



MOD : CF1B/F64

Production code : AF64X2521-DM

10/2025

ARMOIRES A FERMENTATION CONTROLÉE



FR



MANUEL D'INSTALLATION D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

FR

Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareil présentés dans cette publication.

1. TABLE DES MATIERES

1. TABLE DES MATIERES	1
2. TABLE DES MATIERES ANALYTIQUE	2
3. SECURITE.....	3
4. NORMES ET MISES EN GARDE GENERALES	4
4.1. Informations Générales	4
4.2. Garantie.....	4
4.3. Remplacement de Pièces	4
4.4. Description de l'Appareil.....	5
4.5. Plaquette des Caractéristiques	6
4.6. Dispositifs de sécurité	7
4.7. Dispositifs de protection individuelle	7
4.8. Risques résiduels	8
5. TRANSPORT ET STOCKAGE	9
5.1. Informations générales	9
5.2. Transport et Déplacement.....	9
5.3. Stockage	9
6. INSTALLATION	10
6.1. Emballage Et Déemballage	10
6.2. Installation	10
6.3. Connexion Alimentation Electrique	12
6.4. Raccordement eau	13
6.5. Test.....	14
7. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	15
7.1. Première mise en marche	15
7.2. Configurations Générales	17
7.3. Service	19
7.4. Gestion du port USB (en option)	19
7.5. Cycle de réfrigération manuel	20
7.6. Cycle de chauffage manuel.....	22
7.7. Pré-refroidissement	24
7.8. Cycle de Levage.....	25
7.9. Conseils d'utilisation	29
8. NETTOYAGE ET MAINTENANCE	30
8.1. Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance.....	30
8.2. Maintenance Ordinaire	30
8.3. Maintenance Extraordinaire	31
8.4. Intervalles de maintenance	32
9. PANNES	33
9.1. Affichage Pannes	36
10. NOTES TECHNIQUES.....	38
10.1. Montage kit roues accessoires.....	38
10.2. Portes réversibles.....	39
11. ELIMINATION APPAREIL	41
11.1. Stockage des déchets	41
11.2. Procédure de démontage de l'équipement	41
12. FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT R290	42
ANNEXES.....	I

2. TABLE DES MATIERES ANALYTIQUE

A

Affichage Pannes; 36
 Alarme Haute Température évaporateur; 37
 Alarme panne de l'alimentation électrique; 37
 Alarme RTC; 36
 Alarme Sonde Chambre; 36
 Alarme Sonde Condenseur; 36
 Alarme Sonde Evaporateur; 36
 Alarme Sonde Humidité; 36
 Alarme Thermostat de Sécurité Générateur de Vapeur; 37

C

Connexion Alimentation Electrique; 12
 Conseils d'utilisation; 29
 Conseils pour l'Utilisation Normale; 29
 Cycle Automatique; 25
 Cycle de chauffage manuel; 22
 Cycle de réfrigération manuel; 20

D

Description de l'Appareil; 5
 Déemballage; 10
 Dispositifs de protection individuelle; 7
 Dispositifs de sécurité; 7

E

Elimination de l'Appareil; 41
 Emballage; 10

F

; 42

G

Garantie; 4
 Gestion du port USB (en option); 19

I

Inactivité prolongée; 29

Information Générales; 9
 Informations Générales; 4
 Installation; 10
 Intervalles de maintenance; 32

L

Langues; 18

M

Maintenance Extraordinaire; 31
 Maintenance Ordinaire; 30
 Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance; 30
 Montage kit roues accessoires; 38

P

PANNES; 33
 Plaquette des Caractéristiques; 6
 Porte Ouverte; 37
 Portes réversibles; 39
 Pré-refroidissement; 24
 Prima accensione; 15

R

Raccordement eau; 13
 Réglage Date/Heure; 17
 Réglages; 17
 Remplacement de Pièces; 4
 Risques résiduels; 8

S

SECURITE; 3
 Stockage; 9

T

Test; 14
 Thermostat de Sécurité Générateur de Vapeur; 7
 Transport; 9
 Transport et Déplacement; 9

3. SECURITE



Nous recommandons de lire attentivement les instructions et les mises en garde contenues dans ce manuel avant d'utiliser l'appareil.



Conserver soigneusement ce manuel pour pouvoir le consulter à chaque fois que nécessaire.



L'installation électrique a été conçue conformément à la norme **CEI EN 60335-2-89**.



Le niveau de pression acoustique émis par l'appareil est inférieur à 70dB(A). La valeur peut augmenter en fonction du lieu de travail où elle est mesurée.



Maintenir les ouvertures de ventilation libres d'obstructions, dans le boîtier de l'appareil ou dans la structure encastrée.



Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ni d'autres moyens, différents de ceux recommandés par le constructeur, pour accélérer le processus de dégivrage.



Ne pas endommager le circuit du réfrigérant.



Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de l'appareil pour conserver les aliments congelés.



Ne pas conserver de substances explosives, tels que des récipients sous pression avec propegol inflammable, dans cet appareil.



Ne pas appuyer d'objets sur le fond de l'appareil. Utiliser les grilles appropriées pour stocker le produit.



Le chargement maximal admis par grille est de 45Kg uniformément distribués.



Le remplacement du câble d'alimentation doit être effectué par du personnel qualifié.



Des adhésifs spéciaux mettent en évidence la présence de tension de réseau à proximité des

zones (de toutes façons protégées) présentant des risques de nature électrique.



Avant d'effectuer la connexion, s'assurer que les moyens de débrancher l'équipement à être incorporés dans le câblage fixe conformément à la réglementation en vigueur (requis pour des appareils fournis sans fiche à connecter à installation fixe).



Le fabricant, en phase de conception et de fabrication, a dédié une attention particulière aux aspects qui peuvent provoquer des risques pour la sécurité et à la santé des personnes qui opèrent avec l'appareil.



Lire attentivement les instructions reprises dans le manuel fourni avec l'appareil ainsi que les instructions appliquées directement, respecter tout spécialement celles qui concernent la sécurité.



Ne pas manipuler ou annuler les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette condition peut causer des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.



Nous conseillons de simuler quelques manœuvres d'essai pour identifier les commandes, en particulier celles d'allumage et d'arrêt, et leurs fonctions principales.



L'appareil n'est destiné qu'à l'usage pour lequel il a été conçu ; toute autre utilisation doit être considérée impropre.



Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage éventuel causé aux choses ou aux personnes suite à une utilisation impropre et incorrecte.




Toutes les interventions de maintenance qui requièrent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié.




Ne pas mettre le câble d'alimentation en traction, en aucun cas.



Faire vérifier périodiquement les dispositifs de sécurité comme indiqué dans le chapitre sur l'entretien extraordinaire.

 Pour garantir l'hygiène et protéger les aliments de toute contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui entrent en contact direct ou indirect avec les aliments ainsi que toutes les zones avoisinantes. Effectuer ces opérations en n'utilisant que des détergents pour usage alimentaire et éviter les produits

inflammables ou qui contiennent des substances nocives pour la santé.

 En cas d'inactivité prolongée, en plus de débrancher toutes les lignes d'alimentation, il faut effectuer un nettoyage soigné de toutes les parties internes et externes de l'appareil.

4. NORMES ET MISES EN GARDE GÉNÉRALES

4.1. Informations Générales

Ce manuel a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires aux opérateurs autorisés à utiliser la machine.

Il est conseillé aux destinataires des informations de les lire attentivement et les appliquer de façon rigoureuse.

La lecture des informations fournies dans ce document permettra d'éviter tout risque pour la santé et la sécurité des personnes.

Conserver ce manuel pendant toute la durée de vie de l'appareil dans un lieu connu et facilement accessible de façon à l'avoir toujours à disposition au moment où il sera nécessaire de le consulter.

Pour mettre en évidence certaines parties d'une importance considérable ou pour indiquer certaines spécifications importantes, nous avons adopté des symboles particuliers dont la signification est décrite ci-dessous :



Indique des informations importantes concernant la sécurité. Il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre

en danger la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages.



Indique des informations techniques d'une importance particulière qu'il ne faut pas négliger.

Cet équipement a été conçu pour la réfrigération des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme abusive.



L'équipement n'est pas destiné à être utilisé par :

- les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées.
- les enfants
- les personnes ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance du produit/processus.



L'équipement n'est pas adaptée à une installation à l'extérieur et/ou dans des environnements soumis à l'action d'agents atmosphériques tels que le soleil, la pluie, etc.

4.2. Garantie

L'appareil et les composants de notre fabrication sont couverts par une garantie d'une durée de deux ans à partir de la date d'expédition et cette garantie consiste en la fourniture gratuite des pièces, qui à notre seul jugement, seraient défectueuses.

Ces défauts doivent dans tous les cas être indépendants d'une éventuelle utilisation incorrecte du produit conformément aux indications reprises dans le manuel.

Sont exclus de la garantie tous les frais dérivant de main d'œuvre, voyages et transports.

Les matériaux remplacés sous garantie sont à considérer de notre propriété et doivent par conséquent nous être retournés par le client et à ses frais.

4.3. Remplacement de Pièces



Avant d'effectuer toute intervention de remplacement, activer tous les dispositifs de sécurité prévus.



En particulier débrancher l'alimentation électrique au moyen de l'interrupteur différentiel sectionneur et tirer la fiche pour déconnecter la machine.

En cas de remplacement de composants usés, il faut uniquement utiliser des pièces de rechange du fabricant.

i Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages ou les dysfonctionnements causés par :

- le non-respect des instructions du présent manuel ;
- les réparations effectuées de manière non conforme aux règles de l'art ;
- utilisation de pièces de rechange non originales ;
- interventions de techniciens non spécialisés ;
- interventions non autorisées ;

- le manque d'entretien préventif ;
- une mauvaise utilisation de l'équipement
- événements imprévus
- l'utilisation de l'équipement par un personnel insuffisamment formé
- la non-application des règles de sécurité et d'hygiène sur le lieu de travail en vigueur dans le pays d'utilisation.

i Nous n'acceptons aucune responsabilité pour les dommages causés par les conversions et/ou les modifications effectuées par l'utilisateur final.

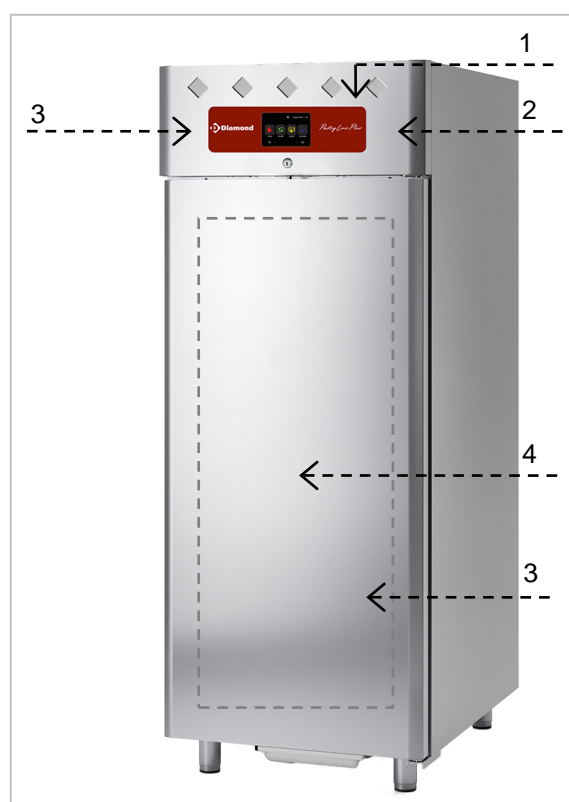
4.4. Description de l'Appareil

L'armoire réfrigérée, ci-dessous appelée appareil, a été conçue et fabriquée pour la conservation des aliments dans le secteur de la restauration professionnelle.

- 1) zone de condensation** : se trouve dans la partie supérieure et se caractérise par la présence de l'unité de condensation.
- 2) zone électrique** : se trouve dans la partie supérieure/avant et contient les appareils de contrôle et d'alimentation ainsi que le câblage électrique.
- 3) zone de refroidissement/chauffage** : se trouve à l'intérieur du compartiment chambre et se caractérise par une unité de refroidissement plus une unité chauffante.
- 4) zone de stockage** : se trouve sous l'unité d'évaporation et est destinée à la conservation des aliments.

La partie supérieure se caractérise par un panneau de commandes qui permet d'accéder aux parties électriques.

Sur la partie avant se trouve une porte, à ouverture verticale, qui ferme hermétiquement le compartiment frigorifique.



En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est produit en plusieurs versions :

Armoire de Fermentation Contrôlée 60x40 (-3°C +35 °C)

Modèle prévu pour plats pâtisserie 60x40. Ce modèle est indiqué pour la conservation de produits à température positive.

Armoire de Fermentation Contrôlée 60x80 (-3°C +35 °C)

Modèle prévu pour plats pâtisserie 60x80. Ce modèle est indiqué pour la conservation de produits à température positive.

Armoire de Fermentation Contrôlée 60x40 (-20°C +35 °C)




Modèle prévu pour plats pâtisserie 60x40. Ce modèle est indiqué pour la conservation de produits à température positive ou négative.

Armoire de Fermentation Contrôlée 60x80 (-20°C +35 °C)

Modèle prévu pour plats pâtisserie 60x80. Ce modèle est indiqué pour la conservation de produits à température positive ou négative.

