

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER ETL EVOLUTION

-

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS ETL EVOLUTION



INSTRUCTION MANUAL



MANUEL DE INSTRUCTIONS



English

General instructions

1 - GENERAL INFORMATION	8
2 - TECHNICAL ASSISTANCE	9
3 - IDENTIFICATION & MARKING	9
4- IDENTIFICATION OF PARTS	10
5 - RISK ANALYSIS	11
6 - UNPACKING	12
7 - POSITIONING	12
8 - POWER CONNECTION	12
9 - WATER NETWORK CONNECTION	13
9 - INTENDED USE	13
10 - RULES OF USE	14
11 - POWER CONSUMPTION and YELDS	15
12 - CLEANING	16
13 - MACHINE DISPOSAL	16

Operating instructions

14 - INTERFACE AND CYCLES	19
15 - FOOD PROBE	21
16 - OPERATING CYCLES	22
16.1 - STARTUP	25
16.2 - SHUTDOWN	26
16.3 - FOOD FAMILY SELECTION	27
16.4 - AUTOMATIC BLAST CHILLING CYCLE	29
16.5 - CUSTOM BLAST CHILLING CYCLE	31
16.6 - MANUAL BLAST CHILLING CYCLE	37
16.7 - AUTOMATIC SHOCK FREEZING CYCLE	43
16.8 - CUSTOM SHOCK FREEZING CYCLE	45
16.9 - MANUAL SHOCK FREEZING CYCLE	51
16.10 - AUTOMATIC THAWING CYCLE	57
16.11 - CUSTOM THAWING CYCLE	59
16.12 - MANUAL THAWING CYCLE	65
16.13 - CUSTOM PROVING CYCLE	71
16.14 - PROVING MANUAL CYCLE	77
16.15 - AUTOMATIC SLOW COOKING CYCLE	83
16.16 - CUSTOM SLOW COOKING CYCLE	85
16.17 - SLOW COOKING MANUAL CYCLE	91
16.18 - COMBY CYCLE	97
16.19 - MULTILEVEL FUNCTION	104
16.20 - FUNCTIONS AVAILABLE DURING A CYCLE	106
16.21 - HUMIDITY MANAGEMENT AND COOKING	107

Options

17 - OPTION MENU	109
17.1 - EXTRACTION	110
17.2 - HACCP	112
17.3 - ALARMS	115

17.4 - INFO	117
17.5 - STERILIZATION	119
17.6 - USB	121
17.6.1 - EXPORT HACCP	122
17.6.2 - EXPORT SETUP	124
17.6.3 - IMPORT SETUP	126
17.6.4A - UPDATE TOUCH SCREEN	128
17.6.4B - UPDATE SOFTWARE	130
17.7 - HELP	134
17.8 - LANGUAGE	136
17.9 - DEFROST	137
17.10 - I/O	139
17.11 - TIME	141
17.12 - PASSWORD	143

Troubleshooting

18- ALARMS LIST	147
-----------------	-----

Français

Indications générales

1 - INFORMATIONS GÉNÉRALES	150
2 - SERVICE APRÈS-VENTE	151
3 - IDENTIFICATION ET MARQUAGE	151
4 - IDENTIFICATION DES PIÈCES	152
5 - ANALYSES DES RISQUES	153
6 - DÉBALLAGE	154
7 - MISE EN PLACE	154
8 - CONNEXION ÉLECTRIQUE	154
9 - RACCORDEMENT AU RÉSEAU DE DISTRIBUTION D'EAU	155
10 - USAGE PRÉVU	155
11 - INDICATIONS D'UTILISATION	156
12 - CONSOMMATIONS D'ÉNERGIE ET RENDEMENTS	157
13 - NETTOYAGE	158
14 - MISE AU REBUT DE L'APPAREIL	158

Instructions opérationnelles

14 - INTERFACE ET CYCLES	161
15 - SONDE ALIMENT	163
16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT	164
16.1 - DÉMARRAGE	167
16.2 - ARRÊT	168
16.3 - SÉLECTION DE LA FAMILLE DE PRODUITS	169
16.4 - CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE AUTOMATIQUE	171
16.5 - CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE PERSONNALISÉ	173
16.6 - CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MANUEL	179
16.7 - CYCLE DE SURGÉLATION AUTOMATIQUE	185
16.8 - CYCLE DE SURGÉLATION PERSONNALISÉ	187
16.9 - CYCLE DE SURGÉLATION MANUEL	193
16.10 - CYCLE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE	199
16.11 - CYCLE DE DÉCONGÉLATION PERSONNALISÉ	201
16.12 - CYCLE MANUEL DE DÉCONGÉLATION	207
16.13 - CYCLE PERSONNALISÉ DE LEVAGE	213
16.14 - CYCLE MANUEL DE LEVAGE	219
16.15 - CYCLE AUTOMATIQUE DE CUISSON LENTE	225
16.16 - CYCLE DE CUISSON LENTE PERSONNALISÉ	227
16.17 - CYCLE MANUEL DE CUISSON LENTE	233
16.18 - CYCLE COMBINÉ	239
16.19 - FONCTION MULTILEVEL	246
16.20 - AFFICHAGE DES FONCTIONS EN COURS DE CYCLE	248
16.21 - GESTION DE L'HUMIDITÉ ET CUISSON	252

Options

17 - MENU OPTIONS	253
17.1 - EXTRACTION	254
17.2 - HACCP	255
17.3 - ALARMES	258

17.4 - INFOS	259
17.5 - STÉRILISATEUR	261
17.6 - USB	263
17.6.1 - EXPORTER HACCP	264
17.6.2 - EXPORTER PARAMÈTRES	266
17.6.3 - IMPORTER PARAMÈTRES	268
17.6.4A - MISE À JOUR DE L'ÉCRAN TACTILE	270
17.6.4B - MISE À JOUR DU LOGICIEL	272
17.7 - AIDE	276
17.8 - LANGUE	278
17.9 - DÉGIVRAGE	279
17.10 - I/O	281
17.11 - DATE ET HEURE	283
17.12 - MOT DE PASSE	285

Troubleshooting

18 - TABLEAU DES ALARMES	290
--------------------------	-----

General instructions

1 - GENERAL INFORMATION

The precautions listed in this documentation provide important instructions regarding the safety, operation and servicing of the equipment.

To ensure maximum safety, hygiene and performance, it is recommended to carefully file all documentation near the equipment and to deliver it to technicians and operators responsible for its use.

The choice of materials and manufacture of products complies with EC safety directives. Moreover, complete testing of all machines guarantees the quality of this equipment.

Compliance with the recommendations included in this manual is essential in order to ensure the safety of machine installation/operation and of the user.

The manufacturer, retailer and authorised service centres are available to clarify all doubts regarding the use and installation of the equipment.

The manufacturer reserves the right to make changes without any prior notice in order to make the improvements deemed necessary.

FAILURE TO COMPLY WITH THE PROVIDED INSTRUCTIONS SHALL COMPROMISE THE SAFETY OF THE EQUIPMENT AND RESULT IN THE IMMEDIATE INVALIDATION OF THE WARRANTY TERMS.

ELECTRICAL DEVICES MAY BE HAZARDOUS TO HUMAN HEALTH. CURRENT LAWS AND REGULATIONS MUST BE COMPLIED WITH DURING THE STARTUP AND USE OF SAID EQUIPMENT.

ALL INSTALLATION, MAINTENANCE, REGULATION AND REPAIR ACTIVITIES MUST BE CARRIED OUT BY QUALIFIED TECHNICIANS ONLY.

THE HIGH PERFORMANCE AND DURATION OF THE MACHINE DEPEND ON THE CORRECT EXECUTION OF ROUTINE MAINTENANCE, CARRIED OUT EVERY 4 MONTHS BY QUALIFIED TECHNICIANS.

This manual constitutes an integral part of the machine and must therefore be kept for the entire life of the equipment.

The manufacturer is released from all liability in the following circumstances:

- improper use of the machine;
- incorrect installation, not performed according to the procedures listed herein;
- defective power supply;
- serious shortcomings in the proposed maintenance schedule;
- unauthorised modifications or tampering;
- use of non-original spare parts or parts not specifically designed for the model in question;
- total or partial failure to comply with instructions.

2 - TECHNICAL ASSISTANCE

After-sales technical assistance is guaranteed by the manufacturer through its network of retailers - dealers and installers. To receive technical assistance, contact your authorised retailer and provide the details of your equipment, found on the serial ID plate.

3 - IDENTIFICATION & MARKING

MOD.			
CODE		S/N	
RATED VOLTAGE (V) (PHASE) (Hz) (HP) (A)			
COOLING GAS QUANTITY (lb)			
COMPRESSOR (RLA) (LRA) (V)			
HEATING ELEMENT (A) (V)		EXTERNAL LOAD	
EVAPORATOR FAN (A) (V)		CONDENS. UNIT (A)	
CONDENSER FAN (A) (V)		CLIMATIC CLASS	
MCA (A)		Min Pressure Gas (psig)	Max Pressure Gas (psig)
MOP (A)
FOAMING GAS HFO-1234ze / CO2 / 245fa			
CONFIRM NR.		DATE	

Example of ID plate attached to the machine.

To ensure the proper consultation of this manual, identify the model in your possession by referring to the details reported on the ID plate.

The machine is identified by the following parameters:

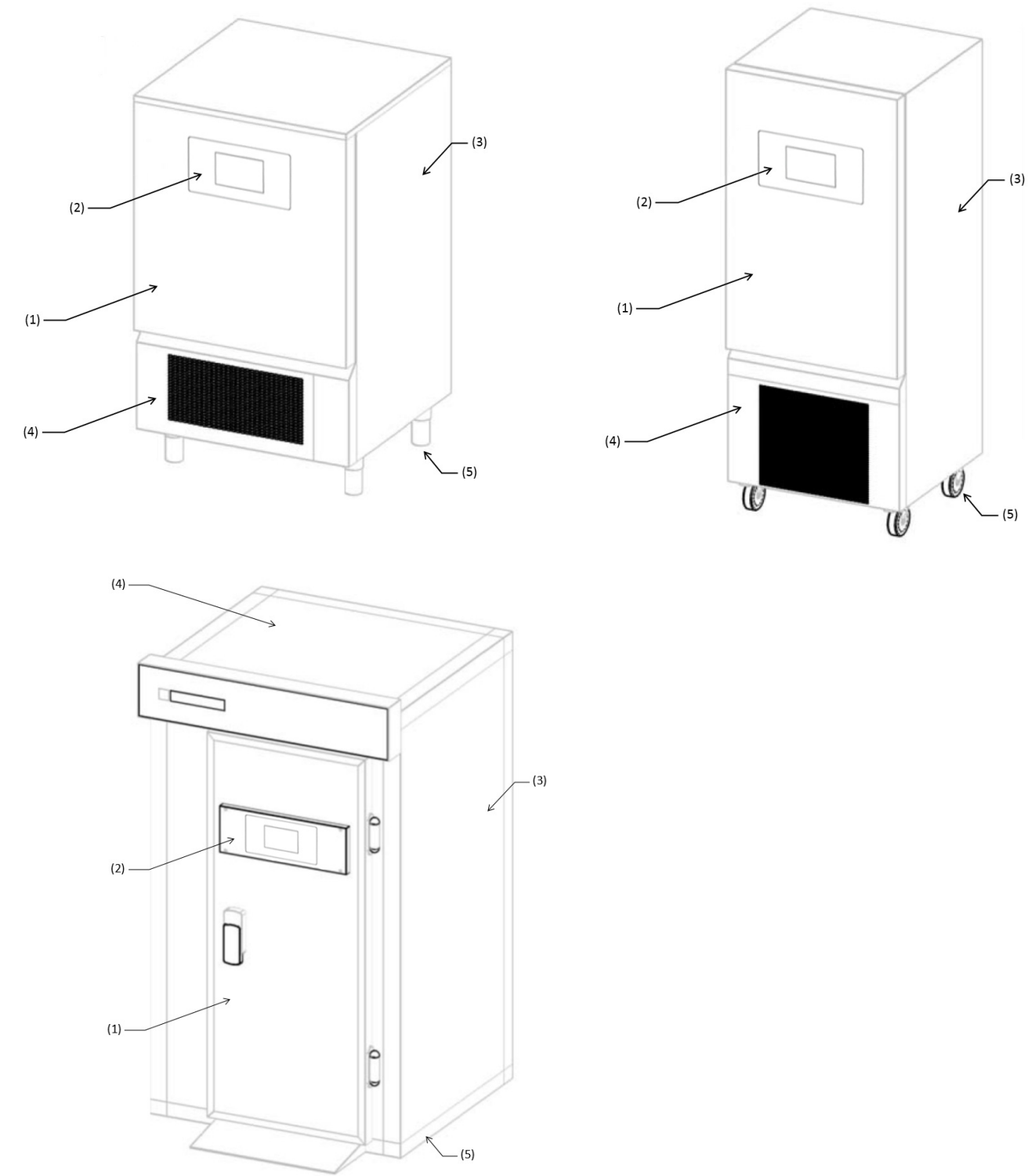
Serial number (S/N)

Technical specifications

Year of manufacture (DATE)

Machine installation and use must comply with the contents of the ID plate and data sheet..

4- IDENTIFICATION OF PARTS



(1) DOOR	(4) MOTOR COMPARTMENT (only for machineries with built in condensing unit)
(2) CONTROL PANEL	(5) FEET / WHEELS / BASE
(3) CHILLER COMPARTMENT	

5 - RISK ANALYSIS

List of hazards:

- Electrical parts
- Sharp parts
- Machine handling
- Fans in motion
- Refrigerant gas
- Air flows
- Non-drinking water
- Food contamination
- Inaccessible gas pipes
- Cold environments

Precautions relative to hazards posed by electrical parts. Risk of electric shock, burns and fire:

- Only qualified technicians are allowed to access electrical parts.
- Do not touch the machine with damp or wet hands and feet.
- Do not use the machine with bare feet.
- Do not insert fingers or objects or tools through the grilles or air inlets.
- Do not pull on the power cord.
- Do not wash the machine with jets of water.
- Before performing maintenance or cleaning operations, disconnect the machine from the electrical power supply from the main switch and disconnect the power cord.
- In the event of flooding in the room where the machine is installed, contact an authorised service centre to perform the necessary repairs before using the machine again.
- When the machine is not being used, disconnect it from the electrical power supply.

Precautions relative to general hazards. Risk of injury:

- Presence of sharp parts. Use protective gloves when performing any operations on the machine.
- The machine can be safely handled using suitable means, taking care to avoid damage to persons and property.
- Presence of fans in motion. Do not remove the protective grilles.
- Read the ID plate to identify the type of refrigerant gas used in the machine: the gas may be flammable.
- In the event of a flammable gas leak from the machine's cooling circuit, disconnect the power cord, open the windows to ventilate the room and immediately contact the technical service centre.
- In the event of a refrigerant gas leak, do not touch or inhale the leaking gas.
- After installing or repairing the machine, always check for any refrigerant gas leaks.
- Presence of air flows. Do not directly expose people to cold or hot air flows.
- Do not obstruct air inlets or outlets.
- Presence of non-drinking water. Do not drink the water drained by the machine.
- To avoid the contamination of food, the latter must not be brought into direct contact with the machine but rather stored in suitable containers.
- Presence of high or low temperature gas tubes. Before touching the tubes, check their temperature. Use suitable protective gloves.
- Presence of Plexy parts. Do not strike Plexy parts with force.
- In the case of anomalous noise, odours or fumes coming from the machine, disconnect the power cord and contact an authorised service centre.
- Do not install the machine in places directly exposed to salty sea air or direct sunlight

6 - UNPACKING

Before removing the packaging, make sure it is intact. If not, note any defects on the courier delivery slip before signing it. After removing the packaging, check that the device is intact; if it is damaged, promptly inform the retailer by fax or registered post, and if the damage is such that it compromises the safety of the machine, do not proceed with installation until a qualified technician has inspected the machine.

Packaging elements (plastic bags, cardboard boxes, nails, etc.) must not be left within reach of children and domestic animals insofar as they represent a hazard.

7 - POSITIONING

The machine must be installed and tested in total compliance with health and safety laws, traditional regulatory standards and current legislation.

The installer must check for any restrictions imposed by local authorities.

Avoid:

- Places exposed to direct sunlight.
- Closed areas characterised by high temperatures and poor ventilation.

Remove the protective film from all sides.

To ensure the correct installation of machines with incorporated air condenser, check the installation area to ensure that air inlets necessary for the correct operation of the machine or rooms are not obstructed. Maintain a minimum distance of 50 cm from the sides where the air inlets and outlets are located.

The machine must be installed and levelled by adjusting the supporting feet, so as to guarantee its stability; all other installation solutions must be agreed to and approved by the manufacturer. Use suitable lifting means to level heavy machines.

If the equipment is not levelled, its operation and the flow of condensation water may be compromised.

If the unit is supplied on wheels, position it in a flat area and secure it before powering the equipment.

If the machine is of modular type of cell with bottom panel placed on the floor, it is necessary to fix the bottom panel to the floor with appropriate brackets (not supplied) and to seal it using specific silicone.

If the machine is of modular type of cell with bottom panel built-in in the floor, it is necessary to provide and guarantee the air flow under and at the edges of the floor to avoid the formation of condensation water.

For the movement of the machinery, it is not recommended to incline it or to recline it. If for any reason this operation is necessary, wait 24 hours after positioning the machine before starting it up, thus allowing the oil to return to the compressor and preventing it from breaking.

8 - POWER CONNECTION

400V 3-PHASE VERSIONS OF THE EQUIPMENT ARE SUPPLIED WITHOUT A PLUG FOR CONNECTION TO THE POWER LINE.

THE MANUFACTURER SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY CLAIMS RESULTING FROM CONNECTIONS MADE BY THE USER OR UNQUALIFIED PERSONNEL

- Check the condition of the power cord; if it is damaged, have it immediately replaced by qualified personnel.
- The electrical power supply must be compatible with the instructions reported on the machine's wiring diagram.
- To make the connection, an omnipolar main breaker switch is required, which interrupts all contacts including the neutral, with a distance between open contacts of at least 3 mm with magnetothermal trip unit and coupled with fuses, which must be dimensioned or calibrated in accordance with the power indicated on the machine plate.
- The main breaker must be located on the power line near the installation and must serve only one device at a time.
- An efficient GROUNDING system must already exist, to which the machine must be connected.
- Adaptors, power boards, incompatible wire gauges or extension cords that do not comply with current regulations, must not be used.
- For details on the electrical operating principle, see the machine wiring diagram.
- The power cord must not be pulled or crushed during normal operation or routine maintenance.

9 - WATER NETWORK CONNECTION

The models with the controlled humidity needs a connection to the water mains to perform the control functions and humidity management. The connection to the water mains must be carried out according to the manufacturer's instructions and by professionally qualified personnel. T

he connection to the water mains for automatic water filling takes place via the 3/4" male GAS connection located on the humidifier accessible from the rear of the product and next to the condenser unit. This appliance must be supplied continuously and exclusively with non-distilled or cold water demineralized. The operating pressure must be between 1 and 5 bar. Between the water supply and the appliance's charging connection a tap must be installed in order to interrupt the passage of water in case of need.

The water hardness recommended for correct use of the retarder cabinet must be between 10 and 20 French degrees, or between 160 and 200 mg / l of calcium carbonate. In the case of particularly hard feed water (hardness greater than 20 degrees French scale) it is recommended to install a softener between the filling tap and the inlet on the humidifier, while the presence of solid elements, for example sand, can be eliminated. by installing a mechanical filter which must be inspected and cleaned periodically as foreseen by the manufacturer of the same.

The appliance also needs to be connected to a drain, this connection ensures both that in the event of a malfunction the excess water is disposed of and the automatic drain of the humidifier container to avoid the formation of deposits that could affect operation. The connection to the drain must be made through an discharge pipe, which must have a minimum diameter of 22 mm. The drain hose must not be constricted or create pressure, in which case it is essential to insert a breather on the drain line. Connect the drain only with pipes suitable for temperatures not lower than 100 ° C, with a diameter not lower than 25 mm; do not exceed the height of the unloading on the machinery at any point on the line.

NEVER RUN THE HUMIDIFIER WITHOUT THE DRAIN LINE CONNECTED CORRECTLY. DO NOT PERFORM CHOKES, TRAPS OR LENGTHS GREATER THAN 5 METERS.

10 - INTENDED USE

Blast chillers and shock freezers are machines used to rapidly cool food, both to prevent the spread of food bacteria and to maintain the qualities, flavour, aromas and texture of chilled food.

These machines are used in three distinct ways:

- Food temperature reduction to +3°C.
- Food freezing down to -18°C.
- Food thawing up to a maximum of +10°C.

Machines defined as ALL IN ONE can also be used for the following purposes:

- Slow cooking at low temperature
- Proving
- Humidity Managment inside the product chamber

Blast chiller users can set the cooling or cooking cycle most suited to the food being handled.

At the end of their cycle, blast chillers and shock freezers can also store food at a constant temperature, but only for a limited time, at most for two days.

These machines are in fact not temperature maintaining devices

11 - RULES OF USE

- Do not stack foods that need to be blast chilled and/or frozen.
- Do not exceed the declared number of kilograms and distribute the product evenly in the trays.
- Blast chilling and shock freezing times always refer to products with a maximum thickness of 40 mm.
- After selecting the blast chilling or the shock freezing cycle, wait about 30 minutes before the start of the cycle, so as to allow the machine to correctly perform the precooling of the chamber.
- After selecting the slow cooking cycle, wait about 30 minutes before the start of the cycle, so as to allow the machine to correctly perform the preheating of the chamber.
- Blast chill only one type of food at a time; different foods have different densities and therefore cycle execution times may vary.
- The core probe must be correctly positioned at the centre of the largest piece of the product, and the tip must never exit the product and/or touch the tray.
- To prevent the core probe from breaking, do not insert it into foods characterised by a temperature higher than 100°C.
- The core probe must always be cleaned after use to avoid malfunctioning.
- Do not cover foods with a lid or other object; the more isolated the product is, the more time will be needed for blast chilling
- If foods are inserted with a temperature greater than 70°C, the machine may be overloaded, increasing blast chilling times and power consumption.
- Do not obstruct the ventilation air inlets.
- The water drip tray in the blast cell must be positioned under the equipment in the dedicated tracks.
- Make sure the drain pipe is positioned inside the drip tray and free it from any obstructions.
- The drip tray must be regularly emptied; to do so, simply extract the tray from the tracks, empty it and re-insert it back into the tracks.
- For climate class 5 equipment, EN 60335-2-89 conformity tests (chapters 10, 11, 13) are performed at a room temperature of 43°C \pm 2°C.
- The machinery with incorporated condensing unit are not built-in devices.
- Do not store explosive substances, such as pressurised containers with flammable propellants, in this device.
- When the equipment is no longer in use, clean and dry the interior, leave the door ajar to promote air circulation.

12 - POWER CONSUMPTION AND YELDS

Below is the table showing the power consumption and the yelds of the various models of blast chillers and shockfreezers.

ETL Model	Cooling capacity BTU/hr (-22/104 °F)	Blast chilling yeld (lb)	Shockfreezing yeld (lb)	Gas charge R404A GW3922 (lb)
5 T	1945	55	33	2.65
8 T	4364	77	55	2.43
10 T	4470	99	66	3.31
15 T	9220	154	110	4.85
10 T GN 2/1	9220	154	110	4.85
5 T GN 2/1	4364	77	55	2.43
20 T (Condensing unit not supplier)	24567	242	209	---
40 T (Condensing unit not supplier)	39786	440	385	---
40 T COMPACT	20449	242	209	8.15
60 T (Condensing unit not supplier)	49135	881	771	---
80 T (Condensing unit not supplier)	79571	1102	992	---
100 T (Condensing unit not supplier)	73702	1322	1212	---
120 T (Condensing unit not supplier)	119357	1543	1433	---

13 - CLEANING

DO NOT USE JETS OF PRESSURISED WATER OR STEAM.

CLEANING THE EXTERNAL UNIT

The external unit must be cleaned with a damp cloth moistened with a water and bicarbonate solution, or other neutral detergents, and dried with a soft cloth.

CLEANING THE DISPLAY

The display must be cleaned with a clean, soft cloth (free of powders and slag), moistened with water and soap or water and alcohol at a maximum of 10%. Other detergents or dirty and dry cloths may ruin the material. Dry with a soft, clean cloth.

CLEANING THE INTERNAL COMPARTMENT

Remove the trays, grilles and tracks that can be cleaned like the internal compartment, clean with a damp cloth moistened in a water and bicarbonate solution, or other neutral detergents, and dry with a soft cloth.

CLEANING THE CORE PROBE

Each time the blast chiller is used together with the core probe, the latter must be cleaned with a damp sponge moistened with a water and bicarbonate solution.

CLEANING THE CONDENSER (MAINTENANCE)

To ensure the machine's correct operation, the condenser must be kept clean to ensure the free circulation of air. This operation must be performed every 120 days at most. The condenser must be cleaned with a soft-bristle brush so as to remove all dust and fluff deposited on the condenser fan blades.

Alternatively, it is preferable to use a vacuum cleaner to prevent the spread of dust into the atmosphere.

In the case of oil deposits, it is recommended to remove them using a brush dipped in alcohol.

14 - MACHINE DISPOSAL

Machine demolition and disposal must occur in compliance with current regulations in the country of installation, particularly in the case of the refrigerant gas and air compressor lubricant.

Materials used to build the equipment:

Stainless steel: Construction of unit

Parts in plastic: Construction of unit and other components

Refrigerant gas: In cooling circuit

Compressor oil: In cooling circuit

Copper: Electrical system and cooling circuit.



IT08020000000615

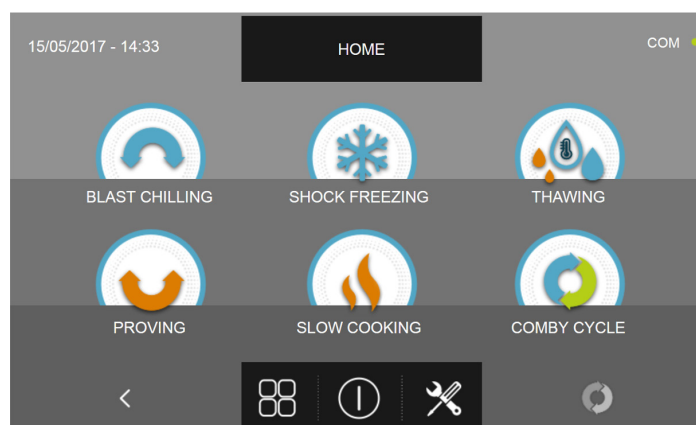
Following is the information required by users for the correct handling of electrical and electronic waste (RAEE):

- RAEE must not be disposed of as urban waste; said waste must be sorted;
- Public or private waste collection systems provided for by local laws must be used for their disposal. At the end of its useful life, the device can also be returned to the distributor if a new, equivalent device is purchased;
- This device may contain hazardous substances: improper use or incorrect disposal may have a negative impact on human health and the environment;
- The symbol (crossed-out wheeled bin) shown on the product and to the side, indicates that the device was released onto the market after 13th August 2005 and must be sorted separately.
- If electrical and electronic waste is incorrectly disposed of, users shall be subject to fines in accordance with current local waste disposal regulations.

Operating instructions

14 - INTERFACE AND CYCLES

The multi-purpose blast chillers are equipped with an electronic power board known as the “Controller” and an interface with a 9” resistive touch screen display with 16000000 colors, a resolution of 800x480 WVGA and 128MB of DDR RAM memory.



The user panel is also provided with a USB connector to transfer HACCP data, cycle SETUP and to program the display itself and the controller.

Once you have access to the HOME PAGE, the following icons will be available :



BLAST CHILLING

BLAST CHILLING : to start an automatic / custom / manual blast chilling cycle



SHOCK FREEZING

SHOCK FREEZING : to start an automatic / custom / manual shock freezing cycle



THAWING

THAWING : to start an automatic / custom / manual thawing cycle



PROVING

PROVING : to start a custom / manual proving cycle (ONLY ALL IN ONE VERSION)



SLOW COOKING

SLOW COOKING : to start an automatic / custom / manual slow cooking cycle (ONLY ALL IN ONE VERSION)



COMBY CYCLE

COMBY CYCLE : to program a sequence of the above cycles up to 6 consecutive steps.

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



OPTION MENU:

(Models with heated probe only)



EXTRACTION

EXTRACTION : to start the food probe heating function



HACCP

HACCP : Display of HACCP charts for the performed cycles



ALARMS

Alarms : to see the list of the occurred alarms



INFO

Info : to see the information about the machinery



STERILIZATION

(Models with sterilizer only)

Sterilization : to start a sterilization cycle



USB

USB : to download the HACCP data, import/export the SETUP and update the firmware



HELP

Help : to see the demonstration video on cycles and service



LANGUAGE

Language : to set the display language



DEFROST

Defrost : to start an automatic defrosting cycle



I/O

I/O : to access the list of Input and Output with the relative values/status



TIME

Time : to set the date and time



PASSWORD

Password : to set the access and programming password

15 - FOOD PROBE

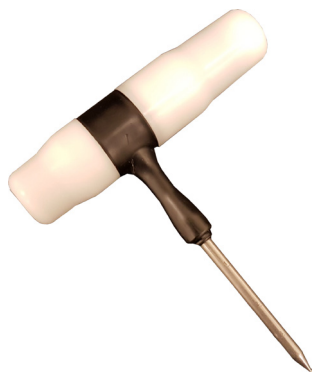
The food or core probe measures the temperature of the product in 4 different points highlighted in the figure below. To be noted that we suggest not to place the probe in products with a temperature higher than 100°C. Multipoint management is needed to detect the exact core point of the product, to understand whether the probe has been inserted into the product and which measuring points are found outside of the product itself.

The probe positioning is detected by the machine when there is a difference of at least 8°C in comparison with the cell temperature.



Available as an optional is the heated food probe. This probe has a resistor inside which, once activated by the relative cycle, allows to extract the probe from frozen food.

Available also as an optional is the multipoint wireless probe. This probe communicates wirelessly with its specific receiver the product temperature values.

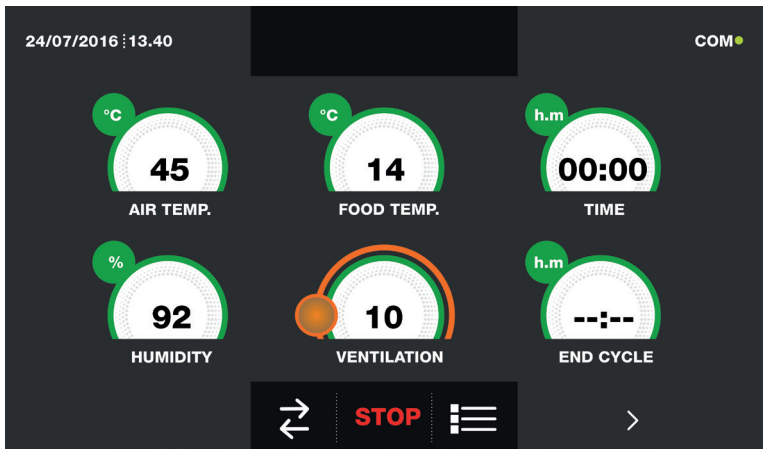


MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

16 - OPERATING CYCLES

The multi-purpose blast chiller manages multiple operating cycles, which are described in the following chapters.

During the cycles, the display shows the following information :



Upper section :



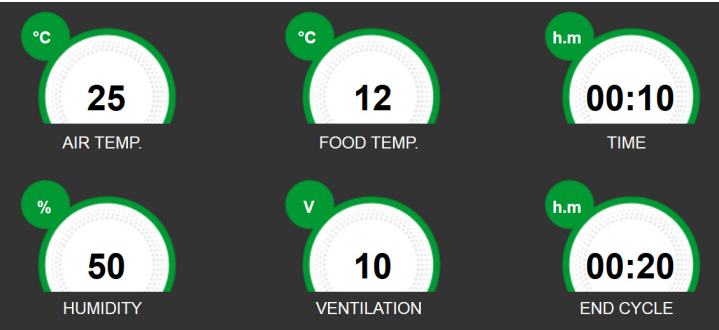
Current date and time, Type of cycle being executed, Communication status between the Controller and the display (com).

Lower section :



Icon to access the I/O, Icon to stop the cycle, Icon to access the machinery's parameters, Icon to access the temperature chart

Middle section :



In the middle section the following information are available:

Air Temperature SET	Food probe Temperature	Elapsed Time
Humidity probe value SET	Evaporator fan speed	Time to the end of the cycle

NB. The Humidity value is replaced by “ --- ” as the humidity control is not present.

During a cycle, it is possible to change the evaporator fan speed value by moving the orange cursor.

If the active cycle is a temperature one (with food probe inserted), the time to the end of the cycle value will not be available. Viceversa, if the active cycle is a time one, the food temperature value will be the same as the air temperature or not available.

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



By pressing the icon you can access the I/O display screen, i.e. the sensors values and the status of the various main board inputs:

07/04/2017 - 16:06	I/O		COM ●
FOOD PROBE 1	13.5 °C	DOOR SWITCH	CLOSED
FOOD PROBE 2	13.9 °C	MAGNETOTHERMIC	OFF
FOOD PROBE 3	14.3 °C	HIGH PRESSURE SWITCH	OFF
FOOD PROBE 4	13.5 °C	LOW PRESSURE SWITCH	OFF
AIR PROBE	9.9 °C	OUTPUTS	01000010
EVAPORATOR PROBE	5.2 °C	KRIWAN	OFF
CONDENSER PROBE	29.3 °C	VENTILATION	10
OVERHEATING PROBE	---	CONSUMPTION	1548 W
PRESSURE PROBE	---	HUMIDITY PROBE	53%
OVERHEATING	---		



By pressing the icon you access the screen with the machinery's operating parameters (the parameters can not be modified in this section, instead they are an aid for the technical after-sales service to assess whether during a cycle you might have had any alarms or problems):

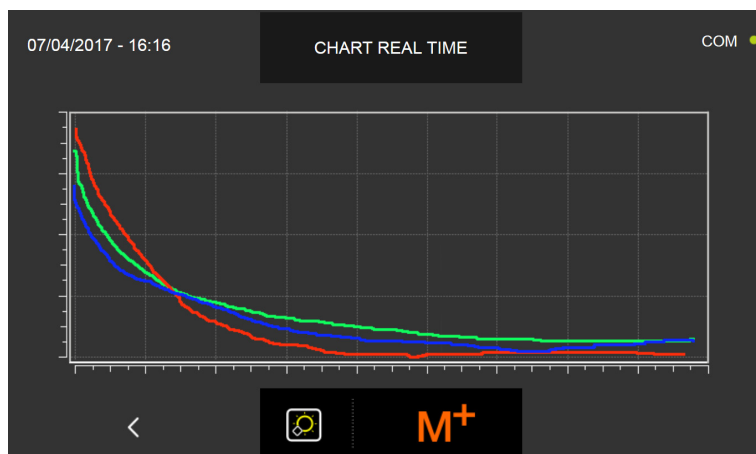
07/04/2017 - 16:13	PARAMETRI							COM ●
1	0	159	0	0	17	0	133	
ADR	EVO	IS1	IS2	IS3	OS1	OS2	FOP	
5	10.0	-10.0	180	180	180	5.0	0.0	
DOP	ALH	ALL	ALD	ADS	ADF	HYH	HYL	
10	3	30	0	5	10	90	10.0	
MNT	DAC	ADL	ASS	CON	COF	CPH	FAS	
5.0	120	-5.1	99.0	15.0	25	95	61	
HFF	FAD	FSD	LBT	EDT	FEN	FEX	DOO	

Note: The various functions will be described in detail in the chapter 15.20

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



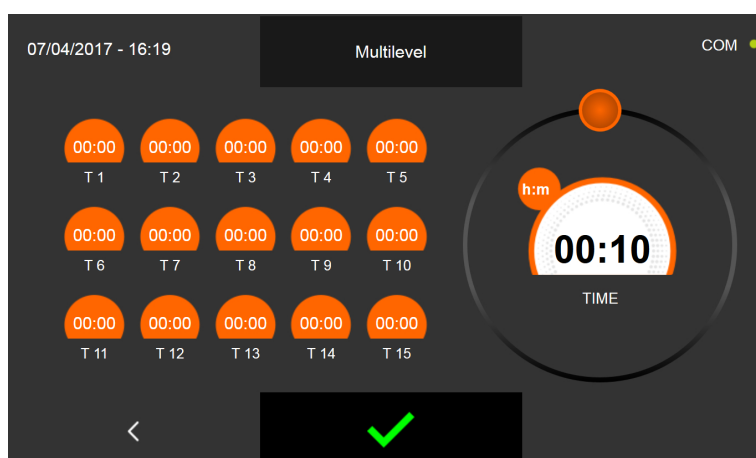
By pressing the icon you access the screen with the temperature trend chart of the product probe and the cell probe:



Note: The function will be explained in detail in the relative chapter 15.20



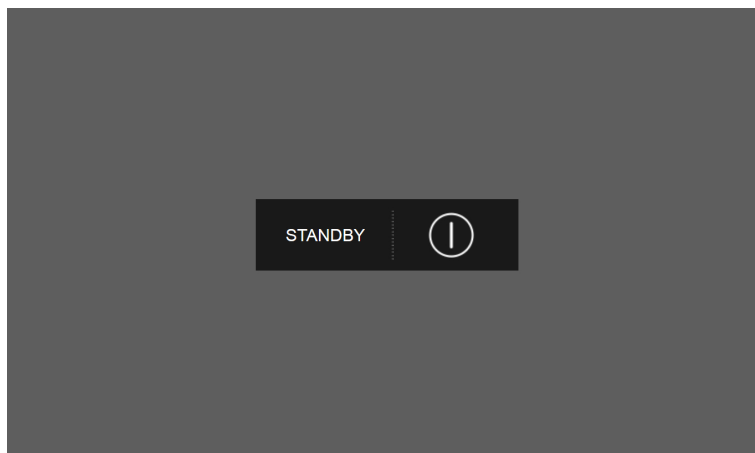
By pressing the icon you access the screen with the setting for the MULTILEVEL function, that is the possibility to set a time value within which you will be warned by a buzzer to remove the tray for which you have set the value (the buzzer sounds with a delay of 60 seconds from the set time):



Note: The MULTILEVEL function will be explained in detail in the relative chapter 15.19

16.1 - STARTUP

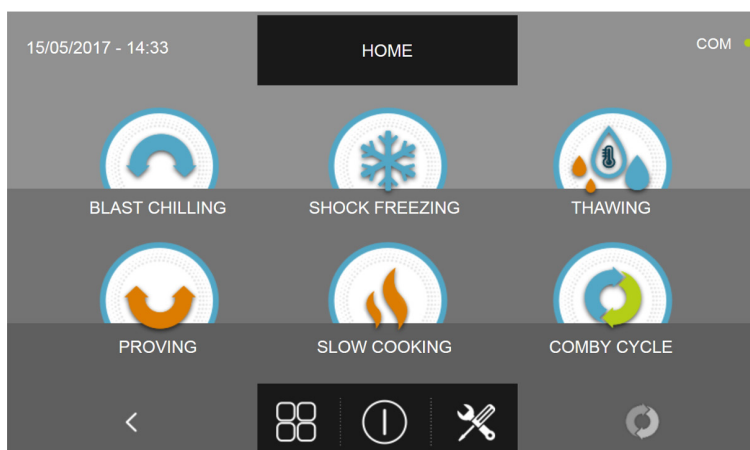
When the machine is off, this is indicated by the writing STAND-BY on the display.



In order to access the different menu, it is necessary to press the power icon

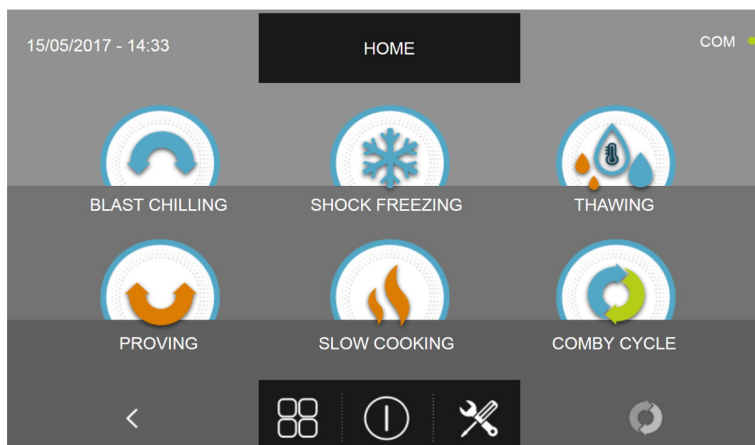


The display will open the HOME PAGE screen, where the desired cycles can be selected.

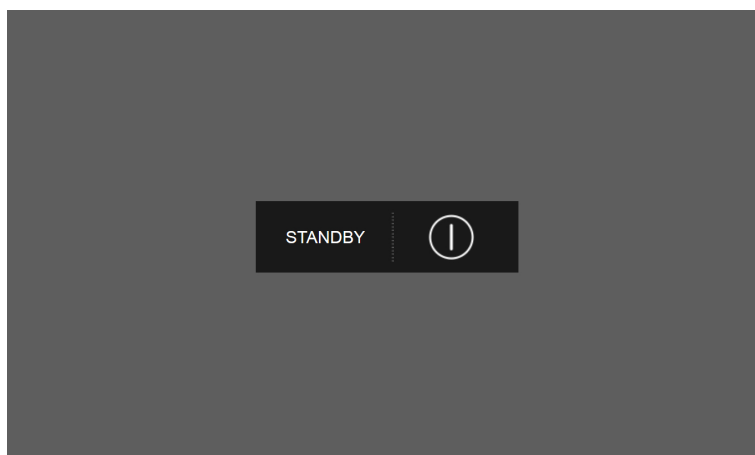


16.2 - SHUTDOWN

To turn off the machine, press the power icon in the center section of the HOME PAGE screen.



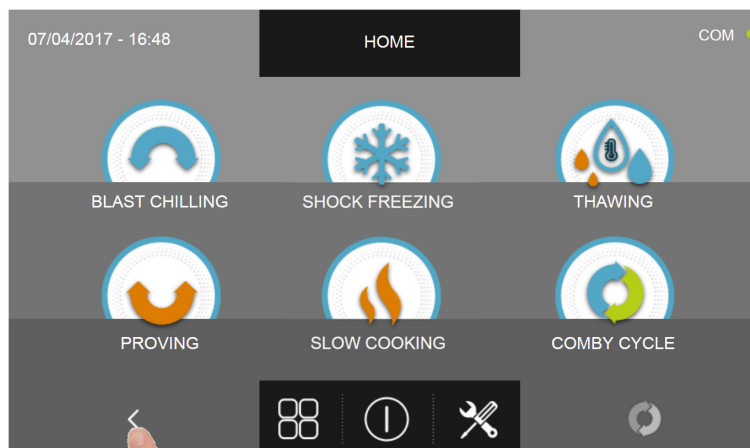
The machine will then enter the STAND-BY mode



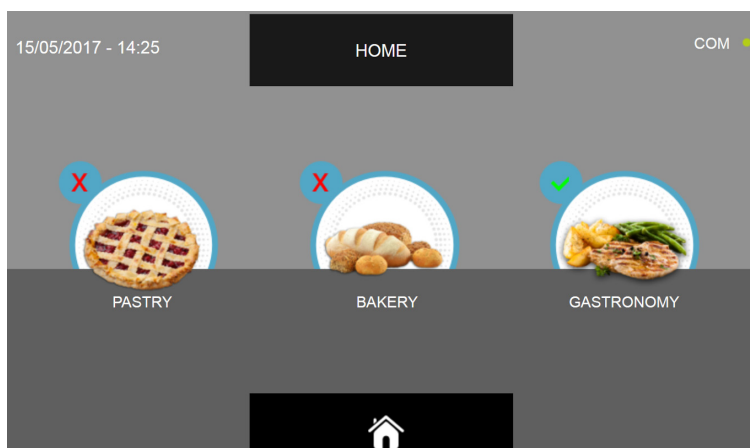
Note: By placing the machine in STAND-BY, any active alarms will be cleared.

16.3 - FOOD FAMILY SELECTION

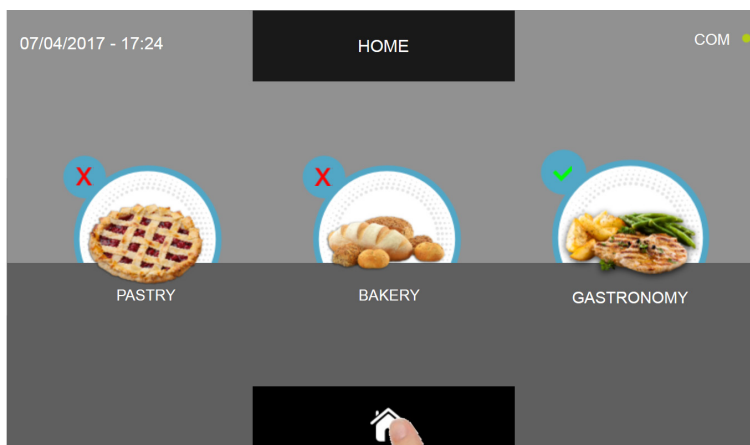
The multi-purpose blast chiller allows the selection of three different product families: PASTRY, BAKERY and GASTRONOMY, each with their automatic cycles designed in cooperation with chefs and cooking schools. From machine in STAND-BY mode, as explained in chapter 15.1, press the start button. Once you have access to the HOME PAGE screen proceed as follows:



Pressing the left pointing arrow icon



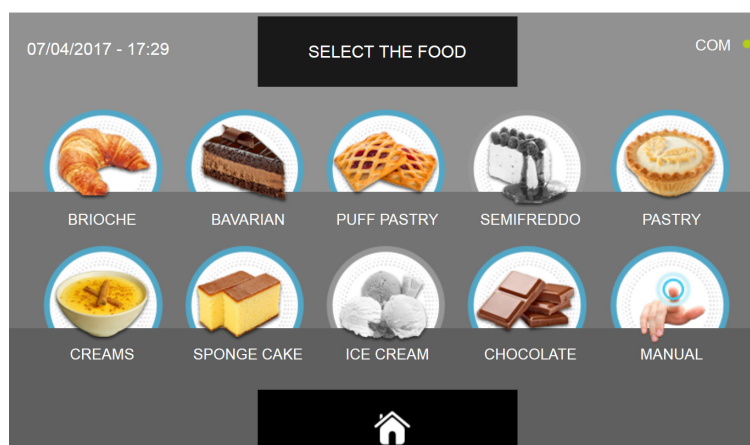
Select the desired product family (The selected icon bears a green check mark at the top left)



Press the icon in the picture to return to the HOME PAGE screen

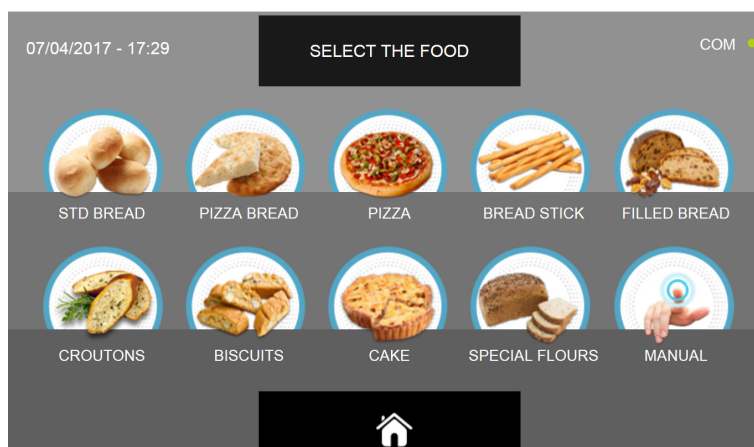
MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

The PASTRY product menu has the following food categories :



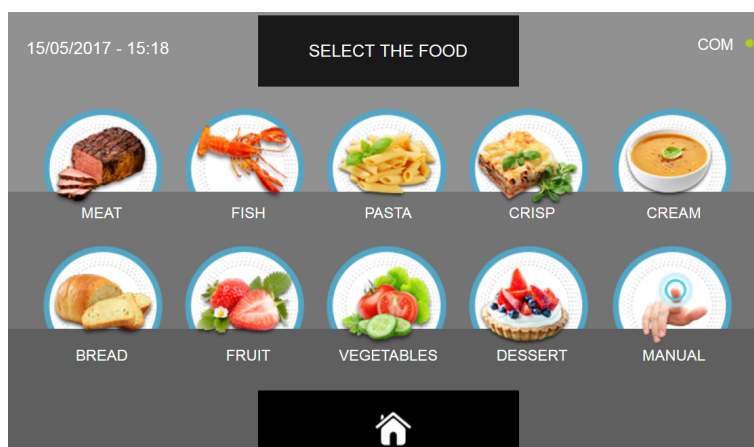
BRIOCHE
BAVARIAN
PUFF PASTRY
SEMIFREDDO (disabled)
PASTRY
CREAMS
SPONGE CAKE
ICE CREAM (disabled)
CHOCOLATE
MANUAL PROGRAM

The BAKERY product menu has the following food categories :



STANDARD BREAD
PIZZA BREAD
PIZZA
BREAD STICK
FILLED BREAD
CROUTONS
BISCUITS
CAKE
SPECIAL FLOURS
MANUAL PROGRAM

The GASTRONOMY product menu has the following food categories :



MEAT
FISH
PASTA
CRISP
CREAM
BREAD
FRUIT
VEGETABLES
DESSERT
MANUAL PROGRAM

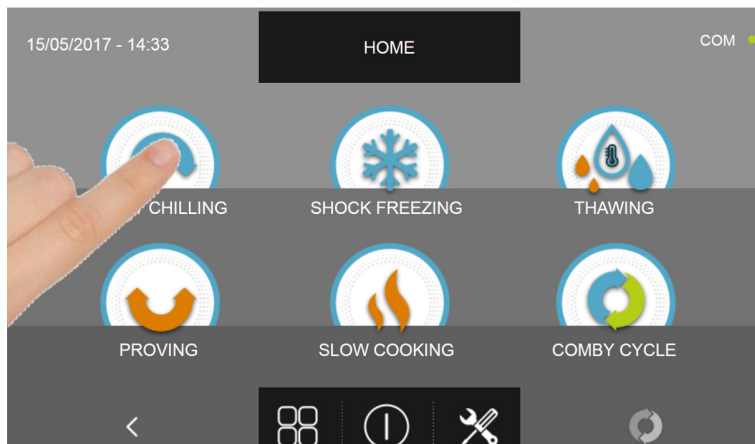
All the product families have already set specific automatic cycles, customizable and manual cycles.

Depending on the chosen type of cycle, Blast chilling, Shock freezing, Thawing, Proving or slow cooking, some icons might be disabled (gray color) and therefore not available.

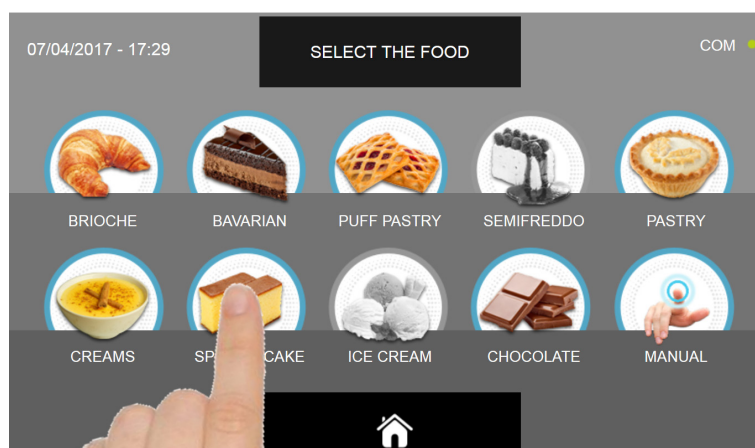
16.4 - AUTOMATIC BLAST CHILLING CYCLE

The BLAST CHILLING cycle is used to rapidly cool foods obtaining a final positive product's core temperature.

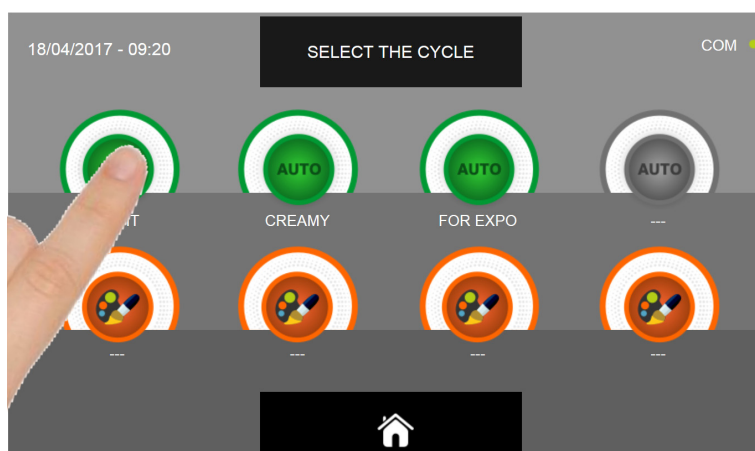
With the machinery in STAND-BY mode, press the power icon as described in chapter 15.1.
Once you have access to the HOME PAGE, proceed as follows:



Press the BLAST CHILLING icon to access its selection menu

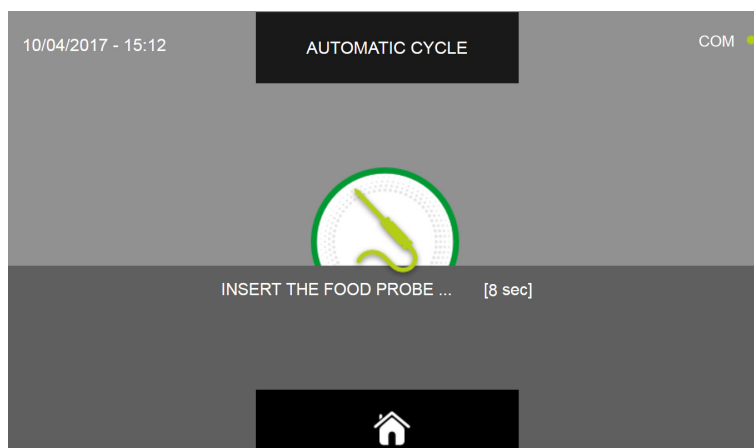


Select one of the food categories in the menu.

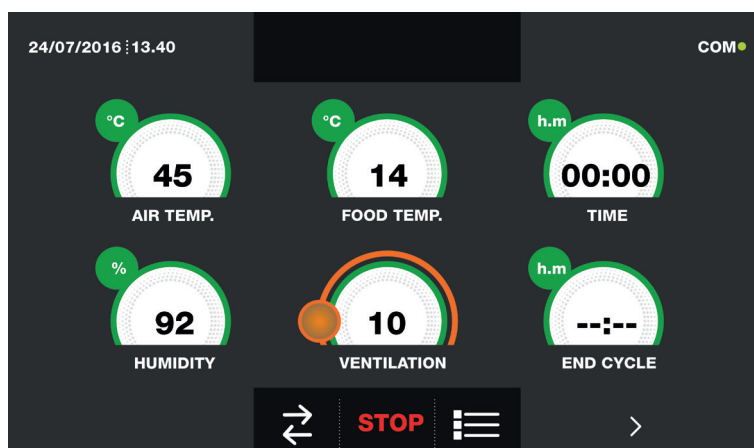


Select the green icon (AUTO) specific for the selected food.

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



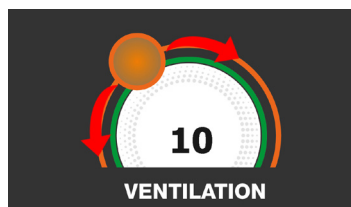
Once you have selected the type of food, you will be asked to place the food core probe.
The cycle will automatically start after the probe is detected.



When the cycle is active, the screen with the operating data is displayed.

Refer to paragraph 15 - OPERATION CYCLES to display the temperature chart, input / output, parameter list or multilevel function.

During the cycle, by moving the cursor as shown in the figure, the ventilation value can be varied, with set $1 \div 10$:



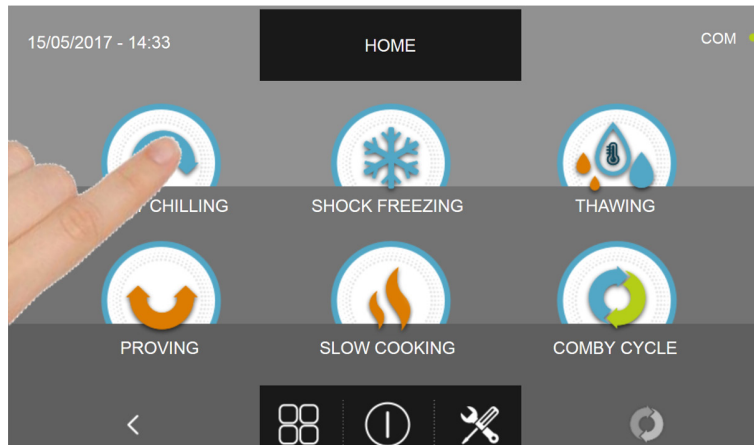
The cycle will finish when the temperature at the core of the product will be lower or equal to the pre-set temperature. The end of the cycle will be communicated with a buzzer that emits a sound. Press on the display to silence the buzzer. Alternatively, the buzzer automatically mutes after 60 seconds. Once the cycle is finished, the machinery will automatically enter the PRESERVATION mode.

We remind you that this phase can be maintained for a maximum recommended period of 24 hours.

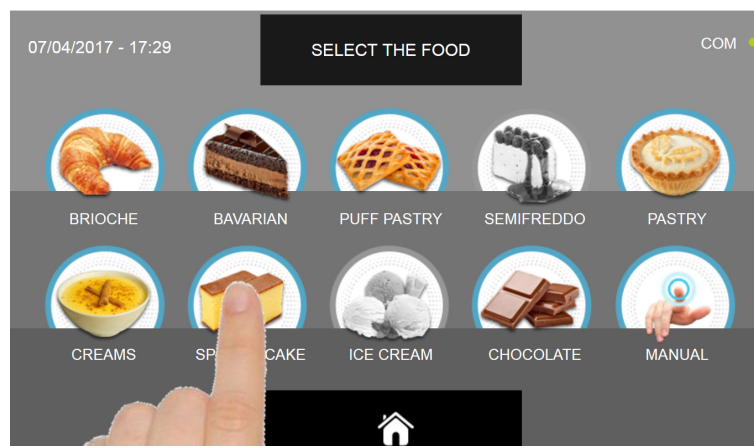
16.5 - CUSTOM BLAST CHILLING CYCLE

The BLAST CHILLING cycle is used to rapidly cool foods obtaining a final positive product's core temperature.

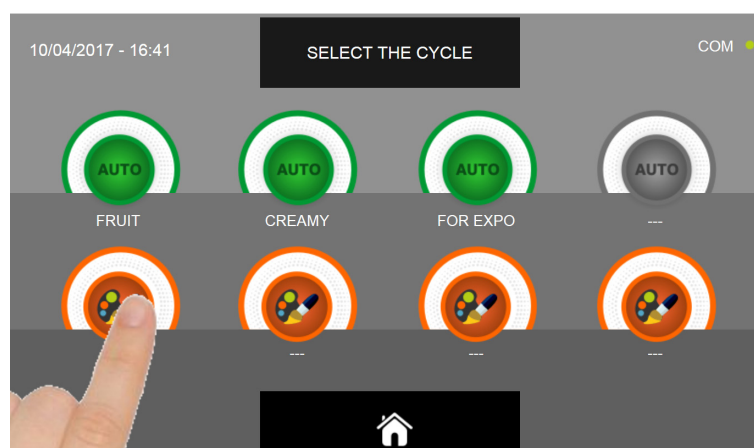
With the machinery in STAND-BY mode, press the power icon as described in chapter 15.1.
Once you have access to the HOME PAGE, proceed as follows:



Press the BLAST CHILLING icon to access its selection menu



Select one of the food categories in the menu.

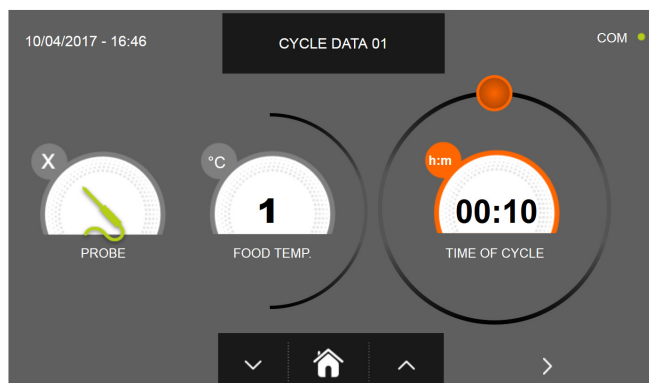


Select the setting icon of a CUSTOM cycle

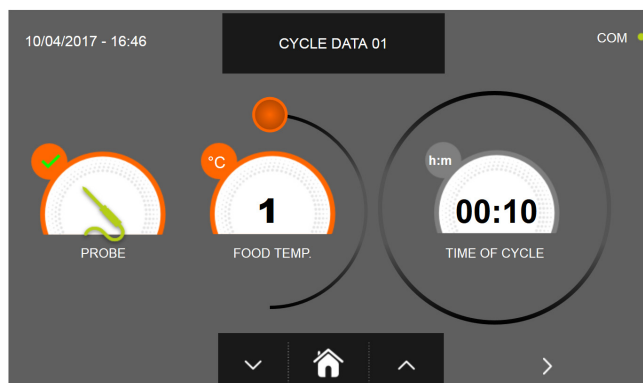
MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

There are two type of CUSTOM cycles :

- a- Time custom cycle (Preferred choice)
- b- Custom cycle with temperature probe



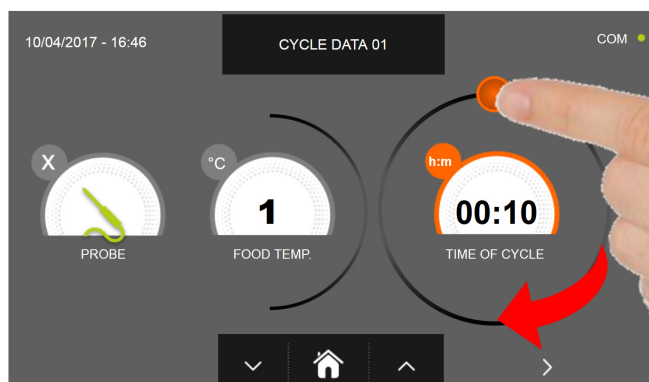
a- Time custom cycle



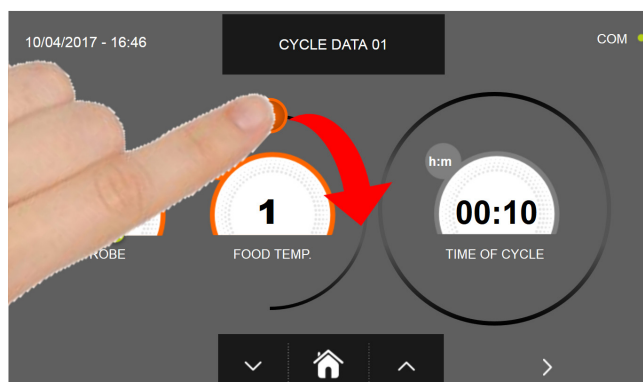
b- Custom cycle with temperature probe

N.B. To select the temperature probe cycle press the PROBE icon, to return to the time selection press the PROBE icon again.

To set the Time or Temperature values, move the cursor as shown in the following pictures :



a- Cycle duration setting



b- Temperature vale setting



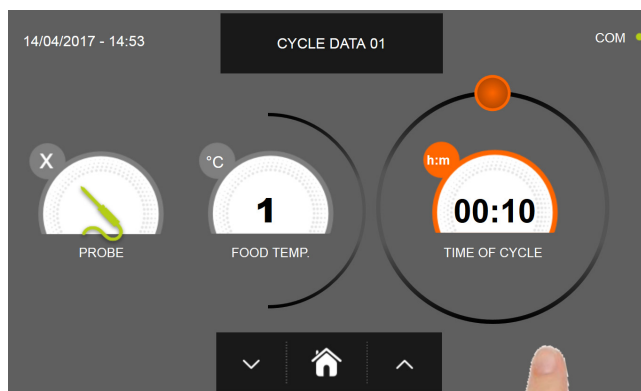
For the food temperature and time values, it is possible to finely set them by using the buttons





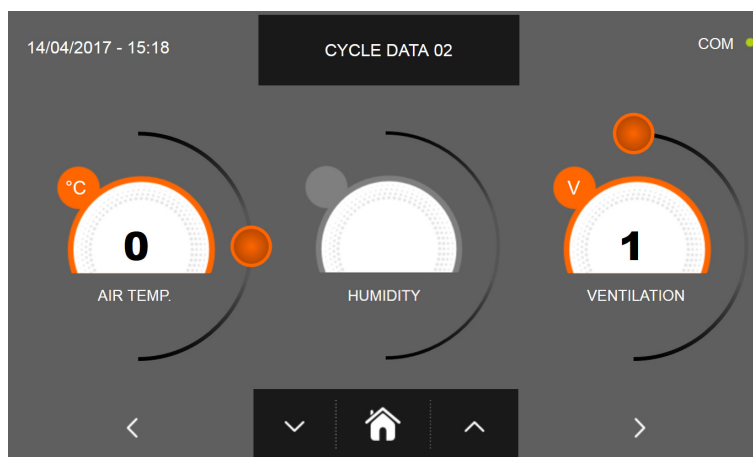
and

- Food temperature setting steps $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Cycle time setting steps ± 10 minuti

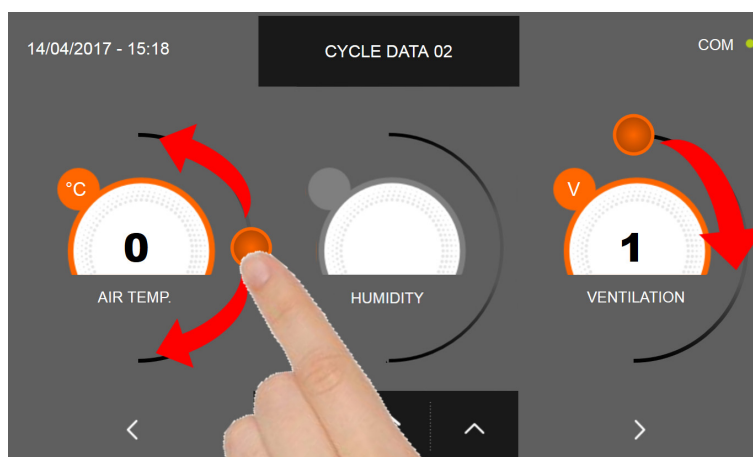
MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION





Press the icon  to proceed to the second programming page, press the icon  to go back to the previous page.



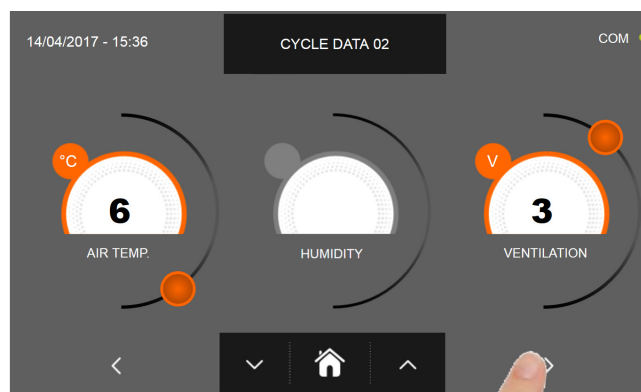
In the second programming page it is possible to set :
Cell temperature
Ventilation



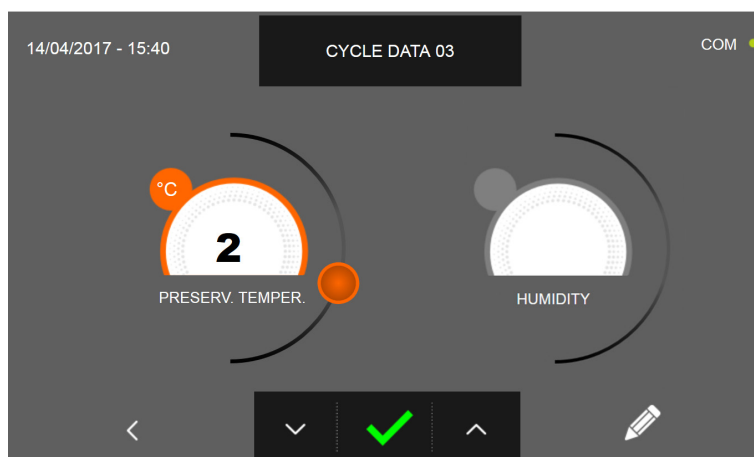
As per the values set in the first programming page, set the values by moving the cursor as indicated in the picture, or,

after selecting the desired field, set the values with the icons  and .

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



Press the icon  to proceed to the third programming page, press the icon  to go back to the previous page.

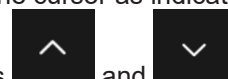


In the third programming page it is possible to set :
Preservation temperature at the end of the cycle



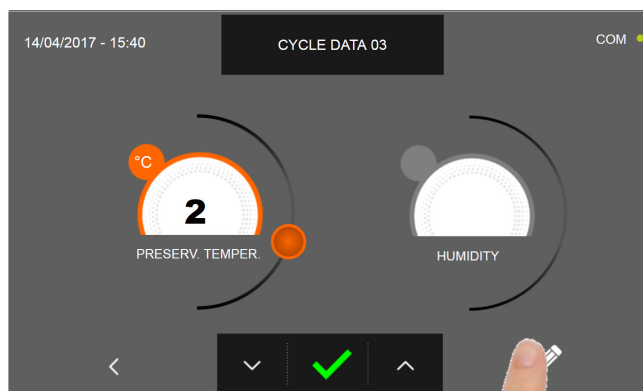
As per the values set in the first programming page, set the values by moving the cursor as indicated in the picture, or,


after selecting the desired field, set the values with the icons

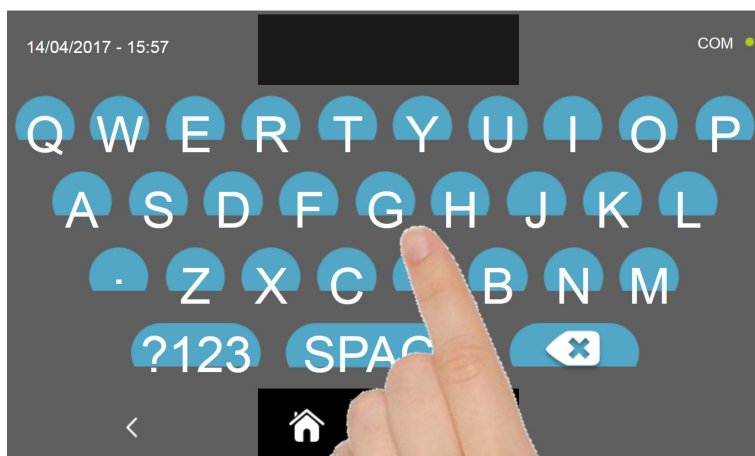


and

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



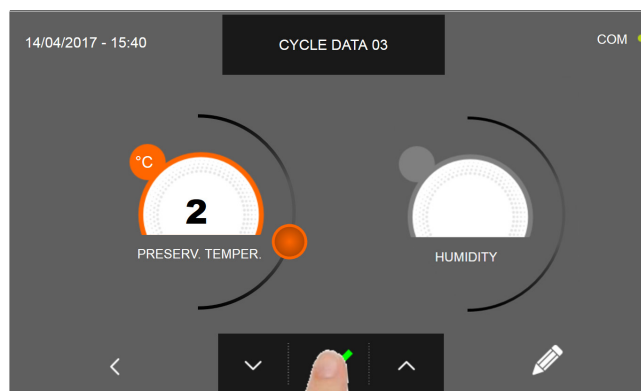
Press the icon  to record the name of a custom cycle and store it for future use.




With the keyboard enter the name of the cycle and then press the icon  to go back to the last programming page.

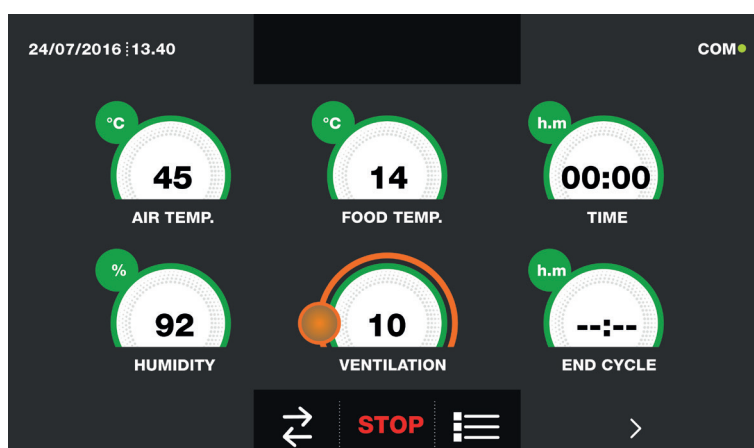
To delete the cycle just set, before starting the cycle itself, press the icon .


MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



If a custom time cycle was chosen, after pressing the icon  the functioning data screen will be displayed. Refer to paragraph 15 - OPERATION CYCLES to display the temperature chart, input / output, parameter list or multilevel function.

The cycle will end after the set time has elapsed. The end of the cycle is communicated with a buzzer that emits a sound. Press on the display to silence the buzzer. Alternatively, the buzzer automatically mutes after 60 seconds. Once the cycle is finished, the machinery will automatically enter the PRESERVATION mode



If otherwise the temperature cycle was chosen, after pressing the icon  you will be requested to place the food probe. Refer to paragraph 15 - OPERATION CYCLES to display the temperature chart, input / output, parameter list or multilevel function.

During the cycle, by moving the cursor as shown in the figure, the ventilation value can be varied, with set $1 \div 10$:



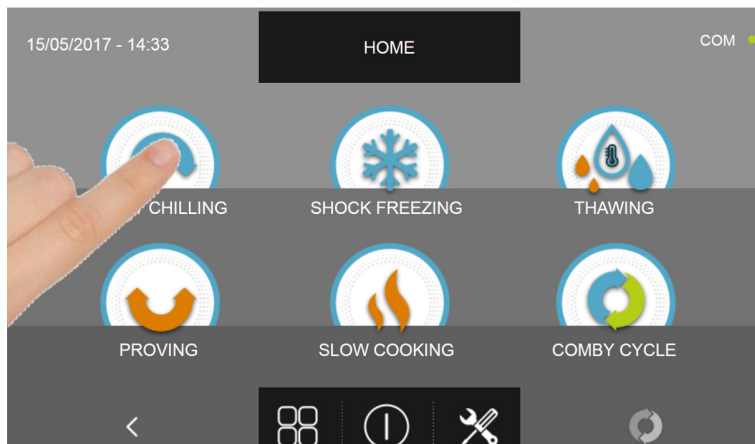
Once you have placed the food probe and after the machinery has correctly sensed the probe positioning, the cycle will start and the functioning screen will be displayed. The cycle will finish when the temperature at the core of the product will be lower or equal to the temperature set. The end of the cycle will be communicated with a buzzer that emits a sound. Press on the display to silence the buzzer. Alternatively, the buzzer automatically mutes after 60 seconds. Once the cycle is finished, the machinery will automatically enter the PRESERVATION mode.

We remind you that this phase can be maintained for a maximum recommended period of 24 hours.

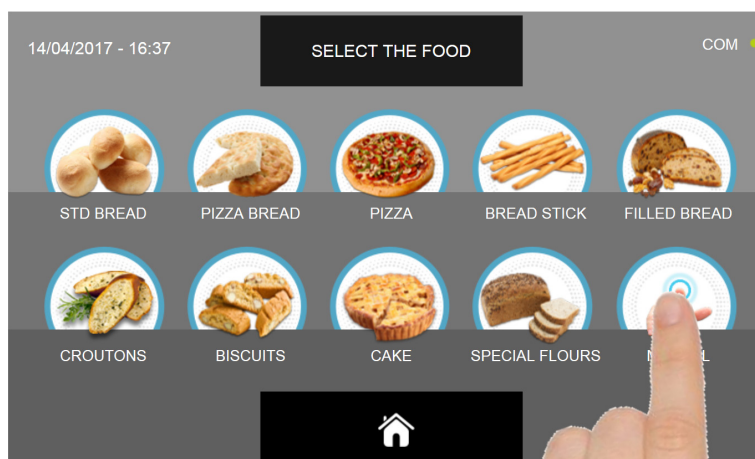
16.6 - MANUAL BLAST CHILLING CYCLE

The BLAST CHILLING cycle is used to rapidly cool foods obtaining a final positive product's core temperature.

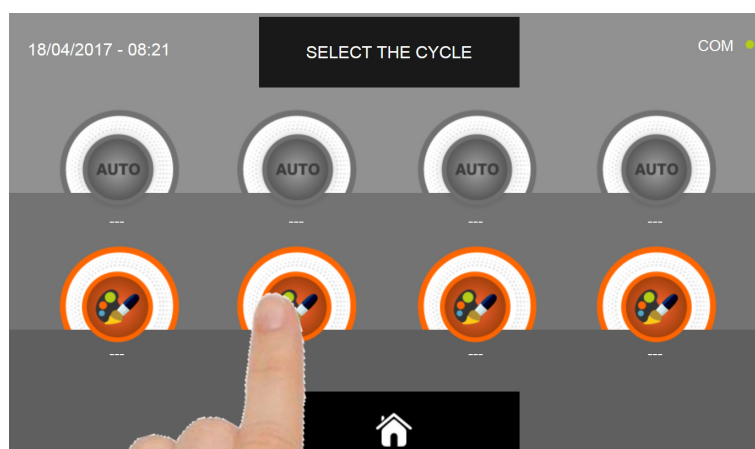
With the machinery in STAND-BY mode, press the power icon as described in chapter 15.1.
Once you have access to the HOME PAGE, proceed as follows:



Press the BLAST CHILLING icon to access its selection menu



Select the icon MANUAL



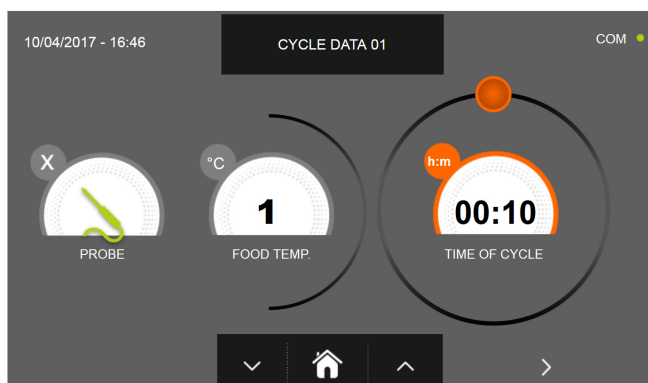
Select the setting icon of a CUSTOM cycle

N.B. THE AUTOMATIC CYCLES ARE NOT AVAILABLE

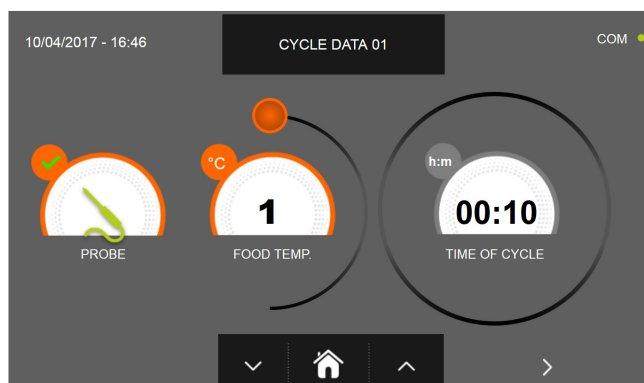
MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

There are two type of MANUAL cycles :

- a- Time manual cycle (Preferred choice)
- b- Manual cycle with temperature probe



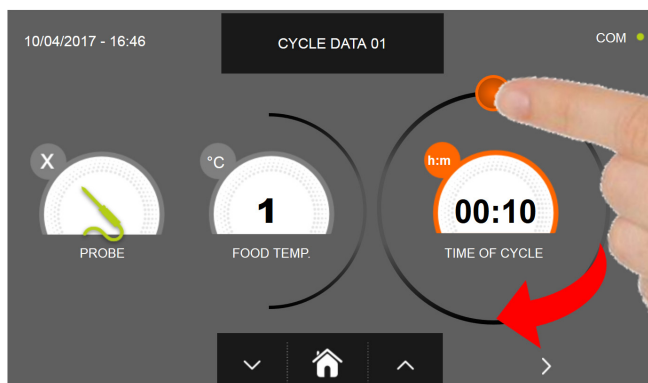
a- Time manual cycle



b- Manual cycle with temperature probe

N.B. To select the temperature probe cycle press the PROBE icon, to return to the time selection press the PROBE icon again.

To set the Time or Temperature values, move the cursor as shown in the following pictures :



a- Cycle duration setting



b- Temperature vale setting

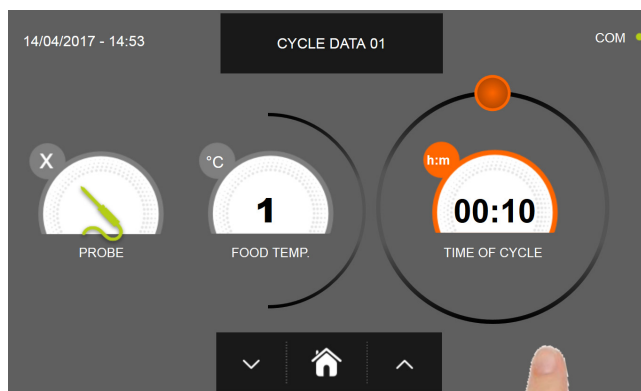




For the food temperature and time values, it is possible to finely set them by using the buttons

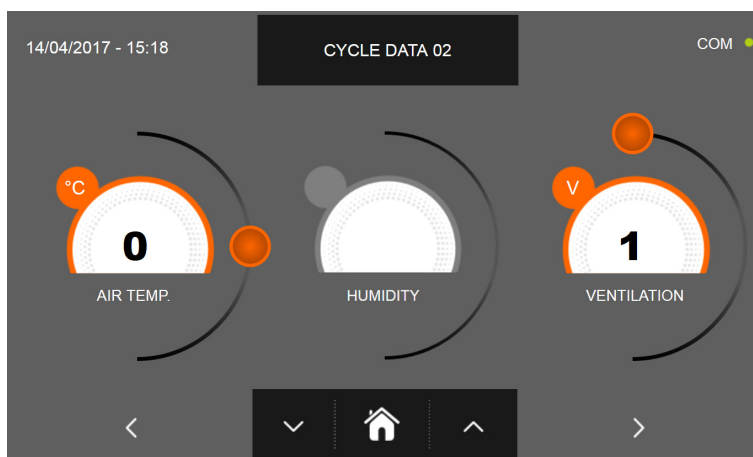


- Food temperature setting steps $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Cycle time setting steps ± 10 minuti

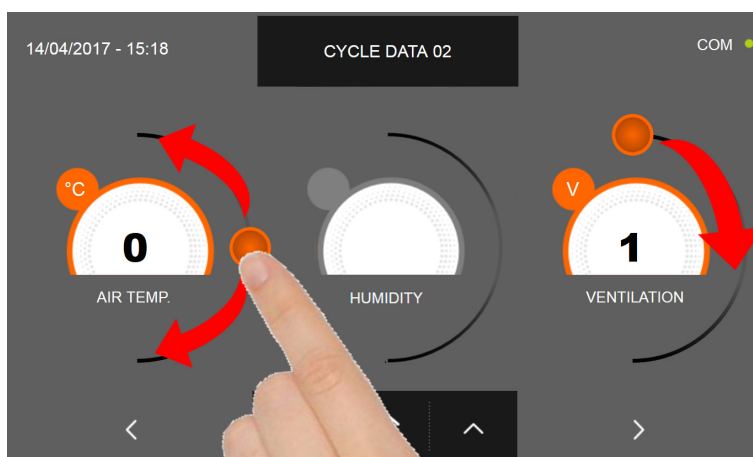
MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION





Press the icon  to proceed to the second programming page, press the icon  to go back to the previous page



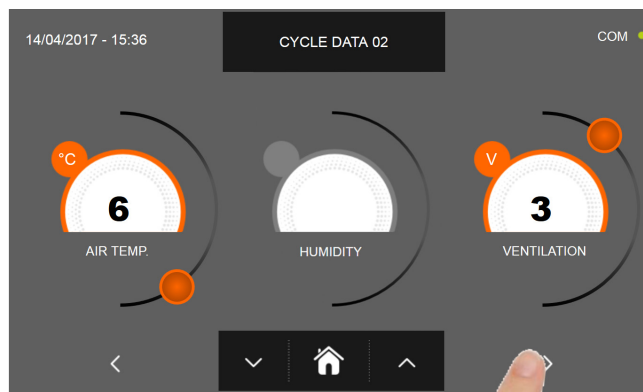
In the second programming page it is possible to set :
Cell temperature
Ventilation



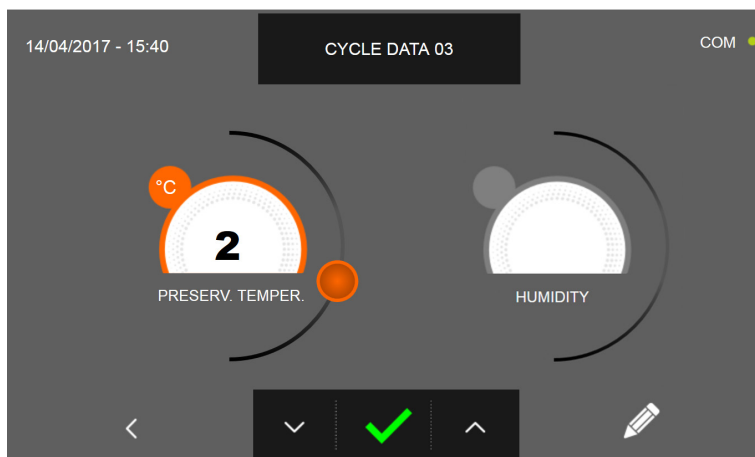
As per the values set in the first programming page, set the values by moving the cursor as indicated in the picture, or,

after selecting the desired field, set the values with the icons  and 

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



Press the icon  to proceed to the third programming page, press the icon  to go back to the previous page.



In the third programming page it is possible to set :
Preservation temperature at the end of the cycle



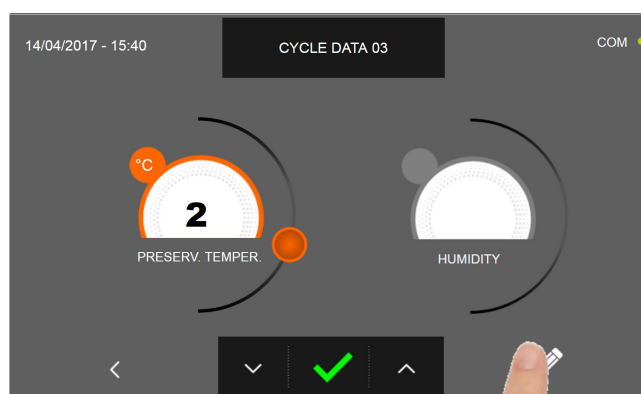
As per the values set in the first programming page, set the values by moving the cursor as indicated in the picture, or,


after selecting the desired field, set the values with the icons

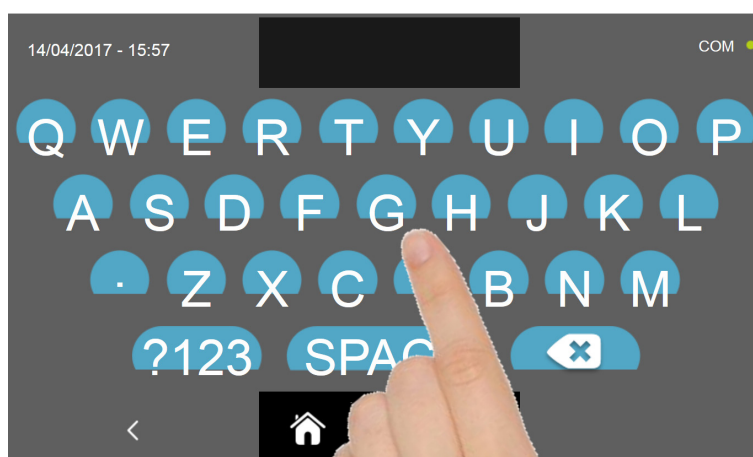


and

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



Press the icon  to record the name of a custom cycle and store it for future use.

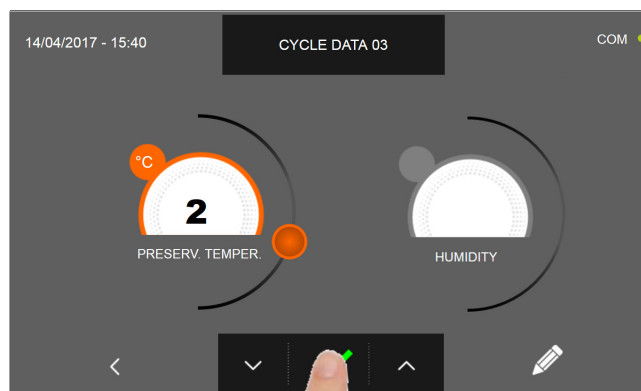



With the keyboard enter the name of the cycle and then press the icon  to go back to the last programming page.



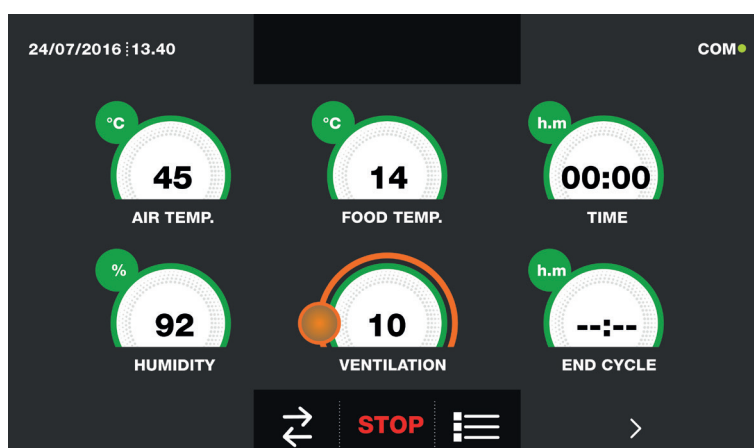
To delete the cycle just set, before starting the cycle itself, press the icon .


MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



If a manual time cycle was chosen, after pressing the icon  the functioning data screen will be displayed. Refer to paragraph 15 - OPERATION CYCLES to display the temperature chart, input / output, parameter list or multilevel function.

The cycle will end after the set time has elapsed. The end of the cycle is communicated with a buzzer that emits a sound. Press on the display to silence the buzzer. Alternatively, the buzzer automatically mutes after 60 seconds. Once the cycle is finished, the machinery will automatically enter the PRESERVATION mode



If otherwise the manual temperature cycle was chosen, after pressing the icon  you will be requested to place the food probe. Refer to paragraph 15 - OPERATION CYCLES to display the temperature chart, input / output, parameter list or multilevel function.

During the cycle, by moving the cursor as shown in the figure, the ventilation value can be varied, with set $1 \div 10$:



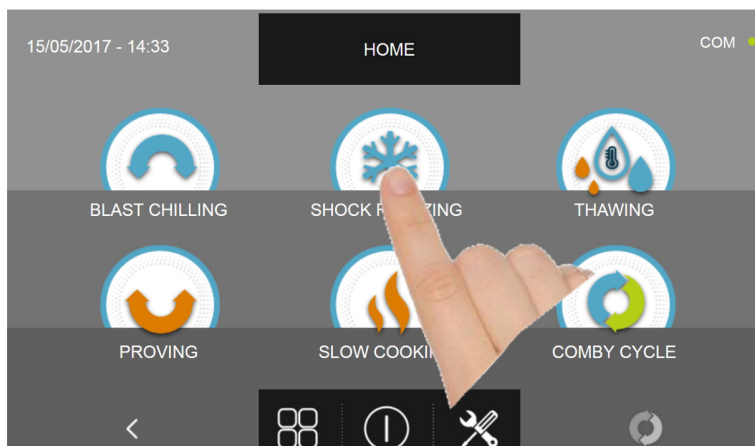
Once you have placed the food probe and after the machinery has correctly sensed the probe positioning, the cycle will start and the functioning screen will be displayed. The cycle will finish when the temperature at the core of the product will be lower or equal to the temperature set. The end of the cycle will be communicated with a buzzer that emits a sound. Press on the display to silence the buzzer. Alternatively, the buzzer automatically mutes after 60 seconds. Once the cycle is finished, the machinery will automatically enter the PRESERVATION mode.

We remind you that this phase can be maintained for a maximum recommended period of 24 hours.

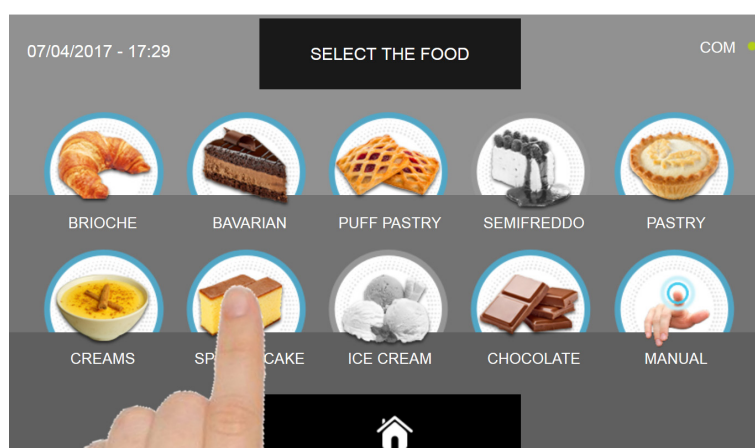
16.7 - AUTOMATIC SHOCK FREEZING CYCLE

The SHOCK FREEZING cycle is used to cool foods obtaining a final negative product's core temperature.

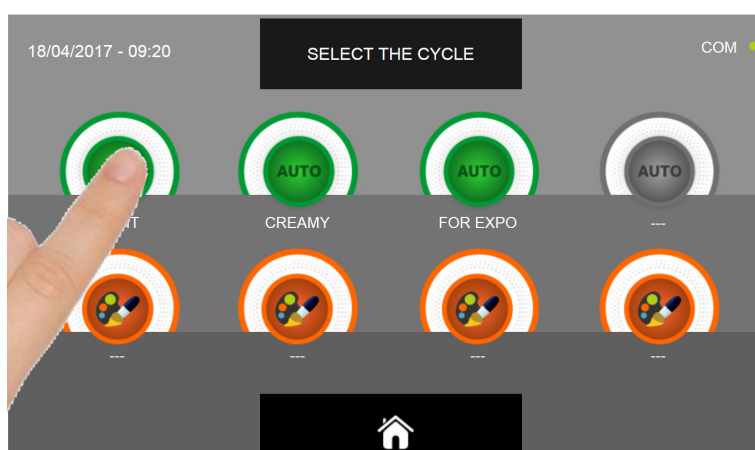
With the machinery in STAND-BY mode, press the power icon as described in chapter 15.1.
Once you have access to the HOME PAGE, proceed as follows:



Press the icon SHOCK FREEZING to access its selection menu

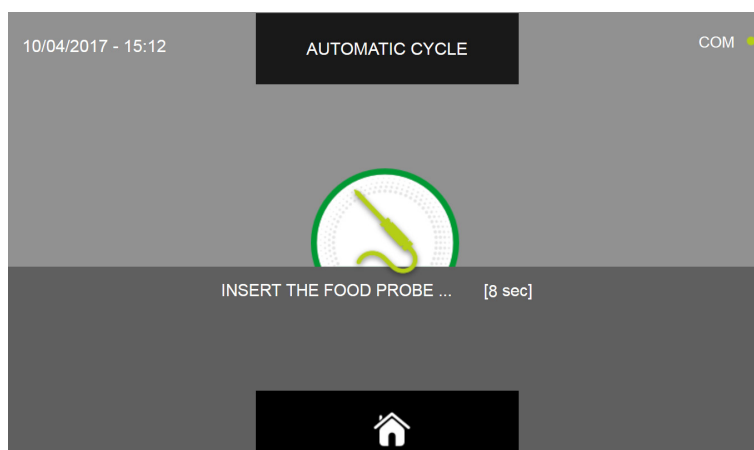


Select one of the food categories in the menu.

