

## SÉRIE CFS-H - GUIDE D'INSTALLATION

Informations à prendre en compte avant d'installer votre autoclave TERRA Food-Tech®.

### SOMMAIRE

#### MODÈLE CFS-21H

Raccordement électrique (Union européenne et Amérique latine).....	P. 2
Raccordement électrique (Amérique du Nord).....	P. 2
Schéma des raccordements .....	P. 3
Composants inclus .....	P. 4
Raccordements de vidange.....	P. 5
Entrée d'eau .....	P. 6
Installation du système d'adoucissement de l'eau WATERSOFT-11 .....	P. 7
Dimensions à prendre en compte pour l'installation de votre autoclave.....	P. 8
Conditions environnementales .....	P. 8
Entretien de l'autoclave .....	P. 9

#### MODÈLES CFS-50H ET CFS-75H

Raccordement électrique (Union européenne et Amérique latine).....	P. 11
Raccordement électrique (Amérique du Nord).....	P. 11
Schéma des raccordements .....	P. 12
Composants inclus .....	P. 13
Raccordements de vidange.....	P. 14
Entrée d'eau .....	P. 15
Installation du système d'adoucissement de l'eau WATERSOFT-11 .....	P. 16
Dimensions à prendre en compte pour l'installation de votre autoclave.....	P. 17
Conditions environnementales .....	P. 17
Entretien de l'autoclave .....	P. 18



## CFS-21H

### RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE UNION EUROPÉENNE ET AMÉRIQUE LATINE

Le tableau suivant montre la configuration des prises conformément aux normes internationales IEC et SCHUKO en vigueur dans la plupart des pays de l'Union européenne et d'Amérique latine. Les clients utilisant d'autres prises et d'autres configurations électriques doivent contacter notre équipe technique à l'adresse électronique suivante : [sat@terrafoodtech.com](mailto:sat@terrafoodtech.com).

MODÈLES	FRÉQUENCE	PUISSANCE	AMPÈRES/PHASE	VOLTAGE	RACCORDEMENT
CFS-21H	50/60 Hz	2 000 W	9 A	230 (1P+N+PE) V	16 A ①
CFS-21H-115V	50/60 Hz	2 000 W	17 A	120 (1P+N+PE) V	32 A ④

①

④



16 A

32 A

### RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE AMÉRIQUE DU NORD

Le tableau suivant montre la configuration des prises conformément à la norme NEMA pour l'Amérique du Nord et les autres pays. Les clients utilisant d'autres prises et d'autres configurations électriques doivent contacter notre équipe technique à l'adresse électronique suivante : [sat@terrafoodtech.com](mailto:sat@terrafoodtech.com).

MODÈLES	FRÉQUENCE	PUISSANCE	AMPÈRES/PHASE	VOLTAGE	RACCORDEMENT
CFS-21H-115V	50/60 Hz	2 000 W	17 A	120 (1P+N+PE) V	NEMA 5-20P ①

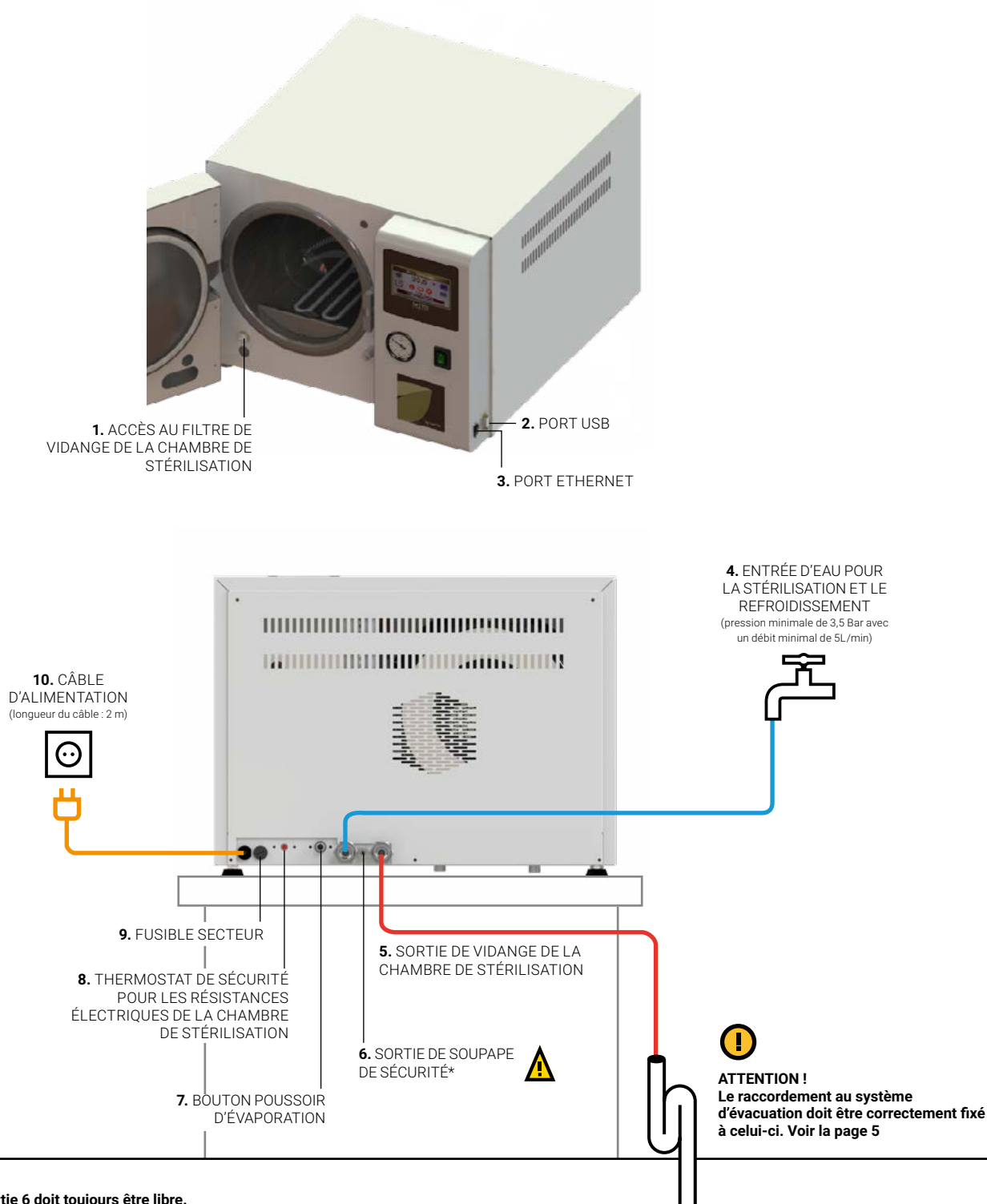
①



5-20P

CFS-21H

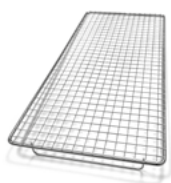
## SCHÉMA DES RACCORDEMENTS



## CFS-21H

### COMPOSANTS INCLUS

En plus de la fourniture des accessoires choisis lors de l'achat de l'autoclave (panier, supports pour sacs, cadre, plateaux, adoucisseur d'eau, kit logiciel, kits de perforation supplémentaires, etc.), les composants suivants sont toujours inclus :



1 grille de protection des résistances électriques en acier inoxydable de 175 x 370 mm à placer dans la base intérieure de la chambre de stérilisation.



1 plateau en plastique auxiliaire de 200 x 280 mm pour récupérer l'eau condensée après ouverture de la porte ou lors du nettoyage du filtre.



2 tuyaux NBR renforcés de 2 m de long avec un raccord 3/4" aux deux extrémités pour raccorder l'appareil au robinet et au système d'évacuation de l'eau avec filetage (joints inclus).