4.5. Plaquette des Caractéristiques

- 1) Code appareil
- 2) Description de l'appareil
- 3) Numéro de série
- 4) Tension et fréquence d'alimentation
- 5) Puissance Nominale
- 6) Puissance Dégivrage
- 7) Puissance Totale Lampes
- 8) Classe climatique
- 9) Type et Quantité de gaz réfrigérant
- 10) Numéro du réfrigérant du composant principal du gaz de soufflage de la mousse d'isolation
- 11) Symbole DEEE

		2018
Code Kode Codice	XXXXXXXXX	①
Descrizione / Description	XXXXXXXXX XXXXXXXXX	②
Serial No./ Serien Nr./ Matricola	XXXX.XXXX	③
Tension / Spannung / Tensione	xxx V~ xx Hz	④
Input / Leistungsaufnahme / Potenza	xxx W xxx A	⑤
 Defrost Power / Potenza Sbrinamento	xxx W	⑥
Climate Class / Klimaklasse / Classe Climatica	5	⑧
Refrigerant Kuehlmittel Refrigerante	xxxx xxxx Kg	⑨
Insulation Isolierung Isolamento	HFO1233zd	⑩
⑪		CE
	Max  xx W	⑦

La classe climatique décrite sur la plaque constructeur se réfère aux valeurs suivantes :

Modèles à porte pleine

Classe Climatique	EN 60335-2-89	EN ISO 23953	
	Température ambiante	Température ambiante	Humidité relative
5	43°C	40°C-	40%
4	32°C	30°C-	55%

Modèles à porte vitrée

Classe Climatique	EN 60335-2-89	EN ISO 23953	
	Température ambiante	Température ambiante	Humidité relative
4	32°C	30°C-	55%


4.6. Dispositifs de sécurité

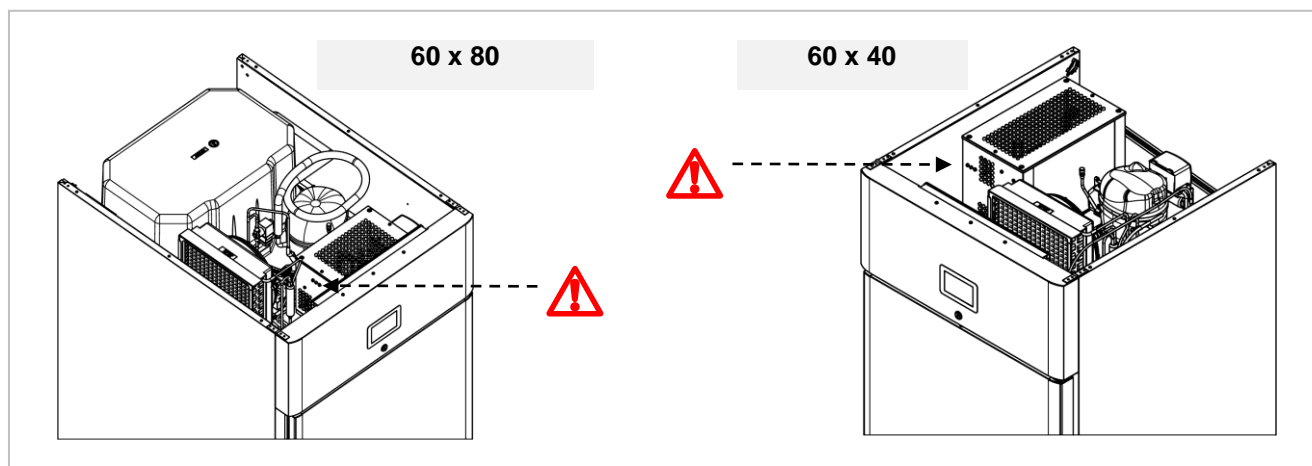
L'appareil est équipé des systèmes de sécurité suivants :

1. Thermostat de Sécurité Générateur de Vapeur: bloque l'alimentation électrique en cas de surchauffe excessive.

Tout cycle en cours est bloqué et toutes les sorties désactivées. L'écran affiche le message

suivant : le buzzer est activé. Le buzzer peut être désactivé en appuyant une touche quelconque. L'illustration indique la position du thermostat de sécurité.

 Vérifier tous les jours que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et en fonctionnement.



4.7. Dispositifs de protection individuelle

L'identification et la sélection des dispositifs de protection individuelle appropriés relèvent de la responsabilité de l'employeur, du responsable du lieu de travail ou du technicien de maintenance.

Les équipements identifiés doivent être obligatoirement portés par les opérateurs.

Lors d'une utilisation ordinaire, les gants protègent les mains de la casserole froide.

Vous trouverez ci-dessous une liste des principaux équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser lors des différentes opérations de travail.

Opération	Vêtements de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Casque
Transport et déplacement		■	□		□
Déballage		■	□		
Montage		■	□		
Utilisation ordinaire	■	■	□		
Nettoyage ordinaire	□	■	■	□	
Nettoyage extraordinaire	□	■	■	□	
Maintenance	□	■	□		
Démontage	□	■	□		
Mise au rebut	□	■	□		

■ Équipements de protection individuelle (EPI) obligatoires

□ Équipement de protection individuelle (EPI) à utiliser si nécessaire.

4.8. Risques résiduels

La conception correcte de l'équipement et l'installation de protections adéquates ne permettent pas d'éliminer complètement les risques pour l'opérateur.

Ce manuel contient la liste des équipements de protection individuelle que l'opérateur doit utiliser.

Un espace suffisant est prévu lors de l'installation de l'équipement pour limiter les risques. Pour maintenir ces conditions, les zones entourant l'équipement doivent être maintenues propres, sèches, bien éclairées et libres d'obstacles.

Une liste des risques résiduels restant sur l'équipement est donnée ci-dessous.

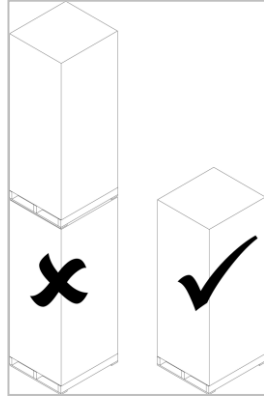
Risque résiduel	Description
Glisser ou tomber	L'opérateur peut glisser en raison de la présence d'eau, d'huile ou de saleté sur le sol.
Brûlure abrasion	L'utilisateur touche, intentionnellement ou non, certains composants à l'intérieur de l'appareil (par exemple, les bacs froids, les ailettes et les tuyaux de refroidissement) sans utiliser de gants de protection.
Électrocution	Contact avec des parties électriques sous tension pendant les opérations de maintenance effectuées sans retirer l'alimentation électrique.
Chutes	L'opérateur intervient sur l'équipement en utilisant des moyens inadaptés pour accéder à la partie supérieure.
Lésions	Le panneau de commande supérieur a peut-être été mal fixé. Il se pourrait fermer brusquement.
Renversement	Lors d'opérations de manutention d'équipements et d'emballages à l'aide d'équipements de levage et/ou de manutention inadaptés ou avec une charge déséquilibrée.
Gaz réfrigérant	Inhalation de gaz réfrigérant. Le type de réfrigérant se trouve sur la plaque signalétique de l'équipement.

5. TRANSPORT ET STOCKAGE

5.1. Informations générales

L'équipement doit être transporté et manipulé à l'aide de moyens appropriés de capacité suffisante.

⚠ Lors du transport et de la manutention des équipements, il est absolument interdit d'empiler une machine sur l'autre, ce qui exclut tout risque de basculement des charges dû à l'empilement.



i L'équipement ne doit être transporté, manipulé et stocké que par du personnel qualifié. Les points suivants constituent les exigences minimales pour le personnel qualifié :

- une formation technique spécifique et une expérience dans l'utilisation des appareils de levage ;
- connaissance des règlements de sécurité et des lois applicables ;
- connaissance des exigences générales de sécurité ;
- le respect de l'utilisation d'équipements de protection individuelle adaptés au type d'opération effectuée ;
- capacité à reconnaître à l'avance et à éviter tout danger éventuel.

5.2. Transport et Déplacement

⚠ Il est interdit de se tenir sous les charges suspendues pendant la manutention et le transport. Le personnel non autorisé ne doit pas pénétrer dans la zone de travail. La charge transportée peut se déplacer lors du freinage, de l'accélération, des virages et sur les routes accidentées.

⚠ L'équipement doit être manipulé en position verticale. Il est interdit de déplacer l'appareil en position horizontale. Si l'appareil est manipulé en position horizontale, attendez quelques heures avant de le faire fonctionner. Pour une exécution correcte des opérations de levage, utiliser le type d'équipement le plus approprié en termes de caractéristiques et de capacité de charge : chariots élévateurs ou transpalettes.

⚠ Évitez de pousser ou de traîner l'équipement pendant la manutention.

i Avant de procéder au levage, sécurisez la zone environnante et empêchez l'accès au personnel. Déplacez l'équipement à une hauteur minimale au-dessus du sol et assurez la stabilité de la charge.

⚠ Ne soulevez pas l'équipement d'une manière autre que celle expliquée dans ce manuel. Avant de placer la charge, vérifiez que le sol est de niveau et que sa capacité de charge est suffisante pour supporter la charge.

5.3. Stockage

⚠ L'équipement doit être stocké dans un environnement non agressif et exempt de vibrations.

i La température ambiante doit être comprise entre -10°C et +50°C. Évitez les environnements excessivement humides. Le lieu de stockage doit


disposer d'une surface d'appui adéquate pour éviter toute déformation de la machine ou tout endommagement des pieds de support.


⚠ Le positionnement, le montage et le démontage de l'équipement doivent être effectués par du personnel spécialisé.

6. INSTALLATION


6.1. Emballage Et Déballage


Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant et qui sont reprises directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans le présent manuel.

 Portez des gants de protection avant de déballer.

 Évitez de pousser ou de traîner l'équipement pour éviter les risques de basculement et de dommages à la structure.

Le système de levage et de transport du produit emballé prévoit l'utilisation d'un chariot à fourches ou d'un transpalette. Pendant leur utilisation, il faut faire particulièrement attention à équilibrer le poids pour éviter tout danger de basculement (éviter toute inclinaison excessive !).


 **ATTENTION** : Au moment d'insérer le dispositif de levage, faire attention au câble d'alimentation et à la position des pieds.

 **ATTENTION** : étant la présence de poids concentrés dans la partie haute de l'appareil, éviter de traîner celui-ci pendant les déplacements (danger de renversement et d'endommagement des pieds).

L'emballage se compose de carton et d'une palette en bois. L'emballage en carton reprend une série de symboles qui mettent en évidence, selon les normes internationales, les prescriptions auxquelles les appareils devront être soumis au cours des opérations de chargement et déchargement, transport et stockage.



6.2. Installation

 Les opérations de mise en service et d'installation doivent être effectuées par du personnel spécialisé. Si l'équipement utilise le réfrigérant R290, toutes les précautions possibles

A la livraison, vérifier que l'emballage soit en bon état et qu'il n'ait pas subi de dommages pendant le transport.

Tout dommage éventuel doit être immédiatement signalé au transporteur.


L'appareil doit être déballé au plus tôt pour en vérifier le bon état et l'absence de dommages.

Ne pas ouvrir le carton avec des outils coupants pour éviter d'endommager les panneaux en acier situés en dessous.


Enlever l'emballage en carton vers le haut.


Après avoir déballé l'appareil, vérifier que les caractéristiques correspondent à votre commande;


En cas d'anomalies éventuelles, contacter immédiatement le revendeur.

 Sur les équipements en acier inox, retirez soigneusement le film de protection des parois intérieures et extérieures, en évitant d'utiliser des outils métalliques.


Si de l'adhésif reste sur les parois de la machine, retirez-le à l'aide d'un solvant non corrosif ; rincez et séchez soigneusement après le nettoyage. Il est conseillé d'appliquer un film d'huile protecteur sur toutes les surfaces en acier.


 Les éléments de l'emballage (sachets en nylon, polystyrène expansé, agrafes) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants Retirer le film de protection en PVC des parois internes et externes en évitant d'utiliser des outils métalliques.


 Dans le compartiment réfrigéré, les guides pour plaque sont replacées.


 Les emballages doivent être éliminés conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où l'équipement est utilisé.


doivent être adoptées pour éviter tout danger lié à l'inflammabilité de ce gaz.


 Toutes les phases d'installation doivent être prises en considération dès la réalisation du projet général.


 Les opérations d'installation et de montage doivent être effectuées conformément aux règles de sécurité en vigueur.


 Le matériel utilisé pour les opérations d'installation et de montage doit être conforme aux normes de sécurité en vigueur. La zone d'installation doit être dotée de tous les branchements d'alimentation et de vidange des résidus de production, elle doit être suffisamment éclairée et satisfaire à toutes les conditions hygiéniques et sanitaires conformément aux lois en vigueur.


 Pour optimiser les consommations et réduire l'usure de la machine, ne pas l'installer à proximité de sources de chaleur ou dans des locaux avec des températures trop élevées. Procéder à la mise à niveau de l'appareil en agissant sur les pieds individuels.

 Il est essentiel que l'équipement soit de niveau, sinon le fonctionnement de la machine peut être compromis. Installez l'équipement de manière à ce que le poste de travail soit placé en face du panneau de commande.

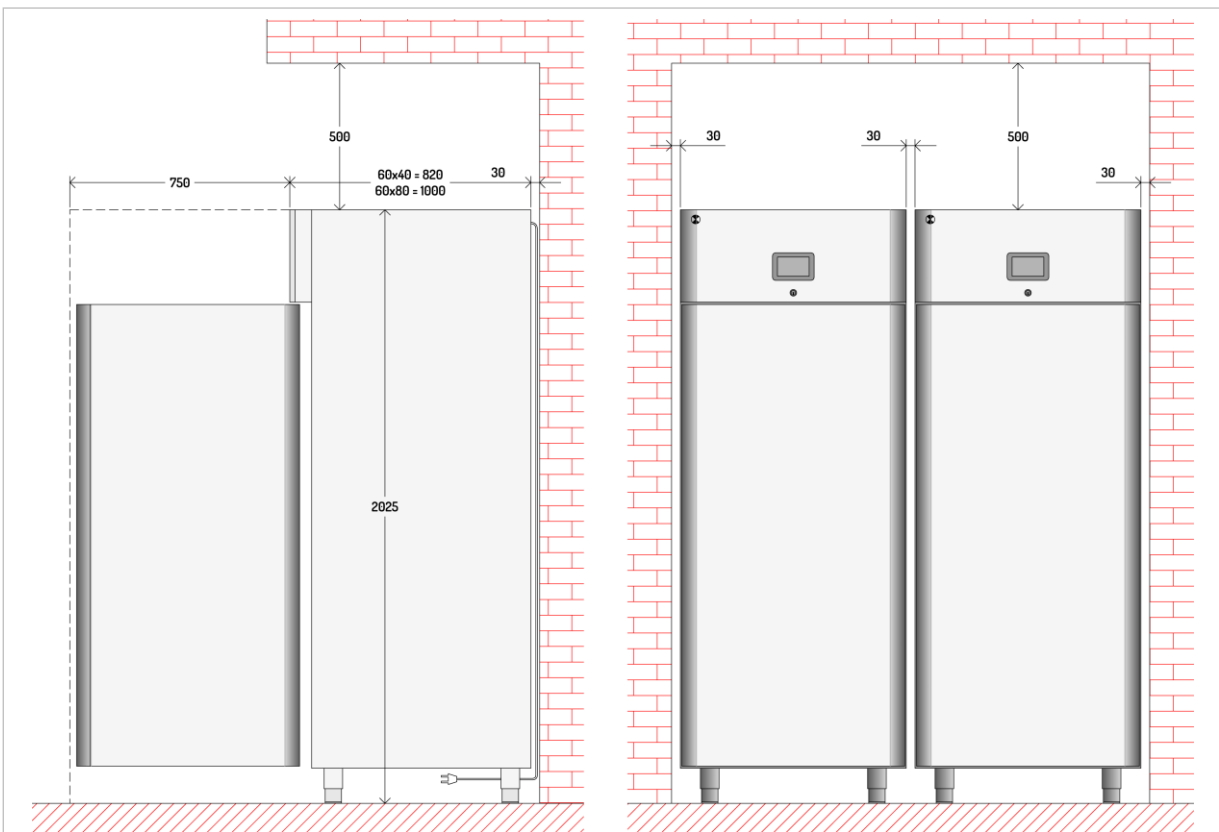
 Ne poussez pas ou ne traînez pas l'appareil pendant l'installation pour éviter qu'il ne se renverse ou qu'il n'endommage des pièces ou des personnes.

