

operating instructions



Foster European Operations

France
Foster Refrigerator France SA
Tel: (33) 01 34 30 22 22 Fax: (33) 01 30 37 68 74 Email: info@fosterfrance.com

Germany
Foster Refrigerator Germany
Tel. (49) 0781 9907840, Fax (49) 0781 9907844, E-Mail info@foster-de.com
www.fosterrefrigerator.de

Blast Chillers and Freezers

BC11, BCF 11, BC 21, BCF 21, BC36, BCF 36, BC 51, BCF 51,
BCCF RI 1, BCCF 1, RBC20, Modular Blast Chillers & Freezers

operating instructions

- GB Operating instructions
- D Bedienungsanleitung
- F Notice d'installation et d'utilisation
- NL Gebruiksaanwijzing
- E Instrucciones de funcionamiento



Foster Refrigerator
Oldmedow Road, King's Lynn,
Norfolk, PE30 4JU
England
Tel: 01553 691122
Fax: 01553 691447
Website: www.fosterrefrigerator.co.uk
Email: sales@foster-uk.com

a Division of ITW (UK) Ltd.



installation

IMPORTANT:

To the installer: Installation of these units should be carried out by a competent person and the appropriate codes of practice adhered to, thus ensuring safe installation.

Pass to the user: Do not discard this document: it contains important guidelines on Operation, Loading, Cleaning and Maintenance and should be kept for reference.

DISPOSAL REQUIREMENTS

If not disposed of properly all refrigerators have components that can be harmful to the environment. All old refrigerators must be disposed of by appropriately registered and licensed waste contractors, and in accordance with National laws and regulations.

For Modular BC/BCF installation please see separate instructions.

1 positioning/unpacking

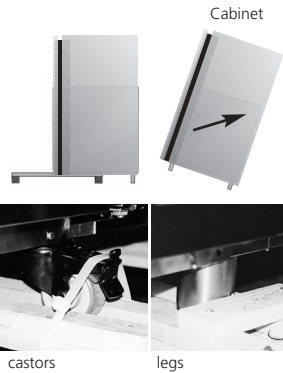
Important: Ensure a minimum clearance of 150mm above unit and ventilation for efficient operation. Where possible, ensure the unit is not adjacent to a heat source.

Unpacking: The unit is delivered on a pallet and shrink-wrapped. Documentation is inserted into a clear pocket located inside the unit. Carefully remove the protective plastic film and cardboard from the unit exterior and from the door opening surround making sure that any sharp instrument used does not cause damage, plus remove any quality labels.

Cabinet removal from the pallet: Remove the package containing the castors or legs. Remove the retaining bolts which secure the unit to the pallet. Move the unit over the front of the pallet and fit the lockable castors or legs in the mounting holes if required. To fit the rear castors or legs, lock the front castors, tilt the unit forwards, remove the pallet and fit the castors or legs in the mounting holes. Ensure that all are tightened firmly into position.

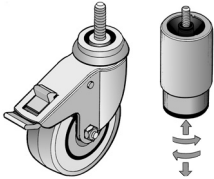
Cabinets fitted with castors - Remove fittings from inside the unit and ensure the door is locked before removal from the pallet. Cut the heavy duty cable ties that hold the front castors to the pallet. Unlock the castors and then carefully roll the unit forward off the pallet.

Cabinets fitted with legs - Remove fittings from inside the unit and ensure the door is locked before removal from the pallet. Remove the fixing blocks located in front of the legs at the front of the unit and cut the straps securing the unit to the pallet. Carefully manoeuvre the unit forward, off the pallet.



2 Castors/legs/feet

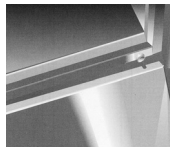
All models are normally fitted with swivel castors. Ensure during installation the unit is level if not the door may not close correctly. Adjust castors by inserting spacers under the appropriate castor and the base of the unit until level. As an alternative adjustable legs can be fitted to all models.



3 Ramp

BCCF RI 1

Fit the ramp into the retaining slots.



4 Vapouriser Tray

BCCF 1 and BCCF RI 1

Fit electrically operated condensate vapouriser tray to the external rear wall of the BCCF RI 1 using the screws provided. For the BCCF 1 slide the tray into the retainers beneath the cabinet. Alternatively connect drain pipe direct to a main drain via the use of a bolt on tundish.

BCCF RI 1 only

Narrow site access may require door removal. It is necessary to remove the unit compartment cover to gain access to the door hinge.

- Remove unit compartment cover. (fig. 4).
- Remove the locknut from the bottom hinge bracket (see fig. 5).
- Remove the M5 hex screw from the top hinge bracket and push down on the spring loaded cartridge top (fig. 6).

The door is then free to be pulled clear of the top hinge bracket and then lifted clear of the bottom hinge bracket (fig. 6).

5 Doors

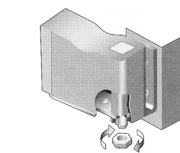


Fig 5.

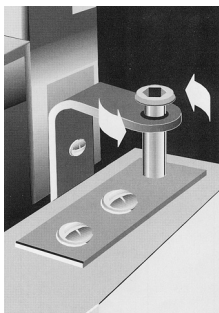


Fig 6.

Limpieza / mantenimiento

Nota: Antes de una limpieza interna, desconectar la unidad.

10 Instrucciones de Limpieza

Con los cuidados adecuados en acero inoxidable tiene la capacidad de resistir a la corrosión durante muchos años. Para ello se recomienda el siguiente régimen de limpieza semanal.
a. Exterior: Utilizar un producto adecuado para mantener el acero inoxidable.
b. Interior: Limpiar con agua jabonosa, aclarar y secar todo el interior.

Atención:

Con los productos alcalinos de limpieza o con los que contengan lejía, ácido o doro ya que son muy dañinos para el acero inox. pudiendo provocar corrosión. En el caso de producirse un contacto accidental de alguna de estas sustancias, proceder a eliminarlo inmediatamente. No se debe usar nunca, en la limpieza, lana metálica. Una vez finalizada la limpieza, dejar a la unidad recuperar la temperatura de mantenimiento antes de proceder a la carga de producto. Durante el funcionamiento, cualquier salpicadura debe de limpiarse lo antes posible.

11 Burletes de Puerta

Deben de ser inspeccionados con regularidad y reemplazados en caso de encontrarse dañados. Para su limpieza utilizar un paño jabonoso y aclarar a continuación.

12 Condensador

La limpieza del condensador se deberá de realizar, anualmente, por un servicio autorizado por Foster.

Reglas básicas de lo que se debe y no se debe de hacer en enfriamiento y congelación rápida

Los diferentes tipos de alimentos se enfrían en diferentes tiempos influenciados por diferentes factores que es necesario considerar cuando determinemos el tiempo de enfriamiento o congelación y que programa deberemos de utilizar.

- > Por ejemplo 10 kg. De carne tendrán una consideración muy diferente a 10 kg. Charcutería.
- > Afectará al tiempo del ciclo la densidad, contenido de agua, contenido de grasa,...
- > A la hora de seleccionar el programa, también habrá de considerarse el tipo de estructura y superficie del producto.
- > Las cargas de producto y los espesores no deben de ser excesivos. Foster recomienda una carga máxima de 3.75 kg. Por cada cubeta gn.1/1.
- > Las porciones grandes de carne no podrán ser enfriadas dentro del tiempo estipulado, por lo que se recomienda porcionarlos antes del enfriamiento, o el enfriamiento lo antes posible.
- > Los productos que entren más calientes que lo recomendado, lógicamente emplearán más tiempo en enfriarse.
- > Las tapas y las cubetas muy profundas, también alargarán los ciclos de trabajo.
- > Es esencial que se produzca una buena circulación para facilitar un enfriamiento consistente.
- > Siempre comprobar, antes y después del ciclo, la temperatura de los alimentos.
- > No cargar en exceso las cubetas. La recomendación es que no sobrepasen de 25 mm. Y mantenerlo extendido.
- > Permitir un descanso, de 30 minutos, al producto después de cocinarlo.
- > No sobrecargar el abatidor, ya que esto incidirá en el tiempo requerido para acabar el ciclo.
- > Siempre limpiar y esterilizar la sonda antes de cada uso.
- > Utilizar cubetas de tamaño manejable para líquidos calientes.
- > Para la mejora de los tiempos de enfriamiento se recomienda el ciclo de enfriamiento.
- > Ante la incertidumbre del comportamiento del producto, utilizar siempre la sonda.

14 Diagnostico de Problemas

Las comprobaciones deben de realizarse mediante personas competentes. Antes de llamar a un servicio autorizado por Foster realizar las siguientes comprobaciones:
a) Fallo en el suministro eléctrico.
b) Fallo de unos de los tipos que se indican en el manual en Avisos y Alarmas.
c) Daño en el cable de conexión eléctrica.

Siempre que se requiera asistencia técnica apuntar los siguientes datos:

- Número de serie de la unidad (E. _____)
- Modelo de la unidad que se indica en la placa.
- Código de fallo, si este se describe el visor.

8 Alarmas Y Avisos

Alta temperatura: Esta alarma ocurrirá sólo en modo mantenimiento. Examinar el producto para determinar si está a la temperatura correcta. Si está a la temperatura correcta colocar el producto en un refrigerador o en un congelador y llamar al servicio autorizado de Foster. Si la temperatura del producto está por debajo de lo establecido, revisar el tiempo de refrigeración seleccionado o que el peso del producto que va a ser refrigerado no exceda de lo especificado en el armario.

HP interruptor: Causas para que esta alarma aparezca pueden ser: Que la temperatura del producto exceda los 90°C. Hay demasiada cantidad de producto colocado en el armario. Que la circulación del aire sea limitada. Que el filtro del condensador requiera una limpieza. Si el problema persiste llame al servicio autorizado de Foster.

La electricidad falla: Si la corriente falla durante más de cinco minutos, la unidad se resetea reanudando el suministro de la corriente sin afectar al ciclo seleccionado. Más de cinco minutos y el controlador entrará en modo mantenimiento. Para revisar el funcionamiento del ciclo, mirar en la pantalla de información y revisar el tiempo del ciclo.

Hay cuatro programas principales que Ud. puede necesitar para utilizar su abatidor de refrigeración o de congelación.

Refrigeración suave: - para una Refrigeración segura de los productos delicados, tales como los pasteles y los productos de pastelería en general, y los productos que contienen mucho agua como los vegetales, arroz y pasta.

Refrigeración fuerte: - Refrigeración en general. El ciclo de Refrigeración fuerte es ideal para enfriar "productos standard" como empanadas de carne, lasaña, porciones individuales de comida, etc. Suministrando la protección de la superficie para la última parte del programa.

Refrigeración máximo: - para productos que contienen gran densidad y grasa como cuartos de carne, estofados, etc.

Congelación "shock": - Los productos que vayan a ser congelados, pueden ser congelados rápidamente "shock" por debajo de los -18 °C en el plazo de 240 minutos.

9 Guía para abatidores y congeladores

Alimento	Incluye	programa de abatidor requerido	tiempo requerido para enfriar (mins)	tiempo requerido para congelar (mins)
Carne	buey, cerdo, cordero, aves y carne picada	fuerte	40 - 90	60 - 240
Pescado	frito, escalfado o asado - merluza, platija, salmón, filetes de bacalao, etc.	suave	30 - 90	60 - 240
Platos cocinados	guisos y cazuelas, lasaña, risotto, pastel de carne	fuerte	50 - 90	90 - 240
Verduras y Legumbres	verduras al vapor y asadas, arroz y patatas, etc.	suave	30 - 90	60 - 240
Fruta	frutas guisadas y cocinadas.	suave	60 - 90	60 - 240
Panadería	tartas	fuerte	30 - 90	70 - 240
Panadería	bollería	fuerte	60 - 90	50 - 240
Postres	postres con base de fruta y flanes con base de huevo	suave	30 - 90	70 - 240
Postres	bizcochos y postres densos como tarta de queso	fuerte	30 - 90	70 - 240

NOTA: Todos los tiempos del listado podrán ser utilizados sólo como referencia, y dependerá del tipo, medida y cantidad de cada alimento.

Operating Instructions

6 Standard Operation

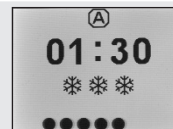


When mains electrical power is first applied to the controller it will carry out a self-test function, for approximately 3 seconds. During this period the display will show.



On completion of the self test, the controller will revert to the last chill program that was run (Pre-chill, Soft Chill, Hard Chill, Hard Chill Max, Shock Freeze, Professional 1, Professional 2, or Professional 3). The availability of these is dependent on how the controller has been configured.

The example shows the controller in Hard Chill mode with the previous and next programs indicated at the top of the display. To change the programme move your finger lightly around the click wheel, either clockwise or counter clockwise to select the type of programme you require. (for guidelines refer to page 6)



To initiate the program just press and release the centre button for the program to start.

The program starts with the screen at the top being displayed for 10 minutes. After which the intelligent probe determines if the cycle is controlled by time, displayed by the screen in the middle, or by temperature as displayed by the screen at the bottom.



On completion of the program the controller will cause the blast chiller to enter the Hold Mode, as displayed on the left. An alarm will sound, press and release the centre button to cancel the alarm, if the alarm is not cancelled the blast chiller will still enter the Hold Mode with the periodical sounding of the alarm.

To stop the blast chiller during operation, press and hold the centre button for 2 seconds, the display returns to the program selection screen.

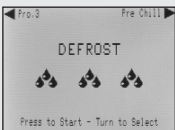


At any time when the blast chiller is operational moving your finger lightly around the click wheel will give information on the status of the particular mode of operation. The display will remain for 10 seconds and then revert to the normal operating screen automatically.



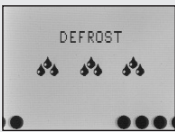
Pre Chill

This program is used to Pre Chill the cabinet prior to the first cycle. This is done with the Blast Chiller empty and is a short time based program of about 20 minutes. It is generally recognised as the correct method of preparing for a blast chill cycle. The program is selected by moving your finger lightly around the click wheel until the display shows, press and release the centre button to start the program.



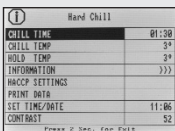
Defrost

Defrosting is not normally required but if there is an ice build up on the coil inside the cabinet a manual defrost can be selected. Move your finger lightly around the click wheel until the Defrost screen, top left, is displayed. Press and release the centre button to start the defrost. During defrost the screens will alternate between the middle and bottom screens. Defrost will last 20 minutes and when completed the alarm will sound. Press the centre button to acknowledge or if not wait until it comes to the end of the alarm period, the alarm will stop and the display will revert to the previous screen.



