Apach
CHEF line

MANUALE DI USO E MANUTENZIONE

USE AND MAINTENANCE HANDBOOK

BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNGEN

NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДУ

Шкафы шоковой заморозки LBVU/LBVF

Шкафы расстоечные LLV/LPV



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	113
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДУ	Стр.	149

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

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

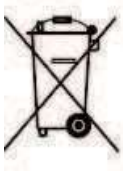


Il marchio riportato sul prodotto o sulla documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo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

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

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

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

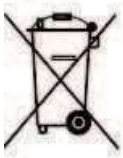


(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection system)
This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of materiale sources.

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

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

Korrekte Entsorgung dieses Produkts (Elektromüll)



(Anzuwenden in den Ländern der Europäischen Union anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)
Die Kennzeichnung auf dem Produkt bzw. auf der dazugehörigen Literatur gibt an, dass es nach seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltmüll 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, order die zuständigen Behörden kontaktieren, um in Erfahrung zu bringen, wie sie das Gerät auf umweltfreundliche Weise recyceln können.

Gewerbliche Nutzer sollten sich an Ihren Lieferanten wenden und die Bedingungen des Verkaufsvertrags konsultieren. Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

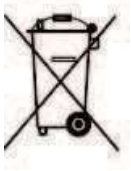
Comment éliminer ce produit (déchets d'équipements életriques et électroniques)



(Applicable dans les pays de l'Union Européen et aux autres pays européens disposant de systémes 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'elimination 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 réurilisation durable des ressources matérielles.
Les particuliers sont invités à contacter le distributeur leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès de le leur maine pour savoir où et comment ils peuvent se débarrasser de ce produit afin qu'il soit recyclé en respectant l'environnement.

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

Надлежащая утилизация данного изделия (Отработавшее электрическое и электронное оборудование)



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

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

77.0 УСЛОВИЯ ПРИМЕНЕНИЯ 151
77.1 Введение
77.2 Рабочие условия

78.0 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 152

79.0 МОНТАЖ 156
79.1 Введение
79.2 Перемещение
79.3 Снятие упаковки
79.4 Целостность
79.5 Размещение
79.6 Нивелировка
79.7 Мойка
79.8 Условия эксплуатации
79.9 Запуск

80.0 ЩИТ УПРАВЛЕНИЯ 158

81.0 ВКЛЮЧЕНИЕ / ПЕРВЫЙ ЗАПУСК 159
81.1 Настройка языка
81.2 Настройка даты и времени
81.3 Настройка часового пояса
81.4 Cosmo

82.0 ГЛАВНОЕ МЕНЮ 161
82.1 Меню шкафа шокового охлаждения
82.2 Меню шкафа-консерватора
82.3 Меню шкафа для прерывания брожения

83.0 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ 164

84.0 СОЗДАНИЕ И ИЗМЕНЕНИЕ КАТЕГОРИЙ И ПРОГРАММ 166

85.0 ЛОГИКА ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ПРОГРАММ 167

86.0 ПРОГРАММЫ 168

87.0 УТИЛИТЫ 172
87.1 Размораживание аппарата
87.2 Санобработка
87.3 Нагрев зонда
87.4 ХАССП
87.5 USB – Обновление / Резервирование
87.6 Журнал сигналов тревоги

88.0 НАСТРОЙКИ 175
88.1 Язык
88.2 Часовой пояс
88.3 Дата/время
88.4 Cosmo
88.5 Сервис
88.6 Цветной режим

89.0 РЕОРГАНИЗАЦИЯ МЕНЮ 176
90.0 СИГНАЛЫ ТРЕВОГИ 177
91.0 СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 178
91.1 Предварительное охлаждение/предварительный нагрев
91.2 РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТА НА ПРОТИВНЕ
91.3 ЗАГРУЗКА АППАРАТА
91.4 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОТИВНЕЙ
91.5 Правильное применение
91.6 Использование игольчатого зонда
91.7 Пары направляющих GN-EN
92.0 УХОД И ОЧИСТКА 181
93.0 ПОДКЛЮЧЕНИЕ УВЛАЖНИТЕЛЯ К СИСТЕМЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ 182
94.0 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 183
95.0 ПАСПОРТ БЕЗОПАСНОСТИ ХЛАДАГЕНТА 184

77.0 РАБОЧИЕ УСЛОВИЯ

77.1 ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый клиент,
благодарим Вас за покупку аппарата серии VISION.
Объединяя многочисленные функции на небольшом пространстве, VISION заменит несколько традиционных аппаратов Это результат сотрудничества всемирно известных поваров кондитеров пекарей и мороженщиков , сочетающий в себе традиции и самые передовые технологии

77.2 РАБОЧИЕ УСЛОВИЯ

⚠ **Не храните внутри прибора аэрозольные баллончики под давлением или иные продукты с надписью «Огнеопасно», Опасность взрыва.**

