

MODI | LEVTRONIC

MANUALE DI USO E MANUTENZIONE

MAINTENANCE HANDBOOK

BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNGEN

NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДУ

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING



MANUALE DI USO E MANUTENZIONE	Pag.	5
MAINTENANCE HANDBOOK	Page	29
BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNGEN	Seite	53
NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN	Page	77
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДУ	Стр.	101
MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO	Pág	126
GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING	Pagina	150

SOMMAIRE

1.0	CONDITIONS D'EMPLOI	79
	1.1 Introduction	
	1.2 Conditions d'emploi	
2.0	DONNÉES TECHNIQUES	80
3.0	INSTALLATION	81
	3.1 Introduction	
	3.2 Manutention	
	3.3 Retrait de l'emballage	
	3.4 Intégrité	
	3.5 Positionnement	
	3.6 Mise à niveau	
	3.7 Nettoyage	
	3.8 Conditions de fonctionnement	
	3.9 Mise en service	
4.0	TABLEAU DE COMMANDES	83
5.0	ALLUMAGE / PREMIER DÉMARRAGE	84
	5.1 Réglage de la langue	
	5.2 Réglage de la date et de l'heure	
	5.3 Réglage du fuseau horaire	
	5.4 Activation de Cosmo	
6.0	MENU PRINCIPAL	86
	6.1 Menu cellule de refroidissement Modi	
	6.2 Menu appareil de fermentation contrôlée Levtronic	
7.0	INDICATIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION	87
8.0	MODIFICATION DES PROGRAMMES	88
9.0	PROGRAMMES	89
10.0	CYCLE MANUEL	91
11.0	UTILITÉ	91
	11.1 Dégivrage	
	11.2 Chauffage de la sonde	
	11.3 Analyse HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques)	
	11.4 USB – Mise à jour / Sauvegarde informatique	
	11.5 Historique des alarmes	
12.0	RÉGLAGES	93
	12.1 Langue	
	12.2 Fuseau horaire	
	12.3 Date/heure	
	12.4 Cosmo	
	12.5 Service	
13.0	RÉORGANISATION DU MENU	93
14.0	ALARMES	94

15.0	CONSEILS D'UTILISATION ET MISES EN GARDE	95
15.1	Pré-refroidissement	
15.2	Disposition du produit sur les plaques	
15.3	Remplissage de l'appareil	
15.4	Distribution des plaques	
15.5	Utilisation correcte	
15.6	Utilisation de la sonde à cœur	
15.7	Coulisses GN-EN	
16.0	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	97
17.0	RACCORDEMENT DE L'HUMIDIFICATEUR AU RÉSEAU HYDRIQUE ET ENTRETIEN	98
18.0	RECHERCHE DE PANNES SIGNALÉES	99
19.0	FICHE DE DONNÉES DE SÉCURITÉ GAZ	100

1.0 CONDITIONS D'EMPLOI

1.1 INTRODUCTION

Cher Client,


nous tenons à vous remercier d'avoir choisi cet appareil de la gamme MODI ou LEVTRONIC. Les produits MODI et LEVTRONIC remplacent plusieurs appareils traditionnels en intégrant en peu d'espace de multiples fonctions.

1.2 CONDITIONS D'EMPLOI

 **Ne pas conserver à l'intérieur de l'appareil des bombes aérosols sous pression ou des produits portant la mention « inflammable ». Risque d'explosion!**

 **Gardez les ouvertures de ventilation dans le boîtier de l'appareil ou dans la structure intégrée libres de toute obstruction.**

 **N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments pour stocker les aliments surgelés de l'appareil, s'ils ne sont pas du type recommandé par le fabricant.**

 **Si le câble d'alimentation est endommagé, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, contactez le service d'assistance technique pour le remplacer par un modèle approuvé par le fabricant.**

L'appareil ne doit être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu: refroidissement, surgélation, conservation d'aliments, levage de pâtes, décongélation d'aliments surgelés, dans les limites déclarées par le fabricant. Tout autre usage doit être considéré comme impropre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage impropre de l'appareil. Le présent manuel constitue partie intégrante de l'appareil, et doit être conservé avec le maximum de soin de la part de l'acheteur; il doit toujours rester à proximité de l'appareil. L'appareil (uniquement pour la version cellule de refroidissement) est équipé d'une sonde à cœur pour la mesure de la température à l'intérieur du produit. Manipulez la sonde avec précaution à l'aide de la poignée; lorsque vous ne l'utilisez pas, remplacez-la dans son siège présent à l'intérieur de la porte. N'insérez pas la sonde ou d'autres objets pointus dans la grille du ventilateur ou dans les fissures des protections. Insérez les plaques ou les récipients dans le manipulateur avec des gants spéciaux pour four afin d'éviter les brûlures; faites attention lors de la phase d'insertion des plaques, évitez les chutes accidentelles de la plaque due à une mauvaise insertion. Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez l'appareil en éteignant l'interrupteur et en retirant la fiche de la prise de courant. Attention: débranchez la fiche en la saisissant directement et non en tirant le câble.

L'installation, les opérations d'entretien extraordinaire et de réparation doivent exclusivement être effectuées par des techniciens spécialisés.

Garantie: Coldline garantit les appareils, dans leur intégralité (à l'exclusion des garnitures, des composants en caoutchouc, des éléments en verre, du gaz réfrigérant, des accessoires, des lampes) pendant deux ans à compter de la date figurant sur la facture de vente. La garantie ne couvre pas les pièces endommagées durant le transport, ou dues à une mauvaise installation ou entretien, à la non-conformité des installations électriques, hydrauliques ou causées par une mauvaise utilisation des appareils.

Assistance: contactez votre revendeur en lui fournissant le modèle et le numéro de série figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.

Modifications du produit: Coldline se réserve le droit d'apporter à ses produits toute modification de caractère esthétique ou technique sans aucun préavis.

2.0 DONNÉES TECHNIQUES


Italiano

English

Deutsch

Français

Русский

Matricola / Serial n°		Modello / Model		Trays		<i>made in Italy</i>	
P. Supply		Frequency		Current			
Abs. Power		Clima Class		IP			
Cool. Cap.		Refrigerant		Quantity			
Blast chilling yield (Kg)				Blast freezing yield (Kg)			
2006/95/CE 2004/108/CE				Ins. HFC 245			
EAC						CE	
13/05674W1103000012138258							

L'appareil est conforme aux directives européennes comme précisé en détail dans le **certificat de conformité CE**.

La plaque CE (exemple ci-contre) est située à l'intérieur de l'appareil.

Dans les émissions de bruit aérien, le niveau de pression acoustique pondéré A est inférieur à 70 dB (A).

Modèles concernés: W 3-5-6-7-T7-10-14-20P-20-20K S A 55-80-70-90-J10-J12 FH-BFH, T 13-17 FH

CELLULES DE REFROIDISSEMENT MODI

Modèle	W3	W5G	W5S	W5	W6G
Plaques supportées	GN2/3	GN1/1	GN1/1 EN60x40	GN1/1 EN60x40	GN1/1
Dimensions (mm)	L 625 P 600 H 421	L 710 P 700 H 853	L 780 P 700 H 853	L 780 P 800 H 853	L 710 P 700 H 913
Rendement par cycle	7 Kg +90°→+3°C 5 Kg +90°→-18°C	20 Kg +90°→+3°C 14 Kg +90°→-18°C	18 Kg +90°→+3°C 12 Kg +90°→-18°C	22 Kg +90°→+3°C 17 Kg +90°→-18°C	24 Kg +90°→+3°C 18 Kg +90°→-18°C
Consommation* +65°+10°C +65°-18°C	0,076 kWh/kg 0,247 kWh/kg	0,070 kWh/kg 0,265 kWh/kg	0,073 kWh/kg 0,272 kWh/kg	0,067 kWh/kg 0,259 kWh/kg	0,075 kWh/kg 0,221 kWh/kg
Alimentation	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
Absorption Up	370W - 1,7A	1030W - 4,98A	1300W - 6,28A	1030W - 4,98A	1270W - 6,14A
Absorption Active	/	1430W - 6,91A	1700W - 8,21A	1430W - 6,91A	1670W - 8,07A
Puissance frigorifique	579 W**	1565 W**	1755 W**	1565 W**	2084 W**