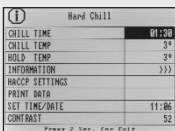
7

Further Operational Features

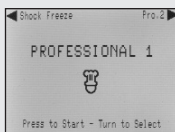


Chill time adjustment. (All programs excluding Professional 1, 2 or 3)

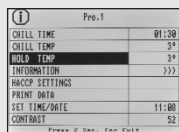
Whilst in the pre-programmed selection screen press and hold the centre button for 2 seconds, the information screen will be displayed, top left. Press and release the centre button to move to the time set, see bottom left. Move your finger lightly around the click wheel clockwise to increase the time, counter clockwise to decrease. Once the time has been selected, press and release the centre button and 'CHILL TEMP' will be highlighted. On completion press and hold the centre button for 2 seconds to return to the program selection screen, to continue press and release the centre button for the program to start.



On completion of the program the time changes will revert to the default settings.



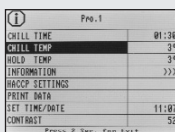
Display a)



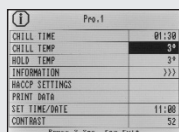
Display d)

Chill / Hold temperature adjustments. (Professional 1, 2 or 3 only)

Professional 1, 2 and 3, if configured, are programs that can be used to tailor the chill time and temperature to suit specific product requirements. Adjust the 'CHILL TIME' as above. With the 'CHILL TEMP' highlighted, left (display b.), press and release the centre button to move to the temp set, left (display c.). Move your finger lightly around the click wheel clockwise to increase the time, counter clockwise to decrease. Once the time has been selected, press and release the centre button and 'HOLD TEMP' will be highlighted. Follow the procedure for changing chill temp to change the hold temp.



Display b)



Display c)

On completion press and hold the centre button for 2 seconds to return to the program selection screen, to continue press and release the centre button for the program to start.

The chill time and chill / hold temperature adjusted settings are retained for professional 1, 2 and 3 programs and will not revert to the default.

FECHA	31/08/04
PROGRAMA	HARD
HORA COMIENZO	09:04
HORA FINALIZACION	09:44
FINAL DE CICLO	14:39
TEMPER. COMIENZO	10°
TEMPER. FINAL	-4°

Información

En la pantalla de selección de programas pulsar y mantener, el centro del botón, durante 2 segundos, se mostrará el visor de información. Mover ligeramente el dedo, sobre la rueda, bien en sentido o en contra de las agujas del reloj hasta seleccionar "Information", información. Presionar y soltar el botón para mostrar la pantalla del último programa utilizado. La información hace referencia a la fecha, programa utilizado, hora de inicio, temperatura de inicio, y temperatura de finalización.

Parámetros para HACCP, ó APPCC análisis de riesgo y punto crítico de control.

En la pantalla de selección de programas pulsar y mantener, el centro del botón, durante 2 segundos, se mostrará el visor de información. Mover ligeramente el dedo, sobre la rueda, bien en sentido o en contra de las agujas del reloj hasta seleccionar "HACCP SETTINGS", parámetros de APPCC. Presionar y soltar el centro del botón para acceder a esta pantalla. Presionar y soltar el centro del botón para seleccionar en pantalla informes largos o cortos. Mover ligeramente el dedo, sobre la rueda, para seleccionar la opción deseada. Una vez realizada la elección presionar y soltar para confirmar dicha elección.

Presionar y soltar el centro del botón para ir a la pantalla de selección para un ejemplo de impresión, elegir entre 3 ó 5 minutos de intervalo de selección. Al finalizar pulsar y mantener el centro del botón durante 2 segundos para volver a la pantalla de selección.

Impresión de datos

En la pantalla de selección de programas pulsar y mantener, el centro del botón, durante 2 segundos, se mostrará el visor de información. Mover ligeramente el dedo, sobre la rueda, bien en sentido o en contra de las agujas del reloj hasta seleccionar "PRINT DATA", impresión de datos. Si está utilizando una impresora de mano, encender la impresora. Dirigir la impresora hacia el sensor de infra rojos (opcional), situado en la zona del visor, pulsar y soltar el centro del botón para descargar la información. Al finalizar pulsar y mantener el centro del botón durante 2 segundos para volver a la pantalla de selección de programas.

Pro. 1	
TIEMPO REFRIGER.	01:30
TEMP REFRIGERAC.	3°
TEMP MANTENIMIEN.	3°
INFORMACION	>>>
CONFIGURAC. HACCP	
IMPRIMIR DATOS	
CONFIG.HORA/FECH	11:08
CONTRASTE	52

Fijar hora y fecha

En la pantalla de selección de programas pulsar y mantener, el centro del botón, durante 2 segundos, se mostrará el visor de información. Mover ligeramente el dedo, sobre la rueda, bien en sentido o en contra de las agujas del reloj hasta seleccionar el tiempo correcto, presionar y soltar el centro del botón para ir a la fecha. Si es necesario cambiar el día, mes o el año, seguir el mismo proceso que anteriormente. Al finalizar pulsar y mantener el centro del botón durante 2 segundos para volver a la pantalla de selección de programas.

SERVICIO	
HORA	11:00
DIA	19
MES	3
AÑO	2004

SERVICIO	
IDIOMA	ESP
DIAGNOSTICOS	1 - COMP
IMPRESION PIE	
CONTRASEÑA	8

Cambio de idioma del texto

En la pantalla de selección de programas pulsar y mantener, el centro del botón, durante 2 segundos, se mostrará el visor de información, continuar pulsando el centro del botón durante 2 segundos, para visualizar la pantalla de "SERVICE MENU", menú de servicio. El idioma, "LANGUAGE", aparecerá remarcado, pulsar y soltar el botón, "ENG" (English) se remarcará. Mover el dedo en la rueda para seleccionar el idioma deseado. Una vez localizado, pulsar y soltar el centro del botón para confirmar.

Salva pantallas

El salvapantallas se visualiza si la máquina no se utiliza durante 20 minutos, mostrando que la máquina está conectada a la red. La pantalla muestra una serie de "Z", indicando la modalidad de reposo. Pulsando y soltando el centro del botón o abriendo la puerta se cambiará la pantalla mostrando la de selección de programas.

8

Alarmas y Avisos

Sonda de Aire: Si esta alarma aparece, permanecerá en el programa seleccionado hasta que éste se complete. Sin embargo, cualquier funcionamiento será posible.

Sonda del Evaporador: Si esta alarma aparece, permanecerá en el programa seleccionado hasta que éste se complete, sin embargo cualquier funcionamiento será posible. Llame al servicio autorizado de Foster.

Sonda del Alimento: Si esta alarma aparece, automáticamente cambiará a un programa controlado por tiempo hasta que éste se complete, sin embargo cualquier funcionamiento será posible. Llame al servicio autorizado de Foster.

Puerta abierta: La pantalla continuará mostrando el mensaje de alarma hasta que la puerta se cierre. Si el cierre de la puerta no cancela la alarma, llame al servicio autorizado de Foster.



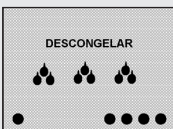
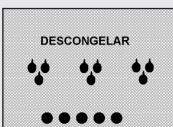
Pre-Enfriamiento

Este programa se utiliza para pre-enfriar el aparato antes del primer ciclo. Se realiza con el abatidor vacío y es de corta duración, 20 minutos. Está reconocido como el método correcto para preparar el aparato para un correcto funcionamiento. Se selecciona, moviendo el dedo sobre la rueda, bien en sentido o en contra de las agujas del reloj hasta seleccionar el programa, una vez localizado en el visor pulsar el botón para que comience el ciclo.



Descarche

El descarche no es normalmente necesario, pero si se produce hielo en el evaporador se puede seleccionar, manualmente, un descarche. Mover el dedo sobre la rueda, bien en sentido o en contra de las agujas del reloj hasta seleccionar el programa de descarche. Presionar en el centro del botón o rueda y soltar, se iniciará el descarche. El descarche durará entorno a los 20 minutos, al finalizar sonará la alarma. Pulsar el centro del botón para pararlo. Si no se para la alarma dejará de sonar al finalizar el periodo diseñado con este fin. En este punto el visor mostrará la pantalla previa al descarche.



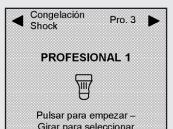
Otras Funciones

Ajuste del tiempo de enfriamiento (Todo los programas excluidos los Profesionales 1, 2 y 3)

Estando la pantalla de selección de programas, pulsar el botón central y mantenerlo durante 2 segundos, la información se mostrará en la parte superior izquierda del visor. Para incrementar el valor mover la rueda en el sentido de las agujas del reloj, y para disminuir el valor en sentido contrario. Una vez seleccionado el tiempo, pulsar y mantener el botón central durante 2 segundos y "CHILL TEMP" ó temperatura de enfriamiento se encenderá. Al finalizar presionar y mantener durante 2 segundos el botón central para volver a la pantalla de selección, para continuar pulsar y soltar el centro del botón y el programa comenzará.

Al finalizar el programa volverá a funcionar con el valor de tiempo pre-programado por defecto.

Refrigeración Fuerte	
TIEMPO REFRIGERACION	01:30
TEMP REFRIGERACION	3°
TEMP MANTENIMIENTO	3°
INFORMACION	>>>
CONFIGURAC. HACCP	
IMPRIMIR DATOS	
CONFIG HORA/FECH	11:08
CONTRASTE	52



Display a)

Refrigeración Fuerte	
TIEMPO REFRIGERACION	01:30
TEMP REFRIGERACION	3°
TEMP MANTENIMIENTO	3°
INFORMACION	>>>
CONFIGURAC. HACCP	
IMPRIMIR DATOS	
CONFIG HORA/FECH	11:07
CONTRASTE	52

Display b)

Pro. 1	
TIEMPO REFRIGER.	01:30
TEMP REFRIGERAC.	3°
TEMP MANTENIMEN	3°
INFORMACION	>>>
CONFIGURAC. HACCP	
IMPRIMIR DATOS	
CONFIG HORA/FECH	11:08
CONTRASTE	52

Display d)

Pro. 1	
TIEMPO REFRIGER.	01:30
TEMP REFRIGERAC.	3°
TEMP MANTENIMEN	3°
INFORMACION	>>>
CONFIGURAC. HACCP	
IMPRIMIR DATOS	
CONFIG HORA/FECH	11:08
CONTRASTE	52

Display c)

Ajuste de temperaturas de enfriamiento/mantenimiento. (Únicamente Profesional 1, 2 y 3)

Los programas Profesionales 1, 2 y 3, son programas que se utilizan con valores programados específicos con el fin de cubrir las necesidades particulares de los productos.

Ajustar el tiempo de enfriamiento como en el punto anterior. Con la temperatura de enfriamiento "CHILL TEMP" remarcada, izquierda (visor b.), presionar y soltar el centro del botón para modificar el valor de la temperatura, izquierda (visor c.). Para incrementar el valor mover la rueda en el sentido de las agujas del reloj, y para disminuir el valor en sentido contrario. Una vez seleccionado el tiempo, pulsar y mantener el botón central durante 2 segundos y "HOLD TEMP" ó temperatura de mantenimiento se encenderá. Proceder de la misma manera para cambiar esta temperatura. Al finalizar presionar y mantener durante 2 segundos el botón central para volver a la pantalla de selección, para continuar pulsar y soltar el centro del botón y el programa comenzará.

Ambas temperaturas se memorizan y quedarán gravadas para futuros ciclos con dichos programas.

Pro. 1	
DATE	31/03/04
PROGRAM	0400
START TIME	09:14
END TIME	18:44
CYCLE END	14:39
START TEMP.	14°
END TEMP.	-4°

Information

Whilst in the program selection screen press and hold the centre button for 2 seconds, the information screen will be displayed. Move your finger lightly around the click wheel until 'INFORMATION' is highlighted. Press and release the centre button to display the screen showing the last run cycle. The information relates to date, program run, start time, start temperature and end temperature.

HACCP settings

Whilst in the program selection screen press and hold the centre button for 2 seconds, the information screen will be displayed. Move your finger lightly around the click wheel until 'HACCP SETTINGS' is highlighted. Press and release the centre button to access the HACCP option screen. Press and release the centre button to move to the selection screen for long or short reports, Move your finger lightly around the click wheel to select which option, once selected press and release the centre button to confirm. Press and release the centre button to move to the selection screen for the print sample, select 3 or 5 minute selection rate. On completion press and hold the centre button for 2 seconds to return to the program selection screen.

Print Data

Whilst in the program selection screen press and hold the centre button for 2 seconds, the information screen will be displayed. Move your finger lightly around the click wheel until 'PRINT DATA' is highlighted. If using a hand held printer switch the printer on now. Point the printer at the infra red download sensor (optional), located in display area, press and release the centre button to download the print data. On completion press and hold the centre button for 2 seconds to return to the program selection screen.

Pro. 1	
CHILL TIME	01:30
CHILL TEMP	3°
HOLD TEMP	3°
INFORMATION	>>>
HACCP SETTINGS	
PRINT DATA	
SET LANGUAGE	11:08
CONTRAST	52

Set time and date

Whilst in the program selection screen press and hold the centre button for 2 seconds, the information screen will be displayed, top left. Move your finger lightly around the click wheel until 'SET TIME/DATE' is highlighted. Press and release the centre button to access the service screen, below left. Press and release the centre button to move to the displayed time in hours and minutes, move your finger lightly around the click wheel to alter the time, once the correct time has been achieved press and release the centre button to move to 'DAY'. If it is necessary to change the day, month and year change the settings using the same procedure for setting the time.

On completion press and hold the centre button for 2 seconds to return to the program selection screen.

SERVICE	
LANGUAGE	ENG.
DIAGNOSTICS	1-COMP
FOOTPRINT	
PRESCONE	0

Changing Text Language

Whilst in the program selection screen press and hold the centre button for 2 seconds, the information screen will be displayed continue pressing the centre button for a further 2 seconds to display the 'SERVICE MENU'. LANGUAGE will be highlighted, press and release the centre button, 'ENG' (English) will be highlighted. Move your finger lightly around the click wheel to change the language. Select the preferred language, press and release the centre button to confirm.

Screen Saver

The screen saver screen is displayed if the machine is not used for 20 minutes, providing power is connected to it. It shows a series of 'Z' indicating sleep mode. Pressing and releasing the centre button or opening the door will awaken the unit; the program selection screen will be displayed.

Alarms and Warnings

Air Probe: If this alarm occurs it will remain in the program selected until it is completed, however no further operation will be possible. Call your Foster Authorised Service Company.

Evaporator Probe: If this alarm occurs it will remain in the program selected until it is completed, however no further operation will be possible. Call your Foster Authorised Service Company.

Food Probe: If this alarm occurs it will automatically change to a timed program until it is completed, further operation will be possible. Call your Foster Authorised Service Company.

Door Open: The display will continue to show the alarm message until the door is closed. If this does not cancel the alarm call your Foster Authorised Service Company.

