

**BLAST CHILLERS/FREEZERS  
CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE/CELLULES MIXTES**

**USE AND INSTALLATION MANUAL  
MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION**





GB

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

**Please retain the handbook for future reference.**

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



FR

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

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

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

# **INDEX**

|                                              |               |
|----------------------------------------------|---------------|
| <b>GENERAL INSTRUCTIONS ON DELIVERY.....</b> | <b>5</b>      |
| GENERAL WARNINGS .....                       | 5             |
| LIST OF RULES .....                          | 5             |
| TRANSPORT AND HANDLING.....                  | 5             |
| UNPACKING .....                              | 5             |
| GENERAL SAFETY WARNINGS .....                | 6             |
| <br><b>INSTALLATION .....</b>                | <br><b>7</b>  |
| PLATE DATA .....                             | 7             |
| MAX ROOM TEMPERATURE .....                   | 7             |
| INSTALLATION.....                            | 8             |
| DIMENSIONS .....                             | 9             |
| TECHNICAL DATA.....                          | 11            |
| WIRING .....                                 | 12            |
| CONDENSATE DRAIN .....                       | 12            |
| TESTING .....                                | 12            |
| CONTROL AND SAFETY SYSTEMS .....             | 13            |
| REFRIGERANT MATERIAL SAFETY DATA SHEET ..... | 13            |
| DISPOSAL .....                               | 14            |
| STERILIZATION LAMP INSTALLATION .....        | 14            |
| PRINTER INSTALLATION .....                   | 14            |
| <br><b>OPERATION .....</b>                   | <br><b>15</b> |
| GENERAL DESCRIPTION .....                    | 15            |
| SETTING UP .....                             | 15            |
| MACHINE LOADING .....                        | 16            |
| POSITION OF TRAYS.....                       | 16            |
| CORE PROBE.....                              | 16            |
| TEMPERATURES .....                           | 17            |
| LENGTH .....                                 | 17            |
| CONTROL PANEL .....                          | 18            |
| FIRST START-UP.....                          | 19            |
| PROGRAM.....                                 | 20            |
| PROGRAM DESCRIPTIONS .....                   | 20            |
| STANDARD PROGRAMS.....                       | 22            |
| PROGRAM I.F.R. ....                          | 23            |
| PROGRAM INFINITY.....                        | 24            |
| FAVORITE PROGRAMS.....                       | 25            |
| AUTOMATIC PROGRAMS .....                     | 26            |
| STORED PROGRAMS.....                         | 28            |
| MULTY .....                                  | 30            |
| COOLING .....                                | 31            |
| FUNCTIONS .....                              | 32            |
| DEFROST .....                                | 32            |
| SANITATION.....                              | 33            |
| STORAGE .....                                | 34            |
| THAWING .....                                | 35            |
| PROVING .....                                | 37            |
| PROBE HEATING .....                          | 39            |
| ** VIEW / EDIT PARAMETERS CYCLE.....         | 41            |

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>HACCP .....</b>                                  | <b>42</b> |
| <b>SETTINGS .....</b>                               | <b>51</b> |
| LANGUAGE .....                                      | 51        |
| SET DATE/CLOCK .....                                | 52        |
| SECTOR .....                                        | 53        |
| MULTY .....                                         | 54        |
| CYCLE CONTROL - AUTO OR MANUAL .....                | 55        |
| <b>SERVICE.....</b>                                 | <b>56</b> |
| ALARMS .....                                        | 56        |
| ALARMS TABLE .....                                  | 57        |
| RESET ALARMS .....                                  | 58        |
| INPUTS OUTPUTS .....                                | 59        |
| RESTORE .....                                       | 60        |
| PARAMETERS.....                                     | 61        |
| <b>MAINTENANCE .....</b>                            | <b>62</b> |
| <b>MAINTENANCE AND CLEANING.....</b>                | <b>62</b> |
| CLEANING THE CABINET.....                           | 62        |
| CLEANING THE AIR CONDENSER .....                    | 63        |
| STAINLESS-STEEL MAINTENANCE.....                    | 63        |
| DISCONTINUED USE .....                              | 64        |
| <b>EXTRAORDINARY MAINTENANCE .....</b>              | <b>64</b> |
| VIDEO BOARD AND ENCODER MAINTENANCE CHECKLIST ..... | 64        |
| MAINTENANCE OF PANEL BOARD.....                     | 65        |
| CONDENSING SYSTEM MAINTENANCE .....                 | 66        |
| REPLACEMENT CORE PROBE .....                        | 66        |
| <b>WIRING DIAGRAM PLATE .....</b>                   | <b>67</b> |

*Annotate the emergency assistance number of specialised maintenance personnel.*

| Name and Surname | Address | Tel./fax no. |
|------------------|---------|--------------|
|                  |         |              |
|                  |         |              |
|                  |         |              |
|                  |         |              |
|                  |         |              |

## GENERAL INSTRUCTIONS ON DELIVERY

### GENERAL WARNINGS

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

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

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

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

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

### LIST OF RULES

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

UL Listed for electrical safety – UL471 CSA C22.2.120

NSF standard 7 for sanitation

### TRANSPORT AND HANDLING

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

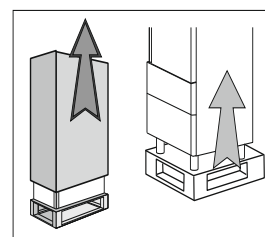
Make sure that the consignment has not been tampered with or damaged during transport.

### UNPACKING

Installation must be carried out by authorized personnel.

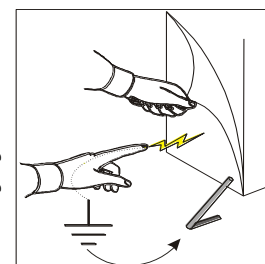
After removing the packaging, ensure the integrity of the equipment and verify that all the parts or components are present and that the characteristics and state correspond to the specifications of the your order.

If not, please inform the retailer immediately.



Remove pvc protective film from all over the appliance.

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



## GENERAL SAFETY WARNINGS

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

*List of some general warnings:*

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

# INSTALLATION

## PLATE DATA

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

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

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

List of rates shown on the rating plate:

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

## MAX ROOM TEMPERATURE

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

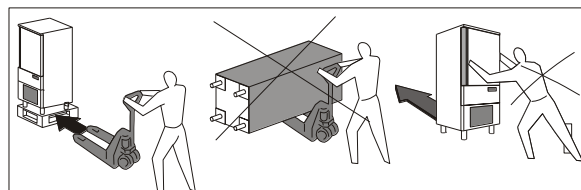
### Min. air circulation

| Model                                    | Air q.ty [cfm] |
|------------------------------------------|----------------|
| BC51MU<br>BF51MU<br>BF52MU               | 650            |
| BC101LU<br>BF101LU<br>BC101SU<br>BF101SU | 2.060          |
| BC72SU<br>BF72SU                         | 2.530          |
| BF102SU                                  | 5.300          |

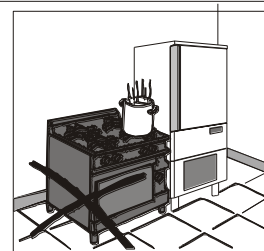
## INSTALLATION

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

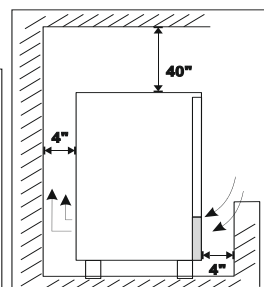
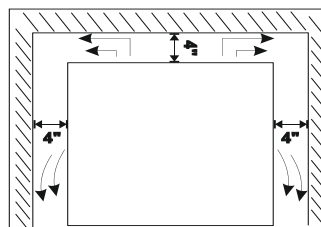
- Place the appliance onto the required working site.



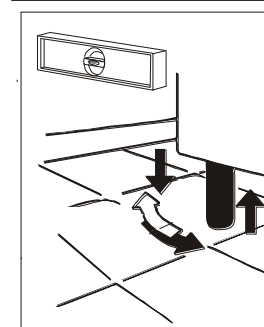
- Avoid locations with exposure to direct sunlight.
- Do not place the appliance in hot, poorly-ventilated rooms.
- Do not place the refrigerated compartment near heat sources.



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



- Level the appliance by means of adjustable feet.

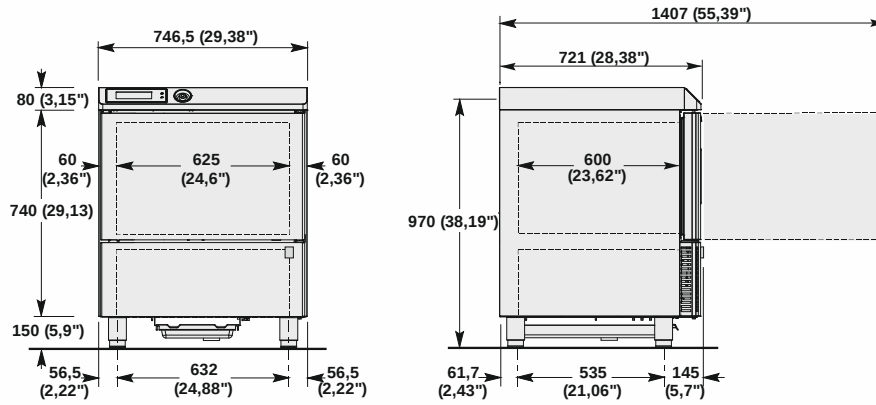


**WARNING:** If the appliance is not properly levelled the performance and condensate drain may be hampered.

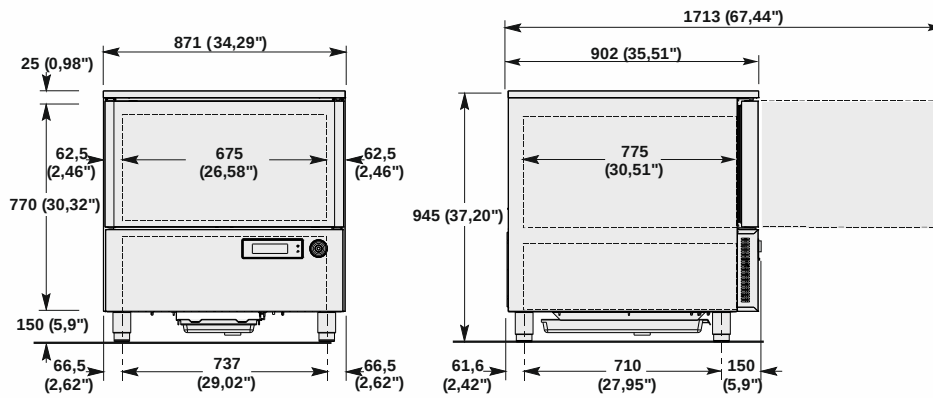
## DIMENSIONS

Please refer to the dimensions of your own appliance.

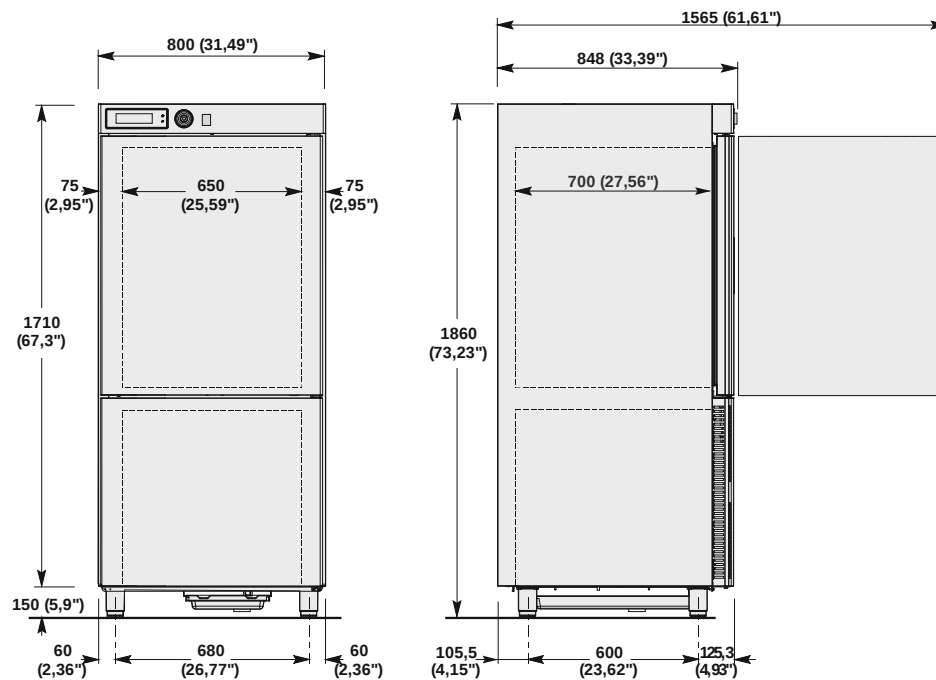
**BC51MU  
BF51MU**



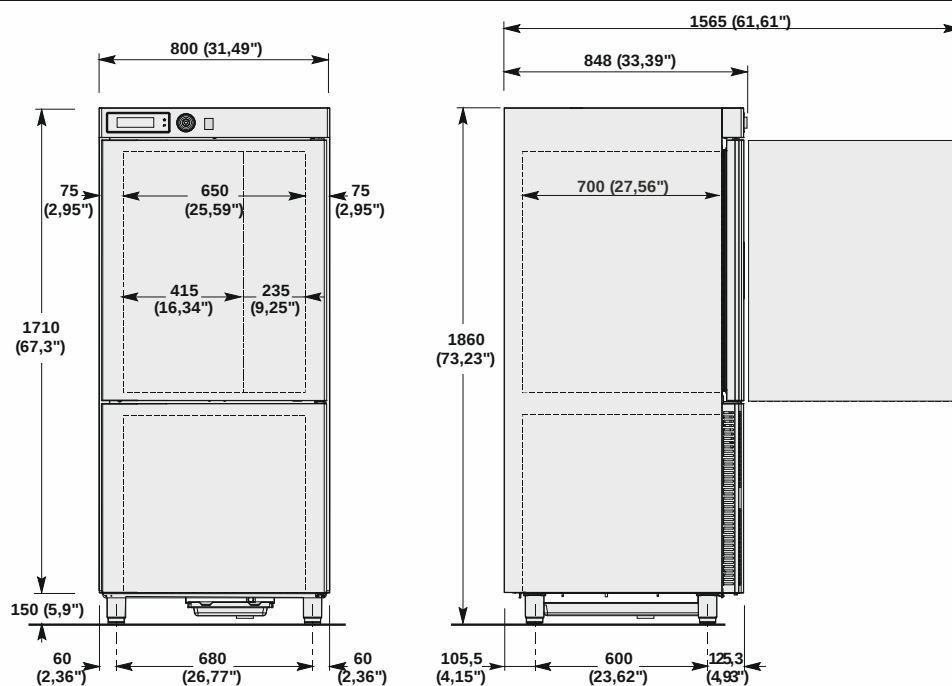
**BF52MU**



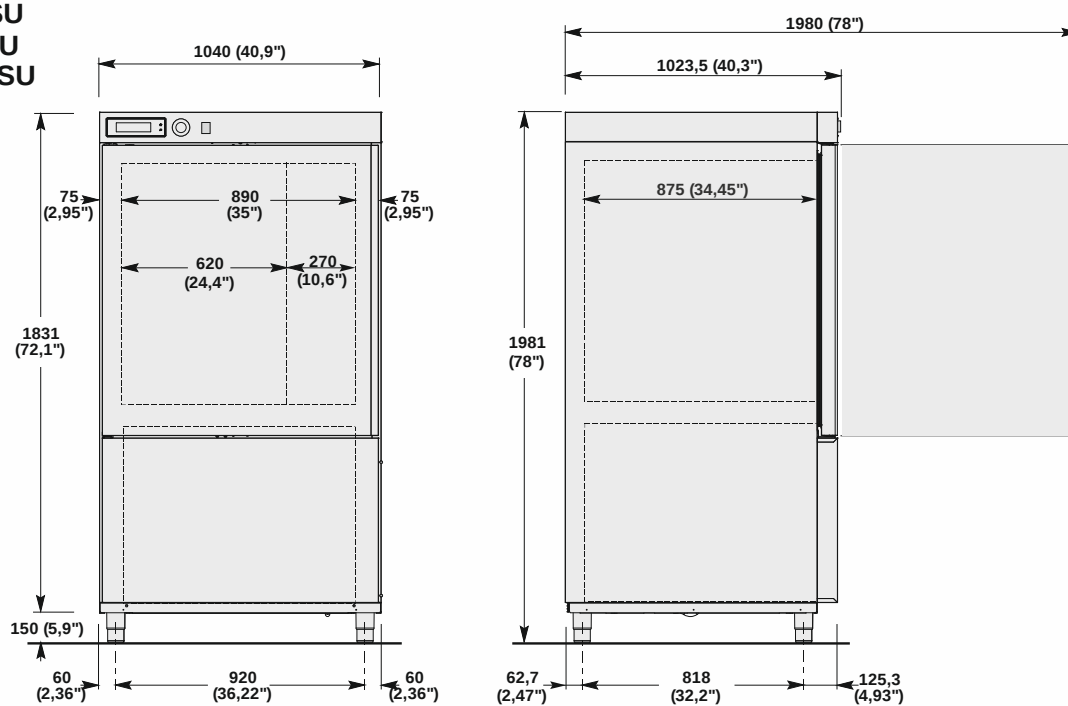
**BC101LU  
BF101LU**



**BC101SU**  
**BF101SU**



**BC72SU**  
**BF72SU**  
**BF102SU**



## TECHNICAL DATA

Please refer to the technical data of your own appliance.

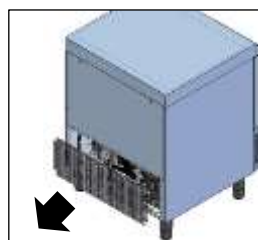
| Model                           | BC51MU                   | BC101LU                  | BC101SU                  | BC72SU          |
|---------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------|
| Gross weight [lb]               | 302                      | 496                      | 496                      | 705             |
| Net weight [lb]                 | 254                      | 441                      | 441                      | 661             |
| Dimensions                      | 29,38"x29,19"<br>x38,19" | 31,49"x33,39"<br>x73,23" | 31,49"x33,39"<br>x73,23" | 40,9"x40,3"x78" |
| <b>Capacity</b>                 |                          |                          |                          |                 |
| Mass /cycle [lb] (+194°F÷+37°F) | 48                       | 100                      | 100                      | 160             |
| Net internal volume [cuft]      | 2,55                     | 5,52                     | 5,52                     | 13,4            |
| Grids                           | 3                        | 3                        | 3                        | 6               |
| <b>Power supply</b>             |                          |                          |                          |                 |
| Voltage [V]                     | 220 ~                    | 220 ~                    | 220 ~                    | 220 ~           |
| Frequency [Hz]                  | 60                       | 60                       | 60                       | 60              |
| Phase                           | 1 ph                     | 3 ph                     | 3 ph                     | 3 ph            |
| Intensity [A]                   | 6,5                      | 11                       | 11                       | 14,7            |
| Power input [W]                 | 1051                     | 2972                     | 2972                     | 4450            |
| <b>Refrigerating unit</b>       |                          |                          |                          |                 |
| Refrigerating power [W]         | 1083                     | 4152                     | 4152                     | 5462            |
| Evaporation temperature [°F]    | 14                       | 14                       | 14                       | 14              |
| Cooling temperature [°F]        | +194÷+37                 | +194÷+37                 | +194÷+37                 | +194÷+37        |
| Cooling time [min]              | 90                       | 90                       | 90                       | 90              |
| Condensation temperature [°F]   | +130                     | +130                     | +130                     | +130            |
| Max room temperature [°F]       | +90                      | +90                      | +90                      | +90             |
| Compressor type                 | Ermetic                  | Ermetic                  | Ermetic                  | Ermetic         |
| Coolant                         | R404A                    | R404A                    | R404A                    | R404A           |
| Coolant qty [lb]                | 3                        | 4,4                      | 4,4                      | 4,5             |
| Condesation air                 | Air                      | Air                      | Air                      | Air             |
| Noise [dB] (A)                  | 65                       | 72                       | 72                       | 72              |
| IFR                             | •                        | •                        | •                        | •               |
| Multi-detector probe            | •                        | •                        | •                        | •               |

| Model                           | BF51MU                   | BF52MU                   | BF101LU                  | BF101SU                  | BF72SU          | BF102SU         |
|---------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------|-----------------|
| Gross weight [lb]               | 311                      | 353                      | 496                      | 496                      | 752             | 816             |
| Net weight [lb]                 | 265                      | 298                      | 441                      | 441                      | 705             | 772             |
| Dimensions                      | 29,38"x29,19"<br>x38,19" | 34,29"x36,27"<br>x37,20" | 31,49"x33,39"<br>x73,23" | 31,49"x33,39"<br>x73,23" | 40,9"x40,3"x78" | 40,9"x40,3"x78" |
| <b>Capacity</b>                 |                          |                          |                          |                          |                 |                 |
| Mass /cycle [lb] (+194°F÷+37°F) | 48                       | 55                       | 100                      | 100                      | 160             | 222             |
| Mass /cycle [lb] (+194°F÷0°F)   | 28                       | 33                       | 60                       | 60                       | 80              | 122             |
| Net internal volume [cuft]      | 2,55                     | 3,5                      | 5,52                     | 5,52                     | 13,4            | 13,4            |
| Grids                           | 3                        | -                        | 3                        | 3                        | 6               | 10              |
| <b>Power supply</b>             |                          |                          |                          |                          |                 |                 |
| Voltage [V]                     | 220 ~                    | 220 ~                    | 220 ~                    | 220 ~                    | 220 ~           | 220 ~           |
| Frequency [Hz]                  | 60                       | 60                       | 60                       | 60                       | 60              | 60              |
| Phase                           | 1 ph                     | 1 ph                     | 3 ph                     | 3 ph                     | 3 ph            | 3 ph            |
| Intensity [A]                   | 6                        | 6,13                     | 8,5                      | 8,5                      | 12              | 16,8            |
| Power input [W]                 | 1139                     | 1274                     | 2625                     | 2625                     | 4150            | 6170            |
| <b>Refrigerating unit</b>       |                          |                          |                          |                          |                 |                 |
| Refrigerating power [W]         | 1161                     | 1319                     | 3136                     | 3136                     | 3576            | 4633            |
| Evaporation temperature [°F]    | -10                      | -10                      | -10                      | -10                      | -10             | -10             |
| Cooling temperature [°F]        | +194÷+37                 | +194÷+37                 | +194÷+37                 | +194÷+37                 | +194÷+37        | +194÷+37        |
| Cooling time [min]              | 90                       | 90                       | 90                       | 90                       | 90              | 90              |
| Freezing temperature [°F]       | +194÷0                   | +194÷0                   | +194÷0                   | +194÷0                   | +194÷0          | +194÷0          |
| Freezing time [min]             | 240                      | 240                      | 240                      | 240                      | 240             | 240             |
| Condensation temperature [°F]   | +130                     | +130                     | +130                     | +130                     | +130            | +130            |
| Max room temperature [°F]       | +90                      | +90                      | +90                      | +90                      | +90             | +90             |
| Compressor type                 | Ermetic                  | Ermetic                  | Ermetic                  | Ermetic                  | Ermetic         | Ermetic         |
| Coolant                         | R404A                    | R404A                    | R404A                    | R404A                    | R404A           | R404A           |
| Coolant qty [lb]                | 3                        | 3,3                      | 4,4                      | 4,4                      | 6               | 10              |
| Condesation air                 | Air                      | Air                      | Air                      | Air                      | Air             | Air             |
| Noise [dB] (A)                  | 65                       | 65                       | 72                       | 72                       | 72              | 72              |
| IFR                             | •                        | •                        | •                        | •                        | •               | •               |
| Multi-detector probe            | •                        | •                        | •                        | •                        | •               | •               |

