

VISION

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
USE AND MAINTENANCE HANDBOOK	Page	41
BEDIENUNGS- UND WARTUNGSHANDBUCH	Seite	76
NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN	Page	112
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДУ	Стр.	148

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 resources.

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

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

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	12
3.1	Introduzione	
3.2	Movimentazione	
3.3	Rimozione dell'imballo	
3.4	Integrità	
3.5	Posizionamento	
3.6	Livellamento	
3.7	Pulizia	
3.8	Condizioni di lavoro	
3.9	Messa in funzione	
4.0	QUADRO COMANDI	14
5.0	ACCENSIONE / PRIMO AVVIO	15
5.1	Impostazione Lingua	
5.2	Impostazione data e ora	
5.3	Impostazione fuso orario	
5.4	Cosmo	
6.0	MENU PRINCIPALE	17
6.1	Menu abbattitore	
6.2	Menu conservatore	
6.3	Menu fermalievita	
7.0	INDICAZIONI GENERALI DI UTILIZZO	20
8.0	CREAZIONE E MODIFICA CATEGORIE E PROGRAMMI	22
9.0	LOGICA DI FUNZIONAMENTO DEI PROGRAMMI	23
10.0	PROGRAMMI	24
11.0	UTILITA'	28
11.1	Sbrinamento	
11.2	Sanificazione	
11.3	Riscaldamento sonda	
11.4	HACCP	
11.5	USB – Aggiornamento / Backup	
11.6	Storico allarmi	
12.0	IMPOSTAZIONI	31
12.1	Lingua	
12.2	Fuso orario	
12.3	Data/ora	
12.4	Cosmo	
12.5	Service	
12.6	Color mode	

13.0	RIORDINO MENU'	32
14.0	ALLARMI	33
15.0	CONSIGLI D'USO E AVVERTENZE	34
	15.1 Preraffreddamento/preriscaldamento	
	15.2 Disposizione del prodotto sulle teglie	
	15.3 Carico della macchina	
	15.4 Distribuzione delle teglie	
	15.5 Corretto utilizzo	
	15.6 Uso della sonda al cuore	
	15.7 Coppie guide GN-EN	

16.0	MANUTENZIONE E PULIZIA	37
17.0	COLLEGAMENTO UMIDIFICATORE A RETE IDRICA E MANUTENZIONE	38
18.0	RICERCA GUASTI SEGNALATI	39
19.0	SCHEDA DI SICUREZZA GAS	40

1.0 CONDIZIONI DI IMPIEGO

1.1 INTRODUZIONE

Gentile Cliente,

la ringraziamo per avere acquistato questo apparecchio della serie VISION.

VISION sostituisce 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; entro i limiti dichiarati dal costruttore. Ogni altro uso è da considerarsi improprio.

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

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

L'apparecchio (solo per la versione abbattitore) è dotato di sonda al cuore per il rilevamento della temperatura all'interno del prodotto. Maneggiare la sonda con cautela tramite l'apposita impugnatura.

Se inutilizzata, riporla nell'apposita sede presente sull'interno porta. Non inserire la sonda o altri oggetti appuntiti nella griglia ventilatore o in altre fessure delle protezioni.

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

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia, disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione spegnendo l'interruttore e togliendo la spina dalla presa di corrente.

Attenzione: rimuovere la spina impugnandola direttamente e non tirando il cavo.

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

Garanzia: Coldline garantisce gli apparecchi in tutte le loro parti (ad esclusione di guarnizioni, componenti in gomma, componenti in vetro, gas refrigerante, accessori, lampade) per un periodo di ventiquattro mesi a partire dalla data riportata sulla fattura di vendita. La garanzia esclude le parti danneggiate a seguito del trasporto, cattiva installazione o manutenzione, non conformità di impianti elettrici, idraulici o derivanti da usi impropri degli apparecchi.

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

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

2.0 DATI TECNICI

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

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).

Abbattitori: W 5-6-7-7T-10-14-20P-30 S

Abbattitori a carrello: W 30-35-40-41-50-51-100-101-102-150-151-152-200-201-202-250-300 K L

Conservatori e fermalievitazione: AF/AC 30-60-80 JF/JC 80 TF/TC 13-17

ABBATTITORI VISION					
Modello	W5S	W6S	W7TS	W5	W6
Teglie supportate	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40
Dimensioni (mm)	L 780 P 759 H 853	L 780 P 759 H 913	L 1400 P700 H 810-850-910	L 780 P 859 H 853	L 780 P 859 H 913
Resa per ciclo	18 kg +90°⇒+3°C	21 kg +90°⇒+3°C	34 kg +90°⇒+3°C	22 kg +90°⇒+3°C	27 kg +90°⇒+3°C
	12 kg +90°⇒-18°C	15 kg +90°⇒-18°C	24 kg +90°⇒-18°C	17 kg +90°⇒-18°C	21 kg +90°⇒-18°C
Consumo* +65°+10°C +65°-18°C	0,073 kWh/kg 0,272 kWh/kg	0,081 kWh/kg 0,258 kWh/kg	0,068 kWh/kg 0,257 kWh/kg	0,067 kWh/kg 0,259 kWh/kg	0,071 kWh/kg 0,246 kWh/kg
Alimentazione	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz
Assorbimento	1700W – 8.21A	1700W – 8.21A	1950W – 9.42A	1430W – 6.91A	1670W – 8.07A
Resa frigorifera	1755W*	1755W*	2084W*	1565W*	2084W*

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

ABBATTITORI VISION					
Modello	W7	W10	W14	W20P	W30
Teglie supportate	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN2/1 - 60x80	GN1/1 - 60x40
Dimensioni (mm)	L 780 P 859 H 1093	L 780 P 859 H 1563	L 780 P859 H 1778	L 1100 P 1104 H 1843	L810 P 1096 H 2340
Resa per ciclo	34 kg +90°⇒+3°C	50 kg +90°⇒+3°C	70 kg +90°⇒+3°C	80 kg +90°⇒+3°C	90 kg +90°⇒+3°C
	24 kg +90°⇒-18°C	40 kg +90°⇒-18°C	56 kg +90°⇒-18°C	60 kg +90°⇒-18°C	66 kg +90°⇒-18°C
Consumo* +65°+10°C +65°-18°C	0,064 kWh/kg 0,221 kWh/kg	0,082 kWh/kg 0,252 kWh/kg	0,061 kWh/kg 0,250 kWh/kg	0,085 kWh/kg 0,268 kWh/kg	0,095 kWh/kg 0,292 kWh/kg
Alimentazione	220/240V/50Hz	400/415V 3N – 50/60Hz	400/415V 3N – 50/60Hz	400/415V 3N – 50/60Hz	400/415V 3N – 50/60Hz
Assorbimento	1950W – 9.42A	5120W – 12.74A	5200W – 13.12A	7150W – 16.64A	7450W – 17.28A
Resa frigorifera	2084W*	5440W*	5440W*	9820W*	8630W*

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

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

ABBATTITORI VISION INDUSTRY						
Modello	W50LK Esclusa unità remota	W100K Esclusa unità remota	W101K Esclusa unità remota	W102K Esclusa unità remota	W100LK Esclusa unità remota	W150K Esclusa unità remota
Carrello supportato	1 x 100x100 cm. max	2 x EN60x80 / GN 2/1	2 x EN60x80 / GN 2/1	2 x EN60x80 / GN 2/1	2 x 100x100 cm. max	3 x EN60x80 / GN 2/1
Dimensioni (mm)	L1850 P1430 H2510	L1600 P2600 H2510	L1600 P2600 H2510	L1600 P2600 H2510	L1850 P2600 H2510	L1600 P3640 H2510
Resa per ciclo	200 kg +90°⇒+3°C	320 kg +90°⇒+3°C	400 kg +90°⇒+3°C	520 kg +90°⇒+3°C	400 kg +90°⇒+3°C	480 kg +90°⇒+3°C
	160 kg +90°⇒-18°C	240 kg +90°⇒-18°C	320 kg +90°⇒-18°C	400 kg +90°⇒-18°C	320 kg +90°⇒-18°C	360 kg +90°⇒-18°C
Alimentazione	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz
Assorbimento	4.14 kW 13.03A	6.54 kW 23.66A	6.54 kW 23.66A	8.27 kW 26.02A	8.27 kW 26.02A	9.81 kW 35.49A
Resa frigorifera	22.980W*	26.340W*	41.220W*	45.960W*	45.960W*	39.510W*
*Evap -10°C cond. +45°C						

ABBATTITORI VISION INDUSTRY						
Modello	W151K Esclusa unità remota	W152K Esclusa unità remota	W150LK Esclusa unità remota	W200K Esclusa unità remota	W201K Esclusa unità remota	W202K Esclusa unità remota
Carrello supportato	3 x EN60x80 / GN 2/1	3 x EN60x80 / GN 2/1	3 x 100x100 cm. max	4 x EN60x80 / GN 2/1	4 x EN60x80 / GN 2/1	4 x EN60x80 / GN 2/1
Dimensioni (mm)	L1600 P3640 H2510	L1600 P3640 H2510	L1850 P3640 H2510	L1600 P4680 H2510	L1600 P4680 H2510	L1600 P4680 H2510
Resa per ciclo	600 kg +90°⇒+3°C	780 kg +90°⇒+3°C	600 kg +90°⇒+3°C	640 kg +90°⇒+3°C	800 kg +90°⇒+3°C	1040 kg +90°⇒+3°C
	480 kg +90°⇒-18°C	600 kg +90°⇒-18°C	480 kg +90°⇒-18°C	480 kg +90°⇒-18°C	640 kg +90°⇒-18°C	800 kg +90°⇒-18°C
Alimentazione	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz
Assorbimento	9.81 kW 35.49A	12.40 kW 39.03A	12.40 kW 39.03A	13.08 kW 47.32A	13.08 kW 47.32A	16.54 kW 52.04A
Resa frigorifera	61.830W*	68.940W*	68.940W*	52.860W*	82.440W*	91.920W*
*Evap -10°C cond. +45°C						

ABBATTITORI VISION INDUSTRY						
Modello	W200LK Esclusa unità remota	W250LK Esclusa unità remota	W300LK Esclusa unità remota			
Carrello supportato	4 x 100x100 cm. max	5 x 100x100 cm. max	6 x 100x100 cm. max			
Dimensioni (mm)	L1850 P4680 H2510	L1850 P5720 H2510	L1850 P6760 H2510			
Resa per ciclo	800 kg +90°⇒+3°C	1000 kg +90°⇒+3°C	1200 kg +90°⇒+3°C			
	640 kg +90°⇒-18°C	800 kg +90°⇒-18°C	960 kg +90°⇒-18°C			
Alimentazione	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz			
Assorbimento	16.54 kW 52.04A	20.67 kW 65.05A	24.81 kW 78.06A			
Resa frigorifera	91.920W*	114.900W*	137.880W*			
*Evap -10°C cond. +45°C						

FERMALIEVITAZIONE VISION										
Modello	AF30		AF60		AF80		JF80		TF13	TF17
Teglie supportate	EN60x40		EN60x80		EN60x80		Carrello EN60x80		EN60x40	EN60x40
Dimensioni (mm)	L 810 P 796 H 2215		L 810 P 1096 H 2215		L 900 P 1138 H 2465		L 960 P 1276 H 2465		L 1450 P 800 H 950	L 2005 P 800 H 950
Range Temp.	-6+40°C	-30+40°C	-6+40°C	-30+40°C	-6+40°C	-30+40°C	-6+40°C	-30+15°C	-6+40°C	-6+40°C
Assorbimento	1020 W 4.7A	1410 W 6.5A	1020 W 4.7A	1410 W 6.5A	1740 W 8.0A	1890 W 8.6A	1740 W 7.2A	1890 W 8.6A	550 W 2.5A	550 W 2.5A
Resa frigorifera	668W*	751W**	668W*	965W**	1336W*	1292W**	1336W*	1292W**	565W*	565W*
Alimentazione	220-240V / 50Hz									
*Evap -10°C cond. +55°C **Evap -30°C cond. +55°C										

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

3.0 INSTALLAZIONE

3.1 INTRODUZIONE

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

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

3.2 MOVIMENTAZIONE

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

3.3 RIMOZIONE DELL'IMBALLO

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

3.4 INTEGRITÀ

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

3.5 POSIZIONAMENTO

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

3.6 LIVELLAMENTO

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

3.7 PULIZIA

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

3.8 CONDIZIONI DI LAVORO

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

- Temperatura ambiente compresa fra 5°C e 40°C e umidità del 40%.
- Posizionamento lontano da fonti di calore e in zona ben areata.

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

3.9 MESSA IN FUNZIONE

Prima di effettuare la connessione alla rete elettrica verificare che:

- La tensione e la frequenza siano conformi alle condizioni di lavoro riportate sulla targhetta CE all'interno dell'apparecchio; la tolleranza massima è di $\pm 10\%$ del valore nominale.
- Il circuito di alimentazione elettrica risponda alla normativa vigente.
- L'impianto elettrico preveda un interruttore differenziale (salvavita).
- Con gli apparecchi dotati di sistema di umidificazione viene fornito a corredo un sistema di filtraggio per l'acqua di alimentazione dell'umidificatore, composto da una testa 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.

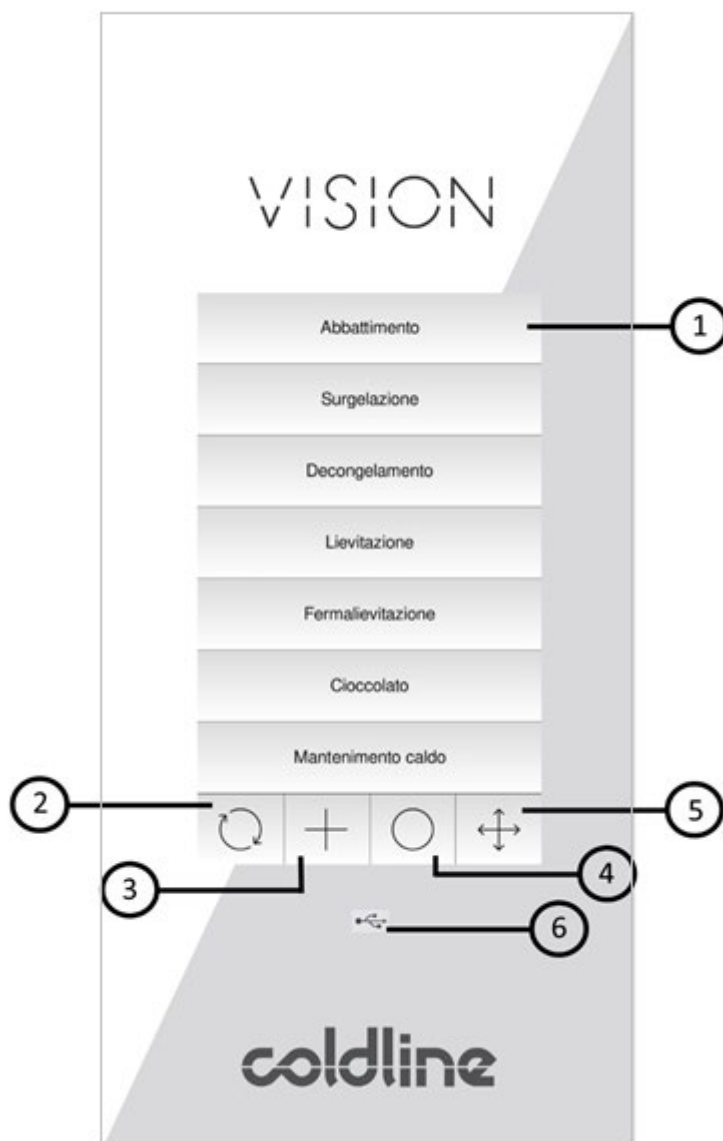
La durata del filtro dipende dalla quantità e dalle caratteristiche dell'acqua trattata, comunque non può superare il periodo di un anno. L'esaurimento del filtro può causare problemi di alimentazione dell'acqua al sistema di umidificazione fino all'avaria di quest'ultimo. Il mancato utilizzo del filtro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

Per avviare un ciclo continuo con setpoint fissi

3 TASTO UTILITA'

Per aprire il menù utilità

4 TASTO IMPOSTAZIONI

Per aprire il menù impostazioni

5 TASTO LAYOUT

Per cambiare il layout della schermata principale

6 PORTA USB

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

5.0 ACCENSIONE / PRIMO AVVIO



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

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

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

Al primo avvio, il sistema richiede di selezionare la lingua e di impostare data, ora e fuso orario. Vision è dotato di connessione Wi-fi che consente il collegamento al sistema Cosmo, l'aggiornamento del software e il controllo remoto dell'apparecchio tramite app.

Scarica l'applicazione scansionando il codice QR.

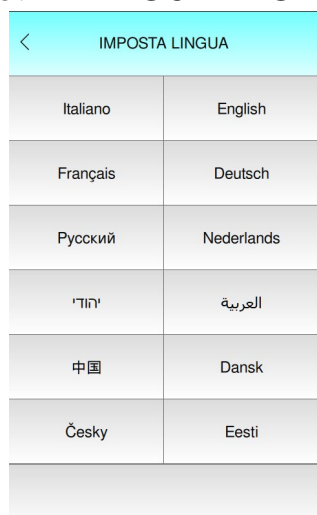


Play Store



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 Vision 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

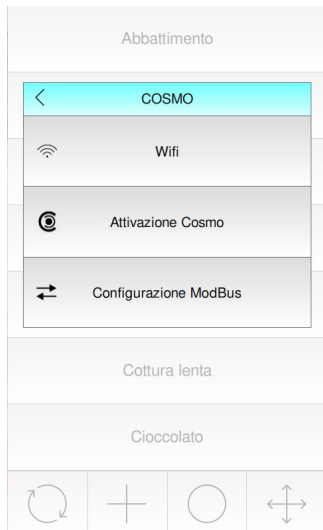
Impostare data e ora agendo sui tasti  e .

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 VISION tutti gli apparecchi Coldline presenti in cucina e monitorarli dallo smartphone.

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

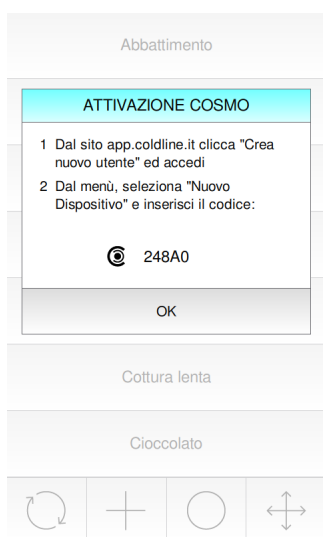
- WIFI
- ATTIVAZIONE COSMO
- CONFIGURAZIONE MODBUS

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



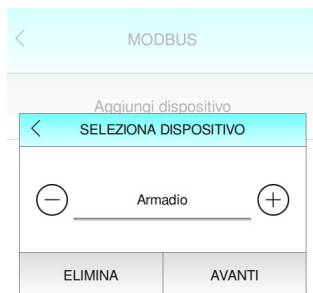
Una volta terminata la ricerca delle reti WIFI, selezionare la rete a cui si desidera collegarsi ed inserire la password se richiesta.

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



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

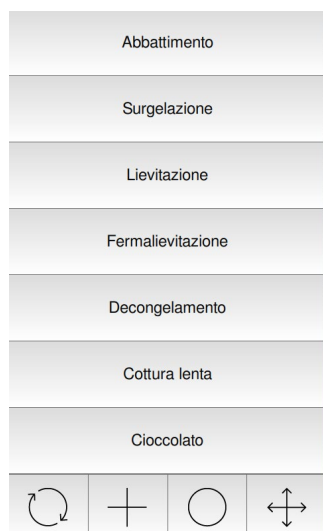
Scaricare l'app da Playstore o AppStore, registrarsi con i propri dati. Verranno generate delle credenziali con le quali è possibile effettuare il login. Accedere all'app, effettuare il login ed inserire un nuovo apparecchio impostando un nome a piacimento ed il codice generato dall'apparecchio.



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

6.0 MENU PRINCIPALE

6.1 MENU ABBATTITORE



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

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

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

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

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

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

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.

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

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

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

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

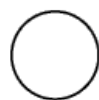
Bonifica Anisakis: Bonifica il pesce destinato al consumo crudo al fine di eliminare i parassiti come l'Anisakis con programmi specifici con temperature e durate dedicate. (-20°C per almeno 24 ore, o a -35°C per 15 ore)



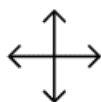
- **Ciclo manuale**
Vedi par. 10



- **Utilità**
Vedi par. 11



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



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

6.2 MENU CONSERVATORE



Conservazione: Avvia la modalità conservazione.

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

Gelato: Avvia la modalità conservazione gelato.

Cioccolato: Avvia la modalità conservazione cioccolato.

6.3 MENU FERMALIEVITA



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

Conservazione: Avvia la modalità conservazione.

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

Gelato: Avvia la modalità conservazione gelato.

Cioccolato: Avvia la modalità conservazione cioccolato.

7.0 INDICAZIONE GENERALI DI UTILIZZO

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



DEVOTE™

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

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

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

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



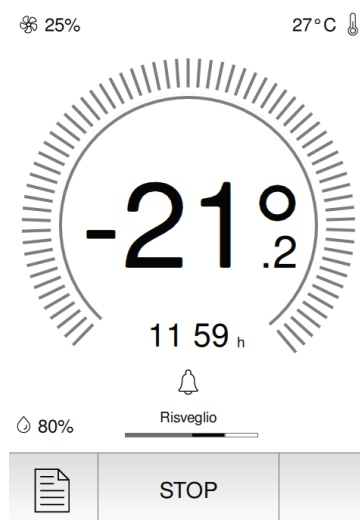
Sonda al cuore: il programma gestirà il passaggio da una fase all'altra leggendo la temperatura della sonda al cuore. La durata è determinata dal raggiungimento dell'effettiva temperatura impostata al cuore del prodotto. I programmi sono divisi in tre fasi che consentono di variare la temperatura, la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

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

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

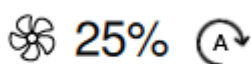
I programmi sono divisi in tre fasi che consentono di variare la temperatura, la ventilazione e il tempo di ogni singola fase; a fine ciclo può essere attivata la conservazione alla temperatura desiderata.

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



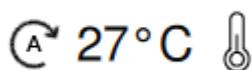
Una volta avviato un programma è sempre possibile visualizzare i seguenti dati: Temperatura della cella al centro della corona di avanzamento, qualora sia collegata la sonda al cuore è possibile vedere la temperatura al cuore selezionando l'area della temperatura.

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

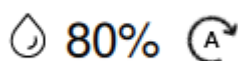


Ventilazione: a seconda dei programmi, selezionando il campo della

ventilazione, si potrà modificarla o apparirà il simbolo  di gestione automatica, in tal caso non sarà possibile modificare la ventilazione se non dall'editor dei programmi



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



Umidità: qualora la temperatura sia maggiore di 4°C sarà possibile modificare l'umidità della cella (umidificazione o deumidificazione in abbattitori e fermalievitazione mentre i conservatori, essendo sprovvisti di sistema di umidificazione, permettono la regolazione dell'umidità

deumidificando la cella). Selezionando il simbolo umidità  si potrà impostare il set desiderato o, in caso di gestione automatica la modifica sarà possibile dall'editor dei programmi.



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

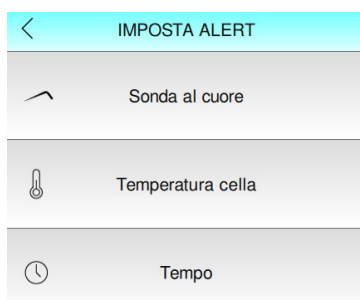
11:50_h

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



Alert : Quando è avviato un programma è possibile, selezionando il simbolo della campanella posta in basso, impostare un alert:

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



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

Risveglio



STOP



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

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

Nascondi: una volta selezionato il programma desiderato, premendo questo simbolo, è possibile nascondere una ricetta preinstallata. Per farla riapparire è sufficiente ripetere la stessa operazione.

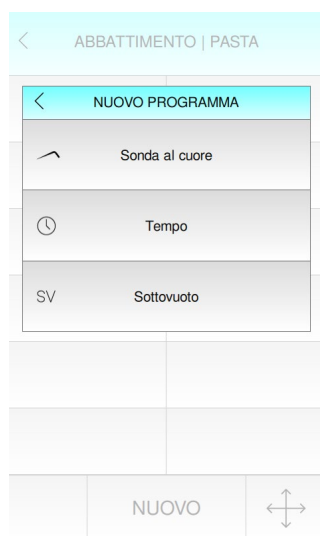
8.0 CREAZIONE E MODIFICA CATEGORIE E PROGRAMMI



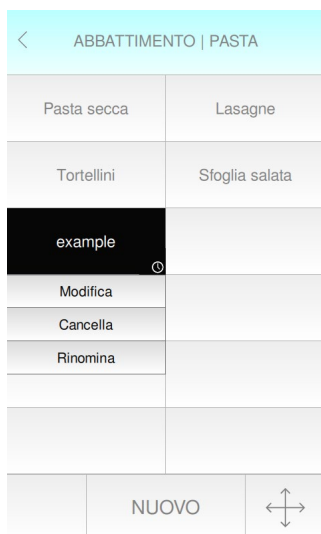
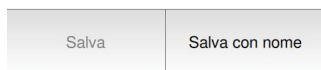
Dalla relativa lista categorie, toccando il tasto NUOVO è possibile creare una nuova categoria.



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



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



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

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

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

9.0 LOGICA DI FUNZIONAMENTO DEI PROGRAMMI

Vision è dotato di numerosi programmi automatici.

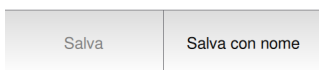
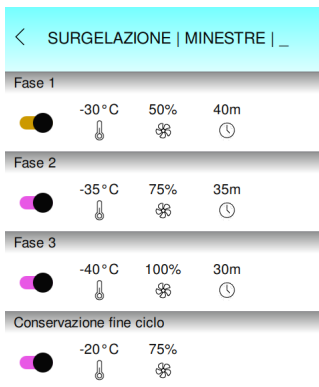
I programmi possono essere creati ex novo in tutte le loro fasi (par. 10) o possono essere modificati durante il loro funzionamento. La modifica di uno dei parametri consentirà di salvare con nome un nuovo programma, che sarà inserito automaticamente nella medesima categoria del programma di partenza.

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

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

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

10.0 PROGRAMMI



ABBATTIMENTO, SURGELAZIONE, DECONGELAMENTO CIOCCOLATO E ESSICCAZIONE

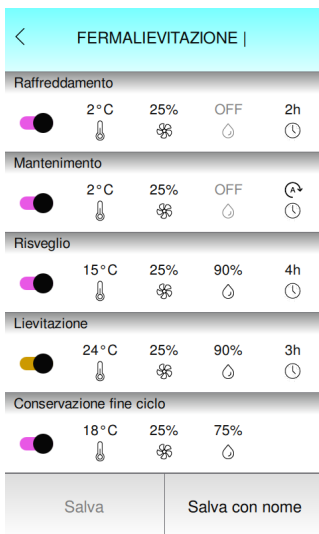
Per creare un nuovo programma selezionare la funzione desiderata (abbattimento, surgelazione, decongelamento, cioccolato e essiccazione), la categoria e il tasto NUOVO.

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

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

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

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



LIEVITAZIONE E FERMALIEVITAZIONE

Nel programma di fermalievitazione dovranno essere per prima cosa impostati data e ora di fine ciclo. È possibile disabilitare le fasi fredde, in questo modo si potrà utilizzare i parametri salvati per una fermalievitazione 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 non può essere disabilitata):

- 1. Raffreddamento: consente di bloccare l'azione dei lieviti in modo da ritardarne lo sviluppo. Per temperature sotto i 4 gradi non è possibile gestire l'umidità. Qualora l'umidità sia impostata su OFF il parametro non viene gestito, se si vuole avere un basso grado di umidità impostare 50%, se si vuole la massima umidificazione impostare 95%. La durata del programma dipende dalla massa del prodotto da raffreddare, tanto maggiore sarà la pezzatura tanto più lungo dovrà essere la fase di raffreddamento.
- 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, 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 lieviti.
- 5. Attesa fine ciclo: l'ultima fase consente di abbassare parzialmente la temperatura di un alimento lievitato al fine di limitare l'eccessivo sviluppo del prodotto. Attivare questa fase nel caso non sia possibile cuocere o surgelare immediatamente tutto il prodotto dopo la fase di lievitazione. Attenzione: dopo la 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.

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

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

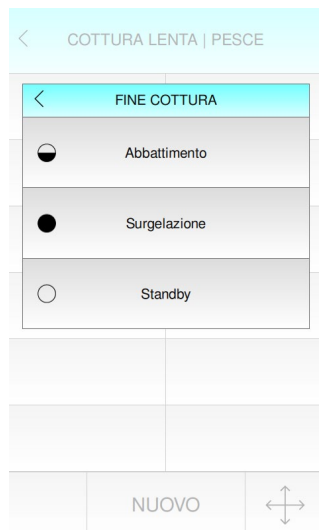
Una ventilazione eccessivamente blanda potrebbe causare una non corretta distribuzione di temperatura ed umidità nella cella. Sarà necessario adattare a seconda di ogni massa in lievitazione i corretti parametri.

I prodotti ad alta idratazione tendono a seccarsi molto più facilmente, prediligete quindi umidità più elevate inserendo vapore anche nelle fasi fredde, al contrario masse ricche di grassi ed uova lievitano correttamente anche con umidità più limitata. Sarà conveniente personalizzare i programmi, adattandoli ai propri prodotti.

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

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

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



COTTURA LENTA E PASTORIZZAZIONE (versione NUVÖ)

NUVÖ™ è la rivoluzionaria tecnologia brevettata che consente di cuocere gli alimenti a bassa temperatura con apporto di vapore e di concatenare cicli di abbattimento e surgelazione.

Grazie a NUVÖ™ gli alimenti sono completamente avvolti dal vapore caldo. Le micro particelle d'acqua assicurano un'eccellente trasmissione del calore che si traduce in una cottura omogenea e delicata.

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

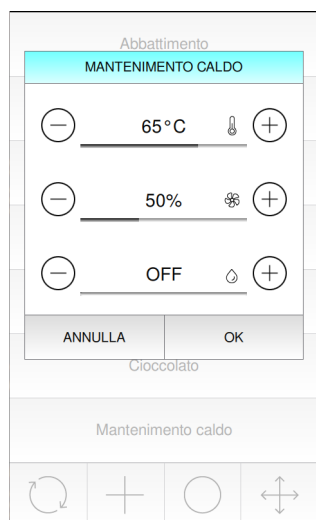
Nel caso in cui vengano eseguite cotture lente senza l'uso del sottovuoto inserire sempre una teglia sotto agli alimenti in cottura in modo da raccogliere eventuali liquidi e grassi rilasciati dagli stessi. Eseguire sempre un ciclo di sanificazione dopo l'uso del programma di cottura lenta e pulire accuratamente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

Con NUVÖ™ si materializza l'intero processo Cook&Chill senza intervento del personale. Conclusa la cottura possono essere programmati l'abbattimento, la surgelazione o il mantenimento alla temperatura desiderata.

Un'innovazione che consente di aumentare la produttività ampliando alle ore notturne il ciclo produttivo.

- Abbattimento: a fine cottura l'alimento sarà automaticamente abbattuto con un programma automatico
- Surgelazione: a fine cottura l'alimento sarà automaticamente surgelato con un programma automatico
- Standby: a fine cottura Vision andrà in conservazione mantenendo il prodotto ad una temperatura impostabile a piacere dall'editor del programma. 

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

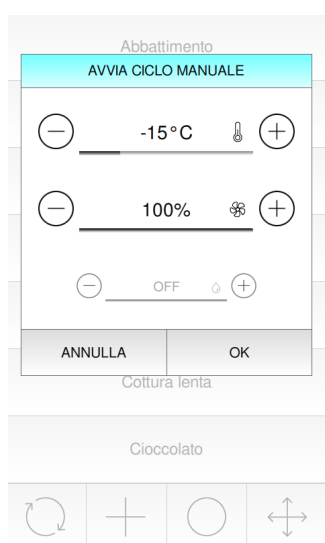


MANTENIMENTO CALDO

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

- la temperatura fino a +65°C (versione "F")
- la temperatura fino a +85°C (versione NUVÖ™)
- la ventilazione e l'umidità desiderata (sopra i +4°C).

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



CICLO MANUALE

La modalità **CICLO MANUALE**, consente di avviare un ciclo impostando la temperatura, la ventilazione e l'umidità desiderata (sopra i +4°C). Gli sbrinamenti sono disabilitati per garantire la continuità di produzione. Il ciclo continuo è utile per tutte le attività di raffreddamento scollegate da un ciclo a fasi. Nella ristorazione, nella pasticceria e panificazione per surgelare gli impasti e bloccarne la lievitazione e nella gelateria per portare rapidamente il gelato mantecato alla temperatura ideale di conservazione.



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

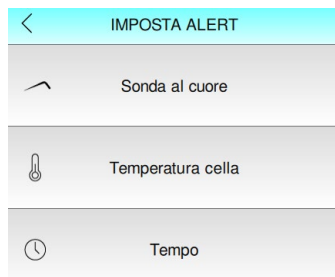
In alto a sinistra è presente l'icona  con a fianco la percentuale della ventilazione impostata. Premendo nell'icona sarà possibile modificare la percentuale della ventilazione durante il ciclo in corso.

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

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

Premendo l'icona  si avvierà uno sbrinamento manuale.

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



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

- Sonda al cuore
- Temperatura cella
- Tempo

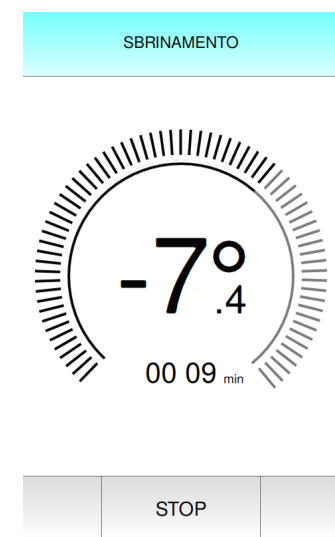
Vedere a tal proposito par. 7.0 Indicazioni generali di utilizzo

11.0 UTILITA'



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

11.1 SBRINAMENTO



Lo sbrinamento si attiva:

-automaticamente in fase di conservazione, ad intervalli di tempo predefiniti.

-manualmente con la funzione da:

MENU>FUNZIONI>SBRINAMENTO MANUALE

-manualmente durante la conservazione toccando il tasto di sbrinamento .

Con sbrinamento in corso il display visualizza l'avviso "**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 SANIFICAZIONE

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

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

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

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

 **Non spruzzare il detergente sulla sonda umidità. Nel caso in cui ciò avvenga è possibile che la sonda non rilevi correttamente i valori e debba essere sostituita. L'operazione non è soggetta a garanzia.**



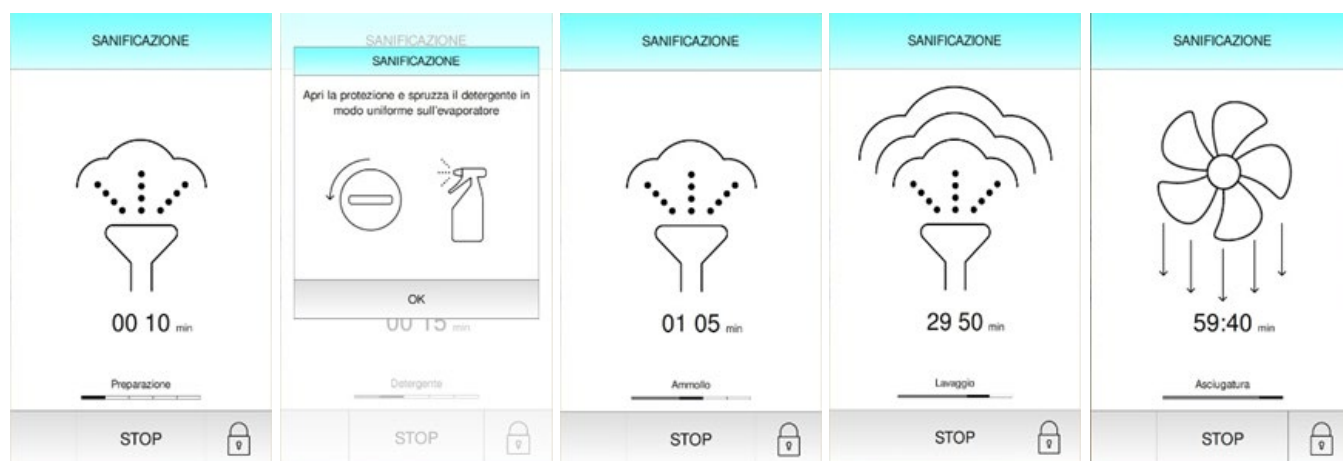
Quando appare l'avviso aprire lo scafo dei ventilatori all'interno della cella.

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

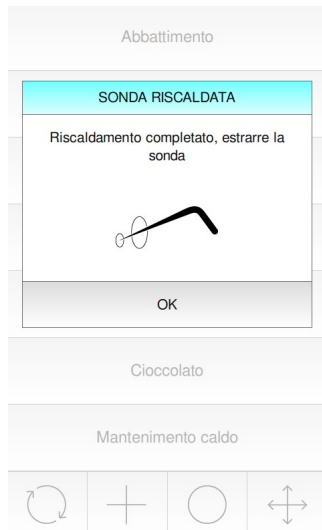
Vision è dotato di una sicurezza che blocca l'accensione dei ventilatori in caso di scafo aperto, nel caso non venga correttamente richiuso non sarà possibile procedere con il programma di sanificazione ed apparirà un avviso.

