

11/2013

Mod: CF1N/86

Production code: AEFL2003



Diamond
catering equipment

3. NORMES ET MISES EN GARDE GÉNÉRALES

3.1. Informations Générales

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

Nous conseillons que les destinataires des informations les lisent attentivement et les appliquent de façon rigoureuse.

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

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

Pour mettre en évidence certaines parties d'une importance considérable ou pour indiquer certaines spécifications importantes, nous avons

3.2. Garantie

L'appareil et les composants de notre fabrication sont couverts par une garantie d'une durée d'1 an à partir de la date d'expédition et cette garantie consiste en la fourniture gratuite des pièces, qui à notre seul jugement, seraient défectueuses.

Ces défauts doivent dans tous les cas être indépendants d'une éventuelle utilisation

adopté des symboles particuliers dont la signification est décrite ci-dessous:

 **Indique des informations importantes concernant la sécurité. Il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en danger la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages.**

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

FR

3.3. Description de l'Appareil

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

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

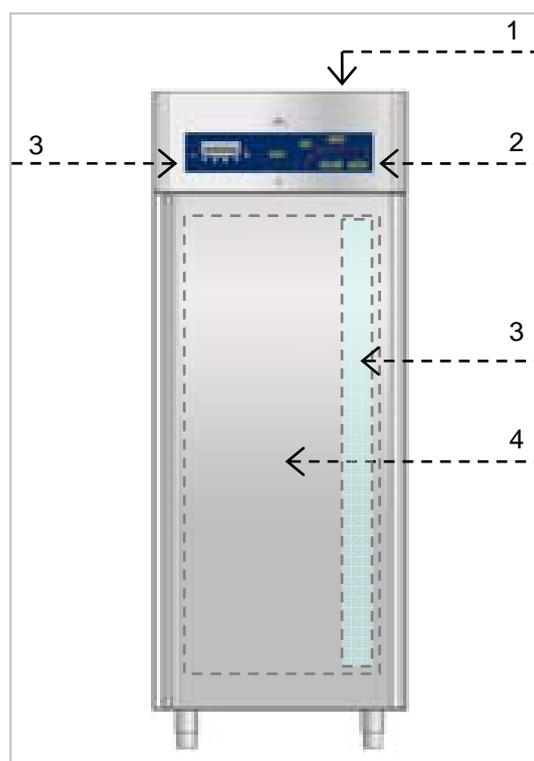
La partie supérieure se caractérise par un panneau de commandes qui permet d'accéder aux parties électriques.

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

incorrecte du produit conformément aux indications reprises dans le manuel.

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

FR

3.4. Plaquette des Caractéristiques

La plaquette d'identification représentée est appliquée directement sur l'appareil. Elle reprend les références et toutes les indications indispensables pour la sécurité d'exercice.

- 1) Code appareil
- 2) Description de l'appareil
- 3) Numéro de série
- 4) Tension et fréquence d'alimentation
- 5) Absorption électrique
- 6) Classe climatique
- 7) Type et Quantité de gaz réfrigérant
- 8) Symbole D3E

CODICE CODE /KODE		1
MODELLO MODEL/MODELL		2
MATRICOLA SERIAL No/SERIEN NR.		3
TENSIONE TENSION/SPANNUNG		4
INPUT LEISTUNGS-AUFNABME POTENZA		5
CLIMATIC CLASS KLIMAKLASSE CLASSE CLIMATICA		6
REFRIGERANT KUEHLMITTEL REFRIGERANTE		7
		8

3.5. Remplacement de Pièces



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



En particulier débrancher l'alimentation électrique au moyen de l'interrupteur différentiel de sectionnement.

En cas de besoin, remplacer les composants usés, utiliser exclusivement des pièces de rechange originales.



Nous déclinons toute responsabilité pour dommages causés aux personnes ou aux composants suite à l'utilisation de pièces de rechange non originales et à des interventions qui peuvent modifier les conditions de sécurité, sans l'autorisation du fabricant.

4. SECURITE

 Nous recommandons de lire attentivement les instructions et les mises en garde contenues dans ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Les informations contenues dans le manuel sont fondamentales pour la sécurité d'utilisation et pour la maintenance de la machine.

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

 L'installation électrique a été conçue conformément à la norme CEI EN 60335-2-24.

 Des adhésifs spéciaux mettent en évidence la présence de tension de réseau à proximité des zones (de toutes façons protégées) présentant des risques de nature électrique

 Avant d'effectuer la connexion, s'assurer qu'un interrupteur omnipolaire adéquat, avec ouverture minimale des contacts de 3 mm, se trouve sur le réseau d'alimentation, en amont de l'appareil (requis pour des appareils fournis sans fiche à connecter à installation fixe).

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

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

Ne pas manipuler ou annuler les dispositifs de sécurité installés. Le non respect de cette

condition peut causer des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

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

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

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

 Pour isoler l'appareil de la tension électrique, retirer la fiche de la prise.

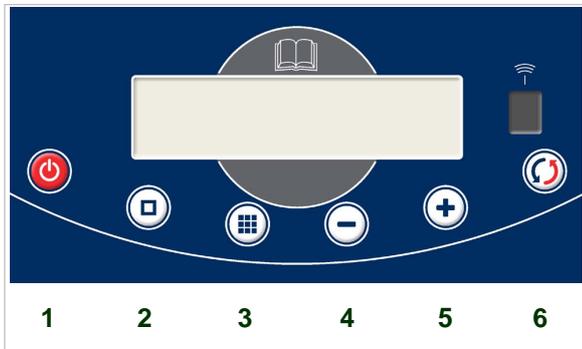
 Toutes les interventions de maintenance qui requièrent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié.

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

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

5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

5.1. Description Commandes



Touche On/Off (1)

Une pression de la touche **ON/OFF** entraîne l'allumage du contrôleur. Sa pression pendant 5 secondes consécutives éteint le contrôleur.



Touche ENTER (2)

Une pression, au cours du fonctionnement normal, permet d'afficher l'état des entrées / sorties.

Une pression à l'intérieur d'un menu confirme la sélection effectuée.



Touche Sélection Menu (3)

La pression de la touche au cours d'un cycle permet d'afficher la date et l'heure actuelle. Après 5 secondes, l'écran affiche les données du cycle en cours. La pression de la touche en STAND-BY permet d'accéder aux menus disponibles.



Touches Augmentation / Diminution (4/5)

Dans l'affichage principal, ces touches ne fonctionnent pas, en sélection Menu elles font défiler les différents menus, en programmation point de consigne, paramètres et humidité elles augmentent ou diminuent la valeur sélectionnée.



Touche Démarrage Cycle (6)

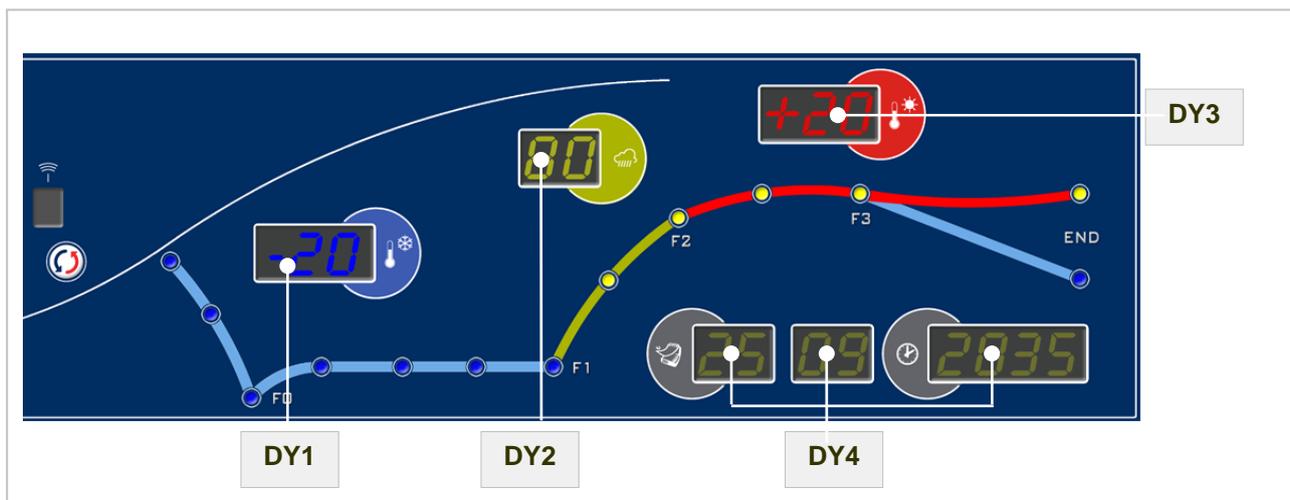
La pression de la touche démarre ou interrompt un cycle de travail.

