

MODI | LEVTRONIC

MANUALE DI USO E MANUTENZIONE

MAINTENANCE HANDBOOK

BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNGEN

NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДУ



MANUALE DI USO E MANUTENZIONE	Pag.	5
MAINTENANCE HANDBOOK	Page	29
BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNGEN	Seite	53
NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN	Page	77
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДУ	Стр.	101

ISTRUZIONI ORIGINALI

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.

ORIGINAL INSTRUCTIONS

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.

ORIGINAL-ANWEISUNGEN

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 Kaufvertrags konsultieren. Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

INSTRUCTIONS ORIGINALES

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.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

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	9
	3.1 Introduzione	
	3.2 Movimentazione	
	3.3 Rimozione dell'imballo	
	3.4 Integrità	
	3.5 Posizionamento	
	3.6 Livellamento	
	3.7 Pulizia	
	3.8 Condizioni di lavoro	
	3.9 Messa in funzione	
4.0	QUADRO COMANDI	11
5.0	ACCENSIONE / PRIMO AVVIO	12
	5.1 Impostazione Lingua	
	5.2 Impostazione data e ora	
	5.3 Impostazione fuso orario	
	5.4 Attivazione Cosmo	
6.0	MENU PRINCIPALE	14
	6.1 Menu abbattitore Modi	
	6.2 Menu fermalievita Levtronic	
7.0	INDICAZIONI GENERALI DI UTILIZZO	15
8.0	MODIFICA PROGRAMMI	16
9.0	PROGRAMMI	17
10.0	CICLO MANUALE	19
11.0	UTILITA'	19
	11.1 Sbrinamento	
	11.2 Riscaldamento sonda	
	11.3 HACCP	
	11.4 USB – Aggiornamento / Backup	
	11.5 Storico allarmi	

12.0	IMPOSTAZIONI	21
12.1	Lingua	
12.2	Fuso orario	
12.3	Data/ora	
12.4	Cosmo	
12.5	Service	

13.0	RIORDINO MENU'	21
14.0	ALLARMI	22
15.0	CONSIGLI D'USO E AVVERTENZE	23
15.1	Preraffreddamento	
15.2	Disposizione del prodotto sulle teglie	
15.3	Carico della macchina	
15.4	Distribuzione delle teglie	
15.5	Corretto utilizzo	
15.6	Uso della sonda al cuore	
15.7	Coppie guide GN-EN	

16.0	MANUTENZIONE E PULIZIA	25
17.0	COLLEGAMENTO UMIDIFICATORE A RETE IDRICA E MANUTENZIONE	26
18.0	RICERCA GUASTI SEGNALATI	27
19.0	SCHEDA DI SICUREZZA GAS	28





1.0 CONDIZIONI DI IMPIEGO

1.1 INTRODUZIONE

Gentile Cliente,

desideriamo ringraziarla per avere acquistato questo apparecchio della serie MODI o LEVTRONIC. I prodotti MODI e LEVTRONIC sostituiscono più macchine tradizionali integrando in poco spazio molteplici funzioni.

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!**
-  **Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchio o nella struttura da incasso**
-  **Non usare apparecchi elettrici all'interno degli scomparti per la conservazione dei cibi congelati dell'apparecchio, se questi non sono del tipo raccomandato dal costruttore.**
-  **Se il cavo di alimentazione è danneggiato scollegare l'apparecchio dall'alimentazione, contattare il servizio di assistenza tecnica per la sostituzione con modello approvato dal costruttore.**

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, 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

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			
							
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.

Nelle emissioni di rumore aereo, il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore ai 70 dB(A).

Modelli interessati W 3-5-6-7-T7-10-14-20P-20-20K S A 55-80-70-90-J10-J12 FH-BFH, T 13-17 FH

ABBATTITORI MODI

Modello	W3	W5G	W5S	W5	W6G
Teglie supportate	GN2/3	GN1/1	GN1/1 EN60x40	GN1/1 EN60x40	GN1/1
Dimensioni (mm)	L 625 P 600 H 421	L 710 P 700 H 853	L 780 P 700 H 853	L 780 P 800 H 853	L 710 P 700 H 913
Resa per ciclo	7 Kg +90°⇒+3°C 5 Kg +90°⇒-18°C	20 Kg +90°⇒+3°C 14 Kg +90°⇒-18°C	18 Kg +90°⇒+3°C 12 Kg +90°⇒-18°C	22 Kg +90°⇒+3°C 17 Kg +90°⇒-18°C	24 Kg +90°⇒+3°C 18 Kg +90°⇒-18°C
Consumo* +65°+10°C +65°-18°C	0,076 kWh/kg 0,247 kWh/kg	0,070 kWh/kg 0,265 kWh/kg	0,073 kWh/kg 0,272 kWh/kg	0,067 kWh/kg 0,259 kWh/kg	0,075 kWh/kg 0,221 kWh/kg
Alimentazione	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
Assorbimento Up	370W - 1,7A	1030W - 4,98A	1300W - 6,28A	1030W - 4,98A	1270W - 6,14A
Assorbimento Active	/	1430W - 6,91A	1700W - 8,21A	1430W - 6,91A	1670W - 8,07A
Resa frigorifera	579 W**	1565 W**	1755 W**	1565 W**	2084 W**

Modello	W6S	W6	Tavolo WT7	W7G	W7
Teglie supportate	GN1/1 EN60x40	GN1/1 EN60x40	GN1/1	GN1/1	GN1/1 EN60x40
Dimensioni (mm)	L 780 P 700 H 913	L 780 P 800 H 913	L 1400 P 700 H 810 - 850 - 950	L 710 P 700 H 1093	L 780 P 800 H 1093
Resa per ciclo	21 Kg +90°⇒+3°C 15 Kg +90°⇒-18°C	27 Kg +90°⇒+3°C 21 Kg +90°⇒-18°C	34 Kg +90°⇒+3°C 24 Kg +90°⇒-18°C	32 Kg +90°⇒+3°C 22 Kg +90°⇒-18°C	34 Kg +90°⇒+3°C 24 Kg +90°⇒-18°C
Consumo* +65°+10°C +65°-18°C	0,081 kWh/kg 0,258 kWh/kg	0,071 kWh/kg 0,246 kWh/kg	0,072 kWh/kg 0,247 kWh/kg	0,070 kWh/kg 0,231 kWh/kg	0,064 kWh/kg 0,221 kWh/kg
Alimentazione	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
Assorbimento Up	1300W - 6,28A	1270W - 6,14A	1350W - 6,52A	1350W - 6,52A	1350W - 6,52A
Assorbimento Active	1700W - 8,21A	1670W - 8,07A	1950W - 9,42A	1950W - 9,42A	1950W - 9,42A
Resa frigorifera	1755 W**	2084 W**	2084 W**	2084 W**	2084 W**

Modello	W10	W14	W20TP	W20	W20K
Teglie supportate	GN1/1 - EN60X40	GN1/1 - EN60X40	GN2/1 - EN60X80	GN1/1 - EN60X40	Carrello GN1/1
Dimensioni (mm)	L 780 P 800 H 1563	L 780 P 800 H 1778	L 1100 P 1045 H 1843	L 810 P 1015 H 2210	L 810 P 1015 H 2240
Resa per ciclo	50 Kg +90°⇒+3°C 40 Kg +90°⇒-18°C	70 Kg +90°⇒+3°C 56 Kg +90°⇒-18°C	80 Kg +90°⇒+3°C 60 Kg +90°⇒-18°C	88 Kg +90°⇒+3°C 62 Kg +90°⇒-18°C	88 Kg +90°⇒+3°C 62 Kg +90°⇒-18°C
Consumo* +65°+10°C +65°-18°C	0,082 kWh/kg 0,252 kWh/kg	0,061 kWh/kg 0,250 kWh/kg	0,085 kWh/kg 0,268 kWh/kg	0,087 kWh/kg 0,277 kWh/kg	0,087 kWh/kg 0,277 kWh/kg
Alimentazione	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz
Assorbimento Up	4120W - 7,91A	4200W - 8,29A	6150W - 11,81A	6450W - 12,45A	6450W - 12,45A
Assorbimento Active	5120W - 12,74A	5200W - 13,12A	7150W - 16,64A	7450W - 17,28A	7450W - 17,28A
Resa frigorifera	5440 W**	5440 W**	9820 W**	8630**	8631**

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


LEVTRONIC

Modello	550 LT	650 LT	700 LT	900 LT
Teglie supportate	EN60x40	EN60x40	EN60x40	EN60x80
Dimensioni (mm)	L 630	L 810	L 740	L 810
	P 815	P 715	P 815	P 1015
	H 2200	H 2200	H 2200	H 2200
Alimentazione	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1220W - 5,6A	1360W - 6,2A	1360W - 6,2A	1360W - 6,2A
Resa frigorifera	519 W**	668W**	668W**	668W**

Modello	J10	J12	Tavolo 2 porte	Tavolo 3 porte
Teglie supportate	Carrello EN60x40	Carrello EN60x80	EN60x40	EN60x40
Dimensioni (mm)	L 810	L 810	L 1450	L 2005
	P 815	P 1015	P 800	P 800
	H 2230	H 2230	H 950	H 950
Alimentazione	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1360W - 6,2A	1360W - 6,2A	1500W - 6,9A	1500W - 6,9A
Resa frigorifera	668W**	668W**	565W**	565W**

3.0 INSTALLAZIONE

3.1 INTRODUZIONE

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

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

3.2 MOVIMENTAZIONE

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

3.3 RIMOZIONE DELL'IMBALLO

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

3.4 INTEGRITÀ

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

3.5 POSIZIONAMENTO

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

3.6 LIVELLAMENTO

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

3.7 PULIZIA

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

3.8 CONDIZIONI DI LAVORO

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

- Temperatura ambiente compresa fra 5°C e 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 (Levtronic) 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.


- Il kit del filtro fornito comprende due tubi flessibili di 1,9 m e un filtro Brita. I due tubi forniti in dotazione, da un lato presentano l'attacco femmina 3/4" che andrà a collegarsi al rubinetto e all'ingresso acqua dell'umidificatore, dall'altro lato è presente l'attacco femmina 3/8". È necessario predisporre un attacco maschio 3/4".

 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.

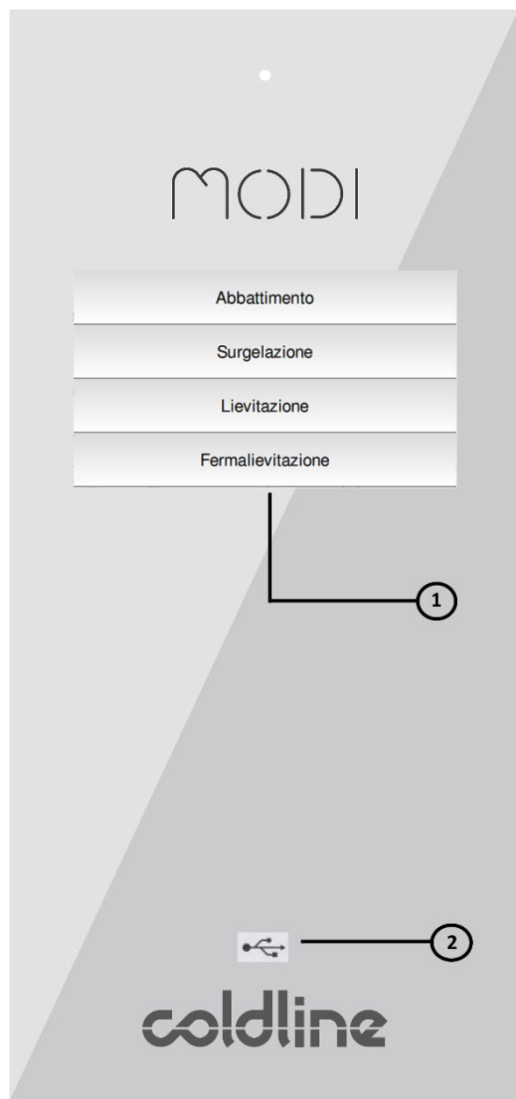
 Per il collegamento alla rete prevedere dispositivo che assicuri la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

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

 Temperature superiori danneggiano il sistema di filtraggio dell'acqua.
L'unità deve essere allacciata alla rete idrica con temperatura inferiore a 30°C.

4.0 QUADRO COMANDI

 L'apparecchio 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.

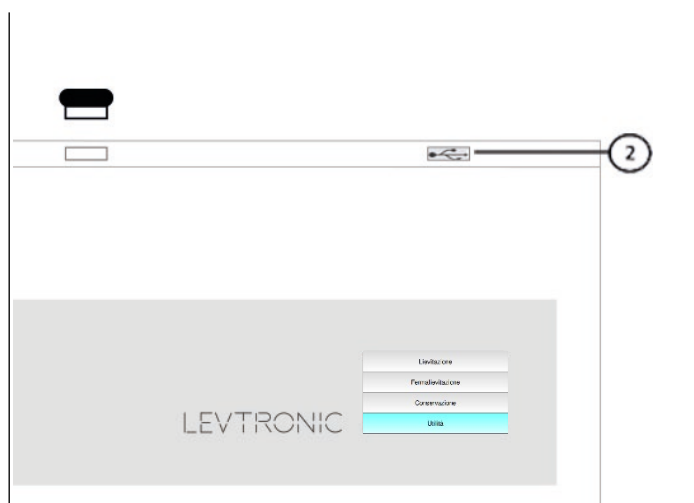


1 TASTI COMANDI

Per attivare la funzione associata

2 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.

Modi 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.

Scarica l'applicazione scansionando il codice QR.



Play Store



Apple Store

5.1 IMPOSTAZIONE LINGUA

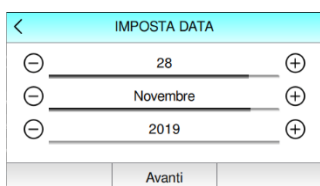


Alla prima accensione il sistema richiede di selezionare la lingua.

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 Modi a Cosmo l'apparecchio sincronizzerà in modo completamente automatico data 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

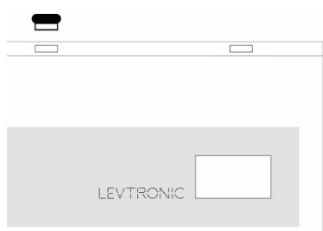
Collegando l'apparecchio a Cosmo si sincronizzerà automaticamente con l'orario corretto. È necessario impostare il corretto fuso orario selezionando l'area geografica di appartenenza. Questo consentirà l'aggiornamento automatico dell'ora legale.

5.4 ATTIVAZIONE COSMO



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

⚠ Per gli apparecchi Levtronic inserire la chiavetta Wifi nella porta USB dedicata, posizionata nella parte superiore del carter al centro. (Vedi dotazione interna).



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

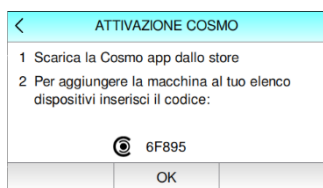
- WIFI
- ATTIVAZIONE COSMO
- CONFIGURAZIONE MODBUS

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 Play Store o App Store, registrarsi con i propri dati. Verranno generate delle credenziali con le quali è possibile effettuare il login.

Accedere alla 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 MODI

Abbattimento
Surgelazione
Lievitazione
Fermalievitazione

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. Il programma può essere impostato su 4 fasi (raffreddamento, conservazione, risveglio, lievitazione e una fase finale di attesa). Negli abbattitori Modi Active non è presente l'umidificatore, quindi è consigliabile coprire gli alimenti in lievitazione con un panno umido ed utilizzare l'abbattitore a pieno carico; Mantenendo sempre valori di ventilazione bassi al fine di evitare la disidratazione dei lievitati.

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

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

Essiccazione: 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.

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)

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

6.2 MENU FERMALIEVITA LEVTRONIC

Lievitazione
Fermalievitazione
Conservazione
Utilità

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).

Conservazione: Avvia un ciclo di conservazione.

7.0 INDICAZIONE GENERALI DI UTILIZZO

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

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

IMPOSTA MODALITÀ	
	Sonda al cuore
	Tempo
SV	Sottovuoto

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.

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 Modi 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:

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

Temperatura della cella al centro del display, qualora sia collegata la sonda al cuore è possibile vedere la temperatura al cuore selezionando l'area della temperatura.

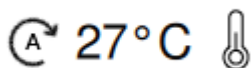
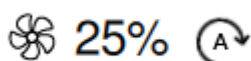
Qualora si desideri vedere solo la temperatura del cuore è sufficiente selezionare l'icona della sonda, un segnale acustico confermerà che è attiva la visualizzazione della sola temperatura al cuore, per tornare alla temperatura camera premere nuovamente nell'area della temperatura.

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.

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



11:50 h

STOP

Tasto stop: interrompe il programma.

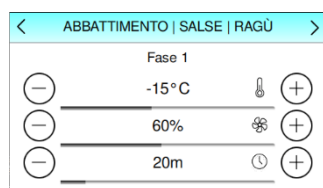
8.0 MODIFICA PROGRAMMI



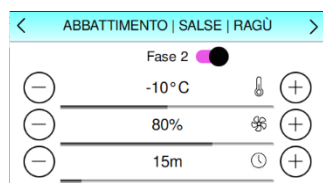
Dalla relativa lista programmi, mantenendo premuto il tasto programma si aprirà un menu di modifica



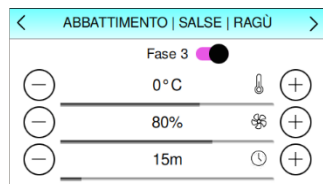
Selezionando "Modifica" è possibile accedere all'editor che consente la personalizzazione del programma.





Apparirà una schermata dove viene chiesto di specificare il tipo di programma ovvero SONDA AL CUORE, TEMPO o SOTTOVUOTO.

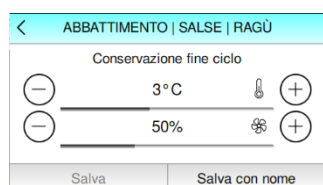


Selezionando, ad esempio, sonda al cuore si aprirà una schermata dove è possibile personalizzare il programma scegliendo per ogni fase le temperature, la ventilazione, la temperatura al cuore (se si sceglie sonda al cuore) o il tempo di durata del ciclo (se si sceglie il tempo o sottovuoto). E' inoltre 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.



A fine ciclo è possibile impostare temperatura e ventilazione della fase di conservazione.



Una volta modificato un programma sarà possibile visualizzarlo all'interno della categoria prescelta.

I programmi modificati sono riconoscibili dalla presenza del simbolo  se sono stati salvati a tempo e  se a sonda al cuore.

9.0 PROGRAMMI

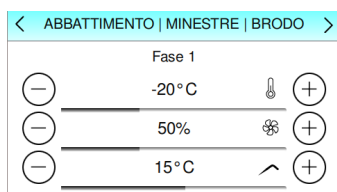
Modi e LEVTRONIC sono dotati di numerosi programmi automatici.

I programmi possono essere modificati. 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 sono costituiti da 3 fasi che possono essere abilitate o disabilitate.

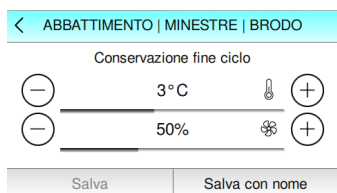
La prima fase è sempre attiva, le fasi che possono essere disabilitate sono caratterizzate da uno switch verde.

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.



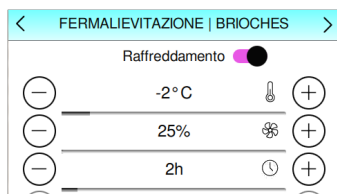
ABBATTIMENTO, SURGELAZIONE (MODI UP e ACTIVE), DECONGELAMENTO, CIOCCOLATO E ESSICCAZIONE (MODI ACTIVE)

Per creare un nuovo programma selezionare la funzione desiderata (abbattimento, surgelazione, decongelamento, cioccolato e essiccazione), la categoria, tenere premuto il tasto della ricetta e selezionare modifica. Si potrà scegliere tra la creazione di un programma a sonda o a tempo.



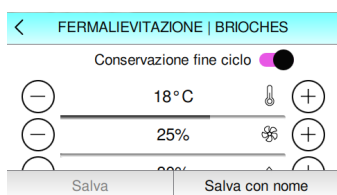
Una volta selezionata la tipologia apparirà l'editor del programma con le varie fasi nelle quali è possibile impostare la temperatura della cella, la ventilazione e la temperatura al cuore. Per modificare le fasi successive premere la freccia a destra.


Ogni qual volta si apporta una modifica al programma è possibile salvarlo con un nuovo nome creando così una nuova ricetta o sovrascrivendo la ricetta già modificata in precedenza.



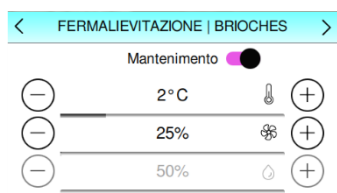
LIEVITAZIONE E FERMALIEVITAZIONE (LEVTRONIC)

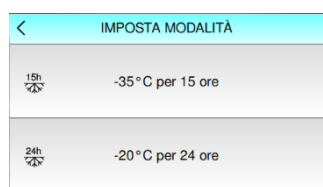
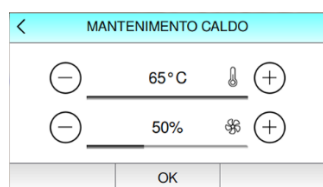
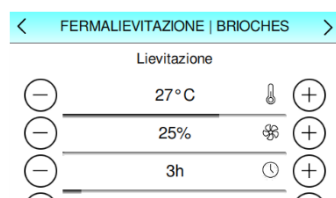
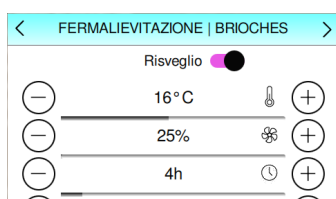
Nel programma di fermalievitazione è possibile disabilitare le fasi fredde, in questo modo si potrà utilizzare i parametri salvati per una fermalievitazione ed effettuare una lievitazione manuale immediata. Le fasi di un programma di



fermalievitazione sono 5 e sono modificabile tramite l'editor  (la fase di lievitazione e conservazione fine ciclo non possono essere disabilitate):

- 1. Raffreddamento: consente di bloccare l'azione dei lieviti in modo da ritardarne lo sviluppo. È possibile gestire l'umidità (Levtronic) solo con temperature superiori a 4 gradi. 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.
- 2. Mantenimento: mantiene la massa di prodotto da lievitare per un tempo automatico gestito dal programma a seconda dell'orario impostato come fine lievitazione. Attenzione: tanto inferiori saranno le temperature di conservazione tanto minore sarà l'attività dei lieviti, con temperature troppo basse si rischia di disidratare l'impasto e rallentare le successive fasi di risveglio e lievitazione. Temperature superiori ai 6 gradi invece





innescheranno il processo di lievitazione e maturazione prima del tempo desiderato. La corretta temperatura di mantenimento dipende dalla tipologia di impasto.

- 3. 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.
- 4. Lievitazione: l'alimento viene portato alla temperatura ed umidità corretta per far sviluppare la lievitazione. È possibile controllare temperatura, umidità (Levtronic), 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.
- 5. Conservazione 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 fase di 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.

MANTENIMENTO CALDO (MODI ACTIVE)

La modalità MANTENIMENTO CALDO, consente di avviare un ciclo dedicato impostando:

- la temperatura fino a +65°C
- la ventilazione desiderata (dal 25%).

Il prodotto inserito verrà mantenuto alla temperatura desiderata per un tempo infinito.

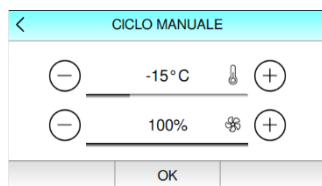
BONIFICA ANISAKIS

Il programma **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)

Questo programma impegna l'abbattitore per il tempo previsto.

Per procedere a più cicli consecutivi, consigliamo di procedere come segue: Avviare un programma di surgelazione personalizzato con temperatura finale a -20°C al cuore. Alla conclusione del ciclo estrarre il prodotto e riporlo in un coservatore con temperatura garantita di almeno -20°C per almeno 24 ore e servirlo successivamente previo scongelamento.


10.0 CICLO MANUALE (MODI)




La modalità **CICLO MANUALE**, consente di avviare un ciclo a sonda o a tempo, impostando la temperatura e la ventilazione desiderata.



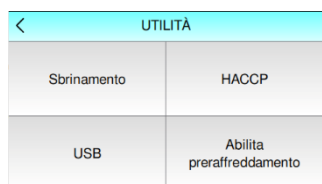
Durante l'esecuzione il display visualizza la temperatura dell'aria in cella. E' possibile visualizzare la temperatura della sonda al cuore toccando al centro del display dove è visualizzata la temperatura in cella.

In basso 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

Premendo l'icona  si avvierà uno sbrinamento manuale.

11.0 UTILITA'




Il menu **UTILITA'** è raggiungibile scorrendo verso il basso le funzioni della schermata principale. Consente di avviare uno sbrinamento, riscaldare la sonda al cuore (optional solo MODI), 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 in fase di conservazione, ad intervalli di tempo predefiniti.
- manualmente con la funzione da UTILITA'>SBRINAMENTO

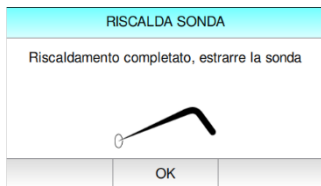
- manualmente durante la conservazione toccando il tasto di sbrinamento 

Con sbrinamento in corso il display visualizza l'avviso "**SBRINAMENTO**". Per interrompere anticipatamente lo sbrinamento toccare il tasto STOP.

Nota

Se l'apparecchio ha unità condensante remota, lo sbrinamento viene eseguito ad aria forzata. La corretta esecuzione necessita della porta aperta in quanto lo sbrinamento dell'evaporatore avviene per scambio termico con la temperatura ambiente tramite ventilazione. Durante questa fase la camera deve essere priva del prodotto all'interno. Per questo motivo nelle macchine collegate a unità remota la funzione sbrinamento è attivata manualmente dall'operatore in base alla frequenza di utilizzo della macchina.

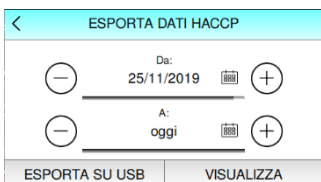
11.2 RISCALDAMENTO SONDA (MODI)



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

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

11.3 HACCP



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

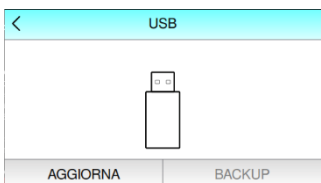
Per esportare i dati HACCP, inserire una chiavetta USB, e premere su **Utilità>HACCP**.

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.

11.4 USB – Aggiorna / Backup



Per **AGGIORNARE** il software dell'apparecchio inserire una chiavetta USB contenente il software e premere su **UTILITA'>USB**. Il sistema riconosce i file di aggiornamento corretti, il tasto **AGGIORNA** diventa cliccabile e quindi è possibile procedere con l'aggiornamento.

Per effettuare il **BACKUP**, inserire una chiavetta USB e premere su **UTILITA'>USB>BACKUP**. Al termine del backup il sistema si riposizionerà sulla schermata principale e sarà possibile rimuovere la chiavetta USB.

11.5 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

IMPOSTAZIONI	
Lingua	Fuso orario
Data/ora	Cosmo

Il menu **IMPOSTAZIONI** consente di cambiare la LINGUA, FUSO ORARIO, DATA e ORA, configurare COSMO, accedere al menù SERVICE (protetto da password) e abilitare/disabilitare il preraffreddamento

12.1 LINGUA

Vedi par. 5.1

Consente di impostare la lingua di sistema tra quelle visualizzate

12.2 DATA/ORA

Vedi par. 5.2

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

12.3 FUSO ORARIO

Vedi par. 5.3

Qualora Modi 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.

12.4 COSMO

Vedi par. 5.4


12.5 SERVICE

SERVICE	
Parametri	Test I/O
Collaudo funzionale	Report collaudo

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

13.0 RIORDINO MENU'

ABBATTIMENTO 	
Minestre	Salse
Pasta	Riso

Toccando il tasto  si attiva la modalità RIORDINO MENU', che consente di riordinare a piacimento gli elementi presenti nel menù.

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	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato. La macchina funzionerà con valore di temperatura provvisorio calcolato come media tra sonda a spillone e sonda evaporatore
Sonda cuore guasta	Possibile guasto della sonda al cuore. Sonda al cuore non collegata.	Verificare il corretto inserimento dello spinotto sonda, nel caso scollegare la sonda e pulire delicatamente i contatti. Non forzare il connettore in fase di inserimento per non danneggiare i contatti. Se il problema persiste contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato.
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.	Con allarme attivo Levtronic non utilizzerà l'umidificatore per gestire l'umidità. Riscaldare Levtronic con un ciclo manuale a 40° senza umidità per asciugare la sonda. Se il problema persiste contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato.
Sonda evaporatore guasta	Possibile guasto della sonda evaporatore	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato. E' possibile continuare ad usare Levtronic, sbrinamento e gestione ventilatori non saranno ottimizzati.
Sonda condensatore guasta	Possibile guasto della sonda condensatore (Levtronic)	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato. E' possibile continuare ad usare l'apparecchio, le prestazioni non saranno ottimali.
Sonda valvola elettronica guasta	Possibile guasto della valvola elettronica di gestione del gas refrigerante.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato.
Trasduttore pressione LP guasto	Possibile guasto al trasduttore di pressione di bassa pressione.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato.
Trasduttore pressione HP guasto	Possibile guasto al trasduttore di pressione di alta pressione.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato.
Protezione alta temperatura cella	La temperatura cella supera i 100°C.	Viene attivato il compressore in raffreddamento, se la temperatura non scende scollegare Levtronic o Modi Active dall'alimentazione e contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato.
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 aerazione del vano tecnico.
Alta temperatura sonda cuore	La temperatura della sonda al cuore è troppo elevata	Se inserita in un prodotto troppo caldo estrarla e lasciar raffreddare il prodotto per qualche minuto.
Alta temperatura scheda di potenza	La scheda di potenza sta operando oltre i limiti massimi di temperatura	Verificare la corretta aerazione del vano tecnico. 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.	Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato.
Sostituire filtro acqua	La cartuccia del filtro acqua a monte dell'umidificatore ha terminato il proprio ciclo di vita (Levtronic)	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 pulizia condensatore.
Carico acqua umidificatore guasto	Carico acqua umidificatore guasto (Levtronic)	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato e chiudere il rubinetto di intercettazione dell'acqua.
Riscaldamento umidificatore guasto	Riscaldamento umidificatore guasto (Levtronic)	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato.
Alta pressione HP Intervento pressostato HP	Pressione eccessiva rilevata dal trasduttore di alta pressione.	Verificare che il condensatore sia pulito, che l'apparecchio abbia spazio sufficiente per evacuare il calore del condensatore e/o che il prodotto inserito non sia eccessivamente caldo. Per gli apparecchi con condensazione ad acqua verificare la corretta alimentazione idrica. Qualora il problema persista, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato.
Comunicazione interrotta con valvola elettronica	I programmi vengono interrotti per l'impossibilità di controllare la valvola elettronica.	Disconnettere per 10 secondi l'apparecchio dalla linea di alimentazione, se il problema persiste contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato.

15.0 CONSIGLI D'USO E AVVERTENZE

15.1 PRERAFFREDDAMENTO

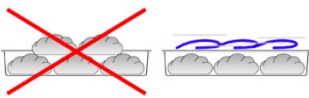
UTILITÀ	
Sbrinamento	HACCP
USB	Abilita preraffreddamento

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

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

Il ciclo di preraffreddamento può essere disabilitato dal menù impostazioni.

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.

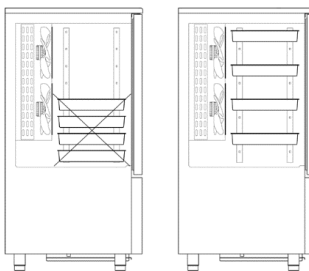
Le pietanze vanno sistemate in un unico strato, in recipienti:

- 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).

15.6 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.

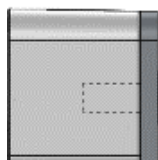
Lasciare prima stemperare il prodotto per qualche minuto in ambiente.

La sonda al cuore, durante un ciclo di abbattimento, rileva la temperatura al "cuore" del cibo: quando arriva al valore impostato dall'utilizzatore o in fabbrica, significa che l'alimento è abbattuto (funzione Abbattimento). La sonda al cuore va inserita in profondità nel cibo da abbattere: 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.

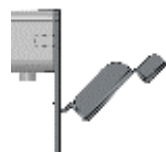
Se gli alimenti sono di ridotto spessore, inserire la sonda parallelamente al piano di appoggio. Si raccomanda di tenere sempre pulita e igienizzata la sonda.

MANEGGIARE CON ATTENZIONE LA SONDA IN QUANTO È APPUNTITA.

15.7 Disposizione delle coppie guida per le teglie GN o EN

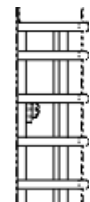


Modi e Levtronic sono dotati di coppie guida che possono ospitare teglie EN60x40. Gli abbattitori per la ristorazione presentano coppie guida EN-GN, alcuni modelli sono dotati di una struttura in filo inox fissa che consente il solo inserimento di teglie GN1/1.



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 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.

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.

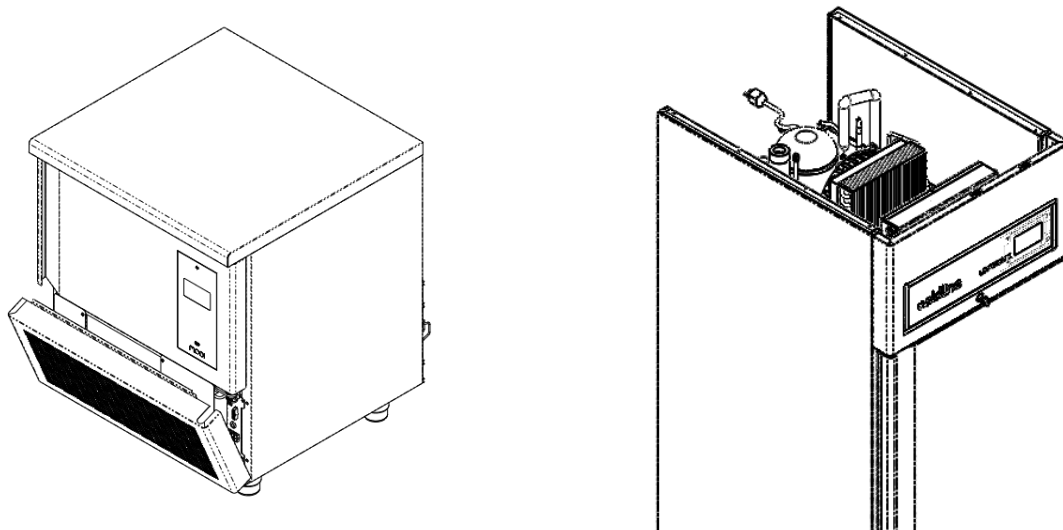
- **Non lavare l'apparecchio con getti d'acqua. Non utilizzare paste o pagliette abrasive.**
- **È severamente vietato rimuovere le protezioni e i dispositivi di sicurezza per effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria. La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per incidenti causati dall'inadempienza 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 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.



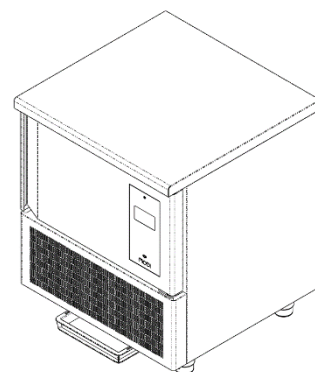
L'apparecchio MODI è dotato di una vaschetta per la raccolta dell'acqua prodotta dagli sbrinamenti. Tale vaschetta va svuotata periodicamente. I conservatori e gli apparecchi LEVTRONIC sono dotati di un sistema di evaporazione automatica.

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



17.0 COLLEGAMENTO UMIDIFICATORE A RETE IDRICA E MANUTENZIONE (LEVTRONIC)

⚠ L'unità deve. L'unità deve essere allacciata alla rete idrica con temperatura inferiore a 30°C. Temperature superiori danneggiano il sistema di filtraggio dell'acqua.

⚠ 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.

⚠ L'unità deve. 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	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
L'apparecchio non raffredda o raffredda molto lentamente	Ventilatori interni sempre fermi	Contattare il servizio tecnico per la verifica della causa del fermo ventilatori
	Evaporatore impaccato di ghiaccio	Effettuare uno sbrinamento manuale
L'apparecchio non raffredda o raffredda molto lentamente	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.

CONTENTS

1.0	OPERATING CONDITIONS	31
1.1	Introduction	
1.2	Operating conditions	
2.0	TECHNICAL DATA	32
3.0	INSTALLATION	33
3.1	Introduction	
3.2	Handling	
3.3	Removing the packaging	
3.4	Integrity	
3.5	Positioning	
3.6	Levelling	
3.7	Cleaning	
3.8	Working conditions	
3.9	Commissioning	
4.0	CONTROL PANEL	35
5.0	IGNITION/STARTUP	36
5.1	Language setting	
5.2	Setting date and time	
5.3	Setting time zone	
5.4	Cosmo activation	
6.0	MAIN MENU	38
6.1	Modi blast chiller menu	
6.2	Levtronic retarder-proover menu	
7.0	GENERAL INDICATIONS FOR USE	39
8.0	PROGRAM MODIFICATION	40
9.0	PROGRAMS	41
10.0	MANUAL CYCLE	43
11.0	UTILITIES	43
11.1	Defrosting	
11.2	Probe heating	
11.3	HACCP	
11.4	USB – Update / Backup	
11.5	Alarm log	

12.0	SETTINGS	45
12.1	Language	
12.2	Time zone	
12.3	Date/time	
12.4	Cosmo	
12.5	Service	

13.0	MENU REARRANGEMENT	45
14.0	ALARMS	46
15.0	DIRECTIONS FOR USE AND WARNINGS	47
15.1	Pre-cooling	
15.2	Arranging products on trays	
15.3	Filling the unit	
15.4	Arranging the trays	
15.5	Correct use	
15.6	Using the core probe	
15.7	GN-EN slides	

16.0	MAINTENANCE AND CLEANING	49
17.0	CONNECTING THE HUMIDIFIER TO THE WATER MAINS AND MAINTENANCE	50
18.0	TROUBLESHOOTING	51
19.0	GAS SAFETY DATA SHEET	52





1.0 OPERATING CONDITIONS

1.1 INTRODUCTION

Dear Customer,

thank you for purchasing this product of the MODI or LEVTRONIC range. MODI and LEVTRONIC products replace more conventional machines by integrating multiple functions in a small space.

