

BLAST CHILLERS/FREEZERS
CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE/CELLULES MIXTES

B151HU
B151MU
B152MU
B1101SU



USE AND INSTALLATION MANUAL

English **US**

MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION

Français **CAN**



Rev.2 12/2017

3299700

US 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.

CAN 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.

CONTENTS

1 st part 	1 GENERAL INFORMATION	2
	2 TECHNICAL INFORMATION	4
	3 SAFETY	5
	4 USE AND OPERATION	7
	5 SERVICING	46
	6 FAULT	49
2 st part	7 HANDLING AND INSTALLATION	51
	8 REPLACING PARTS	54
	ANNEXES	I ÷ VII

INDEX

- A**
Automatic programs, 20
- C**
Core probe, 9
Creating a new user program, 28
Condensing system maintenance, 47
Cleaning the cabinet, 48
Cleaning the air condenser, 49
Condensate drain, 53
Control and safety systems, 53
- D**
Description of controls, 11
Decommissioning the appliance, 54
- E**
Edit parameters cycle, 18
Edit user programs, 26
- G**
General description of appliance, 4
General safety precautions, 5
- H**
How to access the menu pages, 13
How to enter alphanumerical values, 13
- I**
Information for the reader, 2
Identification of constructor and appliance, 3
- L**
List of regulation references, 2
Length, 10
Lengthy downtimes of appliance, 45
Levelling, 52
- M**
Machine loading, 9
Menu structure chart, 12
Maintenance of panel board, 46
Max room temperature, 52
- O**
Optional accessories, 5
- P**
Purpose of the manual, 2
Procedure for requesting service, 4
Position of trays, 9
Programme descriptions, 14
Positioning, 52
Printer installation, 54
- R**
Recommendations for use, 7
Recommendations for servicing, 46
Replacement core probe, 48
Recommendations for servicing, 48
Recommendations for handling and installation, 51
Recommendations for replacing parts, 54
- S**
Safety devices, 5
Safety warnings for electrical equipment, 6
Safety warnings for environmental impact, 7
Setting up, 8
Switching the appliance on and off, 11
Standard programmes, 16
Special functions, 30
Settings, 39
Service, 40
Stainless-steel maintenance, 46
Sterilization lamp installation, 54
- T**
Technical data, 4
Temperatures, 10
Troubleshooting, 49
Table of alarm indications, 50
Transport, 51
Testing, 53
- U**
User programs, 25
Unpacking, 51
- W**
Wiring, 52

INFORMATION FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.

This manual is subdivided into two parts.



1st part: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.



2nd part: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

PURPOSE OF THE MANUAL

– The constructor has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.

As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.



– The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements.

A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic losses.

– Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

– The constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.

– A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.



Caution - warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.



Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

LIST OF REGULATION REFERENCES

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

- UL Listed for electrical safety - UL471 CSA C22.2.120
- NSF standard 7 for sanitation

IDENTIFICATION OF CONSTRUCTOR AND APPLIANCE

Make sure the technical wiring specifications comply with rating (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.

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

- 1 – Model
- 2 – Manufacturer's name and address
- 4 – Year of production
- 5 – Serial number
- 6 – Insulation class
- 7 – Electrical device casing protection rating
- A – Input voltage
- B – Electric current intensity
- C – Frequency
- D – Number of phase
- E – Total lamp power
- F – Fuse current
- G – Refrigerant name
- H – Mass of refrigerant
- L – Climatic class
- M – Max hydraulic supply pressure
- N – Compressor
- N1 – RLA compressor
- N2 – LRA compressor
- N3 – Condenser fan
- N4 – FLA condenser fan
- P – Expanding fluid
- S – Defrost heater
- T – Power defrost heater
- U – Design pressure
- U1 – High pressure side
- U2 – Low pressure side
- W – MCA value
- Z – Evaporator fan
- Z1 – FLA evaporator fan



US

①				②			⑥	④	⑤			⑦
(A) ~	(B)	(C)	(D)	(N)	N1	N2	(S)	(T)	(M)	⚙️	(E)	
(A) ~	(B)	(C)	(D)	N3	N4	(P)	(G)	(H)	(L)	—	(F)	
~			(W)	(Z)	Z1		U	U1	U2			

IDM 3298702_rev.2.1

PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

Contact one of the authorised service centres for all requirements.

When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

TECHNICAL INFORMATION

2

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

This unit is capable of reducing the temperature internal 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.

TECHNICAL DATA

	<i>B151HU</i>	<i>B151MU</i>	<i>B152MU</i>	<i>B1101SU</i>
Gross weight (lb)	309	309	342	507
Net weight (lb)	276	276	320	452
Dimensions	36.57"x30.67"x 33.07"	29.38"x28.38"x 38.19"	34.29"x35.51"x 37.28"	31.49"x32.68"x 73.23"
Capacity				
Mass /cycle [lb] (+194°F ÷ +37°F)	35	48	55	100
Mass /cycle [lb] (+194°F ÷ 0°F)	22	28	33	60
Net internal volume [cuft]	2.55	2.55	3.5	5.52
Grids	3	3	3	3
Power supply				
Voltage [V]	220 ~	220 ~	220 ~	220 ~
Frequency [Hz]	60	60	60	60
Phase	1 ph	1 ph	1 ph	3 ph
Intensity [A]	6	6	6,13	8.5
Power input [W]	1122	1139	1520	2625
Refrigerating unit				
Refrigerating power [W]	1054	1054	1319	2604
Evaporation temperature [°F]	-22	-22	-22	-22
Cooling temperature [°F]	+194 ÷ +37	+194 ÷ +37	+194 ÷ +37	+194 ÷ +37
Cooling time [min]	90	90	90	90
Freezing temperature [°F]	+194 ÷ 0	+194 ÷ 0	+194 ÷ 0	+194 ÷ 0
Freezing time [min]	240	240	240	240
Condensation temperature [°F]	+130	+130	+130	+130
Max room temperature [°F]	+90	+90	+90	+90
Compressor type	Ermetic	Ermetic	Ermetic	Ermetic
Refrigerant name	R404A	R404A	R404A	R404a
Mass of refrigerant [lb]	3	3	3.3	4.4
Condesation air	Air	Air	Air	Air
Noise [dB] (A)	65	65	65	72
IFR	■	■	■	■
Multi-detector probe	■	■	■	■

IDM_3298702_rev.2.f

SAFETY DEVICES

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.



Caution - warning

Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.

OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance can be equipped with the following accessories on request (see "general catalogue").

SAFETY

3

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- During design and construction, the constructor has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice". This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.
- Read the instructions provided in the manual supplied and those applied directly to the appliance with care, and comply with safe instructions in particular.
- Take care not to knock or drop the appliance during transport, handling and installation, to avoid damage to its components.
- Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety.
- Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off, and their main functions.
- Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.
- All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must only be carried out by qualified staff with recognised experience in the specific sector.
- Clean all parts which may come into direct or indirect contact with foods, and all the surrounding areas, with care in order to maintain hygiene and protect foods from all forms of contamination.
- When cleaning, use only food-approved detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products, or products which contain any substances harmful for human health.
- Carry out cleaning procedures when reasonably necessary, and always after each use of the appliance.



US

- When cleaning and sanitising the appliance with detergents, always wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the relevant health and safety legislation..
- In the event of lengthy periods out of use, thoroughly clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding area (in accordance with the manufacturer's instructions) and disconnect all supply lines.
- During routine use of the appliance, the Operator's constant presence is required.
- Never direct pressurised water jets at external or internal parts of the appliance to avoid damage to components, especially electrical and electronic parts.
- Do not leave flammable objects or materials close to the appliance.



Important

Installations and/or repairs carried out by unauthorised staff or with non-original parts, as with any technical change that is not approved by the manufacturer, will void the warranty and relieve the manufacturer of any liability for damage to the product.

SAFETY WARNINGS FOR ELECTRICAL EQUIPMENT

- The electrical equipment has been designed and constructed in accordance with the relevant regulations. These regulations consider operating conditions in relation to the surrounding environment.
- The list specifies the conditions required for the correct operation of the electrical equipment.
 - The room temperature must not be less than 41°F.
 - Relative humidity must be between 50% (measured at 104°F) and 90% (measured at 68°F).
 - The place of installation must be immune to electromagnetic interference and radiation (X-ray, lasers, etc.) and must not be a source of these.
 - The room must not have areas with concentrations of gas or powders which are potentially explosive and/or represent a fire hazard.
 - The products and materials used during production and maintenance must not contain contaminants or corrosives (acids, chemicals, salts, etc.) and must not be able to penetrate and/or come into contact with the electrical components.
 - During transport and storage, the ambient temperature must be between -13°F and 131°F. However, the electrical equipment may be exposed to a temperature of up to 158°F, provided the exposure time does not exceed 24 hours.

If it is not possible to comply with one or more of the conditions listed, essential for correct operation of the electrical equipment, agreement must be reached in the contract concerning the additional features required to create the most suitable conditions (e.g. special electrical components, air-conditioning equipment, etc.).



US

SAFETY WARNINGS FOR ENVIRONMENTAL IMPACT

- Every organisation is obliged to apply procedures to identify and monitor the effects of its operations (products, services, etc.) on the environment.
 - The procedures for identifying significant environmental impacts must consider the factors listed below.
 - Atmospheric emissions
 - Discharge of liquid effluents
 - Waste management
 - Soil contamination
 - Use of raw materials and natural resources
 - Local problems relating to environmental impact
- For this purpose, the manufacture supplies information which must be considered by all those authorised to interact with the appliance during its expected lifetime, in order to prevent environmental impact.
- All packaging materials must be disposed of in accordance with the relevant laws in the country of use.
 - During use and maintenance, do not dump pollutants (oils, fats, etc.) in the environment; implement separate disposal as appropriate to the composition of the various materials and in compliance with the relevant laws.
 - If the appliance is scrapped, sort all components by characteristics and dispose of them separately.



Important

Do not dump pollutant material in the environment. Dispose of it in compliance with the relevant laws.



Important

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.



US

USE AND OPERATION

4

RECOMMENDATIONS FOR USE

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 along period of time without altering the organoleptic characteristics. Blast chiller capacity and mass of product to be cooled depends on the model purchased.



Important

– The rate of accidents deriving from the use of appliances depends on many factors which cannot always be predicted and controlled. Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are caused above all by users' behaviour.

These, as well as being authorised and suitably trained, if necessary, shall simulate some manoeuvres to identify the controls and main functions, for operation training purposes.

- Use only as intended by the manufacturer and do not tamper with any devices to obtain operations other than those intended.
- Before each use, make sure that the safety devices are fully installed and efficient.
- Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order.
- As well as undertaking to comply with these requirements, users must apply all safety regulations and read the description of the controls and the start-up instructions carefully.
- Immediately report any anomaly or deterioration of the components and/or parts of the unit and if necessary ask qualified staff to intervene for the inspection and/or replacement activities.

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:

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

Positive /Negative quick cooling time depends on type of foodstuffs to be processed. In general the programmes 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.

Check that the positive chilling programme, up to +37°F at the product core, does not take more than 90 minutes and that the negative chilling programme, 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 programme and not covering the food during the programme 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.

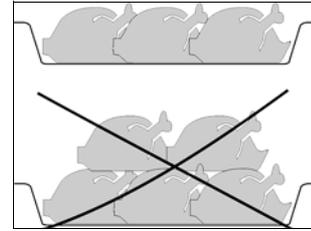
Model	Max. output/cycle		Standard of shelves	Capacity		h
	+194°F ÷ +37°F	+194°F ÷ -0°F		n°max		
B151HU	35 lb	22 lb	3	10	12"x20"	1.5"
B151MU	48 lb	28 lb	3	6	12"x20"	1.5"
B152MU	55 lb	33 lb	-	6	18"x26"	1.5"
B1101SU	100 lb	60 lb	3	12	12"x20"	1.5"

IDM 3298702_rev.2.f

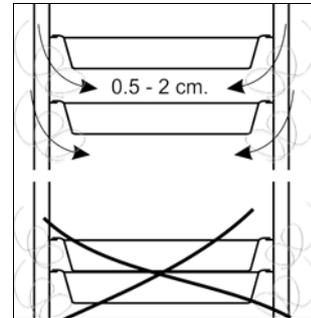
MACHINE LOADING

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.

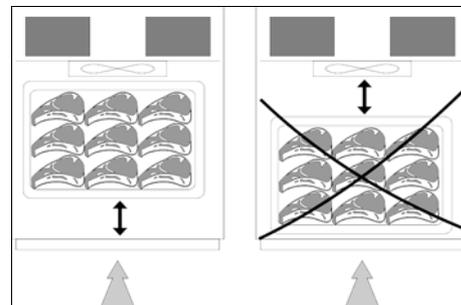


Make sure air circulation is not hampered between food trays.

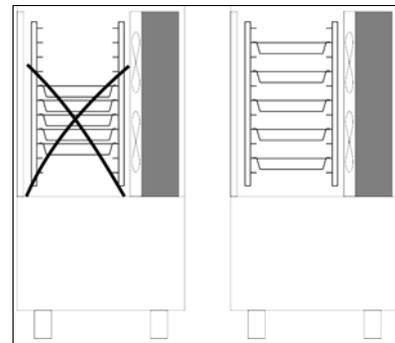


POSITION OF TRAYS

Place the trays as close to the evaporator as possible.

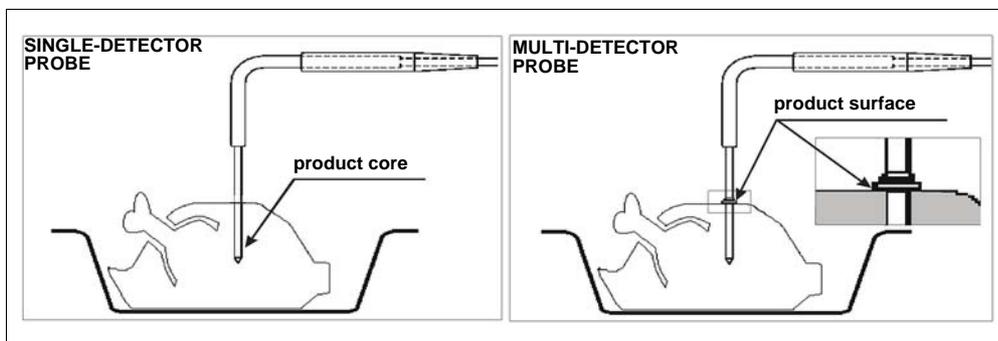


If the cabinet is not full place the trays at equal distance from one another.



CORE PROBE

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



IDM 3298702_rev.2.1



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 programme 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.

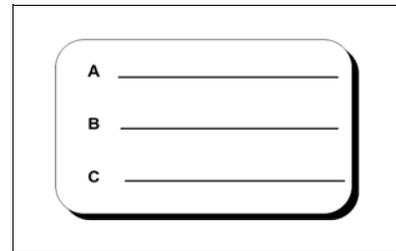
For best results we recommend keeping temperature constant throughout the storing (32°F to 39°F), according to the various commodities.

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 _____



DESCRIPTION OF CONTROLS

The illustration shows the appliance's control panels, while the list details the descriptions and functions of the individual controls.

A – **Digital display**: displays the working parameters and alarm codes.
 B – **Function enabling button**. enables the function shown on the display.

C – **Back button**: cancels the current operation and returns to the previous page.

D – **Reset button**: resets the alarms (bepers and lights).

E – **"START-STOP" button**: Starts or ends the selected program cycle, shown on the display.

F – **Knob**: Used to select the function required or modify values.

To select one of the zones required (function or value) turn the knob clockwise or anticlockwise.

- Clockwise: scrolls "downwards" through zones or increases the value shown.

- Anticlockwise: scrolls "upwards" through zones or decreases the value shown.

After selecting the function required or the value, press the knob to confirm and save the function or value.

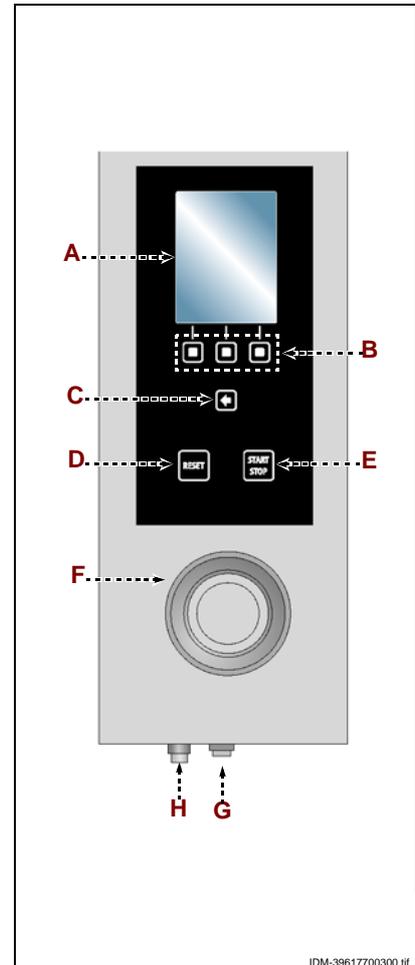
G – **On/off button**: turns the appliance's electricity supply on and off.

H – **USB port**: used to connect a remote data storage unit to the appliance.

L – **"Blast chiller" emergency key**: it is used in the event of an oven board anomaly to activate a Soft +37°F blast chilling cycle.

M – **The RGB LED bar**, built into the door handle or on the dashboard, takes on a different colour 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



SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

Proceed as follows.

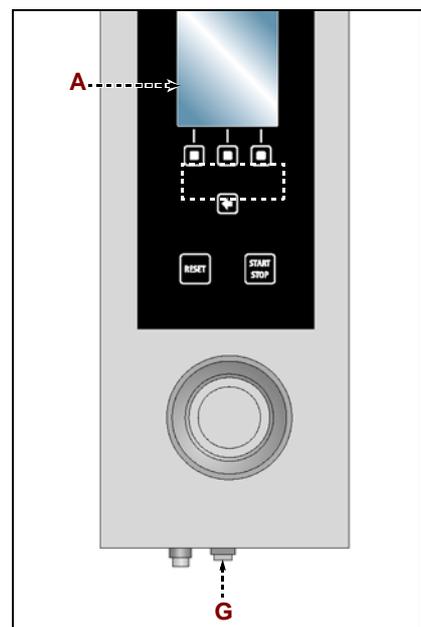
Lighting

- 1 – Operate the appliance's master switch to connect it to the electrical mains.
- 2 – Turn on the water supply tap.
- 3 – Press button (G) to switch on the appliance.
- 4 – The display (A) comes on, and after a few seconds it shows the page giving access to the appliance's main functions.

Turning off

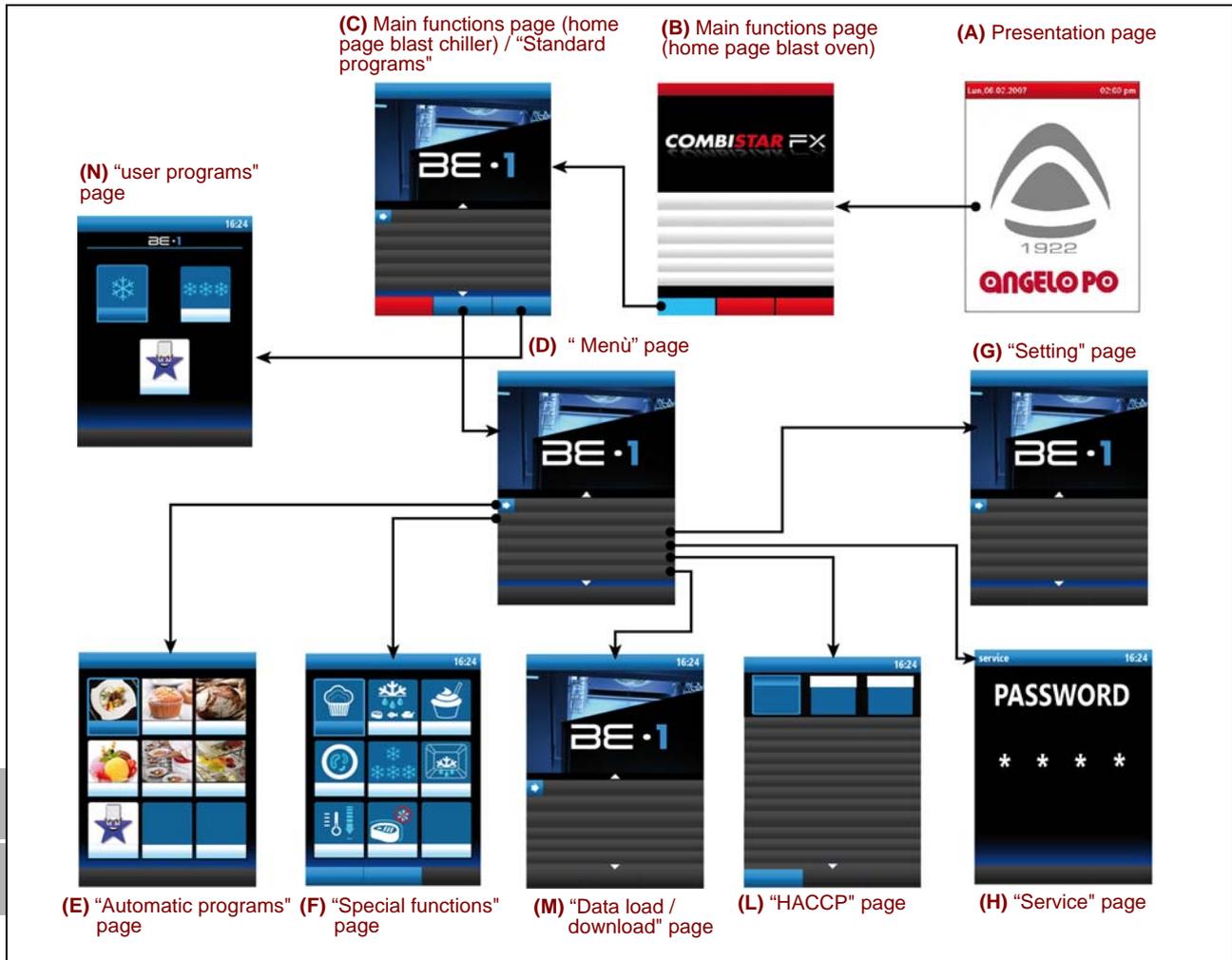
Important
Always switch off the appliance after use.

- 5 – Press button (G) to switch off the appliance.
- 6 – Turn off the water supply tap.
- 7 – Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.



MENU STRUCTURE CHART

The chart shows the structure sequence of the main pages covering the various operating modes.



A – **Presentation page**: displayed when the appliance is switched on.

B – **Main functions page (home page oven)**: used to access the pages for programming and display of the appliance's operating parameters (see page 12)

C – **Main functions page (home page blast chiller)**: used to access the pages for programming and display of the appliance's operating parameters (see page 12) and for to select predefined blast chilling cycles. (see page 16).

D – **"Menu" page**: to access the blast chiller menu.

E – **"Automatic programs" page**: Chilling/freezing cycles recommended by the manufacturer (see page 20).

F – **"Special functions" page**: proving, thawing, yogurt box, parasites, storage, defrost, cooling, IFR (see page 30).

G – **"Settings" page**: used to set the functioning parameters of the appliance (see page 39).

H – **"Service" page**: function for the exclusive use of the After-Sales technical assistance service (to be used with Password).

L – **"HACCP" page**: used to display the HACCP data acquired during different cooking.

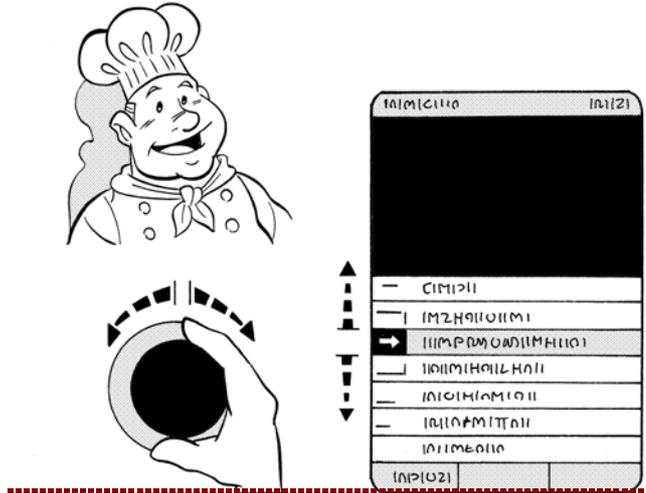
M – **"Data load/download" page**: (USB Memory).

N – **"User programs" page**: cycles that can be configured based on the needs of the user, the names of which can be freely set (see page 25).

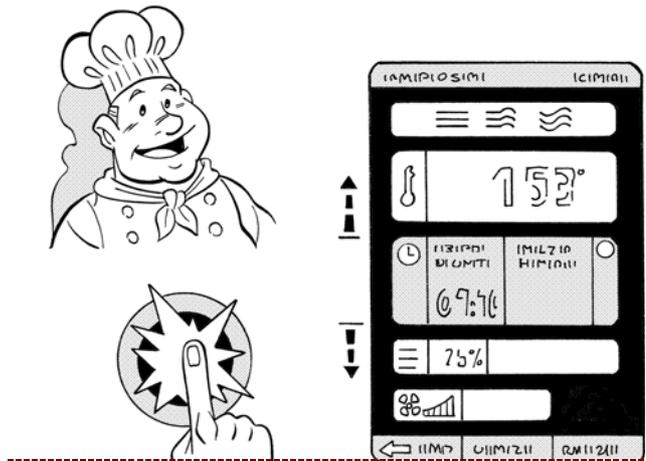
HOW TO ACCESS THE MENU PAGES

Proceed as follows.

- 1 – Select the function required (submenu) using the knob.
- 2 – Press the knob to confirm the selected function.
- 3 – Select the parameter to be modified using the knob.



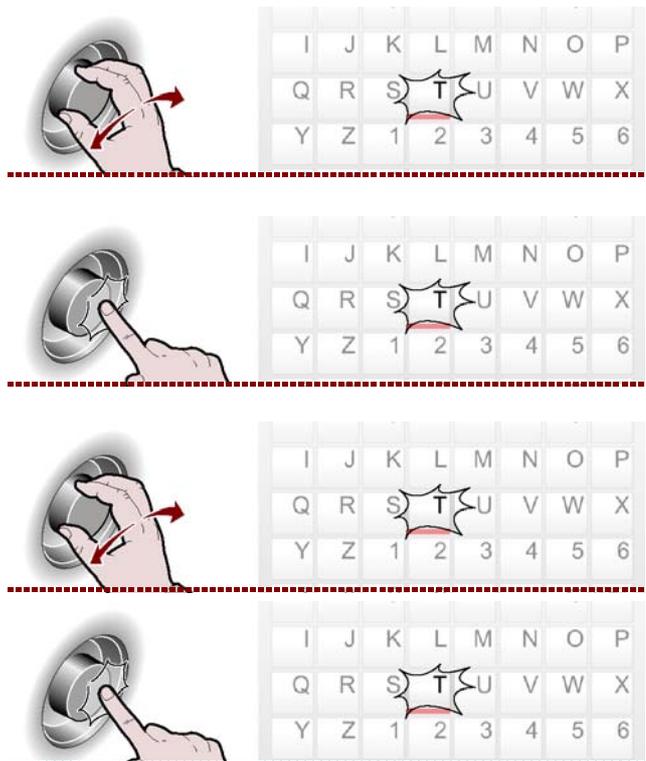
- 4 – Press the knob to confirm the selected parameter.
- 5 – Modify the value of the selected parameter using the knob.
- 6 – Press the knob to confirm the new value displayed.



