

**BLAST CHILLERS/FREEZERS
CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE/CELLULES MIXTES
ABATIDORES/CONGELADORES RAPIDOS DE TEMPERATURA**

**USE AND INSTALLATION MANUAL
MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN**



GB

Carefully read the instructions contained in the handbook. You may find important safety instructions and recommendations for use and maintenance.

Please retain the handbook for future reference.

The Manufacturer is not liable for any changes to this handbook, which may be altered without prior notice.

FR

Lire avec attention les instructions contenues dans ce livret car elles fournissent d'importants renseignements pour ce qui concerne la sécurité, l'emploi et l'entretien.

Garder avec soin ce livret pour des consultations ultérieures de différents opérateurs.

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications à ce manuel, sans préavis ni responsabilité d'aucune sorte.

ES

Lea atentamente las advertencias contenidas en este manual pues dan importantes indicaciones concernientes la seguridad, la utilización y el mantenimiento del aparato.

Rogamos guarde el folleto de instalación y utilización, para eventuales futuros usuarios.

El constructor se reserva el derecho de hacer modificaciones al actual manual, sin dar algún preaviso y sin responsabilidad alguna.

INDEX

GENERAL INSTRUCTIONS ON DELIVERY.....	5
GENERAL WARNINGS	5
LIST OF RULES	5
TRANSPORT AND HANDLING.....	5
UNPACKING	5
GENERAL SAFETY WARNINGS	6
 INSTALLATION	 7
PLATE DATA	7
MAX ROOM TEMPERATURE	7
INSTALLATION.....	8
DIMENSIONS	9
TECHNICAL DATA.....	10
WIRING	11
CONDENSATE DRAIN	11
TESTING	11
CONTROL AND SAFETY SYSTEMS	12
REFRIGERANT MATERIAL SAFETY DATA SHEET	12
DISPOSAL	13
STERILIZATION LAMP INSTALLATION	13
PRINTER INSTALLATION	13
 OPERATION	 14
GENERAL DESCRIPTION	14
SETTING UP	14
MACHINE LOADING	15
POSITION OF TRAYS.....	15
CORE PROBE	15
TEMPERATURES	16
LENGTH	16
CONTROL PANEL	17
FIRST START-UP.....	18
PROGRAM.....	19
PROGRAM DESCRIPTIONS	19
STANDARD PROGRAMS.....	21
PROGRAM I.F.R.	22
PROGRAM INFINITY.....	23
FAVORITE PROGRAMS.....	24
AUTOMATIC PROGRAMS	25
STORED PROGRAMS.....	27
MULTY	29
COOLING	30
FUNCTIONS	31
DEFROST	31
SANITATION.....	32
STORAGE	33
THAWING	34
PROVING (PROOFING)	36
PROBE HEATING	38
** VIEW / EDIT PARAMETERS CYCLE.....	40

HACCP	41
SETTINGS	50
LANGUAGE	50
SET DATE/CLOCK	51
SECTOR	52
MULTY	53
CYCLE CONTROL - AUTO OR MANUAL	54
SERVICE.....	55
ALARMS	55
ALARMS TABLE	56
RESET ALLARMI	57
INPUTS OUTPUTS	58
RESTORE	59
PARAMETERS.....	60
 MAINTENANCE	 61
MAINTENANCE AND CLEANING.....	61
CLEANING THE CABINET	61
CLEANING THE AIR CONDENSER	62
STAINLESS-STEEL MAINTENANCE.....	62
DISCONTINUED USE	63
EXTRAORDINARY MAINTENANCE	63
VIDEO BOARD AND ENCODER MAINTENANCE CHECKLIST	63
MAINTENANCE OF PANEL BOARD.....	64
CONDENSING SYSTEM MAINTENANCE	65
REPLACEMENT CORE PROBE	66
WIRING DIAGRAM PLATE	66

Annotate the emergency assistance number of specialised maintenance personnel.

Name and Surname	Address	Tel./fax no.

GENERAL INSTRUCTIONS ON DELIVERY

GENERAL WARNINGS

We assure you have made the best choice in purchasing our products and hope you will be fully satisfied with the performance. To this purpose, we recommend you strictly comply with the instructions and regulations contained in this handbook..

The user is required to carefully read the manual, always referring to it and conserving it in a known place, accessible to all operators.

The equipment is destined only for the function for which it was designed and, being for professional use, must be used only by qualified personnel.

The manufacturer declines all responsibility and any obligation to warranty if damage occurs to the equipment, persons or things, imputable to incorrect installation, inappropriate use by untrained personnel, non specific modifications or interventions, use of non original or non specific replacement parts, failure to observe, even partially, the indications found in this manual.

Please remember that no reproductions of this handbook are allowed. Due to our constant technological updating and research, the features described in this handbook may be altered without prior notice.

LIST OF RULES

The cooling cabinet we manufacture fully complies with the following regulations:

UL Listed for electrical safety – UL471 CSA C22.2.120

NSF standard 7 for sanitation

TRANSPORT AND HANDLING

For transportation and handling, all precautions necessary must be taken in order not to damage the equipment, referring to the indications found on the packaging of the same.

Make sure that the consignment has not been tampered with or damaged during transport.

UNPACKING

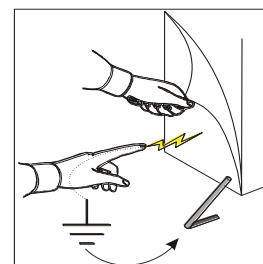
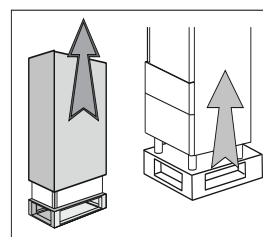
Installation must be carried out by authorized personnel.

After removing the packaging, ensure the integrity of the equipment and verify that all the parts or components are present and that the characteristics and state correspond to the specifications of the your order.

If not, please inform the retailer immediately.

Remove pvc protective film from all over the appliance.

Attention: all the packing material must be disposed of in accordance with the prevailing regulations in the country where the equipment is used and in any case must not be dispersed into the environment.



GENERAL SAFETY WARNINGS

The user is responsible for operations carried out on the equipment which do not comply with the indications in this manual, and periodic training of all personnel to work on the equipment is recommended.

List of some general warnings:

- do not touch the equipment with moist or wet hands or feet
- do not insert screwdrivers or kitchen tools or anything else between the guards and the parts in motion
- before any cleaning or maintenance operation, disconnect the equipment from the electrical mains
- do not pull on the power cord to disconnect the machine from the electrical mains
- during loading/unloading of product in the equipment use kitchen gloves
- use the needle probe to read the temperature at the core of the product, making sure to handle it with care

INSTALLATION

PLATE DATA

Make sure the technical wiring specifications comply with the ratings (i.e., V, kW, Hz, no. phases and mains power).

Please quote the product's serial number (shown on the rating plate) on any enquiry to the Manufacturer.

①				②			③	④	⑤			⑥	
(A) ~	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)	(G)	(H)	(I)			MADE IN ITALY		
~				(L)	(M)	(N)	(O)	(P)	(Q)			(R)	
~			(S)	(T)	(U)		(V)	(W)	(Z)				

List of rates shown on the rating plate:

- | | |
|---|-------------------------|
| 1) Model | I) Power defrost heater |
| 2) Manufacturer's name and address | L) Condenser fan |
| 3) Insulation class | M) Condenser fan FLA |
| 4) Year of production | N) Expanding fluid |
| 5) Serial number | O) Refrigerant name |
| 6) Electrical device casing protection rating | P) Refrigerant quantity |
| A) Input voltage | Q) Climatic class |
| B) Electric current intensity | R) Fuse |
| C) Frequency | S) MCA |
| D) Phase | T) Evaporator fan |
| E) Compressor | U) Evaporator fan FLA |
| F) Compressor RLA | V) Design pressure |
| G) Compressor LRA | W) High side pressure |
| H) Defrost heater | Z) Low side pressure |

MAX ROOM TEMPERATURE

Air-condenser units should not operate if room temperature is over 100°F. Above 90°F maximum output is not guaranteed.

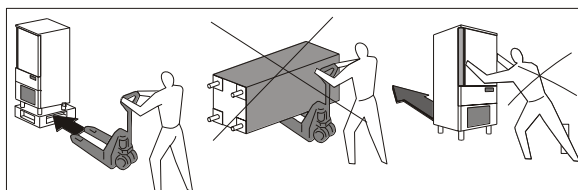
Min. air circulation

Model	Air q.ty [cfm]
BC40A BCF48A BCF35A	650
BC80A BCF99A	2.060

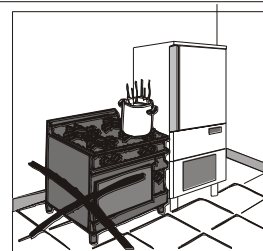
INSTALLATION

The appliance must be installed and tested in full compliance with accident-prevention regulations contained in national law and current guidelines. Installers are to comply with any current local regulations.

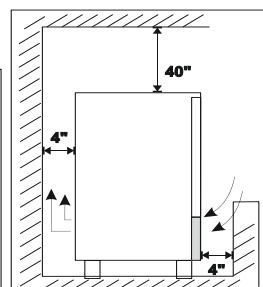
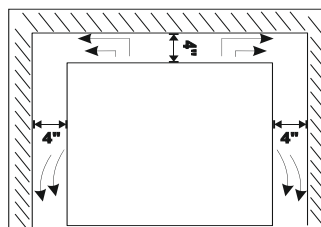
- Place the appliance onto the required working site.



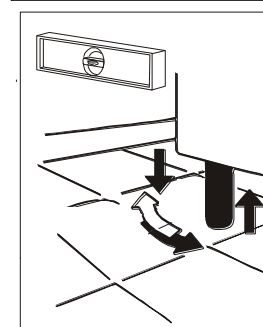
- Avoid locations with exposure to direct sunlight.
- Do not place the appliance in hot, poorly-ventilated rooms.
- Do not place the refrigerated compartment near heat sources.



- Leave a min. 4" clearance around the appliance on the sides where air inlet and outlet are located.



- Level the appliance by means of adjustable feet.

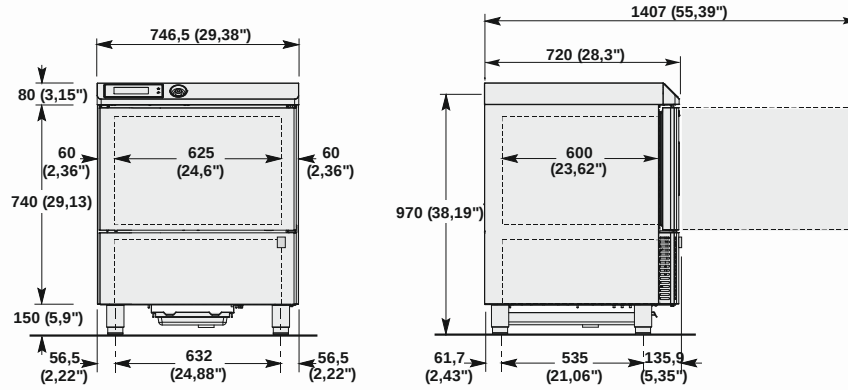


WARNING: If the appliance is not properly levelled the performance and condensate drain may be hampered.

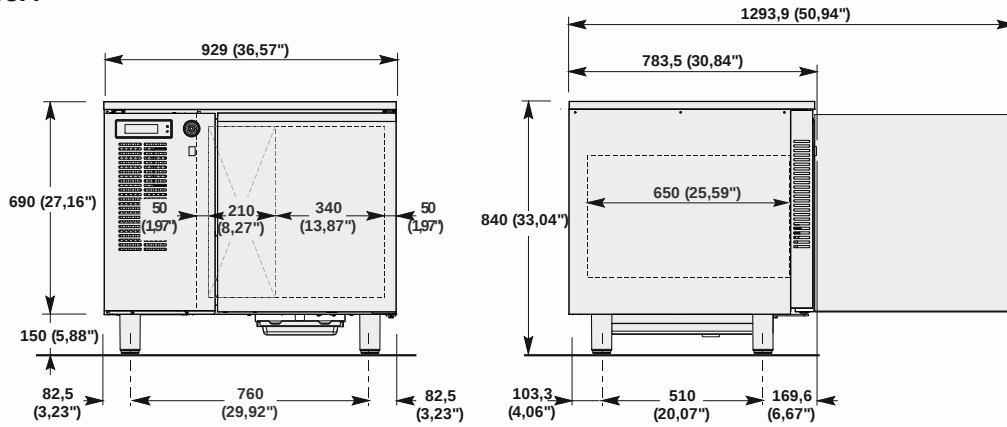
DIMENSIONS

Please refer to the dimensions of your own appliance.

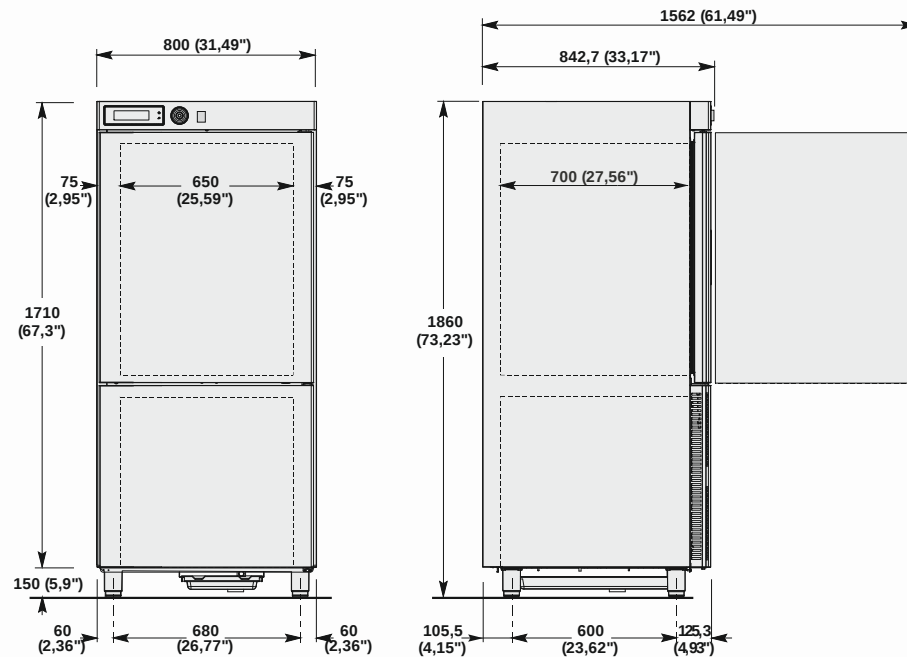
**BC40A
BCF48A**



BCF35A



**BC80A
BCF99A**



TECHNICAL DATA

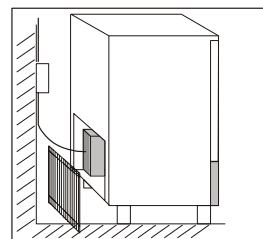
Please refer to the technical data of your own appliance.

Model	BC40A	BC80A
Gross weight [lb]	276	496
Net weight [lb]	254	440
Dimensions	29,38"x28,3"x38,19"	31,49"x33,17"x73,23"
Capacity		
Mass /cycle [lb] (+194°F÷+37°F)	48	100
Net internal volume [cuft]	2,55	5,52
Grids	3	3
Power supply		
Voltage [V]	220 ~	220 ~
Frequency [Hz]	60	60
Phase	1 ph	3 ph
Intensity [A]	6,5	11
Power input [W]	1051	2972
Refrigerating unit		
Refrigerating power [W]	1083	4152
Evaporation temperature [°F]	14	14
Cooling temperature [°F]	+194÷+37	+194÷+37
Cooling time [min]	90	90
Condensation temperature [°F]	+130	+130
Max room temperature [°F]	+90	+90
Compressor type	Ermetic	Ermetic
Refrigerant	R404A	R404A
Refrigerant qty [lb]	3	4,4
Condesation air	Air	Air
Noise [dB] (A)	65	72
IFR	•	•
Multi-detector probe	•	•

Model	BCF48A	BCF35A	BCF99A
Gross weight [lb]	286	297	496
Net weight [lb]	264	264	440
Dimensions	29,38"x28,3"x38,19"	36,57"x33,04"x30,84"	31,49"x33,17"x73,23"
Capacity			
Mass /cycle [lb] (+194°F÷+37°F)	48	35	100
Mass /cycle [lb] (+194°F÷0°F)	28	22	60
Net internal volume [cuft]	2,55	2,55	5,52
Grids	3	3	3
Power supply			
Voltage [V]	220 ~	220 ~	220 ~
Frequency [Hz]	60	60	60
Phase	1 ph	1 ph	3 ph
Intensity [A]	6	6	8,5
Power input [W]	1139	1122	2625
Refrigerating unit			
Refrigerating power [W]	1054	1054	3136
Evaporation temperature [°F]	-22	-22	-22
Cooling temperature [°F]	+194÷+37	+194÷+37	+194÷+37
Cooling time [min]	90	90	90
Freezing temperature [°F]	+194÷0	+194÷0	+194÷0
Freezing time [min]	240	240	240
Condensation temperature [°F]	+130	+130	+130
Max room temperature [°F]	+90	+90	+90
Compressor type	Ermetic	Ermetic	Ermetic
Refrigerant	R404A	R404A	R404A
Refrigerant qty [lb]	3	3	4,4
Condesation air	Air	Air	Air
Noise [dB] (A)	65	65	72
IFR	•	•	•
Multi-detector probe	•	•	•

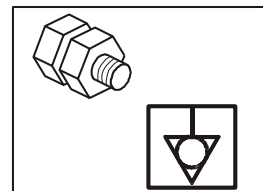
WIRING

The connection to power supply may be carried out at the back of the appliance after removing the protection grid.

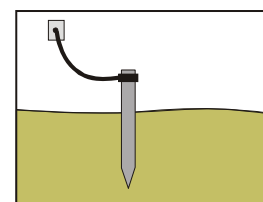


All wiring cables are to comply with the ratings shown on the technical specifications

Cables are to be connected to the no potential difference terminal.



The grounding cable is to be directly connected to a good grounding system.



The guarantee will cease and the Manufacturer will not be liable for any damage to appliances or operators arising from the non-compliance with the and tamperings to any part of the appliance (electric, thermodynamic or hydraulic plant).

CONDENSATE DRAIN

The equipment has a condensation collection tray. The tray is extractable from the lower part of the equipment.

TESTING

Should the appliance have been transported horizontally instead of a vertical position **DO NOT START THE APPLIANCE IMMEDIATELY. WAIT FOR AT LEAST 24 HOURS BEFORE OPERATING.**

The manufacturer declines any responsibility and any warranty obligation if damage occurs to the equipment imputable to transportation in a horizontal position.

Carry out the following checkings:

- 1) Outside temperatures must be included between 59°F and 100°F.
- 2) Turn on the appliance and wait 30 minutes before the use if the external temperature is “low”.
- 3) Check power input
- 4) Carry out at least one full quick cooling cycle

CONTROL AND SAFETY SYSTEMS

The following information concerns skilled staff only.

- **Door micro-switch:** Prevents the appliance from working when the door is open
- **Overall protection fuses:** Protect the whole power circuit from and short-circuits and overloads
- **Compressor thermal relay:** Operates in case of an overload or working failures
- **Motor-fan thermal relay:** Operates in case of an overload or working failures
- **Safety pressure-switch:** Operates in case of coolant over-pressure
- **Cabinet temperature control:** Is run by NTC probe through the relevant electronic card
- **Core temperature control:** Is run by PT100 probe through an electronic card
- **Electronic boards:** based on the parameters entered they command and control any devices connected to the equipment.

REFRIGERANT MATERIAL SAFETY DATA SHEET

1) **R404a:** fluid components

- | | | |
|---------------------|------------|-----|
| • trifluoroethane | (HFC 143a) | 52% |
| • pentafluoroethane | (HFC 125) | 44% |
| • tetrafluoroethane | (HFC 134a) | 4% |

GWP = 3750

ODP = 0

2) **Hazard identification**

Overexposure through inhalation may cause anaesthetic effects. Acute overexposure may cause cardiac rhythm disorders and sudden death. Product mists or sprays may cause ice burns of eyes and skin.

3) **First aid procedures**

- Inhalation: keep injured person away from exposure, warm and relaxed. Use oxygen, if necessary. Give artificial respiration if respiration has stopped or is about to stop. In case of cardiac arrest give external cardiac massage. Seek immediate medical attention
- Skin: use water to remove ice from affected areas. Remove contaminated clothes.
CAUTION: clothes may adhere to skin in case of ice burns.
In case of contact with skin, wash with copious quantities of lukewarm water. In case of symptoms (irritation or blisters) seek medical attention.
- Eyes: immediately wash with ocular solution or fresh water, keeping eyelids open for at least 10 minutes. Seek medical attention.
- Ingestion: it can cause vomit. If conscious, rinse mouth with water and drink 200-300 ml of water. Seek medical attention
- Other medical treatment: symptomatic treatment and support therapy when indicated. Do not administer adrenaline or sympatheticomimetic drugs after exposure, due to the risk of arrhythmia and possible cardiac arrest.

4) **Environmental data**

Persistence and degradation

- *HFC 143a:* slow decomposition in lower atmosphere (troposphere). Duration in atmosphere is 55 years.
- *HFC 125:* slow decomposition in lower atmosphere (troposphere). Duration in atmosphere is 40 years.
- *HFC 134a:* relatively rapid decomposition in lower atmosphere (troposphere). Duration in atmosphere is 15.6 years
 - *HFC 143a, 125, 134a:* does not affect photochemical smog (not included in volatile organic components – VOC – as established in the UNECE agreement). Does not cause ozone rarefaction.

Product exhausts released in the atmosphere do not cause long-term water contamination.

DISPOSAL

WASTE STORAGE

At the end of the product life, avoid release to the environment. The doors should be removed before disposal. Temporary storage of special waste is permitted while waiting for disposal by treatment and/or final collection. Dispose of special waste in accordance with the laws in force with regard to protection of the environment in the country of the user.

PROCEDURE FOR ROUGH DISMANTLING THE APPLIANCE

Countries have different legislation; provision laid down by the laws and the bodies of the countries where the demolition takes place are therefore to be observed. A general rule is to deliver the appliance to collection and demolition centers. Dismantle the refrigerator grouping together the components according to their chemical nature. The compressor contains lubricating oil and refrigerant, which may be recycled. The refrigerator components are considered special waste, which can be assimilated with domestic waste. Make the appliance totally unusable by removing the power cable and any door locking mechanisms in order to avoid the risk of anyone being trapped inside.

DISMANTLING OPERATIONS SHOULD BE CARRIED OUT BY QUALIFIED PERSONNEL.

The improper disposal of Waste Electrical and Electronic Equipment is liable to punishment under the relevant laws in the countries where the offence is committed.

Waste electrical and Electronic Equipment may contain hazardous substances with potential harmful effects on the environment and human health. You are urged to dispose of them properly.

STERILIZATION LAMP INSTALLATION

The sterilization lamp kit is not supplied as standard equipment.

Should you purchase the kit, please follow the installation instructions to install.

PRINTER INSTALLATION

The printer is not supplied as standard equipment .

Should you purchase the printer, please follow the installation instructions to install.

OPERATION

GENERAL DESCRIPTION

This unit is capable of reducing the internal temperature of the contents from 135°F (57°C) to 40°F (4°C) with in 4 hours, in order to conserve it for a long period of time without altering the organoleptic characteristics. Machine capacity as to the quantity to be cooled depend on the model purchased.

SETTING UP

Before setting to operation thoroughly clean the cooling cabinet with a suitable detergent or sodium bycarb dissolved in lukewarm water. Clean the appliance inside to remove any condensate caused by the Manufacturer's final testing.

Cooling and freezing speed depends on the following factors:

- container shape, type and material;
- whether container lids are used;
- foodstuff features (density, water contents, fat contents);
- starting temperature;
- thermal conduction inside the foodstuffs.

Positive /Negative quick cooling time depends on type of foodstuffs to be processed.

In general the programs the machine is equipped with are based on the chamber temperature management, the fan speed and the chilling time, in any case never exceed 7lb of load (for 12"x20" pans) or 15lb of load (for 18"x26" pans) and a thickness of 2" in negative chilling phase and 3" in positive chilling phase (**table 2**). Check that the positive chilling program, up to +37°F at the product core, does not take more than 90 minutes and that the negative chilling program, up to 0°F at the product core, does not take more than 4 hours.

We recommend pre-chilling the work chamber before beginning with a chilling program and not covering the food during the program in order not to increase times.

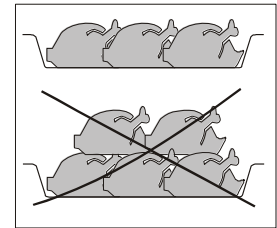
We recommend using the core probe in order to have the exact core temperature reading. Do not stop the cycle before reaching a temperature of +37°F during positive quick cooling and 0°F during negative quick cooling.

Tab.2

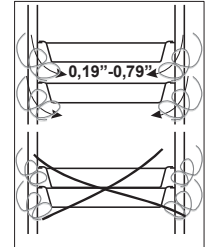
Model	Max. output/cycle		Standard of shelves	Capacity		h
	+194[°F]÷+37[°F]	+194[°F]÷0[°F]		n° max		
BC40A	48[lb]	-	3	6	12"x20"	1,5"
BCF48A	48[lb]	28[lb]	3	6	12"x20"	1,5"
BCF35A	35[lb]	22[lb]	3	10	12"x20"	1,5"
BC80A	100[lb]	-	3	12	12"x20"	1,5"
BCF99A	100[lb]	60[lb]	3	12	12"x20"	1,5"

MACHINE LOADING

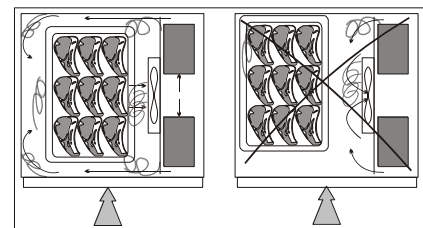
Do not pile up foodstuffs to be cooled. Thickness should be lower than 2" in negative quick cooling and lower than 3" in positive quick cooling.



Make sure air circulation is not hampered between food trays.

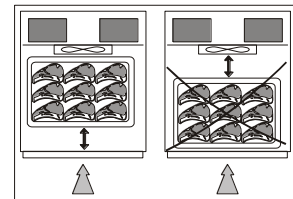


The grid-holding frame (included in those models which include trolleys) is to be located at the centre of the cabinet.

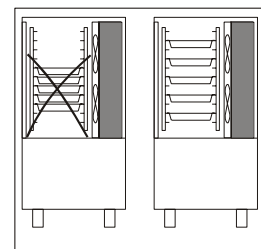


POSITION OF TRAYS

Place the trays as close to the evaporator as possible.

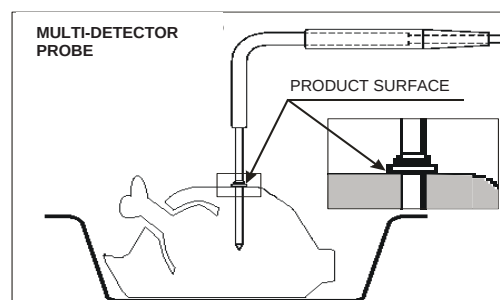
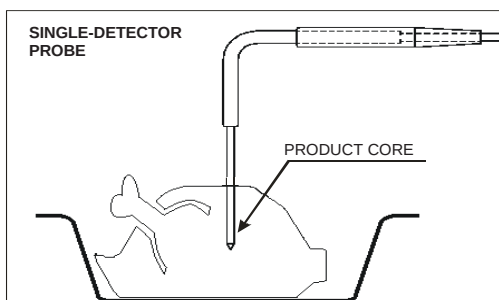


If the cabinet is not full place the trays at equal distance from one another.



CORE PROBE

For proper position of the probe, refer to the following pictures.



TEMPERATURES

Do not leave the cooked products that are to be chilled/frozen at room temperature.

Avoid humidity losses, which will be detrimental to the conserved fragrance of the product.

We recommend beginning the chilling/freezing program as soon as the preparation or cooking phase has ended, being careful to insert the product into the equipment at a temperature no lower than +160°F. The cooked product can enter the equipment even at very high temperatures, greater than +212°F, as long as the chamber has been pre-chilled.

In any case it should be taken into consideration that the program reference times always start from a temperature of +194°F, in positive chilling from +194°F to +37°F and in negative chilling from +194°F to 0°F.

LENGTH

Cooled or frozen processed foodstuffs may be stored in a refrigerator for 5 days of processing with no quality alterations.

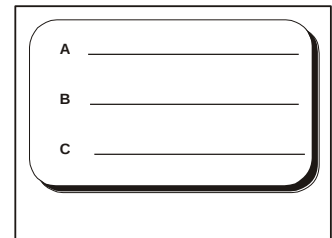
For best results we recommend keeping temperature constant throughout the storing (32°F to 39°F), according to the various commodities.

Storing time may be increased to approx. two weeks by using vacuum processing.

After a negative quick cooling cycle, foodstuffs may be stored safely for 3 to 18 months, according to the type of foodstuff processed.

We strongly recommend keeping storing temperature at -4°F or below.

The cooled product should be wrapped in a specific film for foodstuffs (better still, vacuum stored) and provided with a sticker reporting the content [A], date of processing [B] and expiry date [C] written in permanent type ink.



A	_____
B	_____
C	_____

CONTROL PANEL

The illustration shows the equipment control panel, while the list indicates the description and functionality of the individual commands.



A–Display: Displays all the information relative to the menus on the board and the application in progress.

B– HOME button: In any context, if enabled, this allows the user to return immediately to the main screen. If the button is enabled this is indicated by the corresponding back lighting.

C– BACK button: During navigation this button allows the user to return to the previous level in the menu structure, while when any cycle is in progress, it allows the user to modify the control parameters of the process in progress, temporarily saving the modified values.

D– Knob: The clockwise and anticlockwise turning of the knob allows the user to navigate through the various menus on the display, while pressing it allows access to the selected item.

The RGB LED bar, built into the door handle, takes on a different color depending on the process in progress:

- Stand-by: **low intensity steady light blue light**
- Chilling/freezing cycle (including infinity, Multy) Defrost and Cooling, in progress: **high intensity flashing light blue light**
- Conservation in progress: **high intensity steady light blue light**
- Freezing in progress: **high intensity steady red light**
- Sanitation in progress: **low intensity steady red light**
- Fault: **steady yellow light**

FIRST START-UP

At the first start-up the operator will be asked to choose the language and the sector.

LANGUAGE SETTING

1. Select LANGUAGE by rotating the knob



2. Press the knob to confirm the selected language

The language can also be changed later (see page 50)



SECTOR SETTING

1. Select the SECTOR by rotating the knob



2. Press the knob to confirm the selected sector

The sector can also be changed later (see page 52)



PROGRAM

PROGRAM DESCRIPTIONS

PROGRAM	DESCRIPTION
STANDARD PROGRAMS	
SOFT +37°F	Cycle carried out through probe at the core or time, suitable for chilling foods up to +37°F, using a chamber temperature of about 34°F. Cycle suitable for delicate products such as mousse, creams, desserts, vegetables or foods that are not very thick
HARD +37°F	Cycle carried out through probe at the core or time, suitable for chilling foods up to +37°F, using a chamber temperature varying from 5°F to 34°F. Cycle suitable for very dense products, with high grease content or large sized products
IFR	I.F.R. is the patented positive blast chilling system that automatically optimises the process for any type of food, no matter the size and quantity, chilling its surface thanks to the use of a multipoint, three sensor needle probe
SOFT 0°F	Cycle carried out through probe at the core or time, suitable for freezing foods up to 0°F, using a chamber temperature varying from 34°F to -40°F. Cycle suitable for leavened products, baked or cooked foods that are not very thick
HARD 0°F	Cycle carried out through probe at the core or time, suitable for freezing foods up to 0°F, using a chamber temperature that can reach -40°F. Cycle suitable for raw or cooked, large size foods
INFINITY	Time chilling/freezing cycle with infinite duration, suitable for cooling various type food pans. The temperature at the core can be checked
AUTOMATIC PROGRAMS +37°F - CATERING	
LASAGNE	Cycle dedicated to chilling of lasagne
SOUPS AND SAUCES	Cycle dedicated to chilling of soups and sauces
RICE AND PASTA	Cycle dedicated to chilling of rice and pasta
MEAT	Cycle dedicated to chilling of meat
FISH	Cycle dedicated to chilling of fish
COOKED VEGETABLES	Cycle dedicated to chilling of cooked vegetables
HOT PASTRY	Cycle dedicated to chilling of hot pastry products
DRY PASTRY	Cycle dedicated to chilling of dry pastry products
WALNUTS VEAL	Cycle dedicated to chilling of walnuts veal
AUTOMATIC PROGRAMS 0°F - CATERING	
LASAGNE	Cycle dedicated to freezing of lasagne
SOUPS AND SAUCES	Cycle dedicated to freezing of soups and sauces
RICE AND PASTA	Cycle dedicated to freezing of rice and pasta
MEAT	Cycle dedicated to freezing of meat
FISH	Cycle dedicated to freezing of fish
COOKED VEGETABLES	Cycle dedicated to freezing of cooked vegetables
RAW VEGETABLES	Cycle dedicated to freezing of raw vegetables
PASTRY	Cycle dedicated to freezing of pastry products
RAW FISH	Cycle dedicated to freezing of raw fish
SUSHI	Cycle dedicated to freezing of Sushi
ANISAKIS 24h*	It is a special blast freezing cycle that enables preventive and total food preservation and restoration. Once the probe reads -4°F at the food core, the appliance will automatically start the "devitalization phase for 24 hours"
ANISAKIS 15h*	It is a special blast freezing cycle that enables preventive and total food preservation and restoration. Once the probe reads -31°F at the food core, the appliance will automatically start the "devitalization phase for 15 hours"
OPISTORKIS 24h	It is a special blast freezing cycle that enables preventive and total food preservation and restoration. Once the probe reads -4°F at the food core, the appliance will automatically start the "devitalization phase for 24 hours"

** Tested and validated in cooperation with: University of Naples Federico II - Department of Zootechnical Sciences and Food inspection and the University Research laboratory at the wholesale fish market of Pozzuoli, Naples*

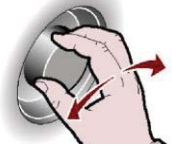
AUTOMATIC PROGRAMS +37°F - PASTRY SHOP	
DOUGH SHEETING	Cycle dedicated to chilling of sheet dough
MIXING IN DIE	Cycle dedicated to chilling of moulded dough
CREAM	Cycle dedicated to chilling of creams
LEAVENED	Cycle dedicated to chilling of leavened products
LEAVENED +50°F	Cycle dedicated to chilling of leavened products +50°F
SHORT PASTRY	Cycle dedicated to chilling of shortcrust dough
STUFFED PRODUCTS	Cycle dedicated to chilling of filled products
TARTS	Cycle dedicated to chilling of tarts
BRIOCHE	Cycle dedicated to chilling of brioche
PANNA COTTA	Cycle dedicated to chilling of panna cotta
YOGURT BOX	Cycle dedicated to preparing of yogurt
AUTOMATIC PROGRAMS 0°F - PASTRY SHOP	
DOUGH SHEETING	Cycle dedicated to freezing of sheet dough
MIXING IN DIE	Cycle dedicated to freezing of moulded dough
TARTS	Cycle dedicated to freezing of tarts
MOUSSE	Cycle dedicated to freezing of mousse
CROISSANT	Cycle dedicated to freezing of croissants
ICE CREAM	Cycle dedicated to freezing of ice cream
AUTOMATIC PROGRAMS +37°F - BAKERY	
TARTS	Cycle dedicated to chilling of tarts
BAKED BREAD	Cycle dedicated to chilling of baked bread
CREAM	Cycle dedicated to chilling of creams
LEAVENED	Cycle dedicated to chilling of leavened products
AUTOMATIC PROGRAMS 0°F - BAKERY	
COOKED TARTS	Cycle dedicated to freezing of baked tarts
RAW TARTS	Cycle dedicated to freezing of unbaked tarts
BAKED BREAD	Cycle dedicated to freezing of baked bread
UNCOOKED BREAD	Cycle dedicated to freezing of unbaked bread
AUTOMATIC PROGRAMS +37°F - ICE CREAM PARLOUR	
PANNA COTTA	Cycle dedicated to chilling of panna cotta
YOGURT BOX	Cycle dedicated to preparing of yogurt
AUTOMATIC PROGRAMS 0°F - ICE CREAM PARLOUR	
ICE CREAM -7°F	Cycle dedicated to freezing of ice cream -7°F
ICE CREAM	Cycle dedicated to freezing of ice cream
COMPLETE MOUSSE	Cycle dedicated to freezing of complete mousse
MOUSSE	Cycle dedicated to freezing of mousse
FROZEN DESSERT	Cycle dedicated to freezing of frozen dessert
MULTY PROGRAM	
MULTY	Time chilling/freezing cycle, organized by load levels, with possibility of needle probe reading, providing the time for each level
BANQUETING PROGRAM	
BANQUETING	Cycle dedicated to the catering sector, excellent for preparation of banqueting products
VACUUM PROGRAM	
VACUUM	Cycle dedicated to the catering sector for preparation of products before a vacuum-packing phase
THAWING PROGRAM	
THAWING	Cycle carried out by means of temperature probe or by time, dedicated to controlled food defrosting
PROVING PROGRAM	
PROVING (PROOFING)	Time cycle, dedicated to direct leavening of foods
RETARDER PROVING	Time cycle, dedicated to scheduled leavening of foods
SMART ON PROGRAM	
SMART ON	Cycle with automatic start. Once a hot product is inserted if an increase in the chamber temperature is detected, after 5 minutes a Soft +37°F cycle will start, either by probe or time, based on whether or not the needle is used.

STANDARD PROGRAMS

Chilling/freezing cycles pre-set by the manufacturer which can be activated by selecting them directly from the initial screen, SOFT +37°F, HARD +37°F, SOFT 0°F and HARD 0°F.

During execution of the cycle the parameters can be viewed and modified temporarily. The new values will be valid exclusively for the cycle in progress.

1. Select the desired cycle by rotating the knob



2. Press the knob to activate the selected cycle

During the cycle it is possible:

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 40)
- to stop the cycle by selecting STOP

Note: the modified parameters will be saved only for the cycle in progress



3. Cycle ended, automatic conservation phase

During conservation it is possible:

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 40)
- to activate a manual defrost by selecting 
- to stop the cycle by selecting STOP

Note: the modified parameters will be saved only for the cycle in progress.

If not required, manual defrosting is not performed



PROGRAM I.F.R.

The IFR is an innovative patented system of positive quick cooling which allows the cycle optimized for each type of foodstuffs **by preventing superficial freezing**. Temperatures are detected by a three-sensor multipoint needle probe. The position inside the foodstuff is determined univocally by a reference disk located along the needle. (ref. par. "Core probe").



1. Select the desired cycle by rotating the knob



2. Press the knob to activate the selected cycle

During the cycle it is possible:

- select SET to change the fan speed
- to stop the cycle by selecting STOP

Note: the modified value will only be saved for the cycle in progress



3. Cycle ended, automatic conservation phase

During conservation it is possible:

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 40)
- to activate a manual defrost by selecting 
- to stop the cycle by selecting STOP

Note: the modified parameters will be saved only for the cycle in progress.

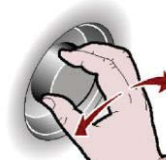
If not required, manual defrosting is not performed



PROGRAM INFINITY

Time chilling/freezing cycle with infinite duration, suitable for cooling various type food pans. The temperature at the core can be checked.

1. Select the desired cycle by rotating the knob



4. Cycle ended, automatic conservation phase

During conservation it is possible:

- select SET to view and modify the chamber temperature and fan speed
- to stop the cycle by selecting STOP



Note: the modified values will be saved



FAVORITE PROGRAMS

A library consisting in 10 cycles selected from those stored and labelled as favorites ☆ (see page 27)

1. Select ☆ by rotating the knob



2. Press the knob to enter section FAVORITE PROGRAMS



3. Select the desired cycle by rotating the knob



4. Press the knob to activate the selected cycle

During the cycle it is possible:

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 36)
- to stop the cycle by selecting STOP



Note: the modified parameters will be saved only for the cycle in progress



5. Cycle ended, automatic conservation phase

During conservation it is possible:

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 40)
- to activate a manual defrost by selecting ❄️
- to stop the cycle by selecting STOP



Note: the modified parameters will be saved only for the cycle in progress.

If not required, manual defrosting is not performed

AUTOMATIC PROGRAMS

These programs are manufacturer recommended work cycles. During the cycle the parameters can be viewed, but not modified.

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



3. Select AUTOMATIC by rotating the knob



4. Press the knob to enter section AUTOMATIC



5. Select the type of desired cycle by rotating the knob



6. Press the knob to enter into the selected type of cycle



7. Select the desired cycle by rotating the knob



8. Press the knob to activate the selected cycle



9. Select the quantity of load to be treated, minimum, medium, maximum



10. Press the knob to activate the selected cycle

During the cycle it is possible:

- to view the default parameters by selecting INFO
- to stop the cycle by selecting STOP

Note: the parameters cannot be modified



12. Cycle ended, automatic conservation phase

During conservation it is possible:

- to view the default parameters by selecting INFO
- to activate a manual defrost by selecting 
- to stop the cycle by selecting STOP

Note: the parameters cannot be modified.