1.2 OPERATING CONDITIONS

-  **Do not store pressurised spray bottles or products labelled as “flammable” inside the unit. Risk of explosion!**
-  **Keep the ventilation openings in the casing of the appliance or in the built-in structure free of obstructions.**
-  **Do not use electrical appliances inside the compartments for storing the frozen food of the appliance, if these are not of the type recommended by the manufacturer.**
-  **If the power cable is damaged, disconnect the appliance from the power supply, contact the technical assistance service for replacement with a model approved by the manufacturer.**

Use this appliance only for its intended purpose: blast chilling, blast freezing, h, proving dough, thawing frozen foods, within the limits set by the manufacturer. Any other use shall be considered improper.

The Manufacturer declines all responsibility in the event of improper use of the appliance.

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

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

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

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




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

Warranty: Coldline guarantees the appliances in all their parts (except for gaskets, rubber components, glass components, refrigerant gas, accessories, lamps) for a period of twenty-four months starting from the date shown on the sales invoice. The warranty does not cover damage due to transportation, improper installation or maintenance, non-compliance of electrical and plumbing systems, or caused by improper use of the appliances.

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

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

2.0 TECHNICAL DATA

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			
							
13/05674W11030000012138258							

The appliance complies with European directives as shown in detail in the attached **EC certificate of conformity**. The data are featured on the CE plate inside the appliance.

In airborne noise emissions, the A-weighted sound pressure level is less than 70 dB (A).

Models concerned: W 3-5-6-7-T7-10-14-20P-20-20K S A 55-80-70-90-J10-J12 FH-BFH, T 13-17 FH

MODI BLAST CHILLERS

Model	W3	W5G	W5S	W5	W6G
Compatible pans	GN2/3	GN1/1	GN1/1 EN60x40	GN1/1 EN60x40	GN1/1
Dimensions (mm)	L 625 P 600 H 421	L 710 P 700 H 853	L 780 P 700 H 853	L 780 P 800 H 853	L 710 P 700 H 913
Capacity per cycle	7 Kg +90°→+3°C 5 Kg +90°→-18°C	20 Kg +90°→+3°C 14 Kg +90°→-18°C	18 Kg +90°→+3°C 12 Kg +90°→-18°C	22 Kg +90°→+3°C 17 Kg +90°→-18°C	24 Kg +90°→+3°C 18 Kg +90°→-18°C
Consumption* +65°+10°C +65°-18°C	0.076 kWh/kg 0.247 kWh/kg	0.070 kWh/kg 0.265 kWh/kg	0.073 kWh/kg 0.272 kWh/kg	0.067 kWh/kg 0.259 kWh/kg	0.075 kWh/kg 0.221 kWh/kg
Power	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
Absorption Up	370W - 1.7A	1030W - 4.98A	1300W - 6.28A	1030W - 4.98A	1270W - 6.14A
Absorption Active	/	1430W - 6.91A	1700W - 8.21A	1430W - 6.91A	1670W - 8.07A
Cooling capacity	579 W**	1565 W**	1755 W**	1565 W**	2084 W**

Model	W6S	W6	Table WT7	W7G	W7
Compatible pans	GN1/1 EN60x40	GN1/1 EN60x40	GN1/1	GN1/1	GN1/1 EN60x40
Dimensions (mm)	L 780 P 700 H 913	L 780 P 800 H 913	L 1400 P 700 H 810 - 850 - 950	L 710 P 700 H 1093	L 780 P 800 H 1093
Capacity per cycle	21 Kg +90°→+3°C 15 Kg +90°→-18°C	27 Kg +90°→+3°C 21 Kg +90°→-18°C	34 Kg +90°→+3°C 24 Kg +90°→-18°C	32 Kg +90°→+3°C 22 Kg +90°→-18°C	34 Kg +90°→+3°C 24 Kg +90°→-18°C
Consumption* +65°+10°C +65°-18°C	0.081 kWh/kg 0.258 kWh/kg	0.071 kWh/kg 0.246 kWh/kg	0.072 kWh/kg 0.247 kWh/kg	0.070 kWh/kg 0.231 kWh/kg	0.064 kWh/kg 0.221 kWh/kg
Power	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
Absorption Up	1300W - 6.28A	1270W - 6.14A	1350W - 6.52A	1350W - 6.52A	1350W - 6.52A
Absorption Active	1700W - 8.21A	1670W - 8.07A	1950W - 9.42A	1950W - 9.42A	1950W - 9.42A
Cooling capacity	1755 W**	2084 W**	2084 W**	2084 W**	2084 W**

Model	W10	W14	W20TP	W20	W20K
Compatible pans	GN1/1 - EN60X40	GN1/1 - EN60X40	GN2/1 - EN60X80	GN1/1 - EN60X40	GN1/1 trolley
Dimensions (mm)	L 780 P 800 H 1563	L 780 P 800 H 1778	L 1100 P 1045 H 1843	L 810 P 1015 H 2210	L 810 P 1015 H 2240
Capacity per cycle	50 Kg +90°→+3°C 40 Kg +90°→-18°C	70 Kg +90°→+3°C 56 Kg +90°→-18°C	80 Kg +90°→+3°C 60 Kg +90°→-18°C	88 Kg +90°→+3°C 62 Kg +90°→-18°C	88 Kg +90°→+3°C 62 Kg +90°→-18°C
Consumption* +65°+10°C +65°-18°C	0.082 kWh/kg 0.252 kWh/kg	0.061 kWh/kg 0.250 kWh/kg	0.085 kWh/kg 0.268 kWh/kg	0.087 kWh/kg 0.277 kWh/kg	0.087 kWh/kg 0.277 kWh/kg
Power	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz
Absorption Up	4120W - 7.91A	4200W - 8.29A	6150W - 11.81A	6450W - 12.45A	6450W - 12.45A
Absorption Active	5120W - 12.74A	5200W - 13.12A	7150W - 16.64A	7450W - 17.28A	7450W - 17.28A
Cooling capacity	5440 W**	5440 W**	9820 W**	8632**	8633**

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

LEVTRONIC

Model	550 LT	650 LT	700 LT	900 LT
Compatible pans	EN60x40	EN60x40	EN60x40	EN60x80
Dimensions (mm)	L 630	L 810	L 740	L 810
	P 815	P 715	P 815	P 1015
	H 2200	H 2200	H 2200	H 2200
Power	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
Absorption	1220W - 5.6A	1360W - 6.2A	1360W - 6.2A	1360W - 6.2A
Cooling capacity	519 W**	668W**	668W**	668W**

Model	J10	J12	2-door table	3-door table
Compatible pans	EN60x40 Racking trolley	EN60x80 Racking trolley	EN60x40	EN60x40
Dimensions (mm)	L 810	L 810	L 1450	L 2005
	P 815	P 1015	P 800	P 800
	H 2230	H 2230	H 950	H 950
Power	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
Absorption	1360W - 6.2A	1360W - 6.2A	1500W - 6.9A	1500W - 6.9A
Cooling capacity	668W**	668W**	565W**	565W**

3.0 INSTALLATION

3.1 INTRODUCTION

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

The appliance must be installed by specialized personnel according to the instructions in this manual. The execution of remote systems, electrical and water connections must be accompanied by the relative declaration of conformity issued by the installer.

3.2 HANDLING

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

3.3 REMOVING THE PACKAGING

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

3.4 INTEGRITY

Check all parts of the appliance for damage and that the standard-issue accessories provided inside are as expected.

3.5 POSITIONING

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

3.6 LEVELLING

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

3.7 CLEANING

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

3.8 WORKING CONDITIONS

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

- Ambient temperature between 5°C and 40°C and 40% humidity.
- Positioning away from sources of heat and in a well ventilated area.

In blast chillers, leave at least 10 cm at the rear in order to properly dissipate the heat produced, in the cabinets do not place boxes or trays on the technical compartment of the cabinets, and do not set the cabinets inside niches. Incorrect evacuation of the condenser heat can cause serious malfunctions and significantly increase the consumption of the appliances.


3.9 COMMISSIONING


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


- Voltage and frequency comply with the working conditions featured on the CE plate inside the appliance: maximum tolerance is $\pm 10\%$ of the rated value.
- The power supply circuit meets the regulations in force.
- The electrical system is fitted with a circuit breaker (r.c.d.).
- With devices equipped with a humidification system (Levtronic), a filtering system for the supply water of the humidifier is provided, consisting of a head and a replaceable filter cartridge. The filter head is provided with a pipe connecting it to the water mains. Once connected to the latter, the filter should be operated, after being rinsed following the instructions given in the manual supplied with the filter itself.

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


- The supplied filter kit includes two 1.9 m hoses and a Brita filter. The two pipes supplied, on one side have a 3/4 "female connection which will connect to the tap and the humidifier water inlet, on the other side there is a 3/8" female connection. A 3/4 "male connection is required.

 Where a 400V three-phase supply, make sure the fans rotate in the correct direction. If the appliance is going to be switched off for a length of time, it is best to disconnect its power cord.


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

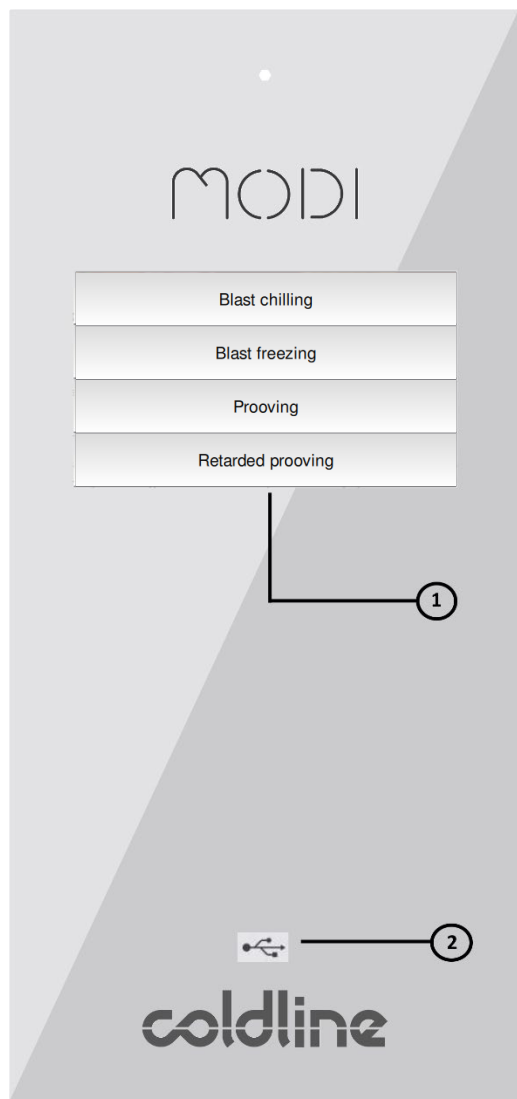
 For connection to the network, provide a device that ensures complete disconnection in the conditions of overvoltage category III, in accordance with the installation rules.

 When using for the first time, the drain must be filled under the evaporator. During the cycles it is necessary to plug the condensate drain of the chamber.

 Higher temperatures damage the water filtering system. The unit must be connected to the water network with a temperature below 30°C.

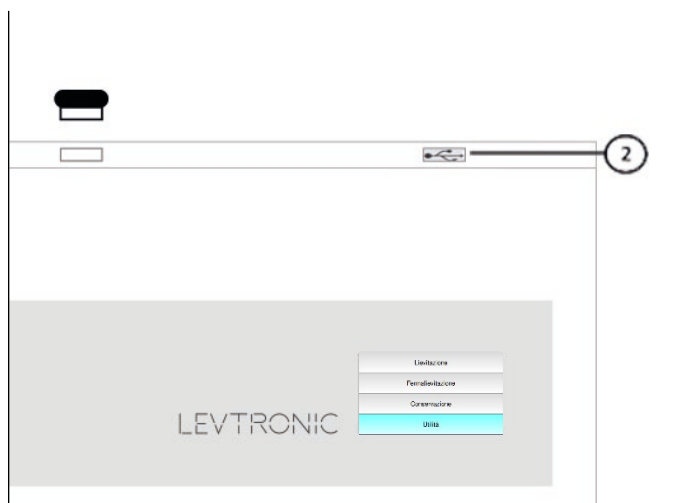
4.0 CONTROL PANEL

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



1 CONTROL BUTTONS
To enable the associated function

2 USB PORT
Allows inserting a USB stick to download data



5.0 IGNITION/STARTUP

⚠ Before connecting the appliance, please read the "Installation" section.

Connect the appliance to the mains. The display shows the system loading waiting image.

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

The first time you start the unit up, you will be prompted to set the language, date, time and time zone.

Modi is equipped with a Wi-fi connection that allows connection to the Cosmo system, updating the software and remote control of the appliance via the app.

Download the application by scanning the QR code.



Play Store



Apple Store

5.1 LANGUAGE SETTING



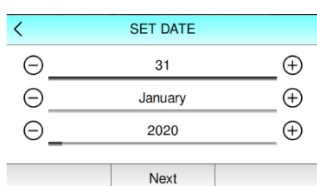
The first time you turn on your appliance you are prompted to select a language.

After touching the screen the save page will be displayed for 2 seconds.

After 5 minutes of inactivity the screen switches to energy-saving mode, showing the date and time. You can make your selection again by simply tapping on the screen.

To change your language, select from the main menu Settings > Language.

5.2 SETTING DATE AND TIME



By connecting Modi to Cosmo, the appliance will automatically synchronize date and time, if it is not possible to connect to Cosmo, you can set the date and time manually.

To manually set the date and time, access the Settings menu and select Date/Time

Set date and time using the  and  buttons.

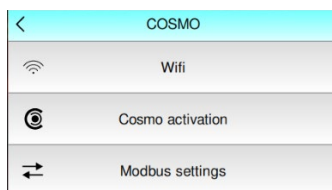
Tap the **SAVE** button to store your settings; the display will show the save page for 2 seconds.

5.3 SETTING TIME ZONE

By connecting the appliance to Cosmo it will automatically synchronize with the correct time. It is necessary to set the correct time zone by selecting the geographical area to which it belongs.

This will allow the automatic updating of summer time.

5.4 COSMO ACTIVATION



COSMO is the innovative wi-fi technology that allows you to connect all Coldline appliances in the kitchen to MODI and monitor them from your smartphone.

⚠ For Levtronic devices insert the Wifi stick into the dedicated USB port, located in the upper part of the carter in the center. (See internal equipment).



To connect to the COSMO network, go to SETTINGS> COSMO. A screen will appear with the following keys:

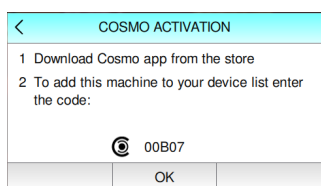
- WIFI
- COSMO ACTIVATION
- MODBUS CONFIGURATION

By pressing on WIFI the system will start searching for the available WIFI networks.



When the WIFI network search is complete, select the network you wish to connect to and enter the password, if required.

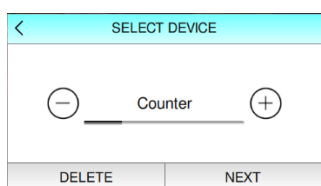
Once connected, returning to the WIFI screen, a symbol will appear next to the network you are connected to.



Then press on "COSMO ACTIVATION". A code will be generated.

Download the app from Play Store or App Store, register with your data. Credentials will be generated with which you can log in.

Access the app, log in and insert a new device by setting a name at will and the code generated by the device.



To add other Coldline devices connected via ModBus network, press the COSMO button, then "MODBUS CONFIGURATION" and press "ADD DEVICE". Select the device you want to connect, and enter the address included between 21 and 255.

You will also be asked to enter the device serial number. At the end of the configuration, the various devices connected to the main device will appear in the "MODBUS CONFIGURATION" menu.

6.0 MAIN MENU

6.1 MODI BLAST CHILLER MENU

Blast chilling
Blast freezing
Prooving
Retarded prooving

Blast chilling: Quickly cools the food core to +3°C, stops bacterial proliferation, increases shelf life by up to 70% while maintaining quality. **Blast chilling programs are programmable on 3 phases with temperature, time and ventilation management;** the storage temperature at the end of the cycle can also be managed.

Freezing: Rapidly freezes food to -18°C down to its core, favouring liquid micro-crystallization. Fibres, flavour and structure remain unchanged. **The blast chilling programs are programmable on 3 phases with temperature, time and ventilation management,** and the storage temperature at the end of the cycle can also be managed.

Leavening and proof-retarding: Perfectly leavens the doughs in immediate mode or at a scheduled time. The program can be set in 4 phases (cooling, storage, recovery and leavening and a final waiting phase). In the Modi Active blast chillers there is no humidifier, therefore it is advisable to cover the leavening food with a damp cloth and use the blast chiller at full load, always keeping ventilation values low in order to avoid dehydration of the leavened products.

Defrosting: Safely defrosts the food frozen with MODI. Careful temperature and moisture management prevents proliferation of the bacterial load.

Chocolate: Crystallizes pralines, chocolates and chocolate bars in a few minutes, obtaining perfect clarity and crispness thanks to the ideal temperature and humidity.

Drying: Dehydrates fruit, vegetables, mushrooms and legumes and makes them available in every season. The program must be started keeping the door open with the appropriate support.

Anisakis in-depth cleaning: Clean fish intended for raw consumption in order to eliminate parasites such as Anisakis with specific programs with dedicated temperatures and durations. (-20°C for at least 24 hours, or at -35°C for 15 hours)

Maintenance: Keeps ready meals, desserts, parfaits and ice cream at serving temperature.

6.2 LEVTRONIC PROOF-RETARDING MENU

Prooving
Retarded prooving
Storage
Utility

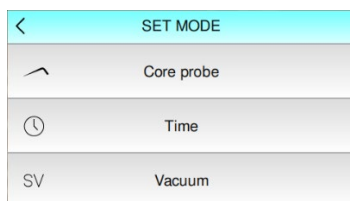
Prooving and retarded prooving: Perfectly leavens the doughs in immediate mode or at a scheduled time; the moisture supply allows you to maintain ideal hydration, promoting the regular action of yeasts. The program can be set in 4 phases (cooling, storage, recovery and leavening and a final waiting phase).

Storage: Starts a storing cycle.

7.0 GENERAL INDICATIONS FOR USE

From the main screen it is possible to start the Modi functions which may differ depending on the setup. Numerous recipes are included in Modi aimed at adapting the programs to the food actually inserted into the blast chiller.

In many blast chilling and deep freezing programs it is necessary to select the mode from:



Core probe: the program will manage the transition from one phase to another reading the temperature of the core probe. The duration is determined by the achievement of the actual temperature set in the product core.

The programs are divided into three phases which allow you to vary the temperature, ventilation and core temperature of each individual phase; at the end of the cycle, storage at the desired temperature can be activated.

Time: the program will manage the transition from one phase to another after the time set according to the recipe.

The programs are divided into three phases that allow you to vary the temperature, ventilation and time of each individual phase; at the end of the cycle, storage at the desired temperature can be activated.

Vacuum mode: in some programs it is possible to activate the V - Vacuum mode; in V - Vacuum mode Modi will work as in time mode, adapting ventilation and duration in order to optimize the use of vacuum-packed food where the presence of the bag constitutes an obstacle to cooling it.


Once a program has been started, the following data can always be viewed:

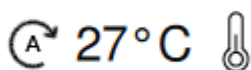
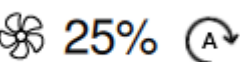


Cell temperature in the centre of the display, if the core probe is connected it is possible to see the core temperature by selecting the temperature area.

If you only want to see the core temperature, simply select the probe icon, an acoustic signal will confirm that only the core temperature is active, to return to the chamber temperature press again in the temperature area.

Ventilation: depending on the programs, by selecting the ventilation field,

you can change it or the automatic management symbol  will appear, in which case it will be possible to change the ventilation only from the program editor



Set cell temperature: depending on the programs, by selecting the Set cell temperature field you can edit it or the automatic management symbol will appear, in which case it will be possible to change the setting only from the program editor.

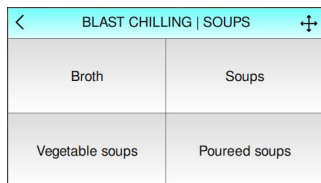
11:50 h

Remaining time/elapsed time: indicates the time remaining in the time programs and the time spent in the probe programs or in the manual cycle

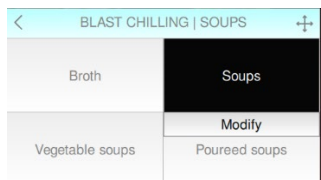
STOP

Stop button: stops the program.

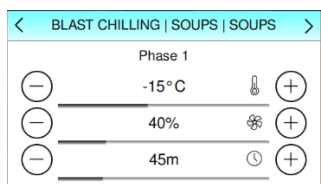
8.0 PROGRAM MODIFICATION



From the program list, keeping the program button pressed will open an edit menu

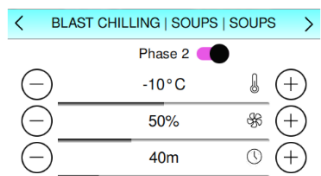


Selecting "Edit" you can access the editor that allows you to customize the program.



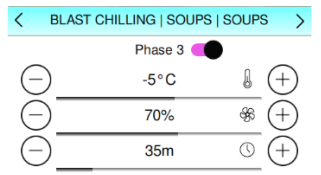
A screen will appear asking you to specify the type of program or CORE PROBE, TIME or VACUUM PACKED.



By selecting, for example, the core probe, a screen will open where you can customize the program by choosing the temperatures, ventilation, core temperature (if you choose core probe) or cycle duration time (if you choose time or vacuum-packed). It is also possible to activate storage at the end of the various phases.



Pressing the SAVE WITH NAME key you will be asked to enter the name for this program.

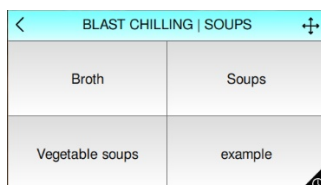
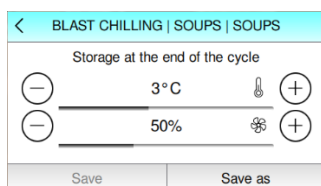
At the end of the procedure, the screen with the newly created programs will appear.



In each created program there is a small symbol. The  symbol indicates a core probe program, the  symbol indicates a time program, while the **SV** symbol indicates a vacuum-packed program.

To modify, delete or rename a created program, just hold down the name of the program you want to edit.

At the end of the cycle it is possible to set the temperature and ventilation of the storing phase.



Once a program has been modified, it will be possible to view it within the chosen category.

The modified programs can be recognized by the presence of the symbol  if they have been saved as time and  if with a core probe.

9.0 PROGRAMS

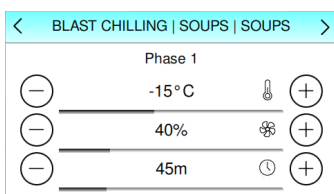
Modi and LEVTRONIC have numerous automatic programs.

Programs can be modified. Changing one of the parameters will allow you to save a new program with a name, which will be automatically inserted in the same category as the starting program.

The blast chilling, deep freezing, defrosting programs consist of 3 phases which can be enabled or disabled.

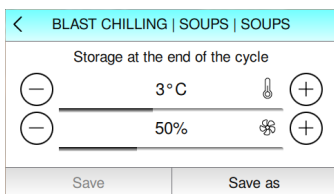
The first phase is always active, the phases that can be disabled are characterized by a green switch.

The last phase is storage at the end of the cycle that can be disabled, in this case, once the program has ended, the appliance will return to the main screen, it will therefore be necessary to promptly remove the food.



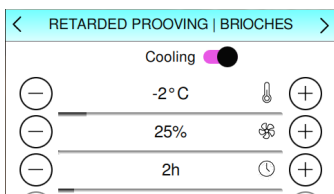
BLAST CHILLING, DEEP-FREEZING (MODI UP and ACTIVE), DEFROSTING, CHOCOLATE AND DRYING (MODI ACTIVE)

To create a new program, select the desired function (blast chilling, deep freezing, defrosting, chocolate and drying), the category and, keeping the button of the recipe pressed, select modification. You can choose between creating a probe or time program.



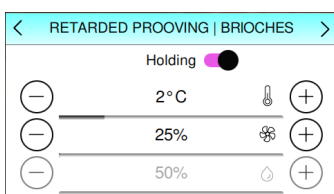
Once the type has been selected, the program editor will appear with the various phases in which it is possible to set the cell temperature, ventilation and core temperature. To modify the following phases, press the right arrow.


Whenever a modification is made to the program, this can be saved with a new name, thus creating a new recipe or overwriting the previously modified recipe.



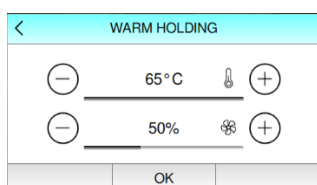
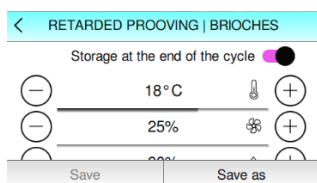
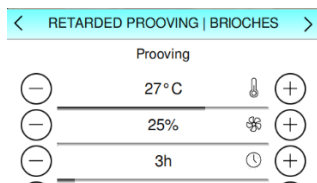
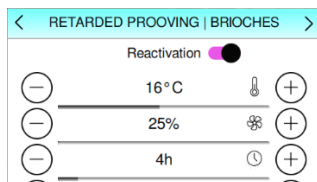
PROOVING AND RETARDED PROVING (LEVTRONIC)

In the retarded proving program it is possible to disable the cold phases, in this way you can use the saved parameters for proof-retarding and perform an immediate manual leavening. The phases of a proof-retarding program are 5



and can be modified through the editor  (the leavening phase and the storing phase at the end of the cycle cannot be disabled):

- 1. Cooling: allows you to block the action of the yeasts in order to delay their action. It is possible to manage humidity (Levtronic) only with temperatures exceeding 4 degrees. If the humidity is set to OFF the parameter is not managed, if you want to have a low degree of humidity set 50%, if you want maximum humidification set 95%. The duration of the program depends on the mass of the product to be cooled, the larger the size the longer the cooling phase must be.
- 2. Holding: maintains the mass of product to be leavened for an automatic time managed by the program according to the time set as the leavening end. Warning: the lower the storage temperatures, the lower the yeast activity will be, with temperatures that are too low, you risk dehydrating the dough and slowing down the subsequent recovery and leavening phases. Temperatures above 6 degrees, on the other hand, will trigger the leavening and ripening process before the desired time. The correct holding temperature depends on the type of dough.



- 3. Recovery: in this phase the product is gradually brought closer to the rising temperature. The recovery phase must be longer the larger the size of the product used.
- 4. Leavening: the food is brought to the correct temperature and humidity to promote leavening. Temperature, humidity (Levtronic), ventilation and phase duration can be controlled.
- It is advisable to leaven at temperatures below 28-30°C to limit the formation of acetic acid which compromises the flavour and structure of the leavened products.
- 5. Storing at the end of the cycle: the last phase allows you to partially lower the temperature of a leavened product in order to limit the excessive rise of the product. Activate this phase if it is not possible to cook or freeze all the product immediately after the leavening phase. Attention: after the leavening phase, the dough has reached the end of the leavening process, therefore it will not be possible to completely stop the yeast action, but only slow it down for a short time.

WARM HOLDING (MODI ACTIVE)

The WARM HOLDING mode allows you to start a dedicated cycle by setting:

- the temperature up to +65°C
- the desired ventilation (from 25%)

The inserted product will be kept at the desired temperature for an infinite time.

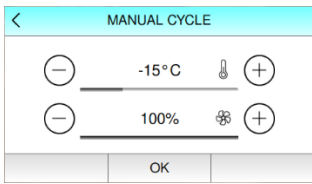
ANISAKIS DECONTAMINATION

The **Anisakis decontamination** program cleans fish intended for raw consumption in order to eliminate parasites such as Anisakis with specific programs with dedicated temperatures and durations. (-20°C for at least 24 hours, or at -35°C for 15 hours)

This program runs the blast chiller for the set time.

To proceed with more consecutive cycles, we advise you to do the following: Start a deep-freezing customised program with a final temperature of -20°C in the core. At the end of the cycle, remove the product and place it in a storing unit with a guaranteed temperature of at least -20°C for at least 24 hours and then serve after defrosting.


10.0 MANUAL CYCLE (MODI)





The **MANUAL CYCLE** mode allows you to start a probe or timed cycle setting the desired temperature and ventilation.



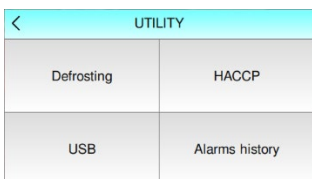
While the cycle is in progress, the display will show the temperature of air inside the cell. It is possible to view the temperature of the core probe by touching the centre of the display where the temperature in the cell is displayed.

In the bottom left corner there is the  icon next to the set ventilation percentage. By pressing on the icon, it will be possible to change the ventilation percentage during the current cycle.

In the top right corner there is the  icon with the temperature set for this cycle alongside. By pressing on the icon it will be possible to change the temperature of the cycle in progress

Pressing on the  icon will start a manual defrost cycle.

11.0 UTILITIES




The **UTILITIES** menu can be accessed scrolling down through the main screen functions. It allows you to start a defrosting cycle, heat the core probe (optional only MODI), export the HACCP data, update the software, back up the data and view the alarm log.

11.1 DEFROSTING



Defrosting can be started:

- automatically during a storing phase, at predetermined time intervals.
- manually from UTILITIES>DEFROSTING.

-manually during storing by tapping the defrosting button .

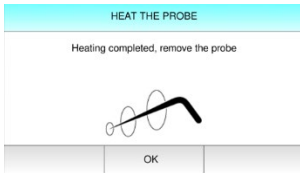
When the defrosting cycle is in progress, the display shows the message **"DEFROSTING"**

Tap on STOP to stop the defrost process in advance.

Note

If the appliance has remote condensing units, defrosting is done by forced air. For a correct execution the door must remain open, as the evaporator is defrosted by heat exchange with the surrounding ambient temperature and by ventilation. The chamber must be empty during this phase. For this reason, in machines connected to a remote unit, the defrosting function is activated manually by the operator based on the frequency of use of the machine

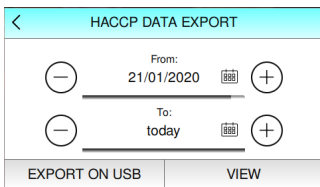
11.2 HEATING THE PROBE (MODI)



The **PROBE HEATING** function is active only if the heated core probe accessory has been installed.

By tapping the UTILITIES>PROBE HEATING key, the heating of the needle that facilitates the removal of the product is activated. At the end the message "heating completed, remove the probe" will appear.

11.3 HACCP



The **HACCP** menu allows you to save to a USB stick and then view the data of all performed cycles.

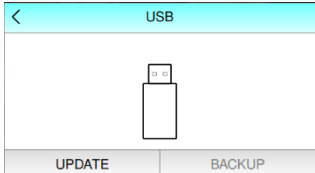
To export HACCP data, insert a USB stick, and press on Utilities>HACCP.

A screen will appear in which you can select the period for which you want to export the data.

By pressing the "Export" key, a .csv file will be exported to the USB stick showing the device serial number followed by year, month and day.

The generated file can be opened via PC using a spreadsheet software.

11.4 USB – Update / Backup



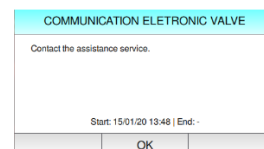
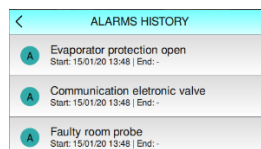
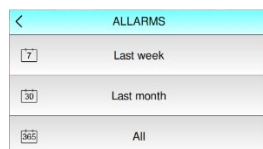
To **UPDATE** the software of the device, insert a USB stick containing the software and press on UTILITIES>USB. The system recognizes the correct update files, you can click on the UPDATE key and therefore you can proceed with the update.

To **BACKUP**, insert a USB stick and press on UTILITIES>USB>BACKUP. At the end of the backup the system will reposition itself on the main screen and it will be possible to remove the USB stick.

11.5 ALARM LOG

From the main menu by pressing on UTILITIES>ALARM LOG, you can view the alarm history selecting to view the alarms recorded in the last week, in the last month, or all of them.

The ALARM LOG allows you to view the various alarms recorded with their start and end dates. Pressing on the single alarm will open the alarm summary screen, where some information is shown.



12.0 SETTINGS

SETTINGS	
Language	Time zone
Date/time	Cosmo

The **SETTINGS** menu allows you to change the LANGUAGE, TIME ZONE, DATE and TIME, configure COSMO, access the SERVICE menu (password protected) and enable/disable pre-cooling.

SETTINGS	
Date/time	Cosmo
Service	Enable pre-cooling

12.1 LANGUAGE

See par. 5.1

Sets the system language from those displayed

12.2 DATE/TIME

See par. 5.2

If Modi is not connected to Cosmo, it allows you to manually set the local date and time.

12.3 TIME ZONE

See par. 5.3

If Modi is not connected to Cosmo, it allows you to manually set your time zone, in order to allow the correct recording of HACCP events, alarms and automatic updating of summer time.

12.4 COSMO


See par. 5.4


12.5 SERVICE

SERVICE	
Parameters	Test I/O
Functional testing	Test report

The SERVICE menu is password protected and for the exclusive use of the service staff.

13.0 MENU REARRANGEMENT

BLAST CHILLING 	
Soups	Sauces
Pasta	Rice

Touching the  key activates the MENU REARRANGEMENT mode, which allows you to rearrange the items in the menu at will.

During the activation of the rearrangement, the words will be moving.

14.0 ALARMS

ALARM LIST	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Faulty cell probe	Possible fault of the cell probe	Contact the authorized technical service centre. The machine will run with a temporary temperature value calculated as the average of the needle probe and the evaporator probe.
Faulty core probe	Possible core probe fault. Core probe not connected.	Check the probe plug is inserted correctly, in case disconnect the probe and gently clean the contacts. Do not force the connector during the insertion to avoid damaging the contacts. If the problem persists, contact the authorized technical service centre.
Faulty humidity probe	Anomaly or failure in the detection of humidity. The alarm may appear if a program with humidity is started after a blast chilling or freezing cycle.	With the alarm active, Levtronic will not use the humidifier to manage humidity. Warm Levtronic up with a manual cycle at 40° without humidity to dry the probe. If the problem persists, contact the authorized technical service centre.
Faulty evaporator probe	Possible fault of the evaporator probe	Contact the authorized technical service centre. It is possible to continue using Levtronic, defrosting and fan management will not be optimized.
Faulty condenser probe	Possible fault of the condenser probe (Levtronic)	Contact the authorized technical service centre. It is possible to continue using the appliance, performance will not be optimal.
Faulty electronic valve probe	Possible failure of the refrigerant gas management electronic valve.	Contact the authorized technical service centre.
Faulty LP transducer	Possible failure of the low pressure transducer.	Contact the authorized technical service centre.
Faulty HP transducer	Possible failure of the high pressure transducer.	Contact the authorized technical service centre.
Cell high temperature protection	The cell temperature exceeds 100°C.	The compressor is activated in cooling mode, if the temperature does not drop, disconnect Levtronic or Modi Active from the power supply and contact the authorized technical service centre.
Cell high temperature	It activates if the setpoint is not reached after 4 hours of continuous compressor operation	Check that there has been no excessive load of hot product, check that the condenser of the machine is clean, check the ventilation in the technical compartment is correct.
Core probe high temperature	The core probe temperature is too high.	If the product it is in is too hot, remove it and let the product cool for a few minutes.
Power board high temperature.	The power board is operating beyond the maximum temperature limits.	Check the ventilation in the technical compartment is correct. Stop the cycle and let the appliance cool down.
Door open	The door is open	Close the door, if the alarm persists, contact the technical service centre.
Communication with power board interrupted	The control board cannot communicate with the power board.	Disconnect the appliance from the mains and contact the authorized technical service centre.
Water filter replacement	The cartridge of the water filter upstream from the humidifier has reached the end of its life (Levtronic)	Cartridge replacement. Do not use programs with humidity or steam when the cartridge is empty: risk of failure of the steam generation system.!
Clean the condenser	The condenser is dirty and does not guarantee the correct cooling of the cooling system.	See par. 15 Cleaning the condenser
Faulty humidifier water load	Faulty humidifier water load (Levtronic)	Contact the authorized technical service centre and close the water stop-cock.
Faulty heating humidifier	Faulty heating humidifier (Levtronic)	Contact the authorized technical service centre.
High pressure HP switch intervention	Excessive pressure detected by the high pressure transducer.	Check that the condenser is clean, the appliance has enough space to evacuate the heat from the condenser and/or that the product inserted is not too hot. For water-cooled appliances, check the correct water supply. If the problem persists, contact the authorized technical service centre.
Interrupted communication with electronic valve	Programs are interrupted due to the inability to control the electronic valve.	Disconnect the appliance from the power line for 10 seconds, if the problem persists, contact the authorized technical service centre.

