

cellules de refroidissement rapide

F

Notice d'installation et
d'utilisation



HOBART

Hobart France SAS,
1 Allée du 1^{er} Mai,
77183 Croissy-Beaubourg,
France

Tel: 01 64 11 60 00
Fax: 01 64 11 60 01



installation

IMPORTANT:

Pour l'installation: L'installation de ces produits doit être assurée par un personnel qualifié selon les usages de la profession et les normes en vigueur.

Pour l'utilisation: Conserver ce document. Il contient des informations essentielles quant au fonctionnement, l'entretien et le nettoyage de votre matériel.

IMPORTANT: Pour assurer une ventilation correcte de l'appareil, il est nécessaire de prévoir un espace de 150mm entre le dessus du groupe frigorifique et le plafond du bâtiment. Dans la mesure du possible, ne pas positionner l'appareil près d'une source de chaleur.

Déballage

Le meuble est livré sur palette avec un emballage recouvert d'un film thermorétractable. Les documents se trouvent dans une pochette à l'intérieur du meuble. Retirer le film de protection recouvrant le meuble en prenant soin de ne pas endommager l'appareil avec un outil pointu ou tranchant. Oter les étiquettes de contrôle.

Dépalettisation

Retirer la clayette supportant le carton avec les pieds ou les roulettes. Dévisser les boulons qui maintiennent le meuble sur sa palette et faire glisser de moitié l'appareil vers l'avant. Fixer les roulettes avec frein ou les pieds dans les mêmes filetages que les fixations sur la palette. Pour mettre en place les piétements arrière, mettre les freins aux roulettes avant et basculer l'appareil pour enlever la palette et accéder aux fixations. S'assurer que tous les piétements sont fermement serrés.

1 Mise en place/déballage

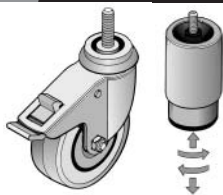
Armoires



2 Roulettes et piétements

Tout modèle: La fourniture standard est de 4 roulettes pivotantes de 100mm. Lors de l'installation s'assurer que l'armoire est de niveau pour garantir la fermeture correcte de(s) porte(s). En cas de sol non plan, insérer des rondelles entre le socle de l'armoire et la/les roulette(s) jusqu'à la mise à niveau. Des pieds réglables de 150mm sont également disponibles sur demande pour tous les modèles.

Les roulettes doivent être vissées au loctite frein filet.



3 Rampe

HAC 20C

Mettre la rampe en place dans les encoches prévues.



4 Bac de ré-évaporation

HAC 20C

Fixer le bac de récupération des eaux de dégivrage sur l'arrière de l'appareil à l'extérieur à l'aide des vis fournies.

HAC 20i

Glisser le bac dans les glissières sous l'appareil. Les écoulements peuvent, alternativement, être reliés directement au réseau d'eaux usées.

5 Portes

HAC 20C uniquement

Pour démonter la porte, il est nécessaire de:

- retirer le cache-groupe (Fig. 4).
- enlever l'écrou de la charnière inférieure (Fig. 5).
- dévisser l'écrou 6 pan creux de la charnière supérieure et enfoncer le cylindre (Fig. 6).
- La porte se libère de la partie supérieure, et une fois légèrement inclinée, soulever pour la libérer de la charnière inférieure. (Fig. 6).

Fig 5.

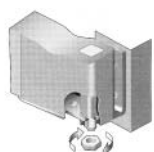
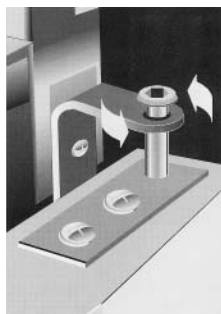


Fig 6.