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

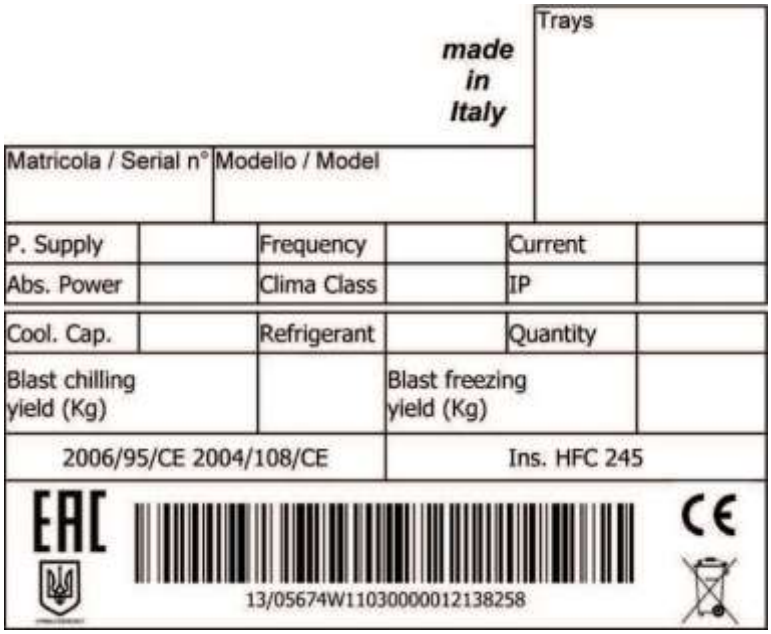
Установка,незапланированные операции по техническому уходу и ремонт должны проводиться только специально обученным техническим персоналом

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

78.0 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



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

ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ VISION					
Модель	LBV5T	LBV6	LBV7T	LBV5	LBV6
Совместимость с противнями	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40
Размеры (мм)	Д 780 Г 7x9 В 8x3	Д 780 Г 7x9 В 913	Д 1400 Г 700 В 810-850 9x0	Д 780 Г 8x9 В 8x3	Д 780 Г 8x9 В 913
Производительность одного цикла	18 кг 90°⇨–3°C	2x кг 190°⇨–3°C	34 кг 90°⇨–3°C	22 кг 90°⇨–3°C	2x кг 190°⇨–3°C
	12 кг 90°⇨	15 кг 190°⇨	24 кг 90°⇨ 18°C	17 кг 90°⇨	2x кг 190°⇨-18°C
Потребление* +65°+10°C +65°-18°C	0,07x кВт ч/кг 0,27x кВт ч/кг	0,08x кВт ч/кг 0,2x0 кВт ч/кг	0,060 кВт ч/кг 0,25x кВт ч/кг	0,06x кВт ч/кг 0,259 кВт ч/кг	0,07x 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 AW	1700 Вт – 8.21 AW	1950 Вт – 9.42 A	1950 Вт – 9.42 A	1x50 Вт – 8.0x A
Холодильная мощность	1x55 Вт*	x75x Вт*	2084 Вт*	1x65 Вт*	2084 Вт*

*Стандарт EN 17032:2018 *Исп. -x0°C конд. –45°C

ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ VISION					
Модель	LBV7	LBV10	LBV14	LBV20	LBV30
Совместимость с противнями	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN2/1 - 60x80	GN1/1 - 60x40
Размеры (мм)	Д 780 Г 8x9 В 1093	Д 780 Г 8x9 В 1x63	Д 780 Г 8x9 В 1x78	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	x0 кг 90°⇨–3°C	80 кг –90°⇨–3°C	90 кг –90°⇨–3°C
	24 кг –90°⇨	40 кг –90°⇨	56 кг 90°⇨ 18°C	60 кг –90°⇨	66 кг –90°⇨-18°C
Потребление* +65°+10°C +65°-18°C	0,064 кВт ч/кг 0,22x кВт ч/кг	0,082 кВт ч/кг 0,2x2 кВт ч/кг	0,06x кВт ч/кг 0,250 кВт ч/кг	0,085 кВт ч/кг 0,2x0 кВт ч/кг	0,095 кВт ч/кг 0,292 кВт ч/кг
Питание	220/240 В/50 Гц	400/415 В Н _ 50/60 Гц	400/415 В Н _ 50/60 Гц	400/415 В Н _ 50/60 Гц	400/415 В Н _ 50/60 Гц
Потребление	1950 Вт	5120 Вт	5200 Вт	7150 Вт	7450 Вт
Холодильная мощность	2084 Вт*	5440 Вт*	5440 Вт*	9820 Вт*	8630 Вт*

