

BENUTZER- UND WARTUNGSHANDBUCH

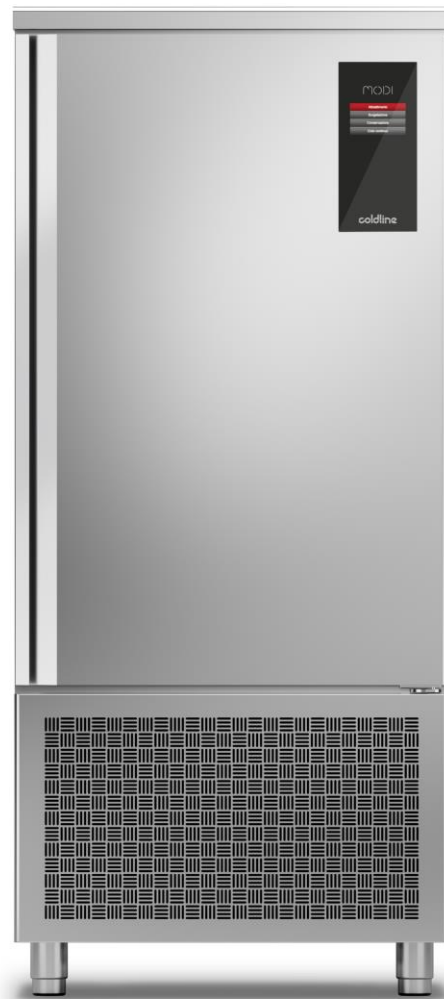
WARTUNGSHANDBUCH

BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNGEN

NUTZUNGSHINWEIS UND ENTRETIEN

BETRIEBS- UND WARTUNGSHANDBUCH





BENUTZER- UND WARTUNGSHANDBUCH	Seite	5
WARTUNGSHANDBUCH	Seite	39
BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNGEN	Seite	73
NUTZUNGSHINWEIS	Seite	109
BETRIEBS- UND WARTUNGSHANDBUCH	SEITE	145

Korrekte Produktentsorgung (elektrischer und elektronischer Abfall)

(Anwendbar in Ländern der Europäischen Union und in Ländern mit getrennten Sammelsystemen)



Das Zeichen auf dem Produkt oder der Dokumentation weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seines Lebenszyklus nicht zusammen mit anderem Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Zur Vermeidung von Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unsachgemäße Abfallentsorgung wird der Benutzer aufgefordert, dieses Produkt von anderen Abfallarten zu trennen und es auf verantwortungsvolle Weise zu recyceln, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern.

Die Benutzer werden gebeten, sich an den Händler zu wenden, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder an die örtliche Niederlassung, die für alle Informationen bezüglich der getrennten Sammlung und des Recyclings für diese Art von Produkten zuständig ist.

Gewerbliche Nutzer sind eingeladen, sich mit ihrem Lieferanten in Verbindung zu setzen und die Bedingungen des Kaufvertrags zu überprüfen. Dieses Produkt sollte nicht zusammen mit anderen gewerblichen Abfällen entsorgt werden.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts (Elektro- und Elektronik-Altgeräte)



(Anwendbar in der Europäischen Union und in anderen europäischen Ländern mit einem getrennten Sammelsystem)

Diese Kennzeichnung auf dem Produkt oder seiner Literatur zeigt an, dass es am Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden sollte. Um eine mögliche Schädigung der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, trennen Sie diese bitte von anderen Arten von Abfällen und führen Sie sie einem verantwortungsvollen Recycling zu, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialquellen zu fördern.

Private Nutzer sollten sich entweder an den Händler, bei dem sie dieses Produkt gekauft haben, oder an die örtliche Behörde wenden, um sich darüber zu informieren, wo und wie sie diesen Artikel für ein umweltgerechtes Recycling abgeben können.

Gewerbliche Nutzer sollten sich mit ihrem Lieferanten in Verbindung setzen und die Bedingungen des Kaufvertrags überprüfen. Dieses Produkt sollte nicht mit anderen kommerziellen Abfällen zur Entsorgung vermischt werden.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts (Elektromüll)



(Anzuwenden in den Ländern der Europäischen Union anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt bzw. auf der dazugehörigen Literatur gibt an, dass es nach seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Entsorgen Sie dieses Gerät bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Recyceln Sie das Gerät, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer sollten den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder die zuständigen Behörden kontaktieren, um in Erfahrung zu bringen, wie sie das Gerät auf umweltfreundliche Weise recyceln können.

Gewerbliche Nutzer sollten sich an Ihren Lieferanten wenden und die Bedingungen des Verkaufsvertrags konsultieren. Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Wie man dieses Produkt entsorgt (Elektro- und Elektronik-Altgeräte)



(Anwendbar in den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit selektiven Sammelsystemen)

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Dokumentation weist darauf hin, dass es am Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderem Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Da die unkontrollierte Entsorgung von Abfall die Umwelt oder die menschliche Gesundheit schädigen kann, trennen Sie ihn bitte von anderen Arten von Abfall und führen Sie ihn verantwortungsbewusst dem Recycling zu. Dies wird die nachhaltige Wiederbelebung der materiellen Ressourcen fördern.

Einzelpersonen sind eingeladen, sich mit dem Händler, der ihnen das Produkt verkauft hat, in Verbindung zu setzen oder sich bei ihrem Rathaus zu erkundigen, wo und wie sie dieses Produkt entsorgen können, damit es auf umweltfreundliche Weise recycelt werden kann.

Unternehmen sind eingeladen, mit ihren Lieferanten Kontakt aufzunehmen und die Bedingungen ihres Kaufvertrags zu konsultieren. Dieses Produkt sollte nicht zusammen mit anderen gewerblichen Abfällen entsorgt werden.

Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts (Elektro- und Elektronik-Altgeräte)



(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit implementiertem Getrennsammelsystem)

Eine solche Kennzeichnung auf dem Produkt oder in der entsprechenden Dokumentation weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem sonstigen Hausmüll entsorgt werden sollte. Um eine mögliche Schädigung der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, trennen Sie bitte dieses Produkt von anderem Hausmüll und entsorgen Sie es verantwortungsbewusst, und unterstützen Sie damit die Initiative zur Sicherung der Nachhaltigkeit der stofflichen Verwertung.

Privatanwender sollten sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder an die örtlichen Behörden wenden, um Informationen darüber zu erhalten, wie sie das Produkt einem umweltfreundlichen Recycling zuführen können.

Industrielle Anwender sollten sich mit ihrem Lieferanten in Verbindung setzen, um die Bedingungen des Produktkaufvertrags von ihm zu erfahren. Beim Recycling sollte dieses Produkt nicht mit anderen gewerblichen Abfällen vermischt werden.

INDEX

1.0	BESCHÄFTIGUNGSBEDINGUNGEN	7
1.1	Einführung	
1.2	Bedingungen für die Nutzung	
2.0	TECHNISCHE DATEN	8
3.0	EINRICHTUNG	9
3.1	Einführung	
3.2	Handhabung	
3.3	Entfernen der Verpackung	
3.4	Integrität	
3.5	Positionierung	
3.6	Nivellierung	
3.7	Reinigung	
3.8	Die Arbeitsbedingungen	
3.9	Inbetriebnahme	
4.0	KONTROLLRAHMEN	11
5.0	Inbetriebnahme / ERSTER START	12
5.1	Einstellung der Sprache	
5.2	Einstellung von Datum und Uhrzeit	
5.3	Einstellung der Zeitzone	
5.4	Kosmo-Aktivierung	
6.0	HAUPTMENÜ	14
6.1	Schützenmenü-Wege	
6.2	Levtronic Rettungsleinen-Stoppmenü	
7.0	ALLGEMEINE GEBRAUCHSANWEISUNG	15
8.0	PROGRAMME ÄNDERN	21
9.0	PROGRAMME	17
10.0	MANUELLER ZYKLUS	19
11.0	UTILITIES	20
11.1	Auftauen	
11.2	Sondenheizung	
11.3	HACCP	
11.4	USB - Aktualisierung / Sicherung	
11.5	Alarm-Historie	

12.0	EINSTELLUNGEN	22
12.1	Sprache	
12.2	Zeitzone	
12.3	Datum/Uhrzeit	
12.4	Kosmos	
12.5	Dienst	

13.0	MENÜ ERINNERUNG	22
-------------	------------------------	-----------

14.0 WARNUNGEN

23

15.0 RATSCHLÄGE UND WARNUNGEN VERWENDEN

24

- 15.1 Vorkühlung
- 15.2 Anordnung des Produkts auf den Schalen
- 15.3 Belastung der Maschine
- 15.4 Verteilung der Pfannen
- 15.5 Korrekte Verwendung
- 15.6 Verwendung der Kernsonde
- 15.7 GN-EN-Führungspaare

16.0	WARTUNG UND REINIGUNG	26
-------------	------------------------------	-----------

17.0	ANSCHLUSS DES BEFEUCHTERS AN DIE WASSERLEITUNG UND WARTUNG	27
-------------	---	-----------

18.0	FEHLERBEHEBUNG BERICHTET	28
-------------	---------------------------------	-----------

19.0	GAS-SICHERHEITSDATENBLATT	29
-------------	----------------------------------	-----------

1.0 BESCHÄFTIGUNGSBEDINGUNGEN

1.1 EINLEITUNG

Sehr geehrter Kunde,
wir möchten Ihnen danken, dass Sie dieses Gerät der MODI- oder LEVTRONIC-Serie gekauft haben.

Die Produkte von MODI und LEVTRONIC ersetzen mehrere traditionelle Maschinen, indem sie mehrere Funktionen auf kleinem Raum integrieren. Sie sind das Ergebnis der Zusammenarbeit mit international renommierten Gastronomen, Konditoren, Bäckern und Eisherstellern und verbinden beste Tradition mit modernster Technologie.

1.2 NUTZUNGSBEDINGUNGEN

 **Lagern Sie keine unter Druck stehenden Sprühdosen oder Produkte, die als "entflammbar" gekennzeichnet sind, im Inneren des Geräts. Explosionsgefahr!**

Das Gerät ist nur für den Gebrauch bestimmt, für den es ausdrücklich vorgesehen ist: Schockkühlung, Einfrieren, Konservieren von Lebensmitteln, Teigauslassen, Auftauen von Tiefkühlkost, innerhalb der vom Hersteller angegebenen Grenzen. Jede andere Verwendung ist als unzulässig zu betrachten.
Der Hersteller lehnt jede Verantwortung bei unsachgemäßem Gebrauch des Gerätes ab.

