



Bartscher AG
Industrie Fänn Ost
Zugerstrasse 60
CH-6403 Küssnacht am Rigi

Tel.: 041 785 50 00
Fax: 041 785 50 05
info@bartscher.ch
www.bartscher.ch

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

700.602

700.605

700.609

Mode d'emploi

Cellule de refroidissement 2/3-5-10-15 T



CE

Made in Italy

INDEX

MODE D'EMPLOI	p.3
1. Avant-propos	p.3
2. Introduction	p.3
3. Avertissements générales	p.3
4. Normes élémentaires de sécurité	p.3
5. Normes générales	p.3
6. Contrôles préparatoires	p.3
7. Termes de garantie	p.4
8. Installation	p.4
8.1. Positionnement	p.4
8.2. Ambiance	p.4
8.3. Nettoyage et manutention	p.4
8.4. Substitution du câble d'alimentation	p.5
9. Anomalies de fonctionnement	p.5
10. Ecoulement	p.5
11. Conseil pour l'utilisation	p.6
11.1. Caractéristiques du produit à traiter	p.6
PLAQUE CE	p.7
SCHEMA ELECTRIQUE	p.8
DESSIN TECHNIQUE	p.12
INSTRUCTIONS DISPLAY	p.14
Touches	p.14
Icone	p.15
INSTRUCTIONS POUR UTILISER LES CYCLES DE REFROIDISSEMENT ET SURGELATION	p.16
1. REFROIDISSEMENT A TEMPERATURE SOFT	p.16
2. REFROIDISSEMENT A TEMPERATURE HARD	p.16
3. REFROIDISSEMENT A TEMPS SOFT	p.16
4. REFROIDISSEMENT A TEMPS HARD	p.17
5. SURGELATION A TEMPERATURE	p.17
6. SURGELATION A TEMPS	p.17
ALLARMES	p.18
ERREURS	p.18

MODE D'EMPLOI

1. Avant-propos

Nous Vous remercions d'avoir choisi un de nos appareils, résultat d'une expérience technologique et d'une recherche continue, qui ont porté à un produit supérieur pour ses qualités de sécurité, fiabilité et fonctionnement. Vous trouverez dans cette brochure tous les renseignements et les conseils utiles pour travailler au maximum de sécurité et d'efficacité.

2. Introduction

Cette brochure contient le mode d'emploi, les instructions d'entretien et de maintenance et comprends aussi la liste des pièces de rechange. IL FAUT SUIVRE SOIGNEUSEMENT les instructions données par cette brochure. UTILISER LES PIÈCES DE RECHANGE D'ORIGINE.

Les instructions, les dessins, les tableaux et tout ce qui est contenu dans cette brochure sont des informations techniques réservées. Ces informations ne peuvent pas être communiquées à des tiers sans l'autorisation écrite de la Maison Productrice, qui en a la propriété exclusive et qui se réserve aussi le droit d'apporter toutes les modifications qu'elle jugera utiles, sans préavis.

En cas de contestation le texte valable de référence sera l'italien.

3. Avertissements générales

Il est recommandé de lire attentivement les instructions du livret sur le mode d'emploi et la maintenance, en vous rappelant qu'il fait partie intégrante de l'appareil et doit donc être conservé avec soin. En cas de perte, ou s'il s'abîme, demandez une autre copie en précisant le modèle et la date d'achat de la machine.

DONC LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES PROVENANTS DE :

- MAUVAISE UTILISATION
- PIÈCES DÉTACHÉES PAS ORIGINALES
- MODIFICATIONS PAS AUTORISÉES SUR LA MACHINE
- INOBSERVATION DE LA NOTICE D'UTILISATION

4. Normes élémentaires de sécurité



- Pas effectuer des interventions sur les parties électriques avant d'avoir enlevé la tension: le contact peut causer la morte.
- Pas employer la machine avec mains ou pieds humides ou mouillés.
- Pas effectuer opérations de nettoyage quand l'appareil est connecté au réseau de courant.
- Pas insérer des tournevis, des ustensiles de cuisine etc. entre les parties en mouvement ou les protections.

Pour le branchement électrique employer une prise de courant aux termes de sûreté pourvue de sauve vie, et s'assurer que la tension et le débit du réseau électrique sont appropriées aux absorbement du moteur indiqués sur la plaque CE

ATTENTION !!! PAS EFFECTUER DES INTERVENTIONS SUR LES PARTIES ELECTRIQUES AVANT D'AVOIR ENLEVE LA TENSION : LE CONTACT PEUT CAUSER LA MORTE

5. Normes générales

Les caractéristiques principales (dimensions, absorption, etc.) sont spécifiées et identifiées sur la plaque CE.

6. Contrôles préparatoires

Quand vous recevez l'appareil, vérifiez immédiatement qu'il n'a pas eu des dommages pendant le transport. Déballez l'appareil et assurez-vous que les accessoires soient été mis dans l'emballage.

En cas d'avaries de transport, formalisez immédiatement Vos réserves au transporteur; dans un limite de trois jours, telles réserves devront être confirmées par lettre recommandée au transporteur et copie par connaissance à la maison productrice ou au distributeur autorisé.

Chaque réclamation doit nous parvenir dans huit jours, après cette date elles ne seront plus valables.

7. Termes de garantie

Les appareils ont une garantie de 12 mois dès la date d'achat (exclues les parties électriques). Les pièces de rechange sont éventuellement données en garantie franco départ notre usine.

En cas de fourniture de matériel en garantie/substitution, le même matériel sera fourni/substitué seulement après la restitution du matériel défectueux qui sera couvert par la garantie.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de la machine.

