

SELF SERVICE

LIGNE FROIDS

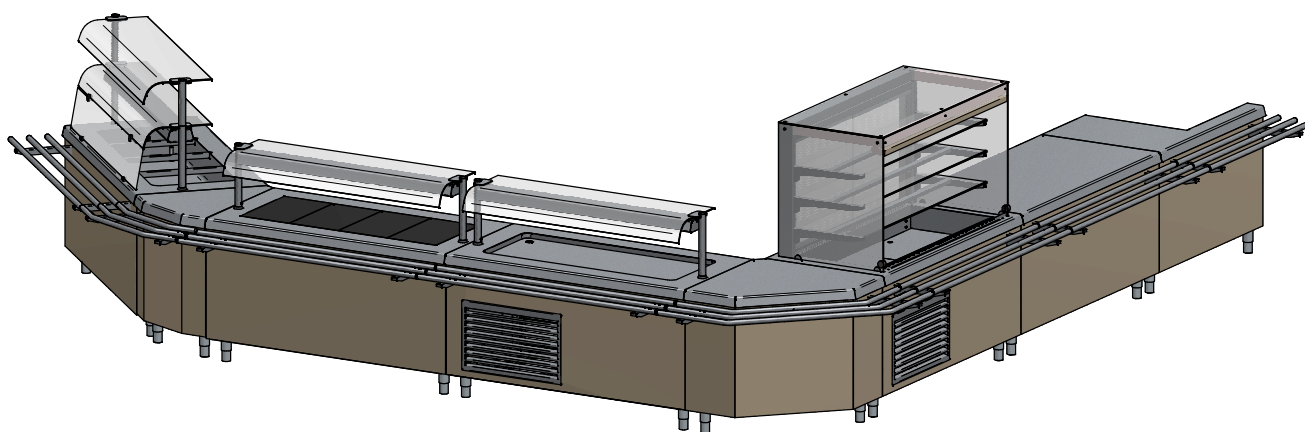
Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir acheté cet appareil et nous espérons que cette acquisition marque le début d'une collaboration positive et durable.

Cette notice contient toutes les informations nécessaires pour la bonne utilisation, maintenance et installation de l'appareil.

Nous vous conseillons donc de la lire attentivement avant l'utilisation et de la conserver avec soin pour de futures consultations.

Bon travail !





Mises en garde de sécurité

- Cette notice contient des informations importantes concernant l'installation, l'utilisation et la maintenance de votre appareil. Nous vous invitons à la lire attentivement avant de procéder à toute opération afin de ne pas vous blesser et de ne pas endommager le produit.
- Conserver soigneusement cette notice pour toute consultation future ou en cas de cession de l'appareil à un nouveau propriétaire.
- Les opérations d'installation et de maintenance extraordinaire doivent être effectuées par un personnel qualifié et autorisé par le fabricant, en respectant les normes en vigueur dans le pays d'utilisation en matière d'installations et de sécurité sur le poste de travail.
- Avant d'installer l'appareil, il faut :
 - vérifier que les installations sont conformes aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation ;
 - toujours comparer les données de l'installation avec celles de l'appareil, figurant sur la plaque des données ;
 - débrancher l'appareil du secteur et du réseau hydrique (le cas échéant).
- La plaque des données fournit des informations techniques importantes indispensables en cas de demandes d'intervention pour une maintenance ou une réparation de l'appareil : il est donc recommandé de ne pas l'enlever, la détériorer ni la modifier. Le non-respect de ces normes peut entraîner des dommages et des lésions, voire mortels, annule la garantie et dégage l'entreprise de toute responsabilité.
- Toute intervention, altération ou modification non expressément autorisée, qui ne respecte pas les indications de ce manuel, annule la garantie.
- Lors du montage de l'appareil, les personnes non préposées à l'installation ne sont pas autorisées à passer ou à s'attarder à proximité de l'espace de travail.
- Considérant son danger potentiel, le matériel d'emballage doit être conservé hors de la portée des enfants ou des animaux, et opportunément éliminé selon les normes locales.
- Les emballages doivent être éliminés selon les dispositions et les réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou inexpertes, à condition que cela soit sous la surveillance ou après que lesdites personnes ont reçu les instructions relatives à l'utilisation en sécurité de l'appareil et à la compréhension des dangers inhérents à celui-ci. Le nettoyage et la maintenance sont destinés à être effectués par l'utilisateur et ils ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ces appareils peuvent être utilisés pour le maintien du froid et pour la distribution d'aliments.
- Tout autre emploi n'est pas conforme à l'utilisation prévue, et par conséquent considéré dangereux.
- Si l'appareil ne fonctionne pas ou si vous remarquez des anomalies fonctionnelles ou structurelles, débranchez-le du secteur et de l'alimentation hydrique (le cas échéant) et contactez un centre d'assistance autorisé par le fabricant sans essayer de le réparer vous-même. Toujours demander l'utilisation de pièces de rechange d'origine
- L'entreprise de production se réserve le droit d'apporter, à tout moment et sans préavis, des modifications visant à l'amélioration des appareils ou des accessoires.
- La reproduction partielle est interdite sans l'autorisation du fabricant.
- Les mesures sont fournies à titre indicatif et ne sont pas contractuelles.
- La langue d'origine utilisée est l'italien : le fabricant décline toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction/interprétation.

Présentation de la gamme

La gamme **SELF SERVICE ÉLÉMENTS FROIDS** se compose de différentes lignes :

BASIC : système de distribution self service multifonctionnel en ligne et free flow.

CLASSIC : système de distribution self-service traditionnel

MINI : système de distribution self-service traditionnel pour enfants

EASY : système de distribution self-service à économie de profondeur

La gamme self-service est également enrichie par une série d'accessoires (**PLURI**) qui complètent toute ligne self-service.

CARACTÉRISTIQUES GAMME BASIC

Disponibilité :

- Élément avec plan/bac réfrigéré et compartiment libre.
- Élément avec plan/bac et cellules réfrigérés.
- Vitrine réfrigérée.
- Élément avec vitrine, plan/bac réfrigéré et compartiment libre.
- Élément avec vitrine, plan/bac réfrigéré et cellule réfrigérée
- Ile réfrigérée

Façade et côtés visibles : acier ou revêtus de panneau de plastique stratifié, coloris sur demande.

CARACTÉRISTIQUES GAMME CLASSIC

Disponibilité :

- Élément avec plan/bac réfrigéré et compartiment ajouré.
- Élément avec plan/bac réfrigéré et cellules réfrigérées.
- Élément avec vitrine, plan/bac réfrigéré et compartiment ajouré.
- Élément avec vitrine, plan/bac réfrigéré et cellule réfrigérée.

Façade : revêtue en acier inox, en option en plastique stratifié, coloris sur demande.

CARACTÉRISTIQUES GAMME MINI

Disponibilité :

- Élément avec plan/bac réfrigéré.
- Élément avec plan/bac et cellules réfrigérés.

Façade : revêtue en acier inox, en option en plastique stratifié, coloris sur demande.

CARACTÉRISTIQUES GAMME EASY

Disponibilité :

- Élément avec plan/bac réfrigéré et compartiment libre.
 - Élément avec plan/bac et cellules réfrigérés.
 - Vitrine réfrigérée.
 - Élément avec vitrine, plan/bac réfrigéré et compartiment libre.
 - Élément avec vitrine, plan/bac réfrigéré et cellule réfrigérée.
- Élément avec vitrine, plan/bac réfrigéré et cellule réfrigérée.

Façade : revêtue en acier inox, en option en plastique stratifié, coloris sur demande.

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES À TOUTES LES GAMMES

Pieds : pieds réglables en tube d'acier inox

superstructures : étagères en verre trempé ép. 6 mm, structure portante en acier inox, tube ø40 mm.

Rails de coulissement pour plateaux : 3 tubes en acier inox ø32 mm ou dans d'autres matériaux comme le bois et le granit.

Éléments froids : Cellules à angles arrondis pour faciliter le nettoyage, panneau d'aération amovible pour l'accès à l'unité de condensation, unité extractible de condensation montée sur des guides facile à entretenir, réglage séparé de la température entre vitrine, plan et cellule.

Plans : en acier inox ép. 15/10, finition Scotch-Brite, bacs aux angles arrondis dans les trois dimensions pour faciliter l'évacuation de l'eau et le nettoyage ultérieur.

Pour plus d'informations contacter le fabricant

Contrôle de l'intégrité de l'appareil

Après avoir déballé l'appareil, contrôler l'intégrité de celui-ci, en s'assurant qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.

En cas de dommages :

- relever les données de l'appareil, situées sur la plaque des données (Fig. 1) ;
- préparer une documentation photographique du dommage ;
- avertir immédiatement le transporteur/fabricant.

Transport dans le lieu de la mise en place

Équipés de protections individuelles, transportez l'équipement sur le lieu de la mise en place : la manutention doit être faite à l'aide d'un chariot élévateur (Fig. 2).

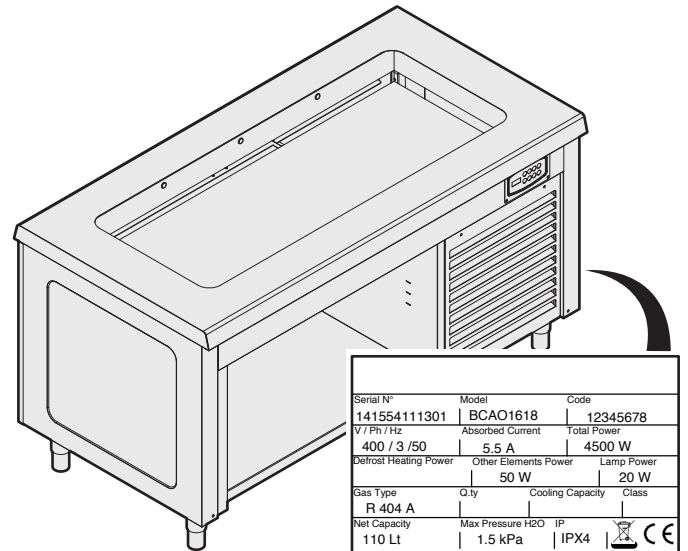


Fig. 1

Caractéristiques de la pièce pour la mise en place

Le local pour la mise en place, doit Fig. 3:

- avoir une bonne aération et ne pas être exposé aux intempéries;
- avoir une température comprise entre +16° et +32 °C maximum;
- avoir une humidité ne dépassant pas 60% ;
- avoir un carrelage sans aspérités, nivelé et à même de supporter le poids de l'appareil à pleine charge ;
- être conforme aux normes en vigueur en matière de sécurité sur le travail et sur les installations ;
- être destiné à la préparation d'aliments.

Si lors du transport, l'appareil a été couché sur un côté ou soumis à une température inférieure à 10°C, il faut attendre au moins 4 heures avant de le mettre en marche.

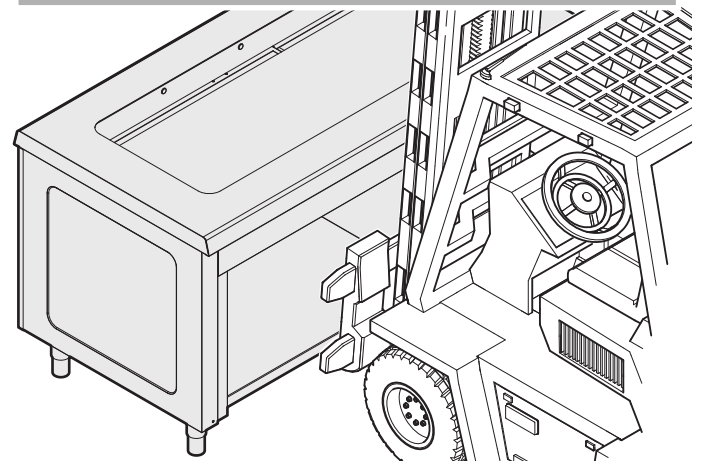


Fig. 2

L'appareil doit être installé de sorte à avoir un accès facile au branchement électrique et au raccord d'eau (le cas échéant).

Ne pas placer l'appareil à proximité de matériaux et de récipients de matériau inflammable (ex. cloisons de séparation, bouteilles de gaz, etc.) à cause de risques d'incendie. Il est conseillé de revêtir toute cloison d'un matériau thermique n'étant pas inflammable.