*Стандарт EN 17032:2018 *Исп. -x0°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 Г 1200 В 2270	Д 1480 Г 1430 В 2510	Д 1480 Г 1430 В 2510	Д 1600 Г 1430 В 2510	Д 1600 Г 1430 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 10.9A	7.76 кВт 24.56A	3.27 кВт 11.83A	4.14 кВт 13.03A	3.27 кВт 11.83A	4.14 кВт 13.03A
Холодильная мощность	9820 Вт*	11.210 Вт*	13.170 Вт*	14.940 Вт*	20.670 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 Г 1430 В 2510	Д 1600 Г 2600 В 2510	Д 1600 Г 2600 В 2510	Д 1600 Г 2600 В 2510	Д 1850 Г 2600 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 13.03A	6.54 кВт 23.66A	6.54 кВт 23.66A	8.27 кВт 26.02A	8.27 кВт 26.02A	9.81 кВт 35.49A
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	800 кг +90°⇒+3°C	780 кг +90°⇒+3°C	800 кг +90°⇒+3°C	840 кг +90°⇒+3°C	800 кг +90°⇒+3°C	1040 кг +90°⇒+3°C
	480 кг 90°⇒-18°C	400 кг 190°⇒-18°C	480 кг +90°⇒-18°C	480 кг 90°⇒-18°C	640 кг 190°⇒-18°C	800 кг 190°⇒-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 35.49A	12.40 кВт 39.03A	12.40 кВт 39.03A	13.08 кВт 47.32A	13.08 кВт 47.32A	16.54 кВт 52.04A
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 Г 5720 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 190°⇒-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 52.04A	20.67 кВт 65.05A	24.81 кВт 78.06A			
Холодильная мощность	91.920 Вт*	114.900 Вт*	137.880 Вт*			

**Исп. -10°C конд. +45°C

ШКАФ ДЛЯ ПРЕРЫВАНИЯ БРОЖЕНИЯ VISION										
Модель	LPV30		LPV60		LPV80		LPVJF80		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 4.7A	1410 Вт 6.5A	1020 Вт 4.7A	1410 Вт 6.5A	1740 Вт 8.0A	1890 Вт 8.6A	1740 Вт 7.2A	1890 Вт 8.6A	550 Вт 2.5A	550 Вт 2.5A
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

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 4.7A	1410 Вт 6.5A	1020 Вт 4.7A	1410 Вт 6.5A	1740 Вт 8.0A	1890 Вт 8.6A	1740 Вт 7.2A	1890 Вт 8.6A	550 Вт 2.5A	550 Вт 2.5A
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

79.0 УСТАНОВКА

79.1 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

79.2 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

79.3 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

79.4 ЦЕЛОСТНОСТЬ

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

79.5 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

79.6 НИВЕЛИРОВКА

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

79.7 МОЙКА

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

79.8 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

79.9 ЗАПУСК

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

- Напряжение и частота сети соответствуют параметрам указанным на табличке CE на внутренней поверхности аппарата; максимальное отклонение составляет ± 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 Исчерпание ресурсов фильтра может вызвать проблемы с водоснабжением системы увлажнения, вплоть до поломки последней Неиспользование фильтра может повлечь за собой сбои 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".

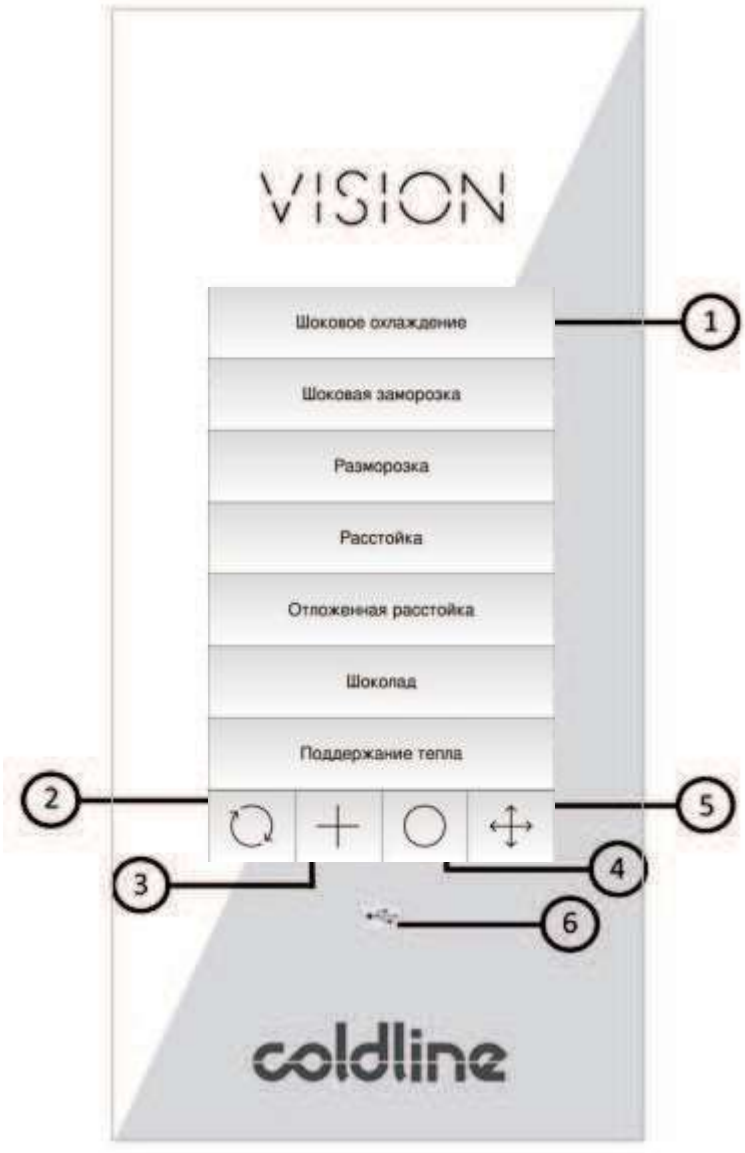
При трехфазном питании 400 В убедиться, что направление вращения вентиляторов правильно и вентиляторы выполняют всасывание Если аппарат в течение длительного времени находится в выключенном состоянии, рекомендуется отключать кабель от сети электропитания

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 электроборудованием действующих в стране, на территории которой эксплуатируется аппарат.