Dieses Handbuch ist ein integraler Bestandteil der Maschine, es muss vom Käufer mit äußerster Sorgfalt aufbewahrt werden, es muss in unmittelbarer Nähe der Maschine liegen.

Das Gerät (nur bei der Version mit Schockkühler) ist mit einer Kernsonde zur Erfassung der Temperatur im Inneren des Produkts ausgestattet. Behandeln Sie die Sonde vorsichtig mit dem entsprechenden Griff, falls sie nicht benutzt wird, legen Sie sie in den entsprechenden Sitz auf der Innenseite der Tür. Führen Sie die Sonde oder andere scharfe Gegenstände nicht in das Lüftergitter oder andere Schlitze in den Schutzvorrichtungen ein.

Setzen Sie die Schalen oder Behälter ein, indem Sie sie mit Ofenhandschuhen handhaben, um Verbrennungen zu vermeiden, seien Sie beim Einsetzen der Schalen vorsichtig, vermeiden Sie ein versehentliches Fallenlassen der Schale durch falsches Einsetzen.

Trennen Sie das Gerät vor der Durchführung von Wartungs- oder Reinigungsarbeiten von der Stromversorgung, indem Sie den Netzschalter ausschalten und den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen. Vorsicht: Entfernen Sie den Stecker durch direktes Greifen und nicht durch Ziehen am Kabel.



Die Installation, außerordentliche Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von Fachtechnikern durchgeführt werden.

Garantie: Coldline gewährt auf das Gerät in all seinen Teilen (mit Ausnahme von Dichtungen, Gummikomponenten, Glaskomponenten, Kühlgas, Zubehör und Lampen) eine Garantie von vierundzwanzig Monaten ab dem Datum der Verkaufsrechnung. Von der Garantie ausgeschlossen sind Teile, die durch Transport, schlechte Installation oder Wartung, Nichtkonformität von Elektro- und Sanitärsystemen oder durch unsachgemäßen Gebrauch der Geräte beschädigt wurden.

Service: Wenden Sie sich mit der auf dem Typenschild angegebenen Modell- und Seriennummer an Ihren Händler.

Produktänderungen: Coldline behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung ästhetische oder technische Änderungen an seinen Produkten vorzunehmen.

2.0 TECHNISCHE DATEN

Matricola / Serial n°		Modello / Model		Trays		made in Italy	
P. Supply		Frequency		Current			
Abs. Power		Clima Class		IP			
Cool. Cap.		Refrigerant		Quantity			
Blast chilling yield (Kg)				Blast freezing yield (Kg)			
2006/95/CE 2004/108/CE				Ins. HFC 245			
EAC						CE	
		13/05674W1103000012138258					

Das Gerät entspricht den europäischen Richtlinien, die in der beigefügten **EG-Konformitätsbescheinigung** aufgeführt sind. Die Daten sind auf dem CE-Kennzeichen im Inneren des Gerätes zu finden.

LOGGERWEGE

Modell	W3	W5G	W5S	W5	W6G
Unterstützte Pfannen	GN2/3	GN1/1	GN1/1 EN60x40	GN1/1 EN60x40	GN1/1
Abmessungen (mm)	L 625 P 600 H 421	L 710 P 700 H 853	L 780 P 700 H 853	L 780 P 800 H 853	L 710 P 700 H 913
Ertrag pro Zyklus	7 Kg +90°→+3°C 5 Kg +90°→-18°C	20 Kg +90°→+3°C 14 Kg +90°→-18°C	18 Kg +90°→+3°C 12 Kg +90°→-18°C	22 Kg +90°→+3°C 17 Kg +90°→-18°C	24 Kg +90°→+3°C 18 Kg +90°→-18°C
Verbrauch* +65°+10°C+65°-18°C	0,076 kWh/kg0 ,247 kWh/kg	0,070 kWh/kg0 ,265 kWh/kg	0,073 kWh/kg0 ,272 kWh/kg	0,067 kWh/kg0 ,259 kWh/kg	0,075 kWh/kg0 ,221 kWh/kg
Die Stromversorgung	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
Absorption Aufwärts	370W - 1,7A	1030W - 4,98A	1300W - 6,28A	1030W - 4,98A	1270W - 6,14A
Aktive Absorption	/	1430W - 6,91A	1700W - 8,21A	1430W - 6,91A	1670W - 8,07A
Ausbeute bei der Kälteerzeugung	579 W**	1565 W**	1755 W**	1565 W**	2084 W**

Modell	W6S	W6	Tabelle WT7	W7G	W7
Unterstützte Pfannen	GN1/1 EN60x40	GN1/1 EN60x40	GN1/1	GN1/1	GN1/1 EN60x40
Abmessungen (mm)	L 780 P 700 H 913	L 780 P 800 H 913	L 1400 P 700 H 810 - 850 - 950	L 710 P 700 H 1093	L 780 P 800 H 1093
Ertrag pro Zyklus	21 Kg +90°→+3°C 15 Kg +90°→-18°C	27 Kg +90°→+3°C 21 Kg +90°→-18°C	34 Kg +90°→+3°C 24 Kg +90°→-18°C	32 Kg +90°→+3°C 22 Kg +90°→-18°C	34 Kg +90°→+3°C 24 Kg +90°→-18°C
Verbrauch* +65°+10°C+65°-18°C	0,081 kWh/kg0 ,258 kWh/kg	0,071 kWh/kg0 ,246 kWh/kg	0,072 kWh/kg0 ,247 kWh/kg	0,070 kWh/kg0 ,231 kWh/kg	0,064 kWh/kg0 ,221 kWh/kg
Die Stromversorgung	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
Absorption Aufwärts	1300W - 6,28A	1270W - 6,14A	1350W - 6,52A	1350W - 6,52A	1350W - 6,52A
Aktive Absorption	1700W - 8,21A	1670W - 8,07A	1950W - 9,42A	1950W - 9,42A	1950W - 9,42A
Ausbeute bei der Kälteerzeugung	1755 W**	2084 W**	2084 W**	2084 W**	2084 W**

Modell	W10	W14	W20TP	W20	W20K
Unterstützte Pfannen	GN1/1 - EN60X40	GN1/1 - EN60X40	GN2/1 - EN60X80	GN1/1 - EN60X40	GN1/1 Wagen
Abmessungen (mm)	L 780 P 800 H 1563	L 780 P 800 H 1778	L 1100 P 1045 H 1843	L 810 P 1015 H 2210	L 810 P 1015 H 2240
Ertrag pro Zyklus	50 Kg +90°→+3°C 40 Kg +90°→-18°C	70 Kg +90°→+3°C 56 Kg +90°→-18°C	80 Kg +90°→+3°C 60 Kg +90°→-18°C	88 Kg +90°→+3°C 62 Kg +90°→-18°C	88 Kg +90°→+3°C 62 Kg +90°→-18°C
Verbrauch* +65°+10°C+65°-18°C	0,082 kWh/kg0 ,252 kWh/kg	0,061 kWh/kg0 ,250 kWh/kg	0,085 kWh/kg0 ,268 kWh/kg	0,087 kWh/kg0 ,277 kWh/kg	0,087 kWh/kg0 ,277 kWh/kg
Die Stromversorgung	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz
Absorption Aufwärts	4120W - 7,91A	4200W - 8,29A	6150W - 11,81A	6450W - 12,45A	6450W - 12,45A
Aktive Absorption	5120W - 12,74A	5200W - 13,12A	7150W - 16,64A	7450W - 17,28A	7450W - 17,28A
Ausbeute bei der Kälteerzeugung	5440 W**	5440 W**	9820 W**	8630 **	8631 **

*EN 17032:2018 **Evap. -10°C kond. +45°C

LEVTRONIC

Modell	550 LT	650 LT	700 LT	900 LT
Unterstützte Pfannen	EN60x40	EN60x40	EN60x40	EN60x80
Abmessungen (mm)	L 630	L 810	L 740	L 810
	P 815	P 715	P 815	P 1015
	H 2200	H 2200	H 2200	H 2200
Die Stromversorgung	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
Absorption	1220W - 5,6A	1360W - 6,2A	1360W - 6,2A	1360W - 6,2A
Ausbeute bei der Kälteerzeugung	519 W**	668W**	668W**	668W**

Modell	J10	J12	Tabelle 2 Türen	Tabelle 3 Türen
Unterstützte Pfannen	Wagen EN60x40	Wagen EN60x80	EN60x40	EN60x40
Abmessungen (mm)	L 810	L 810	L 1450	L 2005
	P 815	P 1015	P 800	P 800
	H 2230	H 2230	H 950	H 950
Die Stromversorgung	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
Absorption	1360W - 6,2A	1360W - 6,2A	1500W - 6,9A	1500W - 6,9A
Ausbeute bei der Kälteerzeugung	668W**	668W**	565W**	565W**

3.0 EINRICHTUNG

3.1 EINLEITUNG



Der Hersteller lehnt jede Verantwortung bei unsachgemäßem Gebrauch des Gerätes ab.

Die Installation darf nur von einem spezialisierten Techniker durchgeführt werden.

Das Gerät muss von qualifiziertem Personal gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch installiert werden. Ferninstallationen, Elektro- und Wasseranschlüsse müssen mit der entsprechenden Konformitätserklärung des Installateurs versehen sein.

3.2 BEWEGUNG

Bewegen Sie die verpackte Maschine mit einem Gabelstapler oder Handhubwagen mit einer Gabellänge, die der Länge der Palette entspricht, und einer dem Gewicht der Maschine entsprechenden Tragfähigkeit.

3.3 VERPACKEN

Je nach Art der Verpackung entfernen Sie den Karton nach oben oder entfernen Sie die Holzkäfigbretter mit dem Schraubendreher. Verwenden Sie Schutzhandschuhe, um den Kontakt mit Holzspänen zu vermeiden, verteilen Sie die Verpackung nicht in der Umwelt und entsorgen Sie sie gemäß den geltenden Vorschriften.

3.4 INTEGRITÄT

Überprüfen Sie die Integrität des Geräts in allen seinen Teilen und die Übereinstimmung der internen Standardausrüstung des Zubehörs.

3.5 POSITIONIERUNG

Transportieren Sie das Gerät auf Paletten mit einem Wagen in der Nähe der Installationsposition. Neigen Sie die Einheit während der Positionierung nur, wenn es unbedingt notwendig ist, um einen Winkel von nicht mehr als 60°. Entfernen Sie die 4 Schrauben, die den Körper an der Palette halten, schrauben Sie die 4 Füße, indem Sie jeweils eine Ecke aus der Palette herausziehen.