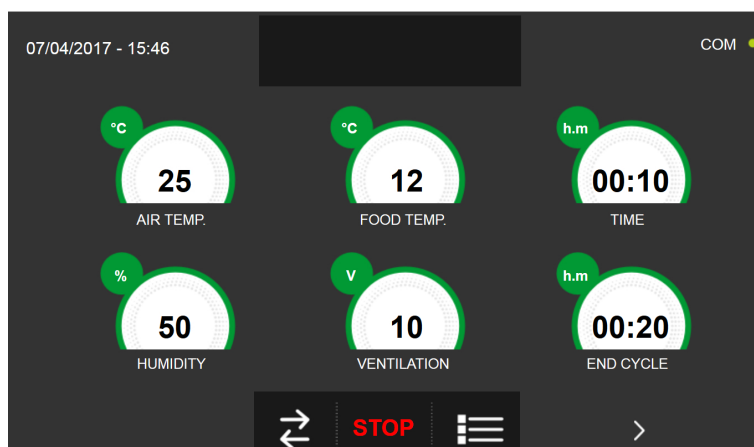


Select the green icon (AUTO) specific for the selected food.

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

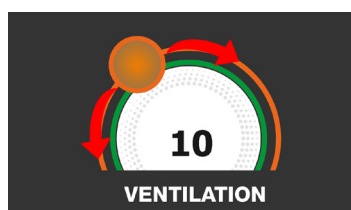


Once you have selected the type of food, you will be asked to place the food core probe.
The cycle will automatically start after the probe is detected.



When the cycle is active, the screen with the operating data is displayed.
Refer to paragraph 15 - OPERATION CYCLES to display the temperature chart, input / output, parameter list or multilevel function.

During the cycle, by moving the cursor as shown in the figure, the ventilation value can be varied, with set $1 \div 10$:



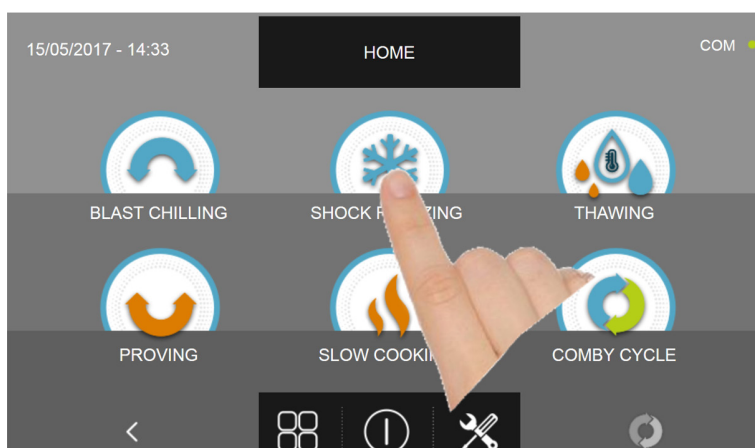
The cycle will finish when the temperature at the core of the product will be lower or equal to the pre-set temperature.
The end of the cycle will be communicated with a buzzer that emits a sound. Press on the display to silence the buzzer.
Alternatively, the buzzer automatically mutes after 60 seconds. Once the cycle is finished, the machinery will automatically enter the PRESERVATION mode.

We remind you that this phase can be maintained for a maximum recommended period of 24 hours.

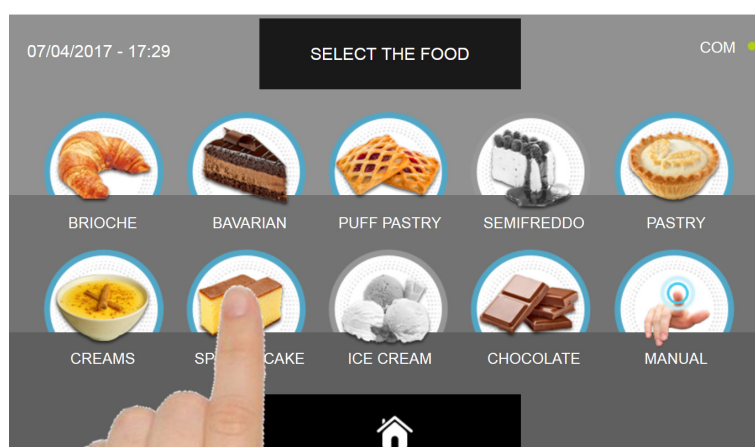
16.8 - CUSTOM SHOCK FREEZING CYCLE

The SHOCK FREEZING cycle is used to cool foods obtaining a final negative product's core temperature.

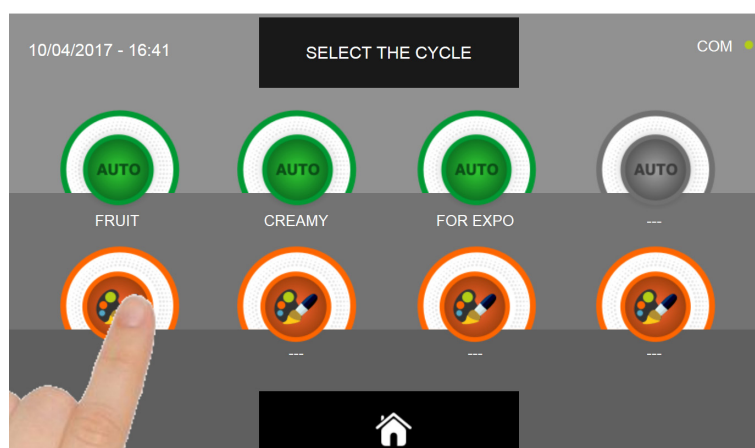
With the machinery in STAND-BY mode, press the power icon as described in chapter 15.1.
Once you have access to the HOME PAGE, proceed as follows:



Press the icon SHOCK FREEZING to access its selection menu



Select one of the food categories in the menu.

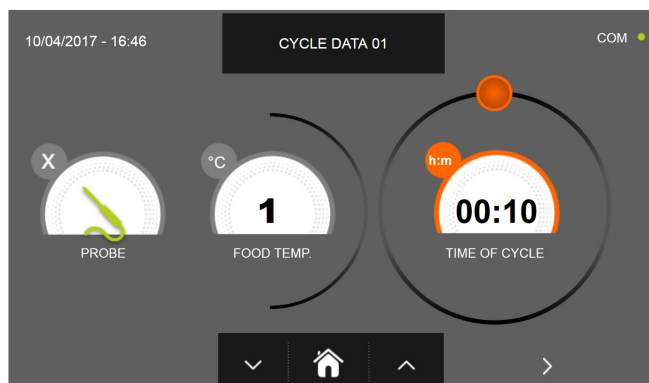


Select the setting icon of a CUSTOM cycle

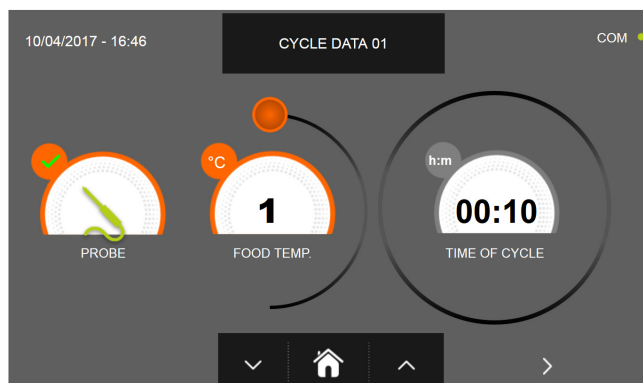
MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

There are two type of CUSTOM cycles :

- a- Time custom cycle (Preferred choice)
- b- Custom cycle with temperature probe



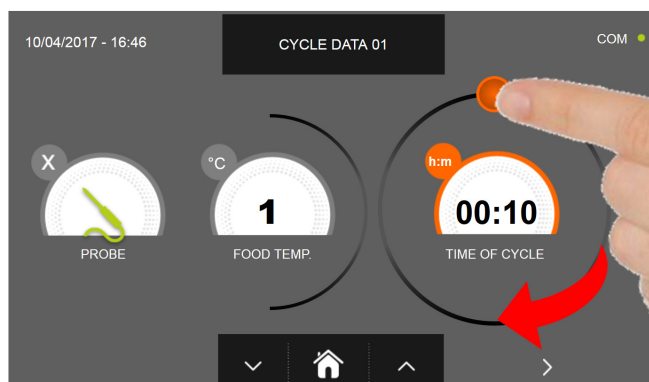
a- Time custom cycle



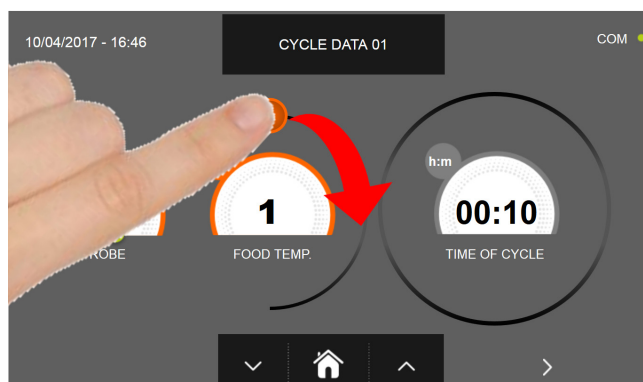
b- Custom cycle with temperature probe

N.B. To select the temperature probe cycle press the PROBE icon, to return to the time selection press the PROBE icon again.

To set the Time or Temperature values, move the cursor as shown in the following pictures :



a- Cycle duration setting



b- Temperature vale setting



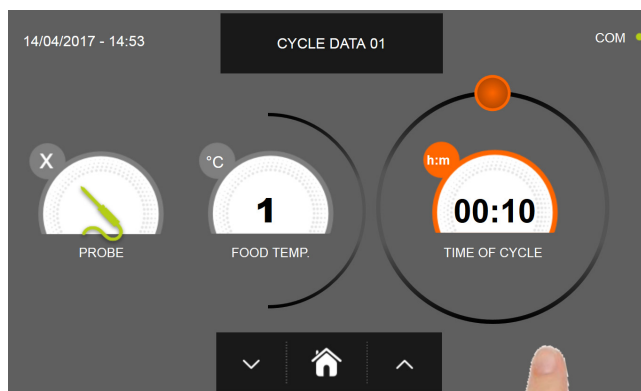
For the food temperature and time values, it is possible to finely set them by using the buttons





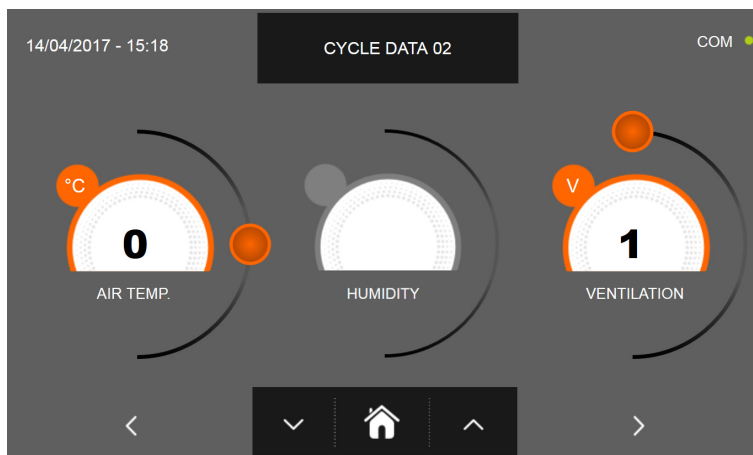
and

- Food temperature setting steps $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Cycle time setting steps ± 10 minuti

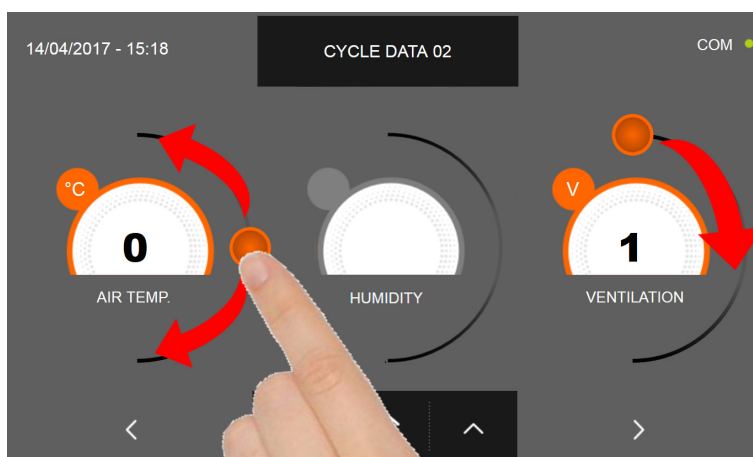
MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION





Press the icon  to proceed to the second programming page, press the icon  to go back to the previous page.



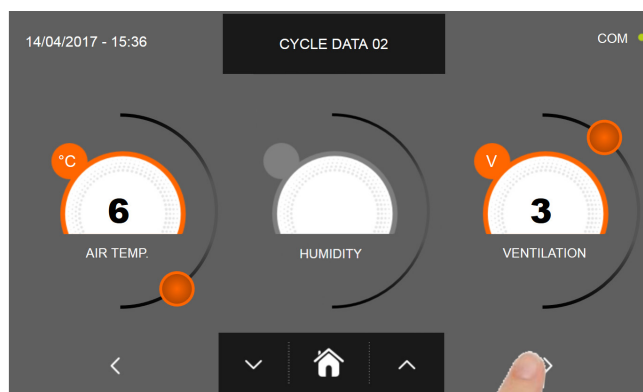
In the second programming page it is possible to set :
Cell temperature
Ventilation





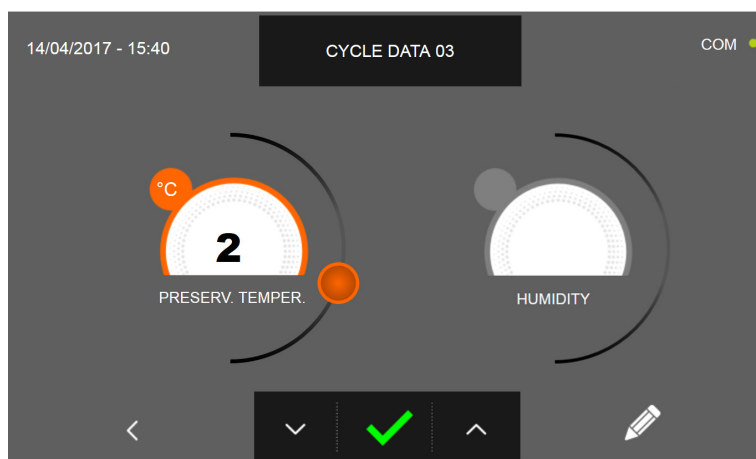
As per the values set in the first programming page, set the values by moving the cursor as indicated in the picture, or,

after selecting the desired field, set the values with the icons  and .

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



Press the icon  to proceed to the third programming page, press the icon  to go back to the previous page.

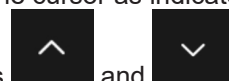


In the third programming page it is possible to set :
Preservation temperature at the end of the cycle



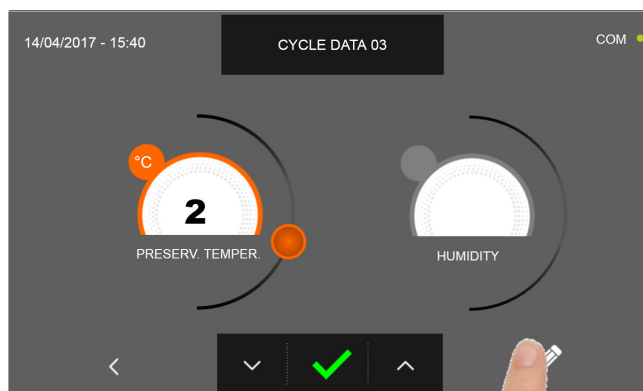
As per the values set in the first programming page, set the values by moving the cursor as indicated in the picture, or,


after selecting the desired field, set the values with the icons

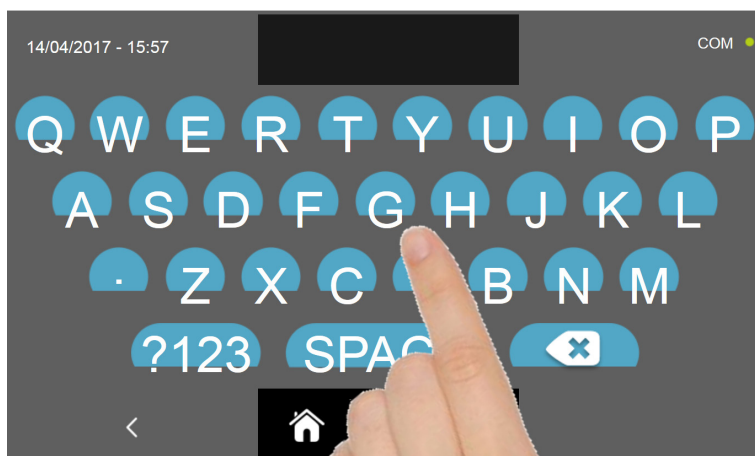


and

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



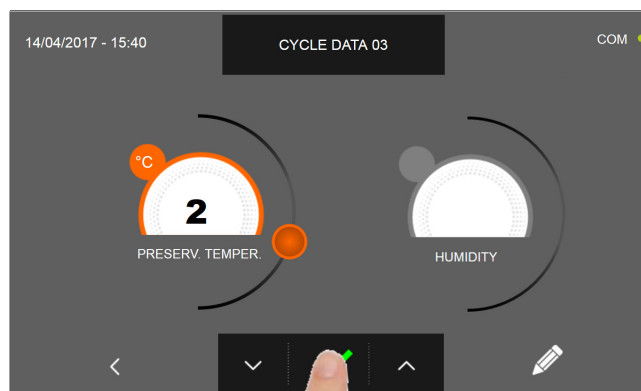
Press the icon  to record the name of a custom cycle and store it for future use.




With the keyboard enter the name of the cycle and then press the icon  to go back to the last programming page.

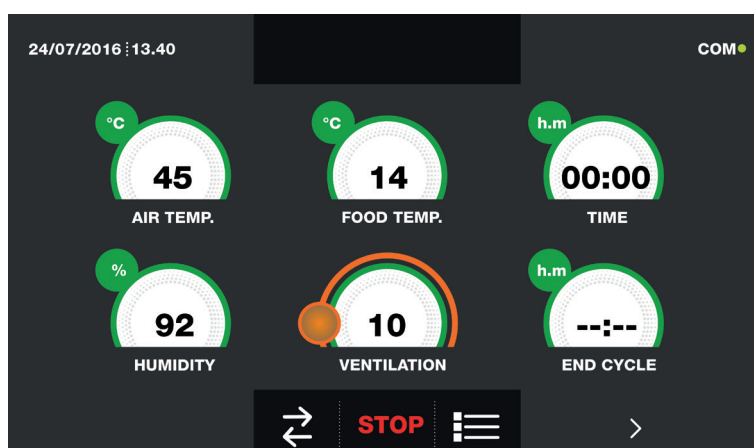
To delete the cycle just set, before starting the cycle itself, press the icon .


MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



If a custom time cycle was chosen, after pressing the icon  the functioning data screen will be displayed. Refer to paragraph 15 - OPERATION CYCLES to display the temperature chart, input / output, parameter list or multilevel function.

The cycle will end after the set time has elapsed. The end of the cycle is communicated with a buzzer that emits a sound. Press on the display to silence the buzzer. Alternatively, the buzzer automatically mutes after 60 seconds. Once the cycle is finished, the machinery will automatically enter the PRESERVATION mode



If otherwise the temperature cycle was chosen, after pressing the icon  you will be requested to place the food probe. Refer to paragraph 15 - OPERATION CYCLES to display the temperature chart, input / output, parameter list or multilevel function.

During the cycle, by moving the cursor as shown in the figure, the ventilation value can be varied, with set $1 \div 10$:



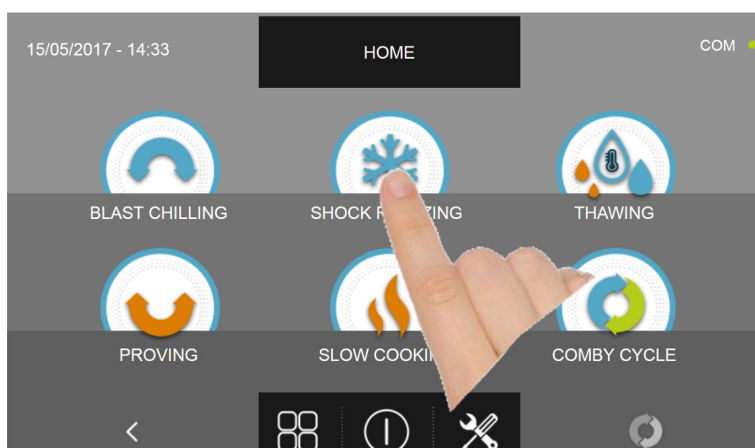
Once you have placed the food probe and after the machinery has correctly sensed the probe positioning, the cycle will start and the functioning screen will be displayed. The cycle will finish when the temperature at the core of the product will be lower or equal to the temperature set. The end of the cycle will be communicated with a buzzer that emits a sound. Press on the display to silence the buzzer. Alternatively, the buzzer automatically mutes after 60 seconds. Once the cycle is finished, the machinery will automatically enter the PRESERVATION mode.

We remind you that this phase can be maintained for a maximum recommended period of 24 hours.

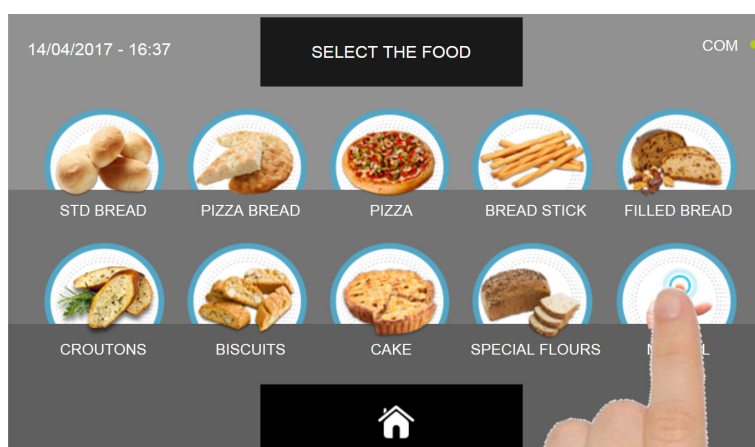
16.9 - MANUAL SHOCK FREEZING CYCLE

The SHOCK FREEZING cycle is used to cool foods obtaining a final negative product's core temperature.

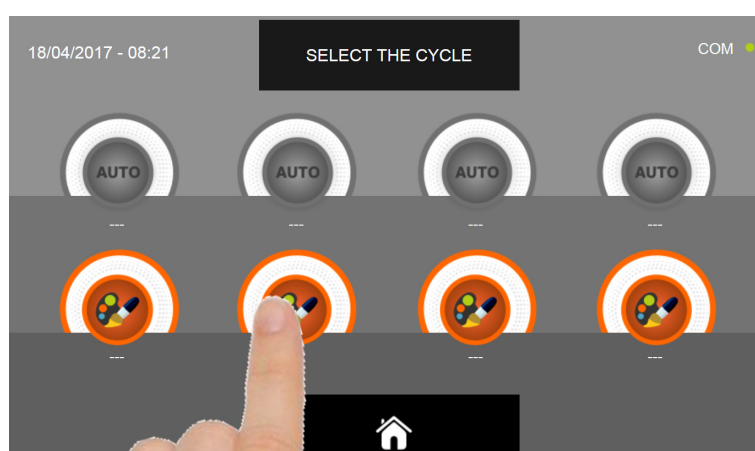
With the machinery in STAND-BY mode, press the power icon as described in chapter 15.1.
Once you have access to the HOME PAGE, proceed as follows:



Press the icon SHOCK FREEZING to access its selection menu



Select the icon MANUAL



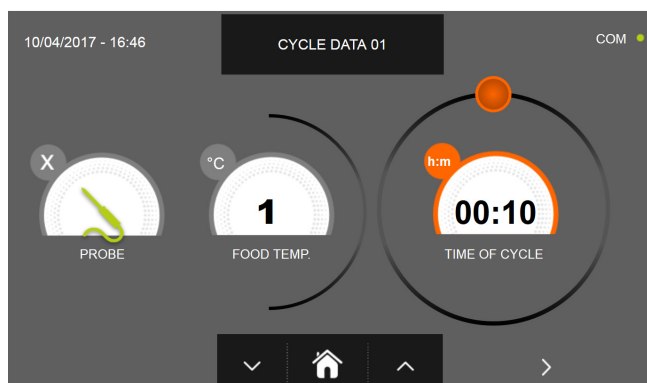
Select the setting icon of a CUSTOM cycle

N.B. THE AUTOMATIC CYCLES ARE NOT AVAILABLE

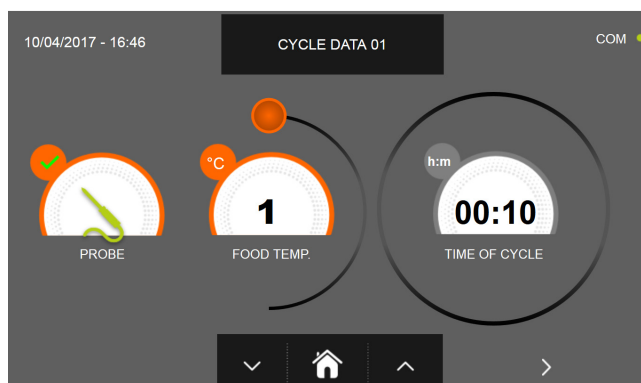
MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

There are two type of MANUAL cycles :

- a- Time manual cycle (Preferred choice)
- b- Manual cycle with temperature probe



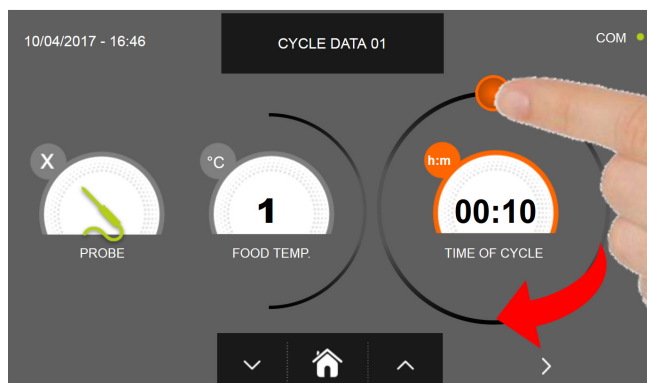
a- Time manual cycle



b- Manual cycle with temperature probe

N.B. To select the temperature probe cycle press the PROBE icon, to return to the time selection press the PROBE icon again.

To set the Time or Temperature values, move the cursor as shown in the following pictures :



a- Cycle duration setting



b- Temperature vale setting

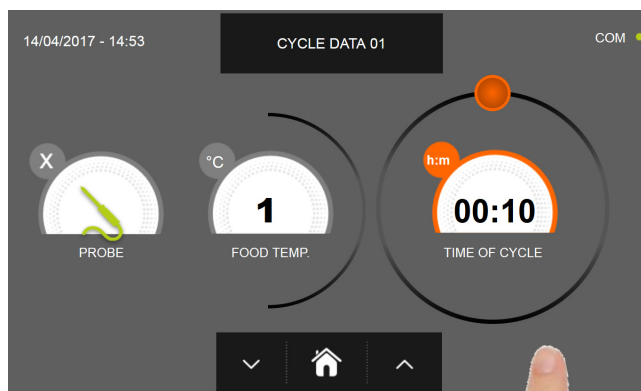




For the food temperature and time values, it is possible to finely set them by using the buttons

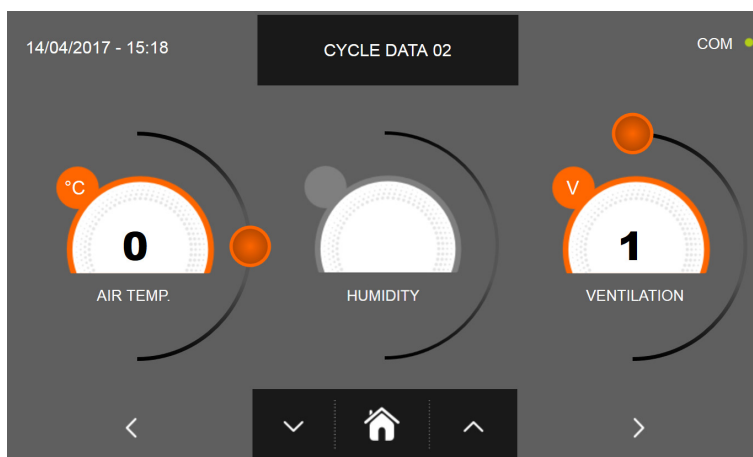


- Food temperature setting steps $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Cycle time setting steps ± 10 minuti

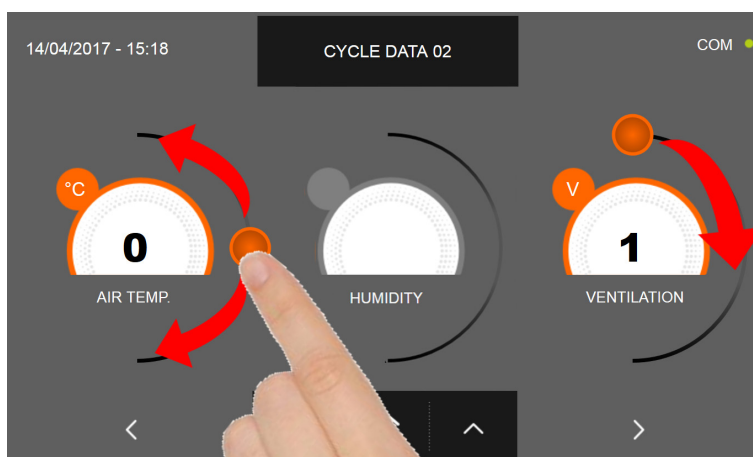
MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION





Press the icon  to proceed to the second programming page, press the icon  to go back to the previous page



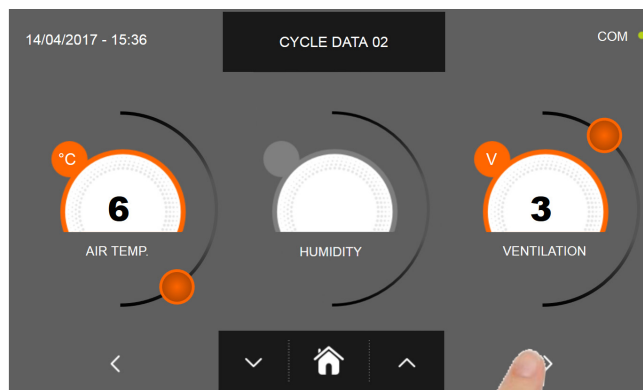
In the second programming page it is possible to set :
Cell temperature
Ventilation




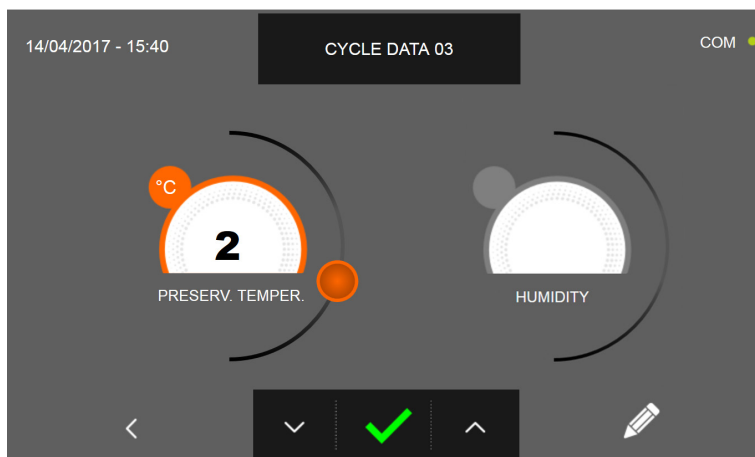
As per the values set in the first programming page, set the values by moving the cursor as indicated in the picture, or,

after selecting the desired field, set the values with the icons  and 

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



Press the icon  to proceed to the third programming page, press the icon  to go back to the previous page.

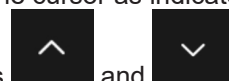


In the third programming page it is possible to set :
Preservation temperature at the end of the cycle



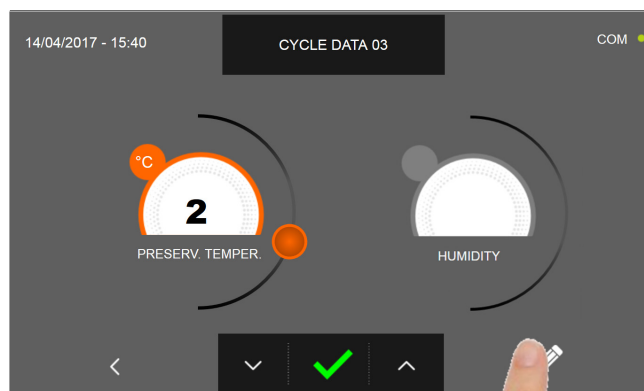
As per the values set in the first programming page, set the values by moving the cursor as indicated in the picture, or,


after selecting the desired field, set the values with the icons

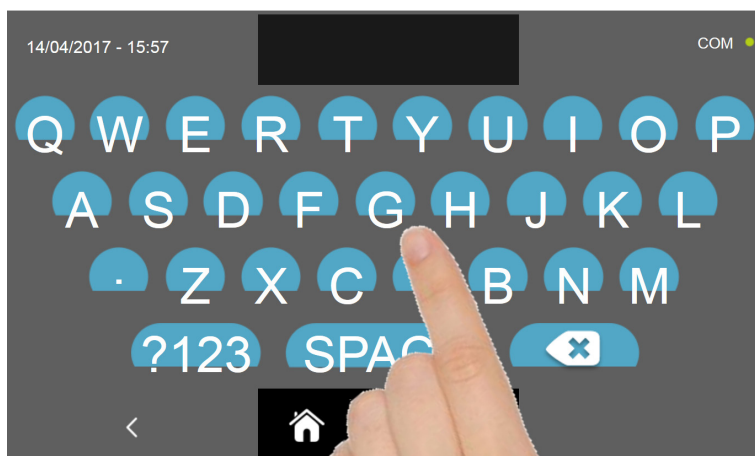


and

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



Press the icon  to record the name of a custom cycle and store it for future use.

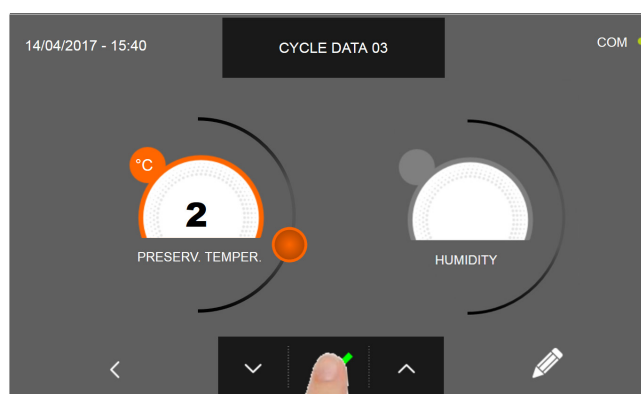



With the keyboard enter the name of the cycle and then press the icon  to go back to the last programming page.



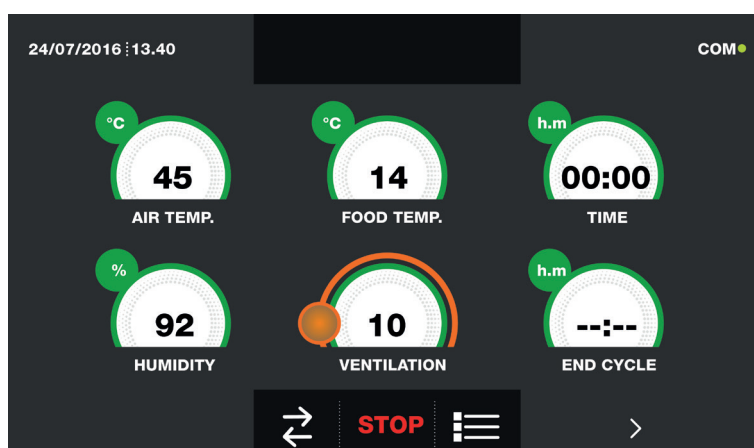
To delete the cycle just set, before starting the cycle itself, press the icon .


MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



If a manual time cycle was chosen, after pressing the icon  the functioning data screen will be displayed. Refer to paragraph 15 - OPERATION CYCLES to display the temperature chart, input / output, parameter list or multilevel function.

The cycle will end after the set time has elapsed. The end of the cycle is communicated with a buzzer that emits a sound. Press on the display to silence the buzzer. Alternatively, the buzzer automatically mutes after 60 seconds. Once the cycle is finished, the machinery will automatically enter the PRESERVATION mode



If otherwise the manual temperature cycle was chosen, after pressing the icon  you will be requested to place the food probe. Refer to paragraph 15 - OPERATION CYCLES to display the temperature chart, input / output, parameter list or multilevel function.

During the cycle, by moving the cursor as shown in the figure, the ventilation value can be varied, with set $1 \div 10$:



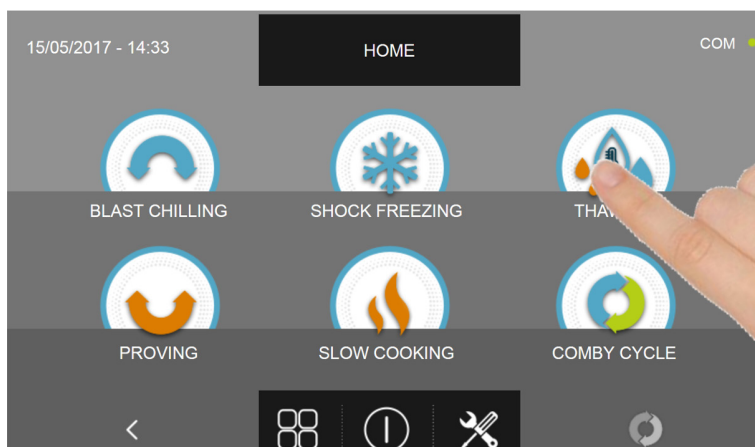
Once you have placed the food probe and after the machinery has correctly sensed the probe positioning, the cycle will start and the functioning screen will be displayed. The cycle will finish when the temperature at the core of the product will be lower or equal to the temperature set. The end of the cycle will be communicated with a buzzer that emits a sound. Press on the display to silence the buzzer. Alternatively, the buzzer automatically mutes after 60 seconds. Once the cycle is finished, the machinery will automatically enter the PRESERVATION mode.

We remind you that this phase can be maintained for a maximum recommended period of 24 hours.

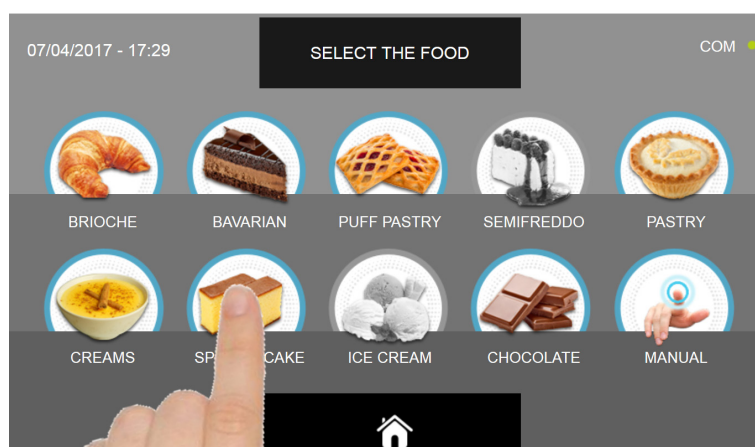
16.10 - AUTOMATIC THAWING CYCLE

The THAWING cycle is used to raise the temperature of food from a negative to a positive value.

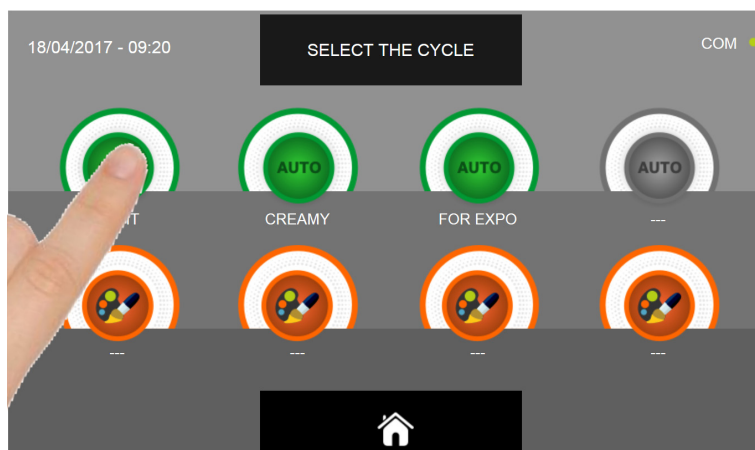
With the machinery in STAND-BY mode, press the power icon as described in chapter 15.1. Once you have access to the HOME PAGE, proceed as follows:



Press the THAWING icon to access its selection menu

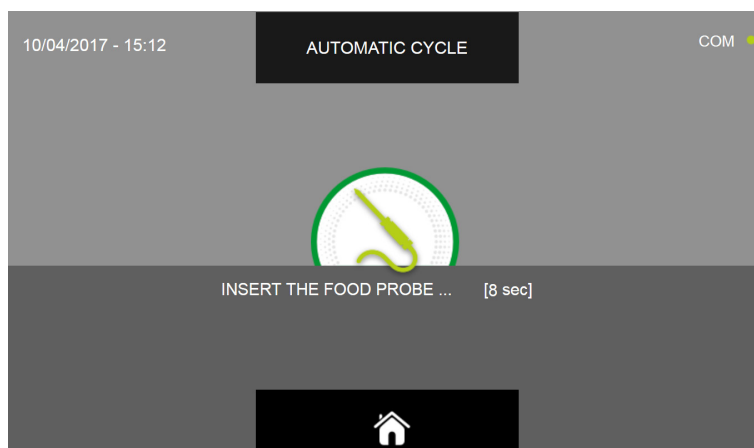


Select one of the food categories in the menu.

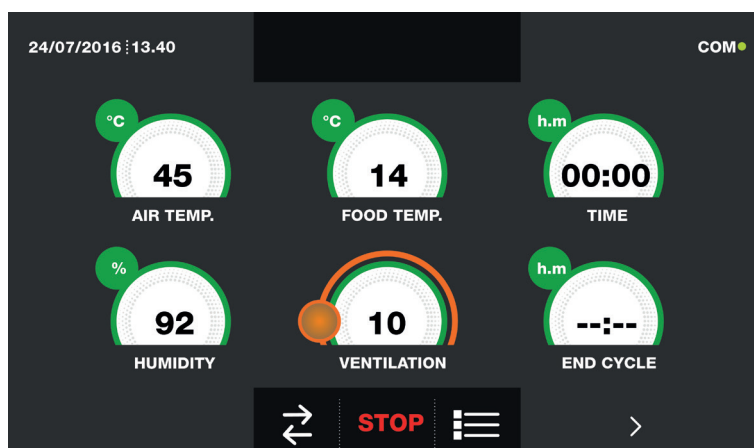


Select the green icon (AUTO) specific for the selected food.

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



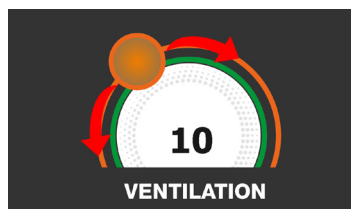
Once you have selected the type of food, you will be asked to place the food core probe.
The cycle will automatically start after the probe is detected.



When the cycle is active, the screen with the operating data is displayed.

Refer to paragraph 15 - OPERATION CYCLES to display the temperature chart, input / output, parameter list or multilevel function.

During the cycle, by moving the cursor as shown in the figure, the ventilation value can be varied, with set $1 \div 10$:



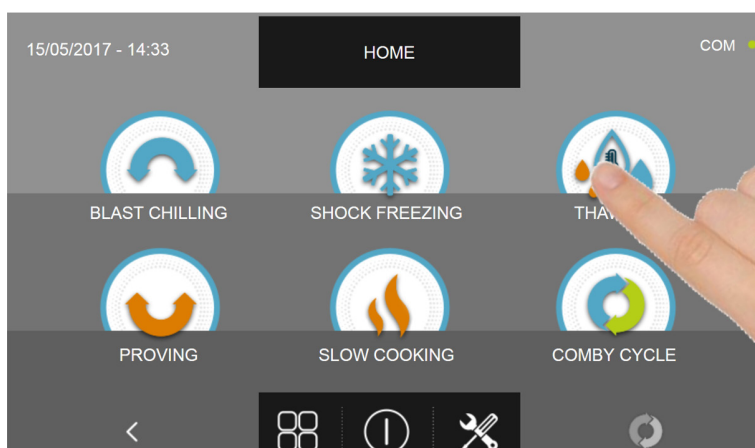
The cycle will finish when the temperature at the core of the product will be lower or equal to the pre-set temperature. The end of the cycle will be communicated with a buzzer that emits a sound. Press on the display to silence the buzzer. Alternatively, the buzzer automatically mutes after 60 seconds. Once the cycle is finished, the machinery will automatically enter the PRESERVATION mode.

We remind you that this phase can be maintained for a maximum recommended period of 24 hours.

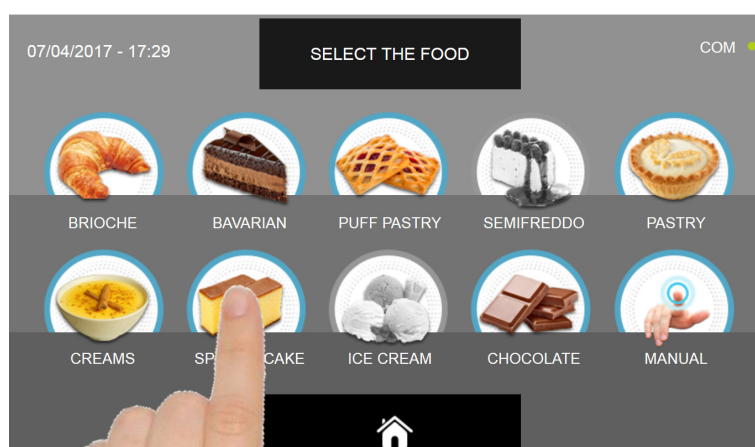
16.11 - CUSTOM THAWING CYCLE

The THAWING cycle is used to raise the temperature of food from a negative to a positive value.

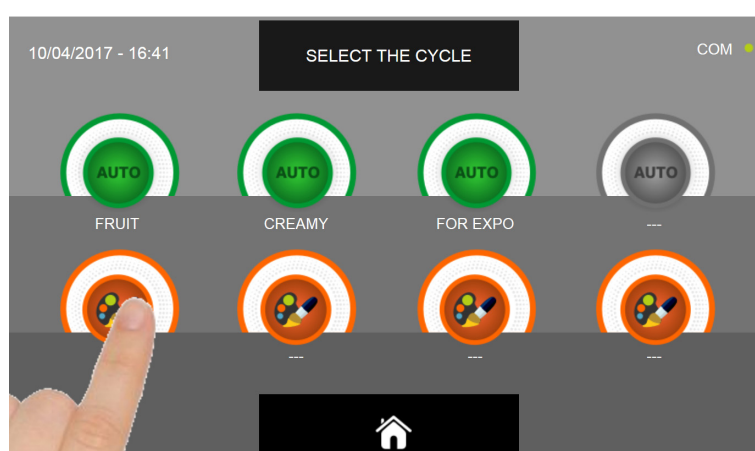
With the machinery in STAND-BY mode, press the power icon as described in chapter 15.1.
Once you have access to the HOME PAGE, proceed as follows:



Press the THAWING icon to access its selection menu



Select one of the food categories in the menu.

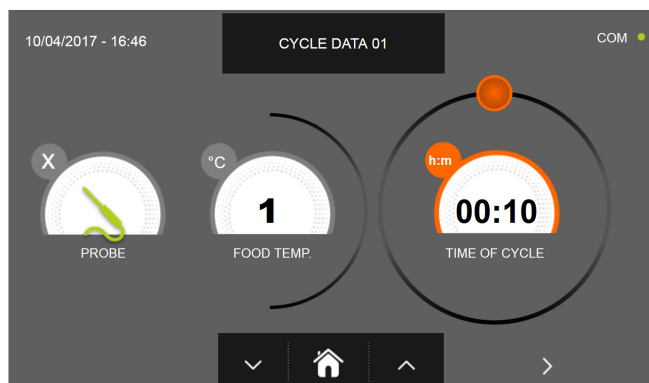


Select the setting icon of a CUSTOM cycle

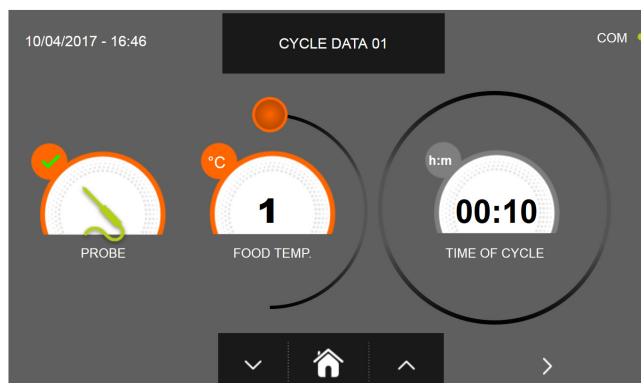
MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

There are two type of CUSTOM cycles :

- a- Time custom cycle (Preferred choice)
- b- Custom cycle with temperature probe



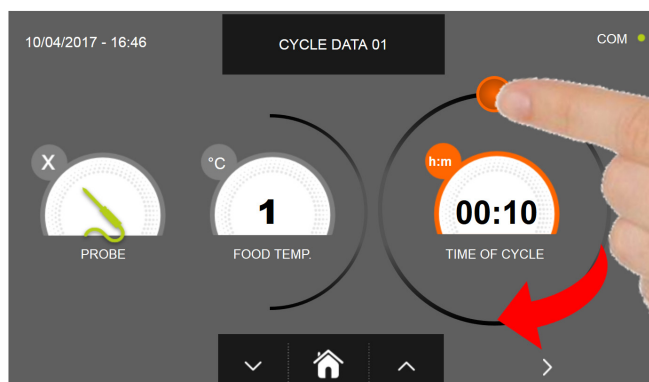
a- Time custom cycle



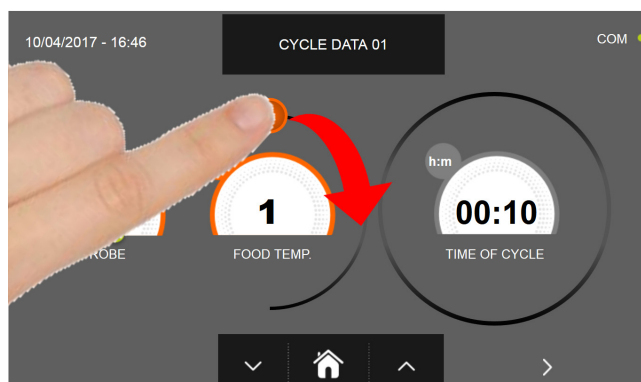
b- Custom cycle with temperature probe

N.B. To select the temperature probe cycle press the PROBE icon, to return to the time selection press the PROBE icon again.

To set the Time or Temperature values, move the cursor as shown in the following pictures :



a- Cycle duration setting



b- Temperature vale setting



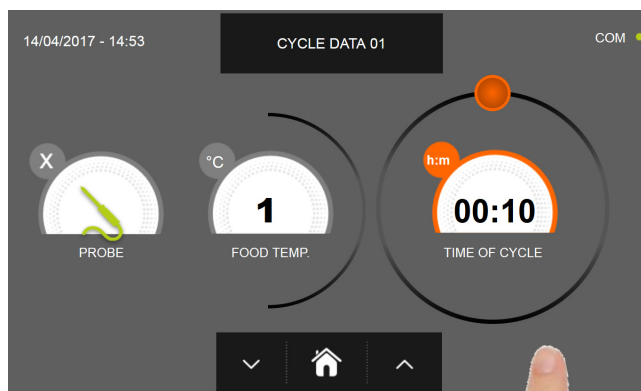
For the food temperature and time values, it is possible to finely set them by using the buttons





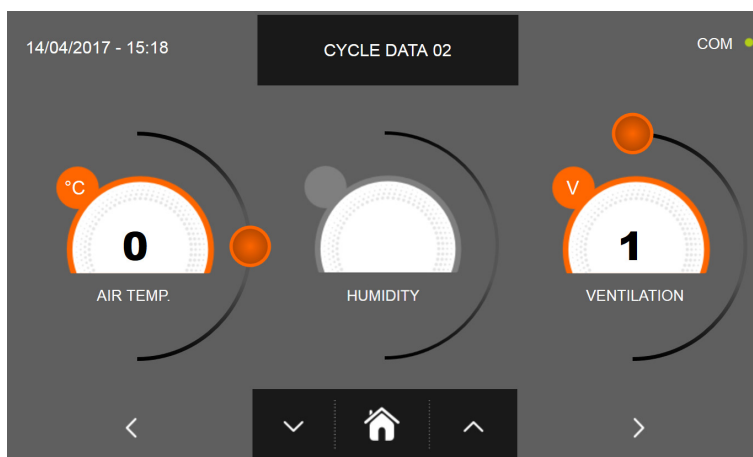
and

- Food temperature setting steps $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Cycle time setting steps ± 10 minuti

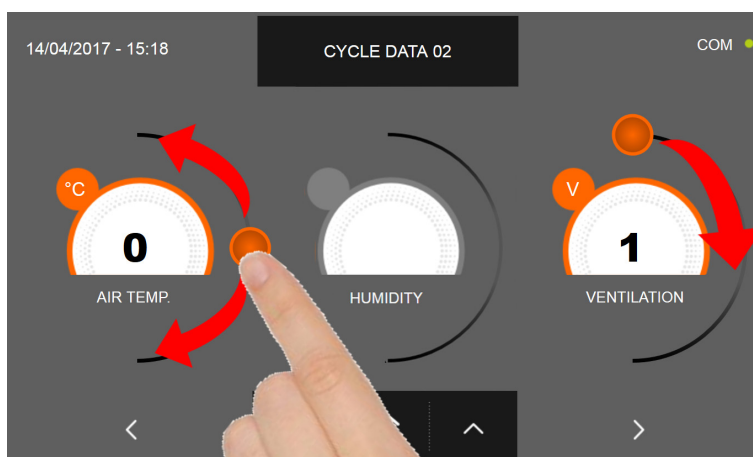
MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION





Press the icon  to proceed to the second programming page, press the icon  to go back to the previous page.



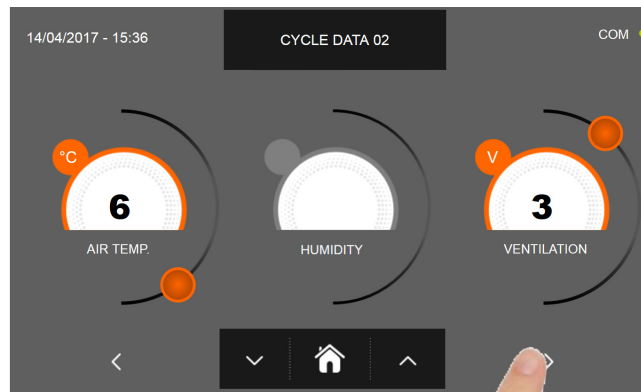
In the second programming page it is possible to set :
Cell temperature
Ventilation



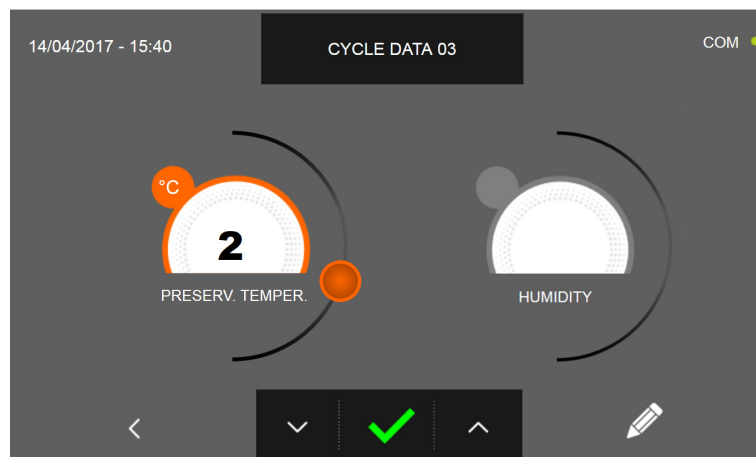
As per the values set in the first programming page, set the values by moving the cursor as indicated in the picture, or,

after selecting the desired field, set the values with the icons  and 

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



Press the icon  to proceed to the third programming page, press the icon  to go back to the previous page.

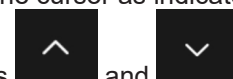


In the third programming page it is possible to set :
Preservation temperature at the end of the cycle



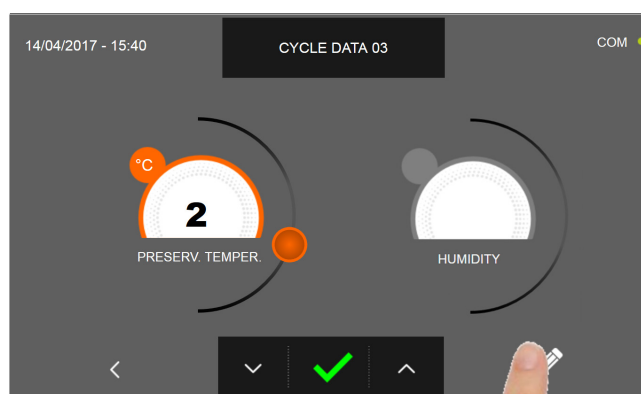
As per the values set in the first programming page, set the values by moving the cursor as indicated in the picture, or,


after selecting the desired field, set the values with the icons

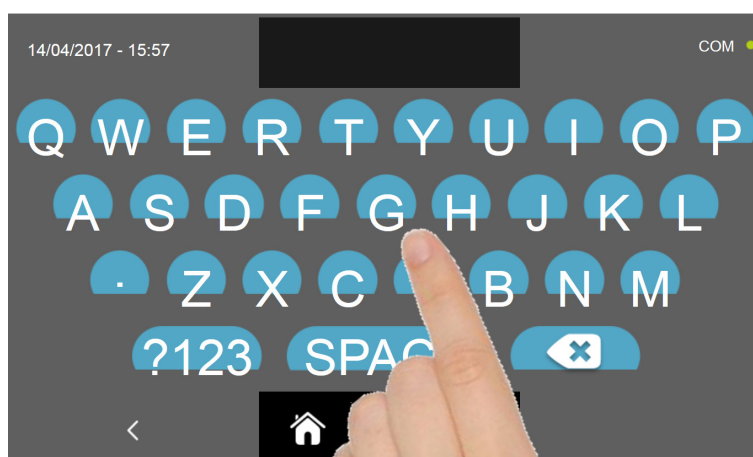


and

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION




Press the icon  to record the name of a custom cycle and store it for future use.

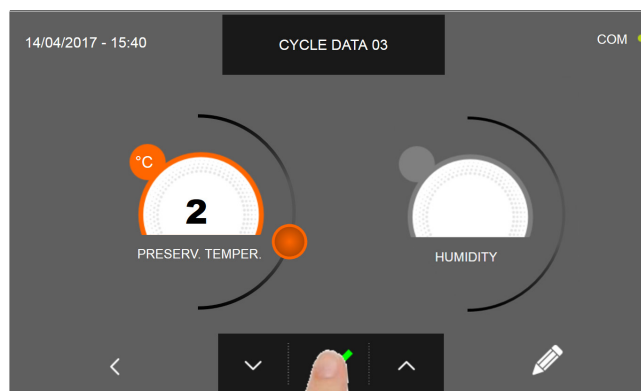



With the keyboard enter the name of the cycle and then press the icon  to go back to the last programming page.



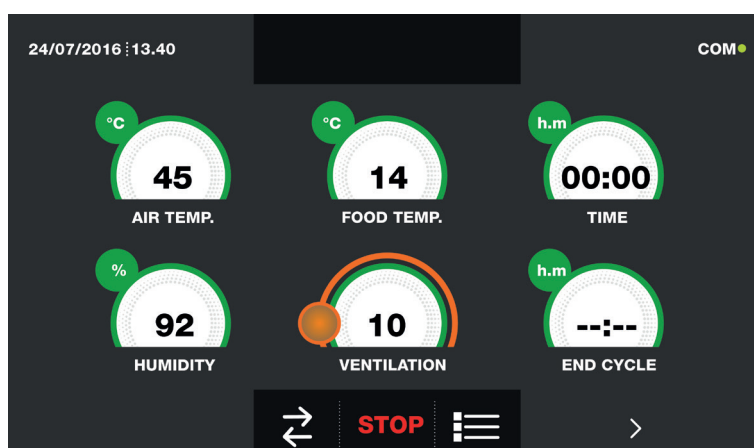
To delete the cycle just set, before starting the cycle itself, press the icon .


MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



If a custom time cycle was chosen, after pressing the icon  the functioning data screen will be displayed. Refer to paragraph 15 - OPERATION CYCLES to display the temperature chart, input / output, parameter list or multilevel function.

The cycle will end after the set time has elapsed. The end of the cycle is communicated with a buzzer that emits a sound. Press on the display to silence the buzzer. Alternatively, the buzzer automatically mutes after 60 seconds. Once the cycle is finished, the machinery will automatically enter the PRESERVATION mode



If otherwise the temperature cycle was chosen, after pressing the icon  you will be requested to place the food probe. Refer to paragraph 15 - OPERATION CYCLES to display the temperature chart, input / output, parameter list or multilevel function.

During the cycle, by moving the cursor as shown in the figure, the ventilation value can be varied, with set $1 \div 10$:



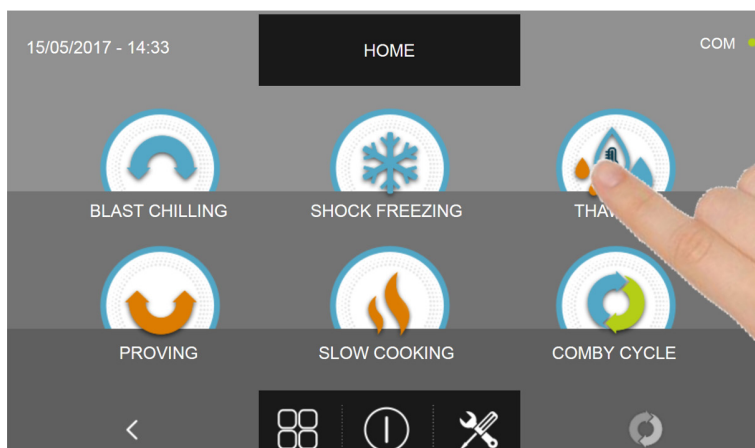
Once you have placed the food probe and after the machinery has correctly sensed the probe positioning, the cycle will start and the functioning screen will be displayed. The cycle will finish when the temperature at the core of the product will be lower or equal to the temperature set. The end of the cycle will be communicated with a buzzer that emits a sound. Press on the display to silence the buzzer. Alternatively, the buzzer automatically mutes after 60 seconds. Once the cycle is finished, the machinery will automatically enter the PRESERVATION mode.

We remind you that this phase can be maintained for a maximum recommended period of 24 hours.

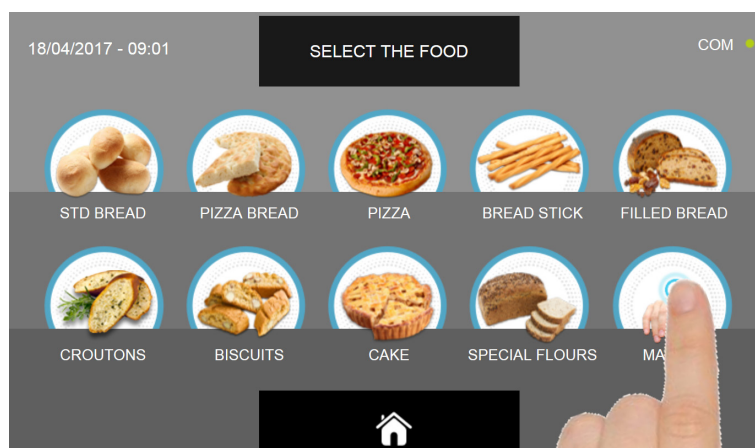
16.12 - MANUAL THAWING CYCLE

The THAWING cycle is used to raise the temperature of food from a negative to a positive value.

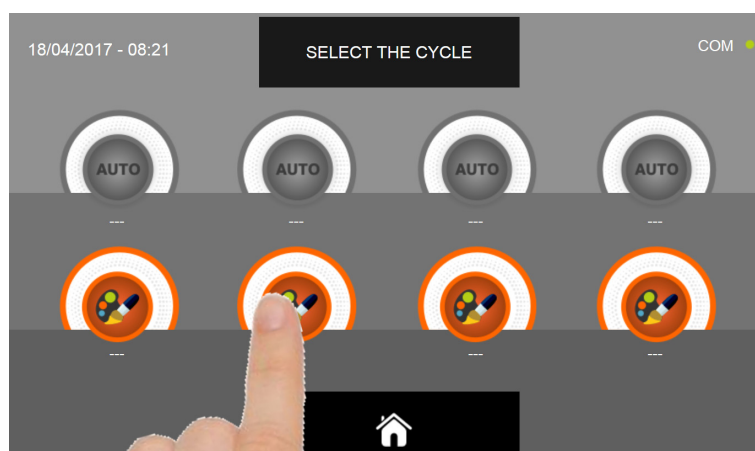
With the machinery in STAND-BY mode, press the power icon as described in chapter 15.1.
Once you have access to the HOME PAGE, proceed as follows:



Press the THAWING icon to access its selection menu



Select the icon MANUAL



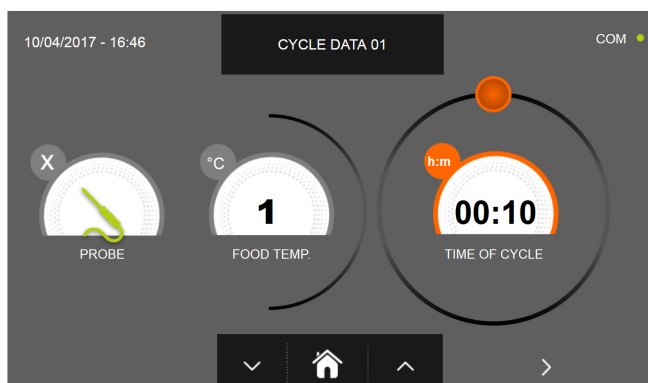
Select the setting icon of a CUSTOM cycle

N.B. THE AUTOMATIC CYCLES ARE NOT AVAILABLE

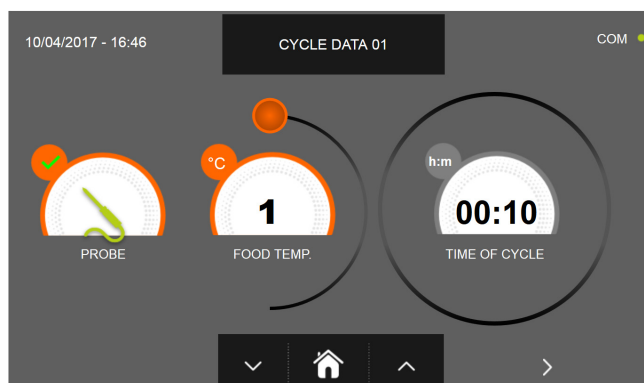
MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

There are two type of MANUAL cycles :

- a- Time manual cycle (Preferred choice)
- b- Manual cycle with temperature probe



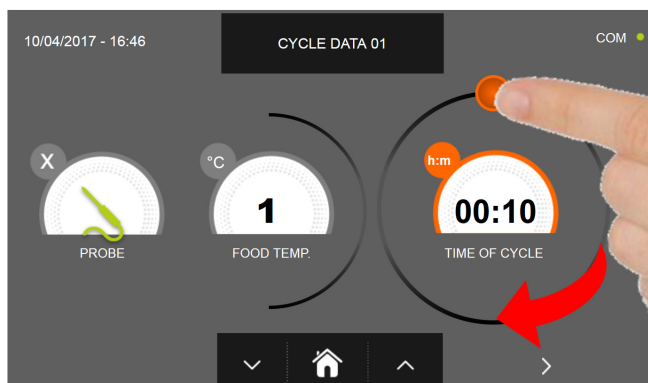
a- Time manual cycle



b- Manual cycle with temperature probe

N.B. To select the temperature probe cycle press the PROBE icon, to return to the time selection press the PROBE icon again.

To set the Time or Temperature values, move the cursor as shown in the following pictures :



a- Cycle duration setting



b- Temperature vale setting



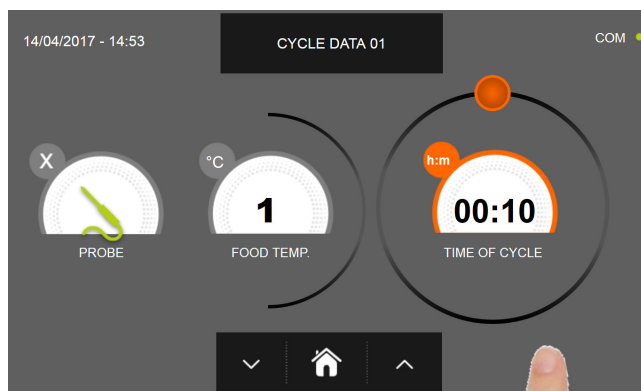
For the food temperature and time values, it is possible to finely set them by using the buttons





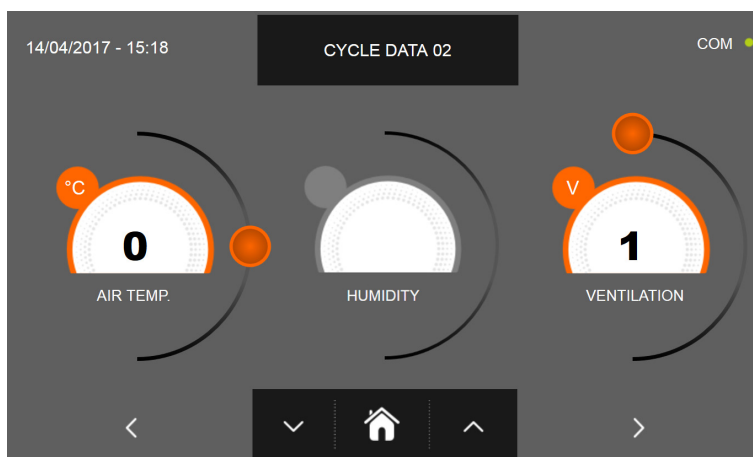
and

- Food temperature setting steps $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Cycle time setting steps ± 10 minuti

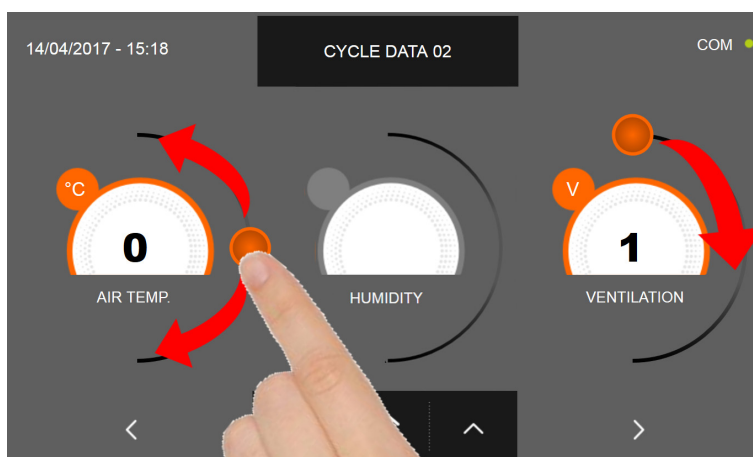
MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION





Press the icon  to proceed to the second programming page, press the icon  to go back to the previous page

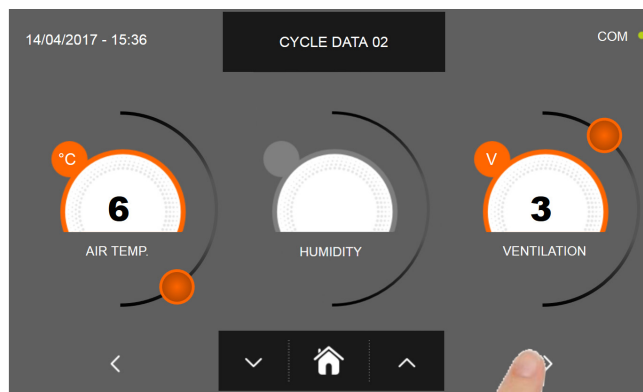


In the second programming page it is possible to set :
Cell temperature
Ventilation

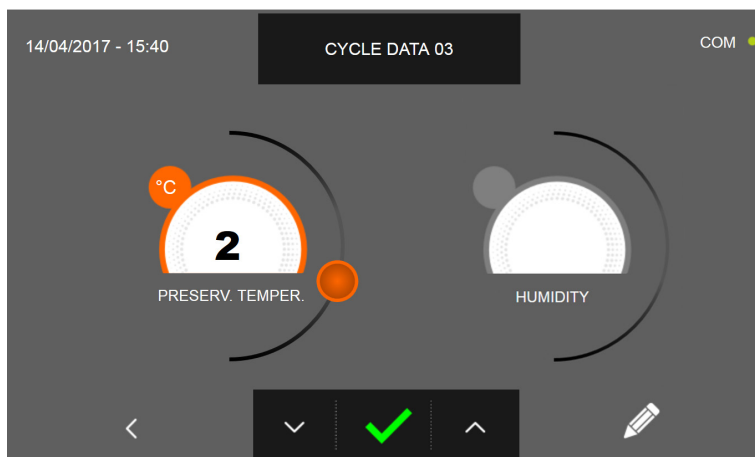


As per the values set in the first programming page, set the values by moving the cursor as indicated in the picture, or,
after selecting the desired field, set the values with the icons  and 

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



Press the icon  to proceed to the third programming page, press the icon  to go back to the previous page.



In the third programming page it is possible to set :
Preservation temperature at the end of the cycle



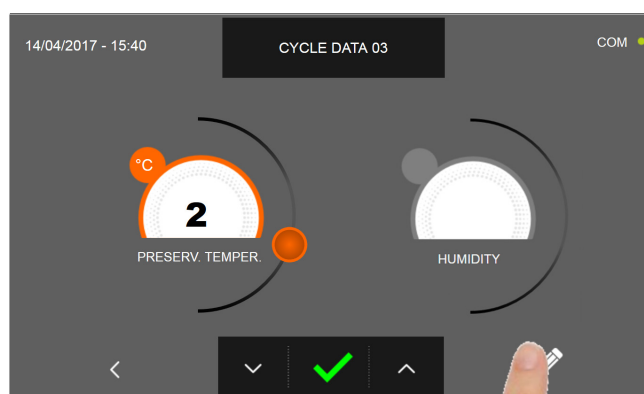
As per the values set in the first programming page, set the values by moving the cursor as indicated in the picture, or,


after selecting the desired field, set the values with the icons

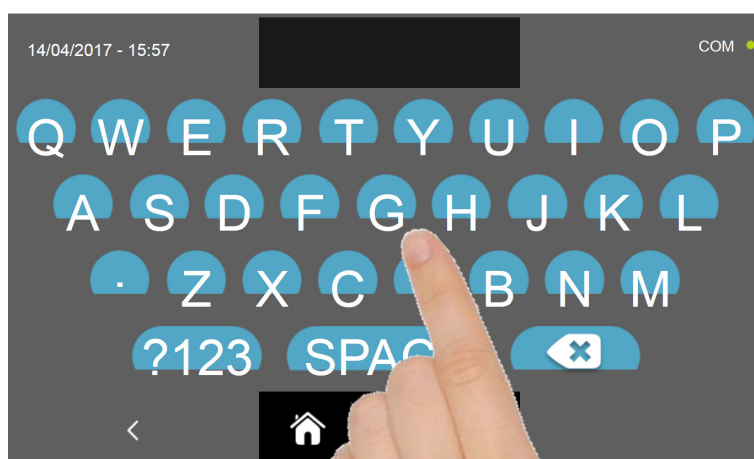


and

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



Press the icon  to record the name of a custom cycle and store it for future use.

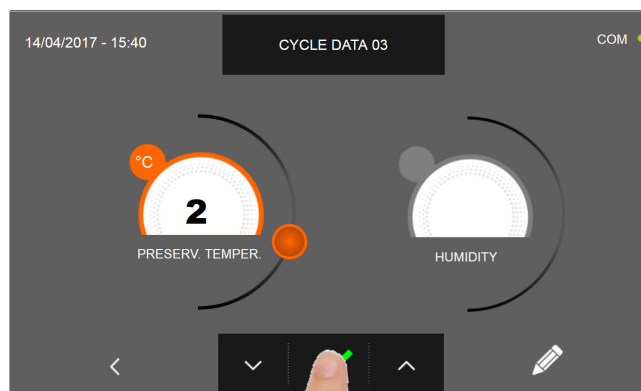



With the keyboard enter the name of the cycle and then press the icon  to go back to the last programming page.



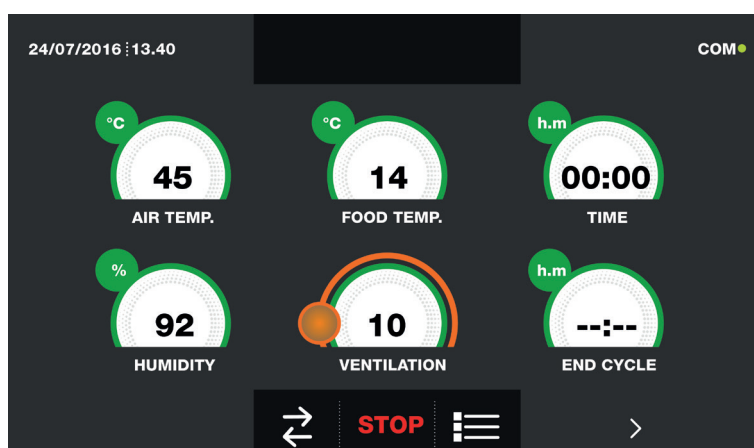
To delete the cycle just set, before starting the cycle itself, press the icon .


MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



If a manual time cycle was chosen, after pressing the icon  the functioning data screen will be displayed. Refer to paragraph 15 - OPERATION CYCLES to display the temperature chart, input / output, parameter list or multilevel function.

The cycle will end after the set time has elapsed. The end of the cycle is communicated with a buzzer that emits a sound. Press on the display to silence the buzzer. Alternatively, the buzzer automatically mutes after 60 seconds. Once the cycle is finished, the machinery will automatically enter the PRESERVATION mode



If otherwise the manual temperature cycle was chosen, after pressing the icon  you will be requested to place the food probe. Refer to paragraph 15 - OPERATION CYCLES to display the temperature chart, input / output, parameter list or multilevel function.

During the cycle, by moving the cursor as shown in the figure, the ventilation value can be varied, with set $1 \div 10$:



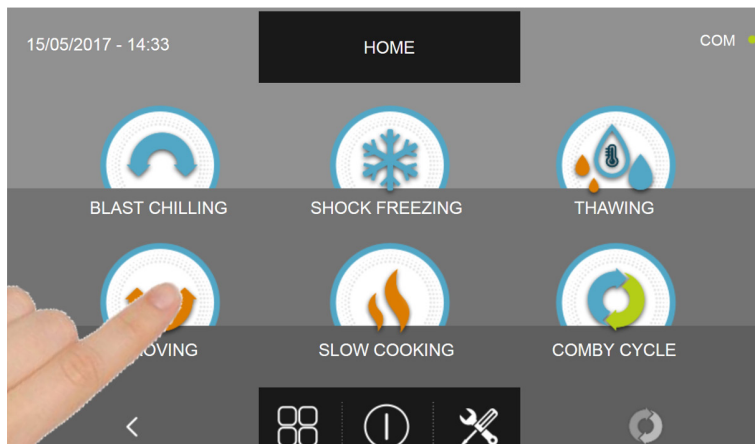
Once you have placed the food probe and after the machinery has correctly sensed the probe positioning, the cycle will start and the functioning screen will be displayed. The cycle will finish when the temperature at the core of the product will be lower or equal to the temperature set. The end of the cycle will be communicated with a buzzer that emits a sound. Press on the display to silence the buzzer. Alternatively, the buzzer automatically mutes after 60 seconds. Once the cycle is finished, the machinery will automatically enter the PRESERVATION mode.

We remind you that this phase can be maintained for a maximum recommended period of 24 hours.

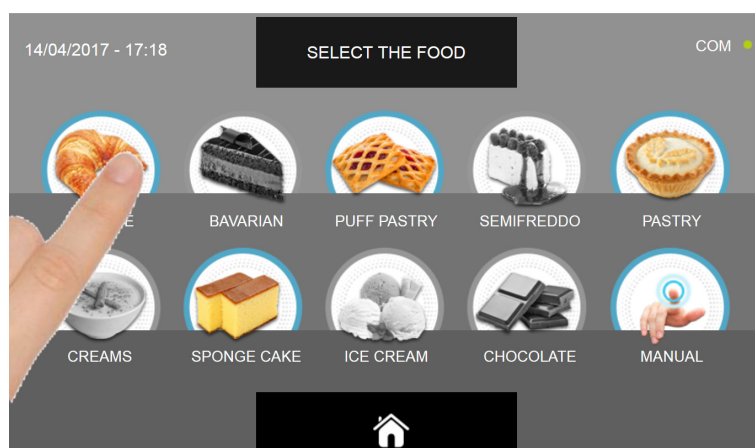
16.13 - CUSTOM PROVING CYCLE

The PROVING cycle is used to bring the cell temperature between +15°C and +45°C.

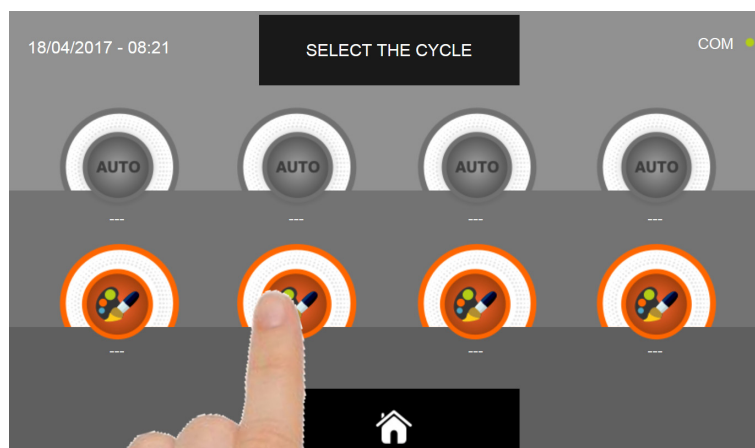
With the machinery in STAND-BY mode, press the power icon as described in chapter 15.1. Once you have access to the HOME PAGE, proceed as follows:



Press the PROVING icon to access its selection menu



Select one of the food categories in the menu.

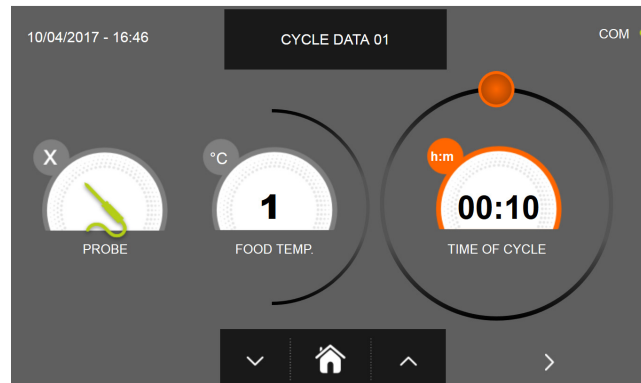


Select the setting icon of a CUSTOM cycle

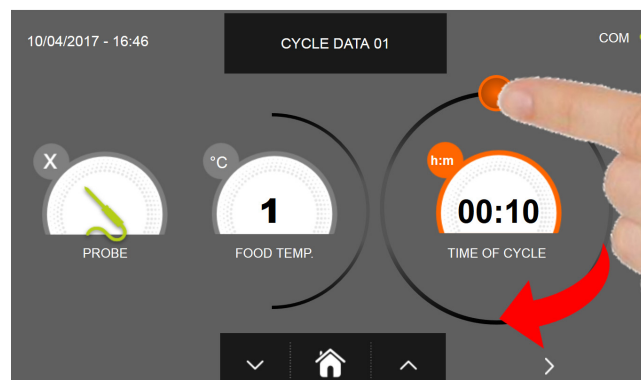
N.B. THE AUTOMATIC CYCLES ARE NOT AVAILABLE

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

The CUSTOM cycles are only by time





Time custom cycle

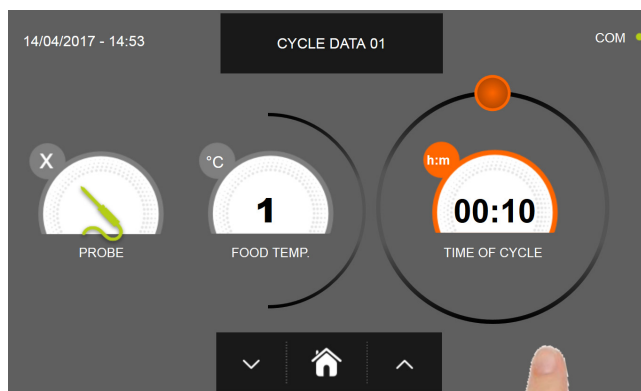




To set the duration of the cycle move the cursor as indicated in the picture

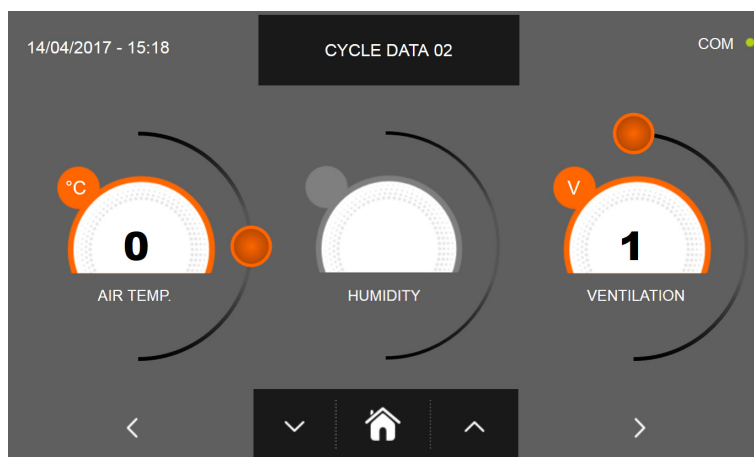


It is possible to finely set the time by using the buttons  and  in steps ± 10 minutes

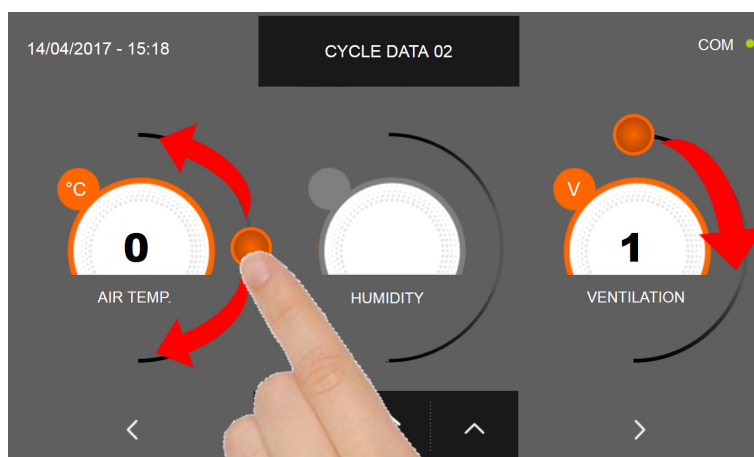
MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION





Press the icon  to proceed to the second programming page, press the icon  to go back to the previous page.



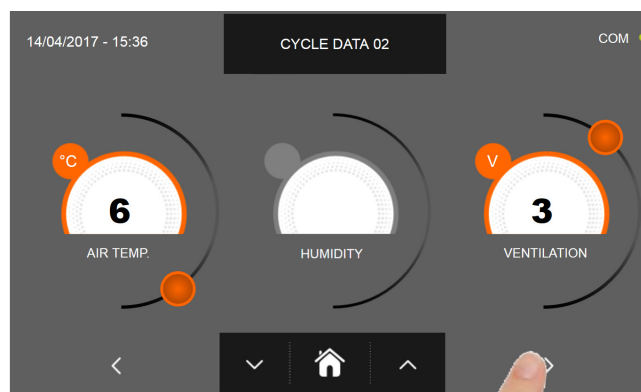
In the second programming page it is possible to set :
Cell temperature
Ventilation



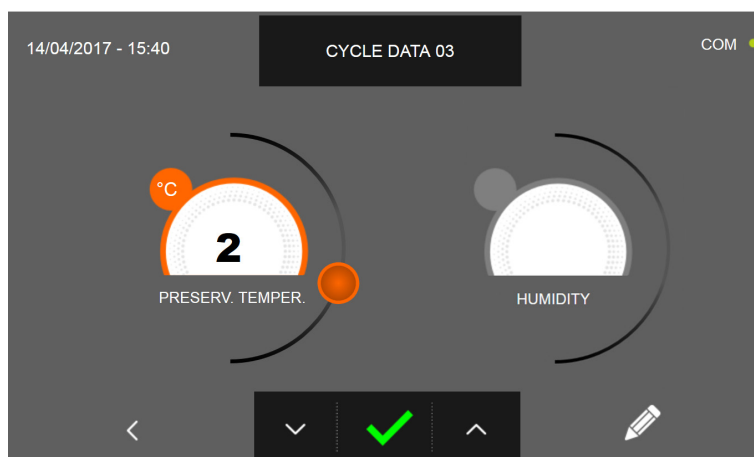
As per the values set in the first programming page, set the values by moving the cursor as indicated in the picture, or,

after selecting the desired field, set the values with the icons  and .

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



Press the icon  to proceed to the third programming page, press the icon  to go back to the previous page.

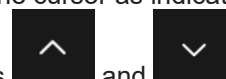


In the third programming page it is possible to set :
Preservation temperature at the end of the cycle



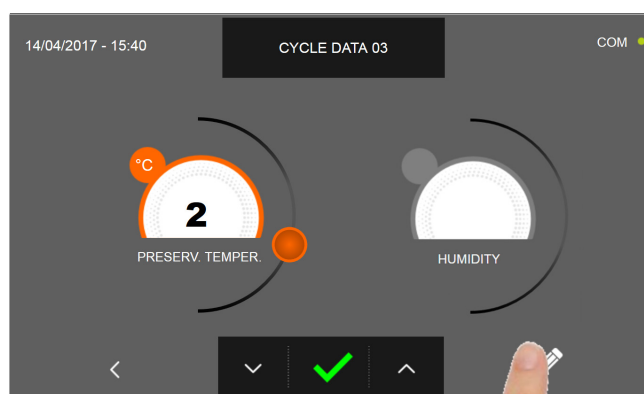
As per the values set in the first programming page, set the values by moving the cursor as indicated in the picture, or,


after selecting the desired field, set the values with the icons

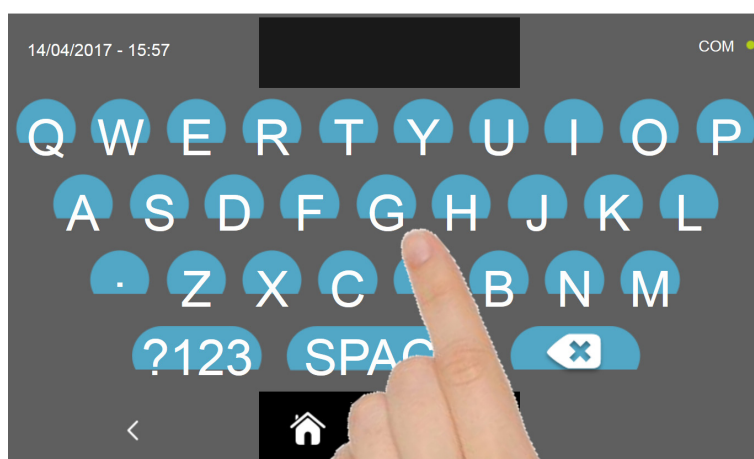


and

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



Press the icon  to record the name of a custom cycle and store it for future use.



With the keyboard enter the name of the cycle and then press the icon  to go back to the last programming page.

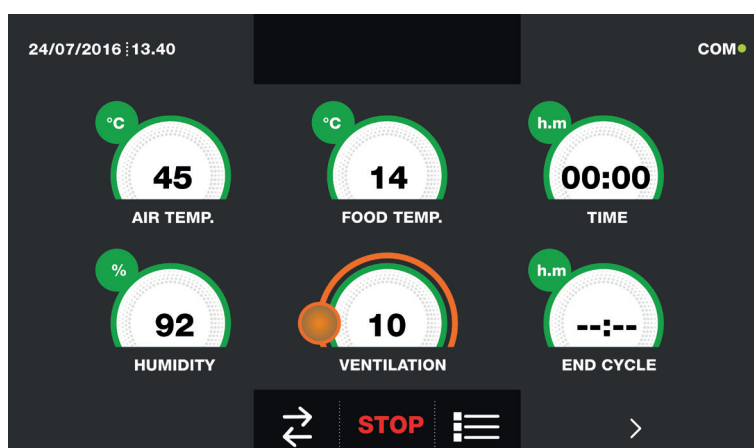
To delete the cycle just set, before starting the cycle itself, press the icon .

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

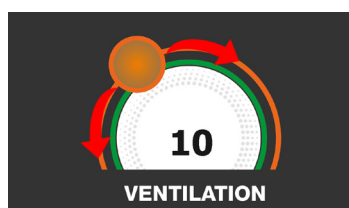


After pressing the icon the functioning data screen will be displayed.

Refer to paragraph 15 - OPERATION CYCLES to display the temperature chart, input / output, parameter list or multilevel function.



