



Blast Chillers

Models BC-IT-0103-T, 0905-T, 0906-T, 0910-T
Items 46671, 46672, 46673, 46674
Instruction Manual



Revised - 02/28/2022



Toll Free: 1-800-465-0234
Fax: 905-607-0234
Email: service@omcan.com
www.omcan.com



Table of Contents

Model BC-IT-0103-T / Model BC-IT-0905-T
Model BC-IT-0906-T / Model BC-IT-0910-T

Section	Page
Disclaimer	3
General Information	4 - 5
Safety and Warranty	5 - 7
Technical Specifications	7
Installation	8 - 9
Operation	9 - 16
Maintenance	16 - 19
Instructions Français	20 - 34
Instrucciones en Español	35 - 49
Parts Breakdown	50 - 55
Electrical Schematics	56 - 59
Notes	60 - 62
Warranty Registration	63

Disclaimer

***OMCAN IS NOT RESPONSIBLE FOR
DIMINISHED COOLING OR ANY DAMAGES
DUE TO WATER LEAKS. WARRANTY IS VOID
IF THE AMBIENT ROOM TEMPERATURE
EXCEEDS 75°F AND 55% RELATIVE HUMIDITY,
AND THE APPLIANCE DRAIN IS NOT
CONNECTED DIRECTLY TO A FLOOR DRAIN.***

General Information

Omcan Manufacturing and Distributing Company Inc., Food Machinery of America, Inc. dba Omcan and Omcan Inc. are not responsible for any harm or injury caused due to any person's improper or negligent use of this equipment. The product shall only be operated by someone over the age of 18, of sound mind, and not under the influence of any drugs or alcohol, who has been trained in the correct operation of this machine, and is wearing authorized, proper safety clothing. Any modification to the machine voids any warranty, and may cause harm to individuals using the machine or in the vicinity of the machine while in operation.

CHECK PACKAGE UPON ARRIVAL

Upon receipt of an Omcan shipment please inspect for external damage. If no damage is evident on the external packaging, open carton to ensure all ordered items are within the box, and there is no concealed damage to the machine. If the package has suffered rough handling, bumps or damage (visible or concealed), please note it on the bill of lading before accepting the delivery and contact Omcan within 24 hours, so we may initiate a claim with the carrier. A detailed report on the extent of the damage caused to the machine must be filled out within three days, from the delivery date shown in the shipping documents. Omcan has no recourse for damaged products that were shipped collect or third party.

Before operating any equipment, always read and familiarize yourself with all operation and safety instructions.

Omcan would like to thank you for purchasing this machine. It's of the utmost importance to save these instructions for future reference. Also save the original box and packaging for shipping the equipment if servicing or returning of the machine is required.

Omcan Fabrication et distribution Compagnie Limitée et Food Machinery d'Amérique, dba Omcan et Omcan Inc. ne sont pas responsables de tout dommage ou blessure causé du fait que toute personne ait utilisé cet équipement de façon irrégulière. Le produit ne doit être exploité que par quelqu'un de plus de 18 ans, sain d'esprit, et pas sous l'influence d'une drogue ou d'alcool, qui a été formé pour utiliser cette machine correctement, et est vêtu de vêtements de sécurité appropriés. Toute modification de la machine annule toute garantie, et peut causer un préjudice à des personnes utilisant la machine ou des personnes à proximité de la machine pendant son fonctionnement.

VÉRIFIEZ LE COLIS DÈS RÉCEPTION

Dès réception d'une expédition d'Omcan veuillez inspecter pour dommages externes. Si aucun dommage n'est visible sur l'emballage externe, ouvrez le carton afin de s'assurer que tous les éléments commandés sont dans la boîte, et il n'y a aucun dommage dissimulé à la machine. Si le colis n'a subi aucune mauvaises manipulations, de bosses ou de dommages (visible ou cachée), notez-le sur le bon de livraison avant d'accepter la livraison et contactez Omcan dans les 24 heures qui suivent, pour que nous puissions engager une réclamation auprès du transporteur. Un rapport détaillé sur l'étendue des dommages causés à la machine doit être rempli dans un délai de trois jours, à compter de la date de livraison indiquée dans les documents d'expédition. Omcan n'a aucun droit de recours pour les produits endommagés qui ont été expédiés ou cueillis par un tiers transporteur.

General Information

Avant d'utiliser n'importe quel équipement, toujours lire et vous familiariser avec toutes les opérations et les consignes de sécurité.

Omcan voudrais vous remercier d'avoir choisi cette machine. Il est primordial de conserver ces instructions pour une référence ultérieure. Également conservez la boîte originale et l'emballage pour l'expédition de l'équipement si l'entretien ou le retour de la machine est nécessaire.

Omcan Empresa De Fabricacion Y Distribucion Inc. Y Maquinaria De Alimentos De America, Inc. dba Omcan y Omcan Inc. no son responsables de ningun daño o perjuicio causado por cualquier persona inadecuada o el uso descuidado de este equipo. El producto solo podra ser operado por una persona mayor de 18 años, en su sano juicio y no bajo alguna influencia de droga o alcohol, y que este ha sido entrenado en el correcto funcionamiento de esta máquina, y ésta usando ropa apropiada y autorizada. Cualquier modificación a la máquina anula la garantía y puede causar daños a las personas usando la máquina mientras esta en el funcionamiento.

REVISE EL PAQUETE A SU LLEGADA

Tras la recepcion de un envio Omcan favor inspeccionar daños externos. Si no hay daños evidentes en el empaque exterior, Habra el carton para asegurarse que todos los articulos solicitados estén dentro de la caja y no encuentre daños ocultos en la máquina. Si el paquete ha sufrido un manejo de poco cuidado, golpes o daños (visible o oculto) por favor anote en la factura antes de aceptar la entrega y contacte Omcan dentro de las 24 horas, de modo que podamos iniciar una reclamación con la compañía. Un informe detallado sobre los daños causados a la máquina debe ser llenado en el plazo de tres días, desde la fecha de entrega que se muestra en los documentos de envío. Omcan no tiene ningun recurso por productos dañados que se enviaron a recoger por terceros.

Antes de utilizar cualquier equipo, siempre lea y familiarizarse con todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad.

Omcan le gustaría darle las gracias por la compra de esta máquina. Es de la mayor importancia para salvar estas instrucciones para futuras consultas. Además, guarda la caja original y el embalaje para el envío del equipo si servicio técnico o devolución de la máquina que se requiere.

Safety and Warranty

GENERAL WARNINGS

This manual has been prepared to enable a correct installation, regulation and maintenance of the appliance. It is therefore of basic importance that the warnings contained in this booklet are carefully read as they supply essential indications regarding the safety of the installation, use and maintenance.

This manual and the wiring diagram must be stored with care and made available to the operator for any future

Safety and Warranty

consultation. The appliance must be installed, tested and serviced by qualified personnel in possession of the legal qualifications. The constructor declines all responsibility with invalidity of the warranty in the event of electrical and/or mechanical modifications.

Any adjustment whatsoever not expressly authorised and in disrespect of this manual invalidate the warranty. Observe all existing local regulations at the time of installation. Check that the characteristics of the electric grid correspond to the data given on the serial plate of the appliance. The packing materials (plastic bags, polystyrene, nails, etc.) as potential hazards, must be kept out of the reach of children and properly recycled according to the existing local regulations.

The appliance has been designed and constructed for the blast chilling and freezing of foodstuffs and should therefore be destined to this sole purpose for which it has been expressly conceived. Any use besides this specific purpose does not commit the constructor in any way. Shutdown the appliance in the event of breakdown or malfunctions. For eventual repairs contact exclusively the authorised service centres and request the use of original spare parts. If in doubt do not use the appliance and contact professionally qualified personnel. The disrespect of the above conditions could risk the safety of the appliance.

TECHNICAL WARNINGS

The appliance must be used by qualified personnel. Keep away from children at all times especially if it is in operation. Every unit has a serial plate on the right side.

OPERATIONAL WARNINGS

Remove any non-necessary material such as the manual, plastic bags, polystyrene, nails, etc before beginning operation. Clean the inner and outer surfaces only with warm water and soap or a neutral detergent. Rinse with water and dry thoroughly. Do not use abrasive brushes or other damaging materials for the unit's surfaces. At the end of the working day, thoroughly clean the inside and outside of the machine, to ensure the smooth operation of the appliance and to prolong its life. Do not use high pressure water jets when cleaning the appliance. Never stretch the power cable. Place the machine in a well ventilated room. When using the appliance, never obstruct the air inlet, this can compromise its performance and safety. For the final disposal of this appliance, comply with local regulations.

RESIDENTIAL USERS: Vendor assumes no liability for parts or labor coverage for component failure or other damages resulting from installation in non-commercial or residential applications. The right is reserved to deny shipment for residential usage; if this occurs, you will be notified as soon as possible.

1 YEAR PARTS AND LABOUR WARRANTY

Within the warranty period, contact Omcan Inc. at 1-800-465-0234 to schedule an Omcan authorized service technician to repair the equipment locally.

Unauthorized maintenance will void the warranty. Warranty covers electrical and part failures not improper use.

Safety and Warranty

Please see <https://omcan.com/disclaimer> for complete info.

WARNING:

The packaging components are classified as normal solid urban waste and can therefore be disposed of without difficulty.

In any case, for suitable recycling, we suggest disposing of the products separately (differentiated waste) according to the current norms.

DO NOT DISCARD ANY PACKAGING MATERIALS IN THE ENVIRONMENT!

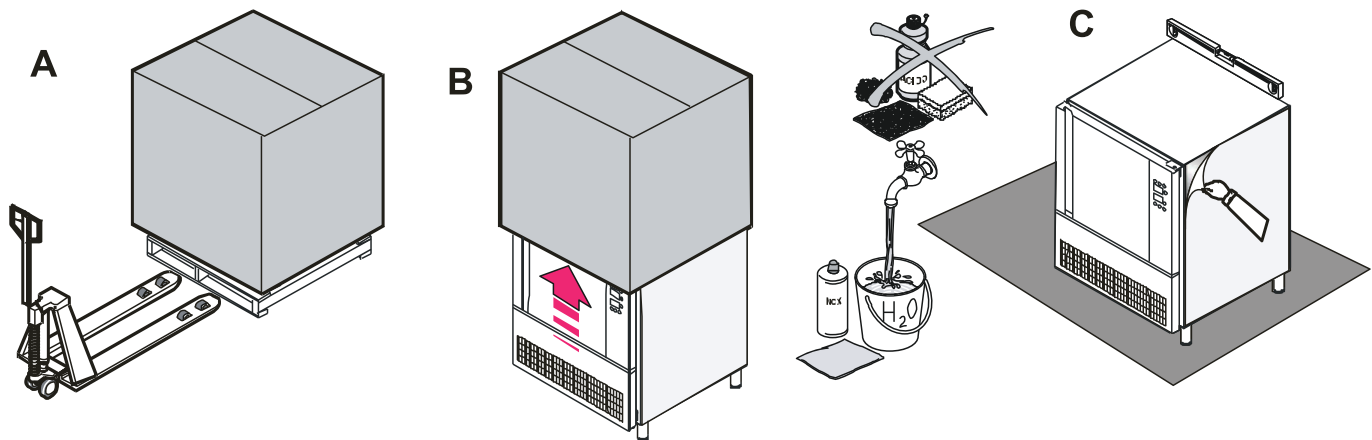
Technical Specifications

Model	BC-IT-0103-T	BC-IT-0905-T	BC-IT-0906-T	BC-IT-0910-T
Number of Trays	3	5	6	10
Tray Dimensions	13" x 21" 330 x 533mm	18" x 26" 457 x 660mm		
Max Ambient Temp Rating	32°C / 90°F			
Cooling Capacity	3°C / 37.4°F 26.5 lbs. / 12 kgs.	3°C / 37.4°F 39.7 lbs. / 18 kgs.	3°C / 37.4°F 48.5 lbs. / 22 kgs.	3°C / 37.4°F 70.5 lbs. / 32 kgs.
	-40°C / -40°F 17.6 lbs. / 8 kgs.	-40°C / -40°F 26.5 lbs. / 12 kgs.	-40°C / -40°F 33.1 lbs. / 15 kgs.	-40°C / -40°F 55.1 lbs. / 25 kgs.
Electrical	220V / 60Hz / 1			
Current	4.2A	4.8A	5.5A	6.5A
Refrigerant	R404A			
Interior Dimensions	13.9" x 21.7" x 11" 355 x 550 x 280mm	27.6" x 18.5" x 15" 700 x 470 x 380mm	27.6" x 18.5" x 19" 700 x 470 x 490mm	27.6" x 18.5" x 30" 700 x 470 x 770mm
Dimensions	24" x 25.6" x 26" 620 x 650 x 670mm	32" x 32" x 36.6" 820 x 825 x 930mm	32" x 32" x 44" 820 x 825 x 1400mm	32" x 32" x 66" 820 x 825 x 1680mm
Packaging Dimensions	25" x 27" x 32" 640 x 690 x 810mm	33" x 33" x 44" 850 x 850 x 1110mm	33.5" x 33.5" x 62" 850 x 850 x 1580mm	33.5" x 33.5" x 73" 850 x 850 x 1860mm
Packaging Weight	165 lbs. / 75 kgs.	256 lbs. / 116 kgs.	375 lbs. / 170 kgs.	386 lbs. / 175 kgs.
Item Number	46671	46672	46673	46674

Installation

The unit is shipped in appropriate protective packaging. On arrival, check that the unit has not incurred any damages during transportation and that everything is included. In the event of visible damage immediately note the damage on the transport documents. ALL THE OPERATIONS INDICATED BELOW MUST BE PERFORMED IN RESPECT OF THE EXISTING SAFETY REGULATIONS, BOTH FOR THE EQUIPMENT IN USE AND FOR THE OPERATING PROCEDURES.

HANDLING AND PLACING



IMPORTANT: All the operations indicated below must be performed in respect of the existing safety regulations, both for the equipment in use and for the operating procedures.

ATTENTION: Before beginning handling operations ensure that the lifting capacity is enough for the appliance in question.

Handling with fork lift or similar (A); Insert the forks into the side or back of the wooden pallet supplied with the appliance, begin lifting checking that the appliance is in stable equilibrium. When insert the lifting device, pay attention to the power supply cable and the position of the feet.

ATTENTION: during handling do not tip or turn over.

WARNING: the respect of the recommendations printed on the outside of the packing is a guarantee of a sound physical and operating condition of the appliance, all to the advantage of the end-user.

THEREFORE THE FOLLOWING IS RECOMMENDED:

- HANDLE WITH CARE.
- KEEP DRY.
- STACKING OF OTHER OBJECTS ON THE APPLIANCE MUST BE ABSOLUTELY AVOIDED.
- DO NOT COMPRESS SIDWAYS.
- DO NOT TURN UPSIDE DOWN.
- STACKING OF BLAST CHILLERS IS PERMITTED: READ CAREFULLY THE MAXIMUM PIECES' NUMBER INDICATED ON THE PACKAGING.

Installation

Lift the appliance to separate it from the pallet. Remove the packing (B) and the protective film avoid using abrasive brushes or other damaging materials for the appliance's surfaces (C). Check that the appliance is perfectly levelled. Regulate the adjustable feet if necessary. Place the appliance away from heat sources and in a ventilated room.

When using the appliance, never obstruct the air inlet when the appliance is on, so as not to compromise its performance and safety.

Placing the appliance in a site easy to join, so every type of maintenance, control and repair may be done easily.

UNPACKING AND DISPOSAL

Place the appliance on the ground in its chosen position. Check that the serial number corresponds to the transport documents. Check for visible damages. Keep the packing out of the reach of children, as it could be a danger hazard. Discharge the packing products to the specialised collection or recycling points in respect of the existing regulations.

DISPOSAL OF UNIT

Before scrapping the appliance, keep it inoperative by removing the power cable, eliminating all parts of the appliance that could constitute an hazard and invalidate locks, hinges and any other closing devices to avoid that children playing could be trapped inside or injured.

IMPORTANT: COMPLY WITH LOCAL REGULATIONS IN FORCE CONCERNING THE FINAL DISPOSAL OF THIS TYPE OF EQUIPMENT.

Operation

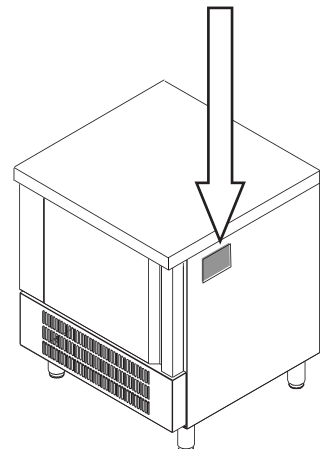
START-UP

Before connecting the appliance check that the data on the serial plate correspond to the actual electrical supply.

The serial plate giving the electrical data required in the installation is placed in the right side.

The installation must be made according to the instructions given in this section, by professionally qualified personnel.

THE ELECTRICAL SAFETY OF THIS APPLIANCE IS GUARANTEED ONLY WHEN IT IS CONNECTED TO AN EFFICIENT EARTHING PLANT AS PRESCRIBED BY



Operation

EXISTING ELECTRICAL SAFETY REGULATIONS.

THIS BASIC SAFETY REQUIREMENT MUST BE VERIFIED AND, IF IN DOUBT, REQUEST A CAREFUL CONTROL OF THE PLANT BY PROFESSIONALLY QUALIFIED PERSONNEL.

THE CONSTRUCTOR DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR DAMAGES CAUSED BY THE DISRESPECT OF AN EFFICIENT EARTHING OF THE PLANT.