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

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



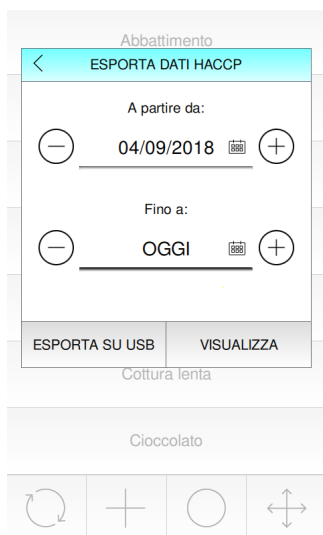
11.3 RISCALDAMENTO SONDA



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

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

11.4 HACCP



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

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

Apparirà una schermata in cui è possibile selezionare il periodo per il quale si vogliono esportare i dati. Premendo nel tasto "Esporta" verrà esportato nella chiavetta USB un file .csv che riporta la matricola dell'apparecchio seguito da anno, mese e giorno.

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

11.5 USB – Aggiorna / Backup



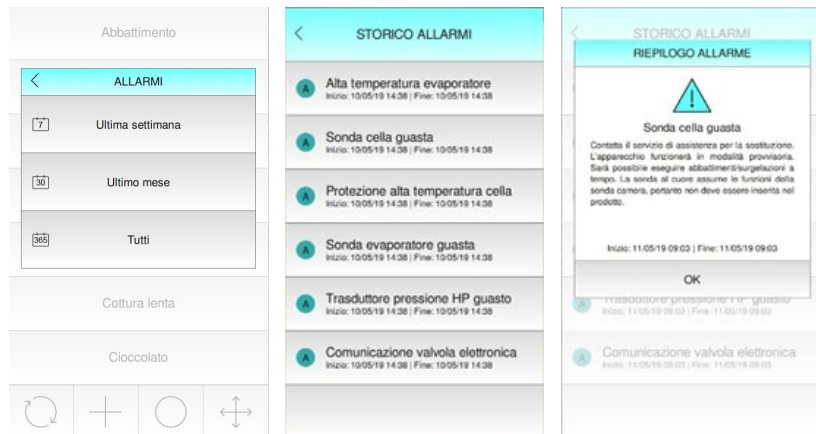
Per **AGGIORNARE** il software dell'apparecchio inserire una chiavetta USB contenente il software e premere su UTILITA'>USB. Il sistema riconosce i file di aggiornamento corretti, il tasto AGGIORNA diventa cliccabile e quindi è possibile procedere con l'aggiornamento.

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

11.6 STORICO ALLARMI

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

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



12.0 IMPOSTAZIONI



Il menu **IMPOSTAZIONI** consente di cambiare la LINGUA, FUSO ORARIO, DATA e ORA, configurare COSMO, accedere al menù SERVICE (protetto da password), abilitare/disabilitare il preraffreddamento o preriscaldamento e attivare la modalità "COLOR MODE".

12.1 LINGUA

Vedi par. 5.1

Consente di impostare la lingua di sistema tra quelle visualizzate

12.2 FUSO ORARIO

Vedi par. 5.3

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

12.3 DATA/ORA

Vedi par. 5.2

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

12.4 COSMO

Vedi par. 5.4

12.5 SERVICE

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

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

12.6 COLOR MODE

A

Abbattimento

S

Surgelazione

L

Lievitazione

F

Fermalievitazione

D

Decongelamento

C

Cottura lenta

C

Cioccolato









Attivando la modalità COLOR MODE, a fianco di ogni funzione, compare un menù colorato che consente una vista grafica alternativa dei programmi.

13.0 RIORDINO MENU'

Abbattimento			
Surgelazione			
Lievitazione			
Fermalievitazione			
Decongelamento			
Cottura lenta			
Cioccolato			
			

Toccando il tasto  si attiva la modalità RIORDINO MENU', che consente di riordinare 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	Contatta il servizio di assistenza per la sostituzione. L'apparecchio funzionerà in modalità provvisoria. Sarà possibile eseguire abbattimenti/surgelazioni a tempo. La sonda al cuore assume le funzioni della sonda camera, pertanto non deve essere inserita nel prodotto.
Sonda cuore guasta	Possibile guasto della sonda al cuore. Sonda al cuore non collegata.	Contatta il servizio di assistenza per la sostituzione. L'apparecchio funzionerà in modalità provvisoria. Sarà possibile eseguire abbattimenti/surgelazioni a tempo e non al cuore.
Sonda umidità guasta	Anomalia o guasto nella rilevazione dell'umidità. L'allarme potrebbe comparire se viene avviata un programma con umidità dopo un abbattimento o surgelazione.	Contatta il servizio di assistenza per la sostituzione. L'apparecchio funzionerà in modalità provvisoria.
Sonda evaporatore guasta	Possibile guasto della sonda evaporatore	Contatta il servizio di assistenza per la sostituzione. L'apparecchio funzionerà in modalità provvisoria. Gli sbrinamenti verranno eseguiti a durata fissa.
Sonda condensatore guasta	Possibile guasto della sonda condensatore	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato. E' possibile continuare ad usare Vision, le prestazioni non saranno ottimali.
Sonda valvola elettronica guasta	Possibile guasto della valvola elettronica di gestione del gas refrigerante.	Contatta il servizio di assistenza per la sostituzione. L'apparecchio non può essere utilizzato.
Trasduttore pressione LP guasto	Possibile guasto al trasduttore di pressione di bassa pressione.	Contatta il servizio di assistenza per la sostituzione. L'apparecchio non può essere utilizzato.
Trasduttore pressione HP guasto	Possibile guasto al trasduttore di pressione di alta pressione.	Contatta il servizio di assistenza per la sostituzione. L'apparecchio funzionerà in modalità provvisoria.
Protezione alta temperatura cella	La temperatura cella supera i 100°C.	Per questioni di sicurezza, il compressore si attiva per abbassare la temperatura in camera. Contattare il servizio assistenza.
Alta temperatura cella	Si attiva se dopo 4 ore di funzionamento continuo del compressore non viene raggiunto il setpoint impostato	Verificare che non ci sia stato un carico eccessivo di prodotto caldo, verificare che il condensatore della macchina sia pulito, verificare la corretta distanza minima della macchina dal muro.
Alta temperatura sonda cuore	La temperatura della sonda al cuore è troppo elevata.	Verifica che il prodotto abbia temperatura inferiore a 110°C (230°F) e che i ventilatori dell'evaporatore stiano girando correttamente.
Alta temperatura scheda di potenza	La scheda di potenza sta operando oltre i limiti massimi di temperatura.	Verificare che l'apparecchio espella correttamente l'aria calda. Interrompere il ciclo e lasciar raffreddare l'apparecchio.
Porta aperta	La porta è aperta	Chiudere la porta, se l'allarme persiste contattare il centro di assistenza tecnica.
Comunicazione interrotta con scheda di potenza	La scheda di comando non riesce a comunicare con la scheda di potenza.	Contatta il servizio di assistenza per la sostituzione della scheda elettronica. L'apparecchio non può essere utilizzato.
Sostituire filtro acqua	La cartuccia del filtro acqua a monte dell'umidificatore ha terminato il proprio ciclo di vita.	Sostituire la cartuccia. Non utilizzare i programmi con umidità o vapore con cartuccia esaurita: rischio di rottura del sistema di generazione del vapore.
Eseguire pulizia condensatore	Il condensatore è sporco e non garantisce il corretto raffreddamento del sistema refrigerante.	Vedere par. 15.
Carico acqua umidificatore guasto	Carico acqua umidificatore guasto	Verifica l'alimentazione idrica dell'umidificatore, che il rubinetto sia aperto e, se l'allarme persiste, contatta il servizio assistenza.
Riscaldamento umidificatore guasto	Riscaldamento umidificatore guasto	Contatta il servizio assistenza.
Alta pressione HP Intervento pressostato HP	Pressione eccessiva rilevata dal trasduttore di alta pressione.	Verifica che il prodotto abbia temperatura inferiore a 110°C (230°F). Verifica che il condensatore non sia ostruito e che il ventilatore funzioni correttamente. Verifica che sul lato posteriore dell'apparecchio ci sia uno spazio di almeno 10-15 cm per consentire il deflusso dell'aria calda dalla griglia. Il compressore riprende il funzionamento quando la pressione rientra nei valori di soglia previsti.

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

15.0 CONSIGLI D'USO E AVVERTENZE

15.1 PRERAFFREDDAMENTO/PRERISCALDAMENTO



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

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

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

15.2 DISPOSIZIONE DEL PRODOTTO SULLE TEGLIE



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

Disporre i prodotti in maniera ordinata evitando di sovrapporli.

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

15.3 CARICO DELLA MACCHINA



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

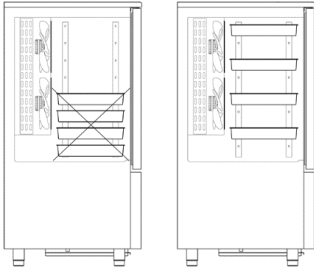
Le pietanze vanno sistemate in un unico strato, in recipienti:

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

Non coprire i contenitori con coperchi di alcun genere.

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

15.4 DISTRIBUZIONE DELLE TEGLIE



In caso di carico parziale, ripartire le teglie in modo uniforme su tutta l'altezza utile. Se durante il ciclo vengono aggiunte ulteriori teglie, inserirle sempre nella parte superiore, spostando quelle già presenti nella parte bassa.

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

Non caricare oltre la capacità massima prevista dal modello

15.5 CORRETTO UTILIZZO

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

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

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

Richiudere accuratamente le porte durante ogni ciclo di lavoro

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

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

Effettuare regolarmente la manutenzione ordinaria come indicato nella sezione dedicata

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

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

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

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

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

15.7 Disposizione delle coppie guida per le teglie GN o EN

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

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

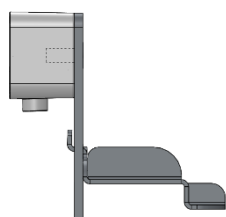
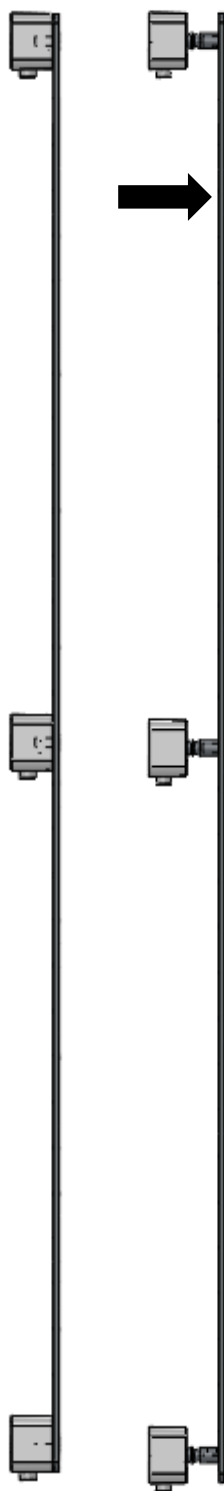
Le coppie guida e i loro supporti sono removibili e lavabili con acqua e sapone neutro o in lavastoviglie.

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

Per una migliore pulizia, nella serie Vision è possibile rimuovere anche le cremagliere che a seconda dei modelli sono fissate in due o più punti.

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

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



16.0 MANUTENZIONE E PULIZIA

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

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

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

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

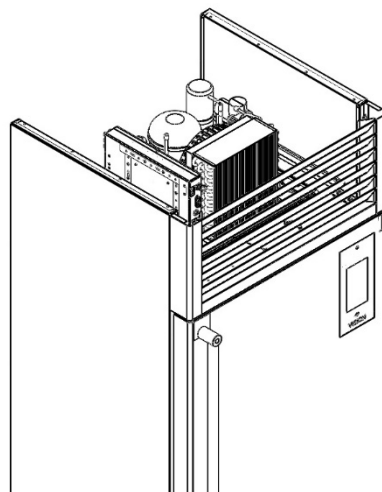
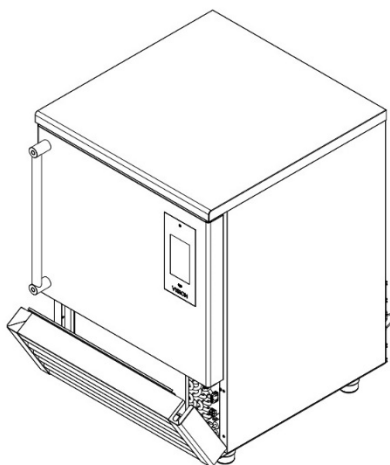
Per mantenere costante l'efficienza dell'apparecchio, provvedere periodicamente alla pulizia del condensatore. Allo scopo utilizzare un pennello a setole morbide o l'aspirapolvere, avendo cura di non piegare le alette di alluminio.

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

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

Il cruscotto è fissato superiormente con due calamite e nella parte inferiore con dei perni a incastro.

Il condensatore nei fermalievitazione e conservatori è posto sul tetto dell'armadio.



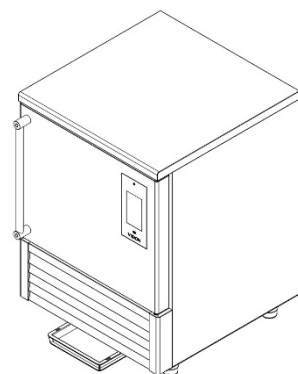
L'apparecchio (abbattitori) è dotato di una vaschetta per la raccolta dell'acqua prodotta dagli sbrinamenti. Tale vaschetta va svuotata periodicamente. I conservatori e gli apparecchi di fermalievitazione sono dotati di un sistema di evaporazione automatica.

Abbattitori: estrarre la vaschetta verso il fronte

Svuotare l'acqua contenuta nella vaschetta

Ricollocare la vaschetta nella posizione originaria

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



17.0 COLLEGAMENTO UMIDIFICATORE A RETE IDRICA E MANUTENZIONE

⚠ 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

18.0 RICERCA GUASTI NON SEGNALATI

ANOMALIA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONI
L'apparecchio non si accende	Mancanza tensione	Verificare la presenza di tensione sulla presa dove è inserita la spina dell'apparecchio, ripristinare eventuali interruttori di protezione e fusibili a monte e verificare i fusibili montati frontalmente sul quadro elettrico
	Cavo connessione interfaccia disconnesso	Verificare il corretto inserimento del connettore cavo interfaccia nel quadro elettrico, se interrotto sostituire il cavo
Avviando un ciclo di raffreddamento il compressore non parte	Ritardo avvio compressore per partenza ravvicinata (abbattitore)	Per evitare partenze ravvicinate del compressore che potrebbero danneggiarlo c'è un ritardo di alcuni minuti, attendere qualche minuto
	Il relè di comando del compressore si è guastato	E' necessario l'intervento di un tecnico per la verifica e il ripristino
	E' intervenuta la protezione termica interna del compressore causa surriscaldamento	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. Verificare che tra il muro e la schiena dell'apparecchio vi siano circa 10-15 cm per l'espulsione dell'aria. Verificare che non sia posizionato in prossimità di fonti di calore (forni, cuocipasta, friggitrice..). Verificare che il ventilatore del condensatore, posto nel vano tecnico inferiore, sia funzionante. Se il problema persiste contattare il servizio tecnico. Verificare ed eventualmente pulire il filtro antipolvere sul condensatore
L'apparecchio non raffredda o raffredda molto lentamente	Eccessivo carico prodotto ad alta temperatura (abbattitore)	Non superare la quantità massima di kg prodotto previsti, prima di inserire prodotto molto caldo effettuare un preraffreddamento della camera ad una temperatura di -20°/-30°C
	Ventilatori interni sempre fermi	Contattare il servizio tecnico per la verifica della causa del fermo ventilatori
	Evaporatore impaccato di ghiaccio	Effettuare uno sbrinamento manuale
	Surriscaldamento del vano tecnico	Verificare che tra il muro e la schiena dell'apparecchio vi siano circa 10-15 cm per l'espulsione dell'aria. Verificare che non sia posizionato in prossimità di fonti di calore (forni, cuocipasta, friggitrice..). 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.

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	43
1.1	Introduction	
1.2	Operating conditions	
2.0	TECHNICAL DATA	44
3.0	INSTALLATION	48
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	50
5.0	START	51
5.1	Language setting	
5.2	Setting date and time	
5.3	Setting time zone	
5.4	Cosmo	
6.0	MAIN MENU	53
6.1	Blast chiller menu	
6.2	Storing Menu	
6.3	Leavening stopping menu	
7.0	GENERAL INDICATIONS FOR USE	56
8.0	CREATING AND MODIFYING CATEGORIES AND PROGRAMS	58
9.0	PROGRAM OPERATING LOGIC	59
10.0	PROGRAMS	60
11.0	UTILITIES	63
11.1	Defrosting	
11.2	Sanitisation	
11.3	Probe heating	
11.4	HACCP	
11.5	USB – Update / Backup	
11.6	Alarm log	
12.0	SETTINGS	66
12.1	Language	
12.2	Time zone	
12.3	Date/time	
12.4	Cosmo	
12.5	Service	
12.6	Colour mode	

13.0	MENU REARRANGEMENT	68
14.0	ALARMS	68
15.0	DIRECTIONS FOR USE AND WARNINGS	69
15.1	Pre-cooling/preheating	
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 guide couples	

16.0	MAINTENANCE AND CLEANING	72
17.0	CONNECTING THE HUMIDIFIER TO THE WATER MAINS AND MAINTENANCE	73
18.0	TROUBLESHOOTING	74
19.0	GAS SAFETY DATA SHEET	75

1.0 OPERATING CONDITIONS

1.1 INTRODUCTION

Dear Customer,

thank you for purchasing this product of the VISION range.

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

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, 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). Handle the probe carefully using the appropriate handle. If unused, store it in the appropriate seat 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 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

made in Italy		Trays			
Matricola / Serial n°		Modello / Model			
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).

Vision blast chillers: W 5-6-7-7T-10-14-20P-30 S

Vision Industry blast chillers: W 30-35-40-41-50-51-100-101-102-150-151-152-200-201-202-250-300 K L

Storage units and retarder proovers: AF/AC 30-60-80 JF/JC 80 TF/TC 13-17

VISION BLAST CHILLERS					
Model	W5S	W6S	W7TS	W5	W6
Compatible pans	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40
Dimensions (mm)	L 780 D 759 H 853	L 780 D 759 H 913	L 1400 D 700 H 810-850-910	L 780 D 859 H 853	L 780 D 859 H 913
Capacity per cycle	18 kg +90°⇒+3°C	21 kg +90°⇒+3°C	34 kg +90°⇒+3°C	22 kg +90°⇒+3°C	27 kg +90°⇒+3°C
	12 kg +90°⇒-18°C	15 kg +90°⇒-18°C	24 kg +90°⇒-18°C	17 kg +90°⇒-18°C	21 kg +90°⇒-18°C
Consumption* +65°+10°C +65°-18°C	0.073 kWh/kg 0.272 kWh/kg	0.081 kWh/kg 0.258 kWh/kg	0.068 kWh/kg 0.257 kWh/kg	0.067 kWh/kg 0.259 kWh/kg	0.071 kWh/kg 0.246 kWh/kg
Power	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz
Absorption	1700W – 8.21AW	1700W – 8.21AW	1950W – 9.42°	1430W – 6.91°	1670W – 8.07A
Cooling capacity	1755W*	1755W*	2084W*	1565W*	2084W*

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

VISION BLAST CHILLERS					
Model	W7	W10	W14	W20P	W30
Compatible pans	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN2/1 - 60x80	GN1/1 - 60x40
Dimensions (mm)	L 780 D 859 H 1093	L 780 D 859 H 1563	L 780 D 859 H 1778	L 1100 D 1104 H 1843	L 810 D 1096 H 2340
Capacity per cycle	34 kg +90°⇒+3°C	50 kg +90°⇒+3°C	70 kg +90°⇒+3°C	80 kg +90°⇒+3°C	90 kg +90°⇒+3°C
	24 kg +90°⇒-18°C	40 kg +90°⇒-18°C	56 kg +90°⇒-18°C	60 kg +90°⇒-18°C	66 kg +90°⇒-18°C
Consumption* +65°+10°C +65°-18°C	0.064 kWh/kg 0.221 kWh/kg	0.082 kWh/kg 0.252 kWh/kg	0.061 kWh/kg 0.250 kWh/kg	0.085 kWh/kg 0.268 kWh/kg	0.095 kWh/kg 0.292 kWh/kg
Power	220/240V/50Hz	400/415V 3N – 50/60Hz	400/415V 3N – 50/60Hz	400/415V 3N – 50/60Hz	400/415V 3N – 50/60Hz
Absorption	1950W – 9.42AW	5120W – 12.74°	5200W – 13.12°	7150W – 16.64S	7450W – 17.28A
Cooling capacity	2084W*	5440W*	5440W*	9820W*	8630W*

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

VISION INDUSTRY BLAST CHILLERS						
Model	W30K	W35K	W40K Remote unit excluded	W41K Remote unit excluded	W50K Remote unit excluded	W51K Remote unit excluded
Supported trolley	1 x EN60x40 / GN 1/1	1 x EN60x40 / GN 1/1	1 x EN60x80 / GN 2/1	1 x EN60x80 / GN 2/1	1 x EN60x80 / GN 2/1	1 x EN60x80 / GN 2/1
Dimensions (mm)	L 960 D 1276 H 2365	L 960 D 1200 H 2770	L 1480 D 1430 H 2510	L 1480 D 1430 H 2510	L 1600 D 1430 H 2510	L 1600 D 1430 H 2510
Capacity per cycle	90 kg +90°⇒+3°C	85 kg +90°⇒+3°C	120 kg +90°⇒+3°C	160 kg +90°⇒+3°C	200 kg +90°⇒+3°C	260 kg +90°⇒+3°C
	66 kg +90°⇒-18°C	60 kg +90°⇒-18°C	90 kg +90°⇒-18°C	120 kg +90°⇒-18°C	160 kg +90°⇒-18°C	200 kg +90°⇒-18°C
Power	400-415V 3N – 50Hz	400-415V 3N – 50Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz
Absorption	6,15 kW 10.9A	7,76 kW 24.56A	3,27 kW 11.83A	4,14 kW 13.03A	3,27 kW 11.83A	4,14 kW 13.03A
Cooling capacity	9820W*	11,210W*	13,170W*	14,940W*	20,610W*	22,980W*
*Evap -10°C cond. +45°C						

VISION INDUSTRY BLAST CHILLERS						
Model	W50LK Remote unit excluded	W100K Remote unit excluded	W101K Remote unit excluded	W102K Remote unit excluded	W100LK Remote unit excluded	W150K Remote unit excluded
Supported trolley	1 x 100x100 cm. max	2 x EN60x80 / GN 2/1	2 x EN60x80 / GN 2/1	2 x EN60x80 / GN 2/1	2 x 100x100 cm. max	3 x EN60x80 / GN 2/1
Dimensions (mm)	L 1850 D 1430 H 2510	L 1600 D 2600 H 2510	L 1600 D 2600 H 2510	L 1600 D 2600 H 2510	L 1850 D 2600 H 2510	L 1600 D 3640 H 2510
Capacity per cycle	200 kg +90°⇒+3°C	320 kg +90°⇒+3°C	400 kg +90°⇒+3°C	520 kg +90°⇒+3°C	400 kg +90°⇒+3°C	480 kg +90°⇒+3°C
	160 kg +90°⇒-18°C	240 kg +90°⇒-18°C	320 kg +90°⇒-18°C	400 kg +90°⇒-18°C	320 kg +90°⇒-18°C	360 kg +90°⇒-18°C
Power	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz
Absorption	4,14 kW 13.03A	6,54 kW 23.66A	6,54 kW 23.66A	8,27 kW 26.02A	8,27 kW 26.02A	9,81 kW 35.49A
Cooling capacity	22,980W*	26,340W*	41,220W*	45,960W*	45,960W*	39,510W*
*Evap -10°C cond. +45°C						

VISION INDUSTRY BLAST CHILLERS						
Model	W151K Remote unit excluded	W152K Remote unit excluded	W150LK Remote unit excluded	W200K Remote unit excluded	W201K Remote unit excluded	W202K Remote unit excluded
Supported trolley	3 x EN60x80 / GN 2/1	3 x EN60x80 / GN 2/1	3 x 100x100 cm. max	4 x EN60x80 / GN 2/1	4 x EN60x80 / GN 2/1	4 x EN60x80 / GN 2/1
Dimensions (mm)	L 1600 D 3640 H 2510	L 1600 D 3640 H 2510	L 1850 D 3640 H 2510	L 1600 D 4680 H 2510	L 1600 D 4680 H 2510	L 1600 D 4680 H 2510
Capacity per cycle	600 kg +90°⇒+3°C	780 kg +90°⇒+3°C	600 kg +90°⇒+3°C	640 kg +90°⇒+3°C	800 kg +90°⇒+3°C	1040 kg +90°⇒+3°C
	480 kg +90°⇒-18°C	600 kg +90°⇒-18°C	480 kg +90°⇒-18°C	480 kg +90°⇒-18°C	640 kg +90°⇒-18°C	800 kg +90°⇒-18°C
Power	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz
Absorption	9,81 kW 35.49A	12,40 kW 39.03A	12,40 kW 39.03A	13,08 kW 47.32A	13,08 kW 47.32A	16,54 kW 52.04A
Cooling capacity	61,830W*	68,940W*	68,940W*	52,860W*	82,440W*	91,920W*
*Evap -10°C cond. +45°C						

VISION INDUSTRY BLAST CHILLERS						
Model	W200LK Remote unit excluded	W250LK Remote unit excluded	W300LK Remote unit excluded			
Supported trolley	4 x 100x100 cm. max	5 x 100x100 cm. max	6 x 100x100 cm. max			
Dimensions (mm)	L 1850 D 4680 H 2510	L 1850 D 5720 H 2510	L 1850 D 6760 H 2510			
Capacity per cycle	800 kg +90°⇒+3°C	1000 kg +90°⇒+3°C	1200 kg +90°⇒+3°C			
	640 kg +90°⇒-18°C	800 kg +90°⇒-18°C	960 kg +90°⇒-18°C			
Power	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz			
Absorption	16,54 kW 52.04A	20,67 kW 65.05A	24,81 kW 78.06A			
Cooling capacity	91,920W*	114,900W*	137,880W*			
*Evap -10°C cond. +45°C						

VISION RETARDER PROOVER										
Model	AF30		AF60		AF80		JF80		TF13	TF17
Compatible pans	EN60x40		EN60x80		EN60x80		EN60x80 Racking trolley		EN60x40	EN60x40
Dimensions (mm)	L 810 D 796 H 2215		L 810 D 1096 H 2215		L 900 D 1138 H 2465		L 960 D 1276 H 2465		L 1450 D 800 H 950	L 2005 D 800 H 950
Temp. range	-6+40°C	-30+40°C	-6+40°C	-30+40°C	-6+40°C	-30+40°C	-6+40°C	-30+15°C	-6+40°C	-6+40°C
Absorption	1020 W 4.7A	1410 W 6.5A	1020 W 4.7A	1410 W 6.5A	1740 W 8.0A	1890 W 8.6A	1740 W 7.2A	1890 W 8.6A	550 W 2.5A	550 W 2.5A
Cooling capacity	668W*	751W**	668W*	965W**	1336W*	1292W**	1336W*	1292W**	565W*	565W*
Power	220-240V / 50Hz									
*Evap -10°C cond. +55°C **Evap -30°C cond. +55°C										

VISION STORAGE UNITS										
Model	AC30		AC60		AC80		JC80		TC13	TF17
Compatible pans	EN60x40		EN60x80		EN60x80		EN60x80 Racking trolley		EN60x40	EN60x40
Dimensions (mm)	L 810 D 796 H 2215		L 810 D 1096 H 2215		L 900 D 1138 H 2465		L 960 D 1276 H 2465		L 1450 D 800 H 950	L 2005 D 800 H 950
Temp. range	-5+15°C	-30+15°C	-5+15°C	-30+15°C	-5+15°C	-30+15°C	-5+15°C	-30+15°C	5+15°C	5+15°C
Absorption	1020 W 4.7A	1410 W 6.5A	1020 W 4.7A	1410 W 6.5A	1740 W 8.0A	1890 W 8.6A	1740 W 7.2A	1890 W 8.6A	550 W 2.5A	550 W 2.5A
Cooling capacity	668W*	751W**	668W*	751W**	1336W*	1292W**	1336W*	1292W**	565W*	565W*
Power	220-240V / 50Hz									
*Evap -10°C cond. +55°C **Evap -30°C cond. +55°C										

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, 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.

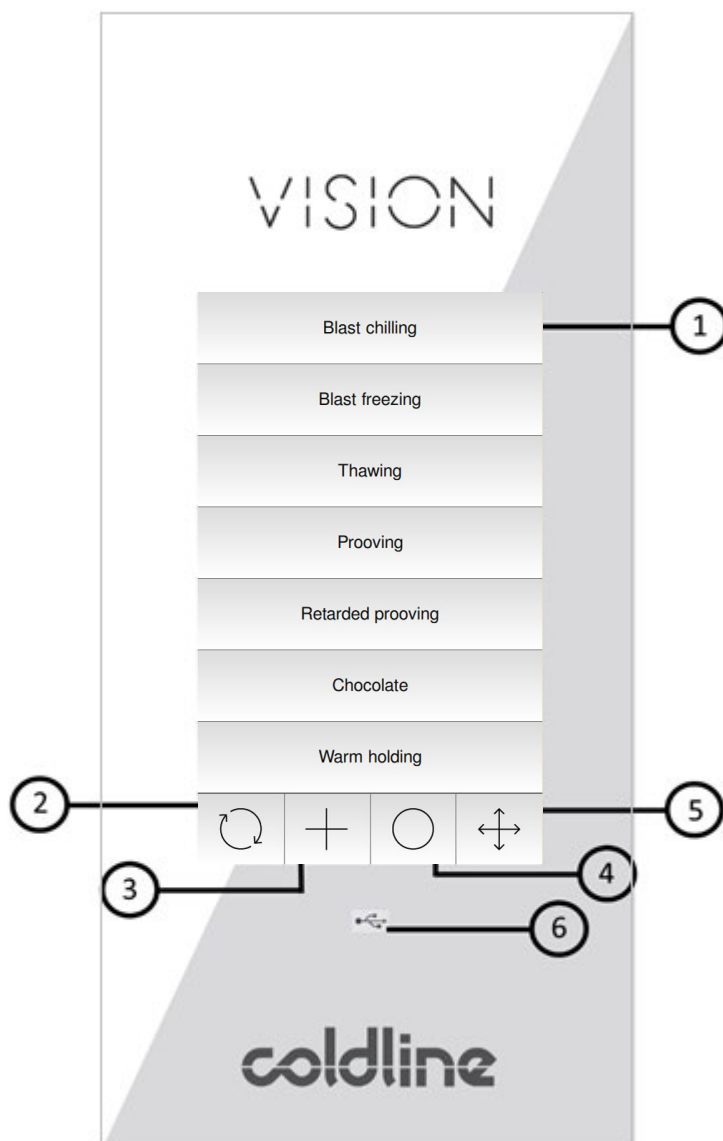
Filter life depends on the amount and characteristics of the treated water; in any case, it cannot be longer than one year. Using a worn filter can result in problems with the supply of water to the humidification system, causing the latter to fail. Failure to use the filter can cause malfunctions in 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 CONTINUOUS CYCLE BUTTON

To start a continuous cycle with fixed setpoints

3 UTILITY BUTTONS

To open the utility menu

4 SETTING BUTTON

To open the settings menu

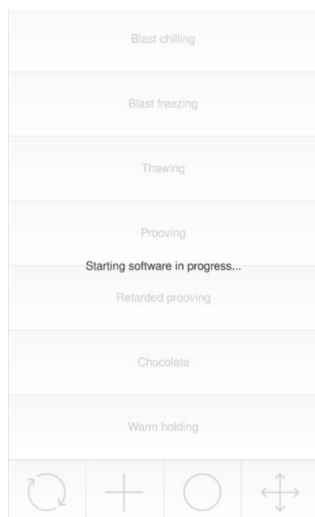
5 LAYOUT BUTTON

To change the main screen layout

6 USB PORT

Allows inserting a USB stick to download data

5.0 START



⚠ **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. Vision 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.

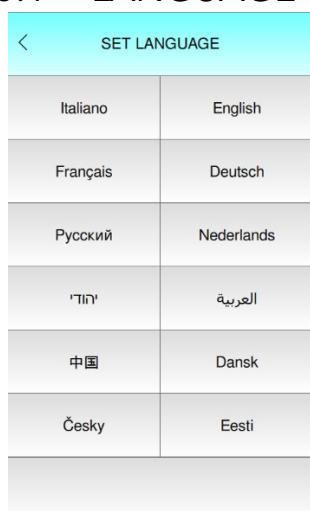


Play Store



Apple Store

5.1 LANGUAGE SETTING

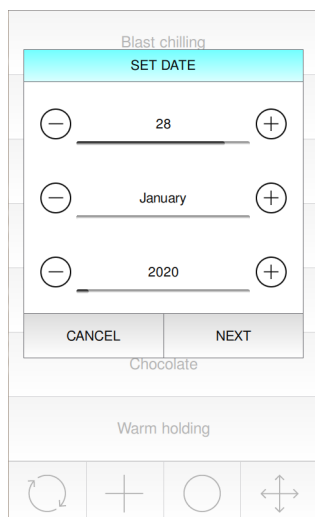


The first time you turn on your appliance you are prompted to select a language.

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 Vision to Cosmo, the device will automatically synchronize dates and times, 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

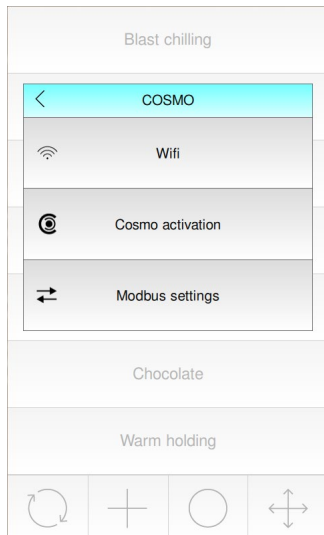
Set date and time using the  and  buttons.

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

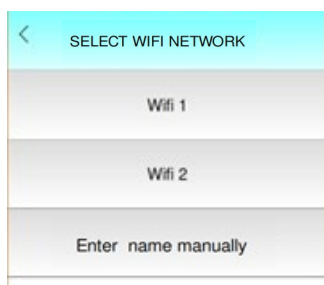


COSMO is the innovative wi-fi technology that allows you to connect all Coldline appliances in the kitchen to VISION and monitor them from your smartphone.

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

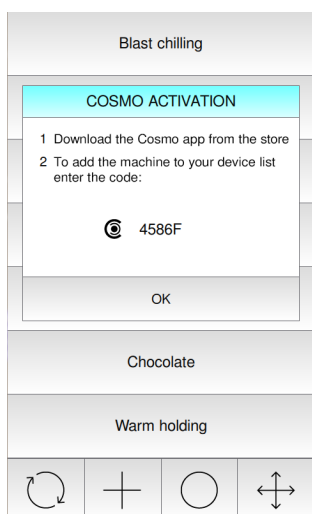
- WIFI
- COSMO ACTIVATION
- MODBUS CONFIGURATION

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.

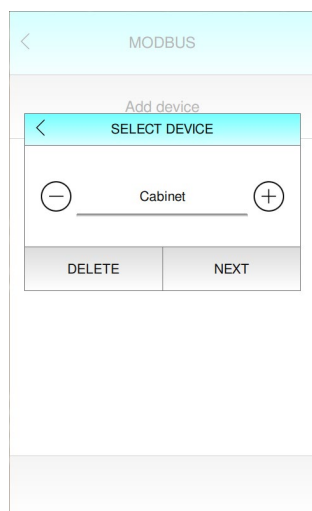
Once connected, returning to the **WIFI** screen, a symbol will appear next to the network you are connected to.



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

Download the app from Playstore or AppStore, 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.

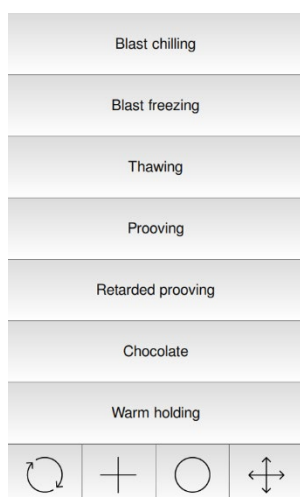


To add other Coldline devices connected via ModBus network, press the COSMO button, then "MODBUS CONFIGURATION" and press "ADD DEVICE". Select the device you want to connect, and enter the address included between 21 and 255.

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 BLAST CHILLER MENU



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.

Blast 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.

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). In all phases, if the temperature is above 4 degrees, it is possible to actively adjust the humidity.

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

Slow cooking: It cooks food at low temperature, enhancing its colour, flavour and softness. The addition of steam allows an optimal heat distribution favouring a homogeneous result. Once cooked, choose whether to program blast chilling or deep freezing.

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.

Yoghurt: Allows you to make creamy and natural yoghurt with the simple use of good quality milk and live lactic cultures.

Pasteurization: Eliminates pathogenic microorganisms and most of the vegetative ones present in food and extends shelf life.

