

## Cool Compact Cellule de refroidissement rapide et de surgélation

### Vintos / Vintos+

4x GN 1/1 | 8x GN 1/1 | 10x GN 1/1 | 13x GN 1/1



<b>TABLE DES MATIERES</b>		<b>page</b>
<b>1.</b>	<b>Pré-inscription</b>	4
<b>2</b>	<b>Utilisation</b>	4
<b>3.</b>	<b>Indications générales</b>	4
<b>4.</b>	<b>Règles de sécurité</b>	5
<b>5.</b>	<b>Critères techniques</b>	5-6
<b>6.</b>	<b>Installation</b>	6-9
6.1	Transport et manutention	6
6.2	Déballage et installation	6-7
6.3	Connexion électrique	7-8
6.4	Raccordement d'une machine frigorifique externe	8-9
6.4.1	Installation	9
6.4.2	Raccordement électrique	9
6.4.3	Connexion ligne frigorifique	9
6.5	Renseignements pour l'installateur	9
<b>7.</b>	<b>Contrôle</b>	10-51
7.1	Aperçu fonction base Vintos	10
7.2	Aperçu fonction base Vintos+	11
7.3	Première mise en fonction de la régulation	12
7.4	Refroidissement rapide lancer cycle – Vintos et Vintos+	13-15
7.5	Surgélation lancer cycle – Vintos et Vintos+	16-18
7.6	Lancer cycle combiné – Vintos+	19-21
7.7	Cuire à basse vitesse lancer cycle – Vintos+	22-24
7.8	Décongélation lancer cycle – Vintos+	25-27
7.9	Fermentation lancer cycle – Vintos+	27-29
7.10	Stockage lancer cycle – Vintos+	30-31
7.11	Décongélation lancer cycle – Vintos+	32
7.12	Stérilisation lancer cycle – Vintos+	33
7.13	Niveau intelligent lancer cycle – Vintos et Vintos+	34-36
7.14	Lancer cycle manuel – Vintos et Vintos+	37-38
7.15	Copier des programmes / Écrire des programmes – Vintos et Vintos+	39-41
7.16	Modifier programmes propres – Vintos et Vintos+	42-43
7.17	Déplacer programmes sur sélection des produits	44
7.18	Supprimer des programmes dans la sélection des produits	45
7.19	Paramètres de base de règlement	46-47
7.20	Lire les messages d'alarme	48
7.21	Visualiser et modifier la liste de paramètres	49

<b>TABLE DES MATIERES</b>		<b>page</b>
7.22	Visualiser et modifier les relais	50
7.23	Exportation de données HACCP par clé USB	51-
<b>8.</b>	<b>Maintenance</b>	
8.1	Sécurité	
8.2	Nettoyage	
8.3	Soin	
8.4	Travaux d'entretien extraordinaires	
<b>9.</b>	<b>Garantie et Service clientèle</b>	
<b>10.</b>	<b>Elimination et recyclage</b>	
<b>11.</b>	<b>Schémas de circuit</b>	
<b>12.</b>	<b>EG – Déclaration de conformité</b>	<b>64</b>

## 1. PRÉ-INSCRIPTION

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle Cellule de refroidissement rapide et de surgélation Cool Compact. Tous nos appareils font l'objet d'un contrôle en permanence et avaient conçu pour l'insertion dans la cuisine commerciale. Avant d'utiliser l'appareil nous vous prions de lire l'instruction manuel d'utilisation attentivement et observer et respecter en particulier de toutes les précautions en particulier d'assurer la fonctionnalité plus haute et la sécurité maximale lors de l'utilisation de l'appareil.

L'instruction manuel d'utilisation a pour but de fournir des informations sur les sujets suivants :

- Indications générales
- Règles de sécurité
- Caractéristiques techniques
- Installation
- Fonctionnement
- Maintenance
- Garantie et service après-vente
- Elimination et recyclage
- Déclaration de conformité CE

## 2. UTILISATION

Les cellules de refroidissement rapide et de surgélation sont là à la fois pour refroidir certains produits alimentaires vite, pour éviter la prolifération de bactéries dans les produits alimentaires et pour conserver intactes la qualité et les propriétés sensorielles des aliments à réfrigérer..

Ces appareils sont utilisés de deux manières spécifiques :

- Refroidissement rapide pour porter la température des produits alimentaires dans 90 minutes de +65° C à +3° C.
- Congélation pour porter la température des produits alimentaires dans 240 minutes de +65° C à -18° C.

Lors de l'utilisation de la cellule de refroidissement rapide il est possible de régler le cycle de refroidissement qui convient le mieux à l'aliment à refroidir.

Après fin du cycle l'appareil passe en mode de stockage. Veuillez noter que les cellules de refroidissement et de surgélation sont approprié pour une durée de stockage de 36 heures maximum.

## 3. INDICATIONS GÉNÉRALES

- L'appareil doit être utilisé exclusivement pour la réfrigération rapide/surgélation des produits alimentaires.
- Après le déballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. Dans le cas contraire, prévenez immédiatement le revendeur ou l'installateur.
- Avant de commencer les travaux de l'installation, vérifiez que les données relatives à la puissance et à la tension d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs disponibles sur le site. La plaque signalétique se trouve sur le boîtier de commande derrière le panneau du compartiment de la machine et au dos du mode d'emploi.
- En cas de dysfonctionnements éteignez immédiatement l'appareil.

L'installation, la mise en service et entretenus doivent être effectués seulement par des entrepreneurs en réfrigération qualifiés ou des personnes agréées par le fabricant. Pour une installation, une utilisation et un entretien sûrs des cellules de refroidissement rapide, veuillez lire attentivement les instructions données dans ce manuel et conserver les documents dans un endroit où ils sont facilement accessibles pour consultation par l'utilisateur.

## 4. RÈGLES DE SECURITÉ

Lors de la conception et de la fabrication des cellules de refroidissement rapide et de surgélation, l'accent a toujours été mis sur le maintien de la sécurité et de l'intégrité de l'utilisateur.

- Pour éviter tout contact fortuit accidentel avec des pièces sous tension, des protections avec des couvercles métalliques ont été installées. Ces protections ne peuvent être retirées que par du personnel qualifié à l'aide d'outils.
- Pour éviter tout contact fortuit accidentel avec les pièces mobiles, les pales de ventilateur du condenseur et du boîtier de l'évaporateur sont recouvertes avec des grilles de protection.
- L'installation électrique est conforme, en autres, à la norme EN 60335-1:2020-08.

Comme pour tout appareil électrique, afin d'éviter des situations dangereuses pendant l'installation et l'utilisation, il convient de respecter les prescriptions en vigueur.

- Débrancher l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer des travaux d'entretien.
- Ne pas les utiliser avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas enlever ou manipuler les dispositifs de sécurité et de protection pour effectuer les travaux d'entretien ordinaires.
- Ne pas insérer d'ustensiles ou d'outils de cuisine dans les couvercles de protection des pièces électriques ou mécaniques.
- Utiliser des outils adaptés et compatibles pour l'entretien.
- En cas de non-utilisation, éteindre l'appareil et le débrancher du réseau électrique.

Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil et de l'utilisateur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de modification du fonctionnement initial de l'appareil en raison du non-respect des instructions ou en raison de modifications ou d'installations supplémentaires de dispositifs.

## 5. CRITÈRES TECHNIQUES

Pour l'identification des caractéristiques techniques des cellules de refroidissement rapide et de surgélation, il est recommandé de se référer aux informations figurant sur la plaque d'signalétique, qui se trouve au dos du mode d'emploi. La plaque signalétique se trouve sur le boîtier de la commande, derrière le panneau du compartiment machine de la cellule de refroidissement rapide et de surgélation et sert:

- L'identification du produit par le service après-vente par le modèle aussi bien que numéro d'article et de numéro de série.
- La fourniture d'informations par la puissance et la tension électrique nécessaire à l'alimentation de la machine.
- La fourniture d'informations par le type et la quantité de réfrigérant.

<b>TYP: SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER</b>	
<b>Type: BLAST CHILLER / BLASTFREEZING</b>	
Modell / Model:	SKFZKQ0411D
Serien Nr. / Serial Nr.:	CC 201922083
Anschlusswert / Absorbed power:	0,8KW-50Hz-10A-230V
Kältemittel / Refrigerant fluid:	
Kapazität / Capacity:	4 x GN1/1
Nutzvolumen / Useful capacity:	
Kälteleistung / Refrigeration power:	420W-35°C VT / 1300W-10°C VT
Heizleistung / Heating power:	-
Max. Betriebsdruck / Max. pressure:	26 bar
Temp. Bereich / Temperature range:	-35°C bis +80°C
<b>COOL COMPACT, D-72415 Grosselfingen</b>	
Dokumentationsbevollmächtigter:	
Cool Compact Kühlgeräte GmbH	
Werner Pyka	
Balingen Straße 23	
D-72415 Grosselfingen	
Made in GERMANY	

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée du produit. Également le fabricant se réserve le droit d'apporter à ses produits toute modification qu'il juge nécessaire ou utile, sans affecter les caractéristiques de base.

## 6. INSTALLATION

Le montage, l'installation, la mise en service et l'entretien des cellules de refroidissement rapide et de surgélation ne peuvent être effectués que par des ingénieurs frigoristes et/ou du personnel techniquement qualifié ou du personnel agréé par le fabricant.

### 6.1. TRANSPORT ET MANUTENTION

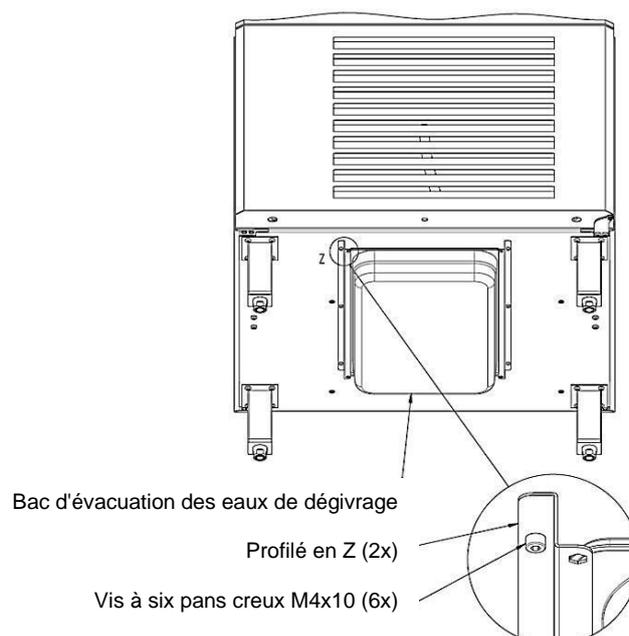
Pour le transport correct et la manutention ultérieure des cellules de refroidissement rapide et de surgélation, les instructions suivantes doivent être suivies :

- Pour éviter toute dommage aux objets et aux personnes lors du transport de l'appareil, utilisez des moyens de transport et des équipements appropriés.
- Pour l'utilisation d'un moyen de transport approprié, vérifiez le poids du refroidisseur rapide.
- Attention: Pendant le transport, ne retournez JAMAIS l'appareil à l'envers et ne le posez pas sur le côté. Cela pourrait endommager l'appareil et affecter le fonctionnement du circuit frigorifique.

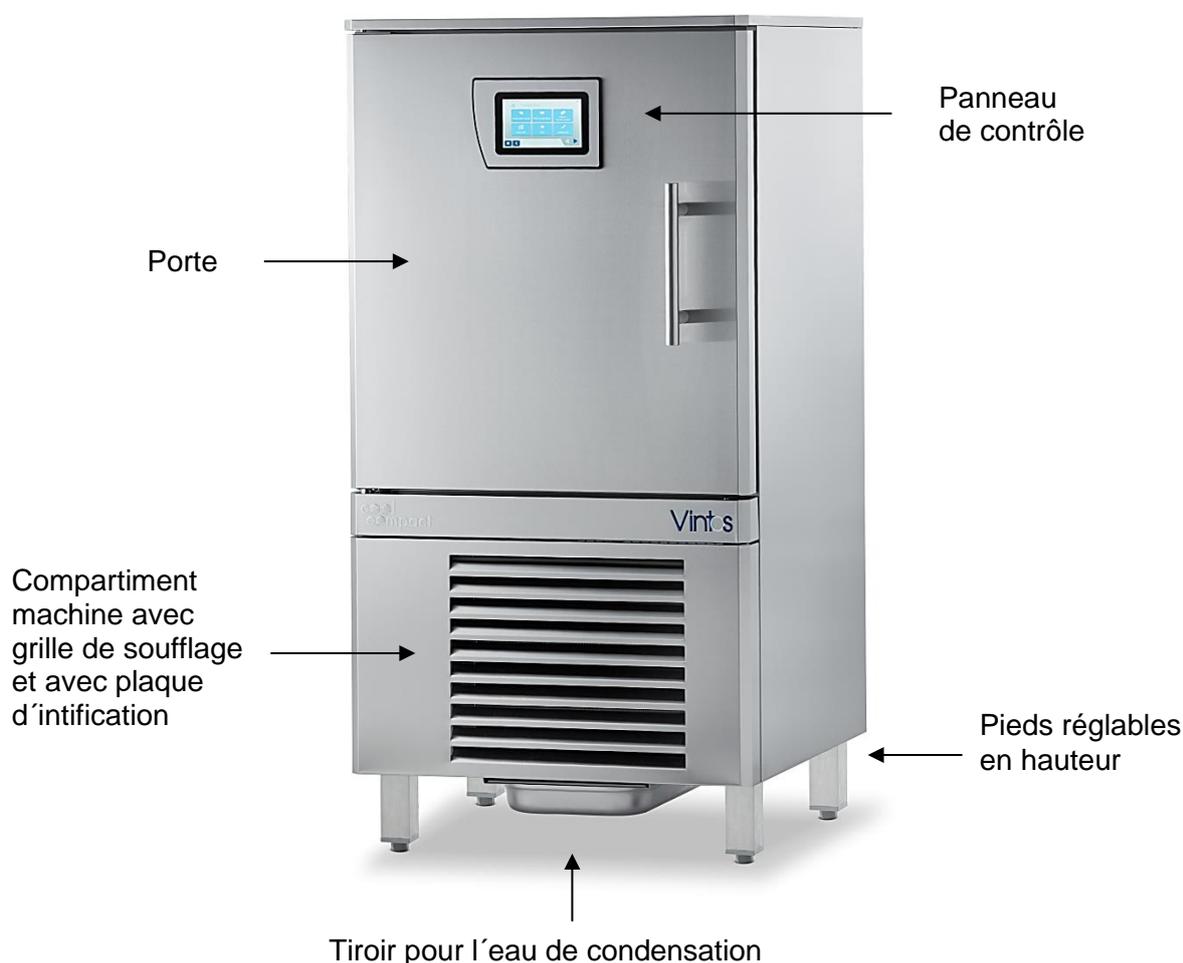
### 6.2. DÉBALLAGE ET INSTALLATION

Déballez soigneusement l'appareil avant d'installer.