3.6 NIVEAU

Stellen Sie das Gerät in seine endgültige Position und fahren Sie mit der Nivellierung mit Hilfe der Schraubfüße fort, wobei Sie sich vergewissern müssen, dass das Gerät vollkommen eben ist.

3.7 REINIGUNG

Entfernen Sie die PVC-Folie, die die innere und äußere Oberfläche des Geräts bedeckt. Reinigen Sie das Innenfach mit einem in warmem Wasser angefeuchteten Schwamm.

3.8 DIE ARBEITSBEDINGUNGEN

Stellen Sie sicher, dass die Umgebung, in der das Gerät installiert wird, die folgenden Bedingungen erfüllt:

- Umgebungstemperatur zwischen 5°C und 40°C und 40% Luftfeuchtigkeit.
- Positionierung abseits von Wärmequellen und in einem gut belüfteten Bereich.

Lassen Sie bei Schnellkühlern mindestens 10 cm an der Rückseite, um die erzeugte Wärme ordnungsgemäß abzuleiten. In Schränken dürfen keine Kisten oder Tablett über dem Technikraum gestapelt und keine Schränke in Nischen aufgestellt werden. Eine unsachgemäße Abführung der Kondensatorwärme kann selbst schwerwiegende Störungen verursachen und den Verbrauch der Geräte deutlich erhöhen.

3.9 KOMMISSIONIEREN

Überprüfen Sie dies vor dem Anschluss an das Stromnetz:

- Die Spannung und Frequenz entsprechen den auf dem CE-Zeichen im Inneren des Geräts angegebenen Arbeitsbedingungen; die maximale Toleranz beträgt $\pm 10\%$ des Nennwerts.
- Die Stromversorgungsschaltung entspricht den geltenden Vorschriften.
- Das elektrische System ist mit einem Fehlerstromschutzschalter ausgestattet.
- Die mit einem Befeuchtungssystem (Levtronic) ausgestatteten Geräte werden mit einem Filtersystem für das Speisewasser des Befeuchters geliefert, das aus einem Sammler und einer austauschbaren Filterpatrone besteht. Der Filterkopf ist mit Wasserleitungsanschlussverrohrung ausgestattet. Nach dem Anschluss an den Filter muss dieser zunächst durch Spülen in Betrieb genommen werden, wobei die Anweisungen im Filterhandbuch zu beachten sind. Die Dauer des Filters hängt von der Menge und den Eigenschaften des aufbereiteten Wassers ab, kann jedoch nicht länger als ein Jahr dauern. Eine Erschöpfung des Filters kann zu Problemen bei der Wasserversorgung des Befeuchtungssystems führen, bis es ausfällt. Die Nichtverwendung des Filters kann zu einer Fehlfunktion des Befeuchtungssystems führen, da die Ventile und/oder der Sensor, der den Betrieb regelt, verstopft sind.
- Der mitgelieferte Filtersatz enthält zwei 1,9 m lange Schläuche und einen Brita-Filter. Die beiden mitgelieferten Schläuche, auf der einen Seite gibt es den 3/4"-Innenanschluss, der mit dem Wasserhahn und dem Wassereingang des Befeuchters verbunden wird, auf der anderen Seite gibt es den 3/8"-Innenanschluss. Ein 3/4"-Steckeranschluss ist erforderlich.



Bei der 400V-Dreiphasen-Stromversorgung ist darauf zu achten, dass die Drehrichtung der Lüfter mit den angesaugten Lüftern korrekt ist. Wenn das Gerät für längere Zeit ausgeschaltet ist, ist es ratsam, das Netzkabel vom Gerät zu trennen.



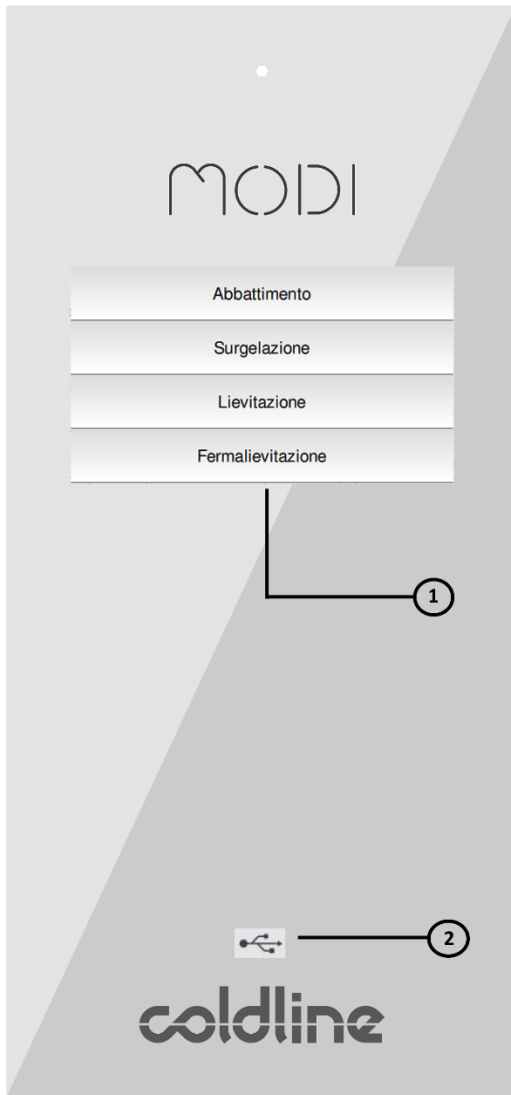
Die Erdung ist obligatorisch. Der Hersteller kann nicht für Schäden oder Verletzungen verantwortlich gemacht werden, die durch fehlende oder unwirksame Erdung, falsche Installation, Manipulation, schlechte Wartung und unerfahrenen Gebrauch oder durch die Nichteinhaltung der in dem Land, in dem das Gerät verwendet wird, geltenden Vorschriften zur elektrischen Sicherheit entstehen.



Bei der ersten Verwendung den Abfluss unter dem Verdampfer füllen. Während der Zyklen ist es notwendig, den Kondensatablauf der Kammer zu verstopfen.

4.0 KONTROLLRAHMEN

 Das Gerät ist mit einer Steuerungsschnittstelle vom Typ "Touch-Screen" ausgestattet, die durch Berührung mit dem Finger bedient werden kann. Reinigen Sie das Glas mit einem weichen, leicht angefeuchteten, nicht scheuernden Tuch.



1 STEUERUNGSTASTEN

So aktivieren Sie die zugehörige Funktion

2 USB-ANSCHLUSS

Erlaubt das Einlegen eines USB-Flash-Laufwerks zum Herunterladen von Daten

5.0 ZÜNDUNG / START



⚠️ Bevor Sie das Gerät anschließen, lesen Sie den Abschnitt "Installation" sorgfältig durch.

Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Die Anzeige zeigt das Bild des Wartens auf das Laden des Systems.

⚠️ Der anfängliche Start dauert etwa 2 Minuten, in denen das System das Programm lädt und eine Selbstdiagnose durchführt.

Beim ersten Start des Systems werden Sie aufgefordert, die Sprache auszuwählen und Datum, Zeit und Zeitzone einzustellen.

Modi ist mit einem Wi-fi-Anschluss ausgestattet, der den Anschluss an das Cosmo-System, die Aktualisierung der Software und die Fernsteuerung des Geräts über eine App ermöglicht.

Laden Sie die Anwendung durch Einscannen des QR-Codes herunter.



Play Store



Apple Store

5.1 EINSTELLUNG DER SPRACHE

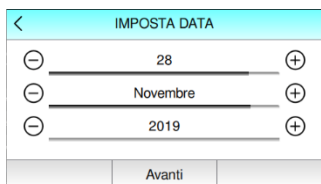


Beim ersten Einschalten des Systems müssen Sie die Sprache auswählen.

Nach dem Berühren zeigt das Display für 2 Sekunden die Speicherseite an. Wenn 5 Minuten lang keine Maßnahmen ergriffen werden, schaltet das Display in den Energiesparmodus und zeigt Datum und Uhrzeit an. Tippen Sie auf die Anzeige, um wieder eine Auswahl zu treffen.

Um die Sprache später zu ändern, wählen Sie im Hauptmenü: Einstellungen > Sprache.

5.2 EINSTELLUNG VON DATUM UND UHRZEIT



Durch den Anschluss von Modi an den Cosmo synchronisiert das Gerät Datum und Uhrzeit vollautomatisch, wenn keine Verbindung zum Cosmo möglich ist, können Sie Datum und Uhrzeit manuell einstellen.

Um Datum und Uhrzeit manuell einzustellen, gehen Sie zum Menü Einstellungen und wählen Sie Datum/Uhrzeit.

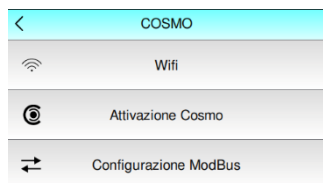
Stellen Sie das Datum und die Uhrzeit mit den Tasten  und ein.

Wenn Sie auf die Schaltfläche **SAVE** tippen, werden die Daten gespeichert, das Display zeigt 2 Sekunden lang die Seite zum Speichern der Einstellungen an.

5.3 ZEITZONEN-EINSTELLUNG

Wenn Sie das Gerät an den Cosmo anschließen, wird es automatisch mit der richtigen Zeit synchronisiert. Sie müssen die richtige Zeitzone einstellen, indem Sie Ihr geographisches Gebiet auswählen. Dies ermöglicht die automatische Aktualisierung der Sommerzeit.

5.4 AKTIVIERUNG DES KOSMOS



COSMO ist die innovative Wi-Fi-Technologie, die es Ihnen ermöglicht, alle Coldline-Geräte in der Küche an Ways anzuschließen und von Ihrem Smartphone aus zu überwachen.

Um eine Verbindung zum COSMO-Netz herzustellen, geben Sie **EINSTELLUNGEN>COSMO** ein.

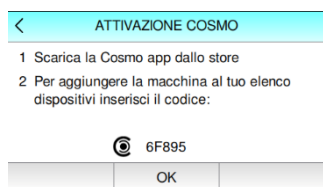
Es erscheint ein Bildschirm mit den folgenden Schaltflächen:

- WIFI
- AKTIVIERUNG DES KOSMOS
- MODBUS-KONFIGURATION



Wenn Sie auf **WIFI** drücken, beginnt das System mit der Suche nach den vorhandenen **WIFI-Netzwerken**.