Utilisation des cellules en refroidissement et congélation

6 Opérations de base



Lors du raccordement au secteur, le régulateur enclenche un 'auto-test' pendant 3 secondes environ. Pendant cette période l'afficheur indique:



L'autotest terminé, le régulateur revient automatiquement au dernier programme effectué (Pré-refroidissement, produits délicats, produits standards, pièces épaisses, congélation, Prog.1, Prog 2, Prog 3). La disponibilité de ces programmes est fonction du paramétrage du régulateur. L'exemple montre l'écran réglé sur le programme 'produits standards' avec l'indication en haut des programmes précédent et suivant. Pour changer la programmation, tourner le bouton dans un sens ou dans l'autre et s'arrêter sur celle désirée. (Voir page 20 pour des conseils)



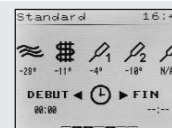
Pour enclencher un cycle, appuyer et relâcher le bouton

Le programme démarre pendant 2 minutes (exemple de gauche). Après cette période, selon la température relevée par la sonde à piquer, le régulateur détermine de façon 'intelligente' si le cycle est contrôlé par le temps (exemple au milieu) ou par la température (exemple de droite).



En fin de cycle, la cellule se met automatiquement en mode stockage (exemple de gauche). Une alarme retentit. Appuyer et relâcher le bouton pour acquitter l'alarme. En cas de non acquittement, la cellule passe en mode stockage et l'alarme sonne périodiquement. Pour annuler, presser et relâcher le bouton.

Pour arrêter un cycle en cours, maintenir appuyé le bouton pendant 2 secondes. L'affichage retourne à la liste des programmes.



A tout moment en cours de cycle, le bouton peut être tourné et l'écran indique des informations sur le programme en fonction. L'affichage dure 10 secondes puis retourne automatiquement à l'écran du cycle.



Pré-refroidissement

Ce programme doit être utilisé à vide pour mettre la cellule en température avant le premier cycle de refroidissement. Sa durée est d'environ 20 minutes. Ce programme est sélectionné en tournant le bouton jusqu'à l'affichage de cette fonction. Appuyer et relâcher pour démarrer le cycle de pré-refroidissement.



Dégivrage

Cette fonction n'est pas obligatoire. Toutefois, si une accumulation de glace se produit à l'intérieur de l'enceinte, il peut être nécessaire d'enclencher un dégivrage manuel. Tourner le bouton jusqu'à l'affichage de la fonction (exemple ci-dessous à gauche). Appuyer et relâcher pour enclencher le dégivrage manuel. Pendant cette période, les affichages alternent (ci-dessous au centre et à droite). A la fin du cycle de 20 minutes une alarme s'enclenche. Presser pour acquiescer. Sans intervention, l'alarme s'éteint après un instant et l'affichage retourne à l'écran précédent.

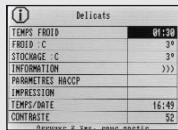


Autres instructions

Ajustement des temps de refroidissement (Tous les programmes sauf Prog 1,2 et 3)



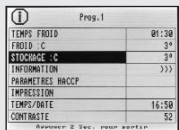
Sur l'écran de sélection des programmes pré-enregistrés, maintenir appuyé pendant 2 secondes le bouton. Un écran d'informations s'affiche (schéma ci-dessous à gauche). Appuyer et relâcher le bouton pour autoriser les modifications de temps. Tourner vers la droite pour augmenter le temps ou vers la gauche pour le réduire. Une fois le temps choisi, appuyer et relâcher. Le temps de refroidissement sera surligné. Les modifications ne sont apportées que pour le cycle en cours. A la fin de ce cycle, les paramètres par défauts seront appliqués.



Une fois ces réglages effectués, maintenir appuyé pendant 2 secondes pour revenir à l'écran de base. Appuyer et relâcher pour commencer le cycle.



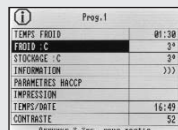
écran a)



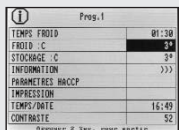
écran d)

Ajustement des températures de refroidissement/stockage (Programmes 1,2 et 3 uniquement)

Prog 1, 2 et 3 (si configurés) sont des programmes qui peuvent être utilisés pour affiner les temps/températures de certains produits particuliers. Régler le temps comme ci-dessus. Lorsque la température est surlignée (2ème photo) Appuyer et relâcher le bouton pour autoriser les modifications (3ème photo). Tourner vers la droite pour augmenter la température ou vers la gauche pour la réduire. Une fois la température réglée, appuyer et relâcher le bouton pour surligner la température de stockage. Suivre la même procédure que précédemment pour ajuster la température de stockage.



