



GASTROMACHINES SA
CUISINES PROFESSIONNELLES

Mode d'emploi - Armoire positive
+2°C à +8°C

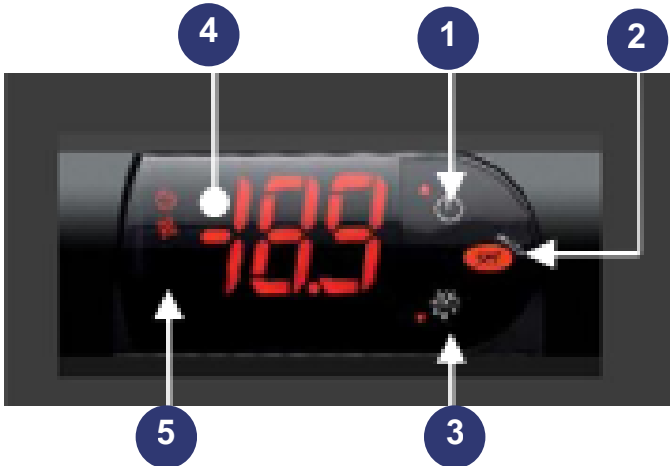
Besoin d'un dépannage ?

+41 21 711 29 77 (2)

info@gastromachines.ch


PANNEAU DE CONTRÔLE


Nous fournissons ci-dessous une brève description des fonctions des différentes touches du tableau de commandes :






- 1 Touche On/OFF téléthermostat
- 2 Touche de configuration point de consigne
- 3 Touche de démarrage dégivrage manuel
- 4 Téléthermostat digital
- 5 Led état de fonctionnement
- 6 Régulateur d'humidité

Allumage et arrêt Téléthermostat


Allumage de l'instrument (ON) : appuyer pendant quelques secondes la touche  (pendant la pression de la touche, l'écran affiche ON).

Arrêt de l'instrument (OFF) : appuyer pendant trois secondes la touche . L'arrêt effectif est confirmé par l'affichage sur l'écran du message "OFF" alterné à la température mesurée par la sonde configurée.

Configuration température de travail

La température configurée pendant le test en entreprise s'affiche en appuyant la touche . Cette température reste affichée pendant 5 secondes au cours desquelles elle peut être modifiée en agissant sur les deux touches  et  qui symbolisent respectivement l'augmentation et la diminution de la température. Quand se sont écoulées 5 secondes sans

Dégivrage

Le téléthermostat digital contrôle automatiquement les dégivrages de l'évaporateur. L'opération de dégivrage est signalée par le led prévu. Pendant cette phase, nous conseillons de ne pas effectuer d'opérations de remplissage ou de virage du compartiment frigorifique. La fin du dégivrage est cependant commandée par la sonde appropriée. Dans des conditions de travail particulièrement pénibles (conditions ambiantes avec une température et une humidité élevée ou suite à l'introduction de substance à forte cession d'humidité), nous conseillons d'effectuer quelques dégivrages manuels supplémentaires en agissant pendant quelques secondes sur la touche .





GASTROMACHINES SA
CUISINES PROFESSIONNELLES

Mode d'emploi - Armoire positive
+2°C à +8°C

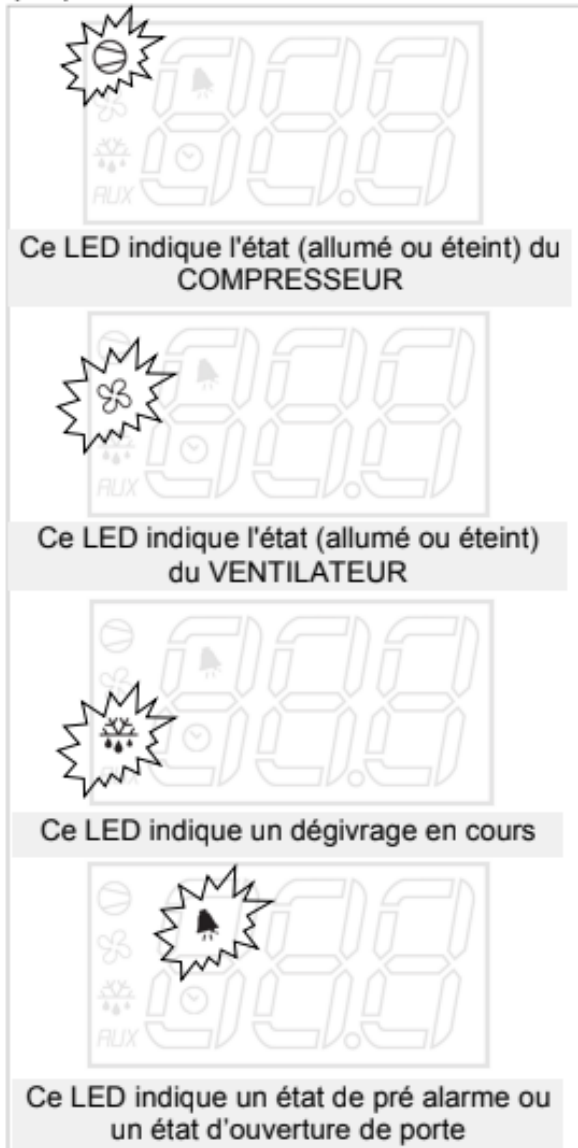
Besoin d'un dépannage ?

+41 21 711 29 77 (2)

info@gastromachines.ch

Affichages écran LED

La zone d'affichage présente quatre signalisations graphiques :



Cycle continu

Permet de maintenir une réfrigération active et continue, indépendamment des températures internes de l'unité.

Cette fonction doit être utilisée quand une diminution rapide de la température du produit est requise, par exemple après les phases de chargement.

