

0595J05J00 / 595400P00

03/2011

HSG Panini



CE

Manuel d'utilisation - Traduction de la notice originale

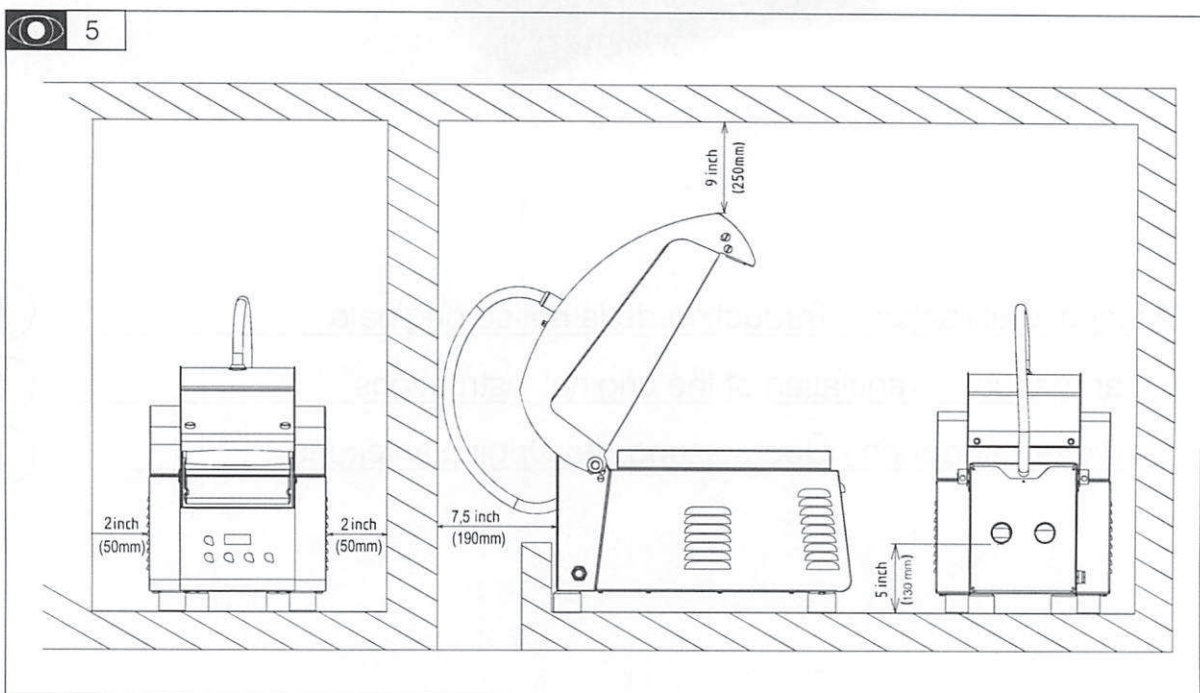
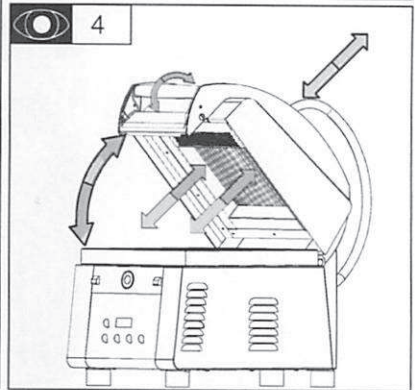
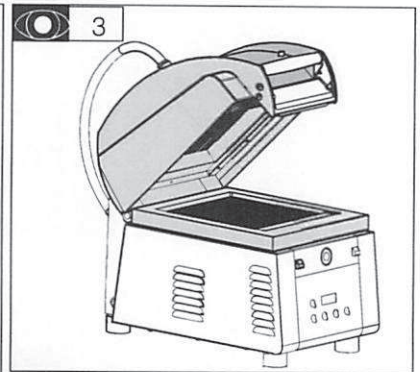
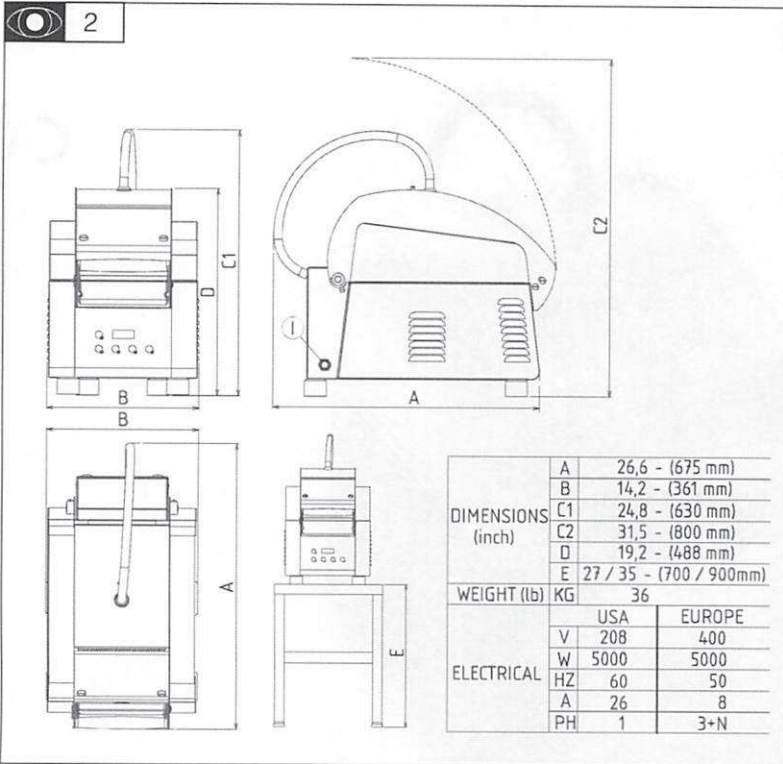
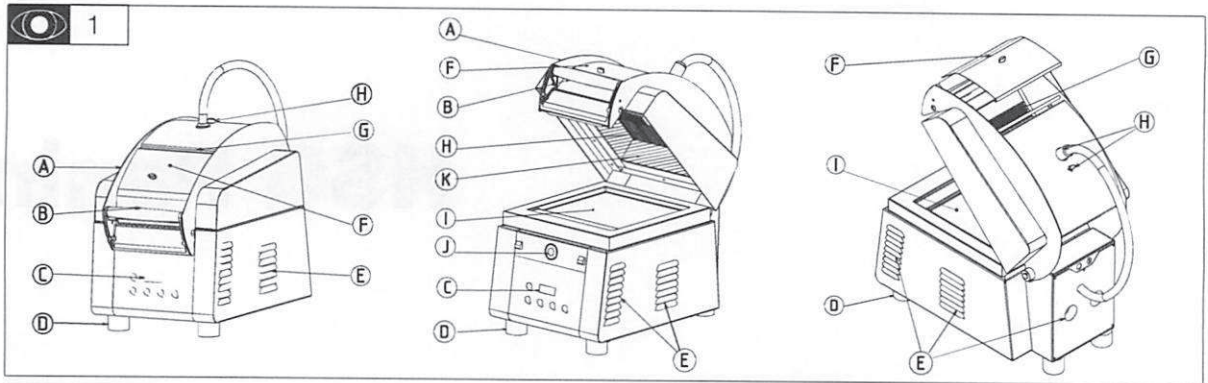
FR

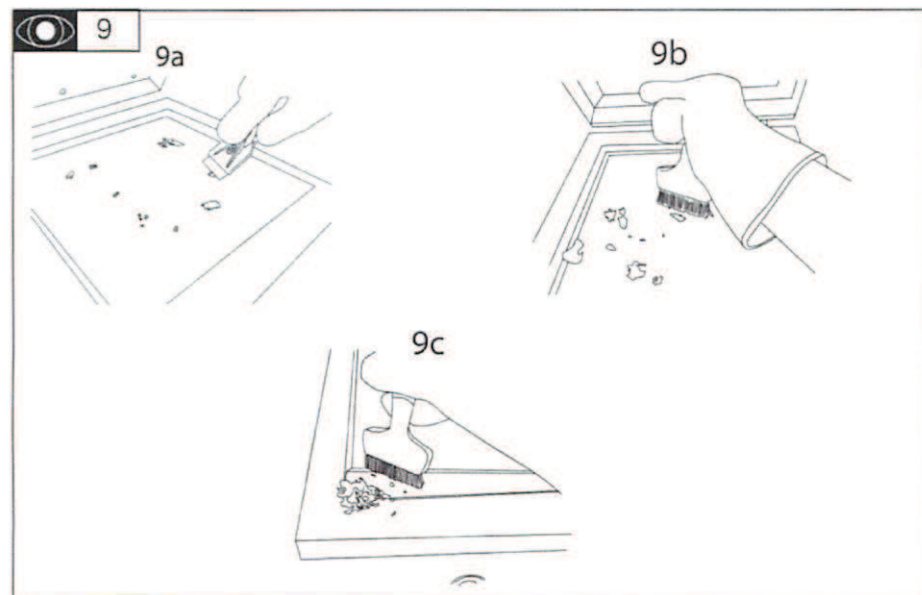
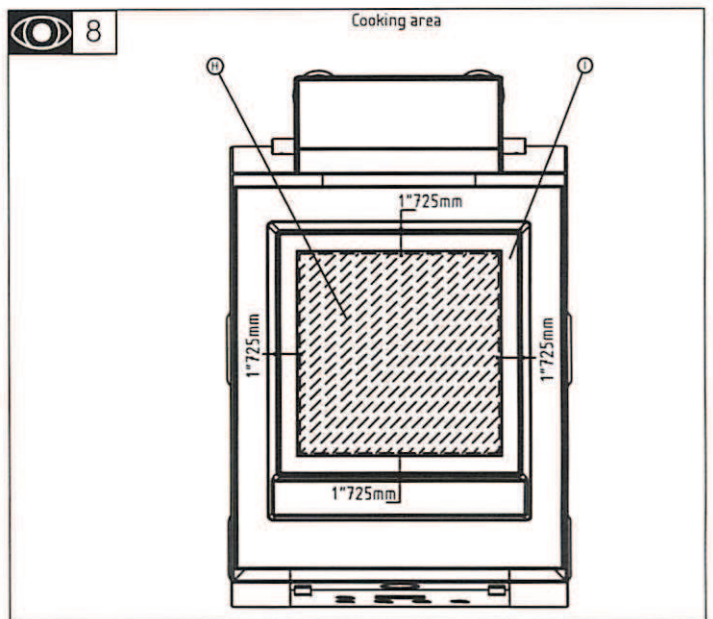
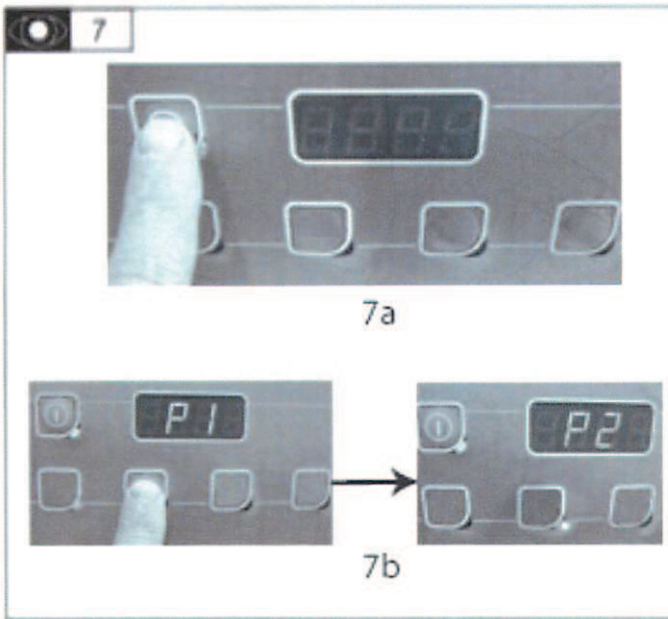
User manual - Translation of the original instructions

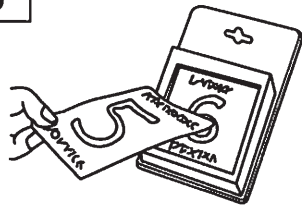
GB

Bedienerhandbuch - Übersetzung der Originalanleitung

DE



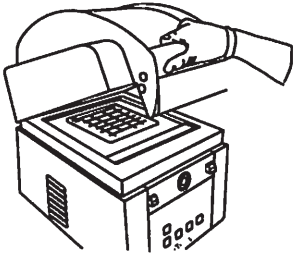




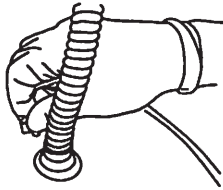
DAILY 7/7

A

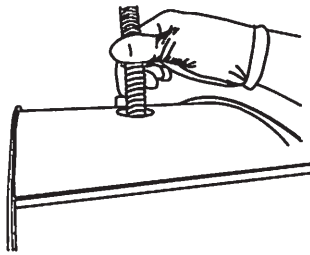
1



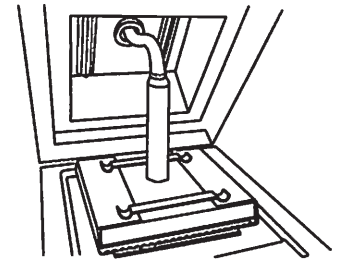
2



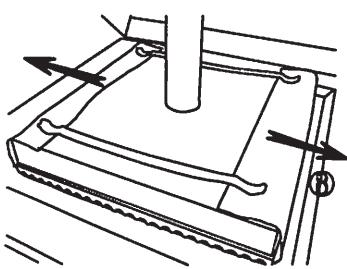
3



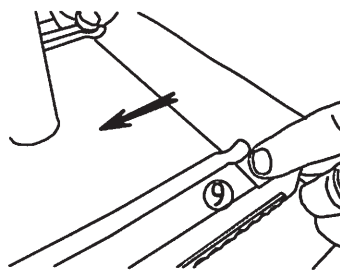
4



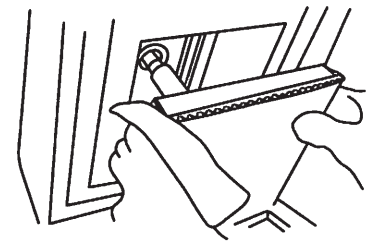
5



6

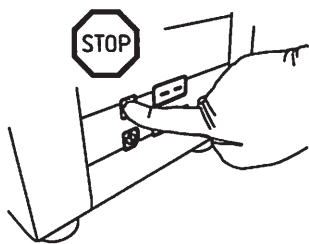


7

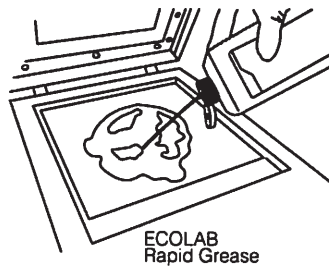


B

1



2



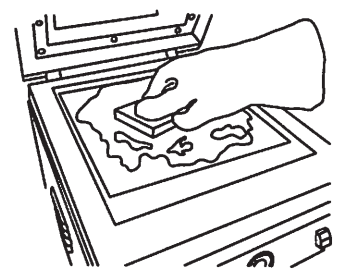
ECOLAB
Rapid Grease

3

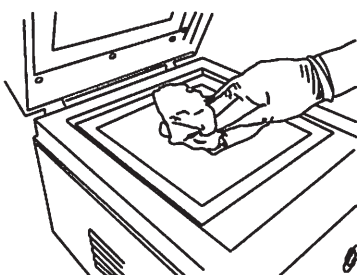


1mn

4



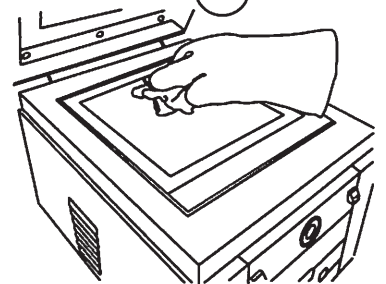
5

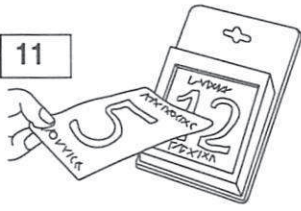


6



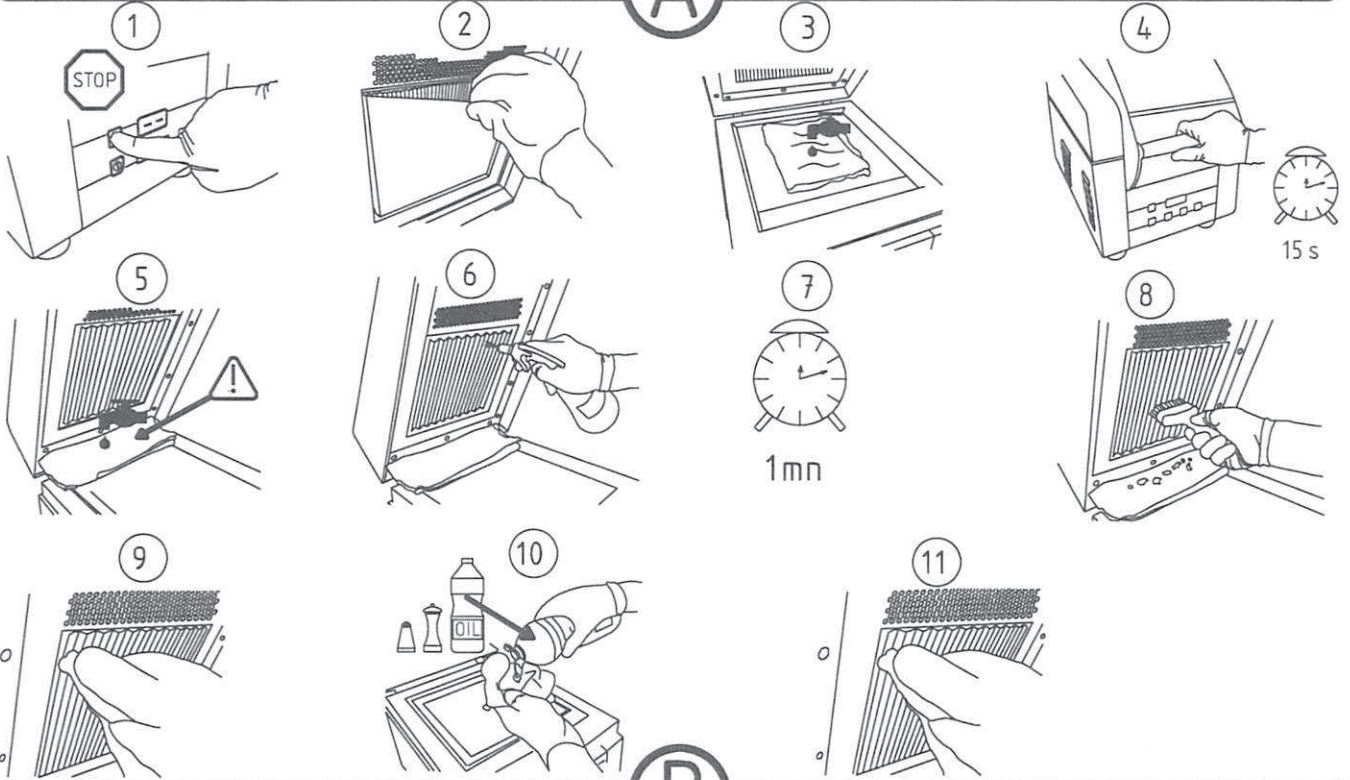
7



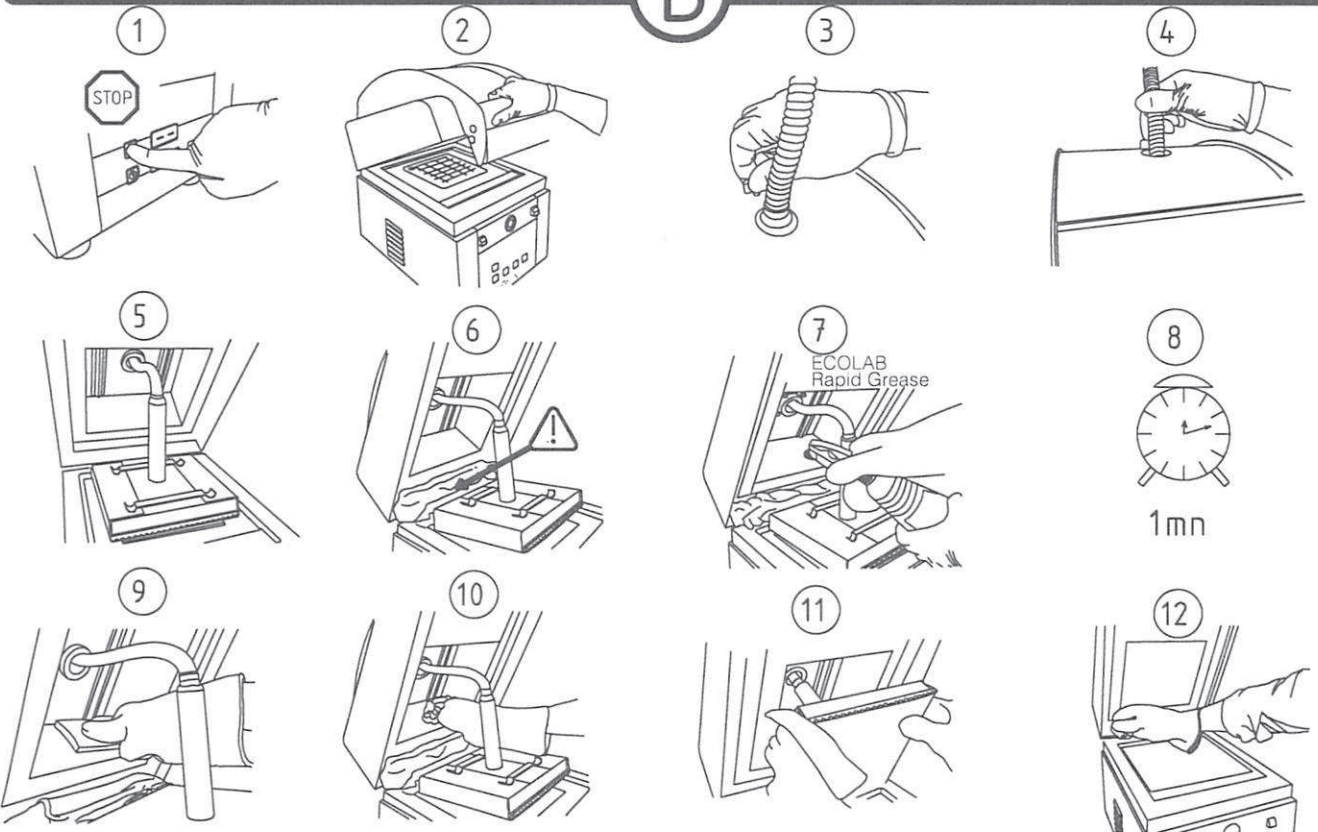


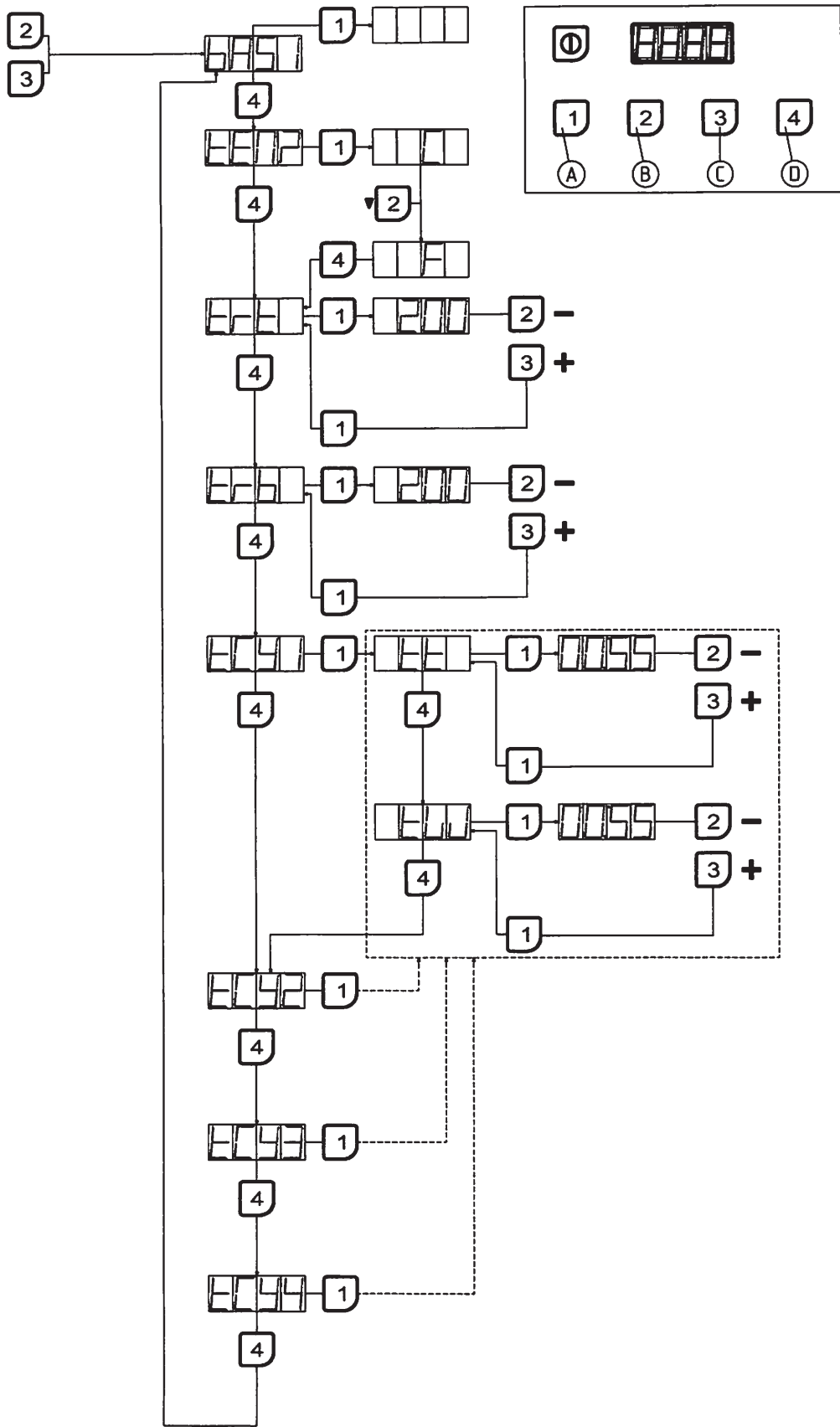
WEEKLY 1/7

A



B





Sommaire

1 Introduction	1	5 Nettoyage, hygiène	12
2 Installation	3	6 Petit guide de dépannage	14
3 Utilisation, sécurité	6	7 Entretien	15
4 Utilisation du papier de cuisson avec l'appareil	12	8 Conformité à la réglementation	15

1 – INTRODUCTION -

1-1 Informations Générales

Avant toute manipulation ou installation, lisez attentivement chaque partie de ce manuel. Le Manuel d'Utilisation contient des informations utiles pour l'utilisateur, concernant le bon mode de fonctionnement pour une sécurité totale. Ce manuel utilisateur est conçu pour rendre l'appareil facile à utiliser. Ce qui suit n'est pas uniquement une longue liste d'avertissements et de contraintes. C'est au contraire une série d'instructions visant à améliorer, à tous les niveaux, les services que fournit l'appareil. Ces instructions permettent en particulier d'éviter toute une série de blessures ou dégâts résultant d'une utilisation ou d'une gestion inappropriées qui pourraient endommager l'appareil. Il est essentiel que toute personne responsable du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réfection ou du démontage de l'appareil consulte ce manuel et le lise attentivement avant de procéder à l'une de ces opérations. Ceci permettra d'éviter toute manipulation incorrecte ou inappropriée qui pourrait endommager l'appareil ou encore nuire à la sécurité des personnes alentours.

AVERTISSEMENT :

Une installation, un réglage, une modification, une révision ou un entretien inadaptés peuvent provoquer l'endommagement de biens, des blessures, ou encore la mort. Avant d'installer cette machine ou de la mettre en service, veuillez lire attentivement ces instructions d'installation, de mise en service et d'entretien.

Il est tout aussi important que ce Manuel soit toujours à portée de main de l'opérateur et qu'il soit conservé soigneusement à proximité du lieu d'utilisation de l'appareil, pour une consultation facile et immédiate, dans n'importe quel cas, dès que le besoin s'en fait sentir ou en cas de doute. Après lecture de ce Manuel, si des doutes persistent concernant le mode d'utilisation de l'appareil : n'hésitez surtout pas à contacter le Fabricant ou le Service après-vente homologué, qui est toujours disponible, assurant un service rapide et sûr pour un fonctionnement qualitatif de l'appareil et une efficacité optimale.

Veillez noter que les normes de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement applicables dans le pays où l'appareil est installé doivent toujours être respectées lors de toutes les étapes de la mise en service.

Par conséquent, il relève de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que l'appareil est mis en place et utilisé uniquement selon les conditions de sécurité optimales établies pour les personnes, les animaux et les biens.

POUR VOTRE SECURITE

N'utilisez jamais ni ne gardez d'essence ou autres liquides et gaz inflammables à proximité de la machine ou de tout autre appareil.

Electrolux Professional se réserve le droit de modifier les données techniques et esthétiques du produit sans préavis. Des changements effectués sur le produit sont possibles, mais ils ne donnent pas droit à l'acheteur d'ajouter ou de remplacer les pièces de l'appareil vendu initialement.

1-2 CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Lisez attentivement cette brochure : elle fournit des informations importantes pour un entretien sécurisé.

Placez et installez toujours cet appareil en respectant les instructions d'installation fournies

Les termes suivants indiquent un état potentiellement dangereux pour l'opérateur, le personnel de service ou l'appareil.

- **Danger !** Ce terme annonce un danger immédiat qui pourrait provoquer des dégâts considérables voire la mort.
- **Avertissement !** Ce terme indique qu'un risque considérable de dégât ou de mort dû à une utilisation ou un entretien incorrects de l'appareil est possible.
- **Important !** Ce terme annonce des informations qui doivent être parfaitement comprises, même s'il n'annonce pas un danger.

Avertissement ! Risque d'incendie.

Pour votre sécurité, ne gardez jamais d'essence ou d'autres liquides ou gaz inflammables à proximité de cette machine ou de tout autre appareil. Ne placez aucun combustible à proximité de l'appareil. N'utilisez pas cet appareil dans une atmosphère explosive.



Avertissement !

N'installez cet appareil que dans un lieu bien aéré. Une ventilation inappropriée peut provoquer l'asphyxie. N'obstruez pas le système d'aération de la pièce où l'appareil est installé. N'obstruez pas les trous d'aération situés sur les côtés et à l'arrière de cet appareil.



Important !



L'installation d'un appareil et toute tâche d'entretien doivent obligatoirement être réalisées par le personnel spécialisé, agréé par le fabricant. Installez et placez cet appareil dans un lieu bien éclairé.

- Placez les numéros de téléphone d'urgence de sorte qu'ils soient bien en vue.
- Pour toute assistance, veuillez contacter un centre technique agréé. Demandez des pièces de rechange originales.
- Cet appareil est destiné à la cuisson de sandwiches. Il est destiné à un usage professionnel. Toute autre utilisation serait inappropriée.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes non qualifiées ou des enfants ; seules des personnes responsables et des opérateurs qualifiés le peuvent.
- Lorsque l'appareil est en marche, ne le laissez pas sans surveillance.
- En cas de défaut ou de mauvais fonctionnement, débranchez l'appareil.
- Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas de produits (même dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou acide muriatique, etc.). N'utilisez pas d'outils métalliques pour nettoyer les parties en acier ou la surface vitrée.
- Ne laissez pas la saleté, la graisse et autres résidus se déposer sur l'appareil.
- Ne lavez pas l'appareil avec des jets d'eau directs.

Le non-respect des consignes ci-dessus nuirait à la sûreté de l'appareil. Le non-respect des consignes ci-dessus annule la garantie.

AVERTISSEMENT

Afin de réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, d'incendies, de blessures aux personnes, ou une exposition excessive à l'énergie des micro-ondes :

- 1) N'utilisez pas l'appareil quand celui-ci est vide.
- 2) Lisez et suivez les « PRECAUTIONS PERMETTANT D'ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE A L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES » dont vous trouverez les spécificités au chapitre 3.
- 3) Cet appareil doit être branché à une prise de terre. Ne branchez l'appareil qu'à une prise de courant avec prise de terre. Référez-vous à la section « CONSIGNES DE BRANCHEMENT » que vous trouverez au paragraphe 2-9.
- 4) Placez et installez toujours cet appareil en respectant les instructions d'installation fournies.
- 5) Certains produits comme des œufs entiers ou des récipients fermés – par exemple, des jarres en verre fermées – pourraient exploser et leur contenu ne pas être chauffé dans cet appareil.
- 6) Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans le manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type d'appareils est spécialement conçu pour chauffer ou cuire des Sandwiches. Il n'est pas destiné à un usage de laboratoire.
- 7) Comme tout appareil à usage professionnel, celui-ci ne peut pas être utilisé par des personnes non qualifiées ou des enfants.
- 8) N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la prise sont abîmés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
- 9) L'entretien de cet appareil ne pourra être effectué que par le personnel de service qualifié. Pour tout contrôle, réparation, ou réglage, veuillez contacter le service agréé le plus proche.
- 10) Les ouvertures sur l'appareil ne doivent pas être couvertes ou bouchées.
- 11) Ne placez pas cet appareil en extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité d'eau – par exemple, près de l'évier d'une cuisine, dans une cave humide ou des endroits semblables.
- 12) Ne plongez pas l'appareil, la plaque chauffante supérieure, le cordon ou la prise dans de l'eau.
- 13) Maintenez le cordon à distance des surfaces chaudes.
- 14) Ne laissez pas le cordon pendre sur le rebord d'une table ou d'un comptoir.
- 15) Afin de réduire les risques d'incendie à l'intérieur de l'enceinte de chauffe :
 - I) Ne faites pas trop cuire les sandwiches. NE METTEZ PAS de plastique, ou d'autres matériaux combustibles, d'ustensiles de cuisine ou d'autres objets (quelle que soit la matière dans laquelle ils sont faits) à l'intérieur de l'appareil. SEULEMENT des Sandwiches, avec le papier de cuisson spécifique désigné.
 - II) Si des matériaux à l'intérieur de l'appareil s'enflamment, éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation.
 - III) Ne laissez rien sur la vitre, n'utilisez pas la chambre de cuisson pour stocker des choses. Ne laissez pas d'ustensiles de cuisine, ou de sandwich dans l'enceinte de l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
 - IV) Ne mettez aucun récipient métallique ni aucune sorte d'ustensile de cuisine ou d'outils.
 - V) Nettoyez régulièrement la vitre et la plaque chauffante supérieure. Des dépôts de carbone pourraient provoquer la surchauffe du sandwich.
- 16) La hauteur maximale du sandwich, pour qu'il puisse être cuit, ne doit pas excéder 3 pouces /75 mm.
- 17) Avant et après utilisation, les surfaces de l'appareil risquent d'être chaudes. Prenez garde de ne pas toucher les constituants (en particulier tout le couvercle et ses plaques chauffantes, la vitre...).
- 18) Comme dans tous les appareils à micro-ondes, il peut y avoir des étincelles à l'intérieur de la chambre de cuisson. Ces étincelles n'ont pas d'incidence sur la sécurité de l'utilisateur ou de l'appareil, ni sur la qualité du sandwich. Si, suite aux étincelles, une marque sombre est visible sur les parties métalliques, elle peut être nettoyée avec un chiffon humide.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS POUR UNE UTILISATION FUTURE DES DIVERS OPERATEURS.

1-3 DESCRIPTION DE L'APPAREIL :

Cet appareil est un produit spécifiquement conçu pour les sandwichs chauffés/cuits, avec les caractéristiques principales suivantes :

- Combinaison de trois différents modes de chauffage : plaques de contact, radiations infrarouges, micro-ondes.
- Différents programmes préréglés
- Décompte à la fin du cycle de cuisson.
- Contrôle électronique programmable.
- Réglage de la limite basse de la plaque supérieure (voir §2-4-1).



1-4 L'ENVIRONNEMENT

1-4-1 Conditionnement

Les matériaux utilisés pour le conditionnement sont respectueux de l'environnement et peuvent être stockés sans le moindre risque, ou encore brûlés dans une usine d'incinération spécifique.

1-4-2 Nettoyage

Afin de réduire l'émission de polluants dans l'atmosphère, nettoyez l'appareil (l'extérieur et, quand cela est nécessaire, l'intérieur) à l'aide de produits biodégradables à plus de 90% (pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre 4) 4)

1-4-3 Enlèvement des déchets



Ne les jetez pas dans la nature. Nos appareils sont fabriqués avec plus de 90% (en poids) de métaux recyclables (acier inoxydable, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.).

Mettez l'appareil hors tension en enlevant le câble d'alimentation.

2 - INSTALLATION

2 1 ENCOMBREMENT ET POIDS (À TITRE INDICATIF)

Voir image  

Nota : Lorsque deux appareils ou plus sont installés côte à côte, le dégagement entre eux doit être porté à 200 mm.

2-2 DÉBALLAGE

Important !

Vérifiez immédiatement que l'appareil n'a subi aucun dégât au cours du transport.

Vérifiez l'état du conditionnement avant et après la livraison.

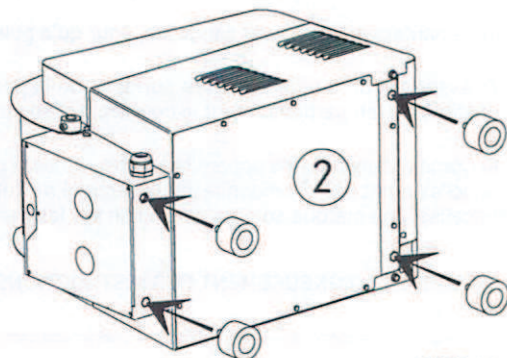
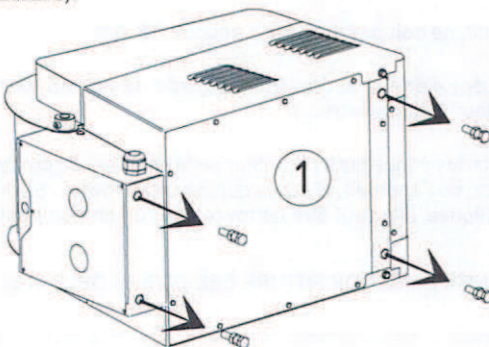
- Le transitaire est responsable des biens au cours du transport et de la livraison.
- Déposez votre plainte auprès du transitaire en cas de dégât apparent ou non. Signalez tout dégât ou pièce manquante sur le bordereau d'expédition.
- Le conducteur doit obligatoirement signer la note d'expédition. Le transitaire peut rejeter la revendication si le bordereau d'expédition n'est pas signé (le transitaire peut fournir le formulaire nécessaire).

- Si, après ouverture du paquet, vous constatez des dégâts non apparents ou bien que des pièces manquent, demandez au transitaire qu'il fasse un contrôle des biens dans les 15 jours suivant la livraison.

- Conservez bien tous les documents inclus dans le conditionnement.

Enlevez l'emballage

Soyez vigilant, en ouvrant le paquet et en manipulant l'appareil, pour éviter tout choc



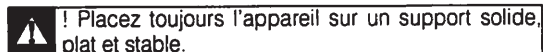
2.3 KIT DE DÉMARRAGE

Avec l'achat de cet appareil, un kit de démarrage spécifique est livré. Il comprend les articles suivants, pouvant être commandés séparément :

- 24 feuilles réutilisables de papier de cuisson (653694)



- 2 cartes d'instructions de nettoyage (à afficher sur un mur ou à fixer à proximité de l'appareil)
- 1l de Ecolab Rapid Grease (OS1195, lot de 4l)
- 1 brosse en téflon (653623)
- 1 grattoir (653690)

2-4 EMBLACEMENT ET ORGANISATION



INFORMATIONS GÉNÉRALES

- L'appareil doit impérativement être installé sur le haut d'un comptoir.
- Les schémas d'installation indiquent quelles sont les dimensions générales de l'appareil et sa place dans l'espace.


Voir  5  2

- Le schéma de présentation montre et situe chaque pièce de l'appareil. Voir  1

- A. Couvercle
- B. Poignée
- C. Panneau de contrôle
- D. Pieds
- E. Trous de ventilation
- F. Couvercle supérieur avant
- G. Chambre d'évacuation de la vapeur
- H. Plaque chauffante supérieure et son système de verrouillage
- I. Vitre
- J. Electroaimant
- K. Chambre de cuisson

- Ces appareils ne sont pas conçus pour être encastrés. Voir le minimum d'espace requis.

- Laissez une distance raisonnable entre l'appareil et les murs combustibles.

- Laissez un espace suffisant entre l'appareil et les murs adjacents afin de permettre sa révision ultérieure, son entretien et pour qu'il puisse ventiler correctement. Voir  5

- Après installation de l'appareil, retirez la vis qui maintient la poignée fermée : cette vis se trouve sur le côté droit du système de verrouillage.

- Avant de commencer à utiliser l'appareil, assurez-vous que son horizontalité est parfaite, à l'aide d'un niveau.

Important !

En aucun cas vous ne devez boucher les trous de ventilation de l'appareil.

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez:
 - la compatibilité de la prise dans le pays où l'appareil sera utilisé.

- que l'interrupteur principal, la tension d'alimentation et la fréquence d'exploitation sont convenables pour la charge de l'appareil selon la plaque signalétique

- Vérifiez que le système électrique est bien conforme aux critères actuels et assurez-vous que la protection et les dispositifs de sécurité recommandés sont bien installés. L'appareil doit obligatoirement être connecté à une prise de terre conforme aux critères actuels. Pour les appareils qui le nécessitent, réalisez la connexion équipotentielle à l'aide des terminaux spéciaux marqués du symbole :



- Vérifiez la compatibilité des spécifications de la page de données avec la tension et la fréquence principales.

Informations sur l'émission de sons : Le niveau sonore des composants fonctionnels des appareils en question ne doit pas dépasser les 70dB (A).

Important !

Assurez-vous que la prise de l'appareil est bien accessible, quelles que soient les conditions de travail.

AVERTISSEMENT !

Ne mettez jamais l'appareil à proximité d'un appareil émettant une forte chaleur ou produisant de la graisse - comme le dessus d'une cuisinière, une plaque chauffante, une friteuse, etc. - car il pourrait émettre une chaleur rayonnante et augmenter la température extérieure de l'appareil.

AVERTISSEMENT !

N'utilisez pas de réducteurs, d'adaptateurs ou de branchements pour la connexion, car ils pourraient provoquer des faux contacts et des risques de surchauffes dangereuses.

Important !

Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dégâts ou blessures dus à la mauvaise installation de l'appareil.

Installez et placez cet appareil dans un lieu bien éclairé

Avertissement!

La mauvaise installation ou les modifications apportées peuvent provoquer des dégâts ou même la Mort.

Ne placez pas cet appareil dans une atmosphère explosive

Important : Les instructions pour l'installation comprises dans le paquet sont destinées à l'usage du personnel qualifié chargé de la révision et de l'installation. L'installation ou la révision par des personnes autres que le personnel qualifié pourrait causer des dégâts sur l'appareil et/ou blesser l'opérateur.

LE NON-RESPECT DES CONSIGNES D'INSTALLATION OU LA MAUVAISE INSTALLATION ANNULERA LA GARANTIE ET LES RESPONSABILITES DU FABRICANT.

2-4-1 RÉGLAGE DE LA DISTANCE MINIMALE ENTRE VITRE ET PLAQUE SUPÉRIEURE

Si 0 cale : H = 13mm environ

Si 1 cale : H = 24mm environ

Si 2 cales : H = 35mm environ

Si 3 cales : H = 46mm environ

Si 4 cales : H = 57mm environ

NB : LE NOMBRE DE CALES EST DONNÉ EN PARTANT DU HAUT (VOIR EXEMPLE)



4 CALES



2 CALES

2-5 RÉGLEMENTATIONS ET NORMES

Important !

Les systèmes technologiques et l'appareil doivent impérativement être installés par le personnel qualifié autorisé à délivrer les certificats de conformité aux réglementations actuelles.

2-6 BÂTIMENTS ET LIEUX DE TRAVAIL

Toutes les lois, réglementations et directives en vigueur sur le lieu de l'installation doivent être appliquées selon ce qui suit :

- Bon éclairage des lieux de travail -
- Sécurité sur le lieu de travail, prévention des accidents.
- Signes et signaux obligatoires
- L'hygiène
- Zone de travail et séparation des voies pour raisons hygiéniques.
- Prévention des incendies
- Faible pollution de l'air.

2-7 SYSTÈME DE SECURITE

Toutes les lois, réglementations et directives en vigueur sur le lieu de l'installation doivent être appliquées selon ce qui suit :

- Electricité
- Elimination des ordures et déchets

2-8 DANGERS SUR LE LIEU DE TRAVAIL

2-8-1 Incendies

Les rideaux, torchons, planches à découper ou tout autre objet en bois doivent être tenus à l'écart des sources de chaleur et des brûleurs. La règle est la même pour les récipients contenant de l'alcool, des solvants ou des matériaux de nettoyage inflammables, etc. : le risque d'incendie dans les cuisines est très élevé.

N'utilisez jamais d'eau pour éteindre un début d'incendie de nature électrique : utilisez le matériel d'extinction approprié ou des extincteurs, après avoir coupé le courant et débranché.

2-8-2 Accidents

Le risque d'accident chez les personnes (se brûler, tomber) est également très élevé :

nettoyez immédiatement toute goutte d'huile ou de graisse qui tombe sur le sol.

Fermez précautionneusement le couvercle en vous assurant que rien ne pourrait bloquer la fermeture ou rester coincé.

Prenez garde aux surfaces chaudes.

2-8-3 Electricité

Quelques consignes concernant les systèmes électriques et les actions des personnes :

- Système électrique: la mise en marche et l'entretien doivent être effectués par un membre qualifié du personnel, conformément aux normes de sécurité actuelles. L'interrupteur principal et la prise doivent être facilement accessibles en cas de besoin. Les fils, les prises et les prises de courant doivent toujours être en parfait état.
- Actions: débranchez l'appareil avant de le nettoyer ou de faire quelque opération que ce soit sur l'appareil.

Avertissement !

Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon ; utilisez la prise !

Si le cordon est détérioré, n'essayez pas de le fixer avec de la bande adhésive isolante ou des produits similaires. Faites-le réparer par une personne qualifiée.

2-8-4 Travailler en toute sécurité

Ne pas connaître ou sous-estimer les risques dus à l'utilisation incorrecte ou inappropriée de chaque appareil peut être source de danger. Avoir de bonnes habitudes d'utilisation au quotidien est une chose importante.

- Apprenez à utiliser correctement les différents appareils, en les installant vous-même. Après avoir travaillé avec les appareils, assurez-vous qu'ils sont bien éteints.
- N'utilisez pas de substances inflammables pour le nettoyage et ne laissez aucun réservoir contenant ces substances à proximité des appareils.

L'APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE STRICTEMENT PROFESSIONNEL ET DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT PAR DES PERSONNES COMPÉTENTES !

Image d'avertissement présente sur l'appareil



PRUDENCE : SURFACES CHAUDES



PRUDENCE : RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

2-9 DONNEES ELECTRIQUES / CONNEXION



ATTENTION !!

La connexion au courant électrique doit impérativement être réalisée après une véritable expérience professionnelle, par une personne qualifiée et agréée (voir les normes et la législation actuelles dans le pays où est réalisée l'installation).

N'utilisez pas de prise multiple

Le courant alternatif (CA) qui arrive à l'appareil doit respecter les conditions suivantes :

- Variation de la tension maximale: $\pm 5\%$
- Variation de la fréquence maximale: $\pm 1\%$ en continu, $\pm 2\%$ sur de courtes périodes.

ATTENTION : l'installation électrique doit impérativement respecter (du point de vue de la conception, de la création et de l'entretien) les exigences légales et les normes du pays où l'appareil est utilisé.

- Vérifiez la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique et l'étiquette du cordon d'alimentation.
- L'alimentation électrique de l'appareil doit obligatoirement être protégée contre les surtensions (courts-circuits et courant trop fort) grâce à l'utilisation de fusibles ou de relais thermiques de la bonne taille, selon le lieu de l'installation et les spécifications de l'appareil.

ATTENTION : Concernant la protection contre le contact indirect (selon le type d'alimentation dont vous disposez et selon la connexion des parties conductrices exposées au circuit de protection équipotentiel), veuillez vous reporter au point 6-3-3 de l'EN60204-1 (IEC 60204-1). Aidez-vous également de dispositifs de protection qui permettent de couper automatiquement le courant en cas de défaut de l'isolation grâce à un système TN ou TT. Vous pouvez également utiliser, pour le système IT, une isolation permanente ou un contrôleur de différentiels permettant de couper automatiquement le courant. Les conditions de l'IEC 60364-4-41, 413.1 doivent être appliquées pour cette protection.

Exemple : dans un système TT, un disjoncteur différentiel doit être installé en amont de l'alimentation, à l'aide d'une vanne de barrage adaptée (c'est-à-dire : 30mA) sur l'installation de terre, pour l'endroit où il est prévu d'installer l'appareil.

ATTENTION : Le non-respect de ces instructions entraînerait un risque, pour le client, de panne de l'appareil et/ou d'accidents dus au contact direct ou indirect.

AVERTISSEMENT : CONSIGNES DE BRANCHEMENT

Cet appareil doit être branché à une prise de terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil d'échappement pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon disposant d'un fil de terre avec une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre ;

AVERTISSEMENT – Une mauvaise utilisation de la mise à la masse peut résulter en un risque de choc électrique.

Consultez un électricien ou personnel de service qualifié si les instructions de branchement ne sont pas complètement comprises ou en cas de doute quant à la bonne mise à la terre de l'appareil, et :

1) S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, n'utilisez qu'une rallonge à 3 fils qui ait une prise de mise à la terre à 3 lames, et une prise murale à 3 fentes qui accepte la prise de l'appareil. Le calibre marqué sur la rallonge doit être égal ou supérieur au calibre électrique de l'appareil, ou

2) N'utilisez pas de rallonge, si la rallonge est trop courte, faites installer une prise murale à proximité de l'appareil par un électricien ou personnel de service qualifié.

3 – SECURITE ET UTILISATION

Avant de mettre l'appareil en marche, lisez attentivement ce manuel. Les consignes et les informations qu'il contient sont essentielles pour une utilisation correcte et optimale.

3.0 PRECAUTIONS A PRENDRE POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES

(a) N'essayez pas de manipuler cet appareil lorsque le couvercle est ouvert : cela pourrait se traduire par l'exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important de ne pas modifier ou forcer sur les enclenchements de sécurité.

(b) Ne placez pas d'objet entre le couvercle et le plan de travail ou ne laissez pas de saletés ou de résidus de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité.

(c) Ne manipulez pas l'appareil s'il est endommagé. Il est particulièrement important que le couvercle ferme correctement et



La mise à la terre est obligatoire, en utilisant un conducteur vert.

2-9-1 Câble d'alimentation

Dès que le câble d'alimentation doit être remplacé, appelez un agent de service technique et remplacez le câble par des pièces de rechange originales : seul le fabricant de l'appareil est autorisé à fournir les pièces de rechange et à procéder au démontage et au remontage des composants, de manière directe, ou bien à travers les centres d'Assistance Agréés.

Important !

La réparation et l'entretien doivent obligatoirement être réalisés par un membre qualifié du personnel, agréé par le fabricant.

2-9-2 Disjoncteur

Installez toujours un interrupteur principal avec un coupe-circuit thermomagnétique en amont de l'appareil, afin de pouvoir l'isoler du reste du système. La distance d'ouverture du contact et le courant maximal de fuite doivent respecter les réglementations actuelles.

2-9-3 Nœud équipotentiel et connexion à la terre

Connectez l'appareil à une prise dotée d'une prise de terre.

3 – SECURITE ET UTILISATION

Avant de mettre l'appareil en marche, lisez attentivement ce manuel. Les consignes et les informations qu'il contient sont essentielles pour une utilisation correcte et optimale.

3.0 PRECAUTIONS A PRENDRE POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES

(a) N'essayez pas de manipuler cet appareil lorsque le couvercle est ouvert : cela pourrait se traduire par l'exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important de ne pas modifier ou forcer sur les enclenchements de sécurité.

(b) Ne placez pas d'objet entre le couvercle et le plan de travail ou ne laissez pas de saletés ou de résidus de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité.

(c) Ne manipulez pas l'appareil s'il est endommagé. Il est particulièrement important que le couvercle ferme correctement et

de ne pas endommager : le couvercle (tordu), les charnières et verrous (cassés ou lâches), les surfaces de contact.

(d) L'appareil ne doit pas être réglé ou réparé par une personne autre qu'un personnel de service dûment qualifié

TOUT UTILISATEUR POTENTIEL DE L'ÉQUIPEMENT DOIT ÊTRE FORMÉ À UNE UTILISATION CORRECTE ET SÉCURISÉE.

3.1 SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR :

Avant chaque utilisation, l'utilisateur est responsable de la vérification de l'intégrité générale et de la propreté d'appareil. Il est également tenu de l'arrêter ou de ne pas l'utiliser s'il constate la présence de saleté, de dégât ou si des pièces manquent.

- L'appareil est destiné à un usage professionnel, et non domestique, et doit impérativement être utilisé par les membres du personnel formés pour l'utiliser.
- Cet appareil est destiné au réchauffage/cuisson direct des aliments.

Toute autre utilisation serait inappropriée.

- Les surfaces de cuisson sont solides mais pas incassables et pourraient être endommagées si un objet dur ou tranchant venait à tomber dessus avec une certaine force. En cas de casse, de défaut ou de fêlure, NE L'UTILISEZ PLUS et contactez le Centre d'Assistance.

- N'utilisez pas cet appareil si vous souhaitez faire cuire de sandwich dans des pots, des poêles, des plaques ou des ustensiles en métal
- L'appareil est destiné au réchauffage/cuisson de la nourriture : ne mettez jamais d'objet métallique dans le four lors de la cuisson.
- N'utilisez pas l'appareil sans charge.
- Nettoyez périodiquement l'appareil, en éliminant tous les restes de sandwich ;

Si vous ne le faisiez pas, cela conduirait à la détérioration de ses surfaces, et affecterait par là même sa durée de vie, conduisant à des situations dangereuses.

- Faites faire un contrôle général de la machine périodiquement (au moins une fois par an). Pour cela, il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien de la machine.

N'appuyez JAMAIS sur le bouton du panneau de contrôle avec autre chose que vos doigts.


Ne mettez pas vos mains ou des objets sur l'appareil, et maintenez-le hors de portée des enfants.

Important !

L'appareil a un système de refroidissement par air (arrière et côtés). L'entrée d'air et les ouvertures de sortie d'air situées sous l'appareil ne doivent en aucun cas être bouchées par des objets ou du tissu. Sinon l'appareil pourrait subir une surchauffe excessive et être endommagé.

Voir  5 concernant les distances minimales.

IMPORTANT

- Pendant l'intervention, prenez garde aux surfaces extérieures chaudes.
- Ne placez aucun objet sur les tuyaux de sortie d'air situés sur le dessus de l'appareil. Voir  5



Avertissement !  3

Les surfaces de cuisson restent chaudes. Même une fois l'appareil éteint.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LES MICRO-ONDES

IMPORTANT – SI LE COUVERCLE OU LA VITRE SONT ENDOMMAGÉS, L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ AVANT QU'UN MEMBRE AGRÉÉ DU PERSONNEL NE L'AIT RÉPARÉ.

AVERTISSEMENT – IL EST DANGEREUX POUR TOUTE PERSONNE, EXCEPTÉ LE PERSONNEL AGRÉÉ, DE PROCÉDER À DES RÉPARATIONS IMPLIQUANT LE RETRAIT DE TOUT CAPOT DE PROTECTION CONTRE L'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES.

PRECAUTIONS A PRENDRE POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES :

- N'essayez pas de manipuler cet appareil lorsque le couvercle est ouvert : cela pourrait se traduire par l'exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important de ne pas modifier ou forcer sur les enclenchements de sécurité.
- Ne placez aucun objet à l'intérieur du couvercle.
- Ne manipulez pas l'appareil s'il est endommagé. Il est particulièrement important que le couvercle ferme correctement et que la vitre ne soit pas endommagée.
- N'utilisez pas l'appareil sans charge.

L'appareil ne doit pas être réglé ou réparé par une personne autre qu'un personnel de service dûment qualifié.

3-2 Instructions d'utilisation

Avertissement: L'appareil dispose d'un système d'ouverture et de fermeture automatiques du couvercle. De plus, l'élément chauffant supérieur se règle tout seul à la hauteur du sandwich (3"/75mm maximum). Assurez-vous que ces mouvements ne sont jamais empêchés.



Important: Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous qu'il est correctement installé et assemblé (partie amovibles fixées au bon endroit), et qu'il est bien nettoyé et branché sur l'alimentation.

MISE EN MARCHÉ

L'utilisation de papier de cuisson sur la plaque chauffante supérieure est obligatoire.

Avant d'allumer l'appareil, mettez un papier de cuisson fourni comme décrit dans le chapitre 4 à suivre.

Allumez l'appareil en appuyant pendant 3 secondes sur le bouton Marche/Arrêt. Voir image



L'appareil commencera à préchauffer et affichera deux lignes en pointillés comme sur l'image



Pendant cette durée (jusqu'à 20 minutes), l'appareil ne sera pas opérationnel; c'est-à-dire que le couvercle ne peut pas être maintenu fermé automatiquement.

Une fois que le four aura préchauffé, vous verrez P1 s'afficher sur l'écran comme sur l'image



MODE DE FONCTIONNEMENT

L'appareil dispose de 4 touches préprogrammées. Assurez-vous que vous utilisez bien le bon programme de cuisson.

Paramètres par défaut

Température de la plaque chauffante supérieure trt : 250 C°			
Température de la plaque inférieure trb : 230 C°			
	Durée totale tt	Durée des micro-ondes tw	Conseils
P1	30 s	20 s	Pour les sandwichs avec un contenu léger (par ex : seulement du jambon et de la mozzarella) et/ou lorsqu'une température à coeur très chaude n'est pas exigée.
P2	40 s	30 s	Pour les sandwichs avec un contenu moyennement lourd (par ex : fromage, protéines, légumes) et/ou lorsqu'une température à coeur très chaude est requise.
P3	50 s	40 s	Pour les sandwichs avec un contenu lourd en plusieurs couches (par ex : fromage, protéines, légumes) et/ou lorsqu'une température à coeur extrêmement chaude est requise.
P4	59 s	0 s	Uniquement pour toaster le pain et/ou pour les sandwichs nécessitant un chauffage très léger pour le remplissage (ex : salami, saumon cru, etc.)

1) Choisissez le cycle que vous souhaitez en appuyant sur l'une des quatre touches de programmes (



). Le cycle sélectionné s'affichera alors sur l'écran et le témoin correspondant s'allumera en dessous de la touche sur laquelle vous aurez appuyé.

2) Mettez les aliments sur la vitre en vous assurant que tout le sandwich est bien en dessous de la plaque chauffante supérieure.



Important !

La vitre et la plaque chauffante supérieure continuent à chauffer même lorsque le couvercle est ouvert. C'est pourquoi vous ne devez pas laisser le sandwich sur la vitre longtemps avant et après le cycle de cuisson (risque de le faire trop cuire).

3) Fermez le couvercle totalement et tournez la poignée jusqu'à ce que le système de verrouillage automatique puisse s'activer. L'appareil lancera le programme sélectionné et affichera le nombre de minutes et de secondes restantes, comme sur l'image .



Important !

Pendant cette durée, vous ne pouvez pas :

- ouvrir le couvercle
- changer le programme.

Le seul moyen d'interrompre le cycle de cuisson et ouvrir le couvercle est d'éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton On/Off.

L'appareil peut être redémarré comme cela est décrit dans le chapitre « DÉMARRAGE » ci-dessus.

4) Un signal sonore marquera la fin du cycle de cuisson et le couvercle s'ouvrira automatiquement.

Avertissement : Lors de l'ouverture du couvercle, tenez-vous à l'écart et ne gênez pas son mouvement.

5) Retirez le sandwich avec la spatule en plastique fournie (653625).

Avertissement :

La vitre et la plaque chauffante supérieure sont chaudes ; vous risquez de vous brûler.

Important !

La vitre et la plaque chauffante supérieure chauffent en permanence.

C'est pourquoi vous ne devez pas laisser le sandwich sur la vitre longtemps avant et après le cycle de cuisson (risque de le faire trop cuire).

CUISSON DE QUALITÉ DU SANDWICH

Si le sandwich n'est pas assez ou trop cuit, essayez un autre programme.

S'il n'y a pas de programme adapté, suivez les indications de dépannage ci-dessous.

PROBLÈME RENCONTRE	QUE FAIRE ?	
La température à coeur du sandwich est trop basse	- Augmentez la durée des micro-ondes (tw)- Si la durée des micro-ondes est supérieure à la durée totale (tt) augmentez également la durée totale (tt).	
La température à coeur du sandwich est trop élevée	Réduisez la durée des micro-ondes (tw)	
Le dessus du sandwich est brûlé	Diminuez la température de la plaque chauffante supérieure (trt) et (ou) diminuez la durée totale (tt).	avertissement : - la température de la plaque chauffante supérieure est la même pour les 4 programmes. - la température de la vitre inférieure est la même pour les 4 programmes.
Le dessus du sandwich n'est pas assez cuit	Augmentez la température de la plaque chauffante supérieure (trt) et (ou) augmentez la durée totale (tt).	
Le dessous du sandwich est brûlé	Diminuez la température de la vitre inférieure (trb) et (ou) diminuez la durée totale (tt).	
Le dessous du sandwich n'est pas assez cuit	Augmentez la température de la vitre inférieure (trb) et (ou) augmentez la durée totale (tt).	