Pour :

- 4. ENTRÉE D'EAU POUR LA STÉRILISATION ET LE REFROIDISSEMENT**
- 5. SORTIE DE VIDANGE DE LA CHAMBRE DE STÉRILISATION**



Kit de perforation pour couvercles métalliques avec les composants suivants :

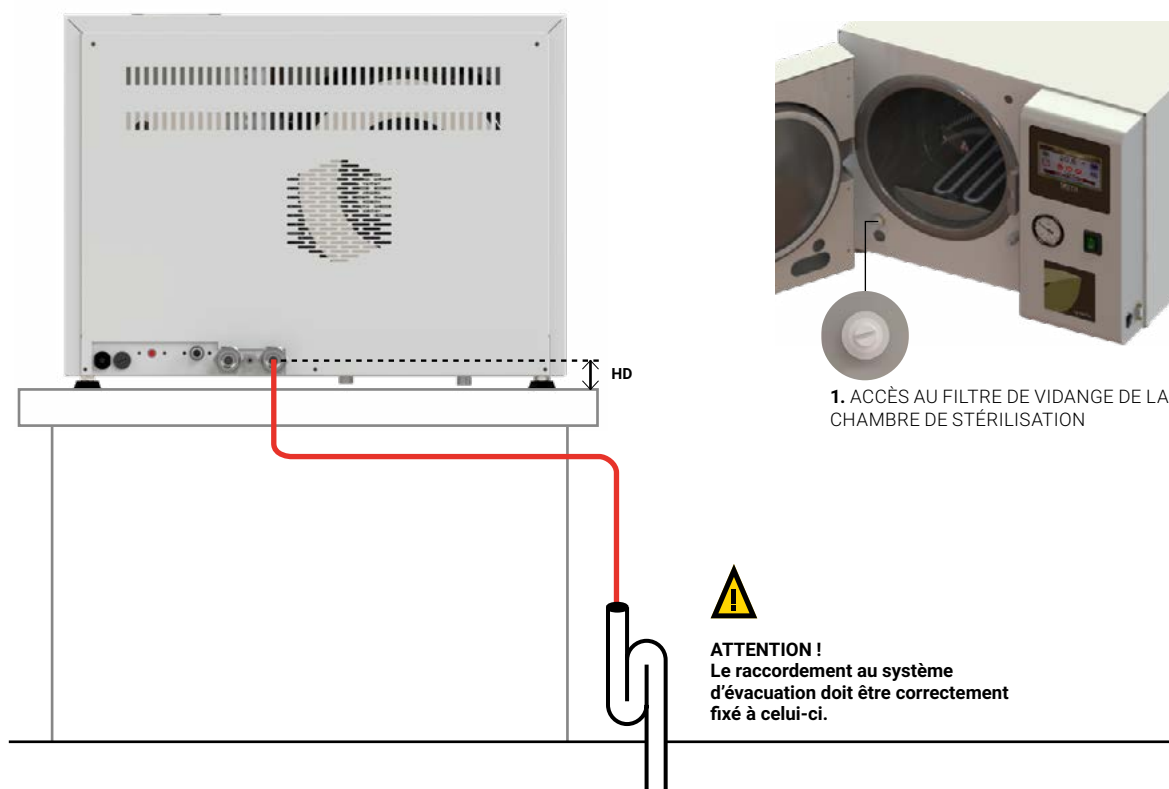
- 1 foret de perforation
- 10 joints en caoutchouc de Ø 4 mm
- 5 joints toriques en caoutchouc de Ø 4 mm
- 5 écrous métalliques de perçage
- 16 entretoise en plastique, 2 de chacune des tailles suivantes : 20, 30, 40, 50, 60, 70, 80 et 90 mm

## CFS-21H

### RACCORDEMENTS DE VIDANGE

L'autoclave CFS-21H dispose d'une SORTIE DE VIDANGE DE LA CHAMBRE DE STÉRILISATION (5) qui doit être connectée de façon indépendante à un système d'évacuation de l'eau au moyen du tuyau fourni. L'autoclave mélange l'eau froide du réseau avec l'eau chaude provenant de la chambre de stérilisation, réduisant considérablement la température de l'eau conduite jusqu'à l'évacuation, d'un maximum de 70 °C à 50 °C en fonction du type de cycle et de la température de l'eau du réseau.

Pour nettoyer le filtre du système d'évacuation, desserrez la vis de la sortie permettant l'ACCÈS AU FILTRE D'ÉVACUATION DE LA CHAMBRE DE STÉRILISATION (1) en plaçant en dessous le plateau en plastique fourni.



#### À PRENDRE EN COMPTE :

Hauteur et position du raccord de vidange par rapport à la zone d'appui de l'autoclave.

MODÈLE	HD HAUTEUR DE LA SORTIE DE VIDANGE DE LA CHAMBRE DE STÉRILISATION
CFS-21H	33 mm

## CFS-21H

### ENTRÉE D'EAU POUR LA STÉRILISATION ET LE REFROIDISSEMENT

Dans les autoclaves de la Série CFS-H, le remplissage de la base intérieure de la chambre de stérilisation où se trouvent les résistances électriques produisant la vapeur lors du fonctionnement normal est automatisé. Le remplissage de la chambre de stérilisation par douche d'eau pendant la phase finale de refroidissement rapide est également automatisé.

Il est nécessaire d'utiliser de l'eau adoucie (voir tableau ci-dessous) pour éviter la formation de dépôts de calcaire à l'intérieur du réservoir. Il existe différentes options d'alimentation, **A** et **B**, utilisant le raccordement d'ENTRÉE DE L'EAU DE STÉRILISATION ET DE REFROIDISSEMENT **(4)** avec le tuyau fourni.

**A.** Utiliser un réseau d'eau adoucie qui sera raccordé directement à l'entrée de l'alimentation automatique en eau de l'autoclave.



EAU D'UN RÉSEAU D'EAU ADOUCIE  
ROBINET 3/4" BSP  
Pression minimale de 3,5 Bar avec un débit minimal de 5L/min

**B.** Utiliser un réseau d'eau dure qui passe par l'adoucisseur d'eau WATERSOFT-11, et celui-ci sera raccordé à l'entrée de l'alimentation automatique en eau de l'autoclave.



EAU D'UN RÉSEAU D'EAU NON ADOUCIE  
ROBINET 3/4" BSP  
Pression minimale de 3,5 Bar avec un débit minimal de 5L/min



Adoucisseur d'eau WATERSOFT-11  
(accessoire)



TYPE D'EAU	MG/L <sup>1</sup>	FH <sup>2</sup>	DH <sup>3</sup>	EH <sup>4</sup>
Eau douce	≤17	≤1,7	≤0,95	≤1,19
Eau légèrement dure	≤60	≤6,0	≤3,35	≤4,20
Eau moyennement dure	≤120	≤12,0	≤6,70	≤8,39
Eau dure	≤180	≤18,0	≤10,05	≤12,59
Eau très dure	>180	>18,0	>10,05	>12,59

<sup>1</sup> mg/L : milligrammes de carbonate de calcium (CaCO<sub>3</sub>) par litre d'eau.

<sup>2</sup> FH : graduation française (10,0 mg CaCO<sub>3</sub>/L).

<sup>3</sup> DH : graduation allemande (17,8 mg CaCO<sub>3</sub>/L).

<sup>4</sup> EH : graduation anglaise (14,3 mg CaCO<sub>3</sub>/L).

## CFS-21H

### INSTALLATION DU SYSTÈME D'ADOUCCISSEMENT DE L'EAU WATERSOFT-11

Si vous ne disposez pas de réseau d'eau adoucie auquel raccorder votre autoclave de la Série CFS-21H, nous vous recommandons d'utiliser l'adoucisseur d'eau WATERSOFT-11.

