

MANUALE DI USO E MANUTENZIONE
BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNGEN





MANUALE DI USO E MANUTENZIONE

Pag 5

BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNGEN

Seite 42

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 sources.

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, поддержав 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	12
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	14
5.0	ACCENSIONE / PRIMO AVVIO	15
5.1	Impostazione Lingua	
5.2	Impostazione data e ora	
5.3	Impostazione fuso orario	
5.4	Cosmo	
6.0	MENU PRINCIPALE	17
7.0	INDICAZIONI GENERALI DI UTILIZZO	20
8.0	CREAZIONE E MODIFICA CATEGORIE E PROGRAMMI	22
9.0	LOGICA DI FUNZIONAMENTO DEI PROGRAMMI	23
10.0	CICLO MANUALE	27
11.0	UTILITA'	28
11.1	Sbrinamento	
11.2	Sanificazione	
11.3	Riscaldamento sonda	
11.4	HACCP	
11.5	USB – Aggiornamento / Backup	
11.6	Storico allarmi	
12.0	IMPOSTAZIONI	31
12.1	Lingua	
12.2	Fuso orario	
12.3	Data/ora	
12.4	Cosmo	
12.5	Service	
12.6	Color mode	
13.0	RIORDINO MENU'	32
14.0	ALLARMI	33
15.0	CONSIGLI D'USO E AVVERTENZE	34
15.1	Preraffreddamento/preriscaldamento	

- 15.2 Disposizione del prodotto sulle teglie
- 15.3 Carico della macchina
- 15.4 Distribuzione delle teglie
- 15.5 Corretto utilizzo

16.0 MANUTENZIONE E PULIZIA 37

- 16.1 Manutenzione e pulizia della sonda umidità

17.0 COLLEGAMENTO UMIDIFICATORE A RETE IDRICA E MANUTENZIONE 39

18.0 RICERCA GUASTI SEGNALATI 40

19.0 SCHEDE DI SICUREZZA GAS 41

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.

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 (solo per la versione abbattitore) 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.

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 (ad esclusione di Guarnizioni, componenti in gomma, componenti in vetro, gas refrigerante, accessori, lampade) per un periodo di ventiquattro 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



Italiano

English

Deutsch

Français

Русский

Matricola / Serial n°		Modello / Model		Trays		made in Italy	
P. Supply		Frequency		Current			
Abs. Power		Clima Class		IP			
Cool. Cap.		Refrigerant		Quantity			
Blast chilling yield (Kg)				Blast freezing yield (Kg)			
2006/95/CE 2004/108/CE				Ins. HFC 245			
EAC						CE	
		13/05674W11030000012138258					

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	W5S	W6S	W7TS	W5	W6
Modello	W5S	W6S	W7TS	W5	W6
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 759 H 853	L 780 P 759 H 913	L 1400 P 700 H 810-850-910	L 780 P 859 H 853	L 780 P 859 H 913
Peso (kg)	115	125	150	120	135
Potenza massima	1700W	1700W	1950W	1430W	1670W
Assorbimento massimo	8.21A	8.21A	9.42A	6.91A	8.07A
Resa frigorifera	1755W*	1755W*	2084W*	1565W*	2084W*
Tensione	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz
Resa per ciclo	18 kg +90°⇒+3°C	21 kg +90°⇒+3°C	34 kg +90°⇒+3°C	22 kg +90°⇒+3°C	27 kg +90°⇒+3°C
	12 kg +90°⇒-18°C	15 kg +90°⇒-18°C	24 kg +90°⇒-18°C	17 kg +90°⇒-18°C	21 kg +90°⇒-18°C

*Evap -10°C cond. +45°C

Modello	W7	W10	W14	W20P	W30
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 1093	L 780 P 859 H 1563	L 780 P 859 H 1778	L 1100 P 1104 H 1843	L 810 P 1096 H 2340
Peso (kg)	145	195	205	220	245
Potenza massima	1950W	5120W	5200W	7150W	7450W
Assorbimento massimo	9.42A	12.74A	13,12A	16.64A	17.28A
Resa frigorifera	2084W*	5440W*	5440W*	9820W*	8630W*
Tensione	220/240V/50Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz
Resa per ciclo	34 kg +90°⇒+3°C	50 kg +90°⇒+3°C	70 kg +90°⇒+3°C	80 kg +90°⇒+3°C	90 kg +90°⇒+3°C
	24 kg +90°⇒-18°C	40 kg +90°⇒-18°C	56 kg +90°⇒-18°C	60 kg +90°⇒-18°C	66 kg +90°⇒-18°C

*Evap -10°C cond. +45°C

Abbattitori INDUSTRY						
Modello	W30K	W35K	W40K Esclusa unità remota	W41K Esclusa unità remota	W50K Esclusa unità remota	W51K Esclusa unità remota
Teglie supportate	Carrello per teglie EN60x40 – GN 1/1	Carrello per teglie EN60x40 – GN 1/1	Carrello per teglie EN60x80 – GN 2/1	Carrello per teglie EN60x80 – GN 2/1	Carrello per teglie EN60x80 – GN 2/1	Carrello per teglie EN60x80 – GN 2/1
Dimensioni (mm)	L960 P1276 H2365	L960 P1200 H2770	L1480 P1430 H2510	L1480 P1430 H2510	L1600 P1430 H2510	L1600 P1430 H2510
Peso (kg)	300	420	450	453	490	493
Potenza massima	6.15kW	7.76kW	3.27kW	4.14kW	3.27kW	4.14kW
Assorbimento massimo	10.9A	24.56A	11.83A	13.03A	11.83A	13.03A
Tensione	400-415V 3N – 50Hz	400-415V 3N – 50Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz
Resa frigorifera	9820W*	11.210W*	13.170W*	14.940W*	20.610W*	22.980W*
Resa per ciclo	90 kg +90°⇒+3°C	85 kg +90°⇒+3°C	120 kg +90°⇒+3°C	160 kg +90°⇒+3°C	200 kg +90°⇒+3°C	260 kg +90°⇒+3°C
	66 kg +90°⇒-18°C	60 kg +90°⇒-18°C	90 kg +90°⇒-18°C	120 kg +90°⇒-18°C	160 kg +90°⇒-18°C	200 kg +90°⇒-18°C
	*Evap -10°C cond. +45°C					

Abbattitori INDUSTRY						
Modello	W50LK Esclusa unità remota	W100K Esclusa unità remota	W101K Esclusa unità remota	W102K Esclusa unità remota	W100LK Esclusa unità remota	W150K Esclusa unità remota
Teglie supportate	Carrello per teglie 100x100	02 x Carrello per teglie EN60x80 – GN 2/1	02 x Carrello per teglie EN60x80 – GN 2/1	02 x Carrello per teglie EN60x80 – GN 2/1	02 x Carrello per teglie 100x100	03 x Carrello per teglie EN60x80 – GN 2/1
Dimensioni (mm)	L1850 P1430 H2510	L1600 P2600 H2510	L1600 P2600 H2510	L1600 P2600 H2510	L1850 P2600 H2510	L1600 P3640 H2510
Peso (kg)	508	850	860	866	896	1250
Potenza massima	4.14kW	6.54kW	6.54kW	8.27kW	8.27kW	9.81kW
Assorbimento massimo	13.03A	23.66A	23.66A	26.02A	26.02A	35.49A
Tensione	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz
Resa frigorifera	22.980W*	26.340W*	41.220W*	45.960W*	45.960W*	39.510W*
Resa per ciclo	200 kg +90°⇒+3°C	320 kg +90°⇒+3°C	400 kg +90°⇒+3°C	520 kg +90°⇒+3°C	400 kg +90°⇒+3°C	480 kg +90°⇒+3°C
	160 kg +90°⇒-18°C	240 kg +90°⇒-18°C	320 kg +90°⇒-18°C	400 kg +90°⇒-18°C	320 kg +90°⇒-18°C	360 kg +90°⇒-18°C
	*Evap -10°C cond. +45°C					

Abbattitori INDUSTRY						
Modello	W151K Esclusa unità remota	W152K Esclusa unità remota	W150LK Esclusa unità remota	W200K Esclusa unità remota	W201K Esclusa unità remota	W202K Esclusa unità remota
Teglie supportate	03 x Carrello per teglie EN60x80 – GN 2/1	03 x Carrello per teglie EN60x80 – GN 2/1	03 x Carrello per teglie 100x100	04 x Carrello per teglie EN60x80 – GN 2/1	04 x Carrello per teglie EN60x80 – GN 2/1	04 x Carrello per teglie EN60x80 – GN 2/1
Dimensioni (mm)	L1600 P3640 H2510	L1600 P3640 H2510	L1850 P3640 H2510	L1600 P4680 H2510	L1600 P4680 H2510	L1600 P4680 H2510
Peso (kg)	1265	1275	1320	1650	1650	1685
Potenza massima	9.81kW	12.40kW	12.40kW	13.08kW	13.08kW	16.54kW
Assorbimento massimo	35.49A	39.03A	39.03A	47.32A	47.32A	52.04A
Tensione	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz
Resa frigorifera	61.830W*	68.940W*	68.940W*	52.860W*	82.440W*	91.920W*
Resa per ciclo	600 kg +90°⇒+3°C	780 kg +90°⇒+3°C	600 kg +90°⇒+3°C	640 kg +90°⇒+3°C	800 kg +90°⇒+3°C	1040 kg +90°⇒+3°C
	480 kg +90°⇒-18°C	600 kg +90°⇒-18°C	480 kg +90°⇒-18°C	480 kg +90°⇒-18°C	640 kg +90°⇒-18°C	800 kg +90°⇒-18°C
	*Evap -10°C cond. +45°C					


Abbattitori INDUSTRY						
Modello	W200LK Esclusa unità remota	W250LK Esclusa unità remota	W300LK Esclusa unità remota			
Teglie supportate	04 x Carrello per teglie 100X100	05 x Carrello per teglie 100X100	06 x Carrello per teglie 100x100			
Dimensioni (mm)	L1850 P4680 H2510	L1850 P5720 H2510	L1850 P6760 H2510			
Peso (kg)	1745	2170	2595			
Potenza massima	16.54kW	20.67kW	24.81kW			
Assorbimento massimo	52.04A	65.05A	78.06A			
Tensione	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz			
Resa frigorifera	91.920W*	114.900W*	137.880W*			
Resa per ciclo	800 kg +90°⇒+3°C	1000 kg +90°⇒+3°C	1200 kg +90°⇒+3°C			
	640 kg +90°⇒-18°C	800 kg +90°⇒-18°C	960 kg +90°⇒-18°C			
	*Evap -10°C cond. +45°C					

FERMALIEVITAZIONE										
	AF30		AF60		AF80		JF80		TF13	TF17
Teglie supportate	Teglie EN 60x40		Teglie EN60x80		Teglie EN60x80		Carrello EN60x80		Teglie EN60x40	Teglie EN60x40
Dimensioni (mm)	L 810 P 796 H 2215		L 810 P 1096 H 2215		L 900 P 1138 H 2465		L 960 P 1276 H 2465		L 1450 P 800 H 950	L 2005 P 800 H 950
Modello	6°+40°C	30°+40° C	6°+40°C	30°+40° C	6°+40°C	30°+40° C	6°+40° C	30°+15° C	6°+40°C	6°+40°C
Potenza massima	1020W	1410W	1020W	1410W	1740W	1890W	1740W	1890W	550W	550W
Assorbimento massimo	4.7A	6.5A	4.7A	6.5A	8.0A	8.6A	7.2A	8.6A	2.5A	2.5A
Resa frigorifera	668W*	751W**	668W*	751W**	1336W*	1292W**	1336W*	1292W**	565W*	565W*
Tensione	220-240V / 50Hz									
	*Evap -10°C cond. 55°C **Evap -30°C cond. 55									

CONSERVATORI										
	AC30		AC60		AC80		JC80		TC13	TF17
Teglie supportate	Teglie EN 60x40		Teglie EN60x80		Teglie EN60x80		Carrello EN60x80		Teglie EN60x40	Teglie EN60x40
Dimensioni (mm)	L 810 P 796 H 2215		L 810 P 1096 H 2215		L 900 P 1138 H 2465		L 960 P 1276 H 2465		L 1450 P 800 H 950	L 2005 P 800 H 950
Modello	5°+15°C	30°+15° C	5°+15°C	30°+15° C	5°+15°C	30°+15° C	5°+15° C	30°+15° C	5°+15° C	5°+15° C
Potenza massima	1020W	1410W	1020W	1410W	1740W	1890W	1740W	1890W	550W	550W
Assorbimento massimo	4.7A	6.5A	4.7A	6.5A	8.0A	8.6A	7.2A	8.6A	2.5A	2.5A
Resa frigorifera	668W*	751W**	668W*	751W**	1336W*	1292W**	1336W*	1292W**	565W*	565W*
Tensione	220-240V / 50Hz									
	*Evap -10°C cond. 55°C **Evap -30°C cond. 55									

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 corredati 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 40°C e umidità del 40%.
- Posizionamento lontano da fonti di calore e in zona ben areata.

Negli abbattitori lasciare almeno 10 cm posteriormente al fine di smaltire correttamente il calore prodotto, negli armadi non sovrapporre scatoloni o teglie sopra al vano tecnico, né incassare gli armadi all'interno di nicchie. Una non corretta evacuazione del calore del condensatore può causare malfunzionamenti anche gravi ed aumentare sensibilmente i consumi degli apparecchi.


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).
- Con gli apparecchi dotati di sistema di umidificazione viene fornito a corredo un sistema di filtraggio per l'acqua di alimentazione dell'umidificatore, composto da una testata ed una cartuccia filtro sostituibile.

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 istruzioni riportate nel manuale del filtro stesso.

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 può causare malfunzionamenti del sistema di umidificazione per intasamento di valvole e/o sensore che ne regola il funzionamento.

 Con alimentazione trifase a 400V assicurarsi che il senso di rotazione dei ventilatori sia corretto con i ventilatori che aspirano.

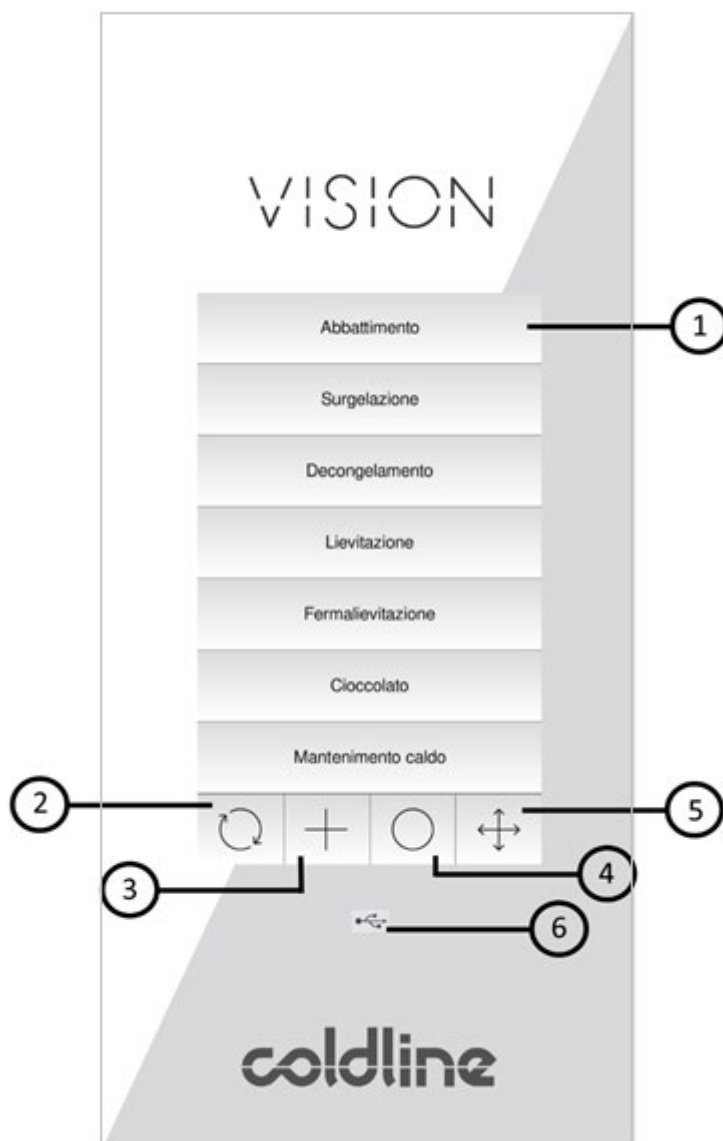
Se l'apparecchio rimane spento per lunghi periodi è buona norma scollegare il cavo di alimentazione dello stesso.

 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'apparechio è dotato di interfaccia comandi di tipo "Touch-screen" azionabile con un semplice tocco delle dita. Pulire il vetro usando un panno morbido non abrasivo leggermente inumidito.

1 TASTI COMANDI



Per attivare la funzione associata

2 TASTO CICLO CONTINUO
Per avviare un ciclo continuo con setpoint fissi

3 TASTO UTILITA'
Per aprire il menù utilità

4 TASTO IMPOSTAZIONI
Per aprire il menù impostazioni

5 TASTO LAYOUT
Per cambiare il layout della schermata principale

6 PORTA USB
Permette l'inserimento di una chiavetta USB per il download dei dati

5.0 ACCENSIONE / PRIMO AVVIO



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

Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. Il display visualizza l'immagine di attesa caricamento sistema.

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

Al primo avvio, il sistema richiede di selezionare la lingua e di impostare data, ora e fuso orario.

Vision è dotato di connessione Wi-fi che consente il collegamento al sistema Cosmo, l'aggiornamento del software e il controllo remoto dell'apparecchio tramite app.

È possibile scaricare l'applicazione su Apple Store e Play Store.

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 mostrando data e ora. Toccando il display è di nuovo possibile effettuare una selezione.

Per modificare successivamente la lingua selezionare da menù principale: Impostazioni >Lingua.

5.2 IMPOSTAZIONE DATA E ORA



Collegando Vision a Cosmo l'apparecchio sincronizzerà in modo completamente automatico date e ora, qualora non fosse possibile effettuare il collegamento a Cosmo è possibile impostare data e ora manualmente.

Per impostare manualmente data e ora accedere al menù Impostazioni  e selezionare Data/Ora

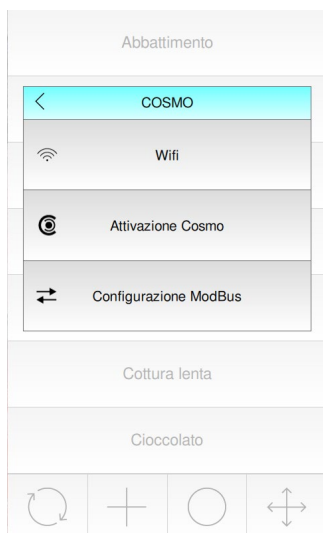
Impostare data e ora agendo sui tasti  e .

Toccando il tasto **SALVA** si memorizzano i dati, il display visualizza per 2 secondi la pagina di salvataggio delle impostazioni.

5.3 IMPOSTAZIONE FUSO ORARIO

Collegando l'apparecchio a Cosmo si sincronizzerà automaticamente con l'orario corretto. È necessario impostare il corretto fuso orario selezionando l'area geografica di appartenenza. Questo consentirà l'aggiornamento automatico dell'ora legale.

5.4 ATTIVAZIONE COSMO



COSMO è l'innovativa tecnologia wi-fi che permette di connettere a VISION tutti gli apparecchi Coldline presenti in cucina e monitorarli dallo smartphone.

Per connettersi alla rete COSMO entrare in IMPOSTAZIONI>COSMO. Apparirà una schermata con i seguenti tasti:

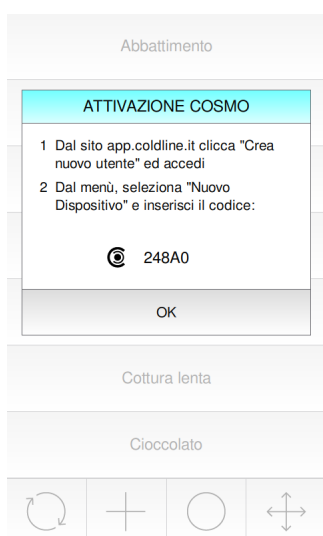
- WIFI
- ATTIVAZIONE COSMO
- CONFIGURAZIONE MODBUS

Premendo su WIFI il sistema inizierà la ricerca delle reti WIFI presenti.



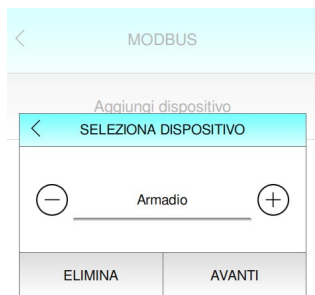
Una volta terminata la ricerca delle reti WIFI, selezionare la rete a cui si desidera collegarsi ed inserire la password se richiesta.

Una volta collegati, tornando nella schermata WIFI, apparirà un simbolo a fianco alla rete a cui si è collegati.



Successivamente premere su "ATTIVAZIONE COSMO". Verrà generato un codice.

Scaricare l'app da Playstore o AppStore, registrarsi con i propri dati. Verranno generate delle credenziali con le quali è possibile effettuare il login. Accedere all'app, effettuare il login ed inserire un nuovo apparecchio impostando un nome a piacimento ed il codice generato dall'apparecchio.



Per aggiungere altri apparecchi Coldline collegati tramite rete ModBus, premere il tasto COSMO, successivamente "CONFIGURAZIONE MODBUS" e premere su "AGGIUNGI DISPOSITIVO". Selezionare il dispositivo che si desidera collegare, e inserire l'indirizzo compreso tra 21 e 255. Verrà chiesto inoltre di inserire la matricola dell'apparecchio. Al termine della configurazione, nel menù "CONFIGURAZIONE MODBUS" appariranno i vari dispositivi collegati al dispositivo principale.

6.0 MENU PRINCIPALE

6.1 MENU ABBATTITORE



Abbattimento: Raffredda rapidamente a +3°C al cuore un alimento, blocca la proliferazione batterica, aumenta fino al 70% il tempo di conservazione mantenendo inalterata la qualità. **I programmi di abbattimento sono programmabili su 3 fasi con gestione di temperatura, tempo e ventilazione;** può essere inoltre gestita la temperatura di conservazione a fine ciclo.

Surgelazione: Surgela rapidamente a -18°C al cuore un alimento favorendo la micro-cristallizzazione dei liquidi. Fibre, sapore e struttura rimangono invariati. **I programmi di abbattimento sono programmabili su 3 fasi con gestione di temperatura, tempo e ventilazione,** può essere inoltre gestita la temperatura di conservazione a fine ciclo.

Lievitazione e Fermalievitazione: Lievita perfettamente gli impasti in modalità immediata o ad orario programmato; l'apporto di umidità consente di mantenere l'idratazione ideale favorendo il regolare sviluppo dei lieviti. Il programma può essere impostato su 4 fasi (raffreddamento, conservazione, risveglio e lievitazione e una fase finale di attesa). In tutte le fasi, qualora la temperatura sia superiore ai 4 gradi, è possibile regolare attivamente l'umidità.

Decongelamento: Decongela in sicurezza gli alimenti surgelati con VISION. L'attenta gestione della temperatura e dell'umidità evita la proliferazione della carica batterica.

Cottura lenta: Cuoce gli alimenti a bassa temperatura esaltandone colore, sapore e morbidezza. L'aggiunta di vapore consente un'ottimale distribuzione del calore favorendo un risultato omogeneo. Terminata la cottura scegli se programmare l'abbattimento o la surgelazione.