 Cet appareil ne peut être installé et fonctionner que dans des locaux ventilés en permanence et ce pour garantir son fonctionnement correct.


 Brancher et laisser connecté pendant un certain temps (deux heures au moins) avant de contrôler le fonctionnement. Pendant le transport, il est probable que l'huile lubrifiante du compresseur soit entrée dans le circuit réfrigérant et ait obstrué le capillaire : par conséquent l'appareil fonctionnera pendant quelque temps sans produire de froid jusqu'à ce que l'huile ne soit retournée au compresseur.


 La taille du compartiment qui abrite l'équipement doit être telle qu'elle évite des concentrations excessives de gaz en cas de fuite du circuit frigorifique et, dans tous les cas, le compartiment doit avoir une surface libre JAMAIS inférieure à 4 fois l'espace occupé par l'équipement. Il faut tenir compte de l'espace nécessaire pour garantir des voies d'évacuation adéquates à tout moment. Ce compartiment doit être bien ventilé.


ATTENTION : l'appareil requiert des espaces minima pour fonctionner, comme indiqué sur le dessin.




6.3. Connexion Alimentation Electrique


 La connexion doit être effectuée par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur en la matière, et en utilisant le matériel approprié et prescrit.


 Avant de connecter l'appareil au réseau d'alimentation électrique, vérifier que la tension et la fréquence correspondent aux données reprises sur la plaquette d'immatriculation appliquée sur la partie arrière de l'appareil.


 L'appareil est fourni avec une des tension de fonctionnement :


- 220-240V~ 50Hz
- 220-240V~ 60Hz.


 Prévoyez une prise de courant avec mise à la terre, d'une capacité suffisante pour la consommation électrique indiquée sur la plaque signalétique.


 Il est interdit de faire fonctionner l'équipement connecté à un système non mis à la terre.


 En cas de raccordement direct au réseau, un dispositif de déconnexion assurant la déconnexion du réseau doit être prévu, avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.

 Pour le dimensionnement correct de l'interrupteur, se référer aux données techniques de la plaque signalétique.

 L'interrupteur-sectionneur doit être situé à proximité de l'équipement, doit être visible par l'opérateur et doit être signalé de manière appropriée.


 En cas d'utilisation d'une prise, celle-ci doit être conforme aux réglementations nationales en matière d'installation.


 La prise doit être accessible même après le positionnement de l'appareil sur le lieu d'installation.

 La prise doit toujours être visible pour l'opérateur qui effectue les travaux de maintenance.

Après le branchement électrique, vérifier que la tension d'alimentation, lorsque la machine est en marche, ne s'écarte pas de la valeur nominale indiquée sur la plaque signalétique $\pm 10\%$.

Le câble d'alimentation utilisé pour la connexion au réseau est de type H05VV-F ; s'il est remplacé, il faut utiliser un câble ayant des caractéristiques identiques ou supérieures.

 En cas d'utilisation d'une prise, celle-ci doit être conforme aux réglementations nationales en matière d'installation.

 La prise doit être accessible même après le positionnement de l'appareil sur le lieu d'installation.

6.4. Raccordement eau



L'appareil doit être alimenté avec de l'eau potable. Le tableau regroupe les limites dictées par la Communauté Européenne pour qu'une eau puisse être considérée potable.

Description	Valeur
Pression	150÷300 kPA - 1.5÷3 bar
pH	6.5÷8
Dureté	5÷15°F - (50÷150 ppm CaCO ₃)
Fer	< 0,2 mg/l
Manganèse	< 0,05 mg/l
Chlorures	< 0,25 mg/l
Sulfates	< 0,25 mg/l

Fermentation Contrôlée 60x40

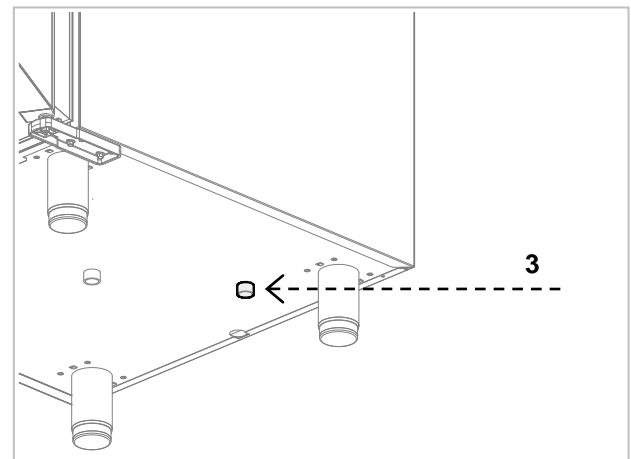
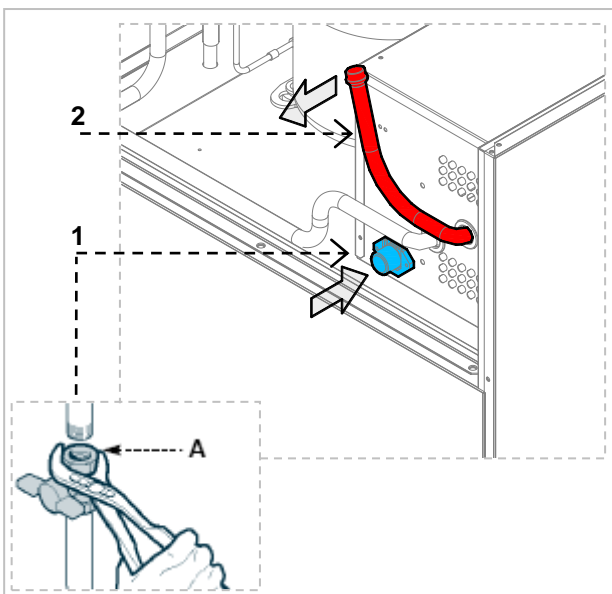
Pour effectuer le raccordement, brancher le tuyau de réseau au tuyau de raccord de l'appareil ($\varnothing \frac{3}{4}$ " (1), en interposant un robinet d'étranglement (A) pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation de l'eau. En aval de celui-ci, installer des filtres facilement accessibles.

La température de l'eau doit être comprise entre 5°C et 50°C.

La pression de l'eau doit être suffisante pour garantir le fonctionnement correct (voir tableau suivant).

Raccorder la vidange de sécurité (2) présente sur la partie supérieure de l'appareil, directement au réseau hydrique.

Raccorder la vidange eau évaporateur (3) présente sous l'appareil, directement au réseau hydrique.



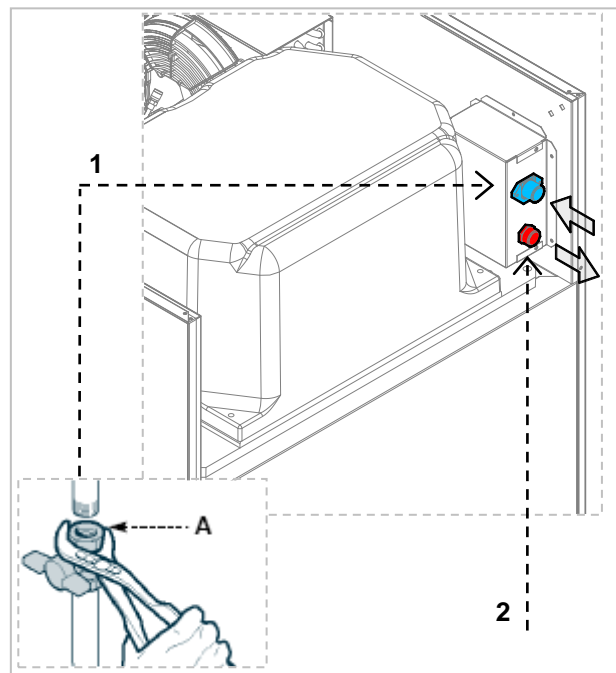
Fermentation Contrôlée 60x80

Pour effectuer le raccordement, brancher le tuyau de réseau au tuyau de raccord de l'appareil ($\varnothing \frac{3}{4}$ " (1), en interposant un robinet d'étranglement (A) pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation de l'eau. En aval de celui-ci, installer des filtres facilement accessibles.

La température de l'eau doit être comprise entre 5°C et 50°C.

La pression de l'eau doit être suffisante pour garantir le fonctionnement correct (voir tableau suivant).

Raccorder la vidange de sécurité (2) présente sur la partie supérieure de l'appareil, directement au réseau hydrique.



6.5. Test

L'appareil est expédié prêt à être mis en service par l'utilisateur.

Son fonctionnement est garanti par le fait qu'il a passé des tests (test électrique - test fonctionnel - test esthétique) et par la certification correspondante aux annexes spécifiques.

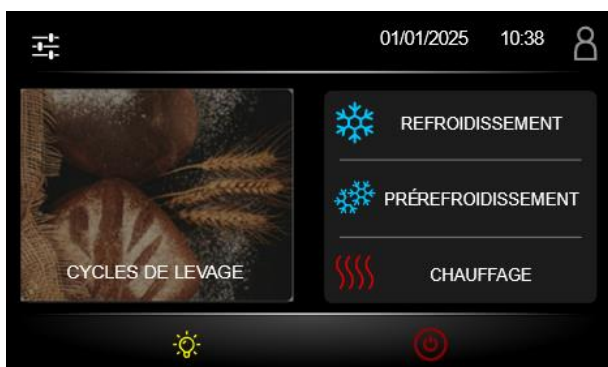
7. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

7.1. Première mise en marche

Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, il affiche l'écran de veille.



Pour allumer l'appareil, appuyer sur l'icône à partir de l'écran de veille pour afficher l'écran principal.



À partir de l'écran principal, un clic sur les différentes icônes permet d'entrer dans les différents cycles manuels ou de levage, ou d'activer différentes fonctions.

Le menu est accessible à l'aide de l'icône



En cliquant sur les icônes , on peut faire défiler les différentes pages, tandis qu'en cliquant sur les icônes , on peut faire défiler les

entrées.



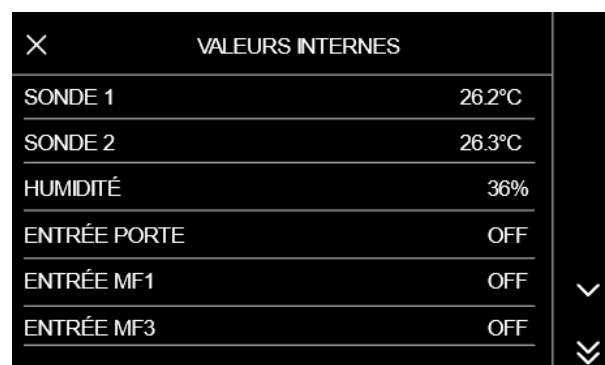
L'entrée **GESTION UTILISATEURS** n'apparaîtra que pour les utilisateurs de niveau ADMIN.

Cliquer sur **DÉGIVRAGE MANUEL**, pour faire apparaître l'écran d'activation du dégivrage manuel.



Appuyer sur l'icône pour activer le dégivrage ; si l'on veut revenir à l'écran précédent sans sauvegarder, appuyer sur l'icône .

En appuyant sur **VALEURS INTERNES**, l'écran contenant les valeurs mesurées par les sondes, l'état des entrées et des sorties et les éventuelles alarmes est affiché.



VALEURS INTERNES	
SORTIE K1	OFF
SORTIE K2	OFF
SORTIE K3	OFF
SORTIE K4	OFF
SORTIE K5	OFF
SORTIE K6	OFF

VALEURS INTERNES	
SORTIE K7	OFF
SORTIE K8	OFF

En appuyant sur **COMPTEURS**, l'écran avec les temps de fonctionnement du compresseur est affiché.

COMPTEURS	
TEMPS DE FONCTIONNEMENT COMPRESSEUR	01h56m
TEMPS MOYEN COMPRESSEUR ALLUMÉ	00h08m
TEMPS MOYEN COMPRESSEUR ÉTEINT	07h04m
% QUOTIDIEN FONCTIONNEMENT COMPRESSEUR	1%
% HORAIRE FONCTIONNEMENT COMPRESSEUR	0%
TEMPS DE FONCTIONNEMENT TOTAL	4d

En appuyant sur **CONFIGURATIONS GÉNÉRALES**, l'écran pour modifier certains paramètres tels que la date et l'heure ou la langue est affiché. Pour la modification de ce dernier, voir la section 7.2.

CONFIGURATIONS GÉNÉRALES	
DATE - HEURE	
LANGUE	
CONFIGURATION FICHIER HACCP .CSV	
PAGE DE BIENVENUE	
NOM UNITÉ	

En appuyant sur **SERVICE**, l'écran de modification des paramètres et d'effacement des recettes, des compteurs et de l'historique des données est affiché. Pour la modification de ce dernier, voir la section 7.3.


SERVICE	
PARAMÈTRES	
RESTAURER PARAMÈTRES	
EFFACEMENT RECETTAS	
EFFACEMENT RECETTAS FAVORITES	
EFFACEMENT COMPTEURS	
HISTORIQUE DONÉES	

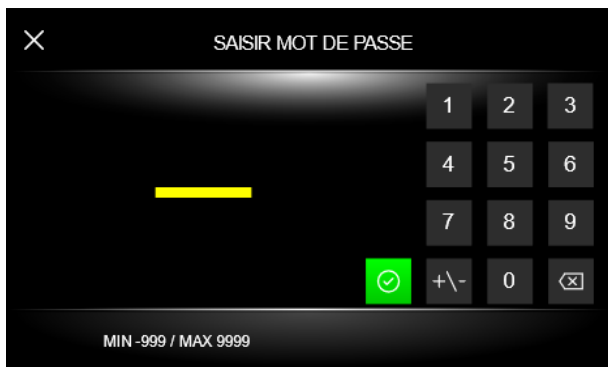
En cliquant sur **AVANCÉES**, l'écran d'activation d'un cycle de test ou d'un test de sortie (fonctions utilisées par le fabricant) est affiché.

