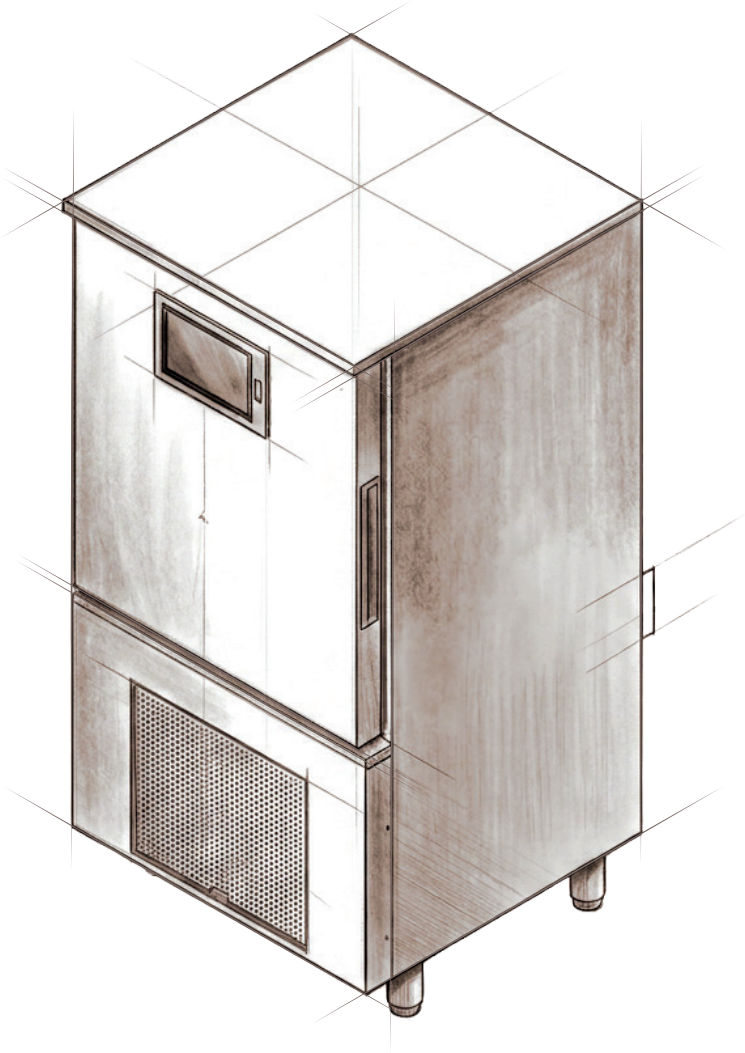
FR Utilisation | Entretien



INFINITY X

Code 75970490 | rév. 00

TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINALES

Signification des pictogrammes **3**
Consignes de sécurité **4**
Avertissements de sécurité pour l'utilisation 4
Connaître l'appareil **10**
Utilisations possibles 10
Composants principaux 10
Connaître l'écran 11
Page-écran principale (Home) 11
Icônes et symboles 13
Premier allumage **14**
Menu options **14**
Charger correctement l'appareil **19**
Comment utiliser la sonde à cœur ? **20**
PRÉ-REFROIDISSEMENT **21**
PRÉCHAUFFAGE **21**
Démarrer un cycle **22**
Plusieurs plats **26**
Combiné **27**
Favoris **28**
Ajouter aux favoris 28
Suppression des favoris 28
Entretien **29**
Nettoyage du module externe 29
Entretien extraordinaire 30
Périodes d'inactivité 30
Fréquence d'entretien 30
Élimination de l'appareil en fin de vie utile **31**
Informations concernant l'élimination en Italie 31
Informations concernant l'élimination des déchets dans les pays de l'Union Européenne 31
Assistance **32**
Contrôles préliminaires 32
Tableau des alarmes **33**

SIGNIFICATION DES PICTOGRAMMES

SUR LA MACHINE	DANS LE MANUEL
	DANGER : situation de risque immédiate qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort immédiate ou des dommages graves e permanents à la santé.
	AVERTISSEMENT : situation de risque possible qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des dommages graves à la santé.
	ATTENTION : situation de risque possible qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des dommages mineurs.
 Ce symbole indique que les surfaces signalées peuvent être très chaudes ou très froides et doivent être touchées avec prudence et avec d'équipements de protection individuelle (EPI) par exemple, des gants.	Ce symbole indique que les opérations signalées peuvent présenter des risques thermiques, tels que des brûlures ou des gelures. Ces opérations doivent être effectuées : - Avec prudence - En portant des équipements de protection individuelle (EPI), par exemple des gants.
 Le cas échéant, ce symbole est apposé sur le groupe frigorifique et indique que le gaz est inflammable.	Ce symbole indique que les opérations signalées peuvent provoquer des incendies et/ou des explosions. Ces opérations doivent être effectuées : - Avec prudence - En portant des équipements de protection individuelle (EPI), par exemple des gants.
 Ce symbole indique que les protections marquées empêchent tout contact avec les pièces sous haute tension. Ne pas retirer ni modifier ces protections : risque d'électrocution.	Ce symbole indique que les opérations signalées peuvent présenter des risques électriques, tels que l'électrocution. Ces opérations doivent être effectuées : - Avec prudence - En portant des équipements de protection individuelle (EPI), par exemple des gants.
	Identifie les bornes qui, lorsqu'elles sont connectées entre elles, amènent les différentes parties d'un appareil ou d'un système au même potentiel (pas nécessairement le potentiel de terre).
	Le symbole indique que le manuel doit être attentivement lu avant de installer, d'utiliser ou effectuer l'entretien de la machine.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avertissements de sécurité pour l'utilisation

⚠ Le non-respect des consignes suivantes peut entraîner des dommages, des blessures graves, voire mortelles, et entraîne l'annulation de la garantie.

⚠ DANGER
Toute intervention, altération ou modification non autorisée et non conforme aux instructions figurant dans ce manuel peut entraîner des dommages, des blessures graves ou des accidents mortels, et entraîne l'annulation de la garantie.

⚠ DANGER
Avant l'utilisation ou le nettoyage de la machine, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver avec soin pour de futures consultations de la part des opérateurs.

⚠ DANGER
L'installation et l'entretien exceptionnel doivent :

- être effectués par du personnel technique spécialisé et agréé, disposant des connaissances adéquates en matière de systèmes frigorifiques et électriques
- dans le respect de la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et des normes de sécurité au travail.

⚠ DANGER
Débrancher l'appareil du réseau électrique (retirer la fiche) et du réseau d'eau (le cas échéant) avant de procéder à des opérations de nettoyage ou d'entretien.

⚠ DANGER
RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION
Ne pas conserver de substances explosives, tels que des conteneurs sous pression contenant des propulseurs inflammables, à l'intérieur de cette machine.

⚠ AVERTISSEMENT
IL EST RECOMMANDÉ D'UTILISER DES PIÈCES DE RECHANGE ORIGINALES. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation de pièces de rechange non d'origine.

⚠ DANGER
Degré de protection :

- Compartiment technique **IPX0** : la machine n'est pas protégée contre la pénétration d'eau. Tout contact avec des liquides peut endommager la machine.
- Écran **IP64** : l'appareil est protégé contre la poussière en quantité limitée et contre les projections d'eau provenant de toutes les directions. Cela signifie qu'il peut résister à l'eau qui le frappe sous n'importe quel angle, mais qu'il n'est pas conçu pour être immergé dans l'eau.
- Intérieur **IP54** : la machine est protégée contre la poussière et contre les projections d'eau provenant de toutes les directions. Cela signifie que la poussière ne peut pas pénétrer en quantité suffisante pour nuire au bon fonctionnement de l'appareil et que celui-ci peut résister à des jets d'eau ou à des éclaboussures, mais qu'il n'est pas adapté à une immersion.

⚠ DANGER
Une utilisation et un nettoyage différents de ceux indiqués dans ce manuel sont considérés impropres et peuvent entraîner des dommages et des lésions, même mortelles, annulent la garantie et dégagent le fabricant de toutes responsabilités.

⚠ La machine ne doit pas être utilisée par des enfants. La machine peut être utilisée par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires, uniquement sous surveillance et après avoir reçu des instructions sur son utilisation en toute sécurité et sur les risques liés à la machine.

⚠ DANGER
Les enfants ne doivent pas jouer avec cette machine. Le nettoyage et l'entretien destinés à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.

⚠ DANGER
RISQUE D'INCENDIE ET MATÉRIAUX INFLAMMABLES La machine utilise le fluide frigorigène R290 ; prendre toutes les précautions nécessaires pour prévenir les dangers liés à l'inflammabilité de ce gaz.

⚠ DANGER
Ne pas altérer ou retirer les dispositifs de sécurité installés (grilles de protection, adhésifs de danger, etc.).
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces consignes.

⚠ AVERTISSEMENT
Ne pas insérer de tournevis ou d'autres objets entre les protections (ventilateurs, évaporateurs, etc.).

Pour garantir le bon fonctionnement du groupe compresseur et évaporateur, ne pas obstruer les ouvertures de ventilation prévues à cet effet.

ATTENTION
Charge maximale :

Modèle	Full load capacity
INFINITY-X 5T	25 kg – 55 lbs
INFINITY-X 10T	50 kg – 110 lbs
INFINITY-X 15T	70 kg – 154 lbs

DANGER
Le port d'équipements de protection individuelle (EPI) est obligatoire pendant l'utilisation. Le choix et l'identification des EPI adaptés relèvent de la responsabilité de l'employeur ou du responsable du lieu de travail. Les EPI sélectionnés doivent être portés par les opérateurs.
En utilisation normale, les gants protègent les mains du contact avec la plaque de cuisson, qu'elle soit froide ou chaude.
Vous trouverez ci-dessous la liste principale des équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser lors des différentes opérations de travail :

	Utilisation ordinaire	Nettoyage ordinaire
chaussures de sécurité	x	
gants	x	x
lunettes	x	x
casque		x

AVERTISSEMENT
Veiller à ce que toutes les ouvertures de ventilation de l'enveloppe de la machine ou de la structure d'intégration restent dégagées.

AVERTISSEMENT
Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ni d'autres méthodes pour accélérer le dégivrage, à l'exception de ceux recommandés par le fabricant.

AVERTISSEMENT
Ne pas endommager le circuit du réfrigérant.

AVERTISSEMENT
Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de conservation des aliments, sauf si approuvés et autorisés par le fabricant.

DANGER
Pour manipuler des récipients, des accessoires et d'autres objets à l'intérieur de la chambre, il est nécessaire de porter des vêtements de protection thermique (EPI) adaptés (tels que des gants thermiques) et de toujours faire preuve d'une extrême prudence lors du retrait des plaques de cuisson, en particulier si elles contiennent des liquides. Pendant la cuisson et jusqu'au refroidissement, certaines parties internes de l'appareil peuvent atteindre des températures élevées (supérieures à 60 °C | 140 °F). Faire particulièrement attention lors de l'ouverture de la porte pendant et après la cuisson, car il existe un risque de brûlure.

DANGER
En cas d'utilisation de la sonde à cœur, la retirer des aliments avant de sortir les plaques de l'appareil. Vérifier que le câble de la sonde ne gêne pas l'extraction. Manipuler la sonde avec précaution, car elle est très pointue et peut atteindre des températures élevées après utilisation. Utiliser exclusivement la sonde à cœur fournie par le fabricant.

AVERTISSEMENT
Éviter d'utiliser des aliments ou des liquides facilement inflammables (comme l'alcool) pendant la cuisson.

AVERTISSEMENT
Attendre que la machine et toutes ses pièces aient atteint la température ambiante avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.