15.0 DIRECTIONS FOR USE AND WARNINGS

15.1 PRE-COOLING

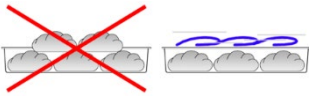
SETTINGS	
Date/time	Cosmo
Service	Enable pre-cooling

Before starting a blast chilling /deep freezing cycle it is advisable to pre-cool the room by running the proposed pre-cooling cycle. Do not insert food during the pre-cooling cycle.

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

The pre-cooling cycle can be disabled from the Settings menu.

15.2 ARRANGING PRODUCTS ON TRAYS



Use shallow pans to promote better air contact with the product surface. Arrange the products in an orderly manner and avoid stacking.

Take care when you insert vacuum-packed bags, check that the bag does not touch or obstructs the fans.

15.3 FILLING THE UNIT



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

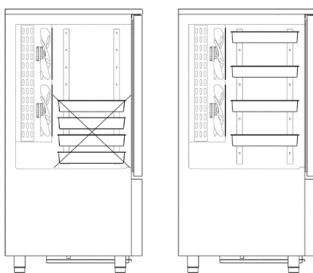
The dishes should be arranged in a single layer, in containers that are/have:

- uncovered
- suitable for food use
- resistant to the temperatures reached during freezing and cooking
- with low edges (maximum 4.5 cm)

Do not cover containers with lids of any kind.

Correct positioning of the containers will allow free circulation of air inside the cell: avoid obstructing the ventilation fans and overloading the equipment beyond the permitted limits.

15.4 ARRANGING THE TRAYS



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

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

Do not leave the hot product inside the chamber without starting the cycle.

Do not load beyond the maximum capacity of the model.

15.5 CORRECT USE

Keep the motor compartment free of objects, do not obstruct the front intake and the rear heat vent. Do not block storage cabinets with boxes or place them into niches

In the blast chillers equipped with them, periodically clean the filter placed in front of the condenser.

Arrange the foods to be blast -chilled or cooked as explained in the previous chapter;

Carefully close the doors during each work cycle

Always keep the defrosting water drain hole clear

Avoid opening the doors during the positive or negative blast chilling/slow cooking cycles

Regularly carry out routine maintenance as indicated in the dedicated section

If cooking with grilles of particularly fatty foods (for example poultry), insert a tray in the bottom of the chamber to collect the fats that could leak from the food.

Do not use highly flammable foods or liquids (e.g. alcohol) during cooking.

15.6 Using the core probe



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

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

Do not insert the probe if the temperature of the food exceeds 130°C to prevent damage to the sensor.

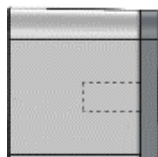
Allow the product to cool for a few minutes at room temperature.

During a blast chilling cycle, the core probe measures the temperature in the "heart" of the food: when it reaches the factory- or user-set value, it means that the food is blast chilled (Blast chilling function). The core probe must be inserted deep into the food to be chilled: make sure that its tip reaches the "heart" of the food, that is, its innermost point, without going out. Be careful not to stick it in very fatty spots or close to the bones.

If the food is not very thick, insert the probe parallel to the support surface. We advise you to keep the probe always clean and sanitized.

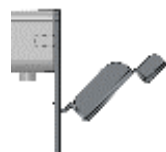
HANDLE THE PROBE WITH CARE SINCE IT IS SHARP.

15.7 Arrangement of guide pairs for GN or EN trays

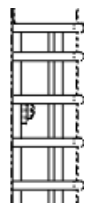


Modi and Levtronic are fitted with guide pairs that can accommodate EN60x40 trays. Catering blast chillers have EN-GN guide pairs, some models are equipped with a fixed stainless steel structure that allows only the insertion of GN1/1 trays.

The special blade design of the racks allows for better air distribution in the cell and easier cleaning of the walls.



The guide pairs are removable and washable with water and neutral soap or in the dishwasher.



To remove the guide pairs, simply lift them upwards and remove them from the profiles with a movement towards the inside of the cell.

16.0 MAINTENANCE AND CLEANING

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

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

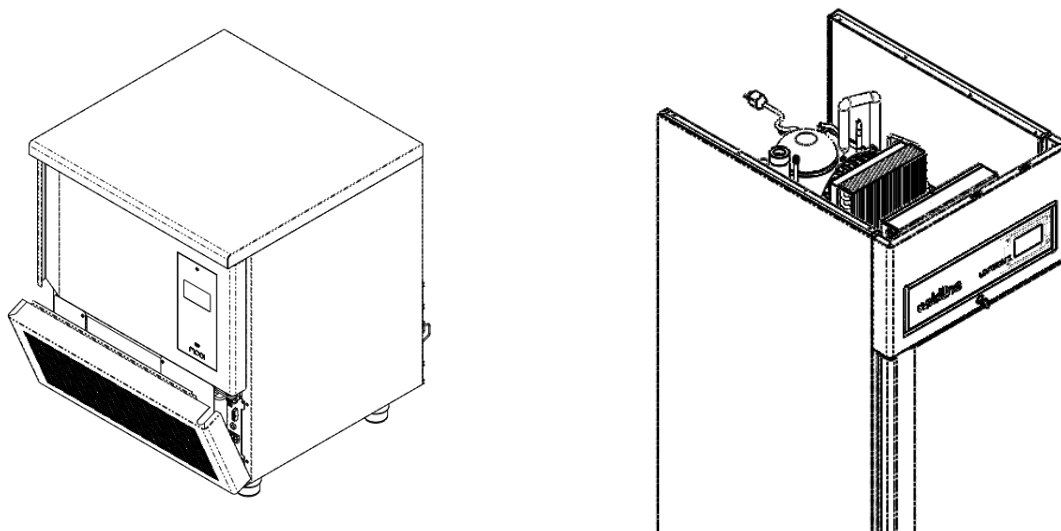
Internal and external surfaces can be washed with a sponge dampened in warm water and mild detergent. After cleaning, dry with a soft, dry cloth. Any polishing products should be applied to outer surfaces only.

- Do not wash the appliance with water jets. Do not use abrasive paste or wire wool scouring pads
- It is strictly forbidden to remove the protections and safety devices to carry out routine maintenance operations. The manufacturer declines all responsibility for accidents caused by the failure to fulfil the aforementioned obligation.
- Do not touch and operate on the machine with damp or wet hands or feet, do not insert screwdrivers, kitchen utensils or anything else between the guards and moving parts before carrying out cleaning or routine maintenance operations, disconnect the machine from the power supply by unplugging the machine. Do not pull the power cable to disconnect the machine from the power supply

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

- The condenser features sharp edges. Wear protective gloves when cleaning.

To access the condenser of a blast chiller, simply grab the dashboard at the top and pull towards you. The dashboard is fixed at the top with two magnets and at the bottom with interlocking pins. The condenser in the proofer-retarders and storage units is located on the roof of the cabinet.



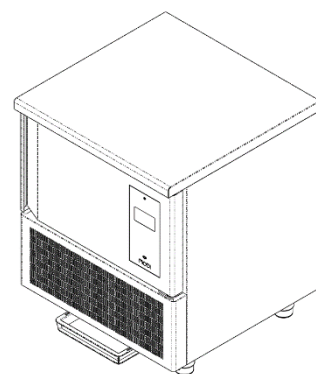
The MODI appliance features a tray to catch the water produced by the defrosting. This tray must be emptied at regular intervals. Storage units and LEVTRONIC appliances are equipped with an automatic evaporation system.

Remove the tray from the front

Empty the water tray

Fit the tray back into its original position

Alternatively, connect the condensate drain pipe with a 3/4" male threaded fitting



17.0 CONNECTING THE HUMIDIFIER TO THE WATER MAINS AND MAINTENANCE (LEVTRONIC)

⚠ Higher temperatures damage the water filtering system.

The unit must be connected to the water network with a temperature below 30°C.

⚠ The inlet water pressure of the humidifier must be between 0.5 bar and 6 bar. Install a shut-off valve upstream of the system (to be able to cut off the water supply). Install a mechanical filter (60µS) to trap any solid impurities.

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

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

The appliance features a tray for the automatic evaporation of defrosting water and water produced by the humidifier wash cycles (only proofer-retarders and storing units).

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

The filtering system with temporary reduction of the water hardness and activated carbon filter must be connected upstream of the humidifier.

The filter system is equipped with a cartridge with a maximum life of 12 months. Replace the cartridge immediately when the relative message appears or in any case within a maximum of 12 months from installation. Failure to replace the filter cartridge irreparably compromises the steam generation system. Damage caused by failure to comply with the indications of water quality and filter replacement voids the warranty on the entire steam generation system.

The filter releases the following substances into the water: silver, ammonium, potassium.

Regularly check the filtration system for leaks. Check regularly that the hoses are not kinked. Bent hoses must be replaced.

The complete filtration system must be replaced in rotation after 10 years at the latest. The hoses must be replaced in rotation after 5 years at the latest.

18.0 TROUBLESHOOTING

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

19.0 GAS SAFETY DATA SHEET

19.1 R290



GWP: 3
ODP: 0

- Hazards identification: Liquefied gas - Extremely flammable.
- First aid measures:
 - Inhalation: Remove victim to uncontaminated area wearing self contained breathing apparatus. Keep victim warm and rested. Call a physician. Apply artificial respiration if breathing stopped.
 - Skin contact: In case of frostbites, spray with water for at least 15 minutes. Apply a sterile gauze. Get medical attention.
 - Eye contact: Wash eyes immediately with water for at least 15 minutes.
 - Ingestion: Ingestion is considered an unlikely route of exposure.

19.2 R452A

GWP: 2141
ODP: 0

- Composition:

○ Difluoromethane	(R32)	21.9%
○ 2,3,3,3-Tetrafluoropropene	(R-1234yf)	27.2%
○ Pentafluoroethane	(HFC 125)	50.9%
- Hazards identification: Liquefied gas. High concentrations may cause asphyxiation. Contact with product may cause cold burns.
- First aid measures:
 - Inhalation: In high concentrations may cause asphyxiation. Symptoms may include loss of mobility/consciousness. Victim may not be aware of asphyxiation. Wearing the self-contained breathing apparatus, move the victims to a ventilated area keeping them lying down and warm. Call a physician. Administer artificial respiration only if breathing has stopped
 - Skin contact: Contact with the evaporating liquid can cause frostbite.
 - Eye contact: Immediately rinse eyes with water. Remove any contact lenses if it is easy to do so. Continue to rinse. Rinse with plenty of water for at least 15 minutes. Get medical attention straight away. If medical assistance is not immediately available, rinse for another 15 minutes.
 - Ingestion: Ingestion is considered an unlikely route of exposure.

INHALT

1.0	EINSATZBEDINGUNGEN	55
1.1	Einleitung	
1.2	Einsatzbedingungen	
2.0	TECHNISCHE DATEN	56
3.0	INSTALLATION	57
3.1	Einleitung	
3.2	Bewegung	
3.3	Entfernung der Verpackung	
3.4	Unversehrtheit	
3.5	Aufstellung	
3.6	Nivellierung	
3.7	Reinigung	
3.8	Einsatzbedingungen	
3.9	Inbetriebnahme	
4.0	SCHALTTAFEL	59
5.0	EINSCHALTEN / ERSTES STARTEN	60
5.1	Einstellung der Sprache	
5.2	Einstellung von Datum und Uhrzeit	
5.3	Einstellung der Zeitzone	
5.4	Aktivierung Cosmo	
6.0	HAUPTMENÜ	62
6.1	Menü Schnellabkühler Modi	
6.2	Menu Gärunterbrechungsschrank Levtronic	
7.0	ALLGEMEINE ANGABEN ZUR BENUTZUNG	63
8.0	ÄNDERUNG VON PROGRAMMEN	64
9.0	PROGRAMME	65
10.0	MANUELLER ZYKLUS	67
11.0	UTILITIES	67
11.1	Abtauen	
11.2	Vorheizen Sonde	
11.3	HACCP	
11.4	USB – Aktualisierung/Backup	
11.5	Alarmhistorie	

12.0	EINSTELLUNGEN	69
12.1	Sprache	
12.2	Zeitzone	
12.3	Datum/Uhrzeit	
12.4	Cosmo	
12.5	Service	

13.0	NEUORDNUNG MENÜ	69
------	-----------------	----

14.0	ALARME	70
------	--------	----

15.0	EMPFEHLUNGEN ZU VERWENDUNG UND HINWEISE	71
------	---	----

- 15.1 Vorkühlung
- 15.2 Verteilung des Produkts auf den Blechen
- 15.3 Beschicken des Gerätes
- 15.4 Verteilung der Bleche
- 15.5 Korrekte Benutzung
- 15.6 Benutzung der Kernsonde
- 15.7 Paare Schienen GN-EN

16.0	WARTUNG UND REINIGUNG	73
------	-----------------------	----

17.0	ANSCHLUSS DES BEFEUCHTERS AN DAS WASSERNETZ UND WARTUNG	74
------	---	----

18.0	SUCHE VON ANGEZEIGTEN FEHLERN	75
------	-------------------------------	----





19.0	SICHERHEITSDATENBLATT GAS	76
------	---------------------------	----

1.0 EINSATZBEDINGUNGEN

1.1 EINLEITUNG

Sehr geehrter Kunde,
wir möchten uns bedanken, dass Sie sich für dieses Gerät der Serie MODI oder LEVTRONIC entschieden haben. Die Produkte MODI und LEVTRONIC ersetzen mehrere herkömmliche Geräte, indem mehrere Funktionen platzsparend in einem Gerät integriert werden.

1.2 EINSATZBEDINGUNGEN

-  **Im Inneren des Gerätes keine Spraydosen unter Druck oder Produkte mit der Angabe "entflammbar" aufbewahren. Explosionsgefahr!**
-  **Halten Sie die Lüftungsöffnungen im Maschinenfach offen wie auch bei umbauten Installationen.**
-  **Verwenden Sie keine elektrischen Geräte in den Fächern zur Aufbewahrung der Tiefkühlkost des Geräts, wenn diese nicht dem vom Hersteller empfohlenen Typ entsprechen.**
-  **Wenn das Stromkabel beschädigt ist, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst, um es durch ein vom Hersteller zugelassenes Modell zu ersetzen.**




Das Gerät ist nur für den Gebrauch bestimmt, für den es eigens entwickelt wurde und innerhalb der vom Hersteller festgelegten Grenzen: Schockkühlung, Schockfrostung, Aufbewahren von Speisen, Gären von Teigen, Auftauen von Gefriergut. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß anzusehen. Der Hersteller lehnt jede Haftung bei unsachgemäßer Verwendung des Gerätes ab. Das vorliegende Handbuch ist ein integraler Bestandteil der Maschine, es muss vom Käufer sorgfältig aufbewahrt werden und immer in der Nähe des Gerätes griffbereit sein. Das Gerät (nur für die Version Schnellabkühler) ist mit einer Kernsonde versehen, um die Temperatur im Inneren des Produktes zu messen. Die Sonde vorsichtig am entsprechenden Griff einhalten. Wird sie nicht verwendet, ist sie in die entsprechende Haltevorrichtung auf der Türinnenseite zu geben. Die Sonde oder andere spitze Gegenstände dürfen nicht in das Lüftergitter oder in andere Schlitze der Schutzabdeckungen gesteckt werden. Bleche oder Formen nur mit geeigneten Topfhandschuhen angreifen, um Verbrennungen zu vermeiden. Besonders beim Hineinschieben der Bleche Acht geben. Darauf achten, dass die Bleche nicht durch falsches Hineinschieben herunterfallen. Vor dem Durchführen von Wartungs- und Reinigungsarbeiten, das Gerät vom Stromnetz nehmen. Dazu den Schalter auf Null stellen und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Achtung: Den Stecker beim Herausziehen direkt angreifen und nicht am Kabel ziehen. Die Installation, die außerordentliche Wartungsarbeiten und die Reparatur dürfen ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden.

Garantie: Coldline gewährt für alle Geräte und ihre Bauteile (mit Ausnahme der Dichtungen, der Komponenten aus Gummi, der Komponenten aus Glas, des Kältemittelgases, der Zubehörteilen und der Glühbirnen) eine Garantie von 24 Monaten ab dem auf der Kaufrechnung angegebenen Datum. Von der Garantie ausgenommen sind jene Teile, die im Zuge des Transportes, unsachgemäßer Installation oder Wartung, fehlender Konformität der Elektro- und Hydraulikanlagen beschädigt worden sind oder die von einer unsachgemäßen Handhabung herrühren.

Kundendienst: Wenden Sie sich an Ihren Händler und geben Sie Modell- und Matrikelnummer bekannt, die auf dem Typenschild des Gerätes angegeben sind.

Produktänderung: Coldline behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung an seinen Produkten ästhetische oder technische Änderungen vorzunehmen

2.0 TECHNISCHE DATEN

Matricola / Serial n°		Modello / Model		Trays		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					

Das Gerät entspricht den europäischen Richtlinien, wie im beiliegenden **CE-Konformitätszertifikat** detailliert angegeben.

Die Daten werden auf dem CE-Schild im Inneren des Gerätes wiedergegeben.

Bei Luftschallemissionen liegt der A-bewertete Schalldruckpegel unter 70 dB (A).

Betroffene Modelle: W 3-5-6-7-T7-10-14-20P-20-20K S
A 55-80-70-90-J10-J12 FH-BFH, T 13-17 FH

SCHNELLABKÜHLER MODI

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

Modell	W6S	W6	Tisch WT7	W7G	W7
Gestützte Bleche	GN1/1 EN60x40	GN1/1 EN60x40	GN1/1	GN1/1	GN1/1 EN60x40
Abmessungen (mm)	L 780 P 700 H 913	L 780 P 800 H 913	L 1400 P 700 H 810 - 850 - 950	L 710 P 700 H 1093	L 780 P 800 H 1093
Leistung pro Zyklus	21 Kg +90°→+3°C	27 Kg +90°→+3°C	34 Kg +90°→+3°C	32 Kg +90°→+3°C	34 Kg +90°→+3°C
	15 Kg +90°→-18°C	21 Kg +90°→-18°C	24 Kg +90°→-18°C	22 Kg +90°→-18°C	24 Kg +90°→-18°C
Verbrauch* +65 ° + 10 °C +65 ° - 18 °C	0,081 kWh/kg 0,258 kWh/kg	0,071 kWh/kg 0,246 kWh/kg	0,072 kWh/kg 0,247 kWh/kg	0,070 kWh/kg 0,231 kWh/kg	0,064 kWh/kg 0,221 kWh/kg
	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
Aufnahme Up	1300W - 6,28A	1270W - 6,14A	1350W - 6,52A	1350W - 6,52A	1350W - 6,52A
Aufnahme Active	1700W - 8,21A	1670W - 8,07A	1950W - 9,42A	1950W - 9,42A	1950W - 9,42A
Kühlleistung	1755 W**	2084 W**	2084 W**	2084 W**	2084 W**

Modell	W10	W14	W20TP	W20	W20K
Gestützte Bleche	GN1/1 - EN60X40	GN1/1 - EN60X40	GN2/1 - EN60X80	GN1/1 - EN60X40	Wagen GN1/1
Abmessungen (mm)	L 780 P 800 H 1563	L 780 P 800 H 1778	L 1100 P 1045 H 1843	L 810 P 1015 H 2210	L 810 P 1015 H 2240
Leistung pro Zyklus	50 Kg +90°→+3°C	70 Kg +90°→+3°C	80 Kg +90°→+3°C	88 Kg +90°→+3°C	88 Kg +90°→+3°C
	40 Kg +90°→-18°C	56 Kg +90°→-18°C	60 Kg +90°→-18°C	62 Kg +90°→-18°C	62 Kg +90°→-18°C
Verbrauch* +65 ° + 10 °C +65 ° - 18 °C	0,082 kWh/kg 0,252 kWh/kg	0,061 kWh/kg 0,250 kWh/kg	0,085 kWh/kg 0,268 kWh/kg	0,087 kWh/kg 0,277 kWh/kg	0,087 kWh/kg 0,277 kWh/kg
	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz
Aufnahme Up	4120W - 7,91A	4200W - 8,29A	6150W - 11,81A	6450W - 12,45A	6450W - 12,45A
Aufnahme Active	5120W - 12,74A	5200W - 13,12A	7150W - 16,64A	7450W - 17,28A	7450W - 17,28A
Kühlleistung	5440 W**	5440 W**	9820 W**	8634 W**	8635 W**

*Norm EN 17032:2018 **Verd. - 10 °C Kond. + 45 °C

LEVTRONIC

Modell	550 LT	650 LT	700 LT	900 LT
Gestützte Bleche	EN60x40	EN60x40	EN60x40	EN60x80
Abmessungen (mm)	L 630	L 810	L 740	L 810
	P 815	P 715	P 815	P 1015
	H 2200	H 2200	H 2200	H 2200
Stromversorgung	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
Aufnahme	1220W - 5,6A	1360W - 6,2A	1360W - 6,2A	1360W - 6,2A
Kühlleistung	519 W**	668W**	668W**	668W**

Modell	J10	J12	Tisch 2 Türen	Tisch 3 Türen
Gestützte Bleche	Wagen EN60x40	Wagen EN60x80	EN60x40	EN60x40
Abmessungen (mm)	L 810	L 810	L 1450	L 2005
	P 815	P 1015	P 800	P 800
	H 2230	H 2230	H 950	H 950
Stromversorgung	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
Aufnahme	1360W - 6,2A	1360W - 6,2A	1500W - 6,9A	1500W - 6,9A
Kühlleistung	668W**	668W**	565W**	565W**

3.0 INSTALLATION

3.1 EINLEITUNG

 Bei unsachgemäßer Verwendung des Gerätes lehnt der Hersteller jede Haftung ab.
Die Installation muss von einem Fachtechniker vorgenommen werden.

Das Gerät muss unter Befolgung der im vorliegenden Handbuch angegebenen Anweisungen von Fachpersonal installiert werden. Die Ausführung von Remote-Anlagen, elektrischen Anschlüssen und Wasseranschlüssen muss mit der vom Installateur ausgestellten Konformitätserklärung versehen werden.

3.2 BEWEGUNG

Zur Handhabung des verpackten Gerätes einen Gabelstapler oder einen manuellen Palettenhubwagen verwenden, deren Gabellänge der Palettenlänge entspricht. Die Tragfähigkeit muss für das Gewicht des Gerätes ausgelegt sein.

3.3 ENTFERNUNG DER VERPACKUNG

Je nach Verpackungsart den Karton nach oben ziehen oder die Bretter der Lattenkiste mit dem Schraubdriver entfernen. Schutzhandschuhe verwenden, um den Kontakt mit Holzsplittern zu vermeiden. Die Verpackung umweltgerecht entsprechend den geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsorgen.

3.4 UNVERSEHRTHEIT

Überprüfen Sie die Unversehrtheit des Gerätes und aller Bauteile sowie die Übereinstimmung der serienmäßigen Zubehörausstattung.

3.5 AUFSTELLUNG

Befördern Sie das Gerät auf der Palette mit dem entsprechenden Hubwagen in die Nähe des Aufstellortes. Im Zuge der Aufstellung darf das Gerät nur geneigt werden, wenn es unbedingt erforderlich ist, aber niemals mehr als 60°. Die 4 Schrauben entfernen, mit denen das Gehäuse an der Palette verankert ist. Die 4 Füße nach und nach einschrauben.

3.6 NIVELLIERUNG

Das Gerät am definitiven Aufstellort positionieren und mit Hilfe der Schraubfüße nivellieren bis es perfekt in der Waage ist.

3.7 REINIGUNG

Die PVC-Folie auf den Innen- und Außenflächen des Gerätes abziehen. Reinigen Sie den Innenraum mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Schwamm.

3.8 EINSATZBEDINGUNGEN

Vergewissern Sie sich, dass das Geräteumfeld den folgenden Bedingungen entspricht:


- Umgebungstemperatur zwischen 5 °C und 40 °C und Feuchtigkeit von 40 %.
- Aufstellung von Wärmequellen entfernt an einem gut belüfteten Ort.


Bei Schnellabkühlern hinten einen Abstand von zumindest 10 cm für die korrekte Ableitung der erzeugten Hitze lassen, in den Schränken keine Schachteln oder Bleche auf dem Technikfach stapeln und die Schränke nicht in Nischen einbauen. Eine falsche Ableitung der Hitze des Kondensators kann zu auch schweren Funktionsstörungen sowie zu einem beträchtlichen Anstieg des Verbrauchs der Geräte führen.


3.9 INBETRIEBNAHME

Nehmen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz die folgenden Überprüfung vor:

- Spannung und Frequenz müssen den Arbeitsbedingungen entsprechen, die auf dem CE-Schild im Geräteinneren angegeben sind. Die maximale Toleranz beträgt $\pm 10\%$ des Nennwertes.
- Der Stromkreis muss den geltenden Bestimmungen entsprechen.
- Die E-Anlage muss mit einem Differentialschalter (FI-Schutzschalter) ausgestattet sein.
- Mit den Geräten mit Befeuchtungssystem (Levtronic) wird ein Filtersystem für das Wasser für die Speisung des Befeuchters geliefert, das auf einem Kopf und einer auswechselbaren Kartusche besteht. Der Filterkopf ist mit einem Anschluss Schlauch an das Wassernetz versehen. Nach dem Anschluss muss der Filter in Betrieb gesetzt werden. Davor muss dieser gemäß den Anweisungen im mitgelieferten Handbuch des Filters durchgespült werden.
Die Haltbarkeit des Filters hängt von der Menge und den Eigenschaften des behandelten Wassers ab, jedoch nicht länger als ein Jahr. Ist der Filter verbraucht, kann dies zu Problemen bei der Wasserversorgung des Befeuchtungssystems führen bzw. dieses sogar schädigen. Sollte der Filter nicht verwendet werden, kann dies zu einem schlechten Funktionieren des Befeuchtungssystems aufgrund verstopfter Ventile und/oder des Sensors führen, der den Betrieb reguliert.
- Der gelieferte Filter-Kit umfasst zwei Schläuche zu 1,9 m und einen Brita-Filter. Die beiden mitgelieferten Schläuche weisen auf einer Seite eine Steckkupplung 3/4" auf, die an den Hahn und den Wassereingang des Befeuchters angeschlossen wird, auf der anderen Seite ist eine Steckkupplung 3/8" vorhanden. Es muss ein Steckanschluss 3/4" vorbereitet werden.

 Bei Drehstromversorgung von 400V sicherstellen, dass die Rotationsrichtung der Gebläse korrekt ist. Sollte das Gerät für längere Zeit unbenutzt bleiben, sollte das Stromkabel herausgezogen werden.


 Die Anlage muss geerdet werden. Der Hersteller kann nicht für allfällige Schäden oder Unfälle zur Verantwortung gezogen werden, die aufgrund fehlender oder mangelhafter Erdung, falscher Installation, Veränderung, unsachgemäßer Wartung und Ungeschicklichkeit bei der Anwendung oder aufgrund mangelnder Einhaltung der geltenden elektrischen Sicherheitsbestimmungen in dem Land, in dem die Maschine verwendet wird, entstanden sind.

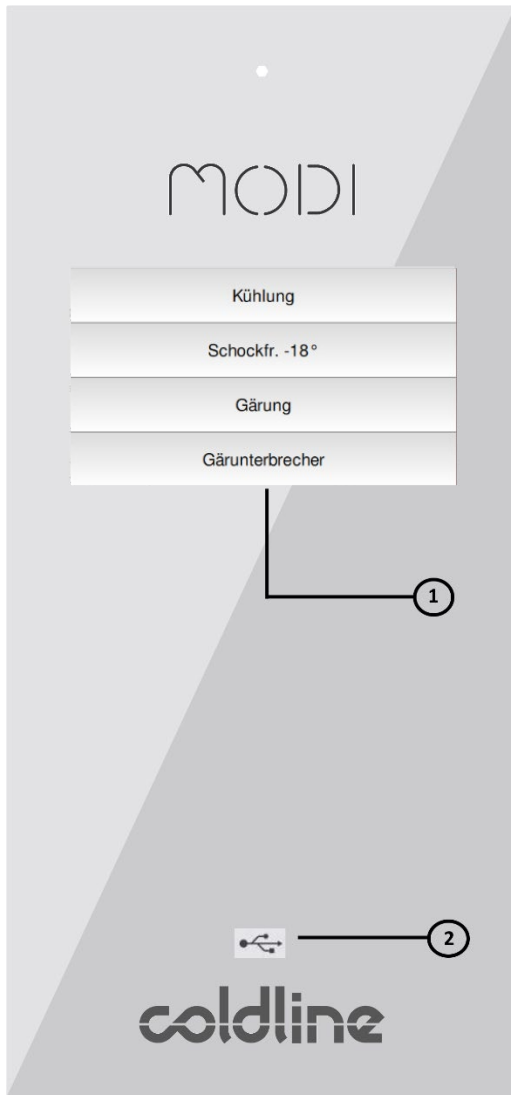
 Für den Anschluss an das Netz ist eine Vorrichtung vorzusehen, die die vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gemäß den Installationsregeln gewährleistet.

 Bei der ersten Benutzung muss der Abfluss unter dem Verdampfer gefüllt werden. Während der Zyklen muss der Kondenswasserauslass der Kammer verschlossen werden.

 Höhere Temperaturen beschädigen das Wasserfiltersystem. Die Einheit muss bei Temperaturen unter 30°C an das Wasserleitungsnetz angeschlossen werden.

4.0 SCHALTTAFEL

 Das Gerät lässt sich über eine Touchscreen-Schnittstelle durch einfaches Berühren mit dem Finger bedienen. Die Scheibe mit einem weichen, nicht scheuernden Tuch, das leicht angefeuchtet ist, reinigen.



1 BEFEHLSTASTEN

Zur Aktivierung der verbundenen Funktion

2 USB-PORT

Gestattet das Einsteckens eines USB-Sticks zum Herunterladen der Daten



5.0 EINSCHALTEN / ERSTES STARTEN

⚠️ Aufmerksam den Abschnitt „Installation“ lesen, bevor das Gerät angeschlossen wird.

Das Gerät an das Stromnetz anschließen. Das Display zeigt den Ladezustand des Systems an.

⚠️ Der Start am Anfang dauert rund zwei Minuten. In dieser Zeit lädt das System das Programm und führt die Selbstdiagnose durch.

Beim ersten Einschalten fragt das System nach der Sprachauswahl und der Einstellung von Datum, Uhrzeit sowie Zeitzone.

Modi weist eine WLAN-Verbindung auf, die die Verbindung mit dem System Cosmo, die Aktualisierung der Software und die Fernsteuerung des Gerätes über die App gestattet.

Die App durch Scannen des QR-Codes herunterladen.



Play Store



Apple Store

5.1 EINSTELLUNG DER SPRACHE



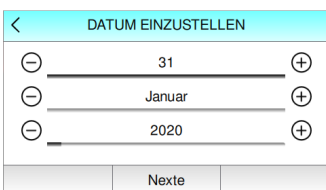
Beim ersten Einschalten fragt das System nach der Auswahl der Sprache.

Nach der Berührung zeigt das Display 2 Sekunden lang die Seite zum Speichern an.

Sollte es 5 Minuten lang zu keiner Betätigung kommen, kehrt das Display in den Energy-Saving-Modus zurück und zeigt Datum und Uhrzeit an. Berührt man das Display, kann erneut eine Auswahl getroffen werden.

Zur nachfolgenden Sprachauswahl im Hauptmenü: Einstellungen > Sprache

5.2 EINSTELLUNG VON DATUM UND UHRZEIT



Bei Verbindung von Modi mit Cosmo synchronisiert das Gerät vollkommen automatisch Datum und Uhrzeit; falls keine Verbindung mit Cosmo möglich ist, können Datum und Uhrzeit manuell eingegeben werden.

Zur manuellen Einstellung von Datum und Uhrzeit das Menü Einstellungen öffnen und Datum/Uhrzeit auswählen

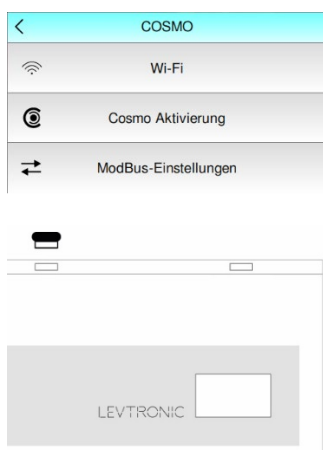
Über die Tastenfelder  und  Datum und Uhrzeit einstellen. Durch Berühren des Tastenfeldes **SPEICHERN** werden die Daten gesichert, das Display zeigt zwei Sekunden lang die Seite mit den gespeicherten Einstellungen an.

5.3 EINSTELLUNG DER ZEITZONE

Wenn das Gerät mit Cosmo verbunden wird, wird die korrekte Uhrzeit automatisch synchronisiert. Die korrekte Zeitzone muss durch Auswahl der geografischen Zone ausgewählt werden.

Dies gestattet die automatische Aktualisierung der Sommerzeit.

5.4 AKTIVIERUNG VON COSMO



COSMO ist die innovative WLAN-Technologie, die es gestattet, MODI mit allen Geräten von Coldline zu verbinden, die in der Küche vorhanden sind, und sie mit dem Smartphone zu überwachen.

⚠️ Stecken Sie den Wifi-Stick für Levtronic-Geräte in den dafür vorgesehenen USB-Anschluss, der sich im oberen Teil des Gehäuses in der Mitte befindet. (Siehe interne Ausrüstung).

Zur Verbindung mit dem COSMO-Netz EINSTELLUNG>COSMO öffnen. Eine Bildschirmanzeige mit den folgenden Tasten erscheint:

- WLAN
- AKTIVIERUNG VON COSMO
- MODBUS-KONFIGURIERUNG



Beim Drücken von WIFI beginnt das System mit der Suche der vorhandenen WIFI-Netze.

Nach Abschluss der Suche der WIFI-Netze das Netz auswählen, zu dem die Verbindung hergestellt werden soll, und falls erforderlich das Passwort eingeben.

Nach der Herstellung der Verbindung erscheint auf der Bildschirmanzeige WIFI ein Symbol neben dem Netz, zu dem die Verbindung besteht.



Anschließend auf "AKTIVIERUNG COSMO" drücken. Ein Code wird erzeugt. Die App von Play Store oder App Store herunterladen und die eigenen Daten registrieren.

Die Anmeldedaten werden erzeugt, mit denen die Anmeldung vorgenommen werden kann.

Die App öffnen, die Anmeldung vornehmen und ein neues Gerät eingeben, indem ein Name nach Belieben sowie der vom Gerät erzeugte Code eingegeben werden.



Zum Hinzufügen von anderen Coldline-Geräten, die über das ModBus-Netz verbunden sind, die Taste COSMO drücken, anschließend "KONFIGURIERUNG MODBUS" und auf "GERÄT HINZUFÜGEN" drücken. Das hinzuzufügende Gerät auswählen und die Adresse zwischen 21 und 255 eingeben.

Außerdem erscheint die Aufforderung zur Eingabe der Seriennummer des Gerätes. Nach Abschluss der Konfiguration erscheinen im Menü "KONFIGURIERUNG MODBUS" die verschiedenen mit dem Hauptgerät verbundenen Geräte.

6.0 HAUPTMENÜ

6.1 MENÜ SCHNELLABKÜHLER MODI

Kühlung
Schockfr. -18°
Gärung
Gärunterbrecher

Schnellabkühlen: Kühlt im Kern des Lebensmittels schnell +3°C, blockiert die Ausbreitung von Bakterien, verlängert die Aufbewahrungszeit um bis zu 70% und hält die Qualität unverändert. **Die Schnellabkühlprogramme sind auf drei Phasen programmierbar mit Verwaltung von Temperatur, Zeit und Belüftung;** außerdem kann die Aufbewahrungstemperatur bei Ende des Zyklusses verwaltet werden.

Tiefgefrieren: Gefriert schnell tief auf - 18°C im Kern eines Lebensmittels und fördert die Mikrokristallisierung der Flüssigkeiten. Fasern, Geschmack und Struktur bleiben unverändert.

Die Schnellabkühlprogramme sind auf drei Phasen programmierbar mit Verwaltung von Temperatur, Zeit und Belüftung, außerdem kann die Aufbewahrungstemperatur bei Ende des Zyklusses verwaltet werden.

Gärung und Gärunterbrechung: Gärt Teige auf perfekte Weise, sofort oder zur programmierten Zeit. Das Programm kann auf 4 Phasen eingestellt werden (Kühlung, Aufbewahrung, Aufwecken, Gärung, sowie eine abschließende Wartephase). Bei den Schnellabkühlern Modi Active ist kein Befeuchter verfügbar und daher empfehlen wir, die Lebensmittel während der Gärung mit einem feuchten Tuch abzudecken und den Schnellabkühler mit voller Leistung zu benutzen; die Lüftungswerte immer niedrig halten, um die Dehydrierung der gärenden Lebensmittel zu vermeiden.

Auftauen: Tiefgefrorene Lebensmittel mit MODI sicher auftauen. Die sorgfältige Steuerung der Temperatur und der Feuchtigkeit vermeidet die Ausbreitung von Bakterien.

Schokolade: Kristallisiert Pralinen und Schokoladentafeln in wenigen Minuten und garantiert dank idealer Temperatur und Feuchtigkeit Glanz und Knusprigkeit.

Trocknung: Dehydriert Obst, Gartengemüse, Pilze und Hülsenfrüchte und macht sie in jeder Jahreszeit verfügbar. Das Programm wird gestartet, indem die Tür mit der entsprechenden Halterung offen gehalten wird.

Anisakis-Bonifizierung: Bonifiziert für den rohen Verzehr bestimmten Fisch zur Eliminierung von Parasiten wie Anisakis mit spezifischen Programmen mit speziellen Temperaturen und Dauern. (-20°C für zumindest 24 Stunden, oder - 35°C für 15 Stunden)

Aufrechterhaltung: Hält Gerichte, Desserts, Semifreddi und Speiseeis auf der Serviertemperatur bereit.