écran b)



écran c)

Une fois ces réglages effectués, maintenir appuyé pendant 2 secondes pour revenir à l'écran de base. Appuyer et relâcher pour commencer le cycle. Ces modifications sont enregistrées et remplaceront les anciennes valeurs par défauts pour les Programmes 1, 2 et 3.

défauts

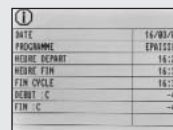
14 Diagnostic

Les vérifications doivent être effectuées par du personnel autorisé.
 Avant d'appeler votre revendeur agréé, prière de contrôler les points suivants:
 Défaut d'alimentation électrique (disjoncteur)
 Défaut affiché sur le régulateur (voir chapitre alarmes et avertissements)
 Prise de courant endommagée
 En cas de besoin d'assistance technique préciser:
 Le numéro de série de l'appareil
 Le type de l'appareil. Ces informations se trouvent sur une plaque à l'intérieur de l'armoire.
 Lorsqu'un code de défaut ou 'APPEL SERVICE' s'affiche sur le régulateur, mentionner ces indications lors de votre appel téléphonique.

15 Poids de chaque modèle

Modèle	Poids net (kg)	Poids brut (kg)
HAC 3	105	125
HAC 6	115	135
HAC 10	135	155
HAC 14	140	160
HAC 20	200	220

Emission sonore en feieure à 70 dBa



Informations

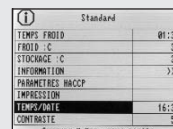
Sur l'écran de sélection des programmes, maintenir pressé le bouton pendant 2 secondes et l'écran d'information apparaît. Tourner jusqu'à surligner la ligne 'INFORMATION'. Appuyer et relâcher le bouton pour faire apparaître les informations sur le dernier cycle. Sont affichés, la date, le type du programme utilisé, l'heure de départ, la température de départ et la température de fin de cycle.

Paramètres HACCP

Sur l'écran de sélection des programmes, maintenir pressé le bouton pendant 2 secondes et l'écran d'information apparaît. Tourner jusqu'à surligner la ligne 'HACCP'. Appuyer et relâcher le bouton pour accéder au menu HACCP. Appuyer et relâcher le bouton pour accéder à la sélection entre un rapport complet ou succinct. Le choix se fait en tournant le bouton sur l'option choisie. Appuyer et relâcher le bouton pour confirmer. Appuyer et relâcher le bouton pour revenir à l'écran précédent et choisir entre 3 et 5 minutes l'incrémentement des relevés de température. Ce choix effectué, maintenir pressé le bouton pendant 2 secondes pour revenir à l'écran de base.

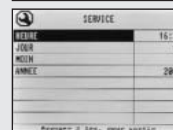
Impression des données

Sur l'écran de sélection des programmes, maintenir pressé le bouton pendant 2 secondes et l'écran d'information apparaît. Tourner jusqu'à surligner la ligne 'IMPRESSION'. Mettre en marche l'imprimante portable. Pointer l'imprimante en face de l'œil infra rouge (option) situé dans le tableau de commande. Appuyer et relâcher le bouton pour télécharger les données à imprimer. Une fois effectué, maintenir pressé le bouton pendant 2 secondes pour revenir à l'écran de base.



Réglage de l'heure et de la date

Sur l'écran de sélection des programmes, maintenir pressé le bouton pendant 2 secondes et l'écran d'information apparaît (A gauche ci-dessous). Tourner jusqu'à surligner la ligne 'TEMPS/DATE'. Appuyer et relâcher pour accéder à l'écran service (A droite ci-dessous). Appuyer et relâcher pour accéder à l'affichage du temps en heures et minutes. Tourner le bouton pour effectuer le réglage. Une fois réglé, appuyer et relâcher pour valider et accéder à la date. En cas de nécessité, poursuivre le même procédé pour modifier le mois et l'année. Les valeurs réglées, maintenir pressé le bouton pendant 2 secondes pour revenir à l'écran de base.



