

VISION

MANUALE DI USO E MANUTENZIONE

VEDLIKEHOLDSHÅNDBOK

BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNGEN

MERKNAD OM BRUK OG INNRETT

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДУ



MANUALE DI USO E MANUTENZIONE	Pag.	5
HÅNDBOK FOR BRUK OG VEDLIKEHOLD	Side	41
BEDIENUNGS- UND WARTUNGSHANDBUCH	Seite	76
MERKNAD OM BRUK OG INNRETT	Side	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 material de.

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.

ORIGINALE INSTRUKSJONER

Riktig avhending av dette produktet (avfall elektrisk og elektronisk utstyr)



(Gjelder i EU og andre europeiske land med separat innsamlingsystem) Denne merkingen som vises på produktet eller dets litteratur, indikerer at det ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av levetiden. For å forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers helse fra ukontrollert avfallshåndtering, vennligst separer dette fra andre typer avfall og resirkuler det ansvarlig for å fremme bærekraftig gjenbruk av materialekilder.

Husholdningsbrukere bør kontakte enten forhandleren der de kjøpte dette produktet, eller deres lokale myndighetskontor, for detaljer om hvor og hvordan de kan ta denne varen for miljøsjikker resirkulering.

Bedriftsbrukere bør kontakte sin leverandør og sjekke vilkårene og betingelsene i kjøpskontrakten. Dette produktet skal ikke blandes med annet kommersielt avfall for avhending.

ORIGINAL-ANWEISUNGEN

Korrekte Entsorgung dieses Produkts (Elektromüll)



(Anzuwenden in den Ländern der Europäischen Union anderen europäischen Ländern mit einem separate 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.

ORIGINALE INSTRUKSJONER

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



(Gjeldende dans les pays de l'Union Européen et aux autres betaler 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 продукт не должен утилизироваться вместе с прочими бытовыми отходами. Для предотвращения возможного вреда окружающей среде или здоровью людей в результате бесконтрольного выброса, отделите данный продукт от прочих бытовых отходов и подберите к его утилизации ответственные инициативы по обеспечению устойчивости повторного использования источников материалов.

Бытовые пользователи должны обратиться к розничному продавцу, у которого был приобретен данный товар, 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 договоренности. При переработке данный продукт не должен смешиваться с другими коммерческими отходами.

INDISE

1.0	CONDIZIONI DI IMPIEGO	7	
1.1	Introduksjon		
1.2	Condizioni di impiego		
2.0	DATI TECNICI	8	
3.0	INSTALLASJON	12	
3.1	Introduksjon		
3.2	Movimentazione		
3.3	Rimozione dell'imballo		
3.4	Integrità		
3.5	Positionamento		
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	MENYPRINSIPALE		17
6.1	Meny abbattitore		
6.2	Meny conservatore		
6.3	Meny fermalievita		
7.0	INDICAZIONI GENERALI DI UTILIZZO	20	
8.0	CREAZIONE E MODIFIKA KATEGORI 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 – Tillegg / 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	Fargemodus		

13.0	RIORDINO MENY'		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	Bruc della sonda al cuore		
15.7	Kopiguide 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 GASS		40

1.0 CONDIZIONI DI IMPIEGO

1.1 INNLEDNING

Gentile klienter,

la ringraziamo per avere acquistato questo apparecchio della serie VISION.

VISION har utviklet en integrert maskin med funksjoner for spazio.

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. Ikke inserire la sonda o altri oggetti appuntiti nella griglia ventilatore o in altre fessure delle protezioni.

Inserire le teglie o 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, disinnestare 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 garanterer 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 eller manutenzione, non conformità di impianti elettrici, idraulici or derivanti da usi impropri degli apparecchi.

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

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

2.0 DATI TECNICI

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

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

Tutti 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 KL

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

ABBATTITORI VISJON					
Modello	W5S	W6S	W7TS	W5	W6
Teglie stòtte	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40
Dimensjoner (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
Resa per ciclo	18 kg +90°→+3°C 12 kg +90°→-18°C	21 kg +90°→+3°C 15 kg +90°→-18°C	34 kg +90°→+3°C 24 kg +90°→-18°C	22 kg +90°→+3°C 17 kg +90°→-18°C	27 kg +90°→+3°C 21 kg +90°→-18°C
Forbruk*+65°+10°C+65°-18°C	0,073 kWh/kg 0,272 kWh/kg	0,081 kWh/kg,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 – 8,21AW	1700W – 8,21AW	1950W – 9,42A	1430W – 6,91A	1670W – 8,07A
Resa frigorifera	1755W*	1755W*	2084W*	1565W*	2084W*

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

ABBATTITORI VISJON					
Modello	W7	W10	W14	W20P	W30
Teglie stòtte	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN2/1 - 60x80	GN1/1 - 60x40
Dimensjoner (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
Resa per ciclo	34 kg +90°→+3°C 24 kg +90°→-18°C	50 kg +90°→+3°C 40 kg +90°→-18°C	70 kg +90°→+3°C 56 kg +90°→-18°C	80 kg +90°→+3°C 60 kg +90°→-18°C	90 kg +90°→+3°C 66 kg +90°→-18°C
Forbruk*+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 – 50/60 Hz	400/415V 3N – 50/60 Hz	400/415V 3N – 50/60 Hz	400/415V 3N – 50/60 Hz
Assorbimento	1950W – 9,42AW	5120W – 12,74A	5200W – 13,12A	7150W – 16,64A	7450W – 17,28A
Resa frigorifera	2084W*	5440W*	5440W*	9820W*	8630W*

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

ABBATTITORI VISJON INDUSTRI					
-----------------------------	--	--	--	--	--

Modello	W30K	W35K	W40K Esclusa unità remota	W41K Esclusa unità remota	W50K Esclusa unità remota	W51K Esclusa unità fjernkontroll
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
Dimensjoner (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 – 50 Hz	400-415V 3N – 50 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz
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*

*Fordampning -10°C kond. +45°C

ABBATTITORI VISJON INDUSTRI						
Modello	W50LK Esclusa unità remota	W100K Esclusa unità remota	W101K Esclusa unità remota	W102K Esclusa unità remota	W100LK Esclusa unità remota	W150K Esclusa unità fjernkontroll
Carrello supportato	1 x 100 x 100 cm. maks	2 x EN60x80 / GN 2/1	2 x EN60x80 / GN 2/1	2 x EN60x80 / GN 2/1	2 x 100 x 100 cm. maks	3 x EN60x80 / GN 2/1
Dimensjoner (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 – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz
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*	45,960 W*	45,960 W*	39.510W*

*Fordampning -10°C kond. +45°C

ABBATTITORI VISJON INDUSTRI

Modello	W151K Esclusa unità remota	W152K Esclusa unità remota	W150LK Esclusa unità remota	W200K Esclusa unità remota	W201K Esclusa unità remota	W202K Esclusa unità fjernkontroll
Carrello supportato	3 x EN60x80 / GN 2/1	3 x EN60x80 / GN 2/1	3 x 100 x 100 cm. maks	4 x EN60x80 / GN 2/1	4 x EN60x80 / GN 2/1	4 x EN60x80 / GN 2/1
Dimensjoner (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 – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz
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*	68,940 W*	68,940 W*	52.860W*	82.440W*	91,920 W*

*Fordampning -10°C kond. +45°C

ABBATTITORI VISJON INDUSTRI						
Modello	W200LK Esclusa unità remota	W250LK Esclusa unità remota	W300LK Esclusa unità remota			
Carrello supportato	4 x 100 x 100 cm. maks	5 x 100 x 100 cm. maks	6 x 100 x 100 cm. maks			
Dimensjoner (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 – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz			
Assorbimento	16,54 kW 52,04A	20,67 kW 65,05A	24,81 kW 78,06A			
Resa frigorifera	91,920 W*	114.900W*	137.880W*			

*Fordampning -10°C kond. +45°C

FERMALIEVITAZIONE VISJON										
Modello	AF30		AF60		AF80		JF80		TF13	TF17
Teglie støtte	EN60x40		EN60x80		EN60x80		Carrello EN60x80		EN60x40	EN60x40
Dimensjoner (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
Område 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									
*Fordampning -10°C kond. +55°C **Fordampning -30°C kond. +55°C										

KONSERVATORI VISJON										
Modello	AC30		AC60		AC80		JC80		TC13	TF17
Teglie støtte	EN60x40		EN60x80		EN60x80		Carrello EN60x80		EN60x40	EN60x40
Dimensjoner (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
Område 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									
*Fordampning -10°C kond. +55°C **Fordampning -30°C kond. +55°C										

3.0 INSTALLASJON

3.1 INNLEDNING



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 personal 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 intern degli accessori.