Positionnement

ÉLIMINATION DU FILM PROTECTEUR

Retirer le film protecteur (Fig. 4) : nettoyer tout résidu de colle avec de l'eau savonneuse sans l'aide d'outils qui pourraient abîmer les surfaces ou des détergents abrasifs ou des acides.

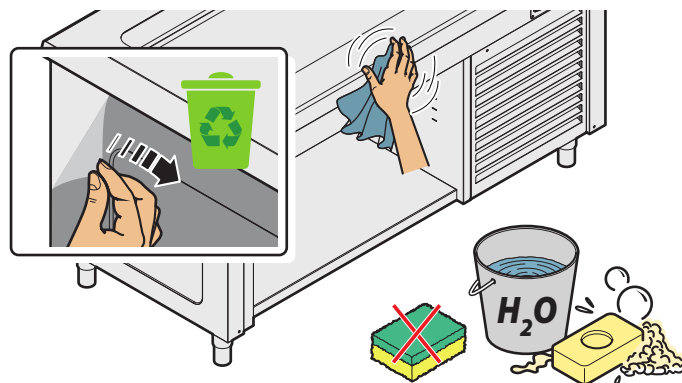


Fig. 4

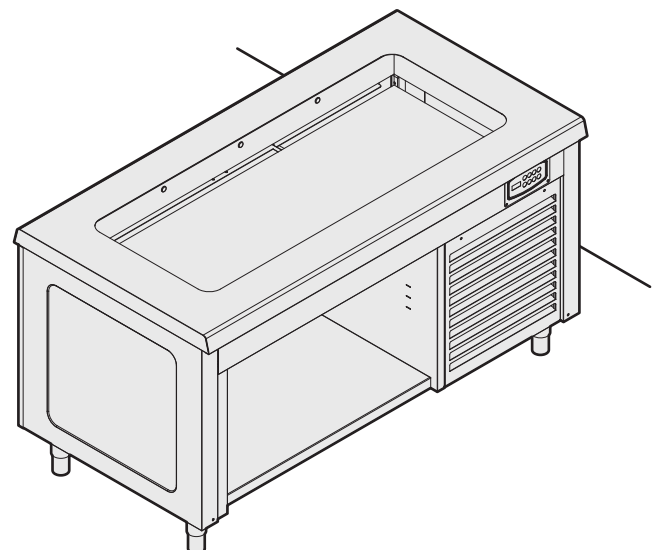


Fig. 3

MISE À NIVEAU

L'appareil doit être mis à niveau : intervenir sur les pieds pour un nivellement parfait (Fig. 5).

JONCTION DES APPAREILS, MONTAGE DES SUPERSTRUCTURES ET RAILS DE COULISSEMENT DES PLATEAUX

Si vous avez acheté plusieurs appareils de la même gamme, il est possible de les connecter afin d'avoir une solution de continuité (Fig. 6). Si dans la configuration, il est prévu des superstructures avec un éclairage ou un élément chauffant, il faut les monter comme indiqué dans Fig. 8 et Fig. 9.

Terminer en montant les panneaux avant et les rails de coulissement des plateaux (le cas échéant) (Fig. 9).

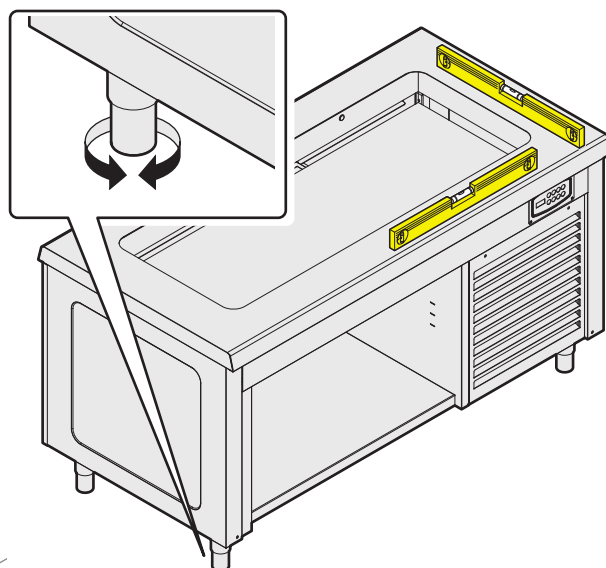
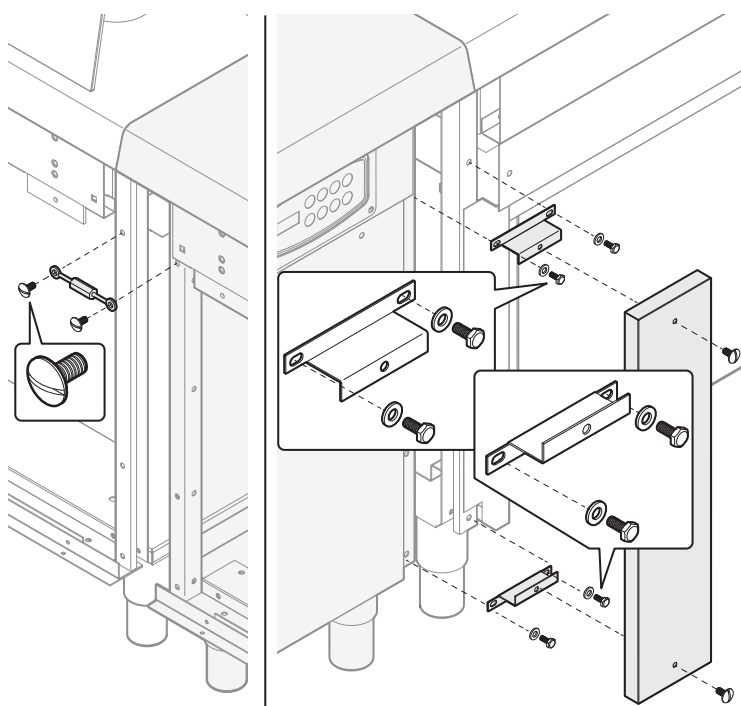


Fig. 5



Côté client

Côté opérateur

Fig. 6

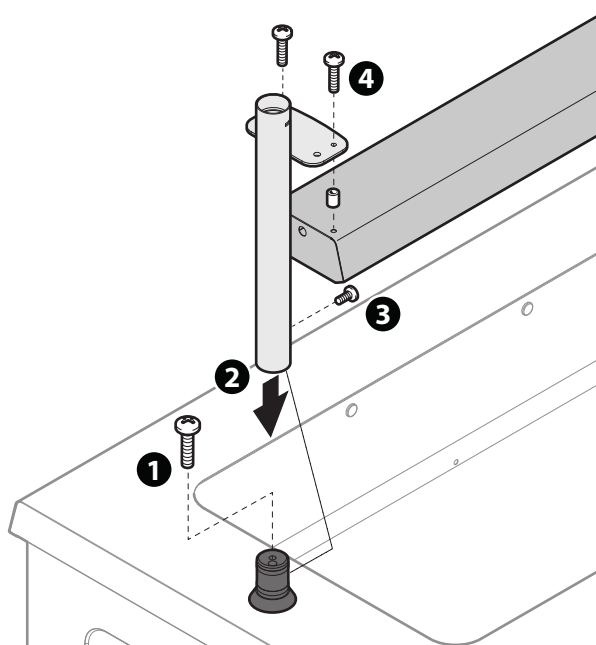


Fig. 7

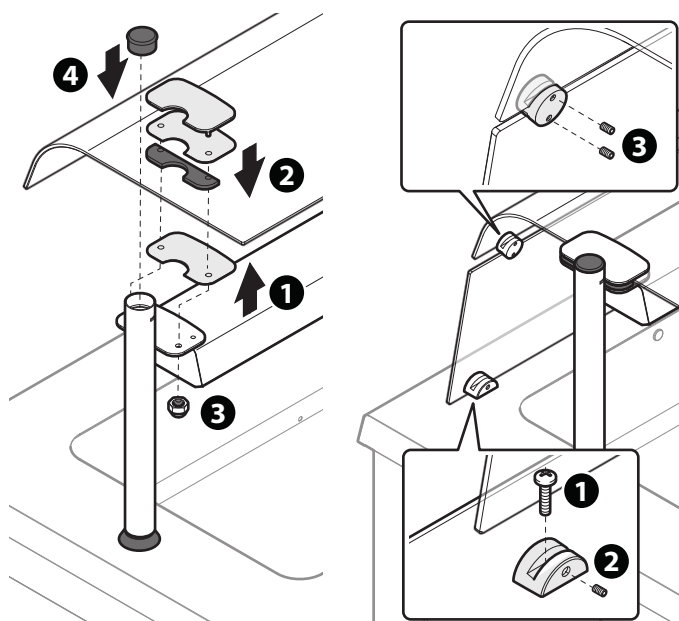


Fig. 8

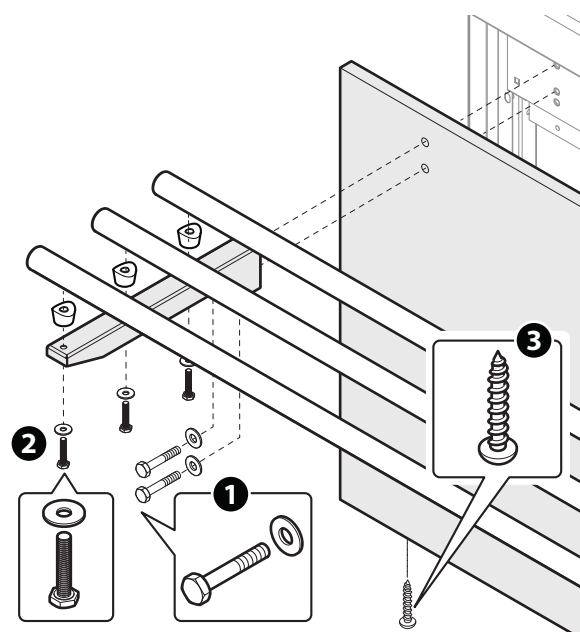


Fig. 9

Raccordement évacuation

Tous les appareils, en fonction de la préparation, prévoient jusqu'à trois évacuations (évacuation bac/plan réfrigérés, évacuation cellule, évacuation vitrine)(**Fig. 10**) : ces dernières doivent être raccordées et acheminées vers un siphon. Les tubulures, sur le parcours jusqu'au siphon, doivent avoir une déclivité d'au moins 4% et un diamètre constant sur toute la longueur.

IL peut aussi y avoir une grille d'évacuation, mais dans ce cas, il faut obligatoirement maintenir un « air gap » (distance libre) d'au moins 2,5 cm entre le ou les tuyaux d'évacuation et la zone d'évacuation (grille ou autre tuyau récepteur). Le respect de ce règlement garantit que les bactéries potentiellement dangereuses ne peuvent pas remonter dans le tuyau d'évacuation et contaminer les aliments.

Sont disponibles en option des récipients de récupération de la condensation en polycarbonate/inox (**Fig. 11** - en option) à introduire sur les guides fixés comme il se doit dans la partie inférieure du compartiment technique. Lorsque le récipient est positionné, introduire les tuyaux d'évacuation à l'intérieur de celui-ci. Fonctionnement avec des sondes PTC 2 au maximum à connecter à un connecteur spécifique (**Fig. 15 à la page 9**).