IRDA

Port INFRAROUGE pour programmation des paramètres.

Attention : la touche ON/OFF  N'isole PAS l'appareil de la tension électrique.

5.2. Affichage SYNOPTIQUE



Affichage Ecran



L'écran **DY1** indique la température de la chambre et il est allumé pendant les phases suivantes :

- Réfrigération (cycle manuel)
- Blocage de la fermentation (cycle automatique)
- Conservation (cycle automatique)



L'écran **DY2** indique l'humidité relative présente dans la chambre et il est allumé pendant les phases où le contrôle de l'humidité est prévu



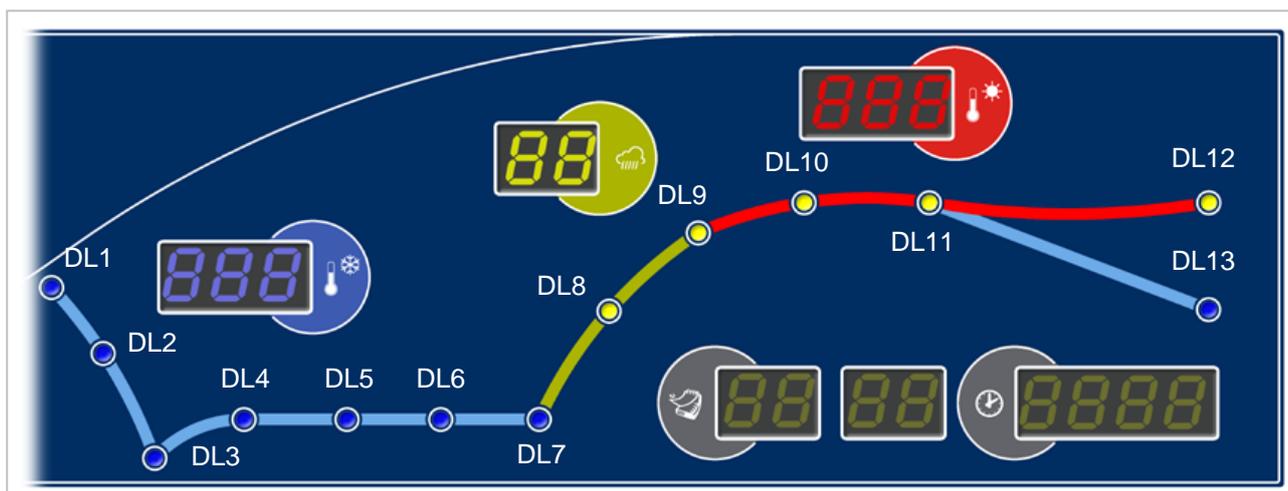
L'écran **DY3** indique la température de la chambre et il est allumé pendant les phases suivantes :

- chauffage (cycle manuel)
- climatisation (cycle manuel)
- réveil (cycle automatique)
- fermentation (cycle automatique)
- ralentissement (cycle automatique)



Le groupe d'écrans **DY4** forment le dateur et indiquent les valeurs suivantes :

- jour, mois et heure réelle avec carte en stand-by ou cycle manuel en cours
- jour, mois et heure de fin de cycle si cycle automatique en cours



Affichage LED

Ci-dessous la logique de fonctionnement.

CYCLE MANUEL

➤ Réfrigération

DL1, DL2, DL3, DL4, DL5, DL6 et **DL7** allumés au cours de la configuration d'une phase de réfrigération.

DL1, DL2 allumés fixement, **DL3** clignotant pendant une phase de réfrigération si le point de consigne de température n'a pas été atteint.

DL1, DL2, DL3, DL4, DL5, DL6, DL7 allumés fixement au cours d'une phase de réfrigération si le point de consigne de température a été atteint

➤ Chauffage

DL7, DL8, DL9, DL10, DL11 allumés fixement au cours de la configuration d'une phase de chauffage.

DL7, DL8 allumés fixement, **DL9** clignotant pendant une phase de chauffage si le point de consigne de température n'a pas été atteint.

DL7, DL8, DL9, DL10, DL11 allumés fixement pendant une phase de chauffage si le point de consigne de température a été atteint.

➤ Climatisation

DL11, DL12, DL13 allumés fixement au cours de la configuration d'une phase de climatisation.

DL11 allumé fixement, **DL12** et **DL13** clignotants pendant une phase de climatisation si le point de consigne de température n'a pas été atteint.

DL11, DL12, DL13 allumés fixement pendant une phase de climatisation si le point de consigne de température a été atteint.

CYCLE AUTOMATIQUE

➤ Blocage

DL1, DL2, DL3 allumés fixement au cours de la configuration d'une phase de blocage.

DL1, DL2 allumés fixement, **DL3** clignotant pendant une phase de blocage si le point de consigne de température n'a pas été atteint.

DL1, DL2, DL3 allumés fixement pendant une phase de blocage si le point de consigne de température a été atteint.

➤ Conservation

DL3, DL4, DL5, DL6, DL7 allumés fixement au cours de la configuration d'une phase de conservation.

DL4, DL5 allumés fixement, **DL6, DL7** clignotants pendant une phase de conservation si le point de consigne de température n'a pas été atteint.

DL4, DL5, DL6, DL7 allumés fixement pendant une phase de conservation si le point de consigne de température a été atteint.

➤ Réveil

DL7, DL8, DL9 allumés fixement au cours de la configuration d'une phase de réveil.

DL8 allumé fixement, **DL9** clignotant pendant une phase de réveil si le point de consigne de température n'a pas été atteint.

DL8, DL9 allumés fixement pendant une phase de réveil si le point de consigne de température a été atteint.

➤ Fermentation

DL9, DL10, DL11 allumés fixement au cours de la configuration d'une phase de fermentation.

DL10 allumé fixement, **DL11** clignotant pendant une phase de fermentation si le point de consigne de température n'a pas été atteint.

DL10, DL11 allumés fixement pendant une phase de fermentation si le point de consigne de température a été atteint.

➤ Ralentissement

DL11, DL12, DL13 allumés fixement au cours de la configuration d'une phase de ralentissement.

DL12 allumé et **DL13** éteint pendant une phase de ralentissement si le point de consigne de température est supérieur ou égal au point de consigne de température de la phase de fermentation.

DL12 éteint et **DL13** allumé si le point de consigne de température est inférieur au point de consigne de température configuré pour la phase de fermentation.

NOTE : Les leds correspondants aux phases déjà terminées restent éteints pendant l'exécution des phases suivantes.

5.3. Fonctions

Allumage / Arrêt du Contrôleur

03/02/2006

Mar 17:35

A l'allumage par la pression de la touche ON/OFF , l'écran affiche la date / heure courante.

OFF

Au moment d'éteindre en appuyant pendant 5 secondes la touche , le contrôleur affiche l'écran OFF : Dans ces conditions, toutes les sorties du contrôleur sont forcées de s'éteindre et le contrôleur lui-même entre dans un mode de fonctionnement à consommation réduite (égale à 0,3W environ).

La carte électronique prévoit 8 menus :

- **Menu 1** : Cycles Manuels (Réfrigération, Chauffage et Climatisation)
- **Menu 2** : Cycles Automatiques (7 cycles personnalisables sont disponibles)
- **Menu 3** : Cycle de Refroidissement
- **Menu 4** : Cycle de Dégivrage
- **Menu 5** : Cycle de Réglage Horloge
- **Menu 6** : Réglage Heure Légale
- **Menu 7** : Choix de la Langue
- **Menu 8** : Menu Configurations (Paramètres, Entrées et Sorties, etc.)

FR

Menu 01 : Cycle Manuel

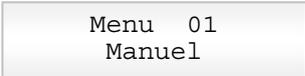
Le cycle manuel se compose de trois phases :

- REFRIGERATION
- CHAUFFAGE

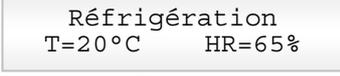
➤ CLIMATISATION

Chaque phase est indépendante et le passage automatique d'une phase à l'autre n'est pas prévu.