3.5 POSITIONAMENTO

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 intern 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:

- Omgivelsestemperatur fra 5 °C til 40 °C og temperatur på 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 I 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.

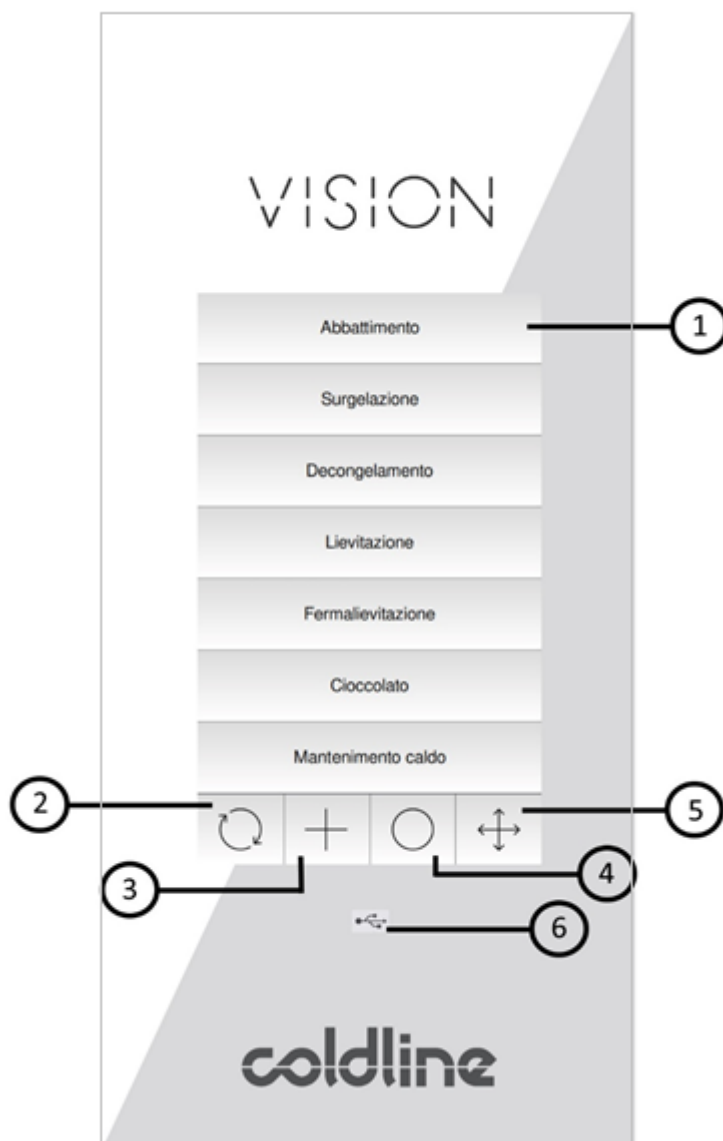
Il kit del filtro fornito comprende due tubi flessibili di 1,9 m e un filtro Brita. I due tubi forniti in dotazione, da un lato presentano l'attacco femmina 3/4" che andrà a collegarsi al rubinetto e all'ingresso acqua dell'umidificatore, dall'altro lato è presente l'attacco femmina 3/8". È necessario 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, oa causa del mancato rispetto delle norme di sicurezza vigenti dell'apparecchio.
-  **Per il collegamento alla rete prevedere dispositivo che assicuri la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.**
-  **Al primo utilizzo bisogna riempire lo scarico sotto all'evaporatore.**
Durante i cicli è necessario tappare lo scarico condensa della camera.
-  **Overlegen temperatur dannegjano il sistema di filtraggio dell'acqua.**
L'unità deve essere allacciata alle rete idrica con temperatura inferior 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 SMAK CICLO CONTINUO

Per avviare un ciclo continuo con settpunkt fissi

3 TASTO UTILITA'

Per aprir il menù utilità

4 TASTO IMPOSTAZIONI

Per aprir il menù impostazioni

5 SMAK LAYOUT

Per cambiare il layout della schermata principale

6 PORTA USB

Permette l'inserimento di una chiavetta USB per il nedlasting dei data

5.0 ACCENSIONE / PRIMO AVVIO



⚠️ Prima di collegare l'apparecchio leggere attentamente il paragrafo "Installazione" Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. Jeg viser visualisering av bildet av attesa caricamento system.

⚠️ L'avvio iniziale dura circa 2 minutter durante i quali il sistema carica il program 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 consent il collegamento al sistema Cosmo, l'aggiornamento del software and controllo remote dell'apparecchio tramite app.

Last ned applikasjonen scanning og kodeks 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 page di salvataggio. I inngrep i et tempo på 5 minutter, kan du vise entre i modalita energisparende data og data. 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 sincronizzera in modo completamente automatico date e ora, qualora non fosse possibile effettuare il collegamento a Cosmo è possibile impostare data e ora manualmente.

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

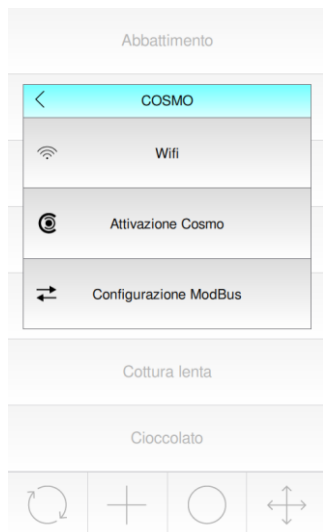
Impostare data e ora agendo sui tasti  e .

Toccando il tasto SALVA si memorizzano i dati, il display visualizza per 2 secondi la page 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 presenterer i cucina og monitorarli dallo smarttelefon.

Per connettersi alla rete COSMO entrare i IMPOSTAZIONI>COSMO. Apparirà una skjermenata med en smakfull smak:

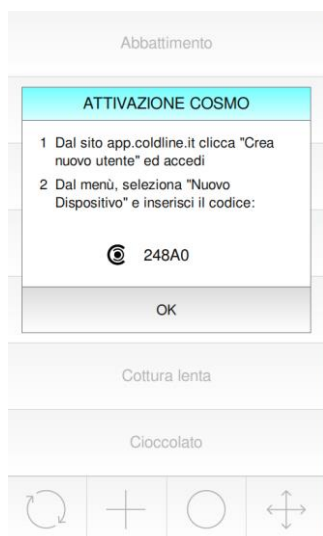
- WIFI
- ATTIVAZIONE COSMO
- KONFIGURASJON MODBUS

Premendo su WIFI il system 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.

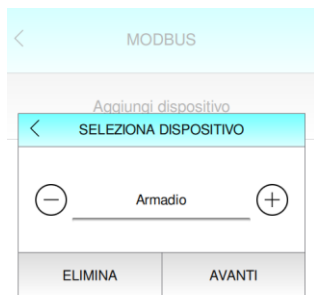


Successivamente premere su "ATTIVAZIONE COSMO". Verrà generato un codice.

Last ned appen fra Playstore eller AppStore, registrer med og propri data.

Verranno generere delle credenziali con le quali è mulig 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.



Med andre 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. Til slutt for konfigurasjon, meny "CONFIGURAZIONE MODBUS" appariranno og vari dispositivi collegati al dispositivo principale.

6.0 MENYPRINSIPALE

6.1 MENY 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. Jeg programmerer abbattimento sono programabili su 3 fasi con gestione di temperatura, tempo og ventilazione; può essere inoltre gestita la temperatura di conservazione en fin ciclo.

