

MANUALE DI USO E MANUTENZIONE

MAINTENANCE HANDBOOK

BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNGEN

NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДУ





MANUALE DI USO E MANUTENZIONE	Pag	5
MAINTENANCE HANDBOOK	Page	39
BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNGEN	Seite	73
NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN	Page	109
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДУ	Стр	145

## Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

---



(Applicabile nei paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto o sulla documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.

## Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

---



(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection system)

This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

## 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.

## Comment éliminer ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)

---



(Applicable dans les pays de l'Union Européen et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective)

Ce symbole sur le produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être éliminé en fin de vie avec les autres déchets ménagers. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez le séparer des autres types de déchets et le recycler de façon responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilisation durable des ressources matérielles.

Les particuliers sont invités à contacter le distributeur leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès de leur mairie pour savoir où et comment ils peuvent se débarrasser de ce produit afin qu'il soit recyclé en respectant l'environnement.

Les entreprises sont invitées à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets commerciaux.

## Надлежащая утилизация данного изделия (Отработавшее электрическое и электронное оборудование)

---



(Применимо в Европейском Союзе и других странах Европы с внедренной системой раздельного сбора мусора)

Такая маркировка, нанесенная на изделие или приведенная в соответствующей документации, указывает на то, что по окончании срока службы продукт не должен утилизироваться вместе с прочими бытовыми отходами. Для предотвращения возможного вреда окружающей среде или здоровью людей в результате бесконтрольной утилизации отходов, пожалуйста, отделите данный продукт от прочих бытовых отходов и подойдите к его утилизации ответственно, поддерживая тем самым инициативу по обеспечению устойчивости повторного использования источников материалов.

Бытовые пользователи должны обратиться к розничному продавцу, у которого был приобретен данный товар, или в местные органы власти за получением информации о том, как они могут направить данный продукт на экологически безопасную переработку.

Промышленные пользователи должны обратиться к своему поставщику и выяснить у него условия договора закупки изделия. При переработке данный продукт не должен смешиваться с другими коммерческими отходами.

# INDICE

---

1.0	CONDIZIONI DI IMPIEGO	7
1.1	Introduzione	
1.2	Condizioni di impiego	
2.0	DATI TECNICI	8
3.0	INSTALLAZIONE	9
3.1	Introduzione	
3.2	Movimentazione	
3.3	Rimozione dell'imballo	
3.4	Integrità	
3.5	Posizionamento	
3.6	Livellamento	
3.7	Pulizia	
3.8	Condizioni di lavoro	
3.9	Messa in funzione	
4.0	QUADRO COMANDI	11
5.0	ACCENSIONE/SPEGNIMENTO	12
5.1	Lingua prima accensione – Impostazione Lingua	
5.2	Impostazione data e ora	
5.3	Impostazione utente	
6.0	MENU	13
6.1	Menu ristorazione	
6.2	Menu pasticceria	
6.3	Menu fermalievitazione	
6.4	Menu conservatore	
7.0	ABBATTIMENTO/SURGELAZIONE	14
8.0	LIEVITAZIONE	15
9.0	SCONGELAMENTO	16
10.0	CIOCCOLATO	16
10.1	Conservazione	
10.2	Ciclo di cristallizzazione	
11.0	CICLO CONTINUO	17
12.0	CONSERVAZIONE	18
13.0	RAFFREDDAMENTO RAPIDO	19
14.0	RISCALDAMENTO Sonda al cuore	19
15.0	SBRINAMENTO	20
16.0	MENU PERSONALE	20
17.0	MENU PROGRAMMI	21
18.0	PROGRAMMI CREAZIONE E MODIFICA	21
19.0	PROGRAMMI FERMALIEVITAZIONE	22
20.0	FUNZIONI	22
21.0	STERILIZZAZIONE UV	22

22.0	HACCP	23
23.0	ALLARMI	23
24.0	STATO INGRESSI-USCITE	24
25.0	MENU IMPOSTAZIONI	24
25.1	Modifica parametri	
26.0	CALIBRAZIONE TOUCH SCREEN	25
27.0	ACQUISIZIONE STAMPANTE BLUETOOTH	25
28.0	MENU CONFIGURAZIONE	26
29.0	AGGIORNAMENTO FIRMWARE	26
30.0	AVVISI E ALLARMI	27
30.1	Avviso protezione compressore	
30.2	Allarme porta aperta	
30.3	Avviso errore stampante	
30.4	Allarme alta pressione	
30.5	Allarme errata lettura sonda camera	
30.6	Allarme errata lettura sonda evaporatore	
30.7	Allarme errata lettura sonda al cuore	
30.8	Allarme errata lettura sonda umidità	
30.9	Allarme umidificatore	
30.10	Allarme black-out	
30.11	Allarme alta temperatura cella	
30.12	Allarme errore chiavetta USB	
31.0	CONSIGLI D'USO E AVVERTENZE	33
31.1	Preraffreddamento	
31.2	Sonda al cuore	
31.3	Disposizione del prodotto sulle teglie	
31.4	Carico della macchina	
31.5	Distribuzione delle teglie	
32.0	MANUTENZIONE E PULIZIA	33
33.0	COLLEGAMENTO UMIDIFICATORE A RETE IDRICA E MANUTENZIONE	35
34.0	RICERCA GUASTI SEGNALATI	36
35.0	SCHEDA DI SICUREZZA GAS R404A	37
36.0	SCHEMA COLLEGAMENTO	38

# 1.0 CONDIZIONI DI IMPIEGO

## 1.1 INTRODUZIONE

Gentile Cliente,

desideriamo ringraziarla per avere acquistato questo apparecchio della serie VISION.

VISION sostituisce più macchine tradizionali integrando in poco spazio molteplici funzioni, nasce dalla collaborazione con maestri pasticceri di fama internazionale, coniugando la migliore tradizione con la tecnologia più avanzata sicurezza.

## 1.2 CONDIZIONI D'IMPIEGO

 **Non conservare all'interno dell'apparecchiatura bombolette spray sotto pressione o comunque prodotti che riportino la dicitura "infiammabile". Rischio di esplosione!**

L'apparecchio è destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente progettato: abbattimento, surgelazione, conservazione di vivande, lievitazione di impasti, scongelamento di cibi surgelati, entro i limiti dichiarati dal costruttore. Ogni altro uso è da considerarsi improprio.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di uso improprio dell'apparecchio.

Il presente manuale costituisce parte integrante della macchina, deve essere conservato con la massima cura da parte dell'acquirente, deve essere posizionato nelle immediate vicinanze della macchina.

L'apparecchio è dotato di sonda al cuore per il rilevamento della temperatura all'interno del prodotto. Maneggiare la sonda con cautela tramite l'apposita impugnatura, se inutilizzata, riporla nell'apposita sede presente sull'interno porta. Non inserire la sonda o altri oggetti appuntiti nella griglia ventilatore o in altre fessure delle protezioni (abbattitore).

Inserire le teglie o i recipienti maneggiandoli con appositi guanti da forno per evitare scottature, fare attenzione in fase di inserimento delle teglie, evitare cadute accidentali della teglia dovuta ad errato inserimento.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia, disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione spegnendo l'interruttore e togliendo la spina dalla presa di corrente. Attenzione: rimuovere la spina impugnandola direttamente e non tirando il cavo.




L'installazione e le operazioni di manutenzione straordinaria e riparazione devono essere effettuate esclusivamente da tecnici specializzati.

**Garanzia:** Coldline garantisce gli apparecchi in tutte le loro parti per un periodo di dodici mesi a partire dalla data riportata sulla fattura di vendita. La garanzia esclude le parti danneggiate a seguito del trasporto, cattiva installazione o manutenzione, non conformità di impianti elettrici, idraulici o derivanti da usi impropri degli apparecchi.

**Assistenza:** rivolgersi al proprio rivenditore fornendo modello e matricola riportati nella targhetta dell'apparecchio.

**Modifiche di prodotto:** Coldline si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti qualsiasi modifica di carattere estetico o tecnico senza alcun preavviso.

## 2.0 DATI TECNICI

Matricola / Serial n°		Modello / Model		Trays		<b>made in Italy</b>	
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	
		13/05674W11030000012138258					

L'apparecchio è conforme alle direttive Europee come riportato in dettaglio nell'allegato **certificato di conformità CE**.

I dati sono riportati sulla targhetta CE all'interno dell'apparecchio.

Abbattitori					
Modello	W5F / W5C	W6F / W6C	W7F / W7C	W10F / W10C	W14F / W14C
Teglie supportate	Teglie GN1/1 - 60x40	Teglie GN1/1 - 60x40	Teglie GN1/1 - 60x40	Teglie GN1/1 - 60x40	Teglie GN1/1 - 60x40
Dimensioni (mm)	L 780 P 859 H 840	L 780 P 859 H 900	L 780 P 859 H 1080	L 780 P 859 H 1545	L 780 P 859 H 1765
Peso (kg)	90	110	120	150	170
Potenza massima	1,0kW	1,1kW	1,2kW	3,35kW	3,44kW
Assorbimento massimo	5.9A	6.0A	6.1A	6.2A	6.6A
Resa frigorifera	1690W*	1755W*	2084W*	5211W*	6013W*
Tensione	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz
Resa per ciclo	15 kg +90°⇒+3°C	18 kg +90°⇒+3°C	25 kg +90°⇒+3°C	40 kg +90°⇒+3°C	50 kg +90°⇒+3°C
	11 kg +90°⇒-18°C	14 kg +90°⇒-18°C	18 kg +90°⇒-18°C	28 kg +90°⇒-18°C	35 kg +90°⇒-18°C

\*Evap -10°C cond. +45°C

Modello	W30FR / W30CR	W30FR / W30CR	W30KFR / W30KCR	W30KFR / W30KCR	W40KFR / W40KCR	W40KFR / W40KCR
Teglie supportate	Teglie GN1/1 - 60x40	Teglie GN1/1 - 60x40	Carrello per teglie EN60x40	Carrello per teglie EN60x40	Carrello per teglie EN60x80	Carrello per teglie EN60x80
Dimensioni (mm)	L810 P1097 H2215	L810 P1097 H2215	L960 P1276 H2365	L960 P1276 H2365	L1400 P1298 H2340	L1400 P1298 H2340
Peso (kg)	190	190	190	190	220	220
Potenza massima	0,70kW	0,70kW	0,70kW	0,70kW	1,0kW	1,0kW
Assorbimento massimo	2.3A	2.3A	2.3A	2.3A	3.3A	3.3A
Tensione	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz
Modello unità remota	30T-US	30T-UP	30K-US	30K-UP	40K-US	40K-UP
Dimensioni unità (mm)	L 1300 P 450 H 650	L1050 P450 H1250	L 1300 P 450 H 650	L1050 P450 H1250	L1050 P450 H1250	L1410 P560 H1160



<b>Peso (kg)</b>	120	150	120	150	150	190
<b>Potenza massima</b>	5,6kW	6,5kW	5,6kW	6,5kW	6,5kW	8,3kW
<b>Assorbimento massimo</b>	16.4A	19.0A	16.4A	19.0A	19.0A	24.4A
<b>Resa frigorifera</b>	9702W*	12470W*	9702W*	12470W*	12470W*	15870W*
<b>Tensione</b>	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz
<b>Resa per ciclo</b>	80 kg	115 kg	80 kg	115 kg	120 kg	200 kg
	+90°⇒+3°C	+90°⇒+3°C	+90°⇒+3°C	+90°⇒+3°C	+90°⇒+3°C	+90°⇒+3°C
	55 kg	75 kg	55 kg	75 kg	80 kg	140 kg
	+90°⇒-18°C	+90°⇒-18°C	+90°⇒-18°C	+90°⇒-18°C	+90°⇒-18°C	+90°⇒-18°C

\*Evap -10°C cond. +45°C

<b>FERMALIEVITAZIONE</b>								
	<b>AF60</b>		<b>AF80</b>		<b>JF80</b>		<b>TF13</b>	<b>TF17</b>
<b>Teglie supportate</b>	Teglie EN60x80		Teglie EN60x80		Carrello EN60x80		Teglie EN60x40	Teglie EN60x40
<b>Dimensioni (mm)</b>	L 810 P 1097 H 2215		L 900 P 1136 H 2465		L 960 P 1276 H 2365		L 1450 P 800 H 950	L 2005 P 800 H 950
<b>Modello</b>	-6°+35°C	-30°+35°C	-6°+35°C	-30°+35°C	-6°+35°C	-30°+35°C	-6°+35°C	-6°+35°C
<b>Potenza massima</b>	653W	1397W	1306W	2112W	1306W	2112W	0,55kW	0,55kW
<b>Assorbimento massimo</b>	3.6A	6.8A	7.2A	11.8A	7.2A	11.8A	3.1A	3.1A
<b>Resa frigorifera</b>	668W*	1373W**	1336W*	1870W**	1336W*	1870W**	565W*	565W*
<b>Tensione</b>	230V/50 Hz	230V/50 Hz	230V/50Hz	230V/50 Hz	230V/50 Hz	230V/50 Hz	230V/50 Hz	230V/50Hz
<b>Varianti</b>	Remoto		Remoto		Remoto			


\*Evap -10°C cond. 54,4°C \*\*Evap -23,3°C cond. 54,4

<b>CONSERVATORI</b>						
	<b>AC60</b>		<b>AC80</b>		<b>TC13</b>	<b>TC17</b>
<b>Teglie supportate</b>	Teglie EN60x40		Teglie EN60x80		Teglie EN60x40	Teglie EN60x40
<b>Dimensioni (mm)</b>	L 810 P 1097 H 2215		L 900 P 1136 H 2465		L 1450 P 800 H 950	L 2005 P 800 H 950
<b>Modello</b>	-5°+15°C	-30°+15°C	-5°+15°C	-5°+15°C	-6°+35°C	-6°+35°C
<b>Potenza massima</b>	653W	1397W	0,55kW	0,55kW	0,55kW	0,55kW
<b>Assorbimento massimo</b>	3.6A	6.8A	3.1A	3.1A	3.1A	3.1A
<b>Resa frigorifera</b>	668W*	1373W**	565W*	565W*	565W*	565W*
<b>Tensione</b>	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
<b>Varianti</b>	Remoto		Remoto			

\*Evap -10°C cond. 54,4°C \*\*Evap -23,3°C cond. 54,4

## 3.0 INSTALLAZIONE

### 3.1 INTRODUZIONE

 Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di uso improprio dell'apparecchio. L'installazione deve essere effettuata esclusivamente da un tecnico specializzato.

L'apparecchio deve essere installato da personale specializzato secondo le istruzioni riportate in questo manuale. Esecuzione di impianti remoti, connessioni elettriche e idriche devono essere corredate dalla relativa dichiarazione di conformità rilasciata dall'installatore.

## 3.2 MOVIMENTAZIONE

Movimentare l'apparecchio imballato usando un carrello elevatore o un transpallet manuale con lunghezza forche pari alla lunghezza del bancale e capacità di carico adeguata al peso dell'apparecchio.

## 3.3 RIMOZIONE DELL'IMBALLO

A seconda del tipo di imballo, sfilare il cartone verso l'alto o rimuovere le assi della gabbia in legno con l'avvitatore. Usare guanti protettivi per evitare il contatto con schegge di legno, non disperdere l'imballo nell'ambiente e smaltirlo secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

## 3.4 INTEGRITÀ

Verificare l'integrità dell'apparecchio in tutte le sue parti e la corrispondenza della dotazione di serie interna degli accessori.

## 3.5 POSIZIONAMENTO

Trasportare l'apparecchio su pallet con apposito carrello in prossimità della posizione d'installazione. Durante il posizionamento inclinare l'apparecchio solo se strettamente necessario per un angolo non superiore a 60°. Togliere le 4 viti che tengono ancorata la scocca al bancale, avvitare i 4 piedini facendo uscire un angolo alla volta dal pallet.

## 3.6 LIVELLAMENTO

Posizionare nella sede definitiva l'apparecchio e procedere al livellamento agendo sui piedini a vite assicurandosi che risulti essere perfettamente in piano.

## 3.7 PULIZIA

Asportare la pellicola di PVC che riveste la superficie interna ed esterna dell'apparecchio. Pulire il vano interno con una spugna inumidita in acqua tiepida.

## 3.8 CONDIZIONI DI LAVORO

Assicurarsi che l'ambiente in cui viene installato l'apparecchio risponda alle seguenti condizioni:

- Temperatura ambiente compresa fra 5°C e 43°C.
- Posizionamento lontano da fonti di calore e in zona ben areata.

## 3.9 MESSA IN FUNZIONE

Prima di effettuare la connessione alla rete elettrica verificare che:

- La tensione e la frequenza siano conformi alle condizioni di lavoro riportate sulla targhetta CE all'interno dell'apparecchio; la tolleranza massima è di  $\pm 10\%$  del valore nominale.
- Il circuito di alimentazione elettrica risponda alla normativa vigente.
- L'impianto elettrico preveda un interruttore differenziale (salvavita).

L'apparecchio è equipaggiato di sistema di filtraggio per l'acqua di alimentazione dell'umidificatore. È direttamente installato a bordo degli armadi e tavoli di fermalievitazione, mentre viene predisposto per l'installazione e fornito a corredo negli abbattitori dotati di sistema di umidificazione.

La testa del filtro è dotata di tubazione di collegamento alla rete idrica. Una volta collegato a quest'ultima, il filtro deve essere messo in funzione provvedendo prima al suo risciacquo, seguendo le specifiche riportate nel manuale a corredo. La testa è regolata con valore consigliato per trattare il 70% dell'acqua (bypass 30). Se le caratteristiche chimiche dell'acqua lo richiedono la percentuale d'acqua trattata può essere aumentata agendo sulla vite del bypass. Si consiglia comunque di non scendere sotto a 10 (il 90% dell'acqua attraversa il sistema di filtraggio).

La durata del filtro dipende dalla quantità e dalle caratteristiche dell'acqua trattata, comunque non può superare il periodo di un anno. L'esaurimento del filtro può causare problemi di alimentazione dell'acqua al sistema di umidificazione fino all'avaria di quest'ultimo. Il mancato utilizzo del filtro o livelli troppo bassi di

trattamento dell'acqua (bypass 50 e oltre) può causare malfunzionamenti del sistema di umidificazione per intasamento di valvole e/o sensore che ne regola il funzionamento.

**!** Con alimentazione a 380V assicurarsi che il senso di rotazione dei ventilatori sia corretto.  
Se l'apparecchio rimane spento per lunghi periodi è buona norma scollegare il cavo di alimentazione dello stesso.

**!** La messa a terra è obbligatoria. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni o infortuni causati dalla mancanza o inefficienza di messa a terra, errata installazione, manomissione, cattiva manutenzione e imperizia d'uso, o a causa del mancato rispetto delle norme di sicurezza elettriche vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchio.

## 4.0 QUADRO COMANDI

**!** L'apparecchio è dotato di interfaccia comandi di tipo "Touch-screen" azionabile con un semplice tocco delle dita. Pulire la membrana di protezione usando un panno morbido non abrasivo leggermente inumidito.




- 1 STATO LED  
Verde = acceso  
Rosso = stand-by
- 2 TASTO ACCENSIONE  
Singola pressione per accendere  
Pressione prolungata 3 secondi per spegnere
- 3 Barra superiore indicazione pagina corrente
- 4 TASTO INDIETRO  
Per tornare alla pagina precedente
- 5 TASTO HOME  
Per tornare direttamente al menu principale
- 6 TASTI COMANDI  
Per attivare la funzione associata
- 7 TASTO INFO  
Fornisce informazione sulla funzione associata al tasto
- 8 Barra inferiore indicazione data e ora
- 9 PORTA USB  
Permette l'inserimento di una chiavetta USB per il download dei dati e la gestione della stampante  
Barra superiore indicazione pagina corrente

## 5.0 ACCENSIONE/SPEGNIMENTO




Collegare l'apparecchio alla rete elettrica

⚠ Prima di collegare l'apparecchio leggere attentamente il paragrafo "Installazione"

Per accendere l'apparecchio premere il tasto ON/OFF  sopra il display, il led rosso diventa di colore verde. Il display visualizza l'immagine di attesa caricamento sistema.

⚠ L'avvio iniziale dura circa 2/3 minuti durante i quali il sistema carica il programma ed esegue l'autodiagnosi.

Per spegnere l'apparecchio premere nuovamente il tasto ON/OFF  per 3 secondi, il led diventa di colore rosso, l'apparecchio passa in modalità stand-by.

**Al primo collegamento alla rete elettrica, il sistema richiede di selezionare la lingua e di impostare data, ora e tipo utente (abbattitore).**



### 5.1 IMPOSTAZIONE LINGUA



Alla prima accensione il sistema richiede di selezionare la lingua. Dopo il tocco il display visualizza per 2 secondi la pagina di salvataggio.

In assenza di interventi per un tempo di 5 minuti, il display entra in modalità energy-saving ad illuminazione ridotta. Toccando il display è di nuovo possibile effettuare una selezione.



Per modificare successivamente la Lingua selezionare: Menu>Funzioni>Impostazioni >Lingua.

In fase di modifica, toccare il tasto  per tornare alla pagina impostazioni. In assenza di una selezione per un tempo di 120 secondi o toccando il tasto  il sistema torna al menu.


### 5.2 IMPOSTAZIONE DATA E ORA




Alla prima accensione, il sistema richiede di impostare data e ora correnti. Se si desidera tornare alla pagina Lingua toccare il tasto .

Impostare data e ora agendo sui tasti  e .

Toccando il tasto **SALVA** si memorizzano i dati, il display visualizza per 2 secondi la pagina di salvataggio delle impostazioni. In assenza di interventi per un tempo di 5 minuti, il display entra in modalità energy-saving ad illuminazione ridotta. Toccando il display è di nuovo possibile effettuare una selezione.

Per modificare successivamente la Data e ora selezionare: Menu>Funzioni>Impostazioni >Data e ora. In fase di modifica, toccare il tasto  per tornare alla pagina Impostazioni.

In assenza di una selezione per un tempo di 120 secondi o toccando il tasto  il sistema torna al Menu.

### 5.3 IMPOSTAZIONE UTENTE (ABBATTITORE)



Alla prima accensione, il sistema richiede di impostare il tipo utente:

**Pasticceria** (attività di pasticceria, panificazione, gelateria, cioccolateria)

**Ristorazione** (attività di ristorazione, gastronomia, industrie alimentari, mense)



La configurazione dell'apparecchio e i programmi saranno specifici per il tipo di impiego selezionato.

Dopo il tocco il display visualizza per 2 secondi la pagina di salvataggio, passa poi al **Menu**.

Per tornare alla pagina **Impostazione data e ora** toccare il tasto indietro .

Per modificare successivamente l'utente selezionare:

**Menu>Funzioni>Impostazioni>Utente.**

In fase di modifica, toccare il tasto  per tornare alla pagina **Impostazioni**. In assenza di una selezione per un tempo di 120 secondi o toccando il tasto  il sistema torna al **Menu**.

## 6.0 MENU

### 6.1 MENU RISTORAZIONE (ABBATTITORE)



Toccare il tasto **ABBATTIMENTO** +3° per selezionare la modalità di Abbattimento.

Toccare il tasto **SURGELAZIONE** -18° per selezionare la modalità di Surgelazione.

Toccare il tasto **LIEVITAZIONE** per selezionare la modalità Lievitazione.

Toccare il tasto **SCONGELAMENTO** per accedere al menu di Scongellamento.

Toccare il tasto **CICLO CONTINUO** per avviare un ciclo di Surgelazione senza interruzioni.

Toccare il tasto **CONSERVAZIONE** per selezionare la modalità Conservazione.

Toccare il tasto **MENU PERSONALE** per accedere al Menu personale ed avviare immediatamente un qualsiasi ciclo precedentemente assegnato.

Toccare il tasto **PROGRAMMI** per creare, modificare o avviare programmi personalizzati di Abbattimento, Surgelazione, Fermalievitazione e Scongellamento.

Toccare il tasto **FUNZIONI** per accedere al Menu funzioni (Sbrinamento manuale, HACCP, Allarmi, Stato ingressi, Impostazioni, Sterilizzazione, Riscaldamento sonda al cuore).

Toccare il simbolo "i" a lato di ogni tasto per maggiori informazioni sulla funzione del tasto.

### 6.2 MENU PASTICCERIA (ABBATTITORE)



Toccare il tasto **ABBATTIMENTO** +3° per selezionare la modalità di Abbattimento.

Toccare il tasto **SURGELAZIONE** -18° per selezionare la modalità di Surgelazione.

Toccare il tasto **LIEVITAZIONE** per selezionare la modalità Lievitazione.

Toccare il tasto **CIOCCOLATO** per accedere al menu dei cicli per il cioccolato.

Toccare il tasto **CICLO CONTINUO** per avviare un ciclo di Surgelazione senza interruzioni.

Toccare il tasto **CONSERVAZIONE** per selezionare la modalità Conservazione.

Toccare il tasto **MENU PERSONALE** per accedere al Menu personale ed avviare immediatamente un qualsiasi ciclo precedentemente assegnato.

Toccare il tasto **PROGRAMMI** per creare, modificare o avviare programmi personalizzati di Abbattimento, Surgelazione, Fermalievitazione e Scongellamento.

Toccare il tasto **FUNZIONI** per accedere al Menu funzioni (Sbrinamento manuale, HACCP, Allarmi, Stato ingressi, Impostazioni, Sterilizzazione, Riscaldamento sonda al cuore, Scongellamento).

Toccare il simbolo "i" a lato di ogni tasto per maggiori informazioni sulla funzione del tasto.

### 6.3 MENU FERMALIEVITAZIONE (FERMALIEVITAZIONE)



Toccare il tasto **LIEVITAZIONE CICLO CONTINUO** per selezionare la modalità di lievitazione continua a temperatura prefissata.

Toccare il tasto **LIEVITAZIONE MANUALE** per selezionare la modalità di lievitazione manuale a tempo.

Toccare il tasto **FERMALIEVITAZIONE** per selezionare la modalità fermalievitazione.

Toccare il tasto **SCONGELAMENTO** per avviare uno scongelamento.

Toccare il tasto **CONSERVAZIONE** per selezionare la modalità Conservazione.

Toccare il tasto **CIOCCOLATO** per accedere al menu dei cicli per il cioccolato.

Toccare il tasto **MENU PERSONALE** per accedere al Menu personale ed avviare immediatamente un qualsiasi ciclo precedentemente assegnato.

Toccare il tasto **PROGRAMMI** per creare, modificare o avviare programmi personalizzati di Abbattimento, Surgelazione, Fermalievitazione e Scongellamento.

Toccare il tasto **FUNZIONI** per accedere al Menu funzioni (Sbrinamento manuale, HACCP, Allarmi, Stato ingressi, Impostazioni, Sterilizzazione, Riscaldamento sonda al cuore, Scongellamento).

Toccare il simbolo "i" a lato di ogni tasto per maggiori informazioni sulla funzione del

tasto.

## 6.4 MENU CONSERVATORE (CONSERVATORE)



Toccare il tasto **CONSERVAZIONE POSITIVA** per selezionare la modalità di conservazione positiva.

Toccare il tasto **CONSERVAZIONE NEGATIVA** per selezionare la modalità di conservazione negativa.

Toccare il tasto **CIOCCOLATO** per accedere al menu dei cicli per il cioccolato.

Toccare il tasto **RAFFREDDAMENTO RAPIDO** per avviare la modalità di raffreddamento rapido.

Toccare il tasto **SCONGELAMENTO** per avviare uno scongelamento..

Toccare il tasto **SBRINAMENTO** per avviare uno sbrinamento manuale dell'apparecchio.

Toccare il tasto **HACCP** per accedere allo storico dei cicli eseguiti.

Toccare il tasto **IMPOSTAZIONI** per accedere al Menù Impostazione (Lingua, Data e Ora, Parametri, Calibrazione Touch, Acquisizione stampante, Configurazione, Stato ingressi, Allarmi, Demo). Toccare il simbolo "i" a lato di ogni tasto per maggiori informazioni sulla funzione del tasto.

## 7.0 ABBATTIMENTO/SURGELAZIONE (ABBATTITORE)

### 7.1 SELEZIONE MODALITA' DI ABBATTIMENTO/SURGELAZIONE



**PRERAFFREDDAMENTO:** Il preraffreddamento ha lo scopo di ridurre la temperatura in camera prima dell'inserimento del prodotto da abbattere o surgelare al fine di ottenere uno shock termico che ottimizza il ciclo. Il preraffreddamento si attiva automaticamente all'inizio di un ciclo di abbattimento/surgelazione.

**ABBATTIMENTO:** riduce la temperatura di un alimento fino a +3°C al cuore, con temperatura dell'aria e intensità della ventilazione variabili.

**SURGELAZIONE:** riduce la temperatura di un alimento fino a -18°C al cuore, con temperatura dell'aria e intensità della ventilazione variabili.

Il ciclo di abbattimento/surgelazione può avvenire in 2 modalità:

**AL CUORE:** con impiego della sonda al cuore;

**A TEMPO:** con tempo predefinito.



**AL CUORE:** Prima di avviare il ciclo inserire la sonda al cuore del prodotto (per prodotti liquidi avvalersi dell'accessorio specifico). La sonda al cuore deve essere posizionata nella parte più spessa del prodotto con la punta al centro, non a contatto con la teglia.

**A TEMPO:** Agendo sulla barra attiva nella parte bassa del display è possibile selezionare il volume di prodotto inserito in camera, il tempo ciclo viene calcolato automaticamente di conseguenza. In assenza di scelte, trascorsi 30 secondi, il sistema mantiene il livello di carico predefinito.



L'abbattimento/surgelazione al cuore e a tempo può avvenire in 2 modalità:

Ricette: il ciclo ha intensità di raffreddamento ottimizzato per specifico alimento.

Manuale: il ciclo ha intensità di raffreddamento definita dall'utente.

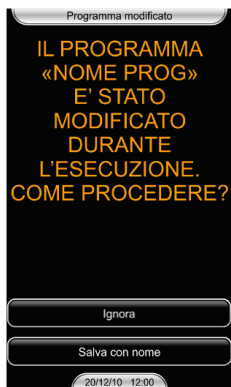
Toccare il simbolo "i" a lato di ogni tasto per informazioni ulteriori.

I cicli al cuore terminano al raggiungimento della temperatura di +3°C rilevata dalla sonda al cuore, quelli a tempo al termine della durata prevista.

Durante l'esecuzione il display visualizza la temperatura della sonda al cuore (cicli al cuore) e dell'aria in cella (cicli a tempo). E' sempre possibile visualizzare la temperatura desiderata toccando i tasti  e .

Il valore posto sotto alla temperatura indica il setpoint dell'aria impostato per la fase in





corso, modificabile con i tasti . Toccando il tasto è possibile modificare l'intensità di ventilazione per la fase in corso. La barra di progressione circolare indica lo stato di avanzamento del ciclo.

I 3 tasti numerati nella parte bassa del display indicano le fasi con quella in corso di colore arancio. Al termine della fase il tasto assume colore grigio, nella parte inferiore è indicato il tempo trascorso. Toccando uno qualsiasi dei tasti fase è possibile visualizzare i dati del programma ed eseguire qualsiasi modifica.

Al termine del ciclo il sistema consente di ignorare o salvare le modifiche introdotte. La ricetta modificata sarà richiamabile nella lista programmi del corrispondente ciclo effettuato.

Toccando il tasto durante la conservazione il display visualizza le informazioni sul ciclo appena completato, richiamabile successivamente dal menu HACCP (MENU -> FUNZIONI -> HACCP).

## 8.0 LIEVITAZIONE



E' possibile eseguire cicli di lievitazione in 3 modalità:

**LIEVITAZIONE CICLO CONTINUO** lievitazione immediata a fase unica con durata indefinita.

**LIEVITAZIONE MANUALE** lievitazione immediata a fase unica con durata definita.

**FERMALIEVITAZIONE** consente di bloccare la lievitazione di un impasto e riattivarla in seguito per ottenere un prodotto lievitato all'orario prestabilito.

In tutte le modalità il sistema controlla temperatura, intensità della ventilazione e umidità (versione F). L'utente può modificare i valori manualmente. La barra di progressione circolare indica lo stato di avanzamento del ciclo.

Un ciclo di **FERMALIEVITAZIONE** si compone in **5 fasi**:

**1-RAFFREDDAMENTO:** Inibisce l'attività fermentativa dei lieviti. Vengono raggiunti e mantenuti i valori di temperatura e ventilazione impostati per la durata prevista. Si passa poi alla fase di "conservazione".

**2-CONSERVAZIONE:** Mantiene inattivi i lieviti. Vengono raggiunti e mantenuti i valori di temperatura e ventilazione impostati per la durata calcolata dal sistema, si passa poi alla fase di "risveglio". La fase di conservazione è una fase "cuscinetto" la cui durata non è impostabile, ma dipende dal giorno e dalla data di fine ciclo.

**3-RISVEGLIO:** Riattiva l'azione fermentativa dei lieviti. Vengono raggiunti e mantenuti i valori di temperatura e ventilazione impostati per la durata prevista. Il setpoint di temperatura viene raggiunto più o meno gradualmente, in base al valore di delicatezza impostato. Al termine della fase si passa poi alla "lievitazione".

**4-LIEVITAZIONE:** Completa la lievitazione dell'impasto all'ora desiderata. Vengono raggiunti e mantenuti i valori di temperatura e ventilazione impostati per la durata prevista. Il setpoint di temperatura viene raggiunto più o meno gradualmente, in base al valore di delicatezza impostato. Al termine della fase si è attivata automaticamente la fase "attesa infornamento".

**5-ATTESA INFORNAMENTO:** Conserva l'impasto lievitato fino all'infornamento. Vengono raggiunti e mantenuti i valori di temperatura e ventilazione impostati per un tempo indefinito.

### Ricette:

Avviando una ricetta preimpostata, il sistema chiede di confermare o variare esclusivamente il giorno e l'ora di fine ciclo.

Attivando l'opzione "escludi fase fredde e lievita subito", il programma eseguirà subito la fase di risveglio seguita da quella di lievitazione e aggiornerà automaticamente il



giorno e l'ora di fine ciclo in base alla somma dei tempi previsti per queste due fasi (3 e 4).

**Modifica fasi successive:** Durante l'esecuzione del programma è possibile modificare i valori toccando il tasto corrispondente alla fase desiderata sulla barra orizzontale inferiore. In caso venga modificata la durata di una delle fasi, viene eventualmente aggiornata la durata dell'intero ciclo. Toccando il tasto corrispondente alla fase 5 (attesa infornamento) si visualizza l'ora di fine lievitazione.

Al termine del ciclo, il sistema chiede se ignorare le modifiche o, salvarle.

Toccando il tasto "info ultimo ciclo" durante l'attesa infornamento il display visualizza le informazioni sul ciclo appena completato, richiamabile successivamente dal menu HACCP (MENU -> FUNZIONI -> HACCP)

## 9.0 SCONGELAMENTO



Il sistema combinando temperatura e ventilazione, consente di scongelare gli alimenti in tempi inferiori rispetto all'impiego del frigorifero tradizionale.

Dal menu principale (se utente Ristorazione) o dal menu funzioni (se utente Pasticceria) è possibile avviare direttamente una delle modalità di scongelamento predefinite in base al tipo di alimento da scongelare toccando il relativo tasto (Verdure, Carni rosse, Carni bianche, Pesce, Impasti).

Toccando il simbolo "i" a lato, è possibile consultare i dati di scongelamento del ciclo. Il ciclo di scongelamento si compone di 3 fasi ciascuna con temperatura aria, ventilazione e durata variabili in funzione del tasto selezionato.

All'avvio di una ricetta di scongelamento, agendo sulla barra attiva nella parte bassa del display è possibile scegliere il livello di intensità di scongelamento, in base al volume di prodotto inserito in camera. In assenza di scelte, trascorsi 30 secondi, il sistema mantiene il livello di intensità predefinito.

Il valore posto sotto alla temperatura indica il setpoint dell'aria impostato per la fase in corso, modificabile con i tasti . Toccando il tasto è possibile modificare l'intensità di ventilazione per la fase in corso.

La barra di progressione circolare indica lo stato di avanzamento del programma. I 3 tasti numerati nella parte bassa del display indicano le fasi con quella in corso di colore arancio. Al termine della fase il tasto assume colore grigio, nella parte inferiore è indicato il tempo trascorso. Toccando uno qualsiasi dei tasti fase è possibile visualizzare i dati del programma ed eseguire qualsiasi modifica.

Al termine del ciclo il sistema consente di ignorare o salvare le modifiche introdotte. La ricetta modificata sarà richiamabile nella lista programmi del corrispondente ciclo effettuato.



## 10.0 CIOCCOLATO

### 10.1 CONSERVAZIONE



Dal menu **CIOCCOLATO** (presente solo se attivo l'utente Pasticceria) è possibile accedere alla modalità di **CONSERVAZIONE CIOCCOLATO** con parametri di temperatura e umidità dedicati. Durante la modalità di conservazione cioccolato il display visualizza la temperatura dell'aria in camera.

Il valore posto sotto alla temperatura indica il set-point di temperatura aria camera modificabile con i tasti . Toccando il tasto è possibile modificare il valore di umidità in camera.


In modalità conservazione cioccolato la barra di progressione lampeggia. Vengono effettuati automaticamente gli sbrinamenti periodici per garantire la massima efficienza





refrigerante.

Nella parte bassa il display visualizza data e ora.

Toccando il tasto  è possibile avviare un ciclo di sbrinamento.

## 10.2 CICLO DI CRISTALLIZZAZIONE




Dal menu **CIOCCOLATO** (presente solo se attivo l'utente Pasticceria) è possibile accedere alla modalità di **CRISTALLIZZAZIONE CIOCCOLATO** con parametri di temperatura e umidità dedicati.


Il sistema avvia il ciclo di cristallizzazione del cioccolato con temperatura di 8°C, umidità del 45% e durata di 30 minuti. Al termine passa in conservazione con temperatura di 14° e umidità del 45%.


Prima di avviare il ciclo è possibile modificare ciascun valore. E' possibile comunque eseguire modifiche anche durante l'esecuzione del ciclo.

Durante l'esecuzione la barra di progressione circolare indica lo stato di avanzamento del ciclo.



Il display inferiore visualizza il **tempo residuo** a fine ciclo. Toccando il tasto  il display visualizza per 10 secondi il **tempo trascorso** da inizio ciclo. Con un tocco prolungato il display visualizza permanentemente il **tempo trascorso** fino alla successiva pressione

del tasto .


Toccando il tasto  sul display inferiore è possibile modificare il tempo residuo a fine ciclo. A completamento del ciclo il sistema emette un segnale di avviso e passa in conservazione cioccolato con i valori di temperatura e umidità precedentemente impostati.



Per interrompere il ciclo prima del termine, toccare il tasto **STOP**.

## 11.0 CICLO CONTINUO




Nella modalità **CICLO CONTINUO**, la temperatura dell'aria in camera è regolata costantemente a -35° (dato modificabile). Gli sbrinamenti sono disabilitati per garantire la continuità di produzione. Il ciclo continuo è utile nella pasticceria/panificazione per surgelare gli impasti e bloccare la lievitazione e nella gelateria per portare rapidamente il gelato mantecato alla temperatura ideale di conservazione.

Durante l'esecuzione il display visualizza la temperatura dell'aria in cella. E' possibile visualizzare la temperatura della sonda al cuore desiderata toccando il tasto .

Il valore posto sotto alla temperatura indica il setpoint dell'aria impostato per la fase in corso, modificabile con i tasti . Toccando il tasto  è possibile modificare l'intensità di ventilazione per la fase in corso.

In modalità ciclo continuo la barra di progressione lampeggia, nella parte bassa il display visualizza il tempo trascorso da inizio ciclo.




Toccando il tasto sonda riscaldata  (se presente l'accessorio) si avvia la funzione di riscaldamento sonda al cuore per l'estrazione facilitata.



## 12.0 CONSERVAZIONE



**CONSERVAZIONE POSITIVA +3°:** consente di selezionare la modalità di conservazione positiva a +3°, il setpoint è modificabile durante la conservazione.

**CONSERVAZIONE NEGATIVA -18°:** consente di selezionare la modalità di conservazione negativa a -18°, il setpoint è comunque modificabile durante la conservazione.

Durante l'esecuzione il display visualizza la temperatura dell'aria in cella. E' possibile visualizzare la temperatura della sonda al cuore desiderata toccando il tasto .

Il valore posto sotto alla temperatura indica il setpoint dell'aria impostato per la fase in corso, modificabile con i tasti . Toccando il tasto  è possibile modificare l'intensità di ventilazione per la fase in corso.

Il tasto  consente di eseguire uno sbrinamento manuale.


In modalità conservazione la barra di progressione lampeggia. Vengono effettuati automaticamente gli sbrinamenti periodici per garantire la massima efficienza refrigerante.


Nella parte bassa il display visualizza data e ora.

Per interrompere la modalità conservazione, toccare il tasto STOP. **CONSERVAZIONE POST-CICLO** (abbattitore)

Al termine di un ciclo di abbattimento o surgelazione (al cuore o a tempo), la macchina passa automaticamente alla modalità di conservazione (+3°C se abbattimento, -18°C se surgelazione),

Il display visualizza la temperatura dell'aria in camera.

Toccando il tasto  è possibile visualizzare la pagina INFO relativa all'ultimo ciclo di abbattimento/surgelazione eseguito.

Toccando il tasto sonda riscaldata  (se presente l'accessorio) si avvia la funzione di riscaldamento sonda al cuore per l'estrazione facilitata.



## 13.0 RAFFREDDAMENTO RAPIDO (CONSERVATORE)




Dal menu toccare il tasto **Raffreddamento rapido**, il display visualizza la pagina di avvio con le impostazioni predefinite. E' possibile variare durata, setpoint e ventilazione del raffreddamento rapido e variare anche i valori di temperatura e umidità della conservazione che si attiverà dopo il raffreddamento rapido.

Attiva la conservazione ad un setpoint di temperatura di  $-10^{\circ}\text{C}$  o  $-30^{\circ}\text{C}$ , se conservatore negativo, per la durata impostata al momento dell'avvio.



Al termine del raffreddamento rapido allo scadere del tempo impostato, si passa alla modalità di conservazione con temperatura e umidità (solo se positivo) impostati.


Impostare la durata del ciclo di raffreddamento rapido, per avviare toccare il tasto **AVVIO**.

Durante l'esecuzione il display visualizza la temperatura dell'aria in cella. Il valore posto sotto alla temperatura indica il set-point di temperatura aria camera modificabile con i tasti .

Toccando il tasto  è possibile modificare l'intensità di ventilazione del ciclo.

Durante l'esecuzione la barra di progressione circolare indica lo stato di avanzamento del ciclo.

Il display inferiore visualizza il tempo residuo a fine ciclo. Toccando il tasto  il display visualizza per 10 secondi il tempo trascorso da inizio ciclo. Con un tocco prolungato il display visualizza permanentemente il tempo trascorso fino alla successiva pressione del tasto .

Toccando il tasto  sul display inferiore è possibile modificare il tempo residuo a fine ciclo. A completamento del ciclo il sistema emette un segnale di avviso e passa in conservazione con i valori di temperatura e umidità precedentemente impostati. Per interrompere il ciclo prima del termine, toccare il tasto **STOP**.



## 14.0 RISCALDAMENTO SONDA AL CUORE



La funzione di riscaldamento sonda al cuore è attiva solo se è presente l'accessorio **SONDA AL CUORE RISCALDATA**.

Toccando il tasto **SONDA RISCALDATA** , l'immagine si illumina, si attiva il riscaldamento dello spillone che facilita l'estrazione dal prodotto.

All'avvio sulla barra di progressione circolare tutti i settori sono illuminati. Il tempo mancante al termine del riscaldamento è indicato, oltre che dal decremento del valore numerico anche dal progressivo svuotamento dei settori della barra in senso antiorario.

Al termine del riscaldamento sonda al cuore il sistema ritorna alla pagina di esecuzione precedente.

Per interrompere anticipatamente il riscaldamento sonda al cuore, toccare il tasto **STOP**.

E' possibile avviare il riscaldamento della sonda anche dal menu:  
MENU>>FUNZIONI>>RISCALDAMENTO SONDA AL CUORE

## 15.0 SBRINAMENTO



Lo sbrinamento si attiva:

- automaticamente, al termine di ogni ciclo di abbattimento/surgelazione
- automaticamente in fase di conservazione, ad intervalli di tempo predefiniti .
- manualmente con la funzione da MENU>FUNZIONI>SBRINAMENTO MANUALE
- manualmente durante la conservazione toccando il tasto di sbrinamento.

Con sbrinamento in corso il display visualizza l'avviso lampeggiante "**SBRINAMENTO IN CORSO**". All'avvio, il tempo mancante al termine dello sbrinamento è indicato, oltre che dal decremento del valore numerico anche dal progressivo riempimento dei settori in senso orario.

Per interrompere anticipatamente lo sbrinamento toccare il tasto STOP.



Al termine dello sbrinamento compare la pagina con il messaggio "**SBRINAMENTO COMPLETO**", toccare il tasto OK per chiudere subito la pagina o attendere 10 secondi, l'apparecchio torna in conservazione o al menu principale.

Se l'apparecchio ha unità condensante remota, lo sbrinamento viene eseguito ad aria forzata. La corretta esecuzione necessita della porta aperta in quanto il riscaldamento dell'evaporatore avviene per scambio termico con la temperatura ambiente tramite ventilazione. Durante questa fase la camera deve essere priva del prodotto all'interno. **Con unità remota non vengono eseguiti sbrinamenti automatici, ma solo a tempo.**

## 16.0 MENU PERSONALE





Il tasto **MENU PERSONALE** visualizza un menu a 9 tasti. Per ciascuno di essi è possibile assegnare un ciclo preferito. Il tocco di un tasto consente di avviare immediatamente il programma assegnato.



Per procedere all'assegnazione del ciclo preferito, è sufficiente tenere premuto il tasto corrispondente per 3 secondi, selezionare la categoria di programmi, selezionare il programma da assegnare e confermare con il tasto **SALVA**.

Se ad un tasto non è assegnato alcun programma, viene visualizzato il testo "Aggiungi", tenere premuto il tasto per 3 secondi per selezionare il programma desiderato.



Toccando il simbolo "" dei tasti già assegnati compare la info con il riepilogo del programma assegnato.

Toccando il tasto  in basso a destra si passa alla pagina successiva che visualizza altri 9 tasti numerati da 10 a 18, da questa pagina si torna alla precedente toccando il tasto  in basso a sinistra.

La pagina menu personale può essere utilizzata come homepage del sistema. Per tornare al menu principale è necessario toccare il tasto indietro  o il tasto home .

## 17.0 MENU PROGRAMMI



Il tasto **Abbattimento +3 a tempo** consente di creare, modificare o richiamare un programma di abbattimento a tempo.

Il tasto **Surgelazione -18 al cuore** consente di creare, modificare o richiamare un programma di surgelazione con sonda al cuore.



Il tasto **Surgelazione -18 a tempo** consente di creare, modificare o richiamare un programma di surgelazione a tempo.

Il tasto **Lievitazione** consente di creare un programma di lievitazione o di avviarne uno creato in precedenza. Se la lievitazione non è abilitata da parametri, toccando il tasto non si accede alla relativa pagina programmi.

Il tasto **Scongellamento** consente di creare, modificare o richiamare un programma di scongelamento.



Toccano il simbolo "i" a lato di ogni tasto, il display visualizza la relativa pagina info.

Toccano il tasto indietro  o toccano il tasto home  o in assenza di selezione per un tempo di 60 secondi il display torna alla pagina Menu.

Il tasto **Abbattimento +3 al cuore** consente di creare, modificare o richiamare un programma di abbattimento con sonda al cuore.

## 18.0 PROGRAMMI CREAZIONE E MODIFICA



Dalla relativa lista programmi, toccando il tasto **NUOVO** è possibile creare un programma personalizzato di abbattimento/surgelazione/ scongelamento, il display visualizza la pagina "**Nuovo programma**" con attiva la fase 1. Toccare i tasti **ABILITA FASE 2** o **ABILITA FASE 3** per attivare anche le fasi 2 e 3 se si desidera creare un programma con più fasi. Se si desidera disabilitare la fase 2 o 3, toccare il simbolo "X" nell'angolo destro del campo relativo.

Dopo aver toccato il tasto **NUOVO** per impostare un programma, agire sui tasti "+" e "-" assegnando il valore desiderato ai campi.

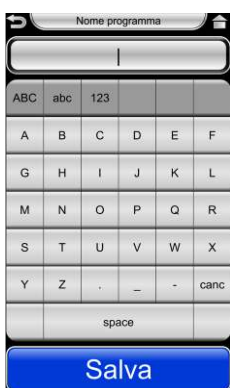
Se si tratta di programma abbattimento/surgelazione al cuore, impostare Temperatura aria, Ventilazione camera e Temperatura al cuore fine fase. Quest'ultimo dato determina la conclusione della fase (e del programma se si tratta dell'ultima fase) e il passaggio a quella successiva. Durante l'impostazione delle varie fasi è attivo un controllo logico sui valori impostabili per evitare valori non congrui.

Al termine dell'impostazione dati il display visualizza la tastiera per l'immissione del nome.

Agendo sulla tastiera immettere o modificare il nome del programma.

Premendo i tasti **ABC**, **abc** e **123** si cambiano le modalità maiuscolo, minuscolo e numerico.

Il programma, viene inserito nella lista in ordine alfabetico.

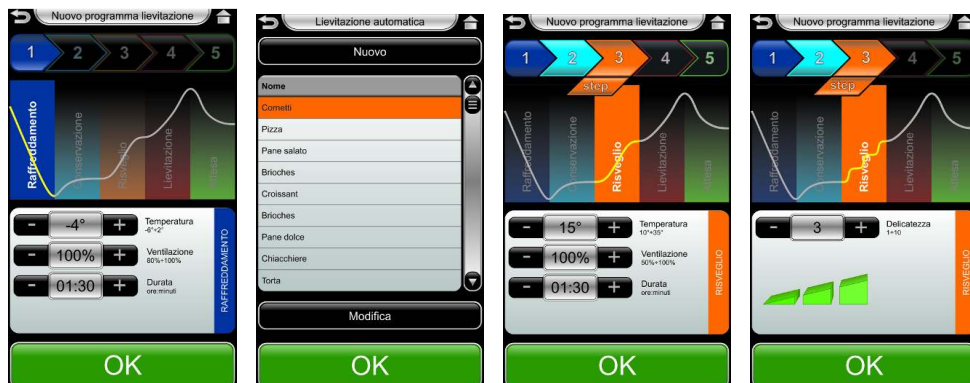


## 19.0 PROGRAMMI FERMALIEVITAZIONE

Dalla relativa lista programmi, toccando il tasto **NUOVO** è possibile creare un programma personalizzato di fermalievitazione. Per facilitare la creazione di un nuovo programma è possibile richiamarne uno già esistente e variarlo toccando il tasto **MODIFICA**.

Impostare in sequenza per ciascuna fase i valori di: **temperatura**, **intensità ventilazione** e **durata fase**.

Impostare la **delicatezza** della fase di risveglio e lievitazione. Il valore impostato regola la gradualità con cui viene raggiunta la temperatura impostata durante la fase di risveglio, più il valore è alto più la temperatura viene raggiunta progressivamente.



## 20.0 FUNZIONI



Toccare il tasto **SBRINAMENTO MANUALE** per eseguire uno Sbrinamento manuale

Toccare il tasto **HACCP** per selezionare il menu relativo alle funzioni HACCP.

Toccare il tasto **ALLARMI** per visualizzare i valori rilevati dai singoli ingressi sulla scheda elettronica.

Toccare il tasto **STATO INGRESSI-USCITE** per visualizzare lo stato degli ingressi e delle uscite sonde ed utenze.

Toccare il tasto **IMPOSTAZIONI** per visualizzare la pagina impostazioni.

Toccare il tasto **STERILIZZAZIONE** per eseguire un ciclo di Sterilizzazione tramite raggi UV.

Toccare il tasto **RISCALDAMENTO SONDA AL CUORE** per attivare il riscaldamento della sonda a spillone e facilitarne l'estrazione dal prodotto surgelato.

Se è stato selezionato l'utente Pasticceria, nel menu funzioni compare il tasto **SCONGELAMENTO** per accedere al menu di scongelamento.

## 21.0 STERILIZZAZIONE UV



⚠ Il processo di sterilizzazione avviene tramite ozono generato da una lampada UV all'interno della cella.

⚠ L'esposizione ai raggi ultravioletti della lampada può risultare dannosa per la pelle, avviare il ciclo solo dopo aver chiuso la porta.

Durante la sterilizzazione i ventilatori sono attivi al 50%

Il contatore visualizza il tempo mancante al completamento del processo di sterilizzazione.

A processo completato il display visualizza il menu principale. La barra di progressione circolare indica il tempo di attesa al termine della sterilizzazione.

## 22.0 HACCP



Il menu **HACCP** permette di recuperare, visionare, salvare su chiavetta USB e se presente la stampante di stampare, i dati di tutti i cicli eseguiti. Ogni ciclo viene identificato da un numero progressivo generato al momento dell'avvio in base a **anno-mese-giorno-ore-minuti-secondi**. Tale codice può essere riportato sia come etichetta sul prodotto, sia per ricercare e stampare i dati del ciclo sull'etichetta. Lo storico dei cicli può essere importato tramite **USB** su PC e per archivio o stampa.

Viene visualizzata una lista di **tutti i cicli eseguiti**, raggruppati cronologicamente a partire dal giorno più recente.

E' possibile selezionare i dati di interesse toccando il riquadro a lato del giorno, per deselectionarli toccare nuovamente il riquadro. Per selezionare tutti i dati toccare il tasto **SELEZIONA TUTTO** in cima alla lista.

### SALVATAGGIO SU USB

Toccando il tasto USB viene effettuato un salvataggio dell'intero archivio HACCP su chiavetta USB. I files vengono salvati raggruppati in cartelle per data. Durante il salvataggio la barra di progressione circolare indica lo stato di avanzamento del salvataggio.

### STAMPA CICLI MEMORIZZATI

Se installato l'accessorio stampante, è possibile stampare i report del giorno selezionato. Se sono selezionati più giorni, i cicli vengono stampati in sequenza. Durante la stampa è possibile interrompere l'invio dei dati alla stampante toccando il tasto **ANNULLA**.

### VISUALIZZAZIONE REPORT CICLI

Effettuata la selezione di uno o più giorni, toccando il tasto **VISUALIZZA** vengono visualizzati i report dei cicli selezionati.

Durante la visualizzazione, se presenti altri report memorizzati nello stesso giorno, è possibile visualizzarli toccando i tasti **<** e **>**. Toccando il tasto **Stampa** viene inviato alla stampante il singolo report visualizzato.

### REPORT IN CASO DI BLACK-OUT

Se avviene un blackout durante l'esecuzione di un ciclo, al riavvio riprende dalla fase che era in corso per la durata di tempo residua. All'interno del report compare una riga che riporta la nota "**RIAVVIO DOPO BLACK-OUT**". L'errore **BLACK-OUT** viene memorizzato nel menu **Allarmi**.



## 23.0 ALLARMI



Dal menu **FUNZIONI** toccando il tasto **ALLARMI** viene visualizzata una lista di tutti gli allarmi registrati a partire da quello più recente.

Lo storico degli allarmi può essere salvato su una chiavetta **USB** per archiviazione su PC. Toccando il tasto **STAMPA** vengono stampati i report degli allarmi selezionati.

E' possibile selezionare ogni singolo allarme registrato e visualizzare tutti i dettagli relativi. Per selezionarli tutti toccare il tasto **SELEZIONA TUTTO** in cima alla lista.

Effettuata la selezione, toccando il tasto **VISUALIZZA** vengono visualizzati i report degli allarmi selezionati, il display visualizza il **Report allarme** con i seguenti dati:

- Tipo allarme (p.es. Lettura sonda camera)-Data e ora inizio allarme
- Temperatura camera, temperatura al cuore e temperatura evaporatore di inizio allarme.
- Data e ora fine allarme
- Temperatura camera, temperatura al cuore e temperatura evaporatore di fine allarme.
- Durata totale del allarme
- Esito dell'allarme (attivo o terminato)



Le indicazioni possono variare in base al tipo di allarme.

Durante la visualizzazione, se selezionati più allarmi, è possibile scorrerli toccando i tasti < e > che compaiono in basso. Toccando il tasto **Stampa** viene inviato alla stampante il singolo allarme visualizzato

## 24.0 STATO INGRESSI-USCITE



Toccare il tasto **STATO INGRESSI**. Nei riquadri sono visualizzati tutti gli ingressi con indicazione dello stato (On/Off) o del valore di funzionamento. È inoltre possibile leggere il valore di tutte le sonde dell'apparecchio. Questa funzione serve a facilitare il service da parte del personale specializzato.

## 25.0 MENU IMPOSTAZIONI



Dal menu **FUNZIONI** toccare il tasto **IMPOSTAZIONI**.

Il tasto **LINGUA** consente di impostare la lingua del sistema.

Il tasto **DATA E ORA** consente di impostare la data e l'ora del sistema.

Il tasto **UTENTE** consente di impostare la categoria di utilizzo dell'apparecchio scegliendo tra Ristorazione e Pasticceria.

Il tasto **PARAMETRI** consente di accedere alla gestione lista parametri.

Il tasto **CALIBRAZIONE TOUCH** consente di eseguire la procedura di calibrazione dello schermo. Questa operazione dev'essere fatta solo quando si notano disallineamenti tra la sagoma dei tasti e l'area di effettiva sensibilità. Una calibrazione non eseguita correttamente potrebbe rendere impossibile la successiva gestione dei tasti con la necessità di far intervenire l'ASSISTENZA TECNICA per il ripristino.

Il tasto **ACQUISIZIONE STAMPANTE** consente di far acquisire alla macchina l'indirizzo seriale di comunicazione della stampante bluetooth. Tale operazione è necessaria ogni volta che si installa o si cambia una nuova stampante.

Il tasto **CONFIGURAZIONE** consente di accedere al menu con le varie opzioni riguardanti la configurazione della macchina.

Il tasto **DEMO** consente di avviare la funzione demo che permette di usare liberamente il touch senza attivare alcun componente.



## 25.1 MODIFICA PARAMETRI



Inserire la **password di accesso** e confermare con il tasto **OK**. Se la password è errata viene emesso un avviso sonoro, si svuota il campo in attesa di una nuova immissione.