Choix du langage

Sur l'écran de sélection des programmes, maintenir pressé le bouton pendant 2 secondes et l'écran d'information apparaît. Maintenir appuyé 2 autres secondes pour accéder au menu 'SERVICE'. 'LANGUES' surlignées, en appuyant et relâchant de nouveau le bouton 'ENG' apparaît. Tourner le bouton pour modifier le paramètre jusqu'à ce que 'FRAN' pour le français soit surligné. Pour confirmer appuyer et relâcher le bouton.



Ecran de veille

Raccordé au secteur, l'écran de veille est activé après 20 minutes de non fonctionnement. L'affichage indique une série de 'Z' pour indiquer le mode veille. En pressant et relâchant le bouton ou en ouvrant la porte, le mode veille s'efface et l'écran principal de sélection de programme est réactivé.

8 Alarmes et avertissements

- Sonde d'air:** Au cas où cette alarme apparaît, elle reste affichée jusqu'à la fin du cycle en cours. Cependant, plus aucune autre action ne sera possible. Appelez votre S.A.V.
- Sonde à piquer:** Au cas où cette alarme apparaît, le cycle passera automatiquement en mode Temps jusqu'à la fin du cycle en cours. Cependant, plus aucune autre action ne sera possible. Appelez votre S.A.V.
- Porte ouverte:** L'écran maintient ce message affiché jusqu'à la fermeture de la porte. Au cas où cette action n'efface pas ce message, appelez votre S.A.V.
- Haute Temp:** Cet avertissement ne peut intervenir qu'en mode stockage. Contrôler la température réelle des produits. Si la température relevée est inférieure à 10°C (en refroidissement) ou -18°C en congélation, placer les aliments dans une enceinte de stockage appropriée et appelez votre S.A.V. Au cas où la température est au dessus des normes, vérifier le temps programmé ou le poids des produits introduits. Il est probable qu'il soit supérieur aux spécifications de l'appareil.

Alarmes et avertissements

Pressost HP: Les raisons de cette alarme peuvent être:
La température d'introduction des produits est supérieure à 90°C.
La quantité de produit est supérieure aux spécifications de l'appareil.
Le soufflage d'air est bloqué ou réduit
Le filtre du condenseur est encrassé.
Après vérification, si l'alarme persiste, appelez votre S.A.V.

Défaut tension: Un défaut de tension inférieur à 5 minutes n'affecte pas le fonctionnement. Le programme poursuit automatiquement le programme en cours. Au delà de 5 minutes, le régulateur se mettra en mode stockage. Pour contrôler le déroulement du cycle, aller au menu information pour vérifier l'historique.

Les 4 programmes principaux et utiles sont:

Déliçats: Pour éviter la cristallisation de surface des produits délicats tels, les pâtisseries ou les produits à haute teneur en eau comme les légumes verts, le riz ou les pâtes.

Standard: Cas général d'un grand nombre d'aliments incluant les pâtes en croûte, les lasagnes ou les portions individuelles qui nécessitent un ralentissement du froid en fin de cycle pour éviter la cristallisation de surface.

Épaisse: Recommandé pour les produits à haute densité ou forte densité en graisse tels les rotis, les ragoûts ou les aliments en barquettes operculées.

Congélation: Congélation des produits de +63°C à -18°C à cœur en moins de 240 minutes.