L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié.

Pour toute problème technique et les éventuelles requêtes de intervention ou assistance, il est nécessaire de se adresser exclusivement à son propre revendeur ou centre de assistance autorisé. Les informations nécessaires pour le revendeur ou centre de assistance se trouvent sur la plaque CE.

8. Installation

Pour le branchement électrique employer une prise de courant aux termes de sûreté pourvue de sauve vie, et s'assurer que la tension et le débit du réseau électrique sont appropriées aux absorbement du moteur.

8.1 Placement

L'installateur doit vérifier les éventuelles prescriptions en matière contre l'incendie, et positionner la machine en complet respect des termes de la législation en matière de prévention des accidents.

Comme l'appareil utilise un condensateur à air, pendant le placement il faut tenir compte de telle caractéristique en maintenant libre le côté d'entrée de l'air de refroidissement; de plus on devra le maintenir à au moins 5 cm des murs ou des autres appareils du côté de sortie de l'air en manière d'en obtenir les meilleures prestations.

Eviter de placer la machine en endroits fermés ou pas très aérés. Il faut ne la tenir pas exposée directement au rayons du soleil et, dans toute façon, la maintenir loin de éventuelles fontes de chaleur.

8.2 Ambiance

Généralement les groupes frigorifiques condensant à air travaillent avec température ambiante max. 32°C. Dans des ambiances avec températures supérieures ne sont pas garanties les prestations déclarées.

Note

Pour une correcte installation:

- Vérifier les assemblages électriques
- Vérifier l'absorbement avec l'appareil assemblé
- Allumer le frigo et laisser qu'il arrive à la température désirée avant de mettre dedans les aliments

Si l'appareil a été transporté dans une façon pas approprié (par exemple pas verticale, ou dans le dos), attendez au moins 4 heures avant de l'allumer.

En référence aux spécifications demandées par le client, l'informer à propos de l'emploi de la machine.

8.3 Nettoyage et entretien

Le nettoyage et l'entretien peuvent être effectués par un personnel non spécialisé mais uniquement en suivant scrupuleusement les instructions figurant ci-après.

Avant de commencer une quelconque opération, débrancher l'alimentation électrique de l'appareil.

Laver l'intérieur de la cellule avec de l'eau et des nettoyants neutres, sans jets d'eau ni matériels abrasifs, puis sécher soigneusement et placer les grilles en fonction des besoins (Réaliser l'opération indiquée au moins tous les six mois).

Nettoyer régulièrement le condenseur à l'aide d'un pinceau ou d'un aspirateur uniquement après avoir retiré la fiche du secteur et en veillant à ne pas plier les ailettes en aluminium.

Attention !! Le condenseur a des bords coupants : porter des gants de protection durant le nettoyage.

Les produits à l'intérieur de la cellule doivent être disposés sur les grilles sans dépasser le périmètre, afin de garantir une circulation optimale de l'air.

Au fin d'exécuter un adéquat entretien de l'appareil, l'utilisateur, l'ouvrier proposé à l'entretien ou le personnel pas spécialisé doivent en premier lieu tenir compte des normes élémentaires de sûreté rappelées au paragraphe 1 NOTICES EXPLICATIVES GENERALES.

Il est aussi obligatoire de ne pas lever les dispositifs de sûreté et les protections pendant l'entretien ordinaire.

EN CAS CONTRAIRE, LA MAISON CONSTRUCTRICE DECLINE N'IMPORTE QUELLE RESPONSABILITE POUR DOMMAGES OU ACCIDENTS CAUSES PAR LA NON-OBSERVANCE DE LA SUSECRITE OBLIGATION..

En tenant présentes les précédentes règles, le nettoyage de la cellule doit être effectué journallement de façon à garantir la meilleure qualité et la parfaite hygiène des produits traités. On peut se servir d'eau et de détergents non abrasifs. Laver et rincer en employant un chiffon ou une éponge
N.B. NE PAS UTILISER OBJETS POINTUS OU ABRASIFS, PAS UTILISER DES SOLVANTS OU DES DILUANTS

Maintenir propre aussi le condensateur pour une meilleure circulation d'air en enlevant poudre etc. des ailettes; pour accéder au condensateur il suffit dévisser le panneau antérieur en faisant attention à ne mettre pas en excessive traction les assemblages électriques. Employer un aspirateur au fin de ne pas disperser le matériel poudreux dans l'ambiance environnante. Pas racler avec objets pointus ou abrasifs.

A la fin, remonter le panneau en ayant soin de serrer les vis de fixation.

L'eau de condensation vient recueillie et automatiquement faite évaporer d'une bac posée au dedans de la baie du moteur.

Dans le cas d'entretien extraordinaire à l'installation frigorifique, il est possible de lever le panneau d'aération postérieur et aussi le panneau latéral; telles opérations peuvent être effectuées seulement par des frigoristes ou des techniciens autorisés.

Nettoyer les joints exclusivement avec un tissu doux et de l'eau, ne utiliser aucun produit/additif agressif ou corrosif.

8.4 Substitution du câble d'alimentation

Si le câble d'alimentation est abîmé, son remplacement doit être effectué uniquement par le fabricant ou son service après-vente, ou par un technicien qualifié; dans tous les cas, s'assurer d'avoir retiré la fiche du secteur avant de procéder à cette opération

9. Anomalies de fonctionnement

En cas d'élévation anormale de la température intérieure de l'appareil, il faut vérifier en premier lieu que: la fiche de la prise de courant soit bien introduite la tension ne soit pas sujette à des variations $\pm 10\%$
En cas d'anomalies et quand ces deux données sont correctes, il convient d'appeler le fournisseur. Lui indiquer le type d'appareil et le numéro de fabrication : ces données sont indiquées sur la plaque signalétique de chaque appareil.