### Lista Parametri

Scorrere le pagine parametri toccando i tasti e .

Ogni riga visualizza il valore parametro modificabile direttamente con i tasti a lato e , il nome parametro ed il simbolo "i" che fa apparire una descrizione del parametro.

Toccando il tasto SALVA vengono salvate tutte le modifiche effettuate.

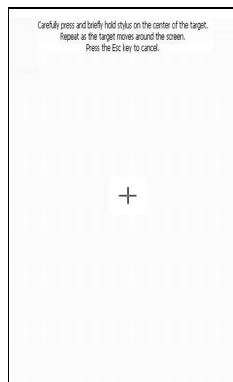
### Info parametro

Toccando il simbolo "i" compare la descrizione:

- Parametro
- Descrizione parametro
- Range di valori impostabili
- Valore preimpostato di fabbrica

Con il tasto o in assenza di selezione per un tempo di 120 secondi il display torna alla lista parametri.

## 26.0 CALIBRAZIONE TOUCH SCREEN



Per calibrare il touch-screen Impostazioni>Calibrazione Touch:

Eeguire la procedura manuale di calibrazione toccando i punti indicati dal cursore a croce.

**⚠ ATTENZIONE:** Una calibrazione non eseguita correttamente potrebbe rendere impossibile la successiva gestione dei tasti con la necessità di far intervenire l'ASSISTENZA TECNICA per il ripristino della programmazione.

## 27.0 ACQUISIZIONE STAMPANTE BLUETOOTH



Per installare una nuova stampante è necessario impostare l'indirizzo seriale della stampante bluetooth. Viene ricercata una nuova stampante bluetooth il cui indirizzo viene assegnato come predefinito per tutte le stampe successive.

**ATTENZIONE:** l'acquisizione dell'indirizzo stampante va eseguito solo alla prima installazione di una nuova stampante o dopo un aggiornamento del firmware.

## 28.0 MENU CONFIGURAZIONE



Il menu **CONFIGURAZIONI** presenta le seguenti voci:

**Backup:** effettua un salvataggio su chiavetta USB di tutta la configurazione corrente. Un salvataggio esistente sulla chiavetta viene sovrascritto.

**Ripristino da USB:** consente di eseguire un ripristino da chiavetta USB di:

- ricette
- programmi utente
- assegnazioni menu personale
- parametri macchina
- lista HACCP
- lista allarmi
- ripristino completo

**Reset:** visualizza il menu di reset con le voci:

- Riattiva info fermalievitazione
- Archivio allarmi
- Archivio HACCP
- Parametri macchina
- Riavvio sistema

Per alcune voci viene richiesta l'immissione della password utente (allarmi, HACCP e parametri) per evitare cancellazioni accidentali.

**Aggiorna firmware:** consente di aggiornare il firmware del processore con una nuova versione presente su chiavetta USB



## 29.0 AGGIORNAMENTO FIRMWARE



L'aggiornamento firmware permette di installare una versione aggiornata del programma.

⚠ **L'aggiornamento potrebbe cancellare le personalizzazioni impostate, si consiglia di fare un backup** dal menu configurazione prima di eseguire l'aggiornamento.

Formattare la chiavetta USB in formato **FAT32**.

Copiare i file di aggiornamento nella cartella principale della chiavetta USB.

Inserire la chiavetta nella presa frontale sotto allo schermo.

Accedere alla pagina configurazione.



Toccare il tasto "**Aggiorna firmware**" per avviare l'aggiornamento.

Il sistema richiede di rimuovere la chiavetta USB.

⚠ In caso di firmware non trovato o non compatibile l'aggiornamento non viene avviato.



Dopo aver rimosso la chiavetta USB il sistema richiede di confermare l'avvio dell'aggiornamento.

Avvenuta la conferma il sistema si riavvia.



A riavvio completato il sistema richiede di inserire la chiavetta USB.

Inserire la chiavetta per aggiornare il firmware, si attiva il tasto "Aggiorna/Update".

Toccare il tasto "Aggiorna" per procedere.



Si avvia l'aggiornamento del software, la barra orizzontale blu indica il livello di progressione.

Ad aggiornamento completo compare il messaggio:

**Install OK! Power OFF and Remove USB-KEY**

Rimuovere la chiavetta e **disconnettere e riconnettere l'apparecchio dalla presa di alimentazione.**

## 30.0 AVVISI E ALLARMI

### 30.1 ALLARME ALTA PRESSIONE



In caso la pressione del circuito refrigerante superi la soglia massima prevista, il display visualizza l'allarme alta pressione. Se l'allarme persiste, contattare il servizio assistenza.

Il tasto Ignora consente di tornare alla pagina precedente lasciando l'allarme attivo.

Toccando il tasto "info" il display visualizza alcune tra le possibili cause che possono generare tale allarme:

Verificare che il prodotto abbia temperature inferiori a **110°C**.

Verificare che il condensatore non sia ostruito e che il ventilatore funzioni correttamente.

Verificare che sul lato posteriore dell'apparecchio ci sia uno spazio di almeno 10-15 cm per consentire il deflusso dell'aria calda dalla griglia.

Il compressore riprende il funzionamento quando la pressione rientra nei valori di soglia previsti.

## 30.2 AVVISO PROTEZIONE COMPRESSORE



⚠️ Avviamenti ravvicinati del compressore possono pregiudicarne l'affidabilità.

⚠️ Per evitare avviamenti del compressore con pressioni eccessive è previsto un tempo minimo di pausa fra due partenze ravvicinate.

In caso di avvio ravvicinato del compressore dall'ultimo arresto, viene visualizzata l'avviso di ritardo compressore. Il contatore visualizza il tempo residuo all'avviamento. Premendo il tasto **IGNORA** il compressore si avvia immediatamente.

## 30.3 ALLARME PORTA APERTA



Dopo 10 secondi dall'apertura della porta, compare l'avviso di porta aperta accompagnato da un allarme sonoro intermittente. Si consiglia di limitare il più possibile le aperture porta durante un ciclo in esecuzione.

Il tasto **Ignora** consente di tornare al menu precedente anche con allarme attivo.

Chiudendo la porta l'allarme scompare automaticamente.

⚠️ Se l'allarme compare anche con porta chiusa, contattare il servizio assistenza per la verifica o sostituzione del sensore apertura porta.

## 30.4 ALLARME ERRATA LETTURA Sonda CAMERA



In caso di errata lettura della sonda camera o di guasto della stessa, il display visualizza l'allarme di errata lettura sonda camera.

Il tasto **Ignora** consente di proseguire in modalità provvisoria.

### Abbattitore:

Se l'allarme compare durante un ciclo a sonda, il valore provvisorio è calcolato come valore intermedio tra sonda a spillone e sonda evaporatore. Terminato il ciclo, non è più possibile attivare cicli a sonda.

Toccando il tasto **"info"** il display visualizza le seguenti informazioni:

Riavviare l'apparecchio, se l'allarme persiste contattare il servizio di assistenza per la sostituzione

L'apparecchio funzionerà in modalità provvisoria. Sarà possibile eseguire cicli di abbattimento/surgelazione a tempo.

La sonda al cuore assume le funzioni della sonda camera, non deve essere inserita nel prodotto

⚠️ Se l'allarme persiste contattare l'assistenza.

## 30.5 ALLARME ERRATA LETTURA SONDA EVAPORATORE



In caso di errata lettura della sonda evaporatore o di guasto della stessa, il display visualizza l'allarme sonda evaporatore. Premendo il tasto info il display visualizza alcune informazioni utili al servizio di assistenza, il display visualizza la pagina Info errore lettura sonda evaporatore.


Il tasto **Ignora** consente di proseguire in modalità provvisoria.

Il contatore visualizza il tempo trascorso dall'inizio visualizzazione allarme. Il display visualizza le seguenti informazioni:

Riavviare l'apparecchio, se l'allarme persiste contattare il servizio di assistenza per la sostituzione.

L'apparecchio funzionerà in modalità provvisoria. Gli sbrinamenti verranno eseguiti a durata fissa.

⚠ Se l'allarme persiste contattare l'assistenza.

Toccando il tasto indietro  o in assenza di selezione per un tempo di 60 secondi il display torna alla pagina precedente **Errata lettura sonda evaporatore**

## 30.6 ALLARME ERRATA LETTURA SONDA AL CUORE



In caso di errata lettura della sonda al cuore o di guasto della stessa, il display visualizza l'allarme sonda al cuore.

Premendo il tasto **info** il display visualizza alcune informazioni utili al servizio di assistenza, il display visualizza la pagina Info errata lettura sonda al cuore.

Il tasto **Ignora** consente di proseguire in modalità provvisoria.

Se l'allarme compare durante un ciclo a sonda, il ciclo si converte automaticamente a tempo con durata massima in base al tipo di ciclo, 90 minuti se positivo o 240 minuti se negativo. Terminato il ciclo, non è più possibile attivare cicli a sonda, se premuto il tasto che richiama il ciclo con sonda al cuore, compare la pagina Info errata lettura sonda al cuore.


Il contatore visualizza il tempo trascorso dall'inizio visualizzazione allarme.

Il display visualizza le seguenti informazioni:

Riavviare l'apparecchio, se l'allarme persiste contattare il servizio di assistenza per la sostituzione.

L'apparecchio funzionerà in modalità provvisoria. Sarà possibile eseguire abbattimenti/surgelazioni a tempo e non al cuore

Se l'allarme persiste contattare l'assistenza.

Con il tasto  o in assenza di selezione per un tempo di 120 secondi il display torna alla schermata precedente Errata lettura sonda al cuore.

## 30.7 ALLARME ERRATA LETTURA SONDA UMIDITA'



In caso di errata lettura della sonda umidità o di guasto della stessa, il display visualizza l'allarme sonda umidità.

Il tasto **Ignora** consente di proseguire in modalità provvisoria.


Se l'allarme compare durante un ciclo di lievitazione, l'umidificatore viene attivato periodicamente a intervalli di tempo predefiniti.

Premendo il tasto info il display visualizza alcune informazioni utili al servizio di assistenza:

Riavviare l'apparecchio, se l'allarme persiste contattare il servizio di assistenza per la sostituzione.

L'apparecchio funzionerà in modalità provvisoria. L'umidità verrà gestita in base ai parametri predefiniti e potrebbe non risultare ottimale

Se l'allarme persiste contattare l'assistenza.

Con il tasto  o in assenza di selezione per un tempo di 120 secondi il display torna alla schermata precedente all'allarme continuando in modalità provvisoria.

## 30.8 ALLARME UMIDIFICATORE



In caso di avaria al sistema di umidificazione persistente, il display visualizza la pagina **Anomalia umidificatore**

Il tasto Ignora consente di proseguire in modalità provvisoria senza umidificazione.

Toccando il tasto **INFO**, il display visualizza la pagina Info allarme umidificatore con le possibili cause che possono generare tale allarme.

Verificare l'alimentazione idrica dell'umidificatore e che il rubinetto sia aperto.

Controllare sull'umidificatore il tipo di lampeggi dei led a bordo e confrontarli con la tabella allarmi umidificatore sul manuale utente.

### **Intervento sensore di livello (solo su armadi)**

La vaschetta di raccolta ed evaporazione dell'acqua posta sulla schiena dell'armadio è dotata di un sensore di sicurezza che viene azionato nel caso in cui l'acqua superi il livello massimo.

Il sensore provvede a chiudere la valvola di alimentazione dell'umidificatore a titolo precauzionale per evitare la tracimazione dell'acqua dalla vaschetta. In questa condizione l'umidificatore non è in grado di produrre vapore. In questo caso verificare:

- che le resistenze di evaporazione acqua della vaschetta funzionino correttamente;
- che le elettrovalvole ed il sensore di livello dell'umidificatore non siano in avaria, causa la presenza di calcare o corpi estranei che ne ostacolano il funzionamento (è necessario ispezionare internamente l'umidificatore).

Il funzionamento riprende automaticamente una volta che il livello dell'acqua nella vaschetta posteriore scende, disattivando il sensore di sicurezza.

Se l'allarme persiste contattare l'assistenza.

Toccando il tasto , si torna alla pagina precedente allo stato di allarme.

### **Tabella stato umidificatore**

## 30.9 ALLARME ALTA TEMPERATURA CELLA



Se la temperatura rilevata dalla sonda cella o dalla sonda a spillone è superiore ai **100°C**, compare l'allarme "**Alta temperatura**". Appena entrambe le temperature rilevate scendono sotto al valore di allarme si torna alla modalità di abbattimento precedente.

Toccando il tasto info compaiono le informazioni relative all'allarme, il display visualizza la pagina Info alta temperatura


Il tasto **Ignora** consente di tornare al menu precedente ignorando l'allarme.

Info alta temperatura

Il display visualizza le seguenti informazioni:

Inserito prodotto con temperatura troppo elevata, si consiglia di usare la funzione preraffreddamento

Attendere la scomparsa dell'allarme per inserire la sonda a spillone nel prodotto caldo

Con il tasto  o in assenza di selezione per un tempo di 60 secondi il display torna alla pagina precedente Alta temperatura

## 30.10 ALLARME BLACK OUT



In caso di black-out se l'apparecchio stava eseguendo un ciclo, al ripristino dell'alimentazione il display visualizza l'allarme black-out. Il ciclo che era in corso riprende automaticamente dal punto interrotto. Il display centrale visualizza la durata totale del black-out.

Toccando il tasto **info** compaiono le informazioni relative al black-out, il display visualizza la pagina **Info Black-out**.

Toccando il tasto **ignora** il display visualizza la pagina relativa al ciclo in corso che era stato interrotto dal black-out. La pagina info visualizza:

INIZIO BLACK OUT DATA ORA

Temperatura camera: \_\_ °C


Temperatura al cuore: \_\_ °C

FINE BLACK OUT DATA ORA

Temperatura camera: \_\_ °C

Temperatura al cuore: \_\_ °C

Durata totale: hh:mm

Con il tasto  o in assenza di selezione per un tempo di 120 secondi il display torna a visualizzare la pagina precedente di allarme Black-out.

## 30.11 ALLARME ERRORE CHIAVETTA USB



Se non viene rilevata alcuna chiave USB valida inserita compare l'allarme di errore rilevamento.

Verificare il corretto inserimento della chiavetta, se già inserita toglierla e reinserirla e toccare il tasto Riprova per confermare il proseguimento del salvataggio o ripristino dati.

## 30.12 AVVISO ERRORE STAMPANTE



In caso di errore in fase di stampa compare il relativo avviso. Ritentare toccando il tasto **"Riprova"** o annullare definitivamente con il tasto **"Annulla"**.

Se il sistema non rileva alcuna stampante compare l'avviso **"Stampante non collegata"**. Ritentare toccando il tasto **"Riprova"** o annullare definitivamente con il tasto **"Annulla"**. Se la segnalazione persiste provare a riacquisire la stampante da Menu>Funzioni>Impostazioni>Acquisizione stampante.

Se la carta nella stampante è esaurita compare l'avviso **"Carta esaurita"**. Sostituire il rotolo di carta esaurito e toccare il tasto **Riprova** per riprendere la stampa o annullare definitivamente con il tasto **Annulla**



## 31.0 CONSIGLI D'USO E AVVERTENZE

### 31.1 PRERAFFREDDAMENTO

Prima di iniziare un ciclo abbattimento/surgelazione è consigliabile preraffreddare la camera eseguendo il preraffreddamento proposto.

Evitare di aprire le porte durante l'esecuzione di un ciclo di abbattimento / surgelazione

### 31.2 SONDA AL CUORE

Per un funzionamento ottimale, la sonda a spillone deve essere posizionata al centro del prodotto.

Verificare che la punta della sonda non fuoriesca dal prodotto e non sia a contatto con la teglia.



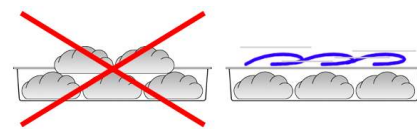
⚠ **Non** inserire la sonda in alimenti con **temperatura superiore a 100°C** per non danneggiare il sensore.

Lasciare prima stemperare il prodotto per qualche minuto in ambiente.

### 31.3 DISPOSIZIONE DEL PRODOTTO SULLE TEGLIE

Utilizzare teglie di altezza ridotta per favorire il contatto dell'aria con la superficie del prodotto.

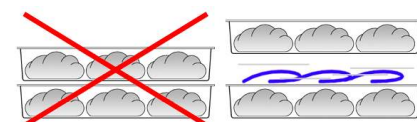
Disporre i prodotti in maniera ordinata evitando di sovrapporli uno sull'altro.



### 31.4 CARICO DELLA MACCHINA

Lasciare uno spazio di almeno 2 cm fra una teglia e l'altra, in modo da consentire un'adeguata circolazione dell'aria

Non coprire i contenitori con coperchi di alcun genere.



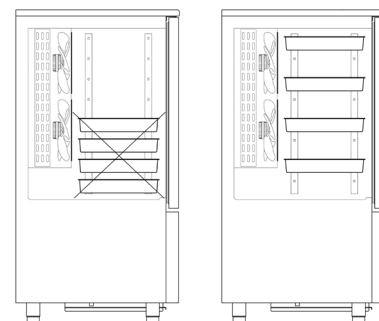
### 31.5 DISTRIBUZIONE DELLE TEGLIE

In caso di carico parziale, ripartire le teglie in modo uniforme su tutta l'altezza utile.

Se durante il ciclo vengono aggiunte ulteriori teglie, inserirle sempre nella parte superiore, spostando quelle già presenti nella parte bassa.

Non lasciare il prodotto caldo all'interno della camera senza avviare il ciclo.

Non caricare oltre la capacità massima prevista dal modello



## 32.0 MANUTENZIONE E PULIZIA

Le operazioni di **manutenzione ordinaria** possono essere eseguite da **personale non specializzato** seguendo scrupolosamente le istruzioni di seguito riportate

⚠ **Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia, disconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.**

Le **superfici interne ed esterne** possono essere lavate con una spugna inumidita in acqua tiepida e detersivi non aggressivi chimicamente; a pulizia ultimata, asciugare con un panno asciutto e morbido. L'applicazione di prodotti atti a dare lucentezza è consigliabile solo sulle pareti esterne.

⚠ **Non lavare l'apparecchio con getti d'acqua. Non utilizzare paste o pagliette abrasive.**

Per mantenere costante l'efficienza dell'apparecchio, provvedere periodicamente alla pulizia del condensatore. Allo scopo utilizzare un pennello a setole morbide o l'aspirapolvere, avendo cura di non piegare le alette di alluminio.

**⚠ Il condensatore presenta bordi taglienti. Eseguire le operazioni di pulizia usando guanti protettivi**

Per accedere al condensatore allentare 4 viti ai 4 angoli del cruscotto con un cacciavite senza rimuoverle completamente (abbattitore)

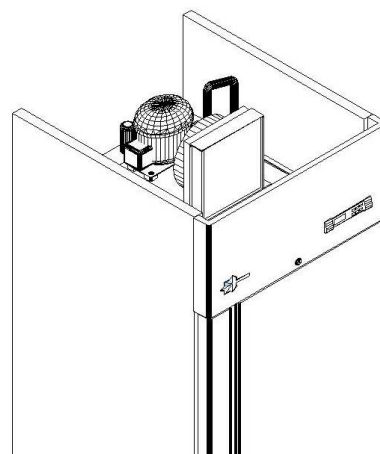
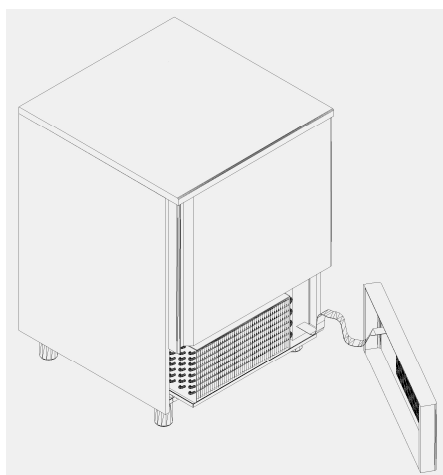
Tirare il cruscotto verso il basso fino a sganciarlo dalla sede originaria (abbattitore)

Tirare il cruscotto verso il fronte per scollegarlo dal corpo macchina (abbattitore)

Appoggiare il cruscotto evitando di mettere in trazione i cavi elettrici dell'interfaccia, eventualmente disconnettere i connettori di interfaccia e sensore porta (abbattitore)

Effettuare le operazioni di pulizia e rimontare il cruscotto (abbattitore)

Il condensatore è posto sul tetto dell'armadio (ferma lievitazione-conservatore)

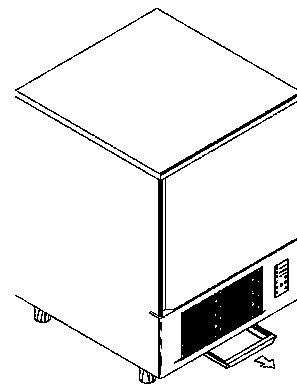


L'apparecchio è dotato di una vaschetta per la raccolta dell'acqua prodotta dagli sbrinamenti. Tale vaschetta va svuotata periodicamente

Estrarre la vaschetta verso il fronte

Svuotare l'acqua contenuta nella vaschetta

Ricollocare la vaschetta nella posizione originaria



## 33.0 COLLEGAMENTO UMIDIFICATORE A RETE IDRICA E MANUTENZIONE

La pressione minima all'ingresso dell'umidificatore non deve essere inferiore a 0.5 bar e non superiore agli 6 bar. Installare una valvola manuale di intercettazione a monte dell'impianto (per poter assicurare l'interruzione dell'acqua di alimentazione). Installare un filtro meccanico (60µS) per trattenere eventuali impurità solide.

**⚠** Si raccomanda di utilizzare acqua demineralizzata: qualora si utilizzasse acqua di rete, i sali che si depositano nel tempo sono causa della progressiva incrostazione del sistema umidificante, compromettendone la funzionalità. Con durezza dell'acqua superiore ai 15°f è necessario installare un addolcitore.

**⚠** In caso di inosservanza delle specifiche di utilizzo il produttore non potrà essere ritenuto responsabile di malfunzionamenti o danni al sistema umidificante.

L'apparecchio è dotato di una vaschetta di evaporazione automatica dell'acqua prodotta dagli sbrinamenti e dai cicli di lavaggio dell'umidificatore (solo apparecchi fermalievitazione)

**⚠** Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni o infortuni causati dalla mancanza o inefficienza di messa a terra, errata installazione, manomissione, cattiva manutenzione e imperizia d'uso, o a causa del mancato rispetto delle norme di sicurezza elettriche vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchio.

L'umidificatore effettua automaticamente un ciclo di lavaggio all'accensione e ogni 24 ore di funzionamento. Durante il ciclo di lavaggio viene effettuato uno scarico completo del serbatoio per permettere l'evacuazione di eventuali residui solidi.

Effettuare periodicamente (ogni 4 mesi o più frequentemente in caso di eccessiva durezza dell'acqua) una pulizia manuale dell'umidificatore con una semplice soluzione (80% acqua e 20% aceto) per eliminare eventuali residui di calcare. Dopo il lavaggio sciacquare con abbondante acqua.



## 34.0 RICERCA GUASTI NON SEGNALATI

ANOMALIA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONI
L'apparecchio non si accende	Mancanza tensione	Verificare la presenza di tensione sulla presa dove è inserita la spina dell'apparecchio, ripristinare eventuali interruttori di protezione e fusibili a monte.
	Apparecchio in stand-by	Se in stand-by con led di colore rosso, tenere premuto il tasto ACCENSIONE per 2 secondi
	Cavo connessione tastiera	Verificare il corretto inserimento del connettore cavo interfaccia nel quadro elettrico, se interrotto sostituire il cavo
Avviando un ciclo di raffreddamento il compressore non parte	Ritardo avvio compressore per partenza ravvicinata (abbattitore)	Attendere il termine del conto alla rovescia visualizzato sullo schermo, altrimenti toccare IGNORA per proseguire immediatamente
	Il relè di comando del compressore si è guastato	E' necessario l'intervento di un tecnico per la verifica e il ripristino
	E' intervenuta la protezione termica interna del compressore causa surriscaldamento	<p>Lasciare riposare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di farlo ripartire, verificare che non sia ostacolato il corretto flusso di raffreddamento del vano tecnico.</p> <p>Verificare che tra il muro e la schiena dell'apparecchio vi siano circa 10-15 cm per l'espulsione dell'aria.</p> <p>Verificare che non sia posizionato in prossimità di fonti di calore (forni, cuocipasta, friggitrice..).</p> <p>Verificare che il ventilatore del condensatore, posto nel vano tecnico inferiore, sia funzionante.</p> <p>Se il problema persiste contattare il servizio tecnico.</p>
L'apparecchio non raffredda o raffredda molto lentamente	Eccessivo carico prodotto ad alta temperatura (abbattitore)	Non superare la quantità massima di kg prodotto previsti, prima di inserire prodotto molto caldo effettuare un preraffreddamento della camera ad una temperatura di -20°/-30°C
	Ventilatori interni sempre fermi	Contattare il servizio tecnico per la verifica della causa del fermo ventilatori
	Evaporatore impaccato di ghiaccio	Effettuare uno sbrinamento manuale
	Surriscaldamento del vano tecnico	<p>Verificare che tra il muro e la schiena dell'apparecchio vi siano circa 10-15 cm per l'espulsione dell'aria.</p> <p>Verificare che non sia posizionato in prossimità di fonti di calore (forni, cuocipasta, friggitrice..).</p> <p>Verificare che il radiatore posto sul fronte in basso (condensatore) sia perfettamente pulito, eventualmente aspirare con un'aspirapolvere lo sporco che lo ostruisce o rimuovere il carter frontale e spazzolare le alette con una spazzola a setole in plastica.</p>

## 35.0 SCHEDA DI SICUREZZA GAS R404A

### 1 - IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

Identificazione dei pericoli: Gas liquefatto. In alta concentrazione può provocare asfissia. Schizzi possono provocare ustioni da freddo.

### 2 - MISURE DI PRONTO SOCCORSO

Inalazione: In alta concentrazione può causare asfissia. I sintomi possono includere perdita di mobilità e/o conoscenza. Le vittime possono non rendersi conto dell'asfissia. In bassa concentrazione può avere effetto narcotico. I sintomi possono includere vertigini, mal di testa, nausea e perdita di coordinazione. Spostare la vittima in zona non contaminata indossando l'autorespiratore.

Mantenere il paziente disteso e al caldo. Chiamare un medico. Procedere alla respirazione artificiale in caso di arresto della respirazione.

Ingestione: Via di esposizione poco probabile, nel caso somministrare 1-2 bicchieri d'acqua e chiamare il medico.

Contatto con gli occhi: Sciacquare l'occhio con collirio o acqua pulita per qualche minuto. Chiamare un medico.

Contatto con la pelle: Sciacquare abbondantemente la zona interessata con acqua tiepida. Fare attenzione nella rimozione di indumenti che questi non abbiano aderito alla pelle. In presenza di irritazione cutanea chiamare un medico.

### 3 - MISURE ANTINCENDIO

Pericoli specifici: Non infiammabile.

Prodotti di combustione pericolosi: Fluoruro di carbonile. Acido fluoridrico.

Mezzi di estinzione utilizzabili: Si possono usare tutti i mezzi estinguenti conosciuti

Metodi specifici: Se possibile arrestare la fuoriuscita di prodotto.

Irrorare continuamente con acqua da posizione protetta fino al raffreddamento del contenitore.

Mezzi di protezione speciali: Usare l'autorespiratore in spazi ristretti

### 4 - INFORMAZIONI TOSSICOLOGICHE

Generali: Ad alta concentrazione in aria questo gas agisce primariamente come semplice asfissiante senza altri significativi effetti fisiologici.

LC50/1h (ppm): >15000 ppm

### 5 - INFORMAZIONE ECOLOGICHE

Generali: Non si conoscono danni all'ambiente provocati da questo prodotto.

Fattore di riduzione dell'ozono: 0

### 6 - MANIPOLAZIONE

Manipolazione: Utilizzare solo apparecchiature specifiche, adatte per il prodotto, la pressione e la temperatura di impiego. Evitare il contatto con fiamme libere per evitare la formazione di agenti tossici. Evitare l'inalazione usando l'autorespiratore e aerare la zona, evitare il contatto con gocce di liquido contro le ustioni da freddo usando apposito abbigliamento protettivo.

### 7 - MISURE CONTRO FUORIUSCITE ACCIDENTALI DI PRODOTTO

Protezioni individuali: Evacuare l'area. Usare l'autorespiratore per entrare nella zona interessata se non è provato che l'atmosfera sia respirabile.

Assicurare una adeguata ventilazione.

Protezioni per l'ambiente: Tentare di arrestare la fuoriuscita con materiale assorbente idoneo. Evitarne l'ingresso in fognature, scantinati, scavi e zone dove l'accumulo può essere pericoloso.

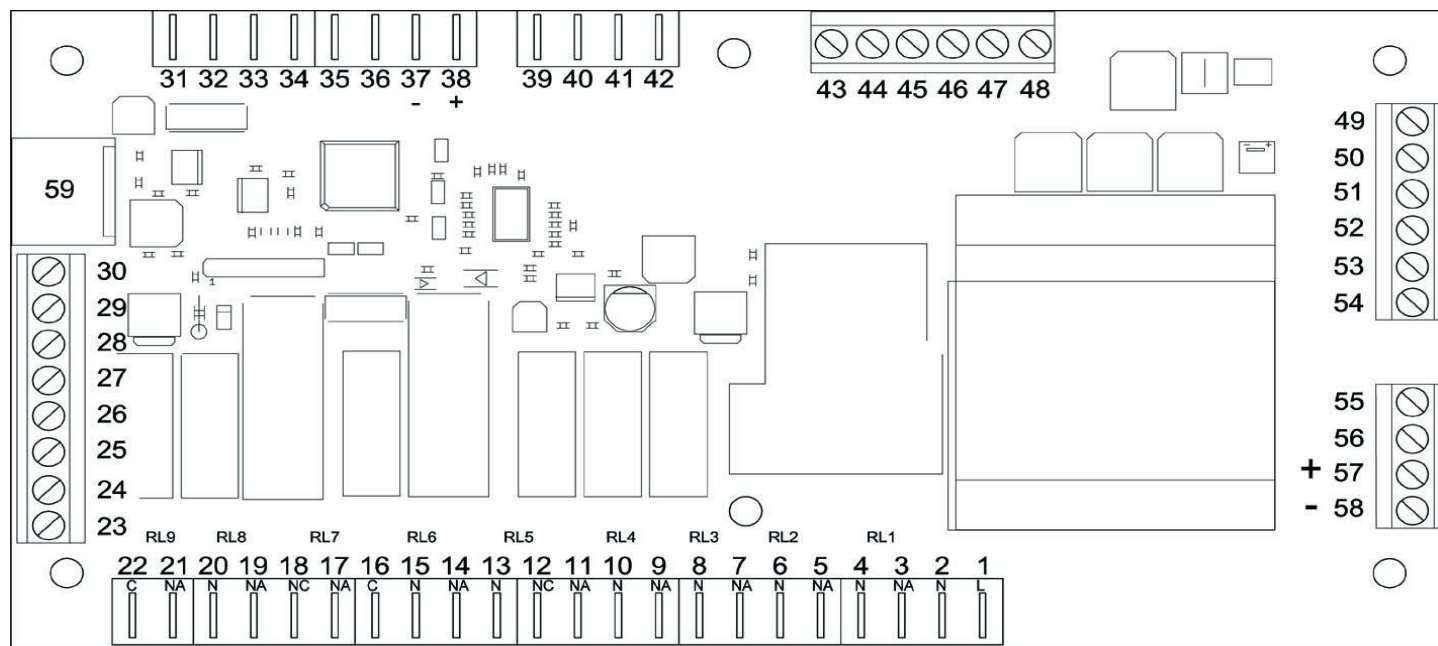
Metodi di rimozione del prodotto: Ventilare la zona

### 8 - CONSIDERAZIONI SULLO SMALTIMENTO

Generali: Non scaricare il gas nell'ambiente.

Recuperare il gas aspirandolo con apposita pompa oppure smaltirlo in un impianto autorizzato.

# 36.0 SCHEMA DI COLLEGAMENTO



1-2	Alimentazione 220V – 50 Hz	30	Connessione seriale: +12V
3-4	Compressore – resistenza cornice porta	31-32	Sensore porta
5	Fase 1 comune ventilatori evaporatore	33-34	Contatto allarme pressostato alta pressione (abbattitore)
6	Collegamento contatto regolatore velocità	35-36	Contatto allarme umidificatore
7-8	Sbrinamento	37	Uscita "-" controllo ventilatori
9-10	Elettrovalvola pump-down (abbattitore)	38	Uscita "+" controllo ventilatori
11-13	Resistenza riscaldamento	39	Fase 2 Ventilatore evaporatore n°1
14-13	Riscaldamento sonda a spillone	40	Fase 2 Ventilatore evaporatore n°2
19-13	Lampada UV sterilizzazione (abbattitore)	41	Fase 2 Ventilatore evaporatore n°3
17-20	Alimentazione umidificatore	43-44	Condensatore spunto ventilatore n°3
21-22	Comando azionamento umidificatore	45-46	Condensatore spunto ventilatore n°3
23	Connessione seriale: +12V BAT	47-48	Condensatore spunto ventilatore n°3
24	Connessione seriale: GND	49-50	Sonda temperatura camera
25	Connessione seriale: SER1-	51-52	Sonda temperatura evaporatore
26	Connessione seriale: SER1+	53-54	Sonda temperatura a spillone (abbattitore)
27	Connessione seriale: GND	57	Sonda umidità +
28	Connessione seriale: SER0-	58	Sonda umidità -
29	Connessione seriale: SER0+	59	Plug RJ connessione touch-screen

# CONTENTS

---

1.0	OPERATING CONDITIONS	41
1.1	Introduction	
1.2	Operating conditions	
2.0	SPECIFICATIONS	42
3.0	INSTALLATION	44
3.1	Introduction	
3.2	Handling	
3.3	Unpacking	
3.4	Damage check	
3.5	Positioning	
3.6	Levelling	
3.7	Cleaning	
3.8	Working conditions	
3.9	Putting into operation	
4.0	CONTROL PANEL	45
5.0	SWITCHING ON/OFF	46
5.1	Setting your language	
5.2	Setting Date and Time	
5.3	Setting User Type	
6.0	MENU	47
6.1	Catering main menu	
6.2	Pastry main menu	
6.3	Retarder/Prover Menu	
6.4	Storing Menu	
7.0	BLAST CHILLING/DEEP FREEZING	48
8.0	PROVING	49
9.0	THAWING	50
10.0	CHOCOLATE	50
10.1	Chocolate storage	
10.2	Chocolate crystallisation cycle	
11.0	CONTINUOUS CYCLE	52
12.0	STORAGE	52
13.0	RAPID COOLING	53
14.0	CORE-PROBE HEATING	54
15.0	DEFROSTING	54
16.0	CUSTOM MENU	55
17.0	PROGRAM MENU	55
18.0	CREATING AND CHANGING PROGRAMS	56
19.0	RETARDING/PROVING PROGRAMS	56
20.0	FUNCTIONS	57
21.0	UV STERILIZATION	57

22.0	HACCP	57
22.1	Data management	
23.0	ALARMS	58
24.0	INPUT AND OUTPUT STATUS	58
25.0	SETTINGS	59
25.1	Changing Parameters	
26.0	TOUCH-SCREEN CALIBRATION	60
27.0	ADDING A BLUETOOTH PRINTER	60
28.0	SETUP	60
29.0	FIRMWARE UPDATE	61
30.0	ALERTS E ALARM	62
30.1	Compressor protection	
30.2	Door open	
30.3	Printer error	
30.4	High pressure	
30.5	Chamber probe reading error	
30.6	Evaporator probe reading error	
30.7	Core probe reading error	
30.8	Humidity probe reading error	
30.9	Humidifier alarm	
30.10	Power failure	
30.11	High temperature	
30.12	USB flash drive error	
31.0	DIRECTIONS FOR USE AND WARNINGS	67
31.1	Pre-cooling	
31.2	Core probe	
31.3	Arranging products on pans	
31.4	Filling the unit	
31.5	Arranging pans	
32.0	PROPER USE, MAINTENANCE AND CLEANING	67
33.0	CONNECTING HUMIDIFIER TO THE WATER MAINS AND CLEANING	69
34.0	TROUBLESHOOTING	70
35.0	R404A REFRIGERANT SAFETY DATA SHEET	71
36.0	WIRING DIAGRAM	72



# 1.0 OPERATING CONDITIONS

---

## 1.1 INTRODUCTION

Dear Customer,

thank you for purchasing this product of the VISION range.

VISION replaces several conventional machines by integrating multiple functions in a small space. It is the result of collaboration with internationally renowned pastry chefs, combining the best traditions with the most advanced technology.

## 1.2 OPERATING CONDITIONS

Do not store pressurised spray bottles bearing the wording "flammable". Risk of explosion!

The appliance must only be used within the temperature range specified by the manufacturer.

Use this appliance only for its intended purpose: blast chilling, deep freezing, storing food, proving dough, thawing frozen foods, within the limits set by the manufacturer. Any other use shall be considered improper. The Manufacturer declines all responsibility in the event of improper use of the appliance.

This manual is an integral part of the machine and must therefore be stored properly and kept in a handy place near the machine.

The appliance is equipped with a core probe for sensing the temperature inside the product. Hold the probe with care by its handle. When not in use, store it in the relevant compartment on the inside of the door. Do not put the probe or other sharp objects into the fan grill or any other openings in the protections (blast chiller).

Push the pans or containers into the appliance handling them with special oven mitts to avoid burns. Be careful when pushing the pans; insert them correctly and avoid accidental falls.

Before carrying out any maintenance or cleaning, disconnect the appliance by switching it off and removing the plug from the socket. Warning: remove the plug by holding its body and do not pull it by the cord.

Installation, extraordinary maintenance and repairs must be performed by specialised technicians.




**Warranty:** Coldline guarantees its products and all their parts for a period of twelve months from the date indicated on the sales invoice. The warranty does not cover damage due to transportation, improper installation or maintenance, non-compliance of electrical and plumbing systems, or caused by improper use of the appliances.

**Technical Support:** contact your dealer providing the model and serial number shown on the rating plate.

**Product Changes:** Coldline reserves the right to make changes to the appearance or specifications its products without notice.

## 2.0 SPECIFICATION

The appliance conforms to European directives as given in detail on the attached certificate of EC conformity  
The data are featured on the CE plate inside the appliance.

Matricola / Serial n°		Modello / Model		Trays		<b>made in Italy</b>	
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			
							
13/05674W11030000012138258							

BLAST CHILLERS					
Model	W5F / W5C	W6F / W6C	W7F / W7C	W10F / W10C	W14F / W14C
Compatible pans	GN1/1 pans - 60x40	GN1/1 pans - 60x40	GN1/1 pans - 60x40	GN1/1 pans - 60x40	GN1/1 pans - 60x40
Size (mm)	L 780 P 859 H 840	L 780 P 859 H 900	L 780 P 859 H 1080	L 780 P 859 H 1545	L 780 P 859 H 1765
Weight (kg)	90	110	120	150	170
Maximum power	1,0kW	1,1kW	1,2kW	3,35kW	3,44kW
Maximum absorption	5.9A	6.0A	6.1A	6.2A	6.6A
Cooling capacity	1690W*	1755W*	2084W*	5211W*	6013W*
Voltage	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz
Capacity per cycle	15 kg +90°⇒+3°C	18 kg +90°⇒+3°C	25 kg +90°⇒+3°C	40 kg +90°⇒+3°C	50 kg +90°⇒+3°C
	11 kg +90°⇒-18°C	14 kg +90°⇒-18°C	18 kg +90°⇒-18°C	28 kg +90°⇒-18°C	35 kg +90°⇒-18°C

\*Evap -10°C cond. +45°C

Model	W30FR / W30CR	W30FR / W30CR	W30KFR / W30KCR	W30KFR / W30KCR	W40KFR / W40KCR	W40KFR / W40KCR
Compatible pans	GN1/1 pans - 60x40	GN1/1 pans - 60x40	Trolley for EN60x40 pans	Trolley for EN60x40 pans	Trolley for EN60x80 pans	Trolley for EN60x80 pans
Dimensions (mm)	L810 P1097 H2215	L810 P1097 H2215	L960 P1276 H2365	L960 P1276 H2365	L1400 P1298 H2340	L1400 P1298 H2340
Weight (kg)	190	190	190	190	220	220
Maximum power	0,70kW	0,70kW	0,70kW	0,70kW	1,0kW	1,0kW
Maximum absorption	2.3A	2.3A	2.3A	2.3A	3.3A	3.3A
Voltage	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz

Remote unit model	30T-US	30T-UP	30K-US	30K-UP	40K-US	40K-UP
Unit dimensions (mm)	L 1300 P 450 H 650	L1050 P450 H1250	L 1300 P 450 H 650	L1050 P450 H1250	L1050 P450 H1250	L1410 P560 H1160
Weight (kg)	120	150	120	150	150	190
Maximum power	5,6kW	6,5kW	5,6kW	6,5kW	6,5kW	8,3kW
Maximum absorption	16.4A	19.0A	16.4A	19.0A	19.0A	24.4A
Cooling capacity	9702W*	12470W*	9702W*	12470W*	12470W*	15870W*
Voltage	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz
Capacity per cycle	80 kg +90°→+3°C	115 kg +90°→+3°C	80 kg +90°→+3°C	115 kg +90°→+3°C	120 kg +90°→+3°C	200 kg +90°→+3°C
	55 kg +90°→-18°C	75 kg +90°→-18°C	55 kg +90°→-18°C	75 kg +90°→-18°C	80 kg +90°→-18°C	140 kg +90°→-18°C

\*Evap -10°C cond. +45°C

RETARDER/PROVER								
	AF60		AF80		JF80		TF13	TF17
Compatible pans	EN60x80 pans		EN60x80 pans		EN60x80 Racking trolley		EN60x40 pans	EN60x40 pans
Size (mm)	L 810 P 1097 H 2215		L 900 P 1136 H 2465		L 960 P 1276 H 2365		L 1450 P 800 H 950	L 2005 P 800 H 950
Model	-6°+35°C	-30°+35°C	-6°+35°C	-30°+35°C	-6°+35°C	-30°+35°C	-6°+35°C	-6°+35°C
Maximum power	653W	1397W	1306W	2112W	1306W	2112W	0,55kW	0,55kW
Maximum absorption	3.6A	6.8A	7.2A	11.8A	7.2A	11.8A	3.1A	3.1A
Cooling capacity	668W*	1373W**	1336W*	1870W**	1336W*	1870W**	565W*	565W*
Voltage	230V/50 Hz	230V/50 Hz	230V/50Hz	230V/50 Hz	230V/50 Hz	230V/50 Hz	230V/50 Hz	230V/50Hz
Versions	Remote		Remote		Remote			

\*Evap -10°C cond. 54,4°C \*\*Evap -23,3°C cond. 54,4

CONSERVATORI						
	AC60		AC80		TC13	TC17
Compatible pans	EN60x40 pans		EN60x80 pans		EN60x40 pans	EN60x40 pans
Size (mm)	L 810 P 1097 H 2215		L 900 P 1136 H 2465		L 1450 P 800 H 950	L 2005 P 800 H 950
Model	-5°+15°C	-30°+15°C	-5°+15°C	-5°+15°C	-6°+35°C	-6°+35°C
Maximum power	653W	1397W	0,55kW	0,55kW	0,55kW	0,55kW
Maximum absorption	3.6A	6.8A	3.1A	3.1A	3.1A	3.1A
Cooling capacity	668W*	1373W**	565W*	565W*	565W*	565W*
Voltage	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Versions	Remote		Remote			

\*Evap -10°C cond. 54,4°C \*\*Evap -23,3°C cond. 54,4

## 3.0 INSTALLATION

### 3.1 INTRODUCTION

The appliance must be used solely for the purpose it was specifically designed for, i.e. for storing food within the temperature range stated by the manufacturer. Understand that any other use shall be considered improper.

 **The Manufacturer declines all responsibility in the event of improper use of the appliance. Installation must be carried out by specialized technical personnel only.**

### 3.2 HANDLING

Handle the packed appliance using a forklift or a hand pallet truck, with fork length equal to the length of the pallet and an adequate load capacity for the weight of the unit.

### 3.3 UNPACKING

Depending on the type of packaging, pull the cardboard up or remove the planks of the wooden cage with a screwdriver. Use protective gloves to avoid contact with splinters of wood. Do not release the packaging to the environment and dispose of it as required by local regulations.

### 3.4 DAMAGE CHECK

Check all parts of the appliance for damage and that the standard-issue accessories provided inside are as expected. Remove the PVC film covering the inside and outside of the appliance. Clean the inside compartment using a sponge dampened in warm water.

### 3.5 POSITIONING

Carry the appliance on its pallet using the relevant truck and move it to the installation site. During positioning, tilt the appliance only if strictly necessary making sure the tilt angle does not exceed 60°. Remove the 4 screws that hold the body anchored to the pallet, screw the 4 feet releasing one corner at a time from the pallet.

### 3.6 LEVELLING

Move the appliance into its final position and adjust the screw-type feet until the unit is perfectly level.

### 3.7 CLEANING

Remove the PVC film covering the inside and outside of the appliance. Clean the compartment inside using a sponge damp with lukewarm water.

### 3.8 WORKING CONDITIONS

Make sure the room in which the appliance is installed meets the following conditions:

- room temperature in the range +5° to +43°;
- positioning away from sources of heat and in a well ventilated area.

### 3.9 OPERATION

Before connecting the appliance to the power mains, make sure that:

- Voltage and frequency comply with the working conditions featured on the CE plate inside the appliance: maximum tolerance is  $\pm 10\%$  of the rated value.
- The power supply circuit meets the regulations in force.
- The electrical system is fitted with a circuit breaker (RDC).
- Earthing is compulsory.
- Where voltage is 380V, make sure the fans rotate in the correct direction.
- If the appliance is going to be switched off for a length of time, it is best to disconnect its power cord.

- The device is equipped with a special system for filtering the water fed into the humidifier. It is directly installed on retarder/prover counters and cabinets, while it is arranged for installation and supplied with all blast chillers equipped with humidification systems.

The filter head is provided with a pipe connecting it to the water mains. Once connected to the latter, the filter should be operated, after being rinsed following the instructions given in the manual supplied with it. The head is set with the recommended value for treating 70% of the water (bypass 30). Depending on the chemical characteristics of the water, the percentage of treated water can be increased by turning the bypass screw. It is advisable not to set values below 10 (90% of the water passes through the filtration system).

Filter life depends on the amount and characteristics of the treated water; in any case, it cannot be longer than one year. Using a worn filter can result in problems with the supply of water to the humidification system, causing the latter to fail. Failure to use the filter or excessively low water treatment levels (bypass 50 and beyond) can cause malfunctions in the humidification system due to clogging of the valves and/or the sensor that regulates its operation.

- ⚠** The manufacturer cannot be held responsible for damage or injury resulting from failure to earth the appliance or inefficient earthing thereof, incorrect installation, tampering, poor maintenance and incompetent use, or resulting from failure to comply with the electrical safety, accident prevention and fire safety standards in force in the country where the appliance is used.

## 4.0 CONTROL PANEL

- ⚠** The appliance is equipped with a touch-screen interface operated by briefly tapping with a finger. Clean the protective membrane using a soft, slightly damp, non-abrasive cloth.



- 1 LED STATUS  
Green = On  
Red = stand-by
- 2 POWER BUTTON  
Single press to turn on  
Press and hold 3 seconds to turn off
- 3 Top bar indicating current page
- 4 BACK BUTTON  
To return to previous page
- 5 HOME BUTTON  
To return to main menu
- 6 CONTROL BUTTONS  
To enable the associated function
- 7 INFO BUTTON  
It provides information about the function associated with the symbol
- 8 Bottom bar indicating date and time
- 9 USB PORT  
USB flash drive connection for data download and printer management

## 5.0 POWER ON / OFF




Connecting the appliance to the mains

⚠ before connecting the appliance please read the "Installation" section

To turn the appliance on, press the **ON/OFF**  button above the display. The red LED will turn green and a loading image will be displayed.

⚠ The initial start-up takes about 2/3 minutes during which time the system loads the program and runs a self-test.

To switch off press the **ON/OFF**  button for 3 seconds. The LED will turn red and the appliance will switch to standby mode.

The first time you connect the unit to the mains, you will be prompted to set language, date, time and user type (blast chiller).



### 5.1 SETTING YOUR LANGUAGE



The first time you turn on your appliance you are prompted to select a language. After touching the screen the save page will be displayed for 2 seconds.


After 5 minutes of idle time the screen switches to energy-saving mode, with lower brightness. You can make your selection again by simply tapping on the screen.



To change your **Language** at a later time, select: **Menu>Functions>Settings >Language**.

When changing your language, tap on  to return to the **Settings** page. If no selection is made within 120 seconds or by tapping the  button, the system will return to the main **Menu**.



### 5.2 SETTING DATE AND TIME



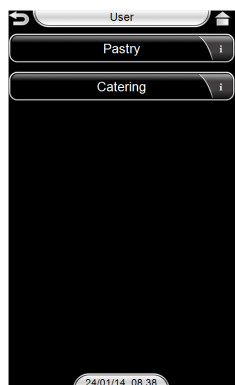
The first time you turn on your appliance you are prompted to set the current date and time. Tap on  to return to the **Language** page.

Set date and time using the  and  buttons.

Tap the **SAVE** button to store your settings; the display will show the save page for 2 seconds. After 5 minutes of idle time the screen switches to energy-saving mode, with lower brightness. You can make your selection again by simply tapping on the screen. To change **Date and Time** at a later time, select: **Menu>Functions>Settings >Date and Time**.

When changing your language, tap on  to return to the **Settings** page. If no selection is made within 120 seconds or by tapping the  button, the system will return to the main **Menu**.

### 5.3 SETTING USER TYPE (BLAST CHILLER)



The first time you turn on your appliance you are prompted to set the user type:

**Pastry** (ice-cream, chocolate, pastry and bread making)



**Catering** (catering, delicatessen, food industries, canteens)

Specific settings and programs will be featured according to the selected type of use.

After touching the screen the save page will be displayed for 2 seconds, then it returns to **Menu**.

Tap the back button  to return to the **Date and Time Setting** page.

To change User Type at a later time, select: **Menu>Functions>Settings >User Type**.

When changing your language, tap on  to return to the **Settings** page. After 120 seconds of idle time or by tapping on the  symbol, the system will return to the main **Menu**.

## 6.0 MENU

### 6.1 CATERING MENU (BLAST CHILLER)



Tap on **BLAST CHILLING +3°** to select the **blast chilling** mode.

Tap on **DEEP FREEZING -18°** to select the **Deep freezing** mode.

Tap on **PROVING** to select the **Proving** mode.

Tap on **THAWING** to select the **Thawing** mode.

Tap on **CONTINUOUS CYCLE** to start an **Uninterrupted deep freezing** cycle.

Tap on **STORAGE** to select the **Storage** mode.

Tap on **PERSONAL MENU** to access your **Personal Menu** and immediately start any previously selected cycle.

Tap on **PROGRAMS** to create, change or start a customised Blast chilling, Deep freezing, Retarding/Proving and Thawing program.

Tap on **FUNCTIONS** to access the **Function menu** (Manual defrost, HACCP, Alarms, Input Status, Settings, Sterilisation, Core probe heating).

Tap the **"i"** icon next to each button for more information on the relevant function.

### 6.2 PASTRY MENU (BLAST CHILLER)



Tap on **BLAST CHILLING +3°** to select the **blast chilling** mode.

Tap on **DEEP FREEZING -18°** to select the **Deep freezing** mode.

Tap on **PROVING** to select the **Proving** mode.

Tap on **CHOCOLATE** to access the **chocolate** cycle menu.

Tap on **CONTINUOUS CYCLE** to start an **Uninterrupted deep freezing** cycle.

Tap on **STORAGE** to select the **Storage** mode.

Tap on **PERSONAL MENU** to access your **Personal Menu** and immediately start any previously selected cycle.

Tap on **PROGRAMS** to create, change or start a customised Blast chilling, Deep freezing, Retarding/Proving and Thawing program.

Tap on **FUNCTIONS** to access the **Function menu** (Manual defrost, HACCP, Alarms, Input Status, Settings, Sterilisation, Core probe heating, Thawing).

Tap the **"i"** icon next to each button for more information on the relevant function.

### 6.3 RETARDER/PROVER MENU (RETARDER/PROVER)



Tap on **CONTINUOUS CYCLE PROVING** to select **continuous proving at a predetermined temperature**.

Tap on **MANUAL PROVING** to select the **manual time proving** mode.

Tap on **RETARDING/PROVING** to select the **retarding/proving** mode.

Tap on **THAWING** to start a **thawing** cycle.

Tap on **STORAGE** to select the **Storage** mode.

Tap on **CHOCOLATE** to access the **chocolate** cycle menu.

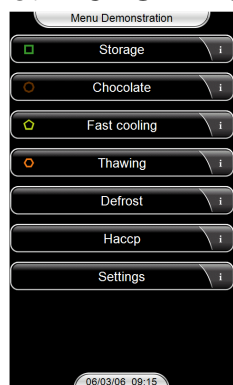
Tap on **PERSONAL MENU** to access your **Personal Menu** and immediately start any previously selected cycle.

Tap on **PROGRAMS** to create, change or start a customised Blast chilling, Deep freezing, Retarding/Proving and Thawing program.

Tap on **FUNCTIONS** to access the **Function menu** (Manual defrost, HACCP, Alarms, Input Status, Settings, Sterilisation, Core probe heating, Thawing).

Tap the **"i"** icon next to each button for more information on the relevant function.

## 6.4 STORING MENU (STORAGE UNIT)



Tap on **POSITIVE STORAGE** to select the **positive storage** mode.

Tap on **NEGATIVE STORAGE** to select the **negative storage** mode.

Tap on **CHOCOLATE** to access the **chocolate** cycle menu.

Tap on **RAPID COOLING** to start the **rapid cool** mode.

Tap on **THAWING** to start a **thawing** cycle.

Tap on **DEFROST** to **manually defrost** the appliance.

Tap on **HACCP** to access the log of cycles performed.

Tap on **SETTINGS** to access the **Settings Menu** (Language, Date and Time, Parameters, Touchscreen Calibration, Add a Printer, Setup, Input Status, Alarms, Demo). Tap the **"i"** icon next to each button for more information on the relevant function.

## 7.0 BLAST CHILLING/DEEP FREEZING (BLAST CHILLER)

### 7.1 SELECTING BLAST CHILLING/DEEP FREEZING MODES



#### PRE-COOLING

The purpose of the pre-cooling phase is to reduce the temperature inside the chamber prior to inserting the product to be blast chilled or deep frozen, so that the thermal shock will optimises the cycle. The pre-cooling starts automatically at the beginning of each blast chilling/deep freezing cycle.

**BLAST CHILLING:** it reduces food temperature down to +3°C at the core, with variable air temperature and ventilation intensity.

**DEEP FREEZING:** it reduces food temperature down to -18°C at the core, with variable air temperature and ventilation intensity.

One of two modes can be selected for the blast chilling/deep freezing cycle:

**CORE TEMPERATURE:** using a core probe;

**TIME BASED:** with default time.

#### CORE TEMPERATURE

Before starting the cycle, insert the probe until it reaches the core of the product (for liquid products use the specific accessory). The core probe should be inserted in the thickest part of the product with the tip at the centre, without touching the pan.

#### TIME-BASED

Select the volume of the product you have placed in the compartment from the bar at the bottom of the screen and the duration of the cycle will be calculated automatically. If no choice is made, after 30 seconds the default load level will be automatically used.



One of two modes can be used for core temperature and time-based blast chilling/deep freezing:


**Recipes:** the cycle provides optimised cooling intensity according to the type of food.

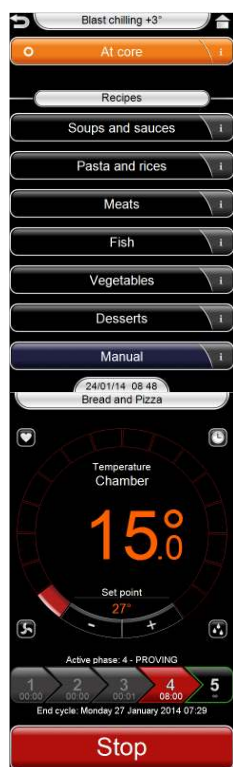
**Manual:** the cycle cooling intensity is defined by the user.

Tap the **"i"** icon next to each button for more information.

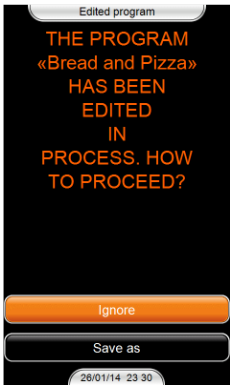
**Core temperature** cycles end when the core probe measures a temperature of +3°C, time-based cycles at the end of the preset duration.


While the cycle is in progress, the display will show the core probe temperature (core temperature cycles) or the compartment air temperature (time-based cycles). You can always view the desired temperature by tapping on  and .

The value shown below the temperature indicates the air setpoint selected for the current phase, which can be changed using the plus or minus button . By







tapping on  you can change ventilation intensity for the current phase. The circular progress bar shows the progress of the cycle.

The 3 numbered icons at the bottom of the display indicate the phases, with the current phase shown in orange. At the end of the phase, the symbol will turn gray and the elapsed time will be shown at the bottom. By tapping on any of the phase buttons, you will be able to view the program data and make any changes.

At the end of the cycle, the system allows you to save or ignore the changes you have made. You can access your modified recipe from the program list of the corresponding cycle.

When you tap on "last cycle info" during storage, the display will show information about the cycle that has just ended, which can be accessed later from the HACCP menu (MENU -> FUNCTIONS -> HACCP)

## 8.0 PROVING



One of 3 modes can be selected for the proving cycle:

**CONTINUOUS CYCLE PROVING** immediate one-step proving of indefinite duration.

**MANUAL PROVING** immediate one-step proving of finite duration.

**RETARDING/PROVING** allows you to retard the dough and prove it later to get a leavened product at the scheduled time.

The system monitors temperature, humidity and ventilation intensity in all modes (F version). The user can change these values manually. The circular progress bar shows how much of the cycle has been completed.