During the cycle, by moving the cursor as shown in the figure, the ventilation value can be varied, with set $1 \div 10$:



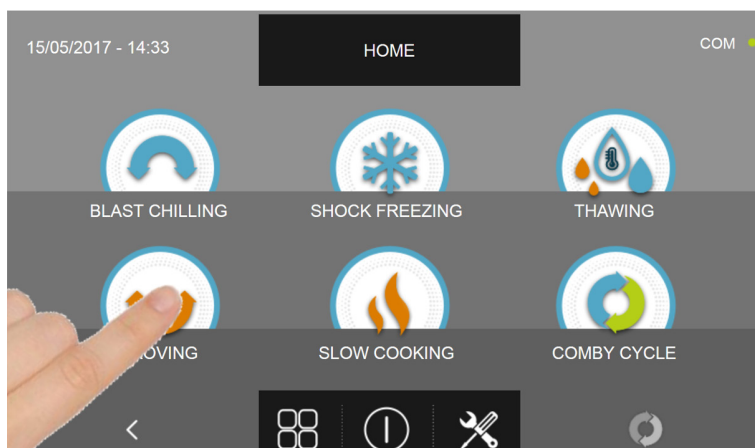
The cycle will end after the set time has elapsed. The end of the cycle is communicated with a buzzer that emits a sound. Press on the display to silence the buzzer. Alternatively, the buzzer automatically mutes after 60 seconds. Once the cycle is finished, the machinery will automatically enter the PRESERVATION mode.

We remind you that this phase can be maintained for a maximum recommended period of 24 hours.

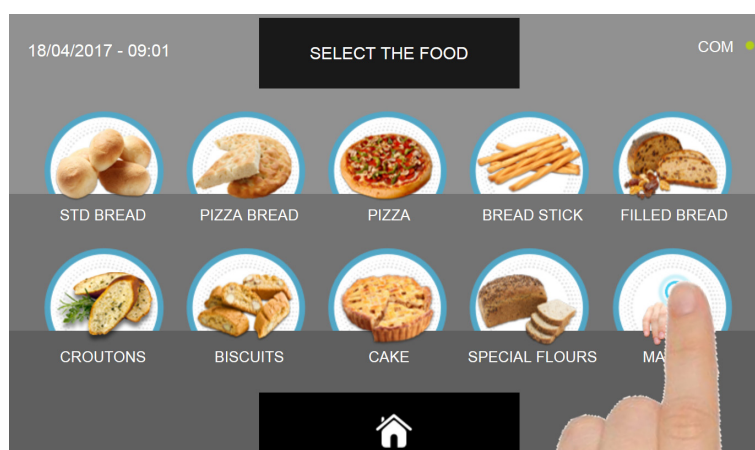
16.14 - PROVING MANUAL CYCLE

The PROVING cycle is used to bring the cell temperature between +15°C and +45°C.

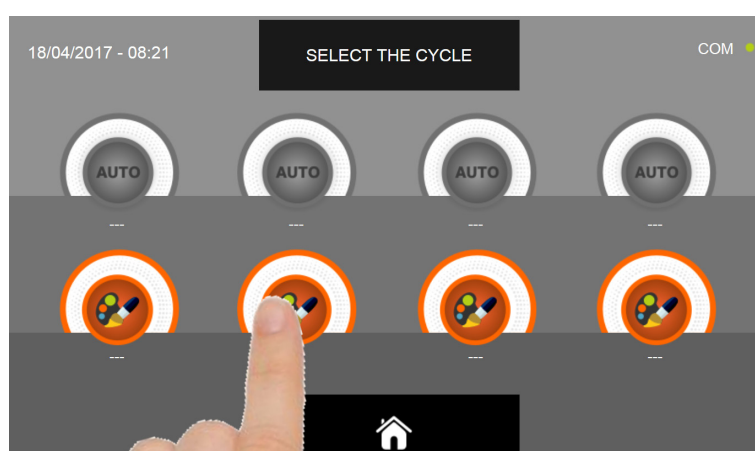
With the machinery in STAND-BY mode, press the power icon as described in chapter 15.1. Once you have access to the HOME PAGE, proceed as follows:



Press the PROVING icon to access its selection menu



Select the icon MANUAL

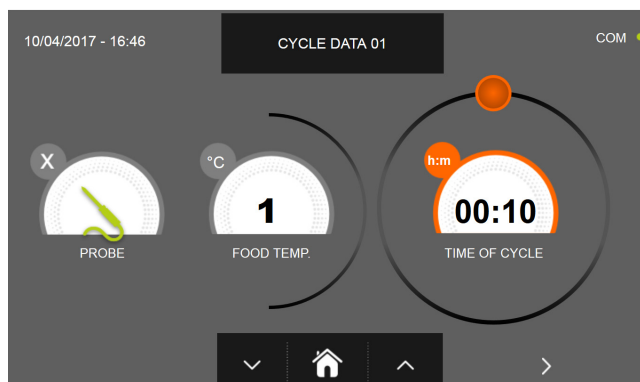


Select the setting icon of a CUSTOM cycle

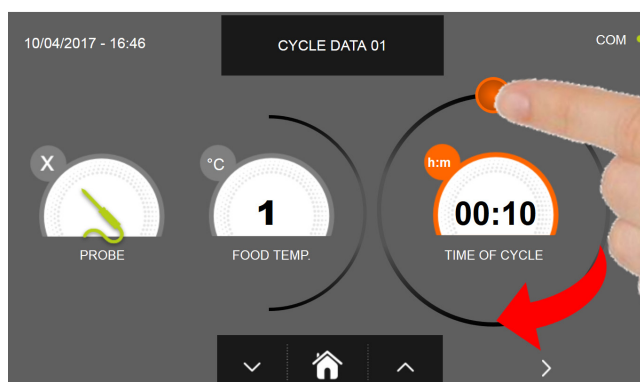
N.B. THE AUTOMATIC CYCLES ARE NOT AVAILABLE

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

The MANUAL cycles is only by time




Time manual cycle

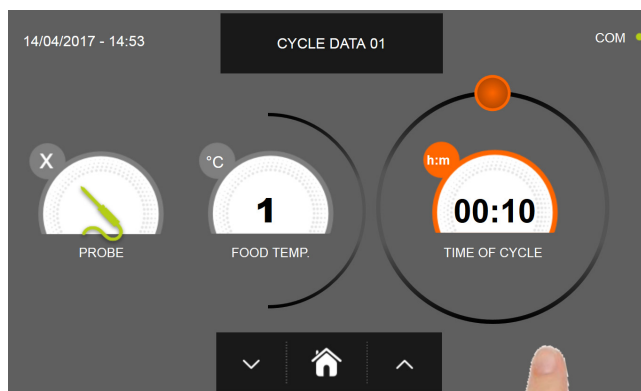




To set the duration of the cycle move the cursor as indicated in the picture

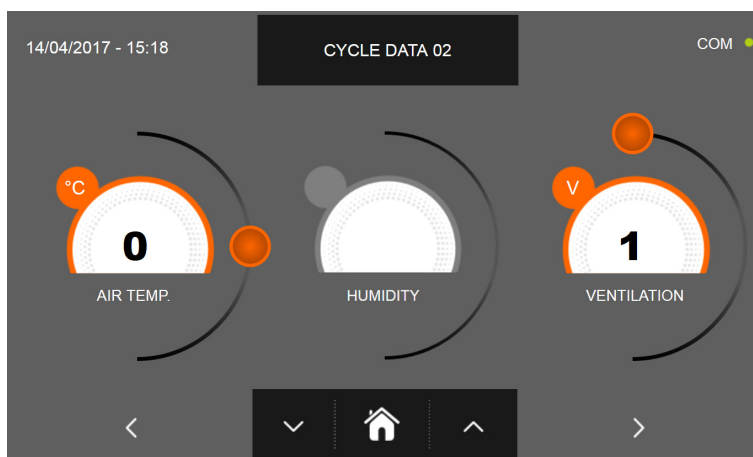


It is possible to finely set the time by using the buttons  and  in steps ± 10 minutes

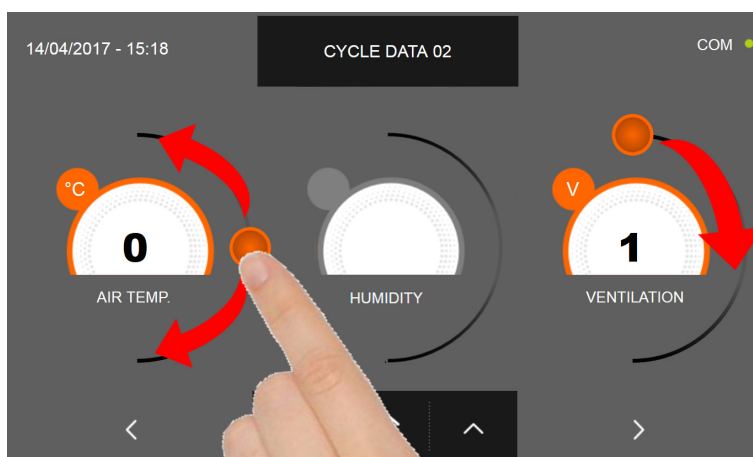
MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION





Press the icon  to proceed to the second programming page, press the icon  to go back to the previous page



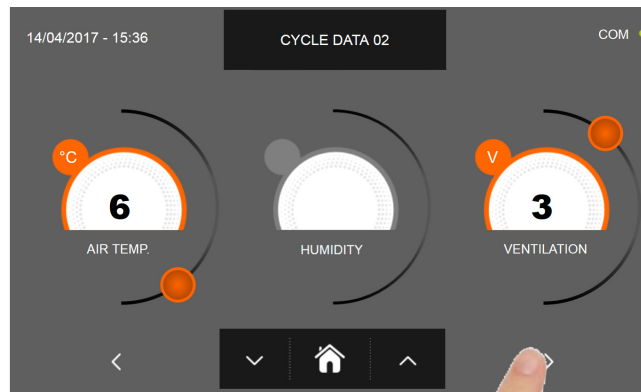
In the second programming page it is possible to set :
Cell temperature
Ventilation



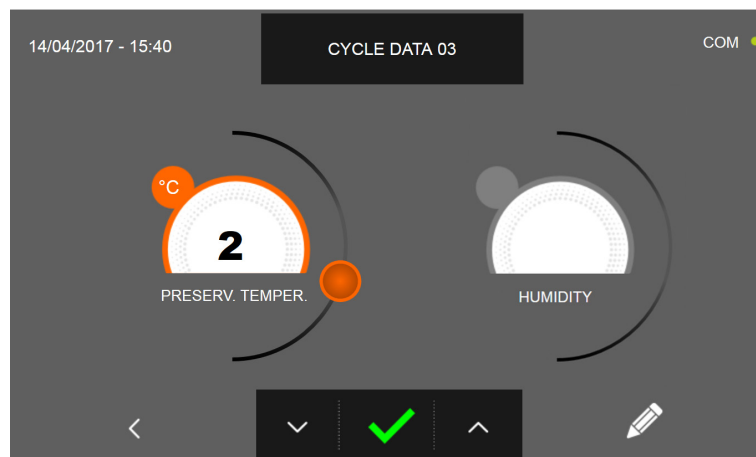
As per the values set in the first programming page, set the values by moving the cursor as indicated in the picture, or,

after selecting the desired field, set the values with the icons  and 

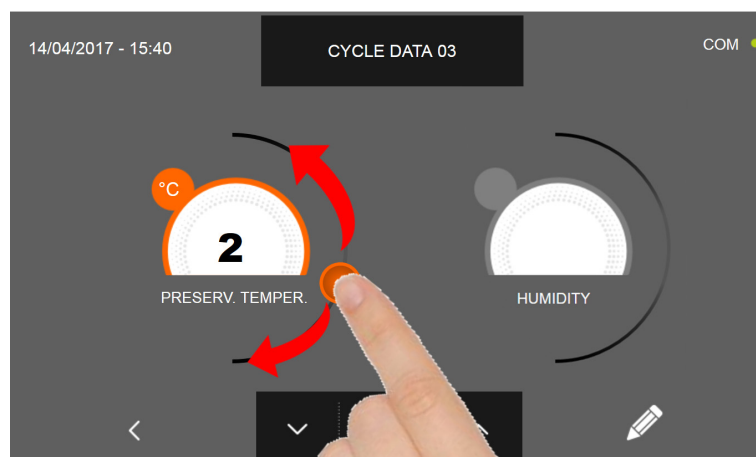
MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



Press the icon  to proceed to the third programming page, press the icon  to go back to the previous page.

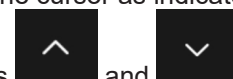


In the third programming page it is possible to set :
Preservation temperature at the end of the cycle



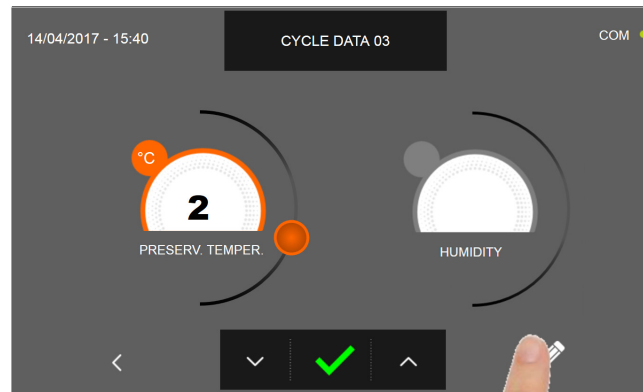
As per the values set in the first programming page, set the values by moving the cursor as indicated in the picture, or,


after selecting the desired field, set the values with the icons

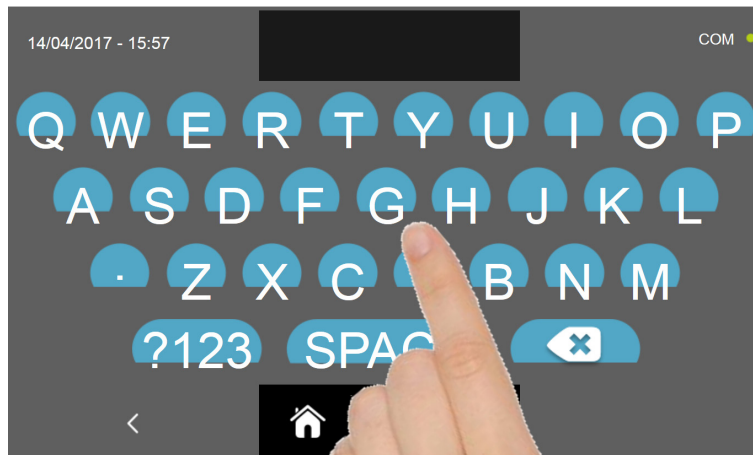



and

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



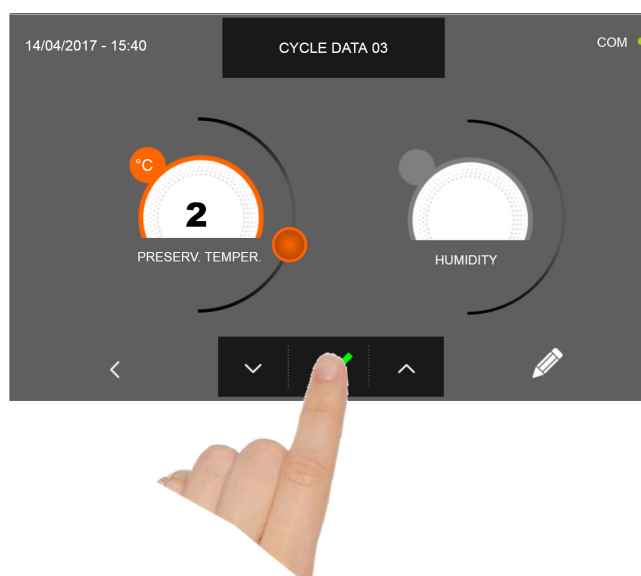
Press the icon  to record the name of a custom cycle and store it for future use.



With the keyboard enter the name of the cycle and then press the icon  to go back to the last programming page.

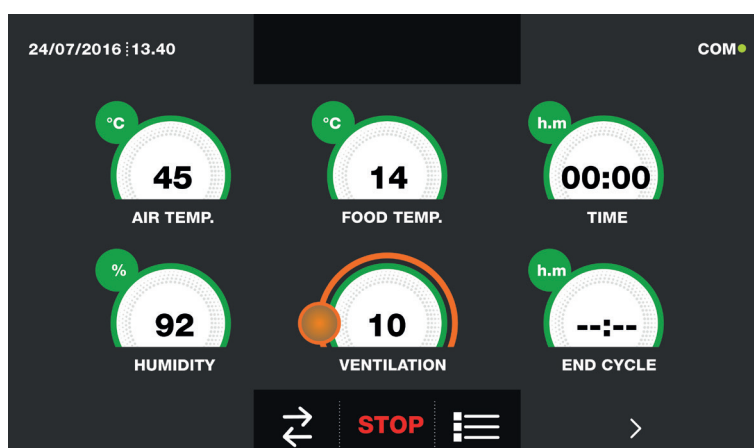
To delete the cycle just set, before starting the cycle itself, press the icon .

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

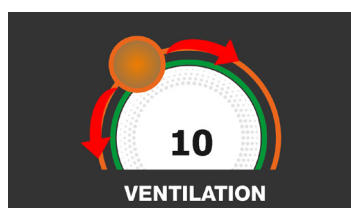


After pressing the icon the functioning data screen will be displayed.

Refer to paragraph 15 - OPERATION CYCLES to display the temperature chart, input / output, parameter list or multilevel function.



During the cycle, by moving the cursor as shown in the figure, the ventilation value can be varied, with set $1 \div 10$:



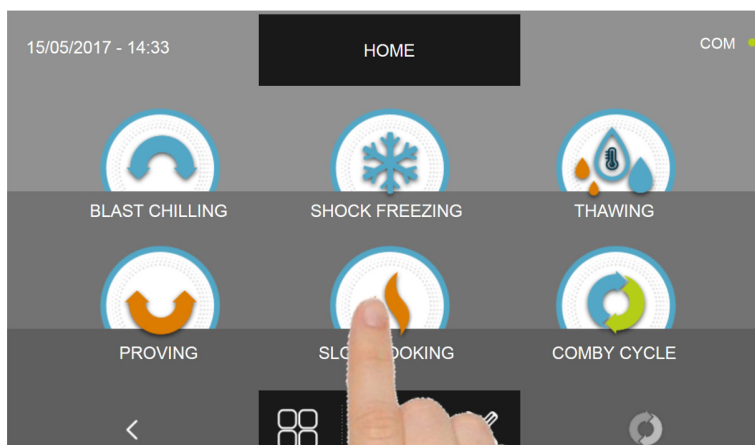
The cycle will end after the set time has elapsed. The end of the cycle is communicated with a buzzer that emits a sound. Press on the display to silence the buzzer. Alternatively, the buzzer automatically mutes after 60 seconds. Once the cycle is finished, the machinery will automatically enter the PRESERVATION mode.

We remind you that this phase can be maintained for a maximum recommended period of 24 hours.

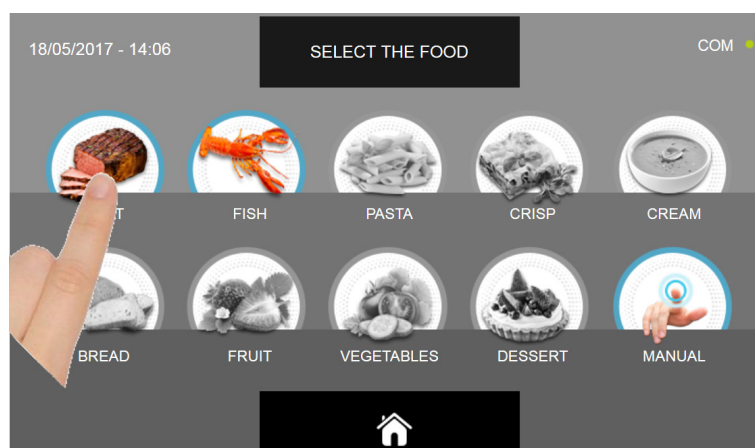
16.15 - AUTOMATIC SLOW COOKING CYCLE

The SLOW COOKING cycle (available only in ALL IN ONE models) is used to slow cook foods bringing the temperature at the core of the product up to a maximum of 75°C.

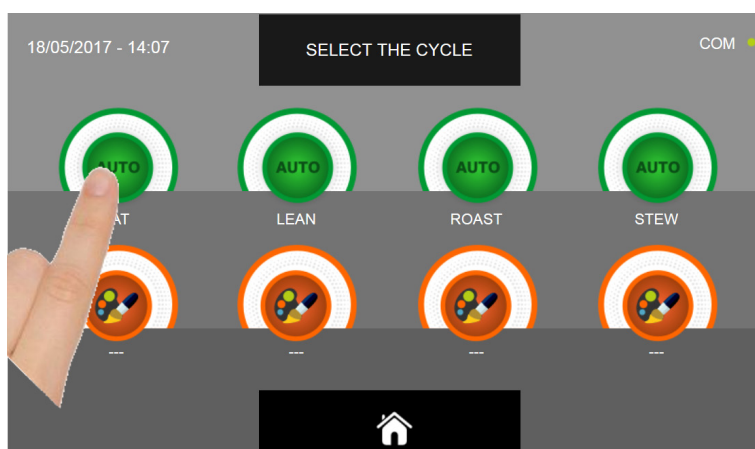
With the machinery in STAND-BY mode, press the power icon as described in chapter 15.1.
Once you have access to the HOME PAGE, proceed as follows:



Press the SLOW COOKING icon to access its selection menu

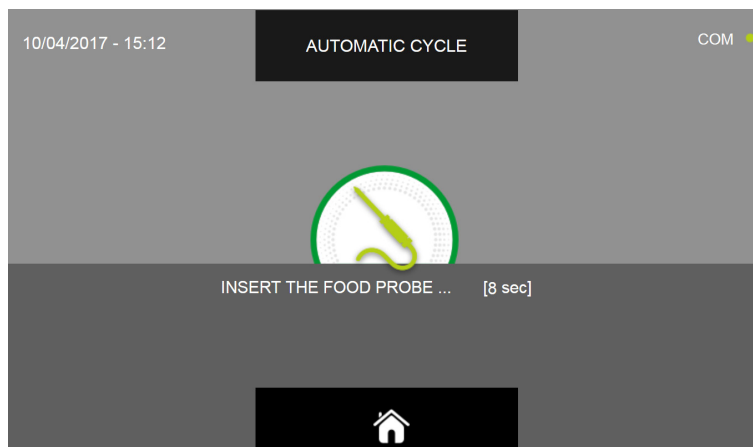


Select one of the food categories in the menu.

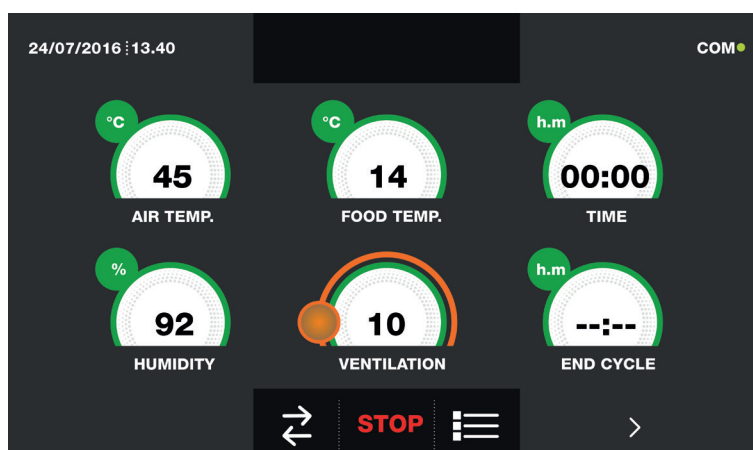


Select the green icon (AUTO) specific for the selected food.

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



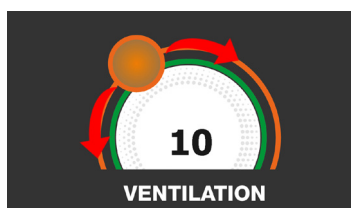
Once you have selected the type of food, you will be asked to place the food core probe.
The cycle will automatically start after the probe is detected.



When the cycle is active, the screen with the operating data is displayed.

Refer to paragraph 15 - OPERATION CYCLES to display the temperature chart, input / output, parameter list or multilevel function.

During the cycle, by moving the cursor as shown in the figure, the ventilation value can be varied, with set $1 \div 10$:



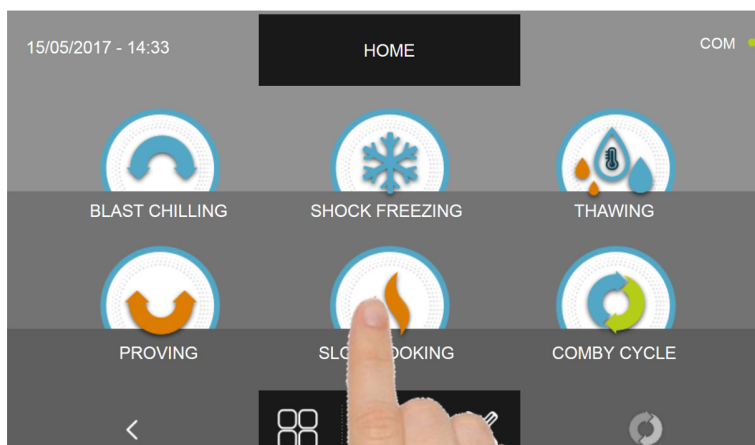
The cycle will finish when the temperature at the core of the product will be higher or equal to the pre-set temperature. The end of the cycle will be communicated with a buzzer that emits a sound. Press on the display to silence the buzzer. Alternatively, the buzzer automatically mutes after 60 seconds. Once the cycle is finished, the machinery will automatically enter the PRESERVATION mode.

We remind you that this phase can be maintained for a maximum recommended period of 24 hours.

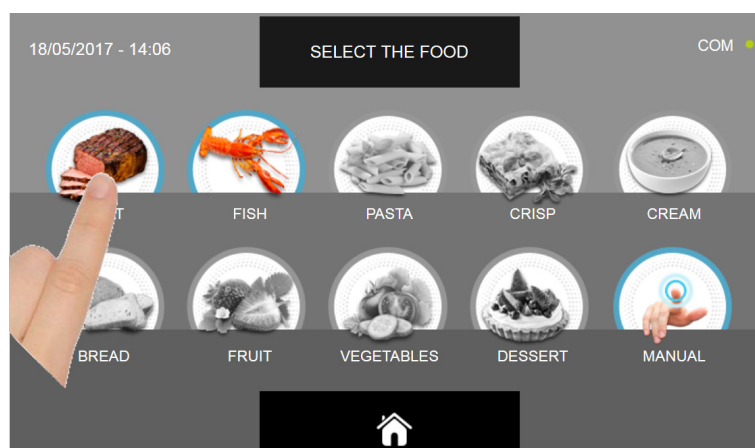
16.16 - CUSTOM SLOW COOKING CYCLE

The SLOW COOKING custom cycle (available only in ALL IN ONE models) is used to slow cook foods according to the parameters set by the user.

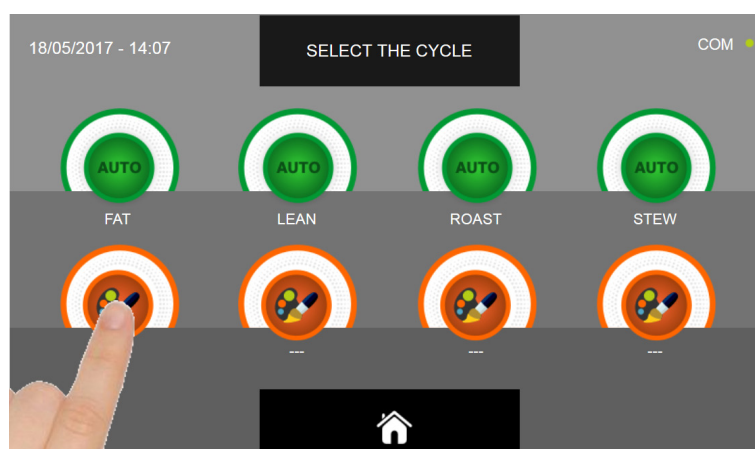
With the machinery in STAND-BY mode, press the power icon as described in chapter 15.1. Once you have access to the HOME PAGE, proceed as follows:



Press the SLOW COOKING icon to access its selection menu



Select one of the food categories in the menu.

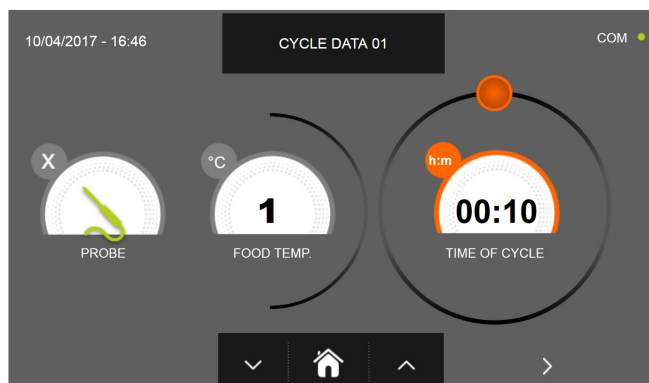


Select the setting icon of a CUSTOM cycle

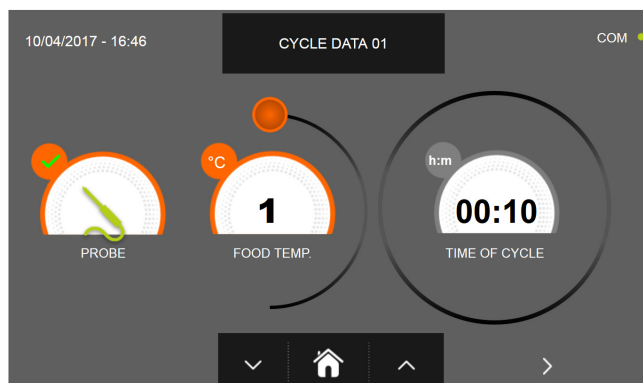
MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

There are two type of CUSTOM cycles :

- a- Time custom cycle (Preferred choice)
- b- Custom cycle with temperature probe



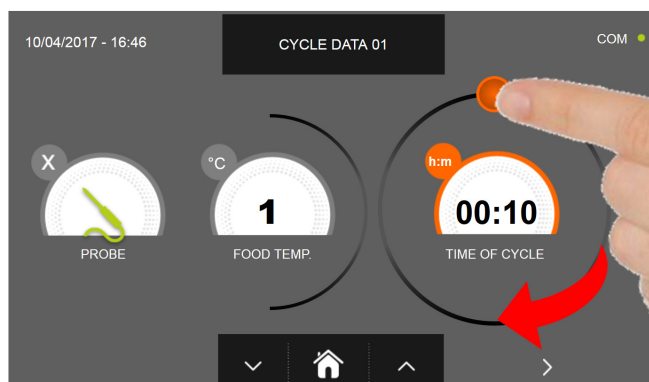
a- Time custom cycle



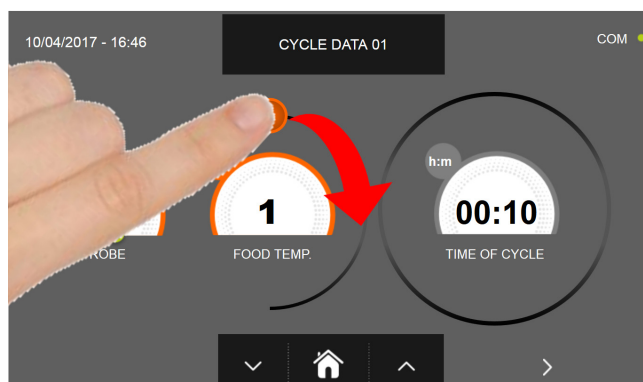
b- Custom cycle with temperature probe

N.B. To select the temperature probe cycle press the PROBE icon, to return to the time selection press the PROBE icon again.

To set the Time or Temperature values, move the cursor as shown in the following pictures :



a- Cycle duration setting



b- Temperature vale setting



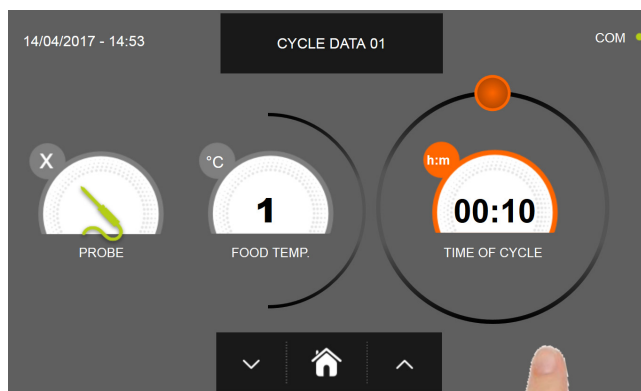
For the food temperature and time values, it is possible to finely set them by using the buttons





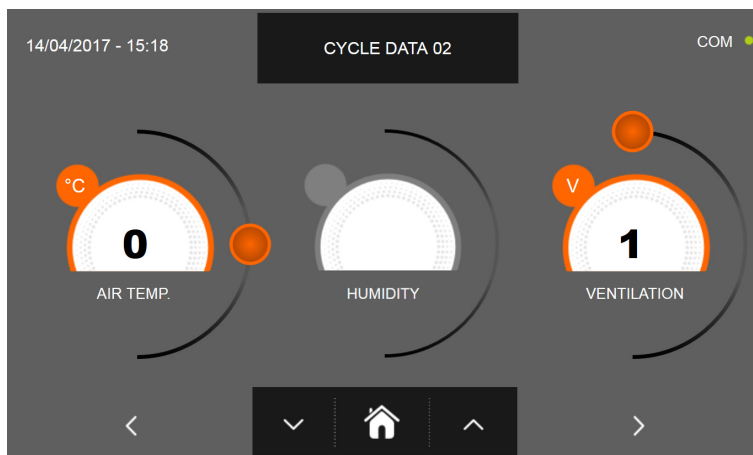
and

- Food temperature setting steps $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Cycle time setting steps ± 10 minuti

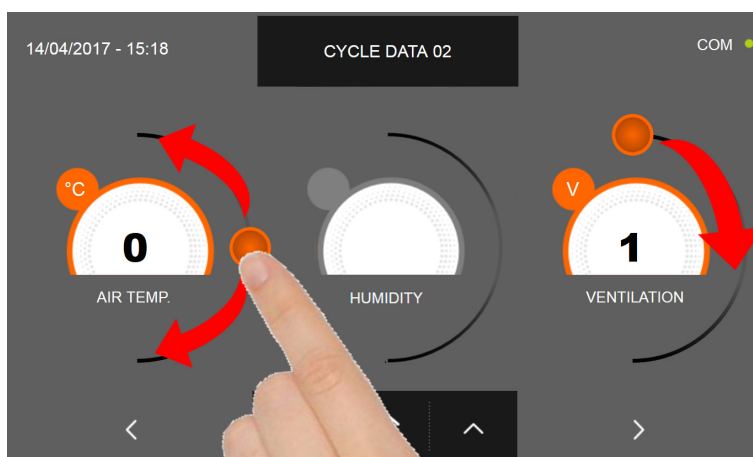
MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION





Press the icon  to proceed to the second programming page, press the icon  to go back to the previous page.



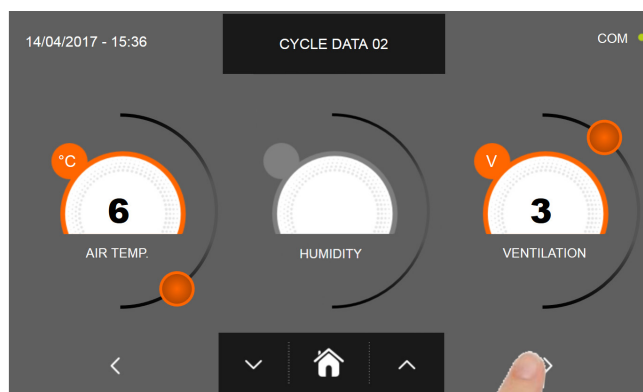
In the second programming page it is possible to set :
Cell temperature
Ventilation





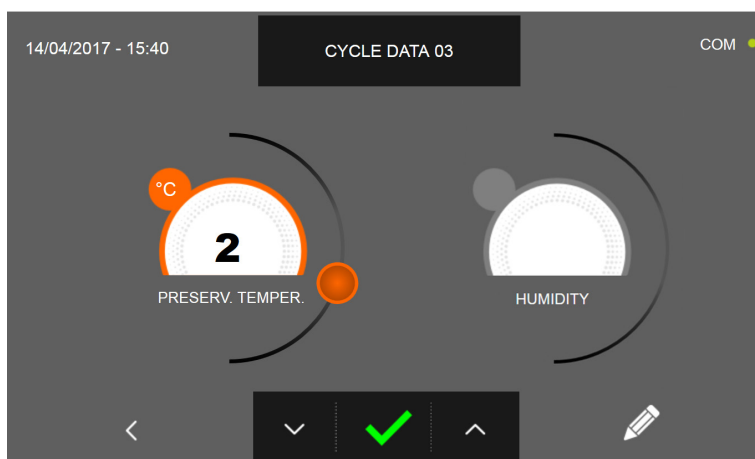
As per the values set in the first programming page, set the values by moving the cursor as indicated in the picture, or,

after selecting the desired field, set the values with the icons  and .

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



Press the icon  to proceed to the third programming page, press the icon  to go back to the previous page.

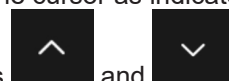


In the third programming page it is possible to set :
Preservation temperature at the end of the cycle



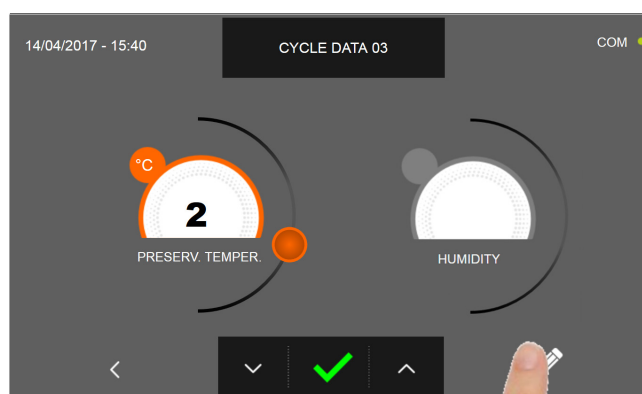
As per the values set in the first programming page, set the values by moving the cursor as indicated in the picture, or,


after selecting the desired field, set the values with the icons

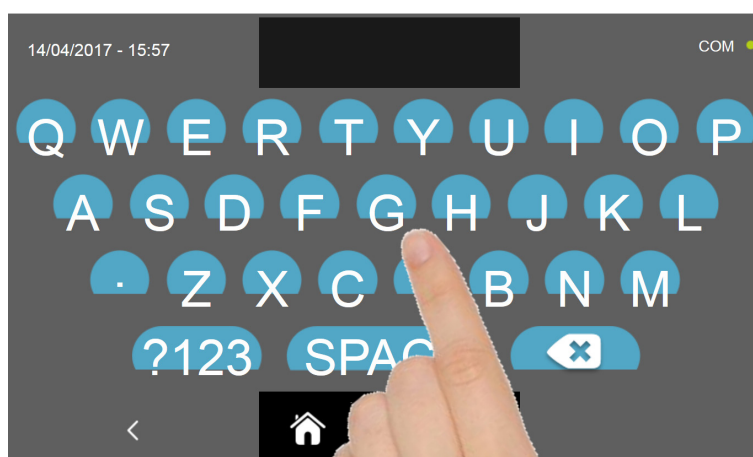


and

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION




Press the icon  to record the name of a custom cycle and store it for future use.

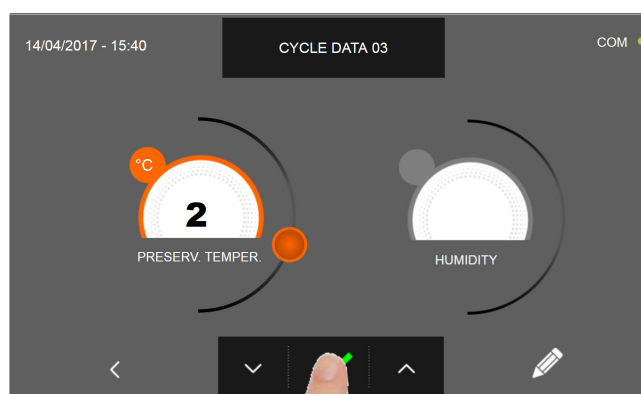



With the keyboard enter the name of the cycle and then press the icon  to go back to the last programming page.



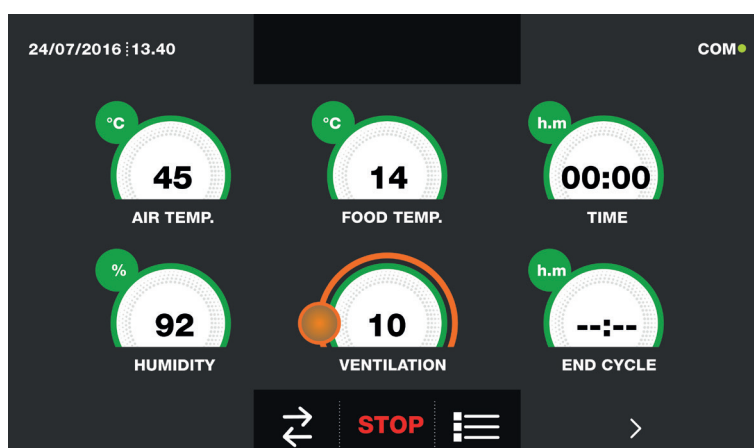
To delete the cycle just set, before starting the cycle itself, press the icon .


MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



If a custom time cycle was chosen, after pressing the icon  the functioning data screen will be displayed. Refer to paragraph 15 - OPERATION CYCLES to display the temperature chart, input / output, parameter list or multilevel function.

The cycle will end after the set time has elapsed. The end of the cycle is communicated with a buzzer that emits a sound. Press on the display to silence the buzzer. Alternatively, the buzzer automatically mutes after 60 seconds. Once the cycle is finished, the machinery will automatically enter the PRESERVATION mode



If otherwise the temperature cycle was chosen, after pressing the icon  you will be requested to place the food probe. Refer to paragraph 15 - OPERATION CYCLES to display the temperature chart, input / output, parameter list or multilevel function.

During the cycle, by moving the cursor as shown in the figure, the ventilation value can be varied, with set $1 \div 10$:



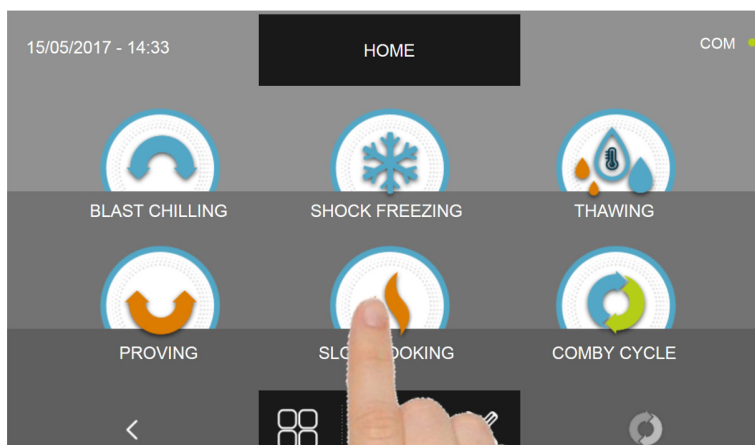
Once you have placed the food probe and after the machinery has correctly sensed the probe positioning, the cycle will start and the functioning screen will be displayed. The cycle will finish when the temperature at the core of the product will be higher or equal to the temperature set. The end of the cycle will be communicated with a buzzer that emits a sound. Press on the display to silence the buzzer. Alternatively, the buzzer automatically mutes after 60 seconds. Once the cycle is finished, the machinery will automatically enter the PRESERVATION mode.

We remind you that this phase can be maintained for a maximum recommended period of 24 hours.

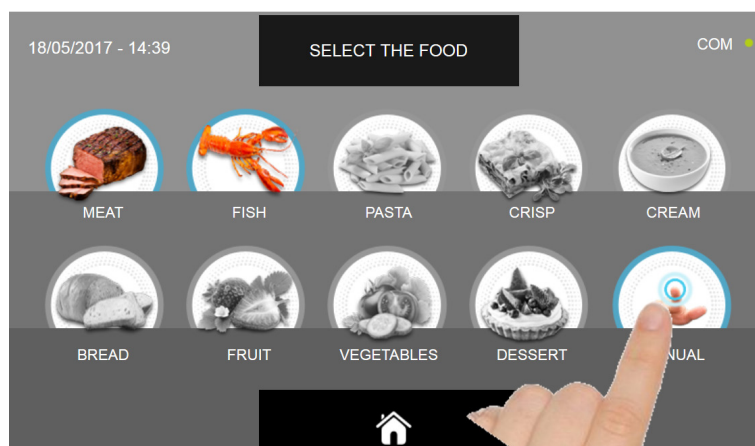
16.17 - SLOW COOKING MANUAL CYCLE

The SLOW COOKING custom cycle (available only in ALL IN ONE models) is used to slow cook foods according to the parameters set by the user.

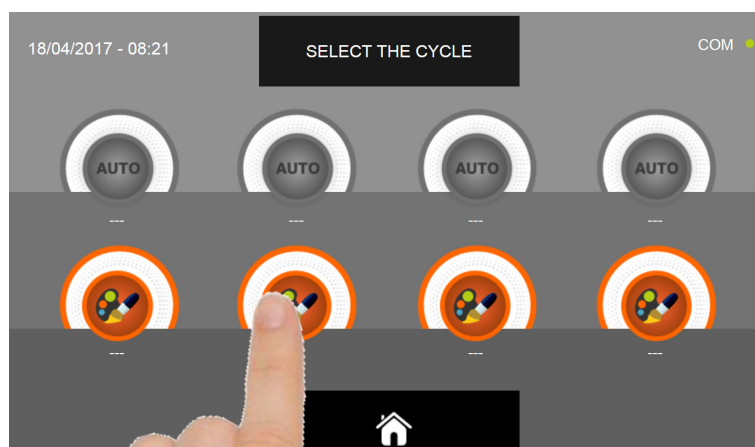
With the machinery in STAND-BY mode, press the power icon as described in chapter 15.1.
Once you have access to the HOME PAGE, proceed as follows:



Press the SLOW COOKING icon to access its selection menu



Select the icon MANUAL



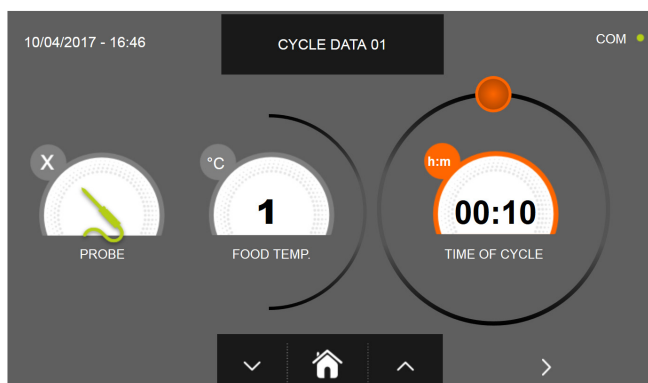
Select the setting icon of a CUSTOM cycle

N.B. THE AUTOMATIC CYCLES ARE NOT AVAILABLE

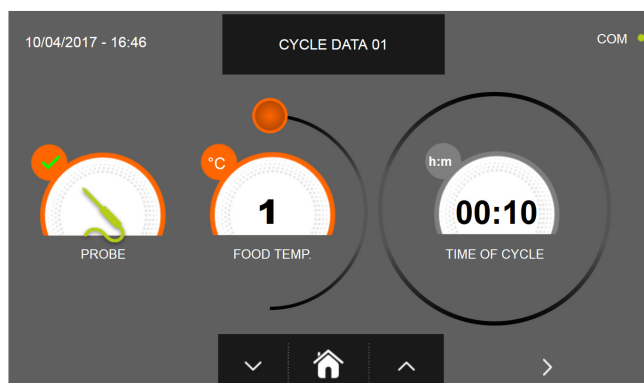
MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

There are two type of MANUAL cycles :

- a- Time manual cycle (Preferred choice)
- b- Manual cycle with temperature probe



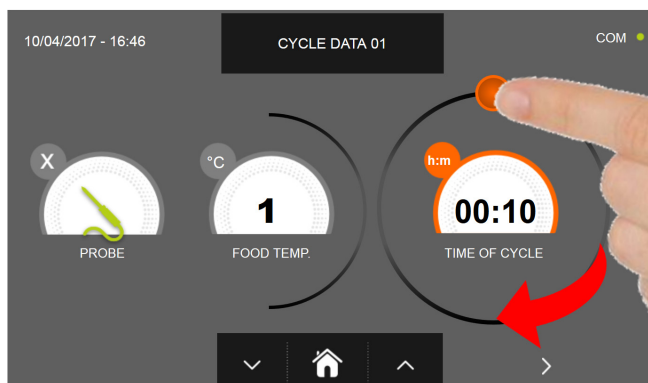
a- Time manual cycle



b- Manual cycle with temperature probe

N.B. To select the temperature probe cycle press the PROBE icon, to return to the time selection press the PROBE icon again.

To set the Time or Temperature values, move the cursor as shown in the following pictures :



a- Cycle duration setting



b- Temperature vale setting



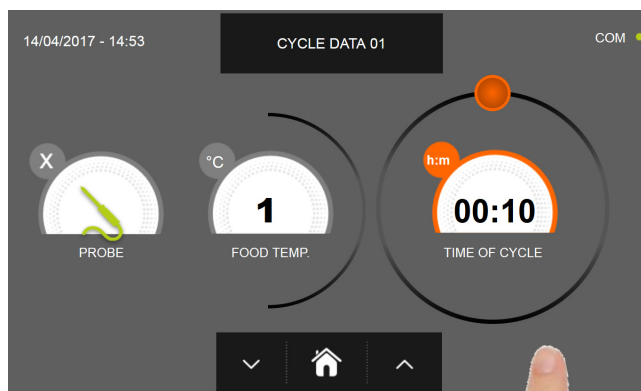
For the food temperature and time values, it is possible to finely set them by using the buttons





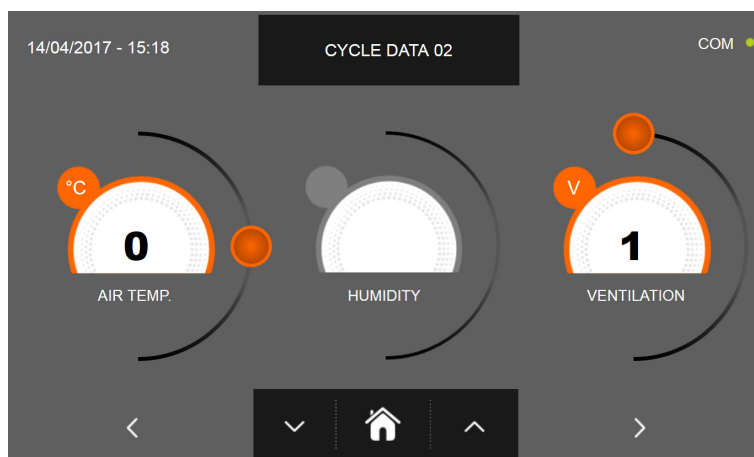
and

- Food temperature setting steps $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Cycle time setting steps ± 10 minuti

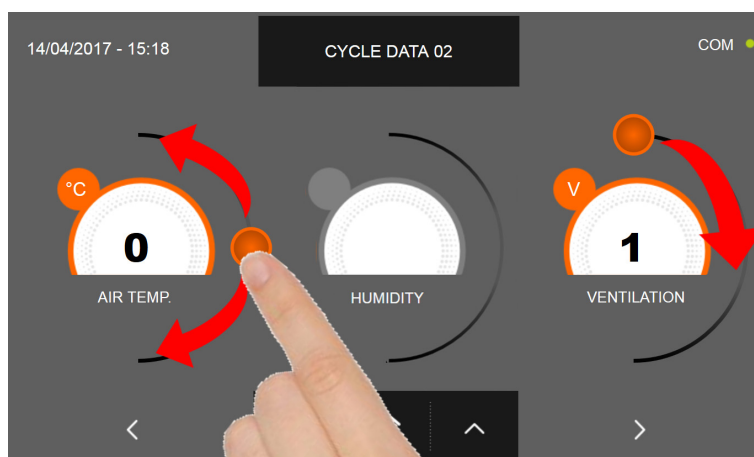
MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION





Press the icon  to proceed to the second programming page, press the icon  to go back to the previous page



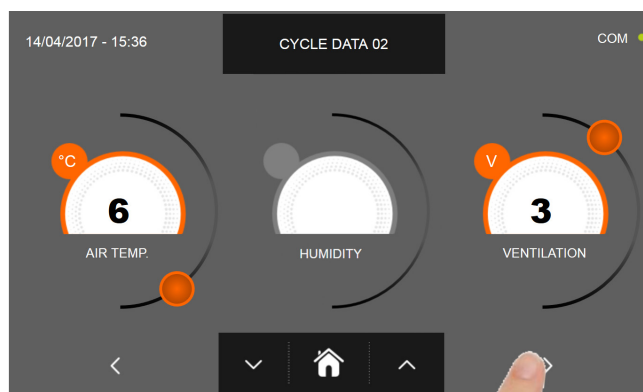
In the second programming page it is possible to set :
Cell temperature
Ventilation




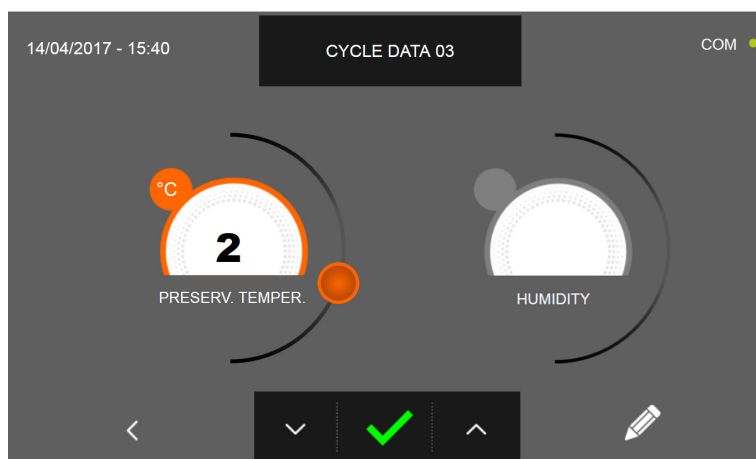
As per the values set in the first programming page, set the values by moving the cursor as indicated in the picture, or,

after selecting the desired field, set the values with the icons  and 

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



Press the icon  to proceed to the third programming page, press the icon  to go back to the previous page.

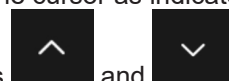


In the third programming page it is possible to set :
Preservation temperature at the end of the cycle



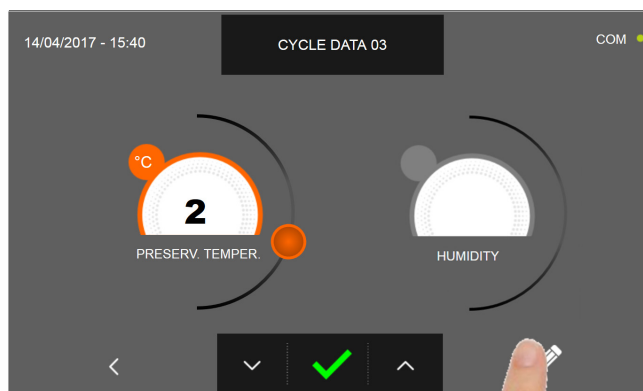
As per the values set in the first programming page, set the values by moving the cursor as indicated in the picture, or,

after selecting the desired field, set the values with the icons

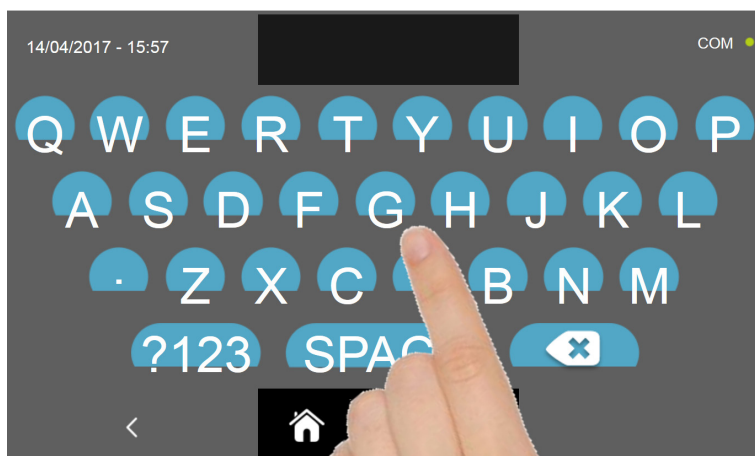


and

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



Press the icon to record the name of a custom cycle and store it for future use.

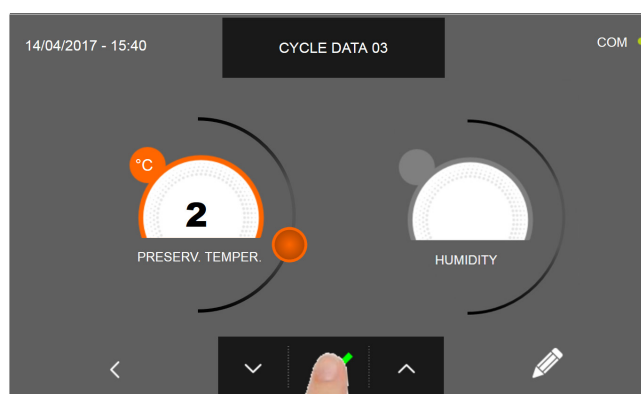



With the keyboard enter the name of the cycle and then press the icon to go back to the last programming page.



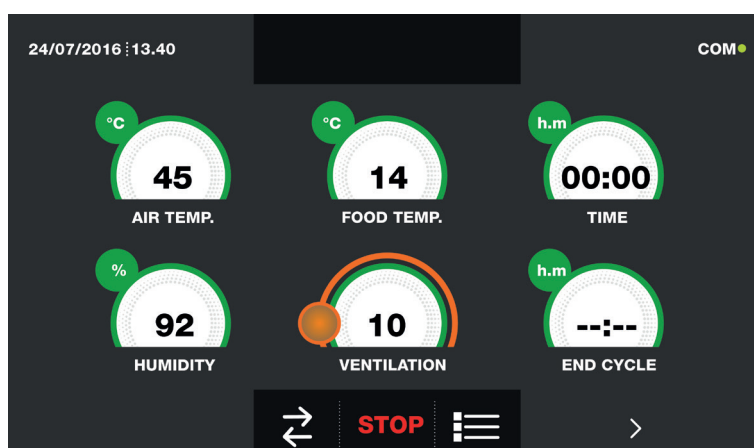
To delete the cycle just set, before starting the cycle itself, press the icon.


MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



If a manual time cycle was chosen, after pressing the icon  the functioning data screen will be displayed. Refer to paragraph 15 - OPERATION CYCLES to display the temperature chart, input / output, parameter list or multilevel function.

The cycle will end after the set time has elapsed. The end of the cycle is communicated with a buzzer that emits a sound. Press on the display to silence the buzzer. Alternatively, the buzzer automatically mutes after 60 seconds. Once the cycle is finished, the machinery will automatically enter the PRESERVATION mode



If otherwise the manual temperature cycle was chosen, after pressing the icon  you will be requested to place the food probe. Refer to paragraph 15 - OPERATION CYCLES to display the temperature chart, input / output, parameter list or multilevel function.

During the cycle, by moving the cursor as shown in the figure, the ventilation value can be varied, with set $1 \div 10$:

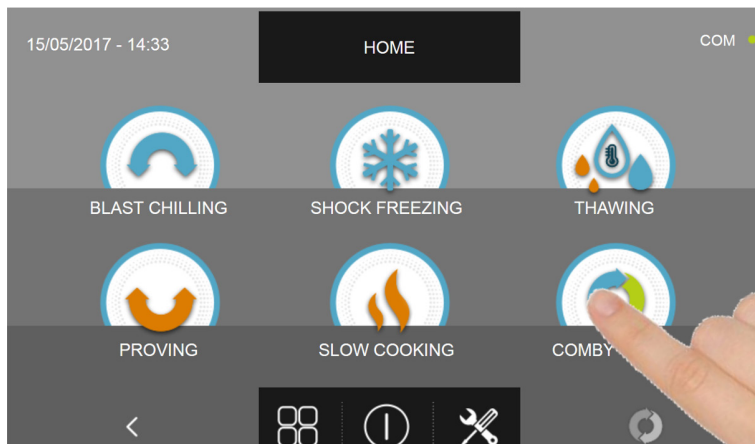


Once you have placed the food probe and after the machinery has correctly sensed the probe positioning, the cycle will start and the functioning screen will be displayed. The cycle will finish when the temperature at the core of the product will be higher or equal to the temperature set. The end of the cycle will be communicated with a buzzer that emits a sound. Press on the display to silence the buzzer. Alternatively, the buzzer automatically mutes after 60 seconds. Once the cycle is finished, the machinery will automatically enter the PRESERVATION mode.

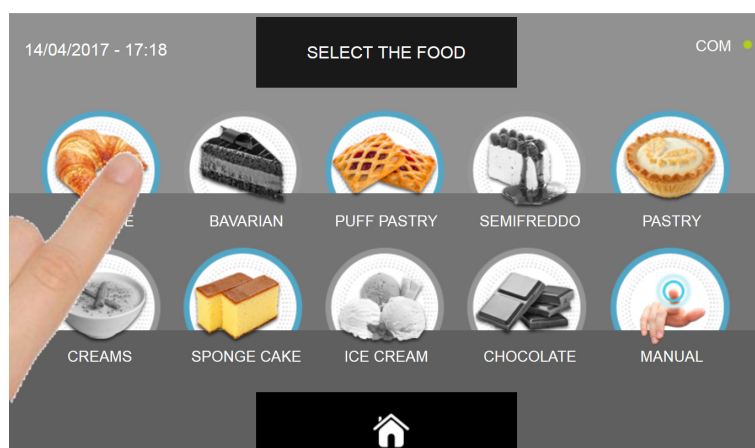
We remind you that this phase can be maintained for a maximum recommended period of 24 hours.

16.18 - COMBY CYCLE

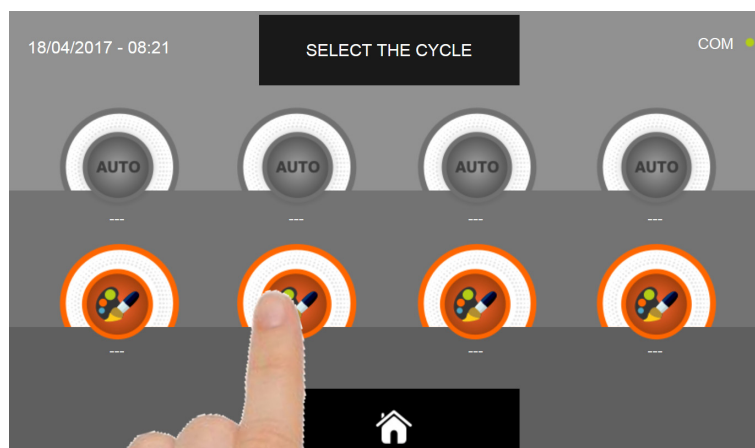
The multi-purpose blast chiller gives the possibility to manage combined functioning cycle, it is possible to program a sequence of blast chilling, thawing and proving cycles up to 6 different programming steps. With the machinery in STAND-BY mode, press the power icon as described in chapter 15.1. Once you have access to the HOME PAGE, proceed as follows:



Press the COMBY icon to access its selection menu



Select one of the food categories in the menu.

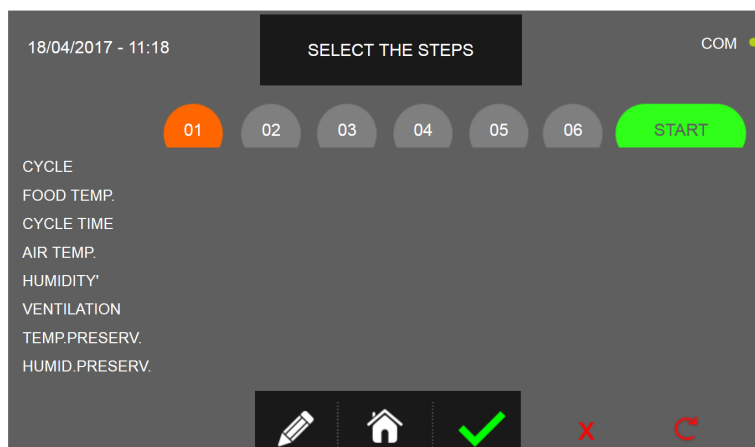



Select the setting icon of a CUSTOM cycle

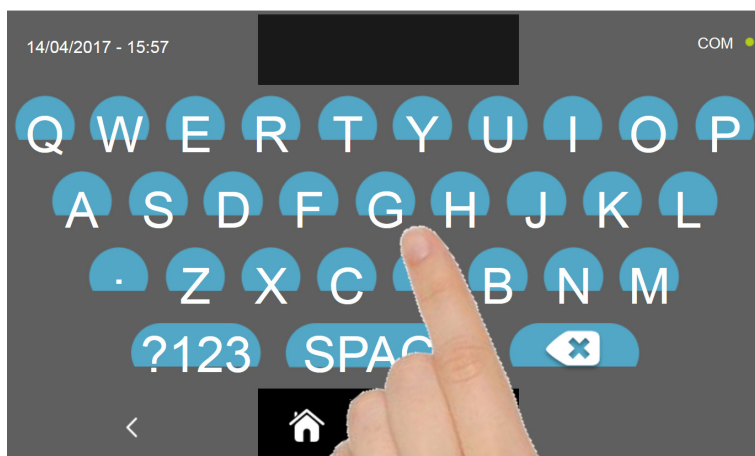
N.B. THE AUTOMATIC CYCLES ARE NOT AVAILABLE

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

Once you have selected the custom cycle, the screen with the programming steps is displayed :



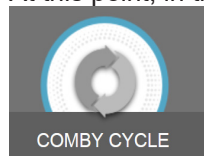
Press the icon  to record the name of a custom cycle and store it for future use.




With the keyboard enter the name of the cycle and then press the icon  to go back to the last programming page.

To delete the cycle just set, before starting the cycle itself, press the icon .

At this point, in the HOME PAGE screen, the combined cycle icon will be gray and therefore not selectable

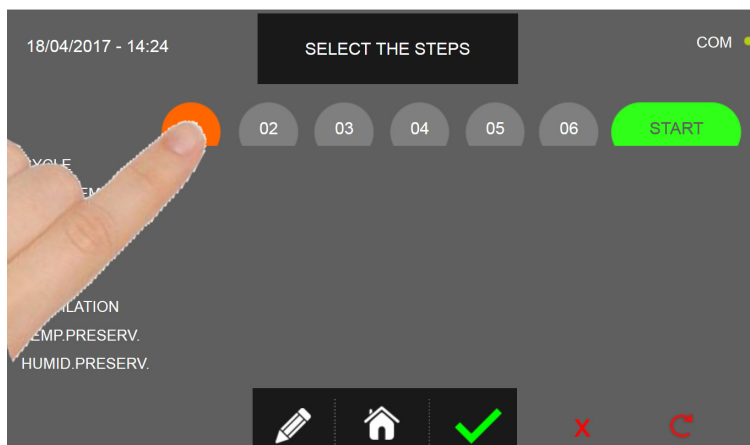


This situation indicates that the programming of the combined cycle is still in progress, so the selection of any cycle will be recorded in step 1 or subsequent.

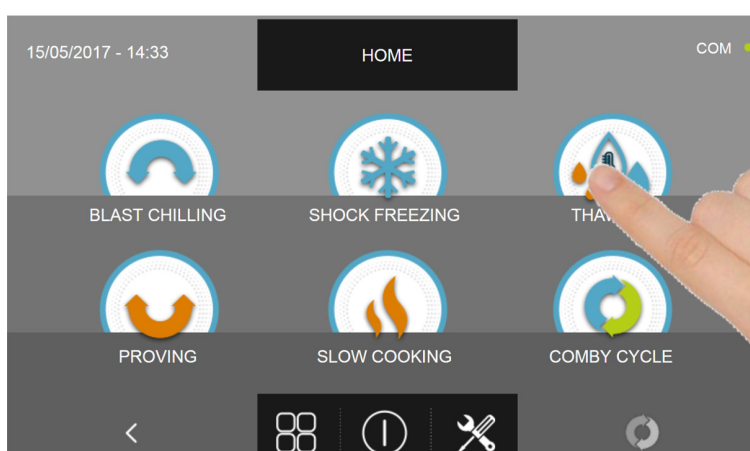
To completely delete the settings made up to that point, press the icon  available in the HOME PAGE.

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

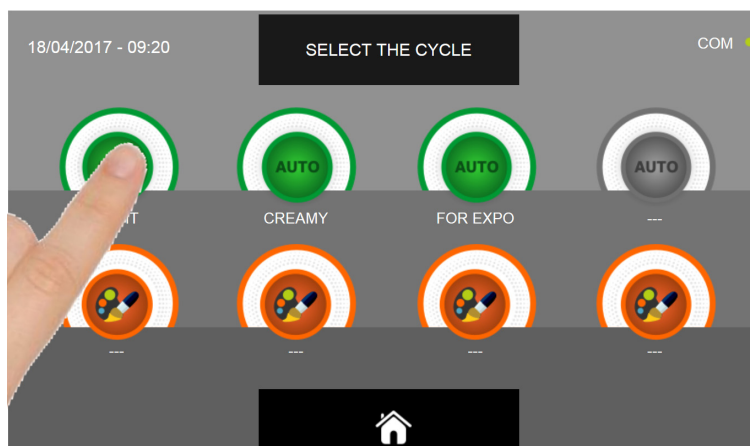
In order to select the different steps, proceed as follows :



Select the cycle STEP you want to set



Select the cycle you want to perform : BLAST CHILLING - PROVING - THAWING



Depending on the chosen cycle and the initial choice of the type of food, there will be AUTOMATIC and / or CUSTOM cycles. Select the icon of the desired cycle.

If an AUTOMATIC cycle is chosen, proceed as explained in the chapters 15.4, 15.7, 15.10 e 15.15.

If a CUSTOM cycle is chosen, proceed as explained in the chapters 15.5, 15.8, 15.11, 15.13 e 15.16. If a MANUAL cycle is chosen, proceed as explained in the chapters 15.6, 15.9, 15.12, 15.14 e 15.17.

After programming STEP 1, select the next steps and repeat the selections of the various settings as explained for the STEP 1.

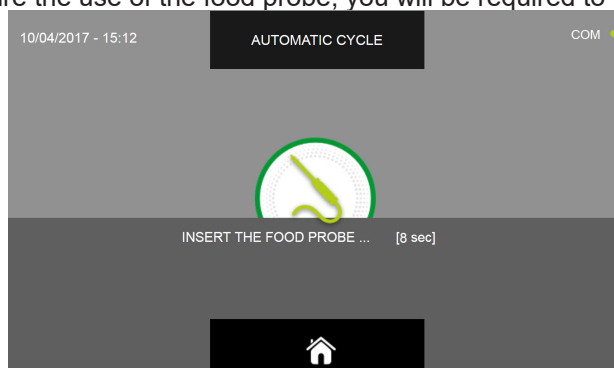
Set the conservation temperature value only for the last step of the combined cycle.

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

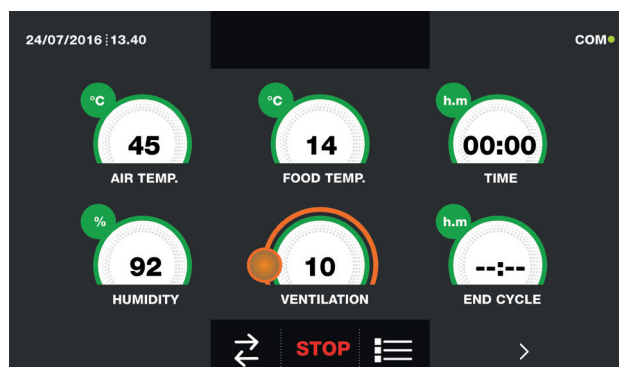
Once all the needed STEP are set, press the confirmation icon to start the cycle.



If the cycles require the use of the food probe, you will be required to insert it in the food.

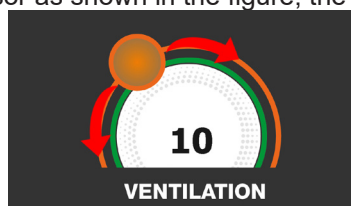


Once the probe insertion is detected, the cycle will begin



When the cycle begins, the screen with the functioning data is displayed.

Refer to paragraph 15 - OPERATION CYCLES to display the temperature chart, input / output, parameter list or multilevel function. During the cycle, by moving the cursor as shown in the figure, the ventilation value can be varied, with set 1÷10:



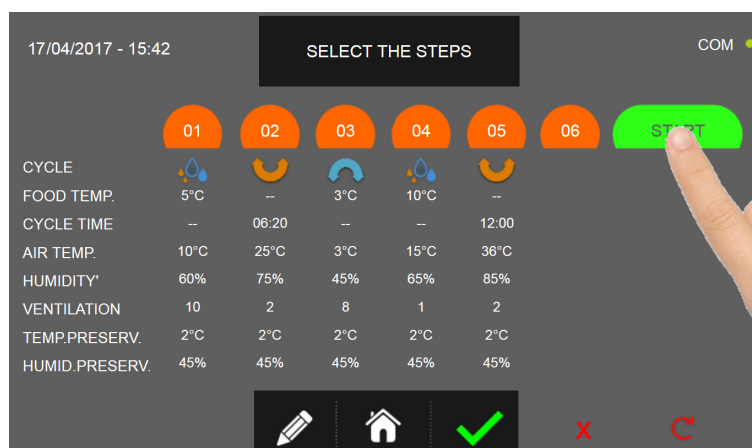
The COMBY cycle will finish only when the very last step ends and the end of the cycle will be communicated with a buzzer that emits a sound. Press on the display to silence the buzzer. Alternatively, the buzzer automatically mutes after 60 seconds.

Once the cycle is finished, the machinery will automatically enter the PRESERVATION mode with the settings that were programmed in the last STEP.

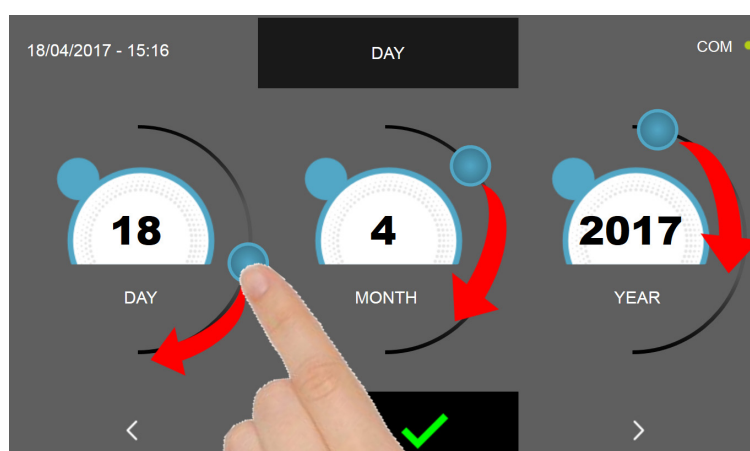
We remind you that this phase can be maintained for a maximum recommended period of 24 hours.

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

In case you want to delay the start of the cycle :

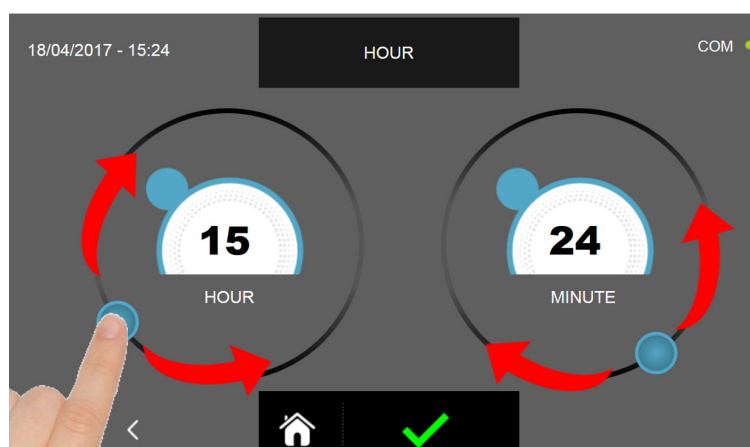


Press the icon START to access the data and time setting page



Set the values by moving the cursors or with the icons and . Press the icon to access the next pro-

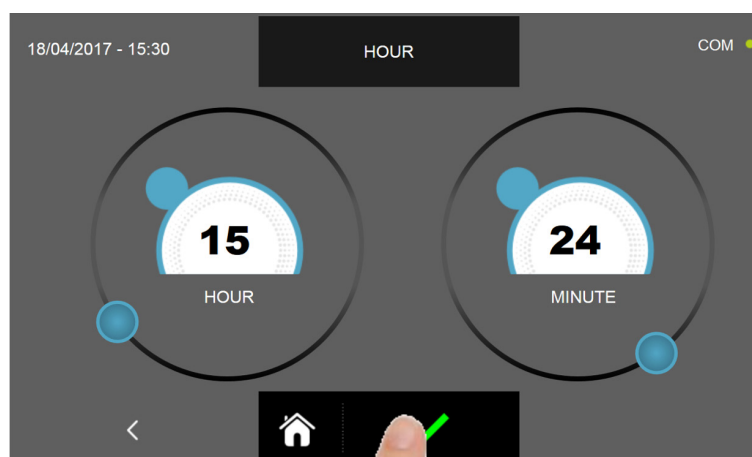
gramming page or press the icon to go back to the previous page



Set the values by moving the cursors or with the icons and . Press the icon to confirm the settings

just made, press the icon to go back to the previous page and modify the set values.

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



Press the confirmation button to set the date and time for the delayed start of the combined cycle. In the settings summary screen, the start date and time as well as the end date and time of the cycle are displayed.



The cycle will begin at the programmed date and time.

It is anyhow possible to immediately start the cycle by pressing the icon



Press instead the icon



to erase all the setting programmed till now.

To cancel the delayed beginning of the cycle, press the icon



To modify the name set for a combined cycle, press the icon



and repeat the instruction given at the beginning of the chapter 15.18.

To go back to the HOME PAGE, press the icon

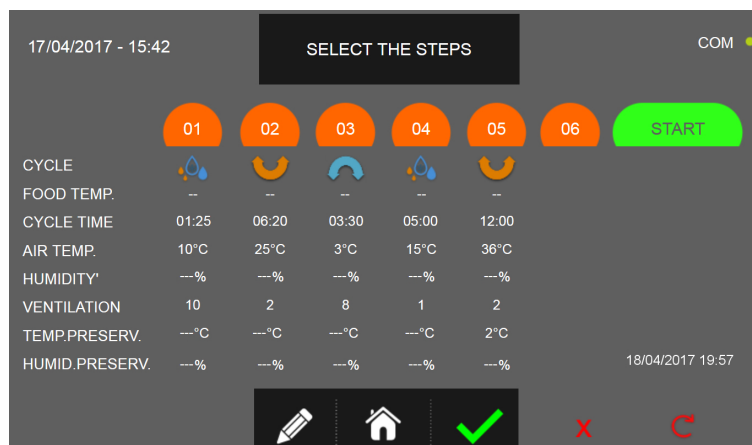


follow the instruction given at the beginning of chapter 15.18 to erase a cycle or proceed with setting the different STEP.

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

If the combined cycle is made only of TIME cycles, the software will automatically calculate the date and time at which the last step will end. Once the cycle is finished, the machinery will automatically enter the PRESERVATION mode with the settings that were programmed in the last STEP.

We remind you that this phase can be maintained for a maximum recommended period of 24 hours.



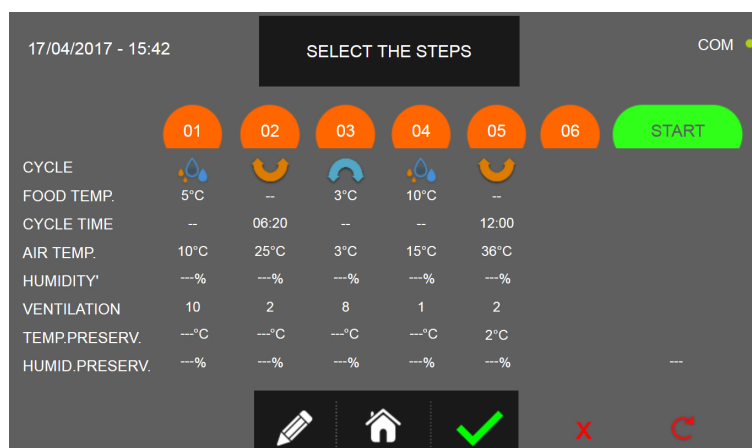
The last programmed step will end at the date and time as indicated in the lower right side of the display

EG.

18/04/2017 19:57

As anticipated, for this function it is necessary to set only personalized or manual cycles **by time**.

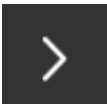
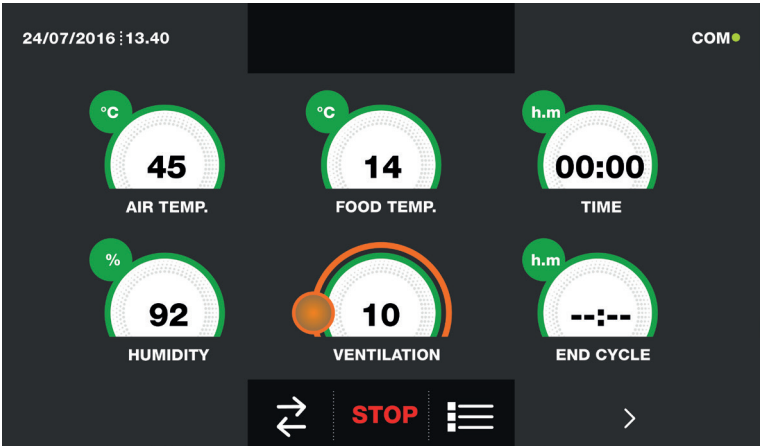
If one or more programmed steps are automatic or custom/manual cycles by temperature, the calculation will not be executed and instead of the date and time, the field will be null “---”.



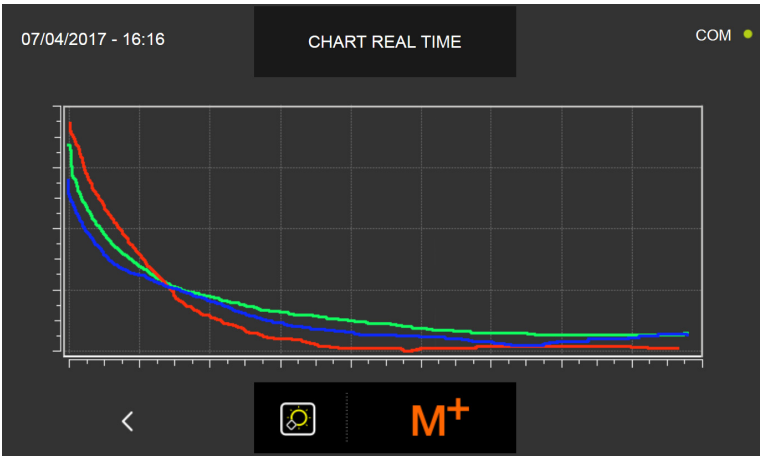
16.19 - MULTILEVEL FUNCTION

During the execution of a cycle, the MULTILEVEL function is available: for each tray it is possible to set a timer which will communicate the end of the cycle so the user will be advised by a buzzer when a specific tray needs to be removed from the machinery. The buzzer automatically mutes after 60 seconds or after the door has been opened to remove the tray. Remember that at the end of the last timer, the machine automatically will enter the PRESERVATION mode.

Start a BLAST CHILLING, PROVING or THAWING cycle as explained in the relative chapters.



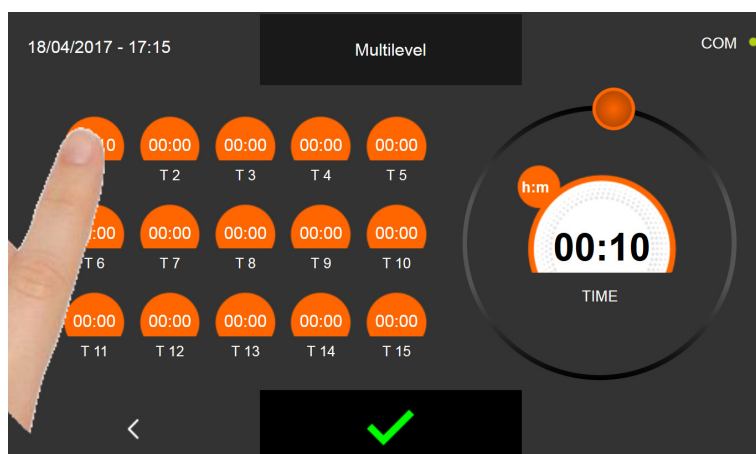
When the cycle is active, press the icon and access the page in which the chart with the product temperature and the cell temperature are displayed :



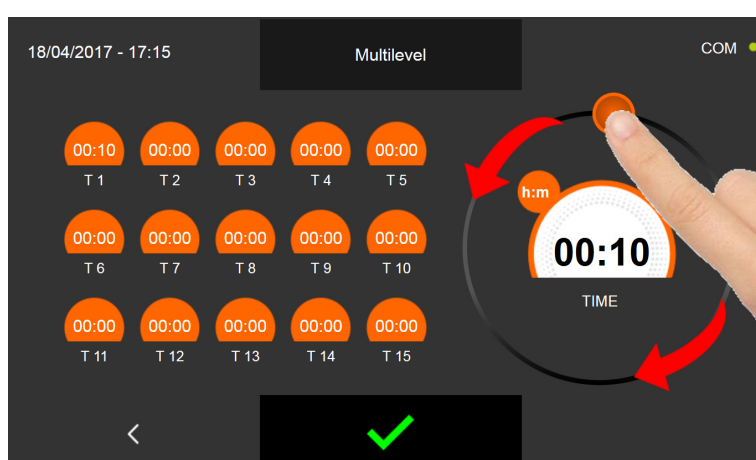
By pressing the icon the user is prompted access to the MULTILEVEL function setting page




MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



Select the tray for which you want to set the timer. The value in the orange box will flash



Adjust the cursor by moving it as shown in the image. Repeat this operation for all the trays that you want to remove before the end of the cycle. Press the icon  to confirm the settings.

When the time set for every single tray is elapsed, the buzzer will emit a sound, this sound is automatically interrupted after 60 seconds or by opening the door to remove the tray.

At the end of the last timer, the machine automatically will enter the PRESERVATION mode with the settings programmed at the beginning of the cycle.

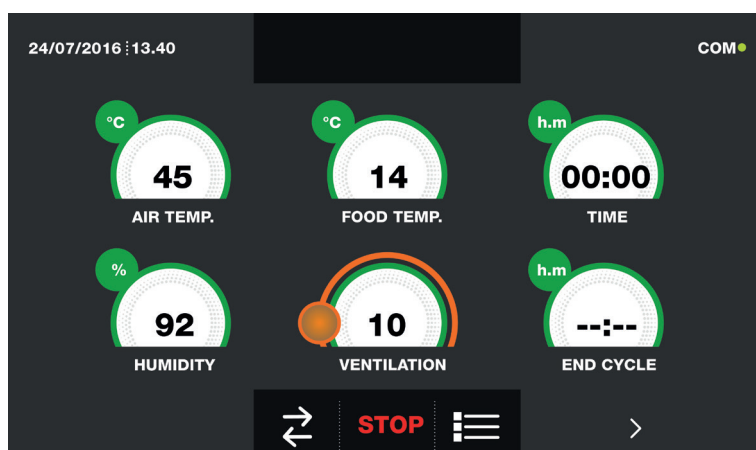
We remind you that this phase can be maintained for a maximum recommended period of 24 hours.

16.20 - FUNCTIONS AVAILABLE DURING A CYCLE

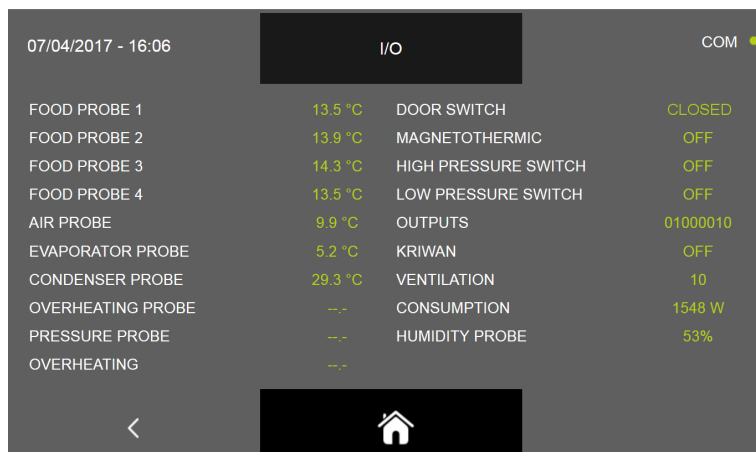
When the machinery is performing a cycle, it is possible to access the following FUNCTIONS :

- I/O : Temperature probe, sensors status, inputs and outputs values
- Parameters : list with all the functioning parameters and their values
- Chart with the progression of the temperature probe and cell probe values

With an active cycle



From the functioning data screen, by pressing the icon the user is prompted to the I/O screen :




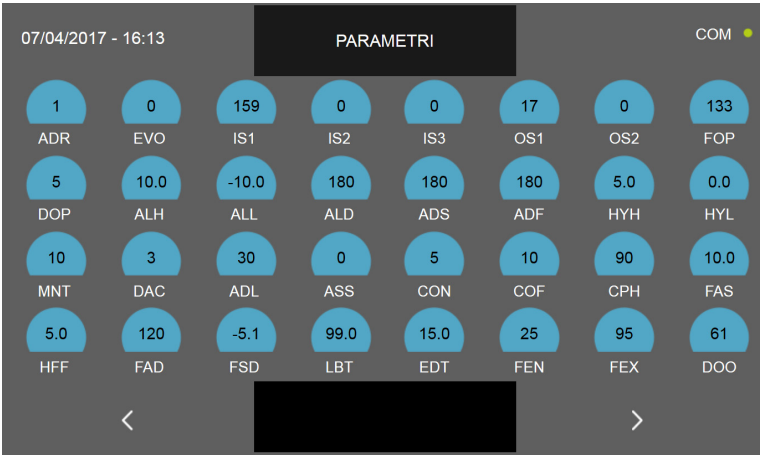
The available information are as follows:



Food probe 1	Point 1 temperature	Door switch	Sensor status Open/Closed
Food probe 2	Point 2 temperature	Magnetothermic	Switch status OFF/ON
Food probe 3	Point 3 temperature	High pressure switch	Pressure switch status OFF/ON
Food probe 4	Point 4 temperature	Low pressure switch	Pressure switch status OFF/ON
Air probe	Cell temperature	Outputs	Outputs status 1=Active 0=Not active
Evaporator probe	Evaporator temperature	Kriwan	Compressor protection status OFF/ON
Condenser probe	Condenser temperature	Ventilation	Evaporator fan speed 1-10
Overheating probe	VTE temperature (optional)	Consumption	Current power consumption
Pressure probe	VTE pressure (optional)	Humidity probe	Humidity probe value
Overheating	VTE temperature difference (optional)		

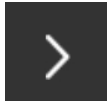
MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

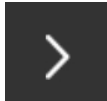


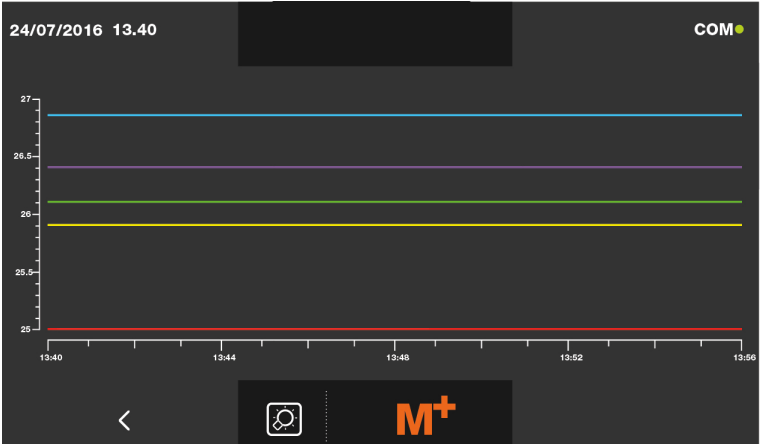
From the functioning data screen, by pressing the icon  you can access the functioning parameters screen (the parameters can not be modified in this page, but they serve as support for the after-sale technician who can analyze them and see if during a cycle some alarms or malfunctions are occurring) :



Press the icon  to access the next programming page or press the icon  to go back to the previous page or to the page with the active cycle information.



From the functioning data screen, by pressing the icon  you can access the chart which shows the progression of the temperature detected by the food probe and by the air probe:



Green	Food probe point 1 temperature
Violet	Food probe point 2 temperature
Light blue	Food probe point 3 temperature
Yellow	Food probe point 4 temperature
Red	Air probe temperature



By pressing the icon  you can access the MULTILEVEL function setting page as described in chapter 15.19.



By pressing the icon  it is possible to switch on the light bar inside the cell (optional) to see the food placed in.

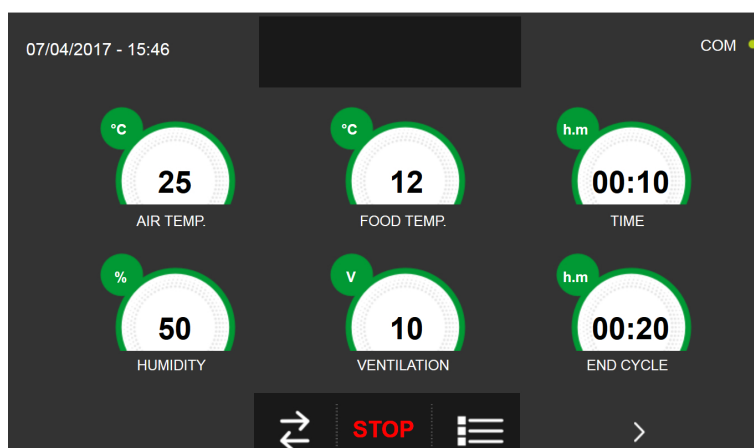


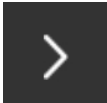
The icon, if the optional is activated, will be colored in yellow  , otherwise, if not active, will be plain white .

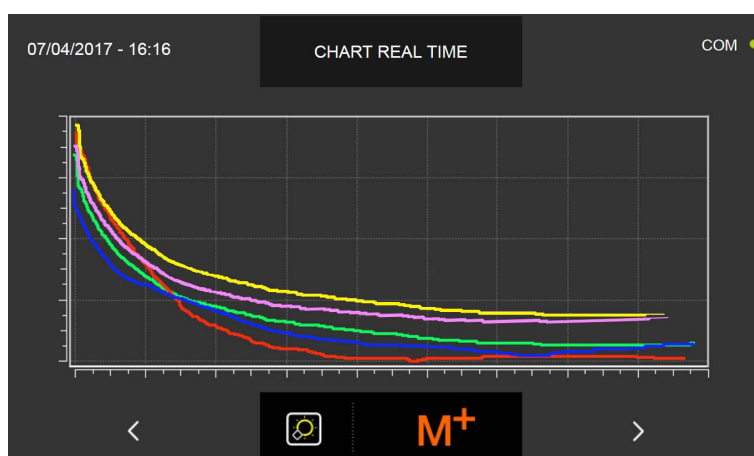
MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

With the comby cycle in progress, it is possible to view a summary page of all the programmed phases:

Start a cycle as explained in the relevant chapters.