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

Sanitisation: Allows you to start the sanitisation cycle to clean and sanitise the cell (see par. 11.2)

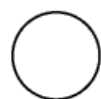
Anisakis decontamination: Clean fish intended for raw consumption in order to eliminate parasites such as Anisakis with specific programs with dedicated temperatures and durations. (-20°C for at least 24 hours, or at -35°C for 15 hours)



- **Manual cycle**
See par. 10

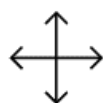


- **Utilities**
See par. 11



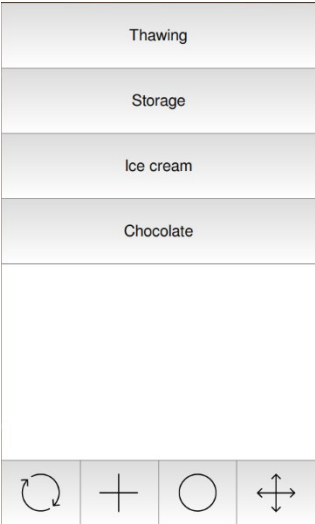
- **Settings**
See par. 12
Allows access to the following menus:

- Language
- Time zone
- Date/time
- Cosmo
- Service
- Colour mode



- **Menu rearrangement**
See par. 13
Allows you to rearrange the menu keys by ordering them according to your needs and preferences.

6.2 STORAGE UNITS MENU



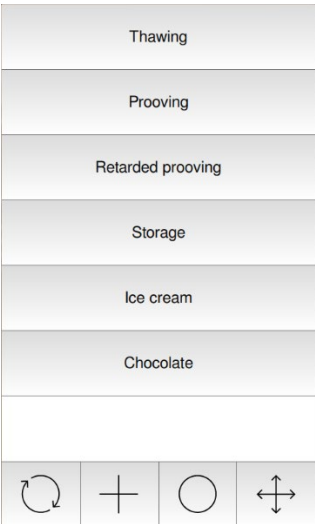
Storage: Starts the storing mode.

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

Ice cream: Starts the ice cream storing mode.

Chocolate: Starts the chocolate storing mode.

6.3 RETARDER PROVER MENU



Proving and retarded proving: 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). In all phases, if the temperature is above 4 degrees, it is possible to actively adjust the humidity.

Storage: Starts the storing mode.

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

Ice cream: Starts the ice cream storing mode.

Chocolate: Starts the chocolate storing mode.

7.0 GENERAL INDICATIONS FOR USE

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



DEVOTE™

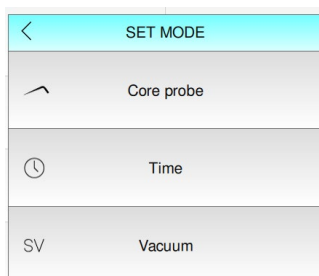
All pre-installed programs adopt the Devote™ automatic load recognition system which optimizes the appliance times and parameters when hot food is inserted in order to adapt them to the actual type and load of food inserted.

Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - is the innovative system developed by Coldline that autonomously recognizes food weight, size and initial temperature.

Devote™ automatically modulates temperature and ventilation to blast chill and freeze in the shortest possible time without using the core probe. Limiting the use of the core probe allows you to speed up the blast chilling and freezing processes, preventing bacterial contamination between different foods.

The user can freely modify the programs by creating new ones or he can start and modify the pre-installed programs saving them again with another name.

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.

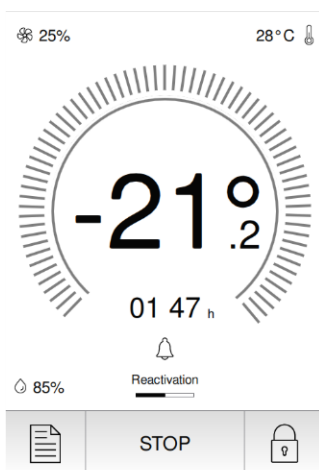
Time: the program will manage the transition from one phase to another after the time set according to the recipe.

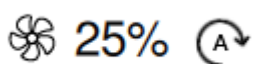
If Devote is active, the appliance will automatically determine the duration of the cycle, in the other cases the cycle will end after the time set in the program, visible from the editor in the bottom RH corner and editable at will. The programs are divided into three phases that allow you to vary the 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 SV - Vacuum mode; in SV - Vacuum mode, Vision 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 progress crown, if the core probe is connected it is possible to see the core temperature by selecting the temperature area.

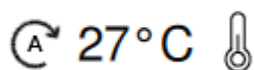
If you only want to see the core temperature, simply select the probe icon, an acoustic signal will confirm that only the core temperature is active, to return to the chamber temperature press again in the temperature area.



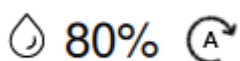


Ventilation: depending on the programs, by selecting the ventilation field,

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.



Humidity: if the temperature is higher than 4°C it will be possible to change the humidity of the cell (humidification or dehumidification in blast chillers and proofer-retarders, while storing units, having no humidification system, allow humidity regulation by dehumidifying the cell). By selecting the

humidity symbol , you can set the desired humidity or, in case of automatic management, the change will be possible from the program editor.



Program editor or manual defrost symbol: depending on the program, the symbol to modify the programming or start an automatic defrost cycle will appear in the bottom left (in remote models, defrosting will be carried out with the door open). In automatic cycles and appliances with on-board refrigeration unit, defrosting is automatic.

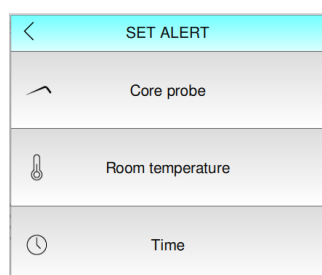
11:50_h

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



Alert: When a program is started, by selecting the bell symbol at the bottom, it is possible to set an alert:

- Upon reaching a certain core temperature
- Upon reaching a certain temperature in the cell
- After a set time



This function is useful if it is necessary to set an intermediate process on the food placed inside the appliance.

Reactivation

Phase indication: the text and the bar indicate the phase the program is performing

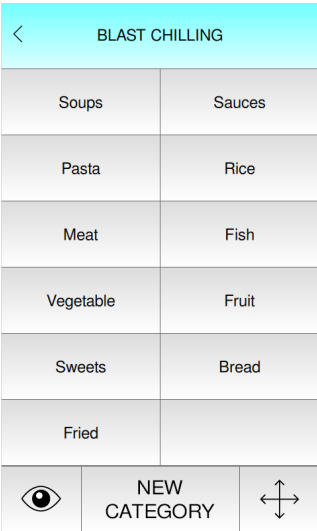
STOP

Stop key: interrupts the program; if it has been modified, the save request will appear.



Hide: once the desired program has been selected, by pressing this symbol, it is possible to hide a pre-installed recipe. To make it reappear, simply repeat the same operation.

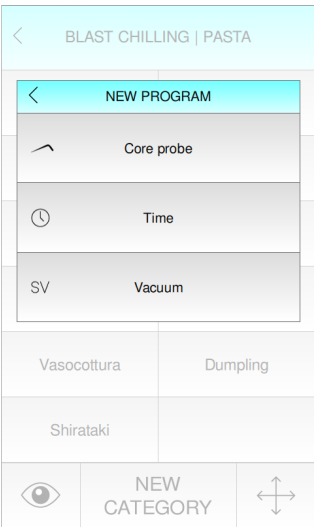
8.0 CREATING AND MODIFYING CATEGORIES AND PROGRAMS



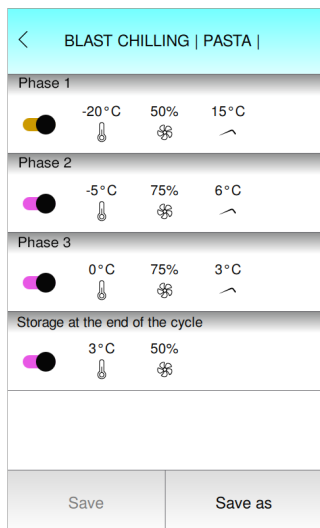
Tap on NEW from the relevant program list to create a new category.



You will be asked to enter a name for this category that, once created, will appear on the main page. The symbol  indicates that the category has been created by the user.



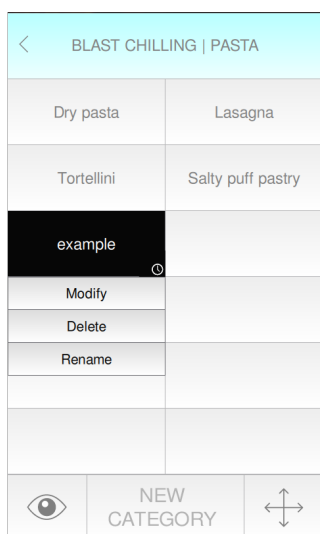
To create a new PROGRAM, select the desired category and press the NEW button. A screen will appear asking you to specify the type of program or CORE PROBE, TIME or VACUUM.



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 AS 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 timed program, while the  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.

9.0 PROGRAM OPERATING LOGIC

Vision is equipped with numerous automatic programs.

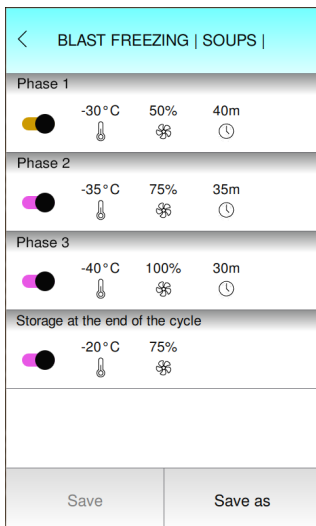
Programs can be created from scratch in all their phases (par. 29) or can be modified during their operation. Changing one of the parameters will allow you to save a new program with a name, which will be automatically inserted in the same category as the starting program.

The blast chilling, deep freezing, defrosting and slow cooking programs consist of 3 phases + storage at the end of the cycle, which can be enabled or disabled.

The first phase is always active and is characterized by a blue switch, the phases that can be disabled are characterized by a green switch. Parameters (temperature, ventilation, time and humidity) can be modified in all phases and will appear according to the started program.

Storage at the end of the cycle 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.

10.0 PROGRAMS



BLAST CHILLING, BLAST-FREEZING, CHOCOLATE, THAWING AND DRYING

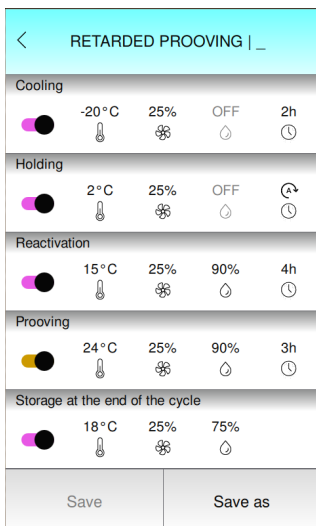
To create a new program, select the desired function (blast chilling, deep freezing, defrosting, chocolate and drying), the category and the NEW button.

You can choose between creating a probe, time or vacuum-packed program.

Once the type has been selected, the program editor will appear with 3 phases: the first one cannot be deactivated (blue switch), the other two can be deactivated and the cell temperature, ventilation and phase duration or target core temperature can be set, after which the program will move on to the next phase.

Whenever a change is made to the program it is possible to save it by overwriting the program in progress; refusing to save it, the changes will be valid only for the program in progress and will be lost at the end of the cycle.

It is possible to activate end of cycle storage, in the absence of which the program ends and the appliance goes into standby, it will therefore be necessary to promptly remove the food from the appliance.



PROOVING AND RETARDED PROOVING:

In the proof-retarding program, the date and time of the cycle end must be set first. It is possible to disable the cold phases, in this way you can use the saved parameters for retarder prover 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 cannot be disabled):

- 1. Cooling: allows you to block the action of the yeasts in order to delay their action. For temperatures below 4 degrees it is not possible to manage humidity. 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. Maintenance: 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, 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. Waiting for 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.

Tips: humidity and ventilation play a fundamental role in the leavening process.

These two parameters must always be managed simultaneously. If you notice that the product is too dry or tends to dry out and form surface crusts, increase the humidity and/or decrease the ventilation.

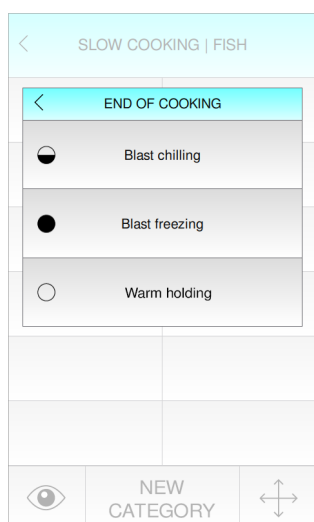
Excessively mild ventilation could cause an incorrect distribution of temperature and humidity in the cell. It will be necessary to adapt the correct parameters according to each rising mass.

High hydration products tend to dry out much more easily, therefore prefer higher humidity by inserting steam even in the cold phases, on the contrary masses rich in fats and eggs rise correctly even with more limited humidity. It will be better to customize the programs, adapting them to your products.

The temperature of the ingredients used and the end-of-dough temperature actively influence the leavening processes and significantly change the final result. Pay attention to these parameters to always have a constant quality result.

Generally, covering the dough with leavening cloths is not recommended, however certain high-hydration doughs require the use of this technique to improve their rise and limit the dispersion of humidity.

Never use trays with lids or overlapping them on top of each other, it will be impossible to guarantee the correct humidity and an even temperature.



SLOW COOKING AND PASTEURIZATION (NUVŌ version)

NUVŌ™ is the revolutionary patented technology that allows you to cook foods at low-temperature with the addition of steam and link together blast chilling and freezing cycles.

Thanks to NUVŌ™, food is completely enveloped in hot steam. The micro particles of water ensure excellent heat transmission which results in homogeneous and delicate cooking.

NUVŌ versions can reach +85°C, sufficient for slow cooking and some types of pasteurization. During the cooking and pasteurization phases, setting high degrees of humidity (90-100%) is recommended. A higher humidity rate increases the heat transfer to the food, improving temperature accuracy, cooking speed and hydration of the food if it is not vacuum packed.

If slow cooking is carried out without the use of vacuum-packing, always insert a tray under the cooking food in order to collect any released liquids and fats.

Always perform a sanitization cycle after using the slow cooking program and thoroughly clean Vision.

With NUVÖ™ the entire Cook&Chill process is performed without staff intervention. Once cooking is complete, blast chilling, deep freezing or storage at the desired temperature can be programmed.

An innovation that allows you to increase productivity by expanding the production cycle at night.

- Blast chilling: at the end of cooking the food will be automatically chilled with an automatic program
- Freezing: at the end of cooking the food will be automatically frozen with an automatic program
- Standby: at the end of cooking Vision will go into storage mode, keeping the product at a temperature that can be set at will from the program editor.



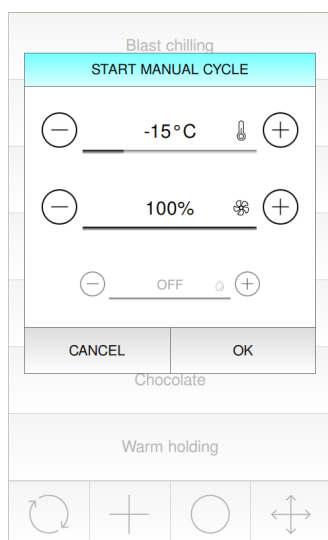
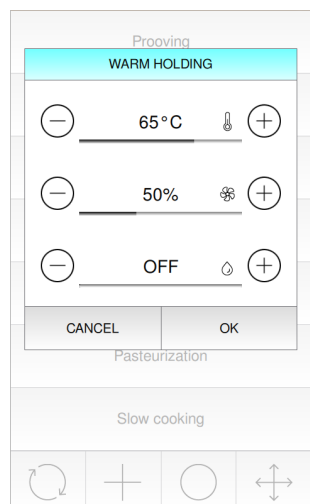
The choice must be made immediately after starting the program.

WARM HOLDING

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

- the temperature up to +65°C (version "F")
- the temperature up to +85°C (NUVÖ™ version)
- the desired ventilation and humidity (above +4°C).

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



MANUAL CYCLE

MANUAL CYCLE mode allows you to start a cycle setting the desired temperature, ventilation and humidity (above +4°C). Defrost cycles are disabled to guarantee continuous production. The continuous cycle is useful for all cooling activities not connected to a phase cycle. In catering, pastry and bread-making, to freeze and delay the leavening of dough products, as well as in the ice-cream making process, to quickly bring the stirred ice cream to the ideal storage temperature.



While the cycle is in progress, the display will show the temperature of air inside the cell. 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.

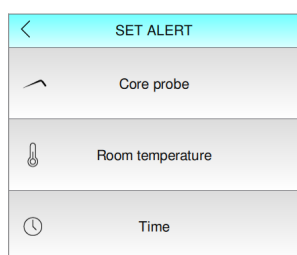
In the top left corner there is the  icon next to the set ventilation percentage. By pressing on the icon, it will be possible to change the ventilation percentage during the current cycle.

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

In the bottom left corner there is the  icon if the set temperature is above 4°C. By pressing on the icon it will be possible to adjust the humidity rate or not manage the parameter (OFF).

Pressing on the  icon will start a manual defrost cycle.

Pressing on the  icon, the display will be locked to prevent tampering or to clean the door while a program is running. Just hold down a point on the display to unlock it.

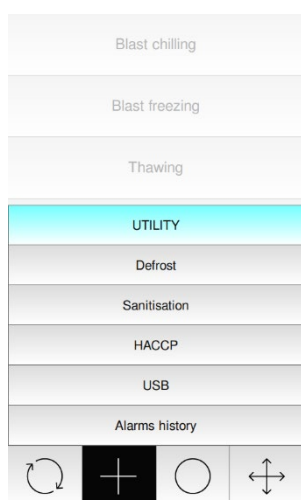


Below the cycle progress time there is the  icon. By pressing on the icon it will be possible to set a visual and sound alert for the following parameters:

- Core probe
- Cell temperature
- Time

See this in par. 26.0 General indications for use

11.0 UTILITIES



The **UTILITIES** menu allows you to start a defrosting cycle, perform sanitization, heat the core probe (optional), 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 storage, at predetermined time intervals.
- manually with the function from:

MENU> FUNCTIONS> MANUAL DEFROSTING

- manually during storage 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 SANITISATION

The **SANITISATION** process takes place by combining the action of the detergent and hot steam, reducing the bacterial load of the cell and eliminating unpleasant odours.

This process consists of 5 stages: preparation, cleansing, soaking, washing and drying.

At the end of the first phase, preparation, a screen will appear asking you to open the fan guard and to spray the detergent onto the evaporator.



Warning, injury risk! Wait for the fans to stop completely before opening the casing. To carry out the sanitisation cycle, follow the instructions in the Maintenance paragraph.



Use neutral, non-foaming and non-aggressive detergent, the use of aggressive detergents leads to a shorter life of the evaporator protection treatment with the consequent risk of punctures and gas leaks, not covered by the warranty.



Do not spray the detergent on the humidity probe. If this happens, the probe may not detect the values correctly and then should be replaced. The operation is not covered by the guarantee.



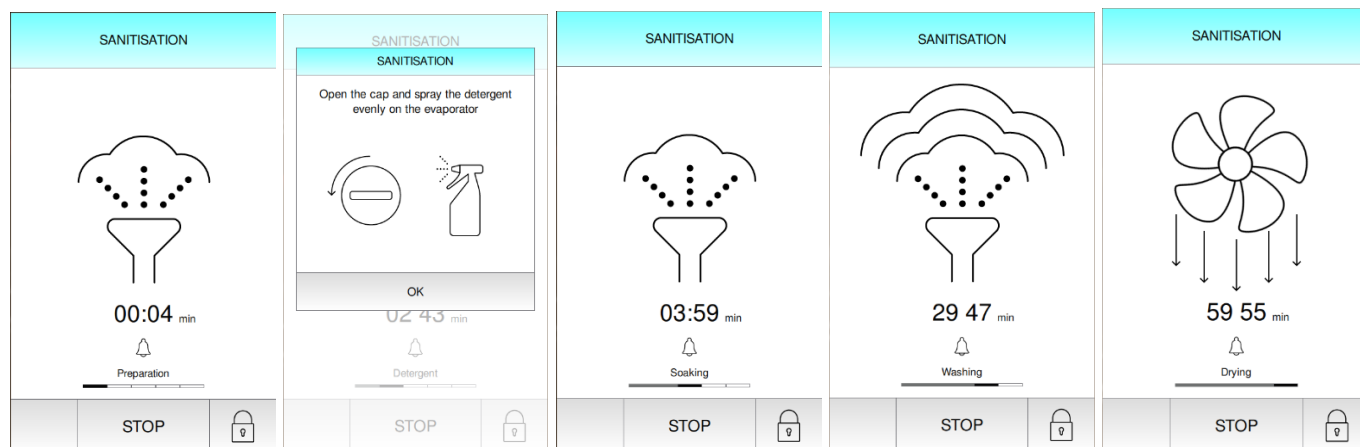
When the warning appears, open the fan casing inside the cell.

To open the casing, turn the locks counterclockwise, spray the evaporator with Coldline sanitizing product and close the casing by turning the locks clockwise. Always check the fan casing is correctly locked.

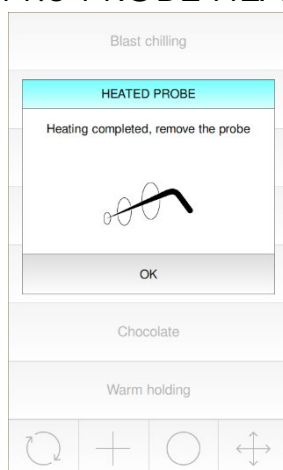
Vision is equipped with a safety device that blocks the ignition of the fans in the event of an open casing, if it is not correctly closed it will not be possible to proceed with the sanitization program and a warning will appear.

In the subsequent phases Vision will alternate steam and rinsing phases in order to sanitize and clean the appliance. It is however advisable to remove all food residues and obvious dirt before starting the sanitation process.

At the end of the process the machine dries and returns to the main screen.



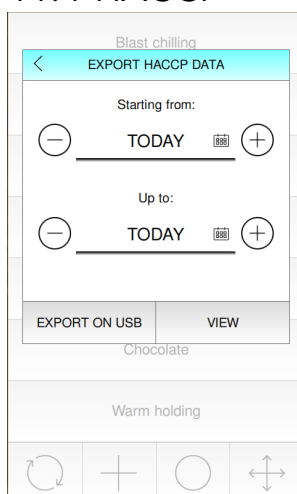
11.3 PROBE HEATING



The **PROBE HEATING** function is active only if a heated core probe is fitted.

By tapping on PROBE HEATING, 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.

11.4 HACCP



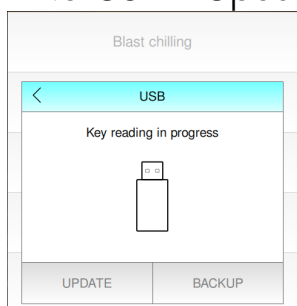
The **HACCP** menu allows you to save to a USB stick and then view the data of all performed cycles.

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.

11.5 USB – Update / Backup



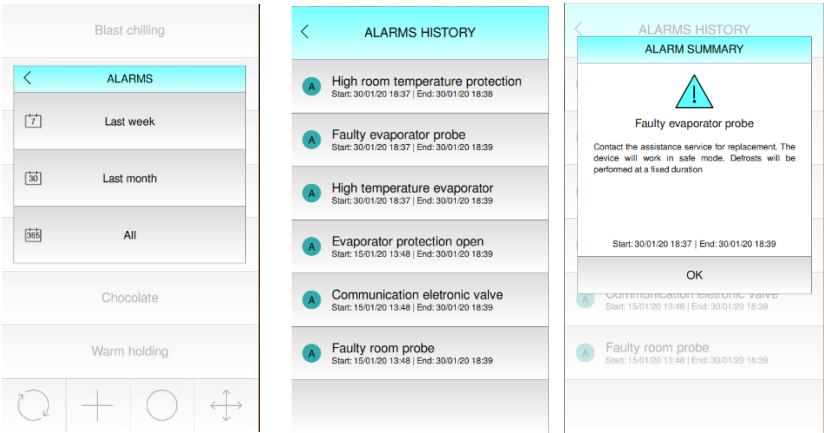
To **UPDATE** the software of the device, insert a USB stick containing the software and press on UTILITIES>USB. The system recognizes the correct update files, you can click on the UPDATE key and therefore you can proceed with the update.

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.

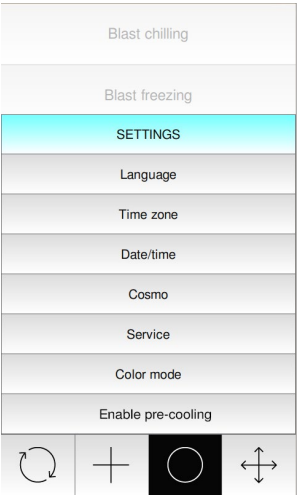
11.6 ALARM LOG

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



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

12.1 LANGUAGE

See par. 5.1
Sets the system language from those displayed

12.2 TIME ZONE

See par. 5.3
If Vision 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.

12.3 DATE/TIME

See par. 5.2
If Vision is not connected to Cosmo it allows you to manually set the local date and time.

12.4 COSMO

See par. 5.4

12.5 SERVICE

SERVICE	
Parameters	Test I/O
Functional testing	Test report
System info	Activates first star...
Alarms reset	Reset wifi
Set serial number	Set model
Disable demo mode	Enable demo mode

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

12.6 COLOUR MODE

	Blast chilling		
	Blast freezing		
	Thawing		
	Prooving		
	Retarded prooving		
	Chocolate		
	Warm holding		
			

By activating the COLOUR MODE, next to each function, a coloured menu appears which allows an alternative graphic view of the programs.

13.0 MENU REARRANGEMENT ↕

Blast chilling			
Blast freezing			
Thawing			
Prooving			
Retarded prooving			
Chocolate			
Warm holding			
			

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.

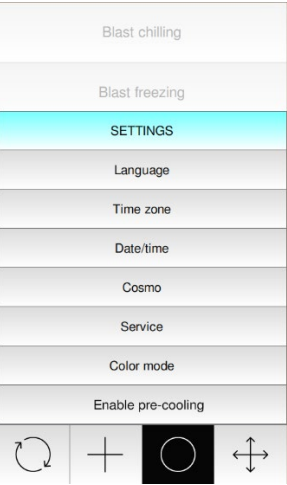
14.0 ALARMS

ALARM LIST	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Faulty cell probe	Possible fault of the cell probe	Contact support service for a replacement. The appliance will work in safe mode. Only time-based blast chilling/deep freezing cycles can be performed. The core probe is used to replace the chamber probe. It must not be inserted into the product
Faulty core probe	Possible core probe fault. Core probe not connected.	Contact support service for a replacement. The appliance will work in safe mode. Only time-based blast chilling/deep freezing cycles can be performed.
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.	Contact support service for a replacement. The appliance will work in safe mode.
Faulty evaporator probe	Possible fault of the evaporator probe	Contact support service for a replacement. The appliance will work in safe mode. Defrost cycles will be performed with a fixed duration.
Faulty condenser probe	Possible fault of the condenser probe	Contact the authorized technical service centre. It is possible to continue using Vision, performance will not be optimal.
Faulty electronic valve probe	Possible failure of the refrigerant gas management electronic valve.	Contact support service for a replacement. The appliance cannot be used.
Faulty LP transducer	Possible failure of the low pressure transducer.	Contact support service for a replacement. The appliance cannot be used.
Faulty HP transducer	Possible failure of the high pressure transducer.	Contact support service for a replacement. The appliance will work in safe mode.
Cell high temperature protection	The cell temperature exceeds 100°C.	For safety reasons, the compressor activates to lower the temperature in the chamber. Contact customer service.
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 correct minimum distance of the machine from the wall.
Core probe high temperature	The core probe temperature is too high.	Check that the product has a temperature below 110°C (230°F) and that the evaporator fans are turning correctly.
Power board high temperature.	The power board is operating beyond the maximum temperature limits.	Check that the appliance correctly expels hot air. 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.	Contact technical service for a replacement of the electronic board. The appliance cannot be used.
Water filter replacement	The cartridge of the water filter upstream from the humidifier has reached the end of its life.	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.
Faulty humidifier water load	Faulty humidifier water load	Check the water supply of the humidifier, that the tap is open and, if the alarm persists, contact technical service.
Faulty heating humidifier	Faulty heating humidifier	Contact technical service.
High pressure HP switch intervention	Excessive pressure detected by the high pressure transducer.	Check that the product temperature is below 110°C (230°F). Check the condenser is not clogged and the fan is working properly. Make sure there is at least 10-15 cm of space at the back of the appliance to allow the system to vent hot air through the grille. The compressor operation is resumed when pressure levels are back within the threshold values.
Interrupted communication with electronic valve	Programs are interrupted due to the inability to control the electronic valve.	Contact technical service.
Evaporator high temperature	The inserted product is too hot because no pre-cooling cycle has been started.	Check that the product has a temperature below 110°C (230°F) and that the evaporator fans are turning correctly.
Open evaporator protection	The fan internal guard is open.	Gently close the guard and lock it firmly. If the problem persists, contact the authorized technical service centre.

Low/high voltage supply	The supply voltage is outside the allowed range.	Have your system checked by a specialized technician or contact your electricity provider.
-------------------------	--	--

15.0 DIRECTIONS FOR USE AND WARNINGS

15.1 PRE-COOLING/PREHEATING



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.

Before slow cooking, the cell can be preheated to significantly reduce heating times.

The automatic pre-cooling and pre-heating cycles can be disabled from the Utilities 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

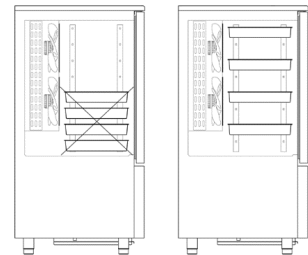


Leave at least 2 cm of space between one tray and the next so as to allow sufficient airflow. The dishes should be arranged in a single layer, in containers that are/have:

- 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.

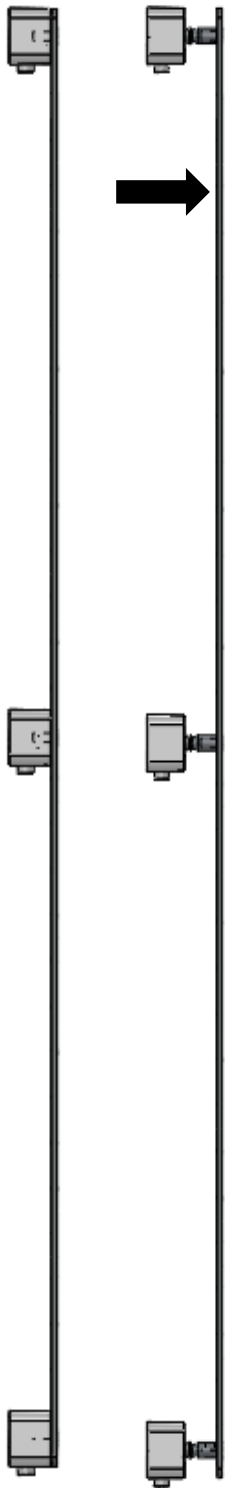
Allow the product to cool for a few minutes at room temperature.

During a blast chilling or cooking 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) or cooked (Slow Cooking function). The core probe must be inserted deep into the food to be chilled/cooked: 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 CAREFULLY AS IT IS POINTED AND, AFTER USE IN COOKING, REACHES HIGH TEMPERATURES

15.7 Arrangement of guide pairs for GN or EN trays



Vision is equipped with guide pairs that can accommodate EN 60x40 or EN 60x40e GN 1/1 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 and their supports 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.

For better cleaning, in the Vision series it is also possible to remove the racks which, depending on the models, are fixed in two or more places.

For removal, simply pull the racks towards the inside of the cell, holding them near the attachment points. Do not bend or flex the racks!

To re-install the racks, align the pin with the hook and press until you hear it click into all the hooks.



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 turning off the main switch and unplugging the machine. Do not pull the power cable to disconnect the machine from the power supply

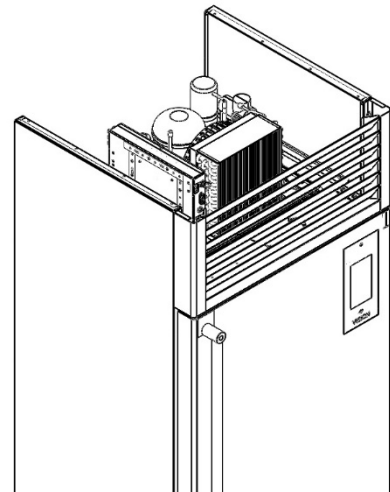
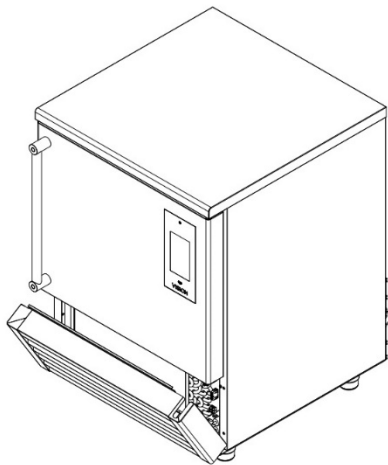
To keep the appliance working efficiently, clean the condenser at regular intervals. To do this, use a brush with soft bristles or a vacuum cleaner, being careful not to bend the aluminium fins.

- 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.



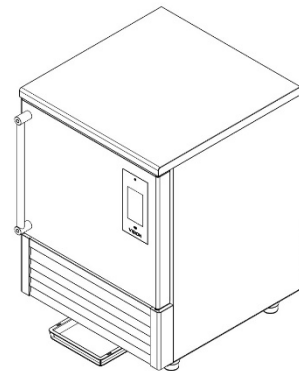
The appliance (blast chiller) features a tray to catch the water produced by the defrosting. This tray must be emptied at regular intervals. Storage units and proofer-retarders are equipped with an automatic evaporation system.

Blast chillers: 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

⚠ 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 (blast chiller)	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	78
1.1	Einleitung	
1.2	Einsatzbedingungen	
2.0	TECHNISCHE DATEN	79
3.0	INSTALLATION	83
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	SCHALTТАFEL	85
5.0	EINSCHALTEN / ERSTES STARTEN	86
5.1	Einstellung der Sprache	
5.2	Einstellung von Datum und Uhrzeit	
5.3	Einstellung der Zeitzone	
5.4	Cosmo	
6.0	HAUPTMENÜ	88
6.1	Menü Schnellabkühler	
6.2	Menü Aufbewahrungsschrank	
6.3	Menü Gärunterbrechungsschrank	
7.0	ALLGEMEINE ANGABEN ZUR BENUTZUNG	91
8.0	ERSTELLUNG UND ÄNDERUNG VON KATEGORIEN UND PROGRAMMEN	93
9.0	FUNKTIONSLOGIK DER PROGRAMME	94
10.0	PROGRAMME	95
11.0	UTILITIES	99
11.1	Abtauen	
11.2	Sanifizierung	
11.3	Vorheizen Sonde	
11.4	HACCP	
11.5	USB – Aktualisierung/Backup	
11.6	Alarmhistorie	

12.0	EINSTELLUNGEN	102
12.1	Sprache	
12.2	Zeitzone	
12.3	Datum/Uhrzeit	
12.4	Cosmo	
12.5	Service	
12.6	Farbe Mode	
13.0	NEUORDNUNG MENÜ	103
14.0	ALARME	104
15.0	EMPFEHLUNGEN ZU VERWENDUNG UND HINWEISE	105
15.1	Vorkühlung/Vorheizung	
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	108
17.0	ANSCHLUSS DES BEFEUCHTERS AN DAS WASSERNETZ UND WARTUNG	109
18.0	SUCHE VON ANGEZEIGTEN FEHLERN	110
19.0	SICHERHEITSDATENBLATT GAS	111

1.0 EINSATZBEDINGUNGEN

1.1 EINLEITUNG

Sehr geehrter Kunde,
wir möchten uns bedanken, dass Sie sich für dieses Gerät der Serie VISION entschieden haben. VISION ersetzt mehrere herkömmliche Geräte, indem mehrere Funktionen platzsparend in einem Gerät integriert werden.

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. 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 mit dem entsprechenden Griff handhaben. Bei Nichtbenutzung im entsprechenden Sitz im Inneren der Tür unterbringen. 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. Installation, außerordentliche Wartungsarbeiten und 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		13/05674W11030000012138258				CE	

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).