A **RETARDING/PROVING** cycle consists of 5 phases:

1-**COOLING**: It inhibits the fermentative growth of yeast cells. The temperature and ventilation values set are reached and maintained for the specified time. The system will then switch to the "storing" phase.

2-**STORING**: The yeast cells are kept inactive. The temperature and ventilation values set are reached and maintained for the time calculated by the system. The system will then switch to the "recovery" phase. The storing process acts as a "buffer" phase, the duration of which cannot be set as it depends on the end-of-cycle day and date.

3-**RECOVERY**: It reactivates the fermentative action of yeast cells. The temperature and ventilation values set are reached and maintained for the specified time. The temperature setpoint is reached more or less gradually, according to the value set for gradual proving. At the end of this phase, the "proving" process begins.

4-**PROVING**: It brings the dough's fermentation to completion at a desired time. The temperature and ventilation values set are reached and maintained for the specified time. The temperature setpoint is reached more or less gradually, according to the value set for gradual proving. At the end of this phase, the "holding" phase is activated automatically.

5-**HOLDING**: It keeps dough risen until it is baked. The temperature and ventilation values set are reached and maintained for an indefinite time.

### Recipes

When starting a default recipe, you will be asked to confirm or change only the end-of-cycle date and time.

By activating the "skip cold phase and prove" option, the program will immediately run the recovery phase followed by the proving phase, and will automatically update the end-of-cycle date and time based on the sum of the expected time for these two phases (3 and 4).

**Changing the next phases:**



While the program is running, you can change values by tapping the button corresponding to the desired phase on the lower horizontal bar. If the duration of one of the phases is changed, the duration of the entire cycle is updated. By tapping the button corresponding to phase 5 (await baking), the display will show the end time of the proving process.

At the end of the cycle, the system will ask whether to ignore or save the changes made. When you tap on "last cycle info" while waiting to bake, the display will show information about the cycle that has just ended, which can be accessed later from the HACCP menu (**MENU -> FUNCTIONS -> HACCP**)

## 9.0 THAWING





By combining temperature and ventilation, the system thaws food in less time than a conventional refrigerator.

From the main menu (for Catering users) or the function menu (for Pastry users), you can directly start one of the default modes available for thawing different types of food by tapping the corresponding button (Vegetables, Red meat, White meat, Fish, Dough). Tap the "i" icon next to each button for more information about the respective thawing cycle. The thawing cycle consists of three phases each with variable air temperature, ventilation and duration according to the selected type of food.

When starting a thawing recipe, you can choose the level of thawing intensity from the active bar at the bottom of the display, based on the volume of product placed in the chamber. If no choice is made, after 30 seconds the default intensity level will be automatically used.



The value shown below the temperature indicates the air setpoint selected for the current phase, which can be changed using the plus or minus buttons . By tapping on  you can change ventilation intensity for the current phase.

The circular progress bar shows how much of the program has been completed.

The 3 numbered buttons at the bottom of the display indicate the various phases, with the current phase shown in orange. At the end of the phase, the symbol will turn gray and the elapsed time will be shown at the bottom. By tapping on any of the phase buttons, you will be able to view the program data and make any changes.



At the end of the cycle, the system allows you to save or ignore the changes you have made. You can access your modified recipe from the program list of the corresponding cycle performed.

## 10.0 CHOCOLATE

### 10.1 CHOCOLATE STORAGE




From the CHOCOLATE menu (active for Pastry users only) you can access the CHOCOLATE STORAGE mode with dedicated temperature and humidity settings. During the chocolate storage mode, the display will show the temperature of air inside the chamber.

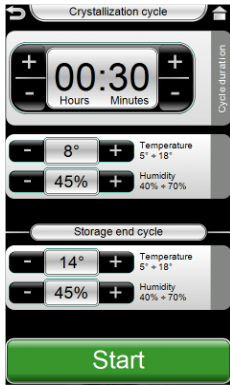
The value shown below the temperature indicates the chamber air temperature setpoint, which can be changed using the plus or minus buttons . By tapping on  you can change the value of humidity inside the chamber.

In the chocolate storage mode the progress bar flashes. Periodic thawing cycles are performed automatically to ensure maximum cooling efficiency.



Date and time appear in the lower part of the display. Tap on  to start a thawing cycle.

## 10.2 CHOCOLATE CRYSTALLISATION CYCLE





From the CHOCOLATE menu (active for Pastry users only) you can access the CHOCOLATE CRYSTALLISATION mode with dedicated temperature and humidity settings.


The system starts the chocolate crystallisation cycle with a temperature of 8°C and humidity of 45%, which lasts 30 minutes. At the end of the cycle, it switches to storage mode with a temperature of 14°C and humidity of 45%.

Each value can be changed before starting the cycle. Changes may also be made while the cycle is in progress.

During the cycle, the circular progress bar will show how much of the cycle has been completed.




The lower display shows the time remaining until the end of the cycle. If you tap on  the display will show for 10 seconds the time elapsed since the beginning of the cycle. If you touch and hold, the display will show the elapsed time permanently until the  button is touched again.



By tapping on  you can change the time remaining until the end of the cycle on the lower display. Once the cycle is complete, the system emits a warning signal and switches to chocolate storage mode with the pre-set temperature and humidity values. Tap on STOP to stop the cycle before it has finished.

## 11.0 CONTINUOUS CYCLE (BLAST CHILLER)




In the CONTINUOUS CYCLE mode, the chamber air temperature is constantly adjusted to -35 ° (this setting can be changed). Defrost cycles are disabled to guarantee continuous production. The continuous cycle is used in pastry and bread-making to freeze and retard dough products, as well as in the ice-cream making process to quickly bring the stirred ice cream to the ideal storage temperature.

While the cycle is in progress, the display will show the temperature of air inside the cell. The desired core probe temperature can be displayed by tapping on .

The value shown below the temperature indicates the air setpoint selected for the current phase, which can be changed using the plus or minus buttons . By tapping on  you can change ventilation intensity for the current phase.

In the continuous cycle mode the progress bar flashes and the time elapsed since the beginning of the cycle is shown at the bottom of the display.

Tap the heated probe symbol  (if the accessory is installed) to start the core probe heating function for easy removal.






## 12.0 STORAGE




**+3° POSITIVE STORAGE:** It allows you to select the +3° positive storage mode. The setpoint can be changed during storage.

**-18° NEGATIVE STORAGE:** It allows you to select the -18° negative storage mode. The setpoint can be changed during storage.

While the cycle is in progress, the display will show the temperature of air inside the cell. The desired core probe temperature can be displayed by tapping on .

The value shown below the temperature indicates the air setpoint selected for the current phase, which can be changed using the plus or minus buttons . By tapping on  you can change ventilation intensity for the current phase.

The  button allows you to perform a manual defrost cycle.

In the storage mode the progress bar flashes. Periodic thawing cycles are performed automatically to ensure maximum cooling efficiency.

Date and time appear in the lower part of the display. Tap on STOP to stop the storage mode.



### POST-CYCLE STORAGE (blast chiller)


At the end of a blast chilling or deep freezing cycle (core temperature or time-based), the machine automatically switches to storage mode (+3°C for blast chilling, -18°C for deep freezing).

The display shows the chamber air temperature.

Tap on  to view the INFO page for the last blast chilling/deep freezing cycle



performed.


Tap the heated probe symbol  (if the accessory is installed) to start the core probe heating function for easy removal.


## 13.0 RAPID COOLING



From the menu, tap on **Quick cooling** to display the startup page with the default settings. The duration, setpoint and ventilation of the rapid cooling cycle may be changed, as well as the temperature and humidity values of the storage process that will start immediately after the rapid cooling. Start storing at a temperature setpoint of  $-10^{\circ}\text{C}$  or  $-30^{\circ}\text{C}$ , in case of negative storage, for the duration set at startup. When the rapid cooling has finished at the end of the set time, the system switches to storage mode with pre-set temperature and humidity levels (only if positive).

Set the duration of the rapid cooling cycle and tap on **START**.


While the cycle is in progress, the display will show the temperature of air inside the cell. The value shown below the temperature indicates the chamber air temperature setpoint, which can be changed using the plus or minus buttons .

Tap on  to change the cycle ventilation intensity.

During the cycle, the circular progress bar will show how much of the cycle has been completed.

The lower display shows the **time remaining** until the end of the cycle. If you tap on the display will show for 10 seconds the **time elapsed** since the beginning of the cycle.

If you touch and hold, the display will show the **elapsed time** permanently until the button is touched again.

By tapping on  you can change the time remaining until the end of the cycle on the lower display. Once the cycle is complete, the system emits a warning signal and switches to storage mode with the pre-set temperature and humidity values.


Tap on **STOP** to stop the cycle before it has finished.



## 14.0 CORE-PROBE HEATING (BLAST CHILLER)



The core probe heating function **is active only if the Heated core probe accessory has been installed.**

By tapping on **HEATED PROBE** , the symbol is lit and the relevant function is activated to heat the needle and facilitate the removal of the product.

When the process starts, all segments in the circular progress bar are lit. The time remaining until the end of the heating process is indicated by the countdown timer and the segments in the bar, which are progressively emptied in a counterclockwise direction.

At the end of the core probe heating process, the system returns to the previous page.

Tap on **STOP** to stop the core probe heating process in advance.

The core probe heating process can also be started from the menu:  
**MENU>>FUNCTIONS>>CORE PROBE HEATING**

## 15.0 DEFROSTING



Defrosting can be started:

- automatically, at the end of each blast chilling/deep freezing cycle
- automatically during storage, at predetermined time intervals.
- manually by going to **MENU> FUNCTIONS> MANUAL DEFROST**
- manually during storage by tapping the defrost button.

When the defrost cycle is in progress, the display shows the flashing message "**DEFROST IN PROGRESS**". A timer will count down the time remaining until the end of the defrost process while the segments in the progress bar are progressively filled clockwise.

Tap on **STOP** to stop the defrost process in advance.

A page with the message "**DEFROST COMPLETE**" appears at the end of the defrost cycle. Tap on OK to close the page immediately or wait 10 seconds until appliance returns to storage mode or to the main menu.



If the appliance has remote condensing units, defrosting is done by forced air. For a correct execution the door must remain open, as the evaporator is heated by heat exchange with the surrounding ambient temperature and by ventilation. The chamber must be empty during this phase.

When using remote units you **may not run auto-defrost cycles, but only time-based cycles**

## 16.0 CUSTOM MENU

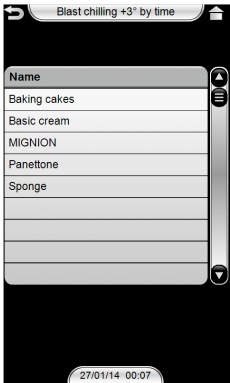




The **CUSTOM MENU** displays a menu with 9 buttons. You can assign a preferred cycle to each of them. The assigned program will be launched immediately by simply tapping on the relevant button.



To assign a preferred cycle, just touch and hold the corresponding button for 3 seconds, select the program category, select the program to assign and tap on **SAVE** to confirm.

The text "Add" will be displayed if no program has been assigned to one of the buttons. Hold for 3 seconds to select the desired program.

Tap the "i" icon next to each customised button to display a summary of the relevant program.



Tap on  in the lower right corner to go to the next page, which displays another 9 buttons numbered 10 to 18. From this page you can return to the previous by tapping on  in the lower left corner.

The custom menu page can be set as homepage. To return to the main menu tap the back  or the home  button.

## 17.0 PROGRAM MENU



The **+3 Core Blast chilling** button allows you to create, change or recall a core probe blast chilling program.

The **+3 Time Blast chilling** button allows you to create, change or recall a time blast chilling program.

The **-18 Core Deep freezing** button allows you to create, change or recall a core probe deep freezing program.

The **-18 Time Deep freezing** button allows you to create, change or recall a time deep freezing program.

The **Proving** button allows you to create a new proving program or to start a previously created one. If the proving process is not enabled by the appropriate parameters, tapping the button will not open the relevant program page.

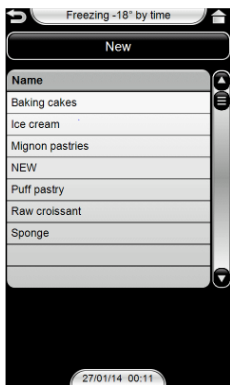
The **Thawing** button allows you to create, change or recall a thawing program.



Tap the "i" icon next to each button to display the relevant info page.

When you tap the back  or home  button or if no selection is made within 60 seconds, the display will return to the **Menu** page.

## 18.0 CREATING AND CHANGING PROGRAMS



From the relevant program list, tap the **NEW** button to create a customised **blast chilling/deep freezing/thawing** program. The display will show the “**New program**” page and phase 1 will be automatically enabled. To create a program with multiple phases, tap on **ENABLE PHASE 2** or **ENABLE PHASE 3** to enable phases 2 and 3. To disable phase 2 or 3, tap the “**X**” symbol in the right corner of the relevant field.

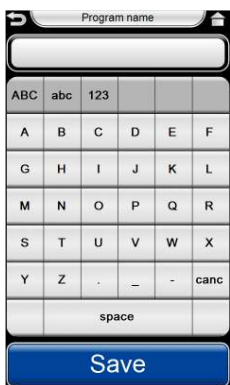
After tapping the **NEW** button to set up a program, use the “+” and “-” buttons to assign the desired value to the each field.

When creating a **core blast chilling/deep freezing program**, set **Air temperature**, **Chamber ventilation** and **Phase-end core temperature**. The latter setting determines the end of the phase (and the program, if it is the last phase) and the transition to the next phase. While the various phases are set, a logic control is active to avoid entering inappropriate values.

After setting the relevant data, the display shows a **keyboard** for entering the name.

Use the keyboard to enter or change the name of the program. Tap on **ABC**, **abc** and **123** to convert characters to uppercase, lowercase and numbers.

The program will be included in the list in alphabetical order.



## 19.0 RETARDING/PROVING PROGRAMS

Tap on **NEW** from the relevant program list to create a customised **retarding/proving** program. To facilitate the creation of a new program, you can recall an existing program and change it with the **CHANGE** button.

Set the values of **temperature**, **ventilation intensity** and **phase duration** in sequence for each phase.

Set how gradual you want the recovery and proving phase to be. The set value determines how gradually the set temperature is reached during the recovery phase. The higher the value, the more gradually the temperature will be reached.





## 20.0 FUNCTIONS



Tap on **MANUAL DEFROST** for **Manual defrosting**

Tap on **HACCP** to select the menu for HACCP functions.

Tap on **ALARMS** to display the values detected by the individual inputs on the electronic board.

Tap on **INPUT-OUTPUT STATUS** to display the status of probe inputs and outputs and the relevant operating status.

Tap on **SETTINGS** to display the settings page.

Tap on **STERILISATION** to perform a **Sterilisation** cycle using UV rays. Tap on **CORE PROBE HEATING** to heat the needle probe and facilitate its removal from the frozen product.

If you selected the **Pastry** user, the function menu will include the **THAWING** button to go to the thawing menu.

## 21.0 UV STERILIZATION



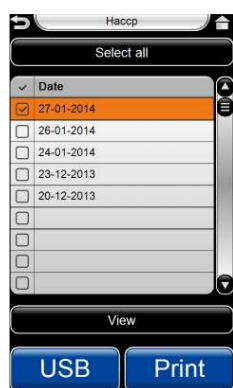
⚠ The sterilization process is performed by means of ozone generated by a UV lamp inside the cell.

⚠ Exposure to UV radiation can cause damage to the skin. Start the cycle only after closing the door.

During sterilisation, fans are active at 50%.

The timer displays how much time is left before completion of the sterilisation process. When the process is completed, the display will show the main menu. The circular progress bar shows the time left until the end of the sterilisation process.

## 22.0 HACCP



The HACCP menu allows you to retrieve, view, save to a USB flash drive and, if a printer is connected, print the data of all cycles performed. Each cycle is identified by a sequential number generated at startup based on **year-month-day-hour-minute-second**. This number can be either used to label the product or to search and print the cycle data on the label.

The cycle log can be imported via USB to a PC to be archived or printed.

A list of all cycles performed is displayed, grouped chronologically from the most recent date.

You can select the data you are interested in by tapping the checkbox next to the date; tap the checkbox again to deselect. To select all data tap the **SELECT ALL** button at the top of the list.

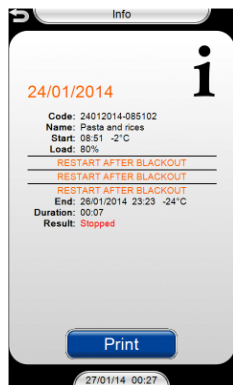
### SAVING TO A USB DEVICE

Tapping the USB button, the entire HACCP archive is saved to a USB flash drive. The files are saved in folders, grouped by date. While saving the circular progress bar shows how much of the saving process has been completed.

### PRINTING STORED CYCLES

If a printer is connected, you can print the reports for the selected day. If multiple days are selected, the cycles are printed in sequence. When printing, you can stop sending data to the printer by touching the **CANCEL** button.





## VIEWING CYCLE REPORTS

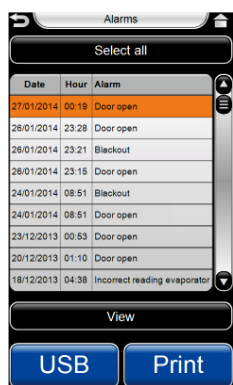
After selecting one or more days, tap the **VIEW** button to view the reports for the selected cycles.

While viewing, if any other reports are stored in the same day, you can view them by tapping on **<** and **>**. Tap the **Print** print button to print a single report.

## REPORTS IN CASE OF POWER FAILURE

At restart, after a power failure, the cycle will resume where it left off for the remaining amount of time. Within the report you will see a line that reads "RESTART AFTER POWER FAILURE". The POWER FAILURE error is stored in the Alarms menu.

## 23.0 ALARMS



Tap the **ALARMS** button from the **FUNCTION** menu to view a list of all alarms in the log, starting with the most recent.

You can save the alarm log on a USB flash drive and archive it on your PC. Tap the **PRINT** button to print the selected alarm reports.

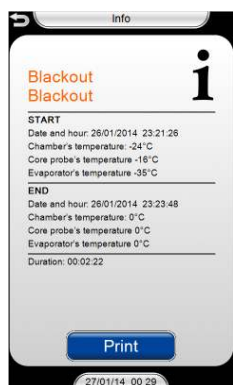
After making your selection, tap the **VIEW** button to view the selected alarm reports.

The display will show the **Alarm report** with the following data:

- Alarm type (e.g. chamber probe reading)
- Alarm start date and time
- Alarm start evaporator temperature, core temperature and chamber temperature.
- Alarm end date and time
- Alarm end evaporator temperature, core temperature and chamber temperature.
- Total alarm duration
- Alarm outcome (active or finished)

Indications may vary according to the type of alarm.

If multiple alarms have been selected, you can scroll them while viewing the report by tapping on **<** and **>** at the bottom. Tap the **Print** print button to print a single alarm.

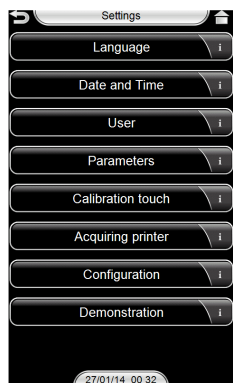


## 24.0 INPUT AND OUTPUT STATUS



Tap the **INPUT STATUS** button. All inputs are shown in the boxes with the relevant status indication (On/Off) or operating value. You may also read the value of all probes connected to the appliance. This function is used to facilitate servicing by qualified personnel.

## 25.0 SETTINGS



Tap the **SETTINGS** button from the **FUNCTION** menu.

The **LANGUAGE** button allows you to set the system's language.

The **DATE AND TIME** button allows you to set the system's date and time.

The **USER** button allows you to set a user category, choosing from Catering and Pastry.

Using the **PARAMETER** button you can manage the parameter list.

The **TOUCHSCREEN CALIBRATION** button allows you to calibrate your touch-screen.

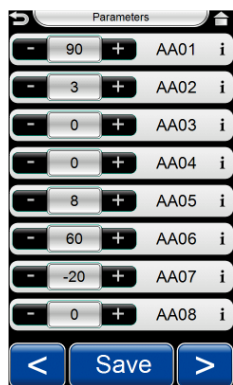
This need only be done if you find that there is a misalignment between where you touch the screen and what part responds. Improper calibration may lead to inaccurate touch sensitivity and make it impossible to manage the screen buttons, requiring the assistance of a **QUALIFIED TECHNICIAN** to reset the program.

With the **ADD A PRINTER** button you can connect a printer to the machine using the printer's bluetooth address. This is required every time you install or change a new printer.

The **SETUP** button allows you to access a menu that contains various machine setting options.

You can use the **DEMO** button to start the demo mode, which allows you to freely use the touch screen without enabling any components.



### 25.1 CHANGING PARAMETERS



Enter the password and tap on **OK** to confirm. If a wrong password has been entered you will hear a beep, the field will be cleared and you will be prompted to enter your password again.

#### Parameter list

Scroll through the parameter pages by tapping on  and .

Each row displays the parameter values that can be changed directly using the  and  buttons, the parameter name and the **"i"** icon that shows a description of each parameter.

Use the **SAVE** button to save all changes made.

#### Parameter info

A description appears by tapping the **"i"** icon:

- Parameter
- Parameter description
- Range of adjustable values
- Factory default value

When you tap the  button, or if no selection is made within 120 seconds, the display will return to the parameter list.

## 26.0 TOUCH-SCREEN CALIBRATION

Caution: Press and hold the object on the center of the target. Repeat as the target moves around the screen. Press the Esc key to cancel.



To calibrate the touch-screen go to Settings> Touchscreen Calibration: Perform the manual calibration procedure by touching the points indicated by the crosshair.

**WARNING:** Improper calibration may lead to inaccurate touch sensitivity and make it impossible to manage the screen buttons, requiring the assistance of a QUALIFIED TECHNICIAN to reset the program.

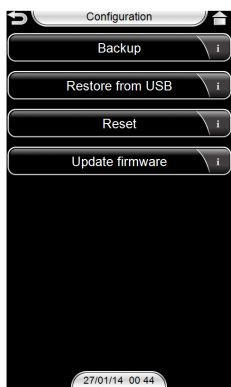
## 27.0 ADDING A BLUETOOTH PRINTER



To install a new printer, you must set the serial address of your bluetooth printer. The system will search for a new bluetooth printer address, which will be used as a default setting for all future print jobs.

**WARNING:** the printer's address needs to be added only when you first install a new printer or after a firmware update.

## 28.0 SETUP



The **SETUP** menu includes the following items:

**Backup:** this will create a backup of all current settings on a USB flash drive. Any existing files in your flash drive will be overwritten.

**Recovery from a USB drive:** this allows you to recover data from a USB flash drive, including:

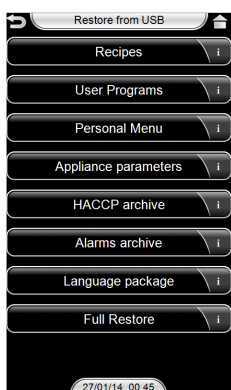
- recipes
- user programs
- custom menu assignments
- machine parameters
- HACCP list
- alarm list
- full recovery

**Reset:** it displays the reset menu with the following items:

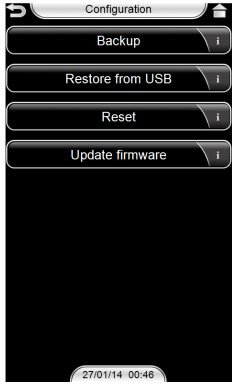
- Reactivate retarding/proving info
- Alarm history
- HACCP archive
- Machine parameters
- Restart system

For some of these items (alarms, HACCP and parameters) you will be required to enter the user password to prevent any accidental deletion.

**Update firmware:** it allows you to update the processor firmware with a new version from a USB flash drive.



## 29.0 FIRMWARE UPDATE



The firmware update allows you to install an updated version of the program..

⚠ **The update may delete your customised settings.** It is recommended that you create a backup from the setup menu before running an update..

Format your **USB** flash drive to **FAT32**.

Copy the update files to the root directory of your USB flash drive.

Insert the USB flash drive into the front port below the screen.

Go to the setup page.



Tap the "**Update Firmware**" button to start the update.

The system will prompt you to remove your USB flash drive.

If the firmware is not found or not compatible, the update does not start.



Dopo aver rimosso la chiavetta USB il sistema richiede di confermare l'avvio dell'aggiornamento.

Avvenuta la conferma il sistema si riavvia.



Once the reboot is complete you will be prompted to insert your USB flash drive. Insert the flash drive to update the firmware, the "Update" button is activated.

Tap the "**Update**" button to proceed.



The software update starts, the blue horizontal bar indicates the progress level. When the update is completed, the following message appears:  
**Installation complete Turn OFF and Remove USB drive**

Remove your flash drive and disconnect and reconnect the device to the power socket.

## 30.0 ALARMS AND ALERTS

### 30.1 HIGH PRESSURE



If the pressure in the refrigerant circuit exceeds its maximum threshold, the display will show the high pressure alarm. If the alarm persists, contact technical support.

Tapping the Ignore button will allow you to return to the previous page leaving the alarm on.

Tapping the "info" button will display some of the possible causes that may generate this alarm:

Check that the product temperature is below 110°C.

Check the condenser is not clogged and the fan is working properly.

Make sure there is at least 10-15 cm of space at the back of the appliance for to allow the system to vent hot air through the grill.

The compressor operation is resumed when pressure levels are back within the threshold values.

### 30.2 COMPRESSOR PROTECTION



⚠ Short cycling may adversely affect the compressor's reliability.

⚠ To prevent the compressor from starting with too much pressure there should be a minimum time interval between two consecutive starts.

If the compressor is started shortly after the last stop, a compressor delay message will appear. The timer shows the time remaining until start-up. By tapping the **IGNORE** button the compressor will start immediately.

### 30.3 DOOR OPEN



If the door is left open for more than 10 seconds, a door open message will appear and an audible alarm will start beeping. It is advisable to avoid opening the door frequently during a running cycle.

Tapping the **Ignore** button will allow you to return to the previous menu even when the alarm is on.

When you close the door the alarm will automatically disappear.

⚠ If the alarm keeps going off even when the doors are closed, contact customer service to have your door opening sensor checked or replaced.

## 30.4 CHAMBER PROBE READING ERROR



If the chamber probe is faulty or is not reading correctly, the display will show the chamber probe reading error alarm.

Tapping the **Ignore** button will allow you to go into Safe Mode.

**Blast chiller:**

If the alarm occurs during a probe cycle, the provisional value is calculated as the midpoint between the needle probe and the evaporator probe. Once the cycle is complete, it is no longer possible to activate a probe cycle.

Tapping the **"info"** button will display the following information:

Restart the appliance. If the alarm persists, contact technical support for a replacement

The appliance will work in safe mode. Only time-based blast chilling/deep freezing cycles can be performed.

The core probe is used to replace the chamber probe. It must not be inserted in the product

⚠ If the alarm persists, contact technical support.

## 30.5 EVAPORATOR PROBE READING ERROR



If the evaporator probe is faulty or is not reading correctly, the display will show the evaporator probe alarm.

Tapping the **info** button will display some useful information for the customer service; the display will show the **Evaporator probe reading error info page**.


Tapping the **Ignore** button will allow you to go into Safe Mode.

The timer will show how much time has elapsed since the alarm was displayed. The display will show the following information:

Restart the appliance. If the alarm persists, contact technical support for a replacement.

The appliance will work in safe mode. Defrost cycles will be performed with a fixed duration.

⚠ If the alarm persists, contact technical support.

When you tap the  button, or if no selection is made within 60 seconds, the display will return to the previous **Evaporator probe reading error page**.

## 30.6 CORE PROBE READING ERROR



If the core probe is faulty or is not reading correctly, the display will show the core probe alarm.

Tapping the **info** button will display some useful information for the customer service; the display will show the **Core probe reading error info page**.

Tapping the **Ignore** button will allow you to go into Safe Mode.

If the alarm appears during a probe cycle, the cycle is automatically converted to time-based. Its maximum duration will depend on the type of cycle, 90 minutes if positive or 240 minutes if negative. Once the cycle is complete, it is no longer possible to start a probe cycle. If you tap the button that recalls the core probe cycle, the **Core probe reading error info page** will be displayed.

The timer will show how much time has elapsed since the alarm was displayed.

The display will show the following information:

Restart the appliance. If the alarm persists, contact technical support for a

replacement.

The appliance will work in safe mode. Core probe cycles cannot be performed. Only time-based blast chilling/deep freezing cycles can be started. If the alarm persists, contact technical support.

When you tap the  button, or if no selection is made within 120 seconds, the display will return to the previous **Core probe reading error** page.

## 30.7 HUMIDITY PROBE READING ERROR



If the humidity probe is faulty or is not reading correctly, the display will show the humidity probe alarm.


Tapping the **Ignore** button will allow you to go into Safe Mode.

If the alarm occurs during a proving cycle, the humidifier will periodically start at set intervals.

Tapping the **info** button will display some useful information for the customer service. The display will show the following information:

Restart the appliance. If the alarm persists, contact technical support for a replacement. The appliance will work in safe mode. Humidity will be adjusted using default parameters and may not be optimal.

If alarm persists, contact technical support.

When you tap the  button, or if no selection is made within 120 seconds, the display will return to the screen you were on prior to the alarm, still in safe mode.

## 30.8 HUMIDIFIER ALARM



In the event of persistent failure of the humidification system, the display will show the **Humidifier fault** page.

Tapping the **Ignore** button will allow you to go into safe mode without humidification.

Tapping the **INFO** button will open the **Humidifier alarm info** page, which shows the possible causes that may have generated this alarm.

Check the water supply to the humidifier and that the valve is open.

Check LED flash pattern on the humidifier and compare it with the humidifier alarm table on the user manual.

### Level sensor (cabinets only)


The water collection and evaporation tray placed on the back of the cabinet is equipped with a safety sensor which is activated when the water exceeds its maximum level.

The sensor will close the humidifier supply valve as a precautionary measure to prevent the water from flowing out of the tray. In this condition, the humidifier cannot produce any steam. In this case, make sure that:

- the tank water evaporation resistances are working properly;
- the humidifier solenoid valves and level sensor are not damaged due to the presence of limestone or foreign objects that obstruct their operation (make sure to check inside the humidifier).

Operation will resume automatically once the water level inside the back tank drops, disabling the safety sensor.

If the alarm persists, contact technical support.

By tapping on , you will return to the page you were on prior to the alarm status.

### Humidifier status table



## 30.9 HIGH TEMPERATURE



If the temperature measured by the cell probe or the needle probe is above 100°C, the “High temperature” alarm appears. As soon as both measured temperatures drop below the alarm value, the system returns to the previous blast chilling mode. Tapping the **info** button gives you more information about the alarm, as the display will show the **High temperature info** page

Tapping the **Ignore** button will allow you to return to the previous menu and ignore the alarm.

### High temperature info

The display shows the following information:

Product temperature too high. It is recommended to use the pre-cooling function. Wait until the alarm disappears before inserting the needle probe into the hot product.

When you tap the  button, or if no selection is made within 60 seconds, the display will return to the previous **High temperature** page.

## 30.10 POWER FAILURE



In the event of a power failure while a cycle was running, the display will show the power failure alarm when power is restored. The cycle that was in progress will be automatically resumed from where it stopped. The central display will show the total duration of the power failure.

Tapping the **info** button gives you more information about the power failure, as the display shows the **Power failure info** page. When you tap the **ignore** button the display will show a page with information on the cycle that was interrupted by the power failure.

The info page will show:

**POWER FAILURE START** *DATE TIME*

Chamber temperature: \_\_ °C


Core temperature: \_\_ °C

**POWER FAILURE END** *DATE TIME*

Chamber temperature: \_\_ °C

Core temperature: \_\_ °C

**Total duration:** *hh:mm*

When you tap the  button, or if no selection is made within 120 seconds, the display will return to the previous **Power failure** page.

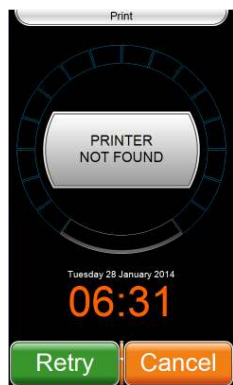
## 30.11 USB FLASH DRIVE ERROR



If no valid USB flash drive is detected, a detection error alarm appears.

Make sure the flash drive has been inserted correctly. If it has already been inserted, remove it and then re-insert it and tap the **Retry** button to continue to save or recover data.

## 30.12 PRINTER ERROR



If an error occurs during printing the relevant error message will be displayed. Try again by tapping the **"Retry"** button or tap on **"Cancel"** to permanently cancel the process.

If the system cannot find any printers the message **"Printer not connected"** will be displayed. Try again by tapping the **"Retry"** button or tap on **"Cancel"** to permanently cancel the process. If the condition persists, try to connect the printer again from **Menu>Functions>Settings>Add a printer**.

The **"No paper"** message indicates that the printer is out of paper. Load a new paper roll and tap the **Retry** button to resume printing or tap on **Cancel** to cancel the process permanently.

## 31.0 DIRECTIONS FOR USE AND WARNINGS

### 31.1 PRE-COOLING

Before starting a blast chilling /deep freezing cycle it is advisable to pre-cool the room by running the proposed pre-cooling cycle.

Avoid opening the doors while a blast chilling/deep freezing cycle is running-

### 31.2 CORE PROBE

For optimal operation, the needle probe should be placed in the centre of the product.

Make sure the probe tip does not poke through the product or touch the pan



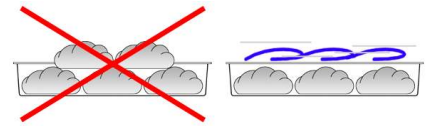
Do not insert the probe if the temperature of the food exceeds 100°C to prevent damage to the sensor.

⚠ Allow the product to cool for a few minutes at room temperature.

### 31.3 ARRANGING PRODUCTS ON PANS

Use shallow pans to promote better air contact with the product surface.

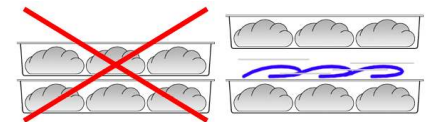
Arrange the products in an orderly manner and avoid stacking.



### 31.4 FILLING THE UNIT

Leave at least 2 cm of space between one pan and the next so as to allow sufficient airflow.

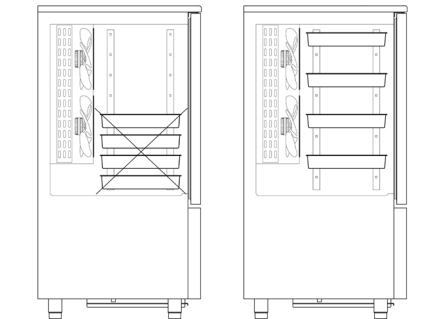
Do not cover containers with lids of any kind.



### 31.5 ARRANGING PANS

When the unit is being partially filled, spread the pans out evenly so that they use the full height.

If more pans are added during a cycle, place them always at the top, moving any previously-placed pans to the lower part.



## 32.0 PROPER USE, MAINTENANCE AND CLEANING

Routine maintenance work can be carried out by untrained personnel, following the instructions given below.

⚠ Before performing any maintenance or cleaning work, disconnect the appliance from the power mains.

Internal and external surfaces can be cleaned with a sponge dampened in warm water and mild detergent. After cleaning, dry with a soft, dry cloth. Any polishing products should be applied to outer surfaces only.

⚠ Do not wash the appliance with water jets. Do not use abrasive paste or wire wool scouring pads

To keep the appliance working efficiently, clean the condenser at regular intervals. To do this, use a brush with soft bristles or a vacuum cleaner, being careful not to bend the aluminum fins.

**⚠ The condenser features sharp edges. Wear protective gloves when cleaning.**

To get to the condenser, loosen 4 screws at the 4 corners of the instrument panel with a screwdriver, without removing them completely

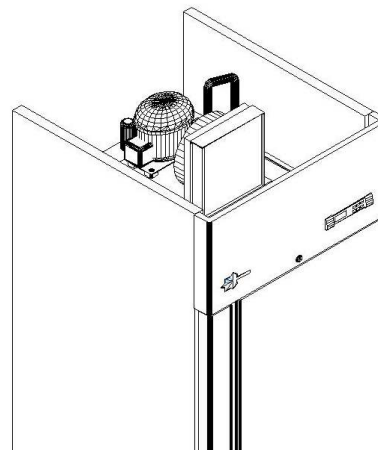
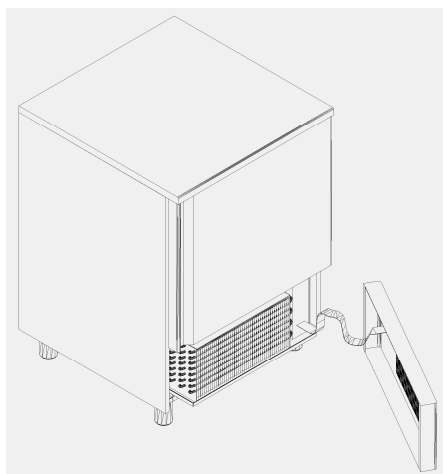
Pull the instrument panel down until it is released from its housing (blast chiller)

Pull the panel off from the front to disconnect it from the cabinet (blast chiller)

Put the panel down, being careful not to pull the interface's electrical cables taut. If necessary, disconnect the interface connectors and the door sensor (blast chiller)

Refit the instrument panel once you have finished cleaning (blast chiller)

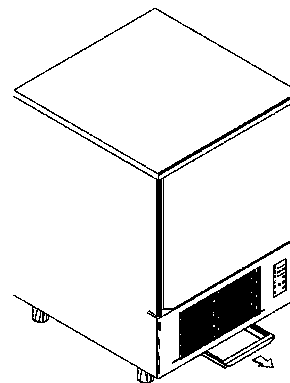
The condenser is on the top of the cabinet (retarder/prover, storage unit)



The appliance features a tray to catch defrost water. This tray must be emptied at regular intervals.

Empty the water tray

Fit the tray back into its original position



## 33.0 CONNECTING HUMIDIFIER TO THE WATER MAINS AND MAINTENANCE

The minimum inlet pressure of the humidifier must be not less than 0.5 bar and not more than 6 bar. Install a shut-off valve upstream of the system (to be able to cut off the water supply). Install a mechanical filter (60µS) to trap any solid impurities.

**⚠️ Use demineralised water:** when using tap water, the salts that build up over time will gradually foul the humidifying system and adversely affect its operation. If water hardness levels exceed 15°f it is necessary to install a softener

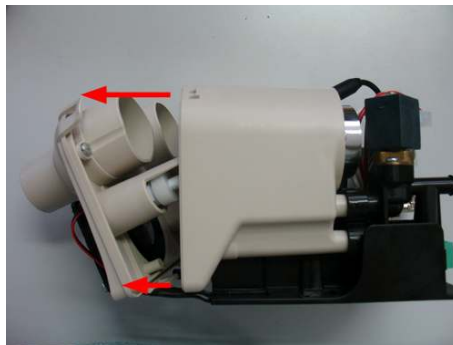
**⚠️ The manufacturer will not be held responsible for any malfunction or damage to the humidifying system arising out of the failure to comply with these instructions.**

The appliance features a tray for the automatic evaporation of defrost water and water produced by the humidifier wash cycles.

**⚠️ The manufacturer cannot be held responsible for damage or injury resulting from failure to earth the appliance or inefficient earthing thereof, incorrect installation, tampering, poor maintenance and use by unskilled persons, or resulting from failure to comply with the electrical safety standards in force in the country of use.**

The humidifier automatically runs a wash cycle when turned on and every 24 hours of operation. The wash cycle involves a complete drain cycle to flush any solid residue from the tank.

Clean the humidifier manually on a regular basis (every 4 months or more frequently in case of excessive water hardness) with a simple solution (80% water and 20% vinegar) to remove any mineral deposits. After washing, rinse with plenty of water.



## 34.0 TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The appliance does not turn on	No power	Check for voltage at the outlet the appliance is plugged into, restore any circuit breakers and fuses upstream.
	Appliance in stand-by	When in stand-by mode with LED red, press and hold the POWER button for 2 seconds
	Keyboard connection cable	Check that the interface cable connector is properly connected to the electrical panel. If broken, replace the cable
When starting a cooling cycle the compressor does not start	Compressor start delay due to short-cycling (blast chiller)	Wait until the countdown on the screen ends, otherwise tap on IGNORE to continue immediately
	The compressor control relay has failed	It needs to be checked and restored by a qualified technician
	The compressor thermal overload protector has tripped due to overheating	Let the unit cool for about 30 minutes before restarting it. Make sure the cooling flow to the equipment compartment is not restricted. Make sure there is a space of about 10-15 cm between the wall and the back of the appliance for adequate ventilation. Make sure the unit is not near a heat source (ovens, pasta cookers, fryers ..). Make sure the condenser fan in the bottom equipment compartment is working. If the problem persists, contact technical support.
The appliance does not cool or cools very slowly	Excessive load of high temperature products (blast chiller)	Do not exceed the maximum permissible product weight. Before inserting a hot product, pre-cool the chamber at a temperature of -20°/-30° C
	Internal fans are always off	Contact technical support to check why the fans are off
	Evaporator covered with ice	Start a manual defrost
	Equipment compartment overheating	Make sure there is a space of about 10-15 cm between the wall and the back of the appliance for adequate ventilation. Make sure the unit is not near a heat source (ovens, pasta cookers, fryers ..). Make sure the radiator on the front bottom (condenser) is perfectly clean. If necessary, vacuum up any dirt which may block it or remove the front cover and clean the fins with a plastic bristle brush.

# 35.0 R404A REFRIGERANT SAFETY DATA SHEET

## 1 - HAZARDS IDENTIFICATION

Hazards identification: Liquefied gas. High concentrations may cause asphyxiation. Contact with product may cause cold burns.

## 2 - FIRST AID MEASURES

Inhalation: In high concentrations may cause asphyxiation. Symptoms may include loss of mobility/consciousness. Victim may not be aware of asphyxiation. In low concentrations may cause narcotic effects. Symptoms may include dizziness, headache, nausea and loss of co-ordination. Remove victim to uncontaminated area wearing self contained breathing apparatus. Keep victim warm and rested. Call a physician. Apply artificial respiration if breathing stopped.

Ingestion: Ingestion is an unlikely route of exposure. If ingestion occurs, give the patient 1-2 glasses of water and call a physician.

Eye contact: Irrigate eyes with eyewash solution or clean water for a few minutes. Call a physician.

Skin contact: Flush the affected area with plenty of warm water. Do not pull off clothing that has stuck to the skin. In case of skin irritation, call a physician.

## 3 - FIRE FIGHTING MEASURES

Specific hazards: Non flammable.

Hazardous combustion products: Carbonyl fluoride. Hydrofluoric acid.

Suitable extinguishing media: All known extinguishants can be used

Specific methods: If possible, stop flow of product. Move away from the container and cool with water from a protected position.

Special protective equipment: Use self-contained breathing apparatus in confined spaces

## 4 - TOXICOLOGICAL INFORMATION

General: When present in high concentrations in the air it acts primarily as a simple asphyxiant without other significant physiological effects.

LC50/1h (ppm): >15000 ppm

## 5 - ECOLOGICAL INFORMATION

General: No known ecological damage is caused by this product.

Ozone depletion factor: 0

## 6 - HANDLING

Handling: Use only properly specified equipment which is suitable for this product, its supply pressure and temperature. Keep away from open flames to prevent the formation of toxic agents. Wear self-contained breathing apparatus to avoid inhalation and ventilate the area. Wear appropriate personal protective clothing to prevent frostbite caused by contact with the liquid.

## 7 - ACCIDENTAL RELEASE MEASURES

Personal precautions: Evacuate area. Wear self-contained breathing apparatus when entering area unless atmosphere is proved to be safe. Ensure adequate air ventilation.

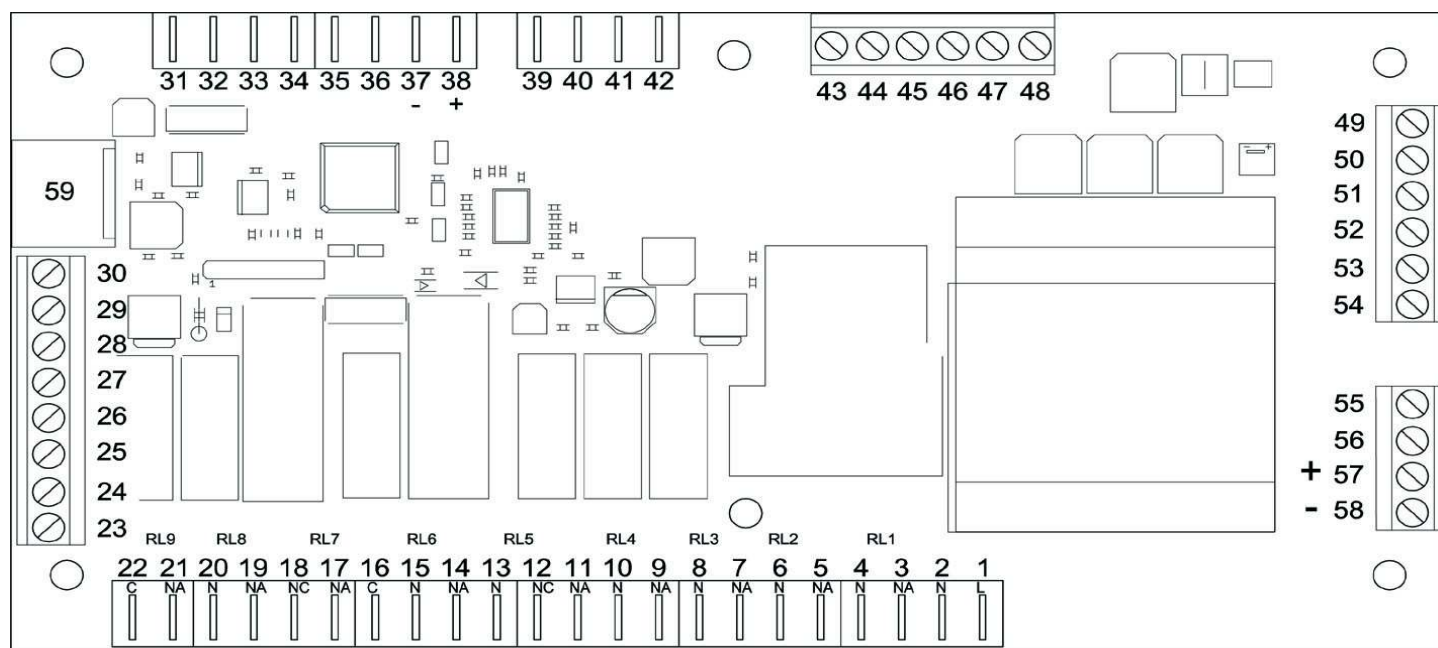
Environmental precautions: Try to stop release with suitable absorbent material. Prevent from entering sewers, basements and workpits, or any place where its accumulation can be dangerous.

Clean up methods: Ventilate area

## 8 - DISPOSAL CONSIDERATIONS

General: Do not discharge to the atmosphere. Recover using an appropriate vacuum pump or dispose of it in an approved site.

# 36.0 WIRING DIAGRAM



1-2	220V - 50 Hz power supply	30	Serial connection: +12V
3-4	Compressor – door frame resistor	31-32	Door sensor
5	Phase 1 common to all evaporator fans	33-34	High-pressure switch alarm contact (blast chiller)
6		35-36	Humidifier alarm contact
7-8	Speed controller contact connection	37	Fan control "-" output
9-10	Defrosting	38	Fan control "+" output
11-13	Pump-down solenoid valve (blast chiller)	39	Phase 2 Evaporator fan no.1
14-13	Heating element	40	Phase 2 - Evaporator fan no.2
19-13	Needle probe heating	41	Phase 2 - Evaporator fan no.3
17-20	UV sterilisation lamp (blast chiller)	43-44	Fan no.3 starting capacitor
21-22	Humidifier power supply	45-46	Fan no.3 starting capacitor
23	Humidifier start control	47-48	Fan no.3 starting capacitor
24	Serial connection: +12V BAT	49-50	Chamber temperature sensor
25	Serial connection: GND	51-52	Evaporator temperature sensor
26	Serial connection: SER1-	53-54	Needle probe (blast chiller)
27	Serial connection: SER1+	57	+ Humidity probe
28	Serial connection: GND	58	- Humidity probe
29	Serial connection: SER0-	59	Touch-screen RJ Plug connector



# INHALT

---

1.0	EINSATZBEDINGUNGEN	75
1.1	Allgemeine Hinweise	
1.2	Einsatzbedingungen	
2.0	TECHNISCHE DATEN	76
3.0	INSTALLATION	78
3.1	Allgemeine Hinweise	
3.2	Unversehrtheit	
3.3	Entfernung der Verpackung	
3.4	Unversehrtheit	
3.5	Aufstellung	
3.6	Nivellierung	
3.7	Reinigung	
3.8	Einsatzbedingungen	
3.9	Inbetriebnahme	
4.0	BEDIENFELD	79
5.0	ON/OFF	80
5.1	Einstellung der Sprache	
5.2	Einstellung von Datum und Uhrzeit	
5.3	Einstellung Benutzer	
6.0	MENÜ	81
6.1	Menü Gastronomie	
6.2	Menü Konditorei	
6.3	Menü Gärunterbrecher	
6.4	Menü Aufbewahrungsschrank	
7.0	SCHNELLABKÜHLEN/GEFRIEREN	83
8.0	GÄREN	84
9.0	AUFTAUEN	85
10.0	SCHOKOLADE	86
10.1	Schokolade konservieren	
10.2	Zyklus Schokolade kristallisieren	
11.0	DAUERBETRIEB	87
12.0	KONSERVIERUNG	87
13.0	RASCHE KÜHLUNG	88
14.0	BEHEIZUNG DER KERNSONDE	89
15.0	AUFTAUEN	89
16.0	PERSONALISIERTES MENÜ	90
17.0	PROGRAMM-MENÜ	90
18.0	EINRICHTEN UND ÄNDERN VON PROGRAMMEN	91
19.0	PROGRAMME GÄRUNTERBRECHUNG	91
20.0	FUNKTIONEN	92
21.0	UV-STERILISATION	92

22.0	HACCP	93
23.0	ALARME	94
24.0	STATUS EINGÄNGE-AUSGÄNGE	94
25.0	EINSTELLUNGEN	95
25.1	Parameter ändern	
26.0	TOUCH-SCREEN KALIBRIERUNG	96
27.0	ERFASSUNG BLUETOOTH-DRUCKER	96
28.0	KONFIGURATION	96
29.0	FIRMWARE UPDATE	97
30.0	HINWEISE	98
30.1	Kompressorschutz	
30.2	Tür offen	
30.3	Druckerfehler	
30.4	Hochdruck	
30.5	Lesefehler der Kammersonde	
30.6	Lesefehler Verdampfer-sonde	
30.7	Lesefehler Kernsonde	
30.8	Lesefehler Feuchtigkeitssonde	
30.9	Alarm Befeuchter	
30.10	Blackout	
30.11	Hochtemperatur	
30.12	Fehler USB-Stick	
31.0	VERWENDUNGSTIPPS UND HINWEISE	103
31.1	Vorkühlung	
31.2	Kernsonde	
31.3	Verteilung des Produkts auf den Blechen	
31.4	Beschicken des Gerätes	
31.5	Verteilung der Bleche	
32.0	TIPPS FÜR GEBRAUCH, WARTUNG UND REINIGUNG	103
33.0	ANSCHLUSS DES BEFEUCHTERS AN DAS WASSERNETZ U. WARTUNG	105
34.0	SUCHE NICHT GEMELDETER FEHLER	106
35.0	SICHERHEITSDATENBLATT GAS R404A	107
36.0	ANSCHLUSSPLAN	108

# 1.0 EINSATZBEDINGUNGEN

## 1.1 ALLGEMEINE HIMWEISE

Sehr geehrter Kunde,

wir möchten uns bedanken, dass Sie sich für dieses Gerät der Serie VISION entschieden haben.

VISION ersetzt mehrere herkömmliche Geräte, indem mehrere Funktionen platzsparend in einem Gerät integriert werden. Vision entsteht aus der Zusammenarbeit mit international renommierten Konditormeistern, wobei beste Tradition mit modernster Technologie Hand in Hand gehen.

## 1.2 EINSATZBEDINGUNGEN



**Im gerät keine druck Spraydosen aufbewahren, die Aufschrift "Brennbar". Explosionsgefahr!**

Das Gerät ist nur für den Gebrauch bestimmt, für den es eigens entwickelt wurde und innerhalb der vom Hersteller festgelegten Grenzen: Schockfrostern, Gefrieren, Aufbewahren von Speisen, Gären von Teigen, Auftauen von Gefriergut. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß anzusehen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung bei unsachgemäßer Verwendung des Gerätes ab.

Dieses Handbuch ist Teil der Maschine. Es muss vom Käufer sorgfältig aufbewahrt werden und immer in der Nähe des Gerätes griffbereit sein.

Das Gerät ist mit einer Kernsonde versehen, um im Produkt die Temperatur zu messen. Die Sonde vorsichtig am entsprechenden Griff einhalten. Wird sie nicht verwendet, ist sie in die entsprechende Haltevorrichtung auf der Türinnenseite zu geben. Die Sonde oder andere spitze Gegenstände dürfen nicht in das Lüftergitter oder in andere Schlitze der Schutzabdeckungen gesteckt werden (Schnellabkühler).

Bleche oder Formen nur mit geeigneten Topfhandschuhen angreifen, um Verbrennungen zu vermeiden. Besonders beim Hineinschieben der Bleche Acht geben. Darauf achten, dass die Bleche nicht durch falsches Hineinschieben herunterfallen.

Vor dem Durchführen von Wartungs- und Reinigungsarbeiten, das Gerät vom Stromnetz nehmen. Dazu den Schalter auf Null stellen und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Achtung: Den Stecker beim Herausziehen direkt angreifen und nicht am Kabel ziehen.






Installation, außerordentliche Wartungsarbeiten und Reparatur dürfen ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden..

**Garantie:** Coldline übernimmt die Garantie für die Geräte mit all ihren Teilen für einen Zeitraum von zwölf Monaten ab dem auf der Rechnung angegebenen Datum. Von der Garantie ausgenommen sind jene Teile, die im Zuge des Transportes, unsachgemäßer Installation oder Wartung, fehlender Konformität der Elektro- und Hydraulikanlagen beschädigt worden sind oder die von einer unsachgemäßen Handhabung herrühren.

**Kundendienst:** Wenden Sie sich an Ihren Händler und geben Sie Modell- und Matrikelnummer bekannt, die auf dem Typenschild des Gerätes angegeben sind.

**Produktänderung:** Coldline behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung an seinen Produkten ästhetische oder technische Änderungen vorzunehmen

## 2.0 TECHNISCHE DATEN

Matricola / Serial n°		Modello / Model		Trays		<b>made in Italy</b>	
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			
							
		13/05674W11030000012138258					

Das Gerät entspricht den europäischen Richtlinien, wie im beiliegenden CE-Konformitätszertifikat detailliert angegeben.  
Die Daten werden auf dem CE-Schild im Inneren des Gerätes wiedergegeben.