6.2 MENU GÄRUNTERBRECHER LEVTRONIC

Gärung
Gärunterbrecher
Konservierung
Funktionen

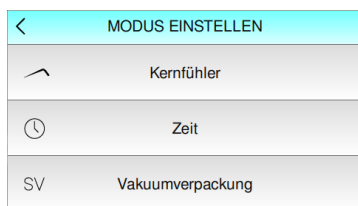
Gärung und Gärunterbrechung: Gärt Teige auf perfekte Weise, sofort oder zur programmierten Zeit; die Feuchtigkeitzufuhr gestattet die Aufrechterhaltung der idealen Hydrierung für eine ordnungsgemäße Entwicklung der Hefen. Das Programm kann auf 4 Phasen eingestellt werden (Kühlung, Aufbewahrung, Aufwecken, Gärung, sowie eine abschließende Wartephase).

Aufbewahrung: Startet einen Aufbewahrungszyklus.

7.0 ALLGEMEINE ANGABEN ZUR BENUTZUNG

Auf der Hauptbildschirmanzeige ist es möglich, die Funktionen von Modi zu starten, die in Abhängigkeit von der Ausstattung verschieden sein können. Modi weist zahlreiche Rezepte auf, die dazu dienen, die Programme an die Lebensmittel anzupassen, die in den Schnellabkühler gestellt werden.

Bei vielen Schnellabkühl- und Tiefgefrierprogrammen ist die Auswahl der Betriebsweise erforderlich:



Kernsonde: Das Programm steuert den Wechsel von einer Phase zur nächsten durch Ablesung der Temperatur der Kernsonde. Die Dauer wird vom effektiven Erreichen der eingestellten Temperatur im Kern des Produkts bestimmt.

Die Programme sind in drei Phasen unterteilt, die es gestatten, die Temperatur, die Belüftung und die Temperatur der Kernsonde jeder einzelnen Phase zu ändern; am Ende des Zyklusses kann die Aufbewahrung bei gewünschter Temperatur aktiviert werden.

Zeit: Das Programm steuert den Wechsel von einer Phase zur nächsten bei Ablauf der in Sekunden eingestellten Zeit des Rezepts.

Die Programme sind in drei Phasen unterteilt, die es gestatten, die Temperatur, die Belüftung und die Zeit jeder einzelnen Phase zu ändern; am Ende des Zyklusses kann die Aufbewahrung bei gewünschter Temperatur aktiviert werden.

Modalität Vakuum: Bei einigen Programmen ist es möglich, die Modalität SV – Vakuum zu aktivieren; in der Modalität SV – Vakuum funktioniert Modi wie in der Modalität Zeit, mit Anwendung der Belüftung und der Dauer zur Optimierung der Verwendung von Vakuum-Lebensmitteln, bei denen das Vorhandensein des Beutels ein Hindernis für die Kühlung des Lebensmittels darstellt.

Nach dem Starten eines Programms ist es immer möglich, die folgenden Daten anzuzeigen:



Temperatur der Zelle im Zentrum des Displays; wenn die Kernsonde angeschlossen ist, ist es möglich, die Kerntemperatur anzuzeigen, indem der Bereich der Temperatur ausgewählt wird.

Wenn nur die Kerntemperatur angezeigt werden soll, ist es ausreichend, das Symbol der Sonde auszuwählen; ein akustisches Signal bestätigt, dass die Anzeige nur der Kerntemperatur aktiv ist; zum Zurückkehren zur Temperatur der Kammer erneut in den Bereich der Temperatur drücken.

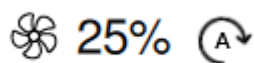
Belüftung: In Abhängigkeit von den Programmen ist es bei Auswahl des

Felds Belüftung möglich, sie zu ändern, oder es erscheint das Symbol automatische Steuerung; in diesem Fall ist es nicht möglich, die Belüftung zu ändern, es sei denn, mit dem Programmreditor

Sollwert Temperatur Zelle: In Abhängigkeit von den Programmen ist es bei Auswahl des Felds Sollwert Temperatur Zelle möglich, sie zu ändern, oder es erscheint das Symbol automatische Steuerung; in diesem Fall ist es nicht möglich, den Sollwert zu ändern, es sei denn, mit dem Programmreditor.

Restzeit / abgelaufene Zeit: Zeigt die Restzeit der Zeit-Programme und die abgelaufene Zeit bei den Programmen mit Sonde oder im manuellen Zyklus an.

Taste Stopp: unterbricht das Programm.

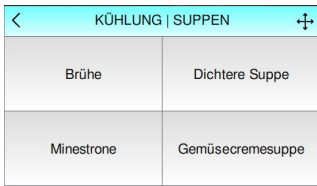


11:50 h

STOP

8.0 ÄNDERUNG VON PROGRAMMEN

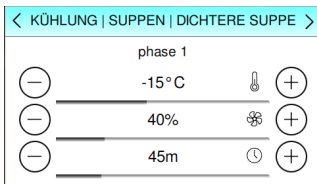
Italiano



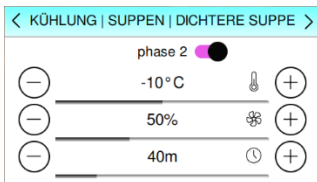
Wenn in der Liste der Programme die Taste Programm gedrückt gehalten wird, erscheint ein Änderungs Menü.



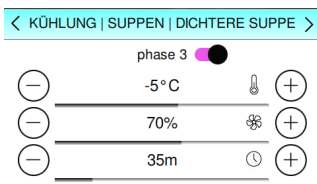
Durch Auswahl von "Ändern" ist es möglich, den Editor zu öffnen, der es gestattet, das Programm zu personalisieren.





Es erscheint eine Bildschirmanzeige mit der Aufforderung zur Angabe des Programmtyps, das heißt, KERNSONDE, ZEIT oder VAKUUM.

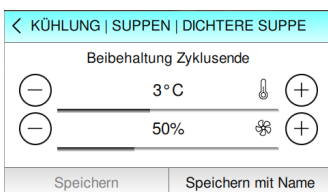


Wenn zum Beispiel Kernsonde ausgewählt wird, erscheint eine Bildschirmanzeige, auf der es möglich ist, das Programm zu personalisieren, indem für jede Phase die Temperaturen, die Belüftung, die Kerntemperatur (bei Wahl von Kernsonde) oder die Dauer des Zyklusses (bei Wahl von Zeit oder Vakuum) ausgewählt werden kann. Es ist außerdem möglich, die Aufbewahrung am Ende der verschiedenen Phasen zu aktivieren. Beim Drücken der Taste **SPEICHERN UNTER** erscheint die Aufforderung zur Eingabe des Namens dieses Programms.



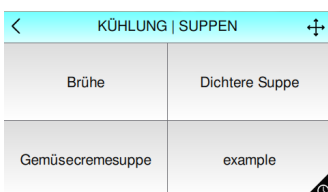
Am Ende des Verfahrens erscheint die Bildschirmanzeige mit den soeben erstellten Programmen.



In jedem erstellten Programm ist ein kleines Symbol vorhanden. Das Symbol  zeigt ein Kernsonden-Programm an und das Symbol  zeigt ein Zeit-Programm an, während das Symbol **SV** ein Vakuum-Programm anzeigt. Zum Ändern, Löschen oder Umbenennen eines erstellten Programms einfach den Namen des zu bearbeitenden Programms gedrückt halten.



Am Ende des Zyklusses ist es möglich, Temperatur und Lüftung der Aufbewahrungsphase einzustellen.

Nach der Änderung eines Programms ist es möglich, es in der ausgewählten Kategorie anzuzeigen.



Die geänderten Programme sind am Vorhandensein des Symbols  zu erkennen, wenn sie als Zeit-Programme abgespeichert wurden, und am Symbol , wenn sie als Kernsonden-Programme abgespeichert wurden.

English

Deutsch

Français

Русский

9.0 PROGRAMME

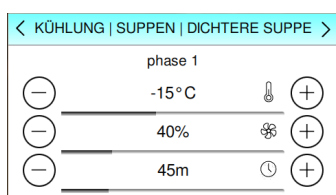
Modi und LEVTRONIC weisen zahlreiche automatische Programme auf.

Die Programme können geändert werden. Die Änderung eines der Parameter gestattet es, ein Programm unter einem neuen Namen zu speichern; es wird automatisch in die Kategorie des Ausgangsprogramms eingefügt.

Die Programme Schnellabkühlen, Tiefgefrieren und Auftauen bestehen aus drei Phasen, die aktiviert oder deaktiviert werden können.

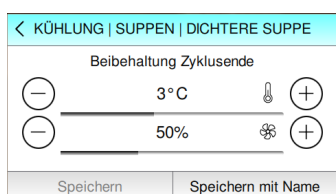
Die erste Phase ist immer aktiv; die Phasen, die deaktiviert werden können, weisen einen grünen Switch auf.

Die letzte Phase ist die Aufbewahrung am Ende des Zyklus, die deaktiviert werden kann; in diesem Fall endet das Programm und das Gerät kehrt zur Hauptbildschirmanzeige zurück; es ist daher erforderlich, die Lebensmittel schnell zu entfernen.



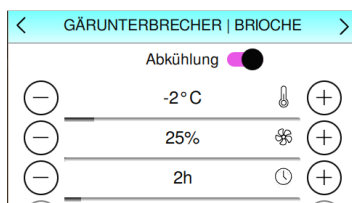
SCHOCKKÜHLUNG, SCHOCKFROSTUNG (MODI UP und ACTIVE), AUFTAUUNG, SCHOKOLADE UND TROCKNUNG (MODI ACTIVE)

Zur Erstellung eines neuen Programms die gewünschte Funktion (Schnellabkühlen, Tiefgefrieren, Auftauen, Schokolade und Trocknung) und die Kategorie auswählen; die Taste des Rezepts gedrückt halten und Ändern auswählen. Es ist möglich, zwischen einem Sonden-Programm und einem Zeit-Programm zu wählen.



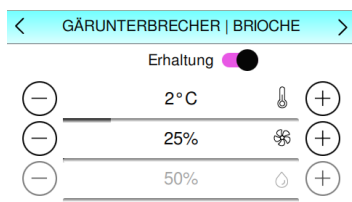
Nach der Auswahl des Typs erscheint der Programmierer mit den verschiedenen Phasen, in denen es möglich ist, die Temperatur der Zelle, die Belüftung und die Kerntemperatur einzustellen. Zum Ändern der nachfolgenden Phasen den Pfeil rechts drücken.


Jedes Mal, wenn eine Änderung am Programm vorgenommen wird, ist es möglich, es unter einem anderen Namen zu speichern, um so ein neues Programm zu erstellen, oder das bereits zuvor geänderte Rezept zu überschreiben.

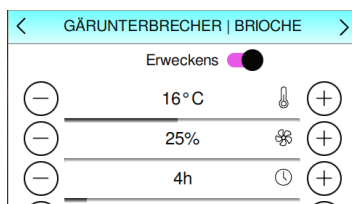


GÄRUNG UND GÄRUNTERBRECHUNG (LEVTRONIC)

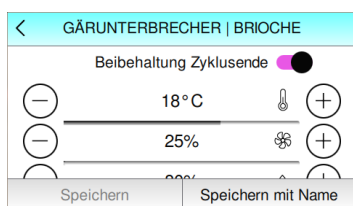
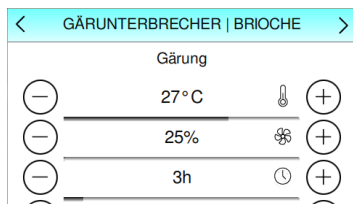
Im Programm Gärunterbrechung ist es möglich, die kalten Phasen zu deaktivieren; auf diese Weise ist es möglich, die abgespeicherten Parameter für eine Gärunterbrechung zu verwenden und eine manuelle Zwischengärung vorzunehmen. Ein Gärunterbrechungsprogramm besteht aus 5 Phasen und sie



können mit dem Editor geändert werden  (die Phase Gärung und Aufbewahrung am Ende des Zyklus können nicht deaktiviert werden):



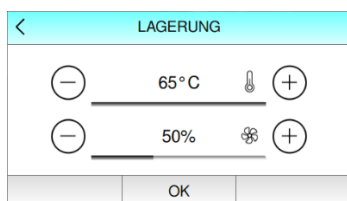
- 1. Kühlung: Gestattet die Blockierung der Wirkung der Hefen, um die Entwicklung zu verzögern. Die Feuchtigkeit (Levtronic) kann nur bei Temperaturen über 4 Grad gesteuert werden. Wenn die Feuchtigkeit auf OFF eingestellt ist, wird der Parameter nicht verwaltet; 50% einstellen, wenn ein geringer Feuchtigkeitsgrad erreicht werden soll; 95% einstellen, wenn der max. Feuchtigkeitsgrad erreicht werden soll. Die Dauer des Programms ist abhängig von der Masse des zu kühlenden Produkts; je größer das Stück, desto länger muss die Kühlphase sein.
- 2. Halten: Hält die Masse des zu gärenden Produkts für eine Zeit, die vom Programm in Abhängigkeit von der für das Gärnde eingestellte Zeit automatisch gesteuert wird. Achtung: Je niedriger die



Aufbewahrungstemperaturen, desto geringer ist die Aktivität der Hefen; bei zu niedrigen Temperaturen besteht das Risiko der Dehydrierung des Teigs und der Verlangsamung der nachfolgenden Phasen Aufwecken und Gärung. Temperaturen über 6 Grad starten hingegen den Prozess der Gärung und Reifung vor der gewünschten Zeit. Die korrekte Haltezeit ist vom Typ des Teigs abhängig.

- 3. Aufwecken: In dieser Phase wird das Produkt nach und nach der Gärtemperatur angenähert. Die Aufweckphase muss desto länger sein, je größer das Stück des verwendeten Produkts ist.
- 4. Gärung: Das Lebensmittel wird auf die korrekte Temperatur und Feuchtigkeit für die Entwicklung der Gärung gebracht. Es ist möglich, die Temperatur, die Feuchtigkeit (Levtronic), die Belüftung und die Dauer der Phase zu kontrollieren.
- Wir empfehlen die Gärung bei Temperaturen von unter 28 - 30 °C, um die Bildung von Essigsäure zu begrenzen, die den Geschmack und die Struktur der gegärten Lebensmittel beeinträchtigen würde.

5. Aufbewahrung am Zyklusende: Die letzte Phase gestattet die partielle Absenkung der Temperatur eines Lebensmittels zur Begrenzung der übermäßigen Entwicklung des Produkts. Diese Phase aktivieren, falls es nicht möglich ist, das gesamte Produkt nach der Gärungsphase zu garen oder tiefzufrieren. Achtung: Nach der Gärphase hat der Teig das Ende des Gärprozesses erreicht; es ist daher nicht möglich, den Schub der Hefen vollständig anzuhalten, sondern er kann nur verlangsamt werden.



LAGERUNG (MODI ACTIVE)

Die Modalität LAGERUNG gestattet das Starten des entsprechenden Zyklusses mit Einstellung:

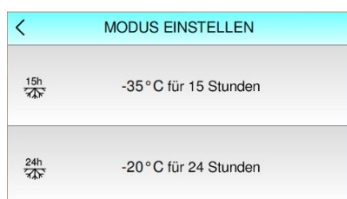
- der Temperatur bis zu +65°C
- der gewünschten Belüftung (ab 25%).

Das eingestellte Produkt wird für unbegrenzte Zeit auf der gewünschten Temperatur gehalten.



GEGEN ANISAKIS SÄUBERUNG

Das Programm **Gegen Anisakis Säuberung** bonifiziert für den rohen Verzehr bestimmten Fisch zur Eliminierung von Parasiten wie Anisakis mit spezifischen Programmen mit speziellen Temperaturen und Dauern. (-20°C für zumindest 24 Stunden, oder - 35°C für 15 Stunden)

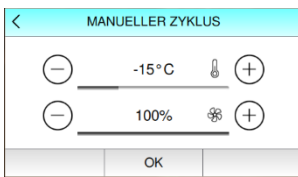


Dieses Programm belegt den Schnellabkühler für die vorgesehene Zeit.

Für mehrere Zyklen in Folge wie folgt vorgehen:

Ein personalisiertes Programm Tiefgefrieren mit Endtemperatur von -20°C im Kern starten. Bei Ende des Zyklusses das Produkt entnehmen und in einen Aufbewahrungsschrank mit garantierter Temperatur von zumindest -20°C für zumindest 24 Stunden geben und es anschließend nach dem Auftauen servieren.


10.0 MANUELLER ZYKLUS (MODI)





Die Modalität **MANUELLER ZYKLUS** gestattet das Starten eines Zyklusses mit Kernsonde oder eines Zeit-Zyklusses mit Einstellung der gewünschten Temperatur und der gewünschten Belüftung.



Während des Betriebs zeigt das Display die Lufttemperatur in der Zelle an. Es ist möglich, die Temperatur der Kernsonde anzuzeigen, indem das Zentrum des Displays berührt wird, wo die Temperatur in der Zelle angezeigt wird.

Unten links ist das Symbol  vorhanden und daneben wird der eingestellte Prozentsatz der Lüftung angezeigt. Beim drücken des Symbols ist es möglich, den Prozentsatz der Belüftung während des laufenden Zyklusses zu ändern.

Oben rechts ist das Symbol  vorhanden und daneben wird die für diesen Zyklus der eingestellte Temperatur angezeigt. Beim drücken des Symbols ist es möglich, die Temperatur des laufenden Zyklusses zu ändern

Beim Drücken des Symbols  wird das manuelle Abtauen gestartet.

11.0 UTILITIES




Das Menü **UTILITIES** wird erreicht, indem die Liste der Funktionen der Hauptbildschirmanzeige nach unten durchgegangen wird. Gestattet das Starten eines Abtauens, das Erwärmen der Kernsonde (optional nur MODI), das Exportieren der HACCP-Daten, die Aktualisierung der Software, das Vornehmen einer Datensicherung und das Anzeige der Alarmhistorie.

11.1 ABTAUUNG



Das Abtauen aktiviert sich:

- automatisch in der Aufbewahrungsphase mit vordefinierten Zeitintervallen.
- manuell mit der Funktion über UTILITIES>ABTAUUNG

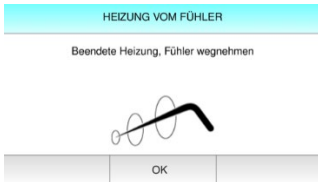
-manuell während der Aufbewahrung durch Berühren der Taste Abtauen 

Bei laufendem Abtauen zeigt das Display den Hinweis "**ABTAUUNG**" an. Um das Abtauen vorzeitig zu unterbrechen, das Tastenfeld STOP berühren.

Anmerkung

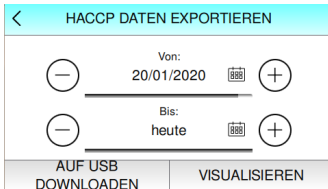
Sollte das Gerät mit einem ausgelagerten Kondensator ausgestattet sein, erfolgt das Abtauen mit Umluft. Zum richtigen Abtauen muss die Tür offen bleiben, da die Beheizung des Verdampfers über den Wärmeaustausch mit der Raumtemperatur durch Belüftung erfolgt. Während dieser Phase dürfen im Innenraum keine Produkte sein. Aus diesem Grund wird die Funktion Abtauen bei Maschinen, die an eine Remote-Einheit angeschlossen sind, manuell vom Bediener in Abhängigkeit von der Nutzungshäufigkeit der Maschine aktiviert.

11.2 ERWÄRMUNG SONDE (MODI)



Die Funktion **ERWÄRMUNG SONDE** ist nur aktiv, wenn das Zubehör beheizte Kernsonde vorhanden ist. Bei Berühren der Taste UTILITIES>ERWÄRMUNG SONDE wird die Erwärmung der Sonde aktiviert, um das Herausziehen aus dem Produkt zu vereinfachen. Am Ende erscheint die Meldung "Erwärmung abgeschlossen, die Sonde herausziehen".

11.3 HACCP



Das Menü **HACCP** gestattet es, die Daten aller ausgeführten Zyklen auf einem USB-Stick zu speichern und anschließend anzuzeigen.

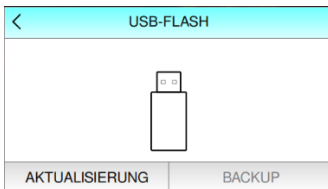
Zum Ausführen des HACCP den USB-Stick einstecken und auf UTILITIES>HACCP drücken.

Es erscheint eine Bildschirmanzeige, auf der es möglich ist, den Zeitraum auszuwählen, für den die Daten exportiert werden sollen.

Beim Drücken von "Exportieren" wird eine Datei .csv auf den USB-Stick exportiert, die die Seriennummer des Gerätes angibt, gefolgt von Jahr, Monat und Tag.

Die erstellte Datei kann mit dem PC mit einem Tabellenkalkulationsprogramm geöffnet werden.

11.4 USB – Aktualisierung/Backup



Zur **AKTUALISIERUNG** der Software des Gerätes einen USB-Stick mit der Software einstecken und auf UTILITIES>USB drücken. Das System erkennt die korrekten Aktualisierungsdateien, die Taste AKTUALISIEREN wird aktiv und es ist möglich, die Aktualisierung vorzunehmen.

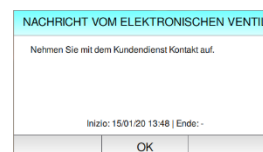
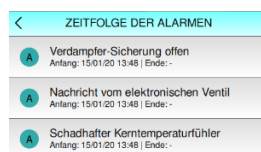
Zur Durchführung des **BACKUPs** einen USB-Stick einstecken und auf UTILITIES>USB>BACKUP drücken. Am Ende des Backups zeigt das System wieder die Hauptbildschirmanzeige an und es ist möglich, den USB-Stick abzuziehen.

11.5 ALARMHISTORIE

Durch Drücken auf UTILITIES>ALARMHISTORIE im Hauptmenü ist es möglich, die Alarmhistorie anzuzeigen und die Anzeige der aufgezeichneten Alarme der letzten Woche, des letzten Monats oder aller auszuwählen.

Die ALARMHISTORIE gestattet das Anzeige der verschiedenen aufgezeichneten Alarme mit den Daten Beginn und Ende.

Beim drücken auf den einzelnen Alarm erscheint die Bildschirmanzeige Alarmzusammenfassung, auf der einige Informationen angezeigt werden.



12.0 EINSTELLUNGEN

EINSTELLUNGEN	
Sprache	Zeitzone
Datum/Uhrzeit	Cosmo

Das Menü **EINSTELLUNGEN** gestattet es, die **SPRACHE**, die **ZEITZONE**, **DATUM** und **UHRZEIT** zu ändern, **COSMO** zu konfigurieren, das Menü **SERVICE** zu öffnen (mit einem Passwort geschützt) und die Vorkühlung zu aktivieren/deaktivieren

12.1 SPRACHE

Siehe Abschnitt 5.1

Gestattet die Einstellung der Anzeigesprache des Systems

12.2 DATUM/UHRZEIT

Siehe Abschnitt 5.2

Gestattet die manuelle Einstellung des lokalen Datum und der lokalen Uhrzeit, wenn Modi nicht mit Cosmo verbunden ist.

12.3 ZEITZONE

Siehe Abschnitt 5.3

Gestattet die manuelle Einstellung der Zeitzone, wenn Modi nicht mit Cosmo verbunden ist, um die korrekte Registrierung der HACCP-Ereignisse, der Alarme und der automatischen Aktualisierung der Sommerzeit zu gestatten.

12.4 COSMO

Siehe Abschnitt 5.4


12.5 SERVICE

SERVICE	
Parameters	Input-Output-Test
Funktioneller Probelauf	Report des Probelaufs

Das Menü **SERVICE** wird von einem Passwort geschützt, das dem Kundendienstpersonal vorbehalten ist.

13.0 NEUORDNUNG MENÜ

KÜHLUNG SUPPEN 	
Brühe	Dichtere Suppe
Minestrone	Gemüsecremesuppe

Durch Berühren der Taste  wird die Modalität **NEUORDNUNG MENÜ** aktiviert, die es gestattet, die im Menü vorhandenen Elemente nach Belieben neu zu ordnen.

Während der Aktivierung erscheinen die Anzeigen in Bewegung.

14.0 ALARME

ALARMLISTE	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Sonde Zelle defekt	Möglicher Defekt der Sonde der Zelle	An den Vertragskundendienst wenden. Die Maschine arbeitet mit einem provisorischen Temperaturwert, der aus dem Mittelwert von Sonde mit Stecker und Sonde Verdampfer errechnet wird
Kernsonde defekt	Möglicher Defekt der Kernsonde. Kernsonde nicht angeschlossen.	Das korrekte Einstecken der Sonde mit Stecker überprüfen; gegebenenfalls die Sonde abklemmen und die Kontakte vorsichtig reinigen. Die Steckverbindung vorsichtig Einstecken, um Beschädigungen der Kontakt zu verhindern. An den Vertragskundendienst wenden, falls das Problem fortbesteht.
Feuchtigkeitssonde defekt	Anomalie oder Defekt bei der Erfassung der Feuchtigkeit Der Alarm könnte auftreten, wenn nach einem Schnellabkühlen oder Tiefgefrieren ein Programm mit Feuchtigkeit gestartet wird.	Bei aktivem Alarm verwendet Levtronic den Befeuchter nicht, um die Feuchtigkeit zusteuern. Levtronic mit einem manuellen Zyklus auf 40 °C ohne Feuchtigkeit erwärmen, um die Sonde zu trocknen. An den Vertragskundendienst wenden, falls das Problem fortbesteht.
Sonde Verdampfer defekt	Möglicher Defekt der Sonde Verdampfer	An den Vertragskundendienst wenden. Es möglich, Levtronic weiter zu verwenden; das Abtauen und die Steuerung der Gebläse werden nicht optimiert.
Sonde Kondensator defekt	Möglicher Defekt der Sonde Kondensator (Levtronic)	An den Vertragskundendienst wenden. Es ist möglich, das Gerät weiter zu benutzen; die Leistungen werden nicht optimal sein.
Sonde elektronisches Ventil defekt	Möglicher Defekte des elektronischen Ventils für die Steuerung des Kältemittelgases	An den Vertragskundendienst wenden.
LP-Druckwandler defekt	Möglicher Defekt des Unterdruckwandlers.	An den Vertragskundendienst wenden.
HP-Druckwandler defekt	Möglicher Defekt des Überdruckwandlers.	An den Vertragskundendienst wenden.
Hochtemperaturschutz Zelle	Die Temperatur der Zelle überschreitet 100 °C.	Der Kompressor wird mit Kühlung aktiviert; wenn die Temperatur nicht sinkt, Levtronic oder Modi Active von der Stromversorgung abklemmen und an den Vertragskundendienst wenden.
Hohe Temperatur Zelle	Wird aktiviert, wenn der eingestellte Sollwert nach 4 Stunden Dauerbetrieb des Kompressors nicht erreicht wird	Überprüfen, ob zu viel heißes Produkt eingeladen wurde; überprüfen, ob der Kondensator der Maschine sauber ist; die korrekte Belüftung des Technikfachs überprüfen.
Hohe Temperatur Kernsonde	Die Temperatur der Kernsonde ist zu hoch.	Falls ein zu heißes Produkt eingestellt wurde, muss es entfernt werden, um es ein paar Minuten abkühlen zu lassen.
Hohe Temperatur Leistungskarte	Die Leistungskarte arbeitet über den max. Temperaturgrenzwerten.	Die korrekte Belüftung des Technikfachs überprüfen. Den Zyklus abbrechen und das Gerät abkühlen lassen.
Tür offen	Die Tür ist offen.	Die Tür schließen und an den technischen Kundendienst wenden, falls der Alarm fortbesteht.
Kommunikation mit Leistungskarte unterbrochen	Die Steuerungskarte kann nicht mit der Leistungskarte kommunizieren.	Das Gerät von der Stromversorgung abklemmen und an den Vertragskundendienst wenden.
Wasserfilter auswechseln	Die Kartusche des dem Befeuchter vorgeschalteten Wasserfilters hat das Ende ihres Lebenszyklusses erreicht (Levtronic).	Die Kartusche auswechseln. Bei erschöpfter Kartusche keine Programme mit Feuchtigkeit oder Dampf verwenden: Risiko der Beschädigung des Dampfgeneratorsystems.!
Kondensator reinigen	Der Kondensator ist verschmutzt und garantiert keine korrekte Kühlung des Kühlsystems.	Siehe Abschnitt 15 Reinigung des Kondensators
Füllung Wasser Befeuchter defekt	Füllung Wasser Befeuchter defekt (Levtronic)	An den Vertragskundendienst wenden und den Absperrhahn des Wassers schließen.
Heizung Befeuchter defekt	Heizung Wasser Befeuchter defekt (Levtronic)	An den Vertragskundendienst wenden.
Hochdruck HP Eingriff des HP-Druckwächters	Zu hoher Druck vom Hochdruckwächter erfasst	Überprüfen, ob der Kondensator sauber ist, dass das Gerät ausreichend Platz hat, um die Wärme des Kondensators abzuleiten und/oder ob das eingestellte Produkt zu heiß ist. Bei Geräten mit Wasserkondensierung die korrekte Wasserzufuhr überprüfen. An den Vertragskundendienst wenden, falls das Problem fortbesteht.

Kommunikation mit dem elektronischen Ventil unterbrochen	Die Programme werden abgebrochen, da es nicht möglich ist, das elektronische Ventil zu steuern.	Das Gerät für 10 Sekunden von der Stromversorgung trennen; an den Vertragskundendienst wenden, falls das Problem fortbesteht.
--	---	---

15.0 EMPFEHLUNGEN ZU VERWENDUNG UND HINWEISE

15.1 VORKÜHLUNG

EINSTELLUNGEN	
Datum/Uhrzeit	Cosmo
Service	Vorabkühlung

Bevor man mit einem Zyklus Schnellabkühlen/Gefrieren beginnt ist es ratsam, die Kammer durch die Vorabkühlung im Vorfeld zu kühlen. Während des Vorkühlungszyklusses keine Lebensmittel einstellen.

Es sollte vermieden werden, die Türen während eines Zyklus zum Schnellabkühlen/Gefrieren zu öffnen.

Der Vorkühlungszyklus kann mit dem Menü Einstellungen deaktiviert werden.

15.2 VERTEILUNG DES PRODUKTS AUF DEN BLECHEN



Verwenden Sie Bleche mit nicht sehr hohen Rand, damit die Luft gut über der Fläche zirkulieren kann.

Die Produkte systematisch auflegen und keinesfalls übereinander stapeln.

Beim Einlegen von Vakuumbeständen vorsichtig vorgehen und sicherstellen, dass sie die Gebläse nicht verdecken.

15.3 BESCHICKEN DES GERÄTES



Einen Mindestabstand von 2 cm zwischen den Blechen einhalten, damit eine entsprechende Luftzirkulation gestattet wird.

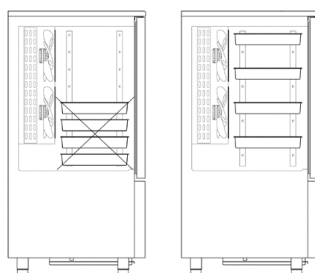
Die Speisen werden in einer Schicht angeordnet, in Behältern:

- offen
- geeignet für Lebensmittel
- geeignet für die Temperaturen, die beim Tiefgefrieren und beim Garen erreicht werden
- mit niedrigem Rand (max. 4,5 cm)

Die Behälter nicht abdecken.

Eine korrekte Positionierung der Behälter gestattet die freie Zirkulation der Luft im Inneren der Zelle: Die Verdeckung der Gebläse sowie die Überladung des Gerätes über die zulässigen Grenzwerte hinaus vermeiden.

15.4 VERTEILUNG DER BLECHE



Verteilen Sie die Bleche gleichmäßig auf der gesamten Höhe, wenn sie nicht die volle Kapazität ausnützen.

Sollten Sie während des Zyklus weitere Bleche hineinschieben wollen, sind diese immer im oberen Teil zu platzieren und die bereits vorhandenen Bleche sind nach unten zu schichten.

Das heiße Produkt nicht in der Kammer lassen, ohne den Zyklus zu starten.

Die vom Modell vorgesehene maximale Beschickungskapazität beachten.

15.5 KORREKTE BENUTZUNG

Das Motorfach von Gegenständen frei halten und die vordere Ansaugung sowie den hinteren Wärmeauslass nicht verdecken. Die Aufbewahrungsschränke nicht mit Schachteln verdecken oder in Nischen einbauen.

Bei den Schnellabkühlern, die damit ausgestattet sind, den Filter vor dem Kondensator periodisch reinigen.

Die zu kühlenden oder zu garenden Speisen wie im vorausgehenden Kapitel erklärt anordnen;

Die Türen während jedes Arbeitszyklusses sorgfältig schließen

Die Auslassöffnung des Abtauwassers immer frei halten

Die Öffnung der Türen während der positiven oder negativen Schnellkühlzyklen / langsamen Garung vermeiden

Die ordentliche Wartung regelmäßig ausführen, wie im entsprechenden Abschnitt angegeben

Beim Garen von besonders fetten Lebensmitteln (zum Beispiel Geflügel) auf Rosten zum Auffangen des Fettes, das von den Lebensmitteln tropfen könnte, ein Blech auf den Boden der Kammer stellen.

Nicht verwenden während des Garens von leicht entflammaren Lebensmitteln oder Flüssigkeiten (zum Beispiel Alkohol).

15.6 Benutzung der Kernsonde



Für den optimalen Betrieb muss der Fühlerprobe in die Mitte des Produkts eingesteckt werden.

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

Die Sonde nicht in Lebensmittel einführen, deren Temperatur über 130°C liegt. Dadurch wird eine Beschädigung des Sensors vermieden.

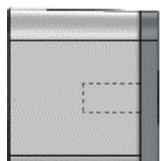
Das Produkt zuerst einige Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Die Kernsonde erfasst während eines Schnellabkühlzyklusses die Temperatur im "Kern" des Lebensmittels: wenn sie den vom Benutzer oder im Werk eingestellten Wert erreicht, bedeutet das, dass das Lebensmittel abgekühlt oder gar ist (Funktion Schnellabkühlung). Die Kernsonde wird tief in das abzukühlende Lebensmittel eingesteckt: Sicherstellen, dass die Spitze den "Kern" der Lebensmittel erreicht, das heißt, dass sie sich im Inneren befindet, ohne auszutreten. Darauf achten, sie nicht in sehr fette Stellen oder in der Nähe von Knochen eingeführt wird.

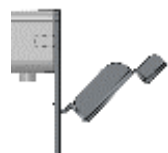
Die Sonde bei Lebensmitteln mit geringer Stärke parallel zur Auflagefläche einführen. Wir empfehlen, die Sonde stets sauber und hygienisch zu halten.

MIT DER SONDE VORSICHTIG UMGEHEN, DA SIE SPITZ IST.

15.7 Anordnung der Schienenpaare für Bleche GN oder EN

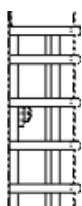


Modi und Levtronic sind ausgestattet mit Schienenpaaren, die Bleche En60x40 aufnehmen können. Die Schnellabkühler für die Gastronomie weisen Schienenpaare EN-GN auf; einige Modelle weisen eine Struktur aus festem Stahldraht auf, die nur die Einführung von Blechen GN1/1 gestattet.



Die Klingenform der Zahnstangen gestattet eine bessere Verteilung der Luft in der Zelle sowie eine einfachere Reinigung der Wände.

Die Schienenpaare können entfernt und mit Wasser und Neutralseife oder in der Spülmaschine gereinigt werden.



Zur Erneuern die Schienenpaare nach oben anheben und mit einer Bewegung zum Inneren der Zelle aus den Profilen herausziehen.

16.0 WARTUNG UND REINIGUNG

Die **ordentlichen Wartungsarbeiten** können unter sorgfältiger Einhaltung der folgenden Anweisungen von **nicht spezialisiertem Personal** vorgenommen werden.

- **Vor dem Durchführen von Wartungs- oder Reinigungsarbeiten das Gerät vom Netz nehmen.** Die **Innen- und Außenflächen** können mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Schwamm und chemisch nicht aggressiven Reinigungsmitteln vorgenommen werden; nach der Reinigung mit einem trockenen, weichen Tuch abtrocknen. Die Anwendung von Glanzprodukten wird nur für die Außenwände empfohlen.
- **Das Gerät nicht mit Wasserstrahlen waschen. Verwenden Sie keine Scheuerpasten oder Scheuerpads.**
- **Es ist strengstens untersagt, die Schutzvorrichtungen und die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen, um ordentliche Wartungsarbeiten vorzunehmen. Der Hersteller haftet nicht für Unfälle, die auf die Nichteinhaltung der vorgenannten Pflicht zurückzuführen sind.**
- **Die Maschine nicht mit feuchten oder nassen Händen oder Füßen berühren oder betätigen, keine Schraubenzieher, Küchenwerkzeuge oder sonstige Gegenstände zwischen die Schutzvorrichtungen und die Bauteile in Bewegung einführen; vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten oder ordentlichen Wartungsarbeiten die Maschine durch Ziehen des Netzsteckers von der Stromversorgung trennen. Nicht am Netzkabel ziehen, um die Maschine von der Stromversorgung zu trennen.**

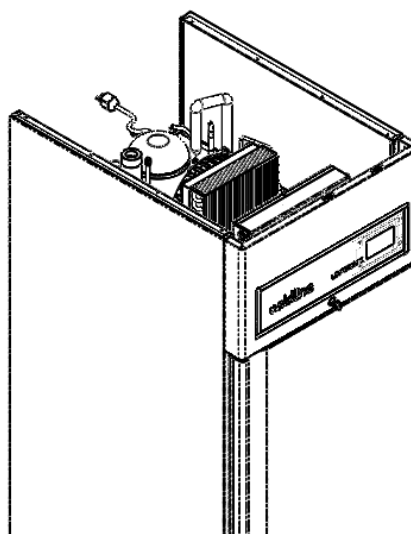
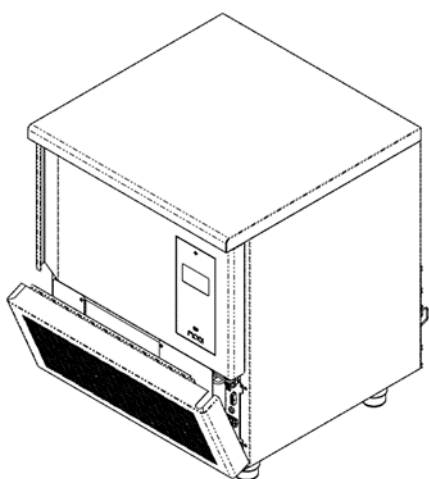
Damit die Effizienz des Gerätes dauerhaft beibehalten wird, ist der Kondensator regelmäßig zu reinigen. Nehmen Sie die Reinigung mit einem Pinsel mit weichen Borsten oder einem Staubsauger vor und achten Sie dabei darauf, dass die Alurippen nicht verbogen werden.