HOW TO ENTER ALPHANUMERICAL VALUES

Proceed as follows.

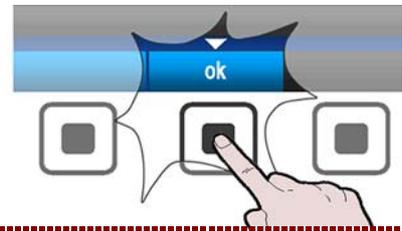
- 1 – Use the knob to select the first character (letter or number) required. >>>
- 2 – Press the knob to confirm the highlighted selection. >>>
- 3 – Select the second character (letter or number) required using the knob. >>>
- 4 – Press the knob to confirm the highlighted selection. >>>
- 5 – Repeat the operation until the complete value or parameter has been entered.



IDM 3298702_rev.2.1

US

6 – Press the button to confirm the value or description selected. >>>



PROGRAMME DESCRIPTIONS

PROGRAM	DESCRIPTION
STANDARD PROGRAMS	
SOFT +	Cycle carried out through probe at the core or time, suitable for chilling foods up to +37°F, using a chamber temperature of about 0°F. Cycle suitable for delicate products such as mousse, creams, desserts, vegetables or foods that are not very thick
HARD +	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
SOFT -	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 -	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
IFR-ECO	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
MULTY-INFINITY	Time chilling/freezing cycle with infinite duration, suitable for cooling various type food pans. The temperature at the core can be checked
DEFROSTING	Evaporating battery cleaning cycle to remove the ice on the surface in order to optimise the operation of the blast chiller.
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



US

IDM 3298702_rev.2.1

PROGRAM	DESCRIPTION
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"
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
DIRECT LEAVENING	Cycle dedicated to chilling of leavened products
DOUBLE LEAVENING 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



PROGRAM	DESCRIPTION
MULTY PROGRAM	
MULTY	Time chilling/freezing cycle, organised 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 PROGRAMME	
THAWING	Cycle carried out by means of temperature probe or by time, dedicated to controlled food defrosting
PROVING PROGRAM	
PROVING	Time cycle, dedicated to direct leavening of foods
RETARDER PROVING	Time cycle, dedicated to scheduled leavening of foods
PROGRAMMA SMART ON	
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.

* **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

i Important
Do not turn off the oven when the blast chiller is in operation.



STANDARD PROGRAMS

Chilling/freezing cycles pre-set by the manufacturer which can be activated by selecting them directly from the initial screen, SOFT+, HARD+, SOFT-, HARD-, IFR-ECO, MULTY-INFINITY, DEFROSTING.
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.
Proceed as follows.

1 – From the screen main functions (home page oven), press the button to enter the mode blast chiller.



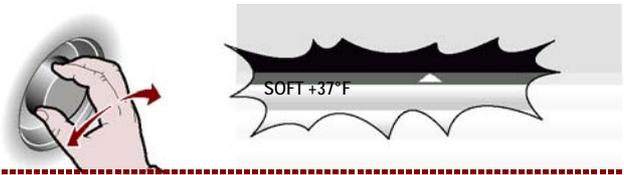
2 – The display will show page (home page blast chiller) . >>>



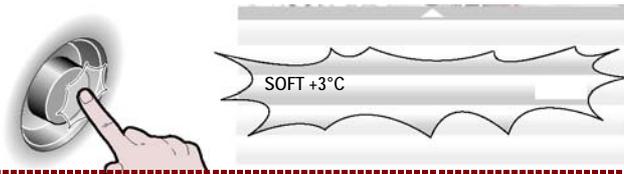
US

IDM - 3298702 - rev.2.1

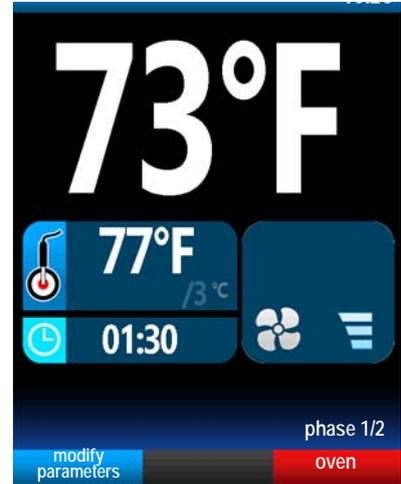
3 – Select the desired cycle with the knob. >>



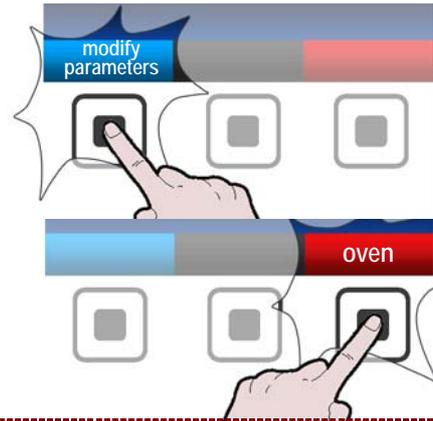
4 – Press the knob to confirm the selected choice. >>>



The display will show page. >>>



During the cycle it is possible:
- to view and modify the default parameters (see page 18).
Note: the modified parameters will be saved only for the cycle in progress.
- select the oven function.



- to stop the cycle.



5 – Cycle ended, automatic conservation phase.

The display will show page. >>>>



During conservation it is possible:

- to view and modify the default parameters (see page 18).

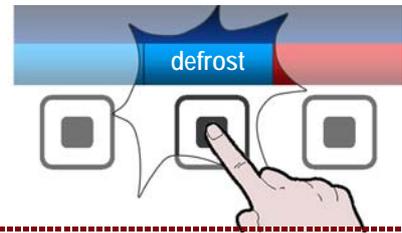
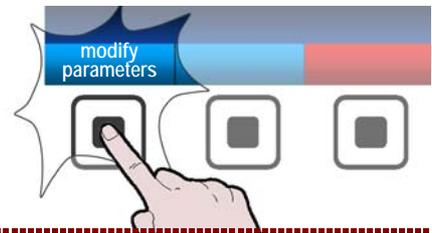
Note: the modified parameters will be saved only for the cycle in progress.

- to activate a manual defrost.

If not required, manual defrosting is not performed.

- select the oven function.

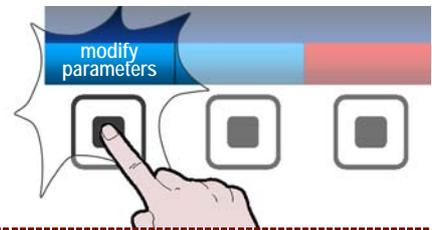
- to stop the cycle.



EDIT PARAMETERS CYCLE

1 – During the cycle, select “modify parameters”.

>>>



2 – The display will show page.

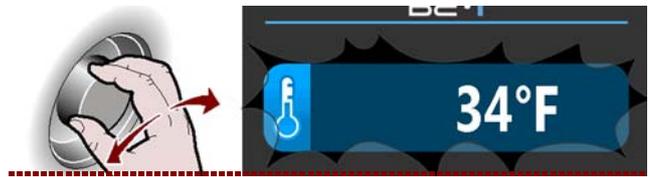


i Important

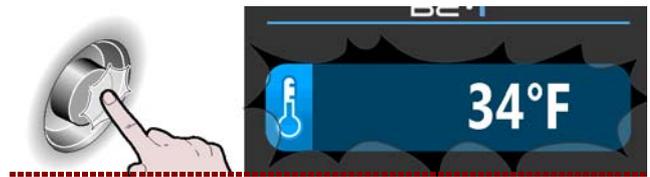
The "chilling time" and "core temperature" functions are mutually exclusive. For example, if a user selects "chilling time" and then selects "core temperature", the first function is cancelled.

Chamber temperature

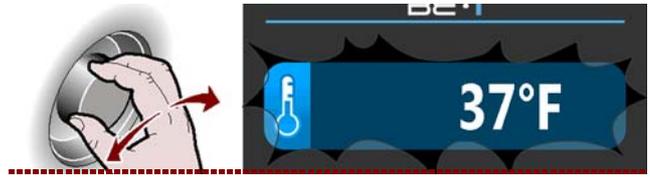
1 – Select the "chamber temperature" zone using the knob. >>



2 – Press the knob to confirm the selected zone. >>



3 – To modify the chamber temperature, turn the knob until the value required is displayed. >>>

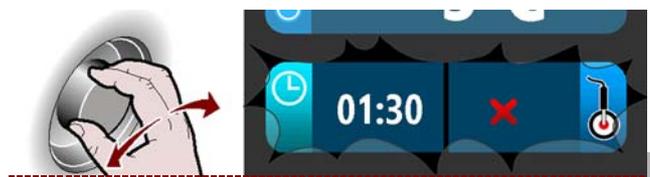


4 – Press the knob to confirm the selected value. >>

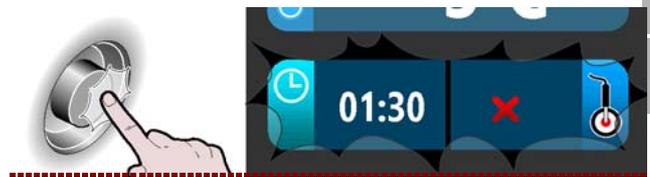


Chilling time or core temperature

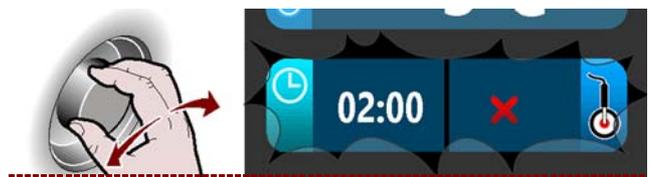
1 – Select either the "chilling time" or the "core temperature" zone using the knob. >>



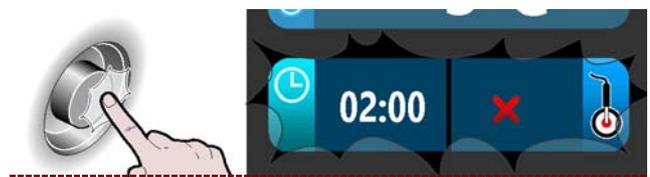
2 – Press the knob to confirm the selected zone. >>
For example, if a user selects the "chilling time" function and then selects "core temperature", the first function is cancelled, or vice-versa.



3 – To modify the value selected ("chilling time" or "core temperature"), turn the knob until the value required is displayed. >>>



4 – Press the knob to confirm the selected value. >>



Fan speed

1 – Select the "fan speed" zone using the knob. >>



2 – Press the knob to confirm the selected zone. >>



3 – To modify the cooking fan speed, turn the knob to increase or reduce the number of notches on the graduated scale. >>>



4 – Press the knob to confirm the selected value. >>



The symbol shows that the cooling fan speed is on the minimum setting. >>>



The symbol shows that the cooling fan speed is on the maximum setting. >>>

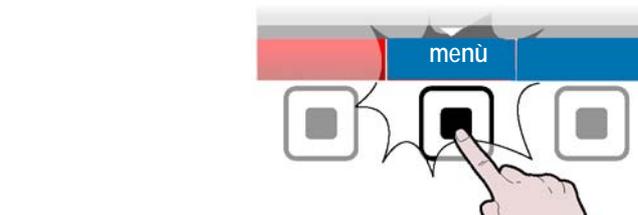


AUTOMATIC PROGRAMS

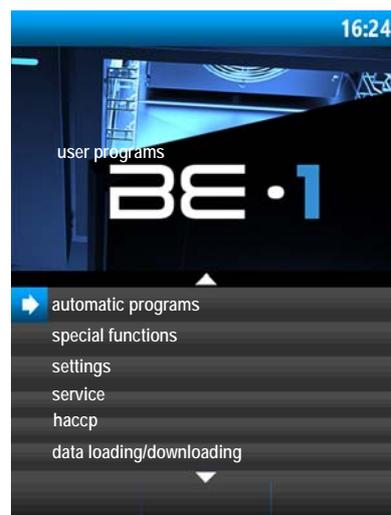
These programmes are manufacturer recommended work cycles. During the cycle the parameters can be viewed, but not modified.

Proceed as follows.

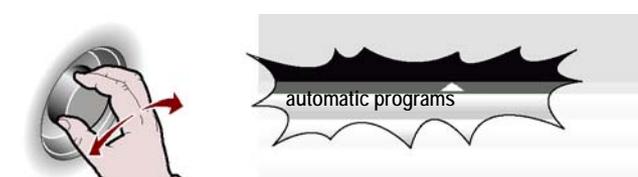
1 – From the main functions screen (blast chiller home page), press the button to access the menu. >>>



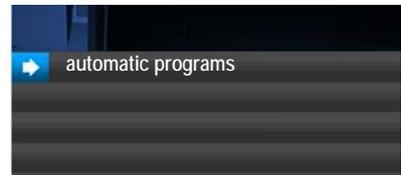
The display will show page. >>>



2 – Select the "automatic programs" function using the knob. >>>



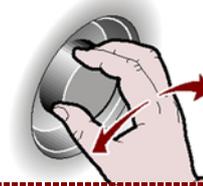
3 – Press the button to confirm the selected function.



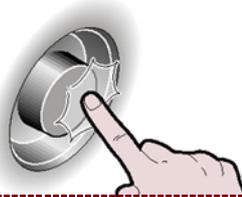
4 – The display will show page. >>>



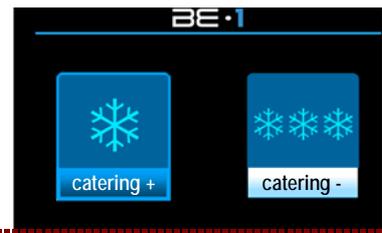
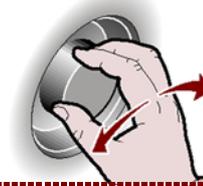
5 – Select the desired sector by rotating the knob. >



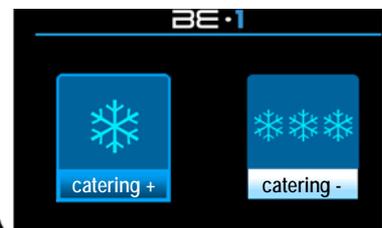
6 – Press the knob to confirm the selected choice. >



7 – Select the type of desired cycle by rotating the knob. >>>

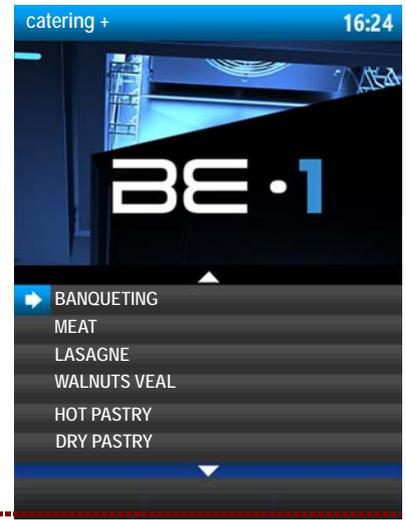


8 – Press the knob to enter into the selected type of cycle. >>>

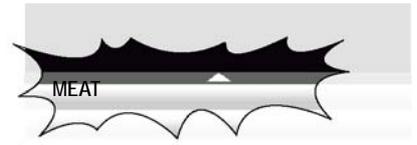


US

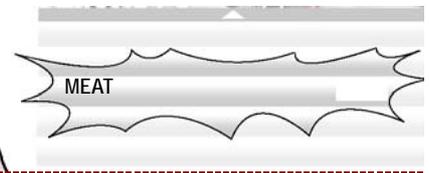
9 – The display will show page. >>>



10 – Select the desired cycle by rotating the knob. >



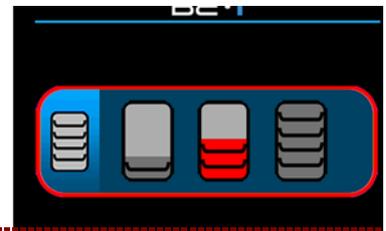
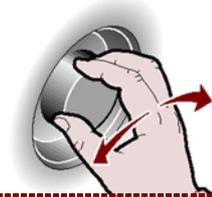
11 – Press the knob to activate the selected cycle. >



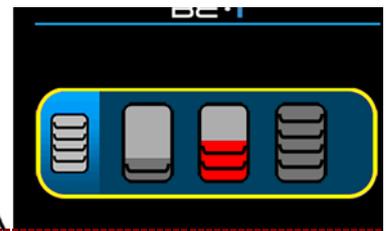
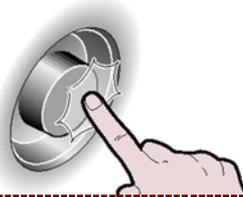
12 – The display will show page. >>>



13 – Select the quantity of load to be treated. >>>



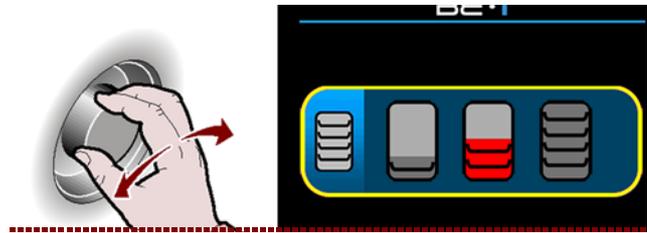
14 – Press the knob to confirm the selected choice.



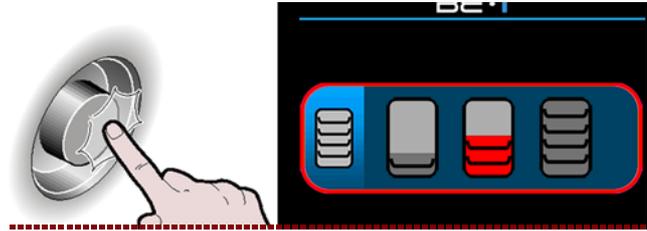
IDM_3298702_rev.2.1

US

15 – Select the quantity of load to be treated, minimum, medium, maximum. >>>



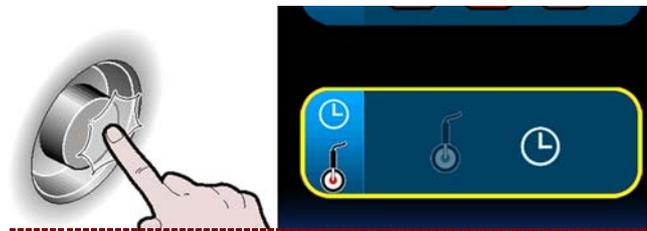
16 – Press the knob to confirm the selected choice.



17 – Select the desired type of cycle control. >>>



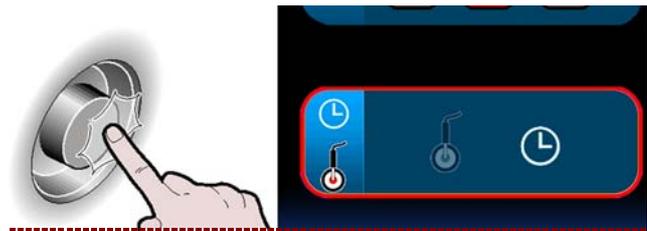
18 – Press the knob to confirm the selected choice.



19 – Select the desired type of cycle control, with probe or by time. >>>

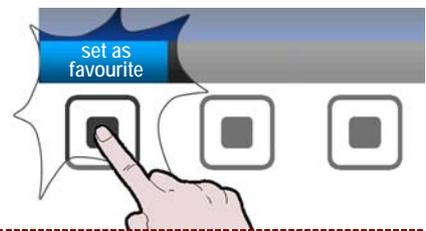


20 – Press the knob to confirm the selected choice.



- make it a favourite program

To set this as a favourite program, press the "set as favourite" button and proceed as described on page 13 (alphanumeric mode).

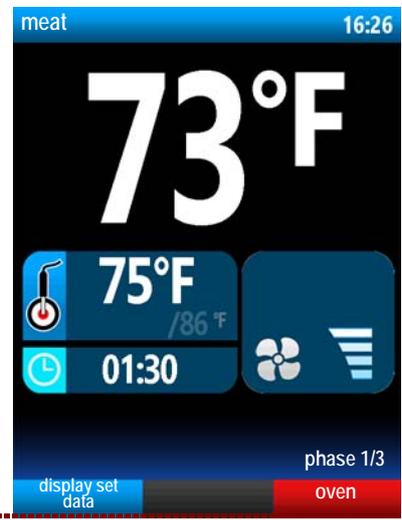


21 – Press the button to start the selected cycle. >>>



22 – The display will show page.

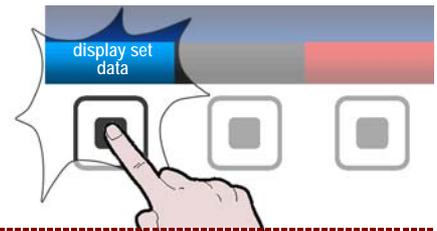
>>>



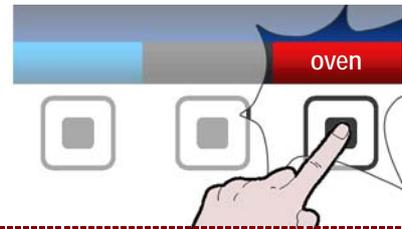
During the cycle it is possible:

- to view the default parameters.

Note: the parameters cannot be modified.



- select the oven function.



- to stop the cycle.



23 – Cycle ended, automatic conservation phase.

The display will show page.

>>>



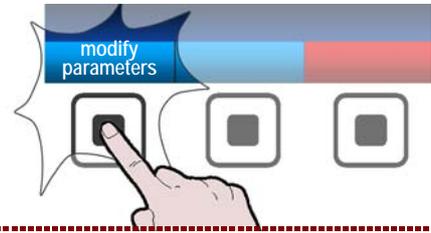
US

IDM 3298702_rev.2.1

During conservation it is possible:

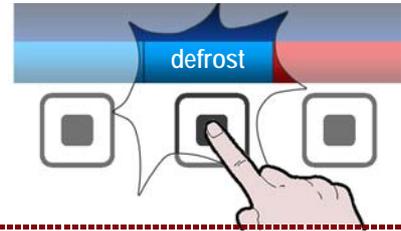
- o view and modify the default parameters (see page 18).

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

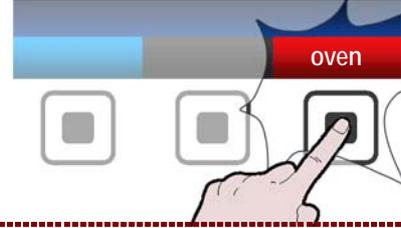


- to activate a manual defrost.

If not required, manual defrosting is not performed.



- select the oven function.



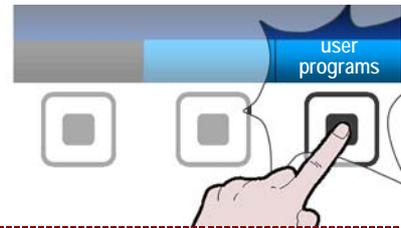
- to stop the cycle.



USER PROGRAMS

Proceed as follows.

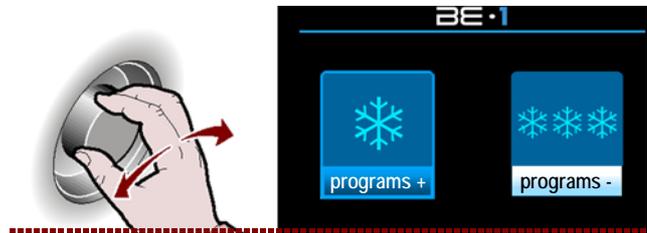
1 – From the main functions screen (blast chiller home page), press the button to access the “user programs” . >>>



2 – The display will show page. >>>



3 – Select the type of desired cycle with the knob >>>



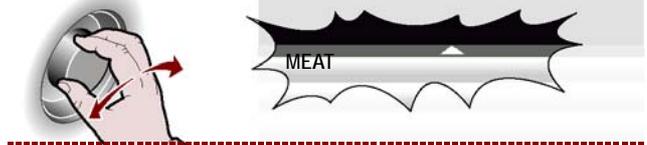
4 – Press the knob to enter into the selected type of cycle. >>>



5 – The display will show page. >>>



6 – Select the desired cycle by rotating the knob. >>

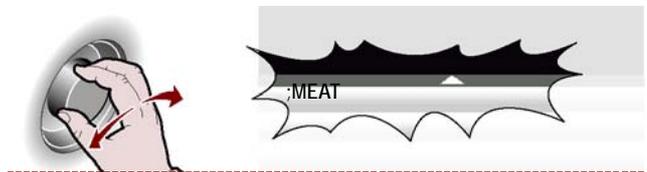


7 – Press the knob to activate the selected cycle. >>

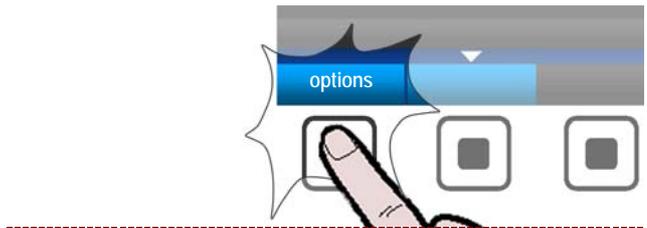


EDIT USER PROGRAMS

1 – Select the name of the program using the knob. >>>



2 – Press the button. >>



IDM 3298702_rev.2.1

US

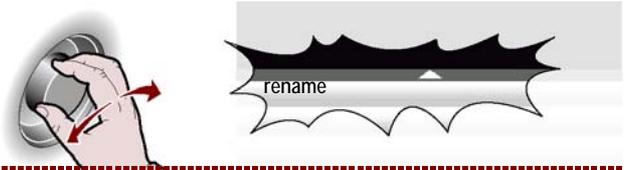
3 – The display will show page.

>>>



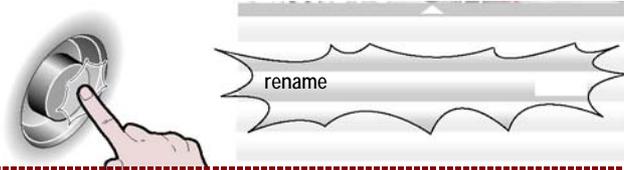
4 – Select the function of interest from the list, using the knob.

>>>



5 – Press the knob to confirm the selected function.

>>>



- **RENAME**: it is used to assign a new name to the selected program (see page 13).
- **MODIFY/DISPLAY PHASES**: used to display and/or modify the stages of the selected program (see page 18).
- **ADD TO FAVOURITES**: used to save the chosen program in the favourites category
- **COPY**: it is used to "copy-paste" the selected program and rename it (see page 13).
- **DELETE** : Used to delete the selected program.



US

CREATING A NEW USER PROGRAM

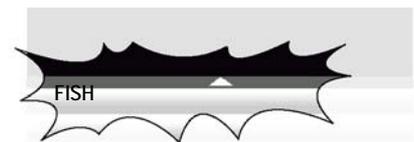
- 1 – Press the button. >>>
- 2 – Enter the name of the new program (see page 13)



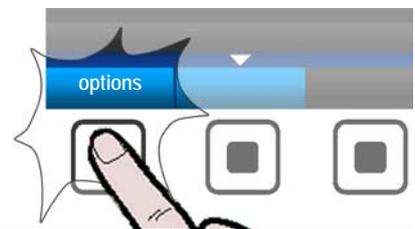
The display will show page. >>>



- 3 – Select the name of the program using the knob . >>>



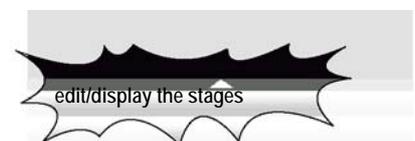
- 4 – Press the button. >>



- 5 – The display will show page. >>>



- 6 – Select the function of interest from the list, using the knob. >>>



7 – Press the knob to confirm the selected function.