Vision Schockfroster: W 5-6-7-7T-10-14-20P-30 S

Vision Industry Schockfroster: W 30-35-40-41-50-51-100-101-102-150-151-152-200-201-202-250-300 K L

Aufbewahrung und Gärunterbrecher: AF/AC 30-60-80 JF/JC 80 TF/TC 13-17

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

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

INDUSTRY Wagen Schockfroster						
Modell	W30K	W35K	W40K Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W41K Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W50K Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W51K Externe Kälteanlage ausgeschlossen
Unterstützte bleche	Wagen für Bleche EN60x40 – GN 1/1	Wagen für Bleche EN60x40 – GN 1/1	Wagen für Bleche EN60x80 – GN 2/1	Wagen für Bleche EN60x80 – GN 2/1	Wagen für Bleche EN60x80 – GN 2/1	Wagen für Bleche EN60x80 – GN 2/1
Außenmaße (mm)	B 960 T 1276 H 2365	B 960 T 1200 H 2770	B 1480 T 1430 H 2510	B 1480 T 1430 H 2510	B 1600 T 1430 H 2510	B 1600 T 1430 H 2510
Gewicht (kg)	300	420	450	453	490	493
Max. Stromaufnahme	6.15kW	7.76kW	3.27kW	4.14kW	3.27kW	4.14kW
Maximale Absorption	10.9A	24.56A	11.83A	13.03A	11.83A	13.03A
Spannung/ Frequenz	400-415V 3N – 50Hz	400-415V 3N – 50Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz
Kälteleistung	9820W*	11.210W*	13.170W*	14.940W*	20.610W*	22.980W*
Ausbeute pro Zyklus	90 kg +90°⇒+3°C	85 kg +90°⇒+3°C	120 kg +90°⇒+3°C	160 kg +90°⇒+3°C	200 kg +90°⇒+3°C	260 kg +90°⇒+3°C
	66 kg +90°⇒-18°C	60 kg +90°⇒-18°C	90 kg +90°⇒-18°C	120 kg +90°⇒-18°C	160 kg +90°⇒-18°C	200 kg +90°⇒-18°C
*VT. -10°C Kond. 45°C						

INDUSTRY Wagen Schockfroster						
Modell	W50LK Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W100K Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W101K Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W102K Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W100LK Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W150K Externe Kälteanlage ausgeschlossen
Unterstützte bleche	Wagen für Bleche 100x100	02 x Wagen für Bleche EN60x80 – GN 2/1	02 x Wagen für Bleche EN60x80 – GN 2/1	02 x Wagen für Bleche EN60x80 – GN 2/1	02 x Wagen für Bleche 100x100	03 x Wagen für Bleche EN60x80 – GN 2/1
Außenmaße (mm)	B 1850 T 1430 H 2510	B 1600 T 2600 H 2510	B 1600 T 2600 H 2510	B 1600 T 2600 H 2510	B 1850 T 2600 H 2510	B 1600 T 3640 H 2510
Gewicht (kg)	508	850	860	866	896	1250
Max. Stromaufnahme	4.14kW	6.54kW	6.54kW	8.27kW	8.27kW	9.81kW
Maximale Absorption	13.03A	23.66A	23.66A	26.02A	26.02A	35.49A
Spannung/ Frequenz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz
Kälteleistung	22.980W*	26.340W*	41.220W*	45.960W*	45.960W*	39.510W*
Ausbeute pro Zyklus	200 kg +90°⇒+3°C	320 kg +90°⇒+3°C	400 kg +90°⇒+3°C	520 kg +90°⇒+3°C	400 kg +90°⇒+3°C	480 kg +90°⇒+3°C
	160 kg +90°⇒-18°C	240 kg +90°⇒-18°C	320 kg +90°⇒-18°C	400 kg +90°⇒-18°C	320 kg +90°⇒-18°C	360 kg +90°⇒-18°C
*VT. -10°C Kond. 45°C						

INDUSTRY Wagen Schockfroster						
Modell	W151K Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W152K Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W150LK Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W200K Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W201K Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W202K Externe Kälteanlage ausgeschlossen
Unterstützte bleche	03 x Wagen für Bleche EN60x80 – GN 2/1	03 x Wagen für Bleche EN60x80 – GN 2/1	03 x Wagen für Bleche 100x100	04 x Wagen für Bleche EN60x80 – GN 2/1	04 x Wagen für Bleche EN60x80 – GN 2/1	04 x Wagen für Bleche EN60x80 – GN 2/1
Außenmaße (mm)	B 1600 T 3640 H 2510	B 1600 T 3640 H 2510	B 1850 T 3640 H 2510	B 1600 T 4680 H 2510	B 1600 T 4680 H 2510	B 1600 T 4680 H 2510
Gewicht (kg)	1265	1275	1320	1650	1650	1685
Max. Stromaufnahme	9.81kW	12.40kW	12.40kW	13.08kW	13.08kW	16.54kW
Maximale Absorption	35.49A	39.03A	39.03A	47.32A	47.32A	52.04A
Spannung/ Frequenz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz
Kälteleistung	61.830W*	68.940W*	68.940W*	52.860W*	82.440W*	91.920W*
Ausbeute pro Zyklus	600 kg +90°⇒+3°C	780 kg +90°⇒+3°C	600 kg +90°⇒+3°C	640 kg +90°⇒+3°C	800 kg +90°⇒+3°C	1040 kg +90°⇒+3°C
	480 kg +90°⇒-18°C	600 kg +90°⇒-18°C	480 kg +90°⇒-18°C	480 kg +90°⇒-18°C	640 kg +90°⇒-18°C	800 kg +90°⇒-18°C
*VT. -10°C Kond. 45°C						

INDUSTRY Wagen Schockfroster						
Modell	W200LK Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W250LK Externe Kälteanlage ausgeschlossen	W300LK Externe Kälteanlage ausgeschlossen			
Unterstützte bleche	04 x Wagen für Bleche 100x100	05 x Wagen für Bleche 100x100	06 x Wagen für Bleche 100x100			
Außenmaße (mm)	B 1850 T 4680 H 2510	B 1850 T 5720 H 2510	B 1850 T 6760 H 2510			
Gewicht (kg)	1745	2170	2595			
Max. Stromaufnahme	16.54kW	20.67kW	24.81kW			
Maximale Absorption	52.04A	65.05A	78.06A			
Spannung/ Frequenz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz			
Kälteleistung	91.920W*	114.900W*	137.880W*			
Ausbeute pro Zyklus	800 kg +90°⇒+3°C	1000 kg +90°⇒+3°C	1200 kg +90°⇒+3°C			
	640 kg +90°⇒-18°C	800 kg +90°⇒-18°C	960 kg +90°⇒-18°C			
*VT. -10°C Kond. 45°C						

Italiano

English

Deutsch

Français

Русский

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

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

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 Schrauber entfernen. Schutzhandschuhe verwenden, um den Kontakt mit Holzsplittern zu vermeiden. Die Verpackung umweltgerecht entsprechend den geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsorgen.

3.4 UNVERSEHRTHEIT

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

3.5 AUFSTELLUNG

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

3.6 NIVELLIERUNG

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

3.7 REINIGUNG

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:

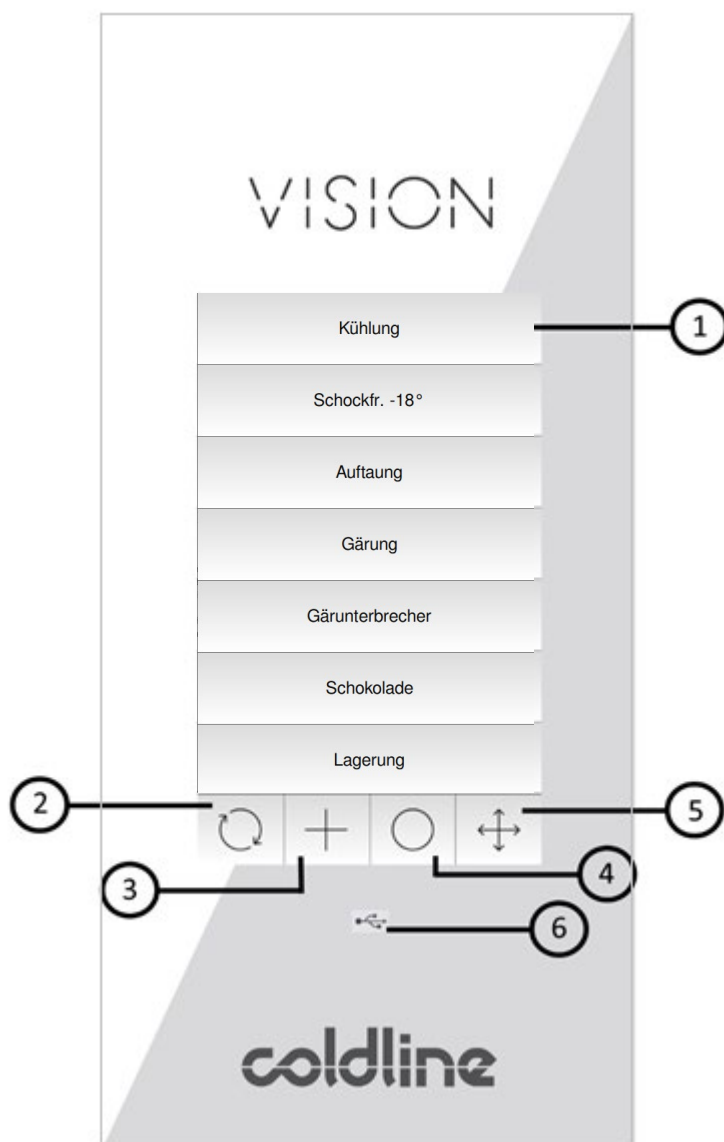
- Spannung und Frequenz müssen den Arbeitsbedingungen entsprechen, die auf dem CE-Schild im Geräteinneren angegeben sind. Die maximale Toleranz beträgt $\pm 10\%$ des Nennwertes.
- Der Stromkreis muss den geltenden Bestimmungen entsprechen.
- Die E-Anlage muss mit einem Differentialschalter (FI-Schutzschalter) ausgestattet sein.

- Mit den Geräten mit Befeuchtungssystem 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 Anschlussschlauch 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 SCHALTТАFEL

! 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 TASTE DAUERBETRIEB

Zum Starten eines Dauerzyklusses mit festen Sollwerten

3 TASTE UTILITIES

Zum Öffnen des Menüs Utilities

4 TASTE EINSTELLUNGEN

Zum Öffnen des Menüs Einstellungen

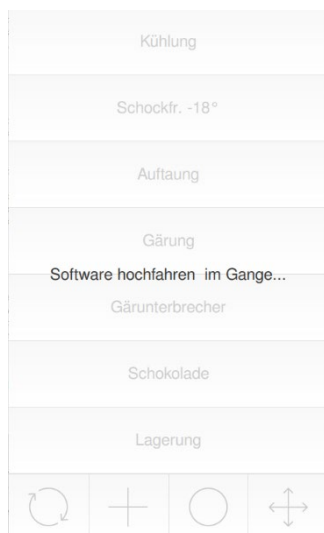
5 TASTE LAYOUT

Zum Ändern des Layouts der Hauptbildschirmanzeige

6 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. Vision 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.

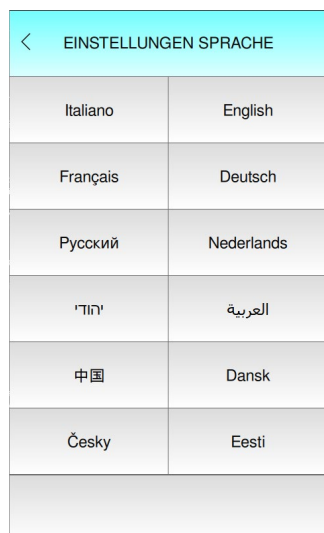


Play Store



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 Vision 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

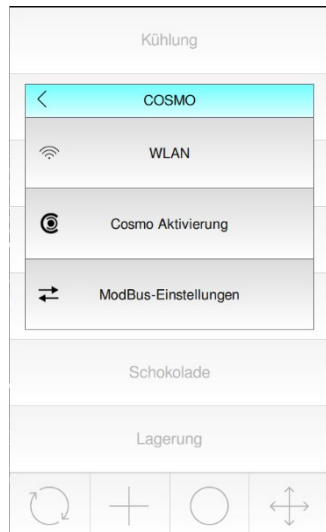
Über die Tastenfelder  und  Datum und Uhrzeit einstellen.

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 COSMO-AKTIVIERUNG



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

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

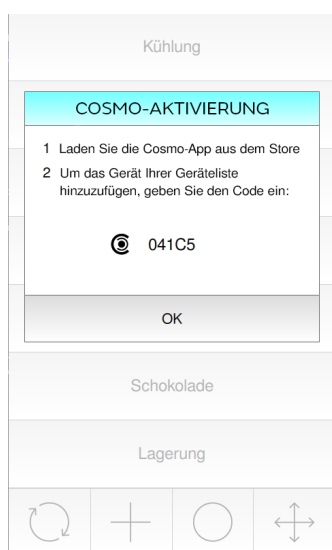
- WLAN
- AKTIVIERUNG VON COSMO
- MODBUS-KONFIGURIERUNG

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.

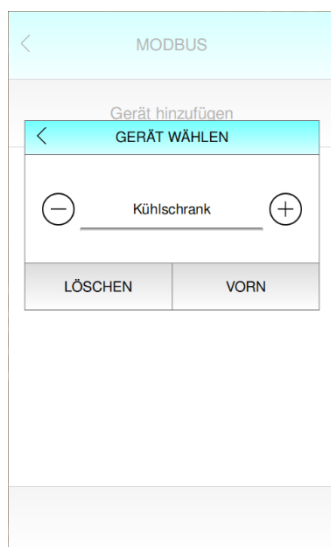
Nach der Herstellung der Verbindung erscheint auf der Bildschirmanzeige WIFI ein Symbol neben dem Netz, zu dem die Verbindung besteht.



Anschließend auf "AKTIVIERUNG COSMO" drücken. Ein Code wird erzeugt. Die App von Play Store oder App Store herunterladen und sich mit 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.

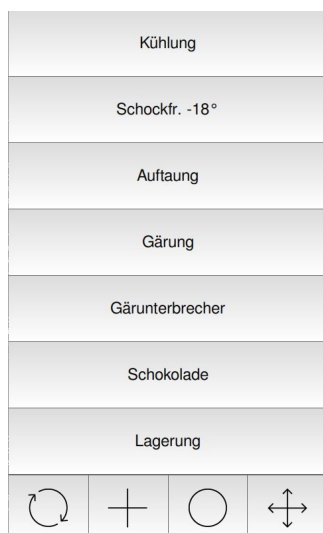


Zum Hinzufügen von anderen Coldline-Geräten, die über das ModBus-Netz verbunden sind, die Taste COSMO drücken, anschließend "KONFIGURIERUNG MODBUS" und auf "GERÄT HINZUFÜGEN" drücken. Das hinzuzufügende Gerät auswählen und die Adresse zwischen 21 und 255 eingeben.

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 SCHOCKFROSTER



Schockkühlung: 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.

Schockfrosterung: 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; die Feuchtigkeitszufuhr 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). Falls die Temperatur mehr als 5 Grad beträgt, ist es in allen Phasen möglich, die Feuchtigkeit aktiv zu regeln.

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

Langsam kochen: Gart die Lebensmittel bei niedriger Temperatur und schützt die Farbe, den Geschmack und die Weichheit. Die Einleitung von Dampf gestattet die optimale Verteilung der Hitze zur Erzielung eines homogenen Resultats. Nach Abschluss der Garung können das Schnellabkühlen und das Tiefgefrieren programmiert werden.

Schokoladenkristallisierung: 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.

Jogurt: Gestattet die Herstellung von cremigem und natürlichem Jogurt einfach unter Verwendung von Milch von guter Qualität sowie lebenden Milchfermenten.

Pasteurisierung: Eliminiert die Mikroorganismen, die meisten in den Lebensmitteln vorhandenen Kulturen und verlängert das Shelf Life.

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

Dampfdesinfektion: Gestattet das Starten des Sanifizierungszyklusses zur Reinigung und Hygienisierung der Zelle (siehe Abschnitt 11.2)

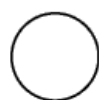
Anisakis-Bonifizierung: Bonifiziert für den rohen Verzehr bestimmten Fisch zur Eliminierung von Parasiten wie Anisakis mit spezifischen Programmen mit speziellen Temperaturen und Dauern. (- 20 °C für zumindest 24 Stunden, oder - 35 °C für 15 Stunden)



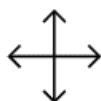
- **Manueller Zyklus**
siehe Abschnitt 10



- **Allzweck**
siehe Abschnitt 11

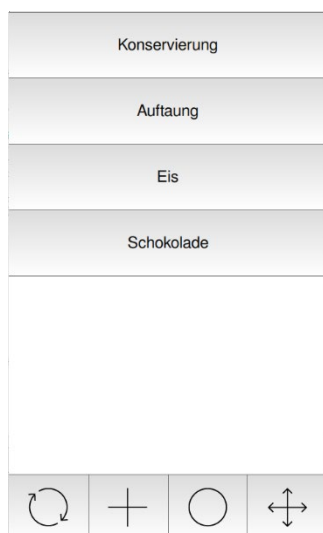


- **Einstellungen**
siehe Abschnitt 12
Gestattet den Zugang zu den Menüs:
- Sprache
- Zeitzone
- Datum/Uhrzeit
- Cosmo
- Service
- Farbe Mode



- **Neuordnung Menü**
siehe Abschnitt 13
Gestattet die Neuordnung der Tasten des Menüs in Abhängigkeit von den eigenen Vorlieben und Nutzungsanforderungen.

6.2 MENÜ AUFBEWAHRUNG



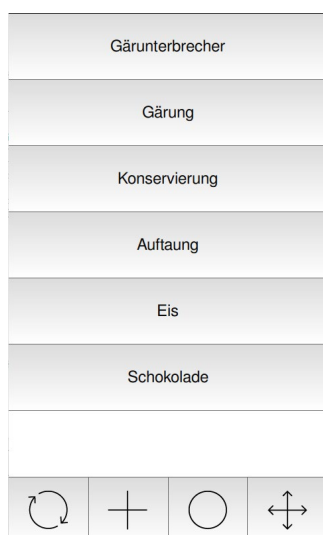
Konservierung: Startet die Modalität Aufbewahrung.

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

Eis: Starten Sie den Eiskonservierungsmodus.

Schokolade: Starten Sie den Schokoladenkonservierungsmodus.

6.3 MENÜ GÄRUNTERBRECHER



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). Falls die Temperatur mehr als 5 Grad beträgt, ist es in allen Phasen möglich, die Feuchtigkeit aktiv zu regeln.

Konservierung: Startet die Modalität Aufbewahrung.

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

Eis: Starten Sie den Eiskonservierungsmodus.

Schokolade: Starten Sie den Schokoladenkonservierungsmodus.

7.0 ALLGEMEINE ANGABEN ZUR BENUTZUNG

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



DEVOTE™

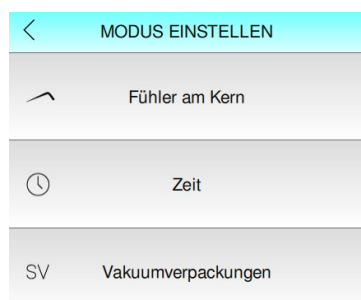
Alle vorinstallierten Programme verwenden das automatische System zur Erkennung der Ladung Devote™, das die Zeiten und die Betriebsparameter des Gerätes optimiert, wenn ein warmes Lebensmittel eingegeben wird, um die Parameter an den effektiven Typ und die Ladung des eingegebenen Lebensmittels anzupassen.

Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - ist das innovative System von Coldline, das automatisch das Gewicht, die Abmessungen sowie die anfängliche Temperatur des Lebensmittels erkennt.

Devote™ moduliert automatisch die Temperatur und die Belüftung zum Schnellabkühlen und Tiefgefrieren in möglichst kurzer Zeit ohne Verwendung der Kernsonde. Die Einschränkung der Verwendung der Kernsonde gestattet die Beschleunigung der Prozesse Schnellabkühlung und Tiefgefrieren und vermeidet bakterielle Kreuzkontaminationen zwischen verschiedenen Lebensmitteln.

Der Benutzer kann die Programme nach Belieben abändern und neue Programme erstellen oder die vorinstallierten Programme abändern und sie unter anderem Namen abspeichern.

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



Kerntemperaturfühler: 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.

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

Die Programme sind in drei Phasen unterteilt, 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.

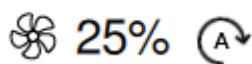
Vakuummodus: Bei einigen Programmen ist es möglich, die Modalität SV – Vakuum zu aktivieren; in der Modalität SV – Vakuum funktioniert Vision wie in der Modalität Zeit, mit Anwendung der Belüftung und der Dauer zur Optimierung der Verwendung von Vakuum-Lebensmitteln, bei denen das Vorhandensein des Beutels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



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

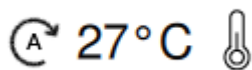
Temperatur der Zelle im Zentrum der Fortschrittskrone; wenn die Kernsonde angeschlossen ist, ist es möglich, die Kerntemperatur anzuzeigen, indem der Bereich der Temperatur ausgewählt wird.

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.

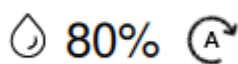


Belüftung: In Abhängigkeit von den Programmen ist es bei Auswahl des Felds

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 Programmeditor



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 Programmeditor.



Feuchtigkeit: Wenn die Temperatur über 4 °C liegt, ist es möglich, die Feuchtigkeit der Zelle zu ändern (Befeuchtung oder Entfeuchtung bei Schnellabkühlung und Gärunterbrechung, während die Aufbewahrungsschränke die Einstellung der Feuchtigkeit durch Entfeuchtung der Zelle gestatten, da sie

kein Befeuchtungssystem aufweisen). Bei Auswahl des Symbols ist es möglich, den gewünschten Sollwert einzustellen; im Fall der automatischen Steuerung kann die Änderung im Programm-Editor vorgenommen werden.



Programm-Editor oder Symbol Defrost manuell: In Abhängigkeit vom Programm erscheint unten links das Symbol für die Änderung der Programmierung oder das Starten eines Zyklusses Defrost automatisch (bei den Remote-Modellen wird das Abtauen bei offener Tür ausgeführt). Bei den automatischen Zyklen und den Geräten mit integrierter Kühleinheit erfolgt der Defrost-Vorgang automatisch.

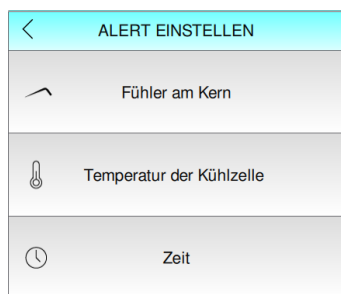
11:50 h

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



Alert: Beim Starten eines Programms ist es durch Auswahl des Symbols Glocke unten möglich, einen Alert einzustellen:

- bei Erreichen einer bestimmten Kerntemperatur
- bei Erreichen einer bestimmten Temperatur in der Zelle
- nach einer bestimmten Zeit



Diese Funktion ist nützlich, wenn eine Zwischenbearbeitung des Lebensmittels im Gerät vorgenommen werden muss.

Erwachen

Angabe der Phase: die Textangabe und die Leiste geben die Phase an, in der sich das Programm befindet.

STOP

Taste Stopp: unterbricht das Programm; falls eine Änderung vorgenommen wurde, erscheint die Aufforderung zum Speichern.



Ausblenden: nach der Auswahl des gewünschten Programms ist es durch Drücken dieses Symbols möglich, ein vorinstalliertes Programm auszublenden. Den gleichen Vorgang wiederholen, um es wieder einzublenden.

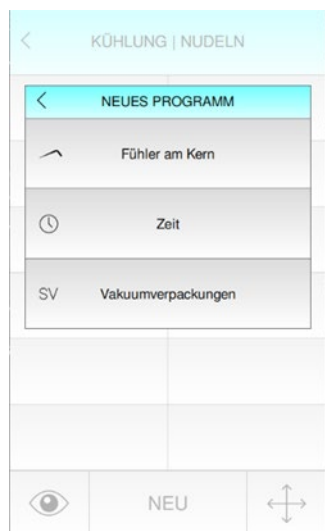
8.0 ERSTELLUNG UND ÄNDERUNG VON KATEGORIEN UND PROGRAMMEN



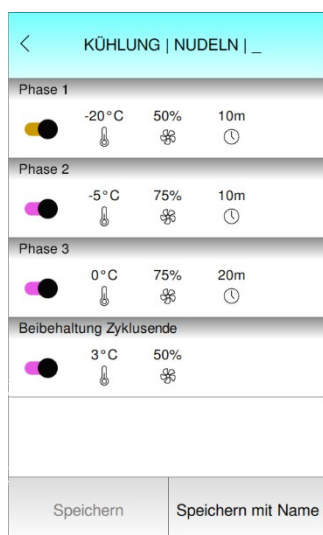
Von der entsprechenden Kategorieliste aus kann man durch Berühren des Tastenfeldes NEU eine neue Kategorie erstellen.



Die Aufforderung zur Eingabe deines Namens für diese Kategorie erscheint und nach der Erstellung erscheint die Hauptbildschirmanzeige. Das Symbol  zeigt an, dass die Kategorie vom Benutzer erstellt worden ist.



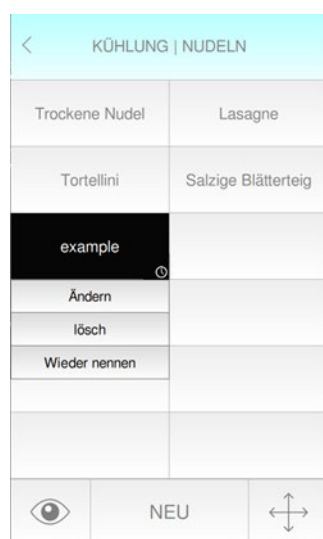
Zum Erstellen eines neuen PROGRAMMs die gewünschte Kategorie auswählen und die Taste NEU drücken. Es erscheint eine Bildschirmanzeige mit der Aufforderung zur Angabe des Programmtyps, das heißt, KERNSONDE, ZEIT oder VAKUUM.



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  ein Vakuum-Programm anzeigt.

Zum Ändern, Löschen oder Umbenennen eines erstellten Programms einfach den Namen des zu bearbeitenden Programms gedrückt halten.

9.0 FUNKTIONSLOGIK DER PROGRAMME

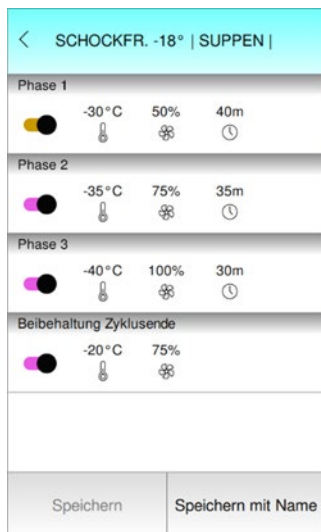
Vision ist mit zahlreichen Automatikprogrammen ausgestattet.

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

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

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

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



SCHOCKKÜHLUNG, SCHOCKFROSTUNG UND AUFTAUUNG, SCHOKOLADENKRISTALLISIERUNG UND TROCKNUNG

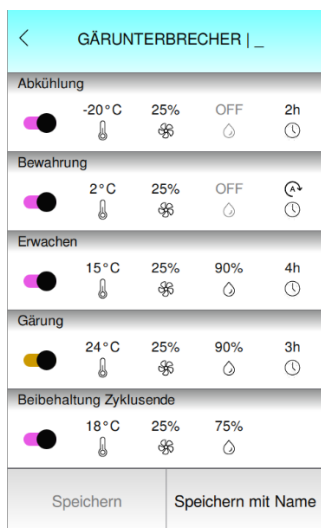
Zur Erstellung eines neuen Programms die gewünschte Funktion (Schnellabkühlen, Tiefgefrieren, Auftauen, Schokolade und Trocknung) und die Kategorie auswählen und die Taste NEU drücken.

Es ist möglich, zwischen einem Sonden-Programm, einem Zeit-Programm oder einem Vakuum-Programm zu wählen.

Nach der Auswahl des Typs erscheint der Programm-Editor mit drei Phasen, von denen die erste nicht deaktiviert werden kann (blauer Switch) und zwei deaktiviert werden können, in denen es möglich ist, die Temperatur der Zelle, die Belüftung und die Dauer der Phase oder die angestrebte Kerntemperatur einzustellen, bei deren Erreichen das Programm zur nächsten Phase übergeht.

Jedes Mal, wenn eine Änderung des Programms vorgenommen wird, ist es möglich, es zu speichern und das laufende Programm zu überschreiben oder die Änderungen nicht zu speichern, die in diesem Fall nur für das laufende Programm gültig sind und bei Ende des Zyklusses verloren gehen.

Es ist möglich, die Aufbewahrung am Ende des Zyklusses zu aktivieren; anderenfalls endet das Programm und das Gerät wechselt zum Standby. In diesem Fall müssen die Lebensmittel umgehend aus dem Gerät entfernt werden.



GÄRUNG UND GÄRUNTERBRECHUNG

Beim Programm Gärunterbrechung müssen zuerst Datum und Uhrzeit des Endes des Zyklusses eingestellt werden. Es ist 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 kann nicht deaktiviert werden):

- **Kühlung** : Gestattet die Blockierung der Wirkung der Hefen, um die Entwicklung zu verzögern. Bei Temperaturen von unter 4 Grad kann die Feuchtigkeit nicht 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.
- **Aufbewahrung** : 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.
- **Wiederaufnahme der Gärung** : In dieser Phase wird das Produkt allmählich der Trenntemperatur angenähert. Die Aufwachphase muss umso länger dauern, je größer das verwendete Produkt ist. Die Aufwachphase

dient dazu, den Unterschied in der Lücke zwischen dem Herzen und der Kruste des Produkts zu begrenzen, um Unterschiede während des Kochens zu begrenzen.

- **Gärung** : Das Lebensmittel wird auf die korrekte Temperatur und Feuchtigkeit für die Entwicklung der Gärung gebracht. Es ist möglich, die Temperatur, die Feuchtigkeit, 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.
- **Wartezeit** : 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.

Empfehlungen: Die Feuchtigkeit und die Belüftung spielen im Gärungsprozess eine wesentliche Rolle.

Diese beiden Parameter müssen immer gleichzeitig gesteuert werden. Die Feuchtigkeit anheben und/oder die Belüftung verringern, falls festgestellt wird, dass das Produkt zu trocken ist oder dazu tendiert, auszutrocknen und Krusten auf der Oberfläche zu bilden.

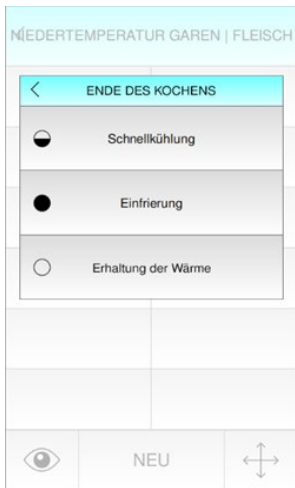
Eine zu geringe Belüftung könnte zu einer falschen Verteilung der Temperatur und der Feuchtigkeit in der Zelle führen. Die korrekten Parameter müssen in Abhängigkeit von der zu gärenden Masse angepasst werden.

Produkte mit hoher Hydrierung neigen dazu, einfacher auszutrocknen; daher sollte eine höhere Feuchtigkeit auch in den kalten Phasen angewendet werden. Massen, die reich an Fett und Eiern, gären hingegen auch bei geringerer Feuchtigkeit korrekt. Daher sollten die Programme individuell an die eigenen Produkte angepasst werden.

Die Temperatur verwendeten Zutaten und die Endtemperatur des Teiges wirken sich aktiv auf die Gärungsprozesse aus und beeinflussen das Endresultat in entscheidender Weise. Diese Parameter sorgfältig kontrollieren, um stets ein Resultat mit konstanter Qualität zu erzielen.

Im Allgemeinen raten wir davon ab, den Teig während der Gärung mit Tüchern abzudecken; einige Teige mit hoher Hydrierung machen jedoch die Anwendung dieser Technik erforderlich, um die Entwicklung zu verbessern und die Dispersion von Feuchtigkeit zu begrenzen.

Nie Schalen mit Deckeln verwenden und die Schalen nicht aufeinander stapeln; in diesem Fall ist es nicht möglich, die korrekte Feuchtigkeit und eine gleichmäßige Temperatur zu gewährleisten.



LANGSAMES GAREN UND PASTEURISIERUNG (Version NUVÖ)

NUVÖ™ ist die revolutionäre und patentierte Technologie, die es gestattet, die Lebensmittel mit niedriger Temperatur und Dampfeinleitung zu garen und die Zyklen Schnellabkühlung und Tiefgefrieren miteinander zu verknüpfen.

Dank NUVÖ™ werden die Lebensmittel wirklich vollständig von heißem Dampf umgeben.

Die Mikropartikel des Wassers gewährleisten eine hervorragende Übertragung der Wärme, die zu einer gleichmäßigen und schonenden Garung führt.

Die Versionen NUVÖ können +85°C erreichen; diese Temperatur ist ausreichend für die Durchführung der langsamen Garung sowie einiger Pasteurisierungstypen. Wir empfehlen, während der Phasen Garung und Pasteurisierung hohe Feuchtigkeitswerte von 90 - 100 % einzustellen. Eine höhere Feuchtigkeit verbessert den Wärmetransfer zum Lebensmittel und die Präzision der Temperatur, beschleunigt den Garvorgang und verbessert die Hydrierung des Lebensmittels, wenn es nicht unter Vakuum ist.

Beim langsamen Garen ohne Verwendung des Vakuums immer ein Blech unter die zu garenden Lebensmittel stellen, um eventuelle Flüssigkeiten und Fette aufzufangen, die von diesen abgegeben werden. Nach der Verwendung des Programms langsames Garen immer einen Sanifizierungszyklus ausführen und Vision sorgfältig reinigen.

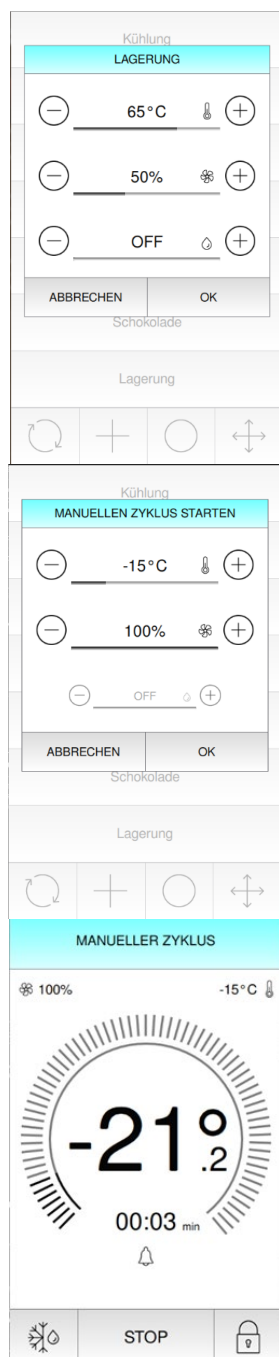
Mit NUVÖ™ wird der gesamte Prozess Cook&Chill ohne Eingriff des Personals ausgeführt. Nach Abschluss des Garvorgangs können die Schnellabkühlung, das Tiefgefrieren oder die Aufbewahrung bei der gewünschten Temperatur programmiert werden.

Eine Innovation, die es gestattet, die Produktivität zu steigern, indem der Produktionszyklus auf die Nachtstunden ausgedehnt wird.

- Schnellabkühlung: nach Ende des Garvorgangs wird das Lebensmittel automatisch mit einem automatischen Programm schnell abgekühlt
- Tiefgefrieren: nach Ende des Garvorgangs wird das Lebensmittel automatisch mit einem automatischen Programm tiefgefroren
- Standby: nach Ende des Garvorgangs wechselt Vision zum Standby und hält das Produkt auf einer Temperatur, die mit dem Programm-Editor nach belieben eingestellt

werden kann. 

Die Wahl wird unmittelbar nach dem Starten des Programms vorgenommen.



LAGERUNG

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

- der Temperatur bis zu + 65 °C (Version „F“)
- die Temperatur bis zu + 85 °C (Version NUVÖ™)
- die gewünschte Feuchtigkeit und Belüftung (über +4 °C).

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

MANUELLER ZYKLUS

Die Modalität **MANUELLER ZYKLUS** gestattet das Starten eines Zyklusses mit Einstellung der Temperatur, der Belüftung und der gewünschten Feuchtigkeit (über +4 °C). Die Abtaufunktionen sind deaktiviert, um die Kontinuität in der Produktion zu gewährleisten. Der Dauerzyklus ist nützlich für alle Kühlaktivitäten, die nicht mit einem Zyklus mit Phasen verknüpft sind. In der Gastronomie, der Konditorei und der Bäckerei zum Tiefgefrieren der Teige und zum Blockieren der Gärung und bei der Speiseeisherstellung, um das Speiseeis schnell auf die ideale Aufbewahrungstemperatur zu bringen.

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.

Oben 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.

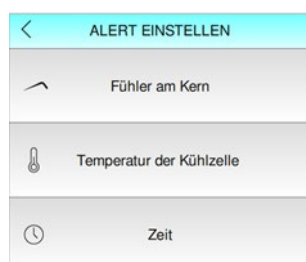
Unten links ist das Symbol  vorhanden, wenn die eingestellte Temperatur über 4 °C liegt. Durch Drücken des Symbols ist es möglich, die Feuchtigkeit zu steuern oder den Parameter nicht zu steuern (OFF).

Beim Drücken des Symbols  wird das manuelle Abtauen gestartet.

Beim Drücken des Symbols  wird das Display blockiert, um Verststellungen zu vermeiden oder um die Tür während eines laufenden Programms zu reinigen. Zur Entsperrung ist es ausreichend, einen Punkt des Displays zu drücken.

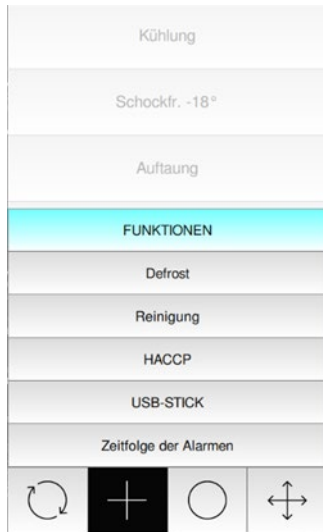
Unter der Fortschrittszeit des Zyklusses ist das Symbol  vorhanden. Durch Drücken des Symbol wird eine optische und akustische Warnung für die folgenden Parameter eingestellt:

- Kernsonde
- Temperatur Zelle
- Zeit



Siehe dazu Abschnitt 7.0 Allgemeine Angaben zur Benutzung

11.0 UTILITIES +



Das Menü **UTILITIES** gestattet das Starten eines Abtauens, die Durchführung der Sanifizierung, das Erwärmen der Kernsonde (optional), das Exportieren der HACCP-Daten, das Aktualisierung der Software, das Sichern der Daten und das Anzeigen der Alarmhistorie.