Utilisation correcte de la machine

Cette machine est classée comme machine agroalimentaire (règlement CE n° 1935/2004), destinée au traitement de produits alimentaires dans les cuisines industrielles et professionnelles.
Elle n'est pas adaptée à la conservation et au traitement de produits pharmaceutiques, chimiques ou d'autres matières non alimentaires.
Plus précisément : les cellules à refroidissement rapide (+90/+3 °C | 194/37 °F) (+90/-18 °C | 194/0 °F) : appareils destinés à abaisser rapidement la température des aliments afin d'en préserver les propriétés organoleptiques.
Ces machines sont destinées à un usage professionnel, par exemple dans les cuisines de restaurants, de cantines, d'hôpitaux et dans des commerces tels que les boulangeries, les boucheries, etc.
Avant de mettre la machine en marche et de l'utiliser, nettoyer soigneusement les surfaces intérieures.
Pour obtenir les meilleures performances de la machine, veuillez suivre ces consignes :

- Ne pas introduire d'animaux vivants, d'objets divers ou de produits corrosifs à l'intérieur
- Disposer les aliments sans entraver la circulation de l'air, en évitant de recouvrir les grilles avec du papier, du carton, des planches à découper, etc.
- Limiter autant que possible les ouvertures fréquentes et prolongées des portes
- Après avoir ouvert et refermé la porte, attendre quelques instants avant de la rouvrir.

Les chambres froides sont conçues avec des dispositifs spécifiques pour garantir la sécurité et la santé de l'utilisateur, sans arêtes dangereuses, surfaces coupantes ou éléments saillants.

AVERTISSEMENT
La stabilité de la machine est garantie même lorsque la porte est ouverte. Il est interdit de s'accrocher aux portes.

AVERTISSEMENT
Pendant l'utilisation de la machine, le local d'installation doit bénéficier d'un éclairage d'au moins 150 lux.

AVERTISSEMENT
Faire attention au sol glissant autour de la machine.

Utilisation incorrecte de la machine raisonnablement prévisible

DANGER
Toute utilisation autre que celle indiquée dans ce manuel est considérée comme incorrecte et peut entraîner des risques graves pour la sécurité des utilisateurs ainsi que des dommages à la machine.

Les utilisations incorrectes raisonnablement prévisibles comprennent :

- absence d'entretien, de nettoyage et de contrôles réguliers de la machine
- les modifications structurelles ou altérations de la logique de fonctionnement
- l'altération des protecteurs ou des dispositifs de sécurité
- la non-utilisation des équipements de protection individuelle (EPI) par les installateurs, opérateurs, personnel spécialisé et le personnel entretien
- l'utilisation d'accessoires inadaptés (par exemple, des équipements ou des échelles inadaptés)
- le stockage, à proximité de la machine, de matériaux combustibles, inflammables, incompatibles ou sans rapport avec le processus de fabrication
- l'installation erronée de la machine
- l'introduction d'objets ou de matériaux incompatibles susceptibles d'endommager la machine, de présenter un danger pour les personnes ou de polluer l'environnement
- monter sur la machine ou se suspendre aux portes
- le non-respect des consignes relatives à l'utilisation prévue de l'appareil
- laisser la porte ouverte ou entrouverte par oubli ou par négligence
- disposer les aliments de manière à entraver la circulation de l'air ou la fermeture correcte de la porte
- dépasser la charge maximale autorisée pour chaque étagère.

Risques liés à l'utilisation de la machine

ATTENTION
RISQUES LIÉS AUX DÉPLACEMENTS SUR ROUES :

- Si l'appareil est équipé de roues, éviter de le pousser avec force lors des déplacements afin d'éviter tout renversement et tout dommage. Faire attention aux irrégularités de la surface de roulement.
- L'appareil sur roues ne pouvant pas être mis à niveau, vérifier que la surface d'appui soit parfaitement horizontale et plane.
- Bloquer toujours les roues à l'aide des freins prévus à cet effet.
- Retirer tous les aliments de la chambre, puis débrancher la machine des réseaux électrique et d'eau avant de la déplacer ou de la manipuler.

DANGER
Ne pas ouvrir plusieurs éléments mobiles en même temps afin d'éviter tout risque de basculement.
Le seul élément mobile est le ventilateur, qui ne présente aucun risque puisqu'il est protégé par une grille fixée à l'aide de vis.

DANGER
RISQUES LIÉS AUX BASES/HAUTES TEMPÉRATURES :
Dans les zones soumises à des températures

basses ou élevées, des autocollants portant la mention « DANGER DE TEMPÉRATURE » ont été apposés.

DANGER

RISQUES LIÉS À L'ÉLECTRICITÉ :

- Les risques électriques ont été réduits grâce à une conception des installations conforme à la norme CEI EN 60335-1.
- Les zones à risque sont signalées par des autocollants « Danger : tension ».
- La machine présente un niveau sonore inférieur à 70 dB.

DANGER

RISQUES DUS À L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Fabricant, son service d'assistance technique ou par une personne ayant une qualification similaire, de façon à éviter tout risque.

ATTENTION

L'appareil ne doit pas être nettoyé avec des jets d'eau ou nettoyeurs à vapeur.

Situations d'arrêt d'urgence

ATTENTION

En cas d'incendie, ne pas utiliser d'eau. Utiliser un extincteur à CO^2 (dioxyde de carbone) et refroidir rapidement la zone du compartiment moteur.

En cas de dysfonctionnement de la machine

ATTENTION

Si l'appareil ne fonctionne pas ou présente des anomalies fonctionnelles ou structurelles, le débrancher de toutes les sources d'alimentation et contacter un centre de service après-vente agréé par le fabricant. Ne pas effectuer de réparations soi-même.

ATTENTION

Les réparations doivent être effectuées avec des pièces de rechange d'origine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation de pièces de rechange non d'origine. Afin de garantir des conditions optimales de fonctionnement et de sécurité, il est recommandé de faire effectuer au moins un entretien et un contrôle annuels auprès d'un centre de service agréé.

Risques résiduels

La conception correcte de la machine et l'installation de protections appropriées n'éliminent pas complètement les risques pour l'opérateur. Ce manuel liste les équipements de protection individuelle (EPI) que l'opérateur doit utiliser. Pour maintenir ces conditions, les zones autour de la machine doivent rester propres, sèches, bien éclairées et dégagées de tout obstacle. Ci-dessous figure la liste des risques résiduels présents sur la machine.

Risque résiduel	Description
Glissade ou chute	L'opérateur peut glisser à cause de l'eau, de l'huile ou de la saleté présentes sur le sol.
Brûlures ou éraflures	L'utilisateur peut toucher, intentionnellement ou non, des composants internes de la machine (comme les plateaux réfrigérants) sans porter de gants de protection.
Électrocution	Contact avec des pièces électriques sous tension lors de l'entretien effectué sans coupure de l'alimentation électrique.
Chute	L'opérateur utilise des outils inadaptés pour accéder à la partie supérieure de la machine.
Blessures	Le personnel qualifié peut ne pas fixer correctement le panneau de commande supérieur, qui risque alors de se détacher et de tomber.
Renversement	Lors du déplacement de la machine et de son emballage, l'utilisation de systèmes de levage ou de manutention inadaptés ou présentant une charge déséquilibrée peut entraîner des risques.
Gaz réfrigérant	Inhalation de gaz réfrigérant. Le type de réfrigérant est indiqué sur la plaque signalétique de la machine.

Avertissements du gaz réfrigérant R290

Le volume de la pièce où est placé la machine doit être supérieur à un mètre cube pour permettre au gaz de se disperser.

Propane

Formule chimique : C3H8

Potentiel de réchauffement global (PRG) = 3
Potentiel de destruction de l'ozone (ODP) = 0.

Classe de sécurité : A3. Non toxique mais extrêmement inflammable.

Cette substance est réglementée par le Protocole de Montréal (révision de 1992).

IDENTIFICATION DES DANGERS

Ne pas fumer ou ne pas inhaler.
Le gaz est hautement inflammable, tenir à l'écart des sources de chaleur, des surfaces chaudes, des étincelles, des flammes nues ou de toute autre source d'inflammation.

⚠ De faibles concentrations peuvent provoquer des effets narcotiques, avec possibilité de perte de conscience, d'étourdissements, de maux de tête, de nausées et de perte de coordination. De fortes concentrations peuvent provoquer une asphyxie en raison de la teneur réduite en oxygène dans l'atmosphère. Des concentrations très élevées peuvent provoquer des anomalies du rythme cardiaque et une mort subite. Le produit pulvérisé ou sous forme d'éclaboussures peut provoquer des brûlures cutanées et de graves lésions oculaires. Il est peu probable qu'il soit dangereux par absorption cutanée. Le contact répété ou prolongé peut provoquer une élimination de la graisse cutanée, entraînant sécheresse, gerçures et dermatite. Ne pas fumer ou ne pas inhaler.

MESURES DE PREMIERS SECOURS

⚠ Si la personne est inconsciente, elle doit être positionnée le côté dans une position stable et être consultée par un médecin. Ne rien administrer à une personne inconsciente. En cas de respiration irrégulière ou d'arrêt respiratoire, pratiquer la respiration artificielle. Si les troubles ou les symptômes persistent, il faut consulter un médecin.

Inhalation : éloigner la victime de l'exposition à l'aide d'un appareil respiratoire autonome, la transporter dans un endroit chaud et la maintenir allongée. Si nécessaire, pratiquer la respiration artificielle, la mettre sous oxygène ou faire un massage cardiaque. Appeler l'assistance médicale immédiatement.

Contact avec la peau : dégeler les zones affectées avec de l'eau. Retirer les vêtements contaminés, car ils pourraient adhérer à la peau en cas de gelure. Laver immédiatement et abondamment les zones affectées à l'eau tiède. En cas d'irritation ou de formation d'ampoules, demander l'assistance médicale.

Contact avec les yeux : vérifier si la personne blessée porte des lentilles de contact ; si c'est le cas, les retirer et les laver immédiatement à l'eau claire, en maintenant les paupières écartées, pendant au moins 15 minutes. Ne pas appliquer de pommade ni d'huile. Appeler l'assistance médicale.

Ingestion : ne pas provoquer de vomissements ! Si le blessé est conscient, lui faire rincer la bouche avec de l'eau et lui faire boire 200-300 ml d'eau. Appeler l'assistance médicale immédiatement.

Soins médicaux ultérieurs : Traitement symptomatique et thérapie de support si indiqué. Ne pas administrer d'adrénaline et de médicaments sympathicomimétiques similaires après l'exposition, en raison du risque d'arythmie cardiaque pouvant entraîner un arrêt cardiaque.

Centres antipoison dans tout le pays (service 24h/24) :

- Centre Antipoison de Pavia 0382 24444 (CAV IRCCS Fondazione Maugeri - Pavia)
- Centre Antipoison de Milan 02 66101029 (CAV Ospedale Niguarda Ca' Grande - Milano)
- Centre Antipoison de Bergame 800 883300 (CAV Ospedali Riuniti - Bergamo)
- Centre Antipoison de Florence 055 7947819 (CAV Ospedale Careggi - Firenze)
- Centre Antipoison de Rome 06 3054343 (CAV Policlinico Gemelli - Roma)
- Centre Antipoison de Rome 06 49978000 (CAV Policlinico Umberto I - Roma)
- Centre Antipoison de Naples 081 7472870 (CAV Ospedale Cardarelli - Napoli)

MESURES ANTI-INCENDIE

Gaz hautement inflammable

⚠ Tenir à l'écart les personnes non protégées et les évacuer vers des zones sûres.