If not required, manual defrosting is not performed



STORED PROGRAMS

These are 10 chilling cycles and 10 freezing cycles that can be configured based on the needs of the user, the names of which can be freely set.

These cycles already have default settings set up by the manufacturer: once modified by the user the new values can be saved in the memory and recalled at a subsequent start of that cycle.

10 of these programs can be made FAVORITES, organizing them based on the needs of the user.

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



3. Press the knob to enter section STORED



4. Press the knob to enter section STORED



5. Select the type of desired cycle by rotating the knob



6. Press the knob to enter into the selected type of cycle



7. Select the desired cycle by rotating the knob



8. Press the knob to activate the selected cycle

During the cycle it is possible:

- View, modify the default parameters and make it a favorite by selecting SET
- to stop the cycle by selecting STOP

Note: the modified parameters can be saved once

the new value is inserted by selecting

otherwise, by selecting, the modifications will be active only for the cycle in progress.

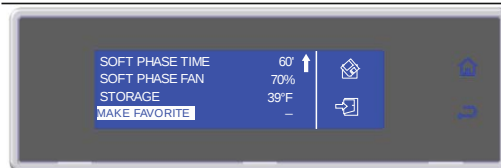


If the modifications are saved the user will be asked to assign a name to the cycle. use the knob

to enter the name and press  to save it.

To make a cycle a favorite, select MAKE FAVORITE, found at the end of the parameters list, and enter the desired position. The cycle will automatically overwrite the one in that position.

Save by selecting 



9. Cycle ended, automatic conservation phase

During conservation it is possible:

- View, modify the default parameters and make it a favorite by selecting SET
- to activate a manual defrost by selecting 
- to stop the cycle by selecting STOP

Note: the modified parameters can be saved once

the new value is inserted by selecting 

otherwise, by selecting  the modifications will be active only for the cycle in progress.

If the modifications are saved the user will be asked to assign a name to the cycle. use the knob

to enter the name and press  to save it.

If not required, manual defrosting is not performed



MULTY

Chilling/freezing cycle **by time** organized by load levels.
The number of levels available varies depending on the equipment.

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



3. Select MULTY by rotating the knob



4. Press the knob to enter section MULTY



5. Enter the time for each level and confirm it with the knob

During the cycle it is possible:

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 40)
- to stop the cycle by selecting ↶

Note: the modified parameters will be saved

At the expiry of the set value for each individual level, the buzzer and the flashing value alert the user that the product can be withdrawn.

Once all the set times have expired, automatic conservation phase

During conservation it is possible:

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 40)

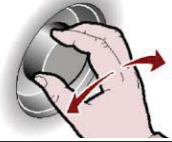
Note: the modified parameters will be saved



COOLING

It is advisable to run a cooling cycle prior to selecting any chilling cycle.

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



3. Select COOLING by rotating the knob



4. Press the knob to activate the selected cycle

During the cycle it is possible:

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 40)
- to stop the cycle by selecting STOP



Note: the modified parameters will be saved only for the cycle in progress



5. Cycle ended, automatic conservation phase

During conservation it is possible:

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 40)
- to stop the cycle by selecting STOP



Note: the modified parameters will be saved only for the cycle in progress

FUNCTIONS

DEFROST

If not required, the function will not be activated and the display will alternate between showing the defrosting symbol ❄️ and the message "NOT REQUIRED", accompanied by the sound of the buzzer.

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



3. Select FUNCTIONS by rotating the knob



4. Press the knob to enter section FUNCTIONS



5. Select DEFROST by rotating the knob



6. Press the knob to activate the selected cycle

During the cycle it is possible

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 40)
- to stop the cycle by selecting STOP



Note: the modified parameters will be saved only for the cycle in progress



7. Cycle ended



SANITATION



NOTE: the germicidal lamp kit is not supplied as standard equipment. It is an optional item. Should you purchase the kit, please follow the maintenance instructions to maintain.

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



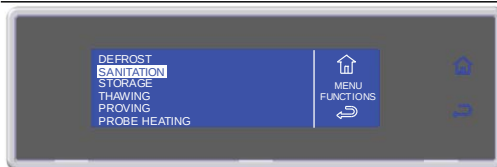
3. Select FUNCTIONS by rotating the knob



4. Press the knob to enter section FUNCTIONS



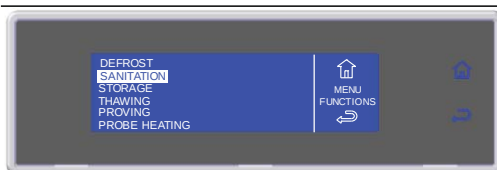
5. Select SANITATION by rotating the knob



6. Press the knob to activate the selected cycle

During the cycle it is possible:

- to view and modify the time of sanitation by selecting SET (see page 40)
- to stop the cycle by selecting STOP



Note: the modified parameters will be saved only for the cycle in progress



7. Cycle ended



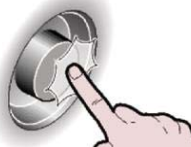
STORAGE

Storing cycles and quick cooling cycles can be started separately.

1. Select MENU by rotating the knob



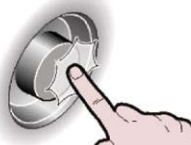
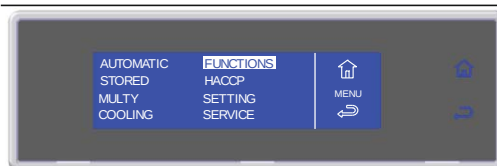
2. Press the knob to enter section MENU



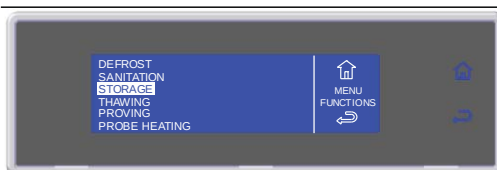
3. Select FUNCTIONS by rotating the knob



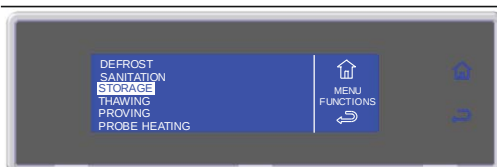
4. Press the knob to enter section FUNCTIONS



5. Select STORAGE by rotating the knob



6. Press the knob to enter into the STORAGE



7. Select the type of conservation by rotating the knob



8. Press the knob to activate the selected cycle

During the cycle it is possible:

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 40)
- to activate a manual defrost by selecting 
- to stop the cycle by selecting STOP



*Note: the modified parameters will be saved only for the cycle in progress.
If not required, manual defrosting is not performed*



THAWING

The defrost cycles with probe or by time are automatic. During the cycle the parameters can be modified and the temperature can be selected or the time at which the food should be defrosted and ready for use.

In the event of time defrosting the operator can decide to change only the cycle end date acting on the date on the screen of the cycle in progress. This action is valid only if you are in the first phase (preservation)

1. Select MENU by rotating the knob



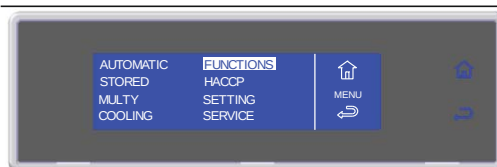
2. Press the knob to enter section MENU



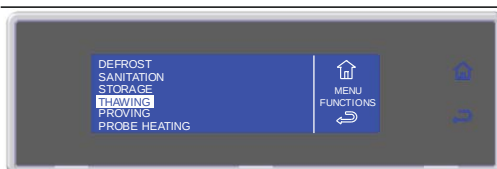
3. Select FUNCTIONS by rotating the knob



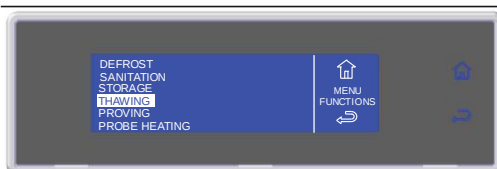
4. Press the knob to enter section FUNCTIONS



5. Select THAWING by rotating the knob



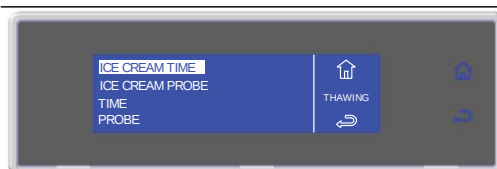
6. Press the knob to enter into the THAWING



7. Rotate the knob to select the type most suited for the product to be treated

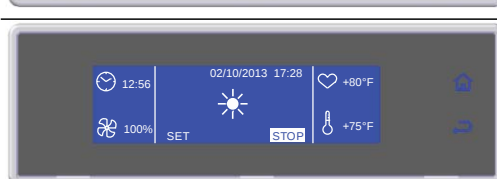


8. Press the knob to activate the selected cycle



In case of time defrosting the cycle will begin immediately with the date and time values set by the manufacturer.

- Once the cycle has been started (time defrosting) the cycle end date and time can be changed, but only during the first phase (preservation).



- Rotate the knob to select the date and time



- Press the knob to enter the date and time value change mode



- Select the new value by rotating the knob



- Press the knob to confirm the new value and move to the next one



- Select  to confirm and exit from the function

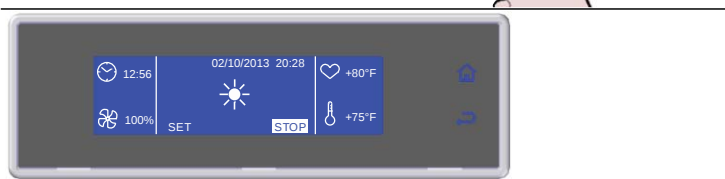


During the cycle it is possible:

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 40)
- to stop the cycle by selecting STOP

Note: the modified parameters will be saved only for the cycle in progress.

In time defrost if the times are changed the cycle end will automatically be recalculated.



9. Cycle ended, automatic conservation phase

During conservation it is possible:

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 40)
- to activate a manual defrost by selecting 
- to stop the cycle by selecting STOP

Note: the modified parameters will be saved only for the cycle in progress

If not required, manual defrosting is not performed.



PROVING (PROOFING)

The *leavening* and *retarding* cycles are automatic. During the cycle the parameters can be modified to select the temperature or the time at which the food should be leavened and ready for use.

The operator can decide to change only the end cycle date by acting on the date shown on the screen of the cycle in progress, but only during the first phase (preservation), easily scheduling the moment at which the product should be perfectly leavened.

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



3. Select FUNCTIONS by rotating the knob



4. Press the knob to enter section FUNCTIONS



5. Select PROVING by rotating the knob



6. Press the knob to enter into the PROVING



7. Select by rotating the knob:
 - PROVING for a direct leavening cycle
 - RETARDER PROVING for a scheduled leavening cycle

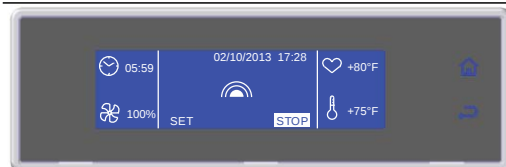


8. Press the knob to activate the selected cycle

The cycle will begin immediately with the date and time values set by the manufacturer.



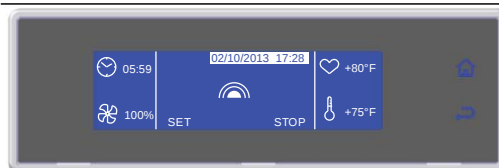
- Once the cycle has been started the cycle end date and time can be changed, but only during the first phase (preservation).



- Rotate the knob to select the date and time



- Press the knob to enter the date and time value change mode



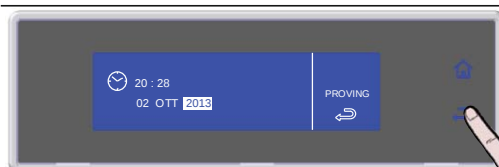
- Select the new value by rotating the knob



- Press the knob to confirm the new value and move to the next one



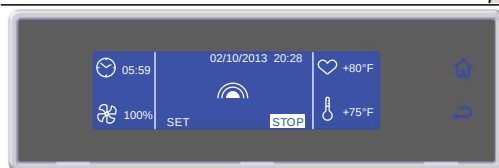
- Select  to confirm and exit from the function



During the cycle it is possible:

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 40)
- to stop the cycle by selecting STOP

*Note: the modified parameters will be saved only for the cycle in progress.
If the times are changed the cycle end will automatically be recalculated.*



9. Cycle ended, automatic conservation phase

During conservation it is possible:

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 40)
- to activate a manual defrost by selecting 
- to stop the cycle by selecting STOP

*Note: the modified parameters will be saved only for the cycle in progress
If not required, manual defrosting is not performed.*



PROBE HEATING

Heating of the needle probe is activated automatically, only on a cycle with needle and negative temperature probe core, after the cycle in progress stops, selecting STOP, and after the subsequent opening of the door by the operator.

1. Please wait



2. Remove the probe



It is always possible to start the function manually.

1. Select MENU by rotating the knob



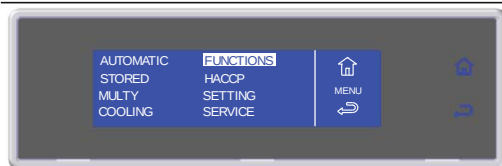
2. Press the knob to enter section MENU



3. Select FUNCTIONS by rotating the knob



4. Press the knob to enter section FUNCTIONS



5. Select PROBE HEATING by rotating the knob



6. Press the knob to activate the selected function



7. Please wait



8. Remove the probe



In the event that the temperature read by the needle core sensor is not negative, the function will not be activated.

1. Not needed



** VIEW / EDIT PARAMETERS CYCLE

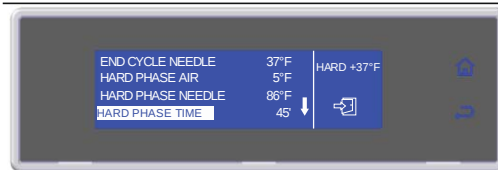
1. During the cycle, select SET by rotating the knob



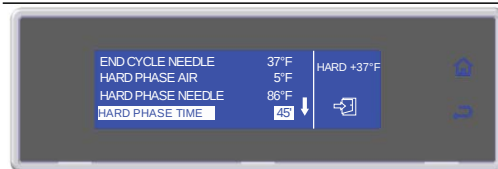
2. Press the knob to enter the parameters list



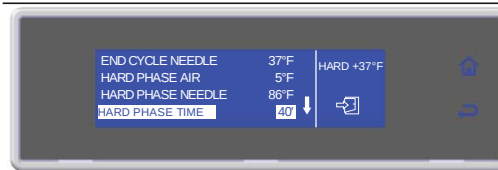
3. Select the parameter to be modified by rotating the knob



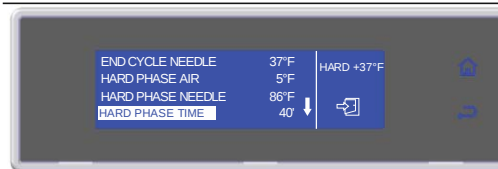
4. Press the knob to modify the value



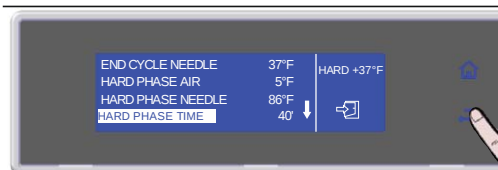
5. Select the new value, by rotating the knob



6. Press the knob to confirm the new value



7. Press  to exit the parameters list



HACCP

- Lines in print run time = end less.
- Storage of 100 log/lines.
If a cycle is made up of 5 log (lines/cycles name, date/time cycle start, cycle end, time of storage start, defrosting) can store 20 cycles. The twenty-first cycle overwrite the oldest cycle in memory.
- The printing/storage takeover interval is variable from 1 to 60 minutes or hours (minimum 1 minute – maximum 60 hours).

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



3. Select HACCP by rotating the knob



4. Press the knob to enter section HACCP



5. Select the chosen function by rotating the knob



VIEW BY DATE

6. Press the knob to enter the selected function



7. Select the chosen function by rotating the knob



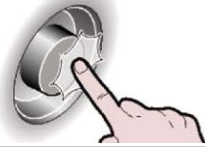
8. Press the knob to enter the selected function



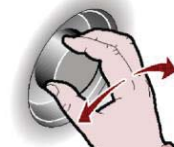
9. Enter the data by turning the knob and press to confirm the value and move to the next one until ENTER is selected



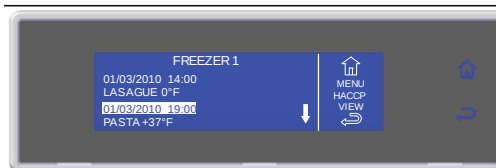
10. Press the knob to view the desired cycles



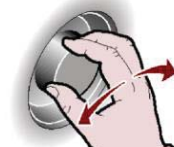
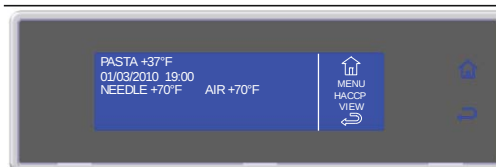
11. Select the cycle to be viewed



12. Press the knob to view the selected cycle



13. The parameters list is displayed



VIEW BY CYCLE

6. Press the knob to enter the selected function



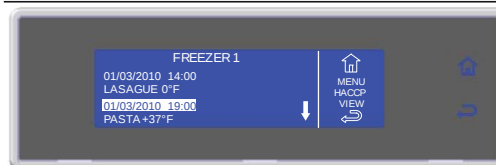
7. Select the chosen function by rotating the knob



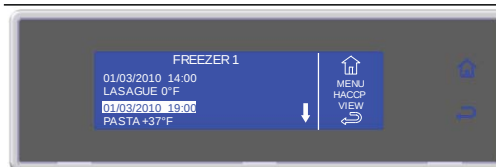
8. Press the knob to enter the selected function



9. Select the cycle to be viewed



10. Press the knob to view the selected cycle



11. The parameters list is displayed



PRINT BY DATE

NOTE: the printer is not supplied as standard equipment. It is an optional item.

Connect the printer from the rear of the unit, using the MATE-N-LOK connectors on the electrical panel, identified with the letters **R** (power) and **S** (signal).

6. Press the knob to enter the selected function



7. Select the chosen function by rotating the knob



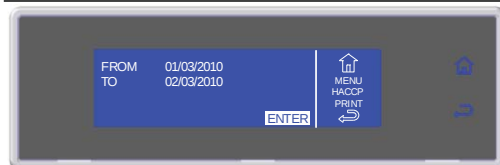
8. Press the knob to enter the selected function



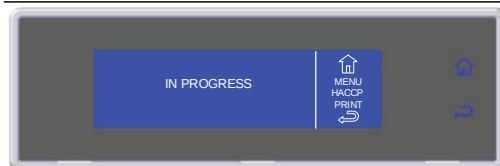
9. Enter the data by turning the knob and press to confirm the value and move to the next one until ENTER is selected



10. Press the knob to start printing



11. Printing in progress



PRINT BY CYCLE

NOTE: the printer is not supplied as standard equipment. It is an optional item.

Connect the printer from the rear of the unit, using the MATE-N-LOK connectors on the electrical panel, identified with the letters **R** (power) and **S** (signal).

6. Press the knob to enter the selected function



7. Select the chosen function by rotating the knob



8. Press the knob to enter the selected function



9. Select the cycle to be viewed



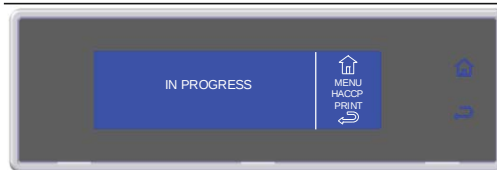
10. Press the knob to confirm the selected cycle



11. Press the knob to start printing



12. Printing in progress



PRINT ALL

NOTE: the printer is not supplied as standard equipment. It is an optional item.
Connect the printer from the rear of the unit, using the MATE-N-LOK connectors on the electrical panel, identified with the letters **R** (power) and **S** (signal).

6. Press the knob to enter the selected function



7. Select the chosen function by rotating the knob



8. Press the knob to enter the selected function



9. Press the knob to start printing



10. Printing in progress



DOWNLOAD DATA BY DATE

Insert a USB flash drive (*not supplied*) into the USB port "Type A" on the protection of unit's electrical panel. In order to access the USB port, please refer to the section entitled "ELECTRICAL PANEL MAINTENANCE".

6. Press the knob to enter the selected function
USB memory presence is checked



7. Select the chosen function by rotating the knob



8. Press the knob to enter the selected function



9. Enter the date by rotating the knob and select ENTER



10. Press the knob to start downloading data



11. Data download in progress



DOWNLOAD DATA BY CYCLE

Insert a USB flash drive (*not supplied*) into the USB port “Type A” on the dashboard.

6. Press the knob to enter the selected function
USB memory presence is checked



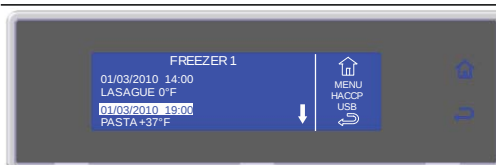
7. Select the chosen function by rotating the knob



8. Press the knob to enter the selected function



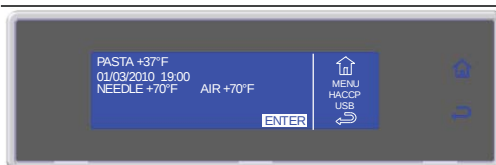
9. Select the cycle to be viewed



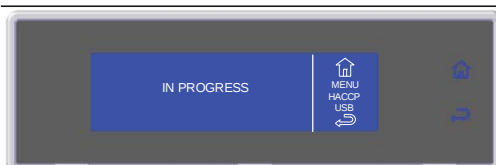
10. Press the knob to confirm the selected cycle



11. Press the knob to start downloading data



12. Data download in progress



DOWNLOAD ALL

Insert a USB flash drive (*not supplied*) into the USB port “Type A” on the dashboard.

6. Press the knob to enter the selected function
USB memory presence is checked



7. Select the chosen function by rotating the knob



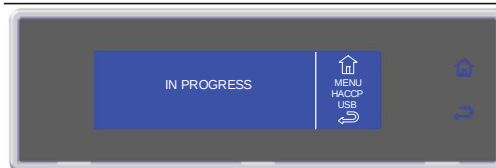
8. Press the knob to enter the selected function



9. Press the knob to start downloading data



10. Data download in progress

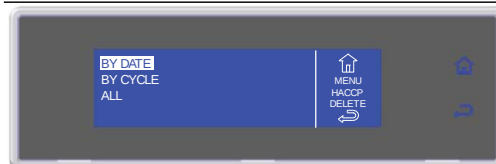


DELETE DATA BY DATE

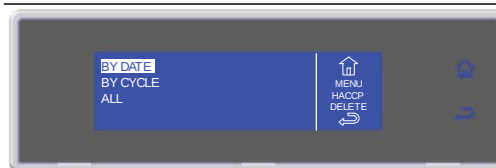
6. Press the knob to enter the selected function



7. Select the chosen function by rotating the knob



8. Press the knob to enter the selected function



9. Enter the data by turning the knob and press to confirm the value and move to the next one until ENTER is selected



10. Press the knob to start the procedure



11. Data deletion in progress



DELETE DATA BY CYCLE

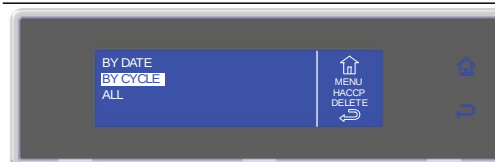
- 6.** Press the knob to enter the selected function



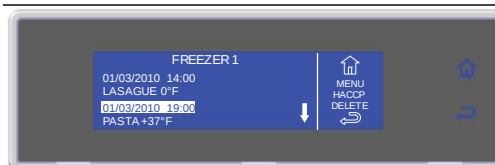
- 7.** Select the chosen function by rotating the knob



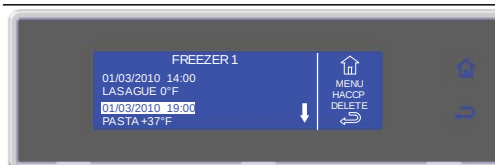
- 8.** Press the knob to enter the selected function



- 9.** Select the cycle to be viewed



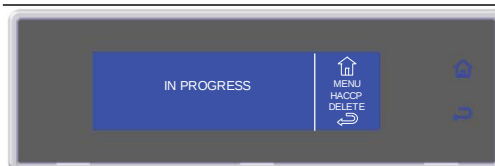
- 10.** Press the knob to confirm the selected cycle



- 11.** Press the knob to start the procedure



- 12.** Data deletion in progress



DELETE ALL

- 6.** Press the knob to enter the selected function



7. Select the chosen function by rotating the knob



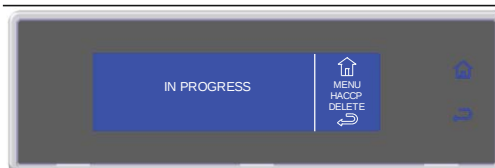
8. Press the knob to enter the selected function



9. Press the knob to start the procedure



10. Data deletion in progress



SETTINGS

LANGUAGE

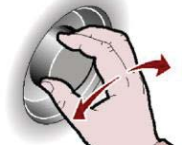
1. Select MENU by rotating the knob



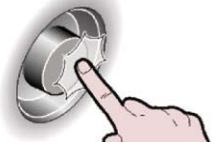
2. Press the knob to enter section MENU



3. Select SETTING by rotating the knob



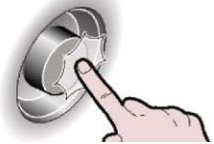
4. Press the knob to enter section SETTING



5. Select LANGUAGE by rotating the knob



6. Press the knob to enter section LANGUAGE



7. Select LANGUAGE by rotating the knob



8. Press the knob to confirm the selected language



SET DATE/CLOCK

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



3. Select SETTING by rotating the knob



4. Press the knob to enter section SETTING



5. Select DATA/CLOCK by rotating the knob



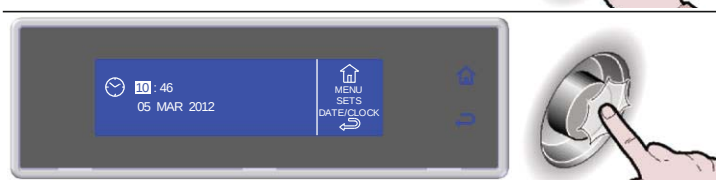
6. Press the knob to enter section DATA/CLOCK



7. Select the new value by rotating the knob



8. Press the knob to confirm the new value and move to the next one



9. Select  to confirm and exit from the function



SECTOR

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



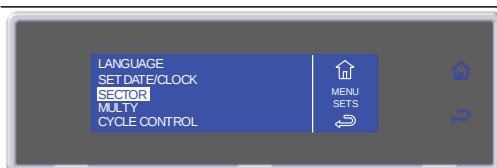
3. Select SETTING by rotating the knob



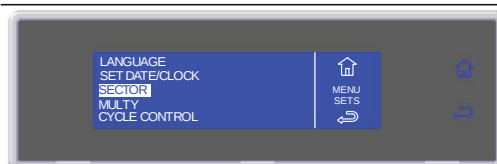
4. Press the knob to enter section SETTING



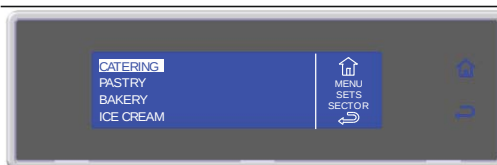
5. Select SECTOR by rotating the knob



6. Press the knob to enter section SECTOR



7. Press the knob to confirm the selected sector



8. Press the knob to confirm



MULTY

The number of levels available varies depending on the equipment.

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



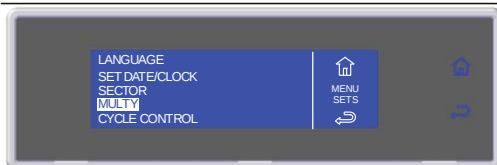
3. Select SETTING by rotating the knob



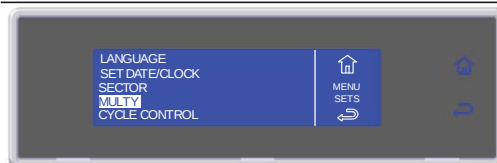
4. Press the knob to enter section SETTING



5. Select MULTY by rotating the knob



6. Press the knob to enter section MULTY



7. Use the knob to select the number of levels corresponding to the equipment used



8. Press the knob to confirm



CYCLE CONTROL - AUTO OR MANUAL

You can choose to control the cycle in automatic mode (AUTO) or by means of operator choice, timed or using the probe in the core (MANUAL).

The default cycle control setting is automatic mode (AUTO).

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



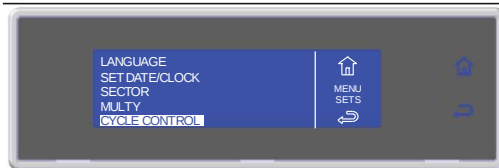
3. Select SETTING by rotating the knob



4. Press the knob to enter section SETTING



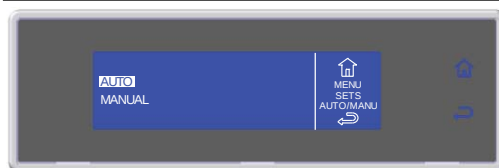
5. Select CYCLE CONTROL by rotating the knob



6. Press the knob to enter section CYCLE CONTROL



7. Select the desired type of cycle control



8. Press the knob to confirm



SERVICE

ALARMS

The presence of an active alarm is signalled by the buzzer and the display shows the event alternating with the screen showing the process in progress. The RGB bar turns yellow.
The alarms are recorded on a list.

The presence of an alarm stored on the list is indicated by the symbol .
You can record up to a maximum of 42 alarms. Any additional event overwrites the oldest one.

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



3. Select SERVICE by rotating the knob



4. Press the knob to enter section SERVICE



5. Select ALARMS by rotating the knob



6. Press the knob to view the list ALARMS



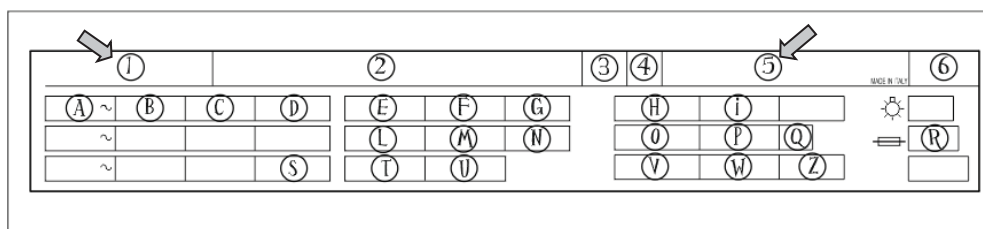
7. View the alarms list by rotating the knob



ALARMS TABLE

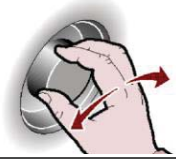
FAULT	CAUSE	REMEDY
The display board does not switch on	No power supply Blown fuse Loosened connections	Check the connection to the power mains Replace fuses (qualified technician) Check connection fitting
Compressor failure	High and Low-pressure pressureswitch on Clicker on Contactor failure Compressor thermal relay on	Qualified technician required Qualified technician required Qualified technician required Qualified technician required
The compressor is working but the cabinet is not cooling	Frosted evaporator No coolant inside the refrigerating system Delivery solenoid valve failure Condenser dirty	Open the door and carry out the defrost cycle Qualified technician required Qualified technician required Clean the condenser
Evaporator fans are not working	Fan failure or short-circuit Door micro failure	Qualified technician required Qualified technician required
The condenser fans do not work	Faulty pressure switch Faulty fan Faulty pick-up condenser Lack of consent from compressor solenoid switch	Qualified technician required Qualified technician required Qualified technician required Qualified technician required
Lack of evaporator defrosting	Incorrect defrosting programming	Check the defrosting cycle programming
ALARM/ EVENT	CAUSE	REMEDY
High temperature alarm (in conservation)	Room Temp above set value	If the temperature is not within the specified range, apply to a qualified technician
Low temperature alarm (in conservation)	Room Temp below set value	If the temperature is not within the specified range, apply to a qualified technician
Limit temperature alarm (in chilling/freezing)	Cell or core temperature higher than the set value	If the temperature is not within the specified range, apply to a qualified technician
Room probe alarm	Room Probe interrupted	Qualified technician required
Evaporator probe alarm	Evap Probe interrupted	Qualified technician required
Condenser probe alarm	Cond Probe interrupted	Qualified technician required
Dirty condenser alarm	Condenser dirty	Clean the condenser
Point needle probe alarm	Needle Probe interrupted	Qualified technician required
Underskin needle probe alarm	Sub-dermis needle probe interrupted	Qualified technician required
External needle probe alarm	External needle probe interrupted	Qualified technician required
Electr.box probe alarm	Electrical panel probe interrupted	Qualified technician required
Electr.box overtemp. alarm	Electrical panel temperature higher than the set value	Qualified technician required
Open door alarm	QC room door open Door micro faulty	Close the door Qualified technician required
BlackOut alarm	No power supply	When power is restored, check the max. temperature reached inside the room
High pressure alarm	Intervention by high pressure switch	Qualified technician required
Low pressure alarm	Intervention by low pressure switch	Qualified technician required
Compressor overload alarm	Compressor thermal relay on	Qualified technician required
Mother board communication alarm	Communication between the panel board and the display board interrupted	Qualified technician required
Mother board EEPROM alarm	Data memory corrupted	Qualified technician required
Panel board EEPROM alarm	Data memory corrupted	Qualified technician required
Needle probe 1 alarm	Needle Probe 1 interrupted	Qualified technician required
Needle probe 2 alarm	Needle Probe 2 interrupted	Qualified technician required

If the fault is not corrected by following the above instructions ask for skilled assistance and avoid carrying out any other operations, especially on the electricals. When informing the servicing company of the fault, state **1** and **5** numbers (model and serial number).



RESET ALARMS

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



3. Select SERVICE by rotating the knob



4. Press the knob to enter section SERVICE



5. Select ALARMS RESET by rotating the knob



6. Press the knob to enter section ALARMS RESET



7. Wait



INPUTS OUTPUTS

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



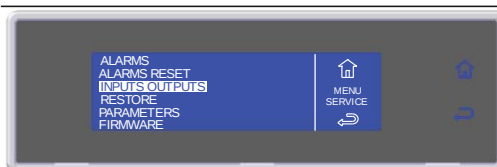
3. Select SERVICE by rotating the knob



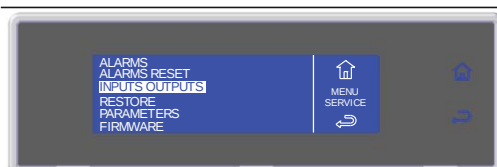
4. Press the knob to enter section SERVICE



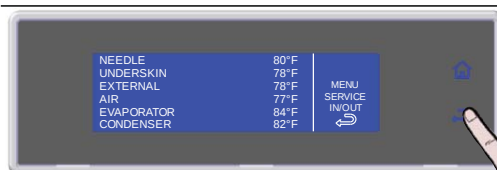
5. Select INPUTS OUTPUTS by rotating the knob



6. Press the knob to view the list INPUTS OUTPUTS



7. Select  to exit from the view



RESTORE

This function restores the original parameters.

ATTENTION: in case of use of this function as a user, contact the manufacturer for the exact settings of the configuration parameters.

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



3. Select SERVICE by rotating the knob



4. Press the knob to enter section SERVICE



5. Select RESTORE by rotating the knob



6. Press the knob to enter section RESTORE



7. Enter the password by turning the knob and press to confirm the value and move to the next one until ENTER is selected

Request the password from SERVICE



8. Press the knob to confirm and enter section RESTORE



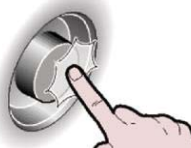
PARAMETERS

ATTENTION: in case of use of this function as a user, contact the manufacturer.

1. Select MENU by rotating the knob



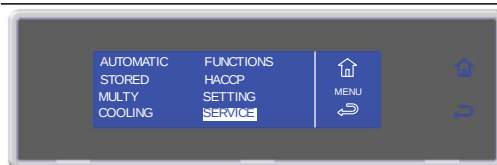
2. Press the knob to enter section MENU



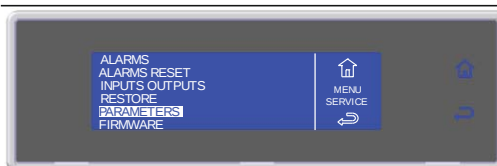
3. Select SERVICE by rotating the knob



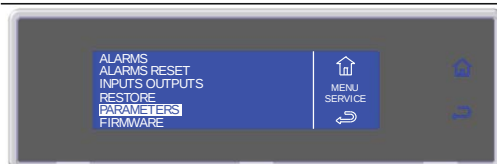
4. Press the knob to enter section SERVICE



5. Select PARAMETERS by rotating the knob

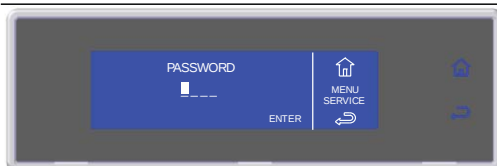


6. Press the knob to enter section PARAMETERS

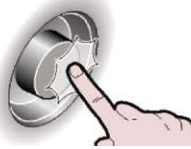
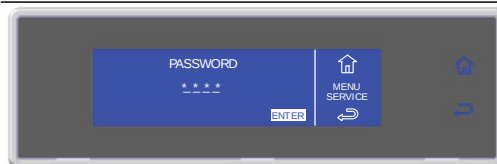


7. Enter the password by turning the knob and press to confirm the value and move to the next one until ENTER is selected

Request the password from SERVICE



8. Press the knob to confirm and enter section PARAMETERS



MAINTENANCE

MAINTENANCE AND CLEANING

CLEANING THE CABINET

Clean inside the cooling cabinet daily.

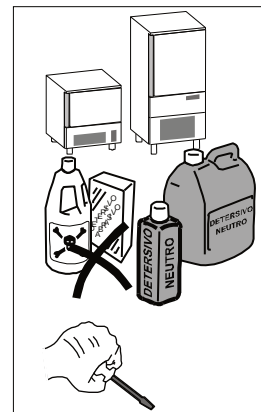
Both the cabinet and all the internal components have been designed and shaped to allow washing and cleaning all parts easily.

Before cleaning, defrost the appliance and remove the internal drain.

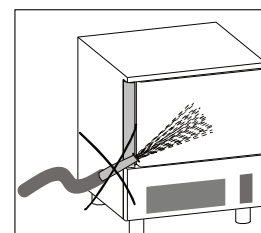
Disconnect the master switch.

Clean all components (stainless-steel, plastic or painted parts) with lukewarm water and detergent.

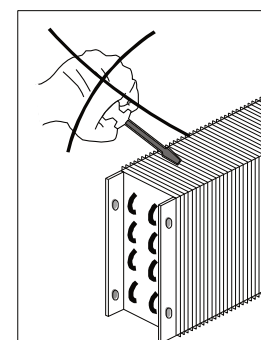
Then rinse and dry without using abrasives or chemical solvents.



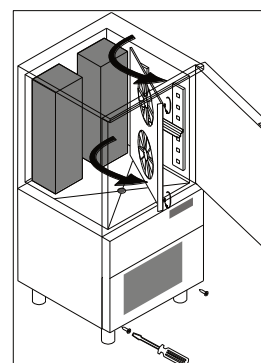
Do not wash the appliance by spraying high-pressure water on the machine.



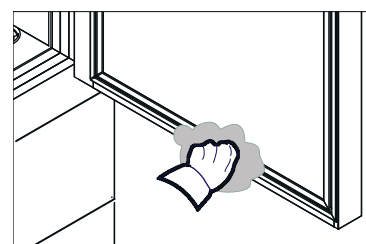
Do not rinse with sharp or abrasive tools, especially the evaporator.



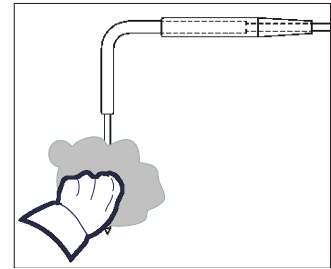
You may clean inside the evaporator after loosening the knobs and rotating the protection component.



Wash the door gasket with water. Accurately dry with a dry cloth. We recommend wearing protecting gloves throughout the operations.



Hand-wash the probe using lukewarm water and a mild detergent or products with biodegradability higher than 90%. Rinse with water and sanitary solution. Do not use detergents containing solvents (such as trichloroethylene, etc) or abrasive powders
ATTENTION: do not use hot water to wash the probe.



CLEANING THE AIR CONDENSER

The air condenser should be kept clean to ensure the appliance's performance and efficiency, as air should freely circulate inside the appliance.

The condenser should therefore be cleaned every 30 days, using non-metal brushes to remove all dust and dirt from condenser blades.

Access to the condenser is from the front.

Unhook the front guard, pulling it towards you.



STAINLESS-STEEL MAINTENANCE

By stainless steel we mean INOX AISI 304 steel.

We recommend following the instructions below for the maintenance and cleaning of stainless-steel parts.

This is of the utmost importance to ensure the non-toxicity and complete hygiene of the processed foodstuffs.

Stainless-steel is provided with a thin oxide layer which prevents it from rusting. However, some detergents may destroy or affect this layer, therefore causing corrosion.

Before using any cleansing product, ask your dealer about a neutral chloriness cleansing product, as to avoid steel corrosions.

