

TECHFROST

FR MANUEL D'UTILISATION

Cellule de refroidissement rapide et congélation

ZÉNITH

DOUBLER

INDICE

1 INTRODUCTION	4
1.1 Type d'utilisation et limitations	4
1.2 Caractéristiques de la machine	4
1.3 Tests	5
1.4 Norme de sécurité normale	6
1.5 Ce que le client doit fournir sur place	6
1.6 Assistance technique	7
2 ENTRETIEN RÉGULIER	8
2.1 Avertissements	8
2.2 Nettoyage du refroidisseur et des accessoires	8
2.3 Nettoyage périodique du condenseur	8
2.4 Mesures à prendre en cas de mise hors service pendant une période donnée	8
3 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	9
3.1 Comprendre les dysfonctionnements simples	9
4 ÉLIMINATION DES DÉCHETS ET MISE AU REBUT	10
4.1 Informations pour un traitement correct des déchets	10
5 SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT	12
6 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	13
6.1 Matériaux et solutions de refroidissement	13
6.2 Normes élémentaires de sécurité – risques	13
6.3 Localisation	14
6.4 Raccordement à l'alimentation électrique	14
7 CONSEILS POUR UNE UTILISATION CORRECTE DU MATÉRIEL	15
7.1 Optimisation des cycles	15
7.2 Préparation de la machine	16
8 INTERFACE UTILISATEUR	17
8.1 Informations initiales	17
9 MISE EN MARCHÉ INITIALE	17
10 MODES DE FONCTIONNEMENT	18
10.1 Sélection du mode de fonctionnement	18
11 MODE REFROIDISSEMENT RAPIDE	19
11.1 Refroidissement/congélation rapide et conservation	20
11.2 Refroidissement rapide/surgélation rapide et conservation	20
11.3 Cycle continu	21
11.3.1 Mode sonde multi-aiguilles	21
11.3.2 Mode multi-minuterie	21
11.4 Cycle personnalisé	22

MODE 12 CYCLES SPÉCIAUX.....	22
12.1 Hygiène des poissons	23
12.2 Décongélation.....	24
12.3 Dégivrage.....	24
12.4 Durcissement de la crème glacée	24
12.5 Séchage	24
12.6 Chauffage de la sonde à aiguille	25
12.7 Épreuves	25
12.7.1 Description de l'épreuve.....	25
12.7.2 Configuration d'un cycle de vérification.....	25
12.8 Cuisson lente	26
13 MODE LIVRE DE RECETTES.....	26
13.1 Recettes de refroidissement rapide prédéfinies.....	27
13.2 Recettes de surgélation prédéfinies	29
13.3 Enregistrer une recette.....	29
13.4 Écraser une recette	29
14 MODE PRÉ-REFROIDISSEMENT.....	
30 15 PARAMÈTRES.....	30
15.1 Service	30
15.2 Configuration	31
15.3 Sélectionner la langue	31
16 UTILISATION DU PORT USB.....	31
16.1 Informations initiales.....	31
16.2 Télécharger/télécharger des recettes	31
16.3 Paramètres de téléchargement/téléversement	32
16.4 Télécharger les données HACCP	32
17 ALARMES.....	32
17.1 Alarmes.....	32
17.2 Alarmes HACCP	39

1 INTRODUCTION

La Manufacture vous remercie d'avoir choisi ses produits et est convaincue que vous serez pleinement satisfait de leurs performances. Pour garantir leur efficacité et leurs performances à long terme, l'entreprise a préparé ce manuel qui décrit l'utilisation et l'entretien corrects de la cellule de refroidissement rapide.

1.1 Type d'utilisation et limitations

Cette cellule de refroidissement/surgélation rapide a été conçue pour refroidir, congeler et conserver les aliments (elle abaisse rapidement la température des aliments cuits, préservant ainsi leur qualité et garantissant leur fraîcheur pendant plusieurs jours). Toute autre utilisation est considérée comme impropre et incorrecte. Cette cellule de refroidissement/surgélation rapide ne peut pas être installée à l'extérieur ni dans des environnements soumis aux intempéries. Le fabricant décline toute responsabilité pour toute utilisation autre que celles décrites dans ce manuel.



ATTENTION : LA CELLULE DE REFOUÏDISSEMENT RAPIDE N'EST PAS UN CONSERVATEUR.

Après les cycles de travail, la cellule de refroidissement rapide passe en conservation, mais doit être considérée comme température de transaction.

La loi limite la possibilité de surgeler ou de congeler les aliments « par eux-mêmes », en la subordonnant à la délivrance d'une autorisation qualifiée de l'ASL compétente.

1.2 Caractéristiques de la machine

La machine à laquelle ce manuel fait référence est une cellule de refroidissement/ congélateur rapide de température entièrement construite en acier inoxydable AISI 304, c'est-à-dire un équipement approprié avec des caractéristiques techniques constructives en mesure de porter en peu de temps la température au cœur des produits cuits de +90°C à +3°C en refroidissement rapide et de +90°C à -18°C en bloc de surgélation avec un CHOC THERMIQUE la prolifération bactérienne sans avec cela :

- modifier les conditions organoleptiques
- modifier la qualité du produit
- hygiène, sécurité, qualité du produit.
- système indirect de circulation d'air
 - la même température sur toutes les étagères

- système de refroidissement conçu pour une pénétration rapide du froid au cœur du produit
- Mesure continue de la température au cœur du produit grâce à une sonde perforante, lors de l'exécution de programmes au moyen d'une sonde à cœur
- Maintien d'un taux d'humidité élevé dans le produit réfrigéré (80/85%) évitant ainsi les processus de séchage ou de déshydratation et annulant presque totalement le risque de pertes de poids
- Excellentes conditions thermiques lors du transfert vers la cellule de conservation.

Dès sa sortie du four, tout produit atteint sa qualité optimale. Vous pouvez maintenir ce niveau de qualité élevé en commençant le refroidissement peu après la cuisson. C'est pourquoi, grâce à la cellule de refroidissement rapide, qui abaisse rapidement la température, vous évitez à vos produits :

- séchage externe
- détérioration précoce

Nous pouvons donc avoir une ligne de qualité comprenant les éléments suivants :

- FOUR pour atteindre des températures élevées détruisant les micro-organismes sans altérer la qualité du produit
- REFROIDISSEUR RAPIDE pour atteindre des températures plus basses bloquant la prolifération bactérienne et gardant la qualité du produit inchangée.

La cellule de refroidissement rapide est donc un instrument professionnel qui garantit, conformément à la réglementation en vigueur, tous les traitements thermiques de pré- et post-cuisson des produits alimentaires de GASTRONOMIE, PÂTISSERIE et GLACIERS et facilite également l'application du Système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et le respect des normes ISO9000.

Le passage en CONSERVATION à la température prédéfinie suit automatiquement le cycle de REFROIDISSEMENT ou de SURGELATION grâce à la sonde située au cœur du produit.

1.3 Tests

Le refroidisseur n'est expédié qu'après avoir été testé (inspection visuelle) – essai électrique – essai fonctionnel). L'essai final est certifié. Pour la documentation correspondante, veuillez vous référer aux annexes ci-jointes.

1.4 Norme de sécurité normale

Le refroidisseur en question est fabriqué conformément aux directives européennes relatives à la basse tension 73/23-93/68/CEE et à la compatibilité électromagnétique 89/336/CEE ; EN60335- 1, EN60335- 2-24, EN55014, EN61000-3-2, EN61000-3-3, EN55104.