⚠ Pour éteindre un incendie, toujours utiliser un appareil respiratoire autonome et des vêtements de protection appropriés (par exemple, des gants ou des lunettes de protection).

⚠ La décomposition thermique incomplète provoque l'émission de vapeurs très toxiques et corrosives (monoxyde de carbone).
Refroidir le compartiment moteur le plus rapidement possible.
Une explosion peut se produire. Éteindre toutes les flammes environnantes.
Éloigner tout objet combustible de la zone d'incendie si cela peut être fait sans risque.

Que faut-il utiliser pour éteindre l'incendie :
mousse résistant à l'alcool, poudres et dioxyde de carbone CO^2, eau pulvérisée pour réduire les fumées.

Que NE faut-il PAS utiliser pour éteindre l'incendie :
forts jets d'eau

FUITES ACCIDENTELLES

Tenir à l'écart les personnes non protégées et les évacuer vers des zones sûres. Aérer immédiatement la zone conformément au plan de sécurité local. Ne pas toucher et ne pas inhaler le gaz qui s'est échappé.
Débrancher le câble d'alimentation de la machine d'où s'échappe le gaz.
Lors de la gestion des fuites, porter une protection respiratoire adaptée avec apport d'air, des gants et des lunettes de sécurité. Éviter d'inhaler les vapeurs. Les concentrations atmosphériques doivent être réduites et maintenues au niveau minimum raisonnablement possible, en-dessous de la limite d'exposition professionnelle. Les vapeurs sont plus lourdes que l'air, il est donc possible que des concentrations élevées se forment près du sol où la ventilation générale est faible. Éviter tout contact avec les flammes nues et les surfaces chaudes, car des produits de décomposition irritants et toxiques peuvent se former ou en cas de gaz inflammables (R290), des explosions et des incendies peuvent se produire. L'élimination du gaz échappé doit avoir lieu dans des centre autorisés et qualifiés. En cas de doute, contacter les autorités locales pour plus d'informations. Une fois la situation d'urgence terminée, contacter le Service Assistance Technique pour la réparation de la machine
Fuites de faible importance : ne pas tenter d'arrêter la fuite de gaz.
Fuites importantes : contenir le produit déversé avec du sable, de la terre ou tout autre matériau absorbant approprié. Empêcher le liquide de pénétrer dans les canalisations, les égouts, les sous-sols et les fosses de travail, car les vapeurs peuvent créer une atmosphère suffocante.

Attention, le gaz R290 est hautement inflammable.

ÉLIMINATION

Il est strictement interdit de rejeter ce réfrigérant dans l'atmosphère. Il doit être récupéré, traité ou éliminé conformément aux procédures légales, en consultant du personnel qualifié et autorisé. En cas de doute, contacter les autorités locales pour plus d'informations. La meilleure solution est de récupérer et de recycler le produit. Si cela n'est pas possible, sa destruction doit être effectuée dans une installation agréée, équipée pour absorber et neutraliser les gaz acides et autres produits de traitement toxiques.

CONNAÎTRE L'APPAREIL

Infinity-X est une cellule de refroidissement rapide multifonction conçu pour gérer de manière simple et efficace les processus de refroidissement rapide, de congélation, de cuisson à basse température et de régénération.

Utilisations possibles

Elle permet d'effectuer différents cycles de fonctionnement :

FROIDS → refroidissement rapide ou congélation des aliments, avec un refroidissement uniforme jusqu'au cœur du produit et une préservation de la qualité.

CHAUDS → cuisson à basse température, idéale pour les préparations délicates qui nécessitent un contrôle précis et des résultats constants. Utilisation maximale de 24 heures consécutives.

CHAUDS/FROIDS → cuisson à basse température suivie automatiquement d'un refroidissement rapide ou d'une congélation, afin de garantir la sécurité et une conservation optimale.

FROIDS/CHAUDS → régénération de produits refroidis rapidement ou surgelés, avec un réchauffage progressif jusqu'à +70 °C, prêts à être servis.

Les cycles peuvent être gérés soit par minuterie, soit par sonde de température à cœur, afin de s'adapter à différents types de produits et d'obtenir un contrôle plus précis.

À la fin de son cycle de fonctionnement, l'appareil passe en mode de conservation ; ce mode ne peut pas être maintenu au-delà de 24 heures.

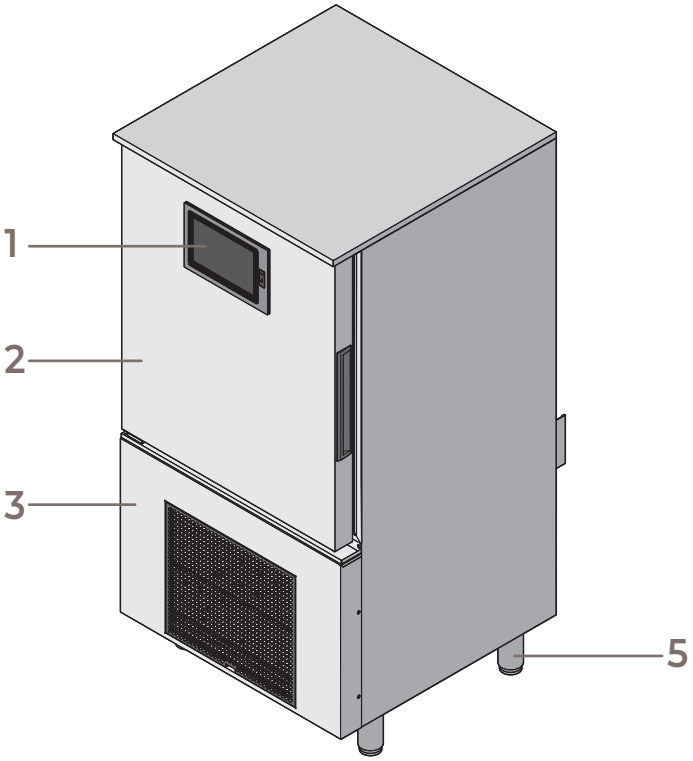
Cet appareil permet d'améliorer l'organisation du travail, de réduire le gaspillage et de maintenir des normes de qualité constantes dans une cuisine professionnelle.

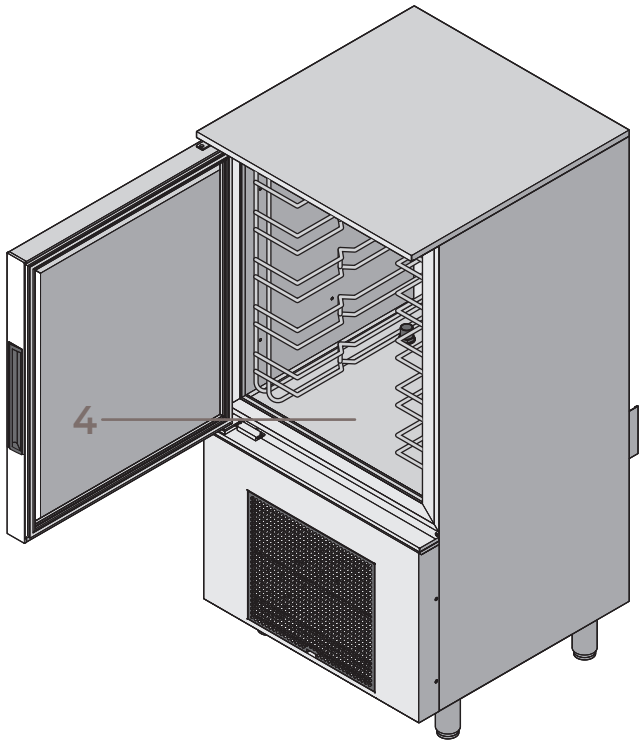
Composants principaux

1

L'appareil **Infinity-X** est composé des composants suivants :

1. Écran 10"
2. Porte
3. Compartiment moteur
4. Compartiment réfrigéré
5. Pieds





1

Connaître l'écran

L'appareil **Infinity-X** est doté d'un écran touch de 10".
L'écran permet de contrôler et de gérer toutes les fonctions de la machine.
Les opérations s'effectuent par sélection directe des icônes à l'écran.



Page-écran principale (Home)

À la mise sous tension, l'écran d'accueil (Home) s'affiche.
Depuis cet écran, il est possible d'accéder à toutes les fonctions opérationnelles de la machine.
La page-écran principale (Home) est organisée en macro-groupes d'utilisation :

- 2 Gastronomie
- 3 Pâtisserie
- 4 Panification
- 5 Easy



2

Chaque **Home** affiche les principales fonctions opérationnelles sous forme d'icônes.
L'image qui suit la page Home présente les catégories d'aliments disponibles.

La page-écran **Home** permet d'accéder aux principales fonctions de l'appareil, notamment :

- les cycles de fonctionnement (refroidissement rapide, congélation, etc.)
- section Favoris
- menu options
- menu service (réservé au personnel technique)
- modalité standby
- sélection de la **Home** en fonction du macro-groupe





3

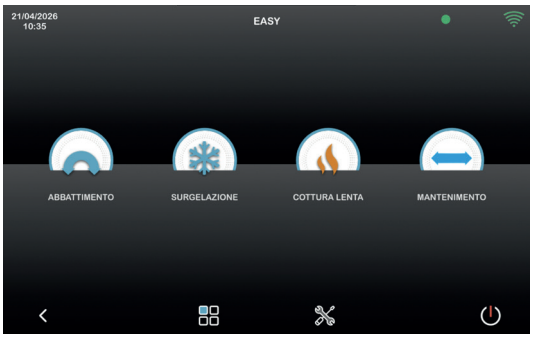
6 Pour sélectionner la page Home souhaitée, il faut procéder comme suit :

- presser l'icône flèche
- sélectionner le macro-groupe souhaité
- revenir à la page Home à travers l'icône Home