• Pour modifier les paramètres, voir chapitre « MODIFIER LES PARAMETRES »

STANDBY 6c

Le mode standby est un mode d'économie d'énergie. Après 5 minutes de non utilisation, l'appareil se mettra en mode standby. Lorsque ce mode est activé, les 4 touches de programmes clignotent, l'afficheur indique «STby» et un signal sonore est émis. Dans ce cas, fermer le couvercle (aucun cycle ne sera lancé) pour désactiver le signal sonore. Pour sortir du mode standby, appuyez sur l'une des touches de programmes (P1 à P4). L'appareil sera à nouveau opérationnel après une période de préchauffage.

ÉTEINDRE

L'appareil peut être éteint en cours de cuisson, si vous appuyez pendant 3 secondes sur le bouton On/Off. Pendant une période de 5 minutes environ, les ventilateurs de refroidissement de l'appareil continueront à fonctionner. C'est pourquoi l'appareil ne doit pas être débranché à ce moment là.

MODIFIER DES PARAMETRES

Liste des réglages :

Temp. : unité de mesure en °C ou °F.

trt : température de la plaque chauffante supérieure

trb : température de la plaque inférieure

tCYx : durées correspondant au cycle x (1 2 3 4)

tt : durée totale du cycle

tw : durée de micro-ondes pendant le cycle

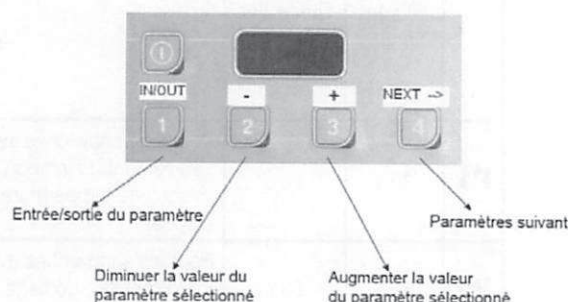
Actions sur les boutons :

A : entrée/sortie du paramètre

B : diminuer la valeur de consigne

C : augmenter la valeur de consigne

D : passer au paramètre suivant

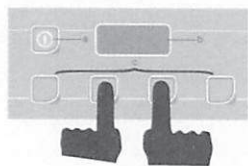


Régler les paramètres : 12

1) Eteignez l'appareil
















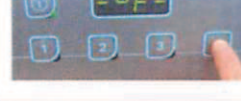



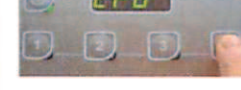

2) Débranchez l'appareil







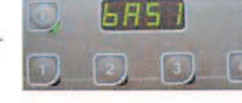


3) Rebranchez l'appareil et en même temps appuyez simultanément sur les boutons 2 et 3 jusqu'à ce que « BASI » s'affiche sur l'écran.



4) Suivez les différentes étapes décrites dans le schéma.

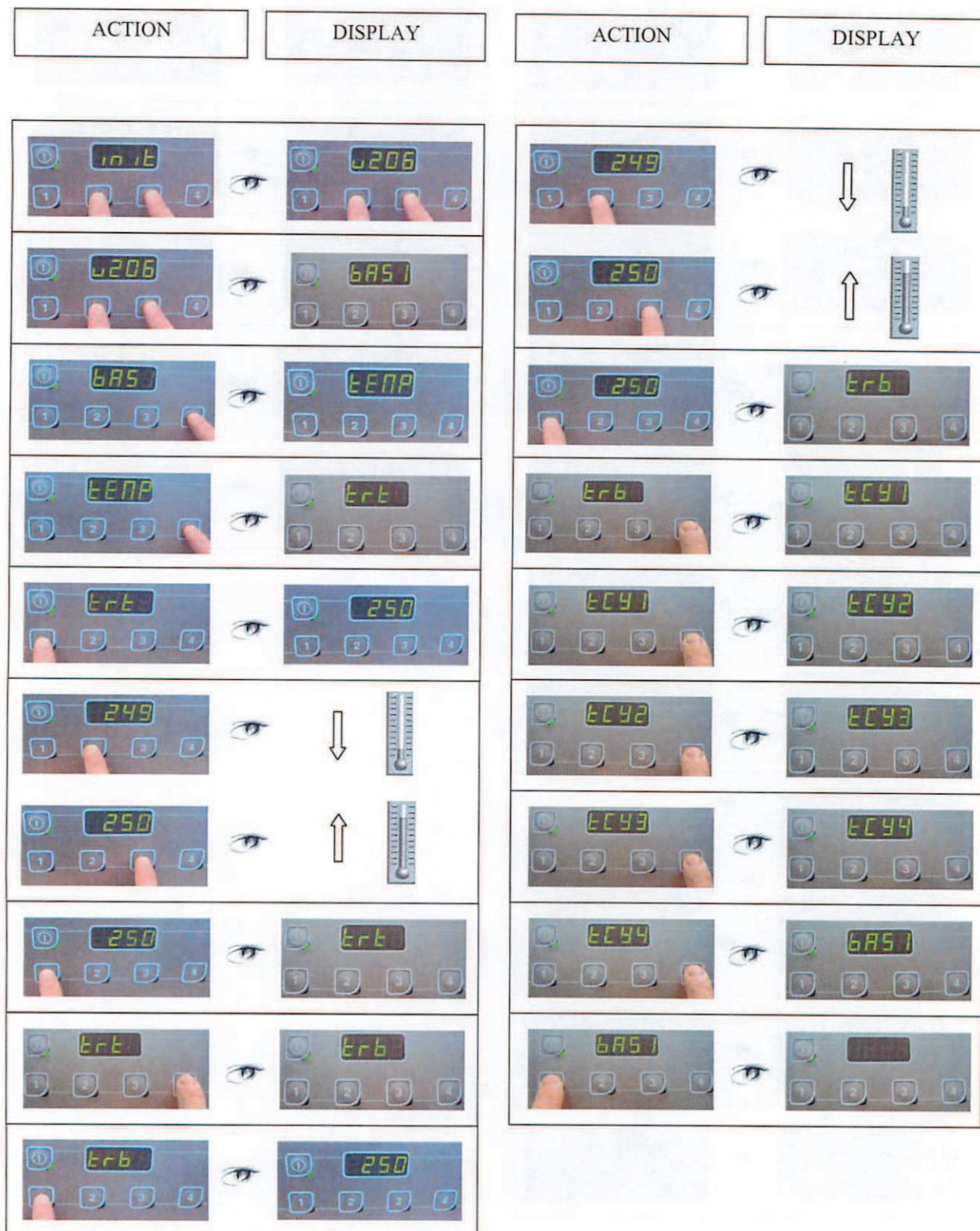
1) Comment arriver au « mode de programmation » et sélectionner l'unité de mesure (°C ou °F) ex : °C

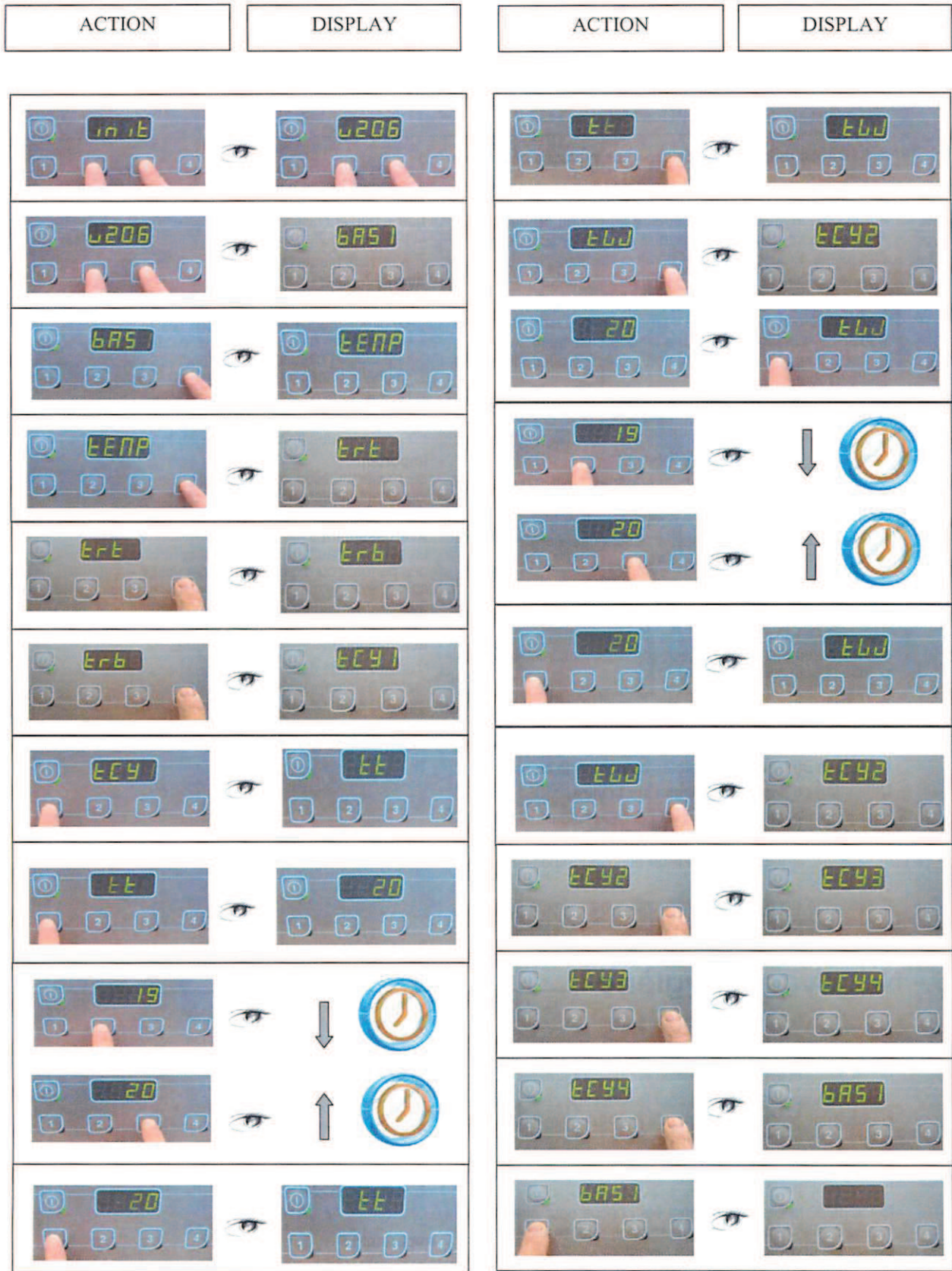
ACTION	DISPLAY
	
	
	
	OR 
	OR 
	
	
	OR 
	OR 
	
	

ACTION	DISPLAY
	
	
	
	
	

2) Comment programmer l'appareil

2a Comment modifier la température (plaque chauffante supérieure et/ou plaque inférieure). Ex : 250 °C pour la plaque chauffante supérieure.





4. Utilisation du papier de cuisson avec l'appareil

Important !

Suivez strictement ces instructions concernant l'utilisation du papier de cuisson avec l'appareil pour garantir le bon fonctionnement et la durée de vie de l'appareil.

Avertissement !

N'utilisez qu'un papier de cuisson approuvé conçu pour les hautes températures avec l'appareil. L'utilisation d'un papier de cuisson non approuvé peut provoquer un incendie et/ou des dommages considérables à l'appareil.

4.1 Fixation du papier de cuisson sur la plaque chauffante supérieure

Le papier de cuisson doit être changé tous les jours. Il est fixé sur la plaque chauffante supérieure au moyen de deux clips. Pour atteindre ces clips, la plaque chauffante supérieure doit être retirée. Procédez comme décrit ci-dessous.

Avertissement: La plaque chauffante supérieure et la vitre peuvent être chaudes pendant ou directement après utilisation. Il est strictement conseillé de ne mettre en place ou changer le papier de cuisson qu'avec une plaque chauffante supérieure froide. Sinon, utilisez des gants de protection pour utilisation à haute température.

Suivez la procédure ci-dessous : voir la carte d'instruction « tous les jours 7/7 »



Assurez-vous que l'appareil est éteint.

1. Mettez une protection pour verre (par ex. Chiffon ou patin en silicone haute température) sur la vitre et maintenez le couvercle fermé.
2. Déverrouillez la plaque chauffante supérieure en poussant le bouton de déverrouillage vers l'arrière
3. Aidez la descente de la plaque supérieure chauffante en guidant le tube flexible.
4. Ouvrez doucement le couvercle. La plaque chauffante supérieure doit reposer droite sur la protection de verre. Les clips de fixation du papier de cuisson sont visibles sur le haut de la plaque chauffante supérieure.
5. Tirez simplement sur l'ancien papier cuisson, s'il est présent.

Le papier de cuisson approuvé est le 653694 (réutilisable pour la plaque chauffante supérieure et la vitre).

L'utilisation de papier de cuisson avec l'appareil est obligatoire et a l'avantage d'avoir une meilleure propreté de l'appareil pendant et après usage.

6. Fixez le (nouveau) papier cuisson (uniquement 653694) en engageant les deux côtés sous les clips. Ne soulevez pas les clips. Forcez sur le papier pour éviter les bandes. Prenez soin que le papier cuisson recouvre toute la surface des bandes sur la plaque chauffante supérieure.

7. Mettez la plaque chauffante supérieure en place

Avertissement :

- La plaque chauffante supérieure peut être chaude pendant ou directement après utilisation. Il est strictement conseillé de ne mettre en place ou changer le papier de cuisson qu'avec une plaque chauffante supérieure froide. Sinon, utilisez des gants de protection pour utilisation à haute température.
- Respectez la bonne position de la plaque chauffante supérieure : les symboles « FRONT » doivent être à l'avant.
- Guidez le tube flexible pour éviter les dommages

Important :

Le papier cuisson spécifique doit être changé une fois par jour avant la première utilisation, s'il n'est pas endommagé ou encrassé avant.

Avertissement !

La plaque chauffante supérieure et la vitre peuvent être chaudes pendant ou directement après utilisation. Il est strictement conseillé de ne mettre en place ou changer le papier de cuisson qu'avec une plaque chauffante supérieure froide. Sinon, utilisez des gants de protection pour utilisation à haute température.

Avertissement!

N'utilisez que le papier de cuisson spécifié avec l'appareil. L'utilisation d'un papier de cuisson non spécifié peut provoquer un incendie et/ou des dommages considérables à l'appareil.

4.2 Autres utilisations possibles du papier de cuisson

Utilisation du papier de cuisson sur la vitre

Pour limiter l'encrassement, il est possible d'également mettre un papier de cuisson spécifique sur la vitre:

1. Nettoyez la vitre avec le kit de nettoyage spécifique. Voir chapitre 5.2
2. Mettez le papier cuisson spécifique de manière à ce que toute la surface de la vitre soit couverte. Ne dépassez pas la surface de la vitre.

5 - Nettoyage, hygiène

Important !

Suivez ces instructions de nettoyage à la lettre pour garantir la durée de vie et le bon fonctionnement de l'appareil.

Si vous utilisez certains outils pour le nettoyage ou si vous procédez d'une manière différente de celle recommandée, vous pourriez endommager l'appareil et courir un danger.

Important !

Ni l'appareil ni ses pièces n'ont été conçus pour être mis au lave-vaisselle ou pour être immergés ou être aspergés d'eau, excepté le couvercle du haut, à l'avant.

Avant d'utiliser un produit de nettoyage, lisez bien attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité livrées avec le produit. Munissez-vous du matériel de protection approprié. Assurez-vous que le produit de nettoyage est bien adapté à chaque matériau qui compose l'appareil.

Important !

- N'utilisez pas de produits contenant du chlore (eau de javel, acide chlorhydrique, etc.), même s'il est dilué, pour nettoyer l'acier ou l'aluminium.
- N'utilisez pas de substances corrosives (exemple : acide muriatique) pour nettoyer le dessous de l'appareil ou la surface en dessous de celui-ci.

Important !

La propreté de l'appareil dépend beaucoup de la fréquence d'utilisation, du type de sandwichs que vous voulez faire cuire, mais aussi d'autres facteurs. L'utilisateur est responsable de la propreté de l'appareil.

5.1 NETTOYAGE EN COURS D'UTILISATION : VOIR PHOTOS



Avertissement, risques d'inflammation :

Les dépôts de graisse et de carbone peuvent être brûlés à cause des micro-ondes.

Il est fortement recommandé de retirer tous les débris dans la zone de cuisson.

Si la vitre est trop sale :

1- Retirez la graisse et les particules brûlées avec la brosse en téflon spécifique fournie (653623) ou le grattoir fourni (653690).

2- Essuyez la vitre et le cadre métallique avec un chiffon humide.

AVERTISSEMENT :

N'utilisez pas de lame de rasoir ou d'outil métallique sur la vitre, cela l'endommagerait.

Si des débris sont collés sur le papier de cuisson :

1- Essuyez simplement le papier de cuisson avec le chiffon humide.

5-2 NETTOYAGE A LA FIN DE LA JOURNEE :

Une carte d'instructions de nettoyage « tous les jours 7/7 » est également livrée avec l'appareil.

REMARQUE : utilisez les outils spécifiques fournis avec l'appareil.

AVERTISSEMENT : Le nettoyage doit être réalisé avec la machine à haute température pour garantir l'efficacité du produit de nettoyage. **Utilisez des gants spéciaux pour haute température.**

Suivez la procédure ci-dessous :

Utilisez le kit de nettoyage spécifique. Le produit de nettoyage recommandé est la ECOLAB Rapid Grease (0S1195).

- 1- Eteignez l'unité.
- 2- Aspergez la vitre avec le produit nettoyant.
- 3- Laissez imprégner pendant 1 minute. La vitre doit être chaude pour que le produit soit très efficace.
- 4- Frottez la surface de la vitre avec le grattoir spécifique (653690), une éponge abrasive ou un patin. N'utilisez pas de lame de rasoir ou d'outil métallique
- 5- Essuyez avec un chiffon humide.
- 6- Mettez de la graisse ou de l'huile propre sur un chiffon
- 7- Appliquez une fine couche de graisse ou d'huile propre sur la vitre.

- SURFACES EXTERNES

• Nettoyez toutes les surfaces ; la saleté est facilement nettoyable lorsqu'elle vient juste de se former. N'utilisez pas de paille de fer, de poudres abrasives ou de produits chimiques comme l'hypochlorite (poudre blanchissante), l'acide chlorhydrique (acide muriatique) ou d'autres acides pour nettoyer ces surfaces ; ces produits peuvent corroder l'acier et l'aluminium de manière rapide et permanente. N'utilisez pas non plus ces produits pour nettoyer des zones situées près des appareils, car les vapeurs peuvent provoquer les mêmes effets.

• Ne lavez pas l'appareil avec des jets d'eau directs ou sous pression.


• Si la crasse, la graisse ou les résidus de sandwich sont incrustés, utilisez un chiffon/ une éponge pour nettoyer la finition satin, puis rincez régulièrement : les frottements circulaires ajoutés aux particules de saleté sur le chiffon/l'éponge pourraient endommager la finition satinée de l'acier.

• Nettoyez les deux côtés et l'arrière de l'appareil. Prenez soin de ne pas introduire d'eau dans l'appareil à travers les ouvertures.

• Au moment du nettoyage, faites attention à ne pas endommager ou décoller l'étiquette de l'écran de contrôle.

5.3 NETTOYAGE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE SUPERIEURE

Malgré l'utilisation du papier de cuisson, il peut être nécessaire de nettoyer la plaque chauffante supérieure.

Si besoin, suivez la procédure ci-dessous. Consultez également la carte d'instructions « tous les jours 1/7 » 

1. Eteignez l'appareil
2. Retirez le papier de cuisson
3. Mettez un chiffon humide sur la vitre
4. Fermez le couvercle et laissez imprégner pendant 15 secondes
5. Ouvrez le capot et mettez le chiffon humide sur l'articulation du couvercle.

6. Pulvérisez la plaque chauffante supérieure ECOLAB Rapid Grease.

7. Laissez imprégner pendant 1 minute.

8. Frottez la plaque chauffante supérieure avec la brosse en téflon fournie 653623.

9. Essuyez les bandes de la plaque chauffante supérieure.

10. Mettez de la graisse ou de l'huile propre sur un chiffon.

11. Appliquez une fine couche de graisse ou d'huile propre sur la plaque chauffante supérieure.

5-4 NETTOYAGE TOUTES LES SEMAINES :

En plus du nettoyage quotidien, il est nécessaire de nettoyer la chambre d'évacuation de vapeur et la chambre de cuisson toutes les semaines

REMARQUE : utilisez les outils spécifiques et le produit nettoyant fourni avec l'appareil pour un nettoyage efficace et rapide.

AVERTISSEMENT : Le nettoyage doit être réalisé avec la machine à haute température pour garantir l'efficacité du produit de nettoyage. Utilisez des gants spéciaux pour haute température.

- CHAMBRE D'ÉVACUATION DE LA VAPEUR

1. Retirez le capot avant supérieur (bouton vissé) et nettoyez la chambre d'évacuation de vapeur à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge imbibée d'ECOLAB Rapid Grease (0S1195).

2. Rincez et séchez avec un chiffon.

Vous pouvez mettre le couvercle supérieur avant au lave-vaisselle.

IMPORTANT :

Avant de remettre le couvercle supérieur avant, assurez-vous qu'il est parfaitement propre.

Assurez-vous d'avoir réinstallé le capot supérieur avant d'utiliser l'appareil

Assurez-vous que rien (chiffon, éponge, serviette en papier ...) n'est laissé à l'intérieur de la chambre d'évacuation de vapeur

- CHAMBRE DE CUISSON 11B

Une carte d'instructions de nettoyage « tous les jours 1/7 » est également livrée avec l'appareil.

Suivez la procédure ci-dessous :

1- Eteignez l'unité.

2- Mettez une protection pour verre (par ex. chiffon ou patin en silicone haute température) et maintenez le couvercle fermé.

3- Déverrouillez la plaque chauffante supérieure en poussant le bouton de déverrouillage vers l'arrière

4- Aidez la descente de la plaque supérieure chauffante en guidant le tube flexible.

5- Ouvrez doucement le couvercle. La plaque chauffante supérieure doit reposer droite sur la protection de verre.

6- Mettez un chiffon humide le long de la zone arrière du couvercle et du cadre métallique.

4- Pulvérisez le produit nettoyant à l'intérieur de la chambre de cuisson avec le pulvérisateur fourni.

8- Laissez imprégner pendant 1 minute. La chambre de cuisson doit être chaude pour que le produit soit très efficace.

9- Frottez la surface de la chambre de cuisson avec une éponge abrasive ou un patin.

10- Essuyez avec un chiffon humide.

11- Mettez en place la plaque chauffante et poussez-la vers la position la plus haute jusqu'au « clic ».

avertissement :

- La plaque chauffante supérieure est chaude : utilisez des gants de protection.

- Respectez la bonne position de la plaque chauffante supérieure : les symboles doivent être à l'avant.

- Guidez le tube flexible pour éviter les dommages.

12- Achevez le nettoyage en essuyant l'arrière du couvercle et le cadre métallique. Retirez la protection pour verre.

6 - Petit guide de dépannage

Même en cas d'utilisation correcte de l'appareil, des dysfonctionnements peuvent survenir. Le tableau ci-dessous énumère les différents cas de figure que vous pouvez rencontrer.

PROBLÈME RENCONTRE	QUE FAIRE ?	SI LE PROBLÈME PERSISTE
Le témoin sous le bouton Marche/Arrêt de l'appareil ne s'allume pas	Vérifiez que l'appareil est bien branché à la prise et/ou que le disjoncteur est allumé	Appelez l'agent du service technique
Le couvercle ne reste pas fermé lorsque l'appareil est en marche	Vérifiez que la poignée de l'appareil et autres pièces similaires sont bien nettoyées.	Appelez l'agent du service technique
L'appareil s'éteint subitement	Appelez l'agent du service technique	
Sur l'écran s'affiche « - - »	L'appareil est soit en mode préchauffage, soit en mode refroidissement. Veuillez attendre un moment	Appelez l'agent du service technique
Rien ne s'affiche sur l'écran, mais tous les boutons clignotent.	L'appareil est en mode standby ; pour sortir de ce mode, appuyez sur n'importe quel bouton de programmation	Appelez l'agent du service technique
L'unité affiche « Err1, Err2, Err3, Err4, Err5, Err6 »	Appelez l'agent du service technique	
Dans tous les cas, débranchez l'appareil et appelez l'agent du service technique dès lors que l'appareil ne peut pas être utilisé comme il est décrit dans les instructions ci-dessus.		

Important: La révision ne peut être effectuée que par une personne qualifiée, formée et agréée.

7 – Entretien



! La maintenance ne peut être effectuée que par une personne qualifiée, formée et agréée.

Avertissement

Les dommages intentionnels dus à la négligence, ou au non-respect des consignes et des réglementations, ou bien dus à des connexions incorrectes ou une altération non autorisée, invalident toute garantie et dégagent toute responsabilité du fabricant.

Les composants défectueux doivent être remplacés par des pièces de rechange d'origine : seul le fabricant de l'appareil est autorisé à fournir les pièces de rechange et à procéder au démontage et au remontage des composants, de manière directe, ou bien à travers les centres d'Assistance Agréés.

Il est conseillé de faire faire un contrôle régulier de l'appareil par un technicien spécialisé, afin qu'il soit toujours efficace et pour assurer une sécurité maximale au travail. Pour ce faire, stipulez un contrat d'entretien avec des sociétés spécialisées,

pour garantir les opérations suivantes :

- L'entretien des systèmes
- Vérification périodique des appareils
- Les réparations

ADRESSE DE LA MAINTENANCE

Nous vous conseillons de vous adresser en priorité au vendeur de l'appareil.

- Le fabricant se réserve le droit de modifier et d'améliorer ses produits sans préavis.


8 - Conformité à la réglementation

L'appareil est conçu et fabriqué conformément à :

POUR UTILISATION

- La directive machine 2006/42 CEE.
- La directive CEM 2004/108 CEE
- La directive sur la Basse Tension 2006/95/CEE.
- La directive sur les équipements de recyclage 2002/95/CE
- La directive « WEEE » 2002/96/CEE



Le symbole «  » sur le produit indique que le produit ne pourra pas être traité parmi les déchets ménagers. Il devra au contraire être déposé au point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que ce produit est correctement éliminé, vous empêcherez que d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et pour l'être humain ne se produisent. Dans le cas contraire, une mauvaise manipulation de ce produit pourrait provoquer les problèmes cités ci-avant. Pour plus d'informations concernant le recyclage de ce produit, veuillez contacter l'agent de vente ou le revendeur de votre produit, le service après-vente, ou encore le service d'élimination des déchets qui convient.

- La directive « WEEE » 2006/12/CEE

L'appareil a été conçu pour ne pas augmenter, ou le moins possible, la quantité et les dangers de la pollution et des déchets. Faites en sorte de bien observer les conditions de recyclage.

La directive « Conditionnement et déchets issus du conditionnement » 94/62/CE

Le conditionnement a été conçu pour ne pas augmenter, ou le moins possible, la quantité et les dangers de la pollution et des déchets.

Assurez-vous que vous jetez bien les différentes parties de l'emballage dans les centres de recyclage appropriés.

- EN 60335-1
- EN 60335-2 -38
- EN 60335-2 -90

Cette conformité est attestée par :

- La marque de conformité CE, fixée sur l'appareil.
- La déclaration de conformité CE correspondante associée au bon de garantie.
- La présente notice d'instructions qui doit être communiquée à l'opérateur.

Caractéristiques acoustiques :

- Le niveau de pression acoustique est mesuré en accord avec le code test EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 <70 dBA. Indices de protection suivant la norme EN 60529 -2000

Sécurité intégrée :

- L'appareil a été conçu et fabriqué dans le respect des réglementations et normes le concernant indiqués ci-avant.
- L'opérateur doit être préalablement formé à l'utilisation de l'appareil et informé des éventuels risques résiduels (obligation de formation du personnel aux postes de travail).

Hygiène alimentaire :

L'appareil est construit avec des matériaux conformes à la réglementation et aux normes suivantes :

- La directive EN 1672-2 : Prescriptions concernant l'hygiène

Les surfaces de la zone alimentaire sont lisses et facilement nettoyables. Utilisez des détergents autorisés pour l'hygiène alimentaire en respectant leur mode d'emploi.

Important !

Les licences et les permis prescrits (faisabilité, autorisation de travaux, etc.) doivent être demandés et obtenus au préalable.

Important !

Le raccordement électrique doit être établi conformément aux réglementations locales.

Important !

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ou d'utilisation incorrectes, ou de non-conformité aux réglementations. Dans ce cas, la garantie sera également invalidée.

ES El abajo firmante (1), representante fabricante: (2) declara que el producto hemos electricos para uso profesional (3) cumple con las directivas comunitarias (4), sus sucesivas modificaciones y ampliaciones, y todo lo previsto por las siguientes normas (5). El fabricante es la persona jurídica autorizada a crear el fascículo técnico.

PT O abaixo-assinado (1), que representa o seguinte fabricante (2) declara que o produto fomos electricos para uso profissional (3) está em conformidade com o previsto pelas seguintes directivas comunitárias (4) e posteriores alterações e integrações e respectivas normas (5). A pessoa jurídica autorizada a realizar o dossier técnico é o próprio fabricante.

EL Π υπαρκτός (1), εκπρόσωπος του παρακτάω κατασκευαστή (2) δηλώνει ότι το προϊόν ηλεκτρικών φορητών για επαγγελματική χρήση (3) συμμορφώνεται με όλα τα προβλεπόμενα από τις ακόλουθες κοινοτικές οδηγίες (4) και τροποποιητικές και συμπληρωτικές του καθός και με όλα προβλεπόμενα από τις ακόλουθες διατάξεις (5). Το προϊόν πρόκειται να είναι εξομοιωμένο με το αντίστοιχο που αναφέρεται στην οδηγία που αφορά τον χαρακτηρισμό και τον χαρακτηρισμό.

CZ Níže podepsany (1), zástupce výrobce (2) prohlašuje, že elektrické trouby k profesionálnímu použití (3) jsou ve shodě s požadavky následujících směrnic Evropského společenství (4) a jejich následnými změnami a doplňky a požadavky následujících norem (5). Prvníčká osoba pověřená sestavením technické dokumentace je tento výrobce.

ET Allikajutajan (1), esindades järgmist tootjalt (2), teatab, et loode professionaalses kasutusel kasutatavaid elektrilisi (3) vastab nõuetele, mis sätestatakse järgmistel Euroopa direktiividel (4) ning nende hilisemate muutustel ja täiendustel, ning samuti järgmistele standarditele (5). Seadme tehnilise dokumentatsiooni koostamiseks vastutav juridiline isik on seadme tootja.

LV Apakšā parakšājis (1) zemaik norādīja ražoāja (2) pārsīdavis paziņo, ka tāktra profesionāli lietošanai paredzētas elektriskās krāsas (3) atbilst šādu Eiropas direktīvu (4), to grozījumu un papildinājumu prasībām, kā arī šādu standartu prasībām (5). Ražotājs ir juridiskā persona, kurai ļauts sagatavot tehnisko dokumentāciju.

LT Toliau pasirašūstis (1), atstovaujantis nurodytam gamintojui (2), pareškia, kad gaminys pramoninės elektrinės orkaitės (3) atitinka toliau pateiktamų EB direktyvų reikalavimus (4), patalimus bei standartus (5). Juridinis asmuo, įgaliotas sudaryti techninę bylą, yra gamintojas.

PL Níže podpisany (1), przedstawiciel producenta (2) oświadcza, że produkt profesjonalne piekarniki elektryczne (3) spełnia wymagania następujących dyrektyw WE (4) z późniejszymi zmianami oraz następujących norm (5). Osoba prawna upoważniona do sporządzenia dokumentacji technicznej jest sam producent.

SK Dola podpísany (1), zástupca nasledujúceho výrobcu (2) prehlasuje, že výrobok elektrické rúry na profesionálne použitie (3) zodpovedá požiadavkám nasledujúcich európskych smerníc (4) v znení nasledujúcich úprav a doplnkov

SL Podpisani (1), predstavnik naslednje proizvajalca (2), izjavljam, da izdelki električne pečice za profesionalno uporabo (3) ustrezajo zahtevam naslednjih direktiv Skupnosti (4), njihovim spremembam in dopolnilom ter določbam naslednjih standardov (5). Pravna oseba, pristojna za izdelavo tehnične dokumentacije, je sam izdelovalec.

HU Alírólt (1), aki az alábbi gyártót képviseli (2), kijelenti, hogy a szakmai használatra szánti elektromos sütők elkövetés szabványok előírásainak (5). A műszaki dokumentáció iránti elvárások és módosításai és kiegészítései előírásainak (4), valamint megfélel a következő szabványok előírásainak (5). A műszaki dokumentáció összeállítására felhatalmazott jogi személy maga a gyártó.

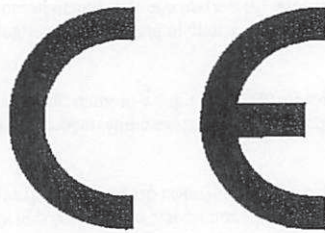
RO Subsemnatul (1), reprezentantul următorului producător (2) declară că produsul cuploare electrice pentru uz profesional (3) este conform cu prevederile următoarelor directive comunitare (4), cu modificările și completările succesive, și cu prevederile următoarelor norme (5). Persoana juridică autorizată să completeze dosarul tehnic este fabricantul.

BG Дорнотописаният (1) представител на посочения по-долу производител (2) декларира, че продуктът електрически фурни за професионална употреба (3) са в съответствие с предписаното от европейските директиви (4) и техните последващи изменения и допълнения, както и с предписаното от съответните норми (5). Корпоративното лице, уполномощено за изготвяне на техническата документация е самият производител.

GA Dearbhíonn an duine, a bhfuil a ainm leis seo thíos (1), ionadaí an mhonaróra seo a leanas (2), go gceolonn an táirge oigheim leictréach le haighiadh úsáide gairmiúla (3) le ceanglaís na dTreoiracha CE seo a leanas (4), le leasuithe agus le forbairt na dTreoiracha seo ina dhiaidh sin, agus leis na caighdeáin seo a leanas (5). Is é an monatóir an comhlácht corparáideach a thugtar údairis do chuid an comhad teicnibí a chur le chéile.


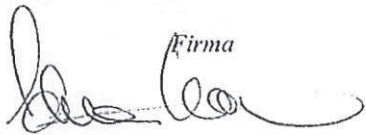


CE Declaration of Conformity
 EG- Konformitätserklärung
 EG Verklaring van overeenstemming
 EU- försäkran om överensstämmelse
 EU- overensstemmelseserklæring
 EY-vaatimustenmukaisuusvakuutus
 EU Overensstemmelseserklæring
 Déclaration CE de conformité
 Dichiarazione CE di conformità
 Declaración de Conformidad CE
 Declaração de conformidade CE
 Δήλωση συμμόρφωσης CE



ES prohlášení o shodě
 EÜ vastavusdeklaratsioon
 CE atbilstības deklarācija
 EB atitiktības deklarācija
 Deklaracja zgodności WE
 Prehlásenie o súlade CE
 Izjava o skladnosti in oznaka CE
 CE megfelelőségi nyilatkozat
 Declarație de conformitate CE
 EO Декларация за съответствие
 Dearbhú Comhréireachta CE

- EN The undersigned (1), representing the following manufacturer (2), declares that the product electric ovens for professional use (3) complies with the requirements of the following EC Directives (4) and their subsequent amendments and supplements, and the following standards (5). The corporate body authorised to construct the technical file is the manufacturer.
- DE Der Unterzeichner (1), Repräsentant des folgenden Herstellers (2), erklärt, dass das Produkt Elektroöfen für professionellen Gebrauch (3) folgenden europäischen Richtlinien (4) und ihren nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen sowie folgenden Normen (5) entspricht. Die zur Ausarbeitung des technischen Dossiers berechnigte Rechtsperson ist der Hersteller.
- NL Ondergetekende (1), vertegenwoordiger van onderstaande fabrikant (2) verklaart hierbij dat het product elektrische ovens voor professioneel gebruik (3) in overeenstemming is met de volgende EG-richtlijnen (4) en navolgende wijzigingen en aanvullingen en zoals voorgeschreven door de volgende normen (5). De juridische persoon die geautoriseerd is om het technische dossier samen te stellen is de fabrikant zelf.
- SV Undertecknad (1), representant för tillverkaren (2), deklarerar att apparaten elektrisk ugn för professionellt bruk (3) är framtagen i enlighet med europeiska direktiv nedan (4) med påföljande ändringar och bilagor och även enligt följande normer (5). Den juridiska person som är auktoriserad att sammansätta den tekniska beskrivningen är tillverkaren själv.
- DA Undertegnede (1) erklærer på vegne af nedenstående producent (2), at produktet elektriske ovne til professionel brug (3) er i overensstemmelse med kravene i følgende EU-direktiver (4) med efterfølgende ændringer og tilføjelser samt bestemmelserne i nedenstående standarder (5). Den juridiske person, der er autoriseret til at udarbejde den tekniske dokumentation, er producenten selv.
- FI Allekirjoittanut (1), seuraavassa mainitun valmistajan (2) edustaja, vakuuttaa, että valmistamamme tuote ammattikäyttöön tarkoitettu sähköuuni (3) vastaa seuraavien Euroopan yhteisön direktiivien vaatimuksia (4), niiden muutoksia ja lisäyksiä sekä seuraavien standardien vaatimuksia (5). Teknisen tiedoston laadintaan valtuutettu juridinen henkilö on valmistaja.
- NO Undertegnede (1), representant for følgende produsent (2) erklærer at produktet elektriske ovner til profesjonell bruk (3) er i overensstemmelse med forskriftene i følgende EU-direktiver (4) med senere endringer og tillegg og i overensstemmelse med kravene i følgende standarder (5). Den juridiske personen som er autorisert til å utarbeide den tekniske dokumentasjonen er produsenten av apparatet.
- FR Le soussigné (1), représentant le fabricant (2) déclare que le produit fours électriques pour usage professionnel (3) est conforme aux dispositions des directives communautaires suivantes (4) et à leurs modifications et intégrations successives ainsi qu'aux dispositions des normes suivantes (5). La personne juridique autorisée à constituer le fascicule technique est ledit fabricant.
- IT (1) Il sottoscritto (1), rappresentante il seguente fabbricante (2) dichiara che il prodotto forni elettrici per uso professionale (3) risulta conforme a quanto prescritto dalle seguenti direttive comunitarie (4) e loro successive modifiche ed integrazioni ed a quanto prescritto dalle seguenti norme (5). La persona giuridica autorizzata a costruire il fascicolo tecnico è lo stesso costruttore.
- (*) Original language / Originalsprache / Originele taal / Originalspråk / Alkuperäinen kieli / Originalspråk / Langue originale / Lingua originale / Idioma original / Língua original / Αρχική γλώσσα / Originalny jazyk / Originalkeel / Originalvaloda / Originalo kalba / Język oryginalny / Originalny jazyk / Jezik izvornika / Eredeti nyelv / Limba originală / Оригинален език / Bun-teanga

(2) Electrolux Professional spa V.le Treviso 15 33170 Pordenone – Italy Phone +39 0434 380 1 Fax +39 0434 380643	(4) 2006/42/EC (MD) 2004/108/EC (EMC) 2006/95/EC (LVD) 2011/65/EU	(5) EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008 EN 60335-2-90:2006 EN 61000-6-1:2007 EN 61000-6-3:2007 EN 50581:2012
(3) HSPP.... HSG....		
(3) 	Pordenone, 06/02/2013  (1) Andrea Corda Sr. VP Industrial Operations	

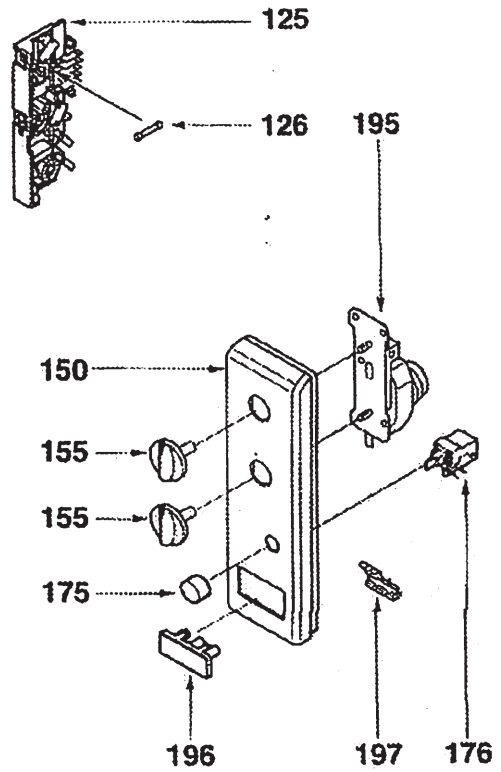
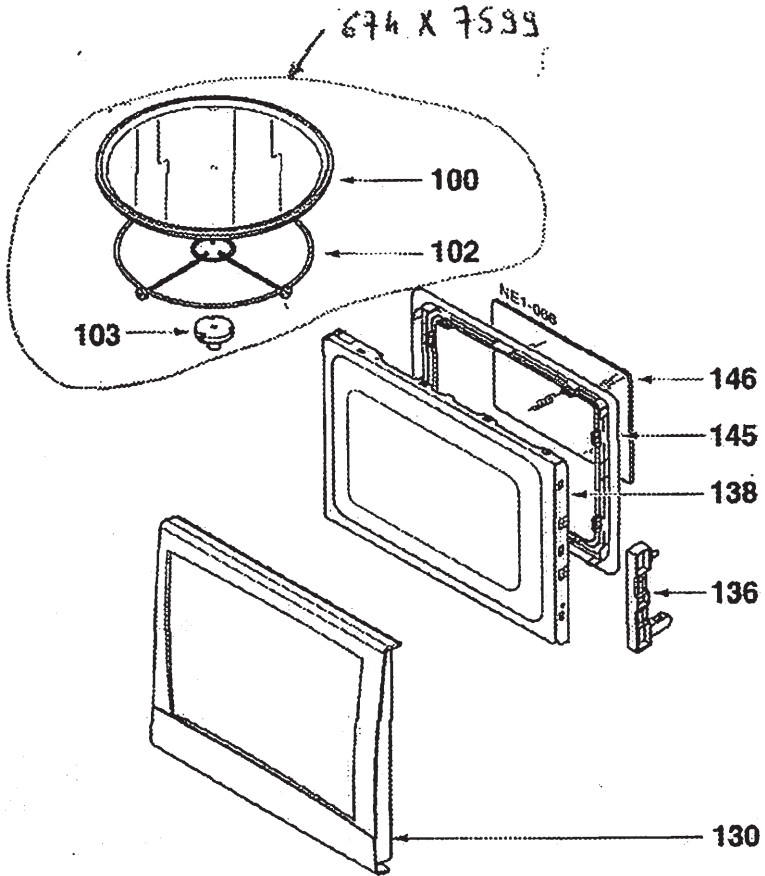
Micro-ondes mécanique Plateau tournant et embouti – ER 932



INFOS PRODUIT

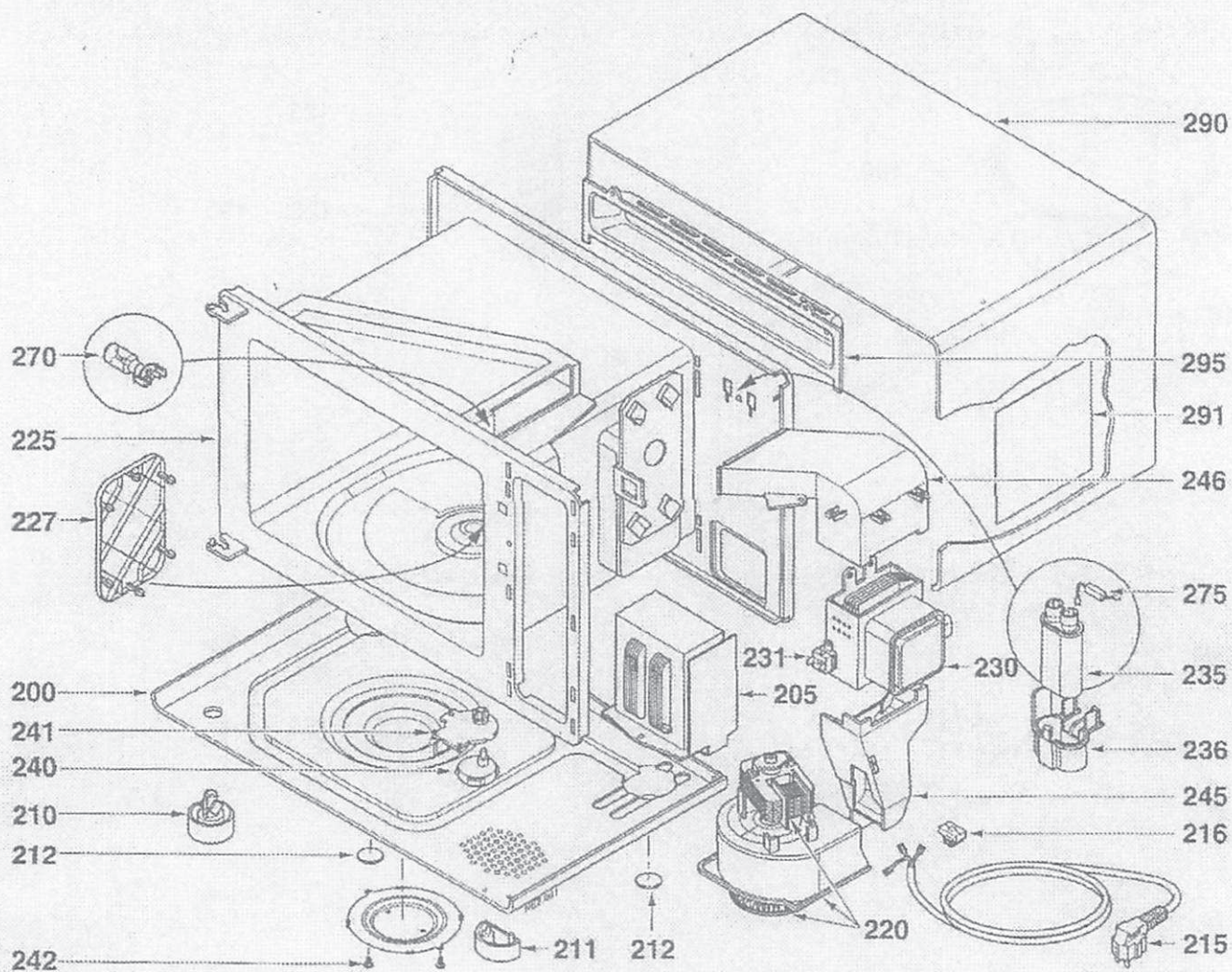
- Façade (bandeau + porte) et intérieur inox.
- Extérieur inox (modèle I) ou tôle peinte.
- Plateau tournant diam 30, intégré dans la sole (réduisant les risques de casse). Il permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation. Il peut être utilisé comme plat de cuisson. Il est débrayable permettant toutes formes de récipients.
- Cavité incurvée avec pointe diamant facilitant la répartition des ondes.
- Éclairage intérieur.
- Electricité 230/1/50
- Dim cavité intérieure : L 350 x P 320 x H 200.
- Réglage puissance (5 niveaux) et temps
- Durée du cycle : de 0 à 60 min.
- Compatible en 60 hz

Référence	Carrosserie	Largueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance restituée (w)	Capacité (L)
ER932	Tôle peinte	540	400	315	900	24
ER932I	inox					



ER932
ER932
P211CO10I

CODIGEL



NE2.001

02/2001
3/3

ER932
ER932
P211CO10I

CODIGEL



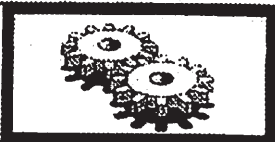
REP.	REF. SAV	DESIGNATION	REP.	REF. SAV	DESIGNATION
200	677X7713	SOCLE	235	676X4030	CONDENSATEUR
205	676X7866	TRANSFORMATEUR	236	676X7876	SUPPORT CONDENSATEUR
210	676X7867	PIED REGLABLE	240	676X7877	MOTEUR PLATEAU
211	677X7714	PIED	241	676X7879	CACHE MOTEUR
212	676X7869	PATIN	242	676X7754	VIS
215	679X6621	CORDON SECTEUR	245	676X7880	GUIDE D'AIR INF.
216	676X7871	SERRE CABLE	246	676X7881	GUIDE D'AIR SUP.
220	679X5778	VENTILATEUR FOUR	270	676X7882	LAMPE
225	678X2956	CAVITE INOX	275	676X7884	DIODE
227	676X7883	PROTECTEUR D'ONDES 677X9555	280	678X2645	CAPOT D'HABILLAGE
230	677X7386	MAGNETRON	291	676X9436	FILM ANTI BRUIT
231	676X8059	THERMOSTAT 130°C	295	676X7887	COUVERCLE ARRIERE

02/2001

4/4

ER932
ER932
P211CO10I

CODIGEL



REP.	REF. SAV	DESIGNATION	REP.	REF. SAV	DESIGNATION
SR	6 75X0133	EMBOUT TEMPERTORX 20	138	6 76X7849	PORTE ASSEMBLEE / CADRE CENTRAL
SR	6 75X1331	EMBOUT TEMPERTORX 10	145	6 76X7847	SUPPORT FILM
SR	6 87X3594	NOTICE D'UTILISATION	146	6 76X7850	FILM
100	6 76X7840	PLATEAU TOURNANT KIT 674X7599	150	6 79X6623	BANDEAU INOX
102	6 76X7841	CERCEAU EQUIPE (PLUS FOURNI) voir 674X7599	155	6 79X1357	BOUTON DE COMMANDE
103	6 76X7842	ENTRAINEUR PLATEAU (PLUS FOURNI)	175	6 79X6376	BOUTON
125	6 76X7844	SERRURE 674X9355 voir 674X7599	176	6 78X2980	INTERRUPTEUR
126	6 75X0120	FUSIBLE 12A	195	6 78X2981	MINUTERIE
130	6 79X6622	CADRE DE PORTE (EXT.)	198	6 78X2950	TOUCHE DE PORTE
136	6 76X7848	PENE DE PORTE	197	6 78X2951	LEVIER D'OUVERTURE
	6 74 X 7599	KIT PLATEAU + ENTRAINEUR + CERCEAU EQU. 12A			

FOUR MICRO ONDES

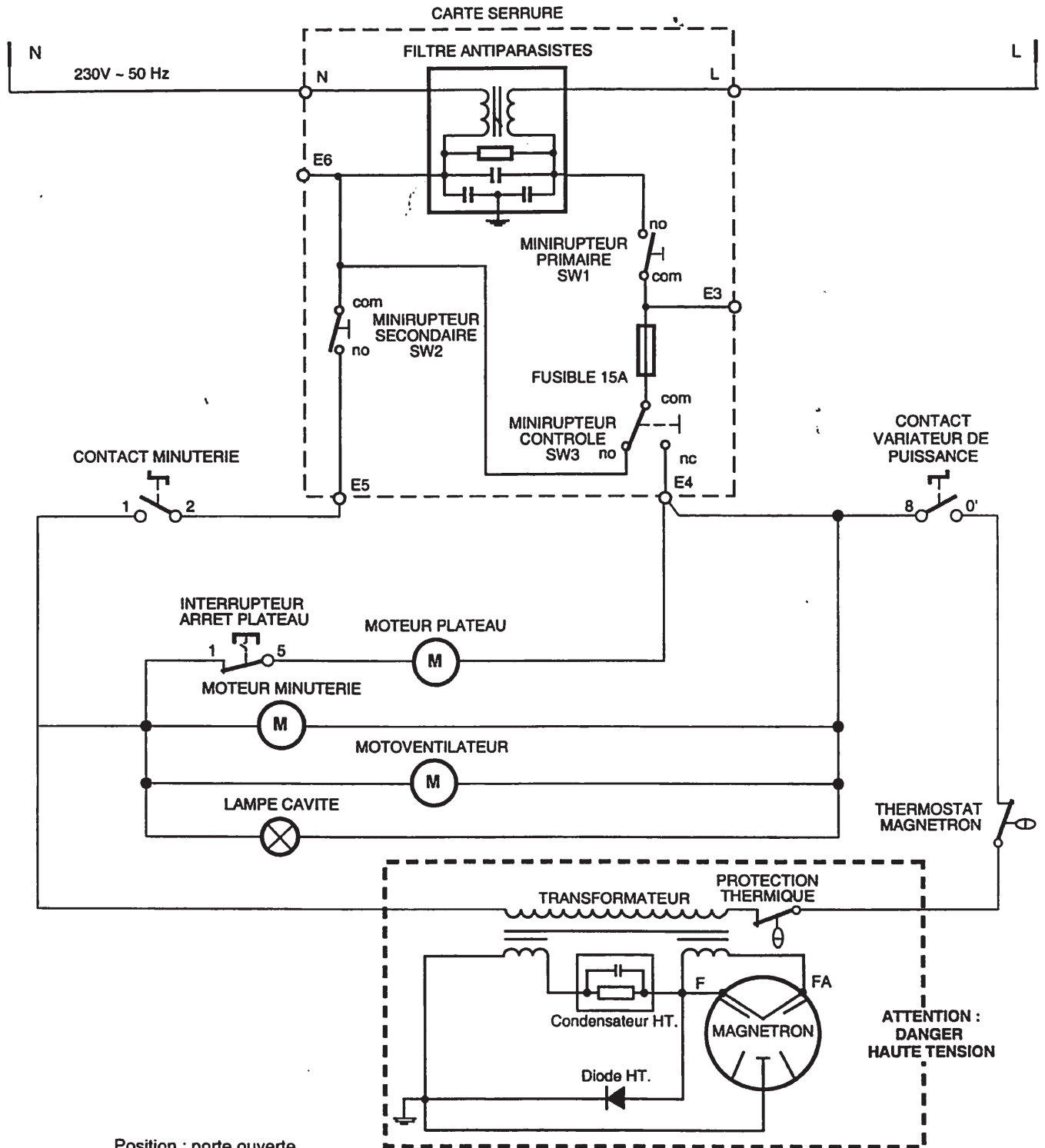
ER932

ER932

P211CO10I

CODIGEL

NOTICE
TECHNIQUE



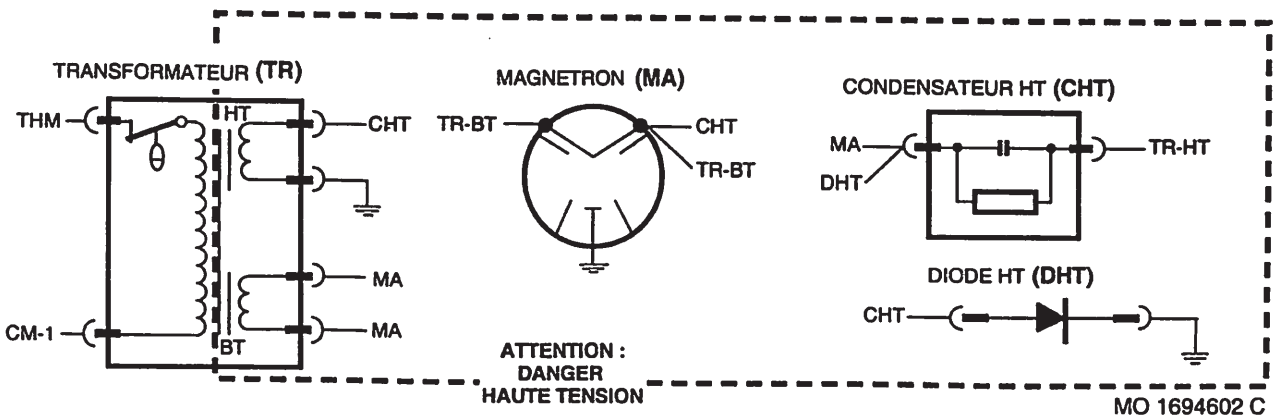
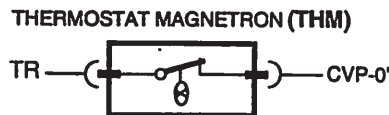
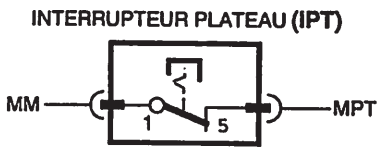
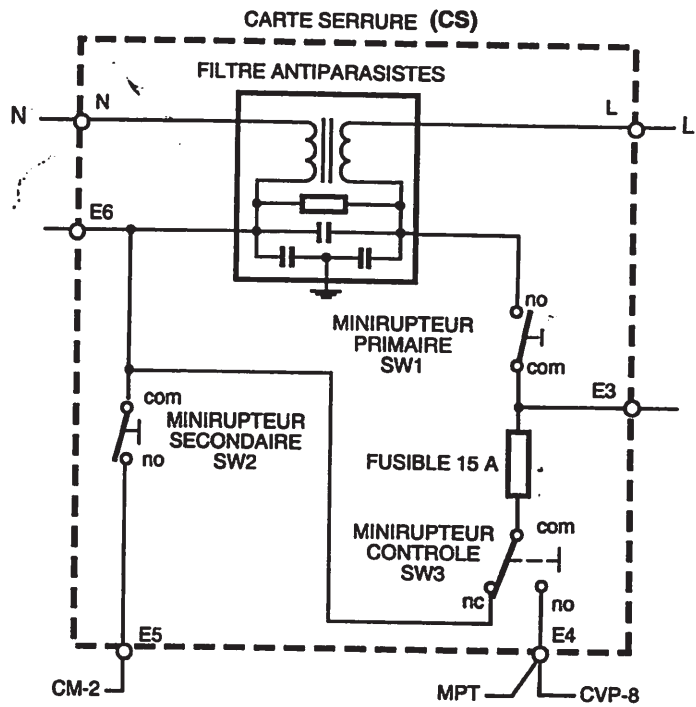
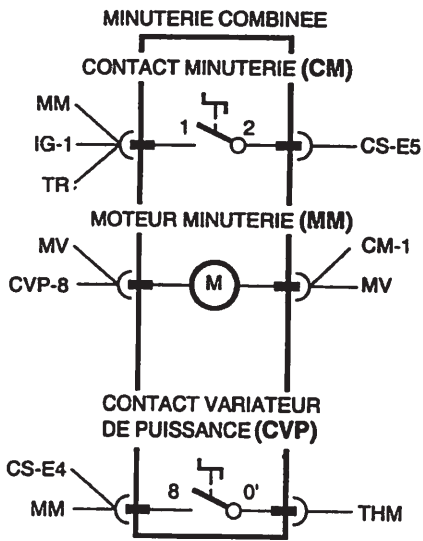
Position : porte ouverte

MINIRUPTEURS	Contrôle SW3		Primaire SW1		Secondaire SW2	
	com	nc	com	no	com	no
Porte Ouverte						
Porte Fermée						

MO 1694602 P



SCHEMA DE CABLAGE



MO 1694602 C



Notice d'utilisation et d'installation

Four à micro-ondes

Présentation

Installation

Mises en garde

Utilisation

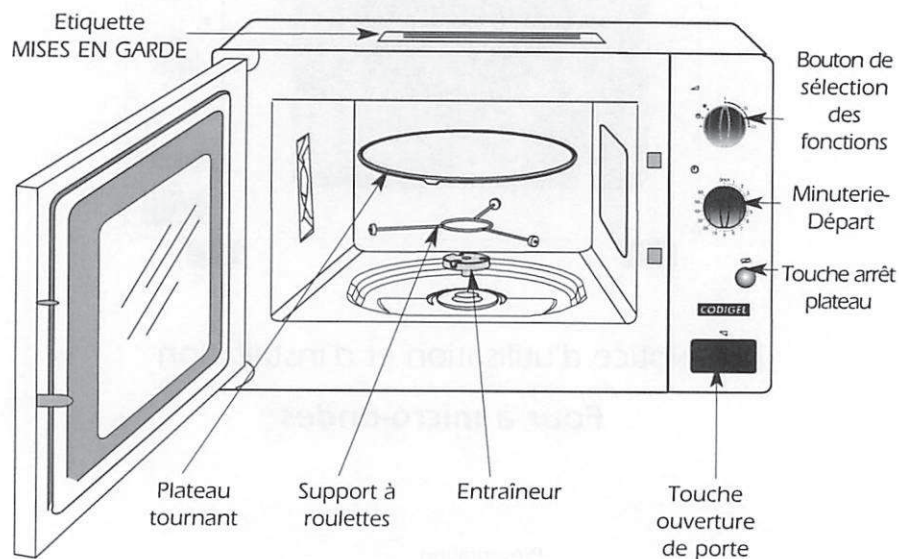
Equivalence des fonctions

Entretien & Nettoyage

Veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation.
Vous y trouverez des conseils importants concernant
la sécurité, l'installation et l'utilisation de votre appareil.

CODIGEL

PRÉSENTATION



- **L'étiquette "MISES EN GARDE" :**
l'étiquette comporte des instructions qui doivent être mises bien en évidence près de l'appareil. Collez-la à l'endroit indiqué ci-dessus ou installez-la sur un support permanent situé à proximité de votre four à micro-ondes.
- **Le PLATEAU TOURNANT :**
permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.
 - Il peut être utilisé comme plat de cuisson.
 - Il est guidé dans sa rotation par l'entraîneur et le support à roulettes.
 - Il tourne indifféremment dans les 2 sens.
 - S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments soient bien positionnés.
- **Le SUPPORT A ROULETTES :**
 - Ne cherchez pas à faire tourner manuellement le support à roulettes, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise rotation, assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.
- **PUISSANCE RESTITUÉE : 900 W**

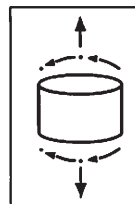
INSTALLATION

Avant branchement

- Vérifiez que votre appareil n'ait subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc...). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.
- Vérifiez la tension du secteur. Dans le cas d'une sous-tension PERMANENTE (200-210 volts), consultez votre installateur électricien.