1.5 Ce que le client doit fournir sur place

Il est nécessaire qu'il y ait une prise de courant avec terre adaptée à l'entrée électrique indiquée sur la plaque métallique, un interrupteur magnétothermique avec un contact à ouverture d'au moins 3 mm.

Le refroidisseur est réservé aux adultes. Ne laissez pas les enfants jouer avec lui ou avec son panneau de commande.

L'installation et toute autre opération, y compris la rallonge du câble d'alimentation, doivent être effectuées uniquement par du personnel autorisé. Si elles sont effectuées par des personnes ne possédant pas les connaissances techniques nécessaires, elles peuvent entraîner une dégradation des performances de l'appareil et causer des dommages corporels et matériels.

L'entretien et la maintenance doivent être effectués par des techniciens qualifiés appartenant à notre réseau de vente. Il en va de même pour les pièces détachées, qui doivent être d'origine.

N'essayez pas de modifier le refroidisseur vous-même : l'opération pourrait être dangereuse.

Il est crucial de permettre une circulation d'air suffisante autour de la machine, afin que le compresseur ne risque pas de surchauffer et de s'arrêter.

Le refroidisseur doit être placé de manière à ce qu'il reste suffisamment d'espace pour la circulation de l'air à l'arrière (au moins 10 cm).

Lors de l'installation ou du transport de l'appareil, veillez à ne pas écraser le câble. Avant toute opération de nettoyage ou d'installation, veillez à éteindre l'appareil et à débrancher la prise. Veillez à ne pas tirer sur le câble.

Le système de surgélation, placé à l'arrière et à l'intérieur de l'appareil, contient une solution réfrigérante. N'utilisez pas d'objets pointus à proximité de l'évaporateur ou de la plaque de refroidissement, ainsi qu'à proximité des serpentins situés à l'arrière et à l'intérieur du refroidisseur. La perforation accidentelle du

Le système pourrait endommager l'appareil et les produits qu'il contient.

Après la première installation, il faut attendre environ 30 minutes avant de brancher la fiche à la prise de courant ; si le refroidisseur a été transporté en position horizontale, il faut le maintenir en position verticale pendant au moins quatre heures – car il faut laisser à l'huile contenue dans le compresseur le temps de revenir à son emplacement d'origine.

Le refroidisseur est très lourd. En cas de transfert, le port de gants est fortement recommandé, car des parties saillantes peuvent apparaître à l'arrière, sur les côtés et sous le refroidisseur.



AVERTISSEMENT ! Ne conservez pas de gaz ni de liquides explosifs dans l'appareil. Ils pourraient exploser et causer des dommages corporels et matériels. Évitez également les bouteilles en verre, car elles risquent de se briser.

Une fois le processus de « CONGÉLATION » terminé, vous devez retirer les récipients alimentaires à l'aide de gants ou de chiffons secs.

N'ouvrez pas la porte de la machine pendant l'exécution de son cycle de travail car vous pourriez empêcher le bon déroulement du cycle lui-même.

Le constructeur n'est pas responsable des dommages résultant d'une utilisation ou d'une installation incorrecte, d'un raccordement à des équipements non autorisés, d'une utilisation de raccords non originaux ainsi que d'une altération par du personnel non autorisé.

1.6 Assistance technique

L'assistance technique après-vente peut être assurée par tout technicien frigoriste qualifié. L'entreprise se tient à votre disposition pour vous fournir des conseils sur la procédure à suivre pour le service après-vente en écrivant à l'adresse e-mail info@techfrost.com.

2 ENTRETIEN RÉGULIER

2.1 Avertissements

Les travaux d'entretien réguliers peuvent être effectués par du personnel non spécialisé, qui devra toutefois toujours respecter les instructions de ce manuel. Avant tout nettoyage ou entretien du refroidisseur, coupez l'alimentation électrique. Lors des travaux d'entretien réguliers, ne retirez aucun des dispositifs de sécurité.

2.2 Nettoyage du refroidisseur et des accessoires

Avant d'utiliser ce refroidisseur, nettoyez l'intérieur et tous les accessoires à l'eau tiède et au savon neutre. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez pas de détergents à base de solvants ou de poudre. Utilisez une cire silicone pour protéger l'acier.

2.3 Nettoyage périodique du condenseur

Le condenseur doit être nettoyé régulièrement. La fréquence de nettoyage dépend de la fréquence d'utilisation.



ATTENTION : Pour accéder au condenseur, il est nécessaire de retirer les protections de sécurité. Faites toujours appel à du personnel qualifié et spécialisé.

Pour garantir l'efficacité et les performances dans le temps, il est nécessaire de nettoyer périodiquement le condenseur.

Il est fortement recommandé de nettoyer les grilles d'aération du groupe frigorifique une fois par mois dans un environnement poussiéreux, et une fois tous les trois mois dans un environnement fermé et propre. Pour éliminer la poussière et la saleté des grilles, utilisez une brosse ou un aspirateur. N'utilisez pas d'objets ou d'outils tranchants qui pourraient endommager le condenseur. Ne nettoyez pas au jet d'eau.

2.4 Mesures à prendre en cas de mise hors service pendant une période donnée

Lorsque le refroidisseur est hors service pendant une longue période, prenez les mesures suivantes :

- Retirez la fiche de la prise de courant ;
- Retirez tous les aliments et nettoyez l'intérieur du refroidisseur et tous les accessoires
- Polir toutes les surfaces en acier inoxydable avec un chiffon imbibé de vaseline

huile pour donner un revêtement protecteur

- Laissez la porte entrouverte pour permettre la circulation de l'air et éviter les mauvaises odeurs
- Aérez périodiquement la pièce ou la cuisine où le refroidisseur est installé.

3 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE



ATTENTION : Les travaux d'entretien et de maintenance extraordinaires doivent être effectués par du personnel qualifié !

3.1 Comprendre les dysfonctionnements simples

Parfois, les dysfonctionnements sont dus à des causes simples et triviales et il n'est presque jamais nécessaire de faire appel à un technicien spécialisé. Par conséquent, avant d'informer l'entreprise, vérifiez les points suivants :

Le refroidisseur n'est pas alimenté :

- a. Vérifiez qu'il est branché.
- b. Vérifiez qu'il y a du courant.

Le refroidisseur n'atteint pas la température interne correcte : a.

Vérifiez les réglages de température.

- b. Vérifiez la sonde.

Le refroidisseur est excessivement bruyant :

- a. Vérifiez que le refroidisseur est de niveau. Un déséquilibre pourrait provoquer des vibrations et un bruit excessif.
- b. Vérifiez que le refroidisseur n'est pas placé contre d'autres machines ou objets provoquant des vibrations.

Après avoir procédé aux vérifications précédentes et si le problème persiste, contactez l'entreprise en précisant :

- Une description du type de dysfonctionnement ;
- Code et numéro de série du refroidisseur qui sont indiqués sur la plaque métallique.

4 ÉLIMINATION DES DÉCHETS ET MISE AU REBUT

Stockage des déchets :

Il est possible de stocker temporairement des déchets spéciaux destinés à être mis au rebut. Cependant, l'utilisateur doit respecter la législation locale en vigueur en matière de gestion des déchets.

Macro – démontage du refroidisseur :

Chaque pays a ses propres lois sur la gestion des déchets, par conséquent l'utilisateur doit observer et adhérer aux lois locales en vigueur là où le refroidisseur doit être mis au rebut.

En règle générale, le refroidisseur doit être confié à une usine de traitement des déchets spéciaux. Démontez-le et regroupez les différents composants en fonction de leurs propriétés chimiques. N'oubliez pas que le condenseur contient de l'huile et des solutions réfrigérantes récupérables et réutilisables. Les différents composants sont considérés comme des déchets spéciaux et, à ce titre, traités comme des déchets urbains.