## WIRING

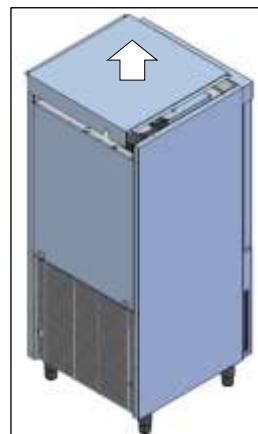
### *Mod. ...51MU – ...52MU*

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



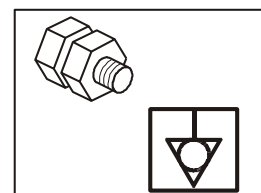
### *Mod. ...101LU – ...101SU – ...72SU – ...102SU*

The connection to power supply may be carried out in the upper part of the appliance after removing the protection panel and the box cover.

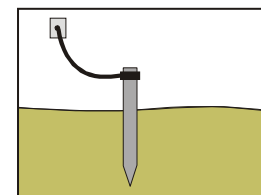


All wiring cables are to comply with the ratings shown on the technical specifications

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



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



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

## CONDENSATE DRAIN

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

## TESTING

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

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

Carry out the following checkings:

- 1) Outside temperatures must be included between 59°F and 100°F.

- 2) Turn on the appliance and wait 30 minutes before the use if the external temperature is "low".
- 3) Check power input
- 4) Carry out at least one full quick cooling cycle

## CONTROL AND SAFETY SYSTEMS

The following information concerns skilled staff only.

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

## REFRIGERANT MATERIAL SAFETY DATA SHEET

### 1) **R404a:** fluid components

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

GWP = 3750

ODP = 0

### 2) **Hazard identification**

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

### 3) **First aid procedures**

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

### 4) **Environmental data**

Persistence and degradation

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

## DISPOSAL

### WASTE STORAGE

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

### PROCEDURE FOR ROUGH DISMANTLING THE APPLIANCE

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

### DISMANTLING OPERATIONS SHOULD BE CARRIED OUT BY QUALIFIED PERSONNEL.

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

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

## STERILIZATION LAMP INSTALLATION

***The sterilization lamp kit is not supplied as standard equipment.***

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

## PRINTER INSTALLATION

***The printer is not supplied as standard equipment .***

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

# OPERATION

## GENERAL DESCRIPTION

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

## SETTING UP

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

Cooling and freezing speed depends on the following factors:

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

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

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

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

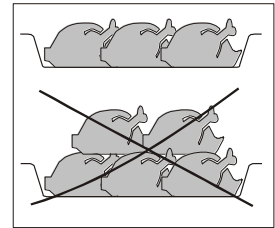
We recommend using the core probe in order to have the exact core temperature reading. Do not stop the cycle before reaching a temperature of +37°F during positive quick cooling and 0°F during negative quick cooling.

**Tab.2**

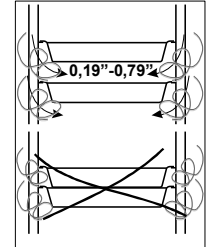
| Model                    | Max. output/cycle |                | Standard of shelves | Capacity |         | h    |
|--------------------------|-------------------|----------------|---------------------|----------|---------|------|
|                          | +194[°F]÷+37[°F]  | +194[°F]÷0[°F] |                     | n° max   |         |      |
| <b>BC51MU</b>            | 48[lb]            | -              | 3                   | 6        | 12"x20" | 1,5" |
| <b>BF51MU</b>            | 48[lb]            | 28[lb]         | 3                   | 6        | 12"x20" | 1,5" |
| <b>BF52MU</b>            | 55[lb]            | 33[lb]         | -                   | 6        | 18"x26" | 1,5" |
| <b>BC101LU – BC101SU</b> | 100[lb]           | -              | 3                   | 12       | 12"x20" | 1,5" |
| <b>BF101LU – BF101SU</b> | 100[lb]           | 60[lb]         | 3                   | 12       | 12"x20" | 1,5" |
| <b>BC72SU</b>            | 160 [lb]          | -              | 6                   | 26       | 12"x20" | 1,5" |
| <b>BF72SU</b>            | 160 [lb]          | 80 [lb]        | 6                   | 26       | 12"x20" | 1,5" |
| <b>BF102SU</b>           | 222 [lb]          | 122 [lb]       | 10                  | 26       | 12"x20" | 1,5" |

## MACHINE LOADING

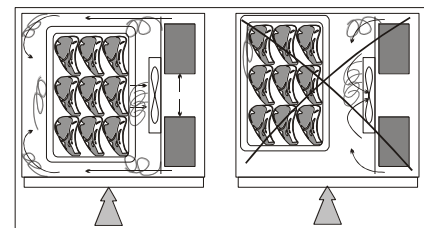
Do not pile up foodstuffs to be cooled. Thickness should be lower than 2" in negative quick cooling and lower than 3" in positive quick cooling.



Make sure air circulation is not hampered between food trays.

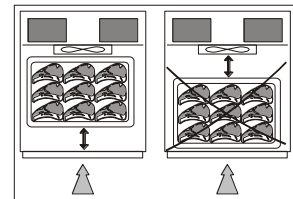


The grid-holding frame (included in those models which include trolleys) is to be located at the centre of the cabinet.

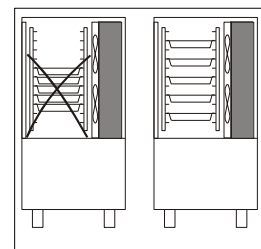


## POSITION OF TRAYS

Place the trays as close to the evaporator as possible.

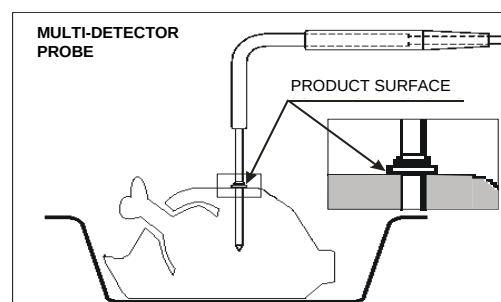
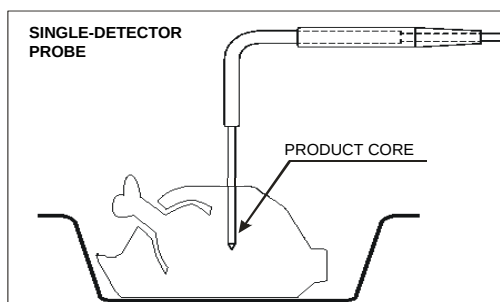


If the cabinet is not full place the trays at equal distance from one another.



## CORE PROBE

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



## TEMPERATURES

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

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

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

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

## LENGTH

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

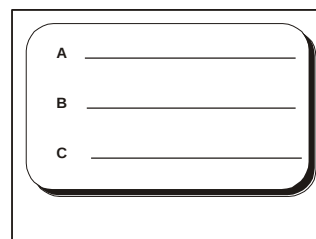
For best results we recommend keeping temperature constant throughout the storing (32°F to 39°F), according to the various commodities.

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

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

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

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



A \_\_\_\_\_  
B \_\_\_\_\_  
C \_\_\_\_\_

## CONTROL PANEL

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



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

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

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

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

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

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

## FIRST START-UP

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

### LANGUAGE SETTING

1. Select LANGUAGE by rotating the knob



2. Press the knob to confirm the selected language

The language can also be changed later (see page 51)



### SECTOR SETTING

1. Select the SECTOR by rotating the knob



2. Press the knob to confirm the selected sector

The sector can also be changed later (see page 53)



## PROGRAM

### PROGRAM DESCRIPTIONS

| PROGRAM                                    | DESCRIPTION                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>STANDARD PROGRAMS</b>                   |                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>SOFT +37°F</b>                          | Cycle carried out through probe at the core or time, suitable for chilling foods up to +37°F, using a chamber temperature of about 34°F.<br>Cycle suitable for delicate products such as mousse, creams, desserts, vegetables or foods that are not very thick |
| <b>HARD +37°F</b>                          | 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.<br>Cycle suitable for very dense products, with high grease content or large sized products                |
| <b>IFR</b>                                 | 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                        |
| <b>SOFT 0°F</b>                            | 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.<br>Cycle suitable for leavened products, baked or cooked foods that are not very thick                     |
| <b>HARD 0°F</b>                            | 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.<br>Cycle suitable for raw or cooked, large size foods                                                            |
| <b>INFINITY</b>                            | Time chilling/freezing cycle with infinite duration, suitable for cooling various type food pans. The temperature at the core can be checked                                                                                                                   |
| <b>AUTOMATIC PROGRAMS +37°F - CATERING</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>LASAGNE</b>                             | Cycle dedicated to chilling of lasagne                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>SOUPS AND SAUCES</b>                    | Cycle dedicated to chilling of soups and sauces                                                                                                                                                                                                                |
| <b>RICE AND PASTA</b>                      | Cycle dedicated to chilling of rice and pasta                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>MEAT</b>                                | Cycle dedicated to chilling of meat                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>FISH</b>                                | Cycle dedicated to chilling of fish                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>COOKED VEGETABLES</b>                   | Cycle dedicated to chilling of cooked vegetables                                                                                                                                                                                                               |
| <b>HOT PASTRY</b>                          | Cycle dedicated to chilling of hot pastry products                                                                                                                                                                                                             |
| <b>DRY PASTRY</b>                          | Cycle dedicated to chilling of dry pastry products                                                                                                                                                                                                             |
| <b>WALNUTS VEAL</b>                        | Cycle dedicated to chilling of walnuts veal                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>AUTOMATIC PROGRAMS 0°F - CATERING</b>   |                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>LASAGNE</b>                             | Cycle dedicated to freezing of lasagne                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>SOUPS AND SAUCES</b>                    | Cycle dedicated to freezing of soups and sauces                                                                                                                                                                                                                |
| <b>RICE AND PASTA</b>                      | Cycle dedicated to freezing of rice and pasta                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>MEAT</b>                                | Cycle dedicated to freezing of meat                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>FISH</b>                                | Cycle dedicated to freezing of fish                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>COOKED VEGETABLES</b>                   | Cycle dedicated to freezing of cooked vegetables                                                                                                                                                                                                               |
| <b>RAW VEGETABLES</b>                      | Cycle dedicated to freezing of raw vegetables                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>PASTRY</b>                              | Cycle dedicated to freezing of pastry products                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>RAW FISH</b>                            | Cycle dedicated to freezing of raw fish                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>SUSHI</b>                               | Cycle dedicated to freezing of Sushi                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>ANISAKIS 24h*</b>                       | 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"                           |
| <b>ANISAKIS 15h*</b>                       | 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"                          |
| <b>OPISTORKIS 24h</b>                      | It is a special blast freezing cycle that enables preventive and total food preservation and restoration. Once the probe reads -4°F at the food core, the appliance will automatically start the "devitalization phase for 24 hours"                           |

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

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

## STANDARD PROGRAMS

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

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

1. Select the desired cycle by rotating the knob



2. Press the knob to activate the selected cycle

During the cycle it is possible:

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 41)
- to stop the cycle by selecting STOP

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



3. Cycle ended, automatic conservation phase

During conservation it is possible:

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 41)
- to activate a manual defrost by selecting
- to stop the cycle by selecting STOP

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

*If not required, manual defrosting is not performed*



## PROGRAM I.F.R.

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



1. Select the desired cycle by rotating the knob



2. Press the knob to activate the selected cycle

During the cycle it is possible:

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

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



3. Cycle ended, automatic conservation phase

During conservation it is possible:

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 41)
- to activate a manual defrost by selecting 
- to stop the cycle by selecting STOP

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

*If not required, manual defrosting is not performed*



## PROGRAM INFINITY

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

1. Select the desired cycle by rotating the knob



4. Cycle ended, automatic conservation phase

During conservation it is possible:

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

*Note: the modified values will be saved*



## FAVORITE PROGRAMS

A library consisting in 10 cycles selected from those stored and labelled as favorites ☆ (see page 28)

1. Select ☆ by rotating the knob



2. Press the knob to enter section FAVORITE PROGRAMS



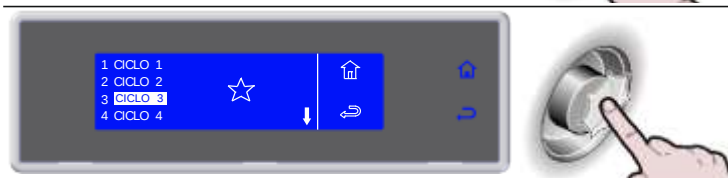
3. Select the desired cycle by rotating the knob



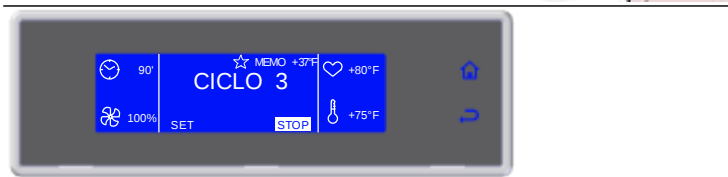
4. Press the knob to activate the selected cycle

During the cycle it is possible:

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



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



5. Cycle ended, automatic conservation phase

During conservation it is possible:

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 41)
- to activate a manual defrost by selecting ❄️
- to stop the cycle by selecting STOP



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

*If not required, manual defrosting is not performed*

## AUTOMATIC PROGRAMS

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

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



3. Select AUTOMATIC by rotating the knob



4. Press the knob to enter section AUTOMATIC



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



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



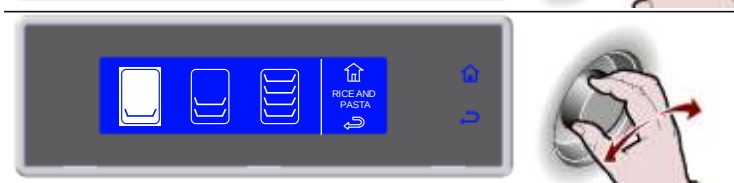
7. Select the desired cycle by rotating the knob



8. Press the knob to activate the selected cycle



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



**10. Press the knob to activate the selected cycle**

During the cycle it is possible:

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

*Note: the parameters cannot be modified*



**12. Cycle ended, automatic conservation phase**

During conservation it is possible:

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

*Note: the parameters cannot be modified.*

*If not required, manual defrosting is not performed*



## STORED PROGRAMS

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

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

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

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



3. Press the knob to enter section STORED



4. Press the knob to enter section STORED



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



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



7. Select the desired cycle by rotating the knob



8. Press the knob to activate the selected cycle

During the cycle it is possible:

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

Note: the modified parameters can be saved once

the new value is inserted by selecting 

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

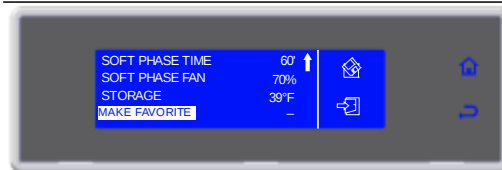


If the modifications are saved the user will be asked to assign a name to the cycle. use the knob

to enter the name and press  to save it.

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

Save by selecting 



## 9. Cycle ended, automatic conservation phase

During conservation it is possible:

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

Note: the modified parameters can be saved once

the new value is inserted by selecting 

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

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

to enter the name and press  to save it.

If not required, manual defrosting is not performed



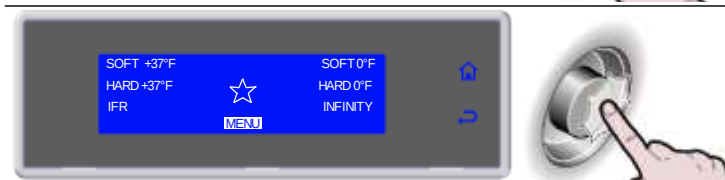
## MULTY

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

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



3. Select MULTY by rotating the knob



4. Press the knob to enter section MULTY



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

During the cycle it is possible:

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 41)
- to stop the cycle by selecting 

*Note: the modified parameters will be saved*

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

Once all the set times have expired, automatic conservation phase

During conservation it is possible:

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 41)

*Note: the modified parameters will be saved*



## COOLING

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

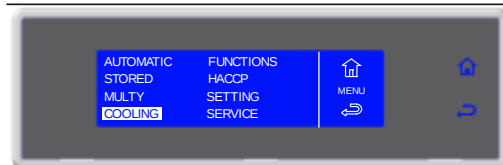
1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



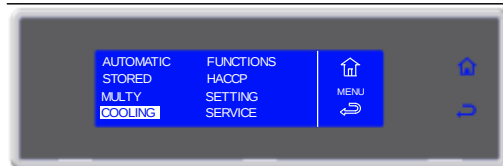
3. Select COOLING by rotating the knob



4. Press the knob to activate the selected cycle

During the cycle it is possible:

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 41)
- to stop the cycle by selecting STOP



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



5. Cycle ended, automatic conservation phase

During conservation it is possible:

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 41)
- to stop the cycle by selecting STOP



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

# FUNCTIONS

## DEFROST

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

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



3. Select FUNCTIONS by rotating the knob



4. Press the knob to enter section FUNCTIONS



5. Select DEFROST by rotating the knob



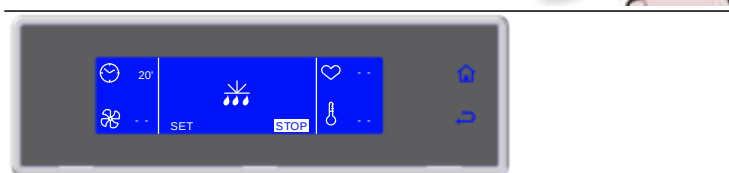
6. Press the knob to activate the selected cycle

During the cycle it is possible

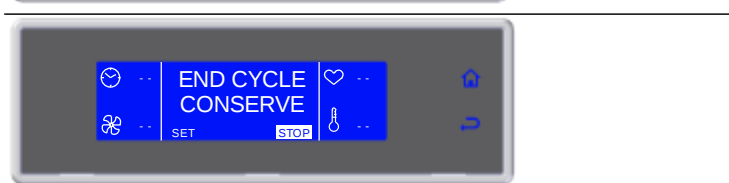
- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 41)
- to stop the cycle by selecting STOP



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



7. Cycle ended



## SANITATION



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

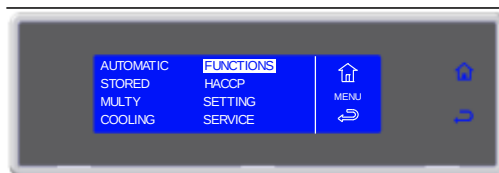
1. Select MENU by rotating the knob



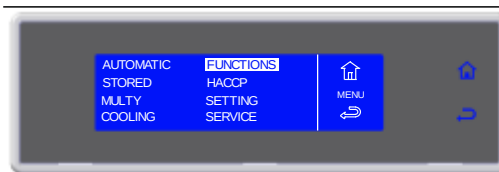
2. Press the knob to enter section MENU



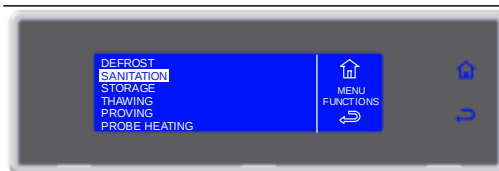
3. Select FUNCTIONS by rotating the knob



4. Press the knob to enter section FUNCTIONS



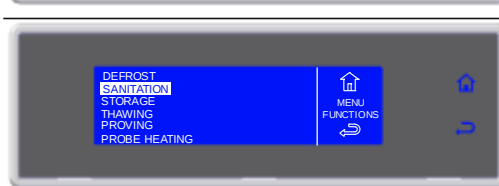
5. Select SANITATION by rotating the knob



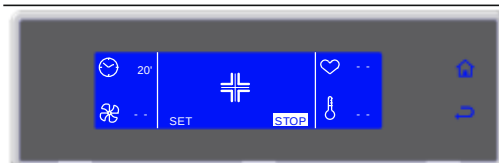
6. Press the knob to activate the selected cycle

During the cycle it is possible:

- to view and modify the time of sanitation by selecting SET (see page 41)
- to stop the cycle by selecting STOP



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



7. Cycle ended



## STORAGE

Storing cycles and quick cooling cycles can be started separately.

