

VISION

MANUALE DI USO E MANUTENZIONE

MAINTENANCE HANDBOOK

BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNGEN

NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДУ

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING



MANUALE DI USO E MANUTENZIONE	Pag.	5
USE AND MAINTENANCE HANDBOOK	Page	41
BEDIENUNGS- UND WARTUNGSHANDBUCH	Seite	76
NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN	Page	112
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДУ	Стр.	148
MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO	Pág	185
GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING	Pagina	221

SOMMAIRE

Italiano

English

Deutsch

Français

Русский

1.0	CONDITIONS D'EMPLOI	114
1.1	Introduction	
1.2	Conditions d'emploi	
2.0	DONNÉES TECHNIQUES	115
3.0	INSTALLATION	119
3.1	Introduction	
3.2	Manutention	
3.3	Retrait de l'emballage	
3.4	Intégrité	
3.5	Positionnement	
3.6	Mise à niveau	
3.7	Nettoyage	
3.8	Conditions de fonctionnement	
3.9	Mise en service	
4.0	TABLEAU DE COMMANDES	121
5.0	ALLUMAGE / PREMIER DÉMARRAGE	122
5.1	Réglage de la langue	
5.2	Réglage de la date et de l'heure	
5.3	Réglage du fuseau horaire	
5.4	Cosmo	
6.0	MENU PRINCIPAL	124
6.1	Menu cellule de refroidissement	
6.2	Menu armoire réfrigérateur	
6.3	Menu appareil de fermentation contrôlée	
7.0	INDICATIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION	127
8.0	CRÉATION ET MODIFICATION DES CATÉGORIES ET DES PROGRAMMES	129
9.0	LOGIQUE DE FONCTIONNEMENT DES PROGRAMMES	130
10.0	PROGRAMMES	131
11.0	UTILITÉ	135
11.1	Dégivrage	
11.2	Procédé d'assainissement	
11.3	Chauffage de la sonde	
11.4	Analyse HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques)	
11.5	USB – Mise à jour / Sauvegarde informatique	
11.6	Historique des alarmes	
12.0	RÉGLAGES	138
12.1	Langue	
12.2	Fuseau horaire	
12.3	Date/heure	
12.4	Cosmo	
12.5	Service	
12.6	Mode couleur	
13.0	RÉORGANISATION DU MENU	139
14.0	ALARMES	140

15.0	CONSEILS D'UTILISATION ET MISES EN GARDE	141
15.1	Pré-refroidissement/préchauffage	
15.2	Disposition du produit sur les plaques	
15.3	Remplissage de l'appareil	
15.4	Distribution des plaques	
15.5	Utilisation correcte	
15.6	Utilisation de la sonde à cœur	
15.7	Coulisses GN-EN	
16.0	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	144
17.0	RACCORDEMENT DE L'HUMIDIFICATEUR AU RÉSEAU HYDRIQUE ET ENTRETIEN	145
18.0	RECHERCHE DE PANNES SIGNALÉES	146
19.0	FICHE DE DONNÉES DE SÉCURITÉ GAZ	147

1.0 CONDITIONS D'EMPLOI

1.1 INTRODUCTION

Cher Client,

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


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

1.2 CONDITIONS D'EMPLOI

 **Ne pas conserver à l'intérieur de l'appareil des bombes aérosols sous pression ou des produits portant la mention «inflammable». Risque d'explosion!**

 **Gardez les ouvertures de ventilation dans le boîtier de l'appareil ou dans la structure intégrée libres de toute obstruction.**

 **N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments pour stocker les aliments surgelés de l'appareil, s'ils ne sont pas du type recommandé par le fabricant.**

 **Si le câble d'alimentation est endommagé, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, contactez le service d'assistance technique pour le remplacer par un modèle approuvé par le fabricant.**

L'appareil ne doit être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, dans les limites déclarées par le fabricant. Tout autre usage doit être considéré comme impropre.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage impropre de l'appareil.

Le présent manuel constitue partie intégrante de l'appareil, et doit être conservé avec le maximum de soin de la part de l'acheteur; il doit toujours rester à proximité de l'appareil.

L'appareil (uniquement pour la version cellule de refroidissement) est équipé d'une sonde à cœur pour la mesure de la température à l'intérieur du produit. Manipuler la sonde avec précaution par la poignée prévue à cet effet. Si vous ne l'utilisez plus, remplacez-la dans son logement approprié présent à l'intérieur de la porte. N'insérez pas la sonde ou d'autres objets pointus dans la grille du ventilateur ou dans les fissures des protections. Insérez les plaques ou les récipients en les manipulant avec des gants spéciaux pour four afin d'éviter les brûlures; faites attention lors de la phase d'insertion des plaques, évitez les chutes accidentelles de la plaque due à une mauvaise insertion.

Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez l'appareil en éteignant l'interrupteur et en retirant la fiche de la prise de courant. Attention: débranchez la fiche en la saisissant directement et non en tirant le câble.




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

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

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

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

2.0 DONNÉES TECHNIQUES

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

L'appareil est conforme aux directives européennes comme précisé en détail dans le **certificat de conformité CE**. La plaque CE (exemple ci-contre) est située à l'intérieur de l'appareil

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

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

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

Réfrigérateurs et chambres de Fermentation contrôlée: AF/AC 30-60-80

JF/JC 80 TF/TC 13-17

CELLULE DE REFROIDISSEMENT VISION					
Modèle	W5S	W6S	W7TS	W5	W6
Plaques supportées	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40
Dimensions (mm)	L 780 P 759 H 853	L 780 P 759 H 913	L 1400 P700 H 810-850-910	L 780 P 859 H 853	L 780 P 859 H 913
Rendement par cycle	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
Consommation* +65°+10°C +65°-18°C	0,073 kWh/kg 0,272 kWh/kg	0,081 kWh/kg 0,258 kWh/kg	0,068 kWh/kg 0,257 kWh/kg	0,067 kWh/kg 0,259 kWh/kg	0,071 kWh/kg 0,246 kWh/kg
Alimentation	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz
Absorption	1700W – 8.21A	1700W – 8.21A	1950W – 9.42A	1430W – 6.91A	1670W – 8.07A
Rendement frigorifique	1755W*	1755W*	2084W*	1565W*	2084W*

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

CELLULES DE REFROIDISSEMENT VISION					
Modèle	W7	W10	W14	W20P	W30
Plaques supportées	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN2/1 - 60x80	GN1/1 - 60x40
Dimensions (mm)	L 780 P 859 H 1093	L 780 P 859 H 1563	L 780 P859 H 1778	L 1100 P 1104 H 1843	L810 P 1096 H 2340
Rendement par cycle	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
Consommation* +65°+10°C +65°-18°C	0,064 kWh/kg 0,221 kWh/kg	0,082 kWh/kg 0,252 kWh/kg	0,061 kWh/kg 0,250 kWh/kg	0,085 kWh/kg 0,268 kWh/kg	0,095 kWh/kg 0,292 kWh/kg
Alimentation	220/240V/50Hz	400/415V 3N – 50/60Hz	400/415V 3N – 50/60Hz	400/415V 3N – 50/60Hz	400/415V 3N – 50/60Hz
Absorption	1950W – 9.42A	5120W – 12.74A	5200W – 13.12A	7150W – 16.64A	7450W – 17.28A
Rendement frigorifique	2084W*	5440W*	5440W*	9820W*	8630W*

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

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

*Evap -10°C cond. +45°C

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

*Evap -10°C cond. +45°C

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

*Evap -10°C cond. +45°C

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

*Evap -10°C cond. +45°C

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

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

3.0 INSTALLATION

3.1 INTRODUCTION



Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage inapproprié de l'appareil.

L'installation doit exclusivement être effectuée par un technicien spécialisé.

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

3.2 MANUTENTION

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

3.3 RETRAIT DE L'EMBALLAGE

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

3.4 INTÉGRITÉ

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

3.5 POSITIONNEMENT

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

3.6 MISE À NIVEAU

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

3.7 NETTOYAGE

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

3.8 CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT

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

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

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

3.9 MISE EN SERVICE

Avant de brancher l'appareil, vérifiez si:


- La tension et la fréquence sont conformes aux conditions de fonctionnement reportées sur la plaque CE à l'intérieur de l'appareil; la tolérance maximale est de $\pm 10\%$ de la valeur nominale.
- Le circuit d'alimentation électrique est conforme à la réglementation en vigueur.
- L'installation électrique dispose d'un interrupteur différentiel (disjoncteur).


Les appareils équipés d'un système d'humidification sont fournis avec un système de filtrage de l'eau d'alimentation de l'humidificateur composé d'une tête et d'une cartouche-filtre remplaçable.

La tête du filtre est dotée d'un tuyau de raccordement au réseau hydrique. Une fois raccordé à celui-ci et après avoir été rincé, le filtre doit être activé en suivant les indications décrites dans le manuel fourni.

La durée de vie du filtre dépend de la quantité et des caractéristiques de l'eau traitée, cependant elle ne doit pas dépasser la durée d'un an. L'épuisement du filtre peut entraîner des problèmes d'alimentation de l'eau vers le système d'humidification, voire la panne de celui-ci. L'inutilisation du filtre peut entraîner des dysfonctionnements du système d'humidification, dus à l'obstruction des vannes et/ou du capteur qui en régule le fonctionnement.