8

Alarms & Warnings Contd.

High Temperature: This alarm will only occur in the hold mode only. Probe the product to determine it is at the correct temperature. If it is at the correct temperature place in a storage refrigerator or freezer and call your Foster Authorised Service Company. If the product temperature is above the guidelines check the chill time selected or the weight of product being chilled does not exceed the specification for the Cabinet.

HP Switch: Causes for this alarm could be: Does the product temperature exceed 90°C. Has too much product been placed in the cabinet. Is the airflow restricted. Does the condenser filter require cleaning. If the problem persists call your Foster Authorised Service Company.

Power Fail: If the power fails for up to five minutes the unit will re-start on the resumption of the power supply without affecting the selected cycle. Longer than five minutes and the controller will enter the hold mode. To check the cycle operation look in the information screen to check the cycle time.
To re-start press and release the dial, the screen will return to the hold screen. Press and hold the dial for two seconds the display returns to the program selection.

There are four main programmes that you will need to use your Blast Chiller or Freezer.

Soft Chill - for the safe chilling of delicate products such as gateaux and patisserie items, and high water content items such as vegetables, rice and pasta.

Hard Chill- For general purpose chilling. The Hard Chill cycle is ideal for chilling 'standard products' such as meat pies, lasagne, individually portioned meals etc. Providing surface protection for the later part of the program.

Hard Chill Max- For high density and high fat content products such as meat joints, stews and sous vide.

Shock Freeze- Products to be frozen can be shock frozen to below -18°C within 240 minutes.

9

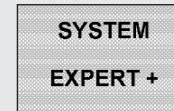
Guide for Blast Chilling & Freezing

Food Type	Includes	Blast Chill Programme required	Time required to Blast Chill (Minutes)	Time Required to Shock Freeze. (Minutes)
Meat	Beef, pork, lamb, poultry & mince	Hard	40 - 90	60 - 240
Fish	Fried, poached or baked - haddock, plaice, salmon, cod fillets etc	Soft	30 - 90	60 - 240
Prepared Dishes	Stews & casseroles, lasagne, risotto, shepherds pie	Hard	50 - 90	90 - 240
Vegetables & Pulses	Steamed or roasted veg, rice and potatoes etc.	Soft	30 - 90	60 - 240
Fruit	Stewed and cooked fruits.	Soft	60 - 90	60 - 240
Bakery	Cakes	Hard	30 - 90	70 - 240
Bakery	Pastries	Hard	60 - 90	50 - 240
Desserts	Fruit Based desserts & egg based flans.	Soft	30 - 90	70 - 240
Desserts	Sponge puddings and dense desserts such as cheesecake.	Hard	30 - 90	70 - 240

NOTE: All times listed should be used as a guide only, and will depend on type, size and quantity.

6

Funcionamiento Estándar

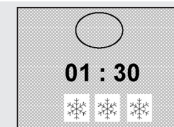


Cuando la corriente eléctrica se aplica primero al controlador éste realizará un auto-test de funcionamiento, durante 3 segundos aproximadamente. Durante este periodo la pantalla lo mostrará.



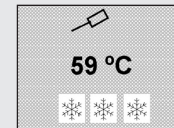
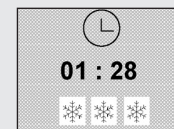
Como conclusión del auto-test, el controlador saltará al último programa que estaba en marcha (Pre-refrigeración, refrigeración suave, refrigeración fuerte, refrigeración máxima, congelación rápida, Profesional 1, Profesional 2 o Profesional 3). La disponibilidad de estos depende de cómo haya sido configurado el controlador.

El ejemplo muestra el controlador en modo de Refrigeración Fuerte, e indica en la parte superior del visor los programas previo y posterior. Para cambiar el programa mueva ligeramente su dedo, sobre la rueda, bien en sentido o en contra de las agujas del reloj hasta seleccionar el programa deseado (para más directrices ir a página 34)



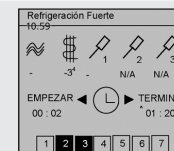
Para iniciar el programa presionar y soltar el centro del botón.

El programa comienza con la pantalla de arriba mostrándolo durante dos minutos. Después de esto, la sonda inteligente determina si el ciclo está controlado por el tiempo, mostrado por la pantalla de la mitad, o por la temperatura como se muestra en la pantalla de abajo



Al finalizar el programa, el controlador provoca la entrada del abatidor en el modo de Mantenimiento, tal y como se muestra a la izquierda. Una alarma sonará, para cancelarla pulsar el centro del botón. Si la alarma no se cancela, el abatidor seguirá su curso y entrará en modo de mantenimiento y la alarma seguirá sonando periódicamente.

Para parar el abatidor durante su funcionamiento, pulsar y mantener el botón durante 2 segundos. El visor volverá a la pantalla de selección de programas.



Para obtener información acerca del estado de un determinado ciclo en funcionamiento, basta con girar suavemente la rueda. El visor mostrará la información, durante 10 segundos, y volverá a la pantalla de funcionamiento automáticamente

INSTALACION

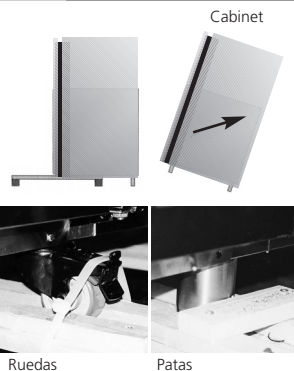
IMPORTANTE:

Para el instalador: La instalación de estas unidades deben de llevarse a cabo por una persona competente y utilizando los códigos de práctica apropiados, asegurando la instalación.

Para el usuario: No omitir este documento. Contiene importantes directrices de funcionamiento, carga, limpieza y mantenimiento y debería mantenerse como referencia.

Para la instalación de los modelos modulares BC y BCF ver instrucciones por separado.

1 Ubicación / Desembalaje



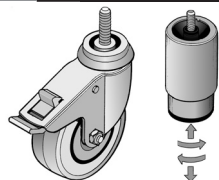
Importante: Asegurar un espacio mínimo de 150mm en la parte superior del armario para una adecuada ventilación y con ello un funcionamiento eficiente. Cuando sea posible, asegurar que el armario no esté al lado de un foco de calor.

Desembalaje: El armario se envía en un pallet. La documentación se encuentra en un bolsillo del embalaje, bolsillo situado en la parte frontal del armario. Quitar cuidadosamente el film protector de plástico y el cartón de la parte exterior del armario y de la parte que bordea la apertura del armario, cuidando de no dañar el armario con algún instrumento afilado.

Desmontar el pallet: Sacar la estantería donde se halla la caja que contiene las patas o ruedecillas. Desatornillar el armario del pallet. Mover el armario sobre el pallet hacia la parte delantera, hasta que parte del armario quede fuera de éste, permitiendo el montaje de las patas. Para montar las patas traseras, dar al freno de las patas delanteras, inclinar el armario hacia delante, quitar el pallet y colocar las patas en los correspondientes espacios destinados a tal fin. Asegúrese de que todas las patas están bien ajustadas.

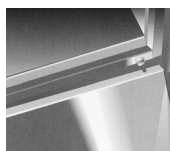
2 Patas / ruedas

Todos los modelos se suministran, generalmente, provistos de ruedas. Verificar el nivel del armario. Si el armario no está nivelado, la puerta no se cerrará correctamente. Para nivelar, ajustar las patas insertando espaciadores entre la rueda y la base del armario. Como alternativa, se pueden instalar en todos los modelos, patas ajustables.



3 Rampa

BCCF RI 1



Fijar la rampa en los correspondientes enganches.

4 Bandeja de condensados.

BCCF 1 y BCCF RI 1

En el modelo BCCF RI 1, montar la bandeja de condensados a la pared trasera mediante los tornillos suministrados a tal fin. En el modelo BCCF1, deslizar la bandeja en las guías de la parte inferior del armario y conectarlo al aparato en el enchufe suministrado a tal fin. Si las guías quedan muy tensas aflojar ligeramente y volver a tensar una vez se inserta la bandeja. Asegúrese de que la bandeja cubre el desagüe.

Únicamente para el modelo BCCF RI 1

En accesos estrechos puede desmontarse la puerta para ganar espacio.

- Desmontar el cubre frontal.
- Desmontar el tornillo de la bisagra inferior.
- Desmontar el tornillo exagonal de la bisagra superior y sacar la puerta tirando hacia abajo.

5 Puertas

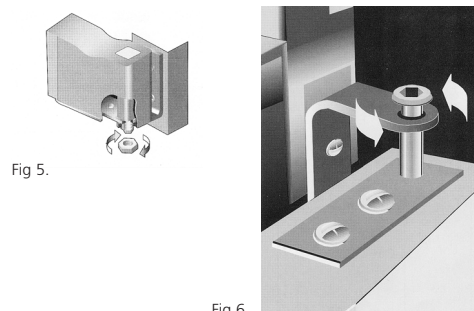


Fig 5.

Fig 6.

cleaning/maintenance

N.B. Before internal cleaning, switch off unit.

10 Cleaning Instructions

Important Cleaning Instructions

Cared for correctly, stainless steel has the ability to resist corrosion and pitting for many years. The following weekly cleaning regime is recommended:

- Exterior: Use a proprietary stainless steel cleaner following the manufacturers instructions.
- Interior: Wash with soapy water, rinse and dry thoroughly.

WARNING:

High alkaline cleaning agent or those containing bleaches, acids and chlorines are very harmful to stainless steel. Corrosion and pitting may result from their accidental or deliberate application. If any of these liquids should come into contact with the unit during general kitchen cleaning, wipe down the affected area immediately with clean water and rub dry. Never use wire wool or scouring powders on stainless steel or aluminium surfaces. After cleaning allow the unit to reach its normal operating temperature before reloading with product. During usage all spills should be wiped clean immediately but care should be taken not to touch the interior of freezer units as warm skin can 'freeze' to metal or heated cabinets.

11 Door Gaskets

These should be inspected on a regular basis and replaced if damaged. To clean, wipe with a warm damp soapy cloth followed by a clean damp cloth and finally thoroughly dry before closing the door.

12 Condenser

Cleaning the condenser should be carried out by a Foster approved service technician annually.

basic do's and don'ts of Blast Chilling & Freezing

13

Different foods give up their heat at different rates and therefore there are certain factors that need to be considered when determining chill or freeze time, and which programme should be used. A 10kg meat joint will not have the same chilling requirements as a 10kg of patisseries product.

- > Density, water content, and fat content all affect the time required to achieve temperature.
- > Delicacy of the foods' structure and surface must be taken into account when selecting the programme required.
- > Weight loadings and the thickness of product should not be exceeded. Foster recommends a maximum loading of 3.75kg per gastronorm 1/1 container.
- > Large joints of meat will not chill within the standard guidelines. In this situation, guidelines recommend that joints are either portioned before chilling or chilled as quickly as possible.
- > Product that is hotter than the recommended starting temperature will obviously take longer to chill.
- > It is recommended that foods are not covered or lidded, as this will extend the time required. Use of deep containers will also extend the chilling time.
- > It is essential that good airflow passes over the product to facilitate even and consistent chilling. Foil should not be used to cover food if possible.
- > Always check the food product before and after with a hand held temperature probe and record it.
- > Do not overfill containers (recommended depth is 25mm) and keep food evenly spread.
- > Allow food to rest after cooking - especially meat to ensure the quality and texture of the end product. Guidelines recommend that food is rested and cooled for 30 minutes before blast chilling.
- > Do not overload the Blast Chiller as this will mean the required temperature will not be achieved in time.

13

Contd.

- > Always clean and sanitise the fitted core probe before use.
- > Decant hot liquids into manageable size gastronorm containers.
- > Pre-chilling the unit is recommended to improve the cooling time.
- > If in doubt, use the probe to ensure safe temperatures are achieved.

operation failure

14

Problem Diagnosis

Checks must be carried out by a competent person.

Before calling a Foster Authorised Service Company check the following:

- a) Power failure (may be off at source)
- b) Fault conditions as described in User Operational Guidelines - Alarms and Warnings.
- c) Damaged mains lead plug.

When requesting service assistance always quote the following:

- a) unit serial number (E.....)
- b) the model number from the serial number plate located inside the unit.
- c) If a "Fault Code" appears quote the "Fault Code Reference" to the Foster Authorised Service Company.

13

LET OP:

- > Laat het voedsel tot rust komen na de bereiding - dat geldt met name voor vlees - om ervoor te zorgen dat de kwaliteit en structuur van het eindproduct behouden blijven. In de richtlijnen wordt aanbevolen om het voedsel 30 minuten te laten rusten en afkoelen voordat het geforceerd wordt gekoeld.
Plaats niet teveel product in de Blast Chiller, omdat dit ertoe leidt dat de gewenste temperatuur niet wordt bereikt binnen de gestelde tijd.
- > Reinig en ontsmet vóór gebruik altijd de gemonteerde kerntemperatuurvoeler.
- > Verdeel hete vloeistof altijd in hanteerbare hoeveelheden in gastronorm bakken.
- > Voorkoelen van de machine wordt aanbevolen om de koelsnelheid te verhogen.
- > In geval van twijfel gebruikt u de kerntemperatuurvoeler om na te gaan of veilige temperaturen zijn bereikt.

Probleemoplossing

14

Probleemoplossing

Controles moeten worden uitgevoerd door een vakkundig persoon.

Controleer de volgende punten, voordat u contact opneemt met de klantenservice:

- stroomuitval (netstroom kan zijn weggevallen)
- storingen zoals omschreven in de bedieningshandleiding voor de gebruiker: Alarmeringen en Waarschuwingen
- beschadigde voedingszekering.

Wanneer u om assistentie vraagt van de klantenservice dient u altijd de volgende gegevens bij de hand te hebben:

- serienummer van de machine (E.....)
- het modelnummer aan de hand van het serienummer dat aan de binnenkant van de machine vermeld is
- de 'foutcodereferentie', wanneer er een 'foutcode' wordt weergegeven.

Reinigingsinstructies

N.B. Schakel vóór de reiniging het apparaat uit.

10 Reinigingsinstructies

Belangrijke reinigingsinstructies

Indien het op de juiste manier wordt verzorgd, is roestvrij staal in staat om jarenlang weerstand te bieden aan corrosie en pitting.

Wij bevelen het onderstaande wekelijkse reinigingsschema aan:

- **exterieur:** gebruik een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal volgens de instructies van de fabrikant.
- **interieur:** uitwassen met zeepwater, naspoelen en grondig drogen

GEBRUIK ZEER WEINIG WATER!!

