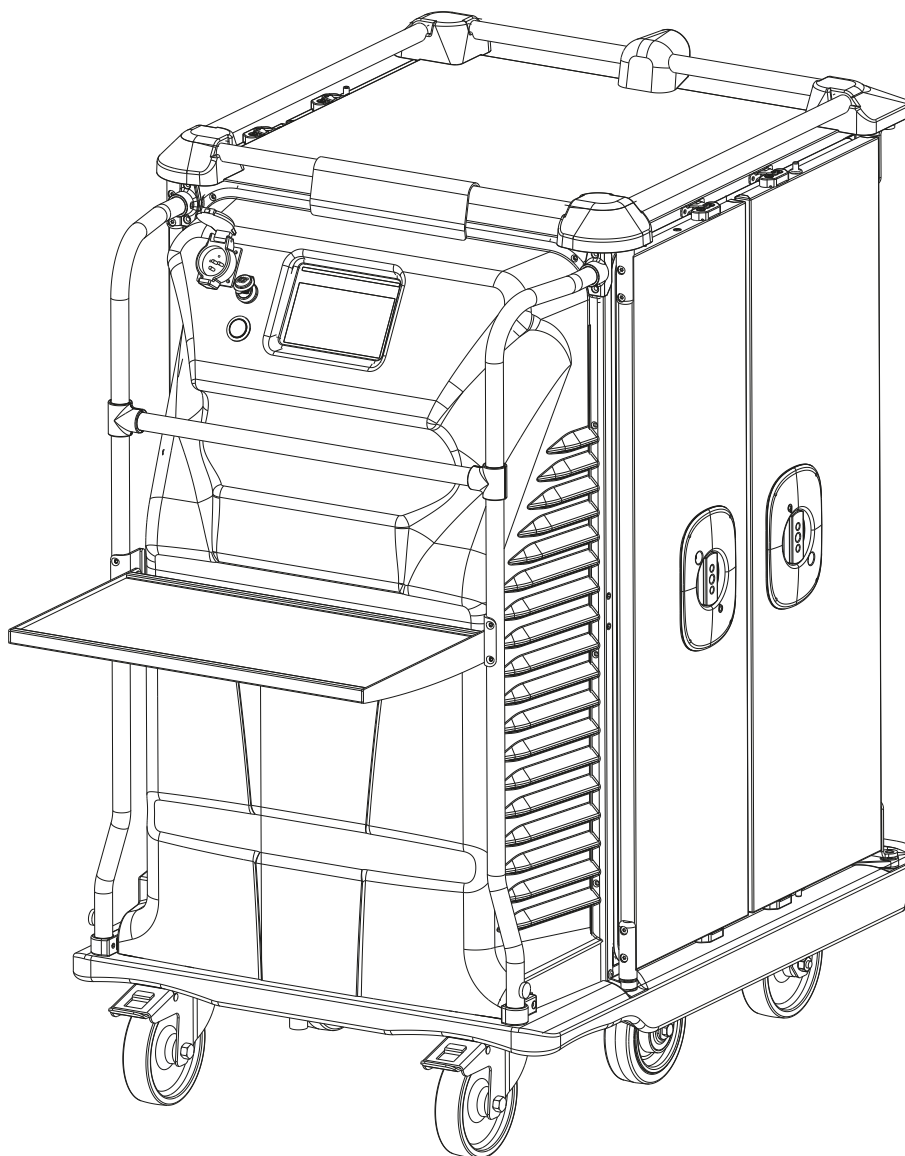


**VERSION ORIGINALE EN FRANCAIS
ORIGINAL VERSION IN FRENCH**



ATTENTION : Par sécurité et pour un fonctionnement efficace de l'appareil, merci de maintenir ce document à disposition des utilisateurs pour s'y référer. Le fabricant décline toute responsabilité si les utilisateurs ne se conforment pas aux instructions mentionnées dans ce manuel, ainsi que le manuel complet.

WARNING : For your safety and to ensure the correct functioning of the appliance, keep this document to hand, for the reference of all users. The manufacturer cannot be held responsible where users fail to comply with the instructions contained in this manual, as well as in the full manual.

COMPACTSERV 4s V1

EUROPE



GUIDE DE L'UTILISATEUR F

USER'S GUIDE EN

TABLE DES MATIERES

TABLE OF CONTENTS

Chapitre	Page
CHAPITRE 1	
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	3
CONTACTS	4
GARANTIE.....	5
GESTION DE LA NOTICE	6
PLAQUE D'IDENTIFICATION.....	6
SECTION ETIQUETTES D'AVERTISSEMENTS.....	7
SECURITE.....	8
AVERTISSEMENTS	10
CHAPITRE 2 PRESENTATION	
STRUCTURE	12
DIMENSIONS	13
RESERVATIONS ELECTRIQUES.....	13
TABEAU DE BORD.....	14
DÉMARRAGE RAPIDE	15
GESTION DES ALARMES.....	18
LISTE DES ALERTES ET DÉFAUTS.....	19
MODE OPÉRATOIRE	20
MODE DE FONCTIONNEMENT.....	20
CHAPITRE 3	
INSTALLATION	28
NETTOYAGE.....	34
MAINTENANCE.....	35
SPÉCIFICATIONS GAZ R1234YF	42
ANNEXE A	
DÉCLASSEMENT.....	43
ANNEXE B	
TRACABILITE MANUEL.....	48

Section	Page
SECTION 1	
DECLARATION OF CONFORMITY	3
CONTACTS	4
WARRANTY	5
INFORMATION ON THIS SECTION	6
IDENTIFICATION PLATE.....	6
WARNING LABELS SECTION	7
SAFETY	8
WARNINGS	10
SECTION 2 PRESENTATION	
STRUCTURE	12
DIMENSIONS	13
ELECTRICAL RESERVES.....	13
DASHBOARD	21
QUICK START.....	22
MANAGING ALARMS.....	25
ALERTS AND ERRORS	26
OPERATING MODE.....	27
OPERATING INSTRUCTIONS	27
SECTION 3	
INSTALLATION	28
CLEANING.....	34
MAINTENANCE.....	35
GAS SPECIFICATIONS R1234YF	42
APPENDIX A	
DECOMMISSIONING	43
APPENDIX B	
USER'S GUIDE TRACEABILITY.....	48

SOCAMEL décline toute responsabilité concernant les dégâts survenus sur ses matériels si le guide de l'utilisateur n'a pas été LU ET COMPRIS au préalable.

SOCAMEL declines any liability for damages to its equipment if the user's guide has not been READ AND UNDERSTOOD previously.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
DECLARATION OF CONFORMITY

DECLARATION DE CONFORMITE



déclare que les types d'appareils désignés ci dessous :

COMPACTSERV 4s (Mini, Junior et Sénior)

Règlement de 2012 sur la restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (RoHS).

sont conformes à :

- La Directive Compatibilité Electromagnétique (2014/30/EU).

Cette conformité est présumée par référence aux spécifications suivantes :

EN IEC 61000-6-2 : 2021

EN IEC 61000-6-3 : 2019

EN IEC 55 014-1 : 2021

EN IEC 55 014-2 : 2021

EN 62233 : 2008

- La Directive Basse Tension (2014/35/EU).

Cette conformité est présumée par référence aux spécifications suivantes :

EN IEC 60.335.1+ A1 + A2

EN IEC 60.335.2.49 + A1 + A2

EN IEC 60.335.2.89 : 2019

Fait à Rives le 2 février 2026
Le Directeur Général
Laurent COURNEIL

DECLARATION OF CONFORMITY



declares that the units designed hereafter :

COMPACTSERV 4s (Mini, Junior et Senior)

2012 Regulation on the Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment (RoHS).

are conformed to :

- Electromagnetic Compatibility Directive (2014/30/EU).

This conformity is assumed by reference to following standards :

EN IEC 61000-6-2 : 2021

EN IEC 61000-6-3 : 2019

EN IEC 55 014-1 : 2021

EN IEC 55 014-2 : 2021

EN 62233 : 2008

- Low voltage Directive (2014/35/EU).

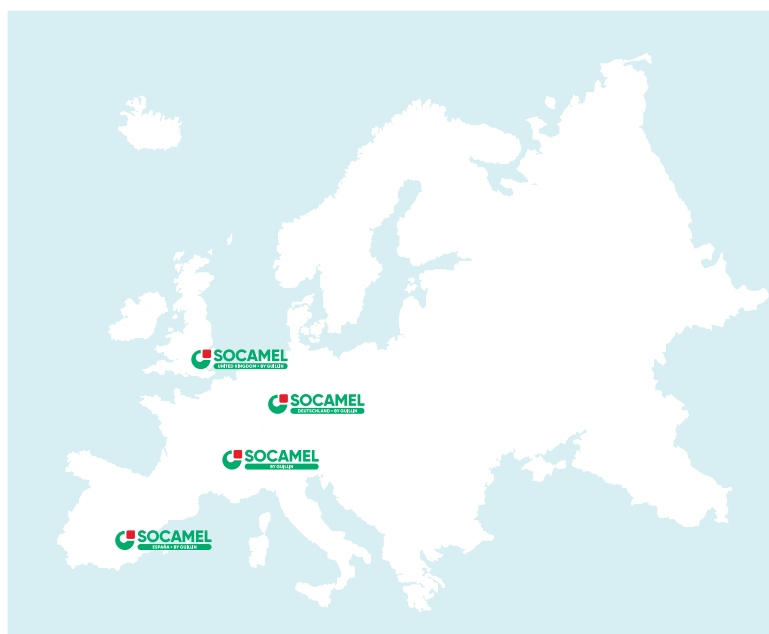
This conformity is assumed by reference to following standards :

EN IEC 60.335.1+ A1 + A2

EN IEC 60.335.2.49 + A1 + A2

EN IEC 60.335.2.89 : 2019

Done at Rives on FEBRUARY 2, 2026
Managing Director
Laurent COURNEIL

CONTACTS
CONTACTS






- SOCAMEL TECHNOLOGIES**
(siège social/head office/firmensitz/domicilio social/sede/hoofdkwartier)
 BP 7 - 38148 RIVES Cedex - France
 + 33 (0)4 76 91 21 21
socamel@socamel.com
- SOCAMEL DEUTSCHLAND**
 Wittestraße 30 K - 13509 Berlin - Deutschland
 +49 (0)30 43 57 25 24
info@socamel.de
- SOCAMEL ESPAÑA**
 C/Cal Pi de l'Olla, 40-42 - ZAL II - 08820 El Prat de Llobregat (Barcelona) - España
 +34 93 177 24 00
info@socamel.es
- SOCAMEL UNITED KINGDOM**
 Highway - Yate - Bristol BS37 7AA - United Kingdom
 +34 93 177 24 00
sales@socamel.uk



FR

Véritable lien entre SOCAMEL et vous, le SAS (Synetam After Sales) vous permet l'accès personnalisé à la documentation complète de vos machines (manuel, schéma électrique) ainsi qu'à la sélection de pièces détachées (vue éclatée, gamme de maintenance).
 Vous pouvez faire la demande d'ouverture d'un compte directement sur la plateforme logicielle SAS « <https://synetamaftersales.com/Home.aspx> »
 Pour une assistance, veuillez envoyer un mail à CS-T@socamel.com