- **Der Kondensator weist scharfe Kanten auf. Tragen Sie bei den Reinigungsarbeiten Schutzhandschuhe.**

Für den Zugang zum Kondensator eines Schnellabkühlers ist es ausreichend, die Bedienblende oben zu packen und auf sich zu ziehen.

Die Bedienblende ist oben mit zwei Magneten und unten mit Einsteckstiften befestigt.

Der Kondensator der Gärunterbrechungsschränke und der Aufbewahrungsschränke befindet sich auf dem Dach des Schrankes.



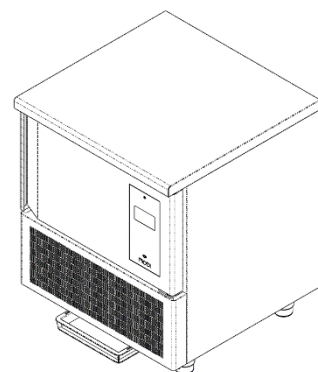
Das Gerät MODI ist mit einer Auffangschale für das Abtauwasser ausgestattet. Diese Schale muss in regelmäßigen Abständen entleert werden. Die Aufbewahrungsschränke und die Geräte LEVTRONIC sind mit einem automatischen Verdampfungssystem ausgestattet.

Die Schale nach vorne herausziehen

Entleeren Sie die Schale.

Setzen Sie die Schale wieder ein.

Alternativ einen Kondenswasserablassschlauch an den Gewindeanschluss Außendurchmesser 3/4" anschließen



17.0 ANSCHLUSS DES BEFEUCHTERS AN DAS WASSERNetz UND WARTUNG (LEVTRONIC)

⚠ Höhere Temperaturen beschädigen das Wasserfiltersystem. Die Einheit muss bei Temperaturen unter 30°C an das Wasserleitungsnetz angeschlossen werden.

⚠ Der Wasserdruck am Eingang des Befeuchters muss zwischen 0,5 bar und 6 bar liegen. Ein manuelles Absperrventil, das der Anlage vorgeschaltet ist, installieren (damit die Unterbrechung der Wasserversorgung gewährleistet werden kann). Installation eines mechanischen Filters (60µS), um allfällige Feststoffe zurückzuhalten.

⚠ Es ist ratsam, demineralisiertes Wasser zu verwenden: sollte man Leitungswasser verwenden, sind die Salze, die sich im Laufe der Zeit ablagern, Ursache für progressive Verkrustung des Befeuchtungssystems, wodurch die Funktionstüchtigkeit beeinträchtigt wird. Bei einer Wasserhärte von über 15°f/dH ist es notwendig, einen Wasserenthärter zu installieren.

⚠ Bei Nichteinhaltung der Anweisungen, kann der Hersteller nicht für schlechte Funktionsweisen oder Schäden am Befeuchtungssystem verantwortlich gemacht werden.

Das Gerät ist mit einer Schale für die automatische Wasserverdampfung durch Abtauen und die Waschzyklen des Befeuchters entstanden (nur Gärunterbrechungsschränke und Aufbewahrungsschränke).

⚠ Der Hersteller kann nicht für allfällige Schäden oder Unfälle zur Verantwortung gezogen werden, die aufgrund fehlender oder mangelhafter Erdung, falscher Installation, Veränderung, unsachgemäßer Wartung und Ungeschicklichkeit bei der Anwendung oder aufgrund mangelnder Einhaltung der geltenden elektrischen Sicherheitsbestimmungen in dem Land, in dem die Maschine verwendet wird, entstanden sind.

Dem Befeuchter müssen ein System zur Filterung der Verunreinigungen, zur vorübergehenden Reduzierung der Härte des Wassers sowie der mitgelieferte Aktivkohlefilter vorgeschaltet werden.

Das Filtersystem weist eine Kartusche mit einer max. Haltbarkeit von 12 Monaten auf. Die Kartusche innerhalb von max. 12 Monaten ab der Installation oder beim Erscheinen der Meldung auf der Elektronik umgehend auswechseln. Falls die Kartusche nicht ausgewechselt wird, wird das Dampfgeneratorsystem irreparabel beschädigt. Schäden, die durch die Nichteinhaltung der Angaben zur Qualität des Wassers und zum Auswechseln des Filters verursacht werden, führen zum Verfall der Garantie für das gesamte Dampfgeneratorsystem.

Der Filter lässt die folgenden Substanzen im Wasser zurück: Silber, Ammonium, Kalium.

Regelmäßig sicherstellen, dass das Filtersystem keine Undichtigkeiten aufweist. Regelmäßig sicherstellen, dass die Schläuche nicht verbogen sind. Verbogene Schläuche müssen ersetzt werden.

Nach max. 10 Jahren muss das vollständige Filtersystem ersetzt werden. Nach max. 5 Jahren müssen die Schläuche ersetzt werden.

18.0 SUCHE NICHT ANGEZEIGTER FEHLER

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Das Gerät schaltet sich nicht ein	Spannung fehlt	Das Vorhandensein von Spannung an der Steckdose überprüfen, in die der Stecker des Gerätes eingesteckt wird, die eventuellen vorgeschalteten Schutzschalter und Sicherungen zurückstellen und die vorne an der Schalttafel montierten Sicherungen kontrollieren
	Anschlusskabel Schnittstelle nicht angeschlossen	Überprüfen, ob der Schnittstellenverbinder richtig mit der Schalttafel verbunden ist. Sollte dies nicht der Fall sein, das Kabel austauschen.
Beim Starten eines Kühlzyklus geht der Kompressor in Betrieb	Verzögerter Kompressorstart aufgrund zu raschen Starts in Folge	Zur Vermeidung von Starts des Kompressors in rascher Folge, die zu Beschädigungen führen könnten, ist eine Verzögerung von einigen Minuten vorhanden; einige Minuten warten.
	Das Bedienrelais des Kompressors ist beschädigt	Es ist ein Techniker zur Überprüfung und Reparatur notwendig.
	Der Wärmeschutz im Kompressor hat sich aufgrund von Überhitzung aktiviert.	Das Gerät rund 30 Minuten ruhen lassen, bevor es wieder in Betrieb genommen wird. Überprüfen, dass der richtige Kühlfluss im Technikraum nicht behindert ist. Überprüfen, ob zwischen Mauer und Geräterückseite rund 10-15 cm für die Luftausstoßung eingehalten werden. Überprüfen, dass das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt wird (Öfen, Nudelkocher, Friteusen usw.). Überprüfen, dass der Kondensatorlüfter im Technikraum unten funktioniert. Sollte das Problem andauern, den technischen Kundendienst kontaktieren. Den Staubfilter am Kondensator kontrollieren und gegebenenfalls reinigen
Das Gerät kühlt nicht oder kühlt nur sehr langsam	Es ist mit zu viel Produkten bei hoher Temperatur beschickt (Schneeabkühler)	Die vorgesehene Höchstproduktmenge (in kg) darf nicht überschritten werden. Bevor sehr heiße Produkte in das Gerät gegeben werden, ist eine Vorabkühlung der Kammer bei einer Temperatur von -20°/-30°C vorzunehmen.
	Lüfter im Inneren stehen immer still	Den technischen Kundendienst zur Überprüfung der Ursache für den Lüfterstillstand kontaktieren
	Vereister Verdampfer	Manuell abtauen
	Überhitzung des Technikraumes	Überprüfen, ob zwischen Mauer und Geräterückseite rund 10-15 cm für die Luftausstoßung eingehalten werden. Überprüfen, dass das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt wird (Öfen, Nudelkocher, Friteusen usw.). Überprüfen, ob der Radiator auf der Vorderseite unten (Kondensator) perfekt gereinigt ist. Eventuell mit einem Staubsauger den Schmutz entfernen oder das Frontgehäuse abnehmen und die Flügel mit einer Bürste mit Plastikborsten reinigen.

19.0 SICHERHEITSDATENBLATT GAS

19.1 R290



GWP: 3
ODP: 0

- Identifikation der Gefahren: Verflüssigtes Gas - extrem entflammbar.
- Erste-Hilfe-Maßnahmen:
 - Inhalation: Die verunfallte Person in einen nicht kontaminierten Bereich bringen und ein Atemschutzgerät aufsetzen. Der Patient sollte liegen und warm haben. Arzt rufen. Mit der künstlichen Atmung beginnen, sollte die Atmung aussetzen.
 - Kontakt mit der Haut: Bei Gefrierbrand für zumindest 15 Minuten mit Wasser bespritzen. Eine sterile Gaze anbringen. In ärztliche Behandlung begeben.
 - Kontakt mit den Augen: Die Augen umgehend für zumindest 15 Minuten mit Wasser ausspülen.
 - Einnahme: Die Einnahme wird als wenig wahrscheinliche Aussetzungsweise angesehen.

19.2 R452A

GWP: 2141
ODP: 0

- Zusammensetzung:

○ Difluoromethan	(R32)	21,9 %
○ 2,3,3,3-Tetrafluoropropen	(R-1234yf)	27,2 %
○ Pentafluoroethan	(HFC 125)	50,9 %
- Identifikation der Gefahren: Flüssiggas. In hoher Konzentration kann es Erstickung hervorrufen. Spritzer können Kälteverbrennungen verursachen.
- Erste-Hilfe-Maßnahmen:
 - Inhalation: In hoher Konzentration kann das Flüssiggas Erstickung hervorrufen. Zu den Symptomen gehört der Verlust von Mobilität bzw. des Bewusstseins. Die Opfer können sich der Erstickung nicht bewusst sein. Ein Atemgerät tragen, die Opfer in einen gut belüfteten Bereich bringen und im Warmen ablegen. Arzt rufen. Nur bei Atemstillstand künstlich beatmen.
 - Kontakt mit der Haut: Der Kontakt mit der verdampfenden Flüssigkeit führt zum Gefrieren der Haut.
 - Kontakt mit den Augen: Die Augen umgehend mit Wasser ausspülen. Eventuelle Kontaktlinsen falls möglich entfernen. Weiter ausspülen. Zumindest 15 Minuten mit reichlich Wasser ausspülen. Umgehend in ärztliche Behandlung begeben. Für weitere 15 Minuten ausspülen, falls keine sofortige ärztliche Behandlung verfügbar ist.
 - Einnahme: Die Einnahme wird als wenig wahrscheinliche Aussetzungsweise angesehen

SOMMAIRE

1.0	CONDITIONS D'EMPLOI	79
1.1	Introduction	
1.2	Conditions d'emploi	
2.0	DONNÉES TECHNIQUES	80
3.0	INSTALLATION	81
3.1	Introduction	
3.2	Manutention	
3.3	Retrait de l'emballage	
3.4	Intégrité	
3.5	Positionnement	
3.6	Mise à niveau	
3.7	Nettoyage	
3.8	Conditions de fonctionnement	
3.9	Mise en service	
4.0	TABLEAU DE COMMANDES	83
5.0	ALLUMAGE / PREMIER DÉMARRAGE	84
5.1	Réglage de la langue	
5.2	Réglage de la date et de l'heure	
5.3	Réglage du fuseau horaire	
5.4	Activation de Cosmo	
6.0	MENU PRINCIPAL	86
6.1	Menu cellule de refroidissement Modi	
6.2	Menu appareil de fermentation contrôlée Levtronic	
7.0	INDICATIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION	87
8.0	MODIFICATION DES PROGRAMMES	88
9.0	PROGRAMMES	89
10.0	CYCLE MANUEL	91
11.0	UTILITÉ	91
11.1	Dégivrage	
11.2	Chauffage de la sonde	
11.3	Analyse HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques)	
11.4	USB – Mise à jour / Sauvegarde informatique	
11.5	Historique des alarmes	
12.0	RÉGLAGES	93
12.1	Langue	
12.2	Fuseau horaire	
12.3	Date/heure	
12.4	Cosmo	
12.5	Service	

13.0	RÉORGANISATION DU MENU	93
14.0	ALARMES	94
15.0	CONSEILS D'UTILISATION ET MISES EN GARDE	95
	15.1 Pré-refroidissement	
	15.2 Disposition du produit sur les plaques	
	15.3 Remplissage de l'appareil	
	15.4 Distribution des plaques	
	15.5 Utilisation correcte	
	15.6 Utilisation de la sonde à cœur	
	15.7 Coulisses GN-EN	

16.0	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	97
17.0	RACCORDEMENT DE L'HUMIDIFICATEUR AU RÉSEAU HYDRIQUE ET ENTRETIEN	98
18.0	RECHERCHE DE PANNES SIGNALÉES	99
19.0	FICHE DE DONNÉES DE SÉCURITÉ GAZ	100





1.0 CONDITIONS D'EMPLOI

1.1 INTRODUCTION

Cher Client,

nous tenons à vous remercier d'avoir choisi cet appareil de la gamme MODI ou LEVTRONIC. Les produits MODI et LEVTRONIC remplacent plusieurs appareils traditionnels en intégrant en peu d'espace de multiples fonctions.

1.2 CONDITIONS D EMPLOI

-  **Ne pas conserver à l'intérieur de l'appareil des bombes aérosols sous pression ou des produits portant la mention « inflammable ». Risque d'explosion!**
-  **Gardez les ouvertures de ventilation dans le boîtier de l'appareil ou dans la structure intégrée libres de toute obstruction.**
-  **N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments pour stocker les aliments surgelés de l'appareil, s'ils ne sont pas du type recommandé par le fabricant.**
-  **Si le câble d'alimentation est endommagé, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, contactez le service d'assistance technique pour le remplacer par un modèle approuvé par le fabricant.**

L'appareil ne doit être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu: refroidissement, surgélation, conservation d'aliments, levage de pâtes, décongélation d'aliments surgelés, dans les limites déclarées par le fabricant. Tout autre usage doit être considéré comme impropre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage impropre de l'appareil. Le présent manuel constitue partie intégrante de l'appareil, et doit être conservé avec le maximum de soin de la part de l'acheteur; il doit toujours rester à proximité de l'appareil. L'appareil (uniquement pour la version cellule de refroidissement) est équipé d'une sonde à cœur pour la mesure de la température à l'intérieur du produit. Manipulez la sonde avec précaution à l'aide de la poignée; lorsque vous ne l'utilisez pas, remplacez-la dans son siège présent à l'intérieur de la porte. N'insérez pas la sonde ou d'autres objets pointus dans la grille du ventilateur ou dans les fissures des protections. Insérez les plaques ou les récipients en les manipulant avec des gants spéciaux pour four afin d'éviter les brûlures; faites attention lors de la phase d'insertion des plaques, évitez les chutes accidentelles de la plaque due à une mauvaise insertion. Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez l'appareil en éteignant l'interrupteur et en retirant la fiche de la prise de courant. Attention: débranchez la fiche en la saisissant directement et non en tirant le câble.




L'installation, les opérations d'entretien extraordinaire et de réparation doivent exclusivement être effectuées par des techniciens spécialisés.

Garantie: Coldline garantit les appareils, dans leur intégralité (à l'exclusion des garnitures, des composants en caoutchouc, des éléments en verre, du gaz réfrigérant, des accessoires, des lampes) pendant deux ans à compter de la date figurant sur la facture de vente. La garantie ne couvre pas les pièces endommagées durant le transport, ou dues à une mauvaise installation ou entretien, à la non-conformité des installations électriques, hydrauliques ou causées par une mauvaise utilisation des appareils.

Assistance: contactez votre revendeur en lui fournissant le modèle et le numéro de série figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.

Modifications du produit: Coldline se réserve le droit d'apporter à ses produits toute modification de caractère esthétique ou technique sans aucun préavis.

2.0 DONNÉES TECHNIQUES

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

L'appareil est conforme aux directives européennes comme précisé en détail dans le **certificat de conformité CE**.

La plaque CE (exemple ci-contre) est située à l'intérieur de l'appareil.

Dans les émissions de bruit aérien, le niveau de pression acoustique pondéré A est inférieur à 70 dB (A).

Modèles concernés: W 3-5-6-7-T7-10-14-20P-20-20K S
A 55-80-70-90-J10-J12 FH-BFH, T 13-17 FH

CELLULES DE REFROIDISSEMENT MODI

Modèle	W3	W5G	W5S	W5	W6G
Plaques supportées	GN2/3	GN1/1	GN1/1 EN60x40	GN1/1 EN60x40	GN1/1
Dimensions (mm)	L 625 P 600 H 421	L 710 P 700 H 853	L 780 P 700 H 853	L 780 P 800 H 853	L 710 P 700 H 913
Rendement par cycle	7 Kg +90°⇒+3°C 5 Kg +90°⇒-18°C	20 Kg +90°⇒+3°C 14 Kg +90°⇒-18°C	18 Kg +90°⇒+3°C 12 Kg +90°⇒-18°C	22 Kg +90°⇒+3°C 17 Kg +90°⇒-18°C	24 Kg +90°⇒+3°C 18 Kg +90°⇒-18°C
Consommation* +65°+10°C +65°-18°C	0,076 kWh/kg 0,247 kWh/kg	0,070 kWh/kg 0,265 kWh/kg	0,073 kWh/kg 0,272 kWh/kg	0,067 kWh/kg 0,259 kWh/kg	0,075 kWh/kg 0,221 kWh/kg
Alimentation	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
Absorption Up	370W - 1,7A	1030W - 4,98A	1300W - 6,28A	1030W - 4,98A	1270W - 6,14A
Absorption Active	/	1430W - 6,91A	1700W - 8,21A	1430W - 6,91A	1670W - 8,07A
Puissance frigorifique	579 W**	1565 W**	1755 W**	1565 W**	2084 W**

Modèle	W6S	W6	Table WT7	W7G	W7
Plaques supportées	GN1/1 EN60x40	GN1/1 EN60x40	GN1/1	GN1/1	GN1/1 EN60x40
Dimensions (mm)	L 780 P 700 H 913	L 780 P 800 H 913	L 1400 P 700 H 810 - 850 - 950	L 710 P 700 H 1093	L 780 P 800 H 1093
Rendement par cycle	21 Kg +90°⇒+3°C 15 Kg +90°⇒-18°C	27 Kg +90°⇒+3°C 21 Kg +90°⇒-18°C	34 Kg +90°⇒+3°C 24 Kg +90°⇒-18°C	32 Kg +90°⇒+3°C 22 Kg +90°⇒-18°C	34 Kg +90°⇒+3°C 24 Kg +90°⇒-18°C
Consommation* +65°+10°C +65°-18°C	0,081 kWh/kg 0,258 kWh/kg	0,071 kWh/kg 0,246 kWh/kg	0,072 kWh/kg 0,247 kWh/kg	0,070 kWh/kg 0,231 kWh/kg	0,064 kWh/kg 0,221 kWh/kg
Alimentation	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
Absorption Up	1300W - 6,28A	1270W - 6,14A	1350W - 6,52A	1350W - 6,52A	1350W - 6,52A
Absorption Active	1700W - 8,21A	1670W - 8,07A	1950W - 9,42A	1950W - 9,42A	1950W - 9,42A
Puissance frigorifique	1755 W**	2084 W**	2084 W**	2084 W**	2084 W**

Modèle	W10	W14	W20TP	W20	W20K
Plaques supportées	GN1/1 - EN60X40	GN1/1 - EN60X40	GN2/1 - EN60X80	GN1/1 - EN60X40	Chariot GN1/1
Dimensions (mm)	L 780 P 800 H 1563	L 780 P 800 H 1778	L 1100 P 1045 H 1843	L 810 P 1015 H 2210	L 810 P 1015 H 2240
Rendement par cycle	50 Kg +90°⇒+3°C 40 Kg +90°⇒-18°C	70 Kg +90°⇒+3°C 56 Kg +90°⇒-18°C	80 Kg +90°⇒+3°C 60 Kg +90°⇒-18°C	88 Kg +90°⇒+3°C 62 Kg +90°⇒-18°C	88 Kg +90°⇒+3°C 62 Kg +90°⇒-18°C
Consommation* +65°+10°C +65°-18°C	0,082 kWh/kg 0,252 kWh/kg	0,061 kWh/kg 0,250 kWh/kg	0,085 kWh/kg 0,268 kWh/kg	0,087 kWh/kg 0,277 kWh/kg	0,087 kWh/kg 0,277 kWh/kg
Alimentation	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz
Absorption Up	4120W - 7,91A	4200W - 8,29A	6150W - 11,81A	6450W - 12,45A	6450W - 12,45A
Absorption Active	5120W - 12,74A	5200W - 13,12A	7150W - 16,64A	7450W - 17,28A	7450W - 17,28A
Puissance frigorifique	5440 W**	5440 W**	9820 W**	8636**	8637**

*Norme EN 17032:2018 **Évap. -10°C cond. +45°C


LEVTRONIC

Modèle	550 LT	650 LT	700 LT	900 LT
Plaques supportées	EN60x40	EN60x40	EN60x40	EN60x80
Dimensions (mm)	L 630	L 810	L 740	L 810
	P 815	P 715	P 815	P 1015
	H 2200	H 2200	H 2200	H 2200
Alimentation	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
Absorption	1220W - 5,6A	1360W - 6,2A	1360W - 6,2A	1360W - 6,2A
Rendement frigorifique	519 W**	668W**	668W**	668W**

Modèle	J10	J12	Table 2 portes	Table 3 portes
Plaques supportées	Chariot EN60x40	Chariot EN60x80	EN60x40	EN60x40
Dimensions (mm)	L 810	L 810	L 1450	L 2005
	P 815	P 1015	P 800	P 800
	H 2230	H 2230	H 950	H 950
Alimentation	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
Absorption	1360W - 6,2A	1360W - 6,2A	1500W - 6,9A	1500W - 6,9A
Rendement frigorifique	668W**	668W**	565W**	565W**

3.0 INSTALLATION

3.1 INTRODUCTION

 **Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage inapproprié de l'appareil. L'installation doit exclusivement être effectuée par un technicien spécialisé.**

L'appareil doit être installé par du personnel qualifié selon les instructions fournies dans ce manuel. L'exécution d'installations sans groupe, et les raccordements électriques et hydriques doivent être accompagnés de la déclaration de conformité délivrée par l'installateur.

3.2 MANUTENTION

Déplacer l'appareil emballé en utilisant un chariot élévateur ou un transpalette manuel ayant une longueur de fourches équivalente à celle de la palette et doté d'une capacité de charge adaptée au poids de l'appareil.

3.3 RETRAIT DE L'EMBALLAGE

Selon le type d'emballage, retirer le carton par le haut ou retirer les axes de la caisse en bois à l'aide d'une visseuse. Utiliser des gants de protection pour éviter tout contact avec les échardes, ne pas jeter l'emballage dans la nature et veuillez l'éliminer conformément à la réglementation en vigueur.

3.4 INTÉGRITÉ

Vérifier si tous les éléments de l'appareil sont en bon état et si les accessoires prévus de série correspondent.

3.5 POSITIONNEMENT

Transportez l'appareil sur une palette avec un chariot approprié près de l'emplacement d'installation. Durant le positionnement, inclinez l'appareil seulement si cela est absolument nécessaire pour un angle inférieur à 60°. Retirez les 4 vis qui maintiennent le corps ancré à la palette, vissez les 4 pieds en libérant un coin de palette à la fois.

3.6 MISE À NIVEAU

Placez l'appareil dans son logement définitif et le mettez-le à niveau en appuyant sur les pieds à vis, en vous assurant qu'il est bien à plat.

3.7 NETTOYAGE

Enlevez le film en PVC qui recouvre l'intérieur et l'extérieur de l'appareil. Nettoyez le compartiment interne avec une éponge imbibée d'eau tiède

3.8 CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT

Assurez-vous que le local où l'appareil est installé remplit les conditions suivantes :


- Température ambiante comprise entre 5 et 40°C et humidité de 40 %.
- -positionnement loin de toutes sources de chaleur et dans un endroit bien aéré.


Veillez laisser au moins un espace de 10 cm à l'arrière des cellules de refroidissement afin d'évacuer correctement la chaleur produite, ne pas superposer des cartons ou des plaques sur le compartiment technique et ne pas encastrer d'armoires à l'intérieur de niches. Une mauvaise évacuation de la chaleur du condenseur peut entraîner des dysfonctionnements même graves et augmenter sensiblement la consommation des appareils.

3.9 MISE EN SERVICE

Avant de brancher l'appareil, vérifiez si:


- La tension et la fréquence sont conformes aux conditions de fonctionnement reportées sur la plaque CE à l'intérieur de l'appareil ; la tolérance maximale est de $\pm 10\%$ de la valeur nominale.
- Le circuit d'alimentation électrique est conforme à la réglementation en vigueur.
- L'installation électrique dispose d'un interrupteur différentiel (disjoncteur).
- Les appareils équipés d'un système d'humidification sont fournis avec un système (Levtronic) de filtrage de l'eau d'alimentation de l'humidificateur composé d'une tête et d'une cartouche-filtre remplaçable. La tête du filtre est dotée d'un tuyau de raccordement au réseau hydrique. Une fois raccordé à celui-ci et après avoir été rincé, le filtre doit être activé en suivant les indications décrites dans le manuel fourni. La durée de vie du filtre dépend de la quantité et des caractéristiques de l'eau traitée, cependant elle ne doit pas dépasser la durée d'un an. L'épuisement du filtre peut entraîner des problèmes d'alimentation de l'eau vers le système d'humidification, voire la panne de celui-ci. L'inutilisation du filtre peut entraîner des dysfonctionnements du système d'humidification, dus à l'obstruction des vannes et/ou du capteur qui en régule le fonctionnement.
- Le kit du filtre fourni comprend deux tubes flexibles de 1,9 m et un filtre Brita. Les deux tubes fournis présentent d'un côté, le raccord femelle 3/4" qui se raccordera au robinet et à l'entrée d'eau de l'humidificateur, de l'autre, le raccord femelle 3/8". Il est nécessaire de disposer d'un raccord mâle 3/4".

 Avec une alimentation triphasée à 400 V, assurez-vous que le sens de rotation des ventilateurs correspond à ceux qui aspirent. Si l'appareil reste éteint pendant de longues périodes, il convient de débrancher le câble d'alimentation


 La mise à la terre est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité pour les accidents ou les dommages dus à l'absence ou l'inefficacité de la mise à la terre, à une installation erronée, à une altération, à un mauvais entretien, à de la négligence ou au non-respect des normes de sécurité électriques en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé.

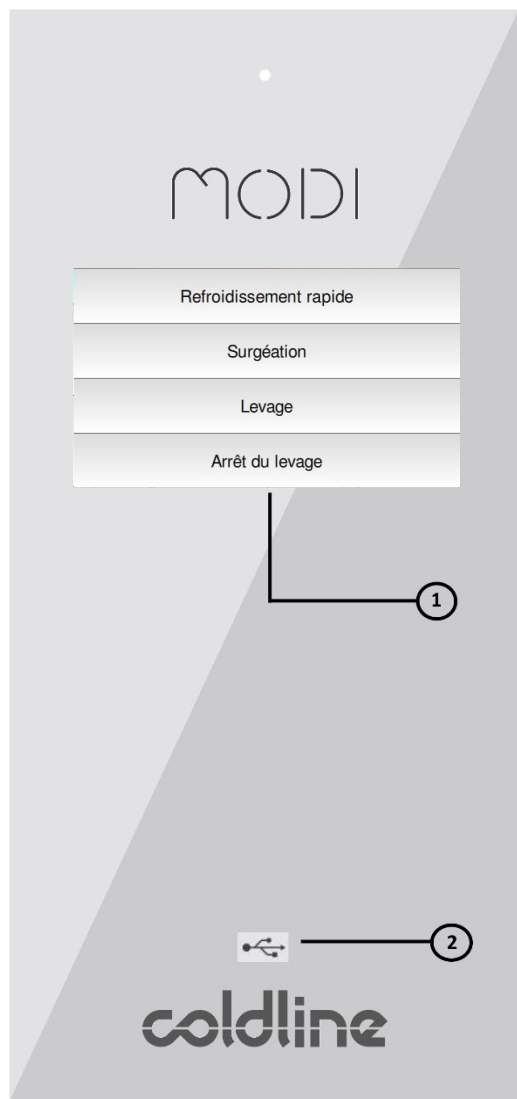
 Pour la connexion au réseau, prévoir un appareil qui assure une déconnexion complète dans les conditions de surtension de catégorie III, conformément aux règles d'installation.

 Veuillez remplir la purge sous l'évaporateur, à la première utilisation. Veuillez boucher la purge de la condensation de la chambre pendant les cycles.

 Une température plus élevée peut endommager le système de filtrage de l'eau. L'unité doit être connectée au réseau d'eau à une température inférieure à 30°C.

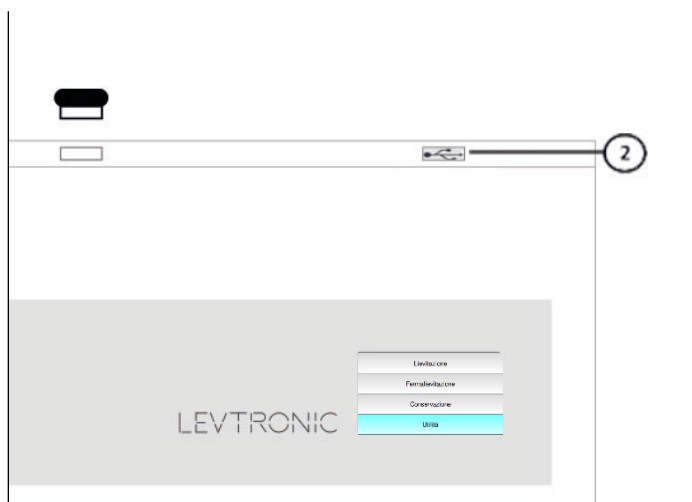
4.0 TABLEAU DE COMMANDES

 L'appareil est doté d'une interface de commandes de type « Touch-screen » (à écran tactile), actionnable par une simple pression du doigt. Nettoyez la vitre en utilisant un chiffon humide non abrasif légèrement humidifié.



1 TOUCHES DE COMMANDES
Pour activer la fonction associée

2 PORT USB
Permet l'insertion d'une clé USB pour le téléchargement des données.



5.0 ALLUMAGE / PREMIER DÉMARRAGE

⚠ Avant de brancher l'appareil, lire attentivement le paragraphe « Installation »
Branchez l'appareil au réseau électrique. L'afficheur affiche l'image d'attente de chargement du système.

⚠ Le démarrage initial dure environ 2 minutes durant lesquelles le système charge le programme et effectue l'autodiagnostic.

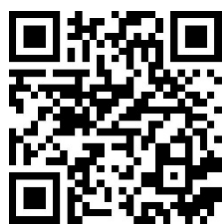
Au premier démarrage, le système vous demande de sélectionner la langue et de régler la date, l'heure et le fuseau horaire.

Modi est doté d'une connexion wifi permettant son branchement au système Cosmo, la mise à jour du logiciel et la commande à distance de l'appareil à l'aide de l'appli.

Télécharger l'application en scannant le code QR.



Play Store



Apple Store

5.1 RÉGLAGE DE LA LANGUE



Lors du premier allumage, le système nécessite de sélectionner la langue.

Après la pression, l'afficheur affiche la page de sauvegarde pendant 2 secondes. En l'absence d'interventions pendant un délai de 5 minutes, l'écran d'affichage passe en mode économie d'énergie en indiquant la date et l'heure. En pressant l'afficheur, il est à nouveau possible d'effectuer une sélection.



Pour modifier successivement la Langue, sélectionnez à partir du menu principal: Réglages > Langue.

5.2 RÉGLAGE DE LA DATE ET DE L'HEURE



En reliant Modi à Cosmo, l'appareil synchronisera automatiquement la date et l'heure. Si la connexion à Cosmo n'est pas possible, vous pourrez régler la date et l'heure manuellement.

Pour régler manuellement la date et l'heure, allez dans le menu dans « Réglages » et sélectionner « Date/Heure »

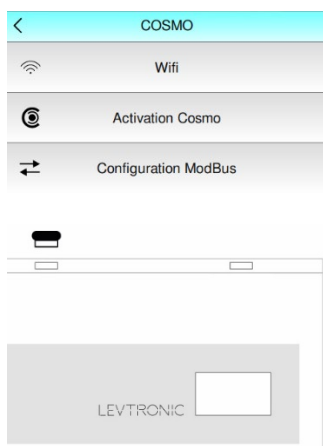
Programmez la date et l'heure à l'aide des touches  et .

En pressant la touche **SAUVEGARDER**, vous mémorisez les données, l'écran affiche pendant 2 secondes la page de sauvegarde des réglages.

5.3 RÉGLAGE DU FUSEAU HORAIRE

En reliant l'appareil à Cosmo, il se synchronise automatiquement à l'heure exacte. Vous devez configurer le bon fuseau horaire en sélectionnant votre zone géographique d'appartenance. Ceci permettra la mise à jour automatique de l'heure légale.

5.4 ACTIVATION DE COSMO



COSMO est une technologie innovante sans fil (wifi) permettant de connecter MODI à tous les appareils Coldline présents en cuisine et de les surveiller à partir de votre Smartphone.

⚠ Pour les appareils Levtronic, insérez la clé Wifi dans le port USB dédié, situé dans la partie supérieure du boîtier au centre. (Voir équipement interne).

Pour vous connecter au réseau COSMO, aller sur RÉGLAGES>COSMO. Une page-écran s'ouvrira avec les touches suivantes :

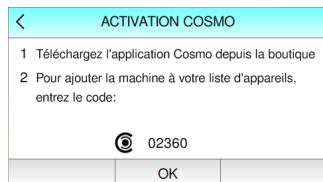
- WIFI
- ACTIVATION DE COSMO
- CONFIGURATION MODBUS

En appuyant sur WIFI, le système recherchera les réseaux WIFI présents.



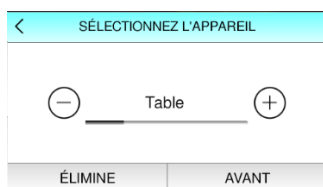
Une fois la recherche des réseaux WIFI terminée, choisir le réseau auquel vous souhaitez vous connecter et insérer le mot de passe si nécessaire.

Dès que vous serez connecté, retourner à la page-écran WIFI. Un symbole apparaîtra à côté du réseau auquel vous vous êtes connecté.



Puis, appuyer sur « ACTIVATION COSMO ». Un code vous sera proposé. Télécharger l'appli à partir de Play Store ou App Store, enregistrez-vous à l'aide de vos données.

Des informations d'identification seront générées avec lesquelles vous pourrez vous connecter, accéder à l'appli, vous connecter et insérer un nouvel appareil en configurant un nom que vous souhaitez et le code généré par l'appareil.



Pour ajouter d'autres appareils Coldline connectés grâce au réseau ModBus, appuyer sur la touche COSMO, puis sur « CONFIGURATION MODBUS » et appuyer sur « AJOUTER DISPOSITIF ». Sélectionner l'appareil que vous souhaitez connecter et insérer l'adresse comprise entre 21 et 255.

Il vous sera aussi demandé d'insérer le numéro de série de l'appareil. À la fin de la configuration, les différents appareils connectés au dispositif principal apparaîtront dans le menu « CONFIGURATION MODBUS ».

6.0 MENU PRINCIPAL

6.1 MENU CELLULE DE REFROIDISSEMENT MODI

Refroidissement rapide
Surgélation
Levage
Arrêt du levage

Refroidissement rapide : Refroidit rapidement à +3°C à cœur un aliment, bloque la prolifération des bactéries, augmente jusqu'à 70% la durée de conservation sans altérer la qualité. **Les programmes de refroidissement rapide sont programmables sur 3 phases avec gestion de la température, de la durée et de la ventilation** ; il est aussi possible de gérer la température de conservation en fin de cycle.

Surgélation : Surgèle rapidement à -18°C à cœur les aliments en favorisant la micro-cristallisation des liquides. Les fibres, la saveur et la structure ne sont pas altérées. **Les programmes de refroidissement rapide sont programmables sur 3 phases avec gestion de la température, de la durée et de la ventilation**, il est aussi possible de gérer la température de conservation en fin de cycle.

Levage et fermentation contrôlée: Lève parfaitement les pâtes en mode immédiat ou selon un horaire programmé. Le programme peut être configuré sur 4 phases (refroidissement, conservation, réveil, levage et une phase finale de repos). Il n'y a pas d'humidificateur dans les cellules de refroidissement Modi Active, par conséquent, nous conseillons de couvrir les aliments en train de lever avec un chiffon humide et d'utiliser la cellule de refroidissement à pleine charge ; Veiller à toujours maintenir les valeurs de ventilation basses afin d'éviter la déshydratation des levains.

Décongélation : Décongèle en toute sécurité les aliments surgelés avec MODI. La gestion précise de la température et de l'humidité évite la prolifération de germes.

Chocolat : Cristallise en quelques minutes les pralines, les chocolats et les tablettes de chocolat en obtenant un brillant et un croquant parfait grâce à la température et à l'humidité idéale.

Dessiccation : Disposez de fruits, de champignons et de légumes déshydratés en toute saison. Le lancement du programme s'effectue en laissant la porte ouverte avec le support prévu à cet effet.

Élimination de tout risque d'Anisakis : Relève les qualités du poisson destiné à être consommé cru afin d'éliminer tous les parasites comme l'Anisakis avec des programmes spécifiques comportant des températures et des durées dédiées. (-20°C pendant au moins 24 heures ou à -35°C pendant 15 heures)

Maintien : Les plats prêts, desserts, parfaits et glaces restent à la température de service.