11.1 AUFTAUEN



Das Abtauen aktiviert sich:

- automatisch in der Konservierungsphase mit vordefinierten Zeitintervallen.
- manuell mit der Funktion über:

MENÜ>FUNKTION>MANUELLES ABTAUEN

- manuell während der Aufbewahrung durch Berühren der Taste Abtauen .

Bei laufendem Abtauen zeigt das Display den Hinweis "**ABTAUEN** 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 Dampfdesinfektion

Der **DAMPFDESINFEKTION**-Prozess erfolgt durch Kombination der Wirkung des Reinigungsmittels und des heißen Dampfes zur Eliminierung der Bakterien in der Zelle sowie der unangenehmen Gerüche. Dieser Prozess besteht aus 5 Phasen: Vorbereitung, Reinigungsmittel, Einwirken, Reinigung und Spülen. Am Ende der ersten Phase, Vorbereitung, erscheint eine Bildschirmanzeige mit Aufforderung zur Öffnung der Schutzverkleidung der Gebläse und zum Sprühen des Reinigungsmittels auf den Verdampfer.



Achtung, Verletzungsgefahr! Vor dem Öffnen warten, bis die Gebläse vollständig angehalten haben. Zur Durchführung des Sanifizierungszyklusses die Anweisungen im Abschnitt Wartung befolgen.



Ein neutrales, nicht schaumbildendes und nicht aggressives Reinigungsmittel verwenden; die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln verkürzt die Haltbarkeit der Schutzbeschichtung des Verdampfers und führt zum Risiko von Gaslecks, die nicht von der Garantie abgedeckt werden.



Das Reinigungsmittel nicht aus die Feuchtigkeitssonde sprühen. Anderenfalls ist es möglich falsche Werte liefert und ausgewechselt werden muss. Diese Operation wird nicht von der Garantie abgedeckt.

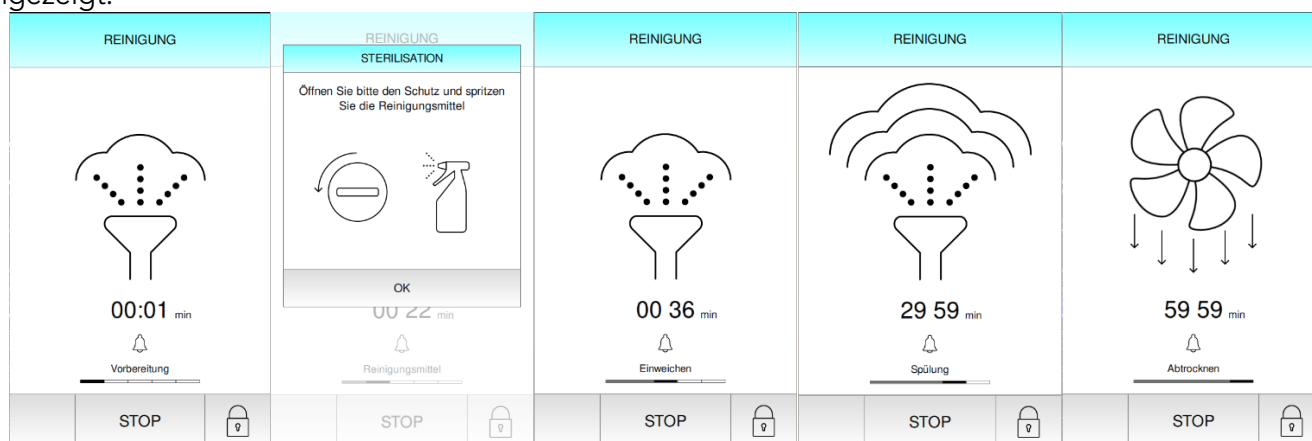


Das Gehäuse der Gebläse im Inneren der Zelle öffnen, wenn der Hinweis erscheint. Zum Öffnen des Gehäuses die Griffe in Gegenuhrzeigersinn drehen, das Coldline-Hygenisierungsprodukt auf den Verdampfer auftragen und das Gehäuse wieder verschließen, indem die Griffe in Uhrzeigersinn gedreht werden. Immer sicherstellen, dass das Gehäuse der Gebläse ordnungsgemäß verschlossen wurde.

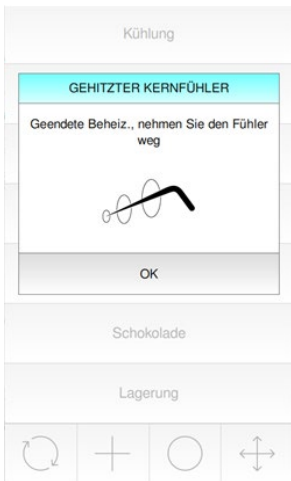
Vision weist eine Sicherheitsvorrichtung auf, die die Einschaltung der Gebläse blockiert, wenn das Gehäuse offen ist; falls es nicht wieder korrekt verschlossen wird, ist es nicht möglich, das Sanifizierungsprogramm auszuführen und ein Hinweis erscheint.

In den nachfolgenden Phasen führt Vision eine Wechsel von Phasen mit Dampf und Spülen aus, um das Gerät zu sanifizieren und zu reinigen. Wir empfehlen jedoch, vor dem Starten des Sanifizierungsprozesses alle Lebensmittelrückstände sowie den offensichtlichen Schmutz zu entfernen.

Am Ende des Prozesses wird die Maschine getrocknet und die Hauptbildschirmanzeige wird erneut angezeigt.



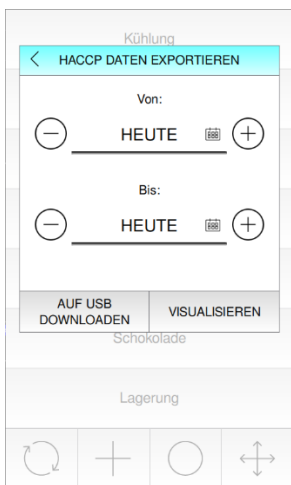
11.3 VORHEIZEN DER SONDE



Die Funktion **ERWÄRMUNG SONDE** ist nur aktiv, wenn das Zubehör beheizte Kernsonde vorhanden ist.

Bei Berühren der Taste **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".

11.4 HACCP



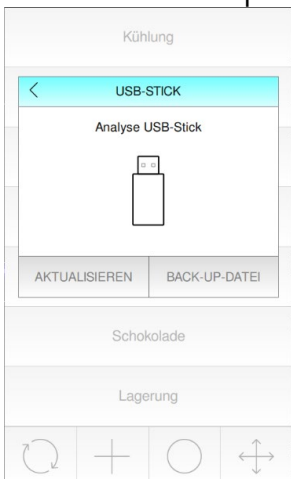
Das Menü **HACCP** gestattet es, die Daten aller ausgeführten Zyklen auf einem USB-Stick zu speichern und anschließend anzuzeigen.

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.

11.5 USB - Update / Backup



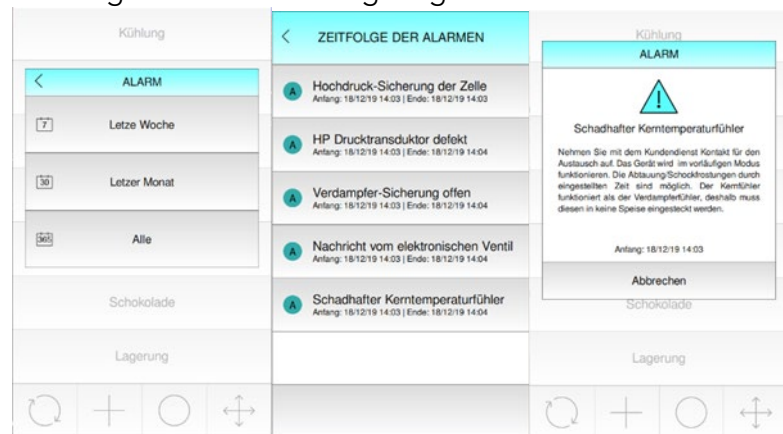
Zur **AKTUALISIERUNG** der Software des Gerätes einen USB-Stick mit der Software einstecken und auf UTILITIES>USB drücken. Das System erkennt die korrekten Aktualisierungsdateien, die Taste **AKTUALISIEREN** wird aktiv und es ist möglich, die Aktualisierung vorzunehmen.

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.

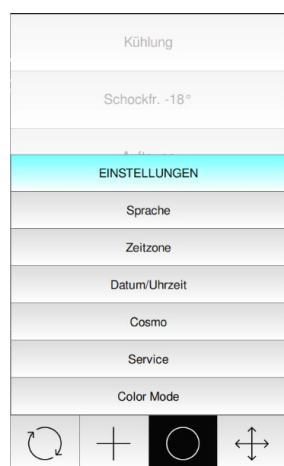
11.6 ALARMHISTORIE

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



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 oder Vorheizung zu aktivieren/deaktivieren und die Modalität „COLOR MODE“ zu aktivieren.

12.1 SPRACHE

Siehe Abschnitt 5.1

Gestattet die Einstellung der Anzeigesprache des Systems

12.2 ZEITZONE

Siehe Abschnitt 5.3

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

12.3 DATUM/UHRZEIT

Siehe Abschnitt 5.2

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

12.4 COSMO

12.5 SERVICE

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

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

12.6 COLOR MODE

K	Kühlung		
S	Schockfr. -18°		
A	Auftaung		
G	Gärung		
G	Gärunterbrecher		
S	Schokolade		
L	Lagerung		
↺	+	○	↕

Bei Aktivierung der Modalität COLOR MODE erscheint neben jeder Funktion ein farbiges Menü, das die Aktivierung eine alternativen grafischen Darstellung der Programme gestattet.

13.0 NEUORDNUNG MENÜ ↕

Kühlung			
Schockfr. -18°			
Auftaung			
Gärung			
Gärunterbrecher			
Schokolade			
Lagerung			
			

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.

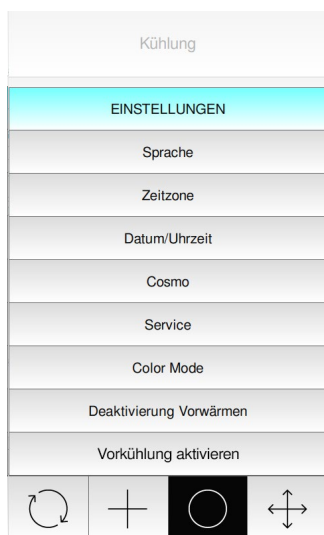
14.0 ALARME

ALARMLISTE	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Sonde Zelle defekt	Möglicher Defekt der Sonde der Zelle	Für die Auswechsellung an den Kundendienst wenden. Das Gerät funktioniert in provisorischer Modalität. Es ist möglich, Zyklen zum Schnellabkühlen/Gefrieren auf Zeit durchzuführen. Die Kernsonde übernimmt die Funktionen der Kammer-sonde, diese darf nicht in das Produkt eingeführt werden.
Kernsonde defekt	Möglicher Defekt der Kernsonde. Kernsonde nicht angeschlossen.	Für die Auswechsellung an den Kundendienst wenden. Das Gerät funktioniert in provisorischer Modalität. Es ist möglich, das Schnellabkühlen/Gefrieren auf Zeit und nicht mit der Kernsonde durchzuführen.
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.	Für die Auswechsellung an den Kundendienst wenden. Das Gerät funktioniert in provisorischer Modalität.
Sonde Verdampfer defekt	Möglicher Defekt der Sonde Verdampfer	Für die Auswechsellung an den Kundendienst wenden. Das Gerät funktioniert in provisorischer Modalität. Das Abtauen erfolgt bei fixer Dauer.
Sonde Kondensator defekt	Möglicher Defekt der Sonde Kondensator	An den Vertragskundendienst wenden. Es ist möglich, Vision weiter zu benutzen; die Leistungen werden nicht optimal sein.
Sonde elektronisches Ventil defekt	Möglicher Defekte des elektronischen Ventils für die Steuerung des Kältemittelgases	Für die Auswechsellung an den Kundendienst wenden. Das Gerät kann nicht benutzt werden.
LP-Druckwandler defekt	Möglicher Defekt des Unterdruckwandlers.	Für die Auswechsellung an den Kundendienst wenden. Das Gerät kann nicht benutzt werden.
HP-Druckwandler defekt	Möglicher Defekt des Überdruckwandlers.	Für die Auswechsellung an den Kundendienst wenden. Das Gerät funktioniert in provisorischer Modalität.
Hochtemperaturschutz Zelle	Die Temperatur der Zelle überschreitet 100 °C.	Aus Sicherheitsgründen startet der Kompressor, um die Temperatur in der Kammer abzusenken. An den Kundendienst 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; den korrekten Mindestabstand zwischen Maschine und Mauer überprüfen.
Hohe Temperatur Kernsonde	Die Temperatur der Kernsonde ist zu hoch.	Überprüfen, ob das Gerät eine Temperatur unter 110 °C aufweist und ob sich die Gebläse des Verdampfers korrekt drehen.
Hohe Temperatur Leistungskarte	Die Leistungskarte arbeitet über den max. Temperaturgrenzwerten.	Überprüfen, ob das Gerät die warme Luft korrekt auswirft. 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.	Für die Auswechsellung der Elektronik-karte an den Kundendienst wenden. Das Gerät kann nicht benutzt werden.
Wasserfilter auswechseln	Die Kartusche des dem Befeuchter vorgeschalteten Wasserfilters hat das Ende ihres Lebenszyklusses erreicht.	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.
Füllung Wasser Befeuchter defekt	Füllung Wasser Befeuchter defekt	Die Wasserzufuhr des Befeuchters überprüfen, dass der Hahn offen ist und an den Kundendienst wenden, falls der Alarm fortbesteht.
Heizung Befeuchter defekt	Heizung Befeuchter defekt	An den Kundendienst wenden.
Hochdruck HP Eingriff des HP-Druckwächters	Zu hoher Druck vom Hochdruckwächter erfasst	Überprüfen, ob das Produkt ein Temperatur unter 110°C hat. Überprüfen, ob der Kondensator nicht verstopft ist und der Ventilator korrekt funktioniert. Überprüfen, ob auf der Geräterückseite mindestens 10-15 cm freier Platz ist, um den Ableitung der

		Heißluft vom Gitter zu gestatten. Der Kompressor nimmt den Betrieb wieder auf, wenn der Druck unter die vorgesehenen Schwellwerte fällt.
Kommunikation mit dem elektronischen Ventil unterbrochen	Die Programme werden abgebrochen, da es nicht möglich ist, das elektronische Ventil zu steuern.	An den Kundendienst wenden.
Hohe Temperatur Verdampfer	Es wurde zu heißes Produkt eingestellt, ohne dass ein Vorkühlungszyklus gestartet wurde.	Überprüfen, ob das Gerät eine Temperatur unter 110 °C aufweist und ob sich die Gebläse des Verdampfers korrekt drehen.
Schutzvorrichtung Verdampfer offen	Die interne Verkleidung der Gebläse ist offen.	Die Verkleidung durch leichtes Drücken schließen und die Griffe drehen, um sie fest zu schließen. An den Vertragskundendienst wenden, falls das Problem fortbesteht.
Niedrige/hohe Versorgungsspannung	Die Versorgungsspannung liegt außerhalb des zulässigen Bereiches.	Die eigene Anlage von einem Fachtechniker überprüfen lassen oder an den Energieversorger wenden.

15.0 EMPFEHLUNGEN ZU VERWENDUNG UND HINWEISE

15.1 VORKÜHLUNG/VORHEIZUNG



evor 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.

Vor dem langsamen Garen ist es möglich, die Zelle vorzuheizen, um die Aufheizungszeiten deutlich zu verkürzen.

Die automatischen Vorkühlungs- und Vorheizzyklen können mit dem Menü Utilities 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 Vakuum-Beutel 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.

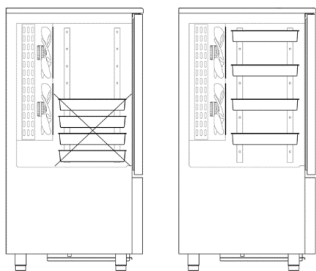
Die Speisen werden in einer Schicht angeordnet, in Behältern:

- 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 VON TRAYS



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 Fühlersonde in die Mitte des Produkts eingesteckt werden.

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

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

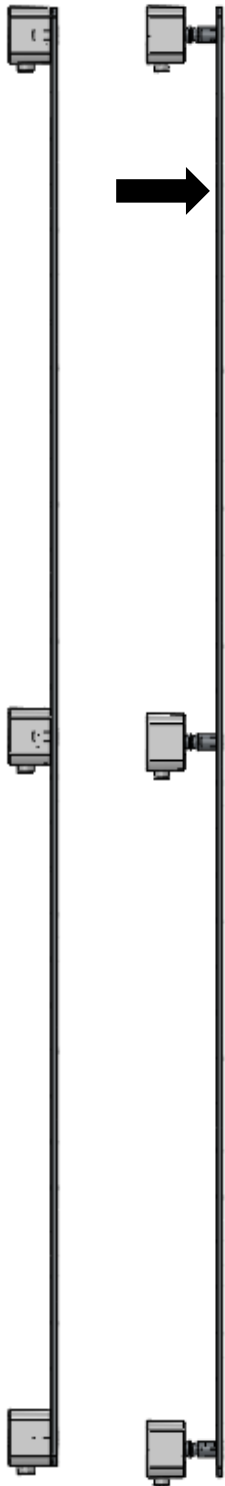
Das Produkt zuerst einige Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Die Kernsonde erfasst während eines Schnellabkühl- oder Garungszyklusses die Temperatur im "Kern" des Lebensmittels: wenn sie den vom Benutzer oder im Werk eingestellten Wert erreicht, bedeutet das, dass das Lebensmittel abgekühlt (Funktion Schnellabkühlung) oder gar ist (Funktion langsames Garen). Die Kernsonde wird tief in das abzukühlende / zu garende 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 UND NACH VERWENDUNG BEIM GAREN HOHE TEMPERATUREN ERREICHT

15.7 Anordnung der Schienenpaare für Bleche GN oder EN



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

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

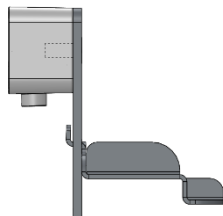
Die Schienenpaare und ihre Halterungen können entfernt und mit Wasser und Neutralseife oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

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

Für eine bessere Reinigung ist es bei der Serie Vision möglich, auch die Zahnstangen zu entfernen, die in Abhängigkeit von den Modellen an zwei oder mehr Punkten befestigt sind.

Zur Entfernung die Zahnstange einfach in Innere der Zelle ziehen, indem sie in der Nähe der Einhakpunkte gepackt werden. Die Zahnstange nicht verbiegen!

Zum erneuten Einsetzen der Zahnstangen den Stift mit dem Haken ausrichten und bis zum Einrasten aller Haken drücken.



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.

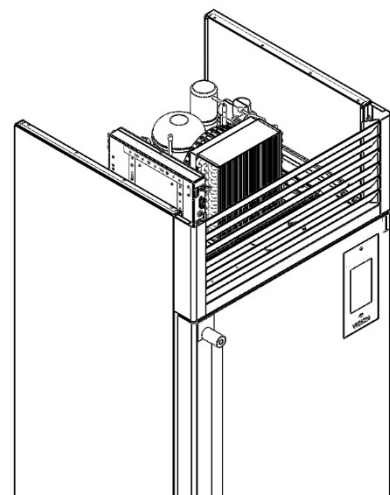
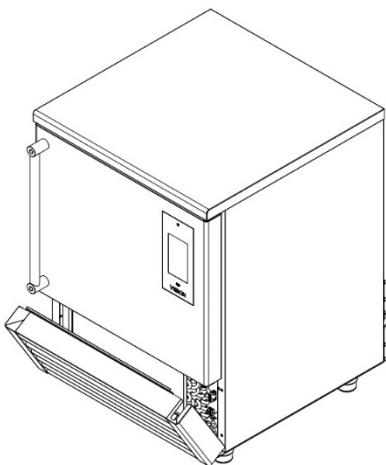
Damit die Effizienz des Gerätes dauerhaft beibehalten wird, ist der Kondensator regelmäßig zu reinigen. Nehmen Sie die Reinigung mit einem Pinsel mit weichen Borsten oder einem Staubsauger vor und achten Sie dabei darauf, dass die Alurippen nicht verbogen werden.

- **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.



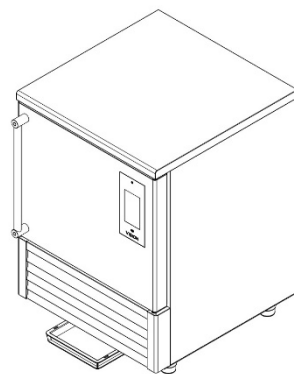
Das Gerät (Schockfroster) ist mit einer Auffangschale für das Abtauwasser ausgestattet. Diese Schale muss in regelmäßigen Abständen entleert werden. Die Aufbewahrungsschränke und die Gärunterbrechungsschränke sind mit einem automatischen Verdampfungssystem ausgestattet.

Ziehen Sie das Fach nach vorne

Leeren Sie das in der Wanne enthaltene Wasser

Setzen Sie das Fach wieder in seine ursprüngliche Position ein

Alternativ den Kondensatablaufschauch mit 3/4 "Außengewinde anschließen



17.0 ANSCHLUSS DES BEFEUCHTERS AN DAS WASSERNETZ UND WARTUNG

**⚠ 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 (Schnellabkühler)	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-Tetrafluorpropen	(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	114
1.1	Introduction	
1.2	Conditions d'emploi	
2.0	DONNÉES TECHNIQUES	115
3.0	INSTALLATION	119
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	121
5.0	ALLUMAGE / PREMIER DÉMARRAGE	122
5.1	Réglage de la langue	
5.2	Réglage de la date et de l'heure	
5.3	Réglage du fuseau horaire	
5.4	Cosmo	
6.0	MENU PRINCIPAL	124
6.1	Menu cellule de refroidissement	
6.2	Menu armoire réfrigérateur	
6.3	Menu appareil de fermentation contrôlée	
7.0	INDICATIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION	127
8.0	CRÉATION ET MODIFICATION DES CATÉGORIES ET DES PROGRAMMES	129
9.0	LOGIQUE DE FONCTIONNEMENT DES PROGRAMMES	130
10.0	PROGRAMMES	131
11.0	UTILITÉ	135
11.1	Dégivrage	
11.2	Procédé d'assainissement	
11.3	Chauffage de la sonde	
11.4	Analyse HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques)	
11.5	USB – Mise à jour / Sauvegarde informatique	
11.6	Historique des alarmes	
12.0	RÉGLAGES	138
12.1	Langue	
12.2	Fuseau horaire	
12.3	Date/heure	
12.4	Cosmo	
12.5	Service	
12.6	Mode couleur	

13.0	RÉORGANISATION DU MENU	139
14.0	ALARMES	140
15.0	CONSEILS D'UTILISATION ET MISES EN GARDE	141
15.1	Pré-refroidissement/préchauffage	
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	144
17.0	RACCORDEMENT DE L'HUMIDIFICATEUR AU RÉSEAU HYDRIQUE ET ENTRETIEN	145
18.0	RECHERCHE DE PANNES SIGNALÉES	146
19.0	FICHE DE DONNÉES DE SÉCURITÉ GAZ	147

1.0 CONDITIONS D'EMPLOI

1.1 INTRODUCTION

Cher Client,

Nous tenons à vous remercier d'avoir choisi cet appareil de la série VISION.

VISION remplace plusieurs appareils traditionnels en intégrant en peu d'espace de multiples fonctions.

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, 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. Manipuler la sonde avec précaution par la poignée prévue à cet effet. Si vous ne l'utilisez plus, replacez-la dans son logement approprié 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 et 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

made in Italy		Trays			
Matricola / Serial n°		Modello / Model			
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'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).

Cellule de refroidissement: W 5-6-7-7T-10-14-20P-30 S

Cellule de refroidissement Industry: W 30-35-40-41-50-51-100-101-102-150-151-152-200-201-202-250-300 K L

Réfrigérateurs et chambres de Fermentation contrôlée: AF/AC 30-60-80 JF/JC 80 TF/TC 13-17

CELLULE DE REFROIDISSEMENT VISION					
Modèle	W5S	W6S	W7TS	W5	W6
Plaques supportées	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40
Dimensions (mm)	L 780 P 759 H 853	L 780 P 759 H 913	L 1400 P 700 H 810-850-910	L 780 P 859 H 853	L 780 P 859 H 913
Rendement par cycle	18 kg	21 kg	34 kg	22 kg	27 kg
	+90°⇒+3°C	+90°⇒+3°C	+90°⇒+3°C	+90°⇒+3°C	+90°⇒+3°C
	12 kg	15 kg	24 kg	17 kg	21 kg
	+90°⇒-18°C	+90°⇒-18°C	+90°⇒-18°C	+90°⇒-18°C	+90°⇒-18°C
Consommation* +65°+10°C +65°-18°C	0,073 kWh/kg 0,272 kWh/kg	0,081 kWh/kg 0,258 kWh/kg	0,068 kWh/kg 0,257 kWh/kg	0,067 kWh/kg 0,259 kWh/kg	0,071 kWh/kg 0,246 kWh/kg
Alimentation	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz
Absorption	1700W – 8.21A	1700W – 8.21A	1950W – 9.42A	1430W – 6.91A	1670W – 8.07A
Rendement frigorifique	1755W*	1755W*	2084W*	1565W*	2084W*
*Norme EN 17032:2018 *Évap -10°C cond. +45°C					

CELLULES DE REFROIDISSEMENT VISION					
Modèle	W7	W10	W14	W20P	W30
Plaques supportées	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN2/1 - 60x80	GN1/1 - 60x40
Dimensions (mm)	L 780 P 859 H 1093	L 780 P 859 H 1563	L 780 P 859 H 1778	L 1100 P 1104 H 1843	L 810 P 1096 H 2340
Rendement par cycle	34 kg	50 kg	70 kg	80 kg	90 kg
	+90°⇒+3°C	+90°⇒+3°C	+90°⇒+3°C	+90°⇒+3°C	+90°⇒+3°C
	24 kg	40 kg	56 kg	60 kg	66 kg
	+90°⇒-18°C	+90°⇒-18°C	+90°⇒-18°C	+90°⇒-18°C	+90°⇒-18°C
Consommation* +65°+10°C +65°-18°C	0,064 kWh/kg 0,221 kWh/kg	0,082 kWh/kg 0,252 kWh/kg	0,061 kWh/kg 0,250 kWh/kg	0,085 kWh/kg 0,268 kWh/kg	0,095 kWh/kg 0,292 kWh/kg
Alimentation	220/240V/50Hz	400/415V 3N – 50/60Hz	400/415V 3N – 50/60Hz	400/415V 3N – 50/60Hz	400/415V 3N – 50/60Hz
Absorption	1950W – 9.42A	5120W – 12.74A	5200W – 13.12A	7150W – 16.64A	7450W – 17.28A
Rendement frigorifique	2084W*	5440W*	5440W*	9820W*	8630W*
*Norme EN 17032:2018 *Évap -10°C cond. +45°C					

CELLULES DE REFROIDISSEMENT VISION INDUSTRY						
Modèle	W30K	W35K	W40K Sauf modèle sans groupe	W41K Sauf modèle sans groupe	W50K Sauf modèle sans groupe	W51K Sauf modèle sans groupe
Chariot supporté	1 x EN60x40 / GN 1/1	1 x EN60x40 / GN 1/1	1 x EN60x80 / GN 2/1	1 x EN60x80 / GN 2/1	1 x EN60x80 / GN 2/1	1 x EN60x80 / GN 2/1
Dimensions (mm)	L960 P1276 H2365	L960 P1200 H2770	L1480 P1430 H2510	L1480 P1430 H2510	L1600 P1430 H2510	L1600 P1430 H2510
Rendement par cycle	90 kg +90°⇒+3°C	85 kg +90°⇒+3°C	120 kg +90°⇒+3°C	160 kg +90°⇒+3°C	200 kg +90°⇒+3°C	260 kg +90°⇒+3°C
	66 kg +90°⇒-18°C	60 kg +90°⇒-18°C	90 kg +90°⇒-18°C	120 kg +90°⇒-18°C	160 kg +90°⇒-18°C	200 kg +90°⇒-18°C
Alimentation	400-415V 3N – 50Hz	400-415V 3N – 50Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz
Absorption	6.15 kW 10.9A	7.76 kW 24.56A	3.27 kW 11.83A	4.14 kW 13.03A	3.27 kW 11.83A	4.14 kW 13.03A
Rendement frigorifique	9820W*	11 210W*	13 170W*	14 940W*	20 610W*	22 980W*
*Evap -10°C cond. +45°C						

CELLULES DE REFROIDISSEMENT VISION INDUSTRY						
Modèle	W50LK Sauf modèle sans groupe	W100K Sauf modèle sans groupe	W101K Sauf modèle sans groupe	W102K Sauf modèle sans groupe	W100LK Sauf modèle sans groupe	W150K Sauf modèle sans groupe
Chariot supporté	1 x 100x100 cm max	2 x EN60x80 / GN 2/1	2 x EN60x80 / GN 2/1	2 x EN60x80 / GN 2/1	2 x 100x100 cm max	3 x EN60x80 / GN 2/1
Dimensions (mm)	L1850 P1430 H2510	L1600 P2600 H2510	L1600 P2600 H2510	L1600 P2600 H2510	L1850 P2600 H2510	L1600 P3640 H2510
Rendement par cycle	200 kg +90°⇒+3°C	320 kg +90°⇒+3°C	400 kg +90°⇒+3°C	520 kg +90°⇒+3°C	400 kg +90°⇒+3°C	480 kg +90°⇒+3°C
	160 kg +90°⇒-18°C	240 kg +90°⇒-18°C	320 kg +90°⇒-18°C	400 kg +90°⇒-18°C	320 kg +90°⇒-18°C	360 kg +90°⇒-18°C
Alimentation	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz
Absorption	4.14 kW 13.03A	6.54 kW 23.66A	6.54 kW 23.66A	8.27 kW 26.02A	8.27 kW 26.02A	9.81 kW 35.49A
Rendement frigorifique	22 980W*	26 340W*	41 220W*	45 960W*	45 960W*	39 510W*
*Evap -10°C cond. +45°C						

CELLULES DE REFROIDISSEMENT VISION INDUSTRY						
Modèle	W151K Sauf modèle sans groupe	W152K Sauf modèle sans groupe	W150LK Sauf modèle sans groupe	W200K Sauf modèle sans groupe	W201K Sauf modèle sans groupe	W202K Sauf modèle sans groupe
Chariot supporté	3 x EN60x80 / GN 2/1	3 x EN60x80 / GN 2/1	3 x 100x100 cm max	4 x EN60x80 / GN 2/1	4 x EN60x80 / GN 2/1	4 x EN60x80 / GN 2/1
Dimensions (mm)	L1600 P3640 H2510	L1600 P3640 H2510	L1850 P3640 H2510	L1600 P4680 H2510	L1600 P4680 H2510	L1600 P4680 H2510
Rendement par cycle	600 kg +90°⇒+3°C	780 kg +90°⇒+3°C	600 kg +90°⇒+3°C	640 kg +90°⇒+3°C	800 kg +90°⇒+3°C	1040 kg +90°⇒+3°C
	480 kg +90°⇒-18°C	600 kg +90°⇒-18°C	480 kg +90°⇒-18°C	480 kg +90°⇒-18°C	640 kg +90°⇒-18°C	800 kg +90°⇒-18°C
Alimentation	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz
Absorption	9.81 kW 35.49A	12.40 kW 39.03A	12.40 kW 39.03A	13.08 kW 47.32A	13.08 kW 47.32A	16.54 kW 52.04A
Rendement frigorifique	61 830W*	68 940W*	68 940W*	52 860W*	82 440W*	91 920W*
*Evap -10°C cond. +45°C						

CELLULES DE REFROIDISSEMENT VISION INDUSTRY						
Modèle	W200LK Sauf modèle sans groupe	W250LK Sauf modèle sans groupe	W300LK Sauf modèle sans groupe			
Chariot supporté	4 x 100x100 cm max	5 x 100x100 cm max	6 x 100x100 cm max			
Dimensions (mm)	L1850 P4680 H2510	L1850 P5720 H2510	L1850 P6760 H2510			
Rendement par cycle	800 kg +90°⇒+3°C	1000 kg +90°⇒+3°C	1200 kg +90°⇒+3°C			
	640 kg +90°⇒-18°C	800 kg +90°⇒-18°C	960 kg +90°⇒-18°C			
Alimentation	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz			
Absorption	16.54 kW 52.04A	20.67 kW 65.05A	24.81 kW 78.06A			
Rendement frigorifique	91 920W*	114 900W*	137 880W*			
*Evap -10°C cond. +45°C						

APPAREILS DE FERMENTATION CONTRÔLÉE VISION

Modèle	AF30		AF60		AF80		JF80		TF13	TF17
Plaques supportées	EN60x40		EN60x80		EN60x80		Chariot EN60x80		EN60x40	EN60x40
Dimensions (mm)	L 810 P 796 H 2215		L 810 P 1096 H 2215		L 900 P 1138 H 2465		L 960 P 1276 H 2465		L 1450 P 800 H 950	L 2005 P 800 H 950
Intervalle de temp.	-6+40°C	-30+40°C	-6+40°C	-30+40°C	-6+40°C	-30+40°C	-6+40°C	-30+15°C	-6+40°C	-6+40°C
Absorption	1020 W 4.7A	1410 W 6.5A	1020 W 4.7A	1410 W 6.5A	1740 W 8.0A	1890 W 8.6A	1740 W 7.2A	1890 W 8.6A	550 W 2.5A	550 W 2.5A
Rendement frigorifique	668W*	751W**	668W*	965W**	1336W*	1292W**	1336W*	1292W**	565W*	565W*
Alimentation	220-240V / 50Hz									
*Évap -10°C cond. +55°C **Évap -30°C cond. +55°C										

ARMOIRES RÉFRIGÉRATEURS VISION

Modèle	AC30		AC60		AC80		JC80		TC13	TF17
Plaques supportées	EN60x40		EN60x80		EN60x80		Chariot EN60x80		EN60x40	EN60x40
Dimensions (mm)	L 810 P 796 H 2215		L 810 P 1096 H 2215		L 900 P 1138 H 2465		L 960 P 1276 H 2465		L 1450 P 800 H 950	L 2005 P 800 H 950
Intervalle de temp.	-5+15°C	-30+15°C	-5+15°C	-30+15°C	-5+15°C	-30+15°C	-5+15°C	-30+15°C	5+15°C	5+15°C
Absorption	1020 W 4.7A	1410 W 6.5A	1020 W 4.7A	1410 W 6.5A	1740 W 8.0A	1890 W 8.6A	1740 W 7.2A	1890 W 8.6A	550 W 2.5A	550 W 2.5A
Rendement frigorifique	668W*	751W**	668W*	751W**	1336W*	1292W**	1336W*	1292W**	565W*	565W*
Alimentation	220-240V / 50Hz									
*Évap -10°C cond. +55°C **Évap -30°C cond. +55°C										

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.
- Veuillez 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 condensateur 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 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 règle 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.



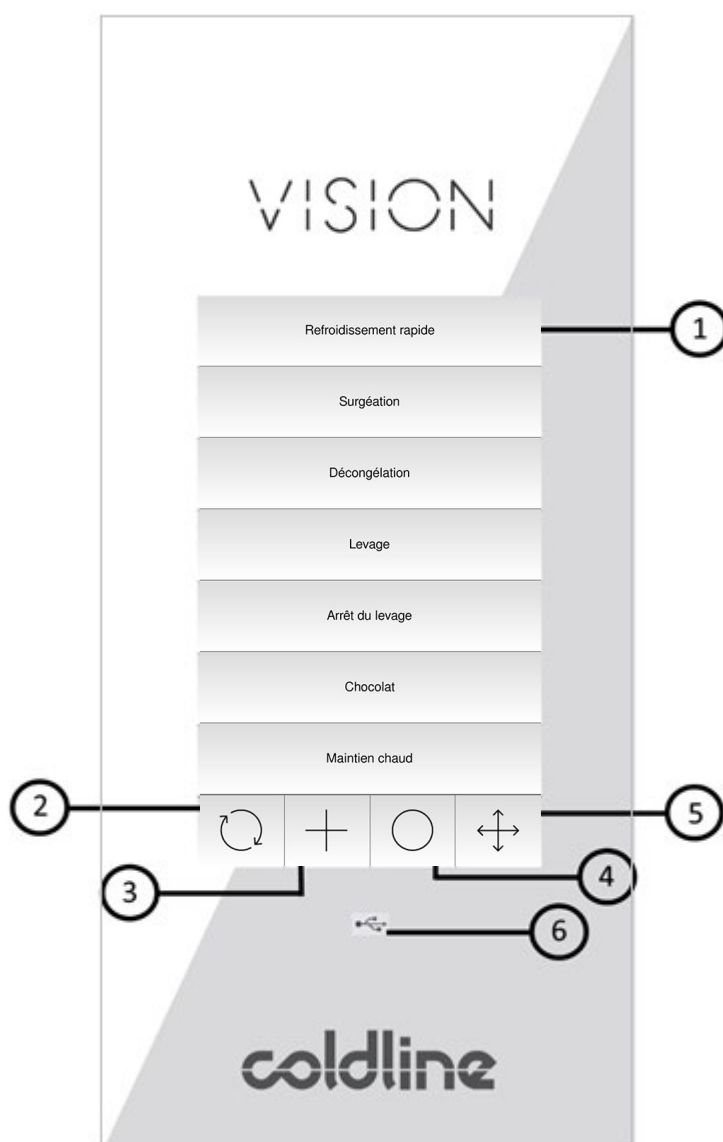
Veillez remplir la purge sous l'évaporateur, à la première utilisation.
Veillez boucher la purge de la condensation de la chambre pendant les cycles.