Réfrigération

1.  Avec la machine en

STAND-BY appuyer la touche  et sélectionner le menu 01 **MANUEL**.

2.  La pression de

la touche  permet d'entrer dans le mode de configuration du Cycle Manuel. Les

touches   permettront de passer d'une phase à l'autre et l'écran affiche la phase du cycle : sélectionner la phase **REFRIGERATION**.

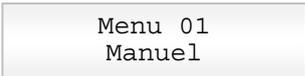
3.  En appuyant la

touche  la température clignote; les touches   permettront d'en modifier la valeur.

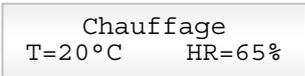
4. Après avoir effectué la modification, pour confirmer la valeur, appuyer la touche .

Pour modifier encore une fois les valeurs de température, répéter la procédure ou, pour démarrer la phase de réfrigération, appuyer la touche .

Chauffage

1.  Avec la machine en

STAND-BY appuyer la touche  et sélectionner le menu 01 **MANUEL**.

2.  La pression de la

touche  permet d'entrer dans le mode de configuration du Cycle Manuel. Les touches

  permettront de passer d'une phase à l'autre et l'écran affiche la phase du cycle : sélectionner la phase **CHAUFFAGE**.

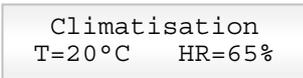
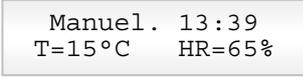
3.  En appuyant la

touche  la température clignote; les touches   permettront d'en modifier la valeur.

4. Après avoir effectué la modification, pour confirmer la valeur, appuyer la touche  : la valeur de l'humidité clignote. Les touches   permettront d'en modifier la valeur.
5. Appuyer la touche  pour confirmer la nouvelle valeur d'humidité.

Pour modifier encore une fois les valeurs de température et d'humidité, répéter la procédure ou, pour démarrer la phase de chauffage, appuyer la touche .

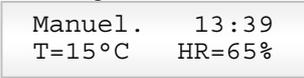
Climatisation

1.  Avec la machine en STAND-BY appuyer la touche  et sélectionner le menu 01 **MANUEL**.
2.  La pression de la touche  permet d'entrer dans le mode de configuration du Cycle Manuel. Les touches   permettront de passer d'une phase à l'autre et l'écran affiche la phase du cycle : sélectionner la phase **CLIMATISATION**.
3.  En appuyant la touche  la température clignote; les touches   permettront d'en modifier la valeur.
4. Après avoir effectué la modification, pour confirmer la valeur, appuyer la touche  : la valeur de l'humidité clignote. Les touches   permettront d'en modifier la valeur.

5. Appuyer la touche  pour confirmer la nouvelle valeur d'humidité.

Pour modifier encore une fois les valeurs de température et d'humidité, répéter la procédure ou, pour démarrer la phase de climatisation, appuyer la touche .

Indépendamment du cycle en cours, la première ligne indique que la phase d'un cycle Manuel est en exécution et que l'heure actuelle est 13:39. La deuxième ligne indique la température de la chambre, dans cet exemple 15°C, et si l'utilisation de la sonde d'humidité est activée, l'humidité mesurée par la sonde, dans cet exemple, elle est de 65%.

Appuyer la Touche  pour retourner à l'affichage et à la modification éventuelle des SET,  appuyer la touche  pour afficher la phase en cours.

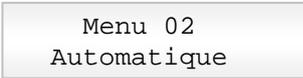
La Touche  permet d'interrompre et ensuite de redémarrer une phase en cours.

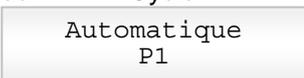
Menu 02 : Cycle Automatique

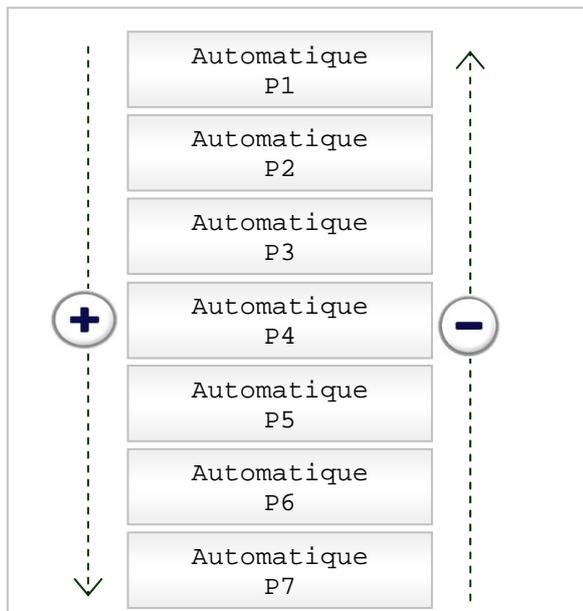
Il y a 7 Programmes sélectionnables P01... P07 et chaque cycle automatique se compose de cinq phases :

1. BLOCAGE DE LA FERMENTATION
2. CONSERVATION
3. REVEIL
4. FERMENTATION
5. RALENTISSEMENT

A la fin de chaque phase, a lieu le passage automatique à la phase suivante.

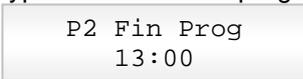
1. Avec la machine en STAND-BY appuyer la touche  et sélectionner le menu  avec les touches

  . La pression de la touche  permet d'entrer dans le mode de configuration du Cycle Automatique :  . Les touches   permettent de passer d'un programme à l'autre et l'écran affiche le numéro du programme.



2. Appuyer la touche pour entrer dans le mode de configuration du Programme

sélectionné , cette fonction n'est présente que si le paramètre **P69=1**. Les premières valeurs affichées sont type et heure fin de programme.

3.  En appuyant la

touche l'heure de fin de programme clignote; les touches permettront d'en modifier la valeur. Après avoir effectué la modification, pour confirmer la valeur, appuyer la touche .

4.  Appuyer la touche

pour passer à la phase de **BLOCAGE**.

5.  En appuyant la

touche la durée de la phase clignote; les touches permettront d'en modifier la valeur. Après avoir effectué la modification, pour confirmer la valeur, appuyer la touche : la valeur de la température clignote.

Les touches permettront d'en modifier la valeur. Appuyer la touche pour confirmer la nouvelle valeur de température.

6.  Appuyer la touche

pour passer à la phase de **CONSERVATION**. En appuyant la touche la température clignote; les touches permettront d'en modifier la valeur. Après avoir effectué la modification, pour confirmer la valeur, appuyer la touche .

7.  Appuyer la touche

pour passer à la phase de **REVEIL**. En appuyant la touche la durée de la phase clignote; les touches permettront d'en modifier la valeur. Après avoir effectué la modification, pour confirmer la valeur, appuyer la touche : la valeur de la température clignote. Continuer ainsi jusqu'à la modification de l'humidité.

8.  Appuyer la touche

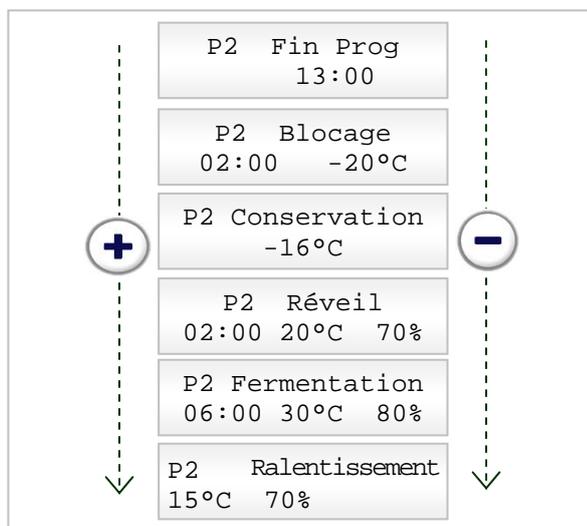
pour passer à la phase de **FERMENTATION**. En appuyant la touche la durée de la phase clignote; les touches permettront d'en modifier la valeur. Après avoir effectué la modification, pour confirmer la valeur, appuyer la touche : la valeur de la température clignote. Continuer ainsi également pour les valeurs d'humidité.

