INSTRUCTIONS D'UTILISATION

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE SUR ROUES

Série « NEW RUNNER »

Panneau de Commandes FULL TOUCH

BCT/05 US
BCT/10 US
BCT/15 US

Manual BCT CA - Rev. 03-2026

GEMM®

PROFESSIONAL REFRIGERATION

www.gemm-srl.com

Explication des pictogrammes

Les instructions d'installation et d'utilisation sont valables pour tous les modèles sauf en cas de spécification différente des pictogrammes suivants :

Danger ! Situation de danger immédiat ou situation dangereuse qui pourrait causer des lésions ou un décès.

Lire le manuel d'instructions

Renvoi à un autre chapitre

Symbole de mise à la terre

Chapitre ou texte d'approfondissement

Symbole d'équipotentiel

Surfaces chaudes, danger de brûlures

L'entreprise de production se réserve le droit d'apporter, à tout moment et sans préavis, des modifications visant à l'amélioration des appareils ou des accessoires.
La reproduction partielle sans le consentement du Fabricant est interdite. Les mesures fournies sont indicatives et non contraignantes.
La langue de rédaction originale est l'italien : le Fabricant n'est pas retenu responsable des éventuelles erreurs de traduction /interprétation.

Cher Installateur, cher Client

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour une installation et une utilisation correctes et en toute sécurité de l'appareil : Nous vous conseillons donc de le lire attentivement avant toute opération, et de le conserver avec soin pour d'éventuelles consultations.

Si des informations ultérieures sont nécessaires ou su une partie quelconque du manuel n'a pas été comprise, nous sommes à votre disposition pour répondre à vos questions.

Bon travail !

INDEX

INSTALLATION

Consignes de sécurité ..... page 4
Données techniques ..... page 10
Transport, déballage et contrôle ..... page 14
Installation ..... page 16
Contrôles finaux ..... page 20

UTILISATION

Consignes de sécurité ..... page 4
Notions préliminaires ..... page 22
Utilisation ..... page 26
Entretien ordinaire ..... page 42
Assistance après-vente ..... page 46
Garantie et assistance ..... page 46

1 Consignes de sécurité

Le non-respect des normes suivantes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, causer l'annulation de la garantie et dégage le Fabricant de toute responsabilité. Avant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil, lire attentivement ce manuel et le conserver avec soin pour d'ultérieures consultations de la part des divers opérateurs. Si tout le contenu de ce manuel n'est pas compris, il faut contacter le Fabricant. En cas de perte ou de détérioration de la documentation, faire la demander d'un autre exemplaire au Fabricant.

À qui s'adresse ce manuel ?

Ce manuel s'adresse à l'opérateur et aux techniciens chargés de l'installation et de l'entretien de l'appareil. Les opérateurs ne doivent pas effectuer d'opérations réservées aux techniciens chargés de l'entretien ou spécialisés. Le Fabricant n'est pas responsable des dommages résultant du non-respect de cette interdiction.

Technicien spécialisé cariste : technicien spécialisé, chargé de la manutention du matériel et équipé d'un permis pour l'utilisation de chariots élévateurs.

Technicien spécialisé électricien : technicien spécialisé électricien ayant suivi les cours de qualification du Fabricant lui permettant toute intervention sur l'appareil Le technicien spécialisé doit être en mesure d'installer l'appareil et de le faire fonctionner dans des conditions normales ; il est qualifié pour toutes les interventions électriques et mécaniques, de régulation, d'entretien et de réparation. Il est en mesure d'opérer en présence de tension à l'intérieur d'armoires électriques et de boîtes de dérivation.

Opérateur chargé de l'utilisation de l'appareil : personnel spécialisé en mesure d'opérer avec l'appareil dans des conditions normales à travers l'utilisation des commandes appropriées. Il doit également pouvoir effectuer des opérations simples d'entretien ordinaire (nettoyage, chargement de produit), démarrer ou restaurer l'appareil suite à un éventuel arrêt forcé.

Utilisation et conservation du manuel

- Ce manuel vise à fournir toutes les informations nécessaires afin qu'en plus d'une utilisation correcte de l'appareil, il soit possible de le gérer de la manière la plus autonome et la plus sûre possible.
- Le manuel est divisé en chapitres et paragraphes : la page d'index fournit donc un moyen facile de trouver n'importe quel aspect spécifique.
- Le matériel contenu dans ce document est fourni à titre informatif uniquement et peut être modifié sans préavis. Malgré la plus grande attention portée à la rédaction du document, le Fabricant n'est pas responsable des dommages résultant d'erreurs ou d'omissions et de l'utilisation des informations contenues dans ce document ou de traductions erronées.
- Conserver ce manuel et toute la documentation jointe en bon état, lisible et complet avec toutes ses pièces ; le conserver à proximité de l'appareil, dans un endroit accessible et connu de tous les opérateurs. Si certaines parties ne sont pas compréhensibles, contacter le Fabricant.
- En cas de cession de l'appareil, confier ce manuel au nouvel utilisateur.
- Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure à encastrer.

Avertissements pour le cariste

Toutes les opérations de transport doivent être uniquement réalisées par du personnel qualifié et autorisé par le Fabricant, selon les normes en vigueur dans le Pays d'utilisation et conformément aux normes relatives aux installations et à la sécurité sur lieu de travail.

Le cariste doit opérer dans des conditions psychophysiques parfaites, vérifier que les dispositifs individuels de prévention des accidents soient intacts et pleinement fonctionnels et qu'il n'y ait pas de conditions défavorables pouvant rendre la manipulation difficile. Le personnel chargé de ces opérations NE DOIT PAS utiliser de bagues, montres-bracelets, bijoux, vêtements amples ou lâches, tels que des cravates, vêtements déchirés, foulards, vestes déboutonnées ou blouses avec fermetures éclair ouvertes, etc ... En général, le personnel doit utiliser des vêtements de protection.

Un mouvement autre que celui indiqué dans ce manuel peut provoquer des blessures ou des accidents mortels au cariste et endommager l'appareil et les structures du lieu d'installation.

Pendant toute la durée du transport, l'appareil doit être maintenu en position verticale sur sa palette, emballé dans du carton : cet emballage doit être fixé au moyen de transport avec des outils appropriés (par exemple, des cordes) pour éviter qu'il ne se renverse ou se déplace durant le déplacement. Ne mettre jamais l'appareil à l'envers ni en position horizontale.

Durant la phase de transport, la température ambiante ne doit jamais descendre en-dessous de 4°C/ 39,2°F.

Toutes les opérations de déplacement et de levage doivent être effectuées avec la plus grande prudence, en vérifiant que tout le personnel soit rigoureusement à une distance de sécurité et que personne ne se trouve sous des charges suspendues, stationnaires ou en mouvement.

Avant de commencer l'opération, vérifier toute la zone de manutention de l'appareil, afin de détecter la présence éventuelle de points dangereux.

S'assurer toujours que le chariot élévateur ait une capacité supérieure au poids de l'appareil à soulever : l'opérateur des moyens de levage sera responsable du soulèvement de la charge. **L'utilisation d'équipements inappropriés peut entraîner des accidents pour le personnel chargé de l'opération et / ou endommager l'appareil.**

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte et non conforme de l'équipement de levage, de transport et de manutention.

- Des emballages appropriés, selon le type, la taille et le poids, ont été utilisés pour garantir l'intégrité et la conservation pendant le transport et jusqu'à la livraison à l'acheteur. Pour cette raison, ils ne doivent pas être retirés avant ou pendant le transport.
- L'appareil contient un circuit de réfrigération hermétique contenant du gaz inflammable Pour cette raison, pendant le transport, veiller à ne pas endommager de composant du circuit frigorifique. En cas de dommage, éviter les flammes nues ou les sources d'ignition, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, aérer la pièce pendant quelques minutes et prévenir le service d'assistance technique.

Avertissements pour l' installateur

Avant l'installation de l'appareil, lire attentivement le manuel et suivre scrupuleusement les indications fournies.

Toutes les opérations d'installation et d'entretien extraordinaire doivent être uniquement réalisées par du personnel qualifié et autorisé par le Fabricant, selon les normes en vigueur dans le Pays d'utilisation et conformément aux normes relatives aux installations et à la sécurité sur lieu de travail.

L'installateur doit opérer dans des conditions psychophysiques parfaites, vérifier que les dispositifs individuels de prévention des accidents soient intacts et pleinement fonctionnels et qu'il n'y ait pas de conditions défavorables susceptibles de compliquer l'installation.

Une installation ou un entretien autre que celui indiqué dans ce manuel peut provoquer des blessures ou des accidents mortels à l'installateur et à l'utilisateur et endommager l'appareil et les structures du lieu d'installation.

- Durant l'installation de l'appareil, le passage ou la présence de personnes non chargées de l'installation n'est pas autorisé dans la zone de travail.
- Avant d'installer l'appareil, vérifier que les installations soient conformes aux réglementations en vigueur dans le Pays d'utilisation et aux indications fournies sur la plaque signalétique.
- L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux d'installation ou d'entretien.
- La désactivation des dispositifs de protection doit être effectuée uniquement par du personnel autorisé, qui assurera la sécurité des personnes et évitera tout dommage à la machine. Après avoir effectué l'entretien nécessaire, les dispositifs de protection doivent être réactivés correctement.
- Pendant les opérations d'entretien ou de réparation, les personnes non autorisées doivent rester à une certaine distance de l'appareil.
- À la fin des opérations d'entretien ou de réparation, il est possible de redémarrer l'appareil uniquement après que le technicien spécialisé ait constaté que :
  - les travaux aient été complètement effectués ;
  - les systèmes de sécurité soient activés ;
  - l'appareil fonctionne correctement ;
  - personne n'opère sur l'appareil.
- Le remplacement du câble électrique de raccordement doit être uniquement effectué par un technicien qualifié et autorisé. Le câble peut être uniquement remplacé par un autre de mêmes caractéristiques : le type de câble à utiliser et sa section sont toujours indiqués sur la plaque signalétique. Le câble de mise à la terre doit toujours être jaune-vert.
- Une fois l'appareil installé, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles.
- Les interventions, altérations ou modifications non expressément autorisées et qui ne respectent pas les instructions contenues dans ce manuel annuleront la garantie.
- La plaque signalétique fournit d'importantes informations techniques : celles-ci sont indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil. Il est donc conseillé de ne pas l'enlever, ni de l'endommager ou de la modifier.
- Les matériaux d'emballage, potentiellement dangereux, doivent être tenus hors de portée des enfants ou des animaux et correctement éliminés conformément à la réglementation locale.

Avertissements pour l'utilisateur

Avant l'utilisation et l'entretien ordinaire de l'appareil, lire attentivement ce manuel et le conserver avec soin pour d'ultérieures consultations de la part des divers opérateurs.

Toute altération ou remplacement non autorisé d'une ou plusieurs pièces ou composants de l'appareil, l'utilisation d'accessoires et de consommables autres que les originaux, peuvent représenter un risque d'accident et dégager le fabricant de toute responsabilité civile ou pénale. En cas de doutes sur le fonctionnement ou sur l'état de l'appareil, ne pas l'utiliser et contacter le constructeur.

DANGER DE BRÛLURES DUES À LA CONGÉLATION : Durant ses phases de travail, l'appareil peut gérer des températures très basses, éviter le contact direct avec des parties internes de la machine immédiatement après avoir ouvert la porte.

Utilisation prévue

- Cet appareil est en mesure de baisser rapidement la température au cœur des aliments.
- Toute autre utilisation est considérée comme impropre et potentiellement dangereuse.
- Ne pas conserver d'objets variés, animaux vivants, liquides non couverts, substances corrosives ou explosives, telles que des bombes aérosols, contenant des substances inflammables dans cet appareil électroménager. Cet appareil électroménager n'est pas adapté au stockage et au refroidissement de médicaments, cataplasmes, préparations de laboratoire, substances et produits similaires indiqués dans la directive sur les dispositifs médicaux. Le Fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation différente de celle prévue ou de configurations erronées.
- La cellule de refroidissement rapide ne doit pas être utilisée :
  - pour des utilisations différentes de celles indiquées dans ce chapitre ;
  - avec des systèmes de sécurité défectueux ;
  - après une installation mal effectuée ;
  - par du personnel non formé ;
  - avec des interventions d'entretien non effectuées ou mal effectuées ;
  - avec l'utilisation de pièces de rechange non originales ;
  - avec un câble d'alimentation et / ou une prise électrique endommagés ;
  - avec des conduits d'aération obstrués ;
  - avec le produit à traiter placé à proximité des grilles de ventilation, des éventuels conduits d'aération ou sur le de la cellule.
- Ne pas conserver de substances explosives, telles que des bombes aérosols contenant un propulseur inflammable dans cet appareil.

Entretien et nettoyage

- Une utilisation, un nettoyage et un entretien différents de ceux indiqués dans ce manuel doivent être considérés impropres car ils peuvent provoquer des dommages, lésions ou accidents mortels, annulent la garantie et dégagent le Fabricant de toute responsabilité. Le nettoyage et l'entretien destiné à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- En cas de déménagement ou de déplacement, maintenir l'appareil en position verticale.
- Pour accélérer le processus de nettoyage, ne pas utiliser d'appareils mécaniques ou d'autres moyens différentes de ceux recommandés par le fabricant.
- Les opérations d'entretien ordinaire et extraordinaire qui nécessitent l'ouverture du tableau électrique

ou un démontage partiel de la cellule de refroidissement rapide doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié et autorisé par le Fabricant.

Anomalies de fonctionnement

- Si l'appareil ne fonctionne pas ou si l'on remarque des anomalies fonctionnelles ou structurelles, le débrancher de l'alimentation électrique et hydrique, et contacter un centre d'assistance autorisé par le Fabricant sans essayer de le réparer vous-même. Pour toute réparation, demander l'utilisation de pièces de rechange originales. Le non-respect de cette prescription annule la Garantie.
- Pour assurer que l'appareil se trouve dans des conditions d'utilisation et de sécurité parfaites , il est conseillé de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et un contrôle réalisés par un centre d'assistance autorisé.

Utilisation

- La mise en marche et l'utilisation de l'appareil doivent être exclusivement confiées à du personnel formé. Le comportement du personnel opérateur doit dans tous les cas respecter scrupuleusement les normes de prévention des accidents, en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil
- L'utilisateur doit connaître la position et les fonctions de tous les dispositifs de commande et les caractéristiques de la cellule de refroidissement rapide.
- Au moment de l'installation, tout le personnel opérateur doit être correctement informé sur les risques d'accidents, les dispositifs de sécurité, les règles générales de prévention des accidents prévues par les directives internationales et par la loi en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de moins de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient sous surveillance ou après avoir reçu les instructions concernant : l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et la compréhension des dangers qui lui sont inhérents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Il est conseillé de surveiller l'appareil durant tout son fonctionnement.
- Afin d'obtenir les meilleures performances de l'appareil, les indications suivantes doivent être respectées :
  - éviter de laisser la porte ouverte trop longtemps ; si elle a été ouverte, attendre quelques instants avant de la rouvrir ;
  - emballer ou protéger les aliments, surtout s'ils contiennent des arômes ou des épices ;
  - ne pas obstruer les conduits d'aération devant et / ou derrière l'appareil ; ne pas stocker le produit à traiter à proximité des grilles de ventilation, des conduits d'aération ou directement au fond de la cellule ;
  - disposer uniformément les aliments du bas vers le haut ; et vice versa, retirer les aliments de haut en bas. La charge maximale (uniformément répartie) par plaque ou grill est égale à 40 kg ;
  - utiliser seulement des accessoires conseillés par le fabricant.
- La plaque signalétique fournit d'importantes informations techniques : celles-ci sont indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil. Il est donc conseillé de ne pas l'enlever, ni de l'endommager ou de la modifier.
- Les appareils de réfrigération ont été construits et conçus avec les précautions appropriées afin de garantir la sécurité et la santé de l'utilisateur et ne présentent pas de bords dangereux, de surfaces tranchantes ou d'éléments dépassant des gabarits. Leur stabilité est garantie même avec la porte ouverte, mais il est interdit de s'y accrocher.

- En cas d'incendie, ne pas utiliser d'eau, s'équiper d'un extincteur à CO_2 (dioxyde de carbone) et refroidir le plus rapidement possible la zone du compartiment moteur.

SECTION INSTALLATION

Explication des pictogrammes 2

Consignes de sécurité 4

À qui s'adresse ce manuel 4

Utilisation et conservation du manuel 4

Avertissements pour le cariste 5

Avertissements pour l' installateur 6

Avertissements pour l'utilisateur 7

Utilisation prévue 7

Entretien et nettoyage 7

Anomalies de fonctionnement 8

Utilisation 8

Données techniques 10

Transport, déballage et contrôle 12

Transport 12

Déballage 12

Contrôle de l'appareil 13

Déplacement après le déballage 13

Installation 14

Choix du lieu de positionnement 14

Branchement électrique 15

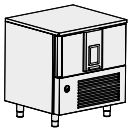
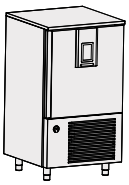
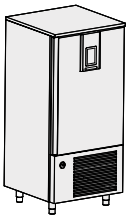
Évacuation 16

Insertion de la rampe 16

Contrôles finaux 18

Vérifications finales 18

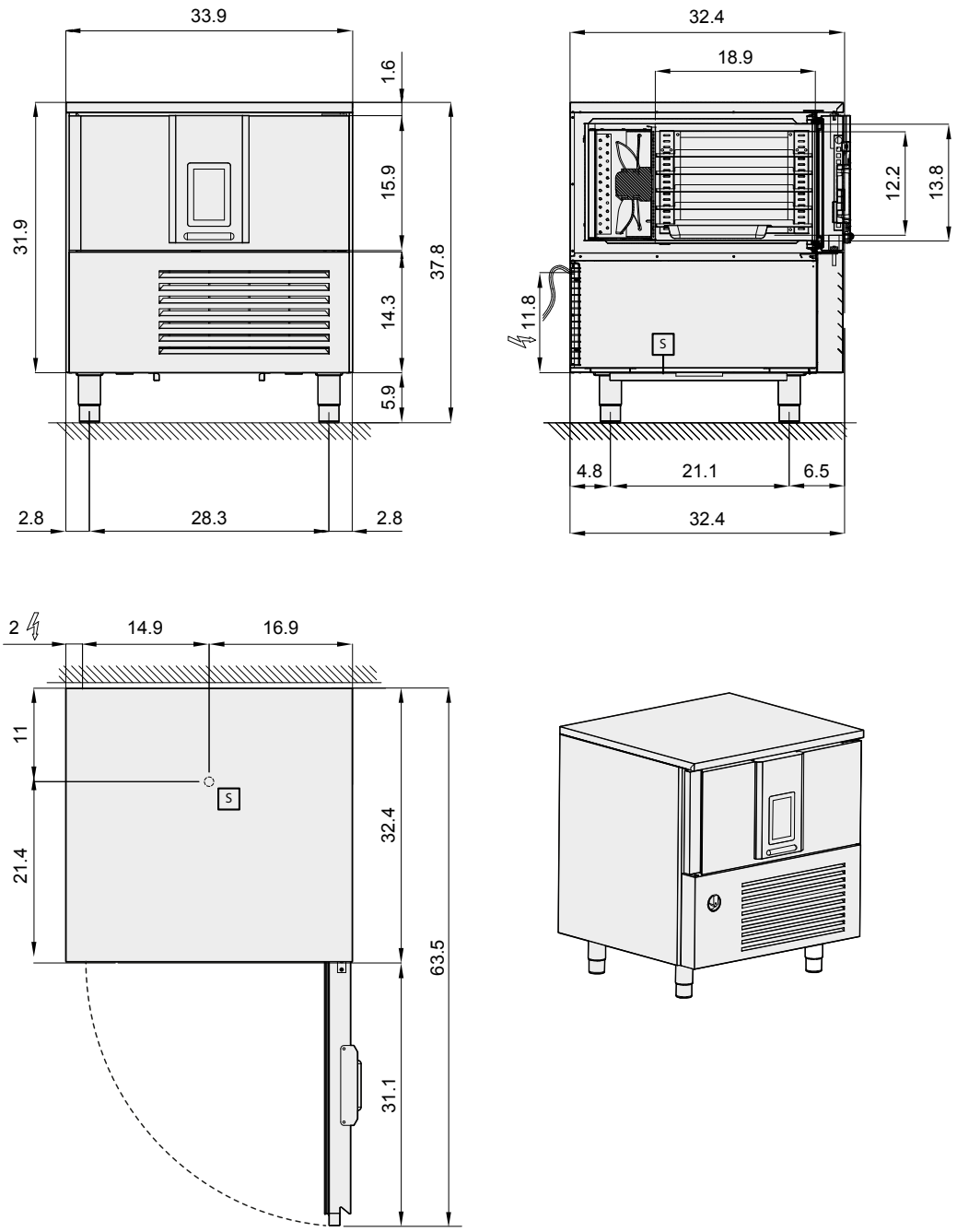
2 Données techniques

Modèle		**BCT/05 US**	**BCT/10 US**	**BCT/15 US**
Dimensions externes	cm	860x960x823	86x88x153	86x89x190
	inch	33.9x37.8x32.4"	33.8x34.7x61.4"	33.9x34.6x74.8"
Poids	kg	138	180	240
	lbs	304	397	530
Capacité des plaques	No.	5 18"x26" (cm 66x46) or GN 1/1	10 18"x26" (cm 66x46) or GN 1/1	15 18"x26" (cm 66x46) or GN 1/1
Température interne de la cellule	°C / °F	+95/-40 °C / +203/-40 °F		
Rendement	kg	+3°C ÷ +65 = 20 Kg +65°C ÷ -18°C = 12 Kg	+3°C ÷ +65 = 37 Kg +65°C ÷ -18°C = 24 Kg	+3°C ÷ +65 = 68 Kg +65°C ÷ -18°C = 49 Kg
	lbs	+37°F ÷ +149°F = 44 lb +149°F ÷ +0°C°F = 26 lb	+37°F ÷ +149°F = 81.5 lb +149°F ÷ +0°C°F = 53 lb	+37°F ÷ +149°F = 150 lb +149°F ÷ +0°C°F = 108 lb
Gaz		R290		
Puissance du compresseur	Hp	1	1.25	2x 1.25
Puissance max absorbée	W	1045	1871	3050
Consommation de courant max.	A	11.4	14	9.6
Tension d'alimentation	Volt	1x115V ~ 60 Hz plug NEMA 5-20P / 5-15P longueur de câble 2.5 m [98.4"]	1x230 ~ 60 Hz plug NEMA 6-20P / 6-15P longueur de câble m [98.4"]	3x230 ~ 60 Hz
Refrigerated power (-10°F/+130°F)	Btu/h	3445	6412	10538