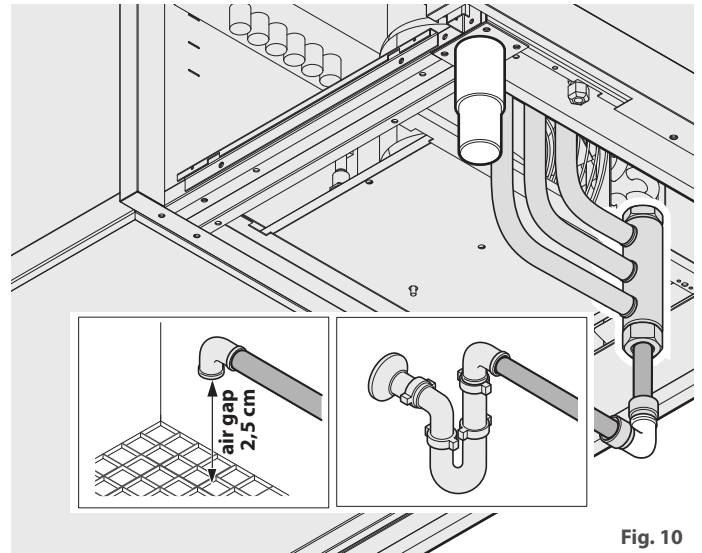


Fig. 10

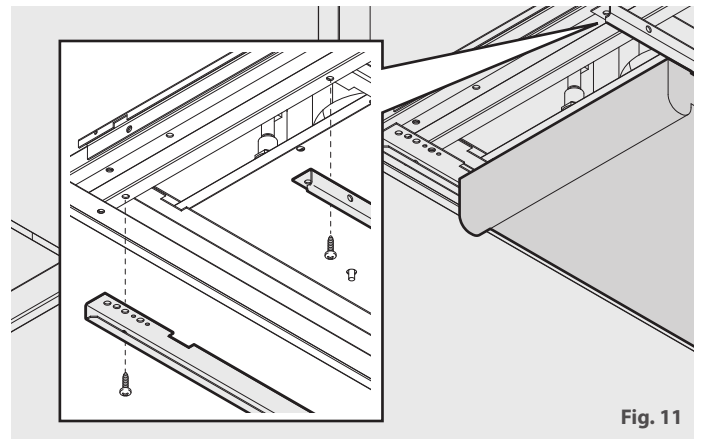


Fig. 11

Raccordement réfrigérant (uniquement pour les mod. prévus)

Effectuer les raccordements montrés sur la figure **Fig. 12** en respectant les indications fournies quant aux diamètres des tuyaux.

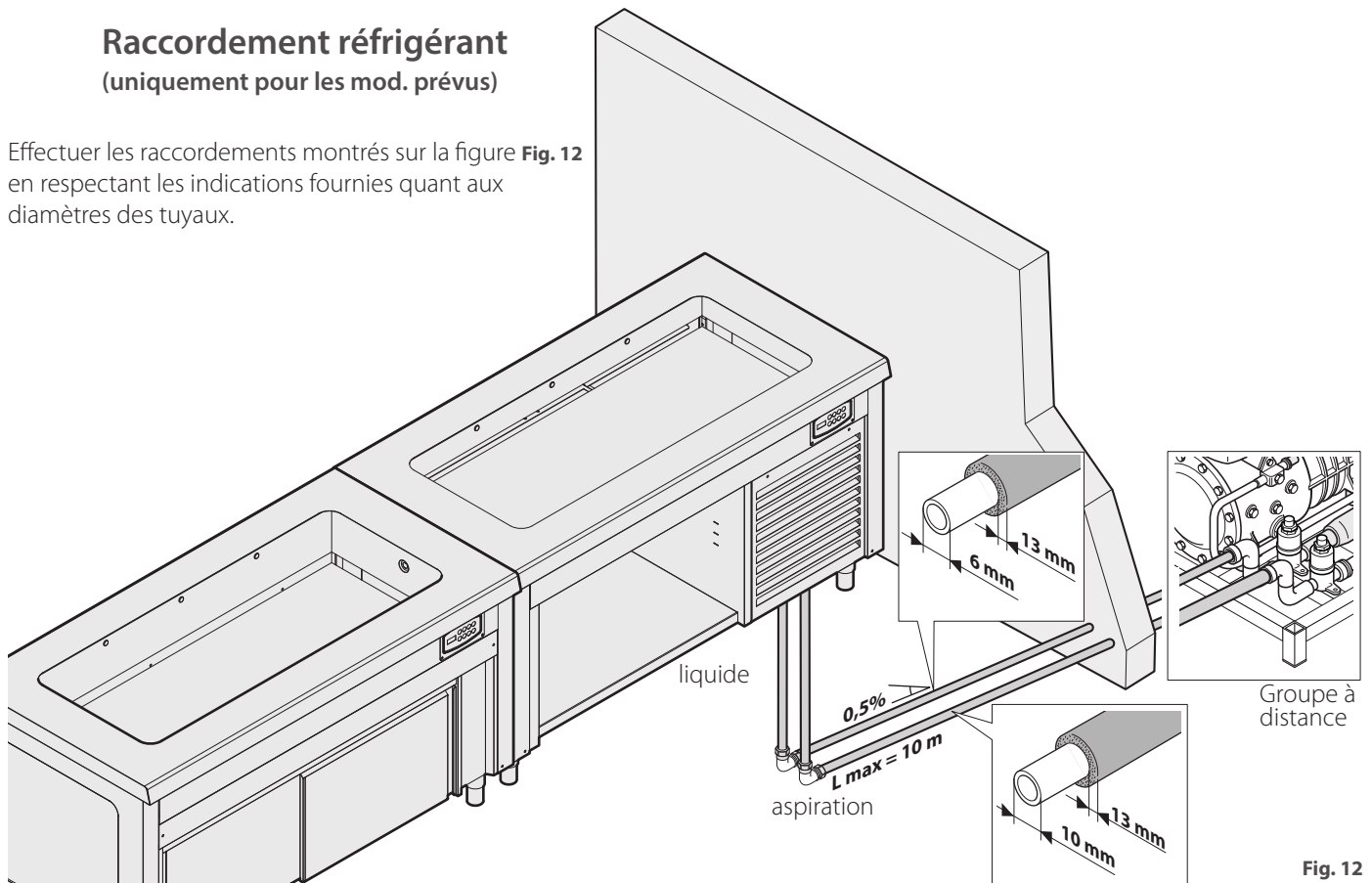



Fig. 12

Branchements électriques

⚠ Avant d'effectuer le branchement électrique :

- lire attentivement les consignes de sécurité se trouvant dans les premières pages de ce manuel ;
- toujours comparer les données de l'installation avec celles de l'appareil, figurant sur la plaque des données.

⚠ Le branchement au secteur doit respecter les normes en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil et doit être effectué par un personnel qualifié et autorisé par le fabricant. Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des blessures, annuler la garantie et dégage le fabricant de toute responsabilité.

⚠ Lorsqu'il y a plusieurs appareils dans la même pièce, il faut obligatoirement prévoir un branchement équipotentiel à l'aide de la borne spécifique portant le symbole .

Cette borne permet de brancher un câble jaune/vert ayant une section comprise entre 2,5 et 10 mm². L'efficacité du système équipotentiel doit être vérifiée comme il se doit selon ce qui est indiqué par la norme en vigueur (Fig. 14).

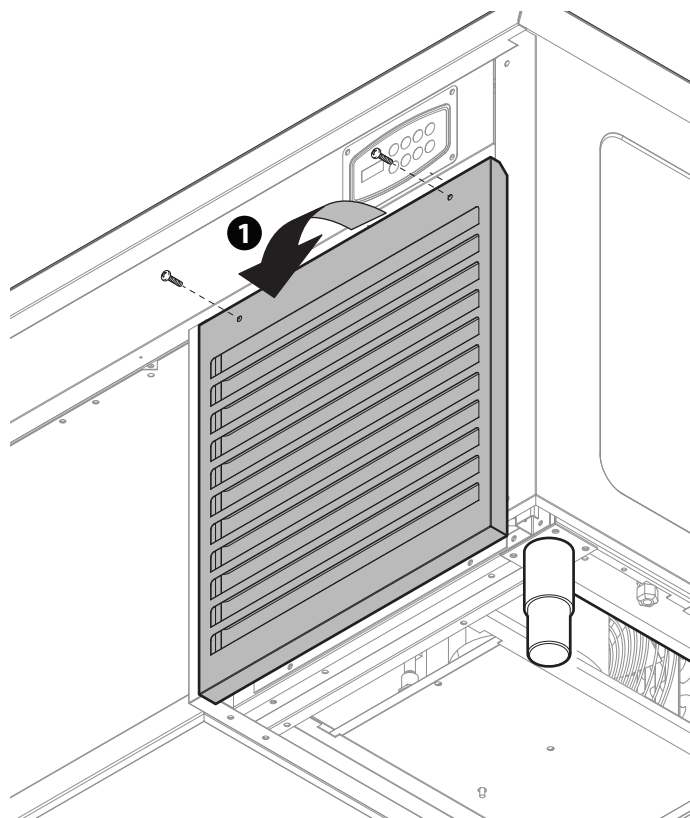


Fig. 13

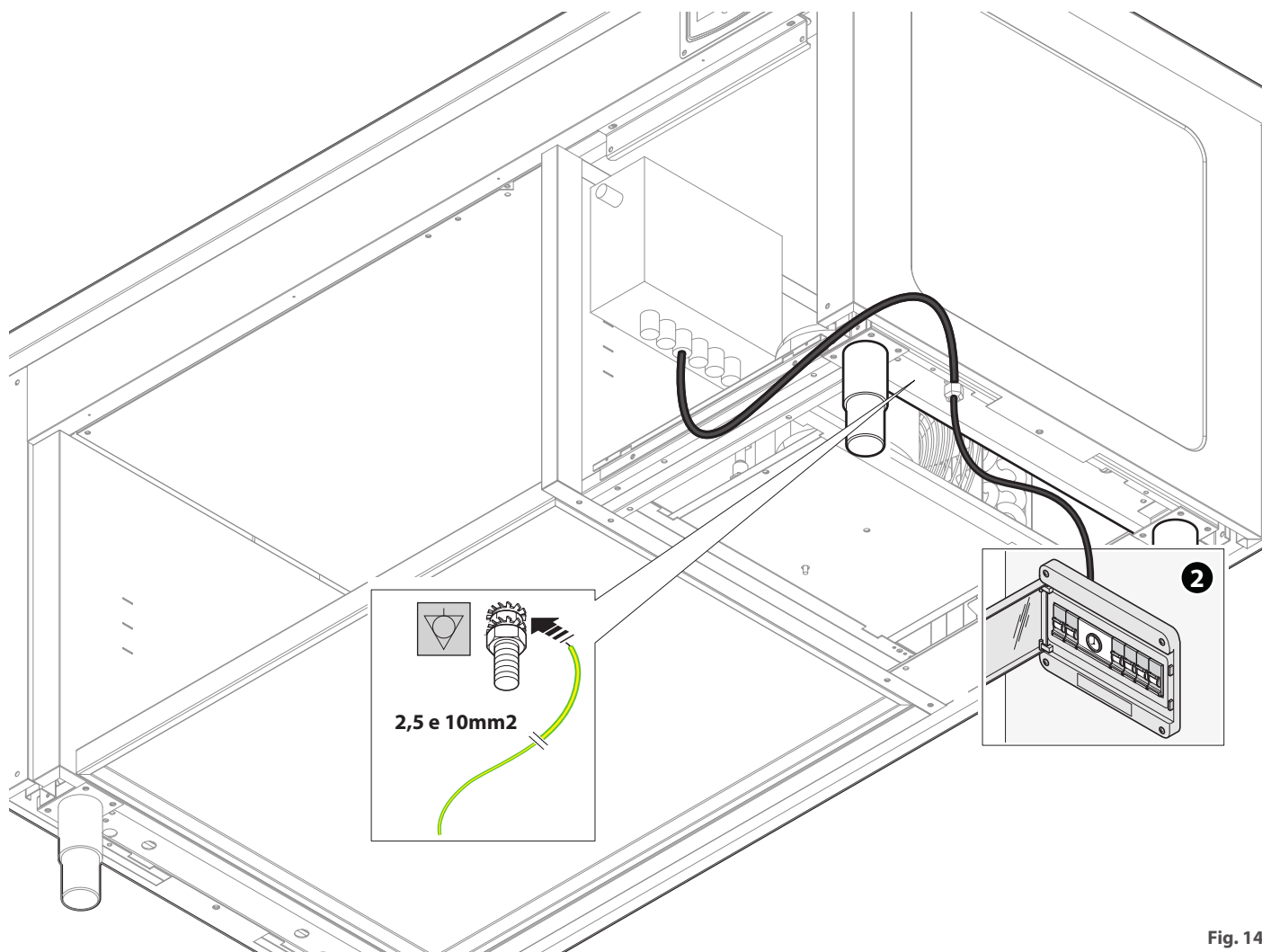



Fig. 14

Fig. 13 :

- 1 Ouvrir le tableau vertical placé sur le côté droit de l'appareil, en dévissant les vis qui le maintiennent.