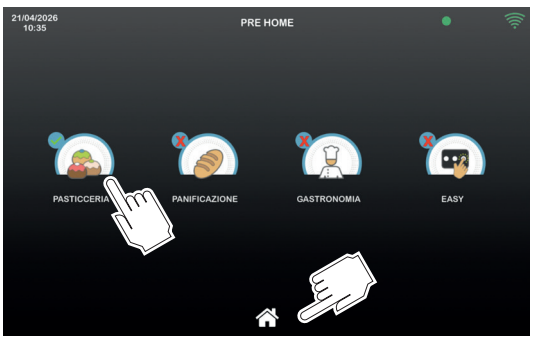


4



5





6

Icônes et symboles

	**Refroidissement rapide**	Fonction permettant de faire baisser rapidement la température des aliments cuits, afin de les faire passer de l'état chaud à l'état réfrigéré en peu de temps. Ce processus limite la prolifération bactérienne, préserve les caractéristiques organoleptiques (goût, couleur, texture) et prolonge la durée de conservation en toute sécurité.
	**Congélation**	Fonction permettant de porter rapidement les aliments à des températures de congélation (jusqu'à environ -18 °C au cœur). Ce processus rapide forme des microcristaux de glace, préservant ainsi la texture, la saveur et les valeurs nutritionnelles, et garantissant une conservation prolongée en toute sécurité.
	**Décongélation**	Fonction permettant de ramener les aliments congelés à une température positive de manière contrôlée et homogène. Ce processus évite les chocs thermiques, limite la prolifération bactérienne et préserve la texture et la qualité du produit.
	**Fermentation**	Fonction qui crée un environnement à température et humidité contrôlées afin de favoriser la levée des pâtes. Ce processus garantit un développement uniforme, améliorant ainsi le volume, la structure et la qualité finale du produit.
	**Cuisson lente**	Fonction permettant de cuire les aliments à basse température pendant des durées prolongées et de manière contrôlée. Cette méthode favorise une plus grande tendreté des préparations, réduit les pertes de liquide et améliore la conservation des caractéristiques organoleptiques.
	**Combiné**	Fonction permettant de programmer et d'enchaîner plusieurs étapes opérationnelles au sein d'un même cycle (par exemple : refroidissement rapide, congélation, décongélation, levage et cuisson lente). Le système gère automatiquement la séquence des processus, garantissant ainsi la continuité, un contrôle précis des paramètres et l'optimisation des temps de travail.
	**Pré-refroidisse-ment**	Fonction permettant de réduire rapidement la température de la chambre avant l'introduction des aliments. Elle sert à préparer l'environnement de travail, en améliorant l'efficacité du cycle suivant de refroidissement rapide ou de conservation et en garantissant une plus grande uniformité du traitement thermique.
	**Préchauffage**	Fonction permettant de porter la chambre de la cellule de refroidissement rapide à une température prédéfinie avant l'introduction des aliments. Elle permet de stabiliser les conditions de fonctionnement, de réduire les temps de démarrage du cycle et d'assurer une gestion plus homogène du processus thermique qui suit.
	**Séchage**	Fonction qui réduit progressivement l'humidité présente dans les aliments grâce à l'extraction contrôlée de l'air humide de la chambre. Ce processus favorise la conservation du produit, stabilise sa structure et prolonge sa durée de conservation sans compromettre excessivement ses caractéristiques qualitatives.
	**Régénération**	Fonction permettant de ramener les aliments déjà cuits ou conservés à la température de service de manière contrôlée et homogène. Ce procédé permet de réchauffer le produit sans en altérer la qualité, en préservant sa texture, son goût et ses caractéristiques organoleptiques.
	**Préservation**	Fonction permettant de conserver les aliments à une température contrôlée après la cuisson, la congélation rapide ou la régénération. Elle garantit le maintien d'une température de sécurité et des caractéristiques qualitatives du produit jusqu'au moment du service, en évitant les chocs thermiques.
	**Cuisson sous vide**	Fonction permettant de cuire les aliments à l'intérieur de récipients scellés sous vide ou hermétiques, à une température contrôlée et uniforme. Ce procédé préserve les arômes, la texture et les valeurs nutritionnelles, tout en réduisant les pertes d'humidité et en améliorant la conservation du produit.
	Conservation	Fonction permettant la conservation des aliments dans des conditions de température contrôlées, en préservant leur qualité, leur sécurité et leurs caractéristiques organoleptiques. La préservation est prévue pour une durée maximale de 24 heures et s'active automatiquement à la fin du cycle.

Avant la première mise en service, vérifier que la cellule de refroidissement rapide est correctement installée, raccordée au réseau électrique et placée sur une surface stable et plane.

Retirer entièrement les emballages et les protections, puis nettoyer soigneusement la chambre à l'aide de produits détergents adaptés à un usage alimentaire.

Vérifier qu'il n'y ait aucun objet à l'intérieur et que les grilles et les accessoires soient correctement mis en place.

PREMIER ALLUMAGE

7 À la mise en marche de la cellule de refroidissement rapide, une page-écran de démarrage s'affiche.

8 Une fois la confirmation effectuée, l'appareil termine l'initialisation et l'écran affiche la page-écran principale (home page).

MENU OPTIONS

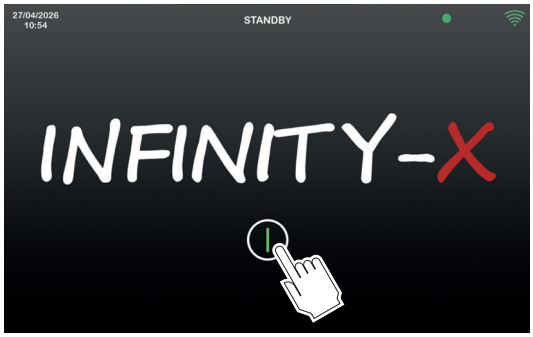
Après la première mise en marche, il est nécessaire de configurer les paramètres de base de l'appareil, tels que la langue, la date et l'heure, etc.

9 Pour ce faire, accéder au menu **Options**, depuis la page-écran principale (home page) en pressant l'icône .

10 Depuis le menu **Options**, accéder aux paramètres et aux autres rubriques énumérées ci-dessous. Pour accéder à l'option souhaitée, appuyer sur l'icône correspondante à l'écran.

Info

11 Section contenant des informations générales sur l'appareil. Elle contient également un code QR qui renvoie vers un espace dédié où il est possible de télécharger le manuel d'instructions complet et accéder à des vidéos et des tutoriels expliquant en détail l'utilisation de l'appareil.



7



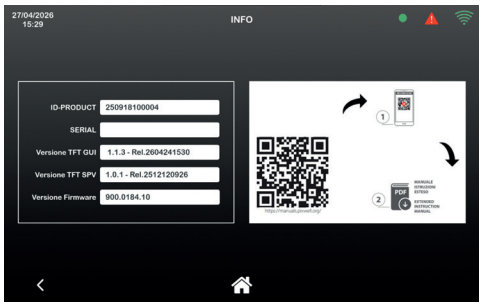
8



9



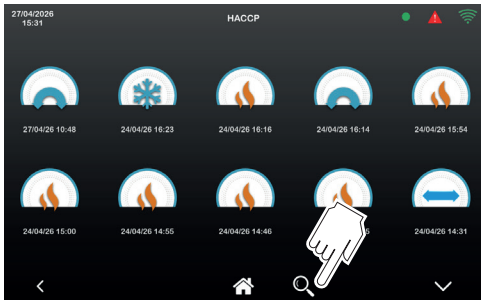
10



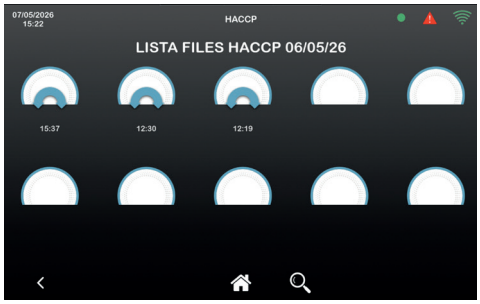
11

HACCP

12 Elle permet d'accéder à la liste des contrôles et des données HACCP enregistrés durant les cycles de travail.
Cette section permet de consulter les informations relatives au fonctionnement de la machine et aux cycles effectués, afin de garantir la traçabilité et le respect des procédures de sécurité alimentaire.
Le menu HACCP permet d'afficher, de manière simple et immédiate, les principales données enregistrées, telles que les températures, les durées de cycle et les éventuelles alarmes ou anomalies.
Cette fonction facilite le contrôle et la vérification des opérations, en garantissant la conformité aux procédures d'hygiène et de sécurité sanitaire et en simplifiant les activités de surveillance prévues par le plan HACCP.
En appuyant sur l'icône, il est possible d'effectuer une recherche par date, en saisissant la date souhaitée puis en confirmant. Une liste des fichiers correspondant à la date saisie s'affichera.







12

Liste des alarmes

13 **Liste des alarmes** : affichage de l'historique des alarmes.
Pour consulter la liste des alarmes, voir «Tableau des alarmes» à la page 33.
Pour afficher la liste des alarmes, appuyer sur l'icône correspondante sur la page-écran 10.



13

Stérilisation (seulement modèles ROLL IN)

14 Lorsqu'elle est disponible, cette fonction permet d'effectuer un cycle dédié à la désinfection de l'intérieur de la cellule de refroidissement rapide, contribuant ainsi à réduire la charge microbienne et à garantir un niveau d'hygiène supérieur.
Pour lancer le cycle, appuyer sur l'icône correspondante depuis la page-écran 10.



14

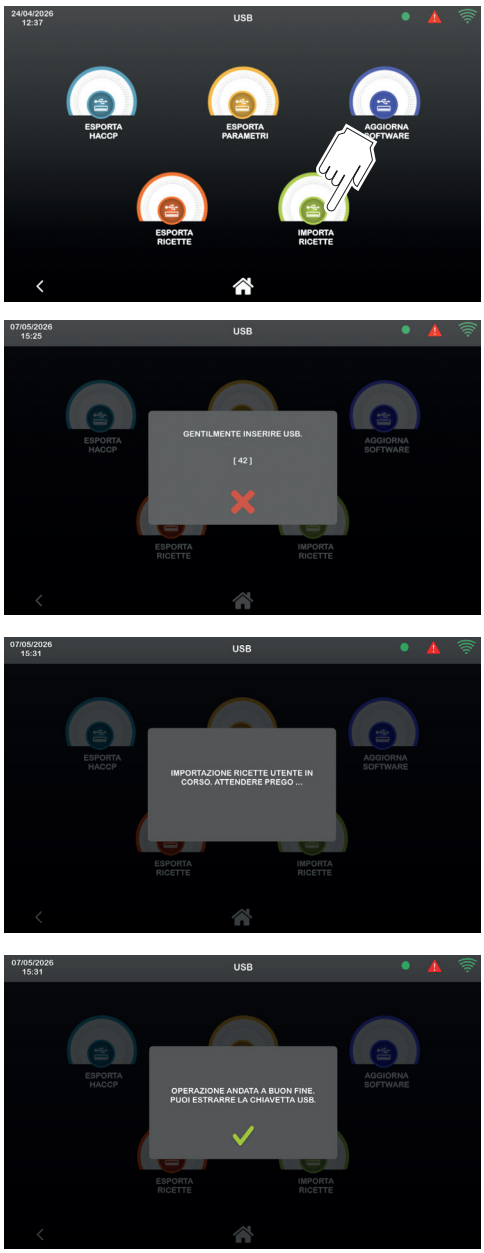
USB

15 Le port USB permet la gestion des données de l'appareil à l'aide d'une clé USB branchée directement sur l'appareil.
Pour visualiser le menu USB, appuyer sur l'icône correspondante sur la page-écran 10.

- Ce menu permet d'effectuer de manière simple et sécurisée différentes opérations de transfert de données, notamment :
- **exportation des données HACCP**, pour l'enregistrement et l'archivage des cycles de travail et des contrôles de sécurité alimentaire ;
- **exportation des paramètres de fonctionnement**, utiles pour la sauvegarde ou la configuration d'autres équipements ;
- **mise à jour du logiciel**, afin de maintenir le système à jour avec les dernières versions disponibles (opération à effectuer uniquement par du personnel qualifié) ;
- **exportation et importation des recettes**, pour enregistrer, transférer ou restaurer des programmes de traitement personnalisés.

Lorsque l'on sélectionne l'une des options disponibles (par ex. IMPORTER DES RECETTES), le système affiche un écran rappelant d'insérer la clé USB.
S'affichent ensuite :

- Une page-écran récapitulative de l'opération en cours ;
- Une page-écran de confirmation de la fin de l'opération, indiquant de retirer la clé USB.