If the surface has been scratched polish it with fine STAINLESS-STEEL wool or a synthetic-fibre abrasive sponge. Always rub in the direction of the silking.

WARNING: Never use iron wool for cleaning STAINLESS STEEL.

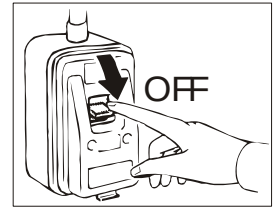
Furthermore, avoid leaving iron wool on the appliance surface as tiny iron deposits may cause the surface to rust by contamination and affect the hygiene of the appliance.



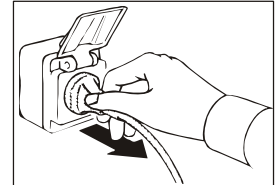
DISCONTINUED USE

Should the machine be disconnected over long periods, follow the instructions below to maintain the appliance in good condition:

Turn the mains switch OFF.



Disconnect the plug.

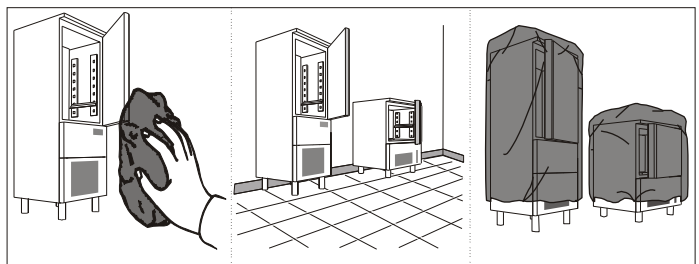


Empty the appliance and clean it in accordance with the instructions given in the chapter "CLEANING".

Leave the door ajar to prevent a bad smell.

Cover the compressor unit with a nylon cloth to protect it from dust.

In case of appliances with remote control, if you decide to turn it off, remember to put the switch off also in the remote control..



EXTRAORDINARY MAINTENANCE

The information and instructions in this section are reserved for personnel authorized to operate on the equipment components.

VIDEO BOARD AND ENCODER MAINTENANCE CHECKLIST

Turn the mains switch OFF.

Disconnect the plug.

To access the video board and the encoder:

Mod. BC40A – BCF48A

Undo the two screws securing the plane.
Rotate the plane and unplugging the power cord of the video board.



Undo the screws and remove the cover to access to the video card and to the encoder.



Mod. BC80A – BCF99A

Undo the screw under the dashboard.
Unhook the dashboard, pulling it forward.



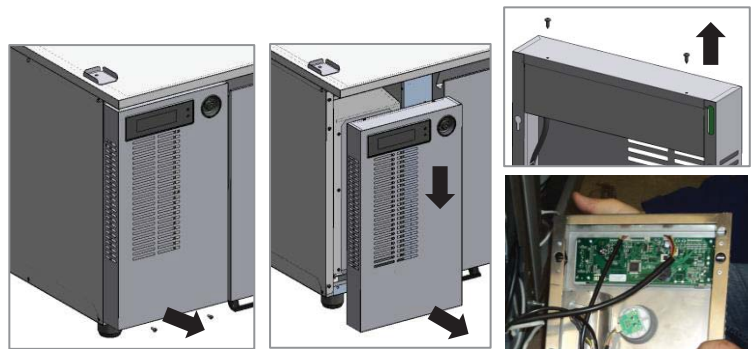
Undo the guard screws and remove the cover
to access to the video card and to the encoder.



Mod. BCF35A

Undo the screws under the dashboard.
Unhook the dashboard pushing it in a
downward direction.

Undo the guard screws and remove the
cover to access to the video card and to the
encoder.



MAINTENANCE OF PANEL BOARD

Turn the mains switch OFF.
Disconnect the plug.

To be able to access the electric picture:

Mod. BC40A – BCF48A

Unhook the front guard, pulling it towards you.



Remove the closing panel screws.
Remove the closing panel.

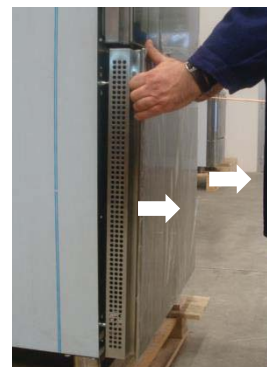


Remove the electrical panel locking screw.
Move the electrical panel box along the slide.

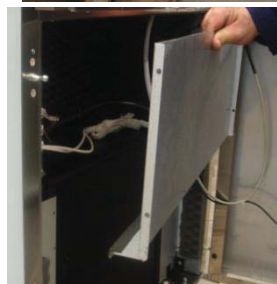
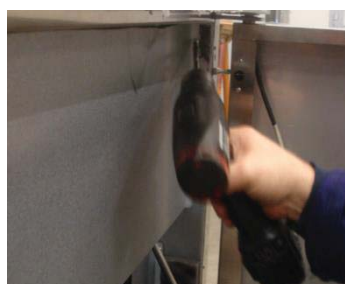


Mod. BC80A – BCF99A

Unhook the front guard, pulling it towards you.



Remove the closing panel screws.
Remove the closing panel.



Remove the electrical panel locking screw.
Move the electrical panel box along the slide.



Mod. BCF35A

Remove the side panel, undoing the screws.



CONDENSING SYSTEM MAINTENANCE

Mod. BC40A – BCF48A - BC80A – BCF99A

To access the condensing system, remove the rear protective grille, undoing the screws.



Mod. BCF35A

To access the condensing system, remove the side panel, undoing the screws.



REPLACEMENT CORE PROBE

Turn left completely unscrewing the connector to disconnect the cable of the core probe.

Replace the core probe by screwing the connector fully.



WIRING DIAGRAM PLATE

The electrical diagram is shown on the last page of the booklet.

N°	DESCRIPTION	N°	DESCRIPTION
1	COMPRESSOR	70	HIGH PRESSURE PRESSOSTAT
2	CONDENSER FAN	72	ELECTRONIC DATA CARD LCD
2A	THERMOSTATED CONDENSER FAN	73	FUSE-HOLDER WITH UNIPOLAR FUSE
3	GENERAL TERMINAL BOARD	75	ELECTROVALVE
3A	GENERAL TERMINAL BOARD	76	MAGNETIC MICRO-SVWITCH
3B	GENERAL TERMINAL BOARD	77	COMPARTMENT PROBE
9	EVAPORATOR FUN	78	EVAP./DEFROST PROBE
20	DOOR ANTICONDENSING RESISTOR	79A	MULTIPOINT NEEDLE CORE PROBE
21	DEFROST RESISTANCE	79B	MULTIPOINT PROBE RESISTANCE
21A	DEFROST RESISTANCE	80	PTC RESISTANCE FOR COMPRESSOR CASING
25	TRANSFORMER	86	CONDENSER PROBE
44	RELAY COMPRESSOR	87	LCD QUICK COOLER CARD
56	FILTER	97A	EVAP. FAN CHOKE MODULE
65	CONTACTOR	102	BIMETALLIC SAFETY THERMOSTAT
66	THERMAL RELAY	122	LED LAMPS
67	EVAPORATOR FAN RUN CAPACITOR	128	USB ADAPTER
67A	EVAPORATOR FAN RUN CAPACITOR	129	ENCODER ADAPTER
69	GROUNDING TERMINAL	130	RGB CONTROLLER
71	POWER PANEL ELECTRONIC CARD		

INDEX

DONNEES GENERALES A LA REMISE	5
AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	5
LISTE DES RÉFÉRENCES NORMATIVES	5
TRANSPORT ET DÉPLACEMENT	5
DÉBALLAGE	5
AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ.....	6
INSTALLATION	7
DONNÉES DE LA PLAQUE.....	7
TEMPERATURE MAX DU LOCAL D'UTILISATIN.....	7
MISE EN PLACE.....	8
DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT	9
DONNÉES TECHNIQUES.....	10
BRANCHEMENT ELECTRIQUE	11
EVACUATION DE CONDENSATION	11
ESSAIS.....	11
SYSTÈMES DE CONTRÔLE ET TÉMOINS	12
FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT	12
ECOULEMENT	13
INSTALLATION DU KIT LAMPE GERMICIDE	13
INSTALLATION DE L'IMPRIMANTE	13
FONCTIONNEMENT.....	14
DESCRIPTION GÉNÉRALE	14
COMMENT SE PRÉPARER AU DÉMARRAGE.....	14
CHARGEMENT DE LA CELLULE.....	15
PLACEMENT DES RÉCIPIENTS	15
SONDE A COEUR.....	15
TEMPÉRATURES	16
DURÉE DE CONSERVATION	16
Panneau de commande.....	17
PREMIER DÉMARRAGE	18
PROGRAMMES.....	19
DESCRIPTION DES PROGRAMMES.....	19
PROGRAMMES STRANDARDS	21
PROGRAMME I.F.R.	22
PROGRAMME INFINITY	23
PROGRAMMES FAVORIS	24
PROGRAMMES AUTOMATIQUES	25
PROGRAMMES ENREGISTRÉS.....	27
MULTY	29
REFROIDISSEMENT	30
FUNCTIONS	31
DEGIVRAGE.....	31
STERILISATION.....	32
CONSERVATION.....	33
DECONGELATION	34
FERMENTATION	36
CHAUFFAGE DE SONDE	38
** VISUALISATION/MODIFICATION PARAMÈTRES CYCLE	40
HACCP.....	41

POSITIONS	50
LANGUE	50
SET DATA/MONTRE	51
SECTEUR	52
MULTY	53
CONTROLE CYCLE - AUTO OU MANUEL	54
SERVICE.....	55
ALARMES	55
TABLEAU DES ALARMES	56
RESET ALARMES	57
ENTREES SORTIES	58
RETABLISSEMENT	59
PARAMETRES.....	60
 ENTRETIEN.....	 61
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	61
NETTOYAGE ENCEINTE	61
NETTOYAGE DU CONDENSEUR A AIR A.....	62
ENTRETIEN ACIER INOX	62
INTERRUPTION D'UTILISATION	63
ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	63
ENTRETIEN DE LA CARTE VIDÉO ET DE L'ENCODEUR	63
ENTRETIEN DU TABLEAU ÉLECTRIQUE	64
ENTRETIEN DE L'INSTALLATION DE CONDENSATION.....	65
ENTRETIEN DE LA SONDÉ À COEUR.....	66
PLAQUETTE SCHÉMA ÉLECTRIQUE	66

Prendre note du numéro du service d'urgence du personnel spécialisé en entretien.

Prénom et nom	Adresse	Tel./Fax

DONNEES GENERALES A LA REMISE

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Nous vous félicitons pour votre choix et nous vous souhaitons de pouvoir utiliser au mieux nos appareils suivant les instructions et les précautions nécessaires contenues dans ce manuel.

Il est obligatoire, de la part de l'utilisateur, de lire attentivement le manuel et d'y faire toujours référence ; il doit être conservé dans un lieu connu et accessible à tous les opérateurs.

L'appareil est destiné uniquement à la fonction pour laquelle il a été conçu et pour une utilisation professionnelle, il ne doit être utilisé que par du personnel qualifié.

Le fabricant décline toute responsabilité ou toute obligation de garantie pour les dommages faits à l'équipement, aux personnes et aux choses, en raison d'une mauvaise installation, d'une utilisation impropre de la part de personnel non qualifié, de modifications ou d'interventions non spécifiques, de l'utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques, du non-respect même partiel des indications reportées dans ce manuel.

Nous vous rappelons que toute reproduction de ce manuel est interdite et que, en fonction d'une constante recherche d'innovation et de qualité technique, les caractéristiques indiquées peuvent être modifiées sans préavis.

LISTE DES RÉFÉRENCES NORMATIVES

Nos cellules mixtes sont conformes aux directives suivantes:

UL Listed pour sûreté électrique – UL471 CSA C22.2.120

NSF standard 7 pour le Hygiène alimentaire

TRANSPORT ET DÉPLACEMENT

Pour le transport et le déplacement, il faut adopter toutes les précautions nécessaires pour ne pas endommager l'appareil, en faisant référence aux indications reportées sur son emballage.

A la réception, vérifiez que l'emballage soit intact et ne soit pas endommagé par le transport.

Si ce n'est pas le cas, mettez-vous immédiatement en contact avec votre revendeur.

DÉBALLAGE

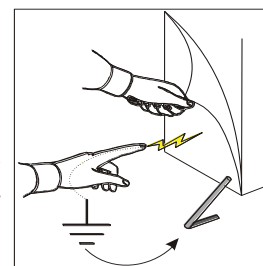
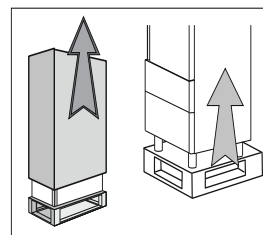
L'installation doit être effectuée par du personnel.

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil et vérifier que soient présents toutes les pièces ou les composants et que les caractéristiques et l'état correspondent aux caractéristiques de votre commande.

Si ce n'est pas le cas, mettez-vous immédiatement en contact avec votre revendeur.

Enlevez complètement la pellicule de protection en PVC de l'appareil.

Attention: tous les matériaux de l'emballage doivent être éliminés selon les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil et donc rien ne doit être jeté dans la nature.



AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ

Toute opération effectuées sur l'appareil et qui ne respecte pas les indications de ce manuel doivent être de la responsabilité de l'utilisateur, et nous recommandons une formation périodique de tout le personnel à travailler sur l'appareil.

Liste de quelques avertissements généraux:

- ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillées ou humides
- ne pas insérer de tournevis ou ustensile de cuisine ou autre entre les protections et les pièces en mouvement
- avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique
- ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher la machine du réseau électrique
- au cours du chargement/déchargement du produit dans l'appareil, utiliser des gants de cuisine
- utiliser la sonde à piquer uniquement pour relever la température au cœur du produit, en faisant attention de la manipuler avec précaution

INSTALLATION

DONNÉES DE LA PLAQUE

Vérifier que les données indiquées sur la plaque signalétique (sur le côté droit de la cellule) correspondent aux caractéristiques techniques de la ligne électrique (V, kW, Hz, n° des phases et puissance du réseau).

Pour toute communication avec le constructeur, donner le numéro de série de l'appareil indiqué sur la plaque des caractéristiques techniques.

①				②			③	④	⑤			⑥	
(A) ~	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)	(G)	(H)	(I)					
~				(L)	(M)	(N)	(O)	(P)	(Q)			(R)	
~			(S)	(T)	(U)		(V)	(W)	(Z)				

Liste des des caractéristiques techniques indiquées sur la plaque signalétique:

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1) Modèle | H) Chauffage du dégivrage |
| 2) Constructeur et ses coordonnées | I) Puissance dégivrage chauffe |
| 3) Classe électrique | L) Ventilateur du condenseur |
| 4) Année de construction | M) Ventilateur du condenseur FLA |
| 5) N° de série | N) fluide expansion |
| 6) Degré de protection des enveloppes des dispositifs électriques | O) Type de fluide réfrigérant |
| A) Tension d'alimentation électrique | P) Quantité de fluide réfrigérant |
| B) Intensité de courant électrique | Q) Classe climatique |
| C) Fréquence | R) Fusible |
| D) Phase | S) MCA |
| E) Compresseur | T) Ventilateur de l'évaporateur |
| F) Compresseur RLA | U) Ventilateur de l'évaporateur FLA |
| G) Compresseur LRA | V) Valeur de pression |
| | W) Pression côté haut |
| | Z) Pression côté basse |

TEMPERATURE MAX DU LOCAL D'UTILISATIN

Pour les groupes condenseur à air, la température ambiante de fonctionnement ne doit jamais dépasser les 100°F. Au-dessus de 90°F les rendements déclarés ne sont pas garantis.

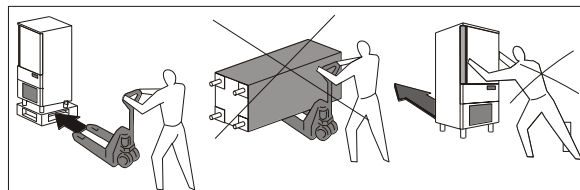
Circulation air min

Modèle	Quantité air [m³/h]
BC40A BCF48A BCF35A	650
BC80A BCF99A	2.060

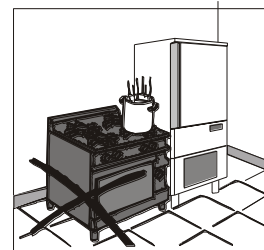
MISE EN PLACE

L'appareil doit être installé et les essais effectués en respectant complètement les exigences de sécurité préconisées par la réglementation et les normes nationales.

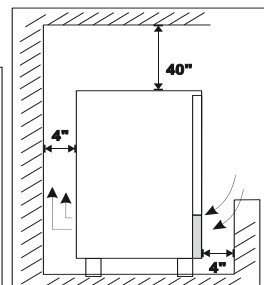
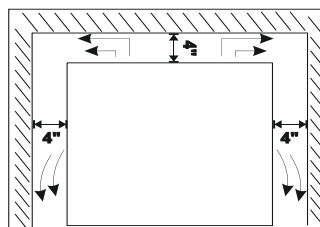
- Disposez l'appareil à sa place de travail.



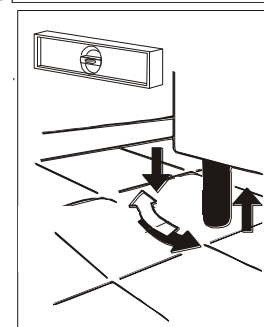
- Evitez de placer l'appareil où il pourrait être exposé aux rayons du soleil
- Evitez de placer l'appareil à des endroits peu aérés.
- N'installez pas l'appareil en proximité de sources de chaleur.



- Il faut garder une distance min. de 4" entre l'appareil et le mur du local.



- Mettez l'appareil à niveau en réglant la hauteur des pieds.

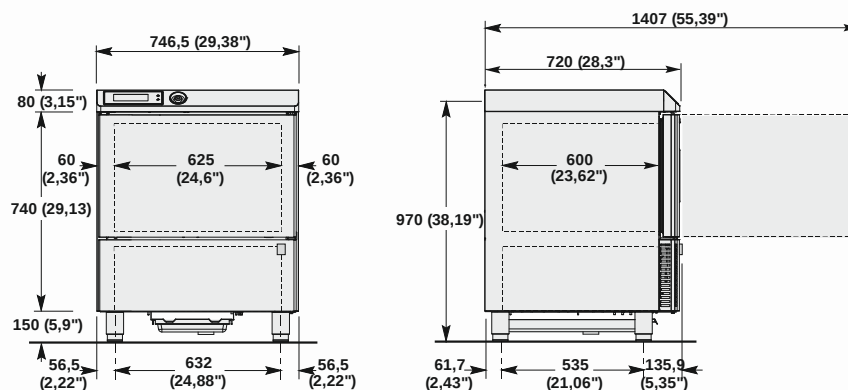


Attention: Si l'appareil n'est pas mis à niveau correctement, son fonctionnement peut être perturbé et l'évacuation de la condensation empêchée.

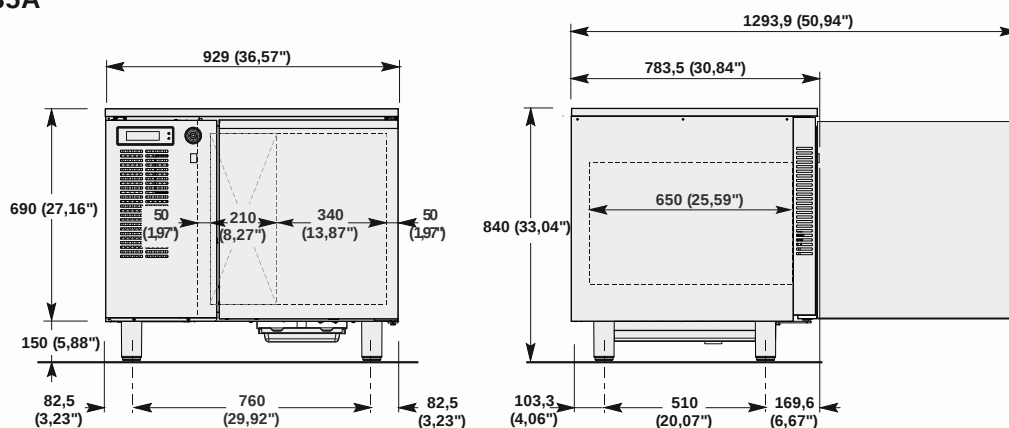
DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT

Se référer aux dimensions de votre appareil.

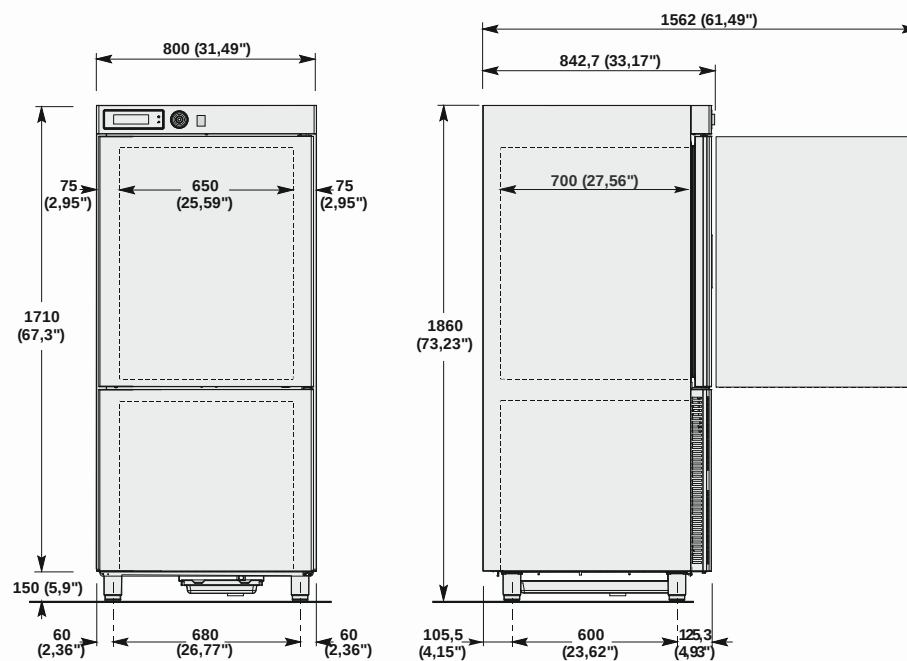
**BC40A
BCF48A**



BCF35A



**BC80A
BCF99A**



DONNÉES TECHNIQUES

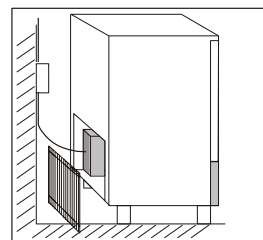
Se référer aux données techniques de votre appareil.

Modèle	BC40A	BC80A
Poids brut [lb]	276	496
Poids net [lb]	254	440
Dimensions	29,38"x28,3"x38,19"	31,49"x33,17"x73,23"
Capacité		
Masse/cycle [lb] (+194°F÷+37°F)	48	100
Volume net intérieur [cuft]	2,55	5,52
Grades	3	3
Electricité		
Tension [V]	220 ~	220 ~
Fréquence [Hz]	60	60
N° Phase	1 ph	3 ph
Intensité [A]	6,5	11
Puissance absorbé [W]	1051	2972
Groupe réfrigérant		
Puissance réfrigérante [W]	1083	4152
Température d'évaporation [°F]	14	14
Température de réfrigération [°F]	+194÷+37	+194÷+37
Temps de réfrigération [min]	90	90
Température de condensation [°F]	+130	+130
Température max ambiante [°F]	+90	+90
Type de compresseur	Hermétique	Hermétique
Liquide réfrigérant	R404A	R404A
Charge liquide réfrigérant [lb]	3	4,4
Condensation	Air	Air
Bruit [dB] (A)	65	72
IFR	•	•
Sonde a relevement multiple	•	•

Modèle	BCF48A	BCF35A	BCF99A
Poids brut [lb]	286	297	496
Poids net [lb]	264	264	440
Dimensions	29,38"x28,3"x38,19"	36,57"x33,04"x30,84"	31,49"x33,17"x73,23"
Capacité			
Masse/cycle [lb] (+194°F÷+37°F)	48	35	100
Masse/cycle [lb] (+194°F÷0°F)	28	22	60
Volume net intérieur [cuft]	2,55	2,55	5,52
Grades	3	3	3
Electricité			
Tension [V]	220 ~	220 ~	220 ~
Fréquence [Hz]	60	60	60
N° Phase	1 ph	1 ph	3 ph
Intensité [A]	6	6	8,5
Puissance absorbé [W]	1139	1122	2625
Groupe réfrigérant			
Puissance réfrigérante [W]	1054	1054	3136
Température d'évaporation [°F]	-22	-22	-22
Température de réfrigération [°F]	+194÷+37	+194÷+37	+194÷+37
Temps de réfrigération [min]	90	90	90
Température de congélation [°F]	+194÷0	+194÷0	+194÷0
Temps de congélation [min]	240	240	240
Température de condensation [°F]	+130	+130	+130
Température max ambiante [°F]	+90	+90	+90
Type de compresseur	Hermétique	Hermétique	Hermétique
Liquide réfrigérant	R404A	R404A	R404A
Charge liquide réfrigérant [lb]	3	3	4,4
Condensation	Air	Air	Air
Bruit [dB] (A)	65	65	72
IFR	•	•	•
Sonde a relevement multiple	•	•	•

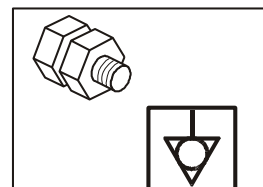
BRANCHEMENT ELECTRIQUE

On réalise le branchement électrique à l'arrière de l'appareil en enlevant la grille de protection.

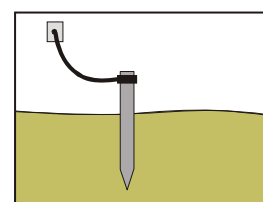


Les câbles électriques de branchement devront respecter les caractéristiques des données techniques.

Chaque conducteur doit être relié à la borne équipotentielle.



Le conducteur à terre doit être relié correctement à une installation correcte de mise à la terre



En cas de non respect de toutes ces dispositions, le constructeur décline toute responsabilité et toute obligation de garantie, en cas de dommages aux appareils, aux personnes et aux choses et à l'altération de toute partie de l'appareil (installation électrique, thermodynamique, hydraulique).

EVACUATION DE CONDENSATION

Les appareils sont équipés d'une bassine pour la récupération de la condensation. La bassine est amovible depuis la partie inférieure de l'appareil.

ESSAIS

Si l'appareil a été transporté en position horizontale, IL FAUT ATTENDRE AU MOINS **24 HEURES** AVANT LA PREMIERE UTILISATION.

Le fabricant décline toute responsabilité ou toute obligation de garantie pour des dommages de l'appareil imputables à un transport en position horizontale.

On doit effectuer les essais suivants:

- 1) Les températures externes doivent être comprises entre 59°F et 100°F.
- 2) Mettre l'appareil sous tension et attendre 30 minutes avant l'utilisation au cas où la température externe était trop basse
- 3) Vérifier les absorptions
- 4) Exécuter au moins un cycle complet de réfrigération rapide

SYSTÈMES DE CONTRÔLE ET TÉMOINS

Ces instructions concernent le personnel spécialisé.

- **Micro interrupteur porte:** bloque le fonctionnement de l'appareil quand la porte est ouverte
- **Coupe-circuits de protection générale:** protègent le circuit de puissance des court-circuits et des surcharges
- **Relais thermique compresseur:** est actionné en cas de surcharge ou fonctionnement irrégulier
- **Contact thermique motoventilateur:** est actionné en cas de surcharge ou fonctionnement irrégulier
- **Pressostat de sécurité:** est actionné en cas de surpression du liquide réfrigérant
- **Contrôle de la température dans l'enceinte:** est géré par la sonde NTC par la fiche électronique appropriée
- **Contrôle de la température au coeur des produits:** est géré par la sonde PT100 par la fiche électronique
- **Fiches électroniques:** en fonction des paramètres insérés, elles commandent et contrôlent les dispositifs branchés sur l'appareil.

FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT

1) **R404A:** composants du fluide

- Trifluoréthane (HFC 143a) 52%
- Pentafluoréthane (HFC 125) 44%
- Tétrafluoréthane (HFC 134a) 4%

GWP = 3750

ODP = 0

2) **Identification des dangers**

L'inhalation prolongée peut provoquer des effets anesthésiques. Des expositions particulièrement prolongées aux inhalations peuvent provoquer des anomalies du rythme cardiaque et mort subite. Le produit nébulisé ou sous forme de jets peut provoquer des brûlures de gel aux yeux et à la peau

3) **Premiers secours**

- Inhalation: Eloigner le blessé du lieu de l'exposition, le couvrir pour le réchauffer et le garder au repos. Si nécessaire, lui donner de l'oxygène. Pratiquer la respiration artificielle si la respiration s'est arrêtée ou risque de s'arrêter ; en cas d'arrêt cardiaque, pratiquer un massage cardiaque externe. Appeler tout de suite l'assistance médicale.
- Contact avec la peau: Dégeler avec de l'eau les parties blessées. Enlever les vêtements contaminés. ATTENTION : les vêtements peuvent adhérer à la peau suite à brûlures de gel. En cas de contact avec la peau, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau tiède. Si des symptômes se manifestent (irritations ou formation d'ampoules), appeler l'assistance médicale.
- Contact avec les yeux: Laver immédiatement avec une solution pour lavage oculaire ou de l'eau propre, en tenant les paupières bien ouvertes, pendant au moins 10 minutes. Appeler l'assistance médicale.
- Ingestion: Peut provoquer des vomissements. Si le blessé est conscient, lui faire rincer la bouche avec de l'eau et lui faire boire 200-300 ml d'eau. Appeler tout de suite l'assistance médicale.
- Ultérieurs soins médicaux: Traitement symptomatique et thérapie de support si nécessaire. Ne pas donner d'adrénaline et des médecines sympathomimétiques similaires suite à exposition, à cause du danger d'arythmie cardiaque et possible arrêt cardiaque.

4) **Informations écologiques**

Persistance et dégradation

- **HFC 143a:** Se décompose lentement dans l'atmosphère inférieure (troposphère). Sa durée dans l'atmosphère est de 55 ans.
- **HFC 125:** Se décompose lentement dans l'atmosphère inférieure (troposphère). Sa durée dans l'atmosphère est de 40 ans.
- **HFC 134a:** Se décompose avec relative rapidité dans l'atmosphère inférieure (troposphère). Sa durée dans l'atmosphère est de 15,6 ans.
 - **HFC 143a, 125, 134a:** N'influencent pas le smog photochimique (c'est à dire n'appartient pas aux composants organiques volatiles - VOC - conformément à ce convenu par l'accord UNECE). Ne provoque pas la raréfaction de l'ozone.

Les décharges de produit dans l'atmosphère ne provoquent pas la contamination des eaux à long terme.

ÉCOULEMENT

STOCKAGE DES DÉCHETS

A la fin du cycle de vie du produit, éviter de jeter l'appareil dans l'environnement. Les portes devront être démontées avant la destruction de l'appareil.

Les déchets spéciaux peuvent être stockés provisoirement avant de les soumettre à un traitement et/ou stockage définitifs. Dans tous les cas, il est impératif d'observer les lois en vigueur pour la protection de l'environnement du pays de destination de l'appareil.

PROCÉDURE INHÉRENTE AUX OPÉRATIONS DE DÉMONTAGE DE L'APPAREIL

Étant donné qu'il existe à ce propos une législation différente dans chaque pays, il est impératif d'observer les contraintes imposées par les lois et les organismes relatifs du pays où aura lieu la destruction.

En règle générale, il faut consigner l'armoire frigorifique à un centre spécialisé pour le collectage de la ferraille/démolition.

Démonter l'armoire frigorifique en regroupant les composants en fonction de leur nature chimique. Se rappeler que le compresseur contient de l'huile lubrifiante et du fluide frigorigène qui peuvent être récupérés et réutilisés et que les composants de l'armoire frigorifiques sont des déchets spéciaux (pouvant toutefois être éliminés comme les ordures ménagères).

Rendre l'appareil inutilisable en retirant le câble d'alimentation et tout dispositif de verrouillage des compartiments pour que personne ne puisse s'y enfermer par mégarde.

DANS TOUS LES CAS, LE DÉMONTAGE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ.

L'évacuation abusive des déchets d'équipements électriques et électroniques est passible de sanctions conformément aux lois en vigueur dans le territoire où l'infraction a été commise.

Les déchets des équipements électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses avec des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et sur la santé des personnes. L'évacuation et l'élimination doivent être faites de façon correcte.

INSTALLATION DU KIT LAMPE GERMICIDE

Le kit lampe germicide n'est pas fourni de série.

Si l'on désire acheter le kit, suivre les instructions reportées dans le manuel d'instruction relatif pour son installation.

INSTALLATION DE L'IMPRIMANTE

L'imprimante n'est pas fournie de série.

Si l'on désire acheter l'imprimante, suivre les instructions reportées dans le manuel d'instruction relatif pour son installation.

Cette unité est capable de réduire la température interne du contenu à partir de 135°F (57°C) à 40°F (4°C) dans les 4 heures, pour le conserver sur une longue période sans en altérer les caractéristiques organoleptiques.

La quantité de denrées à réfrigérer et/ou à congeler dépend du modèle que l'on a acheté.

Avant toute utilisation, il faut nettoyer l'intérieur de la cellule d'une manière soignée, avec une solution détergente appropriée.

La durée de réfrigération rapide et de congélation dépend des facteurs suivants:

- forme, type et matériel des contenants utilisés;
- utilisation de couvercles sur les contenants;
- caractéristiques de l'aliment (densité, teneur en eau, teneur en graisses);
- température en début de cycle;
- conduction thermique de l'aliment.

Le temps de réfrigération rapide positive et de réfrigération rapide négative est en fonction du type de produit traité.

En général, les programmes de fonctionnement de la machine, se basent sur la gestion de la température de la chambre, de la vitesse des ventilateurs et sur le temps de refroidissement, et dans tous les cas, il ne faut pas excéder 7lb de charge (pour des plats 12"x20") ou 15lb de charge (pour les plats 18"x26") et une épaisseur de 2" en phase de réfrigération négative et de 3" en phase de réfrigération positive (**tab.2**).

Vérifier que le programme de réfrigération positive, jusqu'à +37°F au cœur du produit, ne prenne pas plus de 90 minutes et que le programme de réfrigération négative, jusqu'à 0°F au cœur du produit, ne dépasse pas les 4 heures.

Il est conseillé de pré-refroidir la chambre de travail avant de commencer un programme de réfrigération et de ne pas couvrir les aliments pendant le programme pour ne pas augmenter le temps de refroidissement.

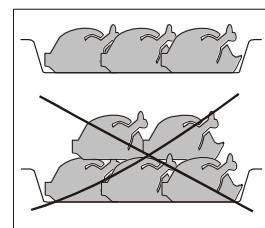
Quand l'épaisseur du produit le consent, utiliser toujours la sonde à cœur pour connaître la température exacte atteinte au cœur du produit, et ne pas interrompre le cycle avant qu'on atteigne la température de +37°F en réfrigération rapide positive et 0°F en réfrigération rapide négative.

Tab.2

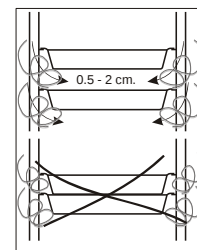
Modèle	Rendu max/cycle		Standard niveaux	Capacité		h
	+194[°F]÷+37[°F]	+194[°F]÷0[°F]		n° max		
BC40A	48[lb]	-	3	6	12"x20"	1,5"
BCF48A	48[lb]	28[lb]	3	6	12"x20"	1,5"
BCF35A	35[lb]	22[lb]	3	10	12"x20"	1,5"
BC80A	100[lb]	-	3	12	12"x20"	1,5"
BCF99A	100[lb]	60[lb]	3	12	12"x20"	1,5"

CHARGEMENT DE LA CELLULE

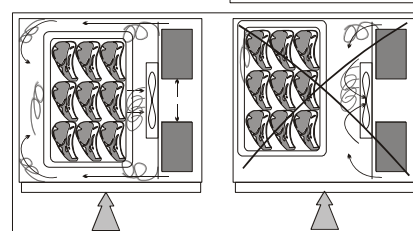
Faire attention à ce que les produits à réfrigérer rapidement ne soient pas superposés. Les épaisseurs doivent être inférieures à 2" en réfrigération rapide négative et 3" en réfrigération rapide positive.



S'assurer que l'air circule suffisamment entre les contenants.

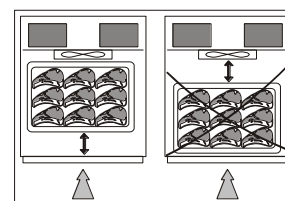


Si l'on utilise un chariot pour charger la cellule, il faut placer la structure porte-clayettes au centre de l'enceinte.

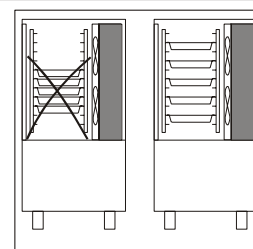


PLACEMENT DES RÉCIPIENTS

Il faut placer les contenants près de l'évaporateur.

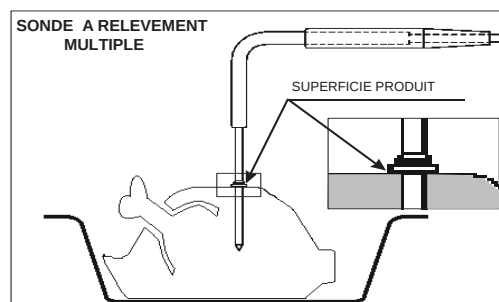
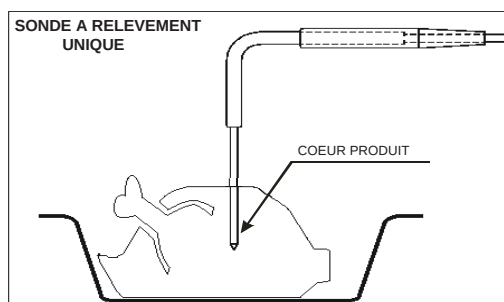


Si l'appareil n'est pas totalement rempli, il faut placer les contenants à une distance égale les uns de l'autre.



SONDE A COEUR

Pour garantir un bon fonctionnement de la sonde se référer aux figures suivantes.



TEMPÉRATURES

Ne pas laisser à température ambiante les produits cuits et à abattre/congeler.

Éviter la perte d'humidité, sous peine de perdre la fragrance conservée du produit.

Il est conseillé de commencer le programme de réfrigération/congélation juste après avoir terminé la phase de préparation ou de cuisson, en prenant soin d'insérer le produit dans l'appareil à une température d'au moins +160°F. Le produit cuit peut entrer dans l'appareil même avec une température très élevée, supérieure à +212°F, du moment que la chambre ait été pré-refroidie.

Il faut toujours garder à l'esprit que les temps de référence des programmes partent toujours à partir de la température de +194°F, en réfrigération positive, de +194°F à +37°F, et en réfrigération négative de +194°F à 0°F.

DURÉE DE CONSERVATION

Un produit cuit et ensuite réfrigéré ou congelé peut être conservé dans le réfrigérateur sans perdre ses propriétés essentielles jusqu'à 5 jours après le traitement.

Il est très important de respecter la chaîne du froid, c'est à dire, de maintenir pendant la conservation une température constante entre 32°F et 39°F, selon le type d'aliment traité.

Le temps de conservation peut être prolongé jusqu'à 15 jours environ, par la technique du traitement sous vide.

Les produits qui ont subi un cycle d réfrigération rapide négative peuvent être conservés avec sécurité pendant une durée comprise entre 3 et 18 mois et ce d'après l'aliment traité.

On conseille de respecter une température de conservation égale ou inférieure à -4°F.

Le produit réfrigéré doit être protégé par une pellicule pour aliments (mieux encore, sous vide) et muni d'une étiquette adhésive sur laquelle on a écrit la description du contenu [A], le jour de préparation [B] et la date d'échéance prévue [C], en caractères ineffaçables.

A	_____
B	_____
C	_____

PANNEAU DE COMMANDE

L'illustration présente le panneau de commande de l'appareil, alors que la liste indique la description et la fonction de chaque commande.



A—Écran: il affiche toutes les informations relatives aux menus présents sur la fiche et aux applications en cours.

B—Touche HOME: Depuis n'importe quel contexte, elle permet, si elle est activée, de revenir immédiatement à la page vidéo principale. Le rétro-éclairage de la touche prouve qu'elle a été activée.

C—Touche BACK: Pendant la navigation, elle permet de revenir à un niveau immédiatement supérieur dans la structure des menus, alors que se un cycle est en cours, elle permet de sortir de la modification des paramètres de contrôle du processus en cours, et d'enregistrer temporairement les valeurs modifiées.

D—Molette: La rotation horaire et antihoraire de la molette permet de naviguer à travers les menus visibles sur l'écran alors que si l'on appuie dessus, elle permet d'accéder à l'entrée sélectionnée.

La barre LED RGB, intégrée à l'intérieur de la poignée de la porte, change de couleur en fonction du processus en cours:

- Stand-by: **lumière fixe bleue de faible intensité**
- Cycle de réfrigération/congélation (inclus Infinity, Multy) décongélation et refroidissement, en cours: **lumière intermittente bleue de forte intensité**
- Conservation en cours: **lumière fixe bleue de forte intensité**
- Décongélation en cours: **lumière fixe rouge de faible intensité**
- Sterilisation en cours: **lumière fixe rouge de faible intensité**
- Anomalie: **lumière fixe jaune**

PREMIER DÉMARRAGE

Lors du premier allumage, il vous sera demandé de choisir la langue et le secteur.