Fig. 14 :

- 2  **L'appareil doit être branché directement au secteur et doit être équipé en amont d'un interrupteur facile d'accès et installé à l'installation, conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil. Cet interrupteur doit avoir une séparation des contacts sur tous les pôles de manière à garantir la déconnexion complète sous la catégorie de surtension III. Une bonne mise à la terre est obligatoire et le câble de terre ne doit être en aucun cas interrompu par l'interrupteur de protection.**
- 3 Si l'appareil comprend une superstructure/vitrine avec un éclairage ou un récipient de récupération de la condensation en polycarbonate/inox (le cas échéant), relier les deux connecteurs spécifiques.
- 4 À la fin des opérations, refermer le tableau vertical.

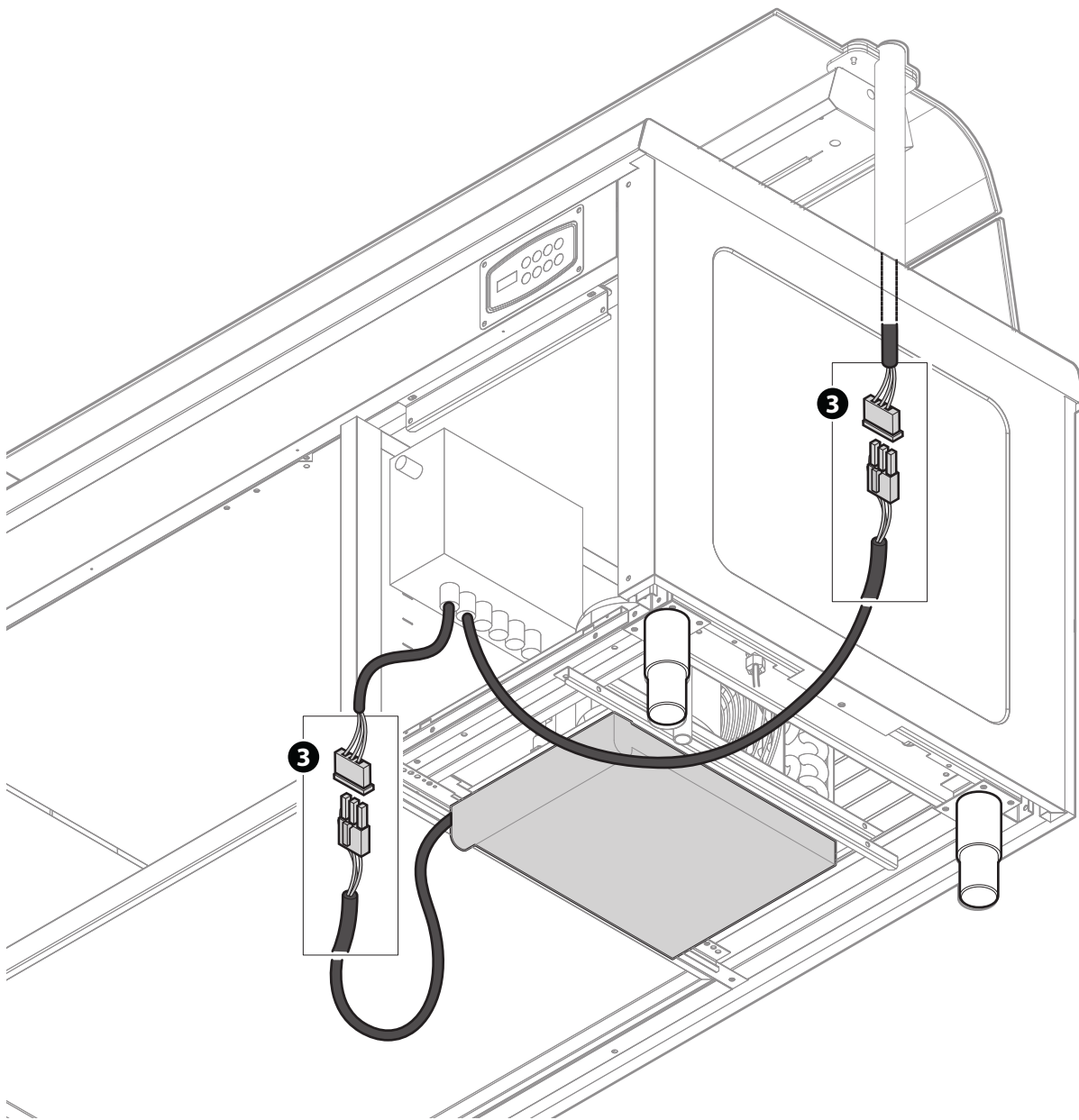


Fig. 15

Utilisation



Ces appareils ne peuvent être utilisés que pour le maintien au froid et pour la distribution d'aliments.



Toujours utiliser les récipients pour contenir les aliments, en évitant de les placer directement dans le bac ou au-dessus du plan.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Lors de la première utilisation, il faut effectuer un nettoyage approfondi de l'appareil, comme expliqué au chapitre à la page 17.

Les appareils sont équipés de deux types de panneau des commandes (Fig. 16). Reportez-vous au panneau des commandes de l'appareil en votre possession.

Les éléments réfrigérés et les vitrines sont conçus pour le maintien des aliments contenus dans les récipients GN h. 25 mm (plan réfrigéré) ou h. 100 mm (bac réfrigéré) ou dans des assiettes/couppelles (vitrines). Les cellules réfrigérées sont conçues pour le maintien des aliments contenus dans les récipients GN.

- 1 Allumer l'interrupteur général du secteur et l'appareil en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF pendant au moins 3 secondes.
- 2 Allumer les interrupteurs des différents composants présents (bac/plan, superstructure, etc.) en appuyant sur les interrupteurs correspondants pendant au moins 3 secondes.
- 3 Les températures des différentes zones sont déjà configurées en usine sur les valeurs optimales (Plan : -5°C, cellule : +5°C, vitrine +5°C) mais il est possible de les modifier.

Voir le chapitre du panneau des commandes à la page 12

Valeurs limites :

plan/bac= min -10°C/max +5°C

cellule= min +3°C/max +10°C

vitrine= min +3°C/max +10°C

- 4 Lorsque la température est atteinte, introduire les récipients GN ou les assiettes contenant les aliments.

DÉGIVRAGE

Le dégivrage est cyclique et automatique.

Dans les vitrines le dégivrage s'effectue par arrêt toutes les 60 minutes et dure 10 minutes.

Dans le plan le dégivrage s'effectue par arrêt toutes les 60 minutes et dure 10 minutes.

Dans les cellules le dégivrage s'effectue par arrêt toutes les 240 minutes et dure 30 minutes.

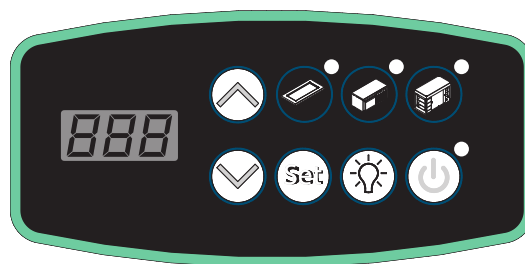
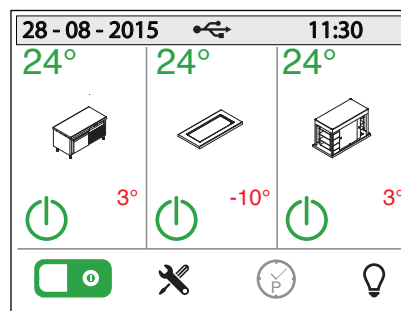


Fig. 16

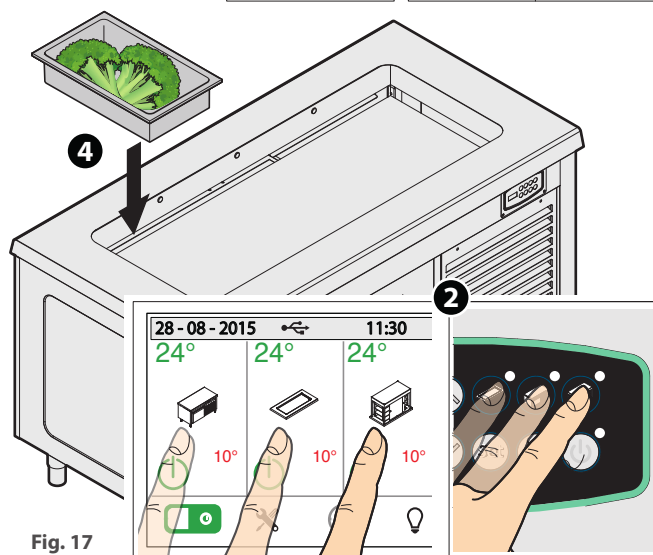
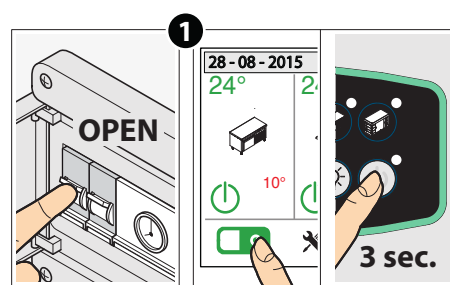


Fig. 17

À LA FIN DE LA JOURNÉE DE TRAVAIL (Fig. 18)

À la fin de la journée de travail :

- éteindre tous les interrupteur (ON/OFF, bac/plan, superstructure, etc.) ;
- arrêter l'interrupteur général de l'installation*.

Grâce au trou de drainage, il est possible de laisser s'écouler dans l'évacuation ou dans les récipient de récupération de la condensation (le cas échéant), les résidus de glace qui se sont éventuellement formés dans le bac/dans le plan.

Si l'élément que vous possédez est équipé d'un récipient de récupération de la condensation, il faut absolument éviter de laisser s'écouler par le tuyau d'évacuation les résidus de détergents utilisés pour nettoyer le bac/le plan.

* Remarque : si l'élément que vous possédez est équipé d'un récipient de récupération de la condensation, il arrêtera de fonctionner lorsque l'interrupteur général sera éteint et il redémarrera dès que l'appareil sera sous tension. S'il doit continuer de fonctionner après la fin de l'utilisation quotidienne de l'appareil, il ne faut pas désactiver l'interrupteur général.