>>>



8 – The display will show page.

>>>

Set all the characteristics of the new program (see page 28).



9 – When creating a new program, it may be necessary to program in more than one stage. To do this, press the button.

>>>



10 – Also may be necessary remove one or more stages of the one program.

>>>



11 – When programming is complete, press the button to save the new program and return to the main menu.

>>>



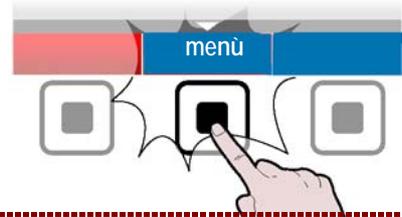
US

SPECIAL FUNCTIONS

Proceed as follows.

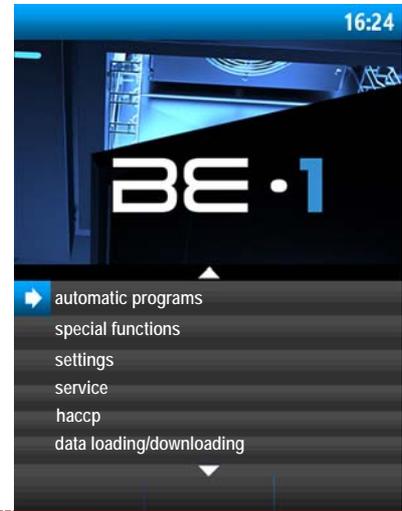
1 – From the main functions screen (blast chiller home page), press the button to access the menu.

>>>



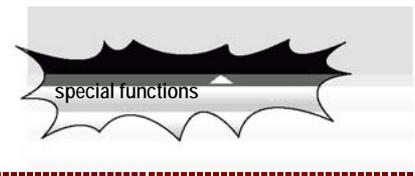
The display will show page.

>>>

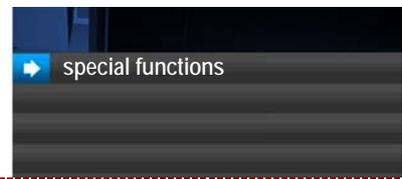


2 – Select the "special functions" function using the knob.

>>>



3 – Press the button to confirm the selected function.



4 – The display will show page.

>>>



US

Leavening

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 the chosen function by rotating the knob.

>>>



2 – Press the knob to confirm the selected choice.

>>>



- The display will show page .



3 – Press button to activate the selected cycle.

>>

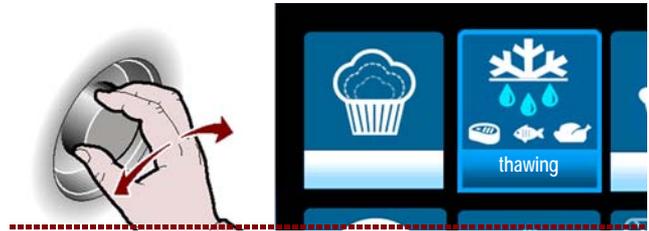


Thawing

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 the chosen function by rotating the knob >>>



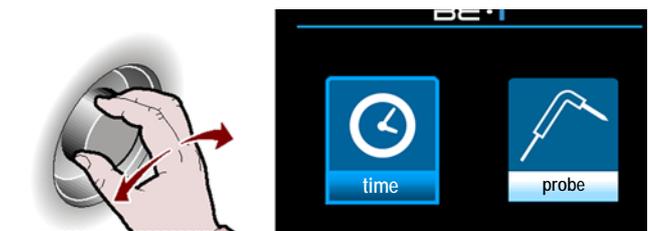
2 – Press the knob to confirm the selected choice. >>>



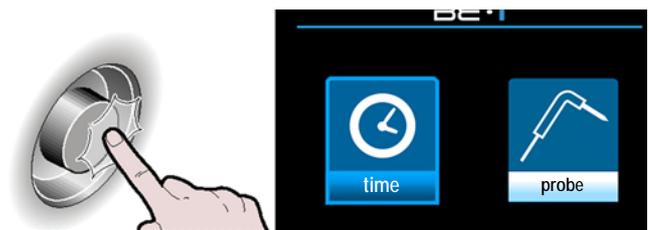
- The display will show page.



3 – Select the type of desired cycle by rotating the knob. >>>



4 – Press the knob to enter into the selected nella tipologia di type of cycle. >>>



Note: the cycle starts automatically.

Yogurt box

Cycle dedicated to the preparation of yogurt.

1 – Select the chosen function by rotating the knob.

>>>



2 – Press the knob to confirm the selected choice.

>>>

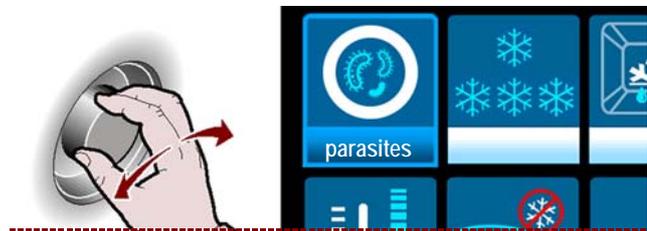
Note: the cycle starts automatically.



Parasites

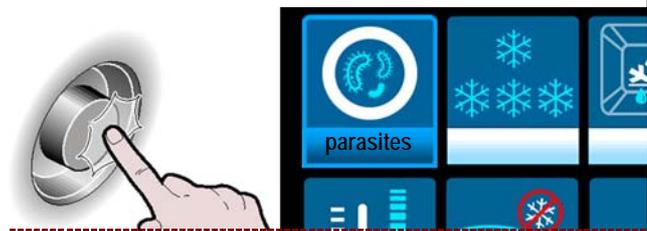
1 – Select the chosen function by rotating the knob.

>>>



2 – Press the knob to confirm the selected choice.

>>>



- The display will show page.



3 – Select the desired cycle by rotating the knob.

>>>



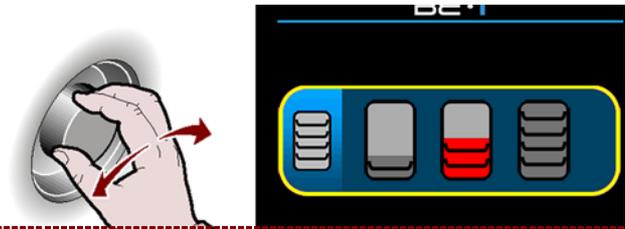
4 – Press the knob to confirm the selected function.
>>>



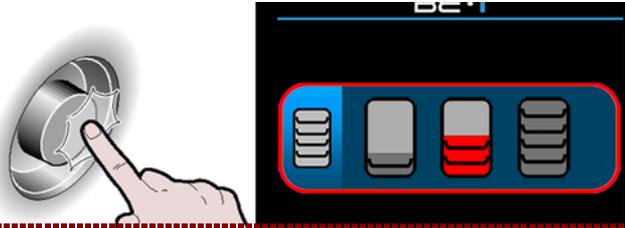
5 – The display will show page.
>>>



6 – Select the quantity of load to be treated, minimum, medium, maximum.
>>>



7 – Press the knob to confirm the selected choice.
>>>



US 8 – Press the key to start the program selected.
>>>

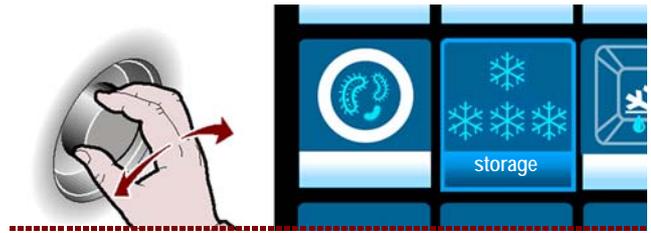


Storage

It is used to store food at positive or negative temperature.

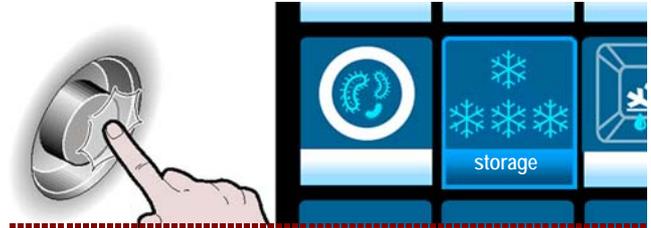
1 – Select the chosen function by rotating the knob.

>>>



2 – Press the knob to confirm the selected choice

>>>



- The display will show page.



3 – Press button to activate the selected cycle.

>>>

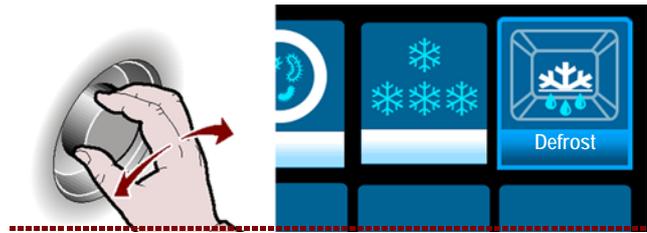


Defrost

It is used to optimise the operation of the blast chiller at the next cycle.

1 – Select the chosen function by rotating the knob .

>>>

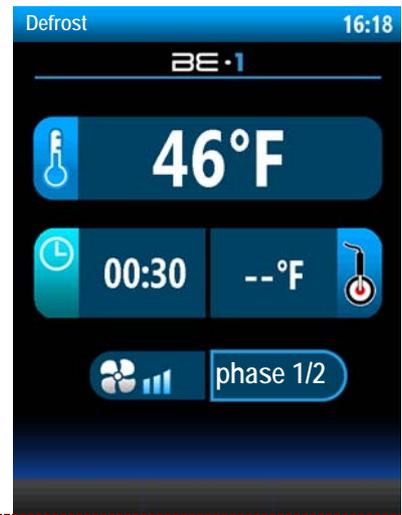


2 – Press the knob to confirm the selected choice .

>>>



- The display will show page.



3 – Press button to activate the selected cycle.

>>>

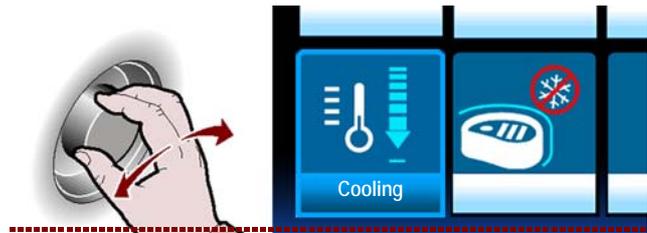


US

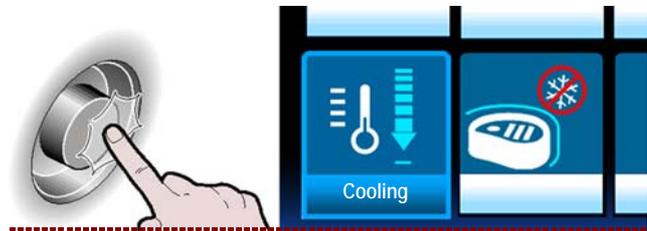
Cooling

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

1 – Select the chosen function by rotating the knob .
>>>

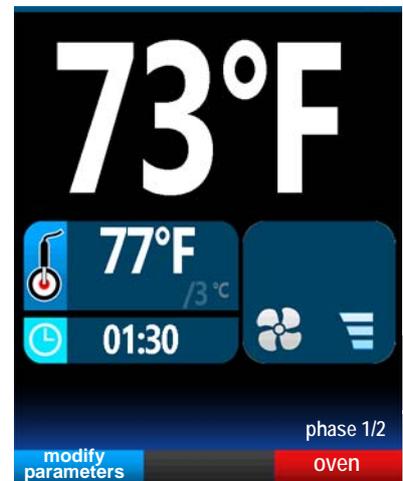


2 – Press the knob to confirm the selected choice
>>>



3 – The display will show page.
>>>

Note: the cycle starts automatically.



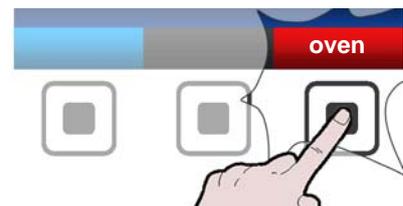
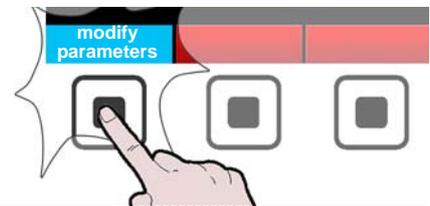
During the cycle it is possible:

- to view and modify the default parameters (see page 18).

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

- select the oven function. .

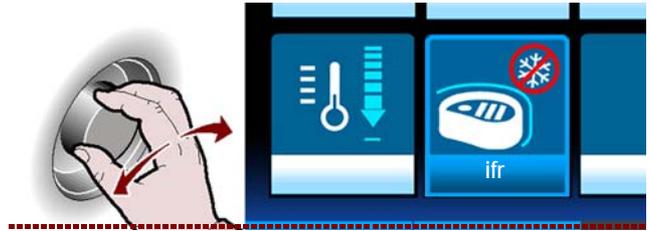
- to stop the cycle. .



Ifr

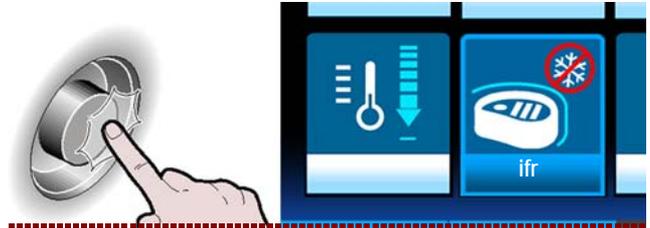
1 – Select the chosen function by rotating the knob

>>



2 – Press the knob to confirm the selected choice

>>



3 – The display will show page.

>>>>

Note: the cycle starts automatically.

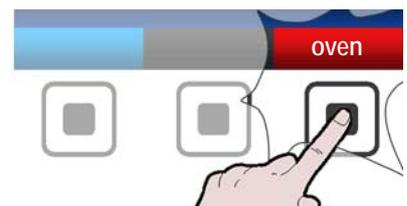
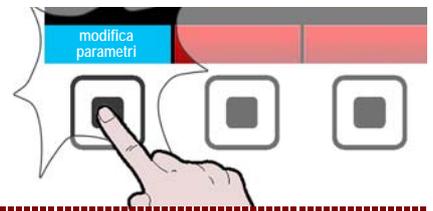


During the cycle it is possible:

- to view and modify the default parameters (see page 13).

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

- select the oven function .



to stop the cycle .



US

SETTINGS

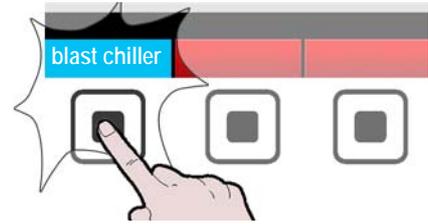
The cycle can be controlled automatically (AUTO) or by the operator , either timed or with core probe (MANUAL).

The default unit controls the cycle in automatic mode (AUTO).

Proceed as follows.

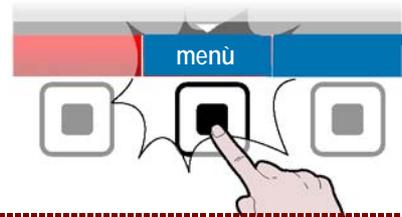
1 – From the screen main functions (home page oven), press the button to enter the mode blast chiller

>>>



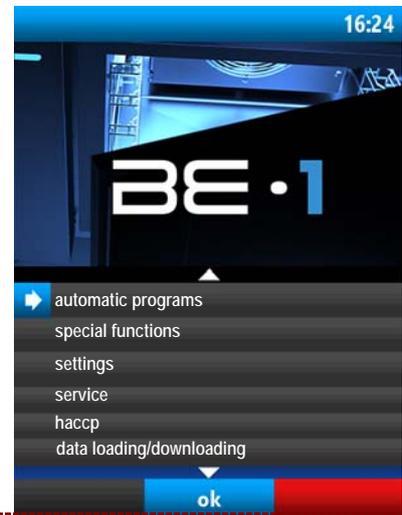
2 – From the main functions screen (blast chiller home page), press the button to access the menu.

>>>

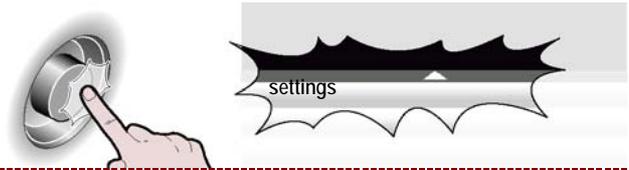


The display will show page.

>>>

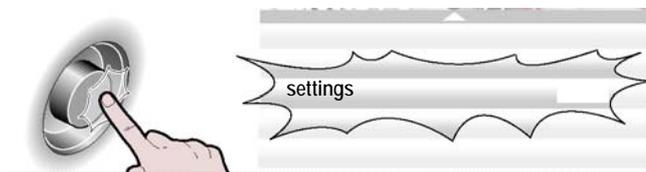


3 – Select the "settings" function using the knob. >>



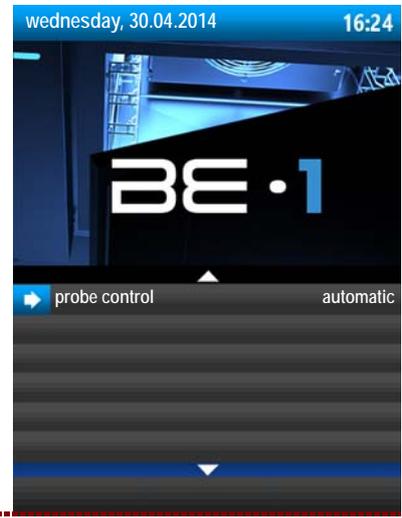
4 – Press the button to confirm the selected function.

>>>



5 – The display will show page.

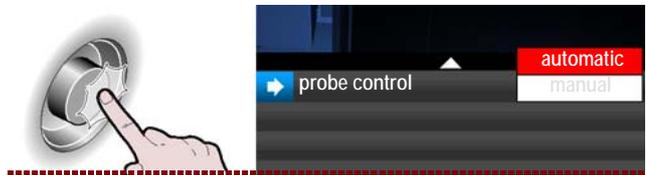
>>>



6 – Press the knob to confirm the selected choice. >



7 – Press the knob to confirm the selected choice. >



SERVICE

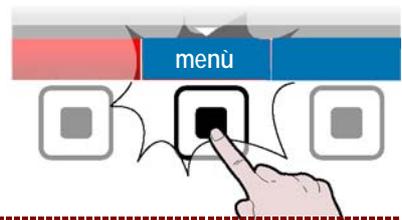
Proceed as follows.

1 – From the screen main functions (home page oven), press the button to enter the mode blast chiller.



2 – From the main functions screen (blast chiller home page), press the button to access the menu.

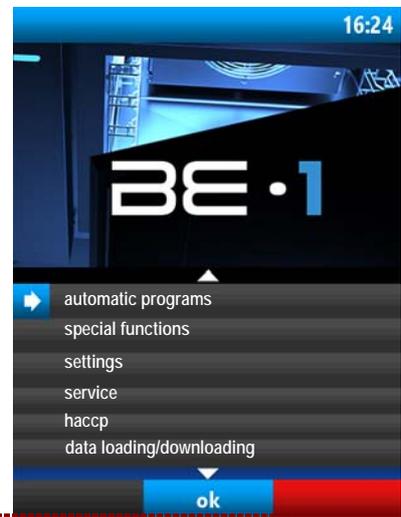
>>>



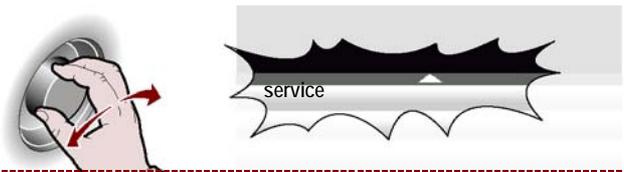
US

The display will show page.

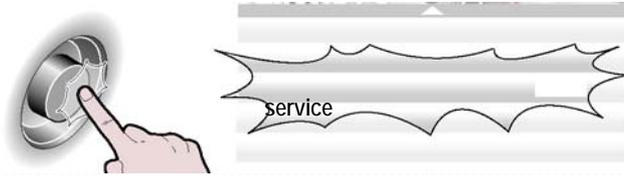
>>>



3 – Select the "service" function using the knob. >>>



4 – Press the button to confirm the selected function.



The display will show page.

>>>

- Turn the knob to enter the password supplied by the manufacturer.

- Press the knob to confirm.



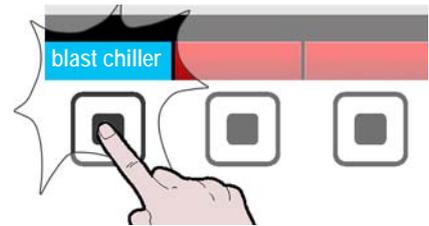
US

HACCP

Proceed as follows.

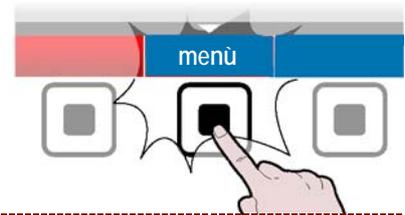
1 – From the screen main functions (home page open), press the button to enter the mode blast chiller.

>>>



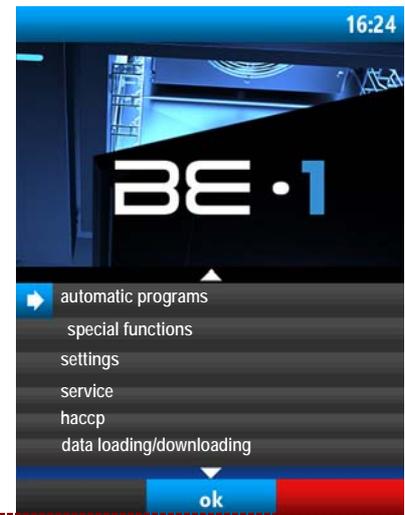
2 – From the main functions screen (blast chiller home page), press the button to access the menu .

>>>



The display will show page .

>>>



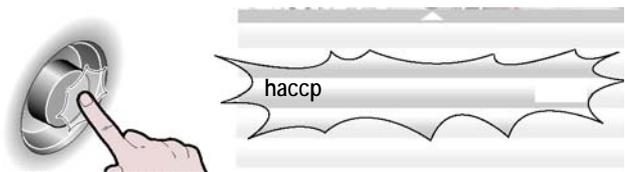
3 – Select the "haccp" function using the knob .

>>>



4 – Press the button to confirm the selected function.

>>>



US

The display will show page . >>>

The page is used to display the effective (and not measured) Blast chilling data and the alarms that have intervened..



5 - Press the knob to change the day (month or year). >>>



6 - Turn the knob to set the day (month or year). >>>



7 - Press the knob to confirm the selected value . >>>



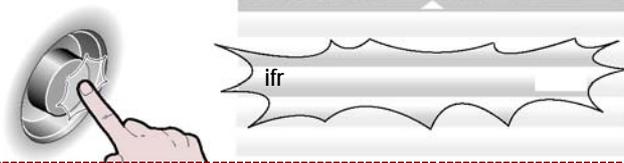
8 - Turn the knob to select "Acquisitions" . >>>



9 - Press the knob to access the data. >>>



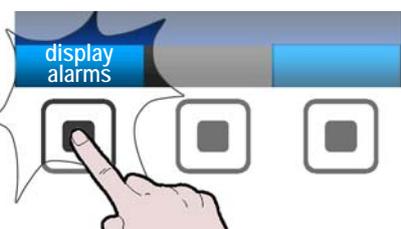
10 - Press the knob to confirm the selected function. >>>



11 - Press the button to return to the previous page.



12 - Press the button to display the alarms intervened >>>



IDM 3298702_rev.2.1

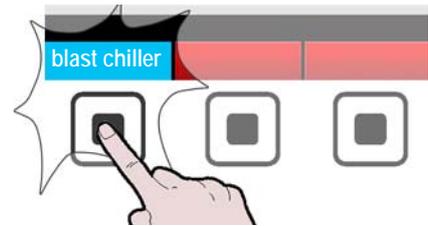


DOWNLOAD/UPLOAD DATA

Proceed as follows.

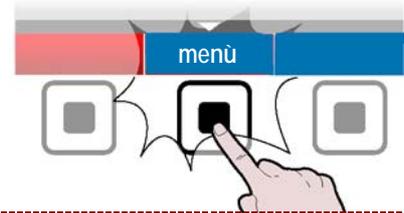
1 – From the screen main functions (home page open), press the button to enter the mode blast chiller.

>>>



2 – From the main functions screen (blast chiller home page), press the button to access the menu.

>>>



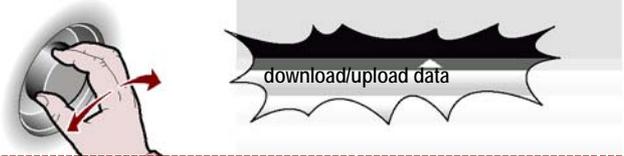
Sul display compare la pagina.

>>>



3 – Select the "Data loading/unloading" function using the knob.

>>>



4 – Press the button to confirm the selected function.

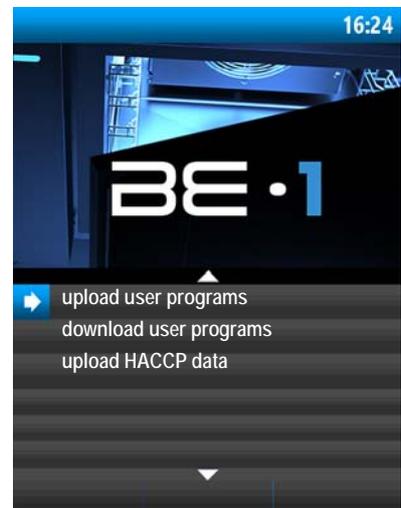
>>>



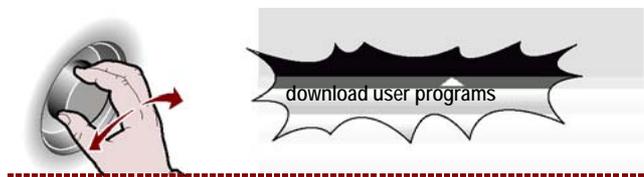
The display will show page.

>>>

The page is used to download user programs or HACCP data from the blast chiller to an external memory unit or to upload the user programs from an external memory unit.



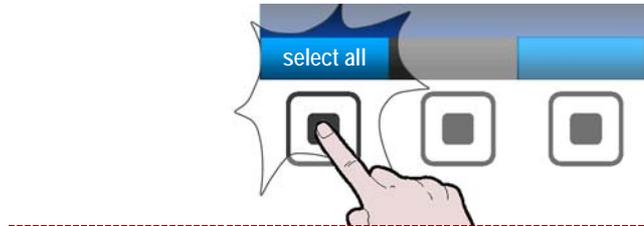
5 – Select the "download user programs" function using the knob. >>>



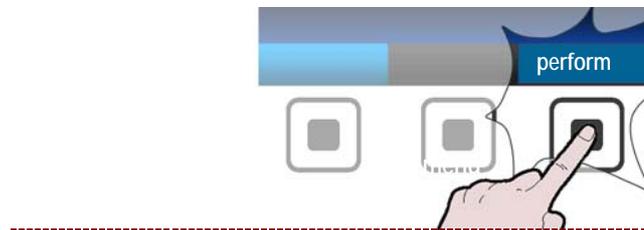
6 – Press the button to confirm the selected function. >>>



7 – Press the "select all" button to select all the Blast chilling programs to be uploaded and/or downloaded. >>>
Alternatively, select the individual programs to be uploaded/downloaded.