- Check that the appliance is perfectly levelled.
- Regulate the adjustable feet if necessary.
- Check that the plastic protective coating is removed from all external surfaces.
- Check that the interior is washed with warm water and a neutral soap.
- Check that the appliance is positioned as far as possible from heat sources.
- Check that the free air circulation around the motor compartment is not obstructed.
- Control the voltage and frequency of the mains distribution, they must fall within the given values: 230 V $\pm$ 10% ; 50 Hz / 400 V $\pm$ 10% ; 50 Hz

CONTROL PANEL



Each of the 6 keys activates different functions depending on the navigation level or the function currently running.

- Enables the quick selection of a blast chilling cycle.
- Once a blast chilling cycle has been selected, it makes it possible to switch from temperature controlled blast chilling to time controlled blast chilling and vice versa.
- Within a menu or when setting a parameter: acts as the “ESC” key and returns the controller to the page above.
- N.B. When a cycle is in progress the key is not active; to stop the cycle press the “START” key for 2 seconds.

- Enables the quick selection of a blast freezing cycle.
- Once a blast freezing cycle has been selected, it makes it possible to switch from temperature controlled blast freezing to time controlled blast freezing and vice versa.

Operation

- 
 - Once the blast chilling/blast freezing cycle has been selected, it makes it possible to switch from hard to soft mode and vice versa.
- 
 - From the Home page: gives access to the setting menu.
 - Within a menu: enables navigation down a level.
 - During parameter setting: decreases the value of the element to be modified.
- 
 - From the Home page: gives access to the menu for selecting special cycles.
 - Within a menu: enables navigation up a level.
 - During parameter setting: increases the value of the element to be modified.
- 
 - Short press: starts the selected function or gives access to the selected menu page.
 - Long press for 2 seconds: interrupts the cycle in progress.
 - During parameter setting: enables the value to be modified, while pressing a second time confirms the set value.

ICONS

	Cabinet temperature		Cycle in progress
	Core temperature		Door open. The icon will automatically disappear the next time the door is closed or when a key is pressed
	Blast chilling		Fish sanitation cycle in progress
	Hard blast chilling		Ice cream hardening cycle in progress
	Blast freezing		Thawing cycle in progress
	Soft blast freezing		Number of the phase in progress

Operation

	Time-controlled cycle		Blast chilling/blast freezing cycle completed successfully
	Compressor output on		Blast chilling/blast freezing cycle not completed successfully

OPERATING CYCLES



The device is capable of managing the following blast chilling and blast freezing cycles:

- Temperature controlled blast chilling and conservation.
- Hard temperature controlled blast chilling and conservation.
- Time controlled blast chilling and conservation.
- Hard time controlled blast chilling and conservation.
- Temperature controlled blast freezing and conservation.
- Soft temperature controlled blast freezing and conservation.
- Time controlled blast freezing and conservation.
- Soft time controlled blast freezing and conservation.



The blast chilling functions can be accessed quickly by pressing the key "CHILL".

The blast freezing functions by pressing the key "FREEZE".

In addition to the blast chilling and blast freezing cycles, the controller is able to manage the following special cycles:

- Pre-cooling.
- Manual defrosting.
- Fish sanitation.
- Ice cream hardening.

The SPECIAL CYCLES menu is accessed by pressing the key "AUX".

CORE PROBE INSERTION TEST

Temperature controlled cycles are preceded by a test to check that the needle probe has been inserted correctly.

If the test fails to record a positive outcome, or if the needle probe is not inserted, the buzzer sounds and the cycle automatically changes to time-controlled.

BLAST CHILLING AND CONSERVATION CYCLES

 Pressing the key CHILL the BLAST CHILLING TEMPERATURE CONTROL AND CONSERVATION cycle is selected. Pressing again the key CHILL the system change to BLAST CHILLING TIME CONTROL AND CONSERVATION.

 Pressing the key HARD a HARD BLAST CHILLING phase is added as the first phase of the cycle. In this HARD way, the cycle goes from 2 to 3 phases.

  Before starting the cycle it is possible to quickly change the setpoint value using the MENU AUX (decrease) or AUX (increase) keys.

 To start the cycle, press the key START.

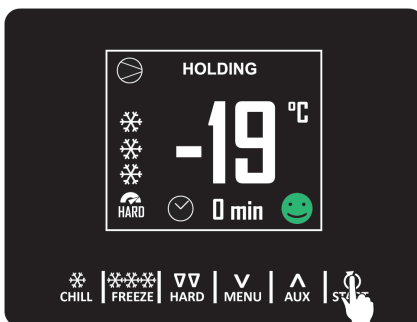
BLAST FREEZING AND CONSERVATION CYCLES

 Pressing the key FREEZE the BLAST FREEZING TEMPERATURE CONTROL AND CONSERVATION cycle is selected. Pressing again the key FREEZE the system change to BLAST FREEZING TIME CONTROL AND CONSERVATION.

 Pressing the key HARD a SOFT BLAST FREEZING phase is added as the first phase of the cycle. In this HARD way, the cycle goes from 2 to 3 phases.

  Before starting the cycle it is possible to quickly change the setpoint value using the MENU AUX (decrease) or AUX (increase) keys.

 To start the cycle, press the key START.



On completion of the blast chilling/blast freezing cycle, when the needle probe has reached the right temperature or the time period is finished, the buzzer sounds and the conservation phase begins. If the temperature controlled cycle is not completed in the allotted time, the problem will be notified by displaying an alarm message.

The conservation phase is not timed and is only terminated when the START key is pressed for 2 seconds.

Operation

PRE-COOLING



This is a refrigeration cycle of infinite duration that can precede all the operating cycles. It can also be used as a refrigeration cycle of infinite duration.

Access the SPECIAL CYCLES menu using the “AUX” key and select PRE-COOLING. Press the “START” key to confirm.

Press the “START” key a second time and the cycle begins.

Press the “START” key for 2 seconds to interrupt the cycle.

Once the required cabinet setpoint has been reached, the buzzer sounds and the cycle continues and maintains the cabinet temperature achieved until a blast chilling/blast freezing cycle starts up.

During a pre-cooling cycle, defrosting is enabled.

In the event of a power failure, the cycle will be resumed.

MANUAL DEFROSTING



A defrosting cycle can be started manually from the SPECIAL CYCLES menu.

Access the SPECIAL CYCLES menu using the “AUX” key and select DEFROST: at this point the word DEFROST appears.

Press the “START” key and the cycle begins.

Defrosting can also be carried out automatically during conservation or pre-cooling at predefined time intervals.

FISH SANITATION



Access the SPECIAL CYCLES menu using the “AUX” key and select FISH SANITATION.

The panel displays the start-up screen and when you next press “START” the cycle will start.

This deep freezing cycle was specifically designed to carry out the reclamation treatment against the anisakis, established by the EC regulation 853/2004.

Operation

It is a special cycle consisting of the following phases:

- Deep freezing with probe (chamber -40 °C and probe -20 °C).
- Timed deep freezing - 20 °C time 24 H.
- Conservation at -20 °C.



During a sanitation cycle, the device will always display the cabinet temperature and, depending on the phase in progress, the blast chilling end temperature or the duration of the holding phase.

The sanitation cycle starts with the blast chilling phase. When the temperature recorded by the needle probe reaches the temperature to end blast chilling, the device will move on automatically to holding. When the holding period has elapsed, the device will move on automatically to conservation.

The needle insertion test is always carried out at the start of the cycle: if the test is not completed, the buzzer sounds and the cycle is interrupted.

VERY IMPORTANT: if the cycle is not completed correctly, sanitation cannot be considered to have been carried out in compliance with EC Regulation 853/2004.

ICE CREAM HARDENING



Access the SPECIAL CYCLES menu using the “AUX” key and select ICE CREAM HARDENING.

Press the “START” key and the cycle will start and the expiration of the timer will be signaled by the sound of the buzzer.

This type of cycle is used primarily in the ice cream and pastry-making industries to give the products being worked a “thermal shock”. This is a continuous blast freezing cycle: once the cabinet setpoint has been reached, countdown of the time will restart each time the door is opened.

The cycle will continue until the “START” key is pressed for 2 seconds.

Operation

RECIPES



Recipes are preset ready-to-use programs that offer a series of cycles optimized by type of dish. When P3 is set to 0, any recipes that call for a setpoint for the needle probe are not displayed. The recipes can be modified before starting the cycle, but cannot be saved or over-written.

Access the SPECIAL CYCLES menu using the “AUX” key and select RECIPES to display the list of available predefined blast chilling/freezing programs.

Using the keys “MENU” and “AUX” select the desired recipe.

Change the setpoint if necessary and start by pressing the “START” key.

The available recipes are:

- RED MEATS - CORE PROBE.
- WHITE MEATS.
- SEAFOOD PRODUCTS.
- CREAMS.
- LASAGNE.
- VEGETABLES.
- QUICK CORE PROBE BLAST FREEZING.

Maintenance

CLEANING AND MAINTENANCE

This section has been dedicated to the end-user and is extremely important for the appliance to work correctly in the long-term. A few simple operations conscientiously carried out at set periods can avoid the need of servicing by specialised personnel. The operations to be made do not require any particular technical knowledge and can be summarized in simple controls of the appliance components.

**BEFORE BEGINNING ANY TYPE OF MAINTENANCE OR CLEANING WORK ON THE APPLIANCE
DISCONNECT THE MAINS POWER SUPPLY**

**DO NOT WASH THE APPLIANCE DIRECTLY WITH HIGH PRESSURE WATER JETS. AVOID SPRAYING
WATER DIRECTLY ONTO ELECTRICAL PARTS.**

APPLIANCE

Check that the bodywork is clean. Pay particular attention to the sections in steel. Clean the inside and outside surfaces only with warm water and soap or a neutral detergent. Rinse with plenty of water and dry thoroughly.

Maintenance

If the appliance is inactive for long periods of time proceed as follows: turn the main switch to the OFF position. Remove the plug from its socket. Empty the appliance and clean. Leave the door half-open to avoid creation of bad smells. Protect the compressor group from dust.

CORE PROBE

Clean well the edge for the first use of it, and after every use. If it's not in use, after cleaning, cover with its rubber cap and place it in the proper side, within the appliance's chamber.

CONDENSING COIL

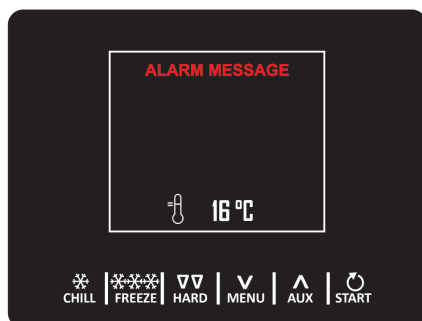
It is important that the coil is capable of offering the maximum possible heat exchange. It is therefore important that its surface be always free of dirt or dust that may be deposited by the effect of the fan's operation. Use a vacuum cleaner and soft bristled brush to remove all the impurities such as paper or dust that may have deposited on the coil. Check that the aluminium fins have not been damaged or bent; if this is the case "comb" the coil with the appropriate tool until the original condition is regained to optimize the air flow.

Note: Failing to clean the condenser or not leaving at least six inches from the back of the unit to the wall will void the warranty.

POWER CABLE

Check that the power cable that connects the appliance to the mains socket is not cut, cracked or altered in such a way as to compromise the insulation. Contact your authorised service centre if this requires maintenance.

ALARMS



The alarms will be displayed on the Home page if the effect is to interrupt or to prevent the activation of the cycle. If they are such as to allow the continuation of the cycle in progress they will instead take the place of the "cycle progress bar" until they disappear.

Maintenance

The table below lists the various alarms.

ALARM MESSAGE	DESCRIPTION
RTC	Clock error To correct: Re-set the date and time. Main results: The device will not save the date and time an HACCP alarm occurred. The alarm output will be activated.
CABINET PROBE	Cabinet probe error To correct: Check the integrity of the probe. Check the device-probe connection. Check the cabinet temperature. Main results: If the error occurs during “stand-by”, it will not be possible to start up an operating cycle. If the error occurs during blast chilling or blast freezing, the cycle will continue with the compressor in continuous mode. The maximum temperature alarm will never be activated. The door heaters will never be switched on. The alarm output will be activated.
EVAPORATOR PROBE	Evaporator probe error To correct: The same as for the cabinet probe error but with reference to the evaporator probe. Main results: the alarm output will be activated.
CONDENSER PROBE	Condenser probe error To correct: The same as for the cabinet probe error but with reference to the condenser probe. Main results: The condenser fan will operate in parallel with the compressor. The condenser overheat alarm will never be activated. The compressor locked alarm will never be activated. The alarm output will be activated.
NEEDLE PROBE	Needle probe error To correct: The same as for the cabinet probe error but with reference to the needle probe. Main results: If the error occurs during stand-by, the temperature controlled cycles will be started up as time-controlled.
THERMAL SWITCH	Thermal switch alarm To correct: Check the condition of the multi-purpose input. Main results: The cycle underway will be interrupted.
HIGH PRESSURE	High pressure alarm To correct: Check the condition of the multi-purpose input. Main results: If the cycle underway requires the use of the compressor, the cycle will be interrupted. The condenser fan will be switched on.
LOW PRESSURE	Low pressure alarm To correct: Check the condition of the multi-purpose input. Main results: If the cycle underway requires the use of the compressor, the cycle will be interrupted. The condenser fan will be switched on.

Maintenance

DOOR OPEN	Door open alarm To correct: Check the condition of the door. Main results: All outputs will be deactivated, except for the light output and the alarm output.
HIGH TEMPERATURE	Maximum temperature alarm (HACCP alarm) To correct: Check the cabinet temperature. Main results: The device will save the alarm.
LOW TEMPERATURE	Minimum temperature alarm (HACCP alarm) To correct: check the cabinet temperature. Main results: the device will save the alarm. The alarm output will be activated.
CYCLE DURATION	Alarm indicating that temperature controlled blast chilling or blast freezing has not been completed within the maximum duration (HACCP alarm) Main results: the device will save the alarm.
POWER FAILURE	Power failure alarm (HACCP alarm) To correct: Check the device-power supply connection. Main results: The device will save the alarm. Any cycle underway will resume when power is restored. The alarm output will be activated.
SANITATION PROBE INSERTION	Sanitation alarm To correct: Check that the needle probe has been correctly inserted. Main results: The sanitation cycle will be interrupted.
SANITATION DURATION	Alarm indicating that sanitation has not been completed within the maximum duration of the first phase. Main results: The device will save the alarm. The cycle underway will be interrupted. The alarm output will be activated.
CONDENSER OVERHEATING	Condenser overheat alarm To correct: Check the condenser temperature. Main results: The condenser fan will be switched on.
COMPRESSOR LOCKED	Compressor locked alarm To correct: Check the condenser temperature. Disconnect the device from the power supply and clean the condenser. Main results: If the error occurs during “stand-by”, it will not be possible to select or start up an operating cycle. If the error occurs during an operating cycle, the cycle will be interrupted.
NEEDLE PROBE INSERTION	Needle probe not inserted alarm To correct: Check that the needle probes have been correctly inserted. Main results: The temperature controlled cycle in progress will be converted to a time controlled cycle.

Instructions Français

SÉCURITÉ ET GARANTIE

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Le manuel présent a été réalisé pour permettre l'installation, la mise au point et l'entretien de l'appareil, de manière correcte. Il est absolument important que les recommandations contenues dans le manuel présent soient lues attentivement car elles fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Le manuel présent et le schéma électrique doivent être conservés avec soin et mis à disposition de l'opérateur pour toute consultation ultérieure.

L'appareil doit être installé, testé et assisté par un personnel qualifié conformément aux normes en vigueur. L'appareil a été conçu et réalisé pour le refroidissement et la conservation de produits alimentaires et il devra donc être destiné uniquement à l'utilisation pour laquelle il a expressément été conçu. Toute utilisation différente de celle qui est spécifiée ne comporte, pour le fabricant, aucun engagement ou lien d'aucun genre.

Le producteur décline toute responsabilité avec déchéance de la garantie, en cas de modifications électriques et/ ou mécaniques. Les altérations en général, non autorisées expressément et qui ne respectent pas les indications du manuel présent, font déchoir la garantie. Désactiver l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. Pour une éventuelle réparation, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant et demander l'utilisation de pièces de rechange originales. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser au personnel professionnellement qualifié. Le non-respect des indications ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil. Suivre les normes locales de sécurité, en vigueur au moment de l'installation.

Vérifier que les caractéristiques du réseau électrique sont conformes aux données reportées sur la plaque de matricule. Le matériel d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.), potentiellement dangereux, doit être conservé hors de portée des enfants et recyclé correctement selon les normes locales en vigueur.

RECOMMANDATIONS TECHNIQUES

L'appareil doit être utilisé uniquement par le personnel formé de manière adéquate. L'appareil doit être hors de portée des enfants, surtout quand il est en marche. Chaque appareil est équipé d'une plaque d'identification qui indique le modèle et les données techniques principales.

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

Dans la phase de première utilisation, faire attention que dans la cellule de l'appareil, il n'y a pas de matériel étranger (manuel d'instructions, sachets en plastique, etc.). Ne pas mettre en traction le câble d'alimentation. Avant d'utiliser la cellule de refroidissement pour la première fois, nettoyer soigneusement la cellule en utilisant des produits non corrosifs (alcalins) pour ne pas endommager les surfaces. Éviter d'utiliser des matériaux et des produits abrasifs pour ne pas rayer les surfaces. Pendant le fonctionnement de l'appareil, ne pas obstruer les prises d'air pour ne pas compromettre le bon fonctionnement. A la fin de l'utilisation quotidienne, nettoyer l'intérieur de la cellule et l'extérieur de l'appareil : cela prolongera la durée de vie de l'appareil et assurera son bon fonctionnement. Ne pas utiliser de jets d'eau sous pression pour le nettoyage de la cellule de

Instructions Français

refroidissement. En cas d'élimination de l'appareil, interrompre et débrancher la ligne d'alimentation électrique.