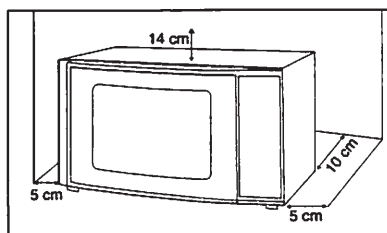
Emplacement

- Cet appareil est destiné à être posé (ou encastré selon les cas) sur un plan de travail situé à au moins 85 cm du sol.
- Posez l'appareil sur une surface plane et horizontale, éloigné de toute source de chaleur ou de vapeur.
Pour assurer la bonne stabilité de l'appareil, le pied avant gauche est réglable (5 positions). Tournez-le pour rehausser ou descendre le four.
- Assurez-vous de la libre circulation de l'air **en-dessous** et autour du four.



Pour les appareils posés sur un plan de travail, choisissez un emplacement qui laisse un espace libre minimum de :

- 5 cm entre les faces latérales de l'appareil et les murs
- 14 cm au-dessus de votre appareil
- 10 cm pour la face arrière.



- **Veillez à ne pas obstruer les orifices de ventilation situés en-dessous et à l'arrière du four.**
- Certains appareils sont encastrables. Pour obtenir le kit d'encastrement correspondant, veuillez consulter votre revendeur.
- Veillez à ce que la fiche de prise de courant soit accessible après installation.
- N'utilisez pas immédiatement votre appareil (attendez environ 1-2 heures après l'avoir transféré d'un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation peut provoquer un dysfonctionnement).

Raccordement électrique

- Votre installation doit être équipée d'une protection thermique de 16 Ampères.
- Utilisez impérativement une prise de courant comportant **une borne de mise à la terre** et raccordée conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit être en mesure de séparer l'appareil du secteur et dont l'ouverture de contact est d'au moins 3 mm au niveau de tous les pôles.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.




MISES EN GARDE

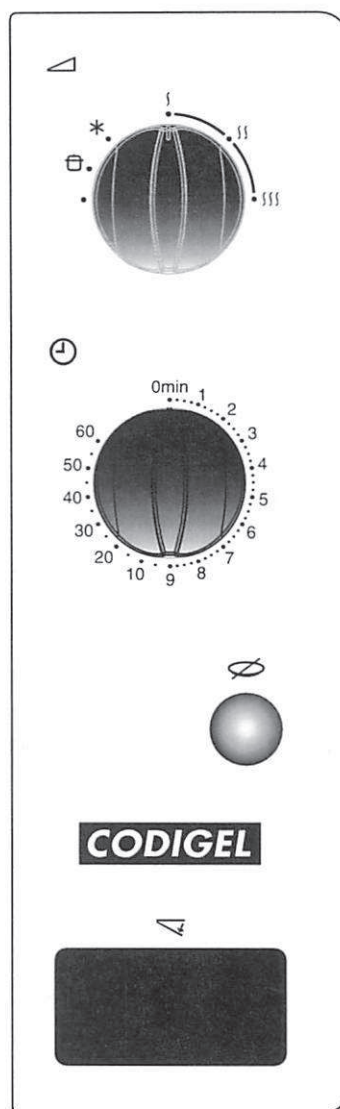
- Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- Vérifiez que les ustensiles sont appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes.
- Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.
- N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant ; vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.
- Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.
- Il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation.
- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.
- Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.
- Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.
- Il est recommandé de ne pas chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de la cuisson.
- Le chauffage de boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent être prises lorsqu'on manipule le récipient.
- Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.
- Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.
- Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

UTILISATION






La programmation se fait à l'aide du bouton de sélection des fonctions, qui permet de régler la puissance micro-ondes, et la minuterie-départ.

Après avoir branché votre appareil :

- Ouvrez la porte, placez l'aliment dans l'appareil, fermez la porte.
Assurez-vous que la porte soit bien fermée; sinon, le four ne fonctionnera pas.
- Sélectionnez la puissance micro-ondes à l'aide du bouton de sélection des fonctions .
- Programmez le temps à l'aide de la minuterie-départ .
Lorsque le temps désiré est inférieur à deux minutes, tournez la minuterie au-delà de 2 minutes puis revenez en arrière sur la position choisie.
- Dans le cas d'utilisation d'un plat ne permettant pas la rotation du plateau tournant, sélectionnez la touche arrêt plateau .
Il est nécessaire de tourner le récipient ou de mélanger son contenu à mi-programme lorsque le plateau est arrêté. En fin de programme, veillez à déverrouiller cette touche.
- Fermez la porte, le plateau tourne, l'éclairage intérieur du four s'allume, l'appareil fonctionne.
La fin de la cuisson est signalée par une sonnerie, le four s'arrête, l'éclairage s'éteint.
- Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme :
dans le cas où l'aliment est prêt, ramenez la minuterie-départ sur la position 0 min avant de refermer la porte. Sinon, refermez la porte et la minuterie continuera son décompte. Ne jamais faire fonctionner le four à vide.



EQUIVALENCE DES FONCTIONS

Symbole	Fonction	Utilisation
	MAINTIEN AU CHAUD	Pour maintenir au chaud. Pour mettre à température ou décongeler du beurre, de la crème, du fromage, de la glace ou tout autre aliment délicat.
	DÉCONGÉLATION ou CUISSON TRÈS DOUCE	Pour décongeler tous les aliments. Pour terminer des cuissons délicates ou pour cuire très lentement.
	MIJOTAGE	Pour cuire poisson et volaille. Pour terminer les préparations commencées en CUISSON FORTE, telles que haricots, lentilles, laitages.
	CUISSON DOUCE	Pour réchauffer tous les aliments liquides ou solides, ainsi que les plats préparés frais ou surgelés.
	CUISSON FORTE	Pour cuire légumes et potages.

Un petit problème ! Que faire ?

Problèmes

- ▽ Le plateau ne tourne pas correctement
- ▽ L'aliment n'est pas chauffé
- ▽ L'appareil produit des étincelles

Conseils

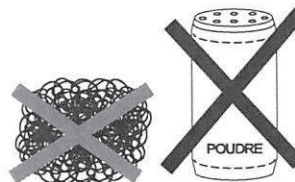
- △ Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
- △ Vérifier que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes.
- △ Bien nettoyer l'appareil : retirer graisses, particules de cuisson; éloigner tout élément métallique des parois du four.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

- **MISE EN GARDE** : Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Utilisez une éponge humide et savonneuse. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable sa durée de vie et conduire à une situation dangereuse. Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne compétente.

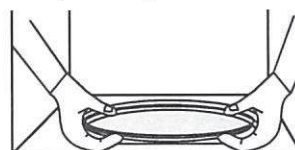


- Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur vapeur.
- L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé ; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.



- En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

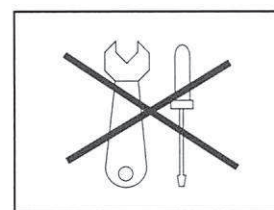
- Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le par les zones d'accès prévues à cet effet. Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.



N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant.

SERVICE APRÈS-VENTE

- Si l'appareil a subi une avarie quelconque :
 - Vérifiez que la porte n'est pas déformée.
- Si l'appareil ne fonctionne pas, **avant** d'appeler le réparateur :
 - Vérifiez l'alimentation électrique.
 - Vérifiez la bonne fermeture de la porte.
 - Vérifiez votre programmation.



ATTENTION : ne cherchez jamais à intervenir vous-même.

MISE EN GARDE : Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente, d'effectuer une opération de maintenance ou une réparation qui nécessite le retrait d'un couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

1

THE UNITED STATES OF AMERICA
DO hereby certify that the following is a true and correct copy of the original as the same appears on the records of the State of New York:

IN SENATE,
January 10, 1904.

REPORT
OF THE
COMMISSIONERS OF THE LAND OFFICE,
IN ANSWER TO A RESOLUTION PASSED BY THE SENATE
MAY 10, 1903.

ALBANY:

WHELAN & COMPANY, PRINTERS,
1904.

THE STATE OF NEW YORK,
COUNTY OF ALBANY:

I, the undersigned, Clerk of the Senate, do hereby certify that the foregoing is a true and correct copy of the original as the same appears on the records of the State of New York.

IN WITNESS WHEREOF, I have hereunto set my hand and the seal of the Senate at Albany, New York, this 10th day of January, 1904.

ALBANY:

WHELAN & COMPANY, PRINTERS,
1904.

THE STATE OF NEW YORK,
COUNTY OF ALBANY:

I, the undersigned, Clerk of the Senate, do hereby certify that the foregoing is a true and correct copy of the original as the same appears on the records of the State of New York.

IN WITNESS WHEREOF, I have hereunto set my hand and the seal of the Senate at Albany, New York, this 10th day of January, 1904.



Distributeurs de plateaux Présentoirs à couverts et pains

Pratiques, robustes et élégants, les distributeurs de plateaux et présentoirs à couverts, pains et verres de la gamme Exigence apportent une réponse simple et efficace à tous vos besoins.

DISTRIBUTEUR DE PLATEAUX

Capacité

- 160 - 320 plateaux

Construction

- Construction en acier inoxydable
- Dessus en finition poli vibrée avec bord tombé droit de 60 mm en finition poli satinée, habillage du soubassement en panneau hydrofuge mélaminé 19 mm descendant à 40 mm du sol, protégé en partie basse par une cornière inox et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox épaisseur 60 mm
- Façade 10 coloris unis, 18 tons bois et 6 effets de matière
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

Options

- 4 roulettes pivotantes Ø 125 mm en acier inox dont deux avec freins
- Pare choc angulaire

PRÉSENTOIR À COUVERTS

Capacité

- 150 - 300 couverts

Equipements standards

- Bacs en polycarbonate GN 1/3-150

Construction

- Construction en acier inoxydable
- Montants verticaux en tube carré 40x40 mm ou rond Ø 42 mm
- Cadre support pour bacs polycarbonate

Options

- Montants verticaux poli miroir
- Bac à couverts supplémentaire (bac polycarbonate GN 1/3 profondeur 150 mm)
- 1 niveau 3 bacs à couverts supplémentaire (bacs GN 1/3-150 mm fournis)

PRÉSENTOIR À COUVERTS ET PAIN

Capacité

- De 150 à 300 couverts
- De 120 à 240 petits pains

Equipements standards

- Bacs en polycarbonate GN 1/3-150 (couverts) et GN 2/1-200 (pain)

Construction

- Construction en acier inoxydable
- Montants verticaux en tube carré 40x40 mm ou rond Ø 42 mm
- Cadre support pour bacs polycarbonate

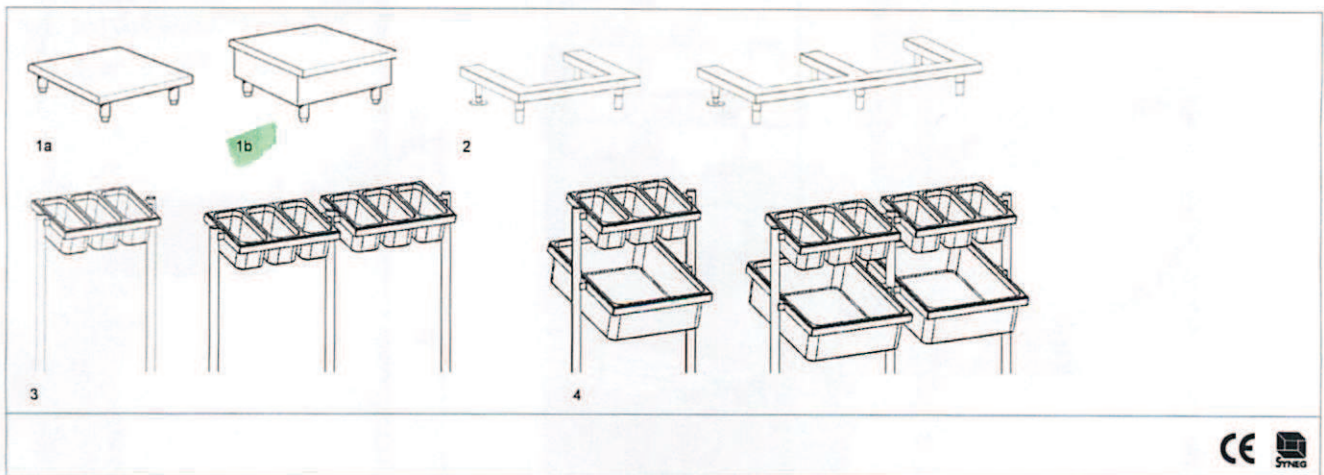
Options

- Montants verticaux poli miroir
- Pare haleine plexiglas pour présentoir à pain (par niveau)
- Pare-haleine plexiglas pour présentoir à pain 2 niveaux
- Bac à couverts supplémentaire
- Bac à pain supplémentaire
- 1 niveau pour 3 bacs à couverts supplémentaire
- 1 niveau pour 1 bac à pain supplémentaire



VAUCONSANT

Créer de l'appétit



1. Distributeur de plateaux

Code	Dimensions	Capacité	Poids
MAED00000	880x775x230 mm	160 plateaux - socle 230 mm (a)	26 Kg
MAED01000	1580x775x230 mm	320 plateaux - socle 230 mm (a)	40 Kg
MAED04000	880x775x340 mm	160 plateaux - socle 340 mm (b)	35 Kg
MAED05000	1580x775x340 mm	320 plateaux - socle 340 mm (b)	56 Kg

2. Distributeur de plateaux en forme de U

Code	Dimensions	Capacité
NAED02000	En fonction du chariot	1 chariot (dimensions à fournir à la commande)
NAED03000	En fonction du chariot	2 chariots (dimensions à fournir à la commande)

Option Mobilité

OEM010 4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 125 mm dont 2 à freins (par distributeur de plateaux)

Option Ergonomie

OEP010 Pare choc angulaire - l'unité

3. Présentoir à couverts

Code	Dimensions	Capacité	Poids	
tube rond	tube carré			
MAED06000	MAED06100	685x350x1070 mm	3 bacs GN 1/3-150 (150 couverts)	6 Kg
MAED07000	MAED07100	1315x350x1070 mm	6 bacs GN 1/3-150 (300 couverts)	10 Kg

4. Présentoir à couverts et pain

Code	Dimensions	Capacité	Poids	
tube rond	tube carré			
MAED08000	MAED08100	685x650x1070 mm	3 bacs GN 1/3-150 (150 couverts) - 1 bac GN 2/1-200 (120 petits pains)	9 Kg
MAED09000	MAED09100	1315x650x1070 mm	6 bacs GN 1/3-150 (300 couverts) - 2 bacs GN 2/1-200 (240 petits pains)	15 Kg

Options Présentation

09-1219 Bac à couverts supplémentaire (bac polycarbonate GN 1/3 profondeur 150 mm) - le bac

09-0992 Bac à pain supplémentaire (bac polycarbonate GN 2/1 profondeur 200 mm) - le bac

PEP040 1 niveau pour 3 bacs à couverts supplémentaire (bacs GN 1/3-150 mm fournis)

PEP050 1 niveau pour 1 bac à pain supplémentaire (bac GN 2/1-200 mm fournis)

Options Sécurité alimentaire

PEH010 Pare haleine plexiglas de 8 mm pour présentoir à pain, fixé sur le cadre support côté client (par niveau)

PEH020 Pare-haleine plexiglas de 8 mm, 731x550x949 mm pour présentoir à pain 2 niveaux

Options Décor

ODM010 Montants verticaux en finition poli miroir (par présentoir avec 2 montants)

ODM020 Montants verticaux en finition poli miroir (par présentoir avec 4 montants)

Rue Charles Hermitte - Z.I. des Sables - BP 59 - 54110 Dombasle-sur-Meurthe - France
Tél : 0033 (0) 3 83 45 82 82 - Fax : 0033 (0) 3 83 45 82 93 - www.vauconsant.com

Visio Line

Service moyenne durée - 4h

Photos non contractuelles



18
10

Cuve réfrigérée « froid ventilé » encastrable avec vitrine réfrigérée de self-service ou de présentation Air System à 3 niveaux livrées avec groupe froid

Avec son design élégant, sa grande surface vitrée, et ses 3 étagères réglables en hauteur, la cuve réfrigérée « froid ventilé » encastrable avec vitrine réfrigérée de self-service Air System met toutes vos préparations en valeur.

La cuve réfrigérée encastrable avec vitrine réfrigérée de self-service Visio Line est conçue pour présenter jusqu'à 147 assiettes et jusqu'à 228 ramequins.

Conforme aux directives AFNOR AC D40-004. C'est prouvé, les vitrines réfrigérées Vauconsant sont beaucoup plus performantes que celles de nombreux autres fabricants. Même ouvertes côté client, elles garantissent une température à cœur des produits qui respecte strictement les directives AFNOR AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.

L'utilisation d'une nouvelle génération de groupes compresseurs Eco-Power, plus performants tout en étant plus économiques, permet de réaliser jusqu'à 20 % d'économie d'énergie ! Ils n'émettent que 60 dBA en moyenne. Les vibrations et la chaleur émises sont également nettement atténuées.

Toutes les cuves réfrigérées avec vitrine réfrigérée de self-service ou de présentation sont fabriquées en inox AISI 304 pour garantir une hygiène irréprochable. Avec la lampe UVC en option, le risque de développement de germes, virus, et bactéries qui circulent dans le circuit d'air est fortement réduit.

Capacité de la cuve

- De 2 à 5 bacs GN 1/1-100 mm (non fournis)
- De 16 à 42 assiettes Ø 150 mm
- De 30 à 72 ramequins 130 x 90 mm
- De 86 à 221 bouteilles ou boîtes Ø 65 mm

Capacité de la vitrine

- De 61 à 147 assiettes Ø 150 mm
- De 102 à 228 ramequins 130 x 90 mm
- De 293 à 698 bouteilles ou boîtes Ø 65 mm

Equipements standards

- 3 étagères réglables en hauteur
- Eclairage LED sous le plafonnier 4000°K (puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent) ou éclairage LED sous le plafonnier et les étagères, ou éclairage LED dans les étagères
- Groupe compresseur (gaz réfrigérant R404a)
- Grille d'aération à placer en façade
- Tableau de commande à encastrer

Construction

- Acier inoxydable
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve de 105 mm de profondeur, réfrigérée par un évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve et gaine de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Vitrine de forme galbée ou cubique, ouverte côté client
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- 2 portes coulissantes en thermopane, suspendues côté service
- Rideau textile côté client

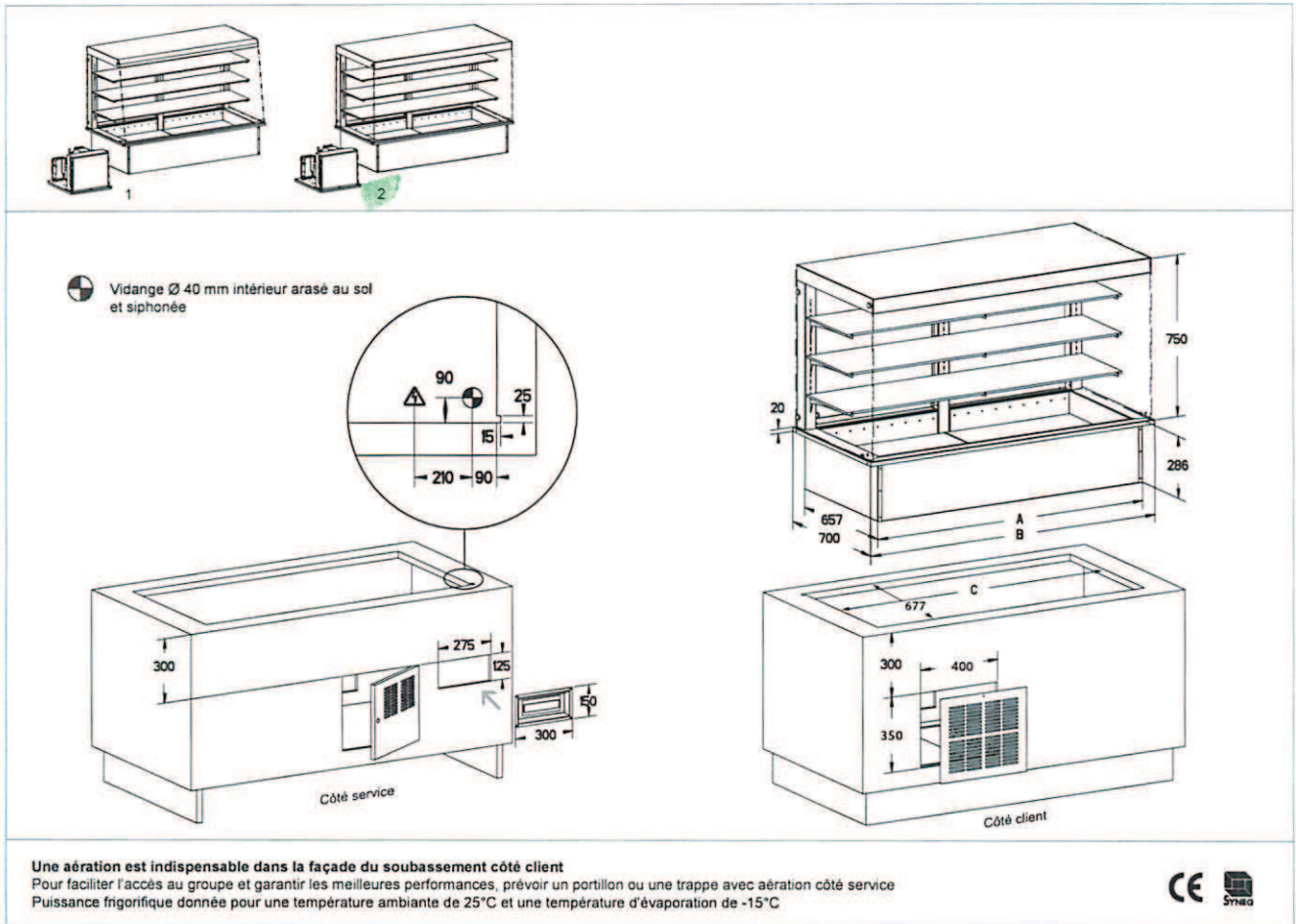
- Défecteur d'air froid dans la partie supérieure de la vitrine et nid d'abeille dans le flux d'air pour garantir les performances
- Régulation par thermostat à affichage digital avec horloge de dégivrage intégrée
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorigènes, électrique et vidange à droite, côté service

Options

- Vitrine de présentation
- Étagère supplémentaire
- Étagère en verre inclinée avec butée en plexiglas
- Cuve pour bacs 200 mm
- Réhausse pour présentation affleurante
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- Bac de récupération des eaux de dégivrage
- Lampe germicide UVC
- Dos poli miroir à la place des portes coulissantes
- Cadre gastronomique GN 1/1
- Eclairage par tube fluorescent à la place de l'éclairage LED



VAUCONSANT
Créer de l'appétit



Cuve réfrigérée « froid ventilé » encastrable avec vitrine réfrigérée de self-service Air System

Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)

Code Galbé (1)	Cubique (2)	Dimensions	Capacité	P. Frigo	P. Elect	Cotes d'encastrement			Logement groupe	Poids
						A	B	C		
MEVM00021	MEVM00121	820x700x290+750 mm	2 GN 1/1-100	800 W	M - 1000 W*	720 mm	820 mm	740 mm	400x600x320 mm	135 Kg
MEVM00031	MEVM00131	1150x700x290+750 mm	3 GN 1/1-100	1185 W	M - 1450 W*	1050 mm	1150 mm	1070 mm	480x590x380 mm	168 Kg
MEVM00041	MEVM00141	1475x700x290+750 mm	4 GN 1/1-100	1440 W	M - 1900 W*	1375 mm	1475 mm	1395 mm	480x590x380 mm	200 Kg
MEVM00051	MEVM00151	1800x700x290+750 mm	5 GN 1/1-100	1727 W	M - 2350 W*	1700 mm	1800 mm	1720 mm	480x590x380 mm	230 Kg

Eclairage LED sous chaque étagère et le plafonnier

Code Galbé (1)	Cubique (2)	Dimensions	Capacité	P. Frigo	P. Elect	Cotes d'encastrement			Logement groupe	Poids
						A	B	C		
MEVM02020	MEVM02120	820x700x290+750 mm	2 GN 1/1-100	800 W	M - 1000 W*	720 mm	820 mm	740 mm	400x600x320 mm	135 Kg
MEVM02030	MEVM02130	1150x700x290+750 mm	3 GN 1/1-100	1185 W	M - 1450 W*	1050 mm	1150 mm	1070 mm	480x590x380 mm	168 Kg
MEVM02040	MEVM02140	1475x700x290+750 mm	4 GN 1/1-100	1440 W	M - 1900 W*	1375 mm	1475 mm	1395 mm	480x590x380 mm	200 Kg
MEVM02050	MEVM02150	1800x700x290+750 mm	5 GN 1/1-100	1727 W	M - 2350 W*	1700 mm	1800 mm	1720 mm	480x590x380 mm	230 Kg

Eclairage LED dans les étagères et le plafonnier

Code Galbé (1)	Cubique (2)	Dimensions	Capacité	P. Frigo	P. Elect	Cotes d'encastrement			Logement groupe	Poids
						A	B	C		
MEVM04030	MEVM04130	1150x700x290+750 mm	3 GN 1/1-100	1185 W	M - 1450 W*	1050 mm	1150 mm	1070 mm	480x590x380 mm	168 Kg
MEVM04040	MEVM04140	1475x700x290+750 mm	4 GN 1/1-100	1440 W	M - 1900 W*	1375 mm	1475 mm	1395 mm	480x590x380 mm	200 Kg

* + 800 W avec un bac d'évaporation en option

Capacité	Assiettes Ø 150 mm	Ramequins 130 mm x 90 mm	Bouteilles Ø 65 mm
2 GN 1/1-100	16(a) / 61(b)	30(a) / 102(b)	86(a) / 293(b)
3 GN 1/1-100	24(a) / 87(b)	42(a) / 138(b)	131(a) / 428(b)
4 GN 1/1-100	32(a) / 113(b)	60(a) / 192(b)	176(a) / 563(b)
5 GN 1/1-100	42(a) / 147(b)	72(a) / 228(b)	221(a) / 698(b)

(a) cuve réfrigérée - (b) vitrine réfrigérée

Options Cuve

OAC030	Cuve pour bacs 200 mm - (Attention, le groupe peut devoir être déporté)
OEH032	Lampe germicide UVC pour vitrine de longueur 2 GN
OEH033	Lampe germicide UVC pour vitrine de longueur 3 GN
OEH034	Lampe germicide UVC pour vitrine de longueur 4 GN
OEH035	Lampe germicide UVC pour vitrine de longueur 5 GN
OAC020	Réhausse pour présentation affleurante (une réhausse perforée par GN 1/1) - l'unité
OAC040	Cadre gastronomique GN 1/1 (un cadre par bac GN 1/1)

Options Dégivrage

OFD030	Bac d'évap. des eaux de dégivrage avec détecteur de niveau (contenance 2.75 L)	P Elect
OFD010	Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	M - 800 W

Option Implantation

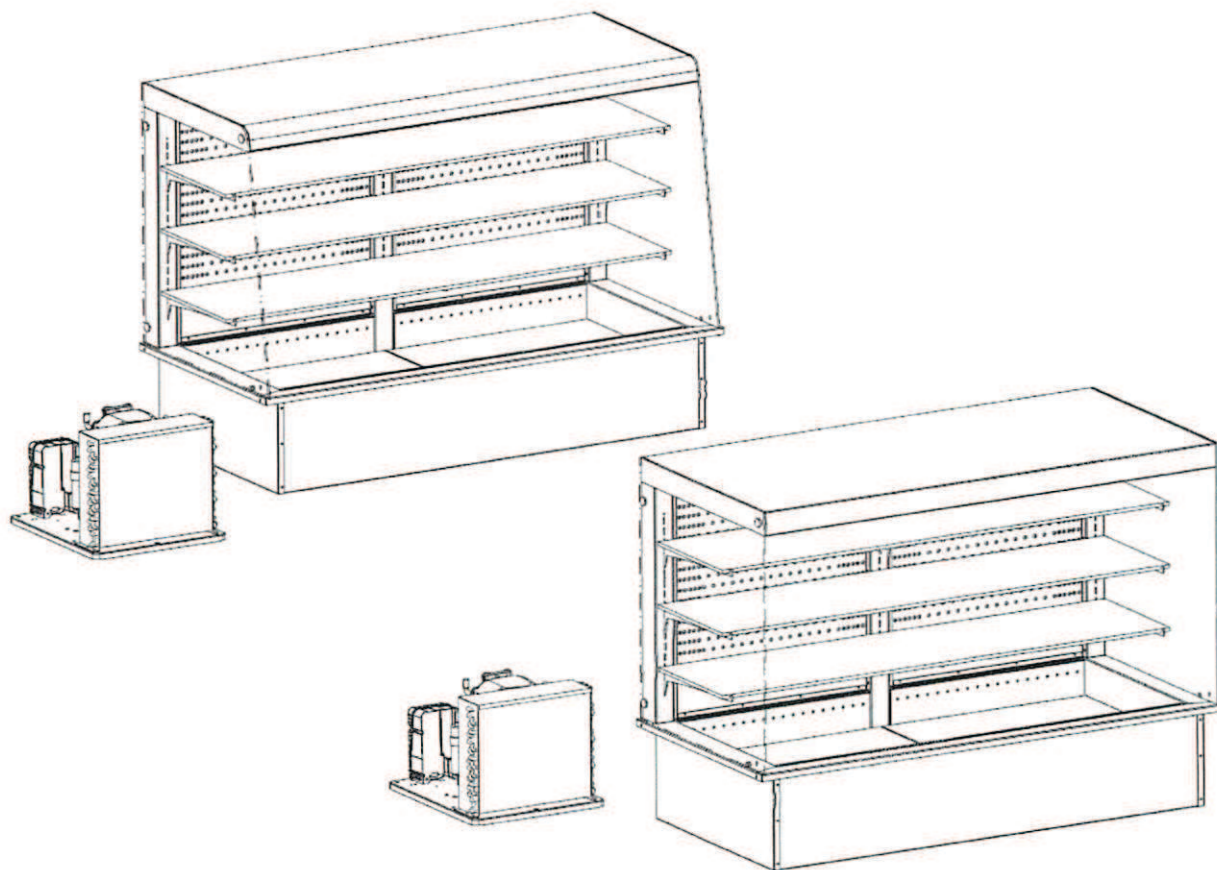
OAS040	Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)
--------	--

Options Présentation

OAS062	Vitrine de présentation 2 GN (fermée côté clients par une glace fixe)
OAS063	Vitrine de présentation 3 GN (fermée côté clients par une glace fixe)
OAS064	Vitrine de présentation 4 GN (fermée côté clients par une glace fixe)
OAS065	Vitrine de présentation 5 GN (fermée côté clients par une glace fixe)
OAS022	Etagère en verre inclinée avec butée en plexiglas pour vitrine 2 GN - Option incompatible avec l'éclairage LED
OAS023	Etagère en verre inclinée avec butée en plexiglas pour vitrine 3 GN - Option incompatible avec l'éclairage LED
OAS024	Etagère en verre inclinée avec butée en plexiglas pour vitrine 4 GN - Option incompatible avec l'éclairage LED
OAS025	Etagère en verre inclinée avec butée en plexiglas pour vitrine 5 GN - Option incompatible avec l'éclairage LED
OAS032	Etagère supplémentaire avec consoles inox pour vitrine 2 GN - Option incompatible avec l'éclairage LED
OAS033	Etagère supplémentaire avec consoles inox pour vitrine 3 GN - Option incompatible avec l'éclairage LED
OAS034	Etagère supplémentaire avec consoles inox pour vitrine 4 GN - Option incompatible avec l'éclairage LED
OAS035	Etagère supplémentaire avec consoles inox pour vitrine 5 GN - Option incompatible avec l'éclairage LED

Option Visibilité

Sur demande	Eclairage par tube fluorescent à la place de l'éclairage LED
-------------	--

**VISIO-LINE – CUVE RÉFRIGÉRÉE
AVEC VITRINE DE SELF-SERVICE MOYENNE DURÉE**

A31808 (2GN) : 820 x 700 x 290+750 mm
A31813 (3GN) : 1150 x 700 x 290+750 mm
A31815 (4GN) : 1475 x 700 x 290+750 mm
A31819 (5GN) : 1800 x 700 x 290+750 mm

Avec vitrine en forme cubique :

A31808C (2GN) : 820 x 700 x 290+750 mm
A31813C (3GN) : 1150 x 700 x 290+750 mm
A31815C (4GN) : 1475 x 700 x 290+750 mm
A31819C (5GN) : 1800 x 700 x 290+750 mm

Rue Charles Hermite
Z.I des Sables – BP 59
54110 Dombasle-sur-Meurthe
France
Tél : + 33 (0)3 83 45 82 82
Fax : +33 (0)3 83 45 82 93
www.vauconsant.com

S.A à Directoire et à Conseil de surveillance
au Capital de 1 000 000 Euros
Chèques Postaux : 2145 J Nancy
NAF 28.93.Z
RCS Nancy B 757.804.042
TVA Intracommunautaire FR 52 757 804 042



Manuel à lire et à conserver

Sommaire

Introduction	3
Installation	4
Mise en service / Utilisation	7
Nettoyage	8
Diagnostic	9
Maintenance	10
Notice du thermostat / paramètres	11
Diagrammes électriques et frigorifiques	14
Pièces détachées / Support technique	16
Garantie	18

Introduction

Performances du meuble

Le cuve réfrigérée avec vitrine de self-service moyenne durée est prévue pour garder la nourriture à une température de :

- +5°C en moyenne à coeur d'aliment dans 25°C d'ambiance pendant 2h
- +8°C en moyenne à coeur d'aliment dans 25°C d'ambiance pendant 4h

La température de la nourriture apportée doit être comprise entre 0 et 3°C.

Les tests de ces performances ont été effectués en laboratoire avec des pains de tylose.

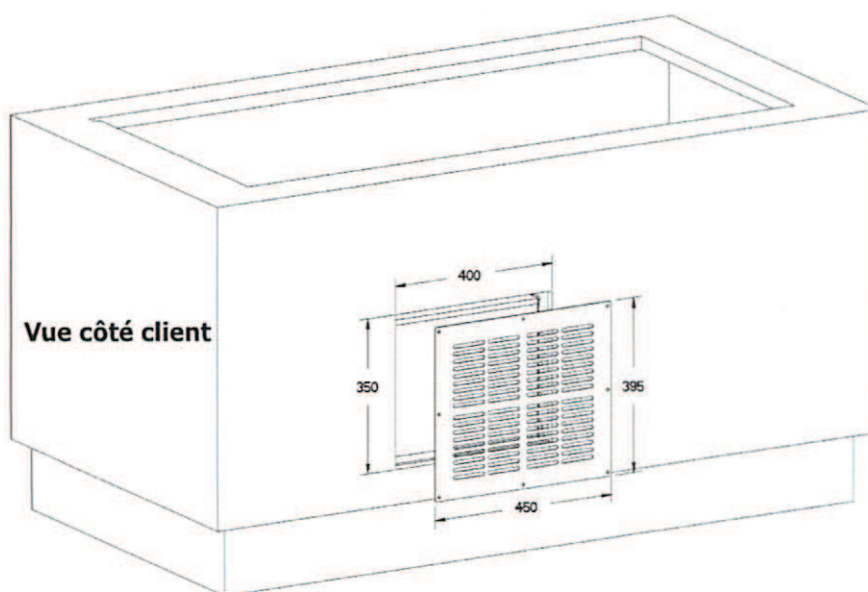
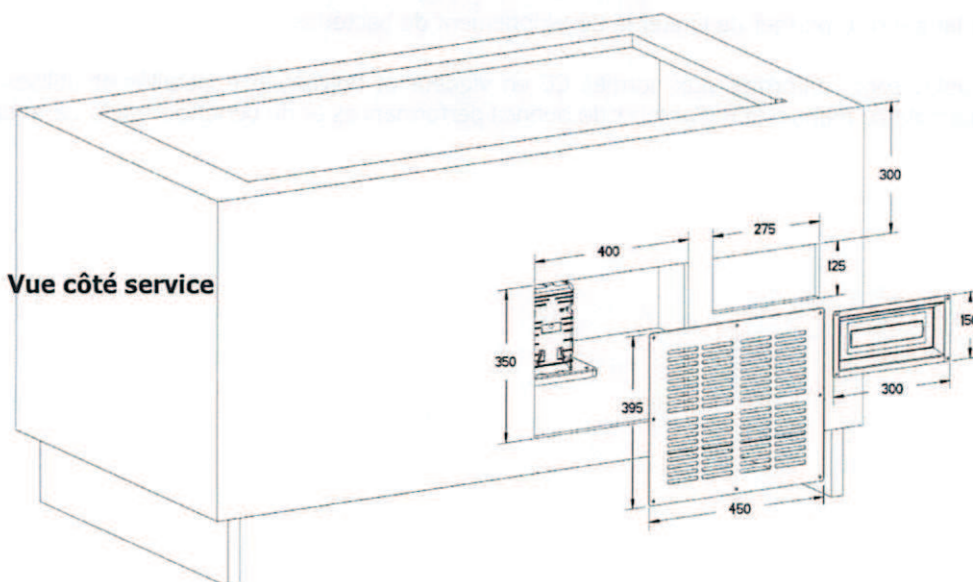
L'option lampe UVC permet de limiter le développement de bactéries.

Ces meubles sont conformes aux normes CE en vigueur et doivent être installés et utilisés selon les instructions de ce manuel afin d'assurer de bonnes performances et de bénéficier de la garantie.

Installation

- **Installation :**

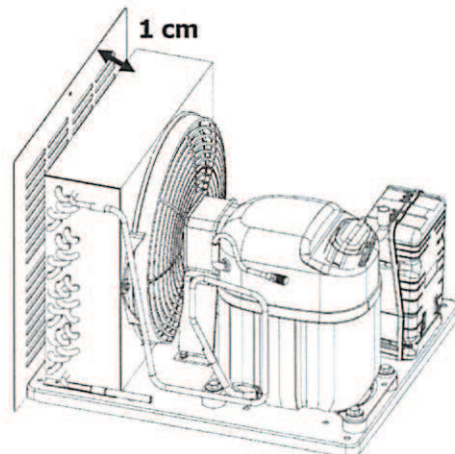
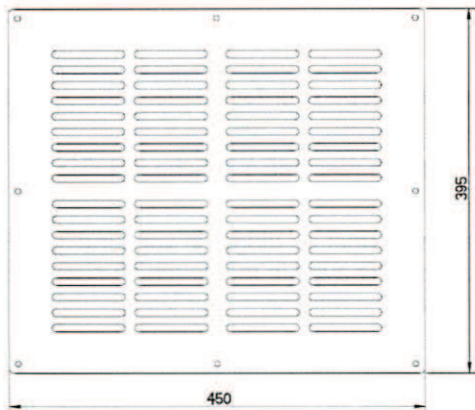
- Encastrer le module dans la découpe prévue à cet effet.
- Fixer le coffret électrique verticalement, à l'aide de son équerre.
- Avant de raccorder électriquement, contrôler impérativement que la tension existante correspond à celle mentionnée sur la plaque signalétique du meuble.
Effectuer le raccordement au secteur sur le porte-fusible du câblage.
La ligne doit être protégée par un disjoncteur différentiel au tableau général.
- Le câblage du tableau électrique doit impérativement se trouver dans un **local fermé**.
- Faire un joint en silicone pour étanchéifier le dessus.



Raccordement frigorifique
Mise en place du groupe de condensation

Le groupe de condensation doit être positionné face à la grille d'aération fournie de format égale à la dimension du condenseur.

Il est impératif de positionner le condenseur **au plus près** (1 cm) de la grille d'aération.

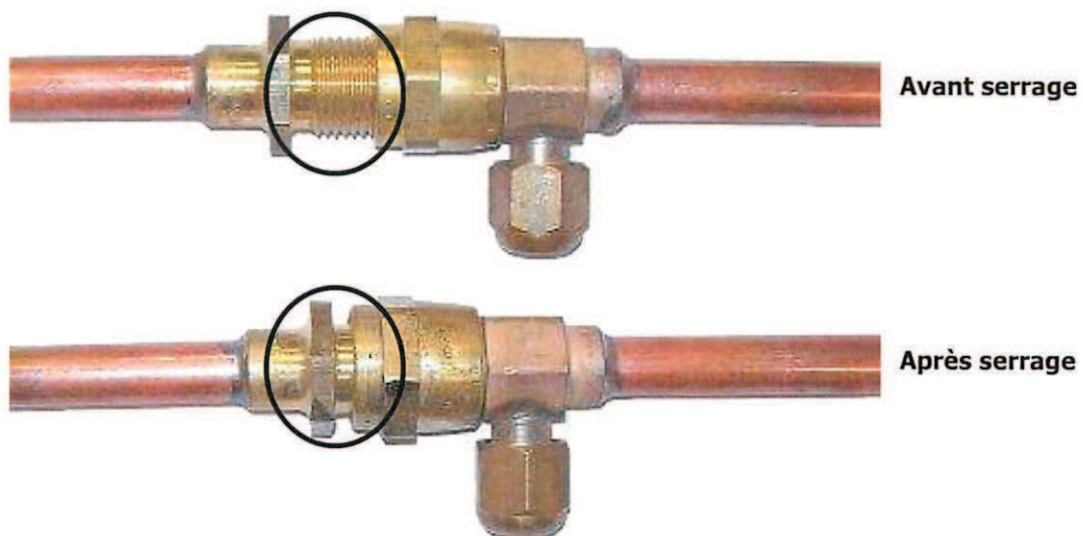


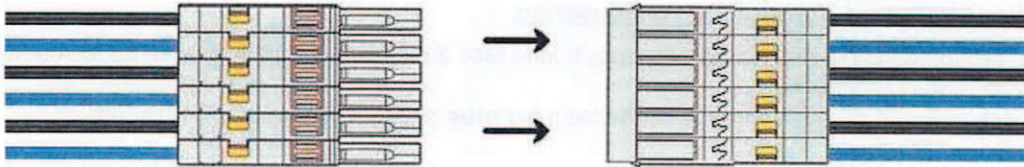
Raccorder le circuit frigorifique, conformément au schéma frigorifique de principe.

- **Option groupe de condensation fourni**

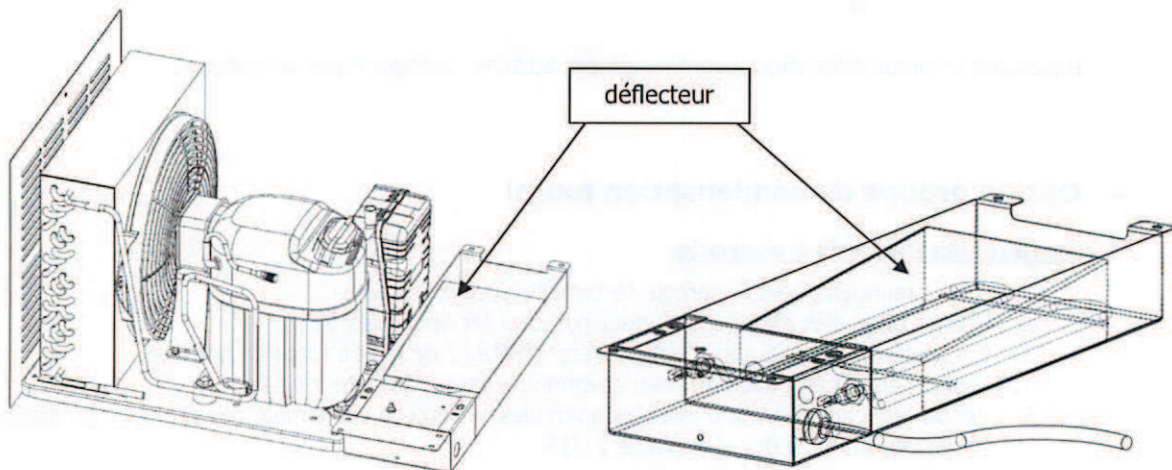
Serrage des raccords à opercule

1. Serrer manuellement l'opercule 1/2 femelle avec le 1/2 mâle
2. Utiliser deux clés plates 27/33 pour percuter les opercules 1/2
3. Continuer le serrage afin d'obtenir l'étanchéité (2 cycles de force de serrage)
4. Tester l'étanchéité avec de l'eau savonneuse ou un détecteur de fuite
5. Recommencer l'opération avec les opercules 1/4 femelle et 1/4 mâle (repéré avec du scotch rouge) en utilisant des clés plates 21/19.



Raccorder les connecteurs brochables**Option bac d'évaporation**

- Le bac doit être positionné de préférence devant le groupe pour faciliter la sortie des vapeurs de condensat et éviter une reprise d'air chaud.
- Le cordon d'alimentation du bac d'évaporation doit être raccordé à la fiche installée sur le coffret électrique du meuble.
- La tôle défecteur placée dans le bac d'évaporation, permet de diriger la vapeur d'eau. Elle doit être positionnée au centre du bac d'évaporation (on doit avoir le même jeu de chaque côté de la tôle) et elle doit respecter le sens de la pente, comme représenté sur les schémas ci-dessous.



- Fixer le tuyau de vidange sur la bonde sans oublier le joint fourni. Placer l'autre extrémité du tuyau dans le clip prévu sur le bac d'évaporation.

NOTA : Le bac d'évaporation n'est prévu que pour évacuer les eaux de dégivrage.

Mise en place du bac d'évaporation ventilé

Si le groupe est à distance, le bac doit être positionné devant une grille pour faciliter la sortie des vapeurs de condensat.

- **Option groupe de condensation non fourni**

Le raccordement doit être effectué par un frigoriste professionnel.

Mise en service / Utilisation

- **Mise en service :**

Mettre en marche la vitrine 2 heures avant de la remplir.

- **Utilisation :**


Vitrine

Presser la touche  du thermostat.


Une fois le thermostat enclenché, le groupe démarre une minute après, (temporisation de sécurité) pour alimenter la vitrine.

Le réglage du thermostat a été effectué en usine après essais.

Quand la température demandée est atteinte, le groupe s'arrête automatiquement.

Presser la touche  du thermostat pour arrêter la régulation du meuble.

Éclairage

Presser la touche  du thermostat pour allumer et éteindre l'éclairage.

Réglage du thermostat

Voir la section : « Notice d'utilisation du thermostat XW60L »

Dégivrage automatique

Cette fonction est intégrée dans le thermostat, réglage fait en usine.


Voir la section : « Notice d'utilisation du thermostat XW60L »

Nettoyage

Toujours prendre soin d'éteindre l'appareil au thermostat avant le nettoyage. Ce meuble n'est pas imperméable à l'eau. N'utiliser pas de jet d'eau haute pression pour le nettoyage intérieur comme extérieur.



Risque de brûlure des yeux !

Si l'option lampe UVC est montée sur le meuble, bien vérifier que la lampe est éteinte dans le cas contraire, éteindre le thermostat en appuyant sur le bouton 

Quotidiennement :

- **Surfaces métalliques :**

L'acier inoxydable doit être nettoyé avec de l'eau chaude savonneuse ou un produit spécifique aux surfaces métalliques de bonne qualité. Ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de décapants sous peine de marquer la surface.

- **glace :**

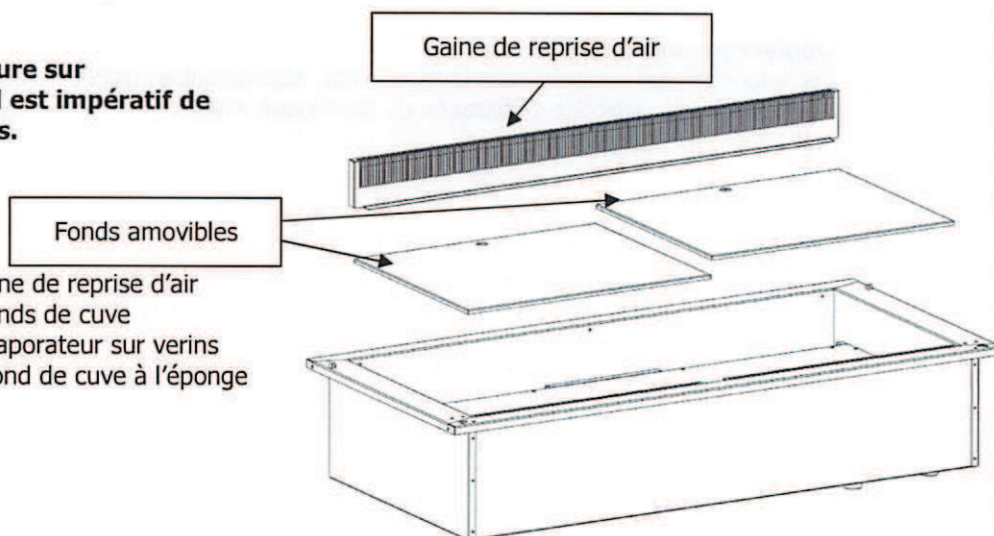
Nettoyer en utilisant un produit à vitre de bonne qualité et un chiffon propre. Ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de décapants sous peine de marquer la surface.

- **Fond de cuve sous l'évaporateur :**



Risque de coupure sur l'évaporateur, il est impératif de porter des gants.

1. Retirer la gaine de reprise d'air
2. Retirer les fonds de cuve
3. Soulever l'évaporateur sur verins
4. nettoyer le fond de cuve à l'éponge



Diagnostic

Symptômes	Causes Possibles	Remèdes
Le groupe ne démarre pas	Pas d'alimentation électrique	Allumer le thermostat
	Thermostat éteint	Vérifier le disjoncteur général Vérifier le fusible du coffret électrique
	Alimentation défectueuse	Contrôler le serrage des cosses et fils de l'ensemble des câblages internes et externes du coffret électrique
Thermostat affiche P1	Sonde défectueuse	Remplacer la sonde
Prise en glace de l'évaporateur	Le meuble n'est pas de niveau	Mettre le meuble de niveau
	Mauvais paramétrage	Configurer le thermostat selon les paramètres fournis dans ce manuel.
Thermostat sous tension Pas de froid Voyant COMP éteint	Mauvais paramétrage	Contrôler le paramétrage du thermostat.
	Voyant DEF allumé	Période de dégivrage. Pour la supprimer, éteindre le thermostat et remettre en service.
Thermostat sous tension Pas de froid Voyant COMP allumé	Mauvais paramétrage	Contrôler le paramétrage du thermostat.
	Connectique défectueuse	Vérifier les connections du groupe
Pas assez de ventilation	Ventilateurs défectueux	Contrôler la tension en sortie. Contrôler la tension aux ventilateurs. Si tension correcte, remplacer le ou les ventilateurs défectueux
	Prise en glace	Voir la section prise en glace ci-dessus

NOTA

Les fusibles doivent être remplacés par des fusibles de même type et de même calibre.

Si vous n'avez pas résolu votre problème, contactez un frigoriste professionnel.

Maintenance

Toujours prendre soin de mettre l'appareil **hors tension** en ouvrant le porte-fusible avant toute opération de maintenance.

- **Caractéristiques :**

Référence	Capacité	Puissance	
		Frigorifique	Électrique
A31808 & A31808C	2GN	800 W	1000 W
A31813 & A31813C	3GN	1185 W	1450 W
A31815 & A31815C	4GN	1440 W	1900 W
A31819 & A31819C	5GN	1727 W	2350 W

Option bac d'évaporation + 600 W

- **Procédures :**

Tous les 4 mois, vérifier que le condenseur n'est pas obstrué et bien le nettoyer.

Tous les ans, vérifier :


- Que le ventilateur du condenseur fonctionne correctement
- Que les ventilateurs de l'évaporateur fonctionnent bien correctement
- la montée / descente des verins

L'installateur doit vérifier les connexions électriques à la mise en service du meuble, puis une fois par an.

Toute autre opération de maintenance doit être effectuée par un professionnel.

Notice d'utilisation du thermostat XW60L

1. Avertissement

- o **Attention** : débrancher les connexions électriques avant toute intervention.
- o **L'appareil ne doit jamais être ouvert.**
- o En cas de panne, renvoyer l'appareil à  Vauconsant, avec une description détaillée de la panne constatée.

2. Description générale

Le modèle **XW 60L** est un régulateur à microprocesseur destiné aux applications de réfrigération moyenne ou basse température. Ils possèdent 4 sorties relais pour contrôler le compresseur, le dégivrage, les ventilateurs d'évaporateur et les lumières.

Ils possèdent également 2 entrées sonde NTC, une pour le contrôle de la température, la seconde pour le contrôle de la température de fin de dégivrage de l'évaporateur.

La régulation est obtenue par la température mesurée par la sonde d'ambiance avec un différentiel positif par rapport au point de consigne : lorsque la température augmente et atteint le point de consigne plus le différentiel, alors le compresseur démarre. Il s'arrête lorsque la température atteint de nouveau le point de consigne.

3. Clavier



Pour afficher et modifier le point de consigne. Dans le mode programmation, permet de sélectionner un paramètre ou de confirmer une opération.

En pressant cette touche pendant 3 secondes quand le température maximale ou minimale est affichée, celle-ci sera effacée.



Pour afficher la température maximale enregistrée. Dans le mode programmation, permet de naviguer dans la liste des paramètres ou d'augmenter la valeur affichée. En pressant cette touche pendant 3 secondes, le cycle de réfrigération rapide commence.



Pour afficher la température minimale enregistrée. Dans le mode programmation, permet de naviguer dans la liste des paramètres ou de diminuer la valeur affichée.



En la maintenant appuyée pendant 3 secondes, le dégivrage démarre.



Allume ou éteint l'éclairage



Allume et éteint l'appareil.

TOUCHES COMBINÉES



Pour verrouiller ou déverrouiller le clavier.



Pour entrer dans le mode programmation.





Pour sortir du mode programmation.





a. Verrouiller et déverrouiller le clavier

VERROUILLER LE CLAVIER














Appuyer simultanément sur les touches  et  pendant plus de 3 secondes. Le message "POF" s'affiche et le clavier est verrouillé. Il n'est alors possible que de visualiser le point de consigne, les températures minimales et maximales et d'activer ou de désactiver les lumières et le régulateur.

DEVERROUILLER LE CLAVIER


  Appuyer simultanément sur les touches  et  pendant plus de 3 secondes. Le message "PON" s'affiche et le clavier est déverrouillé.

b. Signification des LED


La fonction de chaque LED est décrite dans le tableau suivant :

LED	MODE	FONCTION
	ON	Compresseur activé.
	Clignote	Phase de programmation (clignote avec ) Anti-court cycle activé
	ON	Ventilateur activé.
	Clignote	Phase de programmation (clignote avec )
	ON	Dégivrage activé.
	Clignote	Drainage en cours.
	ON	Cycle de réfrigération rapide activé.
	ON	Signale une alarme Dans "Pr2" indique les paramètres également présents dans "Pr1".
	ON	La lumière est activée

c. Afficher la température minimale

 Appuyer et relâcher cette touche.
Le message "Lo" s'affiche suivi par la température minimale enregistrée.
En appuyant à nouveau sur cette touche ou en attendant 5 secondes, l'affichage normal revient.

d. Afficher la température maximale

 Appuyer et relâcher cette touche.
Le message "Hi" s'affiche suivi par la température maximale enregistrée
En appuyant à nouveau sur cette touche ou en attendant 5 secondes, l'affichage normal revient.




e. Réinitialiser les températures minimales et maximales

Pour réinitialiser la température enregistrée, quand la température maximale ou minimale est affichée, appuyer sur la touche SET jusqu'à ce que le code "rST" commence à clignoter.


N.B. : Après une installation, réinitialiser la température enregistrée.

f. Afficher et modifier le point de consigne

Appuyer et relâcher immédiatement la touche SET : la valeur du point de consigne est affichée.
La LED SET clignote.





 Pour modifier la valeur, appuyer sur  ou  dans les 10 secondes.
Pour mémoriser la nouvelle valeur du point de consigne, appuyer à nouveau sur la touche SET ou attendre 10 secondes.

g. Démarrer un dégivrage manuel


 Appuyer sur la touche DEF plus de 2 secondes et le dégivrage manuel démarre.

h. Entrer dans le mode de programmation Pr1

Pour entrer dans "Pr1" (paramètres accessibles à l'utilisateur) :

  Entrer dans le mode programmation en appuyant simultanément sur les touches SET et DOWN pendant quelques secondes ( et  clignotent).
Le régulateur affiche le 1^{er} paramètre présent dans "Pr1".

i. Entrer dans le mode de programmation Pr2

Pour accéder aux paramètres présents dans "Pr2" (paramètres accessibles aux techniciens), veuillez prendre contact avec  Vauconsant, qui vous délivrera le code secret permettant d'accéder à ces paramètres.

4. Signaux d'alarme

Message	Cause	Sorties
"P1"	Défaut sonde d'ambiance	Sortie alarme ON. Sortie compresseur en fonction des paramètres "CO" et "COF".
"HA"	Alarme haute de température	Sortie alarme ON. Autres sorties inchangées.
"LA"	Alarme basse de température	Sortie alarme ON. Autres sorties inchangées.
"EE"	Panne ou défaut mémoire	Sortie alarme ON. Autres sorties inchangées.
"dA"	Alarme fin dégivrage	Sortie alarme ON. Autres sorties inchangées.

Le message d'alarme s'affiche jusqu'à ce que la condition d'alarme soit rétablie. Tous les messages d'alarme s'affichent en alternance avec la température d'ambiance sauf pour "P1" qui clignote. Pour réinitialiser l'alarme "EE" et redémarrer un fonctionnement normal, appuyer sur n'importe quelle touche. Le message "rSt" s'affichera pendant 3 secondes.

a. L'alarme EE

Le régulateur comporte un système interne de vérification de la mémoire. L'alarme "EE" clignote dès qu'un défaut de la mémoire interne a été détecté. Dans ce cas, la sortie alarme est activée.

b. Rétablissement des alarmes

Alarmes sonde "P1" (défaut de sonde), "P2": elles s'arrêtent automatiquement 10 secondes après que la sonde redémarre une opération normale. Vérifier les connexions avant de remplacer la sonde.

Alarmes température "HA" et "LA" : elles s'arrêtent automatiquement dès que la température du régulateur revient à des valeurs normales ou quand le dégivrage démarre.