10. Ecoulement

Objet: Acte législatif n. 151 du 25/07/2005

(ROHS – RAEE)

Actuation des directives 2002/95/CE et 2003/108/CE concernant la réduction de l'usage des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi que l'élimination des déchets. (G.U. 29-07-2005 n. 175 - S.O. n. 135)(G.U. du 29-07-2005 n. 175 du - S.O. n. 135)

Comment éliminer ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays européens avec systèmes de collecte sélective)



Ce symbole sur le produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être éliminé en fin de vie avec les autres déchets ménagers. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez la séparer des autres types de déchets et le recycler de façon responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilisation durable des ressources matérielles. Les particuliers sont invités à contacter le distributeur leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès de leur mairie pour savoir où et comment ils peuvent se débarrasser de ce produit afin qu'il soit recyclé en respectant l'environnement. Les entreprises sont invitées à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets commerciaux.

Le non correcte élimination des produits qui portent le symbole RAEE prévoit des sanctions pécuniaires applicables à celui qui ne respecte pas cette réglementation.

11. Conseil pour l'utilisation

La cellule de refroidissement/congélation rapide ALEXANDER est un appareil à même de réduire la température au cœur des produits dans le 90 minutes prévues de +70°C à +3°C en fonction refroidissement et en 240 minutes de +70°C à -18°C en fonction congélation

N.B. ATTENTION: LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT NE DOIT PAS ETRE UTILISEE COMME UN NORMAL APPAREIL FRIGORIFIQUE.

N.B. PAS INTRODUIRE ALIMENTS AVEC DES TEMPERATURES SUPERIEURES A 70°C PARCE QUE LE REGULATEUR DIGITALE DE LA TEMPERATURE SIGNALA UNE ERREUR.

Pour une meilleure jouissance de l'appareil, avant d'insérer le produit à traiter, on conseille de refroidir la chambre en menant à terme un entier cycle de travail (ou de refroidissement ou de congélation) au moins jusqu'à la réalisation de la température de conservation; puis, pour éviter des dommages à la machine:

- Ne pas laisser le produit chaud dans la machine sans allumer un cycle.
- Commencez tout de suite le cycle de travail adéquat dès que vous avez inséré le produit à traiter.
- Eviter de couvrir les récipients insérés (même avec des pellicules isolantes) parce que vous aurez des meilleures performances et temps si la surface exposée est la plus étendue possible.
- Pas surcharger l'appareil :

5T refroidissement 16 kg – surgélation 10 kg ; 10T refroidissement 30 kg – surgélation 18 kg ; 15T refroidissement 45 kg – surgélation 27 kg ;

- Pour consentir une plus grande circulation de l'air laisser un espace adéquat parmi les récipients insérés.
- Surtout si le récipient inséré est très chaud, il faut l'appuyer aux grilles en dotation et jamais directement sur le fond.

N.B. SE RAPPELER DE CONTROLER PERIODIQUEMENT LA BAC DE RECUEIL DE L'EAU DE DEGIVRAGE QUI EST POSITIONNEE SOUS LE FOND DE LA CELLULE.

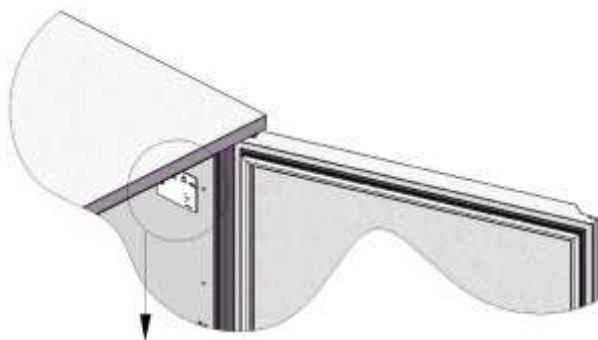
11.1 Caractéristiques du produit à traiter






Tenu compte que les temps de referment des cycles partent de +70°C (cycle de refroidissement +70°C à +3°C; cycle de surgélation de +70°C à -18°C):

- Ne pas faire stationner longtemps les aliments à traiter à température ambiante; majeure est l'humidité perdue du produit, mineure sera le moelleux conservé.
- Introduire le produit à une température max. de +70°C .

NB. EXTRAIRE LA SONDE A POINTEAU DES ALIMENTS TRAITES EN LA PRENANT PAR LA PARTIE RIGIDE. L'ERRONEE EXTRACTION DE LA SONDE PEUT PROVOQUER LA RUPTURE, ET EN CE CAS LA SUBSTITUTION NE SERA PAS SOUS GARANTIE.