8 – Press the button to start the operation. >>>



Depending on the amount of data to be downloaded/uploaded, the operation can take several minutes.



LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

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

- 1 – Turn the mains switch OFF.
- 2 – Disconnect the plug.
- 3 – Empty the appliance and clean it in accordance with the instructions given in the chapter "CLEANING".
- 4 – Leave the door ajar to prevent a bad smell.
- 5 – Cover the compressor unit with a nylon cloth to protect it from dust.

i Important

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.

RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the constructor. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.

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 corruptions.

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.

Caution - 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.



MAINTENANCE OF PANEL BOARD

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

- Turn the mains switch OFF.
- Disconnect the plug.

To be able to access the electric picture:

Mod. B151MU - B152MU

- 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.



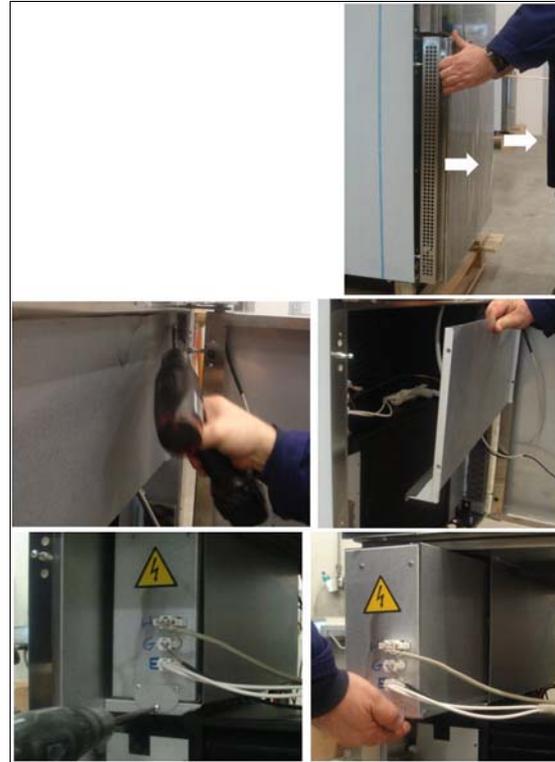
Mod. B151HU

Remove the side panel, undoing the screws.



Mod. B1101SU

- 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.



CONDENSING SYSTEM MAINTENANCE

Mod. B151MU – B152MU - B1101SU

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



Mod. B151HU

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



US

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.



RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the constructor. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.

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.

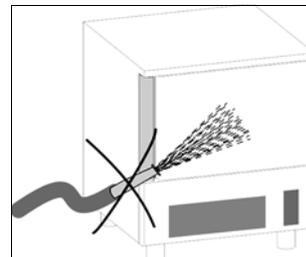


Caution - warning

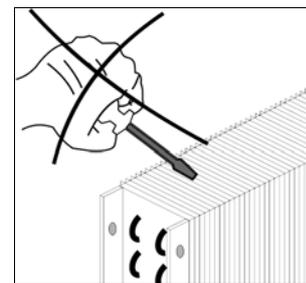
Do not wash the appliance by spraying high-pressure water on the machine.

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.

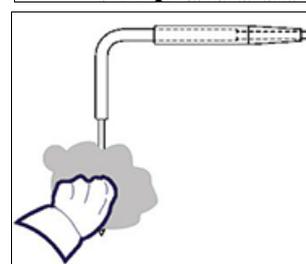


- Hand-wash the probe using lukewarm water and a mild detergent or products with biodegradability higher than 90%. Rinse with water and sanitary solution.

Do not use detergents containing solvents (such as trichloroethylene, etc) or abrasive powders.

Important

Do not use hot water to wash the probe.



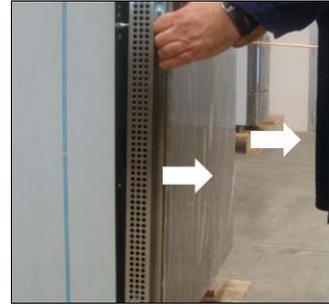
US

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.



FAULT

6

TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service.

The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use.

The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.

Fault	Remedy	Remedy
The display board does not switch on	No power supply	Check the connection to the power mains
	Blown fuse	Replace fuses (qualified technician)
	Loosened connections	Check connection fitting
Compressor failure	High and Low-pressure switch on	Qualified technician required
	Clicker on	Qualified technician required
	Contacteur failure	Qualified technician required
	Compressor thermal relay on	Qualified technician required
The compressor is working but the cabinet is not cooling	Frosted evaporator	Open the door and carry out the defrost cycle
	No coolant inside the refrigerating system	Qualified technician required
	Delivery solenoid valve failure	Qualified technician required
	Condenser dirty	Clean the condenser
Evaporator fans are not working	Fan failure or short-circuit	Qualified technician required
	Door micro failure	Qualified technician required
The condenser fans do not work	Faulty pressure switch	Qualified technician required
	Faulty fan	Qualified technician required
	Faulty pick-up condenser	Qualified technician required
	Lack of consent from compressor solenoid switch	Qualified technician required
Lack of evaporator defrosting	Incorrect defrosting programming	Check the defrosting cycle programming

IDM_3298702_rev.2.1



US

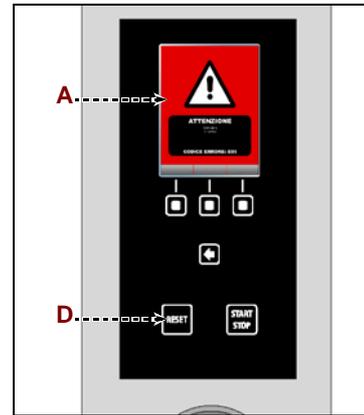
TABLE OF ALARM INDICATIONS

If the problem or fault noticed is not amongst those listed in the table, consult the "Key to Alarms" table provided below.

The information provided below is intended to identify the alarm signals which appear on the display (A).

i Important

Press button (D) to reset the alarm.



Alarm/Event	Cause	Remedy
A01 - High temperature alarm <i>(in conservation)</i>	Room Temp above set value	If the temperature is not within the specified range, apply to a qualified technician
A02 - Low temperature alarm <i>(in conservation)</i>	Room Temp below set value	If the temperature is not within the specified range, apply to a qualified technician
A03 - Limit temperature alarm <i>(in chilling/freezing)</i>	Cell or core temperature higher than the set value	If the temperature is not within the specified range, apply to a qualified technician
A04 - Room probe alarm	Room Probe interrupted	Qualified technician required
A05 - Evaporator probe alarm	Evap Probe interrupted	Qualified technician required
A06 - Condenser probe alarm	Cond Probe interrupted	Qualified technician required
A07 - Dirty condenser alarm	Condenser dirty	Clean the condenser
A08 - Point needle probe alarm	Needle Probe interrupted	Qualified technician required
A09 - Underskin needle probe alarm	Sub-dermis needle probe interrupted	Qualified technician required
A10 - External needle probe alarm	External needle probe interrupted	Qualified technician required
A11 - Electr.box probe alarm	Electrical panel probe interrupted	Qualified technician required
A12 - Electr.box over-temp. alarm	Electrical panel temperature higher than the set value	Qualified technician required
A13 - Open door alarm	QC room door open Door micro faulty	Close the door Qualified technician required
A14 - BlackOut alarm	No power supply	When power is restored, check the max. temperature reached inside the room
A15 - High pressure alarm	Intervention by high pressure switch	Qualified technician required
A16 - Low pressure alarm	Intervention by low pressure switch	Qualified technician required
A17 - Compressor over-load alarm	Compressor thermal relay on	Qualified technician required

Alarm/Event	Cause	Remedy
A18 - Mother board communication alarm	Communication between the panel board and the display board interrupted	Qualified technician required
A19 - Mother board EEPROM alarm	Data memory corrupted	Qualified technician required
A20 - Panel board EEPROM alarm	Data memory corrupted	Qualified technician required
A21 - Needle probe 1 alarm	Needle Probe 1 interrupted	Qualified technician required
A22 - Needle probe 2 alarm	Needle Probe 2 interrupted	Qualified technician required

HANDLING AND INSTALLATION

7

RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND INSTALLATION

i Important

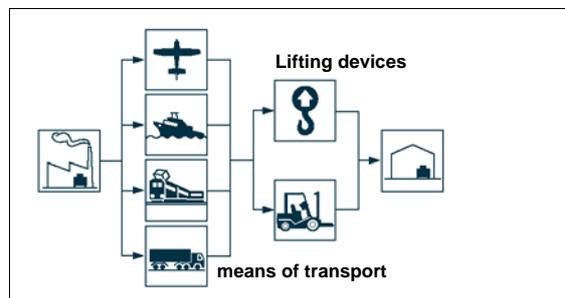
When handling and installing the appliance comply with the information provided by the constructor directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use.

If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination. The chart shows the most commonly used alternatives.

During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.



UNPACKING

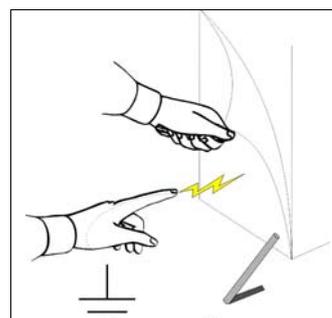
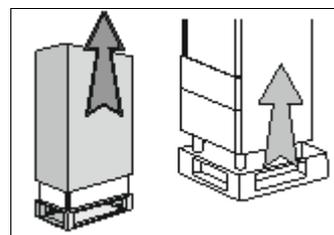
After removing the packaging, ensure the integrity of the equipment and verify that all the parts or components are present and that the characteristics and state correspond to the specifications of your order.

If not, please inform the retailer immediately.

Remove pvc protective film from all over the appliance.

i Important

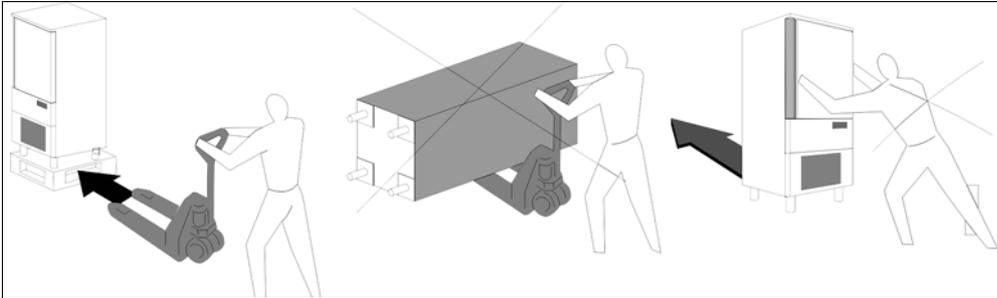
All the packing material must be disposed of in accordance with the prevailing regulations in the country where the equipment is used and in any case must not be dispersed into the environment.



POSITIONING

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.

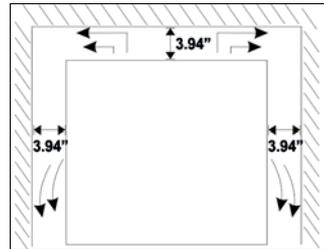
– Place the appliance onto the required working site.



– Avoid locations with exposure to direct sunlight.

– Do not place the appliance in hot, poorly-ventilated rooms.

– Leave a min. 3.94” clearance around the appliance on the sides where air inlet and outlet are located.



i Important

The appliance must be connected to FX ovens by following the instructions in the instruction sheet supplied with KIT BE1+FX

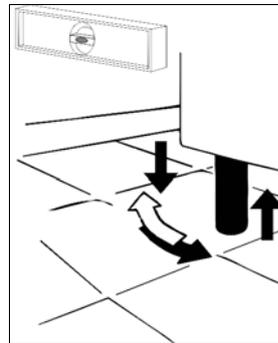


LEVELLING

Level the appliance by means of adjustable feet.

i Important

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



US

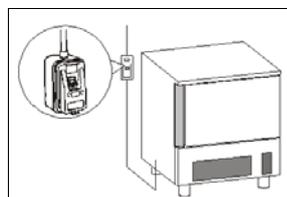
MAX ROOM TEMPERATURE

Air-condenser units should not operate if room temperature is over 100°F. Above 89°F maximum output is not guaranteed.

Model	Air q.ty [cfm]
B151MU - B152MU - B151HU	650
B1101SU	2060

WIRING

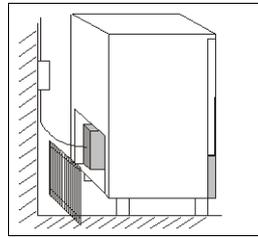
An omnipolar switch is to be installed before the appliance, in compliance with the current regulations applied in the country where the appliance is installed.



The electrical connection is carried out from the rear part.

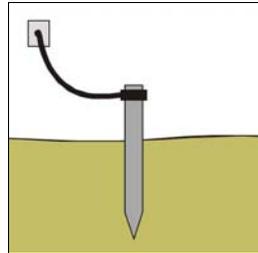
The electrical mains cables must be correctly sized and selected based on the installation conditions.

The blast chiller have a junction box to allow the conductors fitting.



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.



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.

REPLACING PARTS

8

RECOMMENDATIONS FOR REPLACING PARTS

Before carrying out any replacement procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the water supply tap, cut off the electricity supply using the master-switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

If worn parts have to be replaced, use original spare parts only.

The manufacturer declines all responsibility for injury or damage to components due to the use of non original parts, or extraordinary work on the appliance which may modify the safety requirements without the manufacturer's authorisation.

When ordering components, follow the instructions provided in the parts catalogue.



DECOMMISSIONING THE APPLIANCE

When decommissioning the appliance, a series of procedures must be carried out to ensure that the appliance and its components are not a hindrance and are not easily accessible.

To ensure that the appliance cannot constitute hazards for people or the environment, all energy sources (electricity, etc.) must be disconnected and rendered unusable, and any liquids present must be drained (lubricants, fluids, etc.).

Place the appliance in a suitable area which is not easily accessible, with barriers to prevent anyone from accessing it.

When scrapping, sort all components by chemical characteristics and dispose of them separately in accordance with the relevant legal requirements.



Important

This operation must be carried out by skilled operatives in compliance with the legal requirements with regard to safety at work. Never dump non-biodegradable materials, lubricating oils and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in accordance with the relevant legal requirements.

LIST OF RULES

The blast chiller we manufacture complies with the following rules:

UL listed for electrical safety - UL471, CSA C22.2.120, NSF standard 7 for sanitation.

US 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.

CAN 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.

INDEX

1 ^e partie 	1	INFORMATIONS GÉNÉRALES	2
	2	INFORMATIONS TECHNIQUES	4
	3	SÉCURITÉ	5
	4	UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	7
	5	ENTRETIEN	46
	6	PANNES	49
2 ^e partie	7	MANUTENTION ET INSTALLATION	51
	8	REPLACEMENT DE PIÈCES	54
		ANNEXES	I ÷ VII

INDEX ANALYTIQUE

A	Identification du fabricant et de l'appareil, 3
Accessoires sur demande, 5	Inutilisation prolongée de l'appareil, 45
Avertissements généraux de sécurité, 5	Installation du kit lampe germicide, 54
Avertissements de sécurité pour l'équipement électrique, 6	Installation de l'imprimante, 54
Avertissements de sécurité pour l'impact environnemental, 7	L
Allumage et extinction de l'appareil, 11	Liste des références normatives, 2
B	M
But du manuel, 2	Modalités d'accès aux pages des menus, 13
Branchement électrique, 52	Modalités d'introduction des valeurs alphanumériques, 13
C	Modifier les paramètres, 18
Comment se préparer au démarrage, 8	Mise en place, 52
Chargement de la cellule, 9	Mise à niveau, 52
Création d'un "nouveau programme" utilisateur, 28	N
Configurations, 39	Nettoyage enceinte, 48
D	Nettoyage du condenseur à air a, 49
Demande d'assistance, 4	P
Description générale de l'appareil, 4	Placement des récipients, 9
Données techniques, 4	Programmes standard, 16
Dispositifs de sécurité, 5	Programmes automatiques, 20
Durée de conservation, 10	Programmes utilisateur, 25
Description des commandes, 11	Modifica programmes utilisateur, 26
Description du schéma logique du menu, 12	R
Description des programmes, 14	Recommandations pour l'utilisation, 7
Dépannage, 49	Recommandations pour l'entretien, 46
Déballage, 51	Recommandations pour le nettoyage, 48
E	Recommandations pour la manutention et l'installation, 51
Entretien acier inox, 46	Recommandations pour le remplacement des pièces, 54
Entretien du tableau électrique, 46	S
Entretien de l'installation de condensation, 47	Sonde a coeur, 9
Entretien de la sonde à coeur, 48	Service, 40
Evacuation de condensation, 53	Systèmes de contrôle et témoins, 53
Essais, 53	T
Élimination de l'appareil, 54	Températures, 10
F	Tableau signalisations des alarmes, 50
Fonctions spéciales, 30	Transport, 51
I	Temperature max du local d'utilisatin, 52
Informations pour le lecteur, 2	

INFORMATIONS POUR LE LECTEUR

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel.

Ce manuel est divisé en deux parties.



1^e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.



2^e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à maintenir, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1^e partie, les opérateurs experts la 2^e partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1^e partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

BUT DU MANUEL

– Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.

– Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.

– Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue d'origine (italien) et peuvent être traduites dans d'autres langues pour satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.

– Un peu de temps consacré à la lecture de ces informations, permettra d'éviter des risques à la santé et à la sécurité des personnes et des dommages économiques.

– Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.

– Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.

– Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.



Attention

Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.



Important

Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.

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

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

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).

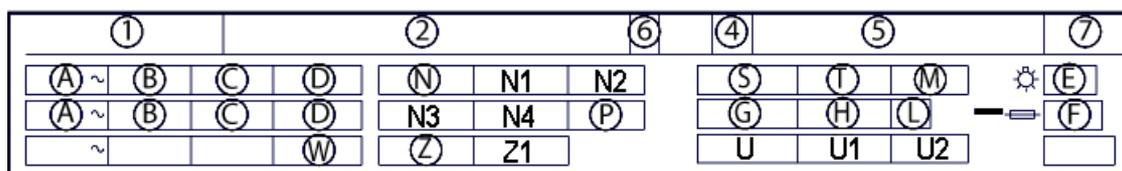
Pour toute communication avec le constructeur, donner le numéro de série de l'appareil indiqué sur la plaque des caractéristiques techniques.

La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil. Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.

- 1 – Modèle
- 2 – Constructeur et ses coordonnées
- 4 – Année de construction
- 5 – N° de série
- 6 – Classe électrique
- 7 – Degré de protection des enveloppes des dispositifs électriques
- A – Tension d'alimentation électrique
- B – Intensité de courant électrique
- C – Fréquence
- D – Phase
- E – Puissance totale lampes
- F – Fisible
- G – Type de fluide réfrigérant
- H – Quantité de fluide réfrigérant
- L – Classe de température
- M – Pression max alimentation eau
- N – Compresseur
- N1 – Compresseur RLA
- N2 – Compresseur LRA
- N3 – Ventilateur du condenseur
- N4 – Ventilateur du condenseur FLA
- P – Fluide expansion
- S – Chauffage du dégivrage
- T – Puissance dégivrage chauffe
- U – Valeur de pression
- U1 – Pression côté haut
- U2 – Pression côté basse
- W – MCA
- Z – Ventilateur de l'évaporateur
- Z1 – Ventilateur de l'évaporateur FLA



CAN



IDM 3298702_rev.2.1

DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s'adresser à l'un des centres autorisés.

Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

INFORMATIONS TECHNIQUES

2

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

L'abatteur de température est une machine réfrigérante capable de refroidir la température d'un produit à peine cuit jusqu'à 135°F (57°C) et jusqu'à 40°F (4°C), 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.

DONNÉES TECHNIQUES

Description	B151HU	B151MU	B152MU	B1101SU
Poids brut (lb)	309	309	342	507
Poids net (lb)	276	276	320	452
Dimensions	36.57"x30.67"x 33.07"	29.38"x28.38"x 38.19"	34.29"x35.51"x 37.28"	31.49"x32.68"x 73.23"
Capacité				
Masse/cycle [lb] (+194°F ÷ +37°F)	48	35	55	100
Masse/cycle [lb] (+194°F ÷ +0°F)	22	28	33	60
Volume net intérieur [cuft]	2.55	2.55	3.5	5.52
Grades	3	3	3	3
Electricité				
Tension [V]	220 ~	220 ~	220 ~	220 ~
Fréquence [Hz]	60	60	60	60
N° Phase	1 ph	1 ph	1 ph	3 ph
Intensité [A]	6	6	6,13	8.5
Puissance absorbé [W]	1122	1139	1520	2625
Groupe réfrigérant				
Puissance réfrigérante [W]	1054	1054	1319	2604
Température d'évaporation [°F]	-22	-22	-22	-22
Température de réfrigération [°F]	+194 ÷ +37	+194 ÷ +37	+194 ÷ +37	+194 ÷ +37
Temps de réfrigération [min]	90	90	90	90
Température de congélation [°F]	+194 ÷ 0	+194 ÷ 0	+194 ÷ 0	+194 ÷ 0
Temps de congélation [min]	240	240	240	240
Température de condensation [°F]	+130	+130	+130	+130
Température max ambiante [°F]	+90	+90	+90	+90
Type de compresseur	Hermétique	Hermétique	Hermétique	Hermétique
Liquide réfrigérant	R404A	R404A	R404A	R404A
Charge liquide réfrigérant [lb]	3	3	3.3	4.4
Condensation	Air	Air	Air	Air
Bruit [dB] (A)	65	65	65	72
IFR	■	■	■	■
Sonde a relevement multiple	■	■	■	■

IDM_3298702_rev.2.f

CAN

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueur.



Attention

Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants "vea el catálogo-general".

SÉCURITÉ

3

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ

– Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les «règles de la bonne technique de fabrication». Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.

– Lire attentivement les instructions reportées dans le manuel fourni et celles appliquées directement sur l'appareil, en particulier respecter celles concernant la sécurité.

– Ne pas heurter ou faire tomber l'appareil au cours des opérations de transport, maintenance et installation, pour éviter d'endommager ses composants.

– Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou by-passer les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

– Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction, et leurs fonctions principales.

– Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'utilisation de l'appareil pour des usages impropres peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

– Tous les entretiens qui demandent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne peuvent être exécutés que par du personnel qualifié, ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

– Nettoyer soigneusement toutes les pièces qui peuvent être en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes, pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de toute contamination.

– Effectuer le nettoyage exclusivement avec des produits détergents pour usage alimentaire. Il est absolument interdit d'utiliser des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes.

– Effectuer le nettoyage lorsque cela s'avère nécessaire et, de toute façon, après



CAN

chaque utilisation de l'appareil.

– Porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.), comme prévu par les lois en vigueur en matière de sécurité et de santé, à chaque désinfection et nettoyage de l'appareil avec des produits détergents.

– En cas d'inactivité prolongée, nettoyer soigneusement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil et tout ce qui l'entoure (comme indiqué par le fabricant) et débrancher toutes les lignes d'alimentation.

– Un opérateur doit être constamment présent pendant l'utilisation quotidienne de l'appareil.

– Ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur l'extérieur et l'intérieur de l'appareil, pour ne pas endommager les composants, en particulier ceux électriques et électroniques.

– Ne pas laisser d'objets ou de matières inflammables près de l'appareil.



Important

Les installations ou les réparations effectuées par des personnes non autorisées ou avec des pièces de rechange non originales, ainsi que toute modification technique non approuvée par le fabricant conduisent à l'extinction de la garantie et de la responsabilité pour les dommages au produit de la part du fabricant.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ POUR L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE

– L'équipement électrique a été conçu et construit conformément aux normes en vigueur en la matière. Ces normes tiennent en considération les conditions de fonctionnement selon le milieu environnant.

– La liste reporte les conditions nécessaires pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique.

- La température ambiante ne doit pas être inférieure à 41°F.

- L'humidité relative doit être comprise entre 50% (relevée à 104°F) et 90% (relevée à 68°F).

- Le lieu d'installation ne doit pas être une source de perturbations électromagnétiques et de radiations (rayons X, laser, etc.).

- Les produits et les matériels utilisés pendant le travail et les opérations d'entretien ne doivent pas contenir d'agents contaminants et corrosifs (acides, substances chimiques, sels, etc.) et ne doivent pas pouvoir pénétrer dans les composants électriques et/ou entrer en contact avec eux.

- Au cours du transport et du stockage, la température du milieu ambiant doit être comprise entre -13°F et 131°F. L'équipement électrique peut être exposé à une température jusqu'à 158°F, à condition que le temps d'exposition ne soit pas supérieur à 24 heures.

S'il n'est pas possible de respecter une ou plusieurs des conditions parmi celles énumérées, indispensables pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique, il faut fixer au moment de l'établissement du contrat les solutions supplémentaires qui pourraient être adoptées pour créer les conditions les plus appropriées (par exemple, composants électriques spécifiques, appareils de conditionnement, etc.).



CAN

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ POUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

- Chaque organisation a pour but d'appliquer des procédures pour trouver et contrôler l'influence des propres activités (produits, services, etc.) sur l'environnement.
 - Les procédures pour évaluer les impacts significatifs sur l'environnement doivent tenir compte des facteurs suivants.
 - Émissions dans l'atmosphère
 - Évacuations des liquides
 - Gestion des déchets
 - Contamination du sol
 - Utilisation des matières premières et des ressources naturelles
 - Problèmes locaux relatifs à l'impact environnemental
- Pour cela le fabricant fournit quelques indications qui devront être considérées par tous ceux autorisés à interagir avec l'appareil au cours de sa vie prévue, pour prévenir l'impact environnemental.
- Tous les éléments de l'emballage doivent être éliminés conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.
 - Lors de l'utilisation et de l'entretien, éviter de déverser dans l'atmosphère des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et effectuer la collecte différenciée des déchets en fonction de la composition des différentes pièces et en respectant les lois en vigueur en la matière.
 - Si l'on veut supprimer l'appareil, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques et effectuer la collecte différenciée.

i Important

Ne pas évacuer les matières polluantes dans l'atmosphère. Effectuer l'élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.

i Important

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.



UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

4

CAN

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION

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.

i Important

- L'incidence des accidents qui dérivent de l'utilisation des appareils dépend de nombreux facteurs qu'il n'est pas toujours possible de prévoir et de contrôler. Certains accidents peuvent dépendre de facteurs environnementaux imprévisibles, d'autres dépendent surtout des comportements des utilisateurs.

En plus d'être autorisés et formés comme il se doit, ces derniers devront si nécessaire, comme entraînement à l'utilisation, simuler certaines manœuvres pour identifier les commandes et les fonctions principales.

– N'utiliser l'appareil que pour les buts pour lesquels il a été conçu et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues.

– Avant chaque utilisation, vérifier que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.

– Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire les conditions requises, appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en service.

– Signaler au plus tôt toute anomalie ou détérioration des composants ou des parties de l'appareil, et faire intervenir si nécessaire un personnel qualifié pour les activités de contrôle et de remplacement.

COMMENT SE PRÉPARER AU DÉMARRAGE

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.

Vérifier que le programme de réfrigération positive, jusqu'à +37°F au coeur du produit, ne prenne pas plus de 90 minutes et que le programme de réfrigération négative, jusqu'à 0°F au coeur 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 coeur pour connaître la température exacte atteinte au coeur 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.