Modèle	W6S	W6	Table WT7	W7G	W7
Plaques supportées	GN1/1 EN60x40	GN1/1 EN60x40	GN1/1	GN1/1	GN1/1 EN60x40
Dimensions (mm)	L 780 P 700 H 913	L 780 P 800 H 913	L 1400 P 700 H 810 - 850 - 950	L 710 P 700 H 1093	L 780 P 800 H 1093
Rendement par cycle	21 Kg +90°→+3°C 15 Kg +90°→-18°C	27 Kg +90°→+3°C 21 Kg +90°→-18°C	34 Kg +90°→+3°C 24 Kg +90°→-18°C	32 Kg +90°→+3°C 22 Kg +90°→-18°C	34 Kg +90°→+3°C 24 Kg +90°→-18°C
Consommation* +65°+10°C +65°-18°C	0,081 kWh/kg 0,258 kWh/kg	0,071 kWh/kg 0,246 kWh/kg	0,072 kWh/kg 0,247 kWh/kg	0,070 kWh/kg 0,231 kWh/kg	0,064 kWh/kg 0,221 kWh/kg
Alimentation	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
Absorption Up	1300W - 6,28A	1270W - 6,14A	1350W - 6,52A	1350W - 6,52A	1350W - 6,52A
Absorption Active	1700W - 8,21A	1670W - 8,07A	1950W - 9,42A	1950W - 9,42A	1950W - 9,42A
Puissance frigorifique	1755 W**	2084 W**	2084 W**	2084 W**	2084 W**

Modèle	W10	W14	W20TP	W20	W20K
Plaques supportées	GN1/1 - EN60X40	GN1/1 - EN60X40	GN2/1 - EN60X80	GN1/1 - EN60X40	Chariot GN1/1
Dimensions (mm)	L 780 P 800 H 1563	L 780 P 800 H 1778	L 1100 P 1045 H 1843	L 810 P 1015 H 2210	L 810 P 1015 H 2240
Rendement par cycle	50 Kg +90°→+3°C 40 Kg +90°→-18°C	70 Kg +90°→+3°C 56 Kg +90°→-18°C	80 Kg +90°→+3°C 60 Kg +90°→-18°C	88 Kg +90°→+3°C 62 Kg +90°→-18°C	88 Kg +90°→+3°C 62 Kg +90°→-18°C
Consommation* +65°+10°C +65°-18°C	0,082 kWh/kg 0,252 kWh/kg	0,061 kWh/kg 0,250 kWh/kg	0,085 kWh/kg 0,268 kWh/kg	0,087 kWh/kg 0,277 kWh/kg	0,087 kWh/kg 0,277 kWh/kg
Alimentation	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz
Absorption Up	4120W - 7,91A	4200W - 8,29A	6150W - 11,81A	6450W - 12,45A	6450W - 12,45A
Absorption Active	5120W - 12,74A	5200W - 13,12A	7150W - 16,64A	7450W - 17,28A	7450W - 17,28A
Puissance frigorifique	5440 W**	5440 W**	9820 W**	8636**	8637**

*Norme EN 17032:2018 **Évap. -10°C cond. +45°C

LEVTRONIC

Modèle	550 LT	650 LT	700 LT	900 LT
Plaques supportées	EN60x40	EN60x40	EN60x40	EN60x80
Dimensions (mm)	L 630	L 810	L 740	L 810
	P 815	P 715	P 815	P 1015
	H 2200	H 2200	H 2200	H 2200
Alimentation	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
Absorption	1220W - 5,6A	1360W - 6,2A	1360W - 6,2A	1360W - 6,2A
Rendement frigorifique	519 W**	668W**	668W**	668W**

Modèle	J10	J12	Table 2 portes	Table 3 portes
Plaques supportées	Chariot EN60x40	Chariot EN60x80	EN60x40	EN60x40
Dimensions (mm)	L 810	L 810	L 1450	L 2005
	P 815	P 1015	P 800	P 800
	H 2230	H 2230	H 950	H 950
Alimentation	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
Absorption	1360W - 6,2A	1360W - 6,2A	1500W - 6,9A	1500W - 6,9A
Rendement frigorifique	668W**	668W**	565W**	565W**

3.0 INSTALLATION

3.1 INTRODUCTION

⚠ Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage inapproprié de l'appareil. L'installation doit exclusivement être effectuée par un technicien spécialisé.

L'appareil doit être installé par du personnel qualifié selon les instructions fournies dans ce manuel. L'exécution d'installations sans groupe, et les raccordements électriques et hydriques doivent être accompagnés de la déclaration de conformité délivrée par l'installateur.

3.2 MANUTENTION

Déplacer l'appareil emballé en utilisant un chariot élévateur ou un transpalette manuel ayant une longueur de fourches équivalente à celle de la palette et doté d'une capacité de charge adaptée au poids de l'appareil.

3.3 RETRAIT DE L'EMBALLAGE

Selon le type d'emballage, retirer le carton par le haut ou retirer les axes de la caisse en bois à l'aide d'une visseuse. Utiliser des gants de protection pour éviter tout contact avec les échardes, ne pas jeter l'emballage dans la nature et veuillez l'éliminer conformément à la réglementation en vigueur.

3.4 INTÉGRITÉ

Vérifier si tous les éléments de l'appareil sont en bon état et si les accessoires prévus de série correspondent.

3.5 POSITIONNEMENT

Transportez l'appareil sur une palette avec un chariot approprié près de l'emplacement d'installation. Durant le positionnement, inclinez l'appareil seulement si cela est absolument nécessaire pour un angle inférieur à 60°C. Retirez les 4 vis qui maintiennent le corps ancré à la palette, vissez les 4 pieds en libérant un coin de palette à la fois.

3.6 MISE À NIVEAU

Placez l'appareil dans son logement définitif et le mettez-le à niveau en appuyant sur les pieds à vis, en vous assurant qu'il est bien à plat.

3.7 NETTOYAGE

Enlevez le film en PVC qui recouvre l'intérieur et l'extérieur de l'appareil. Nettoyez le compartiment interne avec une éponge imbibée d'eau tiède

3.8 CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT

Assurez-vous que le local où l'appareil est installé remplit les conditions suivantes:


- Température ambiante comprise entre 5 et 40°C et humidité de 40 %.
- -positionnement loin de toutes sources de chaleur et dans un endroit bien aéré.


Veillez laisser au moins un espace de 10 cm à l'arrière des cellules de refroidissement afin d'évacuer correctement la chaleur produite, ne pas superposer des cartons ou des plaques sur le compartiment technique et ne pas encastrier d'armoires à l'intérieur de niches. Une mauvaise évacuation de la chaleur du condenseur peut entraîner des dysfonctionnements même graves et augmenter sensiblement la consommation des appareils.

3.9 MISE EN SERVICE

Avant de brancher l'appareil, vérifiez si:

- La tension et la fréquence sont conformes aux conditions de fonctionnement reportées sur la plaque CE à l'intérieur de l'appareil ; la tolérance maximale est de $\pm 10\%$ de la valeur nominale.
- Le circuit d'alimentation électrique est conforme à la réglementation en vigueur.
- L'installation électrique dispose d'un interrupteur différentiel (disjoncteur).
- Les appareils équipés d'un système d'humidification sont fournis avec un système (Levtronic) de filtrage de l'eau d'alimentation de l'humidificateur composé d'une tête et d'une cartouche-filtre remplaçable. La tête du filtre est dotée d'un tuyau de raccordement au réseau hydrique. Une fois raccordé à celui-ci et après avoir été rincé, le filtre doit être activé en suivant les indications décrites dans le manuel fourni. La durée de vie du filtre dépend de la quantité et des caractéristiques de l'eau traitée, cependant elle ne doit pas dépasser la durée d'un an. L'épuisement du filtre peut entraîner des problèmes d'alimentation de l'eau vers le système d'humidification, voire la panne de celui-ci. L'inutilisation du filtre peut entraîner des dysfonctionnements du système d'humidification, dus à l'obstruction des vannes et/ou du capteur qui en régule le fonctionnement.
- Le kit du filtre fourni comprend deux tubes flexibles de 1,9 m et un filtre Brita. Les deux tubes fournis présentent d'un côté, le raccord femelle 3/4" qui se raccordera au robinet et à l'entrée d'eau de l'humidificateur, de l'autre, le raccord femelle 3/8". Il est nécessaire de disposer d'un raccord mâle 3/4".