L'adoucisseur WATERSOFT-11 est fourni avec tous les tuyaux nécessaires pour son installation (tuyaux de 2 m de longueur environ), un filtre à particules équipé d'une cartouche et un kit de mesure de la dureté de l'eau à usages multiples.

L'ENTRÉE D'EAU DU RÉSEAU (A) du purificateur doit être raccordée au moyen du tuyau de 2 m fourni à un réseau d'eau non purifiée après passage par le filtre à sédiments inclus (la température de l'eau du réseau ne doit pas excéder les 38 °C ni être inférieure à 5 °C).

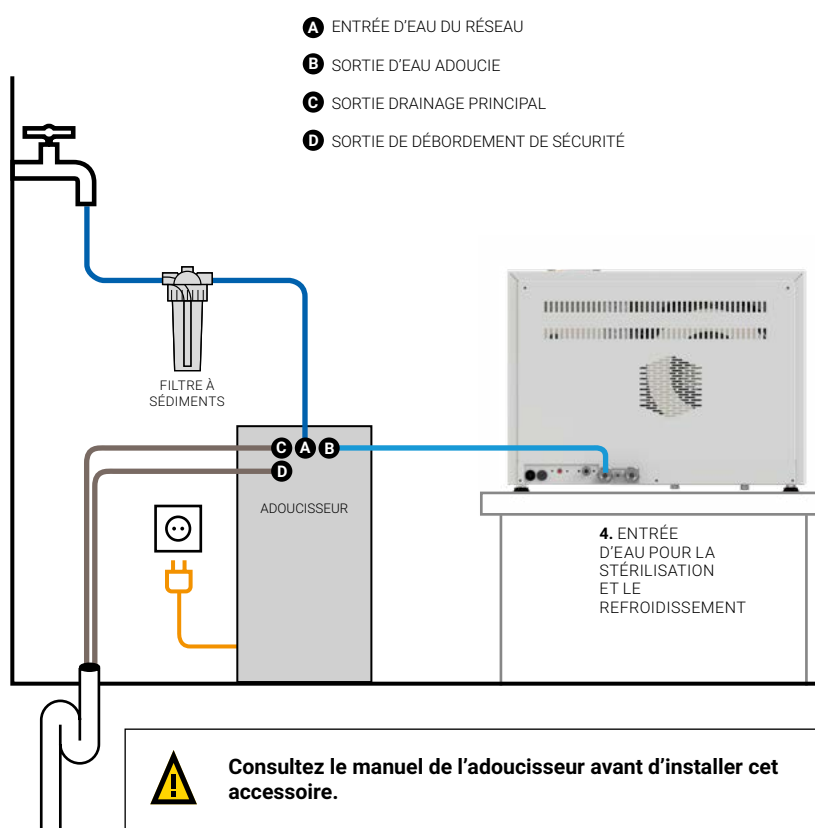
L'eau adoucie doit être conduite depuis la SORTIE D'EAU ADOUCIE (B) jusqu'à l'ENTRÉE D'EAU DE STÉRILISATION ET DE REFROIDISSEMENT (4) de l'autoclave en utilisant le tuyau de 2 m fourni.

Les tuyaux de vidange préinstallés sur SORTIE DRAINAGE PRINCIPAL (C) et SORTIE DE DÉBORDEMENT DE SÉCURITÉ (D) de l'adoucisseur doivent être conduits jusqu'à un système d'évacuation de l'eau.

Les tuyaux d'entrée et d'évacuation de l'eau doivent toujours être visibles et en bon état.

Dimensions de l'adoucisseur :  
L x P x H : 290 x 530 x 660 mm

Dimensions du filtre à sédiments :  
L x P x H : 170 x 140 x 340 mm



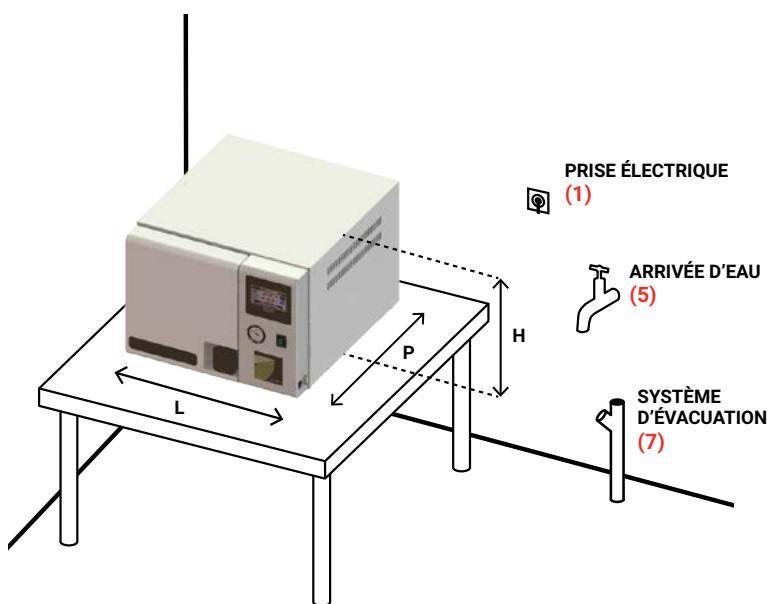
CFS-21H



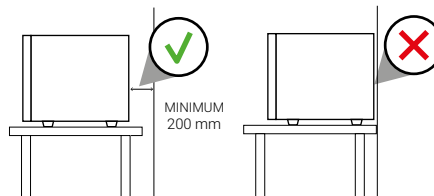
**DIMENSIONS À PRENDRE EN COMPTE POUR L'INSTALLATION DE VOTRE AUTOCLAVE**

Pour des raisons de sécurité, la distance entre les côtés de l'autoclave et le mur ou tout autre objet doit être de 100 mm, et entre l'autoclave et la paroi arrière doit être d'au moins 200 mm.

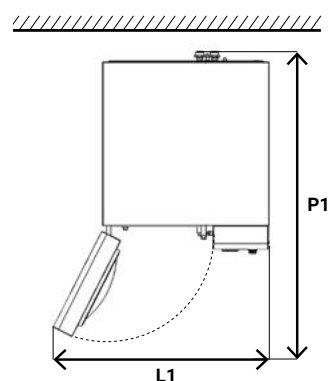
MODÈLE	L LONGUEUR avec porte fermée	L1 LONGUEUR avec ouverture de porte maximale	P PROFONDEUR	P1 PROFONDEUR avec ouverture de porte maximale	H HAUTEUR	LA x PA ZONE D'APPUI	HD HAUTEUR DE LA SORTIE DE VIDANGE DE LA CHAMBRE DE STÉRILISATION
CFS-21H	560 mm	740 mm	690 mm	980 mm	420 mm	537 x 527 mm	33 mm



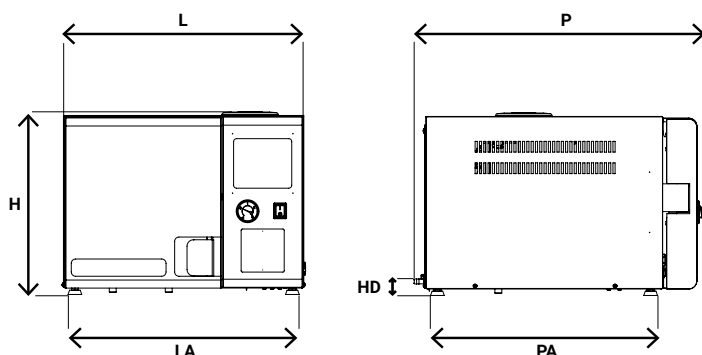
**AVERTISSEMENT :**  
Respectez les distances recommandées.