With the cycle active, press the icon  and access the screen with the temperature chart for the food probe and the air probe :



Press again the icon  and access the summary page :

	01	02	03	04	05	06	START
CYCLE	5°C	3°C	10°C	12:00	10°C	25°C	3°C
FOOD TEMP.	5°C	3°C	10°C	12:00	10°C	25°C	3°C
CYCLE TIME	08:20	12:00	10°C	12:00	10°C	25°C	3°C
AIR TEMP.	10°C	25°C	3°C	15°C	36°C	---	---
HUMIDITY*	---	---	---	---	---	---	---
VENTILATION	10	2	8	1	2	---	---
TEMP.PRESERV.	---	---	---	---	2°C	---	---
HUMID.PRESERV.	---	---	---	---	---	---	---

Buttons: left arrow, pencil icon, and right arrow.

Highlighted in green the phase in progress. In the above example is phase 01.

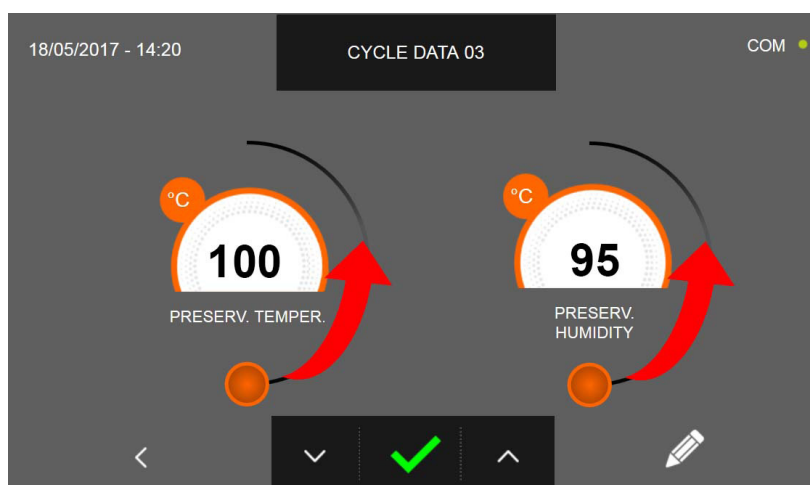
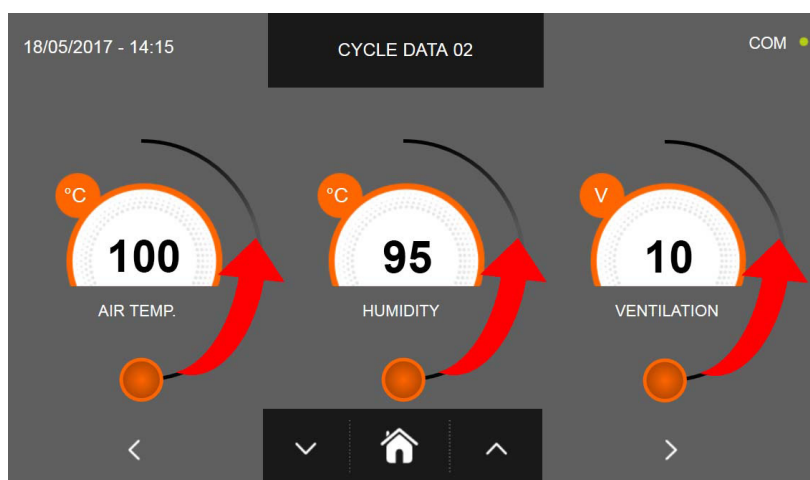
By pressing the pencil icon instead, it is possible to save the name of the combined cycle if it had not been done previously.

16.21 - HUMIDITY MANAGEMENT AND COOKING

1) The machinery defined as 1HUNDRED has the possibility of managing the humidity value inside the cell from 15% to 95%, in addition, the slow cooking cycle provides for the maximum temperature in the cell of 100°C and 90°C for the food. The humidity is created through a boiler that emits steam into the cell, while the extraction takes place via a fan placed above the machinery.

2) The machinery defined as ALL-IN-ONE-H has the possibility of managing the humidity value inside the cell from 15% to 95%, in addition, the slow cooking cycle provides for the maximum temperature in the cell of 85°C. The humidity is created through a direct steam that emits into the cell, while the extraction takes place via a fan placed above the machinery.

Below is an example of the second and third programming pages where it is explained how to adjust the humidity. The regulation for the temperatures remains the same as explained in the previous chapters



As for the values set in the programming page, adjust the values by moving the sliders as indicated

in the figure, or select the desired field and set the values using the icons



and

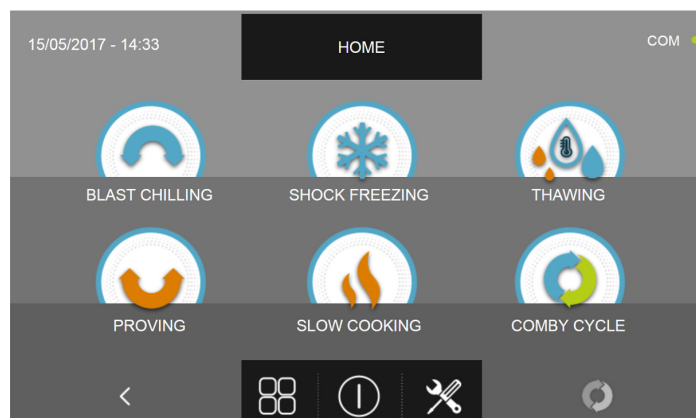
As for all the cycles treated in the previous chapters, also in this case, the end of the cycle is communicated with a buzzer that emits a sound. Press on the display to silence the buzzer. Alternatively, the buzzer automatically silences after 60 seconds. Once the cycle is finished, the machine enters PRESERVATION mode.


Please note that the preservation phase can be maintained for a maximum suggested duration of 24 hours.









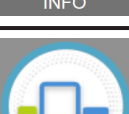
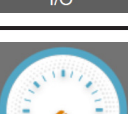

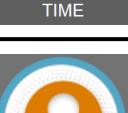
Options

17 - OPTION MENU

From the HOME PAGE it is possible to access the option menu



Press the icon  to access the screen with the following functions :

 EXTRACTION	EXTRACTION : to start the food probe heating function (Only models equipped with the heated probe)	 HELP	HELP : to display the videos that aid in the use of the machine
 HACCP	HACCP : to display the log of the performed cycles	 LANGUAGE	LANGUAGE : to set the display language
 ALARMS	ALARMS : to display the alarm list	 DEFROST	DEFROST : to start a defrosting automatic cycle
 INFO	INFO : to display the information about the machinery	 I/O	I/O : to access the list of Input and Output with the values/status
 STERILIZATION	STERILIZATION : to start a sterilization cycle (Only models equipped with the sterilizer)	 TIME	TIME : to set the date and time
 USB	USB : to download the HACCP and SETUP file, import new SETUP file and update the firmware	 PASSWORD	PASSWORD : to set the access and programming password

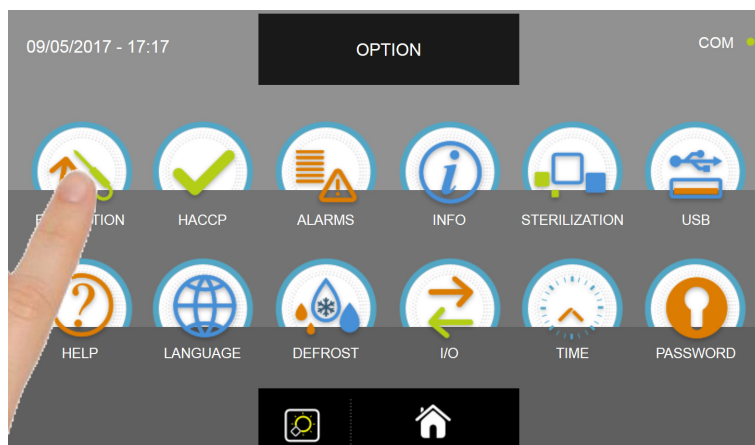
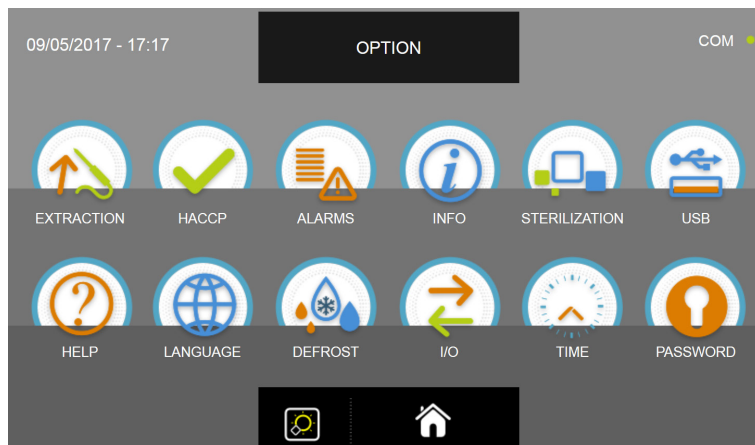
17.1 - EXTRACTION

This menu allows to start the food probe heating function. This is an optional function and is intended for the use in combination only with the optional heated probe which has in its inside a resistor that heats up the probe body and ease the extraction of the probe itself from food preferably frozen.

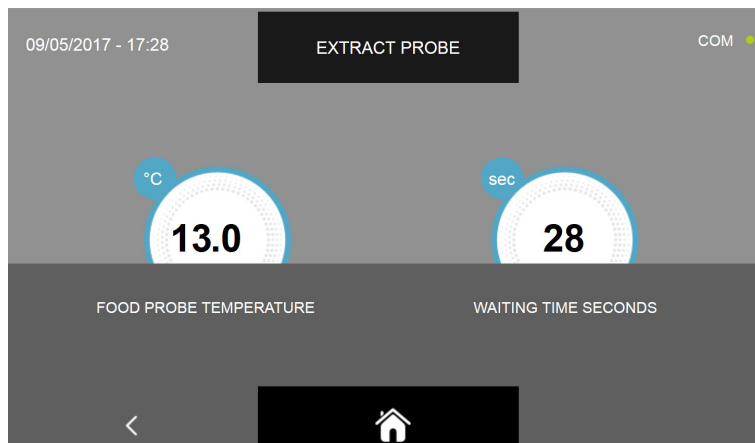
If in the display the EXTRACTION icon is gray, the function is not available, not installed or not activated.



From the HOME PAGE, press the icon  to access the Option menu.

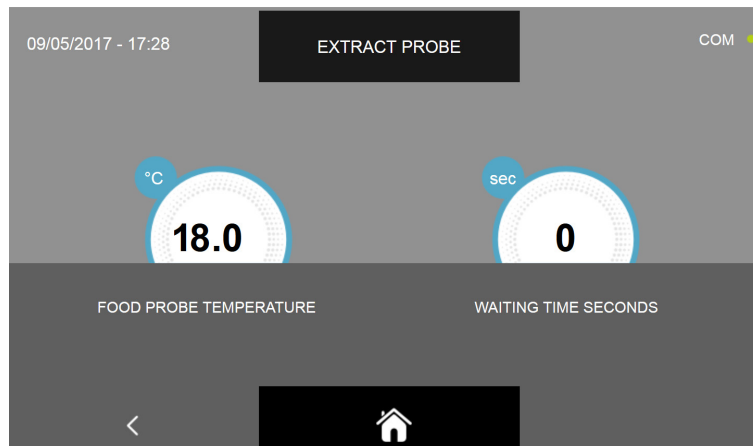




From the OPTION menu, press the EXTRACTION icon to start the food probe heating function





The extraction function has a pre-set duration of 30 seconds. Wait till the end of the timer to extract the probe.

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



When the function is finished, meaning when the timer indicates 0 seconds, press the icon  to go back to the previous option selection page or press the icon  to go back to the HOME .

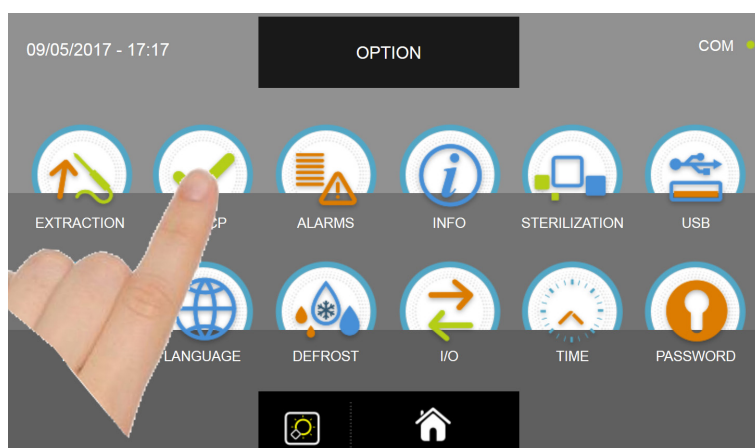
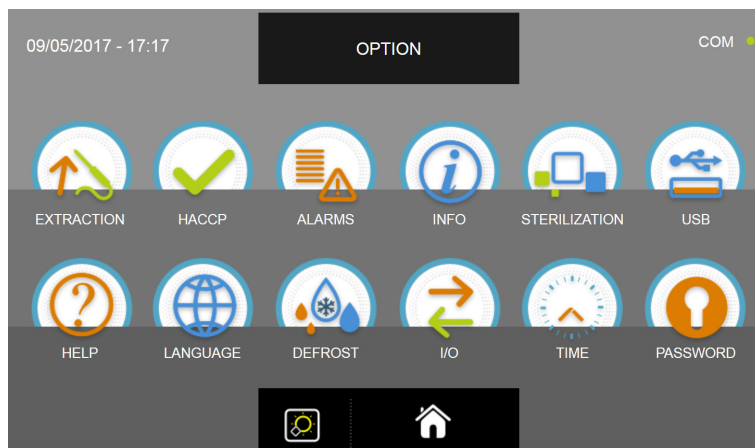
It is possible to stop the execution of the probe heating function in any moment by pressing either the icon  or , with the effects described above.

17.2 - HACCP

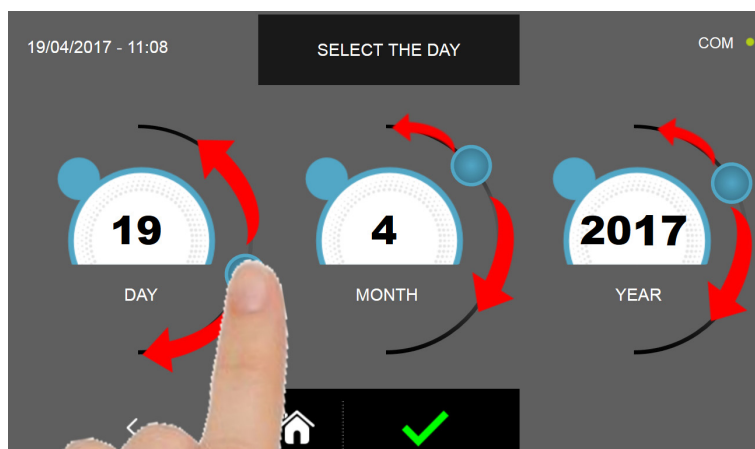
This menu allows to display the completed cycles and the possibility also to visualize the chart with the temperature progression



From the HOME PAGE, press the icon  to access the Option menu.



From the OPTION menu, press the HACCP icon to access the cycle list

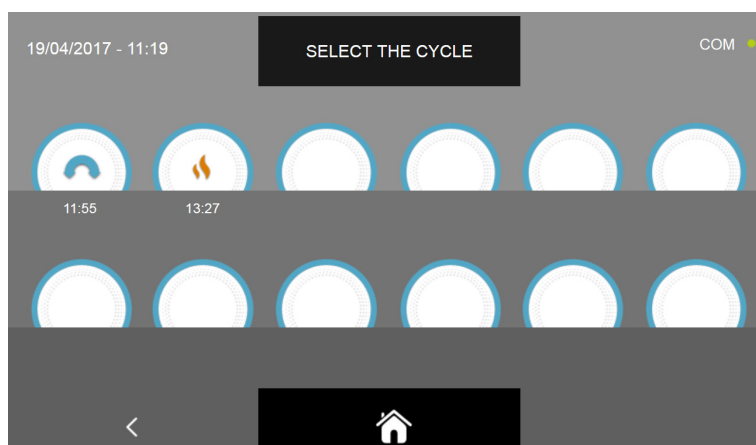


Set the cursors as shown in the above picture to select the reference date for the completed cycles

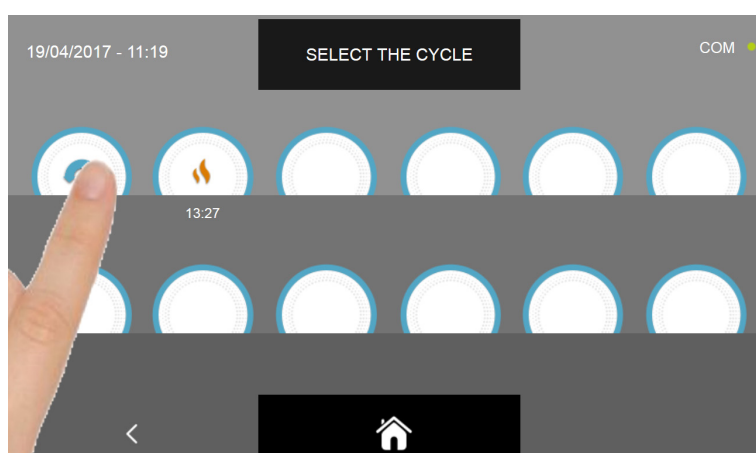


Press the icon  to confirm the choice and display the performed cycle list.

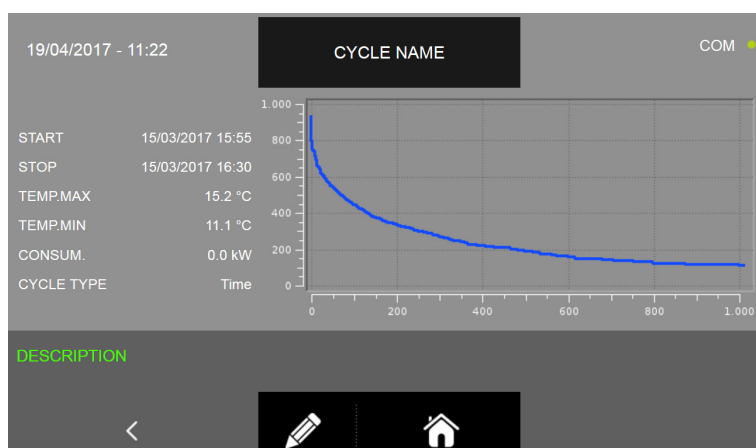
MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



The list of performed cycle is displayed with the time the cycle was concluded



Select the icon corresponding to the cycle to be displayed



The display will show the following information:

Cycle type (Food family name or Manual) - food category or custom name
 (the custom name will be displayed if it was set as explained in the chapters 15.5 - 15.6 - 15.8 -15.9 - 15.11 - 15.12 - 15.13 - 15.14 - 15.16 - 15.17 ; if it was not set, the the food category will be followed by " --- "; see the given example at page 114)

Date and time when the cycle began

Date and time when the cycle ended

Maximum temperature

Minimum temperature


Total power consumption

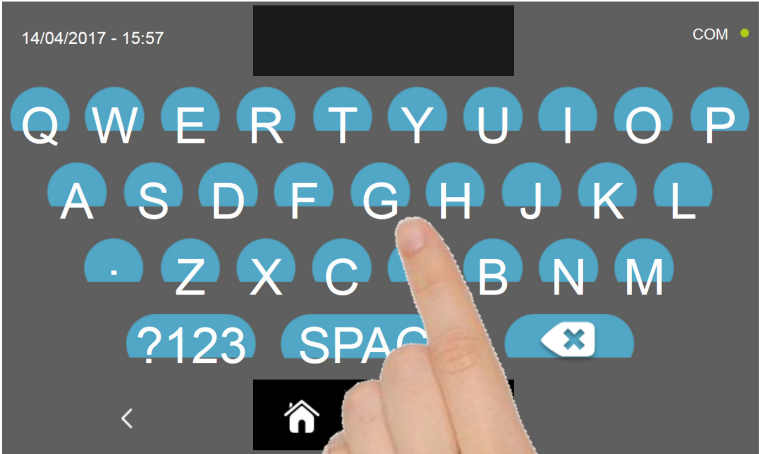
Type of cycle performed (by time or by temperature)


Chart with the progression of the temperature over time

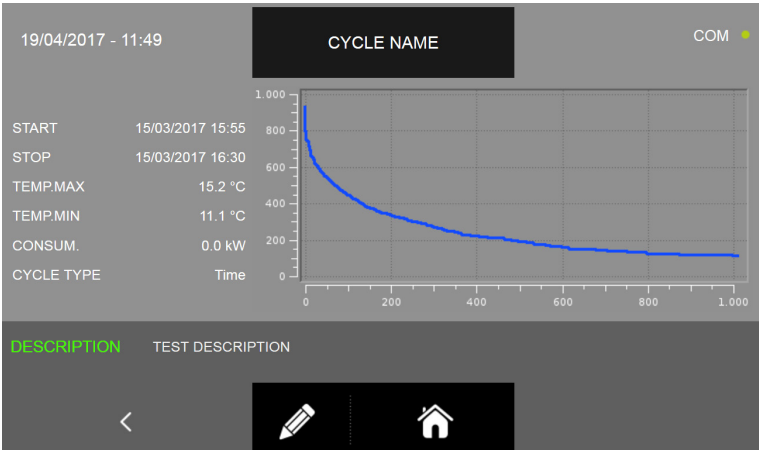
MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION


In addition to the cycle name that can be recorded during the cycle programming phases, it is possible to set a maximum of 20 characters to describe the performed cycle .


Press the icon  to set a description about the performed cycle



Insert the description using the keyboard and confirm it with the icon 



Press the icon  to go back to the previous page in which the performed cycle can be selected or press the icon

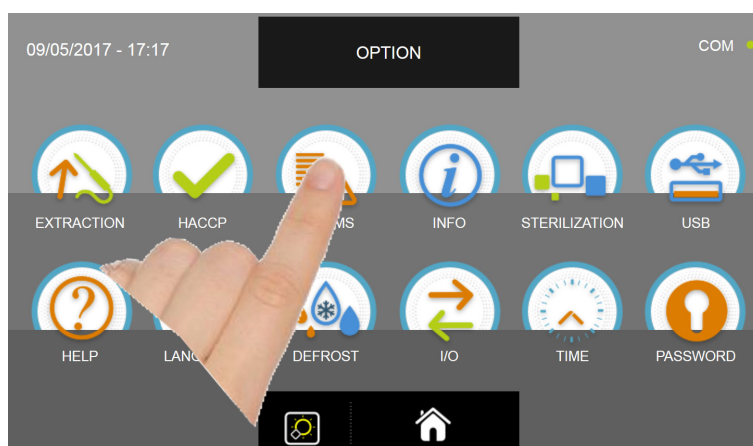
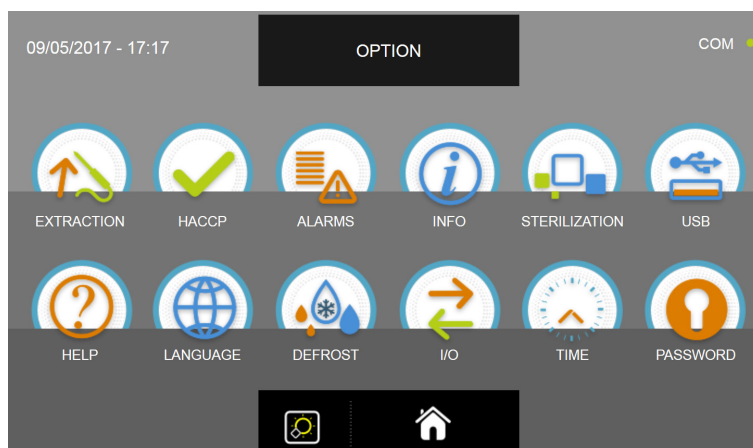
 to go back to the HOME PAGE.

17.3 - ALARMS

This menu allows to display the list of the recorded alarms



From the HOME PAGE, press the icon  to access the Option menu.



From the OPTION menu, press the icon ALARMS to access the list

ALARM TYPE	START	TIME	TEMP.
ALARM 1	01/02/2017	00:00	
ALARM 2	01/02/2017	00:00	
ALARM 3	01/02/2017	00:00	
ALARM 4	01/02/2017	00:00	
ALARM 5	01/02/2017	00:00	
ALARM 6	01/02/2017	00:00	
ALARM 3	01/02/2017	00:00	
ALARM 1	01/02/2017	00:00	

The list provides the following information:

Alarm description

Date and time when the alarm occurred

Alarm duration

Maximum temperature reached in the cell during the alarm

For the complete list of the ALARMS and their description, see the TROUBLESHOOTING chapter.

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



19/04/2017 - 12:06



ALARM LIST

COM

ALARM TYPE	START	TIME	TEMP.
ALARM 1	01/02/2017	00:00	
ALARM 2	01/02/2017	00:00	
ALARM 3	01/02/2017	00:00	
ALARM 4	01/02/2017	00:00	
ALARM 5	01/02/2017	00:00	
ALARM 6	01/02/2017	00:00	
ALARM 3	01/02/2017	00:00	
ALARM 1	01/02/2017	00:00	

<🏠>>

Press the icons  and/or  to scroll the list in the additional pages if present.

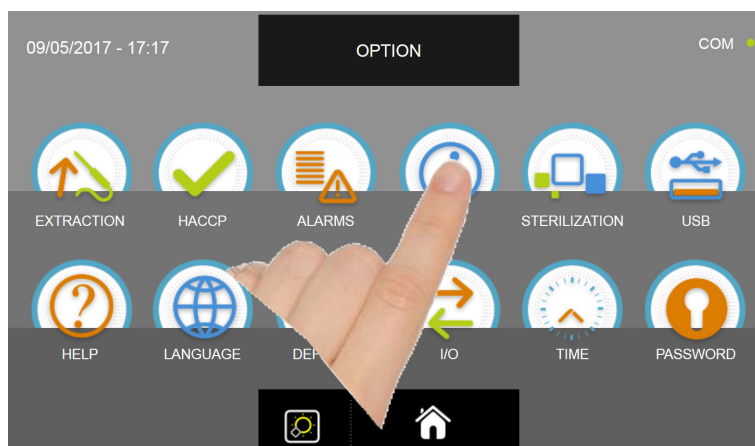
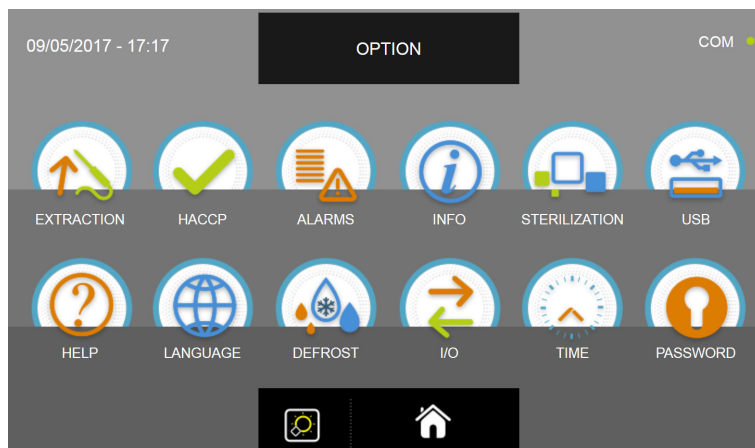
Press the icon  to go back to the previous option selection page or press the icon  to go back to the HOME PAGE.

17.4 - INFO

This menu allows to display the information about the machinery.



From the HOME PAGE, press the icon  to access the Option menu.



From the OPTION menu, press the INFO icon to access the list





The provided information are as follows :

Software release
Firmware release
Machinery's serial number (to set from the service menu)
IP address
SUBNET domain

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



Press the icon  to go back to the previous option selection page or press the icon  to go back to the HOME.

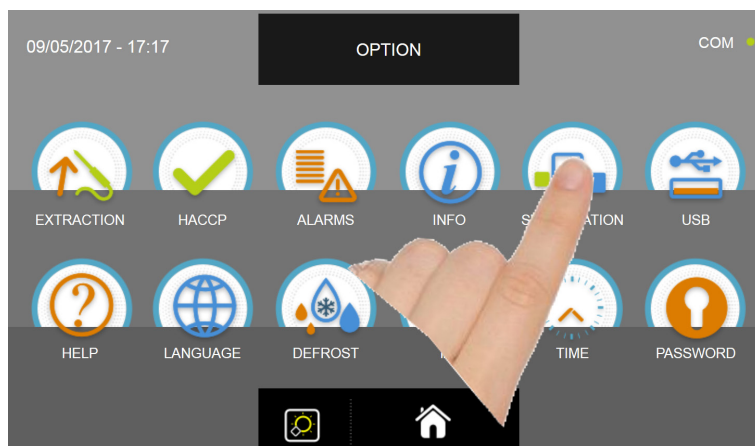
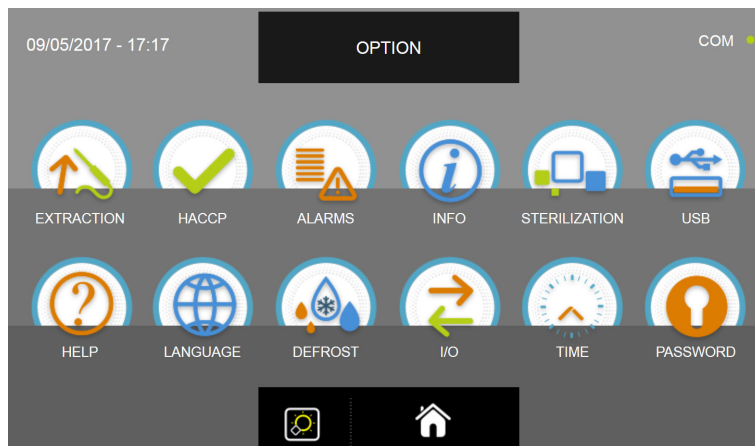
17.5 - STERILIZATION

This menu allows to start a sterilization cycle, please note that the cycle is optional and requires the installation of the sterilization kit to be connected to the machinery.

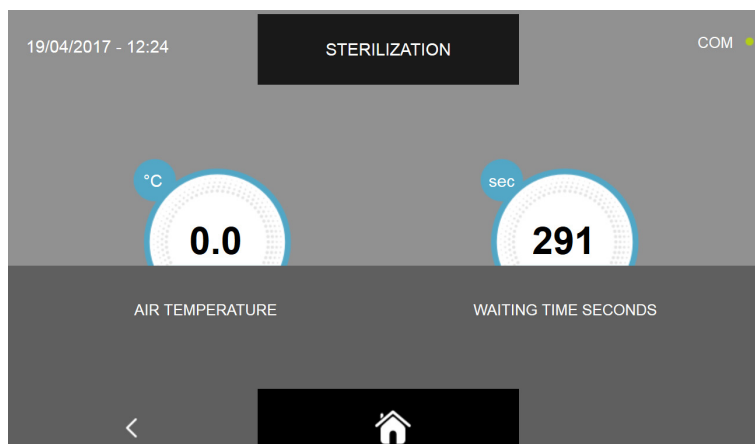
If in the display the STERILIZATION icon is gray, the function is not available, not installed or not activated.



From the HOME PAGE, press the icon  to access the Option menu.



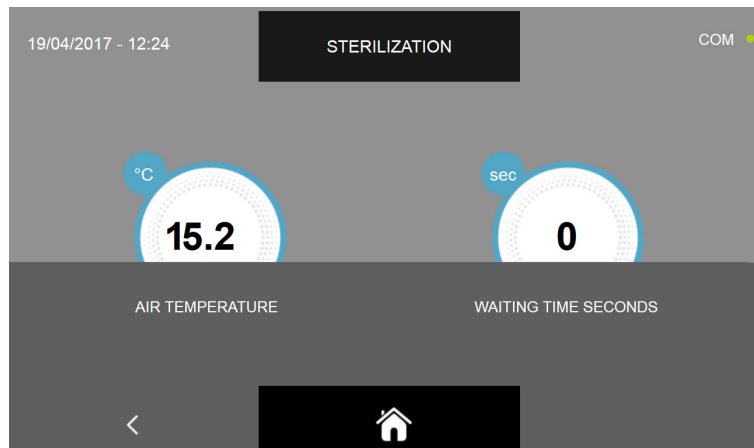
From the OPTION menu, press the STERILIZATION icon to start the cycle







The sterilization cycle is a manual cycle with a preset duration of 300 seconds

PLEASE NOTE THAT IT IS STRONGLY RECOMMENDED NOT TO PERFORM A STERILIZATION CYCLE WHEN ANY TYPE OF FOOD IS PRESENT IN THE CELL AS THIS WILL UNDERMINE THE FOOD ITSELF.

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

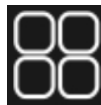


When the cycle is finished, meaning when the timer indicates 0 seconds, press the icon  to go back to the previous option selection page or press the icon  to go back to the HOME .

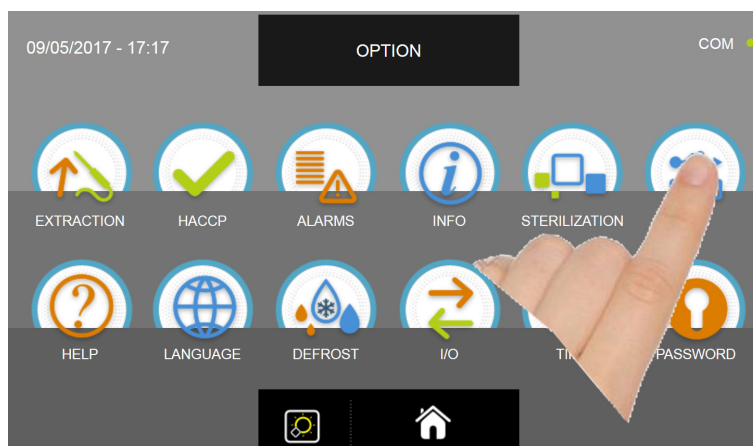
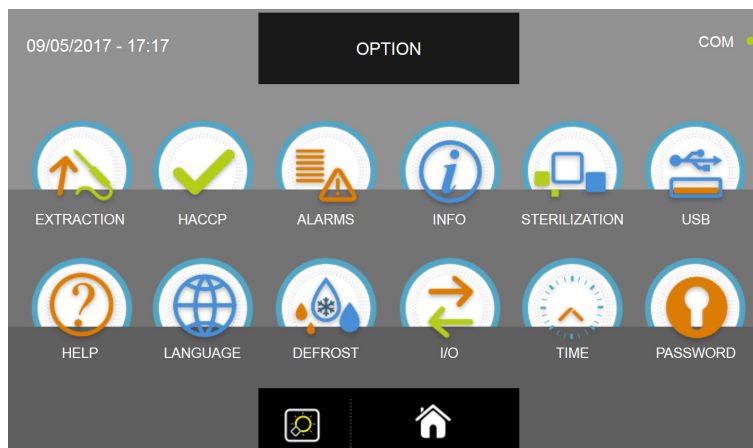
It is possible to stop the execution of the sterilization manual cycle in any moment by pressing either the icon  or , with the effects described above.

17.6 - USB

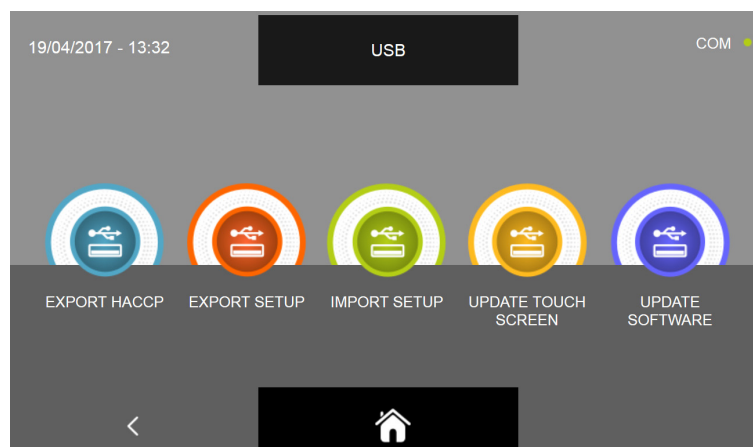
This menu allows to export the HACCP data, export and import the cycles SETUP and to update both the firmware of the display and the main power electronic board.



From the HOME PAGE, press the icon  to access the Option menu.



From the OPTION menu, press the USB icon to access its functions

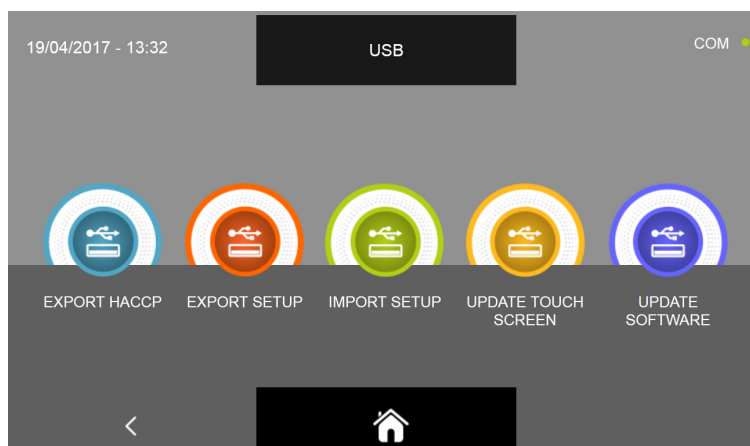


The functions available are as follows :

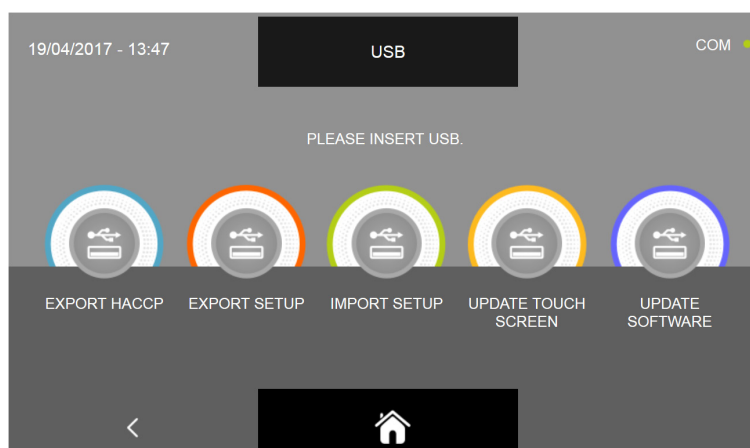
EXPORT HACCP
EXPORT SETUP
IMPORT SETUP
UPDATE TOUCH SCREEN
UPDATE SOFTWARE

17.6.1 - EXPORT HACCP

N.B. FOR THIS FUNCTION IT IS NECESSARY TO INSERT A USB PEN DRIVE FORMATTED WITH FAT32 FILE SYSTEM, EMPTY, WITHOUT ANY PREVIOUS STORED DATA INSIDE



From the USB sub menu, press the EXPORT HACCP icon



It is required to insert the pen drive into the appropriate panel connector

Open the protection cap of the USB connector and insert the pen drive.



MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

When the insertion of the pen drive is detected, the download will automatically start and finish.



Press the icon  to go back to the HOME PAGE and only then, remove the pen drive.

The saved file is a compressed archive named HACCP.zip. Once you extract the archive, you will have a list of *.CSV file which can be opened in EXCEL. Without extracting the archive, it is possible to display the charts of the performed cycles by using the TRACER program.

The name of the file contains the following informations : DATE (year, month, day), TIME (hours, minutes) and type of performed cycle, eg.: 1704190817P_4_ABB.csv:

i.e.: **year** = 2017 **month** = 04 **day** = 19 **hour** = 08 **minute** = 17

cyle type = P (P= probe / T= time) _ 4 (progressive cycle number) _ ABB (ABB = blast chilling, LIE = proving, CON= preservation, SCO=thawing, SUR=shock freezing, COT=slow cooking)

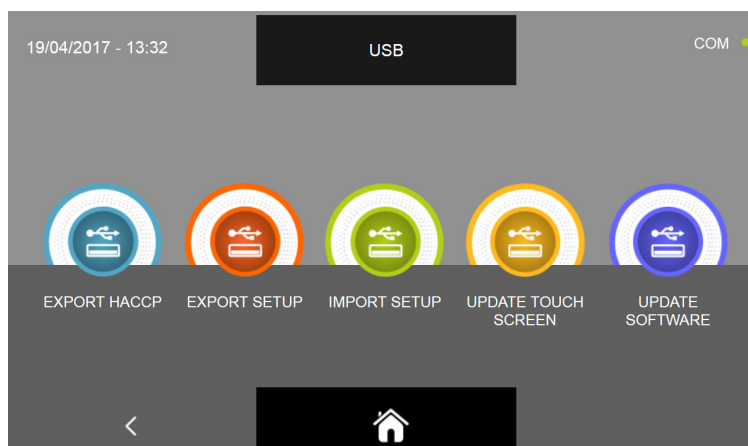
The file data are stored in columns and recorded every 10 seconds :

Day/month/year/hour/ minute/seconds	Probe point 1	Probe point 2	Probe point 3	Probe point 4	Air Probe	Alarm presence 1=Yes, 0= No	Power consumption	Product core point
190417081820	26.5	27.7	28.5	27.6	21.2	1	1200	3
190417081830	26.1	27.0	27.8	27.4	21.1	1	0	3

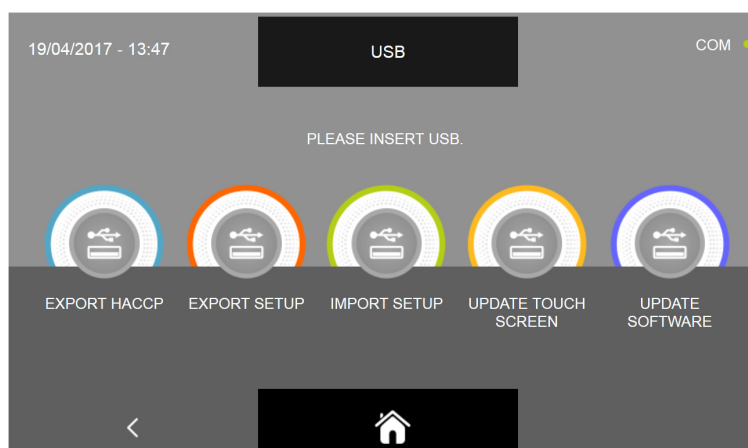
If the machinery is used approximately for 6 hours per day, the internal memory will be depleted over 1 year after which, the most recent data will take the place of the older ones (FIFO transit method). The occupied memory space depends on the number and duration of the performed cycles.

17.6.2 - EXPORT SETUP

N.B. FOR THIS FUNCTION IT IS NECESSARY TO INSERT A USB PEN DRIVE FORMATTED WITH FAT32 FILE SYSTEM, EMPTY, WITHOUT ANY PREVIOUS STORED DATA INSIDE



From the USB sub menu, press the EXPORT SETUP icon



It is required to insert the pen drive into the appropriate panel connector

Open the protection cap of the USB connector and insert the pen drive.



MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

When the insertion of the pen drive is detected, the download will automatically start and finish.

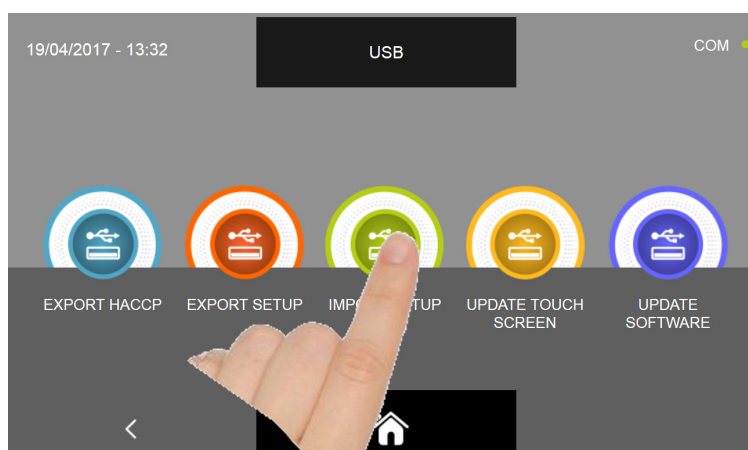
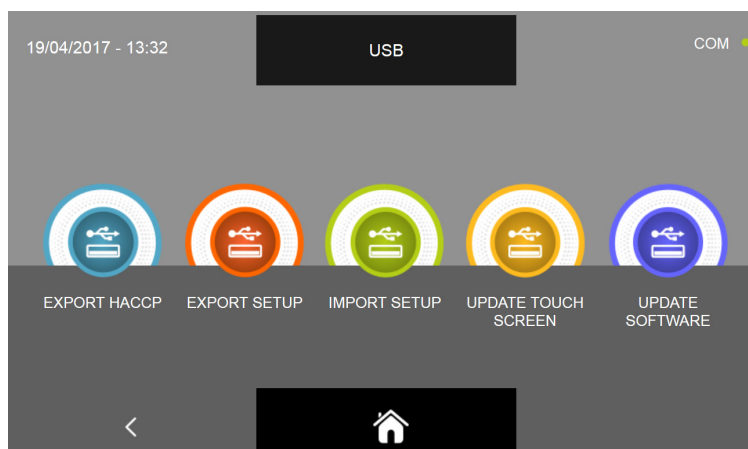


Press the icon  to go back to the HOME PAGE and only then, remove the pen drive.

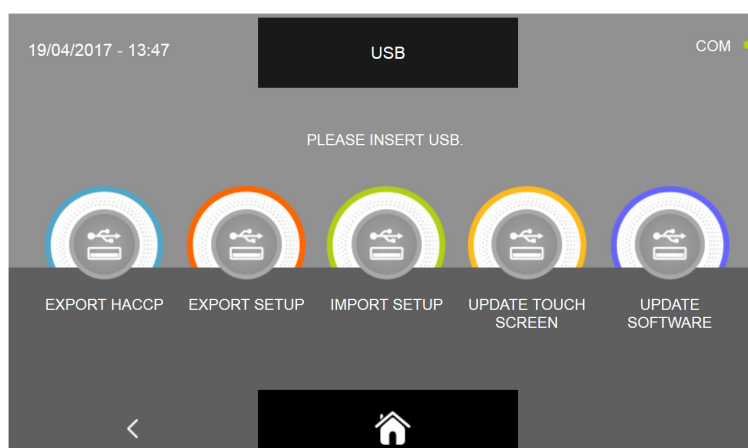
The saved file has the *.sqlite format and can be imported only on multi-purpose balst chiller EVOLUTION series.

17.6.3 - IMPORT SETUP

N.B. FOR THIS FUNCTION IT IS NECESSARY TO INSERT A USB PEN DRIVE FORMATTED WITH FAT32 FILE SYSTEM WITH LOADED ONLY AND EXCLUSIVELY THE DATA EXPORTED FROM ANOTHER MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER.



From the USB sub menu, press the IMPORT SETUP icon



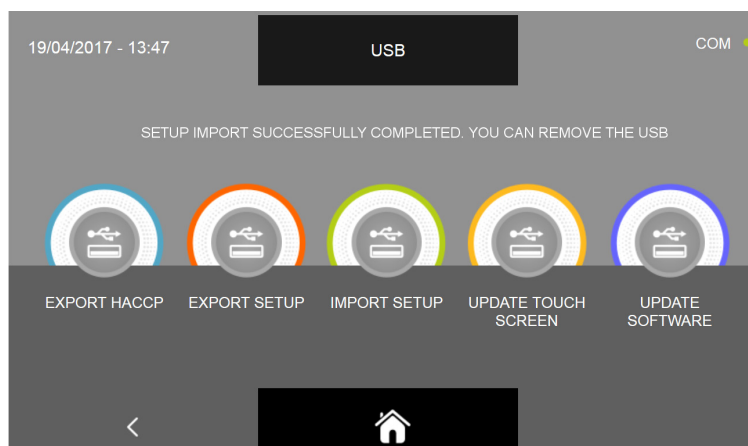
It is required to insert the pen drive into the appropriate panel connector

Open the protection cap of the USB connector and insert the pen drive.

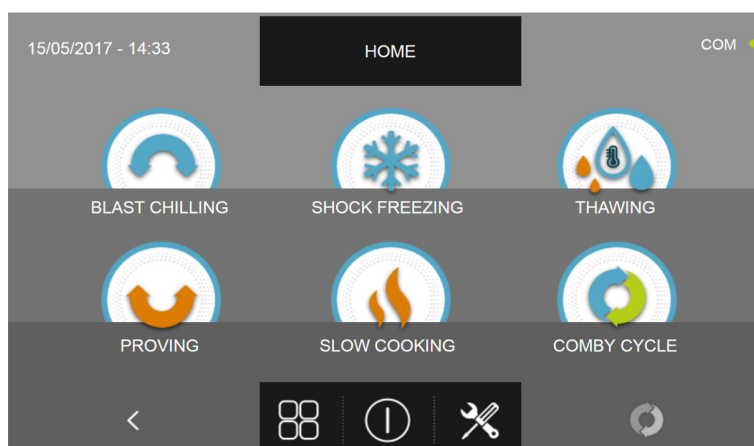


MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

When the insertion of the pen drive is detected, the download will automatically start and finish.



In order to load and store the custom programs saved on another machinery, the multi-purpose blast chiller will shutdown and turn on automatically till the HOME PAGE screen. Only when the procedure is completed, remove the pen drive from the USB connector.



17.6.4A - UPDATE TOUCH SCREEN

From the USB menu it is possible to update the display (TOUCH SCREEN) and the main power board (CONTROLLER) firmware: Please note that the firmware update must necessarily be executed in Display - Controller sequence in order to avoid errors of communication / operation of the machinery.



From the USB sub menu, press the UPDATE TOUCH SCREEN icon



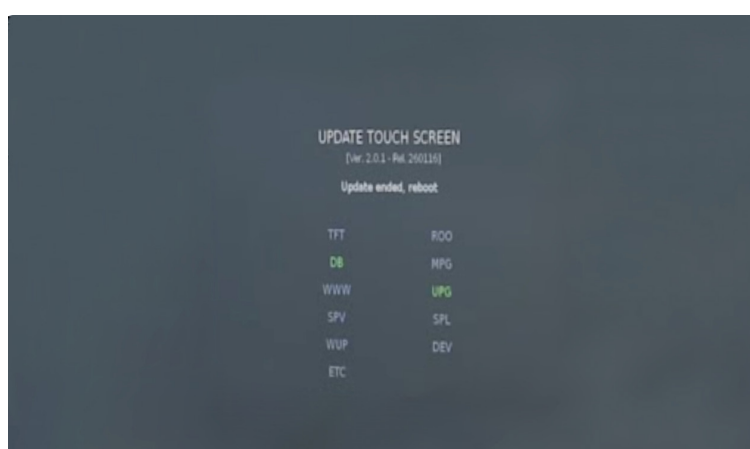
It is required to insert the pen drive into the appropriate panel connector
Open the protection cap of the USB connector and insert the pen drive with the update firmware only.



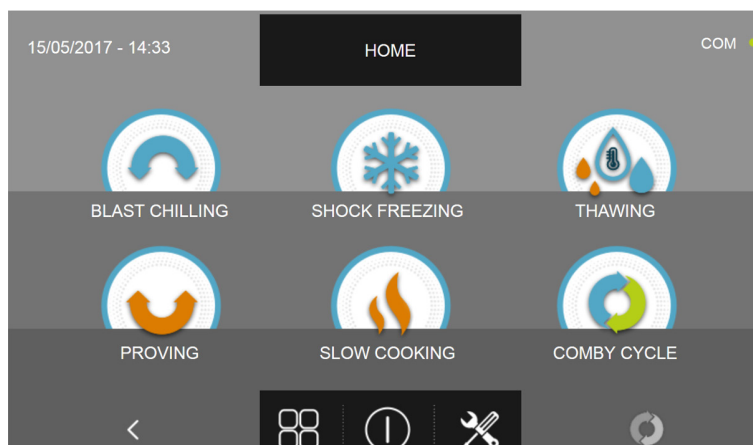
MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



The procedure is automatic and will install all the required files.



The procedure will automatically end highlighting in green the files that are correctly installed.
The machinery will shutdown and turn on automatically till the HOME PAGE screen.

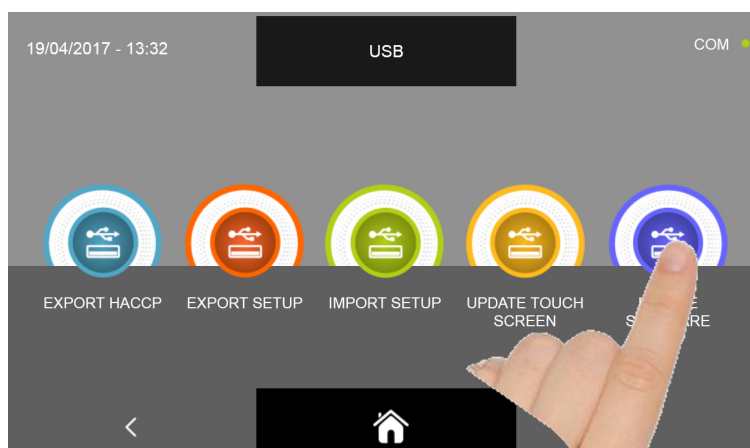


Once completed the touch screen update it is possible to proceed in upgrading the controller firmware.

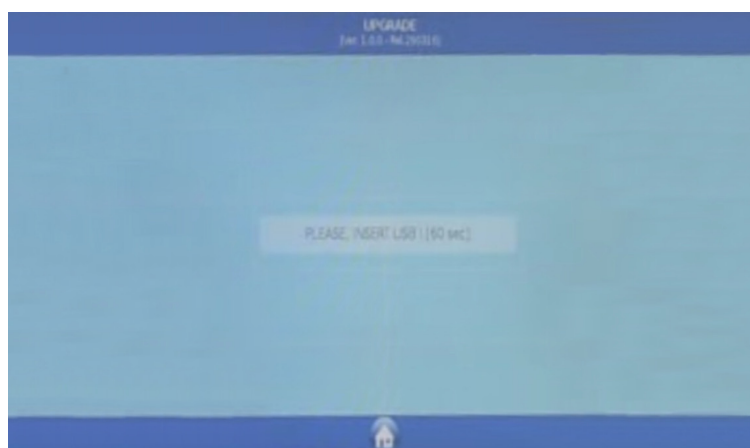
N.B. FOR THE FIRMWARE UPDATE FUNCTION IT IS NECESSARY TO INSERT A USB PEN DRIVE FORMATTED WITH FAT32 FILE SYSTEM WITH LOADED ONLY AND EXCLUSIVELY THE UPDATE FIRMWARE, WITHOUT THEN ANY PREVIOUSLY STORED FILES.

17.6.4B - UPDATE SOFTWARE

From the USB menu it is possible to update the display (TOUCH SCREEN) and the main power board (CONTROLLER) firmware: Please note that the firmware update must necessarily be executed in Display - Controller sequence in order to avoid errors of communication / operation of the machinery.



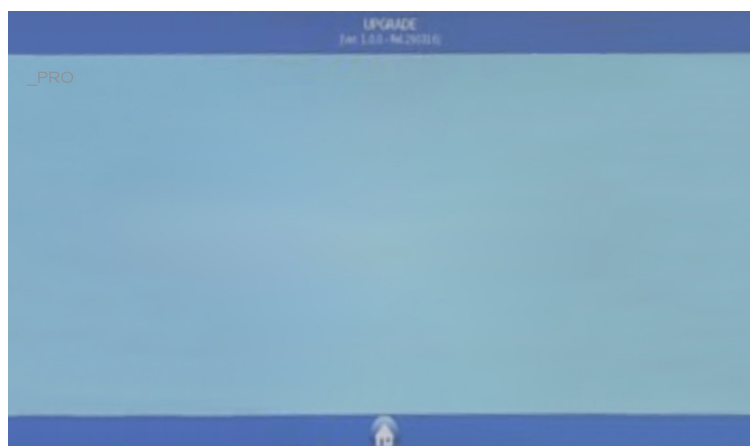
From the USB sub menu, press the UPDATE SOFTWARE icon



It is required to insert the pen drive into the appropriate panel connector
Open the protection cap of the USB connector and insert the pen drive with the update firmware only.



MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



You are prompted for which machine to initialize the firmware, choose the icon specific to your machinery



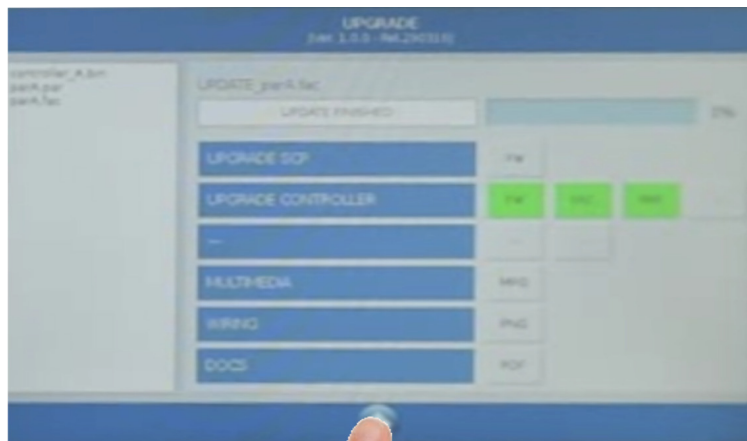
Begin the update procedure by pressing the icon START



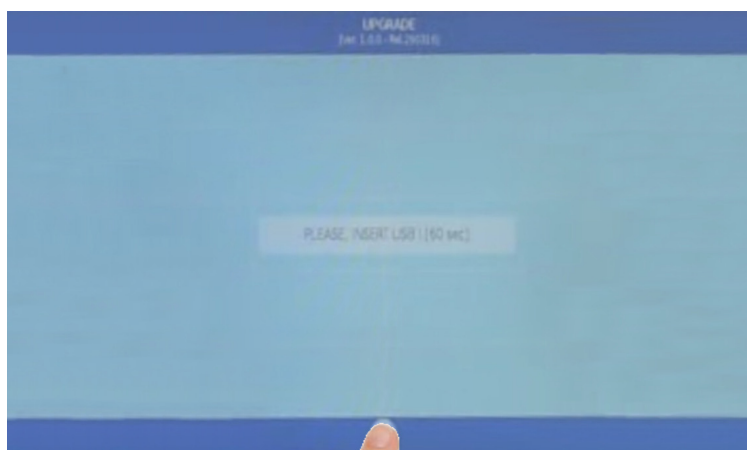
The procedure will end automatically, below is the color legend for the file update status :

COLOR	DESCRIPTION	ACTION REQUESTED
	Firmware component installed correctly	no action required
	Firmware component being installed	please wait, no action required up to now
	Firmware component not installed correctly	repeat the firmware installation procedure. For the multimedia MPG files no action required.

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



Press the icon to go back to the previous update page

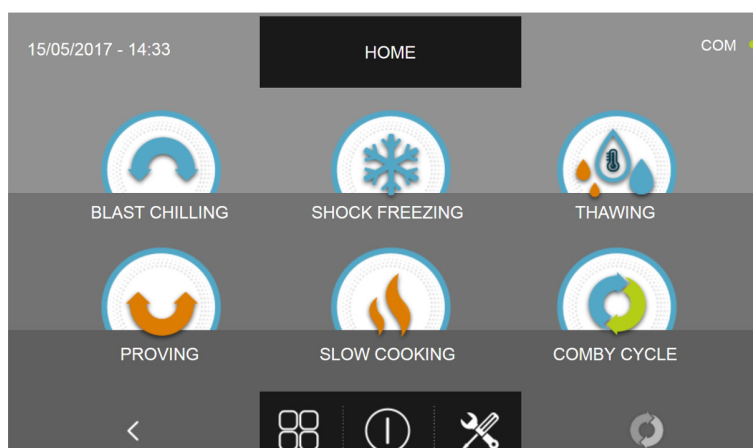


Press the icon to exit the update procedure

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



Confirm the intention to exit the upgrade procedure as indicated in the above picture



The machinery will shutdown and turn on automatically till the HOME PAGE screen. It will be then possible to remove the pen drive and start using the multi-purpose blast chiller.

If your machinery had some optional installed, for example the sterilizer, those optional functions should be activated again. The correct activation procedure is explained in the SERVICE chapter.

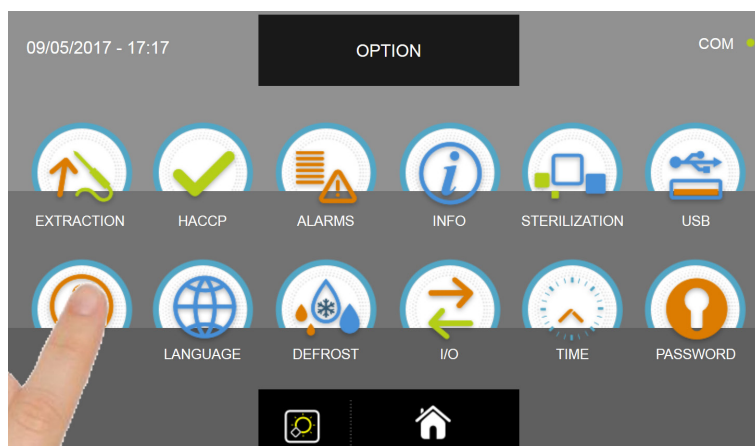
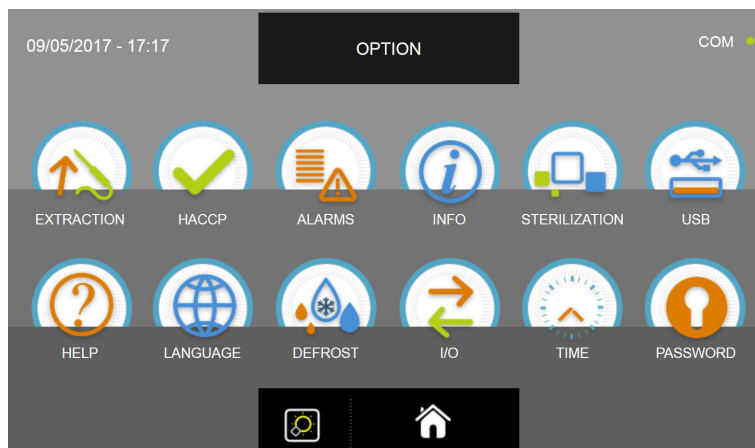
N.B. FOR THE FIRMWARE UPDATE FUNCTION IT IS NECESSARY TO INSERT A USB PEN DRIVE FORMATTED WITH FAT32 FILE SYSTEM WITH LOADED ONLY AND EXCLUSIVELY THE UPDATE FIRMWARE, WITHOUT THEN ANY PREVIOUSLY STORED FILES.

17.7 - HELP

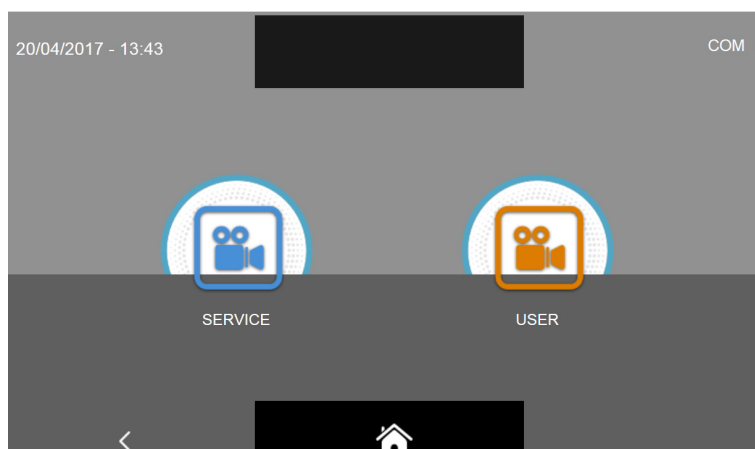
This menu allows to run some help videos on how to perform the various cycles of the multi-function blast chiller.



From the HOME PAGE, press the icon to access the Option menu.



From the OPTION menu, press the HELP icon to access the video



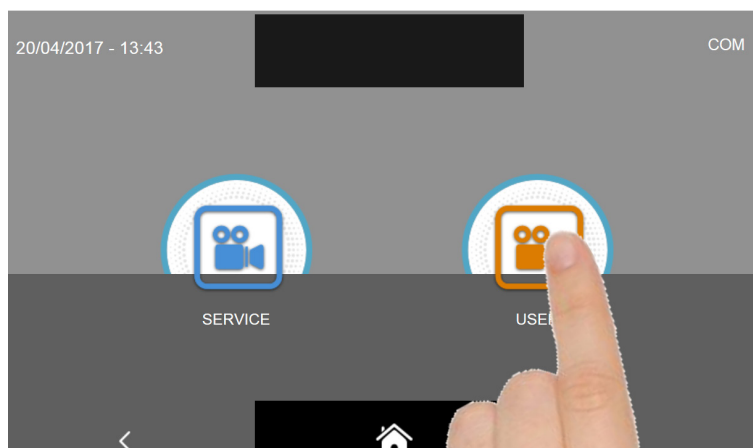
You are prompted two video categories :

SERVICE = video on how to perform the after-sales service operations

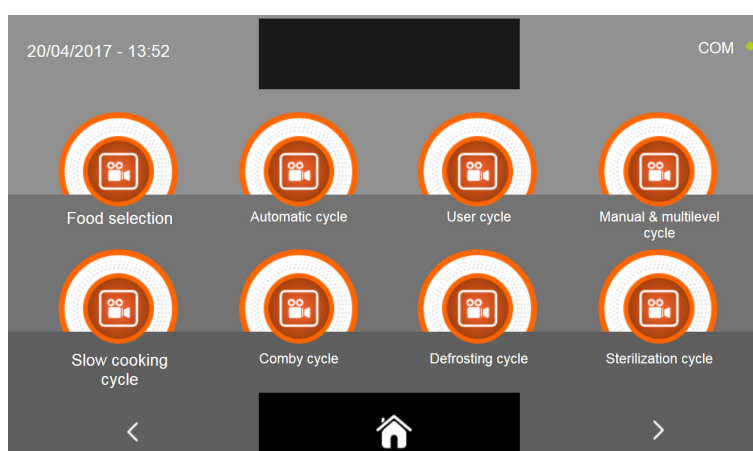
USER = video on how to perform the cycles and the options

To be noted that the SERVICE video are protected with a password and are meant only for the personnel of the after sales service. The service video will be described in the SERVICE chapter.


MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION





Select the desired type of video by pressing the relative icon



Select the video of interest

Press the icon  to proceed to the video second page.

Press the icon  to go back to the video category selection page.

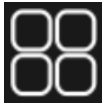
Press the icon  to go back to the HOME PAGE.

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

17.8 - LANGUAGE

This menu allows to set the display language. The available languages are the following:

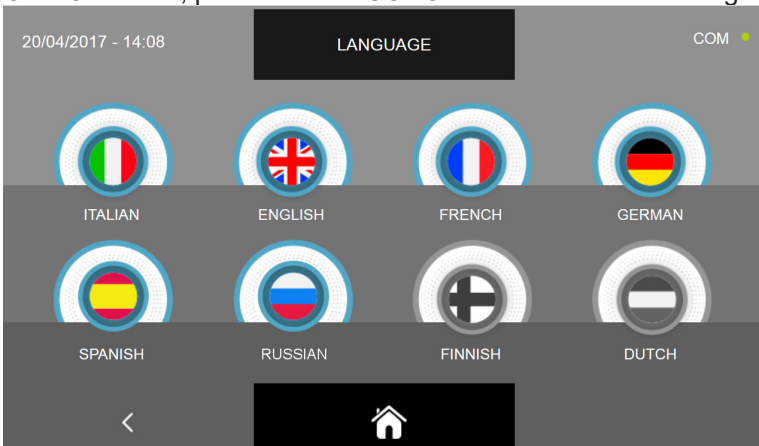
ITALIAN	ENGLISH	FRENCH	DEUTSCH	SPANISH	RUSSIAN	SLOVENIAN	CZECH	POLISH
---------	---------	--------	---------	---------	---------	-----------	-------	--------






From the HOME PAGE, press the icon to access the Option menu.



From the OPTION menu, press the LANGUAGE icon to access the language page.

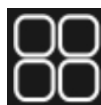


Select the preferred language by clicking on the chosen flag icon.

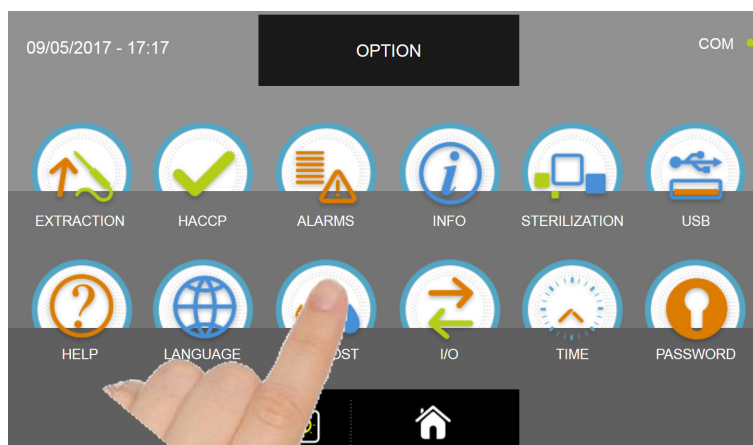
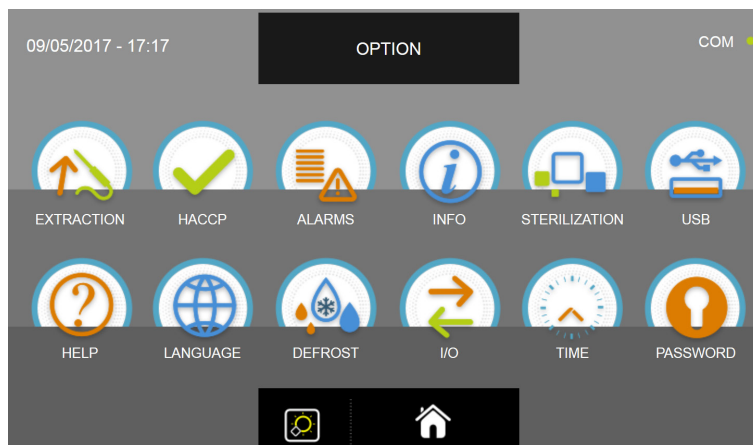
Press the icon  to go back to the HOME PAGE. Press the icon  to go back to the option menu. Press the icon  to proceed to the next page with other available languages.

17.9 - DEFROST

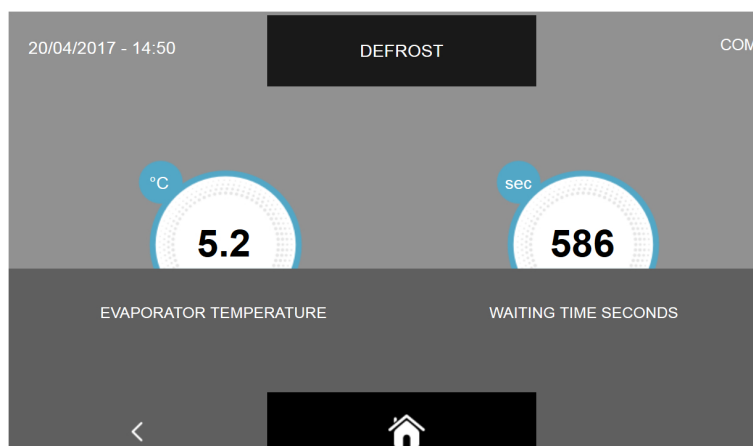
This menu allows to perform a defrosting cycle which is necessary to clean the evaporator and is available only by forced air.



From the HOME PAGE, press the icon  to access the Option menu.



From the OPTION menu, press the DEFROST icon to start the cycle

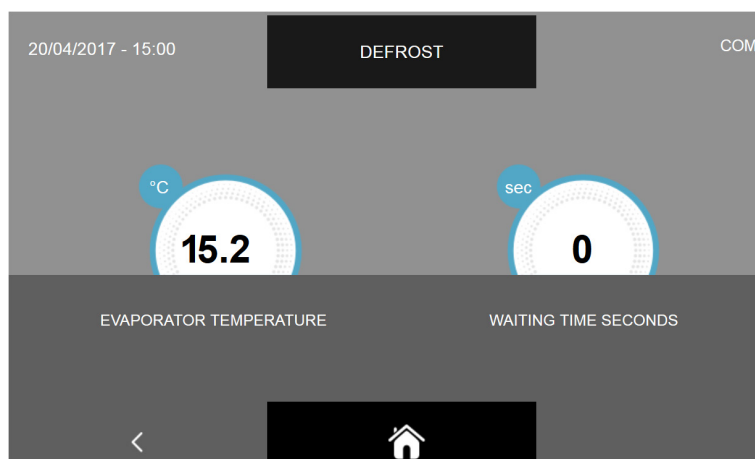




The defrosting cycle is a manual cycle which lasts 600 seconds.



N.B. During the preservation cycles, the multi-purpose blast chiller perform an automatic defrosting cycle every 12 hours.

For manual defrosting cycles, it is advisable to perform at least one after each blast chilling cycle.

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



When the cycle is finished, meaning when the timer indicates 0 seconds left, press the icon  to go back to the option selection page or press the icon  to go back to the HOME PAGE.

It is possible to stop the execution of the manual defrost cycle in any moment by pressing either the icon  or , with the effects described above.

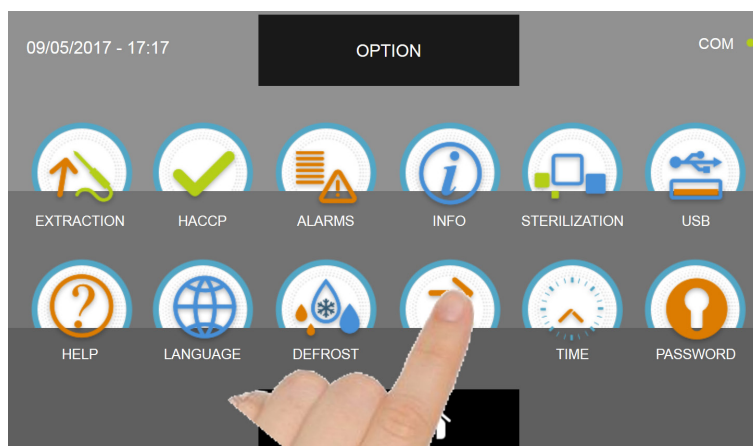
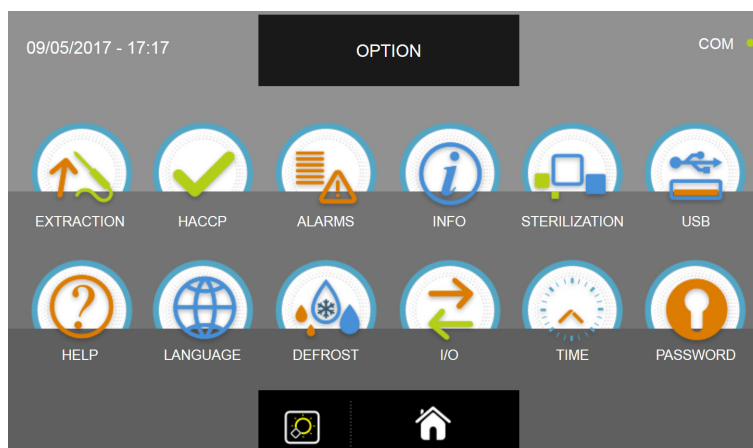
17.10 - I/O

This menu allows to display the I/O, the input and output connected with the main power board in the electrical compartment.

Knowing the probes values and the state of the various inputs of the main electronic board is very useful to understand the operation of the multi-purpose blast chiller, to have a general overview of the status of the various components installed (eg. temperature probes) and is very useful for providing more information when requesting technical assistance.



From the HOME PAGE, press the icon  to access the Option menu.



From the OPTION menu, press the I/O icon to access the information page

07/04/2017 - 16:06		I/O	COM
FOOD PROBE 1	13.5 °C	DOOR SWITCH	CLOSED
FOOD PROBE 2	13.9 °C	MAGNETOTHERMIC	OFF
FOOD PROBE 3	14.3 °C	HIGH PRESSURE SWITCH	OFF
FOOD PROBE 4	13.5 °C	LOW PRESSURE SWITCH	OFF
AIR PROBE	9.9 °C	OUTPUTS	01000010
EVAPORATOR PROBE	5.2 °C	KRIWAN	OFF
CONDENSER PROBE	29.3 °C	VENTILATION	10
OVERHEATING PROBE	---	CONSUMPTION	1548 W
PRESSURE PROBE	---	HUMIDITY PROBE	53%
OVERHEATING	---		

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

The values and the data that can be read in the I/O chart are the following:

NAME	DESCRIPTION	RANGE
Food probe 1	Temperature point 1	-55°C ÷ +105°C resolution 0.1°C
Food probe 2	Temperature point 2	-55°C ÷ +105°C resolution 0.1°C
Food probe 3	Temperature point 3	-55°C ÷ +105°C resolution 0.1°C
Food probe 4	Temperature point 4	-55°C ÷ +105°C resolution 0.1°C
Air probe	Cell temperature	-49.9°C ÷ +99.9°C resolution 0.1°C
Evaporator probe	Evaporator temperature	-49.9°C ÷ +99.9°C resolution 0.1°C
Condenser probe	Condenser temperature	-49.9°C ÷ +99.9°C resolution 0.1°C
Overheating probe	VTE temperature (optional)	-49.9°C ÷ +99.9°C resolution 0.1°C
Pressure probe	VTE pressure (optional)	(0/5V = -1/4.2bar) resolution 1,2%
Overheating	VTE differential temperature (optional)	+2°C ÷ +15°C
Door switch	Sensor status	Open/Closed
Magnetothermic	Switch status	OFF/ON
High pressure switch	Pressure switch status	OFF/ON
Low pressure switch	Pressure switch status	OFF/ON
Outputs	Outputs status	1=Active 0=Not active
Kriwan	Compressor protection status	OFF/ON
Ventilation	Evaporator fan speed	1-10
Consumption	Current power absorption	0-10000 Watt
Humidity probe	Cell humidity value	45-95% UHR



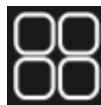
Press the icon to go back to the previous option selection page or press the icon



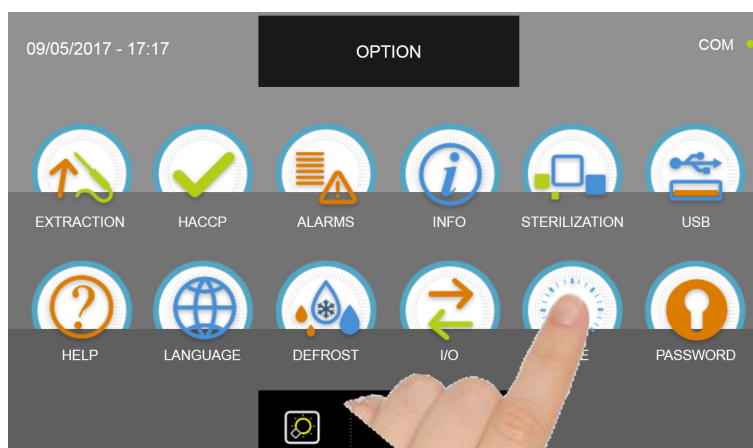
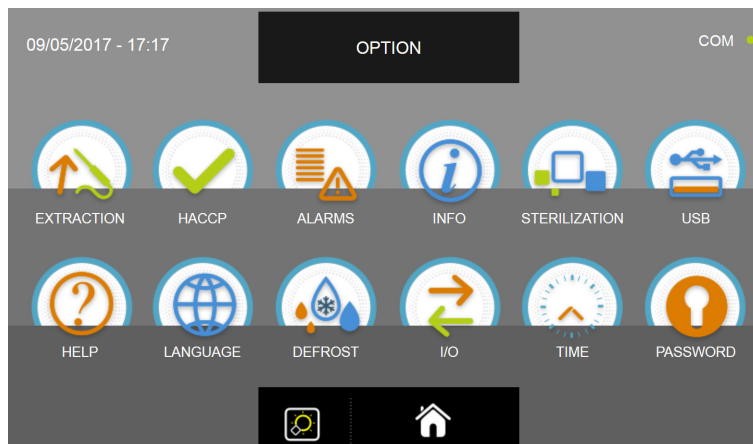
to go back to the HOME.

17.11 - TIME

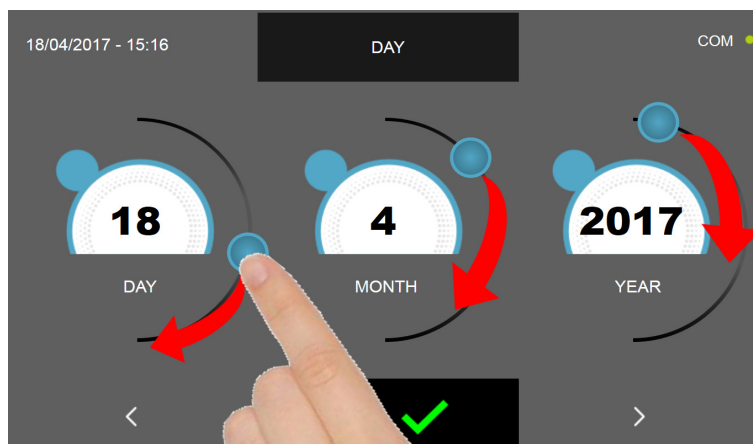
This menu allows to set the date and time to be displayed in the upper left area of the screen. To be noted that this operation is necessary to correctly record the information for the HACCP reports.



From the HOME PAGE, press the icon  to access the Option menu.



From the OPTION menu, press the icon DATE to access the setting page

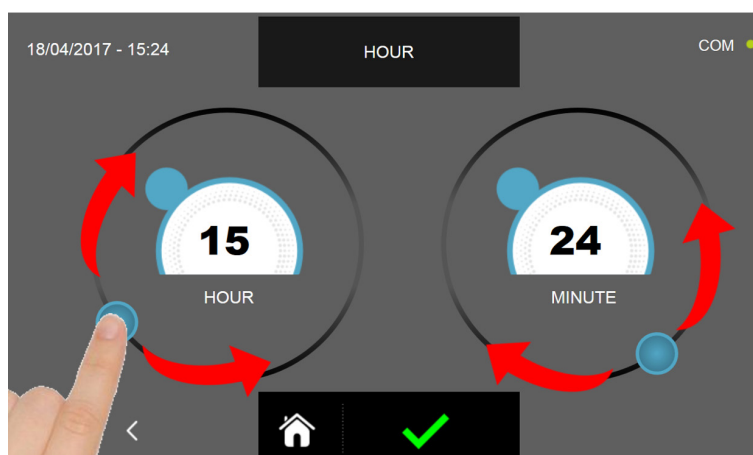


Set the date by moving the cursors as indicated in the picture, or select the desired field and set the values with the icons



and . Press the icon  to proceed to the time setting page.


MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



Set the time by moving the cursors as indicated in the picture.or select the desired field and set the values with the icons

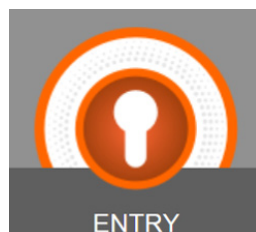


Press the icon  to save and set the date and time.

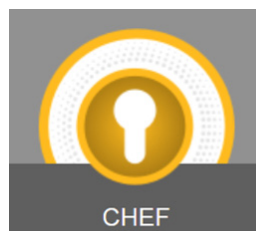
Press the icon  to go back to the date setting page or, if pressed a second time, to the option selection menu, in this case the settings will not be saved.

17.12 - PASSWORD

This menu allows to set the machinery access password (the value 0000 indicates that the password is not set) :



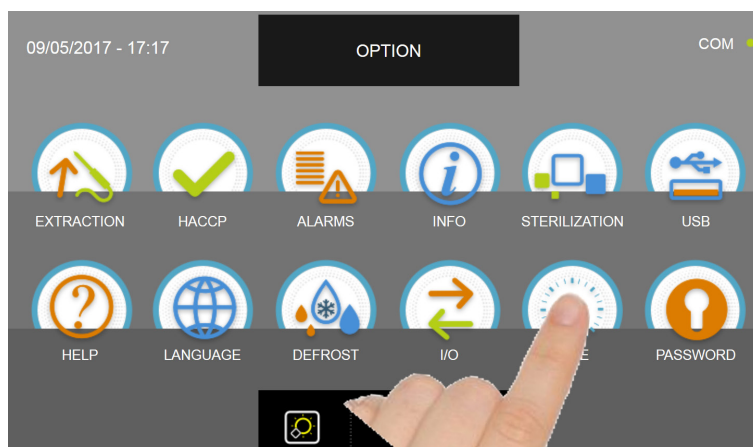
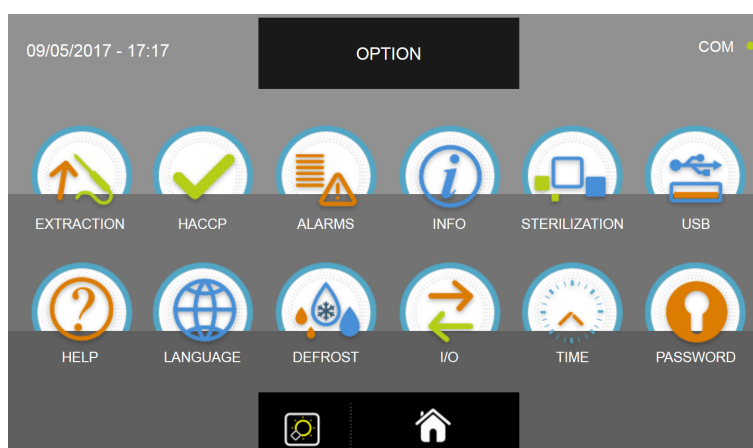
ENTRY : password that prevents the machinery to be used by not authorized personnel; it protects the access to the HOME PAGE and needs to be input when turning on the machinery from the stand-by mode.



CHEF: password of a higher level than the ENTRY level, it gives access to all the menu not available with an ENTRY level and in addition allows to protect the “custom cycles” settings.

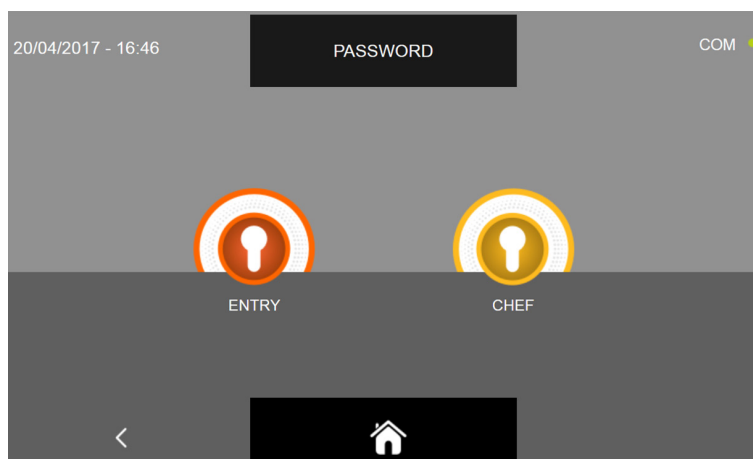


From the HOME PAGE, press the icon to access the Option menu.

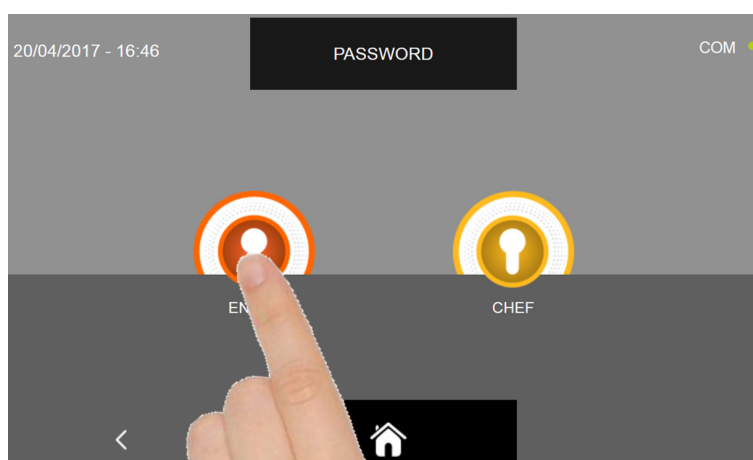


From the OPTION menu, press the PASSWORD icon to access to the security level selection

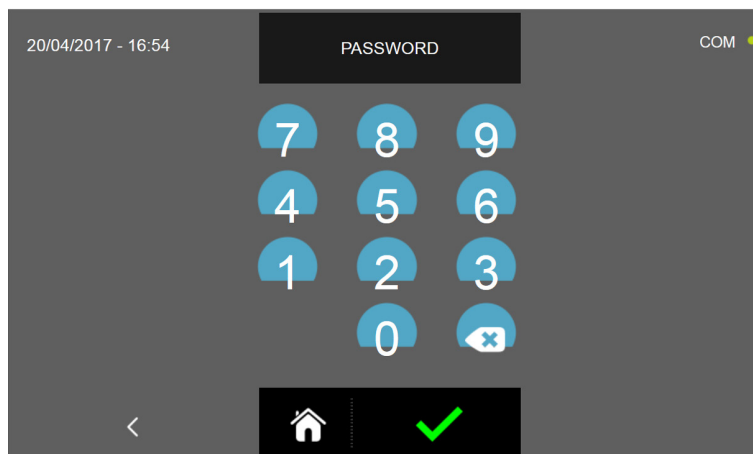
MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



The procedure to set the password is identical for both the choices, therefore only one will be shown

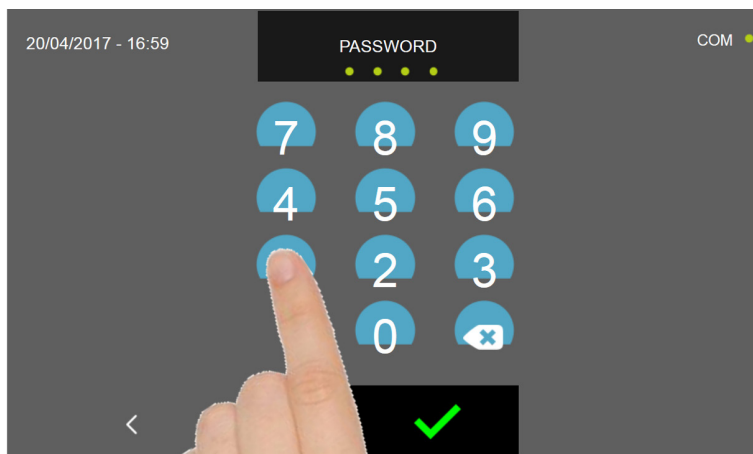


Select the desired security level



You are prompted to the keypad page. The password must be composed of 4 numeric characters.

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION



Insert the password by pressing the keypad.



The insertion of each number is highlighted by the icon under the word PASSWORD.



The icon indicates that all 4 digits have been selected.



Press the icon to erase any of the input numbers.



Press the icon to save and set the password.




Press the icon to go back to the security level choice page and if the icon is pressed again to go back to the option selection menu. In both these cases the password will not be saved.



Press the icon to go back to the HOME PAGE, even in this case the password will not be saved.

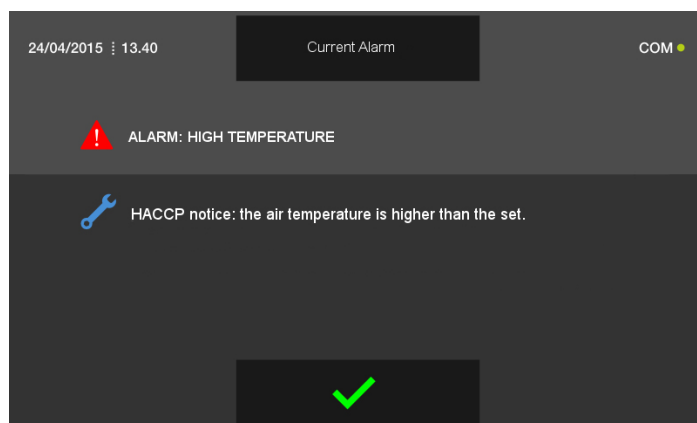
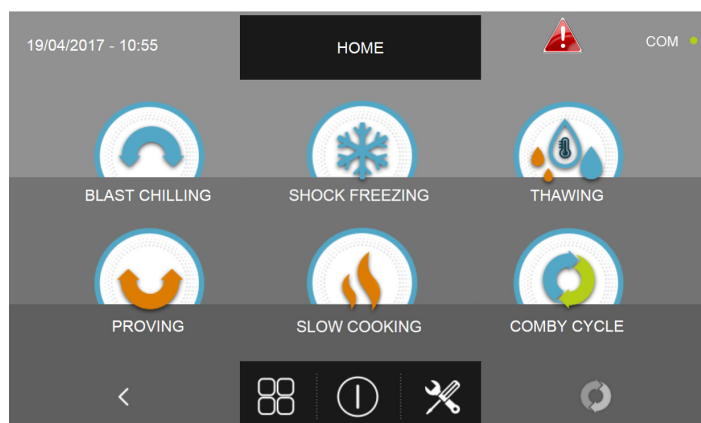
Troubleshooting

18- ALARMS LIST

If there is a malfunction, the user will be notified by the buzzer. The buzzer can be silenced by pressing the  key which is located in the upper right display section and opening the alarm list screen.

To delete the alarm, the user must exit the current procedure and place the display in STAND-BY mode.

The alarm status will remain until the cause of the alarm has been eliminated.



Following is a table listing the possible alarms in the event of a machine malfunction:

SITUATION	ERRORSHOWNONDISPLAY	POSSIBLE REASON	USER SOLUTION
Red triangle	Alarm: Maintenance	Maximum time elapsed without maintenance/cleaning	Clean condenser. Call a qualified technician for a general machine inspection
Red triangle and machinery in lock mode	Alarm: Condenser high temperature	High room temperature	Ventilate the room, clean the condenser and free any air inlets. If the problem persists, contact a qualified technician
		Condenser clogged / dirty	
Red triangle	Alarm: Evaporator low temperature	Ice on evaporator	Perform an additional defrosting cycle
Red triangle	Alarm: Defrosting time-out	Ice on evaporator	Perform an additional defrosting cycle or leave the machine in stand-by for 12 hours with the door open. If the problem persists, contact a qualified technician
Red triangle	Alarm: Door 1 open	Maximum allowed time for open door elapsed. Close the door	Close the door. If the problem persists, contact a qualified technician
Red triangle and machinery in lock mode	Alarm: Electrical feeding	Check the electrical power supply voltage	Contact a qualified technician

MULTI-PURPOSE BLAST CHILLER EVOLUTION

SITUATION	ERRORSHOWNONDISPLAY	POSSIBLE REASON	USER SOLUTION
Red triangle	Alarm: Food probe not inserted !	Food probe test failed	Insert the probe into the food. If the problem persists, contact a qualified technician.
	Alarm: Preservation	The temporary preservation cycle is about to end.	Remove the product from the blast chiller and stop the cycle.
	Alarm: Low temperature	HACCP alarm: air temperature too low compared to set value.	Turn the machine off and then on again. If the problem persists, contact a specialised technician
	Alarm: High temperature	HACCP alarm: air temperature too high compared to set value.	Turn the machine off and then on again, and perform a defrosting cycle. If the problem persists, contact a qualified technician.
	Alarm: Air probe (S1)	Cell probe damaged or broken	Contact a qualified technician
	Alarm: Evaporator probe (S2)	Evaporator probe damaged or broken	Contact a qualified technician
	Alarm: Condenser probe (S3)	Condenser probe damaged or broken	Contact a qualified technician
Red triangle and machinery in lock mode	Overheating probe (SAUX) alarm	Overheating probe damaged or broken	Contact a qualified technician
Red triangle	Alarm: Food probe (PT1)	Food probe damaged or broken	Contact a qualified technician
	Alarm: Food probe (PT2)	Food probe damaged or broken	Contact a qualified technician
	Alarm: Food probe (PT3)	Food probe damaged or broken	Contact a qualified technician
	Alarm: Food probe (PT4)	Food probe damaged or broken	Contact a qualified technician
	Alarm: Pressure probe (RH%)	Pressure probe damaged or broken	Contact a qualified technician
	Alarm: Humidity probe (RH%)	Humidity probe damaged or broken	Contact a qualified technician
	Alarm: Black out	No power supplied during cycle	Restore the power supply to the machine
	Alarm: Black out ended	Indication that a black out alarm occurred	---
	Alarm: Magnetothermic	---	Contact a qualified technician
	Alarm: Kriwan	---	Contact a qualified technician
	Alarm: High pressure	Ambient temperature too high	Clean condenser. If the problem persists, contact a qualified technician
	Alarm: Low pressure	---	Contact a qualified technician

If assistance by a qualified technician is requested, the following information must be provided :

Error message

Serial number of machine

Indications générales

1 - INFORMATIONS GÉNÉRALES

Les avertissements contenus dans la documentation fournissent d'importantes consignes sur la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Pour obtenir toujours le maximum de sécurité, hygiène et fonctionnement nous conseillons de conserver avec soin toute la documentation et de la remettre aux techniciens et aux opérateurs préposés à l'utilisation.