 Avec une alimentation triphasée à 400 V, assurez-vous que le sens de rotation des ventilateurs correspond à ceux qui aspirent. Si l'appareil reste éteint pendant de longues périodes, il convient de débrancher le câble d'alimentation

 **La mise à la terre est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité pour les accidents ou les dommages dus à l'absence ou l'inefficacité de la mise à la terre, à une installation erronée, à une altération, à un mauvais entretien, à de la négligence ou au non-respect des normes de sécurité électriques en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé.**

 **Pour la connexion au réseau, prévoir un appareil qui assure une déconnexion complète dans les conditions de surtension de catégorie III, conformément aux règles d'installation.**

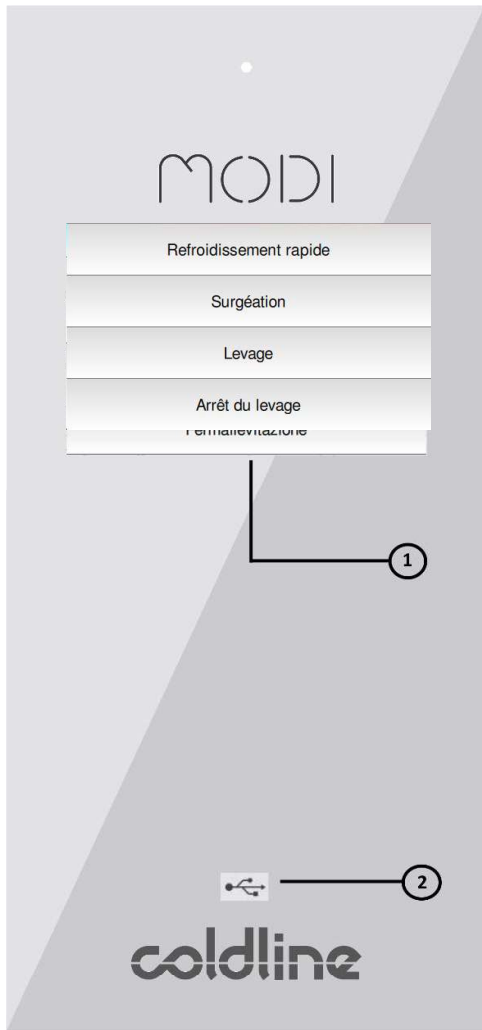
 **Veillez remplir la purge sous l'évaporateur, à la première utilisation. Veillez boucher la purge de la condensation de la chambre pendant les cycles.**

 **Une température plus élevée peut endommager le système de filtrage de l'eau. L'unité doit être connectée au réseau d'eau à une température inférieure à 30°C.**

4.0 TABLEAU DE COMMANDES

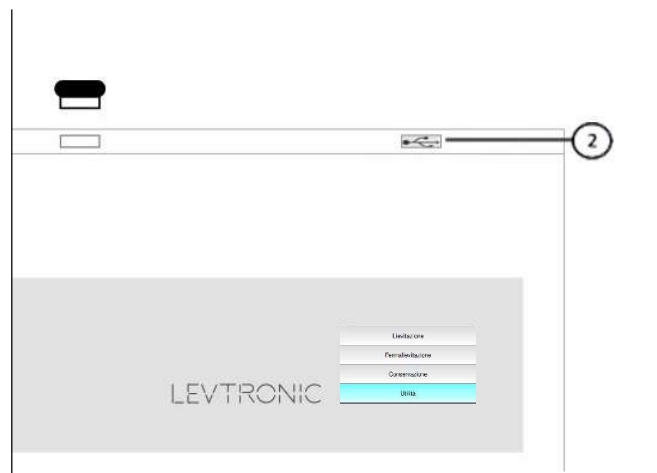


L'appareil est doté d'une interface de commandes de type « Touch-screen » (à écran tactile), actionnable par une simple pression du doigt. Nettoyez la vitre en utilisant un chiffon humide non abrasif légèrement humidifié.



1 TOUCHES DE COMMANDES
Pour activer la fonction associée

2 PORT USB
Permet l'insertion d'une clé USB pour le téléchargement des données.



5.0 ALLUMAGE / PREMIER DÉMARRAGE

⚠ Avant de brancher l'appareil, lire attentivement le paragraphe «Installation»
 Branchez l'appareil au réseau électrique. L'afficheur affiche l'image d'attente de chargement du système.
 ⚠ Le démarrage initial dure environ 2 minutes durant lesquelles le système charge le programme et effectue l'autodiagnostic.

Au premier démarrage, le système vous demande de sélectionner la langue et de régler la date, l'heure et le fuseau horaire.

Modi est doté d'une connexion wifi permettant son branchement au système Cosmo, la mise à jour du logiciel et la commande à distance de l'appareil à l'aide de l'appli.

Télécharger l'application en scannant le code QR.



Play Store



Apple Store

5.1 RÉGLAGE DE LA LANGUE



Lors du premier allumage, le système nécessite de sélectionner la langue.

Après la pression, l'afficheur affiche la page de sauvegarde pendant 2 secondes. En l'absence d'interventions pendant un délai de 5 minutes, l'écran d'affichage passe en mode économie d'énergie en indiquant la date et l'heure. En pressant l'afficheur, il est à nouveau possible d'effectuer une sélection.

Pour modifier successivement la Langue, sélectionnez à partir du menu principal: Réglages > Langue.

5.2 RÉGLAGE DE LA DATE ET DE L'HEURE



En reliant Modi à Cosmo, l'appareil synchronisera automatiquement la date et l'heure. Si la connexion à Cosmo n'est pas possible, vous pourrez régler la date et l'heure manuellement.

Pour régler manuellement la date et l'heure, allez dans le menu dans «Réglages» et sélectionner «Date/Heure»

Programmez la date et l'heure à l'aide des touches  et

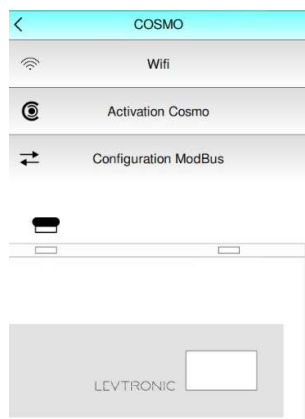


En pressant la touche **SAUVEGARDER**, vous mémorisez les données, l'écran affiche pendant 2 secondes la page de sauvegarde des réglages.

5.3 RÉGLAGE DU FUSEAU HORAIRE

En reliant l'appareil à Cosmo, il se synchronise automatiquement à l'heure exacte. Vous devez configurer le bon fuseau horaire en sélectionnant votre zone géographique d'appartenance. Ceci permettra la mise à jour automatique de l'heure légale.

5.4 ACTIVATION DE COSMO



COSMO est une technologie innovante sans fil (wifi) permettant de connecter MODI à tous les appareils Coldline présents en cuisine et de les surveiller à partir de votre Smartphone.

⚠ Pour les appareils Levtronic, insérez la clé Wifi dans le port USB dédié, situé dans la partie supérieure du boîtier au centre. (Voir équipement interne).

Pour vous connecter au réseau COSMO, aller sur RÉGLAGES>COSMO. Une page-écran s'ouvrira avec les touches suivantes :

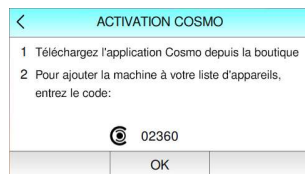
- WIFI
- ACTIVATION DE COSMO
- CONFIGURATION MODBUS

En appuyant sur WIFI, le système recherchera les réseaux WIFI présents.



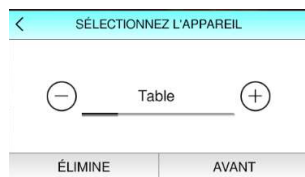
Une fois la recherche des réseaux WIFI terminée, choisir le réseau auquel vous souhaitez vous connecter et insérer le mot de passe si nécessaire.

Dès que vous serez connecté, retourner à la page-écran WIFI. Un symbole apparaîtra à côté du réseau auquel vous vous êtes connecté.



Puis, appuyer sur « ACTIVATION COSMO ». Un code vous sera proposé. Télécharger l'appli à partir de Play Store ou App Store, enregistrez-vous à l'aide de vos données.

Des informations d'identification seront générées avec lesquelles vous pourrez vous connecter, accéder à l'appli, vous connecter et insérer un nouvel appareil en configurant un nom que vous souhaitez et le code généré par l'appareil.



Pour ajouter d'autres appareils Coldline connectés grâce au réseau ModBus, appuyer sur la touche COSMO, puis sur «CONFIGURATION MODBUS» et appuyer sur «AJOUTER DISPOSITIF». Sélectionner l'appareil que vous souhaitez connecter et insérer l'adresse comprise entre 21 et 255.

Il vous sera aussi demandé d'insérer le numéro de série de l'appareil. À la fin de la configuration, les différents appareils connectés au dispositif principal apparaîtront dans le menu «CONFIGURATION MODBUS».

6.0 MENU PRINCIPAL

6.1 MENU CELLULE DE REFROIDISSEMENT MODI

Refroidissement rapide
Surgéation
Levage
Arrêt du levage

Refroidissement rapide: Refroidit rapidement à +3°C à cœur un aliment, bloque la prolifération des bactéries, augmente jusqu'à 70% la durée de conservation sans altérer la qualité. **Les programmes de refroidissement rapide sont programmables sur 3 phases avec gestion de la température, de la durée et de la ventilation;** il est aussi possible de gérer la température de conservation en fin de cycle.

Surgéation: Surgèle rapidement à -18°C à cœur les aliments en favorisant la micro-cristallisation des liquides. Les fibres, la saveur et la structure ne sont pas altérées.

Les programmes de refroidissement rapide sont programmables sur 3 phases avec gestion de la température, de la durée et de la ventilation, il est aussi possible de gérer la température de conservation en fin de cycle.