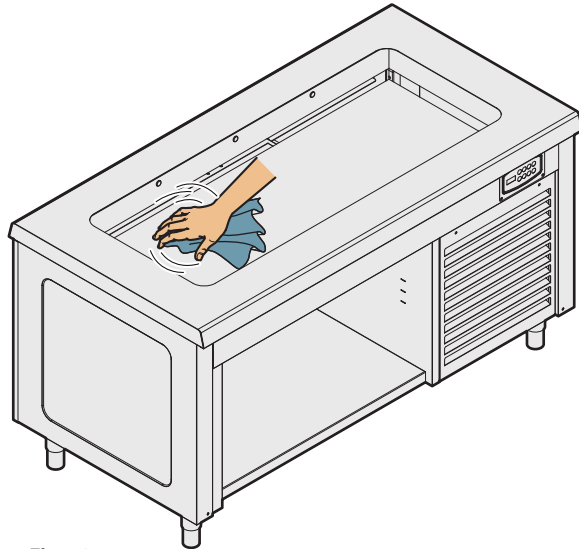
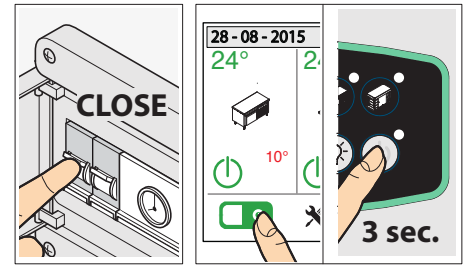
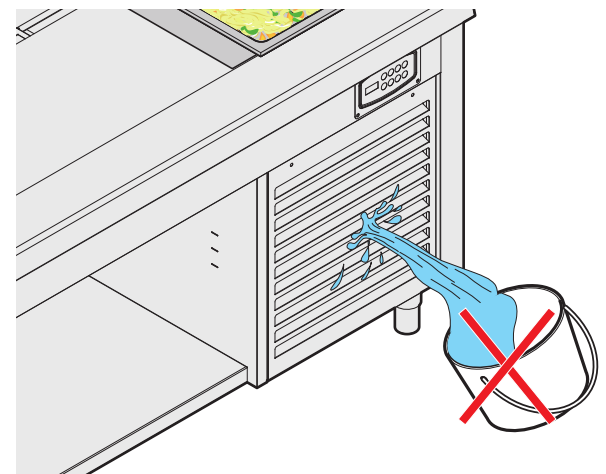
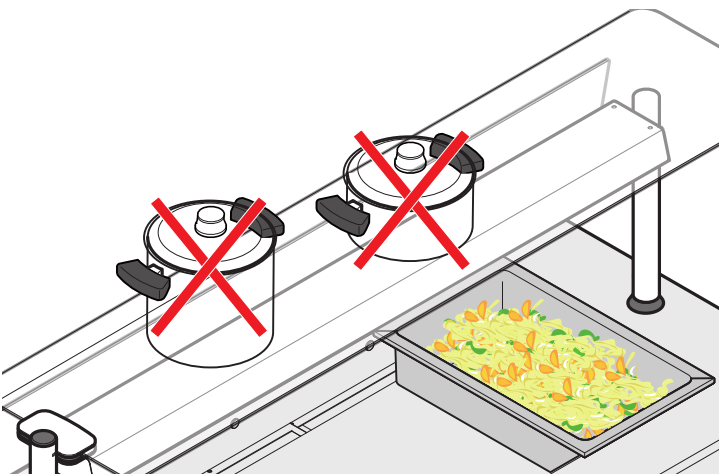
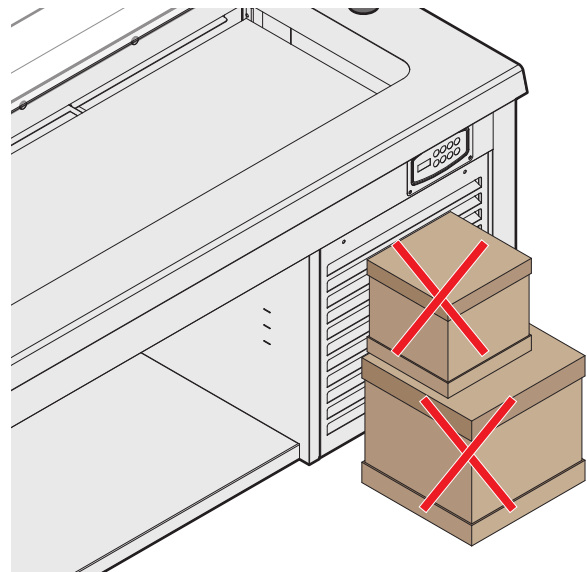
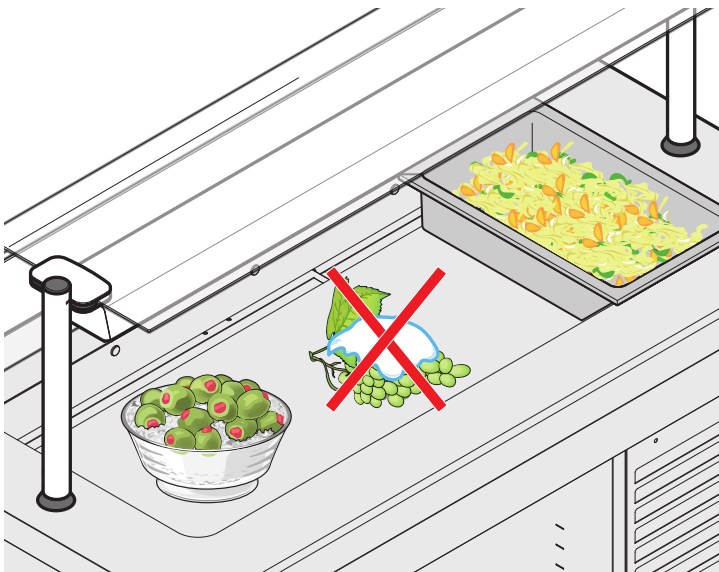


Fig. 18



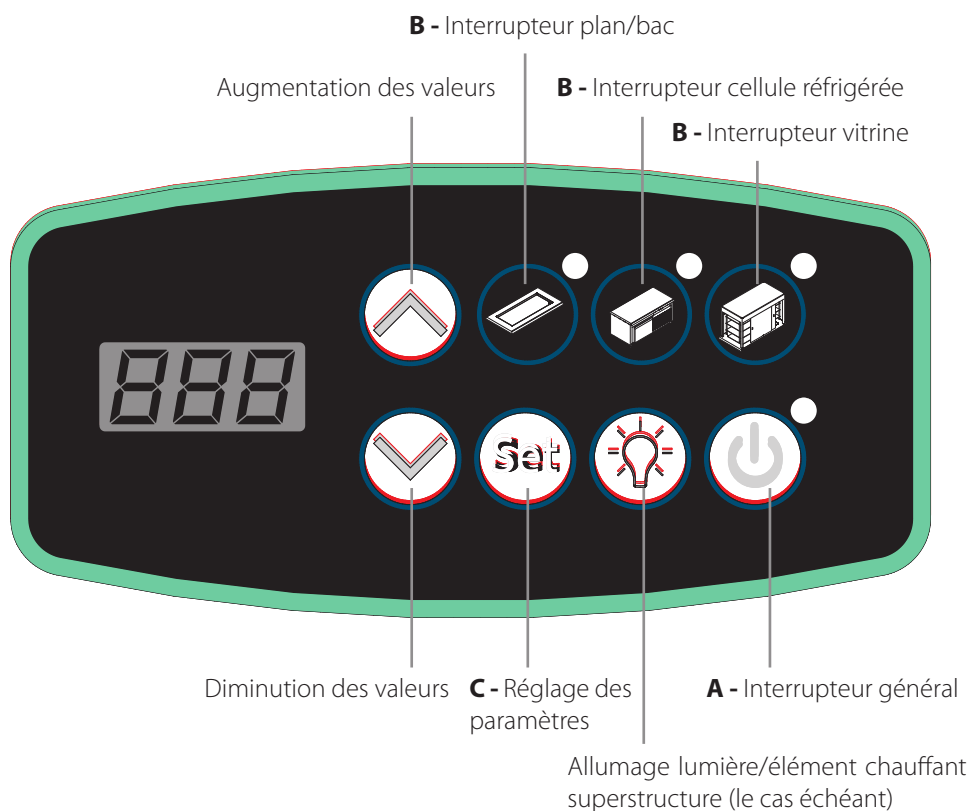
ATTENTION À...






REMARQUES

- En cas de coupure de courant, lors du rétablissement de celui-ci l'appareil reprend la configuration précédente (condition ON/OFF, zones activées/désactivées, lumière vitrine)


Panneau des commandes DIGIT




1 Mettre la machine sous tension en appuyant pendant 3 secondes sur l'interrupteur ON/OFF **A**  : le témoin lumineux correspondant s'allume et l'écran affiche .

2 Allumer les différentes zones (bac, cellule réfrigérée, vitrine, etc.) en appuyant pendant 3 secondes sur chacun des interrupteurs **B** . La température actuelle de la zone s'affiche à l'écran, signalée par le témoin lumineux allumé ; pour vérifier les températures des autres zones, il suffit de les toucher.

3 Pour régler la température d'une zone :

- toucher son icône ;
- le témoin lumineux correspondant s'allume et l'écran affiche la température actuelle alternée à celle configurée ;
- appuyer sur la touche SET 

, puis sur les touches 

pour configurer la valeur souhaitée.

Les plages de température sont :
 plan/bac : de -10°C à +5°C
 cellule : de +3°C à +10°C
 vitrine : de +3°C à +10°C

ALARMES :

Message	Description	Réinitialisation
E01	Erreur sonde AN1	Automatique
E02	Erreur sonde AN2	Automatique
E03	Erreur sonde AN3	Automatique
E04	Erreur sonde AN4	Automatique
H-t	Alarme haute température compresseur vitrine	La signalisation reste affichée tant qu'un opérateur n'appuie pas sur une touche, même si entre temps la condition de l'alarme a été éliminée et que le compresseur tourne et fonctionne normalement.

Panneau TACTILE des commandes

PAGE-ÉCRAN PRINCIPALE

Si présente indique qu'une clé USB est insérée dans le port prévu

Température actuelle

Permet la configuration de la température

Température configurée

Activation des zones

Marche/arrêt lumière (noir=lumières éteintes - vert=lumières allumées)

Programmation

Menu de configuration

Marche/arrêt appareil (rouge= OFF - vert= ON)

Si présente une sonde indique la température relevée

ALLUMAGE DE L'APPAREIL ET ACTIVATION DES ZONES

1. Appuyer sur la touche rouge pendant 3 secondes.

2. Appuyer sur les interrupteurs pendant 3 secondes.

1 Appuyer pendant 3 secondes sur la touche indiquée : maintenant la machine est sous tension.

2 Activer les interrupteurs des différentes zones de l'appareil (bac, cellule réfrigérée, vitrine, etc.) en les maintenant enfoncés pendant 3 secondes : la couleur de l'interrupteur passera de gris à vert.

CONFIGURATION DE LA TEMPÉRATURE

1. Toucher le symbole de la zone concernée.

2. Appuyer sur les touches +/- pour configurer la température.

3. Appuyer sur la touche de confirmation (checkmark).

1 Pour configurer la température, toucher le symbole de la zone concernée (bac, armoire chaude, superstructure, etc.).

2 Un « pop-up » s'affiche où, à l'aide des touches il sera possible de configurer la valeur souhaitée (dans les limites configurées en usine)

3 Pour confirmer la température entrée et faire disparaître le « pop-up » appuyer sur la touche .

Pour augmenter/diminuer les valeurs

La pression fait disparaître le « pop-up » et enregistre la valeur saisie.

La pression fait disparaître le « pop-up » sans enregistrer la valeur saisie.

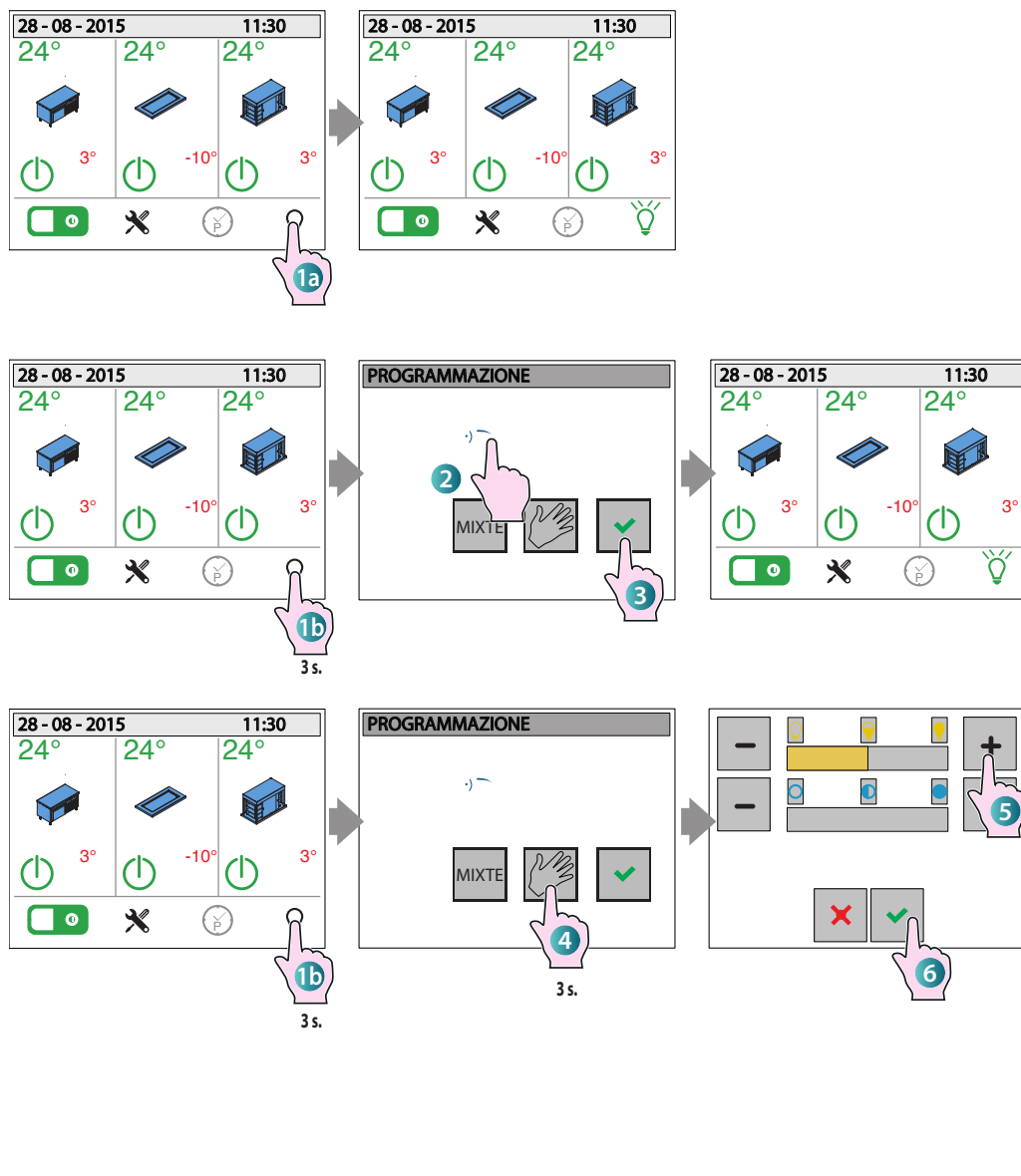
La pression sur la touche allume/éteint de la zone correspondante

Gris : zone désactivée

Jaune : zone pas encore à température de service

Bleu : zone à température (prête pour être utilisée).