Wenn Sie die Suche nach **WIFI-Netzwerken** abgeschlossen haben, wählen Sie das Netzwerk aus, mit dem Sie sich verbinden möchten, und geben Sie das Passwort ein, falls erforderlich.



Sobald die Verbindung hergestellt ist, erscheint bei der Rückkehr zum **WIFI-Bildschirm** ein Symbol neben dem Netzwerk, mit dem Sie verbunden sind.

Dann drücken Sie auf "**KOSMETISCHE AKTIVIERUNG**". Es wird ein Code generiert. Laden Sie die App aus dem Play Store oder App Store herunter, registrieren Sie sich mit Ihren Daten.

Es werden Zugangsdaten generiert, mit denen Sie sich einloggen können. Greifen Sie auf die Anwendung zu, melden Sie sich an und geben Sie ein neues Gerät ein, indem Sie einen Namen und den vom Gerät generierten Code festlegen.



Um weitere über das ModBus-Netz angeschlossene Coldline-Geräte hinzuzufügen, drücken Sie die **COSMO-Taste**, dann "**MODBUS-KONFIGURATION**" und drücken Sie "**GERÄT HINZUFÜGEN**". Wählen Sie das Gerät aus, das Sie anschließen möchten, und geben Sie die Adresse zwischen 21 und 255 ein.

Sie werden auch aufgefordert, die Seriennummer des Geräts einzugeben. Am Ende der Konfiguration erscheinen im Menü "**MODBUSKONFIGURATION**" die verschiedenen an das Hauptgerät angeschlossenen Geräte.

6.1 MENÜ FÜR DIE BETRIEBSARTEN DER GEBLÄSEKÜHLUNG

Abbattimento
Surgelazione
Lievitazione
Fermalievitazione

Kühlung: Raffredda schnell bei +3°C im Herzen eines Lebensmittels, stoppt die Vermehrung von Bakterien, erhöht die Lagerzeit um bis zu 70% bei gleichbleibender Qualität. **Die Bekämpfungsprogramme sind in 3 Phasen mit Temperatur-, Zeit- und Lüftungsmanagement programmierbar;** auch die Lagertemperatur am Ende des Zyklus kann verwaltet werden.

Einfrieren: Friert ein Lebensmittel bei -18°C schnell bis zum Herzen ein, was die Mikrokristallisation von Flüssigkeiten. Fasern, Geschmack und Struktur bleiben unverändert.

Die Programme für die Strahlungskühlung sind auf 3 Phasen mit Temperatur-, Zeit- und Lüftungsmanagement programmierbar, auch die Lagertemperatur am Ende des Zyklus kann verwaltet werden.

Hefe und Stopp-Hefe: Hefen Sie den Teig perfekt im Sofort- oder Zeitplanmodus. Das Programm kann auf 4 Phasen eingestellt werden (Kühlung, Lagerung, Aufwachen, Aufsteigen und eine letzte Wartephase). In den Modi Active Schockkühlern gibt es keinen Befeuchter, daher ist es ratsam, die säuerlichen Lebensmittel mit einem feuchten Tuch abzudecken und den Schockkühler bei Vollast zu verwenden; die Belüftungswerte sollten immer niedrig gehalten werden, um ein Austrocknen der gesäuerten Lebensmittel zu vermeiden.

Auftauen: Tiefkühlkost mit MODES sicher auftauen. Sorgfältiges Management von Temperatur und Luftfeuchtigkeit verhindert die Verbreitung der bakteriellen Belastung.

Schokolade: kristallisiert in wenigen Minuten Pralinen, Schokolade und Schokoladentafeln, die dank der idealen Temperatur und Feuchtigkeit perfekte Klarheit und Knackigkeit erhalten.

Trocknen: Dehydriert Obst, Gemüse, Pilze und Hülsenfrüchte und macht sie zu allen Jahreszeiten verfügbar. Das Programm muss gestartet werden, indem die Tür mit dem Türhalter offen gehalten wird.

Anisakis-Rückgewinnung: Rückgewinnung von Fisch, der für den Rohverzehr bestimmt ist, um Parasiten wie Anisakis mit speziellen Programmen mit speziellen Temperaturen und Dauer zu eliminieren. (-20°C für mindestens 24 Stunden, oder -35°C für 15 Stunden)

Pflege: Hält Fertiggerichte, Desserts, Halbgefrorenes und Eiscreme bei Serviertemperatur.

6.2 LEVTRONIC LIFESTOP MENÜ

Lievitazione
Fermalievitazione
Ciclo manuale
Conservazione

Hefe und Fermalievitation: sie heftet die Teige perfekt im sofortigen oder geplanten Zeitmodus; die Feuchtigkeitszufuhr erlaubt es, die ideale Hydratation aufrechtzuerhalten, die die regelmäßige Entwicklung der Hefen begünstigt. Das Programm kann auf 4 Phasen eingestellt werden (Kühlung, Lagerung, Aufwachen und Aufsteigen und eine letzte Wartephase).

Manueller Zyklus: Startet einen manuellen Zyklus mit den gewählten Sollwerten.

Speicherung: Starten Sie einen Speicherzyklus.

6.0 HAUPTMENÜ

7.0 ALLGEMEINE GEBRAUCHSANWEISUNG

Vom Hauptbildschirm aus können Sie die Funktionen der Modi starten, die je nach Einrichtung unterschiedlich sein können. In Modi werden zahlreiche Rezepte eingefügt, um die Programme an die tatsächlich in den Schockkühler eingelegten Lebensmittel anzupassen.

In vielen Programmen zum Schockfrosten und Einfrieren müssen Sie den Modus zwischen diesen beiden wählen:

IMPOSTA MODALITÀ	
	Sonda al cuore
	Tempo
SV	Sottovuoto

Kernsonde: Das Programm verwaltet den Übergang von einer Phase zur anderen, indem es die Temperatur der Kernsonde liest. Die Dauer wird durch das Erreichen der tatsächlichen, im Kern des Produktes eingestellten Temperatur bestimmt. Die Programme sind in drei Phasen unterteilt, die es Ihnen ermöglichen, die Temperatur, die Belüftung und die Kerntemperatur jeder Phase zu variieren; am Ende des Zyklus kann die Speicherung bei der gewünschten Temperatur aktiviert werden.

Zeit: Das Programm verwaltet den Übergang von einer Phase zur anderen nach der gemäß dem Rezept eingestellten Zeit.

Die Programme sind in drei Phasen unterteilt, die es Ihnen ermöglichen, die Temperatur, die Belüftung und die Zeit jeder Phase zu variieren; am Ende des Zyklus kann die Speicherung bei der gewünschten Temperatur aktiviert werden.

Vakuum-Modus: In einigen Programmen ist es möglich, den SV - Vakuum-Modus zu aktivieren; im SV - Vakuum-Modus arbeiten die Modi wie im Zeit-Modus, wobei die Belüftung und die Dauer angepasst werden, um die Verwendung von Vakuum-Lebensmitteln zu optimieren, bei denen die Anwesenheit des Beutels ein Hindernis für die Kühlung der Lebensmittel darstellt.


Nach dem Start eines Programms können Sie jederzeit die folgenden Daten einsehen:

ABBATTIMENTO SALSE RAGÙ			-15°C
-19° 7			
60%	STOP	49:34	

Zelltemperatur in der Mitte des Displays, wenn die Kernsonde angeschlossen ist, können Sie die Kerntemperatur durch Auswahl des Temperaturbereichs sehen.

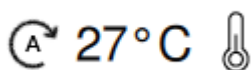
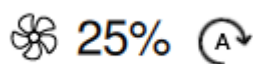
Wenn Sie nur die Kerntemperatur sehen wollen, wählen Sie einfach das SONDENSYMBOL, ein akustisches Signal bestätigt, dass die Anzeige nur der Kerntemperatur aktiv ist, um zur Kammertemperatur zurückzukehren, drücken Sie erneut im Temperaturbereich.

Beatmung: Je nach Programm kann das Beatmungsfeld durch Auswahl des

Beatmungsfeldes geändert werden, oder es erscheint das Symbol für  die automatische Verwaltung, wobei die Beatmung nur vom Programmierer aus geändert werden kann.

Eingestellte Zelltemperatur: Je nach Programm können Sie durch Auswahl des Feldes für die eingestellte Zelltemperatur diese ändern, oder es erscheint das Symbol für die automatische Verwaltung, in diesem Fall ist es nicht möglich, den Satz außer vom Programmierer aus zu ändern.

Verbleibende Zeit / verstrichene Zeit: gibt die verbleibende Zeit in Zeitprogrammen und die verstrichene Zeit in Messprotokollen oder im manuellen Zyklus an.



11:50 h

STOP

Stopp-Schaltfläche: hält das Programm an.

8.0 PROGRAMME ÄNDERN



Von der entsprechenden Programmliste aus öffnet sich durch Gedrückthalten der Programmtaste ein Bearbeitungsmenü

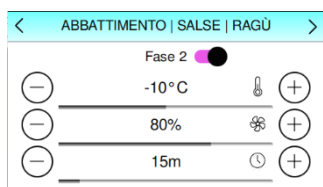


Wenn Sie "Bearbeiten" wählen, gelangen Sie in den Editor, mit dem Sie das Programm anpassen können.

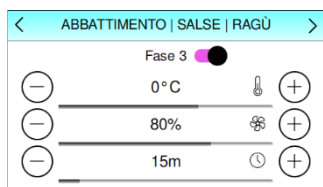


Es erscheint ein Bildschirm, in dem Sie aufgefordert werden, die Art des Programms anzugeben, nämlich HERZTASTE, ZEIT oder UNTER LEER.




Wenn Sie z.B. Kernsonde wählen, öffnet sich ein Bildschirm, in dem Sie das Programm anpassen können, indem Sie für jede Phase die Temperatur, die Belüftung, die Kerntemperatur (wenn Sie die Kernsonde wählen) oder die Zyklusdauer (wenn Sie Zeit oder Vakuum wählen) wählen. Es ist auch möglich, die Speicherung am Ende der verschiedenen Phasen zu aktivieren.



Wenn Sie die Taste SAVE WITH NAME drücken, werden Sie aufgefordert, den Namen für dieses Programm einzugeben.

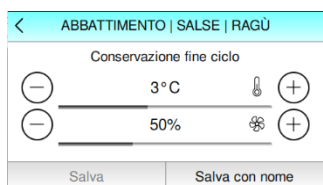


Am Ende des Verfahrens erscheint der Bildschirm mit den neu erstellten Programmen.