5. Paramètres programmés en usine

Paramètre	Désignation	Valeur
Set	Point de consigne	2
Hy	Différentiel	1
AC	Temporisation anti court-cycle	1
rES	Résolution	dE
tdF	Type de dégivrage	rE
IdF	Intervalle entre cycles de dégivrage	1
MdF	Durée (maximale) du dégivrage	4
ALU	Alarme température haute	8
ALL	Alarme température minimale	2
ot	Calibration sonde d'ambiance	7
P2P	Présence sonde évaporateur	N
Adr	Adresse série (non-utilisée)	1
P2r	Accès à la liste des paramètres protégés (en lecture uniquement)	
Fdt	Durée de drainage	3

Option groupe fourni

Schéma électrique

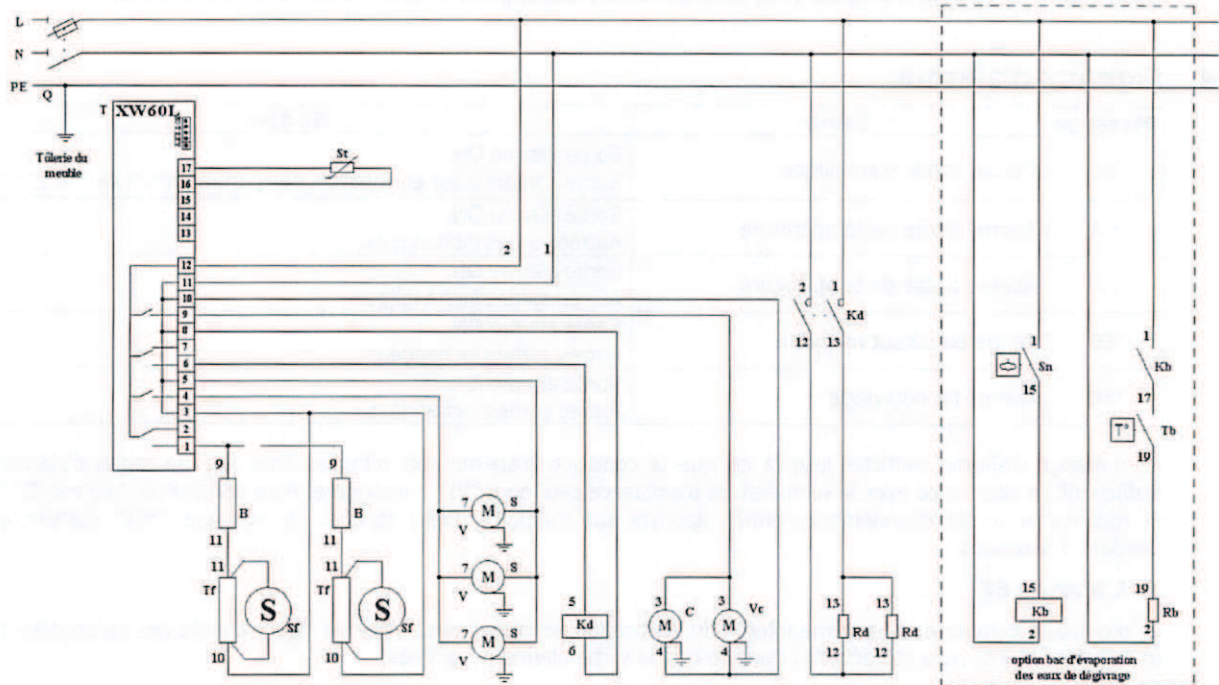
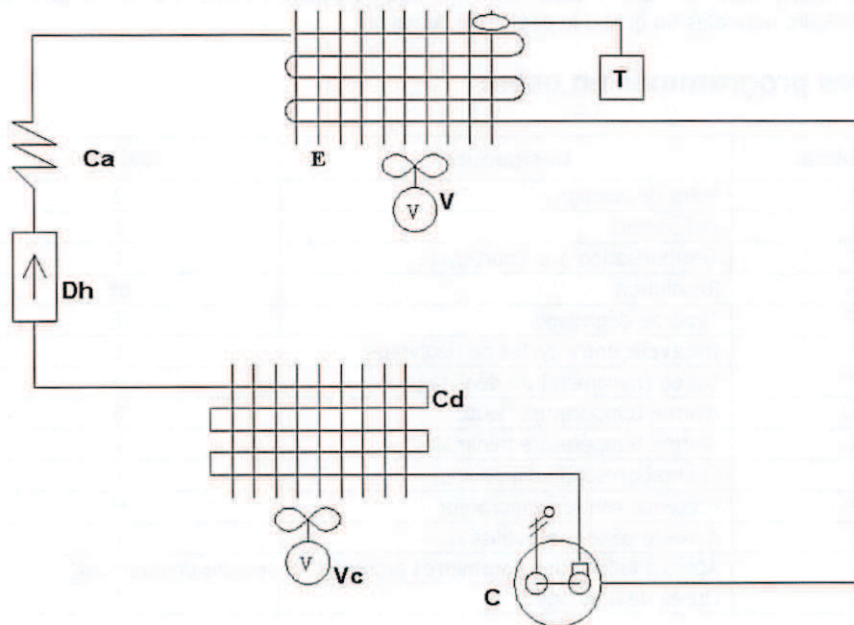


Schéma frigorifique



Option groupe non fourni

Schéma électrique

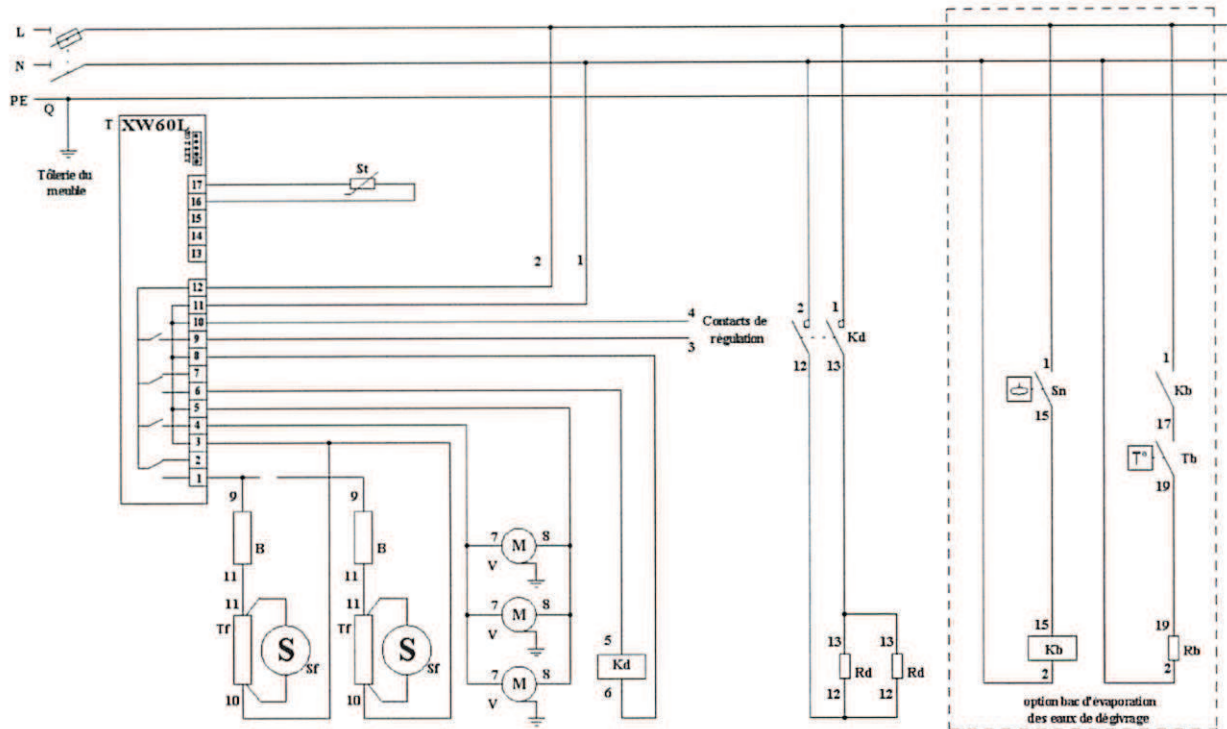
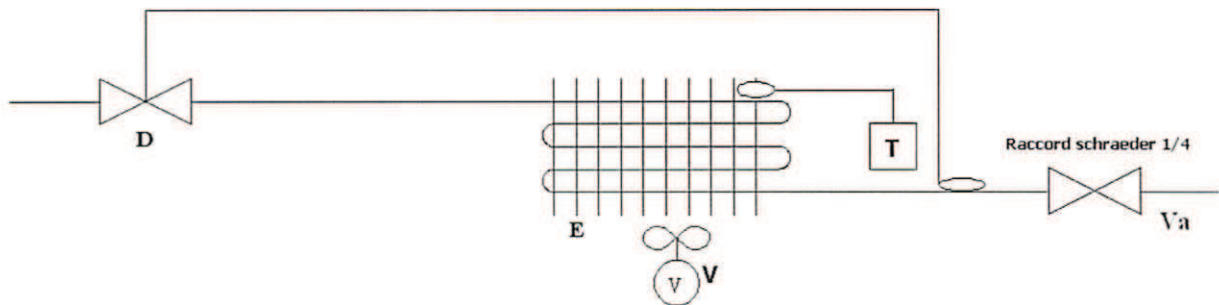


Schéma frigorifique



Légende

B	Ballast	Rd	Résistance de dégivrage
C	Compresseur	Sf	Starter
Ca	Capillaire	Sn	Sonde de niveau d'eau du bac d'évaporation
Cd	Condenseur	St	Sonde de température
D	Détendeur	T	Thermostat XW60L
Dh	Déshydrateur	Tb	Thermostat de sécurité du bac d'évaporation
E	Evaporateur	Tf	Tube fluorescent
Kb	Contacteur du bac d'évaporation	V	Ventilateur cuve
Kd	Contacteur de dégivrage	Va	Raccord schraeder 1/4
Q	Porte-fusible	Vc	Ventilateur condenseur
Rb	Résistance du bac d'évaporation		

Pièces détachées

Code	Désignation	Capacité du meuble			
		2GN	3GN	4GN	5GN

Accessoires					
02.4250	Vérin à gaz pour évaporateur	X	X	X	X
03.1082	Glace étagère épaisseur 10mm, 775x360mm	X			
03.1084	Glace étagère épaisseur 10mm, 1105x360mm		X		
03.1086	Glace étagère épaisseur 10mm, 1430x360mm			X	
03.1088	Glace étagère épaisseur 10mm, 1755x360mm				X
03.1098	Glace latérale forme arrondie épaisseur 6mm	X	X	X	X
03.1100	Glace latérale forme cubique épaisseur 6mm	X	X	X	X
03.1110	Glace porte coulissante épaisseur 6mm, 651x359mm	X			
03.1112	Glace porte coulissante épaisseur 6mm, 651x524mm		X		
03.1114	Glace porte coulissante épaisseur 6mm, 651x688,5mm			X	
03.1116	Glace porte coulissante épaisseur 6mm, 651x849mm				X
09.3120	Rideau souple long 778mm	X			
09.3122	Rideau souple long 1108mm		X		
09.3124	Rideau souple long 1433mm			X	
09.3126	Rideau souple long 1758mm				X

Equipement électrique					
06.0810	Résistance de dégivrage blindée 570mm 450W	X			
06.0812	Résistance de dégivrage blindée 890mm 675W		X		
06.0814	Résistance de dégivrage blindée 1220mm 900W			X	
06.0816	Résistance de dégivrage blindée 1540mm 1125W				X
06.3410	Ventilateur évaporateur 119x119x38 mm ref 4656 ZWU	X	X	X	X
06.4032	Contacteur bipolaire	X	X	X	X
12.0272	Thermostat Dixell XW60L	X	X	X	X

Equipement frigorifique					
12.2518	Evaporateur longueur 580 mm	X			
12.2520	Evaporateur longueur 900 mm		X		
12.2522	Evaporateur longueur 1230 mm			X	
12.2524	Evaporateur longueur 1550 mm				X

Groupe compresseur					
12.2760	Groupe de condensation CAE 4460 ZH	X			
12.2780	Groupe de condensation CAJ 9480 ZMH		X		
12.2830	Groupe de condensation CAJ 9510 ZMH			X	
12.2800	Groupe de condensation CAJ 9513 ZMH				X

Eclairage tube Fluo					
06.4780	Tube fluorescent 590mm puissance 18W	X			
06.4784	Tube fluorescent 970mm puissance 36W		X		
06.4786	Tube fluorescent 1200mm puissance 36W			X	
06.4788	Tube fluorescent 1500mm puissance 58W				X
06.4810	Ballast pour tube 18W	X			
06.4812	Ballast pour tube 36W		X	X	
06.4813	Ballast pour tube 58W				X
06.4820	Fourreau étanche pour tube 590mm	X			
06.4828	Fourreau étanche pour tube 970mm		X		
06.4822	Fourreau étanche pour tube 1200mm			X	
06.4826	Fourreau étanche pour tube 1500mm				X

Support technique

sav@vauconsant.com

Service Pièces Détachées : +33 (0)3 83 45 82 78

Hotline : +33 (0)3 83 45 44 48

Fax : +33 (0)3 83 45 82 75

Garantie

La garantie du matériel s'applique à partir de la **date d'expédition** de notre usine de Dombasle Sur Meurthe (France) et ce, durant une période de **12 mois. Elle ne couvre pas le bris de glace.**

Afin de bénéficier de la garantie, l'acheteur doit passer commande par fax ou mail, en précisant la demande de prise sous garantie avec la référence de l'appareil, inscrite sur la plaque signalétique. A réception du matériel, l'acheteur doit retourner, à sa charge, le matériel défectueux, dans un délai de quinze jours ouvrables. Tout matériel non retourné sera facturé. Tout matériel acheté chez un autre fournisseur ne pourra bénéficier d'un avoir au titre de la garantie.

Les déplacements et la main-d'œuvre restent à la charge de l'acheteur.

L'acheteur est invité à émettre toute réserve auprès de ses clients, pour du matériel stocké sans mise en service à la livraison, et ceci particulièrement pour du matériel frigorifique et électrique.

La garantie accordée ne s'étend ni à l'usure provoquée par suite de défauts ou de mauvais entretien des matériels ni aux dégâts occasionnés par les chocs ou par une mauvaise utilisation des matériels.

Toute garantie est également exclue pour des incidents tenant à des cas fortuits ou de force majeure, à des causes qui ne seraient pas décelées, ou encore imputables au fait de l'acheteur de quelque nature qu'il soit : mauvaise implantation, faits liés à l'utilisation (conduite, entretien non conforme à ce manuel, personnel non qualifié, etc.), modification du matériel, réparation effectuée en dehors des conditions de ce manuel, les pièces d'usures, etc.

Responsabilité

La responsabilité de Vauconsant est strictement limitée aux obligations définies ci-dessus et il est de convention expresse que Vauconsant ne sera tenu à aucune indemnisation

En aucune circonstance, Vauconsant ne sera tenu d'indemniser les dommages immatériels ou indirects tels que : pertes d'exploitation, perte de profit, perte d'une chance, préjudice commercial, manque à gagner.

En tout état de cause, la responsabilité civile de Vauconsant, toutes causes confondues à l'exception des dommages corporels et du dol ou de la faute lourde, ne pourra excéder le montant du contrat.

L'acheteur et ses assureurs renoncent à tout recours contre Vauconsant et ses assureurs au-delà des limites et exclusions fixées ci-dessus.



Buffet isolé - Buffets réfrigérés «froid statique» et «froid ventilé» livrés avec groupe froid - Pare haleine pour buffet

Performants, pratiques et design, les buffets isolés ou réfrigérés Vauconsant vous apportent les meilleures solutions de conservation et de présentation de vos préparations.

Les buffets réfrigérés sont conformes aux directives AFNOR AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.

L'utilisation d'une nouvelle génération de groupes compresseurs Eco-Power plus performants tout en étant plus économiques permet de réaliser jusqu'à 20 % d'économie d'énergie ! Ils n'émettent que 60 dBa en moyenne. Les vibrations et la chaleur émises sont également nettement atténuées.

BUFFETS ISOLÉS - BUFFETS RÉFRIGÉRÉS

Capacité

- De 4 à 7 bacs GN 1/1 (non fournis)
- De 20 à 64 assiettes Ø 150 mm
- De 30 à 105 ramequins 130 x 90 mm
- De 100 à 350 bouteilles ou boîtes Ø 65 mm

Équipements standards

- 2 rampes à plateaux à 800 mm du sol (3 tubes ronds Ø 30 mm inox), sur consoles avec fixation invisible sur la façade
- Façade sur les 4 côtés du buffet 10 coloris unis, 18 tons bois et 6 effets de matière
- Support en plexi transparent pour assiettes placé sur chaque côté opposé du buffet

Construction

- Acier inoxydable
- Dessus avec cuve en finition poli vibré, bord tombé avant de 110 mm sur le périmètre (guidage plateaux) en finition poli satiné
- Cuve isolée et réfrigérée «froid statique», non pentée, de 90 mm de profondeur et de 70 mm de profondeur pour les éléments de forme hexagonale et octogonale
- Cuve réfrigérée «froid ventilé» de 105 mm de profondeur
- Régulation par téléthermostat à affichage digital et horloge de dégivrage intégrée
- Réfrigération par serpent (froid statique) ou par évaporateur ventilé relevable, traité anticorrosion, avec dégivrage par résistances électriques intégrées (froid ventilé)
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles pour les cuves «froid ventilé»
- Gaz réfrigérant R 404a
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- 4 (ou 6 ou 8 selon la forme du buffet) côtés habillés en en mélaminé hydrofuge de 19 mm descendant à 100 mm du sol
- Cornière inox en partie basse et profil spécifique en inox épaisseur 60 mm sur les côtés de la façade
- Grille d'aération à lamelles
- Composants électriques sur glissières
- Protection par fusibles
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

Options

- 4 roulettes pivotantes en inox Ø125 mm
- Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)
- Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- Lampe germicide UVC (pour cuve froid ventilé)
- Cadre gastronorme GN 1/1
- Réhausse pour présentation affleurante
- Perche d'alimentation électrique
- Groupe Full-out sur coulisses inox (extraction complète côté façade)

PARE HALEINES POUR BUFFETS

Construction

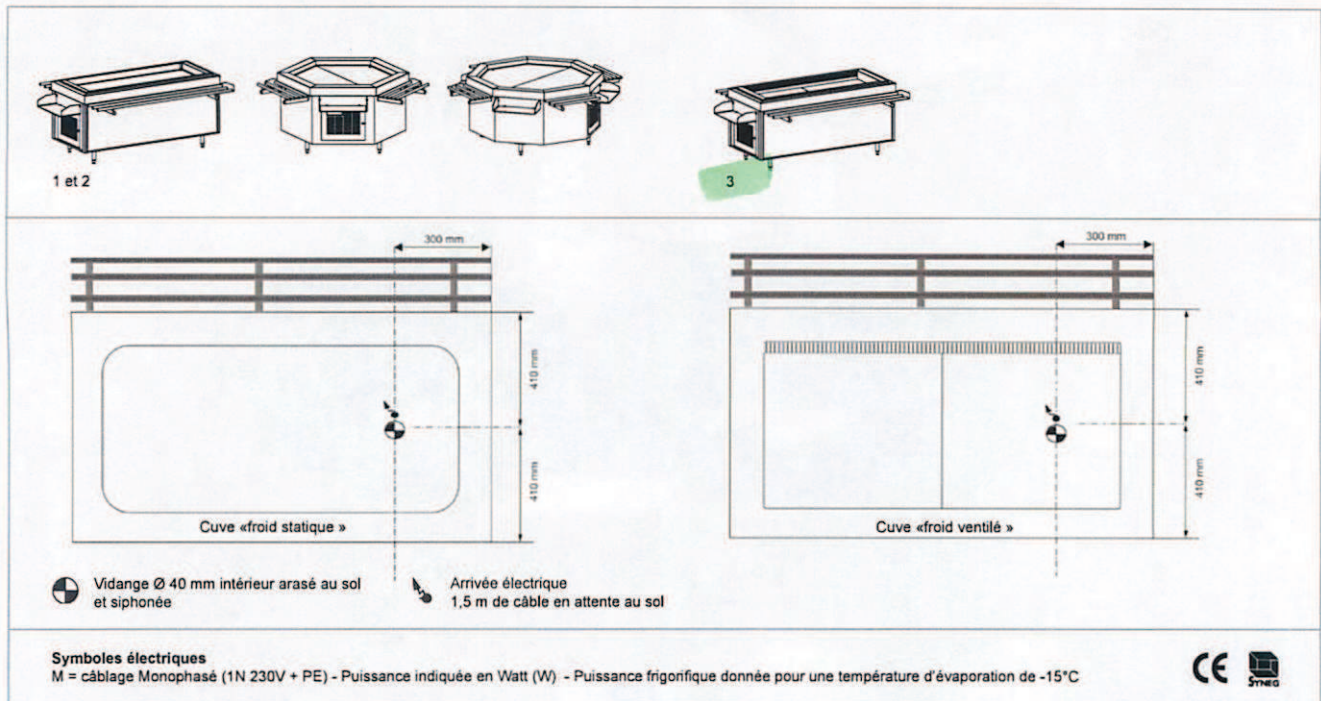
- Construction en acier inoxydable
- Montants verticaux en tube carré 40x40 mm ou rond Ø 42 mm
- Éclairage LED (1 spot LED par GN) ou par spots halogènes basse tension
- Pare haleine droit ou galbé, double face, en verre trempé de 6 mm d'épaisseur, à angles arrondis et chanfreinés et composé d'une poutre de section 120x45 mm

Options

- Montants verticaux poli miroir
- Éclairage par tube fluorescent à la place de l'éclairage LED



VAUCONSANT
Créer de l'appétit



1. Buffet isolé

Code	Dimensions	Cuve	Poids
MBBN00040	1580x820x920 mm	Cuve isolée 4 GN 1/1	133 Kg
MBBN00050	1930x820x920 mm	Cuve isolée 5 GN 1/1	154 Kg
MBBN00060	2280x820x920 mm	Cuve isolée 6 GN 1/1	178 Kg
MBBN00070	2605x820x920 mm	Cuve isolée 7 GN 1/1	197 Kg
MBBN01000	1200x920 mm	Cuve isolée - Buffet de forme hexagonale	130 Kg
MBBN01100	1400x920 mm	Cuve isolée - Buffet de forme hexagonale	166 Kg
MBBN01200	1700x920 mm	Cuve isolée - Buffet de forme octogonale	166 Kg

2. Buffet réfrigéré « froid statique »

Code	Dimensions	Cuve	P. frigo	P. élect	Poids
MBBF00040	1580x820x920 mm	Cuve réfrigérée «froid statique» 4 GN 1/1	272 W	M - 400 W	163 Kg
MBBF00050	1930x820x920 mm	Cuve réfrigérée «froid statique» 5 GN 1/1	272 W	M - 400 W	184 Kg
MBBF00060	2280x820x920 mm	Cuve réfrigérée «froid statique» 6 GN 1/1	396 W	M - 500 W	208 Kg
MBBF00070	2605x820x920 mm	Cuve réfrigérée «froid statique» 7 GN 1/1	396 W	M - 500 W	227 Kg
MBBF01000	1200x920 mm	Cuve réfrigérée «froid statique» - Buffet de forme hexagonale	396 W	M - 500 W	160 Kg
MBBF01100	1400x920 mm	Cuve réfrigérée «froid statique» - Buffet de forme hexagonale	396 W	M - 500 W	196 Kg
MBBF01200	1700x920 mm	Cuve réfrigérée «froid statique» - Buffet de forme octogonale	665 W	M - 620 W	196 Kg

Options Cuve

PAC010 Réhausse de cuve GN 1/1 non perforée en inox - hauteur à définir à la commande (uniquement disponible pour les cuves réfrigérées)

PAC020 Réhausse de cuve GN 2/1 non perforée en inox - hauteur à définir à la commande (uniquement disponible pour les cuves réfrigérées)

Options Mobilité

OEM020 Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)

OEM010 4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø125 mm dont 2 à freins (par élément)

Options Dégivrage

P. élect

OFD020 Bac d'évaporation des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L)

M - 400 W

OFD010 Bac de récupération des eaux de dégivrage ou de lit de glace GN 1/1-100 - contenance : 9,5 L

Option Frigo

OEG030 Groupe Full-out sur coulisses inox (extraction complète côté façade)

Option Raccordement

PER020 Perche d'alimentation électr. - tube inox Ø42 mm x h 2000 mm (manchon de liaison avec pare haleine fourni)

Rue Charles Hermitte - Z.I. des Sables - BP 59 - 54110 Dombasle-sur-Meurthe - France
Tél : 0033 (0) 3 83 45 82 82 - Fax : 0033 (0) 3 83 45 82 93 - www.vauconsant.com

3. Buffet réfrigéré « froid ventilé »

Code	Dimensions	Cuve	P. frigo	P. élect	Poids
MBBF06040	1580x820x920 mm	4 GN 1/1	1185 W	M - 1450 W	209 Kg
MBBF06050	1930x820x920 mm	5 GN 1/1	1440 W	M - 1900 W	236 Kg
MBBF06060	2280x820x920 mm	6 GN 1/1	1727 W	M - 2350 W	266 Kg
MBBF06070	2605x820x920 mm	7 GN 1/1	2126 W	M - 2800 W	291 Kg

Options Cuve

OEH034	Lampe germicide UVC dans la cuve 4 GN
OEH035	Lampe germicide UVC dans la cuve 5 GN
OEH036	Lampe germicide UVC dans la cuve 6 GN
OEH037	Lampe germicide UVC dans la cuve 7 GN
OAC020	Réhausse pour présentation affleurante (une réhausse perforée par GN 1/1) - l'unité
OAC040	Cadre gastronomique GN 1/1 (un cadre par bac GN 1/1)

Option Frigo

OEG030	Groupe Full-out sur coulisses inox (extraction complète côté façade)
--------	--

Options Mobilité

OEM020	Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)
OEM010	4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø125 mm dont 2 à freins (par élément)

Options Dégivrage

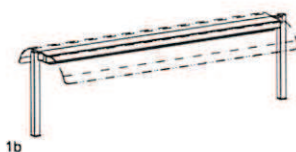
P. élect

OFD010	Bac de récupération des eaux de dégivrage ou de lit de glace GN 1/1-100 - contenance 9.5 L
OFD030	Bac d'évaporation des eaux de dégivrage (contenance 2.75 L)

M - 800 W

Option Raccordement

PER020	Perche d'alimentation électrique - tube inox Ø42 mm x h 2000 mm (manchon de liaison avec pare haleine fourni) - l'unité
--------	---



Pare haleine à 1 niveau pour buffets avec éclairage LED (1 spot LED par GN)

1.a. Pare haleine droit

Code	Dimensions	P. électr.	Poids
MKDR05241	1440x470x530 mm	M - 32 W	21 Kg
MKDR05251	1790x470x530 mm	M - 40 W	25 Kg
MKDR05261	2140x470x530 mm	M - 48 W	30 Kg
MKDR05271	2440x470x530 mm	M - 56 W	34 Kg

1.b. Pare haleine galbé

Code	Dimensions	P. élect.	Poids
MKGR05241	1440x570x530 mm	M - 32 W	22 Kg
MKGR05251	1790x570x530 mm	M - 40 W	27 Kg
MKGR05261	2140x570x530 mm	M - 48 W	32 Kg
MKGR05271	2440x570x530 mm	M - 56 W	37 Kg

Pare haleine à 1 niveau avec éclairage par spots halogènes basse tension

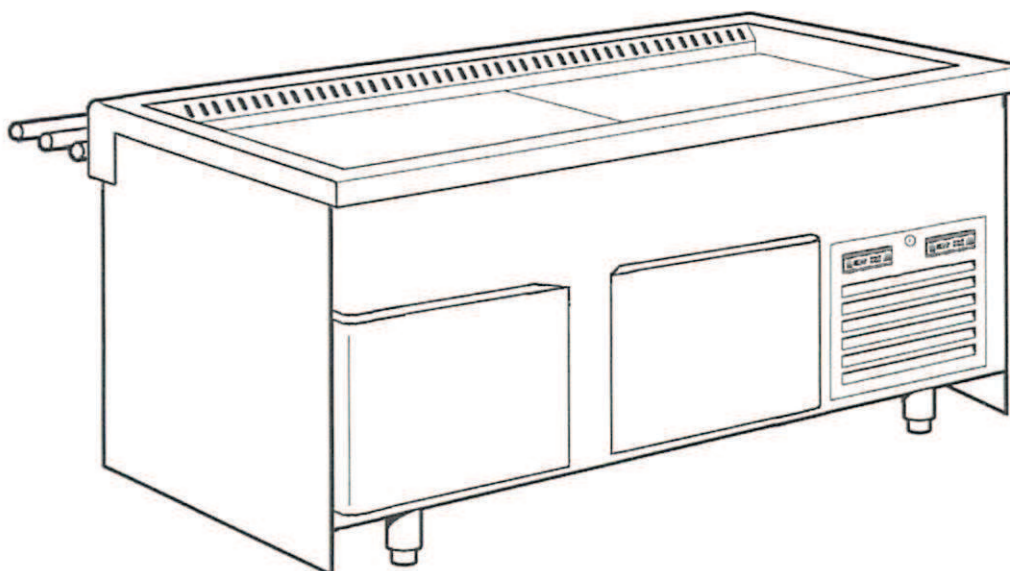
Code	Dimensions	Désignation	P. élect.	Poids
MKDR60110	1100x740 mm	Pare haleine droit, à un niveau, hexagonal (2)	M - 150 W	24 Kg
MKDR60120	1100x740 mm	Pare haleine droit, à un niveau, octogonal (2)	M - 150 W	23 Kg

Option Décor

ODM010	Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)
--------	---

Option Visibilité

Sur demande	Eclairage par tube fluorescent à la place de l'éclairage LED
-------------	--

**EXIGENCE – MEUBLE RÉFRIGÉRÉ
FROID VENTILÉ SUR RÉSERVE****Meubles livrés avec groupe :****A63743 (3GN) : 1385 x 820 x 900 mm****A63745 (4GN) : 1580 x 820 x 900 mm****A63749 (5GN) : 1930 x 820 x 900 mm****Meubles livrés sans groupe :****A63763 (3GN) : 1385 x 820 x 900 mm****A63765 (4GN) : 1580 x 820 x 900 mm****A63769 (5GN) : 1930 x 820 x 900 mm**

Rue Charles Hermite
Z.I des Sables – BP 59
54110 Dombasle-sur-Meurthe
France
Tél : + 33 (0)3 83 45 82 82
Fax : +33 (0)3 83 45 82 93
www.vauconsant.com

S.A à Directoire et à Conseil de surveillance
au Capital de 1 000 000 Euros
Chèques Postaux : 2145 J Nancy
NAF 28.93.Z
RCS Nancy B 757.804.042
TVA Intracommunautaire FR 52 757 804 042



Manuel à lire et à conserver

Sommaire

Introduction	3
Installation	4
Mise en service / Utilisation	6
Nettoyage	7
Diagnostic	8
Maintenance	9
Notice des thermostats / paramètres	10
Diagrammes électriques et frigorifiques	16
Pièces détachées / Support technique	18
Garantie	19

Introduction

Performances du meuble

Le meuble réfrigéré « froid ventilé » sur réserve est prévu pour garder la nourriture à une température de +5°C en moyenne à coeur d'aliment dans 25°C d'ambiance pendant 24h.
La réserve ventilée est prévue pour fonctionner 24h/24h.

La température de la nourriture apportée doit être comprise entre 0 et 3°C.

Les tests de ces performances ont été effectués en laboratoire avec des pains de tylose.

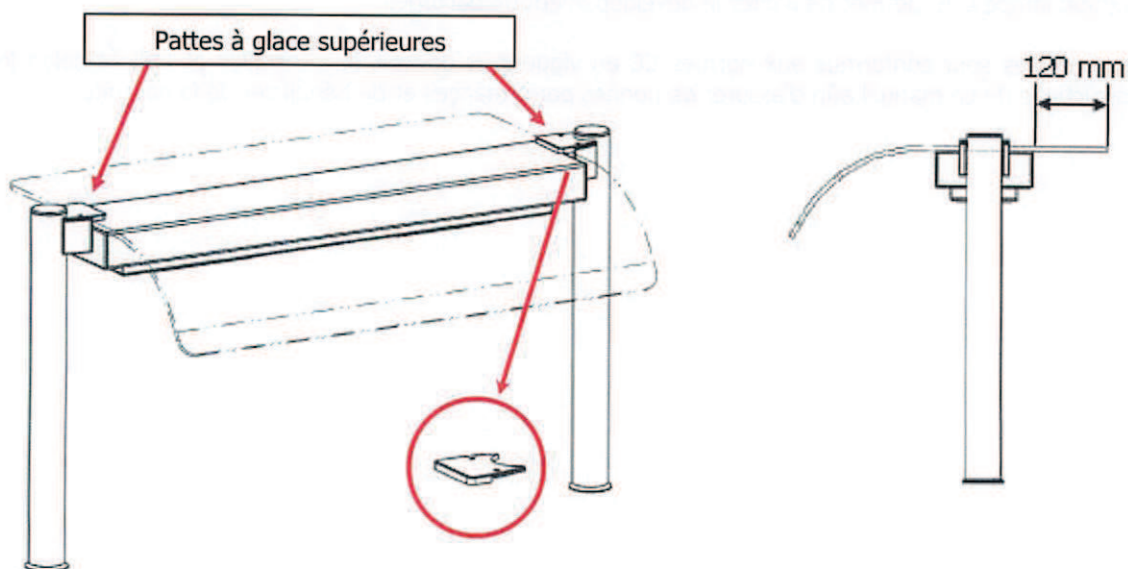
L'option lampe UVC permet de limiter le développement de bactéries.

Ces meubles sont conformes aux normes CE en vigueur et doivent être installés et utilisés selon les instructions de ce manuel afin d'assurer de bonnes performances et de bénéficier de la garantie.

Installation

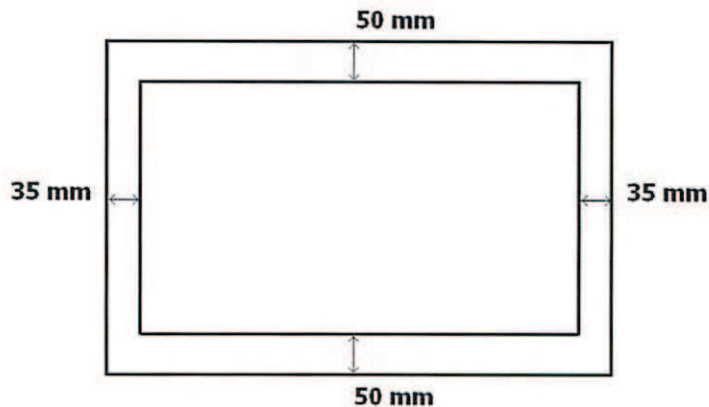
• *Installation :*

- Mise en place du pare haleine (option)
 1. Démontez les pattes à glace supérieures avec une clé six pans $\varnothing 2.5$
 2. Collez des pastilles adhésives anti-dérapantes noires, dans les marquages prévus à cet effet, sur la partie de la patte à glace en contact avec le pare haleine.
 3. Mettre en place la glace, l'extrémité non galbée doit se positionner à 120 mm du bord de la poutre. Dans le cas de l'option « salade service », centrer la glace.
 4. Resserrer les pattes à glace supérieures

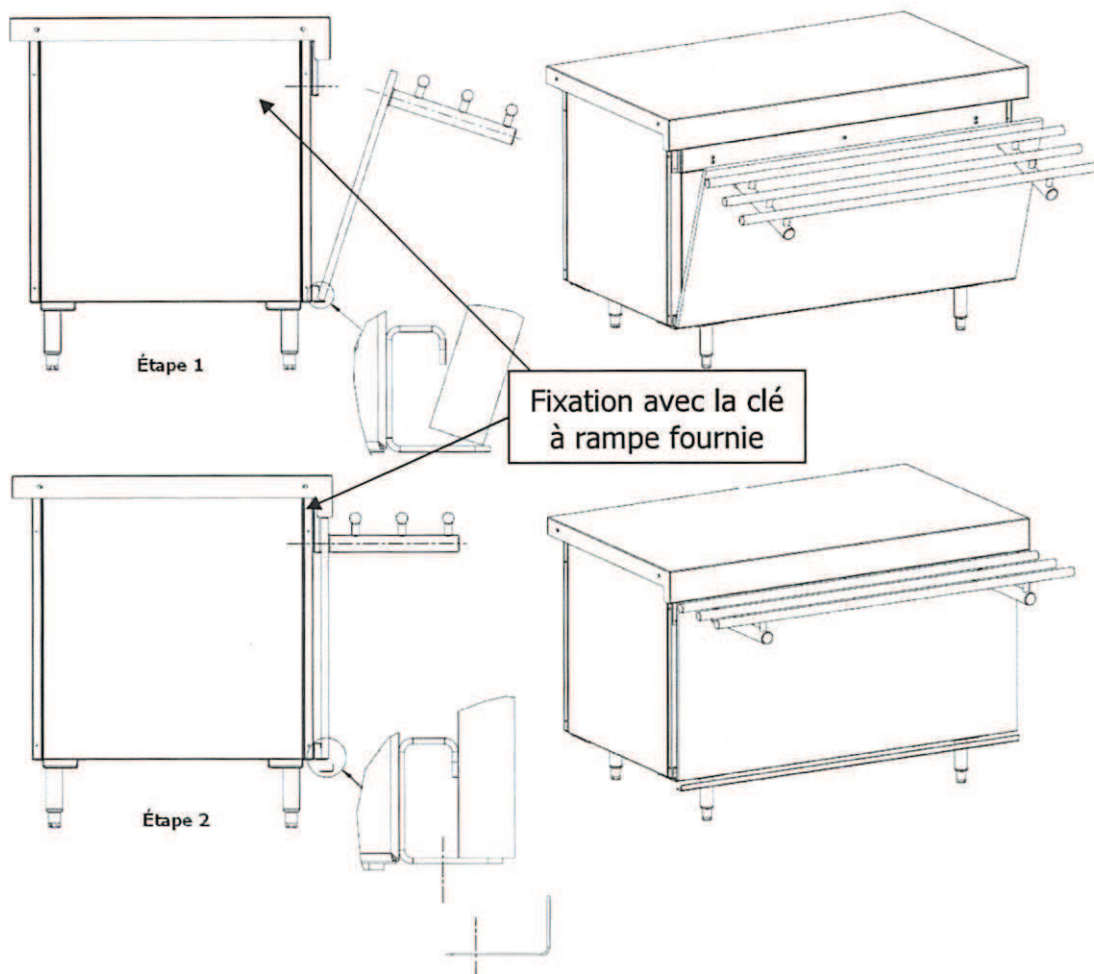


• *Réglage des débords*

Les débords du meuble doivent être positionnés comme représenté ci-dessous.
Le meuble doit être mis de niveau.



- **Montage / Démontage des façades**

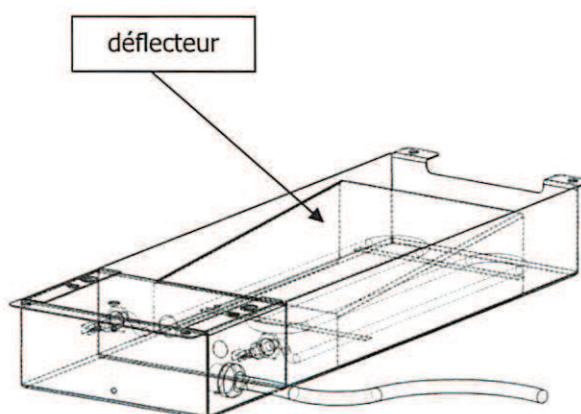


- **Option bac d'évaporation**

Si le bac d'évaporation n'est pas monté sur le meuble, il faut le clipser sous le piètement.

- La tôle défecteur placée dans le bac d'évaporation, permet de diriger la vapeur d'eau. Elle doit être positionnée au centre du bac d'évaporation (on doit avoir le même jeu de chaque côté de la tôle) et elle doit respecter le sens de la pente, comme représenté sur le schéma ci-contre.
- Fixer le tuyau de vidange sur la bonde sans oublier le joint fourni. Placer l'autre extrémité du tuyau dans le clip prévu sur le bac d'évaporation.

NOTA : Le bac d'évaporation n'est prévu que pour évacuer les eaux de dégivrage.



- **Option groupe de condensation non fourni**

Le raccordement doit être effectué par un frigoriste professionnel.

Mise en service / Utilisation

- **Mise en service :**

Mettre en marche la cuve 2 heures avant de la remplir.

- **Utilisation :**


Cuve

Presser la touche  du thermostat.

Une fois le thermostat enclenché, le groupe démarre une minute après, (temporisation de sécurité) pour alimenter la vitrine.

Le réglage du thermostat a été effectué en usine après essais.


Quand la température demandée est atteinte, le groupe s'arrête automatiquement.

Presser la touche  du thermostat pour arrêter la régulation du meuble.

Réserve

La réserve ventilée lance un dégivrage naturel toutes les 6h pendant 30 minutes.

Option éclairage

Presser la touche  du thermostat pour allumer et éteindre l'éclairage.

Réglage du thermostat

Voir la section : « Notice d'utilisation du thermostat XW60L »

Dégivrage automatique


Cette fonction est intégrée dans le thermostat, réglage fait en usine.

Voir la section : « Notice d'utilisation du thermostat XW60L »

Nettoyage

Toujours prendre soin d'éteindre l'appareil au thermostat avant le nettoyage. Ce meuble n'est pas imperméable à l'eau. N'utiliser pas de jet d'eau haute pression pour le nettoyage intérieur comme extérieur.

**Risque de brûlure des yeux !**

Si l'option lampe UVC est montée sur le meuble, bien vérifier que la lampe est éteinte dans le cas contraire, éteindre le thermostat en appuyant sur le bouton 

Quotidiennement :**• Surfaces métalliques :**

L'acier inoxydable doit être nettoyé avec de l'eau chaude savonneuse ou un produit spécifique aux surfaces métalliques de bonne qualité. Ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de décapants sous peine de marquer la surface.

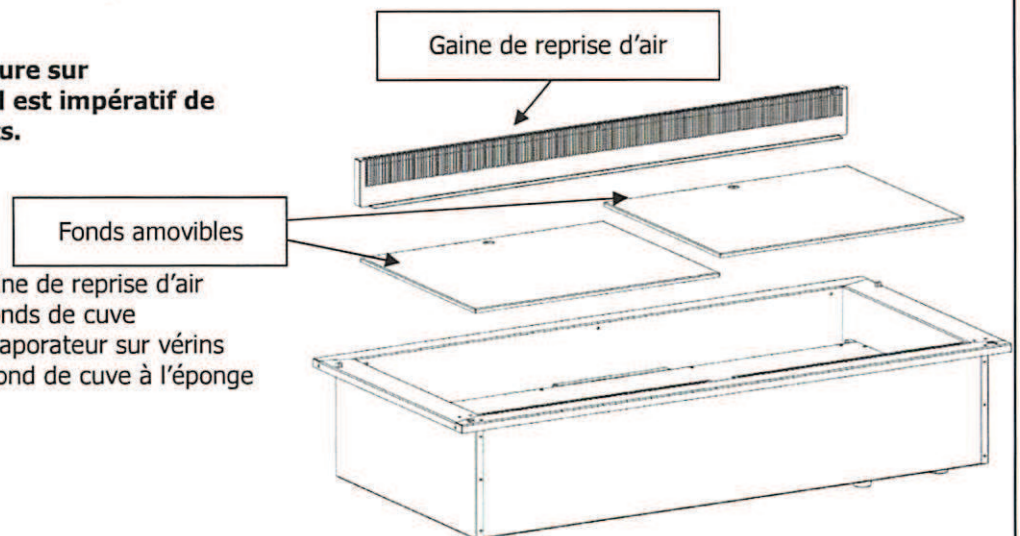
• glace :

Nettoyer en utilisant un produit à vitre de bonne qualité et un chiffon propre. Ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de décapants sous peine de marquer la surface.

• Fond de cuve sous l'évaporateur :

Risque de coupure sur l'évaporateur, il est impératif de porter des gants.

1. Retirer la gaine de reprise d'air
2. Retirer les fonds de cuve
3. Soulever l'évaporateur sur vérins
4. nettoyer le fond de cuve à l'éponge



Diagnostic

Symptômes	Causes Possibles	Remèdes
Le groupe ne démarre pas	Pas d'alimentation électrique	Allumer le thermostat
	Thermostat éteint	Vérifier le disjoncteur général Vérifier le fusible du coffret électrique
	Alimentation défectueuse	Contrôler le serrage des cosses et fils de l'ensemble des câblages internes et externes du coffret électrique
Thermostat affiche P1	Sonde défectueuse	Remplacer la sonde
Prise en glace de l'évaporateur	Le meuble n'est pas de niveau	Mettre le meuble de niveau
	Mauvais paramétrage	Configurer le thermostat selon les paramètres fournis dans ce manuel.
Thermostat sous tension Pas de froid Voyant COMP éteint	Mauvais paramétrage	Contrôler le paramétrage du thermostat.
	Voyant DEF allumé	Période de dégivrage. Pour la supprimer, éteindre le thermostat et remettre en service.
Thermostat sous tension Pas de froid Voyant COMP allumé	Mauvais paramétrage	Contrôler le paramétrage du thermostat.
	Connectique défectueuse	Vérifier les connections du groupe
Pas assez de ventilation	Ventilateurs défectueux	Contrôler la tension en sortie. Contrôler la tension aux ventilateurs. Si tension correcte, remplacer le ou les ventilateurs défectueux
	Prise en glace	Voir la section prise en glace ci-dessus

NOTA

Les fusibles doivent être remplacés par des fusibles de même type et de même calibre.

Si vous n'avez pas résolu votre problème, contactez un frigoriste professionnel.

Maintenance

Toujours prendre soin de mettre l'appareil **hors tension** en ouvrant le porte-fusible avant toute opération de maintenance.

- **Caractéristiques :**

Référence	Capacité	Puissance	
		Frigorifique	Électrique
A63743 & A63763	3GN	1440 W	1450 W
A63745 & A63765	4GN	1440 W	1900 W
A63749 & A63769	5GN	1727 W	2350 W

Option bac d'évaporation + 750 W

- **Procédures :**

Tous les 4 mois, vérifier que le condenseur n'est pas obstrué et bien le nettoyer.

Tous les ans, vérifier :


- Que le ventilateur du condenseur fonctionne correctement
- Que les ventilateurs de l'évaporateur fonctionnent bien correctement
- la montée / descente des vérins

L'installateur doit vérifier les connexions électriques à la mise en service du meuble, puis une fois par an.

Toute autre opération de maintenance doit être effectuée par un professionnel.

Notice d'utilisation du thermostat XW60L

1. Avertissement

- **Attention : débrancher les connexions électriques avant toute intervention.**
- **L'appareil ne doit jamais être ouvert.**
- En cas de panne, renvoyer l'appareil à  Vauconsant, avec une description détaillée de la panne constatée.

2. Description générale

Le modèle **XW 60L** est un régulateur à microprocesseur destiné aux applications de réfrigération moyenne ou basse température. Ils possèdent 4 sorties relais pour contrôler le compresseur, le dégivrage, les ventilateurs d'évaporateur et les lumières.

Ils possèdent également 2 entrées sonde NTC, une pour le contrôle de la température, la seconde pour le contrôle de la température de fin de dégivrage de l'évaporateur.

La régulation est obtenue par la température mesurée par la sonde d'ambiance avec un différentiel positif par rapport au point de consigne : lorsque la température augmente et atteint le point de consigne plus le différentiel, alors le compresseur démarre. Il s'arrête lorsque la température atteint de nouveau le point de consigne.

3. Clavier



Pour afficher et modifier le point de consigne. Dans le mode programmation, permet de sélectionner un paramètre ou de confirmer une opération.

En pressant cette touche pendant 3 secondes quand le température maximale ou minimale est affichée, celle-ci sera effacée.



Pour afficher la température maximale enregistrée. Dans le mode programmation, permet de naviguer dans la liste des paramètres ou d'augmenter la valeur affichée. En pressant cette touche pendant 3 secondes, le cycle de réfrigération rapide commence.



Pour afficher la température minimale enregistrée. Dans le mode programmation, permet de naviguer dans la liste des paramètres ou de diminuer la valeur affichée.



En la maintenant appuyée pendant 3 secondes, le dégivrage démarre.



Allume ou éteint l'éclairage



Allume et éteint l'appareil.

TOUCHES COMBINÉES



Pour verrouiller ou déverrouiller le clavier.



Pour entrer dans le mode programmation.





Pour sortir du mode programmation.

a. Verrouiller et déverrouiller le clavier

VERROUILLER LE CLAVIER














Appuyer simultanément sur les touches  et  pendant plus de 3 secondes. Le message "POF" s'affiche et le clavier est verrouillé. Il n'est alors possible que de visualiser le point de consigne, les températures minimales et maximales et d'activer ou de désactiver les lumières et le régulateur.

DEVERROUILLER LE CLAVIER


Appuyer simultanément sur les touches  et  pendant plus de 3 secondes. Le message "POn" s'affiche et le clavier est déverrouillé.

b. Signification des LED

La fonction de chaque LED est décrite dans le tableau suivant :

LED	MODE	FONCTION
	ON	Compresseur activé.
	Clignote	Phase de programmation (clignote avec ) Anti-court cycle activé
	ON	Ventilateur activé.
	Clignote	Phase de programmation (clignote avec )
	ON	Dégivrage activé.
	Clignote	Drainage en cours.
	ON	Cycle de réfrigération rapide activé.
	ON	Signale une alarme Dans "Pr2" indique les paramètres également présents dans "Pr1".
	ON	La lumière est activée

c. Afficher la température minimale


Appuyer et relâcher cette touche.
Le message "Lo" s'affiche suivi par la température minimale enregistrée.
En appuyant à nouveau sur cette touche ou en attendant 5 secondes, l'affichage normal revient.

d. Afficher la température maximale


Appuyer et relâcher cette touche.
Le message "Hi" s'affiche suivi par la température maximale enregistrée
En appuyant à nouveau sur cette touche ou en attendant 5 secondes, l'affichage normal revient.



e. Réinitialiser les températures minimales et maximales

Pour réinitialiser la température enregistrée, quand la température maximale ou minimale est affichée, appuyer sur la touche SET jusqu'à ce que le code "rST" commence à clignoter.

N.B. : Après une installation, réinitialiser la température enregistrée.

f. Afficher et modifier le point de consigne


Appuyer et relâcher immédiatement la touche SET : la valeur du point de consigne est affichée.
La LED SET clignote.

Pour modifier la valeur, appuyer sur  ou  dans les 10 secondes.
Pour mémoriser la nouvelle valeur du point de consigne, appuyer à nouveau sur la touche SET ou attendre 10 secondes.



g. Démarrer un dégivrage manuel


Appuyer sur la touche DEF plus de 2 secondes et le dégivrage manuel démarre.


h. Entrer dans le mode de programmation Pr1

Pour entrer dans "Pr1" (paramètres accessibles à l'utilisateur) :



Entrer dans le mode programmation en appuyant simultanément sur les touches SET et DOWN pendant quelques secondes ( et  clignotent).
Le régulateur affiche le 1^{er} paramètre présent dans "Pr1".

i. Entrer dans le mode de programmation Pr2

Pour accéder aux paramètres présents dans "Pr2" (paramètres accessibles aux techniciens), veuillez prendre contact avec  Vauconsant, qui vous délivrera le code secret permettant d'accéder à ces paramètres.

4. Signaux d'alarme

Message	Cause	Sorties
"P1"	Défaut sonde d'ambiance	Sortie alarme ON. Sortie compresseur en fonction des paramètres "CO" et "COF".
"HA"	Alarme haute de température	Sortie alarme ON. Autres sorties inchangées.
"LA"	Alarme basse de température	Sortie alarme ON. Autres sorties inchangées.
"EE"	Panne ou défaut mémoire	Sortie alarme ON. Autres sorties inchangées.
"dA"	Alarme fin dégivrage	Sortie alarme ON. Autres sorties inchangées.

Le message d'alarme s'affiche jusqu'à ce que la condition d'alarme soit rétablie. Tous les messages d'alarme s'affichent en alternance avec la température d'ambiance sauf pour "P1" qui clignote. Pour réinitialiser l'alarme "EE" et redémarrer un fonctionnement normal, appuyer sur n'importe quelle touche. Le message "rst" s'affichera pendant 3 secondes.

a. L'alarme EE

Le régulateur comporte un système interne de vérification de la mémoire. L'alarme "EE" clignote dès qu'un défaut de la mémoire interne a été détecté. Dans ce cas, la sortie alarme est activée.

b. Rétablissement des alarmes

Alarmes sonde "P1" (défaut de sonde), "P2": elles s'arrêtent automatiquement 10 secondes après que la sonde redémarre une opération normale. Vérifier les connexions avant de remplacer la sonde.


Alarmes température "HA" et "LA" : elles s'arrêtent automatiquement dès que la température du régulateur revient à des valeurs normales ou quand le dégivrage démarre.

5. Paramètres programmés en usine

Paramètre	Désignation	Valeur
Set	Point de consigne	2
Hy	Différentiel	1
AC	Temporisation anti court-cycle	1
rES	Résolution	dE
tdF	Type de dégivrage	rE
IdF	Intervalle entre cycles de dégivrage	1
MdF	Durée (maximale) du dégivrage	4
ALU	Alarme température haute	8
ALL	Alarme température minimale	2
ot	Calibration sonde d'ambiance	6
P2P	Présence sonde évaporateur	N
Adr	Adresse série (non-utilisée)	1
P2r	Accès à la liste des paramètres protégés (en lecture uniquement)	
Fdt	Durée de drainage	3

Notice d'utilisation du thermostat XW40L

6. Avertissement

- o **Attention** : débrancher les connexions électriques avant toute intervention.
- o **L'appareil ne doit jamais être ouvert.**
- o En cas de panne, renvoyer l'appareil à  Vauconsant, avec une description détaillée de la panne constatée.

7. Description générale

Le modèle **XW 40L** est un régulateur à microprocesseur destiné aux applications de réfrigération moyenne ou basse température. Il possède 3 sorties relais pour contrôler compresseur, lumière et ventilateur et 1 entrée sonde NTC ou PTC pour le contrôle de la température.

La régulation est obtenue par la température mesurée par la sonde d'ambiance avec un différentiel positif par rapport au point de consigne : lorsque la température augmente et atteint le point de consigne plus le différentiel, alors le compresseur démarre. Il s'arrête lorsque la température atteint de nouveau le point de consigne.

8. Clavier



Pour afficher et modifier le point de consigne. Dans le mode programmation, permet de sélectionner un paramètre ou de confirmer une opération.

En pressant cette touche pendant 3 secondes quand le température maximale ou minimale est affichée, celle-ci sera effacée.



Pour afficher la température maximale enregistrée. Dans le mode programmation, permet de naviguer dans la liste des paramètres ou d'augmenter la valeur affichée. En pressant cette touche pendant 3 secondes, le cycle de réfrigération rapide commence.



Pour afficher la température minimale enregistrée. Dans le mode programmation, permet de naviguer dans la liste des paramètres ou de diminuer la valeur affichée.



En la maintenant appuyée pendant 3 secondes, le dégivrage démarre.



Allume ou éteint l'éclairage



Allume et éteint l'appareil.

TOUCHES COMBINÉES



Pour verrouiller ou déverrouiller le clavier.



Pour entrer dans le mode programmation.





Pour sortir du mode programmation.

a. Verrouiller et déverrouiller le clavier

VERROUILLER LE CLAVIER














Appuyer simultanément sur les touches  et  pendant plus de 3 secondes. Le message "POF" s'affiche et le clavier est verrouillé. Il n'est alors possible que de visualiser le point de consigne, les températures minimales et maximales et d'activer ou de désactiver les lumières et le régulateur.

DEVERROUILLER LE CLAVIER


Appuyer simultanément sur les touches  et  pendant plus de 3 secondes. Le message "POn" s'affiche et le clavier est déverrouillé.

b. Signification des LED

La fonction de chaque LED est décrite dans le tableau suivant :

LED	MODE	FONCTION
	ON	Compresseur activé.
	Clignote	Phase de programmation (clignote avec ) Anti-court cycle activé
	ON	Ventilateur activé.
	Clignote	Phase de programmation (clignote avec )
	ON	Dégivrage activé.
	Clignote	Drainage en cours.
	ON	Cycle de réfrigération rapide activé.
	ON	Signale une alarme Dans "Pr2" indique les paramètres également présents dans "Pr1".
	ON	La lumière est activée

c. Afficher la température minimale


Appuyer et relâcher cette touche.
Le message "Lo" s'affiche suivi par la température minimale enregistrée.
En appuyant à nouveau sur cette touche ou en attendant 5 secondes, l'affichage normal revient.

d. Afficher la température maximale


Appuyer et relâcher cette touche.
Le message "Hi" s'affiche suivi par la température maximale enregistrée.
En appuyant à nouveau sur cette touche ou en attendant 5 secondes, l'affichage normal revient.

e. Réinitialiser les températures minimales et maximales



Pour réinitialiser la température enregistrée, quand la température maximale ou minimale est affichée, appuyer sur la touche SET jusqu'à ce que le code "rST" commence à clignoter.

N.B. : Après une installation, réinitialiser la température enregistrée.

f. Afficher et modifier le point de consigne

Appuyer et relâcher immédiatement la touche SET : la valeur du point de consigne est affichée.
La LED SET clignote.



Pour modifier la valeur, appuyer sur  ou  dans les 10 secondes.
Pour mémoriser la nouvelle valeur du point de consigne, appuyer à nouveau sur la touche SET ou attendre 10 secondes.



g. Démarrer un dégivrage manuel


Appuyer sur la touche DEF plus de 2 secondes et le dégivrage manuel démarre.


h. Entrer dans le mode de programmation Pr1

Pour entrer dans "Pr1" (paramètres accessibles à l'utilisateur) :



Entrer dans le mode programmation en appuyant simultanément sur les touches SET et DOWN pendant quelques secondes ( et  clignotent).
Le régulateur affiche le 1^{er} paramètre présent dans "Pr1".

i. Entrer dans le mode de programmation Pr2

Pour accéder aux paramètres présents dans "Pr2" (paramètres accessibles aux techniciens), veuillez prendre contact avec  Vauconsant, qui vous délivrera le code secret permettant d'accéder à ces paramètres.

9. Signaux d'alarme

Message	Cause	Sorties
"P1"	Défaut sonde d'ambiance	Sortie alarme ON. Sortie compresseur en fonction des paramètres "CO" et "COF".
"HA"	Alarme haute de température	Sortie alarme ON. Autres sorties inchangées.
"LA"	Alarme basse de température	Sortie alarme ON. Autres sorties inchangées.
"EE"	Panne ou défaut mémoire	Sortie alarme ON. Autres sorties inchangées.

Le message d'alarme s'affiche jusqu'à ce que la condition d'alarme soit rétablie. Tous les messages d'alarme s'affichent en alternance avec la température d'ambiance sauf pour "P1" qui clignote. Pour réinitialiser l'alarme "EE" et redémarrer un fonctionnement normal, appuyer sur n'importe quelle touche. Le message "rSt" s'affichera pendant 3 secondes.

a. L'alarme EE

Le régulateur comporte un système interne de vérification de la mémoire. L'alarme "EE" clignote dès qu'un défaut de la mémoire interne a été détecté. Dans ce cas, la sortie alarme est activée.

b. Rétablissement des alarmes

Alarmes sonde "P1" (défaut de sonde), "P2": elles s'arrêtent automatiquement 10 secondes après que la sonde redémarre une opération normale. Vérifier les connexions avant de remplacer la sonde.

Alarmes température "HA" et "LA": elles s'arrêtent automatiquement dès que la température du régulateur revient à des valeurs normales ou quand le dégivrage démarre.

10. Paramètres programmés en usine

Paramètre	Désignation	Valeur
Set	Point de consigne	2
Hy	Différentiel	1
AC	Temporisation anti court-cycle	1
rES	Résolution	de
IdF	Intervalle entre cycles de dégivrage	7
MdF	Durée (maximale) du dégivrage	60
ALU	Alarme température haute	8
ALL	Alarme température minimale	2
ot	Calibration sonde d'ambiance	0
Adr	Adresse série (non-utilisée)	1
P2r	Accès à la liste des paramètres protégés (en lecture uniquement)	

Option groupe non fourni

Schéma électrique

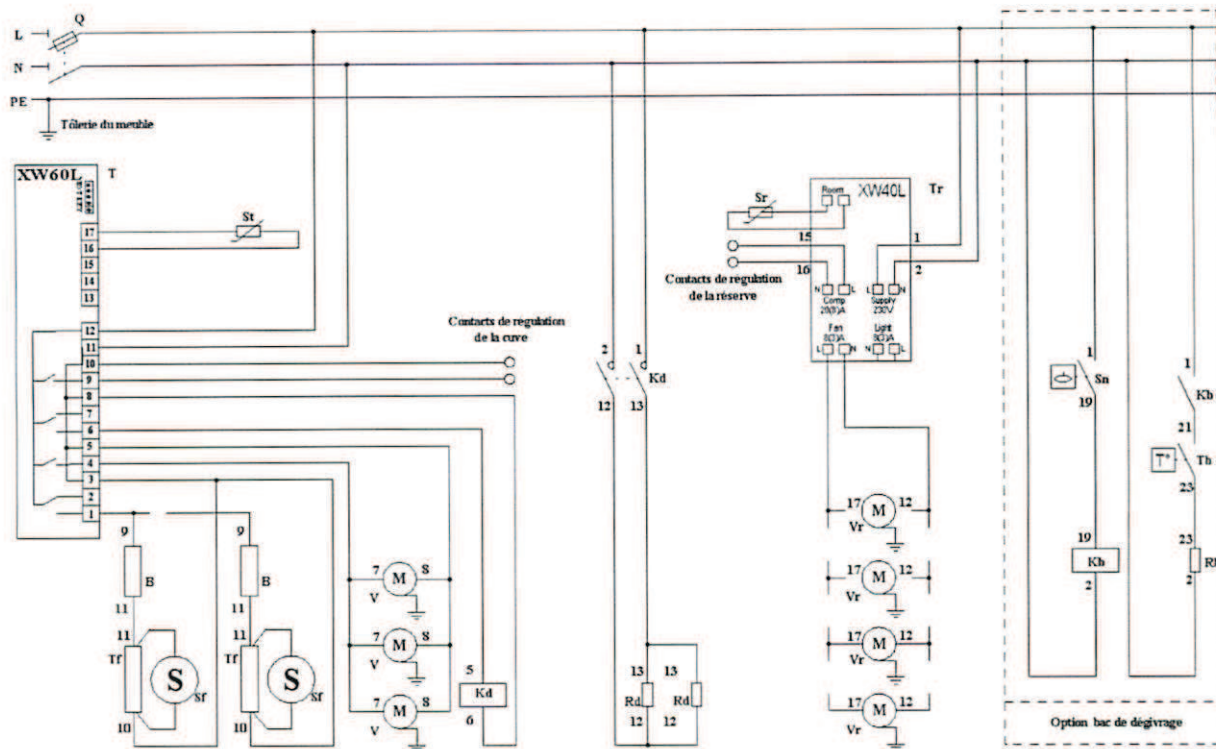
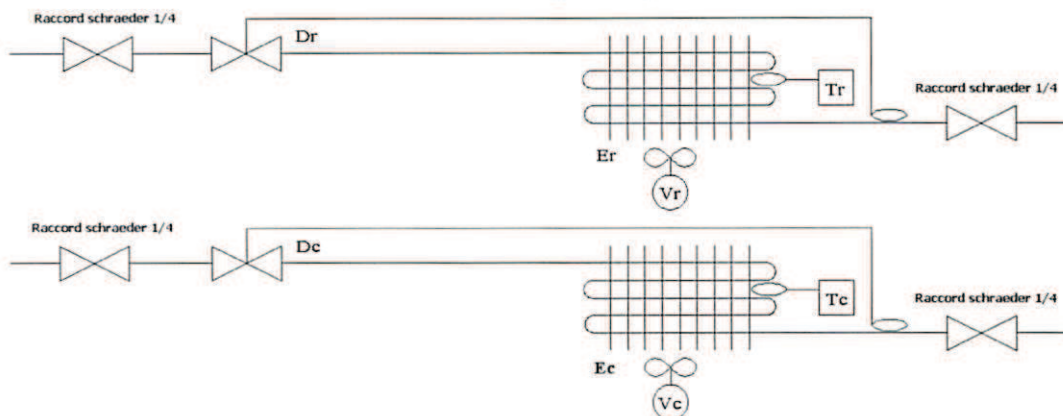


Schéma frigorifique



Légende

B	Ballast	Er	Evaporateur de la réserve	Sn	Sonde de niveau d'eau du bac d'évap.
Bl	Bouteille liquide	Evr	Electrovanne de la réserve	St	Sonde de température de la cuve
C	Compresseur	Evv	Electrovanne de la cuve	Sr	Sonde de température de la réserve
Cc	Capillaire de la cuve	Kb	Contacteur du bac d'évaporation	T	Thermostat XW60L
Cr	Capillaire de la réserve	Kd	Contacteur de dégivrage	Tr	Thermostat XW40L
Cd	Condenseur	P	Pressostat	Tb	Thermostat de sécurité du bac d'évap.
Dc	Détendeur de la cuve	Q	Porte-fusible	Tf	Tube fluorescent
Dr	Détendeur de la réserve	Rb	Résistance du bac d'évaporation	V	Ventilateur du condenseur
Dh	Déshydrateur	Rd	Résistance de dégivrage	Vc	Ventilateur de la cuve
Ec	Evaporateur de la cuve	Sf	Starter	Vr	Ventilateur de la réserve

Pièces détachées

Code	Désignation	Capacité du meuble		
		3GN	4GN	5GN
Accessoires				
02.4250	Vérin à gaz pour évaporateur	X	X	X
03.0743	Glace bombée supérieure longueur 992mm	X		
03.0750	Glace bombée supérieure longueur 1297mm		X	
03.0755	Glace bombée supérieure longueur 1647mm			X
03.0788	Glace bombée supérieure longueur 992mm bombée 2 faces	X		
03.0795	Glace bombée supérieure longueur 1297mm bombée 2 faces		X	
03.0800	Glace bombée supérieure longueur 1647mm bombée 2 faces			X
03.3066	Joint de porte réserve GN2/1	X	X	X
Equipement électrique				
06.0812	Résistance de dégivrage blindée 890mm 675W	X		
06.0814	Résistance de dégivrage blindée 1220mm 900W		X	
06.0816	Résistance de dégivrage blindée 1540mm 1125W			X
06.3410	Ventilateur évaporateur 119x119x38 mm ref 4656 ZWU	X	X	X
06.4032	Contacteur bipolaire	X	X	X
12.0272	Thermostat Dixell XW60L	X	X	X
Equipement frigorifique				
12.2506	Evaporateur transversal pour la réserve	X	X	X
12.2520	Evaporateur longueur 900 mm	X		
12.2522	Evaporateur longueur 1230 mm		X	
12.2524	Evaporateur longueur 1550 mm			X
Groupe compresseur				
12.2830	Groupe de condensation CAJ 9510 ZMH	X	X	
12.2800	Groupe de condensation CAJ 9513 ZMH			X
Eclairage tube Fluo				
06.4780	Tube fluorescent 590mm puissance 18W	X		
06.4784	Tube fluorescent 970mm puissance 36W		X	
06.4786	Tube fluorescent 1200mm puissance 36W			X
06.4810	Ballast pour tube 18W	X		
06.4812	Ballast pour tube 36W		X	X
06.4820	Fourreau étanche pour tube 590mm	X		
06.4828_B	Fourreau étanche pour tube 970mm		X	
06.4822	Fourreau étanche pour tube 1200mm			X

Support technique

sav@vauconsant.com

Service Pièces Détachées : +33 (0)3 83 45 82 78

Hotline : +33 (0)3 83 45 44 48

Fax : +33 (0)3 83 45 82 75

Garantie

La garantie du matériel s'applique à partir de la **date d'expédition** de notre usine de Dombasle Sur Meurthe (France) et ce, durant une période de **12 mois. Elle ne couvre pas le bris de glace.**

Afin de bénéficier de la garantie, l'acheteur doit passer commande par fax ou mail, en précisant la demande de prise sous garantie avec la référence de l'appareil, inscrite sur la plaque signalétique. A réception du matériel, l'acheteur doit retourner, à sa charge, le matériel défectueux, dans un délai de quinze jours ouvrables. Tout matériel non retourné sera facturé. Tout matériel acheté chez un autre fournisseur ne pourra bénéficier d'un avoir au titre de la garantie.