Levage et fermentation contrôlée: Lève parfaitement les pâtes en mode immédiat ou selon un horaire programmé. Le programme peut être configuré sur 4 phases (refroidissement, conservation, réveil, levage et une phase finale de repos). Il n'y a pas d'humidificateur dans les cellules de refroidissement Modi Active, par conséquent, nous conseillons de couvrir les aliments en train de lever avec un chiffon humide et d'utiliser la cellule de refroidissement à pleine charge; Veiller à toujours maintenir les valeurs de ventilation basses afin d'éviter la déshydratation des levains.

Décongélation: Décongèle en toute sécurité les aliments surgelés avec MODI. La gestion précise de la température et de l'humidité évite la prolifération de germes.

Chocolat: Cristallise en quelques minutes les pralines, les chocolats et les tablettes de chocolat en obtenant un brillant et un croquant parfait grâce à la température et à l'humidité idéale.

Dessiccation: Disposez de fruits, de champignons et de légumes déshydratés en toute saison. Le lancement du programme s'effectue en laissant la porte ouverte avec le support prévu à cet effet.

Élimination de tout risque d'Anisakis: Relève les qualités du poisson destiné à être consommé cru afin d'éliminer tous les parasites comme l'Anisakis avec des programmes spécifiques comportant des températures et des durées dédiées. (-20°C pendant au moins 24 heures ou à -35°C pendant 15 heures)

Maintien: Les plats prêts, desserts, parfaits et glaces restent à la température de service.

6.2 MENU APPAREIL DE FERMENTATION CONTRÔLÉE LEVTRONIC

Levage
Arrêt du levage
Conservation
Utilité

Levage et fermentation contrôlée: Fait lever parfaitement les pâtes en modalité immédiate ou à horaire programmé; l'apport d'humidité permet de maintenir une hydratation idéale en favorisant le développement régulier des levains. Le programme peut être configuré sur 4 phases (refroidissement, conservation, réveil et levage et une phase finale de repos).

Conservation: Lance un cycle de conservation.

7.0 INDICATIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION

À partir de la page-écran principale, vous pouvez activer les fonctions de Modi qui peuvent différer selon l'aménagement. Modi dispose de nombreuses recettes ayant pour but d'adapter les programmes aux aliments effectivement introduits dans la cellule de refroidissement.

De nombreux programmes de refroidissement rapide et de surgélation vous proposeront de sélectionner les modes suivants:



Sonde à cœur: le programme gère le passage d'une phase à l'autre en lisant la température de la sonde à cœur. La durée est déterminée dès que la température fixée a été atteinte au cœur du produit.

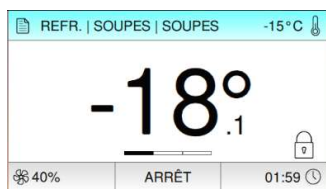
Les programmes sont divisés en trois phases qui permettent de varier la température, la ventilation et la température au cœur de chaque phase; à la fin du cycle, vous pourrez activer la conservation à la température désirée.

Durée: le programme gère le passage d'une phase à l'autre selon la durée fixée pour la recette.

Les programmes sont divisés en trois phases qui permettent de varier la température, la ventilation et la durée de chaque phase; à la fin du cycle, vous pourrez activer la conservation à la température désirée.

Mode sous vide: certains programmes proposent d'activer le mode SV – Sous vide; en mode SV – Sous vide, Modi fonctionnera comme dans le mode à minuterie, en adaptant la ventilation et la durée de manière à optimiser l'utilisation des aliments sous vide dans lesquels la présence du sachet forme un obstacle au refroidissement des aliments.


Dès qu'un programme est lancé, vous serez toujours en mesure de visualiser les données suivantes:



Température de la cellule au centre de l'écran, si celle-ci est reliée à la sonde à cœur, vous pourrez voir la température à cœur en sélectionnant la zone de la température.

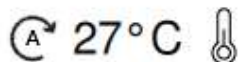
Si vous souhaitez ne voir que la température du cœur, il suffit de sélectionner l'icône de la sonde; un signal sonore confirmera que seule la visualisation de la température à cœur est active; pour revenir à la température de la chambre, appuyer de nouveau dans la zone de la température.

Ventilation: selon les programmes, en sélectionnant le champ «ventilation»,

vous pourrez la modifier ou il apparaîtra le symbole  de gestion automatique; dans ce cas, il ne sera possible de modifier la ventilation qu'à partir de l'éditeur des programmes.

Paramétrage de la température de la cellule: selon les programmes, en sélectionnant le champ «paramétrage de la température», vous pourrez la modifier ou il apparaîtra le symbole de gestion automatique; dans ce cas, il ne sera possible de modifier le paramétrage qu'à partir de l'éditeur des programmes.

Temps restant/temps écoulé: indique le temps restant dans les programmes à minuterie et le temps écoulé dans ceux à sonde et dans le cycle manuel.

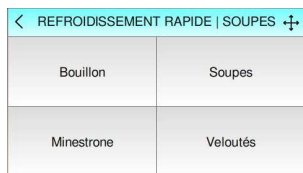


11:50 h

ARRÊT

Touche arrêt: interrompt le programme.

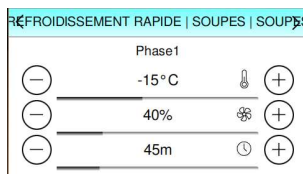
8.0 MODIFICATION DES PROGRAMMES



À partir de la liste des programmes correspondante, en maintenant la pression sur la touche «programme», un menu proposant plusieurs modifications s'ouvrira.

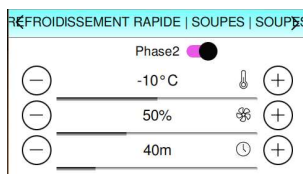


En sélectionnant «Modifier», vous pourrez accéder à l'éditeur qui permet une personnalisation du programme.





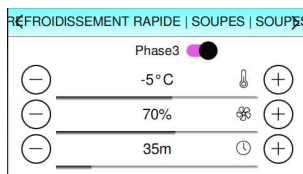
Une page-écran apparaîtra où il vous sera demandé de spécifier le type de programme comme **SONDE À CŒUR**, **DURÉE** ou **SOUS VIDE**.

En sélectionnant, par exemple, sonde à cœur, une page-écran s'ouvrira où vous pourrez personnaliser le programme en choisissant pour chaque phase, la température, la ventilation, la température à cœur (si vous choisissez « sonde à cœur ») ou la durée du cycle (si vous choisissez « durée » ou « sous vide »). Il est de plus possible d'activer la conservation à la fin des différentes phases. En appuyant sur la touche **ENREGISTRER SOUS**, il vous sera demandé d'insérer le nom de ce programme.



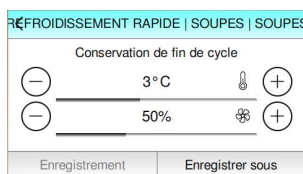
À la fin de la procédure, la page-écran apparaîtra avec les programmes tout juste créés.

À chaque programme créé correspond un petit symbole. Le symbole  indique un programme « sonde à cœur », le symbole  indique un programme « à minuterie » tandis que le symbole **SV** indique un programme « sous vide ». Pour modifier, annuler ou renommer un programme créé, il suffira de maintenir une pression sur le nom du programme que vous souhaitez éditer.



À la fin du cycle, vous pouvez paramétrer la température et la ventilation de la phase de conservation.

Après modification d'un programme, vous pourrez le visualiser à l'intérieur de la catégorie pré-choisie.



Les programmes modifiés sont reconnaissables à la présence du symbole  s'ils ont bien été sauvegardés et  s'ils sont à sonde à cœur.



9.0 PROGRAMMES

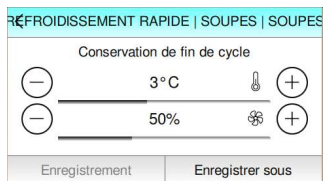
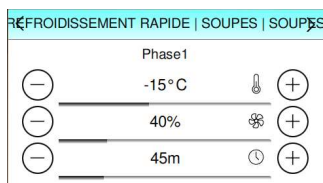
Modi et LEVTRONIC disposent de nombreux programmes automatiques.

Les programmes peuvent être modifiés. La modification d'un des paramètres permettra d'enregistrer, sous un autre nom, un nouveau programme qui sera inséré automatiquement dans la même catégorie du programme de départ.

Les programmes de refroidissement rapide, surgélation et décongélation sont constitués de 3 phases qui peuvent être activées ou désactivées.

La première phase est toujours active, les phases pouvant être désactivées se caractérisent par un bouton vert.

La dernière phase est la conservation en fin de cycle qui peut être désactivée. Dans ce cas, à la fin du programme, l'appareil reviendra à la page-écran principale, par conséquent, vous devrez retirer rapidement les aliments.