Surgelazione: Surgela rapidamente a -18°C al cuore un alimento favorendo la micro-cristallizzazione dei liquidi. Fiber, sapore og struttura rimangono invariati. **Jeg programmerer abbattimento sono programabili su 3 fasi con gestione di temperatura, tempo og ventilazione**, può essere inoltre gestita la temperatura di conservazione en fin 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). I tutte le fasi, qualora la temperatura sia superiore ai 4 gradi, è mulig regolare attivamente l'umidità.

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

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

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

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

Yoghurt: Consente di realizzare yoghurt 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 holdbarhet.

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, oa -35°C per 15 ore)



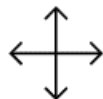
- **Ciclo manuale**
Vedi par. 10



- **Utilità**
Vedi par. 11



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



- **Riordino menù**
Vedi par. 1. 3
Consente di riordinare i tasti del menù ordinandoli secondo le proprie necessità e preferenze di utilizzo.

6.2 MENY KONSERVATØR



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 MENY FERMA LIEVITA



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 meglio 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 INDICAZIONI ORDINO MENU'



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.

8.0 ALLARMI

LISTA ALLARMI	MULIG ÅRSÅK	LØSNING
Sonda cella guasta	Mulig 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 anta le funzioni della sonda kamera, pertanto non deve essere inserita nel prodotto.
Sonda cuore guasta	Mulig 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	Mulig 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	Mulig guasto della sonda condensatore	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato. Det er mulig å fortsette å bruke Vision, le prestazioni non saranno ottimali.
Sonda valvola elettronica guasta	Mulig 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	Mulig 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	Mulig 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	Temperaturen er over 100°C.	Per spørsmål om sikkerhet, kan kompressoren være attraktiv for kameraet. 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) 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.

Interrotta kommunikasjon med planlegging	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 kondensator	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 inferior en 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.
Kommunikasjon interrotta med valvola elektronica	Jeg programmerer vengono interrotti per l'impossibilità di controllare la valvola elettronica.	Contatta il servizio assistenza.
Høy temperatur fordampner	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) 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.

9.0 CONSIGLI D'USO E AVVERTENZE

9.1 PRERAFFREDDAMENTO/PRERISCALDAMENTO

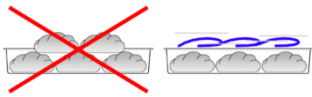


Prima di iniziare un ciclo abbattimento/surgelazione è consigliabile preraffreddare la camera eseguendo il preraffreddamento proposto. Non inserire alimenti durante il ciclo di preraffreddamento.

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.

9.2 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.

9.3 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.

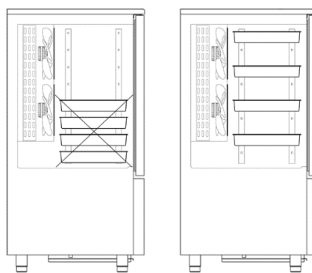
Le pietanze vanno system in un unico strato, in recipienti:

- scoperti
- adatti ad uso alimentare
- resistente alle temperatur raggiunte i surgelazione og i 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.

9.4 DISTRIBUZIONE DELLE TEGLIE



I caso di carico parziale, ripartire le teglie in modo uniforme su tutta l'altezza utile. Se durante il ciclo vengono aggiunte ulteriori teglie, inserirle semper 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

9.5 CORRETTO UTILIZZO

Tenere libero da oggetti il vano motore, non-ostruire l'aspirazione frontale e l'espulsione del calore posteriore. Non occludere con scatole or 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 semper 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 coture 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. alkohol).

9.6 Bruk della sonda al cuore



Per en 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.

Ikke 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 Abbattime) 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 I QUANTO È APPUNTITA E, DOPO L'USO I COTTURA, RAGGIUNGE TEMPERATUR ELEVATE

9.7 Disposizione delle coppie guide 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.

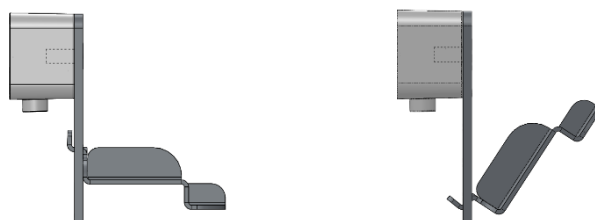
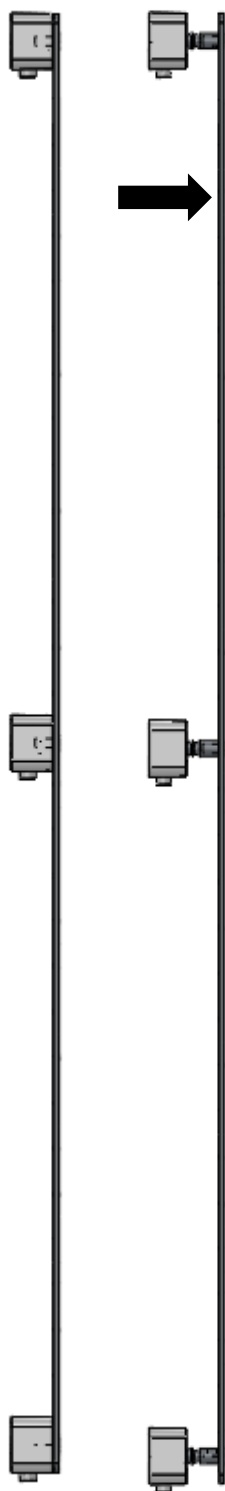
Le coppie guida e i loro supporti sono removibili e lavabili con acqua e sapone neutro o in lavastoviglie.

Per rimuovere le coppie guida è enough 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 enough 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.



10.0 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, disonnettere 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. Ikke brukspasta eller slipemiddel.**
- **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, smacchialigare d elettrica spegnendo l'interruttore generale e staccando la spina. Non tirare il cavo d'alimentazione per scollegare la macchina dalla rete d'alimentazione**

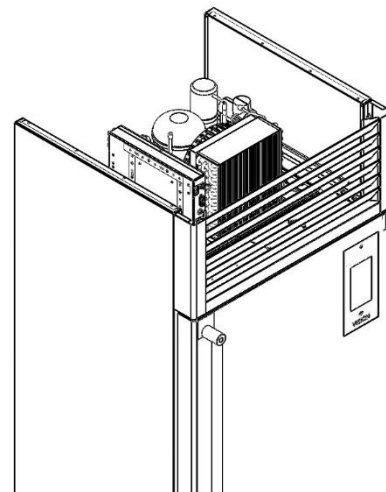
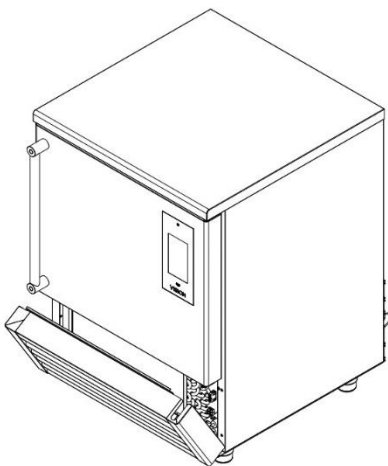
Per mantenere costante l'efficienza dell'apparecchio, provvedere periodicamente alla pulizia del condensatore. Allo scopo utilizzare un pennello a setole morbide o l'aspirapolvere, avendo cura di non piegare le alette di alluminio.

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

Per accedere al condensatore di un abbattitore, sarà enoughe 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.



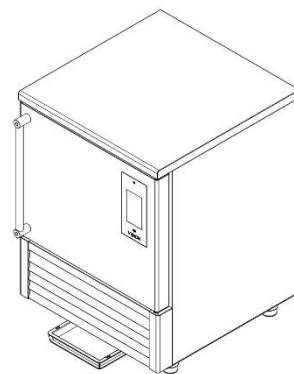
L'apparecchio (abbattitori) è dotato di una vaschetta per la raccolta dell'acqua prodotta dagli sbrinamenti. Tale vaschetta va svuotata periodicamente. I conservatori e gli apparecchi di fermalievitazione sono dotati di un sistema di evaporazione automatica.