AVANCÉES	
CYCLE DESSAI	
TEST SORTIES	
FW id 1 1119.AA.12.01	FW id 2 956.AD.04

En appuyant sur **NIVEAUX D'ACCÈS DES UTILISATEURS**, l'écran avec les trois utilisateurs est affiché (cet écran ne peut être géré que par l'utilisateur ADMIN et seulement si l'option Utilisateurs est active).


NIVEAUX D'ACCÈS DES UTILISATEURS	
UTILISATEUR	
EXPERT	
ADMIN	


En revenant à l'écran principal, en appuyant sur l'icône  il est possible de changer le niveau de l'utilisateur (cette fonction est facultative).



Il existe trois niveaux d'utilisateurs :

 UTILISATEUR



 SERVICE : mot de passe 125

 ADMIN : mot de passe 250



Seul l'utilisateur ADMIN peut modifier l'accès aux différents menus et options par la gestion des utilisateurs (page 16).





En désactivant l'un de ces éléments, l'utilisateur sélectionné ne pourra pas accéder à certains écrans ou modifier certains paramètres.


Une fois terminées les opérations de configuration de l'utilisateur, il sera possible de se déconnecter manuellement à partir de la page principale en appuyant au-dessus de l'icône de l'utilisateur actuellement actif ( ou ) , sinon le contrôleur déconnectera au bout de 5 minutes.

En revenant au menu principal, nous trouvons également les icônes suivantes :

 ou  l'éclairage du tableau de bord ou de la cellule peut être allumé ou éteint.

 La lumière peut être allumée et éteinte même lorsque les cycles sont en cours, ou elle s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.

 Indique que l'armoire est connectée au réseau wi-fi (cette fonction est optionnelle et n'est valable qu'avec le module wi-fi et l'application EPOCA).


 Si ce dernier clignote, le contrôleur essaie de se connecter au champ Wi-fi.

 Arrêt de l'appareil.

7.2. Configurations Générales

Réglage Date/Heure

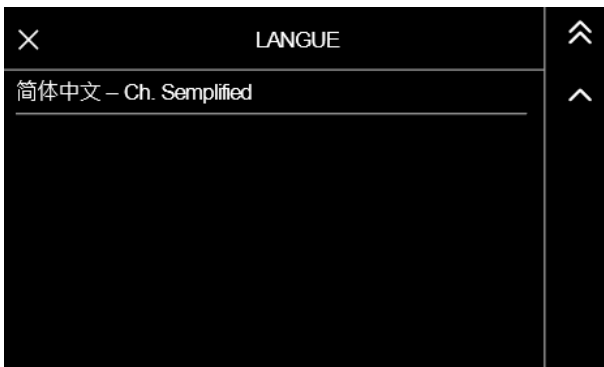
Dans le menu, en appuyant sur CONFIGURATIONS GÉNÉRALES (section 7.1), il est possible de régler la date et l'heure actuelles.

Sélectionner la valeur à modifier et taper la valeur correcte sur le clavier numérique, pour confirmer appuyer sur l'icône .



Langues

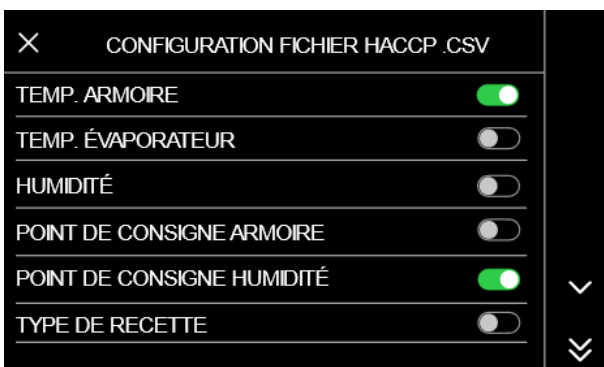
Dans le menu, en appuyant sur CONFIGURATIONS GÉNÉRALES (section 7.1), il est possible de régler la langue souhaitée.







En sélectionnant la langue souhaitée, le contrôleur redémarre.

Configuration HACCP .CSV file

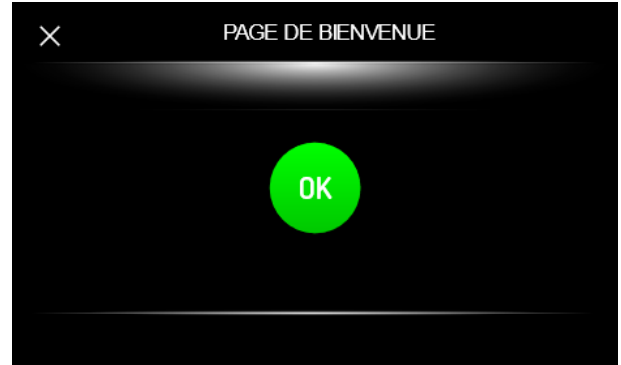
Dans le menu, en appuyant sur CONFIGURATIONS GÉNÉRALES (section 7.1), il est possible de sélectionner les variables à enregistrer dans l'historique HACCP :




Appuyer sur les icônes suivantes     pour faire défiler les différents écrans.

Page de bienvenue

Dans le menu, en appuyant sur CONFIGURATIONS GÉNÉRALES (section 7.1), il est possible d'activer ou désactiver la page de bienvenue :



En appuyant sur l'icône , lors de la première mise en marche, l'appareil affichera quelques options permettant de configurer rapidement le contrôleur.

Ces options sont :

- Langue
- Nom du dispositif
- Date et heure
- Unité de mesure

Après la première mise en marche, la fonction est désactivée.

Nom de l'Unité

Dans le menu, en appuyant sur CONFIGURATIONS GÉNÉRALES (section 7.1), il est possible de modifier le nom de l'unité.



Appuyer sur l'icône  pour enregistrer le nouveau nom.

7.3. Service

Paramètres

Dans le menu, en appuyant sur SERVICE (section 7.1), il est possible d'accéder à l'écran de modification des paramètres.

Cette fonction est protégée par mot de passe -19.



Annulation Recettes et Recettes Préférées

Dans le menu, en appuyant sur SERVICE (section 7.1), il est possible de supprimer toutes les recettes.

Cette fonction est protégée par mot de passe 99.

Annulation Compteurs et Historique Données

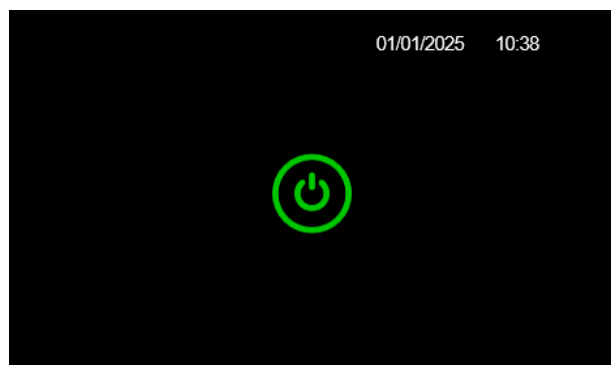
Dans le menu, en appuyant sur SERVICE (section 7.1), il est possible de supprimer les compteurs et l'historique des données.

Cette fonction est protégée par mot de passe 99.

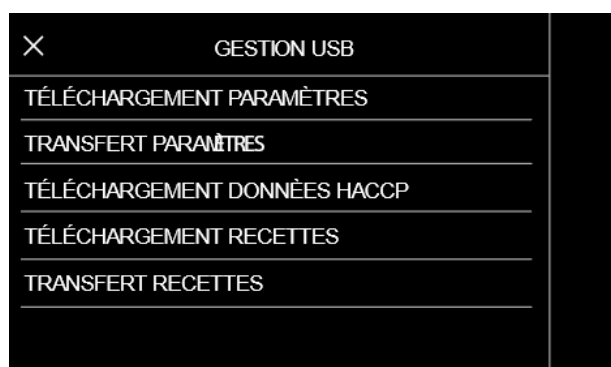
FR

7.4. Gestion du port USB (en option)

Avant d'insérer la clé dans le port USB de l'appareil, accéder à l'écran ON/Standby :



Après avoir inséré la clé USB, le menu suivant est affiché :



Le port USB est capable d'effectuer les fonctions suivantes :

PARAMÈTRES DÉCHARGEMENT : permet de télécharger sur une clé USB les paramètres enregistrés dans le contrôleur.

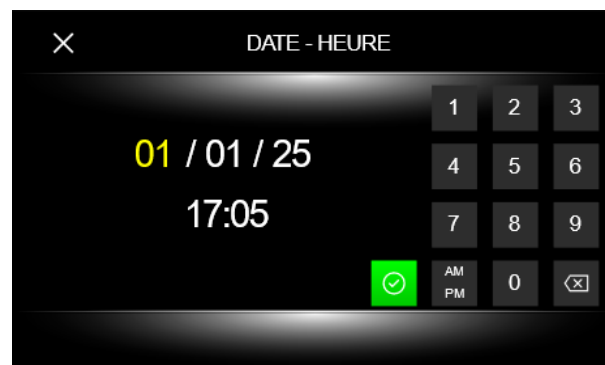
PARAMÈTRES DE TÉLÉCHARGEMENT : permet de charger dans le contrôleur les paramètres contenus dans une clé USB.

DÉCHARGEMENT RECETTES : permet de télécharger sur une clé USB les recettes (programmes) sauvegardées dans le contrôleur.

TÉLÉCHARGEMENT RECETTES : permet le téléchargement dans le contrôleur des recettes (programmes) contenues sur clé USB.

TÉLÉCHARGEMENT DONNÉES HACCP : permet le téléchargement sur une clé USB des données relatives aux cycles effectués (historique HACCP).

Pour la fonction de décharge de l'historique, sélectionnez la date de début de la décharge des données HACCP :

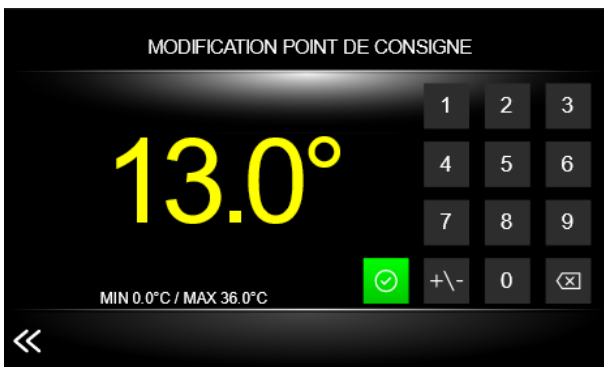


7.5. Cycle de réfrigération manuel

Dans l'écran principal, appuyer sur l'icône REFROIDISSEMENT.

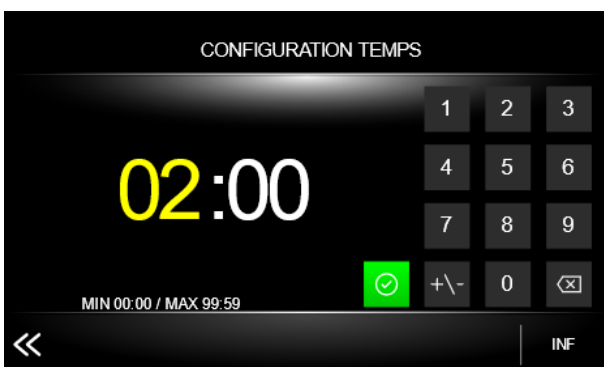


Avant de démarrer le cycle, une pression sur l'icône de température permet d'accéder à la fonction de changement de consigne.



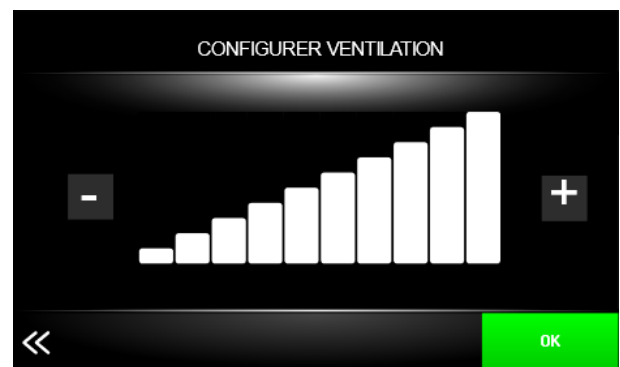
Régler la valeur de la température désirée sur le clavier numérique, pour confirmer appuyer sur l'icône . Pour définir une température négative, cliquer sur l'icône . Ou, si on souhaite revenir à l'écran précédent sans sauvegarder, cliquer sur l'icône .

Il est possible de définir la durée du cycle de refroidissement en cliquant sur l'icône .



Régler la valeur de la durée souhaitée sur le clavier numérique, pour confirmer appuyer sur l'icône . Pour définir un cycle infini, appuyer sur l'icône INF et confirmer le choix. Si on souhaite revenir à l'écran précédent, cliquer sur l'icône .

Il est possible de modifier la vitesse du ventilateur de l'évaporateur en appuyant sur l'icône (cette fonction est optionnelle et n'est valable que dans le cas de ventilateurs réglables).



Pour modifier l'intensité du ventilateur, appuyer sur les icônes et , pour confirmer, appuyer sur l'icône . Si on souhaite revenir à l'écran précédent sans sauvegarder, cliquer sur l'icône .


Il est possible de modifier la vitesse du ventilateur même lorsque le cycle est en cours.

Pour démarrer le cycle de refroidissement manuel, appuyer sur .


Voici l'écran proposé :




Lors de l'exécution du cycle manuel, plusieurs icônes apparaîtront en haut de l'écran :

 Indique l'allumage du système de refroidissement et du compresseur.

 Indique que les ventilateurs fonctionnent.

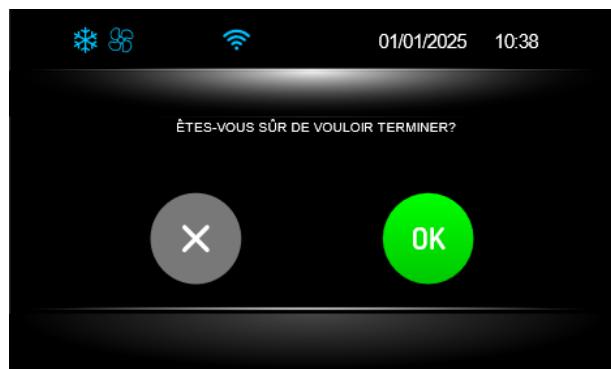
 Menu des commandes manuelles pour l'activation du dégivrage manuel ou pour le contrôle des valeurs internes (section 7.1)





 Indique l'activation d'un dégivrage qui peut être automatique ou manuel.