WAARSCHUWING:

Sterk alkalische reinigingsmiddelen of middelen met bleekmiddel, zuren of chloor zijn zeer schadelijk voor roestvrij staal. Wanneer zij per ongeluk of opzettelijk worden gebruikt, kunnen zij corrosie en pitting veroorzaken. Wanneer een van deze middelen tijdens de algemene reiniging van de keuken in aanraking met het apparaat komt, dient u het betreffende gedeelte meteen schoon te maken met schoon water en droog te wrijven. Gebruik nooit staalwol of schuurmiddelen op oppervlakken uit roestvrij staal of aluminium. Laat het apparaat na het reinigen de normale bedrijfstemperatuur bereiken, voordat u het met producten belaaft. Tijdens het gebruik dient men alle gemorste stoffen onmiddellijk te verwijderen, maar men dient aanraking van het interieur van het apparaat te vermijden omdat warme huid aan metaal kan 'vastvriezen'. Vermijd bovendien ook het hete machinecompartiment.

11 Deurrubbers

Deze moeten regelmatig worden gecontroleerd en worden vervangen, wanneer zij beschadigd zijn. Om ze schoon te maken, veegt u ze eerst af met een warme vochtige doek met een beetje zeep en vervolgens met een schone vochtige doek. Tenslotte wrijft u ze grondig droog, voordat u de deur sluit.

12 Condensor

De reiniging van de condensor moet eens per jaar worden uitgevoerd door een door Hobart Foster geautoriseerde servicemonteur.

Wat u wel en niet moet doen bij Blast Chilling & Freezing:

13

Verschillende soorten voedsel geven met verschillende snelheden hun warmte af. Daarom dient u diverse factoren af te wegen, wanneer u de koel- of vriesduur bepaalt en een bepaald programma kiest. Een stuk vlees van 10 kilo stelt andere eisen aan de koeling dan een banketbakkersproduct van 10 kg.

- > Soortelijk gewicht, water- en vetgehalte zijn allemaal van invloed op de benodigde tijd om een bepaalde temperatuur te bereiken.
- > Bij het kiezen van het vereiste programma moet men rekening houden met de gevoeligheid van de structuur en het oppervlak van het voedsel.
- > Het gewicht en de dikte van het product mogen niet worden overschreden. Hobart Foster beveelt een maximale inhoud van 3,75 kg per gastronorm 1/1 pan aan.
- > Grote stukken vlees koelen niet binnen de standaard richtlijnen. In deze situatie bevelen de richtlijnen aan om deze stukken vóór het koelen in kleinere porties te verdelen of om ze zo snel als mogelijk te koelen.
- > Het spreekt voor zich dat de koeling van een product, dat heter is dan de aanbevolen begintemperatuur, meer tijd in beslag neemt.
- > Het wordt aanbevolen om het voedsel niet af te dekken of er een deksel op te doen, omdat dit de benodigde tijdsduur verlengt. Gebruik van hoge bakken verlengt de koelcyclus eveneens.
- > Het is van essentieel belang dat er een goede luchtstroom over het product heen beweegt om gelijkmatige en consistente afkoeling te bewerkstelligen. Het gebruik van folie om het voedsel af te dekken dient zoveel mogelijk te worden vermeden.
- > Controleer het levensmiddelenproduct altijd vóór en na het koelen met een handthermometer en registreer de gemeten waarden.
- > Maak de bakken niet te vol (aanbevolen producthoogte is 25mm) en spreid het voedsel gelijkmatig uit.

Auspacken/Inbetriebnahme

WICHTIG

Dieses Gerät muss gemäß der nachstehenden Anleitung unter Berücksichtigung aller Sicherheitsrichtlinien aufgestellt werden.

Bitte diese Bedienungsanleitung sicher aufbewahren: sie enthält wichtige Informationen über die Bedienung des Gerätes sowie Hinweise über Pflege, Reinigung und Wartung.

Entsorgung

Alle Kühlgeräte und deren Teile müssen fachgerecht entsorgt werden.

1 Positionierung/Auspacken

Schrank



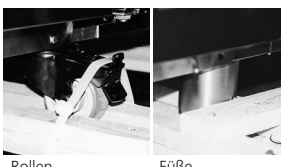
Wichtig (nur Schränke): stellen Sie einen Deckenabstand von 150mm sowie eine ausreichende Belüftung über dem Schrank sicher, um die einwandfreie Funktion des Gerätes zu gewährleisten. Stellen Sie das Gerät nicht neben einer Wärmequelle auf.

Auspacken: der Schrank ist auf einer Palette montiert und in einer Schrumpffolie verpackt. Technische Unterlagen finden Sie in einer Folientasche an der Tür oder im Schrank. Entfernen Sie die Schrumpffolie vorsichtig, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden. Entfernen Sie die Schutzfolie vom Schrankgehäuse und die Prüfaufkleber.

Entfernen der Palette (Schränke): Nehmen Sie die Schrankfüße bzw. -rollen aus dem Gerät. Lösen Sie die Befestigungsbolzen aus der Unterseite der Palette. Ziehen Sie den Schrank vorsichtig nach vorne auf der Palette und schrauben Sie die vorderen Füße bzw. die feststellbaren Rollen in die dafür vorgesehenen Löcher in der Schrankunterseite ein. Kippen Sie den Schrank nach vorne (vordere Rollen vorher feststellen) und schrauben Sie die hinteren Füße bzw. Rollen fest.

Schränke mit Rollen: Nehmen Sie das Zubehör aus dem Schrank und schließen Sie die Tür ab. Schneiden Sie die Kabelhalterung von den vorderen Rollen ab. Lösen Sie die Bremsen bei den vorderen Rollen und fahren Sie das Gerät vorsichtig von der Palette herunter.

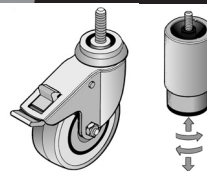
Schränke mit Füßen: Nehmen Sie das Zubehör aus dem Schrank und schließen Sie die Tür ab. Entfernen Sie die Klötze vor den Füßen und die Befestigungsbänder. Ziehen Sie das Gerät vorsichtig von der Palette herunter.



Rollen

Füße

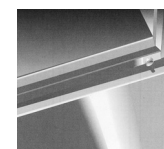
2 Füße/Rollen



Alle Schränke werden mit Füßen oder auf Wunsch mit Rollen geliefert. Überprüfen Sie, ob der Schrank im Waage steht, ansonsten ist es möglich, dass die Tür nicht richtig schließt. Die Füße sind höhenverstellbar. Gegebenenfalls legen Sie Unterlegscheiben zwischen Rollen und Schrankboden ein.

3 Rampe

BCCF RI 1



Montieren Sie die Rampe in die dafür vorgesehenen Befestigungslöcher.

4 Verdunsterschale

BCCF 1 and BCCF RI 1

Das Tauwasser kann entweder über einen Abfluss abgeführt werden oder durch die mitgelieferte beheizte Verdunsterschale verdunstet werden. Beim BCCF RI 1 wird die Schale mit Hilfe der mitgelieferten Schrauben hinten montiert, beim BCCF 1 wird die Schale in die vorgesehenen Befestigungsschienen unter dem Schrank eingeführt.

5 Türen

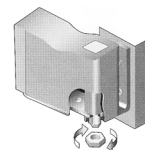


Abb. 5.

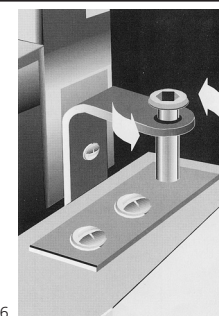


Abb. 6.

Nur BCCF RI 1

Wenn zum Eintransport nicht genügend Platz vorhanden ist, kann die Tür ausgebaut werden. Die Maschinenraumbelnde muss entfernt werden um an die Türscharniere zu kommen.

- Ziehen Sie die Maschinenraumbelnde ab
- Entfernen Sie die Mutter vom unteren Scharnierhalter (Abb. 5).
- Entfernen Sie die Bolzen vom oberen Scharnierhalter und drücken Sie die Feder nach hinten (Abb. 6).

Nun kann die Tür entfernt werden. Dazu ziehen Sie die Tür oben leicht nach vorne und heben Sie sie dann aus dem unteren Scharnierhalter (Abb. 6).

Bedienung der Steuerung

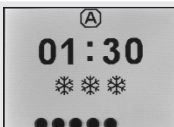
6 Normalbetrieb



Nach dem Einschalten des Gerätes wird ein Selbsttest von ca. 3 Sekunden durchgeführt. Während dieses Selbsttests wird das Bild links im Display der Steuerung angezeigt.

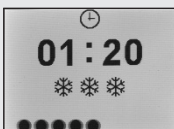


Nach Beendigung des Selbsttests, stellt sich der Schockkühler automatisch auf das zuletzt gestartete Programm ein (Vorkühlen, Soft Chill, Hard Chill, Hard Chill Max, Schockfrost, Programm 1, Programm 2, Programm 3). Die Verfügbarkeit dieser Funktionen ist vom Modell abhängig. Das Beispiel zeigt die Steuerung im Hard Chill Modus, das vorige Programm wird links oben, das folgende Programm wird rechts oben im Display angezeigt. Wechseln des Programms durch leichtes Drücken am Click Wheel im Uhrzeigersinn oder im Gegenuhrzeigersinn, um zu dem gewünschten Programm zu gelangen (Übersicht s. Seite 13).



Zum Starten des Programms den Pfeil in der Mitte des Click Wheel (Starttaste) kurz drücken.

Nach dem Programmstart erscheint im Display das Bild links. In dieser Zeit überprüft der „intelligente“ Kerntemperaturfühler die Temperatur im Schrank und legt nach ca. 10 Minuten fest, ob ein zeitgesteuertes Programm (Bild Mitte) oder ein temperaturgesteuertes Programm (Bild unten) gefahren werden soll.



Nach dem Programmablauf schaltet das Gerät automatisch auf Lagerung um (Bild links) und eine Warmmeldung ertönt. Diese kann durch Drücken der Starttaste gelöscht werden. Sonst wird die Warmmeldung regelmäßig wiederholt, bis sie gelöscht wird.

Die Schockkühlphase kann jederzeit durch 2-sekündiges Drücken der Starttaste beendet werden, danach wird das Programmauswahlfenster angezeigt.



Durch leichtes Drücken am Click Wheel im Uhrzeigersinn oder im Gegenuhrzeigersinn ist es jederzeit möglich, den aktuellen Status des Programms anzuzeigen. Nach 10 Sekunden wird wieder das normale Programmdisplay angezeigt.

8 Geluidssignalen en waarschuwingen

Air Probe (Luchtvoeler)

Bij deze waarschuwing blijft het apparaat in het gekozen programma tot dit is afgerond. Verdere bediening is echter niet mogelijk. Neem contact op met de klantenservice.

Storing temperatuurvoeler verdampert

Als dit alarm afgaat, blijft de machine in werking in het geselecteerde programma, echter de gebruiker kan verder niets doen. Neem daarom zo snel mogelijk contact op met de storingsdienst van Hobart Foster Holland b.v.

Kerntemperatuurvoeler

Als dit alarm afgaat, schakelt de machine automatisch over naar een programma op tijd, totdat dat is afgerond. De machine kan gewoon worden gebruikt. Echter is het wel van belang dat u zo snel mogelijk contact opneemt met de storingsdienst van Hobart Foster Holland b.v.

Door Open (Deur open)

Het display blijft de waarschuwingsboodschap tonen totdat de deur gesloten is. Als de boodschap daarna niet verdwijnt het alarm uitzetten en contact opnemen met de klantenservice.

High Temperature (Te hoge temperatuur)

Deze waarschuwing komt alleen voor in de bewaarstand. Neem met de kerntemperatuurmeter de temperatuur van het product op om te bepalen of deze correct is. Leg, als de temperatuur correct is, het product in een opslagkoelkast of -vriezer en neem contact op met de klantenservice. Controleer, als de producttemperatuur hoger is dan de richtlijnen, of de gekozen terugkoeltijd of het gewicht van het product dat teruggekoeld wordt, de specificaties voor de kast overschrijden.

HP Switch (Schakelaar)

Mogelijke redenen voor deze waarschuwing: De producttemperatuur overschrijdt de 90°C. Er is teveel product in de kast geplaatst. De luchttoevoer wordt gehinderd. De condenserfilter moet worden schoongemaakt. Als het probleem blijft bestaan contact opnemen met de klantenservice.

Power Fail (stroomstoring)

Als er gedurende maximaal vijf minuten een stroomuitval is, dan zal het apparaat opnieuw opstarten als de stroomtoevoer hersteld wordt, zonder dat de gekozen cyclus hierdoor wordt beïnvloed. Duurt de stroomuitval langer dan vijf minuten dan gaat de besturingsunit naar de bewaarstand. Om de werking van de cyclus te controleren, kijkt u in het informatiescherm wat de cyclustijd is.

Stroomuitval

Als de stroom maximaal vijf minuten uitvalt, zal de unit na hervatting van de stroomtoevoer herstarten zonder dat dit invloed heeft op de geselecteerde cyclus. Bij een stroomuitval van langer dan vijf minuten zal de controller van de bewaarstand kiezen. Om de werking van de cyclus te controleren, kijkt u op het informatiescherm om de cyclustijd te controleren.

Om te herstarten drukt u de draaiknop even in. Het scherm toont vervolgens het scherm van de bewaarstand. Houd de draaiknop gedurende twee seconden ingedrukt om terug te keren naar de programmaselectie.

Er zijn vier hoofdprogramma's die u nodig hebt om uw blast chiller of freezer te gebruiken.

Soft Chill

Voor het op veilige wijze terugkoelen van kwetsbare producten zoals gebak en banketproducten, en producten met een hoog watergehalte zoals groente, rijst en pasta.

Hard Chill

Voor algemene terugkoeltoepassingen. De snelle koelcyclus is ideaal voor het terugkoelen van 'standaard producten' zoals pastijen, lasagne, portiemaltijden, etc. Met oppervlaktebescherming voor het laatste gedeelte van het programma.

Hard Chill Max

Voor producten met een hoge dichtheid en een hoog vetgehalte zoals gebraden vlees, stoofgerechten en sous-videproducten.

Shock Freeze

Producten die moeten worden ingevroren kunnen supersnel worden ingevroren tot lager dan -18°C in 240 minuten.