Le choix des matériaux et la fabrication des produits sont conformes aux directives de sécurité CE. Un essai à 100% de l'appareil en garantit la qualité.

Le respect des recommandations contenues dans ce manuel est essentiel pour la sécurité de l'installation/mise en service de l'appareil et de l'utilisateur.

Le fabricant, le revendeur et les centres d'assistance agréés sont à votre disposition pour éclaircir tout doute relatif à l'utilisation et l'installation de l'appareil.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis pour mettre en œuvre les améliorations nécessaires.

LE NON-RESPECT DES INDICATIONS FOURNIES PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'APPAREIL ET ANULER IMMÉDIATEMENT LES CONDITIONS DE GARANTIE.

LES APPAREILS ÉLECTRIQUES PEUVENT ÊTRE DANGEREUX POUR LA SANTÉ. LES RÉGLEMENTATIONS ET LES LOIS EN VIGUEUR DOIVENT ÊTRE RESPECTÉES PENDANT LA MISE EN ŒUVRE ET L'UTILISATION DE CES APPAREILS.

TOUTES LES INTERVENTIONS D'INSTALLATION, ENTRETIEN, RÉGLAGE ET RÉPARATION DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES EXCLUSIVEMENT PAR LES TECHNICIENS QUALIFIÉS.

LE BON FONCTIONNEMENT ET LA DURÉE DE VIE DE L'APPAREIL DÉPENDENT D'UN BON ENTRETIEN PRÉVENTIF EFFECTUÉ TOUS LES 4 MOIS PAR DES TECHNICIENS QUALIFIÉS.

Le présent manuel fait partie intégrante de l'appareil et doit donc être conservé pendant toute sa durée de vie.

Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas suivants :

- utilisation impropre de l'appareil ;
- installation incorrecte, non effectuée selon les instructions du manuel ;
- défauts d'alimentation ;
- négligences en matière d'entretien ;
- modifications ou interventions non autorisées ;
- utilisation de pièces de rechange non originales ou non conformes au modèle ;
- non-respect partiel ou total des instructions.

2 - SERVICE APRÈS-VENTE

Le service après-vente est garanti par le fabricant à travers son réseau de revendeurs/concessionnaires et installateurs. Pour jouir du service après-vente, contacter un revendeur agréé, en précisant les données d'identification indiquées sur la plaque.

3 - IDENTIFICATION ET MARQUAGE

MOD.			
CODE		S/N	
RATED VOLTAGE (V) (PHASE) (Hz) (HP) (A)			
COOLING GAS		QUANTITY (lb)	
COMPRESSOR (RLA) (LRA) (V)			
HEATING ELEMENT (A) (V)		EXTERNAL LOAD	
EVAPORATOR FAN (A) (V)		CONDENS. UNIT (A)	
CONDENSER FAN (A) (V)		CLIMATIC CLASS	
MCA (A)		Min Pressure Gas (psig)	Max Pressure Gas (psig)
MOP (A)
FOAMING GAS HFO-1234ze / CO2 / 245fa			
CONFIRM NR.		DATE	

Exemple de plaque d'identification appliquée sur l'appareil.

Pour consulter correctement ce manuel, il faut identifier le modèle à travers les informations de la plaque. Les données principales de l'appareil sont :

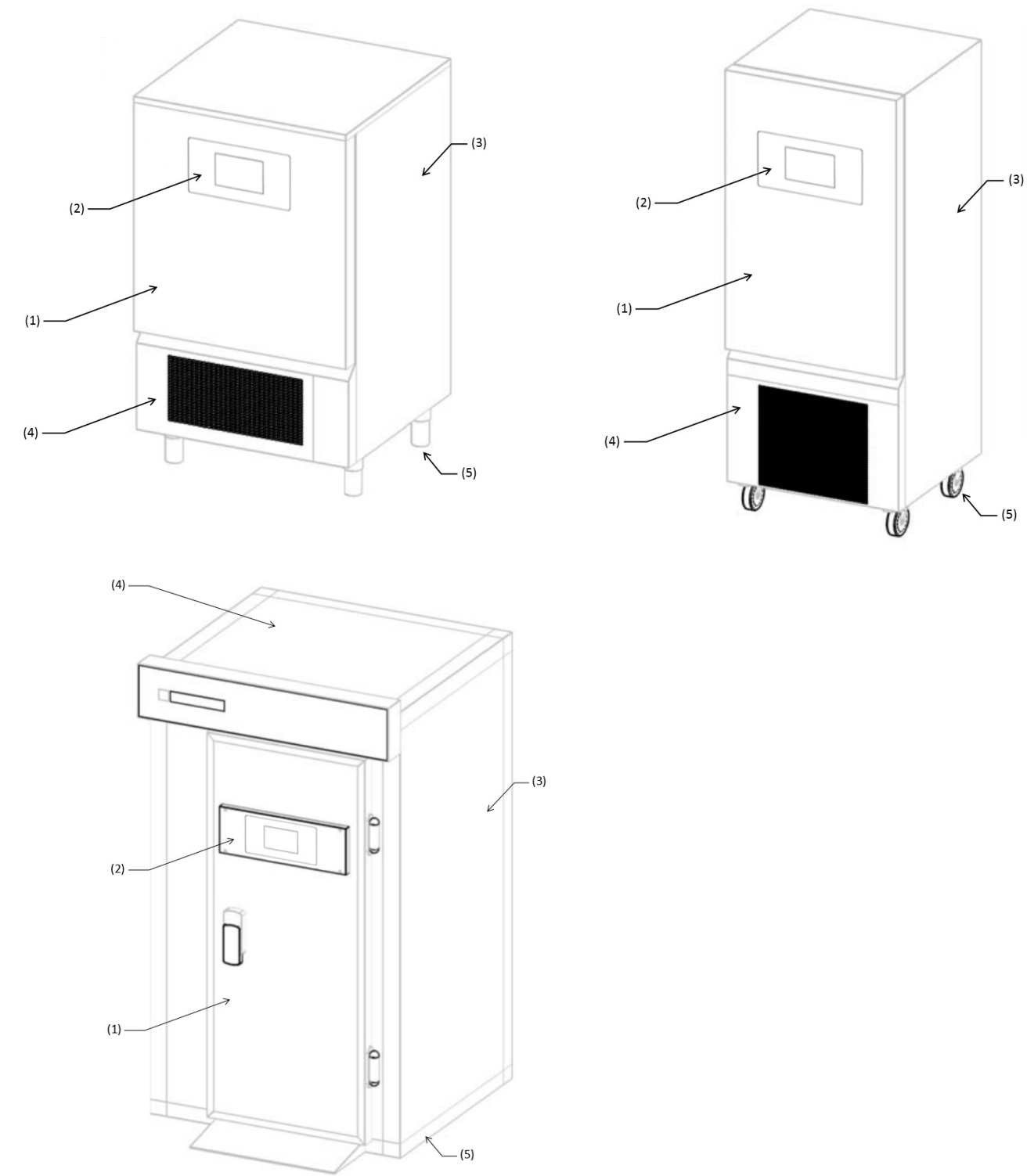
Numéro de série (S/N)

Caractéristiques techniques

Année de fabrication (DATE)

L'installation et l'utilisation de l'appareil doivent respecter les caractéristiques indiquées sur la plaque et les instructions des fiches techniques.

4 - IDENTIFICATION DES PIÈCES



(1) PORTE	(4) COMPARTIMENT MOTEUR (uniquement pour les machines équipées d'un condensateur intégré)
(2) PANNEAU DE COMMANDE	(5) PIEDS / ROUES / SOCLE
(3) COMPARTIMENT RÉFRIGÉRÉ	

5 - ANALYSES DES RISQUES

Liste des dangers :

- Pièces électriques
- Parties tranchantes
- Manutention de l'appareil
- Ventilateurs en mouvement
- Gaz réfrigérant
- Flux d'air
- Eau non potable
- Contamination des aliments
- Tuyaux du gaz non accessibles
- Environnements froids

Mises en garde sur les risques liés aux pièces électriques. Risque de décharges électriques, brûlures et incendie :

- L'accès aux pièces électriques doit être confié exclusivement aux techniciens qualifiés.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés.
- Ne pas intervenir sur l'appareil pieds nus.
- Ne pas introduire les doigts, des objets ou des outils à travers les grilles ou les prises d'air.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation.
- Ne pas laver l'appareil par jets d'eau.
- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique par le biais de l'interrupteur général et par le cordon d'alimentation.
- En cas d'inondation du local d'installation de l'appareil, contacter le service après-vente pour la réparation avant de l'utiliser à nouveau.
- En cas d'inutilisation de l'appareil, débrancher ce dernier du réseau d'alimentation électrique.

Mises en garde sur les risques génériques. Risque d'accident :

- Présence de parties tranchantes. Utiliser des gants de protection pour intervenir sur l'appareil.
- La manutention de l'appareil doit être effectuée en toute sécurité, en adoptant les mesures et les précautions nécessaires pour éviter les dommages physiques et matériels.
- Présence de ventilateurs en mouvement. Ne pas démonter les grilles de protection.
- Lire attentivement sur la plaque d'identification de l'appareil le type de gaz réfrigérant, il peut s'agir de gaz inflammable.
- En cas de fuites de gaz inflammable du circuit frigorifique de la machine, débrancher le cordon d'alimentation, ouvrir les fenêtres pour aérer la pièce et contacter immédiatement le service après-vente.
- En cas de fuites de gaz réfrigérant, ne pas toucher et éviter d'inhaler le gaz.
- Après l'installation ou la réparation de la machine, vérifier toujours l'absence de fuites de gaz réfrigérant.
- Présence de flux d'air. Ne pas exposer directement les personnes au flux d'air froid ou chaud.
- Ne pas bloquer l'entrée ou la sortie des flux d'air.
- Présence d'eau non potable. Ne pas boire l'eau qui coule de l'appareil.
- Afin d'éviter la contamination des aliments, ceux-ci ne doivent pas toucher directement l'appareil et doivent être conservés dans des récipients.
- Présence de tuyaux de gaz à haute ou basse température. Contrôler la température des tuyaux avant de les toucher. Utiliser des gants de protection.
- Éléments en plexiglas. Ne pas heurter violemment les éléments en plexiglas.
- En cas de bruits, odeurs ou fumées anormaux provenant de l'appareil, débrancher le cordon d'alimentation et contacter le service après-vente.
- Ne pas installer la machine en lieux directement exposés à l'air marin chargé de sel ou sous la lumière du soleil.

6 - DÉBALLAGE

Vérifier l'état de l'emballage avant de l'enlever et contester en écrivant sur le bon de livraison du transporteur les dommages éventuellement trouvés avant de le signer. Après avoir ôté l'emballage, contrôler l'intégrité de l'appareil ; dans le cas contraire, contacter immédiatement le revendeur par fax ou lettre recommandée A.R et si les dommages compromettent la sécurité de l'appareil, attendre l'intervention d'un technicien qualifié avant de procéder à l'installation. Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, carton, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants et des animaux domestiques car ils peuvent être dangereux.

7 - MISE EN PLACE

L'appareil doit être installé et testé aux termes de la loi pour la prévention des accidents, des règlements traditionnels et des normes en vigueur.

L'installateur doit vérifier les restrictions imposées par les collectivités locales.

Éviter :

- Les lieux exposés aux rayons directs du soleil.
- Lieux fermés, à haute température et mauvaise recirculation d'air.

Enlever les pellicules de protection en PVC de tous les côtés.

Pour une installation correcte des appareils avec condensateur à air incorporé dans le compartiment leur étant destiné, vérifier que les prises d'air nécessaires au bon fonctionnement de l'appareil ou des locaux ne sont pas obstruées. Maintenir une distance minimale de 50 cm des côtés d'entrée et de sortie de l'air.

L'appareil doit être installé et mis à niveau à travers le réglage des pieds de manière à en garantir la stabilité ; toute autre solution d'installation doit être négociée et approuvée par le fabricant. Pour la mise à niveau des appareils plus lourds, utiliser des engins de levage spécifiques.

Si les appareils ne sont pas nivelés leur fonctionnement et l'écoulement de la condensation peuvent être compromis.

Si le meuble est équipé de roues, il faut le positionner dans un endroit horizontal et les bloquer avant d'alimenter l'appareil.

Si la machine est du type avec support de plancher, ou de cellule modulaire pour les chariots, il est nécessaire de sceller la base au plancher à l'aide de silicone.

Nous recommandons de ne pas de poser la machine lorsque vous la déplacez; si par hasard cela doit être fait, attendre 24 heures après la mise en place de l'appareil avant de le mettre en marche, afin d'éviter le retour de l'huile au compresseur et sa rupture.

8 - CONNEXION ÉLECTRIQUE

LES VERSIONS DE L'APPAREIL AVEC ALIMENTATION 400V 3 PHASES SONT FOURNIES SANS LA FICHE POUR LE BRANCHEMENT À LA LIGNE D'ALIMENTATION.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES BRANCHEMENTS EFFECTUÉS PAR L'UTILISATEUR OU PAR DU PERSONNEL NON QUALIFIÉ.

- Vérifier l'intégrité du cordon d'alimentation, le faire remplacer par un personnel qualifié s'il est endommagé.
- L'alimentation électrique doit être compatible avec les indications du schéma électrique de la machine.
- Un interrupteur général (type onipolaire) doit être disponible pour couper tous les contacts y compris le contact neutre, avec une distance entre ouverts d'au moins 3 mm, avec disjoncteur de sécurité et couplé, à dimensionner ou étalonner en conformité à la puissance indiquée sur la plaque de l'appareil.
- L'interrupteur général doit être monté sur la ligne électrique près de l'installation et doit servir un seul appareil à la fois.
- Prévoir une installation efficace de MISE À LA TERRE à laquelle brancher l'appareil.
- Il ne faut pas installer d'adaptateurs, multiprise, câbles de section non conformes aux caractéristiques requises par les normes en vigueur.
- Pour plus de détails sur le fonctionnement électrique, consulter le schéma électrique annexé à la machine.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas être tiré ni écrasé pendant le fonctionnement ou l'entretien ordinaire.

9 - RACCORDEMENT AU RÉSEAU DE DISTRIBUTION D'EAU

Le modèle avec contrôle de l'humidité nécessite un raccordement au réseau d'eau pour assurer les fonctions de contrôle et la gestion de l'humidité. Le raccordement au réseau d'eau doit être effectué selon les instructions du fabricant et par du personnel professionnellement qualifié.

Le raccordement au réseau d'eau pour le remplissage automatique se fait par le raccord mâle 3/4» GAS placé sur l'humidificateur qui est accessible par l'arrière de l'armoire et situé à côté de l'unité de condensation. Cet appareil devra être constamment alimenté et seulement avec de l'eau froide non distillée ou déminéralisée. La pression d'exercice devra être comprise entre 1 et 5 bars.

Entre le réseau d'eau et le raccord d'entrée de l'appareil un robinet doit être installé afin de pouvoir interrompre l'écoulement de l'eau si nécessaire. La dureté de l'eau recommandée pour une utilisation correcte de l'armoire à sel-congélateur doit être comprise entre 10 et 20 degrés français, soit entre 160 et 200 mg/l de carbonate de calcium.

En cas d'eau particulièrement dure (dureté supérieure à 20 degrés français), nous conseillons d'installer un adoucisseur entre le robinet de remplissage et l'entrée de l'humidificateur, alors que la présence d'éléments solides comme le sable, pourra être éliminée en installant un filtre mécanique qui devra être inspecté et nettoyé régulièrement comme le prévoit le fabricant.

L'appareil doit également être raccordé à une évacuation, ce qui permet d'évacuer l'eau excédentaire en cas de dysfonctionnement et de vidanger automatiquement le réservoir de l'humidificateur afin d'éviter la formation de dépôts susceptibles de nuire à son fonctionnement. Le raccordement à la vidange doit être effectué par un tuyau d'évacuation qui doit avoir un diamètre intérieur minimum de 22 mm.

Le tuyau d'évacuation ne doit pas être rétréci ni créer de pression, auquel cas un évent doit être installé sur la ligne d'évacuation. Ne raccorder l'évacuation qu'avec des tuyaux adaptés à des températures non inférieures à 100°C, d'un diamètre non inférieur à 25 mm ; ne pas dépasser la hauteur de l'évacuation de la machine en tout point de la ligne.

NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER L'HUMIDIFICATEUR SANS QUE LA LIGNE DE DRAINAGE SOIT CORRECTEMENT CONNECTÉE. NE PAS EFFECTUER DE GOULOTS D'ÉTRANGLEMENT, DE SIPHONS OU DE LONGUEURS SUPÉRIEURES À 5 MÈTRES.

10 - USAGE PRÉVU

Les cellules de refroidissement ou les surgélateurs rapides de température sont des appareils indispensables pour refroidir rapidement les aliments, éviter la prolifération bactérienne et maintenir la qualité et les propriétés organoleptiques des aliments à refroidir.

Ces appareils sont utilisés de trois façons différentes :

- Refroidissement rapide pour amener la température de l'aliment à +3°C.
- Surgélation pour amener la température de l'aliment à -18°C.
- Décongélation pour amener la température de l'aliment à +10°C (maximum).

Les appareils "ALL IN ONE", peuvent être également utilisés pour les fonctions suivantes :

- Cuisson lente à basse température
- Fermentation
- Gestion de l'humidité dans la chambre

Qui utilise la cellule de refroidissement rapide peut programmer le cycle de refroidissement ou la cuisson s'adaptant le plus à l'aliment.

Les cellules de refroidissement et les surgélateurs rapides de température à fin du cycle peuvent également conserver correctement l'aliment à une température constante mais seulement pour une durée limitée maximale de deux jours. En effet, ces appareils ne sont pas des conservateurs de température

10 - INDICATIONS D'UTILISATION

- Ne pas superposer les aliments à refroidir et/ou surgeler.
- Ne pas dépasser les kilogrammes déclarés et répartir uniformément le produit dans les plats.
- Les temps de refroidissement et de surgélation se réfèrent toujours aux produits d'une épaisseur maximale de 40 mm.
- Après avoir sélectionné le cycle de refroidissement rapide ou de surgélation, patienter environ 30 minutes avant de lancer le cycle pour permettre à la machine d'effectuer correctement le pré-refroidissement de la chambre.
- Après avoir sélectionné le cycle de cuisson lente, patienter environ 30 minutes avant de lancer le cycle pour permettre à la machine d'effectuer correctement le préchauffage de la chambre.
- Refroidir un seul type d'aliment à la fois ; pour les aliments de type et densité différents les temps d'exécution du cycle peuvent varier.
- La sonde aiguille doit être bien positionnée au centre du produit du morceau le plus gros et le bout ne doit jamais traverser le produit et/ou toucher la grille.
- Pour éviter la rupture de la sonde au cœur il ne faut pas piquer des aliments ayant une température supérieure à 100°C.
- La sonde aiguille doit toujours être nettoyée après l'utilisation pour éviter tout dysfonctionnement.
- Ne pas couvrir les aliments avec des couvercles ou autre, un aliment trop confiné prolonge les temps de refroidissement.
- Si l'on introduit des aliments à des températures supérieures à 70°C on risque de surcharger la machine et d'augmenter les temps de refroidissement rapide et les consommations électriques.
- Ne pas obstruer les prises d'air des ventilateurs.
- Le bac de récupération de l'eau contenue dans la cellule du refroidisseur doit être placé sous l'appareil dans les glissières prévues à cet effet.
- Contrôler que le tuyau d'évacuation se trouve à l'intérieur du bac et qu'il ne soit pas obstrué.
- Vider régulièrement le bac ; pour ce faire, il suffit d'extraire le bac des glissières, de le vider et de le remettre à sa place.
- Pour la classe climatique 5 les tests de conformité à la norme EN 60335-2-89 (chapitres 10,11,13) sont effectués à une température ambiante de 43°C \pm 2°C.
- L'appareil avec unité de condensation intégrée, n'est pas fait pour être encastré.
- Il ne faut pas conserver de substances explosives (récipients sous pression à gaz propulseur inflammable) à l'intérieur de cet appareil.
- Lorsque la machine n'est plus utilisée, elle doit être nettoyée et la cellule intérieure doit être séchée. La porte doit également être laissée entrouverte pour permettre la circulation de l'air.

11 - CONSOMMATIONS D'ENERGIE ET RENDEMENTS

Ci-après, le tableau récapitulatif des consommations d'énergie et rendements des différents modèles de cellules de refroidissement et les surgélateurs.

Modèle ETL	Capacité de refroidissement BTU/hr (-22/104 °F)	Rendement refroidissement rapide (lb)	Rendement Surgélation (lb)	Charge gaz R404A GW3922 (lb)
5 T	1945	55	33	2.65
8 T	4364	77	55	2.43
10 T	4470	99	66	3.31
15 T	9220	154	110	4.85
10 T GN 2/1	9220	154	110	4.85
5 T GN 2/1	4364	77	55	2.43
20 T (Unité de condensateur non fournie)	24567	242	209	---
40 T (Unité de condensateur non fournie)	39786	440	385	---
40 T COMPACT	20449	242	209	8.15
60 T (Unité de condensateur non fournie)	49135	881	771	---
80 T (Unité de condensateur non fournie)	79571	1102	992	---
100 T (Unité de condensateur non fournie)	73702	1322	1212	---
120 T (Unité de condensateur non fournie)	119357	1543	1433	---

12 - NETTOYAGE

NE JAMAIS UTILISER DE NETTOYEUR JET D'EAU SOUS PRESSION OU À VAPEUR.

NETTOYAGE DU MODULE EXTÉRIEUR

Avec un chiffon humide et une solution d'eau et de bicarbonate (ou autres détergents neutres) puis sécher avec un chiffon doux.

NETTOYAGE DE L'ÉCRAN

Avec un chiffon doux et propre (exempt de poussière ou scories), imbibé d'eau et de savon ou d'eau et d'alcool à 10% maximum. Les autres détergents ou les chiffons secs ou sales peuvent abîmer le matériau. Sécher avec un chiffon doux et propre.

NETTOYAGE DU COMPARTIMENT INTÉRIEUR

Enlever les plats, les grilles et les glissières qui peuvent se nettoyer comme le compartiment intérieur, effectuer le nettoyage avec un chiffon humide et une solution d'eau et de bicarbonate (ou autres détergents neutres) puis sécher avec un chiffon doux.

NETTOYAGE DE LA SONDE AIGUILLE

Après chaque utilisation de la cellule de refroidissement rapide avec la sonde aiguille, il faut nettoyer cette dernière avec une éponge humide et une solution d'eau et de bicarbonate.

NETTOYAGE DU CONDENSATEUR (ENTRETIEN)

Pour le fonctionnement correct de la machine, le condensateur doit être maintenu propre et permettre à l'air de circuler librement. Effectuer cette opération tous les 120 jours au maximum. Utiliser un pinceau à poils souples pour éliminer toute la poussière et la peluche qui se dépose sur les ailettes du condensateur.

Nous conseillons d'utiliser un aspirateur pour éviter de disperser la poussière dans la pièce.

En cas de dépôts de graisse, nettoyer avec un pinceau imbibé d'alcool.

13 - MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

La démolition et la mise au rebut de l'appareil doivent être effectuées dans le respect des réglementations en vigueur dans le pays d'installation, surtout en ce qui concerne le gaz réfrigérant et l'huile lubrifiante du compresseur.

Les matériaux utilisés pour la fabrication de l'appareil sont les suivants :

Acier inox : Fabrication du meuble

Pièces en matière plastique : Fabrication du meuble et autres éléments

Gaz réfrigérant : Dans le circuit frigorifique

Huile du compresseur : Dans le circuit frigorifique

Cuivre : Circuit électrique et circuit frigorifique.



IT08020000000615

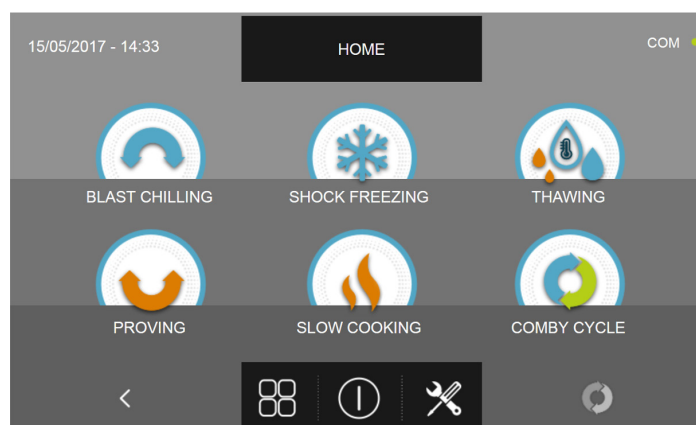
Ci-après, les informations pour l'utilisateur en matière de traitement correct des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE):

- Obligation de ne pas éliminer les DEEE comme déchets urbains et d'effectuer (pour ces déchets) un tri sélectif ;
- Utiliser, pour l'élimination, les systèmes de récolte publics ou privés prévus par les lois locales. À la fin de son cycle de vie, l'appareil peut être remis au distributeur lors de l'achat d'un neuf ;
- Cet appareil peut contenir des substances dangereuses : une utilisation impropre ou une élimination incorrecte peut avoir des effets négatifs sur la santé des personnes et sur l'environnement ;
- Le symbole (poubelle barrée) dessiné sur l'appareil et illustré ci-contre est entré en vigueur après le 13 août 2005 et indique l'obligation du tri sélectif ;
- Des sanctions établies par les réglementations en vigueur sont prévues en cas d'élimination abusive des déchets électriques et électroniques.

Instructions opérationnelles

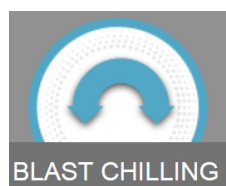
14 - INTERFACE ET CYCLES

Les modèles de cellules de refroidissement rapide multifonctions sont équipés de carte électronique de puissance appelée "Controller" et d'une interface avec écran de type résistif de 9" à 16 000 000 couleurs, résolution 800x480 WVGA, et une mémoire DDR RAM de 128 MB.



Le panneau utilisateur est également équipé de connecteur USB pour transfert des données HACCP, des paramètres de RÉGLAGE des cycles et pour la programmation.

L'accès à la page d'ACCUEIL permet d'utiliser les icônes suivantes :



BLAST CHILLING

REFROIDISSEMENT RAPIDE : pour lancer un cycle de refroidissement rapide automatique / personnalisé / manuel



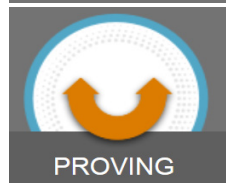
SHOCK FREEZING

SURGÉLATION : pour lancer un cycle de surgélation automatique / personnalisé / manuel



THAWING

DÉCONGÉLATION : pour lancer un cycle de décongélation automatique / personnalisé / manuel



PROVING

LEVAGE : pour lancer un cycle de levage personnalisé / manuel.
(UNIQUEMENT VERSION ALL IN ONE)



SLOW COOKING

CUISSON LENTE : pour lancer un cycle de cuisson lente automatique / personnalisé / manuel.
(UNIQUEMENT VERSION ALL IN ONE)



COMBY CYCLE

CYCLE COMBINÉ : programmer une séquence des cycles précédemment listés jusqu'à un maximum de 6 étapes consécutives.



MENU OPTIONS :

(Seulement pour les modèles équipés de sonde chauffée)



EXTRACTION

EXTRACTION : pour lancer la fonction de chauffage de la sonde aliment



HACCP

HACCP : pour visualiser les graphiques HACCP des cycles exécutés



ALARMS

Alarmes : pour visualiser la liste des alarmes



INFO

Info : pour visualiser les informations relatives à l'appareil



STERILIZATION

Stérilisateur : pour lancer un cycle de stérilisation



USB

USB : pour télécharger les données HACCP, importer/exporter SETUP et actualiser le firmware



HELP

Aide : pour visualiser les vidéos d'assistance à l'utilisation de l'appareil



LANGUAGE

Langue : pour configurer la langue de l'écran



DEFROST

Dégivrage : pour lancer un cycle de dégivrage automatique



I/O

I/O : pour accéder à la liste des entrées/sorties et aux valeurs/statuts respectifs.



TIME

Date et heure : pour régler la date et de l'heure



PASSWORD

Mot de passe : pour enregistrer le mot de passe d'accès et de programmation des cycles

(Seulement pour les modèles équipés de stérilisateur)

15 - SONDE ALIMENT

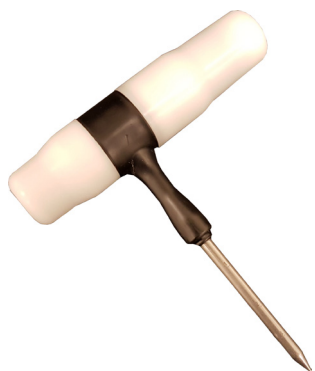
La sonde aliment ou sonde aiguille détecte la température du produit aux 4 points indiqués sur la figure ci-dessous. Nous rappelons qu'il ne faut pas piquer avec la sonde aliment des produits ayant une température supérieure à 100°C. La gestion multipoints sert à relever le point exact du cœur du produit et savoir si la sonde est insérée dans le produit et les points de détection qui se trouvent en dehors du produit.

L'emplacement de la sonde est relevé par l'appareil en cas de différence d'au moins 8°C par rapport à la température de la cellule.



La sonde chauffée aliment est disponible sur demande (en option). Cette sonde est équipée, à l'intérieur, d'une résistance qui est activée par le cycle respectif qui permet d'extraire la sonde des aliments congelés.

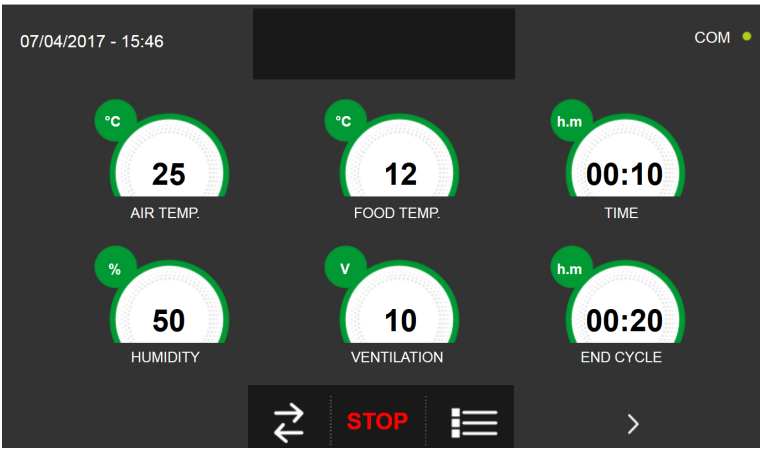
La sonde multipoints sans fil est également disponible (en option). Cette sonde sans fil communique à un récepteur les valeurs de température du produit.



16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT

La cellule de refroidissement rapide gère de nombreux cycles de fonctionnement expliqués dans les prochains chapitres.

Pendant les cycles, l'écran affiche les informations suivantes :



Partie supérieure :



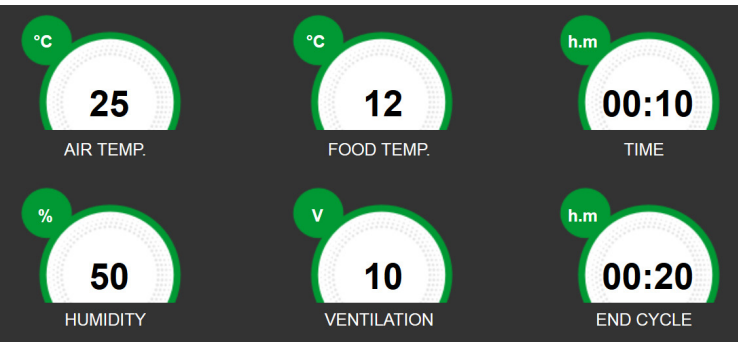
Date et heure courantes, Type de cycle en cours, Statut communication entre Carte de puissance et écran (com).

Partie inférieure :



Icône pour affichage I/O, Icône d'arrêt du cycle, Icône pour paramètres de fonctionnement de l'appareil, icône pour affichage graphique des températures

Partie centrale :



La partie centrale indique les données suivantes :

SET Température de l'air de la cellule.	Température de la sonde aliment	Temps écoulé depuis le début du cycle
SET Valeur sonde humidité	Vitesse ventilateur évaporateur	Temps restant pour la fin du cycle

N.B.: La valeur d'humidité est remplacée par «---» car le contrôle d'humidité n'est pas présent.

La valeur de ventilation peut être réglée en déplaçant le curseur orange.

Pendant un cycle à température (avec sonde aliment insérée), le temps restant pour la fin du cycle ne sera pas disponible. Vice-versa, pour un cycle temporisé, la valeur de température de l'aliment sera identique à celle de l'air à l'intérieur de la cellule ou ne sera pas disponible.

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



En pressant l'icône on accède à la page d'affichage des I/O c'est-à-dire les valeurs des sondes et l'état des différentes entrées de la carte électronique :

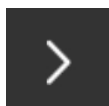
07/04/2017 - 16:06	I/O		COM ●
FOOD PROBE 1	13.5 °C	DOOR SWITCH	CLOSED
FOOD PROBE 2	13.9 °C	MAGNETOTHERMIC	OFF
FOOD PROBE 3	14.3 °C	HIGH PRESSURE SWITCH	OFF
FOOD PROBE 4	13.5 °C	LOW PRESSURE SWITCH	OFF
AIR PROBE	9.9 °C	OUTPUTS	01000010
EVAPORATOR PROBE	5.2 °C	KRIWAN	OFF
CONDENSER PROBE	29.3 °C	VENTILATION	10
OVERHEATING PROBE	--	CONSUMPTION	1548 W
PRESSURE PROBE	--	HUMIDITY PROBE	53%
OVERHEATING	--		



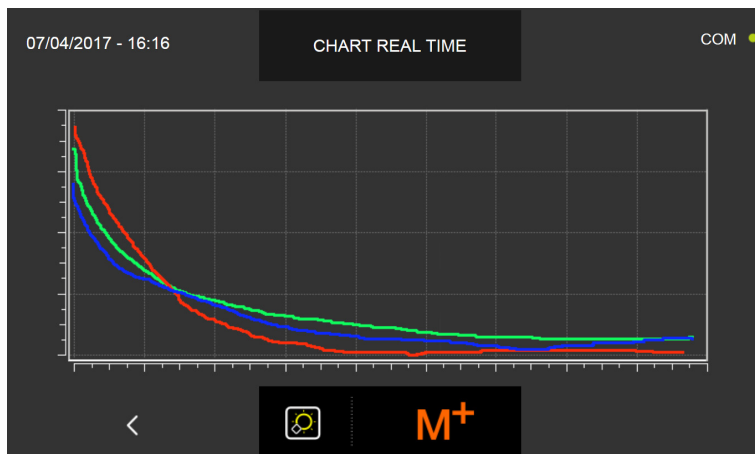
En pressant l'icône on accède à la page d'affichage des paramètres de fonctionnement de l'appareil (les paramètres ne sont pas modifiables depuis cette section, mais ils représentent un support pour le service d'assistance technique pour définir la présence éventuelle d'alarmes ou de problèmes pendant un cycle) :

07/04/2017 - 16:13	PARAMETRI							COM ●
1	0	159	0	0	17	0	133	
ADR	EVO	IS1	IS2	IS3	OS1	OS2	FOP	
5	10.0	-10.0	180	180	180	5.0	0.0	
DOP	ALH	ALL	ALD	ADS	ADF	HYH	HYL	
10	3	30	0	5	10	90	10.0	
MNT	DAC	ADL	ASS	CON	COF	CPH	FAS	
5.0	120	-5.1	99.0	15.0	25	95	61	
HFF	FAD	FSD	LBT	EDT	FEN	FEX	DOO	

N.B. : Les différentes fonctions seront décrites dans le chapitre respectif 15.20



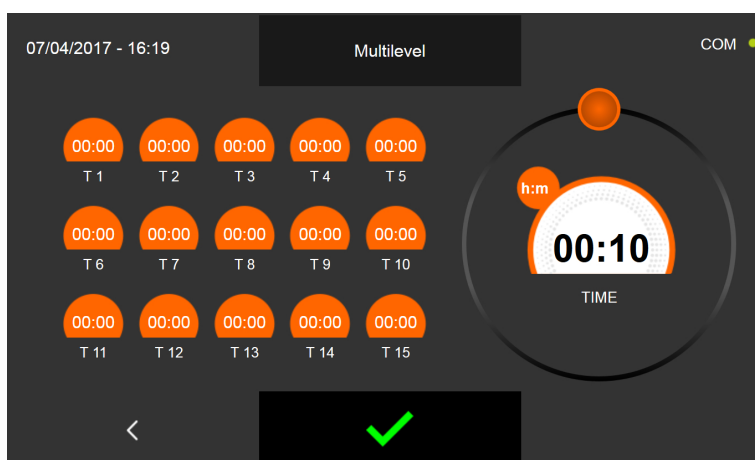
En pressant l'icône on accède à la page d'affichage du graphique avec l'évolution des températures de la sonde du produit et de la sonde de la cellule :



N.B. : La fonction sera décrite dans le chapitre respectif 15.20



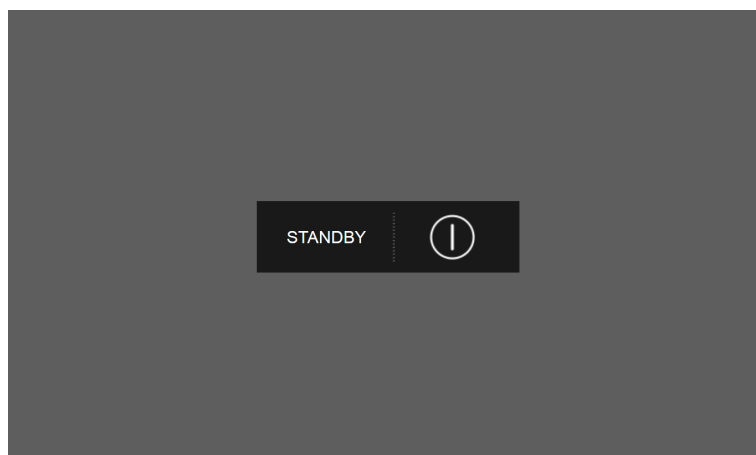
En pressant l'icône on accède à la page configuration de la fonction MULTILEVEL, c'est-à-dire la possibilité de programmer une valeur de temps à laquelle un signal sonore indiquera d'extraire le plat relatif au niveau programmé (le signal sonore se déclenche 60 secondes après le temps programmé) :



N.B. : La fonction multilevel sera décrite dans le chapitre respectif 15.19

16.1 - DÉMARRAGE

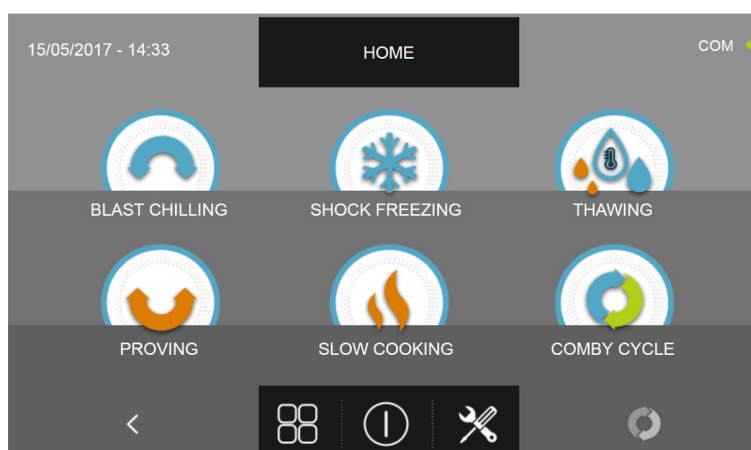
L'inscription STAND-BY (VEILLE) affichée à l'écran indique que l'appareil n'est pas en marche.



Pour pouvoir accéder aux différents menus, appuyer sur le bouton de marche.

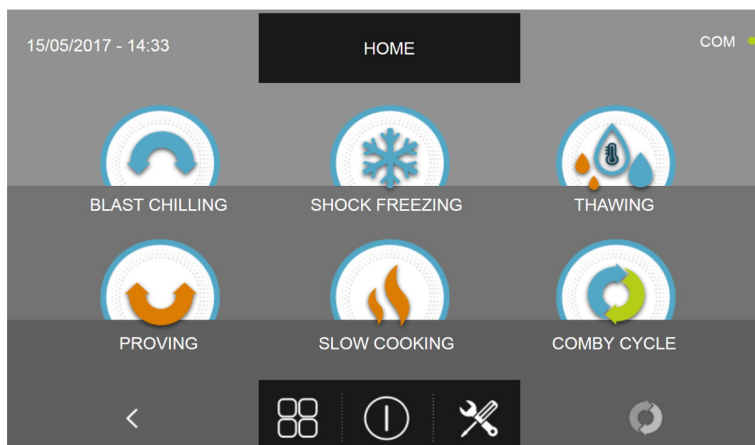


L'écran affiche la page d'ACCUEIL où sélectionner les cycles de fonctionnement souhaités.

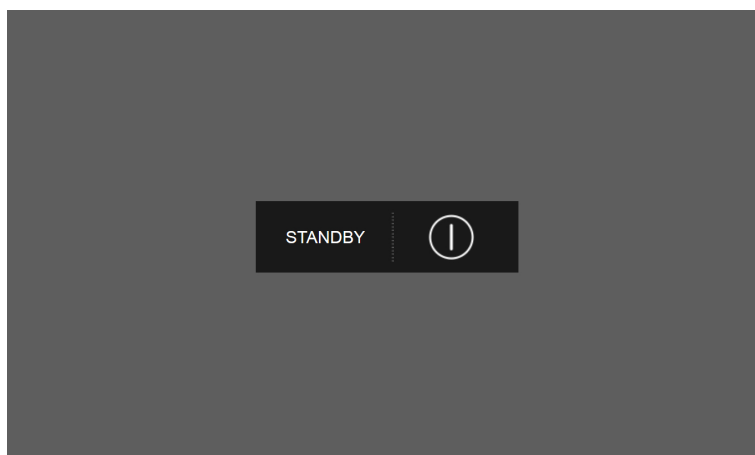


16.2 - ARRÊT

Pour éteindre l'appareil, appuyer le bouton d'arrêt placé au centre de la page d'ACCUEIL.



La machine passe en mode VEILLE.



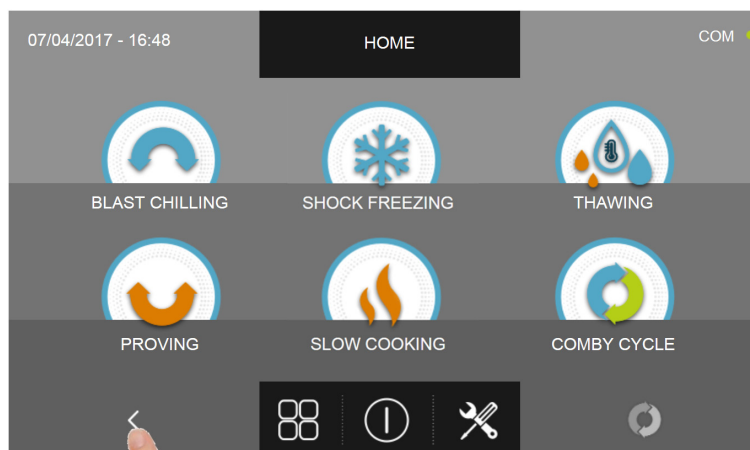
N.B. : En mettant l'appareil en mode VEILLE, les éventuelles alarmes activées sont effacées.

16.3 - SÉLECTION DE LA FAMILLE DE PRODUITS

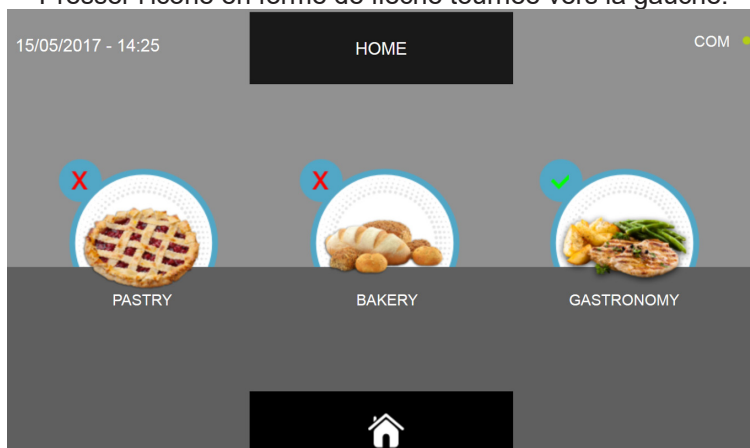
La cellule de refroidissement rapide multifonctions permet de sélectionner trois familles de produit : PÂTISSERIE, BOULANGERIE et GASTRONOMIE avec les cycles automatiques respectifs étudiés en étroite collaboration avec des chefs et des écoles de cuisine.

Avec l'appareil en mode VEILLE, comme décrit dans le chapitre 15.1, appuyer sur le bouton de démarrage.

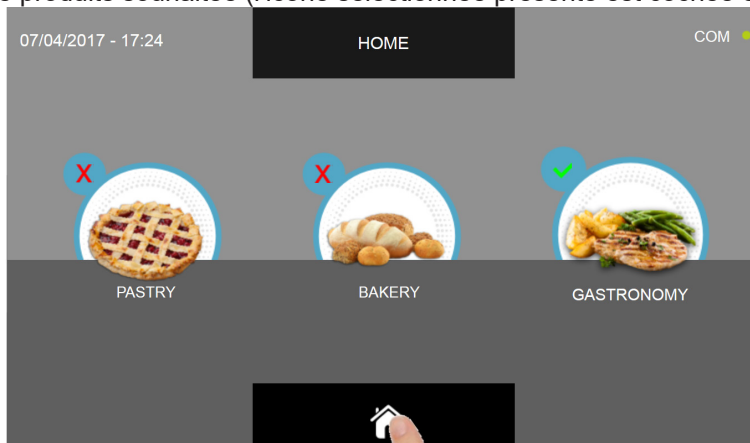
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Presser l'icône en forme de flèche tournée vers la gauche.



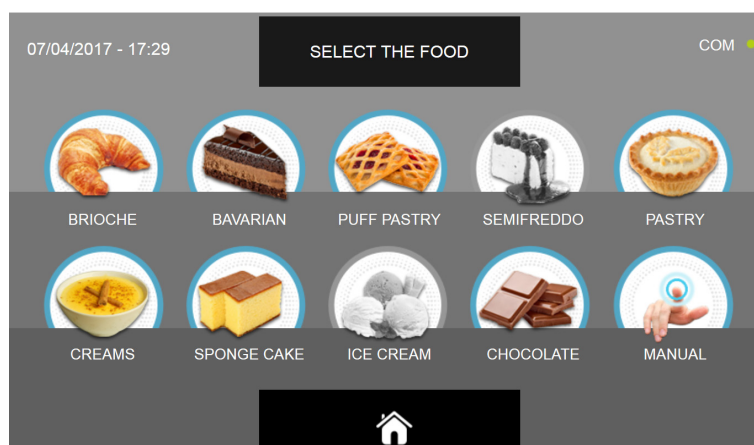
Sélectionner la famille de produits souhaitée (l'icône sélectionnée présente est cochée en vert en haut à gauche).



Presser le symbole en forme de maison pour revenir à la page d'ACCUEIL.

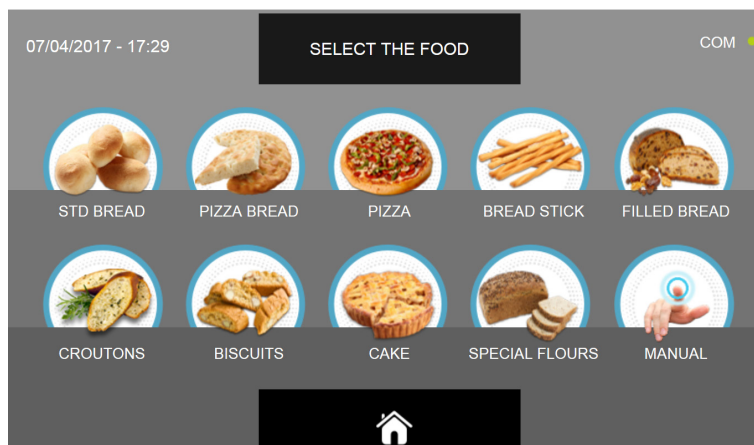
CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION

Le menu des produits de pâtisserie est composé des catégories d'aliments suivantes :



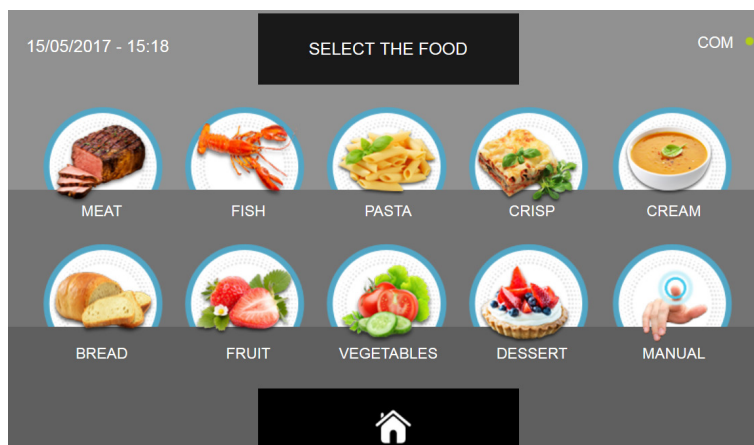
BRIOCHE
BAVAROIS
PÂTE FEUILLETÉE
PARFAIT (désactivée)
PÂTE SABLÉE
CRÈMES
GÉNOISE
CRÈME GLACÉE (désactivée)
CHOCOLAT
PROGRAMME MANUEL

Le menu des produits de boulangerie est composé des catégories d'aliments suivantes :



PAIN COMMUN
FOUGASSE
PIZZA
GRESSINS
PAIN FARCI
CROÛTONS
BISCUITS
DESSERTS
FARINES SPÉCIALES
PROGRAMME MANUEL

Le menu des produits de gastronomie est composé des catégories d'aliments suivantes :



VIANDE
POISSON
PÂTES
PLATS GRATINÉS
CRÈME
PAIN
FRUIT
LÉGUMES
DESSERTS
PROGRAMME MANUEL

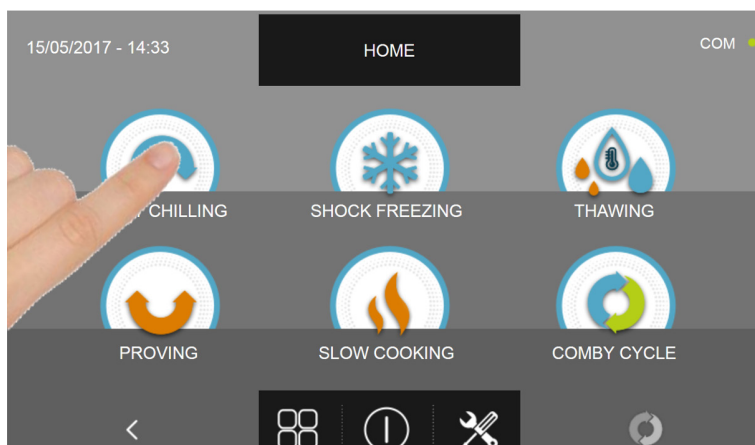
Toutes les familles de produits ont des cycles prédéfinis automatiques spécifiques, des cycles personnalisables et manuels.

Selon le type de cycle à exécuter, certaines icônes peuvent être désactivées (gris) et non disponibles.

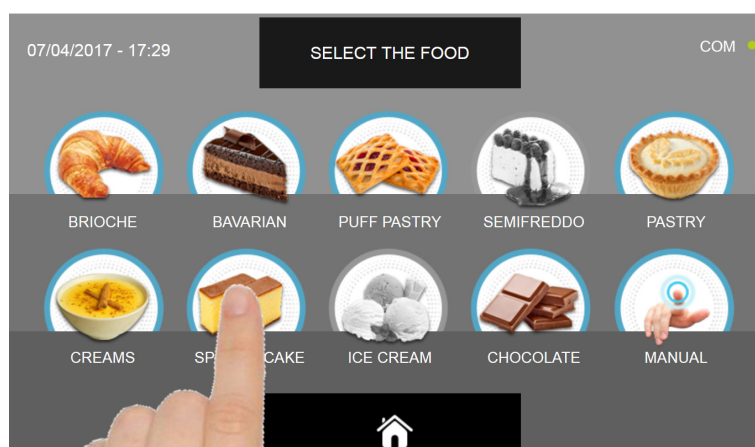
16.4 - CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE AUTOMATIQUE

Le cycle de REFROIDISSEMENT RAPIDE permet de refroidir rapidement les aliments et d'obtenir une température finale positive au produit.

Avec l'appareil en mode VEILLE, presser le bouton de marche comme décrit au chapitre 15.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



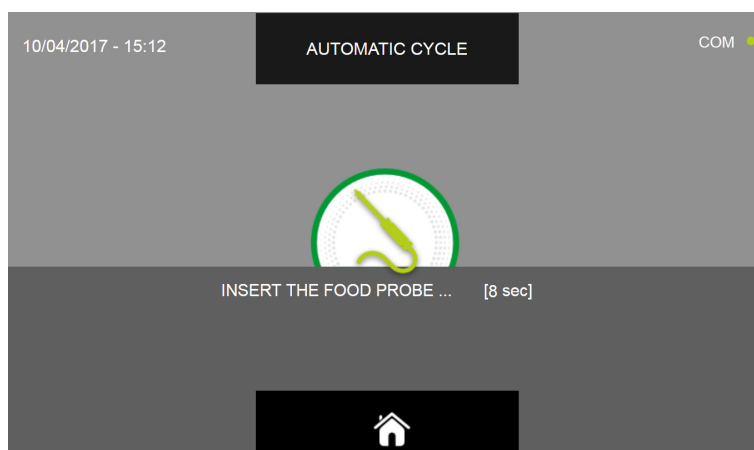
Appuyer sur l'icône REFROIDISSEMENT RAPIDE pour accéder au menu de sélection respectif



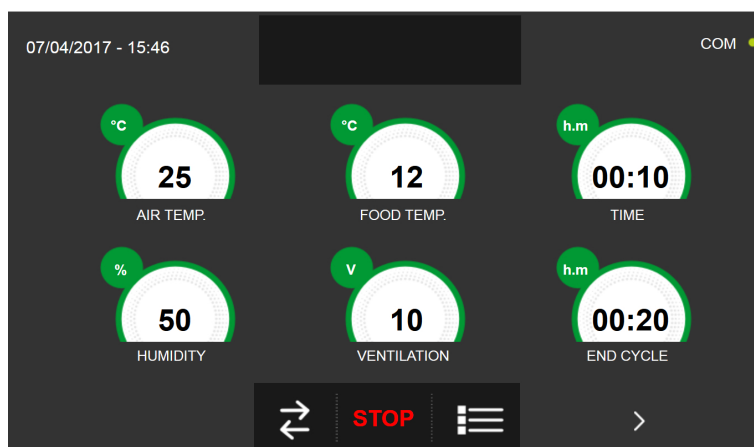
Sélectionner une des catégories d'aliments du menu.



Sélectionner l'icône verte (AUTO) spécifique pour l'aliment choisi.



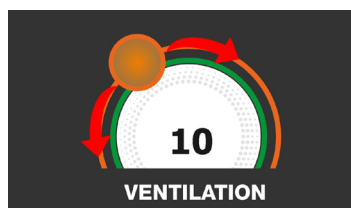
Après avoir sélectionné l'aliment, un message demande de piquer la sonde au cœur.
Après avoir relevé la sonde, le cycle est automatiquement lancé.



La page-écran des données de fonctionnement s'affiche au démarrage du cycle.

Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sortie, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 15 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



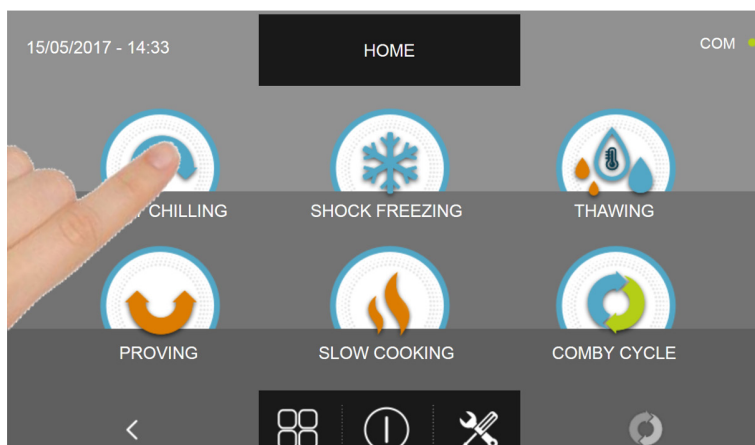
Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit inférieure ou égale à celle prédéfinie a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

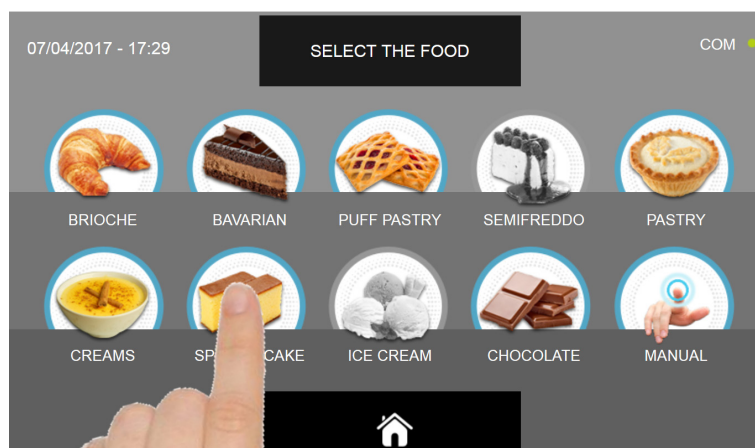
16.5 - CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE PERSONNALISÉ

Le cycle de REFROIDISSEMENT RAPIDE permet de refroidir rapidement les aliments et d'obtenir une température finale positive au produit.

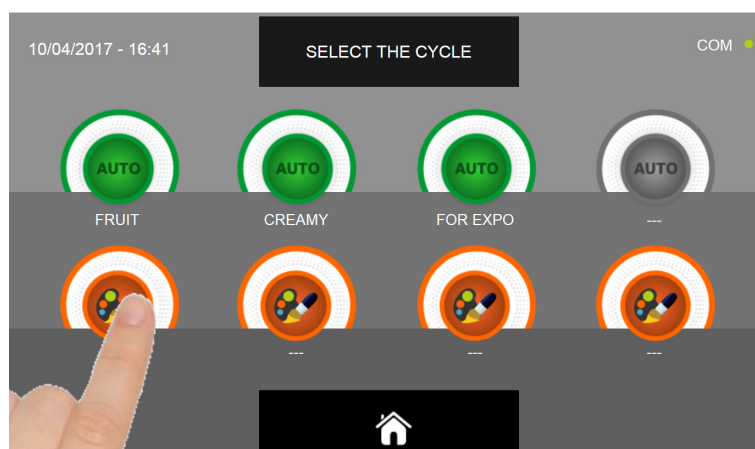
Avec l'appareil en mode VEILLE, presser l'icône de démarrage comme décrit au chapitre 15.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône REFROIDISSEMENT RAPIDE pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner une des catégories d'aliments du menu.

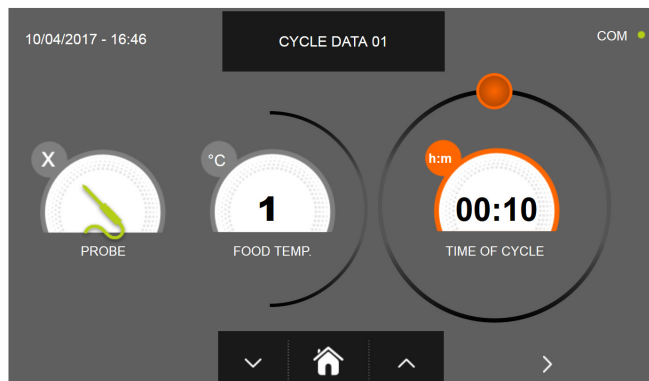


Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

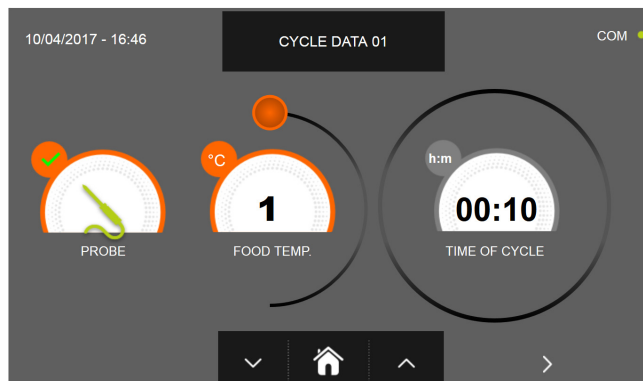
CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION

Il existe deux types de cycles PERSONNALISÉS :

- a- Cycle personnalisé temporisé (choix préférentiel)
- b- Cycle personnalisé avec sonde de température



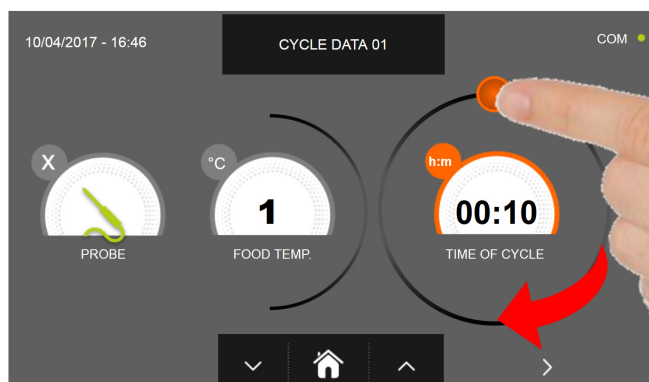
a- Cycle personnalisé temporisé



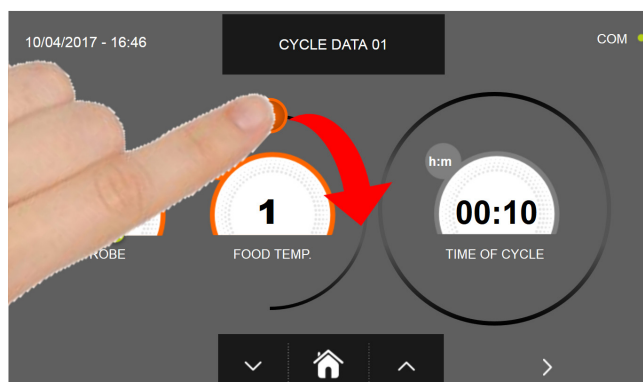
b- Cycle personnalisé avec sonde de température

N.B. : Pour pouvoir choisir le cycle avec sonde de température, presser l'icône SONDE, pour revenir à la sélection du temps, presser de nouveau l'icône SONDE.

Pour programmer les valeurs de temps ou de température, déplacer le curseur comme illustré sur les photos ci-dessous :



a- Programmation de la durée du cycle



b- Programmation de la valeur de température



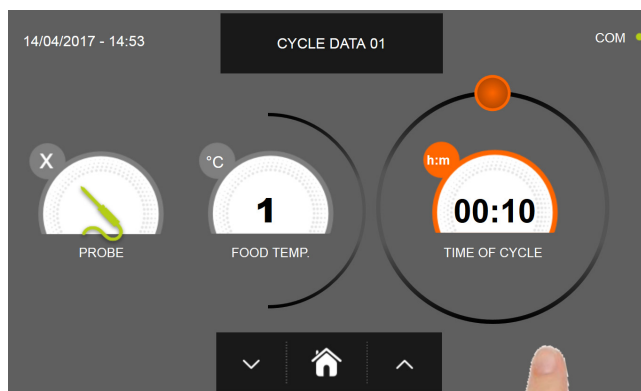
Pour régler les valeurs de température aliment et temps, utiliser les boutons



et

- Température aliment réglage par étapes de $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Temps cycle réglage par étapes ± 10 minutes

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



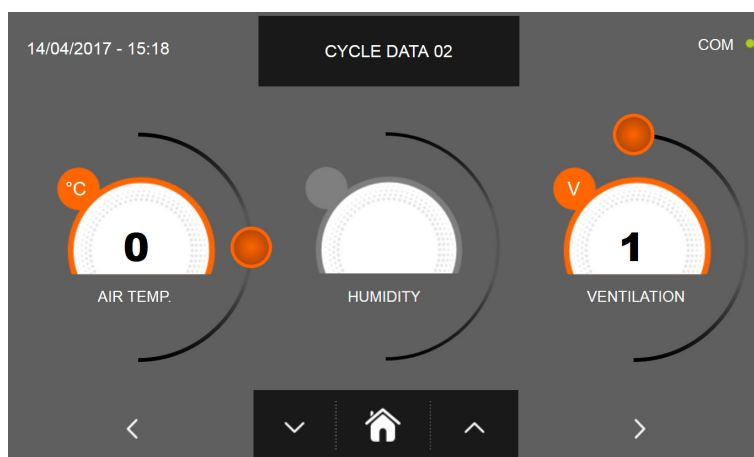
Presser l'icône



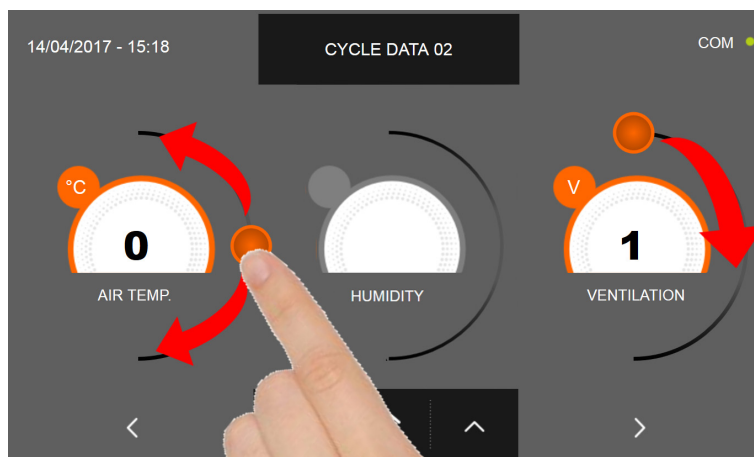
pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône



pour revenir à la page précédente



La deuxième page de programmation permet de régler :
Température à l'intérieur de la cellule Ventilation



Comme pour les valeurs programmées sur la première page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs

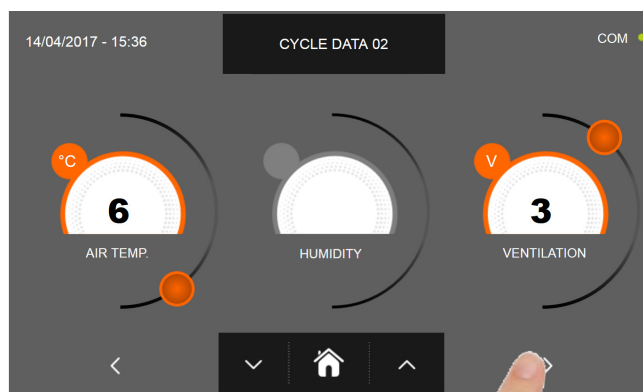
avec les icônes



et



CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



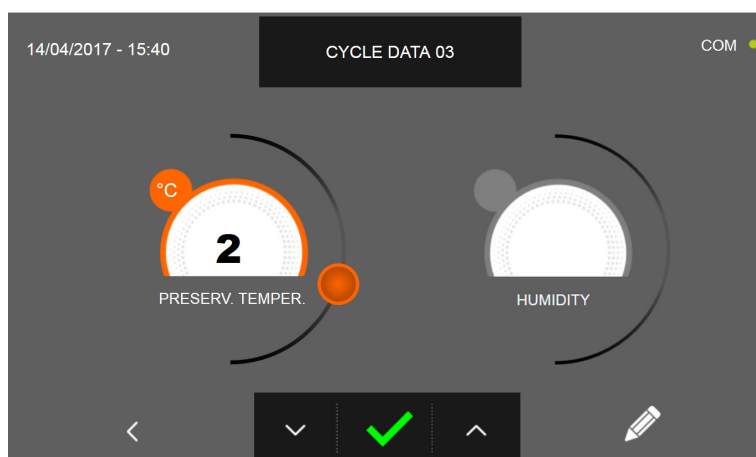
Presser l'icône



pour passer à la troisième page de programmation du cycle, presser l'icône



pour revenir à la page précédente



La troisième page de programmation permet de régler :
Température de conservation en fin de cycle



Comme pour les valeurs programmées sur les pages précédentes, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme

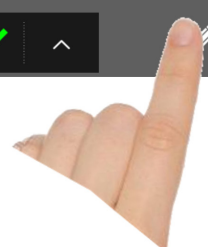
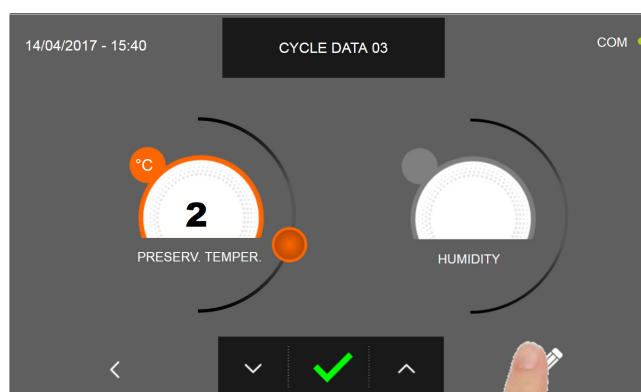
indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes



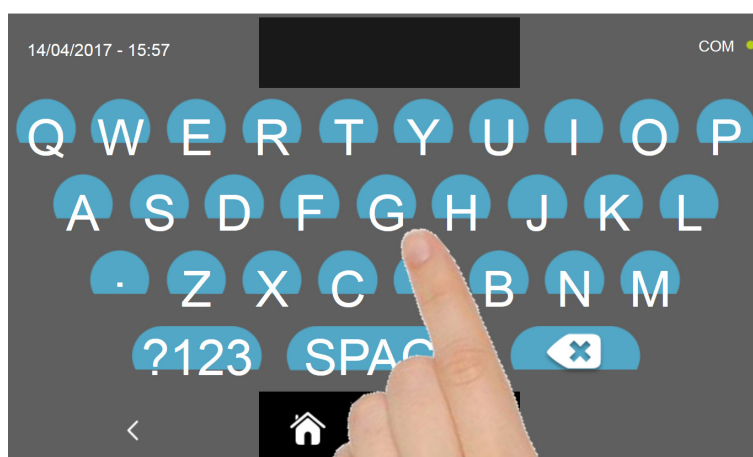
et



CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



Presser l'icône pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.

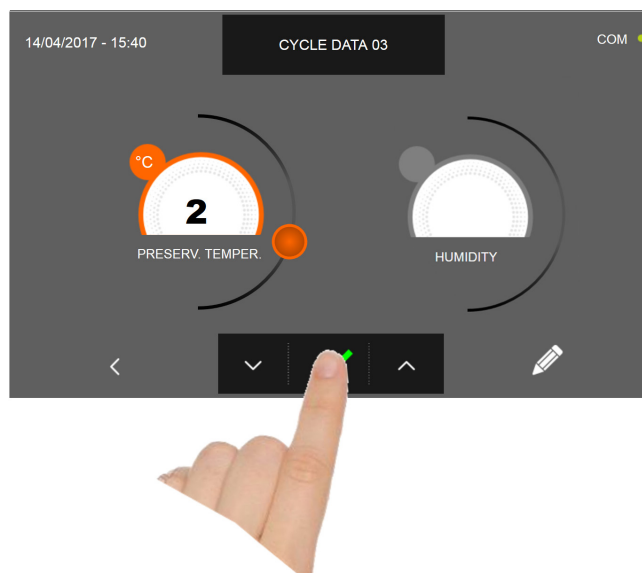


Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône pour revenir à la page de programmation du cycle.




Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône

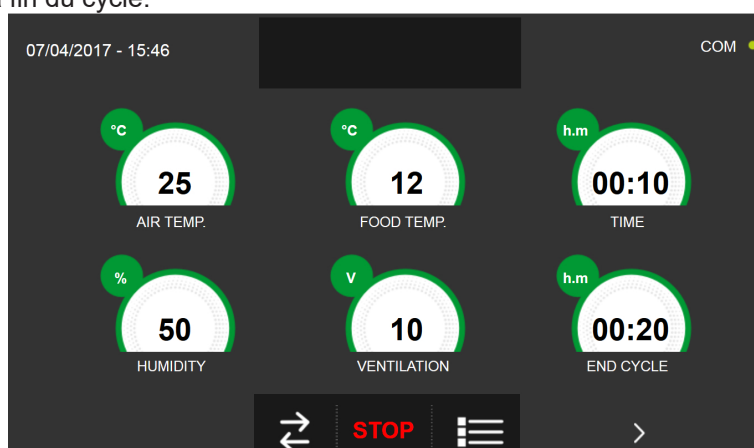
CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



Si un cycle personnalisé temporisé était sélectionné, la page-écran des données de fonctionnement s'affiche à la pres-

sion de l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 15 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

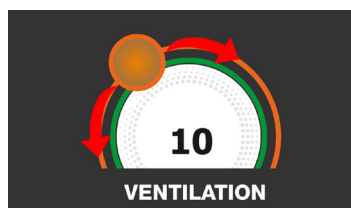
Le cycle s'achève à la fin du délai programmé. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.



Si, à l'inverse, un cycle personnalisé avec sonde de température était programmé, l'insertion de la sonde aliment est

requis à la pression de l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 15 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



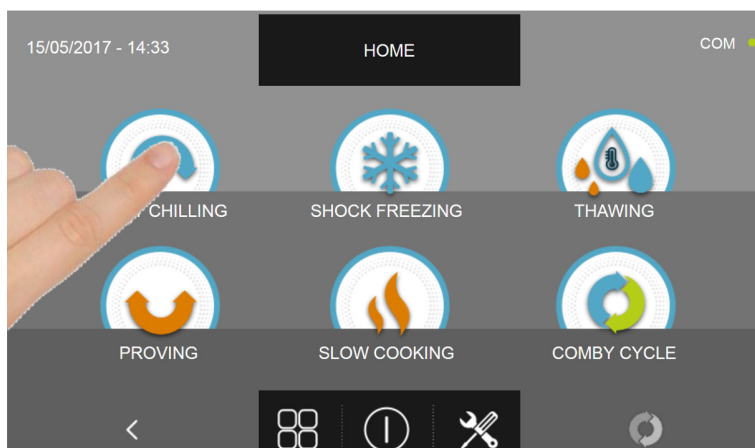
Le cycle démarre et l'écran affiche la page-écran des données de fonctionnement après avoir inséré la sonde aliment et une fois que la machine a détecté le piquage de la sonde. Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit inférieure ou égale à celle programmée a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

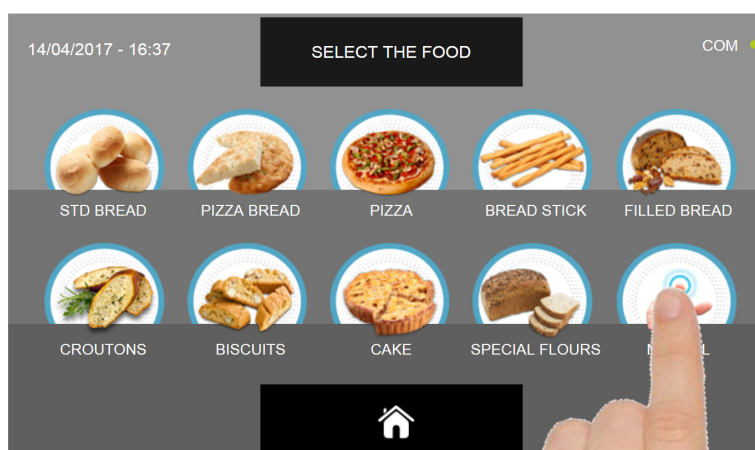
16.6 - CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MANUEL

Le cycle de REFROIDISSEMENT RAPIDE permet de refroidir rapidement les aliments et d'obtenir une température finale positive au produit.

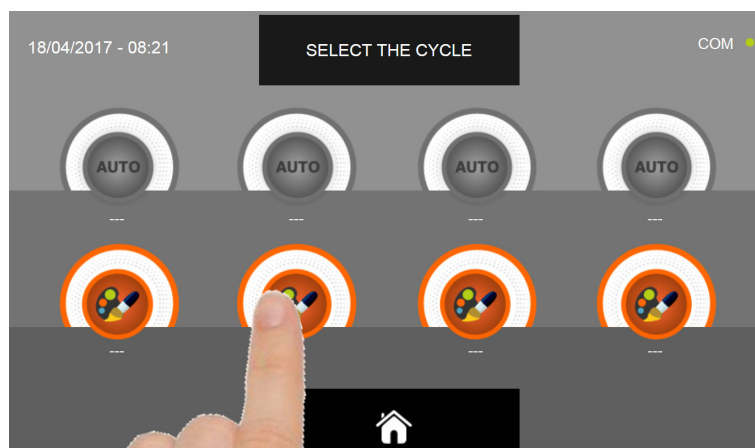
Avec l'appareil en mode VEILLE, presser le bouton de marche comme décrit au chapitre 15.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône REFROIDISSEMENT RAPIDE pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner l'icône Manuel



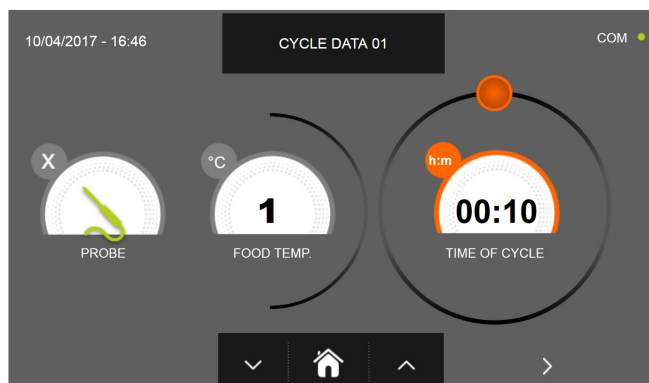
Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

N.B. : LES CYCLES AUTOMATIQUES SONT DÉSACTIVÉS

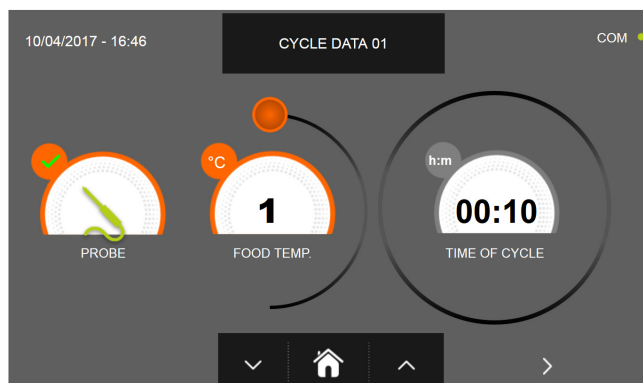
CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION

Il existe deux types de cycle MANUEL :

- a- Cycle manuel temporisé (choix préférentiel)
- b- Cycle manuel avec sonde de température



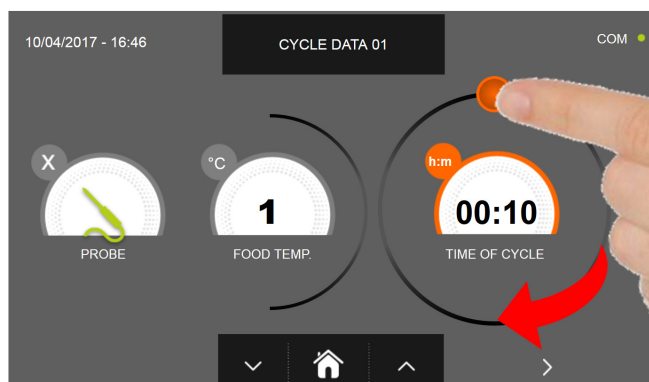
a- Cycle manuel temporisé



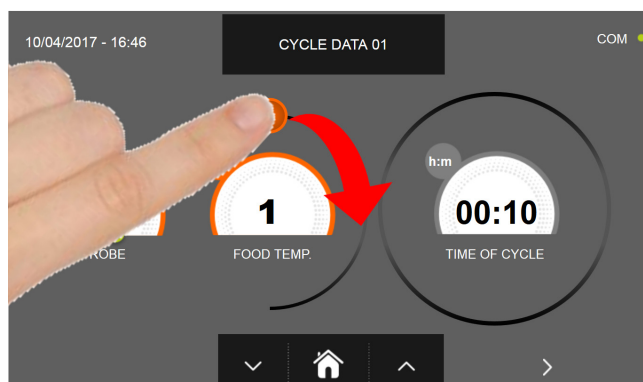
b- Cycle manuel avec sonde de température

N.B. : Pour pouvoir choisir le cycle avec sonde de température, presser l'icône SONDE, pour revenir à la sélection du temps, presser de nouveau l'icône SONDE.

Pour programmer les valeurs de temps ou de température, déplacer le curseur comme illustré sur les photos ci-dessous :



a- Programmation de la durée du cycle



b- Programmation de la valeur de température souhaitée



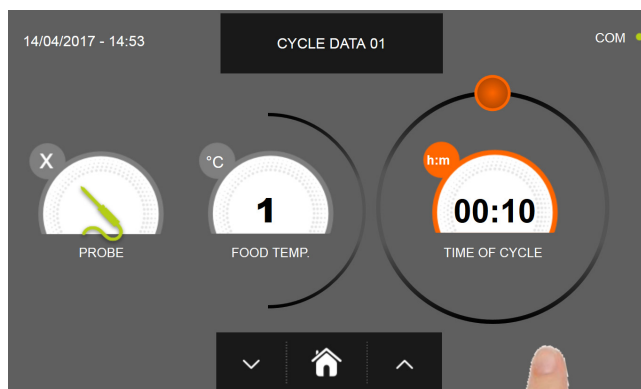
Pour régler les valeurs de température aliment et temps, utiliser les boutons



et

- Température aliment réglage par étapes de $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Temps cycle réglage par étapes ± 10 minutes

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



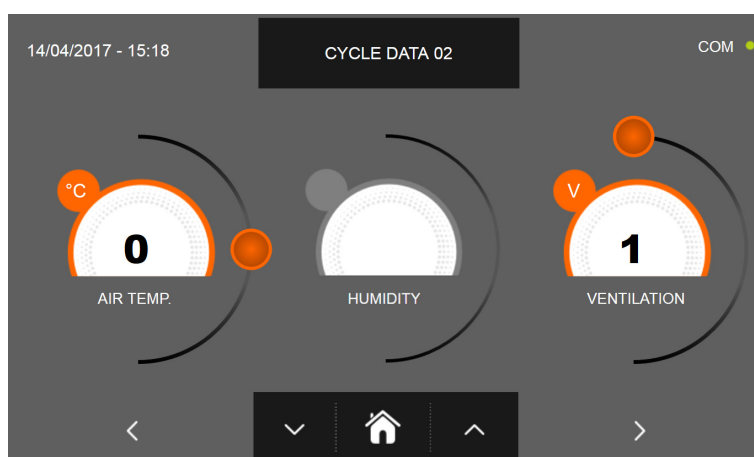
Presser l'icône



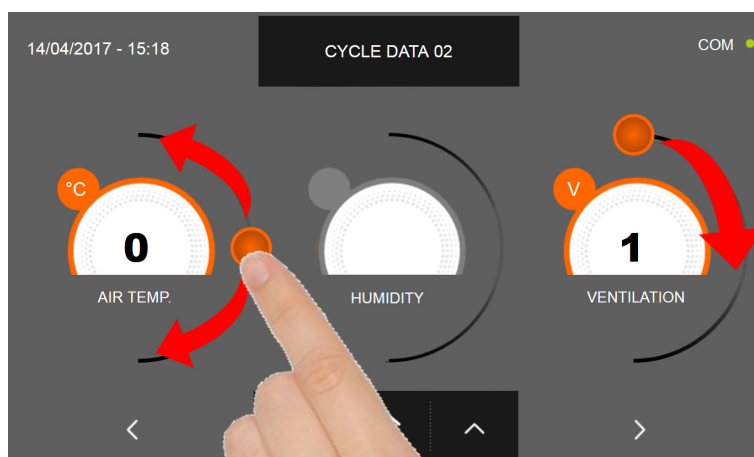
pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône



pour revenir à la page précédente



La deuxième page de programmation permet de régler :
Température à l'intérieur de la cellule Ventilation



Comme pour les valeurs programmées sur la première page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs

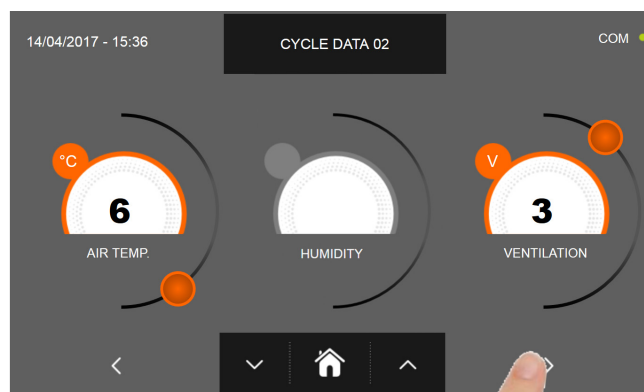
avec les icônes



et



CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



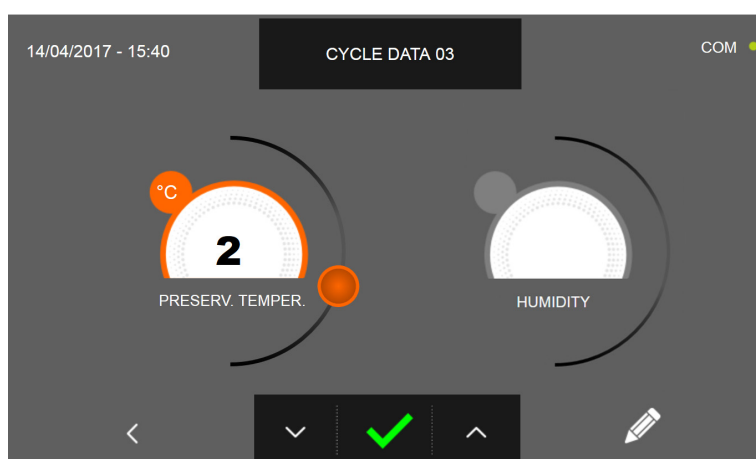
Presser l'icône



pour passer à la troisième page de programmation du cycle, presser l'icône



pour revenir à la page précédente



La troisième page de programmation permet de régler :
Température de conservation en fin de cycle



Comme pour les valeurs programmées sur les pages précédentes, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme

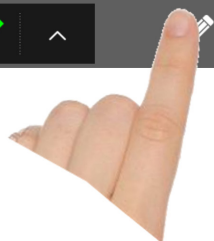
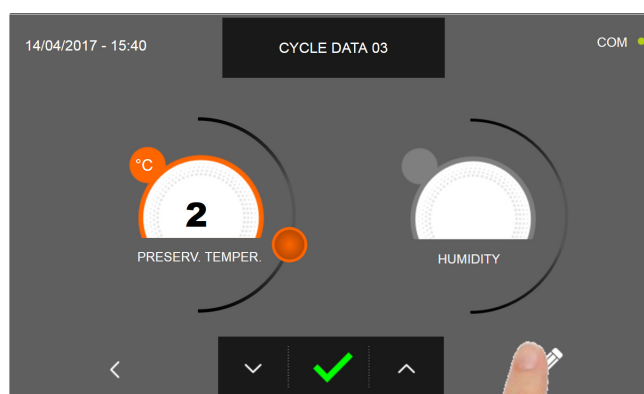
indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes



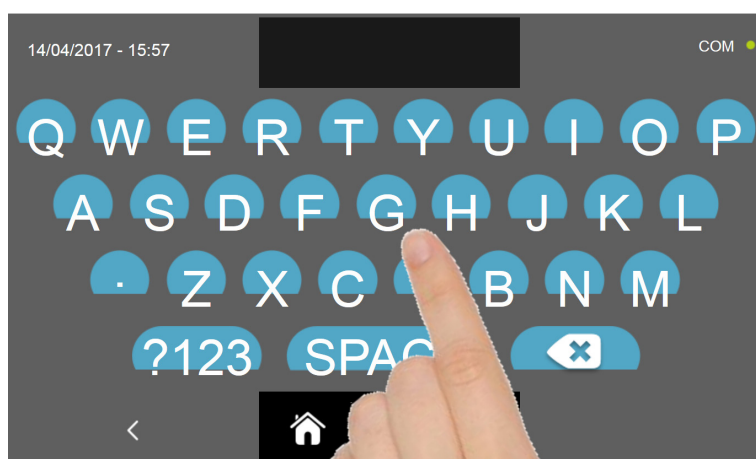
et



CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



Presser l'icône pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.



Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône pour revenir à la page de programmation du cycle.



Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION

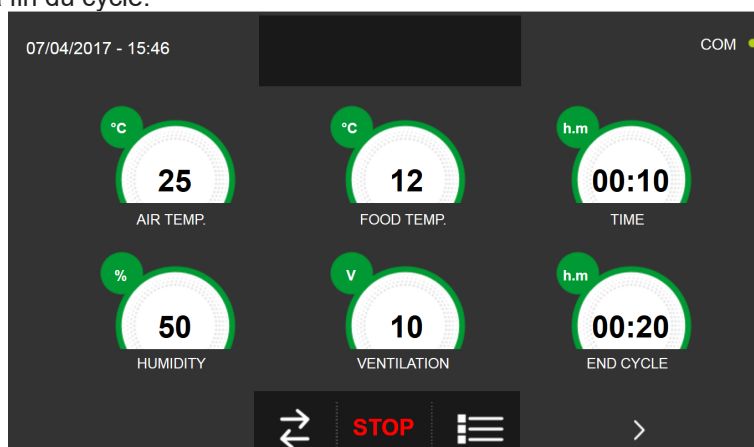


Si un cycle manuel temporisé était sélectionné, la page-écran des données de fonctionnement s'affiche à la pression de



l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 15 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Le cycle s'achève à la fin du délai programmé. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.



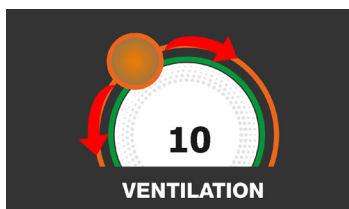
Si, à l'inverse, un cycle manuel avec sonde de température était programmé, l'insertion de la sonde aliment est requise à



la pression de l'icône .

Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 15 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



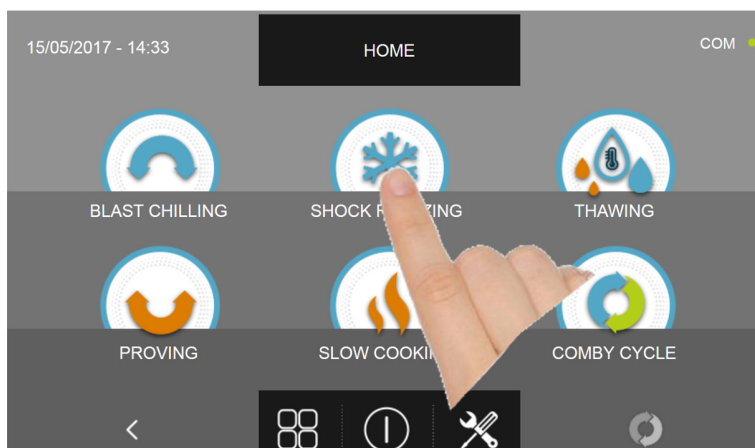
Le cycle démarre et l'écran affiche la page-écran des données de fonctionnement après avoir inséré la sonde aliment et une fois que la machine a détecté le piquage de la sonde. Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit inférieure ou égale à celle programmée a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

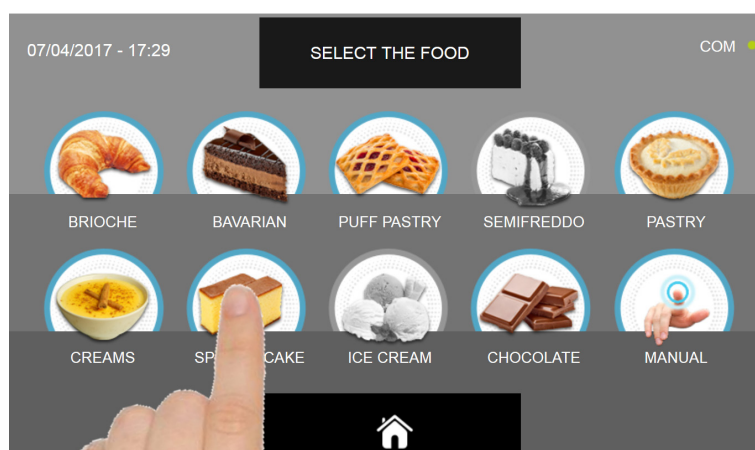
16.7 - CYCLE DE SURGÉLATION AUTOMATIQUE

Le cycle de SURGÉLATION permet de refroidir les aliments et d'obtenir une température finale négative au produit.