15

REMARQUES : Exportation des données HACCP
Le fichier enregistré est une archive compressée nommée HACCP.zip. Une fois l'archive décompressée, on dispose d'une série de fichiers *.CSV, des feuilles de calcul pouvant être consultées dans EXCEL. Il est également possible, sans décompresser l'archive, de visualiser les graphiques des cycles effectués à l'aide du programme TRACER.
Les fichiers sont identifiés par la DATE (année, mois, jour), l'HEURE (heures, minutes) et le type de cycle, par exemple : 2605261343T_51_COT.csv :

Ex : année = 2026 mois = 05 jour = 26 heures = 13 minutes = 43
type de cycle = T (P = sonde / T = temps) _ 51 (numéro séquentiel du cycle) _ COT (ABB = refroidissement rapide, LIE = levage, CON = conservation, SCO = décongélation, SUR = congélation, COT = cuisson lente).
Les données contenues dans le fichier sont réparties en colonnes et 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 1=OUI 0=NON	CONSOMMATION WATT	POINT CŒUR ALIMENT
260526134343	36,5	35,1	35,6	36,1	32,5	0	0	1
260526134353	36,7	35,3	35,9	36,3	32,8	0	0	1

En utilisant la machine environ 6 heures par jour, la mémoire sera saturée au bout d'environ un an, après quoi les données les plus récentes remplaceront les plus anciennes (méthode FIFO). L'espace mémoire occupé dépend du nombre et de la durée des cycles effectués.

Extraction

16 Si elle est disponible, cette fonction chauffe la pointe de la sonde au cœur afin de faciliter son retrait du produit à la fin du cycle de travail.
L'utilisation de cette fonction permet un retrait plus rapide et plus simple de la sonde, réduisant ainsi le risque d'endommagement du produit ou de la sonde même.
Pour afficher le menu Extraction, appuyer sur l'icône correspondante à la page-écran 10.



16

Réseau

Cette section permet de consulter les données du **réseau** et l'**état de la connexion**.

17 Depuis cette page-écran, il est possible connecter l'appareil à un réseau Wi-Fi disponible.
L'icône **Wi-Fi** (en haut à droite) indique la qualité du signal disponible et la puissance de la connexion au réseau. Elle est représentée par une série de barres (ou « lignes ») qui se remplissent progressivement :

- lorsqu'une seule barre est verte, le signal est faible
- lorsque plusieurs barres vertes sont visibles, le signal est plus fort et plus stable
- lorsque toutes les barres sont vertes, la connexion est de la meilleure qualité possible

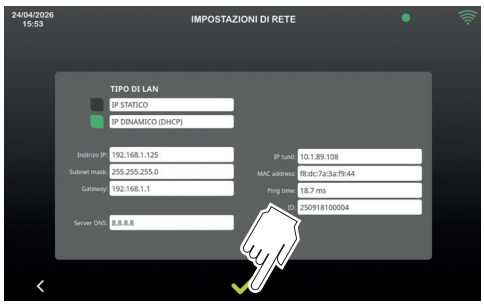
En général, un nombre plus élevé de barres vertes indique une meilleure couverture ainsi qu'une vitesse et une stabilité accrues de la connexion.
Depuis cette section, il est également possible d'accéder à la configuration de la connexion **Ethernet** en appuyant sur l'icône correspondante, qui ouvre la page-écran **TYPE DE RÉSEAU LOCAL** 18, où les paramètres du réseau local sont affichés et gérés. Le carré vert correspond au paramètre actif ; pour activer l'autre paramètre IP, appuyer sur l'option souhaitée (par exemple, IP STATIQUE).
Dans la mesure du possible, il est toujours préférable d'utiliser une connexion par câble Ethernet avec une adresse IP dynamique.
Ce type de connexion offre en effet plusieurs avantages par rapport au réseau Wi-Fi :

- une plus grande stabilité, car elle n'est pas sujette aux interférences ni aux variations de signal ;
- une connexion plus rapide et plus constante, idéale pour les activités qui nécessitent une transmission continue des données ;
- une sécurité accrue, car la connexion physique réduit le risque d'accès non autorisés par rapport à un réseau wireless ;
- une latence réduite, qui permet d'assurer une communication plus réactive entre les appareils et le système.

Pour ces raisons, la connexion **Ethernet** est à privilégier chaque fois que l'infrastructure le permet.



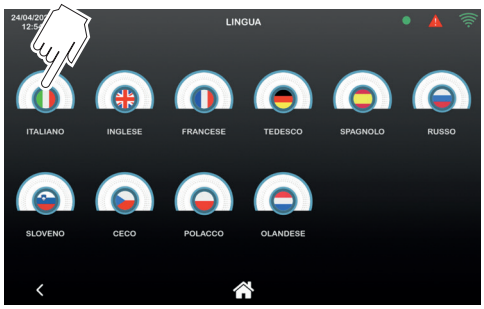
17



18

Langue

19 Depuis cet écran, il est possible de configurer ou modifier la langue d'affichage.
La langue choisie s'applique à tous les écrans et menus de l'appareil.
Pour afficher la liste des **langues**, appuyer sur l'icône correspondante depuis cette page-écran 10.



19

Dégivrage

20 La fonction de dégivrage permet d'éliminer automatiquement la glace et les éventuels dépôts de givre qui se forment à l'intérieur de l'appareil lors d'une utilisation normale. Ce cycle est nécessaire pour maintenir l'efficacité de la cellule de refroidissement rapide et garantir une bonne circulation de l'air, assurant ainsi des performances constantes et uniformes dans le traitement des produits. Pendant le dégivrage, la machine gère automatiquement les différentes étapes du cycle jusqu'au rétablissement complet des conditions de fonctionnement. La page-écran affiche les températures de la sonde de l'évaporateur et le temps restant. La durée totale du cycle de dégivrage est de 10 minutes.
Pour lancer le **dégivrage**, appuyer sur l'icône correspondante sur la page-écran 10.



20

I/O

21 **I/O** : affichage de l'état des entrées et des sorties de la machine.
Pour afficher la liste des **I/O**, appuyer sur l'icône correspondante depuis la page-écran 10.



21

Date et heure

22 Il est possible d'activer le mode de réglage automatique de la date et de l'heure, ou le désactiver pour saisir manuellement les données souhaitées. Appuyer sur ✔ pour revenir à la page Home.
Pour accéder au menu **date et heure**, appuyer sur l'icône correspondante depuis la page-écran 10.



22

Celsius / Fahrenheit

23 En appuyant sur l'icône, il est possible de passer de l'affichage en degrés Celsius (°C) à celui en degrés Fahrenheit (°F) et inversement. Pour changer l'unité de mesure de la température, appuyer sur l'icône correspondante depuis cette page-écran 10.



23

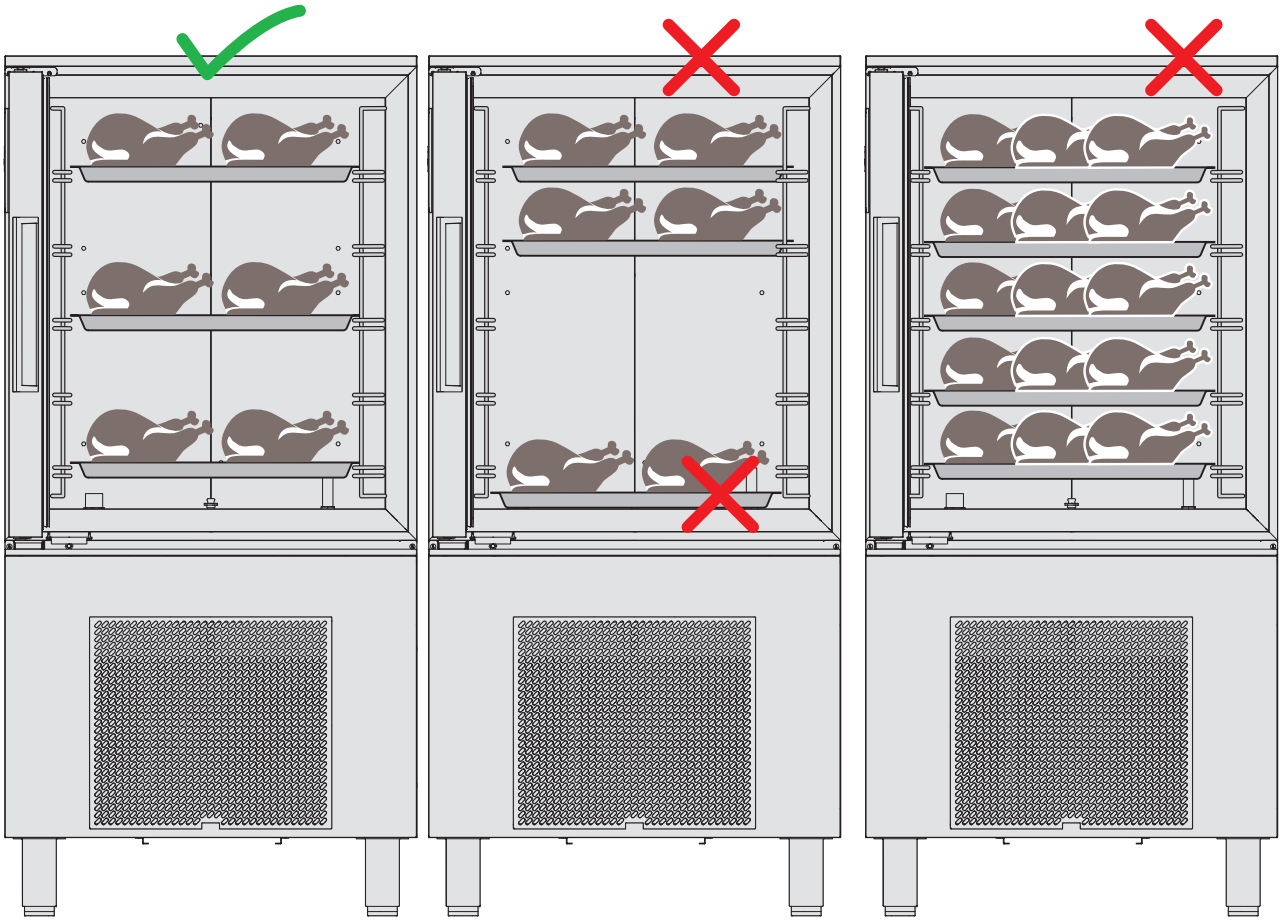
CHARGER CORRECTEMENT L'APPAREIL

24 Afin de garantir l'efficacité des processus de refroidissement rapide, de congélation et de cuisson à basse température, ainsi que la sécurité et la qualité du produit final, il est nécessaire de respecter les consignes opérationnelles suivantes :

- les plats doivent être disposés en une seule couche à l'intérieur des récipients, qui doivent répondre aux exigences suivantes :
  - **Récipients découverts :** ne pas couvrir les plaques avec des couvercles ou du film isolant, car cela pourrait nuire à la durée et à l'efficacité du processus.
  - **Résistance thermique :** les récipients doivent être adaptés aux températures des cycles de transformation : refroidissement rapide (+3 °C), congélation (-18 °C) et cuisson à basse température (+85 °C).
  - **Bords bas :** utiliser des plats peu profonds, de préférence ne dépassant pas 40 mm, afin de ne pas entraver la circulation de l'air autour du produit.
- Maintenir une distance minimum de 2 cm entre une plaque et l'autre.
- Répartir les produits de manière homogène sur toute la surface de la plaque, en respectant un espacement adéquat entre eux et sans dépasser le poids maximal autorisé.
- Diviser le produit en autant de portions que possible, afin d'augmenter la surface exposée et d'améliorer l'efficacité du processus.
- Les récipients doivent être disposés de manière homogène à l'intérieur de la chambre, afin de garantir une bonne circulation de l'air.

De plus, pour un fonctionnement optimal :

- ne pas obstruer les ventilateurs d'aération ;
- ne pas surcharger l'appareil au-delà des limites prévues ;
- ne pas poser de récipients ou de plats chauds directement sur le fond de la chambre.



24

COMMENT UTILISER LA SONDE À CŒUR ?