9 Richtlijnen voor blast chillen en freezezen

Soort voedsel	Voorbeelden	Vereist blast chill programma	Vereist blast chill tijd (minuten)	Vereiste shock freeze tijd (minuten)
Vlees	Rundvlees, varkensvlees, kip en gehakt	Hard	40 - 90	60 - 240
Vis	Gefrituurd, gestoomd of gebakken - schelvis, schol, zalm, kabeljauwfilet, etc.	Soft	30 - 90	60 - 240
Bereide schotels	Stoofschotels en ovenschotels, lasagne, risotto, gehaktschotels	Hard	50 - 90	90 - 240
Groenten en peulvruchten	Gestoomde of geroosterde groenten, rijst en aardappelen, etc.	Soft	30 - 90	60 - 240
Fruit	Gebakken en gekookt fruit	Soft	60 - 90	60 - 240
Bakkersproducten	Cakes	Hard	30 - 90	70 - 240
Bakkersproducten	Gebak	Hard	60 - 90	50 - 240
Desserts	Fruiteddesserts en vlaaitjes van eierdeeg	Soft	30 - 90	70 - 240
Desserts	Desserts van biscuitdeeg en zware desserts als kwarktaart	Hard	30 - 90	70 - 240

LET OP: Alle weergegeven tijden dienen slechts als richtlijn en zijn afhankelijk van soort product, het formaat en de hoeveelheid.

DATE	31/03/2014
PROGRAM	10:00
START TIME	09:14
END TIME	10:44
CYCLE END	14:39
START TEMP.	16°
END TEMP.	-4°

Information (Informatie)

- Houd in het programmakeuzescherf de drukknop 2 seconden ingedrukt om het informatiescherf weer te geven.
- Beweeg uw vinger licht over de draaischijf totdat 'INFORMATION' verschijnt.
- Druk eenmaal op de drukknop om het scherf met de laatst doorlopen cyclus weer te geven. Er wordt informatie gegeven over de datum, het doorlopen programma, de starttijd, de starttemperatuur en de eindtemperatuur.

HACCP Settings (HACCP-instellingen)

- Houd in het programmakeuzescherf de drukknop 2 seconden ingedrukt om het informatiescherf weer te geven.
- Beweeg uw vinger licht over de draaischijf totdat 'HACCP SETTINGS' gaat branden.
- Druk eenmaal op de drukknop om in het HACCP-optiescherf te komen.
- Druk eenmaal op de drukknop om naar het keuzescherf voor lange of korte rapporten te gaan, beweeg uw vinger licht over de draaischijf om de gewenste optie te kiezen, druk als u dit gedaan hebt nogmaals op de drukknop om te bevestigen.
- Druk eenmaal op de drukknop om naar het keuzescherf voor het printvoorbeeld te gaan, kies tussen de keuzemogelijkheden 3 en 5 minuten.
- Houd als u hiermee klaar bent de drukknop 2 seconden ingedrukt om terug te gaan naar het programmakeuzescherf.

Print Data (Gegevens printen)

- Houd in het programmakeuzescherf de drukknop 2 seconden ingedrukt om het informatiescherf weer te geven.
- Beweeg uw vinger licht over de draaischijf totdat 'PRINT DATA' verschijnt. Als u een handprinter gebruikt, dient u deze nu aan te zetten.
- Richt de printer op de infrarood-downloadsensor (optioneel), die zich in de buurt van het display bevindt, druk vervolgens eenmaal op de drukknop om de printgegevens te downloaden.
- Houd, als u hiermee klaar bent, de drukknop 2 seconden ingedrukt om terug te gaan naar het programmakeuzescherf.

CHILL TIME	01:30
CHILL TEMP	3°
HOLD TEMP	3°
INFORMATION	>>>
HACCP SETTINGS	>>>
PRINT DATA	>>>
SET TIME/DATE	11:00
CONT RAST	52

TIME	11:00
DAY	19
MONTH	3
YEAR	2004

Set Time/Date (Tijd en datum instellen)

- Houd in het programmakeuzescherf de drukknop 2 seconden ingedrukt om het informatiescherf weer te geven.
- Beweeg uw vinger licht over de draaischijf totdat 'SET TIME/DATE' verschijnt.
- Druk eenmaal op de drukknop om naar het servicescherf te gaan.
- Druk eenmaal op de drukknop om naar de weergegeven tijd in uren en minuten te gaan.
- Beweeg uw vinger licht over de draaischijf om de tijd te veranderen. Als de juiste tijd is ingesteld, drukt u eenmaal op de drukknop om naar 'DAY' (dag) te gaan.
- Als de dag, de maand en het jaar veranderd moeten worden, kunt u dit op dezelfde wijze doen als bij het instellen van de tijd. Als u hiermee klaar bent, houdt u de drukknop 2 seconden ingedrukt om terug te gaan naar het programmakeuzescherf.

LANGUAGE	ENG
BIODIAGNOSTICS	1-COMP
FOOTPRINT	
PASSCODE	0

De taal veranderen

- Houd in het programmakeuzescherf de drukknop 2 seconden ingedrukt om het informatiescherf weer te geven.
- Houd de drukknop nogmaals 2 seconden ingedrukt om het 'SERVICE MENU' weer te geven.
- LANGUAGE (taal) wordt weergegeven, druk eenmaal op de drukknop en 'ENG' (Engels) verschijnt.
- Beweeg uw vinger licht over de draaischijf totdat de taal van uw keuze verschijnt. Selecteer deze taal en druk eenmaal op de drukknop om uw keuze te bevestigen.

Screen Saver

De screensaver wordt geactiveerd als de machine gedurende 20 minuten niet wordt gebruikt, mits het apparaat op de stroom is aangesloten. Er wordt dan een reeks letters 'Z' weergegeven om de slaapstand aan te duiden. Door eenmaal op de drukknop te drukken of de deur te openen, wordt de machine weer geactiveerd en verschijnt het programmakeuzescherf.



Vorkühlen

Vor dem Beladen ist es ratsam, im Vorkühlprogramm das leere Gerät auf Betriebstemperatur kommen zu lassen (ca. 20 Minuten), um die optimale Abkühlung der Ware zu gewährleisten. Das Click Wheel im Uhrzeigersinn oder im Gegenuhrzeigersinn leicht drücken, bis Vorkühlen angezeigt wird, dann die Starttaste drücken, um das Programm zu starten.



Abtauung

Alle Geräte haben automatische Abtauung. Es ist auch möglich, bei Bedarf eine manuelle Abtauung wie folgt einzuleiten: das Click Wheel im Uhrzeigersinn oder im Gegenuhrzeigersinn leicht drücken, bis Abtauung (Bild links oben) angezeigt wird, dann die Starttaste drücken, um das Programm zu starten. Während der Abtauung erscheinen abwechselnd die Bilder Mitte und unten. Das Ende der Abtauung (nach ca. 20 Minuten) wird durch eine akustische Warmmeldung angezeigt. Diese kann durch Drücken der Starttaste ausgeschaltet werden. Im Display erscheint das letzte Bild vor Einleitung der manuellen Abtauung.



7

Zusätzliche Funktionen

SCHOCKKÜHLZEIT	01:30
SCHOCKKÜHLTEMP	3°
LAGERTEMPORATUR	3°
INFORMATION	>>>
HACCP-MERKE	>>>
DATEN BRÜCKEN	>>>
DATUM/JAHRESZEIT	15:27
KONT RAST	52

Einstellen der Schockkühlzeit (außer bei Programm 1, 2 oder 3)

Im gewünschten Programm die Starttaste gedrückt halten, im Display erscheint nach 2 Sekunden das Bild oben links. Die Starttaste drücken, die Zeit wird wie unten links markiert. Die gewünschte Zeit wird durch leichtes Drücken am Click Wheel im Uhrzeigersinn oder im Gegenuhrzeigersinn eingestellt und durch Drücken der Starttaste bestätigt. „Schockkühltemp.“ wird im Display markiert. Die Starttaste gedrückt halten, bis die Programmauswahl wieder im Display erscheint. Die Starttaste drücken, um das Programm zu starten. Die eingegebene Zeit wird nicht gespeichert.



Display a)

SCHOCKKÜHLZEIT	01:30
SCHOCKKÜHLTEMP	3°
LAGERTEMPORATUR	3°
INFORMATION	>>>
HACCP-MERKE	>>>
DATEN BRÜCKEN	>>>
DATUM/JAHRESZEIT	15:32
KONT RAST	52

Display d)

Einstellen der Schockkühl- und Lagertemperatur (nur Programm 1, 2 oder 3)

Die Programme 1, 2 oder 3 (Display a) links) können bei Bedarf aktiviert werden, um die Funktion des Gerätes individuell nach Produktart oder Produktmenge zu programmieren. Die Schockkühlzeit wird wie oben eingestellt. Danach wird „Schockkühltemp.“ im Display markiert (Display b) links). Die Starttaste kurz drücken, Temperatur wird markiert (Display d) links). Die gewünschte Temperatur wird durch leichtes Drücken am Click Wheel im Uhrzeigersinn oder im Gegenuhrzeigersinn eingestellt und durch Drücken der Starttaste bestätigt. „Lagertemperatur“ wird markiert (Display c) links). Die Lagertemperatur wird wie die Schockkühltemperatur eingestellt und bestätigt. Nach dem Einstellen der Zeit- und Temperaturdaten die Starttaste gedrückt halten, bis die Programmauswahl im Display erscheint. Die Starttaste drücken, um das Programm zu starten. Alle im Programm 1, 2 oder 3 eingegebenen Werte werden gespeichert.

SCHOCKKÜHLZEIT	01:30
SCHOCKKÜHLTEMP	3°
LAGERTEMPORATUR	3°
INFORMATION	>>>
HACCP-MERKE	>>>
DATEN BRÜCKEN	>>>
DATUM/JAHRESZEIT	15:31
KONT RAST	52

Display b)

SCHOCKKÜHLZEIT	01:30
SCHOCKKÜHLTEMP	3°
LAGERTEMPORATUR	3°
INFORMATION	>>>
HACCP-MERKE	>>>
DATEN BRÜCKEN	>>>
DATUM/JAHRESZEIT	15:32
KONT RAST	52

Display c)

I	
DATUM	21/04/04
PROGRAMM	Hard
PROGRAMMSTART	15:28
PROGRAMMTEMPE	15:23
ENDE LACON	15:25
STARTTEMPERATUR	3*
ENDTEMPERATUR	3*

Information

In der Programmauswahl die Starttaste 2 Sekunden gedrückt halten, bis das Informationsdisplay erscheint. Das Click Wheel im Uhrzeigersinn oder im Gegenuhrzeigersinn leicht drücken, bis „Information“ markiert wird. Durch Drücken der Starttaste erscheinen alle Daten aus dem letzten Schockkühlvorgang (Datum, Programmart, Programmstart und -ende, Start- und Endtemperatur, u. s. w.).

HACCP Optionen

In der Programmauswahl die Starttaste 2 Sekunden gedrückt halten, bis das Informationsdisplay erscheint. Das Click Wheel im Uhrzeigersinn oder im Gegenuhrzeigersinn leicht drücken, bis „HACCP-Werte“ markiert wird. Die gewünschte Form des HACCP-Berichtes (kurz oder lang) wird durch Drücken des Click Wheel ausgewählt. Die Starttaste drücken, um die Form zu bestätigen. Die Starttaste und das Click Wheel erneut drücken, um die Häufigkeit der Datenmessungen (alle 3 oder alle 5 Minuten) auszuwählen. Die Speicherung der Daten erfolgt durch Drücken der Starttaste.

Daten ausdrucken

In der Programmauswahl die Starttaste 2 Sekunden gedrückt halten, bis das Informationsdisplay erscheint. Das Click Wheel im Uhrzeigersinn oder im Gegenuhrzeigersinn leicht drücken, bis „Daten drucken“ markiert wird. Bei Datendruck über Handdrucker diesen jetzt einschalten und auf den Infrarotsender im Displaybereich richten (Infrarotsender wird auf Wunsch und in Kombination mit dem Handdrucker geliefert). Die Starttaste kurz drücken, um ein Download der Daten zu starten.

I	
Hard Max	
SCHOCKKÜHLZEIT	01:30
SCHOCKKÜHLTEMP	3*
LACERTEMP	3*
INFORMATION	>>>
HACCP-WERTE	>>>
DATEN DRUCKEN	>>>
DATUM/HRZEIT	15:35
KONTRAST	52
Progra. 0. Serv. 0. HACCP 0. Inf. 0. Drucker 0.	

SERVICE	
HRZEIT	15:37
TRG	21
MONAT	4
JHR	2004

Datum und Uhrzeit einstellen

In der Programmauswahl die Starttaste 2 Sekunden gedrückt halten, bis das Informationsdisplay (oben links) erscheint. Das Click Wheel im Uhrzeigersinn oder im Gegenuhrzeigersinn leicht drücken, bis „Datum/Uhrzeit“ markiert wird. Die Starttaste drücken, im Display erscheint das Bild unten links. Die Uhrzeit (Stunden, Minuten) sowie das Datum (Tag, Monat, Jahr) werden durch Drücken des Click Wheel und der Starttaste eingestellt. Speicherung der Daten durch erneutes Drücken der Starttaste.

SERVICE	
SPRACHE	DEU
DIAGNOSTIK	1-HOP
TEST PROGRAMM	
PASSWORT	0

Sprache ändern

In der Programmauswahl die Starttaste 5 Sekunden gedrückt halten. Das Informationsdisplay wird übersprungen und Sie gelangen in das Servicemenü. Die Starttaste drücken, die Sprache wird markiert. Das Click Wheel im Uhrzeigersinn oder im Gegenuhrzeigersinn leicht drücken, um die Sprache (Deutsch, Englisch, Französisch oder Dänisch) zu ändern. Die ausgewählte Sprache wird durch Drücken der Starttaste bestätigt.

Bildschirmschoner

Der Bildschirmschoner (mehrfach Buchstabe Z - „Schlafmodus“) erscheint nach 20 Minuten und wird durch Drücken der Starttaste oder durch Öffnen der Tür ausgeschaltet.

8 Alarm- und Warmmeldungen

Lufttemp.-fühler Lufttemperaturfühler defekt. Das Gerät funktioniert nur bis zum Programmende. Kundendienst benachrichtigen.

Verdampferfühler Verdampferfühler defekt. Das Gerät funktioniert nur bis zum Programmende. Kundendienst benachrichtigen.

Einstechfühler Kerntemperaturfühler defekt. Das Gerät schaltet automatisch auf ein zeitgesteuertes Programm um. Weitere zeitgesteuerte Programme sind möglich. Kundendienst benachrichtigen.

Tür offen Alarm wird durch Schließen der Tür gelöscht, sonst Kundendienst benachrichtigen.

Zu warm Alarmzustand bei „Lagern“. Prüfen Sie die Temperatur des Produktes mit dem Kerntemperaturfühler. Wenn diese innerhalb der Temperaturrichtlinien liegt, kann die Ware in einem Kühl- oder Tiefkühlschrank gelagert werden. Kundendienst benachrichtigen. Bei einer zu hohen Produkttemperatur prüfen Sie, ob das Produktgewicht zu hoch oder die Schockkühlzeit zu kurz für die Größe des Gerätes sind.