GB

A true connection between SOCAMEL and you, the SAS (Synetam After Sales) platform provides personalized access to the complete documentation for your equipment (manuals, electrical diagrams), as well as spare parts selection (exploded views, maintenance range).
 You can request the creation of an account directly on the SAS software platform : <https://synetamaftersales.com/Home.aspx>
 For assistance, please send an email to: CS-T@socamel.com

DE

Als echtes Bindeglied zwischen SOCAMEL und Ihnen ermöglicht Ihnen SAS (Synetam After Sales) den personalisierten Zugriff auf die vollständige Dokumentation Ihrer Maschinen (Handbuch, Schaltplan) sowie auf die Auswahl von Ersatzteilen (Explosionszeichnungen, Wartungsprogramm).
 Sie können die Eröffnung eines Kontos direkt auf der SAS-Softwareplattform <https://synetamaftersales.com/Home.aspx> beantragen.
 Für Unterstützung senden Sie bitte eine E-Mail an CS-T@socamel.com

SP

Verdadero vínculo entre usted y SOCAMEL, SAS (Synetam After Sales) le ofrece un acceso personalizado a la documentación completa de sus máquinas (manual, esquema eléctrico) así como una selección de piezas de recambio (despiece, gama de mantenimiento).
 Puede solicitar la apertura de una cuenta directamente en la plataforma del software SAS.
<https://synetamaftersales.com/Home.aspx>
 Si necesita ayuda, envíe un correo electrónico a CS-T@socamel.com

PT

Verdadeiro elo de ligação entre si e a SOCAMEL, o SAS (Synetam After Sales) dá-lhe acesso personalizado à documentação completa das suas máquinas (manual, esquema elétrico), bem como a uma seleção de peças sobressalentes (vista explodida, gama de manutenção).
 Pode solicitar a abertura de uma conta diretamente na plataforma do software SAS.
<https://synetamaftersales.com/Home.aspx>
 Para obter assistência, envie uma mensagem de correio eletrónico para CS-T@socamel.com

NL

SAS (Synetam After Sales), is een echte connectie tussen u en SOCAMEL, het geeft u persoonlijke toegang tot de volledige documentatie van uw machines (handleiding, elektrisch schema) en alsmede tot een selectie van reserveonderdelen (exploded view, onderhoudsgamma).
 U kunt direct een account aanvragen op het SAS softwareplatform <https://synetamaftersales.com/Home.aspx>
 Stuur voor assistentie een e-mail naar CS-T@socamel.com

FR : Les conditions Générales de Vente, avec les garanties, sont spécifiées sur votre facture.
GB : Our General Terms and Conditions of Sale, with guarantees, can be found on your invoice
DE : Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen, mit den Garantien, sind auf Ihrer Rechnung angegeben.
SP : Las Condiciones Generales de Venta, con garantías, se especifican en su factura.
PT : As condições Gerais de Venda, com garantias, são especificadas na sua fatura.
NL : De Algemene Verkoopvoorwaarden, met de garanties, staan vermeld op uw factuur.



CHAPITRE 1

F

GARANTIE

SOCAMEL TECHNOLOGIES garantit, dans les conditions ci-après définies, les produits livrés contre les défauts, les vices qui n'auraient pu être découverts par l'acheteur lors de l'examen des produits prévu à l'article 8 des conditions générales de vente (transport et assurance).

En cas de panne ou d'avarie, l'acheteur doit nous aviser par écrit, dès qu'il en a connaissance, des vices qu'il impute à nos appareils. Il ne peut en aucun cas remédier lui-même ou par l'intermédiaire d'un tiers à ces défauts.

• **Objet :** la garantie s'applique à compter de la date de facturation des matériels, ou de leur réception par l'installateur agréé par le constructeur. La présente garantie couvre, dans le cadre des dispositions ci-dessous, les pièces, main-d'oeuvre et les déplacements (France métropole uniquement).

• **Conditions d'application :** pour tous les produits, la garantie est de 1 AN, pièces, main-d'oeuvre et déplacement (France métropole uniquement). Les frais de retour dans les ateliers du vendeur sont à la charge de l'acheteur.

Lorsque la vente a été réalisée par le canal d'un installateur ou d'un distributeur agréé, la garantie due par SOCAMEL TECHNOLOGIES est strictement limitée au remplacement ou à la réparation gratuite de toutes les pièces reconnues défectueuses par ses services techniques et ce, sans indemnité d'aucune sorte. Les frais de main-d'oeuvre afférents au démontage et au remontage, les frais de transport des pièces ou du produit concerné, les frais de déplacement du réparateur, sont à la charge de l'installateur ou de l'agent agréé. Les frais éventuels consécutifs à l'impossibilité d'utilisation du produit sont à la charge exclusive de l'acheteur.

• **Exclusions :** la garantie ne s'étend pas aux pièces d'usure ou de renouvellement, ni aux pièces qui ont été remplacées par des pièces d'une autre origine, ou aux détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, notamment d'un usage imprudent, négligent, abusif ou anormal, d'une utilisation du matériel par des utilisateurs non formés par SOCAMEL TECHNOLOGIES, d'un entretien non conforme aux spécifications du constructeur consignées dans les notices livrées avec les produits. La garantie n'est pas opposable à SOCAMEL TECHNOLOGIES en cas de force majeure (d'incendie par exemple) ni au cas où des pannes ou avaries seraient imputables à un manque de surveillance (tension électrique anormale par exemple), à des alimentations en fluides non conformes (notamment en matière de qualité d'air sec) ou encore si l'acheteur n'a pas fait procéder par des techniciens agréés par SOCAMEL TECHNOLOGIES aux visites périodiques d'entretien et/ou de contrôle et plus généralement dans tous les cas d'intervention de toute personne non agréée pour ce faire par SOCAMEL TECHNOLOGIES.

La garantie sur les pièces détachées fournies et/ou installées par le Service Après Vente de même que les opérations issues de nos interventions sont garanties 6 mois à compter de leur facturation.

Les décors personnalisés sont garantis **2 ans** sous réserve des conditions d'utilisation et de lavage.

INSTRUCTIONS EN CAS D'AVARIE DE TRANSPORT

Si une avarie ou perte est constatée ou suspectée, effectuer des réserves auprès du transporteur qui a livré la marchandise.

SECTION 1

EN

WARRANTY

Under the conditions defined hereinafter, SOCAMEL TECHNOLOGIES shall guarantee delivered products against faults and defects that could not have been detected by the purchaser when they inspected the products as per article 8 of our general terms and conditions (freight & insurance).

In the event of breakdown or failure, the purchaser must inform us in writing as soon as they become aware of any faults attributed to our equipment. In no event must the purchaser attempt to repair such faults or use a third party to do so.

• **Purpose:** the warranty shall apply starting on the date the equipment is invoiced or accepted by the constructor-approved installer. In the framework of the conditions below, this warranty covers parts, labour and travel (in mainland France only).

• **Conditions of application:** for all products, the warranty period is ONE YEAR for parts, labour and travel (mainland France only). Costs of shipping to our workshops shall be borne by the purchaser.

If the sale was completed through a certified installer or approved distributor, the SOCAMEL TECHNOLOGIES warranty is strictly limited to the replacement or repair free of charge of all parts acknowledged to be defective by its technical department and no indemnity of any nature shall be payable. Labour costs concerning disassembly and reassembly, transport expenses for the parts or product in question and travel costs for the repairer are all to be borne by the certified installer or the approved distributor. Any expenses resulting from the inability to use the product shall be exclusively borne by the purchaser.

• **Exclusions:** the warranty shall not extend to wear parts or renewal parts, nor parts replaced with others from another source, nor to damage resulting from incorrect use, particularly concerning use that is imprudent, negligent, abusive or abnormal, nor to use of the equipment by persons not trained by SOCAMEL TECHNOLOGIES, nor to maintenance that does not comply with the manufacturer's instructions set out in the manuals delivered with the products. The warranty shall not be binding on SOCAMEL TECHNOLOGIES in the event of force majeure (e.g. fire), nor in the event that breakdowns or defects are imputable to a lack of surveillance (e.g. abnormal voltage) or to fluid supplies that are not compliant (especially concerning the quality of dry air), nor if the purchaser fails to ensure that periodic maintenance and/or inspection visits are performed by technicians approved by SOCAMEL TECHNOLOGIES and in general in all cases where a person performs work on the equipment when not approved to do so by SOCAMEL TECHNOLOGIES.

The warranty on spare parts supplied and/or installed by our After-sales service department and on any operations resulting from work we carry out shall be valid for six months starting on the date they are invoiced.

Custom designs are guaranteed for **2 years** subject to conditions of use and washing.

INSTRUCTIONS IN THE EVENT OF TRANSPORT DAMAGES

Should any damage or loss be found or suspected, express reserves to the carrier who delivered the goods.

GESTION DE LA NOTICE

Pour tous renseignements techniques ou demandes de pièces détachées, il est nécessaire de nous communiquer les informations suivantes:

- la référence de la notice et son indice.
- le numéro de série de l'appareil (inscrit sur la plaque signalétique).

INFORMATION ON THIS SECTION

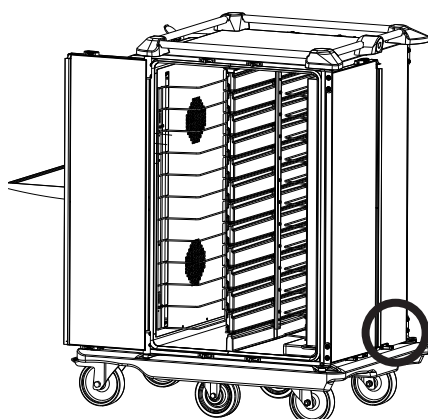
For better follow-up of any technical request of spare parts order; we need to know :

- Reference of the user's guide (bottom of page),
- Serial Number of the equipment (identification plate).

PLAQUE D'IDENTIFICATION

IDENTIFICATION PLATE

 SOCAMEL BY GUILLIN	
BP7 - 38148 RIVES CEDEX	
TEL: 04 76 91 21 21 FAX: 04 76 91 21 31	
DESIGNATION	COMPACTSERV 4s
IDENTIFICATION	
VERSION - DATE	
INPUT	
REFRIGERANT	R1234YF / 600 g
PRESSURE MAX	HP 20 / BP 11.7 bars
HP RELATIVE	10.5 / 9 bars
LP RELATIVE	1.4 / 1.1 bar
CLIMATIC CLASS	7
IP	X4
CAPACITY	
  	
Made in France by SOCAMEL TECHNOLOGIES	



■ Désignation de l'appareil.
Appliance type.

■ Le N° de série est différent pour chaque machine.
The series N° is specific to each appliance.

■ Date de fabrication.
Date of manufacture

■  Vérifier la compatibilité de la tension et des ampérages de l'appareil avec le raccordement électrique.
Check the appliance's voltage and amperage compatibility with the power supply.

■ Type de réfrigérant / Charge de réfrigérant.
Type of refrigerant / Refrigerant charge.

■ Pression maximale admissible / Maximum allowable pressure / Maximal zulässiger Druck
/ Presión máxima admisible / Pressão máxima permitida / Maximaal toelaatbare druk

■ Pression HP*
HP pression*

■ Pression BP*
BP pression*

■ Classe climatique.
Climatic Class.

■ L'Indice de Protection correspond à la classe de protection de l'appareil contre l'accès aux parties dangereuses et contre la pénétration de l'eau.

The Protection Rating corresponds to the appliance's protection rating against access to hazardous parts and against water ingress.