SCHNELLABKÜHLER					
Modell	W5F / W5C	W6F / W6C	W7F / W7C	W10F / W10C	W14F / W14C
<b>Gestützte Bleche</b>	Bleche GN1/1 - 60x40	Bleche GN1/1 - 60x40	Bleche GN1/1 - 60x40	Bleche GN1/1 - 60x40	Bleche GN1/1 - 60x40
<b>Abmessungen (mm)</b>	L 780 P 859 H 840	L 780 P 859 H 900	L 780 P 859 H 1080	L 780 P 859 H 1545	L 780 P 859 H 1765
<b>Gewicht (kg)</b>	90	110	120	150	170
<b>Max. Leistung</b>	1,0kW	1,1kW	1,2kW	3,35kW	3,44kW
<b>Max. Stromaufnahme</b>	5.9A	6.0A	6.1A	6.2A	6.6A
<b>Kühlleistung</b>	1690W*	1755W*	2084W*	5211W*	6013W*
<b>Spannung</b>	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz
<b>Leistung pro Zyklus</b>	15 kg +90°⇒+3°C	18 kg +90°⇒+3°C	25 kg +90°⇒+3°C	40 kg +90°⇒+3°C	50 kg +90°⇒+3°C
	11 kg +90°⇒-18°C	14 kg +90°⇒-18°C	18 kg +90°⇒-18°C	28 kg +90°⇒-18°C	35 kg +90°⇒-18°C
*Verdampf. -10°C Kond. +45°C					

Modell	W30FR / W30CR	W30FR / W30CR	W30KFR / W30KCR	W30KFR / W30KCR	W40KFR / W40KCR	W40KFR / W40KCR
<b>Gestützte Bleche</b>	Bleche GN1/1 - 60x40	Bleche GN1/1 - 60x40	Hordenwagen EN60x40	Hordenwagen EN60x40	Hordenwagen EN60x80	Hordenwagen EN60x80
<b>Abmessungen (mm)</b>	L810 P1097 H2215	L810 P1097 H2215	L960 P1276 H2365	L960 P1276 H2365	L1400 P1298 H2340	L1400 P1298 H2340
<b>Gewicht (kg)</b>	190	190	190	190	220	220
<b>Max. Leistung</b>	0,70kW	0,70kW	0,70kW	0,70kW	1,0kW	1,0kW
<b>Max. Stromaufnahme</b>	2.3A	2.3A	2.3A	2.3A	3.3A	3.3A
<b>Spannung</b>	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz
<b>Modell ausgelagerte Einheit</b>	<b>30T-US</b>	<b>30T-UP</b>	<b>30K-US</b>	<b>30K-UP</b>	<b>40K-US</b>	<b>40K-UP</b>
<b>Abmessungen Einheit (mm)</b>	L 1300 P 450 H 650	L1050 P450 H1250	L 1300 P 450 H 650	L1050 P450 H1250	L1050 P450 H1250	L1410 P560 H1160

<b>Gewicht (kg)</b>	120	150	120	150	150	190
<b>Max. Leistung</b>	5,6kW	6,5kW	5,6kW	6,5kW	6,5kW	8,3kW
<b>Max. Stromaufnahme</b>	16.4A	19.0A	16.4A	19.0A	19.0A	24.4A
<b>Kühlleistung</b>	9702W*	12470W*	9702W*	12470W*	12470W*	15870W*
<b>Spannung</b>	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz
<b>Leistung pro Zyklus</b>	80 kg	115 kg	80 kg	115 kg	120 kg	200 kg
	+90°⇒+3°C	+90°⇒+3°C	+90°⇒+3°C	+90°⇒+3°C	+90°⇒+3°C	+90°⇒+3°C
	55 kg	75 kg	55 kg	75 kg	80 kg	140 kg
	+90°⇒-18°C	+90°⇒-18°C	+90°⇒-18°C	+90°⇒-18°C	+90°⇒-18°C	+90°⇒-18°C
*Verdampf. -10°C Kond. +45°C						

<b>GÄRUNTERBRRECHER</b>								
	<b>AF60</b>		<b>AF80</b>		<b>JF80</b>		<b>TF13</b>	<b>TF17</b>
<b>Abmessungen (mm)</b>	Bleche EN60x80		Bleche EN60x80		Wagen EN60x80		Bleche EN60x40	Bleche EN60x40
<b>Modell</b>	L 810 P 1097 H 2215		L 900 P 1136 H 2465		L 960 P 1276 H 2365		L 1450 P 800 H 950	L 2005 P 800 H 950
<b>Max. Leistung</b>	-	-30°+35°C	-6°+35°C	-30°+35°C	-6°+35°C	30°+35°C	-6°+35°C	-6°+35°C
<b>Max. Stromaufnahme</b>	653W	1397W	1306W	2112W	1306W	2112W	0,55kW	0,55kW
<b>Kühlleistung</b>	3.6A	6.8A	7.2A	11.8A	7.2A	11.8A	3.1A	3.1A
<b>Spannung</b>	668W*	1373W**	1336W*	1870W**	1336W*	1870W**	565W*	565W*
<b>Varianten</b>	230V/50 Hz	230V/50 Hz	230V/50Hz	230V/50 Hz	230V/50 Hz	230V/50 Hz	230V/50 Hz	230V/50Hz
<b>Abmessungen (mm)</b>	Ausgelagert		Ausgelagert		Ausgelagert			
*Verdampf. -10°C Kond. 54,4°C **Verdampf. -23,3°C Kond. 54,4								

<b>AUFBEWAHRUNGSSCHRÄNKE</b>						
	<b>AC60</b>		<b>AC80</b>		<b>TC13</b>	<b>TC17</b>
<b>Gestützte Bleche</b>	Bleche EN60x40		Bleche EN60x80		Bleche EN60x40	Bleche EN60x40
<b>Abmessungen (mm)</b>	L 810 P 1097 H 2215		L 900 P 1136 H 2465		L 1450 P 800 H 950	L 2005 P 800 H 950
<b>Modell</b>	-5°+15°C	-30°+15°C	-5°+15°C	-5°+15°C	-6°+35°C	-6°+35°C
<b>Max. Leistung</b>	653W	1397W	0,55kW	0,55kW	0,55kW	0,55kW
<b>Max. Stromaufnahme</b>	3.6A	6.8A	3.1A	3.1A	3.1A	3.1A
<b>Kühlleistung</b>	668W*	1373W**	565W*	565W*	565W*	565W*
<b>Spannung</b>	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
<b>Varianten</b>	Ausgelagert		Ausgelagert			
*Verdampf. -10°C Kond. 54,4°C **Verdampf. -23,3°C Kond. 54,4						

## 3.0 INSTALLATION

### 3.1 ALLGEMEINE HINWEISE

Das Gerät darf ausschließlich von Fachpersonal entsprechend den in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen durchgeführt werden. Ausführung der ausgelagerten Anlagen, Elektro- und Wasseranschlüsse müssen mit der entsprechenden Konformitätserklärung des Installateurs versehen sein.

### 3.2 HANDHABUNG

Zur Handhabung des verpackten Gerätes einen Gabelstapler oder einen manuellen Palettenhubwagen verwenden, deren Gabellänge der Palettenlänge entspricht. Die Tragfähigkeit muss für das Gewicht des Gerätes ausgelegt sein.

### 3.3 ENTFERNUNG DER VERPACKUNG

Je nach Verpackungsart den Karton nach oben ziehen oder die Bretter der Lattenkiste mit dem Schrauber entfernen. Schutzhandschuhe verwenden, um den Kontakt mit Holzsplittern zu vermeiden. Die Verpackung umweltgerecht entsprechend den geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsorgen.

### 3.4 UNVERSEHRTHEIT

Überprüfen Sie die Unversehrtheit des Gerätes und aller Bauteile sowie die Übereinstimmung der serienmäßigen Zubehörausstattung.

### 3.5 AUFSTELLUNG

Befördern Sie das Gerät auf der Palette mit dem entsprechenden Hubwagen in die Nähe des Aufstellortes. Im Zuge der Aufstellung darf das Gerät nur geneigt werden, wenn es unbedingt erforderlich ist, aber niemals mehr als 60°. Die 4 Schrauben entfernen, mit denen das Gehäuse an der Palette verankert ist. Die 4 Füße nach und nach einschrauben.

### 3.6 NIVELLIERUNG

Das Gerät am definitiven Aufstellort positionieren und mit Hilfe der Schraubfüße nivellieren bis es perfekt in der Waage ist.

### 3.7 REINIGUNG

Überprüfen Sie, ob das Gerät und standardmäßige Innenausstattung des Zubehörs vollständig sind. Die PVC-Folie auf den Innen- und Außenflächen des Gerätes abziehen. Reinigen Sie den Innenraum mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Schwamm.

### 3.8 EINSATZBEDINGUNGEN

Vergewissern Sie sich, dass das Geräteumfeld den folgenden Bedingungen entspricht:  
Umgebungstemperatur zwischen +5°C und +43°C;  
Aufstellung von Wärmequellen entfernt an einem gut belüfteten Ort.

### 3.9 INBETRIEBNAHME

Nehmen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz die folgenden Überprüfung vor:

- Spannung und Frequenz müssen den Arbeitsbedingungen entsprechen, die auf dem CE-Schild im Geräteinneren angegeben sind. Die maximale Toleranz beträgt  $\pm 10\%$  des Nennwertes.
- Der Stromkreis muss den geltenden Bestimmungen entsprechen.
- Die E-Anlage muss mit einem Differentialschalter (FI-Schutzschalter) ausgestattet sein.
- Das Gerät ist mit einem Filtersystem für die Wasserversorgung des Befeuchters ausgestattet. Dieses ist direkt am Rand der Schränke und Tische zur Gärunterbrechung installiert, während es bei den Schnellabkühlern mit Befeuchtungssystem installationsbereit mitgeliefert wird.

Der Filterkopf ist mit einem Anschlusschlauch an das Wassernetz versehen. Nach dem Anschluss muss der Filter in Betrieb gesetzt werden. Davor muss dieser gemäß den Anweisungen im mitgelieferten Handbuch durchgespült werden. Der Kopf wird mit dem empfohlenen Wert eingestellt, um 70% des Wassers aufzubereiten (Bypass 30). Wenn die chemischen Eigenschaften des Wassers es erfordern, kann der

Prozentanteil an aufbereitetem Wasser über die Bypass-Schraube erhöht werden. Es wird jedoch empfohlen, nicht unter 10 zu sinken (90% des Wassers durchläuft das Filtersystem).

Die Haltbarkeit des Filters hängt von der Menge und den Eigenschaften des behandelten Wassers ab, jedoch nicht länger als ein Jahr. Ist der Filter verbraucht, kann dies zu Problemen bei der Wasserversorgung des Befeuchtungssystems führen bzw. dieses sogar schädigen. Sollte der Filter nicht verwendet werden oder sind die Pegel zu niedrig für die Wasserbearbeitung eingestellt sein (Bypass 50 und darüber), kann dies zu einem schlechten Funktionieren des Befeuchtungssystems aufgrund verstopfter Ventile und/oder des Sensors führen, der den Betrieb reguliert.

- Die Anlage muss geerdet sein.
- Bei einer Netzspannung von 380V sich vergewissern, dass die Lüfterdrehrichtung korrekt ist. Sollte das Gerät für längere Zeit unbenutzt bleiben, sollte das Stromkabel herausgezogen werden.

**⚠ Der Hersteller kann nicht für allfällige Schäden oder Unfälle zur Verantwortung gezogen werden, die aufgrund fehlender oder unzureichender Erdung, falscher Installation, Veränderung, schlechter Wartung und unsachgemäßer Anwendung oder aufgrund mangelnder Einhaltung der geltenden elektrischen, unfallverhütenden Richtlinien sowie der Brandschutzbestimmungen in dem Land, in dem die Maschine verwendet wird, entstanden sind.**

## 4.0 BEDIENFELD

**⚠ Das Gerät lässt sich über eine Touchscreen-Schnittstelle durch einfaches Berühren mit dem Finger bedienen. Die Schutzmembran mit einem weichen, nicht scheuernden Tuch, das leicht angefeuchtet ist, reinigen.**



- 1 STATUS LED  
Grün = ON  
Rot = Standby
- 2 TASTE ON  
Zum Einschalten einmal drücken  
Zum Ausschalten 3 Sekunden gedrückt halten
- 3 Oberes Balkenfeld Aktuelle Seite
- 4 TASTE ZURÜCK  
Zurück zur vorherigen Seite
- 5 HOME TASTE  
Um direkt zum Hauptmenü zu gelangen
- 6 BEDIENFELDER  
Zur Aktivierung der verbundenen Funktion
- 7 INFO TASTE  
Information über die Tastenfunktion
- 8 Unteres Balkenfeld: Datum und Uhrzeit
- 9 USB-SCHNITTSTELLE  
Der USB-Stick kann zum Herunterladen der Daten und zur Einstellung des Druckers eingesteckt werden

## 5.0 ON/OFF



Das Gerät an das Stromnetz anschließen.

⚠️ Bevor das Gerät angeschlossen wird, aufmerksam den Abschnitt „Installation“ lesen.

Zum Einschalten des Gerätes die Taste **ON/OFF**  über dem Display drücken. Die rote Led wird grün. Das Display zeigt den Ladezustand des Systems an.

⚠️ Der Start am Anfang dauert rund 2/3 Minuten. In dieser Zeit lädt das System das Programm und führt die Selbstdiagnose durch.

Zum Ausschalten des Gerätes erneut die Taste **ON/OFF**  3 Sekunden lang drücken. Die Led wird rot. Das Gerät geht in den Standby-Modus,



Beim ersten Anschluss an das Stromnetz fragt das System nach der Sprachauswahl und der Einstellung von Datum, Uhrzeit und Art der Benutzung (Schnellabkühler).

### 5.1 EINSTELLUNG DER SPRACHE




Beim ersten Einschalten fragt das System nach der Auswahl der Sprache. Nach der Berührung zeigt das Display 2 Sekunden lang die Seite zum Speichern an. Sollte es 5 Minuten lang zu keiner Betätigung kommen, kehrt das Display in den Energy-Saving-Modus mit reduzierter Beleuchtung zurück. Durch Berühren des Displays kann erneut eine Auswahl getroffen werden.

Möchte man in der Folge die **Sprachauswahl** ändern:  
**Menü>Funktionen>Einstellungen>Sprache.**

Möchte man Änderungen vornehmen, das Tastenfeld  berühren und auf die Seite **Einstellungen** zurückkehren. Sollte 120 Sekunden lang keine Auswahl getroffen werden oder berührt man das Tastenfeld , kehrt das System in das **Menü** zurück.

### 5.2 EINSTELLUNG VON DATUM UND UHRZEIT





Beim ersten Einschalten des Gerätes verlangt das System das Einstellen von aktuellem Datum und Uhrzeit. Möchte man auf die Seite **Sprache** zurück, das Tastenfeld  berühren.

Über die Tastenfelder  und  Datum und Uhrzeit einstellen.

Durch Berühren des Tastenfeldes **SPEICHERN**, werden die Daten gesichert. Das Display zeigt 2 Sekunden lang die Seite mit den gespeicherten Einstellungen an. Sollte es 5 Minuten lang zu keiner Betätigung kommen, kehrt das Display in den Energy-Saving-Modus mit reduzierter Beleuchtung zurück. Berührt man das Display, kann erneut eine Auswahl getroffen werden.

Um nachträglich **Datum und Uhrzeit** zu ändern, wie folgt auswählen:  
**Menü>Funktionen>Einstellungen >Datum und Uhrzeit.**

Möchte man Änderungen vornehmen, das Tastenfeld  berühren, um auf die Seite **Einstellungen** zurückzukehren. Sollte 120 Sekunden lang keine Auswahl getroffen werden oder berührt man das Tastenfeld , kehrt das System in das **Menü** zurück.



## 5.3 EINSTELLUNG BENUTZER (SCHNELLABKÜHLER)



Beim ersten Einschalten des Gerätes, verlangt das System das Einstellen der Benutzungsart:

**Konditorei** (Herstellung von Backwaren, Brot, Eis, Schokolade)

**Gastronomie** (Restaurants, Gastronomie, Lebensmittelindustrien, Mensen).



Die Konfiguration des Gerätes sowie die Programme sind speziell auf die Benutzungsart abgestimmt.

Nach der Berührung zeigt das Display 2 Sekunden lang die Seite zum Speichern an. Dann erscheint das **Menü**.

Um zur **Einstellung von Datum und Uhrzeit** zu gelangen, das Tastenfeld Zurück  berühren.

Um nachträglich die Benutzungsart zu ändern, wie folgt auswählen:

**Menü>Funktionen>Einstellungen>Benutzungsart.**

Möchte man Änderungen vornehmen, das Tastenfeld  berühren, um auf die Seite **Einstellungen** zurückzukehren. Sollte 120 Sekunden lang keine Auswahl getroffen werden oder berührt man das Tastenfeld , kehrt das System in das **Menü** zurück.

## 6.0 MENÜ

### 6.1 MENÜ GASTRONOMIE (SCHNELLABKÜHLER)



Das Tastenfeld **SCHOCKFROSTEN +3°** berühren, um den Modus **Schockfrost** auszuwählen.

Das Tastenfeld **GEFRIEREN -18°** berühren, um den Modus **Gefrieren** auszuwählen.

Das Tastenfeld **GÄREN** berühren, um den Modus **Gären** auszuwählen.

Das Tastenfeld **AUFTAUEN** berühren, um zum Menü **Auftauen** zu gelangen.

Das Tastenfeld **DAUERBETRIEB** berühren, um den Zyklus **Gefrieren ohne Unterbrechungen** zu starten.

Das Tastenfeld **AUFBEWAHRUNG** berühren, um den Modus **Aufbewahrung** zu wählen.

Das Tastenfeld **PERSONALISIERTES MENÜ** berühren, um auf das **personalisierte Menü** zuzugreifen und sofort einen beliebigen zuvor gewählten Zyklus zu starten.

Das Tastenfeld **PROGRAMME** berühren, um personalisierte Programme zum Schnellabkühlen, Gefrieren, Gärunterbrechen und Auftauen zu erstellen, ändern oder starten.

Das Tastenfeld **FUNKTIONEN** berühren, um auf das **Menü Funktionen** zuzugreifen (manuelles Abtauen, HACCP, Alarm, Status Eingänge, Einstellungen, Sterilisation, Heizung der Kernsonde).

Das **Symbole "i"** an der Seite jedes Tastenfeldes berühren, um weitere Informationen zur Funktion des Tastenfeldes zu bekommen.

### 6.2 MENÜ KONDITOREI (SCHNELLABKÜHLER)



Das Tastenfeld **SCHNELLABKÜHLEN +3°** berühren, um den Modus **Schnellabkühlen** auszuwählen.

Das Tastenfeld **GEFRIEREN -18°** berühren, um den Modus **Gefrieren** auszuwählen.

Das Tastenfeld **GÄREN** berühren, um den Modus **Gären** auszuwählen.

Das Tastenfeld **SCHOKOLADE** berühren, um auf das Menü der Zyklen für die **Schokolade** zuzugreifen.

Das Tastenfeld **DAUERBETRIEB** berühren, um den Zyklus **Gefrieren ohne Unterbrechungen** zu starten.

Das Tastenfeld **AUFBEWAHRUNG** berühren, um den Modus **Aufbewahrung** zu wählen.

Das Tastenfeld **PERSONALISERTES MENÜ** berühren, um auf das **personalisierte Menü** zuzugreifen und sofort einen beliebigen zuvor gewählten Zyklus zu starten.

Das Tastenfeld **PROGRAMME** berühren, um personalisierte Programme zum Schnellabkühlen, Gefrieren, Gärunterbrechen und Auftauen zu erstellen, ändern oder starten.

Das Tastenfeld **FUNKTIONEN** berühren, um auf das **Menü Funktionen** (manuelles Abtauen, HACCP, Alarmer, Status Eingänge, Einstellungen, Sterilisation, Heizung der Kernsonde, Auftauen) zuzugreifen.

Das **Symbol "i"** auf der Seite jedes Tastenfeldes berühren, um weitere Informationen zur Funktion des Tastenfeldes zu bekommen.

### 6.3 MENÜ GÄRUNTERBRECHER (GÄRUNTERBRECHER)



Das Tastenfeld **GÄREN DAUERBETRIEB** berühren, um den Modus **Gären Dauerbetrieb bei voreingestellter Temperatur** auszuwählen.

Das Tastenfeld **GÄREN MANUELL** berühren, um den Modus **Gären manuell auf Zeit** auszuwählen.

Das Tastenfeld **GÄRUNTERBRECHUNG** berühren, um den Modus **Gärunterbrechung** auszuwählen.

Das Tastenfeld **AUFTAUEN** berühren, um mit dem **Auftauen** zu beginnen.

Das Tastenfeld **AUFBEWAHRUNG** berühren, um den Modus **Aufbewahrung** zu wählen.

Das Tastenfeld **SCHOKOLADE** berühren, um auf das Menü der Zyklen für die **Schokolade** zuzugreifen.

Das Tastenfeld **PERSONALISIERTES MENÜ** berühren, um auf das **personalisierte Menü** zuzugreifen und sofort einen beliebigen zuvor gewählten Zyklus zu starten.

Das Tastenfeld **PROGRAMME** berühren, um personalisierte Programme zum Schnellabkühlen, Gefrieren, Gärunterbrechen und Auftauen zu erstellen, ändern oder starten.

Das Tastenfeld **FUNKTIONEN** berühren, um auf das **Menü Funktionen** zuzugreifen (manuelles Abtauen, HACCP, Alarmer, Status Eingänge, Einstellungen, Sterilisation, Heizung der Kernsonde, Auftauen).

Das **Symbol "i"** auf der Seite jedes Tastenfeldes berühren, um weitere Informationen zur Funktion der Taste zu bekommen.

### 6.4 MENÜ AUFBEWAHRUNGSSCHRANK (AUFBEWAHRUNGSSCHRANK)



Das Tastenfeld **POSITIVE KONSERVIERUNG** berühren, um den Modus **positive Konservierung** zu wählen.

Das Tastenfeld **NEGATIVE KONSERVIERUNG** berühren, um den Modus **negative Konservierung** zu wählen.

Das Tastenfeld **SCHOKOLADE** berühren, um auf das Menü der Zyklen für die **Schokolade** zuzugreifen.

Das Tastenfeld **RASCHE KÜHLUNG** berühren, um den Modus rasche Kühlung zu starten.

Das Tastenfeld **AUFTAUEN** berühren, um mit dem **Auftauen** zu beginnen.

Das Tastenfeld **ABTAUEN** berühren, um das **manuelle Abtauen** des Gerätes zu starten.

Das Tastenfeld **HACCP** berühren, um auf das Archiv der durchgeführten Zyklen zuzugreifen.

Das Tastenfeld **EINSTELLUNGEN** berühren, um auf das **Menü Einstellungen** (Sprache, Datum und Uhrzeit, Parameter, Touch Kalibrierung, Druckerwerb, Konfiguration, Status Eingänge, Alarmer, Demo) zuzugreifen. Das **Symbol "i"** auf der Seite jedes Tastenfeldes berühren, um weitere Informationen zur Funktion des Tastenfeldes zu bekommen.

## 7.0 SCHNELLABKÜHLEN/GEFRIEREN (SCHNELLABKÜHLER)

### 7.1 AUSWAHL MODUS SCHNELLABKÜHLEN/GEFRIEREN



#### VORKÜHLUNG

Mit der Vorkühlung soll die Temperatur in der Kammer reduziert werden, bevor das schnell abzukühlende oder einzufrierende Produkt eingelegt wird. Dadurch soll ein thermischer Schock zur Zyklusoptimierung bewirkt werden. Die Vorkühlung aktiviert sich automatisch zu Beginn eines Zyklus zum Schnellabkühlen/Gefrieren.

**SCHNELLABKÜHLEN:** Reduziert die Temperatur eines Lebensmittels bis auf +3°C im Kern, mit einer Lufttemperatur und Lüfterintensität, die variabel sind.

**GEFRIEREN:** Reduziert die Temperatur eines Lebensmittels bis auf -18°C im Kern, mit einer Lufttemperatur und Lüfterintensität, die variabel sind.

Der Zyklus zum Schnellabkühlen/Gefrieren kann auf 2 Arten erfolgen:

**IM KERN:** unter Verwendung der Kernsonde;

**AUF ZEIT:** mit vordefinierter Zeit.



#### IM KERN

⚠ Vor dem Zyklusstart **die Kernsonde in das Produkt einführen (bei Flüssigprodukten sich des Spezialzubehörs bedienen)**. Die Kernsonde muss dort positioniert werden, wo das Produkt die größte Stärke aufweist. Die Spitze muss in der Mitte sein und darf nicht mit dem Blech in Berührung kommen.

#### AUF ZEIT

Berührt man den aktiven Balken auf der unteren Seite des Displays, kann man das Produktvolumen in der Kammer auswählen und die Zykluszeit wird automatisch berechnet. Wird innerhalb von 30 Sekunden keine Auswahl getroffen, dann behält das System das vordefinierte Beschickungsvolumen.



**Das Schnellabkühlen/Gefrieren im Kern und auf Zeit** kann auf 2 Arten erfolgen:



**Rezepte:** Der Zyklus hat die Kühlintensität, die durch das Spezialprodukt optimiert ist.

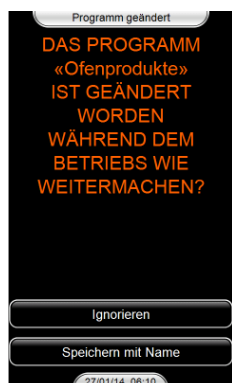
**Manuell:** Der Zyklus hat eine benutzerdefinierte Kühlintensität.

Für weitere Informationen das **Symbol "i"** auf der Seite jeder Taste berühren.

Die Kernzyklen enden bei Erreichen der Temperatur von +3°C, die von der Sonde im Kern gemessen wird. Die Zeitzyklen enden nach vorgesehener Dauer.

Während der Ausführung zeigt das Display die Temperatur der Sonde im Kern (Kernzyklen) und der Luft in der Zelle an (Zeitzyklen). Die gewünschte Temperatur kann immer durch Berühren der Tastenfelder  und  angezeigt werden.

Der Wert unter der Temperatur gibt den Sollwert der Luft an, der für die laufende Phase eingestellt wurde und der über die Tastenfelder  geändert werden kann. Durch Berühren des Tastenfeldes  lässt sich die Belüftungsintensität für die laufende Phase ändern. Der kreisförmige Progressionsbalken zeigt den Zyklusstatus an.



Die 3 Nummerntastenfelder im unteren Bereich des Displays zeigen die Phasen an, wobei die aktuelle Phase in orange angezeigt wird. Am Ende der Phase wird das Tastenfeld grau. Im unteren Teil wird die abgelaufene Zeit angezeigt. Durch Berühren eines beliebigen Phasenfeldes kann man die Programmdaten anzeigen und jede Änderung vornehmen.

Am Zyklusende gestattet es das System, die eingegebenen Änderungen zu ignorieren oder zu speichern. Das abgeänderte Rezept kann in der Programmliste des jeweils durchgeführten Zyklus aufgerufen werden.

Durch Berühren des Tastenfeldes „Info letzter Zyklus“ während der Aufbewahrung, zeigt das Display die Informationen über den soeben abgeschlossenen Zyklus an, der in der Folge vom Menü HACCP (MENÜ -> FUNKTIONEN -> HACCP) aus abrufbar ist.

## 8.0 GÄREN (SCHNELLABKÜHLER-GÄRUNTERBRECHER)



Gärzyklen können auf 3 Arten durchgeführt werden:

**GÄREN IM DAUERBETRIEB** sofortiges Gären in nur einer Phase mit unbestimmter Dauer.

**MANUELLES GÄREN** sofortiges Gären in nur einer Phase mit bestimmter Dauer. Mit Hilfe der **GÄRUNTERBRECHUNG** kann man das Gären eines Teiges anhalten und zu einem späteren Zeitpunkt wieder fortsetzen. Damit will man erreichen, dass das Produkt zu einem bestimmten Zeitpunkt aufgegangen ist.

Bei allen Modalitäten kontrolliert das System die Temperatur, Belüftungsintensität und Feuchtigkeit (Version F). Der Benutzer kann die Werte manuell ändern. Der kreisförmige Progressionsbalken zeigt den Zyklusstatus an.

Ein Zyklus mit **GÄRUNTERBRECHUNG** setzt sich aus **5 Phasen** zusammen:

**1-KÜHLUNG:** Der Gärprozess der Hefen wird gestoppt. Es werden die für die vorgesehene Dauer eingestellten Werte für Temperatur und Belüftung erreicht und konstant gehalten. Es folgt die Phase der „Konservierung“.

**2-KONSERVIERUNG:** Die Hefen bleiben inaktiv. Es werden die Werte für Temperatur und Belüftung erreicht und konstant gehalten, die für die vom System berechnete Dauer eingestellt worden sind. Es folgt die Phase der „Reaktivierung“. Die Phase der Konservierung ist eine „Ruhephase“, deren Dauer nicht einstellbar ist, da dies vom Tag und vom Datum des Zyklusendes abhängt.

**3-REAKTIVIERUNG:** Es wird der Gärvorgang der Hefen reaktiviert. Es werden die für die vorgesehene Dauer eingestellten Temperatur- und Belüftungswerte erreicht und gehalten. Der Temperatur-Sollwert wird mehr oder weniger schrittweise, auf der Grundlage des eingestellten Sensibilitätswertes, erreicht. Am Ende der Phase geht es dann zur „Gärung“ über.

**4-GÄRUNG:** Es wird die Gärung des Teiges zur gewünschten Uhrzeit abgeschlossen. Es werden die für die vorgesehene Dauer eingestellten Werte für Temperatur und Belüftung erreicht und konstant gehalten. Der Sollwert der Temperatur wird mehr oder weniger schrittweise, auf der Grundlage des eingestellten Sensibilitätswertes, erreicht. Am Ende dieser Phase aktiviert sich automatisch die Phase „Warten auf das Backen“.

**5-WARTEN AUF DAS BACKEN:** Den aufgegangenen Teig bis zum Backen konservieren. Es werden die für eine unbestimmte Dauer eingestellten Temperatur- und Belüftungswerte erreicht und konstant gehalten.

### Rezepte

Durch Starten eines voreingestellten Rezeptes fordert das System auf, Tag und Uhrzeit des Zyklusendes zu bestätigen oder zu ändern.

Durch Aktivierung der Option „**kalte Phase ausschließen und sofort gären lassen**“ führt das Programm sofort die Reaktivierungsphase, gefolgt von der Gärung, aus. Es werden automatisch Tag und Uhrzeit des Zyklusendes auf der Grundlage der Summe der für die zwei Phasen (3 und 4) vorgesehenen Zeiten durchgeführt.

### Änderung der folgenden Phasen:

Während der Ausführung des Programms können die Werte durch Berühren des Tastenfeldes entsprechend der gewünschten Phase auf dem unteren horizontalen Balken geändert werden. Sollte die Dauer einer der Phasen verändert werden, wird ggf. die Dauer des gesamten Zyklus aktualisiert. Durch Berühren des Tastenfeldes für die Phase 5 (Warten auf das Backen), wird das Ende der Gärzeit angezeigt.

Am Ende des Zyklus fragt das System, ob die Änderungen zu ignorieren oder zu speichern sind.

Durch Berühren der Taste „Info letzter Zyklus“ während des Wartens auf das Backen, zeigt das Display die Informationen für den soeben abgeschlossenen Zyklus an, die in der Folge vom Menü HACCP (**MENÜ -> FUNKTIONEN -> HACCP**) aus abrufbar sind.

## 9.0 AUFTAUEN





Mit diesem System, das Temperatur und Belüftung kombiniert, können Lebensmittel schneller aufgetaut werden als bei einem herkömmlichen Kühlschrank.

Vom Hauptmenü (Benutzung Gastronomie) oder vom Funktionsmenü aus (Benutzung Konditorei) kann direkt eine der Auftauarten gestartet werden, die je nach aufzutauendem Produkt voreingestellt werden. Dazu das entsprechende Tastenfeld (Gemüse, rotes Fleisch, weißes Fleisch, Fisch, Teiglinge) berühren.

Durch Berühren des Symbols "i" auf der Seite, kann man die Daten zum Auftauen des Zyklus abrufen. Der Auftauzyklus setzt sich aus 3 Phasen zusammen, jede mit Lufttemperatur, Belüftung und Dauer, die je nach gewähltem Tastenfeld variieren.

Beim Start eines Auftau Rezeptes über den aktiven Balken auf der Unterseite des Displays ist es möglich, die Auftauintensität je nach Volumen des in der Kammer befindlichen Produktes auszuwählen. Wird innerhalb von 30 Sekunden keine Auswahl getroffen, dann behält das System den vordefinierten Intensitätsgrad bei.

Der Wert unter der Temperatur gibt den Sollwert der Luft an, der für die laufende Phase eingestellt wurde und über die Tastenfelder  geändert werden kann. Durch Berühren des Tastenfeldes  lässt sich die Belüftungsintensität der laufenden Phase ändern.

Der kreisförmige Progressionsbalken zeigt den Programmstatus an.

Die drei nummerierten Tastenfelder im unteren Displaybereich zeigen die Phasen an, wobei die aktuelle Phase in orange angezeigt wird. Am Ende der Phase wird das Tastenfeld grau. Im unteren Teil wird die abgelaufene Zeit angezeigt. Durch Berühren eines beliebigen Phasenfeldes kann man die Programmdateien sehen und jede Änderung vornehmen.

Am Zyklusende ermöglicht es das System, die eingegebenen Änderungen zu ignorieren oder zu speichern. Das abgeänderte Rezept kann in der Programmliste des jeweils durchgeführten Zyklus aufgerufen werden.



# 10.0 SCHOKOLADE

## 10.1 SCHOKOLADE KONSERVIEREN



Vom Menü **SCHOKOLADE** aus (scheint nur auf, wenn die Benutzung Konditorei aktiv ist), kann man auf den Modus **SCHOKOLADE KONSERVIEREN** mit den Spezialparametern Temperatur und Feuchtigkeit zugreifen.

Im Modus Schokolade konservieren zeigt das Display die Lufttemperatur in der Kammer an.

Der Wert unter der Temperatur gibt den Sollwert für die Lufttemperatur in der Kammer an, der über die Tastenfelder  verändert werden kann. Durch Berühren des Tastenfeldes  lässt sich auch der Feuchtigkeitswert in der Kammer abändern.

Im Modus Schokolade konservieren blinkt der Progressionsbalken auf . Es erfolgt automatisch das regelmäßige Abtauen, um maximale Kühleffizienz zu gewährleisten.

Im unteren Teil zeigt das Display Datum und Uhrzeit an.

Durch Berühren des Tastenfeldes  kann ein Abtauzyklus gestartet werden. .



## 10.2 ZYKLUS SCHOKOLADE KRISTALLISIEREN




Vom Menü **SCHOKOLADE** aus (nur vorhanden, sofern die Benutzung Konditorei aktiv ist), kann man auf den Modus **SCHOKOLADE KRISTALLISIEREN** mit den Spezialparametern Temperatur und Feuchtigkeit zugreifen.

Das System startet den Zyklus Schokolade kristallisieren mit einer Temperatur von 8°C, einer Feuchtigkeit von 45% und einer Dauer von 30 Minuten. Am Ende geht dieser in die Konservierungsphase mit einer Temperatur von 14° und einer Feuchtigkeit von 45% über.

Vor dem Zyklusstart kann jeder Wert verändert werden. Es können auch Änderungen während des Zyklusablaufs durchgeführt werden.

Während des Ablaufs zeigt der kreisförmige Progressionsbalken den Zyklusstatus an. Unten am Display wird die verbleibende Zeit bis zum Zyklusende angezeigt. Durch

Berühren des Tastenfeldes  zeigt das Display 10 Sekunden lang die Zeit an, die seit dem Zyklusbeginn vergangen ist. Durch eine längeres Berühren zeigt das Display permanent die Zeit an, die bis zum nächsten Drücken des Tastenfeldes vergangen ist.

Durch Berühren des Tastenfeldes  am Display unten kann man die Restzeit bis zum Zyklusende ändern. Sobald der Zyklus abgeschlossen ist, ertönt ein Hinweissignal und das System geht in den Zustand Schokolade konservieren über. Temperatur und Feuchtigkeit weisen die Werte auf, die zuvor eingestellt worden sind.

Um den Zyklus vor dem Ende zu unterbrechen, das Tastenfeld STOP berühren.



## 11.0 DAUERBETRIEB



Im Modus **DAUERBETRIEB** ist die Lufttemperatur in der Kammer dauerhaft auf  $-35^{\circ}$  eingestellt (veränderbarer Wert). Die Abtaufunktionen sind deaktiviert, um die Kontinuität in der Produktion zu gewährleisten. Der Dauerbetrieb ist in der Konditorei/Bäckerei nützlich, damit die Teiglinge eingefroren und die Gärung unterbrochen werden kann bzw. bei der Eisherstellung, um die Eismischung möglichst rasch auf die ideale Konservierungstemperatur zu bringen.

Während des Betriebs zeigt das Display die Lufttemperatur in der Zelle an. Die gewünschte Kernsondentemperatur kann durch Berühren des Tastenfeldes angezeigt werden.

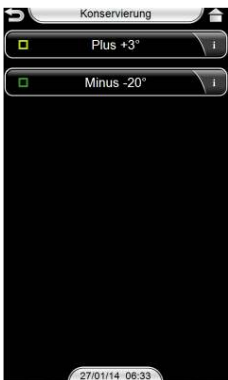


Der Wert unter der Temperatur gibt den Sollwert der Luft an, der für die laufende Phase eingestellt wurde und der über die Tastenfelder geändert werden kann. Durch Berühren des Tastenfeldes lässt sich die Belüftungsintensität für die laufende Phase verändern.

Im Modus Dauerbetrieb blinkt der Progressionsbalken auf. Am Display unten scheint die Zeit auf, die seit dem Zyklusbeginn vergangen ist.

Durch Berühren des Heizsondentastensfeldes (sofern als Zubehör vorhanden) startet die Funktion der Kernsondenerwärmung, um die Extraktion zu erleichtern.

## 12.0 KONSERVIERUNG



**POSITIVE KONSERVIERUNG  $+3^{\circ}$ :** Diese gestattet die Auswahl des Modus positive Konservierung bei  $+3^{\circ}$ . Der Sollwert ist während der Konservierung veränderbar.  
**NEGATIVE KONSERVIERUNG  $-18^{\circ}$ :** Diese gestattet die Auswahl des Modus negative Konservierung bei  $-18^{\circ}$ . Der Sollwert ist während der Konservierung veränderbar.

Während des Betriebs zeigt das Display die Lufttemperatur in der Zelle an. Die gewünschte Kernsondentemperatur kann durch Berühren des Tastenfeldes angezeigt werden.

Der Wert unter der Temperatur gibt den Sollwert der Luft an, der für die laufende Phase eingestellt wurde und der über die Tastenfelder abgeändert werden kann.

Durch Berühren des Tastenfeldes lässt sich die Belüftungsintensität für die laufende Phase verändern.

Über dieses Tastenfeld kann manuelles Abtauen durchgeführt werden.

Im Modus Konservieren blinkt der Progressionsbalken auf. Es erfolgt automatisch das regelmäßige Abtauen, um maximale Kühleffizienz zu gewährleisten.

Im unteren Teil zeigt das Display Datum und Uhrzeit an.

Um den Modus Konservierung zu unterbrechen, das Tastenfeld **STOP** berühren.



### KONSERVIERUNG NACH DEM ZYKLUS (Schnellabkühler)


Ab Ende eines Schnellabkühl- oder Gefrierzyklus (im Kern oder auf Zeit) geht das Gerät automatisch in den Modus Konservierung über ( $+3^{\circ}\text{C}$  bei Schnellabkühlen,  $-18^{\circ}\text{C}$  bei Gefrieren),

Das Display zeigt die Lufttemperatur in der Kammer an.

Durch Berühren des Tastenfeldes kann die **INFO**-Seite über den zuletzt



durchgeführten Schnellabkühl- und Gefrierzyklus angezeigt werden.


Durch Berühren des Heizsontentastenfeldes  (sofern als Zubehör vorhanden), startet die Funktion der Kernsontenerwärmung, um die Extraktion zu erleichtern.


## 13.0 RASCHE KÜHLUNG(AUFBEWAHRUNGSSCHRANK)





Vom Menü aus das Tastenfeld **rasche Kühlung** berühren. Das Display zeigt die Startseite mit den vordefinierten Einstellungen an. Es können Dauer, Sollwert und Belüftung der raschen Kühlung verändert werden. Ebenfalls geändert werden können die Werte Temperatur und Feuchtigkeit der Konservierung, die sich nach der raschen Kühlung aktiviert. Aktiviert die Konservierung bei einem Temperatursollwert von  $-10^{\circ}\text{C}$  oder  $-30^{\circ}\text{C}$ , wenn die Konservierung negativ ist, für die Dauer, die zum Zeitpunkt des Startes eingestellt wird. Am Ende des raschen Kühlens und bei Ablauf der eingestellten Zeit wird zur Modalität Konservierung mit eingestellter Temperatur und Feuchtigkeit (sofern positiv) übergegangen.


Die Dauer des Zyklus für rasche Kühlung einstellen. Zum Starten das Tastenfeld **STARTEN** berühren.

Während des Betriebs zeigt das Display die Lufttemperatur in der Zelle an. Der Wert unter der Temperatur gibt den Sollwert für die Lufttemperatur in der Kammer an, der über die Tastenfelder  verändert werden kann.

Durch Berühren des Tastenfeldes  lässt sich die Belüftungsintensität des Zyklus verändern.

Während des Ablaufs zeigt der kreisförmige Progressionsbalken den Zyklusstatus an. Unten am Display wird die **Restzeit** bis zum Zyklusende angezeigt. Durch Berühren des

Tastenfeldes  zeigt das Display 10 Sekunden lang die **Zeit** an, die seit dem Zyklusbeginn **vergangen** ist. Durch eine längeres Berühren zeigt das Display permanent die **Zeit** an, die bis zum nächsten Drücken des Tastenfeldes **vergangen** ist. .

Durch Berühren des Tastenfeldes  am Display unten kann man die Restzeit bis zum Zyklusende ändern. Sobald der Zyklus abgeschlossen ist, ertönt ein Hinweissignal und das System geht in den Zustand Konservieren über. Temperatur und Feuchtigkeit weisen die Werte auf, die zuvor eingestellt worden sind.

Um den Zyklus vor dem Ende zu unterbrechen, das Tastenfeld **STOP** berühren.






## 14.0 BEHEIZUNG DER KERNSONDE



Die Funktion der Kernsondenheizung ist nur dann aktiv, wenn das Zubehör KERNSONDE BEHEIZT vorhanden ist.

Durch Berühren des Tastenfeldes **SONDE BEHEIZT**  leuchtet das Symbol auf und es aktiviert sich die Heizung des Fühlers, wodurch die Extraktion aus dem Produkt erleichtert wird.

Beim Start leuchten auf dem kreisförmigen Progressionsbalken alle Sektoren auf. Die Restzeit bis zum Ende der Heizphase wird angezeigt, neben dem Herunterzählen des numerischen Wertes auch durch das progressive Leeren der Balkensegmente gegen den Uhrzeigersinn.

Am Ende der Kernsondenbeheizung kehrt das System auf die vorherige Seite zurück.

Um vorzeitig die Kernsondenbeheizung zu unterbrechen, das Tastenfeld **STOP** berühren.

Die Heizphase der Sonde kann auch vom Menü aus gestartet werden:  
**MENÜ>>FUNKTIONEN>>BEHEIZUNG DER KERNSONDE**

## 15.0 AUFTAUEN



Das Abtauen aktiviert sich:

- automatisch am Ende jedes Zyklus zum Schnellabkühlen/Gefrieren
- automatisch in der Konservierungsphase mit vordefinierten Zeitintervallen.
- manuell mit der Funktion **MENÜ>FUNKTIONEN>MANUELLES ABTAUEN**
- manuell während der Konservierung durch Berühren des Tastenfeldes Abtauen.

Ist das Abtauen im Gang, zeigt das Display durch Aufblinker "ABTAUEN IN GANG" auf. Beim Start wird die Restzeit bis zum Ende des Abtauens angezeigt. Neben dem Herunterzählen des numerischen Wertes auch durch das progressive Füllen der Balkensegmente im Uhrzeigersinn.

Um das Abtauen vorzeitig zu unterbrechen, das Tastenfeld **STOP** berühren.



Am Ende des Abtauvorganges erscheint die Seite mit der Meldung „**ABTAUEN FERTIG**“. Das Tastenfeld **OK** berühren, um sofort die Seite zu schließen oder 10 Sekunden warten, bis das Gerät in die Phase der Konservierung oder zum Hauptmenü zurückkehrt.

Sollte das Gerät mit einem ausgelagerten Kondensator ausgestattet sein, erfolgt das Abtauen mit Umluft. Zum richtigen Abtauen muss die Tür offen bleiben, da die Beheizung des Verdampfers über den Wärmeaustausch mit der Raumtemperatur durch Belüftung erfolgt. Während dieser Phase dürfen im Innenraum keine Produkte sein.

Mit der externen Einheit **werden keine automatischen Abtauprozesse durchgeführt, sondern nur auf Zeit.**

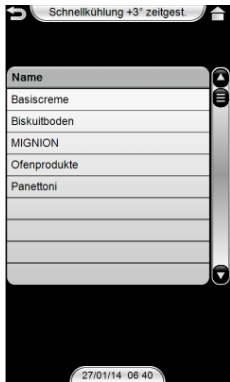
## 16.0 PERSONALISIERTES MENÜ





Das Tastenfeld **PERSONALISIERTES MENÜ** zeigt ein Menü mit 9 Tastenfeldern an. Jedem Tastenfeld kann ein ausgewählter Zyklus zugeordnet werden. Durch Berühren eines Tastenfeldes kann das zugewiesene Programm sofort gestartet werden.



Zum Zuweisen des gewünschten Zyklus, die entsprechende Taste 3 Sekunden gedrückt halten, die Programmkategorie auswählen, das zuzuweisende Programm auswählen und mit der Taste **SPEICHERN** bestätigen.

Wird einer Taste kein Programm zugewiesen, wird der Wortlaut „Hinzufügen“ angezeigt. Die Taste 3 Sekunden gedrückt lassen, um das gewünschte Programm auszuwählen.



Durch Berühren des Symbols "i" der bereits zugewiesenen Tasten scheint die Information mit der Übersicht des zugewiesenen Programmes auf.

Durch Berühren des Tastenfeldes  unten rechts kommt man auf die nächste Seite, die weitere 9 nummerische Tasten von 10 bis 18 anzeigt. Von dieser Seite aus gelangt man über die Taste  unten links auf die vorherige Seite.

Die personalisierte Menüseite kann als Homepage des Systems verwendet werden. Um zum Hauptmenü zurückzukehren einfach die Taste Zurück  oder die Taste Home  drücken.

## 17.0 PROGRAMM-MENÜ



Über das Tastenfeld **Schnellabkühlung +3 im Kern** kann ein Programm zum Schnellabkühlen mit der Kernsonde eingerichtet, verändert oder aufgerufen werden.

Über das Tastenfeld **Schnellabkühlung +3 im Kern** kann ein Programm zum Schnellabkühlen auf Zeit eingerichtet, verändert oder aufgerufen werden.



Über das Tastenfeld **Gefrieren -18 im Kern** kann ein Programm zum Gefrieren mit der Kernsonde eingerichtet, verändert oder aufgerufen werden.

Über das Tastenfeld **Gefrieren -18 auf Zeit** kann ein Programm zum Gefrieren auf Zeit eingerichtet, verändert oder aufgerufen werden.

Über das Tastenfeld **Gären** kann ein Programm zum Gären oder zum Starten eines zuvor eingerichteten Programms entwickelt werden. Wenn die Gärung von den Parametern nicht aktiviert wurde, gelangt man durch Berühren des Tastenfeldes nicht auf die entsprechende Programmseite.

Über das Tastenfeld **Auftauen** kann man ein Programm zum Auftauen einrichten, ändern oder abrufen.

Durch Berühren des Symbols "i" auf der Seite jedes Tastenfeldes, zeigt das Display die entsprechende Infoseite an.

Durch Berühren des Tastenfeldes Zurück  oder durch Berühren der Taste Home  oder bei unterbleibender Auswahl innerhalb von 60 Sekunden, kehrt das Display auf die Seite **Menü** zurück.

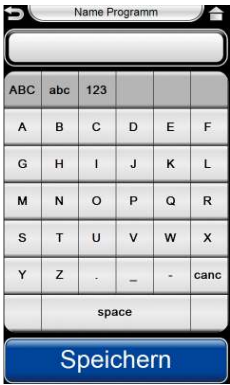


# 18.0 EINRICHTEN UND ÄNDERN VON PROGRAMMEN



Von der jeweiligen Programmliste aus kann man durch Berühren des Tastenfeldes **NEU** ein personalisiertes Programm zum **Schnellabkühlen/Gefrieren/Auftauen** einrichten. Das Display zeigt die Seite **"Neues Programm"** mit aktivierter Phase 1 an. Die Tastenfelder **FREIGABE PHASE 2** oder **FREIGABE PHASE 3** berühren, um auch Phase 2 und 3 zu aktivieren, wenn man ein Programm mit mehreren Phasen einrichten möchte. Zum Deaktivieren von Phase 2 oder 3 das Symbol **"X"** im Winkel rechts des jeweiligen Feldes berühren.

Nach dem Drücken des Tastenfeldes **NEU** zur Einstellung eines Programms, mit Hilfe der Tastenfelder **"+"** und **"-"** den gewünschten Wert in den Felder einstellen.



Handelt es sich um ein **Programm Schnellabkühlen/Gefrieren im Kern**, sind **Lufttemperatur, Kammerbelüftung und Kerntemperatur am Ende der Phase einzustellen**. Die letzte Angabe bestimmt den Abschluss der Phase (und des Programmes, wenn es sich um die letzte Phase handelt) und den Übergang zur nächsten Phase. Im Zuge der Einstellung der verschiedenen Phasen ist eine logische Kontrolle für die einstellbaren Werte aktiv, um unangemessene Werte zu vermeiden.

Am Ende der Einstellung der Daten scheint auf dem Display die **Tastatur** zur Eingabe des Namens auf.

Über die Tastatur den Programmnamen eingeben oder ändern.

Durch Drücken der Tastenfelder **ABC**, **abc** oder **123** lassen sich die Modalitäten Großbuchstaben, Kleinbuchstaben oder Zahlen verändern.

Das Programm wird in die alphabetisch geordnete Liste eingegeben.

# 19.0 PROGRAMME GÄRUNTERBRECHUNG

Von der entsprechenden Programmliste aus kann man durch Berühren des Tastenfeldes **NEU** ein personalisiertes Programm zur **Gärunterbrechung** einrichten. Um die Einrichtung eines neuen Programms zu erleichtern, kann ein bereits bestehendes abgerufen werden und durch Berühren des Tastenfeldes **ÄNDERN** geändert werden.

Der Reihe nach für jede Phase folgende Werte einstellen: **Temperatur, Belüftungsintensität und Dauer der Phase**.

Die Sensibilität der Phase Reaktivierung und Gären einstellen. Der eingestellte Wert reguliert die Abstufung, mit der die eingestellte Temperatur in der Reaktivierungsphase erreicht wird. Je höher der Wert ist, desto progredienter wird die Temperatur erreicht.



## 20.0 FUNKTIONEN



Zum **manuellen Abtauen** das Tastenfeld **MANUELLES ABTAUEN** berühren.  
Zum Auswählen des Menüs für die Funktionen HACCP, das Tastenfeld **HACCP** berühren.

Zur Anzeige der Werte für die einzelnen Eingänge auf der elektronischen Karte, das Tastenfeld **ALARME** berühren.

Zur Anzeige des Status von Ein- und Ausgängen der Sonden und Benutzungen, das Tastenfeld **STATUS EINGÄNGE-AUSGÄNGE** berühren.

Zur Anzeige der Seite Einstellungen das Tastenfeld **EINSTELLUNGEN** berühren.

Zur Ausführung eines **Sterilisationsszyklus** mittels UV-Strahlen das Tastenfeld **STERILISATION** berühren. Zur Aktivierung der Fühlersondenheizung und zur Erleichterung der Extraktion aus dem gefrorenen Produkt das Tastenfeld **BEHEIZUNG DER KERNSONDE** berühren.

Wurde die Benutzung **Konditorei** gewählt, scheint im Funktionsmenü das Tastenfeld **AUFTAUEN** auf, um auf das Auftaumenü zuzugreifen..

## 21.0 UV-STERILISATION



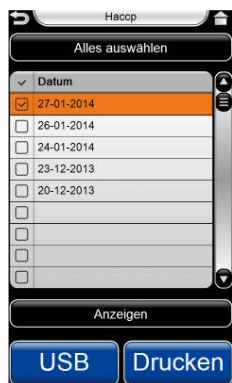
⚠ Der Sterilisationsprozess erfolgt mittels Ozon, das von einer UV-Lampe im Inneren der Zelle generiert wurde.

⚠ Die ultravioletten Strahlen der Lampe können sich schädigend auf die Haut auswirken. Den Zyklus erst nach dem Schließen der Tür starten.

Während der Sterilisation sind die Lüfter zu 50% aktiv.

Der Zähler zeigt die Restzeit bis zum Ende des Sterilisationsprozesses an.

Nach Abschluss des Prozesses zeigt das Display das Hauptmenü an. Der kreisförmige Progressionsbalken zeigt die Restlaufzeit bis zum Ende der Sterilisation an.



Über das Menü HACCP können die Daten aller durchgeführten Zyklen rückgewonnen, eingesehen und auf dem USB-Stick gespeichert werden und, sofern ein Drucker vorhanden ist, gedruckt werden. Jeder Zyklus wird durch eine fortlaufende Nummer gekennzeichnet, die beim Start auf der Grundlage von **Jahr-Monat-Tag-Uhrzeit-Minuten-Sekunden** generiert wird. Dieser Code kann sowohl als Etikett auf dem Produkt, als auch zum Suchen und Drucken der Zyklusdaten auf dem Etikett angegeben werden.

Das Zyklus-Archiv kann mittels USB-Speicher auf dem PC und für das Archiv oder den Druck importiert werden.

Es wird eine Liste mit allen durchgeführten Zyklen angezeigt, die chronologisch ab dem jüngsten Tag gruppiert werden.

Es können die interessanten Daten ausgewählt werden, indem das Kästchen auf der Seite des Tages berührt wird. Will man die Auswahl wieder löschen, erneut das Kästchen berühren. Um alle Daten auszuwählen, die Taste **ALLES AUSWÄHLEN** am Anfang der Liste berühren.



### SPEICHERN AUF DEN USB-STICK

Durch Berühren der USB-Taste wird das gesamte HACCP-Archiv auf den USB-Stick gespeichert. Die Dateien werden in Ordnern nach Datum gruppiert. Während des Speicherns zeigt der kreisförmige Progressionsbalken den Speicherstatus an.

### AUSDRUCK GESPEICHERTER ZYKLEN

Wurde das Druckerzubehör installiert, kann man die Berichte des gewählten Tages ausdrucken. Sind mehrere Tage ausgewählt, werden die Zyklen der Reihe nach ausgedruckt. Während des Ausdrucks ist es möglich, das Übermitteln der Daten an den Drucker durch Berühren des Tastenfeldes **ABBRECHEN** zu unterbrechen.

### ANZEIGE ZYKLUSBERICHT

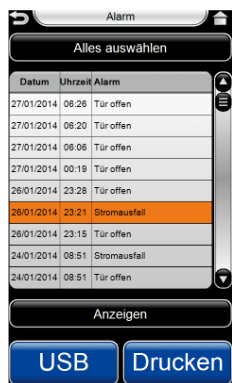
Nach der Auswahl eines oder mehrerer Tage werden durch Berühren des Tastenfeldes **ANSICHT** die Berichte der gewählten Zyklen angezeigt. Während der Ansicht ist es möglich, sofern andere am selben Tag gespeicherte Berichte vorhanden sind, diese durch Berühren der Tastenfelder **<** und **>** anzuzeigen. Durch Berühren des Tastenfeldes **Ausdruck** **Drucken**, wird der einzelne angezeigte Bericht an den Drucker übermittelt.



### BERICHT BEI BLACKOUT

Sollte ein Blackout während der Durchführung eines Zyklus passieren, dann geht beim Neustart die Phase für die verbleibende Zeit dort weiter, wo sie unterbrochen wurde. Im Bericht scheint eine Zeile mit dem Vermerk „NEUSTART NACH BLACKOUT“ auf. Der Fehler BLACK-OUT wird im Menü Alarme gespeichert.

## 23.0 ALARME



Vom Menü **FUNKTIONEN** aus wird durch Berühren des Tastenfeldes **ALARME** eine Liste mit allen Alarmen angezeigt, die ausgehend von dem jüngsten Alarm aufgezeichnet wurden.

Das Alarm-Archiv kann auf einem USB-Stick zur Archivierung auf dem PC gespeichert werden.

Durch Berühren des Tastenfeldes **AUSDRUCK** werden die Berichte der ausgewählten Alarme ausgedruckt.

Es kann jeder einzelne aufgezeichnete Alarm ausgewählt und alle Details angezeigt werden. Um alle Daten auszuwählen, das Tastenfeld **ALLES AUSWÄHLEN** am Anfang der Liste berühren.

Nachdem die Auswahl erfolgt ist, werden durch Berühren des Tastenfeldes **ANSICHT** die Berichte der ausgewählten Alarme angezeigt. Das Display zeigt den **Alarmbericht** mit den folgenden Daten an:

-Art des Alarmes (z.B. Ablesen der Kammersonde)

-Datum und Uhrzeit des Alarmbeginns

-Kammertemperatur, Kerntemperatur und Verdampfertemperatur bei Alarmbeginn.

-Datum und Uhrzeit des Alarmendes

-Kammertemperatur, Kerntemperatur und Verdampfertemperatur bei Alarmende.

-Gesamtdauer des Alarms

-Ergebnis des Alarms (aktiv oder beendet)

Die Angaben können je nach Alarmtyp variieren.

Sollten mehrere Alarme gewählt sein, ist es während der Ansicht möglich, diese durch Berühren der Tastenfelder **<** und **>**, die unten aufscheinen, durchzuscrollen. Durch

Berühren des Tastenfeldes Ausdruck **Drucken** wird der einzelne angezeigte Alarm an den Drucker übermittelt.



## 24.0 STATUS EINGÄNGE-AUSGÄNGE



Das Tastenfeld **STATUS EINGÄNGE** berühren. In den Kästchen sind alle Eingänge mit der Status-Anzeige (On/Off) oder des Funktionswertes angezeigt. Darüber hinaus ist es möglich, den Wert aller Gerätesonden zu lesen. Diese Funktion dient dazu, dass der Service von Seiten des Fachpersonals erleichtert wird.

## 25.0 EINSTELLUNGEN



Vom Menü **FUNKTIONEN** aus das Tastenfeld **EINSTELLUNGEN** berühren. Über das Tastenfeld **SPRACHE** kann die Systemsprache eingestellt werden. Über das Tastenfeld **DATUM UND UHRZEIT** können Datum und Uhrzeit des Systems eingestellt werden.

Über das Tastenfeld **BENUTZER** kann die Benutzerkategorie des Gerätes zwischen Gastronomie und Konditorei eingestellt werden.

Das Tastenfeld **PARAMETER** gestattet den Zugriff auf die Verwaltung der Parameterliste.

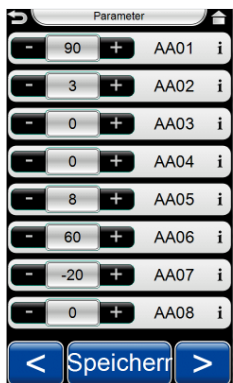
Über das Tastenfeld **TOUCH KALIBRIERUNG** kann die Bildschirmpkalibrierung durchgeführt werden. Dieser Schritt darf nur dann durchgeführt werden, wenn Inkongruenzen zwischen der Schablone der Tastenfelder und dem Bereich der tatsächlichen Sensibilität festgestellt werden. Eine nicht korrekt durchgeführte Kalibrierung könnte das Handling der Tastenfelder unmöglich machen und es könnte die Intervention des **TECHNISCHEN KUNDENDIENSTES** für die Reparatur notwendig werden.

Über das Tastenfeld **DRUCKER ERFASSEN** kann das Gerät die serielle Kommunikationsadresse des Bluetooth-Druckers erfassen. Dieser Arbeitsschritt ist immer dann notwendig, wenn ein neuer Drucker installiert oder ausgetauscht wird.

Das Tastenfeld **KONFIGURATION** gestattet den Zugriff auf das Menü mit den verschiedenen Optionen für die Maschinenkonfiguration.

Über das Tastenfeld **DEMO** lässt sich die Demofunktion starten, dank der der Touch frei verwendet werden kann, ohne dass eine Komponente aktiviert werden müsste.

### 25.1 PARAMETER ÄNDERN



Das Zugriffspasswort eingeben und mit der Taste **OK** bestätigen. Ist das Passwort falsch, ertönt ein akustisches Signal. Das Feld ist wieder leer und bereit für eine neue Nummerneingabe.

#### Parameterliste

Die Parameterseiten durch Berühren der Tastenfelder **<** und **>** durchscrollen. Jede Zeile zeigt den Parameterwert an, der sich direkt über die Tastenfelder auf der Seite **-** und **+** verändern lässt, den Parameternamen sowie das **Symbol "i"**, das eine Beschreibung des Parameters aufscheinen lässt.