6.2 MENU APPAREIL DE FERMENTATION CONTRÔLÉE LEVTRONIC

Levage
Arrêt du levage
Conservation
Utilité

Levage et fermentation contrôlée : Fait lever parfaitement les pâtes en modalité immédiate ou à horaire programmé ; l'apport d'humidité permet de maintenir une hydratation idéale en favorisant le développement régulier des levains. Le programme peut être configuré sur 4 phases (refroidissement, conservation, réveil et levage et une phase finale de repos).

Conservation : Lance un cycle de conservation.

7.0 INDICATIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION

À partir de la page-écran principale, vous pouvez activer les fonctions de Modi qui peuvent différer selon l'aménagement. Modi dispose de nombreuses recettes ayant pour but d'adapter les programmes aux aliments effectivement introduits dans la cellule de refroidissement.

De nombreux programmes de refroidissement rapide et de surgélation vous proposeront de sélectionner les modes suivants :



Sonde à cœur : le programme gère le passage d'une phase à l'autre en lisant la température de la sonde à cœur. La durée est déterminée dès que la température fixée a été atteinte au cœur du produit.

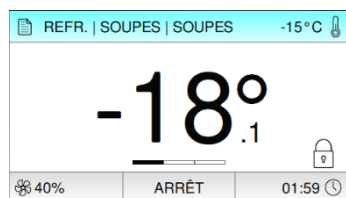
Les programmes sont divisés en trois phases qui permettent de varier la température, la ventilation et la température au cœur de chaque phase ; à la fin du cycle, vous pourrez activer la conservation à la température désirée.

Durée : le programme gère le passage d'une phase à l'autre selon la durée fixée pour la recette.

Les programmes sont divisés en trois phases qui permettent de varier la température, la ventilation et la durée de chaque phase ; à la fin du cycle, vous pourrez activer la conservation à la température désirée.

Mode sous vide : certains programmes proposent d'activer le mode SV – Sous vide ; en mode SV – Sous vide, Modi fonctionnera comme dans le mode à minuterie, en adaptant la ventilation et la durée de manière à optimiser l'utilisation des aliments sous vide dans lesquels la présence du sachet forme un obstacle au refroidissement des aliments.


Dès qu'un programme est lancé, vous serez toujours en mesure de visualiser les données suivantes :



Température de la cellule au centre de l'écran, si celle-ci est reliée à la sonde à cœur, vous pourrez voir la température à cœur en sélectionnant la zone de la température.

Si vous souhaitez ne voir que la température du cœur, il suffit de sélectionner l'icône de la sonde ; un signal sonore confirmera que seule la visualisation de la température à cœur est active ; pour revenir à la température de la chambre, appuyer de nouveau dans la zone de la température.

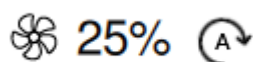
Ventilation : selon les programmes, en sélectionnant le champ « ventilation »,

vous pourrez la modifier ou il apparaîtra le symbole  de gestion automatique ; dans ce cas, il ne sera possible de modifier la ventilation qu'à partir de l'éditeur des programmes.

Paramétrage de la température de la cellule : selon les programmes, en sélectionnant le champ « paramétrage de la température », vous pourrez la modifier ou il apparaîtra le symbole de gestion automatique ; dans ce cas, il ne sera possible de modifier le paramétrage qu'à partir de l'éditeur des programmes.

Temps restant/temps écoulé : indique le temps restant dans les programmes à minuterie et le temps écoulé dans ceux à sonde et dans le cycle manuel.

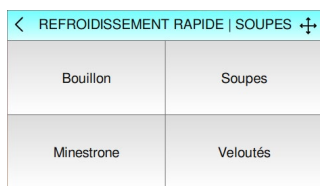
Touche arrêt: interrompt le programme.



11:50 h

ARRÊT

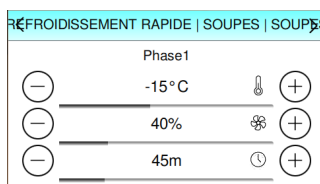
8.0 MODIFICATION DES PROGRAMMES



À partir de la liste des programmes correspondante, en maintenant la pression sur la touche « programme », un menu proposant plusieurs modifications s'ouvrira.

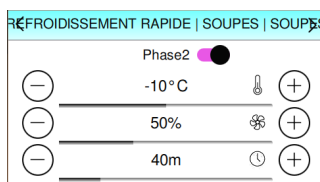


En sélectionnant « Modifier », vous pourrez accéder à l'éditeur qui permet une personnalisation du programme.

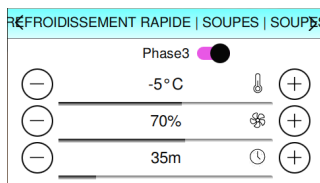




Une page-écran apparaîtra où il vous sera demandé de spécifier le type de programme comme **SONDE À CŒUR**, **DURÉE** ou **SOUS VIDE**.

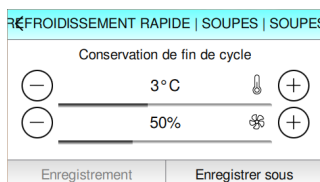
En sélectionnant, par exemple, sonde à cœur, une page-écran s'ouvrira où vous pourrez personnaliser le programme en choisissant pour chaque phase, la température, la ventilation, la température à cœur (si vous choisissez « sonde à cœur ») ou la durée du cycle (si vous choisissez « durée » ou « sous vide »). Il est de plus possible d'activer la conservation à la fin des différentes phases. En appuyant sur la touche **ENREGISTRER SOUS**, il vous sera demandé d'insérer le nom de ce programme.



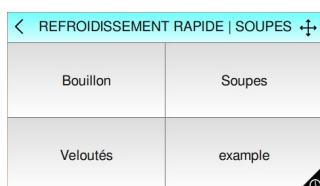
À la fin de la procédure, la page-écran apparaîtra avec les programmes tout juste créés.





À chaque programme créé correspond un petit symbole. Le symbole  indique un programme « sonde à cœur », le symbole  indique un programme « à minuterie » tandis que le symbole **SV** indique un programme « sous vide ». Pour modifier, annuler ou renommer un programme créé, il suffira de maintenir une pression sur le nom du programme que vous souhaitez éditer.



À la fin du cycle, vous pouvez paramétrer la température et la ventilation de la phase de conservation. Après modification d'un programme, vous pourrez le visualiser à l'intérieur de la catégorie pré-choisie.



Les programmes modifiés sont reconnaissables à la présence du symbole  s'ils ont bien été sauvegardés et  s'ils sont à sonde à cœur.

9.0 PROGRAMMES

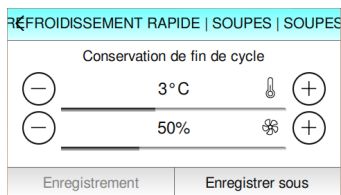
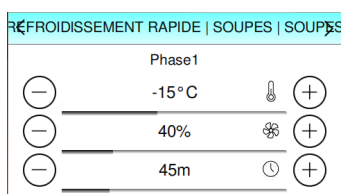
Modi et LEVTRONIC disposent de nombreux programmes automatiques.

Les programmes peuvent être modifiés. La modification d'un des paramètres permettra d'enregistrer, sous un autre nom, un nouveau programme qui sera inséré automatiquement dans la même catégorie du programme de départ.

Les programmes de refroidissement rapide, surgélation et décongélation sont constitués de 3 phases qui peuvent être activées ou désactivées.

La première phase est toujours active, les phases pouvant être désactivées se caractérisent par un bouton vert.

La dernière phase est la conservation en fin de cycle qui peut être désactivée. Dans ce cas, à la fin du programme, l'appareil reviendra à la page-écran principale, par conséquent, vous devrez retirer rapidement les aliments.

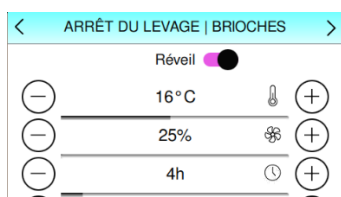
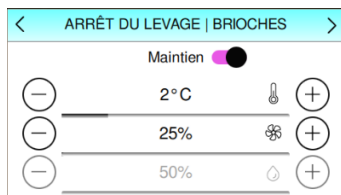
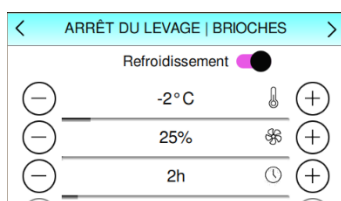


REFROIDISSEMENT RAPIDE, SURGÉLATION (MODI UP et ACTIVE), DÉCONGÉLATION, CHOCOLAT ET DESSICCATION (MODI ACTIVE)

Pour créer un nouveau programme, sélectionner la fonction désirée (refroidissement rapide, surgélation, décongélation chocolat et dessiccation), la catégorie, maintenir une pression sur la touche de la recette et sélectionner « modifier ». Vous pourrez choisir entre la création d'un programme « à sonde » ou « à minuterie ».


Après le choix de la typologie, l'éditeur du programme apparaîtra en proposant les différentes phases dans lesquelles vous pouvez programmer la température de la cellule, la ventilation et la température à cœur. Pour modifier les phases successives, appuyer sur la flèche à droite.

Dès que le programme a été modifié, celui-ci peut être sauvegardé sous un autre nom en créant ainsi une nouvelle recette ou en écrasant la recette déjà modifiée précédemment.

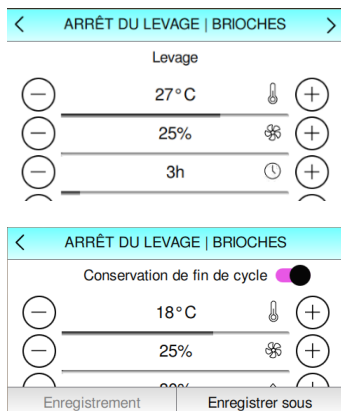


LEVAGE ET FERMENTATION CONTRÔLÉE (LEVTRONIC)

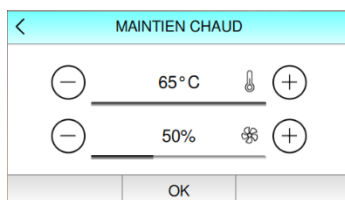
Dans le programme de fermentation contrôlée, il est possible de désactiver les phases froides. De cette façon, vous pourrez utiliser les paramètres sauvegardés pour la fermentation contrôlée et effectuer un levage manuel immédiat. Les phases d'un programme de fermentation contrôlée sont au

nombre de 5 et sont modifiables grâce à l'éditeur  (la phase de levage et de conservation en fin de cycle ne peuvent pas être désactivées) :

- 1. Refroidissement : permet de bloquer l'action des levains pour en retarder le développement. Vous pouvez gérer l'humidité (Levtronic) uniquement avec des températures supérieures à 4 degrés. Si l'humidité est placée sur OFF, le paramètre n'est pas géré. Si vous souhaitez un faible taux d'humidité, régler sur 50% ; si vous souhaitez une humidification maximum, régler sur 95%. La durée du programme dépend de la masse de produit à refroidir ; plus grande sera la taille plus longue devra être la phase de refroidissement.



- 2. **Maintien** : maintien la masse de produit à lever pendant une certaine durée automatique gérée par le programme selon l'horaire de fin de levage fixé. Attention : plus les températures de conservation seront basses, plus faible sera l'activité des levains ; des températures trop basses risquent de déshydrater la pâte et de ralentir les phases successives de réveil et de levage. En revanche, des températures supérieures à 6 degrés amorceront le processus de levage et de maturation avant la durée désirée. La bonne température de maintien dépend du type de pâte.
- 3. **Réveil** : au cours de cette phase, le produit s'approche graduellement de la température de levage. Plus la taille du produit utilisé est grande plus la phase de réveil devra être longue.
- 4. **Levage** : les aliments sont portés aux bonnes conditions de température et d'humidité pour faire développer le levage. Il est possible de contrôler la température, l'humidité (Levtronic), la ventilation et la durée de la phase.
- Nous conseillons d'effectuer un levage à des températures inférieures à 28-30°C afin de limiter la formation d'acide acétique qui compromet la saveur et la structure des levains.
- 5. **Conservation en fin de cycle** : la dernière phase permet d'abaisser partiellement la température d'un aliment levé afin de limiter un développement excessif du produit. Activer cette phase si vous êtes dans l'impossibilité de cuire ou de surgeler immédiatement tout le produit après la phase de levage. Attention : après la phase de levage, la pâte a terminé son processus de levage, il ne sera donc pas possible d'arrêter complètement le développement des levains mais de le ralentir que pour une courte durée.



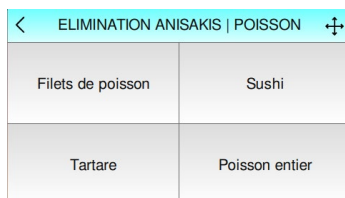
MAINTIEN DE LA CHALEUR (MODI ACTIVE)

Le mode « MAINTIEN DE LA CHALEUR » permet de lancer un cycle dédié en programmant :

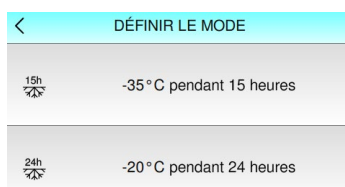
- la température jusqu'à +65°C
- la ventilation désirée (à partir de 25%).

Le produit introduit sera maintenu à la température souhaitée pendant une durée illimitée.

ELIMINATION ANISAKIS



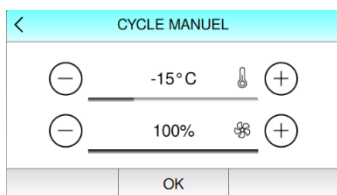
Le programme « **Elimination Anisakis** » relève les qualités du poisson destiné à être consommé cru afin d'éliminer tous les parasites comme l'Anisakis avec des programmes spécifiques comportant des températures et des durées dédiées. (-20°C pendant au moins 24 heures ou à -35°C pendant 15 heures).



Ce programme implique la cellule de refroidissement pendant la durée prévue.

Pour effectuer plusieurs cycles consécutifs, nous conseillons de procéder comme suit: Lancer un programme de surgélation personnalisé avec une température finale à -20°C à cœur. À la fin du cycle, extraire le produit et placez-le dans une armoire réfrigérateur à une température garantie d'au moins -20°C pendant au moins 24 heures et servez-le ensuite après décongélation.


10.0 CYCLE MANUEL (MODI)




Le mode **CYCLE MANUEL** permet de lancer un cycle à sonde ou à minuterie, en paramétrant la température et la ventilation désirée.

Durant l'exécution, l'afficheur affiche la température de l'air en cellule. Vous pouvez visualiser la température de la sonde à cœur en appuyant au centre de l'écran où s'affiche la température en cellule.

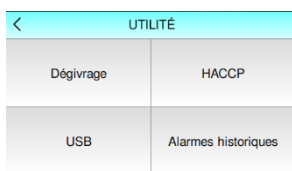


En bas à gauche se trouve l'icône  avec le pourcentage de la ventilation programmée. En appuyant sur l'icône, vous pourrez modifier le pourcentage de la ventilation en cours de cycle.

En haut à droite se trouve l'icône  avec la température programmée pour ce cycle. En appuyant sur l'icône, vous pourrez modifier la température en cours de cycle.

En appuyant sur l'icône , le dégivrage manuel démarre.

11.0 UTILITÉ



Le menu **UTILITÉ** est accessible en faisant défiler vers le bas les fonctions de la page-écran principale. Il permet de lancer un dégivrage, de chauffer la sonde à cœur (en option seulement chez MODI), d'exporter les données HACCP, de mettre à jour le logiciel, d'effectuer une sauvegarde informatique des données et de voir l'historique des alarmes.


11.1 DÉGIVRAGE



Le dégivrage s'active :

- automatiquement en phase de conservation, à des intervalles de temps prédéfinis.

- manuellement grâce à la fonction UTILITÉ>DÉGIVRAGE

- manuellement durant la conservation en pressant la touche de dégivrage .

Avec le dégivrage en cours, l'écran affiche l'avertissement « **DÉGIVRAGE** ». Pour interrompre le dégivrage plus tôt, pressez la touche STOP.

Remarque

Si l'appareil a une unité de condensation sans groupe, le dégivrage est effectué avec l'air forcé. Une bonne exécution nécessite de laisser la porte ouverte car le dégivrage de l'évaporateur se fait par échange thermique avec la température ambiante au moyen de la ventilation. Durant cette phase, la chambre ne doit pas contenir de produit à l'intérieur. C'est pour cette raison que pour les appareils sans groupe, la fonction « dégivrage » est activée manuellement par l'opérateur sur la base de la fréquence d'utilisation de l'appareil.

11.2 CHAUFFAGE DE LA SONDÉ (MODI)



La fonction « **CHAUFFAGE SONDÉ** » est activée seulement si l'accessoire « sonde à cœur chauffée » est présent.

En pressant la touche UTILITÉ>CHAUFFAGE SONDÉ, le chauffage de l'aiguille s'active et facilite l'extraction de la sonde du produit. À la fin de l'opération, le message « chauffage effectué, extraire la sonde » apparaîtra.

11.3 Analyse HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques)



Le menu **HACCP** permet de sauvegarder sur une clé USB, et de visualiser par la suite, les données de tous les cycles réalisés.

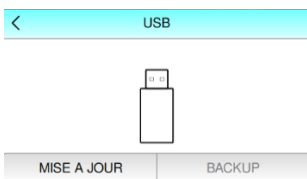
Pour exporter les données HACCP, insérer une clé USB et appuyer sur Utilité>HACCP.

Une page-écran apparaîtra sur laquelle vous pourrez sélectionner la période pour laquelle vous souhaitez exporter les données.

En appuyant sur la touche « Exporter », un fichier .csv sera exporté sur la clé USB. Celui-ci comportera le numéro de série de l'appareil suivi de l'année, du mois et du jour.

Une fois créé, vous pourrez ouvrir le fichier sur votre ordinateur en utilisant un logiciel pour les feuilles de calcul.

11.4 USB – Mise à jour / Sauvegarde informatique



Pour **METTRE À JOUR** le logiciel de l'appareil, veuillez introduire une clé USB contenant le logiciel et appuyer sur UTILITÉ>USB. Le système reconnaît les fichiers de mise à jour nécessaires, vous pouvez alors cliquer sur la touche **METTRE À JOUR** afin de lancer la mise à jour.

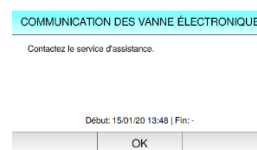
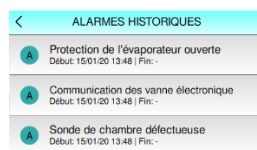
Pour effectuer le **BACKUP**, insérer une clé USB et appuyer sur UTILITÉ>USB>BACKUP. À la fin de la sauvegarde informatique, le système reviendra à la page-écran principale. Vous pourrez alors retirer la clé USB.

11.5 HISTORIQUE DES ALARMES

À partir du menu principal, si vous appuyez sur UTILITÉ>HISTORIQUE DES ALARMES, vous pourrez voir l'historique des alarmes en choisissant de visualiser toutes les alarmes ou celles enregistrées au cours de la dernière semaine ou du dernier mois.

L'**HISTORIQUE DES ALARMES** permet de voir les différentes alarmes enregistrées avec leurs dates de début et de fin.

En sélectionnant une alarme, la page-écran récapitulative des alarmes indiquant diverses informations s'ouvrira.



12.0 RÉGLAGES

PARAMÈTRES	
Langue	Fuseau horaire
Date/Heure	Cosmo

Le menu **RÉGLAGES** permet de modifier la LANGUE, le FUSEAU HORAIRE, la DATE et l'HEURE, configurer COSMO, accéder au menu SERVICE (protégé par mot de passe) et activer/désactiver le pré-refroidissement

12.1 LANGUE

Voir 5.1

Permet de choisir la langue du système parmi celles proposées.

12.2 DATE/HEURE

Voir 5.2

Si Modi n'est pas connecté à Cosmo, vous pouvez paramétrer manuellement la date et l'heure locales.

12.3 FUSEAU HORAIRE

Voir 5.3

Si Modi n'est pas connecté à Cosmo, vous pouvez paramétrer manuellement le fuseau horaire d'appartenance afin de permettre un enregistrement correct des événements HACCP, des alarmes et de la mise à jour automatique de l'heure légale.

12.4 COSMO


Voir 5.4


12.5 SERVICE

SERVICE	
Paramètres	Test I/O
Test fonctionnel	Rapport de test

Le menu SERVICE est protégé par mot de passe et ne peut être utilisé que par le personnel en charge de l'assistance.

13.0 RÉORGANISATION DU MENU

REFROIDISSEMENT RAPIDE SOUPES 	
Bouillon	Soupes
Minestrone	Veloutés

En appuyant sur la touche , vous activez le mode RÉORGANISATION DU MENU qui permet de réorganiser comme vous le souhaitez les différents éléments du menu.

Pendant l'activation de la réorganisation, les inscriptions apparaîtront en mouvement.

14.0 ALARMES

LISTES DES ALARMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Sonde de la cellule en panne	Panne possible de la sonde de la cellule	Contactez le centre d'assistance technique autorisé. L'appareil fonctionnera avec une valeur de température provisoire calculée sur la moyenne entre la sonde à aiguille et la sonde de l'évaporateur
Sonde à cœur en panne	Panne possible de la sonde à cœur. Sonde à cœur non raccordée.	Contrôlez que l'aiguille de la sonde soit correctement introduite ; si besoin, débrancher la sonde et nettoyer délicatement les contacts. Ne pas forcer le connecteur en phase d'introduction pour ne pas endommager les contacts. Si le problème persiste, contactez le centre d'assistance technique autorisé.
Sonde humidité en panne	Anomalie ou panne du contrôle de l'humidité. L'alarme pourrait se déclencher si un programme avec humidité était lancé après un refroidissement rapide ou une surgélation.	Si l'alarme est enclenchée, Levtronic n'utilisera pas l'humidificateur pour gérer l'humidité. Chauffer Levtronic avec un cycle manuel à 40° sans humidité pour sécher la sonde. Si le problème persiste, contactez le centre d'assistance technique autorisé.
Sonde de l'évaporateur en panne	Panne possible de la sonde de l'évaporateur	Contactez le centre d'assistance technique autorisé. Vous pourrez utiliser Levtronic, cependant le dégivrage et la gestion des ventilateurs ne seront pas optimisés.
Sonde du condensateur en panne	Panne possible de la sonde du condensateur (Levtronic)	Contactez le centre d'assistance technique autorisé. Vous pourrez continuer à utiliser l'appareil mais ses prestations ne seront pas optimales.
Sonde de la valve électronique en panne	Panne possible de la valve électronique de gestion du gaz réfrigérant.	Contactez le centre d'assistance technique autorisé.
Panne du transducteur de pression LP	Panne possible du transducteur de pression de basse pression.	Contactez le centre d'assistance technique autorisé.
Panne du transducteur de pression HP	Panne possible du transducteur de pression de haute pression.	Contactez le centre d'assistance technique autorisé.
Protection contre température élevée de la cellule	La température de la cellule dépasse 100°C.	Le compresseur en mode refroidissement est activé ; si la température ne descend pas, couper l'alimentation de Levtronic ou de Modi Active et contacter le centre d'assistance technique autorisé.
Température élevée en cellule	S'active si le point de consigne fixé n'a pas été atteint par le compresseur après 4 heures de fonctionnement continu.	Vérifier qu'un remplissage excessif de produit chaud n'a pas été effectué, vérifier que le condensateur de l'appareil est propre, vérifier que le compartiment technique est correctement aéré.
Température élevée de la sonde à cœur	La température de la sonde à cœur est trop élevée	Si celle-ci a été introduite dans un produit trop chaud, retirez-la et laissez refroidir le produit pendant quelques minutes.
La température de la fiche de puissance est élevée	La fiche de puissance fonctionne au-delà des limites maximales de température	Vérifier que le compartiment technique est correctement aéré. Interrompre le cycle et laisser refroidir l'appareil.
Porte ouverte	La porte est ouverte	Fermer la porte, si l'alarme persiste, contactez le centre d'assistance technique.
Communication interrompue avec la fiche de puissance	La fiche de commande ne réussit pas à communiquer avec la fiche de puissance.	Couper l'alimentation de l'appareil et contacter le centre d'assistance technique autorisé.
Remplacer le filtre à eau	La cartouche du filtre à eau en amont de l'humidificateur a terminé son cycle de vie (Levtronic)	Remplacer la cartouche. Ne pas utiliser les programmes avec l'humidité ou la vapeur avec une cartouche épuisée : risque de rupture du système de génération de la vapeur.!
Effectuer le nettoyage du condensateur	Le condensateur est sale et n'est plus en mesure de garantir le refroidissement correct du système réfrigérant	Voir § 15 « nettoyage du condensateur ».
Remplissage de l'eau de l'humidificateur en panne	Remplissage de l'eau de l'humidificateur en panne (Levtronic)	Contactez le centre d'assistance technique autorisé et fermer le robinet d'arrêt de l'eau.
Chauffage humidificateur en panne	Chauffage humidificateur en panne (Levtronic)	Contactez le centre d'assistance technique autorisé.
Pression élevée HP Intervention sur pressostat HP	Pression excessive relevée par le transducteur de haute pression.	Vérifier que le condensateur soit propre, que l'appareil dispose d'un espace suffisant pour évacuer la chaleur du condensateur et/ou que le produit introduit ne soit pas trop chaud. Pour les appareils à condensation à eau, vérifier que l'alimentation en eau fonctionne correctement, Si le problème persiste, contactez le centre d'assistance technique autorisé.

Communication interrompue avec la valve électronique

Les programmes sont interrompus en raison de l'impossibilité de contrôler la valve électronique.

Débrancher pendant 10 secondes l'appareil, si le problème persiste, contacter le centre d'assistance technique autorisé.

15.0 CONSEILS D'UTILISATION ET MISES EN GARDE

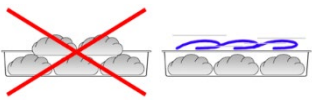
15.1 PRÉ-REFROIDISSEMENT

PARAMÈTRES	
Date/Heure	Cosmo
Service	Activer le pré-refroidissement

Avant de commencer un cycle de refroidissement/surgélation, il est conseillé de pré-refroidir la chambre en effectuant le pré-refroidissement proposé. Ne pas introduire d'aliments pendant le cycle de pré-refroidissement. Évitez d'ouvrir les portes durant l'exécution d'un cycle de refroidissement rapide / de surgélation.

Le cycle de pré-refroidissement peut être désactivé à partir du menu « Utilité ».

15.2 DISPOSITION DU PRODUIT SUR LES PLAQUES



Utilisez des plaques ayant une hauteur réduite pour favoriser le contact de l'air avec la surface du produit
Disposer correctement les produits en évitant de les superposer.

Faire attention à l'introduction des sachets sous vide, vérifier que le sachet ne touche pas ou n'obstrue pas les ventilateurs.

15.3 REMPLISSAGE DE L'APPAREIL



Laissez un espace d'au moins 2 cm entre une plaque et l'autre afin de permettre à l'air de bien circuler.

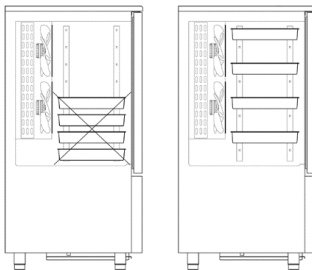
Les plats sont placés sur un seul niveau, dans des récipients :

- sans couvercle
- à usage alimentaire
- résistants aux températures atteintes en mode surgélation et cuisson
- à bords bas (maximum 4,5 cm)

Ne mettez aucun couvercle sur les récipients.

Le bon positionnement des récipients permettra une bonne circulation de l'air à l'intérieur de la cellule : éviter d'obstruer les hélices d'aération et de remplir l'appareil en dehors des limites autorisées.

15.4 DISTRIBUTION DES PLAQUES



En cas de remplissage partiel, répartissez les plaques de façon uniforme sur toute la hauteur utile.

Si d'autres plaques sont ajoutées durant le cycle, insérez-les toujours dans la partie supérieure, en déplaçant celles déjà présentes en bas.

Ne laissez pas le produit chaud à l'intérieur de la chambre sans faire démarrer le cycle.

Ne chargez pas plus que la capacité maximale prévue par le modèle.

15.5 UTILISATION CORRECTE

Le compartiment moteur ne doit pas être encombré d'objets, ne pas obstruer l'aspiration avant et l'expulsion de la chaleur sur l'arrière. Les armoires réfrigérateurs ne doivent pas être obstruées par des boîtes ou encastrées dans des niches.

Le filtre placé à l'avant du condensateur des cellules de refroidissement qui en sont équipées doit être nettoyé périodiquement.

Placer les aliments à refroidir rapidement ou à cuisiner comme cela est expliqué au chapitre précédent ;
Bien refermer les portes pendant chaque cycle de travail
Ne pas encombrer l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage
Éviter toute ouverture des portes pendant les cycles de refroidissement rapide positif ou négatif / cuisson lente
Effectuer régulièrement l'entretien ordinaire comme indiqué à la section dédiée

En cas de cuissons sur grilles d'aliments particulièrement gras (par exemple la volaille), introduire une plaque sur le fond de la chambre pour recueillir les graisses qui pourraient couler des aliments.
Pendant la cuisson, ne pas utiliser d'aliments ou de liquides facilement inflammables (ex : alcool).

15.6 Utilisation de la sonde à cœur



Pour un fonctionnement optimal, la sonde à aiguille doit être positionnée au centre du produit.

Vérifiez que la pointe de la sonde ne ressorte pas du produit et qu'elle ne soit pas en contact avec la plaque

N'insérez pas la sonde dans des aliments à une température supérieure à 130°C, afin de ne pas endommager le capteur.

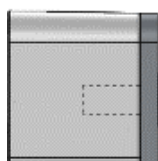
Laissez d'abord refroidir le produit pendant quelques minutes à température ambiante

La sonde à cœur, pendant un cycle de refroidissement rapide, détecte la température à « cœur » de l'aliment : lorsque celle-ci parvient à la valeur fixée en usine ou par l'utilisateur, cela signifie que l'aliment est refroidi (fonction Refroidissement rapide). La sonde à cœur est introduite en profondeur dans l'aliment à refroidir rapidement : vérifier que sa pointe arrive au « cœur » des aliments, c'est-à-dire au niveau de leur point le plus interne, sans ressortir. Faites attention à ne pas l'introduire au niveau de points trop gras et à proximité des os.

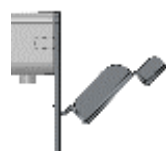
Si les aliments ont une épaisseur réduite, introduire la sonde parallèlement au plan d'appui. Nous recommandons de toujours nettoyer et assainir la sonde.

LA SONDE EST POINTUE, VEUILLEZ LA MANIPULER AVEC SOIN.

15.7 Disposition des coulisses pour les plaques GN ou EN

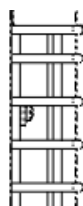


Modi et Levtronic sont équipés de coulisses pouvant accueillir des plaques EN 60x40. Les cellules de refroidissement destinées à la restauration possèdent des coulisses EN-GN, certains modèles sont dotés d'une structure en fil inox fixe permettant uniquement l'introduction de plaques GN1/1.



La conception particulière à lame des crémaillères permet une meilleure distribution de l'air dans la cellule et un nettoyage plus facile des parois.

Les coulisses sont amovibles et lavables à l'eau et au savon neutre ou en lave-vaisselle.



Pour retirer les coulisses, il vous suffit de les soulever vers le haut de les retirer des profilés en appliquant un mouvement vers l'intérieur de la cellule.

16.0 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Les opérations d'**entretien courant** peuvent être effectuées par du **personnel non spécialisé** en suivant scrupuleusement les indications reportées ci-dessous.

- **Toujours débrancher l'appareil avant de faire une opération d'entretien ou de nettoyage quelconque**

Laver l'**intérieur et l'extérieur des surfaces** avec une éponge trempée dans de l'eau tiède contenant un peu de détergent chimiquement non agressif, puis essuyer avec un chiffon sec et doux. N'appliquez du produit pour faire briller que sur les parois extérieures.

- **Ne pas laver l'appareil au jet d'eau. Ne pas utiliser de pâte ni de paillettes abrasives**
- **Il est strictement interdit de retirer les protections et les dispositifs de sécurité pour effectuer les opérations d'entretien ordinaire. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout incident provoqué par la non exécution de l'obligation susdite.**
- **Ne pas toucher et intervenir sur l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés, ne pas introduire de tournevis, d'ustensiles de cuisine ou autre entre les protections et les parties en mouvement avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien courant, débrancher l'appareil du réseau électrique en débranchant la prise. Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.**

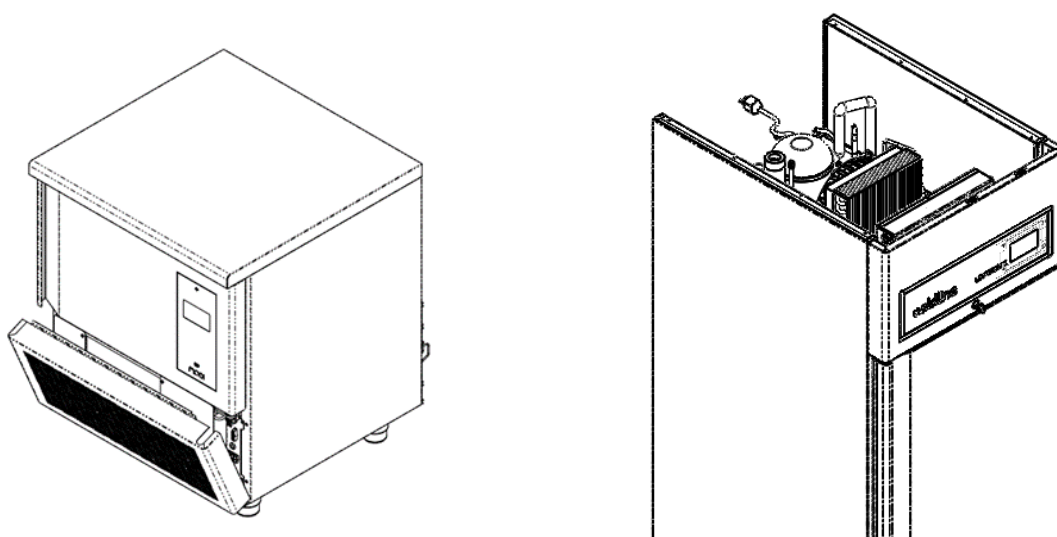
Nettoyez régulièrement le condensateur pour que l'appareil conserve longtemps son efficacité. Utilisez pour cela un pinceau à soies souples ou l'aspirateur, en ayant soin de ne pas plier les ailettes en aluminium.

- **Le condensateur a des bords coupants. Mettre des gants de protection pour les opérations de nettoyage**

Pour accéder au condensateur d'une cellule de refroidissement, il vous suffit de saisir le tableau par la partie supérieure et de tirer vers vous.

Le tableau est fixé dans sa partie supérieure par deux aimants et dans sa partie inférieure par deux goujons encastrables.

Le condensateur dans les appareils de fermentation contrôlée et les armoires réfrigérateurs est placé sur le toit de l'armoire.



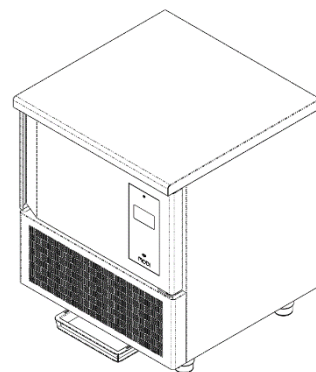
L'appareil MODI dispose d'un bac pour recueillir l'eau provenant des dégivrages. Ce bac est à vider périodiquement. Les armoires réfrigérateurs et les appareils LEVTRONIC sont équipés d'un système d'évaporation automatique.

Italiano
Extrayez le bac vers l'avant.

Videz l'eau contenue dans le bac.

Replacez le bac dans sa position d'origine.

Vous pouvez aussi raccorder le tube d'évacuation de la condensation à un raccord mâle fileté ayant un diamètre de 3/4".



English 17.0 RACCORDEMENT DE L'HUMIDIFICATEUR AU RÉSEAU HYDRIQUE ET ENTRETIEN (LEVTRONIC)

Deutsch
⚠ **Une température plus élevée peut endommager le système de filtrage de l'eau. L'unité doit être connectée au réseau d'eau à une température inférieure à 30°C.**

⚠ La pression de l'eau à l'entrée de l'humidificateur doit être comprise entre 0,5 et 6 bars. Installez une vanne de sectionnement manuelle en amont de l'installation (afin de pouvoir assurer l'interruption de l'eau d'alimentation). Installez un filtre mécanique (60µS) pour retenir les éventuelles impuretés solides.

⚠ **Nous conseillons d'utiliser de l'eau déminéralisée: en cas d'utilisation de l'eau du réseau, les sels qui se déposent au fil du temps sont la cause de l'incrustation progressive du système d'humidification, en compromettant les fonctions. Avec une dureté de l'eau supérieure à 15°f, il est nécessaire d'installer un adoucisseur**

⚠ **En cas de non-respect des indications d'utilisation, le fabricant ne pourra être tenu responsable des dysfonctionnements ou des dommages créés au système d'humidification.**

L'appareil est équipé d'un réservoir d'évaporation automatique de l'eau produite par les dégivrages et par les cycles de lavage de l'humidificateur (uniquement pour les appareils de fermentation contrôlée et les armoires réfrigérateurs).

⚠ **Le fabricant décline toute responsabilité pour les accidents ou les dommages dus à l'absence ou l'inefficacité de la mise à la terre, à une installation erronée, à une altération, à un mauvais entretien, à de la négligence ou au non-respect des normes de sécurité électriques en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé.**

Le système de filtrage des impuretés, de réduction temporaire de la dureté de l'eau ainsi que le filtre à carbones actifs fournis doivent être installés en amont de l'humidificateur.