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

80.0 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

81.0 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

81.1 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

81.2 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

81.3 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

81.4 АКТИВАЦИЯ COSMO

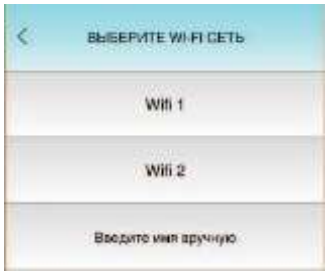


COSMO - это инновационная технология wi-fi, позволяющая подключать к VISION все имеющиеся на кухне устройства Coldline и контролировать их со смартфона

Для подключения к сети COSMO войдите в НАСТРОЙКИ >COSMO.
Откроется экран со следующими кнопками:

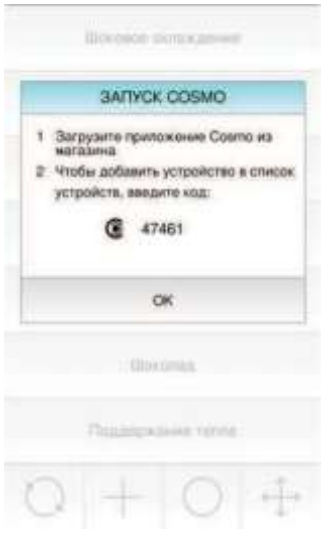
- WIFI
- АКТИВАЦИЯ COSMO
- КОНФИГУРАЦИЯ MODBUS

При нажатии WIFI система начнет поиск доступных сетей WIFI.

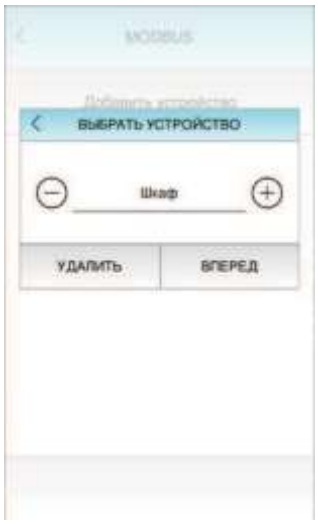


По завершении поиска сетей WIFI выберите сеть,к которой вы желаете подключиться,и при необходимости введите пароль

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 авторизироваться
Войдите в приложение,авторизируйтесь 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

82.0 ГЛАВНОЕ МЕНЮ

82.1 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 отличные 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 лар . 87.2)

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;



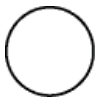
- **Ручной цикл**

См.пар . 86



- **Утилиты**

См, пар. 87

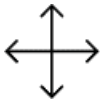


- **Настройки**

См,пар . 88

Позволяет получить доступ к следующим меню:

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



- **РЕОРГАНИЗАЦИЯ МЕНЮ**

См,пар . 89

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

82.2 МЕНЮ 'МОРОЗИЛЬНЫЙ ШКАФ'



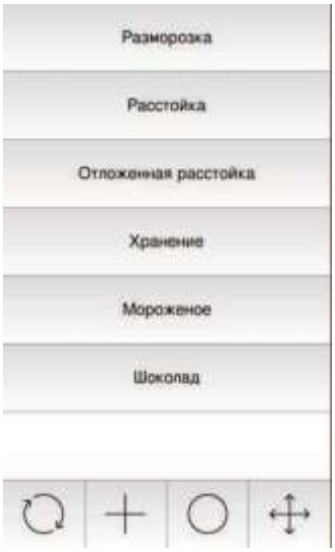
Хранение:Запускает режим хранения

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

82.3 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

83.0 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™

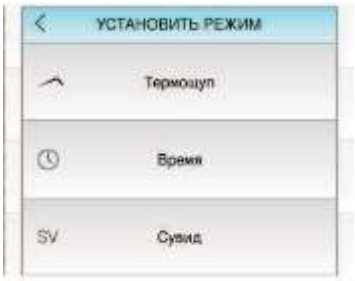
Все предварительно установленные программы используют автоматическую систему распознавания загрузки Devote™, которая оптимизирует время и параметры функционирования аппарата при вводе горячего продукта для их адаптации к реальному типу и размеру вводимого продукта

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

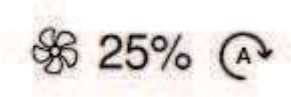
Программы состоят из трех этапов ,позволяющих менять температуру вентиляцию и продолжительность каждого отдельного этапа в конце цикла может подключаться хранение при требуемой температуре

Вакуумный режим в некоторых программах можно активировать режим 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

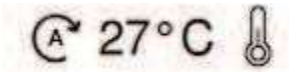


После запуска программы всегда можно отобразить следующие данные: Температура камеры в центре венца подачи Если подключен игольчатый зонд ,при выборе зоны температуры можно видеть температуру в глубине продукта

