



**GASTROMACHINES SA**  
CUISINES PROFESSIONNELLES

## Mode d'emploi - cellule de refroidissement rapide

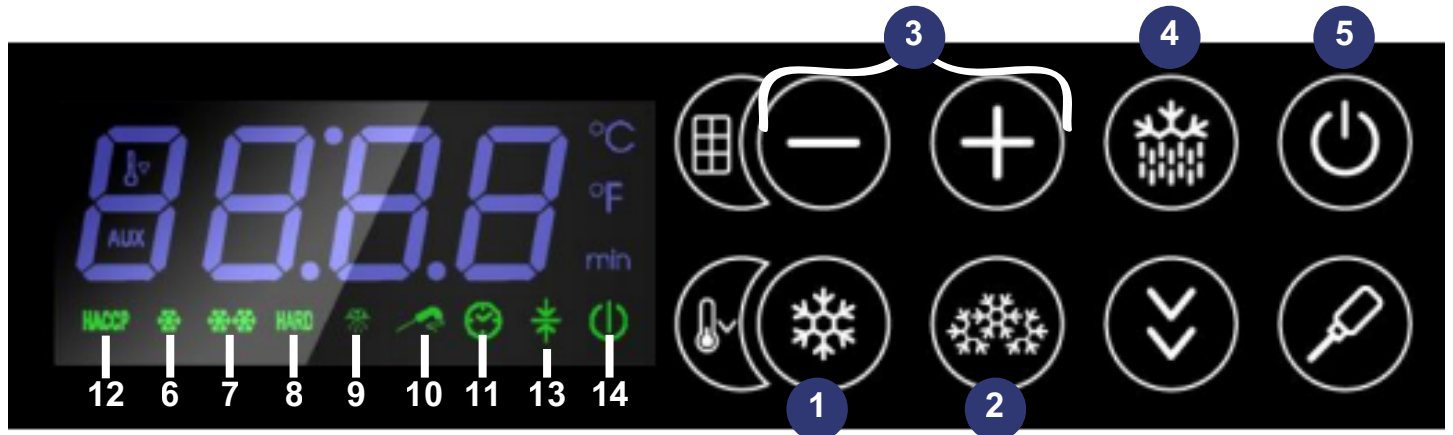
Besoin d'un dépannage ?

+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 :



#### Touche refroidissement rapide

En appuyant cette touche, appareil au repos, on sélectionne un cycle de refroidissement rapide à température (+90°C à +3°C). S'allument les voyants et . En appuyant un autre fois cette touche, on sélectionne un cycle de refroidissement rapide à temps. Le voyant s'éteint et s'allume le voyant

**Clignotant** : un cycle de refroidissement rapide a été choisi.

**Allumé** : cycle de refroidissement en cours.

**Touche Congélation**: En appuyant cette touche, appareil au repos, on sélectionne un cycle de congélation à température (+90°C à -18°C). S'allument les voyants et . En appuyant un autre fois cette touche, on sélectionne un cycle de congélation à temps. Le voyant s'éteint et s'allume le voyant

**Clignotant** : il a été sélectionné un cycle de surgélation.

**Allumé** : cycle de surgélation en cours.

**Touches augmentation et diminution temps** : Si on a choisi la fonction de refroidissement rapide ou de congélation à temps, ces touches permettent d'établir la durée du cycle. Si on a choisi la fonction de refroidissement rapide ou de congélation à température, ces touches permettent d'établir la température de fin cycle.

**Clignotant** : un cycle de surgélation ou de refroidissement rapide intensif a été choisi.

**Allumé** : cycle de surgélation ou de refroidissement rapide intensif en cours.

**Touche départ Cycle**: Une fois sélectionné un cycle, en appuyant cette touche on actionne le départ du cycle. Si on l'appuie durant le fonctionnement l'appareil cesse de fonctionner, permet le réglage du cycle précédemment sélectionné qui peut partir immédiatement. En appuyant sur cette touche pendant au moins 5 secondes, la machine passe en stand-by. Pour réactiver la fiche, répéter la procédure.