RÉGLAGE LANGUE

1. Sélectionner la langue en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour confirmer la langue sélectionnée

Il est également possible de modifier la langue successivement (voir pag.50)



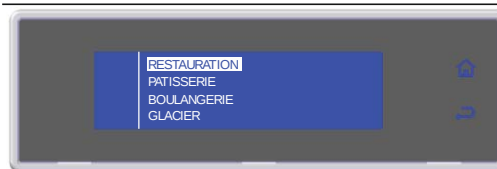
RÉGLAGE SECTEUR

1. Sélectionner le SECTEUR en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour confirmer le secteur sélectionné

Il est également possible de modifier le secteur successivement (voir pag.52)



PROGRAMMES

DESCRIPTION DES PROGRAMMES

PROGRAMME	DESCRIPTION
PROGRAMMES STANDARDS	
SOFT +37°F	Cycle réalisé à l'aide d'une sonde au cœur ou à temps, idéal pour refroidir des aliments jusqu'à +37°F, en utilisant une température de chambre autour de 0°F. Cycle indiqué pour des produits délicats tels que mousses, crèmes, desserts, légumes ou aliments ayant une épaisseur réduite
HARD +37°F	Cycle réalisé à l'aide d'une sonde au cœur ou à temps, idéal pour refroidir des aliments jusqu'à +37°F, en utilisant une température de chambre pouvant varier de 5°F à 34°F. Cycle indiqué pour des produits très denses, à fort contenu en graisse ou de grand format
IFR	I.F.R. est le système breveté de réfrigération positive qui optimise automatiquement le processus quelle que soit la typologie d'aliment, indépendamment du format et de la quantité, prévenant sa congélation superficielle, grâce à l'utilisation d'une sonde à piquer multipoint à trois capteurs
SOFT 0°F	Cycle réalisé à l'aide d'une sonde au cœur ou à temps, idéal pour congeler des aliments jusqu'à 0°F, en utilisant une température de chambre pouvant varier de 34°F à -40°F. Cycle indiqué pour des produits au levain, pour four ou des aliments cuits d'une épaisseur réduite
HARD 0°F	Cycle réalisé à l'aide d'une sonde au cœur ou à temps, idéal pour congeler des aliments jusqu'à 0°F, en utilisant une température de chambre qui peut atteindre -40°F. Cycle indiqué pour des produits crus ou cuits de grand format
INFINITY	Cycle de réfrigération / congélation à temps dont la durée est infinie, idéal pour refroidir des plats d'aliments de typologie différente. Il est possible de contrôler la température au cœur
PROGRAMMES AUTOMATIQUES +37°F - RESTAURATION	
LASAGNE	Cycle pour la réfrigération de lasagne
SOUPES ET SAUCES	Cycle pour la réfrigération de soupes et de sauces
RIZ ET PATE	Cycle pour la réfrigération de riz et de pâtes
VIANDE	Cycle pour la réfrigération de viande
POISSON	Cycle pour la réfrigération de poisson
LEGUMES CRUITS	Cycle pour la réfrigération de légumes cuits
PATISSERIE CHAUDE	Cycle pour la réfrigération de produits de pâtisserie chaude
PATISSERIE SECHER	Cycle pour la réfrigération de produits de pâtisserie sèche
VEAU NOIX	Cycle pour la réfrigération de produits de veau noix
PROGRAMMES AUTOMATIQUES 0°F - RESTAURATION	
LASAGNE	Cycle pour la congélation de lasagne
SOUPES ET SAUCES	Cycle pour la congélation de soupes et de sauces
RIZ ET PATE	Cycle pour la congélation de riz et de pâtes
VIANDE	Cycle pour la congélation de viande
POISSON	Cycle pour la congélation de poisson
LEGUMES CRUITS	Cycle pour la congélation de légumes cuits
LEGUMES CRUS	Cycle pour la congélation de légumes crus
PATISSERIE	Cycle pour la congélation de produits de pâtisserie
POISSON CRU	Cycle pour la congélation de poisson cru
SUSHI	Cycle pour la congélation de Sushi
ANISAKIS 24h*	Cycle de surgélation qui permet l'assainissement préventif et complet du produit à base de poisson. La sonde relève la limite de la température au cœur de l'aliment de -4°F donnant le déclin à la machine de faire partir la phase de "dévitalisation pendant 24 heures"
ANISAKIS 15h*	Cycle de surgélation qui permet l'assainissement préventif et complet du produit à base de poisson. La sonde relève la limite de la température au cœur de l'aliment de -31°F donnant le déclin à la machine de faire partir la phase de "dévitalisation pendant 15 heures"
OPISTORKIS 24h	Cycle de surgélation qui permet l'assainissement préventif et complet du produit à base de poisson. La sonde relève la limite de la température au cœur de l'aliment de -4°F donnant le déclin à la machine de faire partir la phase de "dévitalisation pendant 24 heures"

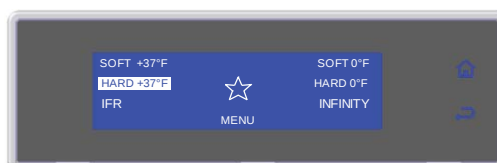
* Testés et validés en collaboration avec: L'Université Federico II de Naples - Département de Sciences Zootechniques et Inspection Aliments Section Inspection Aliments et Laboratoire de Recherche Universitaire pour le marché du poisson en gros de Pozzuoli.

PROGRAMMES AUTOMATIQUES +37°F - PÂTISSERIE	
PETRISSAGE IN FEUILLES	Cycle pour la réfrigération de riz et de pâte en feuille
PETRISSAGE IN MOULE	Cycle pour la réfrigération de pâtes moulées
CREMES	Cycle pour la réfrigération de crèmes
LEVES	Cycle pour la réfrigération de produits au levain
LEVES +50°F	Cycle pour la réfrigération de produits au levain +50°F
PATE BRISEE	Cycle pour la réfrigération de pâte brisée
PRODUIT REMPLIS	Cycle pour la réfrigération de produits fourrés
TARTES	Cycle pour la réfrigération de tartes
BRIOCHE	Cycle pour la réfrigération de brioche
CREME SURPLUS	Cycle pour la réfrigération de creme surplus
YOGURT BOX	Cycle pour la préparation de yogurt
PROGRAMMES AUTOMATIQUES 0°F - PÂTISSERIE	
PETRISSAGE IN FEUILLES	Cycle pour la congélation de pâtes en feuille
PETRISSAGE IN MOULE	Cycle pour la congélation de pâtes moulées
TARTES	Cycle pour la congélation de tartes
MOUSSE	Cycle pour la congélation de mousses
CROISSANTE	Cycle pour la congélation de croissants
GLACE	Cycle pour la congélation de glaces
PROGRAMMES AUTOMATIQUES +37°F - BOULANGERIE	
TARTES	Cycle pour la réfrigération de tartes
PAIN CUIT	Cycle pour la réfrigération de pain cuit
CREMES	Cycle pour la réfrigération de crèmes
LEVES	Cycle pour la réfrigération de produits au levain
PROGRAMMES AUTOMATIQUES 0°F - BOULANGERIE	
TARTES CUISSONS	Cycle pour la congélation de tartes cuites
TARTES CRUES	Cycle pour la congélation de tartes crues
PAIN CUIT	Cycle pour la congélation de pain cuit
PAIN CRU	Cycle pour la congélation de pain cru
PROGRAMMES AUTOMATIQUES +37°F - GLACIER	
CREME SURPLUS	Cycle pour la réfrigération de creme surplus
YOGURT BOX	Cycle pour la préparation de yogurt
PROGRAMMES AUTOMATIQUES 0°F - GLACIER	
GLACE -7°F	Cycle pour la congélation de glaces -7°F
GLACE	Cycle pour la congélation de glaces
MOUSSES COMPLETES	Cycle pour la congélation de mousses complètes
MOUSSE	Cycle pour la congélation de mousses
SEMIFREDDO	Cycle pour la congélation de semifreddo
PROGRAMME MULTY	
MULTY	Cycle de réfrigération / congélation à temps, organisé par niveaux de charge, avec la possibilité de lecture avec une sonde à piquer, laissant à chaque niveau son temps
PROGRAMME BANQUETING	
BANQUETING	Cycle dédié au secteur de la restauration, idéal pour la préparation de produits de banquet
PROGRAMME VACUUM	
VACUUM	Cycle dédié au secteur de la restauration, pour la préparation de produits avant une phase de sous-vide
PROGRAMME DECONGELATION	
DECONGELATION	Cycle dédié à la décongélation contrôlée des aliments, réalisé par sonde à cœur ou par temps
PROGRAMME FERMENTATION	
FERMENTATION	Cycle par temps, dédié au levage direct des aliments
FERMENTATION CONTROLEE	Cycle par temps, dédié au levage programmé des aliments
PROGRAMME SMART ON	
SMART ON	Cycle avec démarrage automatique. Une fois un produit chaud inséré, si une augmentation de température est relevée dans la chambre, après 5 minutes, un cycle Soft 37°F démarre automatiquement, à sonde ou à temps, en fonction de l'utilisation ou pas de la sonde à piquer.

PROGRAMMES STANDARDS

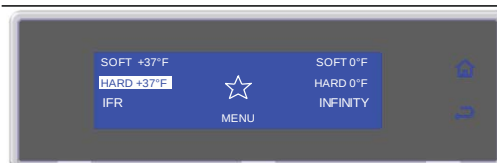
Cycles de réfrigération/congélation pré-réglés par le constructeur et qui peuvent être activés en les sélectionnant directement depuis la page vidéo initiale, SOFT +37°F, HARD +37°F, SOFT 0°F et HARD 0°F. Pendant l'exécution du cycle, il est possible de visualiser les paramètres et de les modifier de manière temporaire, les nouvelles valeurs auront validité exclusivement pour le cycle en cours.

1. Sélectionner le cycle désiré en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné
Pendant le cycle, il est possible de:
 - visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.40)
 - d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP

Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours



3. Une fois le cycle terminé, une phase de conservation démarre automatiquement. Pendant la conservation, il est possible de:
 - visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.40)
 - activer le dégivrage manuel, en sélectionnant 
 - d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP

*Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours.
Si cela n'est pas nécessaire, le dégivrage manuel n'est pas effectué*



PROGRAMME I.F.R.

I.F.R. est un système révolutionnaire breveté de réfrigération rapide positive qui de manière automatique optimise le cycle pour chaque typologie d'aliment **en en prévenant sa congélation superficielle.** Les températures sont relevées grâce à la présence d'une sonde à piquer multipoint à trois senseurs. Le positionnement à l'intérieur de l'aliment est déterminé de manière univoque par la présence d'un petit disque de référence le long du pointeau (voir paragraphe "Sonde à coeur").

1. Sélectionner le cycle désiré en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné

Pendant le cycle, il est possible de:

- Modifier la vitesse des ventilateurs en sélectionnant SET
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



Remarque : la valeur modifiée sera enregistrée uniquement pour le cycle en cours



4. Une fois le cycle terminé, une phase de conservation démarre automatiquement. Pendant la conservation, il est possible de:

- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.40)
- activer le dégivrage manuel, en sélectionnant



- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours. Si cela n'est pas nécessaire, le dégivrage manuel n'est pas effectué

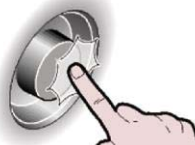
PROGRAMME INFINITY

Cycle de réfrigération / congélation à temps dont la durée est infinie, idéal pour refroidir des plats d'aliments de typologie différente. Il est possible de contrôler la température au cœur.

1. Sélectionner le cycle désiré en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné
 Pendant le cycle, il est possible de:
 - afficher et modifier la température de la chambre et la vitesse des ventilateurs, en sélectionnant SET
 - d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



Remarque : les valeurs modifiées seront enregistrées



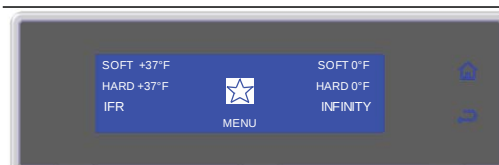
PROGRAMMES FAVORIS

Bibliothèque composée de 10 cycles sélectionnés parmi ceux enregistrés et étiquetés comme favoris ☆ (voir pag.27)

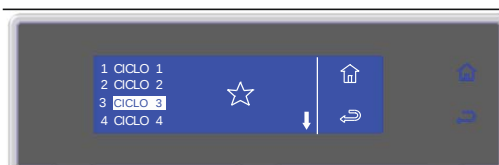
1. Sélectionner ☆ en tournant la molette



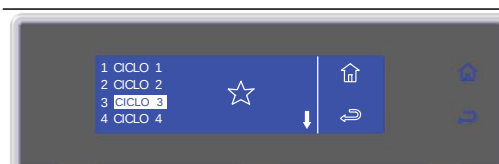
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section FAVORIS ☆



3. Sélectionner le cycle désiré en tournant la molette



5. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné
Pendant le cycle, il est possible de:
- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.40)
 - d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours



6. Une fois le cycle terminé, une phase de conservation démarre automatiquement
Pendant la conservation, il est possible de:

- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.40)
- activer le dégivrage manuel, en sélectionnant



- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours.
Si cela n'est pas nécessaire, le dégivrage manuel n'est pas effectué

PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Ces programmes sont des cycles de travail conseillés par le constructeur. Il est possible, pendant le cycle, de visualiser les paramètres, mais pas de les modifier.

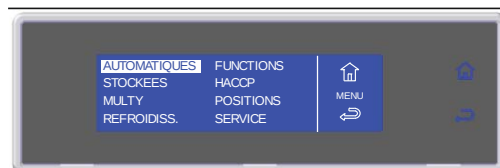
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



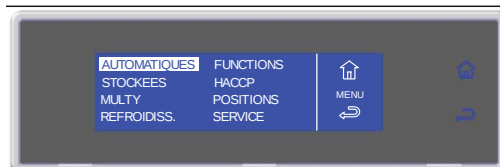
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



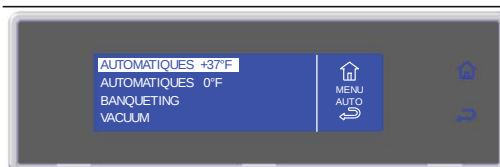
3. Sélectionner AUTOMATIQUES en tournant la molette



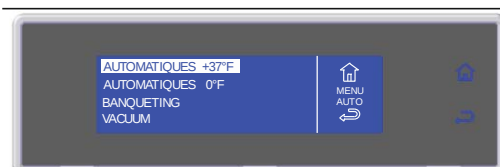
4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section AUTOMATIQUES



5. Sélectionner la typologie de cycle désiré en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la typologie de cycle sélectionné



7. Sélectionner le cycle désiré en tournant la molette



8. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné



9. Sélectionner la quantité de charge à traiter, le minimum, la moyenne, le maximum



10. Appuyer sur la molette pour activer le cycle

Pendant le cycle, il est possible de:

- visualiser les paramètres, en sélectionnant INFO
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP

Remarque: les paramètres ne sont pas modifiables



11. Une fois le cycle terminé, une phase de conservation démarre automatiquement. Pendant la conservation, il est possible de:

- visualiser les paramètres, en sélectionnant INFO
- activer le dégivrage manuel, en sélectionnant 
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP

Remarque: les paramètres ne sont pas modifiables.

Si cela n'est pas nécessaire, le dégivrage manuel n'est pas effectué



PROGRAMMES ENREGISTRÉS

Il s'agit de 10 cycles de réfrigération et 10 cycles de congélation qui peuvent être réglés en fonction des exigences de l'utilisateur et dont le nom peut être réglé à discrétion.

Ces cycles possèdent déjà des réglages par défaut, effectués par le constructeur : une fois modifiées par l'utilisateur, les nouvelles valeurs peuvent être enregistrées en mémoire et rappelées lors d'un démarrage successif à ce cycle.

10 de ces programmes peuvent être choisis comme FAVORIS, en les organisant en fonction des exigences de l'utilisateur.

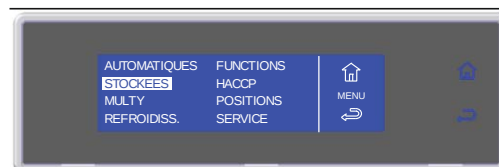
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



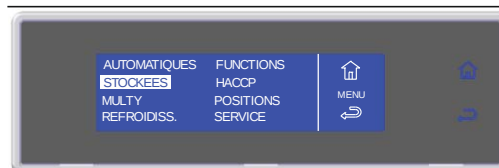
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



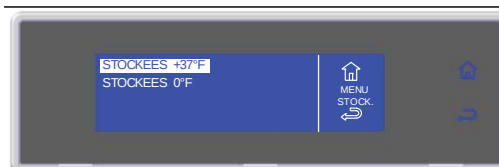
3. Sélectionner STOCKEES en tournant la molette



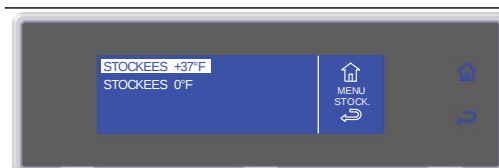
4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section STOCKEES



5. Sélectionner la typologie de cycle désiré en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la typologie de cycle sélectionné



7. Sélectionner le cycle désiré en tournant la molette



8. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné

Pendant le cycle, il est possible de:

- Visualiser, modifier les paramètres par défaut et faire devenir favoris en appuyant sur SET
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP

Remarque: les paramètres modifiés peuvent être enregistrés, une fois enregistrée la nouvelle valeur,

en sélectionnant  inon en sélectionnant  es modifications seront actives uniquement pour le cycle en cours.

Si les modifications sont enregistrées, il sera demandé d'attribuer un nom au cycle ; utiliser la

molette pour insérer le nom et appuyer sur  our l'enregistrer.

*Pour faire qu'un cycle devienne favori, sélectionner **RENDRE PREFERE**, présent à la fin de la liste des paramètres, et insérer la position souhaitée. Le cycle supprimera automatiquement celui présent à cette position. Enregistrer, en*

sélectionnant 



9. Une fois le cycle terminé, une phase de conservation démarre automatiquement. Pendant la conservation, il est possible de:

- Visualiser, modifier les paramètres par défaut et faire devenir favoris en appuyant sur SET
- activer le dégivrage manuel, en sélectionnant



- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP

Remarque: les paramètres modifiés peuvent être enregistrés, une fois enregistrée la nouvelle valeur,

en sélectionnant  inon en sélectionnant  es modifications seront actives uniquement pour le cycle en cours.

Si les modifications sont enregistrées, il sera demandé d'attribuer un nom au cycle ; utiliser la

molette pour insérer le nom et appuyer sur  our l'enregistrer.

Si cela n'est pas nécessaire, le dégivrage manuel n'est pas effectué.



MULTY

Cycle de réfrigération/congélation à **temps** organisé pour les niveaux de charge.
Le nombre de niveaux disponibles varie en fonction de l'appareil.

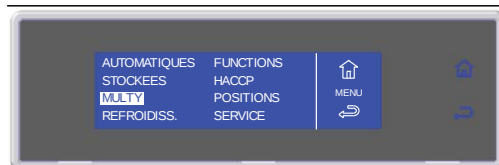
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



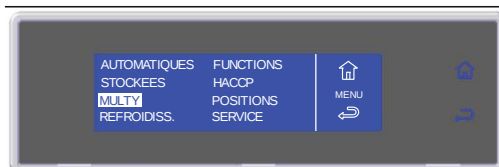
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner MULTY en tournant la molette



4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MULTY



5. Insérer le temps pour chaque niveau et le confirmer avec la molette

Pendant le cycle, il est possible de:

- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.40)
- d'arrêter le cycle en sélectionnant ↶

Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés

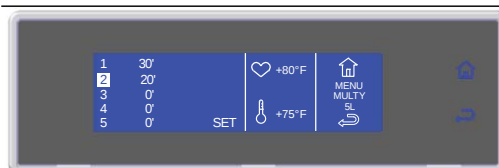
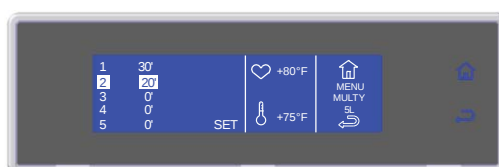
À la fin de la valeur réglée pour chaque niveau, le bip et la valeur clignotante avertissent l'utilisateur que le produit peut être prélevé.

Une fois tous les temps réglés écoulés, une phase de conservation démarre automatiquement

Pendant la conservation, il est possible de:

- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.40)

Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés



REFROIDISSEMENT

On conseille de démarrer un cycle de refroidissement avant de sélectionner toute sorte de cycle de refroidissement rapide.

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner REFROIDISS. en tournant la molette



4. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné
Pendant le cycle, il est possible de:
 - visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.40)
 - d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours



5. Une fois le cycle terminé, une phase de conservation démarre automatiquement
Pendant la conservation, il est possible de
 - visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.40)
 - d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours

FUNCTIONS

DEGIVRAGE

Si cela n'est pas nécessaire, la fonction ne sera pas activée et sur l'écran apparaîtra de façon alternée le symbole de dégivrage ❄️ et l'inscription « NON NÉCESSAIRE », accompagnés du son du bipeur.

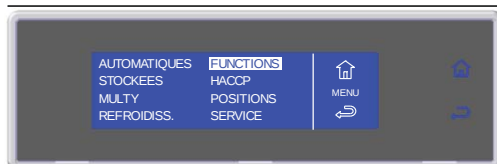
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



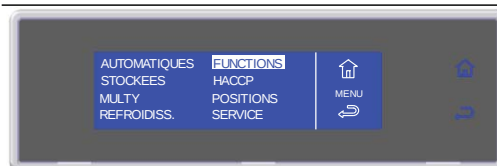
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



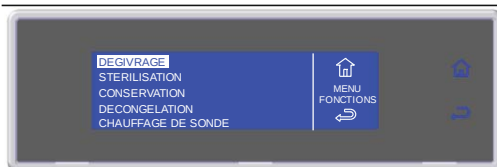
3. Sélectionner FUNCTIONS en tournant la molette



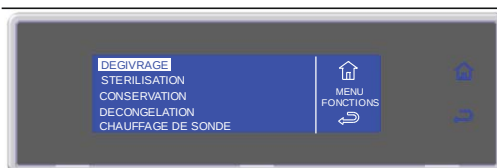
4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section FUNCTIONS



5. Sélectionner DEGIVRAGE en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné
Pendant le cycle, il est possible de:
 - visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.40)
 - d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours



7. Cycle terminé



STERILISATION



NOTE: Le kit lampe germicide n'est pas fourni de série; il s'agit d'un accessoire en option à installer.

Si l'on désire acheter le kit, suivre les instructions reportées dans le manuel d'instruction relatif pour son entretien

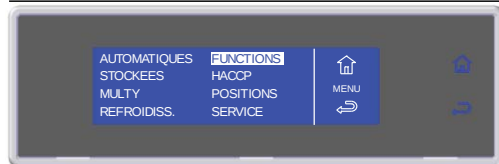
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



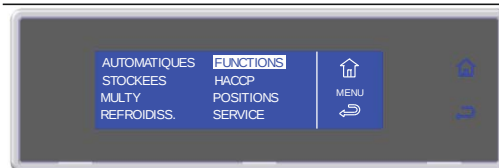
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



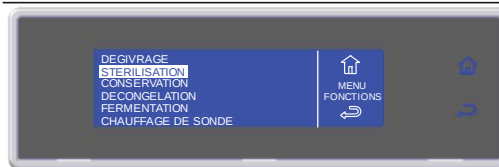
3. Sélectionner FUNCTIONS en tournant la molette



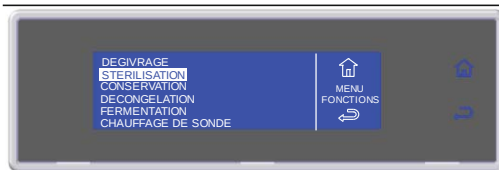
4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section FUNCTIONS



5. Sélectionner STERILISATION en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné
Pendant le cycle, il est possible de:
 - visualiser et modifier le temps d'assainissement en sélectionnant (voir pag.40)
 - d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours



7. Cycle terminé



CONSERVATION

Il est possible d'activer un cycle de conservation indépendamment d'un cycle de réfrigération rapide.

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner FUNCTIONS en tournant la molette



4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section FUNCTIONS



5. Sélectionner CONSERVATION en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la CONSERVATION



7. Sélectionner le type de conservation en tournant la molette



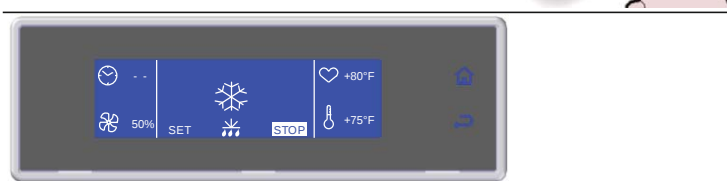
8. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné

Pendant le cycle, il est possible de:

- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.40)
- activer le dégivrage manuel, en sélectionnant



d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours. Si cela n'est pas nécessaire, le dégivrage manuel n'est pas effectué

DECONGELATION

Les cycles de décongélation, avec sonde ou par temps, sont automatiques. Durant le cycle, il est possible de modifier les paramètres et de choisir la température ou l'heure à laquelle vous souhaitez trouver les aliments décongelés et prêts à utiliser.

En cas de décongélation par temps, l'utilisateur a la possibilité de modifier uniquement la date de fin de cycle en intervenant sur la date affichée sur la page-écran du cycle en cours ; cette action est valide uniquement si elle est réalisée durant la première phase (maintien).

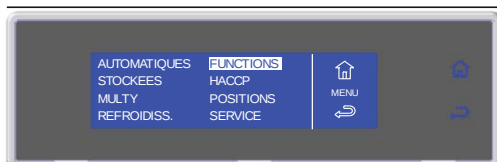
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



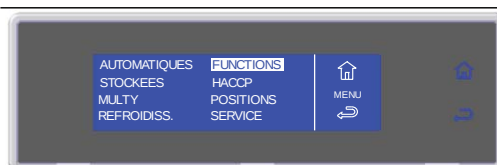
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



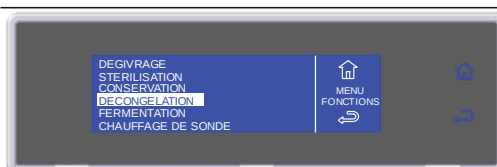
3. Sélectionner FUNCTIONS en tournant la molette



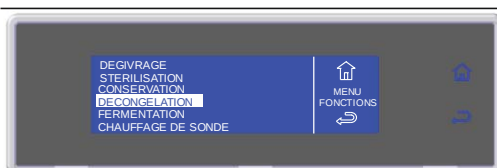
4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section FUNCTIONS



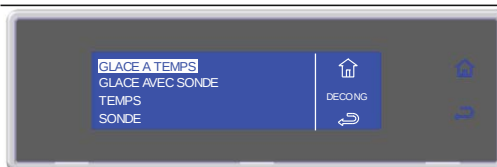
5. Sélectionner DECONGELATION en tournant la molette



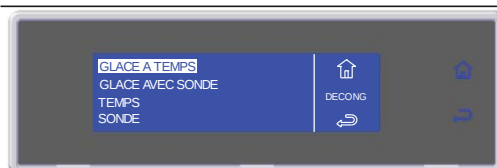
6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la DECONGELATION



7. Sélectionnez en tournant le bouton la typologie la plus adapté au produit à traiter



8. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné



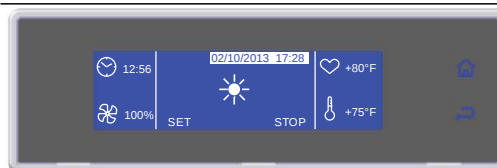
En cas de décongélation par temps, le cycle démarrera immédiatement avec les valeurs de date et heure programmées par le constructeur.

- Une fois le cycle lancé (décongélation par temps), il est possible de modifier la date et l'heure de fin de cycle, mais seulement durant la première phase (maintien).

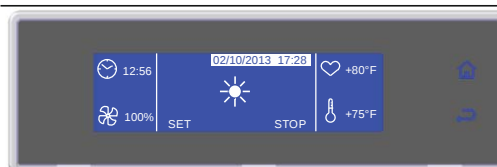
- Sélectionnez la date et l'heure, en tournant le bouton



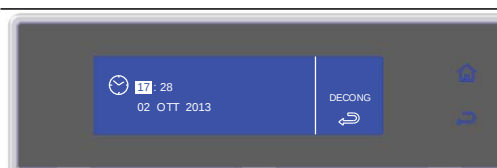
- Appuyez sur le bouton pour entrer dans la modification des valeurs de date et heure



- Sélectionner la nouvelle valeur avec la molette



- Appuyer sur le bouton pour confirmer la nouvelle valeur et passer à la suivante



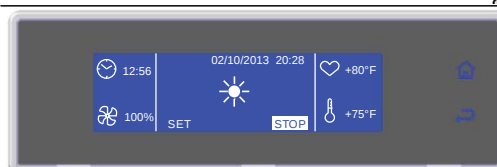
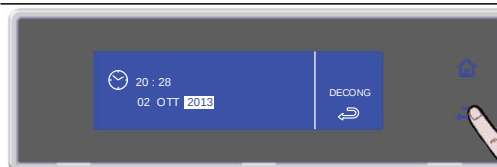
- Sélectionner  pour confirmer et sortir de la fonction



Pendant le cycle, il est possible de:

- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.40)
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP

Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours. En cas de modification des temps durant la décongélation par temps, la fin du cycle sera automatiquement recalculée.



9. Une fois le cycle terminé, une phase de conservation démarre automatiquement. Pendant la conservation, il est possible de:

- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.40)
- activer le dégivrage manuel, en sélectionnant 
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP

Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours. Si cela n'est pas nécessaire, le dégivrage manuel n'est pas effectué.



FERMENTATION

Les cycles de *levage* et d'*arrêt de levage* sont automatiques. Durant le cycle, il est possible de modifier les paramètres pour choisir la température ou l'heure à laquelle vous souhaitez trouver les aliments levés et prêts à utiliser.

L'utilisateur a la possibilité de modifier uniquement la date de fin de cycle en intervenant sur la date affichée sur la page-écran du cycle en cours, mais seulement durant la première phase (maintien), en programmant tout simplement le moment où il souhaite trouver les produits parfaitement levés.

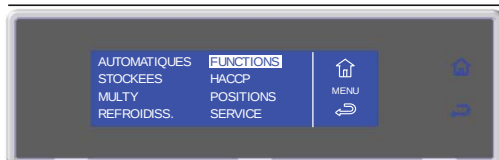
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



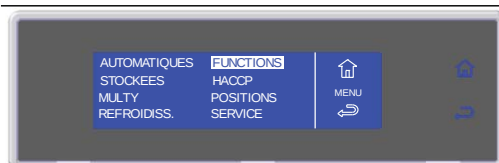
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



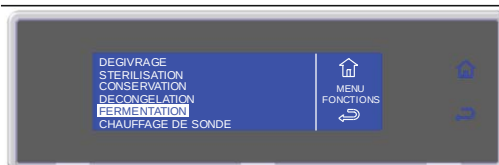
3. Sélectionner FUNCTIONS en tournant la molette



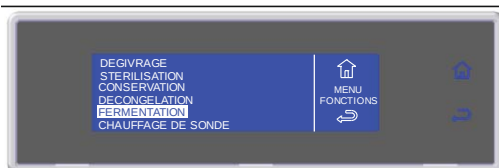
4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section FUNCTIONS



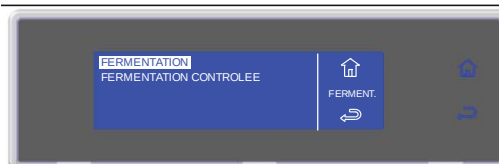
5. Sélectionner FERMENTATION en tournant la molette



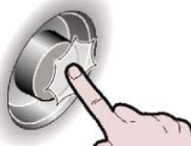
6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la FERMENTATION



7. Sélectionner en tournant la molette:
 - *FERMENTATION* pour un cycle de levage direct
 - *FERMENTATION CONTROLEE* pour un cycle de levage programmé



8. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné



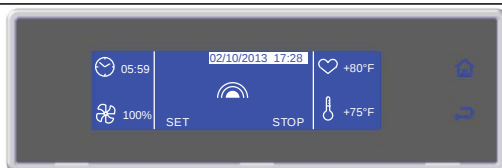
Le cycle démarrera immédiatement avec les valeurs de date et heure programmées par le constructeur.

Une fois le cycle lancé, il est possible de modifier la date et l'heure de fin de cycle, mais seulement durant la première phase (maintien).

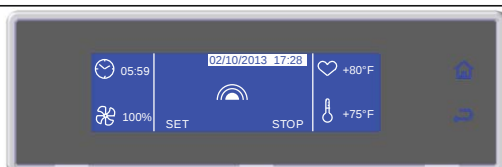
- Sélectionnez la date et l'heure, en tournant le bouton



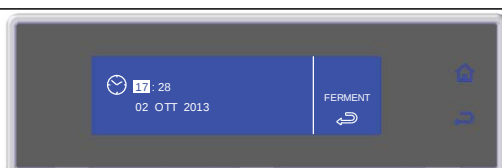
- Appuyez sur le bouton pour entrer dans la modification des valeurs de date et heure



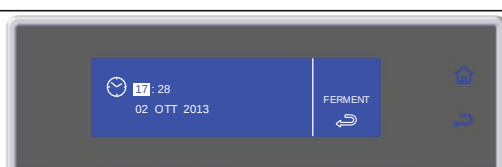
- Sélectionner la nouvelle valeur avec la molette



- Appuyer sur le bouton pour confirmer la nouvelle valeur et passer à la suivante



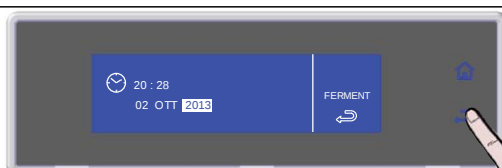
- Sélectionner  pour confirmer et sortir de la fonction



Pendant le cycle, il est possible de:

- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.40)
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP

*Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours
Si les temps sont modifiés, la fin du cycle sera automatiquement recalculée.*



- Une fois le cycle terminé, une phase de conservation démarre automatiquement. Pendant la conservation, il est possible de:

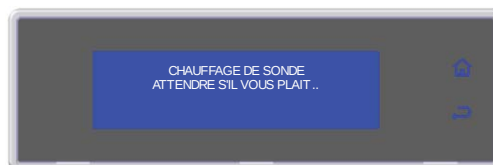
- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.40)
- activer le dégivrage manuel, en sélectionnant 
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP

*Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours
Si cela n'est pas nécessaire, le dégivrage manuel n'est pas effectué.*

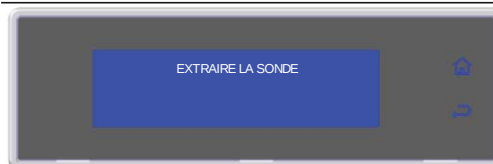
CHAUFFAGE DE SONDE

Le chauffage de la sonde à piquer est activé automatiquement, uniquement pour un cycle avec sonde et une température de sonde au cœur négative, après l'arrêt du cycle en cours en sélectionnant STOP puis l'ouverture de la porte par l'opérateur.

1. Attendre



2. Extraire la sonde



Il est toujours possible de démarrer manuellement la fonction.

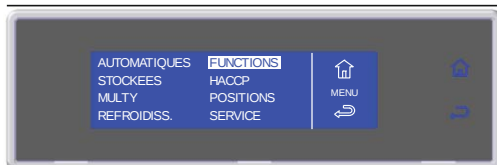
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



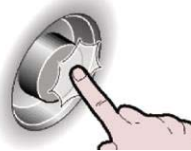
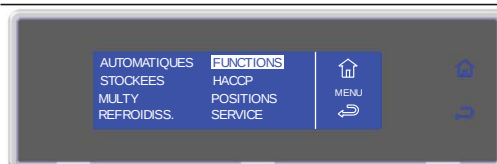
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner FUNCTIONS en tournant la molette



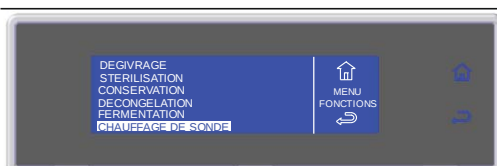
4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section FUNCTIONS



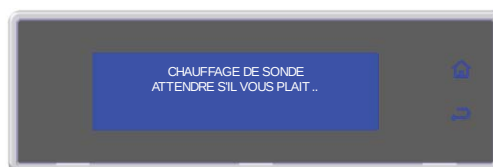
5. Sélectionner CHAUFFAGE DE SONDE en tournant la molette



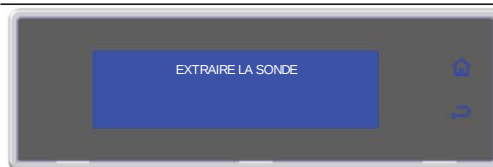
6. Appuyer sur la molette pour confirmer la fonction sélectionnée



7. Attendre

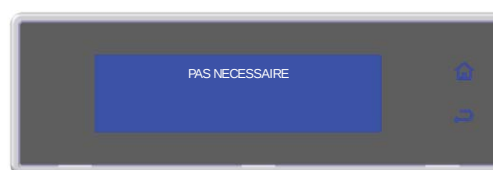


8. Extraire la sonde



Si la température lue par le capteur cœur de la sonde n'est pas négative, la fonction ne sera pas activée.

1. Pas nécessaire



** VISUALISATION/MODIFICATION PARAMÈTRES CYCLE

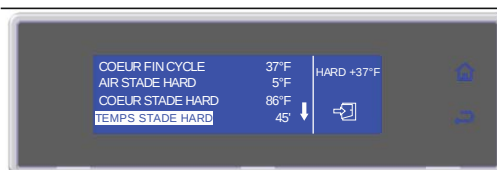
1. Au cours du cycle, sélectionner SET, en tournant la molette



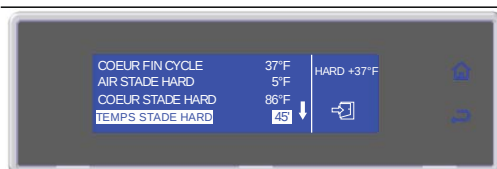
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la liste des paramètres



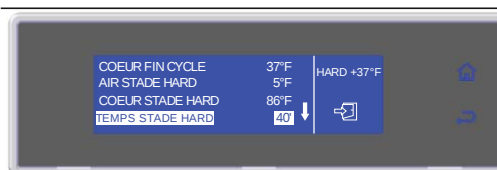
3. Sélectionner le paramètre à modifier, en tournant la molette



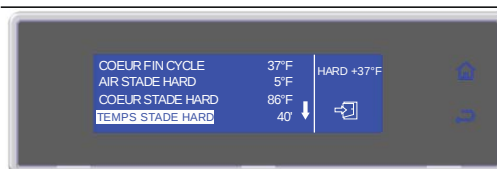
4. Appuyer sur la molette pour modifier la valeur



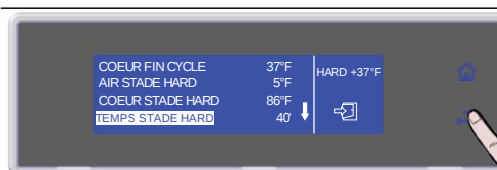
5. Sélectionner la nouvelle valeur, en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour confirmer la nouvelle valeur



7. Appuyer sur ↶ pour sortir de la liste des paramètres



HACCP

- Lignes imprimées pendant l'exécution = infini.
- Stockage des 100 log / lignes. Si un cycle est composé de 5 log (lignes / cycles nom, la date / l'heure de début du cycle, la fin du cycle, le temps de démarrage de stockage, dégivrage) peut mémoriser 20 cycles. Au prochain cycle sera écrasé le cycle le plus ancien en mémoire.
- L'intervalle de acquisition/imprimerie= variable de 1 à 60 minutes ou heures (minimum 1 minute - maximum 60 heures).