UTILISATEURS RÉSIDENTIELS : Le fournisseur n'assume aucune responsabilité pour les pièces ou la main-d'œuvre en cas de défaillance des composants ou d'autres dommages résultant de l'installation dans des applications non commerciales ou résidentielles. Le droit est réservé de refuser l'expédition pour un usage résidentiel ; si cela se produit, vous en serez informé dans les plus brefs délais.

1 AN DE GARANTIE PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE

Dans la période de garantie, contacter Omcan Inc. au 1-800-465-0234 pour planifier une Omcan technicien autorisé à réparer l'équipement localement.

Entretien non autorisée annulera la garantie. La garantie couvre les pannes électriques et une partie pas une mauvaise utilisation.

S'il vous plaît voir <https://omcan.com/disclaimer> pour info complète.

ATTENTION:

Les composants de l'emballage sont classés comme déchets urbains solides normaux et peuvent donc être éliminés sans difficulté.

Dans tous les cas, pour un recyclage adapté, nous suggérons d'éliminer les produits séparément (déchets différenciés) selon les normes en vigueur.

NE JETER AUCUN MATÉRIEL D'EMBALLAGE DANS L'ENVIRONNEMENT!

Instructions Français

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	BC-IT-0103-T	BC-IT-0905-T	BC-IT-0906-T	BC-IT-0910-T
Nombre de plateaux	3	5	6	10
Dimensions du plateau	13" x 21" 330 x 533mm	18" x 26" 457 x 660mm		
Cote de température ambiante maximale	32°C / 90°F			
Capacité de refroidissement	3°C / 37.4°F 26.5 lbs. / 12 kgs.	3°C / 37.4°F 39.7 lbs. / 18 kgs.	3°C / 37.4°F 48.5 lbs. / 22 kgs.	3°C / 37.4°F 70.5 lbs. / 32 kgs.
	-40°C / -40°F 17.6 lbs. / 8 kgs.	-40°C / -40°F 26.5 lbs. / 12 kgs.	-40°C / -40°F 33.1 lbs. / 15 kgs.	-40°C / -40°F 55.1 lbs. / 25 kgs.
Électrique	220V / 60Hz / 1			
Courant	4.2A	4.8A	5.5A	6.5A
Réfrigérant	R404A			
Dimensions intérieures	13.9" x 21.7" x 11" 355 x 550 x 280mm	27.6" x 18.5" x 15" 700 x 470 x 380mm	27.6" x 18.5" x 19" 700 x 470 x 490mm	27.6" x 18.5" x 30" 700 x 470 x 770mm
Dimensions	24" x 25.6" x 26" 620 x 650 x 670mm	32" x 32" x 36.6" 820 x 825 x 930mm	32" x 32" x 44" 820 x 825 x 1400mm	32" x 32" x 66" 820 x 825 x 1680mm
Dimensions de l'emballage	25" x 27" x 32" 640 x 690 x 810mm	33" x 33" x 44" 850 x 850 x 1110mm	33.5" x 33.5" x 62" 850 x 850 x 1580mm	33.5" x 33.5" x 73" 850 x 850 x 1860mm
Poids de l'emballage	165 lbs. / 75 kgs.	256 lbs. / 116 kgs.	375 lbs. / 170 kgs.	386 lbs. / 175 kgs.
Numéro d'article	46671	46672	46673	46674

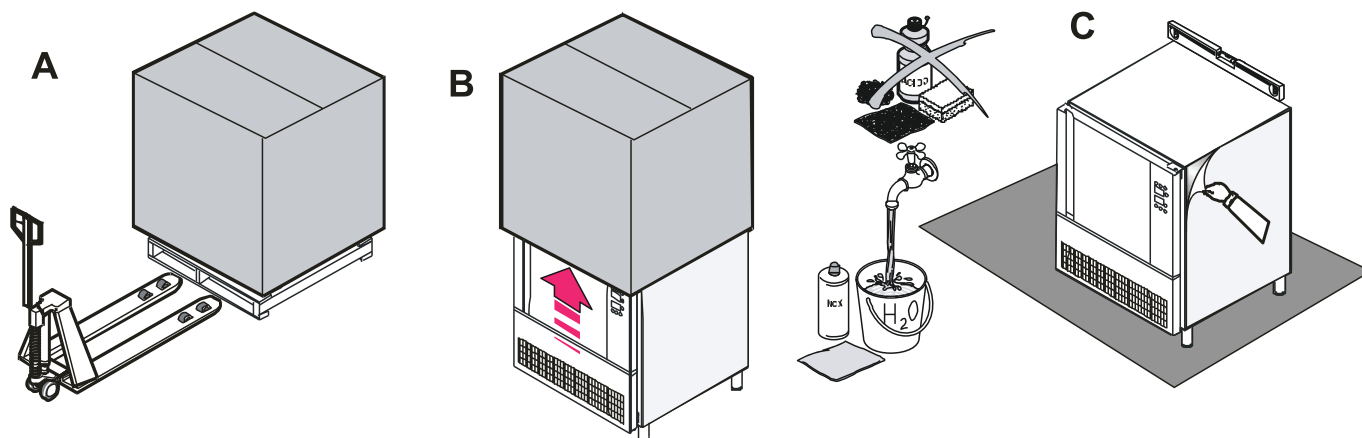
INSTALLATION

L'appareil est livré, protégé par un emballage. Contrôler, à l'arrivée de l'appareil, qu'il n'a pas subi de dommages pendant le transport et qu'il est complet dans toutes ses parties, dont à la commande. Vérifier que les caractéristiques du réseau électrique sont conformes aux données reportées sur la plaque de matricule. Suivre les normes locales de sécurité, en vigueur au moment de l'installation.

En cas de dommages visibles, noter immédiatement sur le document relatif au transport, le dommage en reportant le texte : "RETIRÉ SOUS RÉSERVE POUR D'ÉVIDENTS DOMMAGES DE L'EMBALLAGE".

Instructions Français

DÉPLACEMENT ET POSITIONNEMENT



IMPORTANT: Toutes les opérations citées ci-dessous doivent être effectuées conformément aux normes de sécurité en vigueur, aussi bien en ce qui concerne l'équipement utilisé que pour les modalités opérationnelles.

ATTENTION: avant d'effectuer les opérations de manutention, s'assurer que la capacité de levage (du chariot élévateur ou de tout appareil semblable) est adaptée au poids de l'appareil en question.

Déplacer l'appareil avec un chariot élévateur ou un appareil semblable (A): insérer les fourches sur le côté avant ou arrière de la plateforme en bois qui accompagne l'appareil. Effectuer le levage en s'assurant que l'appareil est en équilibre stable.

ATTENTION: au cours de la manutention ne pas retourner ou renverser.

RECOMMANDATIONS: le respect des recommandations reportées sur le côté externe de l'emballage est la garantie de l'intégrité physique et fonctionnelle de l'appareil, à l'avantage de l'utilisateur final.

IL EST DONC RECOMMANDÉ DE:

- DÉPLACER EN FAISANT ATTENTION
- GARDER AU SEC
- ÉVITER ABSOLUMENT DE SUPERPOSER D'AUTRES OBJETS SUR L'APPAREIL
- NE PAS COMPRIMER LATÉRALEMENT
- NE PAS RENVESER
- LIRE SUR LE CARTON D'EMBALLAGE S'IL EST POSSIBLE D'EMPILER DES CELLULES DE REFROIDISSEMENT DU MÊME MODÈLE ET LE NOMBRE MAXIMAL DE PIÈCES QUE L'ON PEUT EMPILER.

Déplacer l'appareil avec un chariot élévateur et le placer sur le lieu choisi (A).

Enlever l'emballage (B) ; enlever manuellement la pellicule de protection sur les parties en acier, en évitant d'utiliser des substances abrasives et/ou des objets métalliques (C). Placer l'appareil en s'assurant qu'il soit parfaitement à niveau (C), sinon agir sur les pieds à hauteur réglable afin qu'il soit positionné correctement.

Instructions Français

Placer l'appareil loin de sources de chaleur.

Placer l'appareil à une distance appropriée des murs ou d'autres appareils afin de permettre la circulation de l'air surtout à l'avant et à l'arrière. Éviter d'amasser des objets au niveau des prises d'air de l'appareil.

Essayer de placer l'appareil afin que toute opération d'installation, d'entretien ordinaire et extraordinaire, ainsi que les opérations de réparation, soit facile à effectuer et pour permettre une circulation appropriée d'air.

ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

Enlever les protections et l'emballage. Soulever l'appareil afin de le séparer de la plateforme. Poser l'appareil au sol sur l'emplacement choisi. Vérifier la présence de dommages visibles. Le matériel d'emballage doit être hors de portée des enfants car il est potentiellement dangereux. Éliminer les produits d'emballage en les rassemblant auprès des centres de collecte ou de recyclage spécialisés, conformément aux normes en vigueur.

ÉLIMINATION ET MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

Dans le cas de mise au rebut de l'appareil, il faut le rendre inopérant en enlevant le câble d'alimentation, en éliminant les pièces qui peuvent représenter un danger et en rendant inutilisables la serrure, la charnière ou d'autres systèmes.

IMPORTANT: RESPECTER LES NORMES LOCALES POUR LA MISE AU REBUT DE CE GENRE D'APPAREIL.

OPÉRATION

MISE EN FONCTION

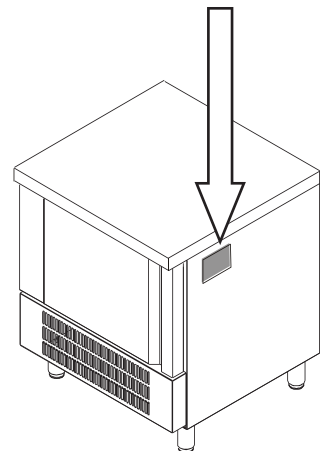
Avant de brancher l'appareil, vérifier que les données de la plaque sont conformes à celles du réseau électrique.

La plaque d'identification portant les données électriques nécessaires à l'installation, se trouve sur le côté droit de l'appareil, en haut

L'installation doit être effectuée selon les instructions reportées dans la section présente, par un personnel professionnellement qualifié.

LA SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE DE CET APPAREIL EST ASSURÉE UNIQUEMENT QUAND IL EST CORRECTEMENT BRANCHÉ À UNE INSTALLATION EFFICACE DE MISE À TERRE CONFORMÉMENT AUX NORMES DE SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE EN VIGUEUR.

IL EST NÉCESSAIRE DE VÉRIFIER CETTE CONDITION FONDAMENTALE DE SÉCURITÉ ET, EN



Instructions Français

CAS DE DOUTE, DE DEMANDER UN CONTRÔLE DE L'INSTALLATION DE LA PART DE PERSONNEL PROFESSIONNELLEMENT QUALIFIÉ.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR D'ÉVENTUELS DOMMAGES PROVOQUÉS PAR L'ABSENCE DE MISE À TERRE DE L'INSTALLATION.

- Contrôler que l'appareil est à niveau.
- Agir éventuellement sur la partie mobile des pieds réglables jusqu'à obtenir un alignement parfait.
- Contrôler que le plastique de protection des surfaces externes a bien été enlevé.
- Contrôler que l'intérieur de l'appareil a été lavé avec de l'eau tiède et du savon neutre.
- Contrôler qu'il a été placé le plus loin possible de sources de chaleur.
- Contrôler que la libre circulation de l'air n'est pas empêchée dans le logement du moteur.
- Contrôler la valeur de la tension et de la fréquence du réseau: ELLES DOIVENT RENTRER DANS LES VALEURS REPORTÉES: 230 V $\pm$ 10% ; 50 Hz / 400 V $\pm$ 10% ; 50 Hz.

PANNEAU DE COMMANDE



Chacune des 6 clés présentes active différentes fonctions selon le niveau de navigation ou de la fonction en cours.

- Il vous permet de sélectionner rapidement un cycle de refroidissement rapide.
- Une fois sélectionné le cycle de refroidissement rapide, il vous permet de passer du refroidissement rapide à température au refroidissement rapide à temps et viceversa.
- Dans le menu ou pendant une configuration: fonctionne comme clé "ESC" et ramène le contrôleur à la page supérieure.
- Attention: avec un cycle en cours la clé n'est pas active, pour interrompre le cycle, appuyez la clé "START" pour 2 secondes.

- Il vous permet de sélectionner rapidement un cycle de surgélation.
- Une fois sélectionné le cycle de surgélation, il vous permet de passer de la surgélation à température à la surgélation à temps et viceversa.

- Une fois sélectionné le cycle de refroidissement rapide/surgélation à exécuter, il vous permet de passer de la modalité hard à la modalité soft et viceversa.

Instructions Français



- À partir de la page d'accueil, vous accédez au menu de configuration de l'appareil.
- Dans un menu, il vous permet la navigation vers le bas.
- Pendant un réglage, diminue la valeur de la quantité à modifier.



- À partir de la page d'accueil, vous accédez au menu de sélection des cycles spéciaux de l'appareil.
- Dans un menu, il vous permet la navigation vers l'haut.
- Pendant un réglage, augmente la valeur de la quantité à modifier.



- Appuyez court: démarre la fonction sélectionnée ou donne accès à la page du menu sélectionné.
- Appuyez long pour 2 secondes: interrompt le cycle en cours.
- Pendant un réglage: il vous permet de modifier la valeur, tandis qu'une pression suivante confirme la valeur définie.

ICÔNE

	Temperature cellule		Cycle en cours
	Temperature au coeur		Porte ouverte. L'affichage disparaîtra automatiquement à la prochaine fermeture de la porte ou lorsqu'une pression d'une clé.
	Refroidissement rapide		Cycle assainissement poisson en cours
	Refroidissement rapide hard		Cycle durcissement crème de glace en cours
	Surgélation		Cycle dégivrage en cours
	Surgélation soft		Numéro de phase en cours

Instructions Français

	Cycle à temps		Cycle de refroidissement rapide/ surgélation terminé avec succès
	Sortie du compresseur allumée		Cycle de refroidissement rapide/ surgélation pas terminé avec succès

CYCLES DE FONCTIONNEMENT



La cellule de refroidissement rapide peut gérer les cycles suivants:

- refroidissement rapide à température et conservation.
- refroidissement rapide hard à température et conservation.
- refroidissement rapide à temps et conservation.
- refroidissement rapide hard à temps et conservation.
- surgélation à température et conservation.
- surgélation soft à température et conservation.
- surgélation à temps et conservation.
- surgélation soft à temps et conservation.



Pour accéder aux fonctions de refroidissement rapide, appuyez la clé "CHILL".

Pour les fonctions de surgélation, appuyez la clé "FREEZE".

À part les cycles de refroidissement rapide et de surgélation, la cellule de refroidissement rapide peut gérer les cycles spéciaux suivants:

- pré-refroidissement.
- dégivrage manuel.
- assainissement poisson.
- durcissement crème de glace.

Pour accéder au menu CYCLES SPÉCIAUX, appuyez la clé "AUX".

TEST INSERTION SONDE À COEUR

Les cycles à température sont précédés d'un test en deux phases pour vérifier l'insertion correcte de la sonde à coeur.

Si le test ne donne pas un résultat positif, c'est-à-dire que la sonde à coeur n'est pas insérée correctement, le buzzer émet un son et le cycle change automatiquement sur le temps.

Instructions Français

CYCLES REFROIDISSEMENT RAPIDE ET CONSERVATION

 En appuyant la clé CHILL on sélectionne le cycle REFROIDISSEMENT RAPIDE À TEMPÉRATURE ET CONSERVATION. En appuyant de nouveau la clé CHILL on passe au cycle de REFROIDISSEMENT À TEMPS ET CONSERVATION.

 En appuyant la clé HARD on ajoute une phase REFROIDISSEMENT RAPIDE HARD comme première HARD phase du cycle. De cette façon, le cycle passe de 2 à 3 phases.

  Avant démarrer le cycle, il est possible de changer rapidement la valeur du setpoint en utilisant les MENU AUX clés MENU (diminution) ou AUX (augmentation).

 Pour démarrer un cycle appuyez START.

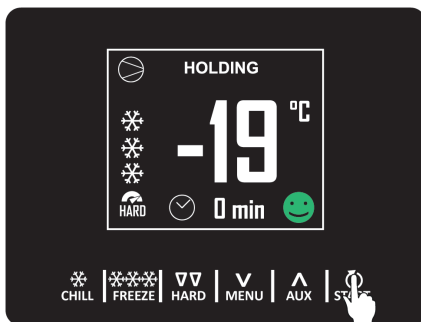
CYCLES DE SURGÉLATION ET CONSERVATION

 En appuyant la clé FREEZE on sélectionne le cycle SURGÉLATION À TEMPÉRATURE ET CONSERVATION. En appuyant de nouveau la clé FREEZE on passe au cycle de SURGÉLATION À TEMPS ET CONSERVATION.

 En appuyant la clé HARD on ajoute une phase de SURGÉLATION SOFT comme première phase du HARD cycle. De cette façon, le cycle passe de 2 à 3 phases.

  Avant démarrer un cycle il est possible de modifier rapidement la valeur du setpoint en utilisant les MENU AUX clés MENU (diminuer) ou AUX (augmenter).

 Pour démarrer un cycle appuyez la clé START.



Une fois terminé le cycle de refroidissement rapide/surgélation, température sonde à coeur atteinte ou fin du temps, le buzzer sonne et commence la phase de conservation; si le cycle de température ne se termine pas dans le temps imparti, l'anomalie sera signalée par la présence d'un message d'alarme.

La phase de conservation est infinie et se termine uniquement en appuyant la clé START pour 2 secondes.

Instructions Français

PRE-RÉFROIDISSEMENT



Il s'agit d'un cycle de réfrigération d'une durée infinie qui peut précéder tous les cycles de fonctionnement. Il peut également être utilisé comme cycle de réfrigération d'une durée infinie.