Lieu d'installation	Lieu de panification, pâtisseries, glaciers et cuisines en général
Humidité de l'air relative	< 80 % avec absence de condensation
Classe climatique	5 (+40 °C 40 % HR)

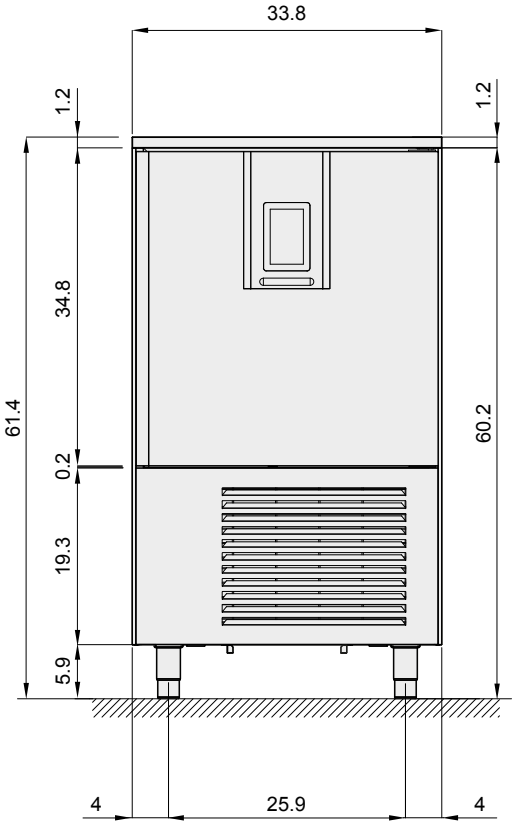
BCT/05 US

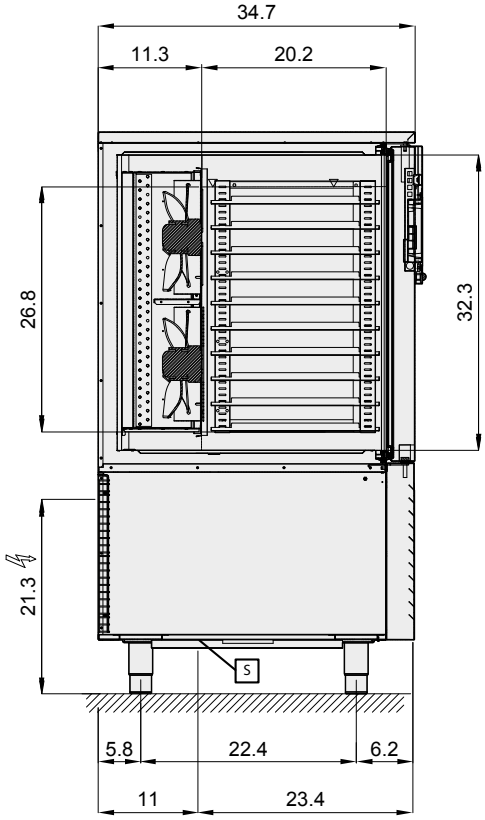


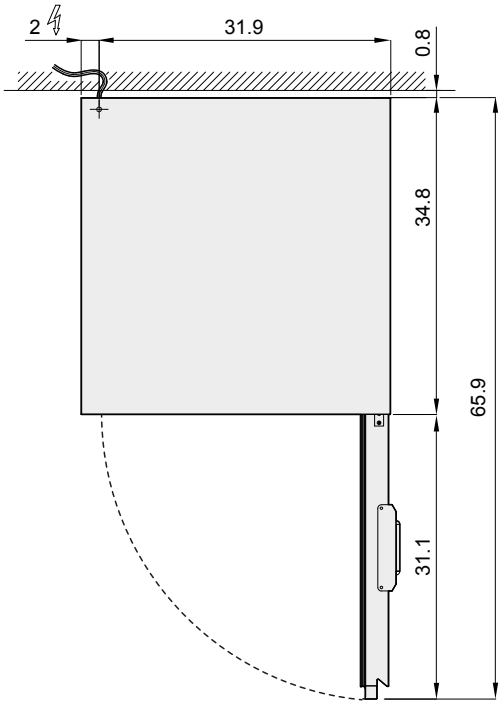
inch

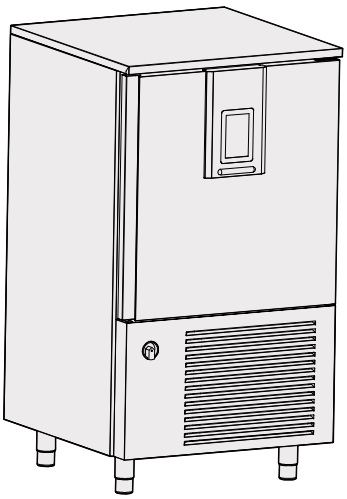
S ÉVACUATION DE L'EAU = 17 ORIFICES, INT. 0,69", L = 11"

BCT/10 US





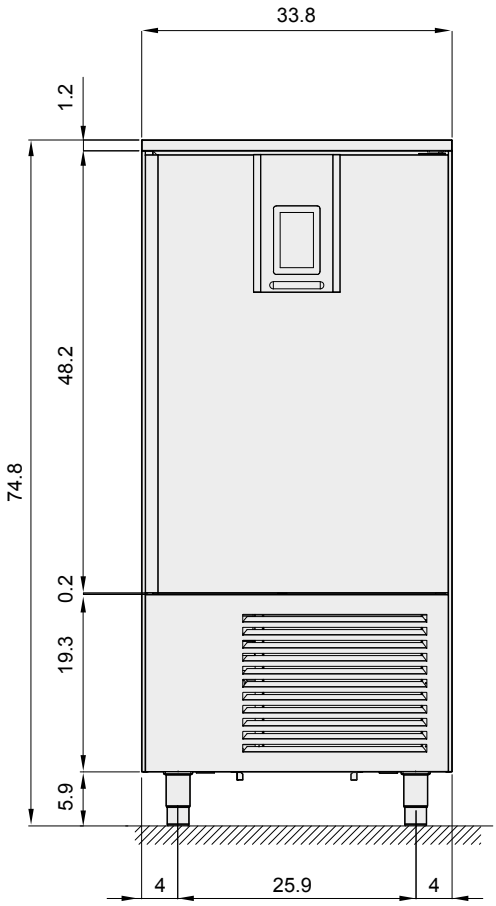


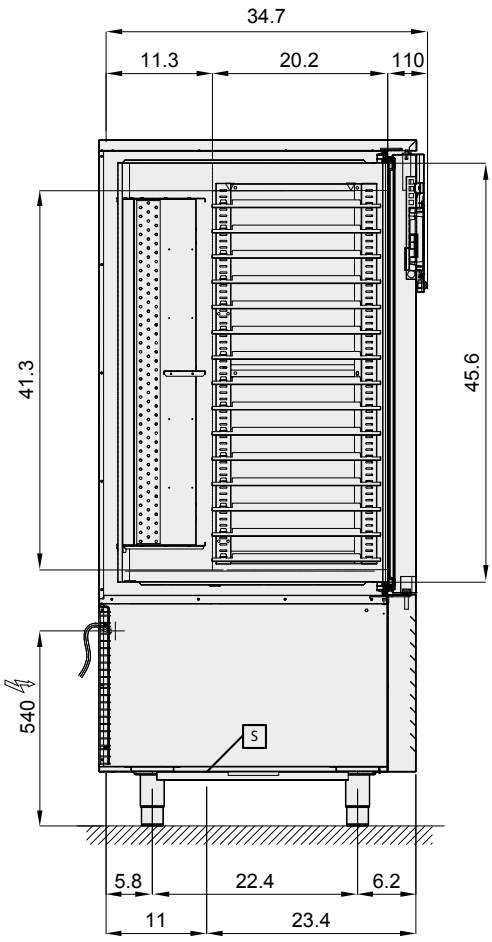


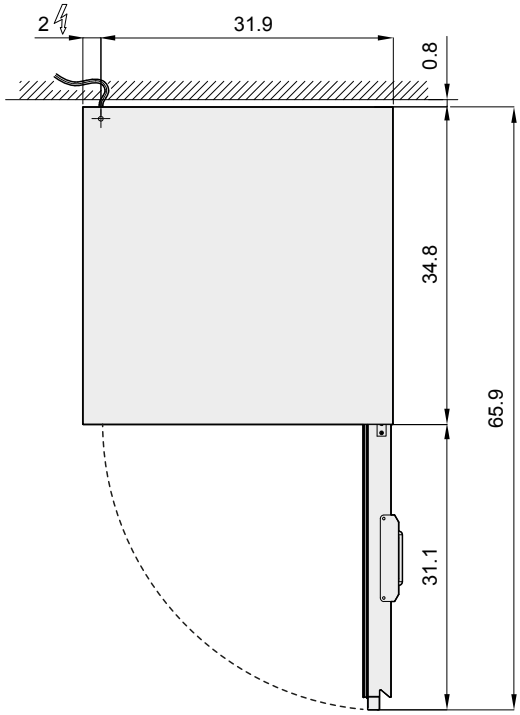
inch

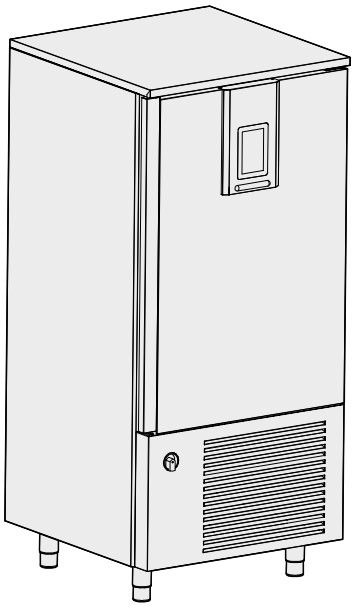
S ÉVACUATION DE L'EAU = 17 ORIFICES, INT. 0,69", L = 11"

BCT/15 US









inch

S ÉVACUATION DE L'EAU = 17 ORIFICES, INT. 0,69", L = 11"

3 Transport, déballage et contrôle

Avant de déplacer l'appareil, il est obligatoire de lire les consignes de sécurité présentes sur les premières pages de ce manuel.

Transport

Fig. 1

Transporter l'appareil encore emballé à l'endroit choisi pour l'installation à l'aide d'un chariot élévateur ayant une capacité supérieure au poids de l'appareil à soulever : l'opérateur du moyen de levage sera chargé de lever la charge. **L'utilisation d'équipements inappropriés peut entraîner des accidents pour le personnel chargé de l'opération et / ou endommager l'appareil.**

Déballage

Fig. 2

Avant le déballage, vérifier qu'il n'y ait pas de dommages visibles.
En cas de dommages :
- préparer une documentation photographique du dommage ;
- avertir immédiatement le transporteur / fabricant.

Dans le cas contraire, procéder au déballage en retirant le carton qui protège l'appareil.
Retirer le film de protection en évitant d'utiliser des substances abrasives/agressives ou des objets métalliques (ex. racloirs)

S'il reste des résidus de colle, frotter avec un chiffon souple imbibé de détergent à base d'huile, adapté pour des surfaces en acier inox, non agressif ou abrasif. Éviter l'utilisation de racloirs, d'outils abrasifs ou tranchants.

Considérant son danger potentiel, le matériel d'emballage doit être conservé hors de la portée des enfants ou des animaux, et opportunément éliminé selon les normes locales.

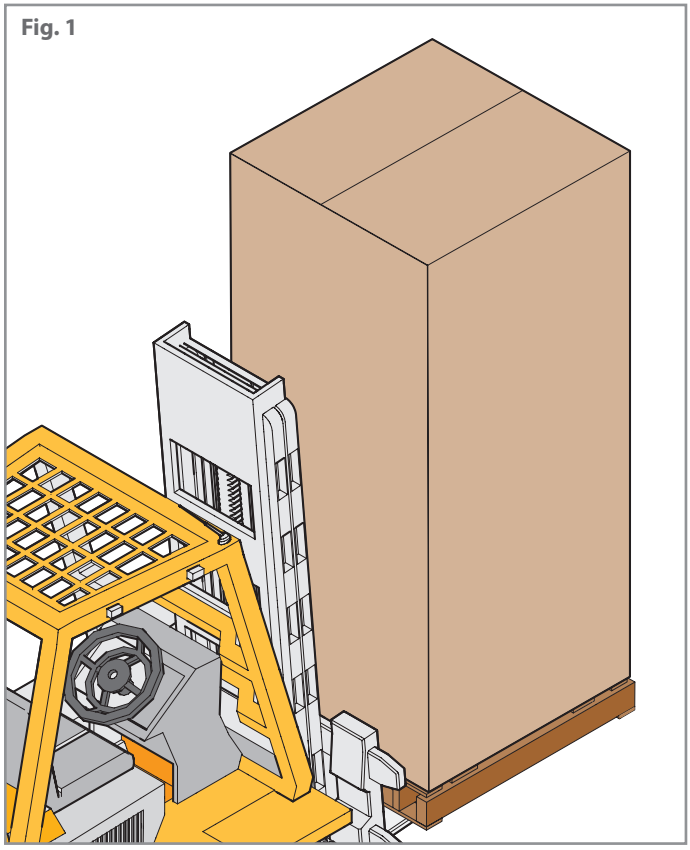


Fig. 1

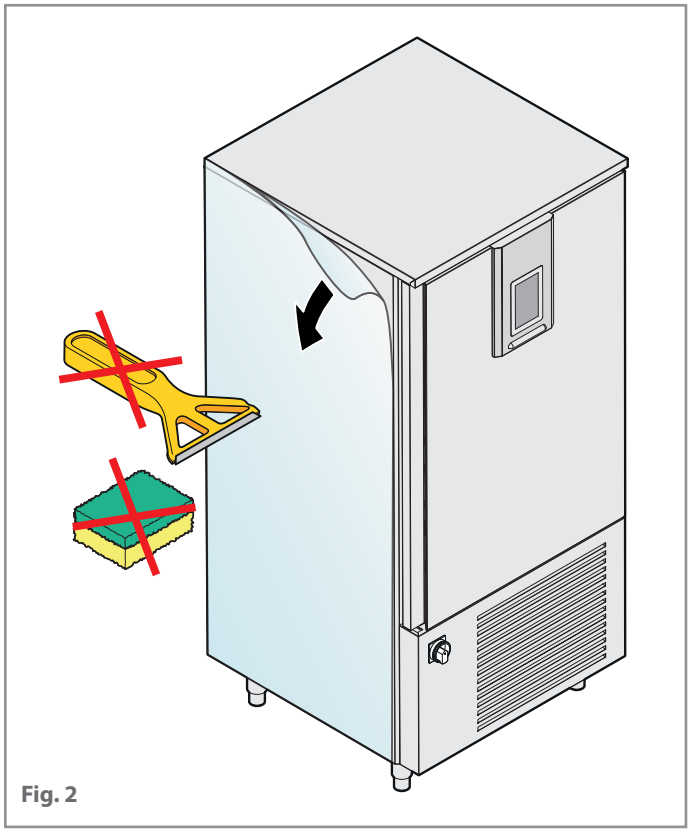


Fig. 2

Contrôle de l'appareil

Fig. 3

Contrôler l'intégrité de l'appareil, en vérifiant qu'il n'ait pas subi de dommages durant le transport et que tous les composants nécessaires à l'installation et à l'utilisation soient présents.
En cas de dommages ou de parties manquantes :
- noter les données de l'appareil, présentes sur la plaque signalétique ;
- préparer une documentation photographique du dommage ;
- avertir immédiatement le transporteur / fabricant.

Déplacement après le déballage

Fig. 4

Pour déplacer les appareils équipés de roues, il suffit de les pousser, en prenant soin de desserrer les freins sur les roues, en prenant soin de les bloquer à nouveau lorsque l'appareil est placé dans sa position finale.
Pour déplacer l'appareil équipé de pieds, procéder à son levage à l'aide d'un chariot élévateur spécial ; les fourches doivent être placées sous l'équipement, en faisant attention de ne pas en endommager une partie.

Fig. 3

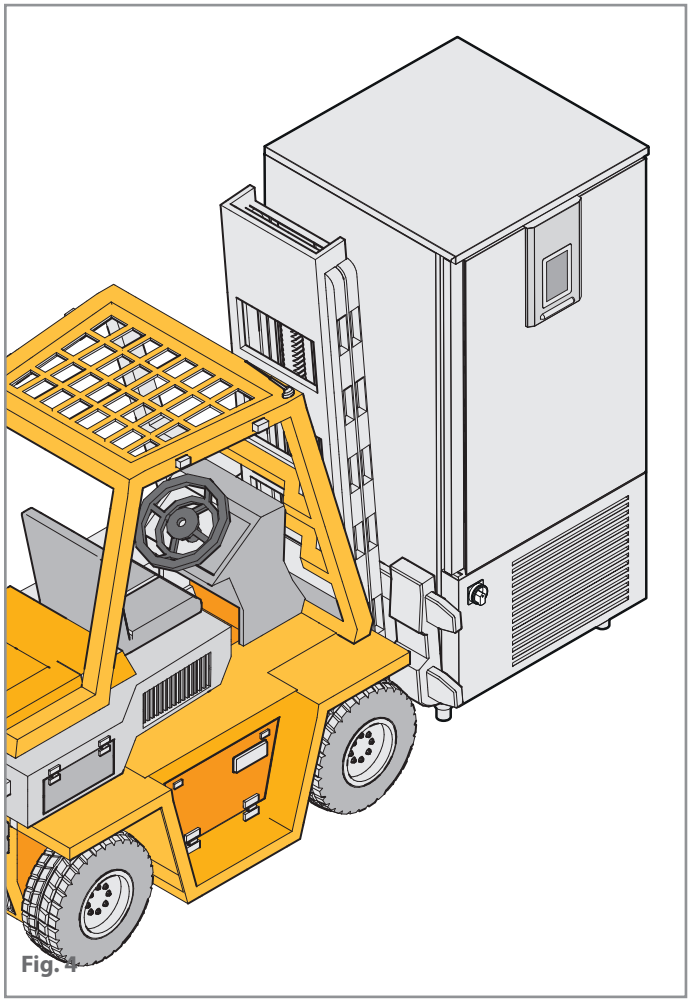


Fig. 4

Avant de déplacer et de brancher l'appareil, il est obligatoire de lire les consignes de sécurité présentes sur les premières pages de ce manuel.