Durch Berühren des Tastenfeldes **SPEICHERN** werden alle durchgeführten Änderungen gesichert.

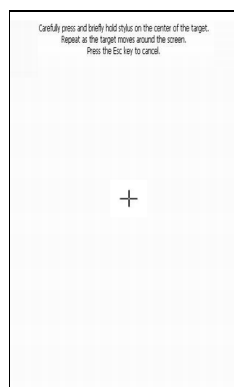
#### Parameterinfo

Durch Berühren des Symbols **"i"** erscheint die Beschreibung:

- Parameter
- Beschreibung des Parameters
- Bereich der einstellbaren Werte
- Werkseinstellung

Über das Tastenfeld **↶** oder für den Fall, dass 120 Sekunden lang keine Auswahl getroffen wird, kehrt das Display in die Parameterliste zurück.

## 26.0 TOUCH-SCREEN KALIBRIERUNG



Zur Kalibrierung des Touch-Screens Einstellungen>Kalibrierung Touch:  
Das manuelle Kalibrierungsprozedere durch Berühren der vom Kreuzcursor angezeigten Punkte ausführen.

**ACHTUNG:** Eine nicht korrekt durchgeführte Kalibrierung könnte das folgende Handling der Tastenfelder unmöglich machen und es könnte die Intervention des TECHNISCHEN KUNDENDIENSTES für die Wiederherstellung der Programmierung notwendig werden.

## 27.0 ERFASSUNG BLUETOOTH-DRUCKER



Zur Installation eines neuen Druckers ist es notwendig, die serielle Adresse des Bluetooth-Druckers einzustellen. Es wird ein neuer Bluetooth-Drucker gesucht, dessen Adresse für alle weiteren Ausdrücke als vordefiniert zugewiesen wird.

**ACHTUNG:** Die Erfassung der Druckeradresse erfolgt nur bei der Erstinstallation eines neuen Druckers oder nach einem Firmware-Update.

## 28.0 KONFIGURATION



Das Menü KONFIGURATIONEN weist die folgenden Punkte auf:

**Backup:** Es wird eine Sicherung auf dem USB-Speicher der gesamten aktuellen Konfiguration durchgeführt. Eine bestehende Sicherung auf dem Speicher wird überschrieben.

**Wiederherstellung vom USB:** Gestattet die Wiederherstellung vom USB-Speicher von:

- Rezepten
- Benutzerprogrammen
- Zuweisungen personalisierter Menüs
- Maschinenparameter
- HACCP-Liste
- Alarmliste

-vollständige Wiederherstellung

**Reset:** Anzeige des Reset-Menüs mit den Punkten:

- Reaktivierung der Infos Gärunterbrecher
- Archiv Alarme
- Archiv HACCP
- Maschinenparameter
- Systemneustart

Bei einigen Punkten ist die Eingabe des Benutzerpasswortes erforderlich (Alarme, HACCP und Parameter), um ein zufälliges Löschen zu verhindern.

**Firmware Update:** Gestattet die Aktualisierung der Firmware des Prozessors durch eine neue Version, die auf dem USB-Speicher vorhanden ist.





## 29.0 FIRMWARE UPDATE



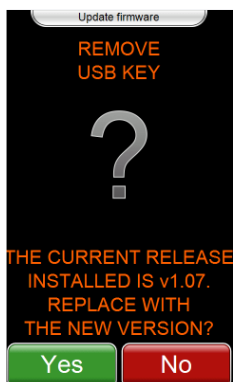
Das Firmware Update gestattet die Installation einer aktualisierten Programmversion.  
**⚠ Das Update könnte eingestellte Personalisierungen löschen. Es wird ein Backup vom Konfigurationsmenü aus empfohlen, bevor das Update durchgeführt wird.**

Den USB-Speicher im Format **FAT32** formatieren.  
Die Update-Dateien in den Hauptordner des USB-Speichers kopieren.  
Den Stick in den Anschluss auf der Vorderseite unter dem Bildschirm stecken.  
Auf die Seite Konfiguration zugreifen.



Das Tastenfeld "**Firmware Update**" berühren, um mit dem Update zu beginnen.  
Das System fordert zum Entfernen des USB-Sticks auf.

Wurde die Firmware nicht gefunden oder ist sie nicht kompatibel, wird das Update nicht gestartet.



Nachdem der USB-Stick entfernt wurde, fordert das System auf, den Start des Updates zu bestätigen.  
Nach erfolgreicher Bestätigung, startet das System erneut.



Nach dem Neustart fordert das System auf, den USB-Stick einzustecken.  
Den Stick für das Firmware Update einstecken. Es aktiviert sich das Tastenfeld Update.

Um Fortzufahren das Tastenfeld **Update** berühren.



Das Update der Software startet. Der blaue horizontale Balken zeigt den Progressions-Status an.

Nach erfolgreichem Update erscheint die Meldung:  
**Install OK! Power OFF and Remove USB-KEY**

Den Stick entfernen, das Geräte vom Stromnetz abstecken und wieder einstecken.

## 30.0 HINWEISE

### 30.1 HOCHDRUCK



ollte der Druck des Kühlkreises die vorgesehene Höchstschwelle überschreiten, zeigt das Display den Alarm Hochdruck an. Dauert der Alarm weiter an, den Kundendienst kontaktieren.

Über das Tastenfeld Ignorieren gelangt man zur vorherigen Seite, wobei der Alarm aktiv bleibt.

Durch Berühren des Tastenfeldes "Info" zeigt das Display einige der möglichen Ursachen an, die diesen Alarm verursachen können:

Überprüfen, ob das Produkt Temperaturen unter 110°C hat.

Überprüfen, ob der Kondensator nicht verstopft ist und der Ventilator korrekt funktioniert.

Überprüfen, ob auf der Geräterückseite mindestens 10-15 cm freier Platz ist, um den Ableitung der Heißluft vom Gitter zu gestatten.

Der Kompressor nimmt den Betrieb wieder auf, wenn der Druck unter die vorgesehenen Schwellwerte fällt.

### 30.2 KOMPRESSORSCHUTZ



⚠ Zeitnahe Starts des Kompressors können die Zuverlässigkeit beeinträchtigen.

⚠ Um Starts des Kompressors mit übermäßigem Druck zu vermeiden, ist eine Mindestpause zwischen zwei zeitnahen Starts vorgesehen.

Im Fall eines zeitnahen Starts des Kompressors seit dem letzten Stillstand, wird die Zeitverzögerung des Kompressors angezeigt. Der Zähler zeigt die Restlaufzeit bis zum Start an. Durch Drücken des Tastenfeldes **IGNORIEREN** startet der Kompressor unverzüglich.

### 30.3 TÜR OFFEN



Bleibt die Tür länger als 10 Sekunden geöffnet, erscheint der Hinweis Tür offen, begleitet von einem unterbrochenem Alarmsignal. Es ist ratsam, während des Zyklusablaufs die Tür so wenig als möglich offen zu lassen.

Über das Tastenfeld **Ignorieren** gelangt man zum vorherigen Menü, auch bei aktivem Alarm.

Sobald man die Tür schließt, hört der Alarm automatisch auf.

⚠ Sollte der Alarm auch mit geschlossener Tür erfolgen, den Kundendienst zur Überprüfung kontaktieren oder den Türsensor austauschen.

### 30.4 LESEFEHLER DER KAMMERSONDE



Bei falschem Ablesen der Kammersonde oder bei einem Fehler derselben, zeigt das Display den Alarm für falsches Ablesen der Kammersonde an.

Über die Taste **Ignorieren** kann die vorübergehende Modalität fortgesetzt werden.

Schnellbakühler:

Wenn der Alarm während eines Zyklus mit Sonde erscheint, wird der provisorische Wert als Zwischenwert zwischen Fühlersonde und Verdampfersonde berechnet. Nach Beendigung des Zyklus können keine Sondenzyklen aktiviert werden.

Durch Berühren des Tastenfeldes **"Info"** zeigt das Display die folgenden Informationen an:

Neustart des Gerätes. Sollte der Alarm andauern, den Kundendienst für den Austausch kontaktieren.

Das Gerät funktioniert im vorübergehenden Modus. Es können Zyklen zum Schnellabkühlen/Gefrieren auf Zeit durchgeführt werden.

Die Kernsonde übernimmt die Funktionen der Kammersonde, diese darf nicht in das Produkt eingeführt werden.

⚠ Sollte der Alarm andauern, den Kundendienst kontaktieren.

### 30.5 LESEFEHLER VERDAMPFERSONDE



Bei einem Lesefehler der Verdampfersonde oder bei einem Schaden derselben, zeigt das Display den Alarm der Verdampfersonde an.

Durch Drücken des Tastenfeldes **Info** zeigt das Display einige nützliche Informationen für den Kundendienst an. Das Display zeigt die Seite **Info Lesefehler Verdampfersonde**.


Über das Tastenfeld **Ignorieren** kann die vorübergehende Modalität fortgesetzt werden.

Der Zähler zeigt die seit dem Beginn der Alarmanzeige abgelaufene Zeit an. Das Display zeigt die folgenden Informationen an:

Neustart des Gerätes. Sollte der Alarm andauern, den Kundendienst für den Austausch kontaktieren.

Das Gerät funktioniert im vorübergehenden Modus. Das Abtauen erfolgt bei fixer Dauer.

⚠ Sollte der Alarm andauern, den Kundendienst kontaktieren.

Durch Berühren des Tastenfeldes Zurück  oder bei unterbleibender Auswahl innerhalb von 60 Sekunden, kehrt das Display auf die vorherige Seite **Lesefehler Verdampfersonde** zurück.

## 30.6 LESEFEHLER KERNSONDE



Im Falle eines Lesefehlers der Kernsonde oder bei einem Schaden derselben, zeigt das Display den Alarm der Kernsonde an.

Durch Drücken des Tastenfeldes **Info** zeigt das Display einige nützliche Informationen für den Kundendienst an. Das Display zeigt die Seite **Info Lesefehler Kernsonde**.

Über das Tastenfeld **Ignorieren** kann die vorübergehende Modalität fortgesetzt werden.

Wenn der Alarm während eines Sondenzyklus erscheint, konvertiert der Zyklus automatisch in Zeit. Die maximale Dauer wird je nach Zyklustyp, 90 Minuten, wenn positiv oder 240 Minuten, wenn negativ, bestimmt. Nach dem Zyklusende können Sondenzyklen nicht mehr aktiviert werden. Wird die Taste gedrückt, die den Zyklus mit der Kernsonde abrufen, erscheint die Seite **Info Lesefehler Kernsonde**.

Der Zähler zeigt die seit dem Beginn der Alarmanzeige abgelaufene Zeit an.

Das Display zeigt die folgenden Informationen an:

Neustart des Gerätes. Sollte der Alarm andauern, den Kundendienst für den Austausch kontaktieren.

Das Gerät funktioniert im vorübergehenden Modus. Es ist möglich, das Schnellabkühlen/Gefrieren auf Zeit und nicht mit der Kernsonde durchzuführen.

Sollte der Alarm andauern, den Kundendienst kontaktieren.

Mit dem Tastenfeld  oder bei unterbleibender Auswahl innerhalb von 120 Sekunden, kehrt das Display auf die vorherige Seite **Lesefehler Kernsonde** zurück.

## 30.7 LESEFEHLER FEUCHTIGKEITSSONDE



Im Falle eines Lesefehlers der Feuchtigkeitssonde oder bei einem Schaden derselben, zeigt das Display den Alarm Feuchtigkeitssonde an.

Über das Tastenfeld **Ignorieren** kann die vorübergehende Modalität fortgesetzt werden.


Wenn der Alarm während eines Gärzyklus aufscheint, aktiviert sich der Befeuchter regelmäßig in vordefinierten Zeitintervallen.

Durch Drücken des Tastenfeldes **Info** zeigt das Display einige nützliche Informationen für den Kundendienst an. Das Display zeigt die folgenden Informationen an.

Neustart des Gerätes. Sollte der Alarm andauern, den Kundendienst für den Austausch kontaktieren.

Das Gerät funktioniert im vorübergehenden Modus. Die Feuchtigkeit wird auf der Grundlage der vordefinierten Parameter eingestellt und könnte nicht optimal sein.

Sollte der Alarm andauern, den Kundendienst kontaktieren.

Mit dem Tastenfeld  oder bei unterbleibender Auswahl innerhalb von 120 Sekunden, kehrt das Display auf die Seite vor dem Alarm zurück und der vorübergehende Modus geht weiter.

## 30.8 ALARM BEFEUCHTER



Sollten Pannen beim Befeuchtungssystem andauern, zeigt das Display die Seite **Störung Befeuchter** an.

Über das Tastenfeld **Ignorieren** kann die vorübergehende Modalität ohne Befeuchtung fortgesetzt werden.

Durch Berühren des Tastenfeldes **INFO** zeigt das Display die **Seite Info Alarm Befeuchter** mit den möglichen Ursachen an, die diesen Alarm verursachen können: Die Wasserversorgung des Befeuchters überprüfen und kontrollieren, ob der Wasserhahn offen ist.

Auf dem Befeuchter die Art des Aufblinkens der Leds an Bord kontrollieren und mit der Alarm-Tabelle des Befeuchters im Benutzerhandbuch vergleichen.

### **Aktivierung des Pegelsensors (nur bei Schränken)**


Die Auffangschale für das Kondenswasser auf der Schrankrückseite ist mit einem Sicherheitssensor ausgestattet, der sich immer dann aktiviert, wenn das Wasser den Höchststand übersteigt.

Der Sensor schließt das Versorgungsventil vorsorglich, damit kein Wasser aus der Schale austritt. Unter dieser Bedingung kann der Befeuchter keinen Dampf erzeugen. In diesem Fall ist zu prüfen:

ob die Widerstände zur Wasserverdampfung der Schale einwandfrei funktionieren;  
ob die Magnetventile und der Pegelsensor des Befeuchters störungsfrei arbeiten, Ursache dafür kann das Vorhandensein von Kalk oder Fremdkörpern sein, die den Betrieb beeinträchtigen (es ist notwendig, den Befeuchter im Innern zu überprüfen).

Der Betrieb wird automatisch wieder aufgenommen, sobald der Wasserpegel in der hinteren Schale wieder absinkt und der Sicherheitssensor deaktiviert wird.

Sollte der Alarm andauern, den Kundendienst kontaktieren.

Durch Berühren des Tastenfeldes  gelangt man auf die Seite vor dem Alarmzustand zurück.

### **Tabelle Befeuchterstatus**

## 30.9 HOCHTEMPERATUR



Wenn die von der Zellen- oder von der Fühler-sonde gemessene Temperatur über **100°C** liegt, erscheint der Alarm "Hochtemperatur". Sobald beide gemessenen Temperaturen unter den Alarmwert absinken, kehrt das Gerät in den Modus des vorherigen Schnellabkühlens zurück.

Durch Berühren des Tastenfeldes **Info** erscheinen die Informationen über den Alarm. Das Display zeigt die Seite **Info Hochtemperatur** an.

Über das Tastenfeld **Ignorieren** gelangt man zum vorherigen Menü, wobei der Alarm ignoriert wird.

### **Info Hochtemperatur**

Das Display zeigt die folgenden Informationen an:

Wird ein Produkt mit zu hoher Temperatur eingeführt, ist es ratsam, die Funktion Vorkühlung zu verwenden.

Warten bis der Alarm deaktiviert ist, um die Fühler-sonde in das heiße Produkt einzuführen.

Über das Tastenfeld  oder wenn 60 Sekunden keine Auswahl erfolgt, kehrt das Display auf die vorherige Seite **Hochtemperatur** zurück.

## 30.10 BLACK OUT



Im Falle eines Blackouts während das Gerät einen Zyklus ausführt, zeigt das Display bei der Wiederherstellung der Versorgung den Blackout-Alarm an. Der Zyklus, der im Laufen war, setzt automatisch dort fort, wo er unterbrochen wurde. Das zentrale Display zeigt die Gesamtdauer des Blackouts.

Durch Berühren des Tastenfeldes **Info** erscheinen die Informationen über das Blackout. Das Display zeigt die Seite **Info Blackout** an. Durch Berühren des Tastenfeldes **Ignorieren** zeigt das Display die Seite über den laufenden Zyklus an, der durch das Blackout unterbrochen wurde. Die Infoseite zeigt an:

**BEGINN BLACKOUT DATUM UHRZEIT**

Temperatur Kammer: \_\_ °C


Kerntemperatur: \_\_ °C

**ENDE BLACKOUT DATUM UHRZEIT**

Temperatur Kammer: \_\_ °C

Kerntemperatur: \_\_ °C

**Gesamtdauer: Stunden:Minuten**

Über das Tastenfeld  oder wenn 120 Sekunden keine Auswahl erfolgt, zeigt das Display die vorherige Alarmseite **Blackout** an.

## 30.11 FEHLER USB-STICK



Wenn kein angeschlossener USB-Stick festgestellt werden kann, scheint der Alarm Fehlermeldung auf.

Überprüfen, ob der Stick richtig eingesteckt ist. Ist er bereits eingesteckt, ihn herausziehen und wieder einstecken. Das Tastenfeld **Erneut probieren** berühren, um das Fortsetzen des Speicherns oder die Wiederherstellung der Daten zu bestätigen.

## 30.12 DRUCKERFEHLER



Sollte ein Fehler während des Druckens auftreten, erscheint eine Fehlermeldung. Nochmals das Tastenfeld „**Erneut probieren**“ berühren oder definitiv über das Tastenfeld „**Abbrechen**“ annullieren.

Sollte das System keine Verbindung zu einem Drucker finden, scheint die Meldung „**Drucker nicht angeschlossen**“ auf. Nochmals das Tastenfeld „**Erneut probieren**“ berühren oder definitiv über das Tastenfeld „**Abbrechen**“ annullieren. Sollte die Meldung andauern, die Verbindung zum Drucker wieder herzustellen versuchen **Menü>Funktionen>Einstellungen>Drucker erfassen**.

Sollte der Drucker kein Papier haben, scheint die Meldung „**Papier leer**“ auf. Neue Papierrolle einlegen und das Tastenfeld „**Erneut probieren**“ berühren, um den Druckvorgang fortzusetzen oder definitiv mit dem Tastenfeld **Abbrechen** annullieren.

## 31.0 VERWENDUNGSTIPPS UND HINWEISE

### 31.1 VORKÜHLUNG

Bevor man mit einem Zyklus Schnellabkühlen/Gefrieren beginnt ist es ratsam, die Kammer durch die Vorabkühlung im Vorfeld zu kühlen.

Es sollte vermieden werden, die Türen während eines Zyklus zum Schnellabkühlen/Gefrieren zu öffnen.

### 31.2 KERNSONDE

Für den optimalen Betrieb muss der Fühlersonde in die Mitte des Produkts eingesteckt werden.

Stellen Sie sicher, dass die Sondenspitze nicht aus dem Produkt ragt und mit dem Blech nicht in Berührung kommt.



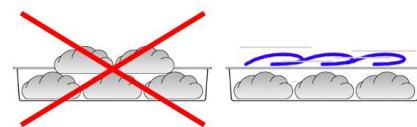
⚠ Die Sonde nicht in Lebensmittel einführen, deren Temperatur über **100°C** liegt. Dadurch wird eine Beschädigung des Sensors vermieden.

Das Produkt zuerst einige Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

### 31.3 VERTEILUNG DES PRODUKTS AUF DEN BLECHEN

Verwenden Sie Bleche mit nicht sehr hohen Rand, damit die Luft gut über der Fläche zirkulieren kann.

Die Produkte systematisch auflegen, keinesfalls übereinander stapeln.



### 31.4 BESCHICKEN DES GERÄTES

Einen Mindestabstand von 2 cm zwischen den Blechen einhalten, damit eine entsprechende Luftzirkulation gestattet wird.

Die Behälter nicht abdecken.



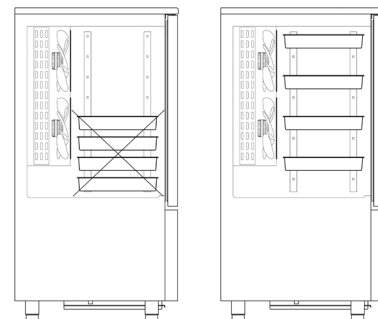
### 31.5 VERTEILUNG DER BLECHE

Verteilen Sie die Bleche gleichmäßig auf der gesamten Höhe, wenn sie nicht die volle Kapazität ausnützen.

Sollten Sie während des Zyklus weitere Bleche hineinschieben wollen, sind diese immer im oberen Teil zu platzieren und die bereits vorhandenen Bleche sind nach unten zu schichten.

Das heiße Produkt nicht in der Kammer lassen, ohne den Zyklus zu starten.

Die vom Modell vorgesehene maximale Beschickungskapazität beachten.



## 32.0 TIPPS FÜR GEBRAUCH, WARTUNG UND REINIGUNG

Die ordentlichen Wartungsarbeiten können unter sorgfältiger Einhaltung der folgenden Anweisungen von nicht spezialisiertem Personal vorgenommen werden.

⚠ **Vor dem Durchführen von Wartungs- oder Reinigungsarbeiten das Gerät vom Netz nehmen.**

Die Innen- und Außenflächen können mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Schwamm und chemisch nicht aggressiven Reinigungsmitteln vorgenommen werden; nach der Reinigung mit einem trockenen, weichen Tuch abtrocknen. Die Anwendung von Glanzprodukten wird nur für die Außenwände empfohlen.

⚠ **Das Gerät nicht mit Wasserstrahlen waschen. Verwenden Sie keine Scheuerpasten oder Scheuerpads.**

Damit die Effizienz des Gerätes dauerhaft beibehalten wird, ist der Kondensator regelmäßig zu reinigen. Nehmen Sie die Reinigung mit einem Pinsel mit weichen Borsten oder einem Staubsauger vor und achten Sie dabei darauf, dass die Alurippen nicht verbogen werden.

**⚠ Der Kondensator weist scharfe Kanten auf. Tragen Sie bei den Reinigungsarbeiten Schutzhandschuhe.**

Lösen Sie für den Zugang zum Kondensator die 4 Schrauben an den 4 Ecken der Blende mit einem Schraubenzieher, ohne sie vollständig zu entfernen (Schnellabkühler).

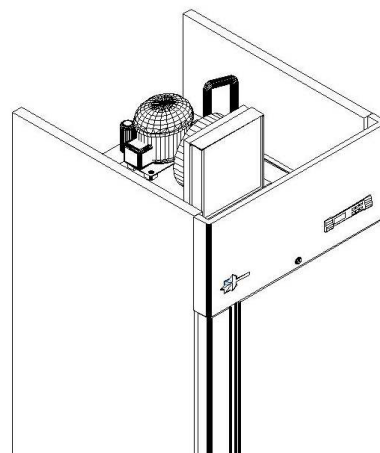
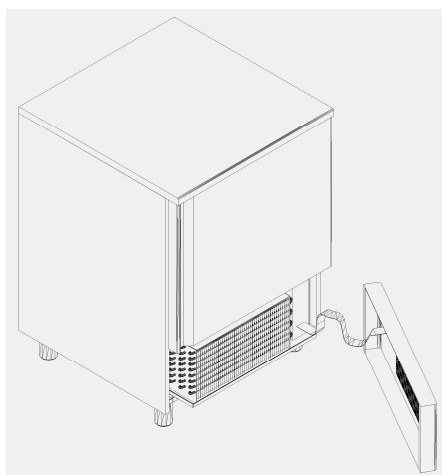
Ziehen Sie die Blende nach unten, um sie aus ihrem Sitz zu nehmen (Schnellabkühler).

Ziehen Sie die Blende nach vorne, um sie vom Maschinenkorpus zu trennen (Schnellabkühler).

Die Blende aufsetzen und vermeiden, dass an den Stromkabeln der Schnittstelle gezogen wird. Eventuell die Schnittstellenverbinder und den Türsensor abstecken (Schnellabkühler).

Führen Sie die Reinigungsarbeiten aus und montieren Sie die Blende erneut (Schnellabkühler).

Der Kondensator befindet sich dem Oberteil des Schrankes (Gärunterbrecher-Aufbewahrungsschrank).

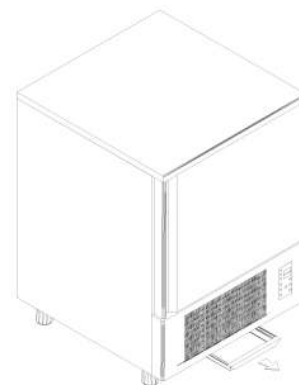


Das Gerät ist mit einer Auffangschale für das Abtauwasser ausgestattet. Entleeren Sie diese Schale in regelmäßigen Abständen

Ziehen Sie die Schale nach vorne heraus.

Entleeren Sie die Schale.

Setzen Sie die Schale wieder ein.





## 33.0 ANSCHLUSS DES BEFEUCHTERS AN DAS WASSERNETZ UND WARTUNG

Der Mindestdruck am Eingang des Befeuchters darf nicht unter 0.5 bar bzw. nicht über 6 bar liegen. Ein manuelles Absperrventil, das der Anlage vorgeschaltet ist, installieren (damit die Unterbrechung der Wasserversorgung gewährleistet werden kann). Installation eines mechanischen Filters (60µS), um allfällige Feststoffe zurückzuhalten.

**⚠ Es ist ratsam, demineralisiertes Wasser zu verwenden: sollte man Leitungswasser verwenden, sind die Salze, die sich im Laufe der Zeit ablagern, Ursache für progressive Verkrustung des Befeuchtungssystems, wodurch die Funktionstüchtigkeit beeinträchtigt wird. Bei einer Wasserhärte von über 15°f/dH ist es notwendig, einen Wasserenthärter zu installieren.**

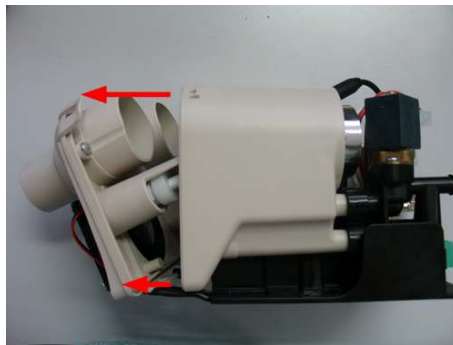
**⚠ Bei Nichteinhaltung der Anweisungen, kann der Hersteller nicht für schlechte Funktionsweisen oder Schäden am Befeuchtungssystem verantwortlich gemacht werden.**

Das Gerät ist mit einer Schale für die automatische Wasserverdampfung durch Abtauen und die Waschzyklen des Befeuchters entstanden.

**⚠ Der Hersteller kann nicht für allfällige Schäden oder Unfälle zur Verantwortung gezogen werden, die aufgrund fehlender oder mangelhafter Erdung, falscher Installation, Veränderung, unsachgemäßer Wartung und Ungeschicklichkeit bei der Anwendung oder aufgrund mangelnder Einhaltung der geltenden elektrischen Sicherheitsbestimmungen in dem Land, in dem die Maschine verwendet wird, entstanden sind.**

Der Befeuchter führt automatisch einen Waschzyklus beim Einschalten und nach jeweils 24 Betriebsstunden durch. Während des Waschzyklus wird der Behälter zur Gänze abgelassen, damit allfällige Feststoffe entfernt werden können.

Regelmäßig (alle 4 Monate oder öfters bei hoher Wasserhärte) eine manuelle Reinigung des Befeuchters mit einer einfachen Lösung (80% Wasser und 20% Essig) durchführen, um ev. Kalkreste zu entfernen. Nach der Reinigung mit reichlich Wasser nachspülen..



## 34.0 SUCHE NICHT GEMELDETER FEHLER

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Das Gerät schaltet sich nicht ein	Spannung fehlt	Überprüfen, ob in der Dose, wo der Gerätestecker eingesteckt ist, Spannung vorhanden ist. Eventuelle allfällige Sicherungen und Schutzschalter wiederherstellen.
	Geräte im Standby	Ist das Gerät im Standby-Modus mit der roten Led, die Taste ON 2 Sekunden lang gedrückt halten
	Verbindungskabel Tastatur	Überprüfen, ob der Schnittstellenverbinder richtig mit der Schalttafel verbunden ist. Sollte dies nicht der Fall sein, das Kabel austauschen.
Beim Starten eines Kühlzyklus geht der Kompressor in Betrieb	Verzögerter Kompressorstart aufgrund zu raschen Starts (Schnellabkühler)	Abwarten bis der auf dem Bildschirm angezeigte Rückwärtszählvorgang abgeschlossen ist. Ansonsten IGNORIEREN berühren, um unverzüglich fortzufahren.
	Das Bedienrelais des Kompressors ist beschädigt	Es ist ein Techniker zur Überprüfung und Reparatur notwendig.
	Der Wärmeschutz im Kompressor hat sich aufgrund von Überhitzung aktiviert.	Das Gerät rund 30 Minuten ruhen lassen, bevor es wieder in Betrieb genommen wird. Überprüfen, dass der richtige Kühlfluss im Technikraum nicht behindert ist. Überprüfen, ob zwischen Mauer und Geräterückseite rund 10-15 cm für die Luftausstoßung eingehalten werden. Überprüfen, dass das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt wird (Öfen, Nudelkocher, Friteusen usw.). Überprüfen, dass der Kondensatorlüfter im Technikraum unten funktioniert. Sollte das Problem andauern, den technischen Kundendienst kontaktieren.
Das Gerät kühlt nicht oder kühlt nur sehr langsam	Es ist mit zu viel Produkten bei hoher Temperatur beschickt (Schneeabkühler)	Die vorgesehene Höchstproduktmenge (in kg) darf nicht überschritten werden. Bevor sehr heiße Produkte in das Gerät gegeben werden, ist eine Vorabkühlung der Kammer bei einer Temperatur von -20°/-30°C vorzunehmen.
	Lüfter im Inneren stehen immer still	Den technischen Kundendienst zur Überprüfung der Ursache für den Lüfterstillstand kontaktieren
	Vereister Verdampfer	Manuell abtauen
	Überhitzung des Technikraumes	Überprüfen, ob zwischen Mauer und Geräterückseite rund 10-15 cm für die Luftausstoßung eingehalten werden. Überprüfen, dass das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt wird (Öfen, Nudelkocher, Friteusen usw.). Überprüfen, ob der Radiator auf der Vorderseite unten (Kondensator) perfekt gereinigt ist. Eventuell mit einem Staubsauger den Schmutz entfernen oder das Frontgehäuse abnehmen und die Flügel mit einer Bürste mit Plastikborsten reinigen.

## 35.0 SICHERHEITSDATENBLATT GAS R404A

### 1 – IDENTIFIKATION DER GEFAHREN

Identifikation der Gefahren: Flüssiggas. In hoher Konzentration kann es Erstickung hervorrufen. Spritzer können Kälteverbrennungen verursachen.

### 2 - ERSTEHILFEMASSNAHMEN

Inhalation: In hoher Konzentration kann das Flüssiggas Erstickung hervorrufen. Zu den Symptomen gehört der Verlust von Mobilität bzw. des Bewusstseins. Die Opfer können sich der Erstickung nicht bewusst sein. In geringer Konzentration kann es narkotisierend wirken. Zu dem Symptomen gehören Schwindel, Kopfschmerzen, Übelkeit und Koordinationsverlust. Die verunfallte Person in einen nicht kontaminierten Bereich bringen und ein Atemschutzgerät aufsetzen. Der Patient sollte liegen und warm haben. Arzt rufen. Mit der künstlichen Atmung beginnen, sollte die Atmung aussetzen.

Einnahme: Eher unwahrscheinlich. In diesem Fall 1-2 Glas Wasser zu trinken geben und den Arzt rufen.

Kontakt mit den Augen: Augen mit Augenwasser oder sauberem Wasser einige Minuten lang ausspülen. Arzt rufen.

Kontakt mit der Haut: Den betroffenen Bereich mit lauwarmem Wasser ausspülen. Beim Entfernen der Kleidung darauf achten, dass diese nicht auf der Haut klebt. Bei Hautirritationen den Arzt rufen.

### 3 - BRANDSCHUTZMASSNAHMEN

Spezifische Gefahren: Nicht entzündbar.

Gefährliche Verbrennungsprodukte: Carbonylfluorid, Flusssäure.

Verwendbare Löschmittel: Es können alle bekannten Löschmittel verwendet werden

Spezielle Methoden: Sofern möglich, das Austreten des Produktes stoppen.

Laufend mit Wasser von einer geschützten Position aus besprühen bis der Behälter gekühlt ist.

Spezienschutzvorrichtungen: Atemschutzgerät in engen Räumen verwenden

### 4 – TOXIKOLOGISCHE INFORMATIONEN

Allgemeines: Bei einer hohen Konzentration in der Luft wirkt dieses Gas primär als einfaches Erstickungsmittel ohne weitere signifikante physiologische Auswirkungen.

LC50/1h (ppm): >15000 ppm

### 5 – ÖKOLOGISCHE INFORMATIONEN

Allgemeines: Es sind keine Umweltschäden bekannt, die durch dieses Produkt hervorgerufen worden sind. Reduktionsfaktor für Ozon: 0

### 6 - HANDHABUNG

Handhabung: Ausschließlich Spezialgeräte verwenden, die für das Produkt, den Druck und die Einsatztemperatur geeignet sind. Den Kontakt mit offenen Flammen vermeiden, damit sich keine toxischen Wirkstoffe bilden können. Die Inhalation durch Verwendung eines Atemschutzgerätes vermeiden und den betroffenen Bereich belüften. Den Kontakt mit Tropfen der Flüssigkeit vermeiden, da diese Kälteverbrennungen hervorrufen können. Aus diesem Grund entsprechende Schutzkleidung tragen.

### 7 – MASSNAHMEN GEGEN DAS UNBEABSICHTIGTE AUSTRETEN DES PRODUKTES

Individuelle Schutzvorrichtungen: Gebiet evakuieren. Atemschutzgerät verwenden, wenn man das betroffene Gebiet betreten möchte, wenn nicht nachgewiesen ist, dass die Luft eingeatmet werden kann. Für eine entsprechende Belüftung sorgen.

Umweltschutz: Das Austreten mit geeignetem saugfähigem Material zu stoppen versuchen. Das Eintreten in die Kanalisation, Keller, Baugruben und Zonen, wo eine Anhäufung gefährlich werden könnte, vermeiden.

Methoden zur Entfernung des Produktes: Den Bereich belüften.

### 8 - ENTSORGUNG

Allgemeines: Das Gas nicht in der Umwelt frei werden lassen. Das Gas mit einer entsprechenden Pumpe absaugen oder in einer zugelassen Anlage entsorgen.



# SOMMAIRE

---

1.0	CONDITIONS D'EMPLOI	111
1.1	Informations générales	
1.2	Conditions d'emploi	
2.0	DONNÉES TECHNIQUES	112
3.0	INSTALLATION	114
3.1	Informations	
3.2	Déplacement	
3.3	Retrait de l'emballage	
3.4	Bon état	
3.5	Positionnement	
3.6	Mise à niveau	
3.7	Nettoyage	
3.8	Conditions de fonctionnement	
3.9	Mise en service	
4.0	TABLEAU DE COMMANDES	115
5.0	ALLUMAGE/ARRÊT	116
5.1	Programmation de la langue	
5.2	Programmation Date et heure	
5.3	Programmation de l'utilisateur	
6.0	MENU	117
6.1	Menu Restauration	
6.2	Menu Pâtisserie	
6.3	Menu Cellule d'arrêt de levage	
6.4	Menu Conservateur	
7.0	REFROIDISSEMENT/SURGÉLATION	118
8.0	LEVAGE	120
9.0	DÉCONGÉLATION	121
10.0	CHOCOLAT	121
10.1	Conservation du chocolat	
10.2	Cycle de cristallisation chocolat	
11.0	CYCLE CONTINU	122
12.0	CONSERVATION	123
13.0	REFROIDISSEMENT RAPIDE	124
14.0	CHAUFFAGE DE LA SONDE À CŒUR	124
15.0	DÉGIVRAGE	125
16.0	MENU PERSONNEL	125
17.0	MENU PROGRAMMES	126
18.0	PROGRAMMES DE CRÉATION ET MODIFICATION	126
19.0	PROGRAMMES ARRÊT DE LEVAGE	127
20.0	FONCTIONS	127
21.0	STÉRILISATION UV	128

22.0	HACCP	128
23.0	ALARMES	129
24.0	ÉTAT ENTRÉE-SORTIES	129
25.0	PROGRAMMATIONS	130
25.1	Modification des paramètres	
26.0	CALIBRAGE DE L'ÉCRAN TACTILE	131
27.0	ACQUISITION IMPRIMANTE BLUETOOTH	131
28.0	CONFIGURATION	131
29.0	MISE À JOUR DU FIRMWARE	132

30.0	ALARMES	133
30.1	Protection du compresseur	
30.2	Porte ouverte	
30.3	Erreur imprimante	
30.4	Haute pression	
30.5	Erreur lecture de sonde en chambre	
30.6	Erreur lecture de sonde évaporateur	
30.7	Erreur lecture sonde à cœur	
30.8	Erreur lecture de sonde humidité	
30.9	Alarme humidificateur	
30.10	Allarme black-out	
30.11	Haute température	
30.12	Erreur de clé USB	

31.0	CONSEILS D'UTILISATION ET MISES EN GARDE	138
31.1	Pré-refroidissement	
31.2	Sonde à cœur	
31.3	Disposition du produit sur les plaques	
31.4	Remplissage de l'appareil	
31.5	Distribution des plaques	

32.0	CONSEILS D'UTILISATION, ENTRETIEN ET NETTOYAGE	139
33.0	RACCORD. DE L'HUMIDIFIC. AU RÉSEAU HYDRIQUE ET ENTRETIEN	140
34.0	RECHERCHE DE PANNES NON SIGNALÉES	141
35.0	FICHE DE SÉCURITÉ GAZ R404A	142
36.0	SCHÉMA DE BRANCHEMENT	143

# 1.0 CONDITIONS D'EMPLOI

## 1.1 INTRODUCTION

Cher Client,

Nous tenons à vous remercier d'avoir choisi cet appareil de la série VISION.

VISION remplace plusieurs appareils traditionnels en intégrant en peu d'espace de multiples fonctions ; il est issu de la collaboration avec des maîtres pâtisseries de renom international, et allie la meilleure tradition et la technologie de pointe.

## 1.2 CONDITIONS D'EMPLOI

 **Ne pas conserver à l'intérieur de l'appareil des sprays sous pression portant la mention "inflammable". Risque d'explosion!**

L'appareil ne doit être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu : refroidissement, surgélation, conservation d'aliments, levage de pâtes, décongélation d'aliments surgelés, dans les limites déclarées par le fabricant. Tout autre usage doit être considéré comme impropre.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage impropre de l'appareil.

Le présent manuel constitue partie intégrante de l'appareil, et doit être conservé avec le maximum de soin de la part de l'acheteur ; il doit toujours rester à proximité de la machine.

L'appareil est équipé d'une sonde à cœur pour la mesure de la température à l'intérieur du produit. Manipulez la sonde avec précaution à l'aide de la poignée ; lorsque vous ne l'utilisez pas, replacez-la dans son siège présent à l'intérieur de la porte. N'insérez pas la sonde ou d'autres objets pointus dans la grille du ventilateur ou dans les fissures des protections (cellule de refroidissement)

Insérez les plaques ou les récipients en les manipulant avec des gants spéciaux pour four afin d'éviter les brûlures ; faites attention lors de la phase d'insertion des plaques, évitez les chutes accidentelles de la plaque due à une mauvaise insertion.

Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez l'appareil en éteignant l'interrupteur et en retirant la fiche de la prise de courant. Attention : débranchez la fiche en la saisissant directement et non en tirant le câble.




L'installation et les opérations d'entretien extraordinaire et de réparation doivent exclusivement être effectuées par des techniciens spécialisés..

**Garantie :** Coldline garantit les appareils dans toutes leurs parties pour une période de douze mois à partir de la date indiquée sur la facture de vente. La garantie ne couvre pas les pièces endommagées durant le transport, ou dues à une mauvaise installation ou entretien, à la non-conformité des installations électriques, hydrauliques ou causées par une mauvaise utilisation des appareils.

**Assistance :** contactez votre revendeur en lui fournissant le modèle et le numéro de série figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.

**Modifications du produit :** Coldline se réserve le droit d'apporter à ses produits toute modification de caractère esthétique ou technique sans aucun préavis.

## 2.0 DONNÉES TECHNIQUES

Matricola / Serial n°		Modello / Model		Trays		<b>made in Italy</b>	
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	
		13/05674W11030000012138258					

L'appareil est conforme aux directives Européennes comme il est reporté en détail dans le certificat de conformité CE.

La plaque CE (exemple ci-contre) est située à l'intérieur de l'appareil

CELLULES DE REFROIDISSEMENT					
Modèle	W5F / W5C	W6F / W6C	W7F / W7C	W10F / W10C	W14F / W14C
Plaques supportées	Plaques GN1/1-60x40.	Plaques GN1/1-60x40.	Plaques GN1/1-60x40.	Plaques GN1/1-60x40.	Plaques GN1/1-60x40.
Dimensions (mm)	L 780 P 859 H 840	L 780 P 859 H 900	L 780 P 859 H 1080	L 780 P 859 H 1545	L 780 P 859 H 1765
Poids (kg)	90	110	120	150	170
Puissance maximale	1,0kW	1,1kW	1,2kW	3,35kW	3,44kW
Absorption maximale	5.9A	6.0A	6.1A	6.2A	6.6A
Rendement frigorifique	1690W*	1755W*	2084W*	5211W*	6013W*
Tension	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz
Rendement par cycle	15 kg +90°→+3°C	18 kg +90°→+3°C	25 kg +90°→+3°C	40 kg +90°→+3°C	50 kg +90°→+3°C
	11 kg +90°→-18°C	14 kg +90°→-18°C	18 kg +90°→-18°C	28 kg +90°→-18°C	35 kg +90°→-18°C
*Evap -10°C cond. +45°C					

Modèle	W30FR / W30CR	W30FR / W30CR	W30KFR / W30KCR	W30KFR / W30KCR	W40KFR / W40KCR	W40KFR / W40KCR
Plaques supportées	Teglie GN1/1 - 60x40	Teglie GN1/1 - 60x40	Carrello per teglie EN60x40	Carrello per teglie EN60x40	Carrello per teglie EN60x80	Carrello per teglie EN60x80
Dimensions (mm)	L810 P1097 H2215	L810 P1097 H2215	L960 P1276 H2365	L960 P1276 H2365	L1400 P1298 H2340	L1400 P1298 H2340
Poids (kg)	190	190	190	190	220	220
Puissance maximale	0,70kW	0,70kW	0,70kW	0,70kW	1,0kW	1,0kW
Absorption maximale	2.3A	2.3A	2.3A	2.3A	3.3A	3.3A
Tension	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz
Modèle sans groupe	30T-US	30T-UP	30K-US	30K-UP	40K-US	40K-UP



<b>Dimensions unité (mm)</b>	L 1300 P 450 H 650	L1050 P450 H1250	L 1300 P 450 H 650	L1050 P450 H1250	L1050 P450 H1250	L1410 P560 H1160
<b>Poids (kg)</b>	120	150	120	150	150	190
<b>Puissance maximale</b>	5,6kW	6,5kW	5,6kW	6,5kW	6,5kW	8,3kW
<b>Absorption maximale</b>	16.4A	19.0A	16.4A	19.0A	19.0A	24.4A
<b>Rendement frigorifique</b>	9702W*	12470W*	9702W*	12470W*	12470W*	15870W*
<b>Tension</b>	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz
<b>Rendement par cycle</b>	80 kg	115 kg	80 kg	115 kg	120 kg	200 kg
	+90°⇒+3°C	+90°⇒+3°C	+90°⇒+3°C	+90°⇒+3°C	+90°⇒+3°C	+90°⇒+3°C
	55 kg	75 kg	55 kg	75 kg	80 kg	140 kg
	+90°⇒-18°C	+90°⇒-18°C	+90°⇒-18°C	+90°⇒-18°C	+90°⇒-18°C	+90°⇒-18°C

\*Evap -10°C cond. +45°C

### CELLULE D'ARRÊT DU LEVAGE

	AF60		AF80		JF80		TF13	TF17
<b>Plaques supportées</b>	Plaques EN60x80		Plaques EN60x80		Chariot EN60x80		Plaques EN60x40	Plaques EN60x40
<b>Dimensions (mm)</b>	L 810 P 1097 H 2215		L 900 P 1136 H 2465		L 960 P 1276 H 2365		L 1450 P 800 H 950	L 2005 P 800 H 950
<b>Modèle</b>	-6°+35°C	-30°+35°C	-6°+35°C	-30°+35°C	-6°+35°C	-30°+35°C	-6°+35°C	-6°+35°C
<b>Puissance maximale</b>	653W	1397W	1306W	2112W	1306W	2112W	0,55kW	0,55kW
<b>Absorption maximale</b>	3.6A	6.8A	7.2A	11.8A	7.2A	11.8A	3.1A	3.1A
<b>Rendement frigorifique</b>	668W*	1373W**	1336W*	1870W**	1336W*	1870W**	565W*	565W*
<b>Tension</b>	230V/50 Hz	230V/50 Hz	230V/50Hz	230V/50 Hz	230V/50 Hz	230V/50 Hz	230V/50 Hz	230V/50Hz
<b>Variantes</b>	Sans groupe		Sans groupe		Sans groupe			

\*Evap -10°C cond. 54,4°C \*\*Evap -23,3°C cond. 54,4


### CONSERVATORI

	AC60		AC80		TC13	TC17
<b>Plaques supportées</b>	Plaques EN60x40		Plaques EN60x80		Plaques EN60x40	Plaques EN60x40
<b>Dimensions (mm)</b>	L 810 P 1097 H 2215		L 900 P 1136 H 2465		L 1450 P 800 H 950	L 2005 P 800 H 950
<b>Modèle</b>	-5°+15°C	-30°+15°C	-5°+15°C	-5°+15°C	-6°+35°C	-6°+35°C
<b>Puissance maximale</b>	653W	1397W	0,55kW	0,55kW	0,55kW	0,55kW
<b>Absorption maximale</b>	3.6A	6.8A	3.1A	3.1A	3.1A	3.1A
<b>Rendement frigorifique</b>	668W*	1373W**	565W*	565W*	565W*	565W*
<b>Tension</b>	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
<b>Variantes</b>	Sans groupe		Sans groupe			

\*Evap -10°C cond. 54,4°C \*\*Evap -23,3°C cond. 54,4

## 3.0 INSTALLATION

### 3.1 INTRODUZIONE

 **L'appareil ne doit être installé que par un technicien spécialisé. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage impropre de l'appareil.** L'appareil doit être installé par du personnel qualifié selon les instructions fournies dans ce manuel. L'exécution d'installations sans groupe, et les raccordements électriques et hydriques doivent être accompagnés de la déclaration de conformité délivrée par l'installateur.

### 3.2 DÉPLACEMENT

Movimentare l'apparecchio imballato usando un carrello elevatore o un transpallet manuale con lunghezza forche pari alla lunghezza del bancale e capacità di carico adeguata al peso dell'apparecchio.

### 3.3 RETRAIT DE L'EMBALLAGE

A seconda del tipo di imballo, sfilare il cartone verso l'alto o rimuovere le assi della gabbia in legno con l'avvitatore. Usare guanti protettivi per evitare il contatto con schegge di legno, non disperdere l'imballo nell'ambiente e smaltirlo secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

### 3.4 BON ÉTAT

Vérifier si tous les éléments de l'appareil sont en bon état et si les accessoires prévus de série correspondent.

### 3.5 POSITIONNEMENT

Transportez l'appareil sur une palette avec un chariot approprié près de l'emplacement d'installation. Durant le positionnement, inclinez l'appareil seulement si cela est absolument nécessaire pour un angle inférieur à 60°. Retirez les 4 vis qui maintiennent le corps ancré à la palette, vissez les 4 pieds en libérant un coin de palette à la fois..

### 3.6 MISE À NIVEAU

Placez l'appareil dans son logement définitif et le mettez-le à niveau en appuyant sur les pieds à vis, en vous assurant qu'il est bien à plat.

### 3.7 NETTOYAGE

Vérifiez si tous les éléments de l'appareil sont en bon état et si les accessoires prévus en série correspondent. Enlevez le film en PVC qui recouvre l'intérieur et l'extérieur de l'appareil. Nettoyez le compartiment interne avec une éponge imbibée d'eau tiède

### 3.8 CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT

Assurez-vous que le local où l'appareil est installé remplit les conditions suivantes :

- température ambiante comprise entre 5 et +43°C ;
- positionnement loin de toutes sources de chaleur et dans un endroit bien aéré..

### 3.9 MISE EN SERVICE

Avant de brancher l'appareil, vérifiez si:

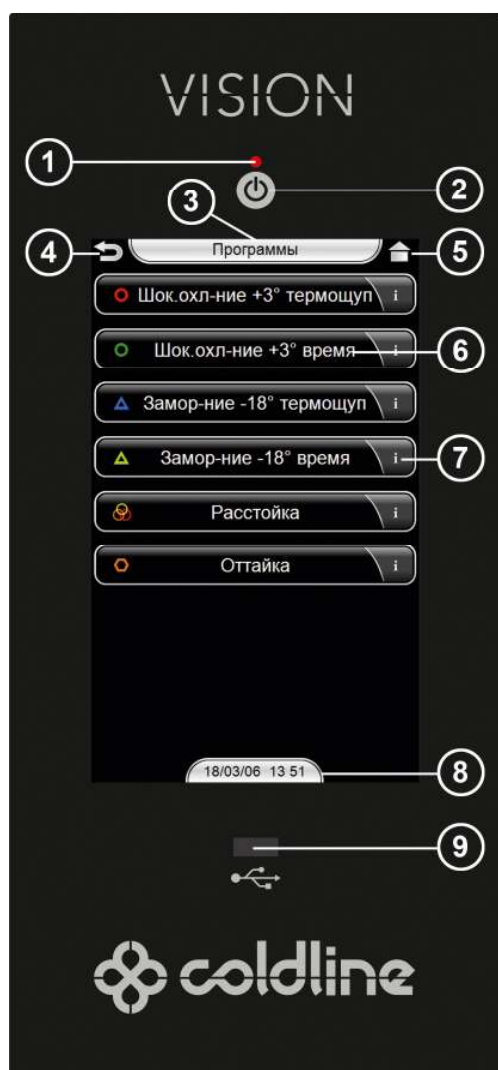
- la tension et la fréquence sont conformes aux conditions de fonctionnement reportées sur la plaque CE à l'intérieur de l'appareil ; la tolérance maximale est de  $\pm 10\%$  de la valeur nominale.
- le circuit d'alimentation électrique est conforme à la réglementation en vigueur
- l'installation électrique dispose d'un interrupteur différentiel (disjoncteur).  
la mise à la terre est obligatoire.
- Avec une alimentation à 380V, assurez-vous que le sens de rotation des ventilateurs soit correct.
- L'appareil est équipé d'un système de filtrage pour l'eau d'alimentation de l'humidificateur. Il est directement installé à l'intérieur des armoires et des tables de fermentation contrôlée, tandis qu'il est prédisposé pour l'installation et fourni avec les cellules de refroidissement dotées d'un système d'humidification.

La tête du filtre est dotée d'un tuyau de raccordement au réseau hydrique. Une fois raccordé à celui-ci et après avoir été rincé, le filtre doit être activé en suivant les indications décrites dans le manuel fourni. La tête est réglée sur la valeur conseillée pour traiter 70% de l'eau (bypass 30). Si les caractéristiques chimiques de l'eau l'exigent, le pourcentage d'eau traitée peut être augmenté en agissant sur la vis du bypass. Nous conseillons toutefois de ne pas descendre en-dessous de 10 (90% de l'eau traverse le système de filtrage). La durée de vie du filtre dépend de la quantité et des caractéristiques de l'eau traitée, cependant elle ne doit pas dépasser la durée d'un an. L'épuisement du filtre peut entraîner des problèmes d'alimentation de l'eau vers le système d'humidification, voire la panne de celui-ci. La non-utilisation du filtre ou des niveaux de traitement de l'eau trop faibles (bypass 50 et au-delà) peuvent entraîner des dysfonctionnements du système d'humidification, dus à l'obstruction des vannes et/ou du capteur qui en régule le fonctionnement. Si l'appareil reste éteint pendant de longues périodes, il convient de débrancher le câble d'alimentation

**⚠ Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels accidents ou dommages dus à l'absence ou l'inefficacité de la mise à la terre, à une installation erronée, à une altération, à un mauvais entretien, à de la négligence ou au non-respect des normes de sécurité électriques, de prévention des accidents et anti-incendie en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé**

## 4.0 TABLEAU DE COMMANDES

**⚠ L'appareil est doté d'une interface de commandes de type " Touch-screen ", actionnable par une simple pression du doigt. Nettoyez la membrane de protection en utilisant un chiffon humide non abrasif légèrement humidifié**




- 1 TAT LED  
Vert = allumé  
Rouge = stand-byVV
- 2 TOUCHE ALLUMAGE  
Simple pression pour allumer  
Pression prolongée de 3 secondes pour éteindre
- 3 Barre supérieure indication de la page courante
- 4 TOUCHE ARRIÈRE  
Pour revenir à la page précédente
- 5 TOUCHE HOME  
Pour revenir directement au menu principal
- 6 TOUCHES COMMANDES  
Pour activer la fonction associée
- 7 TOUCHE INFO  
Elle fournit une information sur la fonction associée à la touche
- 8 Barre inférieure indication date eu heure
- 9 PORT USB  
Il permet l'insertion d'une clé USB pour le téléchargement des données et la gestion de l'imprimante.

## 5.0 ALLUMAGE/ARRÊT




Branchez l'appareil à la prise électrique

⚠ avant de brancher l'appareil, lisez attentivement le paragraphe "Installation".

Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche **ON/OFF**  située au-dessus de l'afficheur, la led rouge devient verte. L'afficheur affiche l'image d'attente de chargement du système.

⚠ Le démarrage initial dure environ 2/3 minutes durant lesquelles le système charge le programme et effectue l'autodiagnostic.

Pour éteindre l'appareil, appuyez à nouveau sur la touche **ON/OFF**  pendant 3 secondes, la led devient rouge, l'appareil passe en mode stand-by.

Lors du premier branchement à la prise électrique, le système nécessite de sélectionner la langue et de programmer la date, l'heure et le type d'utilisateur (cellule de refroidissement).



### 5.1 PROGRAMMATION DE LA LANGUE



Lors du premier allumage, le système nécessite de sélectionner la langue. Après la pression, l'afficheur affiche la page de sauvegarde pendant 2 secondes.


En l'absence d'interventions pendant un délai de 5 minutes, l'afficheur entre en mode energy-saving avec une faible illumination. En pressant l'afficheur, il est à nouveau possible d'effectuer une sélection.



Pour modifier successivement la **Langue**, sélectionnez :  
**Menu>Fonctions>Programmations >Langue.**

En phase de modification, pressez la touche  pour revenir à la page **Programmations**. En l'absence d'une sélection pendant un délai de 120 secondes ou en pressant la touche  le système revient au **Menu**.

### 5.2 PROGRAMMATION DATE ET HEURE





Lors du premier allumage, le système nécessite de programmer la date et l'heure courantes. Si vous souhaitez revenir à la page **Langue**, pressez la touche .

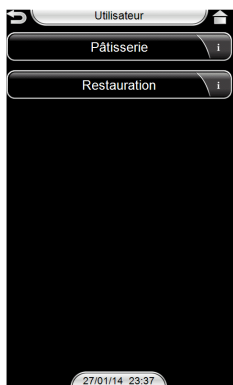
Programmez la date et l'heure à l'aide des touches  et .

En pressant la touche **SAUVEGARDER**, vous mémorisez les données, l'afficheur affiche pendant 2 secondes la page de sauvegarde des réglages. En l'absence d'interventions pendant un délai de 5 minutes, l'afficheur entre en mode energy-saving avec une faible illumination. En pressant l'afficheur, il est à nouveau possible d'effectuer une sélection.

Pour modifier successivement la **Date et l'heure**, sélectionnez :  
**Menu>Fonctions>Programmations >Date et heure.**

En phase de modification, effleurez la touche  pour revenir à la page **Programmations**. En l'absence d'une sélection pendant un délai de 120 secondes ou en pressant la touche  le système revient au **Menu**.

## 5.3 PROGRAMMATION DE L'UTILISATEUR (CELLULE DE REFROIDISSEMENT)



Lors du premier allumage, le système nécessite de programmer le type d'utilisateur :  
**Pâtisserie** (activité de pâtisserie, panification, glacier, chocolaterie)  
**Restauration** (activité de restauration, gastronomie, industries alimentaires, cantines)  
La configuration de l'appareil et les programmes seront spécifiques pour le type d'emploi sélectionné.

Après la pression, l'afficheur affiche la page de sauvegarde pendant 2 secondes, puis passe au **Menu**.

Pour revenir à la page **Programmation date et heure**, pressez la touche précédent ↶.

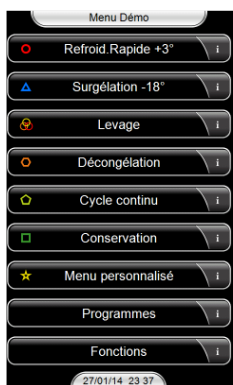
Pour modifier successivement l'**utilisateur**, sélectionnez :

**Menu>Fonctions>Programmations >Utilisateur.**

En phase de modification, pressez la touche ↶ pour revenir à la page **Programmations**. En l'absence d'une sélection pendant un délai de 120 secondes ou en effleurant la touche 🏠 le système revient au **Menu**.

## 6.0 MENU

### 6.1 MENU RESTAURATION (CELLULE DE REFROIDISSEMENT)



Pressez la touche **REFROIDISSEMENT +3°** pour sélectionner le mode **Refroidissement**.

Pressez la touche **SURGÉLATION -18°** pour sélectionner le mode **Surgélation**.

Pressez la touche **LEVAGE** pour sélectionner le mode **Levage**.

Pressez la touche **DÉCONGÉLATION** pour accéder au menu de **Décongélation**.

Pressez la touche **CYCLE CONTINU** pour lancer un cycle de **Surgélation sans interruptions**.

Pressez la touche **CONSERVATION** pour sélectionner le mode **Conservation**.