PLAQUE CE



			  10/08/2016 Nr. 00000000	
1	MOD. ARTICOLO			
2	V 230	W 1270	Hz 50	10
3	W  110	A 4,57		11
4	W  400	w  15		12
5	Gas (1) R404A	Kg (1) 1,000	Cl. 4	13
6	Gas (1) CO ₂	Kg (2)	MADE IN ITALY	

1 modèle

2 Tension

2 Puissance res. évaporation

3 Puissance res. dégivrage

5 Type et quantité de gaz réfrigérant

6 Mélange de moutage

7 Puissance totale absorbée

8 Date de fabrication

9 N° de série

10 Fréquence

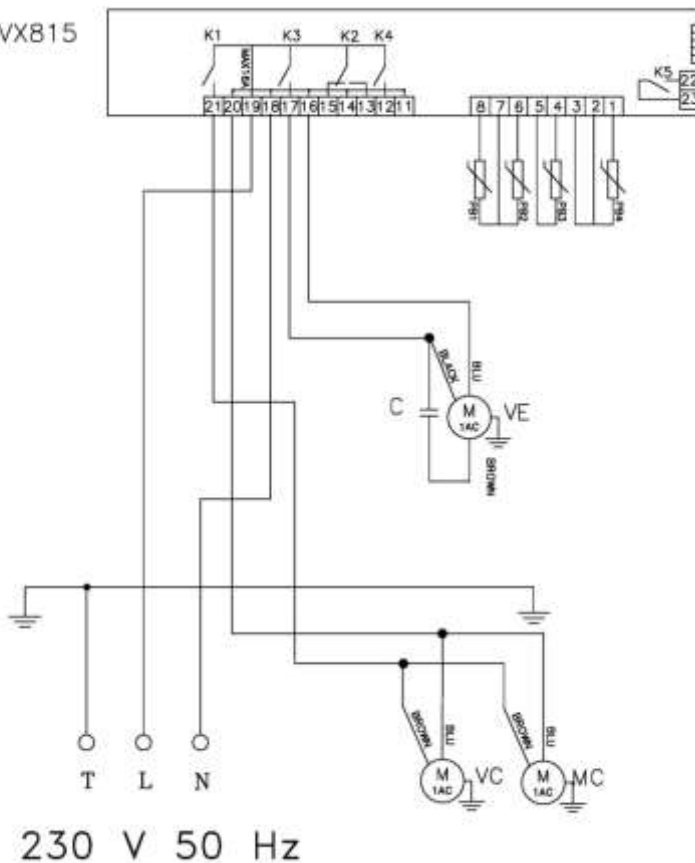
11 Courant absorbe

12 Puissance éclairage

13 Classe climatique

SCHEMA ELECTRIQUE
Schéma électrique 2/3

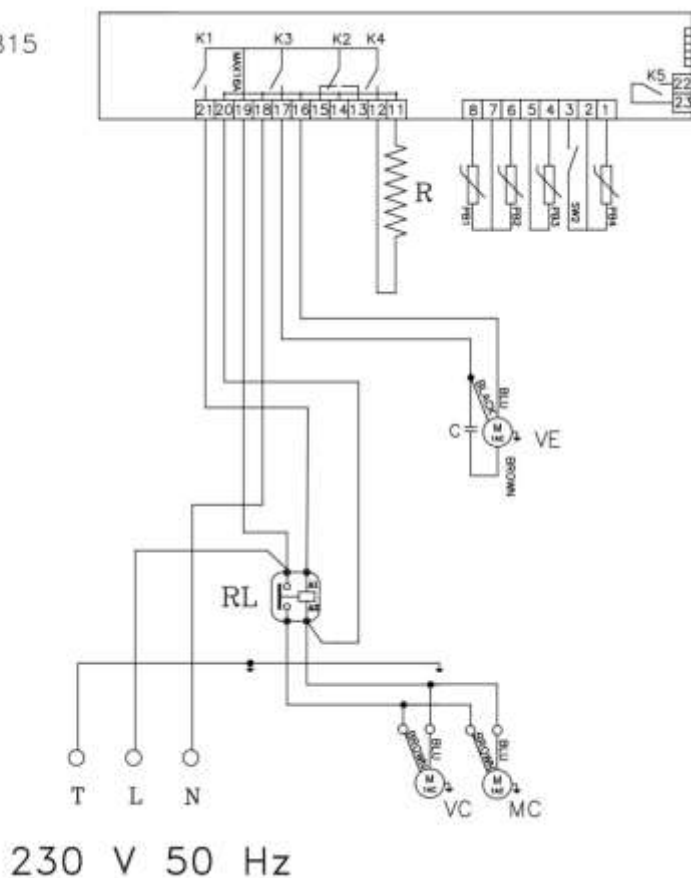
EVCO EVX815



- MC: Compresseur
- VC: Ventilateur condenseur
- VE: Ventilateur évaporateur 1
- C: Condenseur
- K1: Relais compresseur
- K2: Relais dégivrage
- K3: Relais ventilateur évaporateur
- K4: Relais ventilateur condenseur
- PB1: Sonde cellule
- PB2: sonde au coeur
- PB3: sonde évaporateur
- PB4: sonde condensateur