Pre Chill

Dit programma wordt gebruikt om de kast voor te koelen voorafgaand aan de eerste cyclus. Dit gebeurt terwijl de blast chiller leeg is, in een kort programma van ongeveer 20 minuten. Pre Chill wordt algemeen gezien als de juiste methode om het apparaat voor te bereiden op een blast chill cyclus.

Er kan een programma worden gekozen door lichtjes met uw vinger over de draaischijf te bewegen tot het display oplicht, druk vervolgens kort op de drukknop in het midden van de draaischijf om het programma te starten.



Defrost

● Ontdooien is normaal gesproken niet nodig, maar als er ijs is aangegroeid op de verdampser binnenin de kast is handmatige ontdooing mogelijk.

● Beweeg uw vinger licht over de draaischijf totdat het scherm Defrost verschijnt, zoals links is afgebeeld.

● Druk kort op de drukknop in het midden van de draaischijf om het ontdooien te starten.

● Tijdens het ontdooien, verschijnen afwisselend de schermen die links in het midden en onder zijn afgebeeld.



● Het ontdooien duurt 20 minuten en hierna klinkt een geluidssignaal. Druk op de drukknop in het midden van de draaischijf om te bevestigen of wacht anders tot het geluidssignaal vanzelf stopt. Het display gaat dan terug naar het voorgaande scherm.

7 Verdere bedieningsmogelijkheden

I	
Hard Chill	
CHILL TIME	01:30
CHILL TEMP	3*
HOLD TEMP	3*
INFORMATION	>>>
HACCP SETTINGS	>>>
PRINT DATA	>>>
SET TIME/DATE	11:06
KONTRAST	52
Progra. 0. Serv. 0. HACCP 0. Inf. 0. Drucker 0.	

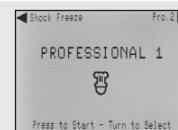
Aanpassing van de terugkoeltijd (Alle programma's exclusief Professional 1, 2 en 3)

● Houd in het voorgeprogrammeerde keuzescherf de drukknop 2 seconden ingedrukt; het informatiescherf verschijnt (zie bovenste afbeelding hiernaast).

● Druk kort op de knop om de tijdsinstelling te wissen, zie onderste afbeelding hiernaast.

● Beweeg uw vinger licht over de draaischijf met de klok mee om de tijd te verlengen en tegen de klok in om te verkorten. Als de tijd is ingesteld, kort op de drukknop drukken en 'CHILL TEMP' licht op. Als het programma is afgerond, worden aangebrachte wijzigingen in de tijd verwijderd en worden vervolgens weer de standaardinstellingen aangehouden.

I	
Hard Chill	
CHILL TIME	01:30
CHILL TEMP	3*
HOLD TEMP	3*
INFORMATION	>>>
HACCP SETTINGS	>>>
PRINT DATA	>>>
SET TIME/DATE	11:06
KONTRAST	52
Progra. 0. Serv. 0. HACCP 0. Inf. 0. Drucker 0.	



Display a)

I	
Pro.1	
CHILL TIME	01:30
CHILL TEMP	3*
HOLD TEMP	3*
INFORMATION	>>>
HACCP SETTINGS	>>>
PRINT DATA	>>>
SET TIME/DATE	11:07
KONTRAST	52
Progra. 0. Serv. 0. HACCP 0. Inf. 0. Drucker 0.	

Display b)

I	
Pro.1	
CHILL TIME	01:30
CHILL TEMP	3*
HOLD TEMP	3*
INFORMATION	>>>
HACCP SETTINGS	>>>
PRINT DATA	>>>
SET TIME/DATE	11:08
KONTRAST	52
Progra. 0. Serv. 0. HACCP 0. Inf. 0. Drucker 0.	

Display d)

I	
Pro.1	
CHILL TIME	01:30
CHILL TEMP	3*
HOLD TEMP	3*
INFORMATION	>>>
HACCP SETTINGS	>>>
PRINT DATA	>>>
SET TIME/DATE	11:08
KONTRAST	52
Progra. 0. Serv. 0. HACCP 0. Inf. 0. Drucker 0.	

Display c)

Aanpassingen in de terugkoel-/bewaar temperatuur (Alleen Professional 1, 2 en 3)

Professional 1, 2 en 3, indien geconfigureerd, zijn programma's die kunnen worden gebruikt om de terugkoeltijd en -temperatuur af te stemmen op de specifieke vereisten van een bepaald product.

● Pas de 'CHILL TIME' (terugkoeltijd) aan op de eerder beschreven wijze.

● Druk, terwijl de 'CHILL TEMP' (terugkoeltemp.) brandt, (zie afbeelding b) eenmaal op de drukknop om naar de temperatuursinstelling te gaan (zie afbeelding c).

● Beweeg uw vinger licht over de draaischijf met de klok mee om de tijd te verlengen en tegen de klok in om te verkorten. Als de gewenste tijd is ingesteld, drukt u eenmaal op de drukknop; 'HOLD TEMP' gaat dan branden. Volg de werkwijze voor het veranderen van de terugkoeltemperatuur om de bewaar temperatuur te veranderen. Houd, als u klaar bent, de drukknop in het midden van de draaischijf 2 seconden ingedrukt om terug te keren naar het programmakeuzescherf. Om daarna verder te gaan, drukt u vervolgens kort op de drukknop om het programma te laten starten. De aangepaste instellingen voor de terugkoeltijd en de terugkoel-/bewaar temperatuur, blijven voor Professional 1, 2 en 3 staan en worden niet teruggezet op de standaardwaarden.

Gebruiksaanwijzing

6 Standaard bediening

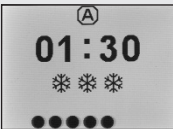


Als het bedieningspaneel voor de eerste maal wordt aangesloten op het stroomnet, zal dit gedurende ongeveer 3 seconden een zelftest uitvoeren. Tijdens die 3 seconden ziet het display eruit zoals de afbeelding hiernaast.



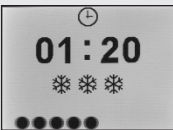
Als de zelftest is afgerond gaat het bedieningspaneel terug naar het laatste koelprogramma, dat doorlopen is (Pre Chill, Soft Chill, Hard Chill, Hard Chill Max, Shock Freeze, Professional 1, Professional 2, Professional 3). Welke van deze programma's beschikbaar zijn, is afhankelijk van hoe het bedieningspaneel geconfigureerd is.

Op de afbeelding hiernaast is als voorbeeld de stand Hard Chill gekozen, met het vorige en het volgende programma weergegeven boven in het display. Om van programma te wisselen, beweegt u uw vinger licht over de draaischijf met de klok mee of tegen de klok in, om het programma van uw keuze te kiezen (zie voor richtlijnen pagina 27).

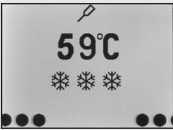


Om het programma te starten eenvoudig de drukknop in het midden van de draaischijf indrukken en weer loslaten.

Als het programma van start gaat, is gedurende 2 minuten het scherm bovenaan te zien dat links staat afgebeeld. Vervolgens signaleert de zelfdenkende voeler of u op tijd terugkoelt (zie afbeelding in het midden), of op kerntemperatuur (zie onderste afbeelding)



Aan het eind van de cyclus gaat een alarm af om degene, die het apparaat bedient, te waarschuwen. Het apparaat schakelt automatisch over op bewaarstand (zie afbeelding hiernaast) om het voedsel veilig te bewaren totdat het gebruikt wordt. Schakel het alarm uit door eenmaal op de drukknop in het midden van de draaischijf te drukken. Als het alarm niet wordt uitgeschakeld, zal de blast chiller toch automatisch overschakelen naar de Hold Mode (bewaarstand) en klinkt met tussenpozen het alarm. Om te annuleren eenmaal de drukknop in het midden van de draaischijf indrukken. Om de werking van de blast chiller te onderbreken, de drukknop 2 seconden ingedrukt houden, het display gaat dan terug naar het scherm voor programmakeuze.



Op elk moment tijdens de werking van de blast chiller kunt u informatie krijgen over de betreffende werkingstand door lichtjes met uw vinger over de draaischijf te bewegen. Het display blijft 10 seconden deze informatie geven en gaat daarna automatisch terug naar het normale werkingsscherm.



Op elk moment tijdens de werking van de blast chiller kunt u informatie krijgen over de betreffende werkingstand door lichtjes met uw vinger over de draaischijf te bewegen. Het display blijft 10 seconden deze informatie geven en gaat daarna automatisch terug naar het normale werkingsscherm.

8 Alarm- und Warnmeldungen

Hochdruck

Der Alarmzustand wird ausgelöst durch u. a.

- Produkttemperatur über +90°C
- Gerät überladen
- Luftführung blockiert
- Verflüßiger oder Verflüßigerfilter verschmutzt

Kundendienst benachrichtigen, wenn der Hochdruckalarm wiederholt ausgelöst wird.

Stromausfall

Das Gerät startet wieder, wenn der Strom nicht länger als 5 Minuten ausfällt. Nach einem Stromausfall von mehr als 5 Minuten automatische Umschaltung auf Lagern. Das durch den Stromausfall unterbrochene Programm kann über „Information“ überprüft werden (s. oben).

Stromausfall

Bei einem Stromausfall während eines Programms, der weniger als 5 Minuten dauert, läuft das Gerät nach Wiederherstellung des Stromanschlusses unverändert weiter. Bei einem Stromausfall von mehr als 5 Minuten schaltet das Gerät nach Wiederherstellung des Stromanschlusses automatisch auf Lagern um. Information über den Vorgang ist im Informationsdisplay zu finden.
Das Gerät wird durch Drücken der Starttaste neu gestartet, im Display erscheint „Lagern“. Jetzt die Starttaste 2 Sekunden gedrückt halten, anschließend ein neues Programm wählen.

Es stehen 4 verschiedene Abkühlmethoden zur Auswahl:

Soft Chill: für empfindliche Ware wie Konditoreiprodukte und Produkte mit Sahne, sowie Produkte mit hohem Wassergehalt, Fisch, Reis, Pasta, einige Gemüsesorten.

Hard Chill: Standardmethode für die meisten Produkte, inkl. portionierte Speisen, Fleisch, Gemüse, Aufläufe, u. s. w. Warenschutzfunktion im letzten Drittel des Programms.

Hard Max: für dichte Produkte oder Produkte mit hohem Fettgehalt, größere Fleischstücke oder „Sous Vide“-Gerichte.

Schockfrost (nur BCF und MBCF-Modelle): Abkühlung auf -18°C in max. 240 Minuten.

9 Programmempfehlungen

Produkt	Beispiel	Erforderliches Schockkühlprogramm	Schockkühlzeit (Minuten)	Schockfrostzeit (Minuten)
Fleisch	Rind, Schwein, Lamm, Geflügel, Hackfleisch	Hard	40 - 90	60 - 240
Fisch	Gebraten, gedunstet, gebacken, mit oder ohne Sauce	Soft	30 - 90	60 - 240
Fertiggerichte	Lasagne, Auflauf, Gulasch, Risotto	Hard	50 - 90	90 - 240
Gemüse	Gedunstet oder gebraten, Reis, Kartoffeln	Soft	30 - 90	60 - 240
Obst	Gedunstet oder gebraten	Soft	60 - 90	60 - 240
Backwaren	Pasteten, Blätterteigware, Kuchen	Hard	30 - 90	50 - 240
Desserts	Obstdesserts, Sahne, Pudding	Soft	30 - 90	70 - 240
Desserts	Verschiedene Kuchensorten	Hard	30 - 90	70 - 240

ACHTUNG: alle o. a. Zeiten sind nur Richtwerte. Die benötigte Zeit ist stets von der Produktart und -stärke sowie von der Gesamtmenge abhängig.

Reinigung/Wartung

Achtung: Gerät vor der Reinigung ausschalten.

10 Reinigungshinweise

WICHTIG: damit das Gerät sein ansprechendes Äußeres behält, empfehlen wir eine wöchentliche Reinigung mit:

- a) einem Sprühreiniger, speziell für Edelstahloberflächen oder
- b) heißer Seifenlauge und einem nicht kratzenden Lappen

Reinigen Sie immer in Schriffrichtung des Bleches.

WARNUNG

Hochalkalische Reinigungsmittel oder solche, die Bleichmittel oder Säuren enthalten, sind ebenso wie chlorhaltige nicht zur Reinigung von Edelstahloberflächen geeignet. Diese Reinigungsmittel greifen die Edelstahloberflächen an. Sollte ein Gerät aus Versehen mit solchen Reinigungsmitteln in Kontakt gekommen sein, reinigen Sie die Stelle SOFORT mit einer milden Seifenlauge und reiben Sie die Stelle trocken. Benutzen Sie niemals Scheuerpulver oder Stahlwolle.

Für die Zeit der Reinigung müssen alle Lebensmittel in einem anderen Kühl- oder Tiefkühlschrank gelagert werden. Lassen Sie das Gerät vor dem Beschicken wieder auf Betriebstemperatur kommen. Verschüttetes sofort entfernen.

Berühren Sie die Innenwände nicht mit nassen Händen - die Haut könnte festfrieren.

11 Türdichtungen

Reinigen Sie die Türdichtung(en) wöchentlich mit einer Seifenlauge. Gründlich trocknen. Wenn eine Dichtung beschädigt ist, muss sie ausgetauscht werden.

12 Verfüßiger (nur Schränke)

Der Verfüßiger (befindet sich hinter der Maschinenraumbende) muss regelmäßig, am besten monatlich, mit einem Staubsauger oder einer weichen Bürste gründlich gereinigt werden. Ein verschmutzter Verfüßiger reduziert die Kälteleistung des Gerätes und kann zum Kompressorausfall führen.

Die grundsätzlichen Regeln beim Schockkühlen und Schockfrostern

13

Die Wärmeabgabe der verschiedenen Speisen vollzieht sich in unterschiedlichem Maße: demzufolge gibt es erhebliche Variationen je nach Produktart und -menge in der Abkühlzeit. Die benötigte Abkühlzeit für ein 10 kg großes Fleischstück ist anders als für 10 kg Konditoreiware.