In jedem erstellten Programm befindet sich ein kleines Symbol. Das Symbol  zeigt ein Kernsondenprogramm, das Symbol  ein Zeitprogramm und das Symbol  ein Vakuumprogramm an. **SV**

Um ein erstelltes Programm zu bearbeiten, zu löschen oder umzubenennen, halten Sie einfach den Namen des Programms, das Sie bearbeiten möchten, gedrückt.

Am Ende des Zyklus ist es möglich, die Temperatur und die Belüftung der Speicherphase einzustellen.



Sobald ein Programm geändert wurde, kann es innerhalb der gewählten Kategorie angezeigt werden.

Die modifizierten Programme sind durch das Vorhandensein des Symbols erkennbar , wenn sie rechtzeitig gespeichert wurden und wenn sie  mit der Herzsonde gespeichert wurden.

9.0 PROGRAMME

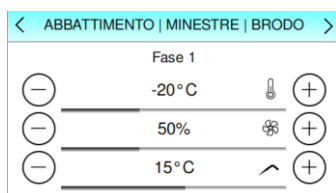
Modi und LEVTRONIC sind mit zahlreichen Automatikprogrammen ausgestattet.

Die Programme können geändert werden. Die Änderung eines der Parameter ermöglicht es Ihnen, ein neues Programm als neues Programm zu speichern, das automatisch in die gleiche Kategorie wie das Startprogramm eingefügt wird.

Die Programme zum Schockkühlen, Einfrieren und Auftauen bestehen aus 3 Phasen, die aktiviert oder deaktiviert werden können.

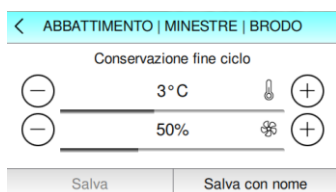
Die erste Phase ist immer aktiv, die abschaltbaren Phasen sind durch einen grünen Schalter gekennzeichnet.

Der letzte Schritt ist die Speicherung am Ende des Zyklus, die deaktiviert werden kann. In diesem Fall kehrt das Gerät am Ende des Programms auf den Hauptbildschirm zurück, weshalb es notwendig ist, die Nahrungsmittel sofort zu entfernen.



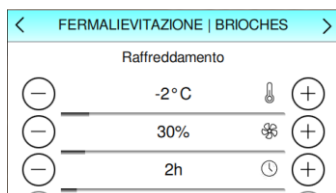
UP, UP und AKTIVER MODUS, AUFTAUEN, SCHOKOLADE UND TROCKNEN (AKTIVE MODI)

Um ein neues Programm zu erstellen, wählen Sie die gewünschte Funktion (Schockkühlen, Einfrieren, Auftauen, Schokolade und Trocknen), die Kategorie, halten Sie die Rezepttaste gedrückt und wählen Sie Bearbeiten. Sie können zwischen der Erstellung einer Sonde oder eines Zeitprogramms wählen.



Sobald der Typ ausgewählt wurde, erscheint der Programmierer mit den verschiedenen Phasen, in denen die Zelltemperatur, die Belüftung und die Kerntemperatur eingestellt werden können. Um die nächsten Schritte zu ändern, drücken Sie den Pfeil nach rechts.

Bei jeder Änderung des Programms können Sie es unter einem neuen Namen speichern und so ein neues Rezept erstellen oder das zuvor geänderte Rezept überschreiben.



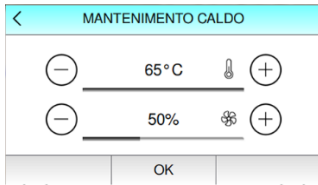
GÄRUNG UND FERMALIEVITATION (LEVTRONIC)

Im Fermalievitationsprogramm ist es möglich, die Kaltphasen zu deaktivieren, so können Sie die gespeicherten Parameter für eine Fermalievitation verwenden und eine sofortige manuelle Gärung durchführen. Es gibt 5 Phasen eines

Fermalievitationsprogramms und sie können durch den Editor geändert werden (die Gärungs- und Lagerphase am Ende des Zyklus kann nicht deaktiviert werden):

- 1. Kühlung: Sie erlaubt es, die Wirkung der Hefen zu blockieren, um ihre Entwicklung zu verzögern. Feuchtigkeitsmanagement (Levtronic) ist nur bei Temperaturen über 4 Grad möglich. Wenn die Luftfeuchtigkeit auf AUS eingestellt ist, wird der Parameter nicht verwaltet, wenn Sie eine niedrige Luftfeuchtigkeit von 50%, wenn Sie die maximale Luftfeuchtigkeit von 95% einstellen möchten. Die Dauer des Programms hängt von der Masse des zu kühlenden Produkts ab, je größer die Größe, desto länger muss die Kühlphase sein.
- 2. Wartung: hält die Masse des zu säuernden Produkts für eine automatische Zeit aufrecht, die vom Programm entsprechend der als Ende der Gärung eingestellten Zeit verwaltet wird. Warnung: je niedriger die Lagertemperaturen, desto geringer die Aktivität der Hefen, bei zu niedrigen Temperaturen besteht die Gefahr, dass der Teig austrocknet und die nachfolgenden Phasen des Aufweckens und Verlassen des Teigs verlangsamt werden. Temperaturen über 6 Grad lösen stattdessen den Gär- und Reifeprozess vor der gewünschten Zeit aus. Die richtige Haltetemperatur hängt von der Art des Teigs ab.
- 3. Erwachen: In dieser Phase wird das Produkt allmählich an die steigende Temperatur herangeführt. Je länger die Aufwachphase, desto größer ist das verwendete Produkt.
- 4. Sauertemperatur: Die Speisen werden auf die richtige Temperatur und Feuchtigkeit gebracht, um die Sauertemperatur zu entwickeln. Temperatur, Feuchtigkeit (Levtronic), Belüftung und Phasendauer können gesteuert werden.
- Es ist ratsam, bei Temperaturen unter 28-30°C zu säuern, um die Bildung von Essigsäure zu begrenzen, die den Geschmack und die Struktur der Hefe beeinträchtigt.

- 5. End-of-Cycle-Konservierung: Die letzte Phase erlaubt es, die Temperatur eines gesäuerten Lebensmittels teilweise zu senken, um die übermäßige Entwicklung des Produkts zu begrenzen. Aktivieren Sie diese Phase, wenn es nicht möglich ist, das gesamte Produkt unmittelbar nach der Gärungsphase zu backen oder einzufrieren. Achtung: Nach der Gärungsphase ist der Teig am Ende des Gärprozesses angelangt, daher kann der Hefeschub nicht vollständig gestoppt, sondern nur kurzzeitig verlangsamt werden.



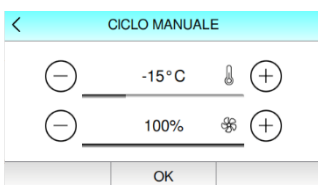
WARMHALTUNG (AKTIVE MODI)

Der Modus WÄRME-WARTUNG ermöglicht es Ihnen, einen speziellen Zyklus durch Einstellung zu starten:

- Temperatur bis zu +65°C
- die gewünschte Belüftung (ab 25%).

Das eingelegte Produkt wird unendlich lange auf der gewünschten Temperatur gehalten.


10.0 MANUELLER ZYKLUS (MODI)





Der Modus **MANUELLER ZYKLUS** ermöglicht den Start eines Fühler- oder Zeitzyklus, wobei die gewünschte Temperatur und Belüftung eingestellt wird.

Während der Ausführung zeigt das Display die Lufttemperatur im Raum an. Es ist möglich, die Temperatur der Kernsonde anzuzeigen, indem man die Mitte des Displays berührt, wo die Temperatur in der Zelle angezeigt wird.



Unten links befindet sich das Symbol  mit dem daneben eingestellten Prozentsatz der Belüftung. Durch Drücken des Symbols ist es möglich, den Prozentsatz der Beatmung während des aktuellen Zyklus zu ändern.

Oben rechts ist das Symbol  mit der für diesen Zyklus eingestellten Temperatur. Durch Drücken auf das Symbol kann die Temperatur des aktuellen Zyklus geändert werden.

Durch Drücken des Symbols wird eine manuelle Abtauung gestartet. 



Das **Anisakis-Rückgewinnungsprogramm reklamiert** Fisch für den Rohverzehr, um Parasiten wie Anisakis mit speziellen Programmen mit speziellen Temperaturen und Laufzeiten zu eliminieren. (-20°C für mindestens 24 Stunden, oder -35°C für 15 Stunden)

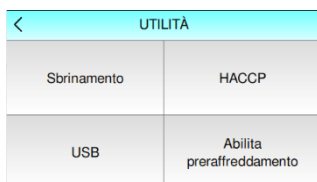
Dieses Programm bindet die Schockkühlanlage für die vorgesehene Zeit.



Um mit mehreren aufeinanderfolgenden Zyklen fortzufahren, empfehlen wir das folgende Verfahren:

Starten Sie ein benutzerdefiniertes Tiefkühlprogramm mit Endtemperatur bei -20°C bis zum Herzen. Am Ende des Zyklus wird das Produkt entnommen und für mindestens 24 Stunden in einen Koservator mit einer garantierten Temperatur von mindestens -20°C gelegt und nach dem Auftauen serviert.

11.0 UTILITIES




Das Menü **UTILITY kann** durch Blättern in den Funktionen des Hauptbildschirms erreicht werden. Ermöglicht das Starten einer Abtauung, das Erwärmen der Sonde bis zum Herzen (MODE nur optional), das Exportieren von HACCP-Daten, das Aktualisieren der Software, das Erstellen einer Sicherungskopie der Daten und das Anzeigen der Alarmhistorie.

11.1 DEBREAKING



Das Auftauen ist eingeschaltet:

- automatisch während der Speicherung in vordefinierten Zeitintervallen.
- manuell mit der Funktion aus USE > REFRIGERATION

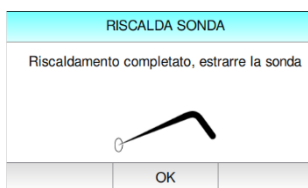
- manuell während der Lagerung durch Antippen der Abtautaste 

Während des Auftauens zeigt das Display die Warnung "**AUFTAUEN**" an. Um das vorzeitige Auftauen zu beenden, berühren Sie die STOP-Taste.