Abbattitori: estrarre la vaschetta verso il fronte

Svuotare l'acqua contenuta nella vaschetta

Ricollocare la vaschetta nella posizione originaria

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



11.0 COLLEGAMENTO UMIDIFICATORE A RETE IDRICA E MANUTENZIONE

⚠ L'unità deve essere allacciata alle rete idrica con temperatura inferior a 30°C.

Overlegen temperatur dannegjano 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). Installer et mekkansk filter (60µS) per trattenerne 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 nødvendig installasjon og addolcitore.

⚠ I 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, oa causa del mancato rispetto delle norme di sicurezzi vigent dell'apparecchio.

En 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.

Kontroller 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 år.

12.0 RICERCA GUASTI NON SEGNALATI

ANOMALIA	MULIG ÅRSÅK	SOLUZIONI
L'apparecchio non si accende	Mancanza spenning	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 intern del compressore causa surriscaldamento	<p>Lasciare riposare l'apparecchio per circa 30 minutter prima di farlo ripartire, verificare che non sia ostacolato il corretto flusso di raffreddamento del vano tecnico.</p> <p>Verificare che tra il muro e la schiena dell'apparecchio vi siano circa 10-15 cm per l'espulsione dell'aria.</p> <p>Verificare che non sia posizionato in prossimità di fonti di calore (forni, cuocipasta, friggitrlici..).</p> <p>Verifiser che il ventilatore del condensatore, posto nel vano tecnico inferiore, sia funzionante.</p> <p>Se il problema persiste contattare il servizio tecnico.</p> <p>Verifiser ed eventualmente pulire il filtro antipolvere sul condensatore</p>
L'apparecchio non raffredda eller 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 semper fermi	Contattare il servizio tecnico per la verifica della causa del fermo ventilatori
	Evaporatore impaccato di ghiaccio	Effettuare uno sbrinamento manuale
	Surriscaldamento del vano tecnico	<p>Verificare che tra il muro e la schiena dell'apparecchio vi siano circa 10-15 cm per l'espulsione dell'aria.</p> <p>Verificare che non sia posizionato in prossimità di fonti di calore (forni, cuocipasta, friggitrlici..).</p> <p>Verificare che il radiatore posto sul fronte in basso (condensatore) sia perfettamente pulito, eventualmente aspirare con un'aspirapolvere lo sporco che lo ostruisce o rimuovere il carter frontale e spazzolare le alette con una spazzola a setole in plastica.</p>

13.0 SCHEDA DI SICUREZZA GASS

13.1 R290



GWP: 3
ODP: 0

- Identificazione dei pericoli: Gass 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. Pålør una garza sterile. Procurarsi assistenza medica.
 - Contatto con gli occhi: Lavare immediatamente gli occhi con acqua per almeno 15 minuti.
 - Svelging: L'ingestione è considerata una via di esposizione poco probabile.

13.2 R452A

GWP: 2141
ODP: 0

- Sammensetning:

○ Difluormetano	(R32)	21,9 %
○ 2,3,3,3-tetrafluorpropen	(R-1234yf)	27,2 %
○ Pentafluoretano	(HFC 125)	50,9 %
- Identificazione dei pericoli: Gass 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. Fortsett en 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.
 - Svelging: L'ingestione è considerata una via di esposizione poco probabile.

INNHold

1.0	DRIFTSFORHOLD	43	
1.1	Introduksjon		
1.2	Driftsforhold		
2.0	TEKNISKE DATA	44	
3.0	INSTALLASJON		48
3.1	Introduksjon		
3.2	Håndtering		
3.3	Fjerning av emballasjen		
3.4	Integritet		
3.5	Plassering		
3.6	Nivellering		
3.7	Rengjøring		
3.8	Arbeidsforhold		
3.9	Igangkjøring		
4.0	KONTROLLPANEL	50	
5.0	START	51	
5.1	Språk innstillinger		
5.2	Stille inn dato og klokkeslett		
5.3	Stille inn tidssone		
5.4	Cosmo		
6.0	HOVEDMENY		53
6.1	Blast chiller meny		
6.2	Lagre meny		
6.3	Heve-raske meny		
7.0	GENERELLE INDIKASJONER FOR BRUK	56	
8.0	OPPRETTING OG ENDRING AV KATEGORIER OG PROGRAMMER	58	
9.0	PROGRAM DRIFTSLOGIKK	59	
10.0	PROGRAMMER		60
11.0	VERKTØY		63
11.1	Tining		
11.2	Sanitisering		
11.3	Oppvarming av sonde		
11.4	HACCP		
11.5	USB – Oppdater / Sikkerhetskopiering		
11.6	Alarmlogg		
12.0	INNSTILLINGER		66
12.1	Språk		
12.2	Tidssone		
12.3	Dato tid		
12.4	Cosmo		
12.5	Service		
12.6	Fargemodus		

13.0	OMORDNING AV MENYEN		68
14.0	ALARMER		68
15.0	BRUKSANVISNING OG ADVARSLER	69	
15.1	Forkjøling/forvarming		
15.2	Ordne produkter på brett		
15.3	Fylling av enheten		
15.4	Ordne brettene		
15.5	Riktig bruk		
15.6	Bruker kjernesonden		
15.7	GN-EN geider par		

16.0	VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	72	
17.0	KOBLING AV LUFTFUKTEREN TIL VANN NETTET OG VEDLIKEHOLD	73	
18.0	FEILSØKING	74	
19.0	SIKKERHETS DATABLAD FOR GASS		75

1.0 DRIFTSFORHOLD

1.1 INTRODUKSJON

Kjære kunde,

takk for at du kjøpte dette produktet fra VISION-serien.

VISION erstatter flere konvensjonelle maskiner ved å integrere flere funksjoner på en liten plass. Det er et resultat av samarbeidet med internasjonalt anerkjente restauratører, konditorer, bakere og iskremmakere, som kombinerer de beste tradisjonene med den mest avanserte teknologien.

1.2 DRIFTSFORHOLD

 **Ikke oppbevar sprayflasker under trykk eller produkter merket som "brennbare" inne i enheten. Fare for eksplosjon!**

 **Hold ventilasjonsåpningene i huset til apparatet eller i den innebygde strukturen fri for hindringer.**

 **Ikke bruk elektriske apparater inne i rommene for oppbevaring av frossen mat på apparatet, hvis disse ikke er av typen anbefalt av produsenten.**

 **Hvis strømkabelen er skadet, koble apparatet fra strømforsyningen, kontakt teknisk assistanse for erstatning med en modell godkjent av produsenten.**

Bruk dette apparatet kun til det tiltenkte formålet, innenfor grensene satt av produsenten. Enhver annen bruk skal anses som feil.

Produsenten fraskriver seg alt ansvar i tilfelle feil bruk av apparatet.

Denne håndboken er en integrert del av maskinen og må derfor oppbevares på riktig måte av kjøperen og oppbevares på et praktisk sted i nærheten av maskinen.

Apparatet er utstyrt med en kjerneprobe for å registrere temperaturen inne i produktet (kun for blast chiller versjon).

Håndter sonden forsiktig med riktig håndtak. Hvis den ikke er i bruk, oppbevar den i passende sete på innsiden av døren.

Ikke sett sonden eller andre skarpe gjenstander inn i viftegrillen eller andre åpninger i beskyttelsene.

Skyv pannene eller beholderne inn i apparatet som håndterer dem med spesielle ovnsvotter for å unngå brannskader.

Vær forsiktig når du skyver pannene; sett dem inn riktig og unngå utilsiktet fall.

Før du utfører vedlikehold eller rengjøring, koble fra apparatet ved å slå det av og trekke støpselet ut av stikkontakten.

Advarsel: Ta ut støpselet ved å holde i kroppen og ikke dra i ledningen.