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



3. Select FUNCTIONS by rotating the knob



4. Press the knob to enter section FUNCTIONS



5. Select STORAGE by rotating the knob



6. Press the knob to enter into the STORAGE



7. Select the type of conservation by rotating the knob



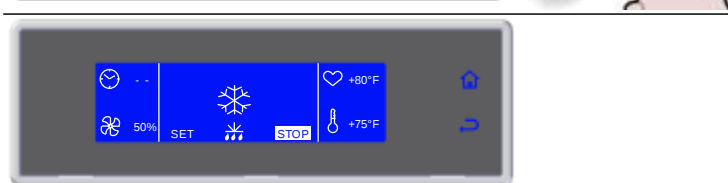
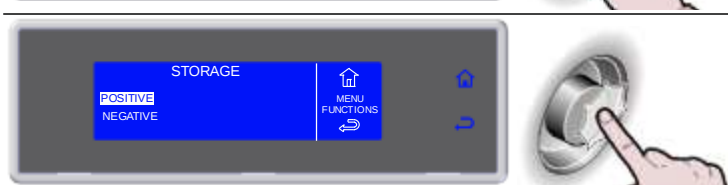
8. Press the knob to activate the selected cycle

During the cycle it is possible:

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 41)
- to activate a manual defrost by selecting ❄️
- to stop the cycle by selecting STOP

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

*If not required, manual defrosting is not performed*



## THAWING

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

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

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



3. Select FUNCTIONS by rotating the knob



4. Press the knob to enter section FUNCTIONS



5. Select THAWING by rotating the knob



6. Press the knob to enter into the THAWING



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

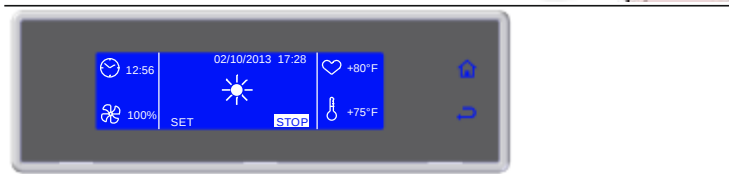


8. Press the knob to activate the selected cycle

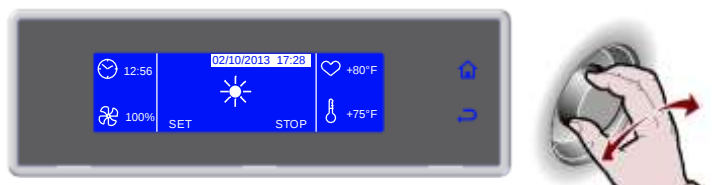


In case of time defrosting the cycle will begin immediately with the date and time values set by the manufacturer.

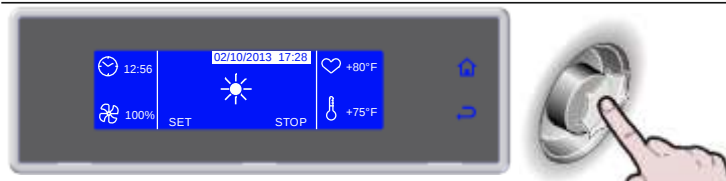
- Once the cycle has been started (time defrosting) the cycle end date and time can be changed, but only during the first phase (preservation).



- Rotate the knob to select the date and time



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



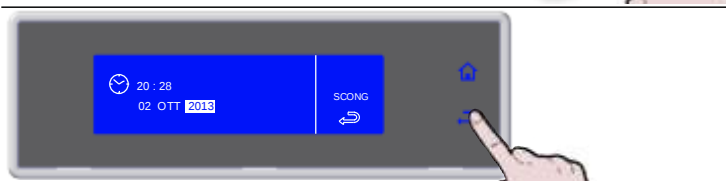
- Select the new value by rotating the knob



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



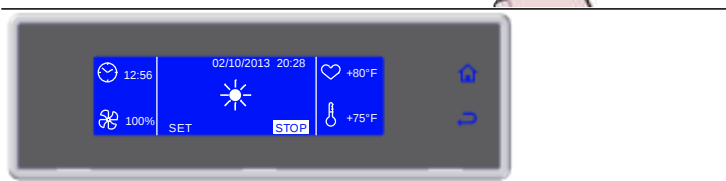
- Select  to confirm and exit from the function



During the cycle it is possible:

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 41)
- to stop the cycle by selecting STOP

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



## 9. Cycle ended, automatic conservation phase

During conservation it is possible:

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 41)
- to activate a manual defrost by selecting 
- to stop the cycle by selecting STOP

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



## PROVING

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

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

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



3. Select FUNCTIONS by rotating the knob



4. Press the knob to enter section FUNCTIONS



5. Select PROVING by rotating the knob



6. Press the knob to enter into the PROVING



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



8. Press the knob to activate the selected cycle  
The cycle will begin immediately with the date and time values set by the manufacturer.



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

- Rotate the knob to select the date and time



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



- Select the new value by rotating the knob



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



- Select  to confirm and exit from the function



During the cycle it is possible:

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 41)
- to stop the cycle by selecting STOP

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



## 9. Cycle ended, automatic conservation phase

During conservation it is possible:

- to view and modify the default parameters by selecting SET (see page 41)
- to activate a manual defrost by selecting 
- to stop the cycle by selecting STOP

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



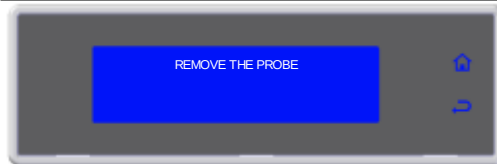
## PROBE HEATING

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

1. Please wait



2. Remove the probe

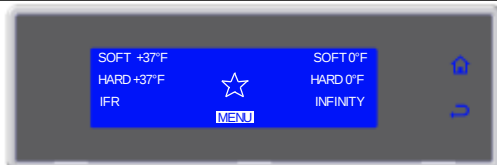


It is always possible to start the function manually.

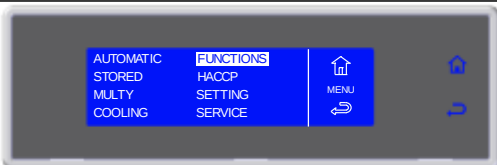
1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



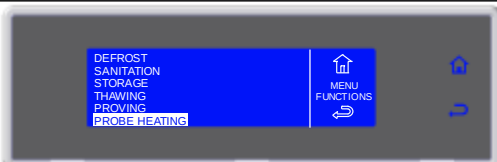
3. Select FUNCTIONS by rotating the knob



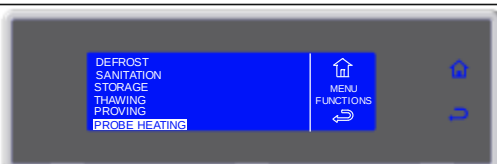
4. Press the knob to enter section FUNCTIONS



5. Select PROBE HEATING by rotating the knob



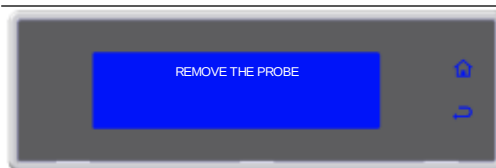
6. Press the knob to activate the selected function



7. Please wait

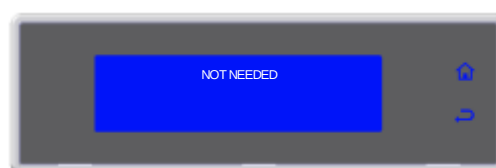


8. Remove the probe



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

1. Not needed

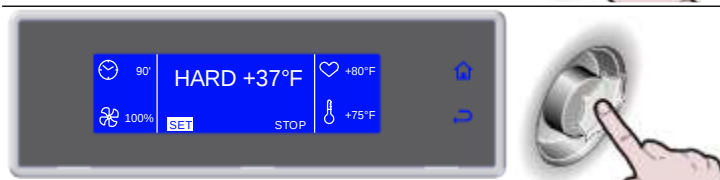


## \*\* VIEW / EDIT PARAMETERS CYCLE

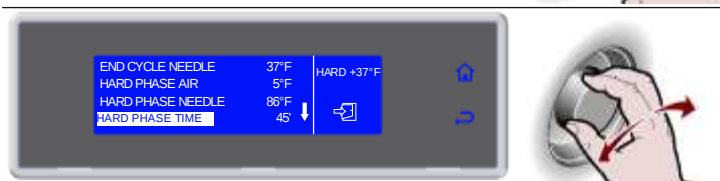
1. During the cycle, select SET by rotating the knob



2. Press the knob to enter the parameters list



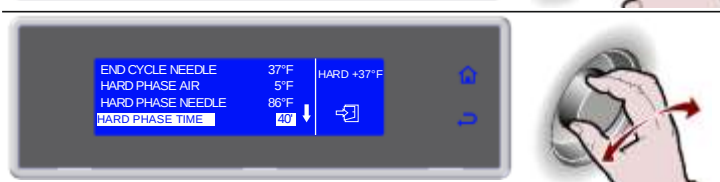
3. Select the parameter to be modified by rotating the knob



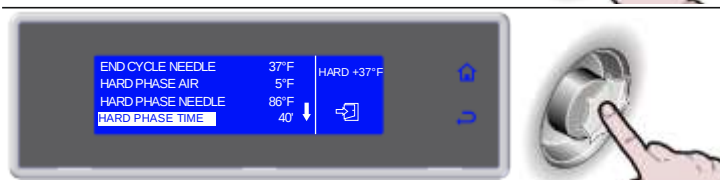
4. Press the knob to modify the value



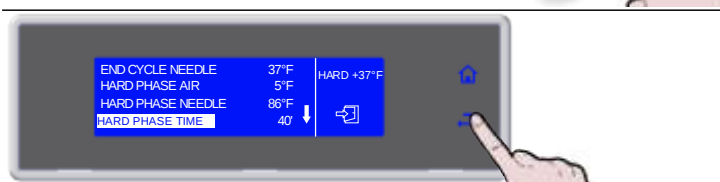
5. Select the new value, by rotating the knob



6. Press the knob to confirm the new value



7. Press  to exit the parameters list



## HACCP

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

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



3. Select HACCP by rotating the knob



4. Press the knob to enter section HACCP



5. Select the chosen function by rotating the knob



## VIEW BY DATE

6. Press the knob to enter the selected function



7. Select the chosen function by rotating the knob



8. Press the knob to enter the selected function



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



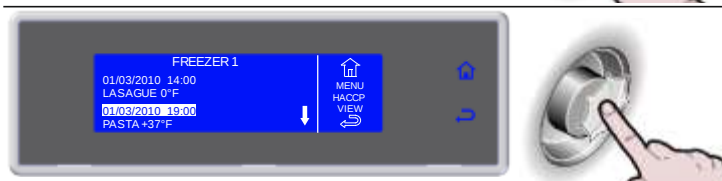
10. Press the knob to view the desired cycles



11. Select the cycle to be viewed



12. Press the knob to view the selected cycle



13. The parameters list is displayed



## VIEW BY CYCLE

6. Press the knob to enter the selected function



7. Select the chosen function by rotating the knob



8. Press the knob to enter the selected function



9. Select the cycle to be viewed



10. Press the knob to view the selected cycle



11. The parameters list is displayed



## PRINT BY DATE

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

6. Press the knob to enter the selected function



7. Select the chosen function by rotating the knob



8. Press the knob to enter the selected function



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



10. Press the knob to start printing



11. Printing in progress



## PRINT BY CYCLE

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

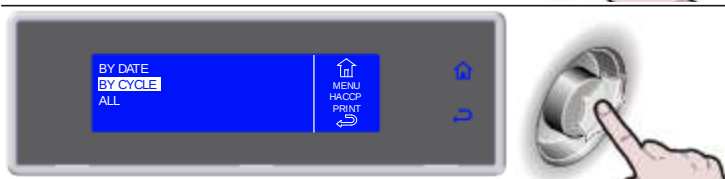
6. Press the knob to enter the selected function



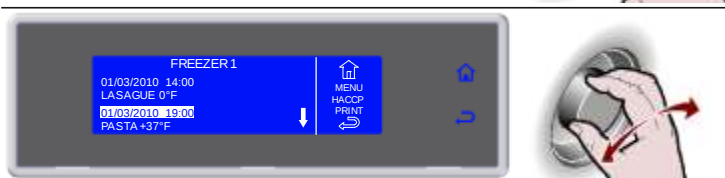
7. Select the chosen function by rotating the knob



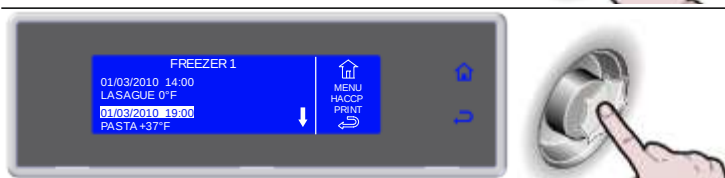
8. Press the knob to enter the selected function



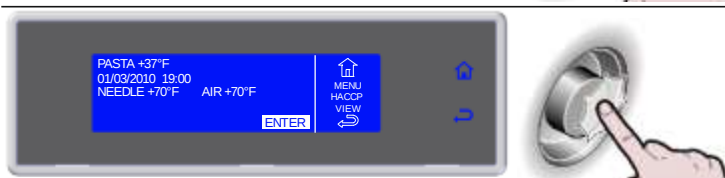
9. Select the cycle to be viewed



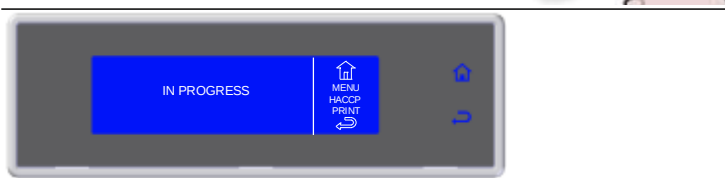
10. Press the knob to confirm the selected cycle



11. Press the knob to start printing



12. Printing in progress



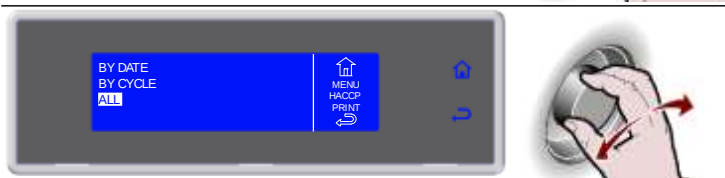
## PRINT ALL

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

6. Press the knob to enter the selected function



7. Select the chosen function by rotating the knob



8. Press the knob to enter the selected function



9. Press the knob to start printing



10. Printing in progress



## DOWNLOAD DATA BY DATE

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

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



7. Select the chosen function by rotating the knob



8. Press the knob to enter the selected function



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



10. Press the knob to start downloading data



11. Data download in progress



## DOWNLOAD DATA BY CYCLE

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

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



7. Select the chosen function by rotating the knob



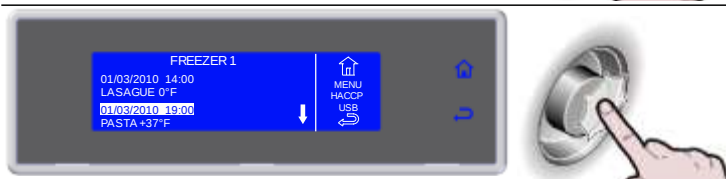
8. Press the knob to enter the selected function



9. Select the cycle to be viewed



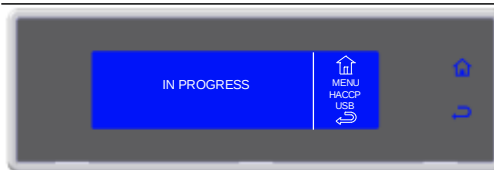
10. Press the knob to confirm the selected cycle



11. Press the knob to start downloading data



12. Data download in progress



## DOWNLOAD ALL

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

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



7. Select the chosen function by rotating the knob



8. Press the knob to enter the selected function



9. Press the knob to start downloading data



10. Data download in progress



## DELETE DATA BY DATE

6. Press the knob to enter the selected function



7. Select the chosen function by rotating the knob



8. Press the knob to enter the selected function



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



10. Press the knob to start the procedure



# 11.Data deletion in progress

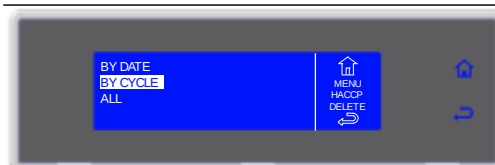


## DELETE DATA BY CYCLE

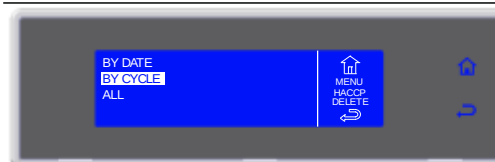
### 6. Press the knob to enter the selected function



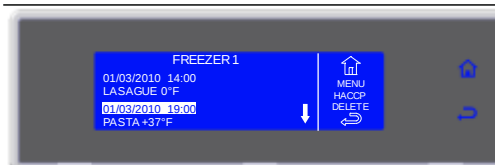
### 7. Select the chosen function by rotating the knob



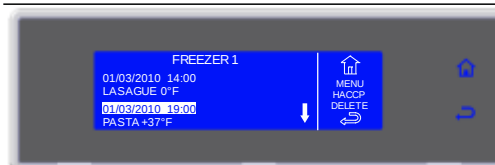
### 8. Press the knob to enter the selected function



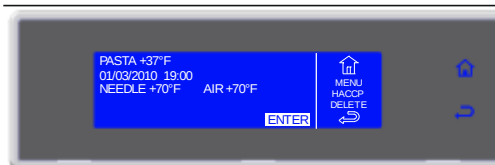
### 9. Select the cycle to be viewed



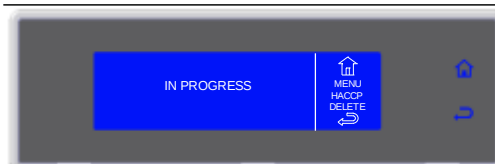
### 10.Press the knob to confirm the selected cycle



### 11.Press the knob to start the procedure



### 12.Data deletion in progress



## DELETE ALL

### 6. Press the knob to enter the selected function



7. Select the chosen function by rotating the knob



8. Press the knob to enter the selected function



9. Press the knob to start the procedure



10. Data deletion in progress



## SETTINGS

### LANGUAGE

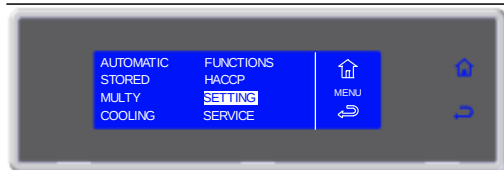
1. Select MENU by rotating the knob



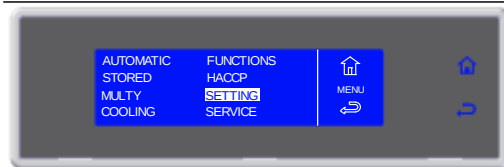
2. Press the knob to enter section MENU



3. Select SETTING by rotating the knob



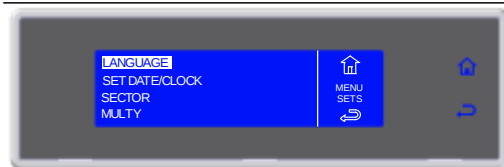
4. Press the knob to enter section SETTING



5. Select LANGUAGE by rotating the knob



6. Press the knob to enter section LANGUAGE



7. Select LANGUAGE by rotating the knob



8. Press the knob to confirm the selected language



## SET DATE/CLOCK

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



3. Select SETTING by rotating the knob



4. Press the knob to enter section SETTING



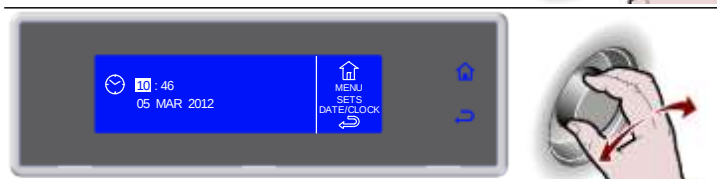
5. Select DATA/CLOCK by rotating the knob