STOP

si pressé, ouvre l'écran de fin de cycle.



En appuyant sur l'icône , le cycle défini se termine, tandis que l'icône  le fait continuer.

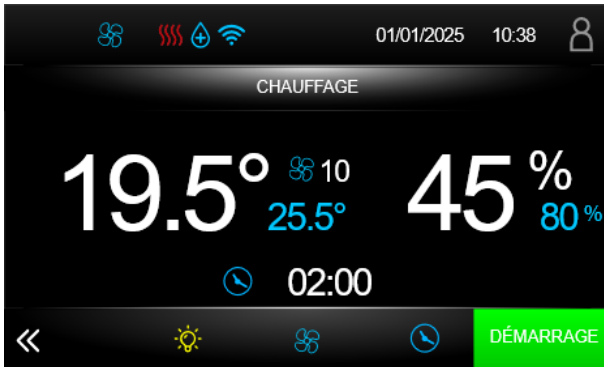
Après un temps d'inactivité prédéfini, le système passe en mode 'SCREEN SAVER' et l'écran affiche les valeurs mesurées par les sondes en cours d'utilisation.



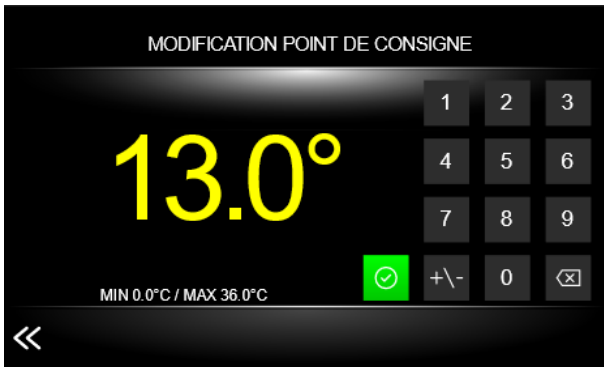
Pour sortir du mode « SCREEN SAVER », il suffit d'effleurer l'écran. Une situation d'alarme en cours arrête également le mode « SCREEN SAVER ».

7.6. Cycle de chauffage manuel

Dans l'écran principal, appuyer sur l'icône CHAUFFAGE.

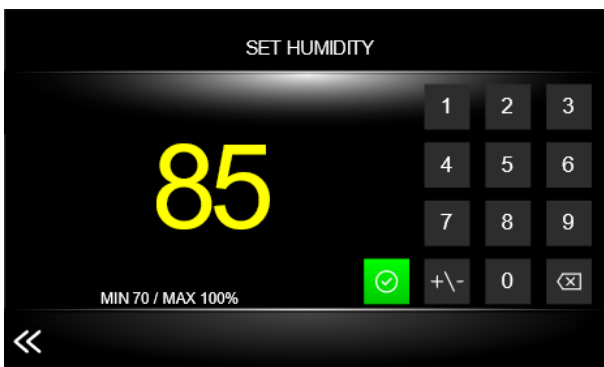


Avant de démarrer le cycle, une pression sur l'icône de température permet d'accéder à la fonction de changement de consigne.



Régler la valeur de la température désirée sur le clavier numérique, pour confirmer appuyer sur l'icône . Ou, si on souhaite revenir à l'écran précédent sans sauvegarder, cliquer sur l'icône .

Une pression sur l'icône d'humidité permet d'accéder à la fonction de changement du point de consigne.



Régler la valeur de l'humidité désirée sur le clavier numérique, pour confirmer appuyer sur l'icône .

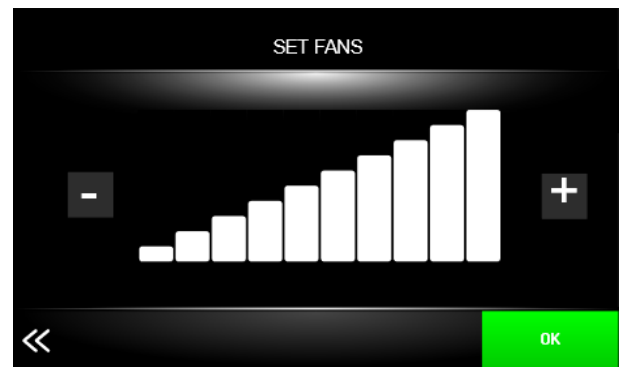
Ou, si on souhaite revenir à l'écran précédent sans sauvegarder, cliquer sur l'icône .

Il est possible de définir la durée du cycle de refroidissement en cliquant sur l'icône .



Régler la valeur de la durée souhaitée sur le clavier numérique, pour confirmer appuyer sur l'icône . Pour définir un cycle infini, appuyer sur l'icône INF et confirmer le choix. Si on souhaite revenir à l'écran précédent sans sauvegarder, cliquer sur l'icône .

Il est possible de modifier la vitesse du ventilateur de l'évaporateur en appuyant sur l'icône (cette fonction est optionnelle et n'est valable que dans le cas de ventilateurs réglables).

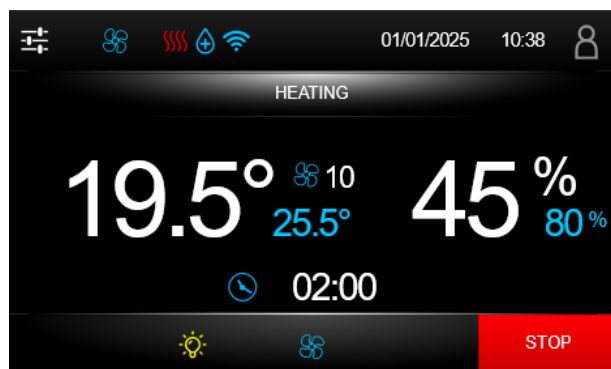


Pour modifier l'intensité du ventilateur, appuyer sur les icônes et , pour confirmer, appuyer sur l'icône . Si on souhaite revenir à l'écran précédent sans sauvegarder, cliquer sur l'icône .


Il est possible de modifier la vitesse du ventilateur même lorsque le cycle est en cours.


Pour démarrer le cycle de chauffage manuel, appuyer sur **START**.


Voici l'écran proposé :




Lors de l'exécution du cycle manuel, plusieurs icônes apparaîtront en haut de l'écran :

 Indique l'allumage des éléments chauffants.

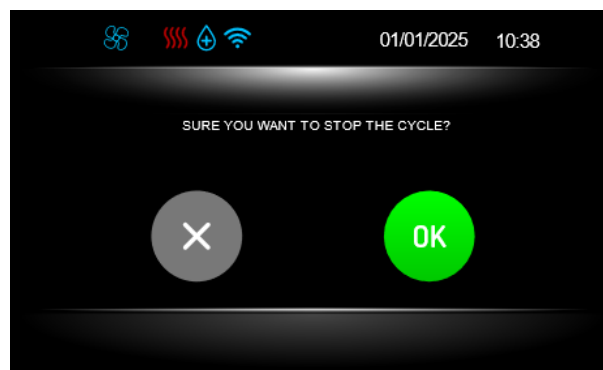
 Indique que la phase d'humidification est en cours.



 Indique que la phase de déshumidification est en cours.

 Menu des commandes manuelles pour le contrôle des valeurs internes (section 7.1)

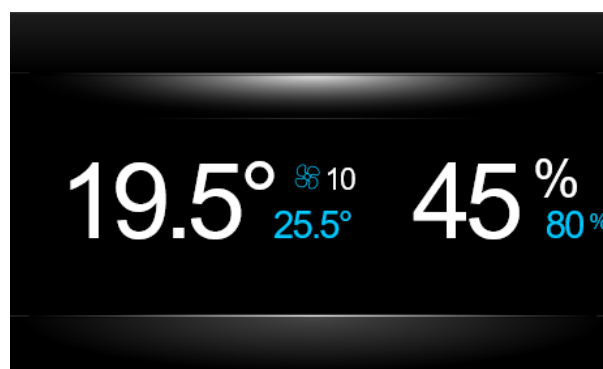


STOP si pressé, ouvre l'écran de fin de cycle.



En appuyant sur l'icône , le cycle défini se termine, tandis que l'icône  le fait continuer.

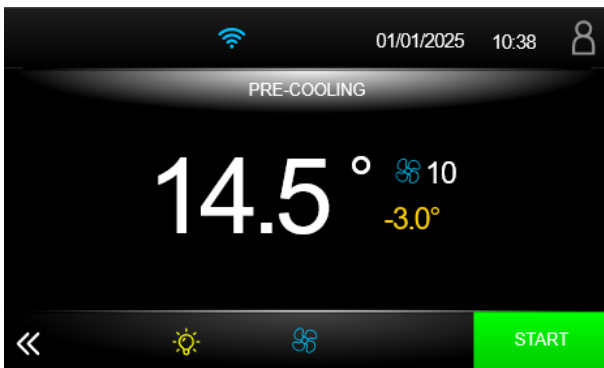
Après un temps d'inactivité prédéfini, le système passe en mode 'SCREEN SAVER' et l'écran affiche les valeurs mesurées par les sondes en cours d'utilisation.



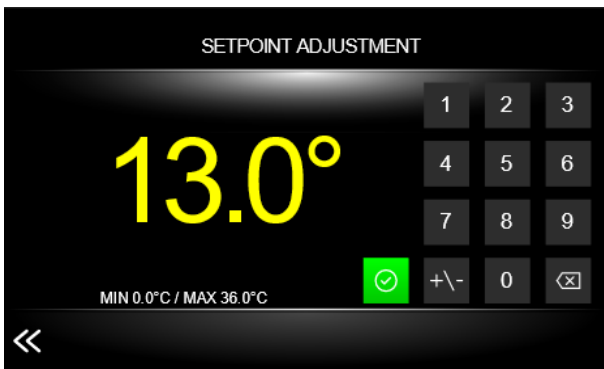
Pour sortir du mode « SCREEN SAVER », il suffit d'effleurer l'écran. Une situation d'alarme en cours arrête également le mode « SCREEN SAVER ».

7.7. Pré-refroidissement

Dans l'écran principal, appuyer sur l'icône PRÉREFROIDISSEMENT.

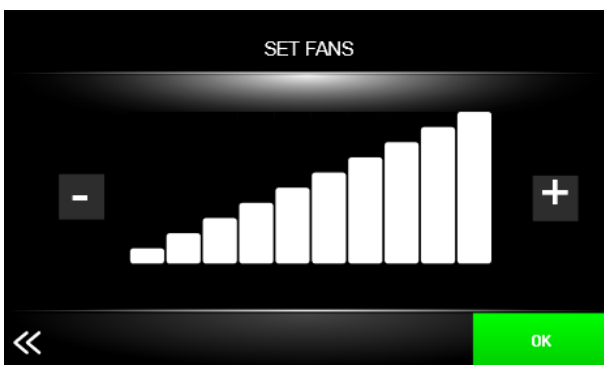


Avant de démarrer le cycle, une pression sur l'icône de température permet d'accéder à la fonction de changement de consigne.



Régler la valeur de la température désirée sur le clavier numérique, pour confirmer appuyer sur l'icône . Pour définir une température négative, cliquer sur l'icône . Ou, si on souhaite revenir à l'écran précédent sans sauvegarder, cliquer sur l'icône .

Il est possible de modifier la vitesse du ventilateur de l'évaporateur en appuyant sur l'icône (cette fonction est optionnelle et n'est valable que dans le cas de ventilateurs réglables).

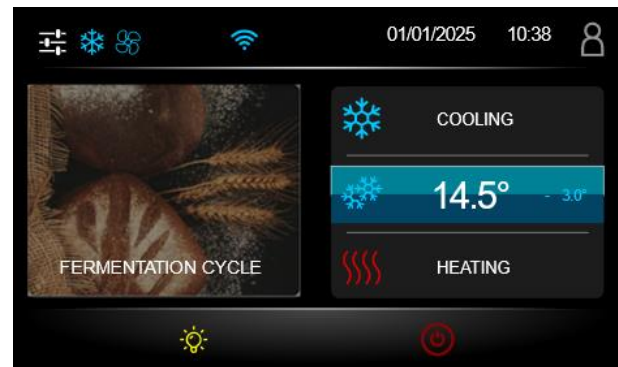


Pour modifier l'intensité du ventilateur, appuyer sur les icônes et , pour confirmer, appuyer sur l'icône . Si on souhaite revenir à l'écran précédent sans sauvegarder, cliquer sur l'icône .

Il n'est pas possible de modifier la vitesse du ventilateur lorsque le cycle est en cours.

Pour démarrer le cycle de pré-refroidissement manuel, appuyer sur .

Voici l'écran proposé :



La première fois que le point de consigne est atteint, le régulateur émet un signal sonore. Si la température de la cellule est égale ou inférieure au point de consigne, la fonction de pré-refroidissement n'est pas activée.


La fonction de pré-refroidissement a une durée infinie, c'est-à-dire qu'elle se termine au moment où un cycle, manuel ou automatique, est lancé. Il est également possible de mettre fin au cycle en appuyant sur l'icône de la température.

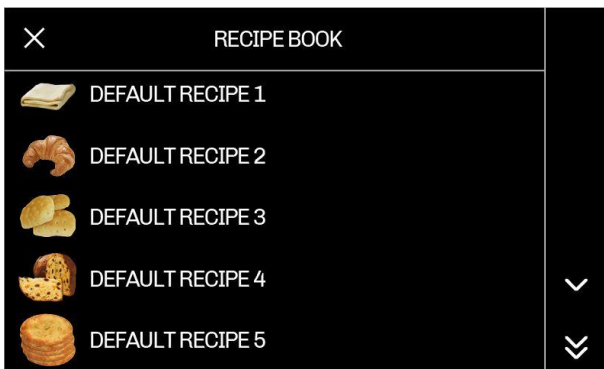
7.8. Cycle de Levage


Depuis l'écran principal, appuyer sur l'icône CYCLES DE LEVAGE.



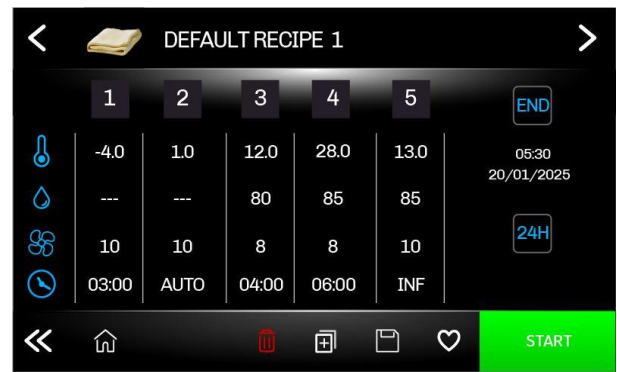
Le LIVRE DE RECETTES comprend les recettes standard fournies par le fabricant, tandis que les FAVORIS sont les recettes qui seront sauvegardées en tant que favoris.