25 La sonde à cœur doit être utilisée pour surveiller en continu la température interne des aliments pendant les cycles de refroidissement rapide, de congélation ou de cuisson à basse température. Le cycle s'arrête automatiquement lorsque la température réglée est atteinte, garantissant ainsi que le produit est correctement traité, même en son cœur.

Insérer la sonde au centre du produit le plus grand ou le plus épais, en veillant à ce que :

- la pointe soit entièrement immergée dans le produit ;
- elle ne dépasse pas du produit ;
- elle n'entre pas en contact avec le plat de cuisson.

La sonde doit être insérée jusqu'au cœur de l'aliment et maintenue stable pendant toute la durée du cycle.

À la fin du cycle :

- retirer la sonde des aliments avant de retirer le plat ;
- la nettoyer avec un chiffon doux et de l'eau tiède ;
- la ranger correctement à l'intérieur de la chambre.

Ne pas laisser la sonde à l'extérieur de la porte de l'appareil.

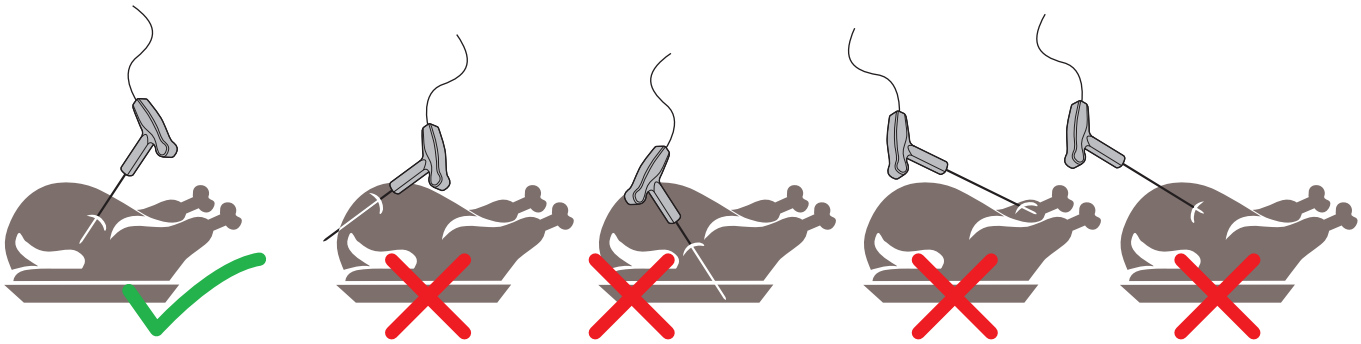
Pour garantir l'hygiène et la sécurité :

- nettoyer et désinfecter la sonde avant chaque utilisation ;
- la manipuler avec précaution, car elle est pointue ;
- faire preuve d'une prudence particulière après les cycles de cuisson, car elle peut être très chaude.

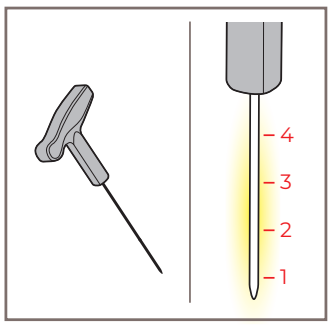
26 Toutes les sondes à cœur disposent de 4 points de mesure de la température.

Une sonde alimentaire chauffante est disponible en option. Cette sonde est équipée d'une résistance interne qui, activée par le cycle correspondant, permet de retirer la sonde si celle-ci doit être retirée d'aliments congelés.

Une sonde multipoint sans fil est également disponible en option. Cette sonde transmet sans fil les valeurs de température du produit à un récepteur dédié.



25



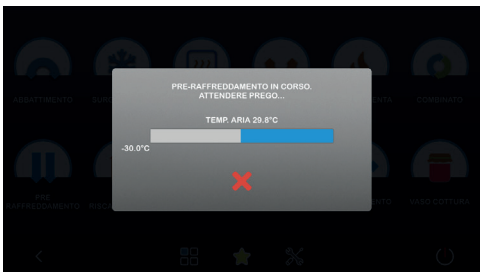
26

PRÉ-REFROIDISSEMENT

La fonction de pré-refroidissement permet d'amener la chambre à la température réglée avant le démarrage du cycle de fonctionnement.
Le pré-refroidissement est recommandé.
Pendant la phase de pré-refroidissement, le système active automatiquement le refroidissement jusqu'à ce que la température cible soit atteinte. À la fin de l'opération, un message de confirmation s'affiche et le système est prêt à l'emploi.

27 Pour lancer le prérefroidissement, appuyer sur l'icône correspondante depuis la page Home. Une page-écran récapitulative s'affichera. Pour interrompre la fonction, appuyer sur le symbole .





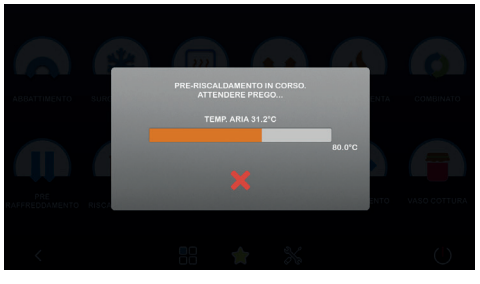
27

PRÉCHAUFFAGE

La fonction de préchauffage permet d'amener la chambre à la température réglée avant le démarrage du cycle de fonctionnement.
Le préchauffage est recommandé.
Pendant la phase de préchauffage, le système active automatiquement le refroidissement jusqu'à ce que la température cible soit atteinte. À la fin de l'opération, un message de confirmation s'affiche et le système est prêt à l'emploi.

28 Pour lancer le préchauffage, appuyer sur l'icône correspondante depuis la page Home. Une page-écran récapitulative s'affichera. Pour interrompre la fonction, appuyer sur le symbole .





28

DÉMARRER UN CYCLE

Cycle automatique

Le système dispose de cycles de travail préréglés (recettes) fournis par le fabricant. Les cycles automatiques nécessitent l'utilisation de la sonde de température à cœur et ne peuvent pas être modifiés par l'opérateur.

29 Depuis la page-écran principale, sélectionner un macro-groupe de travail parmi :

- REFROIDISSEMENT RAPIDE
- CONGÉLATION
- DÉCONGÉLATION

30 La sélection d'un macro-groupe permet d'accéder à la liste des groupes de recettes disponibles.

31 Cette liste comprendra :

- Recettes d'usine (prédéfinies par le fabricant)
- Recettes utilisateur (créées par l'opérateur)

Pour lancer la recette, appuyer sur l'icône souhaitée (par ex. PÂTISSERIE)

32 Une page-écran de rappel s'affichera pour l'insertion de la sonde à cœur (si la recette prévoit l'utilisation de la sonde).
Pour savoir comment insérer correctement la sonde à cœur, voir : «Comment utiliser la sonde à cœur ?» à la page 20.

La page suivante présente un tableau récapitulatif des cycles automatiques disponibles.

33 Au démarrage, une page-écran récapitulative du cycle en cours s'affiche.

Depuis cette page-écran, il est possible de :

- **interrompre le cycle** en appuyant sur STOP (**1**)
- 34 (**2**) vérifier toutes les données
- 35 (**3**) afficher le graphique de progression du cycle

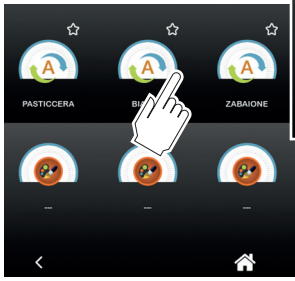
29



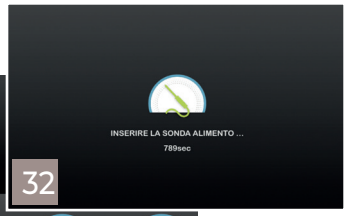
30



31



32



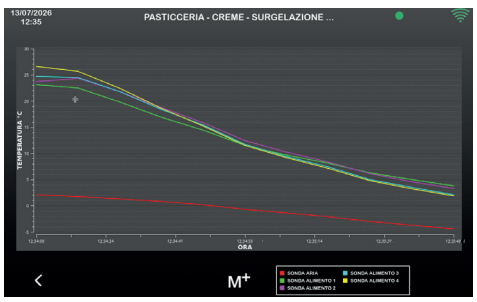
33



34



35



CATÉGORIE	NOM ALIMENT	REFROIDISSEMENT RAPIDE	CONGÉLATION	DÉCONGÉLATION
Pâtisserie	Crèmes	Pâtisserie		
		Blanche		
		Sabayon		
		Chocolat		
	Génoise	Fourré	Fourré	Fourré
		Non fourré	Non fourré	Non fourré
	Glace		Aux fruits	
			À la crème	
			Pour exposition	
			Temps	
			Sonde	
	Chocolat	Noir		
		Au lait		
		Blanc		
	Brioche	Vide	Vide	Vide
		Fourrée	Fourrée	Fourrée
		Levée	Levée	Levée
		Non levée	Non levée	Non levée
	Bavaroise	Flan	Flan	Flan
		Panna cotta	Panna cotta	Panna cotta
		Böunet	Böunet	Böunet
	Pâte feuilletée	Pâte seule	Pâte seule	Pâte seule
		Avec crème	Avec crème	Avec crème
		Levée	Levée	Levée
		Non levée	Non levée	Non levée
	Parfait		Monoportion	Monoportion
			Gâteau	Gâteau
			Aux fruits	Aux fruits
			À la crème	À la crème
	Pâte sablée	Pâte crue	Pâte crue	Pâte crue
		Aux fruits	Aux fruits	Aux fruits
		Avec confiture	Avec confiture	Avec confiture
		Pâtisseries sèches	Pâtisseries sèches	Pâtisseries sèches
Panification	Tartines	Garnies	Garnies	Garnies
		Non garnies	Non garnies	Non garnies
	Biscuits	Garnies	Garnies	Garnies
		Non garnies	Non garnies	Non garnies
	Desserts	Four	Four	Four
		Aux fruits	Aux fruits	Aux fruits
		Pâtisseries sèches	Pâtisseries sèches	Pâtisseries sèches
	Farines spéciales	Complète	Complète	Complète
		Épeautre	Épeautre	Épeautre
		Kamut	Kamut	Kamut
	Pain commun	Cru	Cru	Cru
		Précuit	Précuit	Précuit
	Focaccia	Pâte seule	Pâte seule	Pâte seule
		Garnie	Garnie	Garnie
		Haute	Haute	Haute
		Basse	Basse	Basse
	Pizza	Pâte seule	Pâte seule	Pâte seule
		Garnie	Garnie	Garnie
		Haute	Haute	Haute
		Basse	Basse	Basse
	Grissini	Cru	Cru	Cru
	Pain farci	Cru	Cru	Cru
		Précuit	Précuit	Précuit
Gastronomie	Pain	Gros	Gros	Gros
		Petit	Petit	Petit
	Fruits	Entiers	Entiers	Entiers
		Morceaux	Morceaux	Morceaux
	Légumes	Gratinés	Gratinés	Gratinés
		Crus	Crus	Crus
	Desserts	Four	Four	Four
		Aux fruits	Aux fruits	Aux fruits
		Mousses	Mousses	Mousses
	Viande	Grasse	Grasse	Grasse
		Maigre	Maigre	Maigre
		Rôtie	Rôtie	Rôtie
		Ragoût	Ragoût	Ragoût
	Poisson	Non écaillé	Non écaillé	Non écaillé
		Écaillé	Écaillé	Écaillé
		Gras	Gras	Gras
		Maigre	Maigre	Maigre
	Pâtes	Fourrée	Fourrée	Fourrée
		Sèches	Sèches	Sèches
	Gratinées	Pâtes et riz	Pâtes et riz	Pâtes et riz
		Œufs	Œufs	Œufs
	Crèmes	Soupes	Soupes	Soupes
		Purée	Purée	Purée
		Sauces	Sauces	Sauces

Cycle manuel / personnalisé

Le cycle manuel permet de lancer un processus fonctionnel sans utiliser de recette prédéfinie.