Accédez au menu CYCLES SPÉCIAUX en appuyant la clé "AUX" et sélectionnez PRE-RÉFROIDISSEMENT. Appuyez "START" pour valider le choix.

En appuyant "START" une seconde fois le cycle démarre.

Appuyez "START" pour 2 secondes pour interrompre le cycle.

Lorsque le setpoint de la cellule souhaité est atteint, le buzzer sonne, le cycle continue en maintenant la température de la cellule atteinte jusqu'au démarrage d'un cycle de refroidissement rapide/surgélation.

Pendant un cycle de pré-refroidissement, les dégivrages sont activés.

En cas de panne d'électricité, le cycle est repris.

DÉGIVRAGE MANUEL



Un cycle de dégivrage peut être démarré manuellement à partir du menu CYCLES SPÉCIAUX.

Accédez au menu CYCLES SPÉCIAUX avec la clé "AUX" et sélectionnez DÉGIVRAGE: à ce point là on affiche le mot DÉGIVRAGE.

À la pression suivante de "START" le cycle demarrera.

Le dégivrage peut être également effectué automatiquement pendant les phases de conservation ou de pré-refroidissement à des intervalles de temps définis.

ASSAINISSEMENT POISSON



Accédez au menu CYCLES SPÉCIAUX avec la clé "AUX" et sélectionnez ASSAINISSEMENT POISSON.

Le panneau affiche l'écran de démarrage et lorsque'on appuye "START" le cycle demarrera.

Ce cycle de surgélation à été réalisé pour effectuer le traitement de assainissement contre l'anisakis, établi par le règlement CE 853/2004.

Instructions Français

C'est un cycle spécial qui comprend les phases suivantes:

- Surgélation avec sonde (cellule -40°C et sonde -20°C).
- Surgélation à temps -20° C durée 24 H.
- Conservation à -20°C.



Pendant l'exécution d'un assainissement, l'appareil affichera toujours la température de la cellule et, en fonction de la phase en cours, la température de fin refroidissement rapide ou la durée du maintien.

Le cycle de assainissement démarre avec la phase de refroidissement rapide. Lorsque la température détectée par la sonde à cœur atteint la température de fin de refroidissement rapide, l'appareil passe automatiquement au maintien. Une fois le temps défini pour le maintien est terminé, l'appareil passe automatiquement en conservation.

Le test d'insertion de la sonde à cœur est toujours effectué au début du cycle: si le test n'est pas terminé, le buzzer sonne et le cycle est interrompu.

TRÈS IMPORTANT: si le cycle n'est pas correctement terminé, l'assainissement ne peut pas être considéré accompli conformément au règlement CE 853/2004.

DURCISSEMENT CRÈME DE GLACE



Accédez au menu CYCLES SPÉCIAUX avec la clé "AUX" et sélectionnez DURCISSEMENT CRÈME DE GLACE.

En appuyant la clé "START" le cycle commencera et à la fin du temps de la minuterie sera signalé avec un son du buzzer.

Cette typologie de cycle est utilisée principalement sur les secteurs boutique glace et pâtisserie pour avoir un "shock thermique" sur les produits en cours de traitement. C'est un cycle de surgélation continue: lorsqu'on atteint le point de setpoint, à chaque ouverture de la porte le temps recommence à décaler.

Le cycle continue jusqu'au moment quand on appuie pour 2 secondes la clé "START".

Instructions Français

RECETTES



Les recettes sont des programmes pré-installés prêts à l'emploi qui proposent une série de cycles optimisés par type de plat. Les recettes peuvent être modifiées avant le début du cycle, mais elles ne peuvent pas être ni sauvegardées ni écrasées.

Accédez au menu CYCLES SPÉCIAUX avec la clé "AUX" et sélectionnez RECETTES pour afficher la liste des programmes de refroidissement rapide/ surgélation prédéfinis disponibles.

Avec les clés "MENU" et "AUX" sélectionnez la recette souhaitée.

Modifiez le setpoint si nécessaire et démarrez en appuyant la clé "START".

Les recettes disponibles sont:

- VIANDE ROUGE SONDE À COEUR.
- VIANDE BLANCHE.
- PRODUITS DE POISSON.
- CRÈMES.
- LASAGNE.
- LÉGUMES.
- SURGÉLATION RAPIDE SONDE À COEUR.

ENTRETIEN

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Cette section est consacrée à l'utilisateur final et elle est extrêmement importante pour le fonctionnement régulier de l'appareil dans le temps. Quelques opérations effectuées avec attention et périodiquement peuvent éviter de devoir recourir à des interventions de personnel spécialisé. Les opérations à effectuer ne demandent pas de connaissances techniques particulières et on peut les résumer en de simples contrôles des composants de l'appareil.

AVANT DE COMMENCER TOUT TYPE DE TRAVAUX DE MAINTENANCE OU DE NETTOYAGE SUR L'APPAREIL, DÉBRANCHEZ L'ALIMENTATION SECTEUR.

AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPÉRATION D'ENTRETIEN OU DE NETTOYAGE DE L'APPAREIL, LE DÉ- BRANCHER DU RÉSEAU D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE. ATTENTION NE PAS LAVER L'APPAREIL AVEC DES JETS D'EAU DIRECTS, À HAUTE PRESSIION. ÉVITER DE DIRIGER L'EAU SUR LES PARTIES ÉLECTRIQUES.

CELLULE DE REFROIDISSEMENT

Vérifier l'état de propreté des parties de la structure.

Faire très attention aux parties en acier. Nettoyer les surfaces internes et externes en utilisant uniquement

Instructions Français

de l'eau et du savon ou un détergent neutre. Rincer abondamment avec de l'eau et essuyer avec soin. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, il est recommandé de l'éteindre, de débrancher le câble de la prise de courant. Bien nettoyer l'appareil avec de l'eau et des détergents neutres ou du savon neutre. L'essuyer avec soin et une fois qu'il est bien sec, étaler une couche d'huile de vaseline avec un chiffon souple. Laisser ouverte la porte de la cellule de refroidissement: de cette manière, l'air pourra circuler et il n'y aura pas de formation de condensation ou d'odeurs désagréables.

SONDE À COEUR

Après chaque utilisation de la sonde à coeur, on recommande de bien la nettoyer et, entre une utilisation et l'autre, en phase de stand-by, de la placer dans le logement prévu à cet effet avec le capuchon en caoutchouc.

CONDENSEUR

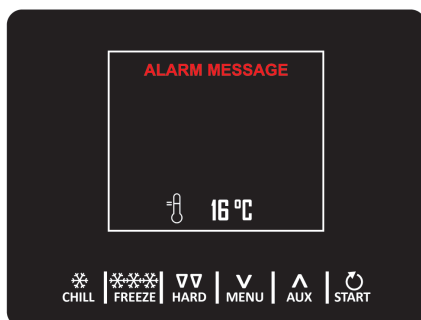
Au moins une fois par mois, vérifier l'état du condenseur et le nettoyer de la poussière. Dévisser les vis situées sous le panneau de commande. Retirer le panneau de commande vers le bas et le poser avec soin pour ne pas l'abîmer. Protéger les mains avec des gants appropriés car les ailettes du condenseur peuvent couper. Brosser le condenseur avec une brosse à poils souples ou aspirer la poussière avec un aspirateur équipé de rallonge et d'embouts appropriés. Ne pas plier les ailettes : attention de ne pas les heurter avec force car elles pourraient se plier. Il est interdit de nettoyer le condenseur avec de l'eau, des acides ou d'autres produits de nettoyage s'ils ne sont pas indiqués dans ce manuel d'instructions d'installation, utilisation et entretien. Vérifier aussi le panneau à l'arrière de l'appareil : il pourrait s'y déposer de la saleté ou d'autres matériaux qui pourraient salir l'unité motocondensante et compromettre son rendement.

Remarque: Le fait de ne pas nettoyer le condenseur ou de ne pas laisser au moins six pouces de l'arrière de l'unité au mur annulera la garantie.

CÂBLE D'ALIMENTATION

Vérifiez que le câble d'alimentation qui relie l'appareil à la prise secteur n'est pas coupé, fissuré ou altéré de manière à compromettre l'isolation. Contactez votre centre de service agréé si cela nécessite une maintenance.

ALARMES



Les alarmes sont affichées sur l'écran d'accueil si l'effet et d'interrompre ou de ne pas faire démarrer le cycle; si les alarmes peuvent permettre la continuation du cycle en cours ils seront affichés au lieu de la "barre d'avancement cycle" jusqu'à leur disparition.

Le tableau suivant illustre la liste des alarmes.

Instructions Français

MESSAGE D'ALARME	DESCRIPTION
RTC	Erreur montre Solutions: réglez de nouveau le jour et l'heure actuelles. Principales conséquences: l'appareil ne mémorisera pas la date et l'heure pendant lesquelles un alarme HACCP a eu lieu. La sortie d'alarme sera activé.
SONDE CELLULE	Erreur sonde cellule Solutions: vérifiez l'intégrité de la sonde. Vérifiez la connexion appareil-sonde. Vérifiez la température de la cellule. Principales conséquences: si l'erreur survient pendant l'état "stand-by", il ne sera pas autorisé à démarrer un cycle de fonctionnement. Si l'erreur survient pendant le refroidissement rapide ou la surgélation, le cycle continue et le compresseur fonctionne continuellement. L'alarme de température minimale ne sera jamais activé. L'alarme de température maximale ne sera jamais activé. La sortie d'alarme sera activé.
SONDE ÉVAPORATEUR	Erreur sonde évaporateur Solutions: les mêmes erreurs de la sonde cellule, mais par rapport à la sonde évaporateur. Principales conséquences: la sortie d'alarme sera activé.
SONDE CONDENSEUR	Erreur sonde condenseur Solutions: les mêmes erreurs de la sonde cellule, mais par rapport à la sonde condenseur. Principales conséquences: le ventilateur du condenseur fonctionnera en parallèle au compresseur. L'alarme condenseur surchauffé ne sera jamais activé. L'alarme compresseur bloqué ne sera jamais activé. La sortie d'alarme sera activé.
SONDE À COEUR	Erreur sonde à cœur Solutions: les mêmes erreurs de la sonde cellule, mais par rapport à la sonde à cœur. Principales conséquences: si l'erreur survient pendant l'état "stand-by", les cycles de fonctionnement à température seront démarrés à temps.
THERMIQUE	Alarme protection thermique Solutions: vérifiez les conditions de l'entrée multifonction. Principales conséquences: le cycle en cours sera interrompu.
HAUTE PRESSION	Alarme haute pression Solutions: vérifiez les conditions de l'entrée multifonction. Principales conséquences: si le cycle en cours nécessite l'utilisation du compresseur, le cycle est interrompu. Le ventilateur du condenseur sera allumé.
BASSE PRESSION	Alarme basse pression Solutions: vérifiez les conditions de l'entrée multifonction. Principales conséquences: si le cycle en cours nécessite l'utilisation du compresseur, le cycle est interrompu. Le ventilateur du condenseur sera allumé.

Instructions Français

PORTE OUVERTE	Alarme porte ouverte Solutions: vérifiez les conditions de la porte. Principales conséquences: toutes les sorties seront désactivées sauf que la sortie lumière et la sortie d'alarme.
HAUTE TEMPÉRATURE	Alarme température maximale (alarme HACCP) Solutions: vérifiez la température de la cellule. Principales conséquences: l'appareil mémorise l'alarme.
BASSE TEMPÉRATURE	Alarme température minimale (alarme HACCP) Solutions: vérifiez la température de la cellule. Principales conséquences: l'appareil mémorise l'alarme. La sortie d'alarme sera activée.
DURÉE CYCLE	Alarme refroidissement rapide à température ou surgélation à température pas terminés pendant la durée maximale (alarme HACCP) Principales conséquences: l'appareil mémorise l'alarme.
POWER FAILURE	Alarme panne d'électricité (alarme HACCP) Solutions: vérifiez la connexion appareil-électricité. Principales conséquences: l'appareil mémorise l'alarme. Le cycle en cours reprendra dès que l'électricité est rétablie. La sortie d'alarme sera activée.
INSERTION SONDE À COEUR ASSAINISSEMENT	Alarme assainissement Solutions: vérifiez que la sonde à coeur soit insérée correctement. Principales conséquences: le cycle assainissement sera interrompu.
DURÉE ASSAINISSEMENT	Alarme assainissement pas terminé pendant la durée maximale de la première phase. Principales conséquences: l'appareil mémorise l'alarme. Le cycle en cours sera interrompu. La sortie d'alarme sera activée.
CONDENSEUR SURCHAUFFÉ	Alarme condenseur surchauffé Solutions: vérifiez la température du condenseur. Principales conséquences: le ventilateur du condenseur sera allumé.
COMPRESSEUR BLOQUÉ	Alarme compresseur bloqué Solutions: vérifiez la température du condenseur. Déconnectez l'alimentation de l'appareil et nettoyez le condenseur. Principales conséquences: si l'erreur survient pendant l'état "stand-by", il ne sera pas autorisé à sélectionner ou à démarrer un cycle de fonctionnement. Si l'erreur se produit pendant un cycle de fonctionnement, le cycle sera interrompu.
INSERTION SONDE À COEUR	Alarme sonde à coeur pas inséré Solutions: vérifiez que la sonde à coeur soit insérée correctement. Principales conséquences: le cycle de température en cours est commuté sur un cycle à temps.

Instrucciones en Español

SEGURIDAD Y GARANTÍA

ADVERTENCIAS GENERALES

Este manual ha sido realizado para permitir una correcta instalación, puesta a punto y mantenimiento del equipo. Es de fundamental importancia que las advertencias contenidas en este manual se lean detenidamente, ya que proporcionan información importante sobre la seguridad de la instalación, del uso y del mantenimiento.

Este manual y el esquema eléctrico deben guardarse cuidadosamente y ponerse a disposición del operador para consultas adicionales. El equipo debe ser instalado, probado y asistido por personal calificado en posesión de los requisitos legales. El equipo ha sido diseñado y fabricado para abatir y conservar productos alimenticios y, por lo tanto, debe utilizarse únicamente para el uso para el cual fue expresamente diseñado.

Cualquier uso distinto al especificado no implica ningún compromiso o obligación de ningún tipo para el fabricante. El fabricante declina toda responsabilidad con decadencia de la garantía en caso de modificaciones eléctricas y/o mecánicas. La manipulación en general que no está expresamente autorizada y no cumpla con las instrucciones de este manual anulará la garantía. Desactivar el aparato en caso de fallo o mal funcionamiento. Para cualquier reparación, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado por el fabricante y solicite el uso de piezas de repuesto originales. En caso de duda, no utilice el equipo y póngase en contacto con personal profesionalmente cualificado. El incumplimiento de lo anterior dicho puede comprometer la seguridad del equipo. Observar las normas de seguridad locales vigentes a la hora de la instalación. Verificar que las características de la red eléctrica cumplan con los datos que se muestran en la placa del número de serie.

El material de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.), como fuente potencial de peligro, debe mantenerse fuera del alcance de los niños y reciclarse adecuadamente de acuerdo con las regulaciones locales vigentes.

ADVERTENCIAS TECNICAS

El aparato solo debe ser utilizado por personal debidamente preparado. Mantenga a los niños alejados del aparato, especialmente si está en uso. Cada aparato está equipado con una placa de características que identifica el modelo y los datos técnicos principales.

ADVERTENCIAS DE USO

Durante el primer uso, asegúrese de que no haya materiales extraños en la celda del equipo (manual de instrucciones, bolsas de plástico, etc.). No poner en tensión el cable de alimentación antes de usar el aparato por primera vez. Limpiar bien la celda con productos no corrosivos (alcalinos) para no dañar las superficies. Evitar el uso de materiales y productos abrasivos para evitar rayar las superficies. Durante el uso del aparato, no obstruir las tomas de aire para no comprometer el buen funcionamiento. Al final del uso diario, limpiar el interior de la celda y el exterior del aparato: esto prolongará su vida útil y garantizará su correcto funcionamiento. No utilizar chorros de agua a presión para limpiar el aparato. En caso de desechar el aparato, interrumpir y desconectar la línea de alimentación eléctrica.

Instrucciones en Español

USUARIOS RESIDENCIALES: El proveedor no asume ninguna responsabilidad por la cobertura de piezas o mano de obra por fallas de componentes u otros daños resultantes de la instalación en aplicaciones residenciales o no comerciales. Se reserva el derecho a denegar el envío para uso residencial; si esto ocurre, se le notificará lo antes posible.

1 AÑO DE GARANTÍA DE PIEZAS Y MANO DE OBRA

Dentro del período de garantía, póngase en contacto Omcan Inc. al 1-800-465-0234 para programar una Omcan técnico autorizado para reparar el equipo local.

Mantenimiento no autorizada anulará la garantía. La garantía cubre no fallas eléctricas y piezas de uso indebido.

Por favor, vea <https://omcan.com/disclaimer> para obtener información completa.

ADVERTENCIA:

Los componentes del embalaje se clasifican como residuos sólidos urbanos normales y, por tanto, pueden eliminarse sin dificultad.

En cualquier caso, para un reciclaje adecuado, sugerimos desechar los productos por separado (residuos diferenciados) según la normativa vigente.

¡NO DESECHE NINGÚN MATERIAL DE EMBALAJE EN EL MEDIO AMBIENTE!