- Positionnez la cellule de refroidissement rapide et de surgélation encore emballée près du site d'installation à l'aide d'un chariot élévateur.
- Coupez les sangles et tirez l'emballage en carton vers le haut. Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de couteaux ou d'objets similaires.
- Retirez la cellule de refroidissement rapide et de surgélation de la palette en bois et placez-le dans la position finale.
- Montez les barres de retenue du bac à eau dégivrage fournis et insérez le bac à l'eau de dégivrage fourni. (Voir les instructions de montage du bac à eau de dégivrage.)



- Décollez le film de protection en PVC de tous les côtés.
- Retirez la protection en plastique du capteur de température du cœur.
- Installez l'appareil horizontalement dans un endroit bien ventilé.
- Les emplacements situés directement à côté de sources de chaleur ou dans la zone de rayonnement solaire direct doivent être évités.
- Le site d'installation doit être bien ventilé et peu poussiéreux.
- L'humidité de l'air doit être de 70% maximum.
- Toutes inégalités du sol doivent être aplanies par le maître d'ouvrage sur site.
- La zone d'aspiration et d'échappement du compartiment de la machine (grille de soufflage) doit être dégagée pour assurer une bonne ventilation.
- La température ambiante doit être comprise entre +16° C et +32° C.
- Une distance minimale de 50 mm doit être maintenue de tous les côtés pour assurer une bonne circulation de l'air.
- Les différents éléments d'emballage doivent être éliminés conformément à la réglementation en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé. En tout cas, ne polluez pas l'environnement avec eux.



### 6.3. CONNEXION ÉLECTRIQUE

L'appareil est fourni avec une fiche pour le raccordement à une ligne d'alimentation. Le raccordement doit être effectué par du personnel qualifié.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de raccordement effectué par l'utilisateur ou par du personnel non qualifié.

- Vérifiez l'intégrité du câble électrique et, en cas de dommage, faites-le remplacer par du personnel qualifié.
- La ligne d'alimentation électrique doit être conçue en fonction de la puissance de l'appareil. (Voir plaque d'identification.)
- Un interrupteur principal omnipolaire doit être installé sur la ligne d'alimentation électrique, qui interrompt tous les contacts, y compris le conducteur neutre. Celui-ci doit présenter une distance d'au moins 3 mm entre les contacts ouverts et être couplé à un déclencheur à maximum de courant approprié ou à un fusible. Le dimensionnement ou le réglage doit correspondre aux puissances indiquées sur la plaque signalétique.
- L'interrupteur principal doit être accessible à proximité de l'appareil et ne peut être utilisé que pour un seul appareil à la fois.
- La prise de terre fourni par le client doit être connecté aux bornes de terre correspondantes de l'appareil.
- Il est interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples, des rallonges ou des câbles dont la section n'est pas approuvée.
- Les normes locales doivent être respectées.
- Pour les détails du fonctionnement électrique, reportez-vous au schéma de câblage correspondant dans le mode d'emploi ou dans le boîtier de commande de l'appareil.
- Le câble de connexion ne doit pas être tiré ou écrasé pendant le fonctionnement normal ou la maintenance.

#### 6.4. RACCORDEMENT D'UNE MACHINE FRIGORIFIQUE EXTERNE

Le raccordement entre deux unités doit être effectué conformément aux instructions suivantes.



Unité de réfrigération



Cellule de refroidissement rapide et de surgélation

### 6.4.1. INSTALLATION

Après avoir déballé l'unité de condensation, suivez les instructions pour une installation correcte :

- Placer l'appareil en ligne droite et sur une base solide.
- L'unité de réfrigération convient à une installation intérieure et extérieure.
- En cas d'installation à l'extérieur, une protection appropriée contre les intempéries doit être prévue.
- Vous trouverez également un boîtier étanche adapté dans notre liste de prix sous la rubrique accessoires.
- La distance entre l'unité de condensation et la cellule de refroidissement rapide doit être aussi courte que possible.
- Ne pas placer à l'exposition directe au soleil ou à proximité de sources de chaleur.
- Du côté de l'entrée d'air, un dégagement minimum de 500 mm et du côté de la sortie d'air, une distance minimale de 1500 mm doit être respectée.
- Les conduites de réfrigérant doivent être installées avec une pente descendante vers le groupe frigorifique.
- Un retour d'huile approprié doit être prévu dans les lignes montantes.
- **Les unités sont fournies sans charge de réfrigérant.**

### 6.4.2. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Par 2 câbles électriques (dont la section minimale est indiquée dans la fiche technique), connecter la cellule de refroidissement rapide et de surgélation au tableau de commande de l'unité de condensation selon les indications du schéma électrique. Lors du raccordement de l'unité de condensation au panneau de commande, respectez les numéros des fils et des bornes.

### 6.4.3. CONNEXION LIGNE FRIGORIFIQUE

- Connectez la ligne de liquide de l'unité de condensation à la ligne de liquide de la cellule de refroidissement rapide et de surgélation.
- Si le groupe frigorifique est installé plus haut que la cellule de refroidissement rapide et de surgélation, les tuyauteries doivent être équipées de siphons appropriés.
- Connectez la ligne d'aspiration de l'unité de condensation à la ligne d'aspiration de la cellule de refroidissement rapide.
- Ouvrez toutes les vannes d'arrêt d'installation, faites le vide dans tout le circuit frigorifique et vérifiez l'étanchéité. Remplir le système de réfrigération avec du R452A.

Les points suivants doivent être respectés lors de la connexion des deux unités :

- Évitez les réductions.
- Limitez au maximum les arcs de cercle possibles.
- Fixez le tuyau d'une manière appropriée.
- Doter la conduite d'aspiration d'une isolation appropriée.

### 6.5. RENSEIGNEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

Après l'installation et le raccordement de la cellule de refroidissement rapide, le personnel technique doit vérifier que l'installation a été effectuée correctement.

- Vérifiez le bon fonctionnement de la connexion électrique.
- Avant la mise en service, l'appareil doit être nettoyé. (Voir point 8.2)
- Insérez les accessoires tels que les rails de support, les grilles, etc. à la hauteur appropriée selon les besoins.
- Assurez-vous que la consommation électrique est conforme à la norme.
- Assurez-vous que les pressions de gaz du système refroidissement sont correctes.
- Effectuez au moins un cycle de refroidissement complet pour vous assurer que toutes les pièces de l'unité fonctionnent correctement.

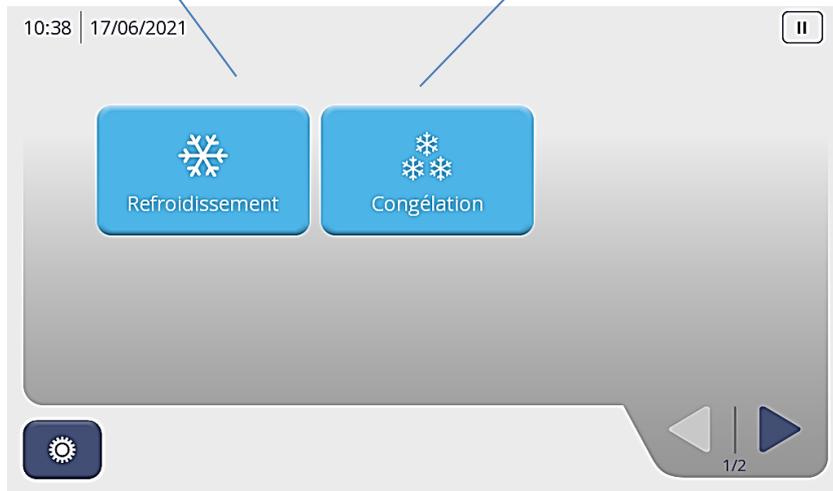
## 7. CONTRÔLE

### 7.1 APERÇU FONCTION BASE VINTOS

Écran d'accueil de refroidissement rapide



Écran d'accueil de surgélation



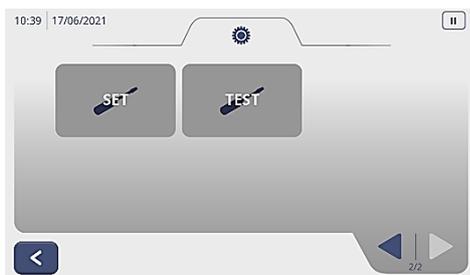
Écran d'accueil de la réglementation



Écran d'accueil fonctions bases

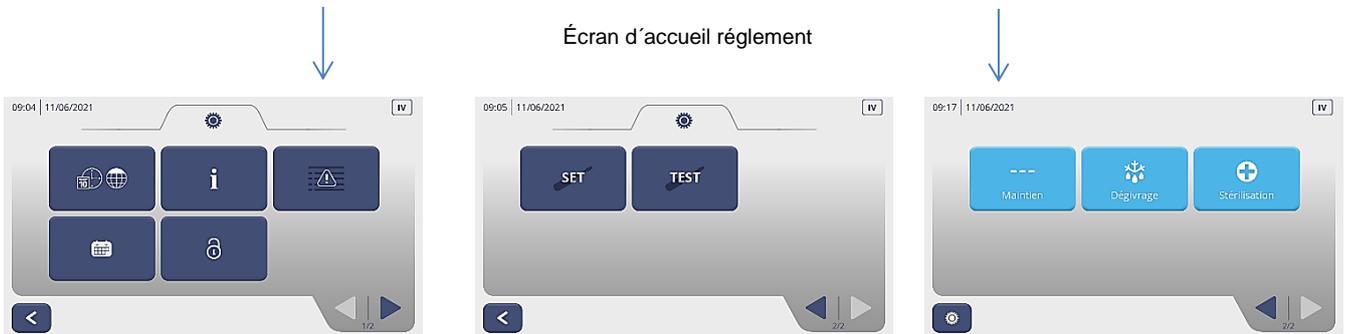
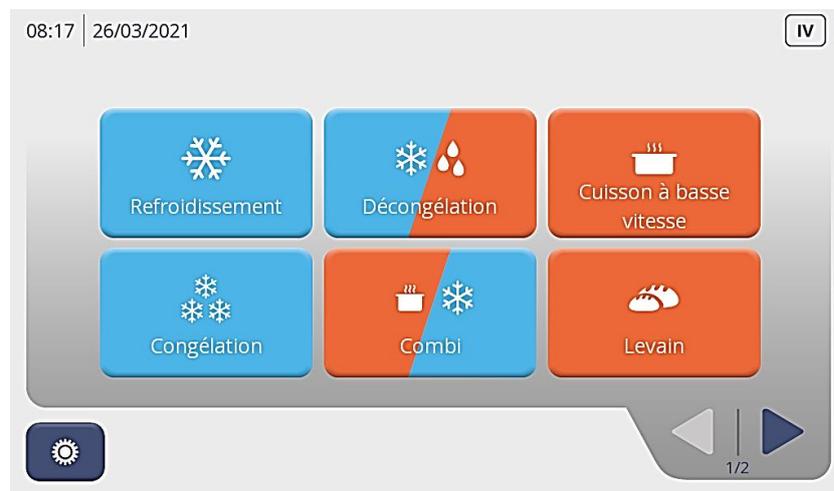


Page 2 Écran d'accueil de la réglementation



Page 2 fonctions bases

## 7.2 APERÇU FONCTION BASE VINTOS+



Écran d'accueil fonctions bases

Page 2 fonctions bases

Page 2 Écran d'accueil réglément



Écran d'accueil surgélation

Écran d'accueil fermentation

Écran d'accueil combiné

## 7.3 PREMIÈRE MISE EN FONCTION DE LA RÉGULATION

Vérifiez les points suivants avant la mise en service :

- La fiche et la prise doivent être conformes aux spécifications de puissance indiquées sur la plaque signalétique.
- Les fusibles dans la boîte à fusibles doivent correspondre aux indications de câbles figurant sur la plaque signalétique.
- Ce n'est que lorsque les points 1 et 2 ont été assurés que vous pouvez insérer la fiche dans la prise.
- L'écran de démarrage apparaît maintenant à l'écran.

### Écran d'accueil



Après avoir appuyé sur la touche menu, la première page du menu du contrôleur apparaît à l'écran.

### Page 1 Menu du contrôleur



Le bouton supérieur gauche vous permet d'accéder aux paramètres de base du système de commande tels que la date, la langue, etc.

### Réglage de base



Vérifiez que tous les paramètres d'usine sont corrects en fonction de votre pays et de votre fuseau horaire. Corrigez si nécessaire.