■ Pour un chariot motorisé uniquement, vérifier si le poids à vide avec sa charge et ses accessoires ne dépasse pas la charge maximale autorisée en charge.

For a motorised trolley only, check that the empty weight with its load and accessories does not exceed the maximum permitted laden weight.

* Pression relative pour un fonctionnement dans une ambiance à 22°C en cycle de maintien en froid et de remise en température / Relative pressure for operation in a 72°F environment in cold holding and reheating cycle.

SECURITE
SAFETY

Ne pas retirer la plaque d'identification.

Nos produits sont destinés à un usage professionnel avec un accès limité.

Pour tous les appareils à assistance électrique au déplacement, se référer au manuel complet. Pour accès à ce manuel, voir page "CONTACTS" de ce manuel.

Ne stockez pas de substances explosives telles que des bombes aérosols avec un gaz propulseur inflammable dans cet appareil.

Ne pas utiliser ou stocker de produits inflammables à proximité de l'appareil.

L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance, il y a risque d'enfermement.

Reliez l'appareil à la Terre suivant les réglementations locales.

Pour l'installation de l'appareil, respectez la consigne de l'annexe 1.

ATENTION : Afin d'éviter tout danger dû au réarmement intempestif du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur externe, comme une minuterie, ou être connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité.

L'appareil est destiné à être utilisé en office alimentaire, ou en local dédié. Ne pas installer en locaux humides et chauds. Il a été conçu et testé pour fonctionner dans des conditions climatiques de classe 7. Il est limité à une température d'utilisation de 32°C. Toutefois, malgré ces conditions extrêmes de validation, les performances de l'appareil sont assurées si la température à l'aspiration du condenseur n'excède pas 32°C.

Installez les lignes électriques, sectionneur, coupe-circuit, fusibles et câble d'alimentation en fonction de la tension et des ampérages demandés par l'appareil. Installez les lignes d'alimentation électrique et les protections y afférentes en fonction de la réglementation en vigueur, selon les recommandations de la fiche technique de l'appareil et en fonction de la tension et des intensités demandées par l'appareil.

Avant de connecter l'appareil, vérifiez que les caractéristiques de l'alimentation électrique correspondent aux spécifications techniques indiquées sur la plaque d'identification.

Mettez hors tension l'appareil en cas d'anomalie de fonctionnement, par l'interrupteur situé sur le côté et mettez hors service le sectionneur général. Prévenez le service compétent de l'établissement.

Ne pas monter sur le pare-chocs.

Ne pas stopper l'appareil sur un plan incliné sans avoir aligné et verrouillé les roues à frein dans le sens de la pente.

Ne pas transporter de charges lourdes, instables ou dangereuses sur le plateau supérieur.

Les attelages sont conçus seulement pour des parcours intérieurs et pour une surface parfaitement lisse. Ne pas atteler plus de 3 chariots. Ne jamais dételer les chariots sur des surfaces inclinées.

La vitesse maximum est de 5KM/H. Les courbes et les virages doivent être négociés à allure réduite (2,5KM/H).

Ne pas obstruer les ouvertures, entrées et sorties d'air.

Porter des gants et protection oculaires pour toutes manipulations sur le fluide frigorigène.

Do not remove nameplate.

Our products are intended for professional use, with limited access.

For all appliances with electric movement assist technology, refer to the full manual. To access the manual, see the «CONTACTS» page of this manual.

Do not store explosive substances, such as aerosol cans with a flammable propellant, in this appliance.

Do not use or store flammable products near the appliance.

The appliance should not be left unsupervised, as there is a risk of being locked in.

Earth the appliance in accordance with local regulations.

When installing the appliance, follow the guidance in Annex 1.

WARNING : To avoid hazards linked to an unintentional reset of the thermal circuit breaker, this appliance must not be connected to the power supply via an external switch such as a timer, or connected to a circuit which is regularly switched on and off by the electricity supplier.

The appliance is intended to be used at a food production site or at a dedicated site. Do not install this appliance in a damp or hot location. It has been designed and tested to work in class 7 climatic conditions. It is limited to a service temperature range of up to 32°C. However, despite these extreme validation requirements, the appliance's performance will still be guaranteed, provided the condenser's temperature at suction does not exceed 32°C.

Install electrical wires, disconnectors, circuit breakers, fuses and power cables in compliance with the voltage and amperage required for the appliance. Install power cables and necessary protective features in accordance with regulations in force, in accordance with the technical datasheet recommendations, and in accordance with the voltage and intensity levels required for the appliance.

Before connecting the appliance, check that the electrical supply characteristics are compatible with the technical specifications indicated on the nameplate.

Switch off the appliance in case of any malfunction, using the switch on the side, and turn off the main switch. Notify the relevant service at the establishment.

Do not climb on bumpers.

Do not stop the appliance on a sloping surface without first aligning and locking the brake wheels in the direction of the slope.

Do not transport heavy, unstable or dangerous loads on the upper shelf.

Coupling systems are designed only for indoor transports and for use on a completely flat surface. Do not connect more than 3 trolleys. Never uncouple trolleys on sloping surfaces.

The maximum speed for any transport is 5KM/H. Bends and corners should be taken at a reduced speed (2.5KM/H).

Do not obstruct openings, or air inlets or outlets.

Wear gloves and eye protection for any handling of refrigerant fluids.


**SECURITE
SAFETY**

AVERTISSEMENT : N'endommagez pas le circuit de réfrigération.

Porter des gants de protection lors de la manipulation ou du nettoyage des parties chaudes de l'appareil, pour éviter tout risque de brûlure.

Porter des gants et des lunettes lors du nettoyage de l'appareil, afin d'être protégé des produits lessiviels.

Ne doit pas être nettoyé au jet d'eau ou à la vapeur.

Mettre hors tension l'appareil avant de procéder à son nettoyage.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. Câble de caractéristiques identiques.

Charge maximale sur la tablette escamotable : 10 kg.

Charge maximale sur plateau supérieur (répartie uniformément) : 20 kg.

La tablette ne doit pas être utilisée lors du tractage du chariot.

L'utilisation de la tablette doit se faire sur un sol parfaitement horizontal, lisse et sans obstacle.

Mettre le bouchon sur le prolongateur secteur après chaque utilisation.

Plage de température de transport : -20/+60°C

Plage de température de stockage : +0/+50°C

Plage de température de fonctionnement : +10/+32°C

Plage d'humidité relative : +5 / 95% sans condensation (pour le transport, stockage et fonctionnement)

Altitude maximale de fonctionnement : 2000m

WARNING: Do not damage the refrigeration circuit.

Wear gloves when handling or cleaning the heating components of the appliance, to avoid all risk of burns.

Wear gloves and eye protection when cleaning the appliance, to protect yourself from detergents.

Do not clean with a water jet or steam.

Switch off the appliance before cleaning.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the after-sales service or similarly-qualified personnel, to avert danger. (cable with identical characteristics.)

Maximum load on foldaway shelf : 10 kg.

Maximum load on upper shelf (evenly distributed) : 20 kg.

The shelf should not be used when towing the trolley.

The shelf should be used on a completely flat, smooth and obstacle-free surface.

Replace cover on power extension cable after use.

Transport temperature range : -20/+60°C

Storage temperature range : +0/+50°C

Operating temperature range : +10/+32°C

Relative humidity range : +5/95% non-condensing (for transport, storage and operation).

Maximum operating altitude : 2000m



AVERTISSEMENTS WARNINGS

E viter l'exposition prolongée au soleil direct ou indirect.

V ider le bac condensat après chaque cycle.

C harge maximale par plateau :
GN1/1 et confort : 2,4 kg - plateau compris.
Optimum, XS et GN1/2 : 2kg - plateau compris.

I l est fortement conseillé d'effectuer un cycle de réfrigération de 20 minutes avant toute remise en température.

P our la distribution des plateaux aux patients, il est recommandé de n'ouvrir qu'une seule porte à la fois, ceci pour éviter de mettre l'appareil en courant d'air et de refroidir les plateaux prématurément.

V errouiller les roues dès que l'appareil est en fonctionnement. Les verrouiller également et orienter les roues vers le bas de la pente dès que l'appareil est en position d'arrêt sur un plan incliné.

N e pas régler la température du froid à moins de 0°C/32°F.

N e pas ouvrir les portes durant le fonctionnement de l'appareil, cela nuit aux performances et peut favoriser la formation de glace sur l'évaporateur.

P endant la phase de débarrassage, stocker les plateaux coté chaud du chariot.

H ors service, manipuler le chariot portes fermées pour ne pas avoir des chocs sur les joints et ne pas voiler les portes.

C et appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

N e pas employer d'ustensiles pointus pour appuyer sur les touches, boutons de commande et écran.

N e pas régler la température de chauffe à plus de 135°C/275°F, pour les plateaux.

T outes les préparations culinaires, chaudes ou froides, doivent être mises sous cloche avant chargement sur les plateaux, particulièrement les préparations acides (salades par exemple).

P our des conditions de fonctionnement optimum, la température de chargement des préparations chaudes et froides doit respecter la réglementation en vigueur.

I l est strictement INTERDIT d'incliner l'appareil, en appuyant sur une porte, pour permettre l'écoulement des eaux de lavage. Ce procédé risque de fausser les charnières, entraînant une mauvaise étanchéité des portes.

S e conformer aux précautions d'emploi des produits lessiviels utilisés pour le nettoyage de l'appareil.

A void prolonged exposure to direct or indirect sunlight.

E mpty condensation tray after each cycle.

M aximum load per tray:
GN1/1 and confort : 2.4 kg – tray included.
Optimum, XS and GN1/2 : 2kg - tray included.

Y ou are strongly advised to carry out a 20-minute refrigeration cycle before any reheating.

F or the distribution of meal trays to patients, it is recommended you open one door at a time, in order to avoid letting air flow into the appliance, which could lead to premature cooling of meal trays.

L ock wheels as soon as the appliance is in use. Also lock and face wheels towards the bottom of a slope whenever the appliance is stopped on a sloping surface.

D o not set the cold temperature to less than 0°C/32°F.

D o not open the doors whilst the appliance is switched on, as this reduces performance and can encourage ice to form on the evaporator.

W hen clearing away, store trays on the hot side of the trolley.

W hen not in use, manoeuvre the trolley with the doors shut to avoid impacts to door seals and warping of doors.

T his appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacities, or those without technical experience or knowledge, except if they have received monitoring or prior instruction regarding the use of the appliance from someone responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with this appliance.

D o not use pointed utensils to press on the command keys buttons and screen.

D o not set the heating temperature for trays at more than 135°C/275°F.

A ll dishes, both hot and cold, should be placed under a cloche before loading onto trays, especially acidic dishes (salads for example).

F or optimum operating conditions, the loading temperature for hot and cold dishes should comply with regulations in force.

T ipping the trolley by leaning on a door to allow rinse water to run out is strictly FORBIDDEN. Doing so risks warping the hinges, leading to a poor door seal.

C omply with the relevant precautions when using detergents to clean the appliance.

AVERTISSEMENTS
WARNINGS

Lors d'un stockage de longue durée, veuillez faire fonctionner notre matériel une fois par trimestre.

Ne pas enclencher les freins des roues pendant le transport en camion.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

AVERTISSEMENT : Maintenir dégagées toutes les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.



Notre appareil, équipé d'un système de réfrigération hermétiquement scellé contient un fluide frigorigène (légèrement) inflammable R1234yf.