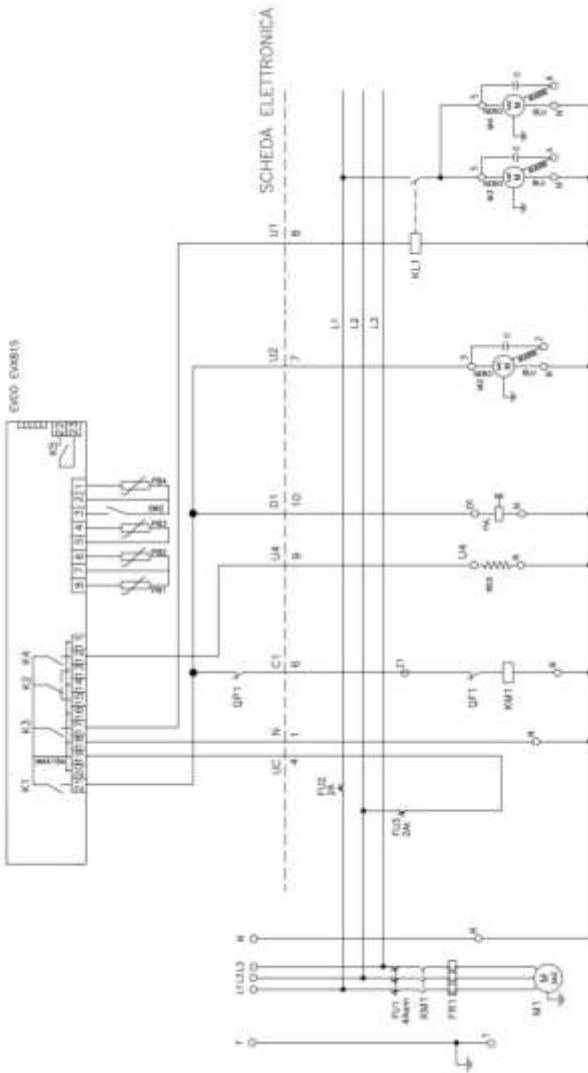
Schéma électrique 5T

EVCO EVX815



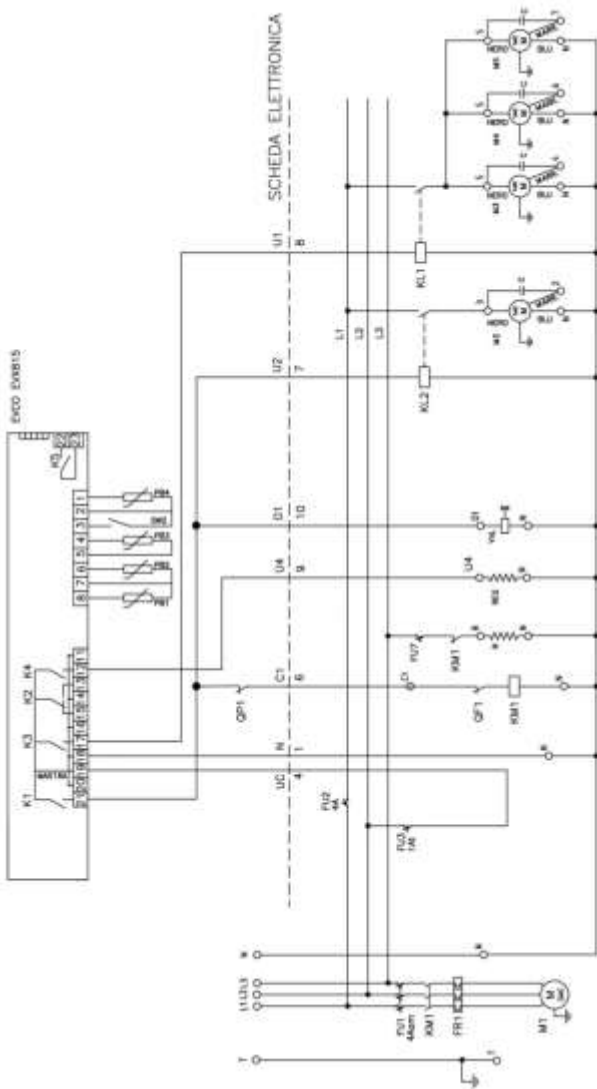
- MC: Compresseur
- VC: Ventilateur condenseur
- VE: Ventilateur évaporateur 1
- RL: Relais 30A
- R: câble chaud
- C: Condenseur
- K1: Relais compresseur
- K2: Relais degivrage
- K3: Relais ventilateur évaporateur
- K4: relais ventilateur chauffant
- PB1: sonde baie
- PB2: sonde au coeur
- PB3: sonde évaporateur
- PB4: sonde condenseur
- SW2: Micro porte

Schéma électrique 10T



- M1: compresseur
- M2: ventilateur condensateur
- M3: ventilateur évaporateur 1
- M4: ventilateur évaporateur 2
- YVL: solénoïde liquide
- RES: câble chaud cadre
- KM1: telerruttore compresseore
- FR1: relais thermique compresseur
- QF1: contact NC relais thermique
- FU1: fusibles compresseur
- FU2: fusible L1
- FU3: fusible
- KL1: relais ventilateurs évaporateur
- K1: relais compresseur
- K2: relais ventilateur évaporateur
- K4: relais résistance porte
- PB1: sonde baie
- PB2: sonde au coeur
- PB3: sonde évaporateur
- PB4: sonde condensateur
- SW2: capteur proximité porte
- QP1: manoccontacteur haute pression
- C: condensateur

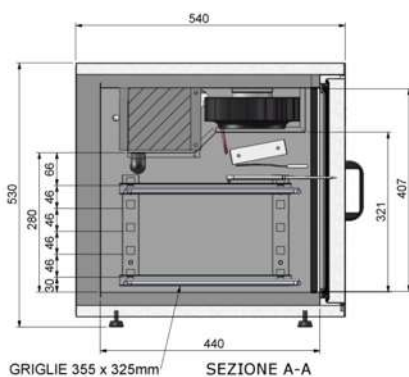
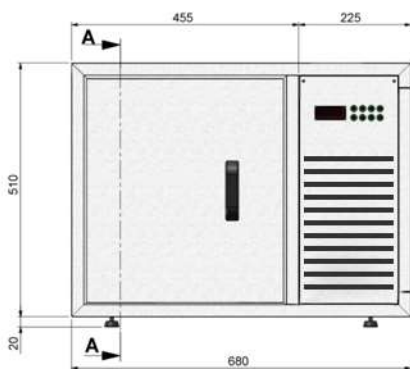
Schéma électrique 15T