Si on souhaite revenir à l'écran principal, cliquer sur l'icône .



Appuyer sur les icônes suivantes  pour faire défiler les différents écrans.



En sélectionnant une RECETTE STANDARD ou PRÉFÉRÉE, un écran s'ouvrira avec les différentes phases de levage.




Les phases qui composent un cycle de LEVAGE sont :


- 1 PHASE 1 : Blocage
- 2 PHASE 2 : Conservation
- 3 PHASE 3 : Réveil
- 4 PHASE 4 : Levage
- 5 PHASE 5 : Retard de cuisson


En plus des différentes phases, d'autres icônes aux fonctions différentes apparaissent sur cet écran :


 Ou  Pour faire défiler les différentes recettes.



 Revenir à l'écran précédent.


 Revenir à l'écran principal.

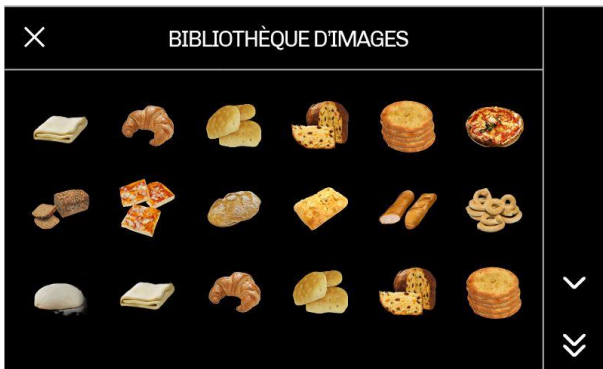
 Supprimer une recette

 Créer une nouvelle recette.

 Enregistrer les modifications apportées à la recette.

 Ou  mettre la recette comme préférée (elle apparaîtra parmi les recettes PRÉFÉRÉES).

De plus, en cliquant sur l'image en haut à gauche , il est possible de la remplacer par l'une des images de la bibliothèque.



Appuyer sur les icônes suivantes pour faire défiler les différents écrans.

Sélectionner l'image à utiliser et enregistrer la recette pour confirmer .

Pour modifier le nom de la recette, il suffit de cliquer sur celui-ci.



Choisir le nom souhaité et confirmer la sélection avec , puis sauvegarder la recette .

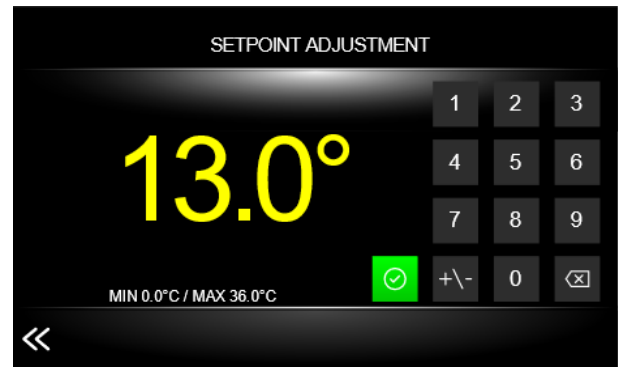
Le menu de réglage des points de consigne de chacune des phases de levage est accessible en cliquant sur la colonne correspondant à la phase à modifier.



Appuyer sur ou pour faire défiler les différentes phases.

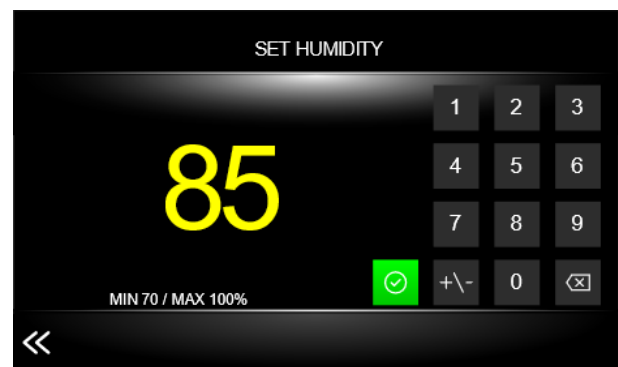
Ou, si on souhaite revenir à l'écran précédent, cliquer sur l'icône .

Une pression sur l'icône de la température permet d'accéder à la fonction de changement du point de consigne.




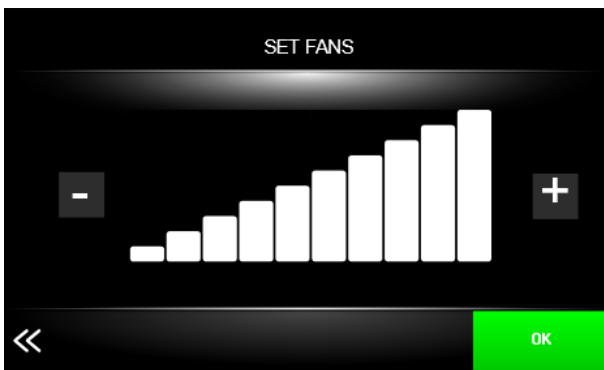
Régler la valeur de la température désirée sur le clavier numérique, pour confirmer appuyer sur l'icône . Pour définir une température négative, cliquer sur l'icône . Ou, si on souhaite revenir à l'écran précédent sans sauvegarder, cliquer sur l'icône .





Une pression sur l'icône d'humidité permet d'accéder à la fonction de changement du point de consigne.





Régler la valeur de l'humidité désirée sur le clavier numérique, pour confirmer appuyer sur l'icône . Ou, si on souhaite revenir à l'écran précédent sans sauvegarder, cliquer sur l'icône .

Il est possible de modifier la vitesse du ventilateur de l'évaporateur en appuyant sur l'icône  (cette fonction est optionnelle et n'est valable que dans le cas de ventilateurs réglables).




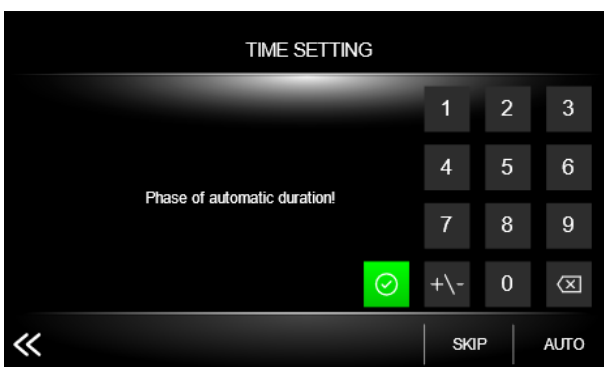
Pour modifier l'intensité du ventilateur, appuyer sur les icônes  et , pour confirmer, appuyer sur l'icône . Si on souhaite revenir à l'écran précédent sans sauvegarder, cliquer sur l'icône .

 Il est possible de modifier la vitesse du ventilateur même lorsque le cycle est en cours.

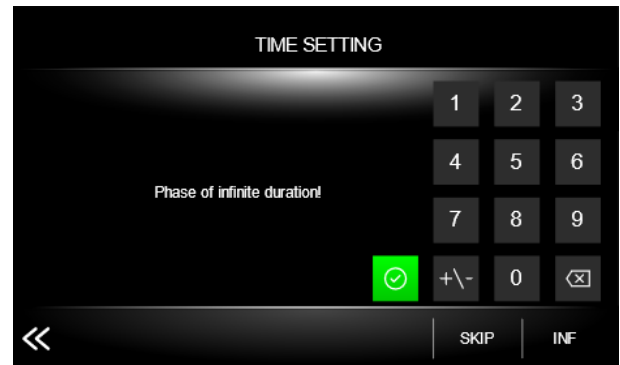
Il est possible de définir la durée du cycle de refroidissement en cliquant sur l'icône .




Régler la valeur de la durée souhaitée sur le clavier numérique, pour confirmer appuyer sur l'icône .



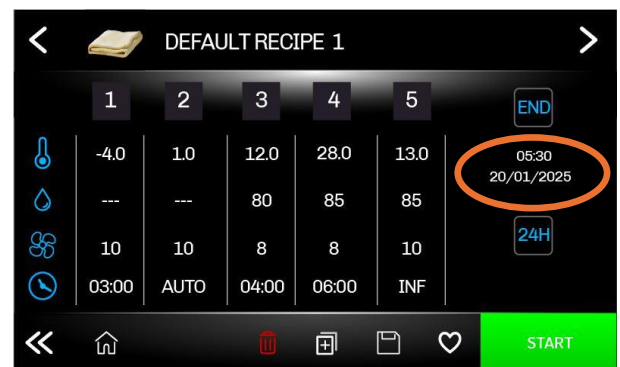
Pour la phase 2, une durée automatique peut être définie en appuyant sur l'icône AUTO, ou la phase entière peut être ignorée en appuyant sur l'icône SAUTER.



Pour la phase 5, il est possible de fixer une durée infinie en appuyant sur l'icône INF, ou de sauter toute la phase en appuyant sur l'icône SAUTER.

Si on souhaite revenir à l'écran précédent sans sauvegarder, cliquer sur l'icône .

La date et l'heure de la fin du cycle de fermentation sont indiquées à droite de l'écran.

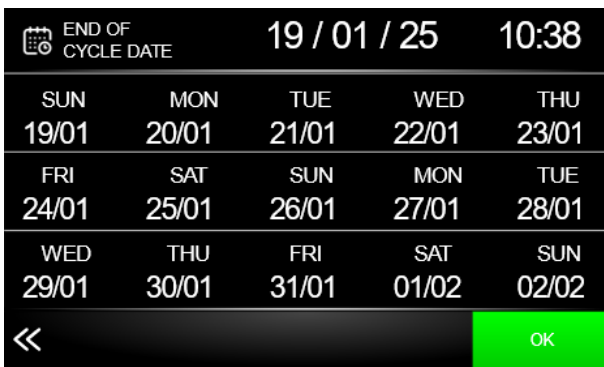


Si une durée de phase 2 est omise ou introduite, la date et l'heure de l'instrument sont calculées sur la base de la somme des durées des quatre premières phases.

Dans le cas où la phase deux est automatique, la date et l'heure peuvent être sélectionnées en appuyant directement sur l'icône. Le temps de conservation sera alors calculé en soustrayant la durée des phases un, deux et quatre du temps total.



Régler l'heure souhaitée sur le clavier numérique, pour confirmer appuyer sur l'icône . Si on souhaite revenir à l'écran précédent sans sauvegarder, cliquer sur l'icône .



Régler la valeur de la durée souhaitée sur le clavier numérique, pour confirmer appuyer sur l'icône . Si on souhaite revenir à l'écran précédent sans sauvegarder, cliquer sur l'icône .

En appuyant sur l'icône , un écran s'affiche avec une vue d'ensemble de la chronologie des différentes étapes.

CYCLE INFORMATION						
					START	END
1	- 4.0	0	10	03:00	—	18.25 21/02
2	- 1.0	0	10	01:09	18.25 21/02	19.35 21/02
3	12.0	80	8	04:00	19.35 21/02	23.35 21/02
4	28.0	85	8	06:00	23.35 21/02	05.35 22/02
5	13.0	85	10	INF	—	—

END OF CYCLE 05:35 22/02/25

En appuyant sur l'icône , il est possible de reporter la date de fin de 24 heures.

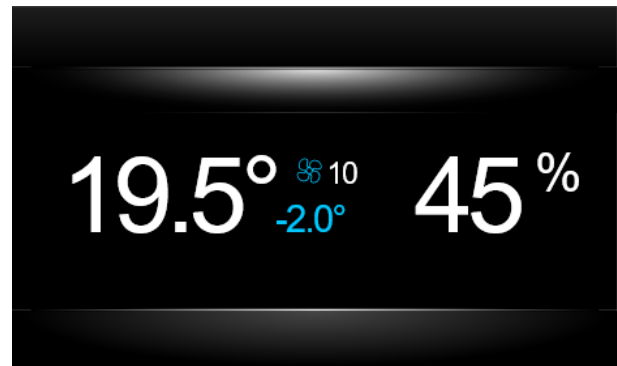
Si cette fonction est utilisée, les heures seront ajoutées à la phase 2, c'est-à-dire à la phase de conservation.

Pour démarrer le cycle de lavage, appuyer sur . Le cycle se terminera par un signal sonore à la fin de la phase 4, en fonction de la date et de l'heure réglées.

Au cours d'un cycle en cours, l'écran suivant sera proposé :

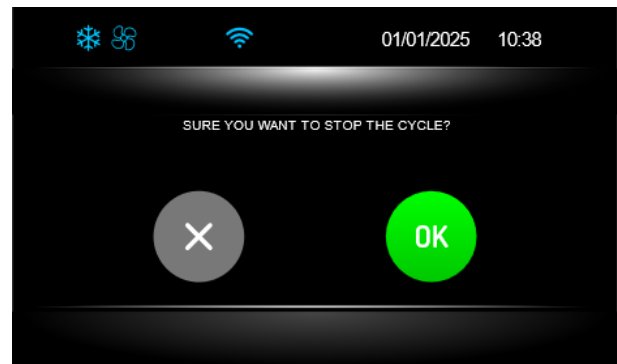




Après un temps d'inactivité prédéfini, le système passe en mode 'SCREEN SAVER' et l'écran affiche les valeurs mesurées par les sondes en cours d'utilisation.





Pour sortir du mode « SCREEN SAVER », il suffit d'effleurer l'écran.


si pressé, ouvre l'écran de fin de cycle.



En appuyant sur l'icône , le cycle défini se termine, tandis que l'icône  le fait continuer.

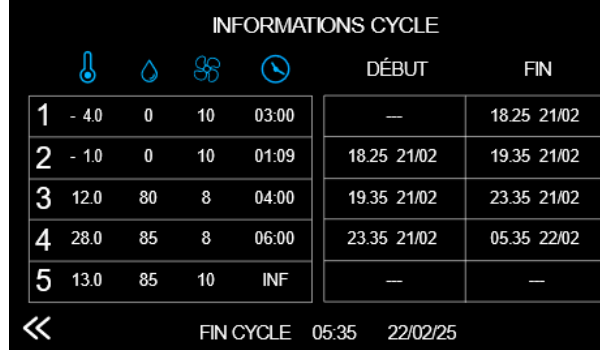
 La phase 5 (retard de cuisson) est facultative. Si elle est activée, elle ne peut être interrompue que manuellement en appuyant sur l'icône .