VUE DE DESSUS



VUES FRONTALE ET LATÉRALE



**CONDITIONS  
ENVIRONNEMENTALES**

Cet autoclave est conçu pour fonctionner dans les conditions maximales suivantes :

- Température ambiante : 30 °C
- Humidité : 75 %
- Altitude : 3 000 mètres au dessus du niveau de la mer, en cas d'altitudes plus élevées, consulter l'équipe technique de TERRA Food-Tech®.



## CFS-21H

### ENTRETIEN DE L'AUTOCLAVE

Les autoclaves sont comme les voitures : pour bien fonctionner, ils nécessitent un entretien périodique qui garantit leur bon état et qui vérifie l'absence de détérioration des composants, en particulier si on souhaite maximiser leur durée de vie. Le nettoyage fréquent et l'entretien préventif et proactif sont importants car les autoclaves fonctionnent sous haute pression et à haute température, et sont donc soumis à des contraintes importantes.

Nous recommandons d'effectuer les tâches d'entretien et de nettoyage – telles que le programme de nettoyage automatique ou le nettoyage de l'intérieur de la chambre de stérilisation – avec une fréquence plus élevée en fonction de la fréquence d'utilisation de l'appareil.



#### ENTRETIEN QUOTIDIEN

Nettoyer le joint et la partie interne du couvercle avec un chiffon en coton légèrement imprégné d'une solution diluée d'eau et de vinaigre (ou d'un produit similaire) afin de minimiser les éventuels résidus calcaires.

Nettoyer les surfaces externes avec un chiffon de coton propre humidifié avec un peu d'eau et de savon neutre. Toutes les surfaces doivent ensuite être séchées. Enfin, s'assurer qu'il n'y a pas de résidus ou de restes d'aliments à l'intérieur de la chambre de stérilisation avant d'utiliser à nouveau l'autoclave.



#### ENTRETIEN HEBDOMADAIRE

Lancer le programme de nettoyage automatique et nettoyer l'intérieur de la chambre de stérilisation, la grille de protection des résistances électriques, le cadre et les plateaux.

Pour nettoyer la chambre de stérilisation, ajouter une petite quantité de détergent neutre à l'intérieur de la chambre et lancer le programme de nettoyage P1-CLEANING, qui est préprogrammé sur l'appareil. **Il est important que cette opération soit effectuée sans charger l'équipement, mais uniquement avec le cadre, les plateaux et la grille de protection des résistances.**



Nettoyer les surfaces externes avec un chiffon de coton propre humidifié avec de l'eau ou avec un peu de savon neutre.

Si vous remarquez l'apparition de dépôts de calcaire à l'intérieur de la chambre de stérilisation, c'est le signe que l'eau qui alimente l'autoclave est trop dure. Il est alors nécessaire de vérifier l'état du système d'adoucissement.



#### ENTRETIEN MENSUEL

L'autoclave de table TERRA Food-Tech® CFS-21H comporte un filtre à particules pour recueillir les éventuels débris pouvant se détacher des produits traités. Il est situé dans la partie inférieure avant, derrière la porte.

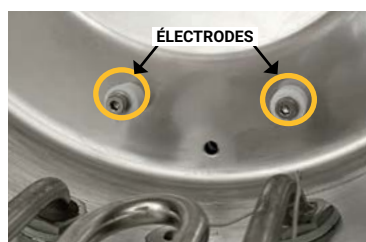
En fonction de l'usage de l'appareil, il est recommandé de nettoyer le filtre à particules une fois par mois. Avec le temps, il devra être remplacé par un filtre neuf.

Pour nettoyer le filtre à particules, utiliser un tournevis pour dévisser le bouchon indiqué sur la photo en pied de page (en plaçant le plateau en plastique fourni en dessous pour recueillir l'eau qu'il pourrait contenir). Puis, placer le filtre sous un jet d'eau courante. Utiliser de l'eau chaude et un tampon à récurer pour retirer les éventuels résidus incrustés.

Une attention particulière doit également être portée au nettoyage des électrodes qui contrôlent le niveau d'eau. Elles se trouvent à l'intérieur de la chambre de stérilisation et sont essentielles pour le bon fonctionnement de l'appareil. Les nettoyer délicatement avec un tampon à récurer en éliminant les dépôts de calcaire et les restes de nourriture, en laissant le métal des électrodes visible.



1 Filtre situé dans la partie inférieure avant, derrière la porte.



Électrodes qui contrôlent le niveau d'eau, situées à l'intérieur de la chambre de stérilisation.

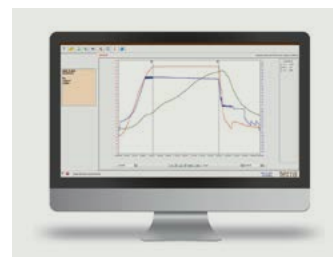
## CFS-21H



### ENTRETIEN ANNUEL

Avec l'usage de l'autoclave, il peut se produire un léger dérèglement progressif des valeurs de températures enregistrées par la sonde de température fixe et la sonde de température flexible centrale insérée à l'intérieur de l'échantillon de référence. Par conséquent, il est nécessaire de réaliser un étalonnage annuel afin de vérifier et valider le bon fonctionnement des deux sondes de température.

Le personnel technique autorisé peut étalonner les sondes de température à partir de l'écran de l'autoclave.



### ENTRETIEN BISANNUEL

Changer le joint de silicone du couvercle. Avec le temps, la résistance du joint diminue et il est possible qu'il n'assure plus la fermeture hermétique de la chambre de stérilisation.

Le changement du joint est une opération délicate qui doit être réalisée par le personnel technique autorisé : le joint peut se rompre lors de la manipulation ou, s'il n'est pas installé correctement, compromettre l'étanchéité de la chambre de stérilisation.



JOINT

### SERVICE TECHNIQUE, PIÈCES DE RECHANGE D'ORIGINE ET CONSEILS ALIMENTAIRES

Pour le fonctionnement optimal de l'autoclave, il est indispensable de toujours utiliser des pièces de rechange d'origine et de faire réaliser l'entretien approprié (étalonnage des sondes de température et changement de joint) par un technicien spécialisé de façon périodique.

En cas de panne, de doute sur l'utilisation de l'appareil, ou pour obtenir plus d'informations sur l'entretien des autoclaves TERRA Food-Tech<sup>®</sup>, vous pouvez contacter notre service technique et notre service de conseils alimentaires aux coordonnées suivantes :



#### Support technique

sat@terrafoodtech.com  
+34 937 830 720



#### Conseils alimentaires

foodconsultancy@terrafoodtech.com  
+34 937 830 720

### AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Toujours vérifier que l'autoclave est éteint avant de réaliser une opération d'entretien.
- Ne pas laver l'autoclave avec un jet d'eau direct. Les éventuelles infiltrations d'eau à l'intérieur de l'autoclave peuvent affecter ses composants et le bon fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'instruments pointus ou tranchants pour le nettoyage de la chambre de stérilisation ni pour le nettoyage des surfaces extérieures.
- Ne jamais utiliser de chiffons ou brosses métalliques, ou autres matériaux ou produits abrasifs pour réaliser le nettoyage de l'autoclave et de ses composants.
- Ne pas utiliser de produits chimiques ou substances non recommandées par le fabricant pour nettoyer la chambre de stérilisation.
- Ne pas utiliser d'agents nettoyants acides, de solvants chlorés ou de solutions salines pour le nettoyage.
- Éliminer les éventuels résidus calcaires ou les restes d'aliments déposés dans la chambre de stérilisation, le couvercle et le joint.