Le système de filtrage est équipé d'une cartouche ayant une durée de vie de 12 mois au maximum. Remplacer immédiatement la cartouche dès que vous voyez apparaître la notification sur la partie électronique ou au plus tard dans les 12 mois qui suivent son installation. Le non remplacement de la cartouche filtrante compromet de manière irrémédiable le système de génération de vapeur. Les dommages causés par le non respect des indications sur la qualité de l'eau et dus au non remplacement du filtre entraînent l'annulation de la garantie sur l'intégralité du système de génération de la vapeur.

Le filtre rejette dans l'eau les substances suivantes : argent, ammonium et potassium.

Contrôler régulièrement que le système de filtrage n'ait pas de fuites. Contrôler régulièrement que les tubes ne soient pas pliés. Les tubes pliés doivent être remplacés.

Tout le système de filtrage devra être remplacé, en rotation, tous les 10 ans au maximum. Les tubes flexibles doivent être remplacés, en rotation, au bout de 5 ans maximum.

18.0 RECHERCHE DE PANNES NON SIGNALÉES

ANOMALIE	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
L'appareil ne s'allume pas	Absence de tension	Vérifier la présence de tension sur la prise où est insérée la fiche de l'appareil, replacer les éventuels interrupteurs de protection et fusibles en amont et vérifier ceux montés à l'avant du tableau électrique.
	Câble de connexion de l'interface débranché	Vérifiez que le connecteur du câble interface soit correctement inséré dans le tableau électrique ; s'il est endommagé, remplacez-le
Le compresseur ne part pas après avoir lancé un cycle de refroidissement	Démarrage retardé du compresseur suite à un départ rapproché	Afin d'éviter les départs rapprochés du compresseur qui pourraient l'endommager, nous vous conseillons d'attendre quelques minutes
	Le relais de commande du compresseur est en panne	L'intervention d'un technicien est nécessaire pour la vérification et la réinitialisation
Le compresseur ne part pas après avoir lancé un cycle de refroidissement	La protection thermique interne du compresseur s'est déclenchée à cause d'une surchauffe	Laissez l'appareil au repos pendant environ 30 minutes avant de le faire repartir ; vérifiez que la circulation de refroidissement du compartiment technique ne soit pas obstruée. Vérifiez qu'il y ait un espace d'environ 10-15 cm entre le mur et le dos de l'appareil pour l'expulsion de l'air. Vérifiez qu'il ne soit pas positionné à proximité des sources de chaleur (fours, cuiseurs à pâtes, friteuses...). Vérifiez que le ventilateur du condensateur, situé dans le compartiment technique, fonctionne correctement. Si le problème persiste, contactez le service technique. Contrôler et éventuellement nettoyer le filtre antipoussières sur le condensateur
	Chargement de produit excessif à une température élevée (cellule de refroidissement)	Ne pas dépasser la quantité maximum en kg de produit prévue, avant d'insérer le produit très chaud ; effectuez un pré-refroidissement de la chambre à une température de -20°/-30°C
L'appareil ne refroidit pas ou refroidit très lentement.	Ventilateurs internes toujours à l'arrêt	Contactez le service technique pour la vérification de la cause de l'arrêt des ventilateurs.
	Évaporateur recouvert de glace	Effectuez un dégivrage manuel
	Surchauffe du compartiment technique	Vérifiez qu'il y ait un espace d'environ 10-15 cm entre le mur et le dos de l'appareil pour l'expulsion de l'air. Vérifiez qu'il ne soit pas positionné à proximité des sources de chaleur (fours, cuiseurs à pâtes, friteuses...). Assurez-vous que le radiateur situé sur l'avant en bas (condensateur) soit parfaitement propre ; aspirez éventuellement avec un aspirateur la saleté qui obstrue ou enlevez le carter avant et brossez les ailettes avec une brosse à poils en plastique.

19.0 FICHE DE DONNÉES DE SÉCURITÉ GAZ

19.1 R290



PRG : 3
PAO : 0

- Identification des dangers : Gaz liquéfié - Extrêmement inflammable.
- Premiers secours à appliquer :
 - Inhalation : Déplacez la victime dans une zone non contaminée en vous équipant d'un appareil respiratoire autonome. Tenez le patient allongé et au chaud. Appelez un médecin. Procédez à la respiration artificielle en cas d'arrêt de la respiration.
 - Contact avec la peau : En cas de brûlures provoquées par la congélation, pulvériser de l'eau pendant au moins 15 minutes. Appliquer une compresse stérile. Demander l'assistance d'un médecin.
 - Contact avec les yeux : Laver immédiatement les yeux à l'eau pendant au moins 15 minutes.
 - Ingestion : L'ingestion est considérée comme un type d'exposition peu probable.

19.2 R452A

PRG : 2141
PAO : 0

- Composition :

○ Difluorométhane	(R32)	21,9 %
○ 2,3,3,3-Tétrafluoropropène	(R-1234yf)	27,2 %
○ Pentafluoroéthane	(HFC 125)	50,9 %
- Identification des dangers : Gaz liquéfié. Avec une concentration élevée, il peut provoquer une asphyxie. Des éclaboussures peuvent provoquer des brûlures dues au froid.
- Premiers secours à appliquer :
 - Inhalation : Avec une concentration élevée, il peut provoquer une asphyxie. Les symptômes peuvent inclure une perte de la mobilité et/ou de la connaissance. Les victimes peuvent ne pas se rendre compte de l'asphyxie. Après avoir endossé un appareil respiratoire autonome, déplacer la victime dans une zone aérée en la laissant allongée au chaud. Appelez un médecin. Pratiquer la respiration artificielle uniquement si la personne ne respire plus.
 - Contact avec la peau : Le contact avec le liquide qui s'évapore peut geler la peau.
 - Contact avec les yeux : Rincer immédiatement les yeux à l'eau. Enlever les lentilles de contact si nécessaire et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. Rincer abondamment à l'eau pendant au moins 15 minutes. Faire faire immédiatement un contrôle médical. Si l'assistance médicale n'est pas immédiatement disponible, rincer à nouveau pendant 15 minutes.
 - Ingestion : L'ingestion est considérée comme un type d'exposition peu probable.

СОДЕРЖАНИЕ

1.0	УСЛОВИЯ ПРИМЕНЕНИЯ	103
1.1	Введение	
1.2	Рабочие условия	
2.0	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	104
3.0	МОНТАЖ	105
3.1	Введение	
3.2	Перемещение	
3.3	Снятие упаковки	
3.4	Целостность	
3.5	Размещение	
3.6	Нивелировка	
3.7	Мойка	
3.8	Условия эксплуатации	
3.9	Запуск	
4.0	ЩИТ УПРАВЛЕНИЯ	107
5.0	ВКЛЮЧЕНИЕ / ПЕРВЫЙ ЗАПУСК	108
5.1	Настройка языка	
5.2	Настройка даты и времени	
5.3	Настройка часового пояса	
5.4	АКТИВАЦИЯ COSMO	
6.0	ГЛАВНОЕ МЕНЮ	110
6.1	Меню шкафа шокового охлаждения Modi	
6.2	Меню шкафа для прерывания брожения Levtronic	
7.0	ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	111
8.0	ИЗМЕНЕНИЕ ПРОГРАММ	112
9.0	ПРОГРАММЫ	113
10.0	РУЧНОЙ ЦИКЛ	115
11.0	УТИЛИТЫ	115
11.1	Размораживание аппарата	
11.2	Нагрев зонда	
11.3	ХАССП	
11.4	USB – Обновление / Резервирование	
11.5	Журнал сигналов тревоги	
12.0	НАСТРОЙКИ	117
12.1	Язык	
12.2	Часовой пояс	
12.3	Дата/время	
12.4	Cosmo	
12.5	Сервис	

13.0	РЕОРГАНИЗАЦИЯ МЕНЮ	117
14.0	СИГНАЛЫ ТРЕВОГИ	118
15.0	СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	119

- 15.1 ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ
- 15.2 РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТА НА ПРОТИВНЕ
- 15.3 ЗАГРУЗКА АППАРАТА
- 15.4 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОТИВНЕЙ
- 15.5 Правильное применение
- 15.6 Использование игольчатого зонда
- 15.7 Пары направляющих GN-EN

16.0	УХОД И ОЧИСТКА	121
17.0	ПОДКЛЮЧЕНИЕ УВЛАЖНИТЕЛЯ К СИСТЕМЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ	122
18.0	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	123
19.0	ПАСПОРТ БЕЗОПАСНОСТИ ХЛАДАГЕНТА	124




1.0 РАБОЧИЕ УСЛОВИЯ

1.1 ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый клиент,

благодарим Вас за покупку аппарата серии MODI или LEVTRONIC. Объединяя многочисленные функции на небольшом пространстве, MODI и LEVTRONIC заменят несколько традиционных аппаратов.

1.2 РАБОЧИЕ УСЛОВИЯ

-  Не храните внутри прибора аэрозольные баллончики под давлением или иные продукты с надписью «Огнеопасно». Опасность взрыва!
-  Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия в корпусе прибора или во встраиваемых конструкциях были свободны от засоров.
-  Не используйте электрические приборы внутри отсеков для хранения замороженных продуктов, если они не соответствуют типу, рекомендованному производителем.
-  Если кабель питания поврежден, отсоедините прибор от источника питания, обратитесь в службу технической поддержки для замены на модель, утвержденную производителем.

Аппарат предназначен для использования только в целях, для которых он специально предназначен: шоковое охлаждение, глубокое замораживание, хранение продуктов питания, дрожжевание теста, размораживание замороженных продуктов, в заявленных производителем пределах. Любое другое использование считается ненадлежащим. Производитель не несет ответственности в случае ненадлежащего использования оборудования. Данная инструкция является неотъемлемой частью машины и должна бережно храниться покупателем в непосредственной близости от аппарата.

Машина (только в варианте шкафа шокового охлаждения) оборудована игольчатым зондом для определения температуры в глубине продукта. Перемещайте зонд осторожно при помощи специальной рукоятки. Если зонд не используется, он должен находиться в специальном пазу на внутренней поверхности двери. Зонд и иные острые предметы не должны попадать в решетку вентилятора или другие отверстия в защитных элементах. Во избежание ожогов при загрузке противней и емкостей используйте защитные перчатки, соблюдайте осторожность и избегайте случайных падений противня вследствие их неправильного размещения внутри аппарата. Прежде чем приступить к каким-либо операциям по техническому уходу или чистке, отсоедините аппарат от сети электропитания, переместив выключатель в положение Выкл. и вынув вилку из розетки. Осторожно: вынимая вилку, держитесь непосредственно за нее, не тяните за кабель.

Установка, незапланированные операции по техническому уходу и ремонт должны проводиться только специально обученным техническим персоналом.

гарантия: Coldline выдает гарантию на все детали аппаратов (за исключением прокладок, компонентов из резины, компонентов из стекла, хладагентов, комплектующих, лампочек) на период в 24 месяца с даты, указанной в счете на продажу. Гарантия не распространяется на детали, получившие повреждения в результате транспортировки, неправильной установки или технического ухода, несоответствия электрооборудования и системы водоснабжения или вследствие ненадлежащего использования аппаратов.

Техническая поддержка: для ее получения обратитесь к продавцу, указав модель и серийный номер, которые можно найти на заводской табличке.

Внесение изменений в изделие: Coldline оставляет за собой право на внесение в собственную продукцию любых изменений эстетического или технического характера без предварительного уведомления.

2.0 СПЕЦИФИКАЦИИ

Matricola / Serial n°		Modello / Model		Trays	
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		13/05674W1103000012138258		CE	

Устройство соответствует Европейским Директивам, перечисленным в прилагаемом к изделию **сертификате соответствия ЕС**.
Данные приводятся на табличке CE внутри аппарата.

При выбросах воздушного шума взвешенный уровень звукового давления составляет менее 70 дБ (A).

Соответствующие модели: W 3-5-6-7-T7-10-14-20P-20-20K S
A 55-80-70-90-J10-J12 FH-BFH, T 13-17 FH

ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ MODI

Модель	W3	W5G	W5S	W5	W6G
Совместимость с противнями	GN2/3	GN1/1	GN1/1 EN60x40	GN1/1 EN60x40	GN1/1
Размеры (мм)	Д 625 Г 600 В 421	Д 710 Г 700 В 853	Д 780 Г 700 Н 853	Д 780 Г 800 Н 853	Д 710 Г 700 Н 913
Производительность одного цикла	7 кг +90°→+3°C	20 кг +90°→+3°C	18 кг +90°→+3°C	22 кг +90°→+3°C	24 кг +90°→+3°C
	5 кг +90°→-18°C	14 кг +90°→-18°C	12 кг +90°→-18°C	17 кг +90°→-18°C	18 кг +90°→-18°C
Потребление* +65°+10°C +65°-18°C	0,076 кВт ч/кг 0,247 кВт ч/кг	0,070 кВт ч/кг 0,265 кВт ч/кг	0,073 кВт ч/кг 0,272 кВт ч/кг	0,067 кВт ч/кг 0,259 кВт ч/кг	0,075 кВт ч/кг 0,221 кВт ч/кг
	220/240 В - 50 Гц	220/240 В - 50 Гц	220/240 В - 50 Гц	220/240 В - 50 Гц	220/240 В - 50 Гц
Питание	370 Вт - 1,7 А	1030 Вт - 4,98 А	1300 Вт - 6,28 А	1030 Вт - 4,98 А	1270 Вт - 6,14 А
Потребление Up	/	1430 Вт - 6,91 А	1700 Вт - 8,21 А	1430 Вт - 6,91 А	1670 Вт - 8,07 А
Потребление Active	/	1565 Вт**	1755 Вт**	1565 Вт**	2084 Вт**
Холод. мощность	579 Вт**	1565 Вт**	1755 Вт**	1565 Вт**	2084 Вт**

Модель	W6S	W6	Стол WT7	W7G	W7
Совместимость с противнями	GN1/1 EN60x40	GN1/1 EN60x40	GN1/1	GN1/1	GN1/1 EN60x40
Размеры (мм)	Д 780 Г 700 Н 913	Д 780 Г 800 Н 913	Д 1400 Г 700 В 810 - 850 - 950	Д 710 Г 700 Н 1093	Д 780 Г 800 Н 1093
Производительность одного цикла	21 кг +90°→+3°C	27 кг +90°→+3°C	34 кг +90°→+3°C	32 кг +90°→+3°C	34 кг +90°→+3°C
	15 кг +90°→-18°C	21 кг +90°→-18°C	24 кг +90°→-18°C	22 кг +90°→-18°C	24 кг +90°→-18°C
Потребление* +65°+10°C +65°-18°C	0,081 кВт ч/кг 0,258 кВт ч/кг	0,071 кВт ч/кг 0,246 кВт ч/кг	0,072 кВт ч/кг 0,247 кВт ч/кг	0,070 кВт ч/кг 0,231 кВт ч/кг	0,064 кВт ч/кг 0,221 кВт ч/кг
	220/240 В - 50 Гц	220/240 В - 50 Гц	220/240 В - 50 Гц	220/240 В - 50 Гц	220/240 В - 50 Гц
Питание	1300 Вт - 6,28 А	1270 Вт - 6,14 А	1350 Вт - 6,52 А	1350 Вт - 6,52 А	1350 Вт - 6,52 А
Потребление Up	1700 Вт - 8,21 А	1670 Вт - 8,07 А	1950 Вт - 9,42 А	1950 Вт - 9,42 А	1950 Вт - 9,42 А
Потребление Active	1755 Вт**	2084 Вт**	2084 Вт**	2084 Вт**	2084 Вт**
Холод. мощность	1755 Вт**	2084 Вт**	2084 Вт**	2084 Вт**	2084 Вт**

Модель	W10	W14	W20TP	W20	W20K
Совместимость с противнями	GN1/1 - EN60X40	GN1/1 - EN60X40	GN2/1 - EN60X80	GN1/1 - EN60X40	Тележка GN1/1
Размеры (мм)	Д 780 Г 800 Н 1563	Д 780 Г 800 Н 1778	Д 1100 Г 1045 В 1843	Д 810 Г 1015 В 2210	Д 810 Г 1015 В 2240
Производительность одного цикла	50 кг +90°→+3°C	70 кг +90°→+3°C	80 кг +90°→+3°C	88 кг +90°→+3°C	88 кг +90°→+3°C
	40 кг +90°→-18°C	56 кг +90°→-18°C	60 кг +90°→-18°C	62 кг +90°→-18°C	62 кг +90°→-18°C
Потребление* +65°+10°C +65°-18°C	0,082 кВт ч/кг 0,252 кВт ч/кг	0,061 кВт ч/кг 0,250 кВт ч/кг	0,085 кВт ч/кг 0,268 кВт ч/кг	0,087 кВт ч/кг 0,277 кВт ч/кг	0,087 кВт ч/кг 0,277 кВт ч/кг
	400-415 В 3Н-50 Гц	400-415 В 3Н-50 Гц	400-415 В 3Н-50 Гц	400-415 В 3Н-50 Гц	400-415 В 3Н-50 Гц
Питание	4120 Вт - 7,91 А	4200 Вт - 8,29 А	6150 Вт - 11,81 А	6450 Вт - 12,45 А	6450 Вт - 12,45 А
Потребление Up	5120 Вт - 12,74 А	5200 Вт - 13,12 А	7150 Вт - 16,64 А	7450 Вт - 17,28 А	7450 Вт - 17,28 А
Потребление Active	5440 Вт**	5440 Вт**	9820 Вт**	8638 **	8639 **
Холод. мощность	5440 Вт**	5440 Вт**	9820 Вт**	8638 **	8639 **

*Стандарт EN 17032:2018 **Испар. -10°C конд. +45°C


LEVTRONIC

Модель	550 LT	650 LT	700 LT	900 LT
Совместимость с противнями	EN60x40	EN60x40	EN60x40	EN60x80
Размеры (мм)	Д 630	Д 810	Д 740	Д 810
	Г 815	Г 715	Г 815	Г 1015
	В 2200	В 2200	В 2200	В 2200
Питание	220/240 В - 50 Гц	220/240 В - 50 Гц	220/240 В - 50 Гц	220/240 В - 50 Гц
Потребление	1220 Вт - 5,6 А	1360 Вт - 6,2 А	1360 Вт - 6,2 А	1360 Вт - 6,2 А
Холод. мощность	519 Вт**	668 Вт**	668 Вт**	668 Вт**

Модель	J10	J12	Стол 2 двери	Стол 3 двери
Совместимость с противнями	Тележка EN60x40	Тележка EN60x80	EN60x40	EN60x40
Размеры (мм)	Д 810	Д 810	Д 1450	Д 2005
	Г 815	Г 1015	Г 800	Г 800
	В 2230	В 2230	В 950	В 950
Питание	220/240 В - 50 Гц	220/240 В - 50 Гц	220/240 В - 50 Гц	220/240 В - 50 Гц
Потребление	1360 Вт - 6,2 А	1360 Вт - 6,2 А	1500 Вт - 6,9 А	1500 Вт - 6,9 А
Холод. мощность	668 Вт**	668 Вт**	565 Вт**	565 Вт**

3.0 УСТАНОВКА

3.1 ВВЕДЕНИЕ

 **Производитель не несет ответственности в случае ненадлежащего использования оборудования.**
Установка должна осуществляться только специально подготовленным техническим персоналом
Аппарат должен устанавливаться квалифицированным персоналом по приведенным в данном руководстве инструкциям. Выполнение выносных систем, электрических и гидравлических подключений должно подтверждаться соответствующей декларацией соответствия, выдаваемой монтажником.

3.2 ПЕРЕМЕЩЕНИЕ

Перемещайте аппарат в упаковке при помощи электропогрузчика или тележки для поддонов с длиной вилочного захвата равной длине поддона и грузоподъемностью достаточной для транспортировки аппарата.

3.3 СНЯТИЕ УПАКОВКИ

В зависимости от типа упаковки снимите коробку с аппарата, потянув ее вверх, или же удалите доски деревянного ящика при помощи шуруповерта. Используйте перчатки для защиты от деревянных щепок, не выбрасывайте куски упаковки прямо на улицу, а утилизируйте ее в соответствии с действующими нормами законодательства.

3.4 ЦЕЛОСТНОСТЬ

Проверьте целостность всех частей аппарата, а также правильность комплектации дополнительного оборудования в зависимости от серии.

3.5 РАЗМЕЩЕНИЕ

Переместите аппарат, размещенный на поддоне, при помощи подходящей тележки к месту будущего расположения. При размещении аппарата не наклоняйте его без необходимости, угол наклона не должен превышать 60°. Снимите 4 винта, при помощи которых корпус прикреплен к поддону, и привинтите 4 ножки так, чтобы один угол выступал за край поддона.

3.6 НИВЕЛИРОВКА

Разместите аппарат в месте его будущей эксплуатации и произведите нивелировку при помощи привинченных ножек так, чтобы аппарат находился в горизонтальном положении.

3.7 МОЙКА

Удалите ПВХ пленку, предохраняющую внешние и внутренние поверхности устройства. Вымойте внутренние отсеки теплой водой при помощи влажной губки.

3.8 УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Убедитесь, что в том месте, где установлен аппарат, соблюдаются следующие условия:

- Температура окружающего воздуха составляет от +5°C до 40°C, влажность 40%.
- аппарат располагается в хорошо проветриваемом помещении вдали от источников тепла.


В шкафах шоковой заморозки оставить минимум 10 см в задней части для эффективного отвода выделяемого тепла, в шкафах не ставить коробки или противни на агрегатный отсек, не встраивать шкафы в ниши.


Неправильный отвод тепла конденсатора может привести к неисправностям, в т. ч. серьезным, и значительно повысить энергопотребление аппаратов.


3.9 ЗАПУСК


Прежде чем подключить аппарат к сети электропитания, удостоверьтесь в том, что:


- Напряжение и частота сети соответствуют параметрам, указанным на табличке CE на внутренней поверхности аппарата; максимальное отклонение составляет $\pm 10\%$ от номинального значения;
- Электрическая цепь соответствует действующим нормативам;
- Электрооборудование снабжено выключателем дифференциального тока (устройством защитного отключения);
- С аппаратами, оснащенными системой увлажнения (Levtronic), в комплекте поставляется система фильтрации для воды, подаваемой в увлажнитель, состоящая из оголовка и сменного патрона. Головка фильтра снабжена трубой для подключения к водопроводной сети. После подключения к водопроводной сети фильтр следует привести в действие, при этом сначала проводится его промывание в соответствии с указаниями, содержащимися в прилагаемой к нему инструкции. Срок эксплуатации фильтра зависит от количества и свойств проходящей через него воды, но, в любом случае, не превышает одного года. Исчерпание ресурсов фильтра может вызвать проблемы с водоснабжением системы увлажнения, вплоть до поломки последней. Неиспользование фильтра может повлечь за собой сбой в работе системы увлажнения из-за закупорки клапанов и/или датчиков, регулирующих ее работу.
- Поставляемый комплект фильтра содержит два шланга длиной 1,9 м и один фильтр Brita. Два поставляемых шланга с одной стороны имеют соединитель "мама" 3/4", который должен подсоединяться к крану и подаче воды увлажнителя, с другой стороны - соединитель "мама" 3/8". Необходимо предусмотреть соединитель "папа" 3/4".

 При трехфазном питании 400 В убедиться, что направление вращения вентиляторов правильно и вентиляторы выполняют всасывание. Если аппарат в течение длительного времени находится в выключенном состоянии, рекомендуется отключать кабель от сети электропитания.


 **Заземление обязательно.** Производитель не несет ответственности за возможный ущерб или травмы, связанные с отсутствием заземления или его недостаточностью, неправильной установкой или повреждением аппарата, неправильным техническим уходом или эксплуатацией, или вызванные несоблюдением правил техники безопасности при работе с электрооборудованием, действующих в стране, на территории которой эксплуатируется аппарат.

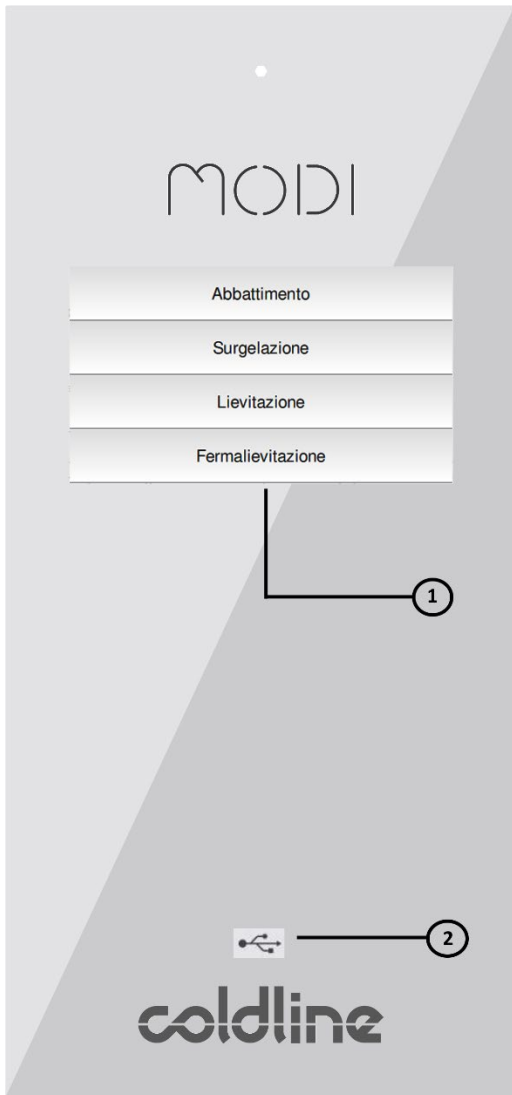
 Для подключения к сети предоставьте устройство, обеспечивающее полное отключение в условиях перенапряжения категории III, в соответствии с правилами установки.

 При первом применении необходимо заполнить слив под испарителем. Во время выполнения циклов следует заглушить слив конденсата камеры.

 Более высокие температуры повреждают систему фильтрации воды. Устройство должно быть подключено к водопроводной сети с температурой воды ниже 30°C.

4.0 ЩИТ УПРАВЛЕНИЯ

 Аппарат снабжен сенсорным экраном управления, который управляется простым прикосновением пальцами. Очищать стекло слегка увлажненной мягкой неабразивной салфеткой.

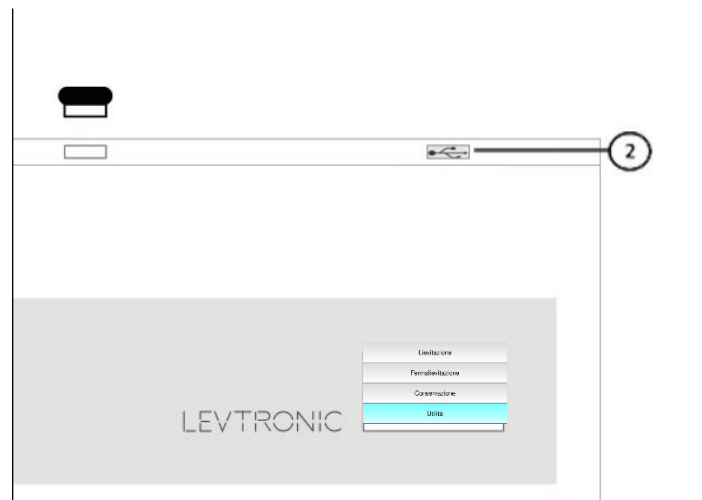


1 КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

Для включения соответствующей функции

2 ПОРТ USB

Позволяет подключать USB-накопитель для загрузки данных.



5.0 ВКЛЮЧЕНИЕ / ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

- ⚠ Перед подсоединением аппарата внимательно прочитайте параграф «Установка»
 - Подсоедините аппарат к сети электропитания. Экран перейдет в режим ожидания загрузки системы.
 - ⚠ Первый запуск длится около 2 минут, в течение которых система загружает программу и производит самодиагностику.
- При первом подключении система просит выбрать язык и установить дату, время и часовой пояс.

Modi может подключаться к сети Wi-fi для подключения к системе Cosmo, обновления программного обеспечения и удаленного управления оборудованием при помощи приложения.

Скачайте приложение, сканируя код QR.

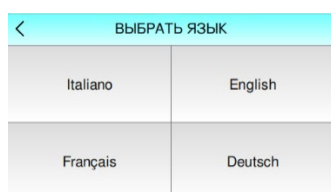


Play Store



Apple Store

5.1 ВЫБОР ЯЗЫКА



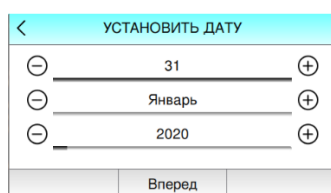
При первом включении система попросит выбрать язык.

После прикосновения на экране в течение 2 секунд отображается окно сохранения данных.

Если в течение 5 минут не производится никаких действий, экран переходит в режим экономии энергии, отображая дату и время. Чтобы сделать выбор, снова прикоснитесь к экрану.



Затем для изменения языка выбрать из главного меню: Настройки > Язык.

5.2 НАСТРОЙКА ДАТЫ И ВРЕМЕНИ



При подключении Modi к Cosmo аппарат полностью автоматически выполнит синхронизацию даты и времени. Если подключение к Cosmo выполнить невозможно, можно задать дату и время вручную.

Для установки вручную даты и времени войти в меню "Настройки" и выбрать "Дата/Время"

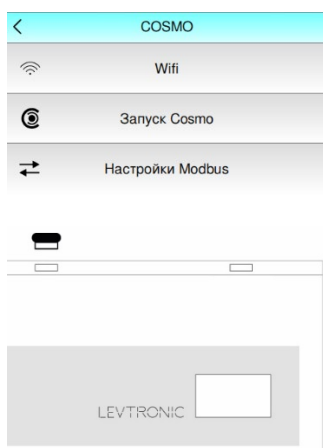
Введите дату и время при помощи кнопок  и .

При нажатии кнопки **СОХРАНИТЬ** данные сохраняются в памяти, на экране в течение 2 секунд отображается окно сохранения настроек.

5.3 НАСТРОЙКА ЧАСОВОГО ПОЯСА

При подсоединении аппарата к Cosmo выполняется автоматическая синхронизация с соответствующим расписанием. Необходимо правильно задать часовой пояс при выборе вашей географической зоны. Это позволит автоматически выполнять переход на декретное время.

5.4 АКТИВАЦИЯ COSMO



COSMO - это инновационная технология wi-fi, позволяющая подключать к MODI все имеющиеся на кухне устройства Coldline и контролировать их со смартфона.

⚠ Для устройств Levtronic вставьте карту Wi-Fi в специальный USB-порт, расположенный в верхней части корпуса в центре. (См. Внутреннее оборудование).

Для подключения к сети COSMO войдите в НАСТРОЙКИ>COSMO.

Откроется экран со следующими кнопками:

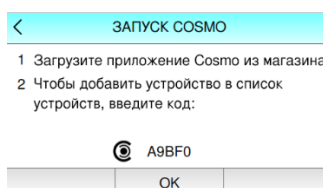
- WIFI
- АКТИВАЦИЯ COSMO
- КОНФИГУРАЦИЯ MODBUS

При нажатии WIFI система начнет поиск доступных сетей WIFI.



По завершении поиска сетей WIFI выберите сеть, к которой вы желаете подключиться, и при необходимости введите пароль.

После подключения при возврате на экран WIFI рядом с сетью, к которой вы подключились, будет отображен символ.

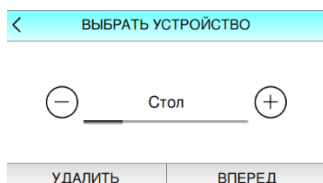


Затем нажать “АКТИВАЦИЯ COSMO”. Будет генерирован код.

Скачать приложение из Play Store или App Store, зарегистрироваться по своим данным.

Будет генерирована учетная запись, при помощи которой можно авторизоваться.

Войдите в приложение, авторизоваться и введите новый аппарат, присваивая ему имя по желанию и код, генерированный оборудованием.



Для добавления других аппаратов Coldline, подключенных по сети ModBus, нажмите кнопку COSMO, затем - “КОНФИГУРАЦИЯ MODBUS” и нажмите “ДОБАВИТЬ УСТРОЙСТВО”. Выберите устройство, которое вы желаете подключить, и введите адрес от 21 до 255.

Кроме того, будет отображен запрос ввести серийный номер аппарата. По завершении конфигурации в меню “КОНФИГУРАЦИЯ MODBUS” отобразятся различные устройства, подключенные к основному устройству.

6.0 ГЛАВНОЕ МЕНЮ

6.1 МЕНЮ ШКАФА ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ MODI

Шоковое охлаждение
Шоковая заморозка
Расстойка
Отложенная расстойка

Шоковое охлаждение: Быстро выполняет охлаждение продукта до +3°C в центре, блокирует распространение бактерий, увеличивает до 70% время хранения с сохранением без изменений качества. **Программы шокового охлаждения задаются по 3 этапам с управлением по температуре, времени и вентиляции;** может также обеспечиваться управление температурой хранения в конце цикла.

Глубокое замораживание: Быстро замораживает продукт при температуре -18°C в центре, способствуя микрокристаллизации жидкостей. Волокна, вкус и структура не претерпевают изменений.

Программы шокового охлаждения задаются по 3 этапам с управлением по температуре, времени и вентиляции; может также обеспечиваться управление температурой хранения в конце цикла.

Дрожжевание и прерывание брожения: Выполняет отличную расстойку теста немедленно или в запрограммированное время. Программа может задаваться на 4 этапа (охлаждение, хранение, пробуждение и дрожжевание и заключительный этап ожидания). В шкафах шоковой заморозки Modi Active не предусматривается увлажнитель, поэтому во время дрожжевания рекомендуется покрывать продукты влажной салфеткой и использовать шкаф шокового охлаждения с полной нагрузкой, всегда поддерживая низкие параметры вентиляции для предупреждения высыхания теста.

Размораживание: Безопасное размораживание замороженных продуктов при помощи MODI. Внимательное регулирование температуры и влажности предупреждает размножение бактерий.

Шоколад: Кристаллизует за несколько минут пралине, шоколадные конфеты и плитки шоколада, обеспечивая отличный блеск и хрупкость благодаря идеальной температуре и влажности.

Сушка: Выполняет дегидратацию фруктов, овощей, грибов и бобовых для обеспечения их наличия в любое время года. Эта программа запускается при удерживании двери открытой при помощи специальной опоры.

Обработка против сельдяного червя: Выполняет обработку рыбы, предназначенной для употребления в сыром виде, для удаления таких паразитов, как сельдяной червь, при помощи специальных программ с соответствующей температурой и продолжительностью. (-20°C минимум 24 часа или -35°C в течение 15 часов)

Выдержка: Поддерживает готовые блюда, десерты, мягкое мороженое и мороженое при температуре подачи.

6.2 МЕНЮ ШКАФА ДЛЯ ПРЕРЫВАНИЯ БРОЖЕНИЯ LEVTRONIC

Циркуляция
Хранение
Отложенная расстойка
Расстойка

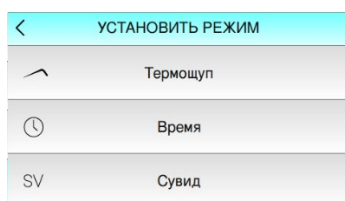
Дрожжевание и прерывание брожения: Выполняет отличную расстойку теста немедленно или в запрограммированное время. Подвод влаги позволяет поддерживать идеальное увлажнение, способствуя оптимальному размножению дрожжей. Программа может задаваться на 4 этапа (охлаждение, хранение, пробуждение и дрожжевание и заключительный этап ожидания).

Хранение: Запускает цикл хранения.

7.0 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

С главного экрана можно запустить функции Modi, которые могут быть разными в зависимости от оснащения. В Modi имеется множество рецептов, предназначенных для адаптации программ продукту, фактически устанавливаемому в шкаф шокового охлаждения.

Во многих программах шокового охлаждения и глубокого замораживания требуется выбрать режим из следующих:



Игольчатый зонд: программа будет определять переход с одного этапа на другой, считывая температуру игольчатого зонда. Длительность определяется достижением фактической заданной температуры внутри продукта.

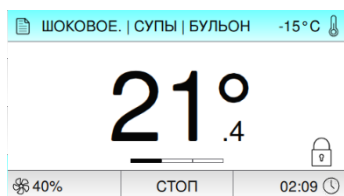
Программы состоят из трех этапов, позволяющих менять температуру, вентиляцию и температуру в глубине продукта для каждого отдельного этапа; в конце цикла может подключаться хранение при требуемой температуре.

Время: программа будет определять переход с одного этапа на другой по истечении времени, заданного в зависимости от рецепта.

Программы состоят из трех этапов, позволяющих менять температуру, вентиляцию и продолжительность каждого отдельного этапа; в конце цикла может подключаться хранение при требуемой температуре.


Вакуумный режим: в некоторых программах можно активировать режим SV – Вакуум; в режиме SV – Вакуум Modi будет работать как в режиме по времени, адаптируя вентиляцию и продолжительность с целью оптимизации использования продуктов в вакуумной упаковке, для которых наличие пакетов представляет собой препятствие для охлаждения продукта.

После запуска программы всегда можно отобразить следующие данные:



Температура камеры в центре дисплея. Если подключен игольчатый зонд, при выборе зоны температуры можно видеть температуру в глубине продукта.

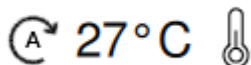
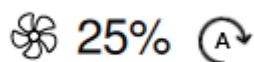
Если вы желаете видеть только температуру в глубине продукта, достаточно выбрать значок зонда, звуковой сигнал подтвердит, что активно отображение только температуры в глубине продукта. Для возврата к температуре камеры снова нажать зону отображения температуры.

Вентиляция: в зависимости от программ, при выборе диапазона вентиляции, ее можно изменить или отобразится символ  автоматического управления. В этом случае вентиляцию можно будет менять только из редактора программ

Заданная температура камеры: в зависимости от программ при выборе диапазона заданной температуры камеры ее можно изменить или же отобразится символ автоматического управления. В этом случае заданное значение можно будет менять только из редактора программ.

Оставшееся время/истекшее время: указывает оставшееся время в программах по времени и истекшее время в программах по зонду или в ручном режиме.

Кнопка «Стоп»: прерывает программу.