Pour accéder au cycle manuel depuis la page-écran **HOME** :

- sélectionner le groupe souhaité 36
- appuyer sur l'icône **MANUEL** 37

38 Une page-écran où l'opérateur peut régler directement les principaux paramètres de fonctionnement, en fonction des besoins du traitement, s'affiche.

Le cycle peut être configuré selon deux modes :

- à temps
- avec sonde à cœur

Pour passer d'un mode à l'autre, il suffit d'appuyer sur l'icône correspondante.
À chaque sélection, le mode de fonctionnement est automatiquement mis à jour en fonction du réglage choisi.

Les paramètres réglables varient en fonction du macro-groupe sélectionné (par exemple, refroidissement rapide, congélation, etc.).

Pour modifier un paramètre, appuyer sur l'option souhaitée.

- si le paramètre n'est pas modifiable, le système n'effectue aucune action.
- si le paramètre est modifiable, l'option est mise en évidence par un cadre bleu (**1**) ; saisir la valeur souhaitée à l'aide du clavier numérique (**2**)

Une fois la saisie effectuée, la **valeur doit être validée** (**3**). En cas de saisie de valeurs erronées, une page-écran d'erreur s'affichera.

Une fois toutes les valeurs souhaitées définies, il est possible de :

- 39 attribuer une image
- 40 attribuer un nom
- 41 **enregistrer** la recette
- lancer le cycle avec ou sans enregistrement (dans les deux cas, le cycle est exécuté avec les paramètres définis par l'opérateur).

36



37



38



39



40



41



42 Pour démarrer le cycle, presser START.

43 Si le cycle a été configuré avec une sonde à cœur , une page-écran de rappel s'affichera pour insérer la sonde à cœur (si la recette prévoit l'utilisation de la sonde). Pour savoir comment insérer correctement la sonde à cœur, voir «Comment utiliser la sonde à cœur ?» à la page 20.

Au démarrage, une page-écran récapitulative du cycle en cours s'affiche.

Depuis cette page-écran, il est possible de :

- 44 **interrompre le cycle** en appuyant sur STOP (**1**)
- 45 (**2**) vérifier toutes les données 46
- 45 (**3**) afficher le graphique de progression du cycle 47

42



43



44



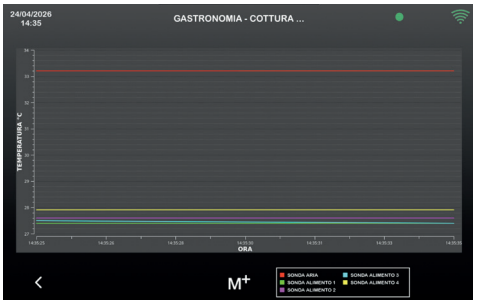
45



46

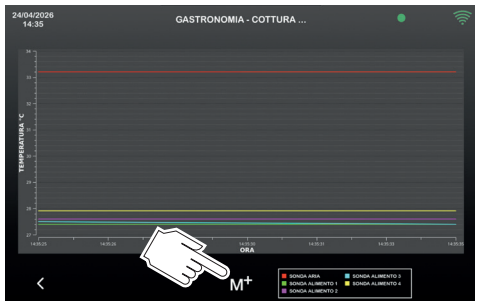


47



PLUSIEURS PLATS

48 Depuis la page-écran affichant le graphique de l'évolution du cycle, il est possible d'accéder à la section M+ Plusieurs plats.

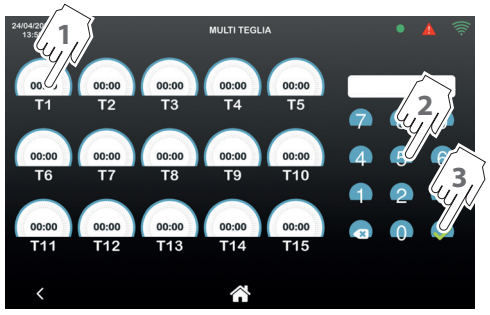


48

49 Cette fonction permet de régler jusqu'à 15 **timer indépendants**.

Pour programmer un timer :

- presser l'icône correspondant (**1**)
- saisir le temps souhaité à l'aide du clavier (**2**)
- confirmer le réglage (**3**)



49

50 À l'expiration du timer, une page-écran de rappel s'affiche.

L'écran indique que la plaque est prête.



50

COMBINÉ

51 La fonction Combiné permet de créer une recette composée de plusieurs phases consécutives.

Exemple de cycle combiné :
décongélation → cuisson lente → refroidissement rapide

Il est possible de définir jusqu'à 6 phases, chacune avec ses propres paramètres.



51

Configuration des phases

52 Pour configurer la première phase :

- sélectionner la phase
- choisir le type de phase (par ex. décongélation)
- sélectionner la recette souhaitée

Pour régler les paramètres de chaque phase, procéder comme décrit dans la section **Cycle manuel** voir la page **24**.



52

53 Il est possible de définir une **heure de fin de cycle**. Pour ce faire :

- appuyer sur la touche Heure de fin de cycle (**1**)
- saisir la date et l'heure souhaitées (**2**)
- confirmer (**3**)

Le système gérera automatiquement les différentes phases afin de respecter l'horaire défini.



53

Ajouter des phases

54 Pour ajouter une phase :

- sélectionner la phase suivante (**1**)
- choisir le type de phase (ex. congélation) (**2**)
- sélectionner la recette souhaitée

Il est possible de modifier les paramètres de chaque phase à tout moment. Pour modifier les paramètres, procéder comme décrit dans la section **Cycle manuel** voir la page **24**.

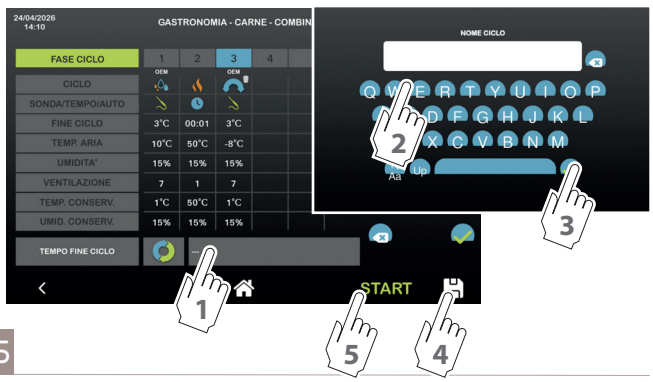


54

Enregistrement et démarrage

55 Une fois toutes les phases configurées, il est possible de :

- attribuer un nom (**1-2-3**)
- **enregistrer** la recette (**4**)
- Démarrer le cycle avec ou sans enregistrement (**5**). Dans les deux cas, le cycle est exécuté avec les paramètres définis par l'opérateur.



55

FAVORIS

La section « Favoris » permet d'accéder rapidement aux recettes les plus fréquemment utilisées.
L'opérateur peut personnaliser cette section en y ajoutant les recettes qu'il utilise habituellement, afin de réduire le temps de sélection.
Il est possible d'ajouter jusqu'à 12 recettes au maximum.

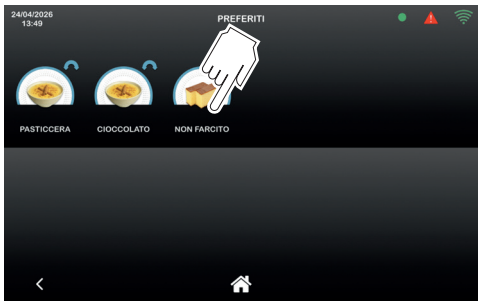
56 Depuis la page-écran Home, il est possible d'accéder à la section « Favoris ».



56

57 Dans cette section, il est possible d'ajouter :
- des recettes du fabricant
- des recettes enregistrées par l'utilisateur

Pour lancer une recette depuis la section « Favoris », appuyer sur l'icône correspondante



57

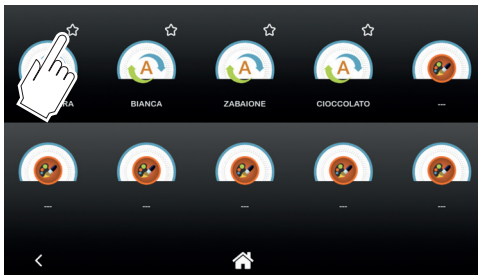
Ajouter aux favoris

58 Pour ajouter une recette aux Favoris :

- rechercher la recette souhaitée
- presser l'icône étoile

Si l'icône est colorée , la recette est ajoutée aux Favoris.

Si l'icône est vide , la recette n'est pas ajoutée aux Favoris.



58

Suppression des favoris

59 Pour supprimer une recette des Favoris :

- rechercher la recette
- appuyer sur l'icône étoile jusqu'à ce qu'elle soit vide

Si l'icône est colorée , la recette est ajoutée aux Favoris.

Si l'icône est vide , la recette n'est pas ajoutée aux Favoris.



59

ENTRETIEN

Nettoyage du module externe

Nettoyer à l'aide d'un chiffon humide et d'une solution d'eau et de bicarbonate ou de détergents neutres.
Sécher avec un chiffon doux.

Nettoyage de l'afficheur

Utiliser un chiffon doux et propre, exempt de poussière et de résidus, légèrement humidifié avec de l'eau et du savon ou de l'eau additionnée d'alcool (10 % maximum).
Ne pas utiliser :

- détergents agressifs
- chiffons secs ou sales

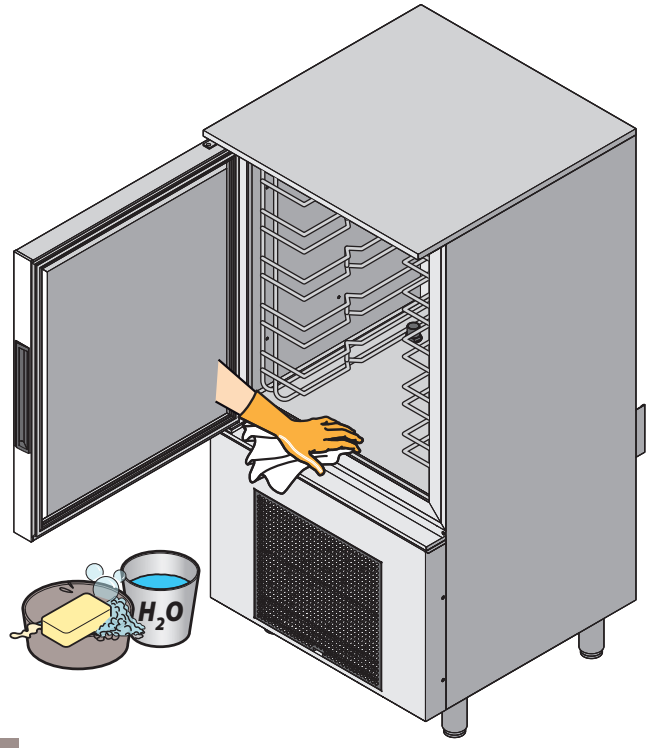
Essuyer avec un chiffon doux et propre.

Nettoyage du compartiment interne

Retirer :

- plaques
- grilles
- guides

Nettoyer toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon humide et d'une solution d'eau et de bicarbonate ou de détergents neutres.
Sécher avec un chiffon doux.