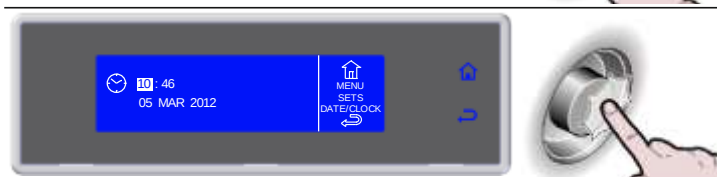
6. Press the knob to enter section DATA/CLOCK



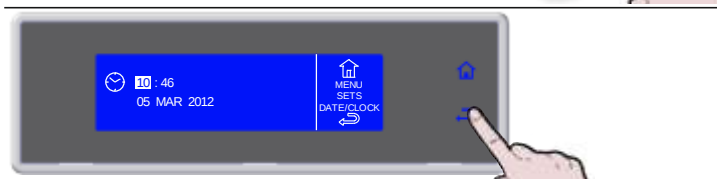
7. Select the new value by rotating the knob



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



9. Select  to confirm and exit from the function



## SECTOR

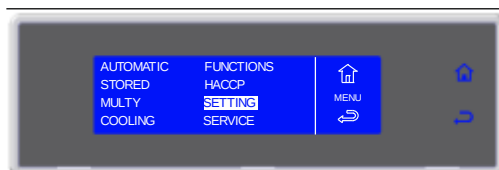
1. Select MENU by rotating the knob



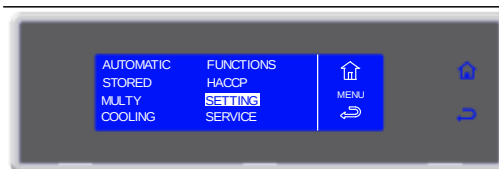
2. Press the knob to enter section MENU



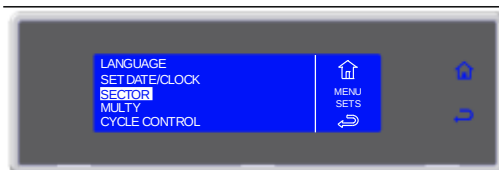
3. Select SETTING by rotating the knob



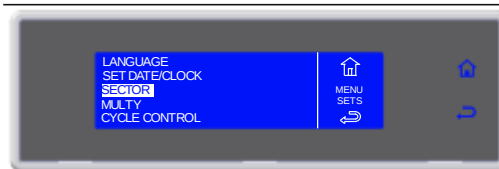
4. Press the knob to enter section SETTING



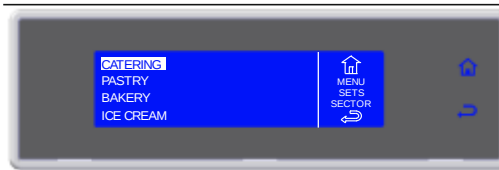
5. Select SECTOR by rotating the knob



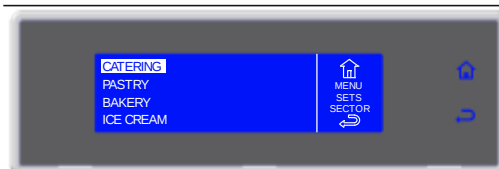
6. Press the knob to enter section SECTOR



7. Press the knob to confirm the selected sector



8. Press the knob to confirm



## MULTY

The number of levels available varies depending on the equipment.

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



3. Select SETTING by rotating the knob



4. Press the knob to enter section SETTING



5. Select MULTY by rotating the knob



6. Press the knob to enter section MULTY



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



8. Press the knob to confirm



## CYCLE CONTROL - AUTO OR MANUAL

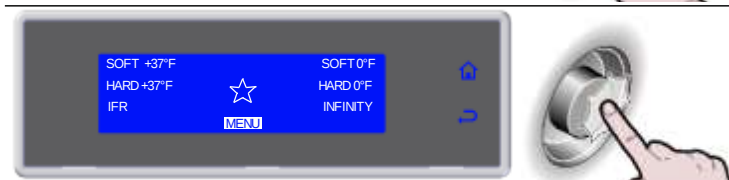
You can choose to control the cycle in automatic mode (AUTO) or by means of operator choice, timed or using the probe in the core (MANUAL).

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

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



3. Select SETTING by rotating the knob



4. Press the knob to enter section SETTING



5. Select CYCLE CONTROL by rotating the knob



6. Press the knob to enter section CYCLE CONTROL



7. Select the desired type of cycle control



8. Press the knob to confirm



## SERVICE

### ALARMS

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

The presence of an alarm stored on the list is indicated by the symbol .

You can record up to a maximum of 42 alarms. Any additional event overwrites the oldest one.

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



3. Select SERVICE by rotating the knob



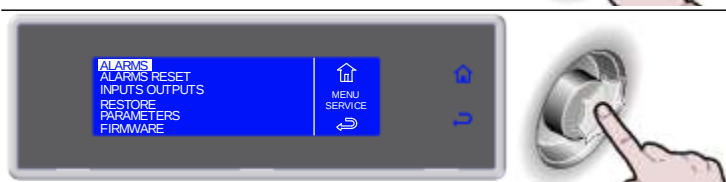
4. Press the knob to enter section SERVICE



5. Select ALARMS by rotating the knob



6. Press the knob to view the list ALARMS



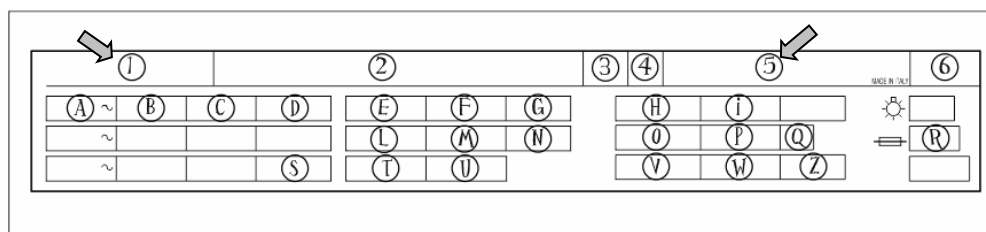
7. View the alarms list by rotating the knob



## ALARMS TABLE

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

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

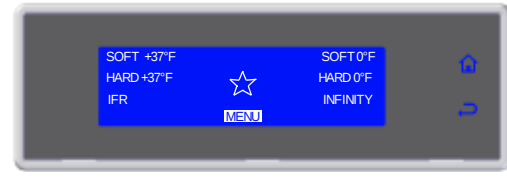


## RESET ALARMS

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



3. Select SERVICE by rotating the knob



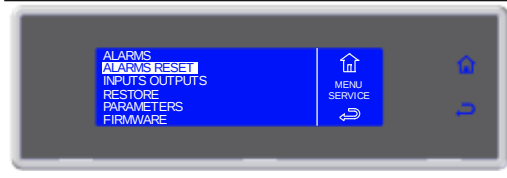
4. Press the knob to enter section SERVICE



5. Select ALARMS RESET by rotating the knob



6. Press the knob to enter section ALARMS RESET



7. Wait



## INPUTS OUTPUTS

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



3. Select SERVICE by rotating the knob



4. Press the knob to enter section SERVICE



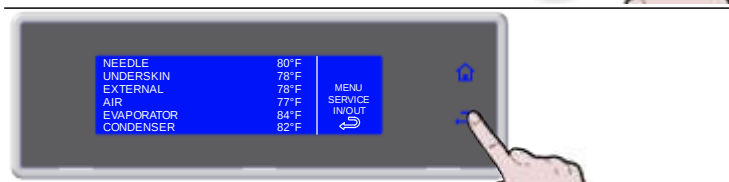
5. Select INPUTS OUTPUTS by rotating the knob



6. Press the knob to view the list INPUTS OUTPUTS



7. Select  to exit from the view



## RESTORE

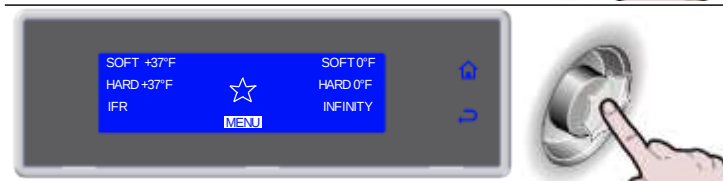
This function restores the original parameters.

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

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



3. Select SERVICE by rotating the knob



4. Press the knob to enter section SERVICE



5. Select RESTORE by rotating the knob



6. Press the knob to enter section RESTORE



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

*Request the password from SERVICE*



8. Press the knob to confirm and enter section RESTORE



## PARAMETERS

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

1. Select MENU by rotating the knob



2. Press the knob to enter section MENU



3. Select SERVICE by rotating the knob



4. Press the knob to enter section SERVICE



5. Select PARAMETERS by rotating the knob



6. Press the knob to enter section PARAMETERS



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

*Request the password from SERVICE*



8. Press the knob to confirm and enter section PARAMETERS



# MAINTENANCE

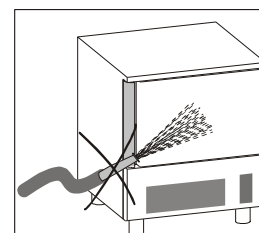
## MAINTENANCE AND CLEANING

### CLEANING THE CABINET

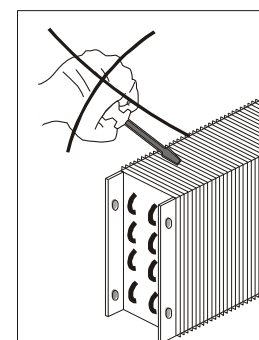
Clean inside the cooling cabinet daily.  
Both the cabinet and all the internal components have been designed and shaped to allow washing and cleaning all parts easily.  
Before cleaning, defrost the appliance and remove the internal drain.  
Disconnect the master switch.  
Clean all components (stainless-steel, plastic or painted parts) with lukewarm water and detergent.  
Then rinse and dry without using abrasives or chemical solvents.



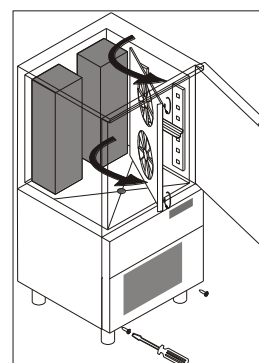
Do not wash the appliance by spraying high-pressure water on the machine.



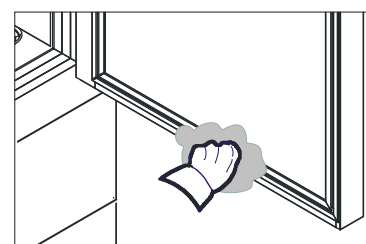
Do not rinse with sharp or abrasive tools, especially the evaporator.



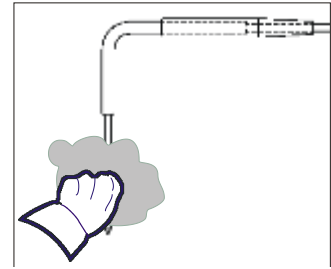
You may clean inside the evaporator after loosening the knobs and rotating the protection component.



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



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



## CLEANING THE AIR CONDENSER

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

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

Access to the condenser is from the front.

Unhook the front guard, pulling it towards you.



## STAINLESS-STEEL MAINTENANCE

By stainless steel we mean INOX AISI 304 steel.

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

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

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

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

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

**WARNING:** Never use iron wool for cleaning STAINLESS STEEL.

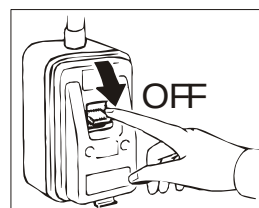
Furthermore, avoid leaving iron wool on the appliance surface as tiny iron deposits may cause the surface to rust by contamination and affect the hygiene of the appliance.



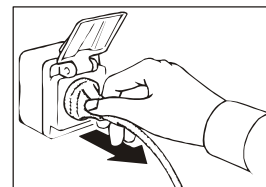
## DISCONTINUED USE

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

Turn the mains switch OFF.



Disconnect the plug.

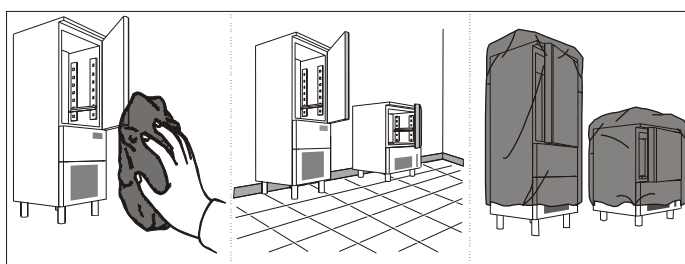


Empty the appliance and clean it in accordance with the instructions given in the chapter "CLEANING".

Leave the door ajar to prevent a bad smell.

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

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



## EXTRAORDINARY MAINTENANCE

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

### VIDEO BOARD AND ENCODER MAINTENANCE CHECKLIST

Turn the mains switch OFF.

Disconnect the plug.

To access the video board and the encoder:

**Mod. ...51MU**

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



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



*Mod. ...52MU*

Unhook the front guard, pulling it towards you.

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



*Mod. ...101LU– ...101SU– ...72SU– ...102SU*

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



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



## MAINTENANCE OF PANEL BOARD

Turn the mains switch OFF.  
Disconnect the plug.

To be able to access the electric picture:

*Mod. ...51MU - ...52MU*

Unhook the front guard, pulling it towards you.



Remove the closing panel screws.  
Remove the closing panel.

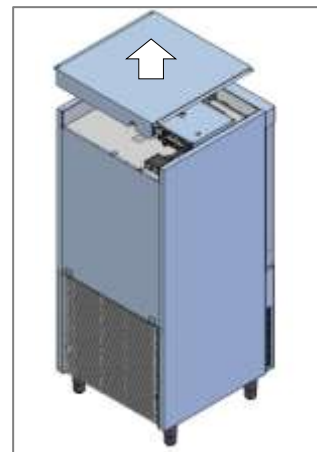


Remove the electrical panel locking screw.  
Move the electrical panel box along the slide.



Mod. ...101LU – ...101SU - ...72SU – ...102SU

Remove the protection panel out in the upper part of the appliance.



## CONDENSING SYSTEM MAINTENANCE

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



## REPLACEMENT CORE PROBE

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

Replace the core probe by screwing the connector fully.



## WIRING DIAGRAM PLATE

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

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



# **INDEX**

|                                                      |           |
|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>DONNEES GENERALES A LA REMISE .....</b>           | <b>5</b>  |
| AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX .....                        | 5         |
| LISTE DES RÉFÉRENCES NORMATIVES .....                | 5         |
| TRANSPORT ET DÉPLACEMENT .....                       | 5         |
| DÉBALLAGE .....                                      | 5         |
| AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ.....             | 6         |
| <b>INSTALLATION .....</b>                            | <b>7</b>  |
| DONNÉES DE LA PLAQUE.....                            | 7         |
| TEMPERATURE MAX DU LOCAL D'UTILISATIN.....           | 7         |
| MISE EN PLACE.....                                   | 8         |
| DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT .....                      | 9         |
| DONNÉES TECHNIQUES.....                              | 11        |
| BRANCHEMENT ELECTRIQUE .....                         | 12        |
| EVACUATION DE CONDENSATION .....                     | 12        |
| ESSAIS.....                                          | 12        |
| SYSTÈMES DE CONTRÔLE ET TÉMOINS .....                | 13        |
| FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT .....                 | 13        |
| ECOULEMENT.....                                      | 14        |
| INSTALLATION DU KIT LAMPE GERMICIDE .....            | 14        |
| INSTALLATION DE L'IMPRIMANTE .....                   | 14        |
| <b>FONCTIONNEMENT.....</b>                           | <b>15</b> |
| DESCRIPTION GÉNÉRALE .....                           | 15        |
| COMMENT SE PRÉPARER AU DÉMARRAGE.....                | 15        |
| CHARGEMENT DE LA CELLULE.....                        | 16        |
| PLACEMENT DES RÉCIPIENTS .....                       | 16        |
| SONDE A COEUR.....                                   | 16        |
| TEMPÉRATURES .....                                   | 17        |
| DURÉE DE CONSERVATION .....                          | 17        |
| Panneau de commande.....                             | 18        |
| PREMIER DÉMARRAGE .....                              | 19        |
| PROGRAMMES.....                                      | 20        |
| DESCRIPTION DES PROGRAMMES.....                      | 20        |
| PROGRAMMES STRANDARDS .....                          | 22        |
| PROGRAMME I.F.R. ....                                | 23        |
| PROGRAMME INFINITY .....                             | 24        |
| PROGRAMMES FAVORIS .....                             | 25        |
| PROGRAMMES AUTOMATIQUES .....                        | 26        |
| PROGRAMMES ENREGISTRÉS.....                          | 28        |
| MULTY.....                                           | 30        |
| REFROIDISSEMENT .....                                | 31        |
| FUNCTIONS .....                                      | 32        |
| DEGIVRAGE.....                                       | 32        |
| STERILISATION.....                                   | 33        |
| CONSERVATION.....                                    | 34        |
| DECONGELATION .....                                  | 35        |
| FERMENTATION .....                                   | 37        |
| CHAUFFAGE DE SONDE .....                             | 39        |
| ** VISUALISATION/MODIFICATION PARAMÈTRES CYCLE ..... | 41        |
| HACCP.....                                           | 42        |

|                                                    |               |
|----------------------------------------------------|---------------|
| <b>POSITIONS .....</b>                             | <b>51</b>     |
| LANGUE .....                                       | 51            |
| SET DATA/MONTRE .....                              | 52            |
| SECTEUR .....                                      | 53            |
| MULTY .....                                        | 54            |
| CONTROLE CYCLE - AUTO OU MANUEL .....              | 55            |
| <b>SERVICE.....</b>                                | <b>56</b>     |
| ALARMES .....                                      | 56            |
| TABLEAU DES ALARMES .....                          | 57            |
| RESET ALARMES .....                                | 58            |
| ENTREES SORTIES .....                              | 59            |
| RETABLISSEMENT .....                               | 60            |
| PARAMETRES.....                                    | 61            |
| <br><b>ENTRETIEN.....</b>                          | <br><b>62</b> |
| <b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....</b>                | <b>62</b>     |
| NETTOYAGE ENCEINTE .....                           | 62            |
| NETTOYAGE DU CONDENSEUR A AIR A.....               | 63            |
| ENTRETIEN ACIER INOX .....                         | 63            |
| INTERRUPTION D'UTILISATION .....                   | 64            |
| <b>ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE .....</b>              | <b>64</b>     |
| ENTRETIEN DE LA CARTE VIDÉO ET DE L'ENCODEUR ..... | 64            |
| ENTRETIEN DU TABLEAU ÉLECTRIQUE .....              | 65            |
| ENTRETIEN DE L'INSTALLATION DE CONDENSATION.....   | 66            |
| ENTRETIEN DE LA SONDE À COEUR.....                 | 66            |
| <b>PLAQUETTE SCHÉMA ÉLECTRIQUE .....</b>           | <b>67</b>     |

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

| Prénom et nom | Adresse | Tel./Fax |
|---------------|---------|----------|
|               |         |          |
|               |         |          |
|               |         |          |
|               |         |          |
|               |         |          |

## DONNEES GENERALES A LA REMISE

### AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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

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

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

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

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

### LISTE DES RÉFÉRENCES NORMATIVES

Nos cellules mixtes sont conformes aux directives suivantes:

UL Listed pour sûreté électrique – UL471 CSA C22.2.120

NSF standard 7 pour le Hygiène alimentaire

### TRANSPORT ET DÉPLACEMENT

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

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

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

### DÉBALLAGE

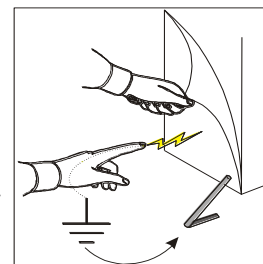
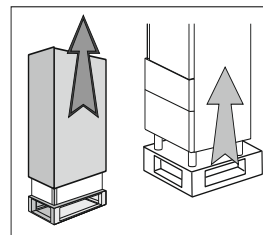
L'installation doit être effectuée par du personnel.