Lorsque toutes les valeurs sont correctement définies, appuyez sur la touche fléchée pour enregistrer les valeurs. Vous revenez à la page 1 du menu du contrôleur. Appuyez à nouveau sur cette touche pour revenir à l'écran d'accueil.

## 7.4 REFROIDISSEMENT RAPIDE LANCER CYCLE – VINTOS et VINTOS+

### Écran d'accueil



Appuyez sur le bouton "Refroidissement"

### Popup: Préparer le dispositif : Refroidir?



#### Explication du bouton :

Appuyez sur "Non" revenir à l'écran d'accueil



Bouton "Refroidir"  
L'appareil est pré-refroidi à -15°C



Bouton "Marche"  
L'appareil démarre immédiatement le cycle de refroidissement rapide



Appuyez sur le bouton „Refroidir“. L'appareil se démarre.

### Popup: Préparation machine : refroidissement?



L'écran affiche la température interne de l'appareil. Si le point de consigne de -15 °C est atteint, une fenêtre contextuelle „Unité pré-refroidie“ apparaît.



Le bouton "Marche" vous amène à une sélection de produits avec des recettes prééglées pour le refroidissement rapide de divers produits et, sur la deuxième page, à fonction "Contrôle intelligent du niveau".

### Choix de produit



Utilisez la touche fléchée inférieure droite pour faire défiler la sélection de produits et sélectionnez le produit à refroidir en appuyant sur la touche.

## Popup HACCP



Dans ce popup, inscrivez l'employé (l'auteur), le produit et le poids du produit à refroidir.

Appuyez sur le bouton "OK".

Placez le produit à refroidir dans l'appareil et insérez la sonde à cœur dans le produit.

Fermez la porte.

## Surface du cycle Refroidissement rapide



L'écran affiche l'heure de fin calculée en gros chiffres.

En dessous, en petits chiffres, la date du cycle.

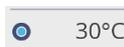
En fonction de la progression et de la température du cœur, la durée peut changer au cours du cycle.

L'échelle montre l'évolution du processus dans le temps.

Le temps écoulé est affiché en dessous.



Affichage de la température ambiante



La commande détecte automatiquement si le capteur de noyau a été inséré et l'affiche après 5 minutes de fonctionnement. Si le capteur de noyau n'a pas été inséré et détecté, le cycle se déroule automatiquement dans le programme horaire.

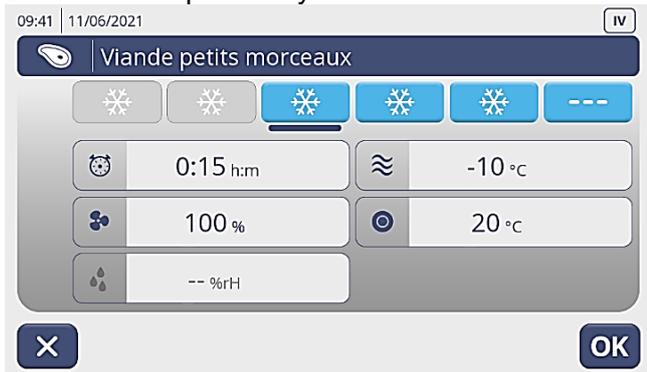


Sur la droite, les différentes étapes du cycle que l'appareil traverse sont affichées. Vous pouvez reconnaître l'étape du cycle en cours grâce à la couleur bleu clair.



Utilisez le bouton bleu du produit pour accéder aux étapes du cycle de réglage.

## Définir les étapes du cycle



La ligne bleu sous le flocon de de neige indique dans quelle étape du cycle se trouve le contrôleur.

Vous pouvez utiliser les flocons de neige pour sélectionner les étapes du cycle que vous souhaitez visualiser ou modifier / ajuster.



Dans chacune de ces étapes du cycle, les modifications individuelles suivantes peuvent être effectuées pour le cycle en cours.

-  Temps
-  Vitesse du ventilateur
-  Température ambiante
-  Température à cœur

### Popup: Point de consigne air

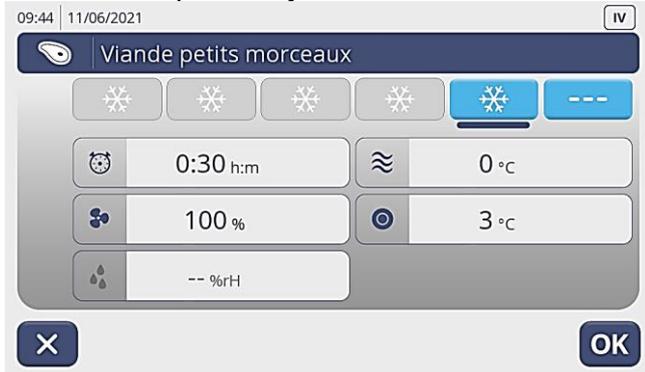


Par exemple, si vous appuyez sur le bouton du point de consigne air, la fenêtre contextuelle correspondante s'ouvre et vous pouvez saisir la valeur souhaitée.

Pour les valeurs négatives (-), saisissez toujours le chiffre en premier, puis le signe moins.

-  Confirmez avec "OK". L'écran revient à l'interface des étapes du cycle.

### Fenêtre : Étapes du cycle



Si toutes les entrées sont correctes, confirmez en cliquant sur le bouton "OK".

L'écran revient à l'interface du cycle de refroidissement rapide.

### Surface du cycle : Refroidissement rapide



À la fin du cycle, une fenêtre contextuelle "Fin du cycle" apparaît avec les données HACCP et l'appareil fonctionne en mode stockage à une température ambiante de + 3°C.

Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt". L'appareil s'arrête et vous pouvez retirer le produit fini. L'écran de démarrage apparaît à l'écran.

## 7.5 SURGÉLATION LANCER CYCLE – VINTOS et VINTOS+

### Écran d'accueil



Appuyez sur le bouton “Congélation” sur l’écran d’accueil.

### Popup : Préparer appareil Refroidir?



#### Explication des touches

Appuyez sur “Non” pour revenir à la page d’accueil.



Bouton “Refroidir”  
L’appareil est pré-refroidi à - 30°C.



Bouton “Marche”  
L’appareil démarre le cycle de congélation par le soufflage.



Appuyez sur la touche “Refroidir”.  
L’appareil se démarre.

### Popup : Préparation machine : refroidissement apparaît



L’écran affiche la température intérieure de l’appareil. Si le point de consigne de -30°C a été atteint, la fenêtre Popup: “Préparation machine: refroidissement” apparaît.

Appuyez “Marche”.

L’écran affiche la sélection des produits avec des recettes prééglées pour la surgélation de divers produits, une fonction manuelle et la fonction contrôle de niveau intelligent.



À l’aide des touches fléchées situées en bas, à droite, faites défiler la sélection de produits. Sélectionnez le produit à refroidir en appuyant sur le bouton.

Après sélection par frappe, la fenêtre pop-up s’ouvre : Enregistrement HACCP.

## Popup: Enregistrements HACCP



Remplir le masque de saisie :

- Employé (Auteur)
- Produit
- Poids du produit

Confirmez avec la touche "OK".

Placez le produit dans l'appareil, placez la sonde à cœur dans le produit.

L'écran affiche la surface du cycle correspondant.

## Surface du cycle : Congélation



Gros chiffres au centre : heure de fin calculé

Petits chiffres : Date de fin de cycle

La durée affichée peut changer à plusieurs reprises pendant le cycle en fonction de la progression et de la température du cœur.

Le temps écoulé est affiché sous la barre.

### Côté gauche :

Ici, la température ambiante et, en dessous, la sonde de température centrale sont affichées (si elle a été insérée).

La commande détecte automatiquement si le capteur de noyau a été inséré et l'affiche après 5 minutes de fonctionnement. Quand le capteur de noyau n'a pas été inséré et n'est pas détecté, le cycle se déroule automatiquement dans le programme horaire.

### Côté droite :

Les différentes étapes du cycle par lesquelles passe l'appareil sont affichées ici. La petite flèche bleu clair et les flocons de neige bleu clair indiquent dans quelle étape du cycle l'appareil se trouve.

Le bouton bleu du produit vous permet d'accéder aux étapes du cycle défini.

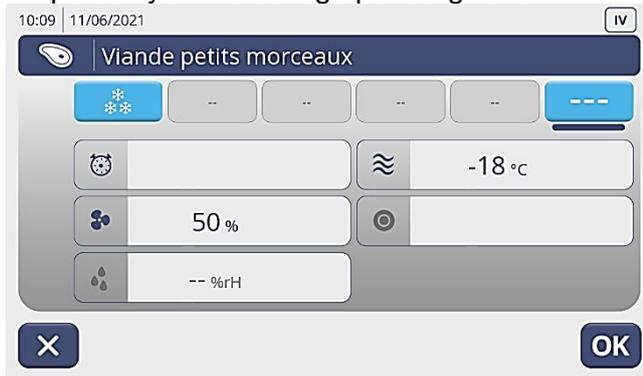
## Étape du cycle : Surgélation



La ligne bleu foncé sous les flocons de neige indique dans quelle étape du cycle se trouve le contrôleur.

Vous pouvez utiliser les boutons pour sélectionner les étapes du cycle que vous souhaitez visualiser ou modifier.

## Étape du cycle : Stockage par surgélation



Dans chacune des ces étapes du cycle, vous pouvez modifier ou personnaliser les éléments suivants pour le cycle en cours en appuyant sur le champ approprié:

- Temps
- Vitesse du ventilateur
- Température ambiante
- Température du cœur (capteur)

## Pop-up : Modifier les valeurs "Point de consigne air"



Par exemple, si vous appuyez sur le bouton „Point de consigne air“, la fenêtre contextuelle „Point de consigne air“ s’ouvre.

Saisissez la valeur souhaitée.

D’abord les chiffres, puis le signe moins.

En appuyant sur “OK“, la valeur saisie est enregistrée et l’affichage revient d’un cran à la surface des étapes du cycle. En confirmant à nouveau le bouton OK, vous revenez à l’interface du cycle : Congélation

## Fin du cycle : Congélation



A la fin du cycle la pop-up apparaît: Fin de cycle avec les données HACCP. L’appareil fonctionne en mode stockage à une température ambiante de -18°C.



En appuyant sur le bouton “Marche/ Arrêt“, l’appareil s’éteint. Le produit fini peut être retiré. L’écran de démarrage apparaît à l’écran.

## 7.6 LANCER CYCLE COMBINÉ – VINTOS+

### Écran d'accueil



Appuyez sur la touche "Combi".

### Popup : Préparation machine : Chauffer ?



Appuyez sur le bouton "Non" pour revenir à la page de démarrage du chauffage



Touche "Chauffer". L'appareil préchauffe à 60°C et...



...Bouton "Marche". L'appareil démarre immédiatement le cycle combiné.

### Popup : Préparation machine : Chauffer



L'écran affiche la température interne de l'appareil et lorsque celle-ci a atteint le point de consigne de 60°C, le pop-up "Préparation machine : Chauffer" s'ouvre.

### Popup: Machine prête : chauffé



Si vous appuyez maintenant sur "OK", la sélection de produits apparaît à l'écran avec les recettes combinées prééglées correspondantes des différents produits et une fonction manuelle.

## Sélection des produits



Utilisez la touche fléchée en bas à droite pour faire défiler la sélection de produits et sélectionnez le produit choisi en appuyant sur la touche.

La fenêtre contextuelle de l'enregistrement HACCP apparaît.

## Popup : HACCP



Remplir le masque de saisie :

- Employée (Auteur)
- Produit
- Poids de produit

Confirmez avec la touche "OK".

Placez le produit dans l'appareil, placez la sonde à cœur dans le produit.

La surface du cycle correspondante apparaît dans le cycle.

## Surface de cycle Combi



Gros chiffres au centre : heure de fin calculée  
Petits chiffres : Date de fin de cycle

La durée affichée peut changer à plusieurs reprises pendant le cycle en fonction de la progression et de la température du cœur.

Le temps écoulé est affiché sous la barre.

### Côté gauche :

Ici, la température ambiante et, en dessous, la sonde de température centrale sont affichées (si elle a été insérée).

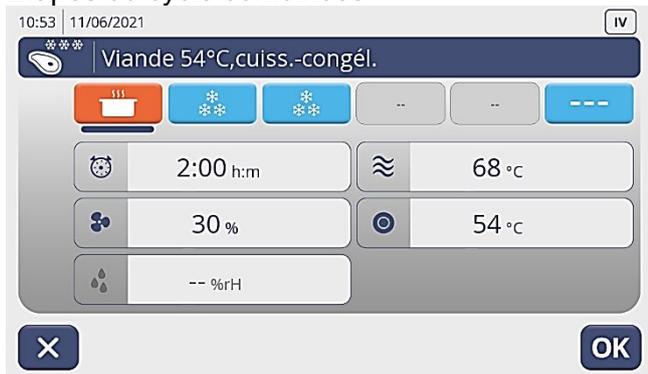
La commande détecte automatiquement si le capteur de noyau a été inséré et l'affiche après 5 minutes de fonctionnement. Quand le capteur de noyau n'a pas été inséré et n'est pas détecté, le cycle se déroule automatiquement dans le programme horaire.

### Côté droite :

Cela montre les différentes étapes du cycle que l'appareil traverse. La petite flèche bleu clair et les flocons de neige bleu clair indiquent dans quelle étape du cycle se trouve l'appareil.

Le bouton bleu du produit vous permet d'accéder aux étapes du cycle défini.

## Étapes du cycle combinées



La ligne bleu foncé sous le pot ou le flocon de neige indique dans quelle étape du cycle se trouve le contrôleur.

Vous pouvez utiliser les boutons pour sélectionner les étapes du cycle que vous souhaitez visualiser ou modifier.