Au cours des différentes phases, en appuyant sur l'icône de la température, il est possible de revoir la recette en modifiant les différents points de consigne et la vitesse du ventilateur.



	1	2	3	4	5	
Température	-4.0	1.0	12.0	28.0	13.0	05:30 20/01/2025
Humidité	---	---	80	85	85	
Vitesse ventilateur	10	10	8	8	10	
Temps	03:00	AUTO	04:00	06:00	INF	

En appuyant sur le graphique du cycle, il est possible d'examiner le compte rendu générique des différentes phases.



INFORMATIONS CYCLE				DÉBUT	FIN
	Température	Humidité	Vitesse ventilateur		
1	- 4.0	0	10	03:00	—
2	- 1.0	0	10	01:09	18.25 21/02
3	12.0	80	8	04:00	19.35 21/02
4	28.0	85	8	06:00	23.35 21/02
5	13.0	85	10	INF	—
				FIN CYCLE	05:35 22/02/25

FR

7.9. Conseils d'utilisation

Inactivité prolongée

Si l'appareil reste inactif pendant une période prolongée, procéder de la façon suivante :

1. Agir sur l'interrupteur automatique de sectionnement pour désactiver la connexion à la ligne électrique principale.
2. Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones avoisinantes.
3. Étendre un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
4. Effectuer toutes les opérations de maintenance ;
5. Laisser les portes entrouvertes pour éviter la formation de moisissures et/ou d'odeurs désagréables.
6. Vider l'eau du générateur de vapeur après avoir retiré le collier

Conseils pour l'Utilisation Normale

Dans le but de garantir une utilisation correcte de l'appareil, nous recommandons d'appliquer les conseils suivants :

- Éviter d'obstruer la zone supérieure, avant ou arrière de l'unité de condensation pour favoriser au maximum l'élimination de la chaleur du condenseur.
- Maintenir toujours propre la partie avant du condenseur à l'aide d'une brosse souple et éviter d'utiliser des outils durs ou métalliques qui pourraient endommager les ailettes du condenseur.
- Contrôler que les surfaces d'appui de l'appareil soient bien planes.
- Éviter d'introduire des substances liquides ou solides à des températures supérieures à la température ambiante et de toute façon n'introduire les aliments qu'après que l'appareil ait atteint la température de fonctionnement.
- Éviter d'entasser les aliments à conserver en contact avec les parois internes pour ne pas bloquer la circulation de l'air qui garantit une température uniforme à l'intérieur du compartiment frigorifique.
- Réduire le plus possible le nombre et la durée des ouvertures des portes.

8. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

8.1. Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance



Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, activez tous les dispositifs de sécurité prévus.

En particulier, débranchez l'appareil du réseau et tirez la fiche pour débrancher la machine.

Pendant l'entretien, le câble et la fiche doivent être visibles pour l'opérateur qui effectue le travail. Ne touchez pas l'équipement avec des mains ou des pieds nus mouillés ou humides.

Ne pas retirer les protections de sécurité.

Utilisez un équipement de protection individuelle approprié.

Lors de l'entretien, il existe encore des risques qui ne peuvent être éliminés et qu'il faut neutraliser en adoptant un comportement approprié.

Il est interdit d'effectuer des opérations d'inspection, de nettoyage et/ou de maintenance sur des pièces mobiles.

8.2. Maintenance Ordinaire

La maintenance ordinaire consiste dans le nettoyage journalier de toutes les parties qui peuvent entrer en contact avec les aliments et dans la maintenance périodique des brûleurs, des becs et des conduites de vidange.

Une bonne maintenance permettra d'obtenir de meilleures prestations, une plus longue durée de l'appareil et un maintien constant des conditions de sécurité.

Ne pas pulvériser de jets d'eau directs ou au moyen d'appareils à haute pression.

Pour nettoyer l'acier inoxydable, ne pas utiliser d'éponges en métal ou de brosses en fer car elles

peuvent déposer des particules ferreuses qui en s'oxydant provoquent de la rouille.

Pour retirer les résidus durcis, utiliser des brosses en bois, en plastique ou des éponges en caoutchouc abrasif.

Pendant les périodes de longue inactivité, étendre sur toutes les surfaces en acier inox un voile de protection à l'aide d'un chiffon imprégné d'huile de vaseline et aérer périodiquement les locaux.



Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances nocives ou dangereuses pour la santé des personnes (dissolvants, essences, etc.).

8.3. Maintenance Extraordinaire



Les opérations d'entretien extraordinaires doivent être effectuées par du personnel technique spécialisé, équipé de tous les équipements de protection individuelle nécessaires.



Il est interdit de retirer ou d'altérer les protections et les dispositifs de sécurité lorsque la machine est en marche.



Les opérations de remplissage du réfrigérant et de réparation des fuites de gaz ne peuvent être effectuées que par du personnel répondant à toutes les exigences de la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.



Dans le cas de gaz réfrigérants inflammables, R290, R600a ou autres hydrocarbures, déconnecter la machine de l'alimentation électrique et purger complètement le circuit réfrigérant avec un gaz inerte avant de souder ou d'effectuer d'autres travaux nécessitant des flammes ou des étincelles.



En cas de mise en évidence de situations dangereuses, telles que l'endommagement et l'exposition à des objets tranchants, l'endommagement de l'isolation électrique ou thermique, l'équipement ne doit pas être mis en marche ou utilisé et doit être mis en sécurité dès que possible, en empêchant l'accès à la zone environnante si nécessaire.



Périodiquement faire exécuter par du personnel spécialisé les opérations suivantes :

- Nettoyer périodiquement le condenseur en utilisant des équipements adéquats (aspirateurs ou brosses souples).
- Contrôler l'étanchéité parfaite de la porte et, si nécessaire, la remplacer.
- Nettoyer périodiquement la cuvette d'évaporation condensation.
- Vérifier que les connexions électriques ne se soient pas desserrées.
- Vérifier le bon fonctionnement de la résistance montante (sur les modèles BT).
- Contrôler le fonctionnement de la carte électronique et des sondes.
- Vérifier le fonctionnement correct de l'installation électrique.








8.4. Intervalles de maintenance



Afin de garantir une efficacité constante de l'équipement, il est conseillé d'effectuer des contrôles à la fréquence indiquée dans le tableau suivant :

Typologie	Description	Interval
Nettoyage ordinaire	Nettoyage général de l'équipement et de la zone de travail environnante	quotidienne
Protections mécaniques	Vérifier l'état de conservation des pièces mécaniques externes ; vérifier s'il n'y a pas de déformation, de desserrage ou de retrait	Mensuel
Contrôle	Vérifier la partie mécanique ; vérifiez qu'il n'y a pas de fissures ou de déformations ; vérifier le serrage des vis ; vérifier l'état de conservation des autocollants et des symboles de danger/information	Annuelle
Structure de l'équipement	Vérifiez le serrage des vis, des principaux éléments de fixation, etc.	Annuelle
Signalétique de sécurité	Vérifier la lisibilité et l'état de conservation de la signalisation	Annuelle
Armoire électrique	vérifier l'état de conservation des composants électriques et du câblage entre le tableau de distribution et les composants électriques.	Annuelle
Câble de branchement, fiche et prise	Contrôle de l'état de conservation des composants (remplacement si nécessaire)	Annuelle
Révision générale de l'équipement	Inspection générale complète de la machine	10 ans

9. PANNES

Les informations fournies ci-dessous ont pour but d'aider à identifier et à corriger les anomalies et dysfonctionnements éventuels qui pourraient se présenter au cours de l'utilisation. Certains problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur; pour tous les autres problèmes, une compétence précise est nécessaire et ces opérations ne doivent donc être effectuées que par du personnel qualifié.

Problème	Causes	Solutions
Le groupe frigorifique ne démarre pas	Fin dégivrage	Il repart après un arrêt de 3 minutes.
	Absence de Tension	Contrôler fiche, prises, fusibles et réseau électrique
	le ventilateur du condenseur tourne, le compresseur est arrêté (intervention compresseur klixon)	Remplacer le compresseur ou Box électrique
	Autres causes	 Contactez le centre d'assistance.
Le groupe frigorifique fonctionne sans arrêt tout en ne refroidissant pas suffisamment	Local trop chaud	aérer le local
	Condenseur encrassé	nettoyer le condenseur
	Étanchéité insuffisante des portes	contrôler les joints d'étanchéité
	Quantité insuffisante de gaz réfrigérant	 Contactez le centre d'assistance.
	Vérifier le bon fonctionnement de la vanne thermostatique	Contrôler le changement de la vanne thermostatique
	Vanne gaz chaud partiellement ouverte (uniquement version 60x40)	 Contactez le centre d'assistance.
	Résistances toujours insérées	 Contactez le centre d'assistance.
	Ventilateur du condenseur arrêté	 Contactez le centre d'assistance.
	Ventilateur évaporateur arrêté	 Contactez le centre d'assistance.
Le groupe frigorifique ne s'arrête pas	Sonde en panne	 Contactez le centre d'assistance.
	Thermostat en panne	 Contactez le centre d'assistance.

Problème	Causes	Solutions
Présence de glace à l'intérieur de l'évaporateur	Appareil mal nivelé	rétablir la mise à niveau en agissant sur les pieds réglables
	Vanne gaz chaud en panne (uniquement version 60x40)	 Contactez le centre d'assistance.
	Résistances qui ne fonctionnent pas	vérifier l'activation dégivrage (uniquement sur les modèles avec dégivrage électrique)
	Vérifier les paramètres	Version 60x80 BT P73=0
	Vérifiez générateur de vapeur	Vérifiez que le générateur de vapeur est pas toujours en fonctionnement
	Vérifiez la sonde de fin dégivrage	Vérifiez la valeur lue par la sonde de l'évaporateur
	Étanchéité insuffisante des portes	contrôler les joints d'étanchéité
Appareil bruyant	Vibrations persistantes	vérifier qu'il n'y ait pas de contacts entre l'appareil et d'autres objets tant à l'intérieur qu'à l'extérieur
La fiche électronique reste éteinte.	Câble d'alimentation non branché correctement.	Vérifier la connexion électrique
	Fusibles interrompus	Vérifier et remplacer les fusibles
La machine ne réchauffe pas correctement	Klixon de protection (PTRC) interrompu.	Vérifier et remplacer le composant.
	Vérifier chauffe	Vérifiez la connexion de la résistance. Vérifier le fonctionnement de la résistance.
	Ventilateur de l'évaporateur arrêté	 Contactez le centre d'assistance.

Problème	Causes	Solutions
Humidité insuffisante en chambre de lévitation	Robinet d'eau fermé	Ouvrir le robinet chargé d'eau
	Filtre d'eau obstrué	Nettoyer le filtre
	Mauvais fonctionnement de l'électrovanne chargement d'eau	Remplacer le composant
	Mauvais fonctionnement de l'électrovanne chargement vapeur	Vérifier et remplacer le composant.
	Résistance boiler ne fonctionne pas	Vérifier et remplacer le composant.
Tuyau entrée d'eau déformé (pression élevée à l'intérieur du boiler).	Mauvais fonctionnement de l'électrovanne chargement vapeur	Vérifier et remplacer le composant.
	Soupape sécurité boiler bloquée	Vérifier et remplacer le composant.
	Absence réducteur de pression	Vérifier et insérer le réducteur dans la soupape chargement eau





9.1. Affichage Pannes



En cas d'alarme, l'instrument indique le type d'alarme en haut de l'écran.






En appuyant sur ce dernier, la liste des alarmes s'affiche.



Problème	Causes	Effets	Solutions
RTC	Alarme RTC Mauvais fonctionnement horloge interne. Heure pas configurée	Le signal sonore est activé. Le signal sonore peut être désactivé en appuyant une touche quelconque Tous cycles en cours sont arrêtés et toutes les sorties désactivées.	Configurer la date et l'heure courante.
SONDE CHAMBRE	Alarme Sonde Chambre Sonde chambre en panne	Le signal sonore est activé. Le signal sonore peut être désactivé en appuyant une touche quelconque Tous cycles en cours sont arrêtés et toutes les sorties désactivées.	Vérifier le branchement et l'intégrité de la sonde chambre. Si nécessaire, la remplacer (NTC).  Contactez le centre d'assistance. A la disparition de l'erreur le cycle reprend.
SONDE EVAPORATEUR	Alarme Sonde Evaporateur Sonde évaporateur en panne	Le signal sonore est activé. Le signal sonore peut être désactivé en appuyant une touche quelconque Les dégivrages se terminent timeout (voire paramètre d3)	Vérifier le branchement et l'intégrité de la sonde évaporateur. Si nécessaire, la remplacer.  Contactez le centre d'assistance.
SONDE CONDENSEUR	Alarme Sonde Condenseur Sonde condenseur en panne	Le signal sonore est activé. Le signal sonore peut être désactivé en appuyant une touche quelconque Le ventilateur condenseur se déroulera en parallèle au compresseur.	Vérifier le branchement et l'intégrité de la sonde condenseur. Si nécessaire, la remplacer.  Contactez le centre d'assistance.
SONDE HUMIDITE'	Alarme Sonde Humidité Sonde Humidité en panne.	Le signal sonore est activé. Le signal sonore peut être désactivé en appuyant une touche quelconque Tous les cycles qui impliquent l'utilisation d'une sonde d'humidité sont interrompus.	Vérifier le branchement et l'intégrité de la sonde humidité. Si nécessaire, la remplacer.  Contactez le centre d'assistance.

Problème	Causes	Effets i	Solutions
MANQUE DE TENSION	Alarme panne de l'alimentation électrique		Vérifier le câblage électrique de l'appareil
HAUTE TEMPERATURE EVAPORATEUR	Alarme Haute Température évaporateur Le ventilateur de l'évaporateur est éteint. Résistances insérées sans cesse.	Le signal sonore est activé. Le signal sonore peut être désactivé en appuyant une touche quelconque La température détectée par la sonde du condenseur est supérieure à la valeur limite (60°C)	Remplacer le ventilateur évaporateur Vérifier le branchement de la résistance de chauffage  Contactez le centre d'assistance.
SECURITE. THERMIQUE	Alarme Thermostat de Sécurité Générateur de Vapeur	Le signal sonore est activé. Le signal sonore peut être désactivé en appuyant une touche quelconque Appuyez sur le bouton de réinitialisation du thermostat (voir chapitre 4.6) Sonde de niveau chaudière défectueuse. Thermostat défectueux.	Vérifier et éventuellement nettoyer la sonde de niveau du générateur de vapeur. Vérifier et remplacer le thermostat de sécurité si nécessaire.  Contactez le centre d'assistance.
PORTE OUVERTE	Porte Ouverte Ouverture porte.	Le signal sonore est activé. Le signal sonore peut être désactivé en appuyant une touche quelconque	L'alarme s'arrête automatiquement à la fermeture de la porte.