Guide des temps de refroidissement
Type de denrées

Type de denrées	Exemple	Programme de Refroidissement	Temps estimé en refroidissement (minutes)
Viandes	Bœuf, porc, mouton, volailles	Standard	40 - 90
Poissons	Frit ou court bouillon Saumon, haddock	Déliçats	30 - 90
Plats préparés	Ragoûts, lasagne, Risotto	Standard	50 - 90
Légumes	Vapeur ou frits, riz	Déliçats	30 - 90
Fruits		Déliçats	60 - 90
Pâtisseries		Standard	30 - 90
Desserts	A base de fruits, flans	Déliçats	30 - 90

Note: les temps annoncés ne sont donnés qu'à titre indicatif et sont dépendants des types de produits, du conditionnement et des quantités.

nettoyage et entretien

Nota: Eteindre l'appareil avant le nettoyage intérieur

10 Instructions de nettoyage

IMPORTANT

En prenant soin, le revêtement inox a la propriété de résister à la corrosion pendant de longues années.

Pour conserver ces propriétés, nous recommandons le nettoyage hebdomadaire suivant:

a - Extérieur: utiliser un produit spécifique au nettoyage de l'inox (selon instruction du fabricant)

b - Intérieur: laver à l'eau savonneuse, rincer et sécher avec un chiffon doux.

AVERTISSEMENT

Les agents détergents à base de solution alcaline, d'eau de javel, de chlore ou d'acide sont formellement interdites pour le nettoyage des inox. Des traces de corrosion ou de piquage peuvent résulter de leur application délibérée ou involontaire.

Au cas où l'un de ces produits entrerait en contact avec une meuble réfrigéré pendant un nettoyage général de la cuisine, rincer immédiatement les parties attaquées avec de l'eau propre et sécher en frottant. Ne jamais utiliser de tampon ou de poudre abrasive sur les surface en inox ou en aluminium.

Après le nettoyage, attendre que l'appareil ait atteint sa température de fonctionnement avant de le recharger avec les aliments.

En cas de salissures pendant l'utilisation, essuyer immédiatement en prenant soin de ne pas mettre la peau en contact avec les parois internes des meubles à température négative ou de maintien en température (risque de brûlures dans les 2 cas).

11 Joints de porte

Ceux-ci doivent régulièrement être inspectés et remplacés en cas de détérioration. Nettoyer avec un chiffon imbibé d'eau chaude et savonneuse. Rincer avec un chiffon humide et sécher avant de refermer les portes.

12 Condenseur

Le nettoyage du filtre condenseur doit être effectué au moins une fois par an par du personnel qualifié.

13

FAIRE OU NE PAS FAIRE

Les denrées ont toutes leurs propres qualités thermiques et certains facteurs doivent être considérés pour déterminer les temps de refroidissement et choisir le programme adéquate. Un rôti de 10 Kgs ne refroidira pas dans les mêmes conditions que 10 kgs de pâtisseries.

- > La densité, la teneur en eau et en graisse affectent les temps de traitement.
- > La fragilité de la structure et de la surface du produit doit être pris en compte dans le choix du programme.
- > Le chargement de l'appareil ne doit pas être excessif. Hobart recommande un maximum de 4Kgs par bac GN 1/1
- > Les pièces de viande importantes ne font pas parties des bases de calcul des temps de refroidissement. Les recommandations sanitaires sont de trancher la viande avant le refroidissement ou de s'assurer d'un refroidissement dans le temps le plus court.
- > Le temps de refroidissement de denrées introduites à une température supérieures à 63°C sera proportionnellement allongé.
- > L'utilisation de couvercles, de film ou de bacs profonds accroît les temps de traitement.
- > Laisser un passage d'air suffisant entre chaque niveau. Le processus de refroidissement rapide nécessite impérativement un flux d'air très important sur toutes les surfaces à refroidir.
- > Relever les températures à l'aide de la sonde à piquer à chaque début et fin de cycle et garder une trace de ces relevés.
- > Ne pas surcharger les bacs. Répartir les denrées de façon homogène sur toute la surface. (épaisseur maximum de 40 mm - Guide LERPAC)
- > Nettoyer et désinfecter la sonde à piquer avant chaque utilisation
- > Faire un cycle de pré-refroidissement avant de commencer un traitement
- > En cas de doute, contrôler la température à l'aide d'un thermomètre extérieur