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

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

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

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



## AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ

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

*Liste de quelques avertissements généraux:*

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

# INSTALLATION

## DONNÉES DE LA PLAQUE

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

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

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

Liste des des caractéristiques techniques indiquées sur la plaque signalétique:

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

## TEMPERATURE MAX DU LOCAL D'UTILISATIN

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

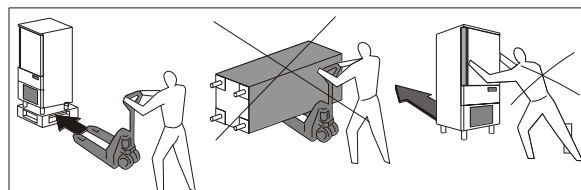
### Circulation air min

| Modèle                                   | Quantité air [m³/h] |
|------------------------------------------|---------------------|
| BC51MU<br>BF51MU<br>BF52MU               | 650                 |
| BC101LU<br>BF101LU<br>BC101SU<br>BF101SU | 2.060               |
| BC72SU<br>BF72SU                         | 2.530               |
| BF102SU                                  | 5.300               |

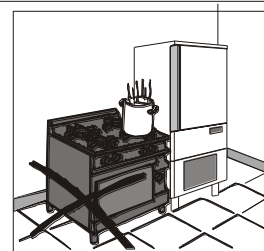
## MISE EN PLACE

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

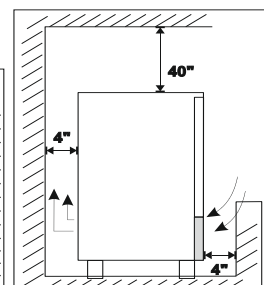
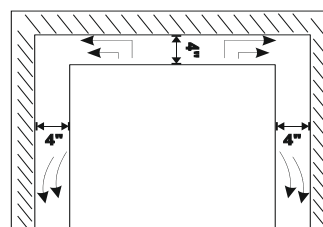
- Disposez l'appareil à sa place de travail.



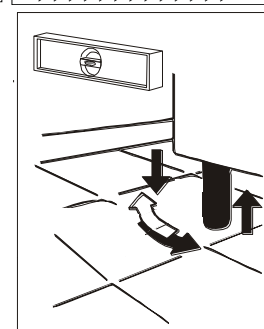
- Evitez de placer l'appareil où il pourrait être exposé aux rayons du soleil
- Evitez de placer l'appareil à des endroits peu aérés.
- N'installez pas l'appareil en proximité de sources de chaleur.



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



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

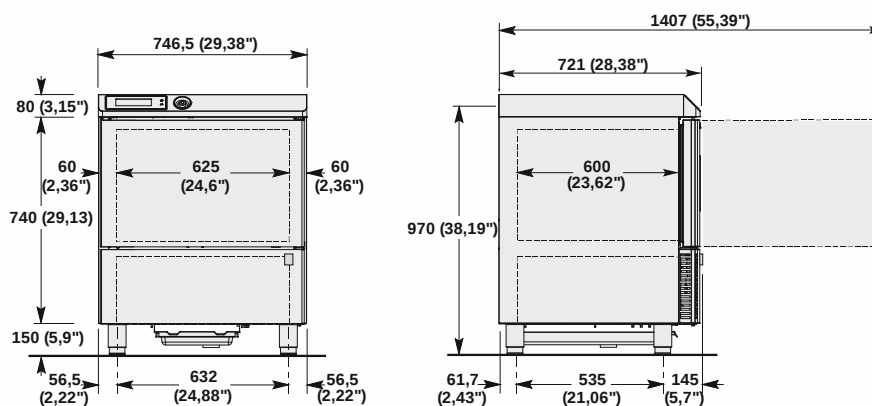


**Attention:** Si l'appareil n'est pas mis à niveau correctement, son fonctionnement peut être perturbé et l'évacuation de la condensation empêchée.

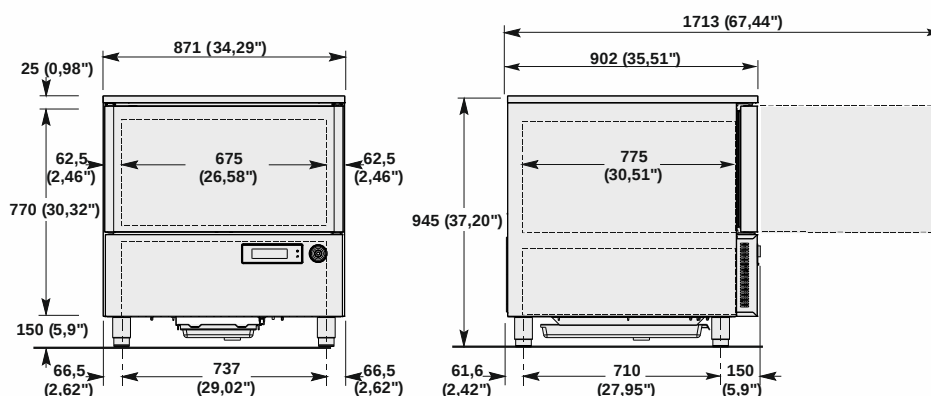
## DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT

Se référer aux dimensions de votre appareil.

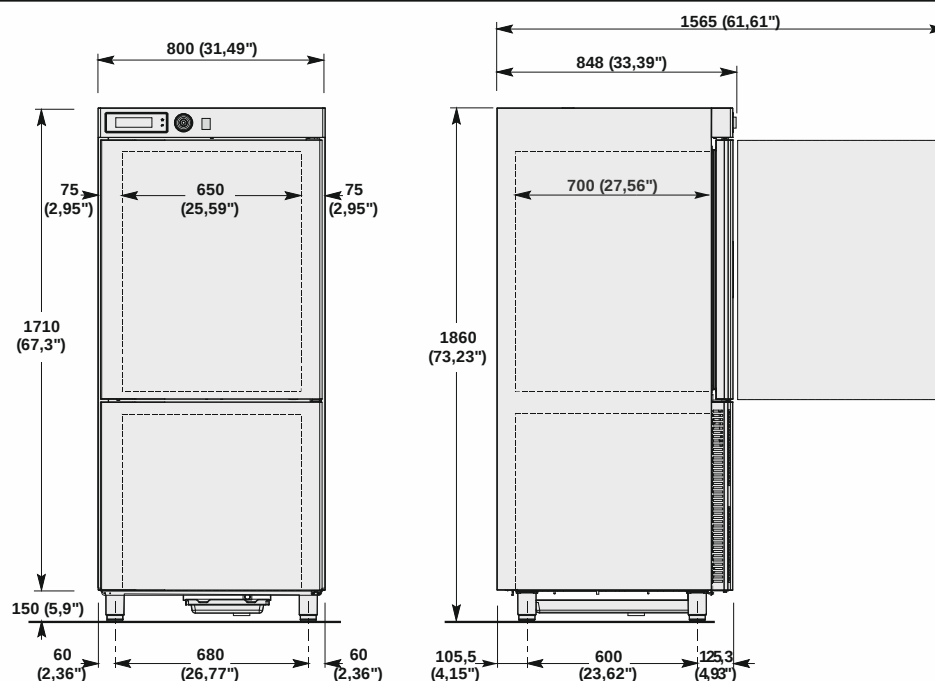
**BC51MU  
BF51MU**



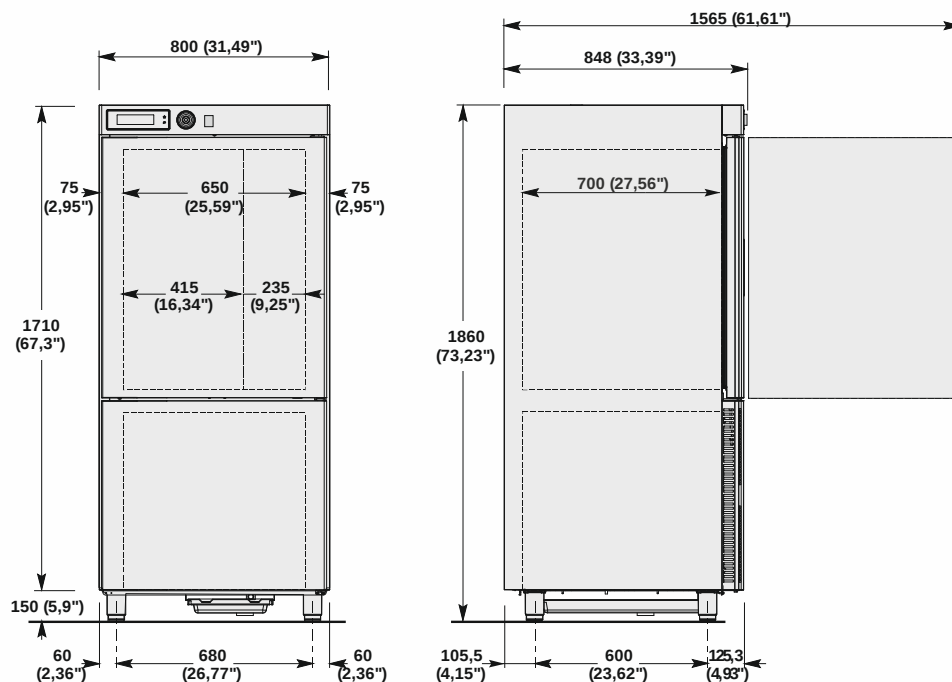
**BF52MU**



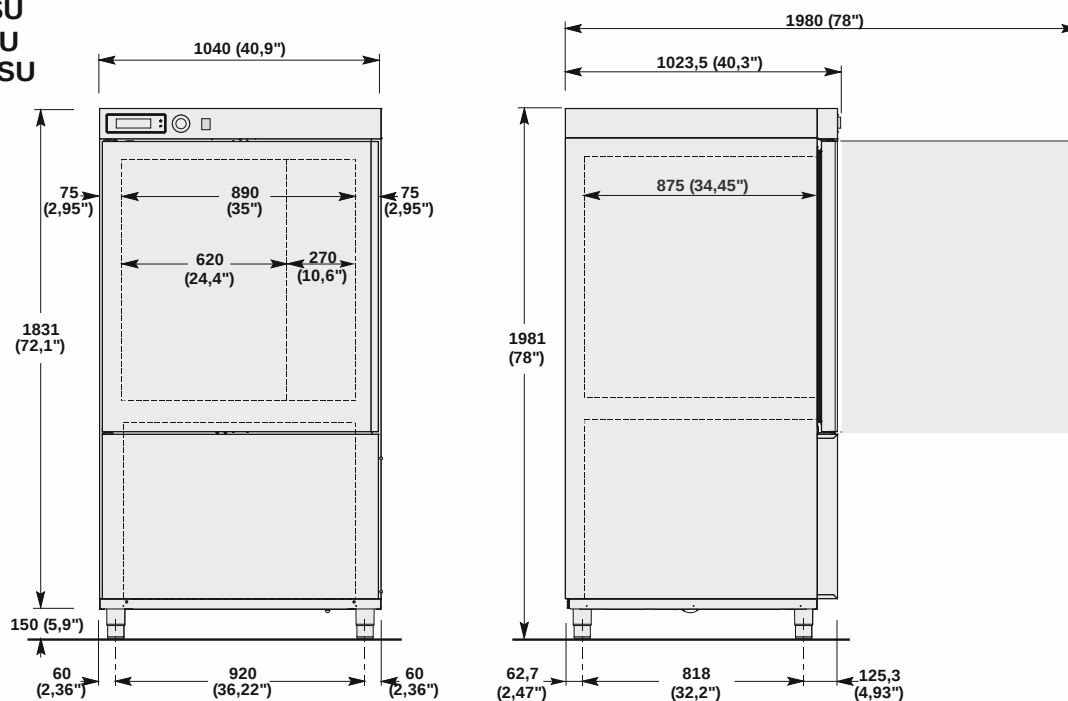
**BC101LU  
BF101LU**



**BC101SU**  
**BF101SU**



**BC72SU**  
**BF72SU**  
**BF102SU**



## DONNÉES TECHNIQUES

Se référer aux données techniques de votre appareil.

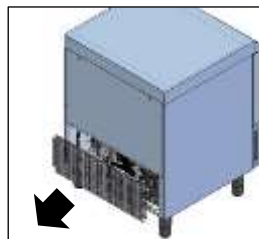
| Modèle                            | BC51MU                   | BC101LU                  | BC101SU                  | BC72SU          |
|-----------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------|
| Poids brut [lb]                   | 302                      | 496                      | 496                      | 705             |
| Poids net [lb]                    | 254                      | 441                      | 441                      | 661             |
| Dimensions                        | 29,38"x29,19"<br>x38,19" | 31,49"x33,39"<br>x73,23" | 31,49"x33,39"<br>x73,23" | 40,9"x40,3"x78" |
| Capacité                          |                          |                          |                          |                 |
| Masse/cycle [lb] (+194°F÷+37°F)   | 48                       | 100                      | 100                      | 160             |
| Volume net intérieur [cuft]       | 2,55                     | 5,52                     | 5,52                     | 13,4            |
| Grades                            | 3                        | 3                        | 3                        | 6               |
| Electricité                       |                          |                          |                          |                 |
| Tension [V]                       | 220 ~                    | 220 ~                    | 220 ~                    | 220 ~           |
| Fréquence [Hz]                    | 60                       | 60                       | 60                       | 60              |
| N° Phase                          | 1 ph                     | 3 ph                     | 3 ph                     | 3 ph            |
| Intensité [A]                     | 6,5                      | 11                       | 11                       | 14,7            |
| Puissance absorbée [W]            | 1051                     | 2972                     | 2972                     | 4450            |
| Groupe réfrigérant                |                          |                          |                          |                 |
| Puissance réfrigérante [W]        | 1083                     | 4152                     | 4152                     | 5462            |
| Température d'évaporation [°F]    | 14                       | 14                       | 14                       | 14              |
| Température de réfrigération [°F] | +194÷+37                 | +194÷+37                 | +194÷+37                 | +194÷+37        |
| Temps de réfrigération [min]      | 90                       | 90                       | 90                       | 90              |
| 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                        | 4,4                      | 4,4                      | 4,5             |
| Condensation                      | Air                      | Air                      | Air                      | Air             |
| Bruit [dB] (A)                    | 65                       | 72                       | 72                       | 72              |
| IFR                               | •                        | •                        | •                        | •               |
| Sonde a relevement multiple       | •                        | •                        | •                        | •               |

| Modèle                            | BF51MU                   | BF52MU                   | BF101LU                  | BF101SU                  | BF72SU              | BF102SU             |
|-----------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|---------------------|
| Poids brut [lb]                   | 311                      | 353                      | 496                      | 496                      | 752                 | 816                 |
| Poids net [lb]                    | 265                      | 298                      | 441                      | 441                      | 705                 | 772                 |
| Dimensions                        | 29,38"x29,19"<br>x38,19" | 34,29"x36,27"<br>x37,20" | 31,49"x33,39"<br>x73,23" | 31,49"x33,39"<br>x73,23" | 40,9"x40,3"<br>x78" | 40,9"x40,3"x<br>78" |
| Capacité                          |                          |                          |                          |                          |                     |                     |
| Masse/cycle [lb] (+194°F÷+37°F)   | 48                       | 55                       | 100                      | 100                      | 160                 | 222                 |
| Masse/cycle [lb] (+194°F÷0°F)     | 28                       | 33                       | 60                       | 60                       | 80                  | 122                 |
| Volume net intérieur [cuft]       | 2,55                     | 3,5                      | 5,52                     | 5,52                     | 13,4                | 13,4                |
| Grades                            | 3                        | -                        | 3                        | 3                        | 6                   | 10                  |
| Electricité                       |                          |                          |                          |                          |                     |                     |
| Tension [V]                       | 220 ~                    | 220 ~                    | 220 ~                    | 220 ~                    | 220 ~               | 220 ~               |
| Fréquence [Hz]                    | 60                       | 60                       | 60                       | 60                       | 60                  | 60                  |
| N° Phase                          | 1 ph                     | 1 ph                     | 3 ph                     | 3 ph                     | 3 ph                | 3 ph                |
| Intensité [A]                     | 6                        | 6,13                     | 8,5                      | 8,5                      | 12                  | 16,8                |
| Puissance absorbée [W]            | 1139                     | 1274                     | 2625                     | 2625                     | 4150                | 6170                |
| Groupe réfrigérant                |                          |                          |                          |                          |                     |                     |
| Puissance réfrigérante [W]        | 1161                     | 1319                     | 3136                     | 3136                     | 3576                | 4633                |
| Température d'évaporation [°F]    | -10                      | -10                      | -10                      | -10                      | -10                 | -10                 |
| Température de réfrigération [°F] | +194÷+37                 | +194÷+37                 | +194÷+37                 | +194÷+37                 | +194÷+37            | +194÷+37            |
| Temps de réfrigération [min]      | 90                       | 90                       | 90                       | 90                       | 90                  | 90                  |
| Température de congélation [°F]   | +194÷0                   | +194÷0                   | +194÷0                   | +194÷0                   | +194÷0              | +194÷0              |
| Temps de congélation [min]        | 240                      | 240                      | 240                      | 240                      | 240                 | 240                 |
| Température de condensation [°F]  | +130                     | +130                     | +130                     | +130                     | +130                | +130                |
| Température max ambiante [°F]     | +90                      | +90                      | +90                      | +90                      | +90                 | +90                 |
| Type de compresseur               | Hermétique               | Hermétique               | Hermétique               | Hermétique               | Hermétique          | Hermétique          |
| Liquide réfrigérant               | R404A                    | R404A                    | R404A                    | R404A                    | R404A               | R404A               |
| Charge liquide réfrigérant [lb]   | 3                        | 3,3                      | 4,4                      | 4,4                      | 6                   | 10                  |
| Condensation                      | Air                      | Air                      | Air                      | Air                      | Air                 | Air                 |
| Bruit [dB] (A)                    | 65                       | 65                       | 72                       | 72                       | 72                  | 72                  |
| IFR                               | •                        | •                        | •                        | •                        | •                   | •                   |
| Sonde a relevement multiple       | •                        | •                        | •                        | •                        | •                   | •                   |

## BRANCHEMENT ELECTRIQUE

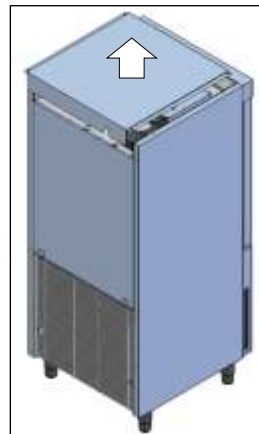
*Mod. ...51MU – ...52MU*

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



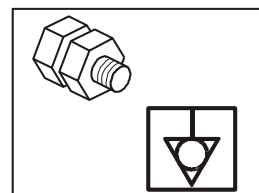
*Mod. ...101LU – ...101SU – ...72SU – ...102SU*

On réalise le branchement électrique dans la partie supérieure de l'appareil en enlevant le panneau de protection et le couvercle de la boîte.

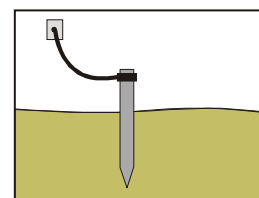


Les câbles électriques de branchement devront respecter les caractéristiques des données techniques.

Chaque conducteur doit être relié à la borne équipotentielle.



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



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

## EVACUATION DE CONDENSATION

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

## ESSAIS

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

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

On doit effectuer les essais suivants:

- 1) Les températures externes doivent être comprises entre 59°F et 100°F.

- 2) Mettre l'appareil sous tension et attendre 30 minutes avant l'utilisation au cas où la température externe était trop basse
- 3) Vérifier les absorptions
- 4) Exécuter au moins un cycle complet de réfrigération rapide

## SYSTÈMES DE CONTRÔLE ET TÉMOINS

Ces instructions concernent le personnel spécialisé.

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

## FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT

### 1) **R404A:** composants du fluide

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

GWP = 3750

ODP = 0

### 2) **Identification des dangers**

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

### 3) **Premiers secours**

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

### 4) **Informations écologiques**

Persistance et dégradation

- **HFC 143a:** Se décompose lentement dans l'atmosphère inférieure (troposphère). Sa durée dans l'atmosphère est de 55 ans.
- **HFC 125:** Se décompose lentement dans l'atmosphère inférieure (troposphère). Sa durée dans l'atmosphère est de 40 ans.

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

## ECOULEMENT

### STOCKAGE DES DÉCHETS

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

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

### PROCÉDURE INHÉRENTE AUX OPÉRATIONS DE DÉMONTAGE DE L'APPAREIL

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

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

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

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

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

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

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

## INSTALLATION DU KIT LAMPE GERMICIDE

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

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

## INSTALLATION DE L'IMPRIMANTE

***L'imprimante n'est pas fournie de série.***

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

# 

## 

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

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

## 

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

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

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

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

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

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

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

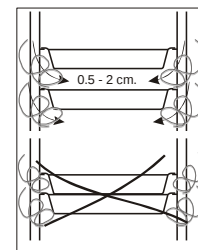
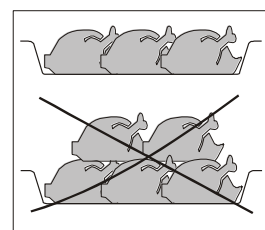
Quand l'épaisseur du produit le consent, utiliser toujours la sonde à cœur pour connaître la température exacte atteinte au cœur du produit, et ne pas interrompre le cycle avant qu'on atteigne la température de +37°F en réfrigération rapide positive et 0°F en réfrigération rapide négative.