L'intervention sur le circuit frigorifique est autorisée seulement au personne possédant l'Attestation d'aptitude à la manipulation des fluides frigorigènes Catégorie I et formé sur les fluides frigorigènes A2L.

Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.

Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments destinés à la conservation des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.

Chaque système de réfrigération doit faire l'objet d'une maintenance préventive en accord avec le manuel d'instructions, voir l'EN 378-2.

During long-term storage, test the equipment once quarterly.

Do not engage wheel brakes when transporting by lorry.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the after-sales service or similarly-qualified personnel, to avert danger.

WARNING : Ensure all ventilation openings on the appliance and its casing are unobstructed.



Our appliance is equipped with a hermetically-sealed refrigeration system which contains a (slightly) flammable refrigerant R1234yf.

Only authorised personnel who hold a Category I refrigerant handling certificate of competence and who are trained in handling A2L refrigerants may carry out work to the refrigeration circuit.

Do not use any mechanical tools or other means to speed up the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

Do not use electrical appliances inside compartments intended to store food, unless these are recommended by the manufacturer.

Preventative maintenance should be carried out to each refrigeration system in accordance with the instructions manual, see EN 378-2.

CHAPITRE 2

F

SECTION 2

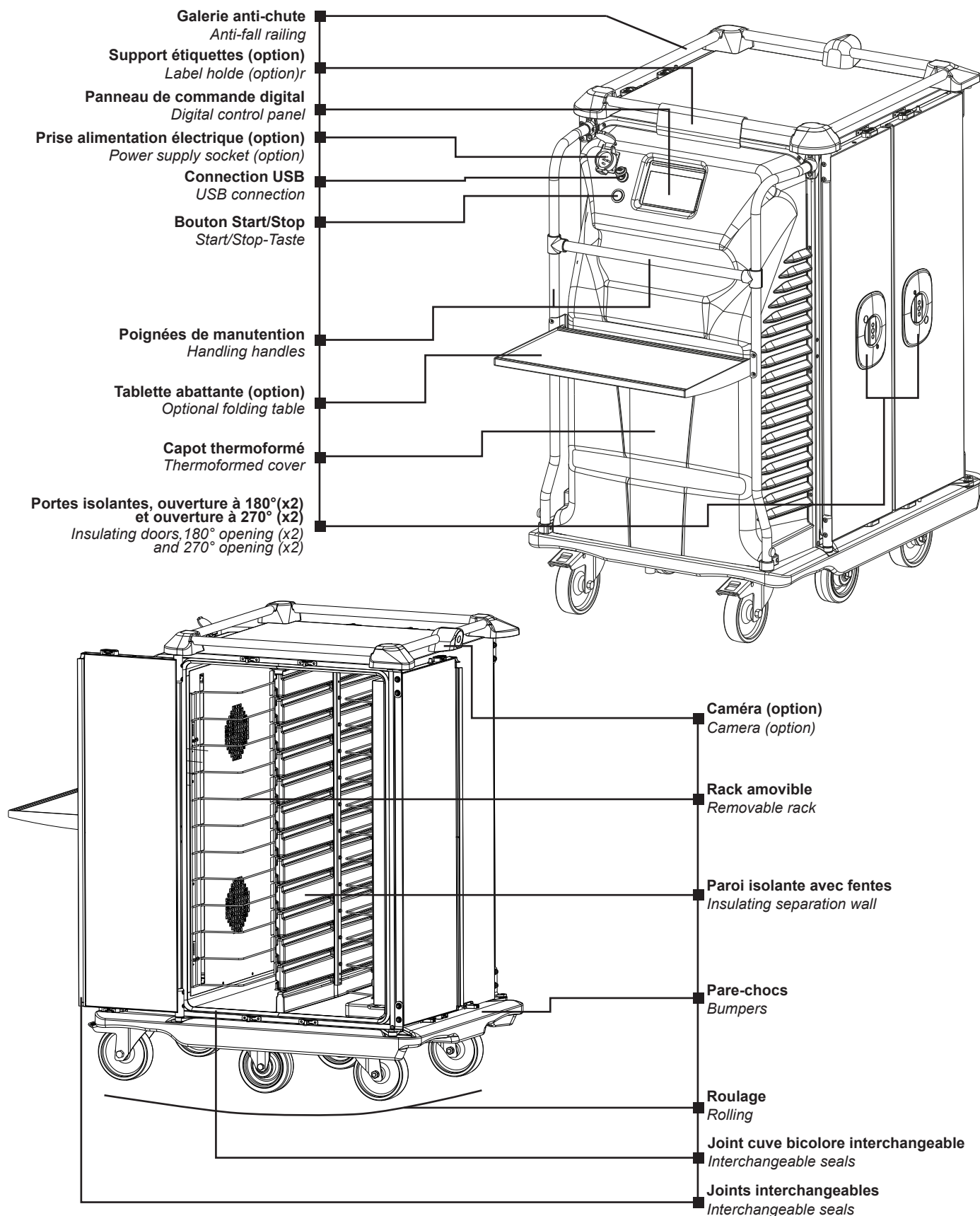
EN

PRESENTATION

⇒ STRUCTURE

PRESENTATION

⇒ STRUCTURE



PRESENTATION

PRESENTATION

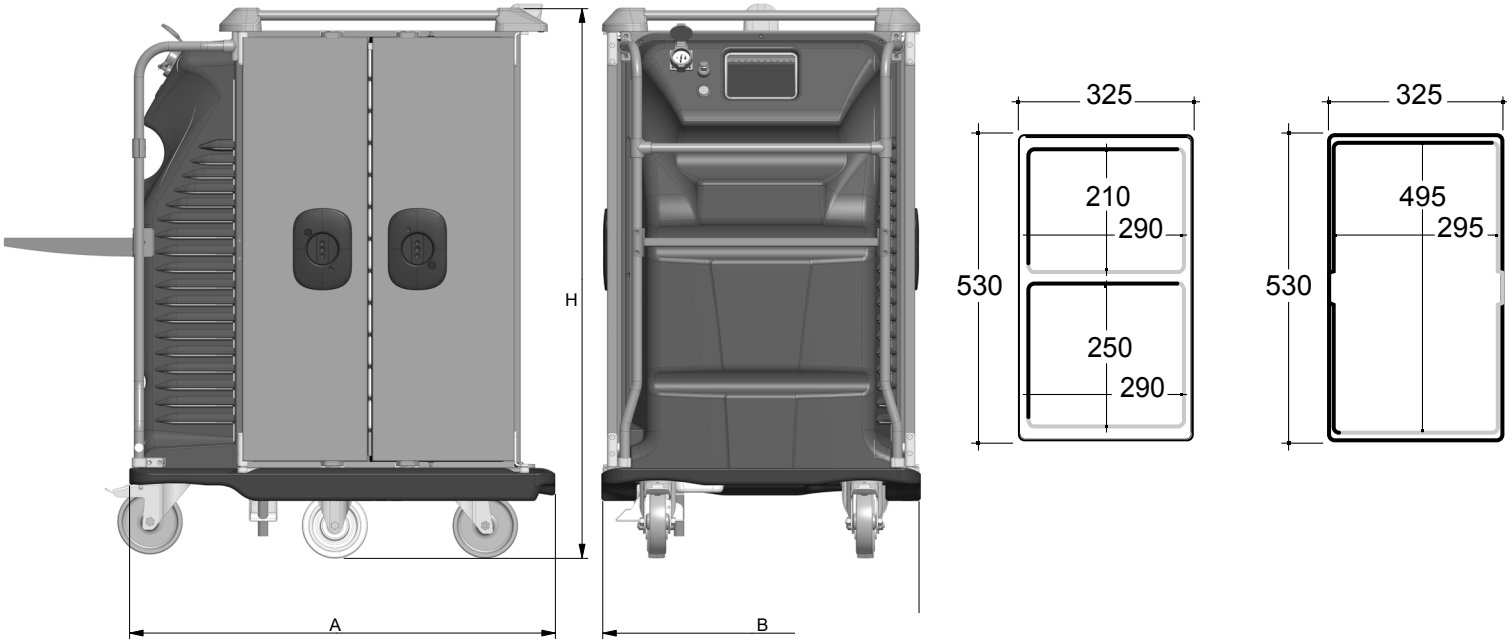
⇒ COTES

⇒ SIZES

ENCOMBREMENTS / OVERALL DIMENSIONS						
Type de chariot Type of cares	A (mm)	B (mm)	H (mm)	Nbre de plateaux Number of trays	Poids (à vide) Weight (empty) (kg)	Charge maxi (kg) (avec plateaux) Maximum load (kg) (with trays)
MINI	1040	780	1119	16/18	154	100
JUNIOR	1040	780	1335	20/24	174	120
SENIOR	1040	780	1569	26/30	198	140

Charge maximale par plateau: 2,4 kg.

Maximum weight per tray: 2,4 kg.



Indice de Protection : IPX4

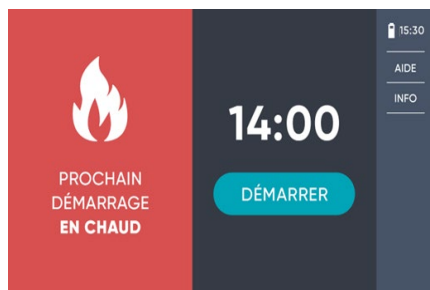
Protection level: IPX4



TABLEAU DE BORD

Ecran veille, chariot en veille

A la mise sous tension ou après la fin d'une remise en température, si l'heure de démarrage en chaud ou en froid n'est pas atteinte, le chariot se retrouve en veille. Dans cet état, le chariot reste en attente de démarrage sans production de froid ou de chaud.



DÉMARRER

Bouton « Démarrer ». Il permet de sortir manuellement du mode veille et de passer dans l'écran d'accueil. Majoritairement, la production de froid dans les cuves froides est lancée ainsi qu'un pré refroidissement ou une préchauffe sur les cuves mixtes suivant le mode de liaison chaude ou froide.

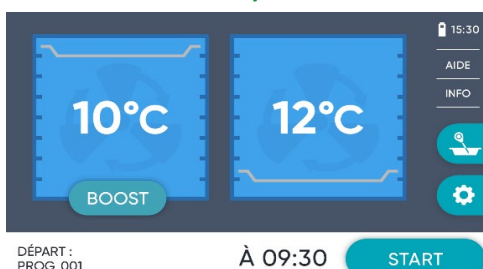


Heure du prochain démarrage en chaud



Heure du prochain démarrage en froid

Ecran d'accueil, chariot en froid et/ou en chaud



START

Bouton « START » : permet de démarrer manuellement le programme affiché ou une autre chauffe. Ce bouton est affiché tant qu'une chauffe n'a pas été lancée

STOP

Bouton « STOP » : permet de stopper manuellement le programme en cours. Ce bouton est affiché quand une chauffe est en cours. Il vient en lieu et place du bouton START.

BOOST

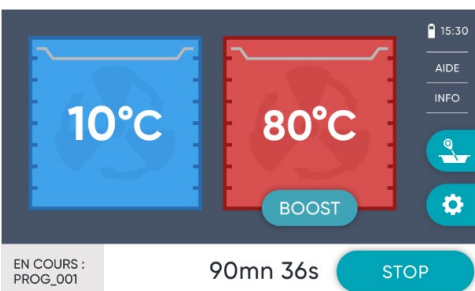
Accès à la fonction de boost qui permet de réaliser un boost en chaud suivant la durée et la consigne définie (par défaut 5mn à 120°C). Ce bouton ne s'affiche pas quand une remise en température est en cours.