Installasjon, ekstraordinært vedlikehold og reparasjoner må utføres av spesialiserte teknikere.

Garanti: Coldline garanterer for apparatene i alle deler (bortsett fra pakninger, gummikomponenter, glasskomponenter, kjølegass, tilbehør, lamper) i en periode på tolv måneder fra datoen som er angitt på salgsfakturaen. Garantien dekker ikke skade på grunn av transport, feil installasjon eller vedlikehold, manglende samsvar med elektriske og rørleggersystemer, eller forårsaket av feil bruk av apparatene.




Teknisk service: kontakt din forhandler og oppgi modell- og serienummeret som er angitt på typeskiltet.

Produktendringer: Coldline forbeholder seg retten til å gjøre endringer i utseendet eller spesifikasjonene sine produkter uten varsel.

2.0 TEKNISKE 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					

Apparatet er i samsvar med europeiske direktiver som vist i detalj i vedlagte EF-samsvarssertifikat. Dataene er vist på CE-platen inne i apparatet.

Ved luftbåren støy er det A-veide lydtrykknivået mindre enn 70 dB (A).

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

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

Lagringenheter og retarder-provere: AF/AC 30-60-80 JF/JC 80 TF/TC 13-17

VISION BLAST CHILLERS

Modell	W5S	W6S	W7TS	W5	W6
Kompatible panner	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40
Dimensjoner (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
Kapasitet per syklus	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
Forbruk*+65°+10°C+65°-18°C	0,073 kWh/kg 0,272 kWh/kg	0,081 kWh/kg,258 kWh/kg	0,068 kWh/kg,257 kWh/kg	0,067 kWh/kg,259 kWh/kg	0,071 kWh/kg,246 kWh/kg
Makt	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz
Absorpsjon	1700W – 8,21AW	1700W – 8,21AW	1950W – 9,42°	1430W – 6,91°	1670W – 8,07A
Kjølekapasitet	1755W*	1755W*	2084W*	1565W*	2084W*

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

VISION BLAST CHILLERS

Modell	W7	W10	W14	W20P	W30
Kompatible panner	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN2/1 - 60x80	GN1/1 - 60x40
Dimensjoner (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
Kapasitet per syklus	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
Forbruk*+65°+10°C+65°-18°C	0,064 kWh/kg,221 kWh/kg	0,082 kWh/kg,252 kWh/kg	0,061 kWh/kg,250 kWh/kg	0,085 kWh/kg,268 kWh/kg	0,095 kWh/kg,292 kWh/kg
Makt	220/240V/50Hz	400/415V 3N – 50/60 Hz	400/415V 3N – 50/60 Hz	400/415V 3N – 50/60 Hz	400/415V 3N – 50/60 Hz
Absorpsjon	1950W – 9,42AW	5120W – 12,74°	5200W – 13,12°	7150W – 16,64S	7450W – 17,28A
Kjølekapasitet	2084W*	5440W*	5440W*	9820W*	8630W*

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

VISION INDUSTRI BLAST CHILLERS

Modell	W30K	W35K	W40K Ekstern enhet ekskludert	W41K Ekstern enhet ekskludert	W50K Ekstern enhet ekskludert	W51K Ekstern enhet ekskludert
Støttet vogn	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
Dimensjoner (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
Kapazität per syklus	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
Makt	400-415V 3N – 50 Hz	400-415V 3N – 50 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz
Absorpsjon	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
Kjølekapasitet	9820W*	11 210 W*	13 170 W*	14 940 W*	20 610 W*	22 980 W*
*Fordampning -10°C kond. +45°C						

VISION INDUSTRI BLAST CHILLERS						
Modell	W50LK Ekstern enhet ekskludert	W100K Ekstern enhet ekskludert	W101K Ekstern enhet ekskludert	W102K Ekstern enhet ekskludert	W100LK Ekstern enhet ekskludert	W150K Ekstern enhet ekskludert
Støttet vogn	1 x 100 x 100 cm. maks	2 x EN60x80 / GN 2/1	2 x EN60x80 / GN 2/1	2 x EN60x80 / GN 2/1	2 x 100 x 100 cm. maks	3 x EN60x80 / GN 2/1
Dimensjoner (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
Kapazität per syklus	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
Makt	400-415V 3N – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz
Absorpsjon	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
Kjølekapasitet	22 980 W*	26 340 W*	41 220 W*	45 960 W*	45 960 W*	39 510 W*
*Fordampning -10°C kond. +45°C						

VISION INDUSTRI BLAST CHILLERS						
Modell	W151K Ekstern enhet ekskludert	W152K Ekstern enhet ekskludert	W150LK Ekstern enhet ekskludert	W200K Ekstern enhet ekskludert	W201K Ekstern enhet ekskludert	W202K Ekstern enhet ekskludert
Støttet vogn	3 x EN60x80 / GN 2/1	3 x EN60x80 / GN 2/1	3 x 100 x 100 cm. maks	4 x EN60x80 / GN 2/1	4 x EN60x80 / GN 2/1	4 x EN60x80 / GN 2/1
Dimensjoner (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
Kapasitet per syklus	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
Makt	400-415V 3N – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz
Absorpsjon	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
Kjølekapasitet	61 830 W*	68 940 W*	68 940 W*	52 860 W*	82 440 W*	91 920 W*
*Fordampning -10°C kond. +45°C						

VISION INDUSTRI BLAST CHILLERS						
Modell	W200LK Ekstern enhet ekskludert	W250LK Ekstern enhet ekskludert	W300LK Ekstern enhet ekskludert			
Støttet vogn	4 x 100 x 100 cm. maks	5 x 100 x 100 cm. maks	6 x 100 x 100 cm. maks			
Dimensjoner (mm)	L 1850 D 4680 H 2510	L 1850 D 5720 H 2510	L 1850 D 6760 H 2510			
Kapasitet per syklus	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			
Makt	400-415V 3N – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz	400-415V 3N – 50/60 Hz			
Absorpsjon	16,54 kW 52,04A	20,67 kW 65,05A	24,81 kW 78,06A			
Kjølekapasitet	91 920 W*	114 900 W*	137 880 W*			
*Fordampning -10°C kond. +45°C						

HEVE- RASKE SKAP										
Modell	AF30		AF60		AF80		JF80		TF13	TF17
Kompatible panner	EN60x40		EN60x80		EN60x80		EN60x80 Reolvogn		EN60x40	EN60x40
Dimensjoner (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. område	-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
Absorpsjon	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
Kjølekapasitet	668W*	751W**	668W*	965W**	1336W*	1292W**	1336W*	1292W**	565W*	565W*
Makt	220-240V / 50Hz									
*Fordampning -10°C kond. +55°C **Fordampning -30°C kond. +55°C										

VISION LAGERSKAP										
Modell	AC30		AC60		AC80		JC80		TC13	TF17
Kompatible panner	EN60x40		EN60x80		EN60x80		EN60x80 Reolvogn		EN60x40	EN60x40
Dimensjoner (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. område	-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
Absorpsjon	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
Kjølekapasitet	668W*	751W**	668W*	751W**	1336W*	1292W**	1336W*	1292W**	565W*	565W*
Makt	220-240V / 50Hz									
*Fordampning -10°C kond. +55°C **Fordampning -30°C kond. +55°C										

3.0 INSTALLASJON

3.1 INTRODUKSJON



Produsenten fraskriver seg alt ansvar i tilfelle feil bruk av apparatet.

Installasjonen må kun utføres av spesialisert teknisk personell.

Apparatet må installeres av spesialisert personell i henhold til instruksjonene i denne håndboken. Utførelse av eksterne systemer, elektriske og vanntilkoblinger må ledsages av den relative samsvarserklæringen utstedt av installatøren.

3.2 HÅNDBOK

Håndter det pakkeapparatet ved hjelp av en gaffeltruck eller en palletruck, med gaffellengde lik lengden på pallen og tilstrekkelig lastekapasitet for enhetens vekt.