Dans chacune de ces étapes du cycle, vous pouvez modifier ou régler individuellement les éléments suivants pour le cycle en cours en appuyant sur le champ correspondant :

- Temps
- Vitesse du ventilateur
- Température ambiante
- Température du cœur (capteur)

## Popup : Modifier les valeurs "Point de consigne air"



Par exemple, si vous appuyez sur le bouton "Point de consigne air", la fenêtre contextuelle "Point de consigne air" s'ouvre.

Saisissez la valeur souhaitée.

D'abord les chiffres, puis le signe moins.

En cliquant sur "OK", la valeur saisie est enregistrée et l'affichage revient un pas en arrière sur l'interface des étapes du cycle. En appuyant à nouveau sur le bouton "OK", vous revenez à l'interface du cycle combiné.

## Fin de cycle : Combi



A la fin du cycle, la Popup Fin de cycle apparaît avec les données HACCP. L'appareil fonctionne en mode de stockage à température ambiante pré-réglée.



En appuyant sur le bouton "Marche/Arrêt" s'éteint. Le produit fini peut être retiré. L'écran de démarrage apparaît à l'écran.

## 7.7 CUIRE À BASSE VITESSE LANCER CYCLE – VINTOS+

### Écran d'accueil



Appuyez sur le bouton "Cuisson à basse vitesse".

### Popup : Préparation machine : Chauffer ?



Appuyez sur le bouton "NON" pour revenir à la page de démarrage du Chauffer ?



Bouton "Chauffer" L'appareil préchauffe à 60°C et...



...Touche "Marche". L'appareil lance immédiatement le cycle de Cuisson à basse vitesse. Bouton "Marche" L'appareil commence à l'instant le cycle de cuisson à basse vitesse.

### Popup : Préparation machine : Chauffer



L'écran affiche la température interne de l'appareil. Lorsque celle-ci a atteint le point de consigne de 60°C, le Popup "Préparation machine : Chauffer" s'ouvre.

### Popup : Machine prête : chauffé



Si vous appuyez maintenant sur "OK", la sélection de produits apparaît à l'écran avec les recettes pré-réglées correspondantes pour la cuisson à basse vitesse des différents produits et une fonction manuelle ainsi que la fonction Contrôle intelligent du niveau.

## Sélection des produits



Utilisez la touche fléchée en bas à droite pour faire défiler la sélection de produits et sélectionnez le produit choisi en appuyant sur la touche.

La fenêtre pop-up de l'enregistrement HACCP apparaît.

## Popup : HACCP



Remplir le masque de saisie :

- Employé (Auteur)
- Produit
- Poids de produit

Confirmez avec la touche "OK".

Placez le produit dans l'appareil, placez la sonde à cœur dans le produit.

La surface du cycle correspondante apparaît dans le cycle.

## Surface du cycle Cuisson à basse vitesse



Gros chiffres au centre : heure de fin calculée  
Petits chiffres : Date de fin de cycle

Le temps affiché peut changer à plusieurs reprises pendant le cycle en fonction de la progression et de la température à cœur.

Le temps écoulé est affiché sous cette barre.

### Côté gauche :

Ici, la température ambiante et, en dessous, la sonde de température centrale sont affichées (si elle a été insérée).

La commande détecte automatiquement si le capteur de noyau a été inséré et l'affiche après 5 minutes de fonctionnement. Si le capteur de noyau n'a pas été inséré et n'est pas détecté, le cycle se déroule automatiquement dans le programme horaire.

### Côté droit:

Cela affiche les différentes étapes du cycle que l'unité traverse. La petite flèche rouge indique dans quelle étape du cycle se trouve l'appareil.

Le bouton produit rouge vous permet d'accéder aux étapes du cycle de réglage.

## Étapes du cycle Cuisson à basse vitesse



La ligne bleu foncé sous le pot indique dans quelle étape du cycle se trouve le contrôleur.

Vous pouvez utiliser les boutons pour sélectionner les étapes du cycle que vous souhaitez visualiser ou modifier.

Dans chacune de ces étapes du cycle, vous pouvez modifier ou régler individuellement les éléments suivants pour le cycle en cours en appuyant sur le champ correspondant:

- Temps
- Vitesse du ventilateur
- Température ambiante
- Température du cœur (capteur)

## Popup : Point de consigne air



Par exemple, si vous appuyez sur le bouton "Point de consigne air", la fenêtre contextuelle "Point de consigne air" s'ouvre.

Saisissez la valeur souhaitée.

D'abord les chiffres, puis le signe moins.

Appuyez sur "OK" pour enregistrer la valeur saisie et l'écran revient d'un cran à l'interface des étapes du cycle. En appuyant à nouveau sur le bouton "OK", vous revenez à l'interface du cycle de cuisson à basse vitesse.

## Fin du cycle : Cuisson à basse vitesse



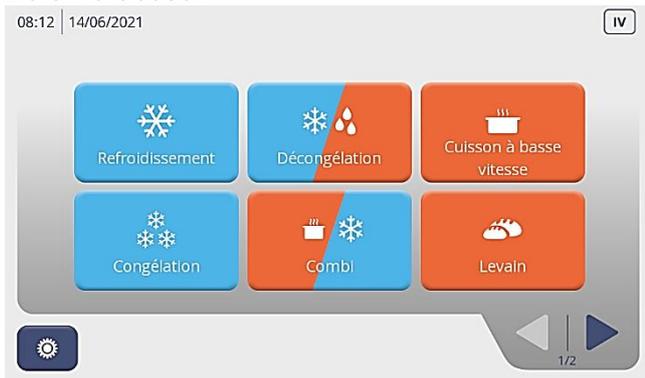
A la fin du cycle, la popup apparaît: Fin de cycle avec les données HACCP. L'appareil fonctionne en mode stockage à la température ambiante pré-réglée.



En appuyant sur le bouton "Marche/Arrêt", l'appareil s'éteint. Le produit fini peut être retiré. L'écran de démarrage apparaît à l'écran.

## 7.8 DÉCONGÉLATION LANCER CYCLE – VINTOS+

### Écran d'accueil



Appuyez sur la touche “Décongélation”.

### Liste de sélection des produits



Sélectionnez le produit et confirmez la sélection en appuyant sur le bouton correspondant.

La fenêtre contextuelle “Fin de cycle” s’affiche à l’écran pour vous permettre d’entrer le moment où vous souhaitez que le produit soit décongelé.

### Popup : Prêt à



Touche “START”—“Marche”  
L’appareil commence le cycle de dégivrage et le termine à l’heure affichée.

La fenêtre Popup HACCP s’ouvre.

### Popup : HACCP



Remplir le masque de saisie :

- Employé (Auteur)
- produit
- Poids du produit

Confirmez avec “OK”.

L’écran affiche l’interface du cycle de dégivrage.



Toche "Prêt à"

La fenêtre contextuelle permettant de régler la date et l'heure apparaît.

L'heure de fin souhaitée peut être réglée ici.

Acceptez les entrées en cliquant sur "OK".

Masque de saisie Popup HACCP s'ouvre.

### Surface du cycle Décongélation



Gros chiffres au centre : Réglage de l'heure de fin  
Petits chiffres : Date de fin de cycle

Sous la date se trouve une barre rouge, qui indique dans quelle fourchette de temps se situe le processus.

Le temps écoulé est affiché sous la barre.

#### Côté gauche :

Affichage de la température ambiante. Une sonde de température à cœur ne peut pas être utilisée pendant le dégivrage.

#### Côté droit :

Cela affiche les différentes étapes du cycle que l'unité est en train de parcourir.

La petite flèche bleue ou rouge indique l'étape du cycle dans laquelle se trouve l'appareil.



La touche de produit rouge vous permet d'accéder aux étapes de cycle réglées.

La ligne bleu foncé sous le symbole de gel/dégel indique dans quelle étape du cycle se trouve le régulateur.

Vous pouvez utiliser les boutons pour sélectionner les étapes du cycle que vous souhaitez visualiser ou modifier.

Dans chacune de ces étapes du cycle, vous pouvez modifier ou régler individuellement les éléments suivants pour le cycle en cours en appuyant sur le champ correspondant:

- Temps
- Vitesse du ventilateur
- Température ambiante

### Popup : "Point de consigne air"



Par exemple, si vous appuyez sur le bouton "Point de consigne air", la fenêtre contextuelle "Point de consigne air" s'ouvre. Saisissez la valeur souhaitée. D'abord les chiffres, puis le signe moins.

Appuyez sur "OK" pour enregistrer la valeur saisie et l'écran revient d'un cran à l'interface des étapes du cycle. En appuyant à nouveau sur le bouton OK, vous revenez à l'interface du cycle de dégivrage.

### Fin du cycle : Décongélant



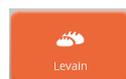
A la fin du cycle, la Popup apparaît : "Fin de cycle avec les données HACCP". L'appareil fonctionne en mode stockage à une température ambiante de +3°C.



En appuyant sur le bouton "Marche/Arrêt", l'appareil s'éteint. Le produit fini peut être retiré. L'écran de démarrage apparaît à l'écran

## 7.9 FERMENTATION LANCER CYCLE – VINTOS+

### Écran d'accueil



Appuyer sur la touche "Fermentation - Levain"

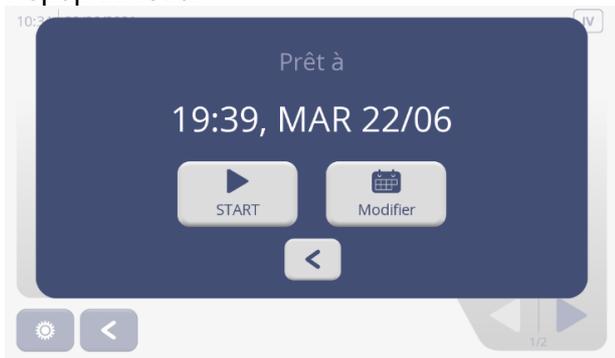
### Liste de sélection des produits



Sélectionnez le produit et confirmez la sélection en appuyant sur la touche correspondante.

La fenêtre contextuelle "Fin de cycle" s'affiche à l'écran pour vous permettre de saisir le moment où vous avez besoin du produit pour un traitement ultérieur.

### Popup : Prêt à



Touche "Marche - START"  
L'appareil démarre le processus et le termine à l'heure affichée.

Popup HACCP s'ouvre.

### Popup : HACCP



Remplir le masque de saisie :

- Employé (Auteur)
- Produit
- Poids du produit

Confirmez avec "OK".

L'écran affiche l'interface du cycle de fermentation.



Touche "MODIFIER"  
La fenêtre contextuelle permettant de régler la date et l'heure apparaît.

L'heure de fin souhaitée peut être réglée ici.

Acceptez les entrées en cliquant sur "OK".  
Masque de saisie, la pop-up HACCP s'ouvre.

### Surface du cycle : "Fermentation - Levain"



#### Centre :

Grands chiffres : Régler l'heure de fin  
Petits chiffres : Date de fin de cycle

Sous la date se trouve une barre rouge, qui indique dans quelle fourchette de temps se situe le processus.

#### Côté gauche :

Affichage de la température ambiante. Une sonde de température à cœur ne peut pas être utilisée pendant l'épreuve.

#### Côté droite :

Cela affiche les différentes étapes du cycle que l'unité est en train de parcourir.  
La petite flèche bleue ou rouge indique l'étape du cycle dans laquelle se trouve l'appareil.



Le bouton produit rouge vous permet d'accéder aux étapes du cycle de réglage.

La ligne bleu foncé sous le symbole de gel/dégel indique dans quelle étape du cycle se trouve le régulateur.

Vous pouvez utiliser les boutons pour sélectionner les étapes du cycle que vous souhaitez visualiser ou modifier.

Dans chacune de ces étapes du cycle, vous pouvez modifier ou régler individuellement les éléments suivants pour le cycle en cours en appuyant sur le champ correspondant :

- Temps
- Vitesse du ventilateur
- Température ambiante

#### Pop-up : Modifier les valeurs "Point de consigne air"



Par exemple, si vous appuyez sur le bouton "Point de consigne air" la fenêtre contextuelle "Point de consigne air" s'ouvre.

Saisissez la valeur souhaitée.

D'abord les chiffres, puis le signe moins.

Appuyez sur "OK" pour enregistrer la valeur saisie et l'écran revient d'un cran à l'interface des étapes du cycle. En appuyant à nouveau sur le bouton OK, vous revenez à l'interface du cycle de fermentation.

#### Fin du cycle : Fermentation - Levain



A la fin du cycle, la pop-up apparaît : Fin de cycle avec les données HACCP. L'appareil fonctionne en mode stockage à la température ambiante réglée.



En appuyant sur le bouton "ON/OFF", l'appareil s'éteint. Le produit fini peut être retiré. L'écran de démarrage apparaît à l'écran.

## 7.10 STOCKAGE LANCER CYCLE – VINTOS+

### Écran d'accueil



Appuyez sur les touches fléchées en bas à droite pour passer à la deuxième page de l'écran de démarrage :

- Stockage
- Dégeler
- Stérilisation

### Écran d'accueil page 2



Appuyez sur la touche "STOCKAGE". Une liste de sélection s'ouvre.

### Liste de sélection



Faites votre choix :

- Refroidissement
- Congélation
- Réchauffement

En fonction de votre choix, la pop-up apparaîtra :

- "Préparer l'appareil pour le refroidissement?"
- "Préparer l'appareil pour la congélation?"
- "Préparer l'appareil pour le chauffage?"

### Pop-up : Préparation machine : refroidissement ?



Appuyez sur le bouton "Refroidir". L'appareil commence.