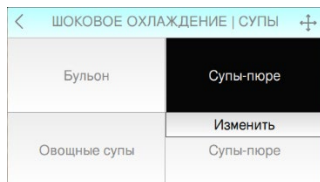
11:50 h

СТОП

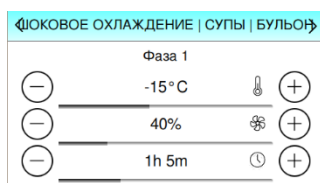
8.0 ИЗМЕНЕНИЕ ПРОГРАММ



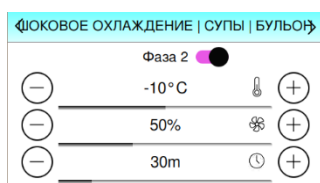
Из соответствующего перечня программ при удерживании нажатой кнопки программы открывается меню правки.



При выборе «Правка» можно войти в редактор, позволяющий выполнять персонализацию программы.

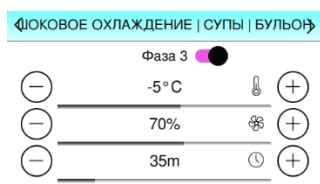


Откроется экран с запросом указать тип программы, т. е. ИГОЛЬЧАТЫЙ ЗОНД, ВРЕМЯ или ВАКУУМ.





При выборе, например, игольчатого зонда открывается экран, на котором можно персонализировать программу, выбирая для каждого этапа температуру, вентиляцию, температуру в глубине продукта (при выборе игольчатого зонда) или продолжительность цикла (при выборе времени или вакуума). Можно также подключить хранение по завершении различных этапов.

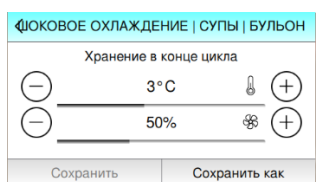
При нажатии кнопки СОХРАНИТЬ КАК отобразится запрос ввести название для этой программы.



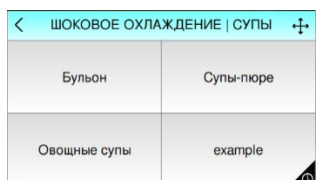
По завершении процедуры отобразится экран с только что созданными программами.

В каждой созданной программе имеется небольшой символ. Символ  указывает программу игольчатого зонда, символ  - программу по времени, а символ **SV** - программу для вакуума.



Для изменения, удаления или переименования созданной программы достаточно удерживать нажатым название изменяемой программы.



В конце цикла можно задать температуру и вентиляцию для этапов хранения.



После изменения программы можно отобразить ее в выбранной категории.

Измененные программы можно узнать по наличию символа , если они были сохранены по времени, , если они были сохранены по игольчатому зонду.

9.0 ПРОГРАММЫ

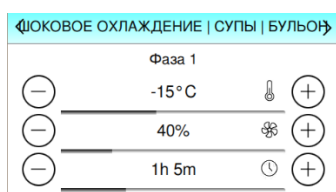
Modi и LEVTRONIC имеют множество автоматических программ.

Программы можно изменить. Изменение одного из параметров позволит сохранить с именем новую программу, которая будет автоматически отнесена к той же категории, что и исходная программа.

Программы шокового охлаждения, глубокого замораживания, размораживания состоят из 3 этапов, которые можно подключать или отключать.

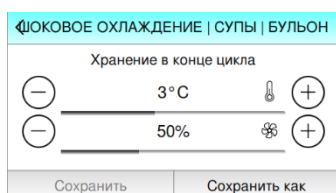
Первый этап активен всегда. Этапы, которые можно отключить, обозначены зеленым выключателем.

Последний этап, хранение в конце цикла, может быть отключен. В этом случае при завершении программы аппарат вернется на главный экран и потребуются быстро извлечь продукты.



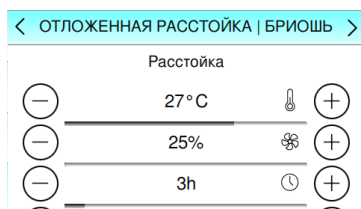
ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ, ГЛУБОКОЕ ЗАМОРАЖИВАНИЕ (MODI UP и ACTIVE), РАЗМОРАЖИВАНИЕ, ШОКОЛАД И СУШКА (MODI ACTIVE)

Для создания новой программы выберите требуемую функцию (шоковое охлаждение, глубокое замораживание, размораживание, шоколад и сушка), категорию, удерживайте нажатой кнопку рецепта и выберите правку. Можно создать программу по зонду или по времени.



После выбора типа отобразится редактор программы с различными этапами, в которых можно задать температуру камеры, вентиляцию и температуру в глубине продукта. Для изменения следующих этапов нажмите стрелку вправо.

Каждый раз при внесении в программу изменения можно сохранить ее с новым именем, создавая таким образом новый рецепт или перезаписывая рецепт, уже измененный ранее.

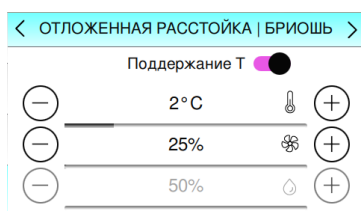
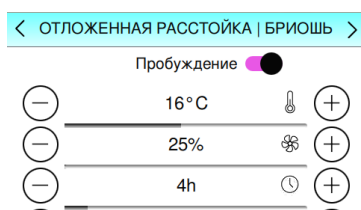


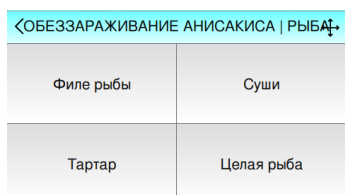
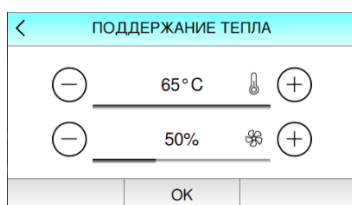
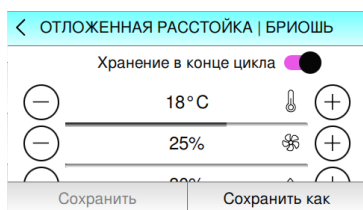
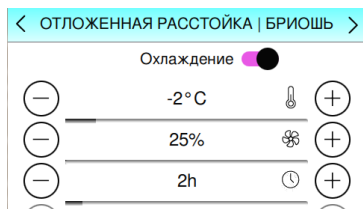
ДРОЖЖЕВАНИЕ И ПРЕРЫВАНИЕ БРОЖЕНИЯ (LEVTRONIC)

В программе прерывания брожения можно отключить холодные этапы, при этом можно будет использовать сохраненные параметры для прерывания брожения и немедленного выполнения дрожжевания вручную. Этапов программы

прерывания брожения 5. Их можно менять при помощи редактора (этап дрожжевания и хранения в конце цикла отключить нельзя):

- 1. Охлаждение: позволяет блокировать действие дрожжей, замедляя их размножение. Влажность можно регулировать (Levtronic) только при температурах выше 4 градусов. Если влажность задана на ОТКЛ, этот параметр не регулируется, поэтому если требуется низкая степень влажности, задать 50%, а если требуется максимальное увлажнение - 95%. Продолжительность программы зависит от охлаждаемого продукта: чем крупнее продукт, тем дольше должен длиться этап охлаждения.
- 2. Выдержка: поддерживает массу продукта, подвергаемого дрожжеванию, в течение времени, которое автоматически регулируется программой исходя из времени, заданного для конца дрожжевания. Внимание: чем ниже будут температуры хранения, тем ниже будет активность дрожжей, при слишком низких температурах существует риск обезвоживания теста, что замедлит последующие этапы пробуждения и дрожжевания. Температуры выше 6





градусов активируют процесс дрожжевания и выдержки раньше времени. Правильная температура выдержки зависит от типа теста.

- 3. Пробуждение: на этом этапе продукт постепенно приближается к температуре дрожжевания. Этап пробуждения должен быть тем продолжительнее, чем крупнее куски используемого продукта.
- 4. Дрожжевание: продукт будет доводиться до нужной температуры и влажности для начала дрожжевания. Можно регулировать температуру, влажность (Levtronic), вентиляцию и продолжительность этапа.
- Рекомендуется выполнять дрожжевание при температуре ниже 28-30°C для ограничения выделения уксусной кислоты, которая ухудшает вкус и структуру выпечки.
- 5. Хранение по завершении цикла: последний этап позволяет частично понизить температуру теста для ограничения его слишком сильного увеличения в объеме. Активировать этот этап в случае, если нет возможности немедленно произвести выпекание или замораживание всего продукта после этапа дрожжевания. Внимание: после этапа дрожжевания тесто дошло до конца процесса дрожжевания, поэтому будет невозможно полностью остановить размножение дрожжей, его можно только на короткое время замедлить.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА (MODI ACTIVE)

Режим ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА позволяет запускать соответствующий цикл, задавая следующие параметры:

- температура до +65°C
- требуемая вентиляция (с 25%).

Введенный продукт будет поддерживаться при требуемой температуре неограниченное время.

ОБРАБОТКА ПРОТИВ СЕЛЬДЯНОГО ЧЕРВЯ

Программа **Обработка против сельдяного червя** выполняет обработку рыбы, предназначенной для употребления в сыром виде, для удаления таких паразитов, как сельдяной червь, при помощи специальных программ с соответствующей температурой и продолжительностью. (-20°C минимум 24 часа или при -35°C в течение 15 часов).

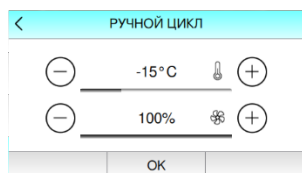
Эта программа подключает шкаф шокового охлаждения на предусмотренное время.

Для выполнения нескольких циклов подряд рекомендуется выполнить следующие операции:

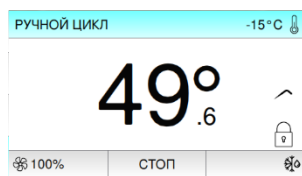
Запустите персонализированную программу глубокого замораживания с конечной температурой

-20°C в глубине продукта. По завершении цикла извлеките продукт и поместите его в шкаф-консерватор с гарантированной температурой не ниже -20°C минимум на 24 часа и затем подавайте после размораживания.


10.0 РУЧНОЙ ЦИКЛ (MODI)




Режим **РУЧНОЙ ЦИКЛ**, позволяет запускать цикл по зонду или по времени при задании требуемой температуры и вентиляции.



В ходе процесса на экране указывается температура воздуха в камере. Можно отобразить температуру игольчатого зонда, касаясь центра дисплея, где показана температура в камере.

Внизу слева имеется значок  с указанным рядом заданным процентом вентиляции. При нажатии значка можно будет менять процент вентиляции в ходе цикла.

Вверху справа имеется значок  с указанной рядом температурой, заданной для этого цикла. При нажатии значка можно будет менять температуру выполняемого цикла.

При нажатии значка  запустится ручное размораживание.

11.0 УТИЛИТЫ



К меню **УТИЛИТЫ** можно перейти, прокручивая вниз функции главного экрана. Позволяет запускать размораживание, нагревать игольчатый зонд (дополнительный только MODI), экспортировать данные ХАССП, обновлять программное обеспечение, выполнять резервирование данных и отображать журнал сигналов тревоги.

11.1 РАЗМОРАЖИВАНИЕ АППАРАТА



Размораживание аппарата активируется:

- автоматически в режиме хранения через определенные интервалы времени
- вручную функцией УТИЛИТЫ>РАЗМОРАЖИВАНИЕ

- вручную в режиме хранения при помощи кнопки размораживания .

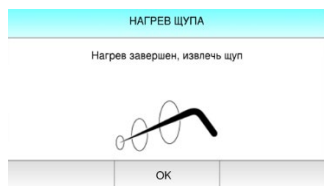
В ходе размораживания на дисплее отображается предупреждение **РАЗМОРАЖИВАНИЕ**.

Для того чтобы прервать режим размораживания раньше установленного времени, нажмите на кнопку СТОП.

Примечание

Если к аппарату подключен выносной конденсаторный агрегат, то разморозка производится при помощи сжатого воздуха. Во время размораживания необходимо, чтобы дверца была открыта, поскольку размораживание испарителя происходит вследствие теплообмена с окружающей средой посредством вентиляции. В ходе процесса в камере не должно находиться никаких продуктов. Поэтому в машинах, подключенных к выносному агрегату, функция размораживания подключается вручную оператором в зависимости от частоты использования машины.

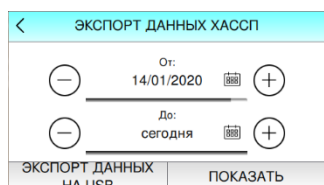
11.2 НАГРЕВ ЗОНДА (MODI)



Функция **НАГРЕВ ЗОНДА** активна только в том случае, если имеется дополнительный нагреваемый игольчатый зонд.

При нажатии кнопки УТИЛИТЫ>НАГРЕВ ЗОНДА включается нагрев зонда, что облегчает его извлечение из продукта. По завершении отобразится сообщение «нагрев завершен, извлеките зонд».

11.3 ХАССП



Меню **ХАССП** позволяет сохранять на USB-накопителе и затем просматривать данные всех выполненных циклов.

Для экспорта данных ХАССП подключить USB-носитель и нажать Утилиты>ХАССП. Откроется экран, на котором можно выбрать период, для которого вы желаете экспортировать данные.

При нажатии кнопки “Экспорт” на USB-носитель будет экспортирован файл .csv, содержащий серийный номер аппарата, за которым будет указываться год, месяц и день.

Генерированный таким образом файл можно будет открыть на ПК с помощью программы для расчетных таблиц.

11.4 USB – Обновление / Резервирование



Для **ОБНОВЛЕНИЯ** программного обеспечения аппарата подключить USB-носитель с программным обеспечением и нажать УТИЛИТЫ>USB. Система распознает соответствующие файлы обновления, кнопка ОБНОВИТЬ становится активной и можно начать обновление.

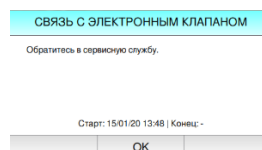
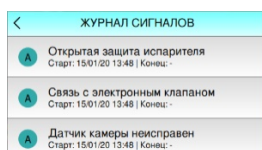
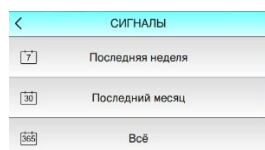
Для выполнения **РЕЗЕРВИРОВАНИЯ** подключить USB-носитель и нажать УТИЛИТЫ>USB>РЕЗЕРВИРОВАНИЕ. По завершении резервирования система переключается на главный экран и USB-носитель можно извлечь.

11.5 ЖУРНАЛ СИГНАЛОВ ТРЕВОГИ

При нажатии в главном меню УТИЛИТЫ>ЖУРНАЛ СИГНАЛОВ ТРЕВОГИ можно отобразить журнал сигналов тревоги, выбирая для отображения сигналы тревоги, зарегистрированные за последнюю неделю, за последний месяц или все.

ЖУРНАЛ СИГНАЛОВ ТРЕВОГИ позволяет отображать различные зарегистрированные сигналы тревоги с датами начала и завершения.

При нажатии отдельного сигнала тревоги открывается сводный экран этого сигнала, на котором приводится некоторая информация.



12.0 НАСТРОЙКИ

НАСТРОЙКИ	
Язык	Часовой пояс
Дата/время	Cosmo

Меню **НАСТРОЙКИ** позволяет менять ЯЗЫК, ЧАСОВОЙ ПОЯС, ДАТУ и ВРЕМЯ, конфигурировать COSMO, входить в меню СЕРВИС (защищенное паролем) и подключать/отключать предварительное охлаждение

12.1 ЯЗЫК

См. пар. 5.1

Позволяет задавать системный язык из отображенных языков

12.2 ДАТА/ВРЕМЯ

См. пар. 5.2

Если Mod1 не подключен к Cosmo, позволяет вручную задавать локальные дату и время.

12.3 ЧАСОВОЙ ПОЯС

См. пар. 5.3

Если Mod1 не подключен к Cosmo, позволяет вручную задавать часовой пояс, где находится оборудование, для обеспечения правильной регистрации событий ХАССП, сигналов тревоги и автоматического перехода на декретное время.

12.4 COSMO

См. пар. 5.4


12.5 СЕРВИС

СЕРВИС	
Параметры	Тестирование ввода/вывода
Функциональное тестирование	Тестовый отчет

Меню СЕРВИС защищено паролем и может использоваться исключительно персоналом сервисной службы.

13.0 РЕОРГАНИЗАЦИЯ МЕНЮ

ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ СУПЫ	
Бульон	Супы-пюре
Овощные супы	Супы-пюре

При нажатии кнопки  включается режим РЕОРГАНИЗАЦИЯ МЕНЮ, позволяющий по своему желанию размещать различные элементы меню. При подключении реорганизации надписи будут представляться в движении.

14.0 АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ

ПЕРЕЧЕНЬ СИГНАЛОВ ТРЕВОГИ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Неисправен зонд камеры	Возможна неисправность зонда камеры	Обратитесь в уполномоченный технический сервисный центр. Оборудование будет работать с временным значением температуры, вычисленным как среднее арифметическое игольчатого зонда и зонда испарителя
Игольчатый зонд неисправен	Возможна неисправность игольчатого зонда. Игольчатый зонд не подключен.	Проверить правильность ввода зонда, при необходимости отсоединить его и тщательно очистить контакты. Не прикладывать усилия при вводе разъема, чтобы не повредить контакты. Если проблема не устраняется, обратиться в уполномоченный технический сервисный центр.
Неисправен датчик влажности	Сбой или неисправность при определении влажности. Этот сигнал тревоги может отображаться при запуске программы с влажностью после шокового охлаждения или глубокого замораживания.	При активном сигнале тревоги Levtronic не будет использоваться увлажнитель для регулирования влажности. Нагреть Levtronic в ручном режиме до 40° без влажности для сушки зонда. Если проблема не устраняется, обратиться в уполномоченный технический сервисный центр.
Неисправен зонд испарителя	Возможна неисправность зонда испарителя	Обратитесь в уполномоченный технический сервисный центр. Можно продолжать использовать Levtronic, размораживание и управление вентиляторами не будут оптимизированы.
Неисправен зонд конденсатора	Возможна неисправность зонда конденсатора (Levtronic)	Обратитесь в уполномоченный технический сервисный центр. Можно продолжать использовать аппарат, рабочие параметры будут неоптимальными.
Неисправен зонд электронного клапана	Возможна неисправность электронного клапана регулирования хладагента.	Обратитесь в уполномоченный технический сервисный центр.
Неисправен датчик низкого давления	Возможна неисправность датчика низкого давления.	Обратитесь в уполномоченный технический сервисный центр.
Неисправен датчик высокого давления	Возможна неисправность датчика высокого давления.	Обратитесь в уполномоченный технический сервисный центр.
Защита от высокой температуры камеры	Температура камеры превышает 100°C.	Подключается компрессор для охлаждения. Если температура не понижается, отсоединить Levtronic или Modi Active от сети и обратиться в уполномоченный технический сервисный центр.
Высокая температура камеры	Подается в случае, если после 4 часов непрерывной работы компрессора не достигается заданная уставка	Проверьте, что не загружено слишком много горячего продукта, проверьте, что конденсатор машины чистый, проверьте правильность вентиляции агрегатного отсека.
Высокая температура игольчатого зонда	Слишком высокая температура игольчатого зонда	Если загружен слишком горячий продукт, извлеките его и дайте ему остыть в течение нескольких минут.
Высокая температура силовой платы	Силовая плата работает с превышением максимальных пределов температуры	Проверьте правильность вентиляции агрегатного отсека. Прервите цикл и дайте аппарату остыть.
Открыта дверь	Открыта дверь	Закройте дверь, если сигнал тревоги подается снова, обратитесь в технический сервисный центр.
Прервана связь с силовой платой	Нарушение связи платы управления с силовой платой.	Отключите аппарат от электросети и обратитесь в уполномоченный технический сервисный центр.
Замените водяной фильтр	Патрон водяного фильтра до увлажнителя выработал свой срок службы (Levtronic)	Замените патрон. Не использовать программы с влажностью или паром с загрязненным патроном: опасность поломки системы генерирования пара.!
Выполните очистку конденсатора	Конденсатор загрязнен и не гарантирует правильного охлаждения холодильной системы	См. пар. 15 очистка конденсатора.
Неисправна загрузка воды в увлажнитель	Неисправна загрузка воды в увлажнитель (Levtronic)	Обратитесь в уполномоченный технический сервисный центр и закройте кран для отсечки воды.
Неисправен нагрев увлажнителя	Неисправен нагрев увлажнителя (Levtronic)	Обратитесь в уполномоченный технический сервисный центр.

Высокое давление ВД Срабатывание реле высокого давления ВД	Обнаружено повышенное давление датчиком высокого давления.	Проверьте, что конденсатор чист, что оборудование имеет достаточное пространство для отвода тепла конденсатора и/или что введенный продукт не слишком горячий. Для оборудования с водяной конденсацией проверьте правильность подачи воды. Если проблема не устраняется, обратитесь в уполномоченный технический сервисный центр.
Прервана связь с электронным клапаном	Программы прерываются вследствие невозможности регулировать электронный клапан.	Отсоедините на 10 секунд аппарат от линии питания. Если проблема не устраняется, обратитесь в уполномоченный технический сервисный центр.

15.0 СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

15.1 ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

НАСТРОЙКИ	
Дата/время	Cosmo
Сервис	Предварительное охлаждение

Прежде чем начать цикл шокового охлаждения/заморозки, рекомендуется предварительно охладить камеру при помощи соответствующей функции. Не загружайте продукты в ходе цикла предварительного охлаждения. Старайтесь не открывать двери во время цикла шокового охлаждения/заморозки.

Предварительное охлаждение можно отключить из меню настройки.

15.2 РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТА НА ПРОТИВНЕ



Используйте низкие противни для лучшего контакта поверхности продукта с воздухом. Располагайте продукты аккуратно, не кладите их один на другой.

Будьте внимательны при помещении вакуумных пакетов, проверяйте, что пакет не прикасается и не блокирует потоки воздуха вокруг вентиляторов.

15.3 ЗАГРУЗКА АППАРАТА



Оставляйте между противнями расстояние примерно в 2 см для надлежащей циркуляции воздуха.

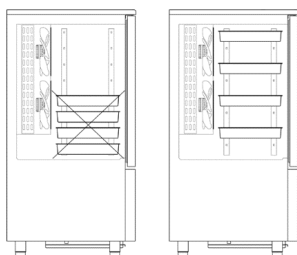
Продукты должны размещаться в один слой в емкостях:

- открытых
- предназначенных для пищевых продуктов
- стойких к температурам, достигаемых при глубоком замораживании и приготовлении
- с низкими краями (максимум 4,5 см)

Ничем не накрывайте контейнеры.

Правильное позиционирование емкостей обеспечит свободную циркуляцию воздуха внутри камеры: не загромождать вентиляторы и не нагружать оборудование сверх установленных пределов.

15.4 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОТИВНЕЙ



В случае неполной загрузки распределяйте противни равномерно по всей рабочей высоте камеры.

Если во время цикла добавляются новые противни, то всегда размещайте их в верхней части камеры, передвигая уже имеющиеся противни вниз

Не оставляйте горячие продукты внутри камеры без запуска цикла.

Не превышайте максимально допустимую загрузку для данной модели аппарата.

15.5 ПРАВИЛЬНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Не загромождайте моторное отделение, не загромождайте приток воздуха спереди и отвод тепла сзади. Не загромождайте коробками и не устанавливайте шкафы-консерваторы в ниши.

В шкафах шоковой заморозки, в которых используется фильтр перед конденсатором, периодически выполняйте его очистку.

Размещайте продукты для шокового охлаждения или приготовления по указаниям в предыдущей главе;

Аккуратно закрывайте двери после каждого рабочего цикла

Отверстие слива воды в результате размораживания должно всегда поддерживаться свободным

Избегайте открытия дверей в ходе циклов положительного или отрицательного шокового охлаждения / медленного приготовления

Регулярно проводите текущее техобслуживание по указаниям специального раздела

При приготовлении на гриле особенно жирной пищи (например, курицы) установите на дно камеры печи поддон для сбора капающих жиров.

Не используйте в процессе готовки легковоспламеняющиеся продукты и жидкости (например, алкоголь).

15.6 Использование игольчатого зонда



Для оптимальной работы игольчатый зонд должен размещаться в центре продукта.

Убедитесь в том, что кончик зонда не выходит за пределы продукта и не касается противня.

Не вводите зонд в продукты питания при температуре более 130°C, чтобы не повредить сенсор.

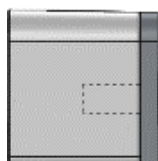
Оставьте продукт на некоторое время снаружи, чтобы он остыл.

Игольчатый зонд в ходе цикла шокового охлаждения определяет температуру в глубине продукта. Достижение им значения, заданного пользователем или на заводе означает, что продукт был охлажден (функция шокового охлаждения). Игольчатый зонд глубоко вводится в охлаждаемый продукт. Проверяйте, что его кончик входит в самую середину продуктов и не выходит наружу. Не вводите его в очень жирные точки или рядом с костями.

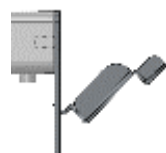
Если продукт имеет небольшую толщину, вводите щуп параллельно опорной поверхности. Зонд рекомендуется всегда поддерживать в чистоте и подвергать санобработке.

ОБРАЩАТЬСЯ С ОСТОРОЖНО, ТАК КАК ОН ОСТРЫЙ.

15.7 Размещение пар направляющих для противней GN или EN

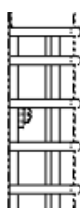


Modi и Levtronic оснащены парами направляющих для размещения противней EN60x40. Шкафы шоковой заморозки для предприятий общепита оснащены парой направляющих EN-GN. некоторые модели оснащены неподвижной проволочной структурой из нержавеющей стали, которая позволяет устанавливать только противни GN1/1.



Особая острая конструкция зубчатых реек оптимизирует распределение воздуха в камере и облегчает очистку стенок.

Пары направляющих могут сниматься и промываться в воде нейтральным моющим средством или в посудомоечной машине.



Для снятия пары направляющих достаточно поднять ее вверх и снять с профилей движением во внутрь камеры.

16.0 СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, ТЕХНИЧЕСКОМУ УХОДУ И ЧИСТКЕ

Операции **текущего техобслуживания** могут проводиться **неквалифицированным персоналом** при условии строгого следования указаниям, содержащимся в данной инструкции.

- **Прежде чем приступать к каким-либо операциям по техническому уходу или чистке, отсоедините аппарат от сети электропитания.**

Внутренние и внешние поверхности аппарата можно мыть губкой, смоченной в теплой воде, с использованием химически неагрессивных моющих средств. В завершение следует протереть поверхности сухой мягкой тряпкой. Применение средств, придающих блеск, рекомендуется лишь на внешних поверхностях.

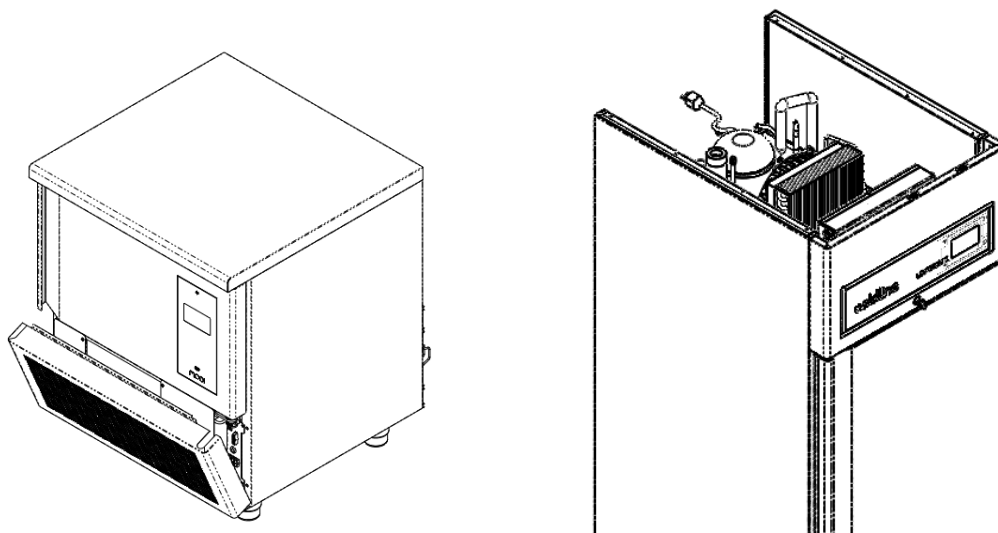
- **Нельзя мыть аппарат струями воды. Нельзя использовать абразивные пасты и скребки.**
- **Для проведения операций текущего техобслуживания категорически воспрещается снимать защитные ограждения и предохранительные устройства. Фирма-изготовитель снимает с себя ответственность за несчастные случаи в результате несоблюдения указанного обязательного требования.**
- **Не прикасаться и не работать на оборудовании с мокрыми руками или ногами, не просовывать отвертки, кухонную утварь и другие предметы между защитными крышками и движущимися частями. Перед выполнением операций очистки или текущего техобслуживания отсоединить оборудование от электросети, извлекая штепсель. Не тянуть за токоподводящий кабель для отсоединения машины от электросети**

Для того чтобы не снижалась эффективность работы аппарата, следует периодически проводить очистку конденсатора. Для этого используйте кисточку с мягкой щетиной или пылесос. Проводите чистку осторожно, чтобы не погнуть алюминиевые лопасти.

- **В конденсаторе имеются режущие края. Проводите чистку в защитных перчатках.**

Для доступа к конденсатору шкафа шокового охлаждения достаточно захватить приборную панель в верхней части и потянуть к себе.

Приборная панель прикреплена сверху двумя магнитами, а внизу - двумя защелкивающимися штифтами. Конденсатор в шкафах для прерывания брожения и шкафах-консерваторах установлен на крыше шкафа.



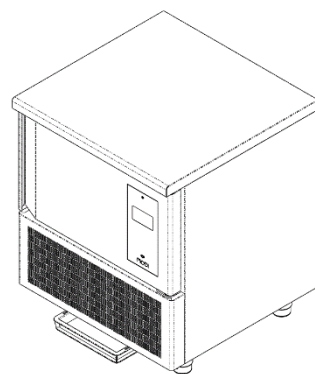
Аппарат MODI снабжен поддоном для сбора воды, образующейся вовремя размораживания. Периодически следует выливать воду из этого поддона. Шкафы-консерваторы и аппараты LEVTRONIC оснащены автоматической испарительной системой.

Потяните поддон на себя.

Вылейте находящуюся в нем воду.

Установите поддон на прежнее место.

В качестве альтернативы подсоедините трубу для слива конденсата с резьбовым соединением "папа" 3/4"



17.0 ПОДКЛЮЧЕНИЕ УВЛАЖНИТЕЛЯ К СИСТЕМЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ (LEVTRONIC)

⚠ Более высокие температуры повреждают систему фильтрации воды.

Устройство должно быть подключено к водопроводной сети с температурой воды ниже 30°C.

⚠ Давление воды на входе в увлажнитель должно находиться в пределах 0,5 и 6 бар. Установите ручной клапан перекрытия до подключения аппарата (для того, чтобы обеспечить прекращение поступления воды). Установите механический фильтр (60 мкСм) для препятствия проникновению возможных твердых загрязнений.

⚠ Рекомендуется использовать деминерализованную воду. При использовании водопроводной воды солевые отложения, образующиеся со временем, могут стать причиной постепенного ухудшения работы увлажнителя. При жесткости воды, превышающей 15° по французской шкале, необходимо использовать умягчитель.

⚠ В случае несоблюдения надлежащих условий эксплуатации производитель не несет ответственности за сбой в работе или повреждения системы увлажнения.

Аппарат снабжен поддоном для автоматического испарения воды, образующейся в результате размораживания системы и циклов мойки увлажнителя (только шкафы для прерывания брожения и шкафы-консерваторы).

⚠ Производитель не несет ответственности за возможный ущерб или травмы, связанные с отсутствием заземления или его недостаточностью, неправильной установкой или повреждением аппарата, неправильным техническим уходом или эксплуатацией, или вызванные несоблюдением правил техники безопасности при работе с электрооборудованием, действующих в стране, на территории которой эксплуатируется аппарат.

До увлажнителя должна устанавливаться система фильтрации загрязнений, временного снижения твердости воды и фильтр с активированным углем, поставляемый в комплекте с оборудованием.

Система фильтрации оснащена патроном с максимальным сроком службы 12 месяцев. Немедленно заменять патрон при отображении предупреждения на электронном устройстве или максимум спустя 12 месяцев с даты установки. Если замена фильтрующего патрона не выполняется, системе генерирования пара будут нанесены не подлежащие ремонту повреждения. Ущерб в результате несоблюдения указаний по качеству воды и замене фильтра приводят к аннулированию гарантии на всю систему генерирования пара.

Фильтр выделяет в воду следующие вещества: серебро, аммоний, калий.

Регулярно проверяйте отсутствие утечек в системе фильтрации. Регулярно проверять, что не погнуты шланги. Погнутые шланги должны заменяться.

Система фильтрации в сборе должна заменяться в порядке ротации максимум через 10 лет. Шланги должны заменяться в порядке ротации максимум через 5 лет.

18.0 ИДЕНТИФИКАЦИЯ ИНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

АНОМАЛИЯ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ
Аппарат не включается	Отсутствует напряжение	Проверяйте наличие напряжения в розетке электропитания, к которой подключен аппарат. Выключите и снова включите имеющиеся защитные выключатели и предохранители и проверьте плавкие предохранители, установленные в передней части электрощита
	Отсоединен соединительный кабель сопряжения	Убедитесь в правильном подключении интерфейсного кабеля к электрощиту. Если кабель поврежден, замените его.
При запуске цикла охлаждения не работает компрессор.	Замедленный пуск компрессора для соблюдения минимальной паузы между двумя запусками	Во избежание частых запусков компрессора, в результате которых он может быть поврежден, предусматривается задержка в несколько минут, подождите несколько минут
	Повреждено реле управления компрессора.	Необходимо вмешательство технического персонала для проверки и ремонта.
	Включена внутренняя термозащита компрессора в связи с перегревом.	Прекратите действия с аппаратом в течение примерно 30 минут. Убедитесь в том, что в контуре охлаждения в агрегатном отсеке нет помех. Убедитесь в том, что между стеной и задней поверхностью аппарата имеется пространство шириной 10-15 см для выброса воздуха. Убедитесь в том, что вблизи аппарата нет источников тепла (печей, макаронников, фритюрниц и т.д.). Убедитесь в том, что вентилятор конденсатора, расположенный в нижнем агрегатном отсеке, находится в рабочем состоянии. Если проблема не устранена, свяжитесь со службой технической помощи. Проверьте и при необходимости очистите пылеулавливающий фильтр на конденсаторе
Аппарат не охлаждает или охлаждает очень медленно.	Загружен слишком большой объем продуктов с высокой температурой (шкаф шокового охлаждения).	Не превышайте предусмотренный максимальный вес продуктов. Прежде чем загружать очень горячую продукцию, проведите предварительное охлаждение камеры до температуры -20°/-30°C.
	Внутренние вентиляторы постоянно неподвижны.	Свяжитесь со службой технической помощи для выяснения причин остановки вентиляторов.
	Испаритель покрыт слоем льда.	Проведите размораживание аппарата вручную.
	Перегрев агрегатного отсека.	Убедитесь в том, что между стеной и задней поверхностью аппарата имеется пространство шириной 10-15 см для выброса воздуха. Убедитесь в том, что вблизи аппарата нет источников тепла (печей, макаронников, фритюрниц и т.д.). Убедитесь в том, что радиатор, располагающийся на передней поверхности в нижней части (конденсатор), не загрязнен. При необходимости удалите мешающие работе загрязнения при помощи пылесоса или снимите переднюю крышку и очистите лопасти при помощи щетки с пластиковой щетиной.

19.0 ПАСПОРТ БЕЗОПАСНОСТИ ХЛАДАГЕНТА

19.1 R290



GWP: 3
ODP: 0

- Идентификация опасностей: Сжиженный газ - Чрезвычайно огнеопасен.
- Меры оказания первой помощи:
 - При вдыхании: Выведите пострадавшего из зоны загрязнения и наденьте на него респиратор. Пострадавший должен находиться в тепле в лежачем положении. Обратитесь к врачу. В случае, если пострадавший не дышит, сделайте искусственное дыхание.
 - При попадании на кожу: При обморожениях разбрызгивать воду на пораженный участок в течение минимум 15 минут. Положить на поврежденное место стерильную марлю. Обратиться к врачу.
 - При попадании в глаза: Немедленно промыть глаза водой в течение минимум 15 минут.
 - При попадании в желудочно-кишечный тракт: Заглатывание является маловероятным путем воздействия.

19.2 R452A

GWP: 2141
ODP: 0

- Состав:

○ Дифторметан	(R32)	21,9%
○ 2,3,3,3-тетрафторпропан	(R-1234yf)	27,2%
○ Пентафторпропан	(HFC 125)	50,9%
- Идентификация опасностей: Сжиженный газ. В высокой концентрации может вызывать удушье. Попадание капель на кожу может вызывать обморожения.
- Меры оказания первой помощи:
 - При вдыхании: В высокой концентрации может вызывать удушье. Симптомы могут включать потерю подвижности и/или сознания. Пострадавшие могут не осознавать наступления удушья. Одев респиратор, перенести пострадавших в вентилируемое помещение и уложите их на ровную поверхность в тепле. Обратитесь к врачу. Выполнять искусственное дыхание только в случае остановки дыхания.
 - При попадании на кожу: Контакт с испаряющейся жидкостью может вызвать замерзание кожи.
 - При попадании в глаза: Немедленно промыть глаза водой. Снять контактные линзы, если это незатруднительно. Продолжать промывать. Промыть большим количеством воды в течение минимум 15 минут. Немедленно обратиться к врачу. Если помощи врача немедленно обеспечить не удастся, промывайте еще 15 минут.
 - При попадании в желудочно-кишечный тракт: Заглатывание является маловероятным путем воздействия.

coldline

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