- > Es ist unbedingt erforderlich, dass die kalte Luft direkt über das Produkt geführt wird, um ein schnelles und gleich bleibendes Abkühlen zu bewerkstelligen
- > Die Produktdichte sowie das Wasser- und Fettgehalt des Produktes beeinflussen die benötigte Abkühlzeit
- > Bei der Auswahl eines Schockkühlprogramms müssen die Empfindlichkeit und die Struktur des Produktes berücksichtigt werden
- > Foster empfiehlt ein maximales Produktgewicht von 3,75 kg pro 1/1 Gastronorm-Behälter
- > Größere Fleischstücke benötigen eine längere Abkühlzeit. Wenn möglich, das Fleisch vor dem Schockkühlen portionieren
- > Deckel oder Folien sollten zum Abdecken der Speisen nicht verwendet werden. Der Einsatz von zu tiefen Gastronorm-Behältern verlängert ebenfalls die Abkühlzeit
- > Das Gerät nicht überladen. Foster empfiehlt eine Produkthöhe von max. 25 mm. Das Produkt gleichmäßig im Schrank verteilen
- > Die Qualität der Speisen bleibt oft besser erhalten (besonders bei Fleisch), wenn Sie diese einige Minuten stehen lassen, bevor sie in den Schockkühler kommen.
- > Achten Sie auf die Hygiene! Reinigen Sie den Kerntemperaturfühler gründlich nach jedem Schockkühlvorgang, um Kreuzkontamination zu vermeiden
- > Heiße Flüssigkeiten vor dem Schockkühlen am besten in flache Gastronorm-Behälter umlagern
- > Lassen Sie das Gerät vor dem Beladen auf Temperatur herunterkühlen
- > Überprüfen Sie die Produkttemperatur vor und nach dem Schockkühlen.

Installatie / uitpakken

Belangrijk:

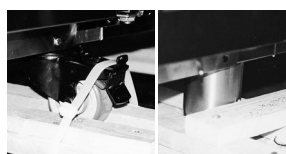
Voor de installateur: de installatie van deze machine mag uitsluitend worden uitgevoerd door een vakkundig persoon en men dient zich te houden aan de algemeen aanvaarde werkmethodieken om een veilige installatie te waarborgen. Opmerking aan de gebruiker: gooi dit document niet weg. Het bevat belangrijke richtlijnen over de bediening, het beladen, de reiniging en het onderhoud van de machine en moet worden bewaard om te kunnen worden geraadpleegd.

VERWERKINGSVOORSCHRIFTEN

Koelkasten bevatten onderdelen die, wanneer ze niet op de juiste manier worden verwerkt, schadelijk kunnen zijn voor het milieu. Alle oude koelkasten moeten door erkende en geregistreerde afvalverwerkingsbedrijven worden verwerkt - dit in overeenstemming met wetten en bepalingen geldig in Nederland.

Voor de Modulaire BC/BCF installatie verwijzen wij naar de aparte instructies.

1 1: Plaatsen/Uitpakken



wielen

poten

Belangrijk: om een efficiënte werking te garanderen, dient u ervoor te zorgen dat er tenminste 150 mm vrije ruimte boven de machine open blijft en dat er voldoende ventilatie is. Zorg ervoor dat de machine - waar mogelijk - niet in de buurt van een hittebron staat.

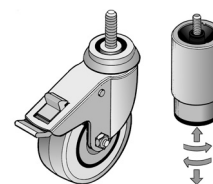
De machine wordt geleverd in krimpfolie op een pallet. Verwijder voorzichtig de beschermende plasticdag en het karton van de buitenkant en van de deuropening. Let erop dat eventueel gebruikte scherpe voorwerpen geen schade veroorzaken en verwijder alle kwaliteitslabels.

Machine van de pallet afnemen Verwijder de verpakking met de zwenkwielen of de stelpoten. Verwijder de bevestigingsbouten, waarmee de machine op de pallet vastgezet is. Schuif de machine over de voorzijde van de pallet heen en bevestig - indien nodig - de vergrendelbare zwenkwielen of stelpoten in de montagegaten. Om de achterste zwenkwielen of stelpoten te bevestigen, kantelt u de machine naar voren. Verwijder de pallet en plaats de zwenkwielen of stelpoten in de montagegaten. Controleer of zij allemaal stevig op hun plek vastgezet zijn.

Machines die van zwenkwielen zijn voorzien Verwijder het losse toebehoor uit het binnenste van de machine en controleer of de deur dichtzit, voordat u de machine van de pallet afhaalt. Snijd de stevige kabelbinders door, waarmee de zwenkwielen aan de pallet vastgezet zijn. Ontgrendel de zwenkwielen en rol de machine voorzichtig naar voren van de pallet af.

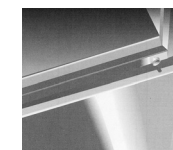
Machines die van stelpoten zijn voorzien Verwijder het losse toebehoor uit het binnenste van de machine en controleer of de deur dichtzit, voordat u de machine van de pallet afhaalt. Verwijder de fixeerblokken die voor de stelpoten aan de voorkant van de machine geplaatst zijn en snijd de spanbanden door, waarmee de machine op de pallet vastgezet is. Manoeuvreer de machine voorzichtig naar voren van de pallet af.

2 Zwenkwielen / stelpoten / voeten



Alle modellen zijn normaal gesproken voorzien van zwenkwielen. Controleer tijdens de installatie of de machine waterpas staat, omdat anders de deur misschien niet goed sluit. Stel de zwenkwielen af door afs-tandhouders onder het betreffende zwenkwiel en de onderkant van de machine te plaatsen, totdat deze waterpas staat. Als alternatief kunnen onder alle modellen ook stelpoten worden geplaatst.

3 Oprit



(BCCF-RI-1)

Bevestig de oprit in de bevestigingsleuven.

4 Verdamerunit

BCCF-1 en BCCF-RI-1

Monteer de elektrisch aangedreven verdamerunit aan de achterwand van de BCCF-RI-1 met behulp van de meegeleverde schroeven. Schuif bij de BCCF-1 de lade in de bevestigingspunten onder de kast. Als alternatief kunt u de afvoerbuis rechtstreeks op de hoofdafvoer aansluiten met behulp van een vast te schroeven bakje.

5 Deuren

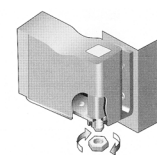


Fig 5.

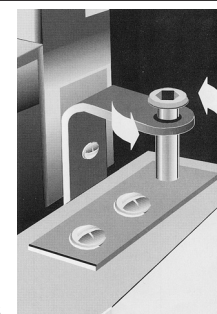


Fig 6.

(Alleen BCCF-RI-1)

Krappe toegankelijkheid kan demontage van de deur noodzakelijk maken. Om toegang te krijgen tot het deurscharnier moet de compartimentafdekking van de machine worden verwijderd.

- Verwijder de compartimentafdekking (afb. 4)
- Verwijder de borgmoer uit de beugel van het onderste scharnier (afb. 5)
- Verwijder de zeshoekige M5 schroef uit de beugel van het bovenste scharnier en druk de van een veer voorziene cartridge omlaag (afb. 6)

De deur is dan vrij en kan uit de beugel van het bovenste scharnier worden getrokken en vervolgens uit de beugel van het onderste scharnier worden getild.

défauts

14

Diagnostic

Les vérifications doivent être effectuées par du personnel autorisé.

Avant d'appeler votre revendeur agréé, prière de contrôler les points suivants:

Défaut d'alimentation électrique (disjoncteur)

Défaut affiché sur le régulateur (voir chapitre alarmes et avertissements)

Prise de courant endommagée

En cas de besoin d'assistance technique préciser:

Le numéro de série de l'appareil

Le type de l'appareil. Ces informations se trouvent sur une plaque à l'intérieur de l'armoire.

Lorsqu'un code de défaut ou 'APPEL SERVICE' s'affiche sur le régulateur, mentionner ces indications lors de votre appel téléphonique.

Störung

14

Fehlerdiagnose

Reparaturen dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

Kontrollieren Sie folgendes, bevor Sie den Kundendienst anrufen:

- Stromausfall
- Störmeldung wie vorher beschrieben
- Stecker nicht richtig eingesteckt

Wenn ein Serviceeinsatz notwendig ist, bitte Modell- und Serien-Nummer (Typenschild befindet sich im Gerät) gegebenenfalls auch Fehlercode, angeben.

installation

IMPORTANT:

Pour l'installation: L'installation de ces produits doit être assurée par un personnel qualifié selon les usages de la profession et les normes en vigueur.

Pour l'utilisation: Conserver ce document. Il contient des informations essentielles quant au fonctionnement, l'entretien et le nettoyage de votre matériel.

MODALITES DE MISE AU REBUT

Certains composants des réfrigérateurs peuvent présenter un danger pour l'environnement. Aussi est-il indispensable que ces produits soient mis au rebut dans une déchèterie habilitée à ces fins selon la législation en vigueur.

IMPORTANT: Pour assurer une ventilation correcte de l'appareil, il est nécessaire de prévoir un espace de 150mm entre le dessus du groupe frigorifique et le plafond du bâtiment. Dans la mesure du possible, ne pas positionner l'appareil près d'une source de chaleur.

Déballage

Le meuble est livré sur palette avec un emballage recouvert d'un film thermorétractable. Les documents se trouvent dans une pochette à l'intérieur du meuble. Retirer le film de protection recouvrant le meuble en prenant soin de ne pas endommager l'appareil avec un outil pointu ou tranchant. Oter les étiquettes de contrôle.

Dépalettisation

Retirer la clayette supportant le carton avec les pieds ou les roulettes. Dévisser les boulons qui maintiennent le meuble sur sa palette et faire glisser de moitié l'appareil vers l'avant. Fixer les roulettes avec frein ou les pieds dans les mêmes filetages que les fixations sur la palette. Pour mettre en place les piétements arrière, mettre les freins aux roulettes avant et basculer l'appareil pour enlever la palette et accéder aux fixations. S'assurer que tous les piétements sont fermement serrés.

Dépalettisation des meubles bas

Comptoirs livrés sur roulettes-

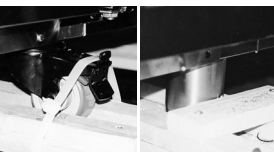
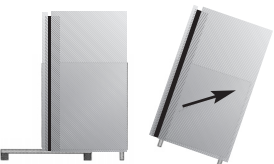
Enlever les accessoires fournis à l'intérieur des appareils et s'assurer que les portes et tiroirs soient refermés à clé. Couper les fixations plastiques qui retiennent les roulettes avant sur la palette. Libérer les roulettes de leur frein et avec précaution, faire rouler le meuble pour le sortir de la palette.

Comptoirs livrés sur pieds-

Enlever les accessoires fournis à l'intérieur des appareils et s'assurer que les portes et tiroirs soient refermés à clé. Enlever les cales de bois qui bloquent les pieds sur l'avant et couper les fixations plastiques pour libérer le meuble. Avec précaution, manoeuvrer le meuble pour le sortir de la palette.

1 Mise en place/déballage

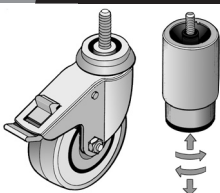
Armoires



Roulettes

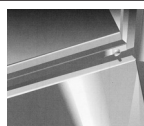
Pieds

2 Roulettes et piétements



Tout modèle: La fourniture standard est de 4 roulettes pivotantes de 100mm. Lors de l'installation s'assurer que l'armoire est de niveau pour garantir la fermeture correcte de(s) porte(s). En cas de sol non plan, insérer des rondelles entre le socle de l'armoire et la/les roulette(s) jusqu'à la mise à niveau. Des pieds réglables de 150mm sont également disponibles sur demande pour tous les modèles. Pour les appareils avec le groupe logé en partie basse des vérins réglables sont également disponibles sur demande. (la méthode de fixation reste identique)

3 Rampe



BCCF RI 1

Mettre la rampe en place dans les encoches prévues.

4 Bac de ré-évaporation

BCCF RI 1

Fixer le bac de récupération des eaux de dégivrage sur l'arrière de l'appareil à l'extérieur à l'aide des vis fournies.

BCCF1

Glisser le bac dans les glissières sous l'appareil. Les écoulements peuvent, alternativement, être reliés directement au réseau d'eaux usées

5 Portes

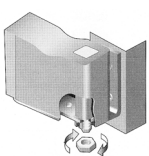


Fig 5.

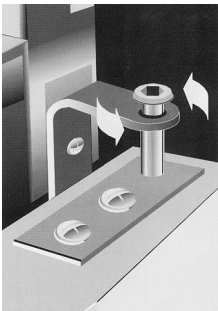


Fig 6.

BCCF RI 1 uniquement

Pour démonter la porte, il est nécessaire de:

- retirer le cache-groupe (Fig. 4).
- enlever l'écrou de la charnière inférieure (Fig. 5).
- dévisser l'écrou à pan creux de la charnière supérieure et enfoncer le cylindre (Fig. 6).
- la porte se libère de la partie supérieure, et une fois légèrement inclinée, soulever pour la libérer de la charnière inférieure. (Fig. 6).

nettoyage et entretien

Nota: Eteindre l'appareil avant le nettoyage intérieur

10 Instructions de nettoyage

IMPORTANT

En prenant soin, le revêtement inox a la propriété de résister à la corrosion pendant de longues années.

Pour conserver ces propriétés, nous recommandons le nettoyage hebdomadaire suivant:

a - Extérieur: utiliser un produit spécifique au nettoyage de l'inox (selon instruction du fabricant)

b - Intérieur: laver à l'eau savonneuse, rincer et sécher avec un chiffon doux.

AVERTISSEMENT

Les agents détergents à base de solution alcaline, d'eau de javel, de chlore ou d'acide sont formellement interdites pour le nettoyage des inox. Des traces de corrosion ou de piquage peuvent résulter de leur application délibérée ou involontaire.

Au cas où l'un de ces produits entrerait en contact avec un meuble réfrigéré pendant un nettoyage général de la cuisine, rincer immédiatement les parties attaquées avec de l'eau propre et sécher en frottant. Ne jamais utiliser de tampon ou de poudre abrasive sur les surfaces en inox ou en aluminium.

Après le nettoyage, attendre que l'appareil ait atteint sa température de fonctionnement avant de le recharger avec les aliments.

En cas de salissures pendant l'utilisation, essuyer immédiatement en prenant soin de ne pas mettre la peau en contact avec les parois internes des meubles à température négative ou de maintien en température (risque de brûlures dans les 2 cas).

11 Joints de porte

Ceux-ci doivent régulièrement être inspectés et remplacés en cas de détérioration. Nettoyer avec un chiffon imbibé d'eau chaude et savonneuse. Rincer avec un chiffon humide et sécher avant de refermer les portes.

12 Condenseur

Le nettoyage du filtre condenseur doit être effectué au moins une fois par an par du personnel qualifié.

FAIRE OU NE PAS FAIRE

13

Les denrées ont toutes leurs propres qualités thermiques et certains facteurs doivent être considérés pour déterminer les temps de refroidissement et choisir le programme adéquat. Un rôti de 10 Kgs ne refroidira pas dans les mêmes conditions que 10 kgs de pâtisseries.