CAN

Modèle	Rendu max/cycle		Capacité	h	
	+194°F ÷ +37°F	+194°F ÷ 0°F			
B151HU	35 lb	22 lb	10	12"x20"	1.5"
B151MU	48 lb	28 lb	6	12"x20"	1.5"
B152MU	55 lb	33 lb	6	18"x26"	1.5"
B1101SU	100 lb	60 lb	12	12"x20"	1.5"

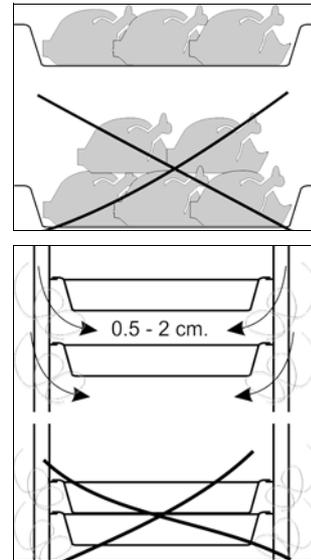
IDM 3298702_rev.2.1

CHARGEMENT DE LA CELLULE

Faire attention à ce que les produits à réfrigérer rapidement ne soient pas superposés.

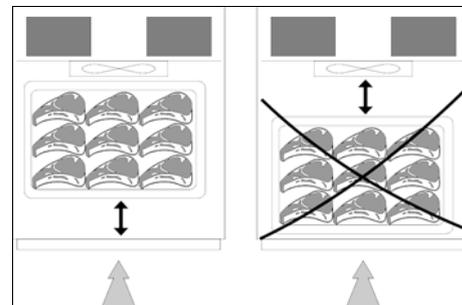
Les épaisseurs doivent être inférieures à 2" en réfrigération rapide négative et 3" en réfrigération rapide positive.

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

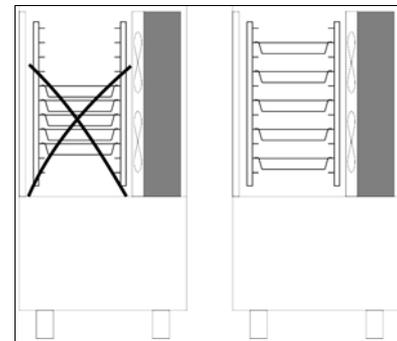


PLACEMENT DES RÉCIPIENTS

Il faut placer les contenants près de l'évaporateur.

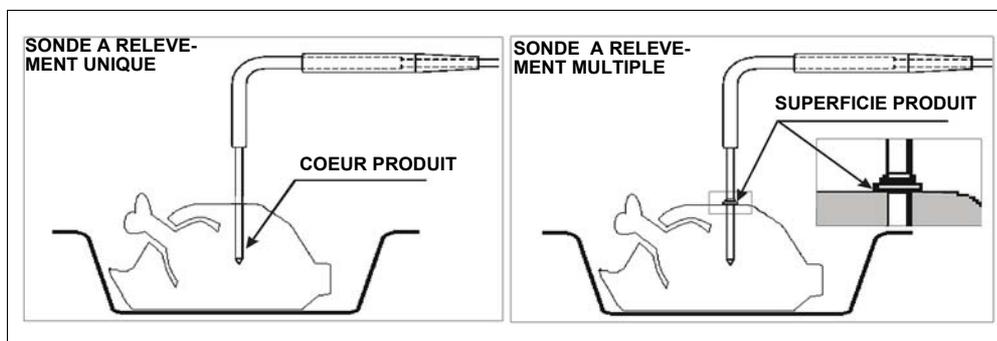


Si l'appareil n'est pas totalement rempli, il faut placer les contenants à une distance égale les uns de l'autre.



SONDE A COEUR

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



IDM 3298702_rev.2.f

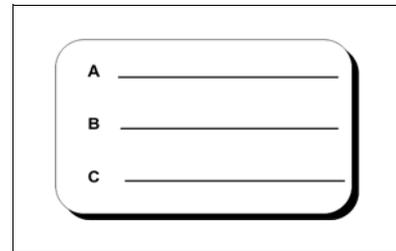


TEMPÉRATURES

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 4°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 0°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.



DESCRIPTION DES COMMANDES

La figure ci-contre représente le tableau de commandes de l'appareil, tandis que la liste reporte la description et la fonction de chaque commande.

A – **Afficheur numérique**: il affiche les paramètres de travail et les signaux des alarmes.

B – **Touche d'activation des fonctions**: elle sert pour activer la fonction affichée sur l'afficheur.

C – **Touche en arrière**: elle sert pour annuler l'opération en cours et retourner à la page précédente.

D – **Touche reset**: elle sert pour remettre à zéro les signaux d'alarme (acoustiques et visuels).

E – **Touche "START-STOP"**: elle sert pour commencer ou terminer le cycle du programme sélectionné et affiché sur l'afficheur.

F – **Manette**: elle sert pour sélectionner la fonction choisie ou modifier les valeurs. Pour sélectionner une des zones (fonction ou valeur), tourner la manette en sens horaire ou anti-horaire.

- Sens horaire: on fait défiler les zones «vers le bas» ou on augmente la valeur mise en évidence.

- Sens anti-horaire: on fait défiler les zones «vers le haut» ou on diminue la valeur mise en évidence.

À chaque fois que l'on sélectionne la fonction choisie ou la valeur, appuyer sur la manette pour confirmer et enregistrer la fonction ou la valeur.

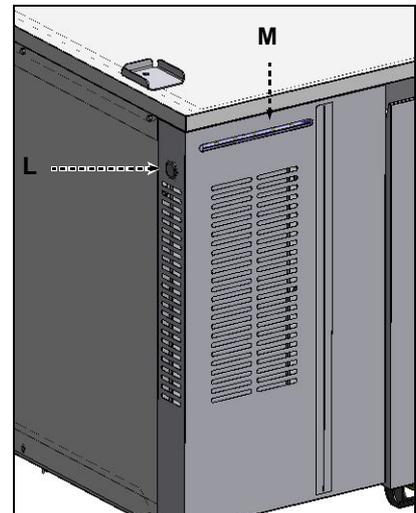
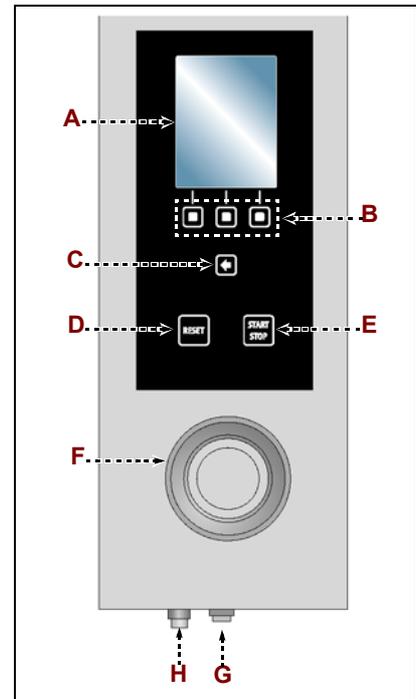
G – **Bouton d'allumage**: il sert pour activer et désactiver électriquement l'appareil.

H – **Port USB**: il sert pour connecter une unité de mémoire à l'appareil.

L – **Touche d'urgence "cellule"**: elle sert en cas d'anomalie de la carte du four pour activer un cycle de refroidissement Soft +37°F.

M – **La barre LED RGB**, 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



ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL

Procéder comme suit.

Allumage

1 – Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour activer le branchement à la ligne électrique principale.

2 – Presser la touche (G) pour activer l'appareil.

3 – L'afficheur (A) s'allume et, au bout de quelques secondes, visualise la page d'accès aux fonctions principales de l'appareil.

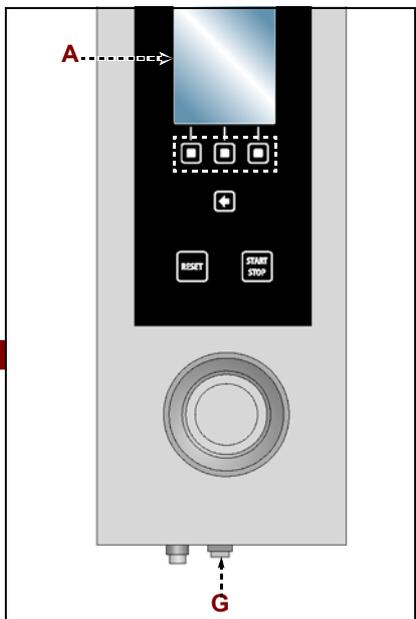
Extinction

Important

Toujours éteindre l'appareil à la fin de son utilisation.

4 – Appuyer sur la touche (G) pour désactiver l'appareil.

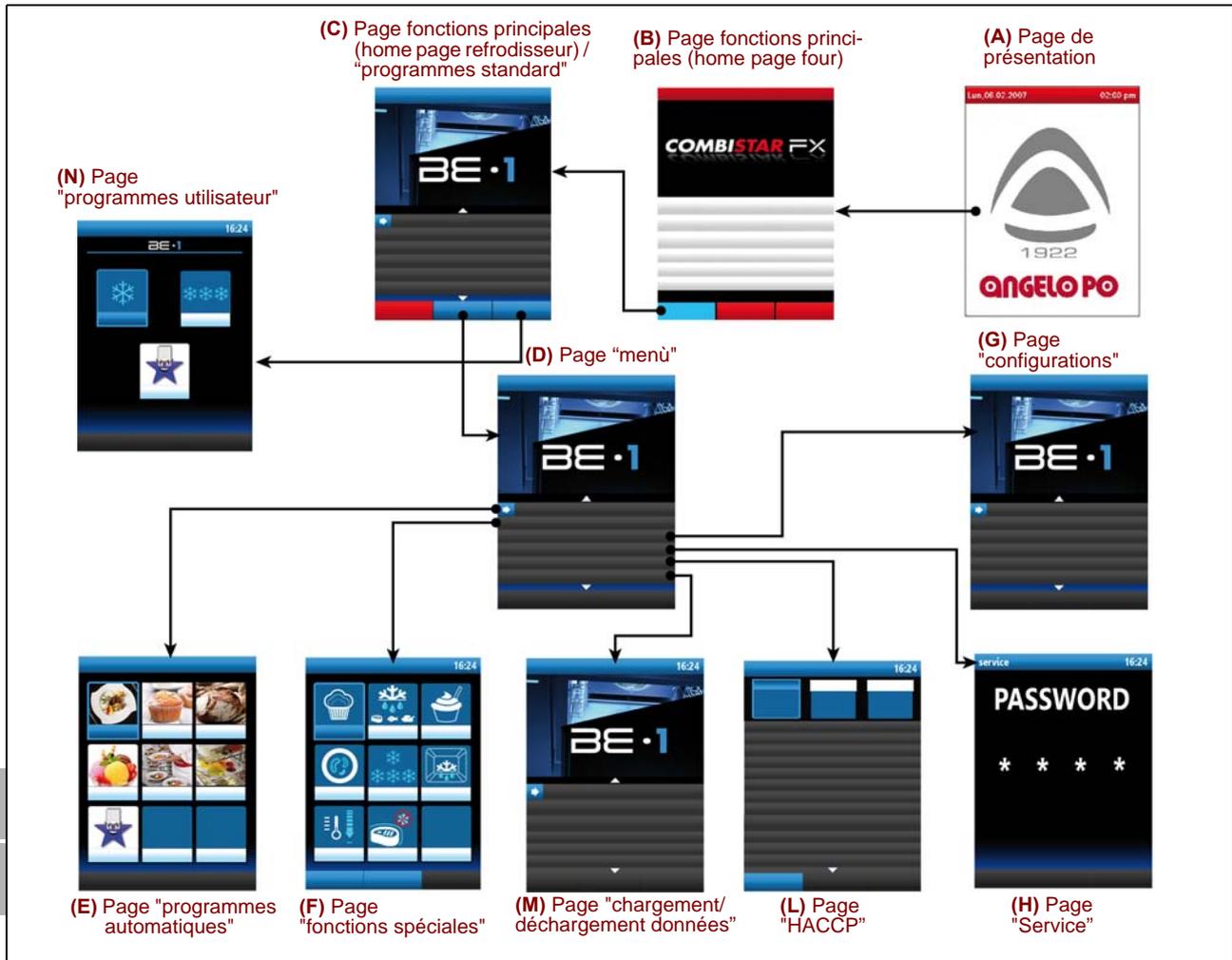
5 – Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.



CAN

DESCRIPTION DU SCHÉMA LOGIQUE DU MENU

L'illustration représente l'organisation et la séquence des pages principales relatives différents modes de fonctionnement.



A – **Page de présentation**: elle s'affiche à l'allumage de l'appareil.

B – **Page fonctions principales (home page four)**: elle sert pour accéder aux pages de programmation et d'affichage des paramètres de fonctionnement de four.

C – **Page fonctions principales (home page refroidisseur)**: elle sert pour accéder aux pages de programmation et d'affichage des paramètres de fonctionnement de refroidisseur (voir page 13) et pour sélectionner cycles de réfrigération/congélation pré-réglés par le constructeur (voir page 16).

D – **Page "menu"**: pour accéder au menu de la cellule de refroidissement.

E – **Page "programmes automatiques"**: cycles de réfrigération/congélation conseillés par le constructeur (voir page 20).

F – **Page "fonctions spéciales"**: Levain, décongeler, boîte de yaourt, parasites, conservation, degivrage, refroidissement, ifr (voir page 30).

G – **Page "configurations"**: sert pour configurer les paramètres de fonctionnement de l'appareillage (voir page 39).

H – **Page "Service"**: fonction exclusivement réservée au Service d'Assistance (à utiliser avec le Mot de passe).

L – **Page "HACCP"**: sert pour visualiser les données HACCP acquises pendant les cycles.

M – **Page "chargement/déchargement données"**: (Mémoire USB).

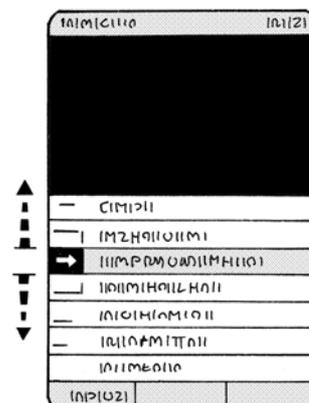
N – **Page "programmes utilisateur"**: cycles de réfrigération/congélation qui peuvent être réglés en fonction des exigences de l'utilisateur et dont le nom peut être réglé à discrétion (voir page 25).

CAN

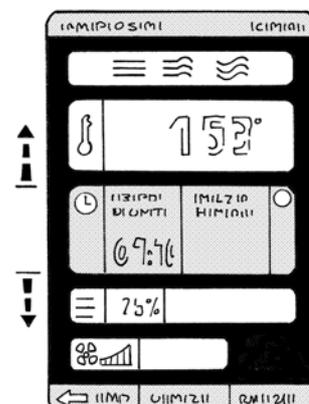
MODALITÉS D'ACCÈS AUX PAGES DES MENUS

Procéder comme suit.

- 1 – Sélectionner la fonction choisie (sous-menu) avec la manette.
- 2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence.
- 3 – Sélectionner le paramètre à modifier avec la manette.



- 4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence.
- 5 – Modifier la valeur du paramètre mis en évidence avec la manette.
- 6 – Appuyer sur la manette pour confirmer la nouvelle valeur affichée.



MODALITÉS D'INTRODUCTION DES VALEURS ALPHANUMÉRIQUES

Procéder comme suit.

- 1 – Mettre en évidence le premier caractère (lettre ou numéro) choisi en tournant la manette. >>>



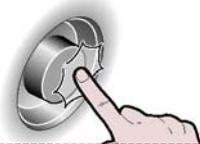
- 2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la sélection mise en évidence. >>>



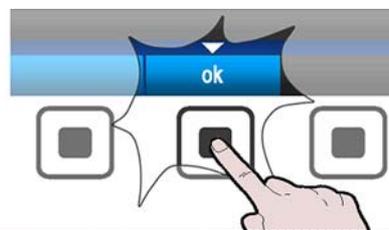
- 3 – Mettre en évidence le second caractère (lettre ou numéro) choisi en tournant la manette. >>>



- 4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la sélection mise en évidence. >>>
- 5 – Répéter l'opération jusqu'à obtenir la valeur ou la description complète.



6 – Presser la touche pour confirmer la valeur ou la description mise en évidence. >>>



DESCRIPTION DES PROGRAMMES

PROGRAMME	DESCRIPTION
PROGRAMMES STRANDARDS	
SOFT +	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 +	Cycle réalisé à l'aide d'une sonde au cœur ou à temps, idéal pour refroidir des aliments jusqu'à +37°C, 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
SOFT -	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 -	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
IFR-ECO	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
MULTY - 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
DEGIVRAGE	Cycle de nettoyage de la glace de la batterie évaporante, présente en surface afin d'optimiser le fonctionnement de la cellule de refroidissement.
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



CAN

IDM 3298702_rev.2.1

PROGRAMME	DESCRIPTION
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 déclic 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 déclic 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 déclic à la machine de faire partir la phase de "dévitalisation pendant 24 heures"
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
CROISSANT	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



CAN

PROGRAMME	DESCRIPTION
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 DÉCONGELER	
DÉCONGELER	Cycle dédié à la décongélation contrôlée des aliments, réalisé par sonde à cœur ou par temps
PROGRAMME LEVAIN	
LEVAIN	Cycle par temps, dédié au levage direct des aliments
LEVAIN 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.

* **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.

i Important

Ne pas éteindre le four quand la cellule de refroidissement rapide est en marche.

PROGRAMMES STANDARD

Cycles de réfrigération/congélation pré-réglés par le constructeur, SOFT +, HARD +, SOFT -, HARD -, IFR-ECO, MULTY - INFINITY, DÉGIVRAGE.

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.

Procéder comme suit.

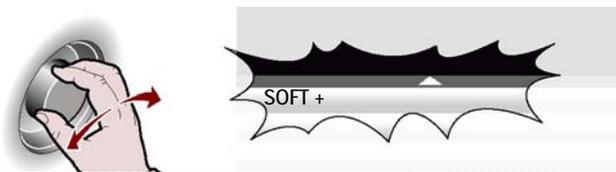
1 – Depuis la page principale (home page four), presser la touche pour entrer des modalités de refroidisseur. >>>

2 – Sur l'afficheur apparaît la page (home page refroidisseur). >>>

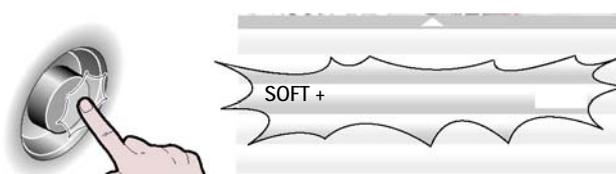


CAN

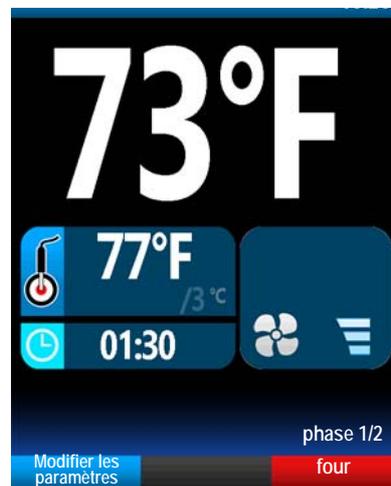
3 – Sélectionner le cycle désiré en tournant la manette. >>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>



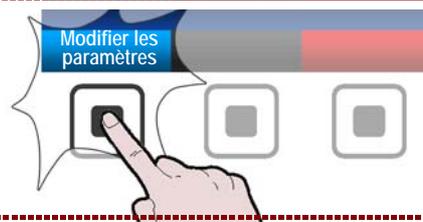
Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



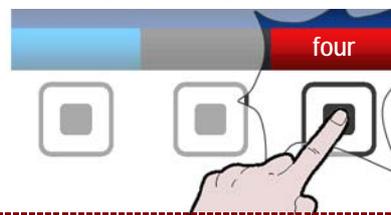
Pendant le cycle, il est possible de:
- visualiser et de modifier les paramètres default (voir page 19).

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

- Sélectionner la fonction forno.



- d'arrêter le cycle.



5 – Une fois le cycle terminé, une phase de conservation démarre automatiquement.

Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



Pendant la conservation, il est possible de:

- visualiser et de modifier les paramètres default (voir page 19).

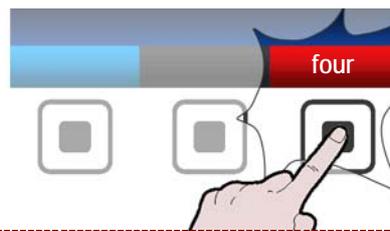
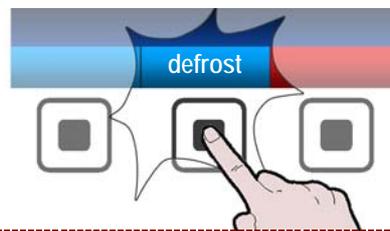
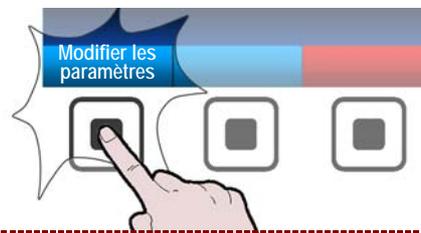
Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours.

- activer le dégivrage manuel.

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

- Sélectionner la fonction forno.

- d'arrêter le cycle.



MODIFIER LES PARAMÈTRES

1 – Pendant le cycle, sélectionner “Modifier les paramètres”.

>>>



2 – Sur l'afficheur apparaît la page.



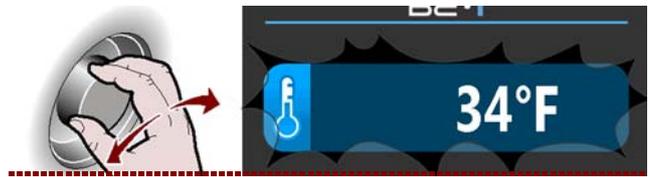
IDM - 3298702 - rev.2.1

i Important

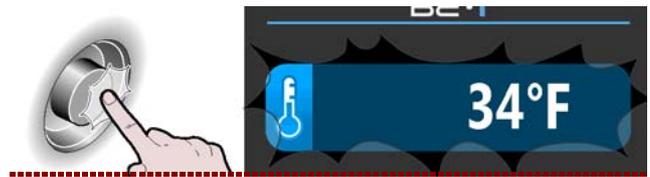
Le «temps de refroidissement» et la «température à cœur» sont deux fonctions qui s'excluent réciproquement. Si, par exemple, on sélectionne le «temps de refroidissement» puis la «température à cœur», la première fonction est annulée.

Température chambre

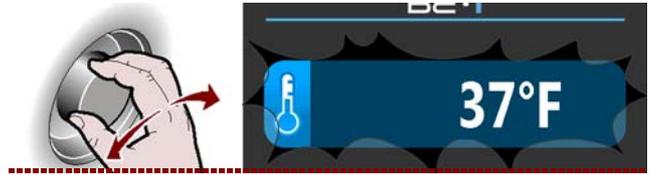
1 – Sélectionner la zone "température chambre" avec la manette. >>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>



3 – Pour modifier la température de cuisson, tourner la manette jusqu'à afficher la valeur choisie. >>>

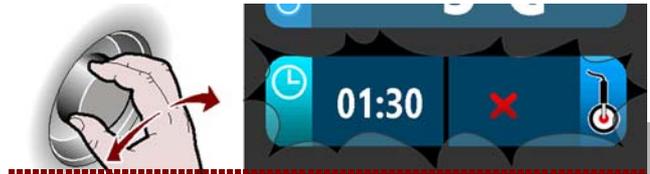


4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>



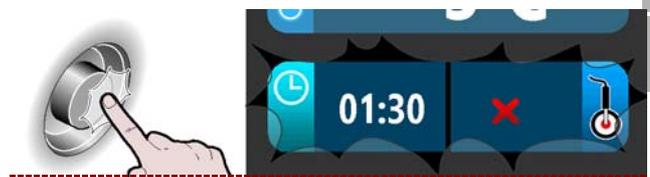
Temps de refroidissement ou Température à cœur

1 – Sélectionner la zone, "temps de refroidissement" ou "température à cœur" avec la manette. >>

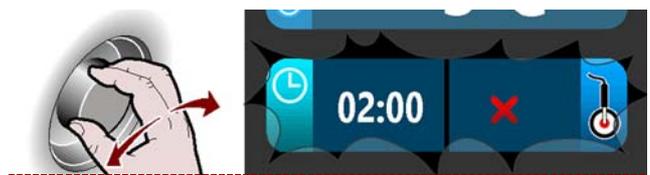


2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>

Si l'on sélectionne la fonction "temps de refroidissement" puis la "température à cœur", la première fonction est annulée ou vice versa.



3 – Pour modifier la valeur mise en évidence ("temps de refroidissement" ou "température à cœur"), tourner la manette jusqu'à ce que la valeur choisie s'affiche. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>



Vitesse du ventilateur

1 – Sélectionner la zone «vitesse du ventilateur» avec la manette. >>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>



3 – Pour modifier la vitesse du ventilateur de refroidissement, tourner la manette pour augmenter ou diminuer le nombre de divisions de l'échelle graduée.



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>



5 – Le symbole indique que le ventilateur de refroidissement est programmé à la vitesse minimale.



6 – Le symbole indique que le ventilateur de refroidissement est programmé à la vitesse maximale.



PROGRAMMES AUTOMATIQUES

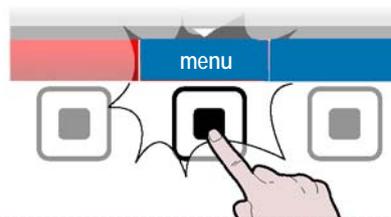
Ces programmes sont des cycles de travail conseillés par le constructeur.

Il est possible, pendant le cycle, de visualiser les paramètres, mais pas de les modifier.



Procéder comme suit.