Accès à la fonction sonde à piquer (voir écran Sonde à piquer). Cette fonction est présente si une sonde à piquer est connectée.



Le bouton « paramètres » donne accès à la programmation du chariot après avoir validé un mot de passe.



Affichage de la couleur de la cuve. Elle est en rouge s'il existe une production de chaud, en bleu pour une production de froid et en gris si aucune action n'est programmée.

EN COURS :
PROG_001

90mn 36s

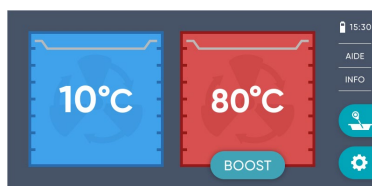
STOP

Bandeau d'état et de démarrage. En mode automatique, il donne le nom du prochain programme de chauffe et son heure de démarrage. Un fond grisé donne la progression du cycle de chauffe. Quand le fond est totalement grisé, la remise en température est terminée et le chariot est majoritairement en maintien.

• Un cycle de réfrigération de 20 minutes minimum est conseillé avant toute remise en température.
• Le panneau frontal extérieur et intérieur du chariot COMPACTSERV et les plateaux restent momentanément chauds après la remise en température.



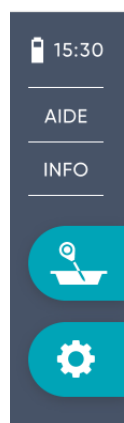
• A refrigeration cycle of 20 minutes minimum is recommended before any reheating.
• The front external and internal panels of the COMPACTSERV trolley and the trays will remain temporarily hot following reheating.



Représentation du chariot pour retrouver intuitivement l'affectation des informations et des touches de fonctions.

Il existe une seule représentation avec une cuve mixte et une cuve froide

Barre de tâche



Etat de charge de l'option batterie. Si présente, hors tension, elle permet d'utiliser l'éclairage, la clé USB pour la traçabilité et la programmation, d'activer l'écran d'accueil pour connaître l'état du chariot et de contrôler des températures à cœur à l'aide de la sonde à piquer.

15:30

Heure courante. En sélectionnant cette zone, on accède à l'écran de réglage de la date et heure.

AIDE

Affichage de l'écran d'aide. Il guide l'utilisateur des actions possibles sur l'écran en cours.

INFO

Bouton « info » : permet d'afficher les informations de l'appareil.



Bouton « sonde à piquer » : il permet d'activer le mode « sonde à piquer ».



Accès à la programmation.

Sonnerie

Le tableau de bord est susceptible d'émettre trois types de sonnerie (Arrêt avec appui bref sur la dalle tactile)

- Fin de remise en température : ON=1,0s, OFF=3,0s
- Alerte (Signal discret) : ON=0,2s, OFF=1,0s
- Défaut (Signal insistant) : ON=1,0s, OFF=0,3s

DEMARRAGE RAPIDE

Démarrer le chariot

Le chariot peut rester sous tension en permanence ou être débranché après chaque remise en température pour assurer le service en salle.

A la mise sous tension ou à la fin d'un cycle de chauffe, le chariot recherche automatiquement son prochain départ en froid ou en chaud suivant les plannings programmés. Si l'un des deux plannings est arrivé à échéance, il démarre automatiquement en froid ou en chaud et il affiche, sur la dalle tactile, son écran d'accueil avec la représentation du chariot. Si les heures de départ en chaud ou en froid ne sont pas atteintes, il reste en attente dans l'écran de veille.

Enchaînement des écrans à la mise sous tension



Etape 1 :
Chargement de
l'application

Etape 2 : Si programmé, saisie de
l'emplacement du chariot pour la
traçabilité de son parcours

Etape 3 : Ecran de veille si
aucune demande en froid
ou en chaud

Etape 4 : Ecran d'accueil
avec production de froid et
éventuellement de chaud

Remarque : Suivant l'heure de fin de maintien programmé, le chariot repart en maintien en chaud automatiquement à la mise sous tension. Cette fonctionnalité permet d'assurer un maintien en température pour les chariots qui ont été déplacés après la remise en température des plats.

Arrêter une chauffe



Etape 1 : Appuyer sur Stop pendant 3 secondes.

Etape 2 : Si le clavier est verrouillé par programmation, un
mot de passe est nécessaire pour stopper un programme
de chauffe

Mise hors tension du chariot

Pour des raisons de sécurité, il est indispensable d'arrêter complètement le chariot avant de débrancher la prise secteur.

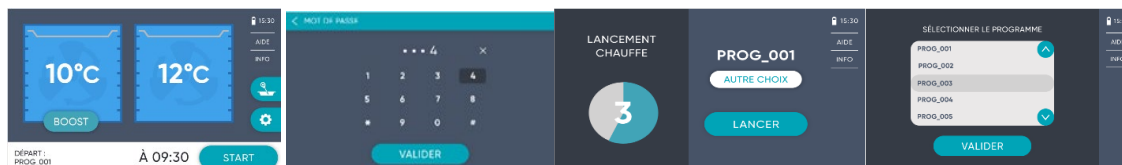


Etape 1 : Appuyer sur le bouton STOP lorsqu'une
chauffe est en cours avant de débrancher l'appareil.
Ensuite, débrancher la prise.

Etape 2 : si le clavier est verrouillé par programmation, un
mot de passe est nécessaire pour stopper un programme
de chauffe en cours.

Lancement d'un cycle de remise en température

Si le chariot est programmé en automatique, l'utilisateur n'a rien à faire. Le lancement de la chauffe se fera automatiquement à l'heure prévue. En mode manuel programmé, le lancement est simple. Il suffit d'appuyer une fois sur la touche START et d'attendre la fin du compte à rebours.



Etape 1 :
Appuyer sur Start

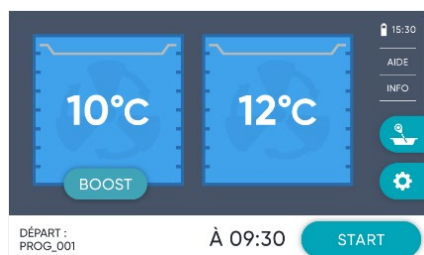
Etape 2 : En mode automatique ou si le clavier est verrouillé un mot de passe est nécessaire

Etape 3 : Sans intervention, lancement du programme affiché ou modification à l'aide du bouton **Autre Choix**

Etape 4 : Après la sélection **Autre Choix**, choisir le programme désiré

Accès au Boost

En phase de pré-refroidissement ou de maintien en température, un bouton Boost apparait en bas de la cuve mixte et permet de réaliser un complément de chauffe si nécessaire.



Etape 1 : Appuyer sur Boost



Etape 2 : Ecran du programme boost lancé avec l'affichage de son compte à rebours

Fonctionnement de la touche de BOOST :

En cas de température à cœur insuffisante en fin de cycle, pendant la phase de Maintien (phase 4), l'appui sur la touche BOOST lance une courte phase de chauffe. Le compte à rebours s'affiche ainsi que les températures des cuves.

A la fin du boost, le cycle revient automatiquement en maintien.

L'arrêt du BOOST se fait avec la touche START / STOP comme pour arrêter un programme.

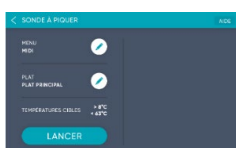
La durée et la consigne du boost sont modifiables.

Accès à la sonde à piquer

Si des menus avec des listes de plats ont été chargés dans le chariot à l'aide de la clé USB, une liste déroulante de sélection du plat apparaît.



Ecran d'accueil



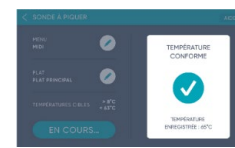
Ecran sonde à piquer avec la sélection du menu et du plat



Acquisition de température en cours



Acquisition terminée et avec un affichage d'une non conformité



Acquisition terminée et avec un affichage d'une conformité

Etape 1 :

Appuyer sur



Etape 2 : Le bouton « LANCER » permet de lancer une séquence de prise de mesure. Une fois stabilisée, la température s'affiche en fixe et un Bip sonore retentit pour informer que la température est enregistrée. Un écran s'affiche ensuite pour indiquer si la température est non conforme ou conforme.

GESTION DES ALARMES



Un défaut est signalé avec le bandeau d'état en rouge. Un défaut arrête la machine et le défaut s'affiche tant qu'il est présent. Prévenir alors les services techniques ou les cuisines pour y remédier. Le détail de l'écran apparaît suite à la sélection manuelle du bandeau. Si le défaut concerne une cuve, le

symbole  apparaîtra dans la cuve concernée.



Une alerte s'affiche avec le bandeau d'état en jaune. Une alerte est non bloquante pour le chariot ou la borne mais peut conduire à un défaut. Prévenir impérativement les services techniques ou les cuisines pour y remédier. Le détail de l'écran apparaît suite à la sélection du bandeau. Si l'alerte

concerne une cuve, le symbole  apparaîtra dans la cuve concernée.

REMARQUES IMPORTANTES :

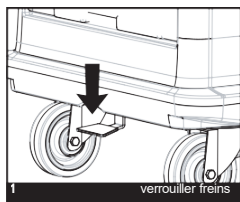
ATTENTION : quand un programme est lancé (phase 2 ou 3) l'accès à la programmation est possible mais les nouveaux paramètres seront chargés uniquement à la fin de la chauffe pour ne pas perturber le cycle en cours.

LISTE DES ALERTES ET DEFAUTS

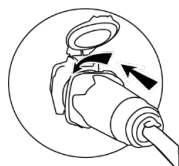
ALERTES	
C1106	Cuve DH ou varitherm - Porte ouverte hors forçage de descente en froid.
C1107	Cuve GB - Porte ouverte hors forçage de descente en froid.
C1116	Retard de connexion < 1h
C1118	Heure de lancement du cycle manuel programmé atteinte
C1119	Retard démarrage cycle manuel programmé < 1h
C1120	Activation de l'alarme BP
C1121	Activation de l'alarme HP
C1146	Porte ouverte lors du lancement ph1
C1147	Problème de détection navette
C1148	Heure de démarrage phase 1 antérieure à heure de démarrage phase 0
C1151	Nombre d'ouvertures de porte dépassé
C1152	Temps d'ouvertures de porte dépassé
C1155	Pile RTC faible en cours de cycle
DEFAUTS	
C1200	Sonde PT1000 cuve GB La température donnée par la sonde est hors de la plage [-20,+220]°C.
C1201	Sonde PT1000 cuve DH La température donnée par la sonde est hors de la plage [-20,+220]°C.
C1208-1209	Température > 40°C atteinte pendant la régulation froid en phase 1, 2, 3 ou 4.
C1210	Temps coupure secteur > 5mn
C1211	Temps déconnection navette > 5mn
C1212	Chauffe en dehors du cycle programmé
C1216	Défaut haute pression
C1217	Défaut basse pression
C1221	Entrée TOR Sécurité active Thermostat de sécurité
C1224	Problème communication E/S – IHM
C1225	Pile RTC faible à la mise sous tension
C1226	Récupération des données en RAM à la mise sous tension. Vérification des données de programmation au chargement Problème de chargement des données RAM
C1227	Récupération des données en EEPROM à la mise sous tension Vérification des données de programmation au chargement Problème de chargement des données EEPROM
C1228	Pignon de pince défectueux
C1229	Moteur de pince défectueux
C1232	Absence Carte Pince
C1233	Mise en sécurité du compresseur
C1234	Régulation froid après une régulation chaud
C1235	Erreur de programmation

MODE OPERATOIRE

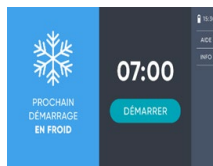
MISE EN SERVICE



Etape 1 : Verrouiller les freins



Etape 2 : Raccorder au secteur



Dans l'écran de veille vérifier l'heure de démarrage en chaud ou en froid



Etape 3 :
Dans l'écran d'accueil, sélectionner le bouton Start et attendre le départ de la chauffe

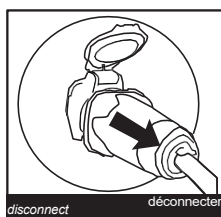


Etape 4 : Vérifier que les couleurs des cuves s'affichent en bleu pour une cuve froide et en rouge pour une cuve chaude

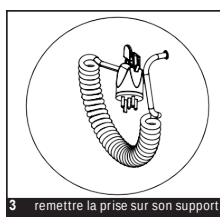
A LA SONNERIE OU EN FIN D'UTILISATION



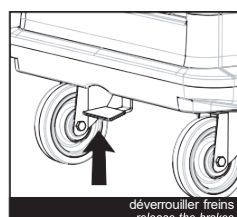
Etape 1 : Appuyer impérativement sur le bouton **STOP** pendant 3 secondes avant de déconnecter la navette.