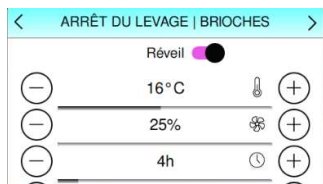
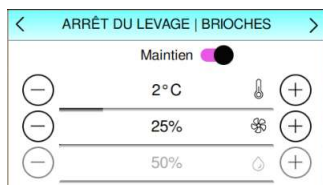
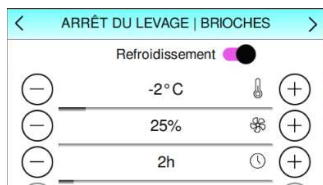


REFROIDISSEMENT RAPIDE, SURGÉLATION (MODI UP et ACTIVE), DÉCONGÉLATION, CHOCOLAT ET DESSICCATION (MODI ACTIVE)

Pour créer un nouveau programme, sélectionner la fonction désirée (refroidissement rapide, surgélation, décongélation chocolat et dessiccation), la catégorie, maintenir une pression sur la touche de la recette et sélectionner «modifier». Vous pourrez choisir entre la création d'un programme «à sonde» ou «à minuterie».


Après le choix de la typologie, l'éditeur du programme apparaîtra en proposant les différentes phases dans lesquelles vous pouvez programmer la température de la cellule, la ventilation et la température à cœur. Pour modifier les phases successives, appuyer sur la flèche à droite.

Dès que le programme a été modifié, celui-ci peut être sauvegardé sous un autre nom en créant ainsi une nouvelle recette ou en écrasant la recette déjà modifiée précédemment.

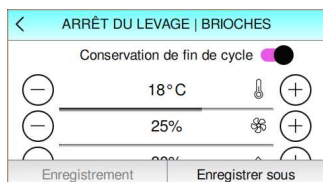
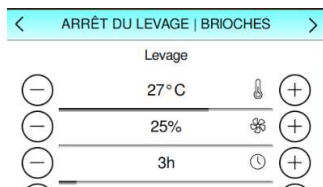


LEVAGE ET FERMENTATION CONTRÔLÉE (LEVTRONIC)

Dans le programme de fermentation contrôlée, il est possible de désactiver les phases froides. De cette façon, vous pourrez utiliser les paramètres sauvegardés pour la fermentation contrôlée et effectuer un levage manuel immédiat. Les phases d'un programme de fermentation contrôlée sont au

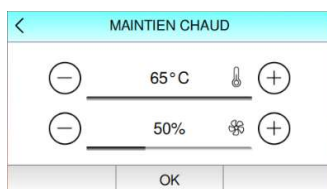
nombre de 5 et sont modifiables grâce à l'éditeur  (la phase de levage et de conservation en fin de cycle ne peuvent pas être désactivées):

- 1. Refroidissement: permet de bloquer l'action des levains pour en retarder le développement. Vous pouvez gérer l'humidité (Levtronic) uniquement avec des températures supérieures à 4 degrés. Si l'humidité est placée sur OFF, le paramètre n'est pas géré. Si vous souhaitez un faible taux d'humidité, régler sur 50%; si vous souhaitez une humidification maximum, régler sur 95%. La durée du programme dépend de la masse de produit à refroidir; plus grande sera la taille plus longue devra être la phase de refroidissement.
- 2. Maintien: maintien la masse de produit à lever pendant une certaine durée automatique gérée par le programme selon l'horaire de fin de levage fixé. Attention : plus les températures de conservation seront basses, plus faible sera l'activité des levains ; des températures trop basses risquent de



déshydrater la pâte et de ralentir les phases successives de réveil et de levage. En revanche, des températures supérieures à 6 degrés amorceront le processus de levage et de maturation avant la durée désirée. La bonne température de maintien dépend du type de pâte.

- 3. Réveil: au cours de cette phase, le produit s'approche graduellement de la température de levage. Plus la taille du produit utilisé est grande plus la phase de réveil devra être longue.
- 4. Levage: les aliments sont portés aux bonnes conditions de température et d'humidité pour faire développer le levage. Il est possible de contrôler la température, l'humidité (Levtronic), la ventilation et la durée de la phase.
- Nous conseillons d'effectuer un levage à des températures inférieures à 28-30°C afin de limiter la formation d'acide acétique qui compromet la saveur et la structure des levains.
- 5. Conservation en fin de cycle: la dernière phase permet d'abaisser partiellement la température d'un aliment levé afin de limiter un développement excessif du produit. Activer cette phase si vous êtes dans l'impossibilité de cuire ou de surgeler immédiatement tout le produit après la phase de levage. Attention : après la phase de levage, la pâte a terminé son processus de levage, il ne sera donc pas possible d'arrêter complètement le développement des levains mais de le ralentir que pour une courte durée.

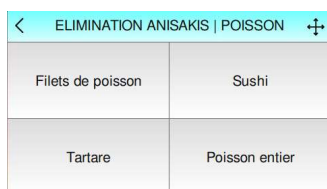


MAINTIEN DE LA CHALEUR (MODI ACTIVE)

Le mode «MAINTIEN DE LA CHALEUR» permet de lancer un cycle dédié en programmant:

- la température jusqu'à +65°C
- la ventilation désirée (à partir de 25%).

Le produit introduit sera maintenu à la température souhaitée pendant une durée illimitée.



ELIMINATION ANISAKIS

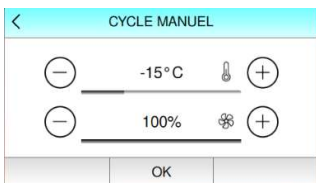
Le programme «**Elimination Anisakis**» relève les qualités du poisson destiné à être consommé cru afin d'éliminer tous les parasites comme l'Anisakis avec des programmes spécifiques comportant des températures et des durées dédiées. (-20°C pendant au moins 24 heures ou à -35°C pendant 15 heures).

Ce programme implique la cellule de refroidissement pendant la durée prévue.



Pour effectuer plusieurs cycles consécutifs, nous conseillons de procéder comme suit: Lancer un programme de surgélation personnalisé avec une température finale à -20°C à cœur. À la fin du cycle, extraire le produit et placez-le dans une armoire réfrigérateur à une température garantie d'au moins -20°C pendant au moins 24 heures et servez-le ensuite après décongélation.


10.0 CYCLE MANUEL (MODI)





Le mode **CYCLE MANUEL** permet de lancer un cycle à sonde ou à minuterie, en paramétrant la température et la ventilation désirée.

Durant l'exécution, l'afficheur affiche la température de l'air en cellule. Vous pouvez visualiser la température de la sonde à cœur en appuyant au centre de l'écran où s'affiche la température en cellule.



En bas à gauche se trouve l'icône  avec le pourcentage de la ventilation programmée. En appuyant sur l'icône, vous pourrez modifier le pourcentage de la ventilation en cours de cycle.

En haut à droite se trouve l'icône  avec la température programmée pour ce cycle. En appuyant sur l'icône, vous pourrez modifier la température en cours de cycle.

En appuyant sur l'icône , le dégivrage manuel démarre.

11.0 UTILITÉ



Le menu **UTILITÉ** est accessible en faisant défiler vers le bas les fonctions de la page-écran principale. Il permet de lancer un dégivrage, de chauffer la sonde à cœur (en option seulement chez MODI), d'exporter les données HACCP, de mettre à jour le logiciel, d'effectuer une sauvegarde informatique des données et de voir l'historique des alarmes.

11.1 DÉGIVRAGE



Le dégivrage s'active:

- automatiquement en phase de conservation, à des intervalles de temps prédéfinis.
- manuellement grâce à la fonction UTILITÉ > DÉGIVRAGE

- manuellement durant la conservation en pressant la touche de dégivrage .

Avec le dégivrage en cours, l'écran affiche l'avertissement «**DÉGIVRAGE**». Pour interrompre le dégivrage plus tôt, pressez la touche STOP.

Remarque

Si l'appareil a une unité de condensation sans groupe, le dégivrage est effectué avec l'air forcé. Une bonne exécution nécessite de laisser la porte ouverte car le dégivrage de l'évaporateur se fait par échange thermique avec la température ambiante au moyen de la ventilation. Durant cette phase, la chambre ne doit pas contenir de produit à l'intérieur. C'est pour cette raison que pour les appareils sans groupe, la fonction «dégivrage» est activée manuellement par l'opérateur sur la base de la fréquence d'utilisation de l'appareil.

11.2 CHAUFFAGE DE LA SONDE (MODI)



La fonction «**CHAUFFAGE SONDE**» est activée seulement si l'accessoire «sonde à cœur chauffée» est présent.

En pressant la touche UTILITÉ > CHAUFFAGE SONDE, le chauffage de l'aiguille s'active et facilite l'extraction de la sonde du produit. À la fin de l'opération, le message «chauffage effectué, extraire la sonde» apparaîtra.