ATTENTION : Toutes les opérations de démontage doivent être effectuées par du personnel spécialisé !

4.1 Informations pour une gestion correcte des déchets

Directive relative aux déchets d'appareils électriques et électroniques (DEEE) (RoHS)

Dans l'optique du respect de l'environnement de la santé et sur la base des dispositions sanctionnées par la Directive 2002/95/CE de l'Union européenne en matière de limitation de l'utilisation de substances dangereuses (RoHS), concernant :

- PLOMB (Pb)
- MERCURE (Hg)
- CHROME HEXVALENT (Cr VI)
- CADMIUM (Cd)
- POLYBROMÉ BIPHÉNYLE (PBB)
- ÉTHER DIPHÉNYLIQUE POLYBROMÉ (PBDE)

et conformément à l'art. 13, D.Lgs. 25 juillet 2005, n. 151 « Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets, Le constructeur déclare que ses produits respectent ces normes.



Le symbole suivant, apposé sur le côté de l'appareil, indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets urbains. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé liées à une élimination inappropriée, et permet de réduire les risques.

Les matériaux constitutifs à valoriser permettent de réaliser d'importantes économies d'énergie et de ressources. Pour rappeler la nécessité de trier les appareils électroménagers, les produits sont signalés par une poubelle à roulettes barrée.

5 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Ce manuel vise à fournir à l'utilisateur toutes les informations nécessaires pour utiliser et entretenir correctement la cellule de refroidissement rapide.

Avant utilisation, veuillez lire attentivement toutes les instructions de ce manuel. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme aux instructions fournies.

5.1 Matériaux et solutions de refroidissement

Les zones en contact avec le produit sont en acier inoxydable. Les fluides frigorigènes réfrigérés de type HFC sont autorisés par la législation en vigueur. Le type et la qualité du gaz utilisé sont indiqués sur la plaque signalétique.

5.2 Normes de sécurité élémentaires – risques

Le refroidisseur ne présente aucun angle dangereux, surface coupante ou saillante. Toutes les protections des pièces mobiles et électriques sont vissées à l'armoire. Ces protections évitent tout contact accidentel avec des pièces présentant un risque pour l'utilisateur. Respectez toujours les normes de sécurité :

- Ne touchez pas le refroidisseur avec les mains ou les pieds mouillés ;
- Ne pas utiliser le refroidisseur pieds nus ;
- Ne pas insérer de tournevis, de couverts ou d'autres objets entre les protections de sécurité montées sur les pièces mobiles ;
- Avant de nettoyer ou d'entretenir le refroidisseur, coupez l'alimentation électrique.

Suivez et respectez attentivement les instructions données dans ce chapitre pour garantir l'efficacité et la sécurité du travail lorsque le refroidisseur est utilisé.



ATTENTION : Lors du transport ou du déplacement du refroidisseur vers le site d'installation, ne le poussez pas et ne le traînez pas, soulevez-le et placez-le sur un chariot pour éviter tout renversement.

5.3 Emplacement

Placez le refroidisseur dans un endroit aéré, éloigné des sources de chaleur telles que les radiateurs, les climatiseurs, les friteuses et les fours.

Assurez-vous que le refroidisseur est situé à une distance d'au moins 10 cm du mur arrière pour permettre un bon effet de refroidissement des différents composants.

Pour maintenir une température interne adéquate, la température ambiante ne doit pas dépasser +32 °C. Assurez-vous que le local technique est suffisamment ventilé afin d'optimiser les performances énergétiques. Ajustez la hauteur et le niveau à l'aide des pieds de support et vérifiez la fermeture de la porte. Un mauvais alignement du refroidisseur peut affecter son efficacité et l'écoulement des condensats.

Retirez le film protecteur en PVC des deux côtés du refroidisseur.

La machine doit être placée de manière à laisser suffisamment d'espace autour d'elle afin d'assurer une bonne circulation de l'air.

5.4 Connexion à l'alimentation électrique

Connectez l'appareil uniquement à des sources d'énergie correctement mises à la terre.

Ne pas endommager le cordon d'alimentation (risque d'accident électrique). S'il est endommagé, il doit être remplacé immédiatement par un électricien qualifié du centre d'assistance. Installer un disjoncteur de fuite à la terre avec protection des personnes (30 mA) sur le tableau de commande de l'alimentation.



ATTENTION : le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages ou accidents causés par négligence due au non-respect des recommandations et réglementations données ou des normes et lois locales en vigueur concernant la sécurité électrique.

6 CONSEILS POUR UNE UTILISATION CORRECTE DU MATÉRIEL

Avant d'utiliser le refroidisseur, retirez toutes les traces de colle à l'aide d'un détergent car il pourrait y avoir des traces de condensation en raison des tests finaux en usine.

6.1 Optimisation des cycles

PRÉ-REFROIDISSEMENT

Un pré-refroidissement est fortement recommandé avant d'effectuer un cycle de refroidissement ou de surgélation rapide pour pré-refroidir la cellule afin de réduire les temps de travail.

OUVERTURES DE PORTES

Limitez l'ouverture de la porte au strict nécessaire et ne la laissez pas ouverte plus longtemps que nécessaire. Cela vous permettra d'optimiser l'efficacité énergétique de la cellule de refroidissement rapide.

SONDE CAROTTE

La sonde à cœur doit être correctement positionnée au cœur de la partie la plus épaisse du produit. Sa pointe ne doit ni sortir ni toucher la cuve. La sonde doit être nettoyée avant tout cycle afin d'éviter toute contamination.

COUVERCLES ET CONTENANTS

Ne couvrez pas les casseroles et/ou autres récipients avec des couvercles ou des films isolants. Plus la surface du produit est en contact avec l'air circulant dans la cellule, moins il faudra de temps pour le refroidir et le congeler. N'utilisez pas de tasses ou de casseroles d'une profondeur supérieure à 40 mm.

POSITIONNEMENT DU PRODUIT

Ne superposez pas les couches de produit et veillez à ce qu'elles ne dépassent jamais 50 mm d'épaisseur. Ne surchargez pas l'appareil au-delà de la quantité recommandée par le fabricant. Laissez un espace suffisant entre les plateaux pour permettre une bonne circulation de l'air.

Ne placez pas trop de casseroles d'un côté de l'appareil, mais répartissez-les de manière égale.

CONSERVATION

Le produit réfrigéré et/ou congelé doit être couvert et protégé (film, fermeture hermétique).

6.2 Préparation de la machine

Il est nécessaire de nettoyer la chambre de refroidissement de manière optimale avant de commencer à travailler.

Utilisez une solution détergente appropriée ou un mélange d'eau chaude et de bicarbonate de soude pour éliminer la condensation résultant du test final effectué par le fabricant. La vitesse de réduction dépend des facteurs suivants :

- forme, type et matériau des contenants utilisés
 - utilisation de couvercles sur les conteneurs
 - caractéristiques des aliments (densité, teneur en eau, teneur en matières grasses)
- température initiale
 - conduction thermique des aliments

Le temps d'atténuation positive et l'atténuation négative rapide sont basés sur le type de produit traité.

Il est recommandé d'utiliser le cycle à pleine vitesse pour tous les aliments à pâte dense ou grande et dans tous les cas de ne jamais dépasser 3,6 kg (pour GN1/1, EN1/1 ou 60x40) ou 7,2 [kg] pour les charges (pour GN2/1, EN2/1 ou 60x80) et l'épaisseur de 50 [mm] pendant le refroidissement négatif et 80 [mm] pendant le refroidissement positif.