**Tab.2**

| Modèle                   | Rendu max/cycle  |                | Standard<br>niveaux | Capacité |         | h    |
|--------------------------|------------------|----------------|---------------------|----------|---------|------|
|                          | +194[°F]÷+37[°F] | +194[°F]÷0[°F] |                     | n° max   |         |      |
| <b>BC51MU</b>            | 48[lb]           | -              | 3                   | 6        | 12"x20" | 1,5" |
| <b>BF51MU</b>            | 48[lb]           | 28[lb]         | 3                   | 6        | 12"x20" | 1,5" |
| <b>BF52MU</b>            | 55[lb]           | 33[lb]         | -                   | 12       | 18"x26" | 1,5" |
| <b>BC101LU – BC101SU</b> | 100[lb]          | -              | 3                   | 12       | 12"x20" | 1,5" |
| <b>BF101LU – BF101SU</b> | 100[lb]          | 60[lb]         | 3                   | 12       | 12"x20" | 1,5" |
| <b>BC72SU</b>            | 160 [lb]         | -              | 6                   | 26       | 12"x20" | 1,5" |
| <b>BF72SU</b>            | 160 [lb]         | 80 [lb]        | 6                   | 26       | 12"x20" | 1,5" |
| <b>BF102SU</b>           | 222 [lb]         | 122 [lb]       | 10                  | 26       | 12"x20" | 1,5" |

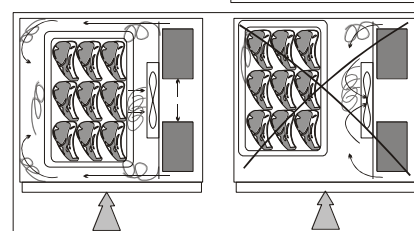
## CHARGEMENT DE LA CELLULE

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



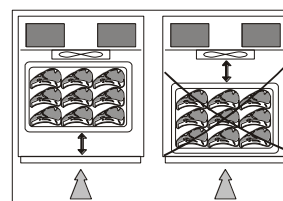
S'assurer que l'air circule suffisamment entre les contenants.

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

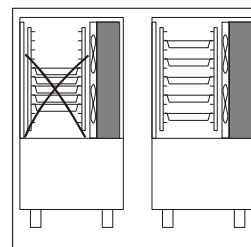


## PLACEMENT DES RÉCIPIENTS

Il faut placer les contenants près de l'évaporateur.

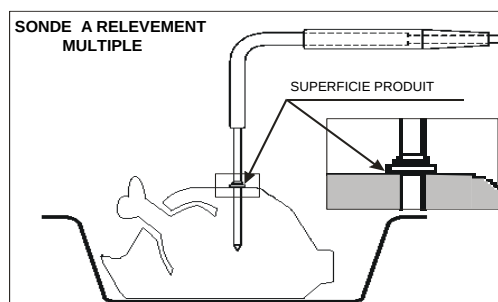
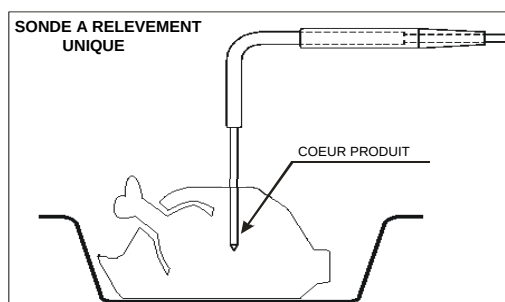


Si l'appareil n'est pas totalement rempli, il faut placer les contenants à une distance égale les uns de l'autre.



## SONDE A COEUR

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



## TEMPÉRATURES

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

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

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

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

## DURÉE DE CONSERVATION

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

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

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

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

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

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

A \_\_\_\_\_

B \_\_\_\_\_

C \_\_\_\_\_

## PANNEAU DE COMMANDE

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



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

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

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

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

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

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

## PREMIER DÉMARRAGE

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

### RÉGLAGE LANGUE

1. Sélectionner la langue en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour confirmer la langue sélectionnée

Il est également possible de modifier la langue successivement (voir pag.51)



### RÉGLAGE SECTEUR

1. Sélectionner le SECTEUR en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour confirmer le secteur sélectionné

Il est également possible de modifier le secteur successivement (voir pag.53)



## PROGRAMMES

### DESCRIPTION DES PROGRAMMES

| PROGRAMME                                           | DESCRIPTION                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PROGRAMMES STANDARDS</b>                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>SOFT +37°F</b>                                   | 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          |
| <b>HARD +37°F</b>                                   | Cycle réalisé à l'aide d'une sonde au cœur ou à temps, idéal pour refroidir des aliments jusqu'à +37°F, en utilisant une température de chambre pouvant varier de 5°F à 34°F. Cycle indiqué pour des produits très denses, à fort contenu en graisse ou de grand format                              |
| <b>IFR</b>                                          | 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 |
| <b>SOFT 0°F</b>                                     | 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                      |
| <b>HARD 0°F</b>                                     | 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                                                                 |
| <b>INFINITY</b>                                     | 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                                                                                                       |
| <b>PROGRAMMES AUTOMATIQUES +37°F - RESTAURATION</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>LASAGNE</b>                                      | Cycle pour la réfrigération de lasagne                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>SOUPES ET SAUCES</b>                             | Cycle pour la réfrigération de soupes et de sauces                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>RIZ ET PATE</b>                                  | Cycle pour la réfrigération de riz et de pâtes                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>VIANDE</b>                                       | Cycle pour la réfrigération de viande                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>POISSON</b>                                      | Cycle pour la réfrigération de poisson                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>LEGUMES CRUITS</b>                               | Cycle pour la réfrigération de légumes cuits                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>PATISSERIE CHAUDE</b>                            | Cycle pour la réfrigération de produits de pâtisserie chaude                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>PATISSERIE SECHER</b>                            | Cycle pour la réfrigération de produits de pâtisserie sèche                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>VEAU NOIX</b>                                    | Cycle pour la réfrigération de produits de veau noix                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>PROGRAMMES AUTOMATIQUES 0°F - RESTAURATION</b>   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>LASAGNE</b>                                      | Cycle pour la congélation de lasagne                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>SOUPES ET SAUCES</b>                             | Cycle pour la congélation de soupes et de sauces                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>RIZ ET PATE</b>                                  | Cycle pour la congélation de riz et de pâtes                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>VIANDE</b>                                       | Cycle pour la congélation de viande                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>POISSON</b>                                      | Cycle pour la congélation de poisson                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>LEGUMES CRUITS</b>                               | Cycle pour la congélation de légumes cuits                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>LEGUMES CRUS</b>                                 | Cycle pour la congélation de légumes crus                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>PATISSERIE</b>                                   | Cycle pour la congélation de produits de pâtisserie                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>POISSON CRU</b>                                  | Cycle pour la congélation de poisson cru                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>SUSHI</b>                                        | Cycle pour la congélation de Sushi                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>ANISAKIS 24h*</b>                                | 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 déclenchement à la machine de faire partir la phase de "dévitalisation pendant 24 heures"                    |
| <b>ANISAKIS 15h*</b>                                | 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 déclenchement à la machine de faire partir la phase de "dévitalisation pendant 15 heures"                   |
| <b>OPISTORKIS 24h</b>                               | 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 déclenchement à la machine de faire partir la phase de "dévitalisation pendant 24 heures"                    |

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

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

## PROGRAMMES STANDARDS

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

1. Sélectionner le cycle désiré en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné  
Pendant le cycle, il est possible de:
  - visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.41)
  - d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



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



3. Une fois le cycle terminé, une phase de conservation démarre automatiquement. Pendant la conservation, il est possible de:
  - visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.41)
  - activer le dégivrage manuel, en sélectionnant 
  - d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



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

## PROGRAMME I.F.R.

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

1. Sélectionner le cycle désiré en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné

Pendant le cycle, il est possible de:

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

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



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

- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.41)
- activer le dégivrage manuel, en sélectionnant 
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP

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



## PROGRAMME INFINITY

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

1. Sélectionner le cycle désiré en tournant la molette



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



*Remarque : les valeurs modifiées seront enregistrées*



## PROGRAMMES FAVORIS

Bibliothèque composée de 10 cycles sélectionnés parmi ceux enregistrés et étiquetés comme favoris ☆ (voir pag.28)

1. Sélectionner ☆ en tournant la molette



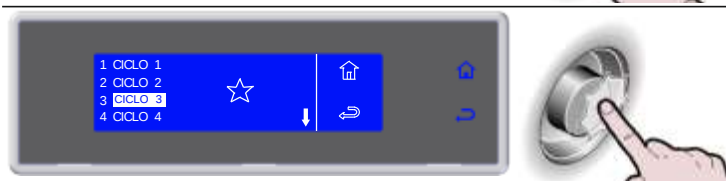
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section FAVORIS ☆



3. Sélectionner le cycle désiré en tournant la molette



5. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné
- Pendant le cycle, il est possible de:
- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.41)
  - d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



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



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

- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.41)
  - activer le dégivrage manuel, en sélectionnant
- ❄️
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



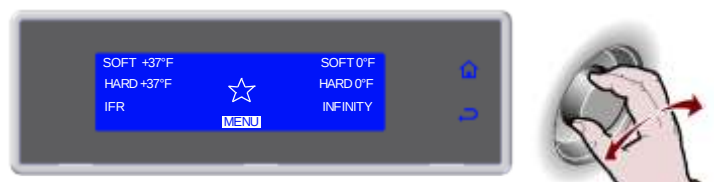
*Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours.*

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

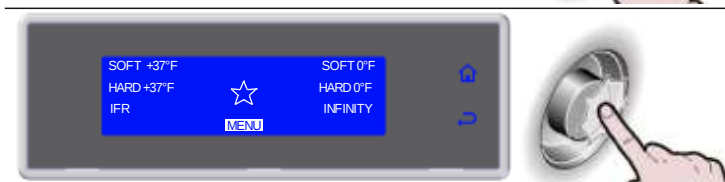
## PROGRAMMES AUTOMATIQUES

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

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



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



3. Sélectionner AUTOMATIQUES en tournant la molette



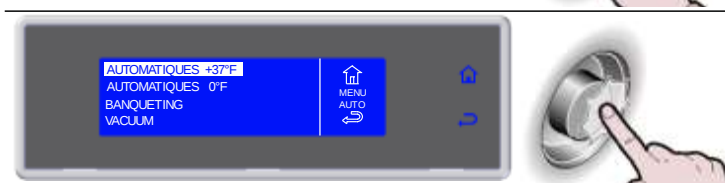
4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section AUTOMATIQUES



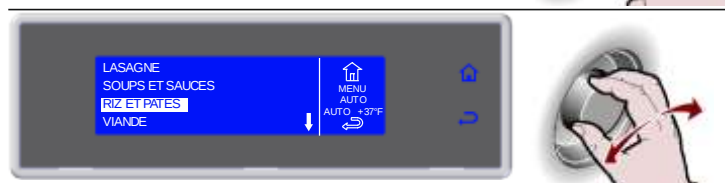
5. Sélectionner la typologie de cycle désiré en tournant la molette



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



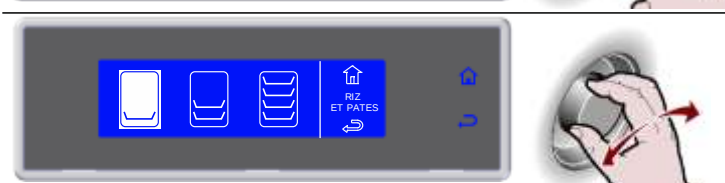
7. Sélectionner le cycle désiré en tournant la molette



8. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné



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

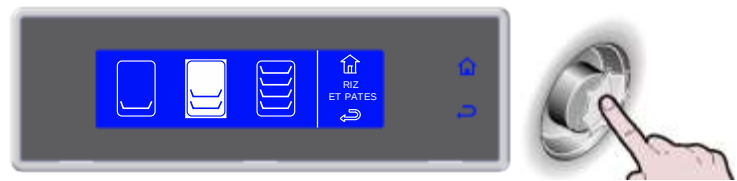


**10.** Appuyer sur la molette pour activer le cycle

Pendant le cycle, il est possible de:

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

*Remarque: les paramètres ne sont pas modifiables*



**11.** Une fois le cycle terminé, une phase de conservation démarre automatiquement

Pendant la conservation, il est possible de:

- visualiser les paramètres, en sélectionnant INFO
- activer le dégivrage manuel, en sélectionnant



- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP

*Remarque: les paramètres ne sont pas modifiables.*

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



## PROGRAMMES ENREGISTRÉS

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

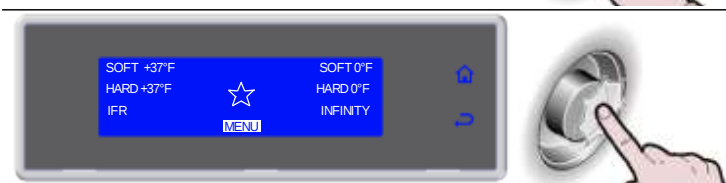
Ces cycles possèdent déjà des réglages par défaut, effectués par le constructeur : une fois modifiées par l'utilisateur, les nouvelles valeurs peuvent être enregistrées en mémoire et rappelées lors d'un démarrage successif à ce cycle.

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

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



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



3. Sélectionner STOCKEES en tournant la molette



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



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



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



7. Sélectionner le cycle désiré en tournant la molette



## 8. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné

Pendant le cycle, il est possible de:

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

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

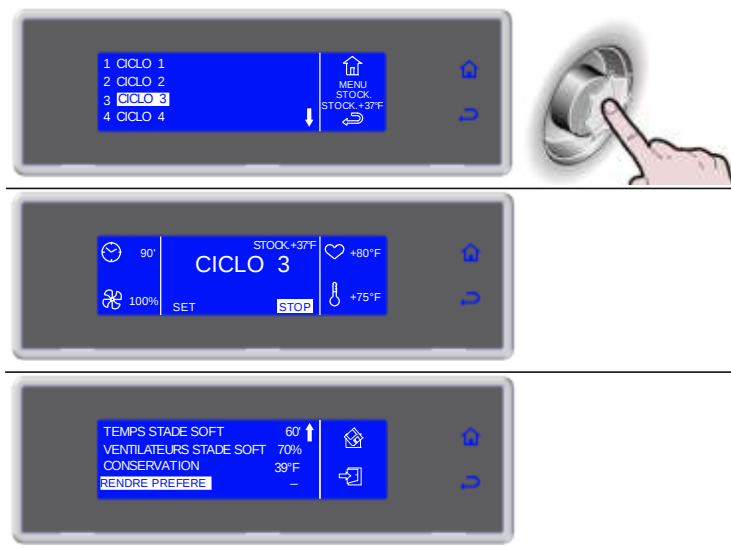
en sélectionnant  inon en sélectionnant  es modifications seront actives uniquement pour le cycle en cours.

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

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

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

sélectionnant 



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

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



- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP

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

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

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

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

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



## MULTY

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

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



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



3. Sélectionner MULTY en tournant la molette



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



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

Pendant le cycle, il est possible de:

- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.41)
- d'arrêter le cycle en sélectionnant ↺

*Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés*

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

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

Pendant la conservation, il est possible de:

- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.41)

*Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés*



## REFROIDISSEMENT

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

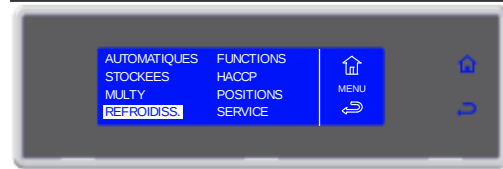
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



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



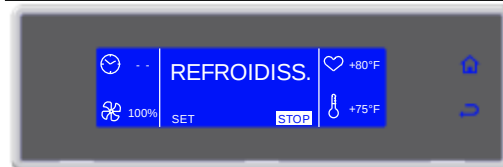
3. Sélectionner REFROIDISS. en tournant la molette



4. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné  
Pendant le cycle, il est possible de:
  - visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.41)
  - d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



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



5. Une fois le cycle terminé, une phase de conservation démarre automatiquement  
Pendant la conservation, il est possible de
  - visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.41)
  - d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



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

## FUNCTIONS

### DEGIVRAGE

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

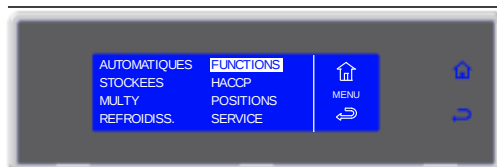
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



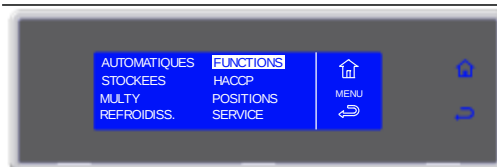
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



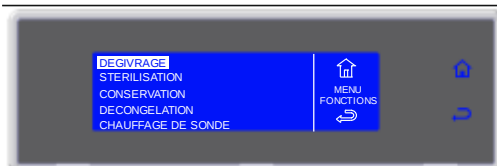
3. Sélectionner FUNCTIONS en tournant la molette



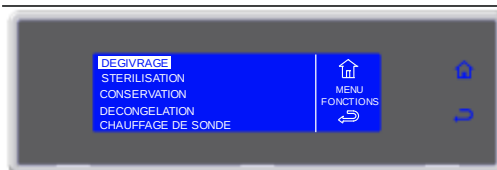
4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section FUNCTIONS



5. Sélectionner DEGIVRAGE en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné  
Pendant le cycle, il est possible de:
  - visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.41)
  - d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



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



7. Cycle terminé



## STERILISATION



**NOTE:** Le kit lampe germicide n'est pas fourni de série; il s'agit d'un accessoire en option à installer.  
Si l'on désire acheter le kit, suivre les instructions reportées dans le manuel d'instruction relatif pour son entretien

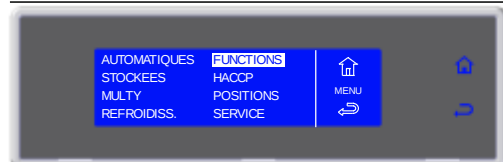
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



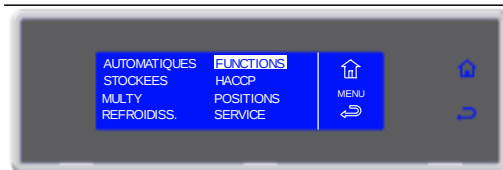
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



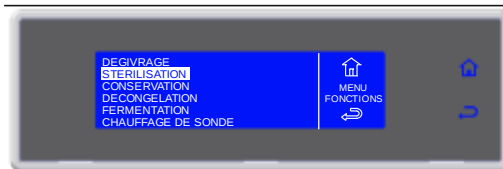
3. Sélectionner FUNCTIONS en tournant la molette



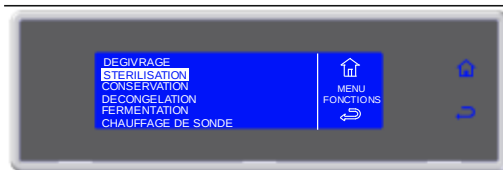
4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section FUNCTIONS



5. Sélectionner STERILISATION en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné  
Pendant le cycle, il est possible de:
- visualiser et modifier le temps d'assainissement en sélectionnant (voir pag.41)
  - d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



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



7. Cycle terminé



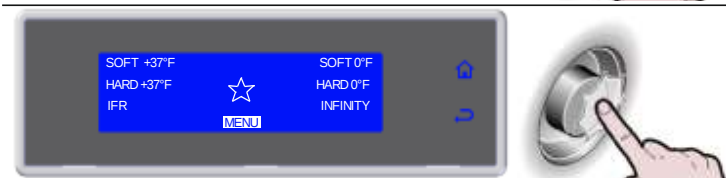
## CONSERVATION

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

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



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



3. Sélectionner FUNCTIONS en tournant la molette



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



5. Sélectionner CONSERVATION en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la CONSERVATION



7. Sélectionner le type de conservation en tournant la molette



8. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné

Pendant le cycle, il est possible de:

- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.41)
- activer le dégivrage manuel, en sélectionnant



d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP

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



## DECONGELATION

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

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

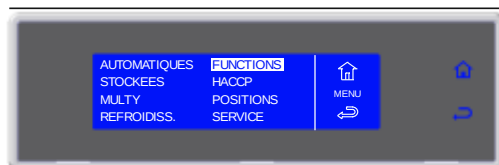
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



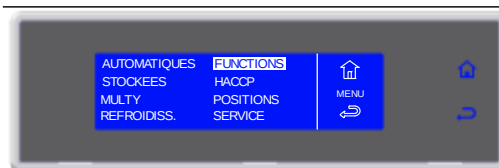
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



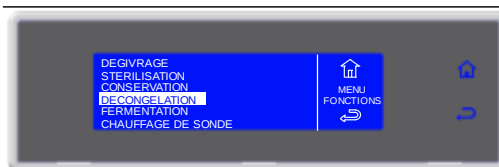
3. Sélectionner FUNCTIONS en tournant la molette



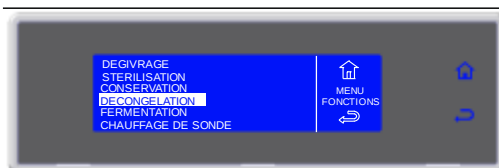
4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section FUNCTIONS



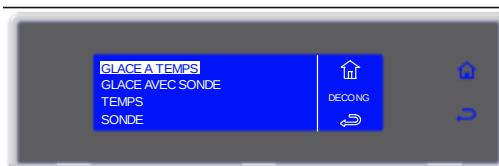
5. Sélectionner DECONGELATION en tournant la molette



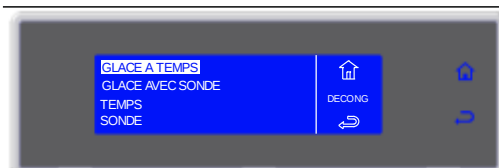
6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la DECONGELATION



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



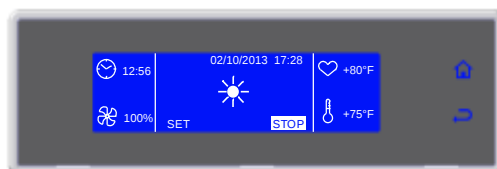
8. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné



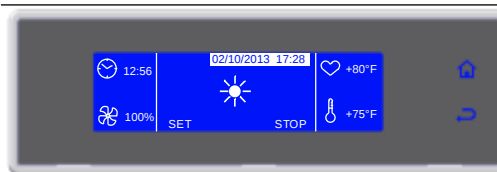
En cas de décongélation par temps, le cycle démarrera immédiatement avec les valeurs de date et heure programmées par le constructeur.