Choix du lieu de positionnement

Fig. 5

Le lieu de positionnement doit :
- être suffisamment large pour permettre le déplacement de l'appareil ;
- être bien aéré et ne pas être exposée aux agents atmosphériques ;
- avoir une température entre 15/59°F et +40°C/104°F et une humidité inférieure à 70 % ;
- avoir un sol sans aspérités, parfaitement nivelé et qui supporte le poids de l'appareil à pleine charge ;
- avoir les systèmes électriques, hydriques et frigorifiques nécessaires au raccordement qui répondent aux normes en vigueur en termes de sécurité sur le lieu de travail et sur les installations ;
- disposer d'un bon éclairage naturel ou artificiel, approprié pour les opérations à effectuer (conformément aux normes spécifiques) ;
- être destiné à la préparation d'aliments.

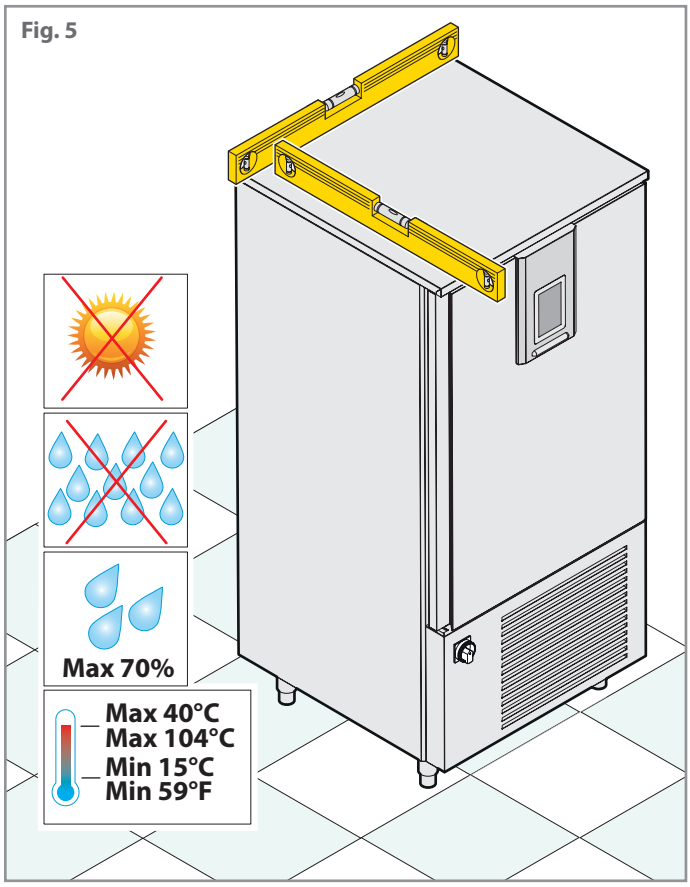
Fig. 6

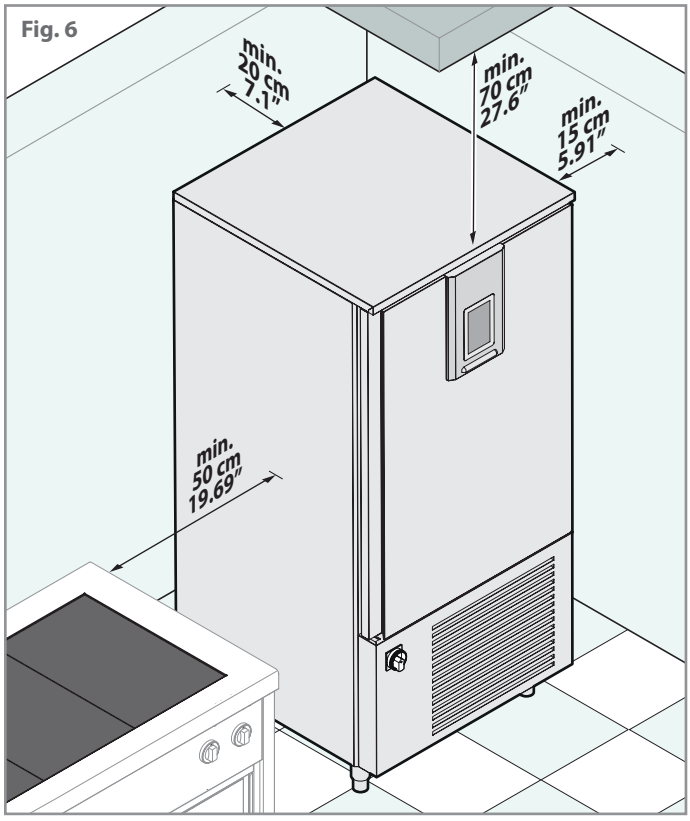
Installer l'appareil :
- de manière à pouvoir accéder aux raccordements hydriques et électriques ;
- à distance des matériaux inflammables et/ou potentiellement explosifs (ex. bouteille de gaz) ;
- en tenant compte de pouvoir ouvrir complètement la porte de l'appareil ;
- de manière à ce qu'il soit parfaitement nivelé ;
- en maintenant les distances de sécurité indiquées sur la figure.

Nous déconseillons le positionnement à proximité d'autres appareils qui atteignent des températures élevées. Au besoin, prévoir un espace d'au moins **50cm/19.6 inch** sur les côtés et **70cm/27.6 inch** derrière, ou bien interposer une paroi isolante.

Ne pas positionner l'appareil à proximité de matériaux ou de récipients de matériaux inflammables (par ex., cloisons, bouteilles de gaz, etc.) en raison des risques d'incendie. Recouvrir les éventuelles parois avec un matériau thermique non inflammable. L'appareil n'est pas adapté pour être encastré.

Au moment de choisir l'endroit d'installation, il faut tenir compte que l'appareil reste facilement déplaçable pour d'éventuels entretiens extraordinaires : faire attention que les éventuels travaux de maçonnerie successifs à l'installation (par ex, construction de murs, remplacement des portes avec d'autres plus étroites, restructurations, etc...) n'empêchent pas les déplacements.





Raccordement électrique

Le branchement au réseau d'alimentation électrique doit répondre aux normes en vigueur dans le Pays d'installation de l'appareil et doit être réalisé par du personnel qualifié et autorisé par le Fabricant. Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions, entraîner l'annulation de la garantie et dégage le Fabricant de toute responsabilité.

Avant de procéder au branchement électrique, comparer toujours les données du système avec celles indiquées sur la plaque signalétique.

Selon le modèle, différents branchements électriques sont nécessaires :

	BCT/05	BCT/10	BCT/15
	Le fabricant fournit l'équipement accompagné d'un cordon d'alimentation et d'une fiche. Brancher l'équipement à une prise électrique sur le site de l'installation. **Fig. 7**		L'équipement est fourni avec un cordon d'alimentation, mais SANS fiche. Faire appel à un électricien spécialisé agréé par le fabricant pour : A) équiper le cordon d'alimentation d'une fiche ou B) retirer le câble électrique fourni et en brancher un nouveau directement sur le tableau électrique
Tension d'alimentation	1x115 Volt 60Hz fiche NEMA 5-20P/5-15P longueur de câble 2,5 m [98,4"]	1x230 Volt ~ 60 Hz fiche NEMA 6-20P / 6-15P longueur de câble 2,5 m [98,4"]	3x230 Volt ~ 60 Hz

Faire attention que le câble :
- ne soit pas excessivement plié ;
- ne soit pas écrasé par des objets ou d'autres appareils ;
- ne soit pas en contact avec des objets tranchants ou chauds ;
- ne représente pas une entrave pour le passage des personnes.

L'appareil doit être doté en amont d'**un interrupteur** facilement accessible et installé sur l'installation selon les règlementations en vigueur dans le Pays d'installation de l'appareil. Cet interrupteur doit avoir une séparation des contacts omnipolaire afin de garantir la déconnexion complète sous la catégorie de surtension III.

Une **mise à la terre** est obligatoire et le câble de terre ne doit jamais être interrompu par l'interrupteur de protection. Lorsque plusieurs appareils sont présents dans la même pièce, il est obligatoire de prévoir un **raccordement équipotentiel** en utilisant la borne marquée par le symbole . Cette borne permet de raccorder un câble de terre selon les prescriptions légales en vigueur. L'efficacité du système équipotentiel doit être opportunément vérifiée selon ce qui est indiqué dans la règlementation en vigueur.
Au besoin, débrancher la fiche d'alimentation, s'assurer d'abord que la carte soit positionné sur OFF en contrôlant l'afficheur.
Le Fabricant décline toute responsabilité pour les dommages ou accidents causés par le non-respect de ces normes.

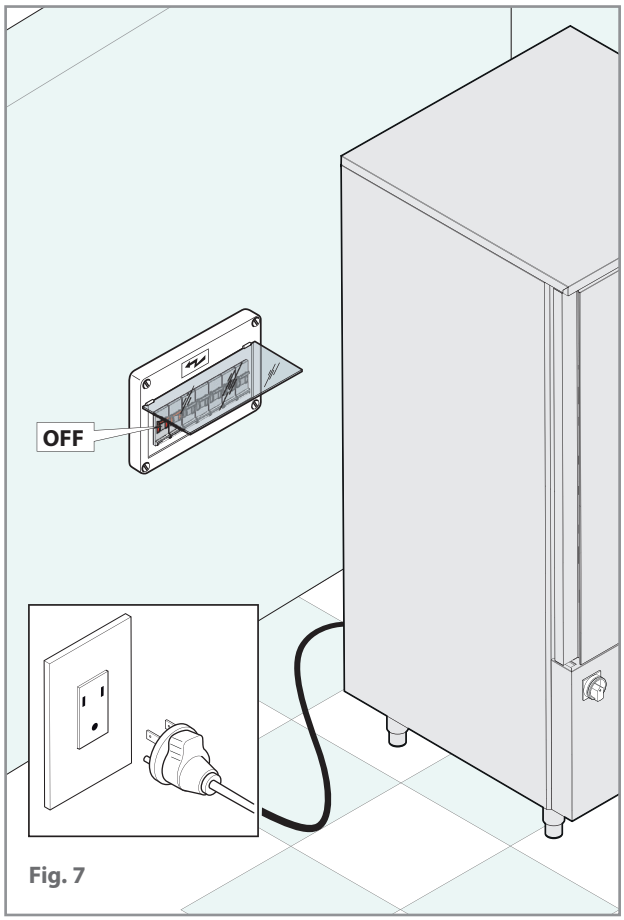


Fig. 7

Déchargement

Fig. 8

Derrière l'appareil se trouve un tuyau de drainage de l'eau de dégivrage.
Prévoir une grille de drainage ou, durant les opérations de dégivrage, positionner une bassine sous ce tuyau.

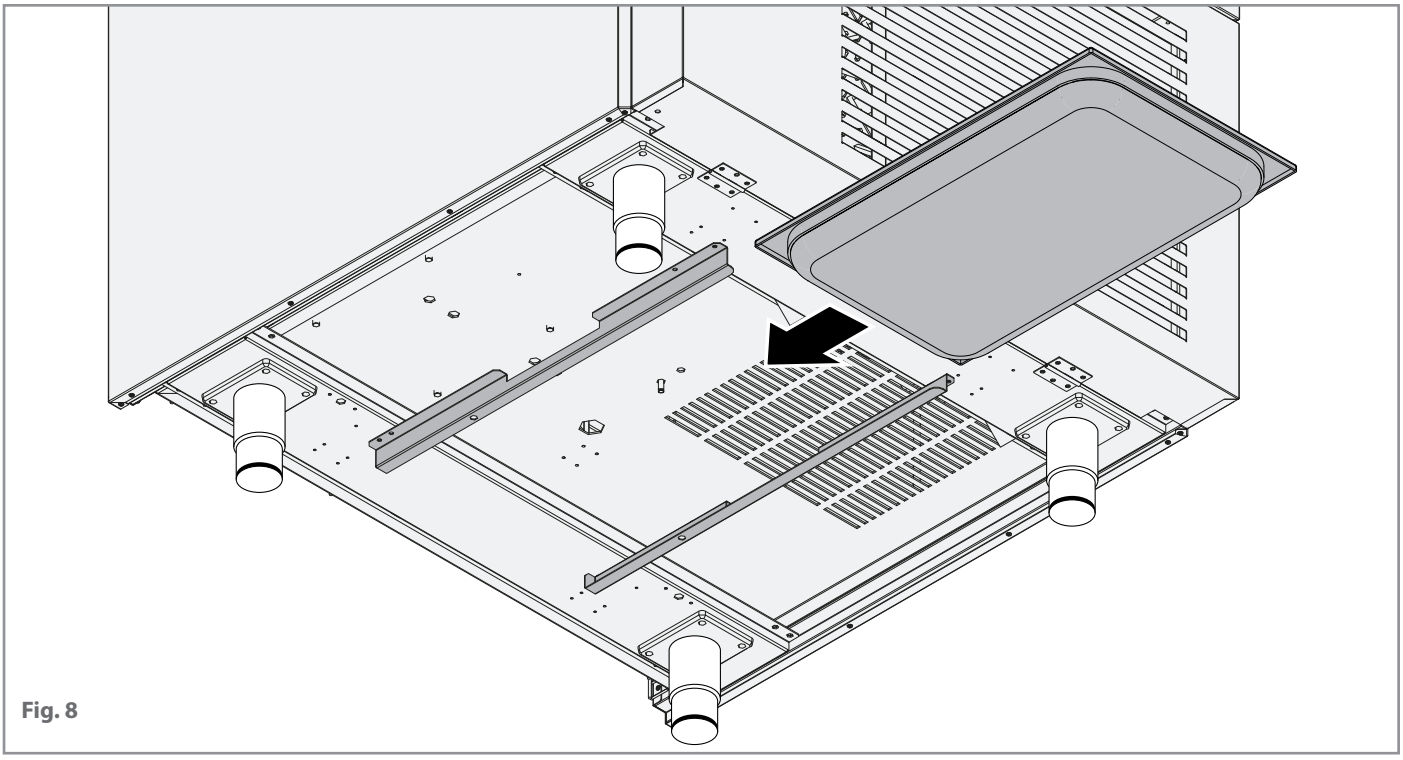


Fig. 8

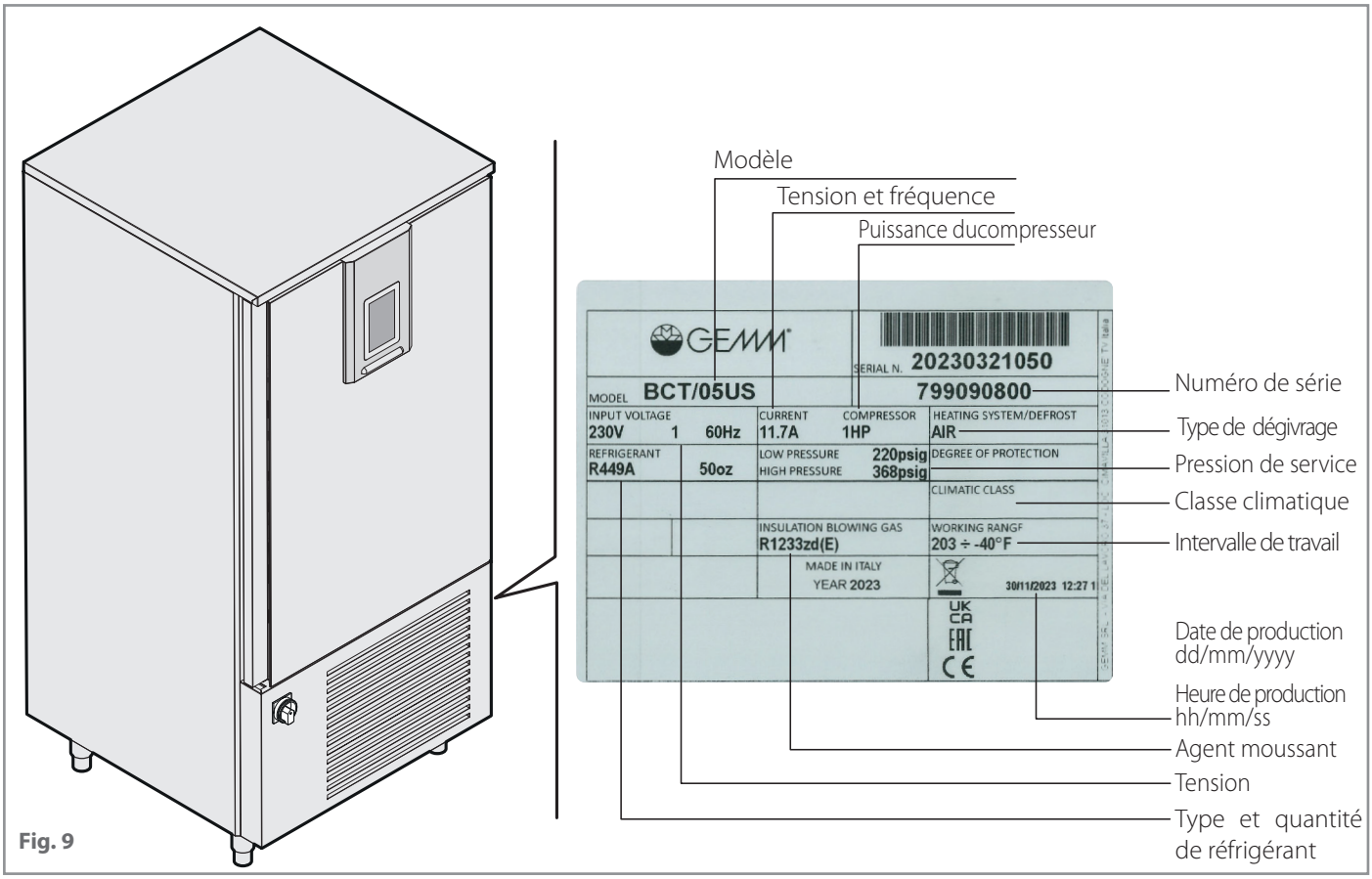


Fig. 9

Notes personnelles

Dans les appareils R449A, ou il y a un réchauffeur d'huile pour compresseur, une fois qu'il est dans le mode stand-by (interrupteur principal allumé et carte LED éteinte), il est nécessaire d'attendre au moins 2 heures avant de commencer un cycle de refroidissement rapide.

Vérifications finales

Vérifications de positionnement	OUI	NON
Les locaux d'installation (température minimum/maximum, etc...) aient été contrôlés.		
L'appareil est-il parfaitement nivelé ?		
Les distances minimales par rapport aux murs (15 cm/5,9 inch) et aux autres appareils (50 cm sur les côtés) ont-elles été respectées ?		
Le film de protection a-t-il été retiré sur chaque surface ?		
L'appareil est-il parfaitement intègre, sans dommages visibles ?		
L'intérieur de l'appareil ne contient pas d'objets non conformes (manuels, sachets en plastique, etc...)		
Vérifications électriques	**OUI**	**NON**
Les caractéristiques du secteur sont-elles conformes aux données indiquées sur la plaque signalétique ?		
Le branchement électrique a-t-il été effectué selon les normes en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil par un technicien électricien compétent et autorisé par le Fabricant ?		
L'appareil est-il pourvu d'une **mise à la terre** (le câble de terre ne doit jamais être interrompu par l'interrupteur de protection) ?		
L'appareil est-il raccordé à un système équipotentiel ?		
L'appareil est-il pourvu en amont d'un interrupteur facilement accessible ?		
Vérifications générales	**OUI**	**NON**
La porte se ferme-t-elle correctement ?		
Le compresseur s'éteint-il lorsque l'appareil arrive à la température réglée ?		
L'utilisateur a-t-il toute la documentation nécessaire ? Est-il correctement instruit sur l'utilisation de la machine ?		