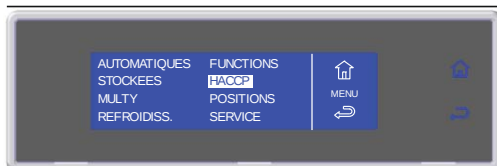
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



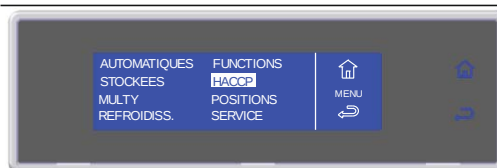
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



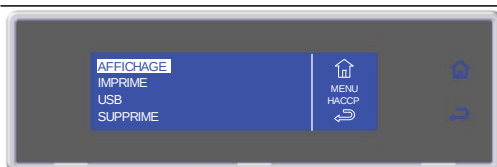
3. Sélectionner HACCP en tournant la molette



4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section HACCP



5. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



AFFICHAGE PAR DATE

6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



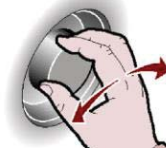
7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



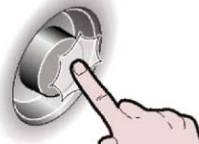
8. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



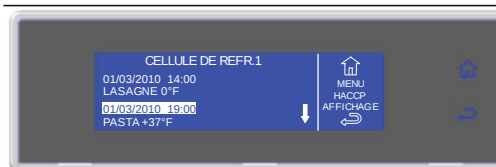
9. Insérer la date en tournant la molette et en appuyant pour confirmer la valeur, puis passer à la valeur suivante jusqu'à ce que s'affiche EXÉCUTER



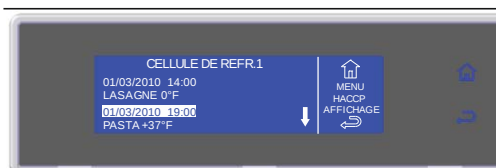
10. Appuyer sur la molette pour afficher les cycles souhaités



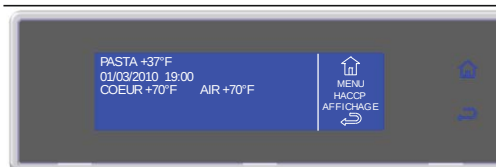
11. Sélectionner le cycle à afficher



12. Appuyer sur la molette pour afficher le cycle sélectionné



13. La liste des paramètres s'affiche

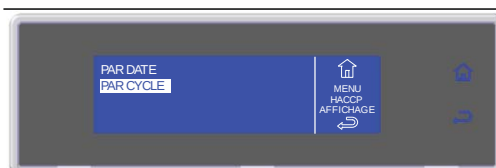


AFFICHAGE PAR CYCLE

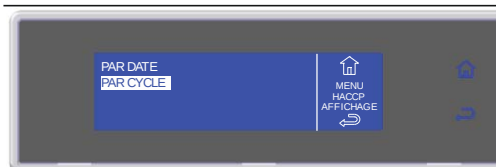
6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



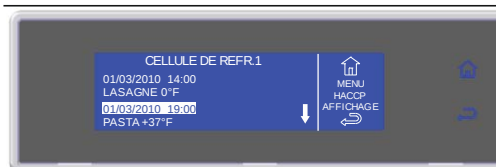
7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



8. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



9. Sélectionner le cycle à afficher



10. Appuyer sur la molette pour afficher le cycle sélectionné



11. La liste des paramètres s'affiche



IMPRESSION PAR DATE

NOTE: l'imprimante n'est pas fournie de série; il s'agit d'un accessoire en option à installer
Brancher l'imprimante à l'arrière de l'appareil, en utilisant les connecteurs MATE-N-LOK présents sur le panneau électrique, identifiés par les lettres **R** (alimentation) et **S** (signal).

6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



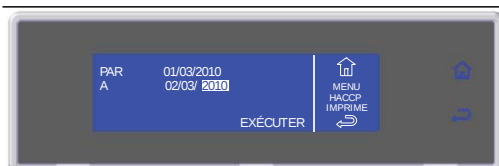
7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



8. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



9. Insérer la date en tournant la molette et en appuyant pour confirmer la valeur, puis passer à la valeur suivante jusqu'à ce que s'affiche EXÉCUTER



10. Appuyer sur la molette pour démarrer l'imprimante



11. Impression en cours



IMPRESSION PAR CYCLE

NOTE: l'imprimante n'est pas fournie de série; il s'agit d'un accessoire en option à installer

Brancher l'imprimante à l'arrière de l'appareil, en utilisant les connecteurs MATE-N-LOK présents sur le panneau électrique, identifiés par les lettres R (alimentation) et S (signal).

6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



8. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



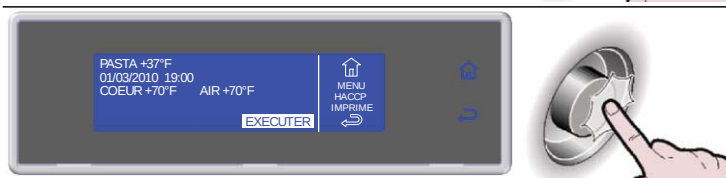
9. Sélectionner le cycle à afficher



10. Appuyer sur la molette pour confirmer le cycle sélectionné



11. Appuyer sur la molette pour démarrer l'imprimante



12. Impression en cours



TOUT IMPRIMER

NOTE: l'imprimante n'est pas fournie de série; il s'agit d'un accessoire en option à installer

Brancher l'imprimante à l'arrière de l'appareil, en utilisant les connecteurs MATE-N-LOK présents sur le panneau électrique, identifiés par les lettres R (alimentation) et S (signal).

6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



8. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



9. Appuyer sur la molette pour démarrer l'imprimante



10. Impression en cours



TÉLÉCHARGEMENT DES DONNÉES PAR DATE

Insérer une clé USB (*non fournie*) dans le port USB "Type A" présent sur le tableau de bord.

6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie
La présence de la mémoire USB est contrôlée



7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



8. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



9. Insérer la date en tournant la molette et en appuyant pour confirmer la valeur, puis passer à la valeur suivante jusqu'à ce que s'affiche EXÉCUTER



10. Appuyer sur la molette pour télécharger les données



11. Téléchargement des données en cours



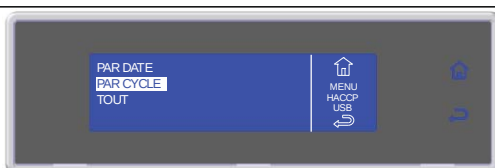
TÉLÉCHARGEMENT DES DONNÉES PAR CYCLE

Insérer une clé USB (*non fournie*) dans le port USB "Type A" présent sur le tableau de bord.

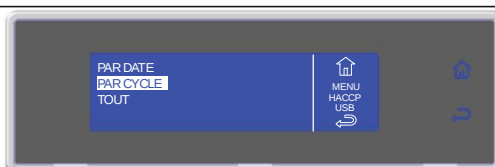
6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie
La présence de la mémoire USB est contrôlée



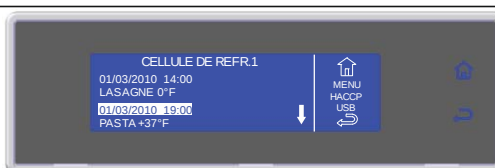
7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



8. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



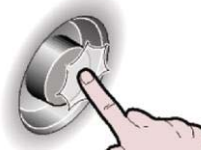
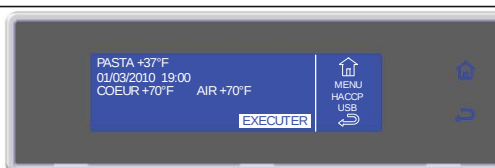
9. Sélectionner le cycle à afficher



10. Appuyer sur la molette pour confirmer le cycle sélectionné



11. Appuyer sur la molette pour télécharger les données



12. Téléchargement des données en cours



TÉLÉCHARGEMENT DE TOUTES LES DONNÉES

Insérer une clé USB (*non fournie*) dans le port USB "Type A" présent sur le tableau de bord.

6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie
La présence de la mémoire USB est contrôlée



7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



8. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



9. Appuyer sur la molette pour télécharger les données



10. Téléchargement des données en cours



SUPPRESSION DES DONNÉES PAR DATE

6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



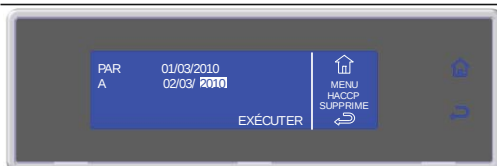
7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



8. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



9. Insérer la date en tournant la molette et en appuyant pour confirmer la valeur, puis passer à la valeur suivante jusqu'à ce que s'affiche EXÉCUTER



10. Appuyer sur la molette pour démarrer la procédure



11. Suppression des données en cours



SUPPRESSION DES DONNÉES PAR CYCLE

6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



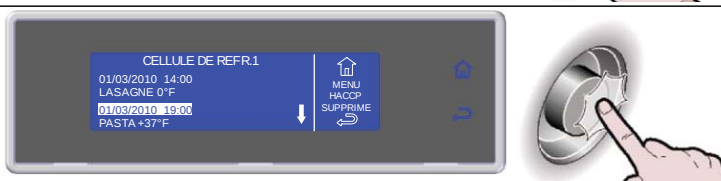
8. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



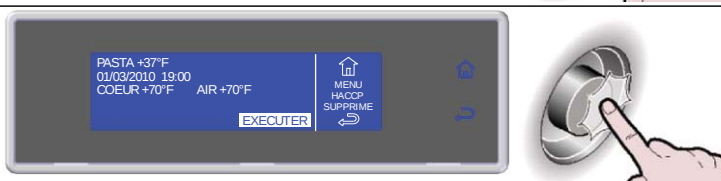
9. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



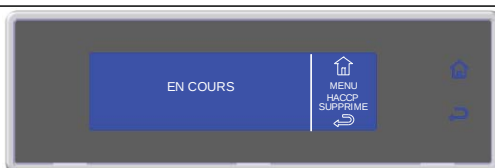
10. Appuyer sur la molette pour confirmer le cycle sélectionné



11. Appuyer sur la molette pour démarrer la procédure



12. Suppression des données en cours



SUPPRESSION DE TOUTES LES DONNÉES

6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



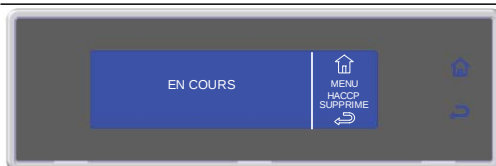
8. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



9. Appuyer sur la molette pour démarrer la procédure



10. Suppression des données en cours



POSITIONS

LANGUE

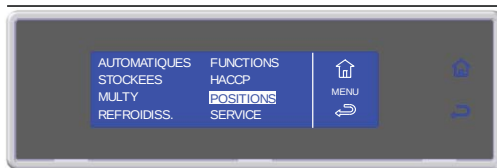
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



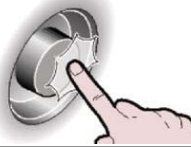
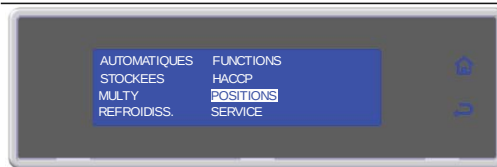
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



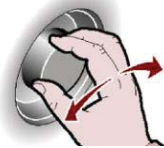
3. Sélectionner POSITIONS en tournant la molette



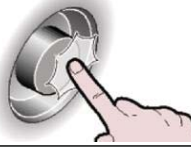
4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section POSITIONS



5. Sélectionner LANGUE en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section LANGUE



7. Sélectionner la langue en tournant la molette

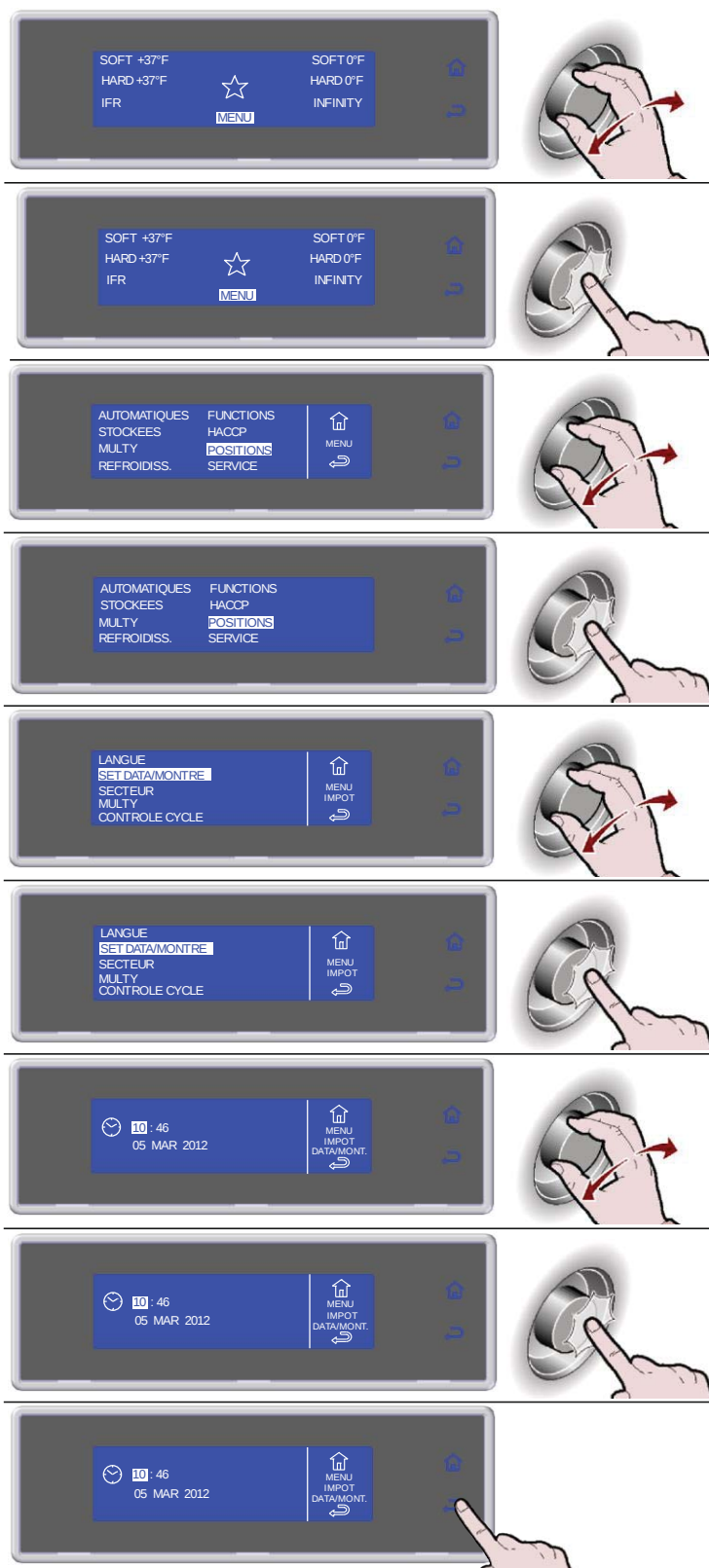


8. Appuyer sur la molette pour confirmer la langue sélectionnée



SET DATA/MONTRE

1. Sélectionner MENU en tournant la molette
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU
3. Sélectionner POSITIONS en tournant la molette
4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section POSITIONS
5. Sélectionner SET DATA/MONTRE en tournant la molette
6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section SET DATA/MONTRE
7. Sélectionner la nouvelle valeur en tournant la molette
8. Appuyer sur le bouton pour confirmer la nouvelle valeur et passer à la suivante
9. Sélectionner  pour confirmer et sortir de la fonction



SECTEUR

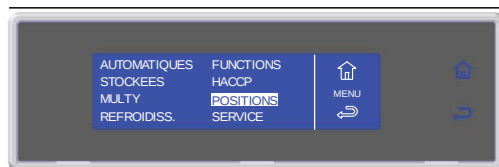
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



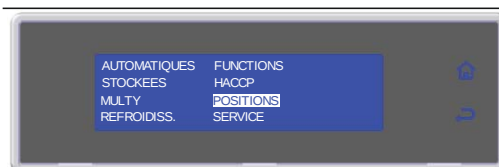
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



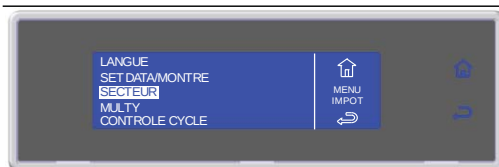
3. Sélectionner POSITIONS en tournant la molette



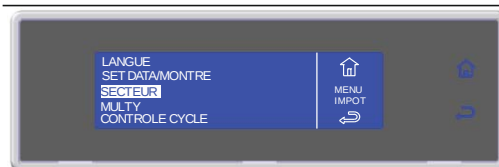
4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section POSITIONS



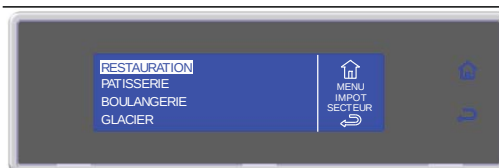
5. Sélectionner SECTEUR en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section SECTEUR



7. Sélectionner le secteur desiré en tournant la molette



8. Appuyer sur la molette pour confirmer



MULTY

Le nombre de niveaux disponibles varie en fonction de l'appareil.

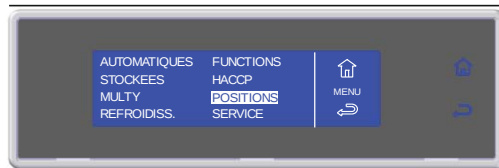
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



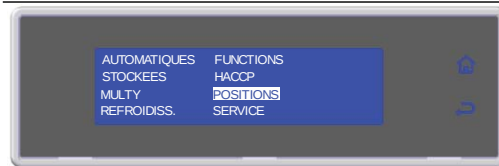
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner POSITIONS en tournant la molette



4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section POSITIONS



5. Sélectionner MULTY en tournant la molette



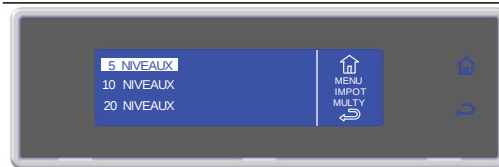
6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MULTY



7. Sélectionner en tournant la molette le nombre de niveaux correspondant à l'appareil utilisé



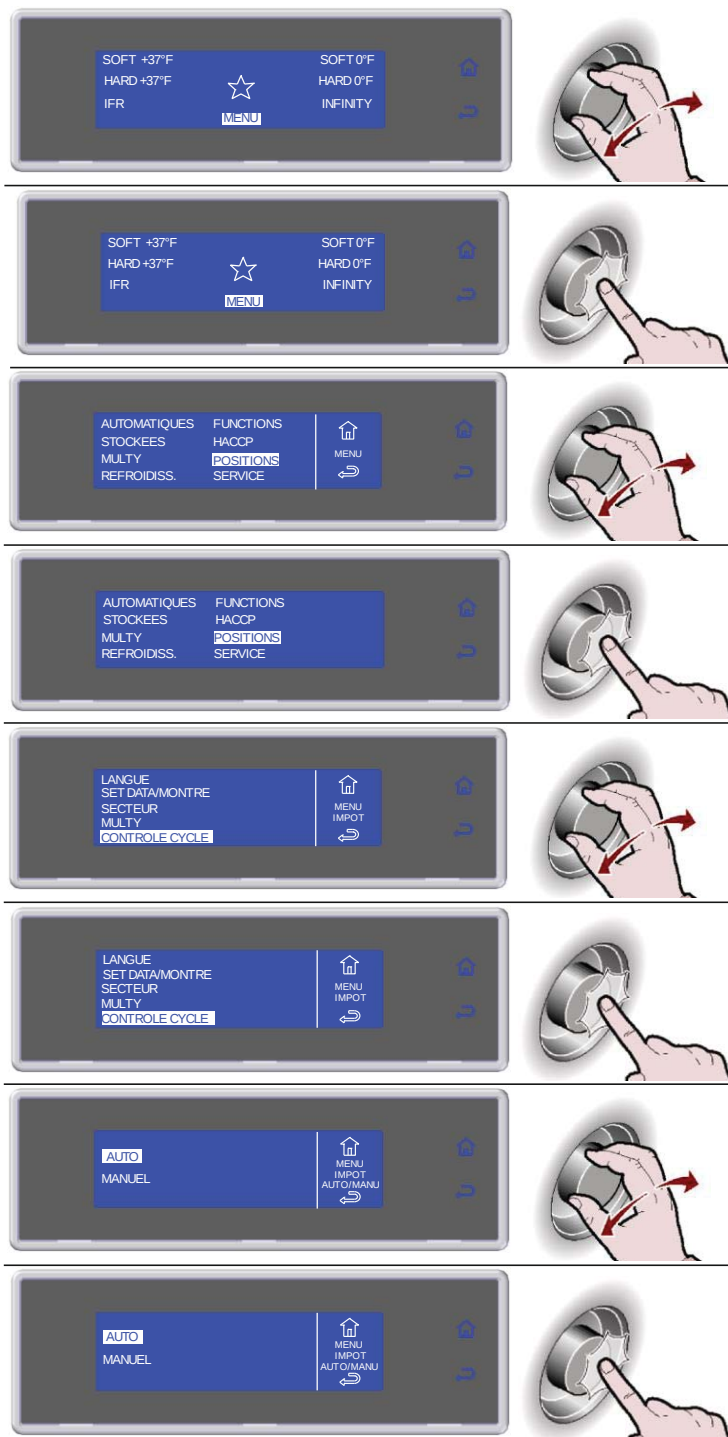
8. Appuyer sur la molette pour confirmer



CONTROLE CYCLE - AUTO OU MANUEL

Il est possible de choisir de gérer le contrôle du cycle en modalité automatique (AUTO) ou en modalité manuelle (MANUEL) en choisissant entre l'option temps ou l'option avec sonde au cœur.
L'appareil gère par défaut le contrôle du cycle en modalité automatique (AUTO).

1. Sélectionner MENU en tournant la molette
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU
3. Sélectionner POSITIONS en tournant la molette
4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section POSITIONS
5. Sélectionner CONTROLE CYCLE en tournant la molette
6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section CONTROLE CYCLE
7. Sélectionner la typologie de gestion du cycle souhaité
8. Appuyer sur la molette pour confirmer le choix



SERVICE

ALARMES

La présence d'une alarme activée est signalée par le bipueur et par l'affichage à l'écran de l'événement, alterné avec la page-écran de l'alarme en cours. La barre rgb devient jaune.

Les alarmes sont enregistrées dans une liste.

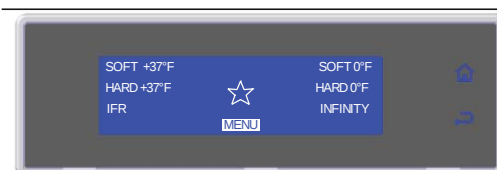
La présence d'une alarme enregistrée dans la liste est indiquée par le symbole .

Il est possible d'enregistrer un nombre max de 42 alarmes. Le dernier événement remplace le plus ancien.

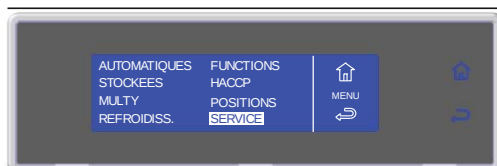
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



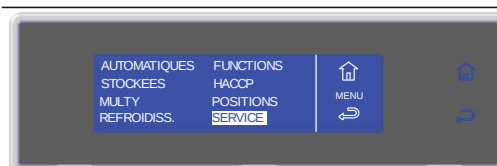
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



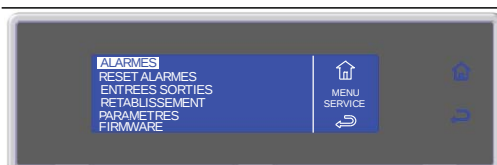
3. Sélectionner SERVICE en tournant la molette



4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section SERVICE



5. Sélectionner ALARMES en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour afficher la liste ALARMES



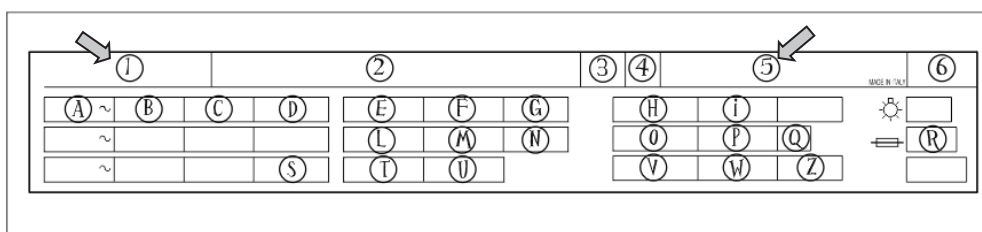
7. Afficher la liste des alarmes en tournant la molette



TABLEAU DES ALARMES

PANNE	CAUSE	SOLUTION
La carte écran ne s'allume pas	Pas d'alimentation électrique Fusible claqué Connexions desserrées	Vérifier le branchement au réseau électrique Remplacer les coupe-circuits (technique spécialisé) Vérifier le serrage des connexions
Le compresseur ne fonctionne pas	Pressostat de haute ou basse pression actionné Clicser actionné Le contacteur ne fonctionne pas Relais thermique compresseur actionné	Appeler le service technique spécialisé Appeler le service technique spécialisé Appeler le service technique spécialisé Appeler le service technique spécialisé
Le compresseur fonctionne mais l'enceinte ne refroidit pas	Evaporateur plein de givre Pas de liquide réfrigérant Electrosoupape de refoulement qui ne fonctionne pas Le Condenseur est sale	Ouvrir la porte et lancer le cycle de dégivrage Appeler le service technique spécialisé Appeler le service technique spécialisé Nettoyer le condenseur
Les ventilateurs de l'évaporateur ne fonctionnent pas	Détérioration ou court-circuit des ventilateurs Micro porte interrompu	Appeler le service technique spécialisé Appeler le service technique spécialisé
Les ventilateurs du condenseur ne fonctionnent pas	Pressostat en panne Ventilateur en panne Condenseur de démarrage en panne Non-consentement des télérupteurs du compresseur	Appeler le service technique spécialisé Appeler le service technique spécialisé Appeler le service technique spécialisé Appeler le service technique spécialisé
Non-dégivrage de l'évaporateur	Programmation de dégivrage incorrecte	Vérifiez la programmation du cycle de dégivrage
ALARME / SIGNAL	CAUSE	SOLUTION
Alarme de haute température (pendant la conservation)	Température cellule supérieure valeur réglée	Si la température ne rentre pas dans la normalité, intervention d'un technicien qualifié
Alarme de basse température (pendant la conservation)	Température cellule inférieure à la valeur réglée	Si la température ne rentre pas dans la normalité, intervention d'un technicien qualifié
Alarme de température limite (pendant la réfrigération / congélation)	Température cellule ou cœur supérieur à la valeur réglée	Si la température ne rentre pas dans la normalité, intervention d'un technicien qualifié
Alarme sonde chambre	Sonde cellule interrompue	Appeler le service technique spécialisé
Alarme sonde évaporateur	Sonde évaporateur interrompue	Appeler le service technique spécialisé
Alarme sonde condensateur	Sonde condensateur interrompue	Appeler le service technique spécialisé
Alarme condensateur sale/nettoyer le condensateur	Condensateur sale	Nettoyer le condensateur
Alarme sonde cuore spillone	Sonde pointeau interrompue	Appeler le service technique spécialisé
Alarme sonde sous-peau epingle	Sonde sous-cutanée à piquer interrompue	Appeler le service technique spécialisé
Alarme sonde externe epingle	Sonde externe à piquer interrompue	Appeler le service technique spécialisé
Alarme sonde tableau électrique	Sonde du tableau électrique interrompue	Appeler le service technique spécialisé
Alarme surchauffe tableau électrique	Température du tableau électrique supérieur à la valeur réglée	Appeler le service technique spécialisé
Alarme de porte ouverte	Porte chambre de réfrigération rapide ouverte Micro porte en défaillance	Fermer la porte Appeler le service technique spécialisé
Alarme de BlackOut	Pas d'alimentation électrique	Dès que l'alimentation revient, vérifier la température maximale atteinte dans la cellule
Alarme de haute pression	Intervention du pressostat de température élevée	Appeler le service technique spécialisé
Alarme de basse pression	Intervention du pressostat de faible température	Appeler le service technique spécialisé
Alarme surcharge compresseur	Relais thermique compresseur actionné	Appeler le service technique spécialisé
Alarme communication avec fiche tableau	Communication interrompue entre la carte du tableau et la carte de l'écran	Appeler le service technique spécialisé
Alarme EEPROM fiche display	Mémoire des données endommagée	Appeler le service technique spécialisé
Alarme EEPROM fiche tableau	Mémoire des données endommagée	Appeler le service technique spécialisé
Alarme sonde coeur epingle 1	Sonda spillone 1 interrotta	Appeler le service technique spécialisé
Alarme sonde coeur epingle 2	Sonda spillone 2 interrotta	Appeler le service technique spécialisé

Appeler le service après-vente si l'irrégularité de fonctionnement n'est pas éliminée en suivant les instructions ci-dessus. Dans ce cas n'effectuez plus d'opérations, surtout pour ce qui concerne les éléments électriques de l'appareil. Il faut préciser les lettres **1** et **5**, quand on appelle le service après-vente.



RESET ALARMES

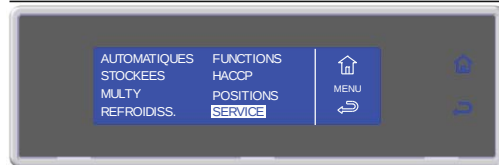
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



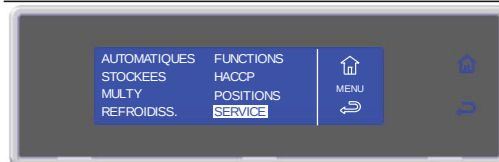
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner SERVICE en tournant la molette



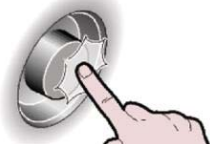
4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section SERVICE



5. Sélectionner RESET ALARMES con la manopola



6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section RESET ALARMES



7. Attendre



ENTREES SORTIES

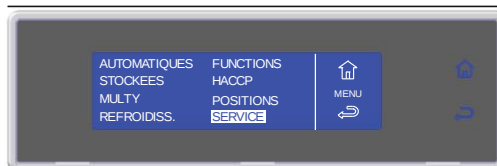
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



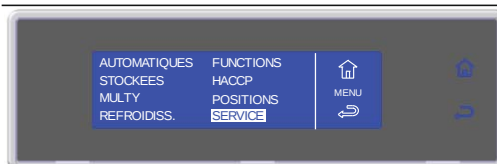
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



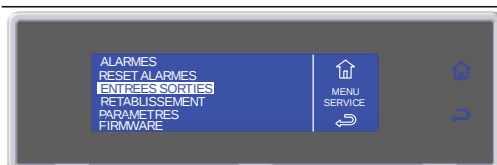
3. Sélectionner SERVICE en tournant la molette



4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section SERVICE



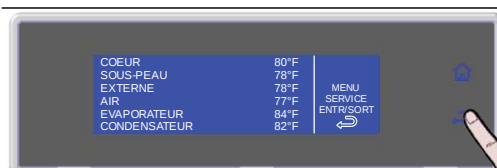
5. Sélectionner ENTREES SORTIES en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour afficher la liste ENTREES SORTIES



7. Sélectionner ↶ pour sortir de la visualisation



RETABLISSEMENT

Cette fonction permet de retourner aux paramètres d'origine.

ATTENTION : dans le cas d'une utilisation avec usagers de cette fonction, contacter le constructeur pour effectuer un réglage exacte des paramètres de configuration.

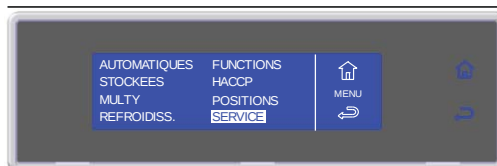
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



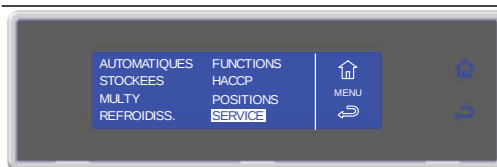
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner SERVICE en tournant la molette



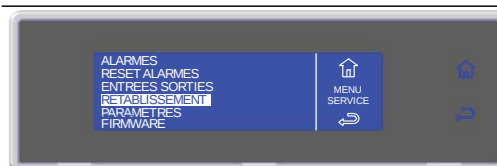
4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section SERVICE



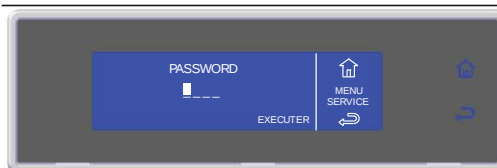
5. Sélectionner RETABLISSEMENT en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section RETABLISSEMENT

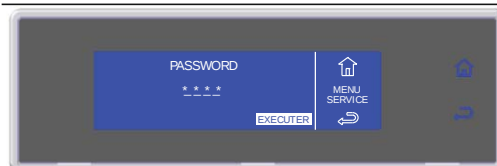


7. Insérer de passe en tournant la molette et en appuyant pour confirmer la valeur, puis passer à la valeur suivante jusqu'à ce que s'affiche EXÉCUTER



Demander le mot de passe au service SERVICE

8. Appuyer sur la molette pour confirmer et entrer dans la section RETABLISSEMENT



PARAMETRES

ATTENTION: dans le cas d'une utilisation avec usagers de cette fonction, contacter le constructeur.

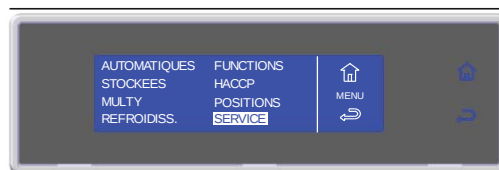
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



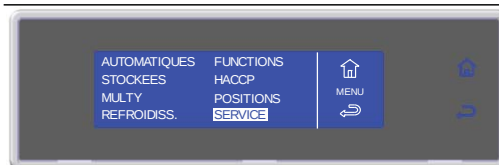
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner SERVICE en tournant la molette



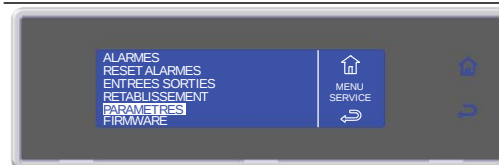
4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section SERVICE



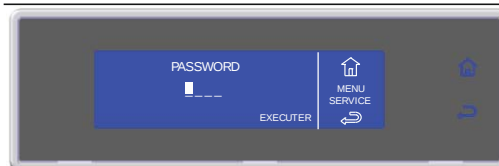
5. Sélectionner PARAMETRES en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section PARAMETRES



7. Insérer de passe en tournant la molette et en appuyant pour confirmer la valeur, puis passer à la valeur suivante jusqu'à ce que s'affiche EXÉCUTER



Demander le mot de passe au service SERVICE

8. Appuyer sur la molette pour confirmer et entrer dans la section PARAMETRES

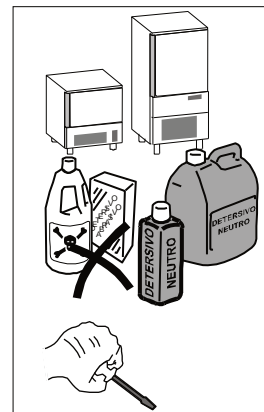


ENTRETIEN

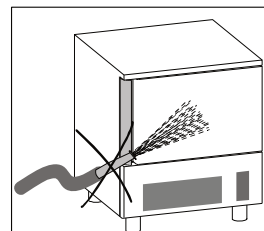
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE ENCEINTE

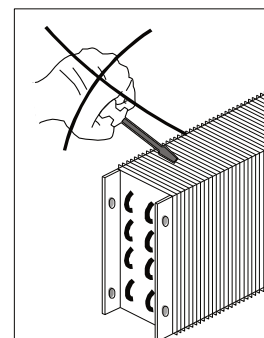
On doit nettoyer l'intérieur de l'enceinte de refroidissement rapide chaque jour.
L'enceinte et ses éléments sont conçus pour permettre de laver et nettoyer tous les éléments.
Avant le nettoyage on doit dégivrer l'appareil et enlever le bassin de décharge à l'intérieur de l'appareil.
Tournez l'interrupteur général en position OFF.
Nettoyez tous les éléments (en acier inox, chromés, en plastique ou vernis) avec de l'eau tiède et du détergent.
Ensuite rincez et essuyez soigneusement
N'utilisez pas de substances abrasives ou de solvants chimiques.



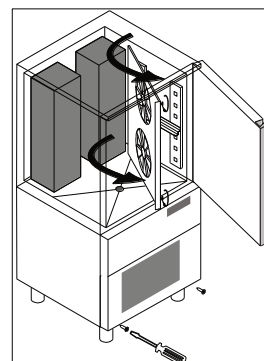
Ne pas laver l'appareil au jet d'eau à haute pression.



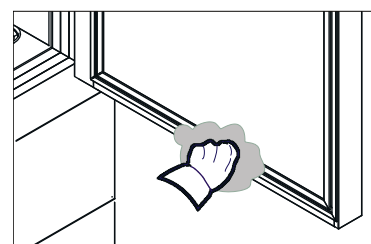
Ne pas utiliser des objets pointus ou des substances abrasives.



On peut nettoyer l'évaporateur à l'intérieur en desserrant les mopettes et tournant le panneau de protection.

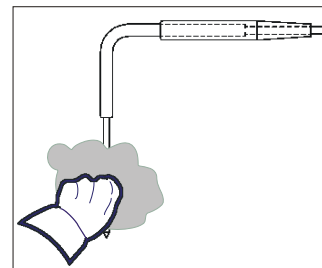


Il faut laver simplement avec de l'eau tiède le joint de la porte et l'essuyer soigneusement en le frottant avec un chiffon sec. Pendant les opérations de nettoyage il faut se protéger avec des gants.



La sonde doit être nettoyée à la main, avec de l'eau tiède et du détergent neutre ou des produits ayant une biodégradabilité supérieure à 90% ; la sonde doit être rincée avec de l'eau propre et une solution hygiénique. Ne pas utiliser des détergents à base de solvants (trichloréthylène etc.) ou poudres abrasives.

ATTENTION: la sonde ne doit pas être nettoyée avec de l'eau bouillante.



NETTOYAGE DU CONDENSEUR A AIR A

Pour le bon rendement du réfrigérateur, il faut nettoyer soigneusement le condenseur à air pour permettre à l'air de circuler librement à l'intérieur de l'appareil.

Les opérations de nettoyage doivent être effectuées tous les 30 jours. Utilisez une brosse non-métallique pour éliminer la poussière et toutes substances sales des ailettes du condenseur.

L'accès au condenseur se fait par l'avant.

Décrocher la protection frontale en la tirant vers soi.



ENTRETIEN ACIER INOX

L'appareil est construit en acier INOX AISI 304 .

Pour le nettoyage et l'entretien des parties en acier inox, tenez-vous à ce qui est spécifié ci-dessous, en tenant compte que la règle fondamentale est de garantir la non toxicité et le maximum d'hygiène des produits traités.

Ne pas utiliser d'eau de Javel. Avant d'utiliser n'importe quel produit détergent informez-vous toujours chez votre fournisseur habituel sur le produit détergent neutre le plus indiqué ne produisant pas de corrosions sur l'acier.

Avant d'utiliser tout produit détergent informez vous auprès de votre fournisseur sur le genre de détergent neutre sans chlore afin d'éviter des corrosions sur l'acier.

En cas de rayures sur les surfaces il est nécessaire de les polir avec de la laine d'ACIER INOX très fine ou une éponge abrasive synthétique fibreuse en frottant dans le sens du satinage.

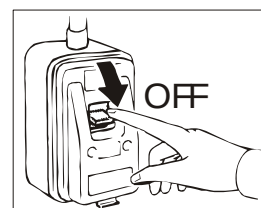
Attention: Pour le nettoyage de l'ACIER INOX n'utilisez jamais de pailles de fer et ne les laissez pas posées sur les surfaces de l'appareil car de légers dépôts ferreux pourraient rester sur les surfaces et provoquer des formations de rouille et compromettre l'hygiène.



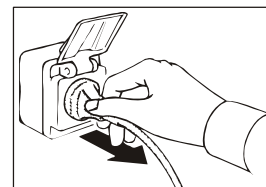
INTERRUPTION D'UTILISATION

En cas de longues périodes d'inactivité de l'appareil et pour le maintenir dans les meilleures conditions, agissez de la manière suivante:

Portez l'interrupteur du courant en position OFF.



Enlevez la fiche de la prise.

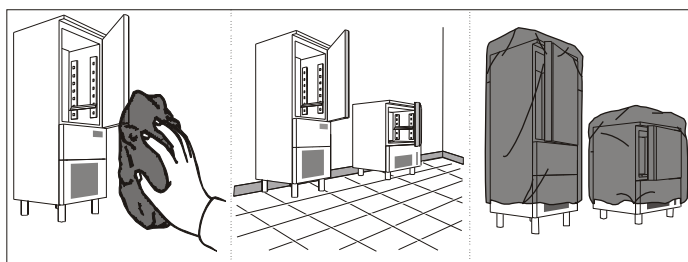


Videz l'appareil et nettoyez-le comme décrit au chapitre "NETTOYAGE".

Laissez la porte entrouverte pour éviter la formation de mauvaises odeurs.

Couvrez le groupe compresseur par une toile de nylon pour le protéger de la poussière.

Pour les appareils à unité séparée, au cas où l'on décidait d'enlever la tension, n'oubliez pas de porter l'interrupteur sur OFF également sur l'unité séparée.



ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Les informations et les instructions de cette section sont réservées au personnel spécialisé à intervenir sur les composants de l'appareil.

ENTRETIEN DE LA CARTE VIDÉO ET DE L'ENCODEUR

Portez l'interrupteur du courant en position OFF.

Enlevez la fiche de la prise.

Pour accéder à la carte vidéo et à l'encodeur:

Mod. BC40A – BCF48A

Desserrer les deux vis fixant le plateau

Tourner le plan en débranchant l'adaptateur cordon d'alimentation



Desserrer les vis et retirer le couvercle pour accéder la carte vidéo et le encodeur



Mod. BC80A – BCF99A

Desserrer les vis sous le tableau des instruments.
Décrocher le tableau des instruments en le tirant à soi.



Desserrer les vis de la protection et la retirer le couvercle pour accéder la carte vidéo et le encodeur.