**Cycle de pré-refroidissement en cours**

**Touche DEFROST**: A machine arrêtée elle permet de démarrer un cycle de dégivrage Manuel En appuyant successivement la touche permet d'arrêter le dégivrage en cours

**Cycle de dégivrage actif**

**Cycle selon la température actif**

**Cycle selon temps actif**

**Nouveaux alarmes HACCP mémorisées**

**Cycle conservation actif**

**Machine en stand-by**



**GASTROMACHINES SA**  
CUISINES PROFESSIONNELLES





Mode d'emploi - cellule de  
refroidissement rapide

Besoin d'un dépannage ?

+41 21 711 29 77 (2)

info@gastromachines.ch

## AFFICHAGE ALARMES HACCP

Problème		Causes	Solutions
<b>Pr1</b>	Lorsque sur le display clignote l'indication "Pr1" et que le buzzer émet un son intermittent ( <b>Erreur de la sonde de la cellule</b> )		 <b>Contactez le centre d'assistance.</b>
<b>Pr2</b>	A Sur le display le sigle «Pr2» clignote et le buzzer émet un son intermittent ( <b>erreur sonde à broche</b> )	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Le type de sonde n'est pas correct</li><li>➤ La sonde est défectueuse.</li><li>➤ Le branchement sonde - carte électronique n'est pas correct.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Vérifier que la sonde du compartiment soit du type PTC.</li><li>➤ Vérifier l'intégralité de la sonde compartiment.</li><li>➤ Vérifier l'exactitude du branchement instrument-sonde.</li><li>➤ Vérifier que la température à proximité de la sonde ne soit pas en dehors des valeurs prévues.</li></ul>
<b>Pr3</b>	Lorsque sur le display clignote l'indication "PR3" et que le buzzer émet un son intermittent ( <b>erreur de la sonde de l'évaporateur</b> )	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ La température relevée de la sonde est en dehors des limites consenties de la sonde du compartiment en usage.</li></ul>	
<b>Pr4</b>	Sur le display le sigle «Pr4» clignote et le buzzer émet un son intermittent ( <b>erreur sonde condensateur</b> )		
<b>rtc</b>	Sur l'écran le message « rtc » clignote	Erreur horloge	Régler le jour et l'heure.
<b>Pf</b>	Sur l'écran le message "PF" clignote et l'avertisseur sonore émet un son intermittent ( <b>Alarme Interruption de l'alimentation</b> )	Si une interruption de l'alimentation électrique se produit	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Vérifier le branchement électrique.</li></ul>  <b>Si le problème persiste contactez le centre d'assistance.</b>
<b>COH</b>	Sur l'écran le message "COH" clignote et l'avertisseur sonore émet un son intermittent ( <b>Alarme température condenseur</b> )	La température relevée par la sonde du condenseur est supérieure à la valeur établie (paramètre C6).	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Aérer le local.</li><li>➤ Nettoyer le condenseur.</li><li>➤ Vérifier que les ventilateurs fonctionnent correctement.</li></ul>  <b>Si le problème persiste contactez le centre d'assistance.</b>
<b>CSd</b>	Sur l'écran le message "CSd" clignote et l'avertisseur sonore émet un son intermittent ( <b>Alarme ventilateur condenseur bloqué</b> )	La température relevée par la sonde du condenseur est supérieure à la valeur établie (paramètre C7).	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Vérifier que les ventilateurs fonctionnent correctement.</li></ul>  <b>Contactez le centre d'assistance.</b>



**GASTROMACHINES SA**  
CUISINES PROFESSIONNELLES

**Mode d'emploi - cellule de  
refroidissement rapide**

**Besoin d'un dépannage ?**

 +41 21 711 29 77 (2)

 [info@gastromachines.ch](mailto:info@gastromachines.ch)

## **MISES EN GARDE POUR LE NETTOYAGE ET LA MAINTENANCE**

Avant d'effectuer toute opération de maintenance, activez tous les dispositifs de sécurité prévus. En particulier, coupez l'alimentation électrique au moyen du disjoncteur et débranchez la fiche d'alimentation. Pendant l'entretien, le câble et la fiche doivent être visibles pour l'opérateur qui effectue le travail. Ne touchez pas l'équipement avec des mains ou des pieds nus mouillés ou humides. Ne pas retirer les protections de sécurité. Utilisez un équipement de protection individuelle approprié. Lors de l'entretien, il existe encore des risques qui ne peuvent être éliminés et qu'il faut neutraliser en adoptant un comportement approprié. Il est interdit d'effectuer des opérations d'inspection, de nettoyage et/ou de maintenance sur des pièces mobiles.