60

Nettoyage de la sonde à cœur

Après chaque utilisation :

- nettoyer la sonde avec une éponge humide
- utiliser une solution d'eau et de bicarbonate

Nettoyage du condensateur

Pour garantir un bon fonctionnement, veillez à ce que le condensateur reste propre afin de permettre une libre circulation de l'air. Effectuer le nettoyage au moins tous les 120 jours.
Procédure :

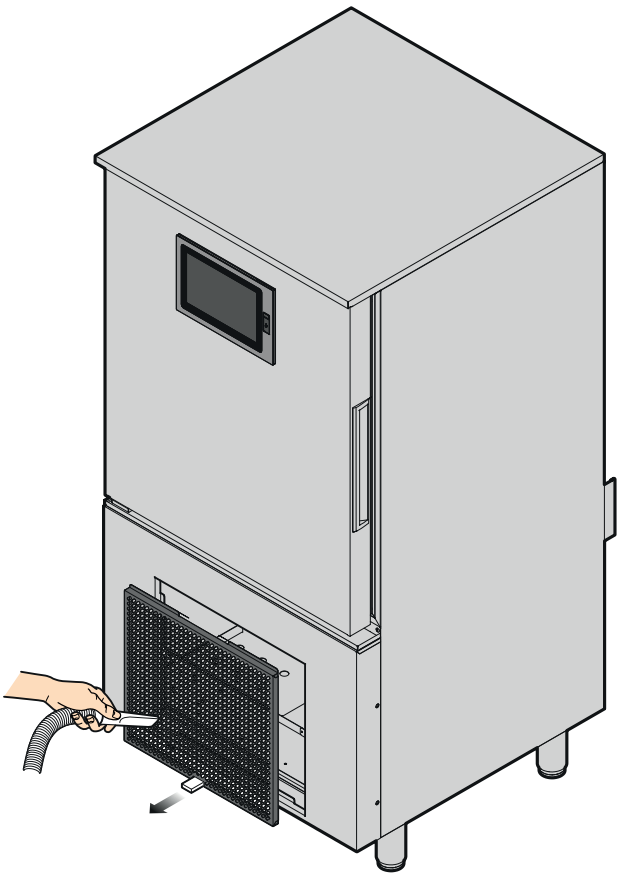
- retirer les éventuelles fixations du filtre
- nettoyer le filtre à l'eau
- nettoyer le condensateur à l'aide d'une brosse à poils souples

En alternative :

- utiliser un aspirateur pour éviter la dispersion de poussière dans la pièce
- En présence de résidus graisseux, utiliser un pinceau imbibé d'alcool

Nettoyage du joint de porte

Utiliser un chiffon doux imbibé d'eau chaude savonneuse.
Ne pas utiliser d'ALCOOL.



61

Entretien extraordinaire

Les interventions d'entretien exceptionnelles, telles que le remplacement d'un composant défectueux, doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié et agréé par le fabricant. Le fabricant décline toute responsabilité et n'assume aucune garantie si l'utilisateur effectue lui-même ces interventions d'entretien extraordinaires.

Périodes d'inactivité

Durant les périodes d'inactivité, couper l'alimentation électrique. Protéger les parties externes en acier de l'appareil en passant un chiffon doux à peine imbibé d'huile de vaseline. Laisser la porte entrouverte de façon à garantir un échange d'air efficace. À la reprise, avant l'utilisation :

- effectuer un nettoyage minutieux de l'appareil et des accessoires ;
- brancher à nouveau l'appareil à l'alimentation électrique ;
- faire contrôler l'appareil.

Fréquence d'entretien

Le responsable de la machine est tenu de vérifier et de respecter les fréquences d'entretien indiquées dans le tableau ci-dessous en contactant un centre d'assistance technique agréé.

ACTIVITÉS	FRÉQUENCE						RESPONSABLE	
	Au besoin	Mensuelle	Semestrielle	Annuelle	Entretien	Vérification	Utilisateur	Centre assistance
Nettoyage surfaces internes	◇						◆	
Nettoyage des parties internes accessibles			◇					◆
Contrôle intégrité joints d'étanchéité			◇					◆
Contrôle des câbles d'alimentation, fiches, prises électriques				◇				◆
Nettoyage du filtre unité de condensation (si présent)					◇			◆
Nettoyage du condensateur					◇			◆
Contrôle intégrité tuyaux système frigorifique				◇				◆
Inspection câbles et connexions internes de puissance				◇				◆
Remplacement ampoules/led (si présentes)				◊				◆
Remplacement panneau de contrôle					◇			◆
Remplacement des câbles d'alimentation, fiches, prises électriques					◇			◆
Nettoyage de l'afficheur	◇						◆	
Nettoyage sonde à cœur	◇						◆	
Nettoyage joint porte	◇						◆	

ÉLIMINATION DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE UTILE

Conformément à l'art. 13 du Décret Législatif n° 49 de 2014 « Mise en œuvre de la Directive DEEE 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques »

Le symbole de la poubelle barrée précise que le produit a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'à la fin de sa vie utile, il ne doit pas être assimilé à d'autres déchets mais doit être éliminé séparément. Tous les appareils sont



fabriqués avec des matériaux métalliques recyclables (acier inoxydable, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) dans un pourcentage supérieur à 90% en poids. Rendre l'équipement inutilisable pour effectuer l'élimination en retirant le câble d'alimentation et tout dispositif de fermeture de compartiments ou de cavités (le cas échéant). Il est nécessaire de prêter attention au traitement de ce produit en fin de vie utile, en réduisant les impacts négatifs sur l'environnement et en améliorant l'efficacité de l'utilisation des ressources, en appliquant les principes du « pollueur-payeur », de la prévention, de la préparation en vue de la réutilisation, du recyclage et de la récupération. Il convient de rappeler que l'élimination abusive ou incorrecte du produit entraîne l'application des sanctions prévues par la législation en vigueur.

Informations concernant l'élimination en Italie

Il est obligatoire de ne pas éliminer les DEEE comme des déchets municipaux et de procéder à une collecte sélective de ces déchets ;
Pour leur élimination, il convient d'utiliser les systèmes de collecte publics ou privés prévus par la législation locale. Il est également possible de restituer l'appareil en fin de vie au distributeur en cas d'achat d'un nouvel appareil.

Informations concernant l'élimination des déchets dans les pays de l'Union Européenne.

La Directive européenne DEEE a été mise en œuvre différemment dans chaque pays. Par conséquent, en cas d'élimination de l'équipement, il est recommandé de contacter les autorités locales ou le Revendeur pour demander la méthode d'élimination correcte.

ASSISTANCE

L'appareil est conçu pour garantir fiabilité et robustesse.
Toutefois, des dysfonctionnements peuvent survenir.

Dans ce cas, veuillez vous adresser aux Centres d'Assistance agrès.

Contrôles préliminaires

Avant de contacter le service d'assistance :

- consulter le tableau de diagnostic figurant à la page suivante
- lire attentivement les conditions de garantie
- recueillir les données d'identification de l'appareil
- trouver la facture d'achat

⚠ Ne pas essayer de réparer l'appareil soi-même. Toute intervention non autorisée peut causer des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens. Toute intervention non autorisée entraîne l'annulation de la garantie. Adressez-vous toujours à un Centre d'Assistance Autorisé et utilisez exclusivement des pièces de rechange originales.

FABRICANT : AFINOX S.r.l.
MACHINE : Cellule de refroidissement rapide INFINITY X

AFINOX S.r.l.
Via Venezia, 4
Marsango
Padova
35010
Italia

TABLEAU DES ALARMES

En cas de dysfonctionnement, le système émet une alarme sonore (buzzer).

Pour désactiver le buzzer :
- appuyer sur la touche située en haut à droite de l'écran
- accéder à la page-écran de description de l'alarme

Pour effacer l'alarme :
- quitter les procédures en cours
- mettre l'écran en mode VEILLE

L'état d'alarme reste actif jusqu'à ce que la cause qui l'a déclenché soit éliminée.

ÉTAT	MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	INTERVENTION OPÉRATEUR
triangle rouge	alarme entretien	La durée maximale sans entretien ni nettoyage est écoulée	Nettoyer le condensateur Faire appel à un technicien qualifié pour un contrôle général de la machine
Triangle rouge et arrêt de la machine	Alarme haute condensation	Température ambiante élevée	Aérer la pièce, nettoyer le condensateur et ne pas obstruer les entrées d'air. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié
		Condensateur obstrué / encrassé	
Triangle rouge	Alarme de faible évaporation	Givre sur l'évaporateur	Lancer un cycle de dégivrage supplémentaire
Triangle rouge	Alerte temps dégivrage	Givre sur l'évaporateur, vérifier la ventilation de l'évaporateur	Effectuer un dégivrage supplémentaire ou laisser l'appareil en veille pendant 12 heures, porte ouverte. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié
Triangle rouge	Alarme porte ouverte 1	Temps maximum ouverture porte dépassé	Fermer la porte. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié
Triangle rouge et arrêt de la machine	Alarme alimentation électrique	Vérifier la tension d'alimentation électrique.	Appeler un technicien qualifié.
Triangle rouge	Alarme conservation	Le cycle de conservation temporaire touche à sa fin.	Retirer le produit de la chambre de refroidissement rapide et arrêter le cycle
	Alarme basse température	Signal HACCP : la température de l'air est trop basse par rapport à la valeur réglée.	Éteindre puis rallumer l'appareil. Si le problème persiste, veuillez contacter un technicien spécialisé
	Alarme haute température	Signal HACCP : la température de l'air est trop haute par rapport à la valeur réglée.	Éteindre l'appareil, le rallumer et lancer un cycle de dégivrage. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié.
	Alarme sonde air (S1)	Sonde de la chambre endommagée ou cassée	Appeler un technicien qualifié.
	Alarme sonde évaporateur (S2)	Sonde évaporateur endommagée ou cassée	Appeler un technicien qualifié.
	Alarme sonde condensateur (S3)	Sonde condensateur endommagée ou cassée	Appeler un technicien qualifié.

Triangle rouge et arrêt de la machine	Alarme de la sonde de surchauffe (SAUX)	Sonde surchauffe endommagée ou cassée	Appeler un technicien qualifié.
Triangle rouge	Alarme sonde aliment (PT1)	Sonde aliment endommagée ou cassée	Appeler un technicien qualifié.
	Alarme sonde aliment (PT2)	Sonde aliment endommagée ou cassée	Appeler un technicien qualifié.
	Alarme sonde aliment (PT3)	Sonde aliment endommagée ou cassée	Appeler un technicien qualifié.
	Alarme sonde aliment (PT4)	Sonde aliment endommagée ou cassée	Appeler un technicien qualifié.
	Alarme sonde pression (RH%)	Sonde pression endommagée ou cassée	Appeler un technicien qualifié.
	Alarme black-out	Absence alimentation durant le cycle	Rétablir l'alimentation de réseau à la machine.
	Alarme black-out terminée	Avertissement indiquant qu'une coupure d'alimentation s'est produite pendant le cycle	-
	Alarme disjoncteur	-	Appeler un technicien qualifié.
	Alarme kriwan (pour 1Hundred, cela signifie alarme de la pompe de vidange)	-	Appeler un technicien qualifié.
	Alarme haute pression	Température ambiante trop haute !	Nettoyer le condensateur Si le problème persiste, veuillez contacter un technicien qualifié.
	Alarme basse pression	-	Appeler un technicien qualifié.



AFINOX S.r.l.
Via Venezia, 4
Marsango
Padova
35010
Italia