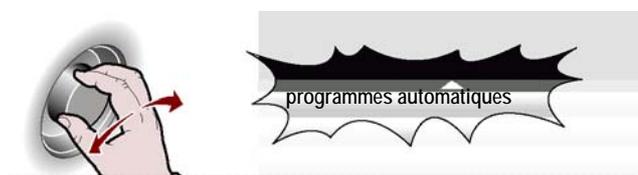
1 – Depuis la page principale (home page refroidisseur), presser la bouton pour entrer dans le menu. >>>



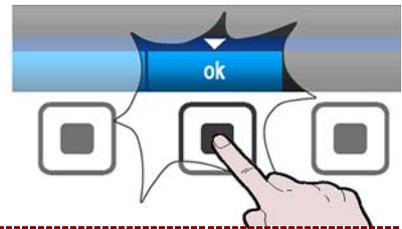
Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



2 – Sélectionner la fonction "programmes automatiques" avec la manette. >>>



3 – Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



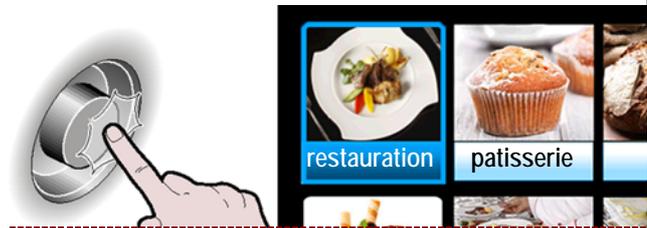
4 – Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



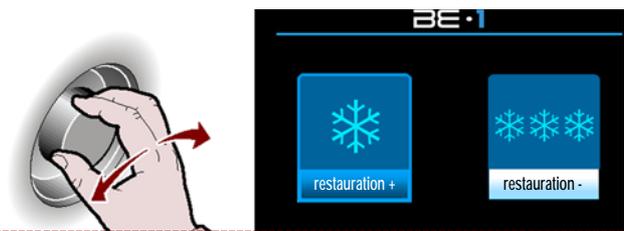
5 – Sélectionner le secteur désiré en tournant la manette. >>>



6 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>



7 – Sélectionner la typologie de cycle désiré avec la manette. >>>



8 – Appuyer sur la manette pour entrer dans la typologie de cycle sélectionné. >>>

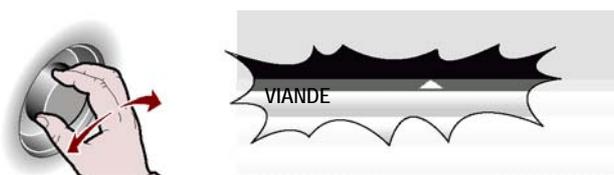


IDM 3298702_rev.2.1

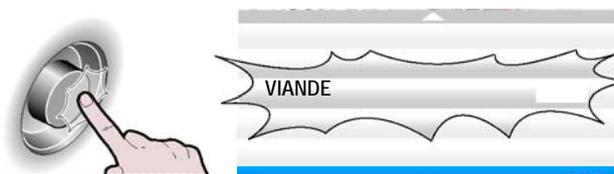
9 – Sur l’afficheur apparaît la page. >>>



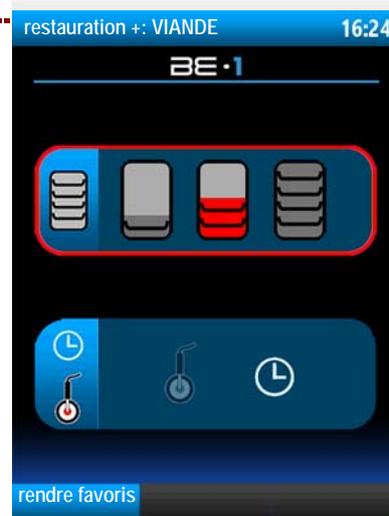
10 – Sélectionner le cycle désiré en tournant la manette. >>>



11 – Appuyer sur la manette pour activer le cycle sélectionné. >>>

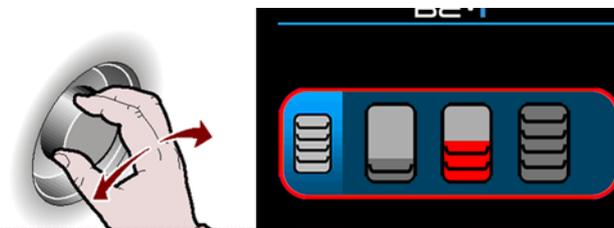


12 – Sur l’afficheur apparaît la page. >>>

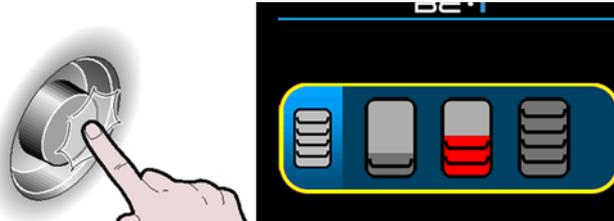


13 – Sélectionner de charge à traiter. >>>

CAN

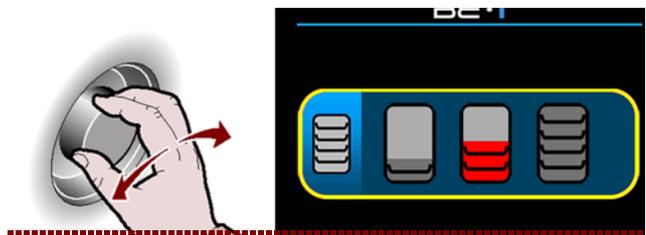


14 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>

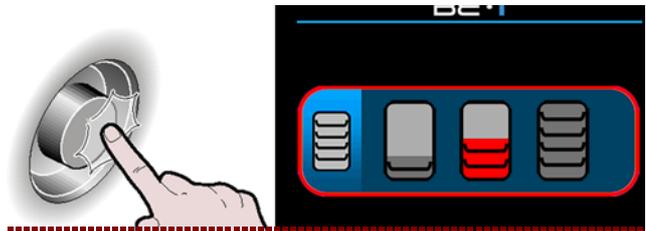


IDM_3298702_rev.2.1

15 – Sélectionner la quantité de charge à traiter, le minimum, la moyenne, le maximum. >>>



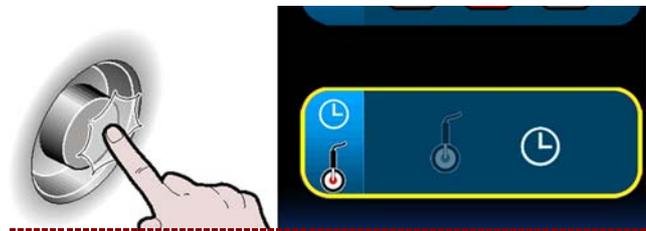
16 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>



17 – Sélectionner la typologie de réfrigération. >>>



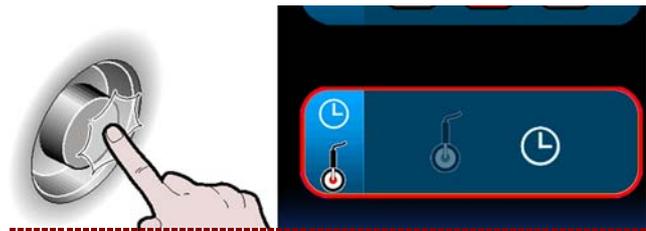
18 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>



19 – Sélectionner la typologie de réfrigération, avec sonde ou temps. >>>



20 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>



- Il est possible faire devenir favoris

Pour la choisir comme programme préférée, appuyer sur le bouton "rendre favoris" et procéder comme indiqué page 13 (mode de saisie alpha-numérique).

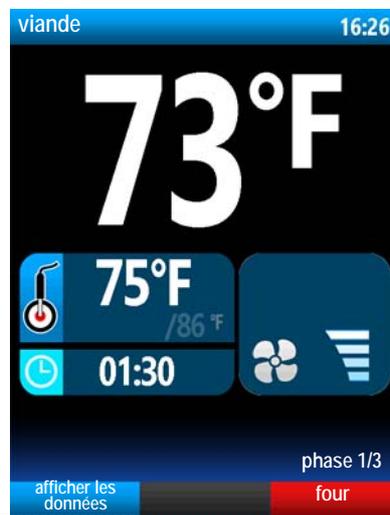


21 – Appuyer sur la touche pour démarrer le cycle sélectionné. >>



22 – Sur l'afficheur apparaît la page.

>>>



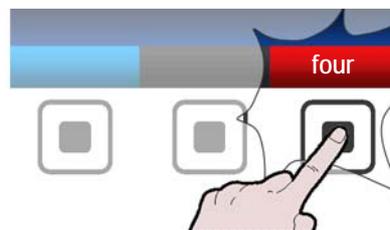
Pendant le cycle, il est possible de:

- de visualiser les paramètres default.

Remarque : les paramètres ne sont pas modifiables.



- Sélectionner la fonction forno.



- d'arrêter le cycle.



23 – Une fois le cycle terminé, une phase de conservation démarre automatiquement.

Sur l'afficheur apparaît la page.

>>>



CAN

IDM_3298702_rev.2.1

Pendant la conservation, il est possible de:

- visualiser et modifier les paramètres par défaut (voir page 18).

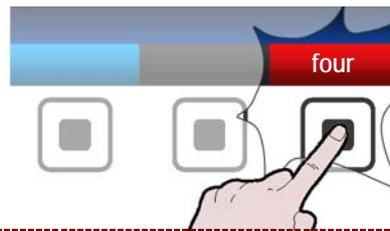
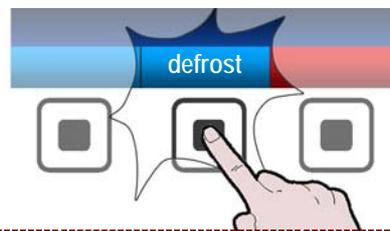
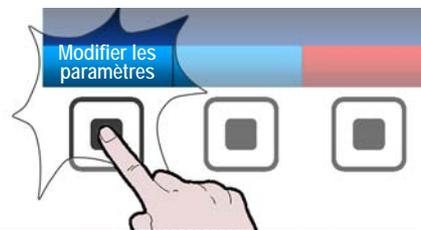
Remarque : les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours.

- activer le dégivrage manuel.

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

- sélectionner la fonction forno.

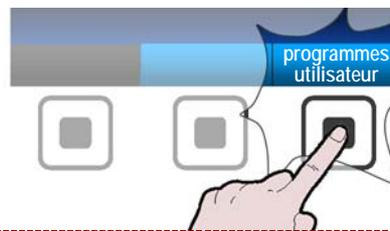
- d'arrêter le cycle.



PROGRAMMES UTILISATEUR

Procéder comme suit.

1 – Depuis la page principale (home page refroidisseur), presser la bouton pour entrer dans les « programmes utilisateur » . >>>



2 – Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



CAN

3 – Sélectionner la typologie de cycle désiré avec la manette. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour entrer dans la typologie de cycle sélectionné. >>>



5 – Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



6 – Sélectionner le cycle désiré en tournant la manette. >>>



7 – Appuyer sur la manette pour activer le cycle sélectionné. >>>

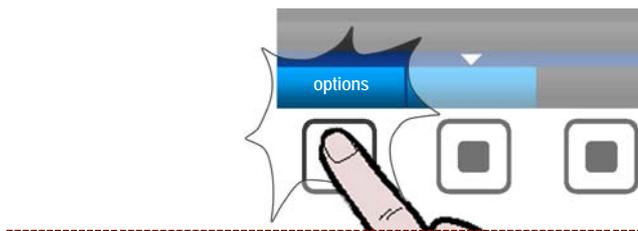


MODIFICA PROGRAMMES UTILISATEUR

1 – Sélectionner le nom du programme avec la manette. >>>



2 – Presser la touche. >>

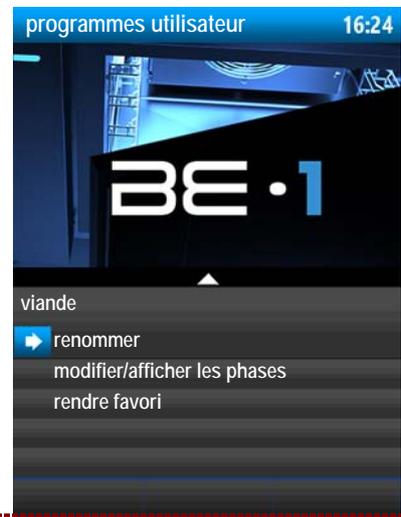


CAN

IDM 3298702_rev.2.1

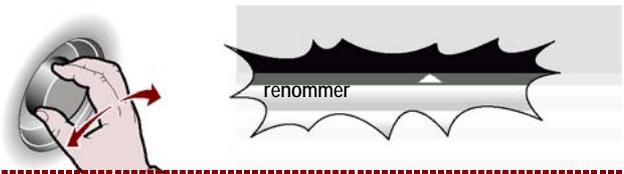
3 – Sur l’afficheur apparaît la page.

>>>



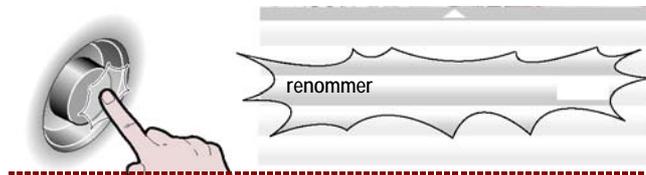
4 – Sélectionner de la liste la fonction choisie avec la manette

>>>



5 – Appuyer sur la molette pour confirmer.

>>>



- **RENOMMER**: sert pour donner un nouveau nom au programme sélectionné (voir page 13).
- **MODIFIER/AFFICHER LES PHASES**: sert pour afficher et/ou modifier les phases du programme sélectionné.
- **RENDRE FAVORIS**: sert pour “enregistrer” le programme choisi dans la catégorie favoris.
- **COPIER** : pour « copier-coller » le programme sélectionné et le renommer (voir page 13).
- **SUPPRIMER** : pour supprimer le programme sélectionné.



CAN

CRÉATION D'UN "NOUVEAU PROGRAMME" UTILISATEUR

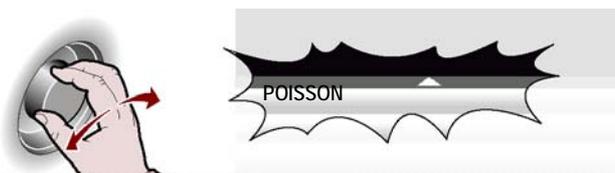
- 1 – Presser la touche. >>>
2 – Entrer le nom du nouveau programme (voir page 13)



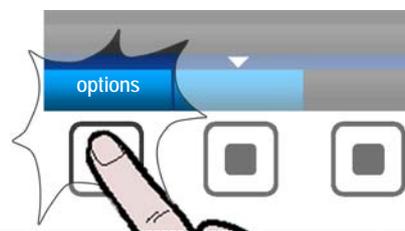
- Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



- 3 – Sélectionner le nom du nouveau programme avec la manette. >>>



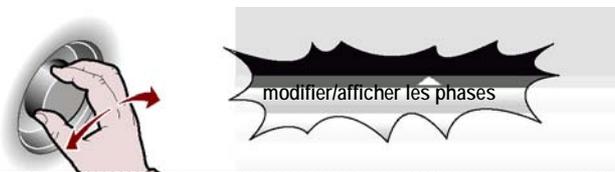
- 4 – Presser la touche. >>



- 5 – Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



- 6 – Sélectionner de la liste la fonction choisie avec la manette. >>>



CAN

7 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>



8 – Sur l’afficheur apparaît la page. >>>

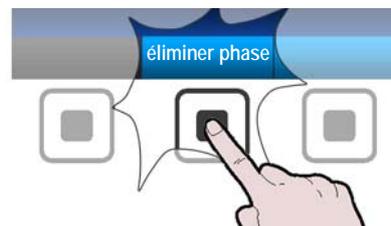
Entrer toutes les caractéristiques du nouveau programme (voir page 28).



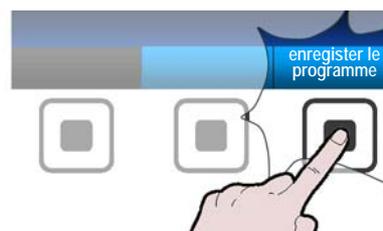
9 – Dans la création d’un nouveau programme, il peut s’avérer nécessaire d’effectuer la cuisson en plusieurs phases. Dans ce cas, presser la touche. >>>



10 – Sert il peut s’avérer nécessaire éliminer une ou plusieurs phases d’une cuisson. Dans ce cas, presser la touche. >>>



11 – Lorsque la programmation est terminée, presser la touche pour enregistrer le nouveau programme et retourner au menu principal. >>>

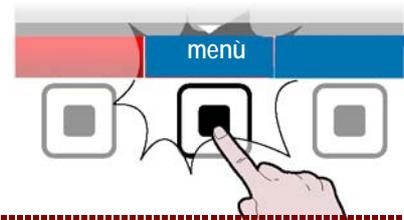


FONCTIONS SPÉCIALES

Procéder comme suit.

1 – Depuis la page principale (home page reproducteur), presser la bouton pour entrer dans le menu .

>>>



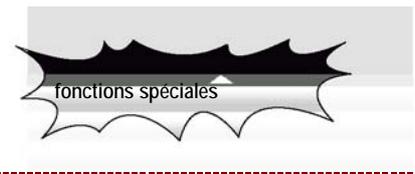
Sur l'afficheur apparaît la page.

>>>



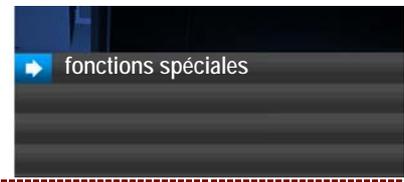
2 – Sélectionner la fonction "fonctions spéciales" avec la manette.

>>>



3 – Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence.

>>>



4 – Sur l'afficheur apparaît la page.

>>>



CAN

Levain

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 la fonction choisie avec la molette.

>>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence.

>>>



- Sur l'afficheur apparaît la page.



3 – Appuyer sur la bouton pour démarrer le cycle sélectionné.

>>



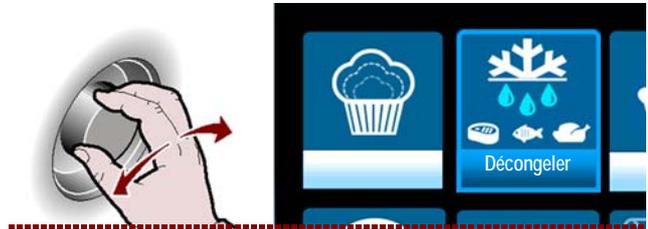
Décongeler

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 la fonction choisie avec la molette.

>>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence.

>>>

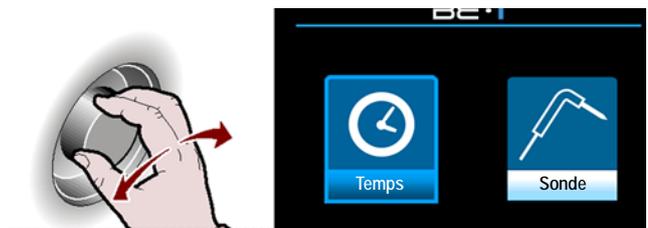


- Sur l'afficheur apparaît la page .



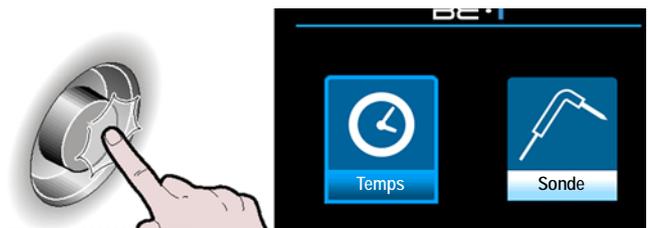
3 – Sélectionner la typologie de désiré avec la manette.

>>>



4 – Appuyer sur la manette pour entrer dans la typologie de cycle sélectionné. t .

>>>



Remarque : le cycle démarre automatiquement.



CAN

IDM_3298702_rev.2.f

Boîte de yaourt

Cycle dédié à la préparation de yaourt.

1 – Sélectionner la fonction choisie avec la molette.

>>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence.

>>>

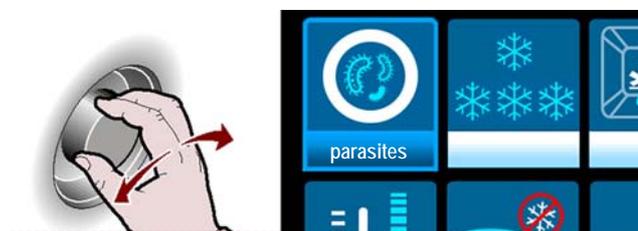
Remarque : le cycle démarre automatiquement.



Parasites

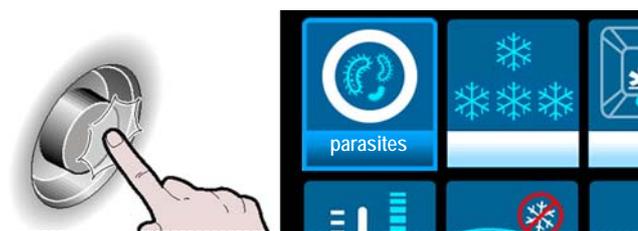
1 – Sélectionner la fonction choisie avec la molette.

>>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence.

>>>



- Sur l'afficheur apparaît la page .



3 – Sélectionner la typologie de cycle désiré avec la manette.

>>>



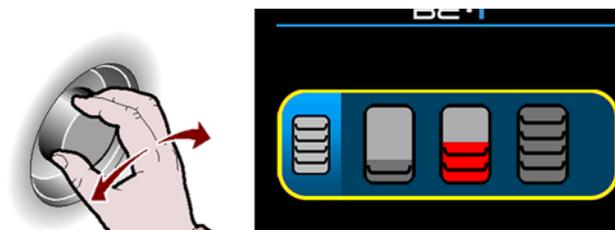
4 – Appuyer sur la manette pour entrer dans la typologie de cycle sélectionné. >>>



5 – Sur l'afficheur apparaît la page . >>>



6 – Sélectionner la quantité de charge à traiter, le minimum, la moyenne, le maximum. >>>



7 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>



8 – Appuyer sur la bouton pour démarrer le cycle sélectionné. >>>



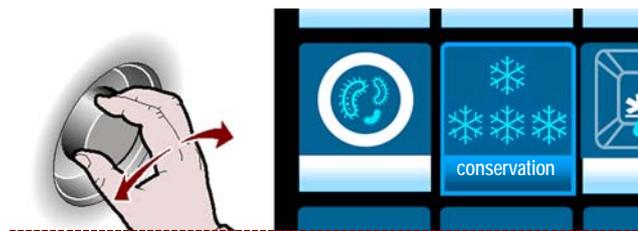
CAN

Conservation

Il sert à conserver les aliments à une température positive ou négative.

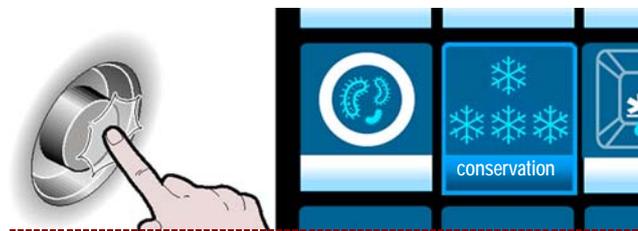
1 – Sélectionner la fonction choisie avec la molette.

>>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence.

>>>



- Sur l'afficheur apparaît la page .



3 – Appuyer sur la bouton pour démarrer le cycle sélectionné.

>>>

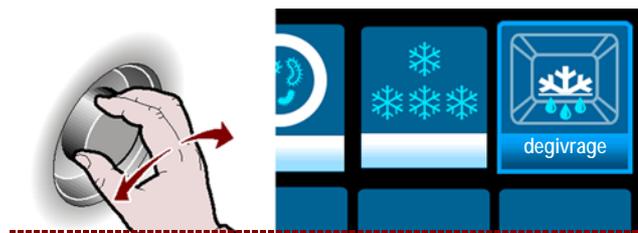


Dégivrage

Il sert à optimiser le fonctionnement de la cellule de refroidissement au cycle suivant.

1 – Sélectionner la fonction choisie avec la molette.

>>>

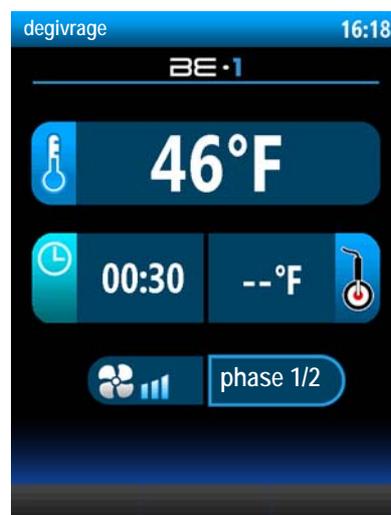


2 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence.

>>>



- Sur l'afficheur apparaît la page..



3 – Appuyer sur la bouton pour démarrer le cycle sélectionné.

>>>

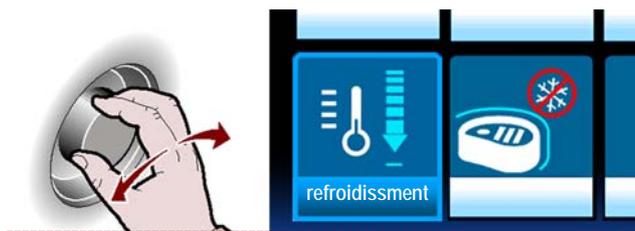


Refroidissement

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

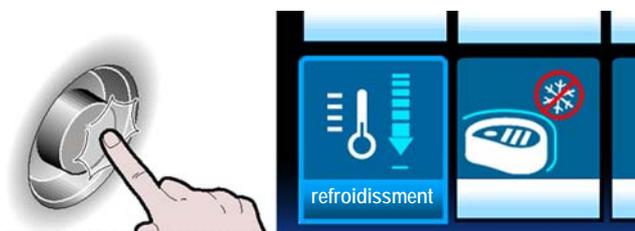
1 – Sélectionner la fonction choisie avec la molette.

>>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence.

>>>



3 – Sur l'afficheur apparaît la page.

>>>

Remarque : le cycle démarre automatiquement.

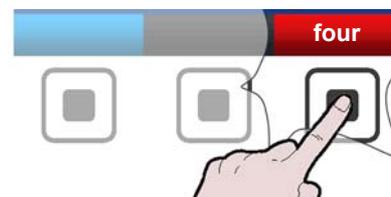
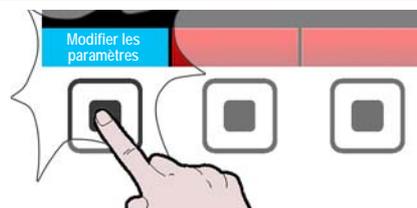


Pendant le cycle, il est possible:

- visualiser et modifier les paramètres par défaut (voir page 19).

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

- Sélectionner la fonction four .



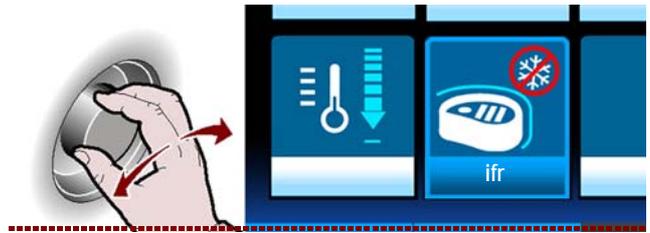
- d'arrêter le cycle.



Ifr

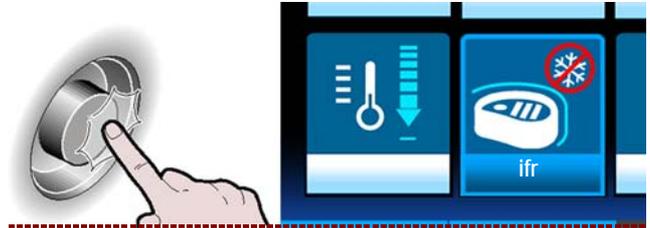
1 – Sélectionner la fonction choisie avec la molette.

>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence.

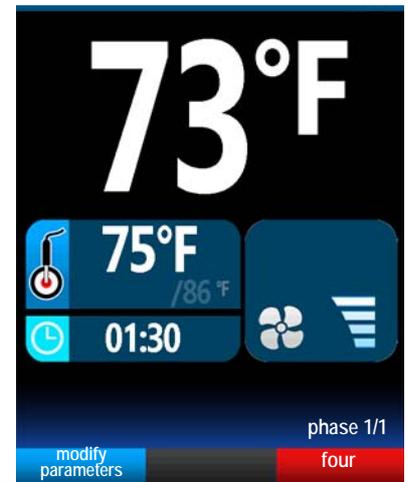
>>



3 – Sur l'afficheur apparaît la page.

>>>

Remarque: le cycle démarre automatiquement.

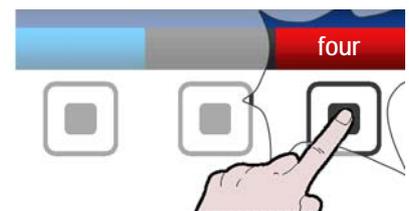
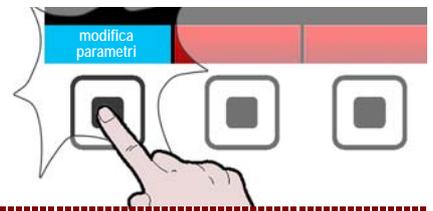


Pendant le cycle, il est possible:

- visualiser et modifier les paramètres par défaut (voir page 13).