9.  Appuyer la touche

pour passer à la phase de **RALENTISSEMENT**. En appuyant la touche la valeur de la température clignote; les touches permettront d'en modifier la valeur. Après avoir effectué la modification, pour confirmer la valeur, appuyer la touche : la valeur de l'humidité clignote. les touches permettront d'en modifier la valeur. Après avoir effectué la modification,

pour confirmer appuyer la touche 

P2 Fin Prog
13:00



10. En appuyant la touche , le cycle repart de 4.

La pression de la touche  permet de lancer l'exécution du programme, l'écran affiche :

Fin Prog
Lun 03/07/06

pour indiquer qu'étant données les configurations effectuées, le programme terminera le 3 juillet 2006. Si la date de fin indiquée est celle souhaitée, appuyer la

touche , pour confirmer et lancer l'exécution du programme, dans le cas contraire appuyer la

touche  pour modifier la date de fin de programme, cette fonction est activée si le paramètre **P70=1**.

Fin Prog
09:05

L'écran affiche : Le jour

clignote, avec la touche  déplacer la date de

fin de programme, appuyer la touche  pour confirmer la nouvelle date et appuyer la touche

 pour lancer l'exécution du cycle.

Pendant l'exécution d'un cycle automatique,

P2 Blocage
T=15°C

l'écran affiche : où : **P2** représente le programme en cours, **BLOCAGE** est la phase en cours, T=15°C est la température lue par la sonde chambre.

Si la phase prévoit aussi l'humidification avec sonde, le pourcentage d'humidité présente est affiché.

La pression de la touche  permet d'afficher la

03/02/06
Mar 17:35

date et l'heure actuelle. Après 5 secondes, l'écran affiche les données du cycle en cours.

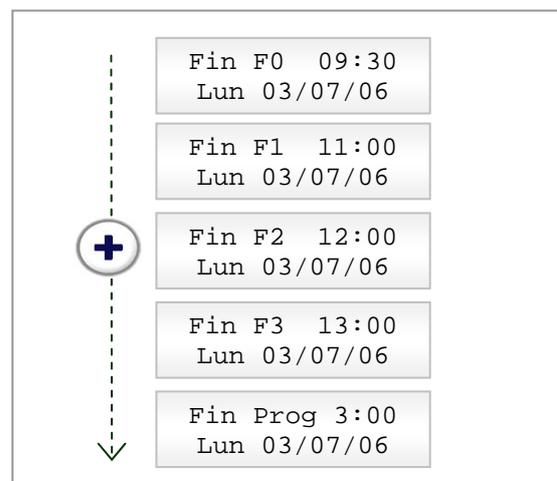
La pression de la touche  permet d'afficher la date et l'heure de fin de la phase en cours.

En appuyant à nouveau la touche , il est possible d'afficher la date et l'heure de fin des phases suivantes.

Les phases sont codifiées de la façon suivante :

- **F0** = phase de blocage (Température – Durée)
- **F1** = phase de Conservation (Température)
- **F2** = phase de Réveil (Température – Humidité - Durée)
- **F3** = phase de Fermentation (Température – Humidité - Durée)
- **F4** = phase de Ralentissement (Température – Humidité)

Après 5 secondes, l'écran affiche les données du cycle en cours.



La pression de la touche  permet d'afficher les entrées/sorties.

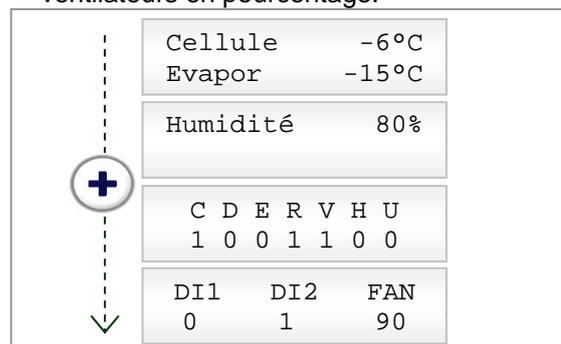
Les touches   permettent de faire défiler les grandeurs à afficher.

Ci-dessous la signification des valeurs mises en évidence :

- **Chambre** = Température lue par la sonde chambre
- **Evapor** = Température lue par la sonde évaporateur
- **Humidité** = Valeur lue par la sonde humidité

- **C** = Etat de la sortie Compresseur (0=relais désactivé 1=relais activé)
- **D** = Etat de la sortie Dégivrage (0=relais désactivé 1=relais activé)
- **E** = Etat de la sortie Electrovanne (0=relais désactivé 1=relais activé)
- **R** = Etat de la sortie Résistances (0=relais désactivé 1=relais activé)
- **V** = Etat de la sortie Ventilateurs Evaporateur (0=relais désactivé 1=relais activé)
- **H** = Etat de la sortie Générateur de Vapeur (0=relais désactivé 1=relais activé)
- **U** = Etat de la sortie Vanne d'injection (0=relais désactivé 1=relais activé)
- **DI1** = Etat de l'entrée digitale 1 (1=entrée activée)

- **DI2** = Etat de l'entrée digitale 2 (1=entrée activée)
- **FAN** = Vitesse ventilateurs en pourcentage.



En tout moment, la pression de la touche  bloque l'exécution du cycle. Le cycle reste cependant sélectionné.

Quand le cycle est terminé (fin de la phase de fermentation), le buzzer s'active pendant 15 secondes. Ensuite la carte lance le cycle de ralentissement.

FR

La carte électronique dispose de 7 programmes mémorisés :

Programma		P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Blocco		04.00	23.00	04.00	23.00	04.00	23.00	04.00
		-2 °C	-2 °C	-2 °C	2 °C	-10 °C	-10 °C	-10 °C
Conservazione		4 °C	4 °C	4 °C	4 °C	-8 °C	-8 °C	-8 °C
		2.00	2.00	2.00	2.00	3.00	3.00	3.00
Risveglio		16 °C	16 °C	16 °C				
		70 %	70 %	70 %	70 %	70 %	70 %	70 %
		2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00
Lievitazione		26 °C	26 °C	26 °C				
		75 %	75 %	75 %	75 %	75 %	75 %	75 %
		6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00
Rallentamento		15 °C	15 °C	15 °C				
		75 %	75 %	75 %	75 %	75 %	75 %	75 %



Quand la carte est en STAND-BY, en appuyant la touche  pendant 3 secondes, le programme correspondant au jour de la semaine où on effectue l'activation part automatiquement;

donc si le mercredi on maintient enfoncée la touche  pendant 3 secondes, le programme P3 commence immédiatement.

Menu 03 : Cycle de Pré-Refroidissement

Il est possible d'effectuer un cycle de pré-refroidissement avant d'exécuter un cycle manuel ou automatique. Avec la machine en STAND-BY appuyer la touche

 et sélectionner le menu REFROIDIR avec

les touches   : 

Pour sélectionner le cycle, appuyer la touche . On entre dans la modification du Point de

Consigne : 

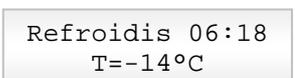
Appuyer  pour entrer en modification et la

valeur commence à clignoter, les touches 

 permettront d'en modifier la valeur.

La pression de la touche  confirme la valeur configurée et la donnée ne clignote plus, la

pression de la touche  lance l'exécution du cycle.

L'écran affiche . La première ligne indique qu'un cycle de refroidissement est en exécution et que l'heure actuelle est 06:18. La deuxième ligne indique que la température de la chambre est de -14°.

Appuyer la touche  pour retourner à la modification du Point de Consigne. La modification du Point de Consigne reste mémorisée.

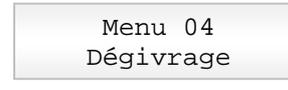
Quand la température configurée est atteinte, le buzzer s'active de façon intermittente.

Menu 04 : Cycle de Dégivrage

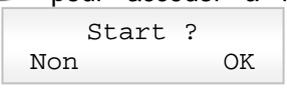
Il est possible d'effectuer un Dégivrage à partir du clavier quand la carte est en STAND-BY.

Avec la machine en STAND-BY appuyer la touche

 et sélectionner le menu DEGIVRAGE avec

les touches   : 

Appuyer la touche  pour accéder à la

demande de dégivrage : 

Appuyer la touche  pour sortir du menu et le dégivrage ne s'effectue pas; Appuyer la touche

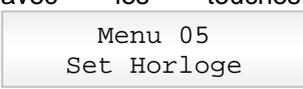
 pour activer un dégivrage.

Menu 05 : Réglage Horloge

Avec la machine en STAND-BY appuyer la touche

 et sélectionner le menu SET HORLOGE

avec les touches   :

. Appuyer la touche

 pour accéder à la modification de l'heure.