Les déplacements et la main-d'œuvre restent à la charge de l'acheteur.

L'acheteur est invité à émettre toute réserve auprès de ses clients, pour du matériel stocké sans mise en service à la livraison, et ceci particulièrement pour du matériel frigorifique et électrique.

La garantie accordée ne s'étend ni à l'usure provoquée par suite de défauts ou de mauvais entretien des matériels ni aux dégâts occasionnés par les chocs ou par une mauvaise utilisation des matériels.

Toute garantie est également exclue pour des incidents tenant à des cas fortuits ou de force majeure, à des causes qui ne seraient pas décelées, ou encore imputables au fait de l'acheteur de quelque nature qu'il soit : mauvaise implantation, faits liés à l'utilisation (conduite, entretien non conforme à ce manuel, personnel non qualifié, etc.), modification du matériel, réparation effectuée en dehors des conditions de ce manuel, les pièces d'usures, etc.

Responsabilité

La responsabilité de Vauconsant est strictement limitée aux obligations définies ci-dessus et il est de convention expresse que Vauconsant ne sera tenu à aucune indemnisation

En aucune circonstance, Vauconsant ne sera tenu d'indemniser les dommages immatériels ou indirects tels que : pertes d'exploitation, perte de profit, perte d'une chance, préjudice commercial, manque à gagner.

En tout état de cause, la responsabilité civile de Vauconsant, toutes causes confondues à l'exception des dommages corporels et du dol ou de la faute lourde, ne pourra excéder le montant du contrat.

L'acheteur et ses assureurs renoncent à tout recours contre Vauconsant et ses assureurs au-delà des limites et exclusions fixées ci-dessus.

A.C.P.O.

12 rue Valadon 75007 Paris France Tel : 01 47 05 89 17 Fax : 01 47 05 93 82 email : flego@ste-acpo.com
Site : ste-acpo.com

PLAQUE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE ACIER SATINE ULTRA FINE 2 ALLURES

CE

REF: 26.07.02



- **Dimensions :**
Longueur 70 cm / Profondeur 53 cm / hauteur bloc elec : 4,3 cm / hauteur cache ref : 13.08.02 : 11 cm
Hauteur totale avec cache : 15,3 cm
- **Poids : 12 kg**
- **Plaqué de cuisson : acier satiné haute température 6 mm sur plaque métal en renfort**
- **Puissance : 1800 w / Alimentation 230 v- 50/60 Hz**
- **Avantages :** esthétique : ligne fine, élégante et pure
ACCESSOIRE REF : 13. 08. 02 ce cache noir amovible permet de masquer les récipients tels que bacs gastronomes etc....
légèreté : facilité de déplacement avec son poids de 12 kg
format : GN 2/1
nettoyage aisé en retirant le cadre amovible
- **Utilisation : 2 allures : « MAINTIEN » et « BOOSTER »**
Allure « MAINTIEN » : convient pour toutes les utilisations « maintien » telles que cocottes, pizzas, quiches , tourtes , plats en fonte garnis , bacs gastros garnis , plats porcelaine garnis...
Allure « BOOSTER » : chauffage puissant à utiliser pour une durée limitée
convient pour : réchauffer rapidement une préparation trop froide, faire une petite cuisson
ex : œuf au plat...
mise en court bouillon (cette position amène et maintient l'eau à ébullition) ,
maintient au chaud une charge très importante ex: 4 cocottes pleines et ouverte avec jus peu lié
- **Accessoire en option ref : 13. 08. 02 :** cache amovible destiné à masquer les récipients tels que bacs gastro...
- **Accessoire en option ref : 22. 04. 02 :** lampe infra rouge 250 w alimentation séparée.

Notice technique

Notice Plaque chauffante ultrafine de maintien en température
2 Allures
Code article 26.07.02

1 / Laisser le cadre métallique en place pendant le fonctionnement.

1/2

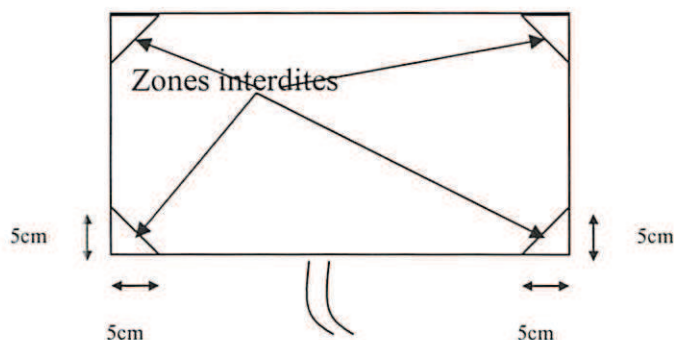
2 / Précautions

Avant la première utilisation :

Vérifier que le fil d'alimentation ne soit pas en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil, ou d'un autre appareil à proximité.



Important : Ne pas couvrir les zones représentées par des triangles de 5cm sur 5cm.



Sous l'appareil : La température sous l'appareil en fonctionnement peut atteindre +/- 70° C S'assurer que le plan de travail sur lequel l'appareil est posé peut supporter cette température.

Débrancher l'appareil ou le fusible correspondant en cas d'anomalie.

Appareil devant être utilisé par du personnel formé.

Pour éviter tous risques de détériorations, transportez-le dans sa position d'utilisation.

Ne pas modifier les caractéristiques de l'appareil.

Mettre un disjoncteur approprié aux locaux.

Ne jamais utiliser d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer l'appareil.

Transport : Lors de son déplacement, ne jamais porter la plaque en la tenant par la surface en acier. Risque de décollement des joints d'étanchéité.

Notice technique

2/2

Veillez à ne poser sur la surface aucun objet susceptible de fondre.

Ne rien laisser sur la surface après son utilisation car une mise en route accidentelle pourrait provoquer un incendie.

Ne pas toucher la surface lors de son fonctionnement.

Ne pas s'asseoir dessus.

Ne pas frapper sur la surface.

Ne pas couvrir la plaque.

Ne pas mettre de support entre la plaque et les cocottes.

Ne pas tenter de mettre un outil tranchant entre la surface inox et le bâti de l'appareil. La garantie ne couvre plus le produit dès l'ouverture du plateau par décollement de la surface.

Ne pas utiliser la plaque s'il y a décollement de la surface en acier.

3/ Nettoyage

Après utilisation, vérifier que l'appareil soit arrêté.

Vérifier que l'appareil soit débranché et froid

Retirer le cadre métallique de protection en inox ; Nettoyer aussi souvent que possible.

Utiliser uniquement des produits du commerce NON ABRASIFS spécialement prévus pour surface inox ; Pas d'abrasifs durs car ils rayeraient la surface. Utiliser une lame lisse (type lame de rasoir)

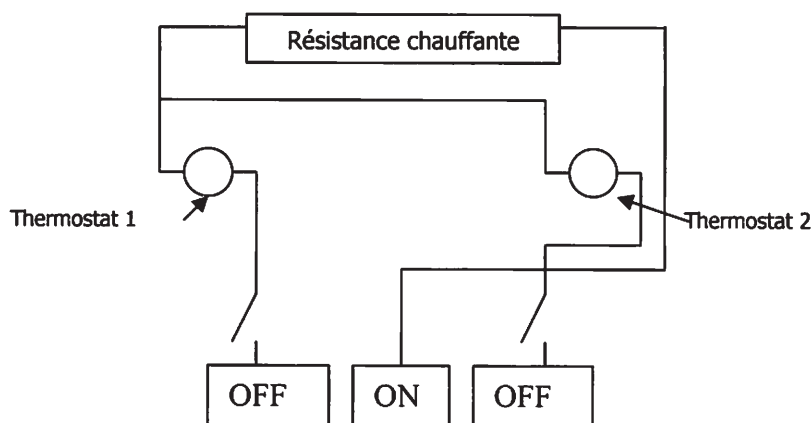
Vérifier à l'occasion du nettoyage que le joint entre la surface en acier et la plaque n'est pas détérioré.

4/ Caractéristiques électriques de l'appareil :

Résistance chauffante avec raccordement électrique 230 V – 1800 W

Plateau étanche avec tenue électrique au claquage : 1500 V et valeur d'isolement supérieure à 100 MOhms.

La plaque est protégée par 2 thermostats pour arrêter son fonctionnement en cas de surchauffe.



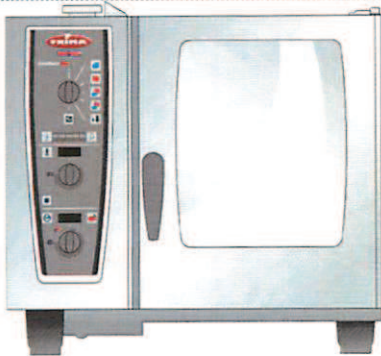
5/ Normes CE : Conformité avec les normes :

Compatibilité électromagnétique 89.336 et basse tension 73.23

Spécifications

CombiMaster® Plus 61 E (6 x 1/1 GN)

Référence:



Gestion du climat - mesure de l'humidité, réglage et régulation sur 5 niveaux

Mode combi-cuiseur



Vapeur entre 30° C et 130° C



Air pulsé de 30° C à 300° C



Combinaison de vapeur et de air pulsé 30° C-300° C

Désignation

- Inclus: four vapeur à air pulsé (mode four mixte) conforme à la norme DIN 18866 pour la plupart des méthodes de cuisson employées dans la cuisine industrielle, utilisation en option de l'air chaud et de la vapeur, individuellement, successivement ou en combinaison.

Sécurité du travail

- Édition des données HACCP et mise à jour du logiciel par interface USB intégrée
- Thermostat de sécurité pour générateur de vapeur et chauffage à l'air chaud.
- Appareil autorisé à fonctionner sans surveillance selon les normes VDE
- Hauteur d'insertion maximale 1,60 m quand on utilise une table de soubassement originale
- Frein du ventilateur intégré
- Poignée de porte à fonctions droite/gauche et claquement

Manipulation

- Manette de commande pour modes de cuisson, température, température à cœur et réglage de l'heure
- Affichage auto-lumineux, restant visible
- Panneau de commande bien disposé à pictogrammes

Nettoyage, entretien, sécurité opérationnelle

- Programme de nettoyage manuel
- Système de diagnostic avec affichage des messages d'entretien
- Programme de détartrage dirigé par menu

Construction - Spécificités techniques

- Port de connexion USB
- Mesure de la température à cœur par sonde
- Programmation individuelle d'au moins 50 programmes de cuisson avec jusqu'à 6 niveaux
- 5 vitesses de l'air, programmables
- Système de séparation des graisses intégré, sans entretien, sans filtre à graisse supplémentaire
- Fonction cool-down pour le refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson par ventilateur
- Générateur de vapeur fraîche de haute puissance
- Adaptation automatique aux conditions du lieu d'utilisation (altitude, climat, etc.)
- Porte à double vitrage rétroventilée et vitre intérieure pivotante
- Enceinte hygiénique sans joints à angles arrondis, enceinte protégée contre les jets – l'eau ne peut déborder
- Cadres pivotants amovibles (écart entre glissières 68 mm)
- Matériau intérieur et extérieur acier DIN 1.4301
- Électrovannes distinctes pour l'eau normale et l'eau adoucie
- Raccordement fixe pour l'eau usée, conforme à DVWG
- Protection contre les projections d'eau IP X 5
- Alimentation en énergie adaptée aux besoins
- Rinçage et vidange automatiques actifs du générateur de vapeur par pompe
- Enfournement longitudinal pour accessoires GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8
- Unité de température réglable en °C ou en °F
- Pieds réglables en hauteur
- Système de conduite de l'air pour une régularité optimale

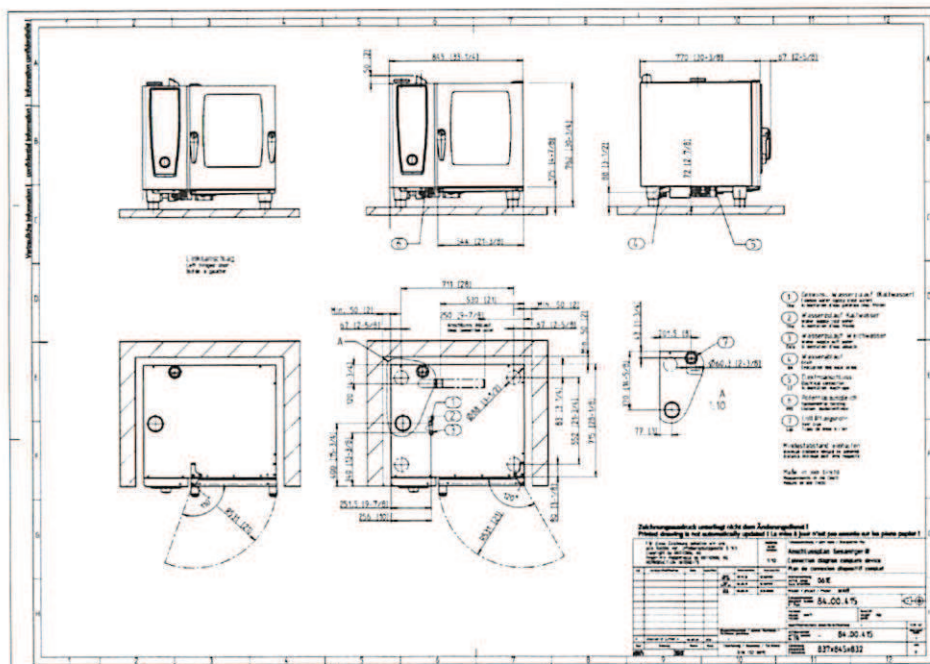
Homologations



Bureau d'études:

Spécifications/Fiche technique

CombiMaster® Plus 61 E (6 x 1/1 GN)



1. Alimentation commune en eau (eau froide)
2. Alimentation en eau froide
3. Alimentation en eau douce ou chaude
4. Evacuation eaux usées
5. Raccordement électrique
6. Liaison équipotentielle
7. Tuyau d'aération DN 60
11. Espace minimum 50 mm
13. Mesures en mm (pouces)

Information technique

Capacité:	6 x 1/1 GN	Evacuation eaux usées:	DN 50 mm	Tension standard:	3NAC400	Protection:	3 x 16 A	Section câble:	5 x 2,5 mm ²
Chargement pour:	1/1, 1/2, 2/3, 1/3	Puissance électrique:	11 kW		V 50/60Hz				
Nombre de repas par jour:	2/8 GN	Puissance « Vapeur »:	9 kW						
Largeur:	845 mm	Puissance « Air pulsé »:	10,3 kW						
Profondeur:	770 mm	Poids à l'embarquement (net):	99 kg						
hauteur:	782 mm	Poids (brut):	106 kg						
Arrivée d'eau (pour flexible à air 3/4" / d 1/2" comprimé):									
Pression de l'eau (Pression affluente):	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar								

Installation

- S'il y a des sources de chaleur sur le côté gauche de l'appareil, l'écart minimum à gauche doit être de 350 mm.
- Les installations doivent être conformes à tous les règlements locaux en matière d'électricité, de plomberie et de ventilation

Options

- Kit "Marine"
- Modèle de sécurité/modèle prison
- Ferrage de porte à gauche
- Sonde spéciale sous-vide
- Port de connexion Ethernet
- Contact sans potentiel pour l'indicateur de fonctions
- Fermeture de porte de sécurité
- Appareils avec sonde de température à cœur enfichable à l'extérieur
- Chariot d'enfournement
- Douchette à enrouleur automatique
- Protection du tableau de commande par porte verrouillable
- Possibilité de raccordement au système Sicotronic + Contact sans potentiel pour l'indicateur de fonctions
- tensions spéciales
- Appareil à cadre à suspendre spécial pour boulangers ou bouchers

Accessoires

- Récipients, plaques/tôles, grilles gastronomique
- Tables de soubassement/tables de soubassement à glissières
- Thermocover (housse isothermique)
- Chariot de transport
- Hotte intégrée
- Système d'aspiration à condensation UltraVent® Plus avec technique de filtration spéciale.
- UltraVent® Hotte autonome à condensation
- Combi-Duo modules pour deux appareils l'un sur l'autre
- KitchenManagement System
- Bouclier thermique pour paroi latérale gauche
- Superspike (gril à volaille), CombiGrill® (grille)
- Chariot d'enfournement et cadres à suspendre pour boulangers ou bouchers
- Cadres à suspendre pour boulangers ou bouchers
- Dégraissant Steamnett et nettoyant gril
- Réceptacle à graisses
- Cadre porte-assiettes



Mode d'emploi
CombiMaster® Plus



CombiMaster – La puissance

Cher utilisateur,

Vous avez pris la bonne décision en optant pour l'acquisition d'un CombiMaster® Plus !

Le nouveau CombiMaster® Plus est synonyme d'avancée technique, de finitions de qualité et saura vous convaincre avec ses fonctions assurant toujours une qualité exceptionnelle des mets : pâtes croustillantes, rôtis juteux, arômes et couleurs intenses. La commande par molette de réglage tournante garantie simplicité d'utilisation et robustesse. Avec CombiMaster® Plus, vous aurez des années durant, un partenaire fiable à vos côtés.

Nous accordons 24 mois de garantie à dater de la première installation pour tout appareil enregistré auprès de nos services. Vous pouvez procéder à son enregistrement en vous rendant simplement sur le site www.rational-online.com/warranty ou en nous renvoyant la carte postale jointe. Sont exclus de la garantie les dommages concernant le verre, les ampoules et les matériaux de jointure ainsi que ceux résultant d'un usage, d'une maintenance, d'une réparation et d'un détartrage inadéquats.

Nous vous souhaitons une agréable réussite !

**Sincèrement vôtre,
RATIONAL AG**

Vous pouvez joindre notre service clients aux heures d'ouverture
du bureau du lundi au vendredi. Composez le : +33(0) 3895 70555
Pour toutes les questions relatives aux techniques d'applications culinaires,
adressez-vous à la RATIONAL Chef&Line en composant le : +33(0) 6876 85719

Sous réserve de modifications techniques servant le progrès !

Revendeur:	Installateur:
	Installé le:
Numéro de série:	



Sommaire

Significations des pictogrammes	5
Première mise en service	6
Consignes de sécurité	8
Responsabilité	12
Entretien, contrôles, maintenance et réparations	13
Éléments fonctionnels	16
Conseils relatifs à l'utilisation de l'appareil	17
Utilisation de la sonde de température à cœur	20
Utilisation de la douchette	22
Éléments de commande	23
Consignes générales	25
ClimaPlus ®	27
Aperçu des modes de fonctionnement	29
Mode vapeur	31
Mode air chaud	35
Mode combinaison	39
Mode Finishing ®	43
Cool Down	47
Mode programme	48
Créer programme	48
Démarrer programme	51
Vérifier programme	53
Effacer programme	54
Téléchargement de programmes	55
Transfert de programmes	56
HACCP	58
Mise à jour de logiciels	60

Réglage Celsius/Fahrenheit	61
Réglages heure/date	62
Nettoyage	64
Détartrage générateur à vapeur	68
Vidage du générateur de vapeur	74
Installations techniques	75
Remplacement du filtre à air	75
Remplacement du joint de porte	76
Remplacer l'ampoule halogène	76
Messages service	77
Avant de contacter le service	79
Déclaration de conformité CE relative aux appareils électriques et électroniques	81
Déclaration de conformité CE relative aux appareils à gaz	82
ClubRATIONAL	83



Danger!

Situation directement dangereuse susceptible de provoquer des blessures extrêmement graves ou même la mort.



Attention !

Indique une situation potentiellement dangereuse et susceptible d'entraîner des blessures graves ou la mort.



Prudence !

Indique une situation potentiellement dangereuse et susceptible d'entraîner des blessures graves ou la mort.



Substances corrosives



Risque d'incendie !



Risque de brûlure !



Attention :

un non-respect peut entraîner des dégâts matériels.



Conseils et astuces pour l'usage au quotidien.

Lors de la première mise en service de votre nouvel appareil, vous êtes invité à démarrer un auto test automatique unique. Cet auto test dure environ 45 minutes et permet l'adaptation de l'appareil aux conditions ambiantes spécifiques. Veuillez tenir compte des consignes suivantes :

- Pour procéder à l'auto test, tous les emballages doivent être enlevés de l'appareil. Le cadre suspendu et le déflecteur doivent être correctement fixés.
- L'appareil doit être installé conformément aux consignes d'installation.
- Pour les appareils de taille 6x1/1, 10x1/1, 6x2/1 et 10x2/1 GN déposez un récipient GN plat avec ouverture orientée vers le bas au centre du cadre suspendu.
- Pour les appareils de taille 20x1/1 ou 20x2/1 GN, déposez deux récipients GN sur le cadre porte-assiettes. Un récipient plat avec l'ouverture orientée vers le bas placé au centre entre les deux ventilateurs (haut et bas).





Risque d'incendie !

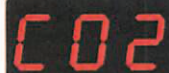
Retirer emballage, kit de démarrage, grilles et bacs.



Ne pas ouvrir la porte de l'enceinte pendant l'auto test, sinon le test sera interrompu. Redémarrez le test en mettant hors tension l'appareil. Laissez refroidir l'appareil le cas échéant. En cas d'abandon, l'appareil vous invitera à relancer l'auto test le lendemain.

Étape	info/bouton	Description
1		Ouvrez la porte et enlevez emballages, kit de démarrage, grilles et récipients.
2		Insérez une plaque GN vide avec l'ouverture orientée vers le bas au niveau du ventilateur. Pour plus de détails, veuillez consulter le guide d'installation.
3		Pour lancer l'auto test, fermez la porte de l'appareil.

Étape	info/bouton	Description
4		Le test suivant est effectué automatiquement. L'affichage indique "auto test" - "test".
5		L'auto test dure environ 45 minutes.



Il est obligatoire de procéder à la mesure des gaz de combustion à la fin de l'auto test pour les appareils à gaz.



Consignes de sécurité

Veillez conserver ce manuel de manière à ce qu'il soit accessible à tout moment à tous ceux qui utiliseront l'appareil !

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances, sauf s'ils sont surveillés par une personne responsable de leur sécurité.

La manipulation ne doit être effectuée qu'avec les mains. Tout dommage provoqué par l'utilisation d'objets pointus, acérés ou autres entraînerait la perte du droit à garantie.

Pour empêcher les risques d'accidents ou l'endommagement de l'appareil, des formations et des instructions de sécurité régulières du personnel manipulant l'appareil sont nécessaires.



Attention !

Contrôles avant la mise en service et l'utilisation quotidienne

- Verrouillez le réflecteur d'air en haut et en bas conformément aux consignes : risque de blessure par le ventilateur tournant !
- Assurez-vous que les cadres suspendus ou le chariot d'enfournement sont bloqués conformément aux consignes dans l'enceinte de cuisson : les récipients remplis de liquides brûlants peuvent tomber à travers ou glisser hors de l'enceinte de cuisson, risque de brûlure !
- Assurez-vous, avant d'utiliser l'appareil pour la cuisson, que l'enceinte soit exempte de tout résidu de liquide de nettoyage. Bien rincer avec la douchette les résidus éventuels de liquide de nettoyage – risque de corrosion !



Consignes de sécurité



Attention !

Une installation, une mise en service, une maintenance ou un nettoyage incorrects ainsi que toute modification apportée à l'appareil peuvent entraîner des dommages, des blessures ou même la mort.

Vous ne devez utiliser cet appareil que pour la cuisson d'aliments dans des cuisines professionnelles. Toute autre utilisation étrangère à son utilisation initiale est donc dangereuse.

La cuisson de produits alimentaires contenant des substances facilement inflammables (aliments contenant de l'alcool) est interdite. Les substances dont le point d'éclair est très bas peuvent s'enflammer spontanément et causer des risques d'incendie !

Les produits de nettoyage et de détartrage ainsi que les accessoires correspondants ne doivent être utilisés qu'aux fins décrites dans le présent manuel. Toute autre utilisation est donc dangereuse.

En cas de dommage de la vitre en verre, veuillez faire remplacer immédiatement la vitre complète.



Consignes de sécurité



Attention !

Uniquement pour les appareils à gaz

- *Si votre appareil est installé sous une hotte d'aspiration, celle-ci doit être allumée pendant l'utilisation de l'appareil : gaz de combustion !*
- *Si votre appareil est relié à une cheminée, le conduit d'évacuation des fumées devra être ramoné selon les dispositions en vigueur dans le pays : risque d'incendie ! (Veuillez contacter votre installateur)*
- *Ne posez aucun objet sur les tuyaux d'évacuation de votre appareil : risque d'incendie !*
- *La zone située sous le fond de l'appareil ne doit pas être bloquée ni encombrée par des objets : risque d'incendie !*
- *L'appareil ne doit fonctionner que dans un environnement non exposé au vent : risque d'incendie !*



Comportement à adopter en cas d'odeur de gaz :

- *Fermez aussitôt l'arrivée de gaz !*
- *Ne touchez à aucun dispositif de commutation électrique !*
- *Veillez à immédiatement bien aérer le local !*
- *Évitez tout feu nu et toute création d'étincelle !*
- *Utilisez un téléphone externe et informez aussitôt l'entreprise distributrice de gaz concernée (si elle n'est pas joignable, alertez les pompiers) !*



Consignes de sécurité & responsabilité



Mise en garde !

Consignes de sécurité à respecter pendant l'utilisation

- Ne pas se servir des niveaux d'insertion qui ne vous permettent pas de voir facilement le contenu du récipient lorsque les récipients sont remplis de liquide ou bien d'aliments qui se liquéfient pendant la cuisson – risque de brûlure ! Un autocollant en conséquence est joint à l'appareil.
- Ouvrez toujours très lentement la porte de l'enceinte (vapeurs brûlantes) : risque de brûlure !
- Saisissez les accessoires et autres objets dans l'enceinte de cuisson brûlante uniquement avec des vêtements de protection thermique : danger de brûlure !
- Les températures extérieures de l'appareil peuvent dépasser 60° C, ne touchez l'appareil que par les éléments de commande, risque de brûlure !
- La douchette et l'eau sortant de la douchette peuvent être très chaudes : risque de brûlure !
- Mode Cool Down : activez la fonction Cool Down uniquement si le déflecteur d'air est verrouillé conformément aux consignes : risque de blessure !
- Ne touchez pas au ventilateur : risque de blessure !
- Nettoyage – agents chimiques agressifs – risque de corrosion !
- Pour le nettoyage, vous devez porter des vêtements de protection, des lunettes de protection, des gants et un masque de protection du visage adaptés. Veuillez respecter les consignes de sécurité indiquées au chapitre «Nettoyage manuel».
- Ne stockez pas de substances facilement inflammables ou combustibles à proximité de l'appareil : risque d'incendie !
- Si les appareils mobiles et les cadres porte-assiettes ne sont pas déplacés, vous devez activer les freins de blocage des roues. Sur un sol non plan, les chariots peuvent rouler tout seuls : risque de blessure !
- En cas d'utilisation mobile de chariots d'enfournement, vous devez toujours fermer le verrouillage des récipients. Recouvrez les récipients contenant des liquides afin d'éviter tout débordement de liquides brûlants : risque de brûlure !
- Lors du chargement et de l'enlèvement du cadre porte-assiettes et du chariot d'enfournement, le chariot de transport doit être fixé correctement sur l'appareil : risque de blessure.
- Les chariots d'enfournement, cadres porte-assiettes, chariots de transport et appareils montés sur roulettes peuvent se renverser pendant le transport sur un plan incliné ou un seuil : risque de blessure !



Consignes de sécurité & responsabilité

Responsabilité

Les installations et réparations qui ne sont pas exécutées par des spécialistes agréés ou sans utilisation de pièces de rechange d'origine ainsi que toute transformation technique de la machine n'ayant pas été autorisée par le fabricant entraînent l'annulation de la garantie et de la responsabilité du fabricant sur ses produits.



Entretien, contrôles, maintenance et réparations

Pour des raisons d'hygiène, pour préserver la haute qualité de l'acier spécial et éviter toute perturbation du fonctionnement, il est impératif de nettoyer votre appareil quotidiennement. Pour ce faire, suivez les instructions indiquées au chapitre «Nettoyage».



Attention !

Si l'appareil n'est pas nettoyé ou insuffisamment nettoyé, les dépôts de graisse ou les résidus de produits alimentaires qui se trouvent dans l'enceinte de cuisson peuvent s'enflammer : risque d'incendie !

- *Pour prévenir la corrosion dans l'enceinte de cuisson, votre appareil doit être nettoyé quotidiennement même s'il fonctionne exclusivement à la vapeur.*
- *Pour éviter toute corrosion, mettre de l'huile ou de la graisse végétale dans l'enceinte de cuisson à intervalles réguliers (toutes les 2 semaines environ).*
- *Ne pas nettoyer l'appareil avec un détergent à haute pression.*
- *Ne pas traiter l'appareil à l'acide ni l'exposer à des vapeurs acides : la couche passive de l'acier au chrome nickel pourrait s'abîmer et, éventuellement entraîner la décoloration de l'appareil.*
- *N'utiliser que les produits de nettoyage du fabricant de l'appareil. Les produits de nettoyage d'autres fabricants peuvent entraîner des dommages et, générer ainsi, la perte du droit à garantie.*
- *Ne pas utiliser d'abrasifs ni de nettoyeurs agressifs.*
- *Le nettoyage quotidien du joint de l'enceinte de cuisson au moyen d'un produit de rinçage non décapant permet d'augmenter la durée de vie du joint.*



Entretien, contrôles, maintenance et réparations



Attention !

Maintenance du filtre d'air frais. L'appareil reconnaît automatiquement un filtre à air encrassé. Un message de service s'affichera en vous invitant à remplacer le filtre à air lorsque celui-ci est encrassé. L'appareil ne doit pas être utilisé sans filtre à air. Veuillez respecter les indications suivantes pour procéder au remplacement du filtre au air :

Appareil de taille différente 6x1/1 GN, 6x2/1 GN, 10x1/1 GN et 10x2/1 GN

Référence filtre à air : 40.03.461

Ce filtre à air peut être remplacé par l'utilisateur. Le nouveau filtre à air doit être placé dans la position correcte lors de son remplacement. Pour procéder au remplacement du filtre à air, suivez les instructions du chapitre "Installations techniques".

Pour les appareils de taille 20x1/1 GN et 20x2/1 GN

Ce filtre à air ne peut être remplacé que par un partenaire de service autorisé.

Attention! *La protection contre les projections d'eau n'est assurée que lorsque le filtre et le couvercle sont installés correctement.*



Entretien, contrôles, maintenance et réparations

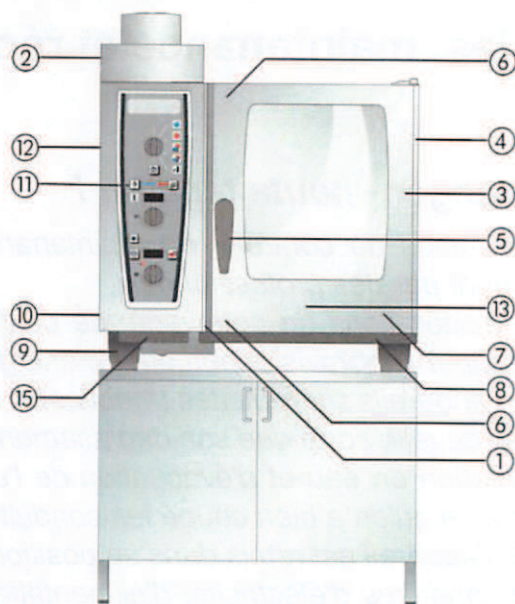
Contrôles, maintenance et réparation



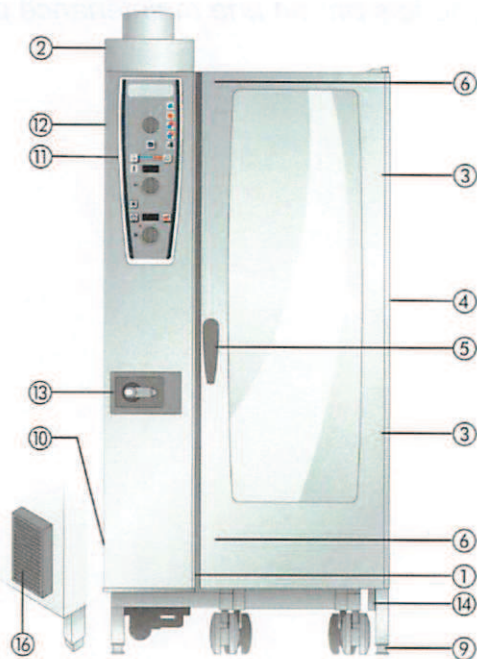
Danger - haute tension !

- *Les opérations de contrôle, de maintenance et de réparation doivent être effectuées uniquement par des professionnels.*
- *En cas d'opérations de nettoyage, de contrôle, de maintenance et de réparation, vous devez couper l'approvisionnement en énergie de l'appareil.*
- *En cas d'appareils sur roulettes (mobiles), il convient de limiter la liberté de mouvement de l'appareil de telle sorte que son déplacement n'endommage aucune conduite d'électricité, d'alimentation en eau et d'évacuation de l'eau usée. Si l'appareil est déplacé, s'assurer au préalable qu'on a bien coupé les conduites d'électricité, d'eau et d'évacuation de l'eau usée. Si l'appareil est remis dans sa position initiale, s'assurer qu'il est bien immobilisé et que les conduites d'électricité, d'alimentation en eau et d'évacuation de l'eau usée sont installées correctement.*
- *Pour garantir un état technique parfait de votre appareil, il convient de faire effectuer au moins une fois par an une maintenance par un partenaire de service autorisé.*

- ① **Numéro de série de l'appareil**
(visible uniquement lorsque la porte est ouverte)
- ② **Coupe-tirage** (en option)
(uniquement pour appareil à gaz)
- ③ **Eclairage de l'enceinte de cuisson**
- ④ **Porte dotée d'une double vitrage**
- ⑤ **Poignée de porte**
Appareils de table: Manipulation d'une main avec fonction claquement
Appareils sur pieds: Manipulation d'une main
- ⑥ **Déverrouillage pour ouverture du double vitrage** (intérieur)
- ⑦ **Ramasse-gouttes intégré à la porte à vidange autonome** (intérieur)
- ⑧ **Ramasse-gouttes avec raccordement direct à l'évacuation**
- ⑨ **Pieds d'appareil** (réglable en hauteur)
- ⑩ **Plaque signalétique**
(contient toutes les données importantes telles que puissance absorbée, type de gaz, tension, nombre de phases et fréquence, type et numéro de l'appareil, voir aussi Fonctions/réglages/type)
- ⑪ **Panneau de commande**
- ⑫ **Couvercle pour compartiment des installations électriques**
- ⑬ **Douchette** (en option)
(avec retour automatique)
- ⑭ **Auxiliaire d'enfournage** (appareils sur pieds)
- ⑮ **Filtre à air pour appareil de table** (air frais compartiment d'installation)
- ⑯ **Filtre à air pour appareil sur pieds** (air frais compartiment d'installation, arrière de l'appareil)



CombiMaster Plus 61
sur armoire thermique



CombiMaster Plus 201



Conseils relatifs à l'utilisation de l'appareil

- Evitez les sources de chaleur (Ex: plaques à gril, friteuses, etc.) à proximité de l'appareil.
- Vous ne pouvez utiliser l'appareil que dans des locaux où règne une température $>5^{\circ}$ C. Lorsque la température ambiante est inférieure à $+5^{\circ}$ C, il faut commencer, avant la mise en service, à faire monter la température du local à une température $> +5^{\circ}$ C.
- Dès que la porte de l'enceinte est ouverte, le chauffage et le ventilateur s'éteignent automatiquement. Le frein moteur intégré se met en marche et le ventilateur continue à fonctionner un court instant.
- En rôtissant et en grillant (Ex: des poulets), il est recommandé de toujours enfourner un réceptacle de récupération des graisses sous l'aliment à cuire.
- N'utilisez que des accessoires thermorésistants originaux du fabricant de l'appareil.
- Nettoyez toujours vos accessoires avant de les utiliser.
- Laissez la porte de l'appareil entrouverte lorsqu'il n'est pas utilisé pendant un long moment (Ex: la nuit)
- La porte de l'enceinte est dotée d'une fonction claquement. La porte des appareils sur pied n'est fermée de manière étanche que lorsque la poignée est en position verticale.
- Quand l'appareil ne fonctionne pas pendant un laps de temps plus long (Ex: jour de repos), fermer l'eau, l'électricité et le gaz.
- Au terme de sa durée de service, l'appareil ne doit ni être éliminé avec les déchets / ordures ménagères ni être déposé dans les conteneurs de récupération des appareils vétustes mis en place par les communes. Nous vous aiderons volontiers à éliminer l'appareil. Vous pouvez joindre notre service technique au numéro suivant : 08191 327333

Quantités max.

6 x 1/1 GN	30 kg	(max. 15 kg par insert)
6 x 2/1 GN	60 kg	(max. 30 kg par insert)
10 x 1/1 GN	45 kg	(max. 15 kg par insert)
10 x 2/1 GN	90 kg	(max. 30 kg par insert)
20 x 1/1 GN	90 kg	(max. 15 kg par insert)
20 x 2/1 GN	180 kg	(max. 30 kg par insert)



Dépasser les quantités max. autorisées peut se solder par des dégâts sur l'appareil.
Veuillez par ailleurs respecter les indications relatives aux quantités max. pour les aliments dans le "Livre de cuisine manuel"

Appareils sur table avec cadre suspendu

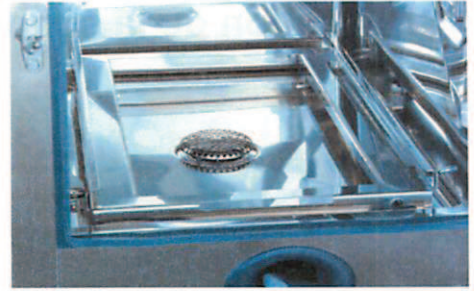
(6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- Pour enlever le cadre suspendu, soulevez-le légèrement par le milieu. Sortez-le ensuite de son insert avant inférieur, puis de l'insert supérieur.
- Faites pivoter le cadre suspendu vers le milieu de l'enceinte.
- Enlevez le cadre suspendu de la fixation en le soulevant vers le haut. Pour le remettre en place, opérez de la même manière en sens inverse.



Utilisation des chariots d'enfournement, des cadres porte-assiettes et des chariots de transport dans le cas d'appareils de table (option)

- Enlevez le cadre suspendu en suivant les instructions données plus haut.
- Posez le rail d'insertion sur la fixation prévue à cet effet sur le sol de l'appareil. Veillez à la précision d'ajustement de la fixation (4 broches).
- Attention : l'appareil doit être aligné sur la hauteur exacte du chariot de transport et mis à niveau.
- Déplacez le chariot de transport jusqu'à la butée dans le rail d'insertion et assurez-vous que le chariot de transport soit bloqué sur l'appareil conformément aux consignes.
- Poussez le chariot d'enfournement ou le cadre porte-assiettes jusqu'à la butée dans l'appareil et vérifiez le fonctionnement du blocage dans l'appareil.
- Pour enlever le chariot d'enfournement ou le cadre porte-assiettes, déverrouillez le blocage et tirez le chariot hors de l'enceinte. Mettez auparavant la sonde de température à cœur en position de parcage du rail d'insertion.
- Veillez à ce que le chariot d'enfournement ou le cadre porte-assiettes soit bloqué en toute sécurité sur le chariot de transport pendant le transport.



Utilisation de la sonde de température à cœur



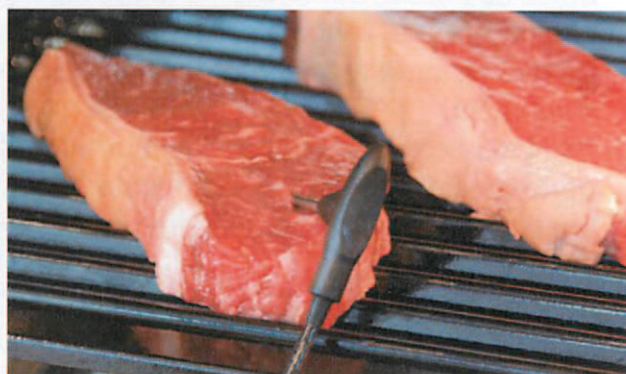
Attention !

La sonde de température à cœur peut être très chaude: risque de brûlure !

Positionnement de la sonde de température à cœur toujours à l'endroit le plus épais du produit. Veuillez à ce qu'une grande partie de l'aiguille de la sonde se trouve dans le produit. Pour cela, insérez la sonde de température à cœur dans le produit dans le sens de la diagonale. Pour les produits de pâtisserie et boulangerie qui gonflent beaucoup pendant la cuisson, il est conseillé de placer la sonde de température à cœur verticalement au centre du produit.



Insertion dans le sens de la diagonale



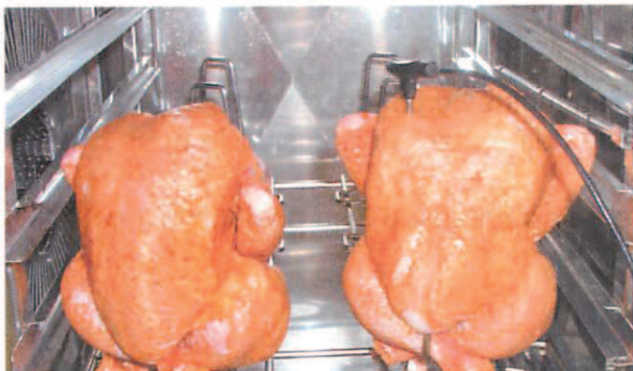
à l'endroit le plus épais



Insertion dans plusieurs morceaux de viande



Positionnez de manière diagonale



Positionnement dans une pièce de volaille



Insérez dans la partie la plus épaisse du poisson



- Positionnez toujours la sonde de température à cœur conformément aux consignes préconisées: risque de dommage !
- Ne laissez pas pendre la sonde de température à cœur hors de l'enceinte : risque de dommage !
- Enlevez la sonde de température à cœur de l'aliment à cuire avant de l'enlever de l'enceinte : risque de dommage !

Utilisation de la douchette

- Si vous utilisez la douchette, sortez le tuyau d'au moins 20 cm de sa position initiale.
- Vous pouvez sélectionner 2 niveaux de pression différente en pressant le bouton de la douchette.
- Faites toujours revenir lentement la douchette en arrière jusqu'à sa position initiale.




Prudence !


La douchette et l'eau sortant de la douchette peuvent être très chaudes : risque de brûlure !





- Tirer fortement sur la douchette au-delà de la longueur maximale de tuyau disponible endommage le tuyau.
- Après usage, assurez-vous que le tuyau ne contient aucun noeud.
- N'utilisez pas la douchette pour refroidir l'enceinte de cuisson ! Vous pourriez endommager l'enceinte de cuisson, le déflecteur ou provoquer l'éclatement de la vitre de l'enceinte de cuisson.





- 
Mettre hors tension


- 
Vapeur (30 °C à 130 °C)


- 
Air chaud (30 °C à 300 °C)


- 
Combinaison de vapeur et d'air chaud (30 °C à 300 °C)


- 
Finishing (30 °C à 300 °C)


- 
Cool Down

- 
Programmation/touche de programmation

- 
Réglage de l'humidité

- 
Réglage de la température de l'enceinte de cuisson

- 
Bouton de réglage de la température ambiante

- 
Vitesse du ventilateur



Réglage de la durée de cuisson
(0 à 23 h 59 min)



Réglage de la température à cœur
(0 °C à 99 °C)



Affichage durée de cuisson/
température à cœur



Molette de réglage pour durée de cuisson/température à cœur



Consignes générales

Utilisation :



Sélectionnez le mode désiré.



Sélectionnez la température de l'enceinte de cuisson désirée.



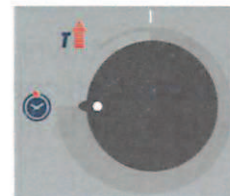
Sélectionnez la durée de cuisson / la température à cœur désirée. La durée de cuisson peut être réglée comme suit: par intervalles d'une minute entre 0 et 2 heures, par intervalles de 5 minutes entre 2 et 3 heures, par intervalles de 15 minutes entre 3 et 6 heures et par intervalles de 30 minutes entre 6 et 24 heures.



A l'aide des touches fléchées, sélectionnez le climat désiré pour l'enceinte de cuisson.



Sélectionnez la vitesse désirée pour le ventilateur.



Tournez le bouton de réglage vers la droite jusqu'à la butée.

Conseil:



L'affichage du mode de cuisson clignote lorsque l'enceinte de cuisson est trop chaude (voire chapitre "Cool Down" pour baisser la température dans l'enceinte de cuisson).



La touche s'éclaire lorsque le chauffage est activé.



La fin de cuisson est signalée par un signal sonore.

Message d'erreur:



manque d'eau - ouvrir le robinet d'eau. L'affichage disparaît une fois le niveau atteint.



"Panne brûleur à gaz"
Appuyez sur la touche "durée de cuisson" - relancer l'opération d'allumage. Si l'affichage apparaît à nouveau, contacter le Service !

ClimaPlus Control® mesure et régule au pourcentage près l'humidité dans l'enceinte. Vous pouvez régler exactement pour chaque aliment le climat idéal spécifique au produit dans la fenêtre Clima.



Vapeur :

ClimaPlus Control® est paramétré par défaut sur 100% d'humidité.



Air chaud :

Avec ClimaPlus Control®, vous pouvez limiter l'humidité du produit dans l'enceinte. Des barres rouges et le pourcentage correspondant indiquent le taux d'humidité maximum autorisé dans l'enceinte. Plus on voit de rouge sur le panneau, plus l'atmosphère de l'enceinte est sèche et/ou plus le taux d'humidité est faible.



Vapeur + air chaud

Vous pouvez régler le mélange de vapeur et d'air chaud. Plus on voit de bleu dans la fenêtre Clima, plus l'atmosphère de l'enceinte est humide et/ou plus le taux d'humidité est élevé.



La flèche est allumée vers le haut : de l'humidité est ajoutée dans l'enceinte.



La flèche est allumée vers le bas : de l'humidité est retirée de l'enceinte.



Appuyez sur la touche durée de cuisson ou température à cœur pour afficher le taux d'humidité actuel dans l'enceinte de cuisson.

Pour une marche continue économique, nous vous conseillons d'utiliser l'humidité standard pour l'enceinte de cuisson, Ex: air chaud, 100 %

Aperçu des modes de fonctionnement



Mode "Vapeur" (30 °C à 130 °C)

Le générateur de vapeur fraîche à haute performance doté d'une nouvelle régulation de la vapeur permet de générer en permanence une vapeur fraîche pour une constante garantie d'hygiène. Vous cuisez sans avoir à ajouter de l'eau et sans avoir à attendre l'ébullition. La température constante qui règne dans l'enceinte et la saturation en vapeur maximale pourvoient à une cuisson uniforme et en douceur. C'est la garantie de couleurs attrayantes, d'un croquant conservé et de la préservation des nutriments et des vitamines compris notamment dans les légumes. Ce mode convient parfaitement bien pour étuver, blanchir, cuire à la vapeur, pocher, cuire à point, bouillir, ébouillanter et faire lever.



Mode "Air chaud" (30 °C à 300 °C)

L'air chaud propulsé à grande vitesse circule autour des aliments à cuire. Les protéines de la viande sont immédiatement fixées, la viande reste ainsi bien savoureuse à l'intérieur. La fourniture permanente en air chaud pouvant atteindre 300 °C n'est pas qu'un simple détail technique, mais permet de fournir l'énergie nécessaire pour exploiter en totalité les capacités de l'appareil. Vous pourrez ainsi réussir des cuissons-minutes dorées, des produits précuits surgelés ou des produits de boulangerie et de pâtisserie.



Mode "Combinaison Vapeur + air chaud" (30 °C à 300 °C)

Le mode Combinaison réunit tous les avantages de la vapeur chaude : brefs temps de cuisson, perte de cuisson limitée, tendreté maximale en les associant avec les avantages du mode Air chaud : arômes intenses, couleurs appétissantes et aspect gratiné croustillant. Vous réduisez ainsi jusqu'à moitié la freinte, sans retourner vos aliments et tout en réduisant les temps de cuisson.



Mode "Finishing" (30 °C à 300 °C)

Finishing est synonyme de la dissociation conséquente de la production et du service. De la garniture au menu complet: grâce au climat parfait, vous réussissiez à redonner en un rien de temps la température de consommation aux aliments précuits et refroidis. Sur plateaux, assiettes ou dans des récipients. Vous gagnez en flexibilité et vos clients découvrent davantage de saveurs, une qualité préservée même lors des longues phases de maintien à chaud et donc une qualité optimale.

Aperçu des modes de fonctionnement



"Cool Down"

Grâce à la fonction Cool Down, il est possible de refroidir rapidement et en douceur une enceinte de cuisson chaude, Ex: pour la cuisson à basse température ou le nettoyage manuel.



"Programmation/démarrage du programme"








Grâce à la fonction de programmation, il est possible de créer et de sauvegarder des programmes manuels. Vous disposez de 50 unités de stockage pour vos programmes personnalisés ; chacun d'entre eux pouvant être composé de 6 étapes. Ainsi, vous assurez à tout moment une qualité constante, même lorsque vous devez employer des auxiliaires.



Mode vapeur

En mode «vapeur», le générateur à vapeur produit de la vapeur fraîche hygiénique. Vous pouvez régler la température de l'enceinte de cuisson de **30 °C à 130 °C**.

Modes de cuisson: vapeur, étuver, blanchir, cuire à point, gonfler, cuisson sous vide, décongeler, conserver

Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez le mode "vapeur".
2		Pour préchauffer, tournez la molette de réglage vers la gauche jusqu'à la butée. «PreEH» s'affiche sur l'écran. La fin du préchauffage est signalée par un signal sonore et par l'affichage du message «LoAd».
3		Réglez la température désirée. La valeur standard correspond au point d'ébullition.
4		Appuyez sur la touche pour régler la durée de cuisson.
5		Réglez la durée de cuisson désirée, Ex: 1h et 6 min. Pour une cuisson continue, tournez la molette de réglage jusqu'à la butée dans le sens des aiguilles d'une montre
4		ou appuyez sur la touche température à cœur et réglez la température à cœur désirée.
5		Réglez la température à cœur désirée.



Mode vapeur



- A la fin du préchauffage et après avoir chargé l'appareil, un signal sonore et l'affichage 00:00 vous indiquent que vous devez encore procéder au réglage de la durée de cuisson ou de la température à cœur.
- Si aucune action n'intervient dans un délai de 10 minutes après que la température de préchauffage ait été atteinte, le chauffage s'arrête.
- Les durées ou températures réglées sont mémorisées au bout de 10 secondes. Pour procéder à un réajustement du réglage, positionnez d'abord la molette de réglage sur la position zéro (midi) et modifiez ensuite la durée ou la température.
- Lorsque vous consultez le taux d'humidité réel de l'enceinte de cuisson, seules les indications 0% ou 100% seront affichées pour le mode vapeur. 100 % d'humidité dans l'enceinte ne s'affichera que lorsque la quantité de vapeur produite est suffisante.
- Pour la cuisson continue, veuillez tourner la molette de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.



Mode vapeur

Exemples d'aliments à cuire

Mise en place

Tomates concassées, garnitures (légumes, fruits), champignons, blanchir une julienne et une brunoise, blanchir des légumes et des farces, roulades, etc., peler des oignons, peler des châtaignes, faire gonfler des légumes secs, blanchir lard et jambons, pocher du poisson, soupes, sauces, fonds, fumés, etc. pasteuriser des semi-conserves.

Entrées

Œufs brouillés, œufs pochés dans petit moule, œufs durs, asperges, flans de légumes, légumes farcis, (oignons, chou-rave, poireaux, céleri, etc.), galantines, quenelles de poisson, terrines, plats sous vide.

Garnitures pour soupes

Quenelle de foie, quenelle aux épinards, ravioles, flan aux légumes, farces, quenelles, flans.

Plats de résistance

Bœuf bouilli, rôti de porc fumé, jambonneau, langue, poule au pot, cuisse de dinde, viandes pour gelées, poisson (saumon, soles, etc.), volaille, plats sous vide, (filet de poulet, bœuf bouilli, langue de veau), filet de dinde, filets de poulet, filets de bœuf, saucisses, saucisse vitello.

Garnitures

Risotto/riz, quenelles (à la semoule, bohémienne), produits à base de pâte (pâtes), légumes frais et surgelés, flan de légumes, roulade de pommes de terre, pommes de terre épluchées, non épluchées, flans, flans de légumes, polenta

Desserts

Fruits frais ou surgelés, (Ex: framboises chaudes), compotes, riz au lait, crème caramel, pudding.



Mode vapeur



Afin d'exploiter au maximum les capacités de l'appareil, réfléchissez tous les jours aux aliments que vous désirez préparer simultanément dans le mode «vapeur» .

Notez bien que poisson, viande, légumes, garnitures et fruits (pour autant que le mode de préparation soit identique) peuvent être cuits en même temps.

Cuire les **pommes de terre** dans un récipient GN perforé. Grâce aux perforations, la pénétration de la vapeur et la cuisson se feront plus rapidement.

Le **fond de légumes** peut être récupéré dans un récipient que vous placez dans les glissières inférieures de l'appareil.

Préférez deux récipients GN plat à un récipient haut => **la hauteur de déversement** sera moins importante et les aliments seront plus espacés.

Ne rapprochez pas trop les **quenelles** lorsque vous les déposez dans un récipient GN plat et couvert.

Seuls **le riz et le blé** nécessitent une adjonction d'eau: 1 volume de grains pour 1,5 à 2 volumes d'eau.

Il est très facile de peler les **tomates** : enfournez pendant 1 min. env. en mode «vapeur», puis refroidir à l'eau glacée.

Valeurs de référence - température de l'enceinte de cuisson

Garnitures pour soupes : 75 à 90 °C

Poissons et crustacés : 65 à 90 °C

Viandes et charcuteries : 72 à 75 °C

Viandes blanches : 75 à 85 °C

Viandes rouges : 80 à 90 °C

Volaille : 80 °C

Desserts : 65 à 90 °C

Assaisonnement

Assaisonnez avec précaution Les températures de cuisson basses ont pour conséquence d'intensifier les saveurs des produits. Lors de la cuisson sous vide, surveillez le dosage des fumés, des essences et des réductions !

Conservation de fruits et légumes

En fonction de la fermeté du produit cru et du résultat de conservation désiré, couvrez l'aliment à cuire avec un liquide chaud ou froid. Le diamètre des récipients utilisés pour la conservation ne devrait pas dépasser 100 mm. La température de cuisson est fonction du type d'aliment à cuire (degré d'attendrissement, découpe). Valeurs de référence - températures 74 à 99 °C.

Attention: Les bocaux ne doivent pas être fermés !



Mode air chaud


En mode «air chaud», de puissants chauffages font monter la température. Vous pouvez régler la température de l'enceinte de cuisson de **30 °C à 300°C** . En cas de besoin, vous pouvez limiter l'humidité dans l'enceinte de cuisson.

Modes de cuisson: Cuisson au four, rôtir, griller, frire, gratiner, glacer.

Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez le mode « air chaud ».
2		Pour préchauffer, tournez la molette de réglage vers la gauche jusqu'à la butée. «PreEH» s'affiche sur l'écran. La fin du préchauffage est signalée par un signal sonore et par l'affichage du message «LoAd».
3		Réglez la température désirée.
4		Sélectionnez l'humidité de l'enceinte de cuisson désirée ou utilisez les pré-réglages.
5		Appuyez sur la touche pour régler le temps de cuisson.
6		Réglez la température de cuisson désirée, p. ex. 35 minutes. Pour la cuisson continue, veuillez tourner la molette de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
5		ou appuyez sur la touche température à cœur et réglez la température à cœur désirée.



Mode air chaud

Étape	info/bouton	Description
6		Réglez la température à cœur désirée.



- A la fin du préchauffage et après avoir chargé l'appareil, un signal sonore et l'affichage 00:00 vous indiquent que vous devez encore procéder au réglage de la durée de cuisson ou de la température à cœur.
- Si aucune action n'intervient dans un délai de 10 minutes après que la température de préchauffage ait été atteinte, le chauffage s'arrête.
- Les durées ou températures réglées sont mémorisées après 10 secondes. Pour procéder à un réajustement du réglage, positionnez d'abord la molette de réglage sur la position zéro (midi) et modifiez ensuite la durée ou la température.
- Pour la cuisson continue, veuillez tourner la molette de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.



Mode air chaud

Exemples d'aliments à cuire

Mise en place

Colorer du lard, rôtir des os, faire pousser des pâtes (levées).

Entrées

Boulettes de viande, gratins complets, légumes gratinés, légumes en croute, pâtés, rosbif, ailes de poulets, snacks, magret de canard, quiches, produits à base de pâte brisée, tartelettes.

Garnitures pour soupes

Schöberl au biscuit ou au jambon, croûtons au fromage.

Plat principal

Steak, rumsteck, T-Bone, foie, fricadelles, filet de poulet, cuisse de poulet, poulet entier ou 1/2 poulet, dinde, faisan, cailles, produits panés. Plats cuisinés, légumes panés, filet de dinde, côtelettes, pizza

Garnitures

Galettes de pomme de terre, pommes de terre sautées, gratin de pomme de terre, roesti, pommes de terre en papillote, Idaho Potatoes, soufflé aux pommes de terre, pommes de terre Macaire, pommes de terre duchesse.

Desserts

Cakes, Cakes marbrés, Génoises, appareils à biscuit, appareils à génoise, pâtisserie fine, pâte feuilletée, croissants, pains, petits pains, baguettes, pâte brisée, strudel aux pommes, pâtisserie (précuite), surgelés.



Mode air chaud



Durées de cuisson

Les durées de cuisson sont fonction de la qualité, du poids et de la hauteur de l'aliment à rôtir. Ne pas placer les grils ou les récipients trop près les uns des autres pour garantir une circulation de l'air uniforme.

Conseils sur les cuissons-minutes

- **Préchauffez** à une température élevée (300 °C), pour disposer d'une réserve de chaleur suffisante.
- Chargement **rapide**, afin de maintenir la température dans l'enceinte de cuisson.

Panés

Possible avec toute sorte de panures. Pour obtenir une coloration plus intense, utilisez des graisses ou un mélange d'huile/poudre de paprika

Règle de base : 8 à 10 minutes de cuisson pour des viandes d'une épaisseur de 1 cm.

Préchauffage: 300 °C (au moins jusqu'à ce que le voyant du chauffage s'éteigne).

Épaisseurs optimales : 1,5 à 2 cm

Accessoires : Tôle de cuisson et pâtisserie ou récipient en granit émaillé. Pour une coloration uniforme des deux côtés, utilisez des épaisseurs / tailles identiques.

Gratiner

des plats de viande blanche, rouge, poissons et moules, asperges, endives, brocoli, fenouil, tomates, toasts.

Préchauffage: 300 °C (au moins jusqu'à ce que le voyant du chauffage s'éteigne). Régler la température désirée une fois les aliments enfournés.

Accessoires : Ex: grilles et récipients (20 mm) pour gratiner toasts, steaks et soupes.

Pâtisserie + boulangerie

Préchauffage : température de cuisson. Pour un chargement complet, sélectionnez éventuellement une température de préchauffage plus élevée.

Température de cuisson : 20 à 25 °C en moins par rapport à un four traditionnel.

Préchauffer à 300 °C pour les produits préfabriqués surgelés.

Décongeler les boules de pâte pour petits pains et faire pousser brièvement.

Accessoires : Utiliser les tôles de pâtisserie perforées, les tôles cuisson et pâtisserie ou les récipients GN en granit émaillé.