Si les points de consigne sont :

+ 3°C de refroidissement  
-18°C Congélation  
Chauffage à +60°C

sont atteints, la fenêtre pop-up "Appareil pré-refroidi" apparaît.

Appuyez sur OK et la surface du cycle apparaît à l'écran.

## Interface du cycle "Maintien"



### Centre :

Grands chiffres : heure de fin calculée

Petits chiffres : date de fin de cycle

### **Veillez noter !**

**Les cycles de stockage sont limités à 24h maximum.**

Sous la date se trouve une barre bleue qui indique l'intervalle de temps dans lequel se trouve le processus.

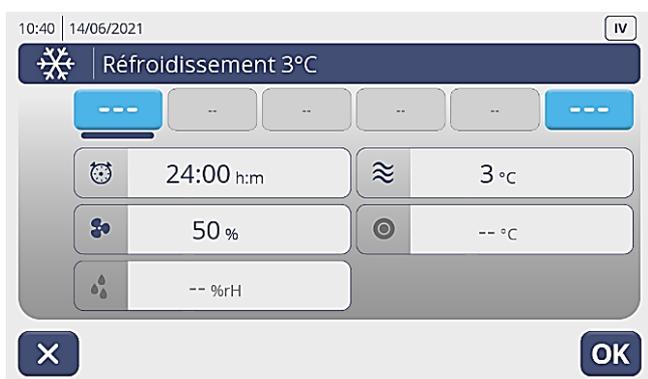
Le temps écoulé est affiché sous la barre.

### Côté gauche :

Affichage de la température ambiante.

### Côté droit :

Utilisez le bouton flèche bleue pour accéder aux étapes du cycle de réglage.



La ligne bleu foncé sous le symbole indiqué dans quelle étape du cycle se trouve le contrôleur.

Dans chacune de ces étapes du cycle, vous pouvez modifier ou régler individuellement les éléments suivants pour le cycle en cours en appuyant sur le champ correspondant :

- Temps
- Vitesse du ventilateur
- Température ambiante

## Popup : Modifier les valeurs: "Point de consigne air"



Par exemple, si vous appuyez sur le bouton "Point de consigne air", la fenêtre contextuelle "Point de consigne air" s'ouvre.

Saisissez la valeur souhaitée.

D'abord les chiffres, puis le signe moins.

Appuyez sur "OK" pour enregistrer la valeur saisie et l'écran revient d'un cran à l'interface des étapes du cycle. En appuyant à nouveau sur le bouton OK, vous revenez à l'interface du cycle de fermentation.

## Fin du cycle : Maintien



A la fin du cycle le pop-up "Maintien" apparaît.

**L'appareil n'est pas adapté à un stockage prolongé!**



En appuyant sur le bouton "ON/OFF", l'appareil s'éteint. Le produit fini peut être retiré. L'écran de démarrage apparaît à l'écran.

## 7.11 DÉCONGÉLATION LANCER CYCLE – VINOS et VINTOS+

### Écran d'accueil



Appuyez sur les touches fléchées en bas à droite pour passer à la deuxième page de l'écran d'accueil :

- Stockage
- Décongélation
- Stérilisation

### Écran d'accueil page 2



Appuyez sur la touche "Dégivrage". L'interface du cycle "Dégivrage" s'ouvre. Les ventilateurs de l'évaporateur fonctionnent à pleine vitesse. Ouvrez la porte de l'appareil jusqu'à ce que le processus de décongélation soit terminé après 15 minutes maximale et que le message "Dégivrage fini" apparaisse.

### Surface de cycle "Dégivrage"



#### Centre :

Grands chiffres : temps de fin calculé

Petits chiffres : Date de fin de cycle

Sous la date se trouve une barre bleue qui indique l'intervalle de temps dans lequel se trouve le processus.

Le temps écoulé est affiché sous la barre.



En appuyant sur le bouton "ON/OFF", l'appareil s'éteint. L'écran de démarrage apparaît à l'écran.

## 7.12 STÉRILISATION LANCER CYCLE – VINTOS+

### Attention!

Avant de lancer le cycle de stérilisation, retirez tous les aliments de l'appareil et nettoyez soigneusement l'intérieur. (Voir chapitre Nettoyage)

### Écran d'accueil



Appuyez sur les touches fléchées en bas à droite pour passer à la deuxième page de l'écran d'accueil :

- Stockage
- Décongélation
- Stérilisation

### Écran d'accueil page 2



Informations générales :

Le bouton "Stérilisation" est surligné en bleu  
La température intérieure est supérieure à +15°C.  
Le processus peut être lancé.

Le bouton "Stérilisation" est surligné en gris  
La température intérieure est inférieure à +15°C.  
Le programme ne peut pas être lancé.



Appuyez sur la touche "Stérilisation". L'interface du cycle "Stérilisation" s'ouvre. Les ventilateurs de l'évaporateur fonctionnent à basse vitesse et l'ozone est introduit à l'intérieur. Veuillez garder la porte de l'appareil fermée jusqu'à ce que le cycle soit terminé après environ 15 minutes.

### Surface du cycle "Stérilisation"



Centre :

Grands chiffres : temps de fin calculée  
Petits chiffres : Date de fin de cycle

Sous la date se trouve une barre bleue qui indique l'intervalle de temps dans lequel se trouve le processus.

Sous la barre le temps écoulé est affiché.



En appuyant sur le bouton "ON/OFF", l'appareil s'éteint. L'écran d'accueil apparaît à l'écran.

### 7.13 NIVEAU INTELLIGENT LANCER CYCLE – VINTOS et VINTOS+

Le mode Contrôle intelligent du niveau est disponible pour le refroidissement rapide, la surgélation et la cuisson à basse vitesse. Dans ce mode, vous avez la possibilité de définir des horaires et des produits différents pour le rack respectif.

Ainsi, une fonction de contrôle temporel du produit est donnée et il peut être chargé et déchargé avec différents produits à différents moments.

En outre, la température de la pièce peut être librement choisie en fonction de votre expérience. Lorsque les temps individuels sont écoulés, vous recevez un message de fin de traitement pour chaque tiroir et vous pouvez retirer le produit.

#### Écran d'accueil



Choisir le cycle :

- Refroidissement rapide
- Surgélation
- Cuisson à basse température (Cuisson BT)

#### Popup : Préparation machine: refroidissement ?



Touche "Non"

Retour à la page d'accueil.

Bouton "Refroidir"

L'appareil est pré-refroidi à -15°C.

Bouton "Marche"

L'appareil démarre immédiatement le cycle de refroidissement rapide.

#### Popup : Préparation machine : refroidissement



Appuyez sur le bouton "refroidissement".

L'appareil commence.

L'écran affiche la température intérieure de l'appareil. Lorsque le point de consigne est atteint, la fenêtre contextuelle „Appareil pré-refroidi“ apparaît.

En appuyant sur le bouton "Marche", vous accédez à la sélection des produits avec les recettes prédéfinies correspondantes pour un refroidissement rapide des différents produits et une fonction manuelle ainsi que la fonction Contrôle intelligent du niveau.

#### Sélection des produits page 1

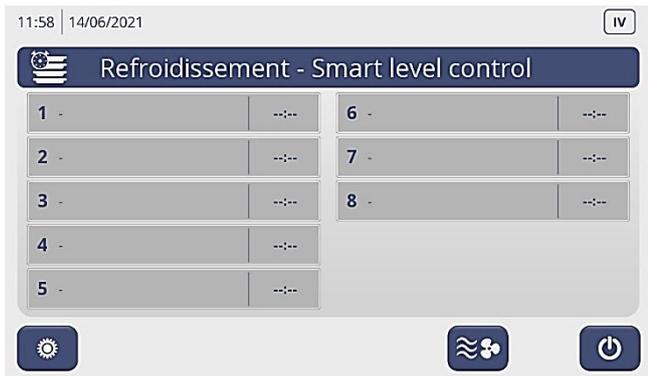


Avec la touche fléchée en bas à droite, vous pouvez faire défiler la sélection de produits et sélectionner la fonction Contrôle intelligent du niveau.

## Sélection des produits page 2



Sélection des produits Contrôle intelligent du niveau.



Vous entrez dans la fonction Contrôle intelligent du niveau avec nombre correspondant de slots dont dispose votre appareil.



Vous pouvez utiliser ce bouton pour régler la vitesse du ventilateur et la température ambiante individuellement.

## Popup : "Refroidissement - Smart level control"



Vous pouvez modifier le réglage d'usine de ces deux paramètres ici.

Réglages d'usine :

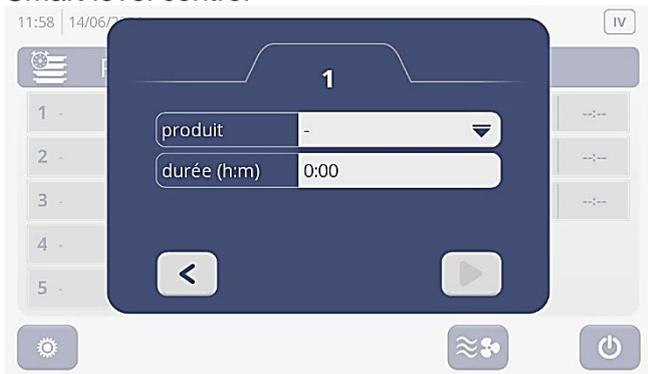
Refroidissement rapide  
-15°C Température ambiante  
100% Vitesse de ventilateur

Surgélation  
-30°C Température ambiante  
100% Vitesse de ventilateur

Cuisson à basse vitesse  
+60°C Température ambiante  
40% Vitesse de ventilateur

Confirmez avec bouton "OK".

## Popup : produit et durée Smart level control



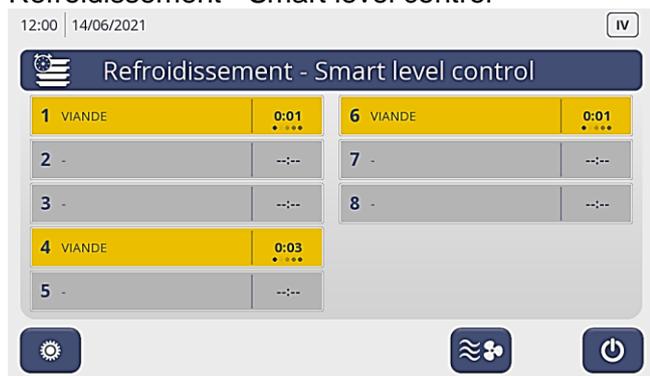
Sélectionnez l'emplacement que vous souhaitez utiliser et dans la fenêtre qui s'ouvre, saisissez le produit et la durée pendant laquelle vous souhaitez que le produit reste dans le dispositif.

Ces entrées peuvent désormais être effectuées à n'importe quel niveau, à n'importe quel moment du cycle.

Utilisez la touche fléchée droite pour confirmer vos entrées et revenir à la vue d'ensemble.

## Vue d'ensemble

### Refroidissement - Smart level control



Les niveaux saisis sont maintenant surlignés en jaune et le produit ainsi que le temps restant de chaque niveau occupé sont affichés.

Quand le temps d'un niveau a expiré, une fenêtre pop-up s'ouvre avec le message d'achèvement de ce niveau.

### Popup : Niveau prêt - Smart level control



Horloge  
Prolonger le temps à nouveau

X  
Annuler saisie

<  
Retour à Vue d'ensemble - Smart level control

## Vue d'ensemble

### Refroidissement - Smart level control



Les niveaux terminés sont surlignés en bleu et une couche est visible dans la fenêtre de temps.

Le cycle de Smart level control avec le bouton "ON/OFF".

## 7.14 LANCER CYCLE MANUEL – VINTOS et VINTOS+

### Écran d'accueil



Sélectionner le cycle :

- Refroidissement
- Congélation
- Décongélation
- Combi
- Cuisson à basse vitesse
- Fermentation - Levain

### Popup : Préparation machine : refroidissement ?



Bouton "Non"

Retour à page d'accueil

Bouton "Refroidir"

L'appareil pré-refroidit à -15°C.

Bouton "Marche"

L'appareil commence immédiatement le cycle de refroidissement rapide.

Appuyez sur le Bouton "Réfroidir".

### Popup : Préparation machine : refroidissement



L'appareil commence.

L'écran affiche la température intérieure de l'appareil. Quand le point de consigne est atteint, le pop-up "Préparation machine : refroidissement" apparaît.

En appuyant sur le bouton "Marche", vous accédez à la sélection des produits avec les recettes prédéfinies correspondantes pour un refroidissement rapide des différents produits et une fonction manuelle ainsi que la fonction Contrôle intelligent du niveau.

### Sélection de produits page 1

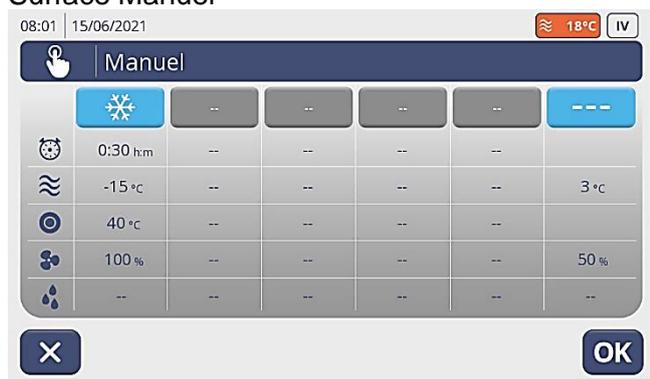


Utilisez la touche fléchée en bas à droite pour faire défiler la sélection de produits et sélectionnez la fonction "Manuel".