### Maintenance Ordinaire

La maintenance ordinaire consiste dans le nettoyage journalier de toutes les parties qui peuvent entrer en contact avec les aliments et dans la maintenance périodique des brûleurs, des becs et des conduites de vidange. 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 directs 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 superficies 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.). Nous conseillons de procéder en fin de journée au nettoyage de : ➤ le compartiment de refroidissement ➤ l'appareil.

### Maintenance extraordinaire

La maintenance ordinaire consiste dans le nettoyage journalier de toutes les parties qui peuvent entrer en contact avec les aliments et dans la maintenance périodique des brûleurs, des becs et des conduites de vidange. 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 directs 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 superficies 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.). Nous conseillons de procéder en fin de journée au nettoyage de : ➤ le compartiment de refroidissement ➤ l'appareil.

### Intervalles de maintenance

Afin de garantir une efficacité constante de l'équipement, il est conseillé d'effectuer des contrôles à la fréquence indiquée dans le tableau suivant :

#### Nettoyage ordinaire (quotidien)

Nettoyage général de l'équipement et de la zone de travail environnante

#### Protections mécaniques (mensuel)

Vérifier l'état de conservation des pièces mécaniques externes ; vérifier s'il n'y a pas de déformation, de desserrage ou de retrait

#### Contrôle (annuel)

- vérifier la partie mécanique
- vérifiez qu'il n'y a pas de fissures ou de déformations
- vérifier le serrage des vis
- vérifier l'état de conservation des autocollants et des symboles de danger/information

#### Structure de l'équipement (annuel)

Vérifiez le serrage des vis, des principaux éléments de fixation, etc.

#### Signalétique de sécurité (annuel)

Vérifier la lisibilité et l'état de conservation de la signalisation

#### Armoire électrique (annuel)

vérifier l'état de conservation des composants électriques et du câblage entre le tableau de distribution et les composants électriques.

#### Câble de branchement, fiche et prise (annuel)

Contrôle de l'état de conservation des composants (remplacement si nécessaire)

#### Révision générale de l'équipement (10 ans)

Inspection générale complète de la machine



**GASTROMACHINES SA**  
CUISINES PROFESSIONNELLES

## Mode d'emploi - cellule de refroidissement rapide

Besoin d'un dépannage ?

+41 21 711 29 77 (2)

info@gastromachines.ch



### FONCTIONS



#### Refroidissement rapide selon température



Sélectionner le refroidissement rapide en

appuyant sur la touche  jusque les voyants

 et  clignotent. Le display affiche la température de fin refroidissement rapide. En

appuyant sur les touches  et  il est possible de modifier la température de fin refroidissement rapide (+3°C). Insérer la sonde à cœur dans le produit. Démarrer le cycle en

appuyant sur la touche . Les voyants  et  sont allumés.

La machine démarre automatiquement un test pour vérifier la correcte insertion de la sonde dans le produit.

Si le test est positif, le cycle de refroidissement poursuit, sinon la machine démarre un cycle de


refroidissement selon temps (voir chapitre spécifique).

Pendant le refroidissement rapide l'écran affiche la température lue par la sonde à cœur.


La pression du bouton  affiche la température lue par la sonde de la chambre.

Si la température du produit atteinte la valeur réglée, dans la durée maximale du cycle de refroidissement rapide, le cycle est considéré comme terminé : automatiquement se démarre un cycle de conservation et l'avertisseur sonore émette un son intermittent.

Si la température du produit n'atteint pas la valeur réglée dans la durée maximale comme fixé

au paramètre r5, le cycle continue. Le voyant  clignote et l'avertisseur sonore émette un son intermittent. Pour arrêter l'avertisseur sonore appuyer sur une touche quelconque.

Dès que la température du produit est inférieure à la valeur réglée, le cycle de refroidissement rapide est terminé et automatiquement se démarre un cycle de conservation.

Pendant la phase de conservation l'écran affiche la température relevée par la sonde de la chambre, le voyant  s'allume.

Appuyer sur la touche  pour conclure le cycle de conservation.