CACHET ET SIGNATURE DE L'INSTALLATEUR

FACTURE D'ACHAT

Date.....Numéro .....

DONNÉES DE L'APPAREIL (VOIR PLAQUE SIGNALÉTIQUE)

Modèle (Model) : .....

Numéro de série (Ser. N°) : .....

DONNÉES D'IDENTIFICATION DU CLIENT

Prénom et Nom : .....

Raison sociale : .....

Rue : .....n°.....

Pays : ..... Prov.....

DONNÉES D'IDENTIFICATION DE L'INSTALLATEUR

Prénom et Nom : .....

Raison sociale : .....

Rue : .....n°.....

Pays : ..... Prov.....

Tél/E-mail : .....

SECTION UTILISATION

Notions préliminaires 20
Connaître l'appareil 20
Dispositifs de protection 22
Comment obtenir les meilleurs rendements de l'appareil 23
Soigner la disposition des aliments à l'intérieur de la cellule 23
Tableau de charge maximale 23
Effectuer un entretien régulier 23
Utiliser correctement la sonde à cœur 23
Utilisation 24
Allumage 24
Verrouillage / déverrouillage du clavier 25
Extinction du signal acoustique 25
Signal de porte ouverte 25
Réglage de la langue, date et heure 25
Refroidissement/ surgélation 26
Configuration et démarrage d'un cycle de refroidissement/surgélation 26
Cellule de refroidissement rapide 26
Sauvegarder un cycle avec les paramètres souhaités 28
Modification des paramètres d'un cycle 29
Cycle continu 30
Cycles personnalisé 31
Pré-refroidissement 32
Livre de recettes 34
Recettes de la cellule de refroidissement rapide 35
Recettes de surgélation 36
Recettes personnelles 36
Modifier une recette et la mémoriser sous un autre nom 37
Assainissement du poisson 38
Cycles spéciaux 38
Décongélation 39
Dégivrage 39
Stérilisation 39
Durcissement de crème glacée 39
Séchage 39
Téléchargement des recettes 40
Téléchargement des paramètres 40
Téléchargement des paramètres 40
USB 40
Entretien ordinaire 42
Périodicité du nettoyage 42
Nettoyage de la cellule interne et des parties externes 43
Nettoyage du condensateur 43
Nettoyage de la sonde à cœur 44
Périodes d'inactivité 44
Élimination en fin de vie 45
Assistance après-vente 46
Garantie 46

Avant d'utiliser l'appareil, il est obligatoire de lire les consignes de sécurité présentes sur les premières pages de ce manuel.

Connaître l'appareil

Fig. 10

La cellule de refroidissement rapide est un appareil avec un puissant système de réfrigération capable de **baisser rapidement la température au cœur** des aliments. Son utilisation est idéale, en pâtisserie et pour les glaciers.

L'appareil est composé des composants suivants :

1. Corps de l'appareil ;
2. unité de condensation (seulement pour des appareils avec unité intégrée) ;
3. unité d'évaporation (seulement pour des appareils avec unité intégrée) ;
4. panneau de commande ;
5. fonction d'arrêt.

Les cycles de travail que la machine peut effectuer sont :

- **REFROIDISSEMENT RAPIDE** — Refroidissement positif (+3°C/+37°F). Le produit à peine cuit est porté à une température de 3 °C/37°F dans des temps rapides, inhibant ainsi la prolifération bactérienne et évitant la déshydratation par évaporation du produit cuit. Le produit ainsi traité peut être parfaitement conservé pendant 5-7 jours sans que ses qualités organoleptiques soient altérées. La fonction **HARD** est utilisée lorsque le produit à refroidir est de grande taille (épaisseur supérieure à 2-3 centimètres) ou particulièrement gras. L'appareil développe des températures de l'air variables pour accélérer la pénétration du froid dans le produit.
- **SURGÉLATION** — Refroidissement négatif (surgélation) (-18°C/0°F). Ce cycle de travail permet d'amener rapidement le cœur du produit à une température de -18 ° C./0°F. La vitesse du processus évite la formation de macro-cristaux garantissant qu'au moment de l'utilisation finale, les aliments décongelés présentent la consistance, la couleur et la qualité d'origine. La fonction **SOFT** est utilisée lorsque le produit à refroidir est particulièrement délicat.
- **CONSERVATION** — À la fin de chaque cycle, qu'il s'agisse d'un refroidissement positif ou négatif, l'appareil se revient automatiquement à la température de conservation attendue.

Chaque refroidissement (négatif ou positif) prévoit **deux modes différentes de fin de cycle** après lequel commence la conservation :

fin de l'exécution à **température** : le cycle se termine lorsque la sonde à cœur insérée dans le cœur du produit atteint la température programmée ;

fin de l'exécution à **temps** : le cycle se termine une fois que le temps programmé s'est écoulé.

Cette cellule de refroidissement rapide n'est pas un appareil approprié pour la conservation à temps indéterminé des aliments.

DANGER DE BRÛLURES DUES À LA CONGÉLATION : durant ses phases de travail, l'appareil peut gérer des températures très basses, éviter le contact direct avec des parties internes de la machine aussitôt après avoir ouvert la porte.

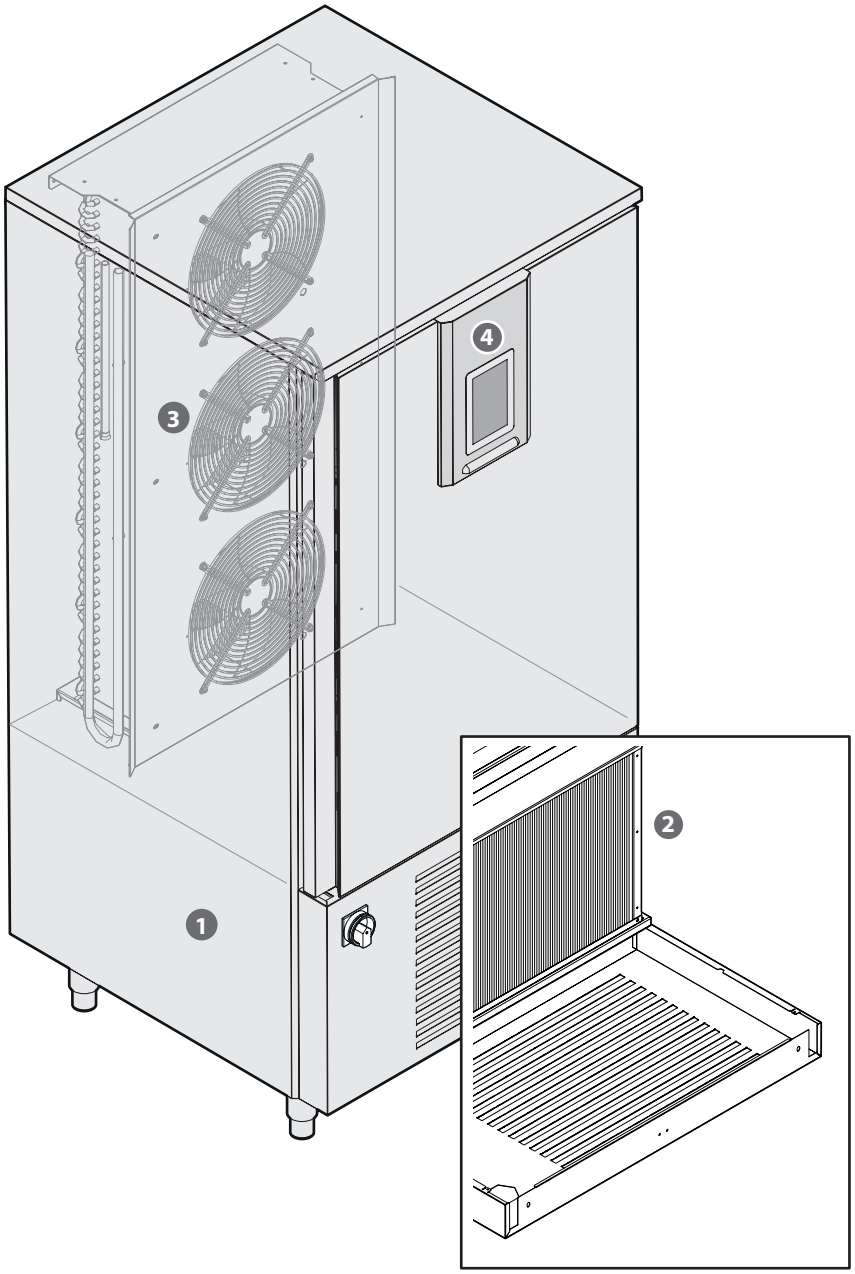


Fig. 10

Dispositifs de protection

Fig. 11

La protection du personnel exposé aux risques dus aux éléments mobiles dangereux est garantie par la présence de dispositifs adaptés présents sur l'appareil :

1 Grilles pour recouvrir des ventilateurs de refroidissement ;

2 Grille pour recouvrir l'unité de condensation ;

3 capteur situé sur le circuit frigorifique : il signale les éventuelles surchauffes et les pressions de l'installation en mettant la machine en standby ;

4 Capteur qui mesure et signale l'ouverture de la porte. Si la porte reste ouverte pendant un temps supérieur à un paramètre prédéfini, l'icône combinée à un signal acoustique apparaîtra à l'écran puis successivement le compresseur s'éteindra.

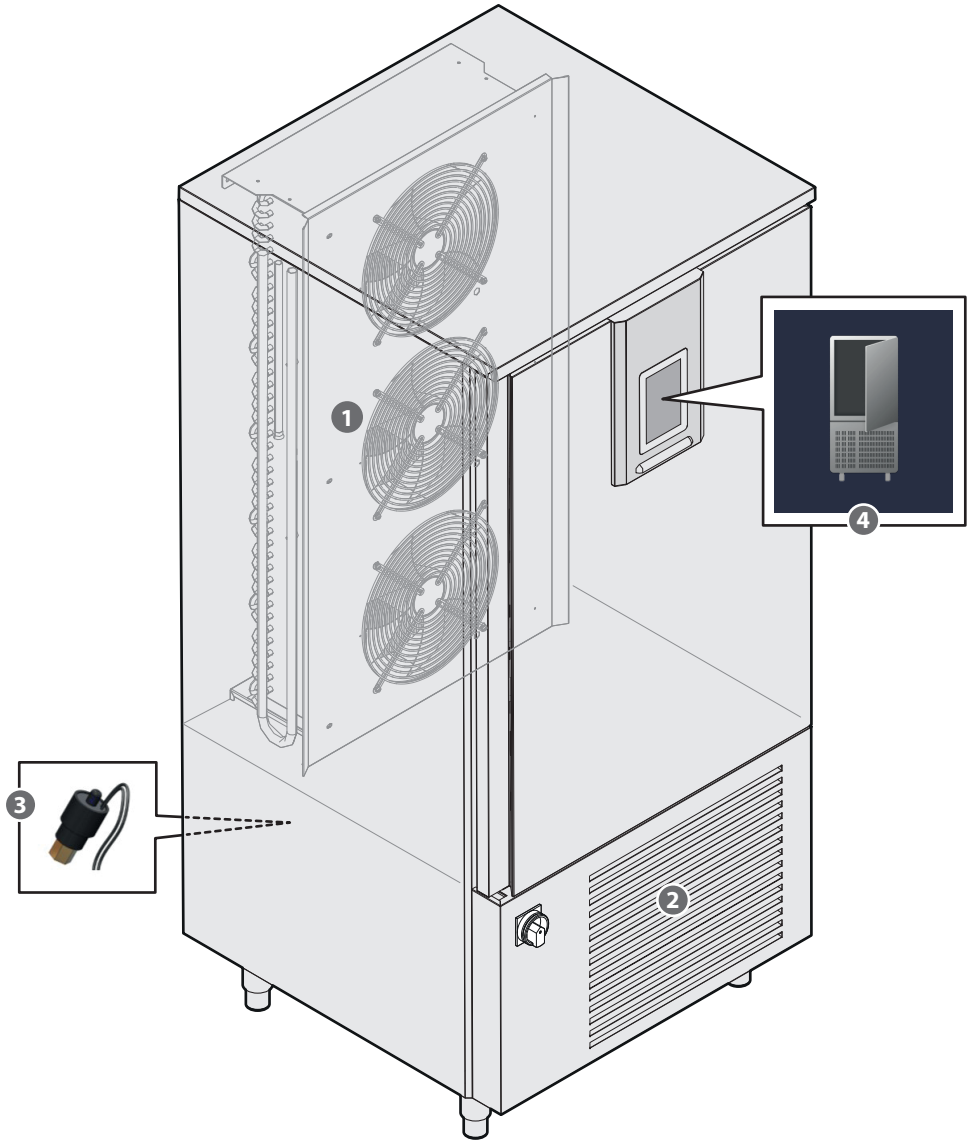


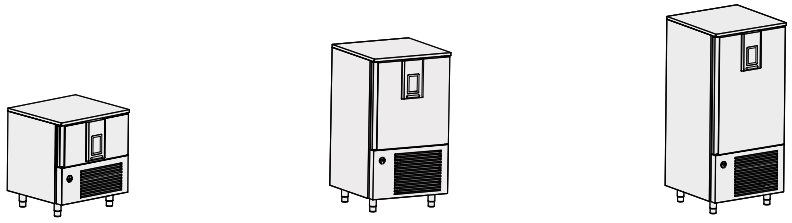
Fig. 11

Comment obtenir les meilleurs rendements de l'appareil

Soigner la disposition des aliments à l'intérieur de la cellule

Les aliments à refroidir doivent être placés, en une seule couche, dans des récipients avec des bords bas et appropriés à l'usage alimentaire.
Ils doivent être placés de manière homogène et uniforme à l'intérieur de la cellule.
Un positionnement correct des conteneurs permettra la libre circulation de l'air à l'intérieur de cette dernière : éviter d'obstruer les ventilateurs d'aération et de surcharger au-delà des limites autorisées.

Tableau de charge maximale



Modèle		BCT/05 US	BCT/10 US	BCT/15 US
Capacité du plateau	No.	5 18"x26" (cm 66x46) or GN 1/1	10 18"x26" (cm 66x46) or GN 1/1	15 18"x26" (cm 66x46) or GN 1/1
Internal cell temperature	°C / °F	+95/-40 °C / +203/-40 °F		
Capacité de charge	kg	+3°C ÷ +65 = 20 Kg +65°C ÷ -18°C = 12 Kg	+3°C ÷ +65 = 37 Kg +65°C ÷ -18°C = 24 Kg	+3°C ÷ +65 = 68 Kg +65°C ÷ -18°C = 49 Kg
	lbs	+37°F ÷ +149°F = 44 lb +149°F ÷ +0°C°F = 26 lb	+37°F ÷ +149°F = 81.5 lb +149°F ÷ +0°C°F = 53 lb	+37°F ÷ +149°F = 150 lb +149°F ÷ +0°C°F = 108 lb

Effectuer un entretien régulier

Un entretien régulier et correct garantit des performances optimales et une durée majeure de l'appareil.

voir le chap. « Entretien ordinaire » à la page 42.

Utiliser correctement la sonde à cœur

Durant le refroidissement, la sonde à cœur relève la température au cœur des aliments : lorsqu'elle arrive à 3 ° C/ 37°F ou - 18 ° C/ 0°F, , le cycle se termine (si prévu avec la sonde à cœur et non par contrôle du temps).
La sonde à cœur doit être insérée en profondeur dans l'aliment à refroidir : il faut s'assurer que sa pointe arrive au « cœur » des aliments, c'est à dire dans la partie la plus interne, sans en ressortir. Faire attention à ne pas l'enfiler à des endroits trop gras et à côté des os.
Si les aliments ne sont pas épais, insérer la sonde parallèlement au plan d'appui.
Il est conseillé de garder la sonde toujours propre et désinfectée.

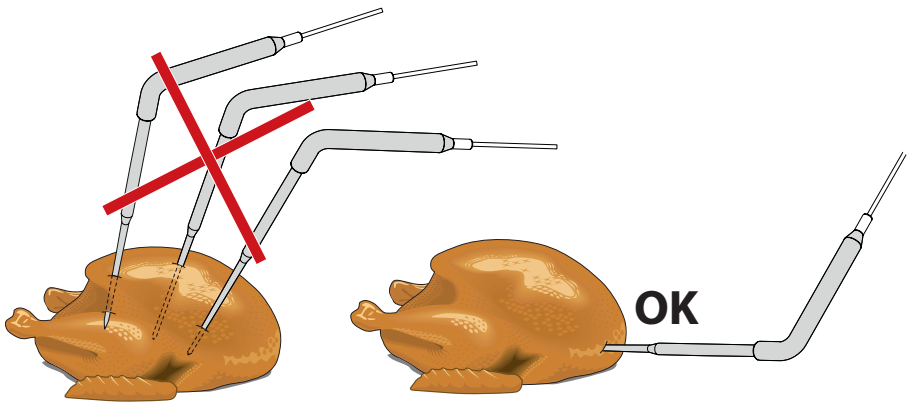


Fig. 12

Avant d'utiliser l'appareil, il est obligatoire de lire les consignes de sécurité présentes sur les premières pages de ce manuel.

Allumage

Fig. 13

1. Brancher l'appareil à l'alimentation électrique.
2. Le dispositif affichera pendant quelques secondes un page-écran de chargement (LOADING...).
3. Une page-écran de stand-by s'ouvre ; appuyer sur la touche pour accéder à la page-écran HOME PAGE.
4. Depuis la page HOME PAGE, il est possible de sélectionner la fonction souhaitée ;

Permet de sélectionner le mode **refroidissement**, dans lequel il est possible de sélectionner ou de programmer un cycle de refroidissement ou de surgélation.

voir la page 28

Permet de sélectionner le mode **cycles spéciaux**

voir le chap. 38

Permet de sélectionner le mode **livre de recette**, où sont disponibles des recettes prédéfinies en usine et personnelles.

voir la page 36

Permet d'activer un cycle de **pré-refroidissement de la cellule**.

voir la page 34

Les symboles présents sur la page-écran fournissent également des informations utiles :

alarme en cours

la pression du symbole permet de visualiser l'historique des données enregistrées durant le fonctionnement

revient à la fonction stand-by

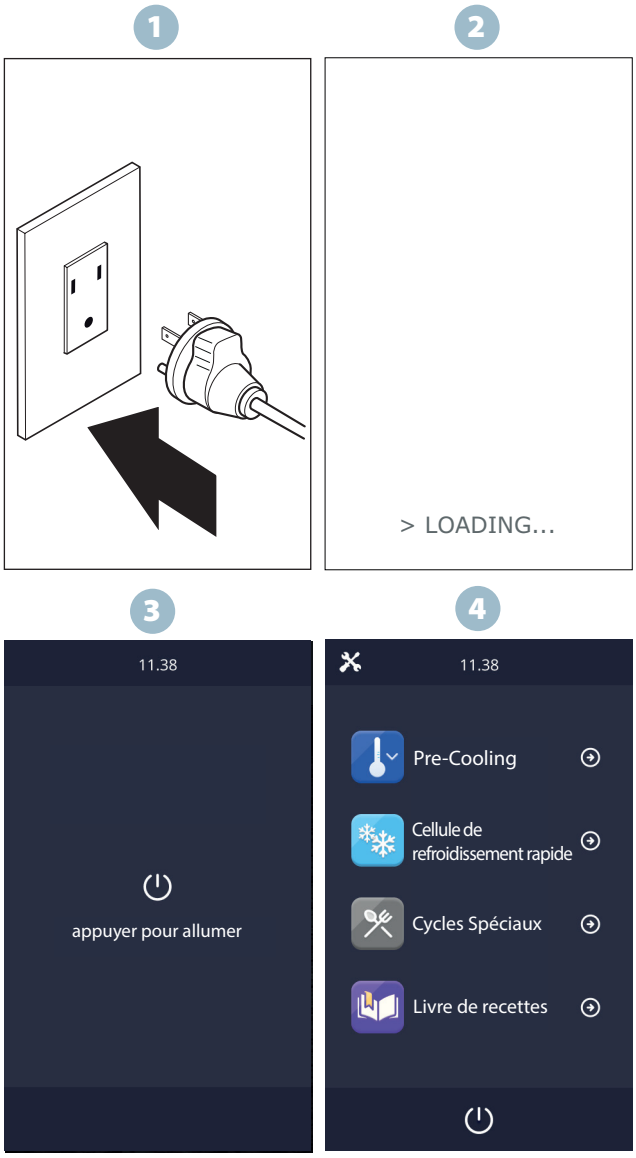


Fig. 13

Verrouillage / déverrouillage du clavier

Fig. 14

Le clavier se verrouille après un temps d'inutilisation configuré en usine : une page-écran de notification s'affiche et toute opération est interdite. Pour le déverrouiller, faire glisser le curseur en glissant el doigt vers la droite.