Cioccolato: Cristallizza in pochi minuti praline, cioccolatini e tavolette di cioccolato ottenendo lucidità e croccantezza perfette grazie alla temperatura e umidità ideale.

Essicazione: Disidrata frutta, ortaggi, funghi e legumi e li rende disponibili in ogni stagione. Il programma va avviato tenendo la porta aperta con l'apposito supporto.

Yogurt: Consente di realizzare yogurt cremosi e naturali con il semplice impiego di latte di buona qualità e fermenti lattici vivi.

Pastorizzazione: Elimina i microrganismi patogeni e la maggior parte di quelli vegetativi presenti negli alimenti e allunga la shelf life.

Mantenimento: Mantiene piatti pronti, dessert, semifreddi e gelato alla temperatura di servizio.

Sanificazione: Consente di avviare il ciclo di sanificazione per la pulizia ed igienizzazione della cella (vedi par. 11.2)

Bonifica Anisakis: Bonifica il pesce destinato al consumo crudo al fine di eliminare i parassiti come l'Anisakis con programmi specifici con temperature e durate dedicate. (-20°C per almeno 24 ore, o a -35°C per 15 ore)



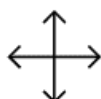
- **Ciclo manuale**
Vedi par. 10



- **Utilità**
Vedi par. 11

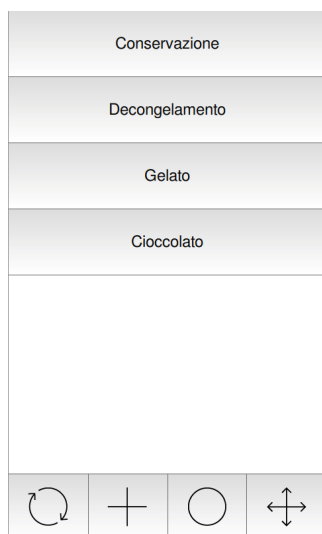


- **Impostazioni**
Vedi par. 12
Consente di accedere ai menù:
- Lingua
- Fuso orario
- Data/ora
- Cosmo
- Service
- Color mode



- **Riordino menu**
Vedi par. 13
Consente di riordinare i tasti del menù ordinandoli secondo le proprie necessità e preferenze di utilizzo.

6.2 MENU CONSERVATORE



Conservazione: Avvia la modalità conservazione.

Decongelamento: Decongela in sicurezza gli alimenti surgelati con VISION. L'attenta gestione della temperatura e dell'umidità evita la proliferazione della carica batterica.

Gelato: Avvia la modalità conservazione gelato.

Cioccolato: Avvia la modalità conservazione cioccolato.

6.3 MENU FERMALIEVITA



Lievitazione e Fermalievitazione: Lievita perfettamente gli impasti in modalità immediata o ad orario programmato; l'apporto di umidità consente di mantenere l'idratazione ideale favorendo il regolare sviluppo dei lieviti. Il programma può essere impostato su 4 fasi (raffreddamento, conservazione, risveglio e lievitazione e una fase finale di attesa). In tutte le fasi, qualora la temperatura sia superiore ai 4 gradi, è possibile regolare attivamente l'umidità.

Conservazione: Avvia la modalità conservazione.

Decongelamento: Decongela in sicurezza gli alimenti surgelati con VISION. L'attenta gestione della temperatura e dell'umidità evita la proliferazione della carica batterica.

Gelato: Avvia la modalità conservazione gelato.

Cioccolato: Avvia la modalità conservazione cioccolato.

7.0 INDICAZIONE GENERALI DI UTILIZZO

Dalla schermata principale è possibile avviare le funzioni di Vision che possono differire a seconda dell'allestimento. In Vision sono inserite numerose ricette finalizzate ad adattare i programmi all'alimento effettivamente inserito nell'abbattitore.



Tutti i programmi pre-installati adottano il sistema automatico di riconoscimento del carico Devote™ che ottimizza i tempi ed i parametri di funzionamento dell'apparecchio quando viene inserito un alimento caldo al fine di adattarli all'effettiva tipologia e carico di alimento inserito.

Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - è l'innovativo sistema sviluppato da Coldline che riconosce autonomamente peso, dimensione e temperatura iniziale dell'alimento.

Devote™ modula automaticamente temperatura e ventilazione per abbattere e surgelare nel minor tempo possibile senza l'impiego della sonda al cuore. Limitare l'utilizzo della sonda al cuore ti permette di velocizzare i processi di abbattimento e surgelazione evitando contaminazioni batteriche tra alimenti diversi. L'utente può modificare liberamente i programmi creandone di nuovi o può avviare e modificare i programmi pre-installati salvandoli nuovamente con un altro nome.

In molti programmi di abbattimento e surgelazione è richiesto di selezionare la modalità tra:



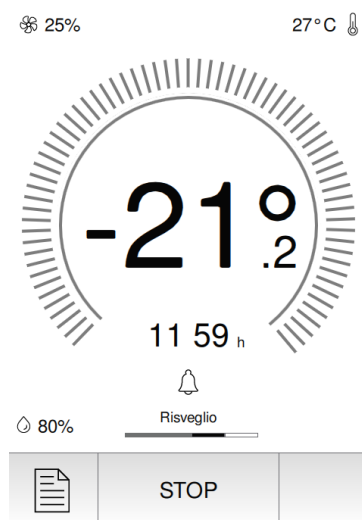
Sonda al cuore: il programma gestirà il passaggio da una fase all'altra leggendo la temperatura della sonda al cuore. La durata è determinata dal raggiungimento dell'effettiva temperatura impostata al cuore del prodotto. I programmi sono divisi in tre fasi che consentono di variare la temperatura, la ventilazione e la temperatura al cuore di ogni singola fase; a fine ciclo può essere attivata la conservazione alla temperatura desiderata.

Tempo: il programma gestirà il passaggio da una fase all'altra trascorso il tempo impostato a seconda della ricetta.

Qualora sia attivo Devote l'apparecchio determinerà automaticamente la durata del ciclo, negli altri casi il ciclo terminerà trascorso il tempo indicato nel programma, visibile dall'editor in basso a destra e modificabile a piacimento.

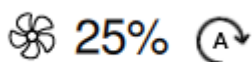
I programmi sono divisi in tre fasi che consentono di variare la temperatura, la ventilazione e il tempo di ogni singola fase; a fine ciclo può essere attivata la conservazione alla temperatura desiderata.

Modalità sotto vuoto: in alcuni programmi è possibile attivare la modalità SV – Sottovuoto; nella modalità SV – Sottovuoto Vision funzionerà come nella modalità a tempo, adattando la ventilazione e la durata in modo da ottimizzare l'utilizzo di alimenti sottovuoto nei quali la presenza del sacchetto forma un ostacolo al raffreddamento dell'alimento.

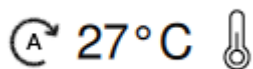


Una volta avviato un programma è sempre possibile visualizzare i seguenti dati: Temperatura della cella al centro della corona di avanzamento, qualora sia collegata la sonda al cuore è possibile vedere la temperatura al cuore selezionando l'area della temperatura.

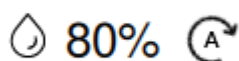
Qualora si desideri vedere solo la temperatura del cuore è sufficiente selezionare l'icona della sonda, un segnale acustico confermerà che è attiva la visualizzazione della sola temperatura al cuore, per tornare alla temperatura camera premere nuovamente nell'area della temperatura.



Ventilazione: a seconda dei programmi, selezionando il campo della ventilazione, si potrà modificarla o apparirà il simbolo di gestione automatica, in tal caso non sarà possibile modificare la ventilazione se non dall'editor dei programmi



Set temperatura cella: a seconda dei programmi selezionando il campo set temperatura cella si potrà modificarla o apparirà il simbolo di gestione automatica, in tal caso non sarà possibile modificare il set se non dall'editor dei programmi.



Umidità: qualora la temperatura sia maggiore di 4°C sarà possibile modificare l'umidità della cella (attivamente in abbattitori e fermalievitazione – passivamente nei conservatori). Selezionando il campo umidità si potrà modificarla o apparirà il simbolo di gestione automatica, in tal caso non sarà possibile modificare il set se non dall'editor dei programmi.



Editor dei programmi o simbolo di defrost manuale: a seconda del programma apparirà in basso a sinistra il simbolo per modificare la programmazione o avviare un ciclo di defrost automatico (nei modelli remoti lo sbrinamento andrà eseguito a porta aperta). Nei cicli automatici e negli apparecchi con unità refrigerante a bordo il defrost è automatico.

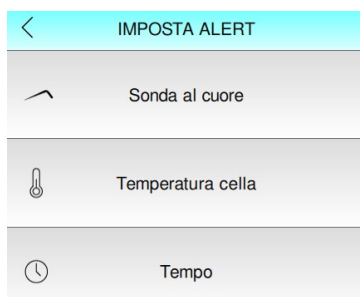
11:50 h

Tempo residuo/tempo trascorso: indica il tempo rimanente nei programmi a tempo ed il tempo trascorso in quelli a sonda o nel ciclo manuale



Alert : Quando è avviato un programma è possibile, selezionando il simbolo della campanella posta sotto la durata del programma, impostare un alert:

- Al raggiungimento di una determinata temperatura al cuore
- Al raggiungimento di una determinata temperatura in cella
- Dopo un determinato tempo



Questa funzione è utile qualora sia necessario impostare una lavorazione intermedia sull'alimento posto all'interno dell'apparecchio.

Risveglio



Indicazione della fase: l'indicazione testuale e la barra indicano la fase in cui si trova il programma

STOP


Tasto stop: interrompe il programma, qualora sia stato modificato apparirà la richiesta di salvataggio.

8.0 CREAZIONE E MODIFICA CATEGORIE E PROGRAMMI



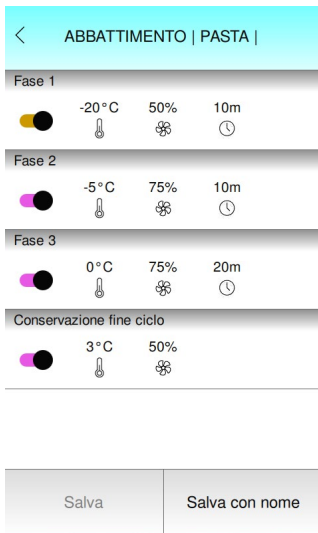
Dalla relativa lista categorie, toccando il tasto NUOVO è possibile creare una nuova categoria.



Verrà chiesto di inserire un nome per questa categoria, e una volta creata apparirà nella pagina principale. Il simbolo  indica che la categoria è stata creata dall'utente.





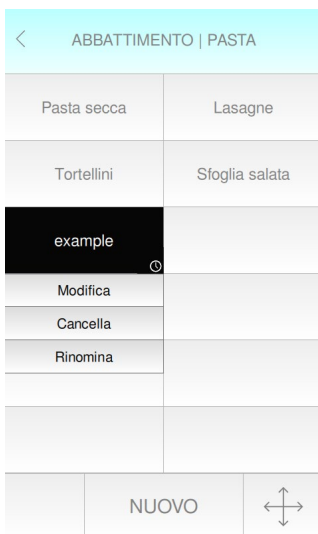
Per creare un nuovo PROGRAMMA selezionare la categoria desiderata e premere il tasto NUOVO. Apparirà una schermata dove viene chiesto di specificare il tipo di programma ovvero SONDA AL CUORE, TEMPO o SOTTOVUOTO.





Selezionando, ad esempio, sonda al cuore si aprirà una schermata dove è possibile personalizzare il programma scegliendo per ogni fase le temperature, la ventilazione, la temperatura al cuore (se si sceglie sonda al cuore) o il tempo di durata del ciclo (se si sceglie il tempo o sottovuoto). E' inoltre possibile attivare la conservazione al termine delle varie fasi. Premendo il tasto SALVA CON NOME verrà chiesto di inserire il nome per questo programma.

Al termine della procedura apparirà la schermata con i programmi appena creati.

In ogni programma creato è presente un piccolo simbolo. Il simbolo  indica un programma sonda al cuore, il simbolo  indica un programma a tempo, mentre il simbolo **SV** indica un programma per sottovuoto. Per modificare, cancellare o rinominare un programma creato, basterà tenere premuto il nome del programma che si desidera editare.



In ogni programma creato è presente un piccolo simbolo. Il simbolo  indica un programma sonda al cuore, il simbolo  indica un programma a tempo, mentre il simbolo **SV** indica un programma per sottovuoto. Per modificare, cancellare o rinominare un programma creato, basterà tenere premuto il nome del programma che si desidera editare.

9.0 LOGICA DI FUNZIONAMENTO DEI PROGRAMMI

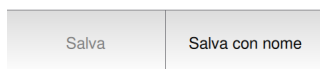
Vision è dotato di numerosi programmi automatici.

I programmi possono essere creati ex novo in tutte le loro fasi (par. 12) o possono essere modificati durante il loro funzionamento. La modifica di uno dei parametri consentirà di salvare con nome un nuovo programma, che sarà inserito automaticamente nella medesima categoria del programma di partenza.

I programmi di abbattimento, surgelazione, decongelamento e cottura lenta sono costituiti da 3 fasi che possono essere abilitate o disabilitate.

La prima fase è sempre attiva ed è caratterizzata da uno switch blu, le fasi che possono essere disabilitate sono caratterizzate da uno switch verde. In tutte le fasi è possibile modificare i parametri (temperatura, temperatura sonda al cuore, ventilazione, tempo ed umidità) che appariranno a seconda del programma avviato.

L'ultima fase è la conservazione a fine ciclo che può essere disabilitata, in tal caso terminato il programma l'apparecchio tornerà alla schermata principale, sarà pertanto necessario rimuovere prontamente gli alimenti.



ABBATTIMENTO, SURGELAZIONE, DECONGELAMENTO CIOCCOLATO E ESSICCAZIONE

Per creare un nuovo programma selezionando la funzione desiderata (abbattimento, surgelazione, decongelamento, cioccolato e essiccazione), la categoria e il tasto NUOVO.

Si potrà scegliere tra la creazione di un programma a sonda, a tempo o sottovuoto.


Una volta selezionata la tipologia apparirà l'editor del programma con 3 fasi, di cui la prima non disattivabile (switch blu) e due disattivabili nelle quali è possibile impostare la temperatura della cella, la ventilazione e la durata della fase o la temperatura al cuore obbiettivo dopo la quale il programma passerà alla fase successiva.

Ogni qual volta si apporta una modifica al programma è possibile salvarlo sovrascrivendo il programma in corso, rifiutando il salvataggio le modifiche saranno valide solo per il programma in corso e andranno perse a fine ciclo.

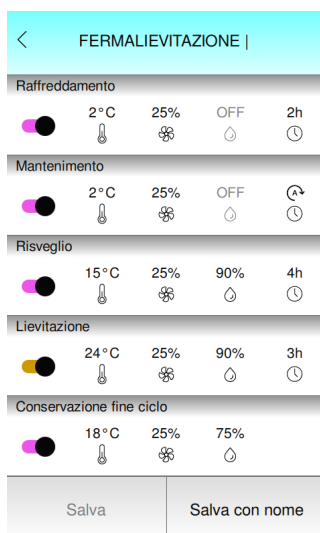
È possibile attivare la conservazione fine ciclo, in mancanza della quale il programma finisce e l'apparecchio passa in standby, sarà quindi necessario rimuovere prontamente gli alimenti dall'apparecchio.

LIEVITAZIONE E FERMALIEVITAZIONE

Nel programma di fermalievitazione dovranno essere per prima cosa impostati data e ora di fine ciclo. È possibile disabilitare le fasi fredde, in questo modo si potrà utilizzare i parametri salvati per una fermalievitazione per effettuare una lievitazione manuale immediata. Le fasi di un programma

di fermalievitazione sono 5 modificabile dall'editor  (la fase di lievitazione non può essere disabilitata):

- **Raffreddamento:** consente di bloccare l'azione dei lieviti in modo da ritardarne lo sviluppo. Per temperature sotto i 4 gradi non è possibile gestire l'umidità. Qualora l'umidità sia impostata su OFF il parametro non viene gestito, se si vuole avere un basso grado di umidità impostare 50%, se si vuole la massima umidificazione impostare 95%. La durata del programma dipende dalla massa del prodotto da raffreddare, tanto maggiore sarà la pezzatura tanto più lungo dovrà essere la fase di raffreddamento.
- **Mantenimento:** mantiene per una durata gestita automaticamente dal programma a seconda dell'orario impostato come fine lievitazione la massa di prodotto da lievitare, tanto inferiori saranno le temperature di conservazione tanto minore sarà l'attività dei lieviti. Attenzione, in caso di temperature molto basse c'è il rischio di inibire completamente la lievitazione, con temperature superiori ai 6 gradi si innescherà il processo di lievitazione e maturazione prima del tempo desiderato.
- **Risveglio:** in questa fase il prodotto viene gradualmente avvicinato alla temperatura di lievitazione. La fase di risveglio dovrà essere tanto più lunga quanto maggiore è la pezzatura del prodotto utilizzato. La fase di risveglio serve a limitare la differenza di alveolatura tra il cuore e la crosta del prodotto per limitare differenze in fase di cottura.



- **Lievitazione:** nella fase di lievitazione l'alimento viene portato alla temperatura ed umidità corretta per far sviluppare la lievitazione. È possibile controllare temperatura, umidità, ventilazione e durata della fase.
- È consigliabile lievitare a temperature inferiori a 28-30°C per limitare la formazione di acido acetico che compromette sapore e struttura dei lievitati.
- **Attesa fine ciclo:** l'ultima fase consente di abbassare parzialmente la temperatura di un alimento lievitato al fine di limitare l'eccessivo sviluppo del prodotto. Attivare questa fase nel caso non sia possibile cuocere o surgelare immediatamente tutto il prodotto dopo la fase di lievitazione. Attenzione: dopo la lievitazione l'impasto è giunto a fine del processo di lievitazione, non sarà quindi possibile fermare completamente la spinta dei lieviti, ma solo rallentarla per poco tempo.

Suggerimenti: l'umidità e la ventilazione giocano un ruolo fondamentale nel processo di lievitazione.

Questi due parametri vanno sempre gestiti contemporaneamente. Qualora notiate che il prodotto è troppo asciutto o tende a seccarsi e formare croste superficiali aumentate il tasso di umidità e/o diminuite la ventilazione.

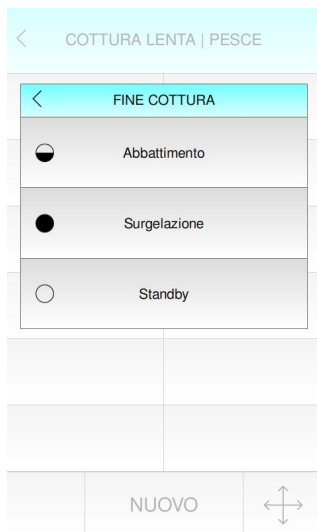
Una ventilazione eccessivamente blanda potrebbe causare una non corretta distribuzione di temperatura ed umidità nella cella. Sarà necessario adattare a seconda di ogni massa in lievitazione i corretti parametri.

I prodotti ad alta idratazione tendono a seccarsi molto più facilmente, prediligete quindi umidità più elevate inserendo vapore anche nelle fasi fredde, al contrario masse ricche di grassi ed uova lievitano correttamente anche con umidità più limitata. Sarà necessario aggiustare i programmi sui propri prodotti, adattandoli ogni qual volta si cambi tipologia di lievito, forza e grado di proteine delle farine e idratazione dell'impasto.

La temperatura degli ingredienti utilizzati e la temperatura di fine impasto incidono attivamente nei processi di lievitazione cambiando sensibilmente il risultato finale. Prestare attenzione a questi parametri per avere un risultato sempre costante e di qualità.

Generalmente è sconsigliato coprire con panni l'impasto in lievitazione, tuttavia certi impasti ad alta idratazione richiedono l'utilizzo di questa tecnica per migliorarne lo sviluppo e limitare la dispersione di umidità.

Non utilizzare mai le vaschette con i coperchi o sovrapponendole una sopra l'altra, sarà impossibile garantire il corretto tasso di umidità ed una temperatura omeogena.



COTTURA LENTA E PASTORIZZAZIONE (versione NUVŌ)

Con NUVŌ è possibile eseguire cotture lente con l'aggiunta di vapore. Questo consente un notevole miglioramento delle qualità della cottura, dell'omogenità della temperatura in cella e del tempo di cottura rispetto a qualsiasi altro sistema in commercio.

Le versioni NUVŌ possono raggiungere 85°C, sufficienti ad eseguire la cottura lenta ed alcune tipologie di pastorizzazione. Durante le fasi di cottura e pastorizzazione si consiglia di impostare gradi elevati di umidità 90-100%. Un più alto tasso di umidità aumenta il trasferimento termico all'alimento migliorando la precisione di temperatura, la velocità di cottura e l'idratazione dell'alimento qualora non sia posto sottovuoto.

Nel caso in cui vengano eseguite cotture lente senza l'uso del sottovuoto inserire sempre una teglia sotto agli alimenti in cottura in modo da raccogliere eventuali liquidi e grassi rilasciati dagli stessi. Eseguire sempre un ciclo di sanificazione dopo l'uso del programma di cottura lenta e pulire accuratamente Vision.

Nei programmi di cottura lenta e pastorizzazione è possibile decidere come gestire l'alimento a fine ciclo tra 3 scelte:

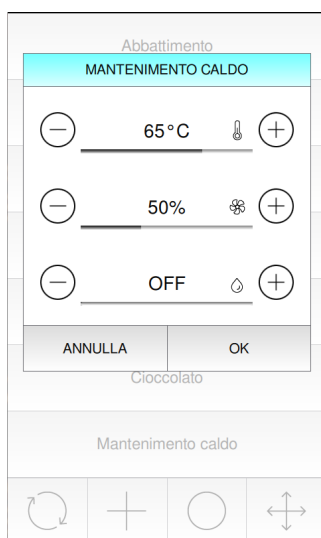
- **Abbattimento:** a fine cottura l'alimento sarà automaticamente abbattuto con un programma automatico
- **Surgelazione:** a fine cottura l'alimento sarà automaticamente surgelato con un programma automatico
- **Standby:** a fine cottura Vision andrà in conservazione mantenendo caldo il prodotto. La temperatura di mantenimento è impostabile a piacere dall'editor del programma nel momento in cui lo si crea o dopo l'avvio

premendo il pulsante  .

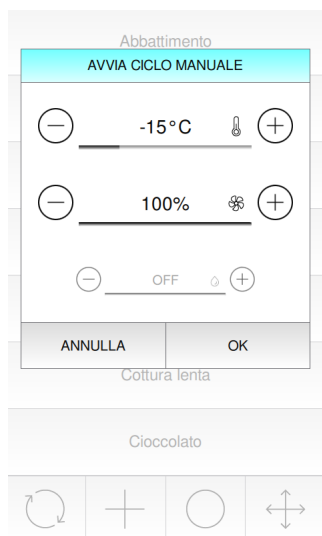
La scelta va eseguita immediatamente dopo l'avvio del programma.

MANTENIMENTO CALDO

La modalità **Mantenimento Caldo**, consente di avviare un ciclo impostando la temperatura, la ventilazione e l'umidità desiderata (sopra i +4°C). Il prodotto inserito verrà mantenuto alla temperatura desiderata.