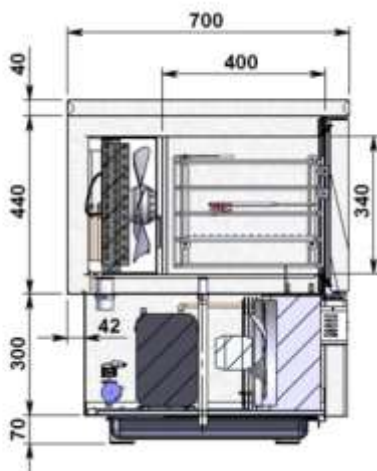
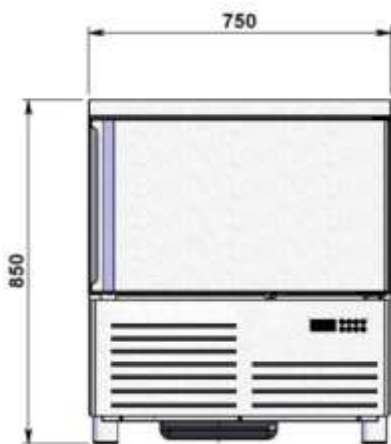
- M1: compresseur
- M2: ventilateur condensateur
- M3: ventilateur évaporateur 1
- M4: ventilateur évaporateur 2/3
- YVL: solénoïde liquide
- RES: câble chaud cadre R: resistenza carter
- KM1: teleruttore compressore
- FR1: relais thermique compresseur
- QF1: contact NC relais thermique
- FU1: fusibles compresseur
- FU2: fusible L1
- FU3: fusible
- FU7: Fusibile resistenza carte
- KL1: relais ventilateur évaporateur
- KL2: relais ventilateur condensateur
- K1: relais compresseur
- K2: relais ventilateur évaporateur
- K4: relais résistance porte
- PB1: sonde baie
- PB2: sonde au coeur
- PB3: sonde évaporateur
- PB4: sonde condensateur
- SW2: capteur proximité porte
- QP1: mancontacteur haute pression
- C: condensateur

DESSIN TECHNIQUE

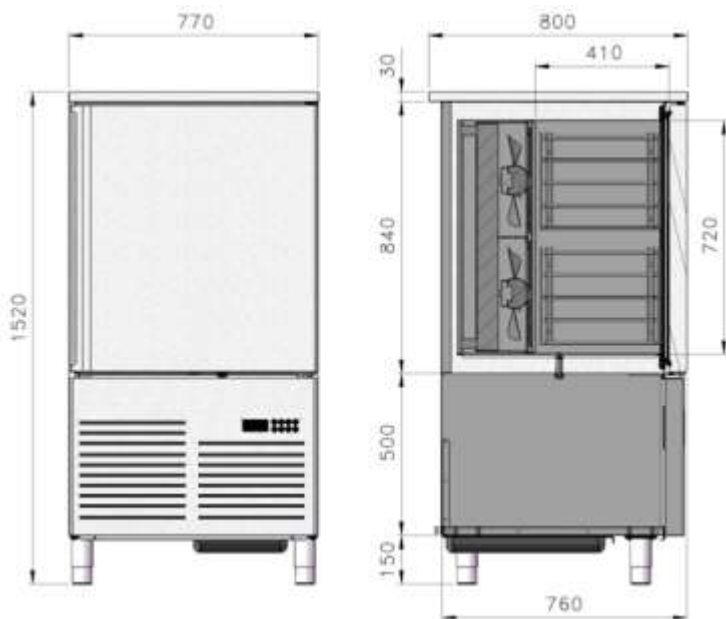
2/3



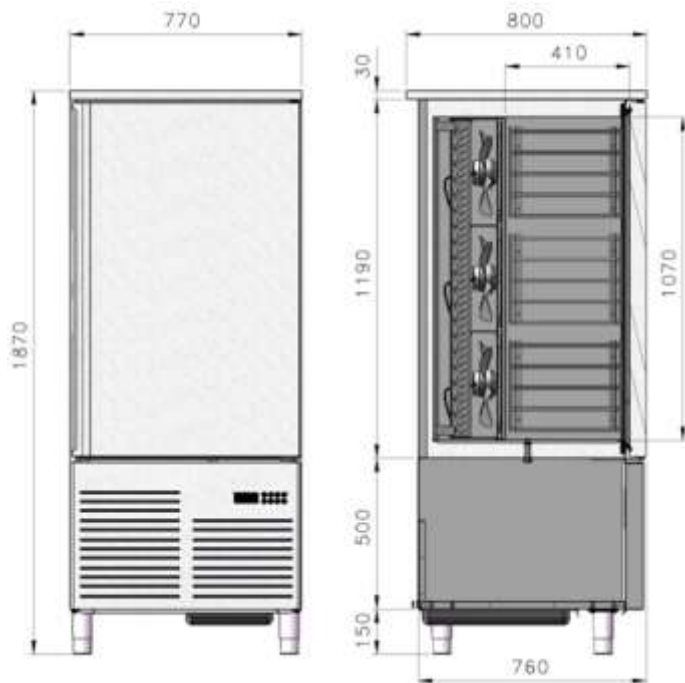
5T



10T



15T











INSTRUCTIONS DISPLAY

Interface utilisateur



LE FONCTIONNEMENT ET LE REGLAGE DU REGULATEUR DIGITAL EVCO **EVX8015** ET DE LA TEMPERATURE SONT DECRITS DANS LE LIVRET JOINT AVEC LES INSTRUCTIONS D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN.