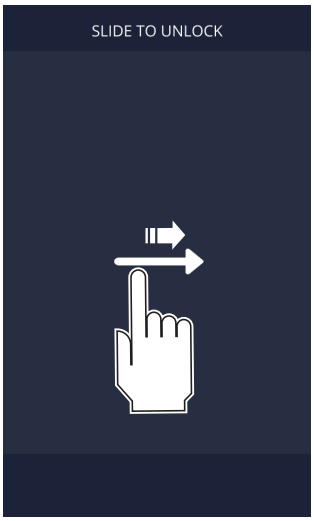


Fig. 14

Extinction du signal acoustique

Pour éteindre le signal acoustique, presser une zone quelconque de l'afficheur durant l'émission du signal.

Signal de porte ouverte

Au moment de l'ouverture de la porte, le signal d'alarme apparaît sur l'afficheur. Presser une zone quelconque de l'afficheur pour éliminer la notification.

Réglage de la langue, date et heure

Fig. 15

Refroidissement/ surgélation

En mode de **cellule de refroidissement rapide**, il est possible de choisir entre deux cycles différents :

REFROIDISSEMENT POSITIF

+3°C/+37°F

Le produit à peine cuit est porté à une température de 3 °C/ 37°F dans des temps rapides, inhibant ainsi la prolifération bactérienne et évitant la déshydratation par évaporation du produit cuit. Le produit ainsi traité peut être parfaitement conservé pendant 5-7 jours sans que ses qualités organoleptiques soient altérées.

REFROIDISSEMENT NÉGATIF (SURGÉLATION)

-18°C/0°F

Ce cycle de travail permet d'amener rapidement le cœur du produit à une température de -18 °C/0°F. La vitesse du processus évite la formation de macro-cristaux garantissant qu'au moment de l'utilisation finale, les aliments décongelés présentent la consistance, la couleur et la qualité d'origine.

Configuration et démarrage d'un cycle de refroidissement/surgélation

Fig. 16

1 Sélectionner le cycle souhaité (cellule de refroidissement rapide +3°C/-37°F ou surgélation -18°C/0°F). Les deux cycles sont composés d'une phase de refroidissement rapide/surgélation, suivie d'une phase de conservation qui a une durée infinie si elle n'est pas interrompue.

2 L'afficheur affiche les paramètres de la phase du cycle choisi :

- température à atteindre en cellule
- Cycles avec sonde à cœur : température que doit atteindre la sonde pour terminer le cycle
- cycles par contrôle du temps : durée en minutes du cycle
- vitesse des ventilateurs

3 Choisissez si vous souhaitez programmer le cycle avec sonde à cœur (icône "**SONDE**") ou à temps (icône "**HORLOGE**") :

...le cycle se termine lorsque la **sonde à cœur** détecte que la température au cœur de l'aliment dans lequel elle est enfilée a atteint +3°C/37°F (refroidissement rapide) ou -18°C/0°F (surgélation). Ce mode est conseillé car il garantit que l'aliment a été correctement refroidi.

...le cycle se termine après un **délai** programmé et non après l'atteinte de la température au cœur : la durée par défaut est de 90 minutes mais elle peut être varier à volonté **Voir le chap. « Modification des paramètres d'un cycle » à la page 31**.
Les deux modes (sonde à cœur et contrôle du temps) s'excluent mutuellement.

Sur la même page-écran, il est possible de :

3a ...effectuer des variations aux paramètres prédéfinis (par exemple, varier la vitesse des ventilateurs)
Voir le chap. « Modification des paramètres d'un cycle » à la page 31

3b ...sélectionner la fonction **HARD** (elle est utilisée lorsque le produit à refroidir est de grosse taille ou bien particulièrement gras) ou **SOFT** (surgélation délicate).
Les deux cycles sont composés de deux phases de refroidissement rapide avec des paramètres différents et d'une phase de conservation successive.
- 1ère phase (« hard » pour le refroidissement rapide et « soft » pour la surgélation) avec des paramètres modifiables ;
- 2ème phase de refroidissement/ surgélation avec des paramètres modifiables ;
- 3ème phase de conservation avec des paramètres modifiables.

La conclusion d'une phase est signalée par un signal sonore, puis la phase suivante est automatiquement lancée. Pour ce cycle, il est également possible de sélectionner le mode par contrôle du temps : dans ce cas, le passage à la phase suivante est donné par l'écoulement du temps.

3c ...accéder à des réglages réservés au personne spécialisé.

4 Presser la touche « **RÉCAPITULATION** » : une page-écran récapitulative des paramètres de la phase de refroidissement et de conservation relative au cycle choisi apparaît : De plus, si les paramètres ont été modifiés, il est possible de les vérifier.

5 Fermer la porte et appuyer sur la touche « **START** » pour démarrer le cycle (attention, si l'on utilise un cycle avec sonde à cœur, il faut se rappeler de l'enfiler dans l'aliment à refroidir). Si le cycle est avec une sonde à cœur, un test sera effectué pour vérifier l'insertion correcte de celle-ci dans l'aliment à refroidir : si le test n'est pas réussi, le cycle passe automatiquement au mode par contrôle du temps : un signal acoustique se déclenche et l'écran affiche le symbole d'alarme en cours.

Avant de démarrer le cycle, si des modifications ont été apportées aux paramètres, il est possible de sauvegarder le cycle avec les nouveaux réglages.
Voir le chap. « Sauvegarder un cycle avec les paramètres souhaités » à la page 30

Lors de l'exécution d'un cycle, les valeurs de température des sondes activées, les activations des sorties, l'état des entrées, l'exécution des cycles de dégivrage et la présence d'éventuelles alarmes sont enregistrées. Ces données peuvent être téléchargées ultérieurement sur un dispositif USB.
Voir le chap. USB à la page 40

Fig. 16

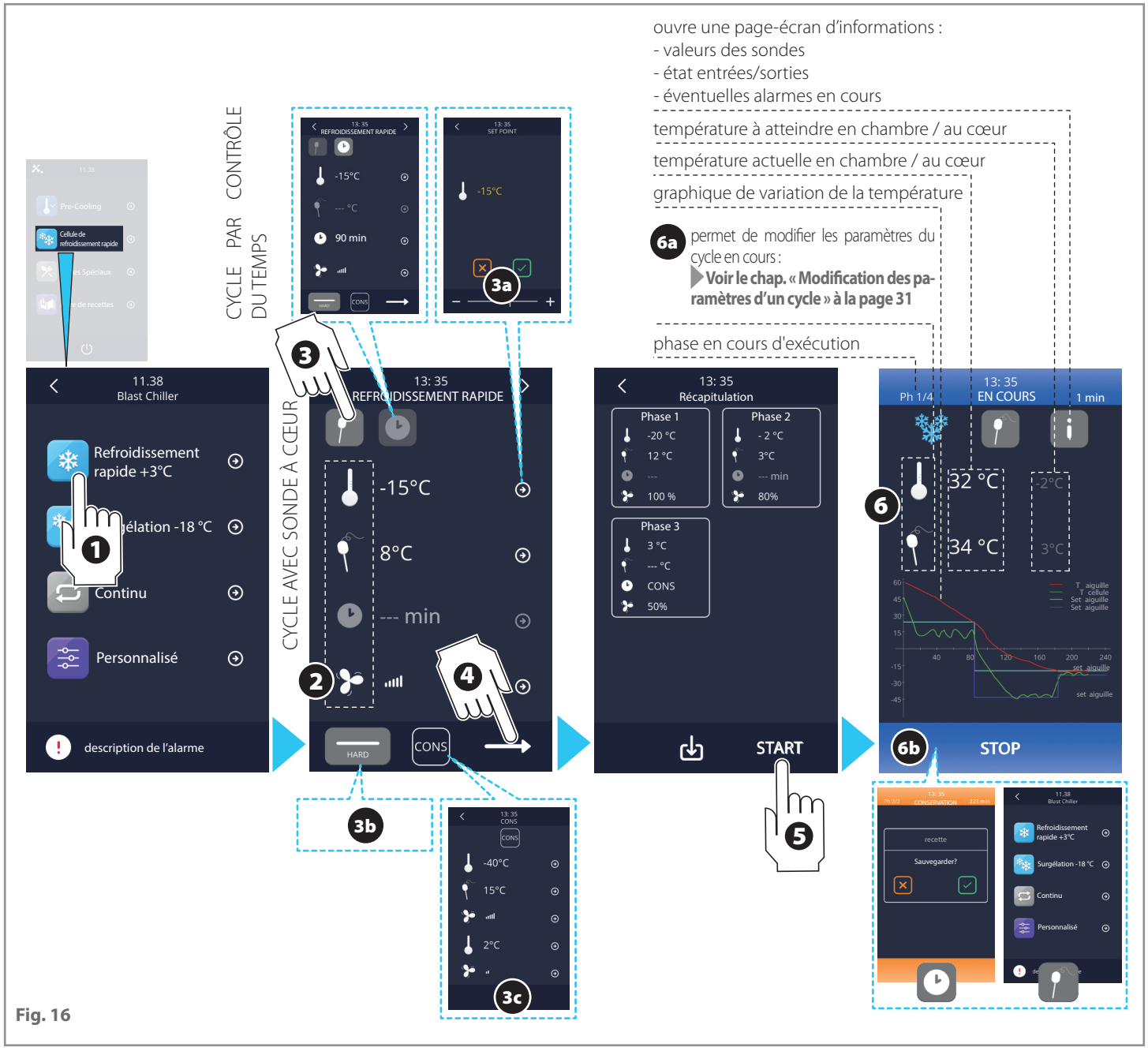


Fig. 16

6 La page-écran du cycle en cours apparaît.
Durant le cycle en cours, il est toujours possible de :

6a modifier les réglage de la phase en cours ▶ **voir le chap. « Modification des paramètres d'un cycle » à la page 31.**

6b bloquer le cycle avant sa fin effective en appuyant sur la touche « **STOP** » : si le cycle est avec contrôle du temps, la page-écran initiale sera affichée ; si le cycle est avec sonde à cœur, il est possible de sauvegarder la recette.

Une fois le cycle de refroidissement/ surgélation terminé par atteinte de la température de la sonde ou du temps programmé, un signal acoustique est émis et la phase de conservation qui, si elle n'est pas interrompue, a une durée infinie, commence.

Si le cycle avec sonde à cœur ne se termine pas dans les délais prévus en usine, l'anomalie sera signalée par la présence de l'icône d'alarme, mais le cycle de refroidissement rapide se poursuivra quoi qu'il sen soit. Une cause pourrait être la surcharge de l'appareil au-delà des limites prévues ▶ **Voir le chap. « Tableau de charge maximale » à la page 25.**

Sauvegarder un cycle avec les paramètres souhaités

Si des variations aux paramètres d'un cycle ont été effectuées puis ce cycle est démarré (« **START** »), les modifications apportées auront effet seulement sur le cycle en cours : cela signifie que si le cycle, une fois terminé, est réutilisé, il ne maintiendra pas les variations précédemment effectuées. C'est pourquoi il peut être utile de **sauvegarder** le cycle modifié pour pouvoir le réutiliser à chaque fois que l'on souhaite.

▶ **Fig. 17**

1 Modifier les paramètres d'un cycle comme il est expliqué au **chap. « Modification des paramètres d'un cycle » à la page 31.**
Presser la touche « **RÉCAPITULATION** » pour afficher les paramètres de toutes les phases du cycle.

2 Presser la touche « **SAUVEGARDER** ».

3 Presser la position où sera sauvegardée le cycle modifié. Si une position déjà occupée est sélectionnée, une page-écran apparaît et demande la confirmation avant d'écraser la recette,

4 Pressez "√" pour confirmer l'insertion d'un nouveau nom.

5 Saisissez le nom souhaité et 6 confirmez le nom saisi.

Pour démarrer un cycle sauvegardé, accéder à la section « **Livre de recettes » - « mes recettes »**, sélectionner son nom et appuyer sur la touche « **START** ».

Si l'on souhaite programmer un cycle complètement personnalisé, en utilisant jusqu'à 4 phases ?
▶ **Voir le chap.** « Cycles personnalisé » à la page 33

Fig. 17

Modification des paramètres d'un cycle

La modification des paramètres d'un cycle peut être effectuée avant de lancer le cycle ou bien durant son exécution.
Dans les deux cas, les variations sont **temporaires**, c'est à dire qu'elles valent seulement pour le cycle à démarrer ou en cours.
Si l'on souhaite que les variations effectuées restent permanentes, il est nécessaire de sauvegarder le cycle sous un nom quelconque : de cette manière, il sera possible de le réutiliser à chaque fois qu'on le souhaite.

Voir le chap. « Sauvegarder un cycle avec les paramètres souhaités » à la page 30

Fig. 18

1. Presser le symbole « **CRAYON** » correspondant au paramètre que l'on souhaite varier (*dans l'exemple, on souhaite changer la température de la cellule*).

2. Agir sur les symboles « **+** » ou « **-** » ou laisser glisser le curseur pour insérer la valeur souhaitée dans l'intervalle prévue.

3. Presser « **√** » pour confirmer ou « **x** » pour quitter la page-écran sans la sauvegarder.

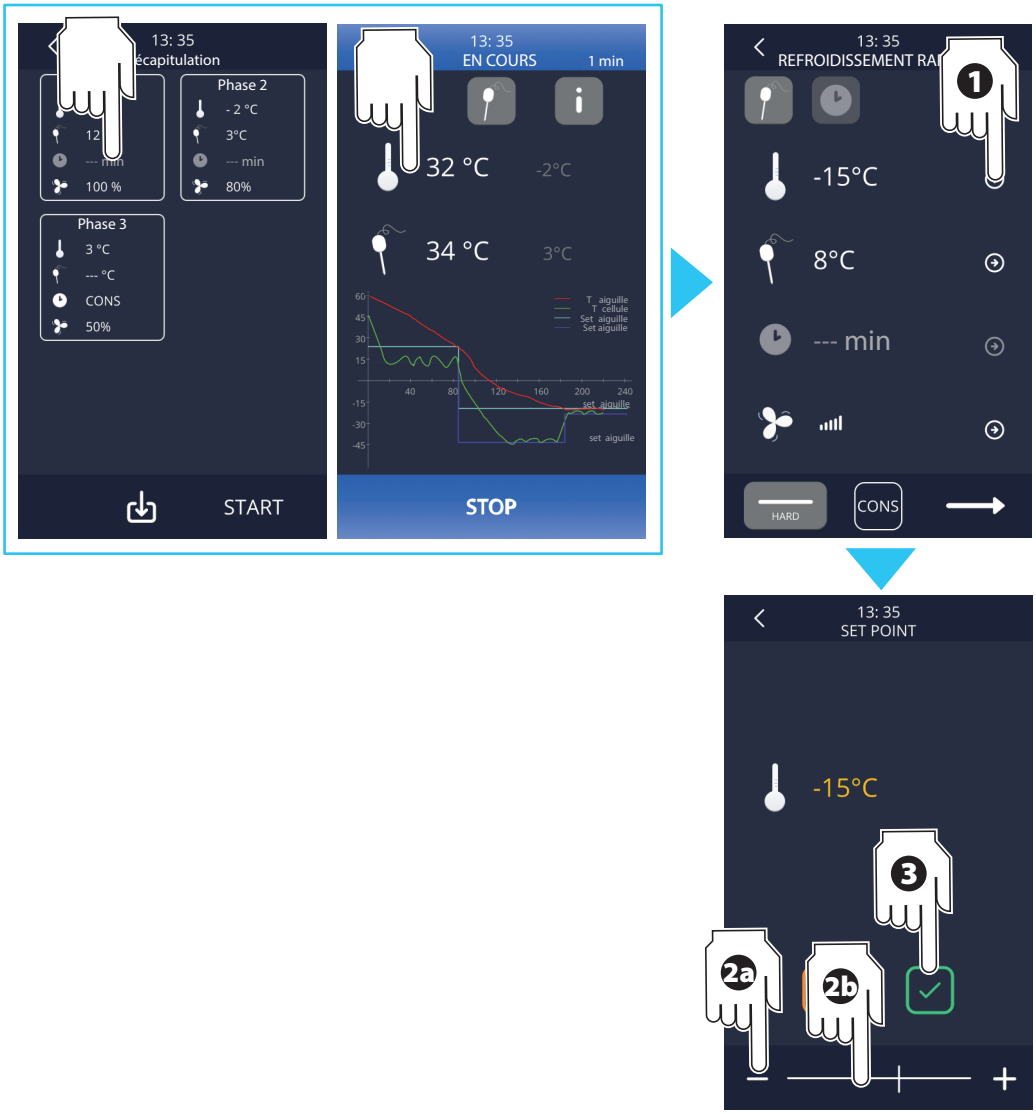


Fig. 18

Cycle continu

La fonction **cycle continu** est utile lorsque l'on souhaite refroidir / surgeler simultanément des aliments qui ont des temps de traitement différents. Les aliments doivent être insérés dans la cellule, **tous au même moment** ; un signal acoustique et une notification affichée signaleront lorsqu'il sera temps d'extraire les aliments refroidis de la cellule.

La fin du cycle peut être gérée :

- en utilisant jusqu'à trois sondes à cœur ▶ un signal est émis lorsque chaque sonde a atteint la température programmée ;
- en programmant jusqu'à 4 minuteries ▶ un signal est émis lorsque le temps programmé pour chaque minuteries est écoulé.

▶ **Fig. 19**

1. Insérer les aliments dans la cellule : si l'on souhaite utiliser les sondes à cœur (jusqu'à trois), elles doivent être enfilées dans les aliments : choisir trois aliments de grosseur différentes, par ex. un de petite taille, un moyen, et un grand.
2. Sélectionner la fonction « cycle continu ».
3. Presser le symbole « **SONDE** » ou « **HORLOGE** » pour choisir entre utiliser le refroidissement avec sonde à cœur (il se termine lorsque la sonde a mesuré la température programmée) ou bien par contrôle du temps (il se termine à la fin du temps programmé).
4. Presser la touche « **RÉCAPITULATION** ».
5. Régler les températures de la sonde ou les temps souhaités (jusqu'à trois sondes et 4 minuteries sont disponibles) : le décompte des minuteries ou les mesures des températures par la sonde démarre aussitôt, sans nécessiter aucune autre opération.

6 7 Un aliment a atteint la température au cœur prévue ou sa minuterie s'est écoulée ; la température ou la minuterie deviennent vertes, un signal acoustique et une notification avertissent qu'il peut être retiré de la cellule pendant que les autres continuent le traitement **sans nécessiter aucune autre opération**. Le cycle se termine seulement lorsque toutes les sondes à cœur ont atteint la température programmée, lorsque toutes les minuteries sont écoulées ou si l'on appuie sur la touche « **STOP** », puis on passe automatiquement à la phase de conservation.