Le cycle basse vitesse convient aux produits délicats tels que les légumes, les crèmes, les desserts à la cuillère ou les produits à épaisseur réduite.

Dans tous les cas, vérifier que le cycle de coupure positif jusqu'à +3 [° C] au cœur du produit n'utilise pas un temps supérieur à 90 minutes et que le cycle de coupure négatif, jusqu'à -18 [° C], ne dépasse pas 4 heures.

Il est nécessaire de pré-refroidir la chambre de travail avant de démarrer le cycle de coupe positive et/ou de knockout négatif et il est conseillé de ne pas couvrir les aliments pendant le cycle afin de ne pas augmenter le temps nécessaire.

Lorsque l'épaisseur du produit le permet, toujours utiliser la sonde à cœur pour connaître la température exacte atteinte au cœur du produit et ne pas interrompre le cycle avant que la température positive de +3 [deg.] C soit atteinte et -18 [° C] en cas de refroidissement négatif.

7 INTERFACE UTILISATEUR

7.1 Informations initiales

L'interface dispose des modes de fonctionnement suivants :

- « éteint » (pas d'alimentation de l'appareil)
- « veille » (l'appareil est alimenté mais éteint)
- « on » (l'appareil est alimenté, allumé et en attente de démarrage d'un cycle de fonctionnement)
- « run » (l'appareil est alimenté, allumé et exécute un cycle de fonctionnement)

Terminologie : « allumer l'appareil » signifie passer du mode « veille » au mode « marche » et « éteindre l'appareil » signifie passer du mode « marche » au mode « veille ».

Si l'alimentation électrique tombe en panne pendant le mode « veille » ou « marche », lorsque l'alimentation est rétablie, l'appareil revient au mode défini avant la panne.

Si l'alimentation électrique tombe en panne pendant le mode « fonctionnement », lorsque l'alimentation est rétablie, l'appareil fonctionnera comme suit :

- si un refroidissement rapide ou une surgélation rapide était en cours, le cycle reprendra en tenant compte de la durée
- de la perte de puissance
- si un cycle de conservation était en cours, celui-ci continuera en utilisant les mêmes paramètres
- si un cycle de fermentation ou de cuisson lente était en cours, le cycle reprendra là où il s'était arrêté

8 MISE EN MARCHÉ INITIALE



Une fois le chargement terminé, l'appareil affichera le mode dans lequel il se trouvait avant d'être mis hors tension : sur l'écran Marche/Veille,

- Écran marche/veille, appuyez sur la zone centrale pour passer à l'écran d'accueil
- directement sur l'écran d'accueil

Si la coupure de courant a provoqué une erreur d'horloge (code RTC), il sera nécessaire de réinitialiser la date et l'heure. La date et l'heure peuvent être réglées depuis l'écran des paramètres, section Service.

9 MODES DE FONCTIONNEMENT

9.1 Sélection du mode de fonctionnement

Toutes les fonctions de fonctionnement sont accessibles depuis l'écran d'accueil en sélectionnant la zone souhaitée.



Active le mode refroidissement rapide dans lequel il est possible de sélectionner/régler un cycle de refroidissement rapide/surgélation rapide standard, un cycle à sonde multi-aiguilles ou à minuterie multiple, voir chapitre 10.



Permet d'activer des cycles spéciaux dans lesquels il est possible de sélectionner l'un des cycles spéciaux disponibles en fonction de la configuration de la machine, voir chapitre 11.



Permet de sélectionner le mode recette, avec les recettes enregistrées en mémoire, voir chapitre 12.



Permet de sélectionner un cycle de pré-refroidissement de l'armoire, voir chapitre 13.



Cette zone s'affiche si une alarme est en cours.



En appuyant sur cette zone, vous pouvez visualiser les données historiques enregistrées pendant le fonctionnement.

10 MODE REFROIDISSEMENT RAPIDE



Appuyez sur cette zone pour ouvrir l'écran ci-dessous.

L'une des zones affichées peut désormais être sélectionnée : refroidissement rapide, surgélation rapide, cycle continu et cycle personnalisé, détails ci-dessous.



Permet de sélectionner un cycle de refroidissement rapide standard et de télécharger les préréglages correspondants. Sur le même écran, il est possible de sélectionner le mode intensif lorsque le refroidissement rapide comprend deux phases avec des valeurs de consigne différentes. Une fois le refroidissement rapide terminé, la phase de conservation correspondante est lancée, avec les valeurs de consigne définies par le mode de refroidissement rapide sélectionné.



Permet de sélectionner un cycle de surgélation standard et de télécharger les préréglages correspondants. Sur le même écran, il est possible de sélectionner le mode doux lorsque la surgélation comprend deux phases avec des consignes différentes. Une fois la surgélation terminée, la phase de conservation correspondante est lancée, avec les consignes définies pour le mode de surgélation sélectionné.



Permet la sélection d'un cycle continu de refroidissement/congélation rapide, où il est possible de régler plusieurs minuteries de fonctionnement.



Appuyez sur cette zone pour lancer la procédure de configuration d'un cycle personnalisé. Ce cycle permet de configurer jusqu'à quatre phases. Une fois les phases définies, vous pouvez les démarrer ou enregistrer le programme défini dans le carnet de recettes.



Cette zone s'affiche si une alarme est en cours.

10.1 Refroidissement/congélation rapide et conservation



Appuyer sur l'une de ces zones permet de programmer un cycle de refroidissement ou de surgélation rapide. L'écran suivant s'ouvre et la touche s'allume en bleu. Si la sonde à aiguille est utilisée et qu'aucune erreur ne se produit, le cycle est toujours réglé par défaut sur la température contrôlée. Pour passer à un cycle temporisé, appuyez sur la zone  pour désactiver la sonde à aiguille et la zone temporisée s'allumera en bleu.

Le cycle sélectionné utilisera les réglages pré-enregistrés pour ce cycle. Cependant, en appuyant sur la zone , vous pouvez modifier les principaux réglages, dans la plage autorisée, affichés à l'écran. Pour modifier les différents points de consigne des phases du cycle sélectionné, vous pouvez activer le mode expert en appuyant sur la zone . Une fois tous les réglages effectués, appuyez sur la zone  pour terminer la phase. L'écran récapitulant toutes les données de réglage du cycle apparaîtra.

Espace presse **SAUVEGARDER** pour enregistrer le programme que vous venez de définir, ou appuyez sur la zone **COMMENCER** pour démarrer le cycle. S'il s'agit d'un cycle à température contrôlée, un test sera effectué pour vérifier que la sonde à aiguille a été correctement insérée dans l'aliment à refroidir. En cas d'échec, le cycle passe automatiquement en mode temporisé, un signal sonore retentit et l'alarme en cours s'affiche à l'écran. Pendant le cycle, l'écran affiche les principaux points de consigne et un graphique de température. Le cycle peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton **ARRÊT** clé.



À la fin du cycle de refroidissement/surgélation rapide, lorsque la sonde à aiguille a atteint la température souhaitée ou que la durée est écoulée, le signal sonore retentit et la phase de conservation commence. Le graphique de température ne sera pas disponible si le cycle a redémarré suite à une coupure de courant. La phase de conservation n'est pas chronométrée et ne s'arrête que lorsque le **ARRÊT** touche est enfoncée.

10.2 Refroidissement rapide/congélation rapide et conservation

Il est possible de sélectionner un cycle de refroidissement rapide/surgélation rapide sur l'écran des paramètres de refroidissement rapide/surgélation rapide en appuyant sur la zone  **DOUX**. Avant de sélectionner ce mode, assurez-vous que le type de cycle (température ou temps contrôlé) a été défini.