Hinweis

Wenn das Gerät über eine ferngesteuerte Verflüssigungseinheit verfügt, wird die Abtauung durch Druckluft durchgeführt. Die korrekte Ausführung erfordert die offene Tür, da die Abtauung des Verdampfers durch Wärmeaustausch mit der Raumtemperatur durch Belüftung erfolgt. Während dieser Phase muss die Kammer frei von dem darin befindlichen Produkt sein. Aus diesem Grund wird bei Maschinen, die an entfernte Einheiten angeschlossen sind, die Abtaufunktion je nach Nutzungshäufigkeit der Maschine vom Bediener manuell aktiviert.

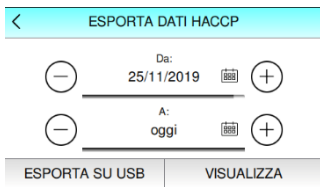
11.2 SONDENHEIZUNG (MODI)



Die Funktion **PROBE HEAT** ist nur aktiv, wenn das Sondenzubehör an der erwärmtes Herz.

Durch Berühren der Taste USE > HEAT PROBE wird die Erwärmung des Stiftes aktiviert, was das Herausziehen aus dem Produkt erleichtert. Am Ende erscheint die Meldung "Erwärmung abgeschlossen, Sonde herausziehen".

11.3 HACCP



Das **HACCP-Menü** ermöglicht es Ihnen, die Daten aller durchgeführten Zyklen auf einem USB-Stick zu speichern und anschließend anzusehen.

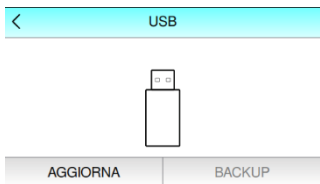
Um HACCP-Daten zu exportieren, stecken Sie einen USB-Stick ein und drücken Sie **Utility>HACCP**.

Es erscheint ein Bild, auf dem Sie den Zeitraum auswählen können, für den Sie die Daten exportieren möchten.

Durch Drücken der Schaltfläche "Export" wird eine .csv-Datei mit der Seriennummer des Gerätes, gefolgt von Jahr, Monat und Tag, auf den USB-Stick exportiert.

Die erzeugte Datei kann mit einer Tabellenkalkulationssoftware über den PC geöffnet werden.

11.4 USB - Aktualisierung / Sicherung



Um die Geräte-Software **zu aktualisieren**, stecken Sie einen USB-Stick ein, der die Software enthält, und drücken Sie auf **BENUTZEN >USB**. Das System erkennt die richtigen Aktualisierungsdateien, die Schaltfläche **UPDATE** wird anklickbar und Sie können mit der Aktualisierung fortfahren.

Um **BACKUP durchzuführen**, stecken Sie einen USB-Stick ein und drücken Sie auf **VERWENDEN >USB>BACKUP**. Wenn das Backup abgeschlossen ist, positioniert sich das System auf dem Hauptbildschirm neu und Sie können den USB-Stick entfernen.

11.5 HISTORISCHE ALARME

Vom Hauptmenü aus können Sie durch Drücken von **UTILITY'>HISTORISCHE ALARME** die Alarmhistorie anzeigen, indem Sie die in der letzten Woche, im letzten Monat oder in allen aufgezeichneten Alarmen anzeigen lassen.

Mit den **HISTORISCHEN ALARMEN** können Sie die verschiedenen aufgezeichneten Alarme mit dem Anfangs- und Enddatum anzeigen.

Wenn Sie auf den Einzelalarm drücken, öffnet sich der Alarmzusammenfassungsbildschirm, in dem einige Informationen angezeigt werden.



12.0 EINSTELLUNGEN

IMPOSTAZIONI	
Lingua	Fuso orario
Data/ora	Cosmo

Im Menü **EINSTELLUNGEN** können Sie die **SPRACHE**, **ZEIT**, **DATUM** und **ZEIT** ändern, den **COSMODE** konfigurieren, auf das Menü **SERVICE** (passwortgeschützt) zugreifen und die Vorkühlung aktivieren/deaktivieren.

12.1 SPRACHE

Siehe Abs. 21.1

Ermöglicht es Ihnen, die Systemsprache unter den angezeigten Sprachen einzustellen

12.2 DATUM/STUNDE

Siehe Abs. 21.2

Wenn Modi nicht mit Cosmo verbunden ist, können Sie das lokale Datum und die lokale Zeit manuell einstellen.

12.3 UHR UHR

Siehe Abs. 21.3

Wenn Modi nicht an Cosmo angeschlossen ist, können Sie die Zeitzone, zu der es gehört, manuell einstellen, um die korrekte Aufzeichnung von HACCP-Ereignissen, Alarmen und die automatische Aktualisierung der Sommerzeit zu ermöglichen.

12.4 COSMO

Siehe Abs. 21.4


12.5 DIENST

SERVICE	
Parametri	Test I/O
Collaudo funzionale	Report collaudo

Das Menü **SERVICE** ist passwortgeschützt und ausschließlich für die Mitarbeiter von Unterstützung.

13.0 AUFRÄUMEN DES MENÜS

ABBATTIMENTO 	
Minestre	Salse
Pasta	Riso

Durch Berühren der Taste  wird der Modus **RETURN MENU** aktiviert, der es Ihnen ermöglicht, die Einträge im Menü nach Belieben neu zu ordnen.

Während der Aktivierung der Neuordnung erscheinen die Schriften in Bewegung.

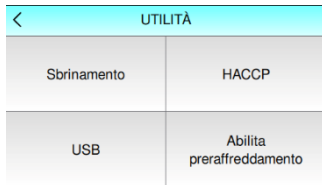
14.0 WARNUNGEN

ALARM-LISTE	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Fehlerhafte Zellsonde	Möglicher Ausfall der Zellsonde	Wenden Sie sich an Ihr autorisiertes Servicezentrum. Die Maschine arbeitet mit einem vorläufigen Temperaturwert, der als Mittelwert zwischen Stiftsonde und Verdampfersonde berechnet wird.
Fehlerhafte Herzsonde	Mögliches Versagen der Kernsonde. Herzsonde nicht angeschlossen.	Überprüfen Sie die korrekte Einführung des Sondensteckers, falls die Sonde abgezogen wird, und reinigen Sie die Kontakte vorsichtig. Der Steckverbinder darf beim Einsetzen nicht mit Gewalt eingesetzt werden, um die Kontakte nicht zu beschädigen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
Fehlerhafte Feuchtesonde	Anomalie oder Fehler bei der Erkennung von Feuchtigkeit. Der Alarm kann erscheinen, wenn ein Programm mit Feuchtigkeit nach dem Abkühlen oder Einfrieren gestartet wird.	Bei aktivem Alarm verwendet Levtronic den Luftbefeuchter nicht zur Steuerung der Luftfeuchtigkeit. Erhitzen Sie Levtronic mit einem manuellen Zyklus bei 40° ohne Feuchtigkeit, um die Sonde zu trocknen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
Fehlerhafter Verdampferfühler	Mögliches Versagen des Verdampferfühlers	Wenden Sie sich an Ihr autorisiertes Servicezentrum. Sie können die Levtronic weiterhin verwenden, Abtauung und Lüftermanagement werden nicht optimiert.
Fehlerhafte Kondensator-Sonde	Möglicher Ausfall der Kondensator-Sonde (Levtronic)	Wenden Sie sich an Ihr autorisiertes Servicezentrum. Sie können das Gerät weiterhin verwenden, die Leistung wird nicht optimal sein.
Fehlerhafte elektronische Ventilsonde	Mögliches Versagen des elektronischen Kältemittelgas-Managementventils.	Wenden Sie sich an Ihr autorisiertes Servicezentrum.
Fehlerhafter LP-Druckwandler	Mögliches Versagen des Niederdruckwandlers.	Wenden Sie sich an Ihr autorisiertes Servicezentrum.
Fehlerhafter HP-Druckwandler	Mögliches Versagen des Hochdruckwandlers.	Wenden Sie sich an Ihr autorisiertes Servicezentrum.
Schutz von Hochtemperatur-Zellen	Die Zelltemperatur übersteigt 100°C.	Wenn die Temperatur nicht sinkt, trennen Sie die Levtronic oder Modi Active von der Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr autorisiertes Servicezentrum.
Hohe Zelltemperatur	Wird aktiviert, wenn nach 4 Stunden kontinuierlichem Verdichterbetrieb der Sollwert nicht erreicht wird.	Überprüfen Sie, dass keine übermäßige Belastung mit heißem Produkt stattgefunden hat, überprüfen Sie, dass der Kondensator der Maschine sauber ist, überprüfen Sie die korrekte Belüftung des technischen Raums.
Hochtemperatur-Kernsonde	Die Temperatur der Kernsonde ist zu hoch	Wenn das Produkt zu heiß ist, entfernen Sie es und lassen Sie es einige Minuten abkühlen.
Hochtemperatur-Leistungsplatine	Die Leistungsplatine arbeitet über die maximalen Temperaturgrenzen hinaus	Überprüfen Sie, ob der technische Raum richtig belüftet ist. Stoppen Sie den Zyklus und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Tür offen	Die Tür ist offen.	Schließen Sie die Tür, wenn der Alarm weiterhin besteht, wenden Sie sich an das technische Unterstützungszentrum.
Kommunikation mit Stromkarte unterbrochen	Die Steuerkarte kann nicht mit der Leistungskarte kommunizieren.	Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
Wasserfilter austauschen	Die dem Luftbefeuchter vorgeschaltete Wasserfilterpatrone hat ihren Lebenszyklus beendet (Levtronic)	Ersetzen Sie die Patrone. Verwenden Sie keine Programme mit Feuchtigkeit oder Dampf mit einer verbrauchten Patrone: Gefahr des Ausfalls des Dampferzeugungssystems
Kondensatorreinigung durchführen	Der Verflüssiger ist verschmutzt und garantiert nicht die korrekte Kühlung des Kühlsystems.	Siehe Par. 15 Kondensatorreinigung.
Ausfall des Wasser-Luftbefeuchters	Fehlerhafte Wasserbelastung des Befeuchters (Levtronic)	Wenden Sie sich an Ihr autorisiertes Servicezentrum und schließen Sie den Wasserabsperrhahn.
Fehlerhafte Luftbefeuchterheizung	Fehlerhafte Befeuchterheizung (Levtronic)	Wenden Sie sich an Ihr autorisiertes Servicezentrum.
HP-Hochdruck Eingriff des HP-Druckschalters	Überdruck, der vom Hochdruckwandler erkannt wird.	Überprüfen Sie, ob der Kondensator sauber ist, ob das Gerät genügend Platz hat, um die Wärme aus dem Kondensator abzuführen und/oder ob das eingesetzte Produkt nicht zu heiß ist. Bei Geräten mit Kondenswasserbildung ist die korrekte Wasserversorgung zu überprüfen. Wenn das Problem

		weiterhin besteht, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
Kommunikation mit elektronischem Ventil unterbrochen	Die Programme werden aufgrund der Unmöglichkeit der Steuerung des elektronischen Ventils unterbrochen.	Trennen Sie das Gerät für 10 Sekunden von der Stromleitung, wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.