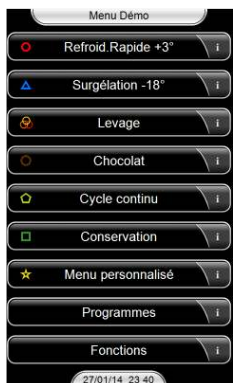
Pressez la touche **MENU PERSONNEL** pour accéder au **Menu personnel** et lancer immédiatement un cycle quelconque précédemment sélectionné.

Pressez la touche **PROGRAMMES** pour créer, modifier ou lancer des programmes personnalisés de Refroidissement, Surgélation, Cellule d'arrêt de levage et Décongélation.

Pressez la touche **FONCTIONS** pour accéder au **Menu fonctions** (Dégivrage manuel, HACCP, Alarmes, État des entrées, Programmations, Stérilisation, Chauffage sonde à cœur).

Pressez le **symbole "i"** situé sur le coté de chaque touche pour obtenir plus d'informations sur la fonction de la touche.

### 6.2 MENU PÂTISSERIE (CELLULE DE REFROIDISSEMENT)



Pressez la touche **REFROIDISSEMENT +3°** pour sélectionner le mode **Refroidissement**.

Pressez la touche **SURGÉLATION -18°** pour sélectionner le mode **Surgélation**.

Pressez la touche **LEVAGE** pour sélectionner le mode **Levage**.

Pressez la touche **CHOCOLAT** pour accéder au menu des cycles pour le **chocolat**.

Pressez la touche **CYCLE CONTINU** pour lancer un cycle de **Surgélation sans interruptions**.

Pressez la touche **CONSERVATION** pour sélectionner le mode **Conservation**.

Pressez la touche **MENU PERSONNEL** pour accéder au **Menu personnel** et lancer immédiatement un cycle quelconque précédemment sélectionné.

Pressez la touche **PROGRAMMES** pour créer, modifier ou lancer des programmes personnalisés de Refroidissement, Surgélation, Cellule d'arrêt de levage et Décongélation.

Pressez la touche **FONCTIONS** pour accéder au **Menu fonctions** (Dégivrage manuel, HACCP, Alarmes, État des entrées, Programmations, Stérilisation, Chauffage sonde à cœur, Décongélation).

Pressez le **symbole "i"** situé sur le coté de chaque touche pour obtenir plus d'informations sur la fonction de la touche.

## 6.3 MENU CELLULE D'ARRÊT DE LEVAGE (CELLULE D'ARRÊT DE LEVAGE)



Pressez la touche **LEVAGE CYCLE CONTINU** pour sélectionner le mode de **levage continu à température prédéfinie**.

Pressez la touche **LEVAGE MANUEL** pour sélectionner le mode de **levage manuel avec réglage du temps**.

Pressez la touche **ARRÊT DE LEVAGE** pour sélectionner le mode **arrêt de levage**.

Pressez la touche **DÉCONGÉLATION** pour lancer un cycle de **décongélation**.

Pressez la touche **CONSERVATION** pour sélectionner le mode **Conservation**.

Pressez la touche **CHOCOLAT** pour accéder au menu des cycles pour le **chocolat**.

Pressez la touche **MENU PERSONNEL** pour accéder au **Menu personnel** et lancer immédiatement un cycle quelconque précédemment sélectionné.

Pressez la touche **PROGRAMMES** pour créer, modifier ou lancer des programmes personnalisés de Refroidissement, Surgélation, Cellule d'arrêt de levage et Décongélation.

Pressez la touche **FONCTIONS** pour accéder au **Menu fonctions** (Dégivrage manuel, HACCP, Alarmes, État des entrées, Programmations, Stérilisation, Chauffage sonde à cœur, Décongélation).

Pressez le **symbole "i"** situé sur le coté de chaque touche pour obtenir plus d'informations sur la fonction de la touche.

## 6.4 MENU CONSERVATEUR (CONSERVATEUR)



Pressez la touche **CONSERVATION POSITIVE** pour sélectionner le mode **conservation positive**.

Pressez la touche **CONSERVATION NÉGATIVE** pour sélectionner le mode **conservation négative**.

Pressez la touche **CHOCOLAT** pour accéder au menu des cycles pour le **chocolat**.

Pressez la touche de **REFROIDISSEMENT RAPIDE** pour activer le mode de refroidissement rapide.

Pressez la touche **DÉCONGÉLATION** pour lancer un cycle de **décongélation**.

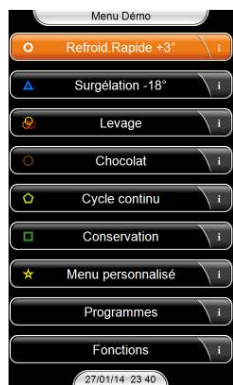
Pressez la touche **DÉGIVRAGE** pour activer le **dégivrage manuel** de l'appareil.

Pressez la touche **HACCP** pour accéder à l'historique des cycles effectués.

Pressez la touche **PROGRAMMATIENS** pour accéder au **Menu Programmation** (Langue, Date et Heure, Paramètres, Calibrage Écran Tactile, Acquisition imprimante, Configuration, État des entrées, Alarmes, Démo). Pressez le **symbole "i"** situé sur le côté de chaque touche pour obtenir plus d'informations sur la fonction de la touche.

## 7.0 REFROIDISSEMENT/SURGÉLATION (CELLULE DE REFROIDISSEMENT)

### 7.1 SÉLECTION MODE DE REFROIDISSEMENT/ SURGÉLATION



#### PRÉ-REFROIDISSEMENT

Le pré-refroidissement a pour but de réduire la température en chambre avant l'insertion du produit à refroidir ou à surgeler afin d'obtenir un choc thermique qui optimise le cycle. Le pré-refroidissement s'active automatiquement au début d'un cycle de refroidissement/surgélation.

**REFROIDISSEMENT** : il réduit la température d'un aliment jusqu'à +3°C au cœur, avec la température de l'air et l'intensité de la ventilation variables.

**SURGÉLATION** : il réduit la température d'un aliment jusqu'à -18°C au cœur, avec la température de l'air et l'intensité de la ventilation variables.

Le cycle de refroidissement/surgélation peut être exécuté de deux façons différentes :

**AU COEUR** : avec l'utilisation de la sonde à cœur ;

**PAR RÉGLAGE DU TEMPS** avec un délai prédéfini.

**AU COEUR**



⚠ Avant de lancer de cycle, insérez la sonde à cœur du produit (pour des produits liquides, équipez-vous de l'accessoire spécifique). La sonde à cœur doit être placée dans la partie la plus épaisse du produit avec la pointe au centre, et non au contact de la plaque.

## PAR RÉGLAGE DU TEMPS

En agissant sur la barre activée dans la partie basse de l'afficheur, il est possible de sélectionner le volume de produit inséré dans la chambre, le temps du cycle est par conséquent automatiquement calculé. En l'absence de sélection dans les 30 secondes qui suivent, le système maintient le niveau de charge prédéfini.

Le refroidissement/surgélation au cœur ou par réglage du temps peut se faire de deux façons différentes :

Recettes : le cycle a une intensité de refroidissement optimisée pour des aliments spécifiques.

Manuel : le cycle a une intensité de refroidissement définie par l'utilisateur.

Pressez le symbole "i" situé sur le côté de chaque touche pour obtenir plus d'informations.

Les cycles au cœur s'achèvent dès l'atteinte de la température de +3°C relevée par la sonde à cœur ; ceux programmés en temps s'achèvent au terme de la durée prévue.

Durant l'exécution, l'afficheur affiche la température de la sonde à cœur (cycle au cœur) et de l'air dans la chambre (cycles en fonction du temps). Il est toujours possible de visualiser la température souhaitée en pressant les et .

La valeur située sous la température indique le point de consigne de l'air programmé pour la phase en cours, modifiable avec les touches . En pressant la touche , il est possible de modifier l'intensité de ventilation pour la phase en cours. La barre de progression circulaire indique l'état d'avancement du cycle.

Les 3 touches numérotées dans le bas de l'afficheur indiquent les phases avec celle en cours de couleur orange. Au terme de la phase, la touche devient grise ; dans la partie inférieure est indiqué le temps écoulé. En pressant une touche quelconque de la phase, il est possible de visualiser les données du programme et d'effectuer toute modification.

Au terme du cycle, le système permet d'ignorer ou de sauvegarder les modifications apportées. La recette modifiée pourra être sélectionnée dans la liste des programmes du cycle relatif effectué.

En pressant la touche durant la conservation, l'afficheur affiche les informations sur le cycle à peine achevé, sélectionnable successivement depuis le menu HACCP (MENU -> FONCTIONS -> HACCP)

## 8.0 LEVAGE



Il est possible d'effectuer des cycles de levage de 3 façons :

**LEVAGE CYCLE CONTINU** levage immédiat en une seule phase avec durée indéfinie.

**LEVAGE MANUEL** levage immédiat en une seule phase avec durée définie.

**ARRET DU LEVAGE** permet de bloquer le levage d'une pâte et de la réactiver successivement pour obtenir un produit levé à l'heure préétablie.

Dans tous les modes, le système contrôle la température, l'intensité de la ventilation et l'humidité (version F). L'utilisateur peut modifier manuellement les valeurs. La barre de progression circulaire indique l'état d'avancement du cycle.

**Un cycle d' ARRET DE LEVAGE est composé de 5 phases :**

**1-REFROIDISSEMENT** : Elle empêche la fermentation des levures. Les valeurs de température et de ventilation programmées sont atteintes et maintenues durant le délai prévu. On passe ensuite à la phase de "conservation".

**2-CONSERVATION** : Elle maintient les levures inactives. Les valeurs de température et de ventilation programmées sont atteintes et maintenues durant le délai calculé par le système ; on passe ensuite à la phase de "réveil". La phase de conservation est une phase "palier" dont la durée n'est pas programmable, mais dépend du jour et de la date de fin de cycle.

**3-RÉVEIL** : Réactive l'action de fermentation des levures. Les valeurs de température et de ventilation programmées sont atteintes et maintenues durant le délai prévu. Le point de consigne de température est graduellement et plus ou moins atteint, en fonction de la valeur de douceur programmée. Au terme de la phase, on passe ensuite au "levage".

**4-LEVAGE** : Elle complète le levage de la pâte à l'heure désirée. Les valeurs de température et de ventilation programmées sont atteintes et maintenues durant le délai prévu. Le point de consigne de température est graduellement et plus ou moins atteint, en fonction de la valeur de douceur programmée. Au terme de la phase, la phase d' "attente enfournement" s'active automatiquement.

**5-ATTENTE ENFOURNEMENT** : Elle conserve la pâte levée jusqu'à l'enfournement. Les valeurs de température et de ventilation programmées sont atteintes et maintenues durant un temps indéfini.

### Recettes

En lançant une recette préprogrammée, le système exige de confirmer ou de varier exclusivement le jour et l'heure de fin de cycle.

En activant l'option "**exclusion phases froides et levage immédiat**", le programme effectuera la phase de réveil suivie de celle de levage et actualisera automatiquement le jour et l'heure de fin de cycle en fonction de la somme des délais prévus pour ces deux phases (3 et 4).

### Modification des phases successives :

Durant l'exécution du programme, il est possible de modifier les valeurs en pressant la touche correspondante à la phase souhaitée sur la barre horizontale inférieure. En cas de modification de la durée d'une des phases, la durée du cycle entier est éventuellement actualisée. En pressant la touche correspondante à la phase 5 (attente enfournement), l'heure de fin de levage est affichée.

Au terme du cycle, le système demande si vous souhaitez ignorer ou sauvegarder les modifications.

En pressant la touche "info dernier cycle" durant l'attente enfournement, l'afficheur affiche les informations sur le cycle à peine achevé, sélectionnable successivement depuis le menu HACCP (**MENU -> FONCTIONS -> HACCP**)



## 9.0 DÉCONGÉLATION



En combinant les températures et la ventilation, le système permet de décongeler les aliments dans des délais inférieurs par rapport à l'utilisation du réfrigérateur traditionnel.

Depuis le menu principal (avec l'utilisateur Restauration) ou depuis le menu fonctions (avec l'utilisateur Pâtisserie), il est possible d'activer directement l'un des modes de décongélation prédéfinis en fonction du type d'aliment à décongeler en pressant la touche relative (Légumes, Viandes rouges, Viandes blanches, Poissons, Pâtes).

En pressant le symbole "i" situé sur le côté, il est possible de consulter les données de décongélation du cycle.



Le cycle de décongélation se compose de 3 phases, chacune avec la température de l'air, la ventilation et la durée variables en fonction de la touche sélectionnée.

Lors de l'activation d'une recette de décongélation, en agissant sur la barre active dans le bas de l'afficheur, il est possible de choisir le niveau d'intensité de décongélation, en fonction du volume de produit insérés en chambre.

En l'absence de sélection dans les 30 secondes qui suivent, le système maintient le niveau d'intensité prédefini

La valeur située sous la température indique le point de consigne de l'air programmé pour la phase en cours, modifiable avec les touches . En pressant la touche , il est possible de modifier l'intensité de ventilation pour la phase en cours.

La barre de progression circulaire indique l'état d'avancement du programme.

Les 3 touches numérotées dans le bas de l'afficheur indiquent les phases avec celle en cours de couleur orange. Au terme de la phase, la touche devient grise ; dans la partie inférieure est indiqué le temps écoulé.

En pressant une touche quelconque de la phase, il est possible de visualiser les données du programme et d'effectuer toute modification.

Au terme du cycle, le système permet d'ignorer ou de sauvegarder les modifications apportées. La recette modifiée pourra être sélectionnée dans la liste des programmes du cycle relatif effectué.

## 10.0 CHOCOLAT

### 10.1 CONSERVATION DU CHOCOLAT



Depuis le menu **CHOCOLAT** (présent seulement avec l'utilisateur Pâtisserie), il est possible d'accéder au mode de **CONSERVATION CHOCOLAT** avec des paramètres de température et d'humidité spécifiques. Durant le mode de conservation chocolat, l'afficheur affiche la température de l'air en chambre.

La valeur située sous la température indique le point de consigne de température de l'air en chambre modifiable avec les touches . En pressant la touche , il est possible de modifier la valeur d'humidité en chambre.

En mode conservation chocolat, la barre de progression clignote.

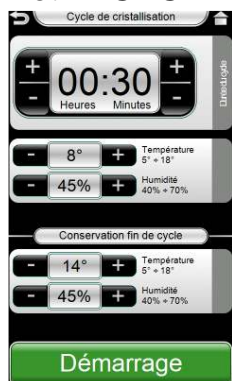
Les dégivrages périodiques sont effectués automatiquement afin de garantir une efficacité maximale réfrigérante.



En bas, l'afficheur affiche la date et l'heure.

En pressant la touche , il est possible de lancer un cycle de dégivrage.

## 10.2 CYCLE DE CRISTALLISATION CHOCOLAT




Depuis le menu **CHOCOLAT** (présent seulement avec l'utilisateur Pâtisserie), il est possible d'accéder au mode de **CRISTALLISATION CHOCOLAT** avec des paramètres de température et d'humidité spécifiques.


Le système lance le cycle de cristallisation du chocolat avec une température de 8°C, une humidité de 45% et une durée de 30 minutes. Au terme du cycle, le système passe en conservation avec une température de 14° et une humidité de 45%.

Avant de démarrer le cycle, il est possible de modifier chaque valeur. Il est toutefois possible d'effectuer des modifications, même durant l'exécution du cycle.

La barre de progression circulaire indique l'état d'avancement du cycle durant l'exécution.

L'afficheur inférieur affiche le **temps résiduel** avant la fin du cycle. En pressant la touche , l'afficheur affiche pendant 10 secondes le **temps écoulé** depuis le début du cycle. Avec une pression prolongée, l'afficheur affiche en permanence le **temps écoulé**

jusqu'à la prochaine pression de la touche .

En pressant la touche  sur l'afficheur inférieur, il est possible de modifier le temps résiduel avant la fin du cycle. À la fin du cycle, le système émet un signal d'avertissement et passe en phase de conservation chocolat avec les valeurs de température et d'humidité précédemment programmées.


Pour interrompre le cycle avant le terme, pressez la touche **STOP**.





## 11.0 CYCLE CONTINU




En mode **CYCLE CONTINU**, la température de l'air en chambre est constamment réglée à -35° (donnée modifiable). Les dégivrages sont désactivés pour garantir la continuité de production. Le cycle continu est utile dans la pâtisserie/panification pour surgeler les pâtes et en bloquer le levage, et avec les glaces pour amener rapidement la glace fouettée à la température de conservation idéale.

Durant l'exécution, l'afficheur affiche la température de l'air en cellule. Il est possible de visualiser la température de la sonde à cœur souhaitée en pressant la touche .

La valeur située sous la température indique le point de consigne de l'air programmé pour la phase en cours, modifiable avec les touches . En pressant la touche , il est possible de modifier l'intensité de ventilation pour la phase en cours.

En mode cycle continu, la barre de progression clignote ; dans le bas, l'afficheur affiche le temps écoulé depuis le début du cycle.




En pressant la touche de la sonde chauffée  (avec l'accessoire présent), la fonction de chauffage de la sonde à cœur s'active pour une extraction plus facile.



## 12.0 CONSERVATION



**CONSERVATION POSITIVE +3°**: elle permet de sélectionner le mode de conservation positive à +3°, le point de consigne est modifiable durant la conservation.

**CONSERVATION NÉGATIVE -18°**: elle permet de sélectionner le mode de conservation négative à -18°, le point de consigne est toutefois modifiable durant la conservation.

Durant l'exécution, l'afficheur affiche la température de l'air en cellule. Il est possible de visualiser la température de la sonde à cœur souhaitée en pressant la touche .

La valeur située sous la température indique le point de consigne de l'air programmé pour la phase en cours, modifiable avec les touches . En pressant la touche , il est possible de modifier l'intensité de ventilation pour la phase en cours.



La touche  permet d'effectuer un dégivrage manuel.


En mode conservation, la barre de progression clignote. Les dégivrages périodiques sont effectués automatiquement afin de garantir une efficacité réfrigérante maximale. En bas, l'afficheur affiche la date et l'heure.

Pour interrompre le mode de conservation, pressez la touche STOP.

**CONSERVATION POST-CYCLE** (cellule de refroidissement)

Au terme du cycle de refroidissement ou de surgélation (au cœur ou par réglage du temps), l'appareil passe automatiquement au mode de conservation (+3°C, si refroidissement, -18°C si surgélation).

L'afficheur affiche la température de l'air en chambre.

En pressant la touche  il est possible de visualiser la page INFO relative au dernier cycle de refroidissement/surgélation effectué.

En pressant la touche de la sonde chauffée  (avec l'accessoire présent), la fonction de chauffage de la sonde à cœur s'active pour une extraction plus facile.



## 13.0 REFROIDISSEMENT RAPIDE (CONSERVATEUR)



Depuis le menu, pressez la touche **Raffroidissement rapide**, l'afficheur affichera la page d'activation avec les programmations prédéfinies. Il est possible de varier la durée, le point de consigne et la ventilation du refroidissement rapide et de varier aussi les valeurs de température et d'humidité de la conservation qui s'activera après le refroidissement rapide. Il active la conservation à un point de consigne de température de -10°C ou -30°C si le conservateur est négatif, pendant la durée programmée au moment du lancement. Au terme du refroidissement rapide, c'est à dire une fois le délai programmé écoulé, on passe au mode de conservation selon la température et humidité (seulement si positive) programmées.

Programmez la durée du cycle de refroidissement rapide ; pour l'activer, pressez la touche **MARCHE**.

Durant l'exécution, l'afficheur affiche la température de l'air en chambre. La valeur située sous la température indique le point de consigne de température de l'air en chambre modifiable avec les touches .

En pressant la touche , il est possible de modifier l'intensité de ventilation du cycle.


La barre de progression circulaire indique l'état d'avancement du cycle durant l'exécution.

L'afficheur inférieur affiche le **temps résiduel** avant la fin du cycle. En pressant la touche ,

l'afficheur affiche pendant 10 secondes le **temps écoulé** depuis le début du cycle.

Avec une pression prolongée, l'afficheur affiche en permanence le **temps écoulé**

jusqu'à la prochaine pression de la touche. .

En pressant la touche  sur l'afficheur inférieur, il est possible de modifier le temps résiduel avant la fin du cycle. À la fin du cycle, le système émet un signal d'avertissement et passe en phase de conservation avec les valeurs de température et d'humidité précédemment programmées.

Pour interrompre le cycle avant le terme, pressez la touche **STOP**.



## 14.0 CHAUFFAGE DE LA SONDÉ À CŒUR



La fonction de chauffage de la sonde à cœur est activée seulement si l'accessoire SONDE À COEUR CHAUFFÉE est présent.

En pressant la touche **SONDE CHAUFFÉE** , l'image s'illumine, le chauffage de l'aiguille s'active et facilite l'extraction de la sonde du produit.

Lors du démarrage, tous les secteurs sont illuminés sur la barre de progression circulaire. Le temps restant avant à la fin du chauffage est indiqué à travers la diminution de la valeur numérique et les secteurs de la barre qui se vident progressivement dans le sens antihoraire.

À la fin du chauffage de la sonde à cœur, le système revient à la page d'exécution précédente.

Pour arrêter le chauffage de la sonde à cœur plus tôt, pressez la touche **STOP**.

Il est possible de démarrer le chauffage de la sonde à cœur même depuis le menu : **MENU>>FONCTIONS>>CHAUFFAGE SONDÉ À CŒUR**

## 15.0 DÉGIVRAGE



Le dégivrage s'active :

- automatiquement, au terme de chaque cycle de refroidissement/surgélation
- automatiquement en phase de conservation, à des intervalles de temps prédéfinis.
- manuellement avec la fonction depuis **MENU>FONCTIONS>DÉGIVRAGE MANUEL**
- manuellement durant la conservation en pressant la touche de dégivrage.

Avec le dégivrage en cours, l'afficheur affiche l'avertissement en clignotant "**DÉGIVRAGE EN COURS**". Au démarrage, le temps restant avant à la fin du dégivrage est indiqué, à travers la diminution de la valeur numérique et les secteurs de la barre qui se vident progressivement dans le sens antihoraire.

Pour interrompre le dégivrage plus tôt, pressez la touche **STOP**.



Au terme du dégivrage apparaît la page avec le message "**DÉGIVRAGE COMPLET**" ; pressez la touche **OK** pour fermer immédiatement la page ou attendez 10 secondes, l'appareil revient en mode conservation ou au menu principal.

Si l'appareil a une unité de condensation sans groupe, le dégivrage est effectué avec l'air forcé. La bonne exécution nécessite de laisser la porte ouverte car le chauffage de l'évaporateur se fait par échange thermique avec la température ambiante au moyen de la ventilation. Durant cette phase, la chambre ne doit pas contenir de produit à l'intérieur.

Avec l'unité sans groupe, **les dégivrages automatiques ne sont pas effectués, seulement avec réglage du temps.**

## 16.0 MENU PERSONNEL





La touche **MENU PERSONNEL** affiche un menu à 9 touches, Pour chacune d'elles, il est possible d'attribuer un cycle préféré. La pression d'une touche permet de démarrer immédiatement le programme attribué.



Pour procéder à l'attribution du cycle prédéfini, il suffit de maintenir appuyé la touche correspondante pendant 3 secondes, de sélectionner la catégorie de programmes, de sélectionner le programme à attribuer et de confirmer avec la touche **SAUVEGARDER**.

Si aucun programme n'est attribué à une touche, l'option "Ajouter" apparaît ; maintenez appuyé la touche pendant 3 secondes pour sélectionner le programme souhaité.

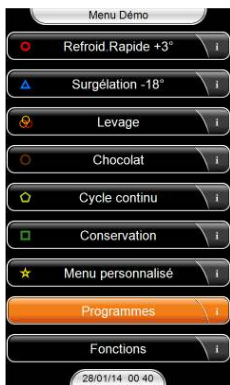
En pressant le **symbole "i"** des touches déjà attribuées, l'info avec le résumé de programme attribué apparaît.



En pressant la touche  en bas à droite, on passe à la page suivante qui affiche 9 autres touches numérotées de 10 à 18 ; depuis cette page, vous pouvez revenir à la page précédente en pressant la touche  en bas à gauche.

La page du menu personnel peut être utilisée comme page d'accueil du système. Pour revenir au menu principal, il est nécessaire de presser la touche précédent  ou la touche home .

## 17.0 MENU PROGRAMMES



La touche **Refroidissement +3 température au cœur** permet de créer, modifier ou resélectionner un programme de refroidissement avec sonde à cœur.

La touche **Refroidissement +3 par réglage du temps** permet de créer, modifier ou resélectionner un programme de refroidissement avec réglage du temps.



La touche **Surgélation -18 au cœur** permet de créer, modifier ou resélectionner un programme de surgélation avec sonde à cœur.

La touche **Surgélation +3 par réglage du temps** permet de créer, modifier ou resélectionner un programme de surgélation avec réglage du temps.

La touche **Levage** permet de créer un programme de levage ou d'en démarrer un créé précédemment. Si le levage n'est pas activé dans les paramètres, la pression de la touche ne permet pas d'accéder à la page des programmes relatives.

La touche **Décongélation** permet de créer, modifier ou resélectionner un programme de décongélation.

En pressant le **symbole "i"** situé à côté de chaque touche, l'afficheur affiche la page d'info relative.

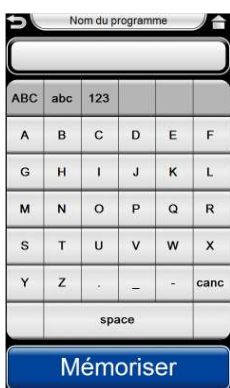
En pressant la touche précédent  ou en pressant la touche home  ou en l'absence de sélection pendant un délai de 60 secondes, l'afficheur revient à la page **Menu**.

## 18.0 PROGRAMMES DE CRÉATION ET MODIFICATION



Depuis la liste des programmes relative, en pressant la touche **NOUVEAU**, il est possible de créer un programme personnalisé de **refroidissement/surgélation/décongélation**, l'afficheur affiche la page "**Nouveau programme**" avec la phase 1 activée. Pressez les touches **ACTIVER PHASE 2** ou **ACTIVER PHASE 3** pour activer aussi les phases 2 et 3 si vous souhaitez créer un programme avec plusieurs phases. Si vous souhaitez désactiver la phase 2 et 3, pressez le symbole "**X**" dans l'angle droit du champ relatif.

Après avoir pressé la touche **NOUVEAU** pour programmer un programme, agissez sur les touches "+" et "-" en attribuant la valeur souhaitée aux champs.



S'il s'agit d'un **programme refroidissement/surgélation au cœur**, programmez la **Température de l'air**, **Ventilation en chambre** et **Température au cœur en fin de phase**. Cette dernière donnée détermine la conclusion de la phase (et du programme s'il s'agit de la dernière phase) et le passage à la phase suivante. Durant la programmation des différentes phases, un contrôle logique est activé sur les valeurs programmables afin d'éviter des valeurs non appropriées.

Au terme de la programmation des données, l'afficheur affiche le **clavier** pour la saisie du nom.

À l'aide du clavier, saisissez ou modifiez le nom du programme.

En pressant les touches **ABC**, **abc** et **123**, vous pouvez changer les modes majuscule, minuscule et numérique.

Le programme est inséré dans la liste dans l'ordre alphabétique

## 19.0 PROGRAMMES ARRÊT DE LEVAGE

Depuis la liste relative des programmes, en pressant la touche **NOUVEAU**, il est possible de créer un programme personnalisé **d'arrêt du levage**. Pour faciliter la création d'un nouveau programme, il est possible de resélectionner un programme déjà existant et de le modifier en pressant la touche **MODIFICATION**.

Programmez dans cet ordre et pour chaque phase les valeurs de : **température, intensité ventilation et durée de phases**.

Programmez la douceur des phases de réveil et de levage. La valeur programmée règle la progressivité avec laquelle la température programmée est atteinte durant la phase de réveil ; plus la valeur est haute, plus la température est progressivement atteinte



## 20.0 FONCTIONS



Pressez la touche **DÉGIVRAGE MANUEL** pour effectuer un **Dégivrage manuel**.

Pressez la touche **HACCP** pour sélectionner le menu relatif aux fonctions HACCP.

Pressez la touche **ALARMES** pour afficher les valeurs relevées par les simples entrées sur la carte électronique.

Pressez la touche **ÉTAT DES ENTRÉES - SORTIES** pour afficher l'état des entrées et des sorties des sondes et des utilisateurs.

Pressez la touche **PROGRAMMATIONS** pour afficher la page des programmations.

Pressez la touche **STÉRILISATION** pour effectuer un cycle de **Stérilisation** au moyen des rayons UV. Pressez la touche **CHAUFFAGE SONDE À COEUR** pour activer le chauffage de la sonde à aiguille et faciliter l'extraction du produit surgelé.

Si l'utilisateur Pâtisserie est sélectionné, la touche **DÉCONGÉLATION** apparaît dans le menu fonctions pour accéder au menu de décongélation.

## 21.0 STÉRILISATION UV

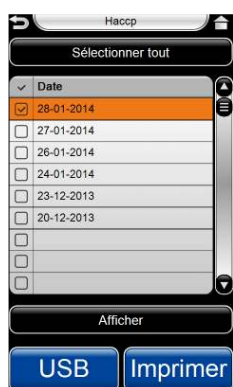


- ⚠ le processus de stérilisation se fait à travers l'ozone générée par une lampe UV à l'intérieur de la cellule.
- ⚠ l'exposition aux rayons ultra-violet de la lampe peut résulter nocive pour la peau ; lancez le cycle uniquement après avoir fermé la porte.

Durant la stérilisation, les ventilateurs sont activés à 50%.

Le compteur affiche le temps restant avant la fin du processus de stérilisation. Une fois le processus achevé, l'afficheur affiche le menu principal. La barre de progression circulaire indique le temps d'attente au terme de la stérilisation.

## 22.0 HACCP



Le menu HACCP permet de récupérer, de visionner, de sauvegarder sur une clé USB et d'imprimer (en cas de présence d'une imprimante) les données de tous les cycles réalisés. Chaque cycle est identifié par un numéro progressif généré au moment du démarrage en fonction de l'**année-mois-jour-minutes-secondes**. Ce code peut être indiqué à la fois sur l'étiquette du produit, et utile pour rechercher et imprimer les données du cycle sur l'étiquette.

L'historique des cycles peut être importé par USB sur l'ordinateur et pour archive ou impression.

Une liste de tous les cycles effectués, regroupés dans l'ordre chronologique à partir du jour le plus récent s'affiche.

Il est possible de sélectionner les données d'intérêt en pressant la case située à côté du jour ; pour les désélectionner, pressez à nouveau la case. Pour sélectionner toutes les données, pressez la touche **TOUT SÉLECTIONNER** en haut de la liste.

### SAUVEGARDE SUR USB

En pressant la touche USB, une sauvegarde de tout l'archive HACCP est effectuée sur la clé USB. Les fichiers sont regroupés en dossier par date. Durant le sauvetage, la barre de progression circulaire indique l'état d'avancement de la sauvegarde.

### IMPRESSION DES CYCLES MÉMORISÉS

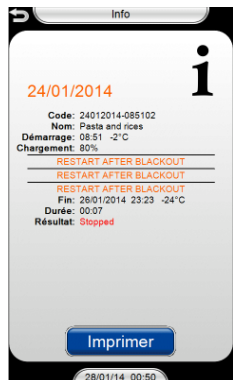
Si l'accessoire imprimante est installé, il est possible d'imprimer les rapports du jour sélectionné. Si plusieurs jours sont sélectionnés, les cycles sont imprimés à la suite. Durant l'impression, il est possible d'interrompre l'envoi des données à l'imprimante en pressant la touche **ANNULER**.

### AFFICHAGE DES RAPPORTS DES CYCLES

Après avoir effectué la sélection d'un ou plusieurs jours, en pressant la touche **AFFICHER**, les rapports des cycles sélectionnés s'affichent. Durant l'affichage, si d'autres rapports mémorisés sont présents le même jour, il est possible de les afficher en pressant les touches **<** et **>**. En pressant la touche **Imprimer**, seul le rapport affiché est envoyé à l'imprimante.

### RAPPORT EN CAS DE COUPURE DE COURANT

En cas de coupure de courant durant l'exécution d'un cycle, le système redémarre à la phase en cours, pendant le temps résiduel. À l'intérieur du rapport apparaît une ligne qui indique la note "REDÉMARRAGE APRÈS BLACK-OUT". L'erreur BLACK-OUT est mémorisée dans le menu Alarmes.





## 23.0 ALARMES



Depuis le menu **FONCTIONS**, en pressant la touche **ALARMES** s'affiche une liste de toutes les alarmes enregistrées à partir de celle la plus récente.

L'historique des alarmes peut être sauvegardé sur une clé USB pour un archivage sur ordinateur.

En pressant la touche **IMPRESSION**, les rapports des alarmes sélectionnés sont imprimés.

Il est possible de sélectionner chaque alarme enregistrée et de visualiser tous les détails relatifs. Pour tous les sélectionner, pressez la touche **TOUT SÉLECTIONNER** en haut de la liste.

Une fois la sélection effectuée, en pressant la touche **AFFICHER**, les rapports des alarmes sélectionnées sont affichés ; l'afficheur affiche le **Rapport d'alarme** avec les données suivantes :

- Type d'alarme (p.ex. Lecture sonde de chambre)
- Date et heure de début d'alarme
- Température en chambre, température au cœur et température de l'évaporateur en début d'alarme.
- Date et heure de fin d'alarme
- Température en chambre, température au cœur et température de l'évaporateur en début d'alarme.
- Durée totale de l'alarme
- Résultat de l'alarme (activée ou éteinte)

Les indications peuvent varier en fonction du type d'alarme.

Durant l'affichage, si plusieurs alarmes sont sélectionnées, il est possible de les faire défiler en pressant les touches **<** et **>** qui apparaissent en bas. En pressant la touche **Imprimer**, seule l'alarme affichée est envoyée à l'imprimante.

## 24.0 ÉTAT ENTRÉE-SORTIES



Pressez la touche **ÉTAT DES ENTRÉES**. Dans les cases sont affichées toutes les entrées avec l'indication de l'état (On/Off) ou de la valeur de fonctionnement. Il est en outre possible de lire la valeur de toutes les sondes de l'appareil. Cette fonction sert à faciliter le service de la part du personnel spécialisé.

## 25.0 PROGRAMMATIONS



Depuis le menu **FONCTIONS**, pressez la touche **PROGRAMMATIONS**.

La touche **LANGUE** permet de programmer la langue du système.

La touche **DATE ET HEURE** permet de programmer la date et l'heure du système.

La touche **UTILISATEUR** permet de programmer la catégorie d'utilisation de l'appareil en choisissant entre Restauration et Pâtisserie.

La touche **PARAMÈTRES** permet d'accéder à la gestion de la liste des paramètres.

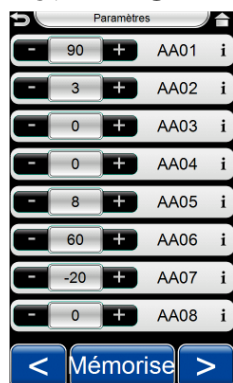
La touche **CALIBRAGE TOUCH** permet d'effectuer la procédure de calibrage de l'afficheur. Cette opération doit être effectuée uniquement si vous remarquez des décalages entre la forme des touches et la zone de la sensibilité effective. Un calibrage mal effectué, pourrait empêcher la gestion successive des touches avec la nécessité de faire intervenir l'ASSISTANCE TECHNIQUE pour la réinitialisation.

La touche **ACQUISITION IMPRIMANTE** permet de faire acquérir à la machine l'adresse sérielle de communication de l'imprimante bluetooth. Cette opération est nécessaire chaque fois qu'une nouvelle imprimante est installée ou remplacée.

La touche **CONFIGURATION** permet d'accéder au menu avec les diverses options concernant la configuration de la machine.

La touche **DEMO** permet d'activer la fonction demo qui permet d'utiliser librement l'écran tactile sans pou autant activer un autre composant

### 25.1 MODIFICATION DES PARAMÈTRES



Insérez le mot de passe d'accès et confirmez avec la touche **OK**. Si le mot de passe est erroné, un signal sonore est émis ; le champ est libre dans l'attente d'un nouveau mot de passe.

#### Liste des paramètres

Faites défiler les pages des paramètres en pressant les touches **<** et **>**.

Chaque ligne affiche la valeur du paramètre modifiable directement avec les touches situées à côté **-** et **+**, le nom du paramètre et le **symbole "i"** qui fait apparaître une description du paramètre.

En pressant la touche **SAUVEGARDER**, toutes les modifications effectuées sont sauvegardées.

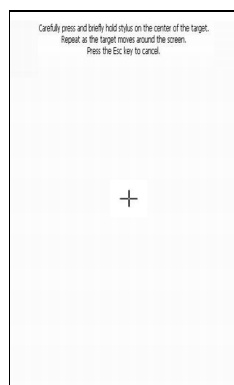
#### Info paramètre

En pressant le symbole **"i"**, la description suivante apparaît :

- Paramètre
- Description paramètre
- Plage des valeurs programmables
- Valeur d'usine prédéfinie

En pressant la touche **↶** ou en l'absence de sélection après un délai de 120 secondes, l'afficheur revient à la liste des paramètres..

## 26.0 CALIBRAGE DE L'ÉCRAN TACTILE



Pour calibrer l'écran tactile, Réglages>Calibrage Touch :

Effectuez la procédure manuelle de calibrage en pressant les points indiqués par le curseur en croix.

**ATTENTION** : Un calibrage mal effectué, pourrait empêcher la gestion successive des touches avec la nécessité de faire intervenir l'ASSISTANCE TECHNIQUE pour la restauration de la programmation.

## 27.0 ACQUISITION IMPRIMANTE BLUETOOTH



Pour installer une nouvelle imprimante, il est nécessaire de programmer l'adresse sérielle de l'imprimante bluetooth. Une nouvelle imprimante bluetooth dont l'adresse est attribuée comme prédéfinie pour toutes les autres imprimantes est recherchée.

**ATTENTION** : l'acquisition de l'adresse de l'imprimante est effectuée uniquement lors de la première installation d'une nouvelle imprimante ou après une mise à jour du firmware.

## 28.0 CONFIGURATION



Le menu CONFIGURATIONS présente les options suivantes :

**Backup** : elle effectue une sauvegarde sur clé USB de toute la configuration en cours. Une sauvegarde déjà existante sur la clé est remplacée.

**Restauration par clé USB**: elle permet d'effectuer une restauration depuis la clé USB de :

- recettes
- programmes utilisateur
- attributions du menu personnel
- paramètres machine
- liste HACCP
- liste alarmes
- restauration complète

**Reset** : elle affiche le menu de reset avec les options :

- Réactiver info cycle arrêt de levage
- Archive des alarmes
- Archive HACCP
- Paramètres machine
- Redémarrage système

Certaines options exigent la saisie du mot de passe utilisateur (alarmes, HACCP et paramètres) pour éviter des effacements involontaires.

**Mettre à jour le firmware** : elle permet de mettre à jour le firmware du processeur avec une nouvelle version présente sur USB.



## 29.0 MISE À JOUR DU FIRMWARE



La mise à jour firmware permet d'installer une version actualisée du programme.

⚠ La mise à jour pourrait effacer les personnalisations programmées ; il est conseillé d'effectuer un back up depuis le menu configuration avant la mise à jour.

Formater la clé USB au format **FAT32**.

Copier les fichiers de mise à jour dans le dossier principal de la clé USB.

Insérer la clé dans la prise frontale située sous l'afficheur.

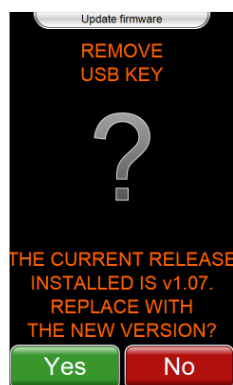
Accéder à la page de configuration.



Pressez la touche "**Mise à jour firmware**" pour lancer la mise à jour.

Le système exige de retirer la clé USB.

⚠ En cas de firmware non trouvé ou incompatible, la mise à jour n'est pas lancée.



Après avoir enlevée la clé USB, le système exige de confirmer le lancement de la mise à jour.

Une fois la confirmation effectuée, le système redémarre.



Une fois redémarré, le système exige d'insérer la clé USB.

Insérez la clé pour mettre à jour le firmware, la touche "mise à jour/Update" s'active.

Pressez la touche "**Mettre à jour**" pour procéder.



La mise à jour du logiciel est lancée, la barre horizontale bleue indique le niveau de progression.

Une fois la mise à jour effectuée, ce message apparaît :  
**Install OK! Power OFF and Remove USB-KEY**

Enlevez la clé, débranchez puis rebranchez l'appareil à la prise électrique.

## 30.0 ALARMES

### 30.1 HAUTE PRESSION



Si la pression du circuit réfrigérant dépasse le seuil maximum prévu, l'afficheur affiche l'alarme haute pression. Si l'alarme persiste, contactez le service après-vente.

La touche **Ignorer** permet de revenir à la page précédente même avec une alarme activée.

En pressant la touche "info", l'afficheur affiche quelques unes des causes possibles qui peuvent générer cette alarme :

Vérifiez que le produit ait des températures inférieures à 110°C.

Vérifiez que le condensateur ne soit pas obstrué et que le ventilateur fonctionne correctement.

Vérifiez qu'il y ait un espace d'au moins 10-15 cm sur le côté arrière de l'appareil pour permettre à l'air de sortir de la grille.

Le compresseur reprend le fonctionnement lorsque la pression est comprise entre les valeurs de seuil prévues..

### 30.2 AVISO PROTEZIONE COMPRESSORE



⚠️ Avviamenti ravvicinati del compressore possono pregiudicare l'affidabilità.

⚠️ Per evitare avviamenti del compressore con pressioni eccessive è previsto un tempo minimo di pausa fra due partenze ravvicinate.

In caso di avvio ravvicinato del compressore dall'ultimo arresto, viene visualizzata l'avviso di ritardo compressore. Il contatore visualizza il tempo residuo all'avviamento. Premendo il tasto IGNORA il compressore si avvia immediatamente.

### 30.3 PORTE OUVERTE



Dopo 10 secondi dall'apertura della porta , compare l'avviso di porta aperta accompagnato da un allarme sonoro intermittente. Si consiglia di limitare il più possibile le aperture porta durante un ciclo in esecuzione.

Il tasto Ignora consente di tornare al menu precedente anche con allarme attivo.

Chiudendo la porta l'allarme scompare automaticamente.

⚠ Se l'allarme compare anche con porta chiusa, contattare il servizio assistenza per la verifica o sostituzione del sensore apertura porta.

### 30.4 ERREUR LECTURE DE SONDE EN CHAMBRE



En cas d'erreur de lecture de la sonde en chambre ou de panne de celle-ci, l'afficheur affiche l'alarme d'erreur de lecture de la sonde en chambre.

La touche **Ignorer** permet de poursuivre en mode provisoire.

Cellule de refroidissement :

Si l'alarme apparaît durant un cycle avec sonde, la valeur provisoire est calculée comme valeur intermédiaire entre sonde à aiguille et sonde évaporateur. Une fois le cycle terminé, il n'est plus possible d'activer les cycles avec sonde.

En pressant la touche "**info**", l'afficheur affiche les informations suivantes :

Réactivez l'appareil, si l'alarme persiste, et contactez le service d'assistance pour le remplacement.

L'appareil fonctionnera en mode provisoire. Il sera possible d'effectuer des cycles de refroidissement/surgélation avec réglage du temps.

La sonde à cœur assume les fonctions de la sonde en chambre ; elle ne doit pas être insérée dans le produit.

⚠ Contactez le Service assistance si l'alarme persiste..

### 30.5 ERREUR LECTURE DE SONDE ÉVAPORATEUR



En cas d'erreur de lecture de la sonde de l'évaporateur ou de panne de celle-ci, l'afficheur affiche l'alarme d'erreur de lecture de la sonde évaporateur.

En pressant la touche **info**, l'afficheur affiche quelques informations utiles au service d'assistance, l'afficheur affiche la page **Info erreur lecture sonde évaporateur**.

La touche **Ignorer** permet de poursuivre en mode provisoire.


Le compteur affiche le temps écoulé depuis le début de l'affichage de l'alarme.

L'afficheur indique les informations suivantes :

Réactivez l'appareil, si l'alarme persiste, contactez le service d'assistance pour le remplacement.

L'appareil fonctionnera en mode provisoire. Les dégivrages seront effectués avec une durée fixe.

⚠ Contactez le Service assistance si l'alarme persiste

En pressant la touche précédent  ou en l'absence de sélection après un délai de 60 secondes, l'afficheur revient à la page précédente **Erreur lecture sonde évaporateur**.

## 30.6 ERREUR LECTURE SONDE À CŒUR



En cas de lecture erronée de la sonde à cœur ou de panne de celle-ci, l'afficheur affiche l'alarme d'erreur de lecture de la sonde à cœur.

En pressant la touche **info**, l'afficheur affiche quelques informations utiles au service assistance, l'afficheur affiche la page **Info erreur lecture sonde à cœur**.

La touche **Ignorer** permet de poursuivre en mode provisoire.

Si l'alarme apparaît durant un cycle avec sonde, le cycle se convertit automatiquement en temps avec une durée maximum en fonction du type de cycle, 90 minutes si positif ou 240 minutes si négatif. Une fois le cycle terminé, il n'est plus possible d'activer des cycles avec sonde ; si la touche qui sélectionne le cycle avec sonde à cœur est maintenue appuyée, la page **Info erreur lecture sonde à cœur** apparaît.


Le compteur affiche le temps écoulé depuis le début d'affichage de l'alarme.

L'afficheur affiche les informations suivantes :

Réactivez l'appareil, si l'alarme persiste, contactez le service d'assistance pour le remplacement.

L'appareil fonctionnera en mode provisoire. Il sera possible d'effectuer un refroidissement/surgélation avec réglage du temps et non au cœur.

Contactez le Service assistance si l'alarme persiste.

En pressant la touche  ou en l'absence de sélection après un délai de 120 secondes, l'afficheur revient à la page précédente **Erreur lecture sonde à cœur**.

## 30.7 ERREUR LECTURE DE SONDE HUMIDITÉ



En cas de lecture erronée de la sonde d'humidité ou de panne de celle-ci, l'afficheur affiche l'alarme de la sonde d'humidité.


La touche **Ignorer** permet de poursuivre en mode provisoire.


Si l'alarme apparaît durant un cycle de levage, durant les phases avec l'humidification activée, elle se déclenche périodiquement à des intervalles fixes réglés dans les paramètres standard.

En pressant la touche **info**, l'afficheur affiche quelques informations utiles au service d'assistance, l'afficheur affiche les informations suivantes :

Réactivez l'appareil, si l'alarme persiste, contactez le service d'assistance pour le remplacement.

L'appareil fonctionnera en mode provisoire. L'humidité sera gérée en fonction des paramètres prédéfinis et pourrait ne pas résulter optimale.

 Contactez le Service assistance si l'alarme persiste.

En pressant la touche  ou en l'absence de sélection après un délai de 120 secondes, l'afficheur revient à la page-écran précédente en continuant en mode provisoire..

## 30.8 LARME HUMIDIFICATEUR



En cas de panne du système d'humidification persistante, l'afficheur affiche la page

### **Anomalie humidificateur**

La touche **Ignorer** permet de poursuivre en mode provisoire sans humidification.

En pressant la touche **INFO**, l'afficheur affiche la page **Info alarme humidificateur** avec quelques unes des causes susceptibles de générer cette alarme ;

Vérifiez l'alimentation hydrique de l'humidificateur et que le robinet soit ouvert.

Contrôlez sur l'humidificateur le type de clignotements des leds et comparez-les avec le tableau des alarmes de l'humidificateur sur le manuel utilisateur.

### **Intervention du capteur de niveau (seulement sur des armoires)**

Le bac de récupération et d'évaporation de l'eau situé à l'arrière de l'armoire est doté d'un capteur de sécurité qui est actionné dès que l'eau dépasse le niveau maximal.


Le capteur se charge de fermer la vanne d'alimentation de l'humidificateur comme une mesure de précaution pour éviter le débordement de l'eau dans le bac. Dans cette condition, l'humidificateur n'est pas en mesure de produire de la vapeur. Dans ce cas, veuillez vérifier :

que les résistances d'évaporation de l'eau du bac fonctionnent correctement ;

que les électrovannes et le capteur de niveau de l'humidificateur ne soient pas défectueux, en raison de la présence de calcaire ou de corps étrangers susceptibles d'empêcher le bon fonctionnement (il est nécessaire de contrôler l'intérieur de l'humidificateur).

Le fonctionnement reprend automatiquement une fois que le niveau de l'eau dans le bac situé à l'arrière descend, tout en désactivant le capteur de sécurité.

⚠ Contactez le Service assistance si l'alarme persiste.

En pressant la touche , on revient à la page qui précède l'état d'alarme.

### **Tableau état humidificateur**

## 30.9 HAUTE TEMPÉRATURE



Si la température relevée par la sonde de la cellule ou par la sonde à aiguille est supérieure à **100°C**, l'alarme "Haute température" apparaît. Dès que les deux températures relevées descendent en-dessous de la valeur d'alarme, on revient au mode de refroidissement précédent.

La touche **info**, permet de visualiser les informations relatives à l'alarme, l'afficheur affiche la page **Info température élevée**.

La touche **Ignorer** permet de revenir au menu précédent en ignorant l'alarme.

### **Info température élevée**

L'afficheur affiche les informations suivantes :

Si le produit est inséré avec une température trop élevée, nous conseillons d'utiliser la fonction de pré-refroidissement.

Attendez que l'alarme s'efface pour insérer la sonde à aiguille dans le produit chaud.

En pressant la touche  ou en l'absence de sélection après un délai de 60 secondes, l'afficheur revient à la page précédente **Haute température**



## 30.10 BLACK OUT



En cas de coupure de courant, si l'appareil était en cours de cycle, l'afficheur affiche l'alarme black-out lorsque le courant est rétabli. Le cycle qui était en cours reprend automatiquement au point interrompu. L'afficheur central affiche la durée totale de la coupure de courant.

La touche **info**, permet de visualiser les informations relatives à la coupure de courant, l'afficheur affiche la page **Info Black-out**. En pressant la touche **ignorer**, l'afficheur affiche la page relative au cycle en cours qui a été interrompu par la coupure de courant.

La page info affiche :

**DÉBUT BLACK OUT DATE HEURE**

Température en chambre : \_\_°C


Température au cœur : \_\_°C

**FIN DE BLACK OUT DATE HEURE**

Température en chambre : \_\_°C

Température au cœur : \_\_°C

Durée totale : hh:mm

En pressant la touche  ou en l'absence de sélection après un délai de 120 secondes, l'afficheur revient à l'affichage de la page précédente d'alarme **Black-out**.

## 30.11 ERREUR DE CLÉ USB



Si aucune clé USB valide insérée n'est détectée, l'alarme d'erreur de détection est affichée.

Vérifiez que la clé soit correctement insérée, si elle déjà insérée, enlevez-la, réinsérez-la et pressez la touche **Réessayer** pour confirmer la sauvegarde ou la restauration des données.

## 30.12 ERREUR IMPRIMANTE



En cas d'erreur en phase d'impression apparaît le signal relatif. Réessayez en pressant la touche "**Nouvel essai**" ou annuler définitivement avec la touche "**Annuler**".

Si le système ne détecte aucune imprimante, le signal "**Imprimante non connectée**" apparaît. Réessayez en pressant la touche "**Nouvel essai**" ou annuler définitivement avec la touche "**Annuler**". Si le signal persiste, essayez d'acquérir à nouveau l'imprimante depuis **Menu>Fonctions>Programmations>Acquisition imprimante**.

S'il n'y a plus de papier dans l'imprimante, le signal "**Plus de papier**" apparaît. Remplacez le rouleau de papier fini et pressez la touche **Réessayer** pour réactiver l'imprimante ou annulez définitivement avec la touche **Annuler**.

## 31.0 CONSEILS D'UTILISATION ET MISES EN GARDE

### 31.1 PRÉ-REFROIDISSEMENT

Avant de commencer un cycle de refroidissement/surgélation, il est conseillé de pré-refroidir la chambre en effectuant le pré-refroidissement proposé.

Évitez d'ouvrir les portes durant l'exécution d'un cycle de refroidissement/ surgélation.

### 31.2 SONDE À CŒUR

Pour un fonctionnement optimal, la sonde à aiguille doit être positionnée au centre du produit.

Vérifiez que la pointe de la sonde ne ressorte pas du produit et qu'elle ne soit pas en contact avec la plaque



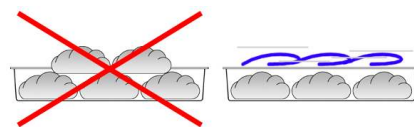
**⚠ N'insérez pas la sonde dans des aliments à une température supérieure à 100°C, afin de ne pas endommager le capteur.**

Laissez d'abord refroidir le produit pendant quelques minutes à température ambiante

### 31.3 DISPOSITION DU PRODUIT SUR LES PLAQUES

Utilisez des plaques ayant une hauteur réduite pour favoriser le contact de l'air avec la surface du produit

Disposez correctement les produits en évitant de les superposer l'un sur l'autre.



### 31.4 REMPLISSAGE DE L'APPAREIL

Laissez un espace d'au moins 2 cm entre une plaque et l'autre afin de permettre à l'air de bien circuler

Ne mettez aucun couvercle sur les récipients.



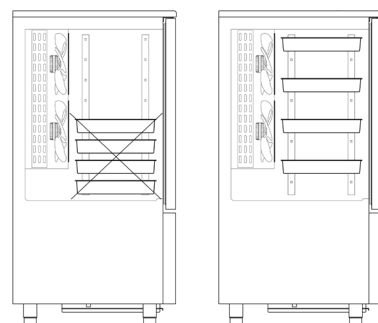
### 31.5 DISTRIBUTION DES PLAQUES

En cas de remplissage partiel, répartissez les plaques de façon uniforme sur toute la hauteur utile.

Si d'autres plaques sont ajoutées durant le cycle, insérez-les toujours dans la partie supérieure, en déplaçant celles déjà présentes en bas.

Ne laissez pas le produit chaud à l'intérieur de la chambre sans faire démarrer le cycle.

Ne chargez pas plus que la capacité maximale prévue par le modèle.



## 32.0 CONSEILS D'UTILISATION, ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Les opérations d'entretien courant peuvent être effectuées par du personnel non spécialisé en suivant scrupuleusement les indications reportées ci-dessous.

**Toujours débrancher l'appareil avant de faire une opération d'entretien ou de nettoyage quelconque**

Lavez l'intérieur et l'extérieur avec une éponge trempée dans de l'eau tiède contenant un peu de détergent chimiquement non agressif, puis essuyez ensuite avec un chiffon sec et doux. N'appliquez du produit pour faire briller que sur les parois extérieures.

**Ne pas laver l'appareil au jet d'eau. Ne pas utiliser de pâte ni de paillettes abrasives**

Nettoyez régulièrement le condensateur pour que l'appareil conserve longtemps son efficacité. Utilisez pour cela un pinceau à soies souples ou l'aspirateur, en ayant soin de ne pas plier les ailettes en aluminium.  
**Le condensateur a des bords coupants. Mettre des gants de protection pour les opérations de nettoyage**

Pour accéder au condensateur, desserrez 4 vis aux 4 coins du tableau avec un tournevis sans les extraire complètement.

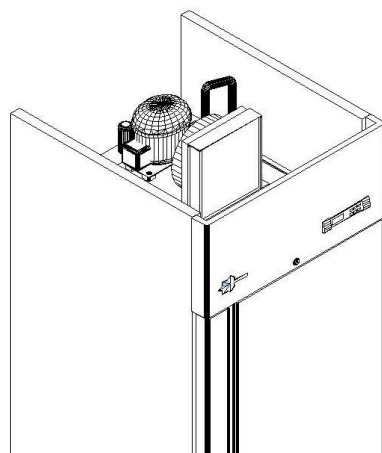
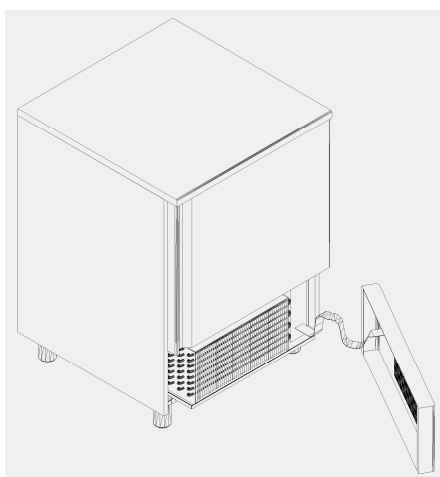
Tirez le tableau vers le bas jusqu'à l'extraire de son siège original (cellule de refroidissement).

Tirez le tableau vers l'avant pour le détacher du corps de l'appareil (cellule de refroidissement)

Posez le tableau en évitant de tirer les fils électriques de l'interface, débranchez éventuellement les connecteurs d'interface et le capteur de la porte (cellule de refroidissement)

Procédez aux opérations de nettoyage et remontez le tableau (cellule de refroidissement)

Le condensateur est situé sur le toit de l'armoire (cellule d'arrêt de levage-conservateur)

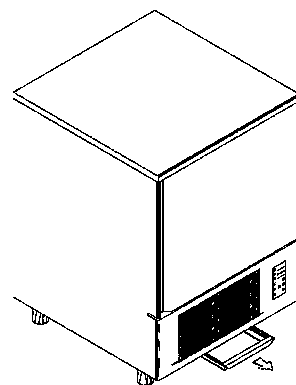


L'appareil dispose d'un bac pour recueillir l'eau provenant des dégivrages. Ce bac se vide périodiquement

Extrayez le bac vers l'avant.

Videz l'eau contenue dans le bac.

Remplacez le bac dans sa position d'origine.



## 33.0 RACCORDEMENT DE L'HUMIDIFICATEUR AU RÉSEAU HYDRIQUE ET ENTRETIEN

La pression minimale à l'entrée de l'humidificateur doit être supérieure à 0,5 bar et inférieure à 8 bar. Installez une vanne de sectionnement manuelle en amont de l'installation (afin de pouvoir assurer l'interruption de l'eau d'alimentation). Installez un filtre mécanique (60µS) pour retenir les éventuelles impuretés solides.