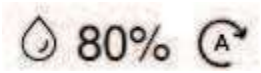
Если вы желаете видеть только температуру в глубине продукта ,достаточно выбрать значок зонда ,звуковой сигнал подтвердит что активно отображение только температуры в глубине продукта Для возврата к температуре камеры снова нажать зону отображения температуры



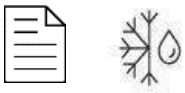
Вентиляция: в зависимости от программ, при выборе диапазона вентиляции, ее можно изменить или отобразится символ автоматического управления В этом случае вентиляцию можно будет менять только из редактора программ



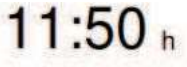
Заданная температура камеры в зависимости от программ при выборе диапазона заданной температуры камеры ее можно изменить или же отобразится символ автоматического управления В этом случае заданное значение можно будет менять только из редактора программ



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

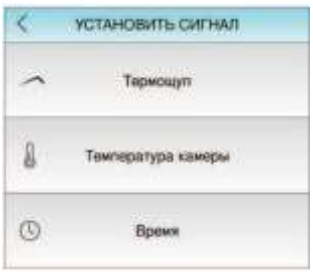


Редактор программ или символ ручного размораживания в зависимости от программы внизу слева появится символ для изменения программы или запуска автоматического цикла размораживания (в выносных моделях размораживание выполняется при открытой двери). В автоматических циклах и в устройствах с холодильным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

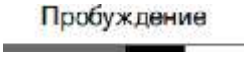




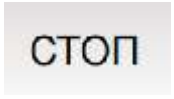
Предупреждение: При запуске программы при выборе символа колокольчика внизу можно задать предупреждение:

- 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

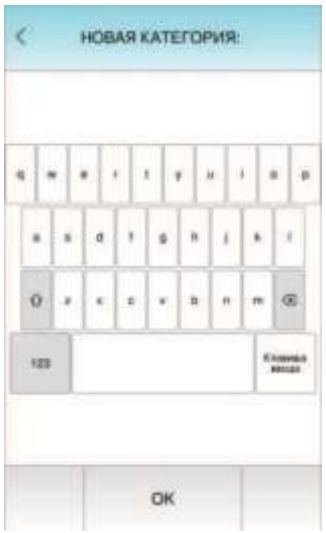


Скрыть: после выбора требуемой программы при нажатии этого символа можно скрыть предварительно установленный рецепт Для его повторного открытия достаточно повторить эту операцию

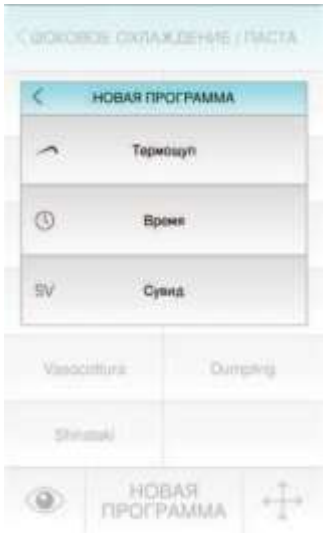
84.0 СОЗДАНИЕ И ИЗМЕНЕНИЕ КАТЕГОРИЙ И ПРОГРАММ



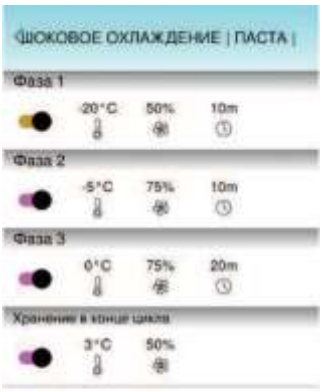
Из соответствующего списка категорий при нажатии кнопки НОВАЯ можно создать новую категорию



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

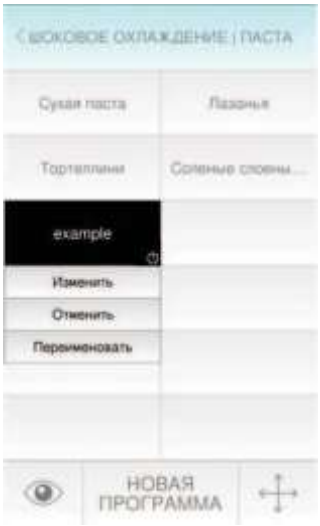


При выборе например игольчатого зонда открывается экран на котором можно персонализировать программу выбирая для каждого этапа температуру, вентиляцию, температуру в глубине продукта (при выборе игольчатого зонда) или продолжительность цикла (при выборе времени или вакуума). Можно также подключить хранение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

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

85.0 ЛОГИКА ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ПРОГРАММ

Vision имеет множество автоматических программ

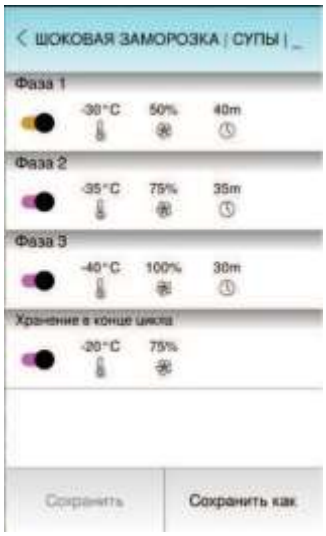
Программы можно создавать с нуля во всех их фазах (пар. 10) или же их можно менять при выполнении Изменение одного из параметров позволит сохранить с именем новую программу которая будет автоматически отнесена к той же категории что и исходная программа

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 потребуется быстро извлечь продукты

86.0 ПРОГРАММЫ



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.