Au cours de cette phase, la température peut descendre en dessous du point de consigne de la valeur programmée.

Pour activer ou désactiver le cycle continu depuis le e plus de 3 sec (l'écran visualise "cc").

Le contrôleur sort de la procédure cycle continu après que le temps programmé pour le paramètre "cc" se soit écoulé (2 heures).

Allumage et arrêt Téléthermostat

La maintenance ordinaire consiste dans le nettoyage journalier de toutes les parties qui peuvent entrer en contact avec les aliments.

Une bonne maintenance permettra d'obtenir de meilleures prestations, une plus longue durée de l'appareil et un maintien constant des conditions de sécurité.

Ne pas pulvériser de jets d'eau directement ou au moyen d'appareils à haute pression.

Pour nettoyer l'acier inoxydable, ne pas utiliser d'éponges en métal ou de brosses en fer car elles peuvent déposer des particules ferreuses qui en s'oxydant provoquent de la rouille.

Pour retirer les résidus durcis, utiliser des brosses en bois, en plastique ou des éponges en caoutchouc abrasif.

Pendant les périodes de longue inactivité, étendre sur toutes les surfaces en acier inox un voile de protection à l'aide d'un chiffon imprégné d'huile de vaseline et aérer périodiquement les locaux.

! Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances nocives ou dangereuses pour la santé des personnes (dissolvants, essences, etc.).



GASTROMACHINES SA
CUISINES PROFESSIONNELLES

Mode d'emploi - Armoire positive
+2°C à +8°C

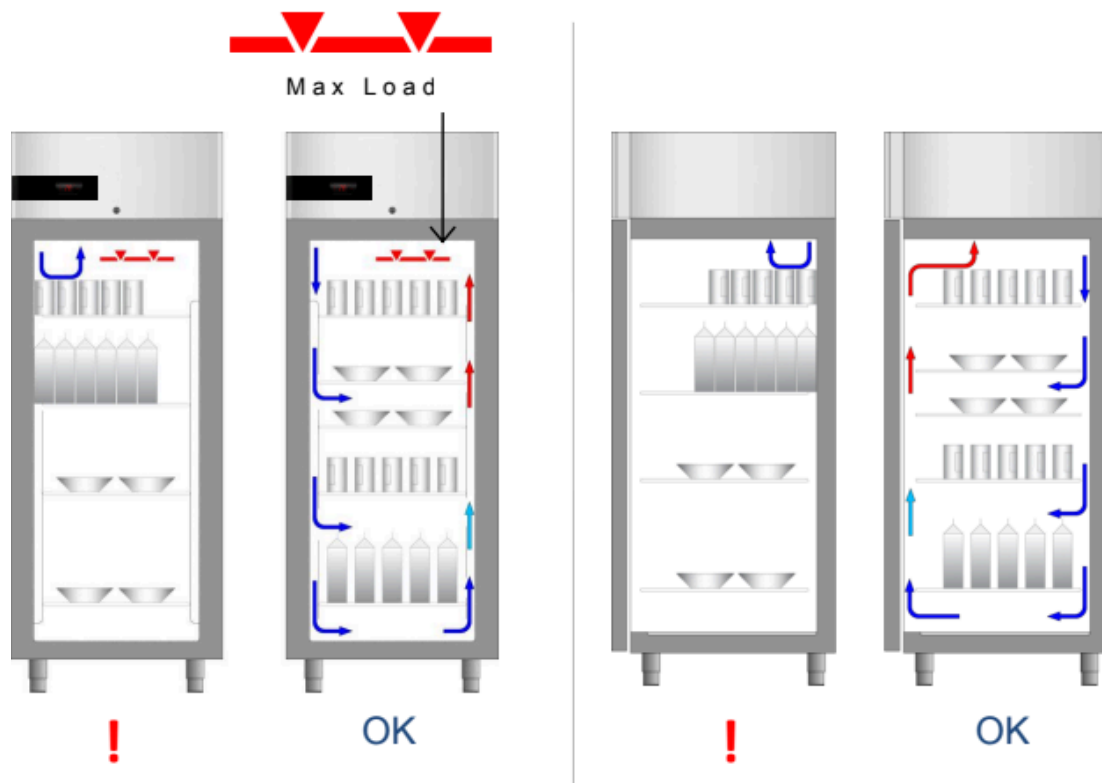
Besoin d'un dépannage ?

+41 21 711 29 77 (2)

info@gastromachines.ch

Disposition remplissage

Répartir les produits uniformément à l'intérieur de la cellule (loin de la porte, de côtés latéraux et du dos) afin de permettre à l'air de bien circuler.



ATTENTION !!

Un rangement incorrect des produits à conserver peut provoquer des dysfonctionnements de l'appareil

Maintenance Ordinaire

La maintenance ordinaire consiste dans le nettoyage journalier de toutes les parties qui peuvent entrer en contact avec les aliments.

Une bonne maintenance permettra d'obtenir de meilleures prestations, une plus longue durée de l'appareil et un maintien constant des conditions de sécurité.

Ne pas pulvériser de jets d'eau directement ou au moyen d'appareils à haute pression.

Pour nettoyer l'acier inoxydable, ne pas utiliser d'éponges en métal ou de brosses en fer car elles peuvent déposer des particules ferreuses qui en s'oxydant provoquent de la rouille.

Pour retirer les résidus durcis, utiliser des brosses en bois, en plastique ou des éponges en caoutchouc abrasif.

Pendant les périodes de longue inactivité, étendre sur toutes les surfaces en acier inoxydable un voile de protection à l'aide d'un chiffon imprégné d'huile de vaseline et aérer périodiquement les locaux.

! Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances nocives ou dangereuses pour la santé des personnes (dissolvants, essences, etc.).