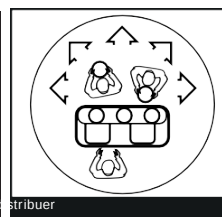
Etape 2 : Déconnecter



Etape 3 : Remettre la prise sur son support



Etape 4 : Déverrouiller les freins



Etape 5 : Distribuer

MODE DE FONCTIONNEMENT

Il existe trois modes de fonctionnement. Ils peuvent être utilisés indépendamment pour chaque service. Les modes de fonctionnement sont sélectionnés par programmation.

• Manuel:

C'est l'utilisateur qui décide quel programme sera utilisé. La sélection du programme P1 à P5 se fait en appuyant successivement sur la touche **START** (écran accueil) puis la touche **Autre Choix** (écran lancement cycle). Une fois le programme affiché, il suffit d'attendre 5 secondes pour que le cycle démarre. Ce mode est très flexible mais demande une grande attention de la part de l'opérateur. Il est préférable d'en réserver l'usage à des opérateurs compétents ou pour faire face à des imprévus lorsque le mode habituel est automatique.

• Manuel programmé:

Le programme du service est préenregistré. L'utilisateur lance le cycle de remise en température avec un simple appui sur la touche **START** (écran accueil). Ce mode est particulièrement indiqué lorsque l'on souhaite lancer les cycles le plus tôt possible (cas de la liaison chaude par exemple) en supprimant les risques d'erreur de programme par l'opérateur.

• Automatique:

Le programme et l'horaire du service sont prêts enregistrés. Le cycle démarre sans intervention de l'opérateur. Il suffit de connecter le chariot au plus tard à l'heure du service prévu moins la durée du cycle de remise en température (Par exemple à 11h00 au plus tard pour un service prévu à midi avec un cycle de remise en température de 1h00). Si la connexion est faite en retard, la durée du cycle restant inchangée, la fin du cycle sera décalée d'autant. Tant que la connexion est faite avant l'heure de début cycle + 1 heure, c'est le programme du service qui est appliqué. Au-delà, le système passe à l'horaire et au programme du service suivant.

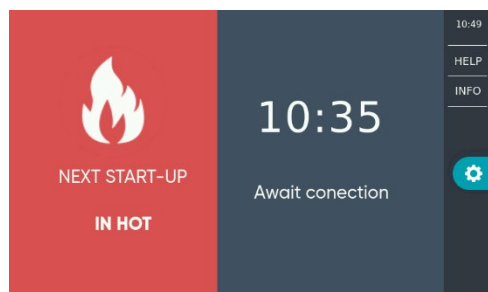
Il est possible de passer en mode manuel avec la sélection du bouton **START** et la saisie d'un mot de passe. Ceci donne la possibilité de démarrer ou d'arrêter un cycle manuellement.

Note : pour plus d'informations ou d'instructions de programmation, se référer au manuel I-Serv4.

DASHBOARD

Standby screen, trolley in standby

When powered up or at the end of a reheating cycle, if the hot cycle start time has not been reached, the trolley will go back into standby mode. In this mode, the trolley will await the cycle start without producing either hot or cold air.



START

"Start" button. Allows for manual override of standby mode and for the user to navigate to the home screen. Generally, cold air production in the cold compartments will begin, as well as pre-cooling or pre-heating in mixed compartments, depending on whether a cold or hot meal is being prepared.

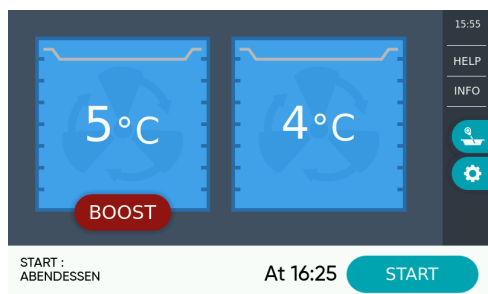


Next cold cycle start time



Next hot cycle start time

Home screen, trolley in cold or hot mode



START

"START" button: allows the user to manually start the programme displayed or another heating cycle. This button is displayed provided that a heating cycle has not been launched.

STOP

"STOP" button: allows the user to manually stop the programme in progress. This button is displayed when a heating cycle is in progress. It appears in place of the START button.

BOOST

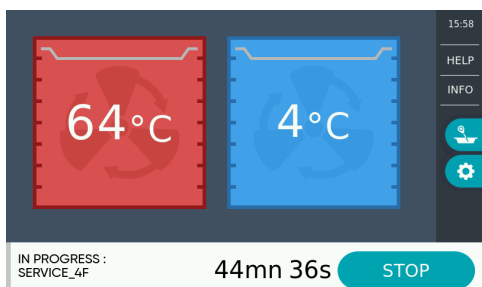
Access to the boost function which allows the user to activate a boost in heat production cycles depending on the defined duration and setting (default set as 5min at 120°C). This button is not displayed when a reheating cycle is in progress.



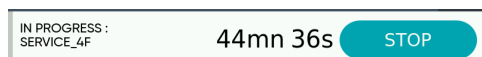
Access to the insertion probe function (see Insertion probe screen). This function is displayed when an insertion probe is connected.



The "settings" button gives the user access to trolley programming after they have validated their password.



Compartment colour display. This is red for heat production, blue for cold production, and grey if no cycles have been programmed.

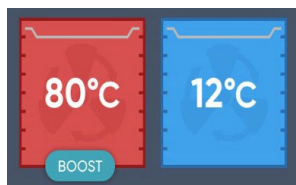


Status and start bar. In automatic mode, it displays the name of the next heating programme and its start time. A box with a greyed-out background shows the progression of the heating cycle. When it is fully greyed-out, the reheating cycle is complete and the trolley is largely in holding mode.

• Un cycle de réfrigération de 20 minutes minimum est conseillé avant toute remise en température.
• Le panneau frontal extérieur et intérieur du chariot COMPACTSERV et les plateaux restent momentanément chauds après la remise en température.



• A refrigeration cycle of 20 minutes minimum is recommended before any reheating.
• The front external and internal panels of the COMPACTSERV trolley and the trays will remain temporarily hot following reheating.



User-friendly trolley display showing information and function buttons.
There is only one display with a mixed compartment and a cold compartment.

Taskbar

15:55		Charge status of battery option. Where present and when powered down, this allows for use of lighting, the USB key for traceability and programming, activation of the home screen to display the trolley status and for control of core temperatures using the insertion probe.
HELP	15:30	Current time. By tapping this area, the user can navigate to the date and time settings screen.
INFO	HELP	Help screen display. Guides the user on possible actions on the current screen.
	INFO	"Info" button: displays appliance information.
		"Insertion probe" button: allows the user to activate "insertion probe" mode.
		Access to programming.

Alarm

The dashboard will let out three types of alarm (Stop by briefly tapping touchscreen)

- End of reheating cycle: ON=1.0s, OFF=3.0s
- Alert (Discreet alarm): ON=0.2s, OFF=1.0s
- Error (Loud alarm): ON=1.0s, OFF=0.3s

QUICK START

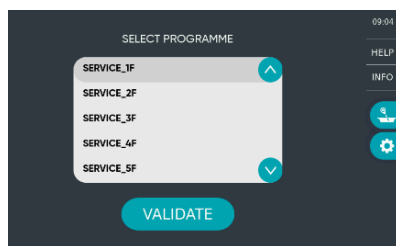
Start the trolley

The trolley can remain permanently switched on or be unplugged after each reheating cycle to carry out canteen service. When powered up or at the end of a heating cycle, the trolley will automatically look for its next cold or hot cycle start time depending on the programmed scheduling. If one of the two scheduled start times has elapsed, it will automatically start the cold or hot cycle and the touchscreen will display its home screen with a display of the trolley. If the hot or cold cycle start times have not yet been reached, it will wait in standby mode.

Series of screens when powered up



Step 1 :
Application
loads



Step 2 : If programmed, trolley
location entered for journey
traceability



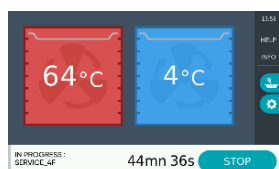
Step 3 : Standby screen if
no hot or cold cycle request
entered



Step 4 : Home screen with
cold and possibly hot
production

Note : Depending on the holding end time programmed, the trolley will automatically return to hot holding when powered up. This function allows for temperature holding on trolleys which have been moved following the reheating of meals.

Stopping a hot cycle



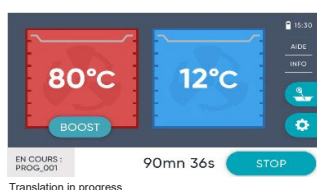
Step 1 : Hold Stop button for 3 seconds.



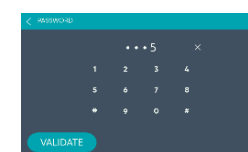
Step 2 : If the keypad is locked by programming, a
password is required to stop a heating programme

Powering down the trolley

For safety reasons, the trolley must be fully stopped before unplugging from the mains power.



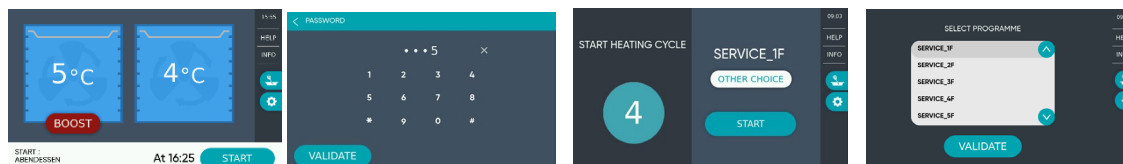
Step 1 : Hold the STOP button where a heating cycle is
in progress before unplugging the appliance. Then,
toggle the ON/OFF switch.



Step 2 : If the keypad is locked by programming, a
password is required to stop a heating programme in
progress.

Launching a reheating cycle

If the trolley is programmed in automatic mode, the user does not need to do anything. The heating cycle will automatically launch at the planned time. In manual programmed mode, launching a cycle is simple. The user merely has to press once on the START button and wait for the countdown to end.