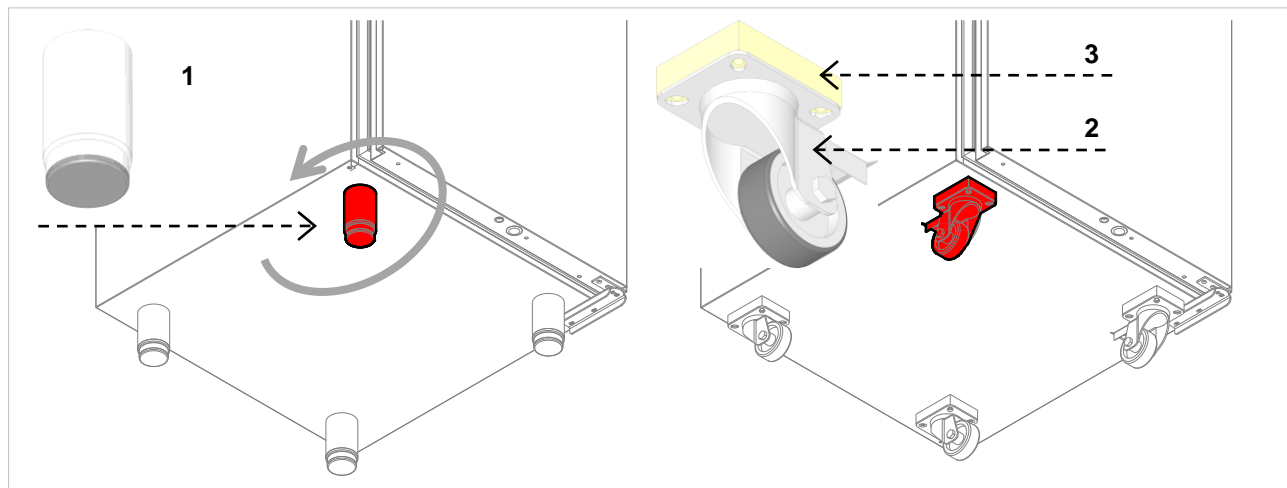
FR

Code	Causes	Solutions
COMMUNICATION BASE	Alarme de communication interface utilisateur - module de contrôle.	 Contactez le centre d'assistance.
COMPATIBILITÉ BASE	Alarme de compatibilité interface utilisateur - module de contrôle.	 Contactez le centre d'assistance.
SURCHAUFFE CONDENS.	La température du condenseur a dépassé la limite imposée. <ul style="list-style-type: none"> Le système va démarrer le ventilateur du condenseur. La sortie alarme sera activée. 	 Contactez le centre d'assistance.
COMPRESSEUR BLOQUE	La température du condenseur a dépassé la deuxième limite imposée. <ul style="list-style-type: none"> Ne sera pas possible sélectionner ou démarrer un cycle d'opération Si l'erreur se produit pendant un cycle de fonctionnement, le cycle sera interrompu La sortie alarme sera activée. 	
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aérer le local. ➤ Nettoyer le condenseur. ➤ Vérifier le propre fonctionnement des ventilateurs.

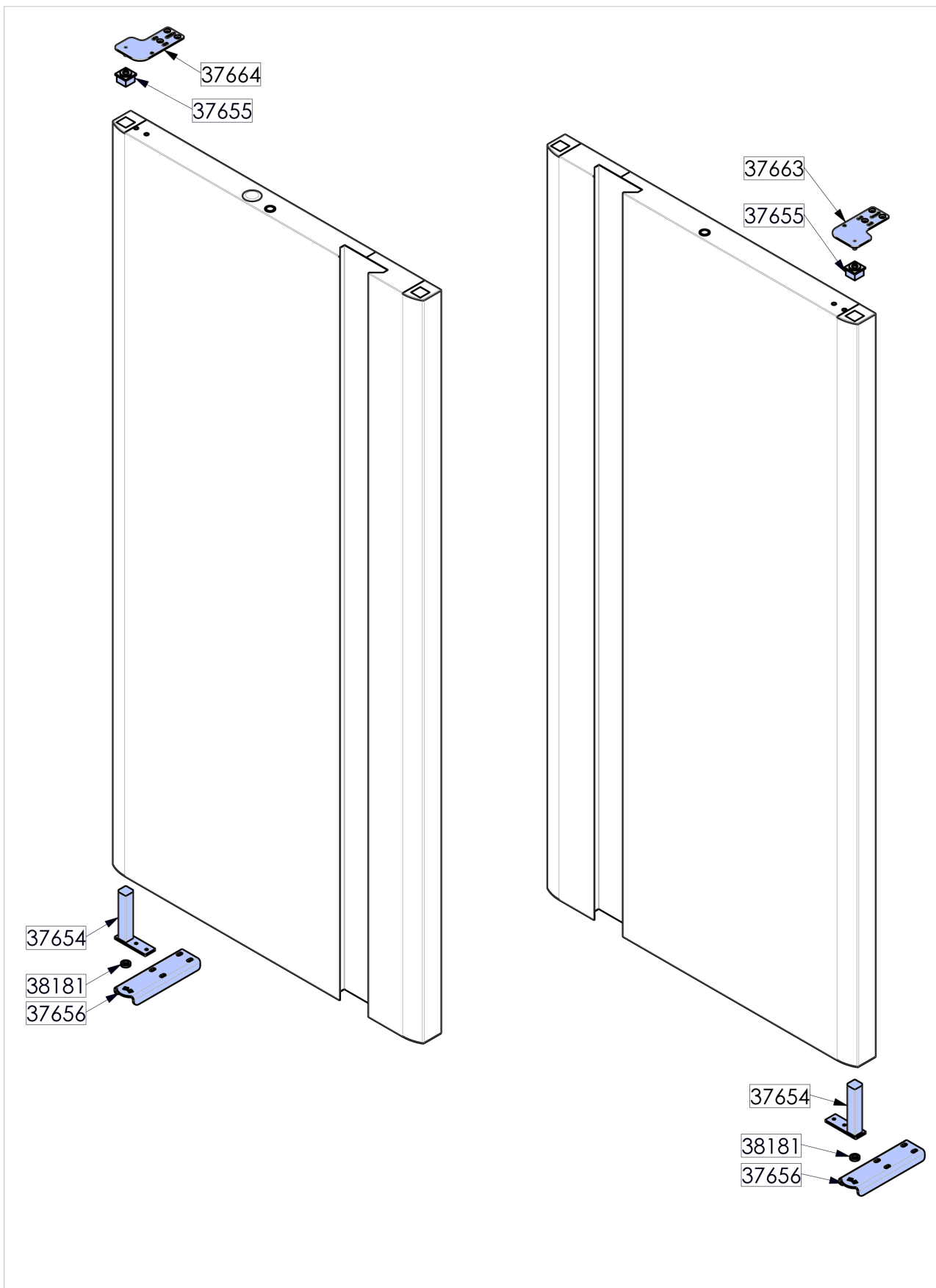
10. NOTES TECHNIQUES

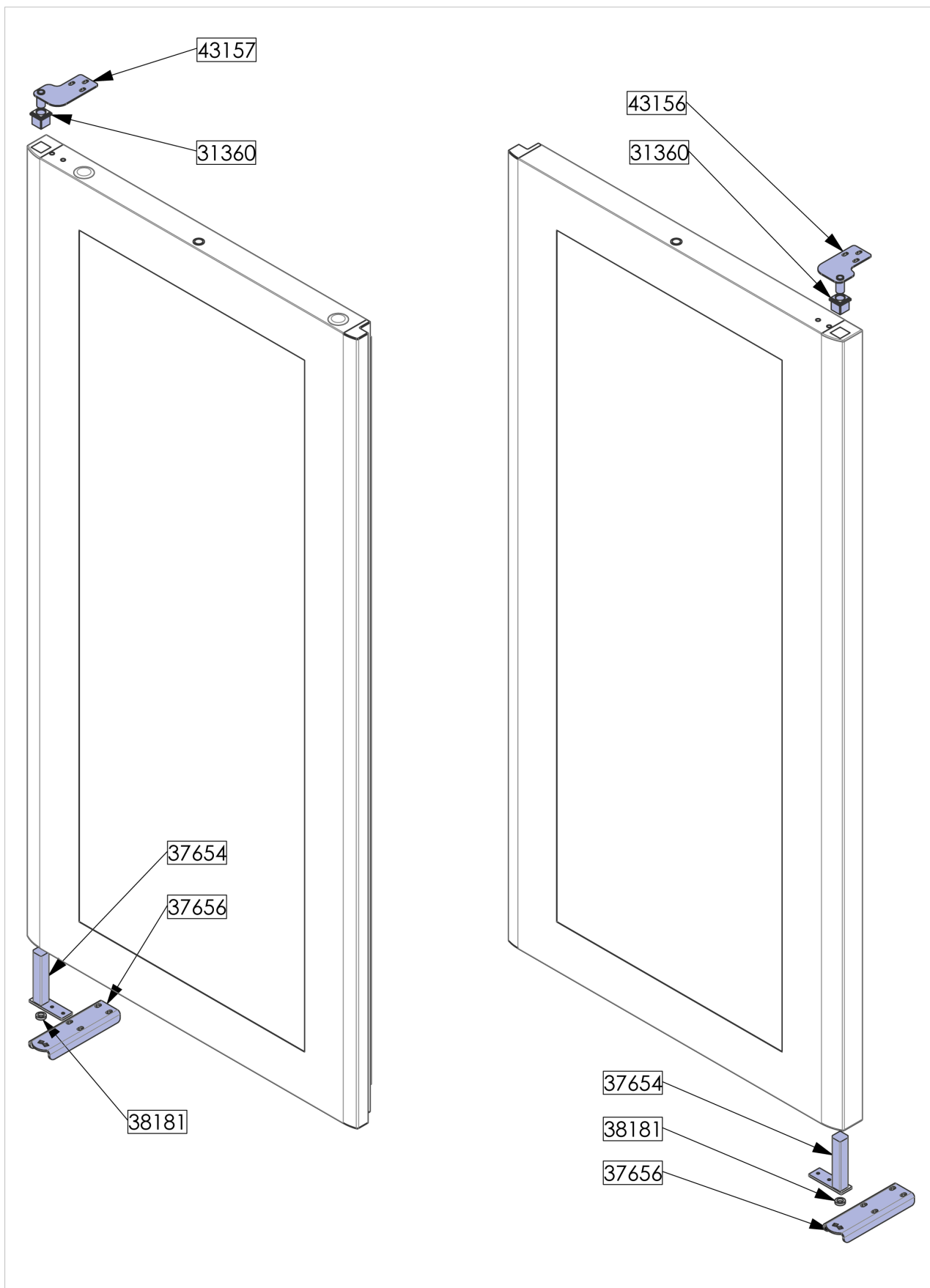
10.1. Montage kit roues accessoires

- Dévisser les pieds (1) pour les retirer complètement
- Fixer roue (2) et socle (3) au fond de l'armoire en utilisant les vis fournies.
- Les vis de chaque roue devront être insérées dans les 4 trous Ø 6mm prévus.





10.2. Portes réversibles







11. ELIMINATION APPAREIL

 Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE RAEE.

 En s'assurant que ce produit soit éliminé correctement, l'utilisateur contribue à prévenir les potentielles conséquences négatives pour l'environnement et la santé.

L'évacuation abusive des déchets d'équipements électriques et électroniques est passible de sanctions conformément aux lois en vigueur dans le territoire où l'infraction a été commise.


Les déchets des équipements électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses avec des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et sur la santé des personnes. L'évacuation et l'élimination doivent être faites de façon correcte.

 Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme déchet domestique mais qu'il doit être remis au point de ramassage approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.


FR


11.1. Stockage des déchets


A la fin du cycle de vie du produit, éviter de jeter l'appareil dans l'environnement. Les déchets spéciaux peuvent être stockés provisoirement avant de les soumettre à un traitement et/ou stockage définitifs. Dans tous les cas, il est impératif d'observer les lois en vigueur pour la protection de l'environnement du pays de destination de l'appareil.


 Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contacter le bureau local adéquat, le service de ramassage des déchets domestiques ou le magasin auprès duquel le produit a été acquis.


11.2. Procédure de démontage de l'équipement

 Dans tous les cas, le démontage doit être effectué par un personnel qualifié.

 Si l'équipement utilise le réfrigérant R290, toutes les précautions possibles doivent être prises pour éviter tout danger lié à l'inflammabilité de ce gaz.

 Les portes devront être démontées avant la destruction de l'appareil.

 Rendre l'appareil inutilisable en retirant le câble d'alimentation et tout dispositif de verrouillage des compartiments pour que personne ne puisse s'y enfermer par mégarde.

 Démontez l'armoire frigorifique en regroupant les composants en fonction de leur nature chimique. Se rappeler que le compresseur contient de l'huile lubrifiante et du fluide frigorigène qui peuvent être récupérés et réutilisés et que les composants de l'armoire frigorifiques sont des déchets spéciaux (pouvant toutefois être éliminés comme les ordures ménagères).

12. FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT R290

Désignation	Formule Chimique
HC-290	CH ₃ CH ₂ CH ₃

IDENTIFICATION DES DANGERS

- Extrêmement inflammable
- Gaz liquéfié



GHS02



GHS04

MESURES DE SECOURS D'URGENCE

Inhalation : En haute concentration peut causer une asphyxie. Les symptômes peuvent inclure une perte de mobilité et/ou de connaissance. Les victimes peuvent ne pas se rendre compte de l'asphyxie. Peut avoir un effet narcotique en basse concentration.

Les symptômes peuvent inclure des vertiges, des maux de tête, des nausées et des pertes de coordination. Déplacer la victime en zone non contaminée en portant l'appareil respiratoire autonome. Maintenir le patient étendu et au chaud. Appeler un médecin. Procéder à la respiration artificielle en cas d'arrêt de la respiration.

Contact avec la peau et avec les yeux : En cas de fuite, laver avec de l'eau pendant au moins 15 minutes.

Ingestion : Aucune action nécessaire. Voie d'exposition peu probable.

MESURES CONTRE LES INCENDIES :

Moyens d'extinction appropriés :

Eau pulvérisée, poudre sèche.

Moyen d'extinction inapproprié :

NE PAS utiliser de jet d'eau pour éteindre.

Le dioxyde de carbone (CO₂).

**Recommandations :**

NE PAS éteindre une fuite de gaz inflammable sauf en cas de nécessité absolue ; il pourrait y avoir un ré-allumage explosif.