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 TOUCHE CYCLE CONTINU
Permet de lancer un cycle continu avec des points de consigne établis

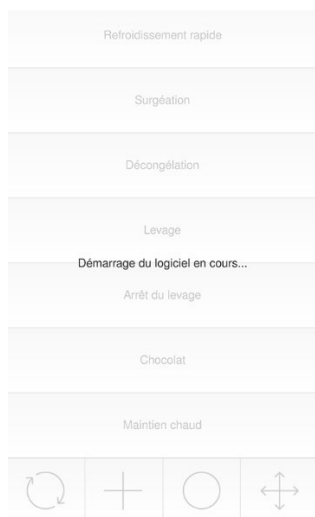
3 TOUCHE UTILITÉ
Permet d'ouvrir le menu utilité

4 TOUCHE RÉGLAGES
Permet d'ouvrir le menu des réglages

5 TOUCHE DISPOSITION
Permet de modifier la disposition de l'écran principal

6 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. Vision 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

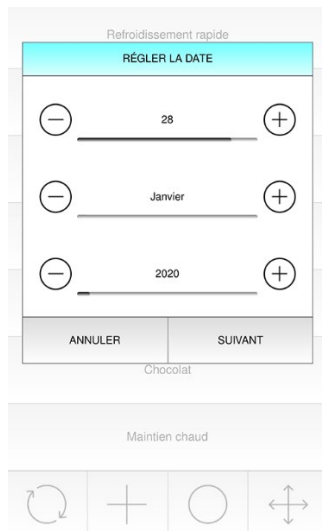


Lors du premier allumage, le système nécessite de sélectionner la langue.

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 Vision à Cosmo, l'appareil synchronise 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, aller dans le menu dans

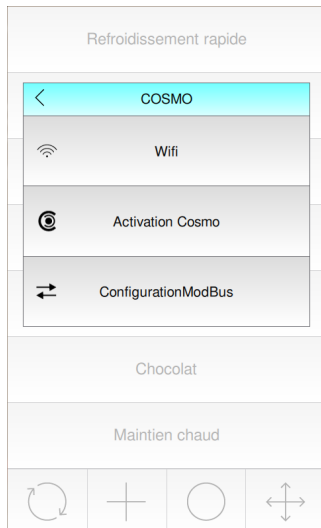
« Réglages »  et sélectionner « Date/Heure »

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 VISION à tous les appareils Coldline présents en cuisine et de les surveiller à partir de votre Smartphone.

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

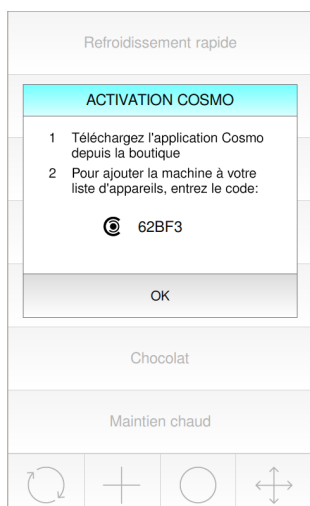
- WIFI
- ACTIVATION DE COSMO
- CONFIGURATION MODBUS

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



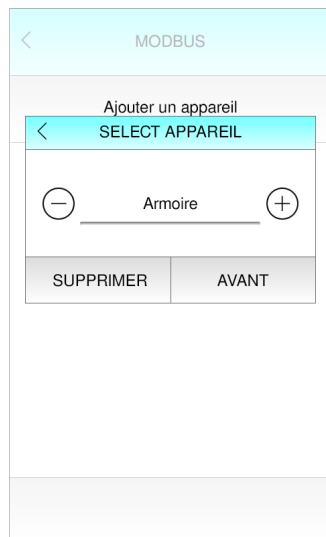
Une fois la recherche des réseaux WIFI terminée, choisir le réseau auquel vous souhaitez vous connecter et insérer le mot de passe si nécessaire.

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 en vous rendant sur Playstore ou AppStore, 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.

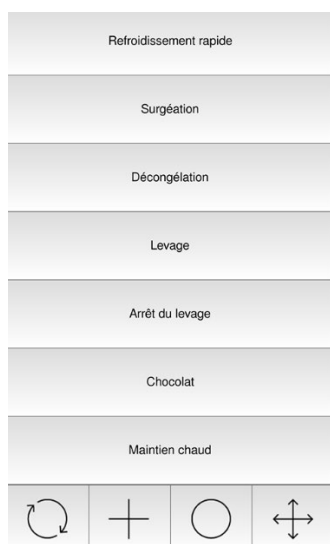


Pour ajouter d'autres appareils Coldline connectés grâce au réseau ModBus, appuyer sur la touche COSMO, puis sur « CONFIGURATION MODBUS » et appuyer sur « AJOUTER DISPOSITIF ». Sélectionner l'appareil que vous souhaitez connecter et insérer l'adresse comprise entre 21 et 255.

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



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 : 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). Dans toutes ces phases, si la température est supérieure à 4 degrés, vous pouvez régler activement l'humidité.

Décongélation : Décongèle en toute sécurité les aliments surgelés avec VISION.

La gestion précise de la température et de l'humidité évite la prolifération de germes.

Cuisson lente : Cuit les aliments à basse température en exaltant la couleur, la saveur et la tendreté. L'ajout de vapeur permet une répartition optimale de la chaleur et procure un résultat homogène. À la fin de la cuisson, choisissez entre le programme de refroidissement rapide ou la surgélation.

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.

Yaourt : Permet de réaliser des yaourts crémeux et naturels en utilisant simplement du lait de bonne qualité et des ferments lactiques vivants.

Pasteurisation : Élimine les micro-organismes pathogènes et la majeure partie de ceux végétatifs présents dans les aliments pour prolonger leur durée de conservation.

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

Procédé d'assainissement : Permet de lancer le cycle d'assainissement pour le nettoyage et l'assainissement de la cellule (voir 11.2)

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)



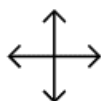
- **Cycle manuel**
Voir 10



- **Utilité**
Voir 11

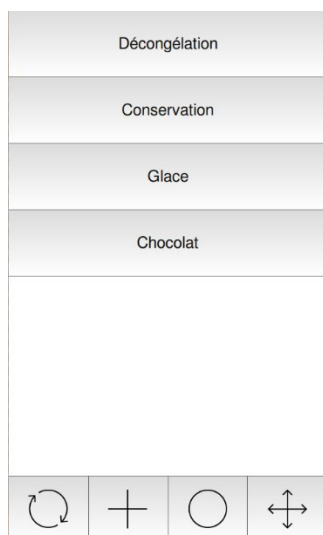


- **Réglages**
Voir 12
Permet d'accéder aux menus :
- Langue
- Fuseau horaire
- Date/heure
- Cosmo
- Service
- Mode couleur



- **Réorganisation du menu**
Voir 13
Permet de réorganiser les touches du menu en les organisant selon vos besoins et préférences d'utilisation.

6.2 MENU ARMOIRE RÉFRIGÉRATEUR



Conservation : Lance le mode conservation.

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

Glace : Lance le mode conservation des glaces.

Chocolat : Lance le mode conservation du chocolat.

6.3 MENU APPAREIL DE FERMENTATION CONTRÔLÉE



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). Dans toutes ces phases, si la température est supérieure à 4 degrés, vous pouvez régler activement l'humidité.

Conservation: Lance le mode conservation.

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

Glace: Lance le mode conservation des glaces.

Chocolat: Lance le mode conservation du chocolat.

7.0 INDICATIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION

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



DEVOTE™

Tous les programmes pré-installés sont pourvus d'un système automatique de reconnaissance de remplissage Devote™ qui optimise les durées et les paramètres de fonctionnement de l'appareil lorsque des aliments chauds sont introduits afin de les adapter au type et à la quantité d'aliments introduits.

Devote™ - Dynamic Evolution Temperature (Température évolutive dynamique) - est un système innovant mis au point par Coldline qui reconnaît, de manière autonome, le poids, les dimensions et la température initiale des aliments.

Devote™ module automatiquement la température et la ventilation pour refroidir et surgeler aussi vite que possible sans l'utilisation de la sonde à cœur. Limiter l'utilisation de la sonde à cœur vous permet d'accélérer les processus de refroidissement rapide et de surgélation en évitant toute contamination bactérienne entre divers aliments.

L'utilisateur peut librement modifier les programmes en en créant de nouveaux ou peut lancer et modifier les programmes pré-installés en les sauvegardant sous un autre nom.

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.

Si Devote est activé, l'appareil déterminera automatiquement la durée du cycle ; sinon chaque cycle prendra fin selon la durée indiquée dans le programme qui sera visible grâce à l'éditeur situé en bas à droite et que vous pouvez modifier comme bon vous semble.

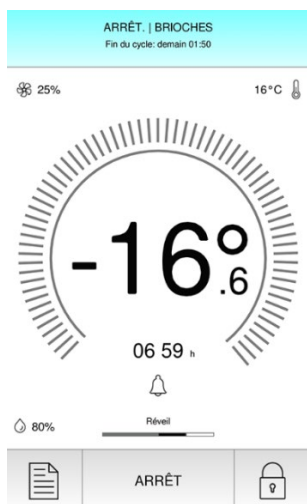
Les programmes sont divisés en trois phases qui permettent de varier la température, la ventilation et la durée de chaque phase ; à la fin du cycle, vous pourrez activer la conservation à la température désirée.

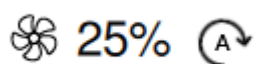
Mode sous vide : certains programmes proposent d'activer le mode SV – Sous vide ; en mode SV – Sous vide, Vision fonctionnera comme dans le mode à minuterie, en adaptant la ventilation et la durée de manière à optimiser l'utilisation des aliments sous vide dans lesquels la présence du sachet forme un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



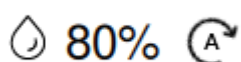


Ventilation : selon les programmes, en sélectionnant le champ

« 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.



Humidité : si la température est supérieure à 4°C, vous pourrez modifier l'humidité de la cellule (humidification ou déshumidification dans les cellules de refroidissement et appareils de fermentation contrôlée tandis que les armoires réfrigérateurs, n'étant pas équipées de système d'humidification, permettent le réglage de l'humidité en déshumidifiant la cellule). En

sélectionnant le symbole humidité , vous pourrez programmer le paramétrage désiré ou, en cas de gestion automatique, la modification sera possible à partir de l'éditeur des programmes.



Éditeur des programmes ou symbole de dégivrage manuel : selon le programme, il apparaîtra en bas à gauche le symbole destiné à modifier la programmation ou à modifier le cycle de dégivrage automatique (dans les modèles sans groupe, le dégivrage sera effectué avec la porte ouverte). Le dégivrage est automatique lors des cycles automatiques et dans les appareils équipés d'une unité réfrigérante intégrée.

11:50 h

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.



Alarme : Lorsqu'un programme est lancé, vous pouvez, en sélectionnant le symbole de la petite cloche placée en bas, paramétrer une alarme :

- Lorsqu'une température à cœur déterminée a été atteinte
- Lorsqu'une température en cellule déterminée a été atteinte
- Après une durée déterminée



Cette fonction est utile lorsque vous souhaitez paramétrer une transformation intermédiaire sur les aliments placés à l'intérieur de l'appareil.

Réveil

Indication de la phase : l'indication textuelle et la barre indiquent la phase dans laquelle se trouve le programme.

ARRÊT

Touche arrêt : arrête le programme ; s'il a été modifié, une demande de sauvegarde apparaîtra.



Masquer : après avoir sélectionné le programme désiré, en appuyant sur ce symbole, vous pourrez masquer une recette pré-installée. Pour la faire réapparaître, il suffit de répéter la même opération.

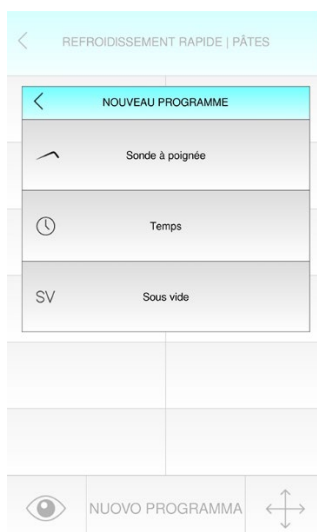
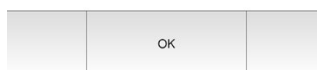
8.0 CRÉATION ET MODIFICATION DES CATÉGORIES ET DES PROGRAMMES



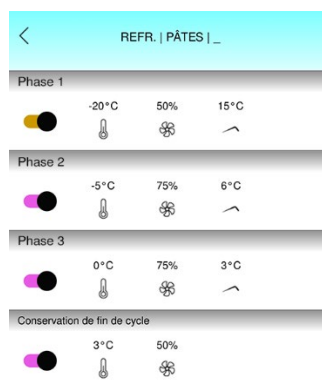
Depuis la liste relative des catégories, en pressant la touche NOUVEAU, il est possible de créer une nouvelle catégorie.



Il vous sera demandé d'insérer un nom pour cette catégorie qui, une fois créée, apparaîtra dans la page principale. Le symbole  indique que la catégorie a été créée par l'utilisateur.



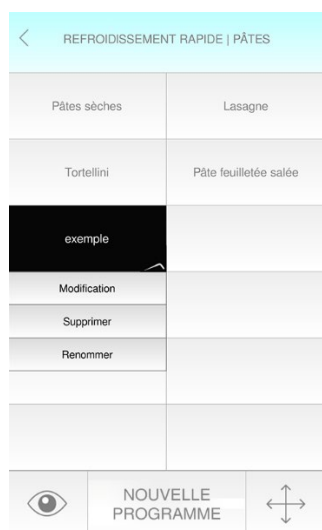
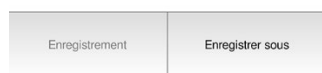
Pour créer un nouveau PROGRAMME, sélectionner la catégorie désirée et appuyer sur la touche NOUVEAU. Une page-écran apparaîtra où il vous sera demandé de spécifier le type de programme comme SONDE À CŒUR, DURÉE ou SOUS VIDE.



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.

9.0 LOGIQUE DE FONCTIONNEMENT DES PROGRAMMES

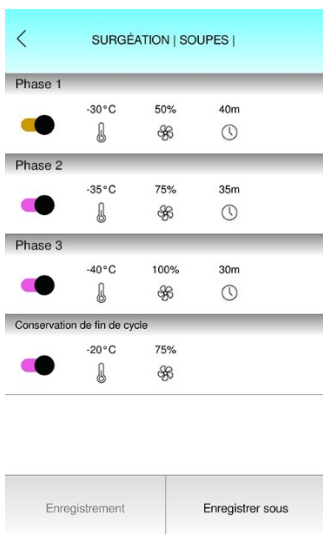
Vision dispose de nombreux programmes automatiques.

Les programmes peuvent être créés ex-novo à tous leurs stades (§ 10) ou peuvent être modifiés pendant leur fonctionnement. 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, décongélation et cuisson lente sont constitués de 3 phases + une de conservation à la fin du cycle, qui peuvent être activées ou désactivées.

La première phase est toujours active et se caractérise par un bouton bleu, les phases pouvant être désactivées se caractérisent par un bouton vert. Les paramètres pourront être modifiés lors de toutes les phases (température, ventilation, durée et humidité). Il apparaîtront selon le programme lancé.

La conservation en fin de cycle 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, DÉCONGÉLATION CHOCOLAT ET DESSICCATION

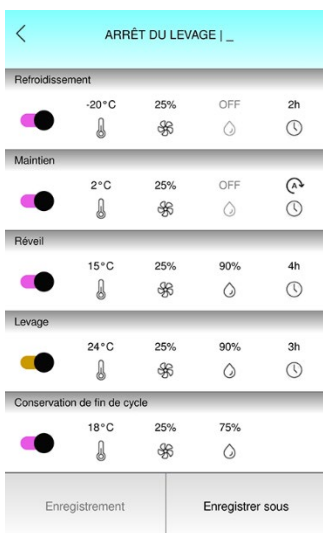
Pour créer un nouveau programme, sélectionner la fonction désirée (refroidissement rapide, surgélation, décongélation chocolat et dessiccation), la catégorie et la touche NOUVEAU.

Vous pourrez choisir entre la création d'un programme « à sonde », « à minuterie » ou « sous vide ».

Après avoir sélectionné le type de programme, l'éditeur apparaîtra en indiquant le programme avec 3 phases dont la première ne peut pas être désactivée (bouton bleu) et les deux autres pouvant l'être dans lesquelles, il est possible de paramétrer la température de la cellule, la ventilation et la durée de la phase ou de la température à cœur souhaitée après laquelle le programme passera à la phase successive.

Dès qu'une modification est apportée au programme, vous pouvez le sauvegarder en écrasant le programme en cours; si vous refusez la sauvegarde, les modifications ne seront valables que pour le programme en cours et seront perdues à la fin du cycle.

Vous pouvez activer la conservation à la fin du cycle. En l'absence d'activation, le programme s'arrête et l'appareil se met en veille. Vous devrez alors retirer rapidement les aliments de l'appareil.



LEVAGE ET FERMENTATION CONTRÔLÉE

Dans le programme de fermentation contrôlée, l'heure et la date de la fin du cycle devront d'abord être programmées. Il est possible de désactiver les phases froides. De cette façon, vous pourrez utiliser les paramètres sauvegardés pour une 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 ne peut pas être désactivée):

- 1. Refroidissement: permet de bloquer l'action des levains pour en retarder le développement. Pour des températures inférieures à 4 degrés, il n'est pas possible de gérer l'humidité. 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, 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. Attente 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.

Suggestions : l'humidité et la ventilation jouent un rôle fondamental dans le processus de levage.

Ces deux paramètres sont toujours gérés en même temps. Si vous remarquez que le produit est trop sec ou tend à sécher et à former des croûtes en surface, augmenter le taux d'humidité et/ou diminuer la ventilation.

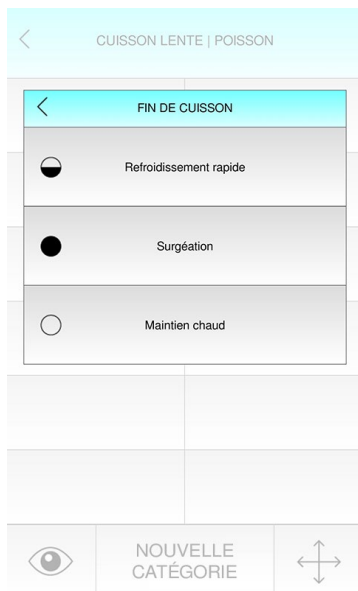
Une ventilation trop légère pourrait provoquer une mauvaise répartition de la température et de l'humidité dans la cellule. Vous devrez adapter les bons paramètres selon la masse en train de levée.

Les produits à haute hydratation tendent à sécher beaucoup plus facilement. Privilégiez donc une humidité plus élevée en introduisant de la vapeur même pendant les phases froides. En revanche, les masses riches en graisses et en œuf lèvent correctement même dans des conditions d'humidité plus limitées. N'hésitez pas à personnaliser les programmes en les adaptant à vos produits.

La température des ingrédients utilisés et celle de fin de préparation de la pâte ont une forte incidence sur les processus de levage et modifient sensiblement le résultat final. Faire attention à ces paramètres pour obtenir un résultat toujours constant et de qualité.

Généralement, nous déconseillons de recouvrir la pâte avec un chiffon pendant le levage, cependant, certaines pâtes à haute hydratation nécessite l'emploi de cette technique pour en améliorer le développement et limiter la dispersion d'humidité.

Ne jamais utiliser les bacs avec les couvercles ou les superposés l'un sur l'autre. Le taux d'humidité et une température homogène ne pourront être garantis.



CUISSON LENTE ET PASTEURISATION (version NUVÖ™)

NUVÖ™ est une technologie révolutionnaire brevetée qui permet de cuire les aliments à basse température, par l'apport de vapeur, et d'enchaîner des cycles de refroidissement rapide et de surgélation.

Grâce à NUVÖ™, les aliments sont complètement enveloppés par la vapeur chaude.

Les micro particules d'eau garantissent une parfaite transmission de la chaleur se traduisant par une cuisson homogène et délicate.

Les versions NUVÖ peuvent atteindre +85°C, ceci est suffisant pour effectuer une cuisson lente et réaliser certains types de pasteurisation. Lors des phases de cuisson et de pasteurisation, nous conseillons de paramétrer un niveau élevé d'humidité de 90-100%. Un taux d'humidité plus élevé augmente le transfert thermique à l'aliment, améliore la précision de la température, la vitesse de cuisson et l'hydratation de l'aliment s'il n'est pas mis sous vide.

Si vous effectuez des cuissons lentes sans utiliser le sous vide, introduire une plaque sous les aliments en train de cuire de manière à recueillir d'éventuels liquides et graisses libérés par ceux-ci. Toujours effectuer un cycle d'assainissement après l'utilisation du programme de cuisson lente et nettoyer avec soin Vision.

Grâce à NUVÖ™, le processus complet Cook&Chill se matérialise sans l'intervention du personnel. Après la cuisson, le refroidissement rapide, la surgélation ou le maintien peuvent être programmés à la température désirée.

Cette innovation permet d'augmenter la productivité en prolongeant le cycle de production pendant la nuit.

- Refroidissement rapide : à la fin de la cuisson, les aliments seront automatiquement refroidis rapidement grâce à un programme automatique.
- Surgélation : à la fin de la cuisson, les aliments seront automatiquement surgelés grâce à un programme automatique.
- Mise en veille : à la fin de la cuisson, Vision se placera en mode conservation en maintenant le produit à une température que vous pourrez programmer

comme bon vous semble à partir de l'éditeur du programme. 

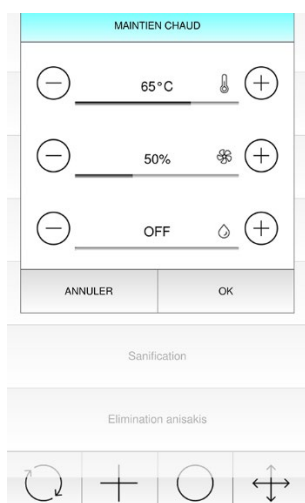
Ce choix doit être effectué juste après le lancement du programme.

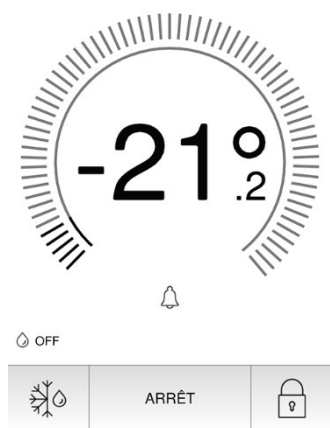
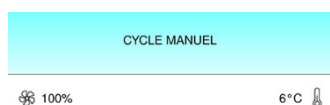
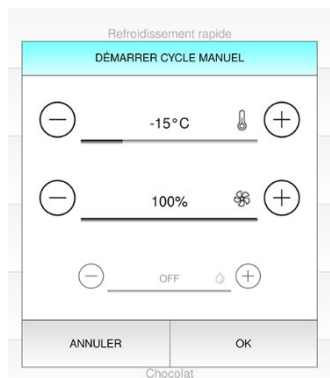
MAINTIEN DE LA CHALEUR

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

- la température jusqu'à +65°C (version « F »)
- la température jusqu'à +85°C (version NUVÖ™)
- la ventilation et l'humidité désirée (au-dessus de 4°C).

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





CYCLE MANUEL

Le mode « **CYCLE MANUEL** », permet de lancer un cycle en fixant la température, la ventilation et l'humidité désirée (au-dessus de 4°C). Les dégivrages sont désactivés pour garantir la continuité de production. Le cycle continu est utile pour toutes les activités de refroidissement n'étant pas couplées à un cycle à phases, dans la restauration, la pâtisserie et la panification pour surgeler les pâtes et en bloquer le levage, et avec les glaces pour amener rapidement la glace fouettée à la température de conservation idéale.

Durant l'exécution, l'afficheur affiche la température de l'air en cellule. 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 haut 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 bas à gauche se trouve l'icône  si la température programmée est au-dessus de 4°C. En appuyant sur l'icône, vous pourrez régler le taux d'humidité et ne pas gérer le paramètre (OFF).

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

L'appui sur l'icône  entraîne le blocage de l'écran afin d'éviter toute manipulation ou pour nettoyer la porte lorsqu'un programme est en cours. Il suffira de maintenir une pression sur un point de l'écran pour le débloquer.

Sous la durée de progression du cycle se trouve l'icône . En appuyant sur l'icône, vous pourrez créer une alarme visuelle et sonore pour les paramètres suivants :

- Sonde à cœur
- Température de la cellule
- Durée

À ce sujet, voir 64 Indications générales d'utilisation



11.0 UTILITÉ +



Le menu **UTILITÉ** permet de lancer le dégivrage, d'effectuer le procédé d'assainissement, de chauffer la sonde à cœur (en option), 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 avec la fonction à partir de:
MENU>FONCTIONS>DÉGIVRAGE MANUEL

- 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 PROCÉDÉ D'ASSAINISSEMENT

Le procédé d'**ASSAINISSEMENT** combine l'action du détergent et de la vapeur chaude, réduit les germes de la cellule et élimine les mauvaises odeurs.

Ce procédé se compose de 5 phases: préparation, détergent, trempage, lavage et séchage.

À la fin de la première phase de préparation, une page-écran apparaîtra pour vous demander d'ouvrir la protection du carter des ventilateurs et de pulvériser le détergent sur l'évaporateur.

⚠ Attention, danger de blessure grave! Attendre que les ventilateurs soient complètement à l'arrêt avant d'ouvrir la coque. Pour effectuer le cycle d'assainissement, veuillez respecter les indications figurant au paragraphe « Entretien ».

⚠ Utiliser un détergent neutre, non moussant et non agressif, l'utilisation de détergents agressifs diminue la durée du traitement de protection de l'évaporateur pouvant entraîner un risque de perçage et de fuites de gaz n'étant pas couvert par la garantie.

⚠ Ne pas pulvériser le détergent sur la sonde humidité. Si cela se produisait, la sonde pourrait ne plus détecter correctement certaines valeurs. Il faudra alors la remplacer. Cette opération n'est pas prise en charge par la garantie.



L'avis vous demandant d'ouvrir la coque des ventilateurs à l'intérieur de la cellule apparaît.

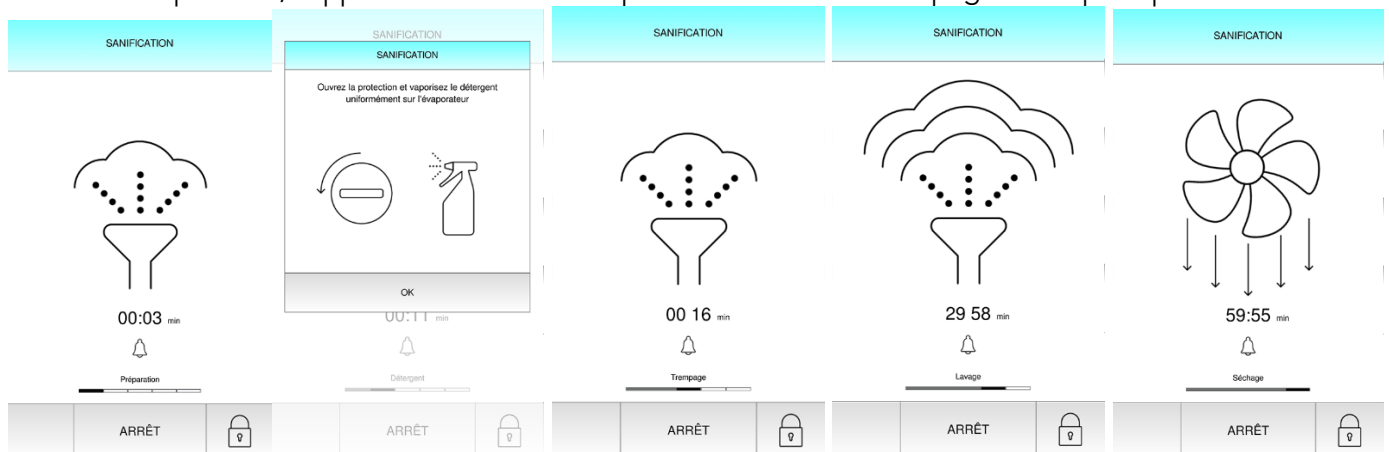
Pour ouvrir la coque, tourner les serrures dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pulvériser le produit hygiénique Coldline sur l'évaporateur et refermer la coque en tournant les serrures dans le sens des aiguilles d'une montre. Toujours vérifier que la coque des ventilateurs

soit bien fermée.

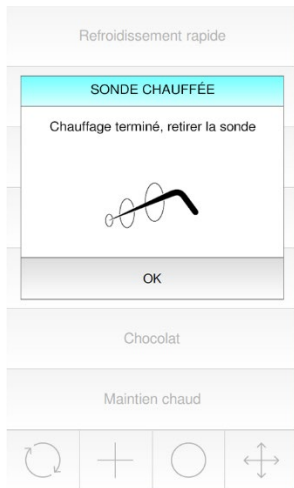
Vision est équipé d'une sécurité qui bloque la mise en route des ventilateurs en cas d'ouverture de la coque. Si celle-ci n'est pas correctement refermée, le programme d'assainissement ne pourra être lancé et un avis vous le signalera.

Au cours des phases successives, Vision alternera des phases avec vapeur et rinçage afin d'assainir et nettoyer l'appareil. Nous conseillons de retirer tous les déchets alimentaires et la saleté apparente avant de lancer le procédé d'assainissement.

À la fin de l'opération, l'appareil sèche automatiquement et revient sur la page-écran principale.



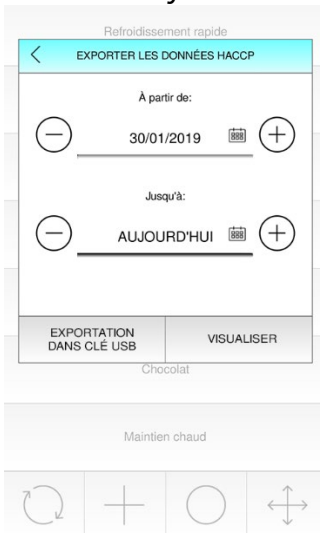
11.3 CHAUFFAGE DE LA SONDÉ



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

En pressant la touche « **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.

11.4 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.

11.5 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.

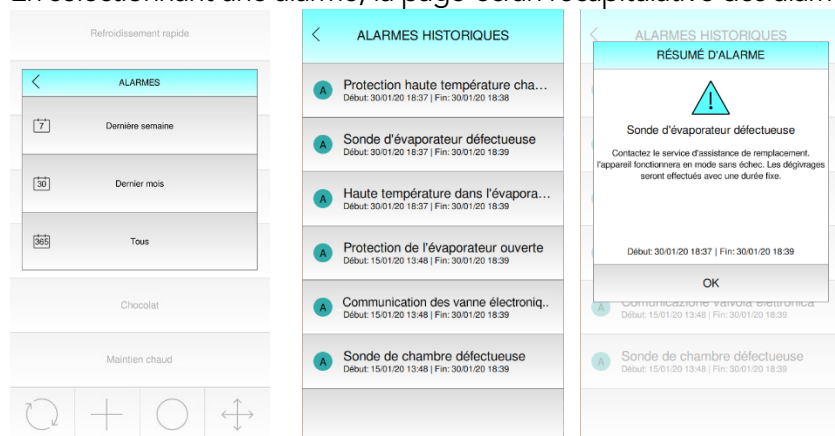
Pour effectuer le **BACKUP**, insérer une clé USB et appuyer sur UTILITÉ>USB>BACKUP. À la fin de la sauvegarde informatique, le système reviendra à la page-écran principale. Vous pourrez alors retirer la clé USB.

11.6 HISTORIQUE DES ALARMES

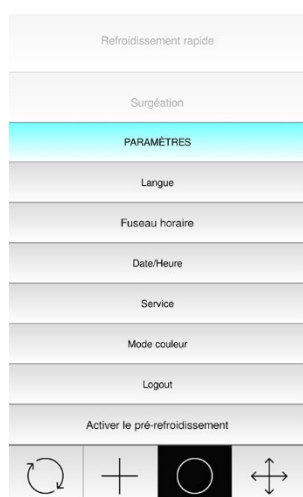
À partir du menu principal, si vous appuyez sur UTILITÉ>HISTORIQUE DES ALARMES, vous pourrez voir l'historique des alarmes en choisissant de visualiser toutes les alarmes ou celles enregistrées au cours de la dernière semaine ou du dernier mois.

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



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), activer/désactiver le pré-refroidissement ou le préchauffage et activer le « **MODE COULEUR** ».

12.1 LANGUE

Voir 5.1

Permet de choisir la langue du système parmi celles proposées.

12.2 FUSEAU HORAIRE

Voir 5.3

Si Vision 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.

12.3 DATE/HEURE

Voir 5.2

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

12.4 COSMO

Voir 5.4

12.5 SERVICE

SERVICE	
Paramètres	Test I/O
Test fonctionnel	Rapport de test
Info de système	Reset avvio cliente
Reset alarmes	Resetwifi
Définir le numero...	Définir le modèle
Désactiver démo	Activer modalité e...

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

12.6 MODE COULEUR

R	Refroidissement rapide		
S	Surgéation		
D	Décongélation		
L	Levage		
A	Arrêt du levage		
C	Chocolat		
M	Maintien chaud		
↺	+	○	↕

En activant le MODE COULEUR, un menu coloré apparaît à côté de chaque fonction et permet une vue graphique différente des programmes.

13.0 RÉORGANISATION DU MENU ↕

Refroidissement rapide			
Surgéation			
Décongélation			
Levage			
Arrêt du levage			
Chocolat			
Maintien chaud			
			

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.

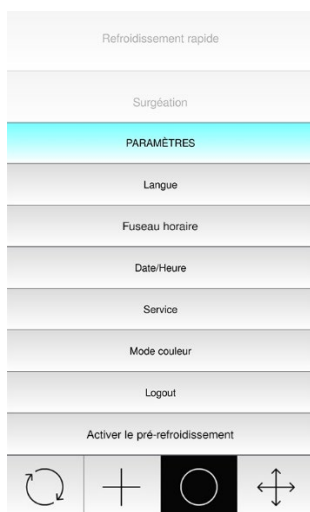
14.0 ALARMES

LISTES DES ALARMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Sonde de la cellule en panne	Panne possible de la sonde de la cellule	Contacter le service d'assistance pour son remplacement. L'appareil fonctionnera en mode provisoire. Il sera possible d'effectuer des refroidissements rapides/des surgélations avec réglage de la durée. La sonde à cœur assume les fonctions de la sonde en chambre ; elle ne doit pas être introduite dans le produit.
Sonde à cœur en panne	Panne possible de la sonde à cœur. Sonde à cœur non raccordée.	Contacter le service d'assistance pour son remplacement. L'appareil fonctionnera en mode provisoire. Il sera possible d'effectuer des refroidissements rapides/des surgélations à minuterie et non à cœur.
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.	Contacter le service d'assistance pour son remplacement. L'appareil fonctionnera en mode provisoire.
Sonde de l'évaporateur en panne	Panne possible de la sonde de l'évaporateur	Contacter le service d'assistance pour son remplacement. L'appareil fonctionnera en mode provisoire. Les dégivrages seront effectués avec une durée fixe.
Sonde du condensateur en panne	Panne possible de la sonde du condensateur	Contacter le centre d'assistance technique autorisé. Vous pourrez continuer à utiliser Vision 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.	Contacter le service d'assistance pour son remplacement. L'appareil ne peut pas être utilisé.
Panne du transducteur de pression LP	Panne possible du transducteur de pression de basse pression.	Contacter le service d'assistance pour son remplacement. L'appareil ne peut pas être utilisé.
Panne du transducteur de pression HP	Panne possible du transducteur de pression de haute pression.	Contacter le service d'assistance pour son remplacement. L'appareil fonctionnera en mode provisoire.
Protection contre température élevée de la cellule	La température de la cellule dépasse 100°C.	Pour des raisons de sécurité, le compresseur s'active pour abaisser la température en chambre. Contacter le service d'assistance.
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 opéré, vérifier que le condensateur de l'appareil est propre, vérifier que la distance minimum entre l'appareil et le mur est respectée.
Température élevée de la sonde à cœur	La température de la sonde à cœur est trop élevée.	Vérifier que le produit a une température inférieure à 110°C (230°F) et que les ventilateurs de l'évaporateur tournent correctement.
La température de la fiche de puissance est élevée	La fiche de puissance fonctionne au-delà des limites maximales de température.	Vérifier que l'appareil expulse correctement l'air chaud. Interrompre le cycle et laisser refroidir l'appareil.
Porte ouverte	La porte est ouverte	Fermer la porte, si l'alarme persiste, contacter 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.	Contacter le service d'assistance pour procéder au remplacement de la fiche électronique. L'appareil ne peut pas être utilisé.
Remplacer le filtre à eau	La cartouche du filtre à eau en amont de l'humidificateur a terminé son cycle de vie.	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.
Remplissage de l'eau de l'humidificateur en panne	Remplissage de l'eau de l'humidificateur en panne	Vérifier l'alimentation hydrique de l'humidificateur, l'ouverture du robinet et, si l'alarme persiste, contacter le service d'assistance.
Chauffage humidificateur en panne	Chauffage humidificateur en panne	Contacter le service d'assistance.
Pression élevée HP Intervention sur pressostat HP	Pression excessive relevée par le transducteur de haute pression.	Vérifiez que le produit a une température inférieure à 110°C (230°F). Vérifiez que le condensateur ne soit pas obstrué et que le ventilateur fonctionne

		correctement. Vérifiez qu'il y ait un espace d'au moins 10-15 cm sur le côté arrière de l'appareil pour permettre à l'air chaud de sortir de la grille. Le compresseur reprend le fonctionnement lorsque la pression est comprise entre les valeurs de seuil prévues.
Communication interrompue avec la valve électronique	Les programmes sont interrompus en raison de l'impossibilité de contrôler la valve électronique.	Contactez le service d'assistance.
Température élevée de l'évaporateur	Un produit trop chaud a été introduit avant d'avoir lancé un cycle de pré-refroidissement.	Vérifier que le produit a une température inférieure à 110°C (230°F) et que les ventilateurs de l'évaporateur tournent correctement.
Protection de l'évaporateur ouverte	Le carter interne des ventilateurs est ouvert.	Fermer le carter en effectuant une légère pression et tourner les serrures pour le fermer fermement. Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance technique autorisé.
Basse/haute tension de l'alimentation	La tension d'alimentation est située en dehors des intervalles recommandés.	Faire contrôler votre installation par un technicien spécialisé ou contacter votre opérateur électrique.