TOUCHES

SYMBOLE	NOM
	Touche INCREMENTATION
	Touche DECROISSEMENT
	Touche DEGIVRAGE
	Touche ACCENSION / ARRET / DEMARRAGE DU CYCLE / ARRET DU CYCLE
	Touche SURGELATION
	Touche REFROIDISSEMENT
	Touche REFROIDISSEMENT HARD / SURGELATION SOFT
	Touche AUXILIAIRE

ICONE

SYMBOL	NOM
	icône SURGELATION Elle étincèle pendant le cycle de surgélation soft et conservation, et elle est allumée pendant la surgélation successive.
	icône CONGELATION Elle étincèle pendant le cycle de congélation et conservation, et elle est allumée pendant la congélation successive.
HARD	icône CONGELATION SOFT/HARD elle étincèle pendant un cycle de congélation hard et conservation ou un cycle de surgélation et conservation. Elle est allumée pendant un cycle de congélation.
	icône CONGELATION/SURGELATION A TEMPERATURE Clignote si le test pour vérifier la insertion de la sonde à épingle ne sera pas complété correctement. Allumée pendant un cycle à température.
	icône CONGELATION/SURGELATION A TEMPS Clignote pendant la configuration du jour et heure. Allumée pendant un cycle à terme.
	icône CONSERVATION Elle est allumée quand une conservation est en cours
	icône DEGIVRAGE Elle est allumée pendant le dégivrage
	icône PREREFROIDISSEMENT Elle étincèle si pendant le refroidissement la cellule n'a pas rejoint la température désirée. Elle est allumée quand pendant la phase de pré-refroidissement la cellule rejoint la température désirée.
HACCP	icône HACCP elle étincèle si il y a au moins un nouveau alarme HACCP. Elle est allumée quand on a pas visualisée toutes les informations sur les alarmes..
°C	icône DEGREE CELSIUS Elle est allumée quand l'unité de mesure est indiquée en Celsius.
°F	icône DEGREE FAHRENHEIT Elle est allumée quand l'unité de mesure est indiquée en Fahrenheit
min	icône MINUTES Elle est allumée quand l'unité de temps est indiquée en minutes.
	icône STAND-BY Elle est allumée quand le dispositif est en stand-by
Loc	icône CLAVIER BLOQUE Elle est allumée quand le clavier est bloqué
UnL	icône CLAVIER DEBLOQUE Elle est allumée quand le clavier est débloqué

INSTRUCTIONS POUR UTILISER LES CYCLES DE REFROIDISSEMENT ET SURGELATION

De suite nous reportons les instructions de position pour l'allumage des fonctions les plus communes de l'appareil.

N.B. IL EST DE REGLE, POUR UNE MEILLEURE EFFICACITE DE L'APPAREIL, DE SE RAPPELER D'EFFECTUER UN DEGIVRAGE AUTOMATIQUE APRES 2 OU 3 SURGELATIONS CONSECUTIFS. TELLE OPERATION SE FAIT EN TENANT LA PORTE DE LA CELLULE OUVERTE ET PRESSANT LA TOUCHE **DEGIVRAGE** . CETTE SUCCESSION DE COMMANDES ENVOYE LA MACHINE EN DEGIVRAGE MANUEL

ATTENTION : nous vous conseillons d' insérer la sonde au cœur pour 2 – 3 cm max dans le produit.

1. REFROIDISSEMENT A TEMPERATURE SOFT

Procédure à suivre pour le refroidissement à température SOFT des aliments:

1 Allumer la cellule de refroidissement en appuyant 5 secondes la touche **START**

2 Appliquer la sonde à pointeau aux denrées alimentaires

3 Presser la touche **REFROIDISSEMENT** .

Après 1 secondes le display affiche le set point de température de la cellule pendant le refroidissement (-15°C.). Cette valeur est modifiable en pressant les touches **augmentation/diminution** .

4 Allumer le cycle de travail en pressant la touche **START**

5 Le cycle de refroidissement s'arrête quand la température de la sonde à pointeau arrive à +3°C.

7 Il commence automatiquement la phase de conservation

Pendant la phase de refroidissement à température il est toujours possible de visualiser la température de la sonde cellule en pressant la touche **REFROIDISSEMENT** . En cette façon sur le display il apparaîtra pour 5 secondes la température de la sonde cellule

Quand on veut enlever le produit de la cellule presser la touche **START** .

2. REFROIDISSEMENT A TEMPERATURE HARD

Procédure à suivre pour le refroidissement à température HARD des aliments:

0 Allumer la cellule de refroidissement en appuyant 5 secondes la touche **START**

1. Appliquer la sonde à pointeau aux denrées alimentaires

2 Presser la touche **REFROIDISSEMENT** Après 1 secondes le display affiche le set point de température de la cellule pendant le refroidissement (-15°C.). Cette valeur est modifiable en pressant les touches **augmentation/diminution**

3. Appuyer la touche **REFROIDISSEMENT HARD / SURGELATION SOFT** pour activer la fonction de congélation Hard

4. Allumer le cycle de travail en pressant la touche **START**

5 Le cycle de refroidissement s'arrête quand la température de la sonde à pointeau arrive à +3°C..

6 Il commence automatiquement la phase de conservation.

Pendant la phase de refroidissement à température il est toujours possible de visualiser la température de la sonde cellule en pressant la touche **REFROIDISSEMENT** En cette façon sur le display il apparaîtra en vert pour 5 secondes la température de la sonde cellule.