10.0 CICLO MANUALE





La modalità **CICLO MANUALE**, consente di avviare un ciclo impostando la temperatura, la ventilazione e l'umidità desiderata (sopra i +4°C). Gli sbrinamenti sono disabilitati per garantire la continuità di produzione. Il ciclo continuo è utile nella pasticceria e panificazione per surgelare gli impasti e bloccarne 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 toccando al centro del display dove è visualizzata la temperatura in cella.

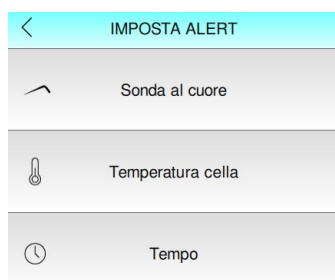
In alto a sinistra è presente l'icona  con a fianco la percentuale della ventilazione impostata. Premendo nell'icona sarà possibile modificare la percentuale della ventilazione durante il ciclo in corso.


In alto a destra è presente l'icona  con a fianco la temperatura impostata per questo ciclo. Premendo nell'icona sarà possibile modificare la temperatura del ciclo in corso

In basso a sinistra è presente l'icona  qualora la temperatura impostata sia sopra i 4°C. Premendo l'icona sarà possibile regolare il tasso di umidità o non gestire il parametro (OFF)..

Premendo l'icona  si avvierà uno sbrinamento manuale.

Premendo l'icona  il display verrà bloccato per evitare manomissioni o per pulire la porta mentre è in funzione un programma. Basterà tenere premuto un punto del display per sbloccarlo.



Sotto al tempo di avanzamento del ciclo è presente l'icona . Premendo l'icona sarà possibile impostare un alert visivo e sonoro per i seguenti parametri:.

- Sonda al cuore
- Temperatura cella
- Tempo

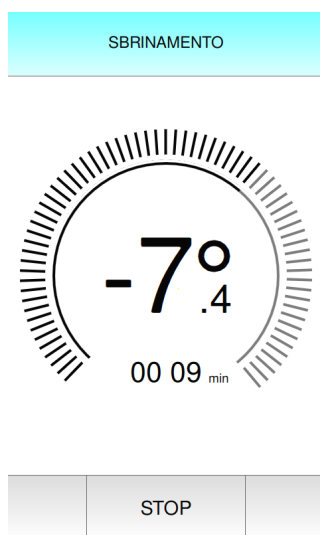
Vedere a tal proposito par. 7.0 Indicazioni generali di utilizzo

11.0 UTILITA' +



Il menu **UTILITA'** consente di avviare uno sbrinamento, effettuare la sanificazione, riscaldare la sonda al cuore(optional), esportare i dati HACCP, aggiornare il software, effettuare un backup dei dati e visualizzare lo storico allarmi.

11.1 SBRINAMENTO



Lo sbrinamento si attiva:

- automaticamente, al termine di ogni ciclo di abbattimento/surgelazione ritardare l'avvio dello sbrinamento come su Vision attuali
- 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 manuali.


11.2 SANIFICAZIONE

Il processo di **SANIFICAZIONE** avviene combinando l'azione del detergente e del vapore caldo, riducendo la carica batterica della cella ed eliminando spiacevoli odori.

Questo processo è composto da 5 fasi: preparazione, detergente, ammollo, lavaggio e asciugatura. Al termine della prima fase, preparazione, apparirà una schermata dove viene chiesto di aprire la protezione del carter ventilatori e di spruzzare il detergente sull'evaporatore.

 **Attenzione, pericolo di ferimento! Attendere che i ventilatori siano completamente fermi prima di aprire lo scafo. Per eseguire il ciclo di sanificazione attenersi alle indicazioni presenti nel paragrafo Manutenzione.**

 **Al primo utilizzo bisogna riempire lo scarico sotto all'evaporatore. Durante i cicli di sanificazione è necessario tappare lo scarico condensa della camera.**

 **Usare detergente neutro o non aggressivo, l'uso di detersivi aggressivi comporta una minore durata del trattamento di protezione dell'evaporatore con conseguente rischio di forature e perdite di gas, non soggette a garanzia.**



Quando appare l'avviso aprire lo scafo dei ventilatori all'interno della cella.

Per aprire lo scafo ruotare le serrature in senso antiorario, irrorare di prodotto igienizzante Coldline l'evaporatore e richiudere lo scafo ruotando in senso orario le serrature. Verificare sempre la corretta chiusura dello scafo ventilatori.

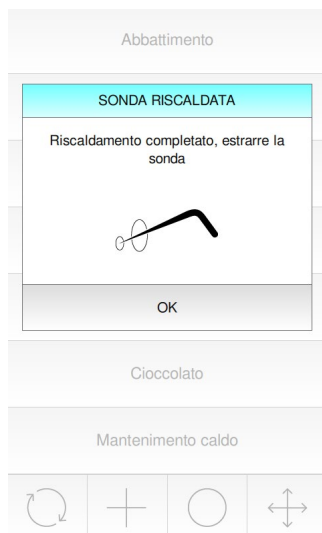
Vision è dotato di una sicurezza che blocca l'accensione dei ventilatori in caso di scafo aperto, nel caso non venga correttamente richiuso non sarà possibile procedere con il programma di sanificazione ed apparirà un avviso!

Nelle successive fasi Vision alternerà fasi con vapore e risciacquo al fine di sanificare e detergere l'apparecchio. È comunque consigliabile rimuovere tutti i residui alimentari e lo sporco evidente prima di avviare il processo di sanificazione.

A fine processo la macchina si asciuga e torna alla schermata principale.



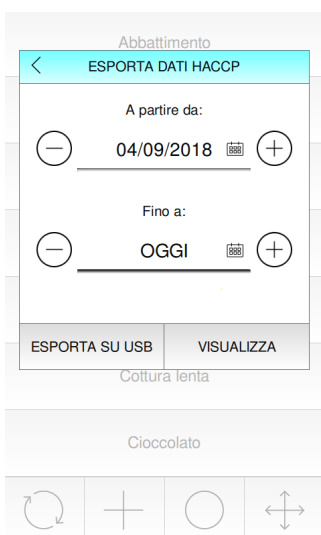
11.3 RISCALDAMENTO SONDA



La funzione **RISCALDA SONDA** è attiva solo se è presente l'accessorio sonda al cuore riscaldato.

Toccano il tasto **RISCALDA SONDA**, si attiva il riscaldamento dello spillone che facilita l'estrazione dal prodotto. Al termine comparirà il messaggio "riscaldamento completato, estrarre la sonda".

11.4 HACCP



Il menu **HACCP** permette di salvare su chiavetta USB, e successivamente visionare, i dati di tutti i cicli eseguiti.

Per esportare i dati HACCP, inserire una chiavetta USB, e premere su Utilità>HACCP.

Apparirà una schermata in cui è possibile selezionare il periodo per il quale si vogliono esportare i dati.

Premendo nel tasto "Esporta" verrà esportato nella chiavetta USB un file .csv che riporta la matricola dell'apparecchio seguito da anno, mese e giorno.

Il file generato sarà possibile aprirlo tramite PC utilizzando un software per i fogli di calcolo.

11.5 USB – Aggiorna / Backup



Per **AGGIORNARE** l'apparecchio inserire una chiavetta USB contenete il software e premere su UTILITA'>USB. Apparirà la schermata "lettura chiavetta in corso". Se il sistema riconosce i file di aggiornamento corretti, il tasto AGGIORNA diventa cliccabile ed è possibile procedere con l'aggiornamento, altrimenti i file presenti all'interno della chiavetta, non sono corretti.

Per effettuare il **BACKUP**, inserire una chiavetta USB e premere su UTILITA'>USB. Apparirà la schermata "lettura chiavetta in corso". Al termine del controllo premere il tasto BACKUP.

11.6 STORICO ALLARMI

Dal menu principale premendo su UTILITA'>STORICO ALLARMI, è possibile visualizzare lo storico allarmi scegliendo di visualizzare gli allarmi registrati nell'ultima settimana, nell'ultimo mese, o tutti.

Lo STORICO ALLARMI permette di visualizzare i vari allarmi registrati con le date di inizio e fine. Premendo sul singolo allarme si aprirà la schermata di riepilogo allarme, dove sono riportate alcune informazioni.



12.0 IMPOSTAZIONI



Il menu IMPOSTAZIONI consente di cambiare la LINGUA, modificare DATA e ORA, configurare COSMO, accedere al menù SERVICE, protetto da password, e attivare la modalità "COLOR MODE".

12.1 LINGUA

Vedi par. 5.1

Consente di impostare la lingua di sistema tra quelle visualizzate

12.2 FUSO ORARIO

Vedi par. 5.2

Qualora Vision non sia collegato a Cosmo consente di impostare manualmente il fuso orario di appartenenza, al fine di consentire la corretta registrazione degli eventi HACCP, degli allarmi e l'aggiornamento automatico dell'ora legale.

12.3 DATA/ORA

Vedi par. 5.3

Qualora Vision non sia collegato a Cosmo consente di impostare manualmente la data e l'ora locali.

12.4 COSMO

Vedi par. 5.4

12.5 SERVICE

SERVICE	
Parametri	Test I/O
Reset allarmi	Imposta matricola
Imposta modello	Riavvio software
Reset wifi	Cosmo
Disabilita demo	Abilita fiera
Collaudo funzionale	Report collaudo

Il menù SERVICE è protetto da password e ad uso esclusivo del personale di assistenza.


12.6 COLOR MODE

A	Abbattimento		
S	Surgelazione		
L	Lievitazione		
F	Fermalievitazione		
D	Decongelamento		
G	Cottura lenta		
C	Cioccolato		
↻	+	○	↕

Attivando la modalità COLOR MODE, a fianco di ogni funzione, compare un menù colorato che consente una più facile ed immediata fruizione dei programmi.

13.0 RIORDINO MENU' ↕

Abbattimento			
Surgelazione			
Lievitazione			
Fermalievitazione			
Decongelamento			
Cottura lenta			
Cioccolato			
↻	+	○	↕

Toccando il tasto  si attiva la modalità RIORDINO MENU', che consente di riordinare nella schermata principale e nei programmi con ricette la disposizione degli stessi.

Durante l'attivazione del riordino le scritte appariranno in movimento.

14.0 ALLARMI

LISTA ALLARMI	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
Sonda cella guasta	Possibile guasto della sonda cella	Contatta il servizio di assistenza per la sostituzione. L'apparecchio funzionerà in modalità provvisoria. Sarà possibile eseguire abbattimenti/surgelazioni a tempo. La sonda al cuore assume le funzioni della sonda camera, pertanto non deve essere inserita nel prodotto.
Sonda cuore guasta	Possibile guasto della sonda al cuore. Sonda al cuore non collegata.	Contatta il servizio di assistenza per la sostituzione. L'apparecchio funzionerà in modalità provvisoria. Sarà possibile eseguire abbattimenti/surgelazioni a tempo e non al cuore.
Sonda umidità guasta	Anomalia o guasto nella rilevazione dell'umidità. L'allarme potrebbe comparire se viene avviata un programma con umidità dopo un abbattimento o surgelazione.	Contatta il servizio di assistenza per la sostituzione. L'apparecchio funzionerà in modalità provvisoria.
Sonda evaporatore guasta	Possibile guasto della sonda evaporatore	Contatta il servizio di assistenza per la sostituzione. L'apparecchio funzionerà in modalità provvisoria. Gli sbrinamenti verranno eseguiti a durata fissa.
Sonda condensatore guasta	Possibile guasto della sonda condensatore	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato. E' possibile continuare ad usare Vision, le prestazioni non saranno ottimali.
Sonda valvola elettronica guasta	Possibile guasto della valvola elettronica di gestione del gas refrigerante.	Contatta il servizio di assistenza per la sostituzione. L'apparecchio non può essere utilizzato.
Trasduttore pressione LP guasto	Possibile guasto al trasduttore di pressione di bassa pressione.	Contatta il servizio di assistenza per la sostituzione. L'apparecchio non può essere utilizzato.
Trasduttore pressione HP guasto	Possibile guasto al trasduttore di pressione di alta pressione.	Contatta il servizio di assistenza per la sostituzione. L'apparecchio funzionerà in modalità provvisoria.
Protezione alta temperatura cella	La temperatura cella supera i 100°C.	Per questioni di sicurezza, il compressore si attiva per abbassare la temperatura in camera. Contattare il servizio assistenza.
Alta temperatura cella	Si attiva se dopo 4 ore di funzionamento continuo del compressore non viene raggiunto il setpoint impostato	Verificare che non ci sia stato un carico eccessivo di prodotto caldo, verificare che il condensatore della macchina sia pulito, verificare la corretta distanza minima della macchina dal muro.
Alta temperatura sonda cuore	La temperatura della sonda al cuore è troppo elevata.	Verifica che il prodotto abbia temperatura inferiore a 110°C (230°F) e che i ventilatori dell'evaporatore stiano girando correttamente.
Alta temperatura scheda di potenza	La scheda di potenza sta operando oltre i limiti massimi di temperatura.	Verificare che l'apparecchio espella correttamente l'aria calda. Interrompere il ciclo e lasciar raffreddare l'apparecchio.
Porta aperta	La porta è aperta	Chiudere la porta, se l'allarme persiste contattare il centro di assistenza tecnica.
Comunicazione interrotta con scheda di potenza	La scheda di comando non riesce a comunicare con la scheda di potenza.	Contatta il servizio di assistenza per la sostituzione della scheda elettronica. L'apparecchio non può essere utilizzato.
Sostituire filtro acqua	La cartuccia del filtro acqua a monte dell'umidificatore ha terminato il proprio ciclo di vita.	Sostituire la cartuccia. Non utilizzare i programmi con umidità o vapore con cartuccia esaurita: rischio di rottura del sistema di generazione del vapore.
Eeguire pulizia condensatore	Il condensatore è sporco e non garantisce il corretto raffreddamento del sistema refrigerante.	Vedere par. 15.
Carico acqua umidificatore guasto	Carico acqua umidificatore guasto	Verifica l'alimentazione idrica dell'umidificatore, che il rubinetto sia aperto e, se l'allarme persiste, contatta il servizio assistenza.
Riscaldamento umidificatore guasto	Riscaldamento umidificatore guasto	Contatta il servizio assistenza.
Alta pressione HP Intervento pressostato HP	Pressione eccessiva rilevata dal trasduttore di alta pressione.	Verifica che il prodotto abbia temperatura inferiore a 110°C (230°F). Verifica che il condensatore non sia ostruito e che il ventilatore funzioni correttamente. Verifica 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.

Comunicazione interrotta con valvola elettronica	I programmi vengono interrotti per l'impossibilità di controllare la valvola elettronica.	Contatta il servizio assistenza.
Alta temperatura evaporatore	È stato inserito prodotto troppo caldo senza aver avviato un ciclo di preraffreddamento.	Verifica che il prodotto abbia temperatura inferiore a 110°C (230°F) e che i ventilatori dell'evaporatore stiano girando correttamente.
Protezione evaporatore aperta	Il carter interno dei ventilatori è aperto.	Chiudere il carter con una leggera pressione e girare le serrature per chiuderlo saldamente. Qualora il problema persista contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato.
Bassa/Alta tensione alimentazione	La tensione di alimentazione è al di fuori del range ammesso.	Far verificare il proprio impianto da un tecnico specializzato o contattare il proprio gestore dei servizi elettrici.

15.0 CONSIGLI D'USO E AVVERTENZE

15.1 PRERAFFREDDAMENTO/PRERISCALDAMENTO



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

Prima di una cottura lenta è possibile preriscaldare la cella per ridurre sensibilmente i tempi di riscaldamento.

I cicli di preraffreddamento e preriscaldamento possono essere disabilitati dal menù Utilità.

15.2 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.

Porre attenzione all'inserimento dei sacchetti sottovuoto, verificare che il sacchetto non tocchi od ostruisca i ventilatori.

15.3 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.

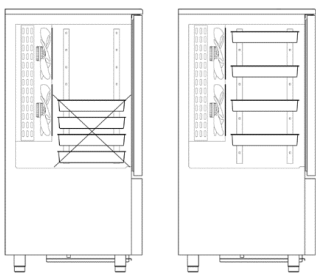
Le pietanze vanno sistemate in un unico strato, in recipienti:

- scoperti
- adatti ad uso alimentare
- resistenti alle temperature raggiunte in surgelazione e in cottura
- con bordi bassi (massimo 4,5 cm)

Non coprire i contenitori con coperchi di alcun genere.

Un corretto posizionamento dei contenitori permetterà la libera circolazione dell'aria all'interno della cella: evitare di ostruire le ventole di aerazione e di sovraccaricare l'apparecchiatura oltre i limiti consentiti.

15.4 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

15.5 CORRETTO UTILIZZO

Tenere libero da oggetti il vano motore, non ostruire l'aspirazione frontale e l'espulsione del calore posteriore. Non occludere con scatole o incassare in nicchie gli armadi conservatori.

Negli abbattitori che ne sono dotati pulire periodicamente il filtro posto davanti al condensatore.

Disporre i cibi da abbattere o cucinare come spiegato al capitolo precedente;

Richiudere accuratamente le porte durante ogni ciclo di lavoro

Tenere sempre sgombro il foro di scarico dell'acqua di sbrinamento

Evitare l'apertura delle porte durante i cicli di abbattimento positivo o negativo/ lenta cottura

Effettuare regolarmente la manutenzione ordinaria come indicato nella sezione dedicata

Nel caso di cotture con griglie di cibi particolarmente grassi (ad esempio pollame), inserire una teglia sul fondo della camera per la raccolta dei grassi che potrebbero colare dagli alimenti.

Non utilizzare durante la cottura cibi o liquidi facilmente infiammabili (ad es. alcool).

15.5.1 Uso della 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 130°C per non danneggiare il sensore.

Lasciare prima stemperare il prodotto per qualche minuto in ambiente.

La sonda al cuore, durante un ciclo di abbattimento o cottura, rileva la temperatura al "cuore" del cibo: quando essa arriva al valore impostato dall'utilizzatore o in fabbrica, significa che l'alimento è abbattuto (funzione Abbattimento) oppure cotto (funzione di Cottura Lenta). La sonda al cuore va inserita in profondità nel cibo da abbattere/cuocere: accertarsi che la sua punta arrivi al "cuore" degli alimenti, cioè nel loro punto più interno, senza fuoriuscire. Prestare attenzione a non infilarla in punti molto grassi e vicino alle ossa.

Se gli alimenti sono di ridotto spessore, inserire la sonda parallelamente al piano di appoggio. Si raccomanda di tenere sempre pulita e igienizzata la sonda.

MANEGGIARE CON ATTENZIONE LA SONDA IN QUANTO È APPUNTITA E, DOPO L'USO IN COTTURA, RAGGIUNGE TEMPERATURE ELEVATE

15.5.2 Disposizione delle coppie guida per le teglie GN o EN

Vision è dotato di coppie guida che possono ospitare teglie EN 60x40 o EN 60x40e GN 1/1.

Il particolare disegno a lama delle cremagliere consente una migliore distribuzione dell'aria nella cella e una più facile pulizia delle pareti.

Le coppie guida e i loro supporti sono removibili e lavabili con acqua e sapone neutro o in lavastoviglie.

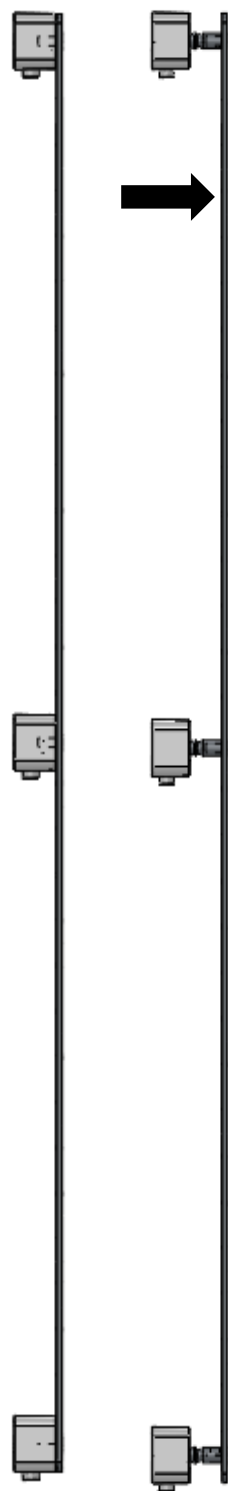
Per rimuovere le coppie guida è sufficiente sollevarla verso l'alto e sfilarla dai profili con un movimento verso l'interno della cella.

Per una migliore pulizia, nella serie Vision è possibile rimuovere anche le cremagliere.

A seconda dei modelli le cremagliere sono fissate in due o più punti.

Per la rimozione è sufficiente tirare la cremagliera verso l'interno della cella impugnandola vicino ai punti di aggancio. Non piegare o flettere le cremagliere!

Per installare nuovamente le cremagliere allineare lo spinotto con l'aggancio e premere fino a sentire lo scatto in tutti gli agganci.



16.0 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.

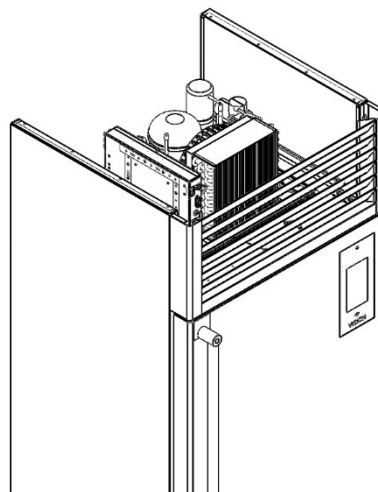
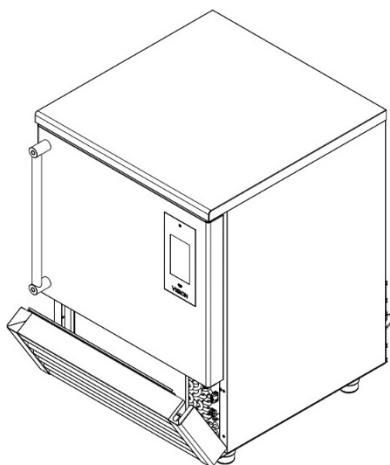
- **Non lavare l'apparecchio con getti d'acqua. Non utilizzare paste o pagliette abrasive.**
- **È severamente vietato rimuovere le protezioni e i dispositivi di sicurezza per effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria. La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per incidenti causati dall'inadempienza del suddetto obbligo.**
- **Non toccare ed operare sulla macchina con mani o piedi umidi o bagnati, non inserire cacciaviti, utensili da cucina o altro tra le protezioni e le parti in movimento prima di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione ordinaria, scollegare la macchina dalla rete d'alimentazione elettrica spegnendo l'interruttore generale e staccando la spina. Non tirare il cavo d'alimentazione per scollegare la macchina dalla rete d'alimentazione**

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.

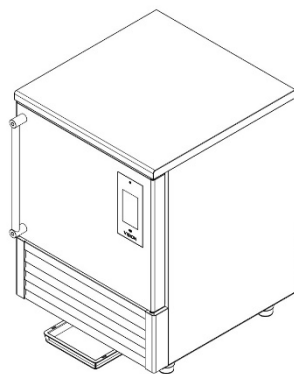
- **Il condensatore presenta bordi taglienti. Eseguire le operazioni di pulizia usando guanti protettivi**

Per accedere al condensatore di un abbattitore, sarà sufficiente afferrare il cruscotto nella parte superiore e tirare verso di sé.

Il cruscotto è fissato superiormente con due calamite e nella parte inferiore con dei perni a incastro. Il condensatore nei fermalievitazione e conservatori è posto sul tetto dell'armadio.