**⚠ Nous conseillons d'utiliser de l'eau déminéralisée : en cas d'utilisation de l'eau du réseau, les sels qui se déposent au fil du temps sont la cause de l'incrustation progressive du système d'humidification, en compromettant les fonctions. Avec une dureté de l'eau supérieure à 10°f, il est nécessaire d'installer un adoucisseur**

**⚠ En cas de non-respect des indications d'utilisation, le producteur ne pourra être tenu responsable des dysfonctionnements ou des dommages créés au système d'humidification**

L'appareil est équipé d'un réservoir d'évaporation automatique de l'eau produite par les dégivrages et par les cycles de lavage de l'humidificateur

**⚠ Le fabricant décline toute responsabilité pour les accidents ou les dommages dus à l'absence ou l'inefficacité de la mise à la terre, à une installation erronée, à une altération, à un mauvais entretien, à de la négligence ou au non-respect des normes de sécurité électriques en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé..**

L'humidificateur effectue automatiquement un cycle de lavage dès son allumage et toutes les 24 heures de fonctionnement. Le cycle de lavage prévoit une vidange complète du réservoir pour permettre l'évacuation d'éventuels résidus solides.

Effectuez périodiquement (tous les 4 mois ou plus fréquemment en cas de dureté excessive de l'eau) un nettoyage manuel de l'humidificateur avec une simple solution (80% d'eau et 20% de vinaigre) pour éliminer les éventuels résidus calcaires. Après le lavage, rincez abondamment à l'eau.



## 34.0 RECHERCHE DE PANNES NON SIGNALÉES

ANOMALIE	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
L'appareil ne s'allume pas	Absence de tension	Vérifiez la présence de tension sur la prise où est insérée la fiche de l'appareil, remplacez les éventuels interrupteurs de protection et fusibles en amont.
	Appareil en stand-by.	Si l'appareil est en stand-by avec la led de couleur rouge, maintenez la touche ALLUMAGE appuyé pendant 2 secondes.
	Câble de connexion du clavier	Vérifiez que le connecteur du câble interface soit correctement inséré dans le tableau électrique ; s'il est endommagé, remplacez-le
En lançant le cycle de refroidissement, le compresseur démarre pas	Retard du démarrage du compresseur pour un départ répété (cellule de refroidissement)	Attendez le terme du compte à rebours affiché sur l'afficheur, sinon pressez IGNORER pour poursuivre immédiatement.
	Le relais de commande du compresseur est en panne	L'intervention d'un technicien est nécessaire pour la vérification et la réinitialisation
	La protection thermique interne du compresseur s'est déclenchée à cause d'une surchauffe	Laissez l'appareil au repos pendant environ 30 minutes avant de le faire repartir ; vérifiez que la circulation de refroidissement du compartiment technique ne soit pas obstruée. Vérifiez qu'il y ait un espace d'environ 10-15 cm entre le mur et le dos de l'appareil pour l'expulsion de l'air. Vérifiez qu'il ne soit pas positionné à proximité des sources de chaleur (fours, cuiseurs à pâtes, friteuses ..). Vérifiez que le ventilateur du condensateur, situé dans le compartiment technique, fonctionne correctement. Si le problème persiste, contactez le service technique.
L'appareil ne refroidit pas ou refroidit très lentement.	Chargement de produit excessif à une température élevée (cellule de refroidissement)	Ne pas dépasser la quantité maximum en kg de produit prévue, avant d'insérer le produit très chaud ; effectuez un pré-refroidissement de la chambre à une température de -20°/-30°C
	Ventilateurs internes toujours à l'arrêt	Contactez le service technique pour la vérification de la cause de l'arrêt des ventilateurs.
	Évaporateur recouvert de glace	Effectuez un dégivrage manuel
	Surchauffe du compartiment technique	Vérifiez qu'il y ait un espace d'environ 10-15 cm entre le mur et le dos de l'appareil pour l'expulsion de l'air. Vérifiez qu'il ne soit pas positionné à proximité des sources de chaleur (fours, cuiseurs à pâtes, friteuses ..). Assurez-vous que le radiateur situé sur l'avant en bas (condensateur) soit parfaitement propre ; aspirez éventuellement avec un aspirateur la saleté qui obstrue ou enlevez le carter avant et brossez les ailettes avec une brosse à poils en plastique.

# 35.0 FICHE DE SÉCURITÉ GAZ R404A

## 1 - IDENTIFICATION DES DANGERS

Identification des dangers : Gaz liquéfié. Avec une concentration élevée, il peut provoquer une asphyxie. Des éclaboussures peuvent provoquer des brûlures dues au froid.

## 2 - PREMIERS SECOURS

Inhalation : Avec une concentration élevée, il peut provoquer une asphyxie. Les symptômes peuvent inclure une perte de la mobilité et/ou de la connaissance. Les victimes peuvent ne pas se rendre compte de l'asphyxie. Avec une faible concentration, il peut avoir un effet narcotique. Les symptômes peuvent inclure des vertiges, maux de tête, nausées et perte de coordination. Déplacez la victime dans une zone non contaminée en vous équipant d'un scaphandre. Tenez le patient allongé et au chaud. Appelez un médecin. Procédez à la respiration artificielle en cas d'arrêt de la respiration.

Ingestion : Voie d'exposition peu probable, dans ce cas administrez 1-2 verres d'eau et appelez le médecin.

Contact avec les yeux : Rincez l'œil avec un collyre ou de l'eau pure pendant quelques minutes. Appelez un médecin.

Contact avec la peau : Rincez abondamment la zone intéressée avec de l'eau tiède. Faites attention en enlevant les vêtements que ceux-ci ne soient pas collés à la peau. En cas d'irritation cutanée, appelez un médecin.

## 3 - MESURES ANTI-INCENDIE

Dangers spécifiques : Non inflammable.

Produits de combustion dangereux : Fluorure de carbonyle. Acide fluorhydrique

Moyen d'extinction utilisables : Il est possible d'utiliser tous les moyens d'extinction connus

Méthodes spécifiques : Si possible, stoppez la sortie du produit.

Arrosez continuellement avec de l'eau depuis un emplacement protégé jusqu'au refroidissement du conteneur.

Moyens de protection spéciaux : Utilisez le scaphandre dans des espaces restreints

## 4 - INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

Générales : Avec une concentration élevée dans l'air, ce gaz agit principalement comme un simple asphyxiant sans autres effets physiologiques significatifs.

LC50/1h (ppm) : >15000 ppm

## 5 - INFORMATIONS ÉCOLOGIQUES

Générales : Aucun effet écologique connu causé par ce produit.

Facteur d'appauvrissement de la couche d'ozone : 0

## 6 - MANIPULATION

Manipulation : Utilisez uniquement des appareils spécifiques, adaptés au produit, la pression et la température d'utilisation. Évitez le contact avec des flammes libres pour empêcher la formation d'agents toxiques. Évitez l'inhalation en utilisant le scaphandre et aérez la zone, évitez le contact avec des gouttes de liquide contre les brûlures dues au froid en utilisant des vêtements de protection adéquats.

## 7 - MESURES CONTRE LA FUITE ACCIDENTELLE DE PRODUIT

Protections individuelles : Évacuez la zone. Utilisez le scaphandre pour entrer dans la zone intéressée s'il n'est pas prouvé que l'atmosphère est respirable.

Assurez-vous que la ventilation soit adéquate.

Protections pour l'environnement : Essayez de stopper la fuite avec du matériel absorbant adéquat.

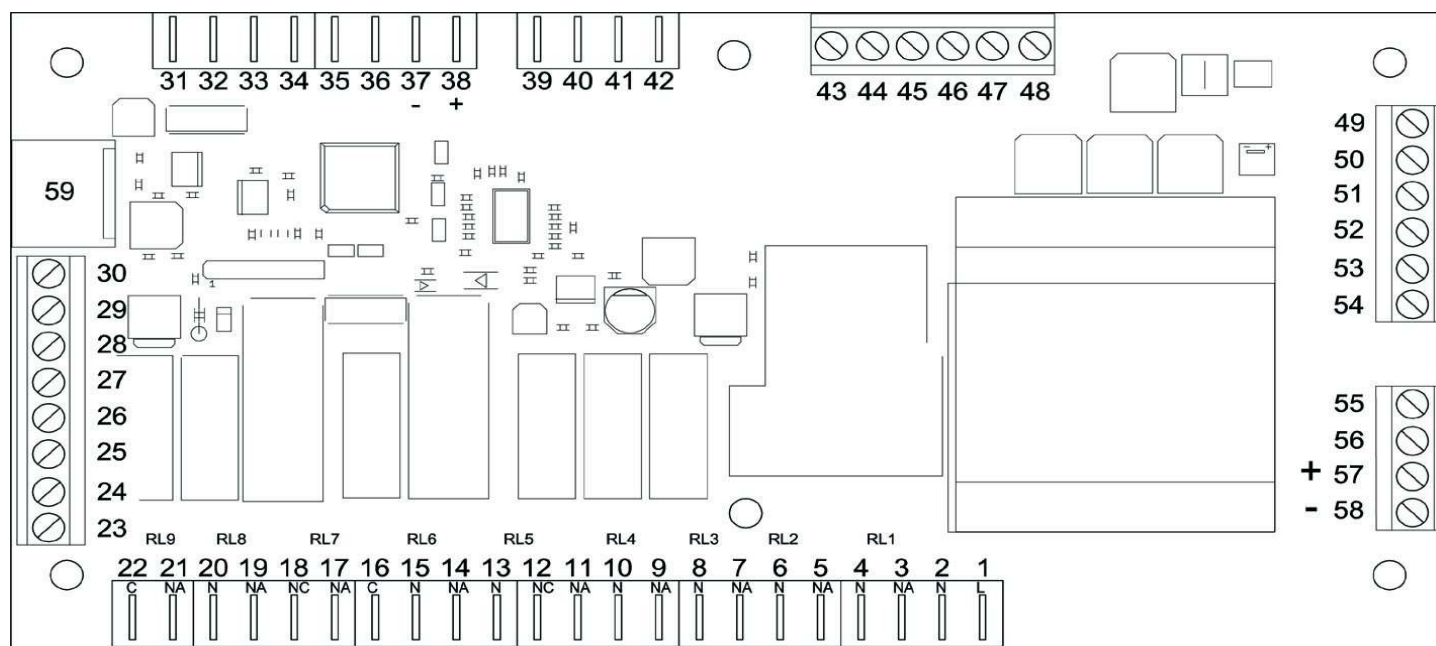
Évitez de le laisser pénétrer dans les égouts, les caves, les fouilles et dans les zones où son accumulation pourrait être dangereuse.

Méthodes d'élimination du produit : Aérez la zone

## 8 - CONSIDÉRATIONS SUR L'ÉLIMINATION

Générales : Ne pas évacuer le gaz dans l'environnement. Récupérez le gaz en l'aspirant avec une pompe ou bien l'éliminez dans un dispositif autorisé.

## 36.0 SCHÉMA DE BRANCHEMENT



1-2	Alimentation 220V – 50 Hz	30	Connexion série : +12V
3-4	Compresseur – résistance châssis porte	31-32	Capteur de porte
5	Phase 1 commune ventilateurs évaporateur	33-34	Contact alarme pressostat haute pression (cellule de refroidissement)
6	Raccordement contact régulateur de vitesse	35-36	Contact alarme humidificateur
7-8	Dégivrage	37	Sortie "-" contrôle ventilateurs
9-10	Électrovanne pump-down (cellule de refroidissement)	38	Sortie "+" contrôle ventilateurs
11-13	Résistance chauffage	39	Phase 2 Ventilateur évaporateur n°1
14-13	Chauffage sonde à aiguille	40	Phase 2 Ventilateur évaporateur n°2
19-13	Lampe UV stérilisation (cellule de refroidissement)	41	Phase 2 Ventilateur évaporateur n°3
17-20	Alimentation humidificateur	43-44	Condensateur démarrage ventilateur n°3
21-22	Commande actionnement humidificateur	45-46	Condensateur démarrage ventilateur n°3
23	Connexion série : +12V BAT	47-48	Condensateur démarrage ventilateur n°3
24	Connexion série : GND	49-50	Sonde température chambre
25	Connexion série : SER1-	51-52	Sonde température évaporateur
26	Connexion série : SER1+	53-54	Sonde température à aiguille ( cellule de refroidissement)
27	Connexion série : GND	57	Sonde humidité +
28	Connexion série : SER0-	58	Sonde humidité -
29	Connexion série : SER0+	59	Plug RJ connexion touch-screen





# СОДЕРЖАНИЕ

---

1.0	РАБОЧИЕ УСЛОВИЯ	147
1.1	Введение	
1.2	Рабочие условия	
2.0	СПЕЦИФИКАЦИИ	148
3.0	УСТАНОВКА	150
3.1	Введение	
3.2	Перемещение	
3.3	Снятие упаковки	
3.4	Целостность	
3.5	Размещение	
3.6	Нивелировка	
3.7	Мойка	
3.8	Условия эксплуатации	
3.9	Запуск	
4.0	ЩИТ УПРАВЛЕНИЯ	152
5.0	ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ	153
5.1	Выбор языка	
5.2	Настройка даты и времени	
5.3	Настройки пользователя	
6.0	МЕНЮ	154
6.1	Меню «ресторация»	
6.2	Меню «кондитерские изделия»	
6.3	Меню «остановка брожения»	
6.4	Меню «холодильный шкаф»	
7.0	ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ/ЗАМОРОЗКА	156
8.0	РАССТОЙКА	157
9.0	РАЗМОРОЗКА	158
10.0	ШОКОЛАД	159
10.1	Хранение шоколада	
10.2	Цикл кристаллизации шоколада	
11.0	НЕПРЕРЫВНЫЙ ЦИКЛ	160
12.0	ХРАНЕНИЕ	160
13.0	БЫСТРОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ	161
14.0	НАГРЕВ ИГОЛЬЧАТОГО ЗОНДА	162
15.0	РАЗМОРАЖИВАНИЕ АППАРАТА	162
16.0	ПЕРСОНАЛЬНОЕ МЕНЮ	163
17.0	МЕНЮ ПРОГРАММЫ	163
18.0	ПРОГРАММЫ: СОЗДАНИЕ И ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ	164
19.0	ПРОГРАММЫ ОСТАНОВКИ БРОЖЕНИЯ	164
20.0	ФУНКЦИИ	165
21.0	СТЕРИЛИЗАЦИЯ УЛЬТРАФИОЛЕТОВЫМ ИЗЛУЧЕНИЕМ	165

22.0	ХАССП	165
23.0	АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ	166
24.0	СОСТОЯНИЕ ВХОДОВ-ВЫХОДОВ	167
25.0	НАСТРОЙКИ	167
25.1	Изменение параметров	

26.0	КАЛИБРОВКА СЕНСОРНОГО ЭКРАНА	168
------	------------------------------	-----

27.0	ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИНТЕРА BLUETOOTH	168
------	--------------------------------	-----

28.0	КОНФИГУРАЦИЯ	168
------	--------------	-----

29.0	ОБНОВЛЕНИЕ ВСТРОЕННЫХ ПРОГРАММ	169
------	--------------------------------	-----

30.0	АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ	170
------	-------------------	-----

30.1	Высокое давление
30.2	Защита компрессора
30.3	Открытая дверь
30.4	Ошибка чтения датчика камеры
30.5	Ошибка чтения датчика испарителя
30.6	Ошибка чтения игольчатого зонда
30.7	Ошибка чтения датчика влажности
30.8	Аварийный сигнал увлажнителя
30.9	Высокая температура
30.10	Исчезновение электропитания
30.11	Ошибка usb-накопителя
30.12	Ошибка принтера

31.0	СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	176
------	--	-----

31.1	ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ
31.2	ИГОЛЬЧАТЫЙ ЗОНД
31.3	РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТА НА ПРОТИВНЕ
31.4	ЗАГРУЗКА АППАРАТА
31.5	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОТИВНЕЙ

32.0	СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, ТЕХНИЧЕСКОМУ УХОДУ И ЧИСТКЕ	176
------	---	-----

33.0	ПОДКЛЮЧЕНИЕ УВЛАЖНИТЕЛЯ К СИСТЕМЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ	178
------	---	-----

34.0	ИДЕНТИФИКАЦИЯ ИНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	179
------	-----------------------------------	-----

35.0	ПАСПОРТ БЕЗОПАСНОСТИ ХЛАДАГЕНТА R404A	180
------	---------------------------------------	-----

36.0	СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ	181
------	-------------------	-----

# 1.0 РАБОЧИЕ УСЛОВИЯ

## 1.1 ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый клиент,

благодарим Вас за покупку аппарата серии VISION.

Объединяя многочисленные функции на небольшом пространстве, продукция VISION призвана заменить традиционные машины. Она является результатом сотрудничества всемирно известных мастеров-кондитеров, в котором лучшие традиции сочетаются с самыми передовыми технологиями.

## 1.2 РАБОЧИЕ УСЛОВИЯ



**Не храните внутри прибора флаконы с газом под давлением, аэрозоли или иные продукты, отмеченные штампом «Огнеопасно». Опасность взрыва!**

шокового охлаждения и заморозки, хранения блюд, расстойки теста, разморозки замороженных продуктов питания – в объемах, предусмотренных производителем. Любое другое использование считается ненадлежащим. Производитель не несет ответственности в случае ненадлежащего использования аппарата.

Данная инструкция является неотъемлемой частью машины и должна бережно храниться покупателем в непосредственной близости от аппарата.

Машина оборудована игольчатым зондом для определения температуры в глубине продукта. Перемещайте зонд осторожно при помощи специальной рукоятки. Если зонд не используется, он должен находиться в специальном пазу на внутренней поверхности двери. Зонд и иные острые предметы не должны попадать в решетку вентилятора или другие отверстия в защитных элементах (шкафа шокового охлаждения).

Во избежание ожогов при загрузке противней и емкостей используйте защитные перчатки, соблюдайте осторожность и избегайте случайных падений противня вследствие их неправильного размещения внутри аппарата.

Прежде чем приступать к каким-либо операциям по техническому уходу или чистке, отсоедините аппарат от сети электропитания, переместив выключатель в положение Выкл. и вынув вилку из розетки. Осторожно: вынимая вилку, держитесь непосредственно за нее, не тяните за кабель.




Установка, незапланированные операции по техническому уходу и ремонт должны проводиться только специально обученным техническим персоналом.

**Гарантии:** Coldline дает гарантию на все детали аппаратов сроком 12 месяцев с даты продажи, указанной на счете. Гарантия не распространяется на детали, получившие повреждения в результате транспортировки, неправильной установки или технического ухода, несоответствия электрооборудования и системы водоснабжения или вследствие ненадлежащего использования аппаратов.

**Техническая поддержка:** для ее получения обратитесь к продавцу, указав модель и серийный номер, которые можно найти на заводской табличке.

**Внесение изменений в продукцию:** Coldline оставляет за собой право на внесение в собственную продукцию любых изменений эстетического или технического характера без предварительного уведомления.

## 2.0 СПЕЦИФИКАЦИИ

Matricola / Serial n°		Modello / Model		Trays		<b>made in Italy</b>	
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	
		13/05674W11030000012138258					

Устройство соответствует Европейским Директивам, перечисленным в прилагаемом к изделию **Сертификате Соответствия ЕС**.

Данные приведены на маркировочной табличке CE внутри устройства.

ШКАФЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ					
Модель	W5F / W5C	W6F / W6C	W7F / W7C	W10F / W10C	W14F / W14C
Совместимость с противнями	Противни GN1/1 - 60x40	Противни GN1/1 - 60x40	Противни GN1/1 - 60x40	Противни GN1/1 - 60x40	Противни GN1/1 - 60x40
Размеры (мм)	Д 780 Г 859 В 840	Д 780 Г 859 В 900	Д 780 Г 859 В 1080	Д 780 Г 859 В 1545	Д 780 Г 859 В 1765
Вес (кг)	90	110	120	150	170
Максимальная мощность	1,0 кВт	1,1 кВт	1,2 кВт	3,35 кВт	3,44 кВт
Максимальное потребление	5.9 A:	6.0 A:	6.1 A:	6.2 A:	6.6 A:
Холодильная мощность	1690 Вт*	1755 Вт*	2084 Вт*	5211 Вт*	6013 Вт*
Напряжение	230 В/50 Гц	230 В/50 Гц	230 В/50 Гц	400 В 3 Н/50 Гц	400 В 3 Н/50 Гц
Производительность одного цикла	15 кг +90°⇒+3°C	18 кг +90°⇒+3°C	25 кг +90°⇒+3°C	40 кг +90°⇒+3°C	50 кг +90°⇒+3°C
	11 кг +90°⇒-18°C	14 кг +90°⇒-18°C	18 кг +90°⇒-18°C	28 кг +90°⇒-18°C	35 кг +90°⇒-18°C

\*\*Исп. -10°C конд. +45°C

Модель	W30FR / W30CR	W30FR / W30CR	W30KFR / W30KCR	W30KFR / W30KCR	W40KFR / W40KCR	W40KFR / W40KCR
Совместимость с противнями	Противни GN1/1 - 60x40	Противни GN1/1 - 60x40	Тележка для противней EN60x40	Тележка для противней EN60x40	Тележка для противней EN60x80	Тележка для противней EN60x80
Размеры (мм)	Д 810 Г 1097 В 2215	Д 810 Г 1097 В 2215	Д 960 Г 1276 В 2365	Д 960 Г 1276 В 2365	Д 1400 Г 1298 В 2340	Д 1400 Г 1298 В 2340
Вес (кг)	190	190	190	190	220	220
Максимальная мощность	0,70 кВт	0,70 кВт	0,70 кВт	0,70 кВт	1,0 кВт	1,0 кВт
Максимальное потребление	2.3 A	2.3 A	2.3 A	2.3 A	3.3 A	3.3 A

Напряжение	400 В 3 Н/50 Гц	400 В 3 Н/50 Гц	400 В 3 Н/50 Гц	400 В 3 Н/50 Гц	400 В 3 Н/50 Гц	400 В 3 Н/50 Гц
Модель выносного агрегата	30Т-US	30Т-UP	30К-US	30К-UP	40К-US	40К-UP
Размеры агрегата (мм)	Д 1300 Г 450 В 650	Д 1050 Г 450 В 1250	Д 1300 Г 450 В 650	Д 1050 Г 450 В 1250	Д 1050 Г 450 В 1250	Д 1410 Г 560 В 1160
Вес (кг)	120	150	120	150	150	190
Максимальная мощность	5,6 кВт	6,5 кВт	5,6 кВт	6,5 кВт	6,5 кВт	8,3 кВт
Максимальное потребление	16.4 А	19.0 А	16.4 А	19.0 А	19.0 А	24.4 А
Холодильная мощность	9702 Вт*	12470 Вт*	9702 Вт*	12470 Вт*	12470 Вт*	15870 Вт*
Напряжение	400 В 3 Н/50 Гц	400 В 3 Н/50 Гц	400 В 3 Н/50 Гц	400 В 3 Н/50 Гц	400 В 3 Н/50 Гц	400 В 3 Н/50 Гц
Производительность одного цикла	80 кг +90°⇒+3°C	115 кг +90°⇒+3°C	80 кг +90°⇒+3°C	115 кг +90°⇒+3°C	120 кг +90°⇒+3°C	200 кг +90°⇒+3°C
	55 кг +90°⇒- 18°C	75 кг +90°⇒- 18°C	55 кг +90°⇒- 18°C	75 кг +90°⇒- 18°C	80 кг +90°⇒- 18°C	140 кг +90°⇒-18°C
*Исп. -10°C конд. +45°C						

ШКАФ ДЛЯ ОСТАНОВКИ БРОЖЕНИЯ								
Модель	AF60		AF80		JF80		TF13	TF17
Совместимость с противнями	Противни EN60x80		Противни EN60x80		Тележка EN60x80		Противни EN60x40	Противни EN60x40
Размеры (мм)	Д 810 Г 1097 В 2215		Д 900 Г 1136 В 2465		Д 960 Г 1276 В 2365		Д 1450 Г 800 В 950	Д 2005 Г 800 В 950
Модель	-6°+35°C	-30°+35°C	-6°+35°C	-30°+35°C	-6°+35°C	-6°+35°C	-30°+35°C	-6°+35°C
Максимальная мощность	653 Вт	1397 Вт	1306 Вт	2112 Вт	1306 Вт	653 Вт	1397 Вт	1306 Вт
Максимальное потребление	3.6 А	6.8 А	7.2 А	11.8 А	7.2 А	3.6 А	6.8 А	7.2 А
Холодильная мощность	668 Вт*	1373 Вт**	1336 Вт*	1870 Вт**	1336 Вт*	668 Вт*	1373 Вт**	1336 Вт*
Напряжение	230 В/ 50 Гц	230 В/ 50 Гц	230 В/ 50 Гц	230 В/ 50 Гц	230 В/ 50 Гц	230 В/ 50 Гц	230 В/ 50 Гц	230 В/ 50 Гц
Варианты	Выносной		Выносной		Выносной			
*Исп. -10°C конд. 54,4°C								

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ						
Модель	AC60		AC80		TC13	TC17
Совместимость с противнями	Противни EN60x40		Противни EN60x80		Противни EN60x40	Противни EN60x40
Размеры (мм)	Д 810 Г 1097 В 2215		Д 900 Г 1136 В 2465		Д 1450 Г 800 В 950	Д 2005 Г 800 В 950
Модель	-5°+15°C	-30°+15°C	-5°+15°C	-5°+15°C	-5°+15°C	-30°+15°C
Максимальная мощность	653 Вт	1397 Вт	0,55 кВт	0,55 кВт	653 Вт	1397 Вт
Максимальное потребление	3.6 А	6.8 А	3.1 А	3.1 А	3.6 А	6.8 А
Холодильная мощность	668 Вт*	1373 Вт**	565 Вт*	565 Вт*	668 Вт*	1373 Вт**


<b>Напряжение</b>	230 В/ 50 Гц	230 В/ 50 Гц	230 В/ 50 Гц	230 В/ 50 Гц	230 В/50 Гц	230 В/50 Гц
<b>Варианты</b>	Выносной		Выносной			

\*Исп. -10°C конд. 54,4°C

## 3.0 УСТАНОВКА

### 3.1 ВВЕДЕНИЕ

Устройство должно использоваться исключительно для той цели, для которой оно было разработано, то есть для быстрого охлаждения и быстрого замораживания продуктов питания в диапазоне температур, указанном изготовителем.

 **Следует помнить, что любое иное применение устройства считается ненадлежащим. Изготовитель отказывается от какой-либо ответственности в случае ненадлежащего использования устройства. Установка должна осуществляться только специально подготовленным техническим персоналом**

### 3.2 ПЕРЕМЕЩЕНИЕ

Перемещайте аппарат в упаковке при помощи электропогрузчика или тележки для поддонов с длиной вилочного захвата равной длине поддона и грузоподъемностью достаточной для транспортировки аппарата..

### 3.3 СНЯТИЕ УПАКОВКИ

В зависимости от типа упаковки снимите коробку с аппарата, потянув ее вверх, или же удалите доски деревянного ящика при помощи шуруповерта. Используйте перчатки для защиты от деревянных щепок, не выбрасывайте куски упаковки прямо на улицу, а утилизируйте ее в соответствии с действующими нормами законодательства.

### 3.4 ЦЕЛОСТНОСТЬ

Проверьте целостность всех частей аппарата, а также правильность комплектации дополнительного оборудования в зависимости от серии. Снимите пленку из ПВХ, покрывающую внутреннюю и внешнюю поверхности аппарата. Протрите внутреннюю поверхность камеры губкой, смоченной в теплой воде.

### 3.5 РАЗМЕЩЕНИЕ

Переместите аппарат, размещенный на поддоне, при помощи подходящей тележки к месту будущего расположения. При размещении аппарата не наклоняйте его без необходимости, угол наклона не должен превышать 60°. Снимите 4 винта, при помощи которых корпус прикреплен к поддону, и привинтите 4 ножки так, чтобы один угол выступал за край поддона.

### 3.6 НИВЕЛИРОВКА

Разместите аппарат в месте его будущей эксплуатации и произведите нивелировку при помощи привинченных ножек так, чтобы аппарат находился в горизонтальном положении.

### 3.7 МОЙКА

Удалите ПВХ пленку, предохраняющую внешние и внутренние поверхности устройства. Вымойте внутренние отсеки теплой водой при помощи влажной губки.

### 3.8 УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Убедитесь, что в том месте, где установлен аппарат, соблюдаются следующие условия:

- температура окружающего воздуха составляет от +5°C до +43°C;
- аппарат располагается в хорошо проветриваемом помещении вдали от источников тепла.

## 3.9 ЗАПУСК


Прежде чем подключить аппарат к сети электропитания, удостоверьтесь в том, что:

- напряжение и частота сети соответствуют параметрам, указанным на табличке СЕ на внутренней поверхности аппарата; максимальное отклонение составляет  $\pm 10\%$  от номинального значения;
- электрическая цепь соответствует действующим нормативам;
- электрооборудование снабжено выключателем дифференциального тока (устройством защитного отключения);
- имеется обязательное заземление.
- Если напряжение питания составляет 380 В, убедитесь в том, что вентиляторы вращаются в правильном направлении.
- Аппарат снабжен системой фильтрации воды, используемой в увлажнителе. Данная система уже установлена на шкафах и столах для остановки брожения и может быть установлена и поставляется в комплекте для шкафов шокового охлаждения, в которых имеется система увлажнения.


Головка фильтра снабжена трубой для подключения к водопроводной сети. После подключения к водопроводной сети фильтр следует привести в действие, при этом сначала проводится его промывание в соответствии с указаниями, содержащимися в прилагаемой инструкции. Параметры головки рассчитаны на обработку 70% воды (байпас 30). При необходимости, обусловленной химическими свойствами воды, это процентное значение может быть увеличено путем регулировки винтов байпаса. Однако не рекомендуется опускать параметр байпаса ниже 10 (90% воды проходит через систему фильтрации).

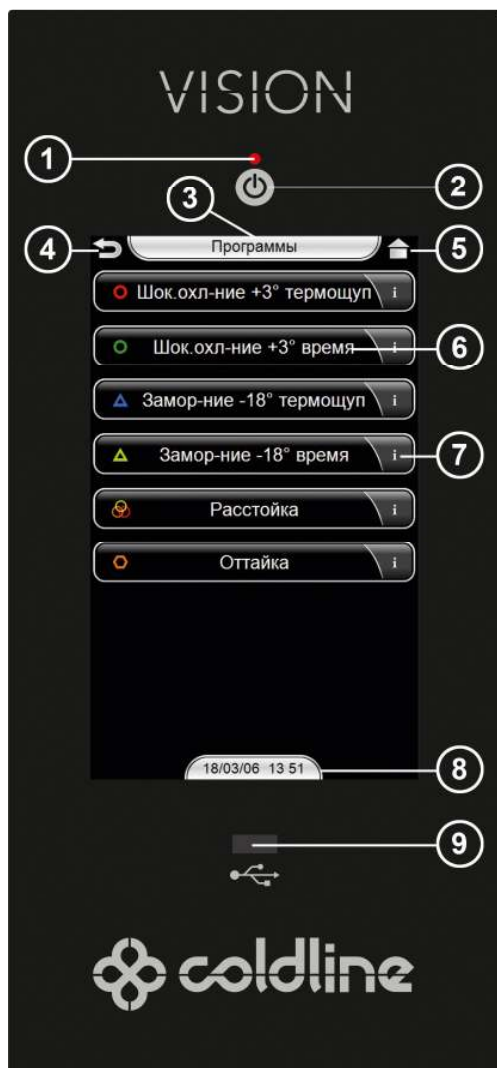
Срок эксплуатации фильтра зависит от количества и свойств проходящей через него воды, но, в любом случае, не превышает одного года. Исчерпание ресурсов фильтра может вызвать проблемы с водоснабжением системы увлажнения, вплоть до поломки последней. Недостаточное использование фильтра или слишком низкое процентное значение фильтруемой воды (байпас 50 и выше) может повлечь за собой сбой в работе системы увлажнения из-за закупорки клапанов и/или датчиков, регулирующих ее работу.

Если аппарат в течение длительного времени находится в выключенном состоянии, рекомендуется отключать кабель от сети электропитания.

 **Производитель не несет ответственности за возможный ущерб или травмы, связанные с отсутствием заземления или его недостаточностью, неправильной установкой или повреждением аппарата, неправильным техническим уходом или эксплуатацией, вызванные несоблюдением норм, направленных на предотвращение несчастных случаев, а также норм электрической и противопожарной безопасности, действующих в стране, на территории которой эксплуатируется аппарат.**

## 4.0 ЩИТ УПРАВЛЕНИЯ

 Аппарат снабжен сенсорным командным экраном, который управляется простым прикосновением пальцами. Защитную мембрану следует очищать от загрязнений при помощи мягкой, слегка влажной ткани, не обладающей абразивными свойствами.



- 1 СОСТОЯНИЕ СВЕТОДИОДА**  
Зеленый = включен  
Красный = режим ожидания
- 2 КНОПКА «ВКЛЮЧЕНИЕ»**  
Для включения аппарата нажать один раз.  
Для выключения аппарата держать нажатой в течение 3 секунд.
- 3 Верхняя строка для указания текущей страницы**
- 4 КНОПКА «НАЗАД»**  
Для возврата на предыдущую страницу
- 5 КНОПКА «ГЛАВНАЯ СТРАНИЦА»**  
Для возврата в главное меню.
- 6 КНОПКИ КОМАНД**  
Для включения соответствующей функции
- 7 КНОПКА «ИНФОРМАЦИЯ»**  
Для получения информации о функции, управляемой данной кнопкой
- 8 Нижняя строка для отображения даты и времени**
- 9 РАЗЪЕМ USB**  
Позволяет подключать USB-накопитель для загрузки данных и управлять принтером.




## 5.0 ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ




Соедините аппарат с сетью электропитания.

⚠ Предварительно внимательно прочитайте раздел «Установка».

Для того чтобы включить аппарат нажмите на кнопку **ON/OFF**  на экране, светодиод из красного станет зеленым. Экран перейдет в режим ожидания загрузки системы.

⚠ Первый запуск длится около 2-3 минут, в течение которых система загружает программу и производит автодиагностику.

Для того чтобы выключить аппарат, в течение 3 секунд держите нажатой кнопку **ON/OFF** , светодиод станет красным, аппарат перейдет в режим ожидания.

При первом подключении к сети электропитания система попросит выбрать язык и установит дату, время и режим использования (шкаф шокового охлаждения).



### 5.1 ВЫБОР ЯЗЫКА



При первом включении система попросит выбрать язык. После прикосновения на экране в течение 2 секунд отображается окно сохранения данных.


Если в течение 5 минут не производится никаких действий, то экран переходит в режим экономии энергии с уменьшенной яркостью. Чтобы сделать выбор, снова прикоснитесь к экрану.



Для того чтобы изменить язык, выберите: **Меню>Функции>Настройки >Язык**.

Для возврата в меню «Настройки», нажмите на кнопку . Если выбор не производится в течение 120 секунд или если пользователь нажимает кнопку  система возвращается в «Меню».

### 5.2 НАСТРОЙКА ДАТЫ И ВРЕМЕНИ





При первом включении система попросит установить текущие дату и время. Если вы хотите вернуться в меню «Язык», нажмите на кнопку .

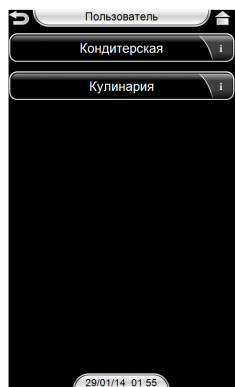
Введите дату и время при помощи кнопок  и .

При нажатии на кнопку **СОХРАНИТЬ** данные сохраняются в памяти, на экране в течение 2 секунд отображается окно сохранения настроек. Если в течение 5 минут не производится никаких действий, то экран переходит в режим экономии энергии с уменьшенной яркостью. Чтобы сделать выбор, снова прикоснитесь к экрану.

Для того чтобы изменить дату и время, выберите: **Меню>Функции>Настройки >Дата и время**.

Для возврата в меню «Настройки», нажмите на кнопку . Если выбор не производится в течение 120 секунд или если пользователь нажимает кнопку  система возвращается в «Меню».

## 5.3 НАСТРОЙКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ (ШКАФ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ)



При первом включении система попросит установить тип использования:

**Кондитерские изделия** (производство и хранение кондитерских изделий, изготовление хлеба, мороженого, шоколада).



**Ресторация** (ресторация, гастрономия, пищевая промышленность, столовые)

Каждому выбранному типу соответствует своя конфигурация аппарата и набор программ.

После прикосновения на экране в течение 2 секунд отображается окно сохранения данных.

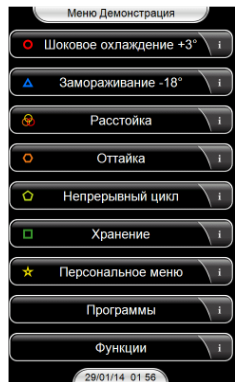
Для возврата в окно «**Настройка даты и времени**» нажмите на кнопку «Назад» .

Для того чтобы изменить тип использования, выберите: **Меню>Функции>Настройки >Пользователь**.

Для возврата в меню «Настройки», нажмите на кнопку . Если выбор не производится в течение 120 секунд или если пользователь нажимает кнопку  система возвращается в «Меню».

## 6.0 МЕНЮ

### 6.1 МЕНЮ «РЕСТОРАЦИЯ» (ШКАФ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ)



Нажмите на кнопку **ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ +3°** для выбора режима шокового охлаждения.

Нажмите на кнопку **ЗАМОРОЗКА -18°** для выбора режима обычной заморозки.

Нажмите на кнопку **РАССТОЙКА** для выбора режима расстойки.

Нажмите на кнопку **РАЗМОРОЗКА** для выбора меню разморозки.

Нажмите на кнопку **НЕПРЕРЫВНЫЙ ЦИКЛ** для того, чтобы запустить цикл непрерывной заморозки.

Нажмите на кнопку **ХРАНЕНИЕ** для выбора режима хранения.

Нажмите на кнопку **ПЕРСОНАЛЬНОЕ МЕНЮ** для того, чтобы открыть **персональное меню** и немедленно запустить любой заранее выбранный цикл.

Нажмите на кнопку **ПРОГРАММЫ** для создания, изменения или запуска персонализированных программ шокового охлаждения, заморозки, остановки брожения и размораживания.

Нажмите на кнопку **ФУНКЦИИ** для того, чтобы войти в меню «Функции» (размораживание аппарата в ручном режиме, **ХАССП**, аварийные сигналы, состояние входов, настройки, стерилизация, нагрев игольчатого зонда).

Нажмите на символ «i» рядом с каждой кнопкой для получения более подробной информации о функции данной кнопки.

### 6.2 МЕНЮ «КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ» (ШКАФ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ)



Нажмите на кнопку **ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ +3°** для выбора режима шокового охлаждения.

Нажмите на кнопку **ЗАМОРОЗКА -18°** для выбора режима обычной заморозки.

Нажмите на кнопку **РАССТОЙКА** для выбора режима расстойки.

Нажмите на кнопку **ШОКОЛАД** для выбора меню циклов для работы с шоколадом.

Нажмите на кнопку **НЕПРЕРЫВНЫЙ ЦИКЛ** для того, чтобы запустить цикл непрерывной заморозки.

Нажмите на кнопку **ХРАНЕНИЕ** для выбора режима хранения.

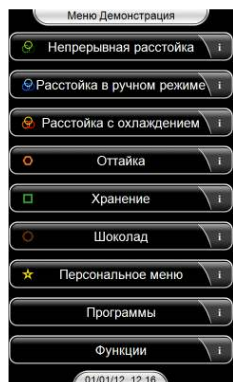
Нажмите на кнопку **ПЕРСОНАЛЬНОЕ МЕНЮ** для того, чтобы открыть **персональное меню** и немедленно запустить любой заранее выбранный цикл.

Нажмите на кнопку **ПРОГРАММЫ** для создания, изменения или запуска персонализированных программ шокового охлаждения, заморозки, остановки брожения и размораживания.

Нажмите на кнопку **ФУНКЦИИ** для того, чтобы открыть меню «Функции» (размораживание аппарата в ручном режиме, **ХАССП**, аварийные сигналы, состояние входов, настройки, стерилизация, нагрев игольчатого зонда, размораживание).

Нажмите на символ «i» рядом с каждой кнопкой для получения более подробной информации о функции данной кнопки.

### 6.3 МЕНЮ «ОСТАНОВКА БРОЖЕНИЯ» (ШКАФ ОСТАНОВКИ БРОЖЕНИЯ)



Нажмите на кнопку **РАССТОЙКА. НЕПРЕРЫВНЫЙ ЦИКЛ** для того, чтобы выбрать режим **непрерывной расстойки при заданной температуре**.

Нажмите на кнопку **РАССТОЙКА. РУЧНОЙ РЕЖИМ** для того, чтобы выбрать режим **расстойки при заданной температуре в течение определенного времени**.

Нажмите на кнопку **ОСТАНОВКА БРОЖЕНИЯ** для выбора режима остановки брожения.

Нажмите на кнопку **РАЗМОРАЖИВАНИЕ** для того, чтобы запустить процесс размораживания.

Нажмите на кнопку **ХРАНЕНИЕ** для выбора режима хранения.

Нажмите на кнопку **ШОКОЛАД** для выбора меню циклов для работы с шоколадом.

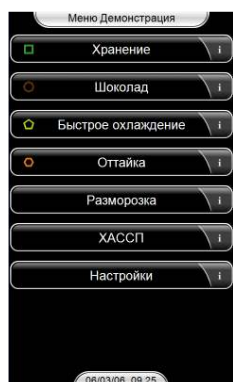
Нажмите на кнопку **ПЕРСОНАЛЬНОЕ МЕНЮ** для того, чтобы открыть **персональное меню** и немедленно запустить любой заранее выбранный цикл.

Нажмите на кнопку **ПРОГРАММЫ** для создания, изменения или запуска персонализированных программ шокового охлаждения, заморозки, остановки брожения и размораживания.

Нажмите на кнопку **ФУНКЦИИ** для того, чтобы открыть меню «Функции» (оттаивание в ручном режиме, **ХАССП**, аварийные сигналы, состояние входов, настройки, стерилизация, нагрев игольчатого зонда, размораживание).

Нажмите на символ «i» рядом с каждой кнопкой для получения более подробной информации о функции данной кнопки.

### 6.4 МЕНЮ «ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ» (ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ)



Нажмите на кнопку **ХРАНЕНИЕ ПРИ ПОЛОЖИТЕЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ** для выбора режима хранения при положительной температуре.

Нажмите на кнопку **ХРАНЕНИЕ ПРИ ОТРИЦАТЕЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ** для выбора режима хранения при отрицательной температуре.

Нажмите на кнопку **ШОКОЛАД** для выбора меню циклов для работы с шоколадом.

Нажмите на кнопку **БЫСТРОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ** для того, чтобы запустить процесс быстрого охлаждения.

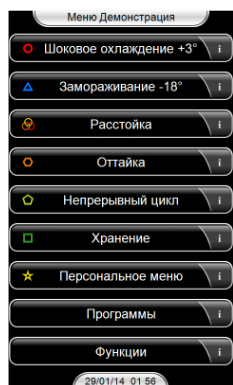
Нажмите на кнопку **РАЗМОРАЖИВАНИЕ** для того, чтобы запустить процесс размораживания.

Нажмите на кнопку **ОТТАИВАНИЕ** для того, чтобы запустить процесс размораживания аппарата в ручном режиме.

Нажмите кнопку **ХАССП** для того, чтобы открыть журнал выполненных циклов.

Нажмите на кнопку **НАСТРОЙКИ** для того, чтобы открыть меню «Настройки» (язык, дата и время, параметры, калибровка сенсорного экрана, подключение принтера, конфигурация, состояние входов, аварийные сигналы, демонстрационный режим). Нажмите на символ «i» рядом с каждой кнопкой для получения более подробной информации о функции данной кнопки.

## 7.0 ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ/ЗАМОРОЗКА (ШКАФ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ)

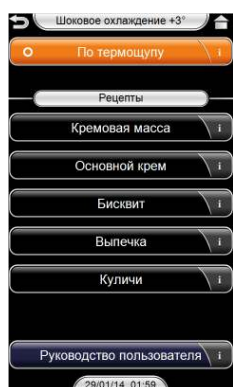


### ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Целью предварительного охлаждения является уменьшение температуры в камере до помещения в нее продукта, подлежащего шоковому охлаждению или заморозке, для того чтобы достичь состояния термического шока, позволяющего оптимизировать цикл. Предварительное охлаждение запускается автоматически в начале цикла шокового охлаждения или заморозки.

**ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ:** температура пищевого продукта снижается до +3°C в его глубине, температура воздуха и интенсивность вентиляции варьируют.

**ЗАМОРОЗКА:** температура пищевого продукта снижается до -18°C в его глубине, температура воздуха и интенсивность вентиляции варьируют.



Цикл шокового охлаждения/заморозки может осуществляться в 2 режимах:

**РЕЖИМ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЗОНДА:** с использованием игольчатого зонда  
**ВРЕМЕННОЙ РЕЖИМ:** в течение заданного времени

### РЕЖИМ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЗОНДА

**⚠** Прежде чем запустить цикл, введите зонд в глубь продукта (при работе с жидкими продуктами используйте специальные приспособления). Игольчатый зонд должен располагаться в зоне с наибольшей плотностью, а его наконечник – находиться в центре, не касаясь противня.

### ВРЕМЕННОЙ РЕЖИМ

При помощи активной панели внизу экрана можно выбрать объем помещенного в камеру продукта, продолжительность цикла определяется автоматически в зависимости от этого параметра. Если в течение 30 секунд выбор не производится, система использует предварительно заданный уровень загрузки.

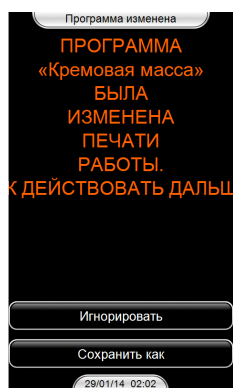


Шоковое охлаждение/заморозка с использованием зонда или в течение заданного времени может осуществляться в 2 режимах:



Рецепты: интенсивность охлаждения зависит от конкретного продукта.



Ручной режим: интенсивность охлаждения определяется пользователем.

Нажмите на символ «i» рядом с каждой кнопкой для получения более подробной информации.



Цикл с использованием зонда заканчивается по достижении температуры +3°C согласно показаниям зонда, а циклы с временным режимом – по окончании установленного времени.

В ходе цикла на экране отображается температура игольчатого зонда (циклы с использованием зонда) или воздуха в камере (циклы с временным режимом). В любой момент можно отобразить на экране желаемую температуру, нажав кнопки  и .

Под значением температуры отображается заданная величина температуры воздуха, установленная для данной фазы. Ее можно изменить при помощи кнопок . При помощи кнопки  можно изменять интенсивность вентиляции текущей фазы. Секторный индикатор выполнения показывает, на каком этапе находится цикл.

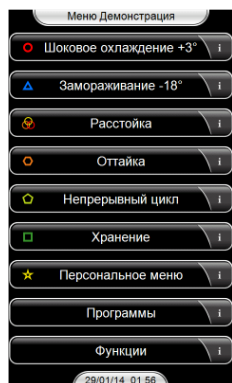
Три кнопки с цифрами внизу экрана обозначают фазы, причем активная отображается оранжевым цветом. По окончании фазы кнопка становится серой, а внизу указывается затраченное время. Нажатием на любую из этих кнопок можно вызвать окно с данными программы и внести изменения.

По завершении цикла система дает возможность сохранить или отменить сделанные

изменения. Измененный рецепт можно будет снова запустить из списка программ соответствующего выполненного цикла.

При нажатии на кнопку «Информация о последнем цикле» в процессе сохранения на экране отображается информация о только что завершеном цикле, которую впоследствии можно найти в меню ХАССП (МЕНЮ -> ФУНКЦИИ -> ХАССП)

## 8.0 РАССТОЙКА



Цикл расстойки можно проводить тремя способами:

**НЕПРЕРЫВНЫЙ ЦИКЛ РАССТОЙКИ:** процесс расстойки запускается незамедлительно, проходит в один этап, продолжительность не определена.

**РАССТОЙКА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ:** процесс расстойки запускается незамедлительно, проходит в один этап с заданной продолжительностью.

**ОСТАНОВКА БРОЖЕНИЯ:** позволяет остановить процесс брожения теста и возобновить его впоследствии, для того чтобы тесто подошло точно в заданный момент.

При всех трех способах система контролирует температуру, интенсивность вентиляции и влажность (версия F). Пользователь может изменять параметры вручную. Секторный индикатор выполнения показывает, на каком этапе находится цикл.



Цикл **ОСТАНОВКИ БРОЖЕНИЯ** состоит из 5 этапов:

**1 – ОХЛАЖДЕНИЕ:** Подавляется ферментативная активность дрожжей. Достигаются и поддерживаются в течение необходимого времени заданные параметры температуры и вентиляции. Затем наступает фаза «хранения».

**2 – ХРАНЕНИЕ:** Дрожжи поддерживаются в неактивном состоянии. Достигаются и поддерживаются в течение времени, рассчитанного системой, заданные параметры температуры и вентиляции, затем наступает фаза «пробуждения». Фаза хранения – это буферный этап, продолжительность которого нельзя задать, она зависит от дня и даты окончания цикла.

**3 – ПРОБУЖДЕНИЕ:** Возобновляется ферментативная активность дрожжей. Достигаются и поддерживаются в течение необходимого времени заданные параметры температуры и вентиляции. Уровень температуры достигается с большей или меньшей степенью плавности в зависимости от желания пользователя. По окончании данного этапа наступает фаза «расстойки».

**4 – РАССТОЙКА:** Расстойка теста завершается в указанное время. Достигаются и поддерживаются в течение необходимого времени заданные параметры температуры и вентиляции. Уровень температуры достигается с большей или меньшей степенью плавности в зависимости от желания пользователя. По завершении данного этапа автоматически активируется фаза «ожидания загрузки в печь».

**5 – ОЖИДАНИЕ ЗАГРУЗКИ В ПЕЧЬ:** Подошедшее тесто хранится до момента его загрузки в печь. Достигаются и поддерживаются в течение неопределенного времени заданные параметры температуры и вентиляции.



### РЕЦЕПТЫ

После запуска предварительно сохраненного рецепта система просит подтвердить или изменить только дату и время окончания цикла.

При выборе опции «исключить фазы охлаждения и начать расстойку немедленно» программа приступит непосредственно к фазе пробуждения, за которой следует расстойка. Программа автоматически определит день и время окончания цикла на базе суммарного времени, необходимого для этих двух этапов (3 и 4).

#### Внесение изменений в последующие этапы:

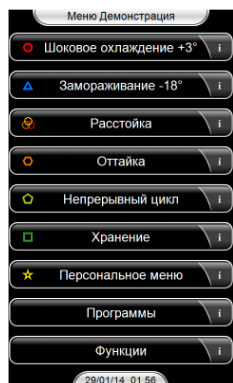
В ходе выполнения программы можно вносить изменения в параметры при помощи кнопки, относящейся к соответствующей фазе, в нижней горизонтальной строке. Если изменения вносятся в продолжительность одной из фаз, то возможно, что длительность всего цикла будет пересчитана. При нажатии на кнопку, соответствующую фазе 5 (ожидание загрузки в

печь), на экране отображается время окончания расстойки.

По завершении цикла система спросит, желает ли пользователь сохранить изменения.

При нажатии на кнопку «Информация о последнем цикле» во время ожидания загрузки в печь на экране отображается информация о только что завершеном цикле, которую впоследствии можно найти в меню ХАССП (**МЕНЮ -> ФУНКЦИИ -> ХАССП**)

## 9.0 РАЗМОРОЗКА





Комбинируя параметры температуры и вентиляции, система позволяет осуществлять разморозку продуктов быстрее, чем при использовании обычного холодильника.

Прямо из главного меню (в режиме «Ресторация») или из меню «Функции» (в режиме «Кондитерские изделия») нажатием соответствующей кнопки можно запустить один из способов разморозки в зависимости от типа продукта (овощи, красное мясо, белое мясо, рыба, тесто).

Нажмите на символ «i», чтобы получить информацию о цикле разморозки. Цикл размораживания состоит из 3 фаз; температура воздуха, вентиляция и продолжительность каждой фазы могут быть изменены при помощи соответствующей кнопки.

При запуске конкретного способа разморозки при помощи активной панели в нижней части экрана можно выбрать уровень интенсивности размораживания в зависимости от объема продукта, помещенного в камеру. Если в течение 30 секунд выбор не производится, система использует предварительно заданный уровень интенсивности.

Под значением температуры отображается заданная величина температуры воздуха, установленная для данной фазы. Ее можно изменить при помощи кнопок . При помощи кнопки  можно изменять интенсивность вентиляции текущей фазы

Секторный индикатор выполнения показывает, на каком этапе находится программа.

Три кнопки с цифрами внизу экрана обозначают фазы, причем активная отображается оранжевым цветом. По окончании фазы кнопка становится серой, а внизу указывается затраченное время. Нажатием на любую из этих кнопок можно вызвать окно с данными программы и внести изменения.

По завершении цикла система дает возможность сохранить или отменить сделанные изменения. Измененный рецепт можно будет снова запустить из списка программ соответствующего выполненного цикла.





# 10.0 ШОКОЛАД

## 10.1 ХРАНЕНИЕ ШОКОЛАДА




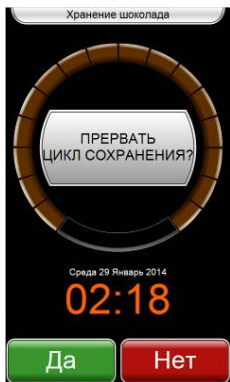
В меню **ШОКОЛАД** (доступном, только если активирован режим «Кондитерские изделия») можно выбрать опцию **ХРАНЕНИЕ ШОКОЛАДА** со специальными значениями температуры и влажности. В режиме хранения шоколада на экране отображается уровень температуры воздуха в камере.

Под значением температуры отображается заданная величина температуры воздуха в камере. Ее можно изменить при помощи кнопок . При помощи кнопки  можно изменить параметры влажности в камере.

В режиме хранения шоколада индикатор выполнения процесса мигает. Время от времени осуществляется автоматическое размораживание аппарата, для того чтобы обеспечить максимально эффективную работу холодильной системы.

В нижней части экрана отображаются дата и время.

При помощи кнопки  можно запустить цикл размораживания



## 10.2 ЦИКЛ КРИСТАЛЛИЗАЦИИ ШОКОЛАДА





В меню **ШОКОЛАД** (доступном, только если активирован режим «Кондитерские изделия») можно выбрать опцию **КРИСТАЛЛИЗАЦИЯ ШОКОЛАДА** со специальными значениями температуры и влажности.


Система запускает цикл кристаллизации шоколада продолжительностью 30 минут при температуре 8°C и влажности 45%. По окончании этой фазы система переходит к этапу хранения при температуре 14°C и влажности 45%.

До запуска цикла можно изменить любой из параметров. Также имеется возможность вносить изменения в ходе самого процесса.

В время выполнения цикла секторный индикатор показывает, на каком этапе находится процесс.

На нижнем экране отображается время, оставшееся до окончания цикла. При нажатии на кнопку  на экране в течение 10 секунд отображается время, прошедшее с момента начала цикла. При длительном нажатии информация о времени, прошедшем с момента начала

цикла, появляется и не исчезает до следующего нажатия кнопки. .

При помощи кнопки  на нижнем экране можно изменить время, оставшееся до окончания цикла. По завершении цикла система издает предупредительный сигнал и переходит к фазе хранения шоколада с предварительно заданными параметрами температуры и влажности. Для того чтобы прервать выполнение цикла раньше времени, нажмите на кнопку СТОП.



## 11.0 НЕПРЕРЫВНЫЙ ЦИКЛ



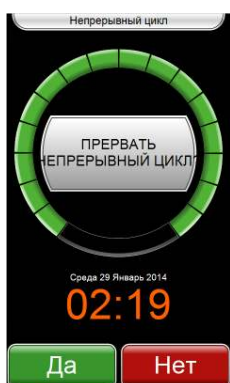
В режиме НЕПРЕРЫВНОГО ЦИКЛА температура воздуха в камере поддерживается на уровне  $-35^{\circ}$  (этот параметр можно изменить). Разморозка аппарата заблокирована для того, чтобы обеспечить непрерывность работы. Непрерывный цикл используется в производстве кондитерских изделий и хлеба для заморозки теста и блокировки процесса брожения, а также в производстве мороженого для быстрого достижения идеальной температуры хранения.

В ходе процесса на экране указывается температура воздуха в камере. Нажатием на кнопку можно отобразить желаемое значение температуры игольчатого зонда.

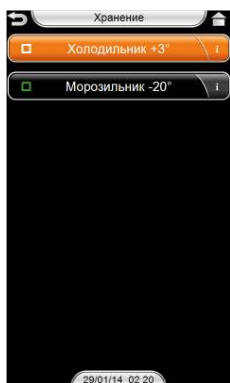
Под значением температуры отображается заданная величина температуры воздуха, установленная для данной фазы. Ее можно изменить при помощи кнопок . При помощи кнопки можно изменять интенсивность вентиляции текущей фазы

В режиме непрерывного цикла индикатор выполнения мигает, в нижней части экрана отображается время, прошедшее с момента начала цикла.

При нажатии на кнопку нагрева зонда (если имеется данная опция) активируется функция нагрева игольчатого зонда для более легкого извлечения.



## 12.0 ХРАНЕНИЕ



**ХРАНЕНИЕ ПРИ ПОЛОЖИТЕЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ  $+3^{\circ}$ :** позволяет выбрать режим хранения при положительной температуре  $+3^{\circ}$ , заданное значение можно изменять в ходе процесса хранения.

**ХРАНЕНИЕ ПРИ ОТРИЦАТЕЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ  $-18^{\circ}$ :** позволяет выбрать режим хранения при отрицательной температуре  $-18^{\circ}$ , заданное значение можно изменять во время хранения.

В ходе процесса на экране указывается температура воздуха в камере. Нажатием на кнопку можно отобразить желаемое значение температуры игольчатого зонда.

Под значением температуры отображается заданная величина температуры воздуха, установленная для данной фазы. Ее можно изменить при помощи кнопок . При помощи кнопки можно изменять интенсивность вентиляции текущей фазы

Кнопка позволяет выполнить размораживание аппарата в ручном режиме.