Instrucciones en Español

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

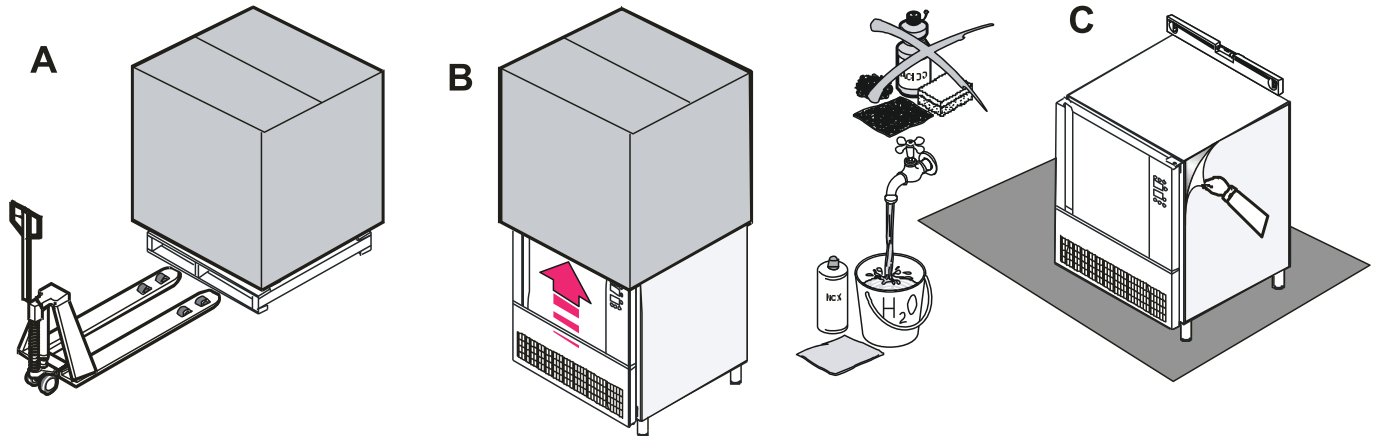
Modelo	BC-IT-0103-T	BC-IT-0905-T	BC-IT-0906-T	BC-IT-0910-T
Numero de bandejas	3	5	6	10
Dimensiones de la bandeja	13" x 21" 330 x 533mm	18" x 26" 457 x 660mm		
Clasificación máxima de temperatura ambiente	32°C / 90°F			
Capacidad de enfriamiento	3°C / 37.4°F 26.5 lbs. / 12 kgs.	3°C / 37.4°F 39.7 lbs. / 18 kgs.	3°C / 37.4°F 48.5 lbs. / 22 kgs.	3°C / 37.4°F 70.5 lbs. / 32 kgs.
	-40°C / -40°F 17.6 lbs. / 8 kgs.	-40°C / -40°F 26.5 lbs. / 12 kgs.	-40°C / -40°F 33.1 lbs. / 15 kgs.	-40°C / -40°F 55.1 lbs. / 25 kgs.
Eléctrico	220V / 60Hz / 1			
Corriente	4.2A	4.8A	5.5A	6.5A
Refrigerante	R404A			
Dimensiones interiores	13.9" x 21.7" x 11" 355 x 550 x 280mm	27.6" x 18.5" x 15" 700 x 470 x 380mm	27.6" x 18.5" x 19" 700 x 470 x 490mm	27.6" x 18.5" x 30" 700 x 470 x 770mm
Dimensiones	24" x 25.6" x 26" 620 x 650 x 670mm	32" x 32" x 36.6" 820 x 825 x 930mm	32" x 32" x 44" 820 x 825 x 1400mm	32" x 32" x 66" 820 x 825 x 1680mm
Dimensiones del embalaje	25" x 27" x 32" 640 x 690 x 810mm	33" x 33" x 44" 850 x 850 x 1110mm	33.5" x 33.5" x 62" 850 x 850 x 1580mm	33.5" x 33.5" x 73" 850 x 850 x 1860mm
Peso de embalaje	165 lbs. / 75 kgs.	256 lbs. / 116 kgs.	375 lbs. / 170 kgs.	386 lbs. / 175 kgs.
Número de artículo	46671	46672	46673	46674

INSTALACIÓN

El equipo llega protegido por un embalaje. Verifique a su llegada que el equipo no haya sufrido daños durante el transporte y que esté completo en sus partes según el pedido. Verifique que las características de la red eléctrica cumplan con los datos que se muestran en la placa del número de serie. Observar las normas de seguridad locales vigentes al momento de la instalación. En caso de daños visibles, notificarlos en el documento de transporte, indicando la frase: "RETIRO CON RESERVA POR DAÑOS EVIDENTES AL EMBALAJE".

Instrucciones en Español

TRASLADO Y POSICIONAMIENTO



IMPORTANTE: todas las operaciones que se mencionan a continuación deben realizarse de acuerdo con las normas de seguridad vigentes, tanto en lo que se refiere a los equipos utilizados como a los procedimientos operativos.

ATENCIÓN: Antes de realizar las operaciones de traslado, asegurarse de que la capacidad de elevación (de la carretilla elevadora o similar) sea adecuada para el peso del equipo en cuestión.

Trasladar el equipo con una carretilla elevadora o similar (fig. A): introducir las horquillas en la parte delantera o trasera de la plataforma de madera sobre la que apoya el equipo. Realizar el levantamiento asegurándose de que el equipo se encuentre en un equilibrio estable.

ATENCIÓN: durante el movimiento no voltear o revolver el aparato.

ADVERTENCIAS: el cumplimiento de las recomendaciones elencadas en el exterior del embalaje es una garantía de integridad física y funcional del equipo en beneficio del usuario final.

SE RECOMIENDA:

- MANEJAR CON CUIDADO
- MANTENER SECO
- EVITAR DE MANERA ABSOLUTA DE SOVREPONER OTROS OBJETOS AL APARATO
- NO COMPRIMIR LATERALMENTE
- NO DAR LA VUELTA
- LEER EN EL CARTÓN DE EMBALAJE SI SE PUEDEN APILAR MÁS APARATOS DEL MISMO MODELO Y EVENTUAL- MENTE EL NÚMERO MÁXIMO DE PIEZAS QUE PUEDEN APILARSE.

Desplazar el aparato con una carretilla elevadora y colocarlo en el lugar seleccionado (fig. A). Quitar el embalaje (fig. B); quitar manualmente la película protectora de las piezas de acero, evitando el uso de sustancias abrasivas y/u objetos metálicos. (fig. C). Coloque el equipo asegurándose de que esté perfectamente nivelado (fig. C), de lo contrario, actuar sobre los pies con altura ajustable para que se coloque

Instrucciones en Español

correctamente.

Colocar el equipo lejos de fuentes de calor y a una distancia adecuada de las paredes u otro equipo para permitir la circulación de aire, especialmente en el parte frontal y posterior. Evitar acumular objetos en correspondencia de las tomas de aire del aparato.

Ententar colocar el equipo de manera que se pueda realizar fácilmente cualquier operación de instalación, mantenimiento ordinario y extraordinario, así como reparaciones, y permitir una adecuada circulación de aire.

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Quitar las protecciones y el embalaje; levantar el aparato para separarlo de la plataforma; colocar el aparato en el suelo en el punto predeterminado; comprobar si hay daños visibles; mantener el material del embalaje fuera del alcance de los niños, ya que es una fuente potencial de peligro; desechar los materiales del embalaje llevándolos a centros especializados de recogida o reciclaje de acuerdo con la normativa vigente.

DESECHO Y DESGUACE DEL APARATO

En caso de desguace, antes de desechar el equipo, es necesario dejarlo inoperante quitando el cable de alimentación, eliminando aquellas partes que puedan constituir un peligro y haciendo que cerraduras, bisagras u otros sistemas sean inútilizables.

IMPORTANTE: RESPETAR LOS REGLAMENTOS LOCALES PARA EL DESECHO DE ESTE TIPO DE EQUIPO.

OPERACIÓN

PUESTA EN MARCHA

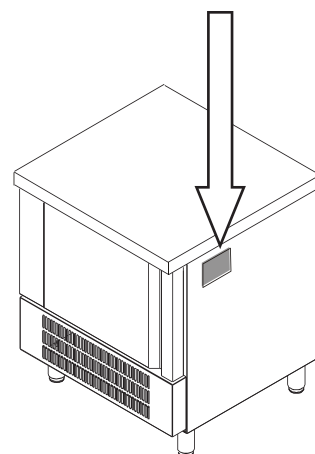
Antes de conectar el equipo, asegúrese de que los datos de la placa correspondan a los de la red eléctrica.

La placa con el número de serie que lleva los datos eléctricos necesarios para la instalación se encuentra en el lado derecho del aparato en la parte superior.

La instalación debe llevarse a cabo de acuerdo con las instrucciones de esta sección por personal profesional calificado.

LA SEGURIDAD ELÉCTRICA DE ESTE EQUIPO ESTÁ ASEGURADA ÚNICAMENTE CUANDO EL MISMO ESTÁ CONECTADO CORRECTAMENTE A UN SISTEMA DE TIERRA EFECTIVO SEGÚN LAS REGLAS DE SEGURIDAD ELÉCTRICA EXISTENTES.

ES NECESARIO VERIFICAR ESTE FUNDAMENTAL REQUISITO DE SEGURIDAD Y, EN CASO DE DUDA,



Instrucciones en Español

SOLICITAR UN CONTROL DEL SISTEMA POR PERSONAL PROFESIONALMENTE CALIFICADO.

EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR LA FALTA DE CONEXIÓN A TIERRA DEL SISTEMA.

- Comprobar que el aparato haya sido nivelado.
- Si es necesario, actuar sobre la parte móvil de los pies ajustables hasta lograr una alineación perfecta.
- Comprobar que se haya quitado el plástico de protección de las superficies externas.
- Verificar que haya sido lavado el interior con agua tibia y jabón neutro.
- Asegurarse que el aparato haya colocado lo más lejos posible de las fuentes de calor.
- Controlar que la libre circulación de aire en el compartimento del motor no esté impedida.
- Verificar el valor de la tensión y la frecuencia de la red que deben estar dentro de los valores:
- 230 V $\pm$ 10% ; 50 Hz / 400 V $\pm$ 10% ; 50 Hz.

PANEL DE CONTROL



Cada una de las 6 teclas presentes activa diferentes funciones según el nivel de navegación o la función en acto.

- 
 - Permite seleccionar rápidamente un ciclo de abatimiento.
 - Una vez seleccionado un ciclo de abatimiento, permite cambiar desde un abatimiento a temperatura a uno a tiempo y viceversa.
 - Dentro de un menú o durante una configuración, actúa como una tecla “ESC” y devuelve el controlador a la página superior.
 - Advertencia: con un ciclo en progreso la tecla no está activa, para interrumpir el ciclo presione la tecla “START” durante 2 segundos.
- 
 - Permite seleccionar rápidamente un ciclo de congelación.
 - Una vez seleccionado un ciclo de congelación, permite cambiar desde una congelación a temperatura a una a tiempo y viceversa.
- 
 - Una vez que se ha seleccionado el ciclo de enfriamiento rápido/congelación a ejecutar, le permite cambiar del modo hard al modo soft y viceversa.

Instrucciones en Español



- Desde la página de inicio da acceso al menú de configuración del abatidor.
- Dentro de un menú permite navegar hacia abajo.
- Durante una configuración, disminuye el valor de la cantidad a modificar.



- Desde la página de inicio da acceso al menú de selección de los ciclos especiales.
- Dentro de un menú permite navegar hacia arriba.
- Durante una configuración, aumenta el valor de la cantidad a modificar.



- Presión breve: inicia la función seleccionada o da acceso a la página del menú seleccionado.
- Presión prolongada por 2 segundos: interrumpe el ciclo en curso.
- Durante una configuración: permite hacer editable el valor que desea modificar, mientras que una segunda presión confirma el valor establecido.

ICONOS

	Temperatura celda		Ciclo en curso
	Temperatura al corazón		Puerta abierta. La visualización desaparece automáticamente al primer cierre de la puerta o cuando se presiona una tecla.
	Abatimiento		Ciclo de esterilización de pescado en curso
	Abatimiento hard		Ciclo de endurecimiento helado en curso
	Congelación		Ciclo de descongelación en curso
	Congelación soft		Número de fase en curso
	Ciclo a tiempo		El ciclo de abatimiento/congelación se completó con éxito

Instrucciones en Español

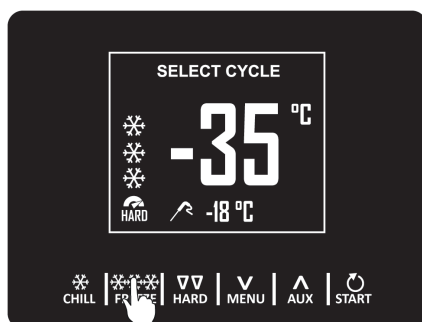
	Salida del compresor encendida		El ciclo de abatimiento/congelación no se completó con éxito
---	--------------------------------	---	--

CICLOS DE TRABAJO



El abatidor puede gestionar los siguientes ciclos:

- abatimiento a temperatura y conservación.
- abatimiento hard a temperatura y conservación.
- abatimiento a tiempo y conservación.
- abatimiento hard a tiempo y conservación.
- congelación a temperatura y conservación.
- congelación soft a temperatura y conservación.
- congelación a tiempo y conservación.
- congelación soft a tiempo y conservación.



Para acceder a las funciones de abatimiento, presione la tecla "CHILL".

Para las funciones de congelación, presione la tecla "FREEZE".

Además de los ciclos de abatimiento y congelación, el abatidor puede gestionar los siguientes ciclos especiales:

- preenfriamiento.
- descarche manual.
- esterilización pescado.
- endurecimiento helado.

Para acceder al menu de los CICLOS ESPECIALES presionar la tecla "AUX".

PRUEBA DE INSERCIÓN SONDA DE AGUJA

Los ciclos a temperatura están precedidos por una prueba de dos etapas para verificar la correcta inserción de la sonda de aguja.

Si la prueba no da un resultado positivo, es decir, la sonda de aguja no está insertada correctamente, el zumbador emite un sonido y el ciclo cambia automáticamente a control a tiempo.

CICLOS DE ABATIMIENTO Y CONSERVACIÓN

 Presionando la tecla CHILL se selecciona el ciclo ABATIMIENTO A TEMPERATURA Y CONSERVACIÓN. CHILL Presionando nuevamente la tecla CHILL se pasa al ciclo ABATIMIENTO A TIEMPO Y CONSERVACIÓN.

Instrucciones en Español

▽▽ Presionando la tecla **HARD** se añade una fase de **ABATIMIENTO HARD** como primera fase del ciclo. De esta forma, el ciclo pasa de 2 a 3 fases.

▽ **▲** Antes de comenzar el ciclo, es posible cambiar rápidamente el valor del set utilizando las teclas **MENU** **AUX** **MENU** (disminuir) o **AUX** (aumentar).

START Para comenzar el ciclo, presionar la tecla **START**.

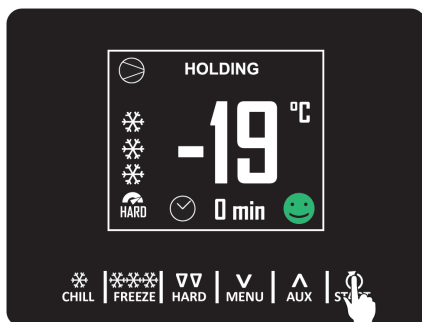
CICLOS DE CONGELACIÓN Y CONSERVACIÓN

FREEZE Presionando la tecla **FREEZE** se selecciona el ciclo **CONGELACIÓN A TEMPERATURA Y CONSERVACIÓN**. Presionando nuevamente la tecla **FREEZE** se pasa al ciclo **CONGELACIÓN A TIEMPO Y CONSERVACIÓN**.

▽▽ Presionando la tecla **HARD** se añade una fase de **CONGELACIÓN SOFT** como primera fase del ciclo. De esta forma, el ciclo pasa de 2 a 3 fases.

▽ **▲** Antes de comenzar el ciclo, es posible cambiar rápidamente el valor del set utilizando las teclas **MENU** **AUX** **MENU** (disminuir) o **AUX** (aumentar).

START Para comenzar el ciclo, presionar la tecla **START**.



Una vez finalizado el ciclo de abatimiento o congelación, por haber alcanzado la temperatura de la sonda o por agotar el tiempo; suena el zumbador y comienza la fase de conservación. Si el ciclo a temperatura no termina en el tiempo establecido, la anomalía será señalada por la presencia del mensaje de alarma.

La fase de conservación es a tiempo infinito y termina solo presionando el botón **START** durante 2 segundos.

PREENFRIAMIENTO



Es un ciclo de refrigeración de duración infinita que puede preceder a todos los ciclos de funcionamiento.

También se puede usar como un ciclo de refrigeración de duración infinita.

Acceder al menú **CICLOS ESPECIALES** presionando la tecla **"AUX"** y seleccionar **PREENFRIAMIENTO**. Presionar **"START"** para confirmar la elección.

Presionando **"START"** una segunda vez se inicia el ciclo.

Presionar **"START"** por 2 segundos para detener el ciclo.

Instrucciones en Español

Una vez que se ha alcanzado el punto de set de la celda, suena el zumbador, el ciclo continúa manteniendo la temperatura de la celda alcanzada hasta que se inicia un ciclo de abatimiento o congelación.

Durante un ciclo de preenfriamiento, los desescarches están habilitados.

En caso de falta de energía eléctrica, el ciclo se reanuda.

DESESCARCHE MANUAL



Un ciclo de desescarche puede iniciarse manualmente desde el menú CICLOS ESPECIALES.

Acceder al menú CICLOS ESPECIALES presionando la tecla "AUX" y seleccionar DESESCARCHE: de esta manera se muestra el mensaje DESESCARCHE.

A la siguiente presión de "START" el ciclo comenzará.

El desescarche también se realiza automáticamente durante las fases de conservación o preenfriamiento a intervalos de tiempo definidos.

ESTERILIZACIÓN PESCADO



Acceder al menú CICLOS ESPECIALES presionando la tecla "AUX" seleccionar ESTERILIZACIÓN PESCADO.