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

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



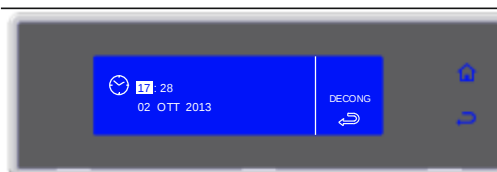
- Appuyez sur le bouton pour entrer dans la modification des valeurs de date et heure



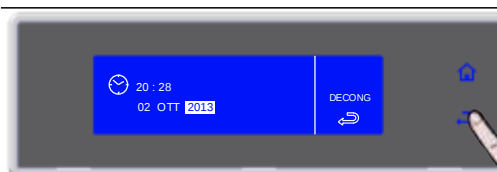
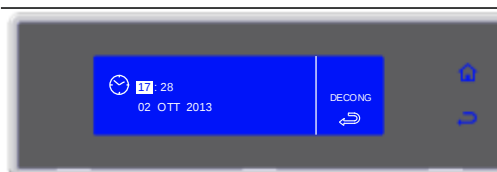
- Sélectionner la nouvelle valeur avec la molette



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



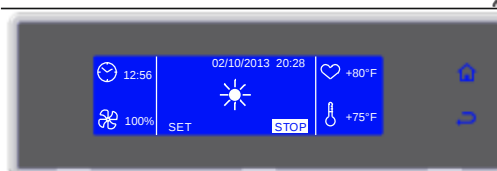
- Sélectionner  pour confirmer et sortir de la fonction



Pendant le cycle, il est possible de:

- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.41)
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP

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



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

- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.41)
- activer le dégivrage manuel, en sélectionnant 
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP

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



## FERMENTATION

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

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

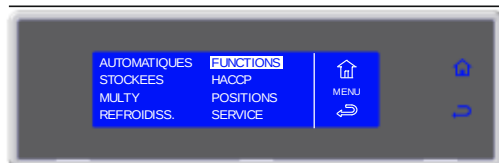
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



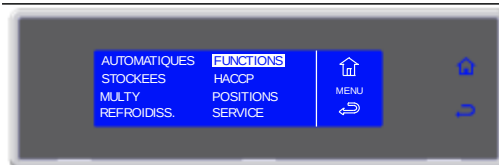
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



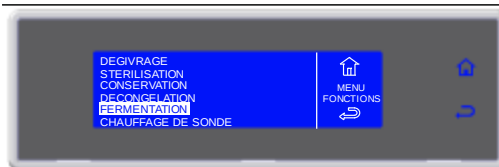
3. Sélectionner FUNCTIONS en tournant la molette



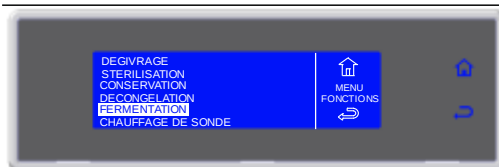
4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section FUNCTIONS



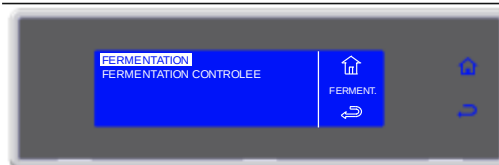
5. Sélectionner FERMENTATION en tournant la molette



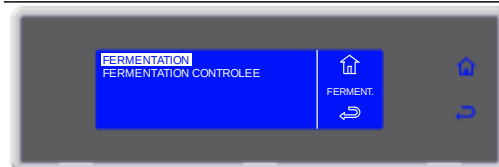
6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la FERMENTATION



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



8. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné



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

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

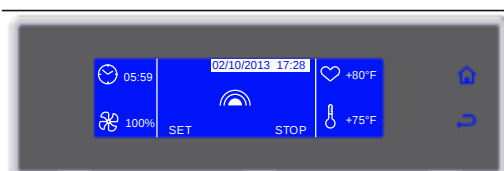
- Sélectionnez la date et l'heure, en tournant le bouton



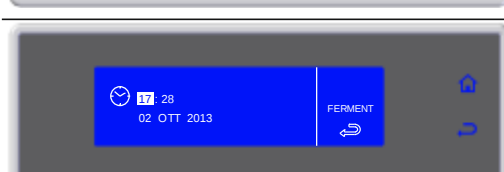
- Appuyez sur le bouton pour entrer dans la modification des valeurs de date et heure



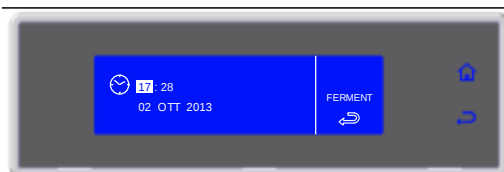
- Sélectionner la nouvelle valeur avec la molette



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



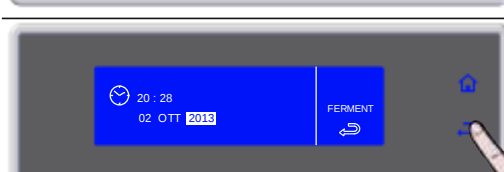
- Sélectionner  pour confirmer et sortir de la fonction



Pendant le cycle, il est possible de:

- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.41)
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP

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



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

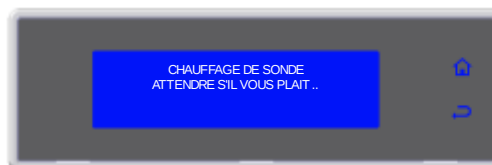
- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.41)
- activer le dégivrage manuel, en sélectionnant 
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP

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

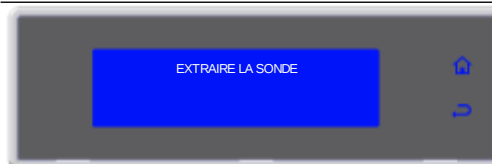
## CHAUFFAGE DE SONDE

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

**1. Attendre**



**2. Extraire la sonde**



Il est toujours possible de démarrer manuellement la fonction.

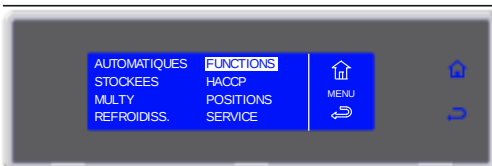
**1. Sélectionner MENU en tournant la molette**



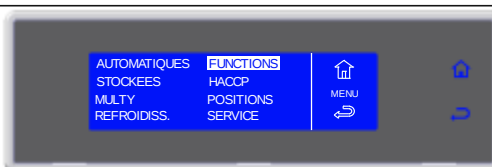
**2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU**



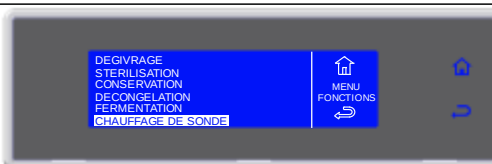
**3. Sélectionner FUNCTIONS en tournant la molette**



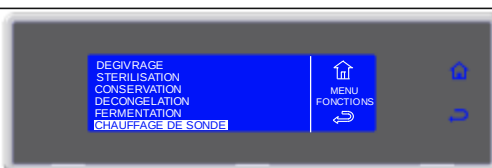
**4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section FUNCTIONS**



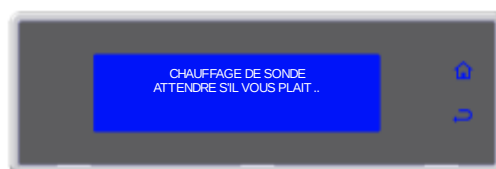
**5. Sélectionner CHAUFFAGE DE SONDE en tournant la molette**



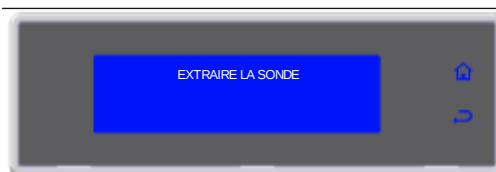
**6. Appuyer sur la molette pour confirmer la fonction sélectionnée**



**7. Attendre**

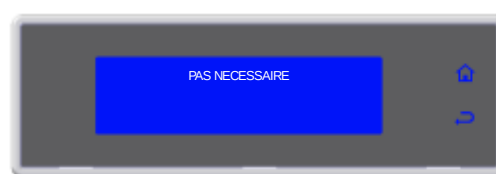


**8. Extraire la sonde**



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

**1. Pas nécessaire**

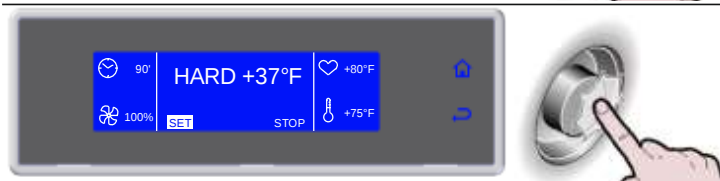


## \*\* VISUALISATION/MODIFICATION PARAMÈTRES CYCLE

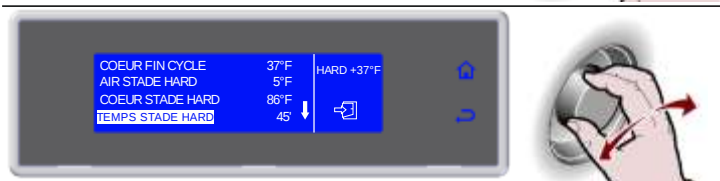
1. Au cours du cycle, sélectionner SET, en tournant la molette



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



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



4. Appuyer sur la molette pour modifier la valeur



5. Sélectionner la nouvelle valeur, en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour confirmer la nouvelle valeur



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



## HACCP

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

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



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



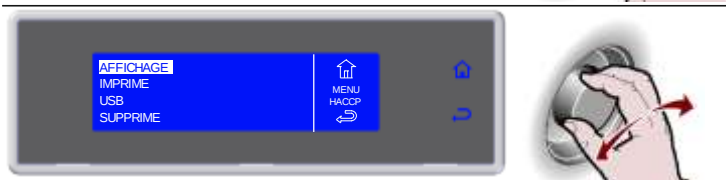
3. Sélectionner HACCP en tournant la molette



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



5. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette

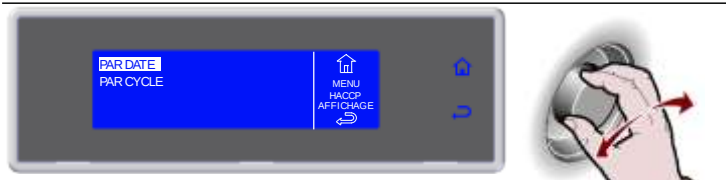


## AFFICHAGE PAR DATE

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



7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



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



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



10. Appuyer sur la molette pour afficher les cycles souhaités



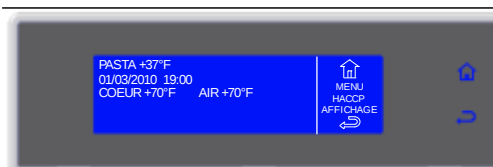
11. Sélectionner le cycle à afficher



12. Appuyer sur la molette pour afficher le cycle sélectionné



13. La liste des paramètres s'affiche

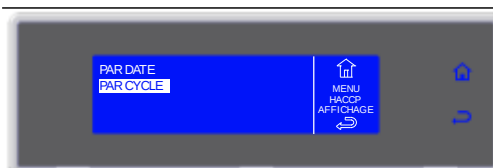


## AFFICHAGE PAR CYCLE

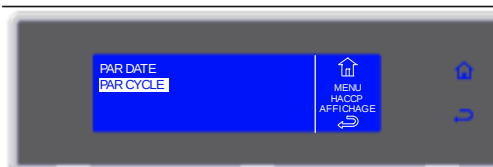
6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



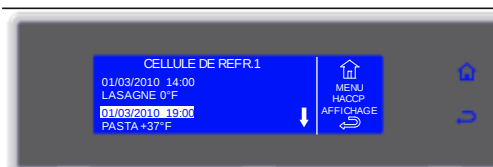
7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



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



9. Sélectionner le cycle à afficher



10. Appuyer sur la molette pour afficher le cycle sélectionné



11. La liste des paramètres s'affiche



## IMPRESSION PAR DATE

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

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



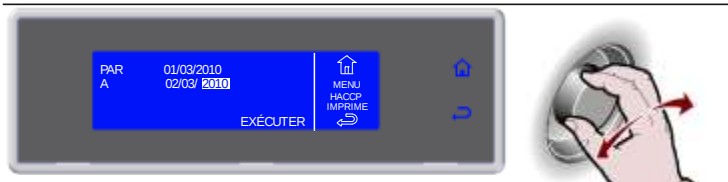
7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



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



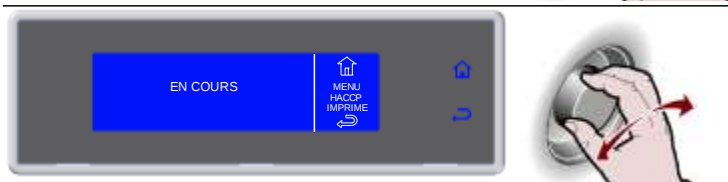
9. Insérer la date en tournant la molette et en appuyant pour confirmer la valeur, puis passer à la valeur suivante jusqu'à ce que s'affiche EXÉCUTER



10. Appuyer sur la molette pour démarrer l'imprimante



11. Impression en cours



## IMPRESSION PAR CYCLE

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

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

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



7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



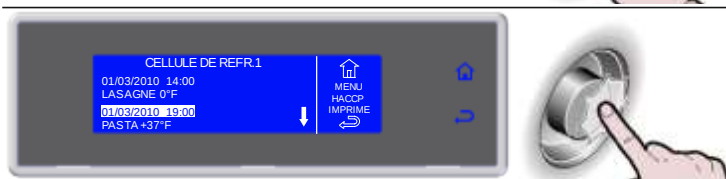
8. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



9. Sélectionner le cycle à afficher



10. Appuyer sur la molette pour confirmer le cycle sélectionné



11. Appuyer sur la molette pour démarrer l'imprimante



12. Impression en cours



## TOUT IMPRIMER

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

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

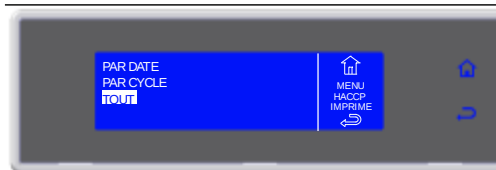
6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



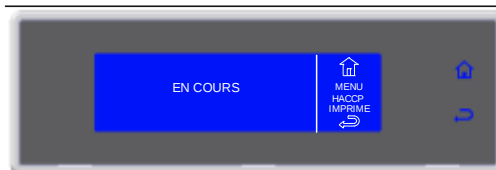
8. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



9. Appuyer sur la molette pour démarrer l'imprimante



10. Impression en cours



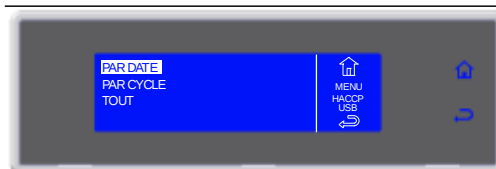
## TÉLÉCHARGEMENT DES DONNÉES PAR DATE

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

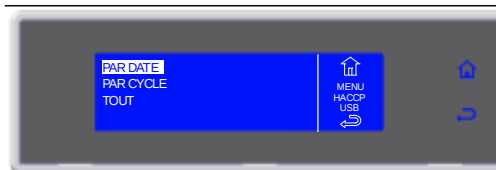
6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie  
La présence de la mémoire USB est contrôlée



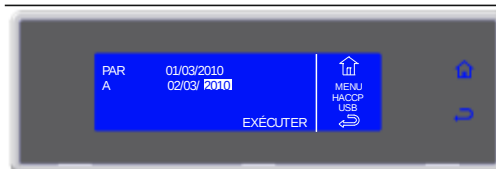
7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



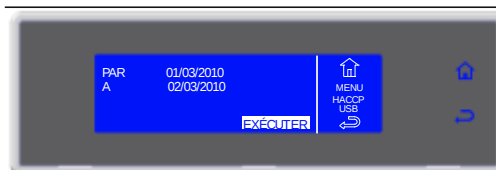
8. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



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



10. Appuyer sur la molette pour télécharger les données



**11. Téléchargement des données en cours**



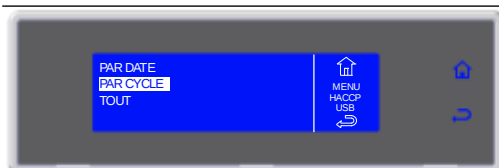
**TÉLÉCHARGEMENT DES DONNÉES PAR CYCLE**

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

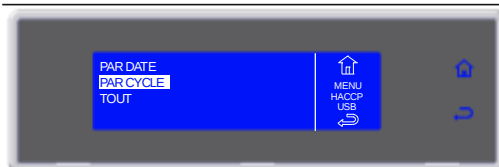
- 6.** Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie  
La présence de la mémoire USB est contrôlée



- 7.** Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



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



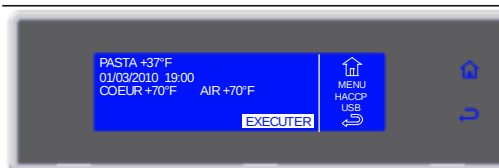
- 9.** Sélectionner le cycle à afficher



- 10.** Appuyer sur la molette pour confirmer le cycle sélectionné



- 11.** Appuyer sur la molette pour télécharger les données



- 12.** Téléchargement des données en cours



## TÉLÉCHARGEMENT DE TOUTES LES DONNÉES

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

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



7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



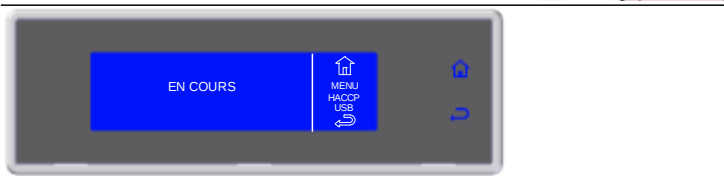
8. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



9. Appuyer sur la molette pour télécharger les données



10. Téléchargement des données en cours



## SUPPRESSION DES DONNÉES PAR DATE

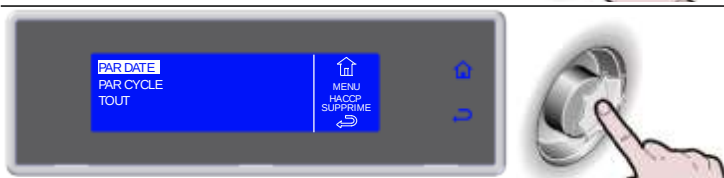
6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



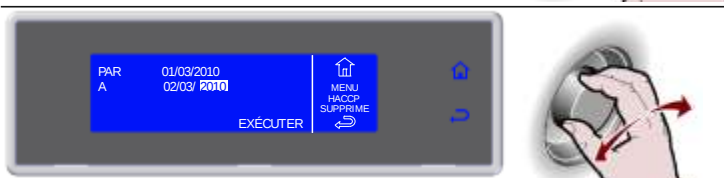
7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



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



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



10. Appuyer sur la molette pour démarrer la procédure



11. Suppression des données en cours

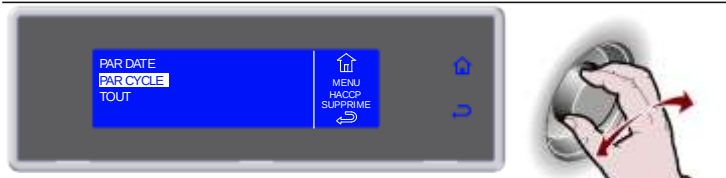


## SUPPRESSION DES DONNÉES PAR CYCLE

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



7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



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



9. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



10. Appuyer sur la molette pour confirmer le cycle sélectionné



11. Appuyer sur la molette pour démarrer la procédure

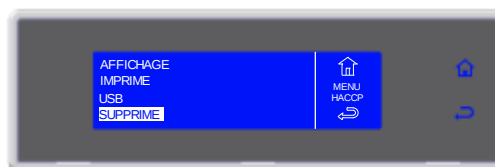


12. Suppression des données en cours

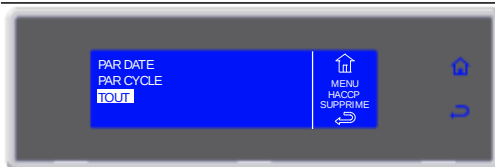


## SUPPRESSION DE TOUTES LES DONNÉES

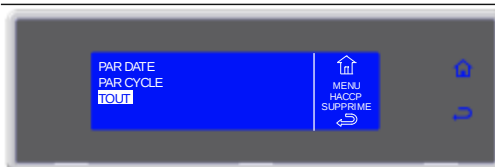
6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