## CFS-50H ET CFS-75H

### RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE UNION EUROPÉENNE ET AMÉRIQUE LATINE

Le tableau suivant montre la configuration des prises conformément aux normes internationales IEC et SCHUKO en vigueur dans la plupart des pays de l'Union européenne et d'Amérique latine. Les clients utilisant d'autres prises et d'autres configurations électriques doivent contacter notre équipe technique à l'adresse électronique suivante : [sat@terrafoodtech.com](mailto:sat@terrafoodtech.com).

MODÈLES	FRÉQUENCE	PUISSANCE	AMPÈRES/PHASE	VOLTAGE	RACCORDEMENT
CFS-50H	50/60 Hz	2 800 W	12 A	230 (1P+N+PE) V	16 A ①
CFS-50H-115V	50/60 Hz	2 800 W	23 A	120 (1P+N+PE) V	32 A ④
CFS-75H	50/60 Hz	3 200 W	14 A	230 (1P+N+PE) V	16 A ①
CFS-75H-115V	50/60 Hz	3 200 W	27 A	120 (1P+N+PE) V	32 A ④

①



16 A

④



32 A

### RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE AMÉRIQUE DU NORD

Le tableau suivant montre la configuration des prises conformément à la norme NEMA pour l'Amérique du Nord et les autres pays. Les clients utilisant d'autres prises et d'autres configurations électriques doivent contacter notre équipe technique à l'adresse électronique suivante : [sat@terrafoodtech.com](mailto:sat@terrafoodtech.com).

MODÈLES	FRÉQUENCE	PUISSANCE	AMPÈRES/PHASE	VOLTAGE	RACCORDEMENT
CFS-50H-115V	50/60 Hz	2 800 W	23 A	120 (1P+N+PE) V	NEMA 5-30P ②
CFS-75H-115V	50/60 Hz	3 200 W	27 A	120 (1P+N+PE) V	NEMA 5-30P ②

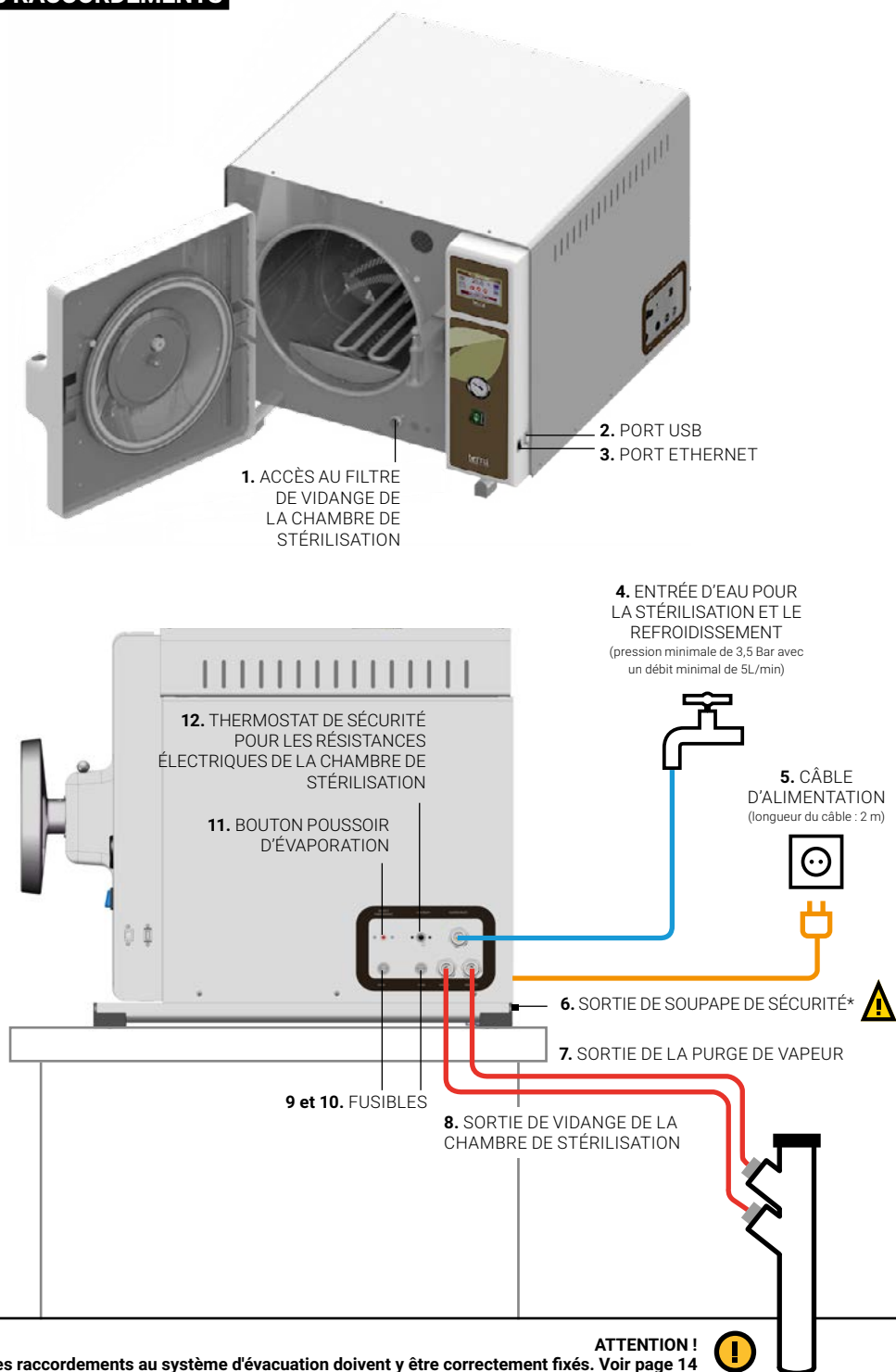
②



5-30P

CFS-50H ET CFS-75H

**SCHÉMA DES RACCORDEMENTS**



## CFS-50H ET CFS-75H

### COMPOSANTS INCLUS

En plus de la fourniture des accessoires choisis lors de l'achat de l'autoclave (panier, supports pour sacs, cadre, plateaux, adoucisseur d'eau, kit logiciel, kits de perforation supplémentaires, etc.), les composants suivants sont toujours inclus :



1 support de protection de la chambre de stérilisation en acier inoxydable avec pieds à placer sur la base intérieure de la chambre de stérilisation.

MODÈLES	DIMENSIONS L x P
CFS-50H	235 x 370 mm
CFS-75H	235 x 570 mm



1 plateau en plastique auxiliaire de 250 x 350 mm pour récupérer l'eau condensée après ouverture de la porte ou lors du nettoyage du filtre.



3 tuyaux NBR renforcés de 2 m de long avec un raccord 3/4" aux deux extrémités pour raccorder l'appareil aux robinets et au système d'évacuation de l'eau avec filetage (joints inclus).