El panel muestra la pantalla de inicio y la siguiente presión de "START" el ciclo comenzará.

Este ciclo de congelación ha sido hecho expresamente para llevar a cabo el tratamiento de esterilización contra el anisakis, requerido por el Reglamento CE 853/2004.

El programa consta de las siguientes fases:

- Congelación con sonda (celda -40 °C y sonda -20 °C).
- Congelación a tiempo - 20 °C tiempo 24 H.
- Conservación a -20 °C.

Instrucciones en Español



Durante la ejecución de un saneamiento, el dispositivo siempre mostrará la temperatura de la celda y, dependiendo de la fase en curso, la temperatura al final del abatimiento o la duración del mantenimiento.

El ciclo de saneamiento comienza con la fase de abatimiento. Cuando la temperatura detectada por la sonda de aguja alcanza la temperatura final de enfriamiento rápido, el dispositivo cambiará automáticamente al mantenimiento.

Una vez que ha transcurrido el tiempo de mantenimiento establecido, el dispositivo cambia automáticamente a la fase de conservación.

La prueba de inserción de la aguja siempre se realiza al comienzo del ciclo: si la prueba no se completa, suena el zumbador y se interrumpe el ciclo.

MUY IMPORTANTE: Si el ciclo no se completa correctamente, no se puede considerar que el saneamiento se haya llevado a cabo de conformidad con el Reglamento CE 853/2004.

ENDURECIMIENTO HELADO



Acceder al menú CICLOS ESPECIALES presionando la tecla "AUX" y seleccionar ENDURECIMIENTO HELADO.

Cuando se presiona "START" el ciclo comienza y la expiración del temporizador será señalada por el sonido del zumbador.

Este tipo de ciclo se usa principalmente en los sectores de heladería y pastelería para dar un "choque térmico" a los productos en procesamiento. Este es un ciclo de congelamiento continuo: una vez que se alcanza el punto de set de la celda, el temporizador reinicia cada vez que se abre la puerta.

El ciclo continuará hasta que se presione por 2 segundos la tecla "START".

RECETAS



Las recetas son programas preinstalados listos para usar que proponen una serie de ciclos optimizados por tipo de alimento. Las recetas se pueden modificar antes de que comience el ciclo, pero no se pueden guardar ni sobrescribir.

Acceder al menú CICLOS ESPECIALES desde la tecla "AUX" seleccionar RECETAS para visualizar la lista de los programas de abatimiento/ congelación predefinidos disponibles.

Con las teclas "MENU" y "AUX" seleccionar la receta deseada.

Instrucciones en Español

Si es necesario, modificar el set y comenzar la receta presionando “START”.

Las recetas disponibles son:

- CARNES ROJAS CON CONTROL A SONDA.
- CARNES BLANCAS.
- PRODUCTOS PESQUEROS.
- CREMAS.
- LASAÑA.
- VERDURAS.
- CONGELACIÓN RÁPIDA CON CONTROL A SONDA.

MANTENIMIENTO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Esta sección está dedicada al usuario final y es extremadamente importante para el funcionamiento regular del equipo a lo largo del tiempo. Pocas operaciones realizadas de forma escrupulosa y periódica pueden evitar tener que recurrir a intervenciones de personal especializado. Las operaciones a realizar no requieren un conocimiento técnico especial y se pueden resumir en simples controles de los componentes del equipo.

ANTES DE REALIZAR CUALQUIER MANTENIMIENTO O LIMPIEZA DEL EQUIPO, DESCONECTAR EL MISMO DE LA RED ELECTRICA DE ALIMENTACIÓN.

ATENCIÓN: NO LAVAR EL EQUIPO CON CHORROS DE AGUA DIRECTOS Y DE ALTA PRESIÓN. EVITAR DIRECCIONAR EL AGUA EN LAS PARTES ELÉCTRICAS.

ABATIDOR

Comprobar la limpieza de las partes que componen la estructura. Se debe prestar especial atención a las partes de acero. Limpiar las superficies internas y externas utilizando solo agua y jabón o detergente neutro. Enjuagar bien con agua y secar con cuidado. Si el aparato permanece inactivo durante mucho tiempo, se recomienda apagarlo y desconecte el cable de la toma eléctrica. Limpiar bien el aparato con agua y detergentes o jabón neutros. Secar con cuidado y cuando esté seco, aplicar una capa de aceite de vaselina con un paño suave. Dejar abierta la puerta del abatidor: de esta manera el aire circulará, no se formará condensación ni olores desagradables.

SONDA DE AGUJA

Después de cada uso de la sonda de aguja, se recomienda limpiarla bien y, entre un uso y otro, durante el modo de stand-by, colocarla en el sitio apropiado después de colocar la tapa de goma.

CONDENSADOR

Al menos una vez al mes, comprobar el estado del condensador y limpiarlo del polvo. Destornille los tornillos ubicados debajo del tablero, deslice el tablero hacia abajo y colóquelo con cuidado para no dañarlo, protéjase las manos con guantes adecuados ya que las aletas del condensador están afiladas. Cepille el condensador con un cepillo suave o aspire el polvo con una aspiradora equipada con una extensión y boquillas especiales. No doble las aletas: tenga cuidado de no golpearlas con fuerza, ya que pueden doblarse. Está prohibido

Instrucciones en Español

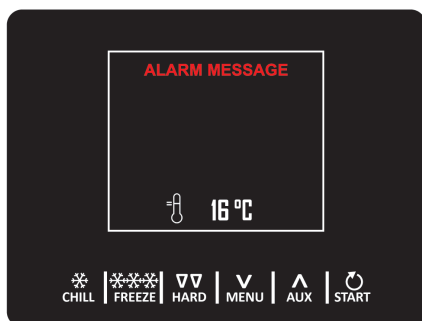
limpiar el condensador con agua, ácidos u otros sistemas de limpieza si no se especifica en este manual de instrucciones de instalación, uso y mantenimiento. También revise el panel en la parte posterior del aparato: podría acumularse suciedad u otros materiales que podrían ensuciar la unidad de condensación, comprometiendo así su eficiencia.

Nota: No limpiar el condensador o no dejar al menos seis pulgadas de la parte posterior de la unidad a la pared anulará la garantía.

CABLE DE ENERGÍA

Compruebe que el cable de alimentación que conecta el aparato a la toma de red no esté cortado, agrietado o alterado de forma que comprometa el aislamiento. Comuníquese con su centro de servicio autorizado si esto requiere mantenimiento.

ALARMAS



Las alarmas se muestran en la página de inicio si el efecto es interrumpir o no activar el ciclo; si son tales que permiten la continuación del ciclo en progreso, tomarán el lugar de la “barra de progreso” hasta su desaparición.

La siguiente tabla ilustra la lista de alarmas.

MENSAJE DE ALARMA	DESCRIPCIÓN
RTC	Error del reloj Remedios: volver a ajustar la fecha y la hora real. Consecuencias: el dispositivo no almacenará la fecha y la hora cuando ocurrió una alarma HACCP. La salida del alarma se activará.
SONDA CELDA	Error sonda celda Remedios: Verificar la integridad de la sonda. Verificar la conexión dispositivo-sonda. Verificar la temperatura de la celda. Consecuencias: Si el error ocurre durante el estado “en espera”, no se permitirá iniciar ningún ciclo operativo. Si el error ocurre durante un abatimiento o una congelación, el ciclo continúa y el compresor funciona ininterrumpidamente. La alarma de temperatura mínima nunca se activará. La alarma de temperatura máxima nunca se activará. La salida del alarma se activará.
SONDA EVAPORADOR	Error sonda evaporador Remedios: los mismos que el error de la sonda de la celda pero relativos a la sonda del evaporador. Consecuencias: la salida del alarma se activará.

Instrucciones en Español

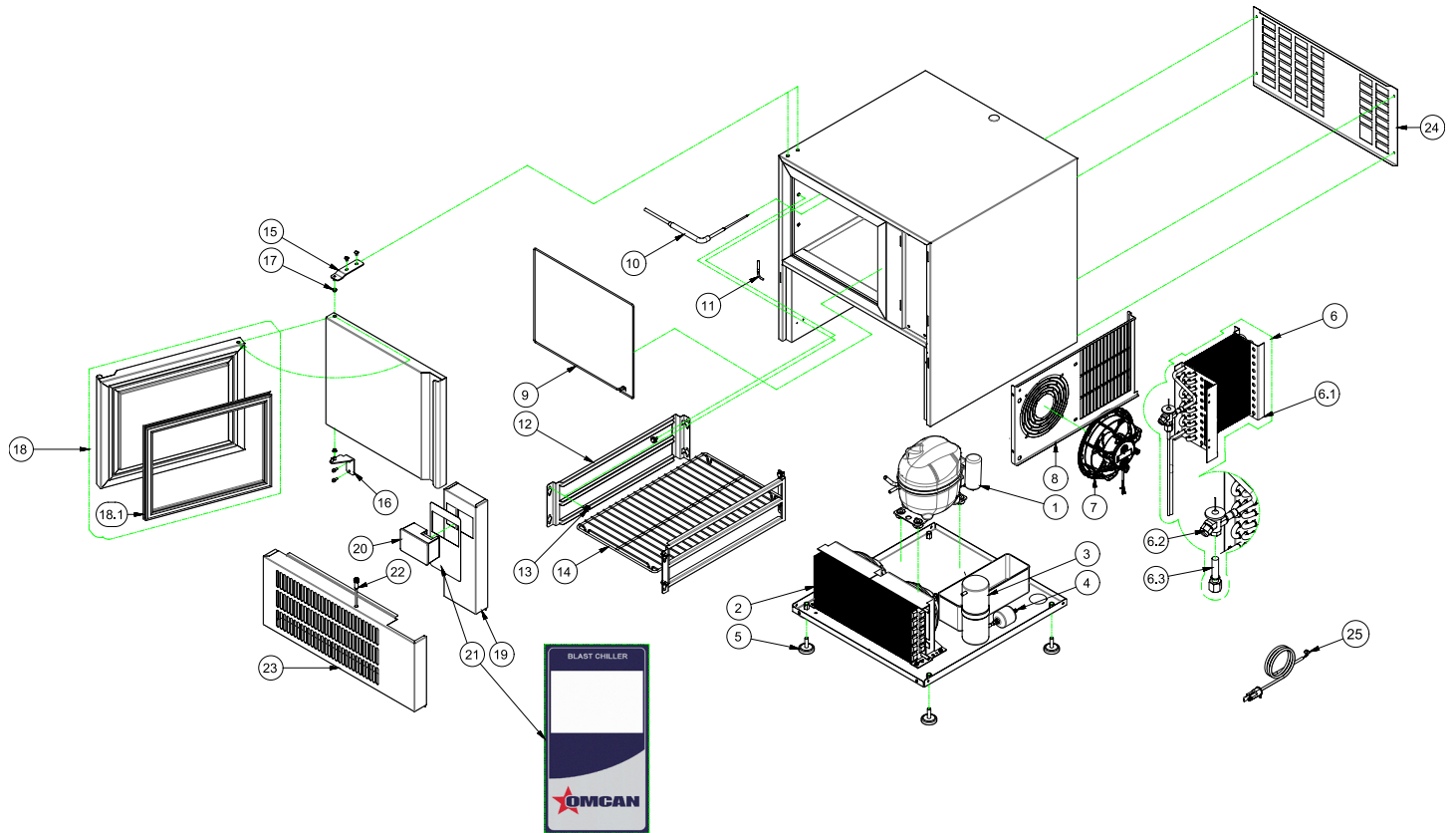
SONDA CONDENSADOR	Error sonda condensador Remedios: los mismos que el error de la sonda de la celda pero relativos a la sonda del condensador. Consecuencias: El ventilador del condensador funciona en paralelo al compresor. La alarma de condensador sobrecalentado nunca se activará. La alarma de compresor bloqueado nunca se activará. La salida del alarma se activará.
SONDA AGUJA	Error sonda aguja Remedios: los mismos que el error de la sonda de la celda pero relativos a la sonda de aguja. Consecuencias: Si el error ocurre durante el estado de "stand-by", los ciclos de funcionamiento a temperatura comenzarán a tiempo.
TÉRMICA	Alarma protección térmica Remedios: verificar las condiciones de la entrada multifunción. Principali consequeenze: el ciclo en curso será interrumpido.
ALTA PRESIÓN	Alarma alta presión Remedios: verificar las condiciones de la entrada multifunción. Consecuencias: Si el ciclo en curso requiere el uso del compresor, el ciclo se interrumpe. El ventilador del condensador se encenderá.
BAJA PRESIÓN	Alarma baja presión Remedios: verificar las condiciones de la entrada multifunción. Consecuencias: Si el ciclo en curso requiere el uso del compresor, el ciclo se interrumpe. El ventilador del condensador se encenderá.
PUERTA ABIERTA	Alarma puerta abierta Remedios: Verificar el estado de la puerta. Consecuencias: todas las salidas se desactivarán excepto la salida de luz y la salida de alarma.
ALTA TEMPERATURA	Alarma de temperatura máxima (alarma HACCP) Remedios: verificar la temperatura de la celda. Consecuencias: el dispositivo memorizará la alarma.
BAJA TEMPERATURA	Alarma de temperatura mínima (alarma HACCP) Remedios: verificar la temperatura de la celda. Consecuencias: el dispositivo memorizará la alarma. La salida del alarma se activará.
DURACIÓN CICLO	Alarma abatimiento a temperatura o congelación a temperatura no concluidos dentro de la duración máxima (allarme HACCP) Consecuencias: el dispositivo memorizará la alarma.
FALTA DE ENERGÍA	Alarma interrupción de energía eléctrica (allarme HACCP) Remedios: comprobar la conexión de alimentación eléctrica del dispositivo. Consecuencias: el dispositivo memorizará la alarma. Cualquier ciclo en curso se reanuda cuando se restablece la energía. La salida del alarma se activará.

Instrucciones en Español

INSERCIÓN AGUJA SANEAMIENTO	Alarma saneamiento Remedios: verificar la correcta inserción de la sonda de aguja. Consecuencias: el ciclo de saneamiento se interrumpirá.
DURACIÓN SANEAMIENTO	Alarma saneamiento no completado dentro de la duración máxima de la primera fase. Consecuencias: el dispositivo memorizará la alarma. El ciclo en curso se interrumpirá. La salida del alarma se activará.
CONDENSADOR SOBRECIENTADO	Alarma condensador sobrecalentado Remedios: comprobar la temperatura del condensador. Consecuencias: el ventilador del condensador se encenderá.
COMPRESOR BLOQUEADO	Alarma compresor bloqueado Remedios: comprobar la temperatura del condensador. Desconectar la fuente de alimentación del dispositivo y limpiar el condensador. Consecuencias: Si el error ocurre durante el estado de “stand-by”, no se permitirá seleccionar ni iniciar ningún ciclo operativo. Si el error ocurre durante un ciclo operativo, el ciclo se interrumpirá.
INSERCIÓN AGUJA	Alarma aguja no insertada Remedios: verificar la correcta inserción de la sonda de aguja. Consecuencias: el ciclo a temperatura en curso se cambia a un ciclo de tiempo.