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



Estrarre la vaschetta verso il fronte

Svuotare l'acqua contenuta nella vaschetta

Ricollocare la vaschetta nella posizione originaria

In alternativa collegare il tubo di scarico condensa con attacco filettato diametro 3/4" maschio

16.1 MANUTENZIONE E PULIZIA DELLA SONDA UMIDITÀ

Le seguenti istruzioni descrivono la pulizia della sonda in miniatura mediante un dispositivo ad ultrasuoni.

1. Scollegare l'alimentazione del dispositivo
2. Pulire lo stelo della sonda, l'eventuale cavo e le parti circostanti per evitare che i residui accumulatisi possano sporcare il sensore durante e dopo la pulizia.
- ⚠ **Utilizzare solamente acqua e/o alcool isopropilico, altri prodotti possono intaccare gli elementi sensibili. Non tentare di pulire il filtro, l'unico risultato sarà quello di intasarlo ancora di più. Un filtro sporco deve essere necessariamente sostituito con uno nuovo alla fine del processo di pulizia.**
3. Rimuovere (svitare) il filtro con la massima attenzione per evitare che durante la rimozione il filtro tocchi l'elemento sensibile.
- ⚠ **Non toccare mai il sensore con dita o altri oggetti. Qualsiasi tentativo di pulire meccanicamente il sensore (es. strofinandolo).**
4. Disporre due recipienti in vetro nella vasca di un dispositivo di pulizia ad ultrasuoni, uno contenente alcool isopropilico pulito e l'altro acqua demineralizzata pulita; riempire quindi la vasca del dispositivo di pulizia ad ultrasuoni fino alla tacca del massimo.
5. Accendere il dispositivo di pulizia ad ultrasuoni; immergere il sensore ed i pin di connessione nell'alcool isopropilico mantenendolo in posizione per 3 minuti. Nel caso in cui vi fossero depositi di sporco visibili ad occhio nudo continuare fino alla loro completa rimozione.
- ⚠ **Il sensore non deve mai toccare il recipiente!**
6. Immergere il sensore nell'acqua demineralizzata per altri 3 minuti.
7. Lasciare asciugare completamente il sensore per circa 30 minuti a temperatura ambiente.
8. Assicurarsi mediante ispezione visiva che non vi siano gocce di acqua sul sensore. Installare un nuovo filtro originale, questa operazione va effettuata con la massima cura per evitare di toccare il sensore con l'interno del filtro.
- ⚠ **Non riutilizzare mai il vecchio filtro dopo la pulizia del sensore.**
9. Per ogni intervento di pulizia è necessario sostituire l'alcool isopropilico e l'acqua demineralizzata e pulire i relativi recipienti.
- ⚠ **Non riutilizzare i liquidi per la pulizia di un secondo sensore.**

L'utilizzo di un dispositivo di pulizia ad ultrasuoni garantisce un risultato ottimale; se questo non fosse disponibile effettuare la medesima procedura agitando manualmente il sensore all'interno dell'alcool e dell'acqua demineralizzata.

17.0 COLLEGAMENTO UMIDIFICATORE A RETE IDRICA E MANUTENZIONE

La pressione dell'acqua all'ingresso dell'umidificatore deve essere compresa tra 0.5 bar e 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 fermalievitazione e conservatori).

⚠ 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.

A monte dell'umidificatore deve essere collegato il sistema di filtraggio delle impurità, riduzione temporanea della durezza dell'acqua e filtro a carboni attivi fornito a corredo.

Il sistema di filtraggio è dotato di una cartuccia con una durata massima di 12 mesi. Sostituire immediatamente la cartuccia all'apparire dell'avviso sull'elettronica o comunque entro massimo 12 mesi dall'installazione. La mancata sostituzione della cartuccia filtrante compromette in modo irrimediabile il sistema di generazione del vapore. Danni causati dal mancato rispetto sulle indicazioni di qualità dell'acqua e sostituzione del filtro fanno decadere la garanzia su tutto il sistema di generazione del vapore.

Il filtro rilascia nell'acqua le seguenti sostanze: argento, ammonio, potassio.

Controllare regolarmente che il sistema di filtrazione non presenti perdite. Controllare regolarmente che i tubi non siano piegati. I tubi piegati devono essere sostituiti.

Il sistema di filtrazione completo deve essere sostituito a rotazione al massimo dopo 10 anni. I tubi flessibili devono essere sostituiti a rotazione al massimo dopo 5 anni.

18.0 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 e verificare i fusibili montati frontalmente sul quadro elettrico
	Cavo connessione interfaccia disconnesso	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)	Per evitare partenze ravvicinate del compressore che potrebbero danneggiarlo c'è un ritardo di alcuni minuti, attendere qualche minuto
	Il relè di comando del compressore si è guastato	E' necessario l'intervento di un tecnico per la verifica e il ripristino
L'apparecchio non raffredda o raffredda molto lentamente	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. Se il problema persiste contattare il servizio tecnico.</p> <p>Verificare ed eventualmente pulire il filtro antipolvere sul condensatore</p>
	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>

19.0 SCHEDA DI SICUREZZA GAS

19.1 R290



GWP : 3
ODP : 0

- Identificazione dei pericoli : Gas liquefatto - Estremamente infiammabile.
- Misure di primo soccorso :
 - Inalazione : 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.
 - Contatto con la pelle : In caso di ustioni da congelamento spruzzare con acqua per almeno 15 minuti. Applicare una garza sterile. Procurarsi assistenza medica.
 - Contatto con gli occhi : Lavare immediatamente gli occhi con acqua per almeno 15 minuti.
 - Ingestione : L'ingestione è considerata una via di esposizione poco probabile.

19.2 R452A

GWP : 2141
ODP : 0

- Composizione :

○ Difluorometano	(R32)	21,9%
○ 2,3,3,3-Tetrafluoropropene	(R-1234yf)	27,2%
○ Pentafluoroetano	(HFC 125)	50,9%
- Identificazione dei pericoli : Gas liquefatto. In alta concentrazione può provocare asfissia. Schizzi possono provocare ustioni da freddo.
- Misure di primo 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. Indossando l'autorespiratore spostare le vittime in zona aerata e tenerle distese al caldo. Chiamare un medico. Praticare la respirazione artificiale solo se il respiro è cessato.
 - Contatto con la pelle : Il contatto con il liquido che evapora può provocare congelamento della pelle.
 - Contatto con gli occhi : Sciacquare immediatamente gli occhi con acqua. Togliere le eventuali lenti a contatto se è agevole farlo. Continuare a sciacquare. Sciacquare con abbondanti quantità d'acqua per almeno 15 minuti Ricorrere immediatamente a visita medica. Qualora l'assistenza medica non fosse immediatamente disponibile, sciacquare per altri 15 minuti.
 - Ingestione : L'ingestione è considerata una via di esposizione poco probabile.

INHALT

20.0	NUTZUNGSBEDINGUNGEN	45
20.1	Allgemeine Hinweise	
20.2	Einsatzbedingungen	
21.0	TECHNISCHE DATEN	46
22.0	INSTALLATION	50
22.1	Allgemeine Hinweise	
22.2	Unversehrtheit	
22.3	Entfernung der Verpackung	
22.4	Unversehrtheit	
22.5	Aufstellung	
22.6	Nivellierung	
22.7	Reinigung	
22.8	Einsatzbedingungen	
22.9	Inbetriebnahme	
23.0	BEDIENFELD	52
24.0	ON/OFF	53
24.1	Einstellung der Sprache	
24.2	Einstellung von Datum und Uhrzeit	
24.3	Einstellung Benutzer	
24.4	Cosmo	
25.0	MENÜ	55
26.0	ALLGEMEINE GEBRAUCHSANWEISUNGEN	58
27.0	ERSTELLUNG UND ÄNDERUNG VON KATEGORIEN UND PROGRAMMEN	60
28.0	LOGIK DER PROGRAMMFUNKTION	62
29.0	MANUELLER ZYKLUS	65
30.0	DIENSTPROGRAMME	66
30.1	Abtauung	
30.2	Dampfdesinfektion	
30.3	Sondenheizung	
30.4	HACCP	
30.5	USB – Update / Backup	
30.6	Alarmverlauf	
31.0	EINSTELLUNGEN	70
31.1	Sprache	
31.2	Zeitzone	
31.3	Datum / Uhrzeit	
31.4	Cosmo	
31.5	Bedienung	
31.6	Farbmodus	
32.0	MENÜ NACHBESTELLEN	71
33.0	ALARME	71
34.0	HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH UND WARNHINWEISE	73

- 34.1 Vorkühlen / Vorglühen
- 34.2 Platzierung des Produkts auf den Tablett
- 34.3 Laden der Maschine
- 34.4 Verteilung der Bleche
- 34.5 Bestimmungsgemäße Verwendung

35.0	WARTUNG UND REINIGUNG	76
36.0	ANSCHLUSS DES BEFEUCHTERS AN DAS WASSERNETZ UND AN DIE WARTUNG	78
37.0	MELDETE FEHLERSUCHE	79
38.0	GAS-SICHERHEITSDATENBLATT	80

20.0 NUTZUNGSBEDINGUNGEN

20.1 EINFÜHRUNG

Sehr geehrter Kunde,

Wir möchten uns bei Ihnen für den Kauf dieses Geräts der VISION-Serie bedanken.

VISION ersetzt herkömmliche Maschinen durch die Integration mehrerer Funktionen auf engstem Raum, die aus der Zusammenarbeit mit international renommierten Konditoren hervorgehen und die beste Tradition mit modernster Technologie verbinden.

20.2 NUTZUNGSBEDINGUNGEN

 **Bewahren Sie keine unter Druck stehenden Sprühdosen oder Produkte mit dem Wort "brennbar" im Gerät auf. Explosionsgefahr!**

Das Gerät ist nur für den Gebrauch bestimmt, für den es ausdrücklich vorgesehen ist: Schnellkühlen, Tiefkühlen, Aufbewahren von Lebensmitteln, Einweichen von Teig, Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln innerhalb der vom Hersteller angegebenen Grenzen. Jede andere Verwendung ist als nicht bestimmungsgemäß anzusehen.

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

Dieses Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil der Maschine. Es muss vom Käufer mit größter Sorgfalt aufbewahrt werden. Es muss in unmittelbarer Nähe der Maschine aufgestellt werden.

Das Gerät (nur für die Version mit Schnellkühler) ist mit einer Kernsonde zur Erfassung der Temperatur im Inneren des Produkts ausgestattet. Behandeln Sie die Sonde vorsichtig mit dem mitgelieferten Griff. Wenn Sie ihn nicht benutzen, setzen Sie ihn in den entsprechenden Sitz an der Innentür. Führen Sie die Sonde oder andere scharfe Gegenstände nicht in den Lüftergitter oder andere Schutzschlitze ein.

Setzen Sie die Tablettts oder Behälter ein, während Sie sie mit speziellen Ofenhandschuhen anfassen, um Verbrennungen zu vermeiden. Seien Sie beim Einsetzen der Tablettts vorsichtig und vermeiden Sie ein versehentliches Herunterfallen der Pfanne aufgrund eines falschen Einsetzens.

Bevor Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchführen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, indem Sie den Schalter ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Warnung: Ziehen Sie den Stecker heraus, indem Sie ihn direkt halten und nicht am Kabel ziehen.

Installation und außerordentliche Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.

Garantie: Coldline gewährt auf die Geräte in allen Teilen (mit Ausnahme von Dichtungen, Gummikomponenten, Glaskomponenten, Kältemittel, Zubehör, Lampen) eine Garantie von vierundzwanzig Monaten ab dem auf der Verkaufsrechnung angegebenen Datum. Die Garantie schließt Teile aus, die durch Transport, unsachgemäße Installation oder Wartung, Nichtübereinstimmung der elektrischen, hydraulischen oder durch unsachgemäßen Gebrauch der Geräte beschädigten Teile entstanden sind.

Unterstützung: Wenden Sie sich an Ihren Händler, und geben Sie die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Modell- und Seriennummer an.

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

21.0 TECHNISCHE DATEN




Italiano

English

Deutsch

Français

Русский

Matricola / Serial n°		Modello / Model		Trays		made in Italy	
P. Supply		Frequency		Current			
Abs. Power		Clima Class		IP			
Cool. Cap.		Refrigerant		Quantity			
Blast chilling yield (Kg)				Blast freezing yield (Kg)			
2006/95/CE 2004/108/CE				Ins. HFC 245			
EAC		 13/05674W11030000012138258				CE	
							

Das Gerät entspricht den europäischen Richtlinien, die im beigefügten CE-Konformitätszertifikat aufgeführt sind.

Die Daten sind auf dem CE-Schild im Inneren des Geräts angegeben.

Schockfroster					
Modell	W5S	W6S	W7TS	W5	W6
Unterstützte bleche	Bleche GN1/1 - 60x40	Bleche GN1/1 - 60x40	Bleche GN1/1 - 60x40	Bleche GN1/1 - 60x40	Bleche GN1/1 - 60x40
Außenmaße (mm)	B 780 T 759 H 853	B 780 T 759 H 913	B 1400 T 700 H 810-850-910	B 780 T 859 H 853	B 780 T 859 H 913
Gewicht (kg)	115	125	150	120	135
Max. Stromaufnahme	1700W	1700W	1950W	1430W	1670W
Maximale Absorption	8.21A	8.21A	9.42A	6.91A	8.07A
Kälteleistung	1755W*	1755W*	2084W*	1565W*	2084W*
Spannung/Frequenz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz
Ausbeute pro Zyklus	18 kg +90°⇒+3°C	21 kg +90°⇒+3°C	34 kg +90°⇒+3°C	22 kg +90°⇒+3°C	27 kg +90°⇒+3°C
	12 kg +90°⇒-18°C	15 kg +90°⇒-18°C	24 kg +90°⇒-18°C	17 kg +90°⇒-18°C	21 kg +90°⇒-18°C
*VT. -10°C Kond. 45°C					

Modell	W7	W10	W14	W20P	W30
Unterstützte bleche	Bleche GN1/1 - 60x40	Bleche GN1/1 - 60x40	Bleche GN1/1 - 60x40	Bleche GN1/1 - 60x40	Bleche GN1/1 - 60x40
Außenmaße (mm)	B 780 T 859 H 1093	B 780 T 859 H 1563	B 780 T 859 H 1778	B 1100 T 1104 H 1843	B 810 T 1096 H 2340
Gewicht (kg)	145	195	205	220	245
Max. Stromaufnahme	1950W	5120W	5200W	7150W	7450W
Maximale Absorption	9.42A	12.74A	13,12A	16.64A	17.28A
Kälteleistung	2084W*	5440W*	5440W*	9820W*	8630W*
Spannung/Frequenz	220/240V/50Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz
Ausbeute pro Zyklus	34 kg +90°⇒+3°C	50 kg +90°⇒+3°C	70 kg +90°⇒+3°C	80 kg +90°⇒+3°C	90 kg +90°⇒+3°C
	24 kg +90°⇒-18°C	40 kg +90°⇒-18°C	56 kg +90°⇒-18°C	60 kg +90°⇒-18°C	66 kg +90°⇒-18°C
*VT. -10°C Kond. 45°C					

INDUSTRY Wagen Schockfroster						
Modell	W30K	W35K	W40K Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W41K Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W50K Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W51K Externe Kälteanlage ausgeschlossen
Unterstützte bleche	Wagen für Bleche EN60x40 – GN 1/1	Wagen für Bleche EN60x40 – GN 1/1	Wagen für Bleche EN60x80 – GN 2/1	Wagen für Bleche EN60x80 – GN 2/1	Wagen für Bleche EN60x80 – GN 2/1	Wagen für Bleche EN60x80 – GN 2/1
Außenmaße (mm)	B 960 T 1276 H 2365	B 960 T 1200 H 2770	B 1480 T 1430 H 2510	B 1480 T 1430 H 2510	B 1600 T 1430 H 2510	B 1600 T 1430 H 2510
Gewicht (kg)	300	420	450	453	490	493
Max. Stromaufnahme	6.15kW	7.76kW	3.27kW	4.14kW	3.27kW	4.14kW
Maximale Absorption	10.9A	24.56A	11.83A	13.03A	11.83A	13.03A
Spannung/ Frequenz	400-415V 3N – 50Hz	400-415V 3N – 50Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz
Kälteleistung	9820W*	11.210W*	13.170W*	14.940W*	20.610W*	22.980W*
Ausbeute pro Zyklus	90 kg +90°⇒+3°C	85 kg +90°⇒+3°C	120 kg +90°⇒+3°C	160 kg +90°⇒+3°C	200 kg +90°⇒+3°C	260 kg +90°⇒+3°C
	66 kg +90°⇒-18°C	60 kg +90°⇒-18°C	90 kg +90°⇒-18°C	120 kg +90°⇒-18°C	160 kg +90°⇒-18°C	200 kg +90°⇒-18°C

*VT. -10°C Kond. 45°C

INDUSTRY Wagen Schockfroster						
Modell	W50LK Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W100K Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W101K Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W102K Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W100LK Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W150K Externe Kälteanlage ausgeschlossen
Unterstützte bleche	Wagen für Bleche 100x100	02 x Wagen für Bleche EN60x80 – GN 2/1	02 x Wagen für Bleche EN60x80 – GN 2/1	02 x Wagen für Bleche EN60x80 – GN 2/1	02 x Wagen für Bleche 100x100	03 x Wagen für Bleche EN60x80 – GN 2/1
Außenmaße (mm)	B 1850 T 1430 H 2510	B 1600 T 2600 H 2510	B 1600 T 2600 H 2510	B 1600 T 2600 H 2510	B 1850 T 2600 H 2510	B 1600 T 3640 H 2510
Gewicht (kg)	508	850	860	866	896	1250
Max. Stromaufnahme	4.14kW	6.54kW	6.54kW	8.27kW	8.27kW	9.81kW
Maximale Absorption	13.03A	23.66A	23.66A	26.02A	26.02A	35.49A
Spannung/ Frequenz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz
Kälteleistung	22.980W*	26.340W*	41.220W*	45.960W*	45.960W*	39.510W*
Ausbeute pro Zyklus	200 kg +90°⇒+3°C	320 kg +90°⇒+3°C	400 kg +90°⇒+3°C	520 kg +90°⇒+3°C	400 kg +90°⇒+3°C	480 kg +90°⇒+3°C
	160 kg +90°⇒-18°C	240 kg +90°⇒-18°C	320 kg +90°⇒-18°C	400 kg +90°⇒-18°C	320 kg +90°⇒-18°C	360 kg +90°⇒-18°C

*VT. -10°C Kond. 45°C

INDUSTRY Wagen Schockfroster						
Modell	W151K Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W152K Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W150LK Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W200K Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W201K Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W202K Externe Kälteanlage ausgeschlossen
Unterstützte bleche	03 x Wagen für Bleche EN60x80 – GN 2/1	03 x Wagen für Bleche EN60x80 – GN 2/1	03 x Wagen für Bleche 100x100	04 x Wagen für Bleche EN60x80 – GN 2/1	04 x Wagen für Bleche EN60x80 – GN 2/1	04 x Wagen für Bleche EN60x80 – GN 2/1
Außenmaße (mm)	B 1600 T 3640 H 2510	B 1600 T 3640 H 2510	B 1850 T 3640 H 2510	B 1600 T 4680 H 2510	B 1600 T 4680 H 2510	B 1600 T 4680 H 2510
Gewicht (kg)	1265	1275	1320	1650	1650	1685
Max. Stromaufnahme	9.81kW	12.40kW	12.40kW	13.08kW	13.08kW	16.54kW
Maximale Absorption	35.49A	39.03A	39.03A	47.32A	47.32A	52.04A
Spannung/ Frequenz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz
Kälteleistung	61.830W*	68.940W*	68.940W*	52.860W*	82.440W*	91.920W*
Ausbeute pro Zyklus	600 kg +90°⇒+3°C	780 kg +90°⇒+3°C	600 kg +90°⇒+3°C	640 kg +90°⇒+3°C	800 kg +90°⇒+3°C	1040 kg +90°⇒+3°C
	480 kg +90°⇒-18°C	600 kg +90°⇒-18°C	480 kg +90°⇒-18°C	480 kg +90°⇒-18°C	640 kg +90°⇒-18°C	800 kg +90°⇒-18°C

*VT. -10°C Kond. 45°C

INDUSTRY Wagen Schockfroster						
Modell	W200LK Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W250LK Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W300LK Externe Kälteanlage ausgeschlossen			
Unterstützte bleche	04 x Wagen für Bleche 100X100	05 x Wagen für Bleche 100X100	06 x Wagen für Bleche 100x100			
Außenmaße (mm)	B 1850 T 4680 H 2510	B 1850 T 5720 H 2510	B 1850 T 6760 H 2510			
Gewicht (kg)	1745	2170	2595			
Max. Stromaufnahme	16.54kW	20.67kW	24.81kW			
Maximale Absorption	52.04A	65.05A	78.06A			
Spannung/ Frequenz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz			
Kälteleistung	91.920W*	114.900W*	137.880W*			
Ausbeute pro Zyklus	800 kg +90°⇒+3°C	1000 kg +90°⇒+3°C	1200 kg +90°⇒+3°C			
	640 kg +90°⇒-18°C	800 kg +90°⇒-18°C	960 kg +90°⇒-18°C			


*VT. -10°C Kond. 45°C

GÄRUNTERBRECHER										
	AF30		AF60		AF80		JF80		TF13	TF17
Unterstützte bleche	Bleche EN60x40		Bleche EN60x80		Bleche EN60x80		Wagen EN60x80		Bleche EN60x40	Bleche EN60x40
Außenmaße (mm)	B 810 P 796 H 2215		L 810 P 1096 H 2215		L 900 P 1138 H 2465		L 960 P 1276 H 2465		L 1450 P 800 H 950	L 2005 P 800 H 950
Modell	-6°+40°C	-30°+40°C	-6°+40°C	-30°+40°C	-6°+40°C	-30°+40°C	6°+40°C	-30°+15°C	6°+40°C	6°+40°C
Max. Stromaufnahme	1020W	1410W	1020W	1410W	1740W	1890W	1740W	1890W	550W	550W
Maximale Absorption	4.7A	6.5A	4.7A	6.5A	8.0A	8.6A	7.2A	8.6A	2.5A	2.5A
Kälteleistung	668W*	751W**	668W*	751W**	1336W*	1292W**	1336W*	1292W**	565W*	565W*
Spannung/ Frequenz	220-240V / 50Hz									
	*VT. -10°C Kond. 55°C ** VT. -30°C Kond. 55°C									

AUFBEWAHRUNG										
	AC30		AC60		AC80		JC80		TC13	TF17
Unterstützte bleche	Bleche EN60x40		Bleche EN60x80		Bleche EN60x80		Wagen EN60x80		Bleche EN60x40	Bleche EN60x40
Außenmaße (mm)	L 810 P 796 H 2215		L 810 P 1096 H 2215		L 900 P 1138 H 2465		L 960 P 1276 H 2465		L 1450 P 800 H 950	L 2005 P 800 H 950
Modell	-5°+15°C	30°+15°C	-5°+15°C	-30°+15°C	-5°+15°C	-30°+15°C	-5°+15°C	30°+15°C	5°+15°C	5°+15°C
Max. Stromaufnahme	1020W	1410W	1020W	1410W	1740W	1890W	1740W	1890W	550W	550W
Maximale Absorption	4.7A	6.5A	4.7A	6.5A	8.0A	8.6A	7.2A	8.6A	2.5A	2.5A
Kälteleistung	668W*	751W**	668W*	751W**	1336W*	1292W**	1336W*	1292W**	565W*	565W*
Spannung/ Frequenz	220-240V / 50Hz									
	*VT. -10°C Kond. 55°C ** VT. -30°C Kond. 55°C									

22.0 INSTALLATION

22.1 EINFÜHRUNG

 **Der Hersteller lehnt jede Haftung bei unsachgemäßer Verwendung des Gerätes ab. Die Installation darf ausschließlich von einem Fachmann durchgeführt werden.**

Das Gerät muss von Fachpersonal gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch installiert werden. Die Ausführung von entfernten Systemen, Elektro- und Wasseranschlüssen muss von der vom Installateur ausgestellten Konformitätserklärung begleitet werden.