Mod. BFC35A

Desserrer les vis sous le tableau des instruments.
Décrocher le tableau de commandes en le poussant vers le bas.

Desserrer les vis de la protection et la retirer le couvercle pour accéder la carte vidéo et le encodeur.



ENTRETIEN DU TABLEAU ÉLECTRIQUE

Portez l'interrupteur du courant en position OFF.
Enlevez la fiche de la prise.

Pour accéder au tableau électrique:

Mod. BC40A – BCF48A

Décrocher la protection frontale en la tirant vers soi.



Retirer les vis du panneau de fermeture.
Retirer le panneau de fermeture.



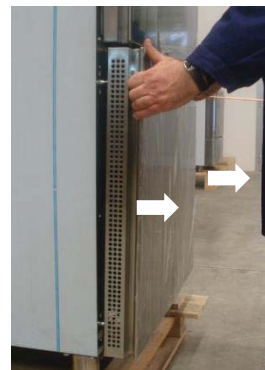
Retirer les vis de blocage du tableau électrique.

Déplacer le long du coulisseau le boîtier du tableau électrique.

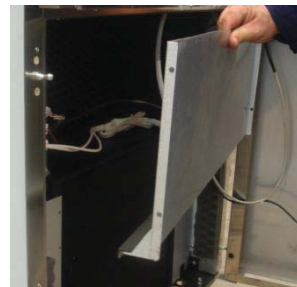
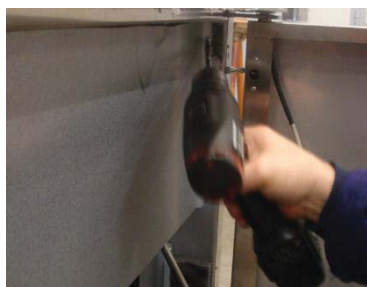


Mod. BC80A – BCF99A

Décrocher la protection frontale en la tirant vers soi.



Retirer les vis du panneau de fermeture.
Retirer le panneau de fermeture.



Retirer les vis de blocage du tableau électrique.
Déplacer le long du coulisseau le boîtier du tableau électrique.



Mod. BCF35A

Retirer le panneau latéral en desserrant les vis.



ENTRETIEN DE L'INSTALLATION DE CONDENSATION

Mod. BC40A – BCF48A - BC80A – BCF99A

Pour accéder à l'installation de condensation, retirer la grille de protection postérieure en desserrant les vis.



Mod. BCF35A

Pour accéder à l'installation de condensation, retirer le panneau latéral en desserrant les vis.



ENTRETIEN DE LA SONDE À COEUR

Tourner à gauche dévissant complètement le connecteur à débrancher le câble de la sonde à cœur.

Remplacer la sonde à cœur en vissant le connecteur à fond.



PLAQUETTE SCHÉMA ÉLECTRIQUE

Le schéma électrique se trouve à la dernière page du manuel.

N°	DESCRIPTION	N°	DESCRIPTION
1	COMPRESSEUR	71	CARTE ELECTRONIQUE TABLEAU ÉLECTRIQUE
2	VENTILATEUR CONDENSATEUR	72	CARTE ELECTRONIQUE LCD
2A	VENTILATEUR CONDENSATEUR THERMOSTATÉ	73	PORTE-FUSIBLE AVEC FUSIBLE UNIPOLAIRE
3	BORNIER	75	ELETCTROVANNE
3A	BORNIER	76	MICRO NTERRUPTEUR MAGNETIQUE
3B	BORNIER	77	SONDE CHAMBRE
9	VENTILATEUR EVAPORATEUR 1 VITESSE	78	SONDE EVPAPORATEUR/DEGIVRAGE
20	RESISTANCE ANTICONDENSATION PORTE	79A	SONDE A COEUR POINTEAU MULTIPOINT
21	RESISTANCE DEGIVRAGE	79B	RESISTANCE SONDE MULTIPOINT
21A	RESISTANCE DEGIVRAGE	80	RESISTANCE PTC POUR CARTER COMPRESSEUR
25	TRANSFORMATEUR	86	SONDE CONDENSATEUR
44	RELAIS COMPRESSEUR	87	CONDENS. DE MARCHE POUR VENT. COND.
56	FILTRE	97A	MODULE PARTIEL VENT. EVAP.
65	CONTACTEUR	102	THERMOSTAT BIMÉTALLIQUE DE SÉCURITÉ
66	RELAIS THERMIQUE	122	LAMPES LED
67	CONDENS. DE MARCHE POUR VENT. EVAP.	128	CARTE PANNEAU USB
67A	CONDENS. DE MARCHE POUR VENT. EVAP.	129	CARTE ENCODEUR
69	BORNE DE MISE À TERRE	130	CARTE CONTRÔLEUR RGB
70	PRESSOSTAT DE SECUR. A PRESSION ELEVEE		

NOTAS GENERALES A LA ENTREGA.....	5
ADVERTENCIAS GENERALES	5
ELENCO DE LOS REFERENCIAS NORMATIVAS	5
TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO	5
DESEMBALAJE	5
ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD	6
 INSTALACION	 7
DATOS DE LA MATRÍCULA	7
TEMPERATURA MAXIMA AMBIENTE	7
POSICIONAMIENTO.....	8
MEDIDAS DE INGOMBRO	9
DATOS TECNICOS	10
COLIGACION ELECTRICO	11
DESCARGUE CONDENSAS	11
CONTROL FINAL DE CALIDAD.....	11
SISTEMA DE CONTROL Y SEGURIDAD	12
FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE	12
ELIMINACION	13
INSTALACION KIT LAMPARA GERMICIDA.....	13
INSTALACION IMPRESORA	13
 FUNCIONAMIENTO	 14
DESCRIPCIÓN GENERAL	14
COMO PREPARARSE LA PUESTA EN FUNCION	14
CARGO DE LA MAQUINA	15
POSICION DE LAS TARTERAS	15
SONDA AL CENTRO.....	15
TEMPERATURAS	16
DURACION DE CONSERVACION.....	16
PANEL DE CONTROL	17
PRIMER ENCENDIDO	18
PROGRAMAS.....	19
DESCRIPCIÓN DE PROGRAMAS	19
PROGRAMAS ESTÁNDAR	21
PROGRAMA I.F.R.	22
PROGRAMA INFINITY	23
PROGRAMAS PREFERIDOS	24
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	25
PROGRAMAS MEMORIZADOS.....	27
MULTY	29
ENFRIA.....	30
FUNCIONES	31
DESESCARCHE	31
SANIFICACIÓN	32
CONSERVACIÓN	33
DESCONGELACIÓN	34
FERMENTACION	36
CALENTAMIENTO DE LA Sonda	38
** VIEW / EDIT PARAMETERS CYCLE	40
HACCP	41

CONFIGURACIONES.....	50
IDIOMA.....	50
SET FECHA / RELOJ	51
SECTOR.....	52
MULTY	53
CONTROL CICLO - AUTO O MANUAL.....	54
SERVICE.....	55
ALARMAS.....	55
TABLA DE ALARMAS	56
RESET DE ALARMAS.....	57
ENTRADAS SALIDAS	58
RESTABLECER	59
PARÁMETROS.....	60
 MANTENIMIENTO.....	 61
LIMPIEZA Y MANUTENCION	61
LIMPIEZA CAMERA REFRIGERANTE	61
LIMPIEZA DEL CONDENSADOR DEL AIRE.....	62
MANUTENCION ACERO INOX.....	62
INTERRUPCION DEL EMPLEO	63
MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	63
MANTENIMIENTO DE LA TARJETA DE VÍDEO Y ENCODER.....	63
MANUTENCION CUADRO ELECTRICO.....	64
MANTENIMIENTO DEL SISTEMA CONDENSANTE.....	65
MANTENIMIENTO DE LA AGUJA	66
PLACA ESQUEMA ELECTRICO	66

Anotar el número de intervención inmediata del personal especializado en mantenimiento del sistema.

Nombre y apellido	Dirección	Tel/Fax

NOTAS GENERALES A LA ENTREGA

ADVERTENCIAS GENERALES

Mientras lo felicitamos por su óptima selección le deseamos que pueda utilizar en el modo mejor nuestros aparatos siguiendo las instrucciones indispensables que son contenidas en este manual.

Es obligatorio por parte del usuario leer atentamente el manual, remitirse al mismo en caso de dudas y conservarlo en un lugar a la vista y accesible para todo el personal técnico autorizado.

El aparato está destinado solamente a la función para la que ha sido concebido, al ser destinado para uso profesional debe ser utilizado solamente por personal cualificado.

La empresa fabricante no se responsabiliza y anulará la garantía en el caso que se verifiquen daños sobre los aparatos, personas o cosas a causa de una instalación incorrecta, a un uso inadecuado por parte de personal no instruido, que se realicen modificaciones o intervenciones no específicas, se utilicen piezas de recambio no originales o no específicos para este aparato, o no se observen (incluso de modo parcial) las indicaciones contenidas sobre el presente manual.

Recuerde que está prohibida cualquier tipo de reproducción del folleto de instrucciones y que una constante investigación, calidad y tecnología las características que aquí damos podrían cambiar sin preaviso.

ELENCO DE LOS REFERENCIAS NORMATIVAS

El abatidor de temperatura por nosotros construido es conforme a las siguientes directivas:

UL para la seguridad eléctrica - UL 471 CSA C22.2.120

NSF estándar 7 para el saneamiento

TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO

Para el transporte y el desplazamiento deben adoptarse todas las precauciones que sean necesarias para no dañar el aparato, remitiéndose a las indicaciones que se muestran sobre el embalaje del mismo.

A la entrega verifique que el embalaje sea integro y que durante el transporte no haya sido sometido a daños. Si no fuera así metase inmediatamente en contacto con el revendedor.

DESEMBALAJE

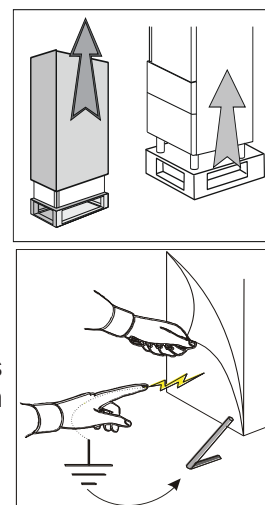
La instalación debe ser realizada por personal autorizado y especializado.

Una vez retirado el aparato, asegurarse de la integridad del mismo y verificar que posea todas sus partes y componentes, así como que las características y el estado se correspondan con las especificaciones solicitadas en el pedido.

Si no fuera así metase inmediatamente en contacto con el revendedor.

Quite la película protectora in pvc de todas las caras del aparato.

Atención: todos los materiales del embalaje deben ser eliminados cumpliendo con las normativas vigentes del País de uso del aparato y nada deberá ser desperdigado en el medio ambiente.



ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

El usuario se responsabiliza de las operaciones realizadas sobre el aparato que no respeten las indicaciones del presente manual y se recomienda realizar una formación periódica a todo el personal que vaya a trabajar con el aparato.

Lista de algunas advertencias generales:

- no tocar el aparato con las manos o los pies húmedos o mojados
- no introducir herramientas como destornilladores, utensilios de cocina u otros entre las protecciones y las partes en movimiento
- antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica
- no tirar del cable de alimentación para desconectar a la máquina de la red eléctrica
- durante la carga/descarga de producto sobre el aparato utilizar guantes de cocina
- utilizar una aguja para detectar la temperatura en el centro del producto prestando atención de manipularla con mucho cuidado

INSTALACION

DATOS DE LA MATRÍCULA

Verifique que el tipo de potencia eléctrica y las características técnicas de la línea eléctrica sean correspondientes (v, Kw, Hz, N° fase y potencia disponible en la red).

Para cualquier comunicación con el constructor cite siempre el numero de matricula de la máquina, citando como referencia la placa de las características técnicas.

①				②			③	④	⑤			⑥	
(A) ~	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)	(G)	(H)	(I)					
~				(L)	(M)	(N)	(O)	(P)	(Q)			(R)	
~			(S)	(T)	(U)		(V)	(W)	(Z)				

Contenido campos placa técnica:

- 1) Modelo
- 2) Empresa constructora y relativa dirección
- 3) Clase de aislamiento
- 4) Año de construcción
- 5) N° de matrícula
- 6) Grado de protección de los dispositivos eléctricos
- A) Tensión de alimentación eléctrica
- B) Intensidad de corriente eléctrica
- C) Frecuencia
- D) Fase
- E) Compresor
- F) Compresor RLA
- G) Compresor LRA

- H) Resistencia de descongelación
- I) Potencia resistencia de descongelación
- L) Ventilador condensador
- M) Ventilador condensador FLA
- N) Expansión de líquido
- O) Nombre del refrigerante
- P) Cantidad de refrigerante
- Q) Clase climática
- R) Fusible
- S) MCA
- T) Ventilador evaporador
- U) Ventilador evaporador FLA
- V) Presión de diseño
- W) Presión lado de alta
- Z) Presión del lado de baja

TEMPERATURA MAXIMA AMBIENTE

A causa de los grupos condensadores a aire, la temperatura ambiente de funcionamiento no tiene que superar los 100°F. Más allá de los 90°F no se garantiza la producción declarada.

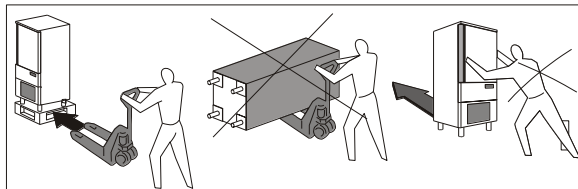
Recambio aria minimo

Modelo	Cantidad aire [cfm]
BC40A BCF48A BCF35A	650
BC80A BCF99A	2.060

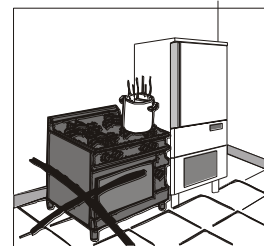
POSICIONAMIENTO

La máquina tiene que se instalada y puesta en marcha en el completo respeto de las normas y leyes anti-accidentes de las directivas nacionales y de las normativas vigentes. El instalador tiene el obbligo de verificar eventuales prescripciones impuestas por los entes locales.

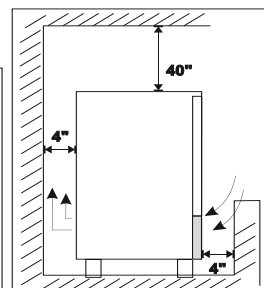
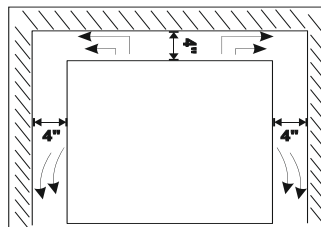
- Coloque la máquina en el lugar prescrito.



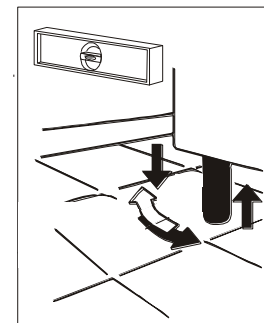
- Evite lugares expuestos a los rayos del sol
- Evite lugares cerrados, elevadas temperaturas y con insuficientes cambios de aire.
- Evite de instalar la máquina cerca de cualquier fuente de calor.



- Mantenga una distancia minima de 4" de los lados de entrada y de salida del aire del espacio máquina.



- Efectue el nivelamiento del aparato através de los pies de regulación.

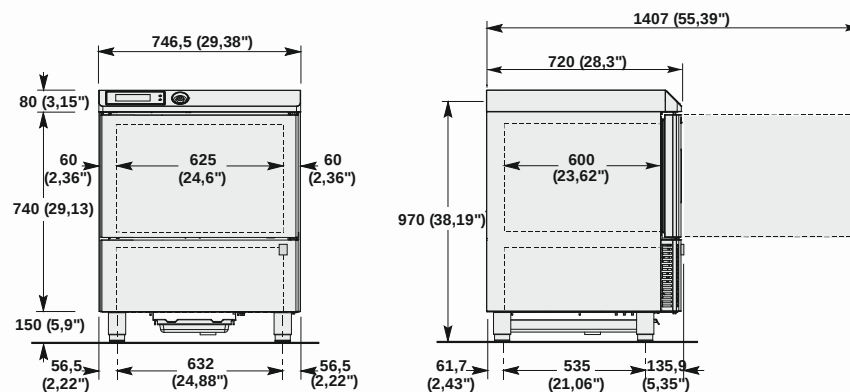


Cuidado: Si los aparatos no son nivelados, su funcionamiento y el reflujo de las condensas pueden ser comprometidos.

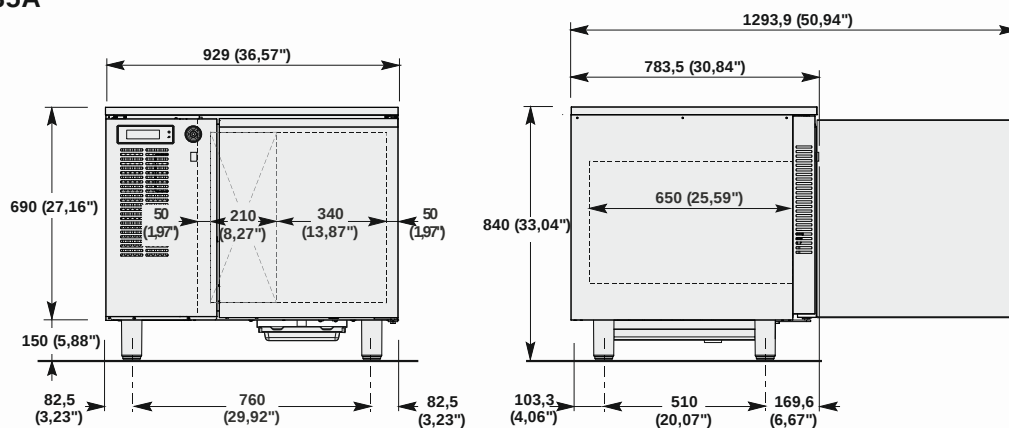
MEDIDAS DE INGOMBRO

Consulte las medidas de Vs. aparato.

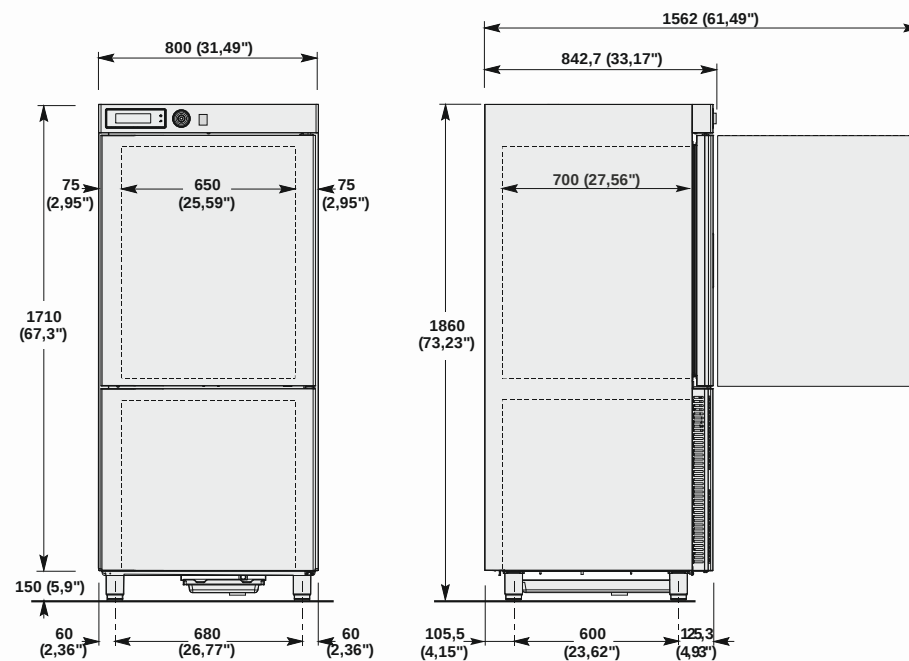
**BC40A
BCF48A**



BCF35A



**BC80A
BCF99A**



DATOS TECNICOS

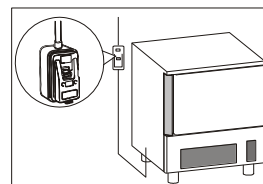
Consulte las medidas técnicas de Vuestro aparato.

Modelo	BC40A	BC80A
Peso lordo [lb]	276	496
Peso neto [lb]	254	440
Dimensiones	29,38"x28,3"x38,19"	31,49"x33,17"x73,23"
Capacidad		
Masa por ciclo [lb] (+194°F÷+37°F)	48	100
Volume interno [cuft]	2,55	5,52
Numero de tinas	3	3
Eléctricidad		
Tensión [V]	220 ~	220 ~
Frecuencia [Hz]	60	60
Fase	1 ph	3 ph
Intensidad [A]	6,5	11
Potencia absorbida [W]	1051	2972
Grupo refrigerador		
Potencia refrigerante [W]	1083	4152
Temperatura de evaporación [°F]	14	14
Temperatura de enfriamiento [°F]	+194÷+37	+194÷+37
Tiempo de enfriamiento [min]	90	90
Temperatura de condensación [°F]	+130	+130
Temperatura ambiente maxima [°F]	+90	+90
Tipo de compresor	Hérmetico	Hérmetico
Fluido refrigerante	R404A	R404A
Carga fluido refrigerante [lb]	3	4,4
Condensación	Aire	Aire
Ruidosidad [dB] (A)	65	72
IFR	•	•
Sonda a medicion multipla	•	•

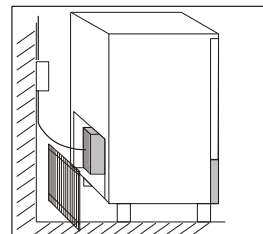
Modelo	BCF48A	BCF35A	BCF99A
Peso lordo [lb]	286	297	496
Peso neto [lb]	264	264	440
Dimensiones	29,38"x28,3"x38,19"	36,57"x33,04"x30,84"	31,49"x33,17"x73,23"
Capacidad			
Masa por ciclo [lb] (+194°F÷+37°F)	48	35	100
Masa por ciclo [lb] (+194°F÷0°F)	28	22	60
Volume interno [cuft]	2,55	2,55	5,52
Numero de tinas	3	3	3
Eléctricidad			
Tensión [V]	220 ~	220 ~	220 ~
Frecuencia [Hz]	60	60	60
Fase	1 ph	1 ph	3 ph
Intensidad [A]	6	6	8,5
Potencia absorbida [W]	1139	1122	2625
Grupo refrigerador			
Potencia refrigerante [W]	1054	1054	3136
Temperatura de evaporación [°F]	-22	-22	-22
Temperatura de enfriamiento [°F]	+194÷+37	+194÷+37	+194÷+37
Tiempo de enfriamiento [min]	90	90	90
Temperatura de congelamiento [°F]	+194÷0	+194÷0	+194÷0
Tiempo de congelamiento [min]	240	240	240
Temperatura de condensación [°F]	+130	+130	+130
Temperatura ambiente maxima [°F]	+90	+90	+90
Tipo de compresor	Hérmetico	Hérmetico	Hérmetico
Fluido refrigerante	R404A	R404A	R404A
Carga fluido refrigerante [lb]	3	3	4,4
Condensación	Aire	Aire	Aire
Ruidosidad [dB] (A)	65	65	72
IFR	•	•	•
Sonda a medicion multipla	•	•	•

COLIGACION ELECTRICO

Además del aparato es obligatorio instalar un interruptor onnipolar según las normas vigentes en el país de instalación.

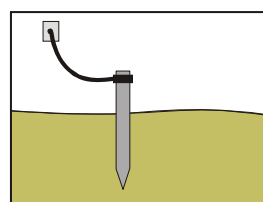


La conexión eléctrica debe realizarse desde la parte trasera.



Los cables eléctricos de alimentación deberán poseer dimensiones adecuadas y ser elegidos dependiendo de las condiciones de instalación.

El conductor de tierra tiene que ser conectado correctamente a un eficaz sistema de conexión a tierra.



La empresa constructora declina cualquier responsabilidad y cualquier obbligo de garantía, si se verifican daños a los aparatos, a las personas y a las cosas y a daños de cualquier parte del aparato (equipo eléctrico, termodinámico o hidráulico).

DESCARGUE CONDENSAS

Los aparatos están dotados por una cubeta para la recogida de la condensación. La cubeta puede extraerse desde la parte inferior del aparato.

CONTROL FINAL DE CALIDAD

Si el aparato hubiera sido transportado en posición horizontal en vez que vertical, **NO ENCIENDA INMEDIATAMENTE MAS ESPERE ALMENOS 24 HORAS ANTES DE OPERAR.**

La empresa fabricante no se responsabiliza y anulará la garantía en el caso que se verifiquen daños a los aparatos a causa de un transporte en posición horizontal.

Controles:

- 1) Las temperaturas externas deben estar comprendidas entre 59°F y 100°F.
- 2) Dar corriente eléctrica al aparato y esperar 30 minutos antes de utilizarlo si la temperatura externa es "baja".
- 3) Verifique los absorbimientos
- 4) Efectuar al menos un ciclo completo de abatimiento

SISTEMA DE CONTROL Y SEGURIDAD

Informaciones reservadas al personal calificado.

- **Microinterruptor puerta:** bloquea el funcionamiento del aparato cuando se abre la puerta
- **Fusibles de protección general:** protegen todo el circuito de potencia de los cortes circuitos y de eventuales sobrecargas
- **Relé térmico compresor:** interviene en la eventualidad de sobrecargas o anomalías de funcionamiento
- **Relé térmico motoventilador:** interviene en la eventualidad de sobrecargas o anomalías de funcionamiento
- **Presostato de seguridad:** interviene en caso de sobre presión del fluido refrigerante
- **Control temperatura en camera:** viene dirigido por la sonda NTC tramite la propia esqueda electrónica
- **Control temperatura al corazón:** viene dirigido por la sonda PT100 tramite la propia esqueda electrónica
- **Tarjetas electrónicas:** en base a los parámetros introducidos dirigen y controlan los posibles dispositivos conectados al aparato.

FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE

1) **R404a:** componentes del fluido

- Trifluoroetano (HFC 143a) 52%
- Pentafluoroetano (HFC 125) 44%
- Tetrafluoroetano (HFC 134a) 4%

GWP = 3750

ODP = 0

2) **Identificación de peligros**

Fuertes exposiciones por inhalación pueden producir efectos anestésicos. Las fuertes exposiciones pueden producir anomalías del ritmo cardiaco y ocasionar una muerte repentina. El producto atomizado, salpicado o rociando pueden producir lesiones por congelación en los ojos o la piel.

3) **Medidas de primer auxilio**

- **Inhalación:** alejar el accidentado de exposición al producto y mantenerlo en el calor y en estado de reposo. Si es necesario, darle oxígeno. Practicarle la respiración artificial si la respiración natural se ha parado o amenaza con hacerlo. En caso de paro cardiaco practicarle un masaje cardiaco externo. Solicitar asistencia médica inmediata.
- **Contacto con la piel:** echar agua a las zonas golpeadas para que descongelen. Quitar los vestidos contaminados.
ATENCIÓN: los vestidos pueden adherirse a la piel en caso de lesiones por congelación.
En caso de contacto con la piel lavarla inmediata y abundantemente con agua tibia. Tras producirse algún sintoma (irritación o formación de ampollas) solicitar asistencia médica.
- **Contacto con los ojos:** lavarlos inmediatamente con solución para lavado ocular o agua limpia manteniendo abiertos los párpados, por al menos 10 minutos. Solicitar asistencia médica.
- **Ingestión:** puede provocar vómito. Si el accidentado está consciente, hacer que se enjague la boca y beba unos 200-300 ml de agua. Solicitar asistencia médica inmediata.
- **Tratamientos médicos ulteriores:** tratamiento sintomático y terapia de sostén, si necesarios. No dar al accidentado adrenalina o medicamentos simpaticomiméticos similares por el riesgo de arritmia cardiaca con posible paro cardiaco.

4) **Informaciones ecológicas**

Persistencia y degradación

- **HFC 143a:** se descompone lentamente en la atmósfera inferior (troposfera). Su duración en la atmósfera es de 55 años.
- **HFC 125:** se descompone lentamente en la atmósfera inferior (troposfera). Su duración en la atmósfera es de 40 años.
- **HFC 134a:** se descompone con cierta rapidez en la atmósfera inferior (troposfera). Su duración en la atmósfera es de 15,6 años.
- **HFCs 134a, 125, 134a:** no influyen en la polución fotoquímica (es decir, no están comprendidos entre los componentes orgánicos volátiles - VOC - segun cuanto establecido en el acuerdo UNECE). No producen rarefacción del ozono.

Los residuos de producto dispersados en la atmósfera no producen contaminación de las aguas a largo plazo.

ELIMINACION

ALMACENAJE DE LOS DESHECHOS

Al final del ciclo de vida del producto, no eliminar en el medio ambiente el aparato. Las puertas tendrán que desmontarse antes de la eliminación del aparato. Está admitido u almacenaje provvisorio de los desechos especiales, en vista de una eliminación, por medio del tratamiento y/o almacenaje definitivo.

De todos modos se deben cumplir con las leyes vigentes en cuanto a la tutela del ambiente, en el país del utilizador.

PROCEDIMENTOS RELATIVOS A LAS MACRO-OPERACIONES DE DESARMADO DEL APARATO

Cada País tiene legislaciones diferentes, por tanto, se tienen que cumplir las prescripciones impuestas por las leyes y entidades encargadas de los Países donde se realiza la demolición.

En general, es necesario devolver el frigorífico a los centros especializados para el retiro/demolición. Desmontar el frigorífico, agrupando los componentes de acuerdo a su naturaleza química, recordando que en el compresor hay aceite lubricador y fluido refrigerante, que se pueden recuperar y volver a usar, y que los componentes del frigorífico son desechos especiales asimilables a los urbanos. Hacer que el aparato sea inutilizable para su eliminación, sacando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre espacios, con el fin de evitar que alguien pueda quedar encerrado en el interior.

LAS OPERACIONES DE DESARMADO, DE TODOS MODOS, TIENE QUE SER REALIZADA POR PERSONAL ESPECIALIZADO.

La eliminación abusiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos será sancionada en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el territorio en que se ha cometido la infracción.

Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos no sólo para el ambiente, sino también para la salud de las personas. Se aconseja efectuar su eliminación de modo correcto.

INSTALACION KIT LAMPARA GERMICIDA

El kit lámpara germicida no viene en dotación de serie.

En el caso de que se compre el kit, para su instalación, seguir las instrucciones indicadas sobre el relativo manual de uso.

INSTALACION IMPRESORA

La impresora no viene en dotación de serie.

En caso de que se compre la impresora, para su instalación, seguir las instrucciones indicadas sobre el relativo manual de uso.

FUNCIONAMIENTO

DESCRIPCIÓN GENERAL

Esta unidad es capaz de reducir la temperatura interna de los contenidos de 135°F (57°C) a 40°F (4°C) en 4 horas, con el fin de conservarla durante un largo período de tiempo sin alterar las características organolépticas características.

La capacidad en masa de producto por abatir y/o congelar dependen del modelo que Ud. ha comprado.

COMO PREPARARSE LA PUESTA EN FUNCION

Es necesario limpiar en modo óptimal la cámara de abatimiento antes de iniciar a trabajar hagalo con una solución detergente adecuada o una solución mista de agua caliente y bicarbonato de sodio pues en el interno del aparato pueden haber quedado condensas causadas al momento del contro de calidad final hecho por la empresa constructora.

La velocidad de abatimiento y congelamiento rápido depende de los siguientes factores:

- forma, tipo y material de los recipientes utilizados;
- uso de las tapas sobre los recipientes;
- características del alimento (densidad, contenido de agua, contenido de grasas)
- temperatura inicial;
- conducción térmica del alimento.

El tiempo de abatimiento positivo y abatimiento negativo rápidos es determinado en función del tipo de producto tratado.

En general los programas de los que está dotada la máquina, se basan en el control de la temperatura de la cámara, en la velocidad de los ventiladores y en el tiempo de enfriamiento, en todo caso nunca debe superar los 7lb de carga (para bandejas 12"x20") o 15lb de carga (para bandejas 18"x26") y el espesor de 2" en fase de reducción negativa y de 3" en fase de reducción positiva (**tab.2**).

Controlar que el programa de reducción positiva (hasta +37°F en el centro del producto) no emplee un tiempo superior a 90 minutos y que el programa de reducción negativa (hasta 0°F en el centro del producto) no supere las 4 horas.

Se recomienda enfriar previamente la cámara de trabajo antes de iniciar con un programa de reducción y no cubrir los alimentos durante el programa para los tiempos no se aumenten.

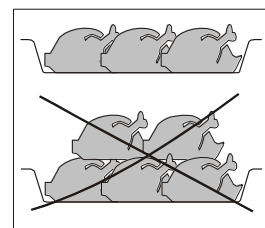
Cuando el espesor del producto lo consiente, utilizar siempre la sonda al centro, para conocer la exacta temperatura alcanzada en el centro del producto, y no interrumpir el ciclo antes de que se sea alcanzada la temperatura de +37°F en abatimiento positivo y 0°F en el caso de abatimiento negativo.

Tab.2

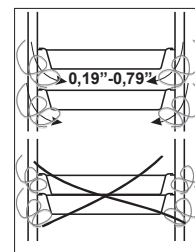
Modelo	Rendimiento máx/ciclo		Estándar de estante	Capacidad		h
	+194[°F]÷+37[°F]	+194[°F]÷0[°F]		n° max		
BC40A	48[lb]	-	3	6	12"x20"	1,5"
BCF48A	48[lb]	28[lb]	3	6	12"x20"	1,5"
BCF35A	35[lb]	22[lb]	3	10	12"x20"	1,5"
BC80A	100[lb]	-	3	12	12"x20"	1,5"
BCF99A	100[lb]	60[lb]	3	12	12"x20"	1,5"

CARGO DE LA MAQUINA

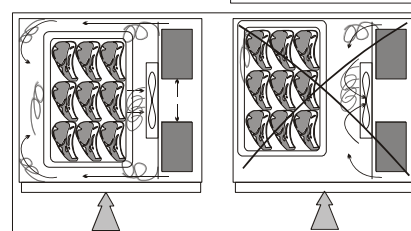
Tener cuidado que los productos que tengan que ser abatidos no estén superpuestos. Los espesores tienen que ser inferiores a 2" en abatimiento negativo y 3" en abatimiento positivo.



Tenga cuidado que el espacio entre las bandejas sea tal de permitir una adecuada circulación del aire.

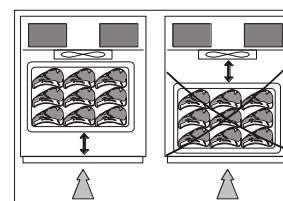


En los modelos con carrillos posicione la estructura que tiene las rejillas al centro de la cámara.

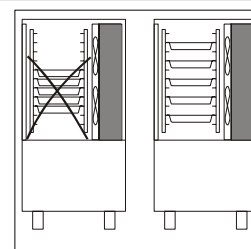


POSICION DE LAS TARTERAS

Posicione las tarteras en la parte más cercana al evaporador.

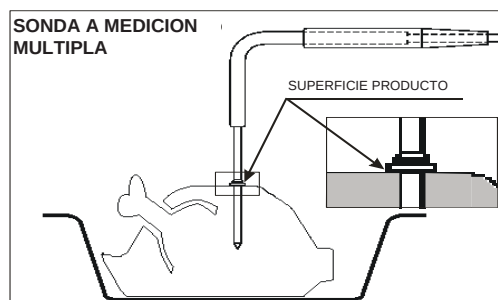
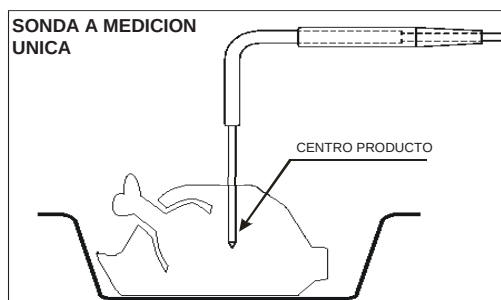


Si el aparato no es ocupado en su totalidad por el numero de las tarteras previstas, posicione las mismas en modo tal que pueda repartir las cosas a una misma distancia.



SONDA AL CENTRO

Para garantizar un correcto posicionamiento de la sonda hacer referencia a las siguientes figuras.



TEMPERATURAS

Evitar dejar a temperatura ambiente los productos cocinados y para reducir/congelar.

Evitar que se produzcan pérdidas de humedad ya que hace perder el fragor conservado en el producto.

Se recomienda iniciar el programa de reducción/congelación apenas se ha finalizado la fase de preparación o cocción, teniendo cuidado de introducir el producto en el aparato a una temperatura que no sea inferior a los +160°F. El producto cocinado puede entrar en el aparato incluso con temperaturas muy elevadas, superiores a los +212°F siempre que la cámara haya sido enfriada previamente.

De todos modos debe tenerse en cuenta que los tiempos de referencia de los programas parten siempre de +194°F, en reducción positiva de +194°F a +37°F y en reducción negativa de +194°F a 0°F.

DURACION DE CONSERVACION

Un producto cocido y abatido o congelado puede ser conservado en la cámara refrigerante manteniendo las cualidades organolépticas hasta 5 días a partir de aquel del tratamiento.

Es importante respetar la cadena del frío, manteniendo durante la conservación una temperatura constante comprendida entre +32°F ÷ +39°F, a según del alimento.

Utilizando la técnica del empaque al vacío, el tiempo de conservación puede ser aumentado hasta casi 15 días.

Los productos que han sido sometidos al ciclo de abatimiento negativo pueden ser conservados con seguridad por un tiempo comprendido entre 3 y 18 meses, según el alimento tratado.

Es importante respetar una temperatura de conservación igual o bajo los -4°F.

El producto abatido tiene que ser protegido por una película para alimentos (mejor si al vacío) y dotado de tarjeta adhesiva sobre la cual se citen con caracteres indelebles, el contenido [A], el día de preparación [B] y la fecha de vencimiento asignada [C].

A	_____
B	_____
C	_____

PANEL DE CONTROL

La ilustración representa el panel de mandos del aparato, mientras que la lista muestra la descripción y la funcionalidad de cada uno de los mandos.



A–Pantalla: visualiza toda la información correspondiente con los menús presentes sobre la tarjeta y con las aplicaciones en curso.

B– Tecla HOME: En cualquier contexto, si está habilitado, permite volver inmediatamente a la pantalla principal. La operatividad de la tecla es evidente por la correspondiente iluminación trasera activada.

C– Tecla BACK: Durante la navegación permite volver a un nivel inmediatamente superior en la estructura de los menús, mientras que cuando está en curso cualquier ciclo, permite salir de la modificación de los parámetros de control del proceso en curso guardando de manera temporal los valores modificados.

D–Manopla: La rotación horaria y anti-horaria de la manopla permite navegar a través de los diferentes menús visibles sobre la pantalla mientras que si se pulsa permite acceder a la opción seleccionada.

La barra led RGB, integrada en el interior de la manilla de la puerta, o sobre el panel de mandos, asume un color diferente dependiendo del proceso en curso:

- Stand-by: **luz azul fija de baja intensidad**
- C Ciclo de reducción/congelación (incluido Infinity, Multy)Desescarche y Enfriamiento, en curso: **luz azul intermitente de alta intensidad**
- Conservación en curso: **luz azul fija de alta intensidad**
- Sanificación en curso: **luz roja fija de baja intensidad**
- Anomalía: **luz fija amarilla**

PRIMER ENCENDIDO

Cuando sea encendido por primera vez se le pedirá de seleccionar el idioma y el sector.