11.3 ANALYSE HACCP



Le menu **HACCP** permet de sauvegarder sur une clé USB, et de visualiser par la suite, les données de tous les cycles réalisés.

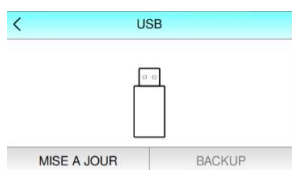
Pour exporter les données HACCP, insérer une clé USB et appuyer sur Utilité > HACCP.

Une page-écran apparaîtra sur laquelle vous pourrez sélectionner la période pour laquelle vous souhaitez exporter les données.

En appuyant sur la touche «Exporter», un fichier .csv sera exporté sur la clé USB. Celui-ci comportera le numéro de série de l'appareil suivi de l'année, du mois et du jour.

Une fois créé, vous pourrez ouvrir le fichier sur votre ordinateur en utilisant un logiciel pour les feuilles de calcul.

11.4 USB – MISE À JOUR / SAUVEGARDE INFORMATIQUE



Pour **METTRE À JOUR** le logiciel de l'appareil, veuillez introduire une clé USB contenant le logiciel et appuyer sur UTILITÉ > USB. Le système reconnaît les fichiers de mise à jour nécessaires, vous pouvez alors cliquer sur la touche METTRE À JOUR afin de lancer la mise à jour.

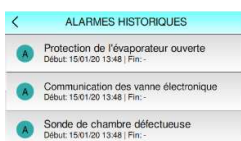
Pour effectuer le **BACKUP**, insérer une clé USB et appuyer sur UTILITÉ> USB > BACKUP. À la fin de la sauvegarde informatique, le système reviendra à la page-écran principale. Vous pourrez alors retirer la clé USB.

11.5 HISTORIQUE DES ALARMES

À partir du menu principal, si vous appuyez sur UTILITÉ > HISTORIQUE DES ALARMES, vous pourrez voir l'historique des alarmes en choisissant de visualiser toutes les alarmes ou celles enregistrées au cours de la dernière semaine ou du dernier mois.

L'HISTORIQUE DES ALARMES permet de voir les différentes alarmes enregistrées avec leurs dates de début et de fin.

En sélectionnant une alarme, la page-écran récapitulative des alarmes indiquant diverses informations s'ouvrira.



12.0 RÉGLAGES

PARAMÈTRES	
Langue	Fuseau horaire
Date/Heure	Cosmo

Le menu **RÉGLAGES** permet de modifier la LANGUE, le FUSEAU HORAIRE, la DATE et l'HEURE, configurer COSMO, accéder au menu SERVICE (protégé par mot de passe) et activer/désactiver le pré-refroidissement

12.1 LANGUE

Voir 5.1

Permet de choisir la langue du système parmi celles proposées.

12.2 DATE/HEURE

Voir 5.2

Si Modi n'est pas connecté à Cosmo, vous pouvez paramétrer manuellement la date et l'heure locales.

12.3 FUSEAU HORAIRE

Voir 5.3

Si Modi n'est pas connecté à Cosmo, vous pouvez paramétrer manuellement le fuseau horaire d'appartenance afin de permettre un enregistrement correct des événements HACCP, des alarmes et de la mise à jour automatique de l'heure légale.

12.4 COSMO


Voir 5.4


12.5 SERVICE

SERVICE	
Paramètres	Test I/O
Test fonctionnel	Rapport de test

Le menu SERVICE est protégé par mot de passe et ne peut être utilisé que par le personnel en charge de l'assistance.

13.0 RÉORGANISATION DU MENU

REFROIDISSEMENT RAPIDE SOUPES 	
Bouillon	Soupes
Minestrone	Veloutés

En appuyant sur la touche  , vous activez le mode RÉORGANISATION DU MENU qui permet de réorganiser comme vous le souhaitez les différents éléments du menu.

Pendant l'activation de la réorganisation, les inscriptions apparaîtront en mouvement.

14.0 ALARMES

Italiano

English

Deutsch

Français

Русский

LISTES DES ALARMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Sonde de la cellule en panne	Panne possible de la sonde de la cellule	Contactez le centre d'assistance technique autorisé. L'appareil fonctionnera avec une valeur de température provisoire calculée sur la moyenne entre la sonde à aiguille et la sonde de l'évaporateur
Sonde à cœur en panne	Panne possible de la sonde à cœur. Sonde à cœur non raccordée.	Contrôlez que l'aiguille de la sonde soit correctement introduite ; si besoin, débrancher la sonde et nettoyer délicatement les contacts. Ne pas forcer le connecteur en phase d'introduction pour ne pas endommager les contacts. Si le problème persiste, contactez le centre d'assistance technique autorisé.
Sonde humidité en panne	Anomalie ou panne du contrôle de l'humidité. L'alarme pourrait se déclencher si un programme avec humidité était lancé après un refroidissement rapide ou une surgélation.	Si l'alarme est endenchée, Levtronic n'utilisera pas l'humidificateur pour gérer l'humidité. Chauffer Levtronic avec un cycle manuel à 40° sans humidité pour sécher la sonde. Si le problème persiste, contactez le centre d'assistance technique autorisé.
Sonde de l'évaporateur en panne	Panne possible de la sonde de l'évaporateur	Contactez le centre d'assistance technique autorisé. Vous pourrez utiliser Levtronic, cependant le dégivrage et la gestion des ventilateurs ne seront pas optimisés.
Sonde du condensateur en panne	Panne possible de la sonde du condensateur (Levtronic)	Contactez le centre d'assistance technique autorisé. Vous pourrez continuer à utiliser l'appareil mais ses prestations ne seront pas optimales.
Sonde de la valve électronique en panne	Panne possible de la valve électronique de gestion du gaz réfrigérant.	Contactez le centre d'assistance technique autorisé.
Panne du transducteur de pression LP	Panne possible du transducteur de pression de basse pression.	Contactez le centre d'assistance technique autorisé.
Panne du transducteur de pression HP	Panne possible du transducteur de pression de haute pression.	Contactez le centre d'assistance technique autorisé.
Protection contre température élevée de la cellule	La température de la cellule dépasse 100°C.	Le compresseur en mode refroidissement est activé ; si la température ne descend pas, couper l'alimentation de Levtronic ou de Modi Active et contacter le centre d'assistance technique autorisé.
Température élevée en cellule	S'active si le point de consigne fixé n'a pas été atteint par le compresseur après 4 heures de fonctionnement continu.	Vérifier qu'un remplissage excessif de produit chaud n'a pas été effectué, vérifier que le condensateur de l'appareil est propre, vérifier que le compartiment technique est correctement aéré.
Température élevée de la sonde à cœur	La température de la sonde à cœur est trop élevée	Si celle-ci a été introduite dans un produit trop chaud, retirez-la et laissez refroidir le produit pendant quelques minutes.
La température de la fiche de puissance est élevée	La fiche de puissance fonctionne au-delà des limites maximales de température	Vérifier que le compartiment technique est correctement aéré. Interrompre le cycle et laisser refroidir l'appareil.
Porte ouverte	La porte est ouverte	Fermer la porte, si l'alarme persiste, contactez le centre d'assistance technique.
Communication interrompue avec la fiche de puissance	La fiche de commande ne réussit pas à communiquer avec la fiche de puissance.	Couper l'alimentation de l'appareil et contacter le centre d'assistance technique autorisé.
Remplacer le filtre à eau	La cartouche du filtre à eau en amont de l'humidificateur a terminé son cycle de vie (Levtronic)	Remplacer la cartouche. Ne pas utiliser les programmes avec l'humidité ou la vapeur avec une cartouche épuisée : risque de rupture du système de génération de la vapeur.!
Effectuer le nettoyage du condensateur	Le condensateur est sale et n'est plus en mesure de garantir le refroidissement correct du système réfrigérant	Voir § 15 « nettoyage du condensateur ».
Remplissage de l'eau de l'humidificateur en panne	Remplissage de l'eau de l'humidificateur en panne (Levtronic)	Contactez le centre d'assistance technique autorisé et fermer le robinet d'arrêt de l'eau.
Chauffage humidificateur en panne	Chauffage humidificateur en panne (Levtronic)	Contactez le centre d'assistance technique autorisé.
Pression élevée HP Intervention sur pressostat HP	Pression excessive relevée par le transducteur de haute pression.	Vérifier que le condensateur soit propre, que l'appareil dispose d'un espace suffisant pour évacuer la chaleur du condensateur et/ou que le produit introduit ne soit pas trop chaud. Pour les appareils à condensation à eau, vérifier que l'alimentation en eau fonctionne correctement, Si le problème persiste, contactez le centre d'assistance technique autorisé.
Communication interrompue avec la valve électronique	Les programmes sont interrompus en raison de l'impossibilité de contrôler la valve électronique.	Débrancher pendant 10 secondes l'appareil, si le problème persiste, contactez le centre d'assistance technique autorisé.