## Sélection de produits page 3 avec "Manuel"



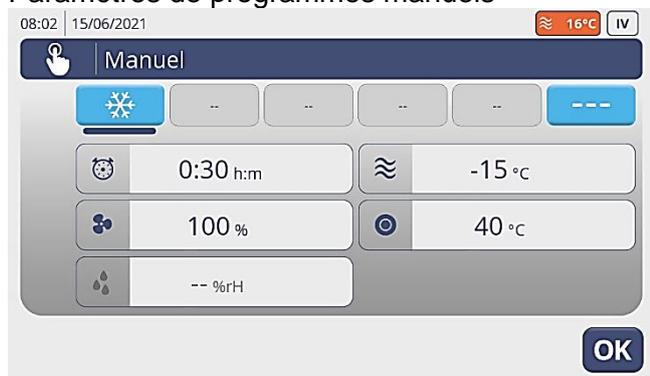
## Surface Manuel



Bouton bleu clair

Appuyez sur le bouton de refroidissement ou de congélation

## Paramètres de programmes manuels



Vous pouvez effectuer les réglages de l'heure suivants :

- Temps
- Température ambiante
- Température du cœur
- Vitesse de ventilateur

Confirmez avec "OK".

Appuyez le symbole "Horloge"

## Popup : Programme manuel, Paramètres de temps



Après avoir effectué les réglages correspondants dans les fenêtres contextuelles, appuyez sur "OK". Vos réglages sont enregistrés et l'interface manuelle apparaît à nouveau à l'écran.

Appuyez à nouveau sur le bouton "OK" pour lancer le programme.

## 7.15 COPIER DES PROGRAMMES / ÉCRIRE DES PROGRAMMES – VINTOS et VINTOS+

### Écran d'accueil



Sélectionner le cycle :

- Refroidissement
- Congélation
- Décongélation
- Combi
- Cuisson à basse vitesse
- Levain - Fermentation

### Popup : Préparation machine : refroidissement?



Appuyez sur la touche "Non".  
La liste de sélection des produits s'ouvre.

### Fenêtre : Sélection des produits



Avec la touche fléchée en bas à droite, vous pouvez faire défiler la sélection de produits et sélectionner un programme.

Programme de copie/écriture  
Appuyez sur le programme sélectionné pendant 5 secondes. (p.e. petits morceaux de viande).

### Popup : modifier / copier



Une fenêtre s'ouvre dans laquelle vous pouvez modifier le programme sélectionné comme indiqué ci-dessous :

- Copie
- Editer
- Supprimer
- Changement de position

Appuyez sur Copier pour écrire votre programme ou pour copier le programme.

## Popup : Clavier



Une fenêtre pop-up s’ouvre dans laquelle vous pouvez attribuer un nouveau nom à votre programme.

Utilisez le clavier pour un nouveau nom, p.e. Escalope.

Confirmez avec “OK”.

## Fenêtre : Étapes de programme



Une fenêtre s’ouvre avec les différentes étapes du programme.



Pour attribuer un nouveau logo au programme, appuyez sur l’icône du logo.

## Fenêtre : Sélection Logos pour les programmes



Avec les touches fléchées en bas à droite, vous pouvez faire défiler les pages du logo.

Appuyez sur votre sélection. Le programme adopte le logo sélectionné et retourne à la fenêtre avec les différentes étapes du programme.

## Fenêtre: Étapes du programme



Maintenant, chaque étape du programme peut être réglée individuellement en appuyant sur les boutons supérieurs bleu clair ou rouge avec le symbole de refroidissement/congélation ou de chauffage.

Une fenêtre s’ouvre dans chaque cas où

- le Temps
- la Température ambiante
- la Vitesse du ventilateur de l’évaporateur
- la Température à cœur

peut être défini, qui doit être exécuté dans l’étape respective.

## Paramètres des nouveaux programmes



Ici, vous pouvez modifier chaque valeur en appuyant sur le bouton correspondant.

Une fenêtre pop-up s'ouvre alors pour définir les valeurs.

## Popup : Point de consigne air



Vérifiez chaque étape du programme et modifiez les valeurs pour votre nouveau programme.

Dès que toutes les étapes du programme ont été réglées, confirmez vos réglages en appuyant sur le bouton "OK".

Le programme retourne à la page contenant les étapes du programme.

Ici, vous pouvez vérifier à nouveau si toutes les étapes sont correctes. Confirmez avec "OK".

## Fenêtre : Sélection des produits



Utilisez les touches fléchées en bas à droite pour faire défiler la sélection de produits jusqu'à ce que votre nouveau programme apparaisse.

## Fenêtre : Sélection des produits page 3



Dans notre exemple de la page 3 programme "Escalope".

Votre nouveau programme peut être lancé normalement. Voir Démarrer le cycle de refroidissement rapide sous 7.4.

## 7.16 MODIFIER PROGRAMMES PROPRES – VINTOS et VINTOS+

### Écran d'accueil



Sélectionner cycle

- Refroidissement
- Congélation
- Décongélation
- Combi
- Cuisson à basse vitesse
- Levain - Fermentation

### Popup : Préparation machine : refroidissement ?



Appuyez sur la touche "Non".  
La liste de sélection des produits s'ouvre.

### Fenêtre : Sélection de produit



Utilisez la touche fléchée en bas à droite pour faire défiler les pages de sélection des produits.

Appuyez pendant 5 secondes sur la touche correspondante au programme que vous souhaitez modifier p.e. -Escalope - viande petits morceaux.

### Popup : modifier / copier



Une fenêtre pop-up s'ouvre dans laquelle vous pouvez modifier le programme sélectionné comme indiqué ci-dessous :

- Copier
- Modifier
- Supprimer
- Changer position

Appuyez sur "Modifier" et la fenêtre avec les étapes du programme s'ouvre.

## Fenêtre : Étapes du programme



Il est maintenant possible de régler individuellement chaque étape du programme en appuyant sur les boutons supérieurs bleu clair ou rouge portant le symbole de refroidissement / congélation ou de chauffage.

Une fenêtre s'ouvre alors dans laquelle vous pouvez régler l'heure, la température ambiante, la vitesse du ventilateur de l'évaporateur et la température centrale à exécuter dans l'étape respective.

## Fenêtre : Paramètres



Vous pouvez maintenant modifier n'importe quelle valeur en appuyant sur le bouton correspondant. Une fenêtre pop-up s'ouvre alors pour définir les valeurs.

Vérifiez chaque étape du programme et modifiez les valeurs pour votre nouveau programme.

Une fois que toutes les étapes du programme ont été réglées, enregistrez vos paramètres en appuyant sur la touche "OK". Le programme revient à la page des étapes du programme.

## Fenêtre : Sélection des produits



Vérifiez à nouveau si tous les réglages sont corrects et confirmez avec "OK".

Le programme revient à la sélection des produits.

## 7.17 DÉPLACER PROGRAMMES SUR SÉLECTION DES PRODUITS

Le programme que vous avez créé ainsi que tous les autres programmes peuvent être déplacés dans l'interface de sélection des produits, de sorte que les programmes que vous utilisez le plus souvent apparaissent sur la première page.

### Fenêtre : Sélection des produits



Dans la liste de sélection des produits, appuyez pendant 5 secondes sur le bouton du programme que vous voulez déplacer. Par exemple, "Escalope".

### Popup : Déplacer la position



Appuyez sur le bouton "Position".

Une autre fenêtre pop-up s'ouvre.

Appuyez sur la touche fléchée gauche pour revenir à la liste de sélection des produits.

### Popup : Position



Saisissez la position souhaitée. P.e. „1“.

Confirmez la saisie avec "OK".

Le programme revient à la fenêtre pop-up précédente : Déplacer la position.

### Fenêtre : Sélection des produits



Votre programme est maintenant en première position dans la sélection des produits.

## 7.18 SUPPRIMER DES PROGRAMMES DANS LA SÉLECTION DE PRODUITS

### Fenêtre : Sélection des produits



Dans la liste de sélection des produits, appuyez pendant 5 secondes sur le bouton du programme que vous voulez supprimer. P.e. "Escalope".

### Popup : Effacer la position



Appuyez sur le bouton "Effacer".

Une autre fenêtre pop-up s'ouvre...

### Popup : Effacer recette



Effacer recette "Escalope"?

Appuyez sur la touche "OK", le programme est supprimé et l'écran affiche à nouveau la sélection de produits.

### Fenêtre : Sélection de produits



Utilisez la touche fléchée gauche pour revenir à la page de démarrage ou sélectionnez un programme et l'appareil démarrera le programme souhaité.

## 7.19 PARAMÈTRES DE BASE DE RÉGLEMENT

Dans le menu Contrôleur, tous les paramètres de la commande peuvent être visualisés et réglés. Les possibilités d'accès sont divisées en quatre niveaux, en fonction de la libération par le client ou le fabricant.

### Niveau 1

Niveau utilisateur et accessible sans mot de passe. Seuls les programmes fixés sont publiés. Aucun changement ou réglage ne peut être effectué.

### Niveau 2

Niveau chef de cuisine est accessible avec un mot de passe (1000). Ce niveau est réglé à la livraison de l'usine. Cela signifie que tous les réglages possibles pour l'opérateur sont activés. Au niveau 2, il est possible d'écrire ses propres programmes, de créer des programmes manuels, de paramétrer le Contrôle intelligent du niveau et d'effectuer des réglages de base tels que la date et l'heure.

### Niveau 3

Il est également protégé par un mot de passe (2000) et est destiné à être entretenu et réparé par un technicien. Tous les paramètres peuvent être visualisés et certains paramètres importants peuvent être modifiés.

### Niveau 4

Est protégé par un mot de passe et n'est accessible qu'à l'usine et au service d'entretien de l'usine. Dans ce niveau, toutes les valeurs et tous les paramètres peuvent être consultés et modifiés.

Les mots de passe des niveaux 2 et 3 peuvent être modifiés et ré-enregistrés par vos soins. Le mot de passe du niveau 4 ne peut pas être modifié. Pour saisir et modifier les mots de passe, procédez comme suit.

Dans le coin supérieur droit de l'écran de démarrage, vous verrez à quel niveau vous vous trouvez actuellement. Dans notre exemple, il s'agit du niveau 4.

#### Fenêtre : L'écran d'accueil



Appuyez sur le bouton de menu en bas à gauche pour changer de niveau ou pour modifier les mots de passe.

La première page du menu s'ouvre.

#### Fenêtre : Page de menu 1 au niveau 4



Horloge



Info



Alarme



Calendrier



Mot de passe



Utilisez la touche fléchée pour vous rendre à la page 2 du menu, où vous trouverez les boutons sélectionnables sont surlignés en bleu.

Vous trouverez ici les boutons de menu Test et Set. Tous les boutons sélectionnables sont mis en évidence en bleu.

### Popup : Interface de connexion



Appuyez sur le bouton "Nouveau mot de passe". Vous pouvez voir à quel niveau vous vous trouvez grâce au graphique. En dessous se trouvent les champs :

- Connexion à mon compte
- Nouveau mot de passe
- Confirmer le mot de passe

ainsi que la déconnexion et la flèche de retour.

### Popup : Mot de passe



Appuyez sur Connexion pour passer à un autre niveau. Une fenêtre pop-up s'ouvrira où vous pourrez saisir le mot de passe approprié.

Mots de passe

Niveau II : 1000

Niveau III : 2000

Confirmez votre saisie en cliquant sur "OK" et vous reviendrez à la fenêtre contextuelle du mot de passe précédent.

### Popup : Interface de connexion



Appuyez ensuite sur la flèche gauche de cette interface de connexion et vous êtes connecté au niveau souhaité.

Attention

Si vous appuyez sur le bouton "Sortir", la commande revient toujours au niveau I.

### Changer Mot de passe

Vous pouvez modifier le mot de passe pour les niveaux II et III en cliquant sur "Nouveau mot de passe" dans l'interface de connexion et en saisissant un nouveau mot de passe à 4 chiffres dans la fenêtre "Mot de passe". Confirmez votre saisie en appuyant sur "OK". Appuyez ensuite sur le bouton "Confirmer mot de passe". Saisissez à nouveau le nouveau mot de passe et confirmez avec "OK".

## 7.20 LIRE LES MESSAGES D'ALARME

### Fenêtre : Écran de démarrage



Appuyez sur le bouton de menu en bas à gauche.

La première page du menu s'ouvre.

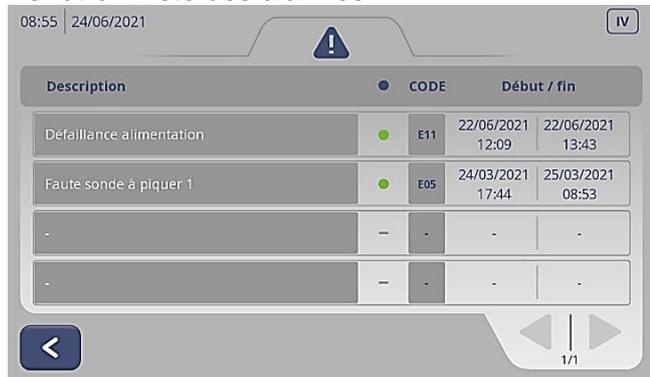
### Fenêtre : Page de menu 1 au niveau 4



Appuyez sur le bouton de menu "Alarmes".

La fenêtre "Liste des alarmes" s'ouvre.

### Fenêtre : Liste des alarmes



#### Liste des alarmes

Ici, vous pouvez voir les alarmes avec l'heure de début et de fin.

Avec les touches fléchées en bas à droite, vous pouvez faire défiler la liste.

La flèche en bas à gauche vous ramène à la page 1 du menu.

## 7.21 VISUALISER ET MODIFIER LA LISTE DES PARAMÈTRES

### Fenêtre : Écran d'accueil



Appuyez sur le bouton de menu en bas à gauche.

La première page du menu s'ouvre.