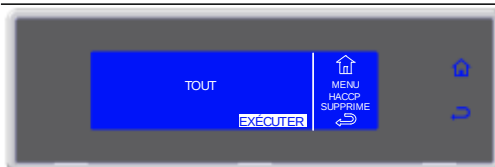
7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



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



9. Appuyer sur la molette pour démarrer la procédure



10. Suppression des données en cours



## POSITIONS

### LANGUE

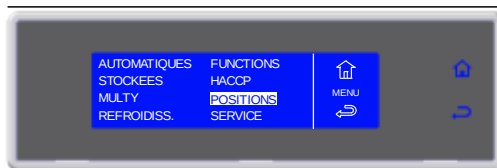
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



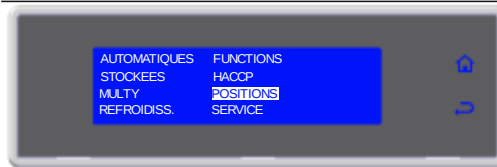
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner POSITIONS en tournant la molette



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



5. Sélectionner LANGUE en tournant la molette



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



7. Sélectionner la langue en tournant la molette

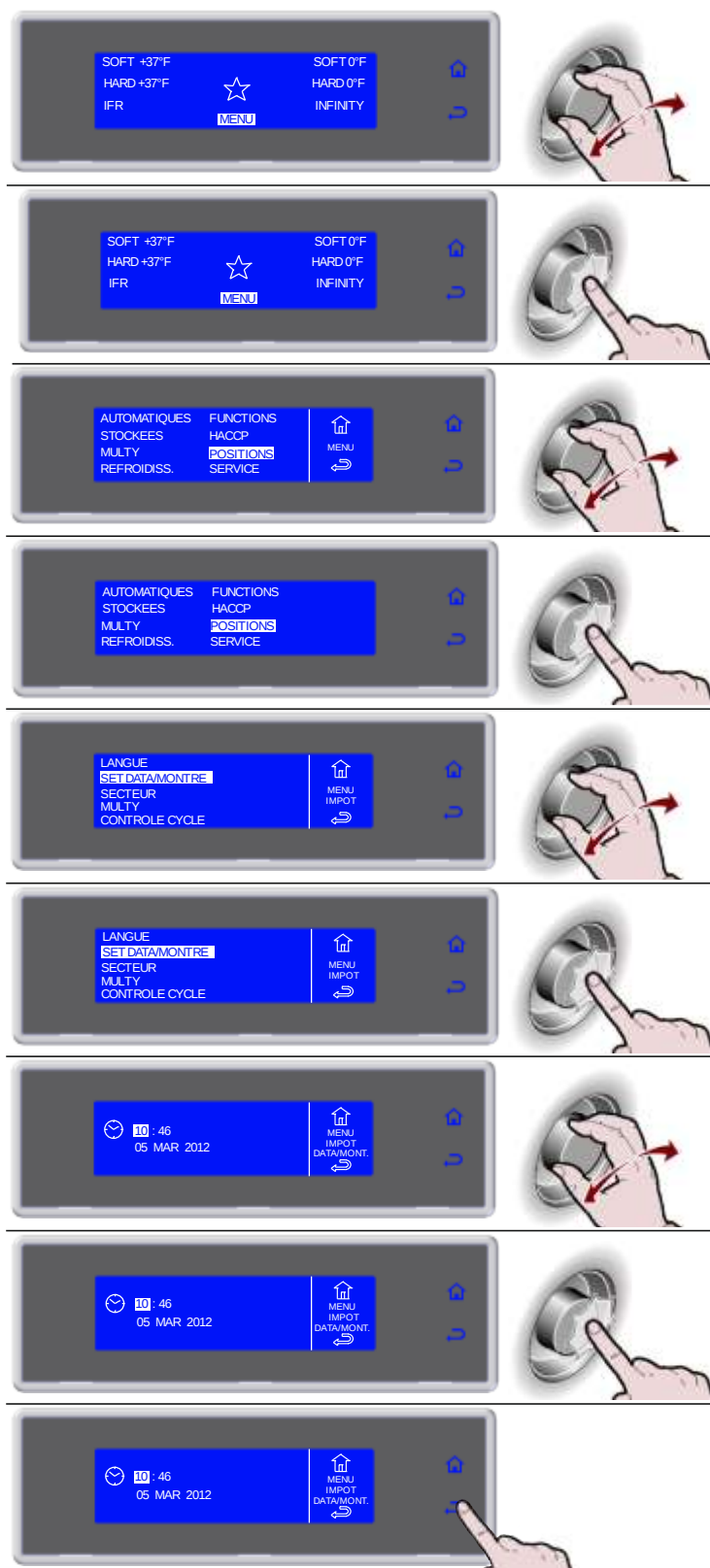


8. Appuyer sur la molette pour confirmer la langue sélectionnée



## SET DATA/MONTRE

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



## SECTEUR

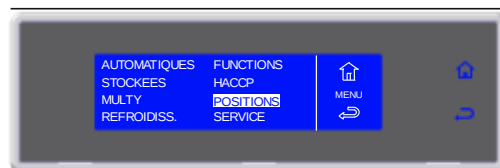
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



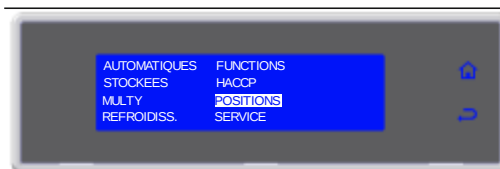
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



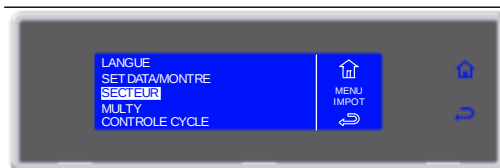
3. Sélectionner POSITIONS en tournant la molette



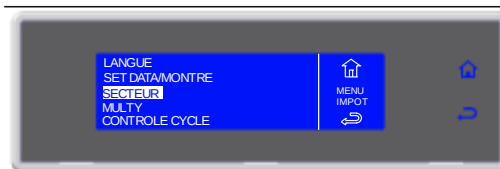
4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section POSITIONS



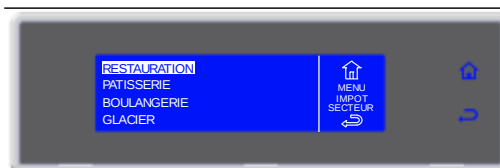
5. Sélectionner SECTEUR en tournant la molette



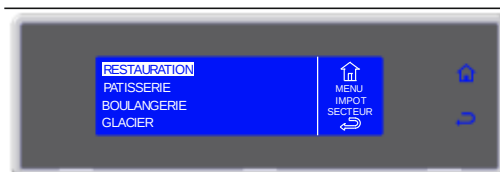
6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section SECTEUR



7. Sélectionner le secteur desire en tournant la molette



8. Appuyer sur la molette pour confirmer



## MULTY

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

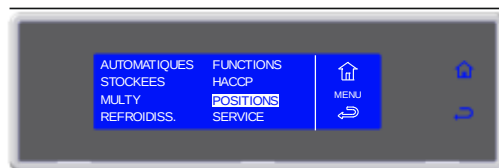
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



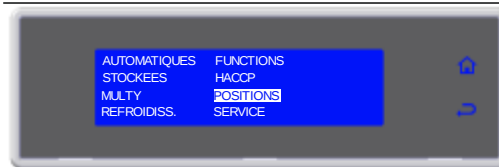
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner POSITIONS en tournant la molette



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



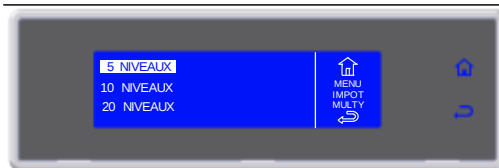
5. Sélectionner MULTY en tournant la molette



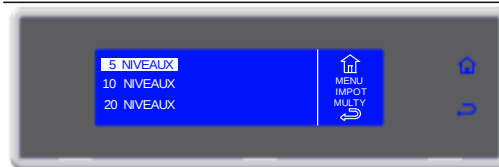
6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MULTY



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



8. Appuyer sur la molette pour confirmer



## CONTROLE CYCLE - AUTO OU MANUEL

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

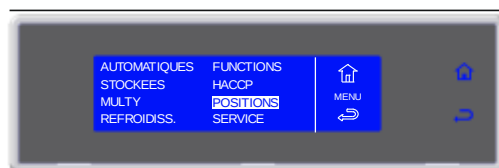
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



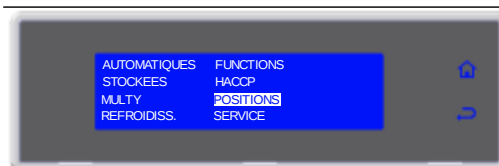
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



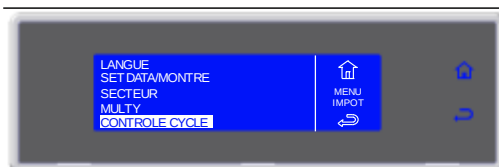
3. Sélectionner POSITIONS en tournant la molette



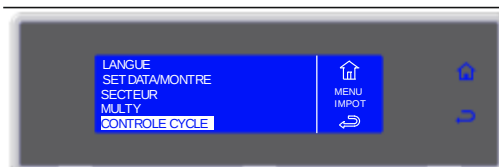
4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section POSITIONS



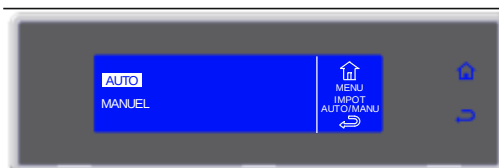
5. Sélectionner CONTROLE CYCLE en tournant la molette



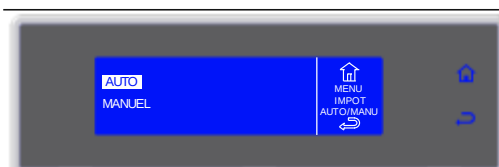
6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section CONTROLE CYCLE



7. Sélectionner la typologie de gestion du cycle souhaité



8. Appuyer sur la molette pour confirmer le choix



## SERVICE

### ALARMES

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

La présence d'une alarme enregistrée dans la liste est indiquée par le symbole .  
Il est possible d'enregistrer un nombre max de 42 alarmes. Le dernier événement remplace le plus ancien.

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



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



3. Sélectionner SERVICE en tournant la molette



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



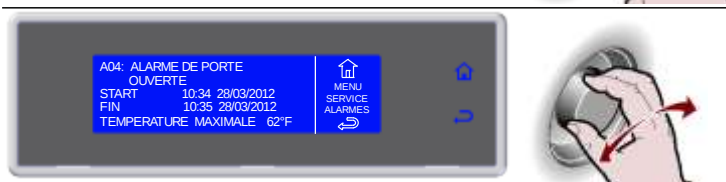
5. Sélectionner ALARMES en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour afficher la liste ALARMES



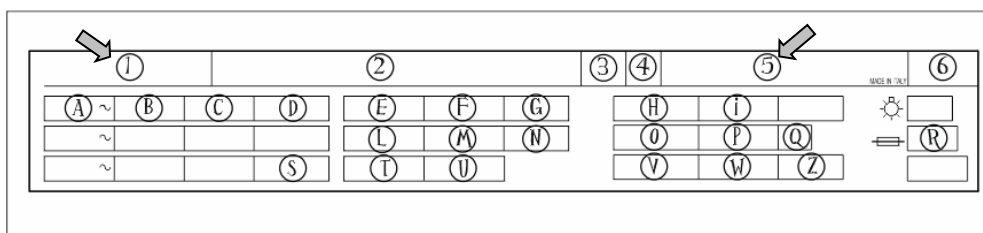
7. Afficher la liste des alarmes en tournant la molette



## TABLEAU DES ALARMES

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

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



## RESET ALARMES

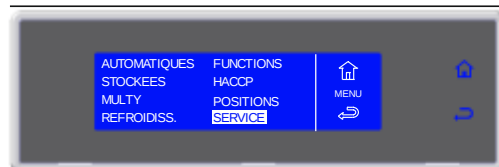
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



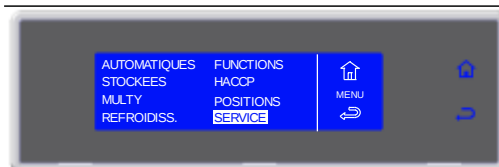
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



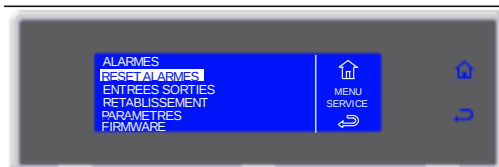
3. Sélectionner SERVICE en tournant la molette



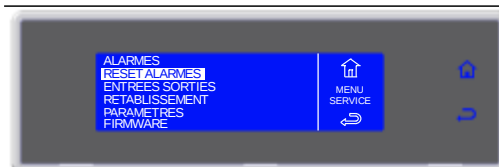
4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section SERVICE



5. Sélectionner RESET ALARMES con la manopola



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



7. Attendre



## ENTREES SORTIES

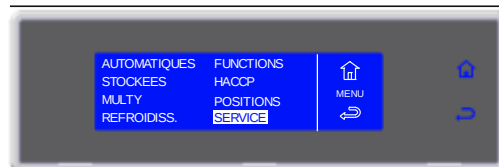
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



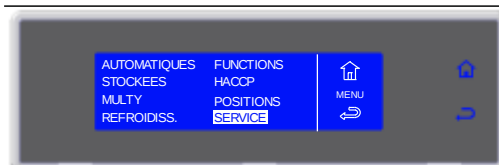
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner SERVICE en tournant la molette



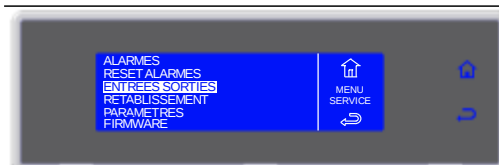
4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section SERVICE



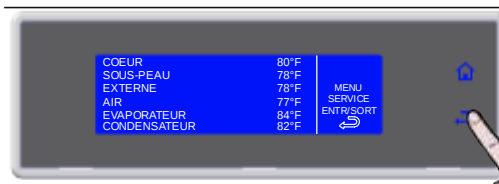
5. Sélectionner ENTREES SORTIES en tournant la molette



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



7. Sélectionner ↶ pour sortir de la visualisation



## RETABLISSEMENT

Cette fonction permet de retourner aux paramètres d'origine.

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

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



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



3. Sélectionner SERVICE en tournant la molette



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



5. Sélectionner RETABLISSEMENT en tournant la molette



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



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



*Demander le mot de passe au service SERVICE*

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



## PARAMETRES

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

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



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



3. Sélectionner SERVICE en tournant la molette



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



5. Sélectionner PARAMETRES en tournant la molette



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



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



Demander le mot de passe au service SERVICE

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



# ENTRETIEN

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### NETTOYAGE ENCEINTE

On doit nettoyer l'intérieur de l'enceinte de refroidissement rapide chaque jour.  
L'enceinte et ses éléments sont conçus pour permettre de laver et nettoyer tous les éléments.

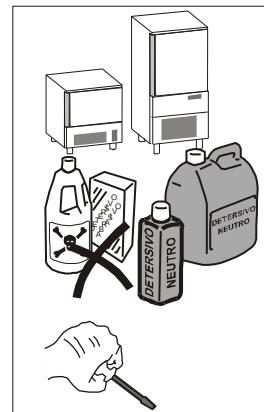
Avant le nettoyage on doit dégivrer l'appareil et enlever le bassin de décharge à l'intérieur de l'appareil.

Tournez l'interrupteur général en position OFF.

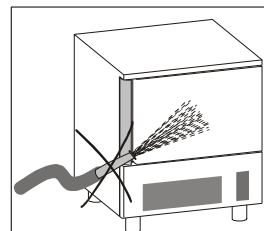
Nettoyez tous les éléments (en acier inox, chromés, en plastique ou vernis) avec de l'eau tiède et du détergent.

Ensuite rincez et essuyez soigneusement

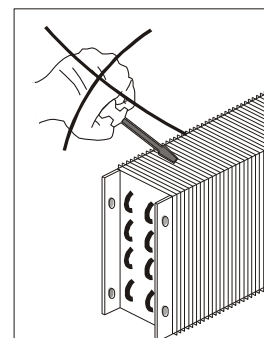
N'utilisez pas de substances abrasives ou de solvants chimiques.



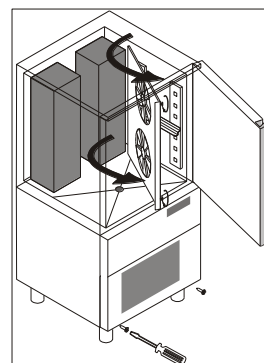
Ne pas laver l'appareil au jet d'eau à haute pression.



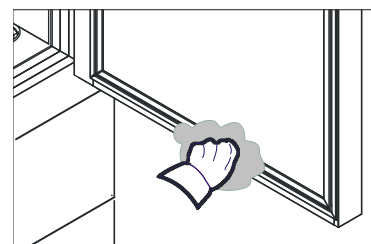
Ne pas utiliser des objets pointus ou des substances abrasives.



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

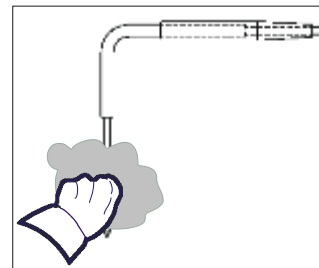


Il faut laver simplement avec de l'eau tiède le joint de la porte et l'essuyer soigneusement en le frottant avec un chiffon sec. Pendant les opérations de nettoyage il faut se protéger avec des gants.



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

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



## NETTOYAGE DU CONDENSEUR A AIR A

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

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

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

Décrocher la protection frontale en la tirant vers soi.



## ENTRETIEN ACIER INOX

L'appareil est construit en acier INOX AISI 304 .

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

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

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

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

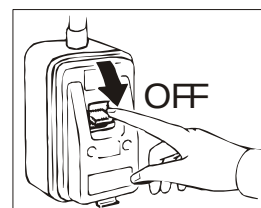
**Attention:** Pour le nettoyage de l'ACIER INOX n'utilisez jamais de pailles de fer et ne les laissez pas posées sur les surfaces de l'appareil car de légers dépôts ferreux pourraient rester sur les surfaces et provoquer des formations de rouille et compromettre l'hygiène.



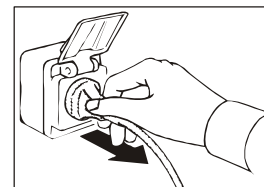
## INTERRUPTION D'UTILISATION

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

Portez l'interrupteur du courant en position OFF.



Enlevez la fiche de la prise.

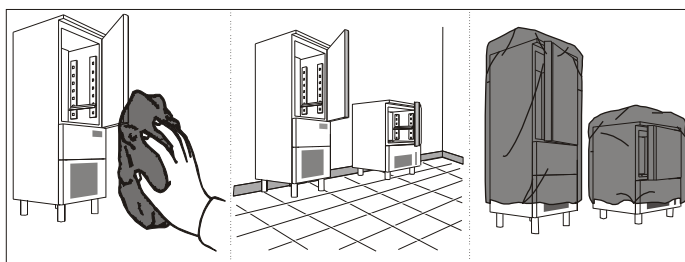


Videz l'appareil et nettoyez-le comme décrit au chapitre "NETTOYAGE".

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

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

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



## ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

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

### ENTRETIEN DE LA CARTE VIDÉO ET DE L'ENCODEUR

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

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

*Mod. ...51MU*

Desserrer les deux vis fixant le plateau

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



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



*Mod. ...52MU*

Décrocher la protection frontale en la tirant vers soi.

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



*Mod. ...101LU – ...101SU ...72SU– ...102SU*

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



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



## ENTRETIEN DU TABLEAU ÉLECTRIQUE

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

Pour accéder au tableau électrique:

*Mod. ...51MU - ...52MU*

Décrocher la protection frontale en la tirant vers soi.



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



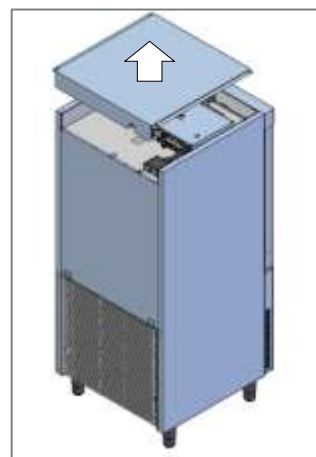
Retirer les vis de blocage du tableau électrique.

Déplacer le long du coulisseau le boîtier du tableau électrique.



Mod. ...101LU – ...101SU - ...72SU – ...102SU

Retirer le panneau de protection dans la partie supérieure de l'appareil.



## ENTRETIEN DE L'INSTALLATION DE CONDENSATION

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



## ENTRETIEN DE LA SONDE À COEUR

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

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



## PLAQUETTE SCHÉMA ÉLECTRIQUE

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

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