Quand on veut enlever le produit de la cellule presser la touche **START**

3. REFROIDISSEMENT A TEMPS SOFT

Procédure à suivre pour le refroidissement à temps SOFT des aliments:

0. Allumer la cellule de refroidissement en appuyant pour 5 secondes la touche **START**

1 Appliquer la sonde à pointeau aux denrées alimentaires

2 Presser 2 fois la touche **REFROIDISSEMENT** Après 1 seconde le display affiche le set point temps du cycle (90 min) de la cellule pendant le refroidissement (-5°C.). Cette valeur est modifiable en pressant les touches **augmentation/diminution** .

3. Appuyer encore une fois la touche **REFROIDISSEMENT** pour visualiser la température choisit pour le cycle (-5°C). Choisir la température désirée pour le cycle de travail avec les touches

augmentation/diminution

4. Allumer le cycle de travail en pressant la touche **START**
5. L'écran affiche le temps restant jusqu'à la fin du cycle. Cela se termine lorsque le temps défini comme la durée de la phase de refroidissement est écoulé.
6. Il commence automatiquement la phase de conservation.

Pendant la phase de refroidissement à temps il est toujours possible de visualiser la température de la sonde cellule en pressant la touche **REFROIDISSEMENT**. En cette façon sur le display il apparaîtra pour 5 secondes la température de la sonde cellule. De plus le display signale le temps qui manque à la fin du cycle. Quand on veut enlever le produit de la cellule presser la touche **START**.

4. REFROIDISSEMENT A TEMPS HARD

Procédure à suivre pour le refroidissement à temps HARD des aliments:

0. Allumer la cellule de refroidissement en appuyant pour 5 secondes la touche **START**
- 1 Appliquer la sonde à pointeau aux denrées alimentaires
2. Presser 2 fois la touche **REFROIDISSEMENT** Après 1 secondes le display affiche le set point de temps du cycle (90min). Cette valeur est modifiable en pressant les touches **augmentation/diminution**.
3. Appuyer de nouveau la touche **REFROIDISSEMENT** pour visualiser la température choisit pour le (-15°C). Choisir la température de travail désirée avec les touches **augmentation/diminution**.
4. Appuyer la touche **REFROIDISSEMENT HARD / SURGELATION SOFT** pour activer la fonction de refroidissement hard.
- 5 Allumer le cycle de travail en pressant la touche **START**
6. L'écran affiche le temps restant jusqu'à la fin du cycle. Cela se termine lorsque le temps défini comme la durée de la phase de refroidissement est écoulé.
7. Il commence automatiquement la phase de conservation.

Pendant la phase de refroidissement à temps il est toujours possible de visualiser la température de la sonde cellule en pressant la touche **REFROIDISSEMENT**. En cette façon sur le display il apparaîtra pour 5 secondes la température de la sonde cellule
De plus le display signale le temps qui manque à la fin du cycle **START**

5. SURGELATION A TEMPERATURE

Procédure à suivre pour la surgélation à température des aliments:

0. Allumer la cellule de refroidissement en appuyant pour 5 secondes la touche **START**
1. Appliquer la sonde à pointeau aux denrées alimentaires
- 2 Presser la touche **SURGELATION** Après 1 secondes le display affiche le set point de température du cycle (-38°C). Cette valeur est modifiable en pressant les touches **augmentation/diminution**
3. Allumer le cycle de travail en pressant la touche **START**
4. Le cycle de surgélation s'arrête quand la température de la sonde à pointeau arrive à -18°C.
- 5 Il commence automatiquement la phase de conservation.

Pendant la phase de surgélation à température il est toujours possible visualiser la température de la sonde cellule en pressant la touche **SURGELATION**. En cette façon sur le display il apparaîtra pour 5 secondes la température de la sonde cellule
Quand on veut enlever le produit de la cellule presser la touche **START**

6. SURGELATION A TEMPS

Procédure à suivre pour la surgélation à temps des aliments

0. Allumer la cellule de refroidissement en appuyant pour 5 secondes la touche **START**
1. Appliquer la sonde à pointeau aux denrées alimentaires
- 2 Presser 2 fois la touche **SURGELATION A TEMPS** Après 1 secondes le display affiche le set point de temps du cycle (240 min). Cette valeur est modifiable en pressant les touches **augmentation/diminution**.
3. Allumer le cycle de travail en pressant la touche **START**

4 Le cycle de refroidissement termine quand il est passé le temps posé comme durée de la phase de surgélation..

5. Il commence automatiquement la phase de conservation

Pendant la phase de surgélation à temps il est toujours possible visualiser la température de la sonde cellule en pressant la touche **SURGELATION** .

En cette façon sur le display il apparaîtra pour 5 secondes la température de la sonde cellule.

Quand on veut enlever le produit de la cellule presser la touche **START**.

ALLARMES

Code	Signification
tiME	Alarme de réduction à température ou de surgélation à température non conclues dans le délai maximal
AL	Alarme de température minimale
AH	Alarme de température maximale
id	Alarme porte ouverte
HP	Alarme haute pression
PF	Alarme coupure de courant (alarme HACCP ; uniquement sur le modèle EVX812 et sur le modèle EVX815)
COH	Alarme surchauffe condensateur
CSd	Alarme blocage compresseur
ESt	Alarme téléchargement des paramètres de configuration pas réussi
CEr	Alarme micrologiciel des paramètres de configuration contenus dans EVKEY ne coïncidant pas avec celui du dispositif
Erd	Alarme transfert des paramètres de configuration pas réussi

ERREURS

Code	Signification
Pr1	Erreur sonde chambre
Pr2	Erreur sonde à aiguille
Pr3	Erreur sonde évaporateur
Pr4	Erreur sonde condensateur
rtc	Erreur horloge (uniquement sur le modèle EVX812 et sur le modèle EVX815)