Ce cycle se compose de deux phases de refroidissement rapide à des points de consigne différents, suivies d'une phase de conservation.

- La première phase, dite dure pour le refroidissement rapide et douce pour la congélation rapide, possède des points de consigne établis par les paramètres pertinents et ceux-ci ne peuvent pas être modifiés
- Les points de consigne pour la deuxième phase de refroidissement/surgélation rapide peuvent être modifiés
- Les consignes de la troisième phase de conservation sont modifiables. Une fois la phase terminée, le régulateur passe automatiquement à la suivante. La fin des deux premières phases est signalée par un signal sonore. Il est également possible de sélectionner le mode temporisé pour ce cycle ; le régulateur passe alors à la phase suivante une fois le temps programmé écoulé.

10.3 Cycle continu



Appuyer sur cette zone permet de sélectionner un cycle continu. Ce cycle peut être exécuté en mode sonde multi-aiguilles si un cycle à température contrôlée a été sélectionné, ou en mode multi-minuterie si un cycle à temps contrôlé a été sélectionné. Si une seule sonde à aiguille est sélectionnée, seul le mode multi-minuterie est utilisable. Une fois le cycle sélectionné, un écran s'ouvre permettant de régler la température de l'enceinte, la vitesse du ventilateur et la température du produit (en cycle à sonde multi-aiguilles). Appuyer sur la touche



→ touche pour démarrer le cycle et celui-ci ne se terminera que lorsque toutes les sondes à aiguille auront atteint la température réglée ou que tous les temporisateurs seront écoulés, après quoi le contrôleur passe automatiquement à la phase de conservation.

10.3.1 Mode sonde multi-aiguilles

Le cycle continu avec sondes multi-aiguilles est possible à condition que le type de sonde soit correctement paramétré. Le contrôleur peut gérer jusqu'à trois sondes. Pendant le cycle, à chaque ouverture et fermeture de la porte, le contrôleur vérifie que les différentes sondes sont correctement insérées et le cycle ne s'arrête que lorsque toutes les sondes ont atteint la température souhaitée. Lorsque chaque sonde a atteint la température de consigne, un signal sonore retentit et l'écran l'indique en affichant la température de la sonde concernée en vert.

10.3.2 Mode multi-minuterie

Le cycle à temps contrôlé permet de régler jusqu'à quatre minuteries.

Le cycle démarre en activant uniquement la première minuterie avec ses valeurs prédéfinies. Les autres minuteries et leurs valeurs prédéfinies peuvent être activées en appuyant sur l'icône crayon et en réglant une durée une fois le cycle lancé. Une fois la durée définie et le réglage de la minuterie confirmé, le décompte démarre immédiatement. Chaque minuterie fonctionne indépendamment et, une fois la période écoulée, elle peut être réinitialisée pour relancer le décompte. Le cycle ne se termine qu'une fois toutes les minuteries réglées écoulées. Une fois le décompte terminé, un signal sonore retentit et l'écran affiche en vert la valeur « 0 min » pour la minuterie concernée.

10.4 Cycle personnalisé



Le mode personnalisé permet de configurer un cycle composé d'un maximum de 4 phases (3 de refroidissement rapide et 1 de conservation) et celles-ci peuvent être contrôlées en température ou en temps ou un mélange des deux.

Le cycle personnalisé démarre et active la première phase, par défaut une phase de sonde à aiguille. Il est possible de modifier la phase de sonde en une phase temporisée et de définir les points de consigne relatifs. Pour en ajouter d'autres, zones de presse des phases , tout en éliminant toute phase précédemment définie dans le programme, espace presse . Il est possible de se déplacer entre les différentes phases en utilisant les flèches en haut de l'écran. Une fois les phases souhaitées Une fois sélectionné et configuré, appuyez sur la zone  pour confirmer que les paramètres sont terminée et un écran récapitulatif s'affichera.

11 MODE CYCLES SPÉCIAUX



Cet écran, sur la page d'accueil, donne accès à d'autres fonctions, certaines toujours présentes, d'autres activables par paramétrage. Si une fonction n'est pas disponible, la zone associée à cette fonction et permettant sa sélection ne sera pas affichée.



Prudence: . Si les cycles de stérilisation et de chauffage de la sonde à aiguille sont tous deux activés, deux alternatives apparaîtront sur la page des cycles spéciaux, en fonction de la température indiquée par la sonde à aiguille : si cette température est inférieure à -1°C, une icône apparaîtra pour sélectionner l'option de chauffage de la sonde à aiguille, si elle est supérieure à 0°C, l'icône de stérilisation apparaîtra.

Les fonctions disponibles sont listées ci-dessous :

- **HYGIÈNE DES POISSONS**
- **DÉCONGÉLATION**
- **DÉGIVRAGE**
- **DURCISSEMENT DE LA CRÈME GLACÉE**
- **SÉCHAGE**
- **CHAUFFAGE DE LA SONDE À AIGUILLE**
- **ÉTUDE**
- **CUISSON LENTE**



11.1 Assainissement des poissons

En appuyant sur cette zone, vous pouvez sélectionner un cycle de désinfection des poissons.

Ce cycle spécial nécessite une sonde à cœur. Il comprend les phases suivantes :

- refroidissement rapide
- holding
- conservation

Les flèches en haut permettent de naviguer entre les différentes phases d'assainissement pour visualiser/modifier les points de consigne. Une fois la fonction sélectionnée, l'écran contenant les pré-réglages modifiables s'affiche. Appuyez sur le bouton **COMMENCER** La touche permet de démarrer l'assainissement. Pendant le cycle d'assainissement, l'appareil affiche la température de fin de refroidissement rapide, la consigne de fonctionnement pendant le refroidissement rapide et la durée de la phase de maintien. Le cycle d'assainissement commence par la phase de refroidissement rapide. Lorsque la température enregistrée par la sonde à aiguille atteint la température de fin de refroidissement rapide, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien. La température de fin de refroidissement rapide constitue également la consigne de fonctionnement pendant le maintien.

Une fois le temps de maintien écoulé, l'appareil passe automatiquement en mode conservation.

Le test d'insertion de la sonde est toujours effectué au début du cycle : s'il n'est pas terminé, le signal sonore retentit et le cycle est interrompu. Pendant le refroidissement rapide, l'appareil affiche la température enregistrée par la sonde à aiguille, la température de l'enceinte et le temps écoulé depuis le début du refroidissement rapide.

Le cycle peut être interrompu prématurément en appuyant sur la touche **ARRÊT** clé.

11.2 Décongélation



En appuyant sur cette zone, vous pouvez sélectionner un cycle de décongélation, géré en fonction de la charge de produit à décongeler, conformément à la quantité maximale indiquée par le fabricant. Pour simplifier la sélection, la quantité de produit à sélectionner est divisée en trois plages de charge, pour chacune desquelles le contrôleur charge trois jeux de paramètres différents. À la fin du cycle de décongélation, un signal sonore retentit, après quoi la machine passe en phase de conservation, sa valeur de consigne étant fixée pour une durée indéterminée.

Il n'est pas possible d'effectuer des cycles de dégivrage pendant la décongélation. En revanche, pendant la phase de conservation, un dégivrage automatique peut être effectué à intervalles définis par paramètre. Si la porte est ouverte, le chauffage s'arrête, quelle que soit la valeur du paramètre. La capture d'écran ci-dessous montre un cycle de décongélation en cours.

11.3 Dégivrage



En appuyant sur cette zone, vous pouvez sélectionner un cycle de dégivrage manuel, qui est lancé en appuyant sur la zone **COMMENCER**.