Pour :

- 4.** ENTRÉE D'EAU POUR LA STÉRILISATION ET LE REFROIDISSEMENT
- 7.** SORTIE DE LA PURGE DE VAPEUR
- 8.** SORTIE DE VIDANGE DE LA CHAMBRE DE STÉRILISATION



Kit de perforation pour couvercles métalliques avec les composants suivants :

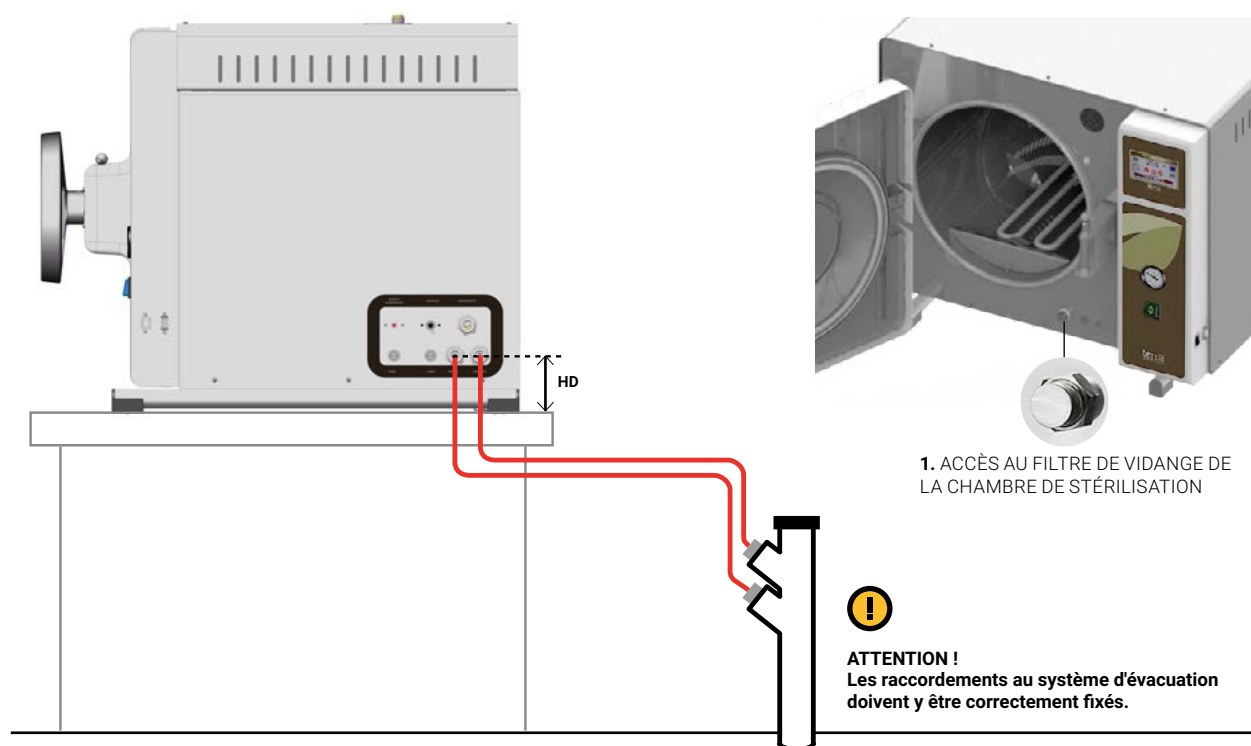
- 1 foret de perforation
- 10 joints en caoutchouc de Ø 4 mm
- 5 joints toriques en caoutchouc de Ø 4 mm
- 5 écrous métalliques de perçage
- 16 entretoise en plastique, 2 de chacune des tailles suivantes : 20, 30, 40, 50, 60, 70, 80 et 90 mm

## CFS-50H ET CFS-75H

### RACCORDEMENTS DE VIDANGE

Les autoclaves CFS-50H et CFS-75H disposent d'une SORTIE DE VIDANGE DE LA CHAMBRE DE STÉRILISATION (8) et d'une SORTIE DE PURGE DE VAPEUR (7) qui doivent être connectées de façon indépendante à un système d'évacuation de l'eau au moyen des tuyaux fournis. L'autoclave mélange l'eau froide du réseau avec l'eau chaude provenant de la chambre de stérilisation, réduisant considérablement la température de l'eau conduite jusqu'à l'évacuation, d'un maximum de 70 °C à 50 °C en fonction du type de cycle et de la température de l'eau du réseau.

Pour nettoyer le filtre du système d'évacuation, desserrer la vis de la sortie permettant l'ACCÈS AU FILTRE D'ÉVACUATION DE LA CHAMBRE DE STÉRILISATION (1) en plaçant en dessous le plateau en plastique fourni.



#### À PRENDRE EN COMPTE :

Hauteur et position des raccords de vidange par rapport à la zone d'appui de l'autoclave.

MODÈLES	HD HAUTEUR DES RACCORDS DE VIDANGE : SORTIE DE VIDANGE DE LA CHAMBRE DE STÉRILISATION ET SORTIE DE LA PURGE DE VAPEUR
CFS-50H	95 mm
CFS-75H	95 mm

## CFS-50H ET CFS-75H

### ENTRÉE D'EAU POUR LA STÉRILISATION ET LE REFROIDISSEMENT

Dans les autoclaves de la Série CFS-H, le remplissage de la base intérieure de la chambre de stérilisation où se trouvent les résistances électriques produisant la vapeur lors du fonctionnement normal est automatisé. Le remplissage de la chambre de stérilisation par douche d'eau pendant la phase finale de refroidissement rapide est également automatisé.

Il est nécessaire d'utiliser de l'eau adoucie (voir tableau ci-dessous) pour éviter la formation de dépôts de calcaire à l'intérieur du réservoir. Il existe différentes options d'alimentation, **A** et **B**, utilisant le raccordement d'ENTRÉE DE L'EAU DE STÉRILISATION ET DE REFROIDISSEMENT **(4)** avec le tuyau fourni.

**A.** Utiliser un réseau d'eau adoucie qui sera raccordé directement à l'entrée de l'alimentation automatique en eau de l'autoclave.



EAU D'UN RÉSEAU D'EAU ADOUCIE  
ROBINET 3/4" BSP  
Pression minimale de 3,5 Bar avec un  
débit minimal de 5L/min

**B.** Utiliser un réseau d'eau dure qui passe par l'adoucisseur d'eau WATERSOFT-11, et celui-ci sera raccordé à l'entrée de l'alimentation automatique en eau de l'autoclave.



EAU D'UN RÉSEAU D'EAU NON ADOUCIE  
ROBINET 3/4" BSP  
Pression minimale de 3,5 Bar avec un  
débit minimal de 5L/min

Adoucisseur d'eau WATERSOFT-11  
(accessoire)



TYPE D'EAU	MG/L <sup>1</sup>	FH <sup>2</sup>	DH <sup>3</sup>	EH <sup>4</sup>
Eau douce	≤17	≤1,7	≤0,95	≤1,19
Eau légèrement dure	≤60	≤6,0	≤3,35	≤4,20
Eau moyennement dure	≤120	≤12,0	≤6,70	≤8,39
Eau dure	≤180	≤18,0	≤10,05	≤12,59
Eau très dure	>180	>18,0	>10,05	>12,59

<sup>1</sup> mg/L : milligrammes de carbonate de calcium (CaCO<sub>3</sub>) par litre d'eau.

<sup>2</sup> FH : graduation française (10,0 mg CaCO<sub>3</sub>/L).

<sup>3</sup> DH : graduation allemande (17,8 mg CaCO<sub>3</sub>/L).

<sup>4</sup> EH : graduation anglaise (14,3 mg CaCO<sub>3</sub>/L).

## CFS-50H ET CFS-75H

### INSTALLATION DU SYSTÈME D'ADOUCCISSEMENT DE L'EAU WATERSOFT-11

Si vous ne disposez pas de réseau d'eau adoucie auquel raccorder votre autoclave CFS-50H ou CFS-75H, nous vous recommandons d'utiliser l'adoucisseur d'eau WATERSOFT-11.

L'adoucisseur WATERSOFT-11 est fourni avec tous les tuyaux nécessaires pour son installation (tuyaux de 2 m de longueur environ), un filtre à particules équipé d'une cartouche et un kit de mesure de la dureté de l'eau à usages multiples.

L'ENTRÉE D'EAU DU RÉSEAU (A) du purificateur doit être raccordée au moyen du tuyau de 2 m fourni à un réseau d'eau non purifiée après passage par le filtre à sédiments inclus (la température de l'eau du réseau ne doit pas excéder les 38 °C ni être inférieure à 5 °C).