 Le chiffre clignotant

peut être modifié avec les touches  .

Appuyer la touche  pour confirmer la valeur et passer à la donnée suivante. Appuyer la touche

 pour retourner au Menu Principal.

Menu 06 : Réglage Heure LEGALE

Avec la machine en STAND-BY appuyer la touche

 et sélectionner le menu HEURE LEGALE

avec les touches   :

. Appuyer la touche 

pour accéder à la modification de l'heure.

Les touches   permettent de modifier

l'heure : . Une pression

de la touche  confirme la modification de

l'heure. Appuyer la touche  pour retourner au Menu Principal.

Menu 07 : Choix de la Langue

Avec la machine en STAND-BY appuyer la touche

 et sélectionner le menu **LANGUE** avec les

touches   :

Menu 07
Langue

Appuyer la touche  pour afficher la première

langue disponible :

Langue
Français

Les touches   permettent d'accéder aux autres langues configurables. Quand sur l'écran apparaît la langue souhaitée, appuyer la touche  pour la confirmer, ou la touche  pour sortir sans modifier la configuration.

Menu 08 : CONFIGURATIONS

Avec la machine en STAND-BY appuyer sur la

touche  et sélectionner le menu

CONFIGURATIONS avec les touches   :

Menu 08
Reglages

Si la touche  est appuyée, un mot de passe est demandé pour accéder aux sous-menus de

configuration:

Reglages
Password 0

Sélectionner le mot de passe avec les touches

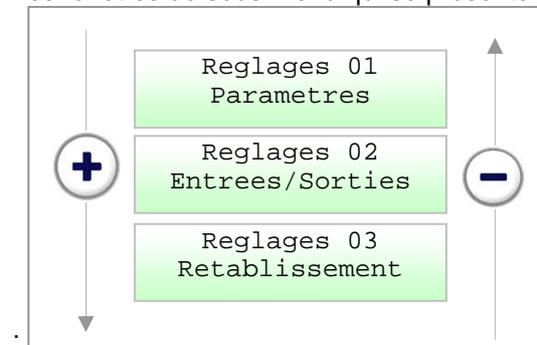
  et appuyer sur la touche 

Le mot de passe est **-19**.

Si le mot de passe est correct, le premier sous-menu s'affiche sinon on sort des menus.

Appuyer la touche  pour retourner au Menu Principal.

Les fenêtres de sous-menu qui se présentent sont



La pression successive des touches   permet de faire défiler sur l'écran les différents sous-menus.

Pour accéder à chaque sous-menu individuel, appuyer la touche .

Appuyer la touche  pour retourner au Menu Principal.

Configurations 01 : Paramètres

Si la touche  est appuyée, on accède à la modalité de programmation des paramètres.

Reglages 01
Parametres

Sur la première ligne de l'écran, on visualise le premier paramètre avec la valeur courante et

l'unité de mesure:

P01 = -5°C

Avec la pression des touches  , il est possible de faire défiler tous les paramètres du contrôleur.

En appuyant sur  on accède à la variation du paramètre visualisé.

P01 = -5°C
-5

Avec la pression des touches  , il est possible de modifier la valeur du paramètre. Une autre pression de la touche  confirme la

variation du paramètre. Appuyer la touche  pour retourner au Menu Principal.

Configurations 02: Entrées/Sorties

La pression de la touche  permet d'entrer dans le mode d'affichage des entrées et sorties.

Reglages 02
Entrees/Sorties

Les touches   permettent de faire défiler les grandeurs à afficher.

Cell -6°C
Evapor -15°C

Humidité 80%

C D E R V H U
1 0 0 1 1 0 0

DI1 DI2 FAN
0 1 90

Où:

- **Chambre** = Température lue par la sonde chambre
- **Evapor** = Température lue par la sonde évaporateur

- **Humidité** = Valeur lue par la sonde humidité
- **C** = Etat de la sortie Compresseur (0=relais désactivé 1=relais activé)
- **D** = Etat de la sortie Dégivrage (0=relais désactivé 1=relais activé)
- **E** = Etat de la sortie Electrovanne (0=relais désactivé 1=relais activé)
- **R** = Etat de la sortie Résistances (0=relais désactivé 1=relais activé)
- **V** = Etat de la sortie Ventilateurs Evaporateur (0=relais désactivé 1=relais activé)
- **H** = Etat de la sortie Générateur de Vapeur (0=relais désactivé 1=relais activé)
- **U** = Etat de la sortie Vanne d'injection (0=relais désactivé 1=relais activé)
- **DI1** = Etat de l'entrée digitale 1 (1=entrée activée)
- **DI2** = Etat de l'entrée digitale 2 (1=entrée activée)
- **FAN** = Vitesse ventilateurs en pourcentage.

Configurations 03: Restauration des Paramètres Originaux

Si la touche  est appuyée, on accède à la demande de réinitialisation des paramètres originaux.

Reglages 03
Retablissement

originaux.

En appuyant sur la touche , on sort du menu et aucune restauration n'est effectuée. En

appuyant sur la touche , on restaure les paramètres originaux par défaut.

Retablissement ?
Non OUI

5.4. Conseils d'utilisation

Inactivité prolongée

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

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

6. Vider l'eau du générateur de vapeur après avoir retiré le collier

Conseils pour l'Utilisation Normale

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

- Eviter d'obstruer la zone supérieure, avant ou arrière de l'unité de condensation pour favoriser au maximum l'élimination de la chaleur du condenseur.
- Maintenir toujours propre la partie avant du condenseur à l'aide d'une brosse souple et éviter d'utiliser des outils durs ou métalliques

qui pourraient endommager les ailettes du condenseur.

- Contrôler que les superficies d'appui de l'appareil soient bien planes.
- Eviter d'introduire des substances liquides ou solides à des températures supérieures à la température ambiante et de toute façon n'introduire les aliments qu'après que l'appareil ait atteint la température de fonctionnement.

- Eviter d'entasser les aliments à conserver en contact avec les parois internes pour ne pas bloquer la circulation de l'air qui garantit une température uniforme à l'intérieur du compartiment frigorifique.
- Réduire le plus possible le nombre et la durée des ouvertures des portes.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

6.1. Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance



Avant d'effectuer toute intervention de maintenance, activer tous les dispositifs de sécurité prévus. En particulier débrancher

l'alimentation électrique au moyen de l'interrupteur automatique de sectionnement.

6.2. Maintenance Ordinaire

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

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

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

Pour nettoyer l'acier inoxydable, ne pas utiliser d'éponges en métal ou de brosses en fer car elles peuvent déposer des particules ferreuses qui en s'oxydant provoquent de la rouille.

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

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



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

Périodiquement faire exécuter par du personnel spécialisé les opérations suivantes :

- Nettoyer périodiquement le condenseur en utilisant des équipements adéquats (aspirateurs ou brosses souples).
- Contrôler l'étanchéité parfaite de la porte et, si nécessaire, la remplacer.
- Nettoyer périodiquement la cuvette d'évaporation condensation.
- Vérifier que les connexions électriques ne se soient pas desserrées.
- Vérifier le bon fonctionnement de la résistance montante (sur les modèles BT).
- Contrôler le fonctionnement de la carte électronique et des sondes.
- Vérifier le fonctionnement correct de l'installation électrique.
- Après avoir ouvert le panneau de fermeture du kit générateur de vapeur, démonter le générateur et le détartrer en utilisant de l'eau courante. Assembler le tout.

7. PANNES

Les informations fournies ci-dessous ont pour but d'aider à identifier et à corriger les anomalies et dysfonctionnements éventuels qui pourraient se présenter au cours de l'utilisation. Certains problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur;

pour tous les autres problèmes, une compétence précise est nécessaire et ces opérations ne doivent donc être effectuées que par du personnel qualifié.