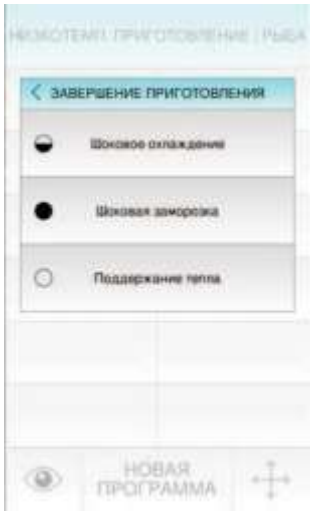
Слишком слабая вентиляция может вызвать неправильное распределение температуры и влажности в камере. В зависимости от подвергаемой дрожжеванию массы требуется принять соответствующие параметры.

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 NUVŌ)

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

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

Варианты NUVŌ могут достигать +85°C, что достаточно для выполнения медленного приготовление 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.

БлагодаряNUVÖ 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 (вариантNUVÖ)
- 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

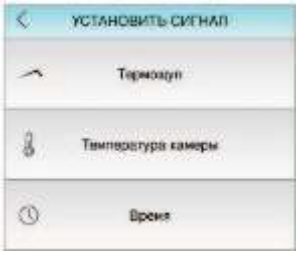
Вверху слева имеется значок с указанным рядом заданным процентом вентиляции При нажатии значка можно будет менять процент вентиляции в ходе цикла

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

87.0 УТИЛИТЫ



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

87.1 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 **РАЗМОРАЖИВАНИ**.
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.

87.2 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 потребуется его заменить. Гарантия на эту операцию не распространяется.

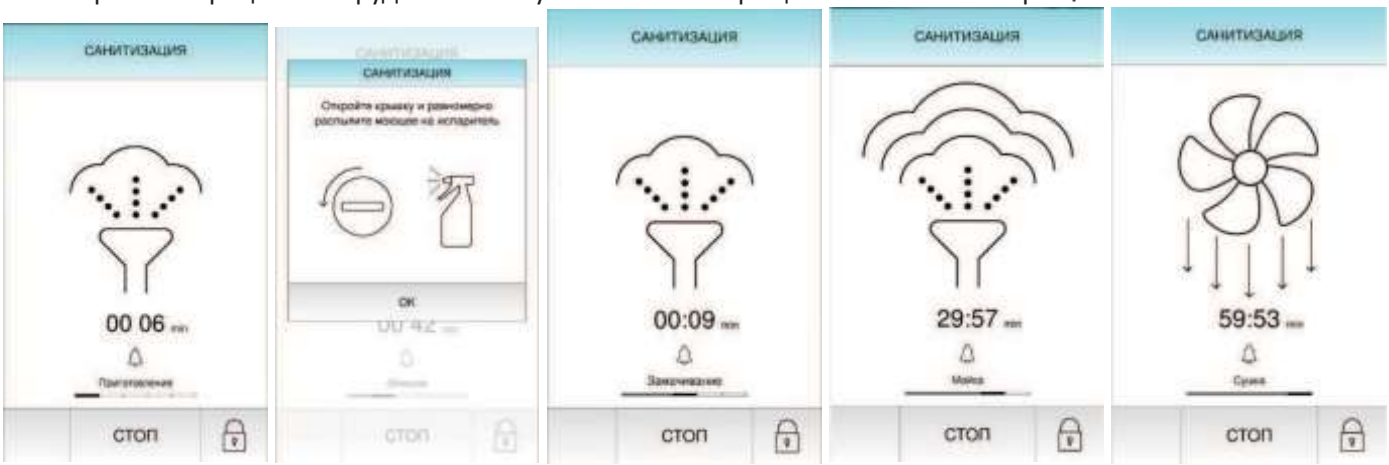


При отображении этого предупреждения откройте кожух вентиляторов внутри камеры.
Для открытия кожуха поверните замки против часовой стрелки, опрыскайте дезинфицирующим средством Coldline испаритель и закройте кожух, поворачивая замки по часовой стрелке. Всегда проверяйте правильность закрытия кожуха вентиляторов.

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.



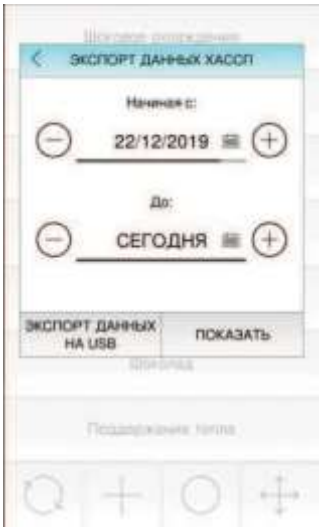
87.3 НАГРЕВ ЗОНДА



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».