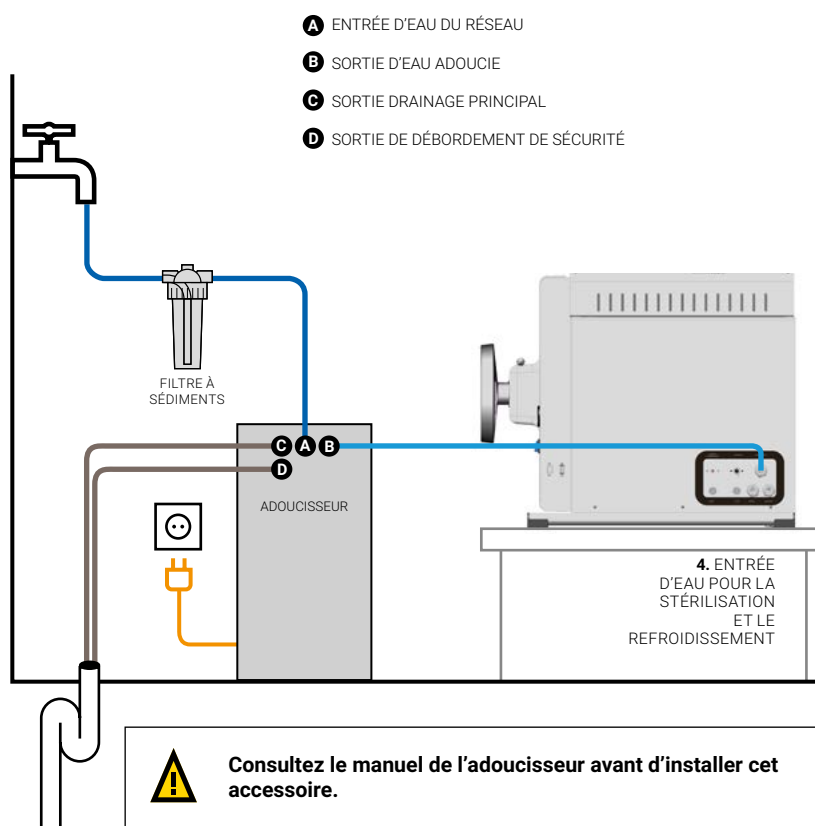
L'eau adoucie doit être conduite depuis la SORTIE D'EAU ADOUCIE (B) jusqu'à l'ENTRÉE D'EAU DE STÉRILISATION ET DE REFROIDISSEMENT (4) de l'autoclave en utilisant le tuyau de 2 m fourni.

Les tuyaux de vidange préinstallés sur SORTIE DRAINAGE PRINCIPAL (C) et SORTIE DE DÉBORDEMENT DE SÉCURITÉ (D) de l'adoucisseur doivent être conduits jusqu'à un système d'évacuation de l'eau.

Les tuyaux d'entrée et d'évacuation de l'eau doivent toujours être visibles et en bon état.

Dimensions de l'adoucisseur :  
L x P x H : 290 x 530 x 660 mm

Dimensions du filtre à sédiments :  
L x P x H : 170 x 140 x 340 mm





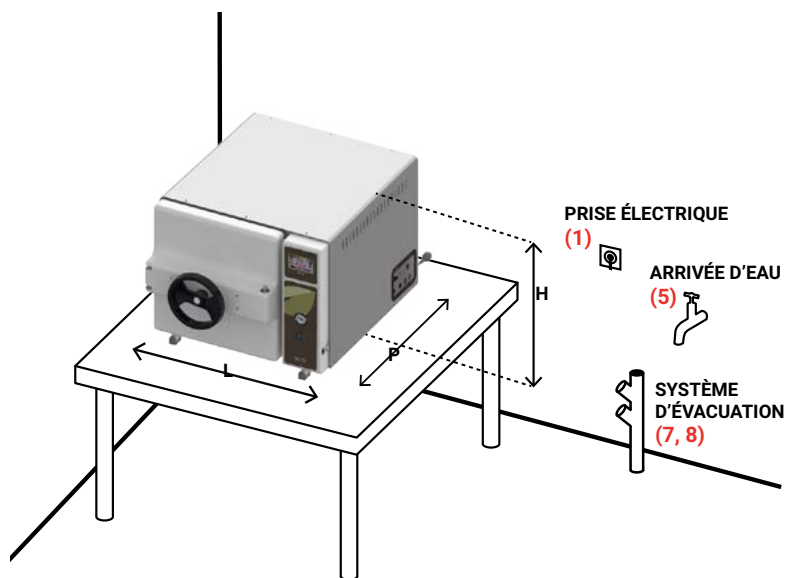
**CFS-50H ET CFS-75H**



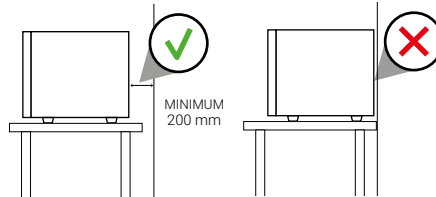
**DIMENSIONS À PRENDRE EN COMPTE POUR L'INSTALLATION DE VOTRE AUTOCLAVE**

Pour des raisons de sécurité, la distance entre les côtés de l'autoclave et le mur ou tout autre objet doit être de 100 mm, et entre l'autoclave et la paroi arrière doit être d'au moins 200 mm.

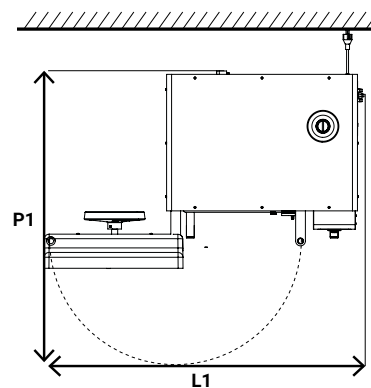
MODÈLE	L LONGUEUR avec porte fermée	L1 LONGUEUR avec ouverture de porte maximale	P PROFONDEUR	P1 PROFONDEUR avec ouverture de porte maximale	H HAUTEUR	LA x PA ZONE D'APPUI	HD HAUTEUR DE VIDANGE DE LA CHAMBRE DE STÉRILISATION ET DE LA SORTIE DE PURGE DE VAPEUR
CFS-50H	790 mm	1240 mm	800 mm	1230 mm	650 mm	622 x 670 mm	95 mm
CFS-75H	790 mm	1240 mm	1000 mm	1430 mm	650 mm	622 x 830 mm	95 mm



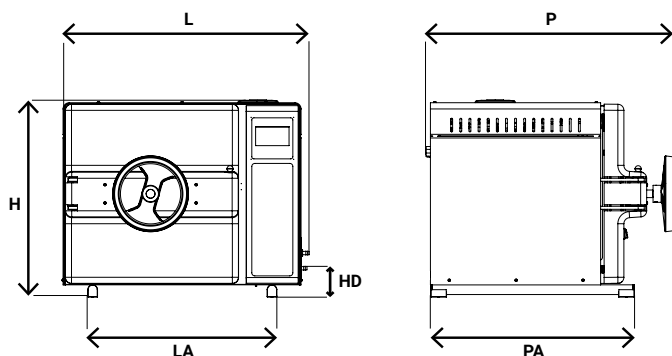
**AVERTISSEMENT :**  
Respectez les distances recommandées.



**VUE DE DESSUS**



**VUES FRONTALE ET LATÉRALE**



**CONDITIONS  
ENVIRONNEMENTALES**

Cet autoclave est conçu pour fonctionner dans les conditions maximales suivantes :

- Température ambiante : 30 °C
- Humidité : 75 %
- Altitude : 3 000 mètres au dessus du niveau de la mer, en cas d'altitudes plus élevées, consulter l'équipe technique de TERRA Food-Tech®.