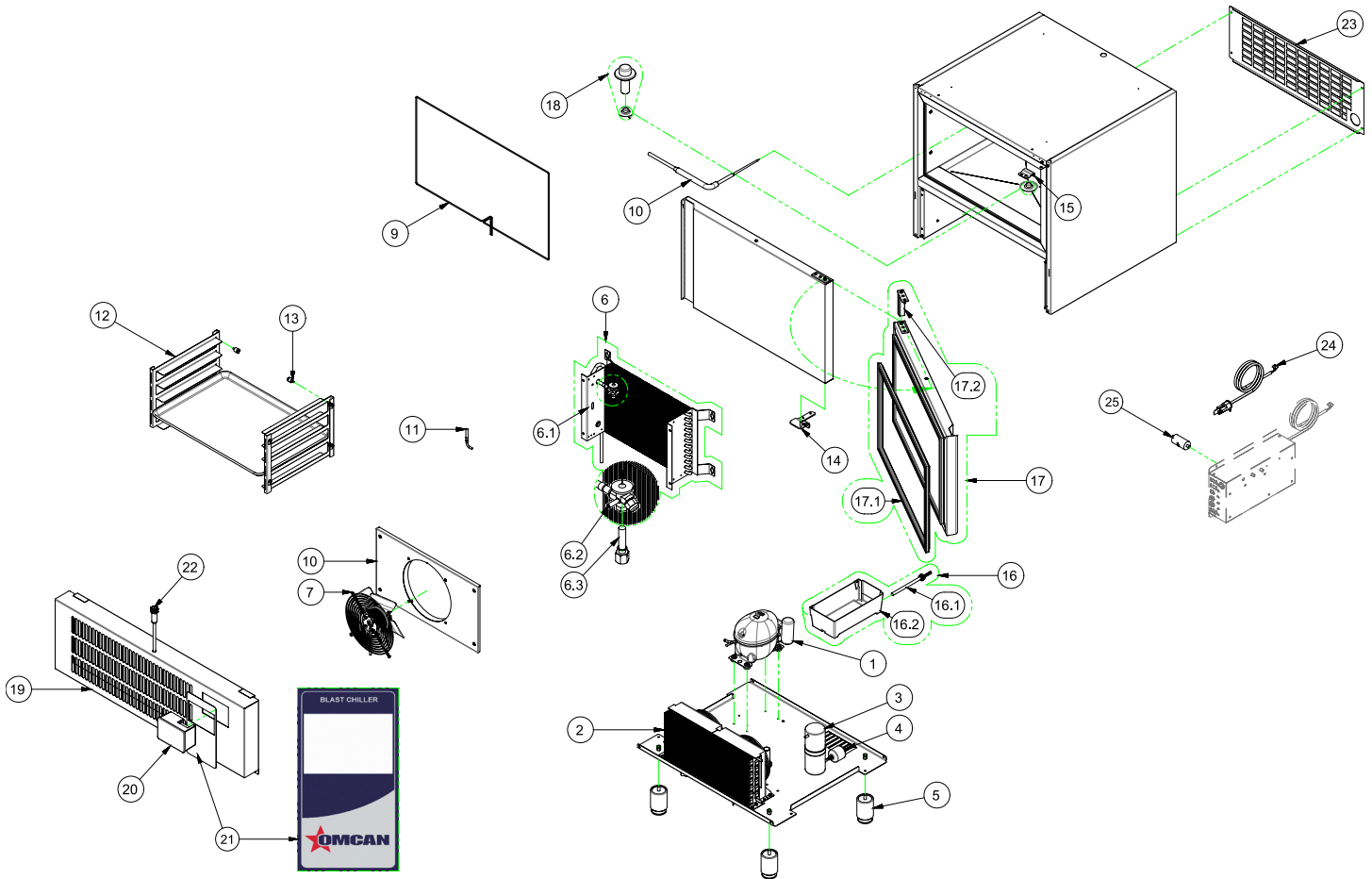
Parts Breakdown

Model BC-IT-0103-T 46671



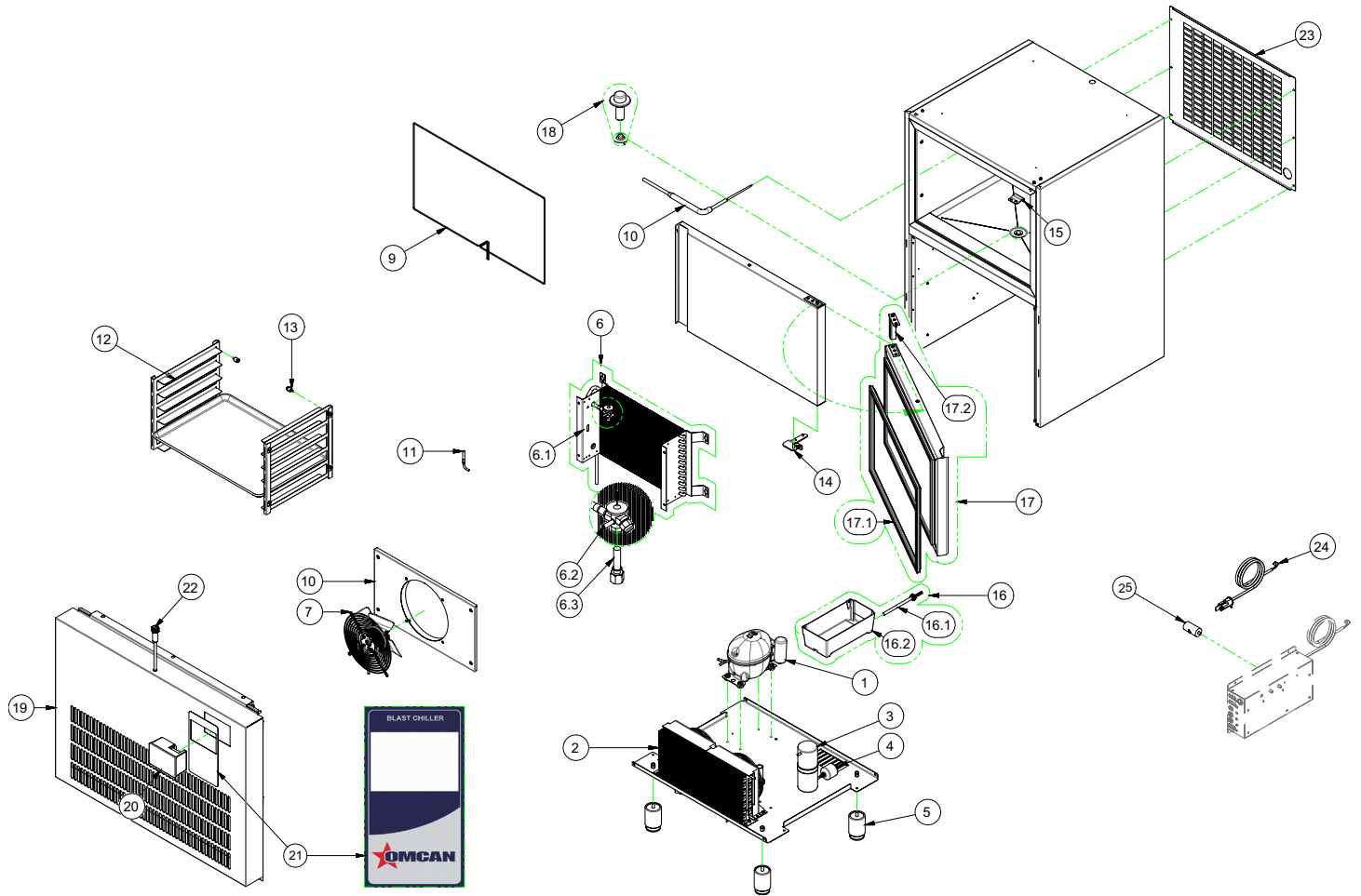
Parts Breakdown

Model BC-IT-0905-T 46672



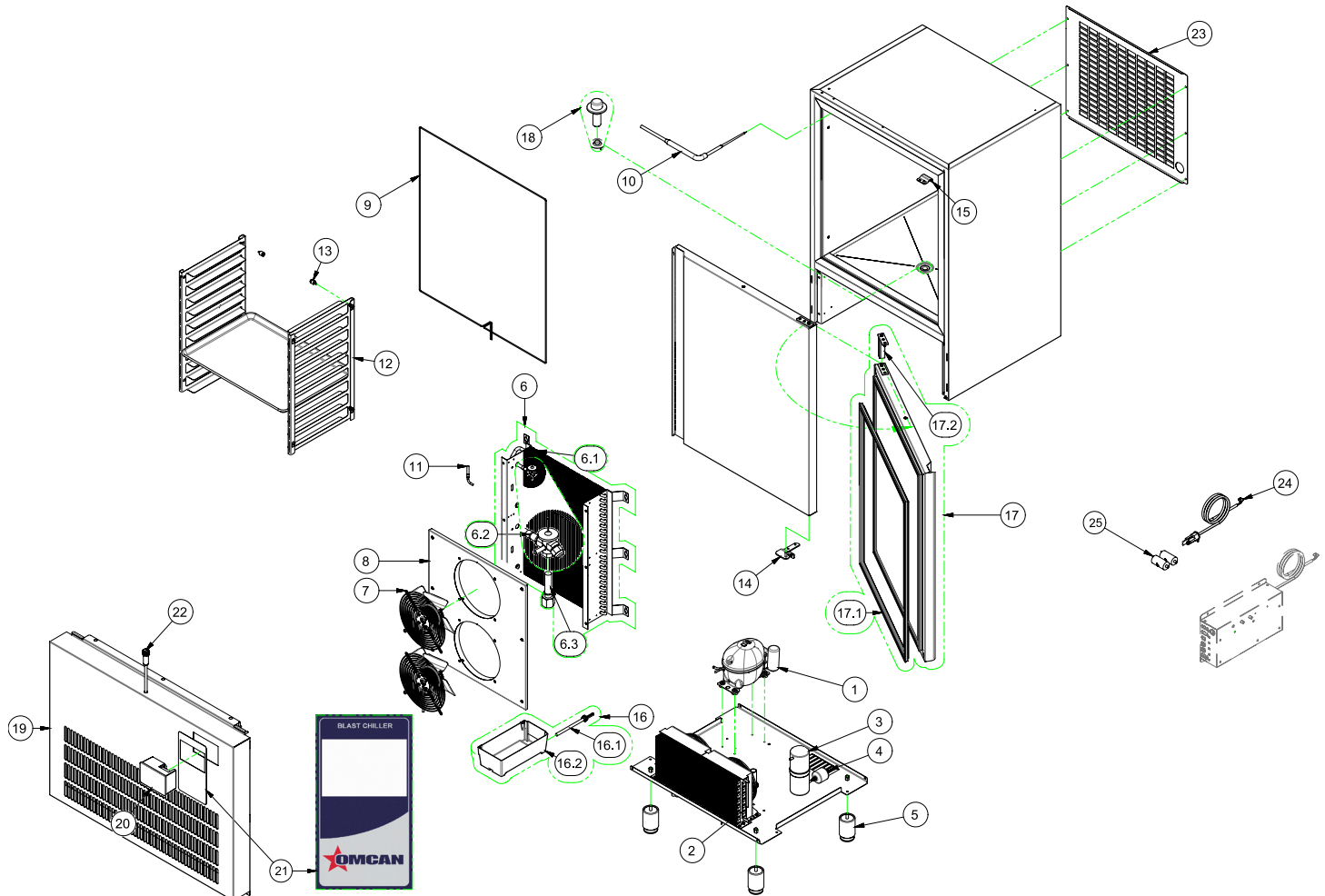
Parts Breakdown

Model BC-IT-0906-T 46673



Parts Breakdown

Model BC-IT-0910-T 46674



Parts Breakdown

Model BC-IT-0103-T 46671

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
42070	Compressor ASP NEK2150GK for 46671	1	AD078	Conveyor for 46671	8	AD083	Foamed Door for 46671	18
42071	Air Condenser STVF157 for 46671	2	42083	Frame Heating Element AB-03 15W/M for 46671	9	42068	Door Magnet Gasket AB-03 D7 for 46671	18.1
42105	Liquid Receiver 0.8 LT for 46671	3	42110	Core Probe PTC 1000 L=3000 Gray for 46671	10	AD084	Control Panel Dashboard for 46671	19
42075	Filter 50x6mm for 46671	4	42109	Chamber Probe PTC L=2500 Green for 46671	11	AD085	Electronic Card EVJ815P9PX3 for 46671	20
42067	Feet H=20 D=45 M10 Black for 46671	5	AD079	Grid Stead for 46671	12	AD086	Adhesive Mask Omcan for 46671	21
AD075	Evaporating Unit for 46671	6	AD080	Pin for Grid Stead for 46671	13	AD087	Magnetic Microswitch for 46671	22
AD076	Evaporator for 46671	6.1	AD081	Grid GN 1/1 for 46671	14	AD088	Lower Cover for 46671	23
AD077	Thermostatic Valve for 46671	6.2	AD082	Upper Hinge for 46671	15	AD089	Rear Cover for 46671	24
64966	Flat Inlet TE2 N°00 ODF for 46671	6.3	42090	Inferior Door Hinge AB-03 for 46671	16	AD090	Power Supply Cable for 46671	25
42082	Fan W1G172-EC91-01 for 46671	7	42066	Door Bush D9 H=1,5 for 46671	17			

Model BC-IT-0905-T 46672

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
64969	Compressor ASP NT2178GK - R404A for 46672	1	64960	Frame Heating Element AB05T 15W/M for 46672	9	64959	Door Magnet Gasket AB-E4-05 for 46672	17.1
AD091	Condenser for 46672	2	42110	Core Probe PTC 1000 L=3000 Gray for 46672	10	42094	Door Pivot Hinge 28L S/F-13 for 46672	17.2
42105	Liquid Receiver 0.8 LT for 46672	3	42109	Chamber Probe PTC L=2500 Green for 46672	11	AD100	Assembled Blast Chiller Cap for 46672	18
42075	Filter 50x6mm for 46672	4	AD096	Grid Stead for 46672	12	AD101	Dashboard for 46672	19
AD092	Adjustable Foot for 46672	5	AD097	Pin for Grid Stead for 46672	13	AD085	Electronic Card EVJ815P9PX3 for 46672	20
AD093	Evaporating Unit for 46672	6	42118	Right Inferior Hinge for 46672	14	AD086	Adhesive Mask Omcan for 46672	21
42100	Evaporator AB-06 for 46672	6.1	64961	Right Superior Hinge for 46672	15	AD087	Magnetic Microswitch for 46672	22
AD094	Thermostatic Valve for 46672	6.2	42120	Evaporation Water Tank 190W L=1500 for 46672	16	AD102	Rear Cover for 46672	23
64966	Flat Inlet TE2 N° 00 ODF for 46672	6.3	AD098	PTC Resistance 190W for 46672	16.1	AD090	Power Supply Cable for 46672	24
42111	ZHIEL Fan AB D=300 + 2COND for 46672	7	AD099	Evaporating Bowl for 46672	16.2	42113	Electric Condenser 2MF for 46672	25
AD095	Conveyor for 46672	8	64963	Foamed Door AB ECO-E4-05 DX for 46672	17			

Parts Breakdown

Model BC-IT-0906-T 46673

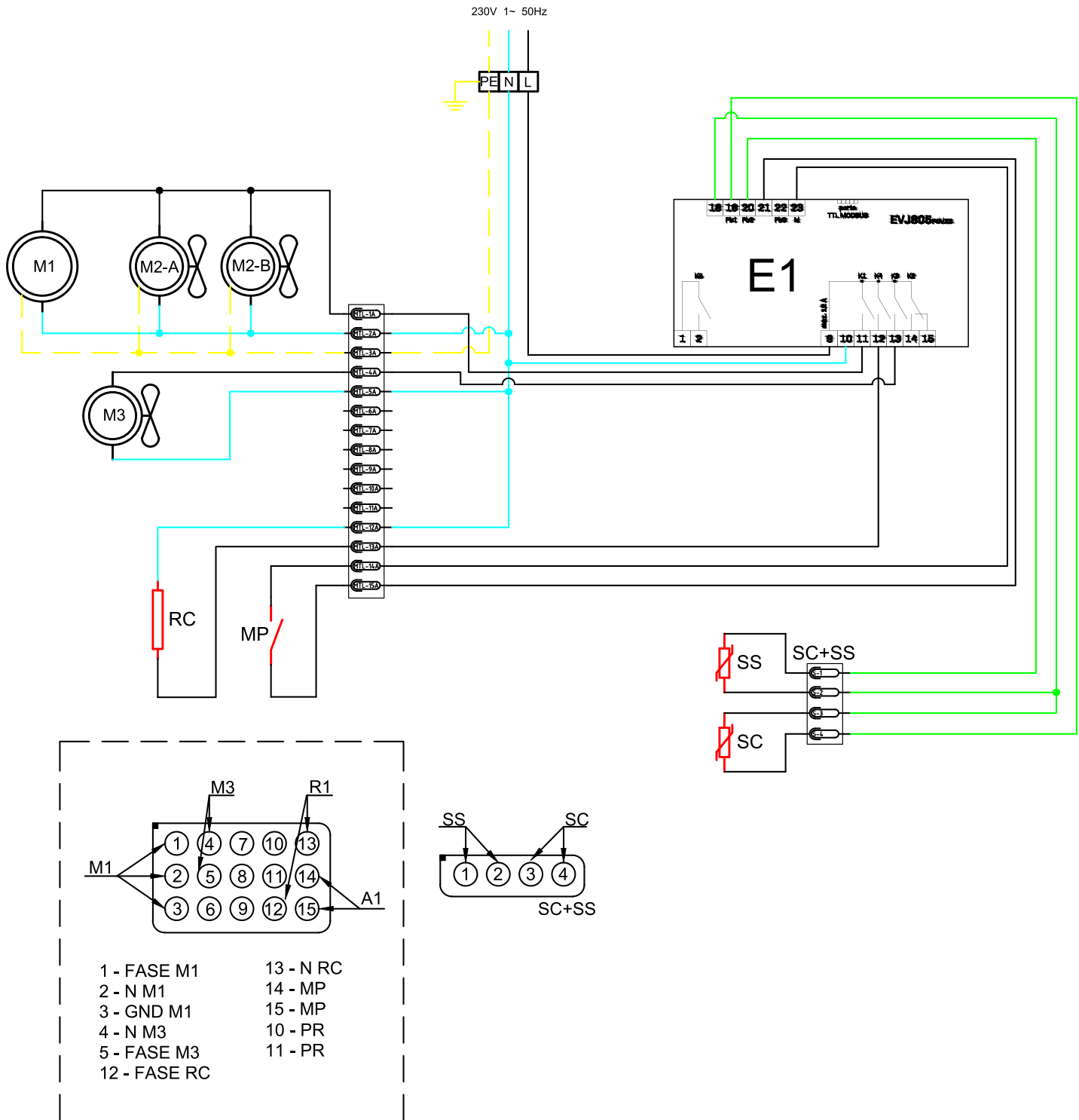
Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
42098	Compressor ASP NJ2192GK R404A for 46673	1	42114	Frame Heating Element AB06T 15W/M for 46673	9	42096	Door Magnet Gasket AB-E4-06 for 46673	17.1
AD103	Condenser for 46673	2	42110	Core Probe PTC 1000 L=3000 Gray for 46673	10	42094	Door Pivot Hinge 28L S/F-13 for 46673	17.2
AD104	Liquid Receiver for 46673	3	42109	Chamber Probe PTC L=2500 Green for 46673	11	AD100	Assembled Blast Chiller Cap for 46673	18
42075	Filter 50x6mm for 46673	4	AD106	Grid Stead for 46673	12	AD107	Dashboard for 46673	19
AD092	Adjustable Foot for 46673	5	AD097	Pin for Grid Stead for 46673	13	AD085	Electronic Card EVJ815P9PX3 for 46673	20
AD105	Evaporating Unit for 46673	6	42118	Right Inferior Hinge for 46673	14	AD086	Adhesive Mask Omcan for 46673	21
42100	Evaporator AB-06 for 46673	6.1	42116	Right Superior Hinge for 46673	15	AD087	Magnetic Microswitch for 46673	22
AD094	Thermostatic Valve for 46673	6.2	42120	Evaporation Water Tank 190W L=1500 for 46673	16	AD108	Rear Cover for 46673	23
42102	Conic Orifice 01 for 46673	6.3	AD098	PTC Resistance 190W for 46673	16.1	AD090	Power Supply Cable for 46673	24
42111	ZHIEL Fan AB D=300 + 2COND for 46673	7	AD099	Evaporating Bowl for 46673	16.2	42113	Electric Condenser 2MF for 46673	25
AD095	Conveyor for 46673	8	42119	Foamed Door AB ECO-E4-06 DX for 46673	17			