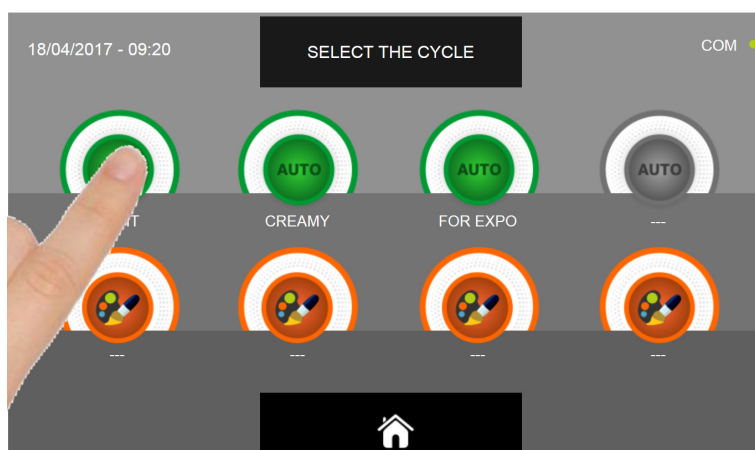
Avec l'appareil en mode VEILLE, presser le bouton de marche comme décrit au chapitre 15.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



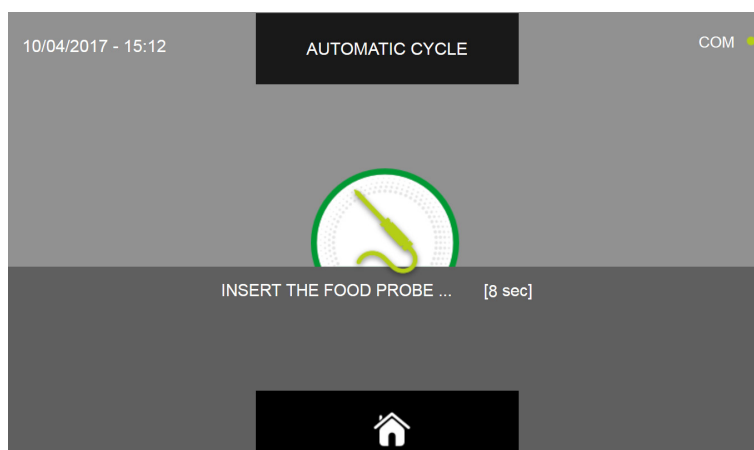
Appuyer sur l'icône SURGÉLATION pour accéder au menu de sélection respectif



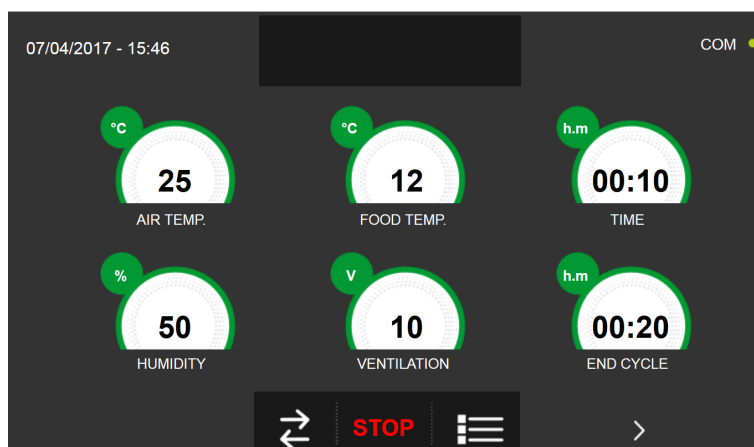
Sélectionner une des catégories d'aliments du menu.



Sélectionner l'icône verte (AUTO) spécifique pour l'aliment choisi.



Après avoir sélectionné l'aliment, un message demande de piquer la sonde au cœur.
Après avoir relevé la sonde, le cycle est automatiquement lancé.



La page-écran des données de fonctionnement s'affiche au démarrage du cycle.

Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sortie, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 15 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



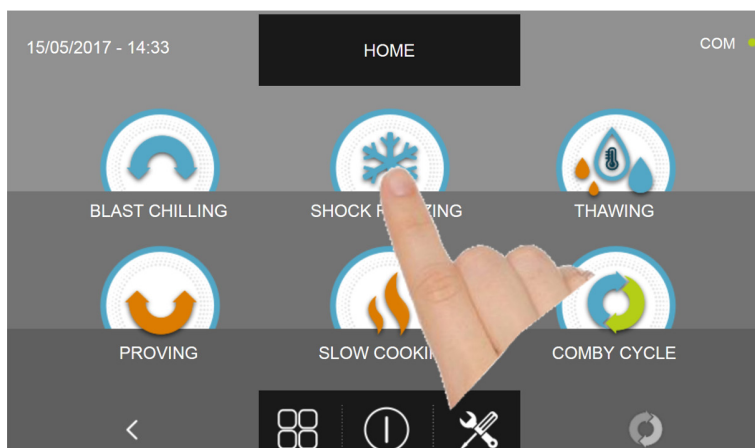
Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit inférieure ou égale à celle prédéfinie a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

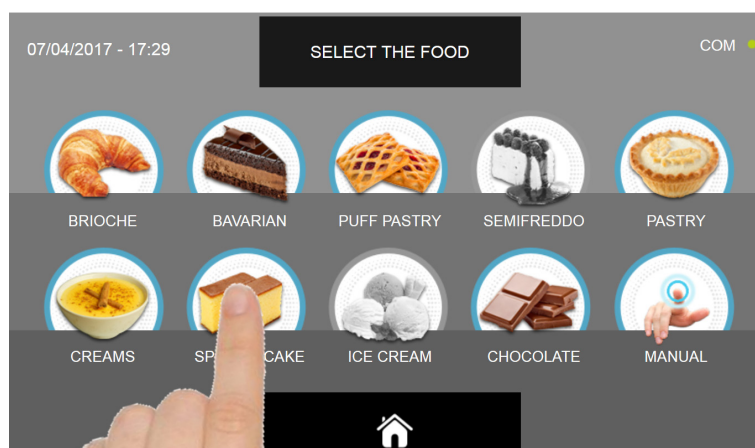
16.8 - CYCLE DE SURGÉLATION PERSONNALISÉ

Le cycle de SURGÉLATION permet de refroidir les aliments et d'obtenir une température finale négative au produit.

Avec l'appareil en mode VEILLE, presser l'icône de démarrage comme décrit au chapitre 15.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône SURGÉLATION pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner une des catégories d'aliments du menu.

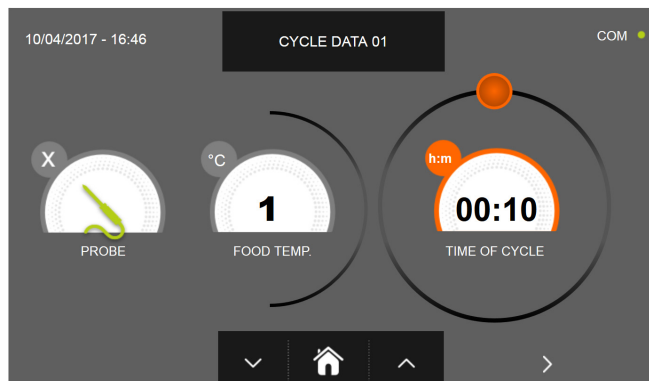


Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

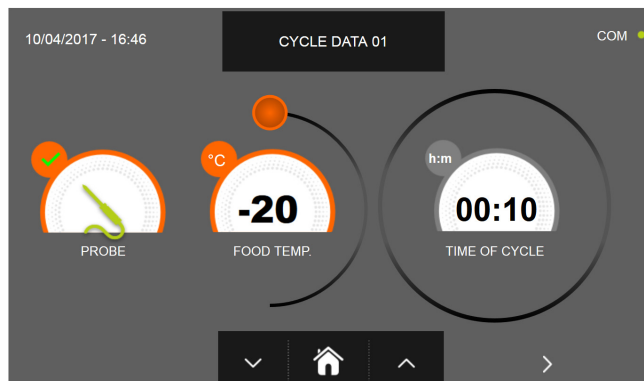
CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION

Il existe deux types de cycles PERSONNALISÉS :

- a- Cycle personnalisé temporisé (choix préférentiel)
- b- Cycle personnalisé avec sonde de température



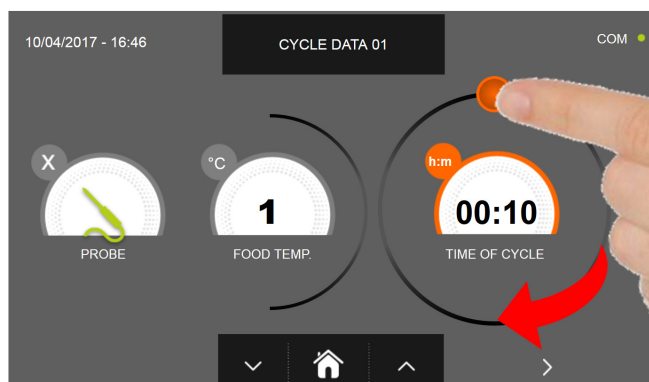
a- Cycle personnalisé temporisé



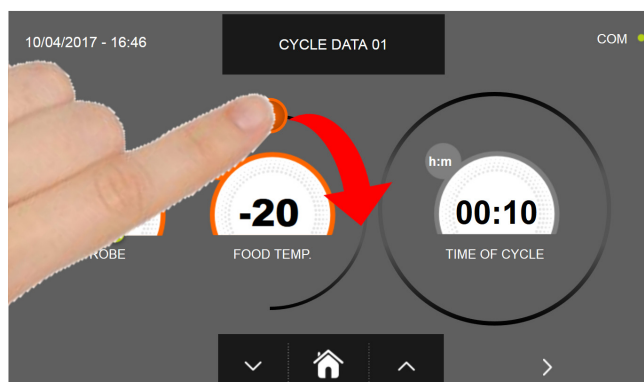
b- Cycle personnalisé avec sonde de température

N.B. : Pour pouvoir choisir le cycle avec sonde de température, presser l'icône **SONDE**, pour revenir à la sélection du temps, presser de nouveau l'icône **SONDE**.

Pour programmer les valeurs de temps ou de température, déplacer le curseur comme illustré sur les photos ci-dessous :



a- Programmation de la durée du cycle



b- Programmation de la valeur de température



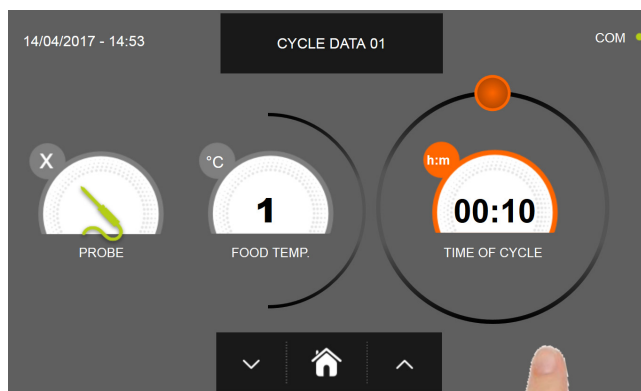
Pour régler les valeurs de température aliment et temps, utiliser les boutons



et

- Température aliment réglage par étapes de $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Temps cycle réglage par étapes ± 10 minutes

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



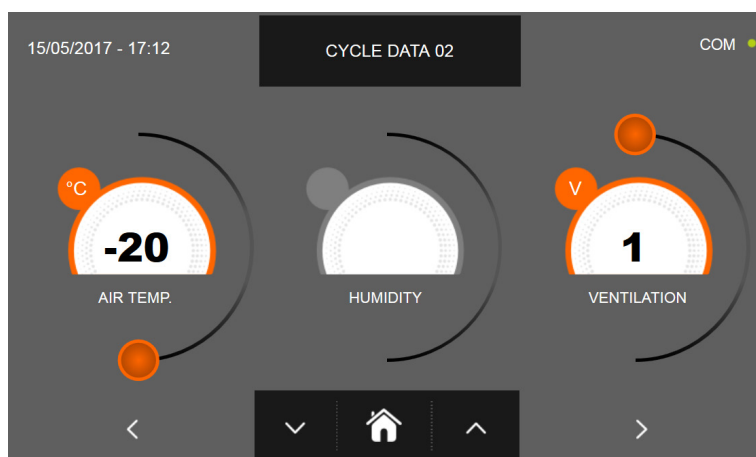
Presser l'icône



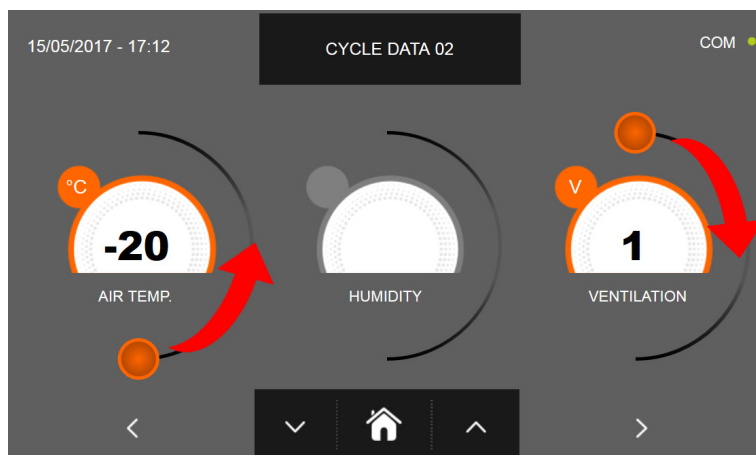
pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône



pour revenir à la page précédente



La deuxième page de programmation permet de régler :
Température à l'intérieur de la cellule Ventilation



Comme pour les valeurs programmées sur la première page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs

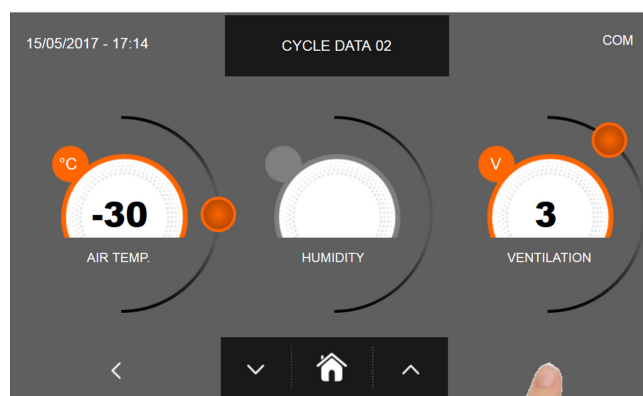
avec les icônes





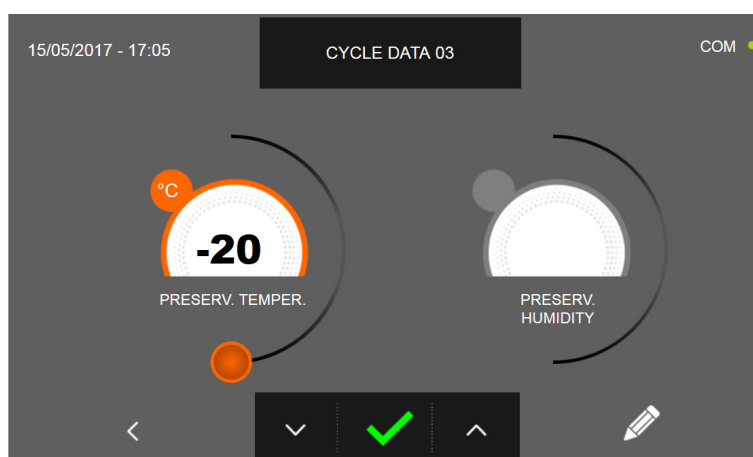
et



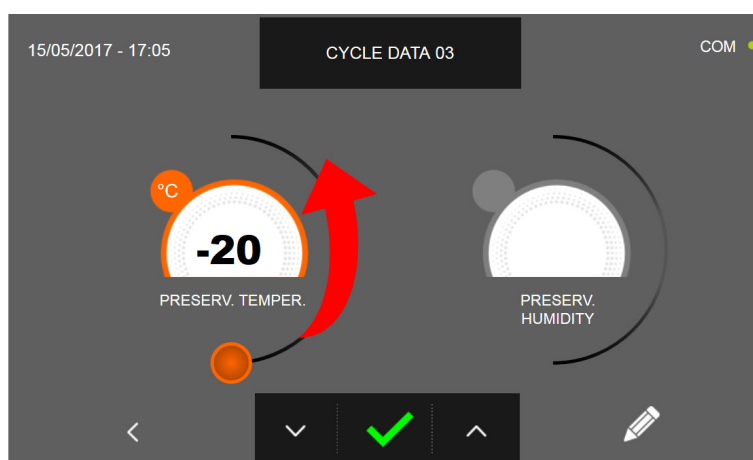
CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION





Presser l'icône  pour passer à la troisième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente

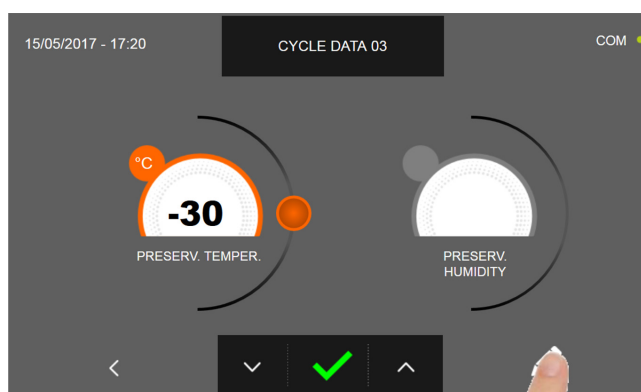


La troisième page de programmation permet de régler :
Température de conservation en fin de cycle

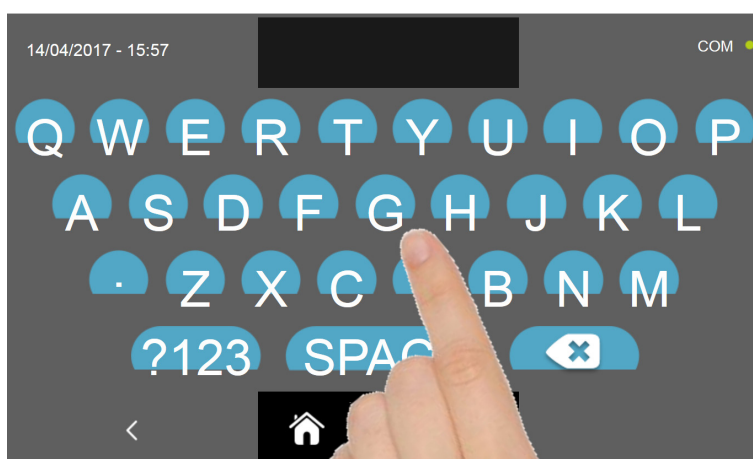



Comme pour les valeurs programmées sur les pages précédentes, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme
indiqué en figure ou bien de programmer la valeur avec les icônes  et 

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



Presser l'icône  pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.




Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône  pour revenir à la page de programmation du cycle.

Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône 

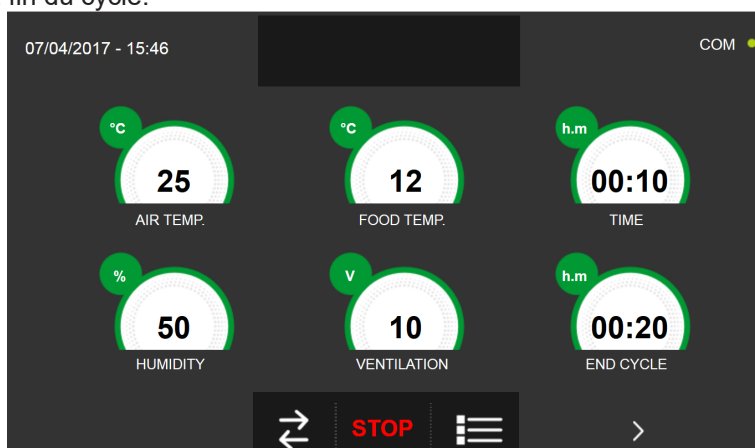
CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION




Si un cycle personnalisé temporisé était sélectionné, la page-écran des données de fonctionnement s'affiche à la pres-

sion de l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 15 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Le cycle s'achève à la fin du délai programmé. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.



Si, à l'inverse, un cycle personnalisé avec sonde de température était programmé, l'insertion de la sonde aliment est

requis à la pression de l'icône .

Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 15 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



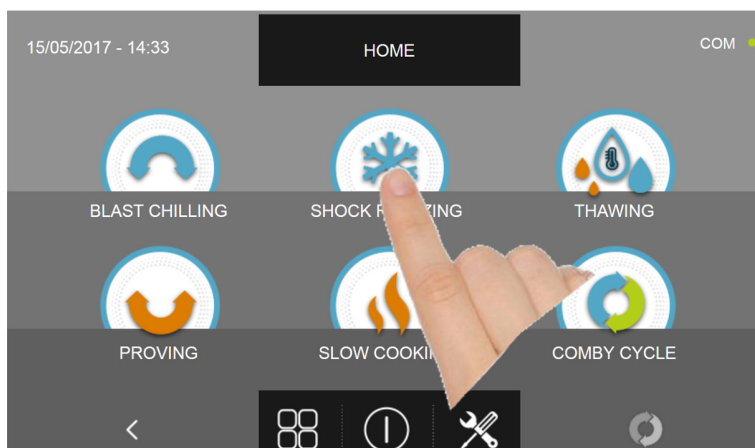
Le cycle démarre et l'écran affiche la page-écran des données de fonctionnement après avoir inséré la sonde aliment et une fois que la machine a détecté le piquage de la sonde. Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit inférieure ou égale à celle programmée a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

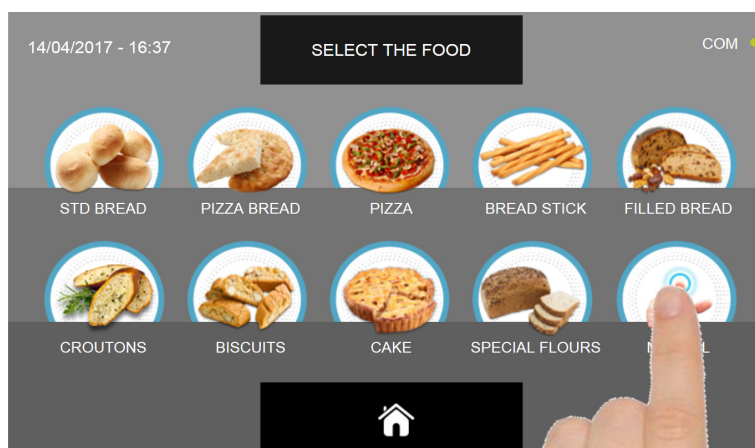
16.9 - CYCLE DE SURGÉLATION MANUEL

Le cycle de SURGÉLATION permet de refroidir les aliments et d'obtenir une température finale négative au produit.

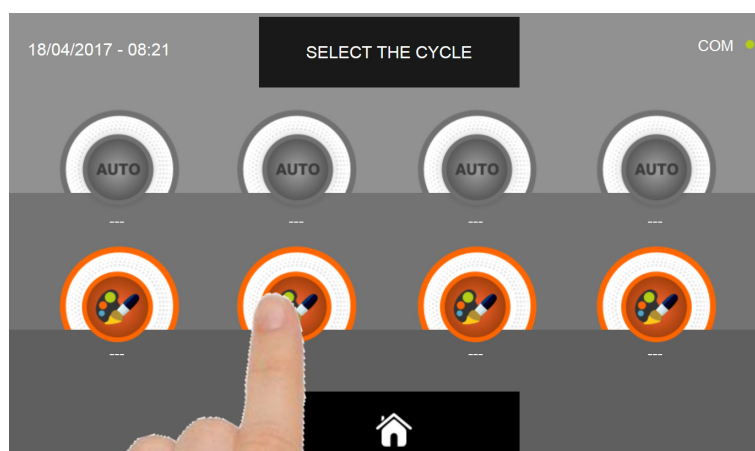
Avec l'appareil en mode VEILLE, presser l'icône de démarrage comme décrit au chapitre 15.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône SURGÉLATION pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner l'icône Manuel



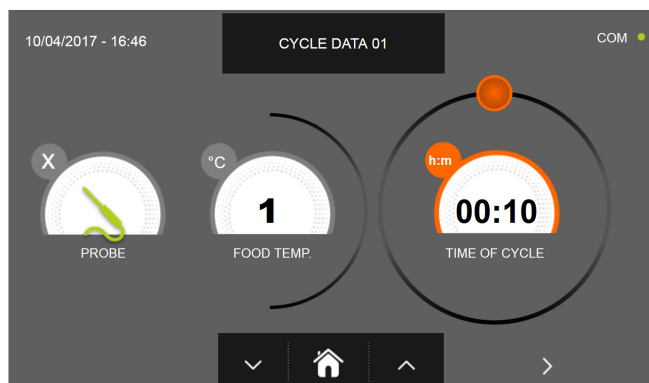
Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

N.B. : LES CYCLES AUTOMATIQUES SONT DÉSACTIVÉS

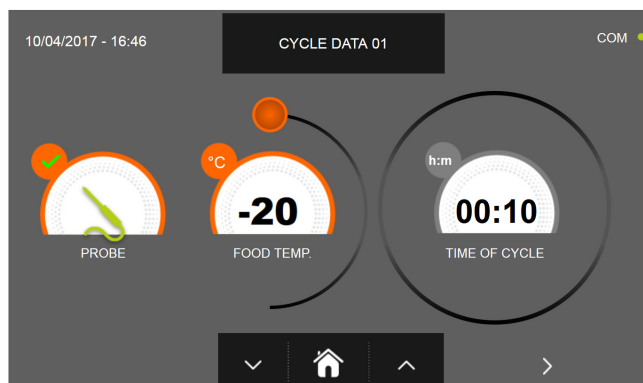
CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION

Il existe deux types de cycles MANUELS :

- a- Cycle manuel temporisé (choix préférentiel)
- b- Cycle manuel avec sonde de température



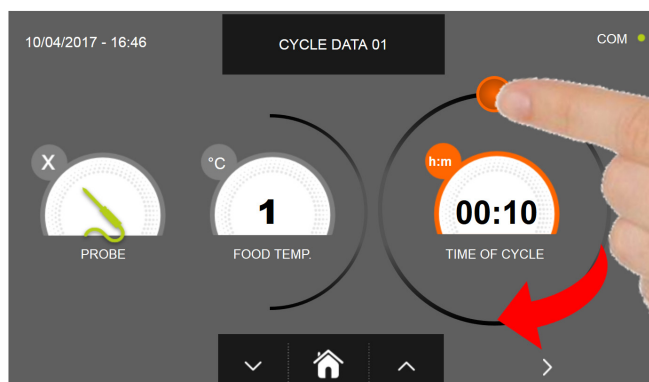
a- Cycle manuel temporisé



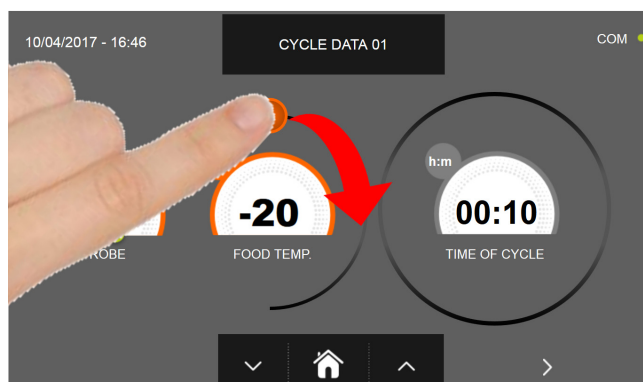
b- Cycle manuel avec sonde de température

N.B. : Pour pouvoir choisir le cycle avec sonde de température, presser l'icône SONDE, pour revenir à la sélection du temps, presser de nouveau l'icône SONDE.

Pour programmer les valeurs de temps ou de température, déplacer le curseur comme illustré sur les photos ci-dessous :



a- Programmation de la durée du cycle



b- Programmation de la valeur de température



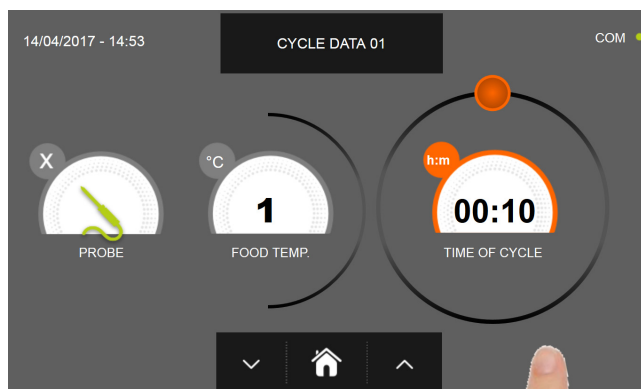
Pour régler les valeurs de température aliment et temps, utiliser les boutons



et

- Température aliment réglage par étapes de $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Temps cycle réglage par étapes ± 10 minutes

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



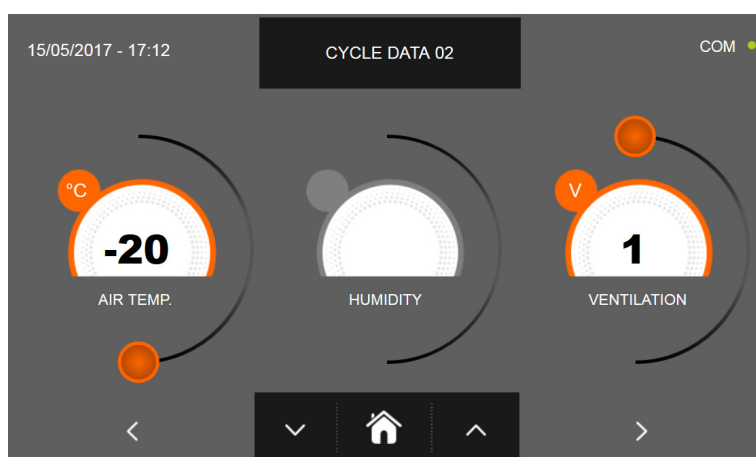
Presser l'icône



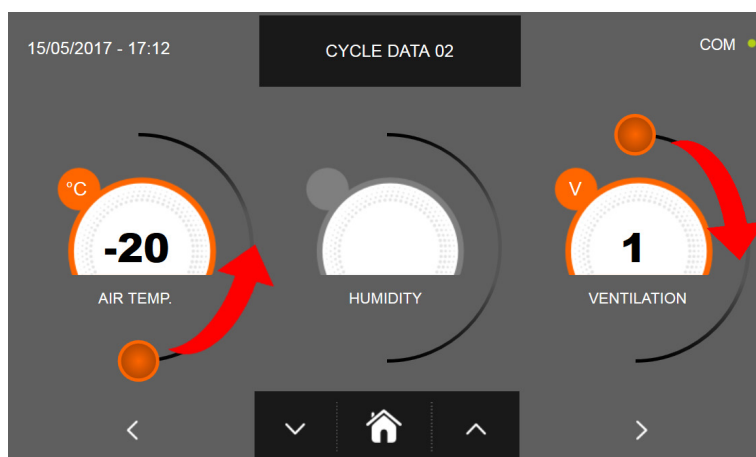
pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône



pour revenir à la page précédente



La deuxième page de programmation permet de régler :
Température à l'intérieur de la cellule Ventilation



Comme pour les valeurs programmées sur la première page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs

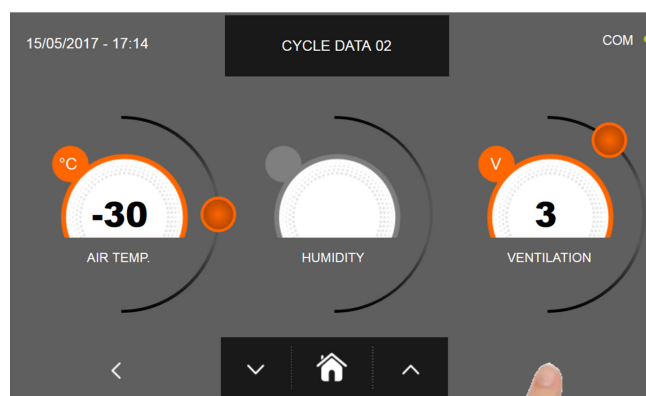
avec les icônes





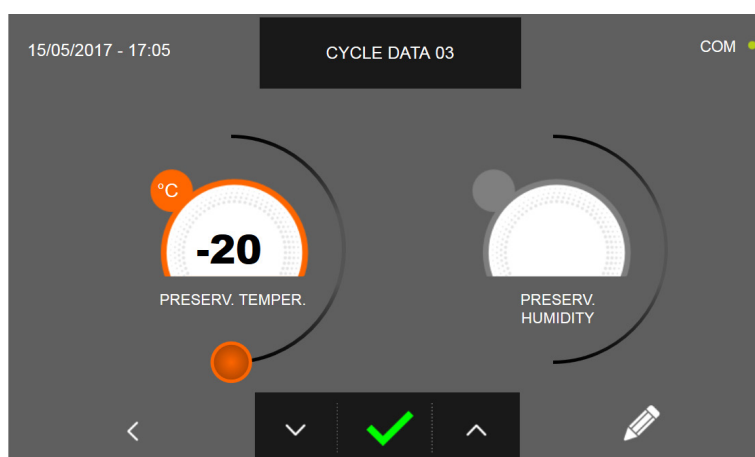
et



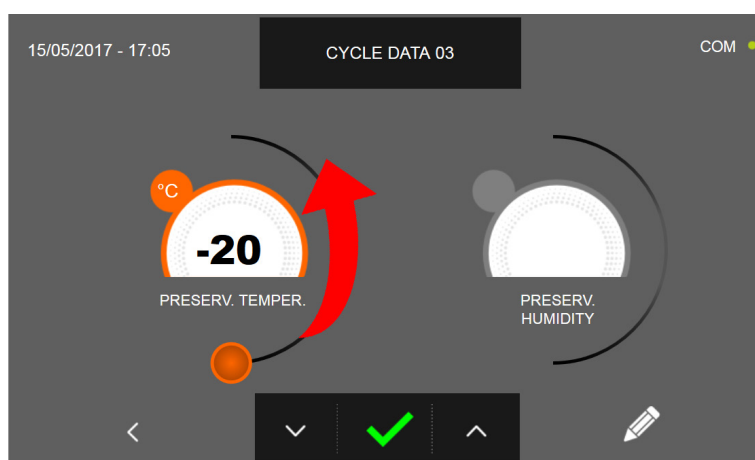
CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION





Presser l'icône  pour passer à la troisième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente

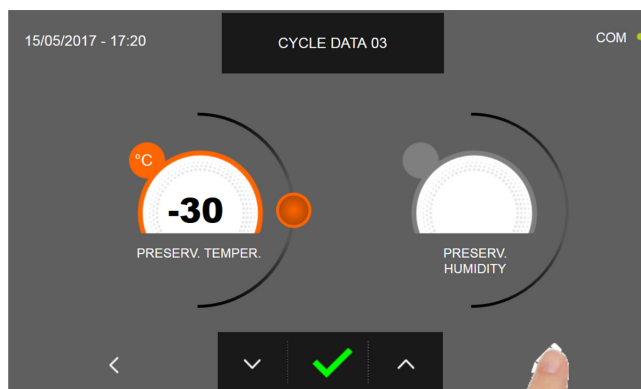


La troisième page de programmation permet de régler :
Température de conservation en fin de cycle

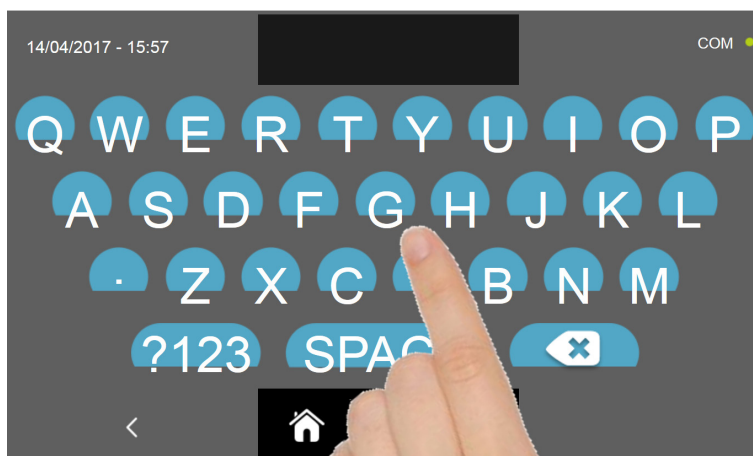



Comme pour les valeurs programmées sur les pages précédentes, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme
indiqué en figure ou bien de programmer la valeur avec les icônes  et 


CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



Presser l'icône  pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.



Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône  pour revenir à la page de programmation du cycle.

Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône .

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION

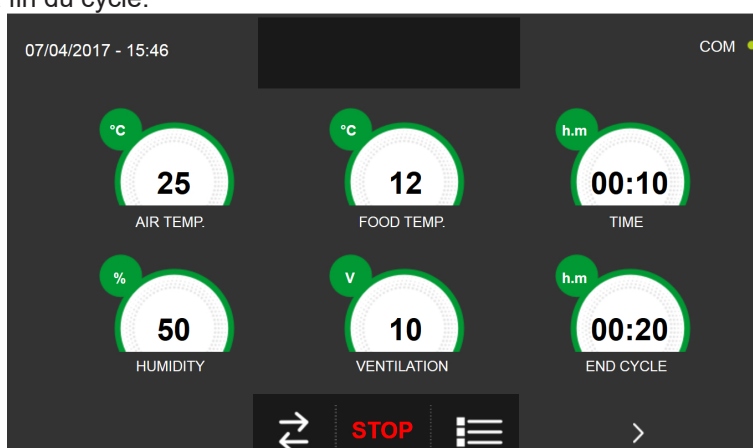


Si un cycle manuel temporisé était sélectionné, la page-écran des données de fonctionnement s'affiche à la pression de



l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 15 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Le cycle s'achève à la fin du délai programmé. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.



Si, à l'inverse, un cycle manuel avec sonde de température était programmé, l'insertion de la sonde aliment est requise à



la pression de l'icône

Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 15 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



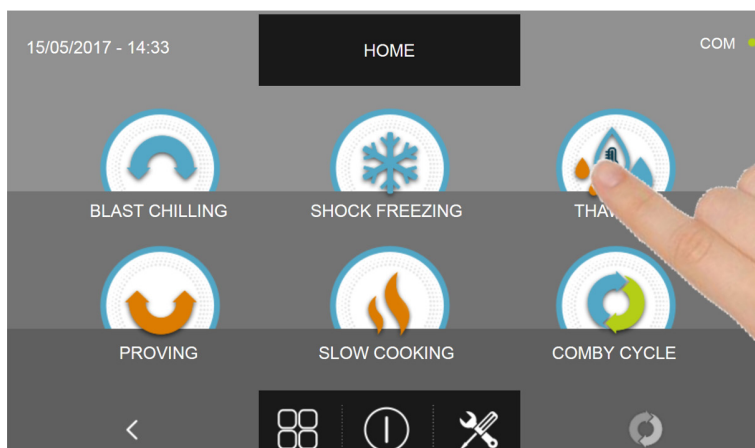
Le cycle démarre et l'écran affiche la page-écran des données de fonctionnement après avoir inséré la sonde aliment et une fois que la machine a détecté le piquage de la sonde. Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit inférieure ou égale à celle programmée a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

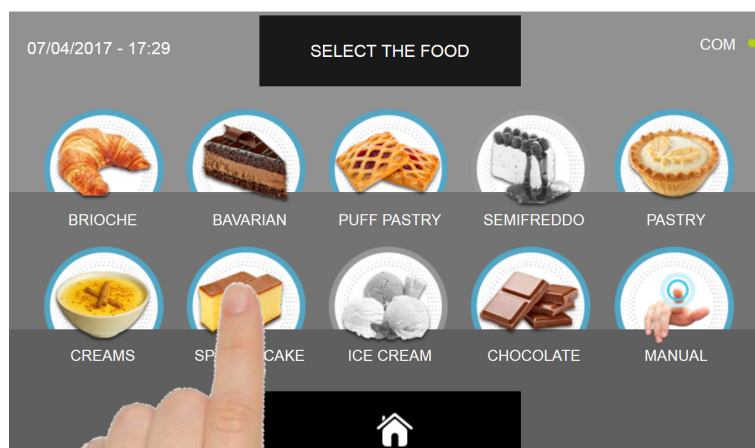
16.10 - CYCLE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Le cycle de DÉCONGÉLATION permet d'amener la valeur de température négative d'un aliment à une valeur positive.

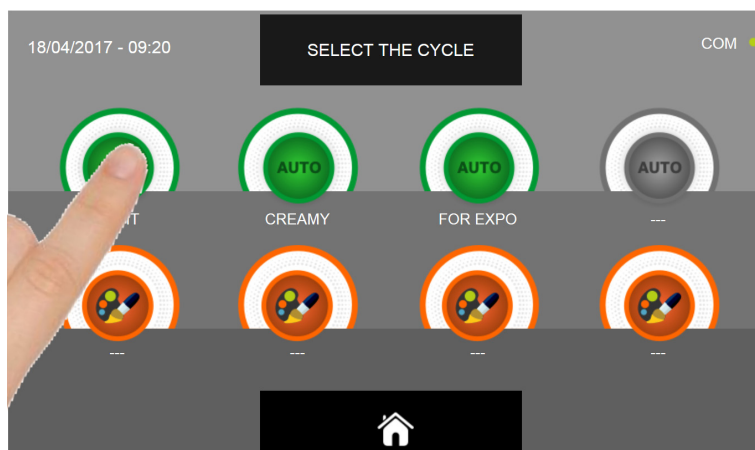
Avec l'appareil en mode VEILLE, presser le bouton de marche comme décrit au chapitre 15.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



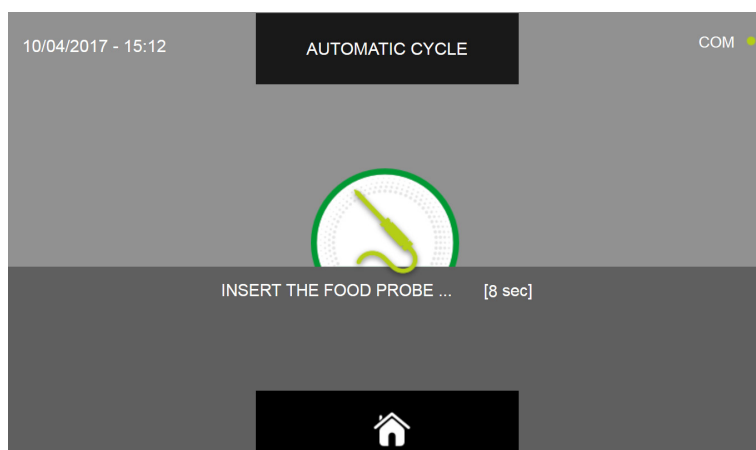
Appuyer sur l'icône DÉCONGÉLATION pour accéder au menu de sélection respectif



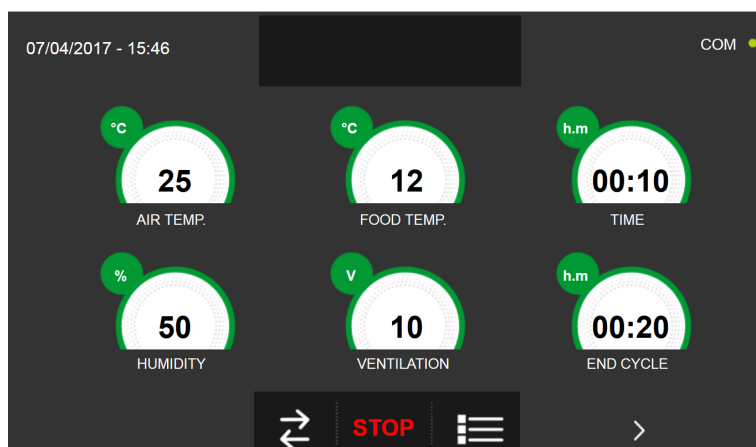
Sélectionner une des catégories d'aliments du menu.



Sélectionner l'icône verte (AUTO) spécifique pour l'aliment choisi.



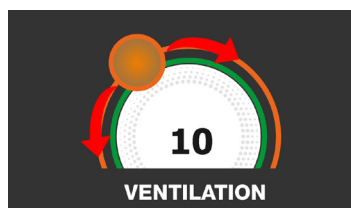
Après avoir sélectionné l'aliment, un message demande de piquer la sonde au cœur.
Après avoir relevé la sonde, le cycle est automatiquement lancé.



La page-écran des données de fonctionnement s'affiche au démarrage du cycle.

Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 15 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



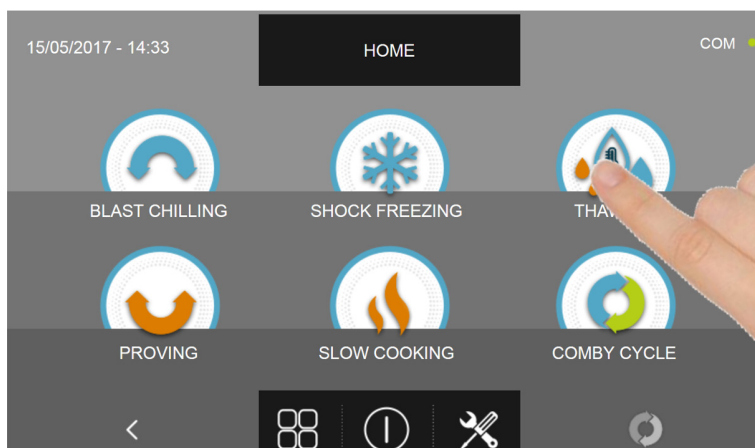
Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit supérieure ou égale à celle prédéfinie a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

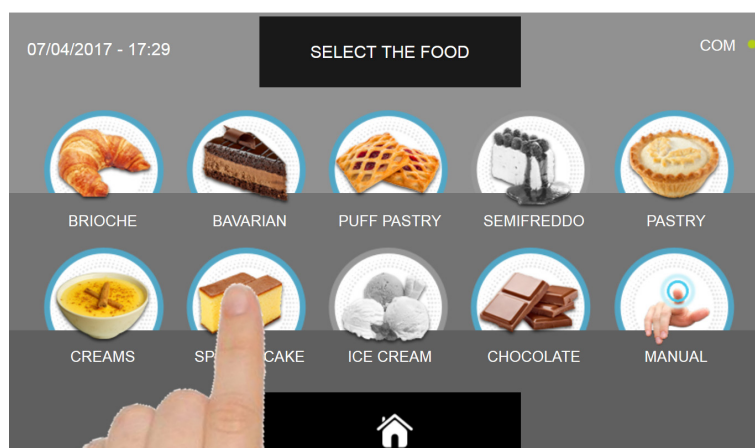
16.11 - CYCLE DE DÉCONGÉLATION PERSONNALISÉ

Le cycle de DÉCONGÉLATION permet d'amener la valeur de température négative d'un aliment à une valeur positive.

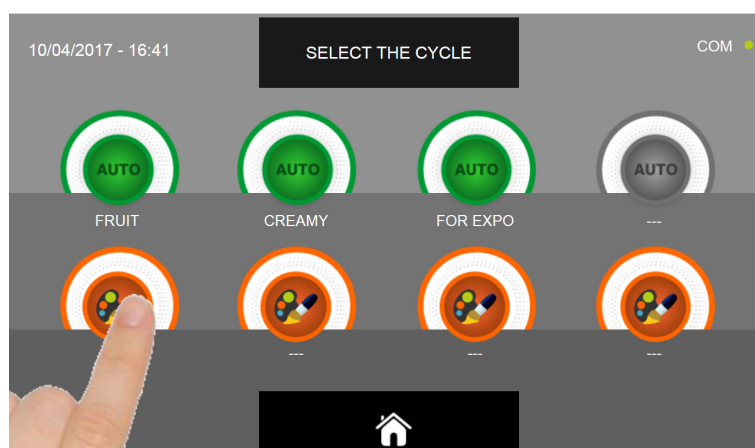
Avec l'appareil en mode VEILLE, presser l'icône de démarrage comme décrit au chapitre 15.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône REFROIDISSEMENT RAPIDE pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner une des catégories d'aliments du menu.

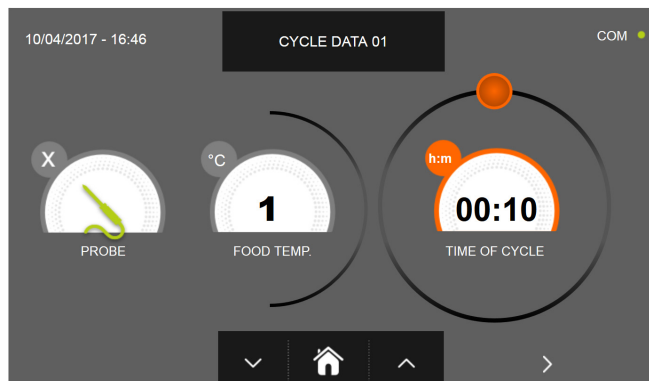


Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

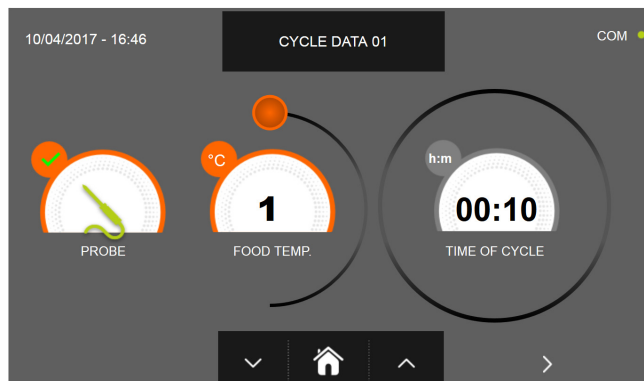
CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION

Il existe deux types de cycles PERSONNALISÉS :

- a- Cycle personnalisé temporisé (choix préférentiel)
- b- Cycle personnalisé avec sonde de température



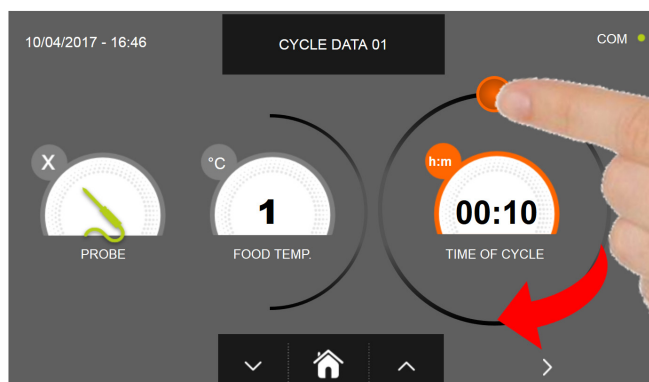
a- Cycle personnalisé temporisé



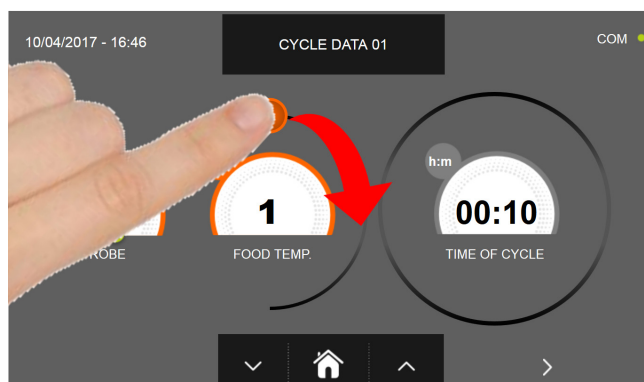
b- Cycle personnalisé avec sonde de température

N.B. : Pour pouvoir choisir le cycle avec sonde de température, presser l'icône SONDE, pour revenir à la sélection du temps, presser de nouveau l'icône SONDE.

Pour programmer les valeurs de temps ou de température, déplacer le curseur comme illustré sur les photos ci-dessous :



a- Programmation de la durée du cycle



b- Programmation de la valeur de température souhaitée



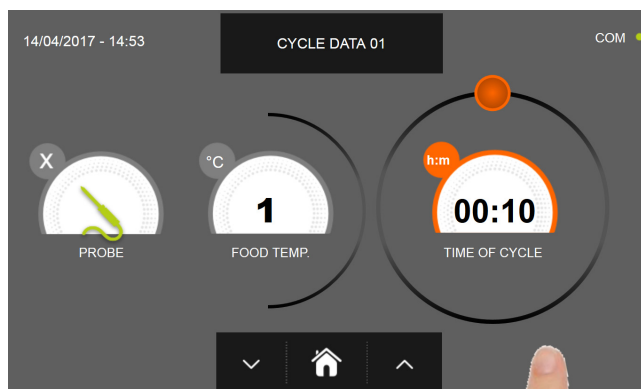
Pour régler les valeurs de température aliment et temps, utiliser les boutons



et

- Température aliment réglage par étapes de $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Temps cycle réglage par étapes ± 10 minutes

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



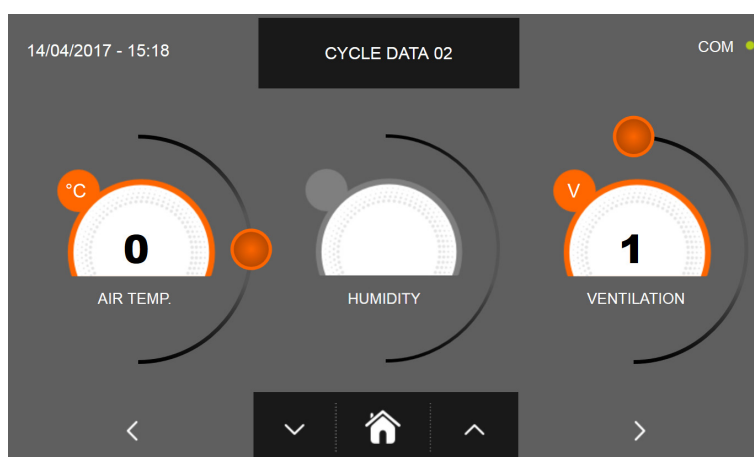
Presser l'icône



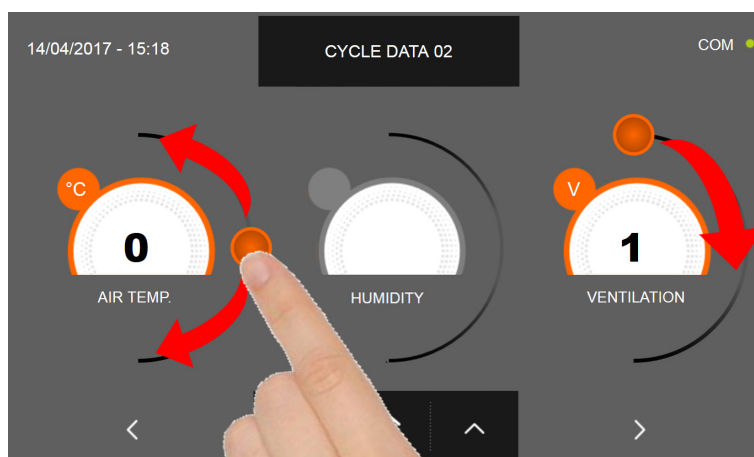
pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône



pour revenir à la page précédente



La deuxième page de programmation permet de régler :
Température à l'intérieur de la cellule Ventilation



Comme pour les valeurs programmées sur la première page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs

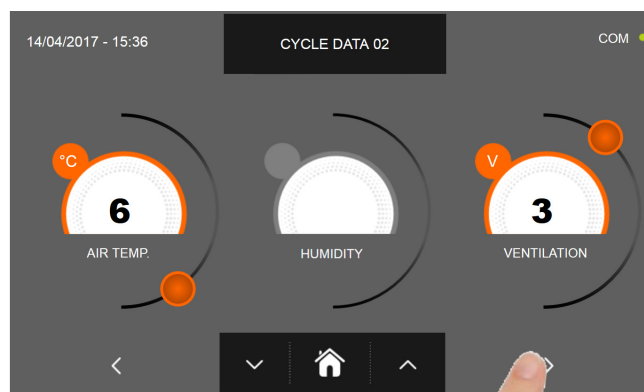
avec les icônes



et



CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



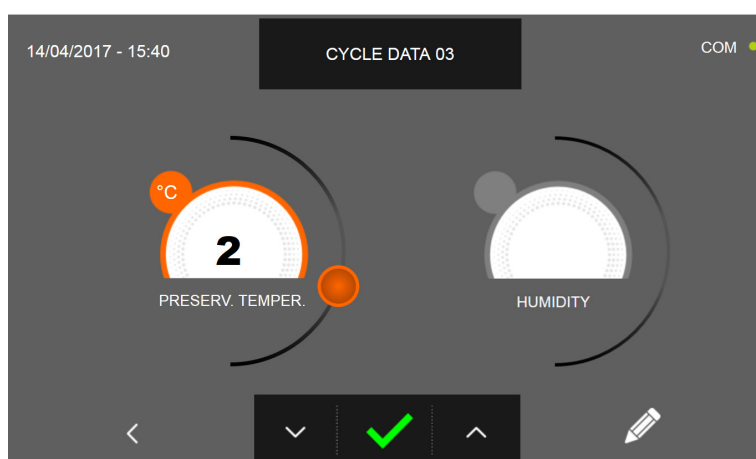
Presser l'icône



pour passer à la troisième page de programmation du cycle, presser l'icône



pour revenir à la page précédente



La troisième page de programmation permet de régler :
Température de conservation en fin de cycle



Comme pour les valeurs programmées sur les pages précédentes, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme

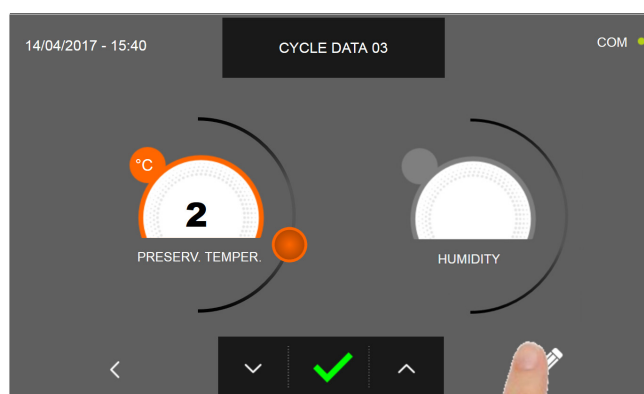
indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes



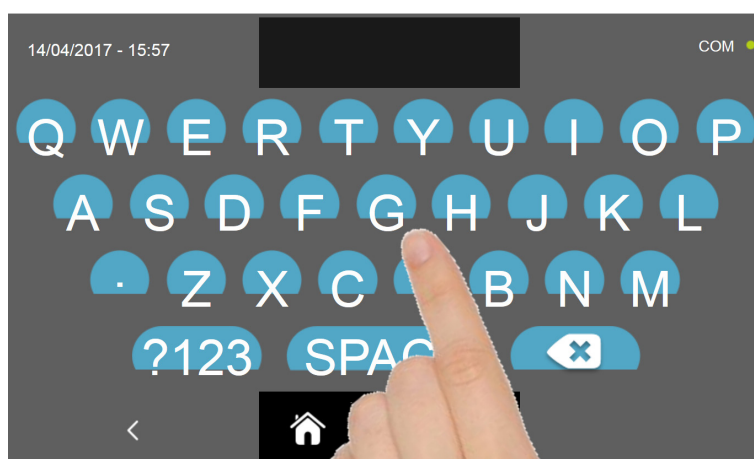
et




CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



Presser l'icône  pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.



Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône  pour revenir à la page de programmation du cycle.


Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône



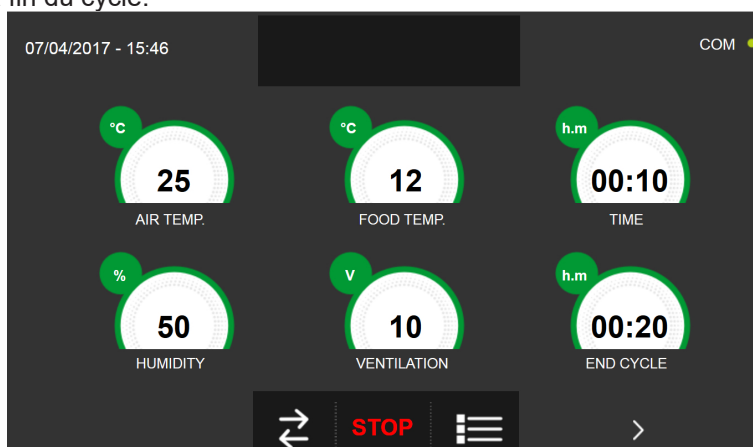
CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION




Si un cycle personnalisé temporisé était sélectionné, la page-écran des données de fonctionnement s'affiche à la pres-

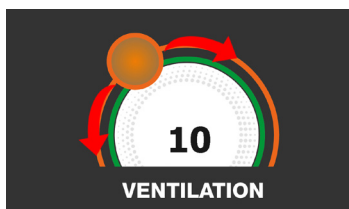
sion de l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 15 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Le cycle s'achève à la fin du délai programmé. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.



Si, à l'inverse, un cycle personnalisé avec sonde de température était programmé, l'insertion de la sonde aliment est

requis à la pression de l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 15 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT. Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



Le cycle démarre et l'écran affiche la page-écran des données de fonctionnement après avoir inséré la sonde aliment et une fois que la machine a détecté le piquage de la sonde. Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit supérieure ou égale à celle programmée a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

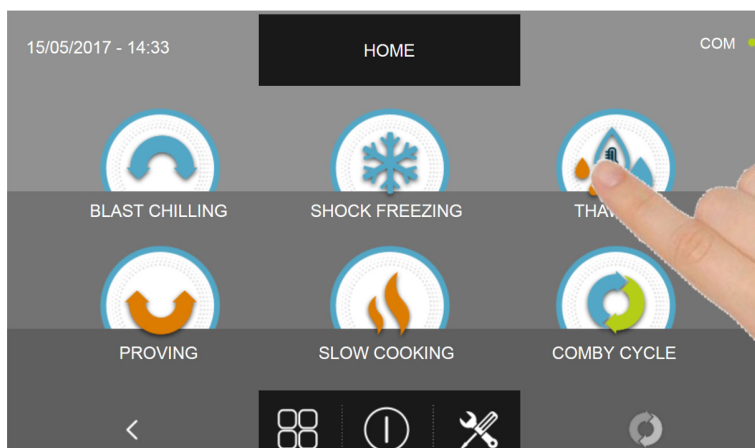
Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

16.12 - CYCLE MANUEL DE DÉCONGÉLATION

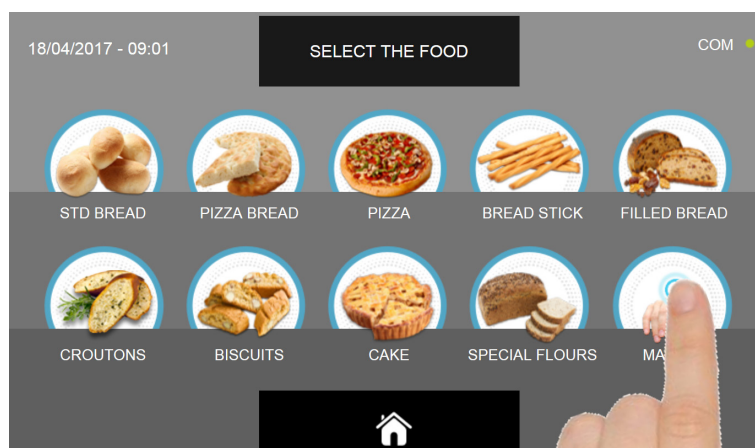
Le cycle de DÉCONGÉLATION permet d'amener la valeur de température négative d'un aliment à une valeur positive.

Avec l'appareil en mode VEILLE, presser l'icône de démarrage comme décrit au chapitre 15.1.

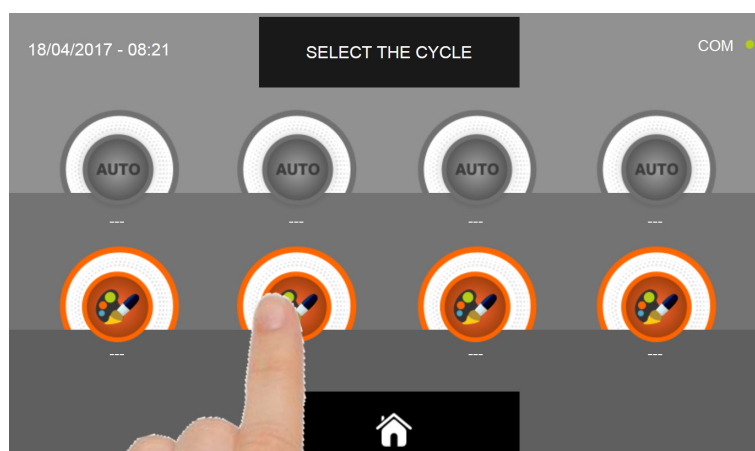
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône DÉCONGÉLATION pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner l'icône MANUEL



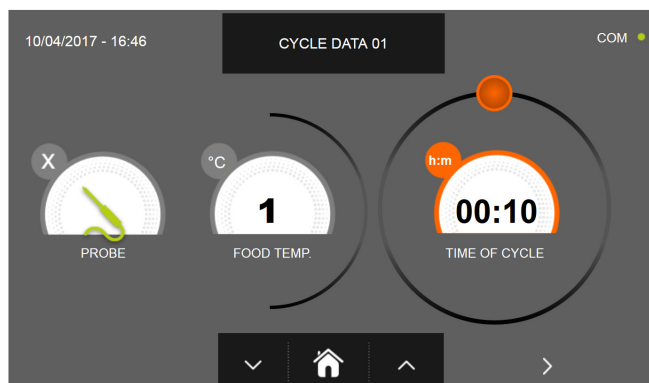
Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

N.B. : LES CYCLES AUTOMATIQUES SONT DÉSACTIVÉS

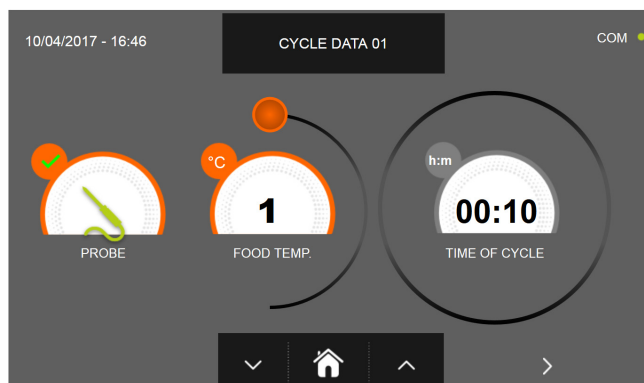
CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION

Il existe deux types de cycle MANUEL :

- a- Cycle manuel temporisé (choix préférentiel)
- b- Cycle manuel avec sonde de température



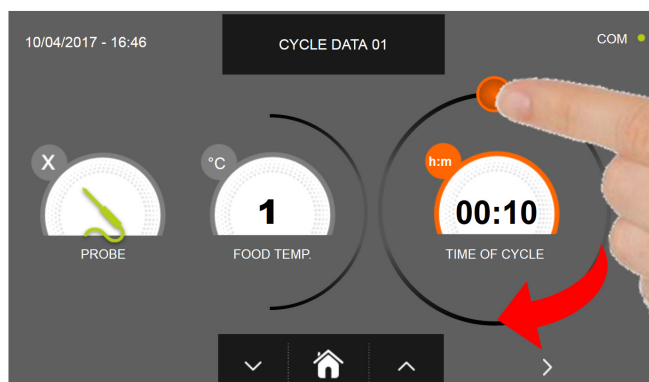
a- Cycle manuel temporisé



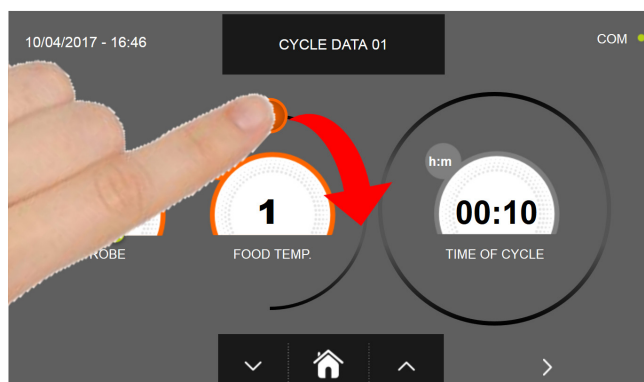
b- Cycle manuel avec sonde de température

N.B. : Pour pouvoir choisir le cycle avec sonde de température, presser l'icône SONDE, pour revenir à la sélection du temps, presser de nouveau l'icône SONDE.

Pour programmer les valeurs de temps ou de température, déplacer le curseur comme illustré sur les photos ci-dessous :



a- Programmation de la durée du cycle



b- Programmation de la valeur de température souhaitée



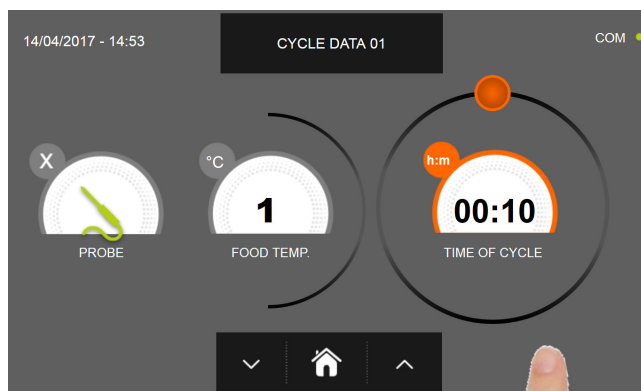
Pour régler les valeurs de température aliment et temps, utiliser les boutons



et

- Température aliment réglage par étapes de $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Temps cycle réglage par étapes ± 10 minutes

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



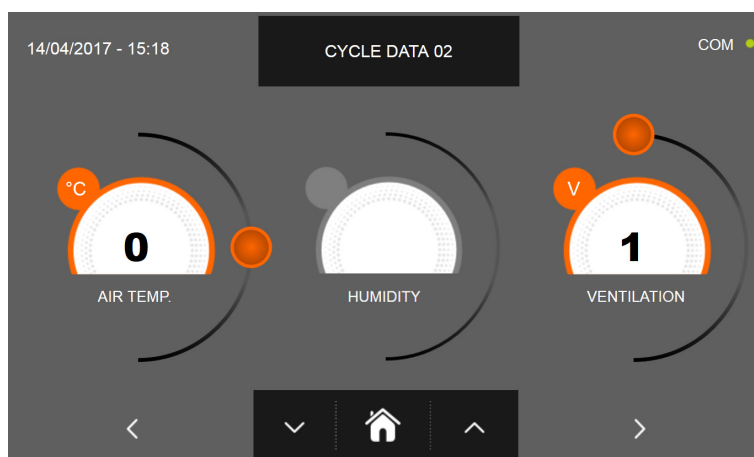
Presser l'icône



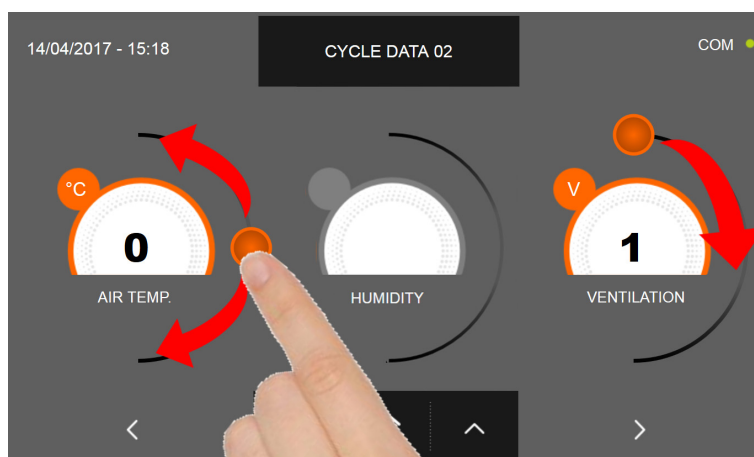
pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône



pour revenir à la page précédente



La deuxième page de programmation permet de régler :
Température à l'intérieur de la cellule Ventilation



Comme pour les valeurs programmées sur la première page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs

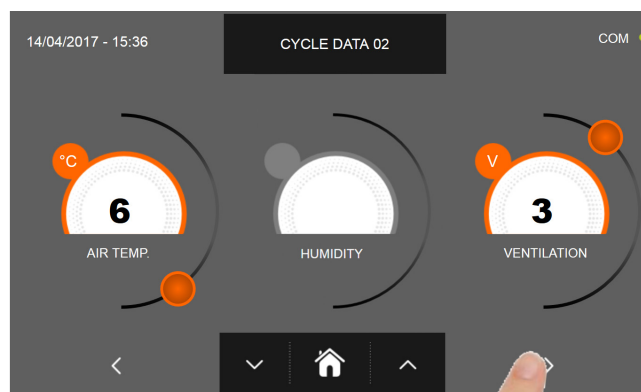
avec les icônes





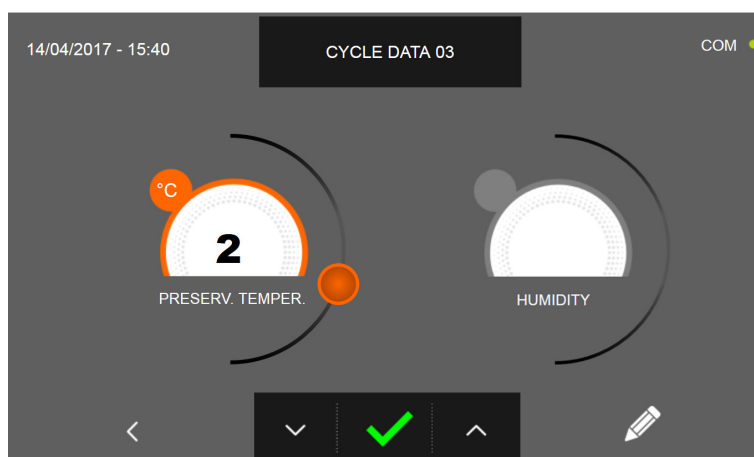
et



CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION





Presser l'icône  pour passer à la troisième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente

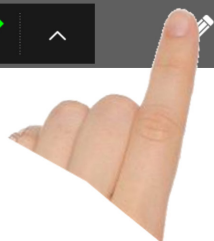
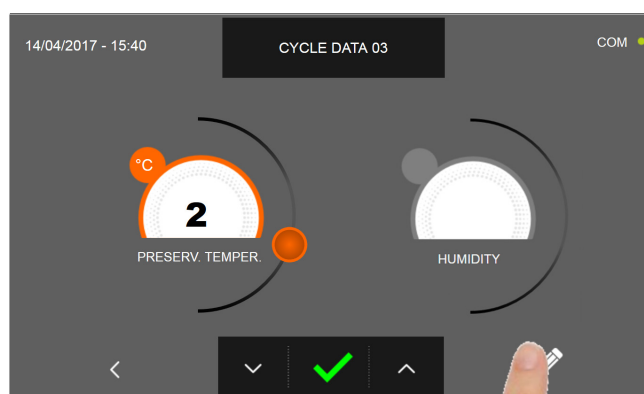


La troisième page de programmation permet de régler :
Température de conservation en fin de cycle

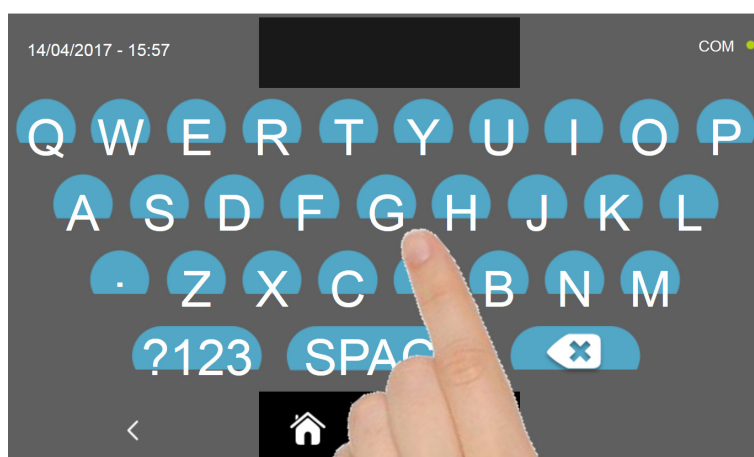


Comme pour les valeurs programmées sur les pages précédentes, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes  et 

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



Presser l'icône pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.

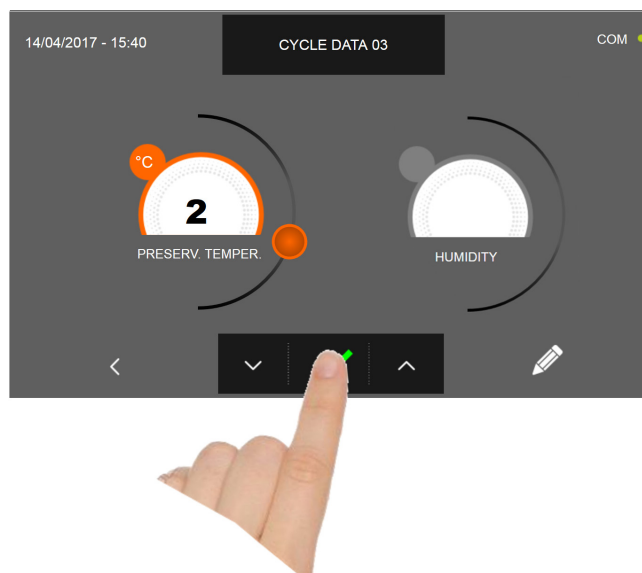


Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône pour revenir à la page de programmation du cycle.



Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION

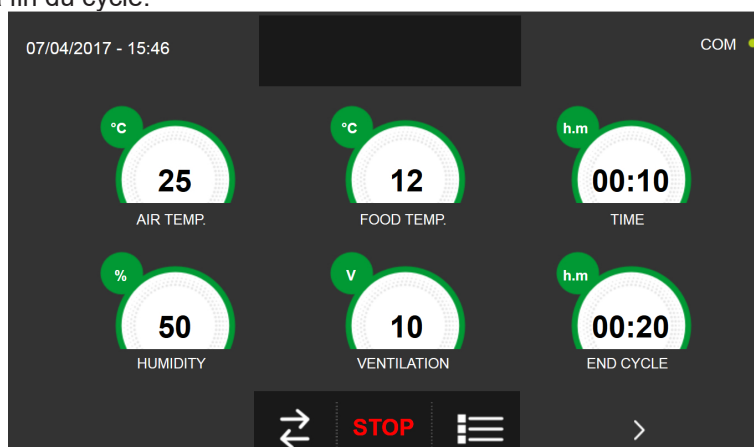


Si un cycle manuel temporisé était sélectionné, la page-écran des données de fonctionnement s'affiche à la pression de



l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 15 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Le cycle s'achève à la fin du délai programmé. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.



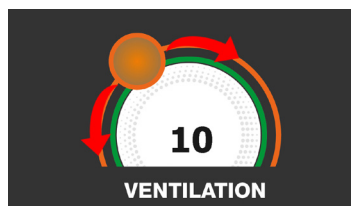
Si, à l'inverse, un cycle manuel avec sonde de température était programmé, l'insertion de la sonde aliment est requise à



la pression de l'icône .

Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 15 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



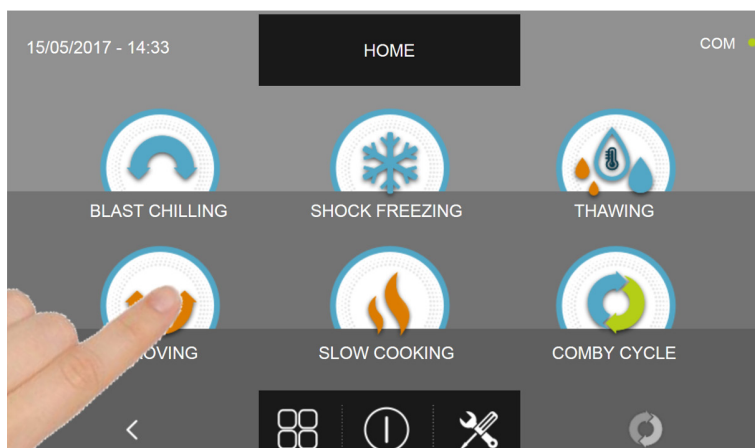
Le cycle démarre et l'écran affiche la page-écran des données de fonctionnement après avoir inséré la sonde aliment et une fois que la machine a détecté le piquage de la sonde. Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit supérieure ou égale à celle programmée a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

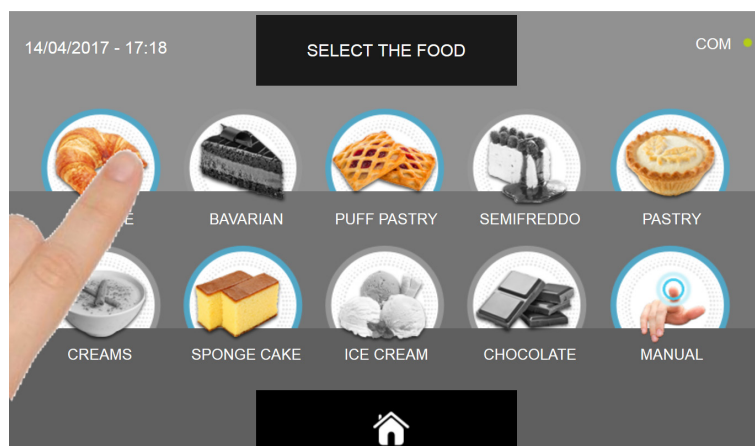
16.13 - CYCLE PERSONNALISÉ DE LEVAGE

Le cycle de LEVAGE amène la température de la cellule à des valeurs comprises entre +15°C et +45°C.

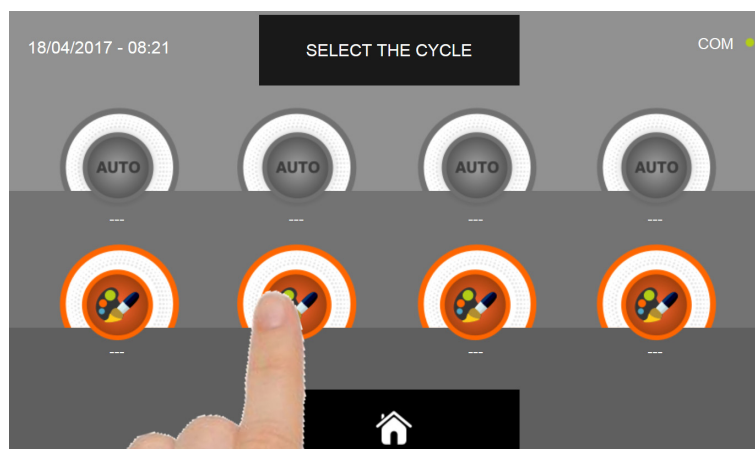
Avec l'appareil en mode VEILLE, presser l'icône de démarrage comme décrit au chapitre 15.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône LEVAGE pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner une des catégories d'aliments du menu.

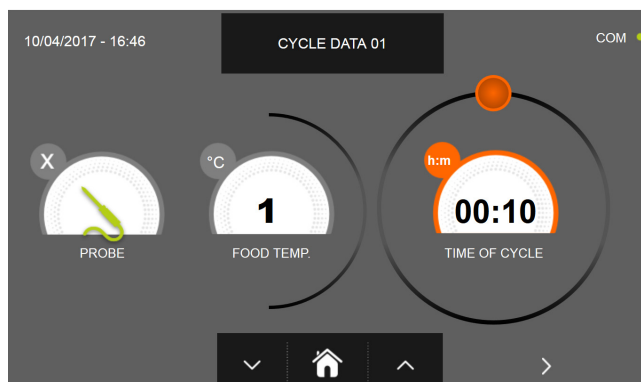


Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

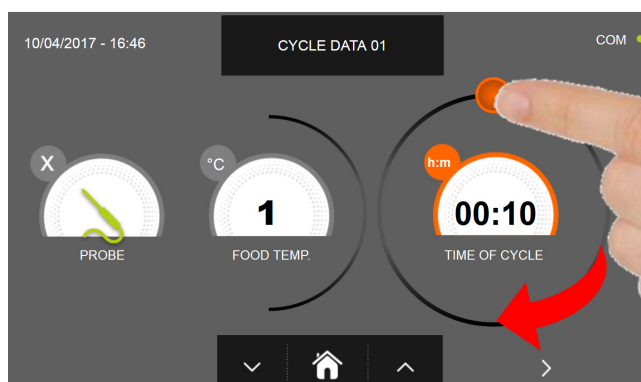
N.B. : LES CYCLES AUTOMATIQUES SONT DÉSACTIVÉS

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION

Les cycles PERSONNALISÉS sont uniquement des cycles temporisés :





Cycle personnalisé temporisé

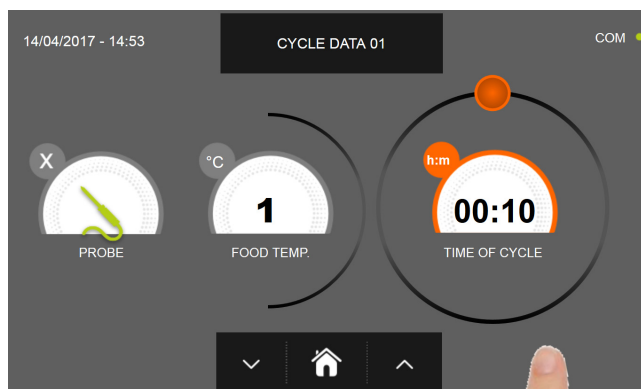


Programmer la durée du cycle en déplaçant le curseur comme indiqué sur la photo



POUR régler les valeurs de température aliment et temps, utiliser les boutons  et  par étapes de ± 10 minutes

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



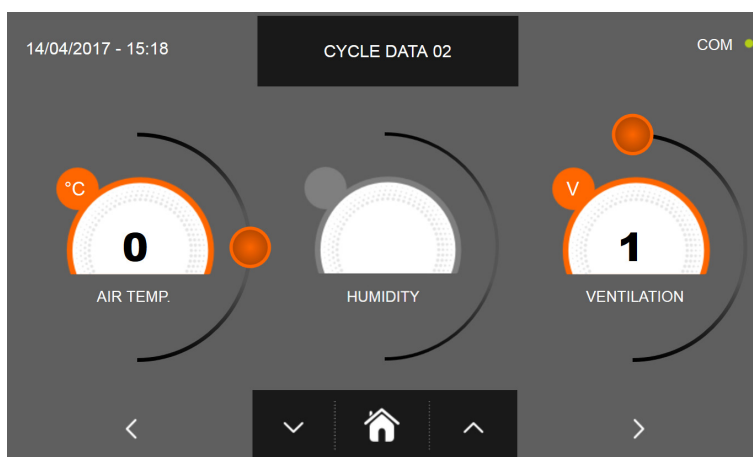
Presser l'icône



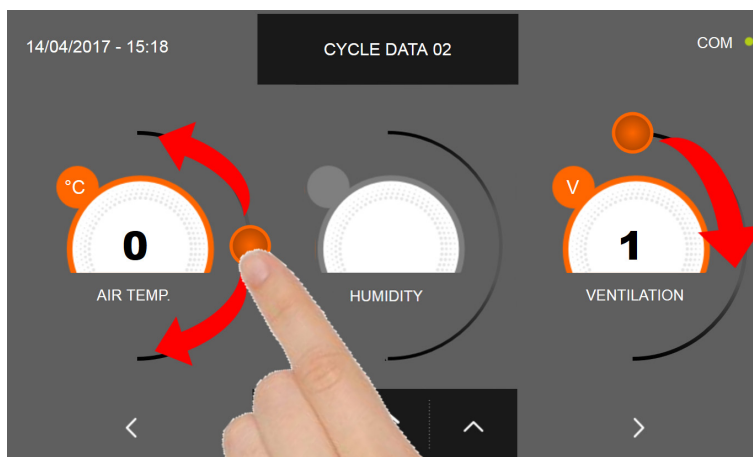
pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône



pour revenir à la page précédente



La deuxième page de programmation permet de régler :
Température à l'intérieur de la cellule Ventilation



Comme pour les valeurs programmées sur la première page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs

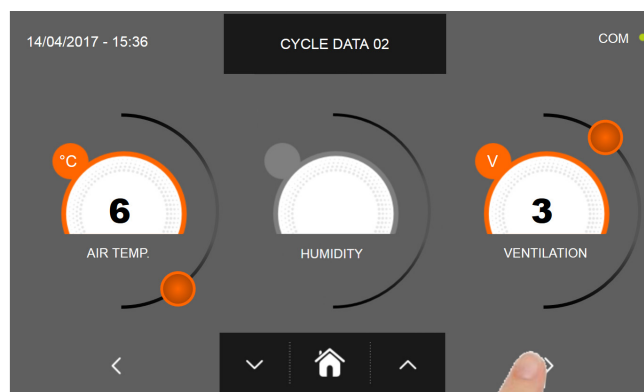
avec les icônes



et



CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



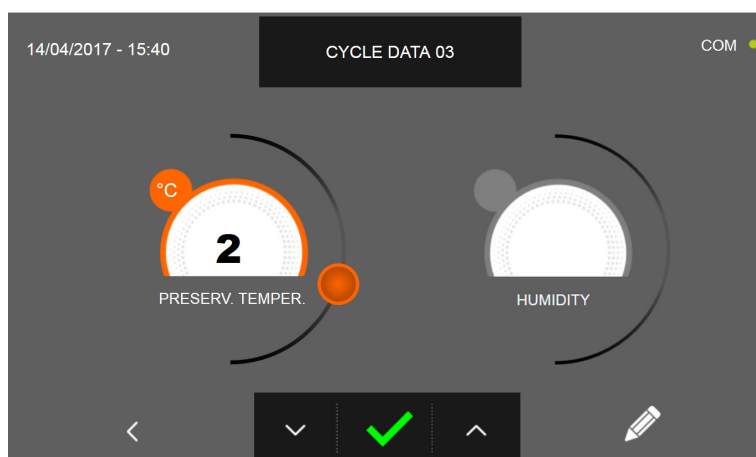
Presser l'icône



pour passer à la troisième page de programmation du cycle, presser l'icône



pour revenir à la page précédente



La troisième page de programmation permet de régler :
Température de conservation en fin de cycle



Comme pour les valeurs programmées sur les pages précédentes, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme

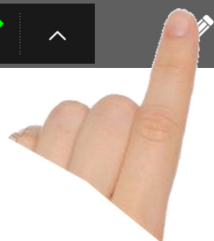
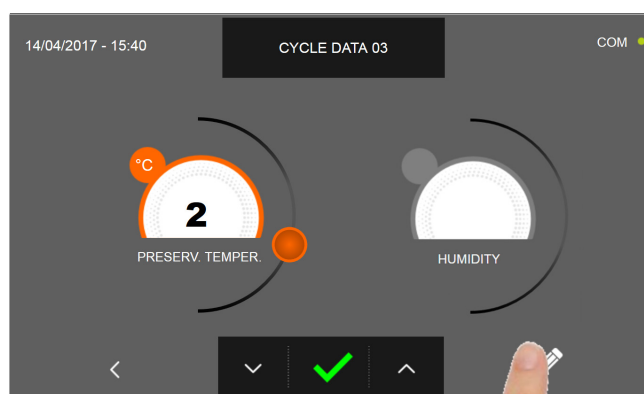
indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes



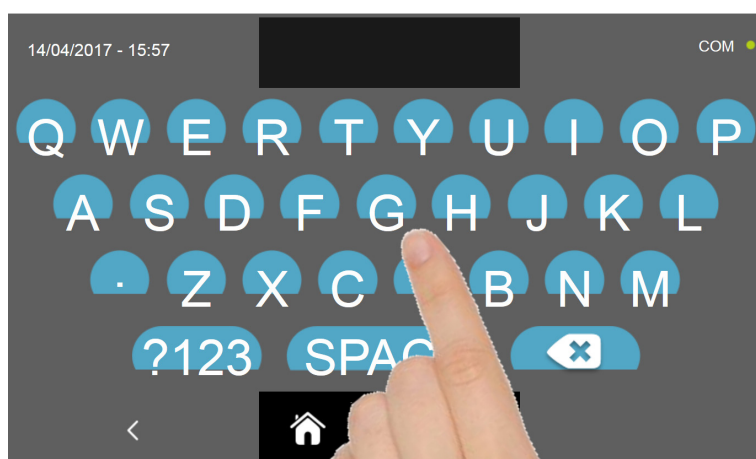
et



CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



Presser l'icône pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.




Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône pour revenir à la page de programmation du cycle.

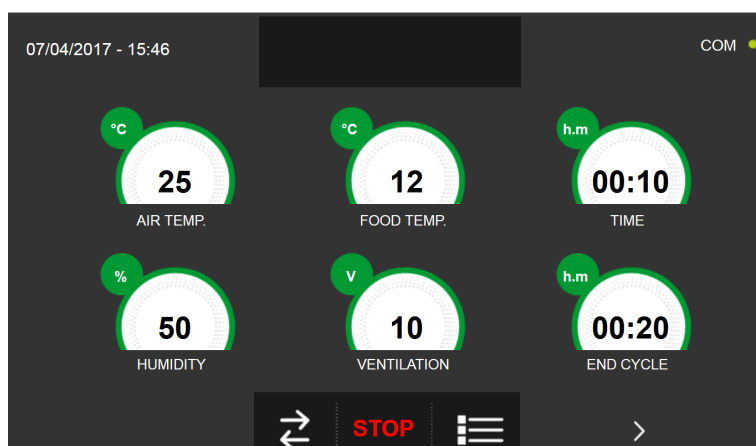


Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



La page-écran des données de fonctionnement s'affiche à la pression de l'icône à . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 15 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.



Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



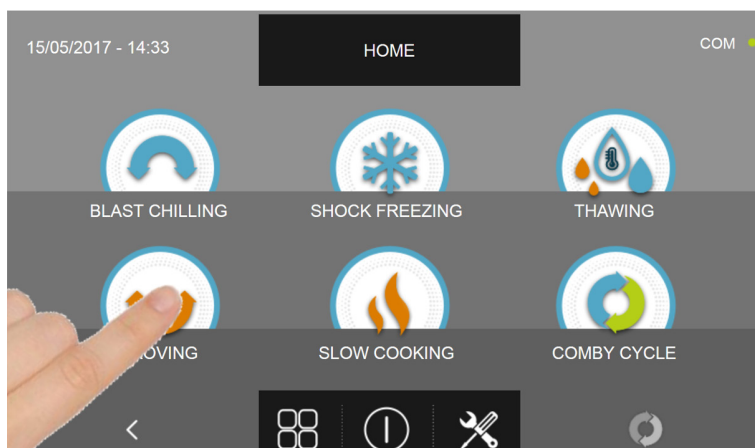
Le cycle s'achève à la fin du délai programmé. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

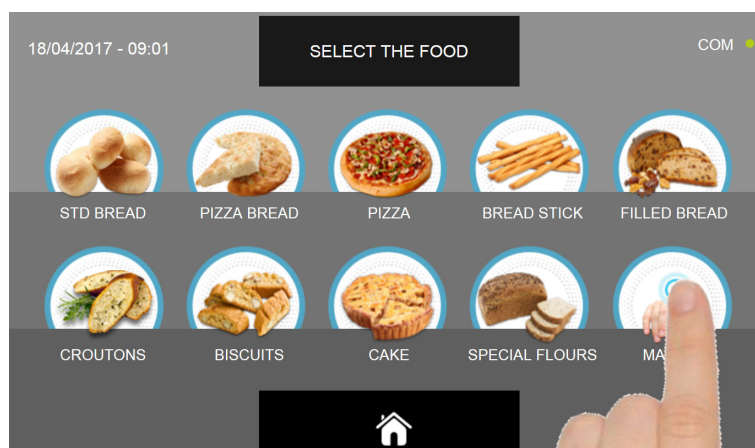
16.14 - CYCLE MANUEL DE LEVAGE

Le cycle de LEVAGE permet d'amener la température de la cellule à des valeurs comprises entre +15°C et +45°C.