11.4 Durcissement de la crème glacée



Appuyer sur cette zone permet de sélectionner un cycle de durcissement de la glace. Il s'agit d'un cycle de congélation par air pulsé à durée contrôlée. À la fin de ce temps, la phase de conservation n'est pas activée ; le cycle de durcissement se poursuit jusqu'à ce que la glace soit complètement refroidie. **ARRÊT** la touche est enfoncée.

Si la porte est ouverte, le décompte du temps s'arrête et redémarre lorsque la porte est fermée.

11.5 Séchage



Appuyer sur cette zone permet de sélectionner un cycle de séchage.

Il s'agit d'un cycle de ventilation forcée qui peut être activé porte fermée.

L'ouverture de la porte pendant le séchage n'a aucune incidence sur le cycle. Le cycle s'arrête une fois le temps prescrit écoulé ou lorsque le **ARRÊT** la touche est enfoncée.

11.6 Chauffage de la sonde à aiguille



Appuyer sur cette zone permet de sélectionner un cycle de chauffage de sonde à aiguille ou de sondes.

Ce cycle peut également être exécuté automatiquement si le **ARRÊT** La touche est enfoncée pendant la conservation, après un cycle de refroidissement/décongélation rapide. À la fin de la chauffe, un signal sonore retentit.

Le chauffage peut être arrêté en appuyant sur la touche **ARRÊT** clé.

11.7 Épreuves



En appuyant sur cette zone, vous pouvez sélectionner un cycle de fermentation.

11.7.1 Description de l'épreuve

1. Phase de refroidissement rapide : elle a pour but de bloquer les agents levants dans la pâte fraîchement préparée placée dans la machine pour retarder la levée.
2. Phase de réveil : elle « réveille » les agents levants de la pâte en augmentant la température dans l'armoire, produisant ainsi un état de pré-levée.
3. Phase de levée : elle termine le processus de levée de la pâte et la rend prête à être mise au four.
4. Phase de conservation : elle permet de maintenir la pâte levée en état d'attente avant de la retirer et de la placer au four pour la cuisson.

Elle dure une durée indéterminée et s'arrête lorsque le **ARRÊT** la touche est enfoncée.

11.7.2 Configuration d'un cycle de vérification

Après avoir sélectionné un cycle de fermentation, utilisez l'écran qui apparaît pour définir les valeurs requises dans la plage prescrite.

Par défaut, le contrôleur charge toujours les valeurs prédéfinies pour les différentes phases, comme indiqué dans le tableau ci-dessous (ces valeurs peuvent être personnalisées via les paramètres constructeur). Les réglages du cycle peuvent être modifiés avant le démarrage via les menus dédiés et une fois le cycle terminé.

COMMENCER Après avoir appuyé sur la touche, le cycle de fermentation démarre. Il est impossible de modifier les consignes pendant le cycle. Si une phase est réglée sur 0, elle ne sera pas exécutée. La phase de conservation peut être omise en réglant le temps sur « --- ».

11.8 Cuisson lente



Appuyer sur cette zone permet de sélectionner un cycle de cuisson lente.

Après avoir sélectionné la fonction de cuisson lente, un écran apparaît permettant de visualiser et de modifier les consignes correspondantes, ainsi que de choisir entre un cycle contrôlé par la température ou par le temps. Il est impossible de modifier les consignes pendant le cycle.

Deux zones en bas de l'écran permettent d'ajouter une phase ultérieure de refroidissement/congélation rapide et une phase de maintien/conservation du produit. 

Si une phase de maintien a été activée après un cycle de cuisson lente, elle sera activée à la température et à l'humidité définies et aura une durée indéterminée.

Si une phase de refroidissement ou de surgélation rapide a été activée, elle sera effectuée selon les procédures du cycle concerné (refroidissement/surgélation rapide et passage automatique à la conservation).



12 MODE LIVRE DE RECETTES

Cet écran donne accès à un livre de recettes divisé en quatre catégories : refroidissement rapide, surgélation rapide, fermentation et cuisson lente. Les icônes des deux dernières catégories ne s'affichent que si les fonctions sont activées.

Zone de pressage **MES RECETTES** Permet de sélectionner une liste supplémentaire de recettes personnalisées enregistrées par l'utilisateur, en plus des 7 recettes prédéfinies par le fabricant. Un clic sur la zone de recette correspondante ouvre un écran récapitulatif présentant les paramètres des différentes phases de la recette.

La recette peut être lancée depuis cet écran, ou les consignes peuvent être modifiées en appuyant sur la zone correspondante à la phase. Une fois les paramètres modifiés, les options suivantes sont disponibles :

- démarrer le cycle sans enregistrer les modifications
- enregistrer les modifications et écraser le programme
- enregistrer les modifications sous un nom différent

12.1 Recettes de refroidissement rapide prédéfinies

• Viande rouge

Phase 1	Réglage de l'armoire	- 25°C
	Réglage de la sonde à aiguille	20°C
	Réglage de la ventilation	5
Phase 2	Réglage de l'armoire	- 5°C
	Réglage de la sonde à aiguille	3°C
	Réglage de la ventilation	5
Conservation	Réglage de l'armoire	5°C
	Réglage de la sonde à aiguille	2°C
	Réglage de la ventilation	5

• Viande blanche

Phase 1	Réglage de l'armoire	- 25°C
	Réglage de la durée	27 minutes
	Réglage de la ventilation	5
Phase 2	Réglage de l'armoire	- 5°C
	Réglage de la durée	63 minutes
	Réglage de la ventilation	5
Conservation	Réglage de l'armoire	2°C
	Réglage de la ventilation	5

• Produit de la mer

Phase 1	Réglage de l'armoire	- 25°C
	Réglage de la durée	27 minutes
	Réglage de la ventilation	5
Phase 2	Réglage de l'armoire	- 5°C
	Réglage de la durée	63 minutes
	Réglage de la ventilation	5
Conservation	Réglage de l'armoire	2°C
	Réglage de la ventilation	5

• Desserts

Phase 1	Réglage de l'armoire	- 5°C
	Réglage de la durée	90 minutes
	Réglage de la ventilation	2
Conservation	Réglage de l'armoire	2°C
	Réglage de la ventilation	2

• Lasagne

Phase 1	Réglage de l'armoire	- 5°C
	Réglage de la durée	90 minutes
	Réglage de la ventilation	5
Conservation	Réglage de l'armoire	2°C
	Réglage de la ventilation	5

• Légumes

Phase 1	Réglage de l'armoire	- 5°C
	Réglage de la durée	90 minutes
	Réglage de la ventilation	5
Conservation	Réglage de l'armoire	2°C
	Réglage de la ventilation	5

12.2 Recettes de surgélation prédéfinies

- Congélation rapide

Phase 1	Réglage de l'armoire	0°C
	Réglage de la sonde à aiguille	3°C
	Réglage de la ventilation	5
Phase 2	Réglage de l'armoire	- 12°C
	Réglage de la sonde à aiguille	- 3°C
	Réglage de la ventilation	5
Phase 3	Réglage de l'armoire	- 30°C
	Réglage de la sonde à aiguille	- 18°C
	Réglage de la ventilation	5
Conservation	Réglage de l'armoire	5°C
	Réglage de la sonde à aiguille	- 20°C
	Réglage de la ventilation	5

12.3 Enregistrer une recette

Il est possible d'enregistrer des cycles à durée et à température contrôlées. Dans ce dernier cas, le temps nécessaire pour atteindre la température à cœur est enregistré. Les recettes peuvent être enregistrées de plusieurs manières :

- Pendant la conservation après un cycle personnalisé de refroidissement/congélation rapide.
Lorsque le **ARRÊT** la touche est enfoncée, l'appareil proposera de sauvegarder la recette utilisée
- Enregistrer une recette à partir d'un cycle personnalisé
- Sélectionnez une recette déjà présente, modifiez-la et enregistrez-la

Pendant l'enregistrement, l'écran affiché vous demandera la catégorie de la recette, puis affichera les positions libres et occupées. Si une position occupée est sélectionnée, l'appareil vous demandera si la recette doit être écrasée ; sinon, l'écran ci-dessous s'ouvrira pour vous permettre de saisir le nom de la recette.