15.0 RATSCHLÄGE UND WARNUNGEN VERWENDEN

15.1 VORKÜHLUNG

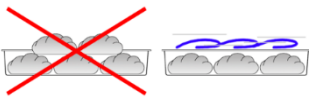


Vor Beginn eines Schnellkühl-/Gefrierzyklus ist es ratsam, die Kammer durch die vorgeschlagene Vorkühlung vorzukühlen. Legen Sie während des Vorkühlzyklus keine Nahrungsmittel ein.

Vermeiden Sie das Öffnen der Türen während eines Kühl-/Gefrierzyklus.

Der Vorkühlungszyklus kann über das Utility-Menü deaktiviert werden.

15.2 PRODUKTANORDNUNG AUF PFANNEN

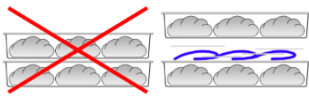


Verwenden Sie Schalen mit reduzierter Höhe, um den Luftkontakt mit der Produktoberfläche zu erleichtern.

Ordnen Sie die Produkte in einer geordneten Art und Weise an und vermeiden Sie Überschneidungen.

Achten Sie beim Einsetzen der Vakuumbbeutel darauf, dass der Beutel die Ventilatoren nicht berührt oder behindert.

15.3 MASCHINENBESCHICKUNG



Lassen Sie zwischen den Backblechen einen Abstand von mindestens 2 cm, um eine ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen.

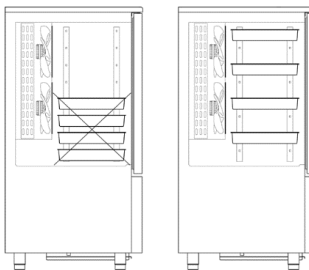
Das Geschirr sollte in einer einzigen Lage, in Behältern, platziert werden:

- Überziehungskredite
- für Lebensmittel geeignet
- beständig gegen die beim Tiefkühlen und Kochen erreichten Temperaturen
- mit niedrigen Rändern (maximal 4,5 cm)

Decken Sie keine Behälter mit irgendwelchen Deckeln ab.

Die korrekte Positionierung der Behälter ermöglicht eine freie Luftzirkulation innerhalb der Zelle: Vermeiden Sie die Verstopfung der Lüftungsventilatoren und die Überlastung der Geräte über die zulässigen Grenzen hinaus.

15.4 BACKBLECH-VERTEILUNG



Bei einer Teilbeladung sind die Schalen gleichmäßig über die gesamte Arbeitshöhe zu verteilen.

Wenn während des Zyklus zusätzliche Schalen hinzugefügt werden, setzen Sie diese immer im oberen Teil ein und verschieben Sie die bereits vorhandenen im unteren Teil.

Lassen Sie das heiße Produkt nicht in der Kammer, ohne den Zyklus zu starten.

Laden Sie nicht über die maximale Kapazität des Modells hinaus.

15.5 RICHTIGE VERWENDUNG

Halten Sie den Motorraum frei von Gegenständen, behindern Sie nicht den vorderen Einlass und den hinteren Wärmeauslass. Behindern Sie konservative Schränke nicht mit Kisten oder Aussparungen.

Reinigen Sie bei den damit ausgestatteten Schnellkühlern regelmäßig den Filter vor dem Kondensator.

Ordnen Sie die zu zerkleinernden oder zu kochenden Speisen wie im vorigen Kapitel erläutert an;

Schließen Sie die Türen bei jedem Arbeitszyklus präzise
Halten Sie das Abtauwasser-Abflussloch immer frei
Vermeiden Sie das Öffnen von Türen während positiver oder negativer/langsamer Kochzyklen.
Führen Sie regelmäßige Wartungsarbeiten durch, wie im entsprechenden Abschnitt angegeben.

Beim Grillen von besonders fetthaltigen Lebensmitteln (z.B. Geflügel) legen Sie ein Backblech auf den Boden der Kammer, um eventuell austretendes Fett aufzufangen.
Verwenden Sie beim Kochen keine leicht entzündlichen Lebensmittel oder Flüssigkeiten (z.B. Alkohol).

15.6 Verwendung der Kernsonde



Für einen optimalen Betrieb muss die Stiftsonde in der Mitte des Produkts positioniert werden.

Prüfen Sie, dass die Sondenspitze nicht aus dem Produkt herauskommt und nicht mit der Schale in Kontakt kommt.

Führen Sie die Sonde nicht in Lebensmittel mit einer Temperatur von mehr als 130°C ein, um den Sensor nicht zu beschädigen.

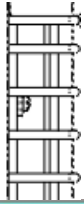
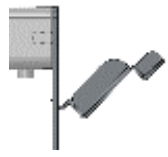
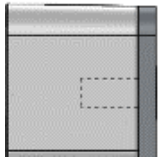
Lassen Sie das Produkt zunächst einige Minuten im Raum verdünnen.

Die Kernsonde erfasst während eines Kühlzyklus die Temperatur im "Herzen" des Lebensmittels: Wenn sie den vom Benutzer oder im Werk eingestellten Wert erreicht, bedeutet dies, dass das Lebensmittel gekühlt wird (Kühlfunktion). Die Herzsonde muss tief in die zu schneidende Nahrung eingeführt werden: Achten Sie darauf, dass ihre Spitze das "Herz" der Nahrung, d.h. ihren innersten Punkt, erreicht, ohne zu entweichen. Achten Sie darauf, ihn nicht an sehr fetten Stellen und in der Nähe der Knochen zu kleben.

Wenn das Lebensmittel eine reduzierte Dicke hat, führen Sie die Sonde parallel zur Auflagefläche ein. Es wird empfohlen, die Sonde stets sauber und desinfiziert zu halten.

GEHEN SIE VORSICHTIG MIT DER SONDE UM, DA SIE SPITZ IST.

15.7 Anordnung der Führungsdrehmomente für GN- oder EN-Tabletts



 BONIFICA ANISAKIS PESCE 	
Pesci a filetti	Sushi
Tartare	Pesce intero
 IMPOSTA MODALITÀ	
 15h	-35°C per 15 ore
 24h	-20°C per 24 ore

Modi und Levtronic sind mit Führungspaaren ausgestattet, die EN60x40-Tablets aufnehmen können. Die Schnellkühler für die Gastronomie verfügen über EN-GN-Führungspaare, einige Modelle sind mit einer festen Edelstahlrahtstruktur ausgestattet, die nur das Einsetzen von GN1/1-Tablets erlaubt.

Die spezielle Lamellenkonstruktion der Gestelle ermöglicht eine bessere Luftverteilung in der Zelle und eine leichtere Reinigung der Wände.

Die Führungspaare sind abnehmbar und mit neutraler Seife und Wasser oder in der Spülmaschine waschbar.

Um die Führungspaare zu entfernen, heben Sie sie einfach nach oben und ziehen Sie sie mit einer Einwärtsbewegung aus den Profilen.

16.0 WARTUNG UND REINIGUNG

Gewöhnliche Wartungsarbeiten können von **nicht spezialisiertem Personal** unter sorgfältiger Beachtung der folgenden Anweisungen durchgeführt werden

- **Vor der Durchführung von Wartungs- oder Reinigungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.**

Innen- und Außenflächen können mit einem in lauwarmem Wasser und chemisch nicht aggressiven Reinigungsmitteln angefeuchteten Schwamm gewaschen werden; nach der Reinigung mit einem weichen, trockenen Tuch trocknen. Die Anwendung von Produkten, die Glanz verleihen, wird nur an Außenwänden empfohlen.

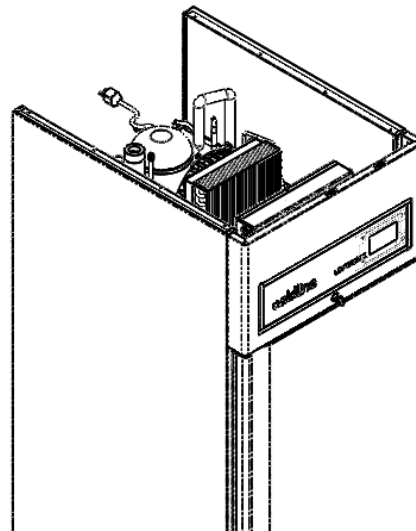
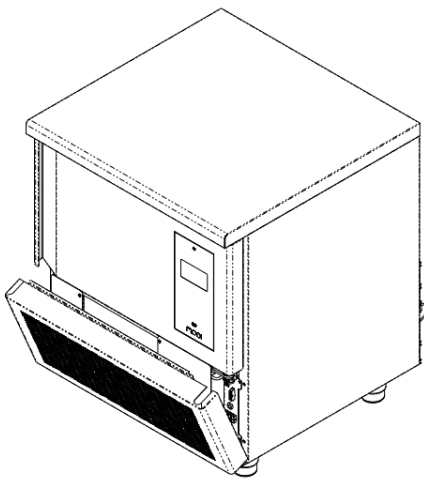
- **Waschen Sie das Gerät nicht mit dem Wasserstrahl. Verwenden Sie keine Schleifpasten oder -schaufeln.**
- **Es ist strengstens verboten, Schutzvorrichtungen und Sicherheitsvorrichtungen zur Durchführung von routinemäßigen Wartungsarbeiten zu entfernen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Unfälle, die durch die Nichteinhaltung dieser Verpflichtung verursacht werden.**
- **Berühren und bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen, stecken Sie keine Schraubendreher, Küchengeräte oder sonstige Gegenstände zwischen die Schutzvorrichtungen und beweglichen Teile, bevor Sie Reinigungs- oder Routinewartungsarbeiten durchführen, und trennen Sie das Gerät durch Ziehen des Netzsteckers von der Stromversorgung. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät vom Netz zu trennen.**

Um die Effizienz der Einheit konstant zu halten, reinigen Sie den Kondensator regelmäßig. Verwenden Sie eine Bürste mit weichen Borsten oder einen Staubsauger und achten Sie darauf, die Aluminiumlamellen nicht zu verbiegen.