Step 1 :

Press Start

Step 2 :

In automatic mode or if the keypad is locked, a password is required

Step 3 :

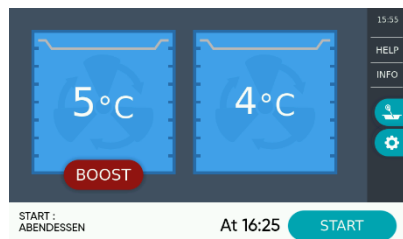
With no intervention, launch the displayed programme or modify using the **Other Options** button

Step 4 :

After pressing **Other Options**, choose the programme you want

Access to boost

In the pre-cooling or temperature holding phase, a Boost button appears at the bottom of the mixed compartment and allows the user to add a heat boost if necessary.



Step 1 : Press Boost

Operating the BOOST button:

If the core temperature is not high enough at the end of the cycle, during the Holding phase (phase 4), pressing the BOOST button will launch a short heating phase. The countdown will be displayed as well as the compartment temperatures.

At the end of the boost, the cycle automatically reverts to holding.

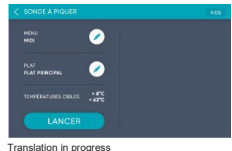
A BOOST can be stopped by pressing the START / STOP button, in the same way as for stopping a programme. The boost's duration and settings can be modified.



Step 2 : Boost programme screen launched displaying its countdown

Access to insertion probe

If the menus with the lists of dishes have been loaded onto the trolley using the USB key, a drop-down dish selection list will be displayed.

				
Home screen	Insertion probe screen with menu and dish selection	Reading current temperature	Reading complete and showing non-compliance	Reading complete and showing compliance

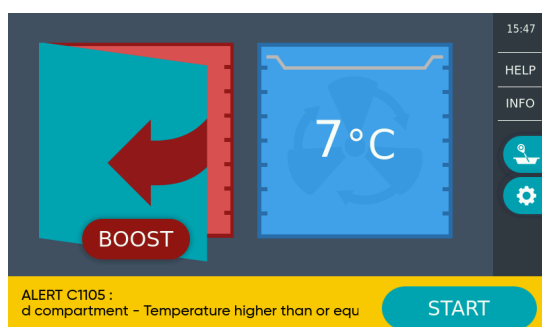
Step 1 :

Press



Step 2 : The "LAUNCH" button allows the user to launch a temperature-reading sequence. Once stabilised, the temperature displays as a fixed, non-flashing, number, and a beep sounds to inform the user that the temperature has been recorded. A screen then shows to indicate whether the temperature is compliant or non-compliant.

MANAGING ALARMS



An error is indicated with a red status bar. An error immobilises the machine and the error will continue to show whilst present. Technical services or the kitchen must be alerted to fix the error. The screen detail can be accessed by manually tapping the status bar. If the error relates to a compartment, the

symbol  will appear in the affected compartment.



An alert is indicated with a yellow status bar. An alert does not immobilise the trolley or docking station, but could lead to an error. Technical services or the kitchen must be alerted to fix the issue. The screen detail can be accessed by manually tapping the status bar. If the alert relates to a

compartment, the symbol  will appear in the affected compartment.

IMPORTANT NOTE :

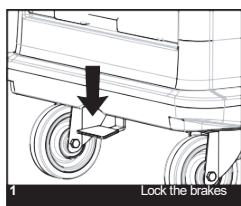
WARNING : when a programme is launched (phase 2 or 3) access to programming is possible but the new settings will only be applied at the end of the heating cycle, so as not to disrupt the cycle in progress.

LIST OF ALERTS AND ERRORS

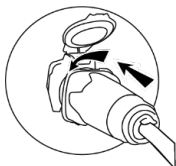
ALERTS	
C1106	Right/Upper compartment or varitherm – Door open outside forced cooling.
C1107	Left/Lower compartment - Door open outside forced cooling.
C1116	Connection delay < 1h
C1118	Launch time for programmed manual cycle reached
C1119	Delay to start of programmed manual cycle < 1h
C1120	Activation of LP alarm
C1121	Activation of HP alarm
C1146	Door open outside ph1 launch
C1147	Trolley detection problem
C1148	Phase 1 start time before phase 0 start time
C1151	Number of door openings exceeded
C1152	Door opening time exceeded
C1155	RTC battery low during cycle
ERRORS	
C1200	PT1000 probe Left/Lower compartment The temperature shown by the probe is outside of range [-20,+220]°C.
C1201	PT1000 probe Right/Upper compartment The temperature shown by the probe is outside of range [-20,+220]°C.
C1208-1209	Temperature > 40°C reached during cold control in phase 1, 2, 3 or 4.
C1210	Power outage time > 5mn
C1211	Trolley disconnection time > 5mn
C1212	Heating outside programmed cycle
C1216	High pressure error
C1217	Low pressure error
C1221	Active TOR Safety entry Safety thermostat
C1224	E/S – HMI communication problem
C1225	RTC battery low during power up
C1226	Recovery of data in RAM during power up. Verification of programming data during loading Problem loading RAM data
C1227	Recovery of data in EEPROM during power up Verification of programming data during loading Problem loading EEPROM data
C1228	Defective sprocket collet
C1229	Defective motor collet
C1232	No card clip
C1233	Compressor in safety mode
C1234	Cold control after hot control
C1235	Programming error

OPERATING INSTRUCTIONS

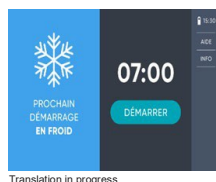
STARTUP



Step 1 : Lock the brakes

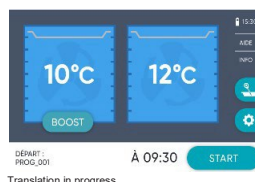


Step 2 : Connect to mains power



Translation in progress

On the standby screen, check the hot or cold cycle start time



Translation in progress

Step 3 :
On the home screen, press the Start button and wait for heating cycle to begin



Translation in progress

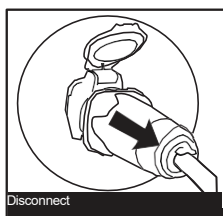
Step 4 : Check that the compartment colours are displayed blue for a cold compartment and red for a hot compartment

FOLLOWING AN ALARM OR AT END OF USE



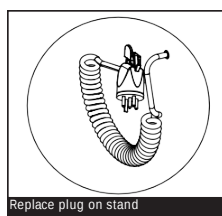
Translation in progress

Step 1 : You must hold the **STOP** button for 3 seconds before disconnecting the trolley.



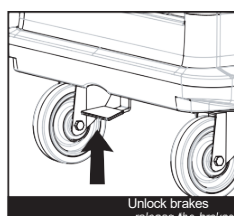
Disconnect

Step 2 :
Disconnect



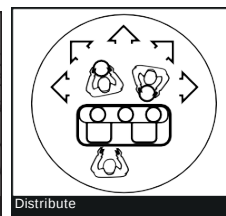
Replace plug on stand

Step 3 : Replace plug on stand



Unlock brakes
release the brakes

Step 4 : Unlock brakes



Distribute

Step 5 : Distribute

OPERATING MODE

There are three operating modes. They can be used independently for each service. The operating modes can be selected via programming.

• Manual:

The user decides which programme to use. Programmes P1 to PX ? can be selected by pressing in turn the (home screen) button **START** then the (launch cycle screen) button **Autre Choix**. Once the programme is displayed, wait 5 seconds for the cycle to start. This mode is very flexible but requires a lot of operator attention. It is best used by competent operators, or to handle unforeseen circumstances, with the usual mode employed being automatic.

• Programmed manual:

The service programme is pre-recorded. The user launches the reheating cycle by simply pressing on the (home screen) button **START**. This mode is recommended in particular where the user wants to launch cycles as early as possible (in the case of hot meal preparations for example) by removing all risk of programming errors by the operator.

• Automatic:

The programme and time of service are pre-recorded. The cycle starts without operator intervention. The trolley merely needs to be connected at the latest at the planned time of service, minus the duration of the reheating cycle (For example at 11h00 at the latest for a service planned for midday, with a 1h00 reheating cycle). If the trolley is connected late, given that the duration of the cycle will remain unchanged, the end of the cycle will shift accordingly. Provided that the trolley is connected before the cycle start time + 1 hour, the service programme will be applied. Beyond that, the system skips to the time and programme of the next service.

It is possible to switch to manual mode by pressing the button **START** and entering a password. This offers the user the possibility of starting or stopping a cycle manually.

Note: for further information or programming instructions, refer to I-Serv4 system manual.

NETTOYAGE
CLEANING**Instructions générales**

Les instructions suivantes s'appuient sur le référentiel de bonnes pratiques de l'Afnor BP A36-720 pour l'entretien des aciers inoxydables dans les applications alimentaires ou sanitaires.

- Toute intervention de nettoyage doit être faite par une personne formée aux instructions de ce manuel et aux préconisations données par le fabricant de produits lessiviels.
- Attendre que les parties chauffantes aient suffisamment refroidi pour ne plus présenter de risque de brûlure.
- Porter des gants et des lunettes lors du nettoyage afin d'être protégé des produits et des risques de brûlure.
- Déconnecter **impérativement** l'alimentation électrique avant de commencer le nettoyage.
- Éviter toute projection de liquide au travers des ouïes d'aération des capots.
- Prévenir le service technique compétent de toute anomalie constatée lors du nettoyage.

Eau:

Utiliser uniquement de l'eau potable douce avec un TH inférieur à 7°f (70 ppm ou mg/L de CaCO₃). Si nécessaire, utiliser un adoucisseur d'eau pour l'obtenir.

- La température de l'eau de lavage doit être inférieure ou égale à 60°C.
- La température de l'eau de rinçage doit être comprise entre 60 et 80°C.

Produits:

Ne jamais dépasser les consignes de dilution ou de temps de contact données par le fabricant des produits

- Le produit lavant doit être compatible avec l'hygiène alimentaire, sans éléments chlorés et de préférence avec un pH neutre (proche de 7).
- Le produit rinçant doit être un tensio-actif non ionique.

Lavage:

Utiliser des éponges, des brosses douces en Nylon ou douchette (pression 0,3 bars au contact du chariot) pour éliminer les salissures pendant le lavage.

A éviter absolument:

- **Tous les produits chlorés (acide chlorhydrique notamment) et les solvants.**
- **Tous les abrasifs (poudre, tampon, laine métallique, ...)**
- **Tous les éléments en acier ou en fer ou pouvant en contenir des traces.**
- **Les projections de produits sur l'appareil lors du lavage des sols.**

Rinçage:

Rincer abondamment pour éliminer toutes les salissures et toute trace de produit détergent.

Séchage:

Utiliser des raclettes et des chiffons propres et doux. Éliminer toutes les gouttes d'eau de rinçage pour donner le meilleur aspect de surface.

Éviter l'usage de produits de finition (cire, silicone, ...) même compatibles avec un usage alimentaire. Cela favorise l'accrochage des salissures et peut à terme amorcer la corrosion.

L'usage de l'air comprimé est possible (6 bars max.).

Attention cependant au:

- Risque pour l'audition (port des protections auditives si nécessaire).
 - Risque sanitaire (système de filtration en amont permettant de donner à l'air une qualité alimentaire)
- Sécher également la prise électrique de l'appareil avant de le remettre sous tension.