Mode combinaison


Combinaison des modes de cuisson "vapeur" et "air chaud". . Cette combinaison a pour effet un climat chaud et humide dans l'enceinte de cuisson avec pour résultat une cuisson particulièrement intense. Vous pouvez régler la température de l'enceinte de cuisson de 30 °C à 300 °C . Au besoin, vous pouvez régler le climat dans l'enceinte.

Modes de cuisson: Rôtisserie, pâtisserie + boulangerie, finishing

Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez le mode « combinaison ».
2		Pour préchauffer, tournez la molette de réglage vers la gauche jusqu'à la butée. «PreEH» s'affiche sur l'écran. La fin du préchauffage est signalée par un signal sonore et par l'affichage du message «LoAd».
3		Régalez la température désirée.
4		Sélectionnez l'humidité de l'enceinte de cuisson désirée ou utilisez les pré-réglages.
5		Appuyez sur la touche pour régler la durée de cuisson.
6		Régalez la durée de cuisson désirée. Pour la cuisson continue, veuillez tourner la molette de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
5		ou appuyez sur la touche température à cœur et réglez la température à cœur désirée.



Mode combinaison

Étape	info/bouton	Description
6		Réglez la température à cœur désirée.



- A la fin du préchauffage et après avoir chargé l'appareil, un signal sonore et l'affichage 00:00 vous indiquent que vous devez encore procéder au réglage de la durée de cuisson ou de la température à cœur.
- Si aucune action n'intervient dans un délai de 10 minutes après que la température de préchauffage ait été atteinte, le chauffage s'arrête.
- Les durées ou températures réglées sont mémorisées après 10 secondes. Pour procéder à un réajustement du réglage, positionnez d'abord la molette de réglage sur la position zéro (midi) et modifiez ensuite la durée ou la température.
- Pour la cuisson continue, veuillez tourner la molette de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.



Mode combinaison

Exemples d'aliments à cuire

Mise en place

Griller des os.

Entrées

Quiche lorraine, gratin de légumes, flans, moussaka, lasagne, canneloni, paella, gratin de pâtes.

Plats de résistance

Rôtis (boeuf, veau, porc, agneau, volaille, gibier), roulades, légumes farcis (poivron, aubergine, chou, oignon, chou-rave), gratins de légumes (chou-fleur), pilons de dinde, poitrine farcie, nouilles au jambon, flan aux céréales, jarret de porc, poitrine de porc, omelettes diverses.

Garnitures

Gratin de pomme de terre, produits surgelés (pommes de terre farcies, etc.) soufflés de pommes de terre.

Desserts

Pâte levée.

Divers

Pain, petits pains, bretzel, (boules de pâte sugelées, boules de pâte).



Mode combinaison



Ne pas déposer les morceaux de viande trop près les uns des autres afin que la cuisson soit uniforme.

Cuire à la vapeur les rôtis avec couenne ou les morceaux de viande de grande taille pour un tiers de leur temps de cuisson environ.

Collecter l'eau condensée dans un bac (niveau auxiliaire) et mouiller les os grillés avec pour obtenir la sauce.

Préparation de sauces

– Glisser un récipient fermé dans l'insertion auxiliaire.

Placer les os, le mirepoix et les épices et les faire cuire en même temps sous la viande.

– Déglçage

– Laisser mijoter tout au long de la durée de cuisson

– Fond de base très concentré pour sauces.

Roulades

Mettre dans des récipients GN fermés, remplir de sauce chaude et couvrir avec des récipients.

Pâtisserie + boulangerie

Préparer pâtes au levain, pâtes feuilletées, pâtes à chou sur plaques de cuisson et pâtisseries .




Mode Finishing®

Combinaison des deux modes de cuisson: vapeur et air chaud. Ils développent un climat optimal qui empêche aussi bien le dessèchement de l'aliment que des flaques et des auréoles indésirables. Vous pouvez régler la température de l'enceinte de cuisson de **30 °C à 300 °C**.

Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez le mode "Finishing®".
2		Pour préchauffer, tournez la molette de réglage vers la gauche jusqu'à la butée. «PreEH» s'affiche sur l'écran. La fin du préchauffage est signalée par un signal sonore et par l'affichage du message «LoAd».
3		Nous recommandons une température de l'enceinte de 120 C et de 140°C. Mais elle peut varier d'un produit à l'autre selon sa nature.
4		Sélectionnez l'humidité de l'enceinte de cuisson désirée ou utilisez les pré-réglages.
5		Appuyez sur la touche pour régler la durée de cuisson.
6		Réglez la durée de cuisson désirée. En règle générale, la durée du Finishing pour les plats dressés sur des assiettes est de 8 minutes environ. Pour la cuisson continue, veuillez tourner la molette de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
5		ou appuyez sur la touche température à cœur et réglez la température à cœur désirée.



Mode Finishing®

Étape	info/bouton	Description
6		Réglez la température à cœur désirée.



- A la fin du préchauffage et après avoir chargé l'appareil, un signal sonore et l'affichage 00:00 vous indiquent vous devez encore procéder au réglage de la durée de cuisson ou de la température à cœur.
- Si aucune action n'intervient dans un délai de 10 minutes après que la température de préchauffage ait été atteinte, le chauffage s'arrête.
- Les durées ou températures réglées sont mémorisées après 10 secondes. Pour procéder à un réajustement du réglage, positionnez d'abord la molette de réglage sur la position zéro (midi) et modifiez ensuite la durée ou la température.
- La durée du Finishing varie en fonction du produit, de la température du produit, du nombre d'assiettes, de la hauteur de remplissage et de la température de consommation.
- Pour la cuisson continue, veuillez tourner la molette de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.



Mode Finishing®

Exemples d'aliments à cuire

Entrées

Diverses sortes de Spaghetti, canneloni, lasagne, assiettes de légumes, quiche lorraine, rouleaux de printemps, galettes, tarte à l'oignon.

Plats de résistance

Rôtis, pâtés de viande, soufflés, menus tout préparés, roulades, légumes farcis.

Garnitures

Riz, pommes de terre, nouilles, pâtes, légumes, soufflés, gratins.

Desserts

Strudel, fruits chauds.



Mode Finishing®



Vaisselle Finishing

Assiettes en porcelaine, céramique, verre, plats en argent, poêles en cuivre, acier chrome-nickel, barquettes alu (vaisselle pour l'extérieur).

Vaisselle pour banquets/agences de voyages

Finishing à l'assiette dans le cadre porte-assiettes.

- Grandes quantités en un temps minimal.
- Rapide changement de charges.
- Débit horaire élevé grâce à des services réduits
- pour des assiettes d'un diamètre de 31 cm max.

La vaisselle est également chauffée : réserve de chaleur pour les longs déplacements jusqu'à la distribution.

Thermocover : pour surmonter les petits temps d'attente ou le transport.

Garnir/dresser uniformément les éléments de la préparation sur les assiettes ou les plats mais pas trop près les uns des autres.

Ajouter un peu de beurre ou de graisse aux légumes et garnitures cuites avant le dressage pour le Finishing.

Sauces

Toujours les ajouter après le Finishing.

Les grandes portions nécessitent plus de temps pour devenir chaudes.



Cool Down

Vous avez fait fonctionner votre appareil à haute température et vous souhaitez continuer à une température plus basse. Avec la fonction "Cool Down" vous refroidissez rapidement et en douceur l'enceinte de cuisson.



Attention !








- Ne lancer la fonction « Cool Down » que lorsque le déflecteur est verrouillé conformément aux consignes. *Risque de blessure !*
- Pendant le „Cool Down“, le ventilateur ne s'immobilise pas lorsqu'on ouvre la porte.
- Ne touchez pas au ventilateur : *risque de blessure !*
- Pendant le „Cool Down“, des vapeurs brûlantes se dégagent de l'enceinte - *Risque de brûlure !*

Étape	info/bouton	Description
1		Fermer la porte de l'enceinte.
2		Sélectionnez Cool Down
3		Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson








Mode programme

Grâce à la fonction de programmation, il est possible de créer et de sauvegarder des programmes manuels. Vous disposez de 50 unités de stockage pour vos programmes personnalisés ; chacun d'entre eux pouvant être composé de 6 étapes. Ainsi, vous garantes à tout moment une qualité constante, même lorsque vous devez employer des auxiliaires.

Créer programme

Étape	info/bouton	Description
1		Réglez le sélecteur sur "Prog/Start".
2		Sélectionnez un emplacement libre, Ex: P4.
3		L'affichage clignotant indique un emplacement libre.
4		Appuyez sur la touche.
5		"S1 pour l'étape 1 et la touche "Prg/Start" s'affichent sur l'affichage.
6		Sélectionnez un mode, Ex: „Vapeur“.
7		Sélectionnez la température désirée ou utilisez les pré-réglages.




Mode programme

Étape	info/bouton	Description
9		Appuyez sur la touche pour régler la durée de cuisson.
10		Réglez la durée de cuisson désirée.
11		Appuyez sur la touche.
12		Sélectionnez un autre mode, p. ex. "air chaud"; "S2" s'affiche pour validation.
13		Réglez la température désirée.
14		Sélectionnez l'humidité de l'enceinte de cuisson désirée ou utilisez les pré-réglages.
15		Appuyez sur la touche pour régler la durée de cuisson.
16		Réglez la durée de cuisson désirée.
17		ou appuyez sur la touche "température à cœur".

Prog

Start

Mode programme

Étape	info/bouton	Description
18		Sélectionnez la température à cœur désirée.
19		Appuyez sur la touche.
20		Pour sauvegarder le programme sélectionnez "Prog/Start" à l'aide de la molette de réglage.






- Une fois éteinte, activez à nouveau la touche "Prog/Start".
- Si vous désirez utiliser le même mode dans la prochaine étape du programme, sélectionnez un autre mode à court terme afin de pouvoir continuer avec l'étape suivante.
- Démarrer un programme par le préchauffage (tournez la molette de réglage de durée de cuisson vers la gauche jusqu'à la butée).
- Si vous avez atteint le nombre d'étapes max., „----" s'affiche. Terminez avec "Prog/Start".
- Les durées ou températures réglées sont mémorisées après 10 secondes. Pour procéder à un réajustement du réglage, positionnez d'abord la molette de réglage sur la position zéro (midi) et modifiez ensuite la durée ou la température.

Prog

Start

Mode programme

Démarrer programme

Étape	info/bouton	Description
1		Réglez "Prog./Start" à l'aide de la molette de réglage.
2		Sélectionnez le programme désiré.
3		Démarrez en appuyant sur la touche „Prog/Start“.



- L'affichage clignotant affiche un emplacement de programme vide.
- L'affichage "durée de cuisson/température à cœur" affiche la durée de cuisson restante pendant le fonctionnement. Si le programme est composé d'une étape avec température à cœur, alors la durée restante ne s'affiche qu'à la fin de cette étape.
- Il n'est pas possible de basculer entre température à cœur et durée de cuisson.
- Arrêtez le programme en ouvrant la porte. Désélectionnez le programme et sélectionnant un autre mode ou en mettant hors tension l'appareil.
- Pour procéder à un réajustement du réglage, positionnez d'abord la molette de réglage sur la position zéro (midi) et modifiez ensuite la durée ou la température.






Appuyez sur la touche pendant le fonctionnement pour modifier la durée de cuisson de l'étape en cours. Toutefois la nouvelle valeur n'est pas sauvegardée.



Appuyez sur la touche pendant le fonctionnement pour modifier la température à cœur de l'étape en cours. Toutefois la nouvelle valeur n'est pas sauvegardée.

Vérifier programme





Étape	info/bouton	Description
1		Réglez "Prog./Start" à l'aide de la molette de réglage.
2		Sélectionnez le programme désiré.
3		Appuyez sur "Prog/Start" pour afficher la première étape du programme. Appuyez à nouveau sur la touche pour afficher l'étape suivante. La porte de l'enceinte de cuisson doit être ouverte.



- L'affichage clignotant affiche un emplacement de programme vide.
- La durée de cuisson restante du programme s'affiche au niveau de l'affichage "durée de cuisson/température à cœur". Si le programme est composé d'une étape avec température à cœur, alors la durée restante ne s'affiche qu'à la fin de cette étape.
- Après avoir affiché la dernière étape du programme à l'aide de la touche "Prog/Start", vous recommencez depuis le début.

Mode programme

Effacer programme

Étape	info/bouton	Description
1		Réglez "Prog./Start" à l'aide de la molette de réglage.
2		Sélectionnez un programme, Ex: P4.
4		Maintenir la touche "Prog/Start" enfoncée pendant 5 secondes.
5		Un emplacement de programme clignotant confirme la suppression.



Il n'est pas possible de modifier ou d'effacer les étapes d'un programme.









Téléchargement de programmes

A l'aide de la fonction de téléchargement, sauvegardez vos programmes individuels sur une clé USB.



La clé USB doit être connectée lorsque l'appareil est éteint.

Étape	info/bouton	Description
1		Mettez l'appareil hors tension et connectez la clé USB sur le port se situant sous le panneau de commande.
2		Réglez "Prog/Start" à l'aide de la molette de réglage.
3		Tournez la molette de réglage vers la droite.
4		s'affiche.
5		Appuyez sur la touche pour sauvegarder le programme sur la clé USB.
6		"End" s'affiche à la fin de la procédure. Déconnectez la clé USB

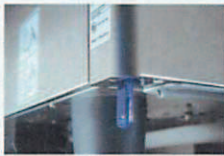







Transfert de programmes

Grâce à la fonction de transfert de programmes, transférez vos programmes individuels vers l'appareil.



La clé USB doit être connectée lorsque l'appareil est éteint.

Étape	info/bouton	Description
1		Mettez l'appareil hors tension et connectez la clé USB sur le port se situant sous le panneau de commande.
2		Réglez "Prog/Start" à l'aide du sélecteur.
3		Tournez le sélecteur vers la droite.
4		s'affiche.
5		Appuyez sur la touche pour transférer les programmes sur l'appareil.
6		"End" s'affiche à la fin de la procédure. Déconnectez la clé USB



Transfert de programmes



La fonction de transfert de données remplace les données déjà existantes dans l'appareil par les nouvelles données transmises via le port USB. Sauvegardez les programmes existants sur une clé USB avant de transférer de nouveaux programmes sur l'appareil.









HACCP

Les données sont enregistrées pendant une période de dix jours et peuvent être éditées en cas de besoin via l'interface de l'appareil. Suivez les instructions pour sauvegarder les données HACCP de manière permanente sur une clé USB.



La clé USB doit être connectée lorsque l'appareil est éteint.

Étape	info/bouton	Description
1		Mettez l'appareil hors tension et connectez la clé USB sur le port se situant sous le panneau de commande.
2		Réglez "Prog/Start" à l'aide de la molette de réglage
3		Tournez la molette de réglage vers la droite.
4		s'affiche.
5		Appuyez sur la touche pour transférer les données HACCP sur la clé USB.
6		"End" s'affiche à la fin de la procédure. Déconnectez la clé USB



HACCP



Les données suivantes sont consignées :

- N° de série de l'appareil
- Heure
- Programmes de cuisson
- Température de l'enceinte de cuisson
- Température à cœur
- Porte ouverte/fermée
- Changement de mode
- Raccordement installation d'optimisation d'énergie
- 1/2 énergie

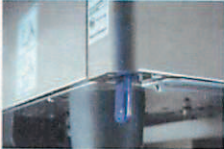
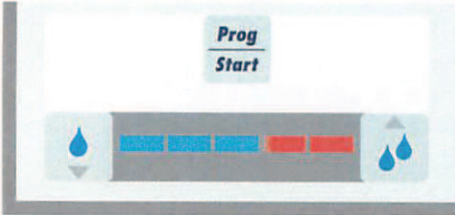



Mise à jour de logiciels

Vous avez la possibilité de réaliser une mise à jour de logiciels avec la clé USB.





La clé USB doit être connectée lorsque l'appareil est éteint.

Étape	info/bouton	Description
1		Mettez l'appareil hors tension et connectez la clé USB sur le port se situant sous le panneau de commande.
2		Appuyez simultanément sur les deux touches "ClimaPlus"® et la touche "Prog/Start" et maintenez-les enfoncées.
3		Allumez l'appareil. La procédure de mise à jour est terminée lorsque les valeurs standards du mode sélectionné, (Ex: température de l'enceinte de cuisson) sont affichées.

Info









Réglage Celsius/Fahrenheit

Votre appareil peut afficher les températures en degrés Celsius ou Fahrenheit. Pour changer l'affichage, procédez comme suit :

Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez "Prog/Start"
2		Tournez la molette de réglage vers la droite.
3		s'affiche.
4		Appuyez sur la touche.
5		„°C" pour Celsius s'affiche sur l'affichage dédié à la durée de cuisson/à la température à cœur.
6		Tournez la molette de réglage.
7		L'affichage passe de Celsius à Fahrenheit.
8		Appuyez sur la touche pour sauvegarder le réglage.

Réglages heure/date

Afin de bénéficier d'une évaluation correcte des données HACCP, vous pouvez régler la date et l'heure sur votre appareil. Procédez comme suit pour le paramétrage :




Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez "Prog/Start"
2		Tournez la molette de réglage vers la droite.
3		s'affiche.
4		Appuyez sur la touche.
5		Sur l'affichage supérieur "24,12" s'affiche pour le mode format horaire. Sur l'affichage inférieur dédié à la durée de cuisson/à la température à cœur, "24" s'affiche, indiquant le format horaire actuel.
6		Actionnez la molette de réglage inférieure si vous désirez passer du format 24 au format 12 heures, pm/am.
7		Appuyez sur la touche pour sauvegarder le réglage.
8		Indications des heures sur l'affichage supérieur. L'affichage inférieur indique l'heure actuelle.









Étape	info/bouton	Description
9		Actionnez la molette de réglage inférieure pour régler l'heure et sauvegardez avec la touche "Prog/Start".
10		Indication des minutes sur l'affichage supérieur. L'affichage inférieur indique la minute actuelle.
11		Actionnez la molette de réglage inférieure pour régler les minutes et sauvegardez avec la touche "Prog/Start".
12		Indication du jour sur l'affichage supérieur. L'affichage inférieur indique le jour actuel.
13		Actionnez la molette de réglage inférieure pour régler le jour et sauvegardez avec la touche "Prog/Start".
14		Indication du mois sur l'affichage supérieur. L'affichage inférieur indique le mois actuel.
15		Actionnez la molette de réglage inférieure pour régler le mois et sauvegardez avec la touche "Prog/Start".
16		Indication de l'année sur l'affichage supérieur. L'affichage inférieur indique l'année actuelle.
17		Actionnez la molette de réglage inférieure pour régler l'année et sauvegardez avec la touche "Prog/Start", puis quittez le mode programme.






**Attention !**

- Pour des raisons d'hygiène et pour éviter toute perturbation dans le fonctionnement de votre appareil, il est indispensable de nettoyer l'appareil quotidiennement - Risque d'incendie !
- Prêtez attention au fait que votre appareil doit être nettoyé quotidiennement même s'il ne fonctionne qu'à la vapeur.
- Respecter les consignes de sécurité qui se trouvent sur le flacon de vaporisation et le bidon de produit nettoyant.
- Utiliser uniquement le nettoyant original et le pistolet vaporisateur manuel du fabricant de l'appareil (réf. : 6004.0100).
- Ne jamais laisser sous pression le pistolet vaporisateur manuel quand on ne l'utilise pas.
- Ne pas vaporiser sur des personnes, animaux ou autres objets.

Pour procéder au nettoyage, la température de l'enceinte de cuisson doit être inférieure à 60 °C (voir chapitre Cool Down).

Étape	info/bouton	Description
1		Mettre l'appareil hors tension.
2		Faire pivoter le cadre suspendu et le déflecteur vers le milieu.
		Attention ! <i>Liquide chimique agressif: risque de brûlure !</i> <i>Utilisez impérativement :</i> <i>vêtements de protection, lunettes de protection,</i> <i>gants de protection, masque de protection</i> <i>pour le visage, pistolet vaporisateur manuel du</i> <i>fabricant de l'appareil.</i>

Étape	info/bouton	Description
3		<p>Vaporiser le produit nettoyant dans l'espace qui se trouve derrière le déflecteur, l'enceinte, la face intérieure de la porte, le joint de porte. Remettre en place déflecteur et cadre à suspendre et verrouiller, fermer la porte de l'enceinte</p>
		<p>Attention ! <i>Ne jamais ouvrir la porte de l'enceinte pendant le nettoyage, des substances chimiques et des vapeurs brûlantes peuvent s'échapper : risque de brûlures !</i></p>
4		<p>Sélectionner „Prog/Start“.</p>
5		<p>Tournez la molette de réglage vers la droite.</p>
6		<p>s'affiche.</p>
7		<p>Appuyez sur la touche.</p>
8		<p>Le programme de nettoyage démarre.</p>
		<p>Attention ! <i>Liquide chimique agressif: risque de brûlure ! Utilisez impérativement : vêtements de protection, lunettes de protection, gants de protection, masque de protection pour le visage.</i></p>

Étape	info/bouton	Description
9		Lorsque le temps de nettoyage est écoulé, l'appareil vous invite à ouvrir la porte.
10		Lorsque le programme de nettoyage est achevé, rincer l'appareil sans oublier le déflecteur . Essuyer l'enceinte et le joint de la porte avec un chiffon humide; en cas de besoin, relever et essuyer la vitre intérieure.
11		Fermer la porte de l'enceinte. Pour sécher l'enceinte, une fois la porte fermée, le mode de cuisson «Air chaud» se met en marche automatiquement pour 10 minutes.
12		A la fin du nettoyage « End » s'affiche sur le panneau.
13		Vous quittez le programme de nettoyage en sélectionnant un mode de cuisson.



Attention !

Produit chimique corrosif: risque de brûlure !

Utilisez impérativement :

vêtements de protection, lunettes de protection, gants de protection, masque de protection pour le visage.

Rincer à l'eau claire le gicleur et la rallonge de gicleur du pistolet pulvérisateur manuel après chaque utilisation.

Rincer la bouteille de nettoyage à l'eau chaude.

Abandon du nettoyage par la mise hors tension de l'appareil.

Attention !

Produit chimique corrosif – Risque de corrosion !

Utilisez impérativement :

vêtements de protection, lunettes de protection, gants de protection, masque de protection pour le visage.

Ouvrez toujours très lentement la porte de l'enceinte (vapeurs brûlantes) : risque de brûlure !

Rincez ensuite abondamment l'appareil même derrière le déflecteur ! Supprimez tous les résidus chimiques avant de reprendre la cuisson dans l'appareil.



- Un nettoyage quotidien du joint d'enceinte prolonge la durée de vie.
- Ne pas utiliser d'abrasifs pour nettoyer l'enceinte de cuisson !
- Nettoyez les vitres en verre intérieures et extérieures ainsi que le revêtement extérieur de l'appareil de préférence avec un chiffon doux humidifié. Utilisez pour ce faire un produit vaisselle non abrasif.
- Si l'appareil est très sale, faire amollir les résidus pendant 10 minutes avec le mode « Vapeur » avant de démarrer le dégraissage.
- Si le piston de la pompe est un peu grippé (pistolet vaporisateur manuel), on peut y remédier avec quelques gouttes d'huile alimentaire.







Détartrage générateur à vapeur

Votre appareil est équipé du dispositif automatique breveté SelfClean. Le dispositif automatique SelfClean permet de prolonger nettement les intervalles entre les détartrages. Le générateur à vapeur de votre appareil doit tout de même être détartré régulièrement en fonction de la dureté de l'eau et de l'utilisation.



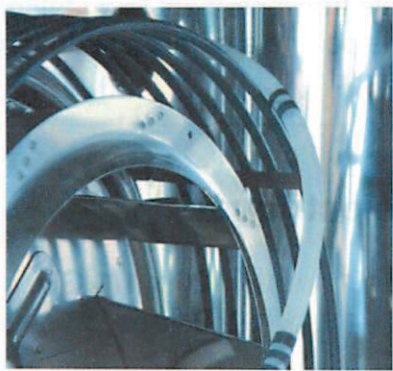


Nous vous conseillons les intervalles de détartrage suivants (basé sur 8h de fonctionnement en mode vapeur par jour)

- jusqu'à 18 °dH (jusqu'à 3,2 mmol/litre) au moins 1x par an
- jusqu'à 24 °dH (jusqu'à 4,3 mmol/litre) au moins 2x par an
- au-delà de 24 °dH (jusqu'à 4,3 mmol/litre) au moins 3x an



Ces intervalles de détartrage recommandés peuvent diverger des valeurs indicatives susmentionnées selon la composition de l'eau (minéraux p. ex.) .

Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionner „Prog/Start“.
2		Fermez la porte de l'enceinte.
3		Tournez la molette de réglage vers la droite.
4		s'affiche.
5		Appuyez sur la touche. L'opération de détartrage démarre.
		Lorsque la température de l'enceinte dépasse 40°C au démarrage de l'opération de détartrage, la fonction « Cool Down » démarre automatiquement – voir « Cool Down »
6		Le générateur de vapeur se vide. A la fin de l'opération d'évacuation de la pompe, "CLAC" s'affiche.

Détartrage générateur à vapeur

Étape	info/bouton	Description
7		vous êtes invités à verser le produit de détartrage dans le générateur.
8		Ouvrez la porte de l'enceinte.
9		Retirer le cadre à suspendre à gauche et le déflecteur d'air.
10		<p>Introduisez le tuyau dans l'orifice d'entrée de la vapeur jusqu'à la marque indiquée.</p> <p>Remarque : l'affectation de la marque en fonction de la taille d'appareil est décrite dans les informations sur la pompe de détartrage.</p>
		<p>Attention ! <i>Produit chimique corrosif: risque de brûlure !</i> <i>Utilisez impérativement :</i> <i>vêtements de protection, lunettes de protection,</i> <i>gants de protection, masque de protection pour le visage.</i></p>
11		Mettre le cadre suspendu en place et fixer le tuyau avec le crochet.

Détartrage générateur à vapeur

Étape	info/bouton	Description
		<p><i>Attention !</i> <i>Produit chimique corrosif: risque de brûlure !</i> <i>Les tuyaux peuvent contenir des résidus de liquide détartrant. Rincer à fond avec de l'eau les accessoires de détartrage.</i> <i>Portez : vêtements de protection, lunettes de protection, gants de protection, masque de protection pour le visage.</i></p>
12		<p>Placer le bidon contenant le produit détartrant dans l'enceinte et introduire le tuyau dans le bidon.</p> <p>Remarque : Le produit détartrant réagit avec le calcaire et peut former de la mousse en excès.</p> <p>Remplir très lentement la quantité de détartrant avec la pompe à détartrage du fabricant de l'appareil.</p>

Quantité de détartrant pour appareils électriques

6 x 1/1 GN 3,5 litres	10 x 1/1 GN 6 litres	20 x 1/1 GN 9 litres
6 x 2/1 GN 6 litres	10 x 2/1 GN 8,5 litres	20 x 2/1 GN 11,5 litres

Détartrage générateur à vapeur

Quantités de détartrants pour appareil à gaz

6 x 1/1 GN
4 litres







10 x 1/1 GN
7 litres

20 x 1/1 GN
8 litres

6 x 2/1 GN
6,5 litres

10 x 2/1 GN
9 litres

20 x 2/1 GN
11 litres

Étape	info/bouton	Description
15		Retirez de l'enceinte les accessoires de détartrage (pompe manuelle et bidon). Bien rincer à l'eau le produit de détartrage dans l'enceinte et les accessoires de détartrage! Mettre en place le déflecteur et le cadre suspendu à gauche et verrouiller
16		s'affiche.
17		Fermez la porte de l'enceinte. La durée de la phase de détartrage s'affiche.
18		Le générateur de vapeur est rincé plusieurs fois automatiquement, puis l'appareil passe automatiquement en mode Cuisson à la vapeur.
19		A la fin de la phase de détartrage, le mot « End » s'affiche sur le panneau.
20		Vous quittez l'opération de détartrage en sélectionnant un mode de cuisson. Votre appareil peut être à nouveau utilisé pour la cuisson.

Info

Détartrage générateur à vapeur



Il vous faut :

Pompe à détartrage électrique – réf.: 60.70.409

Détartrant, bidon de 10 l - réf.: 6006.0110

Abandon détartrage

Si besoin, il est possible d'abandonner le détartrage en cours.

Avant le remplissage en produit détartrant



Étape	info/bouton	Description
1		Maintenir la touche de température à cœur enfoncée pendant 10 secondes.
2		"End" s'affiche sur l'affichage dédié à la durée de cuisson/à la température à cœur. Votre appareil peut être à nouveau utilisé pour la cuisson.

Après le remplissage en produit détartrant

Le programme d'interruption dure 20 min. environ.

Étape	info/bouton	Description
1		Mettre l'appareil hors tension et attendre 4 secondes
2		Mettre l'appareil sous tension





Détartrage générateur à vapeur

Étape	info/bouton	Description
3		Le détartrage est interrompu lorsque vous appuyez sur la touche de température à cœur dans un délai de 30 secondes. Le cas échéant, le cycle de détartrage se déroule sans changements.
4		Le générateur de vapeur est vidé et lavé à fond automatiquement.
5		"End" s'affiche sur l'affichage dédié à la durée de cuisson/à la température à cœur. Votre appareil peut être à nouveau utilisé pour la cuisson.

Info

Vidage du générateur de vapeur

Vous avez la possibilité de vider le générateur de vapeur avant le transport ou pour le mettre à l'abri du gel.

Étape	info/bouton	Description
1		Fermez le robinet et ouvrez le robinet
2		Réglez "Prog/Start" à l'aide du sélecteur.
3		Tournez le sélecteur vers la droite.
4		„ESG" est affiché.
5		Appuyez sur la touche. Le générateur de vapeur se vide.

Remplacement du filtre à air

Appareils de table de type 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN et 10 x 2/1 GN :

Libérer le filtre à air en appuyant sur les deux endroits rêches du cadre. Basculez le filtre vers le bas et enlevez-le complètement de l'appareil. Installez le nouveau filtre avec le crochet arrière dans les ouvertures sur le fond de l'appareil et verrouillez-le ensuite en appuyant dessus, du bas vers le haut (et inversement pour l'enlever).

Réf. du filtre à air 40.03.461

Appareils sur pieds type 20 x 1/1 GN et 20 x 2/1 GN :

Pour remplacer le filtre à air sur les appareils 20 x 1/1 GN et 20 x 2/1 GN, veuillez contacter votre partenaire de service !



Remplacement du joint de porte

Le joint de porte est enfoncé dans un rail de guidage sur l'enceinte.

- Extraire l'ancien joint du rail de guidage
- Nettoyer le rail de guidage
- Enfoncer le nouveau joint dans le rail de guidage (humidifier les bordures à l'eau savonneuse)
- La partie rectangulaire du joint doit être complètement introduite dans son cadre.



Joint d'enceinte :

6 x 1/1 GN	N°: 20.00.394
6 x 2/1 GN	N°: 20.00.395
10 x 1/1 GN	N°: 20.00.396
10 x 2/1 GN	N°: 20.00.397
20 x 1/1 GN	N°: 20.00.398
20 x 2/1 GN	N°: 20.00.399

Remplacer l'ampoule halogène

Commencer par débrancher l'appareil du secteur !


- Couvrir l'écoulement de l'appareil dans l'enceinte
- Enlever le cadre avec verre et joint
- Remplacer l'ampoule halogène (réf. : 3024.0201), ne pas toucher l'ampoule avec les doigts
- Remplacer également le cadre d'étanchéité (réf. : 40.00.094).
- Visser solidement le cadre avec verre et joints





Messages service

Lorsque des anomalies se produisent, elles s'affichent sur le panneau.

Étape	info/bouton	Description
1		Les anomalies qui n'empêchent pas la poursuite d'utilisation de l'appareil pour la cuisson, peuvent être éliminées en appuyant sur la touche Horloge.

Message d'erreur	Quand et comment	Solutions
E10	Pendant 30 secondes après la mise sous tension	L'appareil est prêt à être utilisé. Appeler le service après-vente !
E16	Lorsque la panne survient.	Appeler le service après-vente !
E16	Lorsque la panne survient.	Appeler le service après-vente !
E16	Lorsque la panne survient.	Appeler le service après-vente !
E20	Affichage pendant 30 secondes après la mise sous tension ou lors du changement du mode de cuisson.	Utilisation limitée. Appeler le service après-vente !
E23	Est affiché en permanence.	Mettre l'appareil hors circuit – Appeler le service après-vente !
E24	Est affiché en permanence.	Mettre l'appareil hors circuit – Appeler le service après-vente !
E28	Pendant 30 sec. après la mise sous tension.	Appeler le service après-vente !
E29	Est affiché en permanence.	Vérifier et remplacer le filtre à air sous le panneau de commande. Vérifier si une source de chaleur externe a un effet sur

Message d'erreur	Quand et comment	Solutions
		l'appareil. Si le message de service ne disparaît pas, appeler le service après-vente !
E30	Est affiché en permanence.	Indisponibilité du réglage de l'humidité ! Appareil peut être utilisé pour la cuisson, mais avec des restrictions. Appeler le service après-vente !
E31	Pendant 30 sec. après la mise sous tension.	Température à cœur défectueuse ! Votre appareil peut être utilisé pour la cuisson sans sonde de température à cœur. Appeler le service après-vente !
E32	Est affiché en permanence.	Fermer le robinet du gaz ! - Contactez le service après-vente
E33	Est affiché en permanence après un quadruple reset	Fermer le robinet du gaz ! - Contactez le service après-vente
E34	Est affiché en permanence	Appeler le service après-vente !
E35	Pendant 30 sec. après la mise sous tension.	Veillez brancher la hotte de condensation UltraVent® !
E36	Lorsque la panne survient.	Utilisation limitée Appeler le service après-vente !
E37	Lorsque la panne survient.	Utilisation limitée Appeler le service après-vente !
E38	Lorsque la panne survient.	Molette de réglage du mode de cuisson défectueuse Appeler le service après-vente !
E39	Lorsque la panne survient.	Molette de réglage de la température de l'enceinte de cuisson défectueuse. Appeler le service après-vente !
E40	Lorsque la panne survient.	Molette de réglage pour durée de cuisson/ température à cœur défectueuse. Appeler le service après-vente !

Avant de contacter le service

Dysfonctionnement	Cause possible	Solutions
De l'eau s'écoule par la porte de l'appareil.	La porte n'est pas fermée correctement.	Avec les appareils sur pieds, pour que la porte soit bien fermée, la poignée doit être dirigée vers le bas.
	Joint de porte usé ou endommagé.	Remplacer le joint de porte (voir manuel chapitre « Installations techniques ») Consignes d'entretien pour une durée d'utilisation maximale : <ul style="list-style-type: none"> - Une fois la production terminée, nettoyer le joint de porte à fond avec un chiffon humide. - En cas de production plus fréquente de produits grillés (forts dépôts de graisse), le joint de porte doit aussi être nettoyé entre les cycles avec un chiffon humide. - Si l'appareil fonctionne sans produits pendant une période prolongée, il est conseillé de ne pas dépasser une température d'enceinte de 180° C.
Pendant le fonctionnement de l'appareil, des bruits se font entendre dans l'enceinte.	Les déflecteurs, les cadres à suspendre etc. ne sont pas fixés correctement.	Fixer correctement, à l'intérieur de l'enceinte de cuisson, le déflecteur ainsi que les cadres à suspendre.
Éclairage d'enceinte ne fonctionne pas.	Ampoule halogène défectueuse.	Remplacer l'ampoule (voir manuel chapitre « Installations techniques »)
Manque d'eau „OPEn H2O“ s'affiche.	Robinet d'eau fermé	Ouvrir robinet d'eau
	Filtre d'arrivée d'eau de l'appareil encrassé.	Contrôle et nettoyage du filtre, pour ce faire : Remettre le filtre en place, raccorder l'alimentation en eau et contrôler l'étanchéité.
De l'eau s'écoule sous l'appareil	L'appareil n'est pas mis à niveau.	Utilisez un niveau pour aligner l'appareil (voir manuel d'installation) .
	Écoulement bouché	Extraire l'écoulement (tuyau HT) au dos de l'appareil et le nettoyer. L'écoulement peut se boucher si l'on fait souvent cuire des produits à haute teneur en graisses

Avant de contacter le service

		ou si le tuyau d'évacuation est monté avec une inclinaison trop faible. Remède : Poser le tuyau d'écoulement conformément aux instructions du manuel d'installation.
L'appareil semble ne pas fonctionner du tout après la mise sous tension	Interrupteur principal externe éteint.	Mettre sous tension l'interrupteur principal externe.
	Fusible de la distribution domestique a sauté	Vérifiez le fusibles de la distribtuon domestique
	Une fois l'appareil éteint, la température ambiante est inférieure à 5° C (41° F) pendant une période prolongée.	Faire chauffer l'enceinte à plus de 20° C (68° F). Faire fonctionner l'appareil uniquement dans des pièces à l'abri du gel (voir instructions d'installation).
L'appareil affiche „CHnG FILt“	Le filtre à air est encrassé.	Veuillez remplacer le filtre à air. Voir chapitre « Installation technique ». Appuyez sur la touche "durée de cuisson" pour valider le message.
Appareil au gaz indique « CHnG PoL ».	L'alimentation secteur est raccordée sans respecter la polarité.	Lorsque l'appareil à gaz est branché sur une prise de courant, retirer la fiche et tourner celle-ci de 180° Charger un électricien d'effectuer le raccordement fixe (sans fiche) de l'appareil, avec la polarité correcte.
Appareil au gaz indique "rES".	Arrivée de gaz vers l'appareil interrompue.	Ouvrir le robinet à gaz Mettre en marche la ventilation
	Pression de gaz trop faible	Faire contrôler l'alimentation en gaz de l'appareil
Modes de cuisson clignotants - affichage	Enceinte de cuisson trop chaude	Refroidir l'enceinte avec la fonction Cool Down (voir manuel chapitre « Cool Down »)

Déclaration de conformité CE relative aux appareils électriques et électroniques

Rational AG
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg
Germany
www.rational-ag.com



Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances
Types: CombiMaster Plus CMP 61, CMP 62, CMP 101, CMP 102, CMP 201, CMP 202
SelfCooking Center whiteefficiency SCC WE 61, SCC WE 62, SCC WE 101, SCC WE 102, SCC WE 201, SCC WE 202.
Including dedicated extractor hoods EH, UltraVent, UltraVent Plus.

- BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnici EU:
D Konformitätserklärung. Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK, N Rational erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E Rational declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE Rational kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F Rational déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN Rational vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR Rational δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H Mi, a Rational kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió kövelkező irányelveinek:
HR Rational izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedećim smjernicama EU:
I Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma Rational pazino, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A Rational declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea Rational declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER Rational izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI Rational izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Machinery Directive MD 2006/42/EC

- EN 60335-1:2002+A11+A1+A12+Corr.+A2+A13 +A14:2010,
- EN 60335-2-42:2003+ Corr.:2007+A1:2008, EN 62233:2008 + Ber.:2008,
- EN ISO 12100 :2010.



Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC

- EN 55014-1:2006 + A1 :2009,
- EN 61000-3-11 :2000, EN 61000-3-12:2006,
- EN 55014-2:1997+A1:2001 + A2 :2008.



MD and EMC: Product Certification and CE Surveillance by VDE (0366).

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2002/95/EC

EN 1717: 2001-05 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by TZW.

Landsberg, 19.07.2011

i.V. Bruno Maas
Manager R & D

i.V. Roland Hegmann
Product Architect Electric Appliances

Rational AG
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg
Germany
www.rational-ag.com



Product: Commercial CombiSteam Ovens Gas Heated Appliances
Types: CombiMaster Plus CMP 61G, CMP 62G, CMP 101G, CMP 102G, CMP 201G, CMP 202G
SelfCooking Center whiteefficiency SCC WE 61G, SCC WE 62G, SCC WE 101G,
SCC WE 102G, SCC WE 201G, SCC WE 202G.
Including dedicated extractor hoods EH, UltraVent, UltraVent Plus.

- BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnici EU:
D Konformitätserklärung. Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK, N Rational erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E Rational declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE Rational kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F Rational déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN Rational vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR Rational δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H Mi, a Rational kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió kövelkező irányelveinek:
HR Rational izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedećim smjernicama EU:
I Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma Rational paziņo, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A Rational declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes diretivas EU:
PL Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea Rational declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER Rational izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI Rational izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels 2009/142/EC

- EN 203-1:2005 + A1:2008; EN 203-2-2:2006, EN 203-3:2009
Including Low Voltage Directive LVD 2006/95/EC
- EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A6:2006 + A11:2004 + A12:2004 +
A13:2008 + A14:2010 ; EN 60335-2-42:2003 + A1:2008;
- EN 60335-2-102:2006 + A1:2010.
Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC
- EN 55014-1:2000 + A1:2003 + A3:2006; EN 55014-2:1997+A1:2002 + C1:1998,
- EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005.

EC Type-Examination and CE Surveillance E 4470 by KIWA Gastec.

Machinery Directive MD 2006/42/EC

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2002/95/EC

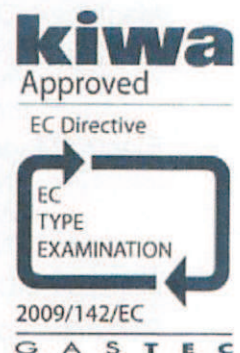
Gastec QA High Efficiency Label (QA KE 174) and Gastec QA Low NOx Label (QA KE 175)

EN 1717: 2001-05 - Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by TZW.

Landsberg, 20.07.2011

i.V. Bruno Maas
Manager R & D

i.V. Rainer Otminghaus
Product Architect Gas Appliances





Inscrivez-vous maintenant et devenez membre !

Les membres du ClubRATIONAL bénéficient d'un accès à de nombreuses informations et à une sélection de téléchargements gratuits et peuvent échanger avec des chefs RATIONAL et des collègues. N'attendez plus et inscrivez-vous dès maintenant sur www.club-rational.com. L'adhésion au ClubRATIONAL est entièrement gratuite.

Vos avantages Club en coup d'œil :

Mises à jour gratuites

Toujours la dernière version du logiciel du SelfCooking Center® !

Des recettes sur simple pression d'un bouton

Les meilleurs recettes pour votre SelfCooking Center® !

Zone de téléchargement

Documentation pour toutes les gammes d'appareil !

Allochef par e-mail également !

Une aide professionnelle entre cuisiniers !

InfoService également par e-mail

RATIONAL Service – Toujours là pour vous !

Lettre information trimestrielle

Vous êtes toujours bien informés !

Des réponses aux questions fréquemment posées

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir !

Inscrivez-vous dès aujourd'hui !

www.club-rational.com

Europe

RATIONAL Großküchentechnik GmbH
TEL. +49 (0)8191.327387
E-MAIL info@rational-online.de
www.rational-online.de

FRIMA RATIONAL France S.A.S.
TEL. +33 389 570 555
E-MAIL info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.
TEL. +39 041 5951909
E-MAIL info@rational-online.it
www.rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG
TEL. +41 71 727 9092
E-MAIL info@rational-online.ch
www.rational-online.ch

RATIONAL UK
TEL. 00 44 (0) 1582 480388
E-MAIL info@rational-online.co.uk
www.rational-online.co.uk

RATIONAL AUSTRIA GmbH
TEL. +43 (0)662.832799
E-MAIL info@rational-online.at
www.rational-online.at

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
TEL. +34 93 4751750
E-MAIL info@rational-online.es
www.rational-online.es

RATIONAL Nederland
TEL. +31 546 546000
E-MAIL info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB
TEL. +46 (0)40-680 85 00
E-MAIL info@rational-online.se
www.rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
Тел: +7 495 663 24 56
Эл. почта: info@rational-online.ru
www.rational-online.ru

RATIONAL Belgium nv
TEL. +32 15 285500
E-MAIL info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL International AG HELLAS
Τηλ. +30 23920 39410
info@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Sp. z o.o.
TEL. +48 22 8649326
E-MAIL info@rational-online.pl
www.rational-online.pl

RATIONAL Slovenija SLO RATIONAL d.o.o.
TEL. +386 (0)2 8821900
E-MAIL info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL International AG
TEL./FAXS +90 (0) 216 339 98 18
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-international.com

America

RATIONAL Canada Inc.
TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-MAIL info@rational-online.ca
www.rational-online.ca

RATIONAL BRASIL
TEL. +55 (11) 3071-0018
E-MAIL info@rational-online.com.br
www.rational-online.com.br

RATIONAL USA Inc.
TOLL FREE 888-320-7274
E-MAIL info@rational-online.us
www.rational-online.us

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
TEL. +61 (0) 3 8369 4600
E-MAIL info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL International AG
Office Mexico
TEL. EN MÉXICO +52 (55) 5292-7538
E-MAIL info@rational-online.mx
www.rational-online.mx

Asia/Pacific

株式会社 ラシヨナル・ジャパン
TEL. (03) 3812-6222
メールアドレス info@rational-online.jp
ホームページ www.rational-online.jp

RATIONAL India
PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL 上海
电话: +86 21 64737473
电邮: shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL NZ Ltd
TEL. +64 (9) 633 0900
E-MAIL sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL Korea
전화+82-2-545-4599
E-MAIL info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL International Middle East
PHONE +971 4 337 5455
E-MAIL info@rational-online.ae
www.rational-online.ae



RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
TEL. +41 71 727 9090
FAX: +41 71 727 9080
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-online.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
TEL. +49 8191 3270
FAX +49 8191 21735
E-MAIL info@rational-ag.com
www.rational-online.com



... denn der Unterschied liegt im Detail!

RATIONAL Aktiengesellschaft - Iglinger Straße 62 - D-86899 Landsberg

EC-Declaration of Conformity

Manufacturer: RATIONAL AG

Address: Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg, Germany

Product: Forced convection oven with steamer for commercial use

Type designation: CM 61, CM 62, CM 101, CM 102, CM 201, CM 202,
SCC 61, SCC 62, SCC 101, SCC 102, SCC 201, SCC 202,

The designated product is in conformity with the European Directive:

89/336/EEC

Including amendments

"Council Directive of 03 May 1989 on the approximation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility".



Full compliance with the standards listed below proves the conformity of the designated product with the essential protection requirements of the above-mentioned EC Directive:

DIN EN 55014-2 (VDE 0875 Teil 14-2):2002-08; EN 55014-2:1997 + A 1:2001
Requirements of category II
DIN EN 55014-1 (VDE 0875 Teil 14-1):2003-09; EN 55014-1:2000 + A 1:2001 + A2:2002
DIN EN 61000-3-2 (VDE 0838 Teil 2):2001-12; EN 61000-3-2:2000
DIN EN 61000-3-3 (VDE 0838 Teil 3):2002-05; EN 61000-3-3:1995 + Corr.:1997 + A1:2001

The VDE Testing and Certification Institute (EU Identification No. 0366), Merianstraße 28, D-63069 Offenbach, has tested and certified the product granting the VDE Licence for the mark(s) as displayed.

Licence No.: 100490
File Reference: 1174800-2272-0010/33661 FG43/BRL

Issuer: RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg, Germany

Place, Date: Landsberg, 2004-05-03

Signature: 
Dipl.-Ing. Roland Hegmann
Research and Development

Seite 1 / 1

RATIONAL
Aktiengesellschaft
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg a. Lech

Telefon: 004914270
Telefax: 0839121735
Internet: rational-ag.com

Vorsitzender
des Aufsichtsrates
Gerdhard Meiser

Vorstand
Dr. Günter Beschta, Vorstandsvorsitzender
Erich Baumgärtner
Peter Wackmann

Regisierungsstelle:
Augsburg HRB 2301
USt-Id.Nr.: DE129873242
Steuernr.: 1257153043

Deutsche Bank, München
BLZ 7205010, Kto. 74-943600
BIC / SWIFT: DEUTDE33
BANL DE33 7057 0010 0744 9489 00

Österreichische Bank, Landsberg
BLZ 72050001, Kto. 0180851500
BIC / SWIFT: OREAOE3300
ISAK: DE33 7205 0001 0180 8515 00

Chequebank, Augsburg
BLZ 72040048, Kto. 1122049
BIC / SWIFT: COBADE3300
ISAK: DE33 7204 0048 0112 2340 00

Sparkasse, Landsberg
BLZ 7002000, Kto. 371398
BIC / SWIFT: SALLADE3300
ISAK: DE33 7002 0000 0000 3713 98

Landesbank Bayern-Weilheim, Ulm
BLZ 60050101, Kto. 463779
BIC / SWIFT: SOLADERT
ISAK: DE33 6005 0101 0004 4637 79

KBC Bank, München
BLZ 25020100, Kto. 700319
BIC / SWIFT: BAWKDE33
ISAK: DE33 2502 0000 0000 7003 19

KBC Bank & Sparkasse, München
BLZ 33330000, Kto. 0700015002
BIC / SWIFT: TUESDE33
ISAK: DE33 3303 0000 0700 0150 02

Machine à glace en Grains 120 Kg



Acier
Inoxydable



Panneau
de contrôle



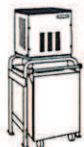
MF 26 + B193
(vendu séparément)



MF 26 + B393 + KBT103
(vendu séparément)



MF 26 + B393 + KBT103
(vendu séparément)



MF 26 + RB400
(vendu séparément)



Caractéristiques

- Jusqu'à 120 kg de production de glace quotidienne
- Carrosserie acier inoxydable Scotch Brite, angles arrondis pour une esthétique et une ergonomie améliorée, capot supérieur en ABS
- Panneaux indépendants amovibles sur les 4 côtés facilitant les interventions de maintenance et de contrôle
- Evaporateur renforcé en acier inoxydable AISI 304
- Broyeur de dernière génération en alliage spécifique,
- Maintenance réduite, motoréducteur auto-lubrifié,
- Compresseur hermétique
- Condenseur à air (AS) ou à eau (WS)
- Régulation électronique avec fonction d'autodiagnostic et alarmes visuelles
- En option régulation pressostatique du niveau d'eau pour fonctionnement avec eau déminéralisée
- Agent antimicrobien AgION intégré dans toutes les pièces plastiques moulées
- Réfrigérant R-134a sans CFC
- Produit une glace en grains, humide, extrudée juste en dessous de 0°C, contenant 25% d'eau résiduelle

Technologies MF 26



	+C°	24h		-C°	P L H	
		10°: 10°C	21°: 15°C			
		[kg]	[lbs]		[LxPxH mm]	
MF 26 AS		120	264	110	242	563x536x525
MF 26 WS		120	264	106	234	[LxPxH inches] 223/16" x 211/8" x 205/8"
						 [v/Hz/ph] 230/50/1
						 R 134 a

Cet appareil répond aux normes suivantes:



Humidité 25%

Glace dans sa forme la plus naturelle, malléable et simple d'utilisation, fabriquée à une température juste en dessous de 0° C, contenant 25 % d'eau résiduelle

2 Ans de Garantie

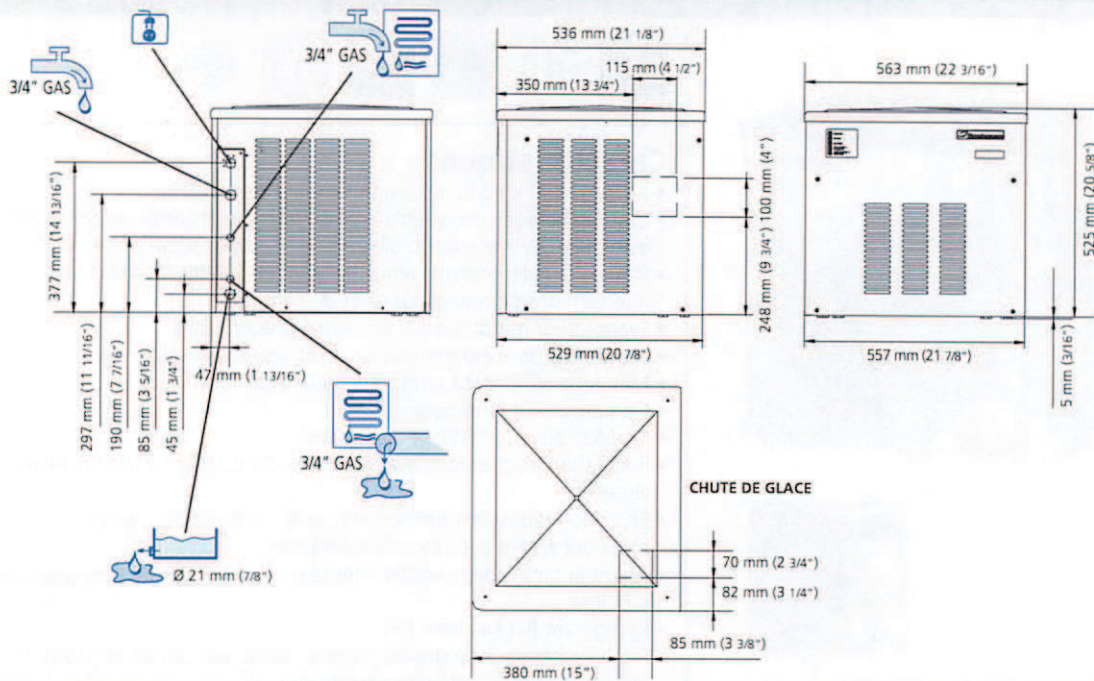
Assujettie aux limites et exclusions prescrites

Certification ISO 9001:2000

www.scodif.fr
www.scotsman-ice.com

Modèles et caractéristiques susceptibles de changement sans préavis

Machine à glace en grains 120 Kg



MF 26 REFROIDISSEMENT A AIR

°C	°F				kg
	50°	60°	70°	90°	
10°	120	116	112	104	kg
50°	264	256	247	229	lbs
21°	114	110	106	98	kg
70°	251	242	234	216	lbs
32°	103	99	95	87	kg
90°	227	218	209	192	lbs
38°	96	92	88	80	kg
100	212	203	194	176	lbs

MF 26 REFROIDISSEMENT A EAU

°C	°F				kg
	50°	60°	70°	90°	
10°	120	116	112	104	kg
50°	264	256	247	229	lbs
21°	110	106	102	94	kg
70°	242	234	225	207	lbs
32°	105	101	97	89	kg
90°	231	223	214	196	lbs
38°	103	99	95	87	kg
100	227	218	209	192	lbs

Minimum	Maximum
10°C (50°F)	40°C (104°F)
5°C (41°F)	35°C (95°F)
-10%	+10%
1 BAR 14 psi	5 BAR 70 psi

	+	-	[Btu/h]	[W]	[Ømm ²]	[W]	FUSE	100 Kg [kWh] - 100 Kg	[l/h]	[gal/h]	[kg]	[lbs]	[kg]	[lbs]
MF 26 AS	+	-	4090	1200	3 x 1,5	500	10 A	10.4	4	1	45	99	52	115
MF 26 WS	+	-	4090	1200	3 x 1,5	500	10 A	11.7	29	7,6	45	99	52	115

scotsman®

MANUAL DE SERVICE

MF 26

MF 36

MF 46

MF 56

MF 66

R 134 A / R 404 A

**Machines modulaires
électroniques à glace
en grains et supergrains**

SCOTSMAN EUROPE - FRIMONT SPA
Via Puccini, 22 - 20010 Pogliano M.se - Milano - Italy
Tel. +39-02-93960.1 (Aut. Sel.)- Telefax +39-02-93550500
Direct Line to Service & Parts:
Phone +39-02-93960350 - Fax +39-02-93540449
Website: www.scotsman-ice.com
E-Mail: scotsman.europe@frimont.it



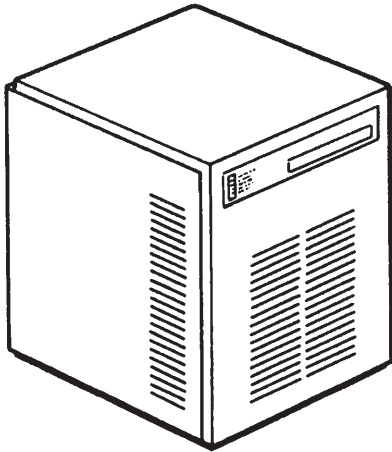
MS 1000.18 REV. 11-2008

**TABLE DES
MATIERES**

Table des matières	2
Caractéristiques techniques MF 26	3
Caractéristiques techniques MF 36	5
Caractéristiques techniques MF 46	7
Caractéristiques techniques MF 56	9
Caractéristiques techniques MF 66	11
 INFORMATIONS GÉNÉRALES ET INSTALLATION	
Introduction	13
Déballage et vérification-Fabrique de glace	13
Déballage et vérification-Cabine de stockage	14
Mise en place et de niveau	14
Branchements électriques	15
Branchements d'arrivée et d'évacuation d'eau	16
Liste de contrôle final	16
Installation pratique	17
 INSTRUCTIONS D'UTILISATION	
Mise en marche (Démarrage)	18
Vérifications de fonctionnement	20
 PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT	
Circuit hydraulique	23
Circuit frigorifique	24
Système mécanique	26
Caractéristiques de fonctionnement	27
Description des composants	28
 INSTRUCTIONS POUR LE REGLAGE ET LE REMPLACEMENT DES COMPOSANTS	
Réglage du niveau d'eau dans le cylindre freezer.	32
Remplacement du détecteur de sens de rotation moteur (Effet Hall)	32
Remplacement de la vis sans fin, du joint d'étanchéité d'eau, des roulements et de la bague d'accouplement	32
Remplacement du moto-réducteur	34
Remplacement du cylindre freezer	34
Schéma électrique	35
Diagnostic et dépannage	39
 INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE	
Généralités	41
Machine à glace	41
Nettoyage du circuit d'eau	42

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

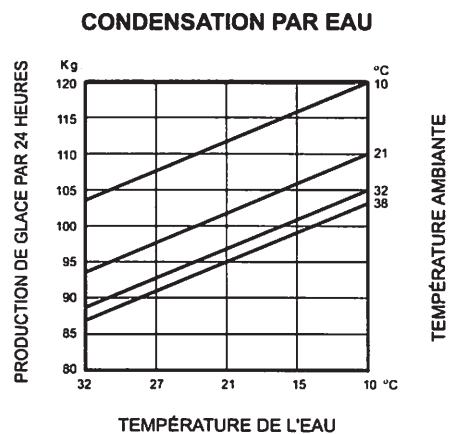
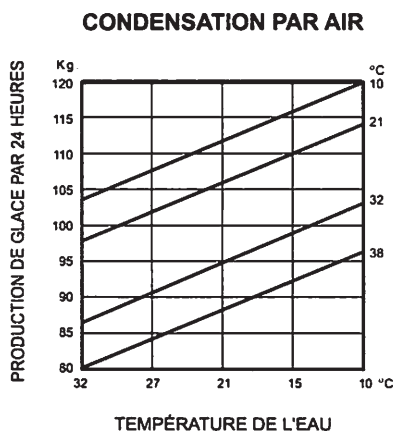
**MACHINE MODULAIRE À GLACE
EN GRAINS type MF 26**



Limite de fonctionnement

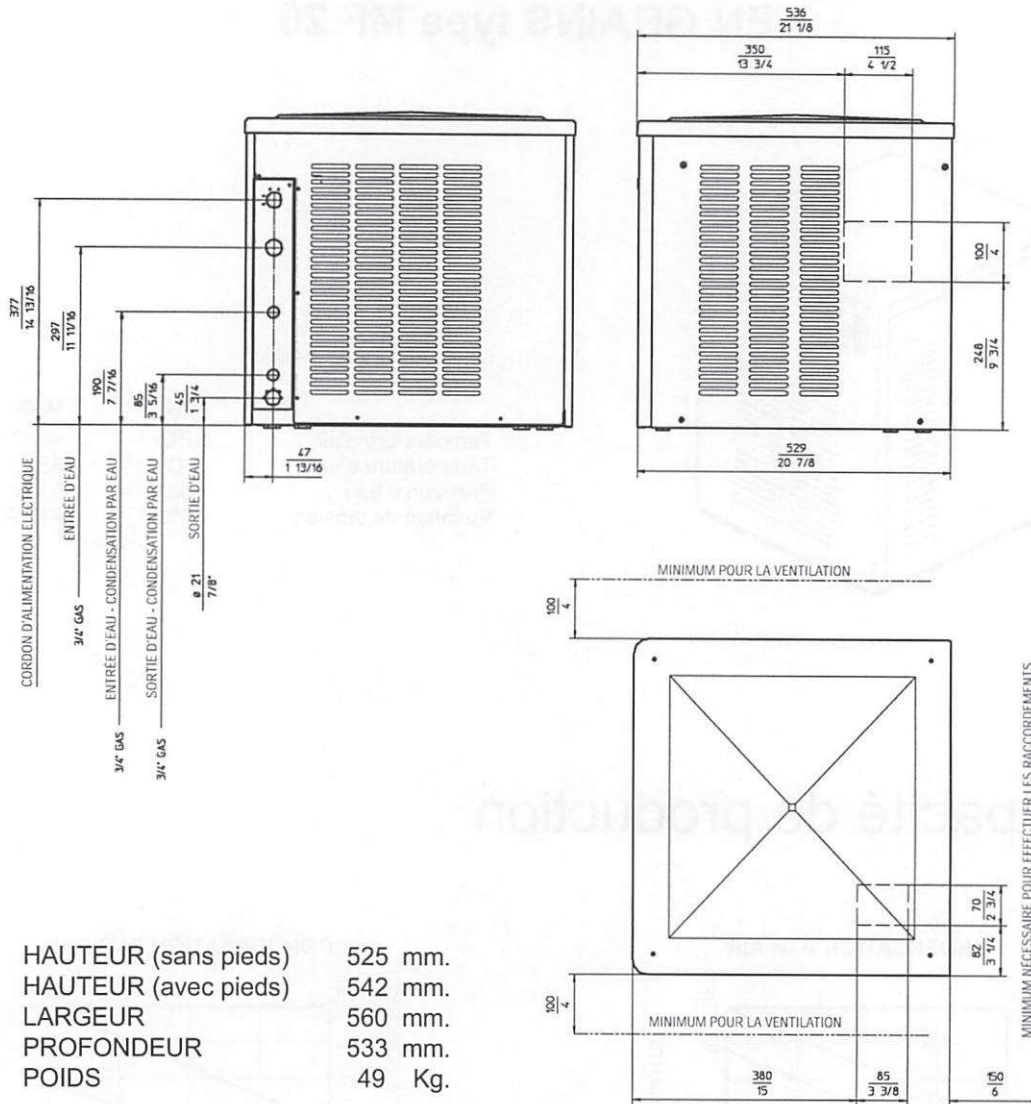
	MIN	MAX
Température d'air	10°C	40°C
Température d'eau	5°C	35°C
Pression d'eau	1 bar	5 bar
Variation de tension	-10%	+10%

capacité de production



NOTA. La capacité de production est directement liée à la température d'arrivée de l'air sur le condenseur, à la température de l'eau et à l'ancienneté de la machine.
 Pour conserver à votre machine à glace en grains **SCOTSMAN** sa capacité maximum de production, il est nécessaire de procéder périodiquement à son entretien comme reporté au chapitre correspondant.