22.2 HANDLING

Bewegen Sie das verpackte Gerät mit einem Gabelstapler oder einem Handgabelhubwagen, dessen Länge der Länge der Palette entspricht und dessen Tragfähigkeit dem Gewicht des Geräts entspricht.

22.3 ENTFERNUNG DES PAKETS

Entfernen Sie je nach Verpackungsart den Karton nach oben oder entfernen Sie die Holzkäfigbretter mit dem Schraubendreher. Verwenden Sie Schutzhandschuhe, um den Kontakt mit Holzsplittern zu vermeiden. Entsorgen Sie die Verpackung nicht in der Umwelt und entsorgen Sie sie gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

22.4 INTEGRITY

Überprüfen Sie die Unversehrtheit des Geräts in allen Teilen und die Übereinstimmung mit der internen Standardausrüstung des Zubehörs.

22.5 AUFSTELLUNG

Transportieren Sie das Gerät auf Paletten mit einem Spezialwagen in der Nähe der Einbaulage. Kippen Sie das Gerät während des Aufstellens nur, wenn dies für einen Winkel von höchstens 60 ° unbedingt erforderlich ist. Entfernen Sie die 4 Schrauben, die den Körper an der Palette verankert halten, und schrauben Sie die 4 Füße jeweils um eine Ecke aus der Palette.

22.6 BEGRADIGEN

Stellen Sie das Gerät an seinem endgültigen Standort auf und fahren Sie mit dem Nivellieren mit den Schraubenfüßen fort. Stellen Sie dabei sicher, dass es perfekt ausgerichtet ist.

22.7 REINIGUNG

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

22.8 ARBEITSBEDINGUNGEN

Stellen Sie sicher, dass die Umgebung, in der die Appliance installiert ist, die folgenden Bedingungen erfüllt:

- Umgebungstemperatur zwischen 5 ° C und 40 ° C und Luftfeuchtigkeit von 40%.
- Nicht in der Nähe von Wärmequellen und in gut belüfteten Bereichen aufstellen.

Lassen Sie bei Schnellkühlern mindestens 10 cm frei, um die entstehende Wärme richtig abzuleiten. Stapeln Sie keine Kisten oder Tablettts auf dem technischen Fach in den Schränken und bringen Sie die Schränke nicht in Nischen an. Ein falscher Abtransport der Wärme aus dem Verflüssiger kann zu schwerwiegenden Funktionsstörungen führen und den Verbrauch der Geräte erheblich erhöhen.


22.9 INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie vor dem Anschließen an das Stromnetz Folgendes:


- Die Spannung und Frequenz entsprechen den Arbeitsbedingungen, die auf dem CE-Schild im Inneren des Geräts angegeben sind. Die maximale Toleranz beträgt $\pm 10\%$ vom Nennwert.
- Der Stromkreis entspricht den geltenden Gesetzen.
- Die elektrische Anlage enthält einen Differentialschalter (Leistungsschalter).
- Bei Geräten mit Befeuchtungssystem wird ein Filtersystem für das Befeuchtungswasser geliefert, das aus einem Kopf und einer austauschbaren Filterpatrone besteht.

Der Filterkopf ist mit einer Verbindungsleitung zum Wassernetz ausgestattet. Sobald der Filter an letzteren angeschlossen ist, muss er zuerst in Betrieb genommen werden, indem die Anweisungen in der Filteranleitung befolgt werden.

Die Filterdauer hängt von der Menge und den Eigenschaften des aufbereiteten Wassers ab, darf jedoch ein Jahr nicht überschreiten. Die Erschöpfung des Filters kann zu Problemen bei der Wasserversorgung des Befeuchtungssystems führen, bis dieses ausfällt. Wenn der Filter nicht verwendet wird, kann das Befeuchtungssystem aufgrund eines Verstopfens der Ventile und / oder des Sensors, der seinen Betrieb reguliert, fehlerhaft funktionieren.

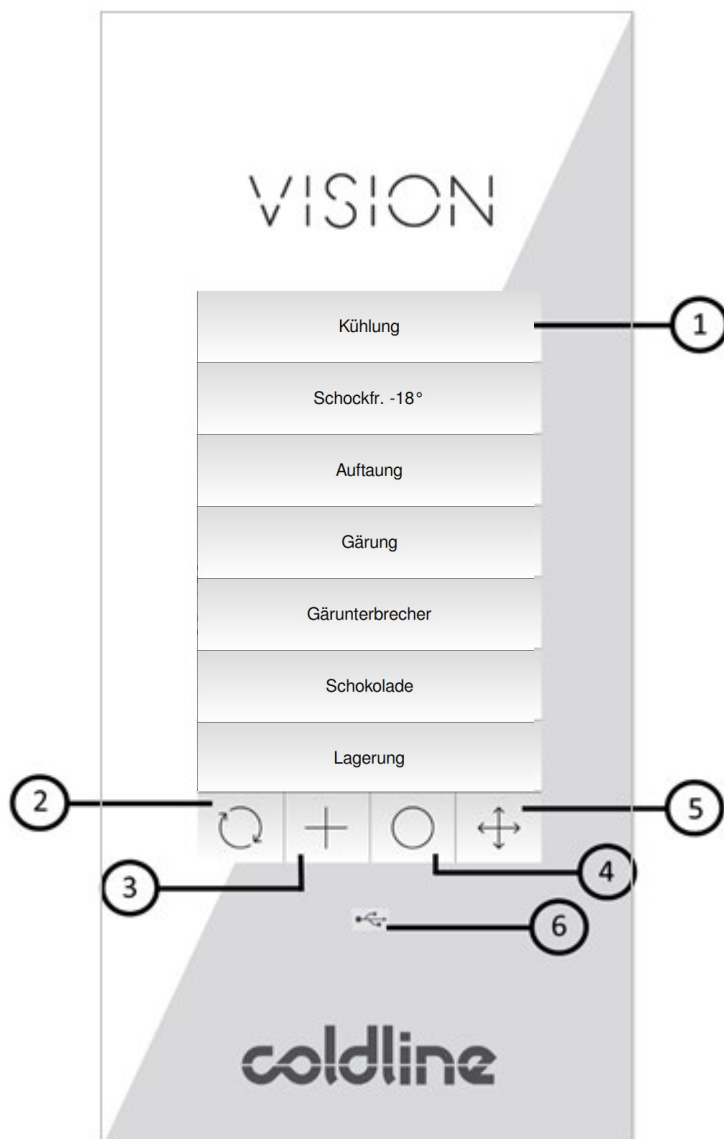
 Stellen Sie bei einer dreiphasigen 400-V-Stromversorgung sicher, dass die Lüfterdrehrichtung mit den Ansauglüftern übereinstimmt.

Wenn das Gerät längere Zeit ausgeschaltet bleibt, sollten Sie das Netzkabel des Geräts abziehen.

 Erdung ist obligatorisch. Der Hersteller kann nicht für Schäden oder Verletzungen verantwortlich gemacht werden, die durch mangelnde oder unzureichende Erdung, fehlerhafte Installation, Manipulationen, mangelhafte Wartung und nicht sachgemäße Verwendung oder durch Nichtbeachtung der im Verwendungsland geltenden Vorschriften zur elektrischen Sicherheit verursacht wurden Einheit.

23.0 BEDIENFELD

! Das Gerät ist mit einer "Touchscreen" -Steuerschnittstelle ausgestattet, die durch einfaches Berühren der Finger bedient werden kann. Reinigen Sie das Glas mit einem leicht angefeuchteten weichen, nicht scheuernden Tuch.



1 STEUERTASTEN

Aktivierung der zugehörigen Funktion

2 KONTINUIERLICHE ZYKLUS-TASTE

Start eines kontinuierlichen Zyklus mit festen Sollwerten

3 UTILITY-TASTE

So öffnen Sie das Utility-Menü

4 EINSTELLUNGSTASTE

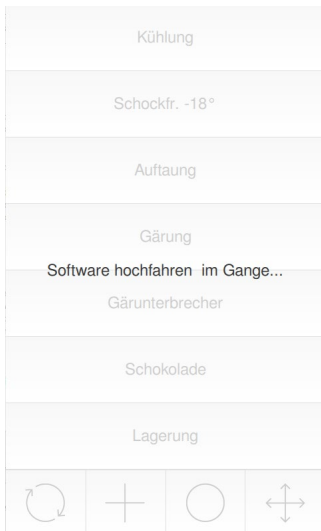
5 LAYOUT-SCHLÜSSEL

So ändern Sie das Layout des Hauptbildschirms

6 USB-ANSCHLUSS

Ermöglicht das Einstecken eines USB-Sticks zum Herunterladen von Daten

24.0 ZÜNDUNG / ERSTER START



⚠ Lesen Sie den Abschnitt "Installation" sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät anschließen.

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Das Display zeigt das wartende Systemladebild.

⚠ Die Erstinbetriebnahme dauert ca. 2 Minuten, in denen das System das Programm lädt und die Eigendiagnose durchführt.

Beim ersten Start werden Sie aufgefordert, die Sprache auszuwählen und Datum, Uhrzeit und Zeitzone einzustellen. Vision ist mit einer Wi-Fi-Verbindung ausgestattet, die die Verbindung zum Cosmo-System, die Aktualisierung der Software und die Fernsteuerung des Geräts über eine App ermöglicht.

Sie können die Anwendung im Apple Store und im Play Store herunterladen

24.1 SPRACHEINSTELLUNG

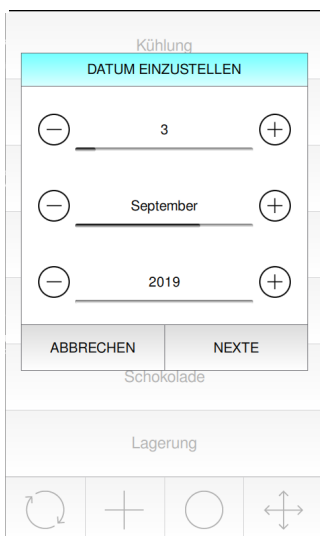


Beim ersten Einschalten werden Sie aufgefordert, die Sprache auszuwählen.


Nach dem Berühren zeigt das Display für 2 Sekunden die Speicherseite an. Wenn 5 Minuten lang kein Eingriff erfolgt, wechselt das Display in den Energiesparmodus und zeigt Datum und Uhrzeit an. Durch Berühren des Displays kann erneut eine Auswahl getroffen werden.

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

24.2 DATUM UND UHRZEIT EINSTELLEN



Wenn Sie Vision mit Cosmo verbinden, synchronisiert das Gerät Datum und Uhrzeit vollautomatisch. Wenn keine Verbindung zu Cosmo hergestellt werden kann, können Sie Datum und Uhrzeit manuell einstellen.

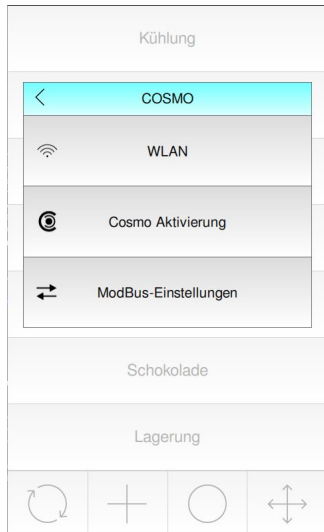
Um Datum und Uhrzeit manuell einzustellen, rufen Sie das Menü Einstellungen auf  und wählen Sie Datum / Uhrzeit

Stellen Sie Datum und Uhrzeit mit den Tasten ein  und . Durch Berühren der Schaltfläche **SPEICHERN** werden die Daten gespeichert. Das Display zeigt 2 Sekunden lang die Seite zum Speichern der Einstellungen an.

24.3 ZEITZONE EINSTELLEN

Wenn Sie das Gerät an Cosmo anschließen, wird automatisch die korrekte Uhrzeit synchronisiert. Sie müssen die richtige Zeitzone einstellen, indem Sie das geografische Gebiet auswählen, zu dem sie gehört. Dies ermöglicht die automatische Aktualisierung der Sommerzeit.

24.4 COSMO-AKTIVIERUNG



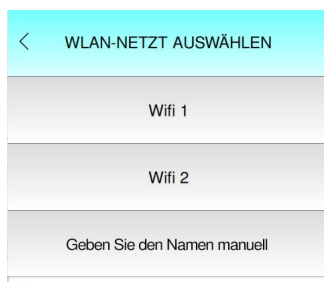
COSMO ist die innovative WLAN-Technologie, mit der Sie alle Coldline - Geräte in der Küche mit VISION verbinden und von Ihrem Smartphone aus überwachen können.

Um eine Verbindung zum COSMO-Netzwerk herzustellen, gehen Sie zu EINSTELLUNGEN > COSMO.

Ein Bildschirm mit den folgenden Tasten wird angezeigt:

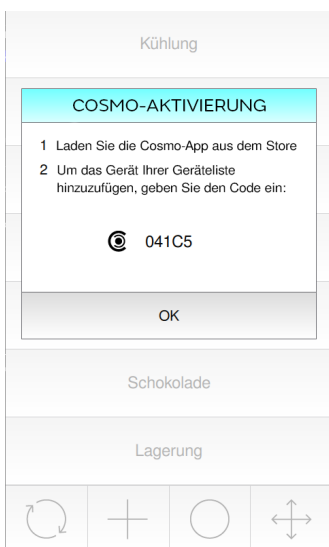
- WIFI
- COSMO-AKTIVIERUNG
- MODBUS-KONFIGURATION

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



Wenn Sie mit der Suche nach WIFI-Netzwerken fertig sind, wählen Sie das Netzwerk aus, zu dem Sie eine Verbindung herstellen möchten, und geben Sie bei Bedarf das Kennwort ein.

Sobald die Verbindung hergestellt ist, erscheint neben dem Netzwerk, mit dem Sie verbunden sind, ein Symbol, um zum WIFI-Bildschirm zurückzukehren.

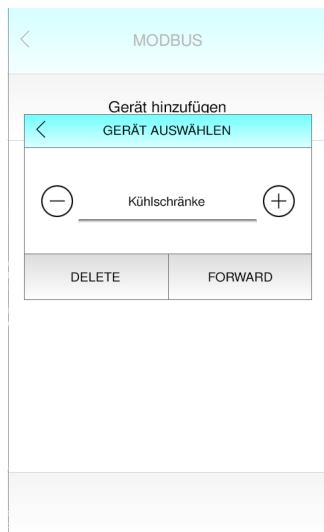


Drücken Sie dann "COSMO-AKTIVIERUNG". Ein Code wird generiert.

Laden Sie die App von Playstore oder AppStore herunter und registrieren Sie sich mit Ihren Daten.

Es werden Anmeldeinformationen generiert, mit denen Sie sich anmelden können.

Greifen Sie auf die App zu, melden Sie sich an und geben Sie ein neues Gerät ein, indem Sie einen Namen Ihrer Wahl und den vom Gerät generierten Code festlegen.

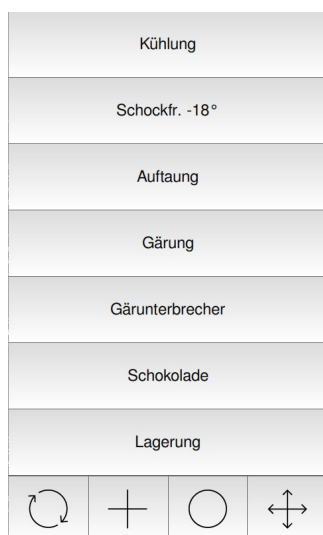


Um weitere Coldline-Geräte hinzuzufügen, die über das ModBus-Netzwerk verbunden sind, drücken Sie die COSMO-Taste, dann "MODBUS-KONFIGURATION" und klicken Sie auf "GERÄT HINZUFÜGEN". Wählen Sie das Gerät aus, zu dem Sie eine Verbindung herstellen möchten, und geben Sie die Adresse zwischen 21 und 255 ein.

Sie werden außerdem aufgefordert, die Seriennummer des Geräts einzugeben. Am Ende der Konfiguration werden die verschiedenen an das Hauptgerät angeschlossenen Geräte im Menü "MODBUS-KONFIGURATION" angezeigt.

25.0 HAUPTMENÜ

25.1 MENÜ SCHOCKFROSTER



Schockkühlung: Ra rapidamente gibt ein Lebensmittel bei +3°C schnell an das Herz zurück, blockiert die bakterielle Vermehrung und erhöht die Konservierungszeit bei gleichbleibender Qualität um bis zu 70%. **Die Schnellkühlprogramme können in 3 Phasen mit Temperatur-, Zeit- und Lüftungsmanagement programmiert werden.** Die Lagertemperatur am Ende des Zyklus kann ebenfalls verwaltet werden.

Schockfrostung: Friert ein Lebensmittel bei -18°C schnell ein und schont das Herz Mikrokristallisation von Flüssigkeiten. Fasern, Geschmack und Struktur bleiben unverändert. **Die Schnellkühlprogramme können in 3 Phasen mit Temperatur-, Zeit- und Lüftungsmanagement programmiert werden, die Lagertemperatur kann auch am Ende des Zyklus verwaltet werden.**

Gärung und Gärunterbrechung: Der Teig wird im Sofortmodus oder zu einem festgelegten Zeitpunkt perfekt aufgegossen. Die Feuchtigkeitsversorgung ermöglicht die Aufrechterhaltung der idealen Flüssigkeitszufuhr, die die regelmäßige Entwicklung der Hefen begünstigt. Das Programm kann in 4 Phasen (Abkühlen, Lagern, Aufwachen und Einweichen und eine letzte Wartezeit) eingestellt werden. In allen Phasen, wenn die Temperatur über 4 Grad liegt, ist es möglich, die Luftfeuchtigkeit aktiv einzustellen.

Auftauung: Mit VISION Tiefkühlkost sicher auftauen. Der sorgfältige Umgang mit Temperatur und Luftfeuchtigkeit verhindert die Vermehrung der Bakterienlast.

Langsam kochen: Es kocht Speisen bei niedriger Temperatur und verbessert Farbe, Geschmack und Weichheit. Die Zugabe von Dampf ermöglicht eine optimale Wärmeverteilung, die ein homogenes Ergebnis begünstigt. Nach Beendigung des Garvorgangs können Sie wählen, ob gekühlt oder gefroren werden soll.

Schokoladenkristallisierung: Kristallisieren Sie Pralinen, Pralinen und Schokoriegel in nur wenigen Minuten und erhalten Sie dank der idealen Temperatur und Luftfeuchtigkeit perfekten Glanz und Knusprigkeit.

Trocknung: Dehydriert Obst, Gemüse, Pilze und Hülsenfrüchte und stellt sie zu jeder Jahreszeit zur Verfügung. Das Programm muss durch Offenhalten der Tür mit der entsprechenden Unterstützung gestartet werden.

Joghurt: Es ermöglicht Ihnen, cremigen und natürlichen Joghurt mit der einfachen Verwendung von Milch guter Qualität und lebenden Milchenzymen herzustellen.

Pasteurisierung: Es eliminiert die pathogenen und die meisten vegetativen Mikroorganismen in Lebensmitteln und verlängert die Haltbarkeit.

Erhaltung: Es hält Fertiggerichte, Desserts, gefrorene Desserts und Eis auf Serviertemperatur.

Dampfdesinfektion: Hiermit kann der Desinfektionszyklus zum Reinigen und Desinfizieren der Zelle gestartet werden (siehe Abschnitt 11.2).

Gegen Anisakis Säuberung: Sanierung von rohem Fisch zur Beseitigung von Schädlingen wie Anisakis mit spezifischen Programmen mit speziellen Temperaturen und Dauern. (-20°C für mindestens 24 Stunden oder -35°C für 15 Stunden).



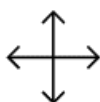
- **Manueller Zyklus**
siehe Abschnitt. 10



- **Allzweck**
siehe Abschnitt. 11



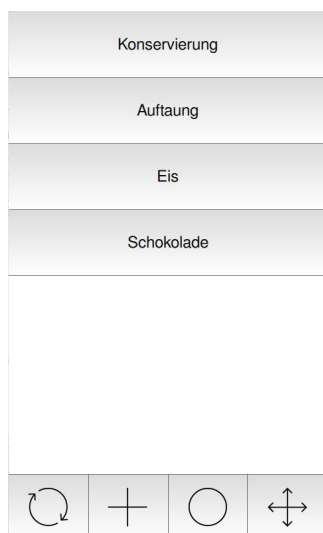
- **Einstellungen**
siehe Abschnitt. 12
Ermöglicht den Zugriff auf die Menüs:
- Sprache
- Zeitzone
- Datum / Uhrzeit
- Cosmo
- Service
- Farbmodus



- **Menü neu anordnen**
siehe Abschnitt. 13

Ermöglicht Ihnen die Neuordnung der Menütasten, indem Sie diese nach Ihren Anforderungen und Benutzereinstellungen sortieren.

25.2 MENÜ AUFBEWAHRUNG



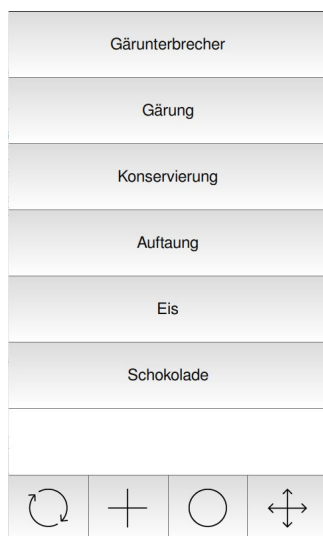
Lagerung: Starten Sie den Erhaltungsmodus.

Auftauung: Mit VISION Tiefkühlkost sicher auftauen. Der sorgfältige Umgang mit Temperatur und Luftfeuchtigkeit verhindert die Vermehrung der Bakterienlast.

Speiseeis: Starten Sie den Eiskonservierungsmodus.

Schokoladenkristallisierung: Starten Sie den Schokoladenkonservierungsmodus.

25.3 MENÜ GÄRUNTERBRECHER



Gärunterbrechung: Der Teig wird im Sofortmodus oder zu einem festgelegten Zeitpunkt perfekt aufgegossen. Die Feuchtigkeitsversorgung ermöglicht die Aufrechterhaltung der idealen Flüssigkeitszufuhr zur Förderung der regelmäßigen Entwicklung der Hefen. Das Programm kann in 4 Phasen (Abkühlen, Lagern, Aufwachen und Einweichen und eine letzte Wartezeit) eingestellt werden. In allen Phasen, wenn die Temperatur über 4 Grad liegt, ist es möglich, die Luftfeuchtigkeit aktiv einzustellen.

Bewahrung: Starten Sie den Erhaltungsmodus.

Auftauung: Mit VISION Tiefkühlkost sicher auftauen. Der sorgfältige Umgang mit Temperatur und Luftfeuchtigkeit verhindert die Vermehrung der Bakterienlast.

Speiseeis: Starten Sie den Eiskonservierungsmodus.