3.3 FJERNING AV EMBALLASJEN

Avhengig av type emballasje, trekk pappen opp eller fjern plankene på treburet med en skrutrekker. Bruk vernehansker for å unngå kontakt med tresplinter. Ikke slipp emballasjen til miljøet og kast den i henhold til lokale forskrifter.

3.4 INTEGRITET

Kontroller alle deler av apparatet for skader og at standardutstyret som følger med på innsiden er som forventet.

3.5 PLASSERING

Bær apparatet på pallen med den aktuelle lastebilen og flytt det til installasjonsstedet. Under posisjonering, vipp apparatet kun hvis det er strengt nødvendig og pass på at vippevinkelen ikke overstiger 60°. Fjern de 4 skruene som holder kroppen forankret til pallen, skru de 4 føttene og løsner ett hjørne om gangen fra pallen.

3.6 NIVELLERING

Flytt apparatet til sin endelige posisjon og juster skrueføttene til enheten er helt i vater.

3.7 RENGJØRING

Fjern PVC-filmen som dekker innsiden og utsiden av apparatet. Rengjør rommet innvendig med en svamp fuktet med lunkent vann.

3.8 ARBEIDSFORHOLD

Sørg for at rommet der apparatet er installert oppfyller følgende betingelser:

- Omgivelsestemperatur mellom 5°C og 40°C og 40 % fuktighet.
- Plassering vekk fra varmekilder og i et godt ventilert område.

I blast kjølere, la det være minst 10 cm bak for å spre varmen som produseres på riktig måte i skapene, ikke plasser bokser eller brett på den tekniske delen av skapene, og ikke sett skapene inne i nisjer. Feil evakuering av kondensatorvarmen kan forårsake alvorlige funksjonsfeil og øke forbruket av apparatene betydelig.

3.9 Igangsetting






Før du kobler apparatet til strømmettet, sørg for at:

- Spenning og frekvens samsvarer med arbeidsbetingelsene som er angitt på CE-platen inne i apparatet: maksimal toleranse er $\pm 10\%$ av merkeverdien.
- Strømforsyningskretsen oppfyller gjeldende forskrifter.
- Det elektriske anlegget er utstyrt med sikringer (rcd).
- Med enheter utstyrt med et luftfukningssystem er det gitt et filtreringssystem for tilførselsvannet til luftfukteren, bestående av et hode og en utskiftbar filterpatron.


Filterhodet er utstyrt med et rør som forbinder det med vannledningen. Når det er koblet til sistnevnte, skal filteret brukes, etter å ha blitt skylt i henhold til instruksjonene gitt i håndboken som følger med selve filteret.

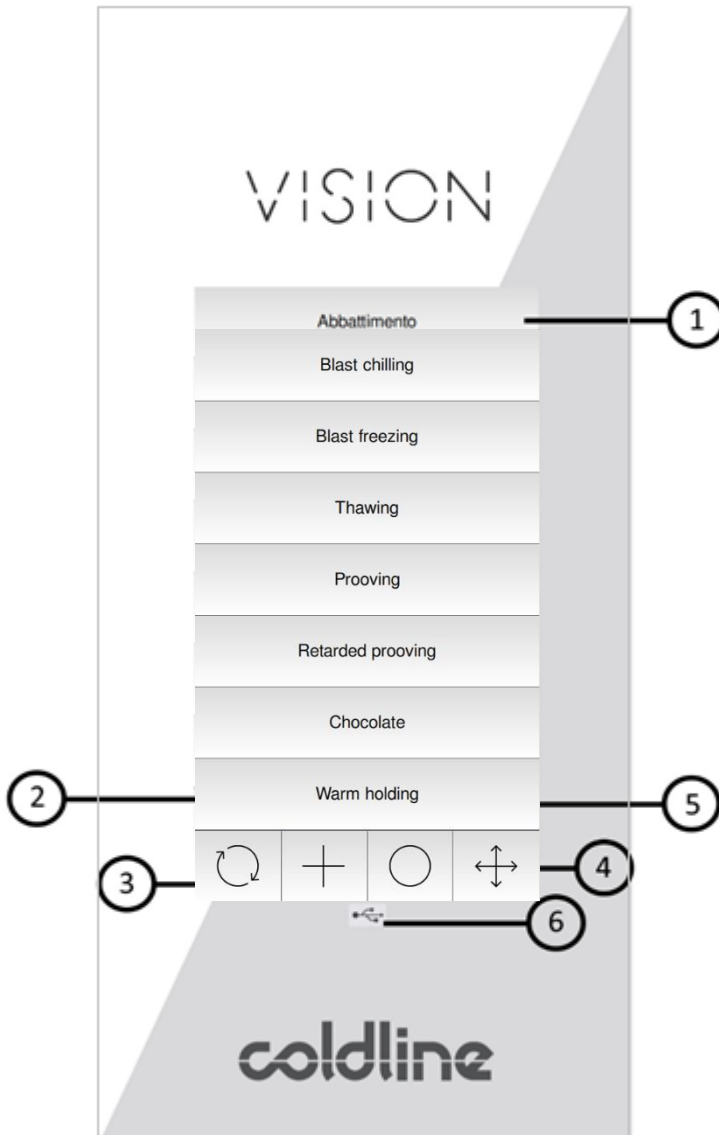
Filterets levetid avhenger av mengden og egenskapene til det behandlede vannet; i alle fall kan det ikke være lengre enn ett år. Bruk av et slitt filter kan føre til problemer med vanntilførselen til luftfukningssystemet, noe som fører til at sistnevnte svikter. Unnlattelse av å bruke filteret kan forårsake funksjonsfeil i fuktighetssystemet på grunn av tilstopping av ventilene og/eller sensoren som regulerer deres drift.

Det medfølgende filtersettet inkluderer to 1,9 m slanger og en Britafilter. De to medfølgende rørene har på den ene siden en 3/4" hunnkobling som kobles til kranen og luftfukterens vanninntak, på den andre siden er det en 3/8" hunnkobling. En 3/4" hannkobling er nødvendig.

-  Der det er en 400V trefaseforsyning, sørg for at viftene roterer i riktig retning. Hvis apparatet skal være slått av over lengre tid, er det best å koble fra strømledningen.
-  **Jording er obligatorisk.** Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for noen skade eller personskafe som følge av manglende jording av apparatet eller ineffektiv jording, feil installasjon, manipulering, dårlig vedlikehold og bruk av ufaglærte personer, eller som følge av manglende overholdelse av de elektriske sikkerhetsstandardene som er gjeldende i bruksland.
-  **For tilkobling til nettverket, gi en enhet som sikrer fullstendig frakobling under forholdene for overspenningskategori III, i samsvar med installasjonsreglene.**
-  **Ved første gangs bruk skal avløpet fylles under fordampere.**
Under syklusene er det nødvendig å tette kondensatavløpet til kammeret.
-  **Høyere temperaturer skader vannfiltreringssystemet.**
Enheden må kobles til vannettet med en temperatur under 30°C.

4.0 KONTROLLPANEL

 Apparatet er utstyrt med et berøringsskjermgrensesnitt som betjenes ved å trykke kort med en finger. Rengjør glasset med en myk, lett fuktig, ikke-slipende klut.



1 KONTROLLKNAPPER

For å aktivere den tilknyttede funksjonen

2 KONTINUERLIG SYKLUS-KNAPP

For å starte en kontinuerlig syklus med faste settpunkter

3 VERKTØYÅPNER

For å åpne verktøymenyen

4 INNSTILLINGSKNAPP

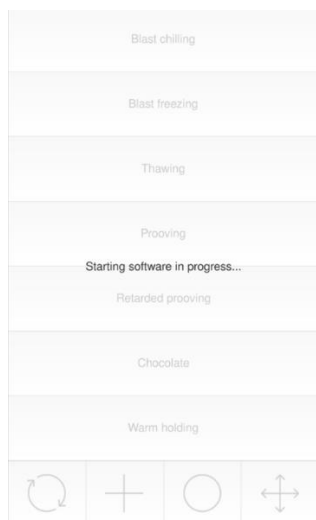
For å åpne innstillingsmenyen

5 LAYOUT-KNAPP

For å endre hovedskjermoppsettet

6 USB-PORTER

Gjør det mulig å sette inn en USB-pinne for å laste ned data



⚠ Les avsnittet "Installasjon" før du kobler til apparatet

Koble apparatet til strømnettet. Displayet viser systemet som venter på innlasting.