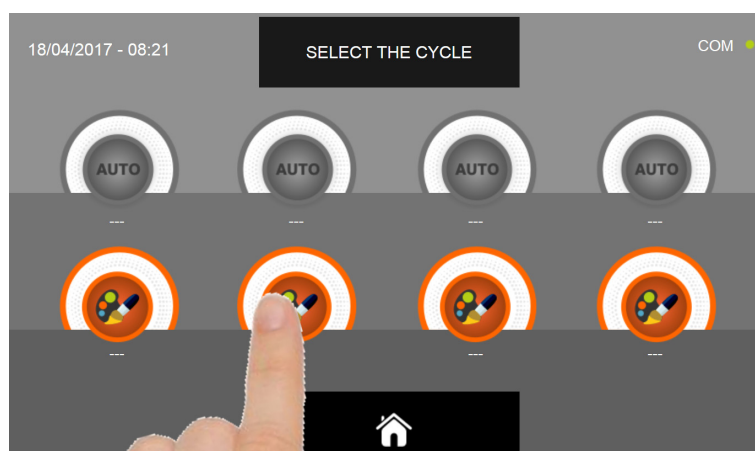
Avec l'appareil en mode VEILLE, presser l'icône de démarrage comme décrit au chapitre 15.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône LEVAGE pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner l'icône MANUEL

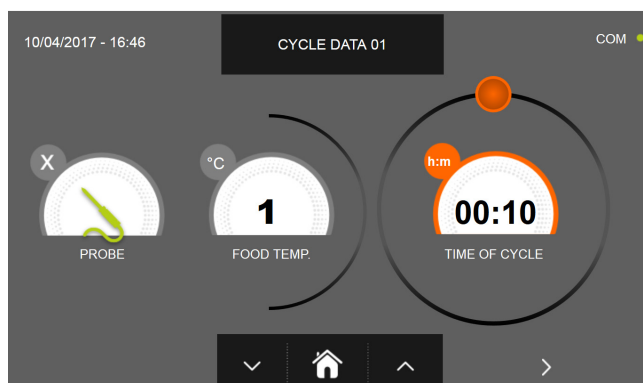


Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

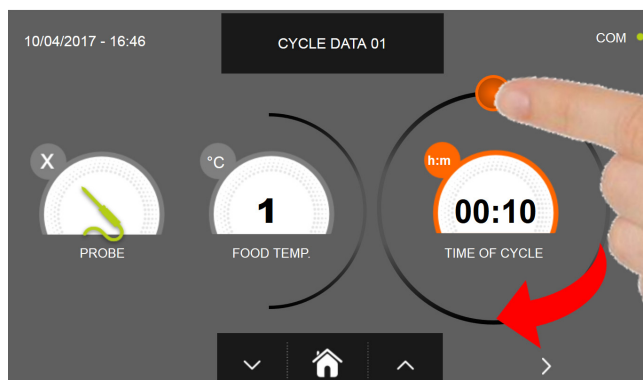
N.B. : LES CYCLES AUTOMATIQUES SONT DÉSACTIVÉS

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION

Le cycle MANUEL est uniquement un cycle temporisé :





Cycle manuel temporisé

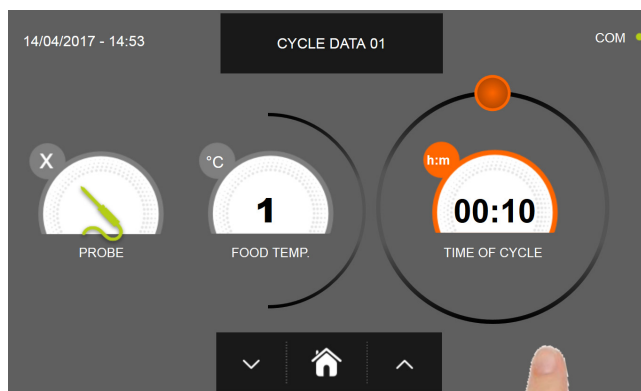


Programmer la durée du cycle en déplaçant le curseur comme indiqué sur la photo



POUR régler les valeurs de température aliment et temps, utiliser les boutons  et  par étapes de ± 10 minutes

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



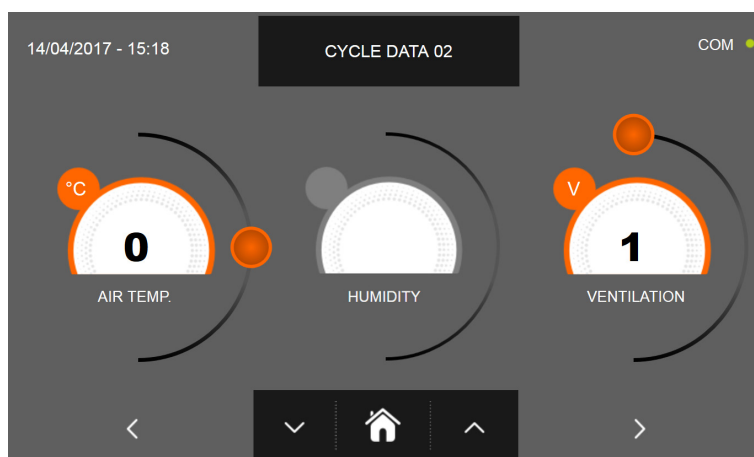
Presser l'icône



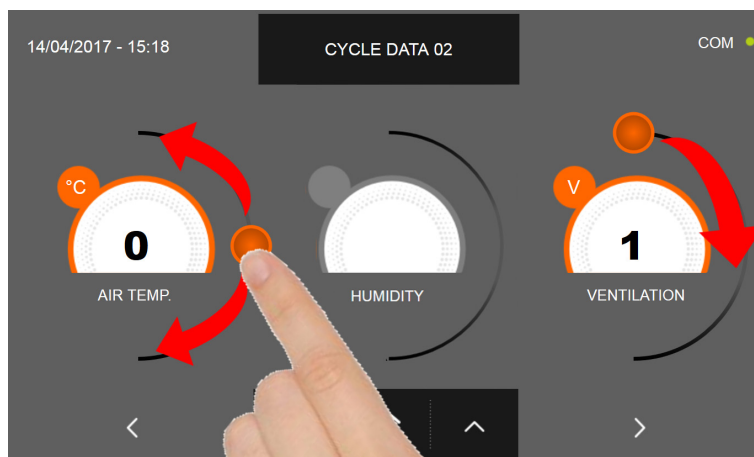
pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône



pour revenir à la page précédente



La deuxième page de programmation permet de régler :
Température à l'intérieur de la cellule Ventilation



Comme pour les valeurs programmées sur la première page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs

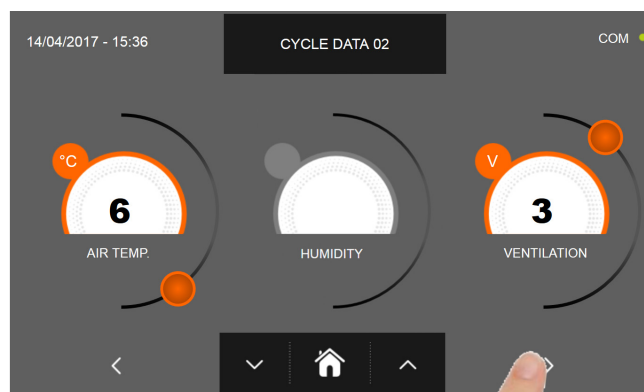
avec les icônes





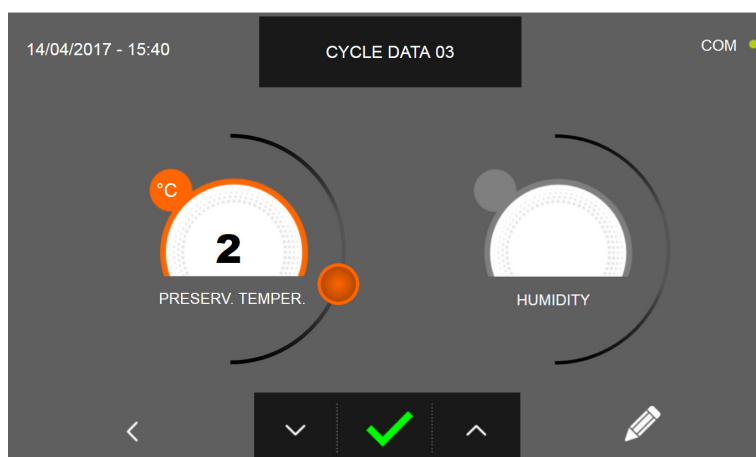
et



CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION





Presser l'icône  pour passer à la troisième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente

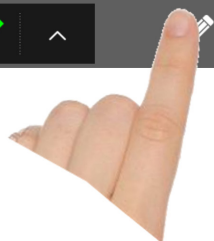
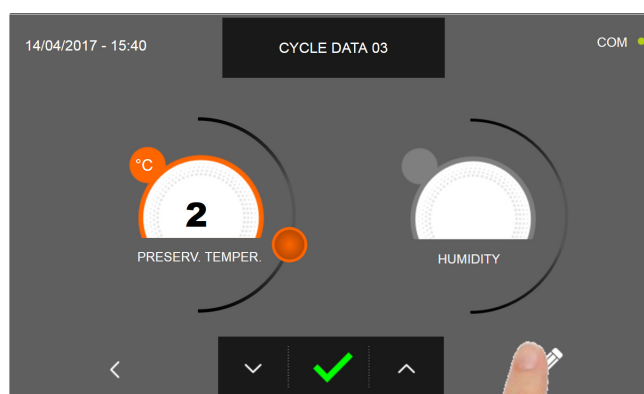


La troisième page de programmation permet de régler :
Température de conservation en fin de cycle

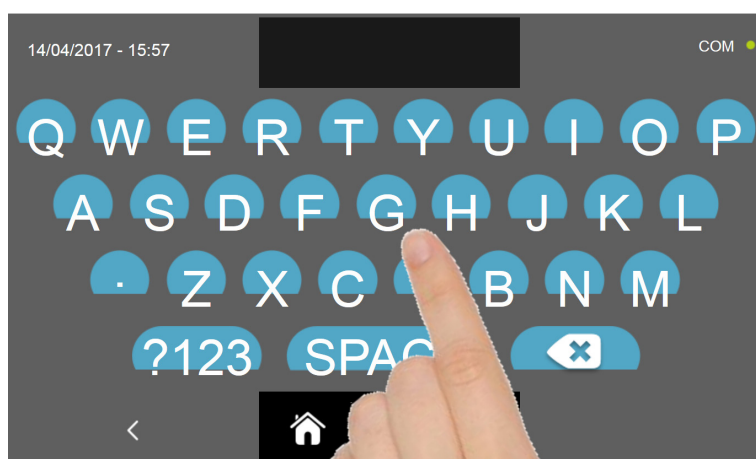


Comme pour les valeurs programmées sur les pages précédentes, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme
indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes  et 

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



Presser l'icône pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.




Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône pour revenir à la page de programmation du cycle.

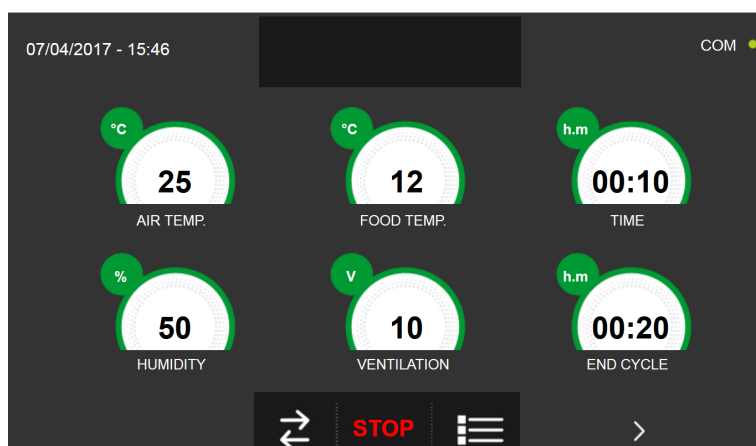


Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



La page-écran des données de fonctionnement s'affiche à la pression de l'icône à . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 15 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.



Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



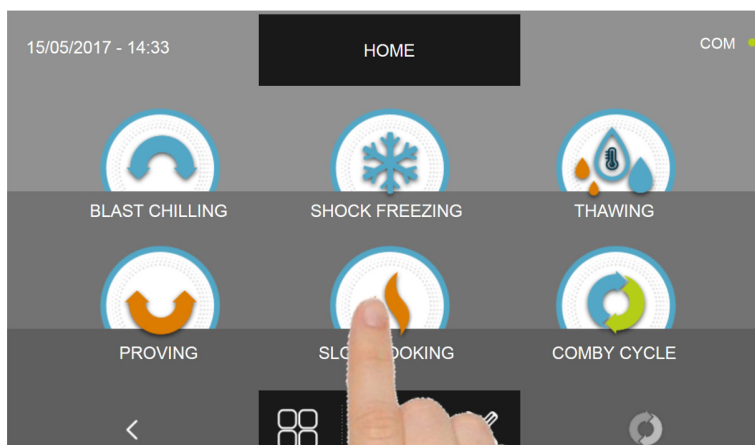
Le cycle s'achève à la fin du délai programmé. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

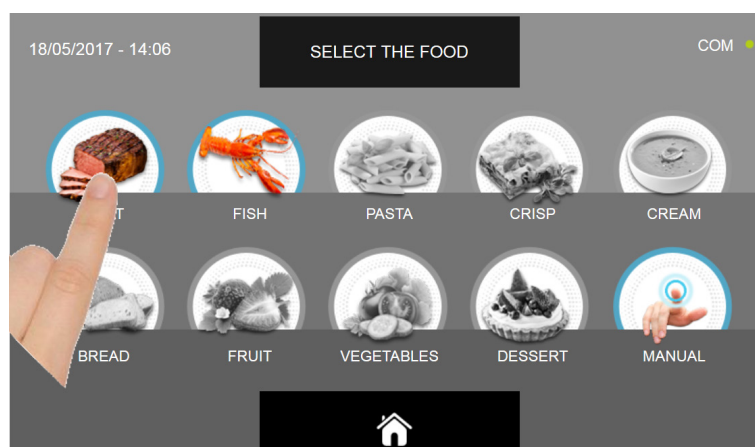
16.15 - CYCLE AUTOMATIQUE DE CUISSON LENTE

Le cycle de CUISSON LENTE permet de cuisiner lentement les aliments en amenant la température que l'on souhaite obtenir au cœur du produit à un maximum de 75°C.

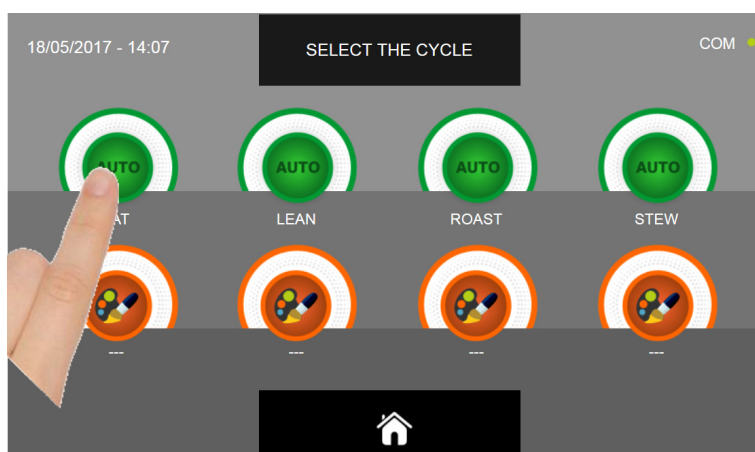
Avec l'appareil en mode VEILLE, presser le bouton de marche comme décrit au chapitre 15.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



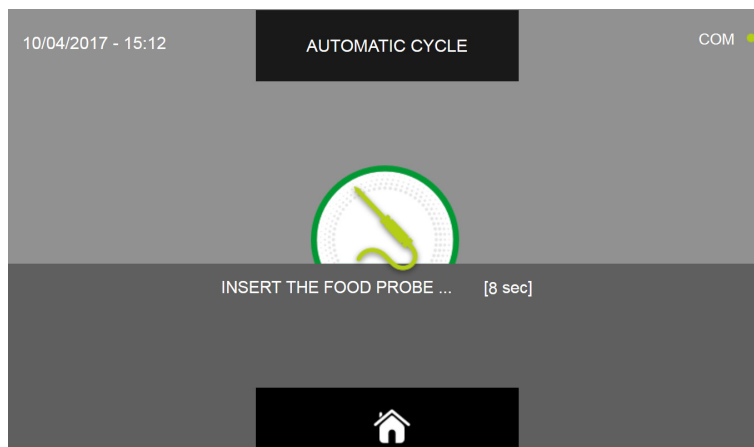
Appuyer sur l'icône CUISSON LENTE pour accéder au menu de sélection respectif



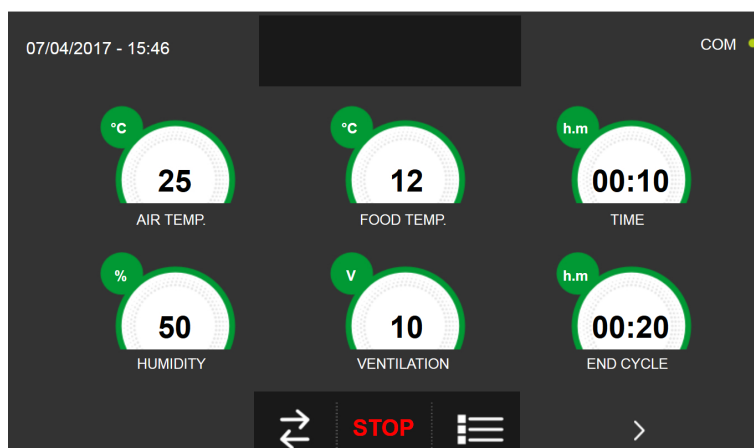
Sélectionner une des catégories d'aliments du menu.



Sélectionner l'icône verte (AUTO) spécifique pour l'aliment choisi.



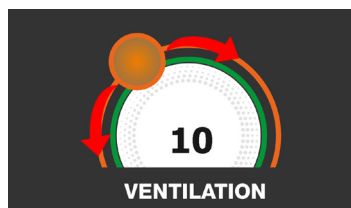
Après avoir sélectionné l'aliment, un message demande de piquer la sonde au cœur.
Après avoir relevé la sonde, le cycle est automatiquement lancé.



La page-écran des données de fonctionnement s'affiche au démarrage du cycle.

Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 15 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



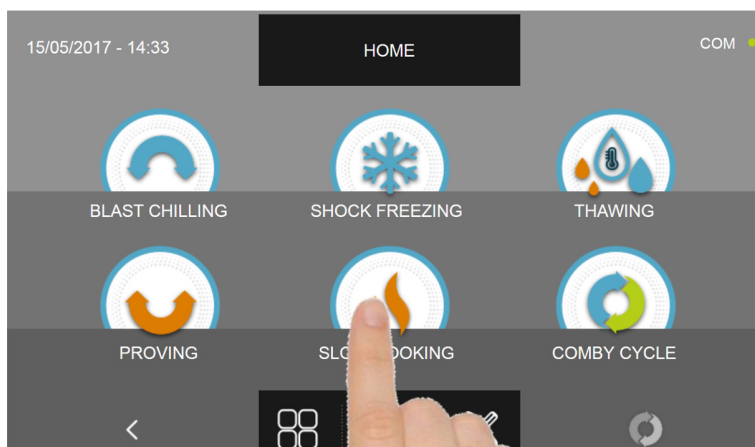
Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit supérieure ou égale à celle prédéfinie a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

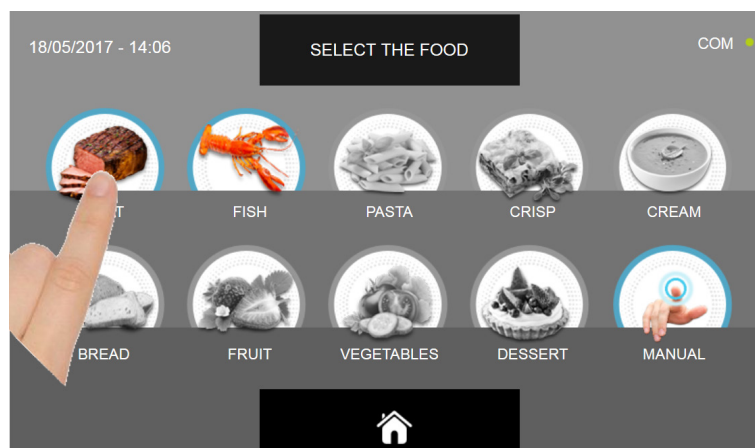
16.16 - CYCLE DE CUISSON LENTE PERSONNALISÉ

Le cycle personnalisé de CUISSON LENTE permet de cuisiner lentement les aliments en fonction des paramètres programmés par l'utilisateur.

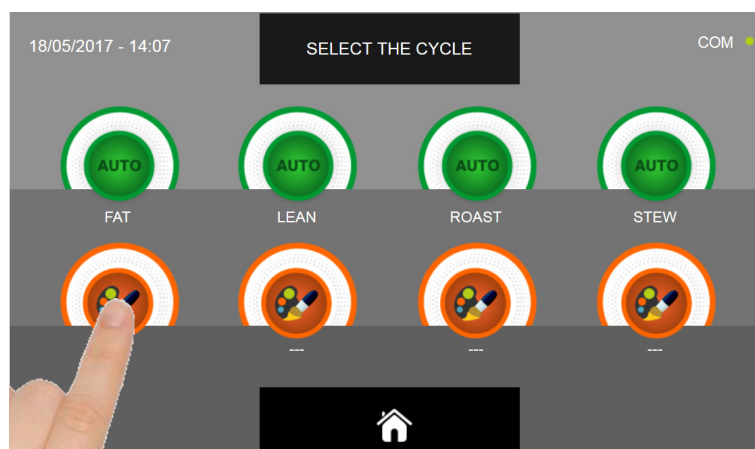
Avec l'appareil en mode VEILLE, presser l'icône de démarrage comme décrit au chapitre 15.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône CUISSON LENTE pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner une des catégories d'aliments du menu.

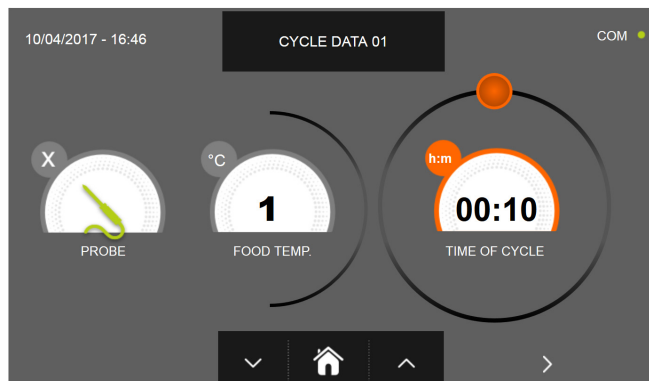


Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

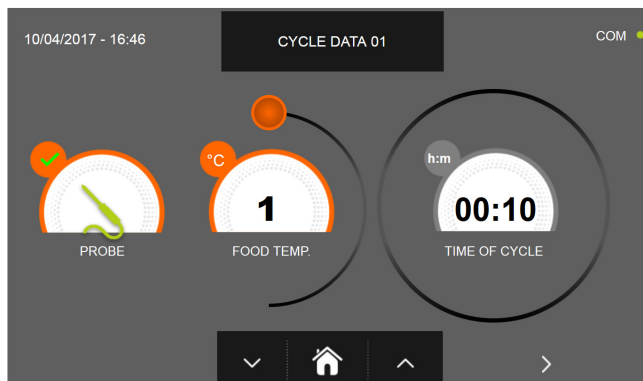
CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION

Il existe deux types de cycles PERSONNALISÉS :

- a- Cycle personnalisé temporisé (choix préférentiel)
- b- Cycle personnalisé avec sonde de température



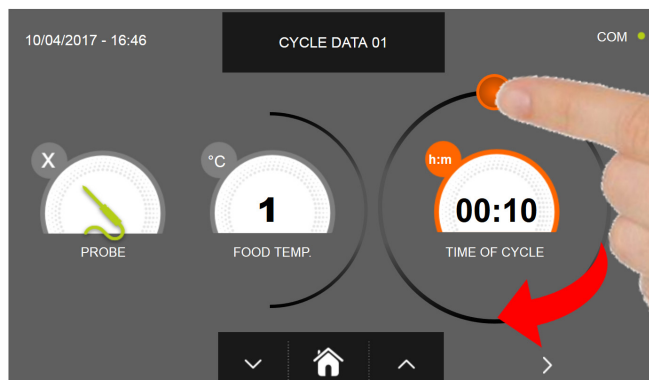
a- Cycle personnalisé temporisé



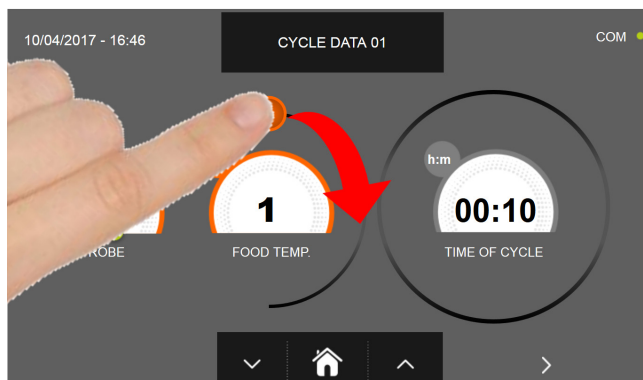
b- Cycle personnalisé avec sonde de température

N.B. : Pour pouvoir choisir le cycle avec sonde de température, presser l'icône SONDE, pour revenir à la sélection du temps, presser de nouveau l'icône SONDE.

Pour programmer les valeurs de temps ou de température, déplacer le curseur comme illustré sur les photos ci-dessous :



a- Programmation de la durée du cycle



b- Programmation de la valeur de température souhaitée



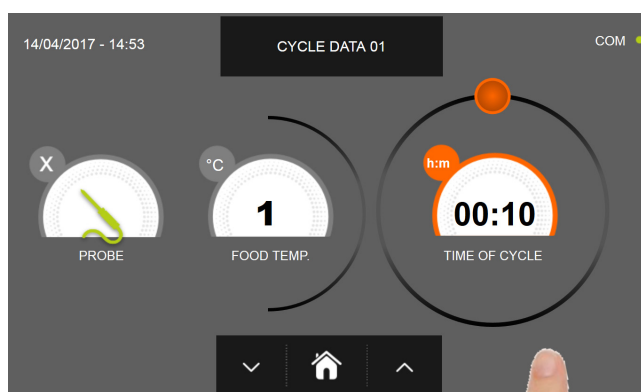
Pour régler les valeurs de température aliment et temps, utiliser les boutons



et

- Température aliment réglage par étapes de $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Temps cycle réglage par étapes ± 10 minutes

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



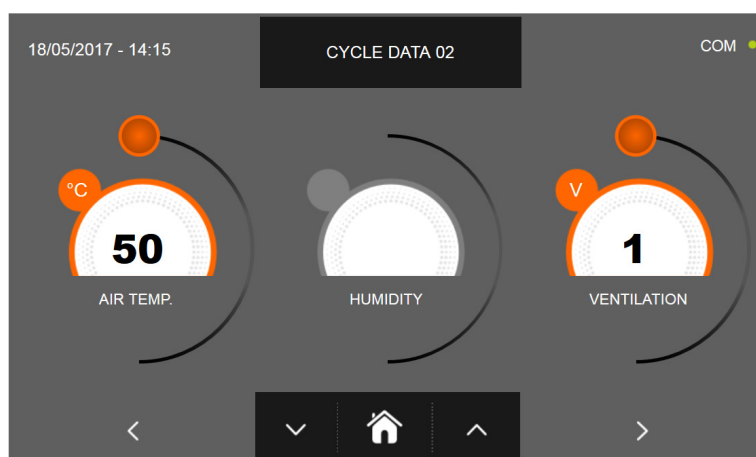
Presser l'icône



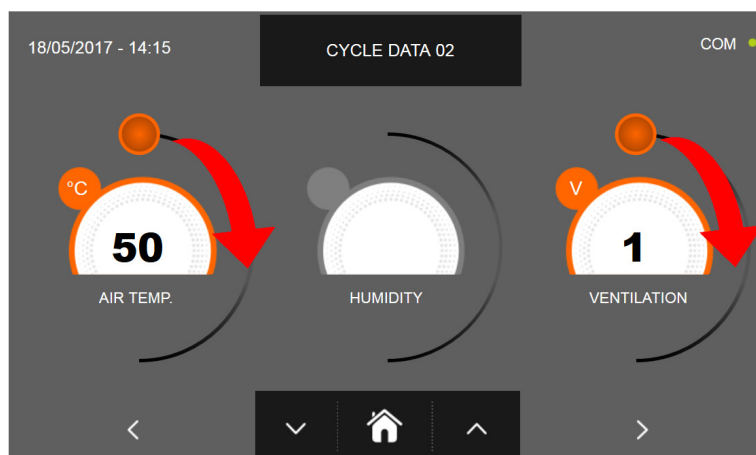
pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône



pour revenir à la page précédente



La deuxième page de programmation permet de régler :
Température à l'intérieur de la cellule Ventilation



Comme pour les valeurs programmées sur la première page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs

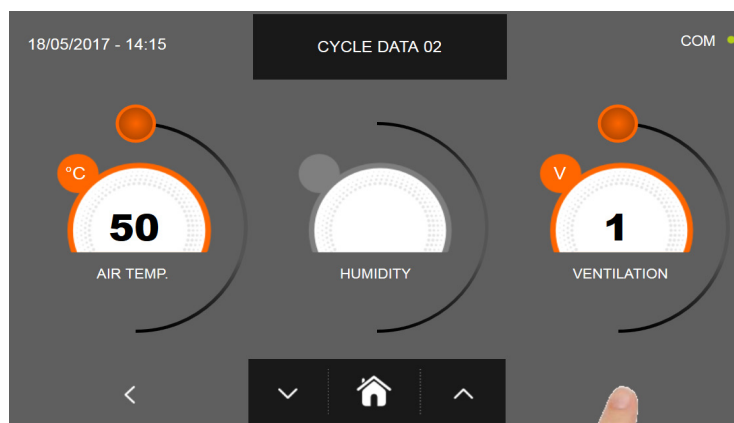
avec les icônes





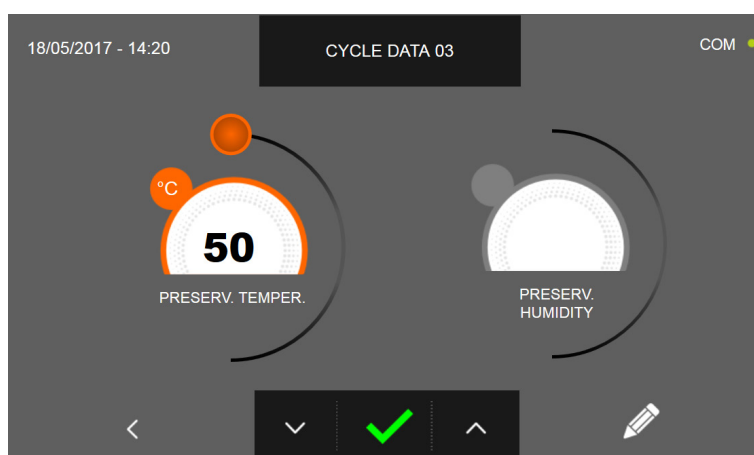
et



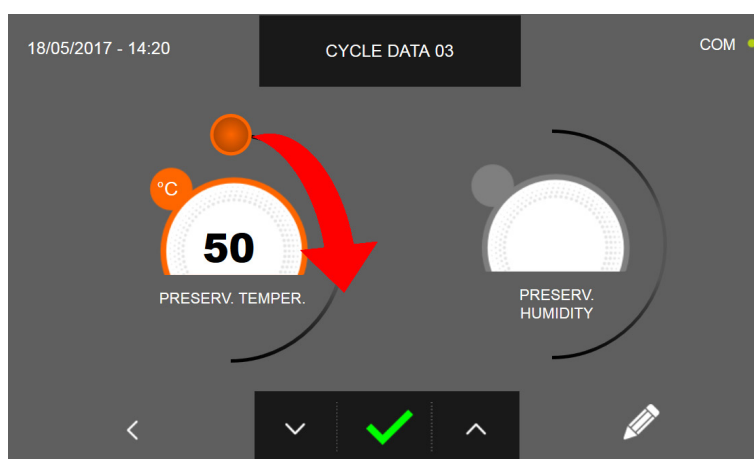
CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION





Presser l'icône  pour passer à la troisième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente

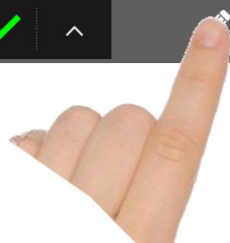
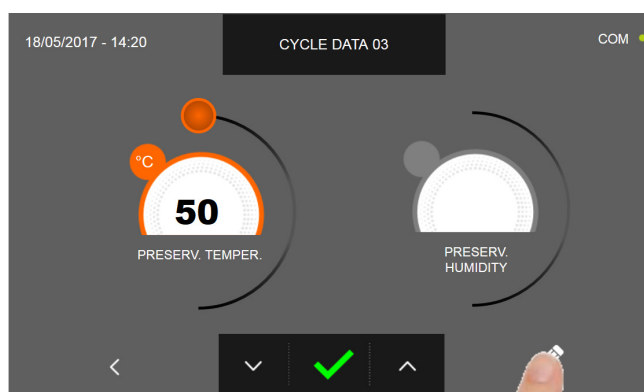


La troisième page de programmation permet de régler :
Température de conservation en fin de cycle

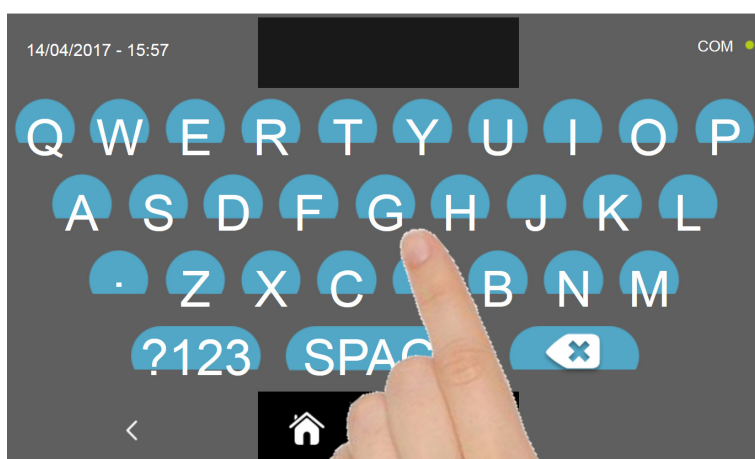


Comme pour les valeurs programmées sur les pages précédentes, régler la valeur en déplaçant les curseurs comme
indiqué en figure ou bien de programmer la valeur avec les icônes  et 

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



Presser l'icône pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.

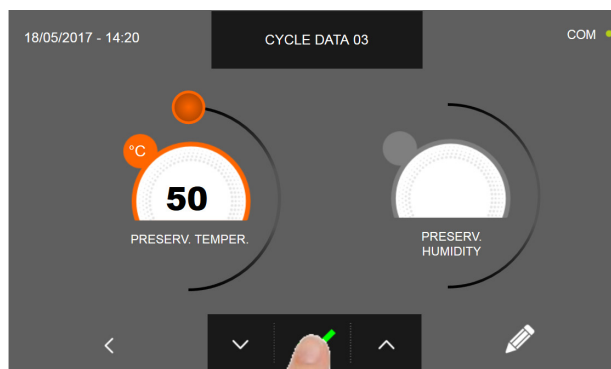


Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône pour revenir à la page de programmation du cycle.




Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône

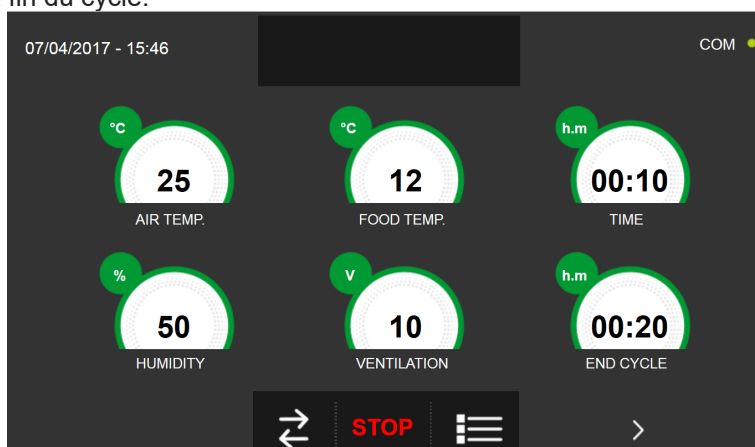
CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



Si un cycle personnalisé temporisé était sélectionné, la page-écran des données de fonctionnement s'affiche à la pres-

sion de l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 15 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Le cycle s'achève à la fin du délai programmé. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.



Si, à l'inverse, un cycle personnalisé avec sonde de température était programmé, l'insertion de la sonde aliment est

requis à la pression de l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 15 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



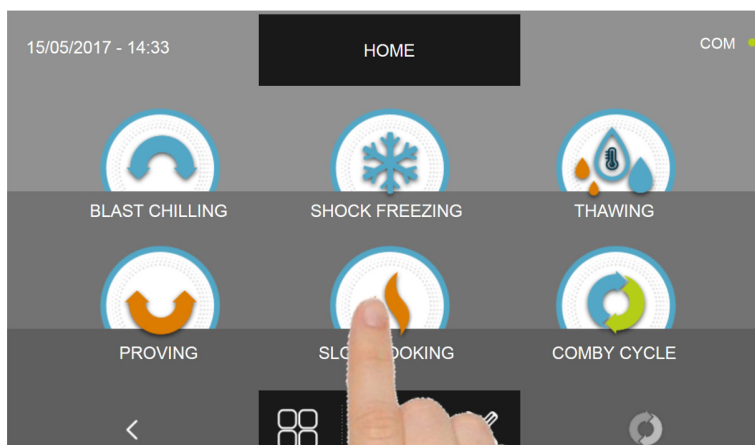
Le cycle démarre et l'écran affiche la page-écran des données de fonctionnement après avoir inséré la sonde aliment et une fois que la machine a détecté le piquage de la sonde. Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit supérieure ou égale à celle programmée a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

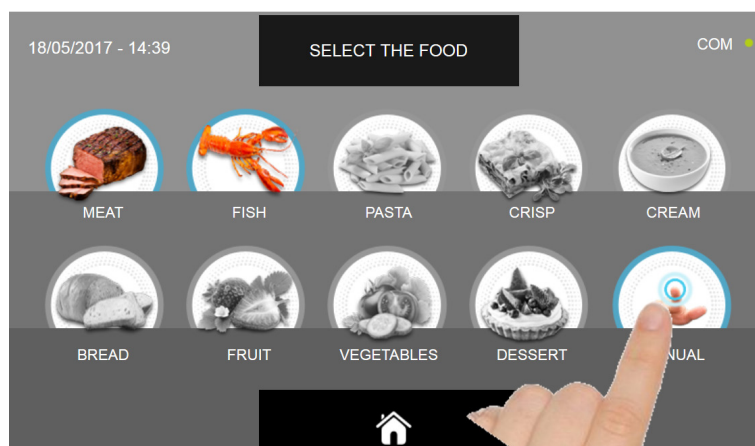
16.17 - CYCLE MANUEL DE CUISSON LENTE

Le cycle manuel de CUISSON LENTE permet de cuisiner lentement les aliments en fonction des paramètres programmés par l'utilisateur.

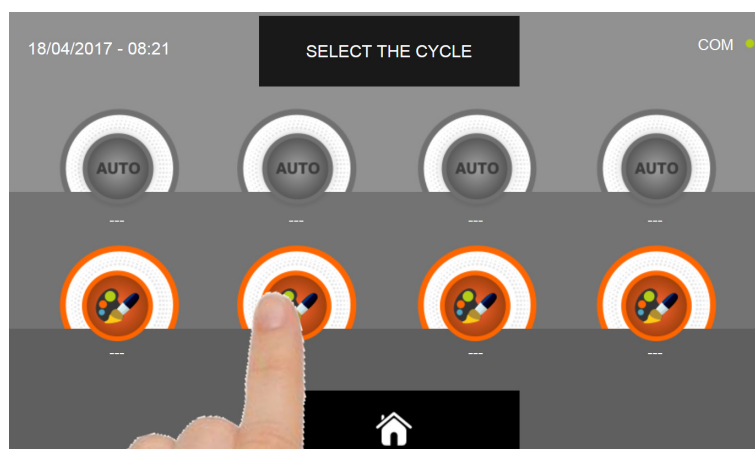
Avec l'appareil en mode VEILLE, presser l'icône de démarrage comme décrit au chapitre 15.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône CUISSON LENTE pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner l'icône MANUEL



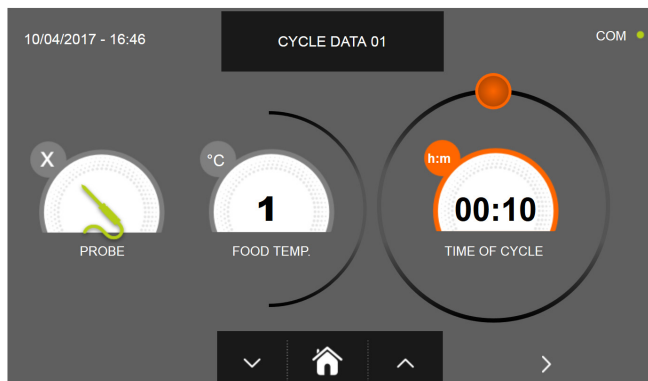
Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

N.B. : LES CYCLES AUTOMATIQUES SONT DÉSACTIVÉS

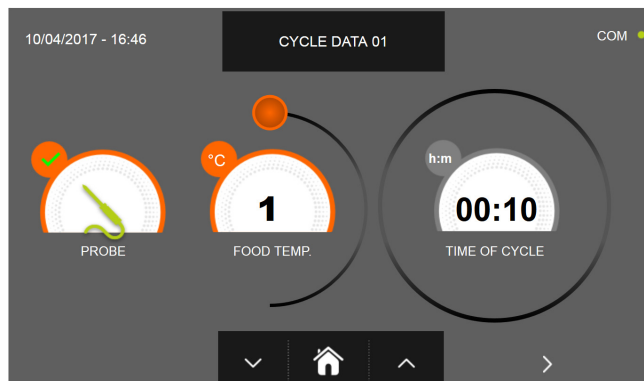
CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION

Il existe deux types de cycles MANUELS :

- a- Cycle manuel temporisé (choix préférentiel)
- b- Cycle manuel avec sonde de température



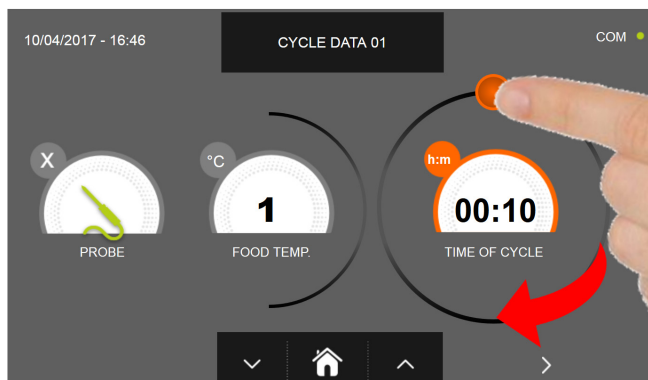
a- Cycle manuel temporisé



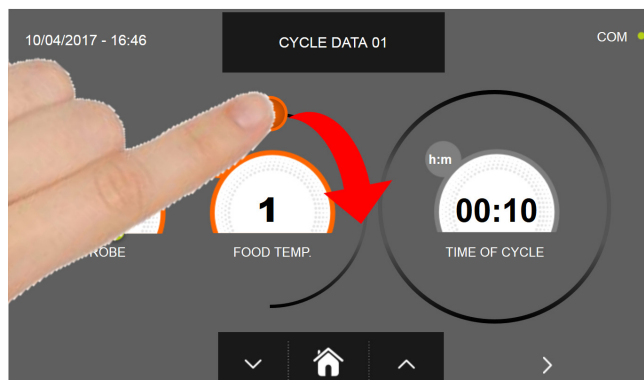
b- Cycle manuel avec sonde de température

N.B. : Pour pouvoir choisir le cycle avec sonde de température, presser l'icône SONDE, pour revenir à la sélection du temps, presser de nouveau l'icône SONDE.

Pour programmer les valeurs de temps ou de température, déplacer le curseur comme illustré sur les photos ci-dessous :



a- Programmation de la durée du cycle



b- Programmation de la valeur de température souhaitée



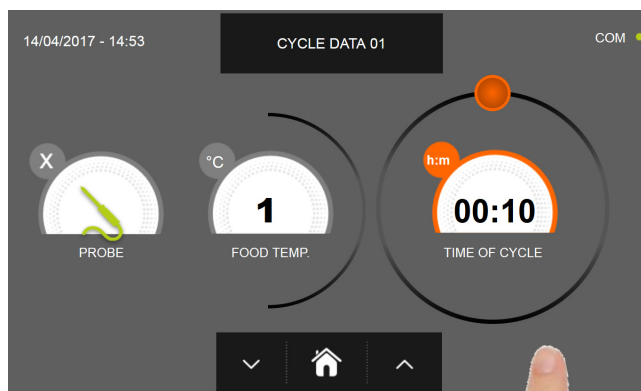
Pour régler les valeurs de température aliment et temps, utiliser les boutons



et

- Température aliment réglage par étapes de $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Temps cycle réglage par étapes ± 10 minutes

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



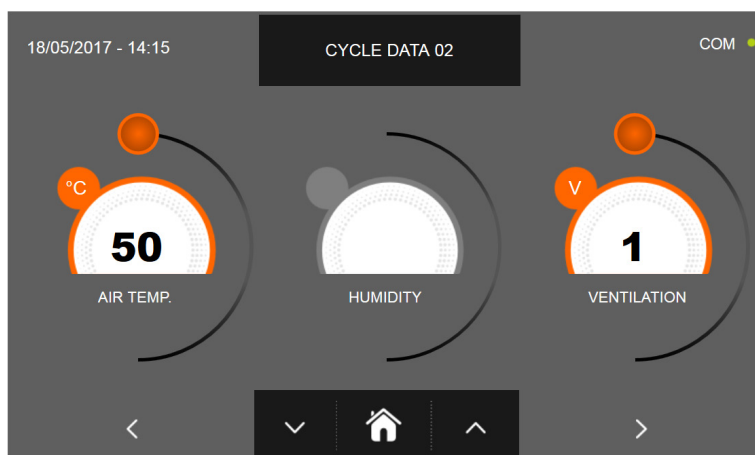
Presser l'icône



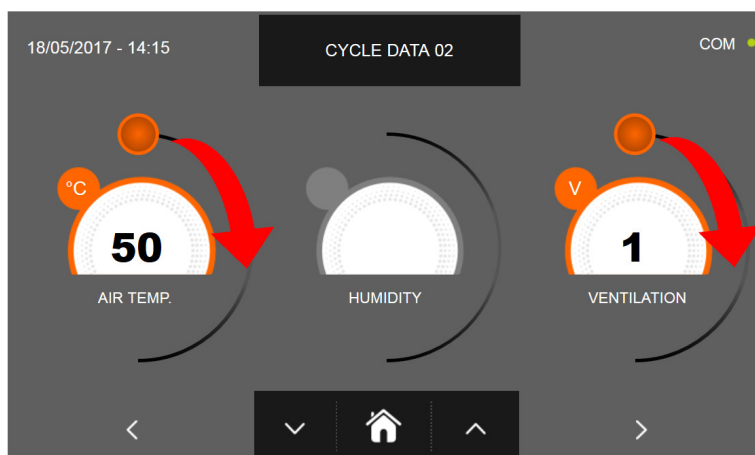
pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône



pour revenir à la page précédente



La deuxième page de programmation permet de régler :
Température à l'intérieur de la cellule Ventilation



Comme pour les valeurs programmées sur la première page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs

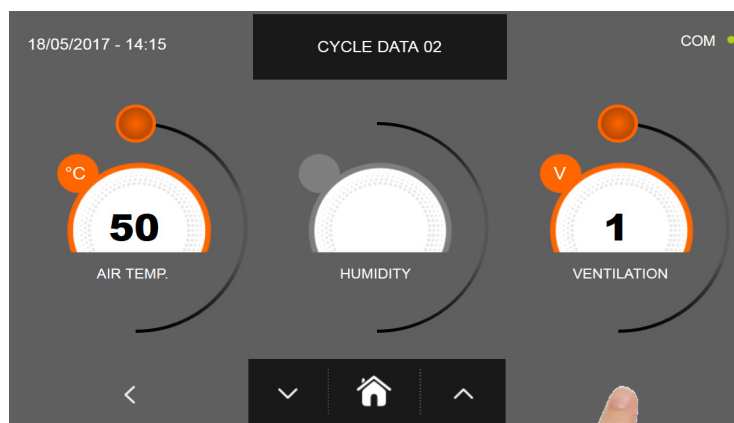
avec les icônes





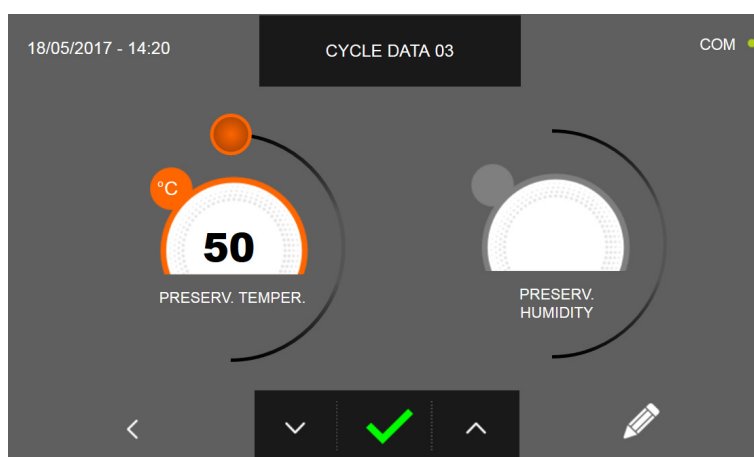
et



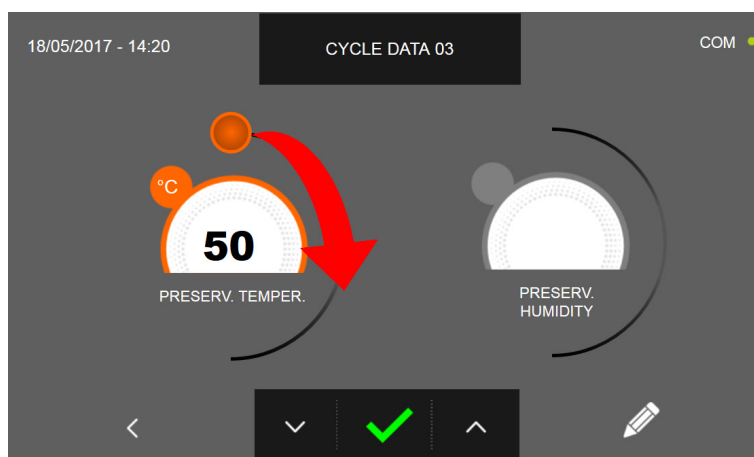
CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION





Presser l'icône  pour passer à la troisième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente

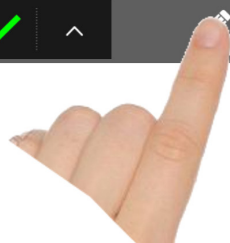
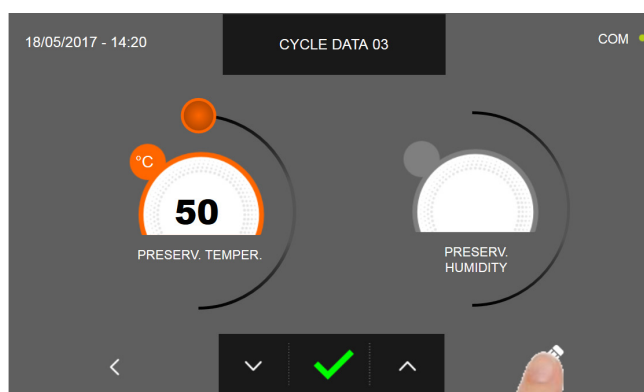


La troisième page de programmation permet de régler :
Température de conservation en fin de cycle

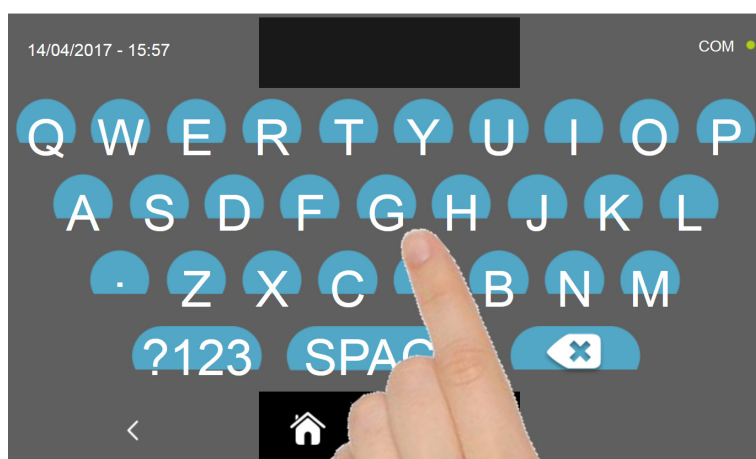


Comme pour les valeurs programmées sur les pages précédentes, régler la valeur en déplaçant les curseurs comme
indiqué en figure ou bien de programmer la valeur avec les icônes  et 

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



Presser l'icône pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.

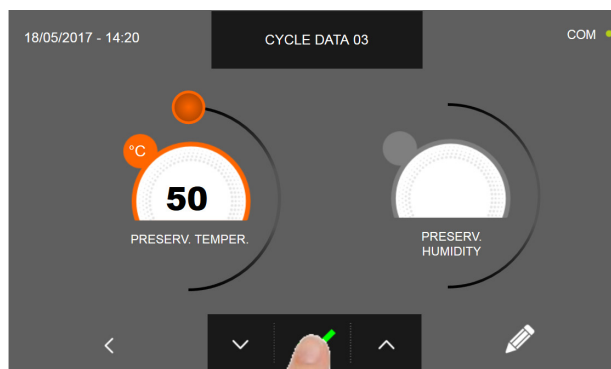


Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône pour revenir à la page de programmation du cycle.



Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION

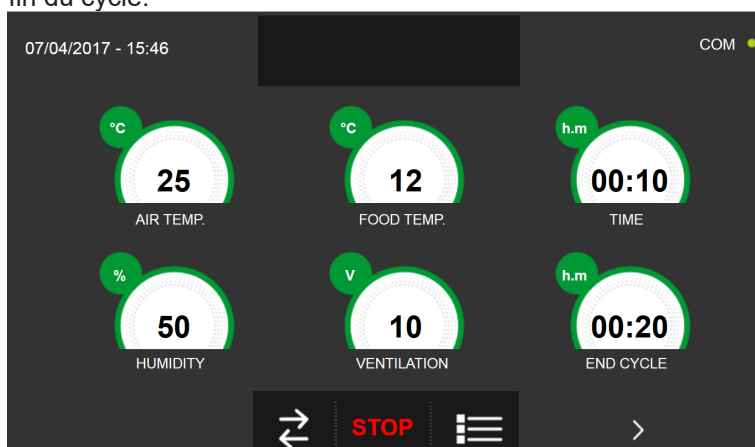


Si un cycle manuel temporisé était sélectionné, la page-écran des données de fonctionnement s'affiche à la pression de



l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 15 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Le cycle s'achève à la fin du délai programmé. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.



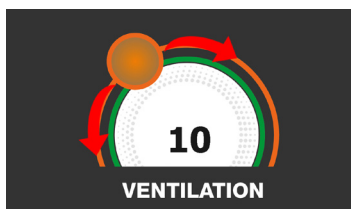
Si, à l'inverse, un cycle manuel avec sonde de température était programmé, l'insertion de la sonde aliment est requise à



la pression de l'icône .

Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 15 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



Le cycle démarre et l'écran affiche la page-écran des données de fonctionnement après avoir inséré la sonde aliment et une fois que la machine a détecté le piquage de la sonde. Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit supérieure ou égale à celle programmée a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

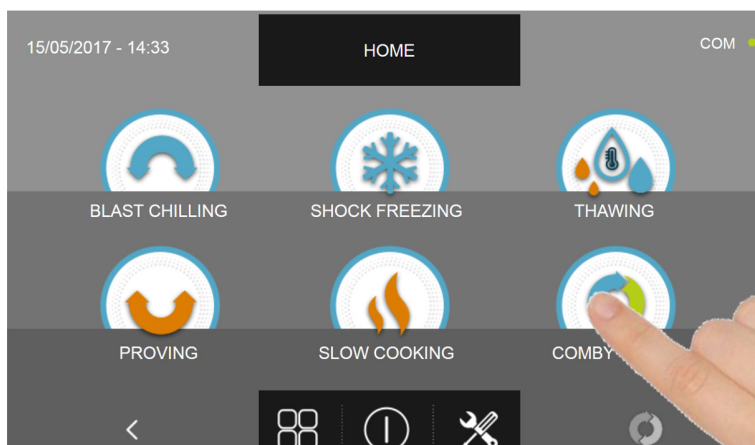
Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

16.18 - CYCLE COMBINÉ

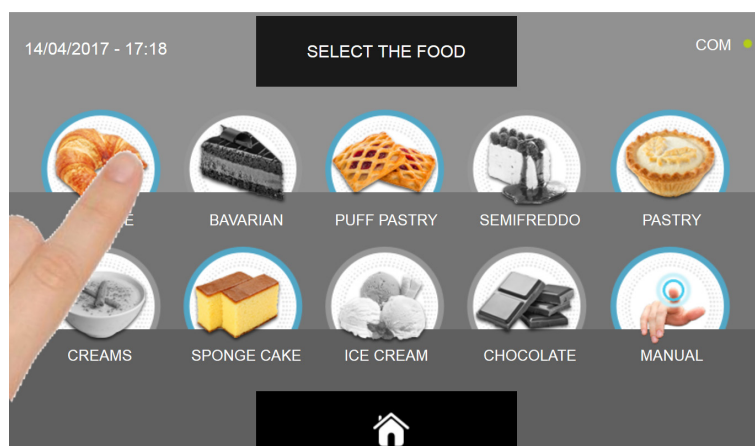
La cellule de refroidissement rapide multifonction prévoit la possibilité de gérer les cycles de fonctionnement de type COMBINÉ, c'est-à-dire qu'elle permet de programmer une série de cycles : surgélation, décongélation, levage et/ou cuisson lente, jusqu'à un maximum de 6 phases de programmation.

Avec l'appareil en mode VEILLE, presser l'icône de démarrage comme décrit au chapitre 15.1.

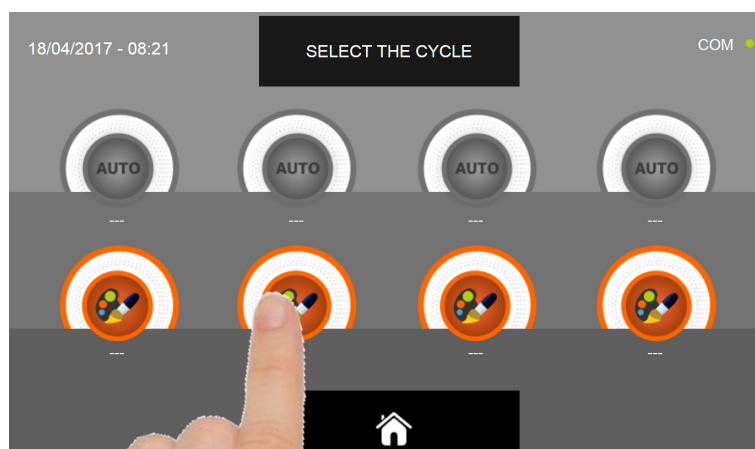
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Presser l'icône COMBINÉ pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner une des catégories d'aliments du menu.

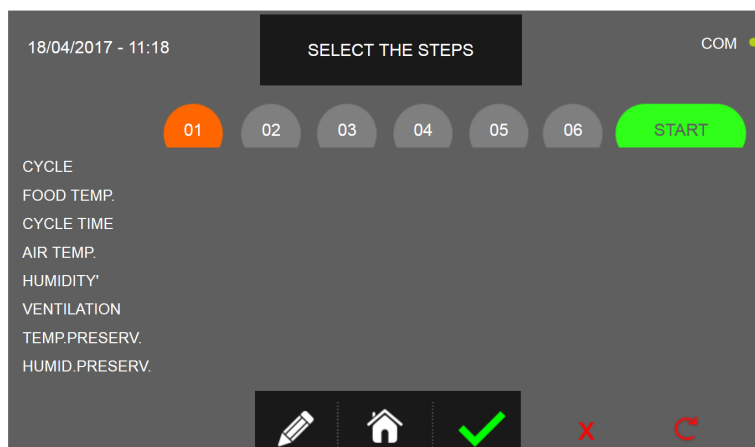


Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

N.B. : Les cycles AUTOMATIQUES sont désactivés dans cette phase de programmation

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION

Après avoir sélectionné le cycle personnalisé, une page indiquant les phases de programmation s'affiche.



Presser l'icône pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.



Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône pour revenir à la page de programmation du cycle.



Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône

Maintenant, l'icône du cycle combiné de la page d'ACCUEIL ne sera plus disponible et deviendra gris.



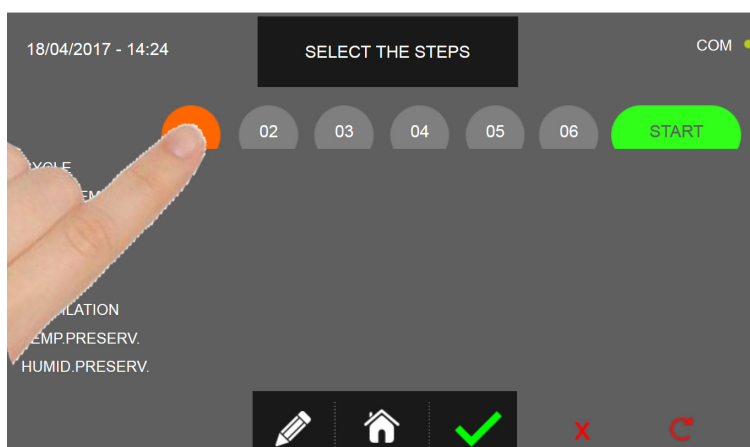
Cela indique que la programmation du cycle combiné est encore en cours, par conséquent les sélections des autres cycles seront enregistrées à partir de la phase 1.



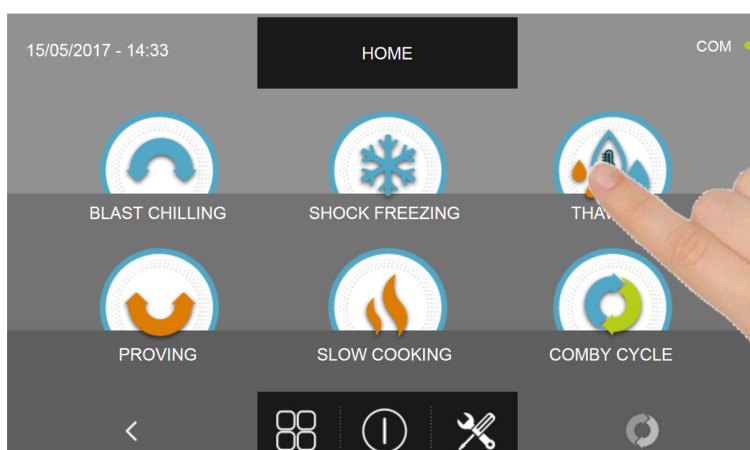
Pour effacer complètement les programmations effectuées jusque là, presser l'icône de la page d'ACCUEIL.

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION

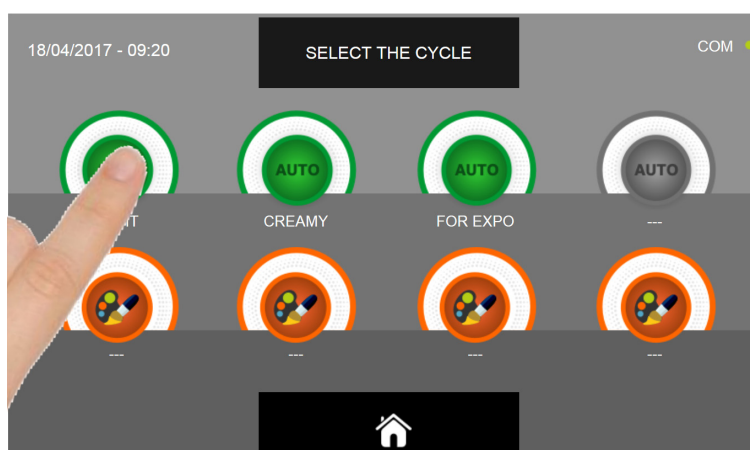
Pour pouvoir sélectionner les différents types de cycles, procéder comme suit et comme expliqué précédemment pour chaque cas.



Sélectionner le cycle de départ en pressant l'icône de la PHASE à enregistrer



Sélectionner le type de cycle à lancer



Des cycles AUTOMATIQUES et/ou PERSONNALISÉS seront disponibles en fonction du cycle choisi et du choix initial du type d'aliment. Sélectionner l'icône du cycle souhaité. Pour le cycle AUTOMATIQUE, suivre les instructions des chapitres 15.4, 15.7, 15.10 et 15.15. Pour le cycle PERSONNALISÉ, suivre les instructions des chapitres 15.5, 15.8, 15.11, 15.13 et 15.16. Pour le cycle Manuel, suivre les instructions des chapitres 15.6, 15.9, 15.12, 15.14 et 15.17.

Après avoir programmé la PHASE, sélectionner les autres phases et répéter les sélections des différents paramètres en suivant les instructions de la PHASE 1

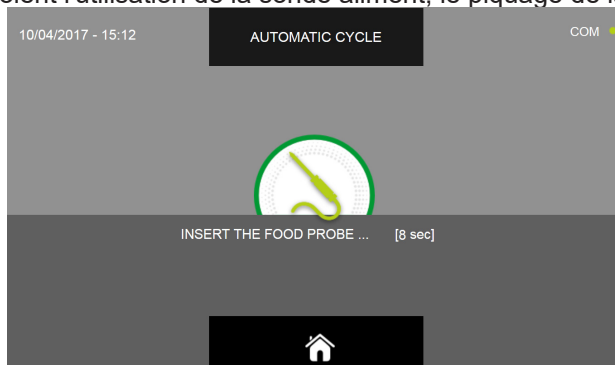
Définissez la valeur de température de CONSERVACION uniquement pour la dernière phase du cycle combiné.

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION

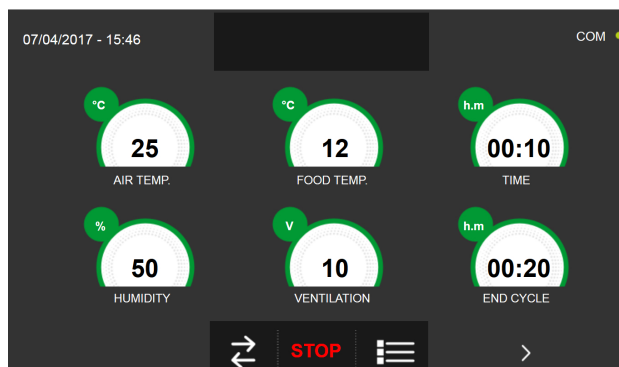
Après avoir configuré toutes les phases du cycle combiné, presser l'icône de confirmation pour lancer le cycle.



Si les cycles prévoient l'utilisation de la sonde aliment, le piquage de la sonde est requis.



Après avoir relevé la sonde, le cycle est automatiquement lancé.



La page-écran des données de fonctionnement s'affiche au démarrage du cycle.

Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sortie, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 15 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT. Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :

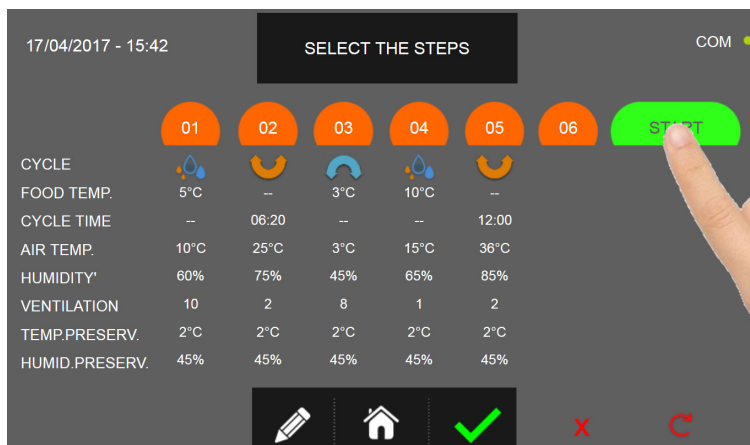


Le cycle combiné s'achèvera à la fin de la dernière phase et sera signalé par une sonnerie. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. Une fois le cycle terminé, la machine passe en mode CONSERVATION avec les paramètres de conservation enregistrés pour la dernière PHASE.

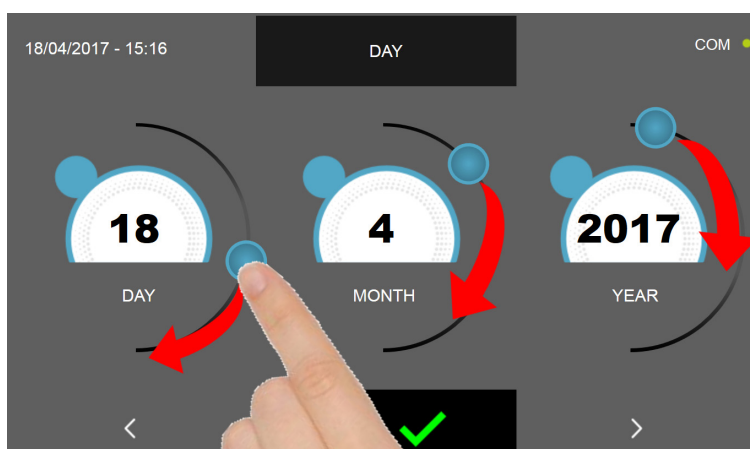
Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION

Pour retarder le démarrage du cycle :

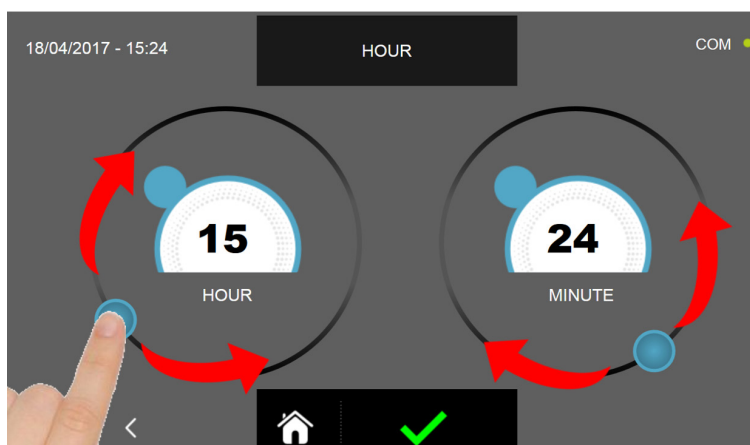


Presser l'icône DÉMARRER pour accéder aux pages de réglage de la date et de l'heure prévue en début de cycle



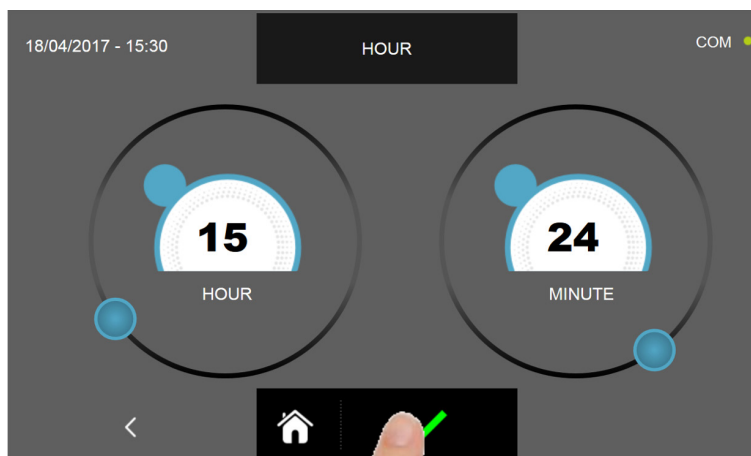
Ajustez les valeurs en déplaçant les curseurs ou en utilisant les icônes et . Presser l'icône pour

passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône pour revenir à la page précédente

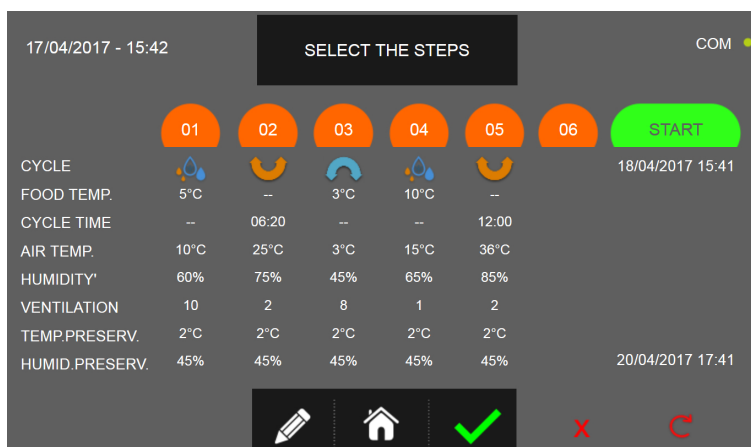


Ajustez les valeurs en déplaçant les curseurs ou en utilisant les icônes et . Presser l'icône pour

confirmer les sélections et presser l'icône pour revenir à la page précédente



Presser l'icône de confirmation pour sauvegarder la date et l'heure pour le démarrage différé du cycle combiné. Dans la page récapitulative des paramètres s'affichent la date et l'heure de début en plus de celle de fin de cycle.



Le cycle commencera maintenant à la date et à l'heure programmées.

LE cycle peut être aussi immédiatement lancé en pressant l'icône



En revanche, presser l'icône



pour effacer tous les réglages effectués jusqu'à présent.

Pour annuler le démarrage différé, presser l'icône



Pour modifier le nom du cycle combiné, presser l'icône



et suivre les instructions du chapitre 15.18.

Pour revenir à la page d'ACCUEIL, presser l'icône



, suivre les indications fournies au début du chapitre 15.18 pour effacer le cycle ou continuer avec les paramètres des PHASES.

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION

Si vous définissez un cycle combiné constitué uniquement de cycles au temps, le logiciel calcule automatiquement la date et l'heure de fin de la dernière étape définie. Rappelez-vous que le dernier cycle est terminé, la machine passe en mode CONSERVATION avec les paramètres de conservation définis dans la dernière étape programmée.

Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

	01	02	03	04	05	06	START
CYCLE	---	---	---	---	---	---	
FOOD TEMP.	---	---	---	---	---	---	
CYCLE TIME	01:25	06:20	03:30	05:00	12:00		
AIR TEMP.	10°C	25°C	3°C	15°C	36°C		
HUMIDITY*	---	---	---	---	---		
VENTILATION	10	2	8	1	2		
TEMP.PRESERV.	---	---	---	---	2°C		
HUMID.PRESERV.	---	---	---	---	---		

18/04/2017 19:57

La dernière étape programmée se terminera à la date et à l'heure indiquées en bas à droite. ES.

Comme prévu, pour cette fonction, il est nécessaire de définir uniquement des cycles personnalisés ou manuels au temps.

Si dans les étapes de programmation, une ou plusieurs phases automatiques ou personnalisées / manuelles à la température sont entrées, le calcul ne sera pas effectué et la valeur “---” est renvoyée au lieu de la date et l'heure de la fin du cycle..

	01	02	03	04	05	06	START
CYCLE	---	---	---	---	---	---	
FOOD TEMP.	5°C	---	3°C	10°C	---	---	
CYCLE TIME	---	06:20	---	---	12:00		
AIR TEMP.	10°C	25°C	3°C	15°C	36°C		
HUMIDITY*	---	---	---	---	---		
VENTILATION	10	2	8	1	2		
TEMP.PRESERV.	---	---	---	---	2°C		
HUMID.PRESERV.	---	---	---	---	---		

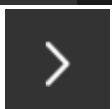
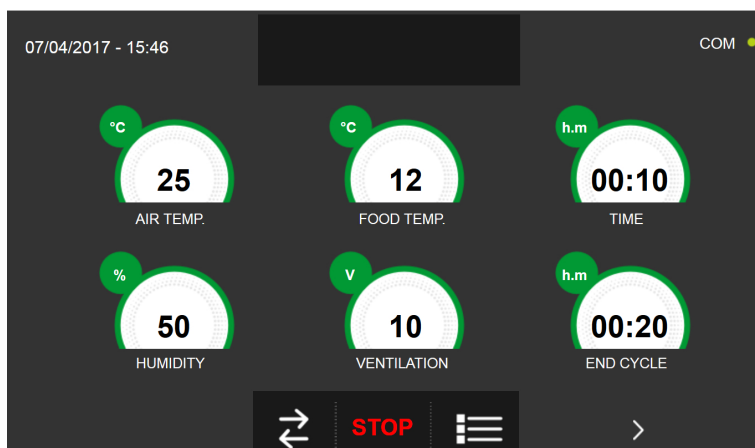
18/04/2017 19:57

16.19 - FONCTION MULTILEVEL

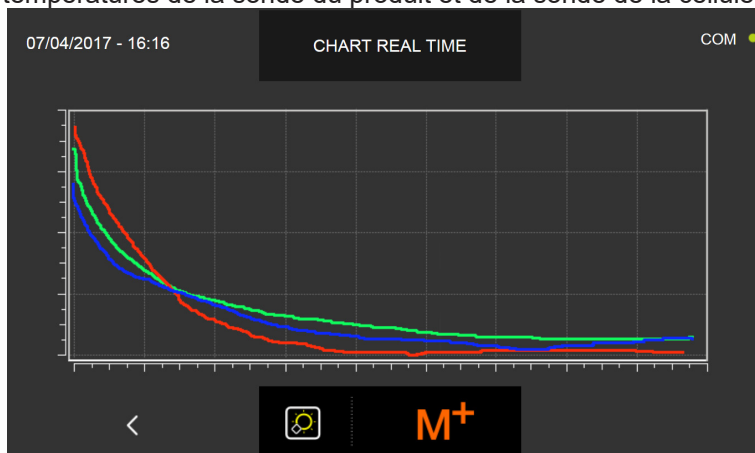
Pendant un cycle, la fonction MULTILEVEL permet de : programmer une minuterie pour chaque plat afin de signaler la fin du cycle, l'utilisateur est ainsi averti par le signal sonore à la fin du cycle et doit donc la sortir de la cellule de refroidissement rapide. Le signal sonore s'arrête automatiquement après 60 secondes ou après l'ouverture de la porte pour enlever le plat.

Nous rappelons qu'à la fin de la dernière minuterie, l'appareil passe automatiquement en mode CONSERVATION.

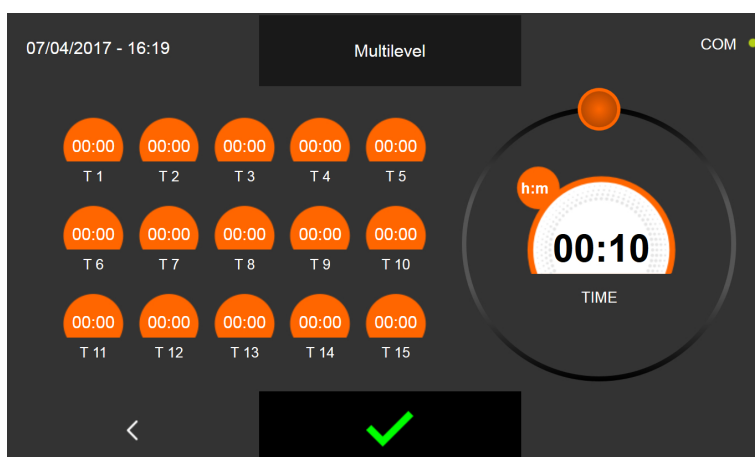
Lancer un cycle comme décrit dans les chapitres respectifs.



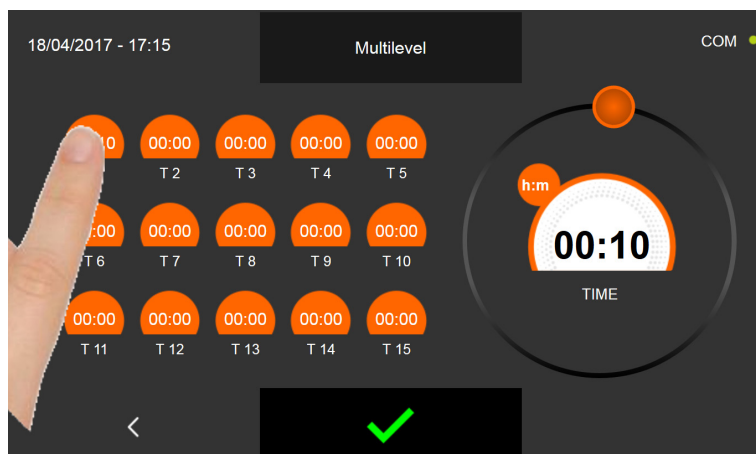
Quand le cycle est activé, presser l'icône et accéder à la page d'affichage du graphique avec l'évolution des températures de la sonde du produit et de la sonde de la cellule :



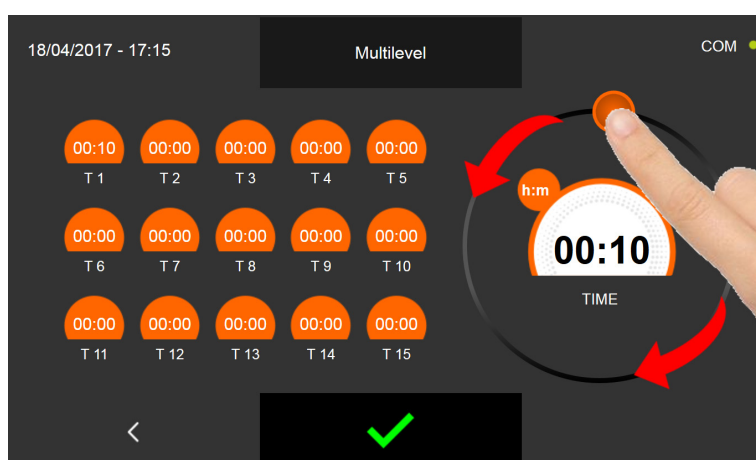
En pressant l'icône on accède à la page de configuration de la fonction MULTILEVEL



CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



Sélectionner le plat pour lequel sélectionner la minuterie. La valeur indiquée dans la case clignote.



Régler le curseur en le déplaçant comme indiqué en figure. Répéter l'opération pour tous les plats à défourner avant la fin du cycle. Presser l'icône  pour confirmer les paramètres.

À l'écoulement du délai programmé pour chaque plat, le signal sonore se déclenche et sera interrompu automatiquement 60 secondes après ou en ouvrant la porte pour enlever le plat prêt.

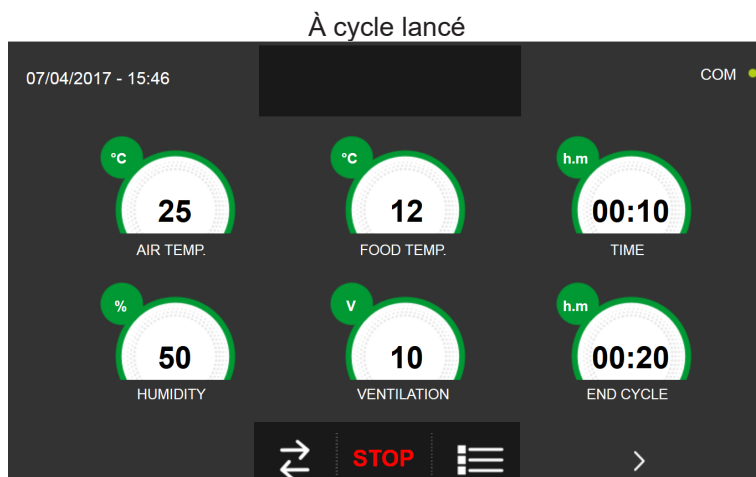
À la fin de la dernière minuterie, l'appareil passe en mode CONSERVATION avec les paramètres programmés en début de cycle.

Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

16.20 - AFFICHAGE DES FONCTIONS EN COURS DE CYCLE

Quand le cycle est en cours, les FONCTIONS suivantes peuvent être visualisées :

- I/O : Valeurs sondes température, état capteurs, entrées et sorties
- Paramètres : liste des paramètres de fonctionnement de la machine et valeurs respectives
- Graphique évolution de la température de la cellule et de la sonde aliment



Pour accéder au menu des fonctions, cliquer sur le graphique des températures



En pressant l'icône on accède à la page d'affichage des I/O :

07/04/2017 - 16:06

I/O

COM ●

FOOD PROBE 1	13.5 °C	DOOR SWITCH	CLOSED
FOOD PROBE 2	13.9 °C	MAGNETOTHERMIC	OFF
FOOD PROBE 3	14.3 °C	HIGH PRESSURE SWITCH	OFF
FOOD PROBE 4	13.5 °C	LOW PRESSURE SWITCH	OFF
AIR PROBE	9.9 °C	OUTPUTS	01000010
EVAPORATOR PROBE	5.2 °C	KRIWAN	OFF
CONDENSER PROBE	29.3 °C	VENTILATION	10
OVERHEATING PROBE	---	CONSUMPTION	1548 W
PRESSURE PROBE	---	HUMIDITY PROBE	53%
OVERHEATING	---		


Navigation icons: back, home, and forward.

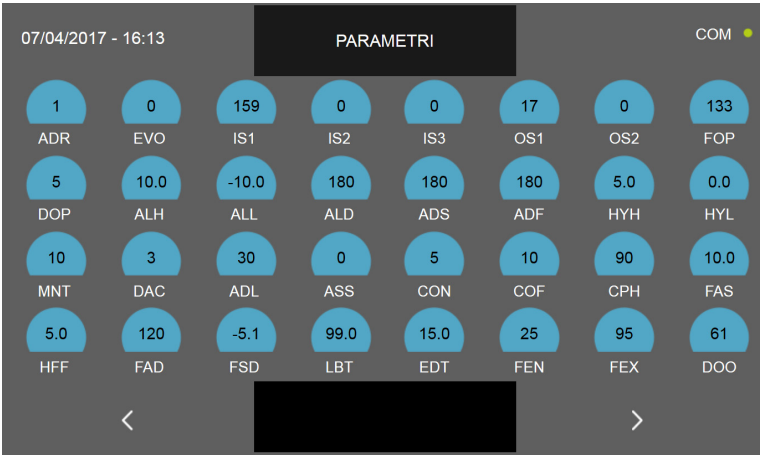
Les données disponibles sont les suivantes



Sonde aliment 1	Température point 1	Capteur porte	État capteur ouvert/fermé
Sonde aliment 2	Température point 2	Contacteur magnétothermique	État interrupteur OFF/ON
Sonde aliment 3	Température point 3	Pressostat haute pression	État pressostat OFF/ON
Sonde aliment 4	Température point 4	Pressostat basse pression	État pressostat OFF/ON
Sonde air	Température cellule	Statuts sorties	État sorties 1=Activée 0=Désactivée
Sonde évaporateur	Température évaporateur	Kriwan	État protection compresseur OFF/ON
Sonde condensateur	Température condensateur	Ventilation	Vitesse ventilateurs évaporateur 1-10
Sonde surchauffe	Température VTE (en option)	Consommations	Puissance absorbée
Sonde pression	Pression VTE (en option)	Sonde humidité	Valeur humidité en cellule
Surchauffe	Delta Temp VTE (en option)		

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION




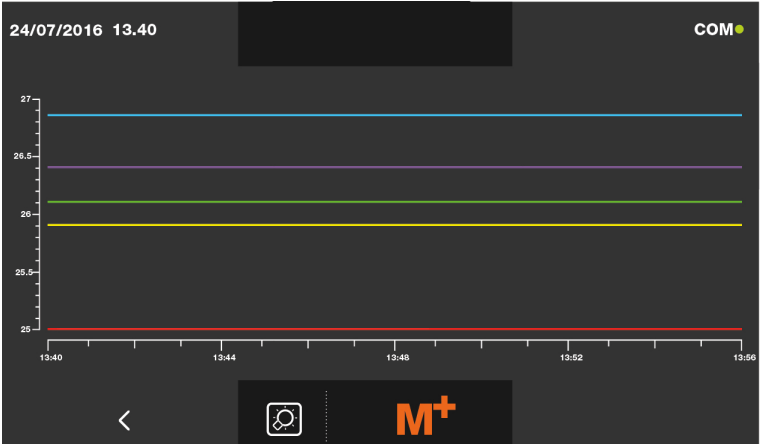
En pressant l'icône  on accède à la page d'affichage des paramètres de fonctionnement de l'appareil (les paramètres ne sont pas modifiables depuis cette section, mais ils représentent un support pour le service d'assistance technique pour définir la présence éventuelle d'alarmes ou de problèmes pendant un cycle) :



Presser l'icône  pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente ou à la page du statut du cycle en cours.




En pressant l'icône  on accède à la page d'affichage du graphique avec l'évolution des températures de la sonde du produit et de la sonde de la cellule :




Vert	Température sonde aliment point 4
Violet	Température sonde aliment point 3
Bleu	Température sonde aliment point 2
Jaune	Température sonde aliment point 1
Rouge	Température de l'air dans la cellule.



En pressant l'icône  on accède à la page de configuration de la fonction MULTILEVEL comme illustré au chapitre 15.19.



L'icône  permet d'éclairer la lumière à l'intérieur de la cellule (en option) pour mieux voir les aliments. L'icône (si



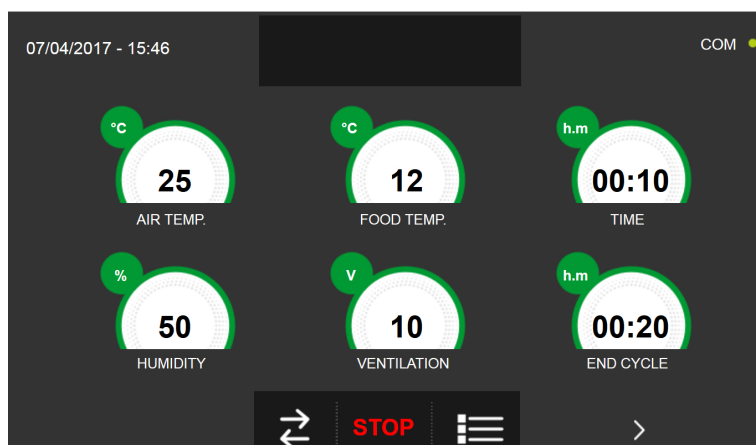
l'option est activée) sera de couleur jaune  ou (si désactivée) blanche .



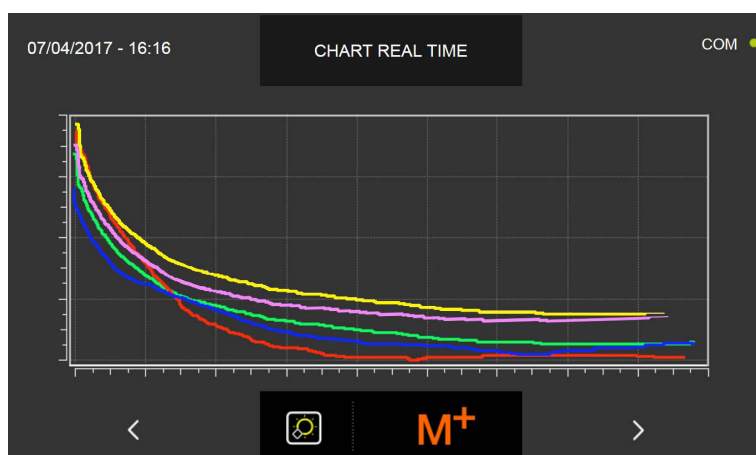
CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION

Lorsque le cycle combiné est en cours, une page récapitulative de toutes les étapes programmées peut être affichée :

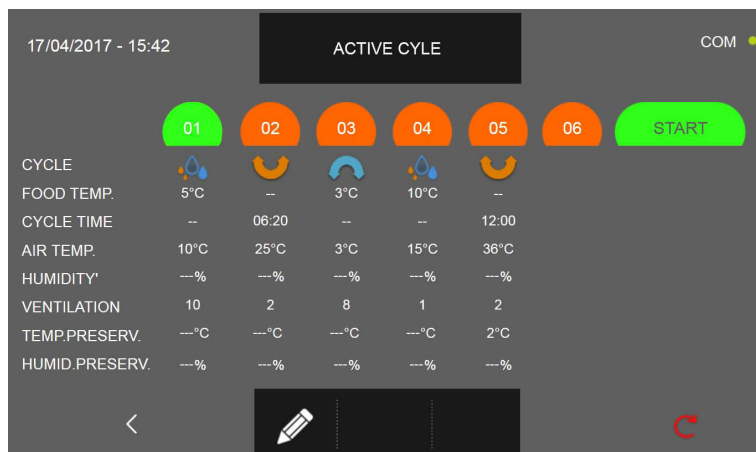
Lancer un cycle comme décrit dans les chapitres respectifs.



Quand le cycle est activé, presser l'icône et accéder à la page d'affichage du graphique avec l'évolution des températures de la sonde du produit et de la sonde de la cellule :



Appuyez à nouveau sur l'icône et accédez à l'écran récapitulatif :



La phase actuelle est surlignée en vert. Dans le cas illustré, il s'agit de la phase 01.

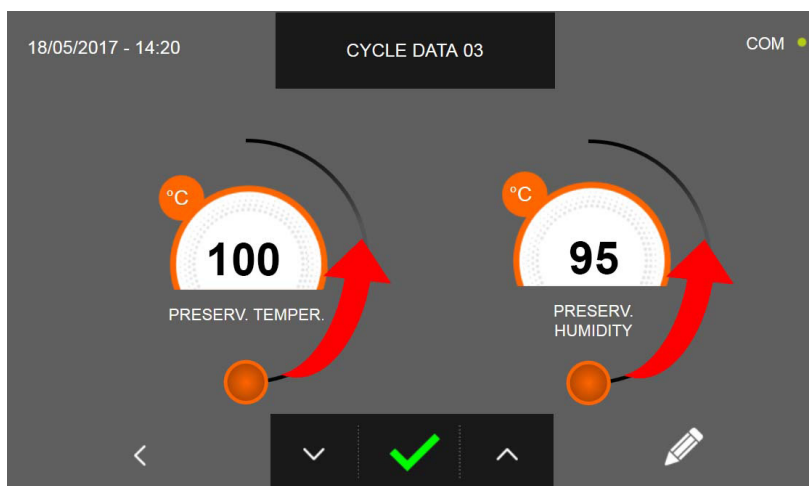
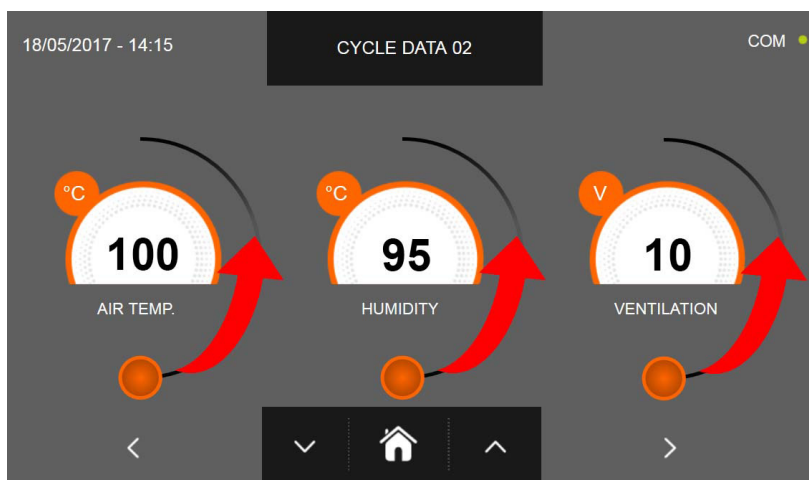
En revanche, en appuyant sur l'icône du crayon, il sera possible d'enregistrer le nom du cycle combiné au cas où cela n'aurait pas été fait auparavant.