15.0 CONSEILS D'UTILISATION ET MISES EN GARDE

15.1 PRÉ-REFROIDISSEMENT

PARAMÈTRES	
Date/Heure	Cosmo
Service	Activer le pré-refroidissement

Avant de commencer un cycle de refroidissement/surgélation, il est conseillé de pré-refroidir la chambre en effectuant le pré-refroidissement proposé. Ne pas introduire d'aliments pendant le cycle de pré-refroidissement. Évitez d'ouvrir les portes durant l'exécution d'un cycle de refroidissement rapide / de surgélation.

Le cycle de pré-refroidissement peut être désactivé à partir du menu « Utilité ».

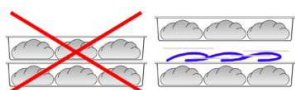
15.2 DISPOSITION DU PRODUIT SUR LES PLAQUES



Utilisez des plaques ayant une hauteur réduite pour favoriser le contact de l'air avec la surface du produit
Disposer correctement les produits en évitant de les superposer.

Faire attention à l'introduction des sachets sous vide, vérifier que le sachet ne touche pas ou n'obstrue pas les ventilateurs.

15.3 REMPLISSAGE DE L'APPAREIL



Laissez un espace d'au moins 2 cm entre une plaque et l'autre afin de permettre à l'air de bien circuler.

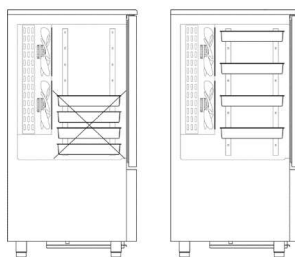
Les plats sont placés sur un seul niveau, dans des récipients :

- sans couvercle
- à usage alimentaire
- résistants aux températures atteintes en mode surgélation et cuisson
- à bords bas (maximum 4,5 cm)

Ne mettez aucun couvercle sur les récipients.

Le bon positionnement des récipients permettra une bonne circulation de l'air à l'intérieur de la cellule : éviter d'obstruer les hélices d'aération et de remplir l'appareil en dehors des limites autorisées.

15.4 DISTRIBUTION DES PLAQUES



En cas de remplissage partiel, répartissez les plaques de façon uniforme sur toute la hauteur utile.

Si d'autres plaques sont ajoutées durant le cycle, insérez-les toujours dans la partie supérieure, en déplaçant celles déjà présentes en bas.

Ne laissez pas le produit chaud à l'intérieur de la chambre sans faire démarrer le cycle.

Ne chargez pas plus que la capacité maximale prévue par le modèle.

15.5 UTILISATION CORRECTE

Le compartiment moteur ne doit pas être encombré d'objets, ne pas obstruer l'aspiration avant et l'expulsion de la chaleur sur l'arrière. Les armoires réfrigérateurs ne doivent pas être obstruées par des boîtes ou encastrées dans des niches.

Le filtre placé à l'avant du condensateur des cellules de refroidissement qui en sont équipées doit être nettoyé périodiquement.

Placer les aliments à refroidir rapidement ou à cuisiner comme cela est expliqué au chapitre précédent ;

Bien refermer les portes pendant chaque cycle de travail

Ne pas encombrer l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage

Éviter toute ouverture des portes pendant les cycles de refroidissement rapide positif ou négatif / cuisson lente

Effectuer régulièrement l'entretien ordinaire comme indiqué à la section dédiée

En cas de cuissons sur grilles d'aliments particulièrement gras (par exemple la volaille), introduire une plaque sur le fond de la chambre pour recueillir les graisses qui pourraient couler des aliments.
Pendant la cuisson, ne pas utiliser d'aliments ou de liquides facilement inflammables (ex : alcool).

15.6 UTILISATION DE LA SONDE À CŒUR



Pour un fonctionnement optimal, la sonde à aiguille doit être positionnée au centre du produit.

Vérifiez que la pointe de la sonde ne ressorte pas du produit et qu'elle ne soit pas en contact avec la plaque

N'insérez pas la sonde dans des aliments à une température supérieure à 130°C, afin de ne pas endommager le capteur.

Laissez d'abord refroidir le produit pendant quelques minutes à température ambiante

La sonde à cœur, pendant un cycle de refroidissement rapide, détecte la température à « cœur » de l'aliment : lorsque celle-ci parvient à la valeur fixée en usine ou par l'utilisateur, cela signifie que l'aliment est refroidi (fonction Refroidissement rapide). La sonde à cœur est introduite en profondeur dans l'aliment à refroidir rapidement : vérifier que sa pointe arrive au « cœur » des aliments, c'est-à-dire au niveau de leur point le plus interne, sans ressortir. Faites attention à ne pas l'introduire au niveau de points trop gras et à proximité des os.

Si les aliments ont une épaisseur réduite, introduire la sonde parallèlement au plan d'appui. Nous recommandons de toujours nettoyer et assainir la sonde.

LA SONDE EST POINTUE, VEUILLEZ LA MANIPULER AVEC SOIN.

15.7 DISPOSITION DES COULISSES POUR LES PLAQUES GN OU EN

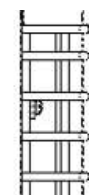


Modi et Levtronic sont équipés de coulisses pouvant accueillir des plaques EN 60x40. Les cellules de refroidissement destinées à la restauration possèdent des coulisses EN-GN, certains modèles sont dotés d'une structure en fil inox fixe permettant uniquement l'introduction de plaques GN1/1.



La conception particulière à lame des crémaillères permet une meilleure distribution de l'air dans la cellule et un nettoyage plus facile des parois.

Les coulisses sont amovibles et lavables à l'eau et au savon neutre ou en lave-vaisselle.



Pour retirer les coulisses, il vous suffit de les soulever vers le haut de les retirer des profilés en appliquant un mouvement vers l'intérieur de la cellule.

16.0 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Les opérations d'**entretien courant** peuvent être effectuées par du **personnel non spécialisé** en suivant scrupuleusement les indications reportées ci-dessous.

- **Toujours débrancher l'appareil avant de faire une opération d'entretien ou de nettoyage quelconque**

Laver l'**intérieur et l'extérieur des surfaces** avec une éponge trempée dans de l'eau tiède contenant un peu de détergent chimiquement non agressif, puis essuyer avec un chiffon sec et doux. N'appliquez du produit pour faire briller que sur les parois extérieures.

- **Ne pas laver l'appareil au jet d'eau. Ne pas utiliser de pâte ni de paillettes abrasives**
- **Il est strictement interdit de retirer les protections et les dispositifs de sécurité pour effectuer les opérations d'entretien ordinaire. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout incident provoqué par la non exécution de l'obligation susdite.**
- **Ne pas toucher et intervenir sur l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés, ne pas introduire de tournevis, d'ustensiles de cuisine ou autre entre les protections et les parties en mouvement avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien courant, débrancher l'appareil du réseau électrique en débranchant la prise. Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.**

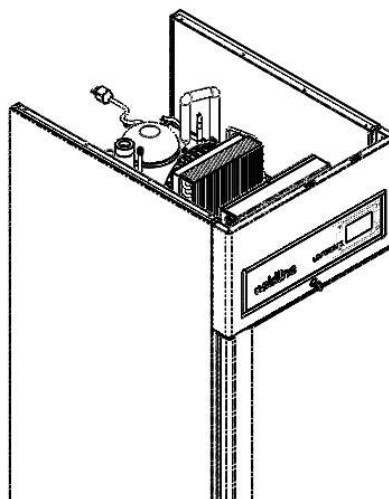
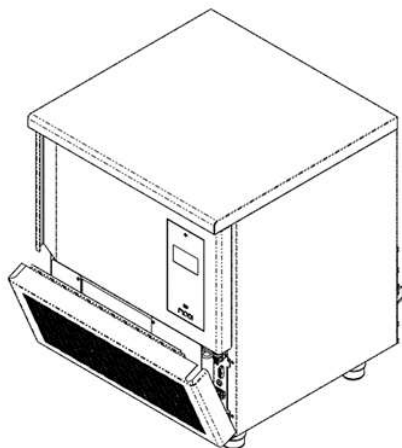
Nettoyez régulièrement le condensateur pour que l'appareil conserve longtemps son efficacité. Utilisez pour cela un pinceau à soies souples ou l'aspirateur, en ayant soin de ne pas plier les ailettes en aluminium.

- **Le condensateur a des bords coupants. Mettre des gants de protection pour les opérations de nettoyage**

Pour accéder au condensateur d'une cellule de refroidissement, il vous suffit de saisir le tableau par la partie supérieure et de tirer vers vous.

Le tableau est fixé dans sa partie supérieure par deux aimants et dans sa partie inférieure par deux goujons encastrables.