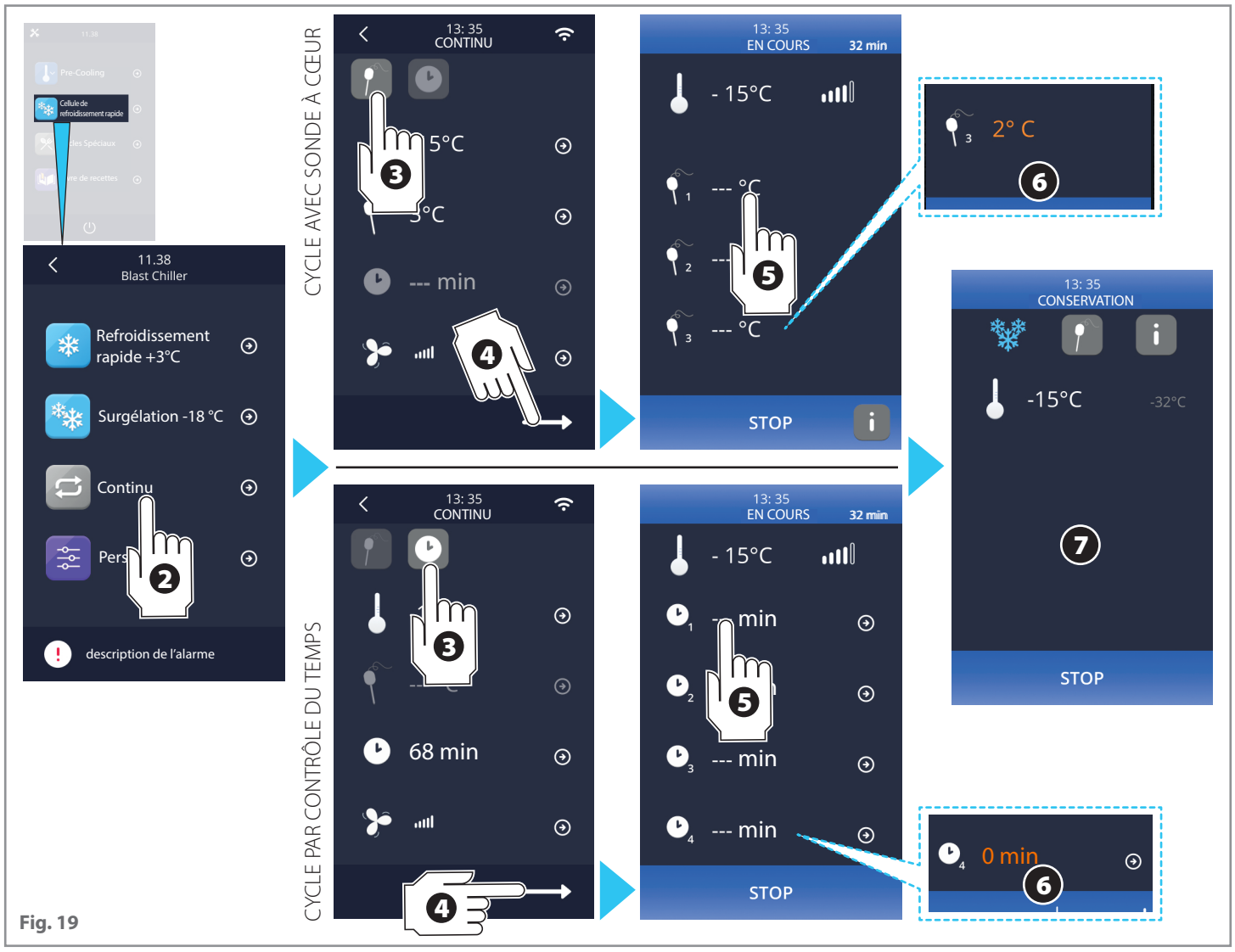


Fig. 19

Cycles personnalisé

La fonction **cycle personnalisé** permet de programmer un cycle composé de 3 phases de refroidissement/ surgélation plus une phase de conservation. Les phases peuvent être toutes avec sonde à cœur, toutes avec contrôle du temps ou mixtes.

Pour démarrer un cycle personnalisé sauvegardé, accéder à la section « **Livre de recettes » - « mes recettes »**, sélectionner son nom et appuyer sur la touche « **START** ».

Fig. 20

1 Sélectionner la fonction « cycle personnalisé » : la 1ère phase du cycle apparaît.

2 3 Presser le symbole « **SONDE** » ou « **HORLOGE** » pour choisir entre utiliser le refroidissement rapide avec sonde à cœur (il se termine lorsque la sonde a mesuré la température programmée) ou bien par contrôle du temps (il se termine à la fin du temps programmé).

Effectuer les modifications souhaitées comme il est expliqué au **chap.** **Modification des paramètres d'un cycle » à la page 31**.

4 Si l'on souhaite ajouter d'autres phases, presser le symbole « **AJOUTER** » et les modifier comme pour la 1ère phase. Dès la 3ème phase, pour passer à la programmation de la phase de conservation, il est nécessaire de presser la touche « **RÉCAPITULATION** ».

5 Presser la touche « **RÉCAPITULATION** » : une récapitulation de toutes les phases programmées apparaît.

6 Il est désormais possible de sauvegarder le cycle programmé ou bien de le démarrer en pressant sur la touche « **START** » : dans ce cas, les programmations effectuées ne seront pas mémorisées. Les cycles personnalisés sauvegardés se trouvent dans la section **« Livre de recettes » - « mes recettes »**.

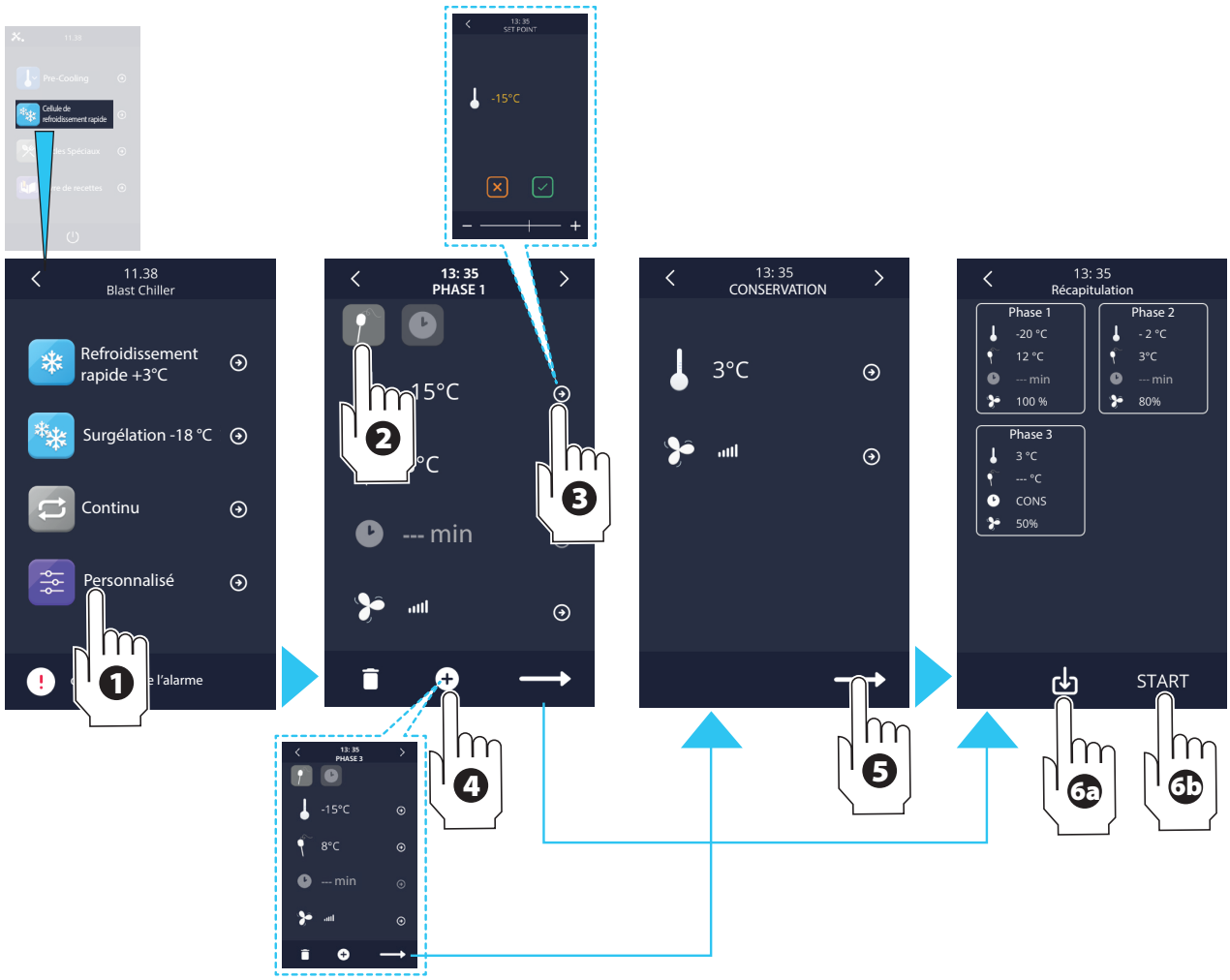


Fig. 20

Pré-refroidissement

Avec cette section, il est possible de sélectionner un cycle de **pré-refroidissement** de la cellule ; de cette manière, les aliments introduits seront refroidis / surgelés dans des délais plus rapides et avec de meilleurs résultats.
Le pré-refroidissement est un cycle semblable à un refroidissement normal, pouvant précéder tous les cycles de fonctionnement.

Fig. 21

1. Presser le symbole « **PRÉ-REFROIDISSEMENT** ».
2. Agir sur les symboles « **+** » ou « **-** » ou laisser glisser le curseur pour insérer la valeur souhaitée dans l'intervalle prévue.
3. Pressez la température affichée ou la flèche située à côté pour poursuivre.
4. Pressez "**START**" pour démarrer la procédure.

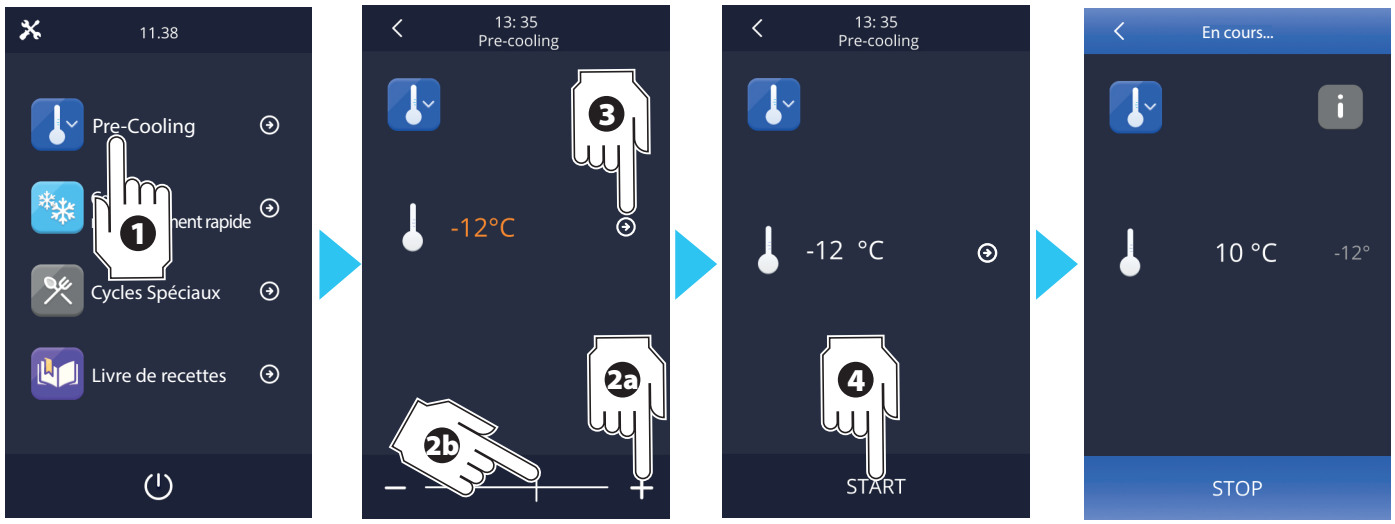


Fig. 21

Notes personnelles

Livre de recettes

Cette section regroupe toutes les recettes, tant celles définies en usine, tant celles personnelles de l'utilisateur.

Fig. 22

1. Presser le symbole « **LIVRE DE RECETTES** ».
2. Choisir la section où se trouve la recette à utiliser (refroidissement, surgélation, mes recettes).
3. Choisir le type de recette souhaitée.
4. Démarrer la recette en appuyant sur le bouton « **START** ».

Fig. 22

Modifier une recette et la mémoriser sous un autre nom

Il est possible de modifier une recette déjà en mémoire et de la mémoriser sous un autre nom et avec les nouveaux paramètres (la recette originale n'est pas effacée ni modifiée)

Fig. 23

1. Toucher le symbole « **LIVRE DE RECETTES** ».
2. Choisir la section où se trouve la recette à modifier (refroidissement, surgélation, mes recettes).
3. Choisir le type de recette souhaitée.
4. Presser la phase que l'on souhaite varier (*dans l'exemple, on souhaite modifier les paramètres de la PHASE 2*).
5. Presser le symbole « **SONDE** » ou « **HORLOGE** » pour choisir entre utiliser le refroidissement avec sonde à cœur (il se termine lorsque la sonde a mesuré la température programmée) ou bien par contrôle du temps (il se termine à la fin du temps programmé).
6. Effectuer les modifications souhaitées comme il est expliqué au **chap. « Modification des paramètres d'un cycle » à la page 31**.
7. Appuyer sur le symbole « **<** ».
8. Effectuer des modifications ultérieures dans d'autres phases ou bien presser la touche « **SAUVEGARDER** ».
9. Presser la position où sera sauvegardée la recette modifiée. Si une position déjà occupée est sélectionnée, une page-écran apparaît et demande la confirmation avant d'écraser la recette,
10. Pressez "√" pour confirmer le nom saisi. 11. Saisissez le nom souhaité et 12. confirmez le nom saisi.

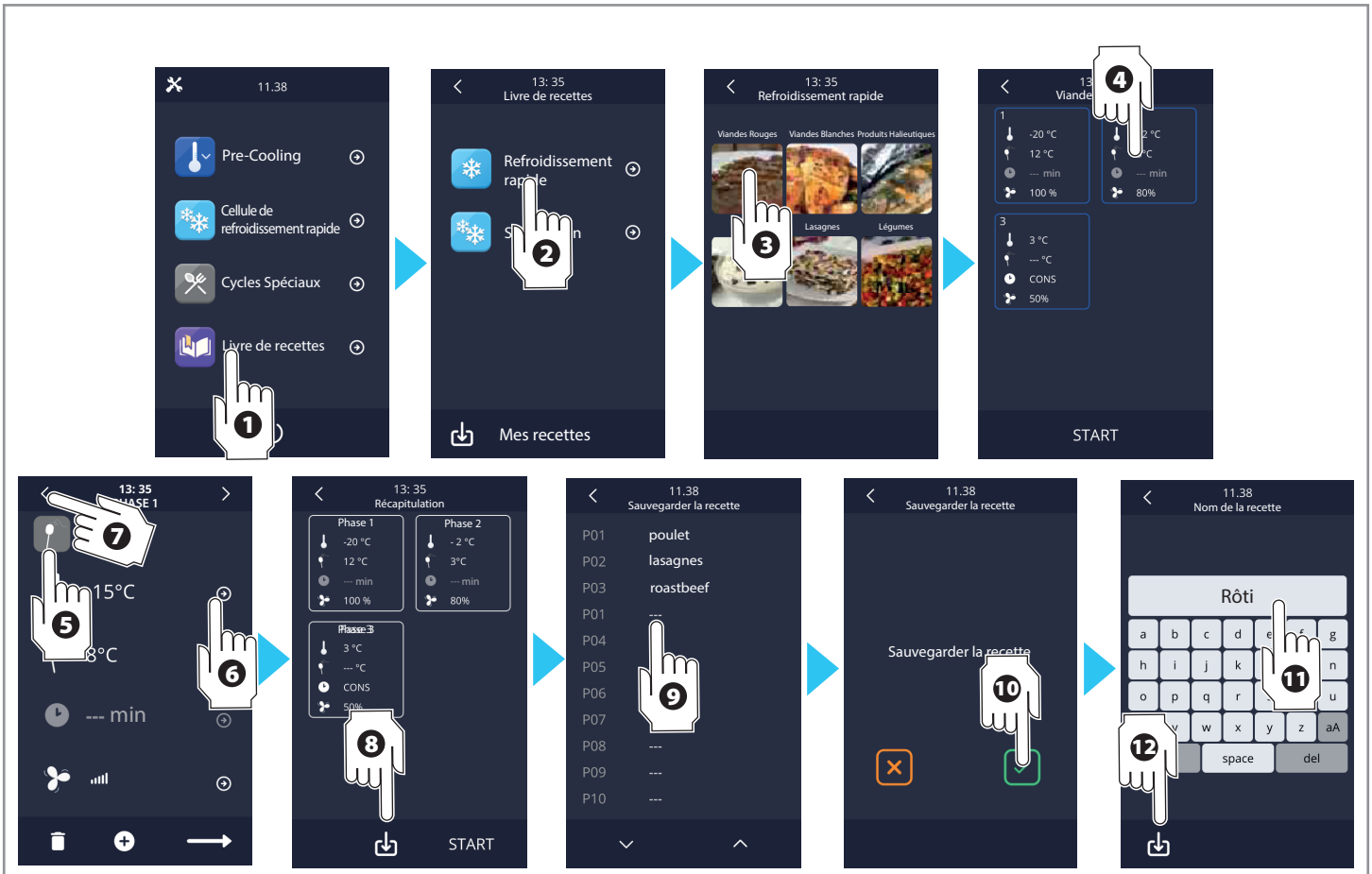
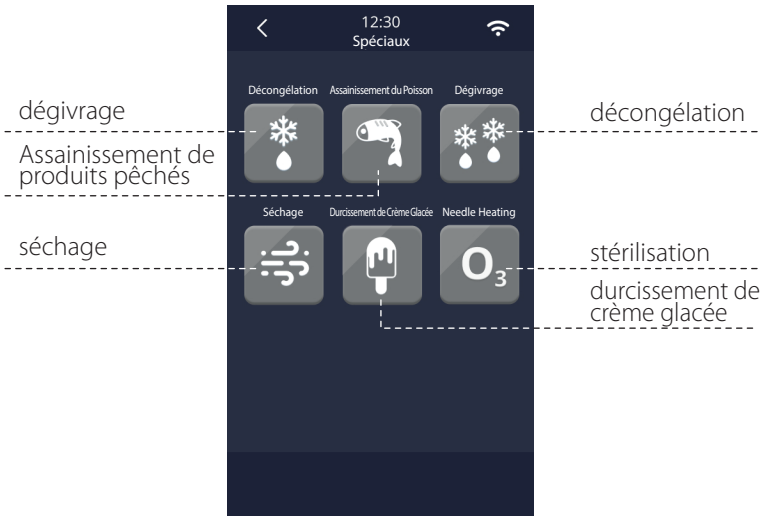


Fig. 23



Dans cette section, il est possible d'accéder à des cycles spéciaux qui facilitent les opérations de travail normales.

Assainissement du poisson

L'assainissement des produits à base de poisson est très importante car cette procédure garantit l'inhibition de la bactérie Anisakis simplex qui pourrait être présente dans le poisson cru ou cuit d'une manière inappropriée.

L'anisakiase est une infection parasitaire du tractus gastro-intestinal causée par l'ingestion de produits de poisson crus ou insuffisamment cuits contenant les larves d'Anisakis simplex : si les larves pénètrent dans la muqueuse gastrique, elles provoquent de violentes douleurs abdominales, liées à des nausées et des vomissements. Si, une semaine ou deux après l'infection, celles-ci parviennent à passer dans l'intestin, une réponse immunitaire importante peut se produire, avec douleurs abdominales intermittentes, nausées, diarrhée et fièvre ou perforation intestinale.