16.21 - GESTION DE L'HUMIDITÉ ET CUISSON

1) La machine définie comme 1HUNDRED offre la possibilité de gérer la valeur de l'humidité à l'intérieur de la cellule de 15 % à 95 %, et le cycle de cuisson lente comprend la température maximale dans la cellule de 100°C et 90°C pour les aliments. L'humidité est créée par une chaudière qui alimente la cellule en vapeur, tandis que l'extraction se fait par un ventilateur situé au-dessus de la machine.

2) Machines définies comme ALL-IN-ONE-H offre la possibilité de gérer la valeur de l'humidité à l'intérieur de la cellule de 15 % à 95 %, et le cycle de cuisson lente comprend la température maximale dans la cellule de 85°C. L'humidité est créée par vapeur directe qui alimente la cellule, tandis que l'extraction se fait par un ventilateur situé au-dessus de la machine.

Vous trouverez ci-dessous un exemple des deuxième et troisième écrans où il est expliqué comment régler l'humidité. Le réglage des températures reste identique à celui expliqué dans les chapitres précédents :



Comme pour les valeurs programmées sur la page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes  et .

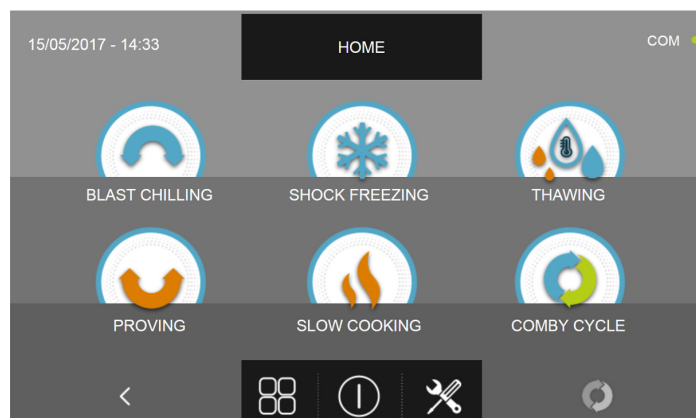
Comme pour tous les cycles abordés dans les chapitres précédents, la fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.


Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.









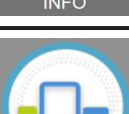
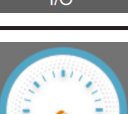

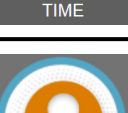
Options

17 - MENU OPTIONS

La page d'ACCUEIL permet d'accéder au menu Options



Presser l'icône  pour accéder à la page proposant les fonctions suivantes :

 EXTRACTION	EXTRACTION : pour lancer la fonction de chauffage sonde aliment (<u>Seulement pour les modèles avec sonde chauffée</u>)	 HELP	AIDE : pour visualiser les vidéos d'assistance à l'utilisation de l'appareil
 HACCP	HACCP : pour visualiser le registre des cycles effectués	 LANGUAGE	LANGUE : pour configurer la langue de l'écran
 ALARMS	ALARMES : pour visualiser la liste des alarmes	 DEFROST	DÉGIVRAGE : pour lancer un cycle de dégivrage automatique
 INFO	INFO : pour visualiser les informations relatives à l'appareil	 I/O	I/O : pour accéder à la liste des entrées/sorties et aux valeurs/statuts respectifs.
 STERILIZATION	STÉRILISATEUR : pour lancer un cycle de stérilisation (<u>Seulement pour les modèles avec stérilisateur</u>)	 TIME	DATE ET HEURE : pour régler la date et de l'heure
 USB	USB : pour télécharger les données HACCP, SETUP, enregistrer de nouveaux PARAMÈTRES et mettre à jour le firmware	 PASSWORD	MOT DE PASSE : pour enregistrer le mot de passe d'accès et de programmation des cycles

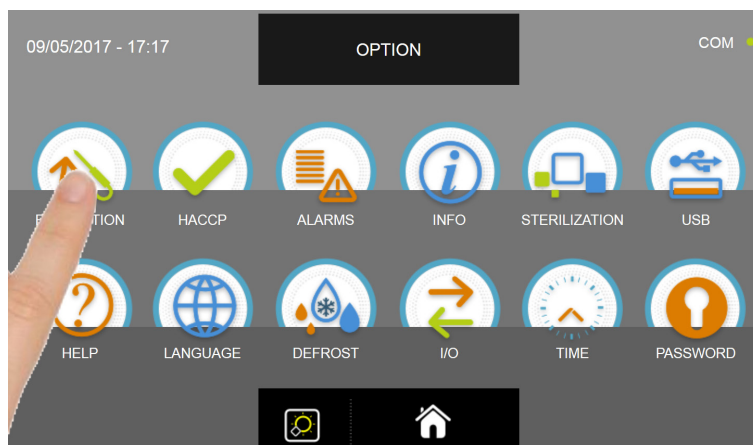
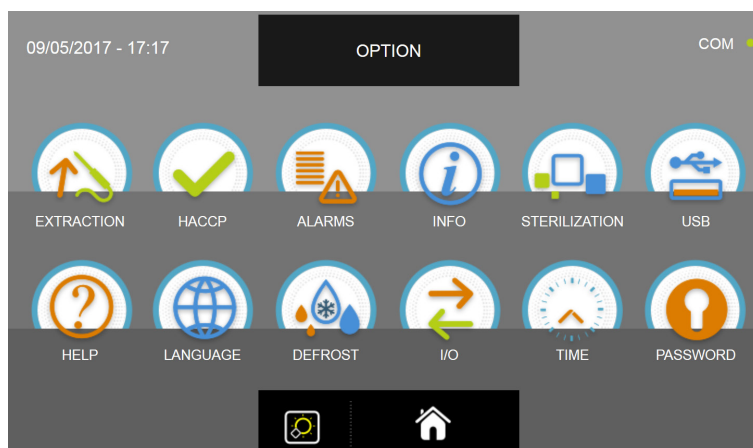
17.1 - EXTRACTION

Le menu permet de lancer la fonction de chauffage de la sonde aliment. Cette fonction est en option et prévoit l'utilisation d'une sonde aliment à l'intérieur de laquelle se trouve une résistance pour chauffer le corps de la sonde et en faciliter l'extraction des aliments surgelés.

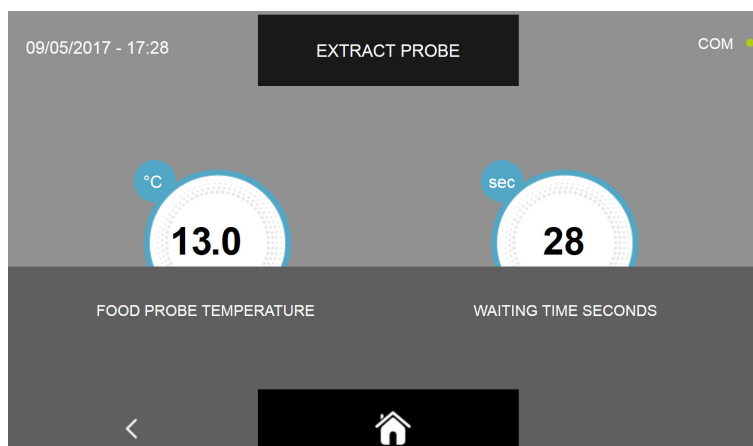
Si l'icône EXTRACTION apparaît en gris, la fonction n'est pas disponible, non encore installée ou désactivée.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.

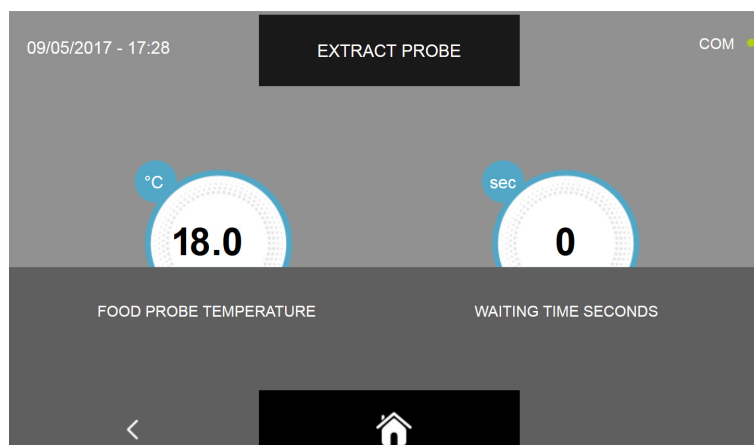




Depuis le menu OPTIONS, presser l'icône EXTRACTION pour lancer la fonction de chauffage de la sonde aliment





La fonction d'extraction a une durée prédéfinie de 30 secondes. Attendre la fin de la minuterie pour extraire la sonde.

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION



Quand la fonction est terminée, c'est-à-dire quand la minuterie indique 0 seconde, presser l'icône  pour revenir à la page précédente de sélection des options ou presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL.

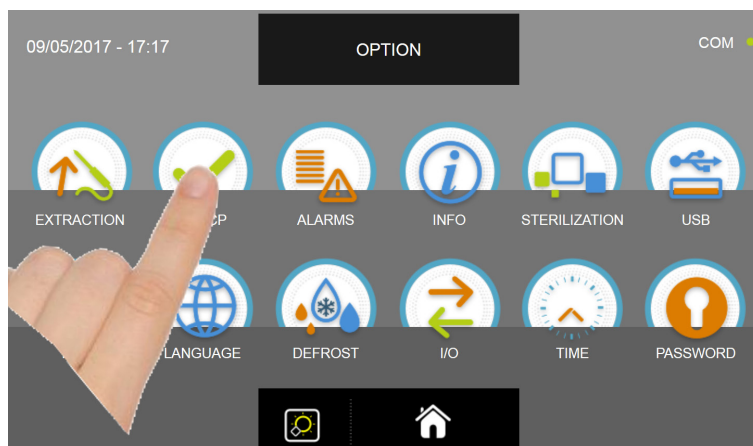
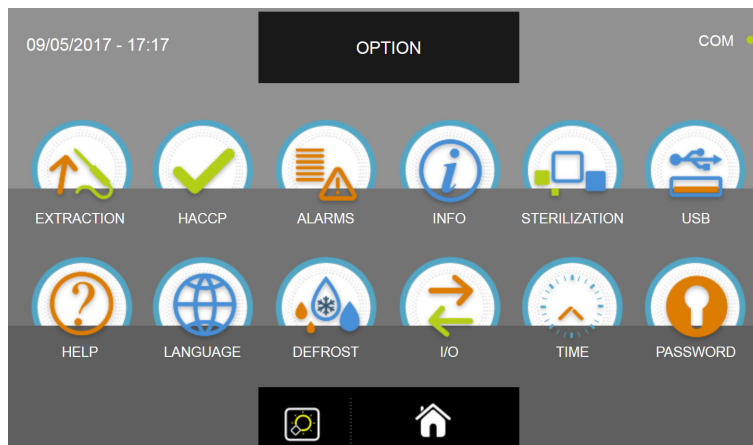
L'EXÉCUTION du chauffage de la sonde peut être interrompue en pressant à n'importe quel moment les icônes  ou  de la façon précédemment décrite.

17.2 - HACCP

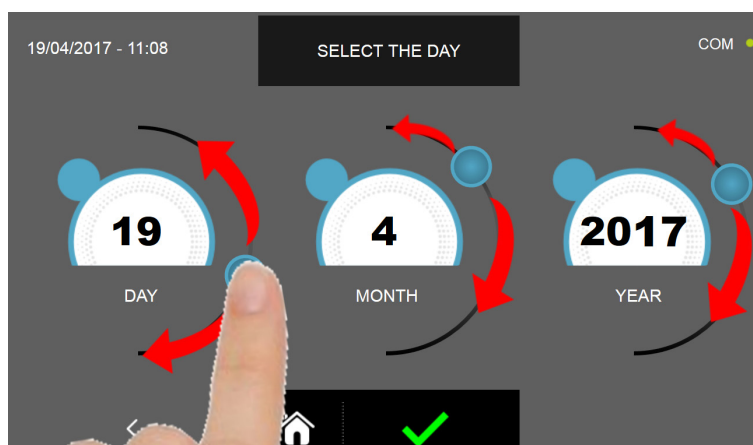
Le menu permet de visualiser les cycles effectués et de visualiser les graphiques d'évolution du cycle.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.



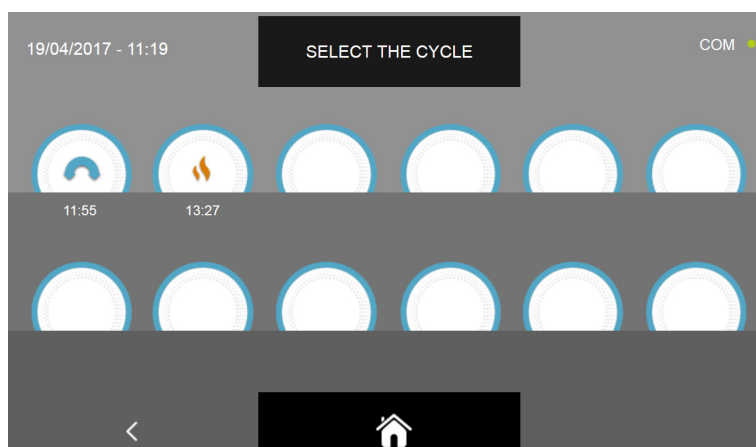
Depuis le menu OPTIONS, appuyer sur l'icône HACCP pour accéder à la liste



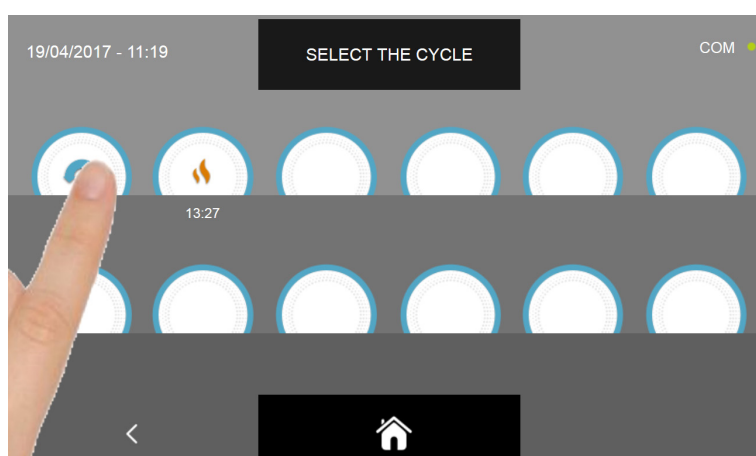
Positionner les curseurs comme indiqué en figure pour sélection la date de référence des cycles effectués.



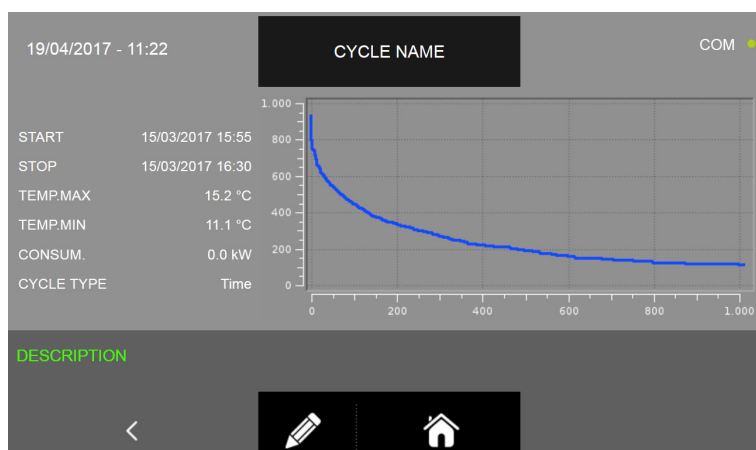
Presser l'icône pour confirmer la date programmée et visualiser la liste des cycles effectués.



La liste des cycles effectués s'affiche avec l'horaire de fin de chaque cycle.



Sélectionner l'icône du cycle dont on souhaite visualiser les données



La page du cycle effectué s'affiche et fournit les informations suivantes :

Type de cycle (nom de la famille de produits ou manuel) - nom de la nourriture ou nom personnalisé
 (si vous entrez le nom personnalisé, il indique le nom entré comme expliqué aux paragraphes 15.5 - 15.6 - 15.8 -15.9 - 15.11 - 15.12 - 15.13 - 15.14 - 15.16 - 15.17 ; s'il n'est pas entré, seule la famille suivie de "---" est signalée; voir la page d'exemple 256)

Date et heure de début du cycle

Date et heure de fin du cycle

Température maximale

Température minimale

Consommation d'énergie

Type de cycle (temporisé ou température)

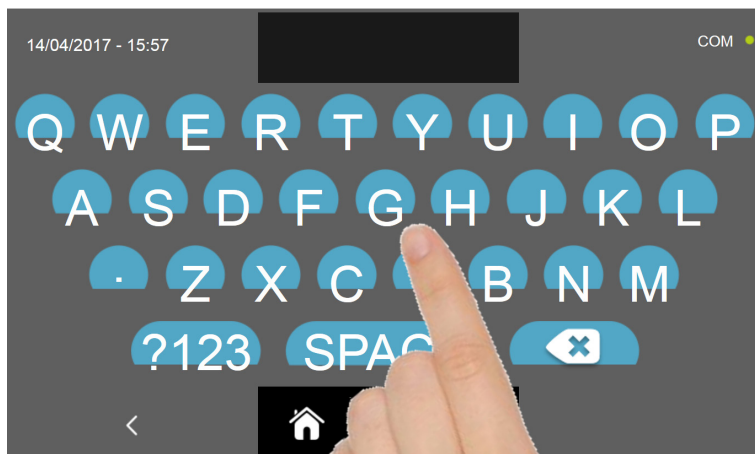
Graphique d'évolution de la température / durée du cycle

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION

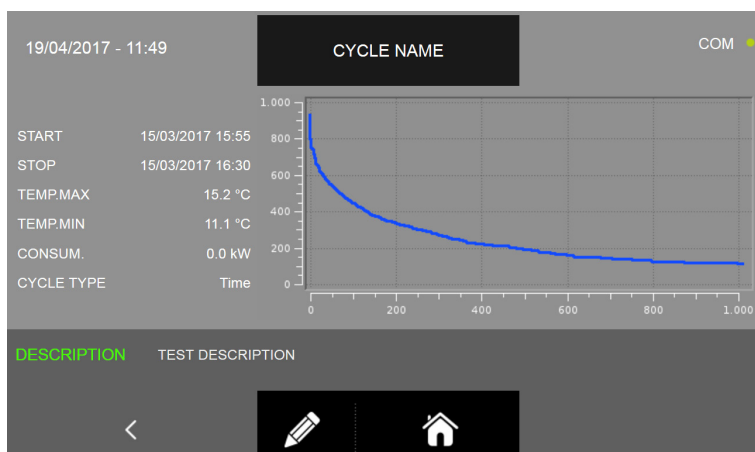
En plus du nom de cycle qui peut être enregistré pendant les phases de programmation du cycle, un maximum de 20 caractères peuvent être saisis pour décrire le cycle effectué.



Presser l'icône pour insérer une description relative au cycle exécuté.



Saisir la description avec le clavier et confirmer avec l'icône



Presser l'icône pour revenir à la page précédente de sélection du cycle à visualiser ou presser l'icône



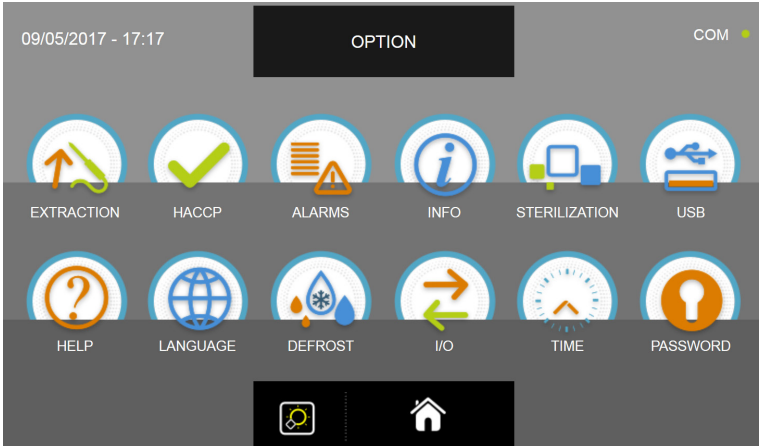
pour revenir à la page d'ACCUEIL.

17.3 - ALARMES

Le menu permet de visualiser la liste de toutes les alarmes enregistrées.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.



Depuis le menu OPTIONS, appuyer sur l'icône ALARMES pour accéder à la liste

ALARM TYPE	START	TIME	TEMP.	
ALARM 1	01/02/2017	00:00		
ALARM 2	01/02/2017	00:00		
ALARM 3	01/02/2017	00:00		
ALARM 4	01/02/2017	00:00		
ALARM 5	01/02/2017	00:00		
ALARM 6	01/02/2017	00:00		
ALARM 3	01/02/2017	00:00		
ALARM 1	01/02/2017	00:00		

La liste contient les informations suivantes :

Description de l'alarme

Date et heure de déclenchement de l'alarme

Durée de l'alarme

Température maximale atteinte dans la chambre durant l'alarme

Pour la liste complète des alarmes avec les descriptions respectives, consulter le chapitre TROUBLESHOOTING.

19/04/2017 - 12:06



ALARM LIST

COM ●

ALARM TYPE	START	TIME	TEMP.
ALARM 1	01/02/2017	00:00	
ALARM 2	01/02/2017	00:00	
ALARM 3	01/02/2017	00:00	
ALARM 4	01/02/2017	00:00	
ALARM 5	01/02/2017	00:00	
ALARM 6	01/02/2017	00:00	
ALARM 3	01/02/2017	00:00	
ALARM 1	01/02/2017	00:00	

<
🏠
>
>

Presser les icônes  et/ou  pour passer d'une page à l'autre de la liste.

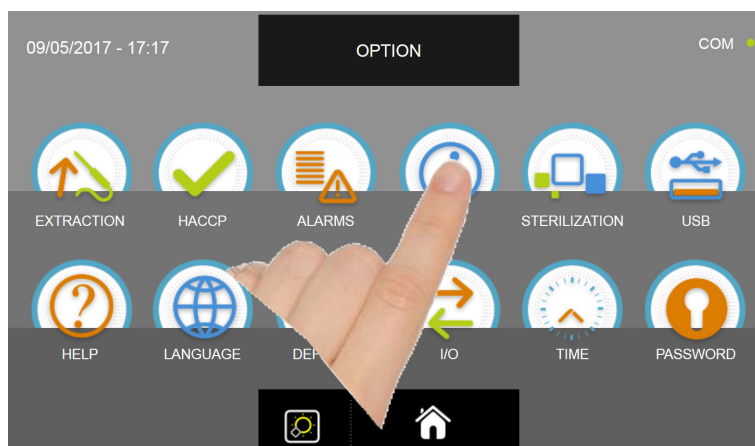
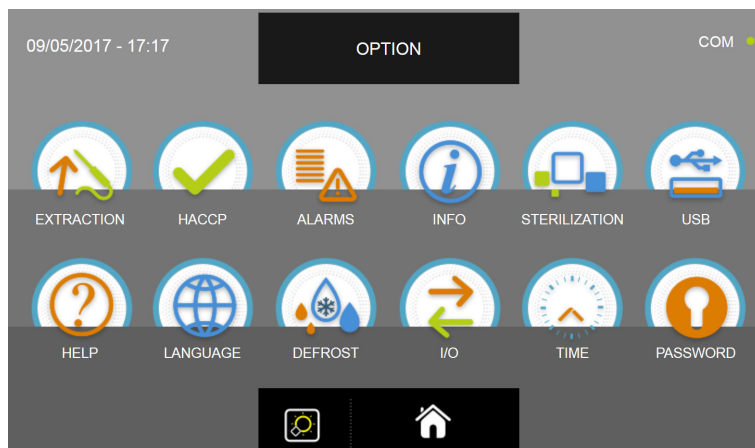
Presser l'icône  pour revenir à la page précédente de sélection des options ou presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL.

17.4 - INFOS

Le menu permet de consulter les informations concernant la cellule de refroidissement rapide.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.




Depuis le menu OPTIONS, appuyer sur l'icône INFO pour accéder à la liste



Les fonctions disponibles sont les suivantes :

Software release
Firmware release
Numéro de série de l'appareil
Adresse IP de la machine
Domaine de sous-réseau



Presser l'icône  pour revenir à la page précédente de sélection des options ou presser l'icône

à la page d'ACCUEIL.



pour revenir

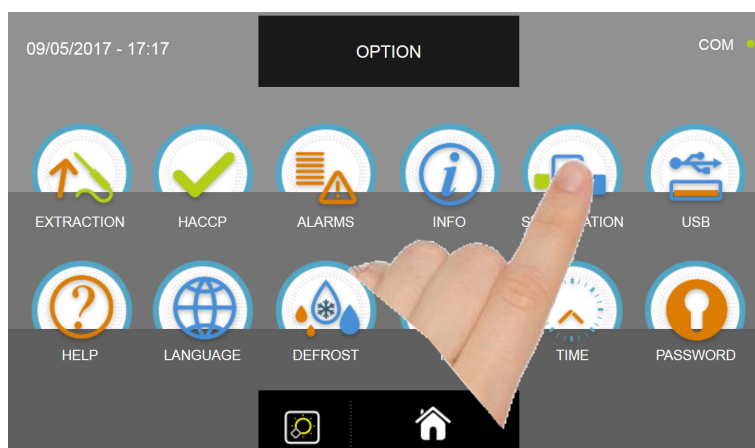
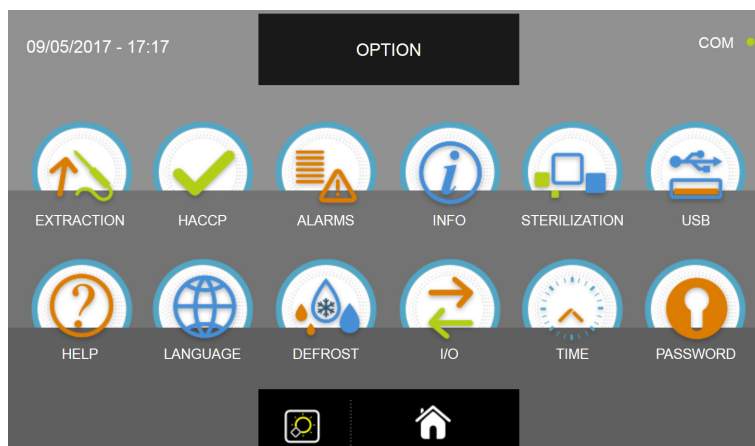
17.5 - STÉRILISATEUR

Le menu permet de lancer le cycle de stérilisation ; nous rappelons que le cycle est en option et prévoit l'installation du kit de stérilisation à brancher sur l'appareil.

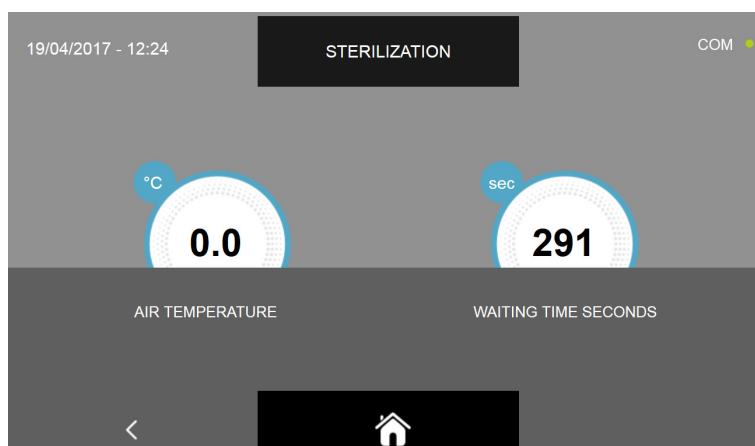
Si l'icône STÉRILISATION apparaît en gris, la fonction n'est pas disponible, non encore installée ou désactivée.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.

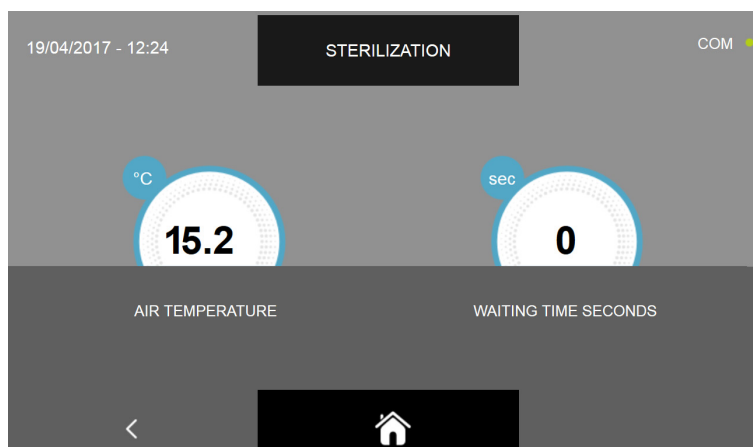




Depuis le menu OPTIONS, appuyer sur l'icône STÉRILISATEUR pour lancer le cycle.





Le cycle de stérilisation est un cycle manuel d'une durée prédéfinie de 300 secondes.

NOUS RAPPELONS QU'IL NE FAUT PAS LANCER DE CYCLES DE STÉRILISATION EN PRÉSENCE D'ALIMENTS À L'INTÉRIEUR DE LA CELLULE POUR NE PAS LES COMPROMETTRE.



Quand le cycle est terminé, c'est-à-dire quand la minuterie indique 0 seconde, presser l'icône  pour revenir à la page précédente de sélection des options ou presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL.

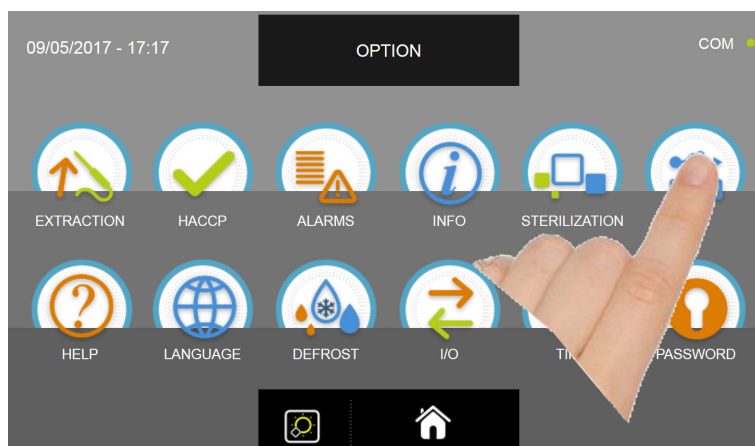
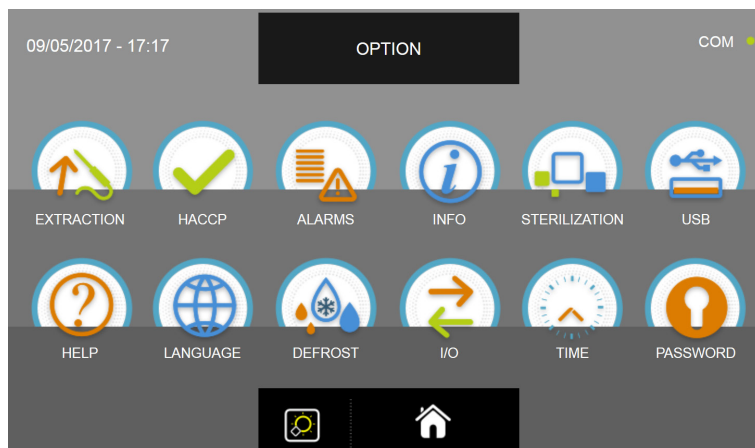
LE cycle manuel de stérilisation peut être interrompu en pressant à n'importe quel moment les icônes  ou  de la façon précédemment décrite.

17.6 - USB

Le menu permet d'exporter les données HACCP, d'exporter et importer les PARAMÈTRES des cycles et de mettre à jour le firmware de l'écran et de la carte de puissance.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.



Depuis le menu OPTIONS, appuyer sur l'icône USB pour accéder aux fonctions

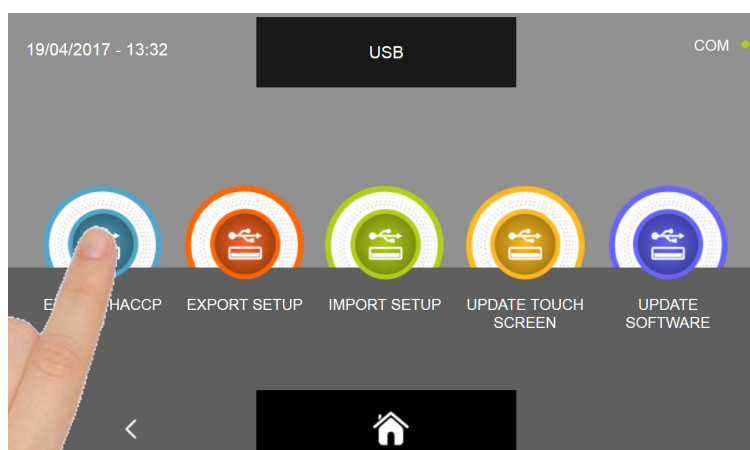


Les fonctions disponibles sont les suivantes :

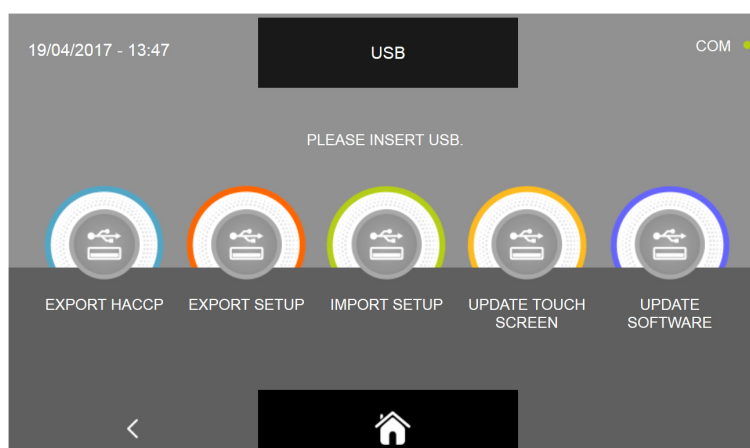
EXPORTER HACCP
EXPORTER PARAMÈTRES
IMPORTER PARAMÈTRES
MISE À JOUR DE L'ÉCRAN TACTILE
MISE À JOUR DU LOGICIEL

17.6.1 - EXPORTER HACCP

N.B. : POUR LA FONCTION IL FAUT BRANCHER UNE CLÉ USB FORMATÉE EN FAT32, VIDE, DONC SANS AUCUN AUTRE FICHIER PRÉCÉDEMMENT SAUVEGARDE



Depuis le sous-menu USB, presser l'icône EXPORTER HACCP



Le système demande de brancher la clé usb dans le port prévu sur le panneau.

Ouvrir le cache du connecteur USB et insérer la clé usb.



CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION

La procédure commence dès la clé est détectée et s'arrête automatiquement.



Presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL et retirer seulement à cet instant la clé USB.

Le fichier sauvegardé est compressé et nommé HACCP.zip. Après avoir décompressé l'archive, il y aura une série de fichiers *.CSV, pages de calcul pouvant être visualisées en EXCEL.

Les fichiers sont identifiés par la DATE (année, mois, jour), TEMPS (heures, minutes) et type de cycle, ex.: 1704190817P_4_ABB.csv:

Ex. :

année = 2017 **mois** = 04 **jour** = 19 **heures** = 08 **minutes** = 17

Type de cycle = P (P= sonde / T=temps) _ 4 (numéro de séquence de cycle) _ ABB (ABB = refroidissement rapide, LIE=levage, CON=conservation, SCO=décongélation, SUR= surgélation, COT= cuisson lente)

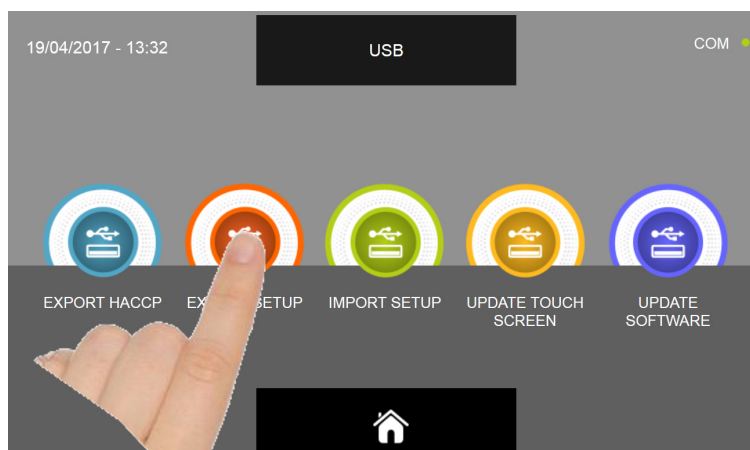
Les données du fichier sont partagées en colonnes et sont enregistrées toutes les 10 secondes :

Jour/mois/année/heure/ minutes/secondes	Sonde point 1	Sonde point 2	Sonde point 3	Sonde point 4	Sonde air	Présence alarme	Consom- mation Watt	Point cœur aliment
190417081820	26.5	27.7	28.5	27.6	21.2	1	1200	3
190417081830	26.1	27.0	27.8	27.4	21.1	1	0	3

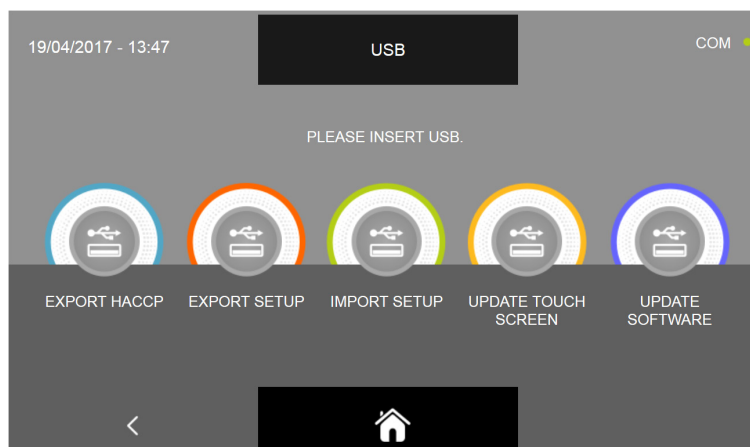
En utilisant l'appareil 6 heures par jour, la mémoire sera saturée au bout d'environ un an après quoi les données les plus récentes écraseront les plus vieilles (méthode de transit FIFO). L'espace du mémoire occupé dépend du nombre et de la durée des cycles effectués.

17.6.2 - EXPORTER PARAMÈTRES

N.B. : POUR LA FONCTION IL FAUT BRANCHER UNE CLÉ USB FORMATÉE EN FAT32, VIDE, DONC SANS AUCUN AUTRE FICHIER PRÉCÉDEMMENT SAUVEGARDE



Depuis le sous-menu USB, presser l'icône EXPORTER PARAMÈTRES



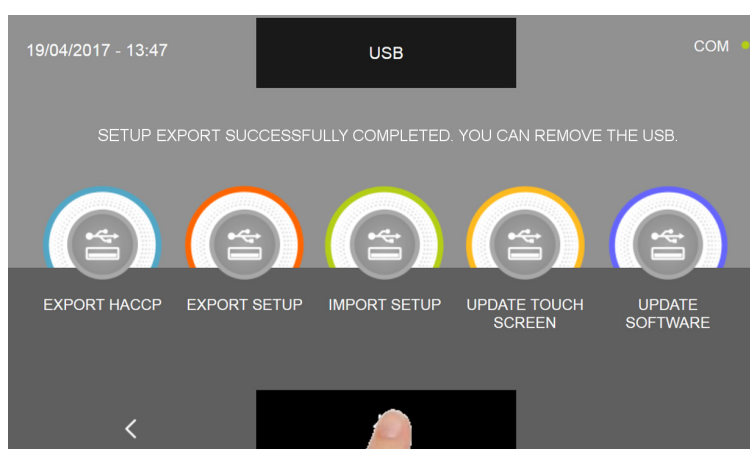
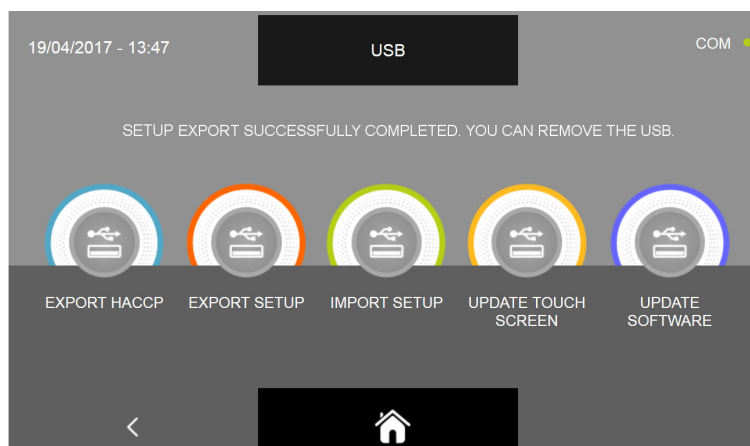
Le système demande de brancher la clé usb dans le port prévu sur le panneau.

Ouvrir le cache du connecteur USB et insérer la clé usb.



CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION

La procédure commence dès la clé est détectée et s'arrête automatiquement.

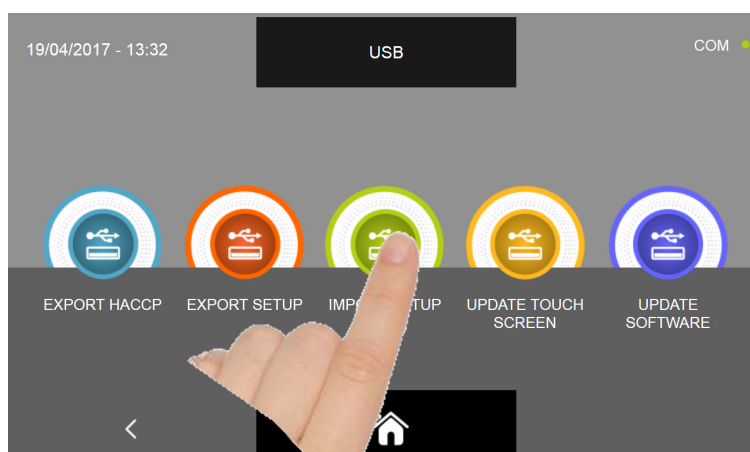


Presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL et retirer seulement à cet instant la clé USB.

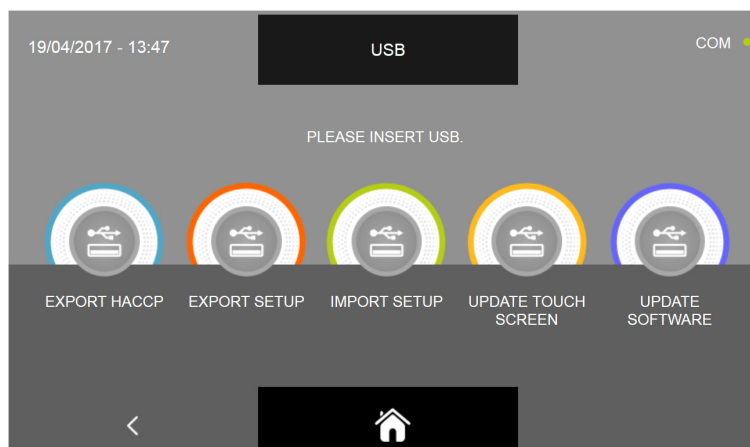
Le fichier sauvegardé est de type *.sqlite et peut être configuré seulement sur des cellules de refroidissement rapide multifonctions de la série EVOLUTION.

17.6.3 - IMPORTER PARAMÈTRES

N.B. : POUR LA FONCTION IL FAUT BRANCHER UNE CLÉ USB FORMATÉE EN FAT32, CONTENANT LES DONNÉES EXPORTÉES SEULEMENT DEPUIS UNE AUTRE CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE.



Depuis le sous-menu USB, presser l'icône IMPORTER PARAMÈTRES



Le système demande de brancher la clé usb dans le port prévu sur le panneau.

Ouvrir le cache du connecteur USB et insérer la clé usb.



CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION

La procédure commence dès la clé est détectée et s'arrête automatiquement.



Pour pouvoir télécharger et enregistrer les programmes personnalisés sauvegardés sur un autre appareil, la cellule de refroidissement rapide multifonctions s'éteindra et se rallumera automatiquement jusqu'à la page d'accueil. La clé pourra ensuite être retirée du port USB.

17.6.4A - MISE À JOUR DE L'ÉCRAN TACTILE

Toujours depuis le menu USB il est possible de mettre à jour les firmware (DE L'ÉCRAN) et de la carte de puissance (CONTROLLER) : Nous rappelons que la mise à jour du firmware doit être obligatoirement exécutée en séquence Écran - Controller afin d'éviter les erreurs de communication/fonctionnement de l'appareil.



Depuis le sous-menu USB, presser l'icône MISE À JOUR DE L'ÉCRAN TACTILE

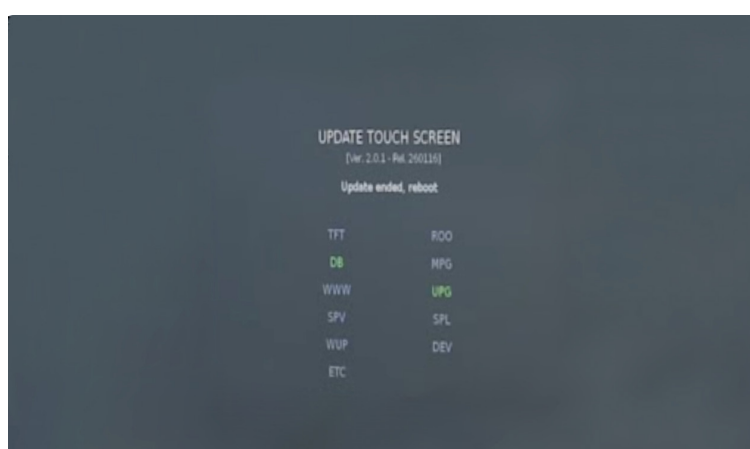


Le système demande de brancher la clé usb dans le port prévu sur le panneau.
Ouvrir le cache du connecteur USB et insérer la clé USB et insérer la clé usb contenant seulement le firmware pour la cellule de refroidissement.

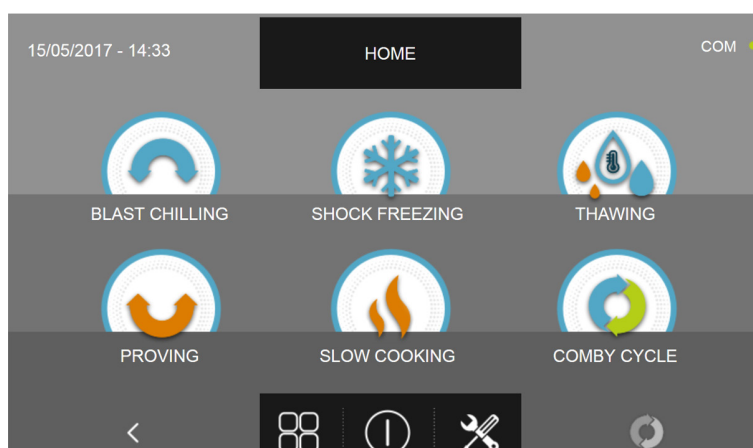




La procédure continue automatiquement et installe les fichiers requis.



La procédure termine automatiquement et souligne en vert les fichiers correctement installés.
La cellule de refroidissement rapide multifonctions s'éteindra et se rallumera automatiquement jusqu'à l'affichage de la page-écran d'accueil.



On peut désormais procéder avec la deuxième phase de mise à jour du firmware du controller.

N.B. : POUR LA MISE À JOUR DU FIRMWARE IL FAUT BRANCHER UNE CLÉ USB FORMATÉE EN FAT32, CONTENANT SEULEMENT LES FICHIERS DE MISE À JOUR DU FIRMWARE SANS AUCUN AUTRE FICHIER PRÉCÉDEMMENT SAUVEGARDÉ

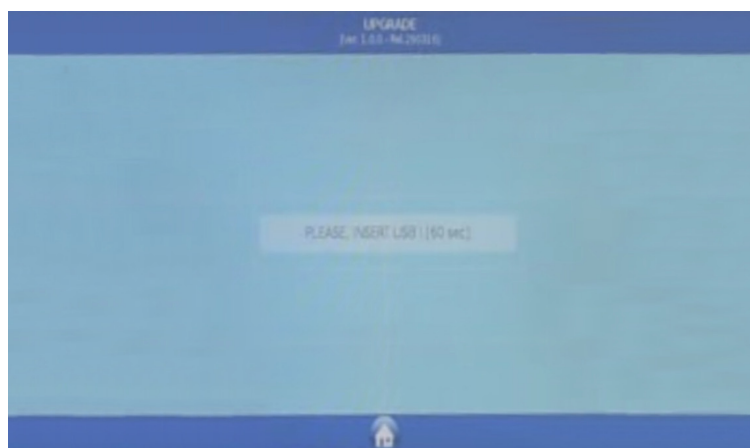
17.6.4B - MISE À JOUR DU LOGICIEL

Toujours depuis le menu USB il est possible de mettre à jour les firmware (DE L'ÉCRAN) et de la carte de puissance (CONTROLLER) :

Nous rappelons que la mise à jour du firmware doit être obligatoirement exécutée en séquence Écran - Contrôleur afin d'éviter les erreurs de communication/fonctionnement de l'appareil.



Depuis le sous-menu USB, presser l'icône MISE À JOUR DU LOGICIEL



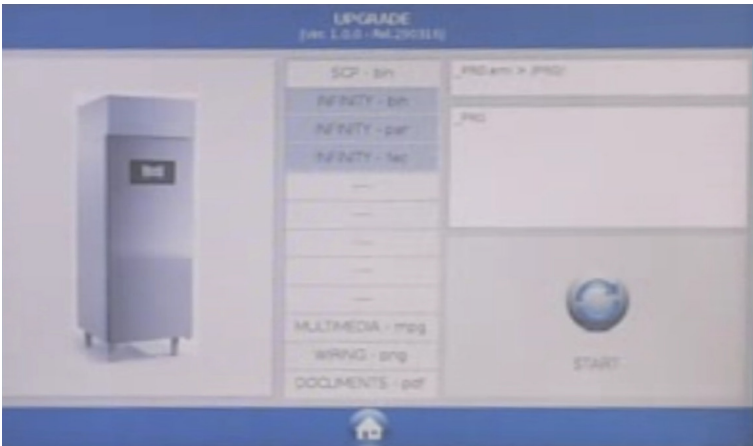
Le système demande de brancher la clé usb dans le port prévu sur le panneau.

Ouvrir le cache du connecteur USB et insérer la clé USB et insérer la clé usb contenant seulement le firmware pour la cellule de refroidissement.

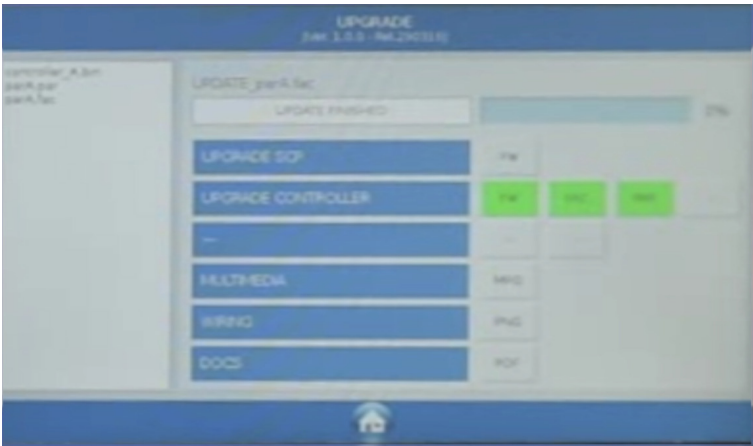




Le système demande de sélectionner l'appareil sur lequel initialiser le firmware, choisir l'icône pour votre machine



Lancer la procédure de mise à jour en appuyant sur l'icône START

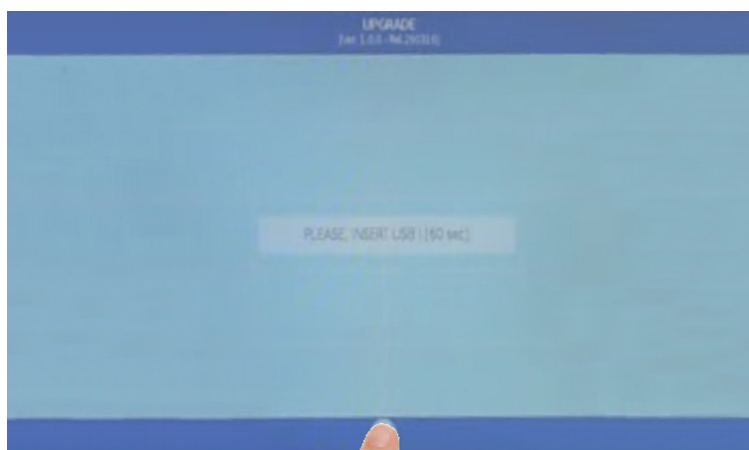


La procédure s'arrête automatiquement, voici la légende des couleurs pour l'état d'avancement des fichiers :

COULEUR	DESCRIPTION	ACTION REQUISE
	composant firmware correctement installée	aucune action demandée
	composant firmware en phase d'installation	patienter, aucune action requise pour l'instant
	composant firmware mal installée	répéter la procédure d'installation du firmware. Aucune action n'est requise pour les fichiers multimédias MPG.



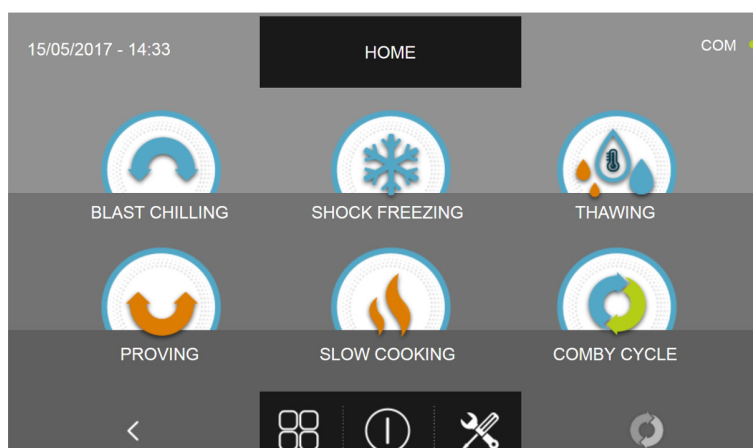
Presser l'icône pour revenir à la page précédente de programmation



Presser l'icône pour quitter la programmation



Confirmer la déconnexion en pressant l'icône comme indiquée en figure.



La cellule de refroidissement rapide multifonctions s'éteindra et se rallumera automatiquement jusqu'à l'affichage de la page-écran d'accueil. La clé USB peut être retirée et la cellule de refroidissement rapide peut être à nouveau utilisée.

En présence d'accessoires installés (stérilisateur), les fonctions devront être activées. Voir procédure spécifique dans le chapitre Service.

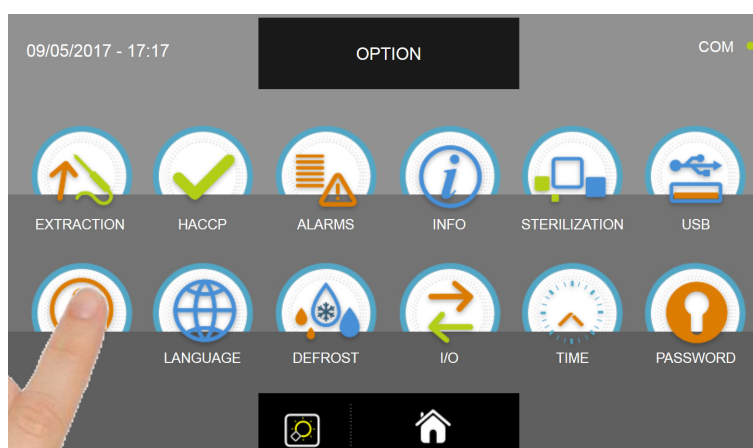
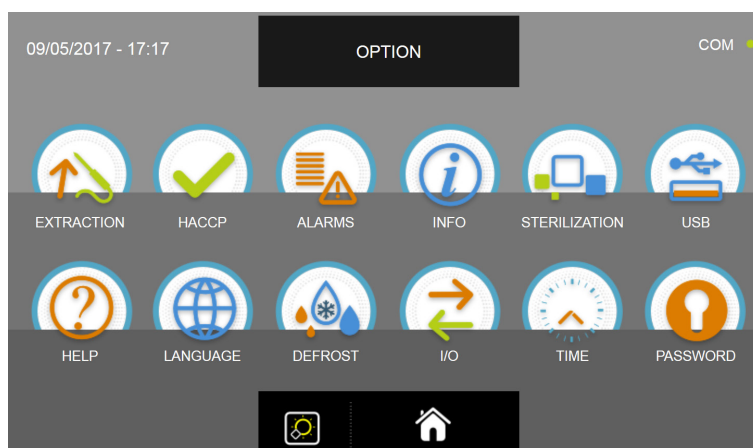
N.B. : POUR LA MISE À JOUR DU FIRMWARE IL FAUT BRANCHER UNE CLÉ USB FORMATÉE EN FAT32, CONTENANT SEULEMENT LES FICHIERS DE MISE À JOUR DU FIRMWARE SANS AUCUN AUTRE FICHIER PRÉCÉDEMMENT SAUVEGARDÉ

17.7 - AIDE

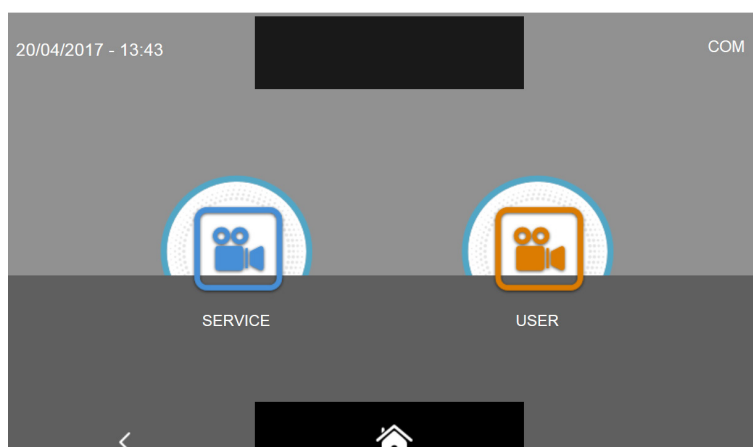
Le menu permet lire certaines vidéos d'assistance sur l'exécution des différents cycles de refroidissement rapide multifonctions.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.



Depuis le menu OPTIONS, appuyer sur l'icône AIDE pour accéder aux vidéos.



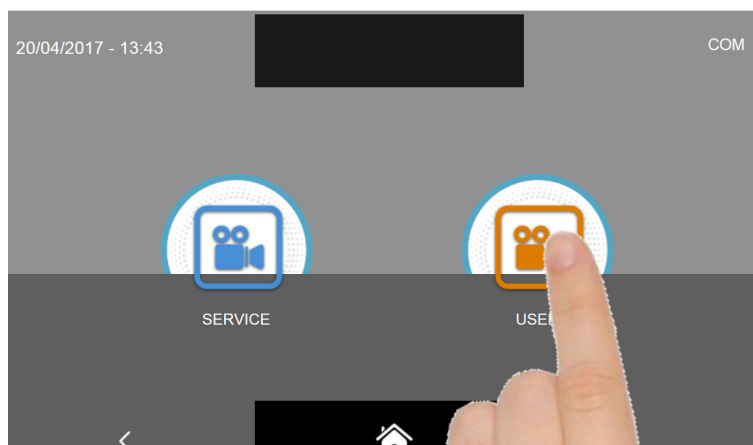
Il existe deux catégories de vidéos :

SERVICE = vidéo pour l'exécution des opérations d'assistance technique

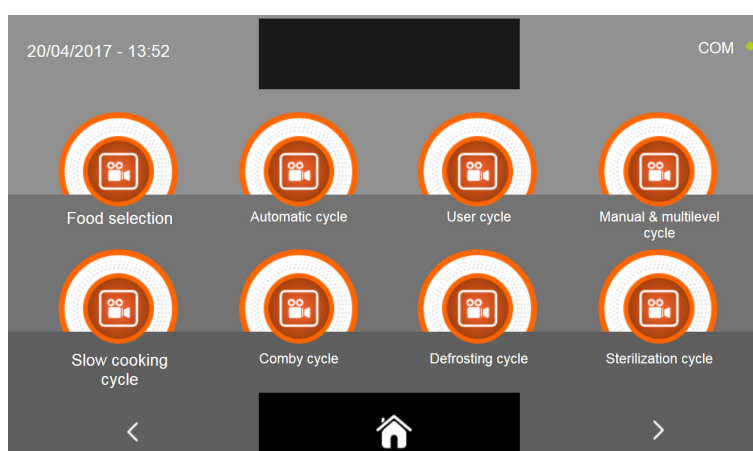
USER = vidéo pour l'exécution des cycles et des options

Nous rappelons que les vidéos SERVICE sont protégées par des mots de passe et sont accessibles par le personnel de l'assistance technique.


Les vidéos SERVICE seront décrites dans le chapitre SERVICE.





Sélectionner le type de vidéo souhaitée en pressant l'icône respective.



Sélectionner la vidéo souhaitée.

Presser l'icône  pour passer à la page successive des vidéos.

Presser l'icône  pour revenir à la page précédente de sélection de la catégorie des vidéos.

Presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL.

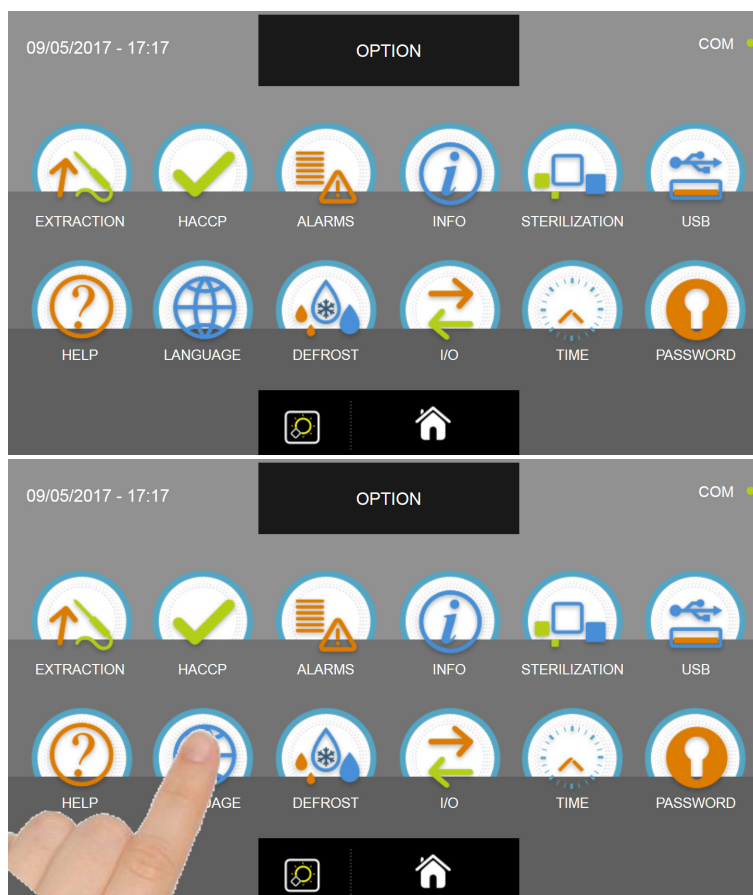
17.8 - LANGUE

Le menu permet de programmer la langue de l'écran. Les langues disponibles sont les suivantes :

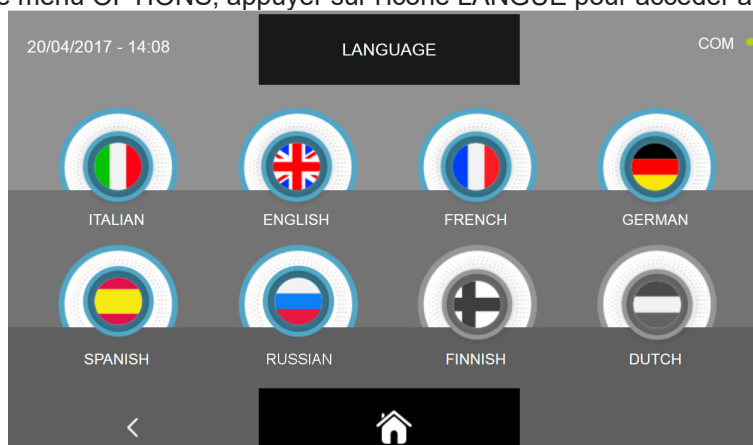
ITALIEN	ANGLAIS	FRANÇAIS	ALLEMAND	ESPAGNOL	RUSSE	SLOVÈNE	TCHÈQUE	POLONAIS
---------	---------	----------	----------	----------	-------	---------	---------	----------




En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.




Depuis le menu OPTIONS, appuyer sur l'icône LANGUAGE pour accéder aux vidéos.



Sélectionner la langue.

Presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL. Presser l'icône  pour revenir à la page précédente.

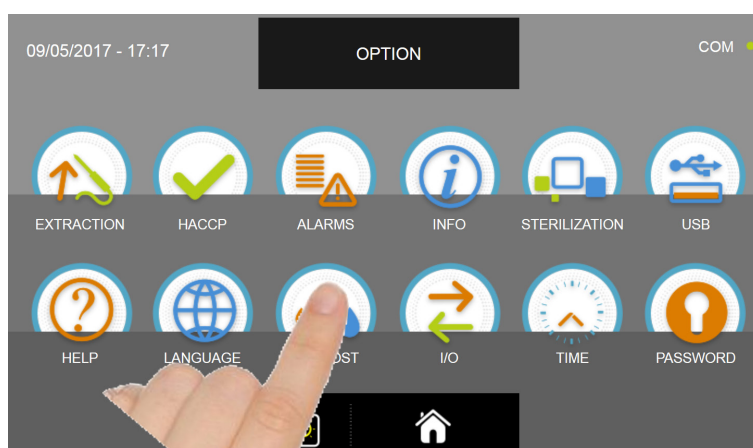
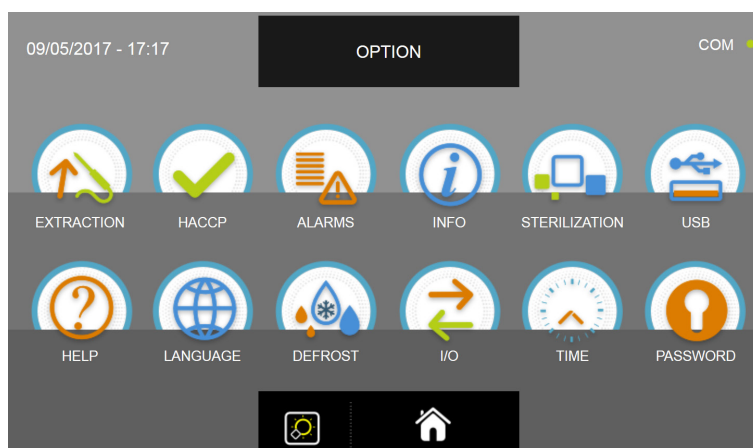
Presser l'icône  pour continuer sur les pages suivantes avec les autres langues disponibles.

17.9 - DÉGIVRAGE

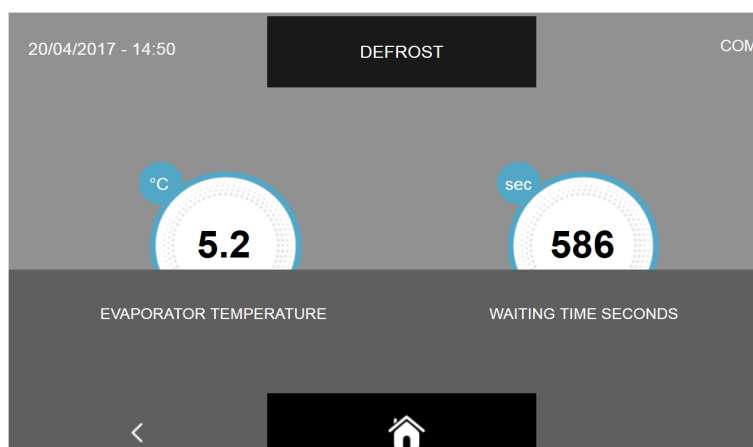
Le menu permet de lancer le cycle de dégivrage et sert à nettoyer l'évaporateur et est prévu uniquement pour la modalité à air forcé.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.



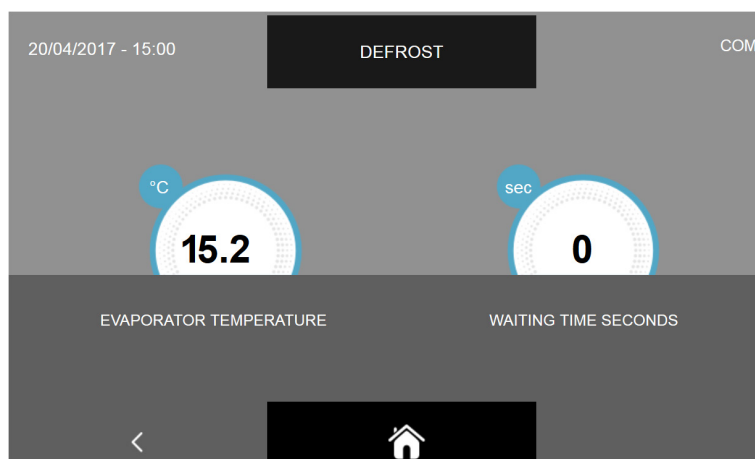
Depuis le menu OPTIONS, appuyer sur l'icône DÉGIVRAGE pour lancer le cycle.







Le cycle de dégivrage est un cycle manuel d'une durée prédéfinie de 600 secondes.

N.B. : Pendant les cycles de conservation, la cellule de refroidissement rapide multifonctions effectue un cycle automatique de dégivrage toutes les 12 heures.

Pour les cycles manuels de dégivrage, nous conseillons d'en effectuer au moins un après chaque cycle de refroidissement rapide.



Quand le cycle est terminé, c'est-à-dire quand la minuterie indique 0 seconde, presser l'icône  pour revenir à la page précédente de sélection des options ou presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL.

LE cycle manuel de dégivrage peut être interrompu en pressant à n'importe quel moment les icônes  ou  de la façon précédemment décrite.

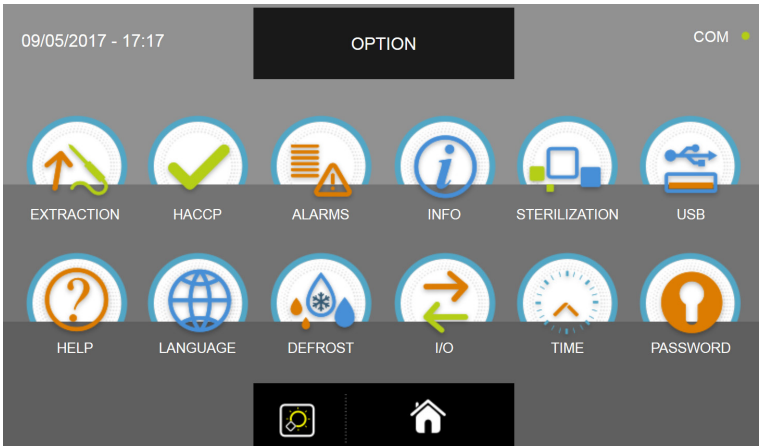
17.10 - I/O

Le menu permet de visualiser les I/O, c'est-à-dire les entrées et les sorties branchées à la carte de puissance du tableau électrique.

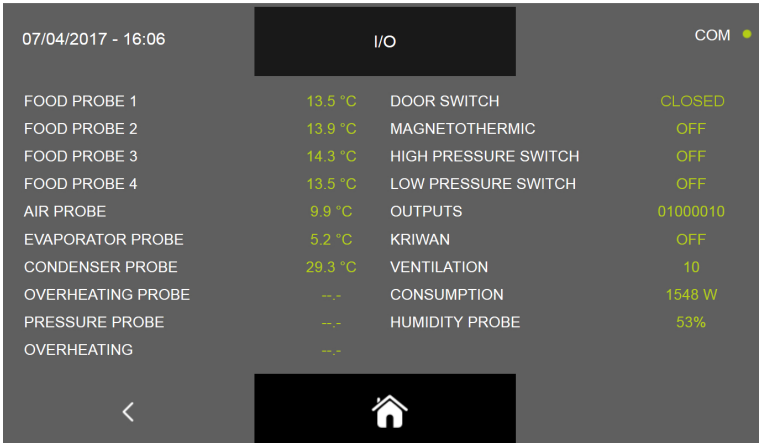
Connaître les valeurs des sondes et l'état des différentes entrées de la carte électronique principale est très utile pour comprendre le fonctionnement de la cellule de refroidissement rapide multifonctions, avoir un tableau général sur l'état des différents installés (ex. : sondes de température) et pour fournir d'autres informations en cas de demande d'assistance technique.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.



Depuis le menu OPTIONS, appuyer sur l'icône I/O pour accéder à la page des données.





CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION

Les valeurs et les données lisibles sur la page des I/O sont les suivantes :

NOM	DESCRIPTION	PLAGE
Sonde aliment 1	Température point 1	-55°C ÷ +105°C résolution 0.1°C
Sonde aliment 2	Température point 2	-55°C ÷ +105°C résolution 0.1°C
Sonde aliment 3	Température point 3	-55°C ÷ +105°C résolution 0.1°C
Sonde aliment 4	Température point 4	-55°C ÷ +105°C résolution 0.1°C
Sonde air	Température cellule	-49.9°C ÷ +99.9°C résolution 0.1°C
Sonde évaporateur	Température évaporateur	-49.9°C ÷ +99.9°C résolution 0.1°C
Sonde condensateur	Température condensateur	-49.9°C ÷ +99.9°C résolution 0.1°C
Sonde surchauffe	Température VTE (en option)	-49.9°C ÷ +99.9°C résolution 0.1°C
Sonde pression	Pression VTE (en option)	(0/5V = -1/4.2bar) résolution 1,2%
Surchauffe	Delta Temp VTE (en option)	+2°C ÷ +15°C
Capteur porte	État capteur ouvert/fermé	Ouvert/fermé
Contacteur magnétothermique	État interrupteur	OFF/ON
Pressostat haute pression	État pressostat	OFF/ON
Pressostat basse pression	État pressostat	OFF/ON
Statuts sorties	Statuts sorties	1=Activée 0=Désactivée
Kriwan	État de protection du compresseur	OFF/ON
Ventilation	Vitesse ventilateur évaporateur	1-10
Consommations	Puissance absorbée	0-10000 Watt
Sonde humidité	Valeur humidité en cellule	45-95% UHR



Presser l'icône  pour revenir à la page précédente de sélection des options ou presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL.

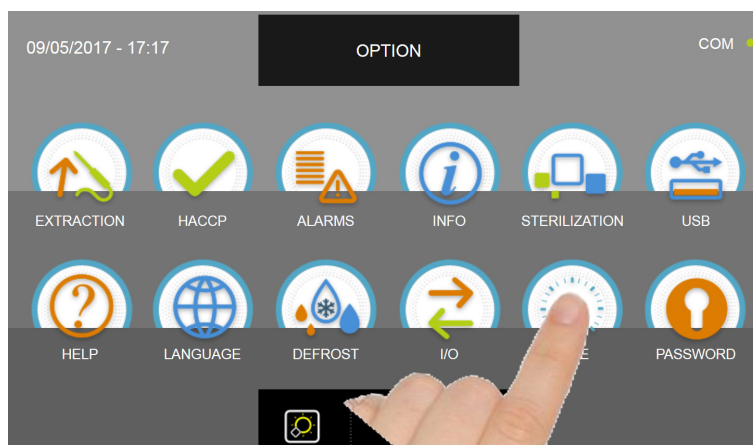
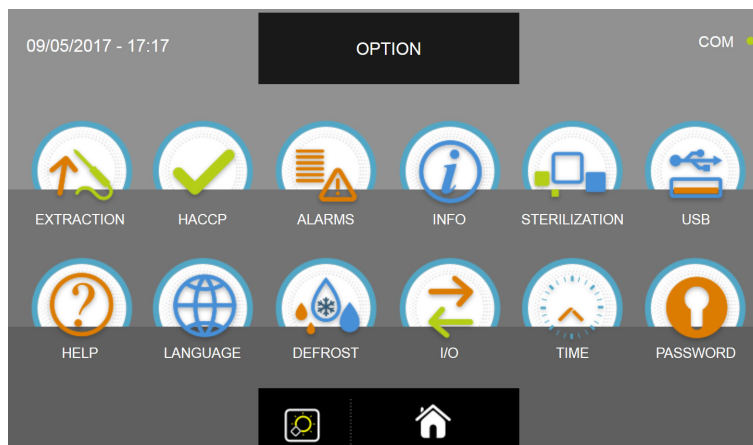


17.11 - DATE ET HEURE

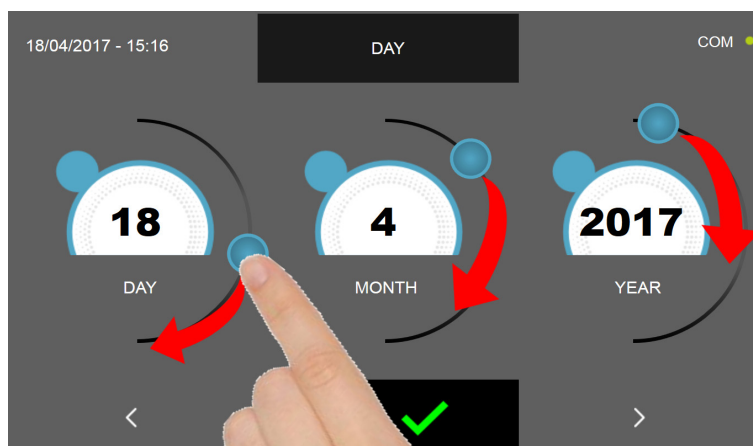
Le menu permet de programmer la date et l'heure affichée en haut à gauche de l'écran. Nous rappelons qu'il est important de régler correctement aussi bien la date que l'heure puisqu'elle est indiquée dans les données HACCP.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.

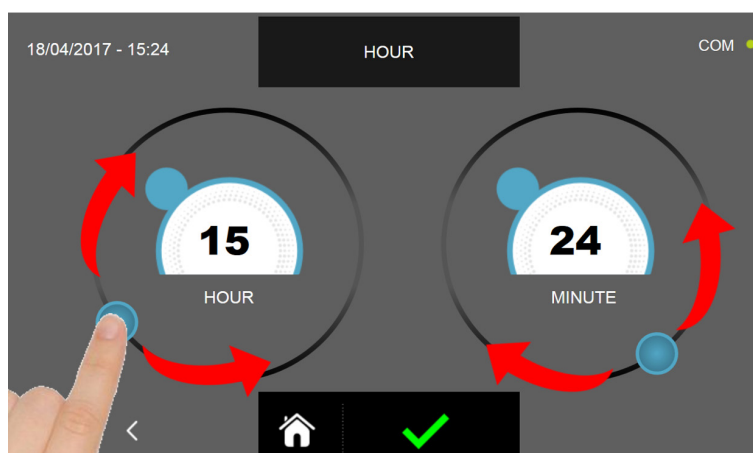


Depuis le menu OPTIONS, appuyer sur l'icône DATE et HEURE pour accéder à la page de configuration.





Régler la date en agissant sur les curseurs comme illustré en figure, ou sélectionnez le champ désiré et définissez les va-


leurs en utilisant les icônes  et . Presser l'icône  pour passer à la page de programmation de l'heure.




Régler l'heure avec les curseurs comme illustré en figure, ou sélectionnez le champ désiré et définissez les valeurs en

utilisant les icônes  et .

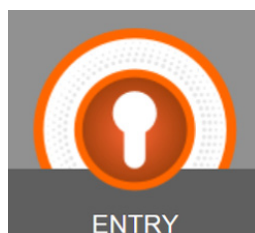
Presser l'icône  pour sauvegarder et programmer la date et l'heure.

Presser l'icône  pour revenir à la page précédente de sélection de la date et, en appuyant de nouveau sur la page de sélection des options, les réglages effectués ne seront pas mémorisés.

Presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL, les réglages ne seront pas mémorisés.

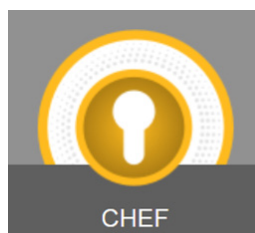
17.12 - MOT DE PASSE

Le menu permet de configurer le mot de passe d'accès à l'appareil (la valeur 0000 indique que le mot de passe n'a pas été configuré) :



ENTRY

ENTRY : mot de passe de verrouillage de l'appareil pour éviter qu'un personnel non autorisé n'utilise la cellule de refroidissement rapide multifonctions; il protège exclusivement le masque "accueil" et est requis en mode Veille.

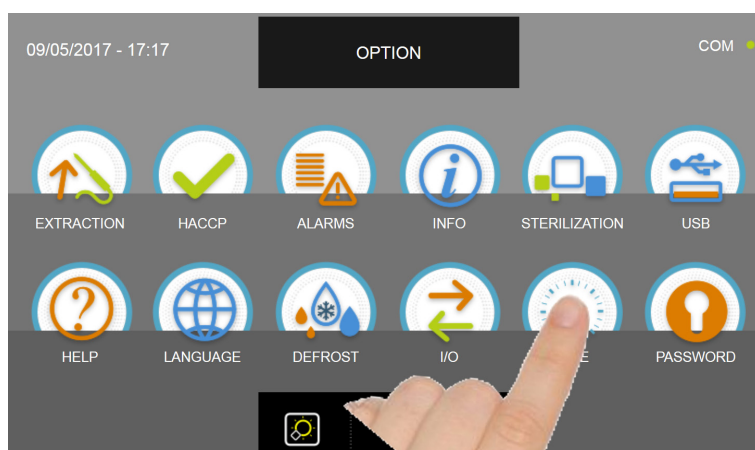
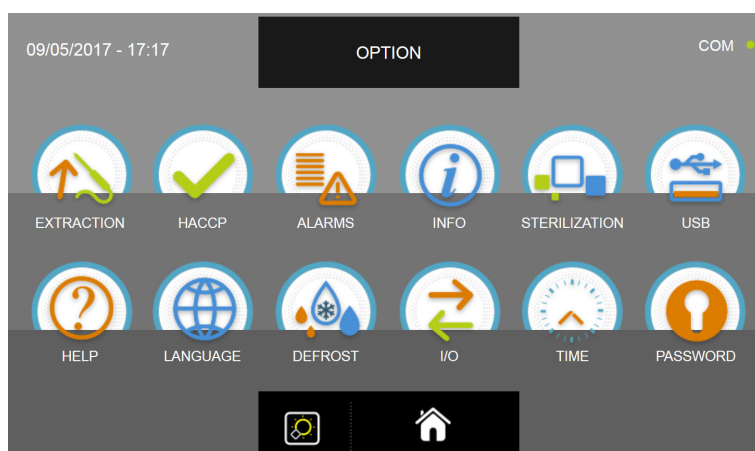


CHEF

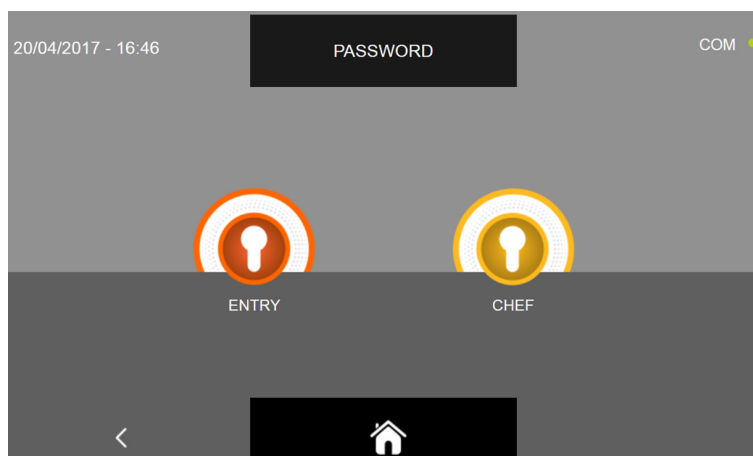
CHEF : mot de passe de niveau supérieur par rapport à l'option ENTRY, il permet d'accéder aux zones protégées par un code Entry et protège les paramètres des programmes personnalisés.



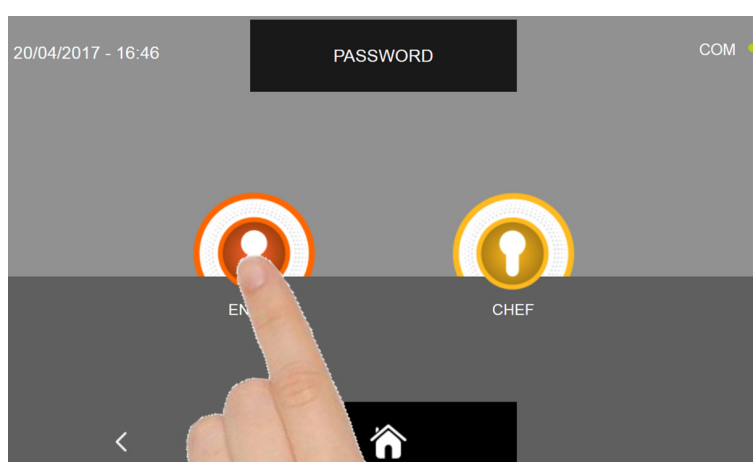
En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.



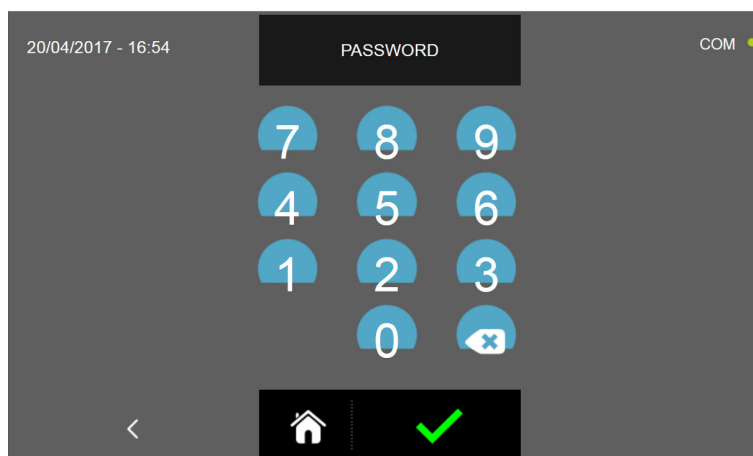
Depuis le menu OPTIONS, presser l'icône MOT DE PASSE pour accéder au menu de sélection du mot de passe



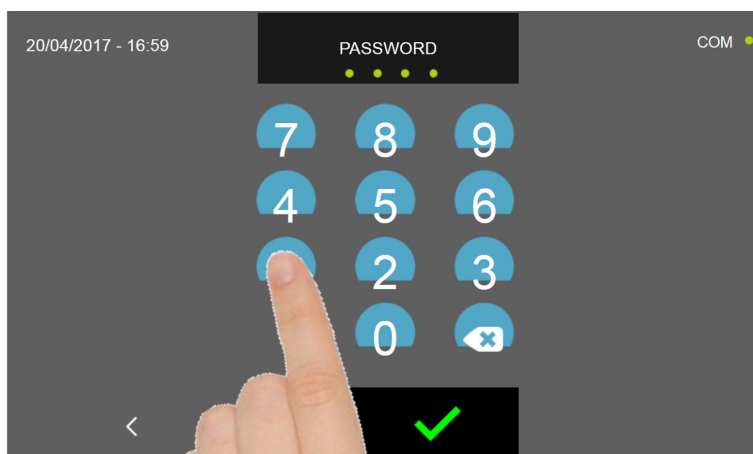
La procédure est la même pour les deux sélections, nous en illustrerons donc une seule.




Sélectionner le niveau



La page permet de saisir le mot de passe. Nous rappelons que le mot de passe peut être composé uniquement de 4 chiffres.




Saisir les chiffres en pressant les icônes respectives.

La saisie de chaque numéro est mise en évidence par l'icône  sous l'inscription MOT DE PASSE.

L'icône  indique que tous les numéros ont été saisis.

Presser l'icône  pour effacer les chiffres sélectionnés.

Presser l'icône  pour sauvegarder et programmer le mot de passe.


Presser l'icône  pour revenir à la page précédente de sélection du niveau et, en appuyant de nouveau sur la page de sélection des options, le mot de passe ne sera pas mémorisé.

Presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL, le mot de passe ne sera pas mémorisé.

Troubleshooting

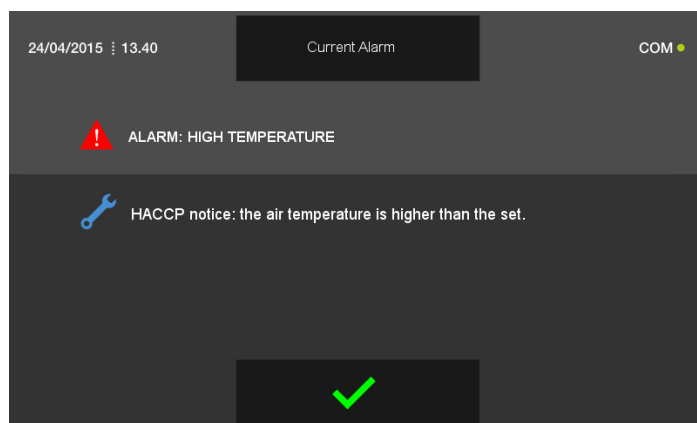
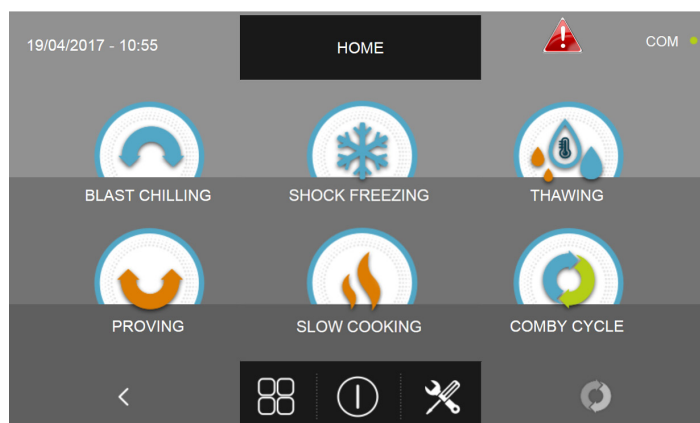
18 - TABLEAU DES ALARMES

En présence de dysfonctionnement, l'appareil avertit l'utilisateur par un signal sonore, cette sonnerie peut-être arrêtée en

appuyant sur la touche  située en haut à droite de l'écran et en accédant à la page-écran de l'alarme.

Pour effacer l'alarme il faut quitter les procédures en cours et mettre l'écran en mode VEILLE.

L'état d'alarme persiste jusqu'à l'élimination de la cause l'ayant déclenchée.



Ci-après, le tableau des alarmes prévues en cas de dysfonctionnement de l'appareil :

ANOMALIE DÉTECTÉE	ERREUR SIGNALÉE À L'ÉCRAN	CAUSE POSSIBLE	RÉSOLUTION UTILISATEUR
Triangle rouge	Alarme entretien	Temps maximal sans entretien/nettoyage écoulé	Nettoyer le condensateur Contacter un technicien qualifié pour faire contrôler l'état général de la machine
Triangle rouge et blocage machine	Alarme condensation élevée	Température ambiante élevée	Aérer la pièce, nettoyer le condensateur et ne pas obstruer les prises d'air. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié
		Condensateur obstrué/sale	
Triangle rouge	Alarme évaporation basse	Glace sur l'évaporateur.	Lancer un cycle de dégivrage supplémentaire
Triangle rouge	Alarme temps dégivrage	L'évaporateur est couvert de glace, contrôler la ventilation de l'évaporateur.	Lancer un cycle de dégivrage supplémentaire ou laisser l'appareil en mode veille pendant 12 heures avec la porte ouverte. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié
Triangle rouge	Alarme porte ouverte 1	Temps maximal d'ouverture de la porte dépassé	Fermer la porte Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié
Triangle rouge et blocage machine	Alarme alimentation électrique	Contrôler la tension de l'alimentation électrique.	Contacter un technicien qualifié

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS EVOLUTION

ANOMALIE DÉTECTÉE	ERREUR SIGNALÉE À L'ÉCRAN	CAUSE POSSIBLE	RÉSOLUTION UTILISATEUR
Triangle rouge	Alarme sonde aliment non insérée !	Contrôle de la sonde à aiguille échoué	Piquer l'aliment avec la sonde. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié
	Alarme conservation	Le cycle de conservation temporaire se termine.	Enlever le produit de la cellule de refroidissement et arrêter le cycle.
	Alarme basse température	Signal HACCP : la température de l'air est trop basse par rapport à celle programmée.	Éteindre et allumer de nouveau l'appareil. Si le problème persiste, contacter un technicien spécialisé.
	Alarme haute température	Signal HACCP la température de l'air est trop haute par rapport à celle programmée.	Éteindre et allumer de nouveau l'appareil et lancer un cycle de dégivrage. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié
	Alarme sonde air (S1)	Sonde cellule endommagée ou cassée	Contacter un technicien qualifié
	Alarme sonde évaporateur (S2)	Sonde évaporateur endommagée ou cassée	Contacter un technicien qualifié
	Alarme sonde condensateur (S3)	Sonde condensateur endommagée ou cassée	Contacter un technicien qualifié
Triangle rouge et blocage machine	Alarme sonde surchauffe (SAUX)	Sonde surchauffe endommagée ou cassée	Contacter un technicien qualifié
Triangle rouge	Alarme sonde aliment (PT1)	Sonde aliment endommagée ou cassée	Contacter un technicien qualifié
	Alarme sonde aliment (PT2)	Sonde aliment endommagée ou cassée	Contacter un technicien qualifié
	Alarme sonde aliment (PT3)	Sonde aliment endommagée ou cassée	Contacter un technicien qualifié
	Alarme sonde aliment (PT4)	Sonde aliment endommagée ou cassée	Contacter un technicien qualifié
	Alarme sonde pression (RH%)	Sonde pression endommagée ou cassée	Contacter un technicien qualifié
	Alarme black-out	Absence d'alimentation pendant le cycle	Rétablir l'alimentation de réseau à l'appareil.
	Alarme black-out terminée	Signal d'avertissement d'une mauvaise alimentation pendant le cycle	---
	Alarme disjoncteur	---	Contacter un technicien qualifié
	Alarme kriwan	---	Contacter un technicien qualifié
	Alarme haute pression	Température ambiante trop élevée !	Nettoyer le condensateur. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié
	Alarme basse pression	---	Contacter un technicien qualifié

Il est important de préciser au technicien spécialisé les informations suivantes :

Message d'erreur

Numéro de série de l'appareil

SCAN TO DISCOVER MORE INFORMATION!