Le condensateur dans les appareils de fermentation contrôlée et les armoires réfrigérateurs est placé sur le toit de l'armoire.



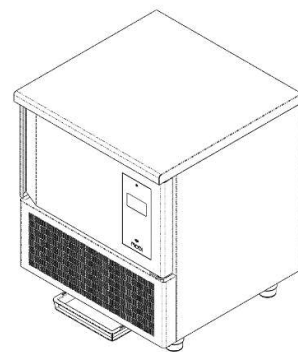
L'appareil MODI dispose d'un bac pour recueillir l'eau provenant des dégivrages. Ce bac est à vider périodiquement. Les armoires réfrigérateurs et les appareils LEVTRONIC sont équipés d'un système d'évaporation automatique.

Extrayez le bac vers l'avant.

Videz l'eau contenue dans le bac.

Remplacez le bac dans sa position d'origine.

Vous pouvez aussi raccorder le tube d'évacuation de la condensation à un raccord mâle fileté ayant un diamètre de 3/4".



17.0 RACCORDEMENT DE L'HUMIDIFICATEUR AU RÉSEAU HYDRIQUE ET ENTRETIEN (LEVTRONIC)

⚠ Une température plus élevée peut endommager le système de filtrage de l'eau. L'unité doit être connectée au réseau d'eau à une température inférieure à 30°C.

⚠ La pression de l'eau à l'entrée de l'humidificateur doit être comprise entre 0,5 et 6 bars. Installez une vanne de sectionnement manuelle en amont de l'installation (afin de pouvoir assurer l'interruption de l'eau d'alimentation). Installez un filtre mécanique (60µS) pour retenir les éventuelles impuretés solides.

⚠ Nous conseillons d'utiliser de l'eau déminéralisée: en cas d'utilisation de l'eau du réseau, les sels qui se déposent au fil du temps sont la cause de l'incrustation progressive du système d'humidification, en compromettant les fonctions. Avec une dureté de l'eau supérieure à 15°f, il est nécessaire d'installer un adoucisseur

⚠ En cas de non-respect des indications d'utilisation, le fabricant ne pourra être tenu responsable des dysfonctionnements ou des dommages créés au système d'humidification.

L'appareil est équipé d'un réservoir d'évaporation automatique de l'eau produite par les dégivrages et par les cycles de lavage de l'humidificateur (uniquement pour les appareils de fermentation contrôlée et les armoires réfrigérateurs).

⚠ Le fabricant décline toute responsabilité pour les accidents ou les dommages dus à l'absence ou l'inefficacité de la mise à la terre, à une installation erronée, à une altération, à un mauvais entretien, à de la négligence ou au non-respect des normes de sécurité électriques en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé.

Le système de filtrage des impuretés, de réduction temporaire de la dureté de l'eau ainsi que le filtre à carbones actifs fournis doivent être installés en amont de l'humidificateur.

Le système de filtrage est équipé d'une cartouche ayant une durée de vie de 12 mois au maximum.

Remplacer immédiatement la cartouche dès que vous voyez apparaître la notification sur la partie électronique ou au plus tard dans les 12 mois qui suivent son installation. Le non remplacement de la cartouche filtrante compromet de manière irrémédiable le système de génération de vapeur. Les dommages causés par le non respect des indications sur la qualité de l'eau et dus au non remplacement du filtre entraînent l'annulation de la garantie sur l'intégralité du système de génération de la vapeur.

Le filtre rejette dans l'eau les substances suivantes : argent, ammonium et potassium.

Contrôler régulièrement que le système de filtrage n'ait pas de fuites. Contrôler régulièrement que les tubes ne soient pas pliés. Les tubes pliés doivent être remplacés.

Tout le système de filtrage devra être remplacé, en rotation, tous les 10 ans au maximum. Les tubes flexibles doivent être remplacés, en rotation, au bout de 5 ans maximum.

18.0 RECHERCHE DE PANNES NON SIGNALÉES

ANOMALIE	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
L'appareil ne s'allume pas	Absence de tension	Vérifier la présence de tension sur la prise où est insérée la fiche de l'appareil, replacer les éventuels interrupteurs de protection et fusibles en amont et vérifier ceux montés à l'avant du tableau électrique.
	Câble de connexion de l'interface débranché	Vérifiez que le connecteur du câble interface soit correctement inséré dans le tableau électrique ; s'il est endommagé, remplacez-le
Le compresseur ne part pas après avoir lancé un cycle de refroidissement	Démarrage retardé du compresseur suite à un départ rapproché	Afin d'éviter les départs rapprochés du compresseur qui pourraient l'endommager, nous vous conseillons d'attendre quelques minutes
	Le relais de commande du compresseur est en panne	L'intervention d'un technicien est nécessaire pour la vérification et la réinitialisation
	La protection thermique interne du compresseur s'est déclenchée à cause d'une surchauffe	Laissez l'appareil au repos pendant environ 30 minutes avant de le faire repartir ; vérifiez que la circulation de refroidissement du compartiment technique ne soit pas obstruée. Vérifiez qu'il y ait un espace d'environ 10-15 cm entre le mur et le dos de l'appareil pour l'expulsion de l'air. Vérifiez qu'il ne soit pas positionné à proximité des sources de chaleur (fours, cuiseurs à pâtes, friteuses...) Vérifiez que le ventilateur du condensateur, situé dans le compartiment technique, fonctionne correctement. Si le problème persiste, contactez le service technique. Contrôler et éventuellement nettoyer le filtre antipoussières sur le condensateur
L'appareil ne refroidit pas ou refroidit très lentement.	Chargement de produit excessif à une température élevée (cellule de refroidissement)	Ne pas dépasser la quantité maximum en kg de produit prévue, avant d'insérer le produit très chaud ; effectuez un pré-refroidissement de la chambre à une température de -20°/-30°C
	Ventilateurs internes toujours à l'arrêt	Contactez le service technique pour la vérification de la cause de l'arrêt des ventilateurs.
	Évaporateur recouvert de glace	Effectuez un dégivrage manuel
	Surchauffe du compartiment technique	Vérifiez qu'il y ait un espace d'environ 10-15 cm entre le mur et le dos de l'appareil pour l'expulsion de l'air. Vérifiez qu'il ne soit pas positionné à proximité des sources de chaleur (fours, cuiseurs à pâtes, friteuses...) Assurez-vous que le radiateur situé sur l'avant en bas (condensateur) soit parfaitement propre ; aspirez éventuellement avec un aspirateur la saleté qui obstrue ou enlevez le carter avant et brossez les ailettes avec une brosse à poils en plastique.

19.0 FICHE DE DONNÉES DE SÉCURITÉ GAZ



19.1 R290

PRG: 3
PAO: 0

- Identification des dangers: Gaz liquéfié - Extrêmement inflammable.
- Premiers secours à appliquer:
 - Inhalation: Déplacez la victime dans une zone non contaminée en vous équipant d'un appareil respiratoire autonome. Tenez le patient allongé et au chaud. Appelez un médecin. Procédez à la respiration artificielle en cas d'arrêt de la respiration.
 - Contact avec la peau: En cas de brûlures provoquées par la congélation, pulvériser de l'eau pendant au moins 15 minutes. Appliquer une compresse stérile. Demander l'assistance d'un médecin.
 - Contact avec les yeux: Laver immédiatement les yeux à l'eau pendant au moins 15 minutes.
 - Ingestion: L'ingestion est considérée comme un type d'exposition peu probable.

19.2 R452A

PRG: 2141
PAO: 0

- Composition:

○ Difluorométhane	(R32)	21,9 %
○ 2,3,3,3-Tétrafluoropropène	(R-1234yf)	27,2 %
○ Pentafluoroéthane	(HFC 125)	50,9 %
- Identification des dangers: Gaz liquéfié. Avec une concentration élevée, il peut provoquer une asphyxie. Des éclaboussures peuvent provoquer des brûlures dues au froid.
- Premiers secours à appliquer:
 - Inhalation: Avec une concentration élevée, il peut provoquer une asphyxie. Les symptômes peuvent inclure une perte de la mobilité et/ou de la connaissance. Les victimes peuvent ne pas se rendre compte de l'asphyxie. Après avoir endossé un appareil respiratoire autonome, déplacer la victime dans une zone aérée en la laissant allongée au chaud. Appelez un médecin. Pratiquer la respiration artificielle uniquement si la personne ne respire plus.
 - Contact avec la peau: Le contact avec le liquide qui s'évapore peut geler la peau.
 - Contact avec les yeux: Rincer immédiatement les yeux à l'eau. Enlever les lentilles de contact si nécessaire et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. Rincer abondamment à l'eau pendant au moins 15 minutes. Faire faire immédiatement un contrôle médical. Si l'assistance médicale n'est pas immédiatement disponible, rincer à nouveau pendant 15 minutes.
 - Ingestion: L'ingestion est considérée comme un type d'exposition peu probable.