12.4 Écraser une recette

Il est possible d'écraser une recette, mais pas de la supprimer. Lorsqu'une recette est écrasée, l'écran ci-dessous s'affiche pour demander confirmation.

13 MODE PRÉ-REFROIDISSEMENT



En appuyant sur cette zone de la page d'accueil, vous pouvez sélectionner un cycle de pré-refroidissement. Ce cycle est similaire à un cycle de refroidissement rapide classique et peut précéder tous les cycles de fonctionnement.

Définissez la valeur de consigne requise et appuyez sur la zone  pour démarrer le cabinet pré-Cycle de refroidissement. L'écran ci-dessous s'affiche, indiquant le cycle de pré-refroidissement en cours.

Cet écran permet de sélectionner d'autres cycles ou le **ARRÊT** la touche peut être appuyée pour arrêter le pré-refroidissement.

Une fois que le point de consigne de l'armoire requis a été atteint, le buzzer retentit et le cycle continue en maintenant la température de l'armoire atteinte jusqu'à ce que **ARRÊT** ou jusqu'à ce qu'un cycle de refroidissement/surgélation rapide démarre. Si un pré-refroidissement est en cours, il s'arrêtera automatiquement dès qu'un autre cycle sera sélectionné et démarré.

14 PARAMÈTRES

Les PARAMÈTRES sont accessibles en appuyant sur  sur la page d'accueil. Le la zone page affiche le menu suivant :

- service
- installation
- sélectionner la langue

14.1 Service

La zone SERVICE affiche la liste des fonctions disponibles, comme suit.

- alarmes
- état d'entrée et de sortie
- heures de fonctionnement du compresseur
- définir la date/l'heure
- sélectionner les données HACCP
- réinitialiser les heures de fonctionnement du compresseur
- réinitialiser les alarmes HACCP.

Pour accéder à la « réinitialisation des heures de fonctionnement du compresseur » et à la « réinitialisation des données HACCP », il est nécessaire de saisir le mot de passe 149.

14.2 Configuration

La zone de configuration est accessible uniquement après la saisie du mot de passe -19. Elle donne accès aux fonctions suivantes :

- configurer les paramètres
- restaurer les valeurs par défaut

14.3 Sélectionner la langue

Les langues suivantes peuvent être sélectionnées : italien, anglais, français, néerlandais, espagnol, portugais, chinois (simplifié), chinois (traditionnel).

15 UTILISATION DU PORT USB

15.1 Informations initiales

Le port USB permet les opérations suivantes.

- télécharger et téléverser des recettes
- télécharger et téléverser les paramètres de configuration
- télécharger les informations historiques HACCP

Les opérations de téléchargement ne sont possibles que si le firmware de l'appareil dont il provient et le firmware du ou des appareils de destination sont identiques.

Pour accéder à ces fonctions, mettez la carte sur « off » et connectez un périphérique USB au port.

Les options suivantes apparaîtront :

- télécharger des recettes
- téléchargement de recettes
- téléchargement des paramètres
- téléchargement des paramètres
- téléchargement des données haccp

15.2 Télécharger/télécharger des recettes

Après avoir connecté le périphérique USB et sélectionné « Télécharger les recettes » ou « Envoyer les recettes », les programmes seront automatiquement écrits/lus sous la forme d'un document texte intitulé « program.bin ». L'opération peut prendre quelques minutes. Une fois l'opération terminée, débranchez le périphérique USB du port série USB.

15.3 Paramètres de téléchargement/téléversement

Après avoir connecté le périphérique USB et sélectionné « télécharger les paramètres » ou « télécharger les paramètres », les paramètres de configuration seront automatiquement écrits/lus sous la forme d'un document texte intitulé « param.bin » ; l'opération d'écriture/lecture peut prendre quelques minutes.

Une fois l'opération terminée, retirez la clé USB du port série USB.

15.4 Télécharger les données HACCP

Après avoir connecté la clé USB et sélectionné « Télécharger les données HACCP », une page s'affiche pour vous permettre de sélectionner l'heure de démarrage de l'historique (maintenez la zone jour/mois/année/heure enfoncée jusqu'à ce qu'elle devienne verte, puis modifiez la valeur souhaitée en appuyant sur les touches + et -). Après confirmation, un fichier CSV (valeurs séparées par des virgules) est automatiquement enregistré sur la clé USB ; par exemple, le fichier « storico.csv ». L'écriture peut prendre quelques minutes ; une fois l'opération terminée, débranchez la clé USB du port série USB. En chinois, les données du fichier storico.csv sont archivées en anglais.

16 ALARMES

16.1 Alarmes

Le tableau ci-dessous répertorie les différentes alarmes.

Code	Signification
RTC	Erreur d'horloge. Pour corriger - Réinitialiser la date et l'heure. Principales conséquences - L'appareil ne mémorise pas la date et l'heure à laquelle une alarme HACCP s'est produite. - La sortie d'alarme sera activée.

SONDE D'ARMOIRE	Erreur de sonde d'armoire. Pour corriger - Vérifiez la valeur du paramètre P0. - Vérifiez que la sonde n'est pas endommagée. - Vérifiez la connexion appareil-sonde. - Vérifiez la température de l'armoire. Principales conséquences - Si l'erreur se produit pendant la veille, il ne sera pas possible de régler ou de démarrer aucun cycle de fonctionnement. - Si l'erreur se produit pendant le refroidissement rapide ou la congélation rapide, le cycle continuera avec le compresseur en mode continu. - Si l'erreur se produit pendant la conservation, le compresseur fonctionnera selon paramètres C4 et C5 ou C9. - Si l'erreur se produit pendant un cycle de fermentation, de cuisson lente ou de décongélation, le cycle être interrompu. - L'alarme de température minimale ne sera jamais activée. - L'alarme de température maximale ne sera jamais activée. - Les chauffages de porte ne seront jamais allumés. - La sortie d'alarme sera activée.
ÉVAPORATEUR SONDE	Erreur de sonde d'évaporateur. Pour corriger : - Idem que pour l'erreur de la sonde de l'armoire mais en référence à la sonde de l'évaporateur. Principales conséquences - Si le paramètre P4 est réglé sur 1, le dégivrage durera le temps défini par le paramètre d3. - Le paramètre F1 n'aura aucun effet. - La sortie d'alarme sera activée.