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

- sélectionner la fonction four.



d'arrêter le cycle.



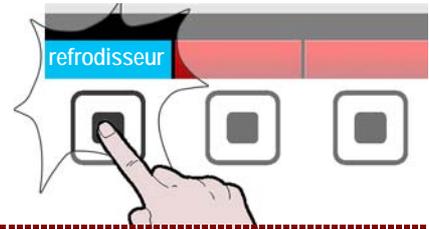
CAN

CONFIGURATIONS

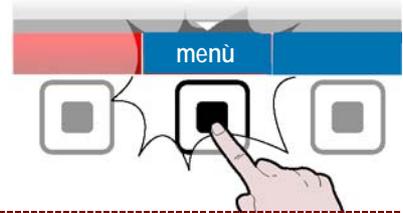
Il est possible de choisir de gérer le contrôle du cycle en mode automatique ou par le choix, par temps ou avec sonde au cœur, de l'opérateur (MANUEL).
L'appareil gère par défaut le contrôle du cycle en mode automatique. (AUTO).

Procéder comme suit.

1 – Depuis la page principale (home page four),
presser la bouton pour entrer des modalité de refroidisseur.
>>>



2 – Depuis la page principale (home page refroidisseur)
presser le bouton pour entrer dans le menu.
>>>



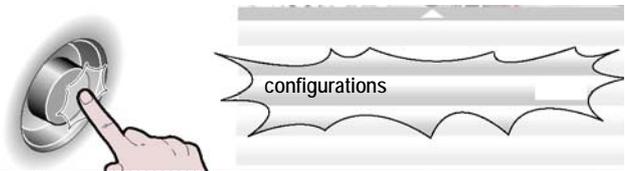
Sur l'afficheur apparaît la page.
>>>



3 – Sélectionner la fonction "configurations" avec la
manette.
>>>



4 – Presser la touche pour confirmer la fonction mise
en évidence.
>>>



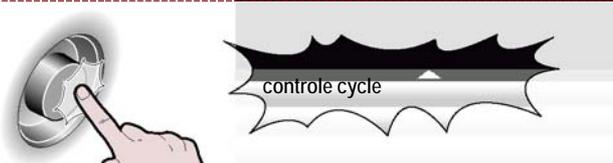
5 – Sur l'afficheur apparaît la page.

>>>



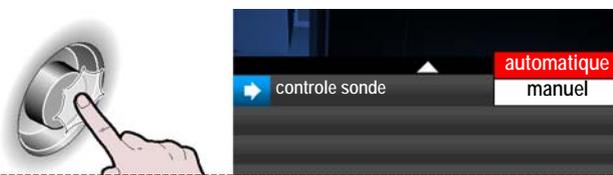
6 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence.

>>>



7 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence.

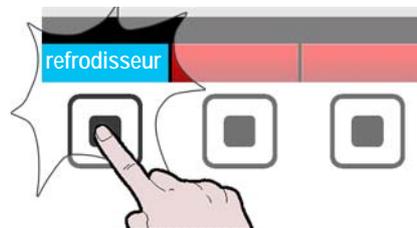
>>>



SERVICE

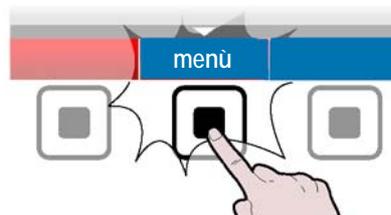
Procéder comme suit.

1 – Depuis la page principale (home page four), presser la bouton des modalité de refroidisseur. >>>



2 – Depuis la page principale (home page refroidisseur), presser la bouton pour entrer dans le menu. >>>

>>>



CAN

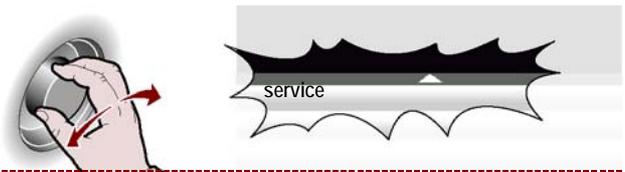
Sur l'afficheur apparaît la page.

>>>



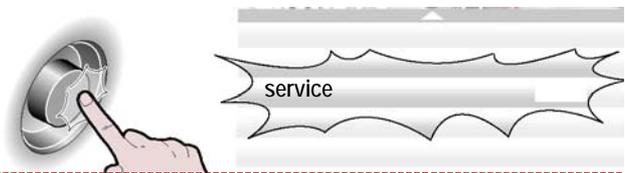
3 – Sélectionner la fonction "service" avec la manette.

>>>



4 – Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence.

>>>



Sur l'afficheur apparaît la page.

>>>

- Tourner la manette pour saisir le mot de passe fourni par le fabricant.

- Appuyer sur la manette pour confirmer.

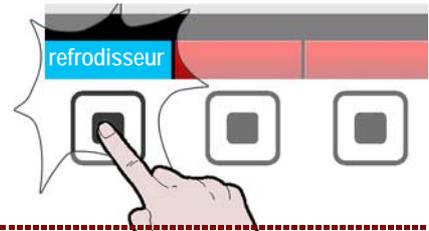


CAN

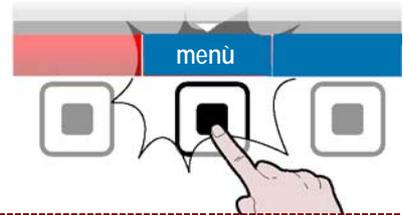
HACCP

Procéder comme suit.

1 – Depuis la page principale (home page four), presser la bouton des modalité de reproducteur. >>>



2 – Depuis la page principale (home page reproducteur), presser la bouton pour entrer dans le menu. >>>



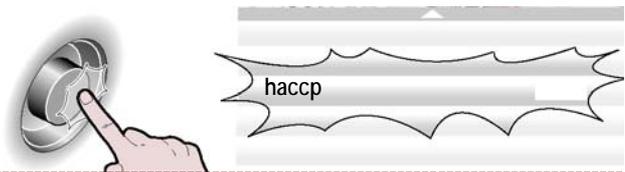
Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



3 – Sélectionner la fonction "haccp" la manette.. >>>



4 – Presser la bouton pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

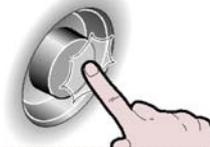


Sur l'afficheur apparaît la page . >>>

La page sert à visualiser les données de Refroidissements effectués (et non mesurés) et les alarmes intervenues.



5 – Appuyer sur la manette pour modifier le jour (mois ou année). >>>



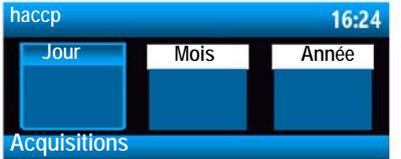
6 – Tourner la manette pour configurer le jour (mois ou année). >>>



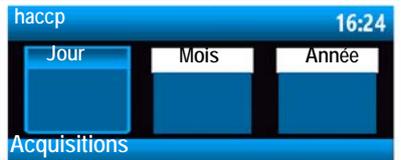
7 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur configurée. >>>



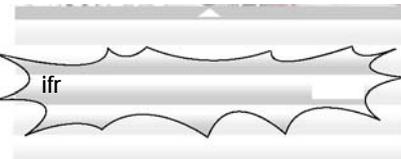
8 – Tourner la manette pour sélectionner “Acquisitions”. >>>



9 – Presser la manette pour accéder aux données. >>>



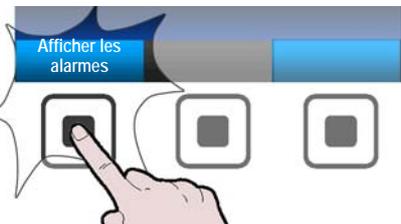
10 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



11 – Presser la touche pour retourner à la page précédente. >>>



12 – Appuyer la touche pour visualiser les alarmes intervenues >>>

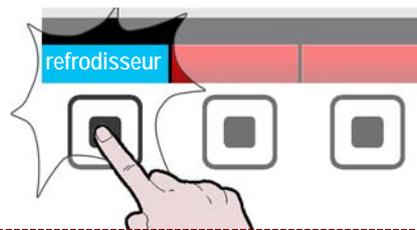


IDM 3298702_rev.2.1

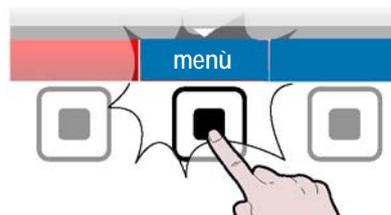
RECEVOIR/TRANSMETTRE LES DONNÉES

Procéder comme suit.

1 – Depuis la page principale (home page four), presser la bouton des modalité de reproducteur. >>>



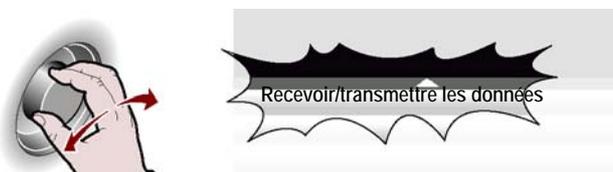
2 – Depuis la page principale (home page reproducteur), presser la bouton pour entrer dans le menu. >>>



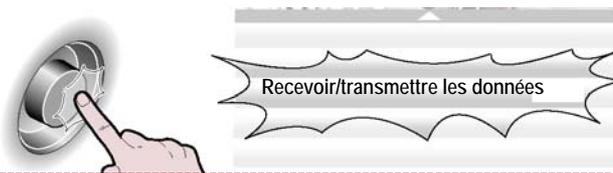
Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



3 – Sélectionner la fonction "Recevoir/transmettre les données" avec la manette. >>>



4 – Presser la bouton pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

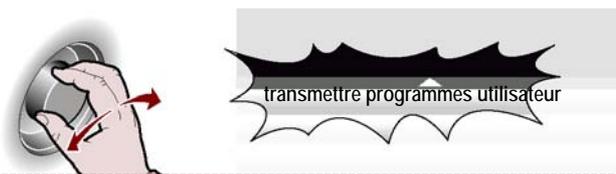


CAN

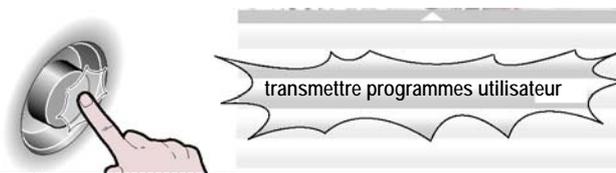
Sur l'afficheur apparaît la page . >>>
 La page sert à télécharger les programmes utilisateur ou données HACCP de la cellule de refroidissement vers une unité de mémoire externe ou bien pour charger les programmes utilisateur d'une unité de mémoire externe vers la cellule de refroidissement.



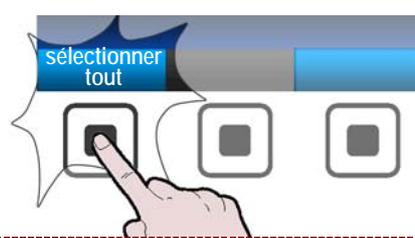
5 – Sélectionner la fonction "transmettre programmes utilisateur" avec la manette. >>>



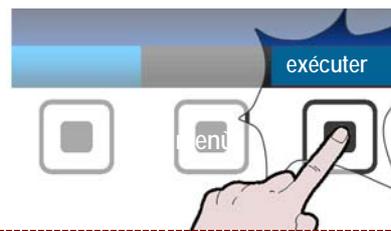
6 – Presser la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



7 – Presser le bouton « sélectionner tous » pour sélectionner tous les programmes de Refroidissement à charger et/ou télécharger. t >>>
 En alternative, sélectionner chaque programme à charger/télécharger.



8 – Presser le bouton pour faire démarrer l'opération . >>>
 Selon la quantité de données à télécharger/charger, l'opération peut mettre plusieurs minutes.



CAN

INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

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

- 1 – Portez l'interrupteur du courant en position OFF.
- 2 – Enlevez la fiche de la prise.
- 3 – Videz l'appareil et nettoyez-le comme décrit au chapitre "NETTOYAGE".
- 4 – Laissez la porte entrouverte pour éviter la formation de mauvaises odeurs.
- 5 – Couvrez le groupe compresseur par une toile de nylon pour le protéger de la poussière.
- 6 – Recouvrez l'appareil d'une protection et laissez quelques fentes pour la circulation de l'air.

IDM 3298702_rev.2.1

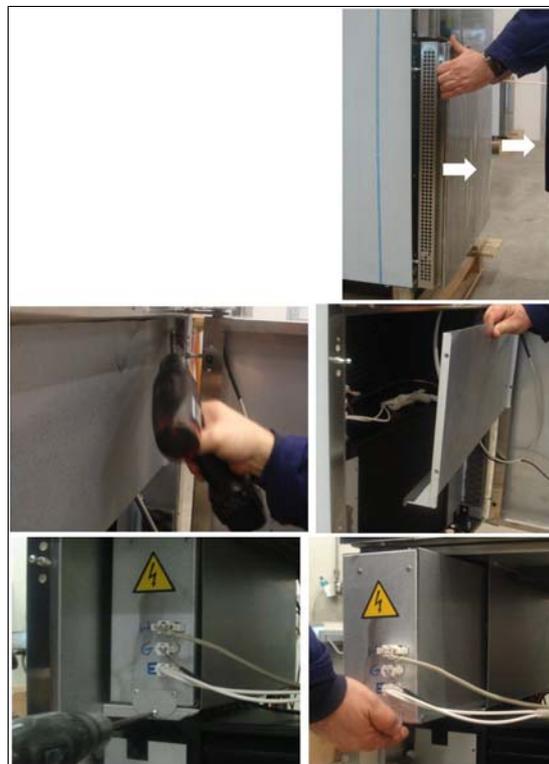
Mod. B151HU

Retirer le panneau latéral en desserrant les vis.



Mod. B1101SU

- 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.



ENTRETIEN DE L'INSTALLATION DE CONDENSATION

Mod. B151MU – B151MU - B1101SU

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



Mod. B151HU

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



CAN

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.



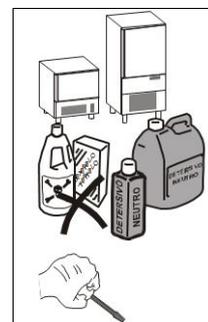
RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE

Étant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.

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



Attention

- Ne pas laver l'appareil au jet d'eau à haute pression.**
- Ne pas utiliser des objets pointus ou des substances abrasives.**

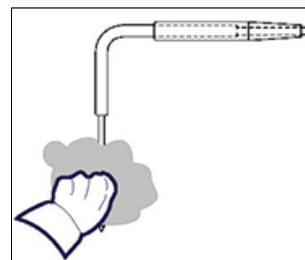
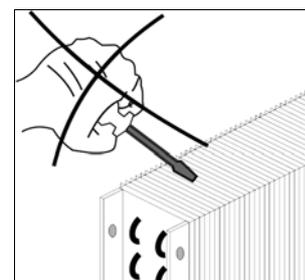
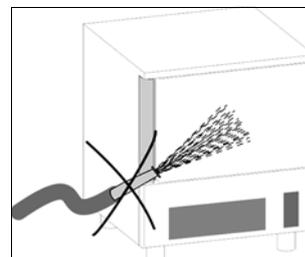
- On peut nettoyer l'évaporateur à l'intérieur en desserrant les mopettes et tournant le panneau de protection.

- 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.

Important

- La sonde ne doit pas être nettoyée avec de l'eau bouillante.**



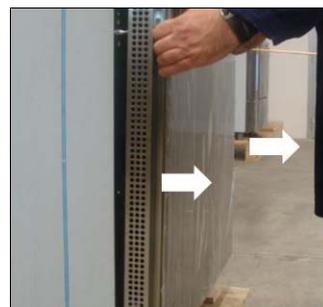
NETTOYAGE DU CONDENSEUR A AIR A

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 de devant en la tirant vers soi et en la tournant vers la droite.



PANNES

6

DÉPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé.

Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation.

Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Panne	Cause	Solution
La carte écran ne s'allume pas	Pas d'alimentation électrique	Vérifier le branchement au réseau électrique
	Fusible claqué	Remplacer les coupe-circuits (technique spécialisé)
	Connexions desserrées	Vérifier le serrage des connexions
Le compresseur ne fonctionne pas	Pressostat de haute ou basse pression actionné	Appeler le service technique spécialisé
	Clicser actionné	Appeler le service technique spécialisé
	Le contacteur ne fonctionne pas	Appeler le service technique spécialisé
	Relais thermique compresseur actionné	Appeler le service technique spécialisé
Le compresseur fonctionne mais l'enceinte ne refroidit pas	Evaporateur plein de givre	Ouvrir la porte et lancer le cycle de dégivrage
	Pas de liquide réfrigérant	Appeler le service technique spécialisé
	Electrosoupape de refoulement qui ne fonctionne pas	Appeler le service technique spécialisé
	Le Condenseur est sale	Nettoyer le condenseur
Les ventilateurs de l'évaporateur ne fonctionnent pas	Détérioration ou court-circuit des ventilateurs	Appeler le service technique spécialisé
	Micro porte interrompu	Appeler le service technique spécialisé
Les ventilateurs du condenseur ne fonctionnent	Pressostat en panne	Appeler le service technique spécialisé
	Ventilateur en pann	Appeler le service technique spécialisé
	Condenseur de démarrage en panne	Appeler le service technique spécialisé
	Non-consentement des télerupteurs du compresseur	Appeler le service technique spécialisé
Non-dégivrage de l'évaporateur	Programmation de dégivrage incorrecte	Vérifiez la programmation du cycle de dégivrage

IDM 3298702_rev.2.f



CAN

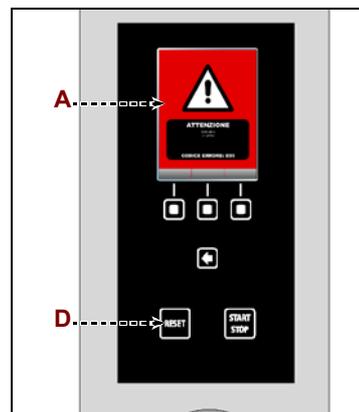
TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES

Si le problème ou l'inconvénient relevé ne fait pas partie des pannes reportées dans le tableau, consulter le tableau "Signalisation des alarmes" reporté ci-dessous.

Les informations ci-dessous ont pour but d'identifier les signaux d'alarme qui apparaissent sur les afficheurs (A).

i Important

Appuyer sur la touche (D) pour remettre à zéro l'alarme.



Alarme / Signal	Cause	Solution
A01 - 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
A02 - 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
A03 - 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
A04 - Alarme sonde chambre	Sonde cellule interrompue	Appeler le service technique spécialisé
A05 - Alarme sonde évaporateur	Sonde évaporateur interrompue	Appeler le service technique spécialisé
A06 - Alarme sonde condensateur	Sonde condensateur interrompue	Appeler le service technique spécialisé
A07 - Alarme condensateur sale/nettoyer le condensateur	Condensateur sale	Nettoyer le condensateur
A08 - Alarme sonde pointeur	Sonde pointeur interrompue	Appeler le service technique spécialisé
A09 - Alarme sonde sous-peau epingle	Sonde sous-cutanée à piquer interrompue	Appeler le service technique spécialisé
A10 - Alarme sonde externe epingle	Sonde externe à piquer interrompue	Appeler le service technique spécialisé
A11 - Alarme sonde tableau électrique	Sonde du tableau électrique interrompue	Appeler le service technique spécialisé
A12 - Alarme surchauffe tableau électrique	Température du tableau électrique supérieur à la valeur réglée	Appeler le service technique spécialisé
A13 - Alarme de porte ouverte	Porte chambre de réfrigération rapide ouverte Micro porte en défaillance	Fermer la porte Appeler le service technique spécialisé
A14 - Alarme de BlackOut	Pas d'alimentation électrique	Dès que l'alimentation revient, vérifier la température maximale atteinte dans la cellule
A15 - Alarme de haute pression	Intervention du pressostat de température élevée	Appeler le service technique spécialisé
A16 - Alarme de basse pression	Intervention du pressostat de faible température	Appeler le service technique spécialisé
A17 - Alarme surcharge compresseur	Relais thermique compresseur actionné	Appeler le service technique spécialisé

Alarme / Signal	Cause	Solution
A18 - Alarme communication avec fiche tableau	Communication interrompue entre la carte du tableau et la carte de l'écran	Appeler le service technique spécialisé
A19 - Alarme EEPROM fiche display	Mémoire des données endommagée	Appeler le service technique spécialisé
A20 - Alarme EEPROM fiche tableau	Mémoire des données endommagée	Appeler le service technique spécialisé
A21 - Alarme sonde coeur epingle 1	Sonde coeur 1 interrompue	Appeler le service technique spécialisé
A22 - Alarme sonde coeur epingle 2	Sonde coeur 2 interrompue	Appeler le service technique spécialisé

MANUTENTION ET INSTALLATION

7

RECOMMANDATIONS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

i Important

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans les instructions d'utilisation.

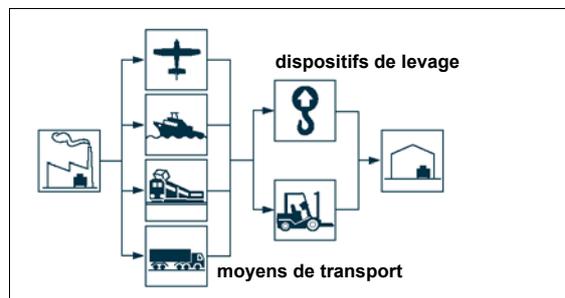
Celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un «plan de sécurité» pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.

TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents.

Le schéma représente les solutions les plus courantes.

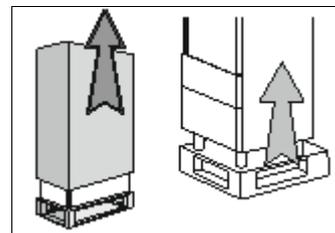
Pendant le transport, afin d'éviter des déplacements intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.



DÉBALLAGE

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.

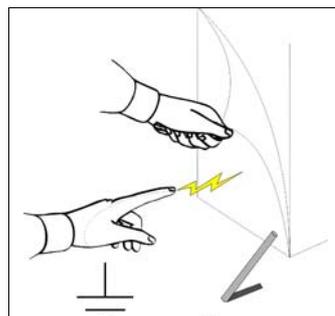
Si ce n'est pas le cas, mettez-vous immédiatement en contact avec votre revendeur.



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

i Important

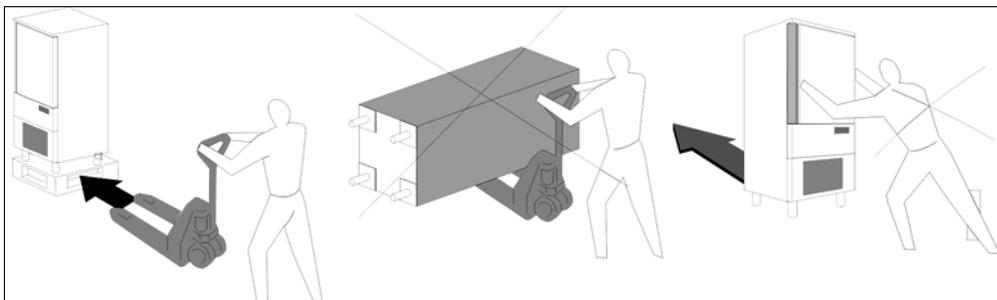
Tous les matériaux de l'emballage doivent être éliminés selon les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil et donc rien ne doit être jeté dans la nature.



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.

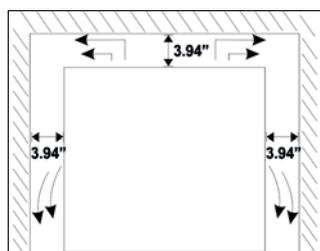
– Disposez l'appareil à sa place de travail.



– Evitez de placer l'appareil où il pourrait être exposé aux rayons du soleil.

– Evitez de placer l'appareil à des endroits peu aérés.

– Il faut garder une distance min. de 3.94" entre l'appareil et le mur du local.



i Important

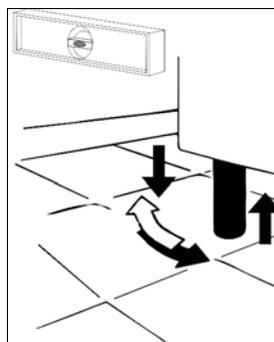
L'appareil doit être relié aux fours FX en suivant les indications de la notice d'instructions jointe au KIT BE1+FX .

MISE À NIVEAU

Agir sur les pieds d'appui pour mettre de niveau l'appareil.

i Important

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



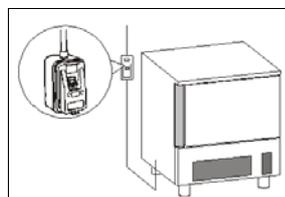
TEMPERATURE MAX DU LOCAL D'UTILISATIN

Pour les groupes condenseur à air, la température ambiante de fonctionnement ne doit jamais dépasser les 100°F. Au-dessus de 89°C les rendements déclarés ne sont pas garantis.

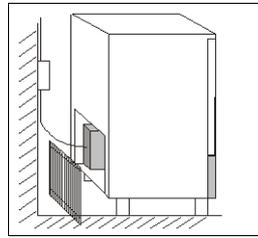
Modèle	Quantité air [cfm]
B151MU - B152MU - B151HU	650
B1101SU	2060

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Il est obligatoire d'installer avant l'appareil un interrupteur omnipolaire selon les normes courantes au pays où l'appareil est installé.

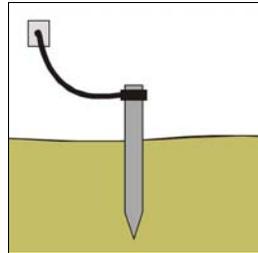


Le branchement électrique se fait dans la partie postérieure de l'appareil.



Les câbles électriques d'alimentation devront être correctement dimensionnés et choisis en fonction des conditions d'installation.

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 le 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 courts-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.



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.

REPLACEMENT DE PIÈCES

8

RECOMMANDATIONS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES

Avant d'effectuer tout remplacement, activer les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation de l'eau, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.

S'il faut remplacer des composants usés, utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine.

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages à des personnes ou à des composants dérivant de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine et d'interventions extraordinaires qui peuvent modifier les conditions requises de sécurité, sans son autorisation.

Pour la demande de composants, suivre les indications reportées dans le catalogue des pièces de rechange.



ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

Au moment de l'élimination, il faut effectuer une série d'opérations pour faire en sorte que l'appareil et ses composants ne constituent pas une gêne et ne soient pas facilement accessibles.

Pour éviter que l'appareil puisse constituer un danger pour les personnes et l'environnement, il faut débrancher et rendre inutilisables toutes les sources d'alimentation (électrique, etc.) et vider tous les liquides éventuellement présents (lubrifiants, huiles, etc.).