Problème	Causes	Solutions
Le groupe frigorifique ne démarre pas	Fin dégivrage	Il repart après un arrêt de 3 minutes.
	Absence de Tension	Contrôler fiche, prises, fusibles et réseau électrique
	Autres causes	 Contactez le centre d'assistance.
Le groupe frigorifique fonctionne sans arrêt tout en ne refroidissant pas suffisamment	Local trop chaud	aérer le local
	Condenseur encrassé	nettoyer le condenseur
	Étanchéité insuffisante des portes	contrôler les joints d'étanchéité
	Quantité insuffisante de gaz réfrigérant	 Contactez le centre d'assistance.
	Vanne gaz chaud partiellement ouverte (uniquement version 60x40)	 Contactez le centre d'assistance.
	Résistances toujours insérées	 Contactez le centre d'assistance.
	Ventilateur du condenseur arrêté	 Contactez le centre d'assistance.
	Ventilateur évaporateur arrêté	 Contactez le centre d'assistance.
Le groupe frigorifique ne s'arrête pas	Sonde en panne	 Contactez le centre d'assistance.
	Thermostat en panne	 Contactez le centre d'assistance.
Présence de glace à l'intérieur de l'évaporateur	Appareil mal nivelé	rétablir la mise à niveau en agissant sur les pieds réglables
	Vanne gaz chaud en panne (uniquement version 60x40)	 Contactez le centre d'assistance.
	Résistances qui ne fonctionnent pas	vérifier l'activation dégivrage (uniquement sur les modèles avec dégivrage électrique)
Appareil bruyant	Vibrations persistantes	vérifier qu'il n'y ait pas de contacts entre l'appareil et d'autres objets tant à l'intérieur qu'à l'extérieur

Problème	Causes	Solutions
La fiche électronique reste éteinte.	Câble d'alimentation non branché correctement.	Vérifier la connexion électrique
	Fusibles interrompus	Vérifier et remplacer les fusibles
La machine ne réchauffe pas correctement	Klixon de protection (PTRC) interrompu.	Vérifier et remplacer le composant.
Humidité insuffisante en chambre de lévitation	Robinet d'eau fermé	Ouvrir le robinet chargé d'eau
	Filtre d'eau obstrué	Nettoyer le filtre
	Mauvais fonctionnement de l'électrovanne chargement d'eau	Remplacer le composant
	Mauvais fonctionnement de l'électrovanne chargement vapeur	Vérifier et remplacer le composant.
	Résistance boiler ne fonctionne pas	Vérifier et remplacer le composant.
Tuyau entrée d'eau déformé (pression élevée à l'intérieur du boiler).	Mauvais fonctionnement de l'électrovanne chargement vapeur	Vérifier et remplacer le composant.
	Soupape sécurité boiler bloquée	Vérifier et remplacer le composant.
	Absence réducteur de pression	Vérifier et insérer le réducteur dans la soupape chargement eau

Problème	Effets	Causes	Solutions
Alarme Sonde Chambre L'écran affiche le message suivant: <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">ALL Sonde Cell</div> Le buzzer est activé.	Tout cycle en cours est bloqué et toutes les sorties désactivées. Le buzzer peut être désactivé en appuyant une touche quelconque	Sonde chambre en panne	Remplacer la sonde de la chambre  Contactez le centre d'assistance. Quand l'erreur disparaît, le cycle reprend.
Alarme Sonde Evaporateur L'écran affiche le message suivant: <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">ALL Sonde Evap</div> le buzzer est activé.	Tout cycle en cours est bloqué et toutes les sorties désactivées. Le buzzer peut être désactivé en appuyant une touche quelconque	Sonde évaporateur en panne	Remplacer la sonde de l'évaporateur  Contactez le centre d'assistance. Quand l'erreur disparaît, le cycle reprend.

Problème	Effets	Causes	Solutions
<p>Alarme Haute Température évaporateur L'écran affiche le message suivant:</p> <p>AL Haute T Evap</p> <p>le buzzer est activé. La température relevée par la sonde de l'évaporateur a dépassé la valeur limite (60°C)</p>	<p>Tout cycle en cours est bloqué et toutes les sorties désactivées.</p> <p>Le buzzer peut être désactivé en appuyant une touche quelconque.</p>	<p>Ventilateur évaporateur arrêté.</p> <p>Résistances toujours insérées.</p>	<p>Remplacer le ventilateur évaporateur</p> <p> Contactez le centre d'assistance. Quand l'erreur disparaît, le cycle reprend.</p> <p>Vérifier la connexion de la résistance de chauffage</p> <p> Contactez le centre d'assistance. Quand l'erreur disparaît, le cycle reprend.</p>
<p>Alarme Sonde Humidité L'écran affiche le message suivant:</p> <p>ALL SondeHumid</p> <p>le buzzer est activé.</p>	<p>Tout cycle en cours est bloqué et toutes les sorties désactivées.</p> <p>Le buzzer peut être désactivé en appuyant une touche quelconque.</p>	<p>Sonde humidité en panne.</p>	<p>Remplacer la sonde humidité  Contactez le centre d'assistance. Quand l'erreur disparaît, le cycle reprend.</p>
<p>Alarme Thermostat de Sécurité Générateur de Vapeur L'écran affiche le message suivant:</p> <p>ALL Thermostat</p> <p>le buzzer est activé.</p>	<p>Tout cycle en cours est bloqué et toutes les sorties désactivées.</p> <p>Le buzzer peut être désactivé en appuyant une touche quelconque.</p>	<p>Raccordement eau non effectué.</p> <p>Vanne de décharge eau défectueuse.</p>	<p>Effectuer le raccordement du boiler au réseau hydraulique au moyen de tuyaux fournis. Quand l'erreur disparaît, le cycle reprend.</p> <p> Contactez le centre d'assistance.</p>
<p>Signalisation Ouverture Porte L'écran affiche le message suivant:</p> <p>Porte Ouverte</p> <p>le buzzer est activé.</p>	<p>Le buzzer peut être désactivé en appuyant une touche quelconque.</p>	<p>Ouverture Porte.</p>	<p>Le signalement se désactive automatiquement lorsque la porte se ferme.</p>
<p>Alarme RTC L'écran affiche le message suivant:</p> <p>ALL RTC</p> <p>le buzzer est activé.</p>	<p>Tout cycle en cours est bloqué et toutes les sorties désactivées.</p> <p>Le buzzer peut être désactivé en appuyant une touche quelconque.</p>	<p>Dysfonctionnement horloge interne. Heure non réglée</p>	<p>Régler la date et l'heure courante. (voir chapitre spécifique)</p>
<p>Alarme EEPROM L'écran affiche le message suivant:</p> <p>ALL EEprom</p> <p>le buzzer est activé.</p>	<p>Tout cycle en cours est bloqué et toutes les sorties désactivées.</p> <p>Le buzzer peut être désactivé en appuyant une touche quelconque.</p>	<p>Dysfonctionnement interne de la carte électronique.</p>	<p>Remplacer la carte électronique.</p> <p> Contactez le centre d'assistance.</p>

8. INSTALLATION

8.1. Emballage Et Déemballage

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

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



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



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

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



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

Tout dommage éventuel doit être immédiatement signalé au transporteur.

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

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

Enlever l'emballage en carton vers le haut.

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

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



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



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

8.2. Installation

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

La zone d'installation doit être dotée de tous les branchements d'alimentation et de vidange des résidus de production, elle doit être suffisamment éclairée et satisfaire à toutes les conditions hygiéniques et sanitaires conformément aux lois en vigueur.