15.0 CONSEILS D'UTILISATION ET MISES EN GARDE

15.1 PRÉ-REFROIDISSEMENT/PRÉCHAUFFAGE



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.

Avant une cuisson lente, vous pouvez préchauffer la cellule afin de réduire sensiblement la durée de chauffage.

Les cycles de pré-refroidissement et de préchauffage automatiques peuvent être désactivés 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.

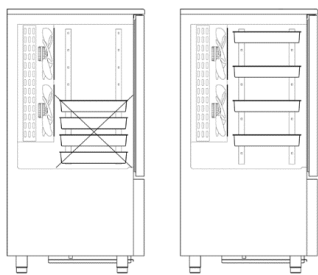
Les plats sont placés sur un seul niveau, dans des récipients :

- 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.

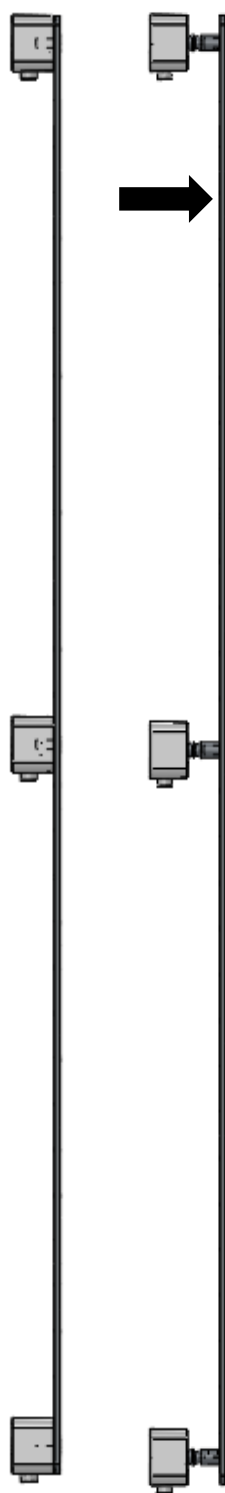
Laissez d'abord refroidir le produit pendant quelques minutes à température ambiante

La sonde à cœur, pendant un cycle de refroidissement rapide ou de cuisson, 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) ou cuit (fonction Cuisson lente). La sonde à cœur est introduite en profondeur dans l'aliment à refroidir rapidement/à cuire : 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.

MANIPULER AVEC ATTENTION LA SONDE DANS LA MESURE OÙ ELLE EST POINTUE ET PARCE QU'ELLE ATTEINT DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES APRÈS CUISSON.

15.7 Disposition des coulisses pour les plaques GN ou EN



Vision est équipé de coulisses pouvant accueillir des plaques EN60x40 ou EN 60x40 et GN 1/1.

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 et leurs supports 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.

Pour un meilleur nettoyage, la gamme Vision propose de retirer aussi les crémaillères qui, selon les modèles, sont fixées en deux ou plusieurs points.

Pour les retirer, il suffit de tirer la crémaillère vers l'intérieur de la cellule en la saisissant près des points de fixation. Ne pas plier ou fléchir les crémaillères!

Pour réinstaller les crémaillères, aligner l'axe à la fixation et appuyer jusqu'à entendre le déclic au niveau de toutes les fixations.



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 coupant l'interrupteur général et en débranchant la prise. Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.**

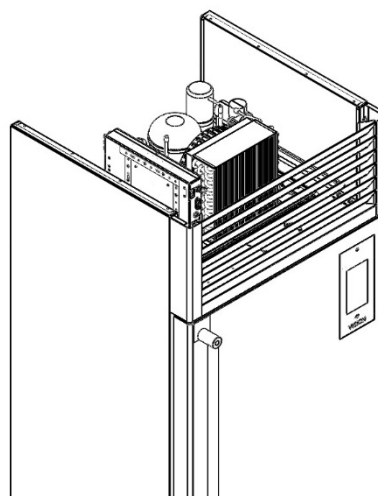
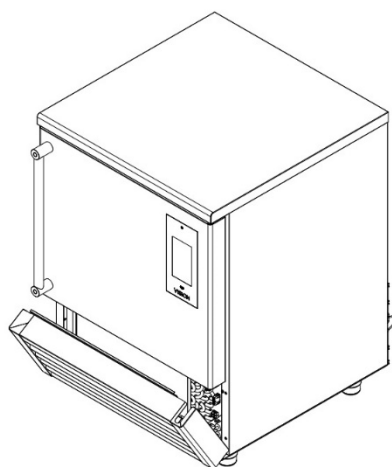
Nettoyez régulièrement le condensateur pour que l'appareil conserve longtemps son efficacité. Utilisez pour cela un pinceau à soies souples ou l'aspirateur, en ayant soin de ne pas plier les ailettes en aluminium.

- **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.



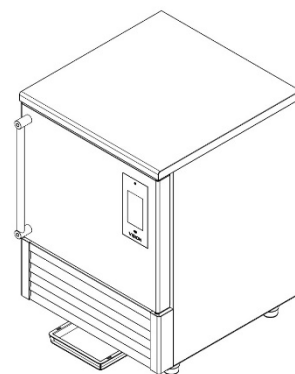
L'appareil (cellules de refroidissement) dispose d'un bac pour recueillir l'eau provenant des dégivrages. Ce bac est à vider périodiquement. Les armoires réfrigérateurs et les appareils de fermentation contrôlée sont équipés d'un système d'évaporation automatique.

Cellules de refroidissement : Extrayez le bac vers l'avant.

Videz l'eau contenue dans le bac.

Remplacez 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".



17.0 RACCORDEMENT DE L'HUMIDIFICATEUR AU RÉSEAU HYDRIQUE ET ENTRETIEN

⚠ 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 entraîne 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 (cellule de refroidissement)	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
	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
L'appareil ne refroidit pas ou refroidit très lentement.	Chargement de produit excessif à une température élevée (cellule de refroidissement)	Ne pas dépasser la quantité maximum en kg de produit prévue, avant d'insérer le produit très chaud ; effectuez un pré-refroidissement de la chambre à une température de -20°/-30°C
	Ventilateurs internes toujours à l'arrêt	Contactez le service technique pour la vérification de la cause de l'arrêt des ventilateurs.
	Évaporateur recouvert de glace	Effectuez un dégivrage manuel
	Surchauffe du compartiment technique	Vérifiez qu'il y ait un espace d'environ 10-15 cm entre le mur et le dos de l'appareil pour l'expulsion de l'air. Vérifiez qu'il ne soit pas positionné à proximité des sources de chaleur (fours, cuiseurs à pâtes, friteuses ..). Assurez-vous que le radiateur situé sur l'avant en bas (condensateur) soit parfaitement propre ; aspirez éventuellement avec un aspirateur la saleté qui obstrue ou enlevez le carter avant et brossez les ailettes avec une brosse à poils en plastique.

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	150
1.1	Введение	
1.2	Рабочие условия	
2.0	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	151
3.0	МОНТАЖ	155
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	157
5.0	ВКЛЮЧЕНИЕ / ПЕРВЫЙ ЗАПУСК	158
5.1	Настройка языка	
5.2	Настройка даты и времени	
5.3	Настройка часового пояса	
5.4	Costo	
6.0	ГЛАВНОЕ МЕНЮ	160
6.1	Меню шкафа шокового охлаждения	
6.2	Меню шкафа-консерватора	
6.3	Меню шкафа для прерывания брожения	
7.0	ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	163
8.0	СОЗДАНИЕ И ИЗМЕНЕНИЕ КАТЕГОРИЙ И ПРОГРАММ	165
9.0	ЛОГИКА ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ПРОГРАММ	166
10.0	ПРОГРАММЫ	167
11.0	УТИЛИТЫ	171
11.1	Размораживание аппарата	
11.2	Санобработка	
11.3	Нагрев зонда	
11.4	ХАССП	
11.5	USB – Обновление / Резервирование	
11.6	Журнал сигналов тревоги	

12.0	НАСТРОЙКИ	174
12.1	Язык	
12.2	Часовой пояс	
12.3	Дата/время	
12.4	Cosmo	
12.5	Сервис	
12.6	Цветной режим	
13.0	РЕОРГАНИЗАЦИЯ МЕНЮ	175
14.0	СИГНАЛЫ ТРЕВОГИ	176
15.0	СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	177
15.1	Предварительное охлаждение/предварительный нагрев	
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	180
17.0	ПОДКЛЮЧЕНИЕ УВЛАЖНИТЕЛЯ К СИСТЕМЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ	181
18.0	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	182
19.0	ПАСПОРТ БЕЗОПАСНОСТИ ХЛАДАГЕНТА	183

1.0 РАБОЧИЕ УСЛОВИЯ

1.1 ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый клиент,

благодарим Вас за покупку аппарата серии VISION.

Объединяя многочисленные функции на небольшом пространстве, VISION заменит 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, 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 приступать к каким-либо операциям по техническому уходу или чистке, отсоедините аппарат от сети электропитания, переместив выключатель в положение Выкл. и вынув вилку из розетки. Осторожно: вынимая вилку, держитесь непосредственно за нее, не тяните за кабель.

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

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 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

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).

Шкафы шоковой заморозки Vision: W 5-6-7-T-10-14-20P-30 S

Шкафы шоковой заморозки Vision Industry: W 30-35-40-41-50-51-100-101-102-150-151-152-200-201-202-250-300 K L

Морозильные шкафы, шкаф для прерывания брожения: AF/AC 30-60-80 JF/JC 80 TF/TC 13-17

ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ VISION					
Модель	W5S	W6S	W7TS	W5	W6
Совместимость с противнями	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40
Размеры (мм)	Д 780 Г 759 В 853	Д 780 Г 759 В 913	Д 1400 Г 700 В 810-850-910	Д 780 Г 859 В 853	Д 780 Г 859 В 913
Производительность одного цикла	18 кг +90°⇒+3°C	21 кг +90°⇒+3°C	34 кг +90°⇒+3°C	22 кг +90°⇒+3°C	27 кг +90°⇒+3°C
	12 кг +90°⇒-18°C	15 кг +90°⇒-18°C	24 кг +90°⇒-18°C	17 кг +90°⇒-18°C	21 кг +90°⇒-18°C
Потребление* +65°+10°C +65°-18°C	0,073 кВт ч/кг 0,272 кВт ч/кг	0,081 кВт ч/кг 0,258 кВт ч/кг	0,068 кВт ч/кг 0,257 кВт ч/кг	0,067 кВт ч/кг 0,259 кВт ч/кг	0,071 кВт ч/кг 0,246 кВт ч/кг
Питание	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
Потребление	1700 Вт – 8.21 АW	1700 Вт – 8.21 АW	1950 Вт – 9.42 А	1950 Вт – 9.42 А	1670 Вт – 8.07 А
Холодильная мощность	1755 Вт*	1755 Вт*	2084 Вт*	1565 Вт*	2084 Вт*

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

ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ VISION					
Модель	W7	W10	W14	W20P	W30
Совместимость с противнями	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN2/1 - 60x80	GN1/1 - 60x40
Размеры (мм)	Д 780 Г 859 В 1093	Д 780 Г 859 В 1563	Д 780 Г 859 В 1778	Д 1100 Г 1104 В 1843	Д 810 Г 1096 В 2340
Производительность одного цикла	34 кг +90°⇒+3°C	50 кг +90°⇒+3°C	70 кг +90°⇒+3°C	80 кг +90°⇒+3°C	90 кг +90°⇒+3°C
	24 кг +90°⇒-18°C	40 кг +90°⇒-18°C	56 кг +90°⇒-18°C	60 кг +90°⇒-18°C	66 кг +90°⇒-18°C
Потребление* +65°+10°C +65°-18°C	0,064 кВт ч/кг 0,221 кВт ч/кг	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	0,095 кВт ч/кг 0,292 кВт ч/кг
Питание	220/240 В/50 Гц	400/415 В 3 Н – 50/60 Гц	400/415 В 3 Н – 50/60 Гц	400/415 В 3 Н – 50/60 Гц	400/415 В 3 Н – 50/60 Гц
Потребление	1950 Вт – 9.42 АW	5120 Вт – 12.74 А	5200 Вт – 13.12 А	7150 Вт – 16.64S	7450 Вт – 17.28A
Холодильная мощность	2084 Вт*	5440 Вт*	5440 Вт*	9820 Вт*	8630 Вт*

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

ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ VISION INDUSTRY						
Модель	W30K	W35K	W40K Без выносного агрегата	W41K Без выносного агрегата	W50K Без выносного агрегата	W51K Без выносного агрегата
Тележка с опорой	1 x EN60x40 / GN 1/1	1 x EN60x40 / GN 1/1	1 x EN60x80 / GN 2/1	1 x EN60x80 / GN 2/1	1 x EN60x80 / GN 2/1	1 x EN60x80 / GN 2/1
Размеры (мм)	Д 960 Г 1276 В 2365	Д 960 Р1200 H2770	L1480 P1430 В 2510	L1480 P1430 В 2510	Д 1600 P1430 В 2510	Д 1600 P1430 В 2510
Производительность одного цикла	90 кг +90°⇒+3°C	85 кг +90°⇒+3°C	120 кг +90°⇒+3°C	160 кг +90°⇒+3°C	200 кг +90°⇒+3°C	260 кг +90°⇒+3°C
	66 кг +90°⇒-18°C	60 кг +90°⇒-18°C	90 кг +90°⇒-18°C	120 кг +90°⇒-18°C	160 кг +90°⇒-18°C	200 кг +90°⇒-18°C
Питание	400-415 В 3 Н – 50 Гц	400-415 В 3 Н – 50 Гц	400-415 В 3 Н – 50/60 Гц	400-415 В 3 Н – 50/60 Гц	400-415 В 3 Н – 50/60 Гц	400-415 В 3 Н – 50/60 Гц
Потребление	6.15 кВт 10.9А	7.76 кВт 24.56А	3.27 кВт 11.83А	4.14 кВт 13.03А	3.27 кВт 11.83А	4.14 кВт 13.03А
Холодильная мощность	9820 Вт*	11.210 Вт*	13.170 Вт*	14.940 Вт*	20.610 Вт*	22.980 Вт*
**Исп. -10°C конд. +45°C						

ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ VISION INDUSTRY						
Модель	W50LK Без выносного агрегата	W100K Без выносного агрегата	W101K Без выносного агрегата	W102K Без выносного агрегата	W100LK Без выносного агрегата	W150K Без выносного агрегата
Тележка с опорой	1 x 100x100 см макс.	2 x EN60x80 / GN 2/1	2 x EN60x80 / GN 2/1	2 x EN60x80 / GN 2/1	2 x 100x100 см макс.	3 x EN60x80 / GN 2/1
Размеры (мм)	Д 1850 P1430 В 2510	Д 1600 P2600 В 2510	Д 1600 P2600 В 2510	Д 1600 P2600 В 2510	Д 1850 P2600 В 2510	Д 1600 Г 3640 В 2510
Производительность одного цикла	200 кг +90°⇒+3°C	320 кг +90°⇒+3°C	400 кг +90°⇒+3°C	520 кг +90°⇒+3°C	400 кг +90°⇒+3°C	480 кг +90°⇒+3°C
	160 кг +90°⇒-18°C	240 кг +90°⇒-18°C	320 кг +90°⇒-18°C	400 кг +90°⇒-18°C	320 кг +90°⇒-18°C	360 кг +90°⇒-18°C
Питание	400-415 В 3 Н – 50/60 Гц	400-415 В 3 Н – 50/60 Гц	400-415 В 3 Н – 50/60 Гц	400-415 В 3 Н – 50/60 Гц	400-415 В 3 Н – 50/60 Гц	400-415 В 3 Н – 50/60 Гц
Потребление	4.14 кВт 13.03А	6.54 кВт 23.66А	6.54 кВт 23.66А	8.27 кВт 26.02А	8.27 кВт 26.02А	9.81 кВт 35.49А
Холодильная мощность	22.980 Вт*	26.340 Вт*	41.220 Вт*	45.960 Вт*	45.960 Вт*	39.510 Вт*
**Исп. -10°C конд. +45°C						

ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ VISION INDUSTRY						
Модель	W151K Без выносного агрегата	W152K Без выносного агрегата	W150LK Без выносного агрегата	W200K Без выносного агрегата	W201K Без выносного агрегата	W202K Без выносного агрегата
Тележка с опорой	3 x EN60x80 / GN 2/1	3 x EN60x80 / GN 2/1	3 x 100x100 см макс.	4 x EN60x80 / GN 2/1	4 x EN60x80 / GN 2/1	4 x EN60x80 / GN 2/1
Размеры (мм)	Д 1600 Г 3640 В 2510	Д 1600 Г 3640 В 2510	Д 1850 Г 3640 В 2510	Д 1600 Г 4680 В 2510	Д 1600 Г 4680 В 2510	Д 1600 Г 4680 В 2510
Производительность одного цикла	600 кг +90°⇒+3°C	780 кг +90°⇒+3°C	600 кг +90°⇒+3°C	640 кг +90°⇒+3°C	800 кг +90°⇒+3°C	1040 кг +90°⇒+3°C
	480 кг +90°⇒-18°C	600 кг +90°⇒-18°C	480 кг +90°⇒-18°C	480 кг +90°⇒-18°C	640 кг +90°⇒-18°C	800 кг +90°⇒-18°C
Питание	400-415 В 3 Н – 50/60 Гц	400-415 В 3 Н – 50/60 Гц	400-415 В 3 Н – 50/60 Гц	400-415 В 3 Н – 50/60 Гц	400-415 В 3 Н – 50/60 Гц	400-415 В 3 Н – 50/60 Гц
Потребление	9.81 кВт 35.49А	12.40 кВт 39.03А	12.40 кВт 39.03А	13.08 кВт 47.32А	13.08 кВт 47.32А	16.54 кВт 52.04А
Холодильная мощность	61.830 Вт*	68.940 Вт*	68.940 Вт*	52.860 Вт*	82.440 Вт*	91.920 Вт*
**Исп. -10°C конд. +45°C						

ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ VISION INDUSTRY						
Модель	W200LK Без выносного агрегата	W250LK Без выносного агрегата	W300LK Без выносного агрегата			
Тележка с опорой	4 x 100x100 см макс.	5 x 100x100 см макс.	6 x 100x100 см макс.			
Размеры (мм)	Д 1850 Г 4680 В 2510	Д 1850 P5720 В 2510	Д 1850 Г 6760 В 2510			
Производительность одного цикла	800 кг +90°⇒+3°C	1000 кг +90°⇒+3°C	1200 кг +90°⇒+3°C			
	640 кг +90°⇒-18°C	800 кг +90°⇒-18°C	960 кг +90°⇒-18°C			
Питание	400-415 В 3 Н – 50/60 Гц	400-415 В 3 Н – 50/60 Гц	400-415 В 3 Н – 50/60 Гц			
Потребление	16.54 кВт 52.04А	20.67 кВт 65.05А	24.81 кВт 78.06А			
Холодильная мощность	91.920 Вт*	114.900 Вт*	137.880 Вт*			
**Исп. -10°C конд. +45°C						

Italiano

English

Deutsch

Français

Русский

ШКАФ ДЛЯ ПРЕРЫВАНИЯ БРОЖЕНИЯ VISION										
Модель	AF30		AF60		AF80		JF80		TF13	TF17
Совместимость с противнями	EN60x40		EN60x80		EN60x80		Тележка EN60x80		EN60x40	EN60x40
Размеры (мм)	Д 810 Г 796 В 2215		Д 810 Г 1096 В 2215		Д 900 Г 1138 В 2465		Д 960 Г 1276 В 2465		Д 1450 Г 800 В 950	Д 2005 Г 800 В 950
Диапазон темп.	-6+40°C	-30+40°C	-6+40°C	-30+40°C	-6+40°C	-30+40°C	-6+40°C	-30+15°C	-6+40°C	-6+40°C
Потребление	1020 Вт 4.7А	1410 Вт 6.5А	1020 Вт 4.7А	1410 Вт 6.5А	1740 Вт 8.0А	1890 Вт 8.6А	1740 Вт 7.2А	1890 Вт 8.6А	550 Вт 2.5А	550 Вт 2.5А
Холодильная мощность	668 Вт*	751 Вт**	668 Вт*	965 Вт**	1336 Вт*	1292 Вт**	1336 Вт*	1292 Вт**	565 Вт*	565 Вт*
Питание	220-240 В / 50 Гц									
*Исп. -10°C конд. +55°C **Исп. -30°C конд. +55°C										

МОРОЗИЛЬНЫЕ ШКАФЫ VISION										
Модель	AC30		AC60		AC80		JC80		TC13	TF17
Совместимость с противнями	EN60x40		EN60x80		EN60x80		Тележка EN60x80		EN60x40	EN60x40
Размеры (мм)	Д 810 Г 796 В 2215		Д 810 Г 1096 В 2215		Д 900 Г 1138 В 2465		Д 960 Г 1276 В 2465		Д 1450 Г 800 В 950	Д 2005 Г 800 В 950
Диапазон темп.	-5+15°C	-30+15°C	-5+15°C	-30+15°C	-5+15°C	-30+15°C	-5+15°C	-30+15°C	5+15°C	5+15°C
Потребление	1020 Вт 4.7А	1410 Вт 6.5А	1020 Вт 4.7А	1410 Вт 6.5А	1740 Вт 8.0А	1890 Вт 8.6А	1740 Вт 7.2А	1890 Вт 8.6А	550 Вт 2.5А	550 Вт 2.5А
Холодильная мощность	668 Вт*	751 Вт**	668 Вт*	751 Вт**	1336 Вт*	1292 Вт**	1336 Вт*	1292 Вт**	565 Вт*	565 Вт*
Питание	220-240 В / 50 Гц									
*Исп. -10°C конд. +55°C **Исп. -30°C конд. +55°C										

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 СЕ на внутренней поверхности аппарата; максимальное отклонение составляет $\pm 10\%$ от номинального значения;
- Электрическая цепь соответствует действующим нормативам;

- Электрооборудование снабжено выключателем дифференциального тока (устройством защитного отключения);
- С аппаратами, оснащенными системой увлажнения, 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. Истощение 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.

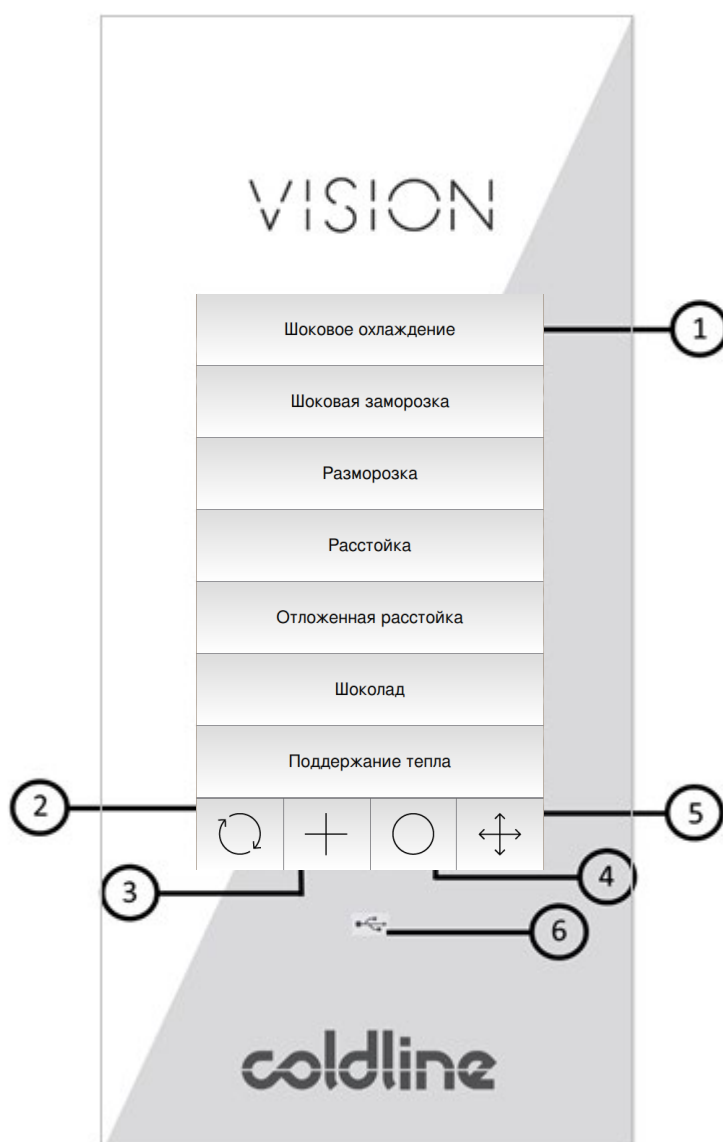
 При первом применении необходимо заполнить слив под испарителем. Во время выполнения циклов следует заглушить слив конденсата камеры.

 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 КНОПКА "НЕПРЕРЫВНЫЙ ЦИКЛ"

Для запуска непрерывного цикла с фиксированными уставками

3 КНОПКА "УТИЛИТЫ"

Для открытия меню утилит

4 КНОПКА «НАСТРОЙКИ»

Для открытия меню настроек

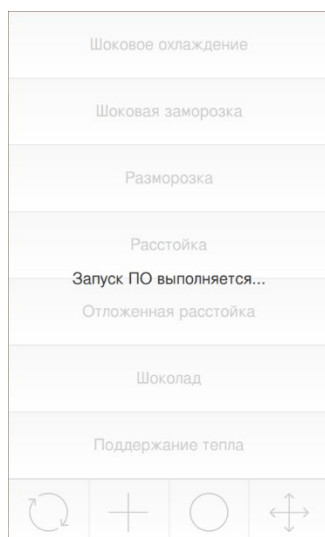
5 КНОПКА "РАСКЛАДКА"

Для изменения раскладки главного экрана

6 ПОРТ USB

Позволяет подключать USB-накопитель для загрузки данных.

5.0 ВКЛЮЧЕНИЕ / ПЕРВЫЙ ЗАПУСК



⚠️ Перед подсоединением аппарата внимательно прочитать 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. Vision 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.

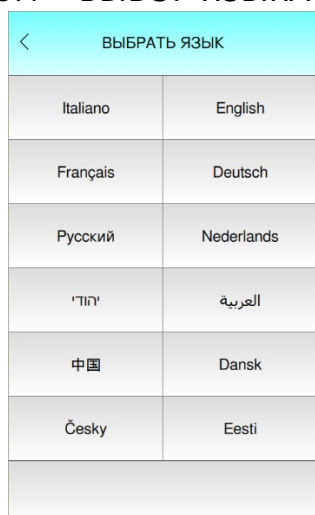


Play Store



Apple Store

5.1 ВЫБОР ЯЗЫКА



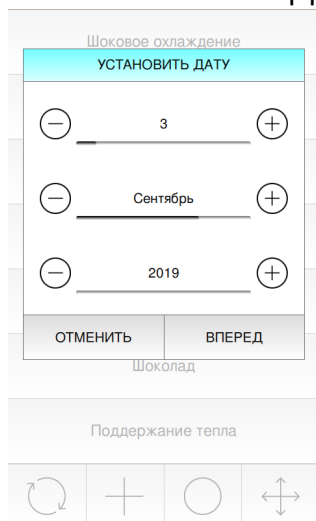
При первом включении система попросит выбрать язык.

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

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

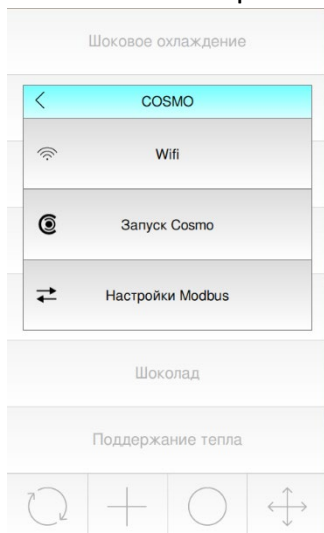
Введите дату и время при помощи кнопок  и .

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



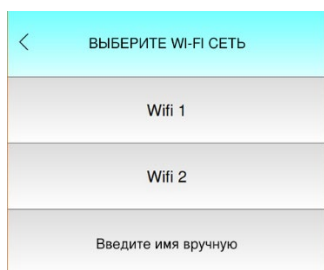
COSMO - это инновационная технология wi-fi, позволяющая подключать к VISION все имеющиеся на кухне устройства Coldline и контролировать их со смартфона.

Для подключения к сети COSMO войдите в НАСТРОЙКИ>COSMO.

Откроется экран со следующими кнопками:

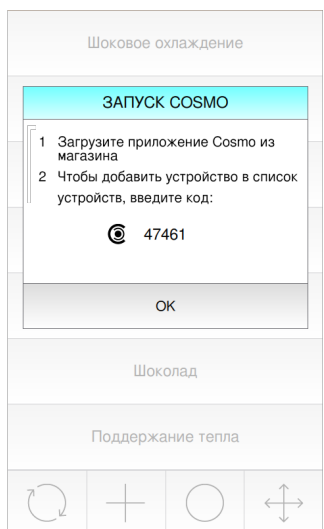
- WIFI
- АКТИВАЦИЯ COSMO
- КОНФИГУРАЦИЯ MODBUS

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.

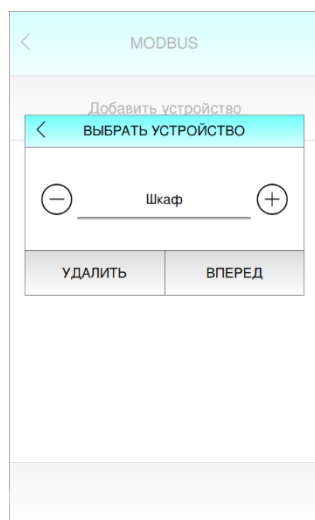


Затем нажать "АКТИВАЦИЯ COSMO". Будет генерирован код.

Скачайте приложение из Playstore или AppStore, зарегистрируйтесь по своим данным.

Будет генерирована учетная запись, при помощи которой можно авторизоваться.

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

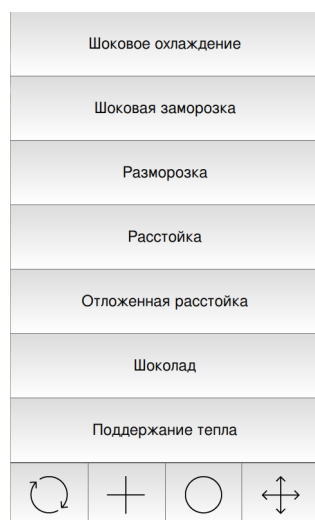


Для добавления других аппаратов Coldline, подключенных по сети ModBus, нажмите кнопку COSMO, затем - "КОНФИГУРАЦИЯ MODBUS" и нажмите "ДОБАВИТЬ УСТРОЙСТВО". Выберите устройство, которое вы желаете подключить, и введите адрес от 21 до 255.

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



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. 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). На всех этапах, если температура выше 4 градусов, можно активно регулировать влажность.

Размораживание: Безопасное размораживание замороженных продуктов при помощи VISION.

Внимательное регулирование температуры и влажности предупреждает размножение бактерий.

Медленное приготовление: Готовит продукты при низкой температуре, оптимизируя их цвет, вкус и мягкость. Добавление пара обеспечивает оптимальное распределение тепла, способствуя получению однородного результата. По завершении приготовления выберите, что будет программироваться: шоковое охлаждение или глубокое замораживание.

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.

Йогурт: Обеспечивает приготовление натуральных йогуртов кремообразной консистенции просто с применением молока хорошего качества и живых молочных бактерий.

Пастеризация: Удаляет патогенные микроорганизмы и большую часть присутствующих в продуктах растительных микроорганизмов и продлевает срок хранения.

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

Санобработка: Позволяет запускать цикл санобработки для очистки и дезинфекции камеры (см. пар. 11.2)

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)



- **Ручной цикл**
См. пар. 10

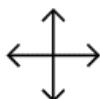


- **Утилиты**
См. пар. 11



- **Настройки**
См. пар. 12
Позволяет получить доступ к следующим меню:

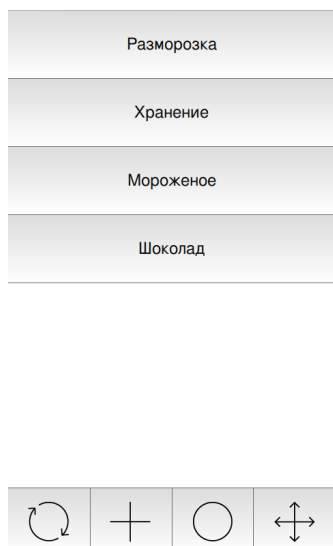
- Язык
- Часовой пояс
- Дата/время
- Cosmo
- Сервис
- Цветной режим



- **РЕОРГАНИЗАЦИЯ МЕНЮ**
См. пар. 13

Позволяет менять местами кнопки меню исходя из своих потребностей и предпочтений использования.

6.2 МЕНЮ "МОРОЗИЛЬНЫЙ ШКАФ"



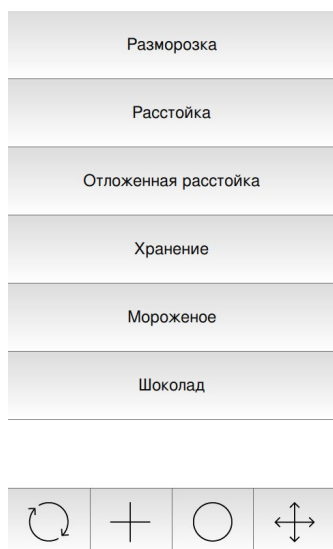
Хранение: Запускает режим хранения.

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

Мороженое: Запускает режим хранения мороженого.

Шоколад: Запускает режим хранения шоколада.

6.3 МЕНЮ "ШКАФ ДЛЯ ПРЕРЫВАНИЯ БРОЖЕНИЯ"



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). На всех этапах, если температура выше 4 градусов, можно активно регулировать влажность.

Хранение: Запускает режим хранения.

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

Мороженое: Запускает режим хранения мороженого.

Шоколад: Запускает режим хранения шоколада.

7.0 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

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



DEVOTE™

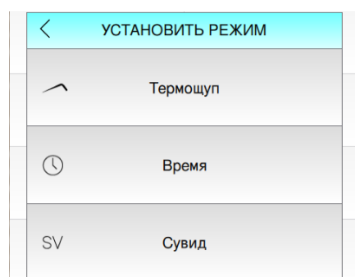
Все предварительно установленные программы используют автоматическую систему распознавания загрузки Devote™, которая оптимизирует время и параметры функционирования аппарата при вводе горячего продукта для их адаптации к реальному типу и размеру вводимого продукта.

Devote® (Dynamic Evolution Temperature) - разработанная компанией Coldline инновационная система, которая автономно определяет вес, размеры и исходную температуру продукта.

Devote® автоматически регулирует температуру и вентиляцию для шокового охлаждения и глубокой заморозки за минимально возможное время без использования игольчатого зонда. Отказ от использования игольчатого зонда позволяет ускорять процессы шокового охлаждения и глубокой заморозки, избегая перекрестного бактериального загрязнения между различными продуктами.

Пользователь может свободно менять программы, создавая новые, или же может запускать и менять уже имеющиеся программы, сохраняя их с другим именем.

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.

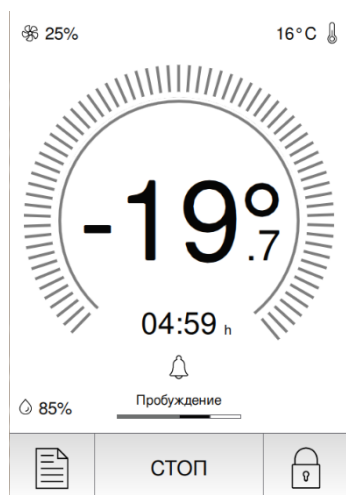
При подключении Devote аппарат будет автоматически определять продолжительность цикла, в других случаях цикл завершится по истечении времени, указанного в программе в редакторе внизу справа, которое можно менять по желанию.