**GASTROMACHINES SA**  
CUISINES PROFESSIONNELLES

## Mode d'emploi - cellule de refroidissement rapide

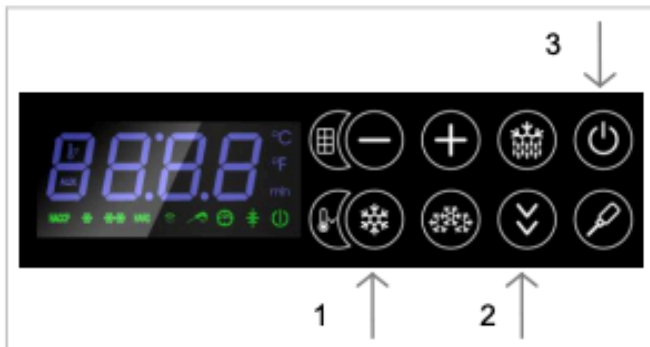
Besoin d'un dépannage ?

+41 21 711 29 77 (2)

info@gastromachines.ch



### FONCTIONS


#### Refroidissement rapide intensif selon température



Sélectionner le refroidissement rapide en


appuyant sur la touche  : jusque les voyants

 et  clignotent. Pour choisir le cycle

intensif appuyer sur la touche  : le voyant **HARD** clignote.


Le display affiche la température de fin refroidissement rapide. En appuyant sur les



Pendant le refroidissement rapide l'écran affiche la température lue par la sonde à cœur.


La pression du bouton  affiche la température lue par la sonde de la chambre.

Si la température du produit atteinte la valeur réglée, dans la durée maximale du cycle de refroidissement rapide, le cycle est considéré comme terminé : automatiquement se démarre un cycle de conservation et l'avertisseur sonore émette un son intermitte.

Si la température du produit n'atteint pas la valeur réglé dans la durée maximale comme fixé au paramètre **r5**, le cycle continue : le voyant

 clignote et l'avertisseur sonore émette un son

touches  et  il est possible de modifier la température de fin refroidissement rapide (+3°C). Insérer la sonde à cœur dans le produit. Démarrer

le cycle en appuyant sur la touche . Les

voyants  **HARD** et  sont allumés.


La machine démarre automatiquement un test pour vérifier la correcte insertion de la sonde dans le produit.

Si le test est positif, le cycle de refroidissement poursuit, sinon la machine démarre un cycle de refroidissement selon temps (voir chapitre spécifique).

Le paramètre **r9** établis le point limite de travail pendant la phase intensive. Dès que la température détectée par la sonde à cœur atteinte la valeur donnée par le paramètre **r13**, la phase intensive est considérée terminée.

intermittente. Pour arrêter l'avertisseur sonore appuyer sur une touche quelconque.

Dès que la température du produit est inférieure à la valeur réglée, le cycle de refroidissement rapide est terminé et automatiquement se démarre un cycle de conservation.

Pendant la phase de conservation l'écran affiche la température relevée par la sonde de la chambre, le voyant  s'allume.

Appuyer sur la touche  pour conclure le cycle de conservation.



**GASTROMACHINES SA**  
CUISINES PROFESSIONNELLES

## Mode d'emploi - cellule de refroidissement rapide

Besoin d'un dépannage ?

+41 21 711 29 77 (2)






info@gastromachines.ch

### FONCTIONS

#### Refroidissement rapide selon temps








Sélectionner le refroidissement rapide en

appuyant deux fois sur la touche  : les voyants  et  clignotent. Le display affiche la durée du cycle. En appuyant sur les touches  et  il est possible de modifier le temps de refroidissement rapide.

#### Refroidissement Rapide Intensif selon Temps



Sélectionner le refroidissement rapide en


appuyant deux fois sur la touche  : les voyants  et  clignotent. Pour choisir le cycle intensif appuyer sur la touche  : le voyant  clignote.

Démarrer le cycle en appuyant sur la touche :



. Les voyants  et  sont allumés.

A' la fin du temps programmé, le cycle de refroidissement rapide est terminé et automatiquement se démarre un cycle de conservation.

Pendant la phase de conservation l'écran affiche la température relevée par la sonde de la chambre, le voyant  s'allume.




Appuyer sur la touche  pour conclure le cycle de conservation.

Le display affiche la durée du cycle. En appuyant

sur les touches  et  il est possible de modifier le temps de refroidissement rapide.


Démarrer le cycle en appuyant sur la touche :



. Les voyants   et  sont allumés.