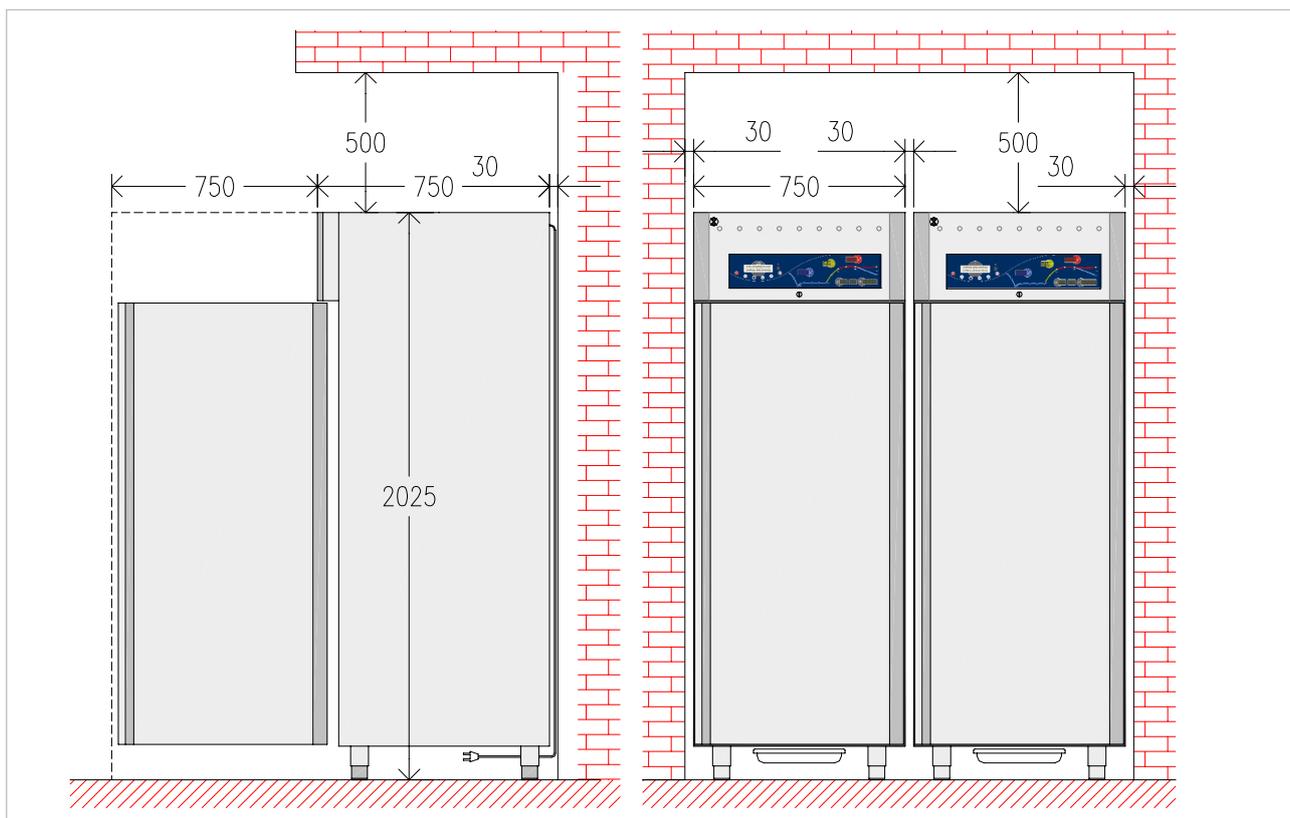
Pour optimiser les consommations et réduire l'usure de la machine, ne pas l'installer à proximité de sources de chaleur ou dans des locaux avec des températures trop élevées.

Procéder à la mise à niveau de l'appareil en agissant sur les pieds individuels.

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

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

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



8.3. Connexion Alimentation Electrique

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

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

i L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement 230V 1+N~ 50Hz. Sur demande,

il est possible de commander des appareils avec des tensions différentes.

! Avant d'effectuer la connexion, s'assurer de la présence sur le réseau d'alimentation, en amont de l'appareil, d'un interrupteur différentiel d'une puissance capable de préserver l'appareil de surcharges ou de courts-circuits

8.4. Raccordement eau

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

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

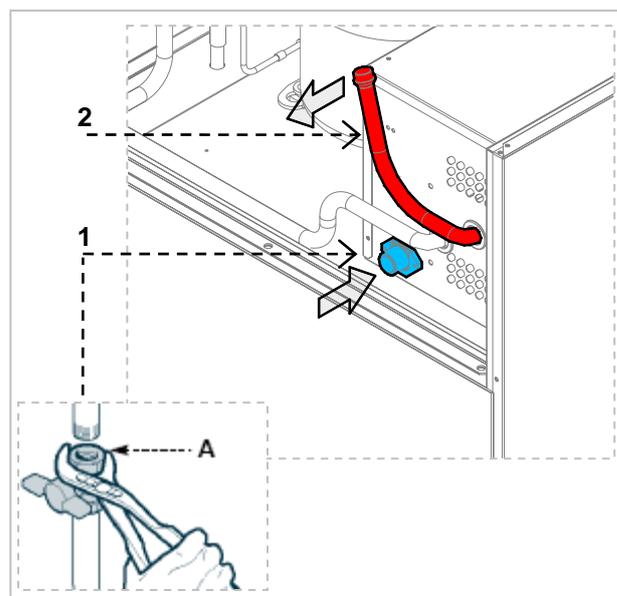
Fermentation Contrôlée 60x40

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

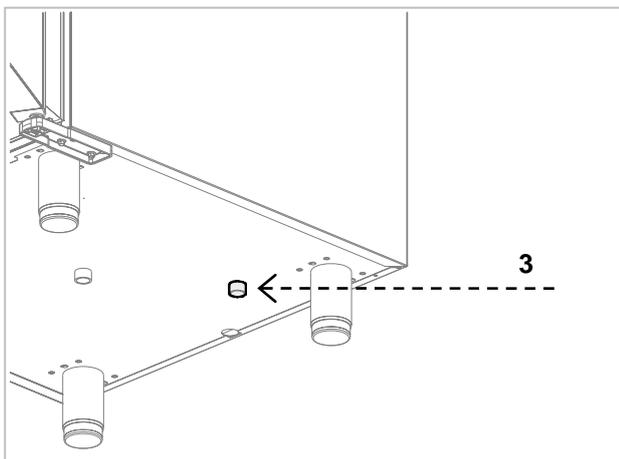
La température de l'eau doit être comprise entre 5°C et 50°C.

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

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



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



Fermentation Contrôlée 60x80

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

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

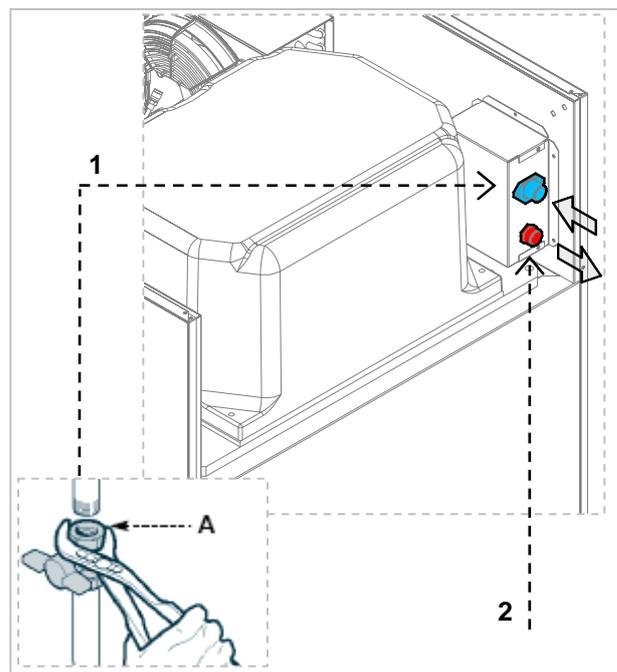
La pression de l'eau doit être suffisante pour garantir le fonctionnement correct (voir tableau suivant).

8.5. Test

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

Son fonctionnement est garanti par le fait qu'il a passé des tests (test électrique - test fonctionnel -

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

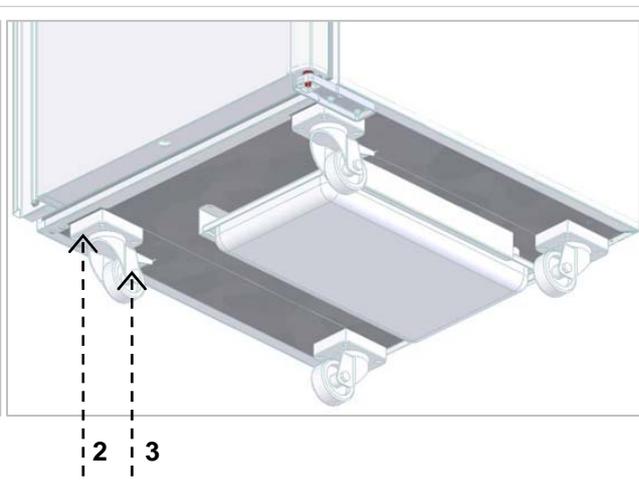
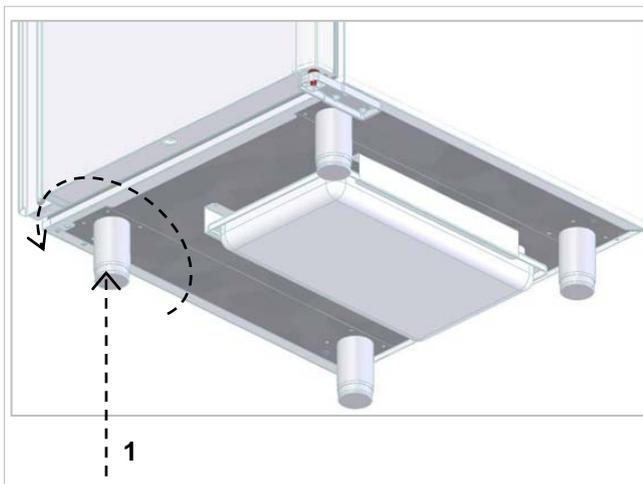


test esthétique) et par la certification correspondante aux annexes spécifiques.