### Fenêtre : Page de menu 1 au niveau 4



Vous ouvrez la liste de paramètres au niveau 4.

Le mot de passe est disponible sur demande auprès de notre service technique clientèle.

Saisissez le mot de passe dans la fenêtre pop-up Mot de passe et revenez à la page de menu.



Avec la touche fléchée, vous atteignez le menu page 2.

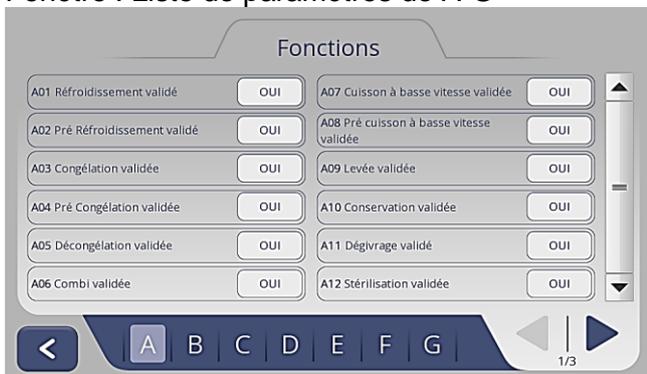
### Fenêtre : Page de menu 2 au niveau 4



Appuyez sur la touche "SET".

La fenêtre "Liste de paramètres" s'ouvre.

### Fenêtre : Liste de paramètres de A-G



Cette page contient les paramètres A-G.



Avec les flèches en bas à gauche, vous pouvez faire défiler les pages et en touchant les lettres, vous pouvez vérifier les paramètres.

**Les paramètres ne peuvent être modifiés qu'en consultation avec le service clientèle de l'usine!**

Pour modifier un paramètre, appuyez sur le bouton dont le fond est clair. Une fenêtre pop-up s'ouvre dans laquelle vous avez la possibilité de modifier le paramètre défini. Après la modification, veuillez confirmer avec OK et la fenêtre: Liste de paramètres apparaît à nouveau à l'écran.

Utilisez la flèche en bas à gauche pour revenir à la page de menu.

**Attention! Lorsque vous avez mis la commande au niveau 3 ou 4 et que le travail est terminé, veuillez remettre la commande au niveau 2.**

## 7.22 VISUALISER ET MODIFIER LES RELAIS

### Fenêtre : Écran d'accueil



Appuyez sur le bouton de menu en bas à gauche.

La première page du menu s'ouvre.

### Fenêtre : Page de menu 1 au niveau 4



La fonction de test des relais n'est possible qu'au niveau 4.

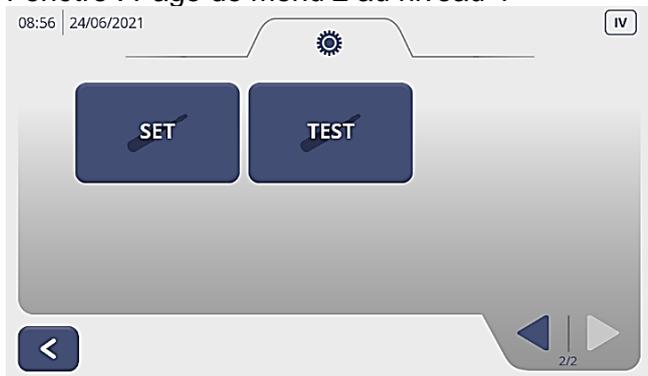
Le mot de passe de niveau 4 est disponible sur demande auprès de notre service technique clientèle.

Entrez le mot de passe dans la fenêtre pop-up Mot de passe et retournez à la page de menu.



Avec la touche fléchée, vous atteignez le menu page 2.

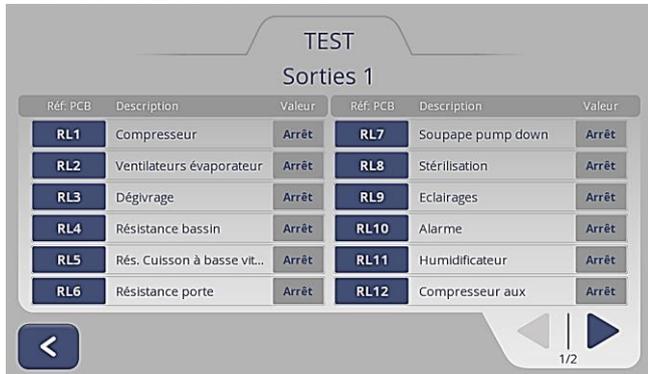
### Fenêtre : Page de menu 2 au niveau 4



Appuyez sur la touche "TEST".

Fenêtre Relais – TEST Sorties 1 s'ouvre.

### Fenêtre : TEST Sorties 1



Utilisez les touches fléchées en bas à droite pour faire défiler les pages.

Pour tester les relais, appuyez sur l'un des boutons gris clair de la colonne "Valeur". Les relais s'allument alors et vous pouvez vérifier si le composant correspondant fonctionne.

**Attention!**  
Après le test de fonctionnement, les relais doivent être à nouveau désactivés.



Avec la flèche en bas à gauche, vous revenez à la page de menu.

**Attention! Lorsque vous avez mis la commande au niveau 3 ou 4 et que le travail est terminé, veuillez remettre la commande au niveau 2.**

## 7.23 EXPORTATION DES DONNÉES HACCP PAR CLÉ USB

- Ouvrir compartiment de machine, respectivement compartiment d'installation.
- Insérer la clé USB dans le port USB du boîtier de commande.
- Une fenêtre contextuelle "Faire le download des données HACCP dans USB" s'affiche à l'écran".

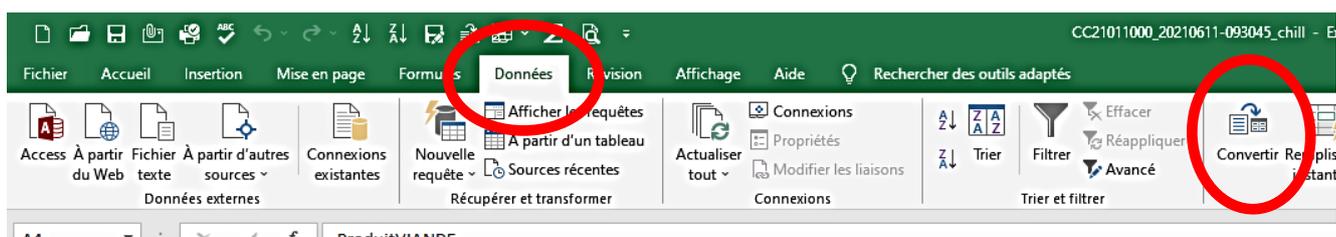
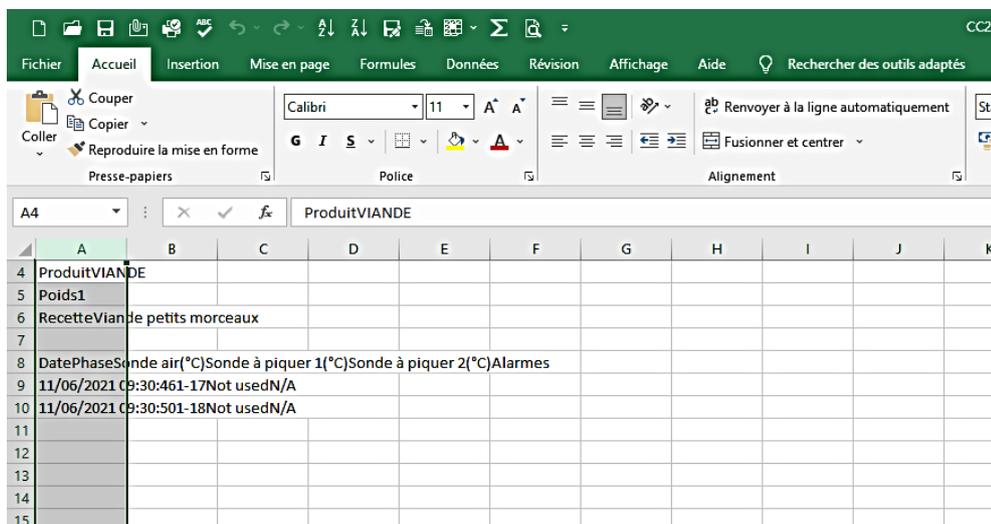


- Veuillez noter que le fichier enregistré sur la clé : „commandPU.chr“ est nécessaire pour la lecture et ne sera pas effacé.
- Si le fichier susmentionné est supprimé, l'exportation des données n'est pas possible. Veuillez alors vous adresser au fabricant.
- Dès que l'exportation des données est terminée, le popup apparaît : "Terminé. Vous pouvez lever clé USB."

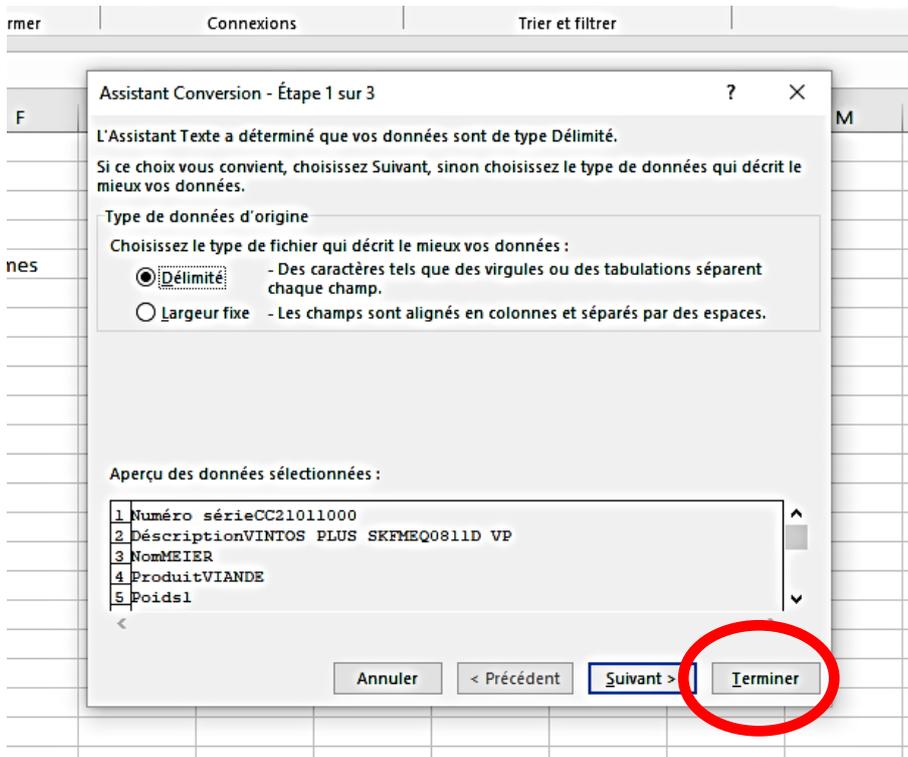


- Sur la clé USB, tous les fichiers HACCP sont désormais enregistrés sous forme de fichiers csv.
- La date d'exportation par fichier HACCP est toujours indiquée.

- Téléchargez les fichiers de la clé USB sur votre PC et ouvrez les fichiers souhaités dans un tableur (p.e. Excel).
- Selon le programme, il peut être nécessaire de formater les données. Pour ce faire, sélectionnez la première colonne dans Excel et choisissez la fonction : “Données / Textes en colonnes”.



- Dans le sous-menu de cette fonction, toutes les autres spécifications sont déjà contenues. Veuillez maintenant choisir “Terminer”.



- L'affichage des données HACCP se fait alors dans une liste Excel avec les indications suivantes :

- > Numéro de série de l'appareil
- > Modèle d'appareil
- > Auteur
- > Produit
- > Poids
- > Recette
- > Date
- > Heure
- > Température ambiante
- > Température à cœur

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
4	Produit	VIANDE							
5	Poids	1							
6	Recette	Viande petits morceaux							
7									
8	Date	Phase	Sonde air(°C)	Sonde à piquer 1(°C)	Sonde à piquer 2(°C)	Alarmes			
9	11.06.2021 09:30	1	-17 Not used		N/A				
10	11.06.2021 09:30	1	-18 Not used		N/A				
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									

## 8. MAINTENANCE

Veillez lire attentivement les instructions de cette section. Ils contiennent des règles de base pour la maintenance de la cellule de refroidissement rapide.

### 8.1. SÉCURITÉ

Lors des opérations de nettoyage, suivre les instructions déjà données au point 3 et, en particulier, les consignes de sécurité suivantes :

- Ne retirez pas et ne modifiez pas les dispositifs de sécurité et de protection lors de l'entretien ordinaire.
- Ne pas utiliser avec des mains ou des pieds mouillés.
- N'insérez pas d'ustensiles ou d'outils de cuisine dans les couvercles de protection des pièces électriques ou mécaniques.
- Utilisez des outils appropriés et compatibles pour l'entretien.
- Débranchez l'appareil du réseau avant d'effectuer toute opération de nettoyage.
- Ne tirez pas sur le câble pour débrancher l'appareil.
- Ne tirez pas sur le câble de la sonde de température à cœur pour le déconnecter du produit.
- Ne chauffez pas le sonde de température à cœur avec une flamme.

Les produits sont fabriqués avec un soin extrême afin de garantir aux clients les normes de sécurité les plus élevées possibles.

### 8.2. NETTOYAGE

Avant de commencer le nettoyage, débranchez l'appareil du réseau électrique.