ALLUMAGE LUMIÈRE / CONFIGURATIONS LED



1a Une pression rapide sur la touche active ou désactive les lumières de la superstructure.

(Uniquement pour les modèles conçus avec les lumières colorées)

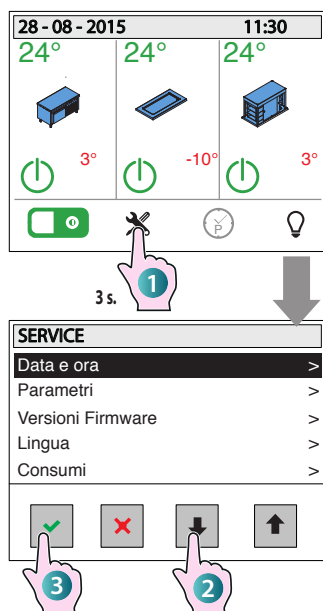
1b Une pression prolongée (environ 3 secondes) ouvre une page-écran de configuration des lumières : par celle-ci, il est possible de sélectionner la couleur et la luminosité des LED en fonction du type de produits exposés (par exemple une lumière rouge améliore la qualité des viandes).

Certaines catégories sont **déjà configurées et ne peuvent être modifiées par l'utilisateur** (viandes, poisson, légumes, gâteaux, fromages, divers), 2 sélectionner celle intéressée et 3 confirmer la sélection par la touche

4 La pression sur la touche « MANUEL » permet d'ouvrir une page-écran où, 5 par les touches , il est possible de régler la luminosité (barre supérieure) et la couleur (barre inférieure).

6 Confirmer la sélection par la touche .

CONFIGURATIONS



- permet d'entrer dans le sous-menu de la rubrique sélectionnée
- sortir du menu et revenir de la page-écran principale
- faire défiler les rubriques vers le bas
- faire défiler les rubriques vers le haut

1 Accéder au menu de configuration en maintenant pressée la touche correspondante pendant 3 secondes : une page-écran s'affiche avec différentes rubriques de sous-menus (date et heure, paramètres, etc.).

2 Les faire défiler avec les flèches et .

3 Accéder à la rubrique souhaitée en appuyant sur la touche .

LISTE DES RUBRIQUES

Date et heure : après avoir sélectionné la rubrique (points 1, 2 et 3), s'affiche un sous-menu d'où il est possible de configurer l'année, le mois, le jour et l'heure en cours.

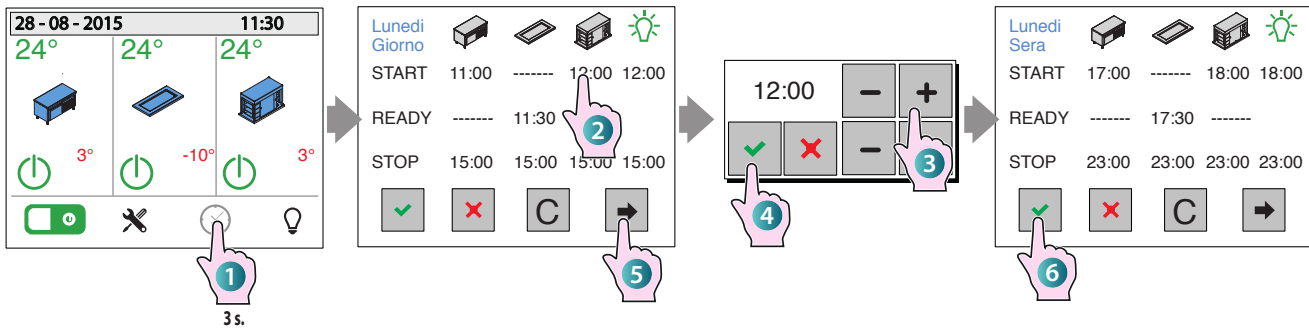
4 Faire défiler les différentes rubriques par les flèches et .

5 Accéder à la rubrique souhaitée en appuyant sur la touche .

6 Configurer la valeur souhaitée par les touches < et >.

7 Confirmer la valeur souhaitée en touchant le champ correspondant.

PROGRAMMATION HEBDOMADAIRE



EXEMPLE D'UTILISATION GUIDÉE

1 Accéder à la programmation hebdomadaire en appuyant sur la touche correspondante pendant au moins 3 secondes : la page-écran relative s'affiche avec le jour configuré « Lundi-Jour ».

Si l'on veut changer le jour de la programmation, il faut appuyer sur la touche jusqu'à arriver au jour souhaité.

Pour chaque zone (bac, cellule réfrigérée, vitrine, etc.), il est possible de programmer les horaires qui concernent :

START indique à quelle heure doit s'allumer la zone ;

READY indique à quelle heure la zone doit être prête pour être utilisée : cela signifie que l'appareil sera automatiquement allumé par le contrôle avec une certaine avance de sorte, qu'à l'heure définie, il soit déjà à la température de service.

STOP indique à quelle heure doit s'éteindre la zone.

La touche **LUMIÈRE** permet de configurer à quelle heure doit s'allumer (START) et s'éteindre (STOP) l'éclairage.

START et READY s'excluent réciproquement, c'est-à-dire qu'il est impossible de programmer les deux, le même jour, pour la même zone.

Si le STOP n'a pas été programmé pour une zone les valeurs de START et READY programmées le même jour ne sont pas acceptées.

Pour entrer les heures de programmation, **2** toucher la zone et **3** entrer les valeurs souhaitées par .

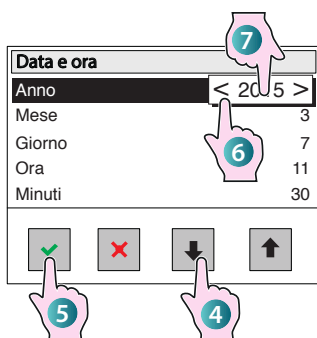
4 Configurer toute valeur entrée par la touche .

Pour fermer le « pop-up » sans enregistrer la valeur entrée, appuyer sur la touche .

5 En appuyant sur la touche il est possible de configurer, pour le même jour d'autres heures de programmation (par exemple pour le soir) ou accéder à la programmation des jours suivants.

Pour quitter la page-écran et enregistrer TOUTES les valeurs saisies (lundi, mardi, etc.) il faut appuyer sur la touche .

La touche efface toute la programmation.



Paramètres : menu réservé au service.

Version Micrologiciel : indique la version du micrologiciel installé. Pour faire disparaître la page-écran en la touchant à n'importe quel endroit.

Langue : après avoir sélectionné la rubrique une page-écran s'affiche par la

quelle il est possible de configurer la langue des pages-écrans simplement en la touchant.

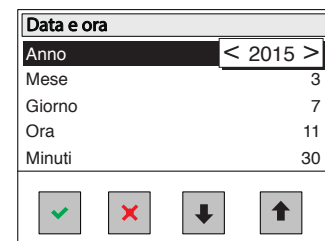
Consommations : fournit un compte-rendu détaillé des consommations des différents composants de l'appareil (lumière, compresseur, etc.).

Les données sont fournies divisées par :
 - consommations journalières ;
 - consommations de la dernière semaine ;
 - consommations du dernier mois ;
 - consommations de la dernière année.

Faire défiler les différents composants par les flèches et et pour quitter la page-écran appuyer sur la touche .

Info système : menu réservé au service.

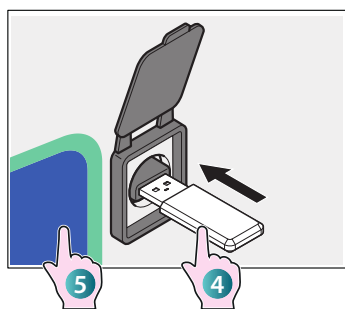
CCP : le contrôle enregistre toutes les 5 minutes les températures relevées par les sondes les jours précédents. En activant le menu HACCP l'utilisateur peut afficher de manière graphique ces relevés.



sortir de la page-écran

faire défiler les différentes sondes

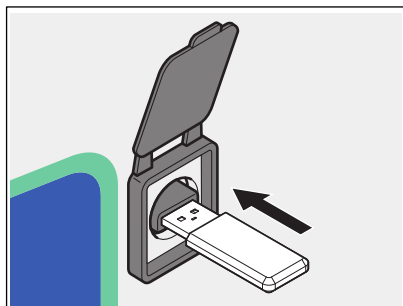
faire défiler les jours en les augmentant ou en les diminuant



USB



Éteindre les différentes zones en intervenant tant sur les interrupteurs respectifs, que sur l'interrupteur ON/OFF.


Introduire la clé USB dans le logement prévu sur le côté du tableau





Sélectionner la rubrique « USB » comme décrit précédemment aux points ①, ② et ③ de la page précédente, menu CONFIGURATIONS.

Affichage d'un sous-menu où il est possible de décider quoi télécharger sur la clé USB (Paramètres, HACCP, Historique, Programmation).

④ Faire défiler les différentes rubriques par les flèches  et  pour sélectionner quelles données copier sur la clé USB.

⑤ Sélectionner la rubrique souhaitée en appuyant sur la touche .

⑥ Un message demande l'autorisation de pouvoir effectuer le téléchargement, confirmer par la touche  ou quitter la page-écran par la touche .

Les données ont été copiées sur la clé USB.

ALARMES :

Message	Description	Réinitialisation
N-s	Erreur communication port série	Automatique
E01	Erreur sonde AN1	Automatique
E02	Erreur sonde AN2	Automatique
E03	Erreur sonde AN3	Automatique
E04	Erreur sonde AN4	Automatique
E05	Erreur sonde AN5	Automatique
E06	Erreur sonde AN6	Automatique
E07	Erreur sonde AN7	Automatique
H-t	Alarme haute température compresseur vitrine	Manuel (*)
L-t	Alarme basse température	Manuel
Cs	Signalisation condenseur sale	Automatique
Usb	Erreur USB	Automatique

(*) La signalisation « H-t » reste affichée tant qu'un opérateur n'appuie pas sur la touche, même si entre temps la condition de l'alarme a été éliminée et que le compresseur tourne et fonctionne normalement.

La présence d'une alarme est également signalée par l'activation de l'avertisseur sonore. Pour désactiver la sonnerie, appuyer simplement sur la touche de On/Off général. Après la désactivation, la sonnerie reste éteinte même si d'autres alarmes sont activées. Si toutes les alarmes sont rétablies l'avertisseur sonore sera de nouveau activé, de sorte que lors de l'alarme successive l'avertisseur sonore sera lui aussi activé par le contrôle.

COUPURE DE COURANT


En cas de coupure de courant, au démarrage successif, l'appareil réinitialise les configurations suivantes :


- État ON/OFF de machine.
- État ON/OFF de zone
- État de la lumière.
- État de la programmation (Manuel ou Hebdomadaire)


COUPURE DE COURANT AVEC PROGRAMMATION HEBDOMADAIRE ACTIVÉE


Si pendant une programmation hebdomadaire activée, une coupure de courant se produit, lors du rallumage suivant le contrôle reprend la programmation prévue.

Maintenance ordinaire

 Avant d'effectuer toute intervention de nettoyage, il faut débrancher l'alimentation électrique de l'appareil et porter des équipements de protection individuelle appropriés (par exemple des gants, etc.).