- **Der Kondensator hat scharfe Kanten. Reinigungsarbeiten mit Schutzhandschuhen durchführen**

Um Zugang zum Kondensator eines Schnellkühlers zu erhalten, greifen Sie einfach das Armaturenbrett oben und ziehen Sie es zu sich heran.

Das Armaturenbrett wird oben mit zwei Magneten und unten mit Verriegelungsstiften befestigt. Der Kondensator in den Speicher- und Konservatoren wird auf dem Dach des Schrankes platziert.



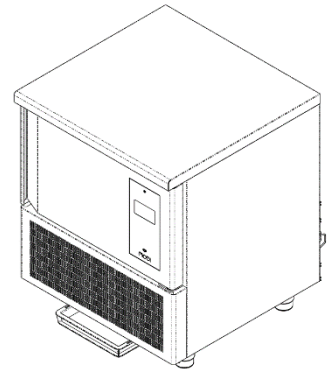
Das MODI-Gerät ist mit einer Schale zum Auffangen des beim Abtauen entstehenden Wassers ausgestattet. Dieses Fach sollte in regelmäßigen Abständen geleert werden. LEVTRONIC-Wintergärten und -Geräte sind mit einem automatischen Verdampfungssystem ausgestattet.

Ziehen Sie das Tablett nach vorne

Entleeren Sie das im Behälter enthaltene Wasser

Bringen Sie das Fach wieder in seine ursprüngliche Position

Alternativ kann das Kondensatabflussrohr mit einem 3/4"-Außengewindeanschluss angeschlossen werden.



17.0 ANSCHLUSS UND WARTUNG VON WASSERLEITUNGSBEFEUCHTERN (LEVTRONIC)

Der Wasserdruck am Eingang des Befeuchters muss zwischen 0,5 bar und 6 bar liegen. Installieren Sie ein manuelles Absperrventil vor dem System (um sicherzustellen, dass die Wasserzufuhr unterbrochen wird). Installieren Sie einen mechanischen Filter (60µS), um alle festen Verunreinigungen zurückzuhalten.

⚠ Es wird empfohlen, entmineralisiertes Wasser zu verwenden: Wenn Leitungswasser verwendet wird, sind die Salze, die sich im Laufe der Zeit ablagern, die Ursache für die fortschreitende Verkrustung des Befeuchtungssystems, wodurch dessen Funktionalität beeinträchtigt wird. Wenn die Wasserhärte 15°f übersteigt, muss ein Enthärter installiert werden.

⚠ Bei Nichteinhaltung der Gebrauchsspezifikationen kann der Hersteller nicht für Fehlfunktionen oder Schäden am Befeuchtungssystem verantwortlich gemacht werden.

Das Gerät ist mit einer Schale für die automatische Verdampfung des Wassers ausgestattet, die bei den Abtau- und Waschzyklen des Befeuchters entsteht (nur Fermalievitation und Konservatoren).

⚠ Der Hersteller kann nicht für Schäden oder Verletzungen verantwortlich gemacht werden, die durch fehlende oder unwirksame Erdung, falsche Installation, Manipulation, schlechte Wartung und unerfahrenen Gebrauch oder durch die Nichteinhaltung der in dem Land, in dem das Gerät verwendet wird, geltenden Vorschriften zur elektrischen Sicherheit entstehen.

Vor dem Luftbefeuchter muss das System zur Filterung von Verunreinigungen, zur vorübergehenden Reduzierung der Wasserhärte und der mit dem Luftbefeuchter mitgelieferte Aktivkohlefilter angeschlossen werden.

Das Filtersystem ist mit einer Patrone mit einer maximalen Lebensdauer von 12 Monaten ausgestattet. Ersetzen Sie die Patrone sofort, wenn die Warnung auf der Elektronik erscheint, spätestens aber 12 Monate nach der Installation. Wird die Filterpatrone nicht ausgewechselt, wird das Dampferzeugungssystem irreparabel beeinträchtigt. Schäden, die durch die Nichteinhaltung der Wasserqualitätsrichtlinien und den Filteraustausch verursacht werden, führen zum Erlöschen der Garantie für das gesamte Dampferzeugungssystem.

Der Filter gibt folgende Stoffe an das Wasser ab: Silber, Ammonium, Kalium.

Überprüfen Sie das Filtersystem regelmäßig auf Undichtigkeiten. Überprüfen Sie regelmäßig, dass die Rohre nicht gebogen sind. Gebogene Rohre müssen ersetzt werden.

Das komplette Filtersystem muss nach spätestens 10 Jahren turnusmäßig ausgetauscht werden. Schläuche müssen nach spätestens 5 Jahren turnusmäßig ausgetauscht werden.

18.0 NICHT GEMELDETE FEHLERBEHEBUNG

ANOMALIE	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Das Gerät lässt sich nicht einschalten	Mangelnde Spannung	Überprüfen Sie das Vorhandensein von Spannung an der Steckdose, in die der Gerätestecker eingesteckt wird, stellen Sie eventuelle vorgeschaltete Schutzschalter und Sicherungen wieder her und überprüfen Sie die Sicherungen, die auf der Vorderseite der Schalttafel montiert sind.
	Schnittstellenverbindungskabel abgetrennt	Prüfen Sie die korrekte Einführung des Schnittstellenkabelanschlusses im Schaltschrank, falls er unterbrochen wird, tauschen Sie das Kabel aus.
Beim Starten eines Kühlzyklus startet der Kompressor nicht	Kompressor-Startverzögerung für den Nahstart	Um zu vermeiden, dass der Kompressor beim Start geschlossen wird und dadurch beschädigt werden könnte, gibt es eine Verzögerung von einigen Minuten, warten Sie einige Minuten.
	Kompressor-Steuerrelais ausgefallen	Für die Überprüfung und Wiederherstellung ist das Eingreifen eines Technikers erforderlich.
	Der interne Wärmeschutz des Verdichters, der eine Überhitzung verursacht, hat eingegriffen.	Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten ruhen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen, und überprüfen Sie, ob der korrekte Kühlungsfluss des technischen Fachs nicht behindert wird. Prüfen Sie, ob zwischen der Wand und der Rückseite des Geräts ein Abstand von etwa 10-15 cm für den Luftausstoß vorhanden ist. Vergewissern Sie sich, dass er nicht in der Nähe von Wärmequellen (Öfen, Nudelkocher, Friteusen usw.) steht. Prüfen Sie, ob der Verflüssigerventilator, der sich im unteren Technikraum befindet, funktioniert. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den technischen Dienst. Prüfen und ggf. reinigen Sie den Staubfilter am Kondensator.
Das Gerät kühlt nicht oder nur sehr langsam ab	Übermäßige Hochtemperatur-Produktbelastung (Schockkühler)	Überschreiten Sie nicht die vorgesehene Höchstmenge von kg Produkt, bevor Sie ein sehr heißes Produkt einlegen, kühlen Sie die Kammer bei einer Temperatur von -20°/-30°C vor.
	Interne Ventilatoren immer stationär	Wenden Sie sich an den technischen Dienst, um die Ursache für die Ausfallzeit des Lüfters zu überprüfen.
	Eispack-Verdampfer	Manuelles Abtauen durchführen
	Überhitzung des technischen Raums	Prüfen Sie, ob zwischen der Wand und der Rückseite des Geräts ein Abstand von etwa 10-15 cm für den Luftausstoß vorhanden ist. Vergewissern Sie sich, dass er nicht in der Nähe von Wärmequellen (Öfen, Nudelkocher, Friteusen usw.) steht. Prüfen Sie, ob der Heizkörper an der unteren Vorderseite (Kondensator) vollkommen sauber ist, saugen Sie gegebenenfalls den ihn blockierenden Schmutz mit einem Staubsauger ab oder entfernen Sie die vordere Abdeckung und bürsten Sie die Lamellen mit einer Bürste mit Kunststoffborsten.

19.0 GAS-SICHERHEITSDATENBLATT



GWP: 3
ODP: 0

- Mögliche Gefahren: Verflüssigtes Gas - Hochentzündlich.
- Erste-Hilfe-Maßnahmen:
 - Einatmen: Bringen Sie das Opfer mit einem umluftunabhängigen Atemschutzgerät in einen nicht kontaminierten Bereich. Halten Sie den Patienten entspannt und warm. Rufen Sie einen Arzt. Fahren Sie mit der künstlichen Beatmung fort, wenn die Atmung stoppt.
 - Hautkontakt: Bei Gefrierverbrennungen mindestens 15 Minuten lang mit Wasser besprühen. Tragen Sie sterile Gaze auf. Lassen Sie sich ärztlich behandeln.
 - Augenkontakt: Augen sofort mindestens 15 Minuten lang mit Wasser ausspülen.
 - Verschlucken: Verschlucken wird als unwahrscheinlicher Expositionsweg angesehen.

19.1 R452A

GWP: 2141
ODP: 0

- Zusammensetzung:

○ Difluormethan	(R32)	21,9%
○ 2.3.3-Tetrafluorpropen	(R-1234yf)	27.2%
○ Pentafluorethan	(HFC 125)	50,9%
- Gefahrenbezeichnung: Flüssiggas. In hohen Konzentrationen kann es Asphyxie verursachen. Spritzer können Kaltverbrennungen verursachen.
- Erste-Hilfe-Maßnahmen:
 - Einatmen: In hoher Konzentration kann Asphyxie verursachen. Zu den Symptomen kann der Verlust von Mobilität und/oder Wissen gehören. Die Opfer sind sich der Erstickung möglicherweise nicht bewusst. Tragen Sie ein umluftunabhängiges Atemschutzgerät, bringen Sie die Opfer in einen belüfteten Bereich und halten Sie sie warm. Rufen Sie einen Arzt. Üben Sie die künstliche Beatmung nur dann, wenn die Atmung angehalten hat.
 - Hautkontakt: Der Kontakt mit verdampfender Flüssigkeit kann zu Erfrierungen der Haut führen.
 - Augenkontakt: Sofort die Augen mit Wasser ausspülen. Entfernen Sie alle Kontaktlinsen, wenn dies leicht möglich ist. Weiter spülen. Mindestens 15 Minuten lang mit viel Wasser spülen. Sofort einen Arzt aufsuchen. Wenn nicht sofort medizinische Hilfe verfügbar ist, spülen Sie noch 15 Minuten lang.
 - Verschlucken: Verschlucken wird als unwahrscheinlicher Expositionsweg angesehen.

coldline

Via E. Mattei, 38
35038 Turm
Padua (PD) - Italien
Tel: +39 049.9903830
Fax +39 049.9903738
www.coldline.it
info@coldline.it