## CFS-50H ET CFS-75H

### ENTRETIEN DE L'AUTOCLAVE

Les autoclaves sont comme les voitures : pour bien fonctionner, ils nécessitent un entretien périodique qui garantit leur bon état et qui vérifie l'absence de détérioration des composants, en particulier si on souhaite maximiser leur durée de vie. Le nettoyage fréquent et l'entretien préventif et proactif sont importants car les autoclaves fonctionnent sous haute pression et à haute température, et sont donc soumis à des contraintes importantes.

Nous recommandons d'effectuer les tâches d'entretien et de nettoyage – telles que le programme de nettoyage automatique ou le nettoyage de l'intérieur de la chambre de stérilisation – avec une fréquence plus élevée en fonction de la fréquence d'utilisation de l'appareil.



#### ENTRETIEN QUOTIDIEN

Nettoyer le joint et la partie interne du couvercle avec un chiffon en coton légèrement imprégné d'une solution diluée d'eau et de vinaigre (ou d'un produit similaire) afin de minimiser les éventuels résidus calcaires.

Nettoyer les surfaces externes avec un chiffon de coton propre humidifié avec un peu d'eau et de savon neutre. Toutes les surfaces doivent ensuite être séchées. Enfin, s'assurer qu'il n'y a pas de résidus ou de restes d'aliments à l'intérieur de la chambre de stérilisation avant d'utiliser à nouveau l'autoclave.



#### ENTRETIEN HEBDOMADAIRE

Lancer le programme de nettoyage automatique et nettoyer l'intérieur de la chambre de stérilisation, la grille de protection des résistances électriques, le cadre et les plateaux.

Pour nettoyer la chambre de stérilisation, ajouter une petite quantité de détergent neutre à l'intérieur de la chambre et lancer le programme de nettoyage P1-CLEANING, qui est préprogrammé sur l'appareil. **Il est important que cette opération soit effectuée sans charger l'équipement, mais uniquement avec le cadre, les plateaux et la grille de protection des résistances.**

Nettoyer les surfaces externes avec un chiffon de coton propre humidifié avec de l'eau ou avec un peu de savon neutre.

Si vous remarquez l'apparition de dépôts de calcaire à l'intérieur de la chambre de stérilisation, c'est le signe que l'eau qui alimente l'autoclave est trop dure. Il est alors nécessaire de vérifier l'état du système d'adoucissement.



#### ENTRETIEN MENSUEL

Las autoclaves de table TERRA Food-Tech® CFS-50H ET CFS-75H comportent un filtre à particules pour recueillir les éventuels débris pouvant se détacher des produits traités, situé dans la partie inférieure avant, derrière la porte.

En fonction de l'usage de l'appareil, il est recommandé de nettoyer le filtre à particules une fois par mois. Avec le temps, il devra être remplacé par un filtre neuf.

Pour nettoyer le filtre à particules, dévisser le bouchon indiqué sur la photo en pied de page, en plaçant le plateau en plastique fourni en dessous pour recueillir l'eau qu'il pourrait contenir. Puis, placer le filtre sous un jet d'eau courante. Utiliser de l'eau chaude et un tampon à récurer pour retirer les éventuels résidus incrustés.

Par ailleurs, à l'intérieur de la cuve se trouve un flotteur qui indique le niveau de l'eau. Il s'agit d'une pièce essentielle au bon fonctionnement de l'appareil.




Filtre situé dans la partie inférieure avant, derrière la porte.

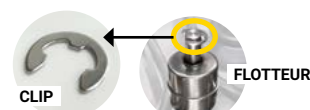
## CFS-50H ET CFS-75H

Il est nécessaire de vérifier tous les mois que le flotteur est en mesure de monter et descendre librement. Dans le cas contraire, le flotteur et son axe doivent être nettoyés.

Pour nettoyer le flotteur, retirer le clip supérieur puis soulever le flotteur et le nettoyer.

Enfin, vérifier que le flotteur monte et descend librement. Lorsque le flotteur est correctement positionné, le symbole  (goutte d'eau) est visible sur l'écran de l'autoclave.

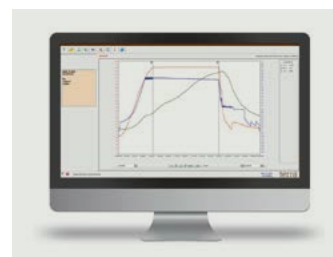
**Il est important de replacer le clip dans le même sens que celui dans lequel il se trouvait avant de le manipuler. Dans le cas contraire, la détection du niveau d'eau dans l'autoclave sera faussée.**



### ENTRETIEN ANNUEL

Avec l'usage de l'autoclave, il peut se produire un léger dérèglement progressif des valeurs de températures enregistrées par la sonde de température fixe et la sonde de température flexible centrale insérée à l'intérieur de l'échantillon de référence. Par conséquent, il est nécessaire de réaliser un étalonnage annuel afin de vérifier et valider le bon fonctionnement des deux sondes de température.

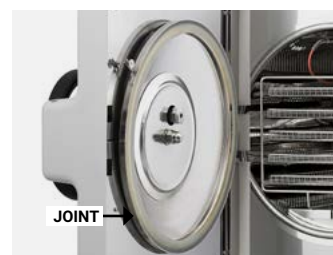
Le personnel technique autorisé peut étalonner les sondes de température à partir de l'écran de l'autoclave.



### ENTRETIEN BISANNUEL

Changer le joint de silicone du couvercle. Avec le temps, la résistance du joint diminue et il est possible qu'il n'assure plus la fermeture hermétique de la chambre de stérilisation.

Le changement du joint est une opération délicate qui doit être réalisée par le personnel technique autorisé : le joint peut se rompre lors de la manipulation ou, s'il n'est pas installé correctement, compromettre l'étanchéité de la chambre de stérilisation.



### SERVICE TECHNIQUE, PIÈCES DE RECHANGE D'ORIGINE ET CONSEILS ALIMENTAIRES

Pour le fonctionnement optimal de l'autoclave, il est indispensable de toujours utiliser des pièces de rechange d'origine et de faire réaliser l'entretien approprié (étalonnage des sondes de température et changement de joint) par un technicien spécialisé de façon périodique.

En cas de panne, de doute sur l'utilisation de l'appareil, ou pour obtenir plus d'informations sur l'entretien des autoclaves TERRA Food-Tech<sup>®</sup>, vous pouvez contacter notre service technique et notre service de conseils alimentaires aux coordonnées suivantes :



#### Support technique

sat@terrafoodtech.com  
+34 937 830 720



#### Conseils alimentaires

foodconsultancy@terrafoodtech.com  
+34 937 830 720

#### AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Toujours vérifier que l'autoclave est éteint avant de réaliser une opération d'entretien.
- Ne pas laver l'autoclave avec un jet d'eau direct. Les éventuelles infiltrations d'eau à l'intérieur de l'autoclave peuvent affecter ses composants et le bon fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'instruments pointus ou tranchants pour le nettoyage de la chambre de stérilisation ni pour le nettoyage des surfaces extérieures.
- Ne jamais utiliser de chiffons ou brosses métalliques, ou autres matériaux ou produits abrasifs pour réaliser le nettoyage de l'autoclave et de ses composants.
- Ne pas utiliser de produits chimiques ou substances non recommandées par le fabricant pour nettoyer la chambre de stérilisation.
- Ne pas utiliser d'agents nettoyants acides, de solvants chlorés ou de solutions salines pour le nettoyage.
- Éliminer les éventuels résidus calcaires ou les restes d'aliments déposés dans la chambre de stérilisation, le couvercle et le joint.