9. NOTES TECHNIQUES

9.1. Montage kit roues accessoires

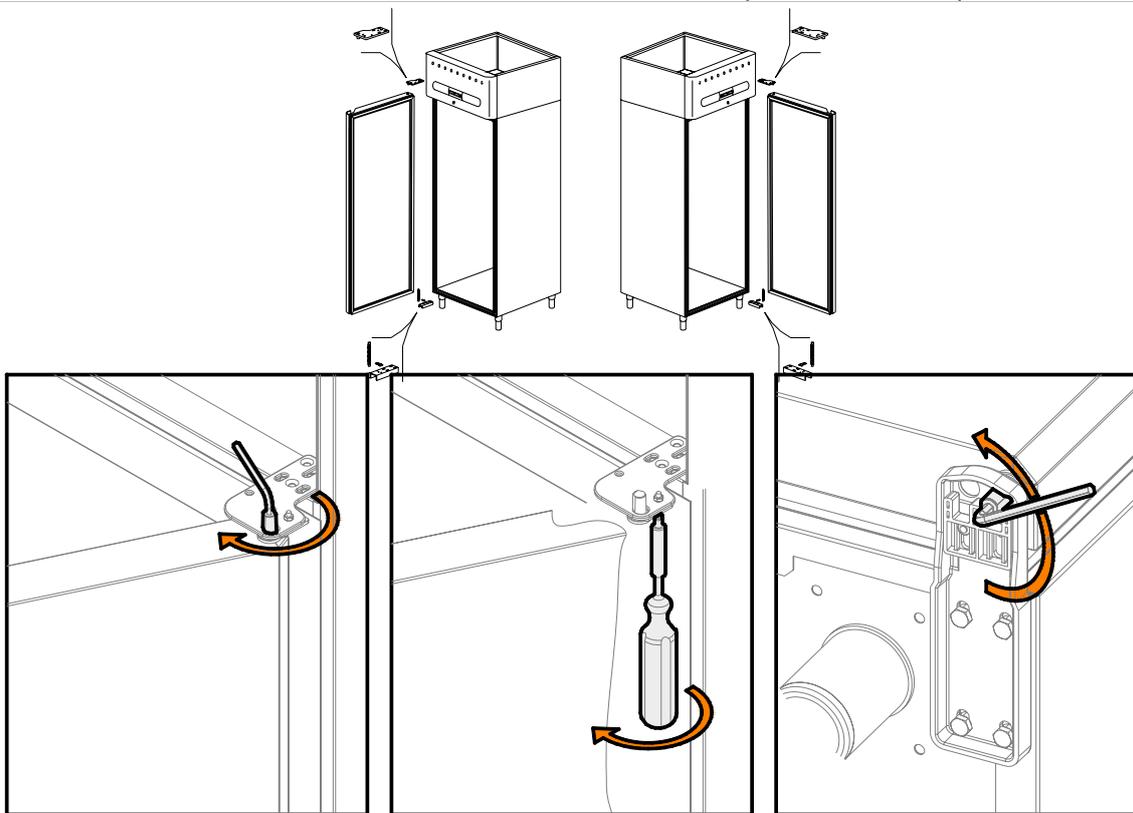
- Dévisser les pieds (1) pour les retirer complètement
- Fixer roue (2) et socle (3) au fond de l'armoire en utilisant les vis fournies.
- Les vis de chaque roue devront être insérées dans les 4 trous $\varnothing 6\text{mm}$ prévus.



9.2. Portes réversibles

La porte est déjà dotée des deux ressorts.

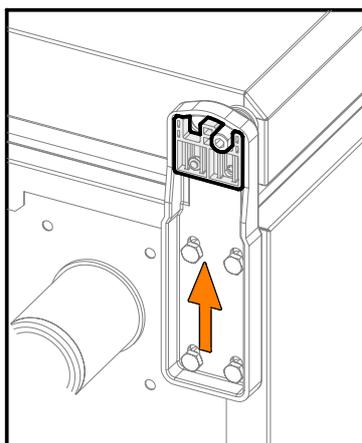
Les charnières sont réversibles en faisant attention à l'orientation du patin comme indiqué sur le dessin.



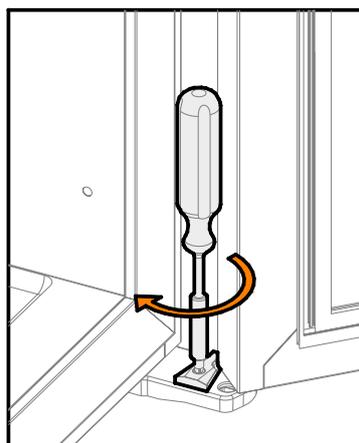
APRES AVOIR SERRE PARTIELLEMENT LA VIS, TOURNER LE PIVOT RESSORT DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE EN EFFECTUANT 1 TOUR

POUSSER LA FOURCHE EN BUTEE CONTRE LE PIVOT ET SERRER LA VIS

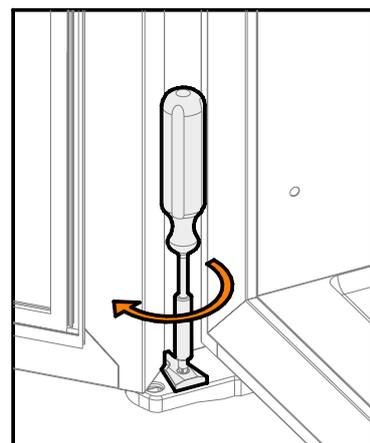
TOURNER LE PIVOT DANS LE SENS CONTRAIRE AUX AIGUILLES D'UNE MONTRE EN FAISANT 2 TOURS (MAXIMUM 2 TOURS)



POUSSER LA FOURCHE EN BUTEE CONTRE LA CHARNIERE



SERRER LA VIS INSEREE DANS LE LOGEMENT DU PATIN (PORTE DROITE)



MODIFIER LA POSITION DU PATIN ET SERRER LA VIS CORRESPONDANTE (PORTE GAUCHE)

10. ELIMINATION APPAREIL

 Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2002/96/EC, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

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



Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme déchet

domestique mais qu'il doit être remis au point de ramassage approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

S'en défaire en suivant les normes locales pour l'élimination des déchets.

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

11. FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT

Le réfrigérant utilisé dans la machine est le fluide R404a. Ci-dessous vous trouverez les composants du fluide :

PENTAFLUORETHANE (HFC R125) 44%

ETHANE 1,1,1 – TRIFLUORE(HFC R143A) 52%

ETHANE 1,1,1 – TETRAFLUOR (HFC R143A) 4%

IDENTIFICATION DES DANGERS

L'évaporation rapide du liquide peut provoquer congélation. L'inhalation de concentrations élevées de vapeur peut provoquer irrégularités cardiaques, effets narcotiques à court terme (y compris vertiges, céphalées et confusion mentale), évanouissements ou mort.

- Effets sur les yeux : Congélation ou brûlures par le froid causées par le contact avec le liquide.
- Effets sur l'épiderme : Congélation ou brûlures par le froid causées par le contact avec le liquide.

- Effets de l'ingestion. L'ingestion n'est pas considérée un moyen d'exposition.

MESURES DE SECOURS D'URGENCE

Yeux : En cas de contact, laver immédiatement l'oeil avec une quantité abondante d'eau pendant au moins 15 minutes. Consulter un médecin.

Effets sur l'épiderme : Laver avec de l'eau pendant au moins 15 minutes après un contact excessif. Si nécessaire, soigner la congélation en réchauffant doucement la zone concernée. Consulter un médecin en cas d'irritation.

Ingestion orale : L'ingestion n'est pas considérée un moyen d'exposition.

Inhalation : En cas d'inhalations de concentrations élevées, conduire à l'air libre. Faire en sorte que la personne reste calme. Si la personne ne respire pas, pratiquer la respiration artificielle. Si la respiration est difficile, donner de l'oxygène. Consulter un médecin.