87.4 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

87.5 USB – Обновление / Резервирование



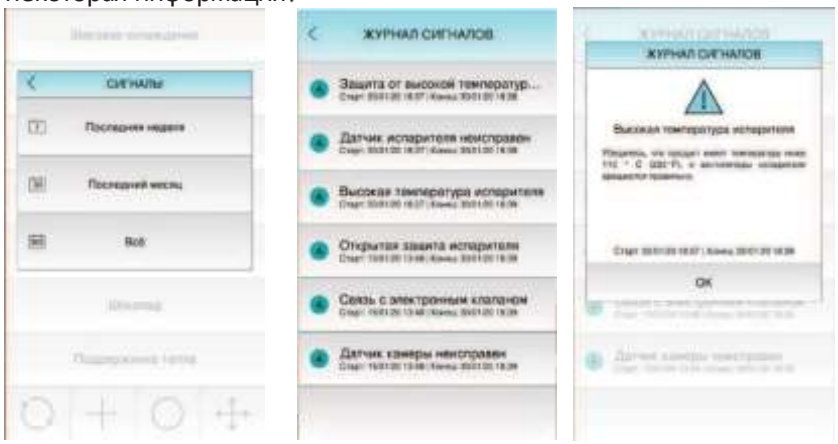
Для **ОБНОВЛЕНИЯ** программного обеспечения аппарата подключить USB-носитель с программным обеспечением и нажать УТИЛИТЫ>USB. Система распознает соответствующие файлы обновления, кнопка ОБНОВИТЬ становится активной и можно начать обновление

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

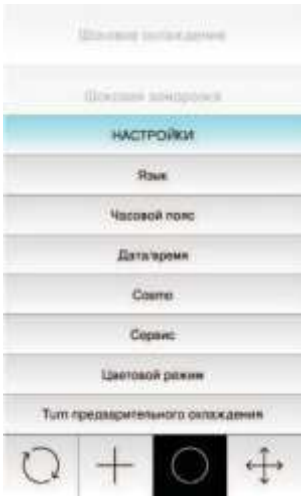
87.6 ЖУРНАЛ СИГНАЛОВ ТРЕВОГИ

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.



88.0 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 ".

88.1 ЯЗЫК

См пар . 81.1
Позволяет задавать системный язык из отображенных языков

88.2 ЧАСОВОЙ ПОЯС

См пар . 81.3
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

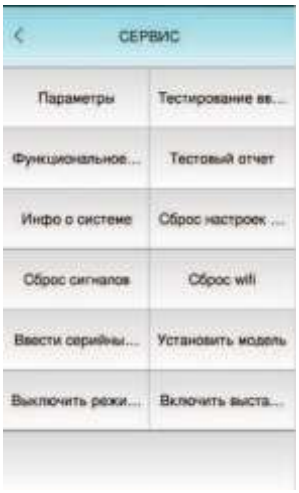
88.3 ДАТА/ВРЕМЯ

См пар . 81.2
Если Vision не подключен к Cosmo, позволяет вручную задавать локальные дату и время

88.4 COSMO

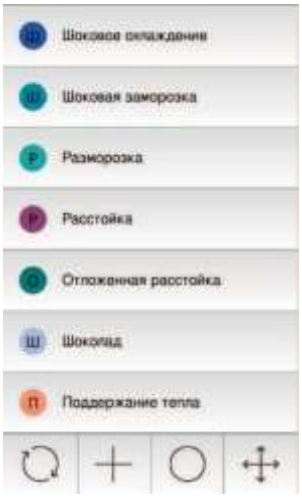
См.пар . 81.4

88.5 СЕРВИС



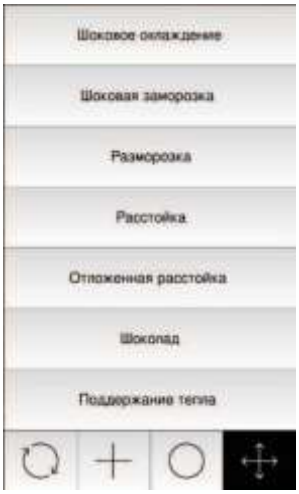
Меню СЕРВИС защищено паролем и может использоваться исключительно персоналом сервисной службы

88.6 ЦВЕТНОЙ РЕЖИМ



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

89.0 РЕОРГАНИЗАЦИЯ МЕНЮ



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

90.0 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 V s on, 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 120°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 имелась 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

91.0 СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

91.1 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

91.2 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

91.3 ЗАГРУЗКА АППАРАТА



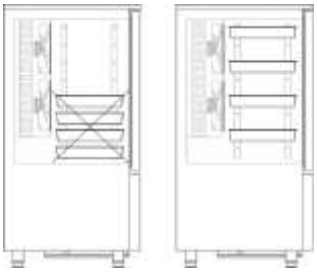
Оставляйте между противнями расстояние примерно в 2 см для надлежащей циркуляции воздуха
Продукты должны размещаться в один слой в емкостях:

- 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 загораживать вентиляторы и не нагружать оборудование сверх установленных пределов

91.4 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

91.5 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).