Le paramètre **r9** établis le point limite de travail pendant la phase intensive. A' la fin du temps programmé dans le paramètre **r14**, la phase intensive est considérée terminée.

A' la fin du temps programmé, le cycle de refroidissement rapide est terminé et automatiquement se démarre un cycle de conservation.

Pendant la phase de conservation l'écran affiche la température relevée par la sonde de la chambre, le voyant  s'allume.

Appuyer sur la touche  pour conclure le cycle de conservation.



**GASTROMACHINES SA**  
CUISINES PROFESSIONNELLES

## Mode d'emploi - cellule de refroidissement rapide

Besoin d'un dépannage ?












+41 21 711 29 77 (2)

info@gastromachines.ch


### FONCTIONS

#### Surgélation selon Température




Sélectionner la surgélation en appuyant sur la touche  : les voyants , , **HARD** et  clignotent. Le display affiche la température de fin cycle. En appuyant sur les touches  et  il est possible de modifier la température de fin surgélation (-18°C). Insérer la sonde à cœur dans le produit. Pour choisir le cycle SOFT appuyer sur la touche  : le voyant **HARD** s'éteint.  
Démarrer le cycle en appuyant sur la touche : . Les voyants ,  et  sont allumés.  
La machine démarre automatiquement un test pour vérifier la correcte insertion de la sonde dans le produit.

Si le test est positif, le cycle de surgélation poursuit, sinon la machine démarre un cycle de surgélation selon temps (voir chapitre spécifique). Pendant la surgélation l'écran affiche la température lue par la sonde à cœur.

La pression du bouton  affiche la température lue par la sonde de la chambre.

Si la température du produit atteinte la valeur réglée, dans la durée maximale établie par le paramètre r6, le cycle est considéré comme terminé : automatiquement se démarre un cycle de conservation et l'avertisseur sonore émette un son intermittente.

Si la température du produit n'atteint pas la valeur réglé dans la durée maximale fixée, le

cycle continue : le voyant  clignote et l'avertisseur sonore émette un son intermittente. Pour arrêter l'avertisseur sonore appuyer sur une touche quelconque.

Dès que la température du produit est inférieure à la valeur réglée, le cycle de surgélation est terminé et automatiquement se démarre un cycle de conservation.

Pendant la phase de conservation l'écran affiche la température relevée par la sonde de la

chambre, le voyant  s'allume.

Appuyer sur la touche  pour conclure le cycle de conservation.



**GASTROMACHINES SA**  
CUISINES PROFESSIONNELLES

## Mode d'emploi - cellule de refroidissement rapide

Besoin d'un dépannage ?

+41 21 711 29 77 (2)




info@gastromachines.ch

### FONCTIONS


#### Surgélation selon Temps



Sélectionner la surgélation en appuyant deux fois

sur la touche  : les voyants ,  et **HARD**

à la fin du temps programmé, le cycle de surgélation est terminé et automatiquement se démarre un cycle de conservation.

Pendant la phase de conservation l'écran affiche la température relevée par la sonde de la chambre, le voyant  s'allume.



#### Surgélation selon Temps






Sélectionner le cycle de refroidissement en appuyant pour ou moins deux seconds sur la


#### Dégivrage





S'assurer qu'il n'y a un cycle de conservation en cours. Appuyer pour au moins quatre seconds la

touche  : S'allument le voyant .




Le dégivrage est effectué par ventilation forcée en utilisant le ventilateur de l'évaporateur ; le cycle


et  clignotent. Le display affiche la durée du cycle. En appuyant sur les touches  et  il est possible de modifier le temps de surgélation.

Pour choisir un cycle SOFT appuyer sur la touche  : le voyant **HARD** s'éteint.

Démarrer le cycle en appuyant sur la touche : . Les voyants ,  et  sont allumés.

Appuyer sur la touche  pour conclure le cycle de conservation.

touche  : le voyant  clignote. Un cycle de refroidissement se démarre. Le paramètre r12 établit le point limite de travail. Dès que la température de la chambre arrive à la valeur choisie, le cycle continue, le voyant  reste allumé de façon permanente et l'avertisseur sonore est activé pour une seconde.

peut être effectué à porte ouverte ou fermée et peut être arrêté à tout moment en appuyant sur la touche .