В режиме хранения индикатор выполнения процесса мигает. Время от времени осуществляется автоматическое размораживание аппарата, для того чтобы обеспечить максимально эффективную работу холодильной системы.

В нижней части экрана отображаются дата и время.

Для того чтобы прервать режим хранения, нажмите на кнопку СТОП.

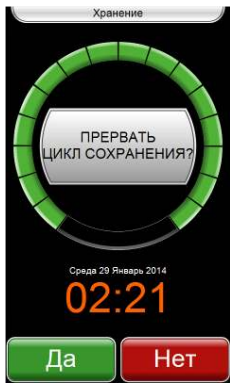



### ХРАНЕНИЕ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ЦИКЛА (шкаф шокового охлаждения)


По окончании цикла шокового охлаждения или заморозки (с использованием зонда или временного режима), аппарат автоматически переходит в режим хранения ( $+3^{\circ}\text{C}$  в случае шокового охлаждения,  $-18^{\circ}\text{C}$  – после заморозки),

На экране указывается температура воздуха в камере.





При нажатии на кнопку  открывается страница с информацией о последнем цикле шокового охлаждения/заморозки.

При нажатии на кнопку подогрева зонда  (если имеется данный элемент оборудования) активируется функция подогрева игольчатого зонда для более легкого извлечения.

## 13.0 БЫСТРОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ (ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ)




При нажатии на кнопку «**Быстрое охлаждение**» на экране появляется окно запуска с предварительно установленными параметрами. Имеется возможность изменить продолжительность, уровень температуры и вентиляции в время быстрого охлаждения, а также установить другие значения температуры и влажности в период хранения, который следует за быстрым охлаждением. Режим хранения активируется при исходном значении температуры, равном  $-10^{\circ}\text{C}$  или  $-30^{\circ}\text{C}$  в случае хранения при отрицательной температуре. Продолжительность цикла устанавливается в момент запуска. По окончании заданного времени для быстрого охлаждения аппарат переходит в режим хранения с выставленными параметрами температуры и влажности (только в случае хранения при положительной температуре).



После задания продолжительности цикла быстрого охлаждения для запуска нажмите на кнопку ЗАПУСК.


В ходе процесса на экране указывается температура воздуха в камере.


Под значением температуры отображается заданная величина температуры воздуха в камере. Ее можно изменить при помощи кнопок .


При помощи кнопки  можно изменять интенсивность вентиляции.

В время выполнения цикла секторный индикатор показывает, на каком этапе находится процесс.

На нижнем экране отображается время, оставшееся до окончания цикла. При нажатии на

кнопку  на экране в течение 10 секунд отображается время, прошедшее с момента начала цикла. При длительном нажатии информация о времени, прошедшем с момента начала

цикла, появляется и не исчезает до следующего нажатия кнопки. .

При помощи кнопки  на нижнем экране можно изменить время, оставшееся до окончания цикла. По завершении цикла система издает предупредительный сигнал и переходит к фазе хранения с предварительно заданными параметрами температуры и влажности.


Для того чтобы прервать выполнение цикла раньше времени, нажмите на кнопку СТОП.



## 14.0 НАГРЕВ ИГОЛЬЧАТОГО ЗОНДА



Функция нагрева игольчатого зонда доступна лишь в том случае, если имеется опция НАГРЕТЫЙ ИГОЛЬЧАТЫЙ ЗОНД.

При нажатии на кнопку **НАГРЕТЫЙ ЗОНД**  загорается соответствующее изображение и запускается процесс нагрева иглы для более легкого извлечения зонда из продукта.

После запуска на круговом индикаторе выполнения горят все сектора. Отображается время, оставшееся до окончания нагрева: уменьшается цифровое значение, а также постепенно гаснут сектора индикатора в направлении против часовой стрелки.

По завершении нагревания зонда система возвращается к окну предыдущего процесса.

Для того чтобы прервать нагревание игольчатого зонда раньше времени, нажмите на кнопку **СТОП**.

Процесс нагрева зонда можно запустить также из меню:  
**МЕНЮ>>ФУНКЦИИ>>НАГРЕВ ИГОЛЬЧАТОГО ЗОНДА**

## 15.0 РАЗМОРАЖИВАНИЕ АППАРАТА



Размораживание аппарата активируется:

- автоматически по окончании каждого цикла шокового охлаждения/заморозки
- автоматически в режиме хранения через определенные интервалы времени
- вручную из меню **МЕНЮ>ФУНКЦИИ>РАЗМОРАЖИВАНИЕ ВРУЧНУЮ**
- вручную в режиме хранения при помощи кнопки размораживания.

В ходе размораживания на экране отображается мигающая надпись «ИДЕТ ПРОЦЕСС РАЗМОРАЖИВАНИЯ». При запуске отображается время, оставшееся до окончания размораживания: уменьшается цифровое значение, а также постепенно заполняются сектора индикатора в направлении по часовой стрелке.

Для того чтобы прервать режим размораживания раньше установленного времени, нажмите на кнопку **СТОП**.

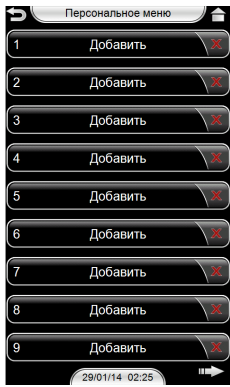


По завершении процесса разморозки на экране появляется сообщение **РАЗМОРОЗКА ЗАВЕРШЕНА**. Нажмите на кнопку **ОК** для того, чтобы закрыть окно с сообщением или подождите в течение 10 секунд. После этого аппарат вернется в режим хранения или главное меню.

Если к аппарату подключен выносной конденсаторный агрегат, то разморозка производится при помощи сжатого воздуха. Во время разморозки необходимо, чтобы дверца была открыта, поскольку нагрев испарителя происходит вследствие теплообмена с окружающей средой посредством вентиляции. В ходе процесса в камере не должно находиться никаких продуктов.

При наличии выносного агрегата разморозка производится не автоматически, а только во временном режиме.

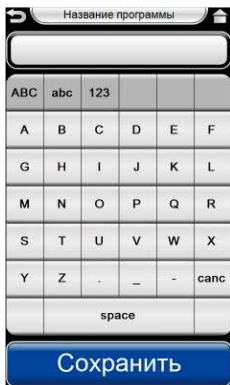
## 16.0 ПЕРСОНАЛЬНОЕ МЕНЮ





При нажатии на кнопку ПЕРСОНАЛЬНОЕ МЕНЮ отображается меню из 9 кнопок. Каждой кнопке можно присвоить выполнение определенного цикла. При нажатии на нее запускается соответствующая программа.



Для того чтобы присвоить кнопке определенную функцию, достаточно удерживать кнопку в нажатом положении в течение 3 секунд, выбрать категорию программ и саму программу и подтвердить выбор, нажав на СОХРАНИТЬ.

Если кнопке не соответствует программа, то появляется сообщение «Добавить». Удерживайте кнопку в нажатом положении в течение 3 секунд, для того чтобы выбрать нужную программу.



Нажмите на символ «i» возле кнопок, которым присвоены определенные программы, чтобы отобразить краткую информацию об этих программах.

При нажатии на кнопку , расположенную справа внизу экрана, открывается следующее окно с 9 кнопками, пронумерованными от 10 до 18. Вы можете вернуться в предыдущее окно, нажав на кнопку  в нижней левой части экрана.

Окно персонального меню может быть установлено в качестве начальной страницы системы. Для возврата в главное меню нажмите на кнопку «Назад»  или «Главная страница» .

## 17.0 МЕНЮ ПРОГРАММЫ



При помощи кнопки **Шоковое охлаждение +3 с использованием зонда** можно создавать, изменять и запускать программу шокового охлаждения с использованием игольчатого зонда.

При помощи кнопки **Шоковое охлаждение +3 во временном режиме** можно создавать, изменять и запускать программу шокового охлаждения во временном режиме.



При помощи кнопки **Заморозка -18 с использованием зонда** можно создавать, изменять и запускать программу заморозки с использованием игольчатого зонда.

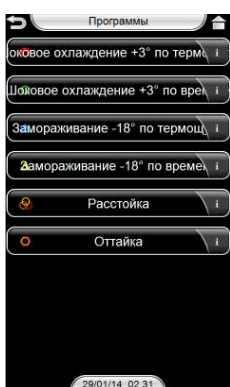
При помощи кнопки **Заморозка -18 во временном режиме** можно создавать, изменять и запускать программу шокового охлаждения во временном режиме.

При помощи кнопки **Расстойка** можно создать новую программу расстойки или запустить уже сохраненную. Если параметры не позволяют активировать процесс расстойки, то нажатие на данную кнопку не откроет соответствующее программное окно.

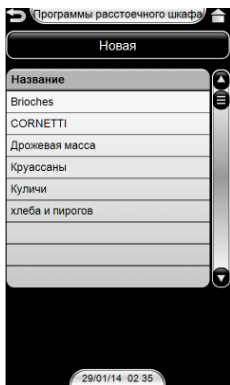
При помощи кнопки **Заморозка** можно создавать, изменять и запускать программу шокового охлаждения во временном режиме.

При нажатии на символ «i» рядом с каждой кнопкой на экране отобразится более подробная информация.

При нажатии на кнопку «Назад»  или «Главная страница» , а также при отсутствии действий со стороны пользователя в течение 60 секунд на экране снова отображается окно «Меню».



# 18.0 ПРОГРАММЫ: СОЗДАНИЕ И ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ



Нажав на кнопку **НОВАЯ ПРОГРАММА** в соответствующем списке программ, вы можете создать индивидуальную программу шокового охлаждения/заморозки/размораживания. На экране появится окно **«Новая программа»** с активированной фазой 1. Нажмите на кнопки **АКТИВИРОВАТЬ ФАЗУ 2** или **АКТИВИРОВАТЬ ФАЗУ 3** для активации фаз 2 и 3, если вы хотите создать программу, состоящую из нескольких фаз. Если вы хотите деактивировать фазы 2 или 3, нажмите на символ X в правом углу соответствующего поля.

После нажатия на кнопку **НОВАЯ ПРОГРАММА** для создания новой программы, настройте нужные параметры при помощи кнопок **«+»** и **«-»**.

Если речь идет о **программе шокового охлаждения/заморозки с использованием игольчатого зонда**, установите значения **температуры воздуха**, вентиляции камеры и температуры зонда по окончании фазы. Последний параметр определяет момент окончания фазы (и программы в целом, если она состоит лишь из одной фазы) и перехода к следующей. Во время установки параметров различных фаз активируется логический контроль системы, определяющий совместимость вносимых значений.

После настройки параметров на экране отображается виртуальная клавиатура для введения имени программы.

При помощи клавиатуры можно ввести новое имя программы или изменить уже существующее.

При помощи кнопок **ABC**, **abc** и **123** можно сменить регистр (прописные буквы, строчные буквы и цифры)..

Программы сохраняются в списке в алфавитном порядке.

# 19.0 ПРОГРАММЫ ОСТАНОВКИ БРОЖЕНИЯ

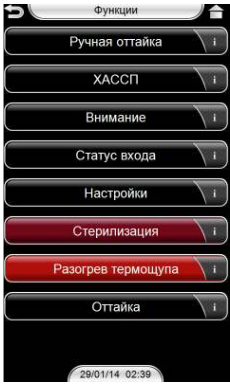
Нажав на кнопку **НОВАЯ ПРОГРАММА** в соответствующем списке программ, вы можете создать индивидуальную программу остановки брожения. Для облегчения процесса создания новой программы имеется возможность вызова и внесения изменений в уже существующую программу при помощи кнопки **ИЗМЕНИТЬ**.

Последовательно внесите параметры каждой фазы: температуру, интенсивность вентиляции и продолжительность фазы.

Настройте плавность фазы пробуждения и расстойки. Введенное значение определяет, насколько постепенно будет достигаться желаемая температура во время фазы пробуждения: чем выше это значение, тем более плавно аппарат будет приближаться к заданному температурному уровню.



## 20.0 ФУНКЦИИ



Нажмите на кнопку **Оттаивание в ручном режиме** для запуска оттаивания в ручном режиме. Нажмите на кнопку **ХАССП** для доступа к меню функций ХАССП. Нажмите на кнопку **АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ** для того, чтобы увидеть данные, поступающие от отдельных входов электронной платы. Нажмите на кнопку **СОСТОЯНИЕ ВХОДОВ-ВЫХОДОВ** для того, чтобы увидеть состояние входов и выходов зондов и подсоединенных устройств. Нажмите на кнопку **НАСТРОЙКИ** для доступа к окну настроек. Нажмите на кнопку **СТЕРИЛИЗАЦИЯ** для выполнения цикла стерилизации ультрафиолетовым излучением. Нажмите на кнопку **НАГРЕВ ИГОЛЬЧАТОГО ЗОНДА** для того, чтобы запустить процесс нагрева игольчатого зонда и облегчить его извлечение из замороженного продукта.

Если был выбран режим **Кондитерские изделия**, то в меню функций появляется кнопка **РАЗМОРОЗКА** для доступа в меню разморозки.

## 21.0 СТЕРИЛИЗАЦИЯ УЛЬТРАФИОЛЕТОВЫМ ИЗЛУЧЕНИЕМ



- ⚠ Стерилизация производится при помощи озона, генерируемого ультрафиолетовой лампой, расположенной внутри камеры.
- ⚠ Ультрафиолетовое излучение лампы может наносить вред коже, поэтому запускайте процесс стерилизации только при закрытой дверце.

Во время стерилизации мощность вентиляции составляет 50%. На счетчике отображается время, оставшееся до окончания процесса. По его завершении на экране отображается главное меню. Секторный индикатор выполнения показывает, сколько времени осталось до окончания процесса стерилизации.

## 22.0 ХАССП



Меню ХАССП дает возможность получать, просматривать, сохранять на USB-накопителе и, при наличии принтера, печатать данные о всех произведенных циклах. Каждому циклу в момент запуска присваивается последовательный номер в формате год-месяц-день-час-минута-секунда. Данный код может быть нанесен на этикетку продукта, а также использоваться для поиска и печати информации о цикле на этикетке. При помощи USB журнал циклов можно перенести на компьютер, поместить в архив или распечатать.

Отображается список всех выполненных циклов в хронологическом порядке, начиная с последнего. Вы можете выбрать нужные данные, нажав на квадрат рядом с обозначением дня. Для того чтобы отменить выбор, снова нажмите на квадрат. Для того чтобы выбрать все данные, нажмите на кнопку **ВЫБРАТЬ ВСЕ** в верхней части списка.

### СОХРАНЕНИЕ ДАННЫХ НА USB-НАКОПИТЕЛЕ

При нажатии на кнопку **USB** происходит сохранение всего архива ХАССП на USB-накопителе. Файлы сохраняются группами в папках в зависимости от даты. В время сохранения секторный индикатор показывает, на каком этапе находится процесс.

### ПЕЧАТЬ ИНФОРМАЦИИ О ЦИКЛАХ, ХРАНЯЩЕЙСЯ В ПАМЯТИ

Если установлен принтер, то вы можете напечатать отчет о выбранном дне. Если выбрано несколько дней, то информация о циклах печатается по порядку. Во время печати можно





прервать процесс передачи данных на принтер, нажав на кнопку ОТМЕНИТЬ.

### ОТОБРАЖЕНИЕ ОТЧЕТА О ЦИКЛАХ

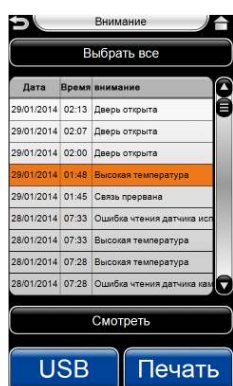
После выбора одного или нескольких дней Вы можете вызвать отчет о произведенных циклах, нажав на кнопку ОТОБРАЗИТЬ.

В этом режиме вы можете отобразить и другие отчеты, которые были сохранены в тот же день, если они имеются, нажав на кнопки и . При нажатии на кнопку выбранный отчет передается на принтер.

### ОТЧЕТ В СЛУЧАЕ ИСЧЕЗНОВЕНИЯ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Если во время выполнения цикла исчезает электропитание, то цикл возобновляется затем с того момента, на котором он был прерван. В отчете появляется строка «ВОЗОБНОВЛЕНИЕ ПОСЛЕ ИСЧЕЗНОВЕНИЯ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ» Информация об исчезновении электропитания сохраняется в меню «Аварийные сигналы».

## 23.0 АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ



При нажатии кнопки АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ в меню ФУНКЦИИ отображается список всех зарегистрированных аварийных сообщений в обратном хронологическом порядке.

Журнал аварийных сигналов можно сохранить на USB-накопителе для дальнейшей передачи на компьютер.

При нажатии на кнопку ПЕЧАТЬ происходит печать отчета о выбранных аварийных сигналах.

Вы можете выбрать отдельный сохраненный в памяти аварийный сигнал и отобразить более подробную информацию о нем. Для того чтобы выбрать все сигналы, нажмите на кнопку ВЫБРАТЬ ВСЕ в верхней части списка.

Сделав выбор, нажмите на кнопку отобразить, чтобы увидеть отчет о выбранных аварийных сигналах. на экране появится отчет о выбранных аварийных сигналах, содержащий следующие данные:

- тип аварийного сигнала (например, чтение датчика камеры)
- дата и время включения аварийного сигнала
- температура камеры, температура зонда и температура испарителя в момент включения аварийного сигнала
- дата и время выключения аварийного сигнала
- температура камеры, температура зонда и температура испарителя в момент выключения аварийного сигнала
- общая продолжительность аварийного сигнала
- выход аварийного сигнала (активен или завершен)

Данные могут варьироваться в зависимости от типа аварийного сигнала.

в режиме отображения информации вы можете выбрать другие аварийные сигналы,

перемещаясь по списку при помощи кнопок и , которые находятся внизу экрана. при нажатии на кнопку информация о выбранном аварийном сигнале передается на принтер.

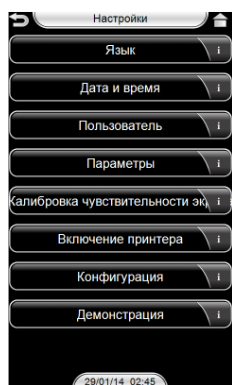


## 24.0 СОСТОЯНИЕ ВХОДОВ-ВЫХОДОВ



Нажмите на кнопку **СОСТОЯНИЕ ВХОДОВ**. В квадратах изображены все входы с указанием состояния (вкл/выкл) или параметр работы. Вы можете узнать показатели всех зондов аппарата. Данная функция предназначена для облегчения технического обслуживания аппарата специально обученным персоналом.

## 25.0 НАСТРОЙКИ



В меню **ФУНКЦИИ** выберите кнопку **НАСТРОЙКИ**.

Кнопка **ЯЗЫК** позволяет выбрать язык системы.

Кнопка **ДАТА И ВРЕМЯ** позволяет установить дату и время системы.

Кнопка **РЕЖИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ** позволяет установить режим использования аппарата, выбрав «Ресторация» и «Кондитерские изделия».

Кнопка **ПАРАМЕТРЫ** позволяет управлять списком параметров.

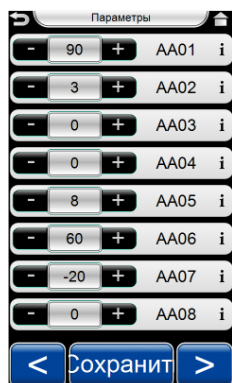
Кнопка **КАЛИБРОВКА СЕНСОРНОГО ЭКРАНА** позволяет осуществить процедуру калибровки экрана. Данная операция должна осуществляться, только если наблюдается несоответствие между очертаниями кнопок и сенсорными участками. Неправильно проведенная калибровка может повлечь за собой невозможность последующего управления кнопками и необходимость обращения за **ТЕХПОДДЕРЖКОЙ** для перезапуска.

При помощи кнопки **ПОДКЛЮЧЕНИЕ НОВОГО ПРИНТЕРА** аппарату передается серийный коммуникационный адрес принтера bluetooth. Данную операцию необходимо проводить каждый раз, когда подключается новый принтер.

Кнопка **КОНФИГУРАЦИЯ** открывает меню с различными опциями, касающимися конфигурации аппарата.

Кнопка **ДЕМО** позволяет запустить режим демонстрации, при котором вы можете касаться сенсорного экрана, не активируя никаких функций.

### 25.1 ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ



Введите код доступа и подтвердите при помощи кнопки ОК. Если введенный пароль неправильный, то следует звуковой сигнал, поле для пароля очищается для новой попытки.

#### Список параметров

Вы можете пролистать окна с параметрами при помощи кнопок и .


В каждой строчке отображаются параметры, которые вы можете изменить при помощи расположенных рядом кнопок и , а также название параметра и символ **«i»**, при нажатии на который вы можете открыть описание этого параметра.

Кнопка **СОХРАНИТЬ** позволяет сохранить все сделанные изменения.

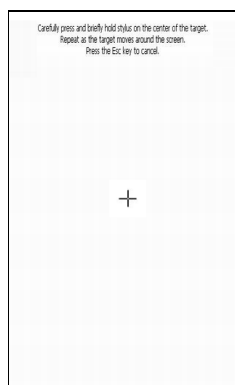
#### Информация о параметре

При нажатии на символ **«i»** на экране появляется следующая информация:

- Параметр
- Описание параметра
- Допустимый диапазон величин
- Установленное по умолчанию значение

При нажатии на кнопку  или при отсутствии действий со стороны пользователя в течение 120 секунд на экране снова появляется список параметров.

## 26.0 КАЛИБРОВКА СЕНСОРНОГО ЭКРАНА



Для проведения калибровки сенсорного экрана в меню «Настройки» откройте опцию «Калибровка сенсорного экрана».

Осуществите ручную калибровку экрана, нажимая на отмеченные крестообразным курсором точки.

**ВНИМАНИЕ:** Неправильно проведенная калибровка может повлечь за собой невозможность последующего управления кнопками и необходимость обращения за ТЕХПОДДЕРЖКОЙ для восстановления системы.

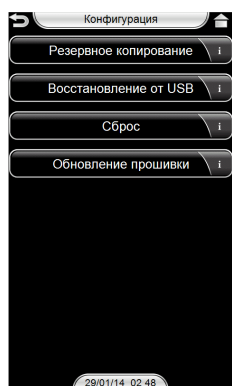
## 27.0 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИНТЕРА BLUETOOTH



Для того чтобы установить новый принтер, необходимо настроить серийный адрес принтера bluetooth. Проводится поиск нового подключенного принтера, чей адрес используется по умолчанию для последующей печати.

**ВНИМАНИЕ:** получение нового адреса принтера производится только при установке нового принтера или после обновления встроенных программ..

## 28.0 КОНФИГУРАЦИЯ



В меню КОНФИГУРАЦИЯ имеются следующие пункты:

**Резервная копия:** сохранение текущей конфигурации на USB-накопителе. Данные записываются поверх уже хранящейся на накопителе конфигурации.

**Восстановление USB:** позволяет восстановить имеющиеся на USB

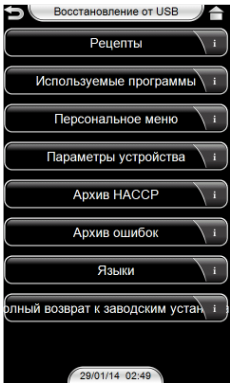
- рецепты
- программы режимов использования
- назначение кнопок в персональном меню
- параметры аппарата
- список ХАССП
- список аварийных сигналов
- осуществить полное восстановление

**Перезагрузка:** вызывает меню перезагрузки, в котором имеются следующие пункты

- активация информации об остановке брожения
- архив аварийных сигналов
- архив ХАССП
- параметры аппарата
- перезапуск системы

Для некоторых компонентов требуется введение пароля пользователя (аварийные сигналы, ХАССП и параметры) во избежание случайной перезагрузки.





Обновление встроенных программ: позволяет обновить встроенное программное обеспечение процессора до новой версии, имеющейся на USB-накопителе.

## 29.0 ОБНОВЛЕНИЕ ВСТРОЕННЫХ ПРОГРАММ



Меню обновления встроенных программ позволяет установить обновленную версию программы.

⚠ В результате обновления индивидуальные настройки могут быть утеряны, поэтому рекомендуется создать резервную копию меню конфигурации до того, как вы приступите к обновлению.

Отформатируйте USB-накопитель в формат **FAT32**.

Скопируйте файл обновлений в корневую директорию USB-накопителя.

Вставьте USB-накопитель в разъем на передней поверхности аппарата под экраном.

Откройте окно конфигурации.



Нажмите на кнопку «Обновить встроенные программы» для запуска процесса обновления. Система попросит отсоединить USB-накопитель.

⚠ В случае, если невозможно найти программы или они несовместимы с системой, процесс обновления не начнется.



После отсоединения USB-накопителя система попросит подтвердить запуск обновления. После подтверждения будет произведена перезагрузка системы.



По окончании перезагрузки система попросит подсоединить USB-накопитель. Подсоедините USB-накопитель для обновления встроенных программ. При этом станет активной кнопка «**Обновить/Update**».

Нажмите на кнопку «**Обновить**» для продолжения.



Будет запущено обновление программного обеспечения. Синий горизонтальный индикатор показывает, на каком этапе находится процесс.

После окончания обновления на экране появится сообщение:  
**Install OK! Power OFF and Remove USB-KEY**

Отсоедините накопитель, отключите и снова подключите аппарат к сети электропитания.

## 30.0 АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ

### 30.1 ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ



Если давление в холодильном контуре превышает максимальное предусмотренное значение, то на экране появляется соответствующее предупреждение. Если аварийный сигнал не выключается, обратитесь в службу технической поддержки.

Кнопка «Продолжить» позволяет вернуться в предыдущее окно, несмотря на активный аварийный сигнал.

При нажатии на кнопку «Информация» на экране появляются возможные причины включения данного аварийного сигнала:

- Удостоверьтесь, что температура продукта не превышает 110°C.
- Удостоверьтесь, что конденсатор не засорен и вентилятор работает правильно.
- Удостоверьтесь, что расстояние между задней стенкой аппарата и окружающими предметами составляет не менее 10-15 см для того, чтобы имела возможность для оттока горячего воздуха от решетки.

Работа компрессора возобновится, когда давление снизится до предусмотренного значения.

## 30.2 ЗАЩИТА КОМПРЕССОРА



⚠ Слишком частые запуски компрессора могут снизить надежность его работы.

⚠ Для избежания запуска компрессора с излишним давлением предусмотрена минимальная продолжительность паузы между двумя стартами.

В случае слишком быстрого запуска компрессора после последней остановки, появляется сообщение о запаздывании компрессора. Счетчик показывает время, оставшееся до старта. При нажатии на кнопку ПРОДОЛЖИТЬ пуск компрессора будет произведен незамедлительно.

## 30.3 ОТКРЫТАЯ ДВЕРЬ



Если дверь открыта в течение более 10 секунд, на экране появляется предупреждение об открытой двери, сопровождающееся звуковым сигналом. Рекомендуется как можно реже открывать дверь в ходе выполнения циклов.

Кнопка **Продолжить** позволяет вернуться в предыдущее меню, несмотря на активный аварийный сигнал.

При закрытии двери аварийный сигнал отключается автоматически.

⚠ Если аварийный сигнал включается при закрытой двери, обратитесь в службу технической поддержки для контроля или замены сенсора открывания двери.

## 30.4 ОШИБКА ЧТЕНИЯ ДАТЧИКА КАМЕРЫ



При ошибке чтения датчика камеры или его повреждении на экране отображается аварийный сигнал об ошибке чтения датчика камеры.

Нажмите на кнопку «Продолжить», чтобы временно продолжить работу.

Шкаф шокового охлаждения:

Если аварийный сигнал включается во время цикла с использованием зонда, временное значение рассчитывается как среднее между значением игольчатого зонда и датчика испарителя. По окончании цикла запуск следующих циклов с использованием зонда невозможен.

При нажатии на кнопку «Информация» на экране появляются следующие сведения:

- Выключите и включите аппарат. Если аварийный сигнал не исчезает, обратитесь в службу технической поддержки для замены датчика.
- Аппарат будет работать во временном режиме. Вы сможете проводить циклы шокового охлаждения и заморозки во временном режиме.
- Игольчатый зонд перенимает функции датчика камеры, он не должен вводиться в продукт.

⚠ Если аварийный сигнал не выключается, обратитесь в службу технической поддержки.

## 30.5 ОШИБКА ЧТЕНИЯ ДАТЧИКА ИСПАРИТЕЛЯ



При ошибке чтения датчика испарителя или его повреждении на экране отображается аварийный сигнал об ошибке чтения датчика испарителя.


При нажатии на кнопку **Информация** на экране появляются полезные сведения для службы технической поддержки. Отображается окно «Информация об ошибке чтения датчика испарителя».

Нажмите на кнопку **Продолжить**, чтобы временно продолжить работу.

Счетчик показывает время, прошедшее с начала включения аварийного сигнала. На экране отображается следующая информация:

- Выключите и включите аппарат. Если аварийный сигнал не исчезает, обратитесь в службу технической поддержки для замены датчика.
- Аппарат будет работать во временном режиме. Процесс разморозки аппарата будет проходить с заданной продолжительностью.

⚠ Если аварийный сигнал не выключается, обратитесь в службу технической поддержки.

При нажатии на кнопку «Назад»  или при отсутствии действий со стороны пользователя в течение 60 секунд на экране снова появляется предыдущее окно **Ошибка чтения датчика испарителя**

## 30.6 ОШИБКА ЧТЕНИЯ ИГОЛЬЧАТОГО ЗОНДА



При ошибке чтения игольчатого зонда или его повреждении на экране отображается аварийный сигнал об ошибке чтения игольчатого зонда.

При нажатии на кнопку **Информация** на экране появляются полезные сведения для службы технической поддержки. Отображается окно «Информация об ошибке чтения игольчатого зонда».


Нажмите на кнопку **Продолжить**, чтобы временно продолжить работу.

Если аварийный сигнал включается во время цикла с использованием зонда, то цикл автоматически превращается в цикл с временным режимом с максимальной продолжительностью в зависимости от типа цикла: 90 минут для положительной температуры и 240 минут для отрицательной. По окончании цикла запуск следующих циклов с использованием зонда невозможен. При нажатии на кнопку запуска цикла с использованием зонда появляется окно «Информация об ошибке чтения игольчатого зонда».

Счетчик показывает время, прошедшее с начала включения аварийного сигнала.

На экране отображается следующая информация:

- Выключите и включите аппарат. Если аварийный сигнал не исчезает, обратитесь в службу технической поддержки для замены датчика.
- Аппарат будет работать во временном режиме. Вы сможете проводить циклы шокового охлаждения и заморозки во временном режиме без использования игольчатого зонда.
- Если аварийный сигнал не выключается, обратитесь в службу технической поддержки.

При нажатии на кнопку  или при отсутствии действий со стороны пользователя в течение 120 секунд на экране снова появляется предыдущее окно **Ошибка чтения игольчатого зонда**.

## 30.7 ОШИБКА ЧТЕНИЯ ДАТЧИКА ВЛАЖНОСТИ



При ошибке чтения датчика влажности или его повреждении на экране отображается аварийный сигнал об ошибке чтения датчика влажности.


Нажмите на кнопку **Продолжить**, чтобы временно продолжить работу.

Если аварийный сигнал включается во время цикла расстойки, во время фаз с активным увлажнением, то увлажнитель активируется периодически с фиксированными стандартными интервалами.

При нажатии на кнопку **Информация** на экране появляются полезные сведения для службы технической поддержки. На экране отображается следующая информация:

- Выключите и включите аппарат. Если аварийный сигнал не исчезает, обратитесь в службу технической поддержки для замены датчика.
- Аппарат будет работать во временном режиме. Уровень влажности регулируется на основании предварительно установленных параметров и может быть не оптимальным.

**⚠** Если аварийный сигнал не выключается, обратитесь в службу технической поддержки.

При нажатии на кнопку  или при отсутствии действий со стороны пользователя в течение 120 секунд на экране снова появляется предыдущее окно, работа продолжается во временном режиме.

## 30.8 АВАРИЙНЫЙ СИГНАЛ УВЛАЖНИТЕЛЯ



В случае поломки системы увлажнения на экране появляется окно **Аномалия в работе увлажнителя**.

Нажмите на кнопку **Продолжить**, чтобы временно продолжить работу без увлажнения.

При нажатии на кнопку **Информация** на экране появляется окно **Информация об аварийном сигнале** увлажнителя, содержащее возможные причины включения данного аварийного сигнала.

Проверьте водоснабжение увлажнителя. Удостоверьтесь в том, что кран открыт.

Проверьте цвет светодиодов на увлажнителе и сравните с таблицей аварийных сигналов в руководстве пользователя.

**Срабатывание датчика уровня (только в шкафах)**

Поддон для сбора и испарения воды, расположенный на задней поверхности аппарата, снабжен датчиком безопасности, срабатывающим в том случае, если уровень воды превышает максимально допустимый.


В качестве предупредительной меры датчик вызывает закрытие клапана водоснабжения увлажнителя во избежание переливания воды через край поддона. В таком состоянии увлажнитель не может производить пар. В этом случае следует проверить:

правильно ли работают нагреватели для испарения воды из поддона;

нет ли поломок в электромагнитных клапанах и датчике уровня в увлажнителе вследствие известкового налета или инородных тел, препятствующих их работе (необходимо обследовать увлажнитель изнутри).

Работа возобновляется автоматически после того, как уровень воды в поддоне снижается, деактивируя датчик безопасности.

Если аварийный сигнал не выключается, обратитесь в службу технической поддержки.

При нажатии на кнопку  вы вернетесь в окно, предшествовавшее появлению аварийного сигнала.

**Таблица состояний увлажнителя**

## 30.9 ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА



Если уровень температуры датчика камеры или игольчатого зонда превышает 100°C, включается аварийный сигнал «Высокая температура». Как только температура и датчика, и зонда опускается ниже аварийного уровня, аппарат возвращается обратно в режим шокового охлаждения.

При нажатии на кнопку **Информация** на экране появляются сведения, касающиеся аварийного сигнала. На экране отображается окно **Информация о высокой температуре**.


Кнопка **Продолжить** позволяет вернуться в предыдущее меню, несмотря на аварийный сигнал.

### Информация о высокой температуре

На экране отображается следующая информация:

В камеру помещен слишком горячий продукт. Рекомендуется провести процедуру предварительного охлаждения.

Подождите, пока отключится аварийный сигнал, для того чтобы ввести игольчатый зонд в горячий продукт.

При нажатии на кнопку  или при отсутствии действий со стороны пользователя в течение 60 секунд на экране снова появляется предыдущее окно **Высокая температура**

## 30.10 ИСЧЕЗНОВЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ



В случае исчезновения электропитания, если аппарат находился в процессе выполнения цикла, то при возобновлении подачи электричества на экране отобразится аварийный сигнал исчезновения электропитания. Цикл автоматически возобновляется с того момента, на котором он был прерван. Центральный экран показывает время, в течение которого аппарат находился без электроснабжения.

При нажатии на кнопку **Информация** на экране появляются сведения, касающиеся периода без электропитания. На экране отображается окно **Информация об исчезновении электропитания**. При нажатии на кнопку **Информация** на экране появляются сведения, касающиеся прерванного цикла. В информационном окне отображается следующее:

ПРЕРЫВАНИЕ ПИТАНИЯ ДАТА ВРЕМЯ

Температура камеры: \_\_°C


Температура зонда: \_\_°C

ВОЗОБНОВЛЕНИЕ ПИТАНИЯ ДАТА ВРЕМЯ

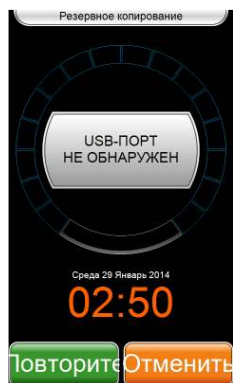
Температура камеры: \_\_°C

Температура зонда: \_\_°C

Общая продолжительность: *часов:минут*

При нажатии на кнопку  или при отсутствии действий со стороны пользователя в течение 120 секунд на экране снова появляется предыдущее окно аварийного сигнала исчезновения электропитания.

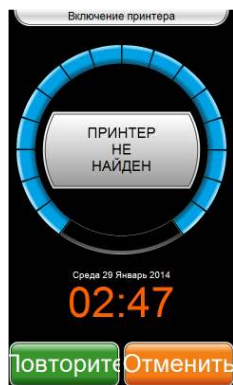
## 30.11 ОШИБКА USB-НАКОПИТЕЛЯ



Если система не обнаруживает подключенного и работоспособного USB-накопителя, то появляется аварийный сигнал ошибки при обнаружении устройства.

Удостоверьтесь в том, что накопитель правильно подсоединен к разъему. Если он уже был подсоединен, выньте его и снова вставьте в разъем, а затем нажмите на кнопку «Подтвердить» для того, чтобы продолжить сохранение или восстановление данных.

## 30.12 ОШИБКА ПРИНТЕРА



В случае ошибки во время печати появляется соответствующее сообщение. Попробуйте еще раз, нажав на кнопку «Подтверждение» или отмените операцию при помощи кнопки «Отменить».

Если система не обнаруживает принтер, появляется сообщение «Принтер не подключен». Попробуйте еще раз, нажав на кнопку «Подтвердить» или отмените операцию при помощи кнопку «Отменить». Если сообщение не исчезает, попробуйте переустановить принтер –

**Меню>Функции>Настройки>Подключение принтера.**

Если в принтере закончилась бумага, то появляется сообщение «Нет бумаги». Вставьте новый рулон с бумагой и нажмите на кнопку «Подтвердить» для возобновления работы принтера или на кнопку «Отменить», чтобы отменить операцию.

## 31.0 СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### 31.1 ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Прежде чем начать цикл шокового охлаждения/заморозки, рекомендуется предварительно охладить камеру при помощи соответствующей функции.

Старайтесь не открывать двери во время цикла шокового охлаждения/заморозки.

### 31.2 ИГОЛЬЧАТЫЙ ЗОНД

Для оптимальной работы игольчатый зонд должен размещаться в центре продукта.

Убедитесь в том, что кончик зонда не выходит за пределы продукта и не касается противня.

Не вводите зонд в продукты питания при температуре более 100°C, чтобы не повредить сенсор.

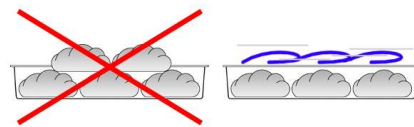
Оставьте продукт на некоторое время снаружи, чтобы он остыл.



### 31.3 РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТА НА ПРОТИВНЕ

Используйте низкие противни для лучшего контакта поверхности продукта с воздухом.

Располагайте продукты аккуратно, не кладите их один на другой.



### 31.4 ЗАГРУЗКА АППАРАТА

Оставляйте между противнями расстояние примерно в 2 см для надлежащей циркуляции воздуха.

Ничем не накрывайте контейнеры.



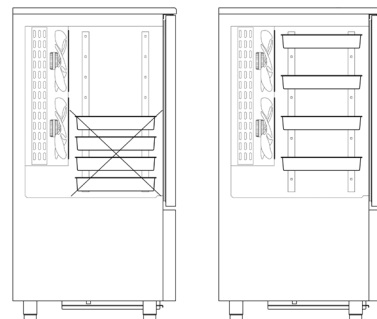
### 31.5 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОТИВНЕЙ

В случае неполной загрузки распределяйте противни равномерно по всей рабочей высоте камеры.

Если во время цикла добавляются новые противни, то всегда размещайте их в верхней части камеры, передвигая уже имеющиеся противни вниз.

Не оставляйте горячие продукты внутри камеры без запуска цикла.

Не превышайте максимально допустимую загрузку для данной модели аппарата.



## 32.0 СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, ТЕХНИЧЕСКОМУ УХОДУ И ЧИСТКЕ

Простые операции по техническому уходу могут проводиться необученным персоналом при условии строгого следования указаниям, содержащимся в данной инструкции.

**⚠️ Прежде чем приступить к каким-либо операциям по техническому уходу или чистке, отсоедините аппарат от сети электропитания.**

Внутренние и внешние поверхности аппарата можно мыть губкой, смоченной в теплой воде, с использованием химически неагрессивных моющих средств. В завершение следует протереть поверхности сухой и мягкой тряпкой. Применение средств, придающих блеск, рекомендуется лишь на внешних поверхностях.

**⚠️ Нельзя мыть аппарат струями воды. Нельзя использовать абразивные пасты и скребки.**



Для того чтобы не снижалась эффективность работы аппарата, следует периодически проводить очистку конденсатора. Для этого используйте кисточку с мягкой щетиной или пылесос. Проводите чистку осторожно, чтобы не погнуть алюминиевые лопасти.

**⚠ В конденсаторе имеются режущие края. Проводите чистку в защитных перчатках.**

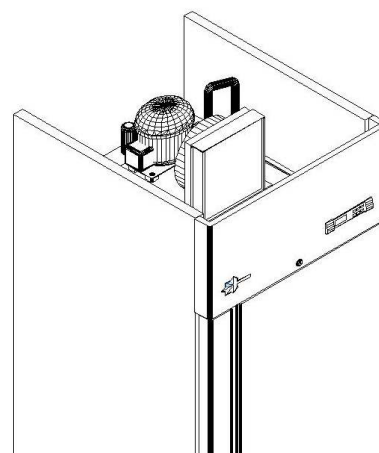
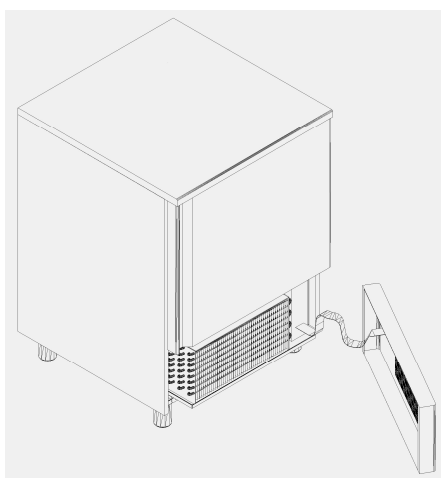
Для получения доступа к конденсатору, ослабьте 4 винта, расположенные в углах передней панели, при помощи отвертки, не снимая их полностью (шкаф шокового охлаждения).

Потяните панель вниз и отсоедините ее от исходного положения (шкаф шокового охлаждения).

Потяните панель на себя, чтобы отсоединить от корпуса аппарата (шкаф шокового охлаждения).

Прислоните панель, не натягивая интерфейсные электрические кабели. Возможно, понадобится отключить разъемы интерфейса и сенсора двери (шкаф шокового охлаждения). Проведите очистку и установите панель на прежнее место (шкаф шокового охлаждения).

Конденсатор располагается на крыше шкафа (шкаф остановки брожения-холодильный шкаф).

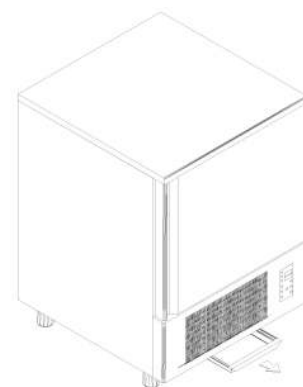


Аппарат снабжен поддоном для сбора воды, образующейся во время размораживания. Периодически следует выливать воду из этого поддона.

Потяните поддон на себя.

Вылейте находящуюся в нем воду.

Установите поддон на прежнее место.



## 33.0 ПОДКЛЮЧЕНИЕ УВЛАЖНИТЕЛЯ К СИСТЕМЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ

Давление на входе увлажнителя должно составлять не менее 0,5 бар и не более 6 бар. Установите ручной клапан перекрывания до подключения аппарата (для того, чтобы обеспечить прекращение поступления воды). Установите механический фильтр (60 мкм) для предотвращения проникновению возможных твердых загрязнений..

**⚠** Рекомендуется использовать деминерализованную воду. При использовании водопроводной воды солевые отложения, образующиеся со временем, могут стать причиной постепенного ухудшения работы увлажнителя. При жесткости воды, превышающей 15° по французской шкале, необходимо использовать умягчитель.

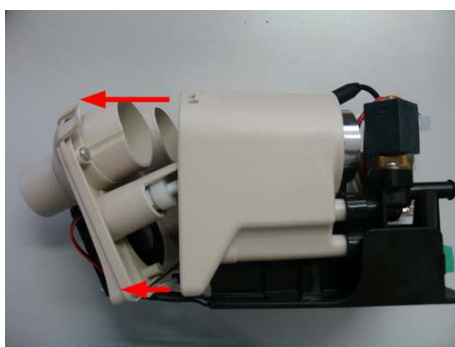
**⚠** В случае несоблюдения надлежащих условий эксплуатации производитель не несет ответственности за сбой в работе или повреждения системы увлажнения.

Аппарат снабжен поддоном для автоматического испарения воды, образующейся в результате размораживания системы и циклов мойки увлажнителя.

**⚠** Производитель не несет ответственности за возможный ущерб или травмы, связанные с отсутствием заземления или его недостаточностью, неправильной установкой или повреждением аппарата, неправильным техническим уходом или эксплуатацией, или вызванные несоблюдением норм, направленных на предотвращение несчастных случаев, а также норм электрической безопасности, действующих в стране, на территории которой эксплуатируется аппарат.

Увлажнитель автоматически осуществляет цикл мойки при включении и каждые 24 часа работы. В ходе мойки производится полное опорожнение резервуара для удаления возможного твердого осадка.

Периодически (каждые 4 месяца или чаще, если жесткость воды слишком высокая) проводите ручную чистку увлажнителя простым уксусным раствором (80% воды и 20% уксуса) для удаления возможного известкового налета. После чистки промойте поверхности большим количеством воды.



## 34.0 ИДЕНТИФИКАЦИЯ ИНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Аномалия	Возможные причины	Решение
Аппарат не включается	Отсутствует напряжение	Проверьте наличие напряжения в розетке электропитания, к которой подключен аппарат. Выключите и снова включите имеющиеся защитные выключатели и предохранители.
	Аппарат находится в режиме ожидания	Если аппарат находится в режиме ожидания и светодиод горит красным светом, держите кнопку ВКЛЮЧИТЬ нажатой в течение 2 секунд.
	Кабель подключения клавиатуры	Убедитесь в правильном подключении интерфейсного кабеля к электрошлиту. Если кабель поврежден, замените его.
При запуске цикла охлаждения не работает компрессор.	Замедленный старт компрессора для соблюдения минимальной паузы между двумя запусками (шкаф шокового охлаждения)	Подождите окончания обратного отсчета, отображаемого на экране, или нажмите на ПРОДОЛЖИТЬ для немедленного продолжения работы.
	Повреждено реле управления компрессора.	Необходимо вмешательство технического персонала для проверки и ремонта.
При запуске цикла охлаждения не работает компрессор.	Включена внутренняя термозащита компрессора в связи с перегревом.	<p>Прекратите действия с аппаратом в течение примерно 30 минут. Убедитесь в том, что в контуре охлаждения в агрегатном отсеке нет помех.</p> <p>Убедитесь в том, что между стеной и задней поверхностью аппарата имеется пространство шириной 10-15 см для выброса воздуха.</p> <p>Убедитесь в том, что вблизи аппарата нет источников тепла (печей, макаронников, фритюрниц и т.д.).</p> <p>Убедитесь в том, что вентилятор конденсатора, расположенный в нижнем агрегатном отсеке, находится в рабочем состоянии.</p> <p>Если проблема не устранена, свяжитесь со службой технической помощи.</p>
	Загружен слишком большой объем продуктов с высокой температурой (шкаф шокового охлаждения).	Не превышайте предусмотренный максимальный вес продуктов. Прежде чем загружать очень горячую продукцию, проведите предварительное охлаждение камеры до температуры $-20^{\circ}\text{C}$ / $-30^{\circ}\text{C}$ .
Аппарат не охлаждает или охлаждает очень медленно.	Внутренние вентиляторы постоянно неподвижны.	Свяжитесь со службой технической помощи для выяснения причин остановки вентиляторов.
	Испаритель покрыт слоем льда.	Проведите размораживание аппарата вручную.
	Перегрев агрегатного отсека.	<p>Убедитесь в том, что между стеной и задней поверхностью аппарата имеется пространство шириной 10-15 см для выброса воздуха.</p> <p>Убедитесь в том, что вблизи аппарата нет источников тепла (печей, макаронников, фритюрниц и т.д.).</p> <p>Убедитесь в том, что радиатор, располагающийся на передней поверхности в нижней части (конденсатор), не загрязнен. При необходимости удалите мешающие работе загрязнения при помощи пылесоса или снимите переднюю крышку и очистите лопасти при помощи щетки с пластиковой щетиной.</p>

# 35.0 ПАСПОРТ БЕЗОПАСНОСТИ ХЛАДАГЕНТА R404A

## 1 - ИДЕНТИФИКАЦИЯ ОПАСНОСТЕЙ

Идентификация опасностей: Сжиженный газ. В высокой концентрации может вызывать удушье. Попадание капель на кожу может вызывать обморожения.

## 2 - МЕРЫ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ

При вдыхании: В высокой концентрации может вызывать удушье. Симптомы могут включать потерю подвижности и/или сознания. Пострадавшие могут не осознавать наступления удушья. В низкой концентрации может оказывать наркотическое воздействие. Симптомы могут включать головокружение, головную боль, тошноту и потерю координации. Выведите пострадавшего из зону загрязнения и наденьте на него респиратор. Пострадавший должен находиться в тепле в лежачем положении. Обратитесь к врачу. В случае, если пострадавший не дышит, сделайте искусственное дыхание.

При попадании в желудочно-кишечный тракт: Это маловероятный вариант. В таком случае дайте пострадавшему выпить 1-2 стакана воды и обратитесь к врачу.

При попадании в глаза: Промойте глаза глазными каплями или чистой водой в течение нескольких минут. Обратитесь к врачу.

При попадании на кожу: Промойте место попадания большим количеством теплой воды. Обязательно снимите одежду с пострадавшего участка, чтобы она не прилипла к коже. В случае возникновения раздражения кожи обратитесь к врачу.

## 3 - Меры и средства обеспечения пожарной безопасности

Особые опасности: Не горюч.

Пожароопасные компоненты: Карбонилфторид  
Фтороводородная кислота

Средства пожаротушения: Могут использоваться любые известные средства пожаротушения.

Специальные средства: По возможности остановить утечку продукта.

Находясь в безопасном месте, поливайте место утечки водой до полного охлаждения контейнера.

Особые средства защиты В закрытых помещениях используйте респиратор.

## 4 - Токсичность

Общая информация: При высокой концентрации в воздухе газ оказывает лишь удушающее действие без каких-либо иных значительных физиологических последствий.

ЛК 50/1ч (ppm): >15000 ppm

## 5 - ИНФОРМАЦИЯ О ВОЗДЕЙСТВИИ НА ОКРУЖАЮЩУЮ СРЕДУ

Общая информация: Сведений о вредном воздействии данного вещества на окружающую среду нет.

Опасность для озонового слоя: 0

## 6 - Правила обращения и хранения

Правила обращения и хранения: Используйте только специальное оборудование, рассчитанное на работу с данным веществом, при соответствующих давлении и температуре. Не допускайте контакта с огнем во избежание образования токсичных веществ. Используйте респиратор, чтобы не вдыхать пары. Проветривайте помещение, используйте защитную одежду во избежание попадания на кожу капель, которые могут вызвать обморожение.

## 7 - Меры по предотвращению случайных утечек

Индивидуальная защита: Эвакуируйте людей из опасной зоны. Перед тем, как войти в зону утечки, наденьте респиратор, если вы не уверены, что воздух пригоден для дыхания. Обеспечьте надлежащую вентиляцию.

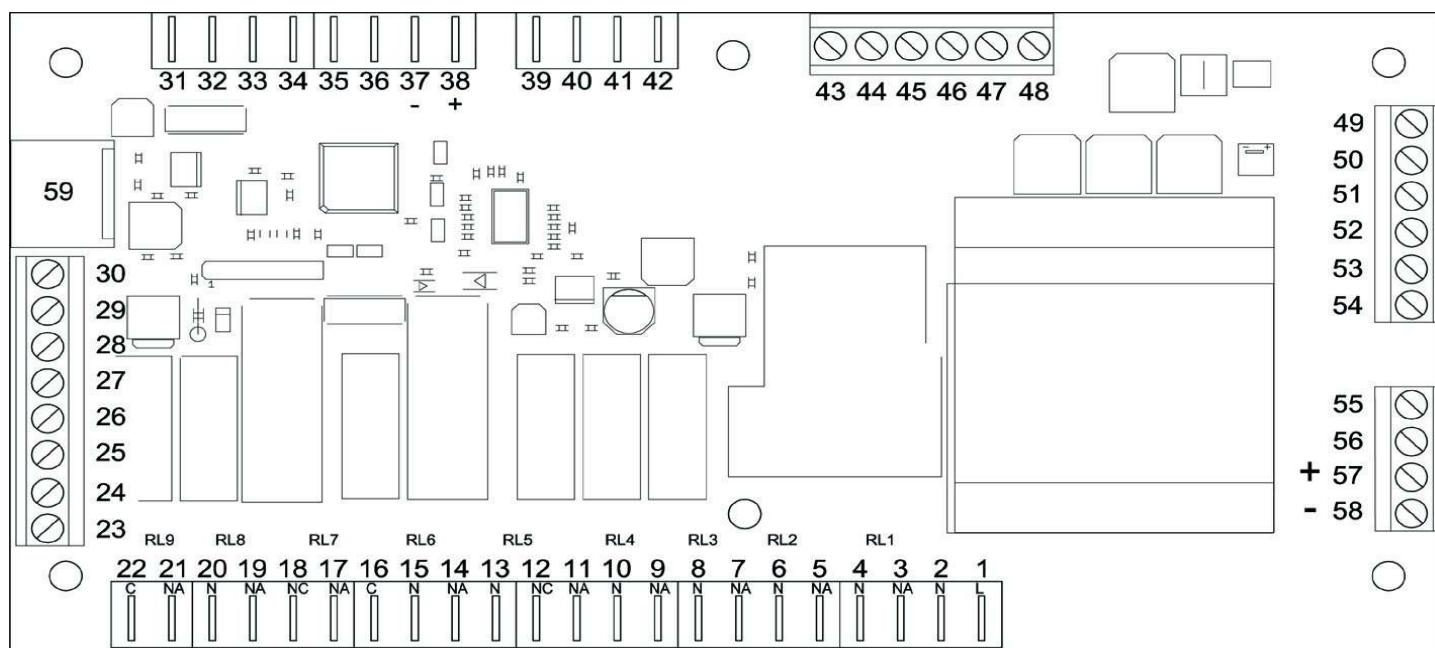
Защита окружающей среды: Постарайтесь остановить утечку при помощи подходящих абсорбирующих материалов. Не допускайте попадания вещества в канализацию, подвальные помещения, котлованы и зоны, где его скопление может быть опасно.

Способы удаления вещества: Проветривание

## 8 - Утилизация

Общая информация: Не выпускайте газ в окружающую среду. Собирайте газ при помощи предназначенного для этого насоса или утилизируйте на специальном предприятии.

# 36.0 СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ



1-2	ПИТАНИЕ 220 В – 50 ГЦ	30	СЕРИЙНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ: +12 В:
3-4	КОМПРЕССОР – СОПРОТИВЛЕНИЕ РАМЫ ДВЕРИ	31-32	СЕНСОР ДВЕРИ
5	ФАЗА 1 ОБЩАЯ ВЕНТИЛЯТОРЫ ИСПАРИТЕЛЯ	33-34	КОНТАКТ АВАРИЙНЫХ СИГНАЛОВ РЕЛЕ ВЫСОКОГО ДАВЛЕНИЯ (ШКАФ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ)
6	ПОДКЛЮЧЕНИЕ КОНТАКТА РЕГУЛЯТОРА СКОРОСТИ	35-36	КОНТАКТ АВАРИЙНОГО СИГНАЛА УВЛАЖНИТЕЛЯ
7-8	РАЗМОРАЖИВАНИЕ АППАРАТА	37	ВЫХОД «-» КОНТРОЛЬ ВЕНТИЛЯТОРОВ
9-10	ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН ОТКАЧКИ (ШКАФ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ)	38	ВЫХОД «+» КОНТРОЛЬ ВЕНТИЛЯТОРОВ
11-13	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	39	ФАЗА 2 ВЕНТИЛЯТОР ИСПАРИТЕЛЬ №1
14-13	НАГРЕВ ИГОЛЬЧАТОГО ЗОНДА	40	ФАЗА 2 ВЕНТИЛЯТОР ИСПАРИТЕЛЬ №2
19-13	УЛЬТРАФИОЛЕТОВАЯ ЛАМПА ДЛЯ СТЕРИЛИЗАЦИИ (ШКАФ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ)	41	ФАЗА 2 ВЕНТИЛЯТОР ИСПАРИТЕЛЬ №3
17-20	ПИТАНИЕ УВЛАЖНИТЕЛЯ	43-44	КОНДЕНСАТОР ЗАПУСК ВЕНТИЛЯТОРА №3
21-22	УПРАВЛЕНИЕ РАБОТОЙ УВЛАЖНИТЕЛЯ	45-46	КОНДЕНСАТОР ЗАПУСК ВЕНТИЛЯТОРА №3
23	СЕРИЙНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ: +12V ВАТ	47-48	КОНДЕНСАТОР ЗАПУСК ВЕНТИЛЯТОРА №3
24	СЕРИЙНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ: ЗЕМЛЯ	49-50	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ КАМЕРЫ
25	СЕРИЙНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ: SER1-	51-52	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ ИСПАРИТЕЛЯ
26	СЕРИЙНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ: SER1+	53-54	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ ИГОЛЬЧАТОГО ЗОНДА (ШКАФ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ)
27	СЕРИЙНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ: ЗЕМЛЯ	57	ДАТЧИК ВЛАЖНОСТИ +
28	СЕРИЙНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ: SER0-	58	ДАТЧИК ВЛАЖНОСТИ -
29	СЕРИЙНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ: SER0+	59	РАЗЪЕМ RJ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ СЕНСОРНОГО ЭКРАНА







Via Roma, 324  
35030 Montemerlo di Cervarese S. Croce  
Padova (PD) - Italy  
Tel: +39 049.9903830  
Fax +39 049.9903738  
**[www.coldline.it](http://www.coldline.it)**  
[info@coldline.it](mailto:info@coldline.it)