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES



MF 26 - CARACTERISTIQUES GÉNÉRALES

Type	Mode de condensation	Finition	Puissance du compresseur (en ch)	Quantité d'eau nécessaire l/24 HR
MF26 AS	Air	Tôle. inox	3/8	120
MF26 WS	Eau			480*

Nature du courant en Volts	Intensité en A.	Intensité de démarrage	Puissance en W.	Consommation en Kwh par 24 hrs	N.bre et section des cables	Fusible A.
230/50/1	3.2	17	500	11	3 x 1.5 mm ²	10

* A 15°C temp. d'eau

INFORMATIONS GÉNÉRALES ET INSTALLATION

A. INTRODUCTION

Dans ce manuel vous trouverez les indications nécessaires et la marche à suivre pour réaliser: l'installation, le démarrage, le fonctionnement, l'entretien et le nettoyage des machines modulaire électronique à glace en grains et supergrains de la serie MF.

Ces machines électroniques ont été étudiées, conçues, construites et vérifiées avec le maximum de soin pour satisfaire la clientèle la plus exigeante.

D'autre part, ces produits se sont qualifiés et ils ont donc obtenu l'homologation des Comités électrotechniques et sanitaires comme: VDE, GS, SEV et WRC desqueles nous representons, à la suite, les sceaux correspondents.



En effet, ces fabriques à glace répondent bien aux sévères standards qualitatifs imposés par nous mêmes mais, elles répondent aussi bien aux normes de qualité et de sécurité prescrites par les susdites Comités, dont les inspecteurs techniques ont Sévèrement examiné soit les composants, qui doivent être absolument approuvés par eux même, ainsi que l'ensemble de la machine.

Ces inspecteurs se gardent le droit de vérifier, à tout moment, soit les machines sur le marché soit celles en cours de production en Usine, pour s'assurer qu'elles soient toujours construites selon les normes prescrites pour la sécurité de la clientèle.

NOTA. Pour préserver les caractéristiques de qualité et de sécurité des ces fabriques de glace, il est fondamentale d'effectuer les opérations d'installation et de maintenance strictement selon les instructions indiquées dans ce manuel de service.

Cabines de stockage de glace

Du fait que les machines à glace en grains de la serie MF - modulaires - fonctionnent en fabrication continue et ne sont pas équipées d'un compartiment à glace, il est nécessaire d'utiliser une cabine auxiliaire, par exemple une des cabines indiquées ci dessous:

B 193 S en combinaison avec les modèles **MF 26** et **MF 36**

B 393 S avec couvercle **KBT 103** en combinaison avec les modèles **MF 26**, **MF 36**, **MF 46** et **MF 56**.

B 550 S avec couvercle **KBT 1** et réhausse **KBS 75** pour augmenter la capacité de stockage en combinaison avec les modèles **MF 46** et **MF 56**.

B 1025 S en combinaison avec les modèles **MF 46** et **MF 56**.

B 1350 S en combinaison avec les modèles **MF 46**, **MF 56** et **MF 66**.

B. DÉBALLAGE ET VÉRIFICATION

Machine modulaire a glace

1. Appeler le distributeur ou le vendeur **SCOTSMAN** concerné de votre secteur.

2. Examiner l'extérieur du carton d'emballage et s'assurer qu'il n'y a pas d'avarie imputable au transport.

Celle-ci pouvant entraîner un dommage caché sur la machine, exiger un examen intérieur en présence du transporteur.

3. a) Couper et enlever les sangles en plastique maintenant le cartonage sur son socle.

b) Ouvrir le dessus du carton et enlever la plaque et les plots d'angle de polystyrène de protection.

c) Enlever entièrement la boîte en carton.

4. Démontez tous les panneaux de la machine et s'assurer qu'il n'y a pas de dégats à l'intérieur. Faire une déclaration auprès du transporteur dans le cas d'un dommage caché, comme indiqué au paragraphe 2 ci-dessus.

5. Enlever tous les supports intérieurs d'emballage et les rubans adhésifs de protection.

6. S'assurer que les tuyauteries frigorifiques ne frottent, ni ne touchent, ni entre elles ni à d'autres surfaces et que l'hélice du ventilateur du condenseur tourne librement.

7. Si c'est nécessaire mettre en place les vérins de mise à niveau dans les douilles situées sur la semelle de la machine, puis lever celle-ci en position verticale.

8. S'assurer que le compresseur repose bien sur ses "silenblocs".

9. S'assurer que la tension d'alimentation correspond bien aux indications mentionnées sur la plaque signalétique fixée à l'arrière du chassis.

ATTENTION. Tout incident occasionné par l'utilisation d'une mauvaise tension d'alimentation annulera vos droits à la GARANTIE.

9. Retirer du Mode d'Emploi la fiche de garantie et la remplir avec soin en y indiquant le type et le numero de série relevés sur la plaque signalétique. Envoyer un exemplaire à l'Usine Frimont.

Cabine de stockage (B 193 S - B 393 S - B 550 S)

1. Suivre les instructions indiquées aux repères 1, 2 et 3 du chapitre précédent pour procéder au déballage de la cabine de stockage glace.
2. Dévisser les deux vis de fixation et enlever la protection en tôle du raccord d'écoulement d'eau.
3. Coucher la cabine sur son côté arrière et procéder à monter les quatre pieds en correspondance de leur fixations, puis lever la cabine en position verticale.
4. Enlever tous les supports intérieurs d'emballage, les rubans adhésifs de protection et la glissière en plastique utilisée seulement pour les machines modulaire à glaçons.
5. Retirer du Mode d'Emploi la fiche de garantie et la remplir avec soin en y indiquant le type et le numero de serie de la cabine relevés sur la plaque signalétique.
Envoyer un exemplaire à l'Usine SCOTSMAN EUROPE / FRIMONT.

Cabine de stockage (B 1025 S - B 1350 S)

1. Suivre les instructions indiquées aux repères 1, 2 et 3 du chapitre précédent pour procéder au déballage de la cabine de stockage glace.
2. Coucher la cabine sur son côté arrière, ayant soin de protéger sa finition, pour avoir l'aisance d'enlever les boulons de fixation du socle support.
3. Visser les quatre pieds dans les quatre trous filetés qui se trouvent au dessous de l'embase de la cabine. Veiller que les quatre pieds soient serrés à fond. Lever la cabine en position verticale.
4. Raccorder le tuyau d'écoulement d'eau au raccord de 1" femelle situé dans la partie inférieure de l'embase de la cabine.

AVERTISSEMENT. Dans cet opération de raccordement, éviter un serrage trop fort. S'il est nécessaire d'effectuer une soudure au raccord, n'insistez pas trop avec la flamme soudante car la chaleur excessive qui vient à être conduite par le metal, peut bien faire fondre le filetage du raccord d'écoulement qui est en plastique.

5. Pour le modèle **B 1350 S** s'assurer de positionner la lucarne d'inspection dans ses propres guides situées sur les ouvertures de service de la cabine.

6. Retirer du Mode d'Emploi la fiche de garantie et la remplir avec soin en y indiquant le type et le numero de serie de la cabine relevés sur la plaque signalétique.
Envoyer un exemplaire à l'Usine SCOTSMAN EUROPE / FRIMONT.

Couvercle de cabine - KBT 1/103

1. Suivre les indications aux points 1 et 2 portées dans la procédure précédente pour le déballage de la cabine à glace.
2. Couper le cartonnage et enlever l'ensemble couvercle de cabine de son emballage.

C. LOGEMENT ET MISE DE NIVEAU

ATTENTION. Cette machine n'est pas faite pour fonctionner à l'extérieur lorsque les températures de l'air ambiant sont en dessous de +10°C ou au dessus de +40°C. Le fonctionnement prolongé hors de ces limites est considéré comme une utilisation anormale, ce fait annule les clauses du contrat de garantie SCOTSMAN.

1. Mettre en place la cabine de stockage et la machine dans l'emplacement qui leur est réservé.

Pour le choix de l'emplacement tenir compte:

- a) température ambiante du local compris entre +10°C et +40°C.
- b) température de l'eau d'alimentation compris entre +5°C et +35°C.
- c) endroit bien ventilé pour assurer un refroidissement correct du condenseur.
- d) espace suffisant pour accéder aux branchements à l'arrière. Un dégagement libre de 15 cm minimum est nécessaire autour de l'unité pour le passage de l'air frais sur le condenseur des groupes à air et son évacuation.

2. Mettre de niveau la cabine de stockage en utilisant les pieds réglables.

3. S'assurer que le joint supérieur de la **cabine de stockage B 393/550 S** ne soit pas fendu ou endommagé en manière de pouvoir garantir une bonne étanchéité entre la cabine et le couvercle KBT 1/103.

4. Monter le couvercle KBT 1/103 sur la cabine et fixer le en utilisant les boulons de fixation fournis avec. Le couvercle doit être monté sur la cabine de façon que l'ouverture de passage de glace se trouve vers le côté arrière.

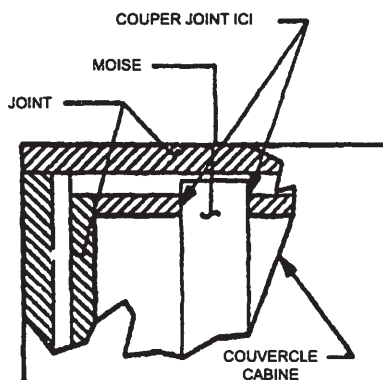
Insérer dans cette ouverture le manchon de raccordement goulotte.

5. Dans les **cabines B 1025 S e B 1350 S** enlever le couvercle en tôle inox de la cabine (Fixé par des vis).

6. Croquer sur le couvercle l'emplacement que sera occupé par la machine à glace et couper dans le couvercle inox, l'ouverture pour la canalisation de la glace et couvrir les bords de cette ouverture avec un ruban polyvinylique.

7. Placer soigneusement le joint autour de l'ouverture de passage glace du couvercle.

8. Positionner et installer les 4 moises en aluminium - profilés à U - en direction avant/ arrière.



NOTA. Le joint pour les parois de cabine, doit être coupé en correspondance des extrémités des moises comme illustré sur le croquis. Ne pas positionner aucune moise en correspondance de l'ouverture du passage glace.

9. Positionner le couvercle à sa place sur la cabine dans la façon suivante:

- Appuyer le côté arrière du couvercle sur le bord arrière de la cabine
- Abaisser le côté antérieur du couvercle pour le faire appuyer aux moises

- Visser et serrer les vis de fixation enlevées avant (Rép. 5)

10. Superposer la machine modulaire sur le couvercle de cabine ayant soin de faire coïncider l'extrémité inférieure de la goulotte de chute glace à l'ouverture avec manchon du couvercle.

NOTA. Cette fabrique de glace est équipée de composants délicats et de précision; il faut donc éviter de la cogner et de la choquer.

Installation de detentes de porte basculant (B 1025 S)

Nécessaire aux modèles B 1025 S quand la partie frontal de la machine à glace est à chas avec le côté frontal de la cabine.

1. Mettre la porte basculant en position ouverte (soulevée) puis positionner provisoirement le détente de porte sur la face frontale d'un des deux montants lateraux du chassis de la machine à glace et faire accrocher la porte ouverte sur le détente. A l'aide d'un ruban adhésif maintenir le détente dans la position qui se a déterminée.

2. Percer deux trous de 3 mm pour la fixation de chaque détente de porte.

3. Retirer les adhésifs de fixation provisoire des détentes et à l'aide des vis de fixation en dotation monter définitivement les détentes aux trous juste percés.

D. BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES

Déterminer en fonction des indications mentionnées sur la plaque signalétique (puissance, intensité) la dimension du cable nécessaire pour l'alimentation électrique de la machine.

Tous les machines SCOTSMAN sont expédiées complètement câblées avec leur cordon d'alimentation électrique. S'assurer que la machine a bien sa ligne d'alimentation qui est branchée à un interrupteur bipolaire murale pourvu des fusibles et d'un conducteur de terre. Voir la plaque signalétique pour déterminer le calibre du fusible.

Tout le cablage extérieur devra être conforme aux normes électriques en vigueur.

Vérifier la conformité du voltage de la ligne d'alimentation avec la plaque signalétique avant de brancher la machine.

La tension admissible maximum ne doit pas dépasser 10% de la valeur indiquée sur la plaque, même lors du démarrage. Le sous-voltage admissible ne doit pas dépasser 10%.

Un sous-voltage peut occasionner un mauvais fonctionnement et détériorer les contacts et les bobinages des moteurs.

Avant de brancher la machine vérifiez encore une fois la tension disponible contre les indications de la plaque signalétique.

NOTA. *Le branchements électriques doivent être fait par un professionnel dans le respect des normes locales.*

E. BRANCHEMENTS D'ARRIVÉE ET D'ÉVACUATION D'EAU

Généralités

Pour le choix du mode d'alimentation d'eau sur la machine à glace en grains ou supergrains de la serie MF il faudra tenir compte:

- a) Longueur de la tuyauterie d'eau
- b) de la clarté et de la pureté de l'eau
- c) de sa pression

La glace est obtenue à partir de l'eau. Les points ci-dessus sont donc importantes pour le bon fonctionnement de la machine.

Une pression trop basse, inférieure à 1 bar, peut être une cause de mauvaise fabrication de la glace.

L'utilisation d'eau contenant en quantité des sels minéraux aura tendance à provoquer un'entartrage des conduits d'eau et des parois intérieures du cylindre freezer, par contre l'utilisation d'eau trop adoucie, ou déminéralisée, causera la formation de glace granulaire sec et cristalin qui manquera de fluidité pour sa propre extrusion.

ATTENTION. *L'utilisation d'eau totalement adoucie (sans aucune constituant minéral), qui a une conductivité électrique inférieure à 30 μ S, donc qui ne permet pas la conduction de courant à basse tension entre les deux tiges détecteurs du niveau minimum d'eau dans le réservoir à flotteur, ne donnera pas lieu au démarrage de la fabrique à glace.*

Un'eau trop fortement chlorée ou ferrugineuse peut être améliorée en utilisant des filtres au charbon de bois ou au charbon actif.

Alimentation d'eau

Raccorder avec un tuyau flexible en plastique alimentaire ou avec un tube en cuivre, l'alimentation d'eau générale au raccord 3/4" GAS mâle d'arrivée d'eau de la machine.

Installer, à un endroit accessible, entre l'arrivée et la machine une vanne d'arrêt.

Si l'eau est très dure ou avec des impuretés en excès il faudra mieux considerer l'application d'un filtre efficace, positionné avec sa flèche dans le sens de circulation de l'eau.

Alimentation d'eau - Modèles refroidis par eau

Les machines à glace en grain SCOTSMAN en version à refroidissement par eau ont besoin de deux lignes d'alimentation d'eau séparées.

Une pour l'eau qui doit être transformée en glace et l'autre pour l'eau de refroidissement du condenseur.

Raccorder l'alimentation d'eau avec un tuyau flexible en plastique ou avec un tube en cuivre de 3/8" diamètre ext. au raccord de 3/4" GAS mâle d'arrivée d'eau de condensation en prenant soin d'installer une vanne d'arrêt à proximité de la machine.

Évacuation d'eau de la machine et de la cabine de stockage

Le tube d'évacuation recommandé est un tube en plastique rigide de 18 mm diamètre int. conduisant à un siphon de sol ouvert avec une pente de 3 cm par mètre.

Pour faciliter l'écoulement d'eau dans le tube d'évacuation il est nécessaire de mettre une prise d'air vertical au niveau du raccordement d'évacuation soit de la machine que de la cabine..

Évacuation d'eau - Modèles refroidis par eau

Dans le cas d'une machine à condensation par eau, il faut raccorder sur le raccord 3/4" mâle d'évacuation d'eau de condensation, un tuyau de vidange séparée conduisant à un siphon ouvert.

NOTA. *L'alimentation et l'évacuation d'eau doivent être installées par un professionnel dans le respect des normes locales.*

F. LISTE DE CONTROLE FINAL

1. Est-ce que la machine a été placée dans une pièce où la température ambiante ne descend jamais au dessous de +10°C durant les mois d'hiver?
2. Y-a t-il au moins 15 cm d'espace libre à l'arrière et autour de la machine pour une bonne aération?
3. La machine avec sa cabine ont ils été mise de niveau?
4. Tous les raccordements électriques et d'eau y compris la vanne d'arrêt ont-ils été effectués?
5. La tension électrique d'alimentation correspond t-elle bien aux indications de la plaque signalétique?

6. S'est-on assuré que la pression minimum de l'eau fournie ne sera jamais inférieur à 1 bar?

7. Avez-vous vérifié que toutes les tuyauteries frigorifiques et autres sont à l'abri des vibrations, de l'usure et d'un éventuel défaut?

8. Les boulons de blocage du compresseur ont-ils été retirés? S'assurer que le compresseur est bien calé sur ses silenblochs.

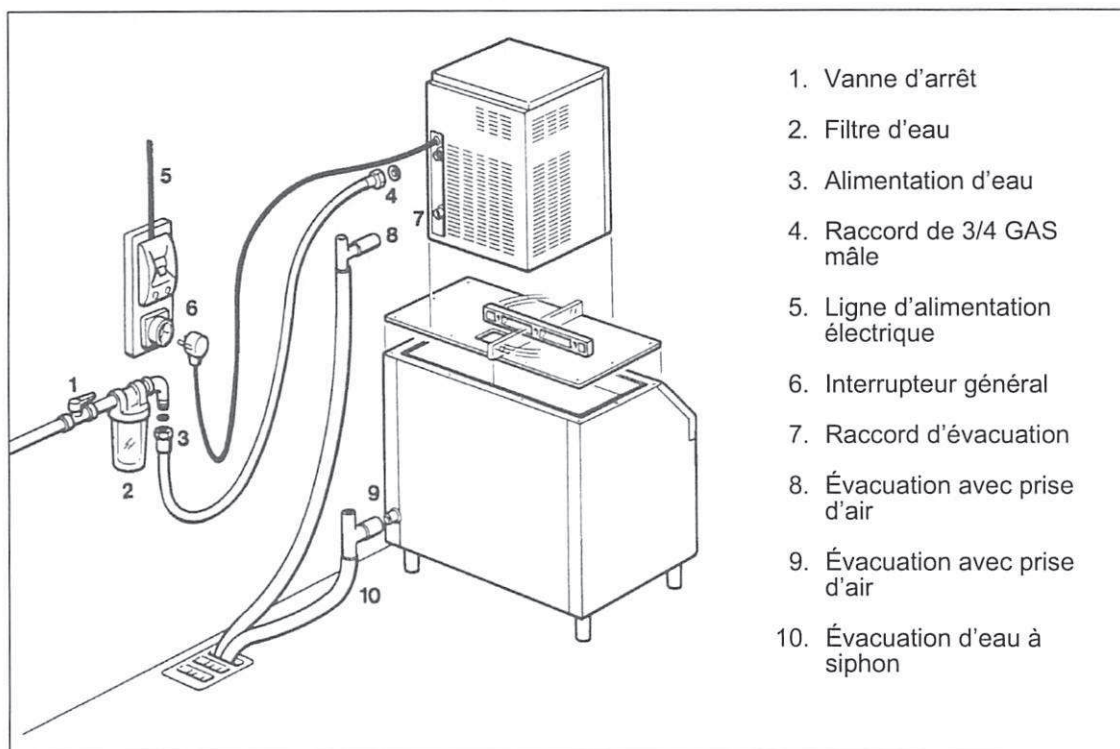
9. Les parois intérieures et extérieures de la cabine et de la machine ont-elles été essuyés proprement?

10. Avez-vous bien remis le manuel contenant les instructions d'utilisation au client? Avez-vous attiré son attention sur l'importance de l'entretien périodique de la machine?

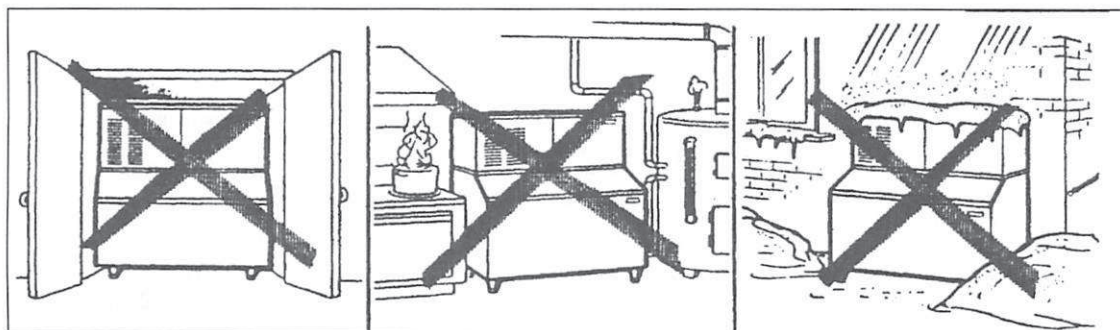
11. Avez-vous rempli correctement la fiche de garantie? Avez-vous bien vérifié le type et le numéro de série sur la plaque avant de l'envoyer?

12. Avez-vous donné le nom du client et son numéro de téléphone au représentant local SCOTSMAN de son secteur?

INSTALLATION PRATIQUE



ATTENTION. Cette machine à glace n'est pas prévue pour fonctionner à l'extérieur. L'utiliser pour des températures ambiante comprises entre +10°C et +40°C et d'eau comprises entre +5°C et +35°C.



INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

DÉMARRAGE

Après avoir installé correctement la fabrication de glace et avoir complété le branchement hydrauliques et électriques, effectuez les opérations de démarrage ci-dessous:

A. Ouvrir la vanne d'arrêt sur l'arrivée d'eau et mettre la machine sous courant en manoeuvrant l'interrupteur général de la ligne d'alimentation électrique.

Le **premier Témoin Vert** s'allume pour signaler que la fabrique à glace est sous courant.

NOTA. Chaque fois que la machine est sous courant électrique après un period d'arrêt causée par une coupure de courant, le **LED Rouge clignote** pour 3 minutes (60 minutes dans l'MF 66); après ce temps ou délai, la machine se met en route avec le démarrage du motoréducteur et, 5 seconds plus tard, du compresseur (Fig. 1).

B. À la fin de la phase d'attente, la machine passe automatiquement en fabrication de glace avec le démarrage des composants suivants:

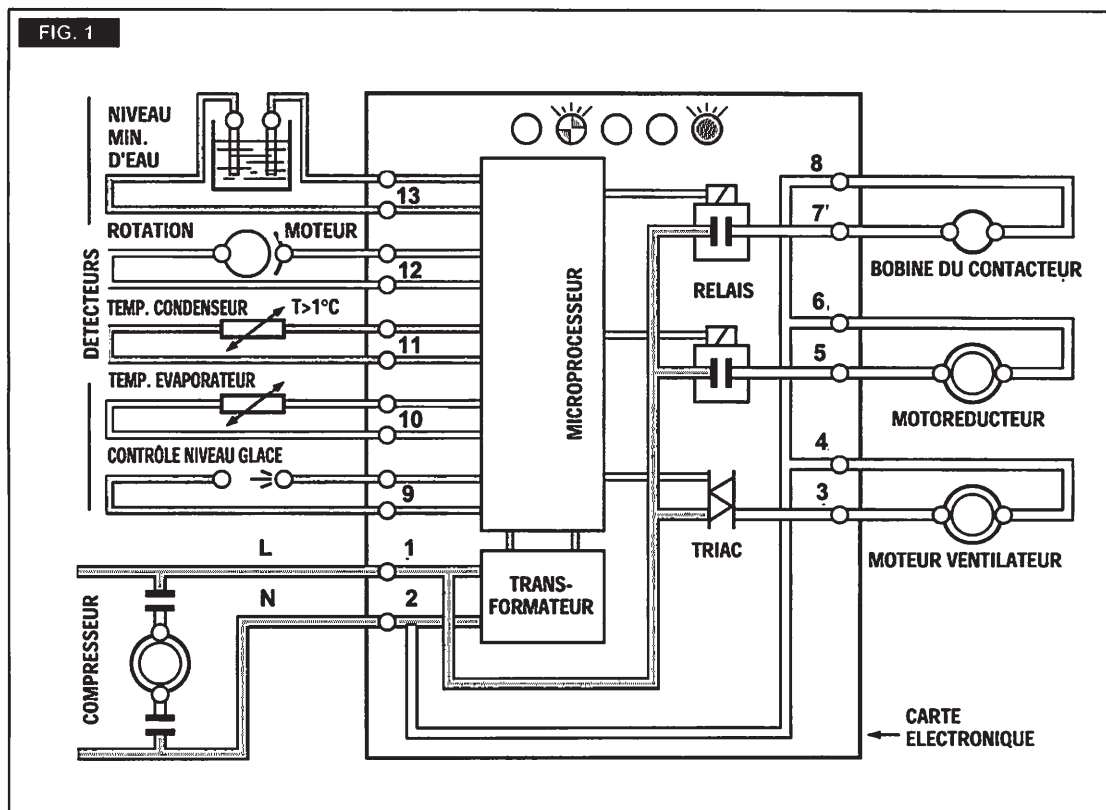
MOTOREDUCTEUR/S

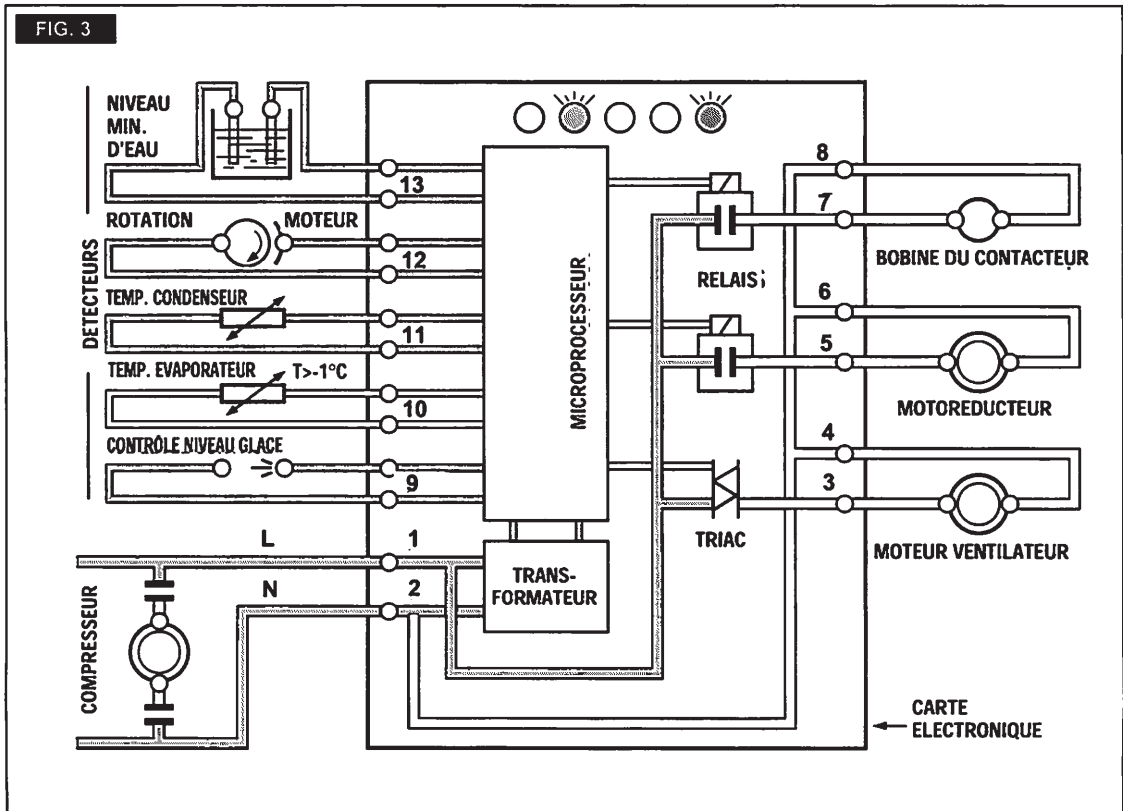
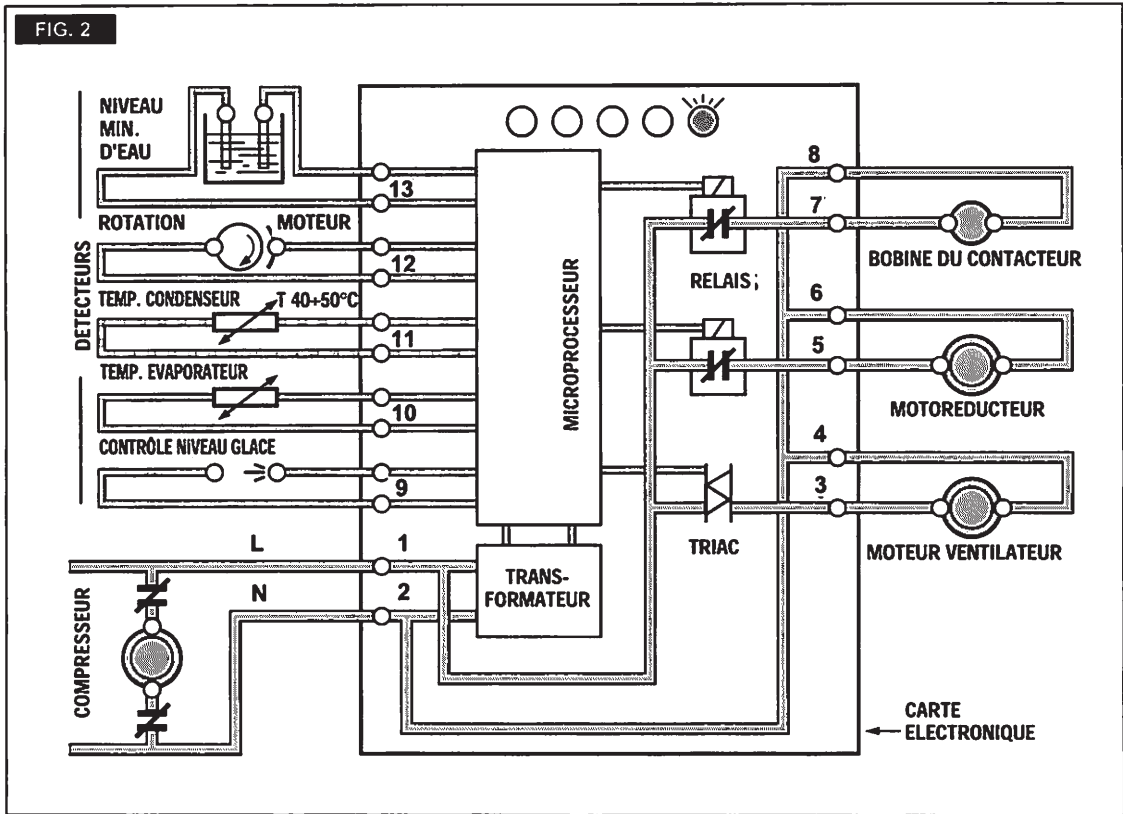
COMPRESSEUR

VENTILATEUR/S (pour les machines refroidis par air) qui est activé par le détecteur de température placé dans les ailettes du condenseur (Fig.2).

C. Après un délai de deux à trois minutes de marche, vérifier que la glace en grain sort du bec déverseur de l'évaporateur pour tomber dans la cabine.

NOTA. Les premiers grains de glace qui sortent de l'évaporateur ne sont pas assez dure car la température d'évaporation doit encore atteindre à la valeur de régime. Il faudra donc attendre une dizaine de minutes pour que la température d'évaporation décroît aux valeurs opératives.





NOTA. Si, après un délai de 10 minutes de marche, la température d'évaporation, détectée par la sonde correspondante, n'a pas baissée à une valeur inférieure à -1°C (pour manque partielle ou totale de fluide frigorigène, etc.), la fabrique à glace s'arrête avec le compresseur et, après 3 minutes, avec le motoreducteur aussi. Dans ce cas la 5ème Témoin Jaune clignote (Fig. 3).



Après avoir examiné la raison de la faible température d'évaporation, sans doute causée par une manque de fluide frigorigène ou par une sonde évaporateur inopératif, débrancher et rebrancher de nouveau la machine.

Écoulé le période d'attente de 3 minutes de durée, avec le LED Rouge clignotant, la machine se remet en route de nouveau.

NOTA. Sur les modèles refroidis par air, la haute pression (condensation) est maintenu entre deux valeurs préfixées par un détecteur de température placé dans les ailettes du condenseur.

Dans le cas où la température du condenseur monte à une valeur supérieur à 70°C dans les machines refroidi par air et à 60°C , dans les machines refroidi par eau, à cause du condenseur bloqué par la saleté ou d'une panne du ventilateur ou de manque d'eau de condensation, le détecteur de température arrête le fonctionnement de la machine avec le compresseur et, après 3 minutes, avec le motoreducteur aussi allumant simultanément, le Témoin ROUGE de haute température (Fig.4).

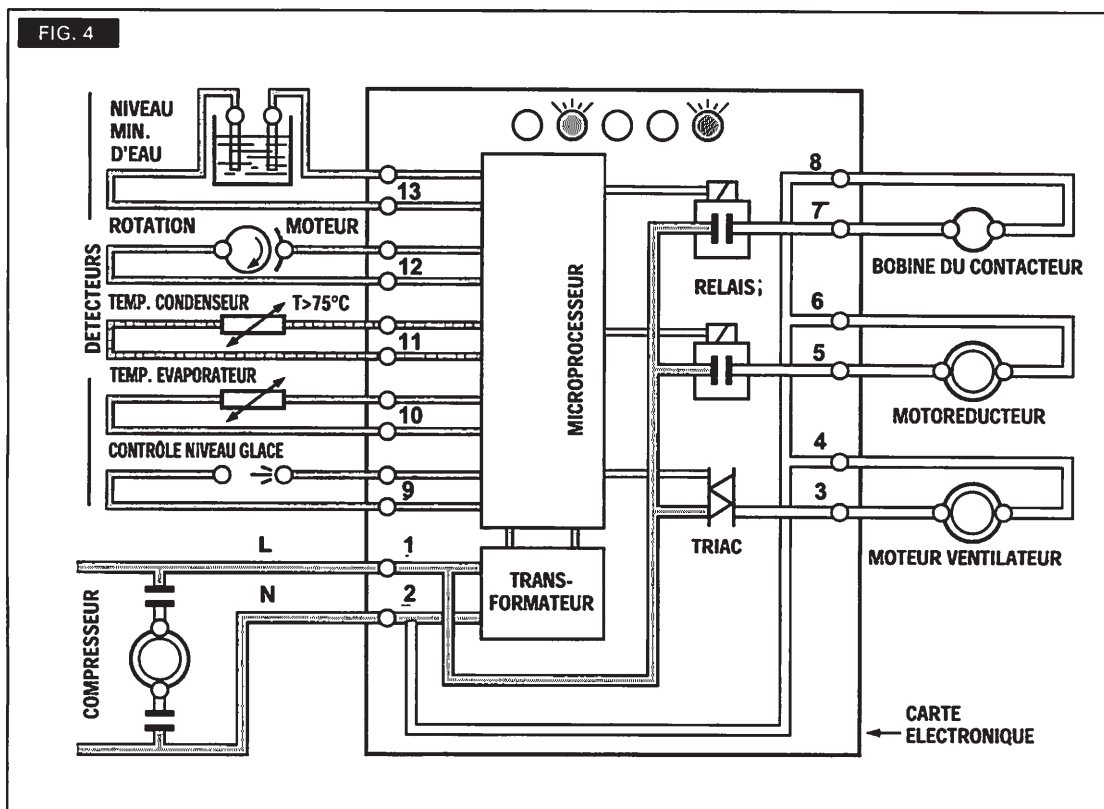


Après avoir examiné la raison de l'arrêt et avoir remédié à la situation, il faut débrancher et rebrancher de nouveau la machine comme indiqué dans la "NOTA" précédente.

VERIFICATIONS DE FONCTIONNEMENT

D. Si nécessaire, relier le jeu de manomètres de contrôle aux raccords "Schröder" HP et BP correspondants pour vérifier la haute et basse pressions du circuit frigorifique.

E. S'assurer de la correcte intervention de la sonde contrôlant le niveau d'eau dans le réservoir à flotteur en fermant la vanne d'arrêt sur l'alimentation d'eau.



Lorsque le niveau d'eau aura baissé au dessous des deux tiges détecteurs, la machine s'arrêtera à l'instant (compresseur et, après 3 minutes, le motoreducteur) avec l'allumage simultané du **Témoin Jaune** de manque d'eau (Fig.5).



NOTA. La sonde de contrôle de niveau d'eau détecte la présence d'eau dans le réservoir maintenant active un flux de courant - à basse tension - à travers l'eau du réservoir qui agit de conducteur entre les deux tiges détecteurs.

ATTENTION. L'utilisation d'eau totalement adoucie (sans aucune constituant minéral) qui a une conductivité électrique inférieure à 30 µS, donc qui ne permet pas la conduction de courant à basse tension entre les deux tiges détecteurs du niveau minimum d'eau dans le réservoir, ne donnera pas lieu au démarrage de la machine.

Le **Témoin Jaune** de manque d'eau, dans ce cas, s'allume même si l'eau ne manque pas.

Après avoir ouvert la vanne d'arrêt d'eau, l'eau remplit le réservoir à flotteur, le **Témoin Jaune** s'éteint et simultanément le **Témoin Rouge** commence à clignoter.

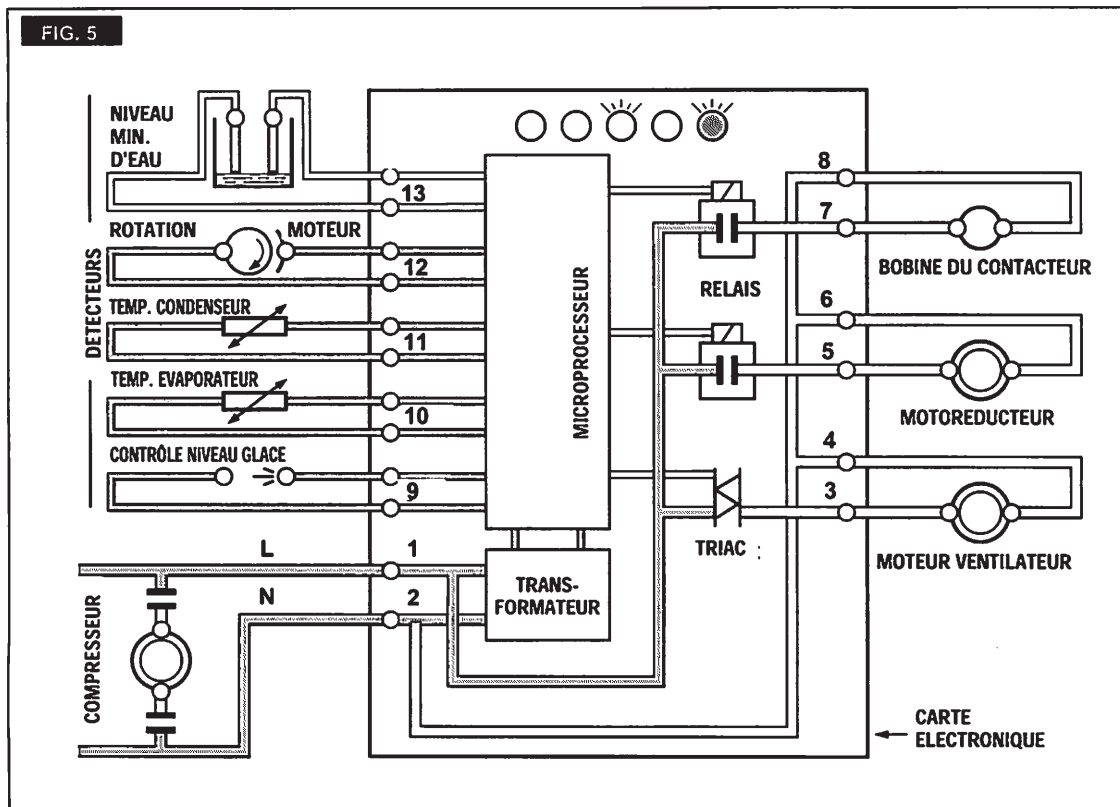
Écoulé le temps d'attente de 3 minutes la machine reprendre la fabrication de glace avec le démarrage du motoreducteur et puis, 5 seconds après, du compresseur.

F. Pour vérifier le bon fonctionnement du Détecteur (Oeil électronique) de niveau de glace stockée, mettez votre main entre les deux capteurs optiques situés à l'intérieur de la goulotte de sortie glace (un pour chaque goulotte dans les modèles MF 66) de manière à couper leur faisceau lumineux.

Le **2ème LED JAUNE** commence à clignoter et 6 seconds après la machine s'arrête (compresseur et, après 3 minutes, le motoreducteur) avec le **2ème TÉMOIN JAUNE** - de cabine pleine - qui s'allume simultanément (Fig.6).



Enlevez votre main de l'intérieur de la goulotte, le faisceau lumineux, qui vient de s'établir, (**TÉMOIN JAUNE** clignotant rapide) fait reprendre après 6 seconds, le fonctionnement de la machine avec le **Témoin Jaune** de la cabine pleine qui s'éteint.

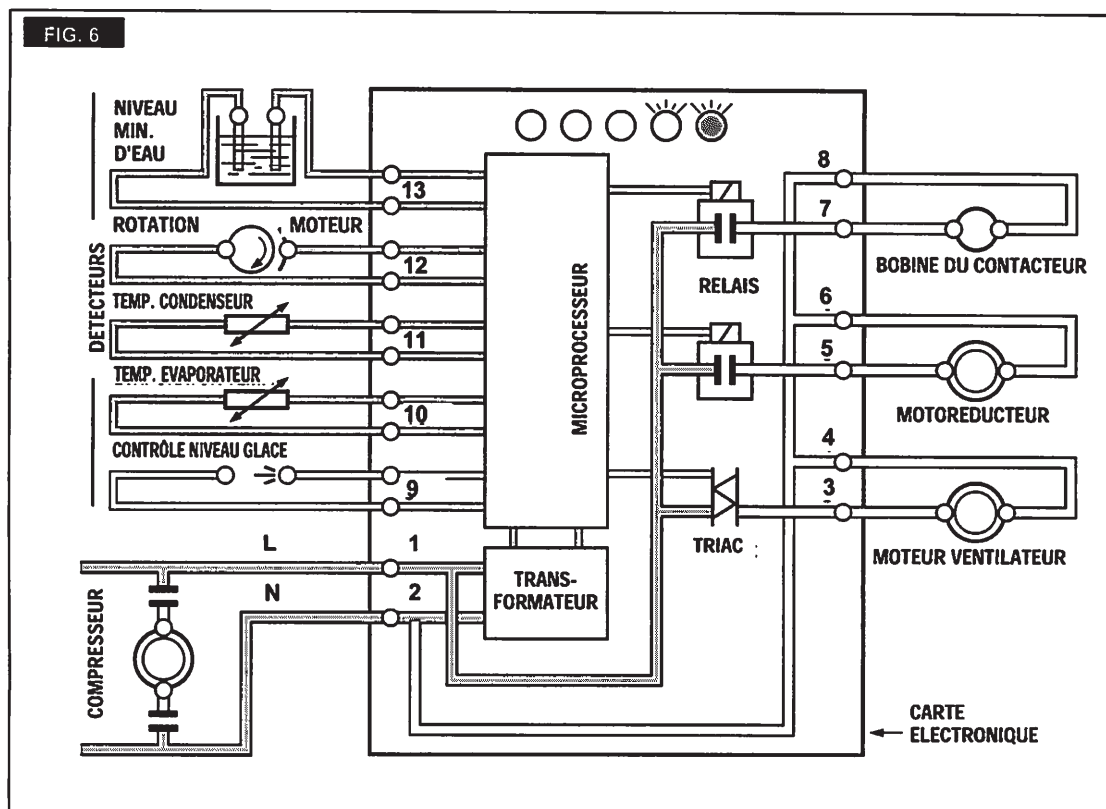


NOTA. Le contrôle du niveau glace dans la cabine (détecteur optique) n'est pas influençable par la température mais il peut bien être mise en difficulté par des sources lumineuses extérieures, ou par des dépôts calcaires, ou de la saleté qui peuvent se déposer directement sur les capteurs optiques.

Pour prévenir donc quelque situation de mal fonctionnement de la machine, à cause d'une fausse détection des ces capteurs optiques, il est conseillé de situer la fabrique à glace où elle ne peut pas être rallié par aucune source lumineux directe; il est aussi conseillé de maintenir la porte de cabine constamment fermée et de suivre les indications de nettoyage periodique des capteurs optiques comme spécifié dans la section MAINTENANCE ET NETTOYAGE.

G. Retirez, si montées, les manomètres des correspondents raccords HP et BP (Schröder) et serrez à fond les capuchons sur ces raccords puis re-montez les panneaux enlevés avant.

H. Expliquez avec soin au client/utilisateur les spécifications importantes de la machine, la mise en route et l'entretien, en parcourant toutes les procédures dans le MODE D'EMPLOI.



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

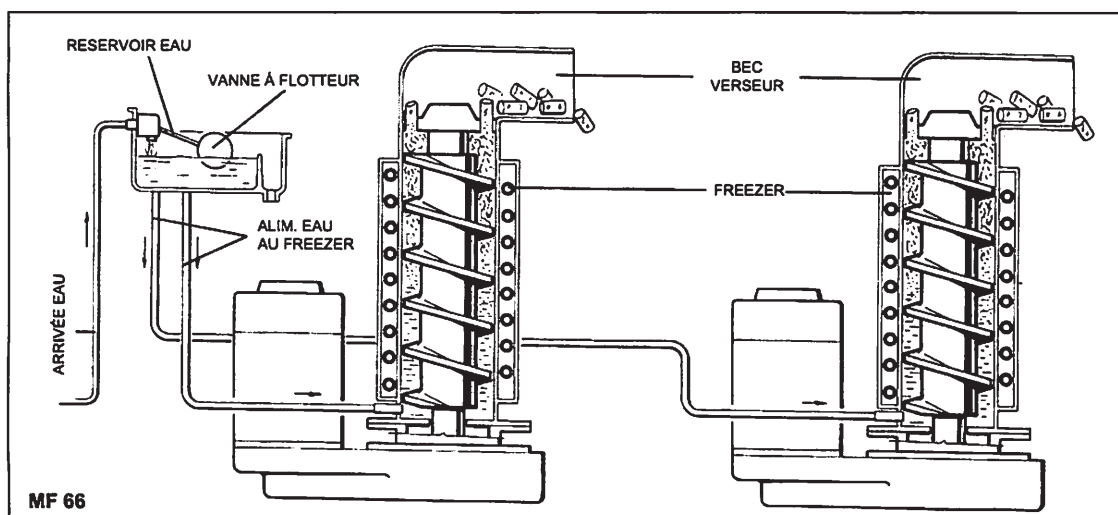
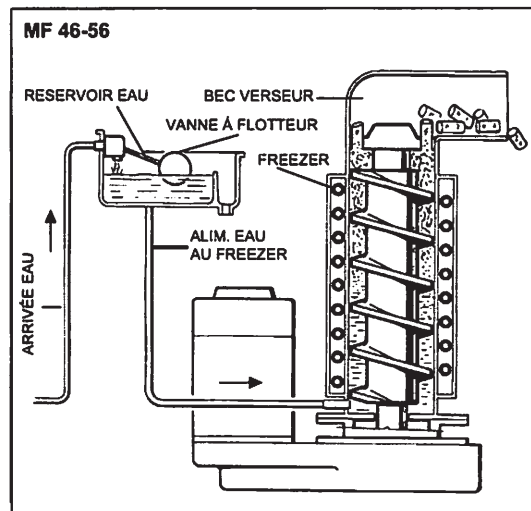
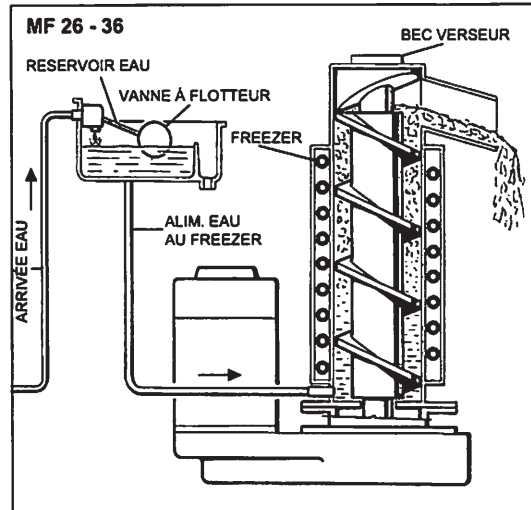
CIRCUIT HYDRAULIQUE

L'eau arrive dans la machine par la tuyauterie raccordée à la prise male d'arrivée dans la quelle est située une crépine filtre, puis elle se dirige vers le réservoir dans le quel elle entre par la vanne à flotteur.

NOTA. La présence d'eau à l'intérieur du réservoir à flotteur est détectée par une sonde à deux tiges qui fonctionne en conjonction avec la carte électronique. En effet à la carte arrive un flux de courant à basse tension - qui est conduite entre les deux tiges par l'eau du réservoir; une manque d'eau ou la présence d'eau ayant une conductivité électrique inférieure à $30\mu S$ (eau déminéralisée) cause la coupure du flux de courant à la carte électronique et par conséquent l'arrêt de la machine avec l'allumage simultané du **Témoin Jaune** de "manque d'eau".

Le réservoir d'eau est positionné à côté du cylindre freezer à une telle hauteur qui, pour vase communicant, permet de maintenir à l'intérieur du freezer, le niveau correct et constant d'eau.

L'eau passe ensuite du fond du réservoir au fond de l'évaporateur par un tuyau plastique de raccord. Dans l'évaporateur l'eau se transforme en glace sous l'effet de la température négative d'évaporation. Une vis sans fin en acier inox, située à l'intérieur du freezer entraîne la glace constamment vers le haut du cylindre freezer. La vis sans fin, plongée dans l'eau qui pénètre à l'intérieur du cylindre freezer est entraînée - en rotation anti horaire - par un motoréducteur, pour entraîner la couche de glace en formation constant sur les parois intérieures du freezer.



La couche de glace, qui monte constamment vers l'extrémité supérieure du freezer, devient épaisse de plus en plus et quand elle arrive en contact avec le broyeur de glace, elle subit une certaine compression pour se craquer en petits grains qui, à travers le bec déverseur et goulotte, tombent dans la cabine de stockage.

En mettant en marche la machine, par l'interrupteur général, on fait commencer le processus de fabrication de glace; ce processus va à continuer en forme constante jusqu'à ce que la cabine de stockage se remplit avec le niveau de glace qui coupe le faisceau lumineux du contrôle optique.

En effet, lorsque la glace coupe le faisceau lumineux infrarouge du contrôle optique de niveau de glace (sur les MF 66 est suffisant la coupure d'un seul contrôle) la machine s'arrête (compresseur et, après 3 minutes, le motoreducteur) avec l'allumage du Témoin Jaune de cabine pleine.

NOTA. La coupure du faisceau lumineux du contrôle optique vient à être signalée par le clignotage du LED Jaune - Cabine pleine. Si cette coupure persiste pour une durée supérieure à dix seconds, la machine s'arrête avec l'allumage du Témoin Jaune. Le délai de dix seconds sert à éviter des arrêts - pas voulus - de la fabrique de glace quand le faisceau lumineux vient à être coupé pendant quelque instant seulement, comme, par exemple, quand les grains de glace tombent dans la goulotte.

Au fur et à mesure que la glace est retirée de la cabine et donc l'extrémité inférieure de la goulotte vient libérée de la glace, le faisceau lumineux se retablit (TÉMOIN JAUNE clignotant rapide) et écoulés 6 seconds, la machine reprendre la fabrication de glace avec le Témoin Jaune qui s'éteint.

CIRCUIT FRIGORIFIQUE

Le gaz réfrigérant est refoulé par le compresseur dans le condenseur, où il est refroidi et condensé en liquide par l'air ou par l'eau de refroidissement.

Le réfrigérant liquide traverse le filtre déshydrateur et passe en suite par le tube capillaire où, l'échange de chaleur lui fait perdre un peu de sa pression et de sa température.

Le réfrigérant liquide pénètre dans le serpentin évaporateur (qui est un tube de diamètre supérieur à celui du capillaire) ou cylindre évaporateur où il se détend et commence à partiellement s'évaporer.

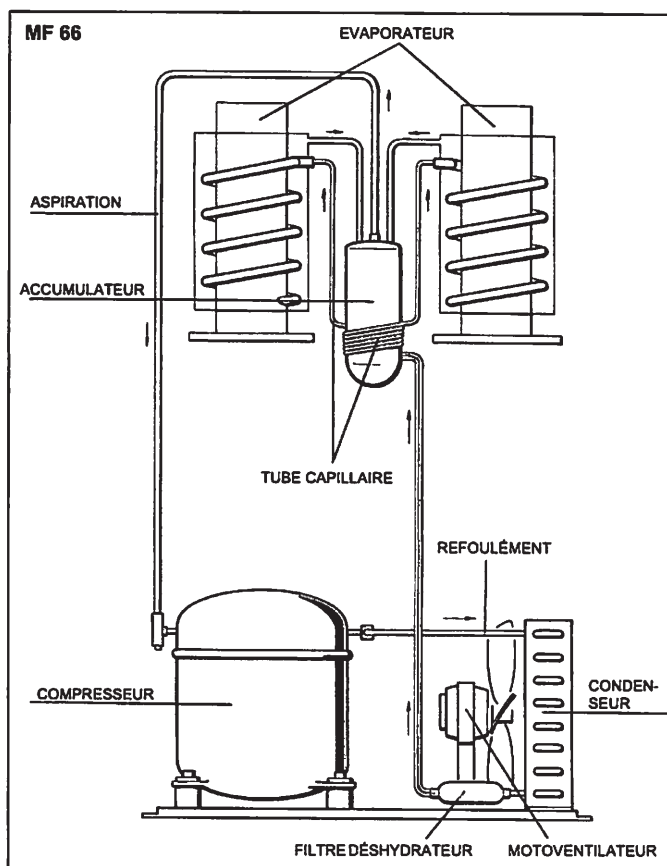
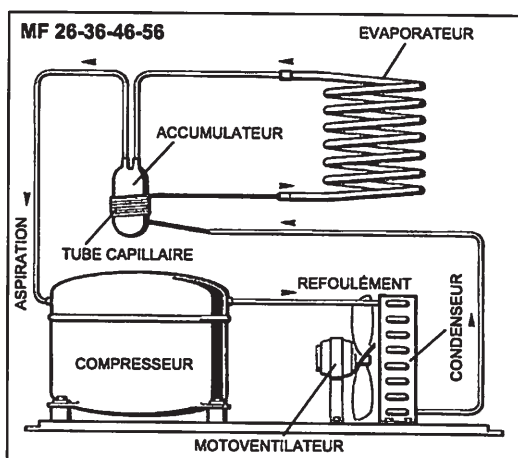
En s'évaporant, il absorbe la chaleur de l'évaporateur et de tout ce qui est en contact avec lui (par exemple l'eau qu'il contient) et il change en vapeur.

Le réfrigérant en vapeur passe en suite au travers de l'accumulateur, où toute trace de liquide est vaporisé, puis il retourne au compresseur totalement en vapeur - via tuyauterie d'aspiration - où il échange de la chaleur avec le capillaire - pour être refoulé de nouveau.

La haute pression du réfrigérant varie entre 8 et 9 bar (MF 26) et entre 17 et 18 bars (MF 36 - 46 - 56 - MF 66).

La haute pression est maintenue entre ces valeurs par l'action de contrôle du détecteur de température du condenseur (capteur placé entre les ailettes du condenseur à air ou sur le tube de sortie du condenseur à eau).

Sur les versions à refroidissement par air, quand le capteur de température du condenseur détecte



la montée de la température au dessus d'une certaine limite, il change sa résistance électrique de manière à faire varier la tension d'alimentation du TRIAC, ainsi il met en fonctionnement le Moto-ventilateur.

Quand se vérifie la situation contraire, c'est à dire, la température du condenseur descend au dessous d'une valeur limite, le capteur change sa résistance pour réduire le flux électrique à la carte électronique et couper, par conséquent, le fonctionnement du moto-ventilateur.

Sur les appareils à refroidissement par eau, la haute pression est contrôlé par la vanne pressostatique qui, reliée par son tube capillaire à la ligne du réfrigérant liquide, module le débit d'eau de refroidissement du condenseur de façon de maintenir la haute pression à une valeur constante de 8.5 bar (MF 26) et de 17 bar (MF 36 - 46 - 56 - MF 66).

NOTA. Dans le cas où le capteur de température du condenseur détecte que la température a dépassé la valeur de 70°C dans les machines refroidi par air et à 60°C, dans les machines refroidi par eau, pour une des causes suivantes.

CONDENSEUR A AIR OBSTRUE
PASSAGE D'EAU INSUFFISANT (dans le condenseur à eau)

MOTO-VENTILATEUR EN PANNE
(machines à air)

TEMPERATURE AMBIANTE TROP ÉLEVÉE (>43°)

il arrête instantanément le fonctionnement de la machine (compresseur et, après 3 minutes, le motoreducteur) et provoque l'allumage du témoin Rouge de température élevée.

Ce fait a lieu pour prévenir un fonctionnement de la machine dans des conditions extrêmes et dangereux.

Pour remettre la machine en fonctionnement, après avoir examinée la cause qui a amenée à une excessive température de condensation il est nécessaire de débrancher et rebrancher la machine.

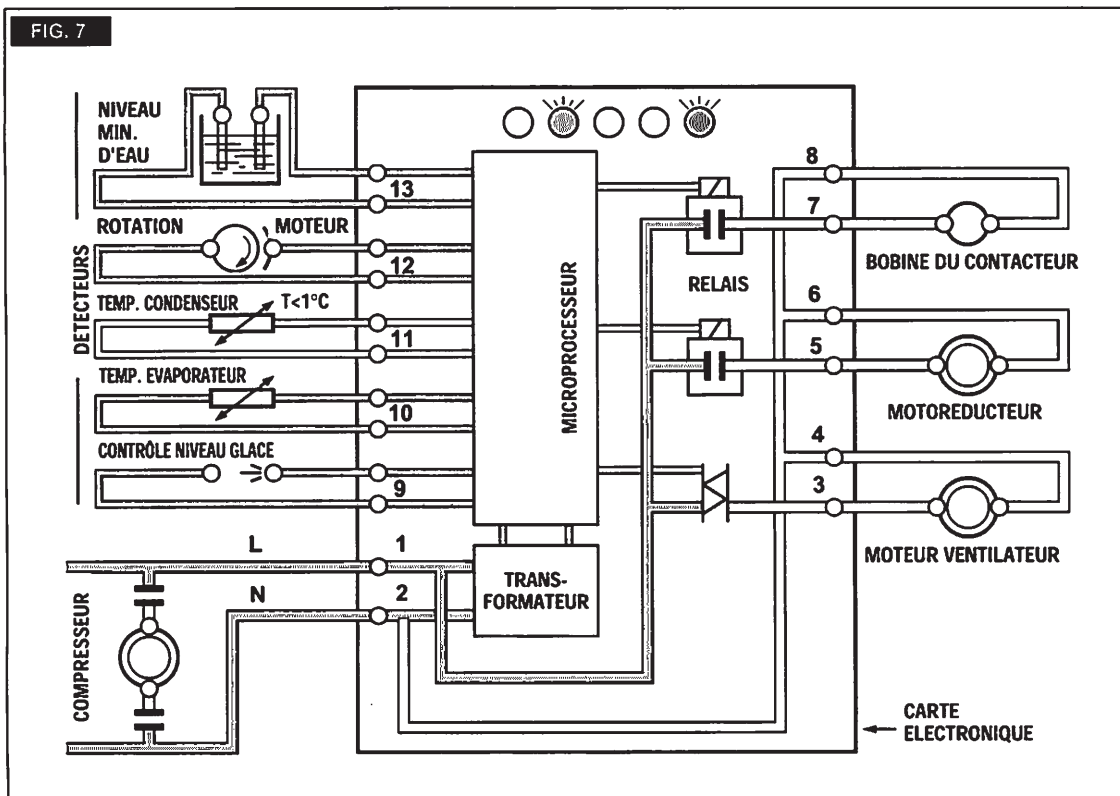
Ecoulé le période d'attente de 3 minutes de durée, avec le LED Rouge clignotant, la machine se mette de nouveau en route.

Le même détecteur de température de condensation a également une seconde fonction de sécurité qui consiste à prévenir la mise en route de la machine, quand la température ambiante (détecté par le même senseur) est inférieure à 1°C (Fig. 7).

Même dans ce cas la, pour remettre en fonctionnement la machine, après avoir remédié à la température ambiante trop basse et après s'être-on assuré que l'eau du réservoir à flotteur n'a pas gelée, il faut débrancher et rebrancher la machine comme indiqué dans la "NOTA" précédente.

La basse pression, en conditions d'ambiance normales, se décroît sur une valeur de 0.5 bar (MF 26) et de 2.4 + 2.6 bar (MF 36 - 46 - 56 - MF 66) après quelque minute de marche.

Cette valeur pourrait varier de 1 ou 2 dixièmes de bar, plus ou moins, en rapport à la variation éventuelle de la température de l'eau qui arrive dans le cylindre freezer.