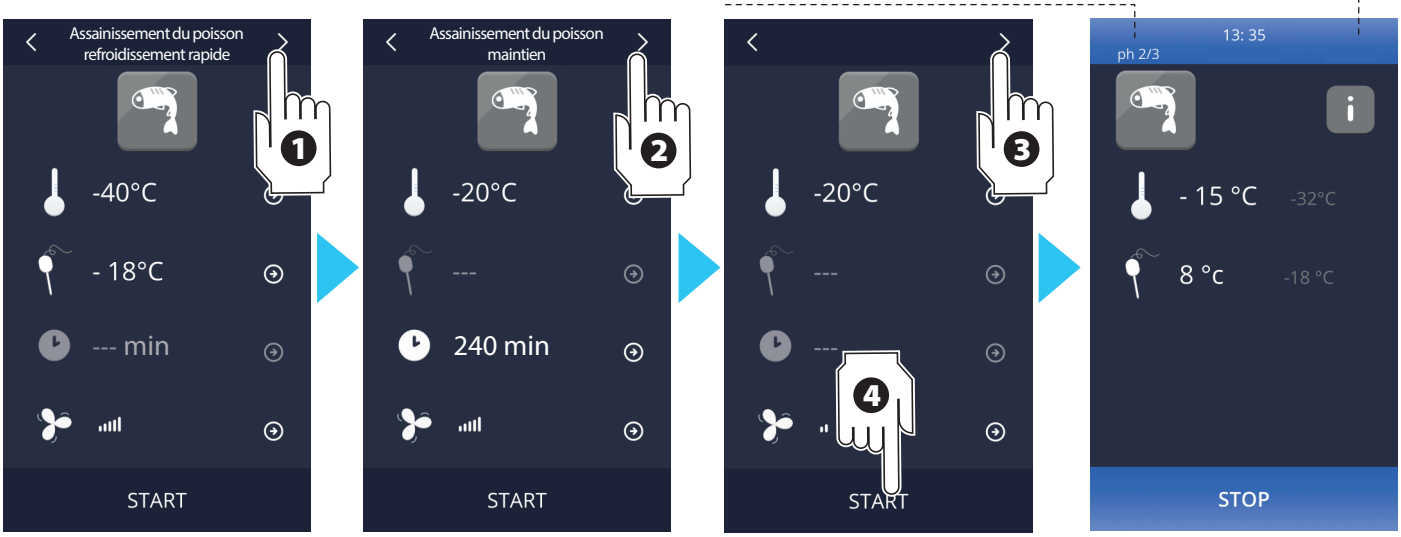
Le cycle d'assainissement commence par une phase de **refroidissement rapide** : lorsque la température mesurée par la sonde à cœur atteint la température de refroidissement rapide, l'appareil passera automatiquement à la phase suivante, le **maintien**.
Une fois que le temps programmé pour le maintien s'est écoulé, le dispositif passe automatiquement à la **conservation**.

Fig. 24

1 2 3 En appuyant plusieurs fois sur le symbole « **>** », les paramètres des trois phases pouvant être éventuellement modifiés s'affichent **voir le chap. « Modification des paramètres d'un cycle » à la page 31.**

4 Démarre l'assainissement en appuyant sur la touche « **START** ».
Au besoin, il est possible de bloquer le cycle avant la fin effective en appuyant sur la touche « **STOP** » :

Fig. 24



Décongélation

La fonction **décongélation** permet de ramener les produits congelés à une température positive de manière contrôlée et très rapide, dans le respect des normes HACCP. Cela se traduit en une charge bactérienne mineure et successivement une meilleure cuisson de l'aliment décongelé car la possibilité d'avoir des parties de l'aliment mal cuites est réduite.

Fig. 25

La décongélation est gérée par l'appareil en fonction de la charge de l'appareil que l'on souhaite faire : faible, moyenne, élevée (quantité maximale déclarée par le Fabricant).
Une fois le cycle de décongélation terminé, un signal acoustique est émis et la phase de conservation qui, si elle n'est pas interrompue, a une durée infinie commence.

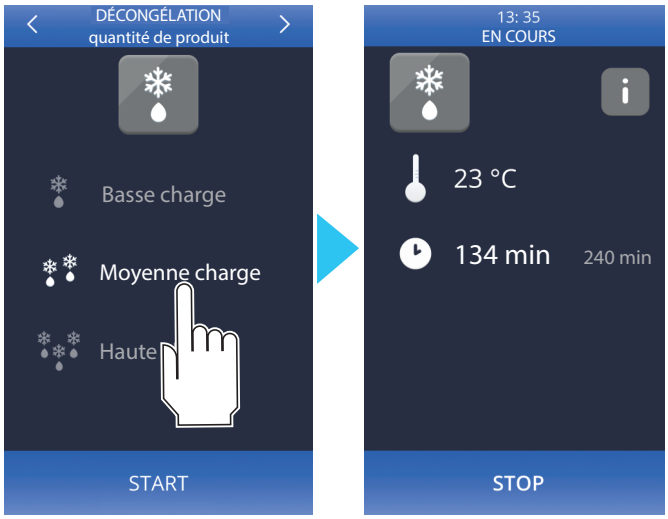


Fig. 25

Dégivrage

Fig. 26

Le dégivrage est effectué automatiquement à intervalles réguliers mais, si nécessaire, avec cette fonction, il est possible de démarrer un cycle de dégivrage manuel.

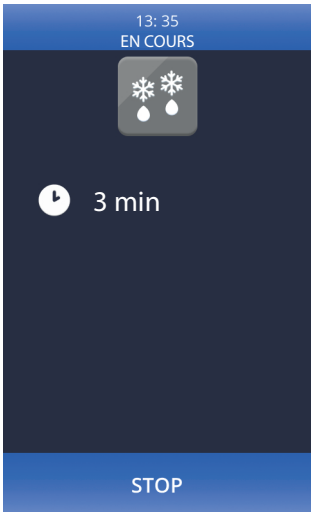


Fig. 26

Stérilisation

Fig. 28

La fonction démarre un cycle de stérilisation de la cellule, tant que la porte est fermée et que la sonde à cœur détecte une température supérieure à 0 ° C.
Pendant toute la durée de la fonction, l'afficheur montre ce qu'il reste avant la fin (signalé par un signal acoustique).

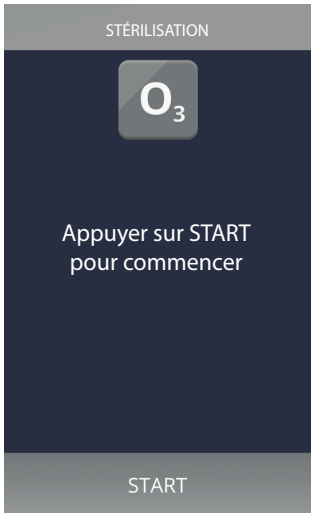


Fig. 28

Durcissement de crème glacée

Fig. 27

La fonction permet un cycle de surgélation particulièrement approprié pour durcir la masse de crème glacée,
Au terme du temps programmé, le cycle durcissement ne prévoit pas de phase de conservation mais a une durée infinie qui peut être bloquée par la pression de la touche « stop ». La fin du temps est toutefois signalée par un signal acoustique.

Il est possible de varier les paramètres du cycle comme il est expliqué au **chap. « Modification des paramètres d'un cycle » à la page 31 .**

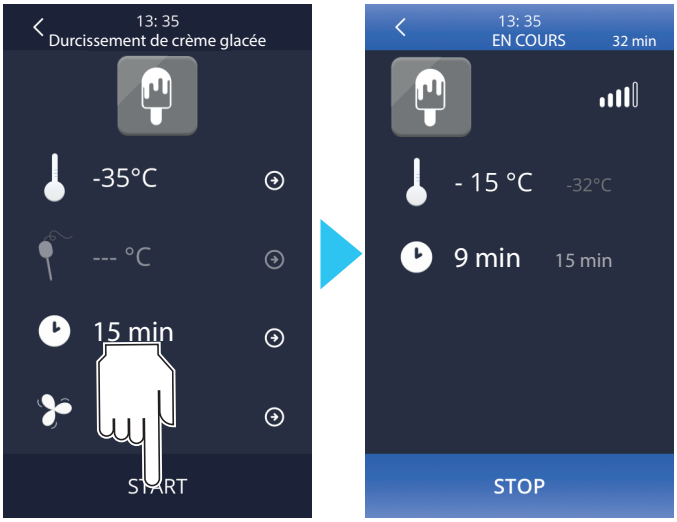


Fig. 27

Séchage

La fonction démarre un cycle de séchage à travers la ventilation. La fonction s'interrompt lorsque le temps s'écoule ou en appuyant sur la touche « **STOP** ».

À travers le port USB, il est possible d'effectuer les opérations énumérées ci-dessous :
- téléchargement de recettes ;
- téléchargement des paramètres de configuration ;
- téléchargement des informations relatives à l'historique HACCP.

Pour accéder à ces fonctions, éteindre le panneau et connecter la clé USB au port (**Fig. 31**).
La page-écran sera affichée **Fig. 30**

Téléchargement/chargement des recettes

Connecter la clé USB et sélectionner la rubrique « **DOWNLOAD DES RECETTES (TÉLÉCHARGEMENT)** » ou « **UPLOAD DES RECETTES (CHARGEMENT)** » : la procédure requise sera automatiquement lancée ; l'opération d'écriture/lecture peut exiger quelques minutes.
Au terme des opérations, retirer la clé USB du port sériel.

Téléchargement/chargement des paramètres

Connecter la clé USB et sélectionner la rubrique « **DOWNLOAD DES PARAMÈTRES (TÉLÉCHARGEMENT)** » ou « **UPLOAD DES PARAMÈTRES (CHARGEMENT)** » : la procédure requise sera automatiquement lancée ; l'opération d'écriture/lecture peut exiger quelques minutes.
Au terme des opérations, retirer la clé USB du port sériel.

Téléchargement/chargement des paramètres

Connecter la clé USB et sélectionner la rubrique « **TÉLÉCHARGEMENT DES DONNÉES HACCP** » : une page-écran sur laquelle il sera possible de sélectionner **date** et **heure** de début de l'enregistrement de l'historique apparaîtra (presser jour/mois/an/heure qui deviendra vert et pourra donc être édité à travers les touches « **+** » et « **–** » pour obtenir la valeur souhaitée).
Une fois confirmé, l'écriture d'un document CSV (Comma Separated Values) sera automatiquement effectué sur la clé.
L'opération d'écriture peut exiger quelques secondes ; au terme de l'opération, retirer la clé USB du port sériel USB.

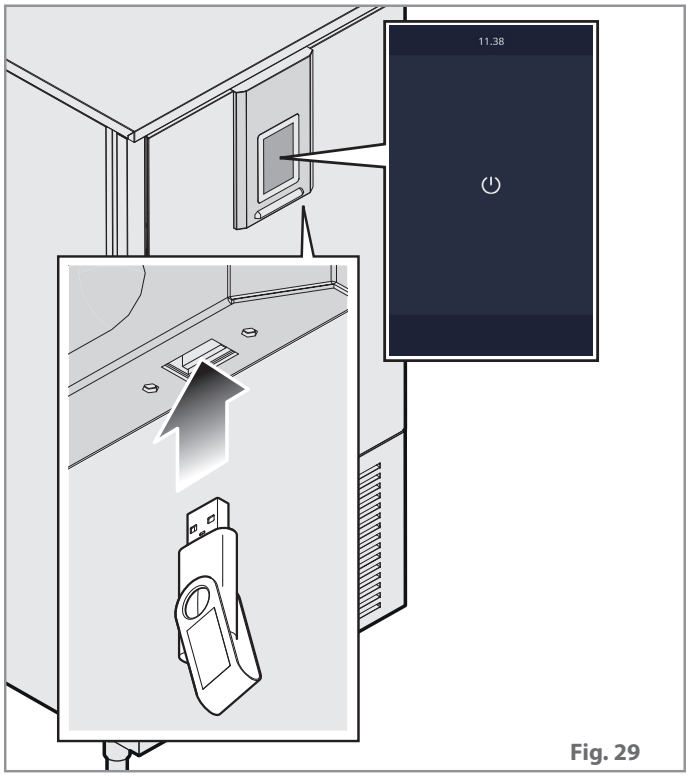


Fig. 29

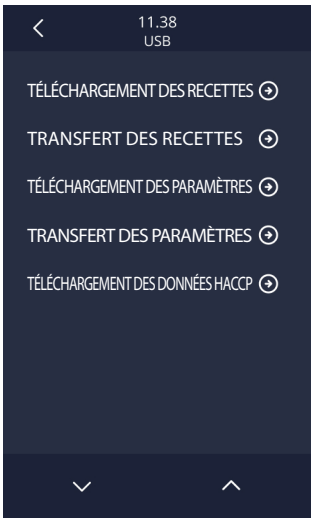


Fig. 30

Fig. 31

Notes personnelles

Avant d'effectuer tout entretien ordinaire, il est obligatoire de lire les consignes de sécurité présentes sur les premières pages de ce manuel.

Fig. 32

L'unique entretien dont est chargé l'opérateur est le nettoyage ordinaire de l'appareil. Le fabricant doit être contacté pour n'importe quelle anomalie ou doute rencontré durant les opérations de nettoyage non décrites dans le présent manuel. **Pour l'entretien extraordinaire (ex. Remplacement de pièces endommagées, réparations, etc.), veuillez contacter un Centre d'Assistance puisqu'il exige l'intervention d'un technicien autorisé.**

Toute opération de nettoyage doit être effectuée seulement après avoir **éteint l'appareil en agissant sur l'afficheur et en débranchant la fiche :** toute opération effectuée sur la machine avec le système électrique sous tension peut provoquer de graves accidents, voire mortels, aux personnes.

Cette opération de nettoyage doit être effectuée après avoir **mis des équipements de protection individuelle** (ex.gants, etc...)**.**

La garantie du fabricant s'annule en cas de dommages provoqués par un manque d'entretien ou un mauvais nettoyage (ex. utilisation de détergents inappropriés).

Pour le nettoyage des **parties de l'appareil NE PAS** utiliser :

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

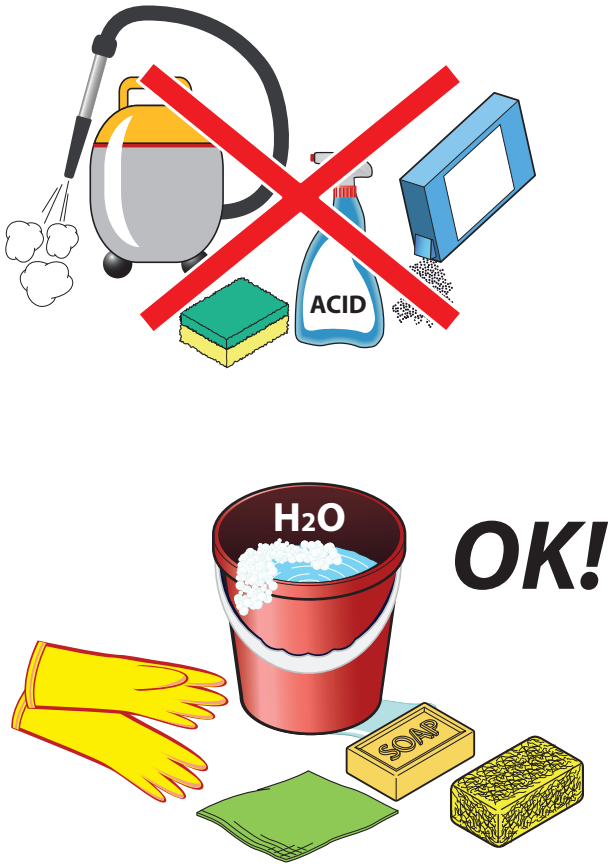


Fig. 32

Périodicité du nettoyage

COMPOSANT	QUAND NETTOYER...	COMMENT NETTOYER...
Cellule interne et parties externes	au besoin, en fonction de la fréquence d'utilisation	consulter la page 43
Condensateur	30 jours maximum	consulter la page 43
Sonde à cœur	à chaque cycle.	consulter la page 44

Nettoyage de la cellule interne et des parties externes

Fig. 33

Nettoyer avec soin la partie **interne de la cellule** 1, la **surface de fermeture** de la porte 2, la **garniture** 3 et la **partie externe de l'appareil** 4 en utilisant un chiffon doux légèrement imprégné d'eau savonneuse.
Une fois le nettoyage terminé, rincer avec un chiffon doux légèrement imprégné d'eau et sécher avec soin
Un nettoyage interne de l'appareil correctement effectué évite la formation des mauvaises odeurs pouvant endommager le produit final.

Ne pas effectuer le nettoyage avec des ustensiles abrasifs ou des chiffons pouvant laisser des fibres.

Le seul détergent autorisé est l'eau savonneuse : l'utilisation de différents produits peut endommager les surfaces de l'appareil et compromettre la qualité et la santé des aliments refroidis.

Porter une attention particulière au nettoyage de l'afficheur 5 : il doit être nettoyé avec un chiffon très doux légèrement imprégné de détergent neutre et délicat, adapté aux cristaux. Suivre les indications d'utilisation du producteur du détergent.

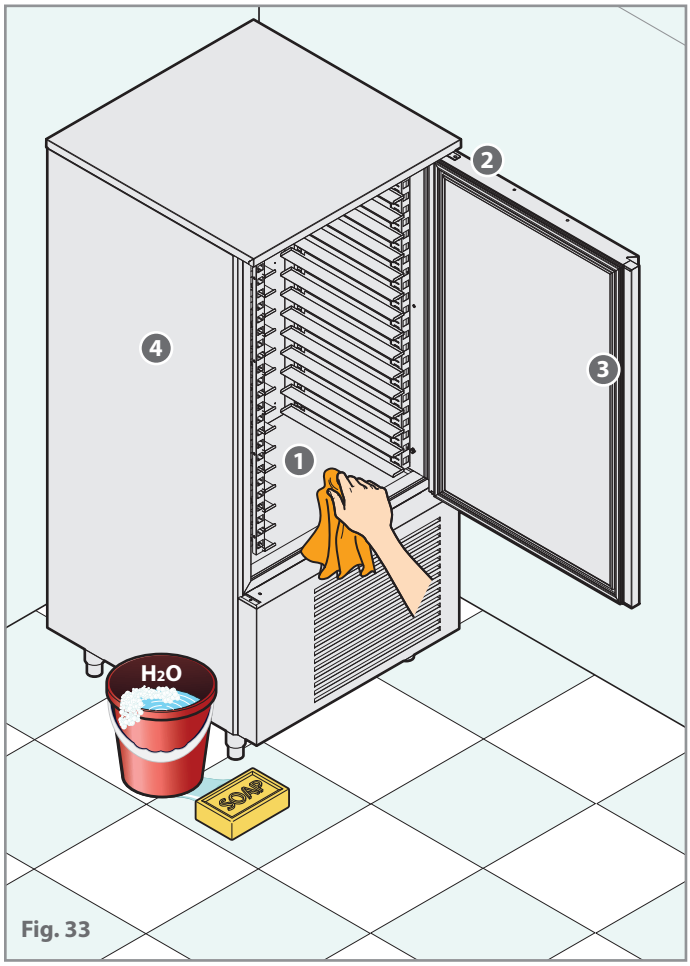


Fig. 33

Nettoyage du condensateur

Fig. 34

Pour un fonctionnement correct et efficace de l'appareil, il est nécessaire que le condensateur 6 soit maintenu propre afin de permettre la libre circulation de l'air : cette opération doit être effectuée tous les **30 jours maximum**.

Le condensateur présente des bords coupants. Pendant les opérations décrites ci-dessous, porter des gants de protection, des lunettes et des masques de protection respiratoire.

Nettoyer le condenseur avec un pinceau souple ou, de préférence, avec un aspirateur pour éviter de disperser la poussière dans l'environnement. S'il y a des dépôts graisseux, les éliminer à l'aide d'un pinceau imbibé d'alcool.

Ne pas racler les ailettes avec des corps pointus ou abrasifs.