CONDENSEUR SONDE	Erreur de sonde du condenseur. Pour corriger - Idem que pour l'erreur de la sonde de l'armoire mais en référence à la sonde du condenseur. Principales conséquences - Le ventilateur du condenseur fonctionnera en parallèle avec le compresseur. - L'alarme de surchauffe du condenseur ne sera jamais activée. - L'alarme de verrouillage du compresseur ne sera jamais activée. - La sortie d'alarme sera activée.
SONDE À AIGUILLE CAPTEUR 1	Erreur de sonde/capteur à aiguille 1. À corriger - Idem que pour l'erreur de sonde d'armoire mais en référence à la sonde à aiguille 1. Principales conséquences si le paramètre P3 est réglé sur 1 (sonde unique) - Si l'erreur se produit pendant le mode veille, les cycles à température contrôlée seront démarrés en mode temporisé. - Si l'erreur se produit lors du dernier refroidissement à température contrôlée, le refroidissement rapide durera le temps défini par le paramètre r1 - Si l'erreur se produit pendant la congélation à température contrôlée, la congélation durera pendant la durée définie par le paramètre r2 - Si l'erreur se produit pendant le chauffage de la sonde à aiguille, le chauffage sera interrompu. - La sortie d'alarme sera activée. Principales conséquences si le paramètre P3 est réglé sur 2 ou 3 (sondes multi-aiguilles ou multi-capteurs) - L'appareil n'utilisera pas la sonde/le capteur affichant l'erreur mais les autres sondes ou capteurs disponibles seront utilisés.
SONDE À AIGUILLE CAPTEUR 2	Erreur de sonde/capteur à aiguille 2. Pour corriger - Idem que pour l'erreur de sonde d'armoire mais en référence à la sonde à aiguille 2. Principales conséquences - L'appareil n'utilisera pas la sonde à aiguille 2.

SONDE À AIGUILLE CAPTEUR 3	Erreur de sonde/capteur à aiguille 3. Pour corriger - Idem que pour l'erreur de sonde d'armoire mais en référence à la sonde à aiguille 3. Principales conséquences - L'appareil n'utilisera pas de sonde à aiguille 3.
THERMIQUE CHANGER	Alarme de l'interrupteur thermique Pour corriger - Vérifier l'état de l'entrée du thermocontact. - Vérifier la valeur du paramètre i11. Principales conséquences - Le cycle en cours sera interrompu - La sortie d'alarme sera activée.
HAUTE PRESSION CHANGER	Alarme haute pression. Pour corriger - Vérifier l'état de l'entrée haute pression. - Vérifier la valeur du paramètre i6. Principales conséquences - Si le cycle en cours nécessite l'utilisation du compresseur, le cycle sera interrompu. - La sortie d'alarme sera activée.
BASSE PRESSION CHANGER	Alarme basse pression. Pour corriger : - Vérifier l'état de l'entrée basse pression. - Vérifier la valeur du paramètre i9. Principales conséquences - Si le cycle en cours nécessite l'utilisation du compresseur, le cycle sera interrompu. - La sortie d'alarme sera activée.
PORTE OUVERTE	Alarme de porte ouverte. Pour corriger - Vérifiez l'état de la porte. - Vérifier la valeur des paramètres i0 et i1. Principales conséquences - L'effet défini par le paramètre i0. - La sortie d'alarme sera activée.

HAUT TEMPÉRATURE	Alarme de température maximale (alarme HACCP). Pour corriger - Vérifiez la température de l'armoire. - Vérifier la valeur des paramètres A4 et A5. Principales conséquences - L'appareil mémorisera l'alarme. - La sortie d'alarme sera activée.
FAIBLE TEMPÉRATURE	Alarme de température minimale (alarme HACCP). Pour corriger - Vérifiez la température de l'armoire. - Vérifier la valeur des paramètres A1 et A2. Principales conséquences - L'appareil mémorisera l'alarme. - La sortie d'alarme sera activée.
FAIRE DU VÉLO DURÉE	Alarme indiquant que le refroidissement rapide ou la congélation rapide à température contrôlée n'a pas été effectué réalisée dans le délai maximum (alarme HACCP). Pour corriger - Vérifier la valeur des paramètres r5 et r6. Principales conséquences - L'appareil mémorisera l'alarme. - La sortie d'alarme sera activée.
CONSEIL COMMUNICA- TIONS	Erreur de communication entre l'interface utilisateur et le module de contrôle. Pour corriger - Vérifiez la connexion entre l'interface utilisateur et le module de contrôle. Principales conséquences - Tout cycle en cours sera interrompu et il ne sera plus possible d'en démarrer un.
CONSEIL COMPATIBILITÉ	Erreur de compatibilité entre l'interface utilisateur et le module de contrôle. Pour corriger - Vérifier que l'interface utilisateur et le module de contrôle ils sont compatibles. Principales conséquences - Tout cycle en cours sera interrompu et il ne sera plus possible d'en démarrer un.

SONDE À AIGUILLE	Alarme de sonde à aiguille (tous les capteurs de sonde à aiguille activés sont en état d'alarme) Pour corriger - Idem que pour l'erreur de sonde d'armoire mais en référence à toutes les sondes à aiguille. Principales conséquences - Tout cycle à température contrôlée sera interrompu
PANNE DE COURANT	Alarme de panne de courant (alarme HACCP). Pour corriger - Vérifier la connexion entre l'appareil et l'alimentation. Principales conséquences : - L'appareil mémorisera l'alarme. - Tout cycle en cours reprendra lorsque l'alimentation sera rétablie. - La sortie d'alarme sera activée.
SANITAIRE SONDE INSERTION	Alarme sanitaire. Pour corriger - Vérifier que la sonde à aiguille a été correctement insérée et vérifier la valeur de Paramètres r17 et r18. Principales conséquences - Le cycle d'assainissement sera interrompu.
SANITAIRE DURÉE	Alarme indiquant que l'assainissement n'a pas été réalisé dans le délai maximum (alarme HACCP). Pour corriger - Vérifier la valeur du paramètre r23 Principales conséquences - L'appareil mémorisera l'alarme. - Le cycle en cours sera interrompu. - La sortie d'alarme sera activée.
CONDENSEUR SURCHAUFFER	Alarme de surchauffe du condenseur. Pour corriger - Vérifier la température du condenseur. - Vérifier la valeur du paramètre C6. Principales conséquences - Le ventilateur du condenseur sera mis en marche. - La sortie d'alarme sera activée.

COMPRESSEUR FERMÉ	Alarme de compresseur bloqué. Pour corriger - Vérifier la température du condenseur - Vérifier la valeur du paramètre C7 - Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et nettoyez le condenseur. Principales conséquences - Si l'erreur se produit pendant la « veille », il ne sera pas possible de sélectionner ou de démarrer un cycle de fonctionnement. - Si l'erreur se produit pendant un cycle de fonctionnement, le cycle sera interrompu. - La sortie d'alarme sera activée.
SONDE À AIGUILLE INSERTION	Alarme de sonde à aiguille non insérée. Pour corriger - Vérifier que les sondes à aiguille ont été correctement insérées et vérifier la valeur des paramètres r17 et r18. Principales conséquences - Le cycle à température contrôlée en cours sera converti en un cycle à temps contrôlé faire du vélo.
EXPANSION COMMUNICATIONS	Erreur de communication entre l'interface utilisateur et le module d'extension. Pour corriger - Vérifiez la connexion du module d'extension de l'interface utilisateur. Principales conséquences - Tout cycle de fermentation ou de cuisson lente en cours sera interrompu et ne sera pas possible d'en démarrer un.
EXPANSION COMPATIBILITÉ	Erreur de compatibilité entre l'interface utilisateur et le module d'extension. Pour corriger - Vérifiez que l'interface utilisateur et le module d'extension sont compatibles. Principales conséquences - Tout cycle en cours sera interrompu et il ne sera plus possible d'en démarrer un.

16.2 Alarmes HACCP

Pour accéder à la zone d'alarme HACCP, appuyez sur la zone de l'écran d'accueil.



dans le

Les alarmes HACCP suivantes sont répertoriées.

- Durée du cycle de refroidissement rapide/surgélation rapide
- Panne de courant
- Porte ouverte
- Alarme de température élevée
- Alarme de basse température