- Utilisez un chiffon humide et un nettoyant neutre non abrasif pour nettoyer les surfaces en acier à l'intérieur et à l'extérieur. Essuyer soigneusement avec un chiffon humide (ne pas rincer au jet d'eau) et sécher soigneusement.
- Ne grattez pas les surfaces avec des objets pointus.
- Ne pas utiliser pas de substances décompensées, de solvants, de tampons ou de brosses. En acier, car les dépôts pourraient endommager la machine et nuire à son fonctionnement.
- Pour le nettoyage (condenseur et évaporateur), utilisez de l'air comprimé ou une brosse à poils longs.
- N'utilisez pas d'objets métalliques, de pointes, de lames ou d'autres objets qui pourraient causer des dommages.

### 8.3. SOIN

Les précautions suivantes doivent être prises pour maintenir la qualité de l'appareil dans le temps.

- Manipulez la sonde de température à cœur avec précaution, car il est très sensible.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, appliquez un film protecteur avec un chiffon imbibé d'huile de vaseline.
- Nettoyez et séchez l'intérieur pendant les temps d'arrêt. Laissez la porte légèrement ouverte pour permettre à l'air de circuler.

En cas de temps d'arrêt prolongé, l'alimentation électrique doit être interrompue.

## 8.4. TRAVAUX D'ENTRETIEN EXTRAORDINAIRES

Les travaux d'entretien exceptionnels ne doivent être effectués que par du personnel qualifié ou par un technicien ou un installateur.

Le fabricant décline toute responsabilité pour toute intervention sur l'appareil que ne serait pas conforme aux instructions données dans ce manuel.

## 9. GARANTIE ET SERVICE CLIENTÈLE

Nous garantissons que les cellules de refroidissement rapide / surgélateurs sont fabriqués avec les meilleurs matériaux et les processus de production les plus modernes. Tous les appareils sont soumis à un contrôle strict par du personnel spécialisé à la fin du cycle de production.

Tous les matériaux utilisés dans la construction sont adaptés à une utilisation en contact avec les aliments.

Les fluides frigorigènes utilisés dans le circuit frigorifique sont conformes à ceux prévus par la réglementation en vigueur.

Si vous avez besoin du service après-vente, contactez le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil, en indiquant précisément la raison de votre demande et les données de la machine indiquées sur la plaque signalétique située à l'arrière de la machine (voir point 4: Caractéristiques techniques).

## 10. ÉLIMINATION ET RECYCLAGE



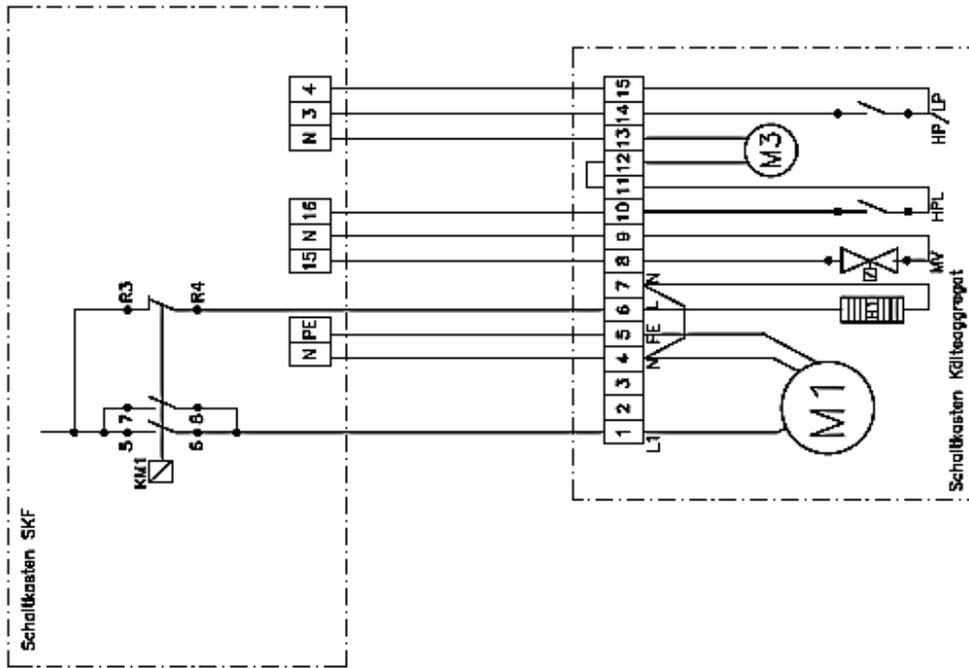
Les matériaux suivants ont été utilisés dans la construction de la cellule de refroidissement rapide / surgélateur :

- Acier inoxydable (structure)
- Cuivre (circuit de refroidissement)
- Fluide frigorigène (R 452A) (circuit de refroidissement)
- Huile du compresseur (circuit de refroidissement)
- PVC pour l'alimentation (pièces en plastique)
- Polyuréthane (isolation)

La machine doit être mise au rebut conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation. Pour le recyclage de certains matériaux tels que le réfrigérant, le matériau d'isolation et l'huile de lubrification du compresseur, vous devez vous adresser à une entreprise spécialisée.

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis.

# 11. SCHÉMAS DE CIRCUIT



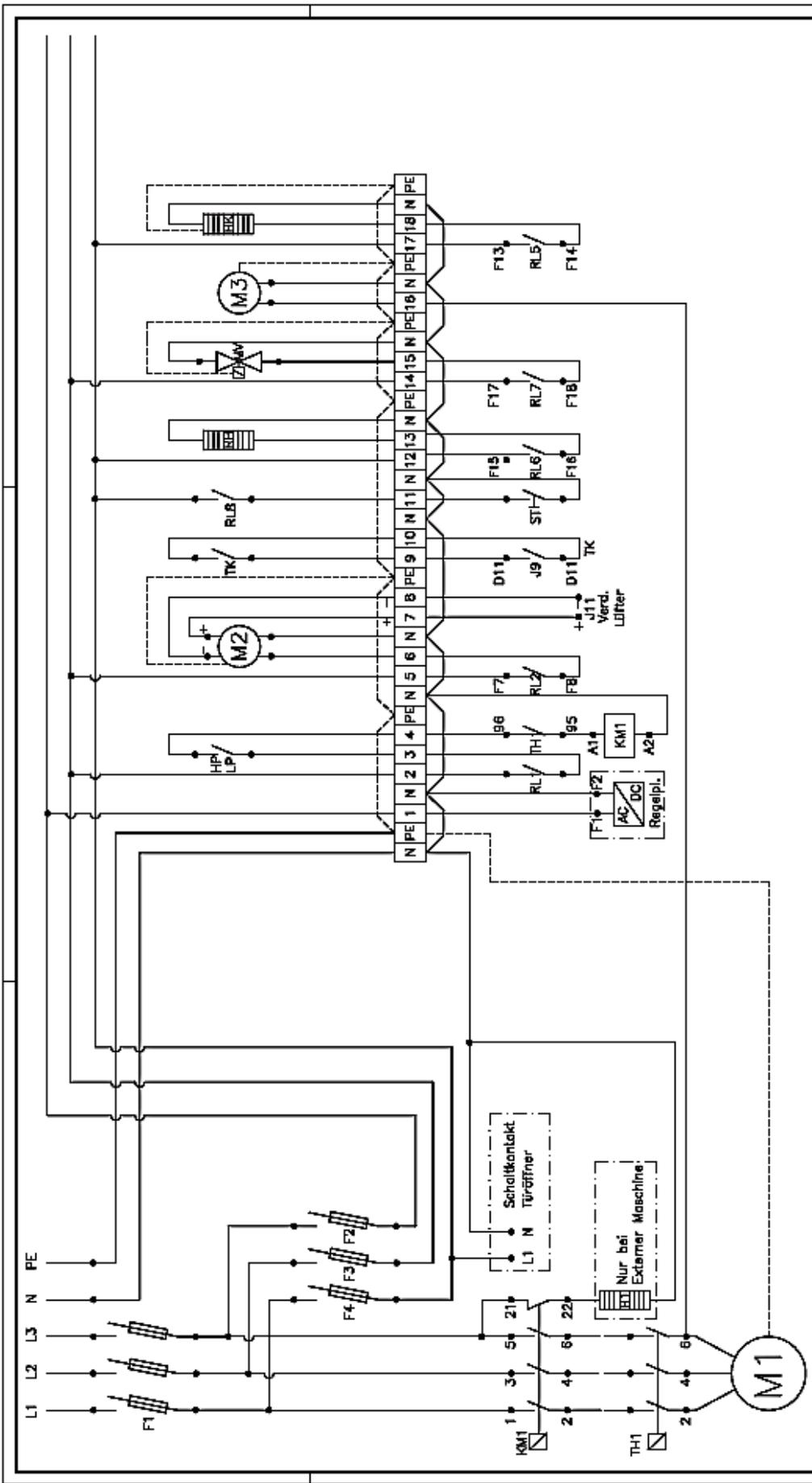
M1	Kältemaschine / refrigeration machine
H1	Überlastung Verdichter / OT herder compressor
MV	Magnetventil / magnetic valve
HPL	Hochdruckschalter Lüfter / High pressure switch fan
M3	Verflüssigerlüfter / Condenser
HP	Hoch - Kfördruckschalter / High-low pressure switch
LP	
TH1	Überstromsicherer Kältemaschine / Overcurrent release chiller
KM1	Relais Kältemaschine / Chiller relay

Art.-Nr. <b>05-003-803166</b> Serien-Nr. <b>05-003-803166</b> Datum <b>18.02.2018</b>		Art.-Beschreibung <b>CC<sup>+</sup> Leitungspl. SKF Vintos/Vinos<sup>+</sup> 4 und B externe Maschine</b>	Werkstattnr. 
Zeichnung <b>A2</b> Zeichnungsart <b>Einzelteil</b>	Zeichnungs-Nr. <b>05-003-803166</b> Zeichnungsart <b>Einzelteil</b>	Blatt <b>1</b> von <b>1</b>	Blatt <b>1</b> von <b>1</b>
Hersteller <b>compact</b> Kälteanlagenbau Tübingen (Germany)		Zeichnungs-Nr. <b>05-003-803166</b> Zeichnungsart <b>Einzelteil</b>	









F1	Sicherung C16A 10A / C16A fuse sluggish	TK	Türkontaktschalter / Door contact switch
F2	Sicherung Regelplatte C2A / Fuse control board C2A	RL1	Rele Kältemaschine / Chiller relay
F3	Sicherung Steuerung C4A / Fuse control C4A	RL2	Rele Verdampferdrücker / Relay evaporator fan
F4	Sicherung Heizung + Reinmehlwang + Sterilisation C8A	RL5	Rele NT Garen / Relay NT cooking
	Fuse heating + frame heating + sterilization C8A	RL6	Rele Rahmenheizung / Frame heating relay
KA1	Rele Kältemaschine / Chiller relay	RL7	Rele Magnetventil / Relay solenoid valve
M1	Kältemaschine / refrigeration machine	RL8	Rele Sterilheizer / Relay sterilizer
M2	Verdampferlüfter / evaporator fan	ST	Sterilheizer / sterilizer
M3	Verfülllüfter / Condenser	H1	Ölheizung Verdichter / Oil heater compressor
RL	Reinmehlwang / Roll heat	LP	Hoch - Niederdruckschalter / High-low pressure switch
TH	Heizung NT Garen / Heating NT cooking		
TV	Magnetventil / magnetic valve		

Gesamtstrom 400V max. 18A

Name, Abbildung, Art.-Nr.		Anzahl		Verbrauch	
IN	Art.	Stückzahl	Art.-Nr.	Stückzahl	Verbrauch
1	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
2	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
3	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
4	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
5	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
6	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
7	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
8	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
9	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
10	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
11	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
12	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
13	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
14	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
15	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
16	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
17	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
18	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
19	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
20	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
21	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
22	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
23	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
24	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
25	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
26	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
27	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
28	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
29	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
30	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
31	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
32	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
33	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
34	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
35	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
36	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
37	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
38	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
39	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
40	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
41	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
42	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
43	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
44	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
45	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
46	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
47	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
48	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
49	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
50	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
51	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
52	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
53	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
54	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
55	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
56	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
57	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
58	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
59	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699
60	05-003-802699	1	05-003-802699	1	05-003-802699









## 12. EG – DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Nous déclarons par la présente, conformément à la directive sur les machines 2006/42/EG (MD), EMV 2014/30/EU- et à la directive basse tension 2014/35/EU, que les appareils décrits ci-dessous, en raison de leur conception, sont conformes aux exigences de sécurité et de santé pertinentes de la directive EG.

### Désignation / Données



Le produit décrit ci-dessus est conforme aux exigences des documents suivants :

EN 55014-1:2018-02	Compatibilité électromagnétique partie 1
EN 55014-2:2016-01	Compatibilité électromagnétique partie 2
EN 61000-3-2:2019-12	Compatibilité électromagnétique partie 3
EN 61000-3-3:2020-07	Compatibilité électromagnétique partie 3-3 (EMV)
EN 60335-1:2020-08	Sécurité des appareils électriques domestiques et similaires.
EN 60335-2-34:2014-10	Sécurité des appareils électriques domestiques et similaires. Exigences particulières pour les motocompresseurs.
EN 378-1:2018-04	Systèmes de réfrigération et pompes à chaleur. Exigences en matière de sécurité et d'environnement.
EN 62233:2009-04	Méthodes de mesure de champs électriques des appareils électriques domestiques et analogues.
EN IEC 63000:2019-05	Documentation technique pour l'évaluation des équipements électriques et électroniques en ce qui concerne la limitation des substances dangereuses.
DIN 18872-5-2013-04	Cellules de refroidissement rapides et surgélateurs. Exigences et essais.

En cas de modification de l'équipement non convenu avec nous, cette déclaration perd sa validité.

État : 08/2020

**Cool Compact Kühlgeräte GmbH**

FR 220 307.online/135.02.2022 / Kö/BR