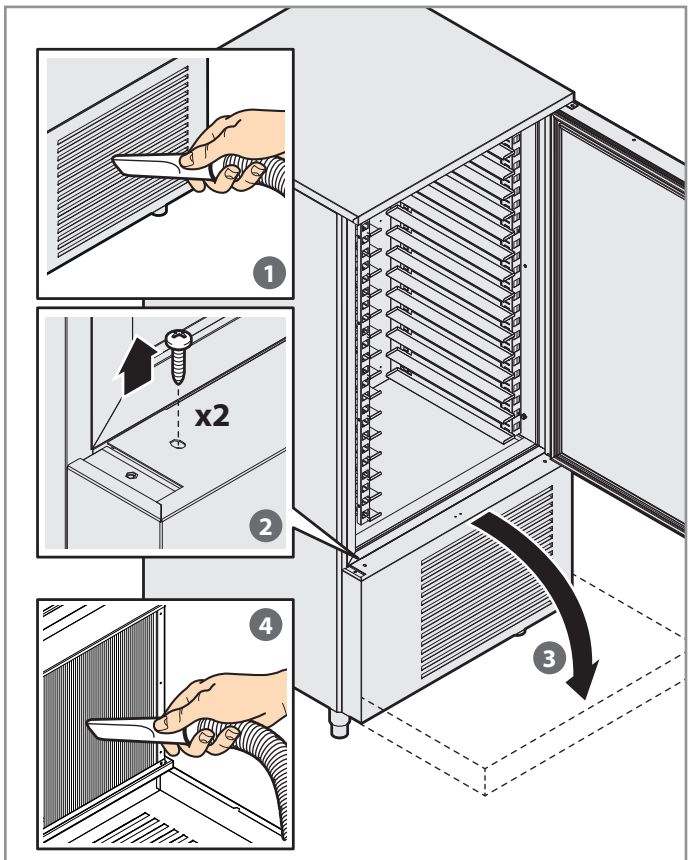


Fig. 34

Nettoyage sonde à cœur

Fig. 35

Avant de démarrer un nouveau cycle, afin d'éviter tout type de « pollution » du produit, il est nécessaire de procéder au nettoyage de la sonde à cœur.
Retirer tout type de résidu en utilisant un chiffon souple imbibé de détergent neutre. Rincer abondamment et traiter avec un produit assainissant.

Éviter de tirer le câble de la sonde : risque d'endommagement

La sonde présente un embout particulièrement pointu. Durant les opérations de nettoyage, porter toujours les gants de protection et prêter la plus grande attention.

Périodes d'inactivité

Durant les périodes d'inactivité, couper l'alimentation électrique et protéger les parties externes en acier de l'appareil en passant un chiffon doux à peine imbibé d'huile de vaseline.
Laisser la porte entrouverte de façon à garantir un échange d'air efficace.
À la reprise, avant l'utilisation :
- effectuer un nettoyage minutieux de l'appareil ;
- brancher à nouveau l'appareil à l'alimentation électrique ;
- faire contrôler l'appareil avant de le réutiliser.

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

Fig. 35

Élimination en fin de vie

Pour éviter une éventuelle utilisation non autorisée et les risques associés avant d'éliminer l'appareil, il faut :
- **s'assurer qu'il ne soit plus possible de l'utiliser : pour cela, le câble d'alimentation doit être coupé ou retiré (avec un appareil débranché du réseau électrique).**
- **faire en sorte qu'aucun enfant ne puisse rester accidentellement coincé à l'intérieur de la chambre de la cellule de refroidissement rapide en jouant ; pour cela, verrouiller l'ouverture de la porte (par exemple, avec du ruban adhésif ou des butées).**

L'appareil est construit avec des matériaux ferreux, des composants électroniques et des matières plastiques. S'il est nécessaire de procéder à la mise au rebut, séparer les différents composants en fonction du matériau de fabrication, afin de simplifier l'élimination différenciée ou toute réutilisation des pièces. Confier la mise au rebut aux entreprises de tri appropriées ou, dans les cas prévus par la loi, remettre l'appareil au revendeur. Pour la mise au rebut, se reporter toujours aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.

Attention, l'appareil contient du gaz réfrigérant dont le contrôle et la récupération doivent être traités conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur dans le pays d'élimination.

L'appareil doit être éliminé séparément des déchets urbains.

En vertu de l'art. 13 du décret-loi n° 49 2014 « Mise en œuvre de la directive DEEE 2012/19 / UE sur les déchets des équipements électriques et électroniques », le logo de la poubelle barrée spécifie que le produit a été mis sur le marché après le 13 Août 2005 et qu'à la fin de sa vie utile, il ne doit pas être assimilée à d'autres déchets, mais doit être collecté séparément. Tous les appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier, inox, fer aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) dans une quantité supérieure à 90% en poids.
Il est nécessaire de faire attention à la gestion de ce produit à la fin de sa vie utile en réduisant les impacts négatifs sur l'environnement et en améliorant l'efficacité d'utilisation des ressources, en appliquant les principes de « pollueurs payeurs », prévention, préparation pour la réutilisation, recyclage et récupération. Il faut savoir que l'élimination illégale ou incorrecte du produit implique l'application des sanctions prévues par la législation en vigueur.

Informations sur l'élimination en Italie
En Italie, les équipements DEEE doivent être remis :
- aux centres de Tri (également appelés îles écologiques ou plateformes écologiques)
- au revendeur chez qui sera acheté un nouvel appareil, et qui sera chargé de le récupérer gratuitement (retrait « un contre un ») ;

Informations sur l'élimination dans les pays de l'union européenne
La directive de l'UE sur les équipements DEEE a été mise en œuvre différemment selon les pays. Par conséquent, si vous souhaitez éliminer cet appareil, nous vous suggérons de contacter les autorités locales ou le revendeur pour connaître la méthode d'élimination appropriée.

9 Assistance après-vente

Votre appareil est fiable et robuste mais quelques fois des petits problèmes peuvent apparaître ; ils seront rapidement résolus grâce à nos Centres d'Assistance.
En cas de problèmes, effectuer la procédure suivante :

1 Contrôler si **des messages d'erreur sont affichés**. Essayer de les résoudre en consultant la colonne « RÉSOLUTION », si il est indiqué de contacter un Centre d'Assistance Autorisé, poursuivre selon cette procédure.

2 Le problème ne peut pas être résolu par l'utilisateur, il est nécessaire de contacter un Centre d'Assistance Autorisé.

Fig. 36 Avant de le faire, noter les **données de la machine,** la **date et le numéro de la facture d'achat** de l'appareil, **les codes des éventuelles alarmes** affichées :

numéro de série .....

date de la facture.....

numéro de la facture.....

Code d'alarme .....

S'il est nécessaire d'envoyer l'appareil ou des pièces à un Centre d'Assistance, ou encore au Fabricant (**après avoir demandé son autorisation**), il faut utiliser l'emballage **ORIGINAL**. S'il n'a pas été conservé, utiliser un autre emballage en veillant à ce qu'il soit approprié pour que l'appareil ne subisse plus de dommages pendant le transport ; nous recommandons d'inscrire les mots « FRAGILE - NE PAS BASCULER » à l'extérieur de l'emballage

Ne pas tenter de réparer l'appareil soi-même, cela pourrait causer des dommages même graves aux personnes, animaux, et objets et annuler la Garantie . Demander toujours l'intervention d'un Centre d'Assistance Autorisé et demander des pièces de rechange ORIGINALES. Le non-respect de cette prescription annule la Garantie.

Données du Constructeur
GEMM srl
Via del Lavoro, 37 - Loc. Cimavilla - 31013 CODOGNE' (TV) - ITALY
T. +39 0438 778504 – F. +39 0438 470249
e-mail: info@gemm-srl.com - www.gemm-srl.com

Garantie

La garantie sur les composants de l'appareil, à partir de la date indiquée sur le bon de livraison, est conforme au contrat de vente.
La garantie ne couvre pas les dommages à l'appareil causés par :
- transport et/ou déplacement ;
- erreurs de l'opérateur ;
- absence d'entretien prévu dans le présent manuel ;
- pannes et/ou ruptures non imputables au dysfonctionnement de l'appareil ;
- opérations d'entretien réalisées par du personnel non qualifié ;
- utilisation impropre.

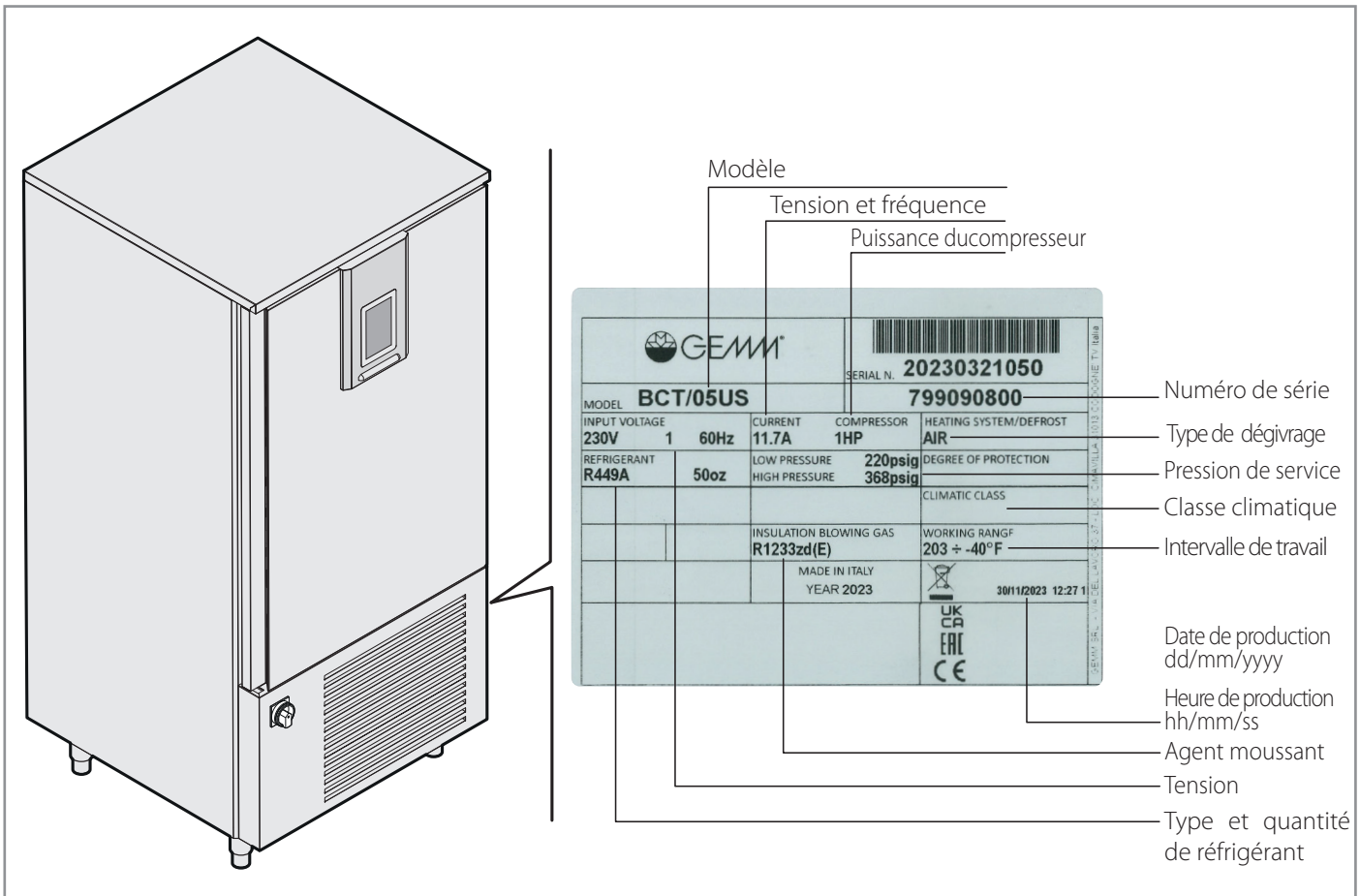

Modèle
Tension et fréquence
Puissance ducompresseur
GEMM
SERIAL N. 20230321050
MODEL BCT/05US
799090800
INPUT VOLTAGE
230V 1 60Hz
CURRENT 11.7A
COMPRESSOR 1HP
HEATING SYSTEM/DEFROST
AIR
REFRIGERANT
R449A 50oz
LOW PRESSURE 220psig
HIGH PRESSURE 368psig
DEGREE OF PROTECTION
CLIMATIC CLASS
INSULATION BLOWING GAS
R1233zd(E)
WORKING RANGE
203 ÷ -40°F
MADE IN ITALY
YEAR 2023
30/11/2023 12:27
Numéro de série
Type de dégivrage
Pression de service
Classe climatique
Intervalle de travail
Date de production
dd/mm/yyyy
Heure de production
hh/mm/ss
Agent moussant
Tension
Type et quantité
de réfrigérant

Fig. 36

ALARMES	CAUSE	RÉSOLUTION
RTC	Erreur d'horloge : - Le dispositif ne mémorise pas la date et l'heure à laquelle un alarme HACCP s'est déclenchée	Régler à nouveau le jour et l'heure courante.
SONDE DE LA CELLULE	Erreur sonde de la cellule : - si l'erreur se produit durant l'état « **stand-by** », aucun cycle de fonctionnement ne peut être sélectionné ni activé - si l'erreur se produit durant **le refroidissement ou la surgélation**, le cycle se poursuit et le compresseur fonctionne de manière régulière - si l'erreur se manifeste durant la **conservation**, l'activité du compresseur dépendra des paramètres C4 et C5 ou C9 - si l'erreur se manifeste durant un **levage**, une **cuisson lente** ou un **cycle de décongélation**, le cycle est interrompu	Contacter un Centre d'Assistance Autorisé
SONDE ÉVAPORATEUR	Erreur sonde évaporateur	
SONDE CONDENSATEUR	Erreur sonde condensateur	
CAPTEUR SONDE À COEUR 1/2/3	Erreur sonde à cœur, l'appareil utilisera d'autres sondes éventuellement disponibles - Si l'erreur se manifeste durant l'état **« stand-by »,** les cycles de fonctionnement avec sonde à cœur seront lancés avec contrôle du temps - si l'erreur se manifeste durant le refroidissement **à température**, le refroidissement durera le temps programmé au paramètre r1 - si l'erreur se manifeste durant la surgélation **à température**, la surgélation durera le temps programmé au paramètre r1 - si l'erreur se manifeste durant le **réchauffement de la sonde à cœur**, le réchauffement sera interrompu	
PROTECTION THERMIQUE	Alarme protection thermique : le cycle en cours est toujours interrompu	
HAUTE/BASSE PRESSION	Alarme haute/basse pression : si le cycle en cours prévoit l'utilisation du compresseur, le cycle est interrompu	
HAUTE/BASSE TEMPÉRATURE	Alarme de température maximum ou minimum (HACCP) : - le dispositif mémorisera l'alarme	
PORTE OUVERTE	PORTE OUVERTE	Fermer la porte
DURÉE DU CYCLE	Le refroidissement positif et négatif ne se sont pas conclus dans la durée maximale configurée en usine (erreur HACCP) : - le dispositif mémorisera l'alarme	Probablement, la cellule de refroidissement rapide a été excessivement chargée ou incorrectement, essayer d'effectuer un nouveau cycle avec des quantités mineures. Si le problème persiste, contacter un Centre d'Assistance Autorisé
COMMUNICATION DE BASE	Erreur de communication interface utilisateur-module de contrôle : - un éventuel cycle en cours sera terminé et il ne sera pas possible d'en lancer un autre.	Contacter un Centre d'Assistance Autorisé
COMPATIBILITÉ DE BASE	Erreur de comptabilité interface utilisateur-module de contrôle : - un éventuel cycle en cours sera terminé et il ne sera pas possible d'en lancer un autre	
SONDE À COEUR	Alarme sonde à cœur (tous les capteurs de la sonde à cœur activés sont en alarme) : - l'éventuel cycle à température sera interrompu	

ALARMES	CAUSE	RÉSOLUTION
POWER FAILURE	Alarme coupure de l'alimentation : - le dispositif mémorisera l'alarme - l'éventuel cycle en cours reprendra dès le rétablissement de l'alimentation - la sortie d'alarme sera activée	Vérifier que le réseau électrique n'ait pas été suspendue (par ex. panne de courant), que la fiche soit correctement insérée, que le câble d'alimentation ne soit pas endommagé. Si le problème persiste, contacter un Centre d'Assistance Autorisé
INS SONDE À COEUR ASSAINISSEMENT	Alarme assainissement : - Le cycle d'assainissement sera interrompu	Vérifier que la sonde à cœur est correctement insérée. Si le problème persiste, contacter un Centre d'Assistance Autorisé
DURÉE DE L'ASSAINISSEMENT	Alarme d'assainissement non conclue dans le délai maximum prévu (alarme HACCP) : - le dispositif mémorisera l'alarme - le cycle en cours sera interrompu - la sortie d'alarme sera activée.	
COND. SURCHAUFFE	Alarme condensateur surchauffé - le ventilateur du condensateur sera allumé - la sortie d'alarme sera activée.	
COMP BLOQUÉ	Alarme compresseur bloqué : - si l'erreur se manifeste durant l'état « stand-by », aucun cycle de fonctionnement ne pourra être sélectionné ni démarré - si l'erreur se manifeste durant un cycle de fonctionnement, le cycle sera interrompu - la sortie d'alarme sera activée.	
INS SONDE À COEUR	Alarme sonde à cœur non insérée : - le cycle à température en cours est modifié en cycle à temps	Vérifier que la sonde à cœur est correctement insérée. Si le problème persiste, contacter un Centre d'Assistance Autorisé
COMMUNICATION EXPANSION	Erreur de communication interface utilisateur-module d'expansion - un éventuel cycle de levage en cours ou cuisson lente sera terminé et il ne sera pas possible d'en lancer un autre.	
COMPATIBILITÉ EXPANSION	Erreur de comptabilité interface utilisateur-module d'expansion - un éventuel cycle en cours sera terminé et il ne sera pas possible d'en lancer un autre.	

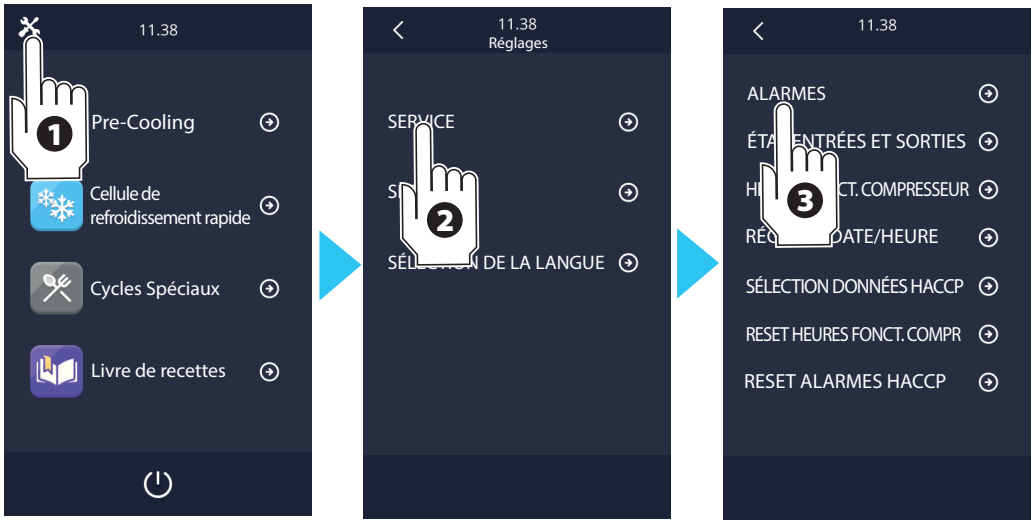


Fig. 37

Notes personnelles

Notes personnelles

GEMM®

PROFESSIONAL REFRIGERATION

GEMM srl
Via del Lavoro, 37 - Loc. Cimavilla - 31013 CODOGNE' (TV) - ITALY
T. +39 0438 778504 – F. +39 0438 470249
e-mail: info@gemm-srl.com - www.gemm-srl.com
Iscr.Reg.Impr. TV - CF e P. IVA 03441880261 - REA TV 272556
Registro Prod. AEE -TV n IT08020000001108

UNI EN ISO 9001:2008
CSQ
CERT. N. 9105.GEMM