Schokoladenkristallisierung: Starten Sie den Schokoladenkonservierungsmodus.

26.0 ALLGEMEINE ANGABEN ZUM GEBRAUCH

Vom Hauptbildschirm aus können die Vision-Funktionen gestartet werden, die je nach Layout unterschiedlich sein können. In Vision gibt es zahlreiche Rezepte, die darauf abzielen, die Programme an die tatsächlich im Schnellkühler eingelegten Lebensmittel anzupassen.



DEVOTE™

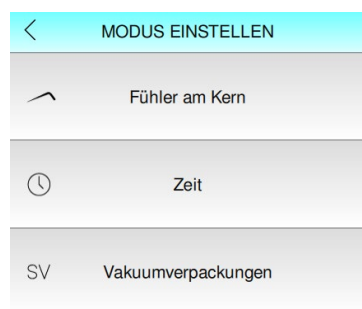
Alle vorinstallierten Programme verwenden das automatische Devote™ -Ladungserkennungssystem, das die Betriebszeit und -parameter des Geräts beim Einlegen von warmen Speisen optimiert, um sie an die tatsächliche Art und Ladung der eingegebenen Speisen anzupassen.

Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - ist ein von Coldline entwickeltes innovatives System, das das Gewicht, die Größe und die Anfangstemperatur des Lebensmittels automatisch erkennt.

Devote™ moduliert automatisch Temperatur und Belüftung, um die Temperatur so schnell wie möglich zu senken und einzufrieren, ohne die Kernsonde zu verwenden. Wenn Sie die Verwendung der Kernsonde einschränken, können Sie den Abbau- und Einfrierprozess beschleunigen, um eine bakterielle Kontamination zwischen verschiedenen Lebensmitteln zu vermeiden.

Der Benutzer kann die Programme frei ändern, indem er neue erstellt, oder er kann die vorinstallierten Programme starten und ändern, indem er sie erneut unter einem anderen Namen speichert.

In vielen Schnellkühl- und Gefrierprogrammen muss zwischen folgenden Modi gewählt werden:



Kerntemperaturfühler: Das Programm verwaltet den Übergang von einer Phase zur anderen durch Ablesen der Temperatur der Kernsonde. Die Dauer wird bestimmt, indem die tatsächliche Temperatur erreicht wird, die im Herzen des Produkts eingestellt ist.

Die Programme sind in drei Phasen unterteilt, mit denen Sie die Temperatur, Belüftung und Temperatur im Herzen jeder einzelnen Phase variieren können. Am Ende des Zyklus kann die Speicherung bei der gewünschten Temperatur aktiviert werden.

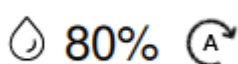
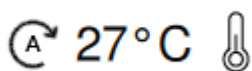
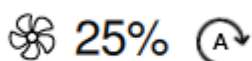
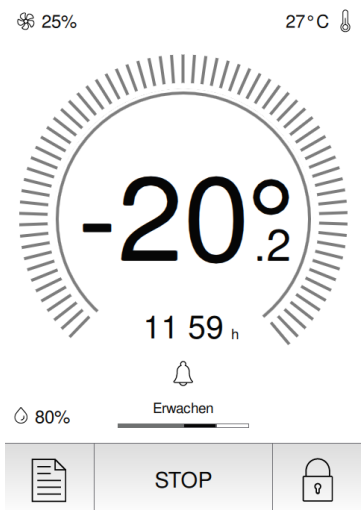
Zeit: Das Programm verwaltet den Übergang von einer Phase zur nächsten nach der eingestellten Zeit, abhängig vom Rezept.

Wenn Devote aktiv ist, ermittelt das Gerät automatisch die Dauer des Zyklus, in anderen Fällen endet der Zyklus nach der im Programm angegebenen Zeit, die im Editor unten rechts angezeigt wird und nach Belieben geändert werden kann.

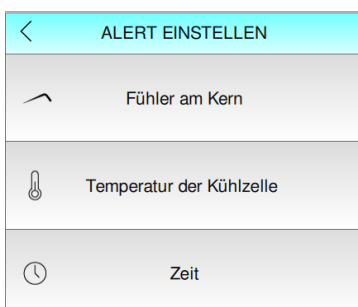
Die Programme sind in drei Phasen unterteilt, mit denen Sie die Temperatur, die Belüftung und die Zeit jeder einzelnen Phase variieren können. Am Ende des Zyklus kann die Speicherung bei der gewünschten Temperatur aktiviert werden.

Vakuummodus: In einigen Programmen ist es möglich, den SV-Vacuum-Modus zu aktivieren. im V-Modus - Vision Vacuum funktioniert wie im Zeitmodus und passt Belüftung und Dauer an, um die Verwendung von vakuumverpackten Lebensmitteln zu optimieren, bei denen das Vorhandensein des Beutels die Kühlung der Lebensmittel behindert.

Nach dem Start eines Programms können immer die folgenden Daten angezeigt werden:



11:50 h



Zelltemperatur in der Mitte der Feederkrone Wenn die Kernsonde angeschlossen ist, kann die Kerntemperatur durch Auswahl des Temperaturbereichs angezeigt werden.

Wenn Sie nur die Kerntemperatur sehen möchten, wählen Sie einfach das Sonden-Symbol, ein akustisches Signal bestätigt, dass die Anzeige der Kerntemperatur aktiv ist, um zur Raumtemperatur zurückzukehren, drücken Sie erneut im Temperaturbereich.

Belüftung: Je nach Programm können Sie das Beatmungsfeld ändern, oder das Symbol für die automatische Verwaltung wird angezeigt. In diesem Fall kann die Beatmung nur im Programmierer geändert werden.

Zelltemperatur eingestellt: Je nach Programm können Sie das eingestellte Feld für die Zelltemperatur ändern, oder das Symbol für die automatische Verwaltung wird angezeigt. In diesem Fall können Sie den Satz nur über den Programmierer ändern.

Feuchtigkeit: Wenn die Temperatur über 4 ° C liegt, kann die Luftfeuchtigkeit der Zelle geändert werden (aktiv in Schnellkühlern und verzögert - passiv in Wintergärten). Wenn Sie das Feuchtigkeitfeld auswählen, das Sie ändern können, wird das Symbol für die automatische Verwaltung angezeigt. In diesem Fall können Sie den Satz nur über den Programmierer ändern.

Programmierer oder Symbol für manuelles Abtauen: Je nach Programm wird unten links das Symbol angezeigt, um die Programmierung zu ändern oder einen automatischen Abtauzyklus zu starten (bei Remote-Modellen muss das Abtauen bei geöffneter Tür durchgeführt werden). Das Abtauen erfolgt automatisch in automatischen Zyklen und in Geräten mit eingebauten Kühlaggregaten.

Verbleibende Zeit / verstrichene Zeit: zeigt die in den Zeitprogrammen verbleibende Zeit und die in der Sonde oder im manuellen Zyklus verstrichene Zeit an.

Alert : Wenn ein Programm gestartet wird, können Sie durch Auswahl des Glockensymbols unter der Programmdauer einen Alarm einstellen:

- Wenn eine bestimmte Kerntemperatur erreicht ist
- Wenn eine bestimmte Zelltemperatur erreicht ist
- Nach einer gewissen Zeit

Diese Funktion ist nützlich, wenn eine Zwischenbearbeitung der Lebensmittel im Gerät erforderlich ist.

Erwachen



Erwachen: Die Textanzeige und der Balken geben die Phase an, in der sich das Programm befindet.

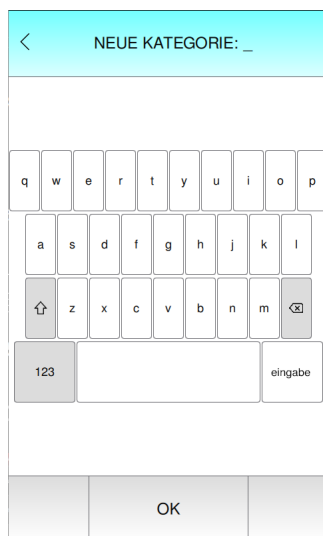
STOP


Stop-Taste: unterbricht das Programm, wenn es geändert wurde, erscheint die Speicheranforderung.

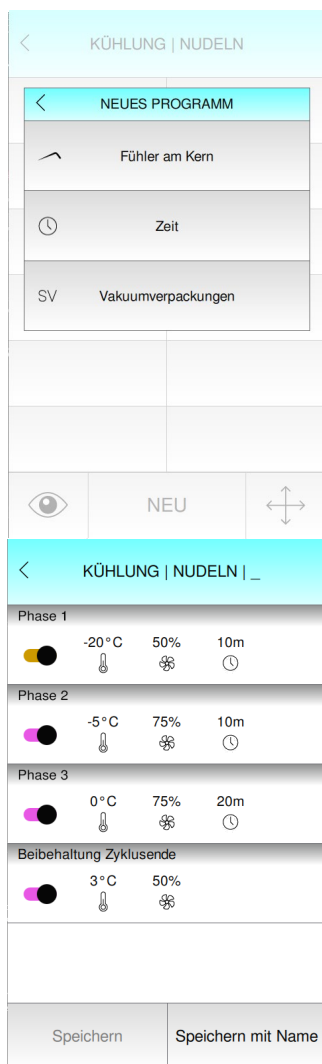
27.0 ERSTELLUNG UND ÄNDERUNG VON KATEGORIEN UND PROGRAMMEN



Aus der Liste der verwandten Kategorien können Sie durch Berühren der Schaltfläche NEU eine neue Kategorie erstellen.

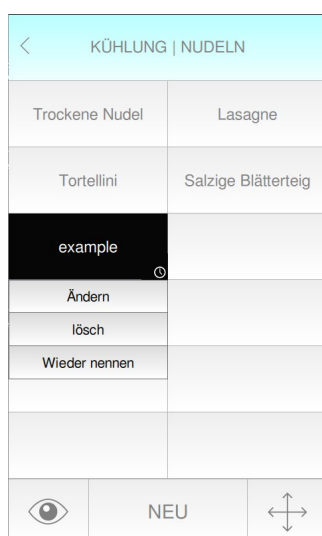





Sie werden aufgefordert, einen Namen für diese Kategorie einzugeben. Sobald Sie diese erstellt haben, wird sie auf der Hauptseite angezeigt. Das symbol  gibt an, dass die Kategorie vom Benutzer erstellt wurde.



Um ein neues PROGRAMM zu erstellen, wählen Sie die gewünschte Kategorie und drücken Sie die Taste NEW. Ein Bildschirm wird angezeigt, in dem Sie aufgefordert werden, die Art des Programms anzugeben, dh HERZTASTE, ZEIT oder VAKUUM.

Wenn Sie beispielsweise die Kernsonde auswählen, wird ein Bildschirm geöffnet, in dem Sie das Programm durch Auswahl von Temperaturen, Belüftung, Kerntemperatur (wenn die Kernsonde ausgewählt ist) oder Zyklusdauer (wenn ja) anpassen können Zeit oder Vakuum wählen). Es ist auch möglich, die Speicherung am Ende der verschiedenen Phasen zu aktivieren. Durch Drücken der Taste SPEICHERN MIT NAME werden Sie aufgefordert, den Namen für dieses Programm einzugeben. Am Ende des Vorgangs erscheint der Bildschirm mit den neu erstellten Programmen.



In jedem erstellten Programm befindet sich ein kleines Symbol. Das symbol  kennzeichnet ein Kernprüfprogramm, das Symbol  zeigt ein zeitgesteuertes Programm an, während das Symbol  ein Vakuumprogramm anzeigt.

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

28.0 FUNKTIONSLOGIK DES PROGRAMMS

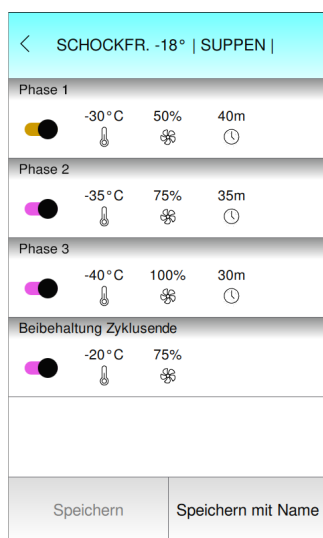
Vision ist mit zahlreichen Automatikprogrammen ausgestattet.

Die Programme können in allen Phasen von Grund auf neu erstellt werden (Abs. 12) oder sie können während des Betriebs geändert werden. Wenn Sie einen der Parameter ändern, können Sie ein neues Programm unter einem Namen speichern, der automatisch in die gleiche Kategorie wie das ursprüngliche Programm eingegeben wird.

Die Programme zum Schnellkühlen, Tiefkühlen, Auftauen und langsamen Garen bestehen aus 3 Phasen, die aktiviert oder deaktiviert werden können.

Die erste Phase ist immer aktiv und wird durch einen blauen Schalter gekennzeichnet, die deaktivierbaren Phasen werden durch einen grünen Schalter gekennzeichnet. In allen Phasen können die Parameter (Temperatur, Kerntemperatur, Belüftung, Zeit und Luftfeuchtigkeit) geändert werden, die je nach gestartetem Programm angezeigt werden.

Die letzte Phase ist die Erhaltung am Ende des Zyklus, die deaktiviert werden kann, in welchem Fall das Programm das Gerät Enden mit dem Hauptbildschirm angezeigt werden können, wird es daher notwendig sein, um unverzüglich Lebensmittel zu entfernen.



SCHOCKKÜHLUNG, SCHOCKFROSTUNG UND AUFTAUUNG, SCHOKOLADENKRISTALLISIERUNG UND TROCKNUNG

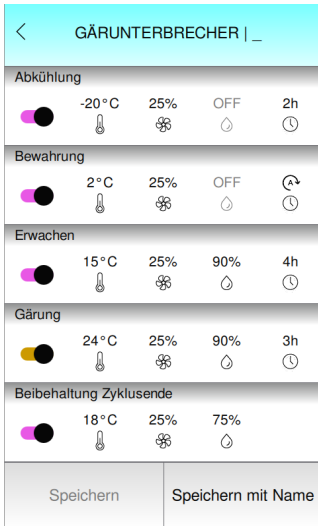
Erstellen eines neuen Programms durch Auswahl der gewünschten Funktion (Schockkühlung, Schockfrostung und Auftauung, Schokoladenkristallisierung Und Trocknung), der Kategorie und der Taste NEU.

Sie können zwischen der Erstellung eines Sonden-, Zeit- oder Vakuumprogramms wählen.

Nach Auswahl des Typs erscheint der Programmreditor mit 3 Phasen, von denen die erste nicht deaktiviert werden kann (blauer Schalter) und zwei deaktiviert werden können, in denen die Zelltemperatur, die Belüftung und die Dauer der Phase oder die Kerntemperatur eingestellt werden können Ziel, nach dem das Programm in die nächste Phase übergeht.

Wenn eine Änderung am Programm vorgenommen wird, kann diese durch Überschreiben des aktuellen Programms gespeichert werden. Die Ablehnung des Speicherns der Änderungen gilt nur für das aktuelle Programm und geht am Ende des Zyklus verloren.

Es ist möglich, die Aufbewahrung am Ende des Zyklus zu aktivieren. Wenn das Programm nicht beendet wird und das Gerät in den Standby-Modus wechselt, müssen die Lebensmittel sofort aus dem Gerät genommen werden.



GÄRUNG UND GÄRUNTERBRECHUNG

Im Verzögerungsprüfprogramm müssen zuerst Datum und Uhrzeit des Zyklusendes eingestellt werden. Es ist möglich, die Kaltphasen zu deaktivieren. Auf diese Weise können die gespeicherten Parameter für einen Sauerteig verwendet werden, um sofort einen manuellen Sauerteig durchzuführen. Die Phasen eines Verzögerungsprogramms können vom Editor

geändert werden  (Die Sauerteigphase kann nicht deaktiviert werden):

- **Kühl** : ermöglicht es Ihnen, die Wirkung von Hefen zu blockieren, um deren Entwicklung zu verzögern. Die Luftfeuchtigkeit kann bei Temperaturen unter 4 Grad nicht reguliert werden. Wenn die Luftfeuchtigkeit auf AUS eingestellt ist, wird der Parameter nicht verwaltet. Wenn Sie einen niedrigen Luftfeuchtigkeitsgrad von 50% einstellen möchten, wenn Sie die maximale Luftfeuchtigkeit auf 95% einstellen möchten. Die Dauer des Programms hängt von der Masse des zu kühlenden Produkts ab. Je größer die Größe, desto länger muss die Abkühlphase sein.
- **Aufbewahrung** : Hält für eine Dauer, die vom Programm automatisch verwaltet wird, in Abhängigkeit von der eingestellten Zeit bis zum Ende des Aufgehens der Masse des aufzutragenden Produkts. Je niedriger die Lagertemperaturen sind, desto geringer ist die Aktivität der Hefen. Achtung, bei sehr niedrigen Temperaturen besteht die Gefahr, dass die Sauerteigbildung vollständig gehemmt wird. Bei Temperaturen über 6 Grad beginnt der Sauerteig- und Reifungsprozess vor der gewünschten Zeit.
- **Wiederaufnahme der Gärung** : In dieser Phase wird das Produkt allmählich der Trenntemperatur angenähert. Die Aufwachphase muss umso länger dauern, je größer das verwendete Produkt ist. Die Aufwachphase dient dazu, den Unterschied in der Lücke zwischen dem Herzen und der Kruste des Produkts zu begrenzen, um Unterschiede während des Kochens zu begrenzen.
- **Gärung** : In der Sauerteigphase wird das Lebensmittel auf die richtige Temperatur und Luftfeuchtigkeit gebracht, damit sich Sauerteig entwickeln kann. Es ist möglich, Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Belüftung und Dauer der Phase zu steuern.
- Es ist ratsam, bei Temperaturen unter 28-30 ° C zu steigen, um die Bildung von Essigsäure zu begrenzen, die den Geschmack und die Struktur von Sauerteigprodukten beeinträchtigt.
- **Wartezeit** : In der letzten Phase kann die Temperatur eines Sauerteigs teilweise gesenkt werden, um die übermäßige Entwicklung des Produkts zu begrenzen. Aktivieren Sie diesen Schritt, wenn das gesamte Produkt nach der Einweichphase nicht sofort gekocht oder eingefroren werden kann. Achtung: Nachdem das Aufgehen des Teigs das Ende des Aufgehens erreicht hat, kann das Schieben der Hefen nicht mehr vollständig gestoppt werden, sondern es wird nur für kurze Zeit verlangsamt.

Vorschläge: Luftfeuchtigkeit und Belüftung spielen eine grundlegende Rolle im Sauerteigprozess.

Diese beiden Parameter müssen immer gleichzeitig verwaltet werden. Wenn Sie feststellen, dass das Produkt zu trocken ist oder zum Austrocknen und zur Bildung von Oberflächenkrusten neigt, erhöhen Sie die Luftfeuchtigkeit und / oder verringern Sie die Belüftung.

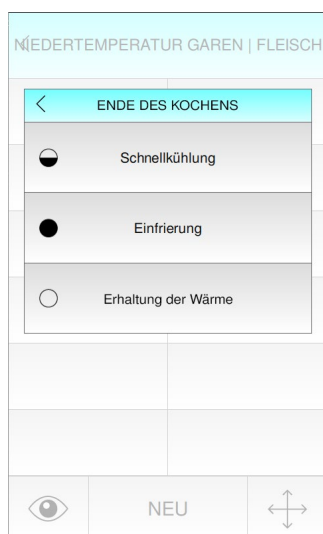
Zu milde Belüftung kann zu einer falschen Temperatur- und Feuchtigkeitsverteilung in der Zelle führen. Es ist notwendig, die richtigen Parameter für jede Triebmasse anzupassen.

Hochhydrathaltige Produkte trocknen viel leichter aus. Befeuchten Sie daher höhere Luftfeuchtigkeit durch Einleiten von Dampf, auch in kalten Phasen, während fett- und eierreiche Massen selbst bei geringerer Luftfeuchtigkeit korrekt aufsteigen. Sie müssen die Programme für Ihre Produkte anpassen und sie anpassen, wenn Sie die Hefeart, die Stärke und den Grad des Mehlproteins und die Feuchtigkeit des Teigs ändern.

Die Temperatur der verwendeten Zutaten und die Temperatur des Endteigs wirken sich aktiv auf den Sauerteigprozess aus und verändern das Endergebnis erheblich. Achten Sie auf diese Parameter, um ein gleichbleibend hochwertiges Ergebnis zu erzielen.

Es ist im Allgemeinen nicht ratsam, den Teig mit einem Sauerteig zu bedecken, jedoch erfordern bestimmte Teige mit hohem Feuchtigkeitsgehalt die Verwendung dieser Technik, um seine Entwicklung zu verbessern und die Verteilung der Feuchtigkeit zu begrenzen.

Niemals die Tablett mit Deckel verwenden oder übereinander legen, es ist unmöglich, die richtige Luftfeuchtigkeit und eine homogene Temperatur zu gewährleisten.



LANGSAM KOCHEN UND PASTEURISIERUNG (NUVÖ)


Mit NUVÖ ist es möglich, unter Zusatz von Dampf langsam zu kochen. Dies ermöglicht eine beträchtliche Verbesserung der Kochqualität, der Homogenität der Temperatur in der Zelle und der Kochzeit im Vergleich zu jedem anderen System auf dem Markt.

Die NUVÖ-Versionen können eine Temperatur von 85 ° C erreichen, was ausreicht, um langsames Garen und einige Arten von Pasteurisierung durchzuführen. Während der Koch- und Pasteurisierungsphase ist es ratsam, hohe Luftfeuchtigkeitswerte von 90-100% einzustellen. Eine höhere Luftfeuchtigkeit erhöht die Wärmeübertragung auf das Lebensmittel und verbessert die Temperaturgenauigkeit, die Kochgeschwindigkeit und die Flüssigkeitszufuhr des Lebensmittels, wenn es nicht vakuumverpackt ist.

Wenn langsame Herde ohne Vakuumverpackung verwendet werden, stellen Sie immer ein Tablett unter das Gargut, um die von ihnen freigesetzten Flüssigkeiten und Fette aufzufangen. Führen Sie immer einen Desinfektionszyklus durch, nachdem Sie das langsame Garprogramm verwendet haben, und reinigen Sie Vision clean.

In den Programmen für langsames Garen und Pasteurisieren können Sie zwischen drei Möglichkeiten wählen, wie die Lebensmittel am Ende des Zyklus verwaltet werden sollen:

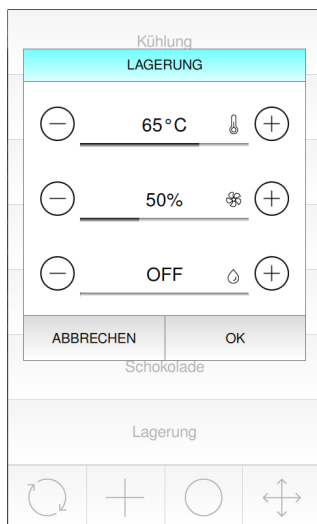
- **Schockkühlung** : am Ende des Garvorgangs werden die Speisen automatisch mit einem automatischen Programm abgeschnitten

- **Schockfrostung** : Am Ende des Garvorgangs werden die Speisen automatisch mit einem automatischen Programm eingefroren
- **Bereithalten** : Am Ende des Garvorgangs wird Vision aufbewahrt, um das Produkt warm zu halten. Die Wartungstemperatur kann vom Programmeditor beim Anlegen oder nach dem Start durch Drücken der Taste beliebig eingestellt werden.  .