 L'utilisateur doit effectuer uniquement les opérations de maintenance ordinaire. Pour la maintenance extraordinaire, il faut contacter un centre de service et demander l'intervention d'un technicien agréé.

 Le fabricant ne reconnaît pas en garantie les dommages dus à un défaut de maintenance ou à un mauvais nettoyage (ex. l'utilisation de détergents inappropriés).

 Pour le nettoyage de l'appareil et des accessoires, tant pour les composants en acier qu'en verre, **NE PAS** utiliser :

- de détergents abrasifs ou en poudre ;
- de détergents agressifs ou corrosifs (ex. acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, la soude caustique, etc.) Attention ! Ne jamais utiliser de telles substances, même pour nettoyer le socle/le sol sous-jacent de l'appareil ;
- outils abrasifs ou pointus (par ex., éponges abrasives, raclours, brosses métalliques, etc.) ;
- jets d'eau à vapeur ou sous pression.

BAC, PLANS DE TRAVAIL ET SURFACES EN ACIER

Nettoyer **tous les jours** toutes les surfaces en acier pour maintenir des niveaux adéquats d'hygiène.


Pour le nettoyage, utiliser un chiffon doux imbibé d'eau chaude savonneuse ou d'un détergent spécial pour l'acier (suivre les instructions du fabricant du détergent).

Terminer par un rinçage et un séchage minutieux.

Dans le cas des bains-marie, vidanger et sécher le bac à la fin de chaque journée de travail.

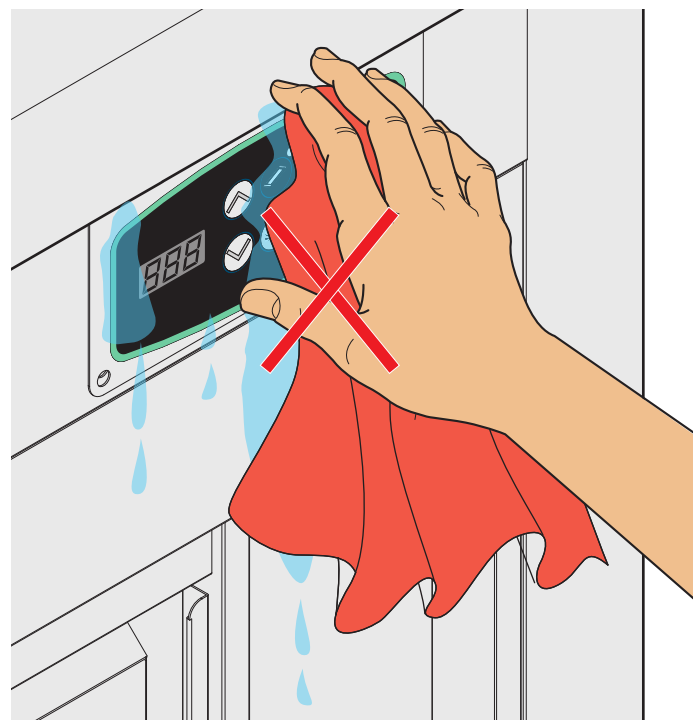
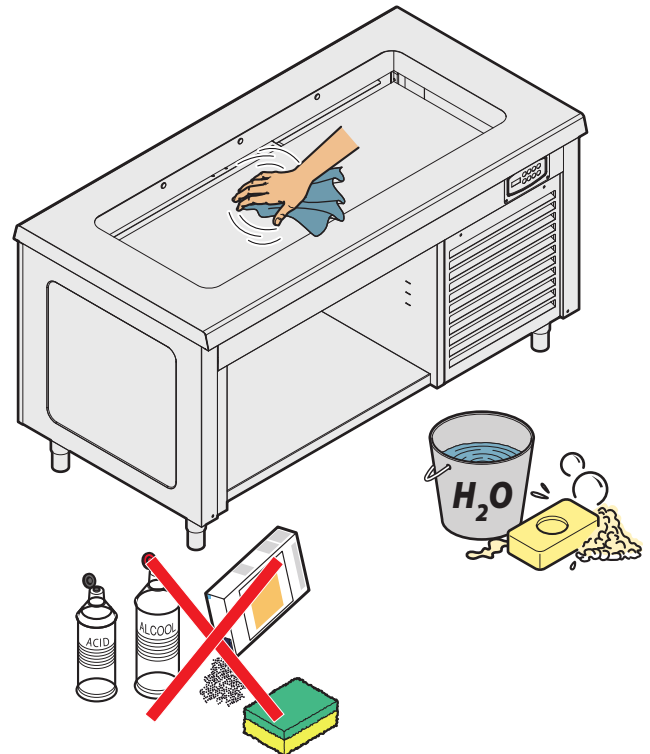
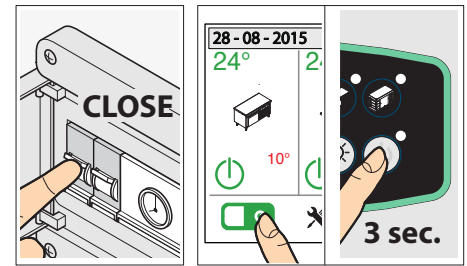
PANNEAU DES COMMANDES

Nettoyer le panneau des commandes (de tout type) avec un chiffon doux imbibé de produits spécifiques pour les surfaces en plastique (suivre les instructions du fabricant du détergent).

 **S'assurer qu'il n'y a pas d'infiltrations de détergent dans le panneau des commandes.**

VITRINES (LE CAS ÉCHÉANT)

Nettoyer les vitres des vitrines à l'aide d'un chiffon doux imbibé de produits spécifiques pour les vitres (suivre les instructions du fabricant du détergent).

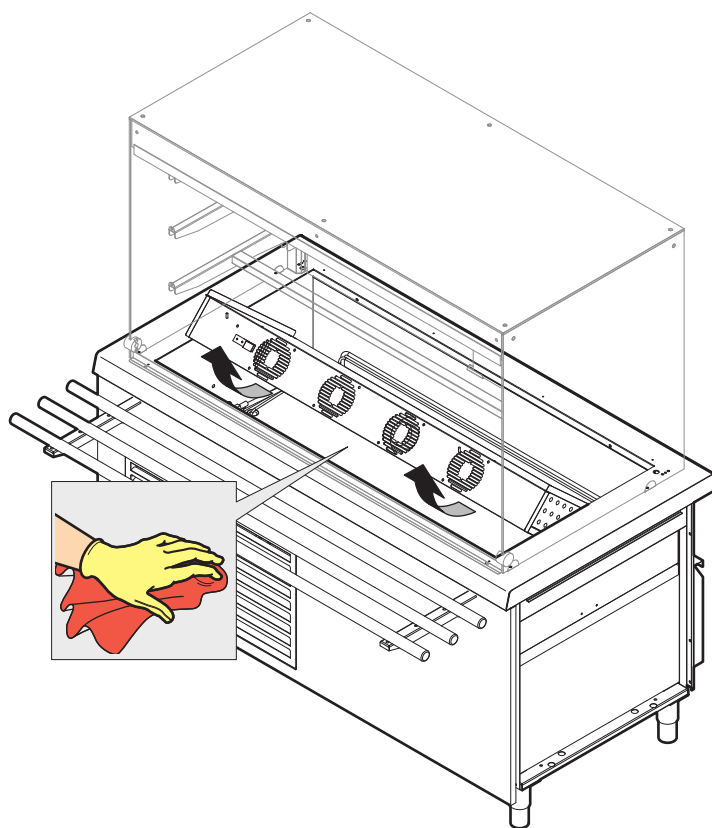
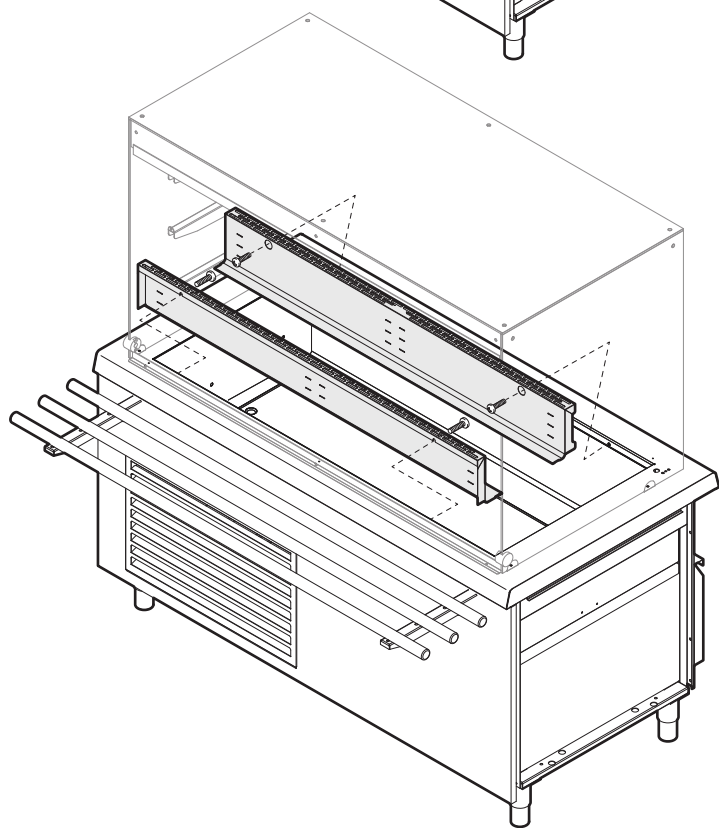
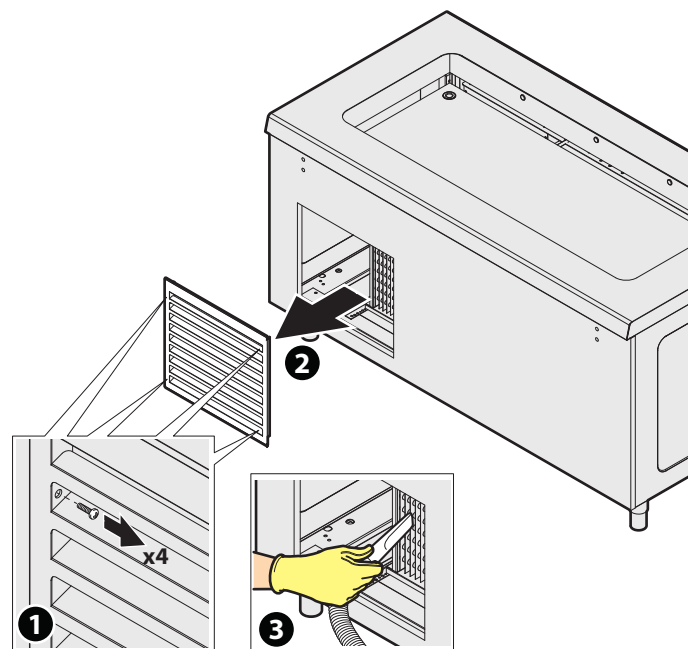
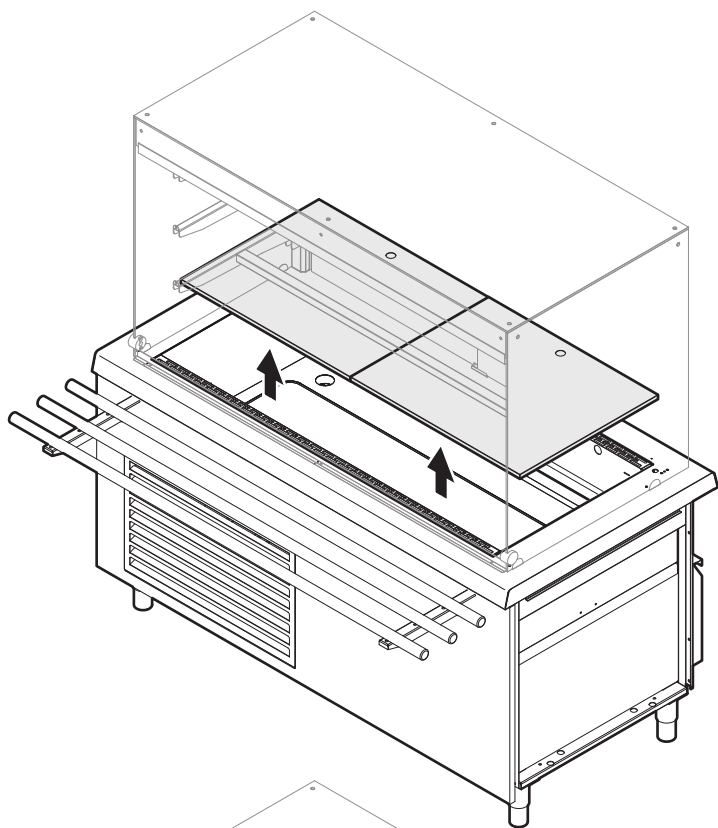
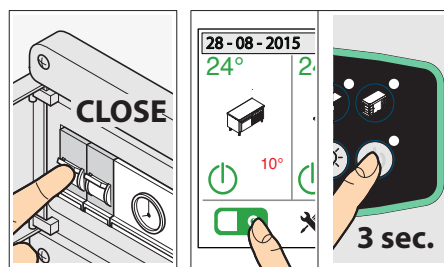


NETTOYAGE DU CONDENSATEUR

Nettoyer **FRÉQUEMMENT** les grilles d'aération du condenseur, car elles sont fondamentales pour le bon fonctionnement de l'appareil.