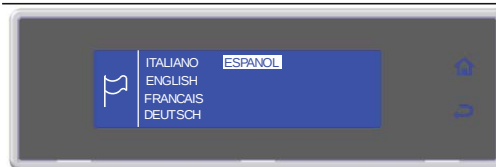
CONFIGURACIÓN DE IDIOMA

1. Seleccionar el IDIOMA girando la manopla



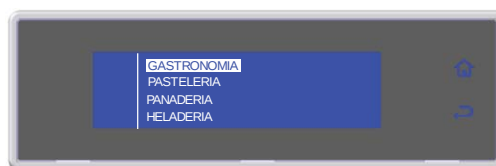
2. Pulsar la manopla para confirmar el idioma seleccionado

Es posible modificar el idioma incluso más adelante (ver pág.50)



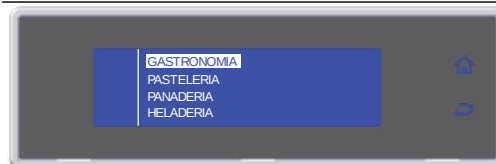
CONFIGURACIÓN DEL SECTOR

1. Seleccionar el SECTOR girando la manopla



2. Pulsar la manopla para confirmar el idioma seleccionado

Es posible modificar el sector incluso más adelante (ver pág.52)



PROGRAMAS

DESCRIPCIÓN DE PROGRAMAS

PROGRAMA	DESCRIPCIÓN
PROGRAMAS ESTÁNDAR	
SOFT +37°F	Ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para enfriar alimentos hasta 37°F, utilizando una temperatura de la cámara entorno a 34°F. Ciclo indicado para productos delicados como mousse, cremas, postres, verduras o alimentos con un espesor reducido
HARD +37°F	Ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para enfriar alimentos hasta +37°F, utilizando una temperatura variable de 5°F a 34°F. Ciclo indicado para productos muy densos, con un alto contenido de grasas o con un grueso espesor
IFR	I.F.R. es el sistema patentado de reducción positiva que de manera automática optimiza el proceso para cualquier tipo de alimento, independientemente del grosor y de la cantidad, previniendo su congelación superficial gracias al uso de una aguja multipoint con tres sensores
SOFT 0°F	Ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para congelar alimentos hasta 0°F, utilizando una temperatura variable de 34°F a -40°F. Ciclo indicado para productos fermentados, para horno o alimentos cocinados con un espesor reducido
HARD 0°F	Ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para congelar alimentos hasta 0°F, utilizando una temperatura de la cámara que puede alcanzar los -40°F. Ciclo indicado para productos crudos o alimentos cocinados con un grueso espesor
INFINITY	Ciclo de reducción/congelación con un tiempo de duración infinita, indicado para enfriar bandejas con alimentos de diferente tipología. Es posible controlar la temperatura en el centro
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS +37°F - GASTRONOMÍA	
LASAÑAS	Ciclo indicado para la reducción de lasañas
SOPAS Y SALSAS	Ciclo indicado para la reducción de sopas y salsas
ARROZ Y PASTA	Ciclo indicado para la reducción de arroz y pasta
CARNE	Ciclo indicado para la reducción de carne
PESCADO	Ciclo indicado para la reducción de pescado
VERDURAS COCIDAS	Ciclo indicado para la reducción de verduras cocidas
PASTELERÍA CALIENTE	Ciclo indicado para la reducción de productos calientes de pastelería
PASTELERÍA SECA	Ciclo indicado para la reducción de productos secos de pastelería
NUECES DE TERNERA	Ciclo indicado para la reducción de nueces de ternera
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS 0°F - GASTRONOMÍA	
LASAÑAS	Ciclo indicado para la congelación de lasañas
SOPAS Y SALSAS	Ciclo indicado para la congelación de sopas y salsas
ARROZ Y PASTA	Ciclo indicado para la congelación de arroz y pasta
CARNE	Ciclo indicado para la congelación de carne
PESCADO	Ciclo indicado para la congelación de pescado
VERDURAS COCIDAS	Ciclo indicado para la congelación de verduras cocidas
VERDURAS CRUDAS	Ciclo indicado para la congelación de verduras crudas
PASTELERÍA	Ciclo indicado para la congelación de productos de pastelería
PESCADO CRUDO	Ciclo indicado para la congelación de pescado crudo
SUSHI	Ciclo indicado para la congelación de Sushi
ANISAKIS 24h*	Ciclo de congelamiento que permite el saneamiento preventivo y completo del producto pesquero. La sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de -4°F dando el input a la máquina de iniciar la fase de "desvitalización durante 24 horas"
ANISAKIS 15h*	Ciclo de congelamiento que permite el saneamiento preventivo y completo del producto pesquero. La sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de -31°F dando el input a la máquina de iniciar la fase de "desvitalización durante 15 horas"
OPISTORKIS 24h	Ciclo de congelamiento que permite el saneamiento preventivo y completo del producto pesquero. La sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de -4°F dando el input a la máquina de iniciar la fase de "desvitalización durante 24 horas"

* **Probado y validado con:** Universidad de Nápoles Federico II - Departamento de Ciencia Animal y de Inspección de Alimentos Food Sección de Inspección y el Laboratorio de Investigación Fellow en el mercado de pescado al por mayor de Pozzuoli.

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS +37°F - PASTERERÍA	
MASA DE HOJAS	Ciclo indicado para la reducción de pasta en hojas
MASA EN MOLDE	Ciclo indicado para la reducción de pasta en molde
CREMAS	Ciclo indicado para la reducción de cremas
LEUDADOS	Ciclo indicado para la reducción de productos fermentados
LEUDADOS +50°F	Ciclo indicado para la reducción de productos fermentados +50°F
PASTAFROLLA	Ciclo indicado para la reducción de pastafrolla
PRODUCTOS RELLENOS	Ciclo indicado para la reducción de productos rellenos
CROSTATAS	Ciclo indicado para la reducción de crostatas
BRIOCHE	Ciclo indicado para la reducción de brioche
PANACOTA	Ciclo indicado para la reducción de panacota
YOGURT BOX	Ciclo dedicado a la preparación de yogurt
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS 0°F - PASTERERÍA	
MASA DE HOJAS	Ciclo indicado para la congelación de pasta en hojas
MASA EN MOLDE	Ciclo indicado para la congelación de pasta en molde
CROSTATAS	Ciclo indicado para la congelación de crostatas
MOUSSE	Ciclo indicado para la congelación de mousse
CROISSANT	Ciclo indicado para la congelación de croissant
HELADO	Ciclo indicado para la congelación de helado
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS 0°F - PANADERÍA	
CROSTATAS	Ciclo indicado para la reducción de crostatas
PAN COCINADO	Ciclo indicado para la reducción de pan cocinado
CREMAS	Ciclo indicado para la reducción de cremas
LEUDADOS	Ciclo indicado para la reducción de productos fermentados
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS +37°F - PANADERÍA	
CROSTATAS COCINADAS	Ciclo indicado para la congelación de crostatas cocinadas
CROSTATAS CRUDAS	Ciclo indicado para la congelación de crostatas crudas
PAN COCINADO	Ciclo indicado para la congelación de pan cocinado
PAN CRUDO	Ciclo indicado para la congelación de pan crudo
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS +37°F - HELADERÍA	
PANACOTA	Ciclo indicado para la reducción de panacota
YOGURT BOX	Ciclo dedicado a la preparación de yogurt
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS 0°F - HELADERÍA	
HELADO -7°F	Ciclo indicado para la congelación de helado -7°F
HELADO	Ciclo indicado para la congelación de helado
MOUSSE COMPLETAS	Ciclo indicado para la congelación de mousse completas
MOUSSE	Ciclo indicado para la congelación de mousse
SEMIFRIO	Ciclo indicado para la congelación de semifrio
PROGRAMA MULTY	
MULTY	Ciclo de reducción/congelación por tiempo, organizado por niveles de carga, con posibilidad de lectura a través de una aguja dando a cada nivel su tiempo
PROGRAMA BANQUETING	
BANQUETING	Ciclo indicado para el sector gastronómico, perfecto para la preparación de productos para Banqueting
PROGRAMA VACUUM	
VACUUM	Ciclo indicado para el sector gastronómico para la preparación de productos antes de una fase al vacío
PROGRAMA SMART ON	
SMART ON	Ciclo con activación automática. Al introducir un producto caliente se detecta un aumento de la temperatura de la cámara, después de 5 minutos, se activa de modo automático un ciclo Soft +37°F, por sonda o tiempo, dependiendo del uso o no de una aguja.

PROGRAMAS ESTÁNDAR

Ciclos de reducción/congelación preconfigurados por el fabricante y activables seleccionándolos directamente desde la pantalla inicial, SOFT +37°F, HARD +37°F, SOFT 0°F y HARD 0°F. Durante la ejecución del ciclo es posible visualizar los parámetros y modificarlos de manera volátil, los nuevos valores poseen una validez exclusivamente para el ciclo en curso.

1. Seleccionar el ciclo que se desea girando la manopla



2. Pulsar la manopla para activar el ciclo seleccionado

Durante el ciclo es posible:

- visualizar y modificar los parámetros por defecto seleccionando SET (ver pág.34)
- detener el ciclo seleccionando STOP

Nota: los parámetros modificados serán guardados solo para el ciclo en curso



3. Ciclo finalizado, fase de conservación automática

Durante la conservación es posible:

- visualizar y modificar los parámetros por defecto seleccionando SET (ver pág.34)
- activar un desescarche manual, seleccionando 
- detener el ciclo seleccionando STOP

Nota: los parámetros modificados serán guardados solo para el ciclo en curso. En el caso que no sea necesario, el desescarche manual no será realizado



PROGRAMA I.F.R.

I.F.R. es un revolucionario sistema patentado de abatimiento positivo que en modo automático optimiza el ciclo para cada tipología de alimento **previniendo su congelación superficial**. Las temperaturas se relevan gracias a la presencia de una sonda de contacto multipoint con tres sensores. La colocación en el interior del alimento está determinado de manera unívoca por la presencia a lo largo del agujón de un disco de referencia (ver par. “Sonda al centro”).

1. Seleccionar el ciclo que se desea girando la manopla



2. Pulsar la manopla para activar el ciclo seleccionado

Durante el ciclo es posible:

- modificar la velocidad de los ventiladores seleccionando SET
- detener el ciclo seleccionando STOP



Nota: el valor modificado se guardará solamente para el ciclo en curso



3. Ciclo finalizado, fase de conservación automática

Durante la conservación es posible:

- visualizar y modificar los parámetros por defecto seleccionando SET (ver pág.34)
- activar un desescarche manual, seleccionando 
- detener el ciclo seleccionando STOP



Nota: los parámetros modificados serán guardados solo para el ciclo en curso. En el caso que no sea necesario, el desescarche manual no será realizado

PROGRAMA INFINITY

Ciclo de reducción/congelación con un tiempo de duración infinita, indicado para enfriar bandejas con alimentos de diferente tipología. Es posible controlar la temperatura en el centro.

1. Seleccionar el ciclo que se desea girando la manopla



2. Pulsar la manopla para activar el ciclo seleccionado

Durante el ciclo es posible:

- visualizar y modificar la temperatura de la cámara y la velocidad de los ventiladores, seleccionando SET
- detener el ciclo seleccionando STOP



Nota: los valores modificados serán guardados



PROGRAMAS PREFERIDOS

Librería compuesta por 10 ciclos seleccionados entre aquellos memorizados y etiquetados como preferido ☆ (vedi pag.27)

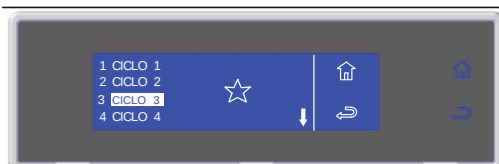
1. Seleccionar ☆ girando la manopla



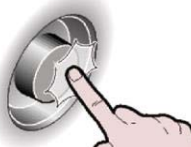
2. Pulsar la manopla para entrar en la sección PREFERIDOS



3. Seleccionar el ciclo que se desea girando la manopla



4. Pulsar la manopla para activar el ciclo seleccionado
Durante el ciclo es posible:
- visualizar y modificar los parámetros por defecto seleccionando SET (ver pág.34)
 - detener el ciclo seleccionando STOP



Nota: los parámetros modificados serán guardados solo para el ciclo en curso



5. Ciclo finalizado, fase de conservación automática
Durante la conservación es posible:
- visualizar y modificar los parámetros por defecto seleccionando SET (ver pág.34)



- activar un desescarche, seleccionando ❄️
- detener el ciclo seleccionando STOP

*Nota: los parámetros modificados serán guardados solo para el ciclo en curso.
En el caso que no sea necesario, el desescarche manual no será realizado*

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

Estos programas son ciclos de trabajo recomendados por el fabricante. Durante el ciclo es posible visualizar los parámetros, pero no modificarlos.

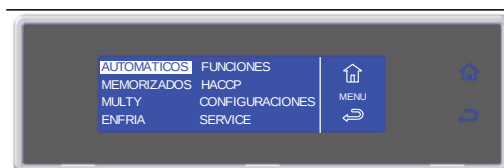
1. Seleccionar MENU girando la manopla



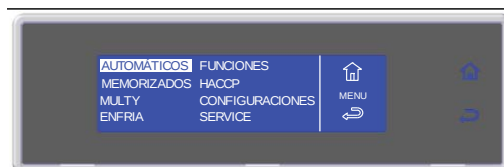
2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



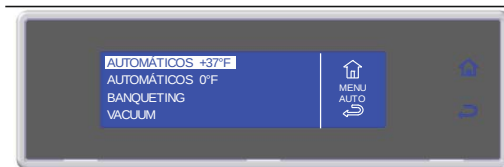
3. Seleccionar AUTOMÁTICOS girando la manopla



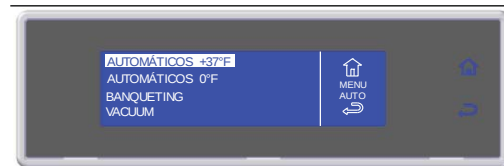
4. Pulsar la manopla para entrar en la sección AUTOMÁTICOS



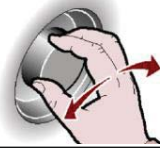
5. Seleccionar la tipología del ciclo que se desea girando la manopla



6. Pulsar la manopla para entrar en la tipología de ciclo seleccionada



7. Seleccionar el ciclo que se desea girando la manopla



8. Pulsar la manopla para activar el ciclo seleccionado



9. Seleccionar la cantidad de carga que se desea tratar: mínimo, medio o máximo



10. Pulsar la manopla para activar el ciclo

Durante el ciclo es posible:

- Visualizar los parámetros, seleccionando INFO
- detener el ciclo seleccionando STOP

Nota: los parámetros no son modificables



11. Ciclo finalizado, fase de conservación automática

Durante la conservación es posible:

- Visualizar los parámetros, seleccionando INFO
- activar un desescarche manual, seleccionando



- detener el ciclo seleccionando STOP

Nota: los parámetros no son modificables.

En el caso que no sea necesario, el desescarche manual no será realizado



PROGRAMAS MEMORIZADOS

Se trata de 10 ciclos de reducción y 10 ciclos de congelación que pueden ser configurados según las exigencias del usuario y cuyo nombre puede ser configurado a gusto.

Estos ciclos cuentan ya con preconfiguraciones por defecto, realizadas por el fabricante: una vez modificadas por el usuario los nuevos valores pueden ser guardados en la memoria y remitirse a los mismos en una activación siguiente de aquel ciclo.

Se pueden hacer PREFERIDOS 10 de estos programas, organizándolos según las exigencias del usuario.

1. Seleccionar MENU girando la manopla



2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



3. Seleccionar MEMORIZADOS girando la manopla



4. Pulsar la manopla para entrar en la sección MEMORIZADOS



5. Seleccionar la tipología del ciclo que se desea girando la manopla



6. Pulsar la manopla para entrar en la tipología de ciclo seleccionada



7. Seleccionar el ciclo que se desea girando la manopla



8. Pulsar la manopla para activar el ciclo seleccionado

Durante el ciclo es posible:

- Visualizar, modificar los parámetros y convertirlo en preferido seleccionando SET
- detener el ciclo seleccionando STOP



Nota: los parámetros modificados pueden ser guardados, introduciendo el nuevo valor y

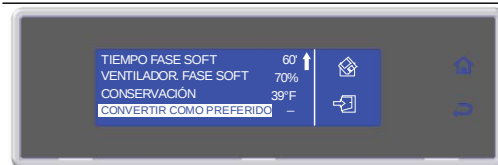
seleccionando  , n caso contrario

seleccionando , as modificaciones estarán activas solamente durante el ciclo en curso..
i las modificaciones son guardadas se solicitará de asignar un nombre al ciclo, para ello utilizar la

manopla para introducir el nombre y pulsar  para memorizarlo.

Para volver a un ciclo preferido, seleccionar **VOLVER PREFERIDO**, que se encuentra presente al final de la lista de parámetros e introducir la posición que se desea. El ciclo irá a sobrescribir de modo automático a aquel que se encuentra presente en aquella posición. Guardar,

seleccionando .



9. Ciclo finalizado, fase de conservación automática

Durante la conservación es posible:

- Visualizar, modificar los parámetros y convertirlo en preferido seleccionando SET
- activar un desescarche manual, seleccionando



- detener el ciclo seleccionando STOP STOP

Nota: los parámetros modificados pueden ser guardados, introduciendo el nuevo valor y

seleccionando , n caso contrario

seleccionando , as modificaciones estarán activas solamente durante el ciclo en curso.
Si las modificaciones son guardadas se solicitará de asignar un nombre al ciclo, para ello utilizar la

manopla para introducir el nombre y pulsar  para memorizarlo.

En el caso que no sea necesario, el desescarche manual no será realizado



MULTY

Ciclo de reducción/congelación por tiempo organizado por niveles de carga.
El número de niveles disponibles varía en función del aparato.

1. Seleccionar MENU girando la manopla



2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



3. Seleccionar MULTY girando la manopla



4. Pulsar la manopla para entrar en la sección MULTY



5. Introducir el tiempo por cada nivel y confirmarlo con la manopla

Durante el ciclo es posible:

- visualizar y modificar los parámetros por defecto seleccionando SET (ver pág.34)
- detener el ciclo seleccionando ↶

Nota: los parámetros modificados serán guardados

Al finalizar el valor configurado por cada nivel, el zumbador y el valor intermitente advierten al usuario que el producto ya puede ser retirado.

Una vez finalizados todos los tiempos configurados, fase de conservación automática

Durante la conservación es posible:

- visualizar y modificar los parámetros por defecto seleccionando SET (ver pág.34)

Nota: los parámetros modificados serán guardados



ENFRIA

Se aconseja poner en marcha un ciclo de refrigera antes de seleccionar un ciclo de abatimiento.

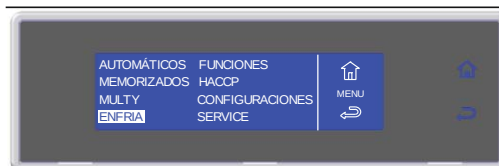
1. Seleccionar MENU girando la manopla



2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



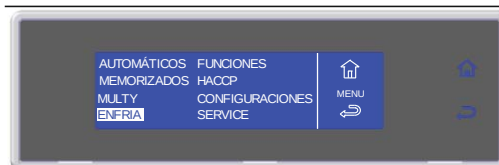
3. Seleccionar ENFRIA girando la manopla



4. Pulsar la manopla para activar el ciclo seleccionado

Durante el ciclo es posible:

- visualizar y modificar los parámetros por defecto seleccionando SET (ver pág.34)
- detener el ciclo seleccionando STOP



Nota: los parámetros modificados serán guardados solo para el ciclo en curso



5. Ciclo finalizado, fase de conservación automática

Durante la conservación es posible:

- visualizar y modificar los parámetros por defecto seleccionando SET (ver pág.34)
- detener el ciclo seleccionando STOP



Nota: los parámetros modificados serán guardados solo para el ciclo en curso

FUNCIONES

DESESCARCHE

En el caso que no sea necesario, la función no será activada y sobre la pantalla aparecerán de alternancia el símbolo de desescarche ❄️ y el mensaje "NO NECESARIO", acompañados por el sonido del zumbador.

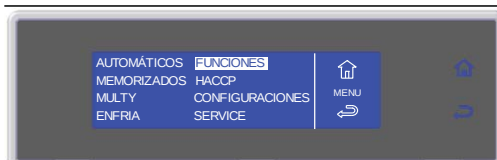
1. Seleccionar MENU girando la manopla



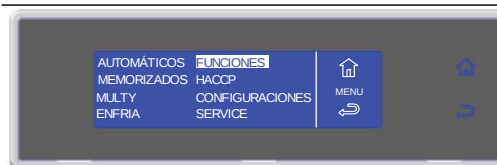
2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



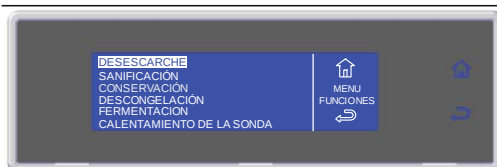
3. Seleccionar FUNCIONES girando la manopla



4. Pulsar la manopla para entrar en la sección FUNCIONES



5. Seleccionar DESESCARCHE girando la manopla

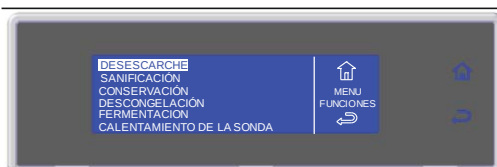


6. Pulsar la manopla para activar el ciclo seleccionado

Durante el ciclo es posible:

- visualizar y modificar los parámetros por defecto seleccionando SET (ver pág.34)
- detener el ciclo seleccionando STOP

Nota: los parámetros modificados serán guardados solo para el ciclo en curso



7. Ciclo finalizado



SANIFICACIÓN



NOTA: el kit lámpara germicida no viene en dotación de serie, es un optional que debe ser instalado.

En el caso de que se compre el kit, para su mantenimiento, seguir las instrucciones indicadas sobre el relativo manual de uso.

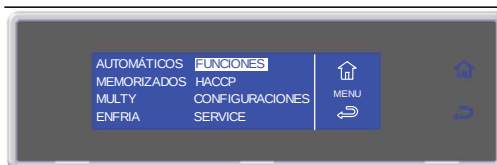
1. Seleccionar MENU girando la manopla



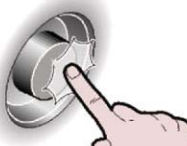
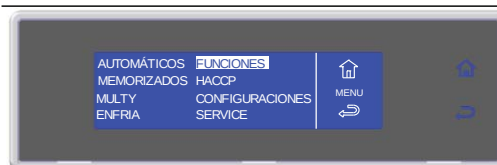
2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



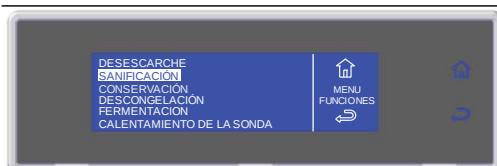
3. Seleccionar FUNCIONES girando la manopla



4. Pulsar la manopla para entrar en la sección FUNCIONES

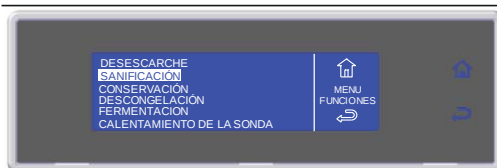


5. Seleccionar SANIFICACIÓN girando la manopla



6. Pulsar la manopla para activar el ciclo seleccionado
Durante el ciclo es posible:
- visualizar y modificar el tiempo de saneamiento seleccionando SET (ver pág.34)
- detener el ciclo seleccionando STOP

Nota: los parámetros modificados serán guardados solo para el ciclo en curso



7. Ciclo finalizado



CONSERVACIÓN

Es posible activar un ciclo de conservación independientemente de un ciclo de abatimiento.

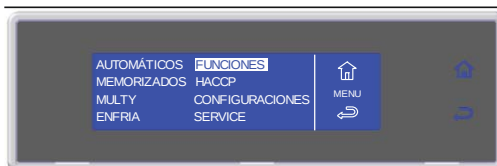
1. Seleccionar MENU girando la manopla



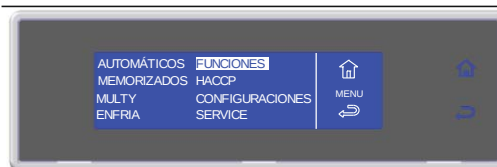
2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



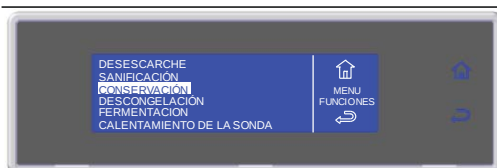
3. Seleccionar FUNCIONES girando la manopla



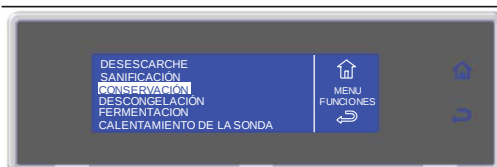
4. Pulsar la manopla para entrar en la sección FUNCIONES



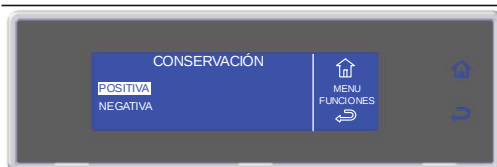
5. Seleccionar CONSERVACIÓN girando la manopla



6. Pulsar la manopla para entrar en CONSERVACIÓN



7. Seleccionar el tipo de conservación girando la manopla

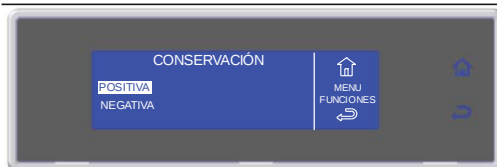


8. Pulsar la manopla para activar el ciclo seleccionado

Durante el ciclo es posible:

- visualizar y modificar los parámetros por defecto seleccionando SET (ver pág.34)
- activar un desescarche manual, seleccionando 
- detener el ciclo seleccionando STOP

Nota: los parámetros modificados serán guardados solo para el ciclo en curso. En el caso que no sea necesario, el desescarche manual no será realizado



DESCONGELACIÓN

Los ciclos de descongelamiento, con sonda o con tiempo, son automáticos. Durante el ciclo es posible modificar los parámetros y seleccionar la temperatura o la hora en la que se desea encontrar los alimentos descongelados y que estén listos para ser utilizados.

En el caso de descongelamiento a tiempo, el usuario puede decidir de modificar solamente la fecha de final de ciclo actuando sobre la fecha que aparece sobre la pantalla de ciclo en curso; esta acción es válida solamente si se encuentra en la primera fase (mantenimiento)

1. Seleccionar MENU girando la manopla



2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



3. Seleccionar FUNCIONES girando la manopla



4. Pulsar la manopla para entrar en la sección FUNCIONES



5. Seleccionar DESCONGELACIÓN girando la manopla



6. Pulsar la manopla para entrar en DESCONGELACIÓN



7. Seleccionar, girando la manopla, el tipo más indicado para el producto que se desea tratar

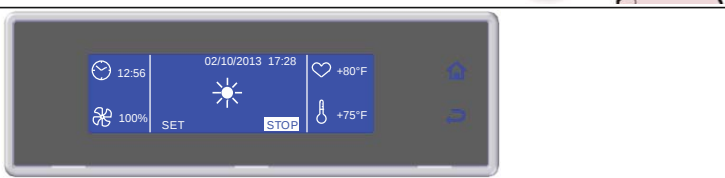


8. Pulsar la manopla para activar el ciclo seleccionado



En el caso de descongelamiento a tiempo, el ciclo partirá de manera inmediata con los valores de fecha y hora configurados por el fabricante.

Una vez activado el ciclo (descongelamiento a tiempo) es posible modificar la fecha y la hora de final de ciclo, pero solamente durante la primera fase

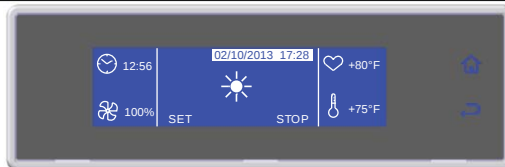


(mantenimiento).

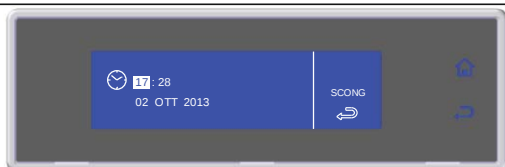
- Seleccionar la fecha y la hora, girando la manopla



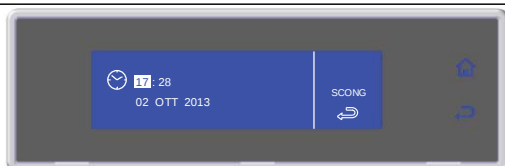
- Utilizar la manopla para entrar en la modificación de los valores de fecha y hora



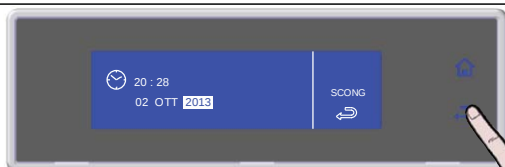
- Seleccionar el nuevo valor que se desea girando la manopla



- Pulsar la manopla para confirmar el nuevo valor y pasar al siguiente



- Seleccionar  para confirmar y salir de la función



Durante el ciclo es posible:

- visualizar y modificar los parámetros por defecto seleccionando SET (ver pág.34)
- detener el ciclo seleccionando STOP

*Nota: los parámetros modificados serán guardados solo para el ciclo en curso.
En la modalidad de descongelamiento a tiempo, si son modificados los tiempos, se volverá a calcular de modo automático el final del ciclo.*



9. Ciclo finalizado, fase de conservación automática

Durante la conservación es posible:

- visualizar y modificar los parámetros por defecto seleccionando SET (ver pág.34)
- activar un desescarche, seleccionando 
- detener el ciclo seleccionando STOP

*Nota: los parámetros modificados serán guardados solo para el ciclo en curso
En el caso que no sea necesario, el desescarche manual no será realizado*



FERMENTACION

Los ciclos de *leudado* y de *retardo de leudado* son automáticos. Durante el ciclo es posible modificar los parámetros y seleccionar la temperatura y la hora en la que se desea encontrar los alimentos leudados y que estén listos para ser utilizados.

El usuario puede decidir de modificar solamente la fecha de final de ciclo cambiando la fecha que aparece sobre la pantalla del ciclo en curso, pero solamente durante la primera fase (mantenimiento), programando de forma sencilla el momento en el que poder encontrar los productos perfectamente leudados..

1. Seleccionar MENU girando la manopla



2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



3. Seleccionar FUNCIONES girando la manopla



4. Pulsar la manopla para entrar en la sección FUNCIONES



5. Seleccionar FERMENTACION girando la manopla



6. Pulsar la manopla para entrar en FERMENTACION



7. Seleccionar girando la manopla:
 - **FERMENTACION** para un ciclo de leudado directo
 - **FERMENTACION CONTROLADA** para un ciclo de leudado programado



8. Pulsar la manopla para activar el ciclo seleccionado



El ciclo partirá de manera inmediata con los valores de fecha y hora configurados por el fabricante.

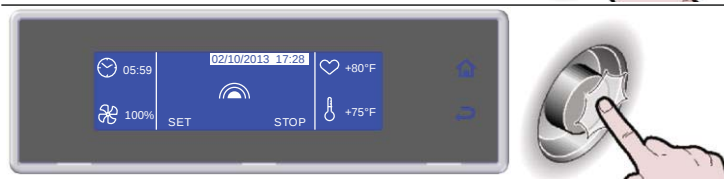
- Una vez activado el ciclo es posible modificar la fecha y la hora de final de ciclo, pero solamente durante la primera fase (mantenimiento).



- Seleccionar la fecha y la hora, girando la manopla



- Utilizar la manopla para entrar en la modificación de los valores de fecha y hora



- Seleccionar el nuevo valor que se desea girando la manopla



- Pulsar la manopla para confirmar el nuevo valor y pasar al siguiente

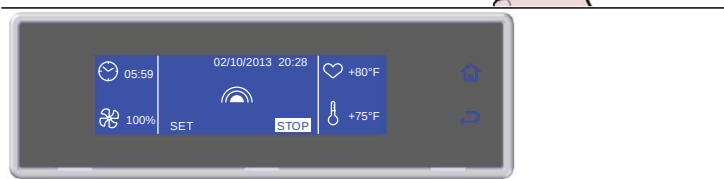


- Seleccionar  para confirmar y salir de la función



Durante el ciclo es posible:

- visualizar y modificar los parámetros por defecto seleccionando SET (ver pág.34)
- detener el ciclo seleccionando STOP



*Nota: los parámetros modificados serán guardados solo para el ciclo en curso.
Si son modificados los tiempos, se volverá a calcular de modo automático el final del ciclo.*

9. Ciclo finalizado, fase de conservación automática

Durante la conservación es posible:

- visualizar y modificar los parámetros por defecto seleccionando SET (ver pág.34)

- activar un desescarche, seleccionando 

- detener el ciclo seleccionando STOP

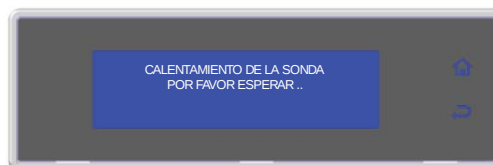
*Nota: los parámetros modificados serán guardados solo para el ciclo en curso
En el caso que no sea necesario, el desescarche manual no será realizado*



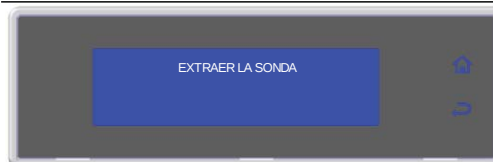
CALENTAMIENTO DE LA Sonda

El calentamiento de la aguja es activado de modo automático, solamente sobre un ciclo con aguja y temperatura de la sonda del centro negativa, después de la detención del ciclo en curso seleccionando STOP y siguiente apertura de la puerta por parte del operador.

1. Esperar



2. Extraer la sonda



Es siempre posible activar la función manualmente.

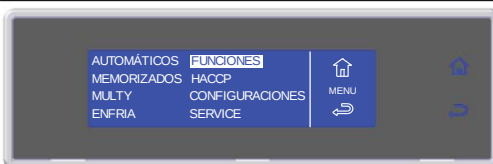
1. Seleccionar MENU girando la manopla



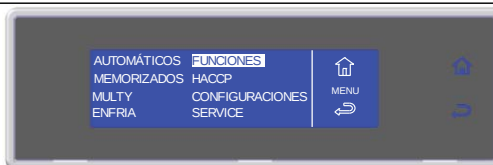
2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



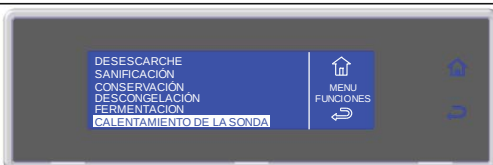
3. Seleccionar FUNCIONES girando la manopla



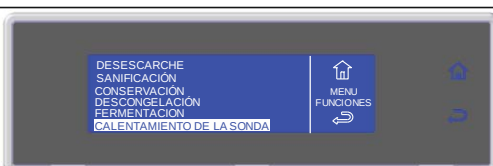
4. Pulsar la manopla para entrar en la sección FUNCIONES



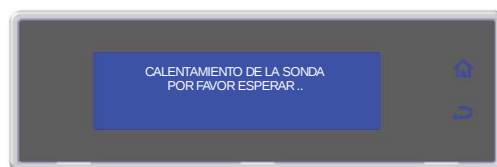
5. Seleccionar CALENTAMIENTO DE LA Sonda girando la manopla



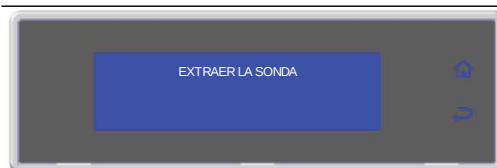
6. Pulsar la manopla para activar la función seleccionada



7. Esperar

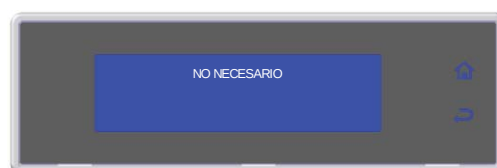


8. Extraer la sonda



En el caso que la temperatura leída por el sensor de la aguja en el centro no es negativa, la función no será activada.

1. No necesario



** VIEW / EDIT PARAMETERS CYCLE

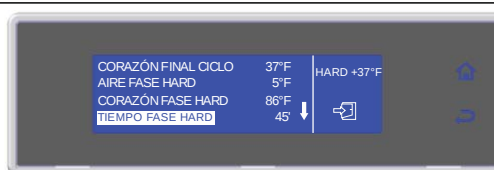
1. Durante el ciclo, seleccionar SET girando la manopla



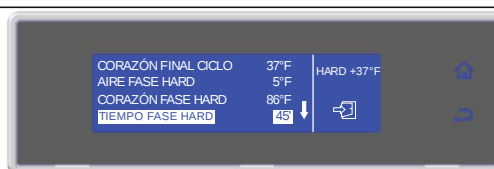
2. Pulsar la manopla para entrar en la lista de parámetros



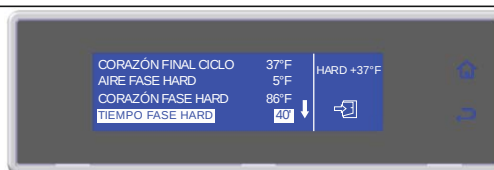
3. Seleccionar el parámetro que se desea modificar girando la manopla



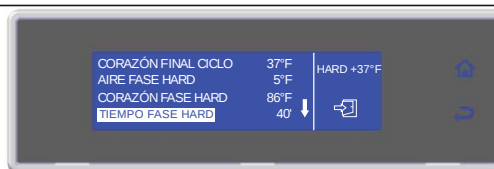
4. Pulsar la manopla para modificar el valor



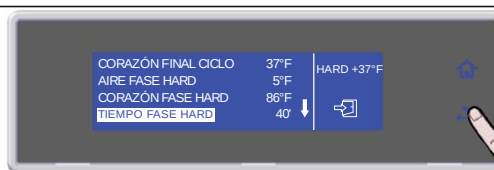
5. Seleccionar el nuevo valor que se desea, girando la manopla



6. Pulsar la manopla para confirmar el nuevo valor



7. Pulsar ↩ para salir de la lista de parámetros



HACCP

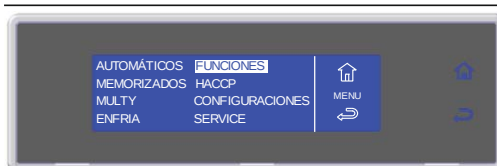
1. Seleccionar MENU girando la manopla



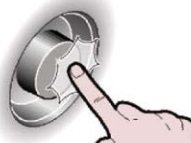
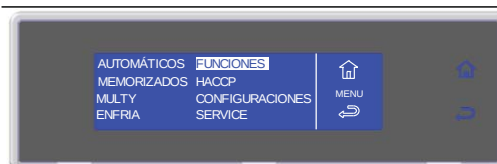
2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



3. Seleccionar HACCP girando la manopla



4. Pulsar la manopla para entrar en la sección HACCP

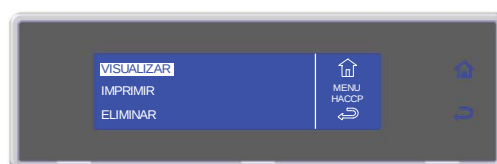


5. Seleccionar la función seleccionada girando la manopla

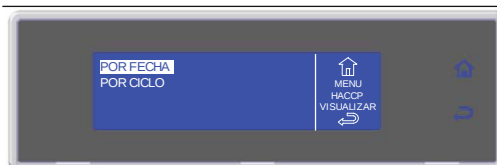


VISUALIZAR POR FECHA

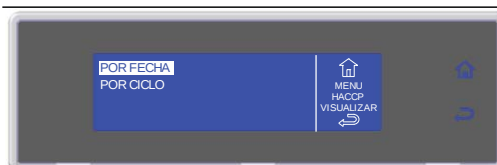
6. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



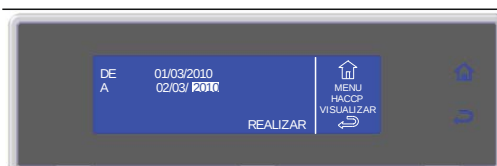
7. Seleccionar la función seleccionada girando la manopla



8. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



9. Introducir la fecha girando la manopla y pulsando para confirmar el valor y pasar al siguiente hasta que se seleccione REALIZAR



10. Pulsar la manopla para visualizar los ciclos que se desean



11. Seleccionar el ciclo que se desea visualizar



12. Pulsar la manopla para visualizar el ciclo seleccionado



13. Es visualizada la lista de parámetros



VISUALIZAR POR CICLO

6. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



7. Seleccionar la función seleccionada girando la manopla



8. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



9. Seleccionar el ciclo que se desea visualizar



10. Pulsar la manopla para visualizar el ciclo seleccionado



11. Es visualizada la lista de parámetros



IMPRIMIR POR FECHA

NOTA: la impresora no viene en dotación de serie, es un optional que debe ser instalado. Conectar la impresora en la parte trasera del aparato, utilizando los conectores MATE-N-LOK que se encuentran situados sobre el cuadro eléctrico, identificados con las letras **R** (alimentación) y **S** (señal).

6. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



7. Seleccionar la función seleccionada girando la manopla



8. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



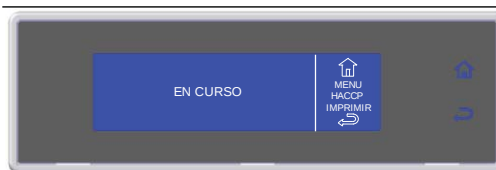
9. Introducir la fecha girando la manopla y pulsando para confirmar el valor y pasar al siguiente hasta que se seleccione REALIZAR



10. Pulsar la manopla para poner en funcionamiento la impresora



11. Impresión en curso



IMPRIMIR POR CICLO

NOTA: la impresora no viene en dotación de serie, es un optional que debe ser instalado. Conectar la impresora en la parte trasera del aparato, utilizando los conectores MATE-N-LOK que se encuentran situados sobre el cuadro eléctrico, identificados con las letras **R** (alimentación) y **S** (señal).

6. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



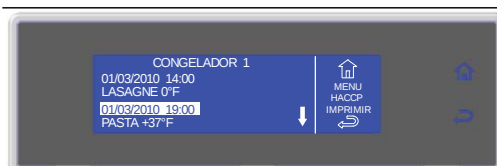
7. Seleccionar la función seleccionada girando la manopla



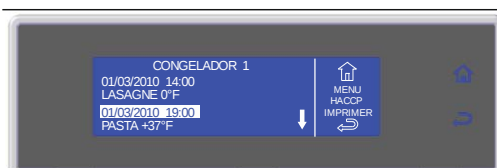
8. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



9. Seleccionar el ciclo que se desea visualizar



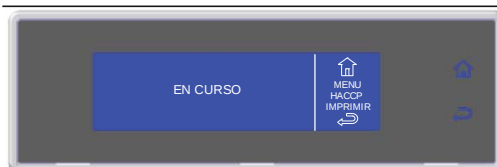
10. Pulsar la manopla para confirmar el ciclo seleccionado



11. Pulsar la manopla para poner en funcionamiento la impresora



12. Impresión en curso



IMPRIMIR TODO

NOTA: la impresora no viene en dotación de serie, es un optional que debe ser instalado. Conectar la impresora en la parte trasera del aparato, utilizando los conectores MATE-N-LOK que se encuentran situados sobre el cuadro eléctrico, identificados con las letras **R** (alimentación) y **S** (señal).

6. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



7. Seleccionar la función seleccionada girando la manopla



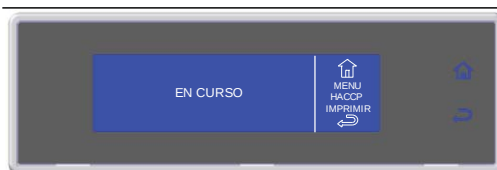
8. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



9. Pulsar la manopla para poner en funcionamiento la impresora



10. Impresión en curso



DESCARGA DE DATOS POR FECHA

Introducir una tarjeta de memoria USB (*no entregada con el equipo*) en la puerta USB que se encuentra presente sobre de protección de el cuadro eléctrico del aparato.
Para acceder a la puerta USB ver el apartado “MANTENIMIENTO DEL CUADRO ELÉCTRICO”.

6. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada
Se verificará la presencia de la memoria USB



7. Seleccionar la función seleccionada girando la manopla



8. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



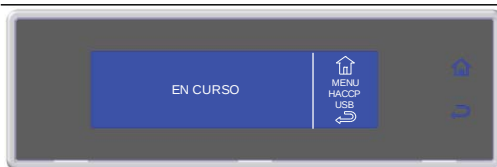
9. Introducir la fecha girando la manopla y pulsando para confirmar el valor y pasar al siguiente hasta que se seleccione REALIZAR



10. Pulsar la manopla para activar la descarga de datos



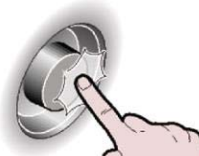
11. Descarga de datos en curso



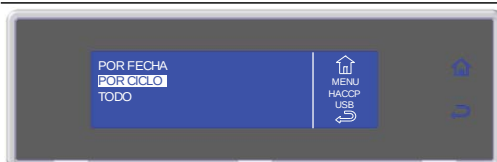
DESCARGA DE DATOS POR CICLO

Introducir una tarjeta de memoria USB (*no entregada con el equipo*) en la puerta USB que se encuentra presente sobre de protección de el cuadro eléctrico del aparato.
Para acceder a la puerta USB ver el apartado “MANTENIMIENTO DEL CUADRO ELÉCTRICO”.

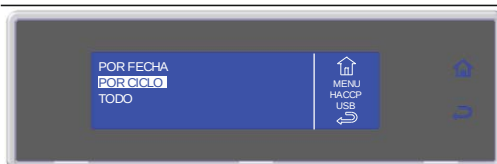
6. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada
Se verificará la presencia de la memoria USB



7. Seleccionar la función seleccionada girando la manopla



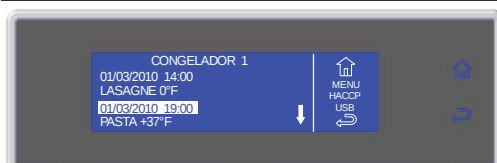
8. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



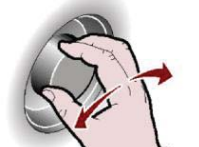
9. Seleccionar el ciclo que se desea visualizar



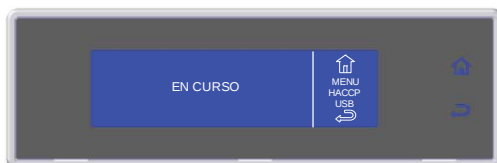
10. Pulsar la manopla para confirmar el ciclo seleccionado



11. Pulsar la manopla para activar la descarga de datos



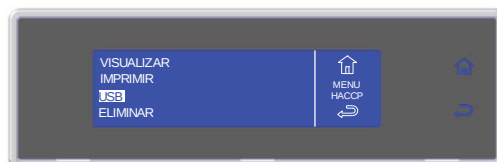
12. Descarga de datos en curso



DESCARGA DE TODOS LOS DATOS

Introducir una tarjeta de memoria USB (*no entregada con el equipo*) en la puerta USB que se encuentra presente sobre de protección de el cuadro eléctrico del aparato.
Para acceder a la puerta USB ver el apartado “MANTENIMIENTO DEL CUADRO ELÉCTRICO”.

6. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada
Se verificará la presencia de la memoria USB



7. Seleccionar la función seleccionada girando la manopla



8. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



9. Pulsar la manopla para activar la descarga de datos



10. Descarga de datos en curso



ELIMINAR LOS DATOS POR FECHA

6. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



7. Seleccionar la función seleccionada girando la manopla



8. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



9. Introducir la fecha girando la manopla y pulsando para confirmar el valor y pasar al siguiente hasta que se seleccione REALIZAR



10. Pulsar la manopla para activar el proceso



11. Eliminación de datos en curso



ELIMINAR LOS DATOS POR CICLO

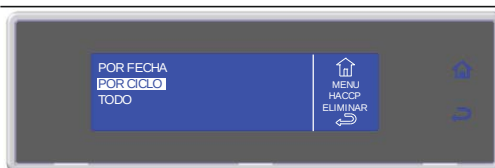
6. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



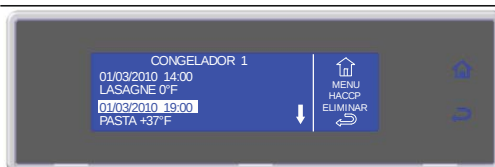
7. Seleccionar la función seleccionada girando la manopla



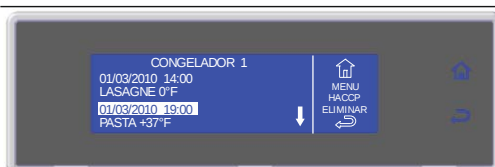
8. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



9. Seleccionar el ciclo que se desea visualizar



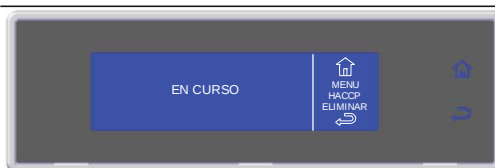
10. Pulsar la manopla para confirmar el ciclo seleccionado



11. Pulsar la manopla para activar el proceso



12. Eliminación de datos en curso



ELIMINAR TODOS LOS DATOS

6. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



7. Seleccionar la función seleccionada girando la manopla



8. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



9. Pulsar la manopla para activar el proceso



10. Eliminación de datos en curso



CONFIGURACIONES

IDIOMA

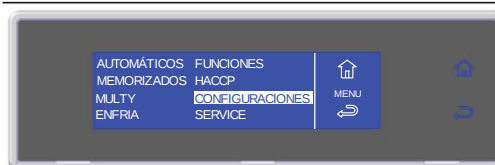
1. Seleccionar MENU girando la manopla



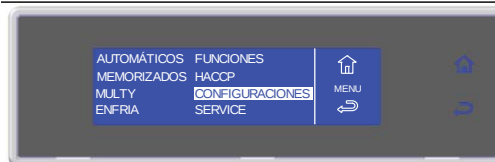
2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



3. Seleccionar CONFIGURACIONES girando la manopla



4. Pulsar la manopla para entrar en la sección CONFIGURACIONES



5. Seleccionar IDIOMA girando la manopla



6. Pulsar la manopla para entrar en la sección IDIOMA



7. Seleccionar el idioma girando la manopla



8. Pulsar la manopla para confirmar el idioma seleccionado



SET FECHA / RELOJ

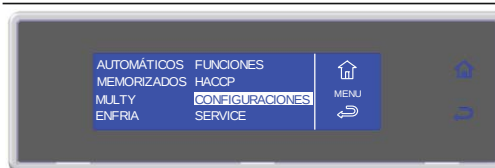
1. Seleccionar MENU girando la manopla



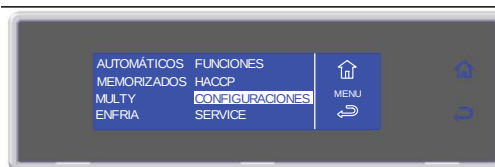
2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



3. Seleccionar CONFIGURACIONES girando la manopla



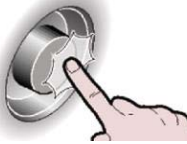
4. Pulsar la manopla para entrar en la sección CONFIGURACIONES



5. Seleccionar SET FECHA/RELOJ girando la manopla



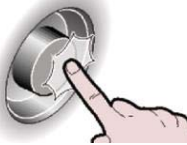
6. Pulsar la manopla para entrar en la sección SET FECHA/RELOJ



7. Seleccionar el nuevo valor que se desea girando la manopla



8. Pulsar la manopla para confirmar el nuevo valor y pasar al siguiente



9. Seleccionar  para confirmar y salir de la función

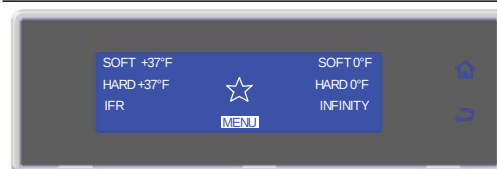


SECTOR

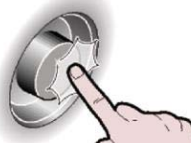
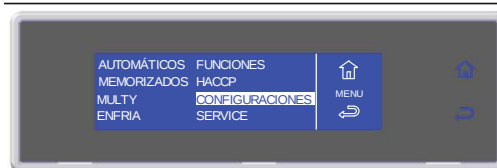
1. Seleccionar MENU girando la manopla



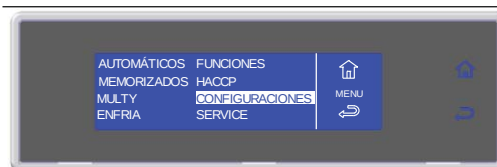
2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



3. Seleccionar CONFIGURACIONES girando la manopla



4. Pulsar la manopla para entrar en la sección CONFIGURACIONES



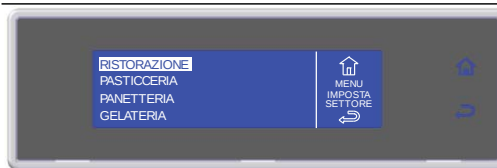
5. Seleccionar SECTOR girando la manopla



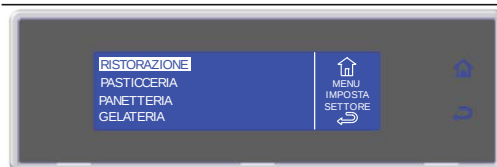
6. Pulsar la manopla para entrar en la sección SECTOR



7. Seleccionar el sector que se desea girando la manopla



8. Pulsar la manopla para confirmar



MULTY

El número de niveles disponibles varía en función del aparato.

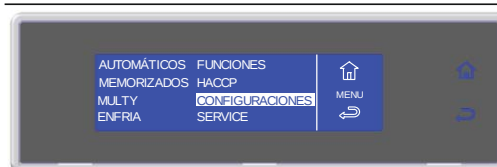
1. Seleccionar MENU girando la manopla



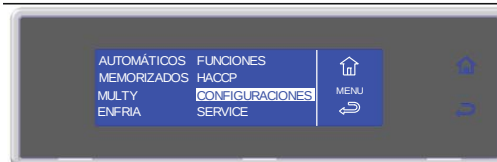
2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



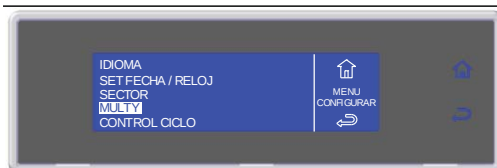
3. Seleccionar CONFIGURACIONES girando la manopla



4. Pulsar la manopla para entrar en la sección CONFIGURACIONES



5. Seleccionar MULTY girando la manopla



6. Pulsar la manopla para entrar en la sección MULTY



7. Seleccionar el número de niveles, correspondientes con el aparato utilizado, girando la manopla



8. Pulsar la manopla para confirmar



CONTROL CICLO - AUTO O MANUAL

Es posible seleccionar: gestionar el control del ciclo en modalidad automática (AUTO) u opcional, con tiempo o con sonda situada en el centro, por parte del técnico operador (MANUAL). El aparato por defecto gestiona el control del ciclo en modalidad automática (AUTO).

1. Seleccionar MENU girando la manopla



2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



3. Seleccionar CONFIGURACIONES girando la manopla



4. Pulsar la manopla para entrar en la sección CONFIGURACIONES



5. Seleccionar CONTROL CICLO girando la manopla



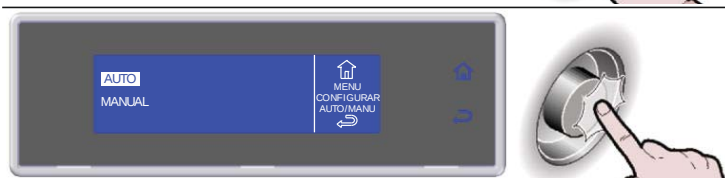
6. Pulsar la manopla para entrar en la sección CONTROL CICLO



7. Seleccionar el tipo de gestión de ciclo que se desea



8. Pulsar la manopla para confirmar



SERVICE

ALARMAS

La presencia de una alarma activada es señalada por el zumbador, y a través de la visualización sobre la pantalla del evento alternado a la pantalla del proceso que se encuentra en curso. La barra rgb adopta un color amarillo.

Las alarmas son registradas en una lista.

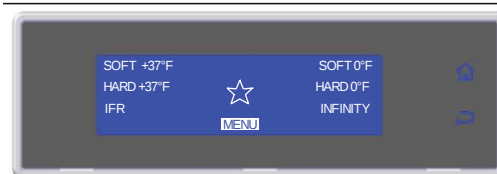
La presencia de una alarma memorizada en la lista es señalada por el símbolo .

Es posible registrar un número máx. de 42 alarmas. El siguiente evento se superpondrá a aquel más antiguo.

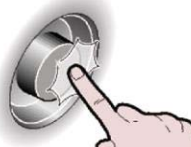
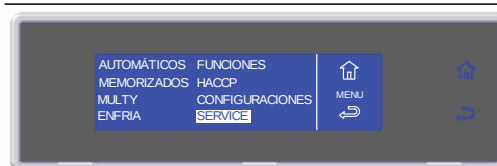
1. Seleccionar MENU girando la manopla



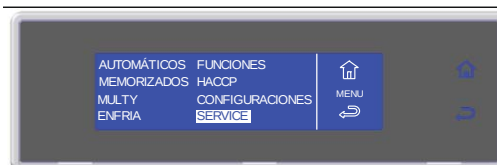
2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



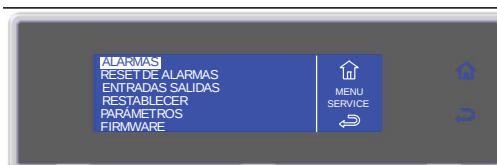
3. Seleccionar SERVICE girando la manopla



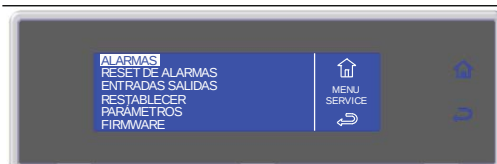
4. Pulsar la manopla para entrar en la sección SERVICE



5. Seleccionar ALARMS girando la manopla



6. Pulsar la manopla para visualizar la lista de alarmas



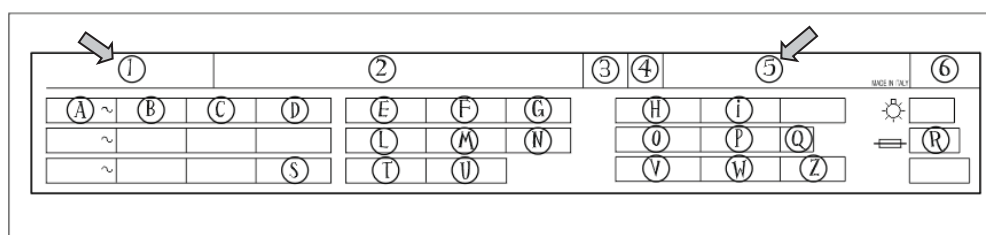
7. Visualizar la lista de alarmas girando la manopla



TABLA DE ALARMAS

AVERIAS/DISTURBOS	CAUSA	SOLUCIONES
La tarjeta de la pantalla no se enciende	Falta de alimentación eléctrica Fusible interrumpido Conexiones flojas	Verificar la conexión a la línea eléctrica Sustituir los fusibles Controlar el apriete de las conexiones
El compresor no funciona	Intervención del presostato de alta y baja presión Intervención clicser Funcionamiento fallido del contactor Intervención del relé térmico del compresor	Intervención del técnico especializado Intervención del técnico especializado Intervención del técnico especializado Intervención del técnico especializado
El compresor funciona pero no enfría la celda	Evaporador cargado de escarcha Instalación frigorífica descargada de fluido refrigerante. Electroválvula de impulsión no funciona Condensador porco	Abrir la puerta y realizar el ciclo de desescarche Intervención del técnico especializado Intervención del técnico especializado Limpiar el condensador
Los ventiladores del evaporador no funcionan	Avería o cortocircuito en los ventiladores Micro de la puerta interrumpido	Intervención del técnico especializado Intervención del técnico especializado
Los ventiladores del condensador no funcionan	Presostato con problemas Ventilador con problemas Condensador de registro con problemas Falta de consenso de los telerruptores del compresor	Intervención del técnico especializado Intervención del técnico especializado Intervención del técnico especializado Intervención del técnico especializado
Ausencia de desescarche del evaporador	Programación errónea de desescarche	Controlar la programación del ciclo de desescarche
ALARMA/INDICADOR	CAUSA	SOLUCIONES
Alarma de alta temperatura (en conservación)	Temperatura cámara superior al valor fijado	Si la temperatura no entra en la normalidad, intervención del técnico especializado
Alarma de baja temperatura (en conservación)	Temperatura cámara inferior al valor fijado	Si la temperatura no entra en la normalidad, intervención del técnico especializado
Alarma de temperatura límite (en reducción/congelación)	Temperatura de la celda o centro superior al valor configurado	Si la temperatura no entra en la normalidad, intervención del técnico especializado
Alarma de sonda de la celda	Sonda cámara interrumpida	Intervención del técnico especializado
Alarma de sonda evaporador	Sonda evaporador interrumpida	Intervención del técnico especializado
Alarma de sonda condensador	Sonda condensador interrumpida	Intervención del técnico especializado
Alarma condensador porco/ limpiar el condensador	Condensador porco	Limpiar el condensador
Alarma de sonda corazón agujón	Sonda agujón interrumpida	Intervención del técnico especializado
Alarma de sonda subcutánea agujón	Sonda subcutánea de la aguja interrumpida	Intervención del técnico especializado
Alarma de sonda externa agujón	Sonda externa de la aguja interrumpida	Intervención del técnico especializado
Alarma de sonda cuadro eléctrico	Sonda del cuadro eléctrico interrumpida	Intervención del técnico especializado
Alarma exceso de temp.del cuadr.eléctric.	Temperatura del cuadro eléctrico superior al valor configurado	Intervención del técnico especializado
Alarme de puerta abierta	Puerta cámara de abatimiento abierta Micro puerta averiada	Cerrar la puerta Intervención del técnico especializado
Alarme de BlackOut	Falta de tensión	Al regreso de la tensión verificar la temperatura máxima alcanzada en cámara
Alarme de alta presión	Intervención del presostato de alta	Intervención del técnico especializado
Alarma de baja presión	Intervención del presostato de baja	Intervención del técnico especializado
Alarma de exceso de carga compresor	Intervención del relé térmico del compresor	Intervención del técnico especializado
Alarma de comunicación con tarjeta del cuadro	Comunicación interrumpida entre la tarjeta del cuadro y la tarjeta de la pantalla	Intervención del técnico especializado
Alarma EEPROM tarjeta pantalla	Memoria de datos dañada	Intervención del técnico especializado
Alarma EEPROM tarjeta del cuadro	Memoria de datos dañada	Intervención del técnico especializado
Alarma de sonda corazón agujón 1	Sonda agujón 1 interrumpida	Intervención del técnico especializado
Alarma de sonda corazón agujón 2	Sonda agujón 2 interrumpida	Intervención del técnico especializado

Llame el servicio de asistencia si no puede eliminar la avería en base a las instrucciones dadas. En tal caso no haga ninguna otra operación, sobretodo a los elementos eléctricos del aparato. Le rogamos de precisar el numero 1 y el numero 5 (Modelo y N° de matricula), al momento de llamar el servicio asistencia.



RESET DE ALARMAS

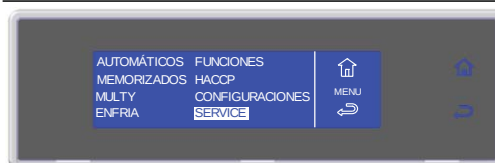
1. Seleccionar MENU girando la manopla



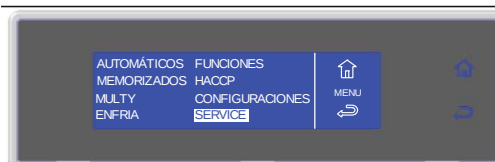
2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



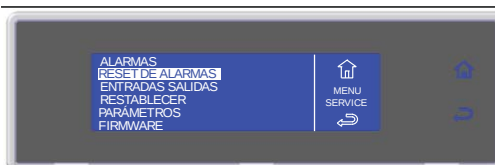
3. Seleccionar SERVICE girando la manopla



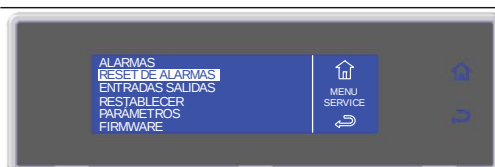
4. Pulsar la manopla para entrar en la sección SERVICE



5. Seleccionar RESET DE ALARMS girando la manopla



6. Pulsar la manopla para entrar en la sección RESET DE ALARMS



7. Esperar



ENTRADAS SALIDAS

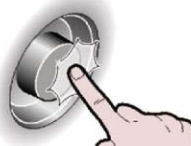
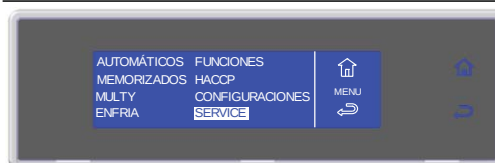
1. Seleccionar MENU girando la manopla



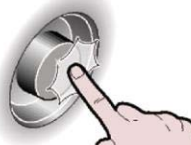
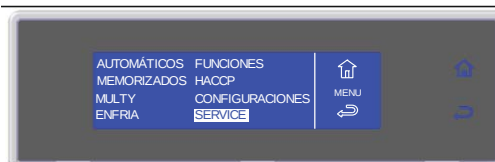
2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



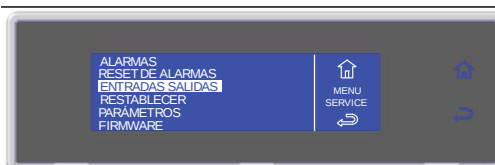
3. Seleccionar SERVICE girando la manopla



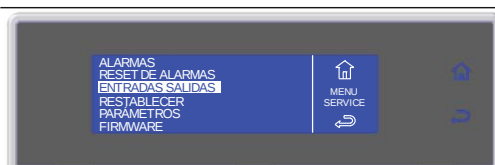
4. Pulsar la manopla para entrar en la sección SERVICE



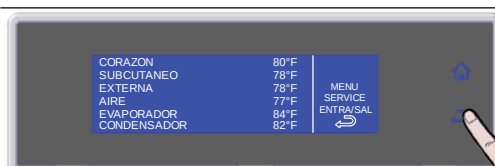
5. Seleccionar ENTRADAS SALIDAS girando la manopla



6. Pulsar la manopla para entrar en la sección ENTRADAS SALIDAS



7. Seleccionar ↩ para salir de la visualización



RESTABLECER

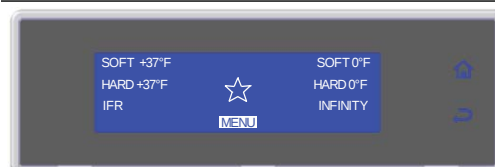
Esta función restablece los parámetros originales.

ATENCIÓN: en el caso de uso utilizando esta función, ponerse en contacto con el fabricante para realizar una exacta configuración de los parámetros de configuración.

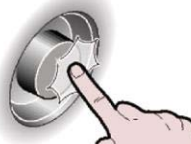
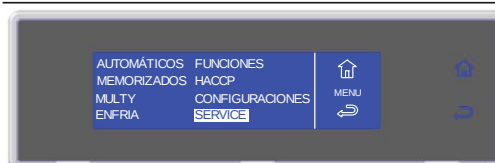
1. Seleccionar MENU girando la manopla



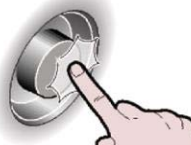
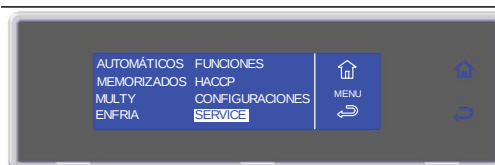
2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



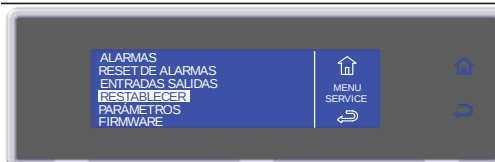
3. Seleccionar SERVICE girando la manopla



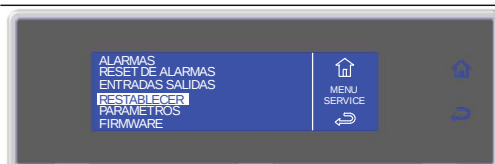
4. Pulsar la manopla para entrar en la sección SERVICE



5. Seleccionar RESTABLECER girando la manopla

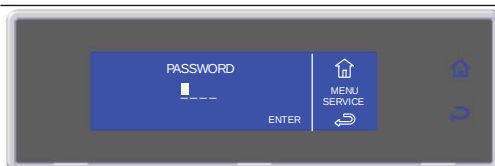


6. Pulsar la manopla para entrar en la sección RESTABLECER

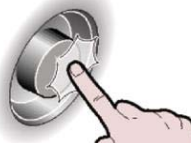
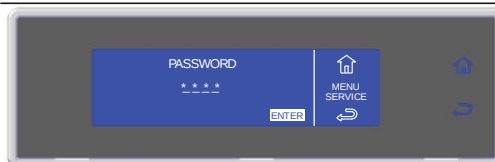


7. Introducir la contraseña girando la manopla y pulsando para confirmar el valor y pasar al siguiente hasta que se seleccione ENTER

Solicitar la contraseña al servicio SERVICE



8. Pulsar la manopla para confirmar y entrar en la sección RESTABLECER



PARÁMETROS

ATENCIÓN: en el caso de uso utilizando esta función, ponerse en contacto con el fabricante.

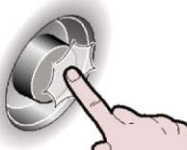
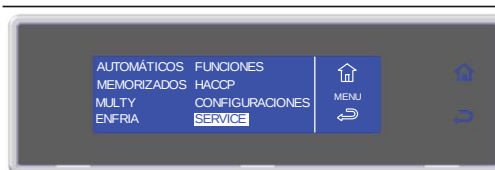
1. Seleccionar MENU girando la manopla



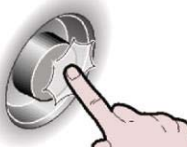
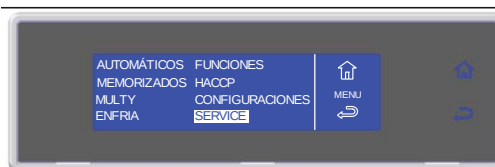
2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



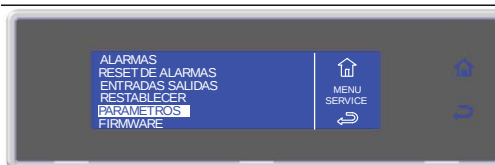
3. Seleccionar SERVICE girando la manopla



4. Pulsar la manopla para entrar en la sección SERVICE



5. Seleccionar PARÁMETROS girando la manopla

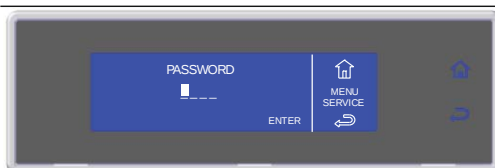


6. Pulsar la manopla para entrar en la sección PARÁMETROS

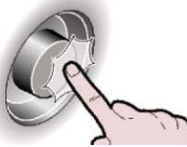
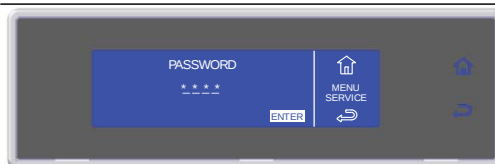


9. Introducir la contraseña girando la manopla y pulsando para confirmar el valor y pasar al siguiente hasta que se seleccione ENTER

Solicitar la contraseña al servicio SERVICE



7. Pulsar la manopla para confirmar y entrar en la sección PARÁMETROS



MANTENIMIENTO

LIMPIEZA Y MANUTENCION

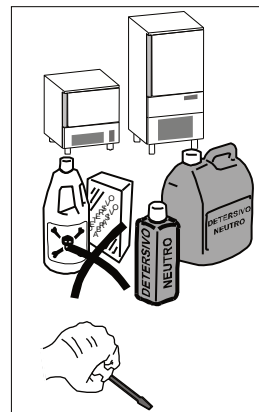
LIMPIEZA CAMERA REFRIGERANTE

La limpieza interna de la cámara de abatimiento tiene que ser hecha día por día. a conformación de la cámara y la proyectación de los componentes internos permiten el lavado de todas las partes y la consiguiente limpieza. Haga siempre descongelar antes la cámara quitando la pileta del descargue interno.

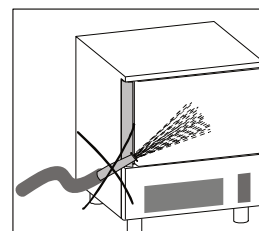
Apague el interruptor general.

Haga entonces la limpieza de todas las partes (inox, cromadas, en plastica o pintadas) con el simple uso de agua tibia y detergentes.

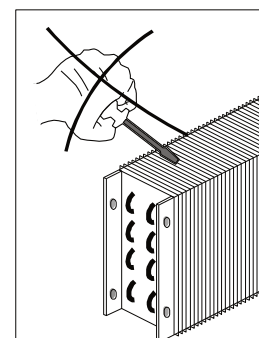
Despues de tal operación enjuague y seque sin usar abrasivos o solventes quimicos.



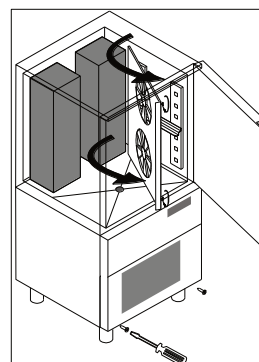
No dirija chorroneos de agua directamente contra el aparato para limpiarlo, en particular lanzas a presión.



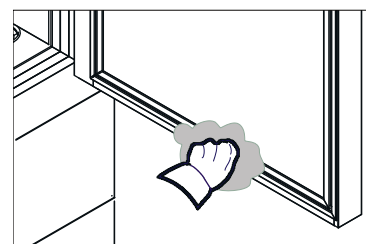
No enjuague con cuerpos afilados o abrasivos especialmente la parte del evaporador.



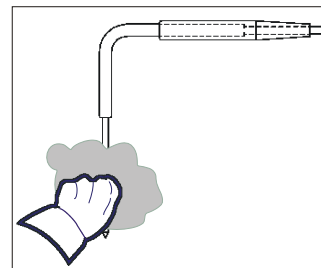
Es posible lograr una limpieza interna del evaporador soltando las manoplas y girando la protección.



Lave con agua simple la guarnición de la puerta y seque cuidadosamente pasando un paño seco. Metase siempre guantes protectivos.



La sonda debe limpiarse a mano, utilizando agua tibia y jabón neutro o con productos que tengan una biodegradabilidad superior al 90%, enjuagada con agua limpia y con una solución higienizante. No usar para la limpieza detergentes a base de solventes (tipo tricloroetileno, etc.) ó polvos abrasivos. ATENCION: la sonda no debe ser limpiada con agua hirviendo.



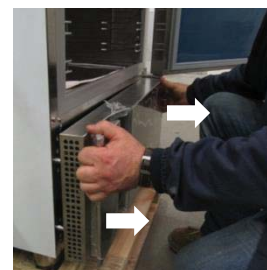
LIMPIEZA DEL CONDENSADOR DEL AIRE

Para un correcto y eficiente funcionamiento del abatidor, es necesario que el condensador de aire sea mantenido limpio en modo tal que permite al aire de circular y entrar en contacto libremente con toda la superficie.

Esta operación va hecha cada 30 días al máximo y puede ser hecha con cepillos no metálicos en modo de quitar todo el polvo de las aletas del condensador mismo.

El acceso al condensador es frontal.

Desenganche la protección frontal tirándola hacia uno.



MANUTENCION ACERO INOX

El acero es llamado INOX AISI 304.

Para una limpieza y manutención de las partes construidas en acero inoxidable, siga atentamente las instrucciones que de seguido le damos, teniendo presente que la primera y fundamental regla es de garantizar la no toxicidad y la maxima higiene de los productos tratados.

El acero inoxidable tiene un sutil extracto de oxido que no permite la formación de oxido. Existen sustancias detergentes que però pueden destruir o dañar este sutil extracto y dar así origen a corrosiones.

Antes de usar cualquier producto detergente informarse con vuestro proveedor de confianza sobre el detergente neutro privo de cloro, para evitar corrosiones sobre el acero.

En caso de arañazos en las superficies es necesario suavizarlo con la lana de ACERO INOX finisima o con una esponja abrasiva de material sintético fibroso pasandola en el mismo sentido de la satinadura.

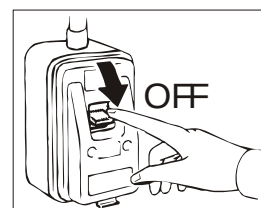
Atención: para la limpieza del ACERO INOX no use nunca esponjillas de fierro ni las deje apoyadas sobre su superficie pues los depositos hierrosos muy pequeños pueden quedar en la superficie y provocar la formación de oxido por contaminación y comprometer el estado de higiene.



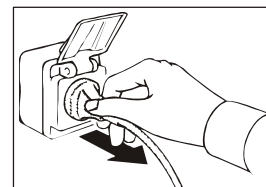
INTERRUPCION DEL EMPLEO

En caso que la camera tenga un largo periodo de inutilización para mantenerla en las mejores condiciones, haga lo que sigue:

Lieve el interruptor de red en posición OFF.



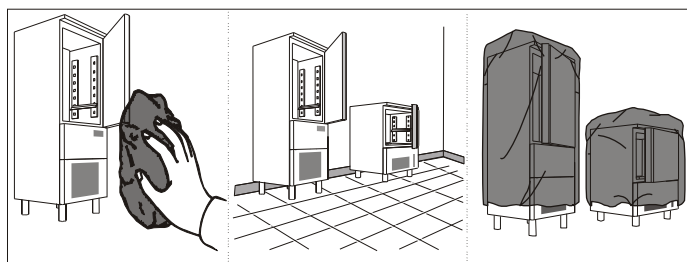
Quite el enchufe de la toma de corriente.



Vacíe la máquina y límpiela como hemos ya descrito en el capítulo "LIMPIEZA".

Deje la puerta entreabierta para evitar la formación de desagradables olores.
Cubra el grupo compresor con un pedaso de tela en nylon para protegerlo del polvo .

En el caso de los aparatos con unidad remota, si se decide de quitar la corriente eléctrica, recordarse de poner el interruptor en OFF también en la unidad remota.



MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

La información y las instrucciones de esta sección están reservadas a personal especializado y autorizado para intervenir sobre los componentes del aparato.

MANTENIMIENTO DE LA TARJETA DE VÍDEO Y ENCODER

Lieve el interruptor de red a la posición OFF.
Quite el enchufe de la toma de corriente.

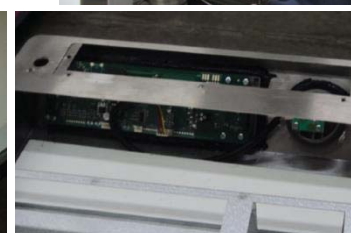
Para poder acceder a la tarjeta de vídeo o al encoder:

Mod. BC40A – BCF48A

Desatornille los dos tornillos que sujetan el plano.
Rotar el plano y desenchufando el de cable de alimentación de la tarjeta de vídeo.



Desatornille los tornillos y retire la tapa para acceder a la tarjeta de vídeo y a la encoder



Mod. BC80A – BCF99A

Desatornillar el tornillo situado debajo del panel de mandos.
Desenganchar el panel de mandos tirándolo sobre uno.



Desatornille los tornillos y retire la protección para acceder a la tarjeta de vídeo y a la encoder

Mod. BCF35A

Desatornillar los tornillos situado debajo del panel de mandos.
Desenganchar el salpicadero presionando hacia abajo

Desatornille los tornillos y retire la protección para acceder a la tarjeta de vídeo y a la encoder.



MANUTENCION CUADRO ELECTRICO

Lleve el interruptor de red a la posición OFF.
Quite el enchufe de la toma de corriente.

Para poder entrar al cuadro eléctrico:

Mod. BC40A – BCF48A

Desenganche la protección frontal tirándola hacia uno.



Retirar los tornillos del panel de cierre.
Retirar el panel de cierre.



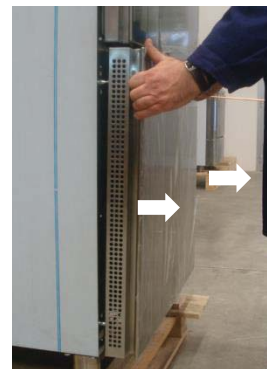
Retirar el tornillo de bloqueo del cuadro eléctrico.

Desplazamiento por la corredera la caja del cuadro eléctrico.

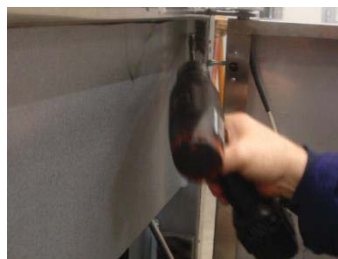


Mod. BC80A – BCF99A

Desenganche la protección frontal tirándola hacia uno.



Retirar los tornillos del panel de cierre.
Retirar el panel de cierre.



Retirar el tornillo de bloqueo del cuadro eléctrico.
Desplazamiento por la corredera la caja del cuadro eléctrico.



Mod. BCF35A

Retirar el panel lateral desatornillando los tornillos.



MANTENIMIENTO DEL SISTEMA CONDENSANTE

Mod. BC40A – BCF48A - BC80A – BCF99A

Para poder acceder al sistema condensante, retirar la rejilla de protección trasera desatornillando los tornillos.



Mod. BCF35A

Para poder acceder al sistema condensante, retirar el panel lateral desatornillando los tornillos.



MANTENIMIENTO DE LA AGUJA

Girar a la izquierda completamente desenroscado del conector para desconectar el cable de la sonda corazón.

Vuelva a colocar la sonda en el corazón atornillando el conector completamente.



PLACA ESQUEMA ELECTRICO

El esquema eléctrico se muestra sobre la última página del libro.

Nº	DESCRIPCION	Nº	DESCRIPCION
1	COMPRESOR	72	TARJETA ELECTRÓNICA LCD
2	VENTILADOR CONDENSADOR	73	PORTAFUSIBLE CON FUSIBLE UNIPOLAR
2A	VENTILADOR CONDENSADOR TERMOSTATADO	75	ELECTROVALVULA
3	TABLERO GENERAL DE BORNES	76	MICROINTERRUPTOR MAGNETICO
3A	TABLERO GENERAL DE BORNES	77	SONDA VANO
3B	TABLERO GENERAL DE BORNES	78	SONDA EVAPORADOR/DESCARCHE
9	VENTILADOR EVAPORADOR	79A	SONDA AL CORAZON AGUJON MULTIPOINT
20	RESISTENCIA ANTICONDENSACION PUERTAS	79B	RESISTENCIA Sonda MULTIPOINT
21	RESISTENCIA DESCARCHE	80	RESISTENCIA PTC PARA CARTER COMPRESOR
21A	RESISTENCIA DESCARCHE	86	SONDA CONDENSADOR
25	TRASFORMADOR	87	TARJETA ABATIDOR LCD
65	CONTADOR	97A	MODULO PARCIALIZADOR VENT. EVAP.
66	RELE TERMICO	102	TERMOSTATO BIMETÁLICO DE SEGURIDAD
67	CONDENSADOR DE MARCHA PARA VENT. EVAP.	122	LÁMPARAS LED
67A	CONDENSADOR DE MARCHA PARA VENT. EVAP.	127	TARJETA CONTROLLER RGB
69	CAJA DE TERMINALE DE PISO	128	TARJETA DEL CUADRO USB
70	ELECTROVÁLVULA FRÍO	129	TARJETA DEL CODIFICADOR
71	TARJETA ELECTRÓNICA CUADRO ELECTRICO	130	TARJETA CONTROLLER RGB