NB: des instructions plus restrictives peuvent être données plus loin dans ce manuel.

General instructions

The following instructions are based on the AFNOR BP A36-720 best practices standard for the maintenance of stainless steel in food or health applications.

- Any cleaning intervention must be carried out by someone trained in this manual's instructions and the recommendations issued by the detergent manufacturer.
- Wait for heating components to cool down sufficiently to avoid all risk of burns.
- Wear gloves and eye protection during cleaning, to protect from cleaning products and risk of burns.
- You must disconnect from power before starting to clean.
- Avoid spraying any liquid across ventilation openings on hoods and covers.
- Warn the competent technical support service about any anomalies observed during cleaning.

Water :

Only use fresh drinking water with a TH below 7°f (70 ppm or mg/L of CaCO₃). If necessary, use a water softener to achieve this.

- The cleaning water temperature must be below or equal to 60°C.
- The rinsing water temperature must be between 60 and 80°C.

Products :

Never exceed recommended dilutions or contact time set by the product manufacturer.

- The cleaning product must be compatible with food hygiene standards, chlorine-free and preferably with a neutral pH (close to 7).
- The rinsing product must be a non-ionic surfactant.

Cleaning :

Use sponges and soft Nylon brushes to remove dirt during cleaning.

Completely avoid :

- **All chlorinated products (hydrochloric acid in particular) and solvents.**
- **All abrasives (powder, pads, metallic wool etc.).**
- **All steel or iron products, or those which may contain traces thereof.**
- **Spraying products on the appliance when cleaning floors.**

Rinsing:

Thoroughly rinse to remove all dirt and any traces of detergent.

Drying:

Use clean, soft squeegees and cloths. Remove all traces of rinsing water to give the surface a better finished appearance.

Avoid using finishing products (wax, silicon etc.) even if compatible with food equipment rinsing. This can lead to dirt sticking and in time cause corrosion.

Use of compressed air is possible (6 bars max.) but be careful,

however about :

- the risk to hearing (wear ear defenders if necessary).
 - Health risk (upstream filtration system can cause air to take on food properties)
- In addition, thoroughly dry the appliance plug before reconnecting to power.

NB : more restrictive instructions may be outlined later in this manual.

ENTRETIEN

MAINTENANCE

⇒ PLANNING DE NETTOYAGE

⇒ CLEANING SCHEDULE

DEBRANCHER L'APPAREIL
AVANT TOUTE INTERVENTIONDISCONNECT APPLIANCE BEFORE ANY
INTERVENTION

NETTOYAGE QUOTIDIEN

DAILY CLEANING

INTERIEUR :

- Cloison centrale, contre-portes, pavillons, rack-soutiens de plateaux.
Au rinçage de la cuve intérieure, maintenir la pédale d'évacuation enfoncée.
- Sécher.



EXTERIEUR :

- Poignées de conduite, galerie et plateau supérieur, tablette escamotable.
Habillage extérieur inox et ABS, pare-chocs.
- Sécher.



INSIDE :

- Central wall, door panels, louvers, tray stand racks.
When rinsing inside compartment, push down on drain pedal.
- Dry.

EXTERIOR :

- Push handles, platform and upper shelf, folding table.
External stainless steel casing, bumpers.
- Dry.

NETTOYAGE MENSUEL

MONTHLY CLEANING

- Carters intérieurs des 2 compartiments.
- Turbines de thermo-convection, résistances, évaporateurs.
(Pression 0,3 bars, à 10cm du chariot)
- Si option traçabilité étendue => Cellule infrarouge pour balise de transfert.
- Sécher.



- Inside casing of the 2 compartments.
- Heat convection turbines, resistors, evaporators
(Pressure: 0.3 bars maximum, 10cm from trolley)
- With extended traceability option => Infrared cell for transfer light.
- Dry.

NETTOYAGE TRIMESTRIEL

QUARTERLY CLEANING

- Démonter le bac d'évacuation.
Le désinfecter.
- Sécher.



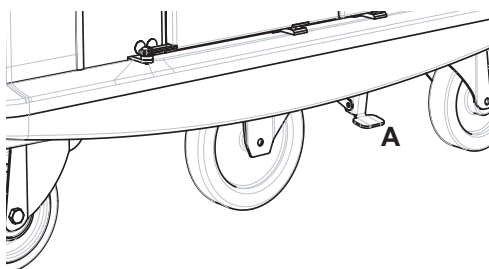
- Dismantle drain pan and disinfect.
- Dry.

* douchette pression 0,3 bars, à 10cm du chariot.

* shower pressure 0,3 bars, 10cm from trolley.

Après le nettoyage, il faut effectuer un cycle complet de rinçage pour éviter les résidus de détergent sur la matière plastique.

Il est aussi impératif d'appuyer sur la pédale (A) pour permettre l'évacuation des eaux de lavage et de condensation de l'évaporateur.



After cleaning, a full rinse cycle must be run to avoid build-up of detergent residue on plastic components. You must also press down on pedal (A) to allow for the drainage of all rinse water and condensate from the evaporator.

Il est strictement INTERDIT d'incliner le chariot, en appui sur une porte, pour permettre l'écoulement des eaux de lavage.
Ce procédé risque de fausser les charnières, entraînant une mauvaise étanchéité des portes.

Il est strictement INTERDIT de laver le chariot au nettoyeur haute pression.

Tilting the trolley by leaning on a door to allow rinse water to run out is strictly FORBIDDEN.
Doing so risks warping the hinges, leading to a poor door seal.

Washing the trolley using a pressure washer is strictly FORBIDDEN.



ENTRETIEN
MAINTENANCE

SPECIFICATIONS GAZ R1234YF - FRANCAIS

GAS SPECIFICATIONS R1234YF - ENGLISH

Recommandations

- Il est impératif de respecter la norme EN 378-3 lors de l'installation et la norme EN 378-4 lors de la maintenance.
- Notre manuel ne se substitue pas à l'instruction aux normes, ni aux réglementations en vigueur.
- Tout marquage sur le compresseur ou l'équipement est remplacé si une partie quelconque du texte existant est devenue illisible.
- Il n'est pas admis de charger un système de réfrigération avec un type de fluide frigorigène qui ne correspond ni à la carte-machine ni aux spécifications du fabricant.
- La maîtrise de l'inflammation dans l'environnement proche du produit est sous la responsabilité de l'exploitant.
- Pour entretenir et réparer les installations, le personnel doit être habilité à la manipulation des réfrigérants et correctement formé à la manipulation des fluides inflammables afin d'éviter le risque de formation d'atmosphère explosive.
- Il doit donc connaître les outils, la procédure de transport du compresseur et du réfrigérant ainsi que les règlements et précautions de sécurité applicables à l'entretien et aux réparations.

Risques

- L'utilisation des fluides inflammables peut présenter un risque d'explosion en cas de fuite.
- S'assurer qu'aucun matériau inflammable n'est stocké dans la zone de travail et qu'il n'y a aucune source d'étincelles dans la zone de travail
- S'assurer que les équipements d'extinction d'incendie appropriés sont disponibles ;
- Avant d'effectuer des opérations sur le circuit de réfrigération, mettre hors tension les appareillages électriques ;
- Eloigner les sources d'énergie pour éviter tout risque ;
- Il est obligatoire de purger le système et de le rendre inerte avant d'effectuer des "travaux à chaud" sur le circuit frigorifique.
- Aucune flamme nue n'est autorisée, sauf pour les opérations de brasage et uniquement à condition.
- Il ne convient pas qu'une personne cherchant une fuite de fluide frigorigène utilise une source quelconque d'inflammation.

Maintenance

- Vérifier périodiquement le bon fonctionnement de l'appareil, du bon fonctionnement des composants et de la ventilation.
- Vérifier périodiquement les vibrations et les mouvements provoqués par la température et la pression dans les conditions de fonctionnement
- Effectuer des recherches périodiques de fuite de fluide frigorigène.
- Contrôler visuellement, régulièrement les unités de condensation, des tuyauteries et échangeurs de chaleur.
- Vérifier régulièrement les organes de sécurité et de régulation, les états des connexions électriques et frigorifiques, les fixations du compresseur sur son support.
- S'assurer que la zone de travail est ventilée de manière appropriée, avant d'intervenir sur le circuit de réfrigération ;
- Les fuites de fluides frigorigènes doivent être identifiées et réparées aussi vite que possible par une personne compétente.
- Suivre le protocole de maintenance préventives des manuels techniques.
- Si l'installation le permet, il est recommandé de retirer l'équipement de son emplacement existant et de le transporter dans un atelier où le travail peut être effectué en toute sécurité.
- Il convient de n'utiliser que des équipements de récupération de fluide frigorigène conçus pour être utilisés avec des fluides frigorigènes inflammables.

Recommandations

- Compliance with standards EN 378-3 during installation and EN 378-4 during maintenance is mandatory.
- Our manual does not replace any standards or legislation in force.
- Any markings on the compressor or the equipment must be replaced if any part of the existing text becomes illegible.
- Refrigeration systems must not be filled with any type or refrigerant fluid which does not match the machine card or the manufacturer's specifications.
- The user is responsible for minimising any risk of combustion in the product's operating environment.
- For the maintenance and repair of equipment, personnel should be skilled in handling refrigerants and correctly trained to handle flammable fluids, in order to avoid the risk of forming a potentially explosive environment.
- They must therefore be familiar with the tools and the compressor and refrigerant transport procedures, as well as with any safety regulations and precautions relevant to maintenance and repair work.

Risks

- The use of flammable fluids carries a risk of explosion in case of leaks
- Ensure that no flammable material is stored in the work area, and that no source of sparks or flames is present;
- Ensure that an appropriate fire extinguisher is available;
- Before performing any operations on the refrigeration system, turn off electrical appliances;
- Remove any power sources to avoid any risk ;
- The system must be purged and rendered inert before carrying out any "hot work" to the refrigeration circuit.
- No naked flames are permitted, except during soldering operations.
- When looking for refrigerant fluid leaks, do not use any source of combustion.

Maintenance

- Periodically ensure that the appliance, the components and the ventilation system are all working correctly.
- Periodically check vibrations and movements caused by the temperature and pressure in the operating environment.
- Periodically check for refrigerant fluid leaks.
- Regularly visually inspect condensation units, pipes and heat exchangers.
- Regularly check safety and regulatory devices, as well as the state of electrical and refrigeration connections, and the fasteners connecting the compressor to its stand.
- Ensure that the work area is adequately ventilated before carrying out work to the refrigeration circuit ;
- Refrigerant fluid leaks must be identified and repaired as soon as possible by a qualified individual.
- Follow the preventative maintenance protocol in the technical manuals.
- Where possible, it is recommended that the equipment be removed from its existing location and that it be transported to a workshop where the work can be safely carried out. (26)
- Only use refrigerant fluid recovery equipment which has been designed to be used with flammable refrigerant fluids.

TRACABILITE MANUEL
USER'S GUIDE TRACEABILITY
VERSIONSVERFOLGUNG
RASTREABILIDAD GUÍA DEL USUARIO
TRAÇABILIDADE MANUAL
REVISIEOVERZICHT

Désignation <i>Designation</i>	Indice <i>Index</i>	Date de modifications <i>Date of modifications</i>	Modifications <i>Modifications</i>	Mise en application <i>Application</i>
COMPACTSERV4s V1 UTILISATEUR EUROPE fr-gb	A	06-02-2026	Création <i>Creation</i>	S6-2026