NETTOYAGE FOND BAC ET ÉVAPORATEUR

Certains modèles permettent le nettoyage du fond bac et de l'évaporateur.



Périodes d'inactivité

Pendant les périodes d'inactivité, débrancher l'alimentation électrique. Protéger les parties externes en acier de l'appareil en passant dessus un chiffon doux imbibé d'huile de vaseline.

Lors de la remise en service, avant l'utilisation :

- effectuer un nettoyage approfondi de l'appareil et des accessoires ;
- rebrancher l'appareil au secteur et au circuit de l'eau (le cas échéant) ;
- faire contrôler l'appareil avant de le réutiliser.



Il est conseillé, afin de s'assurer que l'appareil se trouve en conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et un contrôle réalisés par un centre d'assistance autorisé.

Élimination en fin de vie



Pour éviter toute utilisation non-autorisée et les risques liés à celle-ci, avant l'élimination de l'appareil il faut :

- **s'assurer qu'il est impossible de l'utiliser : pour cela le cordon d'alimentation doit être coupé ou éliminé (avec l'appareil débrancher du secteur).**
- **faire en sorte qu'aucun enfant ne puisse être accidentellement piégé à l'intérieur de la chambre de cuisson par jeu, et pour cela, bloquer l'ouverture de la porte (par exemple avec du ruban adhésif ou des attaches).**

MISE À LA CASSE DE L'APPAREIL



Aux termes de l'art. 13 du décret législatif n°49 de 2014 « Mise en œuvre de la directive DEEE 2012/19/UE concernant les déchets des équipements électriques et électroniques », la marque de la poubelle barrée signale que le produit a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'à la fin de sa vie utile il ne doit pas être assimilé aux autres déchets, mais doit être éliminé séparément. Tous les appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) dans une proportion supérieure à 90% de leur poids.

Il faut faire attention à la gestion de ce produit à la fin de sa vie en réduisant les impacts négatifs sur l'environnement et en améliorant l'efficacité d'utilisation des ressources, en appliquant les principes de « les pollueurs sont les payeurs », la prévention, la préparation pour la réutilisation, le recyclage et la récupération. Il est rappelé que l'élimination illégale ou incorrecte du produit implique l'application des sanctions prévues par les dispositions actuelles de la loi.

INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION EN ITALIE

En Italie, les DEEE doivent être remis :

- aux centres de récupération (également appelés îles écologiques plateformes écologiques)
- au revendeur auprès duquel un nouvel appareil est acheté, qui est tenu de les reprendre gratuitement (reprise « un contre un »).

INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION DANS LES PAYS DE L'UNION EUROPÉENNE

La directive communautaire sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) a été transcrite différemment dans chaque pays ; par conséquent, pour éliminer cet appareil, il est conseillé de contacter les autorités locales ou le revendeur afin de s'informer de la méthode correcte d'élimination.

Anomalies

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTION
L'appareil ne s'allume pas.	<p>A) L'interrupteur de l'appareil ou celui du tableau électrique N'est PAS sur « ON » (allumé).</p> <p>B) Le magnétothermique du tableau électrique N'est PAS armé.</p> <p>C) La distribution du courant est interrompue.</p> <p>D) Le câble d'alimentation est endommagé.</p> <p>E) Un fusible est endommagé.</p> <p>F) Le condenseur est en surcharge à cause d'un manque de refroidissement.</p>	<p>A) - B) Rétablir les conditions d'utilisation correctes.</p> <p>C) Attendre le rétablissement des conditions d'utilisation correctes.</p> <p>D - E) S'adresser à un centre d'assistance pour le remplacement.</p> <p>F) Débrancher le courant et nettoyer les ailettes du condenseur à l'aide d'un aspirateur.</p>
L'appareil ne refroidit pas suffisamment	<p>A) La température configurée est trop élevée.</p> <p>B) L'appareil est exposé à la lumière directe du soleil ou à des sources de chaleur directes.</p> <p>C) Les joints d'étanchéité des portes et des tiroirs sont endommagés et ne ferment pas parfaitement.</p> <p>D) Les grilles d'aération du condenseur sont sales ou obstruées par des objets.</p> <p>E) Il n'y a pas assez de gaz réfrigérant.</p> <p>F) La sonde interne ou le thermostat sont en panne.</p>	<p>A) Vérifier les configurations de la température.</p> <p>B) Déplacer l'appareil ou le protéger à l'aide de dispositifs prévus à cet effet.</p> <p>C) S'adresser à un centre d'assistance pour le remplacement.</p> <p>D) Débrancher le courant et nettoyer les ailettes du condenseur et les fentes d'aération à l'aide d'un aspirateur.</p> <p>E - F) S'adresser à un centre d'assistance.</p>

S'il faut s'adresser à un centre d'assistance, il faut toujours fournir :

- la date d'achat ;
- les données de l'appareil, indiquées sur la plaque des données (dernières pages de cette notice) ;
- le défaut qui s'est produit.

RÉPARATIONS ET PIÈCES DE RECHANGE

Ne pas essayer de réparer l'appareil soi-même, cela pourrait causer des dommages corporels et matériels graves et annuler la garantie. Toujours demander l'intervention d'un centre d'assistance agréé et exiger des pièces de rechange D'ORIGINE.

Fiche de sécurité gaz

IDENTIFICATION DES RISQUES

Des expositions prolongées pour l'inhalation peuvent causer des effets anesthésiques, des rythmes cardiaques anormaux et provoquer une mort subite. Le produit vaporisé ou distribué sous forme d'éclaboussures peut provoquer des brûlures dues au gel, aux yeux et à la peau.

MESURES D'URGENCE

Inhalation

Éloigner le sujet de l'exposition et l'emmener dans un endroit chaud. Pratiquer la respiration artificielle, administrer de l'oxygène ou effectuer un massage cardiaque si nécessaire.

Faire appel à une aide médicale d'urgence.

Contact avec la peau

Faire dégeler les zones concernées à l'eau.

Enlever les vêtements contaminés car ils pourraient adhérer à la peau en cas de brûlures dues au gel et se laver immédiatement et abondamment à l'eau tiède. Si une irritation cutanée apparaît ou si des cloques se forment, appeler un médecin.

Contact avec les yeux

Laver immédiatement à l'eau propre en tenant les paupières ouvertes pendant au moins 10 minutes. Appeler un médecin.

Ingestion

Ne pas provoquer le vomissement ! Si le sujet est conscient, faire rincer la bouche à l'eau et faire boire 200-300 ml d'eau.

Faire appel à une aide médicale d'urgence.

MESURES ANTI-INCENDIE

Non inflammable. La décomposition thermique provoque l'émission de vapeurs toxiques et corrosives (chlorure d'hydrogène, fluorure d'hydrogène). En cas d'incendie, utiliser un appareil respiratoire et porter des vêtements de protection appropriés.

Moyens d'extinction

Utiliser des agents extincteurs appropriés à l'incendie environnant.

INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

Inhalation

Des expositions prolongées pour l'inhalation peuvent causer des effets anesthésiques, des rythmes cardiaques anormaux et provoquer une mort subite. Des concentrations plus élevées peuvent causer une asphyxie à cause du contenu d'oxygène réduit dans l'atmosphère.

Contact avec la peau

Les éclaboussures de liquide et le liquide nébulisé peuvent provoquer des brûlures dues au gel. Il est improbable qu'un contact sporadique soit dangereux mais un contact répété et prolongé peut causer l'ablation de la graisse cutanée entraînant sécheresse, crevasses et dermatites.



INFORMATIONS ÉCOLOGIQUES

Se décompose à une rapidité relative dans l'atmosphère inférieure (troposphère). Les produits de décomposition sont hautement dispersés ; ils ont donc une très faible concentration. N'influence pas la pollution photo-chimique (autrement dit, il ne fait pas partie des composés organiques volatiles - VOC - selon ce qui a été établi par l'accord UNECE = Commission économique pour l'Europe des Nations unies). Le potentiel de déplétion ozonique (ODP) est de 0,055 mesuré par rapport à un ODP standard de 1 pour le CFC11 (selon la définition UNEP = Programme des Nations Unies pour l'environnement). La substance est réglementée par le Protocole de Montréal (révision de 1992). Les évacuations du produit dans la nature ne provoquent pas de contamination des eaux à long terme.

CONSIDÉRATIONS SUR L'ÉLIMINATION

Récupérer et recycler le produit : si cela est impossible, effectuer l'élimination dans une structure équipée et autorisée.

Mesures en cas de fuite accidentelle

Garantir une protection personnelle adéquate en utilisant des moyens de protection pour les voies respiratoires durant l'élimination des écoulements accidentels.

Si les fuites sont d'entité modeste, isoler la source de la fuite, laisser évaporer la substance à condition qu'il y ait une ventilation adéquate.

Si les fuites sont importantes, ventiler la zone et contenir la substance qui s'est déversée avec du sable, de la terre ou un autre matériau absorbant qui puisse empêcher le liquide de pénétrer dans les égouts ou dans les trous d'homme car les vapeurs peuvent créer une atmosphère suffocante.

MANIPULATION

Éviter l'inhalation des concentrations élevées des vapeurs. Les concentrations atmosphériques doivent être réduites au minimum et maintenues au niveau minimal raisonnablement possible, au-dessous de la limite d'exposition professionnelle. Les vapeurs étant plus lourdes que l'air, il est possible que des concentrations élevées se forment à proximité du sol où la ventilation générale est faible. Dans ces cas, assurer une ventilation adéquate ou porter des moyens appropriés de protection des voies respiratoires possédant une réserve d'air. Éviter le contact avec des flammes libres et des surfaces chaudes car des produits de décomposition irritants et toxiques peuvent se former. Éviter le contact entre le liquide et les yeux/la peau.

Normes appliquées

L'appareil est conforme aux directives :

2004/108 EC (compatibilité électromagnétique)

2006/95 EC (directive basse tension)

2006/42 EC (directive des machines)

2011/65 EU (directive limitant l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques)

1935/2004 règlement concernant les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires.

L'appareil est conforme aux normes :

EN 61000-3-2

Partie 3 : Limites

Section 2 : limite pour les émissions de courant harmonique (appareils avec courant en entrée de 16 A par phase).

EN 61000-3-3

Partie 3 : Limites

Section 3 : limites des fluctuations de tension du papillotement dans des systèmes d'alimentation basse tension pour les appareils avec courant nominal de 16 A.

EN 55014-1

Limites et méthodes de mesure des caractéristiques de perturbation radioélectrique des appareils électroménagers et appareils similaires ou thermiques, des outils électriques et des appareils électriques similaires.

EN 55014-2

Pré-requis d'immunité pour les appareils électroménagers, les outils et les appareils électriques similaires.

EN 62233

Limites des émissions dirigées vers le corps humain.

EN 60335-1

Partie 1 : Normes générales

Sécurité des appareils électriques à usage domestique et similaire.

EN 60335-2-89

Partie 2 : normes particulières pour les appareils destinés à la réfrigération commerciale comprenant une unité de condensation du fluide frigorigène ou un compresseur incorporé ou à distance.

Les vitrines réfrigérées sont conçues conformément à la norme ISO 23953-2: 2005/Amd.1:2012 notamment : classe climatique 3 (25°C la température ambiante et 60% d'humidité relative), classe de température M2 (+7 -1 °C)

Plaque numéro de série