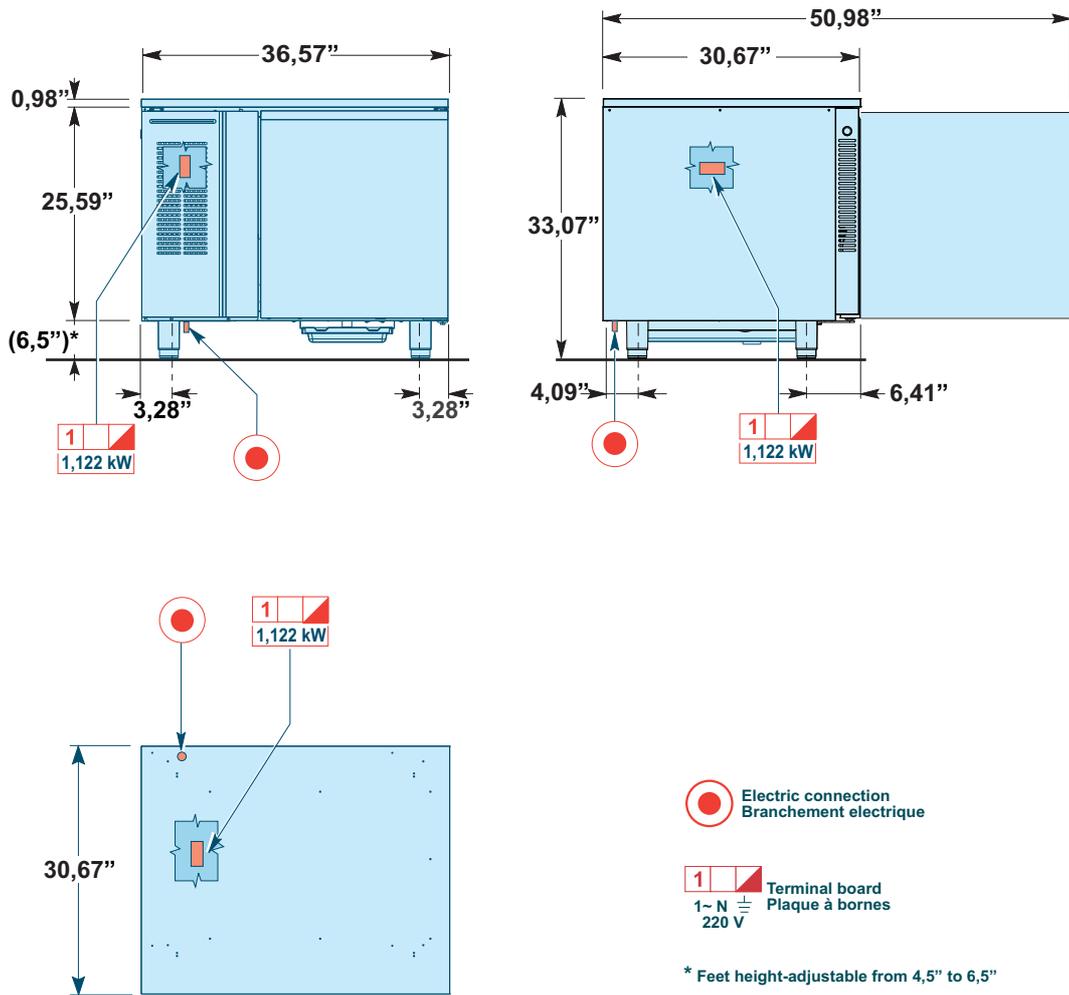
Déposer l'appareil dans une zone adaptée, qui n'est pas facilement accessible et qui est opportunément délimitée pour éviter son accès à quiconque.

Lors de la démolition, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques chimiques et effectuer la collecte différenciée en respectant les lois en vigueur en la matière.

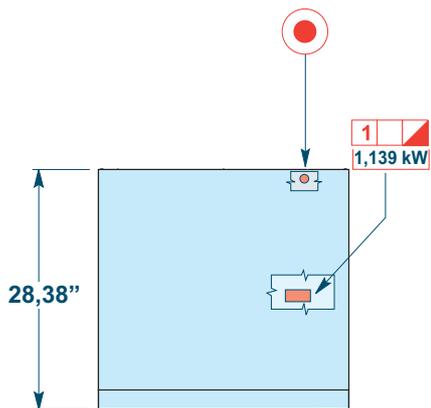
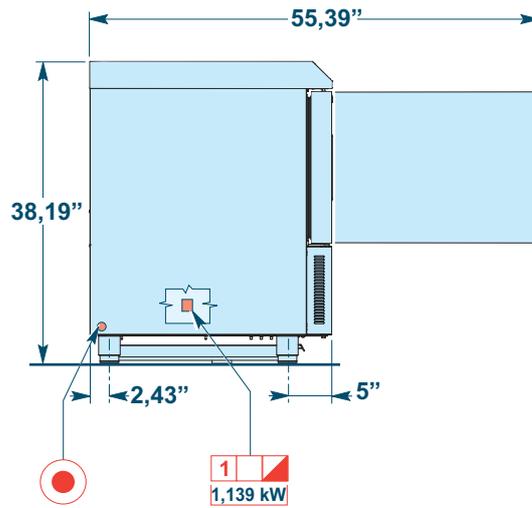
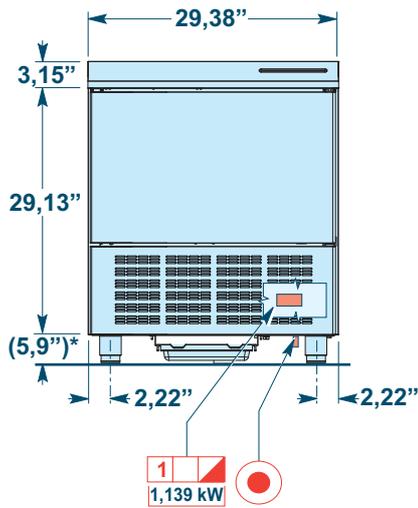
i Important

Cette opération doit être effectuée par des opérateurs experts, dans le respect des lois en vigueur sur la sécurité du lieu de travail. Ne pas disperser dans l'atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Les éliminer en respectant les lois en vigueur.

CONNECTION DIAGRAM B151HU - CARTE RACCORDEMENTS B151HU



CONNECTION DIAGRAM B151MU - CARTE RACCORDEMENTS B151MU

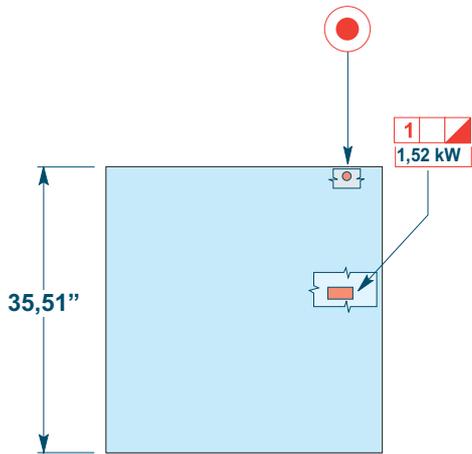
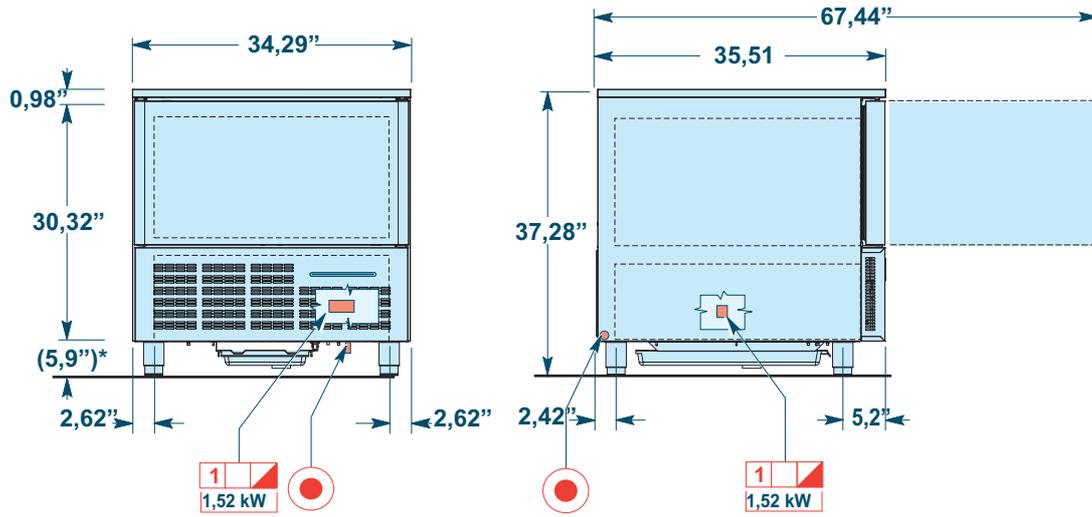


 Electric connection
Branchement électrique

 Terminal board
Plaque à bornes
1~ N
220 V

* Feet height-adjustable from 5,9" to 7,9"

CONNECTION DIAGRAM B152MU - CARTE RACCORDEMENTS B152MU

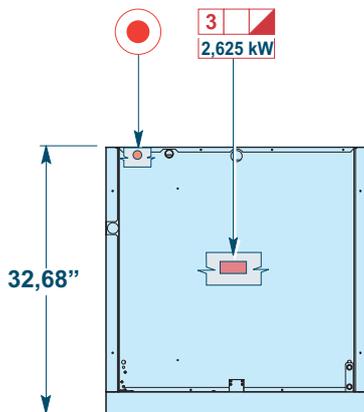
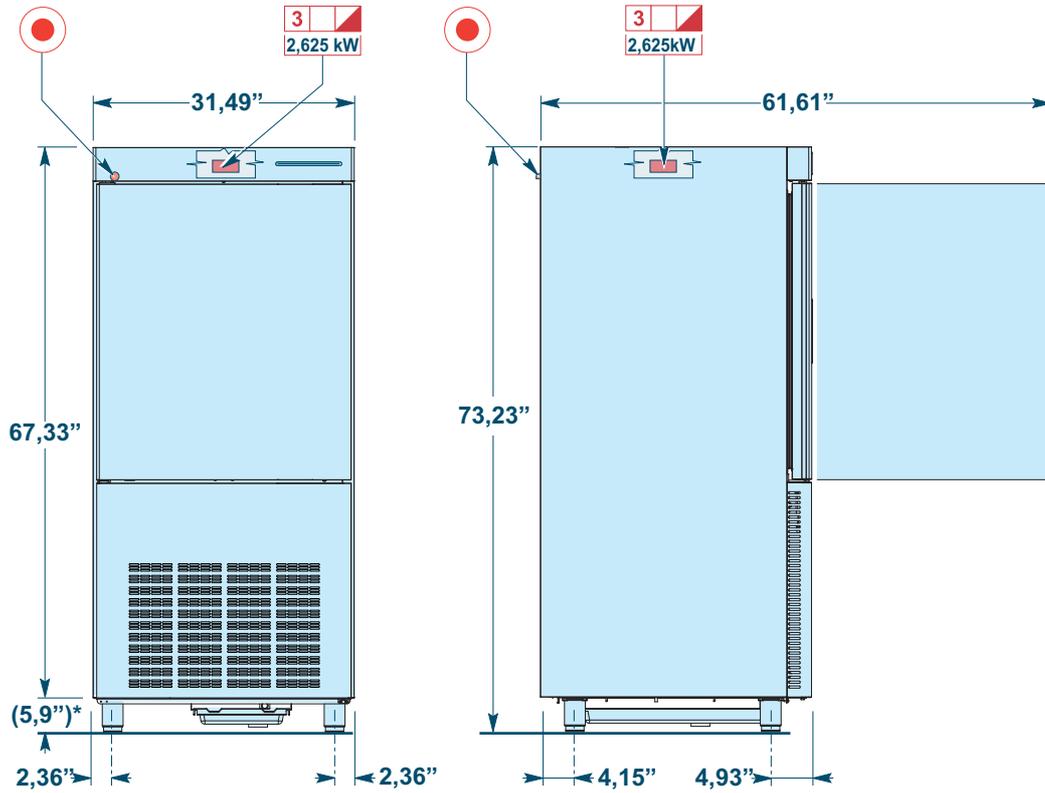


 Electric connection
Branchement électrique

 Terminal board
1~ N $\frac{\text{---}}{\text{---}}$ Plaque à bornes
220 V

* Feet height-adjustable from 5,9" to 7,9"

CONNECTION DIAGRAM B1101SU - CARTE RACCORDEMENTS B1101SU



 Electric connection
Branchement électrique

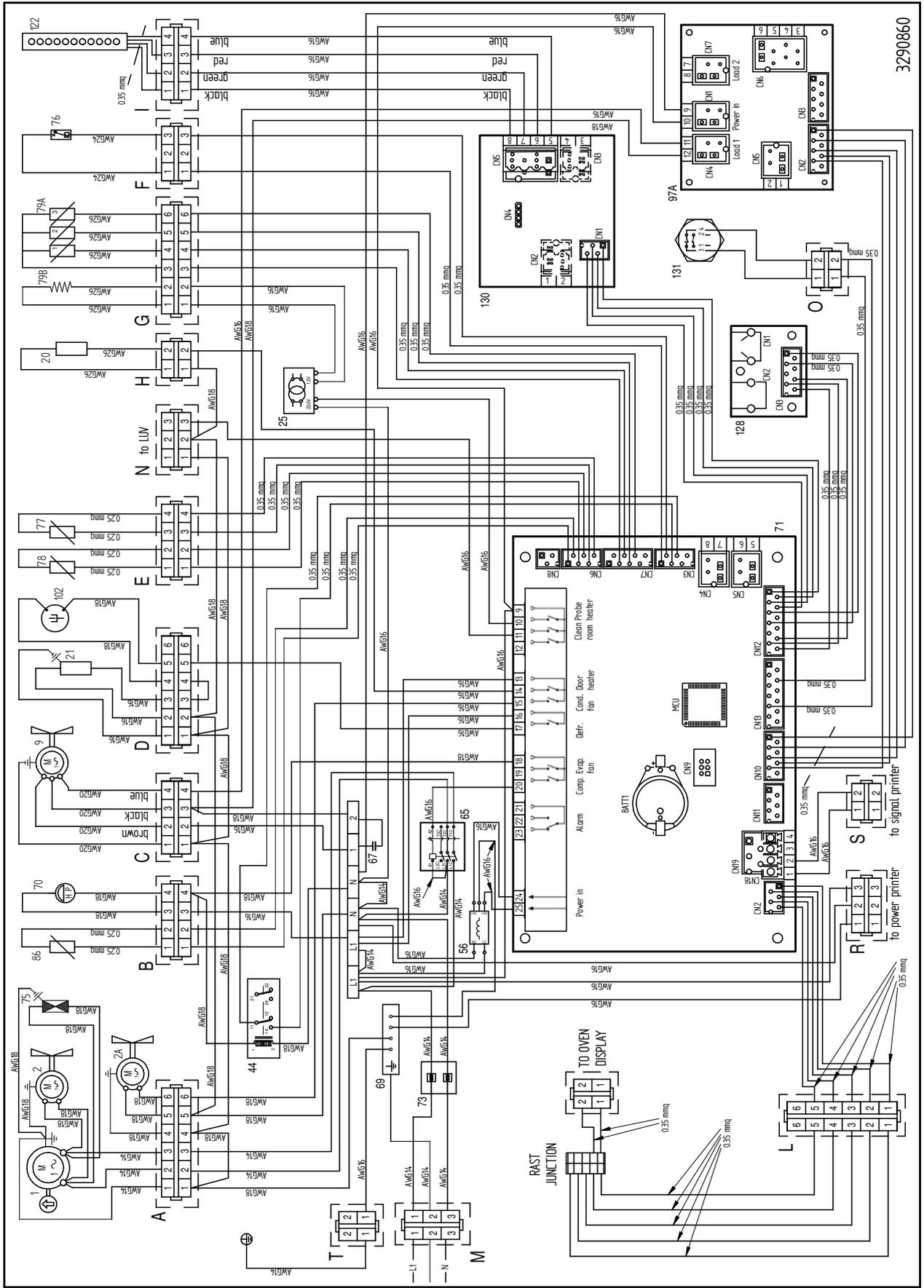
 Terminal board
3~ N \perp 220 V
Plaque à bornes

* Feet height-adjustable from 5,9" to 7,9"

CT132597.02_rev.

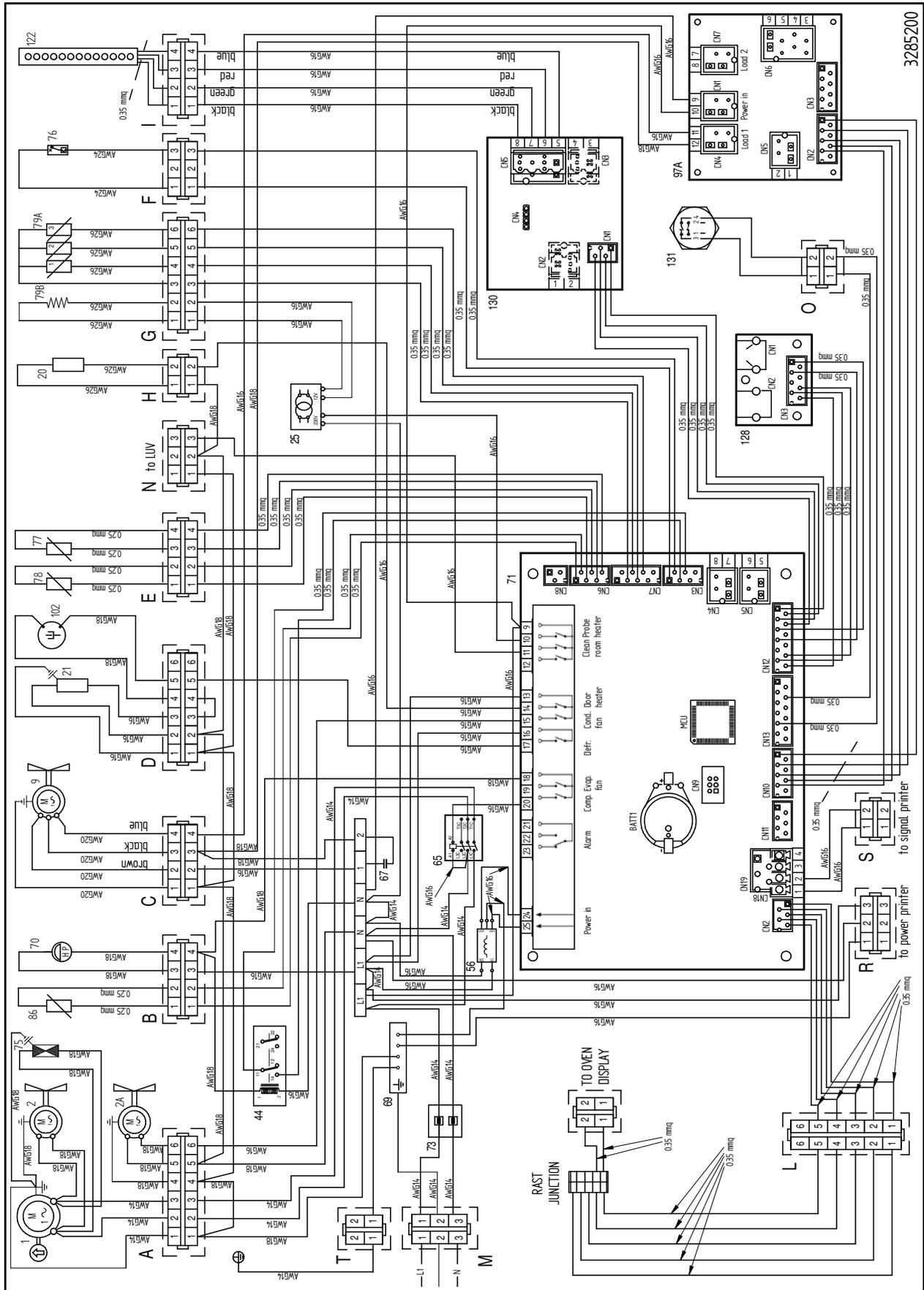
ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM B151HU - SCHEMA ELECTRIQUE B151HU

CT1322987.02_rev.



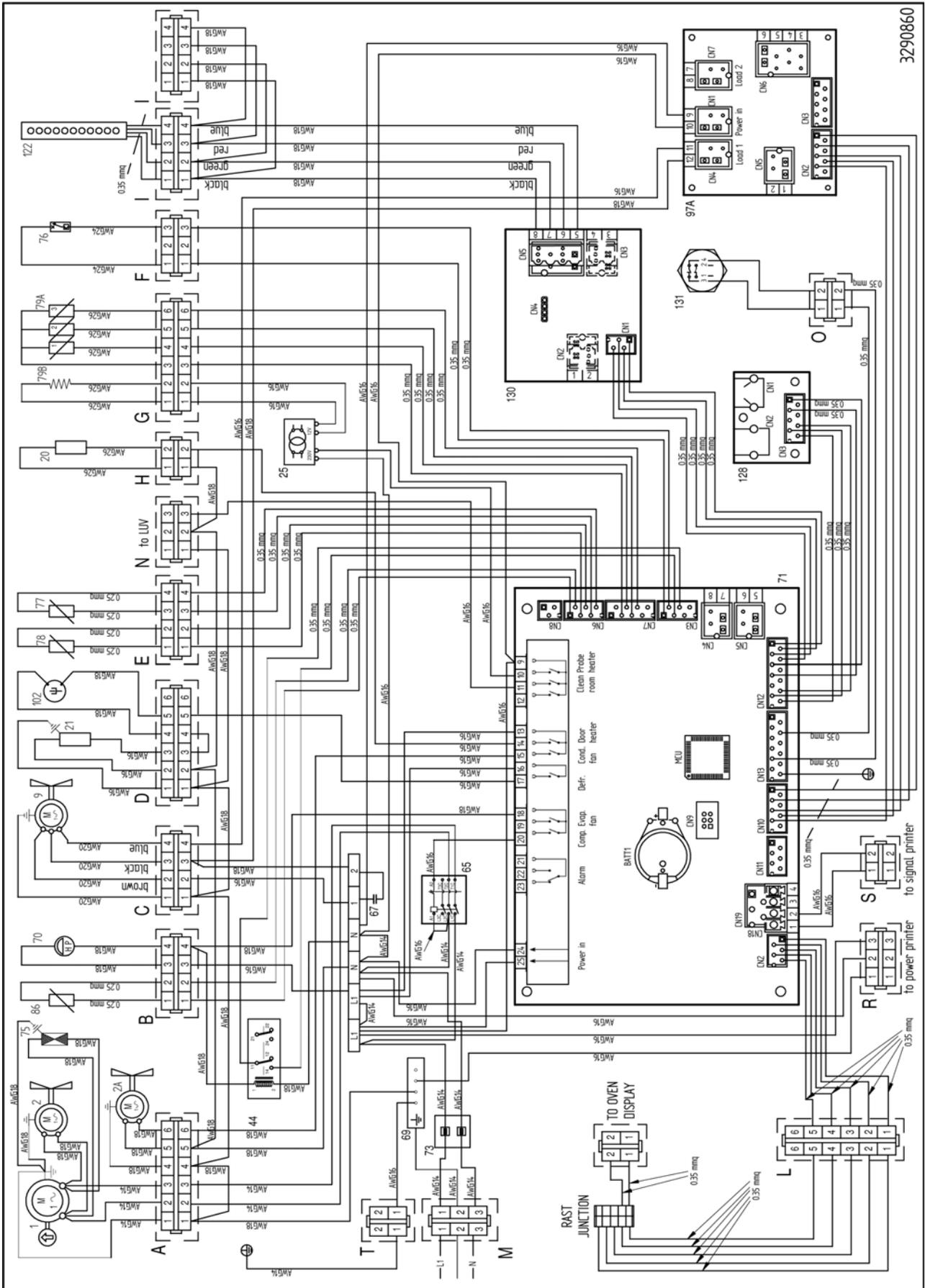
3290860

ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM B151MU - SCHEMA ELECTRIQUE B151MU



3285200

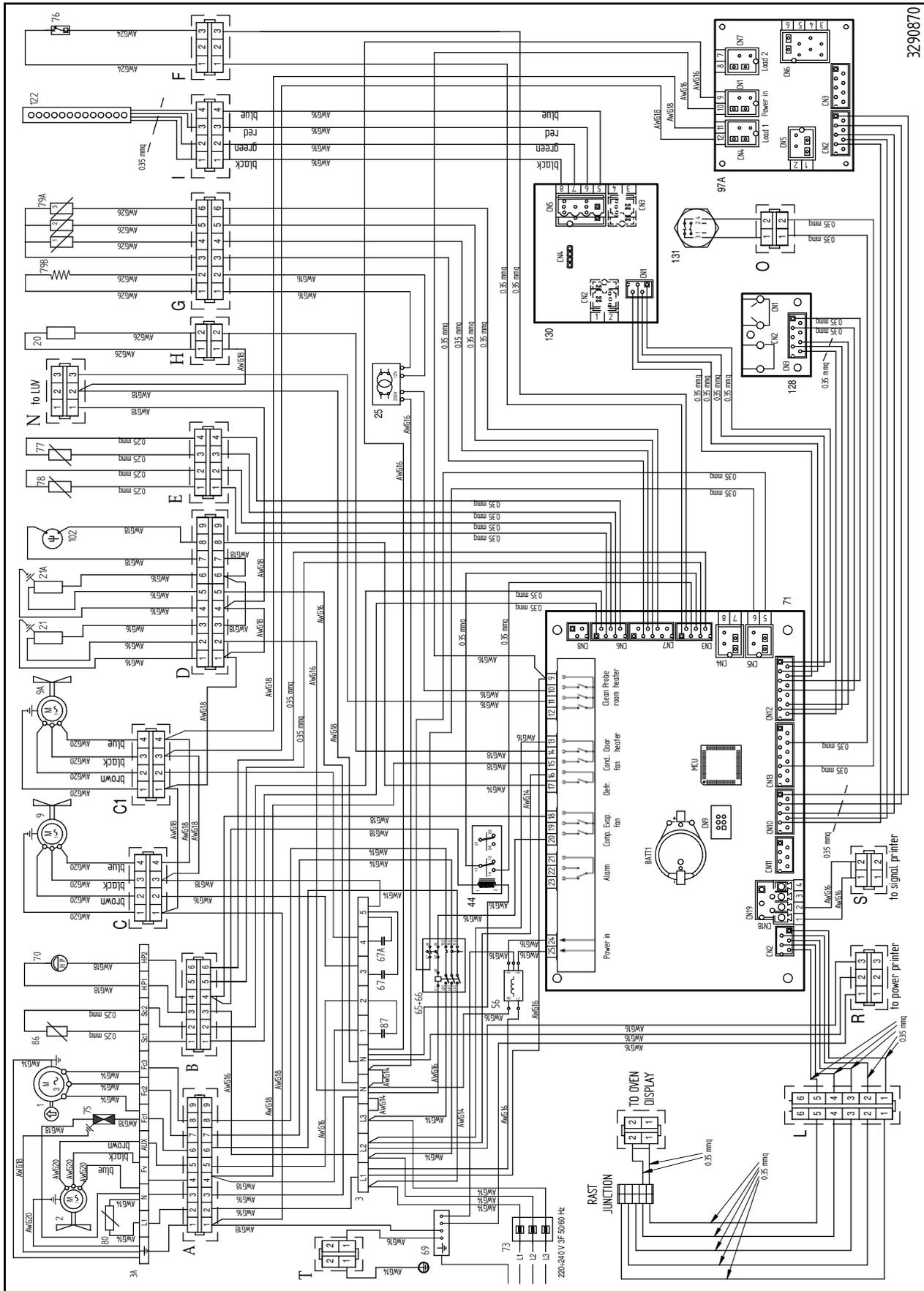
ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM B152MU - SCHEMA ELECTRIQUE B152MU



CT132987_02_rev.

3290860

ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM B1101SU - SCHEMA ELECTRIQUE B1101SU



CT13298702_rev.

3290870



Angelo Po America
427 Sargon Way
SUITE "E"
Horsham, Pennsylvania 19044
Tel: 215-323-4917
Fax: 267-803-6975
www.angelopoamerica.com