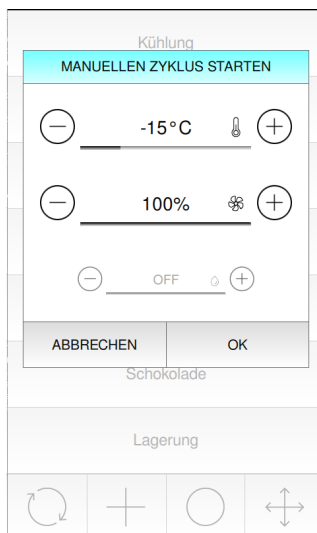
Die Auswahl muss unmittelbar nach dem Start des Programms getroffen werden.

LAGERUNG

Im **Lagerung** können Sie einen Zyklus starten, indem Sie die gewünschte Temperatur, Belüftung und Luftfeuchtigkeit einstellen (über + 4°C). Das eingelegte Produkt wird auf der gewünschten Temperatur gehalten.



29.0 MANUELLER ZYKLUS





Im **MANUELLEN ZYKLUS**-Modus können Sie einen Zyklus starten, indem Sie die gewünschte Temperatur, Belüftung und Luftfeuchtigkeit einstellen (über +4°C). Abtauungen sind deaktiviert, um die Kontinuität der Produktion zu gewährleisten. Der kontinuierliche Zyklus ist nützlich für Süßwaren und die Brotherstellung, um den Teig einzufrieren und seinen Sauerteig zu blockieren, und für die Eisdiele, um das Eis schnell auf die ideale Lagertemperatur zu bringen.




Während der Ausführung zeigt das Display die Lufttemperatur in der Zelle an. Sie können die Kerntemperatur der Sonde anzeigen, indem Sie die Mitte des Displays berühren, in der die Zelltemperatur angezeigt wird.

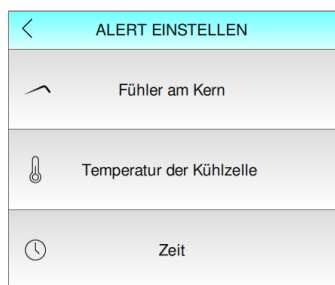
Oben links befindet sich das Symbol  mit dem daneben eingestellten prozentualen Lüftungsgrad. Durch Drücken auf das Symbol kann der Beatmungsprozentsatz während des aktuellen Zyklus geändert werden.


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

Links unten befindet sich das Symbol  wenn die eingestellte Temperatur über 4 ° C liegt Durch Drücken des Symbols ist es möglich, die Luftfeuchtigkeit anzupassen oder den Parameter nicht zu verwalten (AUS).

Drücken Sie das Symbol  Eine manuelle Abtauung wird gestartet.

Drücken Sie das Symbol  Das Display wird gesperrt, um Manipulationen zu verhindern oder die Tür zu reinigen, während ein Programm ausgeführt wird. Halten Sie einfach einen Punkt auf dem Display gedrückt, um es zu entsperren.

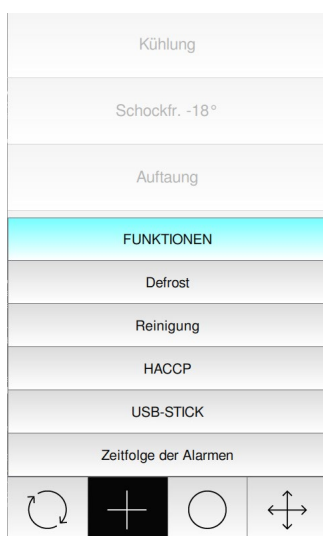


Das Symbol wird unterhalb der Zyklusfortschrittszeit angezeigt . Durch Drücken des Symbols können Sie einen visuellen und akustischen Alarm für die folgenden Parameter einstellen:

- Sonde zum Herzen
- Zelltemperatur
- Zeit

Siehe hierzu Abs. 7.0 Allgemeine Gebrauchsanweisung

30.0 UTILITIES




Im Menü **UTILITY** können Sie eine Abtauung starten, die Desinfektion durchführen, die Kernsonde erwärmen (optional), die HACCP-Daten exportieren, die Software aktualisieren, die Daten sichern und den Alarmverlauf anzeigen.

30.1 AUFTAUEN



Die Abtauung ist aktiviert:

- Verzögern Sie am Ende jedes Kühl- / Gefrierzyklus automatisch den Beginn des Abtauvorgangs wie bei der aktuellen Vision
- automatisch während der Lagerung in vordefinierten Zeitintervallen.
- manuell mit der Funktion von MENU> FUNCTIONS> MANUAL AUFTAUEN
- manuell während der Lagerung durch Antippen der Abtautaste  .

Während des Abtauvorgangs zeigt das Display die blinkende Warnung **"ABTAUEN IN BEARBEITUNG"** an. Beim Start wird die bis zum Ende der Abtauung verbleibende Zeit angezeigt, zusätzlich zum Absinken des Zahlenwertes auch durch das fortschreitende Füllen der Sektoren im Uhrzeigersinn.

Berühren Sie die STOP-Taste, um die Abtauung vorzeitig zu beenden.

Am Ende des Auftauvorgangs wird die Seite mit der Meldung **"COMPLETE AUFTAUEN"** angezeigt. Berühren Sie die Schaltfläche OK, um die Seite sofort zu schließen, oder warten Sie 10 Sekunden. Das Gerät kehrt zum Erhaltungsmodus oder zum Hauptmenü zurück.




Wenn das Gerät über eine abgesetzte Verflüssigungseinheit verfügt, wird das Abtauen mit Druckluft durchgeführt. Zur korrekten Ausführung muss die Tür geöffnet sein, da der Verdampfer durch Wärmeaustausch mit der Raumtemperatur über eine Belüftung beheizt wird. Während dieser Phase muss die Kammer frei von dem darin befindlichen Produkt sein.

Mit der Remote Unit werden keine automatischen Abtauungen durchgeführt, sondern nur Handbücher.

30.2 Dampfdesinfektion

Der **DAMPFDESINFEKTION**-Prozess erfolgt durch die Kombination der Wirkung von Reinigungsmittel und heißem Dampf, wodurch die Bakterienbelastung der Zelle verringert und unangenehme Gerüche beseitigt werden.

Dieser Prozess besteht aus 5 Phasen: Vorbereitung, Waschmittel, Einweichen, Waschen und Trocknen. Am Ende der ersten Phase, der Vorbereitung, wird ein Bildschirm angezeigt, in dem Sie aufgefordert werden, die Lüfterhaube zu öffnen und das Reinigungsmittel auf den Verdampfer zu sprühen.

-  **Achtung Verletzungsgefahr! Warten Sie, bis die Lüfter vollständig still stehen, bevor Sie den Rumpf öffnen. Befolgen Sie zur Durchführung des Hygienezyklus die Anweisungen im Abschnitt Wartung.**
-  **Bei der ersten Verwendung muss der Abfluss unter dem Verdampfer gefüllt werden. Während der Hygienezyklen muss der Kondensatablauf der Kammer verstopft werden.**
-  **Verwenden Sie ein neutrales oder nicht aggressives Reinigungsmittel. Die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel führt zu einer kürzeren Dauer der Verdampferschutzbehandlung mit dem daraus folgenden Risiko von Pannen und Gasaustritten, die nicht der Garantie unterliegen.**



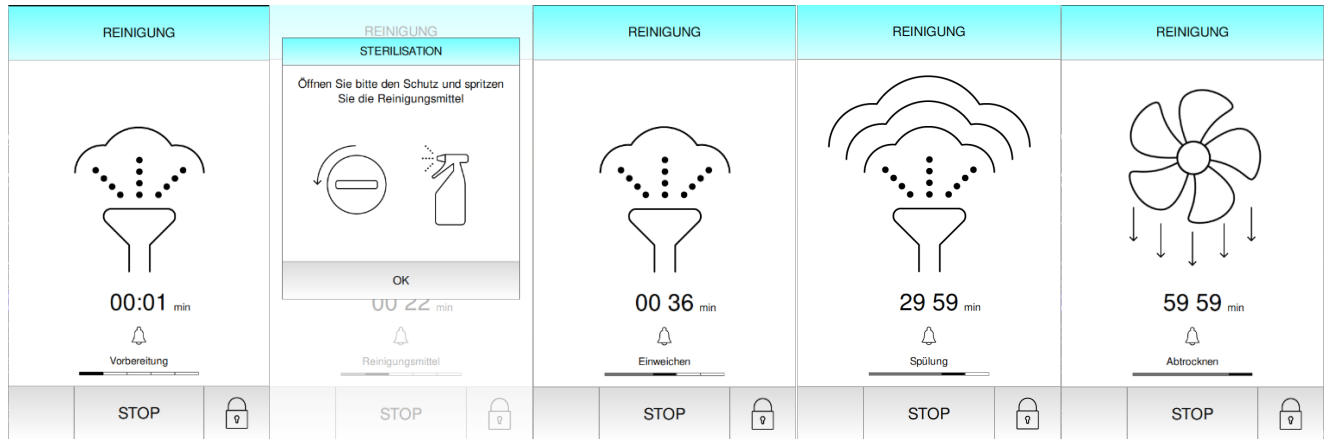
Wenn die Warnung angezeigt wird, öffnen Sie die Lüfterhaube in der Zelle.

Um den Rumpf zu öffnen, drehen Sie die Verschlüsse gegen den Uhrzeigersinn, sprühen Sie den Verdampfer mit Coldline-Desinfektionsmittel ein und schließen Sie den Rumpf, indem Sie die Verschlüsse im Uhrzeigersinn drehen. Überprüfen Sie immer den korrekten Verschluss der Lüfterhaube.

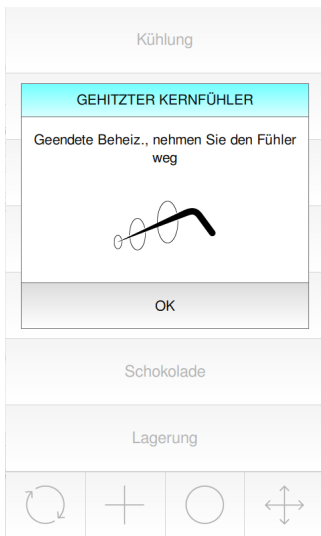
Vision ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die das Einschalten der Lüfter bei geöffnetem Rumpf verhindert. Wenn diese nicht richtig geschlossen ist, kann das Hygieneprogramm nicht fortgesetzt werden, und es wird eine Warnung angezeigt!

In den folgenden Phasen wechselt Vision die Phasen mit Dampf und Spülen, um das Gerät zu desinfizieren und zu reinigen. Es ist jedoch ratsam, alle Speisereste und offensichtlichen Verschmutzungen zu entfernen, bevor Sie mit dem Reinigungsprozess beginnen.

Am Ende des Vorgangs trocknet die Maschine und kehrt zum Hauptbildschirm zurück.



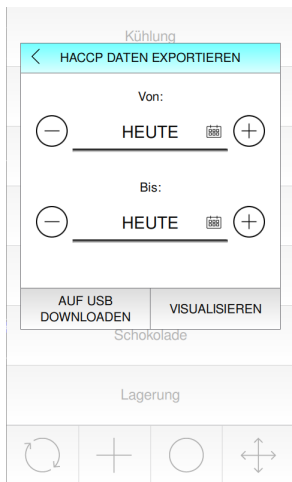
30.3 PROBE HEIZUNG



Die Funktion **PROBE HEATER** ist nur aktiv, wenn das Zubehör für die Sonde mit beheiztem Kern vorhanden ist.

Durch Antippen der Taste **PROBE HEATER** wird die Nadel erwärmt, wodurch das Herausziehen aus dem Produkt erleichtert wird. Am Ende erscheint die Meldung "Aufheizen beendet, Sonde entfernen".

30.4 HACCP



Über das HACCP-Menü können Sie die Daten aller auf einem USB-Stick durchgeführten Zyklen speichern und anschließend anzeigen.

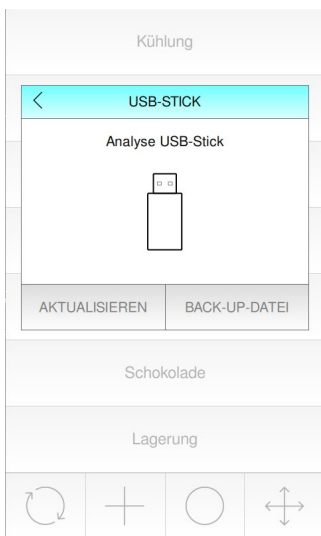
Um HACCP-Daten zu exportieren, stecken Sie einen USB-Stick ein und drücken Sie auf Dienstprogramme> HACCP.

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

Durch Drücken der Schaltfläche "Exportieren" wird eine CSV-Datei auf den USB-Stick exportiert, die die Seriennummer des Geräts, gefolgt von Jahr, Monat und Tag, anzeigt.

Die generierte Datei kann mithilfe einer Tabellenkalkulationssoftware auf einem PC geöffnet werden.

30.5 USB - Update / Backup



Um das Gerät zu **AKTUALISIEREN**, stecken Sie einen USB-Stick mit der Software ein und drücken Sie UTILITY> USB. Der Bildschirm "Schlüssel wird gelesen" wird angezeigt. Wenn das System die korrekten Aktualisierungsdateien erkennt, wird die Schaltfläche UPDATE anklickbar und es ist möglich, mit der Aktualisierung fortzufahren. Andernfalls sind die Dateien im Schlüssel falsch.

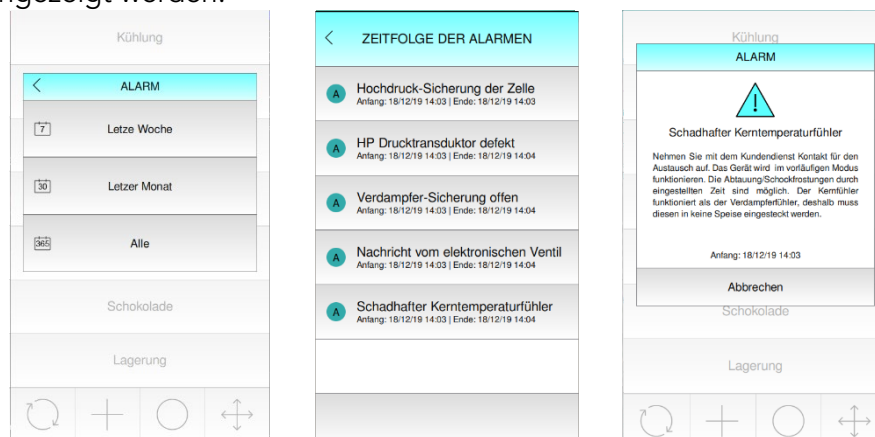
Um das **BACKUP** zu erstellen, stecken Sie einen USB-Stick ein und drücken Sie UTILITY> USB. Der Bildschirm "Schlüssel wird gelesen" wird angezeigt. Drücken Sie am Ende der Prüfung die Taste BACKUP.

30.6 HISTORISCHE ALARME

Durch Drücken von UTILITIES> ALARM HISTORY im Hauptmenü können Sie den Alarmverlauf anzeigen, indem Sie auswählen, ob die in der letzten Woche, im letzten Monat oder in allen aufgezeichneten Alarme angezeigt werden sollen.

In der ALARMVERLAUF können Sie die verschiedenen Alarme anzeigen, die mit dem Start- und Enddatum aufgezeichnet wurden.

Durch Drücken auf den Einzelalarm wird der Alarmzusammenfassungsbildschirm geöffnet, in dem einige Informationen angezeigt werden.



31.0 EINSTELLUNGEN



Im Menü EINSTELLUNGEN können Sie die SPRACHE, das Datum und die Uhrzeit ändern, COSMO konfigurieren, auf das passwortgeschützte Menü SERVICE zugreifen und den Modus "FARBMODUS" aktivieren.

31.1 SPRACHE

Siehe Abs. 5.1

Stellen Sie die Systemsprache aus den angezeigten ein

31.2 ZEITZONE

Siehe Abs. 5.2

Wenn Vision nicht mit Cosmo verbunden ist, können Sie die Zeitzone, zu der Sie gehören, manuell einstellen, um die korrekte Aufzeichnung von HACCP-Ereignissen, Alarmen und die automatische Aktualisierung der Sommerzeit zu ermöglichen.

31.3 DATUM / ZEIT

Siehe Abs. 5.3

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

31.4 COSMO

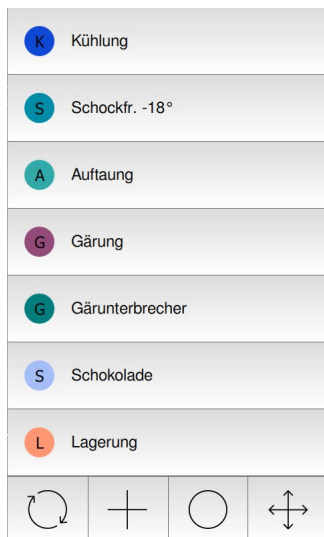
Siehe Abs. 5.4

31.5 BEDIENUNG

SERVICE	
Parameters	Input-Output-Test
Funktioneller Prob...	Report des Probel...
Systeminformatio...	Reset Einleitung ...
Allarme Rücksetzen	Rückstellung wifi
Matrikelnummer e...	Modell einstellen
Demo-Modus dea...	Demo-Modus akti...

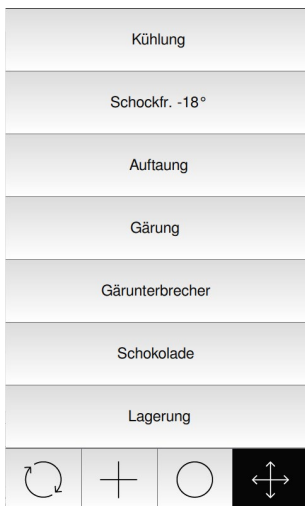
Das BEDIENUNG -Menü ist passwortgeschützt und steht ausschließlich dem Hilfspersonal zur Verfügung.


31.6 FARBMODUS



Wenn Sie den Modus FARBMODUS aktivieren, wird neben jeder Funktion ein farbiges Menü angezeigt, das eine einfachere und sofortige Verwendung der Programme ermöglicht.

32.0 SPEICHERMENÜ



Tippen Sie auf die Schaltfläche  Der MENU SORT-Modus ist aktiviert, der die Anordnung derselben auf dem Hauptbildschirm und in den Programmen mit Rezepten ermöglicht.

Während der Aktivierung der Reorganisation erscheint das Schreiben in Bewegung.

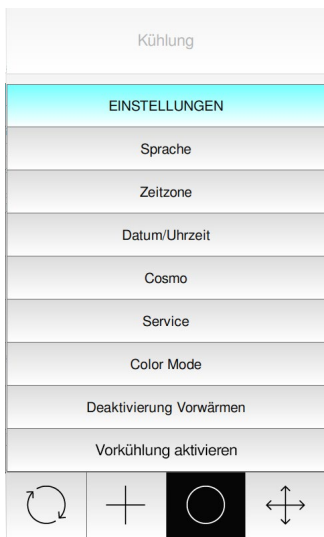
33.0 ALARME

ALARMLISTE	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Schadhafter Kerntemperaturfühler	Möglicher Ausfall der Zellensonde	Nehmen Sie mit dem Kundendienst Kontakt für den Austausch auf. Das Gerät wird im vorläufigen Modus funktionieren. Die Abtauung /Schockfrostungen durch eingestellten Zeit sind möglich. Der Kernfühler funktioniert als der Verdampferfühler, deshalb muss diesen in keine Speise eingesteckt werden.
Fehler Kernfühler	Mögliches Versagen der Herzsonde. Herzsonde nicht angeschlossen.	Nehmen Sie mit dem Kundendienst Kontakt für den Austausch auf. Das Gerät wird im vorläufigen Modus funktionieren. Die Abtauungen /Schockfrostungen mit Kernfühler können nicht erfolgen, sondern durch eingestellten Zeit.
Feuchtigkeitssonde gestört	Anomalie oder Fehler bei der Erfassung der Luftfeuchtigkeit. Der Alarm kann auftreten, wenn ein Programm mit Feuchtigkeit nach dem Schnellkühlen oder Einfrieren gestartet wird.	Nehmen Sie mit dem Kundendienst Kontakt für den Austausch auf. Das Gerät wird im vorläufigen Modus funktionieren.

Fehler Verdampferfühler	Möglicher Ausfall der Verdampfersonde	Nehmen Sie mit dem Kundendienst Kontakt für den Austausch auf. Das Gerät wird im vorläufigen Modus funktionieren. Die Abtauungen werden bei einer festen Dauer erfolgen.
Schadhafter Fühler vom Kondensat	Möglicher Ausfall der Kondensatorsonde	Wenden Sie sich an das autorisierte technische Kundendienstzentrum. Es ist möglich, Vision weiterhin zu verwenden, da die Leistung nicht optimal ist.
Fühler der elektronischen Expansionsventil defekt	Möglicher Ausfall des elektronischen Kältemittelgasregelventils.	Nehmen Sie mit dem Kundendienst Kontakt für den Austausch auf. Das Gerät ist nicht benutzbar.
LP Drucktransduktor defekt	Möglicher Ausfall des Niederdruck-Druckmessumformers.	Nehmen Sie mit dem Kundendienst Kontakt für den Austausch auf. Das Gerät ist nicht benutzbar.
HP Drucktransduktor defekt	Möglicher Ausfall des Hochdruck-Druckmessumformers.	Nehmen Sie mit dem Kundendienst Kontakt für den Austausch auf. Das Gerät ist nicht benutzbar.
Hochdruck-Sicherung der Zelle	Die Zelltemperatur übersteigt 100°C.	Aus Sicherheitsgründen setzt sich der Kompressor in Betrieb, um die Temperatur im Kühlteil zu senken.
Höhe Temperatur	Sie wird aktiviert, wenn der Sollwert nach 4 Stunden Dauerbetrieb des Kompressors nicht erreicht wird	Überprüfen Sie, dass die Temperatur der Speisen niedriger als 110°C (230°F) ist und dass die Verdampferlüfter richtig laufen.
Höhe Temperatur des Fühler am Kern	Die Kerntemperatur der Sonde ist zu hoch.	Wenn das Produkt zu heiß ist, nehmen Sie es heraus und lassen Sie es einige Minuten abkühlen.
Hochtemperatur-Leistungsplatine	Die Leistungsplatine arbeitet außerhalb der maximalen Temperaturgrenzen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät die heiße Luft richtig ausstößt. Stoppen Sie den Zyklus und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Tür offen	Die Tür ist offen	Schließen Sie die Tür, und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst, falls der Alarm weiterhin besteht.
Nachricht von der Platine	Die Befehlsplatine kann nicht mit der Stromversorgungsplatine kommunizieren.	Nehmen Sie mit dem Kundendienst Kontakt auf, um die Platine auszutauschen. Das Gerät ist nicht benutzbar.
Filter des Wassers ersetzen	Die Wasserfilterpatrone vor dem Befeuchter hat ihren Lebenszyklus abgeschlossen.	Ersetzen Sie die Patrone. Verwenden Sie die Programme nicht mit Feuchtigkeit oder Dampf, wenn die Patrone leer ist. Andernfalls besteht die Gefahr, dass das Dampferzeugungssystem beschädigt wird.
Reinigung vom Kondensat führen	Der Kondensator ist verschmutzt und garantiert keine ordnungsgemäße Kühlung des Kühlsystems.	Siehe Abs. 15.
Wasserladung des Befeuchter defekt	Wasserladung des Befeuchter defekt	Überprüfen Sie der Wasserspeisung. Überprüfen Sie, dass der Hahn geöffnet ist. Wenn der Alarm bleibt, nehmen Sie mit dem Kundendienst Kontakt auf.
Erwärmung des Befeuchter defekt	Erwärmung des Befeuchter defekt	Nehmen Sie mit dem Kundendienst Kontakt auf.
Eingriff des Druckwächter HP	Überdruck vom Hochdrucksensor erkannt.	Stellen Sie sicher, dass der Kondensator sauber ist, dass das Gerät genügend Platz hat, um die Kondensatorwärme abzuleiten, und / oder dass das eingelegte Produkt nicht übermäßig heiß ist. Bei wassergekühlten Geräten die richtige Wasserversorgung prüfen. Wenn das Problem nicht behoben werden kann, wenden Sie sich an das autorisierte technische Kundendienstzentrum.
Nachricht vom elektronischen Ventil	Die Programme werden unterbrochen, da das elektronische Ventil nicht gesteuert werden kann.	Nehmen Sie mit dem Kundendienst Kontakt auf.
Höhe Temperatur vom Verdampfer	Es wurde ein zu heißes Produkt eingelegt, ohne einen Vorkühlungszyklus zu starten.	Überprüfen Sie, dass die Temperatur der Speisen niedriger als 110°C (230°F) ist und dass die Verdampferlüfter richtig laufen.
Verdampferschutz geöffnet	Die interne Lüfterhaube ist geöffnet.	Schließen Sie das Gehäuse mit leichtem Druck und drehen Sie die Verschlüsse, um es fest zu schließen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten technischen Kundendienst.
Low / High Spannungsversorgung	Die Versorgungsspannung liegt außerhalb des zulässigen Bereichs.	Lassen Sie Ihr System von einem Fachmann überprüfen oder wenden Sie sich an Ihren Elektrodienstleister.