⚠ Den første oppstarten tar ca. 2 minutter, i løpet av denne tiden laster systemet programmet og kjører en selvtest.

Første gang du starter enheten, vil du bli bedt om å stille inn språk, dato, tid og tidssone.

Vision er utstyrt med en Wi-Fi-tilkobling som tillater tilkobling til Cosmo-systemet, oppdatering av programvare og fjernkontroll av apparatet via appen.

Last ned applikasjonen ved å skanne QR-koden.

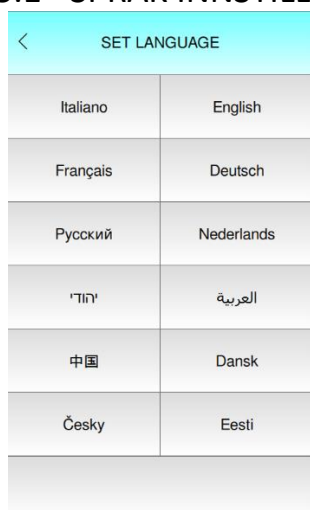


Play Store



Apple Store

5.1 SPRÅK INNSTILLINGER



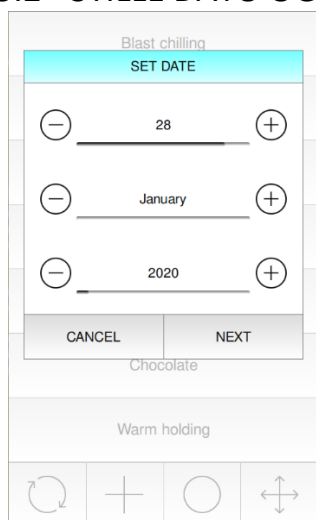
Første gang du slår på apparatet, blir du bedt om å velge et språk.

Etter å ha berørt skjermen vil lagringssiden vises i 2 sekunder.


Etter 5 minutter med inaktivitet går skjermen over til energisparemodus, og viser dato og klokkeslett. Du kan velge på nytt ved å trykke på skjermen.



For å endre språk, velg fra hovedmenyen Innstillinger > Språk.

5.2 STILLE DATO OG TID



Ved å koble Vision til Cosmo vil enheten automatisk synkronisere datoer og klokkeslett, dersom det ikke er mulig å koble til Cosmo kan du stille inn dato og klokkeslett manuelt.

Gå til Innstillinger-menyen for å stille inn dato og klokkeslett manuelt  og velg Dato/Tid

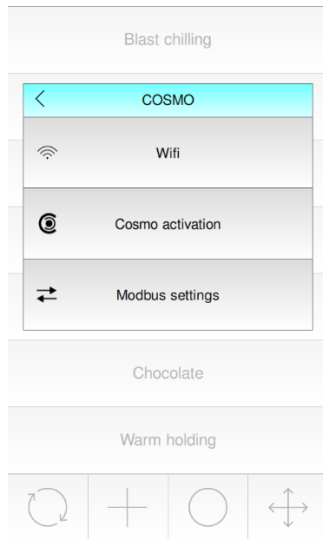
Still inn dato og klokkeslett ved hjelp av  og  knapper.

Trykk på LAGRE-knappen for å lagre innstillingene dine; displayet vil vise lagringssiden i 2 sekunder.

5.3 INNSTILLING AV TIDSSONE

Ved å koble apparatet til Cosmo vil det automatisk synkroniseres med riktig tid. Det er nødvendig å angi riktig tidssone ved å velge det geografiske området den tilhører. Dette vil tillate automatisk oppdatering av sommertid.

5.4 COSMO AKTIVERING



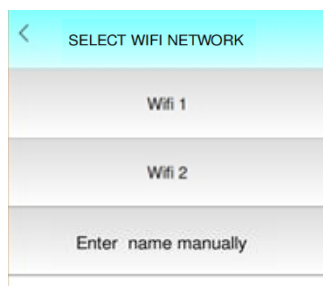
COSMO er den innovative wi-fi-teknologien som lar deg koble alle Coldline-apparater på kjøkkenet til VISION og overvåke dem fra smarttelefonen din.

For å koble til COSMO-nettverket, gå til INNSTILLINGER > COSMO.

En skjerm vises med følgende taster:

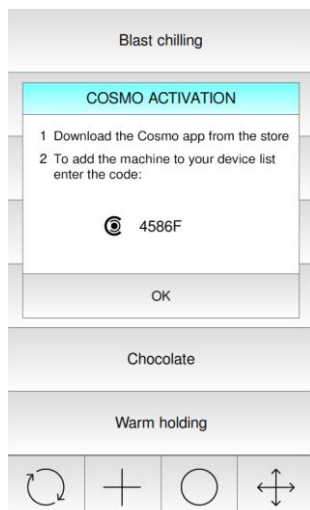
- WIFI
- COSMO AKTIVERING
- MODBUS KONFIGURASJON

Ved å trykke på WIFI vil systemet begynne å søke etter tilgjengelige WIFI-nettverk.



Når WIFI-nettverkssøket er fullført, velg nettverket du ønsker å koble til og skriv inn passordet om nødvendig.

Når du er tilkoblet, går tilbake til WIFI-skjermen, et symbol vises ved siden av nettverket du er koblet til.



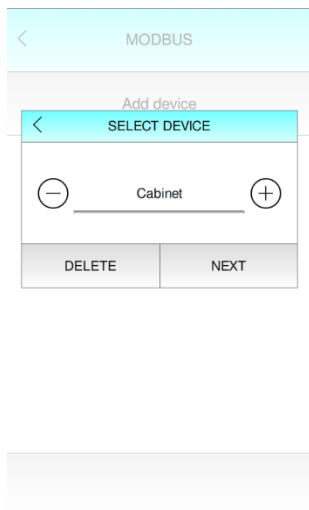
Trykk deretter på "COSMO ACTIVATION". En kode vil bli generert.

Last ned appen fra Playstore eller AppStore, registrer deg med dine data.

Det vil bli generert legitimasjon som du kan logge inn med.

Gå til appen, logg inn og sett inn en ny enhet ved å angi et navn etter ønske og koden som genereres av enheten.

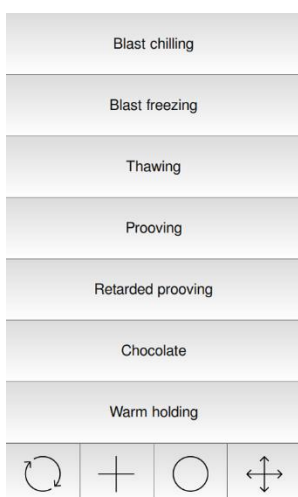
For å legge til andre Coldline-enheter koblet til via ModBus-nettverk, trykk på COSMO-knappen, deretter "MODBUS KONFIGURASJON" og trykk "LEGG TIL ENHET". Velg enheten du vil koble til, og skriv inn adressen inkludert mellom 21 og 255.



Du vil også bli bedt om å angi enhetens serienummer. På slutten av konfigurasjonen vil de ulike enhetene som er koblet til hovedenheten vises i menyen "MODBUS KONFIGURASJON".

6.0 HOVEDMENY

6.1 BLAST CHILLER MENY



Blast kjøling:Raskt cooler matkjernen til +3°C, stopper bakteriell spredning, øker holdbarheten med opptil 70 % samtidig som kvaliteten opprettholdes. Blast-kjøleprogrammer er programmerbare på 3 faser med temperatur-, tids- og ventilasjonsstyring; lagringstemperaturen ved slutten av syklusen kan også styres.

Blastfrysing:Fryser raskt ned mat til -18°C ned til kjernen, favoriserer flytende mikrokrySTALLISERING. Fibre, smak og struktur forblir uendret.