91.6 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

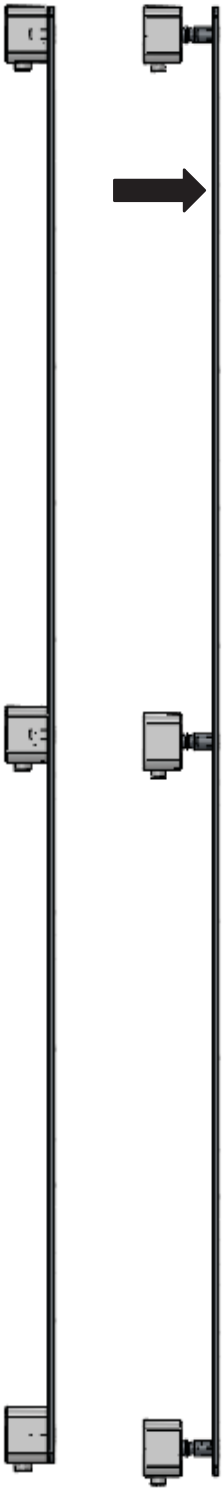
Оставьте продукт на некоторое время снаружи, чтобы он остыл

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

91.7 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





92.0 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.**

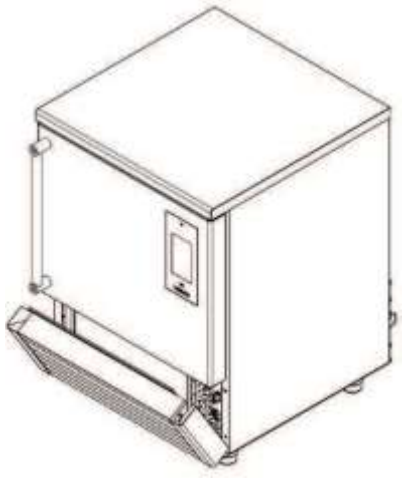
Внутренние и внешние поверхности аппарата можно мыть губкой, смоченной в теплой воде, с использованием химически неагрессивных моющих средств В завершение следует протереть поверхности сухой мягкой тряпкой Применение средств, придающих блеск рекомендуется лишь на внешних поверхностях

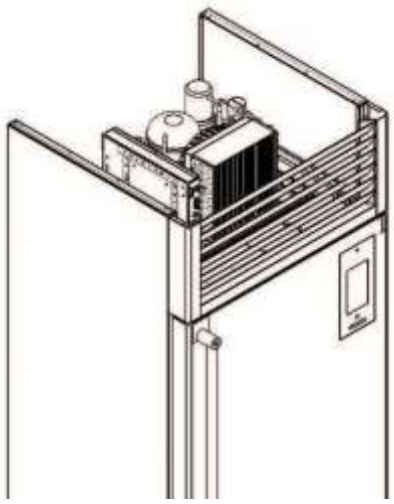
- **Нельзя мыть аппарат струями воды. Нельзя использовать абразивные пасты и скребки .**
- **Для проведения операций текущего техобслуживания категорически воспрещается снимать защитные ограждения и предохранительные устройства. Фирма-изготовитель снимает с себя ответственность за несчастные случаи в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

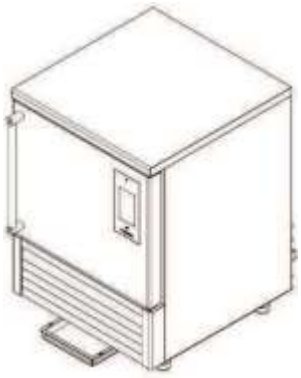
- **В конденсаторе имеются режущие края. Проводите чистку в защитных перчатках .**

Для доступа к конденсатору шкафа шокового охлаждения достаточно захватить приборную панель в верхней части и потянуть к себе
Приборная панель прикреплена вверху 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"

93.0 ПОДКЛЮЧЕНИЕ УВЛАЖНИТЕЛЯ К СИСТЕМЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ

Давление воды на входе в увлажнитель должно находиться в пределах 0,5 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 сбои 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 электроборудованием, 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

94.0 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, макароноварок, фритюрниц и т.д.). Убедитесь в том, что вентилятор конденсатора, расположенный в нижнем агрегатном отсеке, находится в рабочем состоянии Если проблема не устранена, свяжитесь со службой технической помощи Проверьте и при необходимости очистите пылеулавливающий фильтр на конденсаторе
Аппарат не охлаждает или охлаждает очень медленно	Загружен слишком большой объем продуктов с высокой температурой (шкаф шокового охлаждения).	Не превышайте предусмотренный максимальный вес продуктов Прежде чем загружать очень горячую продукцию, проведите предварительное охлаждение камеры до температуры -20°/-30°C.
	Внутренние вентиляторы постоянно неподвижны	Свяжитесь со службой технической помощи для выяснения причин остановки вентиляторов
	Испаритель покрыт слоем льда	Проведите размораживание аппарата вручную
	Перегрев агрегатного отсека	Убедитесь в том, что между стеной и задней поверхностью аппарата имеется пространство шириной 10-15 см для выброса воздуха Убедитесь в том, что вблизи аппарата нет источников тепла (печей, макароноварок, 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

95.0 ПАСПОРТ БЕЗОПАСНОСТИ ХЛАДАГЕНТА

95.1 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

95.2 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 удается , промывайте еще 15 минут.
  - При попадании в желудочно-кишечный тракт: Заглатывание является маловероятным путем воздейств