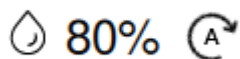
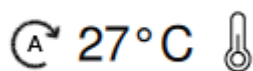
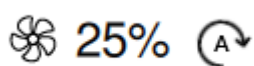
Программы состоят из трех этапов, позволяющих менять температуру, вентиляцию и продолжительность каждого отдельного этапа; в конце цикла может подключаться хранение при требуемой температуре.

Вакуумный режим: в некоторых программах можно активировать режим SV – Вакуум; в режиме SV – Вакуум Vision 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 венца подачи. 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.





11:50_h



< УСТАНОВИТЬ СИГНАЛ	
	Термощуп
	Температура камеры
	Время

Пробуждение

СТОП



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.

Влажность: если температура превышает 4°C, можно будет менять влажность камеры (увлажнение или удаление влаги в шкафах шоковой заморозки и шкафах для прерывания брожения, а шкафы-консерваторы, ввиду того, что не имеют системы увлажнения, позволяют регулировать влажность за счет

удаления влаги из камеры). При выборе символа влажности  можно задать требуемое значение или, при автоматическом управлении, изменение будет возможно из редактора программ.

Редактор программ или символ ручного размораживания: в зависимости от программы внизу слева появится символ для изменения программы или запуска автоматического цикла размораживания (в выносных моделях размораживание выполняется при открытой двери). В автоматических циклах и в устройствах с холодильным агрегатом размораживание выполняется автоматически.

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

Предупреждение: При запуске программы при выборе символа колокольчика внизу можно задать предупреждение:

- При достижении определенной температуры в глубине продукта
- При достижении определенной температуры в камере
- По истечении определенного времени

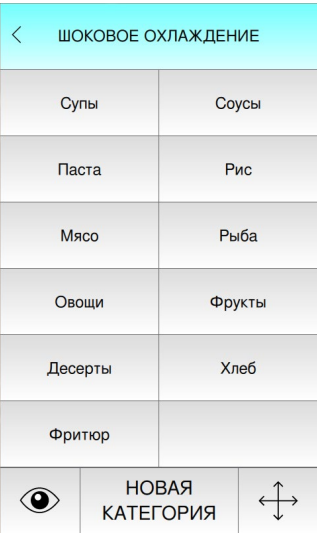
Эта функция используется, если требуется задать промежуточную обработку помещенного в оборудование продукта.

Индикация этапа: текстовая индикация и строка указывают этап, на котором находится программа

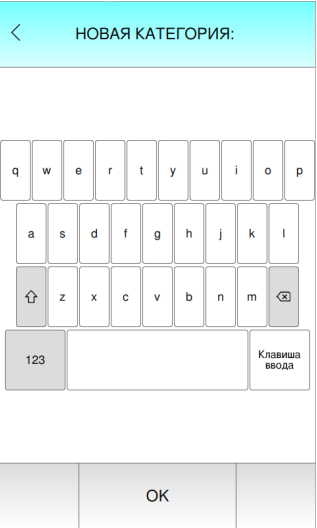
Кнопка "Стоп": прерывает программу, если она была изменена, отобразится запрос сохранения.

Скрыть: после выбора требуемой программы при нажатии этого символа можно скрыть предварительно установленный рецепт. Для его повторного открытия достаточно повторить эту операцию.

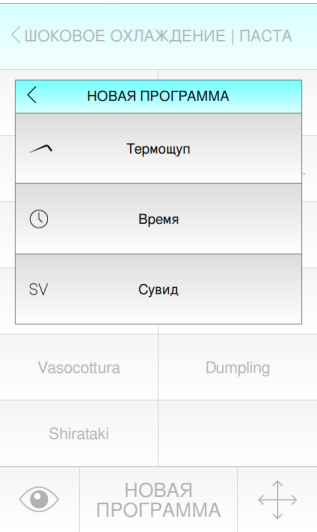
8.0 СОЗДАНИЕ И ИЗМЕНЕНИЕ КАТЕГОРИЙ И ПРОГРАММ



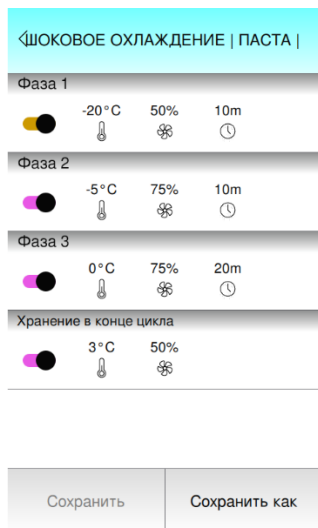
Из соответствующего списка категорий при нажатии кнопки НОВАЯ можно создать новую категорию.



Будет отображаться запрос ввести имя для этой категории и после создания она отобразится на главной странице. Символ  указывает, что категория была создана пользователем.



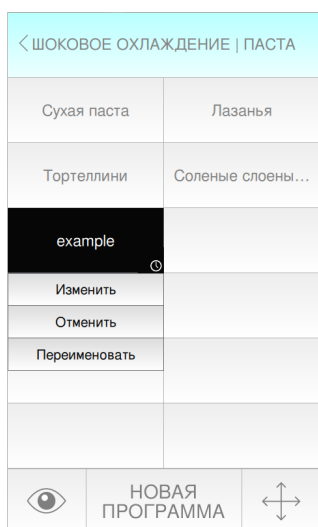
Для создания новой ПРОГРАММЫ выбрать необходимую категорию и нажать кнопку НОВАЯ. Откроется экран с запросом указать тип программы, т. е. ИГОЛЬЧАТЫЙ ЗОНД, ВРЕМЯ или ВАКУУМ.



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.

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

9.0 ЛОГИКА ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ПРОГРАММ

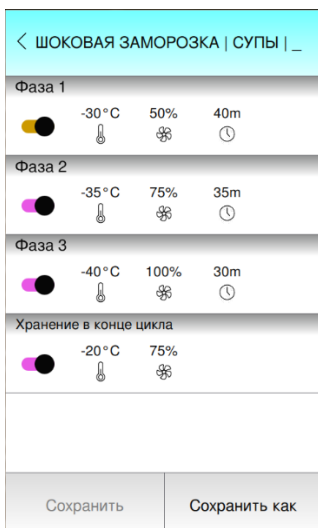
Vision имеет множество автоматических программ.

Программы можно создавать с нуля во всех их фазах (пар. 10) или же их можно менять при выполнении. 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 и медленного приготовления состоят из 3 этапов + хранение в конце цикла, которые можно подключать или отключать.

Первый этап активен всегда и обозначен синим выключателем. Этапы которые можно отключить, обозначены зеленым выключателем. На всех этапах можно менять параметры (температуру, вентиляцию, время и влажность), которые будут отображаться в зависимости от запущенной программы.

Хранение в конце цикла может быть отключено. В этом случае при завершении программы аппарат вернется на главный экран и потребуются быстро извлечь продукты.



ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ, ГЛУБОКОЕ ЗАМОРАЖИВАНИЕ, РАЗМОРАЖИВАНИЕ, ШОКОЛАД И СУШКА

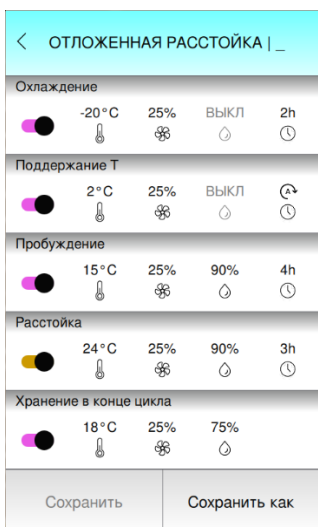
Для создания новой программы выбрать требуемую функцию (шоковое охлаждение, глубокое замораживание, размораживание, шоколад и сушка), категорию и кнопку **НОВАЯ**.

Можно будет выбирать создание программы по зонду, по времени или по вакууму.

После выбора типа отобразится редактор программы с 3 этапами, из которых первый не может быть отключен (синий выключатель), а два могут отключаться, и в них можно задать температуру камеры, вентиляцию и продолжительность этапа или целевую температуру в глубине продукта, после чего программа перейдет на следующий этап.

Каждый раз при внесении в программу изменения его можно сохранить, перезаписывая эту программу. При отказе от сохранения изменения будут учтены только для текущей программы и в конце цикла будут утрачены.

Можно подключить хранение в конце цикла. Если оно не предусматривается, программа завершается и аппарат переходит в режим ожидания, поэтому необходимо срочно извлечь продукты из оборудования.



ДРОЖЖЕВАНИЕ И ПРЕРЫВАНИЕ БРОЖЕНИЯ

В программе прерывания брожения необходимо прежде всего задать дату и время конца цикла. 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

изменить при помощи редактора  (этап дрожжевания не может отключаться):

- 1. Охлаждение: позволяет блокировать действие дрожжей, замедляя их размножение. Для температур ниже 4 градусов невозможно регулировать влажность. 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, 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. Ожидаемый конец 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.

Рекомендации: влажность и вентиляция играют основную роль в процессе дрожжевания.

Эти два параметра всегда регулируются одновременно. Если вы замечаете, что продукт слишком сухой или склонен к высыханию с образованием корки на поверхности, повысить степень влажности и/или уменьшить вентиляцию.

Слишком слабая вентиляция может вызвать неправильное распределение температуры и влажности в камере. В зависимости от подвергаемой дрожжеванию массы требуется принять соответствующие параметры.

Продукты с большим содержанием влаги высыхают быстрее, поэтому отдавайте предпочтение более высокой влажности, подавая пар также на холодных этапах. А тесто с большим содержанием жиров и яиц подходит правильно даже при более низкой влажности. Рекомендуется персонализировать программы, адаптируя их к своим продуктам.

Температура используемых ингредиентов и температура завершения дрожжевания активно влияют на процессы дрожжевания, значительно меняя конечный результат. Следить за этими параметрами для получения всегда постоянного высококачественного результата.

Как правило, не рекомендуется покрывать тесто салфетками при дрожжевании, однако некоторое тесто с повышенным содержанием влаги требует использования этого метода для оптимизации подхода и снижения потери влаги.

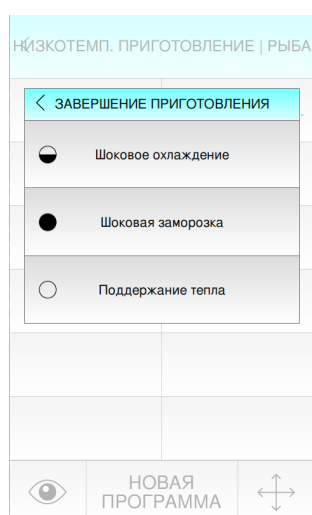
Не использовать ванночки с крышками, не устанавливать ванночки друг на друга, т. к. при этом будет невозможно гарантировать требуемый процент влажности и равномерности температуры.

МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПАСТЕРИЗАЦИИ (вариант NUVÖ)

NUVÖ™ - это запатентованная революционная технология, позволяющая готовить продукты при низкой температуре за счет пара и затем выполнять циклы шокового охлаждения и глубокого замораживания.

Благодаря NUVÖ™ продукты полностью обволакиваются горячим паром. Микрочастицы воды гарантируют оптимальную теплопередачу, которая обеспечивает равномерное деликатное приготовление.

Варианты NUVÖ могут достигать +85°C, что достаточно для выполнения медленного приготовления и некоторых видов пастеризации. На этапах приготовления и пастеризации рекомендуется задавать высокий уровень влажности 90-100%. Высокий уровень влажности способствует передаче тепла продукту, повышая точность температуры,



скорость приготовления и увлажнения продукта, если он не помещен в вакуумную упаковку.

При выполнении медленного приготовления без использования вакуума всегда ставьте под приготавливаемыми продуктами поддон для сбора стекающих жидкостей и жиров. Обязательно выполняйте цикл санобработки после выполнения программы медленного приготовления и тщательно очищайте Vision.

Благодаря NUVÖ™ выполняется весь процесс Cook&Chill (приготовления и охлаждения) без вмешательства персонала. По завершении приготовления можно запрограммировать шоковое охлаждение, глубокое замораживание или выдержку на требуемой температуре.

Это инновация, позволяющая повысить производительность за счет возможности выполнения производственного цикла и в ночные часы.

- Шоковое охлаждение: по завершении приготовления продукт будет автоматически подвергнут шоковому охлаждению автоматической программой
- Глубокое замораживание: по завершении приготовления продукт будет автоматически заморожен автоматической программой
- Режим ожидания: по завершении приготовления Vision переключится на хранение с поддержанием продукта на температуре, задаваемой по желанию в редакторе



программ.

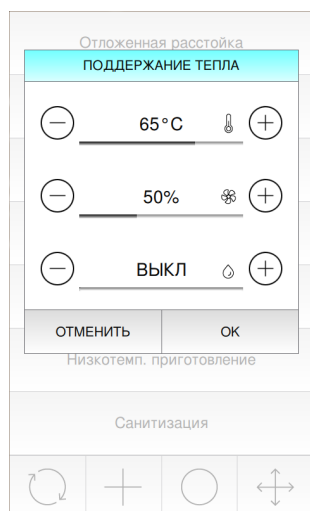
Выбор должен выполняться сразу после запуска программы.

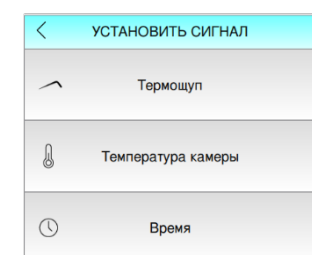
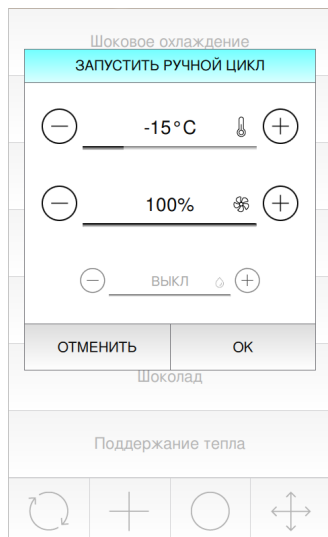
ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

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

- температура до +65°C (вариант "F")
- температура до +85°C (вариант NUVÖ™)
- требуемая вентиляция и влажность (выше +4°C).

Введенный продукт будет поддерживаться при требуемой температуре неограниченное время.





РУЧНОЙ ЦИКЛ

Режим **РУЧНОЙ ЦИКЛ** позволяет запускать цикл, задавая требуемую температуру, вентиляцию и влажность (выше +4°C). Разморозка аппарата заблокирована для того, чтобы обеспечить непрерывность работы. Непрерывный цикл может использоваться для всех операций охлаждения, не входящих в фазовые циклы, на предприятиях общепита, при производстве кондитерских изделий и хлеба для заморозки теста и блокировки процесса брожения, а также в производстве мороженого для быстрого достижения идеальной температуры хранения.

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

Вверху 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

Внизу слева имеется значок , если заданная температура выше 4°C. При нажатии значка можно будет регулировать процент влажности или не регулировать этот параметр (ОТКЛ.).

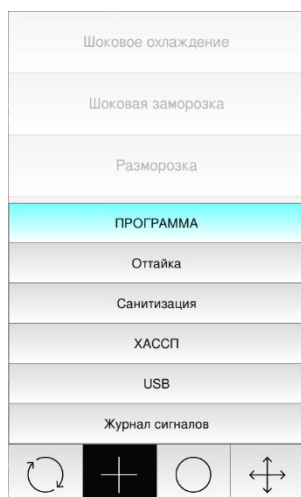
При нажатии значка  запустится ручное размораживание.

При нажатии значка  дисплей будет заблокирован для предупреждения выполнения неуполномоченных действий или для очистки двери при выполнении программы. Для его разблокировки достаточно нажать на любую точку дисплея.

Под временем прогресса цикла имеется значок  . При нажатии этого значка можно задать визуальное и звуковое предупреждение для следующих параметров:

- ИГОЛЬЧАТЫЙ ЗОНД
- Температура камеры
- Время

В этой связи см. пар. 7.0 Общие указания по применению



Меню **УТИЛИТЫ** позволяет запускать размораживание, выполнять санобработку, нагревать игольчатый зонд (дополнительный), 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 из:

МЕНЮ>ФУНКЦИИ>РУЧНОЕ 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 САНОБРАБОТКА

Процесс **САНОБРАБОТКИ** осуществляется за счет совместного действия моющего средства и горячего пара, снижая содержание бактерий в камере и устраняя неприятные запахи.

Этот процесс состоит из 5 этапов: подготовка, очистка, замачивание, мойка и сушка.

По завершении первого этапа, подготовка, откроется экран с запросом открыть защитную крышку вентиляторов и распылить моющее средство на испаритель.



Внимание, опасность ранения! Перед открытием кожуха дождаться полной остановки вентиляторов. Для выполнения цикла санобработки соблюдать указания, приведенные в параграфе "Техобслуживание".



Использовать нейтральное, не образующее пены, неагрессивное моющее средство. Использование агрессивных средств приводит к снижению срока службы защитного покрытия испарителя со связанной с этим опасностью перфорирования и утечек газа. На такие повреждения гарантия не распространяется.



Не распылять моющее средство на датчик влажности. В противном случае датчик может показывать неправильные значения и потребуются его заменить. Гарантия на эту операцию не распространяется.



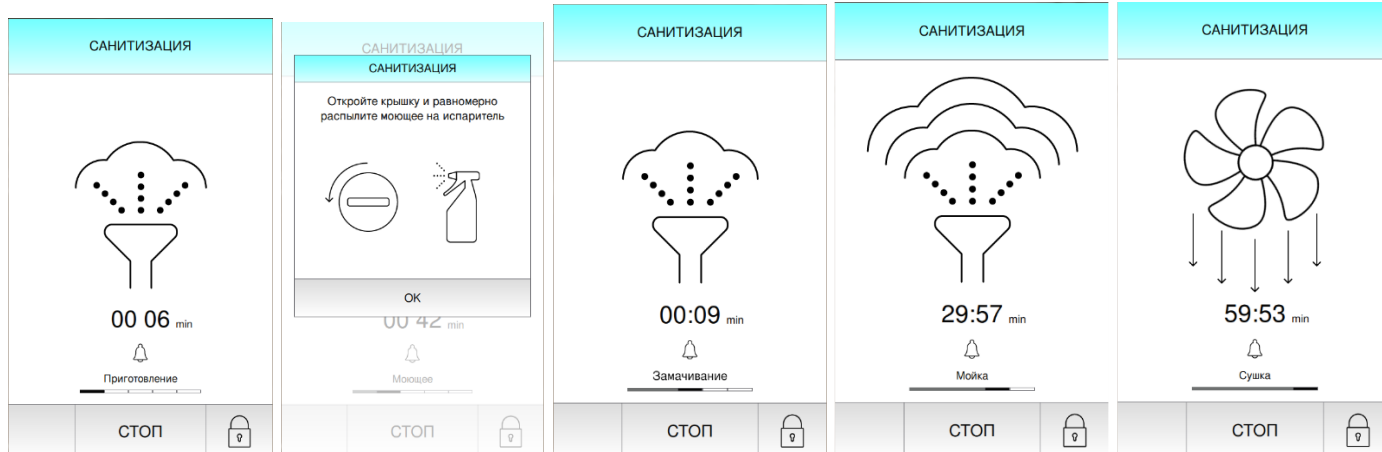
При отображении этого предупреждения откройте кожух вентиляторов внутри камеры.

Для открытия кожуха поверните замки против часовой стрелки, опрыскайте дезинфицирующим средством Coldline испаритель и закройте кожух, поворачивая замки по часовой стрелке. Всегда проверяйте правильность закрытия кожуха вентиляторов.

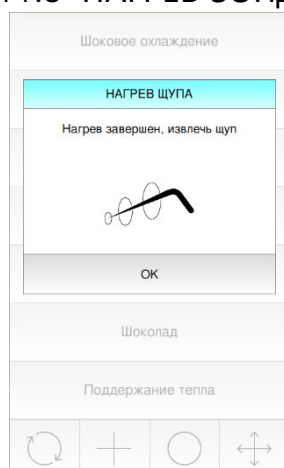
Vision оснащается предохранителем, блокирующим включение вентиляторов при открытом кожухе. При не полностью закрытом кожухе невозможно выполнять программу санобработки, о чем будет дано предупреждение.

На последующих этапах Vision будет чередовать этапы с паром и споласкивания для санобработки и очистки оборудования. В любом случае, перед началом санобработки рекомендуется удалять все пищевые остатки и все видимые загрязнения.

По завершении процесса оборудование высушивается и возвращается на главный экран.



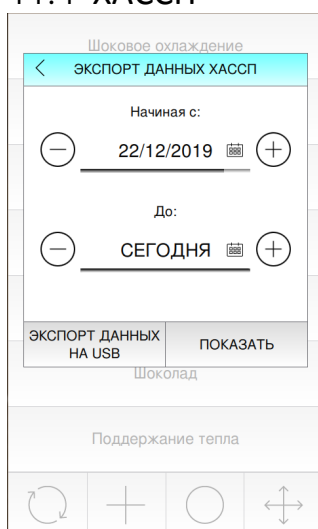
11.3 НАГРЕВ ЗОНДА



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

При нажатии кнопки НАГРЕВ ЗОНДА включается нагрев зонда, что облегчает его извлечение из продукта. По завершении отобразится сообщение «нагрев завершен, извлеките зонд».

11.4 ХАССП



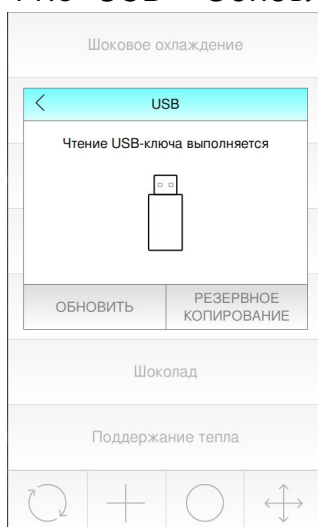
Меню **ХАССП** позволяет сохранять на USB-накопителе и затем просматривать данные всех выполненных циклов.

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.

11.5 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.

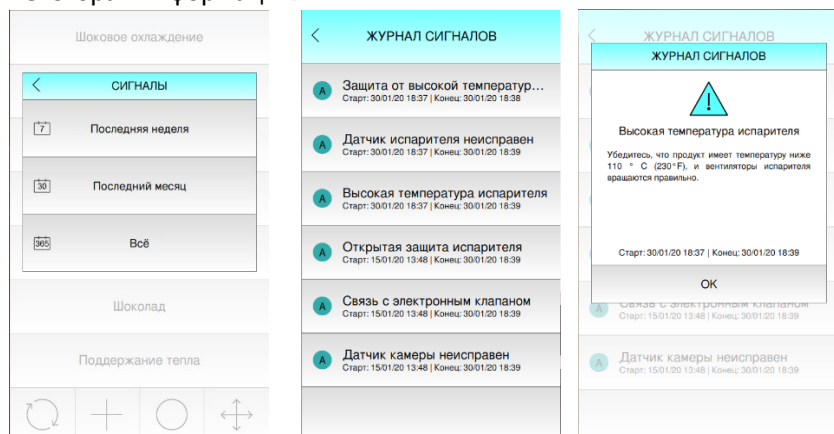
Для выполнения **РЕЗЕРВИРОВАНИЯ** подключить USB-носитель и нажать УТИЛИТЫ>USB>РЕЗЕРВИРОВАНИЕ. По завершении резервирования система переключается на главный экран и USB-носитель можно извлечь.

11.6 ЖУРНАЛ СИГНАЛОВ ТРЕВОГИ

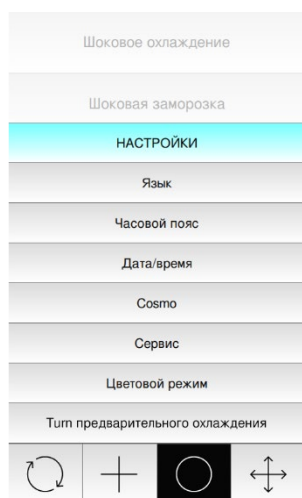
При нажатии в главном меню УТИЛИТЫ>ЖУРНАЛ СИГНАЛОВ ТРЕВОГИ можно отобразить журнал сигналов тревоги, выбирая для отображения сигналы тревоги, зарегистрированные за последнюю неделю, за последний месяц или все.

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



Меню **НАСТРОЙКИ** позволяет менять ЯЗЫК, ЧАСОВОЙ ПОЯС, ДАТУ и ВРЕМЯ, конфигурировать COSMO, входить в меню СЕРВИС (защищенное паролем), подключать/отключать предварительное охлаждение или предварительный нагрев и подключать "ЦВЕТНОЙ РЕЖИМ".

12.1 ЯЗЫК

См. пар. 5.1

Позволяет задавать системный язык из отображенных языков

12.2 ЧАСОВОЙ ПОЯС

См. пар. 5.3

Если Vision 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.

12.3 ДАТА/ВРЕМЯ

См. пар. 5.2

Если Vision не подключен к Cosmo, позволяет вручную задавать локальные дату и время.

12.4 COSMO

См. пар. 5.4

12.5 СЕРВИС

СЕРВИС	
Параметры	Тестирование вв...
Функциональное...	Тестовый отчет
Инфо о системе	Сброс настроек ...
Сброс сигналов	Сброс wifi
Ввести серийны...	Установить модель
Выключить режи...	Включить выста...

Меню СЕРВИС защищено паролем и может использоваться исключительно персоналом сервисной службы.

12.6 ЦВЕТНОЙ РЕЖИМ

	Шоковое охлаждение		
	Шоковая заморозка		
	Разморозка		
	Расстойка		
	Отложенная расстойка		
	Шоколад		
	Поддержание тепла		
			

При подключении ЦВЕТНОГО РЕЖИМА рядом с каждой функцией появляется цветное меню для альтернативного графического отображения программ.

13.0 РЕОРГАНИЗАЦИЯ МЕНЮ

Шоковое охлаждение			
Шоковая заморозка			
Разморозка			
Расстойка			
Отложенная расстойка			
Шоколад			
Поддержание тепла			
			

При нажатии кнопки  включается режим РЕОРГАНИЗАЦИЯ МЕНЮ, позволяющий по своему желанию размещать различные элементы меню. При подключении реорганизации надписи будут представляться в движении.

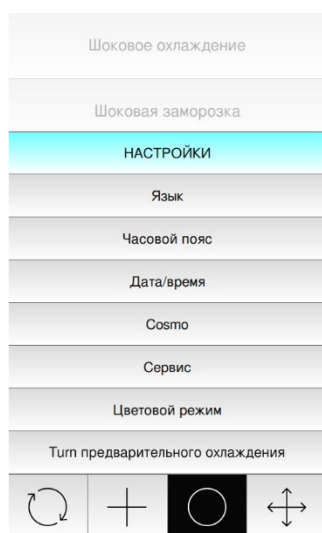
14.0 АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ

ПЕРЕЧЕНЬ СИГНАЛОВ ТРЕВОГИ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Неисправен зонд камеры	Возможна неисправность зонда камеры	Обратиться в сервисную службу для замены. Аппарат будет работать во временном режиме. Вы сможете выполнять циклы шокового охлаждения/замораживания во временном режиме. Игольчатый зонд берет на себя функции датчика камеры, поэтому он не должен вводиться в продукт.
Игольчатый зонд неисправен	Возможна неисправность игольчатого зонда. Игольчатый зонд не подключен.	Обратиться в сервисную службу для замены. Аппарат будет работать во временном режиме. Вы сможете проводить циклы шокового охлаждения и заморозки во временном режиме без использования игольчатого зонда.
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.	Обратиться в сервисную службу для замены. Аппарат будет работать во временном режиме.
Неисправен зонд испарителя	Возможна неисправность зонда испарителя	Обратиться в сервисную службу для замены. Аппарат будет работать во временном режиме. Процесс разморозки аппарата будет проходить с заданной продолжительностью.
Неисправен зонд конденсатора	Возможна неисправность зонда конденсатора	Обратитесь в уполномоченный технический сервисный центр. Можно продолжать использовать Vision, рабочие параметры будут неоптимальны.
Неисправен зонд электронного клапана	Возможна неисправность электронного клапана регулирования хладагента.	Обратиться в сервисную службу для замены. Оборудование использовать нельзя.
Неисправен датчик низкого давления	Возможна неисправность датчика низкого давления.	Обратиться в сервисную службу для замены. Оборудование использовать нельзя.
Неисправен датчик высокого давления	Возможна неисправность датчика высокого давления.	Обратиться в сервисную службу для замены. Аппарат будет работать во временном режиме.
Защита от высокой температуры камеры	Температура камеры превышает 100°C.	По мотивам безопасности компрессор подключается для снижения температуры в камере. Обратитесь в Сервисную службу.
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 минимального расстояния оборудования от стены.
Высокая температура игольчатого зонда	Слишком высокая температура игольчатого зонда.	Удостоверьтесь, что температура продукта ниже 110°C (230°F) и что вентиляторы испарителя вращаются правильно.
Высокая температура силовой платы	Силовая плата работает с превышением максимальных пределов температуры.	Проверьте, что аппарат правильно выбрасывает горячий воздух. 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.	Обратитесь в сервисную службу для замены электронной платы. Оборудование использовать нельзя.
Замените водяной фильтр	Патрон водяного фильтра до увлажнителя выработал свой срок службы.	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.
Неисправна загрузка воды в увлажнитель	Неисправна загрузка воды в увлажнитель	Проверьте подачу воды на увлажнитель и что кран открыт. Если этот сигнал тревоги подается снова, обратитесь в сервисную службу.
Неисправен нагрев увлажнителя	Неисправен нагрев увлажнителя	Обратитесь в Сервисную службу.
Высокое давление ВД Срабатывание реле высокого давления ВД	Обнаружено повышенное давление датчиком высокого давления.	Удостоверьтесь, что температура продукта ниже 110°C (230°F). Удостоверьтесь, что конденсатор не засорен и вентилятор работает правильно. Удостоверьтесь, что расстояние между задней стенкой аппарата и окружающими предметами составляет не менее 10-15 см для того, чтобы имела возможность оттока

		горячего воздуха от решетки. Работа компрессора возобновится, когда давление снизится до предусмотренного значения.
Прервана связь с электронным клапаном	Программы прерываются вследствие невозможности регулировать электронный клапан.	Обратитесь в Сервисную службу.
Высокая температура испарителя	Был загружен слишком горячий продукт без запуска цикла предварительного охлаждения.	Удостоверьтесь, что температура продукта ниже 110°C (230°F) и что вентиляторы испарителя вращаются правильно.
Открыта крышка испарителя	Открыта внутренняя крышка вентиляторов.	Закройте крышку, слегка надавливая на нее, и поверните замки для ее надежного закрытия. Если проблема не устраняется, обратитесь в уполномоченный технический сервисный центр.
Низкое/высокое напряжение питания	Напряжение питания за пределами разрешенного диапазона.	Поручите проверку вашей системы квалифицированному специалисту или обратитесь к оператору электросетей.

15.0 СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

15.1 ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ/ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ



Прежде чем начать цикл шокового охлаждения/заморозки, рекомендуется предварительно охладить камеру при помощи соответствующей функции. Не загружайте продукты в ходе цикла предварительного охлаждения.

Перед медленным приготовлением можно прогреть камеру для значительного снижения времени нагрева.

Автоматические циклы предварительного охлаждения и предварительного нагрева можно отключить из меню утилит.

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.

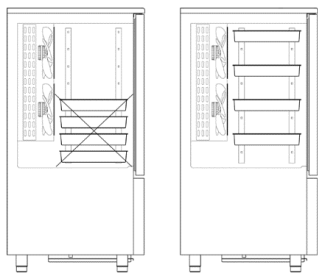
Продукты должны размещаться в один слой в емкостях:

- 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 загораживайте приток воздуха спереди и отвод тепла сзади. Не загораживайте 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.

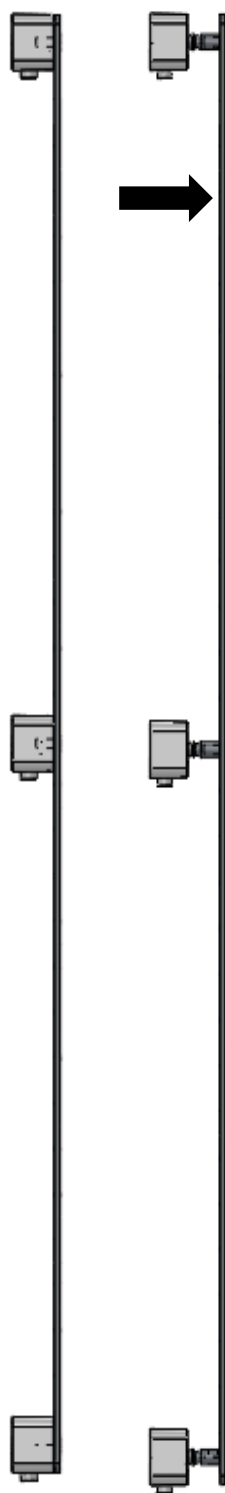
Оставьте продукт на некоторое время снаружи, чтобы он остыл.

Игольчатый зонд в ходе цикла шокового охлаждения или приготовления определяет температуру в глубине продукта. Достижение им значения, заданного пользователем или на заводе означает, что продукт был охлажден (функция шокового охлаждения) или приготовлен (функция медленного приготовления). Игольчатый зонд глубоко вводится в охлаждаемый/приготавливаемый 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.

ОБРАЩАЙТЕСЬ С ЗОНДОМ ОСТОРОЖНО, Т. К. ОН ОЧЕНЬ ОСТРЫЙ, А ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИМЕЕТ ВЫСОКУЮ ТЕМПЕРАТУРУ.

15.7 Размещение пар направляющих для противней GN или EN



Vision оснащен парами направляющих, на которые могут устанавливаться противни EN 60x40 или EN 60x40e GN 1/1.

Особая острая конструкция зубчатых реек оптимизирует распределение воздуха в камере и облегчает очистку стенок.

Пары направляющих и их опоры 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.

Для оптимизации очистки в серии Vision можно снять также зубчатые рейки, которые в зависимости от моделей крепятся в двух или более точках.

Для снятия достаточно потянуть зубчатую рейку внутрь камеры, захватывая ее рядом с точками зацепления. Не гнуть и не сгибать зубчатые рейки!

Для установки зубчатых реек на место выровняйте палец с крючком и нажмите так, чтобы был слышен щелчок зацепления всех крючков.



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.

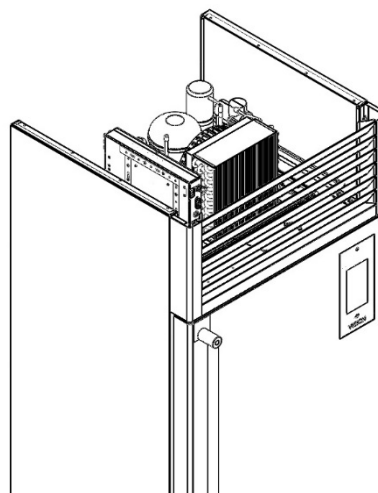
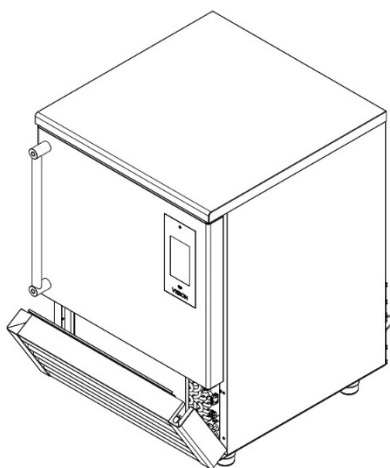
- **Нельзя мыть аппарат струями воды. Нельзя использовать абразивные пасты и скребки.**
- **Для проведения операций текущего техобслуживания категорически воспрещается снимать защитные ограждения и предохранительные устройства. Фирма-изготовитель снимает с себя ответственность за несчастные случаи в 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, выключая рубильный и 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.



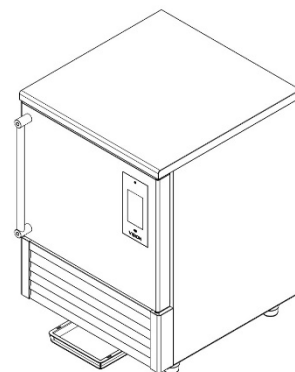
Аппарат (шкафы шоковой заморозки) снабжен поддоном для сбора воды, образующейся во время размораживания. Периодически следует выливать воду из этого поддона. Шкафы-консерваторы и шкафы для прерывания брожения оснащены автоматической испарительной системой.

Шкафы шоковой заморозки: извлечь поддон вперед

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

⚠ 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 перекрывания 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 старт компрессора для соблюдения минимальной паузы между двумя запусками (шкаф шокового охлаждения)	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
	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.
Аппарат не охлаждает или охлаждает очень медленно.	Внутренние вентиляторы постоянно неподвижны.	Свяжитесь со службой технической помощи для выяснения причин остановки вентиляторов.
	Испаритель покрыт слоем льда.	Проведите размораживание аппарата вручную.
	Перегрев агрегатного отсека.	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 зону загрязнения и наденьте на него респиратор. Пострадавший должен находиться в тепле в лежачем положении. Обратитесь к врачу. В случае, если пострадавший не дышит, сделайте искусственное дыхание.
 - При попадании 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 воздейств.



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