Blast-kjøleprogrammene er programmerbare på 3 faser med temperatur-, tids- og ventilasjonsstyring, og lagringstemperaturen ved slutten av syklusen kan også styres.

Heving og rasking: Hever deigen perfekt i umiddelbar modus eller til et planlagt tidspunkt; fuktighetstilførselen lar deg opprettholde ideell hydrering, og fremmer den vanlige virkningen av gjær. Programmet kan settes i 4 faser (avkjøling, lagring, gjenvinning og heving og en siste ventefase). I alle faser, hvis temperaturen er over 4 grader, er det mulig å aktivt justere luftfuktigheten.

Tining:Tiner maten som er frossen trygt med VISION.

Nøyte temperatur- og fuktighetshåndtering forhindrer spredning av bakteriemengden.

Langsom matlaging:Den tilbereder mat ved lav temperatur, og forbedrer fargen, smaken og mykheten. Tilsetningen av damp gir en optimal varmfordeling som favoriserer et homogent resultat. Når den er tilberedt, velger du om du vil programmere hurtigkjøling eller dypfrysing.

Sjokolade:Krystalliserer praliner, sjokolade og sjokoladeplater på noen få minutter, og oppnår perfekt klarhet og skarphet takket være den ideelle temperaturen og fuktigheten.

Tørking:Tørker frukt, grønnsaker, sopp og belgfrukter og gjør dem tilgjengelige i hver sesong. Programmet må startes og holde døren åpen med passende støtte.

Yoghurt: Lar deg lage kremet og naturlig yoghurt med enkel bruk av melk av god kvalitet og levende melkekulturer.

Pasteurisering:Eliminerer patogene mikroorganismer og de fleste av de vegetative som finnes i mat og forlenger holdbarheten.

Oppbevaring: Holder ferdigretter, desserter, parfaiter og is ved serveringstemperatur.

Sanering:Lar deg starte desinfiseringssyklusen for å rengjøre og desinfisere cellen (se avsnitt 11.2)

Anisakis dekontaminering:Ren fisk beregnet for råforbruk for å eliminere parasitter som Anisakis med spesifikke programmer med dedikerte temperaturer og varighet. (-20°C i minst 24 timer, eller ved -35°C i 15 timer)



- **Manuell syklus**

Se par. 10



- **Verktøy**

Se par. 11

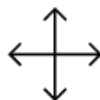


- **Innstillinger**

Se par. 12

Gir tilgang til følgende menyer:

- Språk
- Tidssone
- Dato tid
- Cosmo
- Service
- Fargemodus

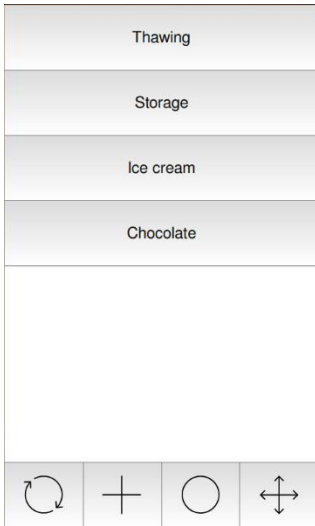


- **Omorganisering av menyen**

Se par. 1. 3

Lar deg omorganisere menyttastene ved å bestille dem i henhold til dine behov og preferanser.

6.2 OPPBEVARINGSENHETER MENY



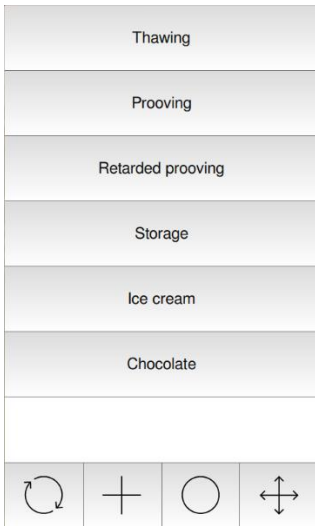
Oppbevaring: Starter lagringsmodus.

Tining:Tiner maten som er frossen trygt med VISION.
Nøye temperatur- og fuktighetshåndtering forhindrer spredning av bakteriemengden.

Iskrem:Starter iskrem-lagringsmodus.

Sjokolade:Starter sjokoladelagringsmodus.

6.3 RETADER PROVER MENY



Heving og rasking: Hever deigene perfekt i umiddelbar modus eller til et planlagt tidspunkt; fuktighetstilførselen lar deg opprettholde ideell hydrering, og fremmer den vanlige virkningen av gjær. Programmet kan settes i 4 faser (avkjøling, lagring, gjenvinning og heving og en siste ventefase). I alle faser, hvis temperaturen er over 4 grader, er det mulig å aktivt justere luftfuktigheten.

Oppbevaring: Starter lagringsmodus.

Tining:Tiner maten som er frossen trygt med VISION.
Nøye temperatur- og fuktighetshåndtering forhindrer spredning av bakteriemengden.

Iskrem:Starter iskrem-lagringsmodus.

Sjokolade:Starter sjokoladelagringsmodus.

7.0 GENERELLE INDIKASJONER FOR BRUK

Fra hovedskjermen er det mulig å starte Vision-funksjonene som kan variere avhengig av oppsettet. Tallrike oppskrifter er inkludert i Vision som tar sikte på å tilpasse programmene til maten som faktisk settes inn i blast-kjøleren.

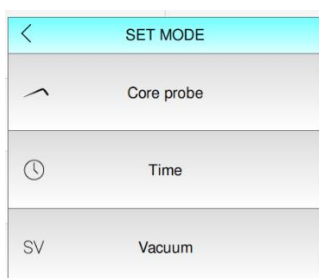


Alle forhåndsinstallerte programmer tar i bruk Devote™ automatisk lastgjenkjenningssystem som optimerer apparatets tider og parametere når varm mat settes inn for å tilpasse dem til den faktiske typen og mengden mat som settes inn. Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - er det innovative systemet utviklet av Coldline som autonomt gjenkjenner matens vekt, størrelse og starttemperatur.

Devote™ modulerer automatisk temperatur og ventilasjon for å blåse avkjøling og fryse på kortest mulig tid uten å bruke kjernesonden. Begrensning av bruken av kjernesonden lar deg fremskynde eksplosjonskjølings- og fryseprosessene, og forhindrer bakteriell kontaminering mellom ulike matvarer.

Brukeren kan fritt endre programmene ved å lage nye, eller han kan starte og endre de forhåndsinstallerte programmene og lagre dem igjen med et annet navn.

I mange programmer for hurtigkjøling og dypfrysing er det nødvendig å velge modus fra:



Kjernesonde: programmet vil styre overgangen fra en fase til en annen avlesning av temperaturen på kjernesonden. Varigheten bestemmes av oppnåelsen av den faktiske temperaturen som er satt i produktkjernen.

Programmene er delt inn i tre faser som lar deg variere temperatur, ventilasjon og kjernetemperatur i hver enkelt fase; ved slutten av syklusen kan lagring ved ønsket temperatur aktiveres.

Tid: programmet vil håndtere overgangen fra en fase til en annen etter den tiden som er satt i henhold til oppskriften.

Hvis Devote er aktiv, vil apparatet automatisk bestemme varigheten av syklusen, i de andre tilfellene vil syklusen avsluttes etter tiden som er angitt i programmet, synlig fra editoren i nederste høyre hjørne og kan redigeres etter eget ønske.

Programmene er delt inn i tre faser som lar deg variere temperatur, ventilasjon og tid for hver enkelt fase; ved slutten av syklusen kan lagring ved ønsket temperatur aktiveres.

Vakuummodus: i noen programmer er det mulig å aktivere SV - Vakuum-modus; i SV - Vakuummodus vil Vision fungere som i tidsmodus, tilpasse ventilasjon og varighet for å optimalisere bruken av vakuumpakket mat der tilstedeværelsen av posen utgjør en hindring for nedkjøling.

coldline

Via E. Mattei, 38
35038 Torreglia
Padova (PD) - Italia
Tlf: +39 049.9903830
www.coldline.it

info@coldline.it