34.0 HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH UND WARNHINWEISE

34.1 TANK PRE / PREHEAT

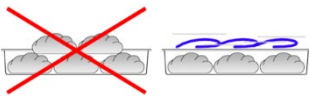


Vor dem Starten eines Kühl- / Gefrierzyklus ist es ratsam, die Kammer durch Ausführen der vorgeschlagenen Vorkühlung vorzukühlen. Legen Sie während des Vorkühlungszyklus keine Lebensmittel ein.

Vor dem langsamen Garen kann die Zelle vorgewärmt werden, um die Aufheizzeiten erheblich zu verkürzen.

Der Vorkühl- und der Vorheizzyklus können über das Menü Dienstprogramme deaktiviert werden.

34.2 ANORDNUNG DES ERZEUGNISSES AUF DEN SCHALEN



Verwenden Sie Tablettts mit reduzierter Höhe, um den Luftkontakt mit der Oberfläche des Produkts zu erleichtern.

Ordnen Sie die Produkte ordentlich an, ohne sie zu überlappen.

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

34.3 MASCHINENLAST



Lassen Sie zwischen zwei Pfannen einen Abstand von mindestens 2 cm, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.

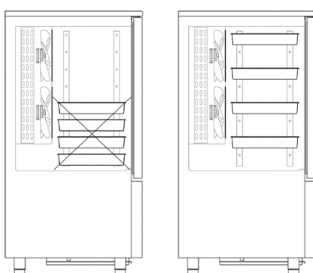
Das Geschirr muss in einer einzigen Schicht in Behältern abgelegt werden:

- entdeckt
- Lebensmittelecht
- beständig gegen Temperaturen, die beim Einfrieren und Kochen erreicht werden
- mit niedrigen Kanten (maximal 4,5 cm)

Decken Sie Behälter nicht mit Deckeln ab.

Die korrekte Positionierung der Behälter ermöglicht eine freie Luftzirkulation in der Zelle: Vermeiden Sie es, die Lüftungsventilatoren zu blockieren und das Gerät über die zulässigen Grenzen hinaus zu überlasten.

34.4 VERTEILUNG VON TRAYS



Bei Teillast die Pfannen gleichmäßig über die gesamte Nutzhöhe verteilen. Wenn während des Zyklus weitere Fächer hinzugefügt werden, setzen Sie diese immer im oberen Teil ein und verschieben Sie die bereits im unteren Teil vorhandenen Fächer.

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

Laden Sie nicht über die vom Modell angegebene maximale Kapazität

34.5 RICHTIGE VERWENDUNG

Halten Sie den Motorraum von Gegenständen fern und behindern Sie nicht den vorderen Einlass und den hinteren Wärmeabfluss. Verschließen Sie nicht mit Kästen oder betten Sie konservative Schränke in Nischen ein.

Reinigen Sie in den vorhandenen Schnellkühlern regelmäßig den Filter vor dem Kondensator.

Ordnen Sie die Lebensmittel so an, dass sie gehackt oder gekocht werden, wie im vorherigen Kapitel erläutert.

Schließen Sie die Türen während jedes Arbeitszyklus sorgfältig

Halten Sie die Ablassöffnung für das Tauwasser immer frei

Vermeiden Sie das Öffnen der Türen während des positiven oder negativen / langsamen Kochzyklus

Führen Sie regelmäßig Routinewartungen durch, wie im entsprechenden Abschnitt angegeben

Stellen Sie beim Garen mit besonders fettem Grillgut (z. B. Geflügel) eine Pfanne auf den Boden der Kammer, um die Fette zu sammeln, die aus den Speisen austreten können.

Verwenden Sie beim Kochen keine leicht entflammaren Lebensmittel oder Flüssigkeiten (z. B. Alkohol).

34.5.1 VERWENDUNG DER KERNSONDE



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

Stellen Sie sicher, dass die Sondenspitze nicht aus dem Produkt kommt und nicht mit der Schale in Berührung kommt.

Setzen Sie die Sonde nicht in Lebensmittel mit Temperaturen über 130 ° C ein, um den Sensor nicht zu beschädigen.

Lassen Sie das Produkt zunächst einige Minuten in der Umgebung auflösen.

Die Kernsonde erkennt während eines Schnellkühl- oder Kochzyklus die Temperatur im "Herzen" des Lebensmittels: Wenn sie den vom Benutzer oder im Werk eingestellten Wert erreicht, bedeutet dies, dass das Lebensmittel zerkleinert (Kühlfunktion) oder gekocht wird (Slow Cooking Funktion). Die Kernsonde muss tief in das zu hackende Lebensmittel eingeführt werden: Stellen Sie sicher, dass ihre Spitze das "Herz" des Lebensmittels erreicht, dh an der innersten Stelle, ohne herauszukommen. Achten Sie darauf, dass Sie es nicht an sehr fettigen Stellen und in der Nähe der Knochen anbringen.

Wenn das Lebensmittel weniger dick ist, führen Sie die Sonde parallel zur Auflagefläche ein. Es wird empfohlen, die Sonde immer sauber und keimfrei zu halten.

BEACHTEN SIE SORGFÄLTIG DEN FÜHLER, WIE ER BESTIMMT IST, UND ERREICHT NACH DEM GEBRAUCH BEIM KOCHEN HOHE TEMPERATUREN

Vision ist mit Führungspaaren ausgestattet, die die Schalen EN 60x40 oder EN 60x40 und GN 1/1 aufnehmen können.

Das spezielle Lamellendesign der Racks ermöglicht eine bessere Luftverteilung in der Zelle und eine leichtere Reinigung der Wände.

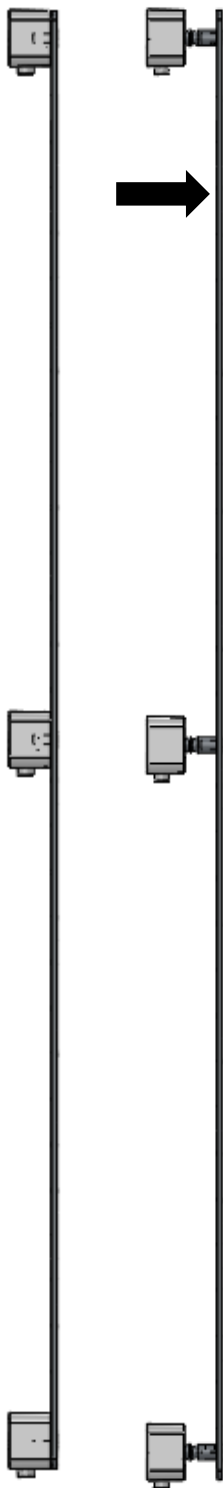
Die Führungspaare und ihre Stützen sind abnehmbar und mit Wasser und Neutralseife oder in der Spülmaschine abwaschbar.

Um die Führungspaare zu entfernen, heben Sie sie einfach nach oben und entfernen Sie sie von den Profilen mit einer Bewegung in Richtung der Innenseite der Zelle.

Für eine bessere Reinigung, in der Vision-Serie ist es auch möglich, die Regale zu entfernen.

Je nach Modell werden die Gestelle in zwei oder mehreren Punkten fixiert. Ziehen Sie die Racks zum Entfernen einfach in Richtung der Innenseite der Zelle, und halten Sie sie dabei nahe an den Befestigungspunkten. Nicht verbiegen oder die Regale biegen!

Richten Sie zum Wiedereinsetzen der Racks den Stift am Haken aus und drücken Sie, bis Sie das Klicken in allen Haken hören.



35.0 WARTUNG UND REINIGUNG

Normale Wartungsarbeiten können von nicht geschultem Personal durchgeführt werden, indem die nachstehenden Anweisungen sorgfältig befolgt werden

- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchführen.**

Die Innen- und Außenflächen können mit einem in warmem Wasser und chemisch nicht aggressiven Reinigungsmitteln angefeuchteten Schwamm gewaschen werden. Nach der Reinigung mit einem trockenen, weichen Tuch trocknen. Die Anwendung von glänzenden Produkten ist nur an den Außenwänden zu empfehlen.

- **Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasserstrahlen. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme.**
- **Es ist strengstens verboten, die Schutzvorrichtungen und Sicherheitseinrichtungen zu entfernen, um routinemäßige Wartungsarbeiten durchzuführen. Der Hersteller lehnt jede Haftung für Unfälle ab, die durch die Nichteinhaltung der vorgenannten Verpflichtung verursacht wurden.**
- **Berühren und bedienen Sie die Maschine nicht mit feuchten oder nassen Händen oder Füßen, stecken Sie keine Schraubendreher, Küchenutensilien oder andere Gegenstände zwischen die Schutzvorrichtungen und die beweglichen Teile, bevor Sie die Reinigung oder routinemäßige Wartung durchführen. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Stromversorgung durch Ausschalten des Hauptschalters und Ziehen des Steckers. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.**

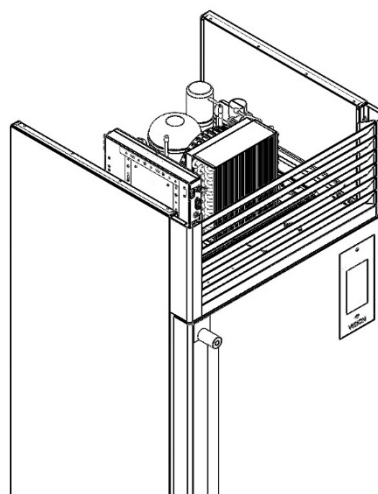
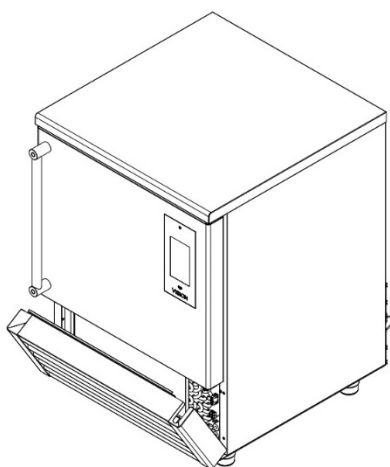
Reinigen Sie den Kondensator regelmäßig, um den Wirkungsgrad des Geräts konstant zu halten. Verwenden Sie dazu eine Bürste mit weichen Borsten oder einen Staubsauger und achten Sie darauf, die Aluminiumrippen nicht zu verbiegen.

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

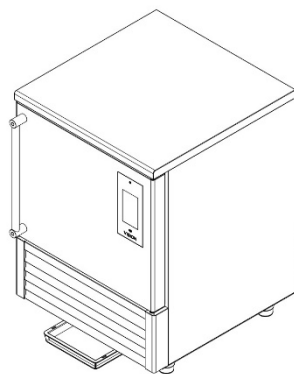
Um auf den Kondensator eines Schnellkühlers zuzugreifen, reicht es aus, das Armaturenbrett im oberen Teil zu ergreifen und in Ihre Richtung zu ziehen.

Das Armaturenbrett ist oben mit zwei Magneten und unten mit Rastbolzen befestigt.

Der Kondensator im Retarder und in den Konservatoren befindet sich auf dem Dach des Schrankes.



Das Gerät ist mit einem Auffangbehälter ausgestattet, um das durch das Abtauen entstehende Wasser aufzufangen. Dieses Fach sollte regelmäßig geleert werden. (Schockfroster)



Ziehen Sie das Fach nach vorne

Leeren Sie das in der Wanne enthaltene Wasser

Setzen Sie das Fach wieder in seine ursprüngliche Position ein

Alternativ den Kondensatablaufschauch mit 3/4 "Außengewinde anschließen

35.1 Wartung und Reinigung der Feuchtesonde

Folgende Anweisung beschreibt die Reinigung des Handfühlers mittels Ultraschall Gerät.

1. Den Fühler spannungsfrei schalten.
2. Mit einem trockenen Tuch das Fühlerrohr säubern, um eine weitere Verschmutzung durch Fremdpartikel zu vermeiden.
3. Den Fühler horizontal halten, die Filterkappe vorsichtig abschrauben und mit größter Sorgfalt die Kappe abziehen.

⚠ Um die Funktionalität des Fühlers nicht zu beeinträchtigen, muss darauf geachtet werden, dass durch das abziehen der Filterkappe keine mechanische Schädigung am Sensor zustande kommt.

4. Für die Reinigung des Fühlers ist ein Ultraschall Gerät notwendig (händische Reinigung führt nicht zu zufriedenstellenden Ergebnissen).
Zwei kleine Glasgefäße, eins mit Isopropanol und eins mit deionisiertem Wasser in die Wanne des Ultraschallgerätes platzieren. Anschließend die Wanne mit deionisiertem Wasser, bis zur maximal gekennzeichneten Menge auffüllen.
5. Das Gerät einschalten und das Sensorelement jeweils eine Minute, zuerst in Isopropanol (siehe Abbildung 1) und dann in deionisiertem Wasser (siehe Abbildung 2) reinigen. Diese Reihenfolge muss eingehalten werden!
6. Anschließend muss der Sensor getrocknet werden. Dies soll mit sauberer Druckluft erfolgen. Dabei auf die Richtung des Strahls, sowie dessen Stärke achten (siehe Abbildung 3).
7. Die neue Filterkappe vorsichtig aufschrauben.

36.0 ANSCHLUSS AN DEN BEFEUCHTER MIT HYDRAULISCHER LEISTUNG UND WARTUNG

Der Wasserdruck am Befuchtereintritt muss zwischen 0,5 bar und 6 bar liegen. Installieren Sie ein manuelles Absperrventil vor dem System (um die Unterbrechung der Wasserversorgung sicherzustellen). Installieren Sie einen mechanischen Filter (60 µS), um feste Verunreinigungen zurückzuhalten.

⚠ Es wird empfohlen, demineralisiertes Wasser zu verwenden: Wenn Leitungswasser verwendet wird, führen die im Laufe der Zeit abgelagerten Salze zu einer fortschreitenden Verschmutzung des Befuchtungssystems, wodurch dessen Funktionalität beeinträchtigt wird. Bei Wasserhärten über 15 ° F muss ein Enthärter installiert werden.

⚠ Bei Nichtbeachtung der Gebrauchsspezifikationen kann der Hersteller nicht für Fehlfunktionen oder Schäden an der Befuchungsanlage verantwortlich gemacht werden.

Das Gerät ist mit einer automatischen Verdunstungsschale für das durch die Abtauung und die Waschzyklen des Befuchters erzeugte Wasser ausgestattet (nur Retarder und Konservierer).

⚠ Der Hersteller kann nicht für Schäden oder Verletzungen haftbar gemacht werden, die auf mangelnde oder unzureichende Erdung, fehlerhafte Installation, Manipulationen, mangelhafte Wartung und ungenaue Verwendung oder auf die Nichteinhaltung der im Verwendungsland geltenden Vorschriften zur elektrischen Sicherheit zurückzuführen sind Einheit.

Das Verunreinigungsfiltersystem muss vor dem Befuchter angeschlossen werden, um die Wasserhärte und den mitgelieferten Aktivkohlefilter vorübergehend zu verringern.

Das Filtersystem ist mit einer Patrone mit einer maximalen Laufzeit von 12 Monaten ausgestattet. Tauschen Sie die Patrone sofort aus, wenn die Warnung auf der Elektronik angezeigt wird, oder auf jeden Fall innerhalb von maximal 12 Monaten nach der Installation. Wenn die Filterpatrone nicht ausgetauscht wird, wird das Dampferzeugungssystem irreparabel beeinträchtigt. Schäden, die durch Nichtbeachtung der Wasserqualitätsangaben und durch Filterwechsel verursacht werden, führen zum Erlöschen der Garantie für das gesamte Dampferzeugungssystem.

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

Überprüfen Sie regelmäßig, dass das Filtersystem nicht undicht ist. Überprüfen Sie regelmäßig, dass die Rohre nicht gebogen sind. Die gebogenen Rohre müssen ersetzt werden.

Das komplette Filtersystem muss spätestens nach 10 Jahren in Rotation ausgetauscht werden. Die flexiblen Schläuche müssen spätestens nach 5 Jahren getauscht werden.

37.0 FEHLERSUCHE NICHT GEMELDET

ANOMALY	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Das Gerät schaltet sich nicht ein	Mangel an Spannung	Prüfen Sie die Steckdose, in die der Gerätestecker eingesteckt ist, auf Spannung, stellen Sie alle vorgeschalteten Schutzschalter und Sicherungen wieder her und überprüfen Sie die Sicherungen an der Vorderseite der Schalttafel
	Schnittstellenkabel nicht angeschlossen	Überprüfen Sie, ob der Stecker des Schnittstellenkabels richtig in die Schalttafel eingesteckt ist, und tauschen Sie das Kabel aus, wenn es unterbrochen ist
Starten eines Kühlzyklus der Kompressor startet nicht	Kompressorstartverzögerung für Nahstart (Schockfroster)	Warten Sie ein paar Minuten, um zu vermeiden, dass der Kompressor beim Einschalten in die Nähe kommt und ihn beschädigen kann
	Das Kompressor-Steuerrelais ist ausgefallen	Der Eingriff eines Technikers ist für die Überprüfung und Wiederherstellung erforderlich
Starten eines Kühlzyklus der Kompressor startet nicht	Der interne Wärmeschutz des Kompressors hat aufgrund von Überhitzung ausgelöst	Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten ruhen, bevor Sie es neu starten. Prüfen Sie, ob der korrekte Kühlungsfluss des Technikraums nicht behindert wird.
		Vergewissern Sie sich, dass sich zwischen der Wand und der Rückseite des Geräts etwa 10 bis 15 cm befinden, um die Luft abzulassen. Stellen Sie sicher, dass es nicht in der Nähe von Wärmequellen (Öfen, Nudelkocher, Friteusen usw.) aufgestellt ist. Überprüfen Sie, ob der Kondensatorlüfter im unteren technischen Fach funktioniert. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst. Staubfilter am Kondensator prüfen und ggf. reinigen
Das Gerät kühlt nicht oder nur sehr langsam ab	Übermäßige Produktbelastung bei hohen Temperaturen (Schockfroster)	Überschreiten Sie nicht die maximale Menge des erwarteten Produkts kg, bevor Sie ein sehr heißes Produkt einlegen, und kühlen Sie die Kammer auf eine Temperatur von -20°/-30°C vor
	Interne Lüfter hörten immer auf	Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst, um die Ursache für das Abschalten des Lüfters zu ermitteln
	Eisgefüllter Verdampfer	Führen Sie eine manuelle Abtauung durch
	Überhitzung des Technikraums	Vergewissern Sie sich, dass sich zwischen der Wand und der Rückseite des Geräts etwa 10 bis 15 cm befinden, um die Luft abzulassen. Stellen Sie sicher, dass es nicht in der Nähe von Wärmequellen (Öfen, Nudelkocher, Friteusen usw.) aufgestellt ist. Prüfen Sie, ob der Kühler an der unteren Vorderseite (Kondensator) einwandfrei sauber ist. Saugen Sie gegebenenfalls den Schmutz auf, der ihn blockiert, oder entfernen Sie die vordere Abdeckung und bürsten Sie die Lamellen mit einer Kunststoffbürste ab.

38.0 GAS-SICHERHEITSDATENBLATT

38.1 R290



GWP : 3
ODP : 0

- Mögliche Gefahren: Flüssiggas - Hochentzündlich.
- Erste-Hilfe-Maßnahmen:
 - Einatmen: Das Opfer mit einem umluftunabhängigen Atemschutzgerät in einen nicht kontaminierten Bereich bringen. Halten Sie den Patienten entspannt und warm. Rufen Sie einen Arzt. Bei Atemstillstand künstlich beatmen.
 - Hautkontakt: Bei Frostverbrennungen mindestens 15 Minuten mit Wasser besprühen. Tragen Sie eine sterile Gaze auf. Holen Sie sich medizinische Hilfe.
 - Augenkontakt: Augen sofort mindestens 15 Minuten lang mit Wasser spülen.
 - Verschlucken: Verschlucken wird als unwahrscheinlicher Expositionsweg angesehen.

38.2 R452A

GWP : 2141
ODP : 0

- Zusammensetzung:
 - Difluormethan (R32) 21,9%
 - 2,3,3,3-Tetrafluorpropen (R-1234yf) 27,2%
 - Pentafluorethan (HFC 125) 50,9%
- Mögliche Gefahren: Flüssiggas. In hoher Konzentration kann es zu Erstickungsgefahr kommen. Spritzer können zu Verbrennungen führen.
- Erste-Hilfe-Maßnahmen:
 - Einatmen: In hoher Konzentration kann es zu Erstickung kommen. Symptome können Verlust der Mobilität und / oder des Wissens sein. Opfer können möglicherweise keine Erstickungsgefahr feststellen. Tragen Sie ein Atemgerät, bringen Sie die Opfer in einen belüfteten Bereich und halten Sie sie warm. Rufen Sie einen Arzt. Übe künstliche Beatmung nur, wenn der Atem aufgehört hat.
 - Hautkontakt: Kontakt mit der verdunsteten Flüssigkeit kann zum Einfrieren der Haut führen.
 - Augenkontakt: Augen sofort mit Wasser spülen. Entfernen Sie Kontaktlinsen, wenn dies einfach ist. Weiter spülen. Mindestens 15 Minuten lang mit viel Wasser spülen und sofort einen Arzt aufsuchen. Wenn nicht sofort medizinische Hilfe verfügbar ist, spülen Sie weitere 15 Minuten.
 - Verschlucken: Verschlucken wird als unwahrscheinlicher Expositionsweg angesehen.

coldline

Via E.Mattei, 38
35038 Torreglia
Padova (PD) - Italy
Tel: +39 049.9903830
Fax +39 049.9903738
www.coldline.it
info@coldline.it