Model BC-IT-0910-T 46674

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
64929	Compressor ASP NJ2212GK R404A for 46674	1	64931	Frame Heating Element AB10T 15W/M for 46674	9	64917	Door Magnet Gasket AB-E4-10 for 46674	17.1
AD109	Condenser for 46674	2	42110	Core Probe PTC 1000 L=3000 Gray for 46674	10	42094	Door Pivot Hinge 28L S/F-13 for 46674	17.2
AD104	Liquid Receiver for 46674	3	42109	Chamber Probe PTC L=2500 Green for 46674	11	AD100	Assembled Blast Chiller Cap for 46674	18
42075	Filter 50x6mm for 46674	4	AD111	Grid Stead for 46674	12	AD107	Dashboard for 46674	19
AD092	Adjustable Foot for 46674	5	AD097	Pin for Grid Stead for 46674	13	AD085	Electronic Card EVJ815P9PX3 for 46674	20
AD110	Evaporating Unit for 46674	6	42118	Right Inferior Hinge for 46674	14	AD086	Adhesive Mask Omcan for 46674	21
42100	Evaporator AB-06 for 46674	6.1	42116	Right Superior Hinge for 46674	15	AD087	Magnetic Microswitch for 46674	22
AD094	Thermostatic Valve for 46674	6.2	64958	Evaporation Water Tank 270W L=1500 for 46674	16	AD108	Rear Cover for 46674	23
64964	Flat Inlet TE2 N° 02 ODF for 46674	6.3	AD112	PTC Resistance 190W for 46674	16.1	AD090	Power Supply Cable for 46674	24
42111	ZHIEL Fan AB D=300 + 2COND for 46674	7	AD099	Evaporating Bowl for 46674	16.2	42113	Electric Condenser 2MF for 46674	25
AD095	Conveyor for 46674	8	64957	Foamed Door AB ECO-E4-10 DX for 46674	17			

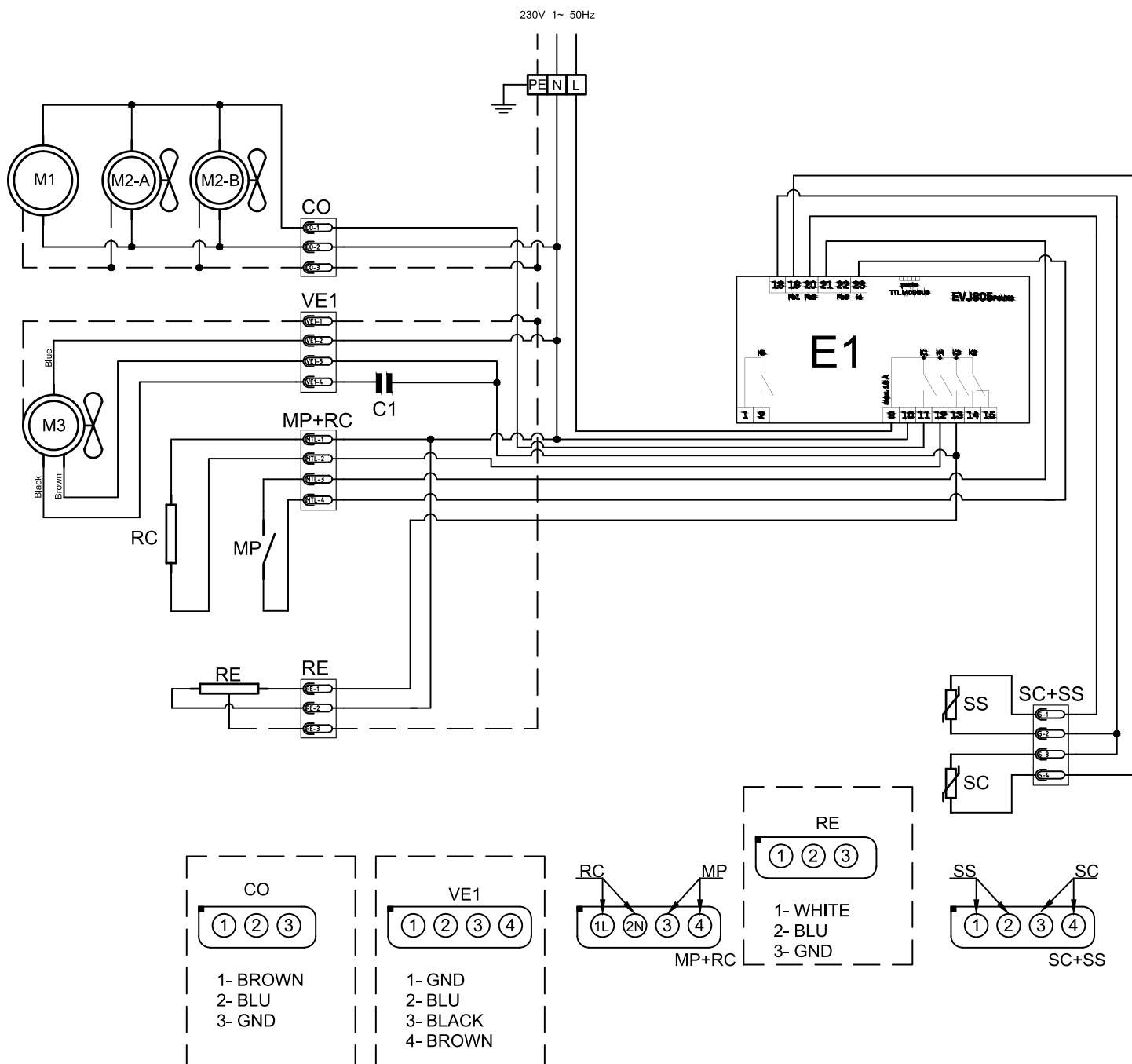
Electrical Schematics

Model BC-IT-0103-T 46671



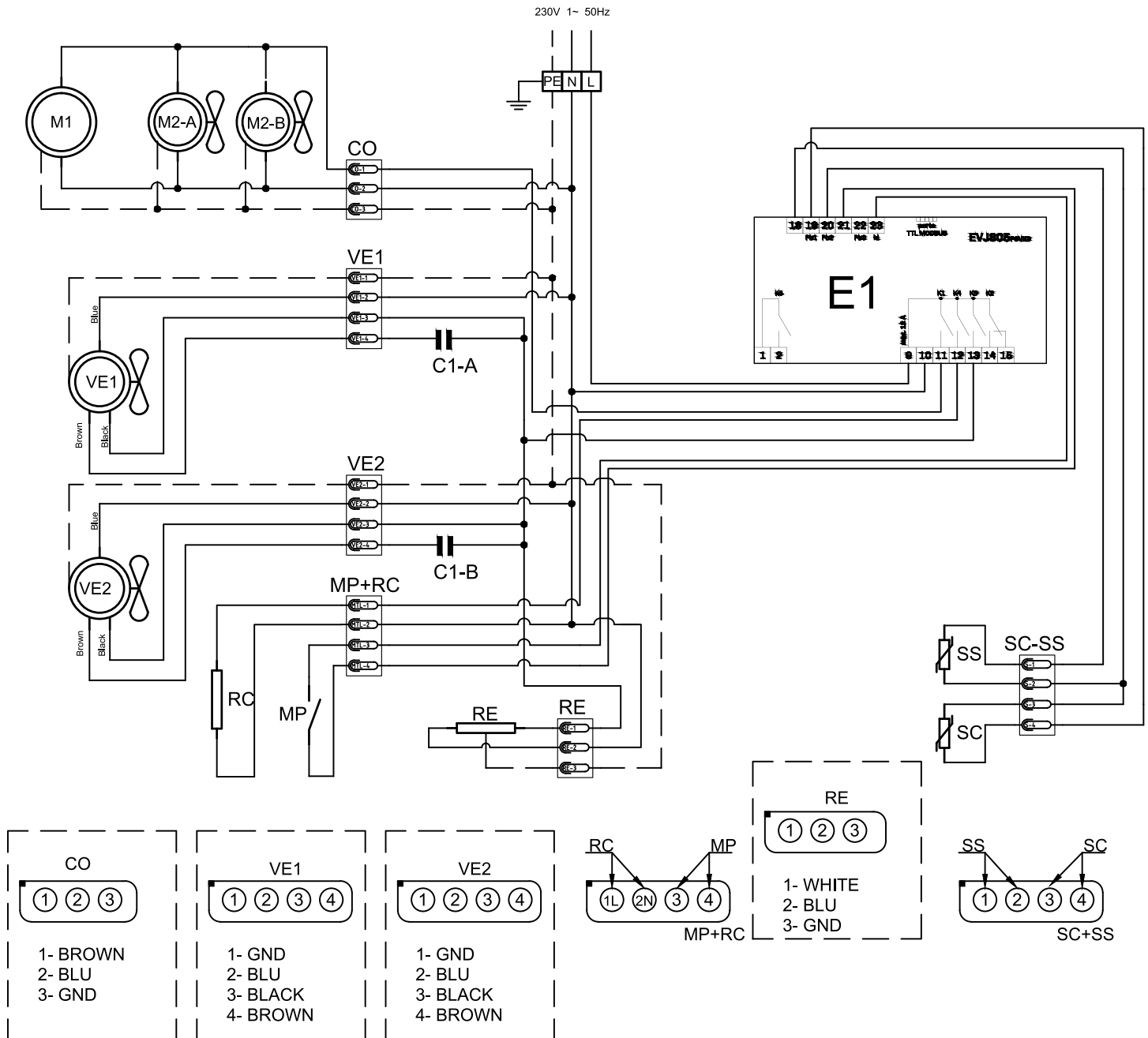
Electrical Schematics

Model BC-IT-0905-T 46672



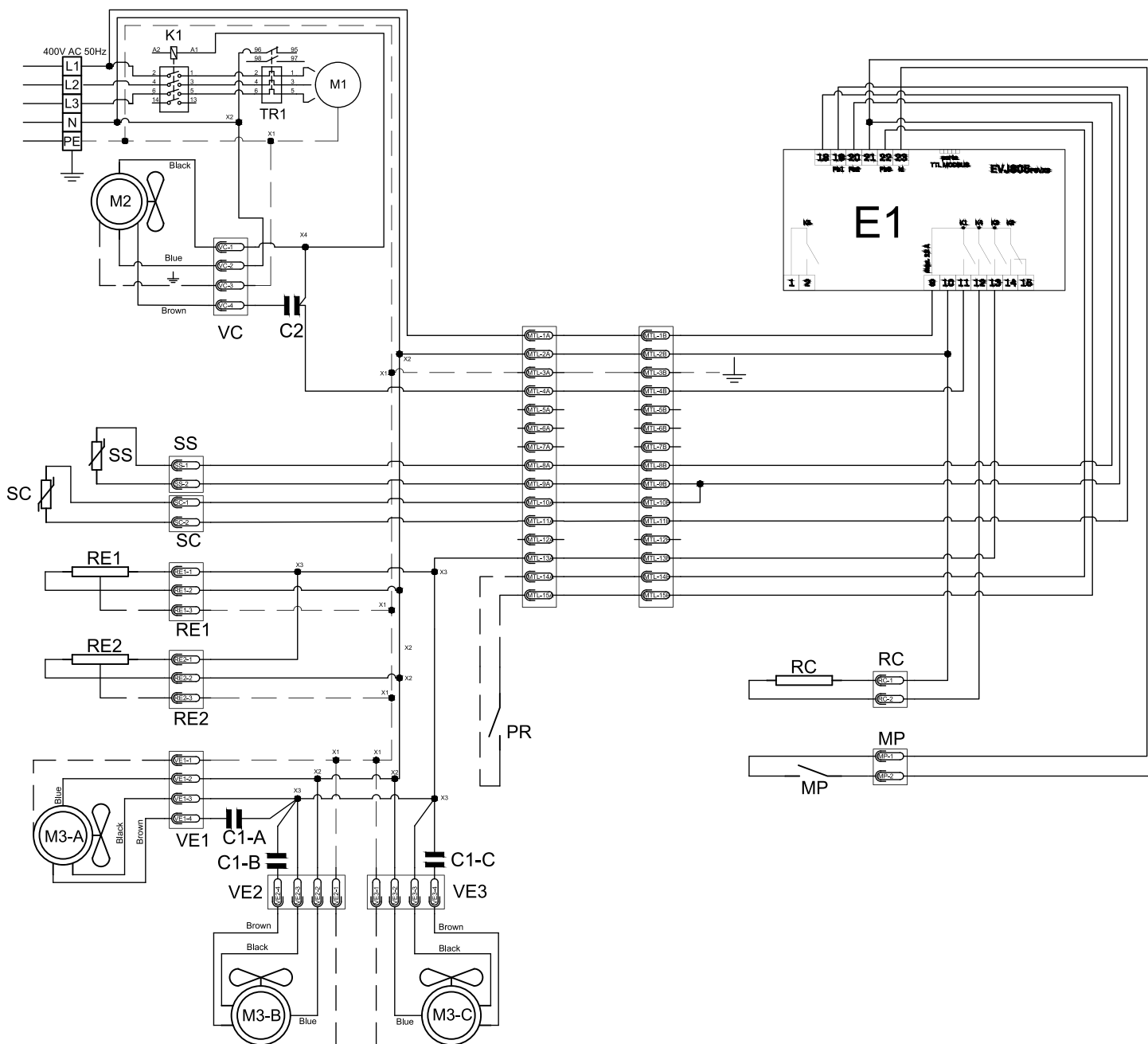
Electrical Schematics

Model BC-IT-0906-T 46673



Electrical Schematics

Model BC-IT-0910-T 46674



Notes

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Notes

[illegible]

Notes

[illegible]



Warranty Registration

Thank you for purchasing an Omcan product. To register your warranty for this product, complete the information below, tear off the card at the perforation and then send to the address specified below. You can also register online by visiting:

Merci d'avoir acheté un produit Omcan. Pour enregistrer votre garantie pour ce produit, complétez les informations ci-dessous, détachez la carte au niveau de la perforation, puis l'envoyer à l'adresse spécifiée ci-dessous. Vous pouvez également vous inscrire en ligne en visitant:

Gracias por comprar un producto Omcan usted. Para registrar su garantía para este producto, complete la información a continuación, cortar la tarjeta en la perforación y luego enviarlo a la dirección indicada a continuación. También puede registrarse en línea en:

<https://omcan.com/warranty-registration/>

For mailing in Canada

Pour postale au Canada

Por correo en Canadá

OMCAN

PRODUCT WARRANTY REGISTRATION

3115 Pepper Mill Court,

Mississauga, Ontario

Canada, L5L 4X5

For mailing in the US

Pour diffusion aux États-Unis

Por correo en los EE.UU.

OMCAN

PRODUCT WARRANTY REGISTRATION

4450 Witmer Industrial Estates, Unit 4,

Niagara Falls, New York

USA, 14305

or email to: service@omcan.com



Purchaser's Information

Name: _____

Address: _____

City: _____ Province or State: _____ Postal or Zip: _____

Country: _____

Dealer from which Purchased: _____

Dealer City: _____ Dealer Province or State: _____

Invoice: _____

Company Name: _____

Telephone: _____

Email Address: _____

Type of Company:

☐ Restaurant ☐ Bakery ☐ Deli

☐ Butcher ☐ Supermarket ☐ Caterer

☐ Institution (specify): _____

☐ Other (specify): _____

Model Name: _____ Model Number: _____ Serial Number: _____

Machine Description: _____

Date of Purchase (MM/DD/YYYY): _____ Date of Installation (MM/DD/YYYY): _____

Would you like to extend the warranty? ☐ Yes ☐ No

Thank you for choosing Omcan | Merci d'avoir choisi Omcan | Gracias por elegir Omcan



Since 1951 Omcan has grown to become a leading distributor of equipment and supplies to the North American food service industry. Our success over these many years can be attributed to our commitment to strengthen and develop new and existing relationships with our valued customers and manufacturers. Today with partners in North America, Europe, Asia and South America, we continually work to improve and grow the company. We strive to offer customers exceptional value through our qualified local sales and service representatives who provide convenient access to over 6,500 globally sourced products.

Depuis 1951 Omcan a grandi pour devenir un des “leaders” de la distribution des équipements et matériel pour l’industrie des services alimentaires en Amérique du Nord. Notre succès au cours de ces nombreuses années peut être attribué à notre engagement à renforcer et à développer de nouvelles et existantes relations avec nos clients et les fabricants de valeur. Aujourd’hui avec des partenaires en Amérique du Nord, Europe, Asie et Amérique du Sud, nous travaillons continuellement à améliorer et développer l’entreprise. Nous nous efforçons d’offrir à nos clients une valeur exceptionnelle grâce à nos ventes locales qualifiées et des représentants de service qui offrent un accès facile à plus de 6500 produits provenant du monde entier.

Desde 1951 Omcan ha crecido hasta convertirse en un líder en la distribución de equipos y suministros de alimentos en América del Norte industria de servicios. Nuestro éxito en estos años se puede atribuir a nuestro compromiso de fortalecer y desarrollar nuevas relaciones existentes con nuestros valiosos clientes y fabricantes. Hoy con socios de América del Norte, Europa, Asia y América del Sur, que trabajan continuamente para mejorar y crecer la empresa. Nos esforzamos por ofrecer a nuestros clientes valor excepcional a través de nuestro local de ventas y representantes de los servicios que proporcionan un fácil acceso a más de 6,500 productos con origen a nivel mundial.