- > La densité, la teneur en eau et en graisse affectent les temps de traitement.
- > La fragilité de la structure et de la surface du produit doit être prise en compte dans le choix du programme.
- > Le chargement de l'appareil ne doit pas être excessif. Foster recommande un maximum de 4Kgs par bac GN 1/1
- > Les pièces de viande importantes ne font pas parties des bases de calcul des temps de refroidissement. Les recommandations sanitaires sont de trancher la viande avant le refroidissement ou de s'assurer d'un refroidissement dans le temps le plus court.
- > Le temps de refroidissement de denrées introduites à une température supérieures à 63°C sera proportionnellement allongé.
- > L'utilisation de couvercles, de film ou de bacs profonds accroît les temps de traitement.
- > Laisser un passage d'air suffisant entre chaque niveau. Le processus de refroidissement rapide nécessite impérativement un flux d'air très important sur toutes les surfaces à refroidir.
- > Relever les températures à l'aide de la sonde à piquer à chaque début et fin de cycle et garder une trace de ces relevés.
- > Ne pas surcharger les bacs. Répartir les denrées de façon homogène sur toute la surface. (épaisseur maximum de 40 mm - Guide LERPAC)
- > Nettoyer et désinfecter la sonde à piquer avant chaque utilisation
- > Faire un cycle de pré-refroidissement avant de commencer un traitement
- > En cas de doute, contrôler la température à l'aide d'un thermomètre extérieur

8 Alarmes et avertissements

- Pressost HP:** Les raisons de cette alarme peuvent être:
La température d'introduction des produits est supérieure à 90°C.
La quantité de produit est supérieure aux spécifications de l'appareil.
Le soufflage d'air est bloqué ou réduit
Le filtre du condenseur est encrassé.
Après vérification, si l'alarme persiste, appeler votre revendeur Foster.
- Défaut tension:** Un défaut de tension inférieur à 5 minutes n'affecte pas le fonctionnement. Le programme poursuit automatiquement le programme en cours. Au delà de 5 minutes, le régulateur se mettra en mode stockage. Pour contrôler le déroulement du cycle, aller au menu information pour vérifier l'historique.
- Défaut de tension:** D'une durée inférieure à 5 minutes, l'appareil reprend le cycle en cours dès que le défaut a disparu. D'une durée supérieure à 5 minutes, l'appareil passera automatiquement en mode stockage lors du ré-enclenchement.
Pour contrôler l'historique, afficher l'écran d'informations.
Pour redémarrer, appuyer et lâcher le bouton (passage par l'écran de veille), puis maintenir appuyé pendant 2 secondes pour accéder à la sélection des programmes

Les 4 programmes principaux et utiles sont:

- Déliçats:** Pour éviter la cristallisation de surface des produits délicats tels, les pâtisseries ou les produits à haute teneur en eau comme les légumes verts, le riz ou les pâtes.
- Standard:** Cas général d'un grand nombre d'aliments incluant les pâtés en croûte, les lasagnes ou les portions individuelles qui nécessitent un ralentissement du froid en fin de cycle pour éviter la cristallisation de surface.
- Epaisse:** Recommandé pour les produits à haute densité ou forte densité en graisse tels les rotis, les ragoûts ou les aliments en barquettes operculées.
- Congélation:** Congélation des produits de +63°C à -18°C à cœur en moins de 240 minutes.

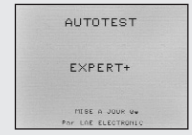
9 Guide des temps de refroidissement
Type de denrées

Type de denrées	Exemple	Programme de Refroidissement	Temps estimé en refroidissement (minutes)	Temps estimé en congélation (minutes)
Viandes	Bœuf, porc, mouton, volailles	Standard	40 - 90	60 - 240
Poissons	Frit ou court bouillon Saumon, haddock	Déliçats	30 - 90	60 - 240
Plats préparés	Ragoûts, lasagne, Risotto	Standard	50 - 90	90 - 240
Légumes	Vapeur ou frits, riz	Déliçats	30 - 90	60 - 240
Fruits		Déliçats	60 - 90	60 - 240
Pâtisseries		Standard	30 - 90	70 - 240
Desserts	A base de fruits, flans	Déliçats	30 - 90	70 - 240

Note: les temps annoncés ne sont donnés qu'à titre indicatif et sont dépendants des types de produits, du conditionnement et des quantités.

Utilisation des cellules en refroidissement et congélation

6 Opérations de base



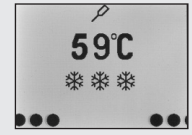
Lors du raccordement au secteur, le régulateur enclenche un 'auto-test' pendant 3 secondes environ. Pendant cette période l'afficheur indique:



L'autotest terminé, le régulateur revient automatiquement au dernier programme effectué (Pré-refroidissement, produits délicats, produits standards, pièces épaisses, congélation, Prog.1, Prog 2, Prog 3). La disponibilité de ces programmes est fonction du paramétrage du régulateur. L'exemple montre l'écran réglé sur le programme 'STANDARD' avec en haut de l'écran l'indication des programmes précédent et suivant. Pour changer de programme faire glisser le doigt sur l'extérieur du bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans l'autre sens et sélectionner le programme voulu (Voir page 20 pour plus de conseils)

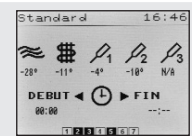


Pour enclencher le programme appuyer et relâcher le centre du bouton
Le programme démarre pendant 10 minutes (exemple de gauche). Après cette période, selon la température relevée par la sonde à piquer, le régulateur détermine de façon 'intelligente' si le cycle est contrôlé par le temps (exemple au milieu) ou par la température (exemple de droite).



En fin de cycle, la cellule passe automatiquement en mode stockage (voir figure de gauche). Appuyer et relâcher le bouton central pour acquiescer l'alarme. En cas de non acquiescement, la cellule passe en mode stockage et l'alarme sonne périodiquement.

Pour arrêter un cycle en cours, maintenir le bouton central appuyé pendant 2 secondes. L'écran affiche alors sur la liste des programmes



A tout moment en cours de cycle, en faisant glisser le doigt sur l'extérieur du bouton l'écran affiche des informations sur l'état du programme en fonction. L'affichage dure 10 secondes puis retourne automatiquement à l'écran du cycle.



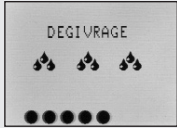
Pré-refroidissement

Ce programme doit être utilisé à vide pour mettre la cellule en température avant le premier cycle de refroidissement. Sa durée est d'environ 20 minutes. Ce programme est sélectionné en faisant glisser le doigt sur l'extérieur du bouton jusqu'à l'affichage de cette fonction, puis appuyer et relâcher le centre du bouton pour enclencher le cycle de pré-refroidissement



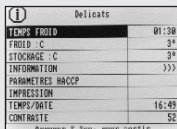
Dégivrage

Cette fonction n'est pas obligatoire. Toutefois, si une accumulation de glace se produit à l'intérieur de l'enceinte, il peut être nécessaire d'enclencher un dégivrage manuel. Faire glisser le doigt sur l'extérieur du bouton jusqu'à l'affichage de la fonction en haut à gauche. Appuyer et relâcher le centre du bouton pour activer le dégivrage manuel. Le dégivrage dure 20 minutes et une fois terminé, une alarme s'enclenche. Pour acquiescer l'alarme appuyer au centre du bouton. Sans aucun acquiescement l'alarme s'arrêtera automatiquement au bout d'un moment et l'afficheur retournera sur le programme précédent.



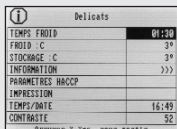
7

Autres instructions

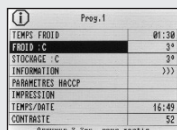


Ajustement des temps de refroidissement (Tous les programmes sauf PROG 1,2 et 3)

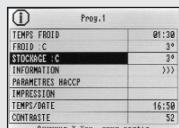
Sur l'écran de sélection des programmes pré-enregistrés, maintenir appuyé le bouton central pendant 2 secondes. Un écran d'informations s'affiche (en haut à gauche). Appuyer en relâcher le bouton central pour autoriser les modifications de temps. (Voir en bas à gauche) Faire glisser le doigt sur l'extérieur du bouton dans le sens des aiguilles pour augmenter le temps et dans l'autre sens pour le diminuer. Une fois le temps choisi, appuyer et relâcher le bouton central et le temps de refroidissement sera surligné. Les modifications ne sont apportées que pour le cycle à venir. A la fin de ce cycle, les paramètres par défaut seront appliqués. Une fois ces réglages effectués, maintenir appuyé le bouton central pendant 2 secondes pour revenir à l'écran de sélection, puis appuyer sur le centre du bouton pour démarrer le cycle.



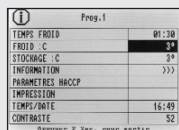
écran a)



écran b)



écran d)



écran c)

Ajustement des températures de refroidissement/stockage (Programmes PROG 1,2 et 3 uniquement)

PROG 1,2 et 3 (si configurés) sont des programmes qui peuvent être utilisés pour affiner les temps/températures de certains produits particuliers. Régler le temps comme ci-dessus. Lorsque la température est surlignée, (à gauche, écran B), appuyer et relâcher le bouton central pour atteindre le réglage de la température (à gauche écran C). Faire glisser le doigt sur l'extérieur du bouton dans le sens des aiguilles pour augmenter le temps ou dans l'autre sens pour le diminuer. Une fois choisi, appuyer au centre pour valider et la température de stockage sera surlignée. Suivre la même procédure pour changer la température de stockage. Une fois ces réglages effectués, maintenir le bouton central appuyé pendant 2 secondes pour revenir à l'écran de sélection, puis appuyer sur le centre du bouton pour démarrer le cycle. Ces modifications sont enregistrées et remplacent les anciennes valeurs par défauts pour les programmes 1,2 et 3.

DATE	16/02/04
PROGRAMME	EPASSIES
HEURE DEPART	16:27
HEURE FIN	16:32
FIN CYCLE	16:33
HEBIT °C	-4°
FIN °C	-4°

Informations

Sur l'écran de sélection des programmes, maintenir pressé le bouton central pendant 2 secondes et l'écran d'informations apparaît. Faire glisser le doigt sur l'extérieur du bouton jusqu'à surligner la ligne 'Information'. Appuyer et relâcher le bouton central pour faire apparaître les informations sur le dernier cycle. Sont affichés, la date, le type du programme utilisé, l'heure de départ, la température de départ et de fin de cycle.

Paramètres HACCP

Sur l'écran de sélection des programmes, maintenir pressé le bouton central pendant 2 secondes et l'écran d'information apparaît. Faire glisser le doigt sur l'extérieur du bouton jusqu'à surligner la ligne 'HACCP'. Appuyer et relâcher le bouton central pour accéder au menu HACCP. Appuyer et relâcher le bouton central pour accéder à la sélection entre un rapport complet ou succinct. Le choix se fait en glissant le doigt sur l'extérieur du bouton sur l'option choisie. Appuyer et relâcher le bouton central pour confirmer. Appuyer et relâcher le bouton central pour revenir à l'écran précédent et choisir entre 3 et 5 minutes l'incrémement des relevés de température. Ce choix effectué, maintenir pressé le bouton central pendant 2 secondes pour revenir à l'écran de base.

Impression des données

Sur l'écran de sélection des programmes, maintenir pressé le bouton central pendant 2 secondes et l'écran d'information apparaît. Faire glisser le doigt sur l'extérieur du bouton jusqu'à surligner la ligne 'IMPRESSION'. Mettre en marche l'imprimante portable. Pointer l'imprimante en face de l'œil infra rouge (option) situé dans le tableau de commande. Appuyer et relâcher le bouton central pour télécharger les données à imprimer. Une fois effectué, maintenir pressé le bouton central pendant 2 secondes pour revenir à l'écran de base.

Standard	
TEMPS FROID	01:31
FROID °C	3°
STOCKAGE °C	3°
INFORMATION	>>>
PARAMETRES HACCP	>>>
IMPRESSION	>>>
TEMPS/DATE	16:35
CONTRASTE	52

Réglage de l'heure et de la date

Sur l'écran de sélection des programmes, maintenir pressé le bouton central pendant 2 secondes et l'écran d'information apparaît (A gauche en haut). Faire glisser le doigt sur l'extérieur du bouton jusqu'à surligner la ligne 'TEMPS/DATE'. Appuyer et relâcher le bouton central pour accéder à l'écran service (A gauche en bas). Appuyer et relâcher le bouton central pour accéder à l'affichage du temps en heures et minutes. Faire glisser le doigt sur l'extérieur du bouton pour effectuer le réglage. Une fois réglé, appuyer et relâcher le bouton central pour valider et accéder à la date. En cas de nécessité, poursuivre le même procédé pour modifier le mois et l'année. Les valeurs réglées, maintenir pressé le bouton central pendant 2 secondes pour revenir à l'écran de base.

SERVICE	
HEURE	16:36
MOIS	16
ANNEE	2004

SERVICE	
LANGUES	DEU
BIENVEILLANCE	1-COMP
ANALYSE	
CODE ACCES	0

Choix du langage

Sur l'écran de sélection des programmes, maintenir pressé le bouton central pendant 2 secondes et l'écran d'information apparaît. Maintenir appuyé le bouton central 2 autres secondes pour accéder au menu 'SERVICE'. 'LANGUES' surlignées, en appuyant et relâchant de nouveau le bouton 'ENG' apparaît. Faire glisser le doigt sur l'extérieur du bouton pour modifier le paramètre jusqu'à ce que 'FRAN' pour le français soit surligné. Pour confirmer appuyer et relâcher le bouton central.

Ecran de veille

Raccordé au secteur, l'écran de veille est activé après 20 minutes de non fonctionnement. L'affichage indique une série de 'Z' pour indiquer le mode veille. En pressant et relâchant le bouton central ou en ouvrant la porte, le mode veille s'efface et l'écran principal de sélection de programme est réactivé.

8

Alarmes et avertissements

- Sonde d'air:** Au cas où cette alarme apparaît, elle reste affichée jusqu'à la fin du cycle en cours. Cependant, plus aucune autre action ne sera possible. Appeler votre revendeur Foster
- Sonde évaporateur:** En cas de défaut, le cycle en cours se terminera normalement. En fin de cycle, plus aucune autre action ne sera possible - Faire appel à votre installateur agréé.
- Sonde à piquer:** En cas de défaut, la régulation passera automatiquement en mode temps pour terminer le cycle en cours. Seul le mode pourra fonctionner - Faire appel à votre installateur agréé.
- Porte ouverte:** L'écran maintient ce message affiché jusqu'à la fermeture de la porte. Au cas où cette action n'efface pas ce message, appeler votre revendeur Foster.
- Haute Temp:** Cet avertissement ne peut intervenir qu'en mode stockage. Contrôler la température réelle des produits. Si la température relevée est inférieure à 10°C (en refroidissement) ou -18°C en congélation, placer les aliments dans une enceinte de stockage appropriée et appeler votre revendeur Foster. Au cas où la température est au dessus des normes, vérifier le temps programmé ou le poids des produits introduits. Il est probable qu'il soit supérieur aux spécifications de l'appareil.