NOTA. Si après 10 minutes de marche, la température du réfrigérant à la sortie de l'évaporateur détectée par la sonde correspondante, n'a pas baissée à une valeur inférieure à -1°C , la fabrication de glace s'arrête (compresseur et, après 3 minutes, le motoreducteur) et le 5ème Témoin Jaune clignot.

En cas que le moteur n'arrive pas à démarrer ou il tend à tourner en sens inverse (il est suffisant un seul des deux moteurs de la MF 66) ce dispositif électromagnétique cause l'arrêt immédiat de la machine (compresseur et motoreducteur ensemble) à glace et l'allumage du Témoin Jaune d'alarme (Fig. 8).

SYSTEME MÉCANIQUE

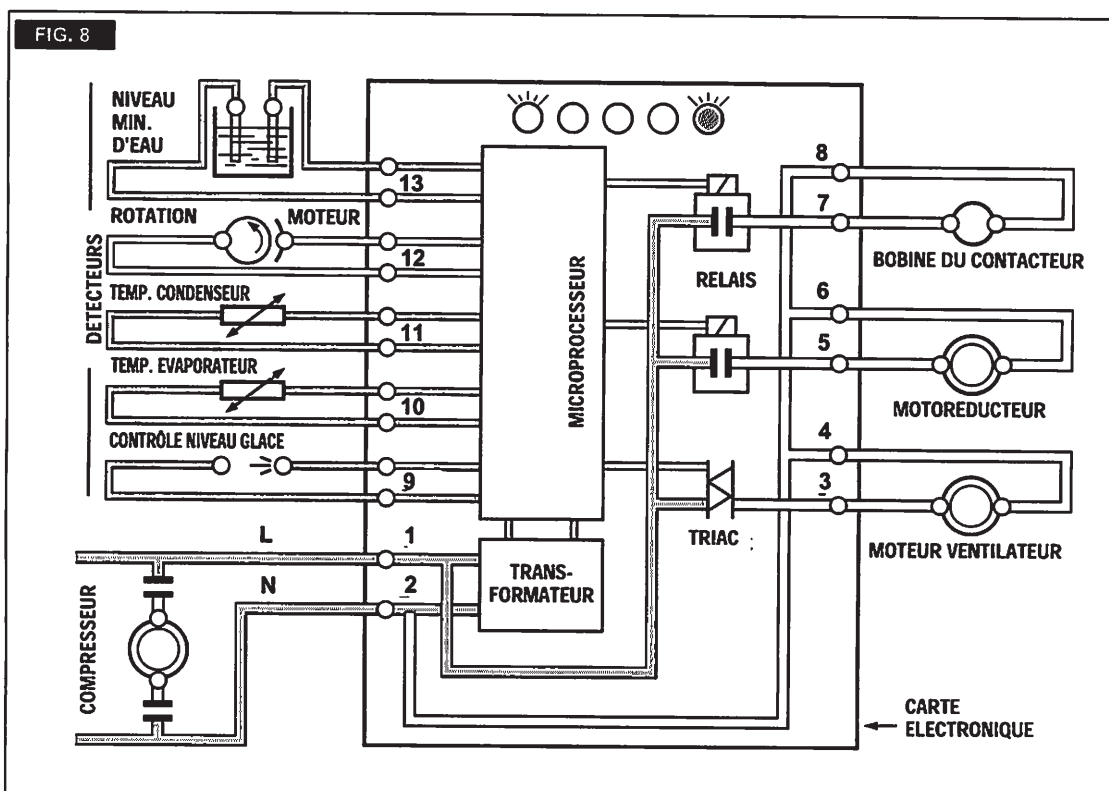
Le système mécanique des machines à glace en grain SCOTSMAN est constitué principalement par un ensemble motoréducteur qui entraîne, par un manchon d'accouplement, une vis sans fin placé verticalement à l'intérieur du cylindre freezer (deux ensembles dans les MF 66). L'ensemble motoréducteur, qui est constitué par un moteur monophasé avec condensateur permanent monté sur une boîte de réduction à engrenages et pignons, entraîne la vis sans fin à une vitesse de 9,5 rév. par minute.



Pour remettre la machine en fonctionnement après avoir examinée la cause qui a amenée à l'arrêt de la machine, il est nécessaire de couper et remettre l'alimentation électrique par l'interrupteur général. Écoulé le period d'attente de 3 minutes de durée, avec le Témoin Rouge clignotant, la machine se mette de nouveau en route.

NOTA. La rotation dans le bon sens du moteur du réducteur (chaq'un des deux dans le modèle MF 66) est maintenu sous contrôle par un dispositif électromagnétique monté sur le bout de l'axe du rotor. Ce dispositif étant basé sur l'effet Hall développe un champ magnétique rotatif avec un senseur qui en relève les variations et le cas échéant il transmet un signal électrique à la carte électronique.

Températures d'eau et d'ambiante trop basses (nettement inférieures aux limitations de fonctionnement qui sont respectivement de 5°C et de 10°C) ou coupures répétitives de l'alimentation d'eau au freezer (tuyau de raccordement du réservoir au freezer partiellement bouché) peuvent causer la formation de glace assez dur et compact qui entraîne des conditions de surcharge directement répercutées sur les composants d'entraînements et leur régime de vitesse.



Quand le motoréducteur ralentit sa vitesse à un régime inférieur à 1300 rev/min. ainsi que les normales 1400 rev/min. à cause d'une prise en glace dans le freezer, le dispositif électromagnétique, monté sur la partie supérieure du moteur, envoie un signal électrique à la carte électronique qui **arrête la machine** (compresseur et motoreducteur ensemble) avec l'allumage du **Témoin Jaune** d'avertissement (La même chose se vérifie lorsque le moto-réducteur tend à tourner en sens inverse).

Ce-la pour prévenir un'usure prémature des composants (mécaniques et électriques) du système d'entraînement, en évitant leur de supporter des surcharges pour des temps assez longs.

NOTA. Pour remettre la machine en fonctionnement, après avoir examinée et éliminée la cause qui a amenée à l'arrêt de la machine, il est nécessaire de couper et remettre l'alimentation électrique par l'interrupteur général.

Détente du Réfrigérant:

Tube Capillaire

CHARGE DE REFRIGERANT R 134 A

	Refroid. à air	Refroid. à eau
MF 26	440 gr	400 gr

CHARGE DE REFRIGERANT R 404 A

	Refroid. à air	Refroid. à eau
MF 36	660 gr	520 gr
MF 46	750 gr	600 gr
MF 56	880 gr	820 gr
MF 66	2.400 gr	1.200 gr

NOTA. Avant de procéder à une charge, vérifier toujours la plaque signalétique sur chaque machine pour s'assurer de la charge de réfrigérant spécifique. Les charges indiquées sont en rapport aux conditions de fonctionnement moyennes.

PRESSIONES DE FONCTIONNEMENT (AVEC TEMPERATURE AMB. DE 21°C)

	MF 26	MF 36 - 46 - 56	MF 66
Haute pression:			
Refroid. à air	8 ÷ 9 bar	17 ÷ 18 bar	17 ÷ 18 bar
Refroid. à eau	8.5 bar	17 bar	17 bar
Basse pression	0.5 bar	2.5 bar	2.2 bar

DESCRIPTION DES COMPOSANTS

A. Détecteur de température d'évaporateur

Le capteur de ce détecteur est placé à l'intérieur de son tube de logement (gaine) qui est soudé au tuyau de sortie réfrigérant du freezer; il détecte la température du réfrigérant qui va en aspiration et il signale la normalité ou moins à la carte électronique par un flux de courant à basse tension. Selon la gradualité du flux de courant qu'il y arrive, le microprocesseur permet ou moins à la machine de continuer à fonctionner. Dans le cas que la température d'évaporation ne baisse pas à une valeur inférieure à -1°C , après dix minutes de marche, à cause d'une manque éventuelle de réfrigérant, le microprocesseur arrête le fonctionnement de la machine et allume le 5ème Témoin Jaune (clignotant).

B. Détecteur de niveau d'eau dans le réservoir

Ce détecteur est constituée par deux tiges en acier inox fixée verticalement à la face intérieure du couvercle du réservoir et électriquement reliées au circuit à basse tension de la carte électronique. Les bouts inférieures des ces tiges sont plongés dans l'eau du réservoir et à travers les sels minéraux de cette eau maintiennent entre eux un flux de courant à basse tension qui - ce dernier - confirme au microprocesseur la situation d'eau correct dans le réservoir.

NOTA. La manque d'eau ou autrement l'utilisation d'eau sans aucune constituant minéral (avec une conductivité inférieure à $30\ \mu\text{S}$), ne permet pas la conduction de courant entre les deux tiges et par conséquent le microprocesseur arrête ou ne permet pas à la machine de fonctionner, signalant cette situation en allumant le Témoin Jaune.

C. Détecteur de température du condenseur

Le capteur de ce détecteur, qui se trouve entre les ailettes du condenseur à air ou en contact avec le serpentin du condenseur à eau, détecte les variations de température du condenseur; cette température fait varier la résistance électrique du capteur et donc la tension d'alimentation du TRIAC de la carte électronique. Celui-ci devient passant à partir d'une certaine valeur et commande ainsi le moto-ventilateur qui s'arrête lorsque la tension d'alimentation est inférieure à cette valeur.

En définitive, ce détecteur fait marcher le motoventilateur quand la température du condenseur atteint une certaine valeur et l'arrête quand la température de condensation descend. Lorsque la température du capteur de ce détecteur vient à se trouver à une valeur inférieure à $+1^{\circ}\text{C}$ (température ambiante trop basse) le microprocesseur de la carte ne permet pas à la machine de fonctionner jusqu'à ce que la température du capteur et donc de l'ambiante remonte à des valeurs plus correctes.

Dans le cas où la température du condenseur monte à une valeur supérieure à 70°C dans les machines refroidi par air et à 60°C dans les machines refroidi par eau, le détecteur fait arriver à la carte un signal électrique tel qui provoque l'arrêt immédiat de la machine.

NOTA. Après les deux susdites situations, la machine ne pourra que démarrer à la suite d'une coupure et remise en fonction de l'alimentation électrique.

D. Dispositif de contrôle vitesse et sens de rotation du motoréducteur (Deux sur le Modèle MF 66)

Ce dispositif (monté sur tous les deux motoréducteurs du modèle MF 66) est monté dans son logement situé sur la partie supérieure du moteur et il détecte par un champ électromagnétique (effet Hall) la vitesse et le sens de rotation du moteur.

Lorsque la vitesse ralentit à un régime inférieur à 1300 rev/min. le signal électrique qui arrive au microprocesseur de la carte est tel que - ce dernier - arrête à l'instant le fonctionnement de la machine avec l'allumage simultané du Témoin Jaune d'alarme.

La même intervention se passe quand le moteur tend à démarrer en sens invers (sens anti-horaire) pour éviter la prise en glace totale de la vis sans fin du freezer.

NOTA. Après les deux susdites situations, la machine ne pourra que démarrer à la suite du re-enclenchement du bouton de rearmement ou à la suite d'une coupure et remise en fonction de l'alimentation électrique.

E. Détecteur optique de niveau de glace (Deux dans le model MF 66)

Placé à l'estérieur de la chute de glace (un pour chaque chute dans le model MF 66) l'oeil électronique détecte la présence de la glace entre ses capteurs pour arrêter le fonctionnement de la machine.

En effet, quand le niveau de glace qui tombe dans la cabine monte de manière à couper le faisceau lumineux des capteurs optiques, premièrement le LED JAUNE commence à clignoter et, si l'interruption du faisceau lumineux se prolonge plus de 6 seconds, la carte arrête le fonctionnement de la machine et allume simultanément le Témoin Jaune de cabine plaine. Les 6 seconds de délai ont pour but d'éviter l'arrêt de la machine quand le faisceau lumineux vient à être coupé pendant quelque instant seulement, comme par exemple quand les grains de glace tombent dans la cabine. Lorsque on prélève de la glace de la cabine et donc on fait abaisser le niveau de glace de façon à faire rétablir le faisceau lumineux entre les capteurs optiques, le Témoin Jaune commence à clignoter rapidement et après 6 seconds la machine redémarre et le 2ème TÉMOIN JAUNE s'éteint.

F. Carte électronique

La carte électronique est logée dans sa boîte en plastique placée sur le côté frontal de la machine. Elle est composée par deux circuits imprimés, un à voltage nominale et l'autre à basse tension protege par des fusibles, en plus elle a **cinq lampes témoins (LED)** et la bornier pour la sortie des conducteurs qui vont aux différents composants électriques et un'autre borne pour l'arrivée des conducteurs qui viennent des capteurs. La carte est le cerveau du système, en effet par son micro-processeur elle élabore les signaux qui arrivent des capteurs de manière à contrôler le fonctionnement des différents composants électriques de la machine (Compresseur, Motoreducteur, ect.) controlant ainsi le fonctionnement de l'appareil.

Les cinq témoins lumineux, placés en serie sur le côté frontal de la machine signalent les situations suivantes:

TÉMOIN VERT

Machine alimentée électriquement/
En fonctionnement



TÉMOIN JAUNE

clignotante:

- faisceau Rx/Tx coupé

fixe:

- cabine de stockage plain
- clignotante rapide faisceau Rx/Tx établi



TÉMOIN JAUNE

Manque d'eau dans le réservoir à flotteur ou bien présence d'eau déminéralisée



TÉMOIN ROUGE

Situation d'alarme indiquant: *témoin fixe*

- Machine à l'arrêt pour température de condensation trop élevée (>75°C)
- Température ambiante trop basse (<+1°C)



témoin clignotant

- 3 minutes delai démarrage

TÉMOIN JAUNE

Situation d'alarme indiquant: *témoin fixe*

- Motoréducteur qui tend a tourner en sens inverse
- Motoréducteur bloqué ou qui tourne à régimes basses



témoin clignotant

- Température évaporation qui ne baisse pas dessous de -1°C après 10 minutes de marche.



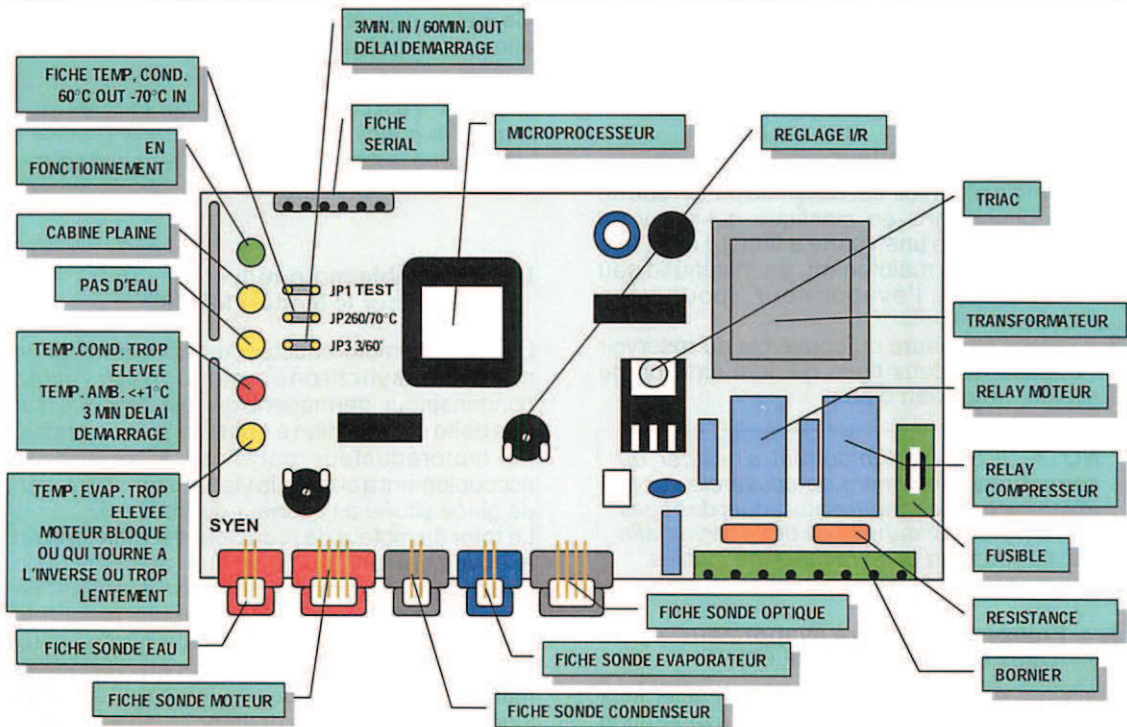
TÉMOIN JAUNE ET ROUGE

témoin clignotant:

- Capteur évaporateur hors service
- témoin fixe:*
- Capteur condensateur hors service



POUR BY-PASSER LE TEMPS D'ATTENDRE IL FAUT CONNECTER LES DEUX CONTACTS JP1 - TEST, AVEC LA CARTE SOUS TENSION



G. BORNES

La carte électronique est dotée de 3 voies:

J1 · TEST: Utilisé en fabrication en phase de test des parties électriques et pour by-passer les 3 minutes d'attente (fermer les contacts avec la carte sous tension)

J2 Pro El Ind / J3 Syen · 3'/60': Utilisée pour régler le retard au démarrage:
 • OUVERTE = 60 minutes
 • FERME = 3 minutes

J3 Pro El Ind / J2 Syen · 60/70°C: Disponible pour fixer les seuils d'alerte de température élevée de condensateur (capteur condensateur):
 • OUVERT = 60°C
 • FERME = 70°C

H. Carte électronique d'interface (Seulement pour MF 66)

Utilisée seulement sur le modèle MF 66, cette carte permet l'élaboration du signal électrique, qu'y en arrive de un seul ou des deux dispositifs de contrôle vitesse et sens de rotation du moteur et qu'y en arrive également des détecteurs optiques, pour en transmettre le résultat au microprocesseur et gouverner de conséquence le fonctionnement de la machine. En effet la carte électronique d'interface est pourvue de quatre bornes d'arrivée (deux pour chaque un des dispositifs de contrôle rotation moteur et deux dispositifs de contrôle niveau glace stocké) et deux bornes de sortie qui sont reliées à la carte principale comme fait pour les autres modèles de fabrication de glace en grains et supergrains.

NOTA. Il est impératif que la carte d'interface soit du même fournisseur de la carte mère. Si pas la machine s'arrête à cabine plain.

I. Réservoir à flotteur

L'ensemble réservoir est constitué par un bac de petites dimensions en plastique qui a sur sa partie supérieure une vanne à flotteur avec une vis de réglage maintenant un niveau d'eau constant dans l'évaporateur (pour vase communicant).

Sur la face intérieure du couvercle du réservoir sont fixées les deux tiges qui font fonction de détecteur de niveau d'eau.

NOTA. Il est bien important s'assurer du correct positionnement du couvercle sur le réservoir pour permettre aux bouts des tiges de bien plonger dans l'eau de réservoir afin d'éviter des arrêts de la machine inutiles.

J. Freezer ou cylindre évaporateur (Deux sur le modèle MF 66)

Constitué par un cylindre vertical en acier inox avec le serpentine et la chambre d'évaporation

soudé sur son extérieur, l'ensemble freezer, qui contient une vis sans fin rotative en acier inox réfrigère l'eau qu'y en arrive à son intérieur et la transforme en glace. La couche de glace est entraînée, par la vis sans fin, vers le sommet de l'ensemble freezer d'où elle est espulsée à travers le broyeur de glace pour prendre la forme de petits grains ou cristaux de glace.

Les grains de glace sortent de l'ouverture latérale sur les MF 26 et MF 36 et des ouvertures verticales sur les MF 46, MF 56 et MF 66 pour tomber par le bec déverseur et goulotte de chute dans la cabine de stockage.

La vis sans fin, qui pousse constamment la glace vers le sommet du cylindre évaporateur, est maintenue en axe vertical par le palier supérieur (logé à l'intérieur du broyeur de glace) et le palier inférieur. Dans le bout inférieur du freezer, juste au dessus du palier, a siège l'ensemble joint d'étanchéité pour axes rotatifs qui assure l'étanchéité d'eau autour à l'axe de la vis sans fin et autour les parois intérieures du freezer.

K. Broyeur de glace (Deux sur le modèle MF 66)

Située sur le bout supérieur du freezer le broyeur de glace (à un seul dent cel des MF 26-MF 36 et à dents multiples cel des MF 46, MF 56 et MF 66) comprime la glace qui monte pour éliminer l'eau en excès et pour la craquer en petits grains qui viennent déchargés dans le bec verseur et dans la goulotte de chute.

À l'intérieur du broyeur de glace a siège le palier supérieur qui étant un palier de butée est constitué par deux couronnes de rouleaux en acier inox pour faire face aux charges axiales et radiales entraînées par la vis sans fin.

Ce palier doit être lubrifié avec de la graisse alimentaire et hydrofuge.

NOTA. Il est conseillé de vérifier tous les six mois la condition et propreté de la graisse ainsi que les conditions du palier supérieur.

L. Ensemble moto-réducteur (Deux sur le Modèle MF 66)

L'ensemble motoréducteur est constitué par un moteur asynchrone monophasé avec condensateur permanent qui est emboîté sur une boîte de réduction à engranages et pignons. Le motoréducteur entraîne, à travers un accouplement à cliquet, la vis sans fin d'élévation de glace située à l'intérieur du freezer.

Le rotor du moteur de réducteur est maintenu en axe vertical par deux paliers à lubrification permanente, le pignon du rotor entraîne un engranage/pignon en céloron (pour réduire le niveau de bruit) qui de son côté entraîne deux engranages métalliques montés en cascade et maintenus en axe par des roulements à aiguilles logés dans les carters de la boîte de vitesse.

Les deux carters de la boîte de vitesse sont serrés en forme étanche et les fuites de lubrifiant sont parées par les joints anti-fuite de graisse (para-huile) placés un sur l'axe rotor et l'autre (double) sur l'axe de sortie.

Le lubrifiant utilisé est la graisse (MOBILPLEX IP 44).

**M. Motoventilateur
(Versions refroidis par air)**

Le fonctionnement du motoventilateur est commandé au travers le TRIAC par la carte électronique qui reçoit les signaux envoyés par le capteur de température du condenseur; il aspire l'air de refroidissement à travers les ailettes du condenseur pour maintenir la pression de condensation entre les valeurs pre-fixées.

**N. Vanne de régulation d'eau
(Modèles refroidis par eau)**

Cette vanne maintient la haute pression con-

stante (14 bars) en contrôlant le débit d'eau circulant dans le condenseur à eau.

Comme la haute pression monte, la vanne de régulation s'ouvre un peu plus pour augmenter le débit d'eau dans le condenseur.

O. Compresseur

Le compresseur, du type hermétique, est le coeur du circuit réfrigérant, il véhicule et récupère le réfrigérant à travers l'ensemble du système. Il comprime le réfrigérant vapeur, à basse pression, augmentant ainsi sa température et le transforme en gaz chauds à haute pression qui viennent déchargé par le clapet de refoulement.

P. Contacteur (Pas sur l'MF 26-36)

Placé à l'extérieur de la bolte de logement de la carte, le contacteur est contrôlé par la carte de manière à alimenter ou non le compresseur.

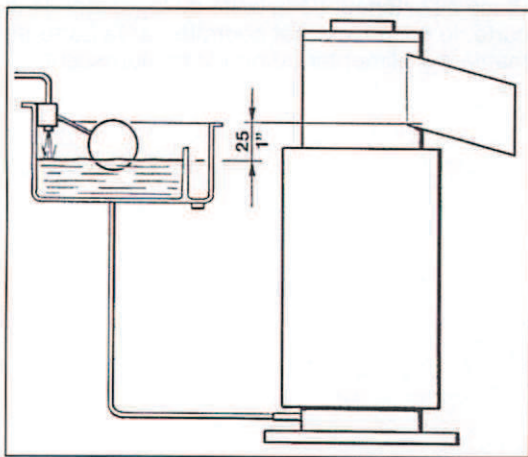
INSTRUCTIONS POUR LE RÉGLAGE ET LE REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

NOTA. Lire attentivement les instructions ci-de suite, avant d'entreprendre une quelconque procédure de réglage, démontage ou remontage.

A. RÉGLAGE DU NIVEAU D'EAU DANS LE CYLINDRE ÉVAPORATEUR

Le niveau d'eau correct dans la chambre freezer se situe à environ 25 mm sous l'ouverture de sortie de la glace.

Un niveau d'eau trop bas entraîne des contraintes excessive entre la glace et la vis sans fin qui peuvent causer une rapide prise en glace.



Lorsque le niveau d'eau est au repère ou en dessus du repère, il est possible d'effectuer le réglage en vue d'AUGMENTER ou de DIMINUER le niveau d'eau ou en élevant en abaissant le réservoir d'eau.

1. Pour élever le niveau d'eau:

a. Desserrer et enlever la vis qui fixe la ferrure du réservoir d'eau sur le châssis, et remonter la position du réservoir sur la distance nécessaire.

b. Engager la vis dans le filetage correspondant et serrer.

2. Pour baisser le niveau d'eau:

Suivre la susdite procédure pour libérer l'ensemble ferrure/réservoir d'eau puis abaisser l'ensemble sur la distance nécessaire et en suite engager et serrer la vis de fixation.

ATTENTION. S'assurer que les alimentations électrique et de l'eau sont bien coupées avant de procéder aux opérations de démontage et de remontage. Ceci étant une sage précaution pour éviter les accidents du personnel et d'endommager le matériel.

B. REMPLACEMENT DU DISPOSITIF DE CONTRÔLE ROTATION MOTORÉDUCTEUR (Effet Hall)

1. Sur les modèles MF 26-36, MF 46 et MF 56 enlever le panneau avant/supérieur et le panneau latéral/arrière, sur le modèle MF 66 les panneaux gauche et supérieur.

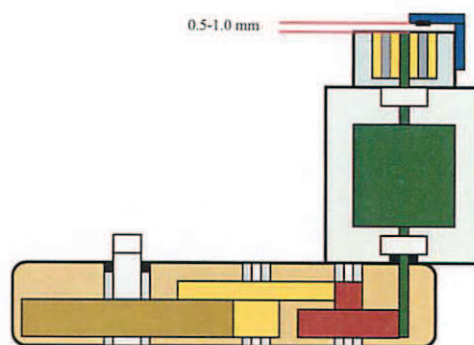
2. Enlever les trois vis de fixation du couvercle du logement du dispositif électro-magnétique puis enlever le couvercle.

3. Dévisser les deux vis de fixation du dispositif de contrôle dans son logement et retirer le dispositif.

4. Situer à l'extrémité du conducteur du dispositif de contrôle la fiche rouge à quatre épines qui va à l'arrière de la boîte électrique et la débrancher en la sortant soigneusement, de son clip de fixation.

5. Pour installer un dispositif neuf procéder dans l'ordre inverse.

NOTA. La distance entre le capteur et la partie supérieure du moteur doit être entre 0.7 et 1.0 mm.



C. REMPLACEMENT DE LA VIS SANS FIN, DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ D'EAU, DES PALIERS ET DE L'ACCOUPLLEMENT

1. Enlever les panneaux.

2. Suivre les indications portées dans la procédure H pour le démontage du bec verseur.

3. Dans les modèles MF 26-36 dévisser et enlever les deux vis de fixation de la plaque d'appui du bec au cylindre freezer. Dans les modèles MF 46-56-MF 66 dévisser les quatre vis de fixation du broyeur à la partie supérieure de l'évaporateur.

4. Enlever le collier de serrage du tuyau qui conduit l'eau du réservoir au fond du freezer, puis débrancher ce tuyau du raccord du freezer et récupérer dans un récipient l'eau qu'y coule.

5. Dans les modèles MF 26-36 saisir le crochet en fil métallique du capuchon, à la partie supérieure de l'ensemble et retirer la vis sans fin avec capuchon et son broyeur de glace. Dans les modèles MF 46-56-MF 66 avec deux tournevis soulever l'ensemble vis sans fin, broyeur, roulement supérieur et sortir par le haut du cylindre évaporateur.

NOTA. *Lorsqu'il est impossible de retirer la vis sans fin, avancer jusqu'aux pas 10 et 11 pour accéder à la base de la vis. Puis, en utilisant un maillet en peau de buffle, ou en interposant une épaisseur de bois contre le fond de la vis, taper le fond de la vis pour la libérer et la retirer comme dans le cas 4 ci-dessus.*

6. Sur le modèle MF 26-36 avec une pince approprié décrocher le cerclip de maintien de la calotte en laiton sur le broyeur de glace; sur les autres modèles ôter simplement la calotte en faisant levier avec un tournevis.

7. Dévisser et enlever la vis de fixation de l'ensemble broyeur de glace à la vis sans fin puis retirer le broyeur de glace de la vis.

8. Nettoyer les restes de graisse de l'intérieur du broyeur de glace et examiner le joint torique pour détecter les traces de coupure, de déchirure et d'usure afin de décider de son remplacement éventuel.

9. Examiner le palier de butée situé dans le broyeur de glace pour vérifier s'il y a des traces d'usure ou s'il manque de lubrifiant pour décider de son remplacement éventuel.

ATTENTION. *Le palier supérieur travaille en conditions critiques relativement à sa propre lubrification vû qu'il est logé à l'intérieur du broyeur de glace où normalement il y a une présence d'humidité élevée. Il est impératif d'utiliser, pour la lubrification correcte de ce palier, de la graisse alimentaire et hydrofuge.*

10. Ôter la moitié supérieure du joint d'étanchéité d'eau du fond de la vis sans fin (anneau en bronze sur les MF 26-36 et anneau en acier inox avec ressort sur les autres modèles).

NOTA. *Chaque fois que l'on démontera la vis sans fin pour la vérifier ou la remplacer, faire très attention en manipulant les pièces d'étanchéité d'eau, afin de ne déposer aucune matière étrangère sur la surface du joint et également sur la surface de la vis. S'il existe le moindre doute sur l'efficacité du joint d'étanchéité d'eau ou du joint torique, les remplacer.*

11. Enlever les trois/quatre vis et rondelles d'arrêt qui servent à fixer l'ensemble freezer sur l'adaptateur en aluminium.

12. Séparer l'ensemble freezer de l'adaptateur, puis dans les modèles MF 26-36 en utilisant un mandrin ou une barre des dimensions convenables et en le faisant passer par l'ouverture supérieure du cylindre freezer, chasser le joint d'étanchéité d'eau et le palier inférieur par le fond de l'ensemble freezer. S'aider éventuellement avec un maillet.

13. Sur les modèles supergranulaires, faire levier sur le bord inférieur de la bague en laiton de logement du palier inférieur, à l'aide de deux tournevis.

Une fois que le porte-palier est sorti du cylindre, ôter de son intérieur le palier inférieur.

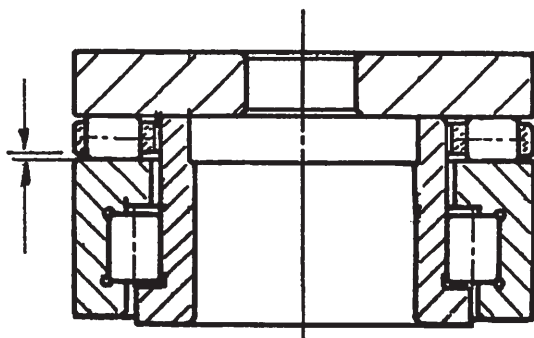
NOTA. *Il est conseillé de remplacer l'ensemble joint d'étanchéité, les paliers et les joints toriques chaque fois que l'on démontera la vis sans fin. A ce but, les SAV de Frimont, rend disponible un kit de réparation (Ref. 001028.07 pour les modèles MF 26-36 et Ref. 001028.08 pour les modèles MF 46, MF 56 et MF 66) composé des susdites pièces avec en plus un tube de graisse alimentaire et hydrofuge.*

14. Passer la main par l'adaptateur en aluminium et retirer l'ensemble accouplement à cliquet.

15. Examiner l'état de deux demi-accouplements et si présentent des indications d'usure n'hésitez pas à les remplacer.

16. Procéder à l'échange de l'ensemble roulement inférieur / porte roulement (MF 46-56-MF 66) et des joints torique. Ne pas oublier de remettre en place la partie graphite de la garniture d'étanchéité, lubrifier les joints torique et enfiler cet ensemble dans le cylindre évaporateur.

17. Procéder à l'échange du roulement supérieur (placer la cage des rouleaux axiaux de telle sorte quelle ne frotte pas sur la partie inférieure du roulement) sans oublier de le lubrifier, ainsi que les joints torique.



18. Une fois monté le broyeur équipé de son nouveau roulement, fixer fortement la vis de blocage du roulement supérieur sur la vis sans fin.

19. Procéder à l'échange de la partie en acier inox de la garniture d'étanchéité après avoir lubrifié l'arbre de la vis sans fin. Enfiler délicatement l'ensemble vis sans fin, broyer dans le cylindre évaporateur en prenant soin de repérer auparavant la position du méplat de la bague d'accouplement par rapport au méplat de la vis sans fin. A l'aide d'une clef de 19 faite tourner l'ensemble vis sans fin pour que celui-ci s'engage dans la bague d'accouplement.

20. Pour remonter les pièces procéder à l'inverse des instructions de démontage.

D. REMPLACEMENT DE L'ENSEMBLE MOTORÉDUCTEUR

1. Sur les modèles MF 26-36, MF 46 et MF 56 enlever le panneau avant/supérieur et le panneau latéral/arrière, sur le modèle MF 66 les panneaux gauche et supérieur.

2. Dévisser les trois/quatre vis avec rondelles d'arrêt qui retiennent l'ensemble freezer avec adaptateur sur le bloc motoréducteur.

3. Enlever le dispositif de contrôle sens de rotation du moteur selon la procédure E, puis dévisser les vis de fixation de motoréducteur au châssis.

4. Débrancher les connexions électriques du moteur. Retirer le moto-réducteur de l'embase châssis et l'extraire de la machine.

5. Pour remettre le motoréducteur en place, procéder à l'inverse des instructions de démontage.

E. REMPLACEMENT DE L'ENSEMBLE CYLINDRE FREEZER

1. Suivre les indications portées dans la procédure H pour le démontage du bec déversoir de glace.

2. Enlever le collier de serrage du tuyau qui relie le freezer au réservoir, puis débrancher ce tuyau du raccord du freezer et récupérer l'eau qu'y cuole dans un récipient.

3. Oter de sa gaine soudée au freezer le capteur de température évaporateur selon la procédure B.

4. Récupérer du circuit tout le fluide frigorigène et transférer le dans une bouteille appropriée pour le soumettre à une dépuratation et régénération.

5. Désouder et retirer le tube capillaire et l'ensemble accumulateur/tuyauterie d'aspiration.

6. Dévisser les trois/quatre vis avec rondelles d'arrêt qui retiennent l'ensemble freezer avec adaptateur sur le bloc motoréducteur.

7. Lever l'ensemble freezer pour le séparer du bloc moto-réducteur et si nécessaire procéder à enlever l'adaptateur du fond de freezer.

NOTA. Changer le filtre déshydrateur chaque fois que le circuit frigorifique est ouvert. Ne pas mettre le déshydrateur en place avant que toutes les autres réparations ou remplacements de pièces aient été effectués.

8. Pour remonter un cylindre évaporateur neuf, procéder dans l'ordre inverse.

NOTA. Faire le vide dans le système pour éliminer toute trace d'humidité et d'incondensables après le remplacement de la plaque évaporateur.

SCHÉMA ÉLECTRIQUE MF 26-36 CONDENSATION PAR AIR ET PAR EAU 230/50-60/1

Cette machine doit être impérativement "mise à la terre"

- B - WHITE
- G - GRIS
- N - NOIR
- A - BLEU
- M - MARRON
- GV - JAUNE-VERT
- V - VERT

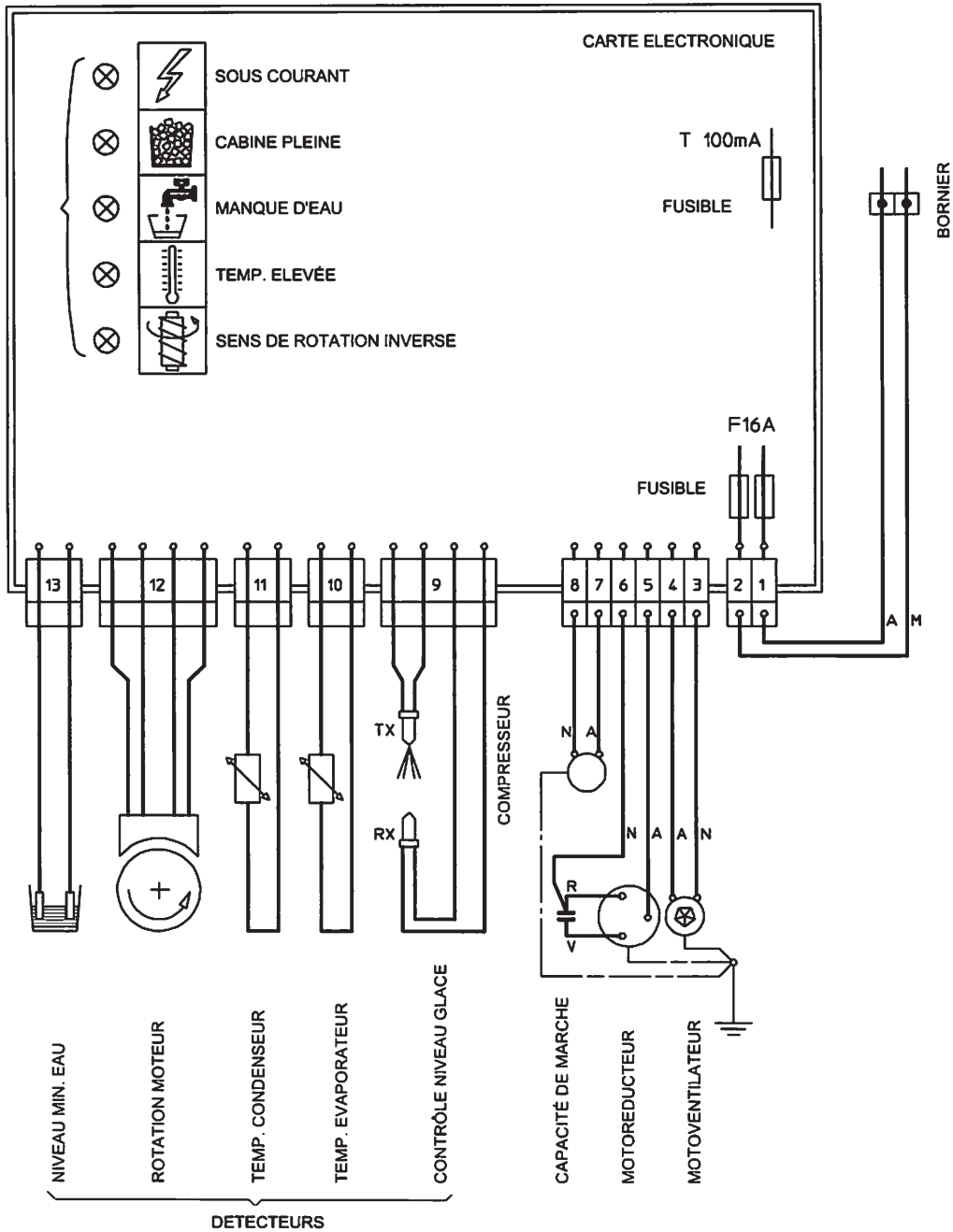
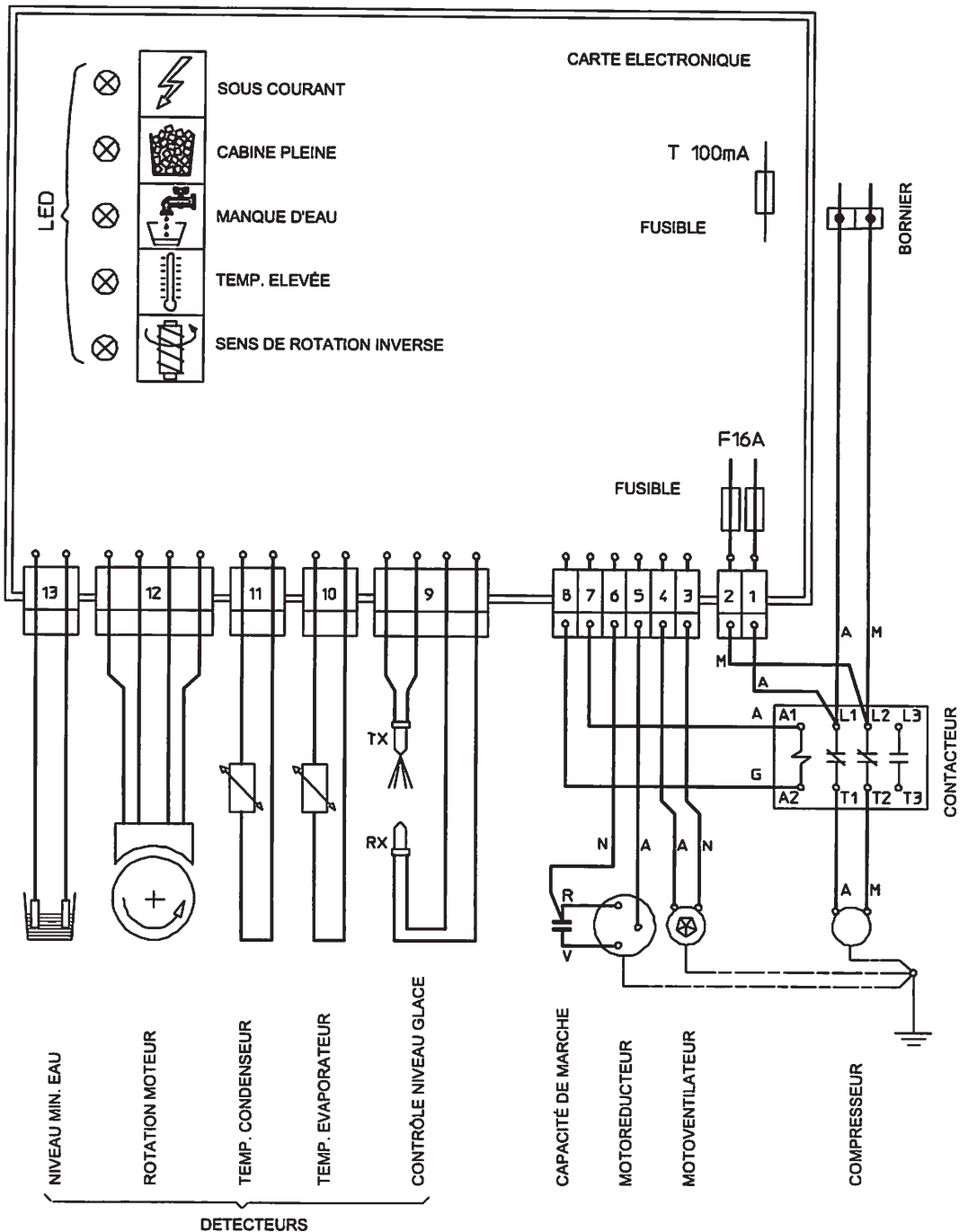


SCHÉMA ÉLECTRIQUE MF 46 - MF 56 CONDENSATION PAR AIR ET PAR EAU 230/50-60/1

Cette machine doit être impérativement "mise à la terre"

- B - WHITE
- G - GRIS
- N - NOIR
- A - BLEU
- M - MARRON
- GV - JAUNE-VERT
- V - VERT



⊗ SEUL POUR REFROID. A AIR

DIAGNOSIS ET DEPANNAGE

SYMPTOME	ANOMALIE POSSIBLE	REMEDE
La machine ne fonctionne pas Aucune Témoin allumé	Fusible de la Carte hors service	Remplacer le fusible et rechercher le motif de la panne
	Interrupteur général en position ARRET	Tourner le bouton sur la position MARCHE
	Carte Électr. hors service	Remplacer la Carte
	Cable électr. mal branché	Revoir le cablage
Témoin jaune cabine pleine allumé	Contrôle de niveau glace hors service	Remplacer
Témoin Jaune manque d'eau allumé	Manque d'eau réservoir à flotteur	Voir remèdes pour manque d'eau
	Eau trop adoucie	Mettre un doseur des sels minéraux sur l'alimentatio d'eau
Témoin rouge allumé	Tiges-senseurs entartrés	Détartrer les tiges
	Haute pression élevée	Condenseur sale. Nettoyer Ventilateur en panne. Remplacer
	Température ambiante trop froid	Positionner la machine dans une ambiance à température au dessus de 10°C
LED Jaune sens inverse rotation clignotant	Manque partielle ou totale de réfrigérant	Vérifier et recharger
LED Jaune sens inverse rotation allumé	Sens de rotation du moto-réducteur inversé	Vérifier stator et condensateur permanent du moteur
	Vitesse de rotation trop basse	Vérifier les paliers du rotor et l'état des surfaces de la vis sans fin et du freezer
	Motoreducteur ne tourne pas	Verifier le voltage, si bobinage ouverte, etc.
	Cylindre magnetique sans magnétisme	Remplacer le.
LED Jaune et Rouge allumés	Sonde condenseur hors service	Remplacer la.
LED Jaune et Rouge clignotantes	Sonde évaporateurs hors service	Remplacer la.
Le compresseur fonctionne de manière intermittente	Tension insuffisante	Vérifier le circuit et rechercher une surcharge possible Vérifier la tension au point de raccordement du bâtiment En cas de tension trop basse consulter la Compagnie d'Electricité
	Contacteur avec contacts brûlés	Remplacer le contacteur
	Dispositif démarrage compr. en panne ou mal branché	Revoir les branchements ou remplacer l'ensemble relais & condensateurs
Diminution de la production de glace	Poche de gaz incondensable	Purger et recharger le circuit
	Tube capillaire partiellement obstrué	Purger, changer le déshydrateur
	Humidité dans le circuit	Comme indiqué ci-dessus
	L'eau n'entre pas dans le freezer	Voir remèdes pour manque d'eau
	Sur ou sous-charge de réfrigérant	Vérifier et refaire la charge correcte
	Niveau d'eau évaporateur insuffisant	Régler la position du réservoir
Charge de réfrigérant excessive ou insuffisante	Charge de réfrigérant excessive ou insuffisante	Corriger la charge. Purger lentement ou ajouter le réfrigérant
	Haute pression élevée (Témoin Rouge allumé)	Condenseur sale. Nettoyer Ventilateur en panne. Remplacer.

DIAGNOSIS ET DEPANNAGE

SYMPTOME	ANOMALIE POSSIBLE	REMEDE
Production de glace mouillée	Mauvaise circulation d'air ou emplacement trop chaud Sur ou sous-charge de réfrigérant Niveau eau dans le freezer trop élevé Compresseur inefficace	Déplacer la machine ou améliorer la ventilation pratiquant des passages d'air Vérifier et refaire la charge correcte Régler en abaissant la position du réservoir Remplacer
La machine fonctionne mais ne fabrique pas de glace	Eau ne entre pas dans le freezer Engrainage en celeron réducteur usuré Manchon d'accouplement désengagé ou usuré Humidité dans le circuit	Tuyau raccordement réservoir/freezer obstrué Remplacer l'engrainage Vérifier et remplacer Purger, changer le déshydrateur faire le vide et charger
Fuite d'eau	Joint d'étanchéité défectueux Fuite dans la ligne d'alimentation du freezer Vanne à flotteur ne ferme pas Joint torique porte-bec défectueux	Remplacer le joint Vérifier les colliers de serrage Régler la vis de la vanne Remplacer le joint
Bruits ou claquements excessifs	Dépôts minéraux ou de tartre sur la vis sans fin et sur les parois internes du freezer Pression d'aspiration trop basse Tuyau raccordement réservoir/freezer obstrué Niveau d'eau dans le freezer insuffisant Paliers de la vis sans fin usurés	Déposer et polir la vis sans fin. Sabler les parois internes du freezer Ajouter du réfrigérant dans le circuit Dégager et nettoyer Régler en soulevant le réservoir Vérifier ou remplacer
Moto-réducteur bruyant	Paliers du rotor usurés Manque de lubrifiant dans la boîte de réduction Roulements et engranages boîte de réduction usuré	Vérifier ou remplacer Enlever le couvercle du carter pour vérifier niveau lubrifiant. Remplacer les para-huiles et recouvrir les engranages avec graisse MOBILPLEX IP 44 Vérifier et remplacer
Manque d'eau	Filtre arrivée eau obstruée Buse arrivée eau réservoir obstruée Tuyau raccordement réservoir/freezer obstrué partiellement	Nettoyer le filtre Dégager la buse après avoir enlevée la vanne à flotteur Vérifier, dégager et nettoyer

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

A. GÉNÉRALITES

La fréquence et le mode d'emploi pour l'entretien et le nettoyage sont donnés à titre indicatif et ne constituent pas une règle absolue d'utilisation. La fréquence de nettoyage variera en fonction des conditions de température ambiante du local et de l'eau et aussi de la quantité de la glace produite.

Chaque machine doit être entretenu individuellement en conformité avec son utilisation propre.

B. ENTRETIEN

La procédure d'entretien suivante sera appliquée au moins deux fois par an sur la machine à glace.

1. Vérifier et nettoyer le petit filtre placé à l'intérieur du raccord d'arrivée d'eau.
2. Vérifier que la machine est bien mise de niveau (dans chaque sens).
3. Enlever le couvercle du réservoir d'eau, faisant attention à ne pas endommager les tiges de contrôle de niveau d'eau, et enfoncer le flotteur dans l'eau pour s'assurer que l'eau arrive à plein jet.
4. Vérifier que le niveau d'eau dans le réservoir se situe en dessous du trop-plain, mais qu'il est suffisamment haut pour ne pas s'écouler par l'ouverture du bec.

NOTA. La vanne à flotteur doit arrêter le jet d'arrivée d'eau quand son point d'appui, qui loge la vis de réglage avec le joint en caoutchouc, se trouve perpendiculaire à la buse de jet d'eau.

NOTA. Les fréquences de nettoyage varient en fonction de l'eau employée et de l'utilisation de la machine. Une inspection visuelle des différentes parties du freezer avant et après le nettoyage indiqueront la fréquence et les procédures qui devront être suivies pour cette machine en particulier.

5. Nettoyer et détartrer le réservoir d'eau et l'intérieur du freezer en utilisant le produit détartrant SCOTSMAN CLEANER. Se reporter au mode opératoire - para C - donnant les instructions pour le nettoyage. Ceci donnera des indications sur la fréquence et les procédures futures spécifiques à cette machine compte tenu de ses conditions propres d'utilisation.

6. Utiliser une petite quantité de produit détartrant SCOTSMAN CLEANER "Nature" pour

bien détartrer les tiges de contrôle de niveau d'eau dans le réservoir.

7. Sur les machines à condensation par air, après avoir arrêté la machine, nettoyer le condenseur en utilisant un aspirateur, un jet d'air sous pression ou une brosse non métallique.

8. Vérifier les fuites éventuelles sur les lignes d'alimentation et d'évacuation d'eau. Remplir d'eau le fond de la cabine pour s'assurer que l'évacuation est propre et n'est pas obstruée.

9. Vérifier l'intervention du contrôle optique du niveau de glace dans la cabine en mettant votre main entre les capteurs à infrarouge, logés sur le fond de la goulotte, de manière à couper le rayon lumineux pour un temps de une minute. Cette action doit entraîner l'arrêt de la machine et l'allumage du 2ème Témoin Jaune.

NOTA. Le contrôle du niveau de glace dans la cabine utilise des détecteurs optiques qui doivent rester propres pour pouvoir "voir". Les capteurs optiques doivent être nettoyés une fois par mois à l'aide d'un chiffon souple.

10. Vérifier s'il n'y a pas des fuites de fluide frigorigène, et que le bord de la ligne de givre sur l'aspiration se situe bien à 10 cm du compresseur.

11. Lorsque le doute existe au sujet de la charge du réfrigérant, mettre en place les manomètres sur les vannes de raccord Schrader et vérifier que les pressions de réfrigérant sont bien correspondantes aux indications à page 27.

12. Vérifier la libre rotation de l'hélice du ventilateur.

13. Retirer les parties isolantes sur l'ensemble bec verseur, retirer la calotte du dessus du broyeur de glace et vérifier la condition du lubrifiant du palier supérieur.

Si l'on détecte des traces d'humidité ou le lubrifiant se présente trop solide, vérifier le joint torique et le palier supérieur situés à l'intérieur du freezer.

NOTA. Utiliser de la graisse alimentaire et hydrofuge pour lubrifier le palier supérieur.

14. Vérifier la qualité de la glace.

NOTA. Les grains doivent être mouillés lorsqu'ils viennent d'être fabriqués, ils atteindront rapidement leur dureté normale dans la cabine.

C. NETTOYAGE DU CIRCUIT D'EAU

1. Couper l'alimentation électrique à la machine par l'interrupteur général.

2. Placer au dessous de la goulotte de chute de glace (deux goulottes sur le modèle MF 66) un récipient pour ramasser la glace qui vient à être fabriquée avec la solution de nettoyage, en manière d'éviter que cet glace se mélange avec la glace déjà déposée dans la cabine de stockage.

3. Fermer la vanne d'arrêt sur l'alimentation d'eau.

4. Enlever le panneau avant/supérieur pour gagner accès au réservoir à flotteur.

5. Démontez le couvercle du réservoir d'eau, et électriquement lier les deux tiges de contrôle de niveau d'eau en utilisant un morceau de fil électrique.

NOTA. Éviter d'appuyer une ou tous les deux tiges de contrôle de niveau eau sur la partie métallique de la machine car, si faisant, on cause une transmission de courant, du côté du détecteur condenseur vers la carte électronique, qui provoque l'arrêt de la machine.

6. Déconnecter le tuyau entre le réservoir d'eau et le fond du freezer et faire couler dans un récipient l'eau provenant du freezer et du réservoir. Réconnecter le tuyau.

7. Préparez la solution de nettoyage suivante: mélangez environ 200-300 gr de **Scotsman Ice Machine Cleaner** dans 2-3 lt. environ d'eau chaude (45-50 °C) contenue dans un bac en plastique.

Dans les cas des fabriques à glace équipées de deux ensemble évaporateurs (MF 66) doubler la quantité de solution de nettoyage.

AVERTISSEMENT. Le produit de nettoyage **Scotsman Ice Machine Cleaner** contient de l'acide phosphorique et de l'acide hydroxyacétique. Ces constituents sont corrosif et peuvent provoquer des brûlures en cas d'absorption. **NE PAS PROVOQUER DE VOMISSEMENT.** Administrer de grandes quantité d'eau ou de lait. Appeler immédiatement le médecin. En cas de contact externe, rincer abondamment avec de l'eau. **GARDER HORS DE PORTEE DES ENFANTS.**

8. Verser lentement la solution dans le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il soit plein. Mettre sous courant la machine en utilisant l'interrupteur général.

9. Attendre que la machine se mette en route et que la glace commence à tomber par la goulotte; lorsque le niveau de la solution nettoyant dans le réservoir commence à s'abaisser, continuer à verser dans le réservoir la solution restante.

NOTA. La glace produite en cours d'utilisation du produit de nettoyage se présente jaunâtre et souple.

Dans cette phase on peut entendre des bruits ou claquements provenant de l'intérieur du freezer qui sont causés par la friction de la glace contre les surfaces de la vis sans fin et du freezer.

Si les bruits persistent, il faut mieux arrêter la machine pour quelque minute pour permettre à la solution de nettoyage de dissoudre les traces plus résistantes de calcaire.

10. Continuer à fabriquer la glace jusqu'à ce que toute la solution de nettoyage se a utilisée, puis ouvrir la vanne d'arrêt d'eau. Tester l'acidité de la glace et continuer la fabrication jusqu'à ce que toute trace d'acidité ait disparu et les grains sont cristallines.

11. Arrêter la machine, retirer de la cabine le récipient contenant la glace produite en cours de nettoyage et la éliminer. Si la cabine se a totalement vidangée, on y verser de l'eau chaude pour la nettoyer et la rincer à fond.

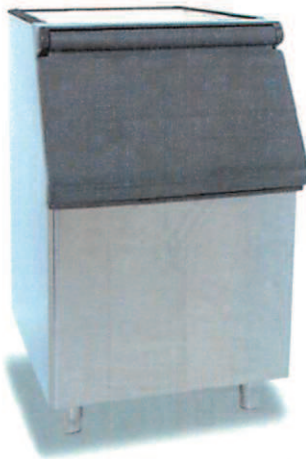
En suite, passer sur toutes les surfaces une éponge imbibée du produit **SCOTSMAN Bactéricide** pour stériliser la cabine.

ATTENTION. Ne pas utiliser la glace fabriquée avec la solution de nettoyage. S'assurer qu'il n'y a pas dans la cabine.

12. Enlever le morceau de câble électrique de connexion entre les deux tiges du contrôle de niveau d'eau et bien positionner le couvercle sur le réservoir à flotteur, enfin remonter le panneau enlevé avant

RAPPELEZ que pour prévenir l'accumulation des bactéries ou micro-organismes indésirables il est bien nécessaire de stériliser toutes les semaines l'intérieur de la cabine de stockage à l'aide du produit désinfectant/anti algues **SCOTSMAN**.

Bac de stockage 129 kg



Caractéristiques :

- Bac de stockage de glace pour glaçons Cubes Pleins, glace en Grains et Cubelets
- Nouveau design contemporain aux lignes fluides. Parfaitement compatible avec les machines modulaires Scotsman MF, MV, P-MV en 56 cm/22" de large
- Support de pelle à glace pratique et hygiénique
- Carrosserie acier inoxydable
- Isolation polyuréthane
- Liner polyéthylène haute densité, non corrosif, équipé d'angles arrondis faciles à nettoyer et résistant aux rayures et aux coups de pelle
- Encadrement de porte robuste résistant à un usage intensif
- Profil de porte arrondi facilitant l'accès pour améliorer la manipulation
- Joint de porte entièrement amovible pour le nettoyage manuel, assurant une fermeture parfaite pour limiter la fonte de la glace
- Déflecteur de glace interne améliorant la distribution de glace en maximisant la capacité de glace
- Pieds résistants réglables en acier inoxydable
- Roulettes disponibles sur demande pour modèles sélectionnés
- Ecoulement du bac orientable à 360° pour s'adapter à toute position de la vidange de sol

(Application) la capacité est calculée sur 90% du volume total soit 545 kg/m³ (34 lb/ft³).

(AHRI) la capacité est calculée sur 80% du volume total soit 481 kg/m³ (30 lb/ft³).



	Capacité de stockage (Application)		Capacité de stockage (AHRI)		Volume intérieur	 [LxPxH mm] 560x841x1048 [LxPxH inches] 22 1/16" x 33 1/8" x 41 1/4"
	[kg]	[lbs]	[kg]	[lbs]	m ³	
SB 193	129	284	101	222	0.264	

Cet appareil répond aux normes suivantes :



2 Ans de Garantie

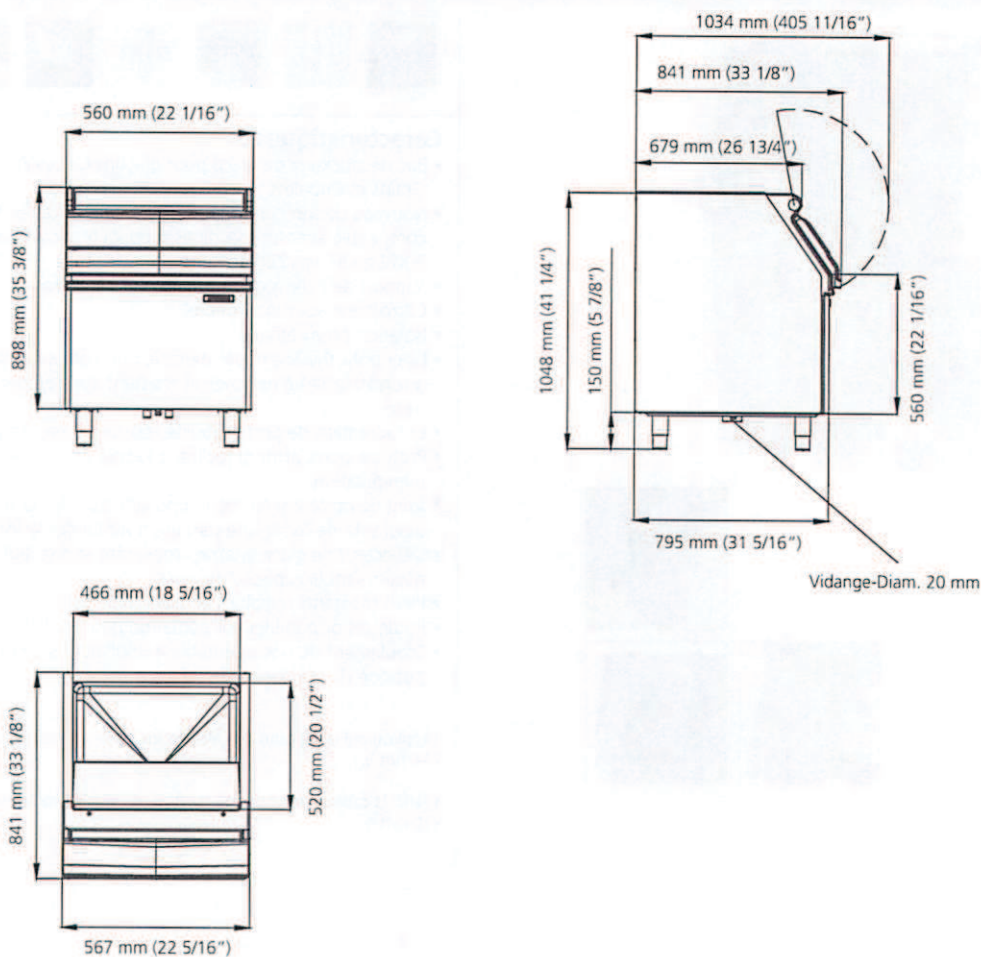
Assujettie aux limites et exclusions prescrites



Certification ISO 9001:2000

www.scodif.fr
www.scotsman-ice.com
www.scotsman-ice-on-tablet.com

Modèles et caractéristiques susceptibles de changement sans préavis

Bac de stockage 129 kg



		
	[kg] [lbs]	[kg] [lbs]
SB 193	36 80	50 110