Le kit du filtre fourni comprend deux tubes flexibles de 1,9 m et un filtre Brita. Les deux tubes fournis présentent d'un côté, le raccord femelle 3/4" qui se raccordera au robinet et à l'entrée d'eau de l'humidificateur, de l'autre, le raccord femelle 3/8". Il est nécessaire de disposer d'un raccord mâle 3/4".

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

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

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

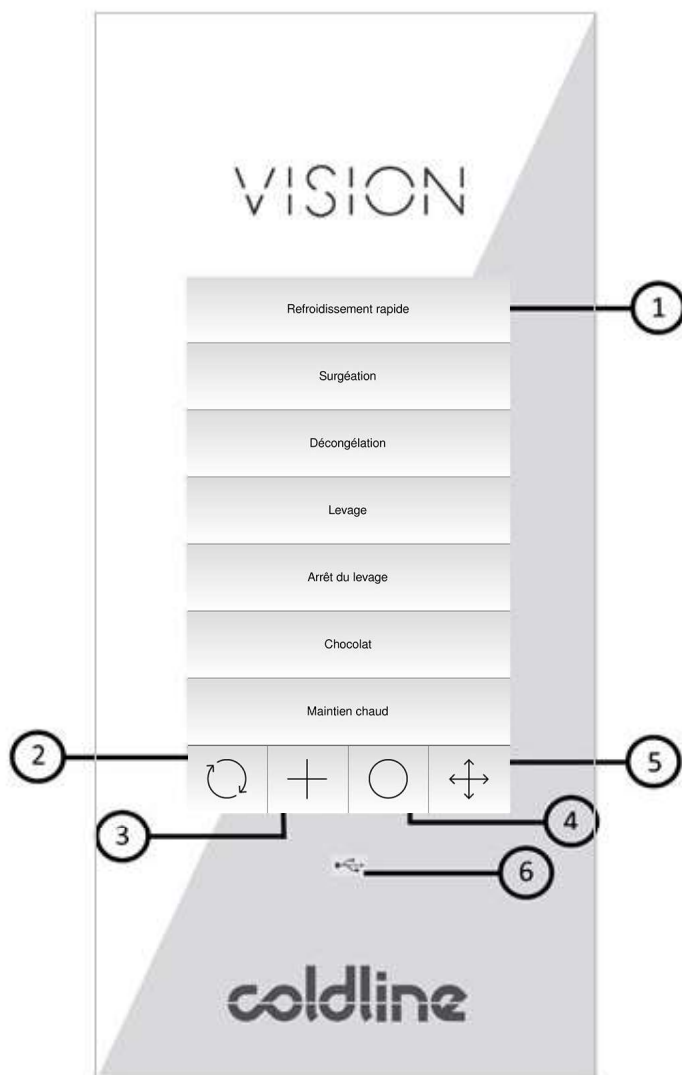
 **Veillez remplir la purge sous l'évaporateur, à la première utilisation.
Veillez boucher la purge de la condensation de la chambre pendant les cycles.**

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

4.0 TABLEAU DE COMMANDES



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



1 TOUCHES DE COMMANDES
Pour activer la fonction associée

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

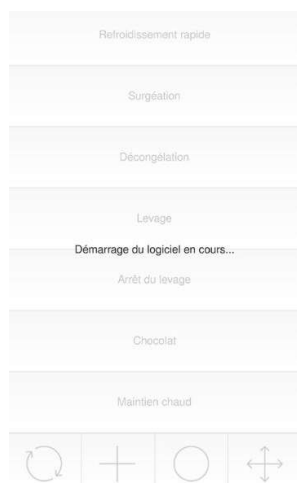
3 TOUCHE UTILITÉ
Permet d'ouvrir le menu utilité

4 TOUCHE RÉGLAGES
Permet d'ouvrir le menu des réglages

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

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

5.0 ALLUMAGE / PREMIER DÉMARRAGE



⚠ Avant de brancher l'appareil, lire attentivement le paragraphe «Installation»

Branchez l'appareil au réseau électrique. L'afficheur affiche l'image d'attente de chargement du système.

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

Au premier démarrage, le système vous demande de sélectionner la langue et de régler la date, l'heure et le fuseau horaire. Vision est doté d'une connexion wifi permettant son branchement au système Cosmo, la mise à jour du logiciel et la commande à distance de l'appareil à l'aide de l'appli.

Télécharger l'application en scannant le code QR.



Play Store



Apple Store

5.1 RÉGLAGE DE LA LANGUE

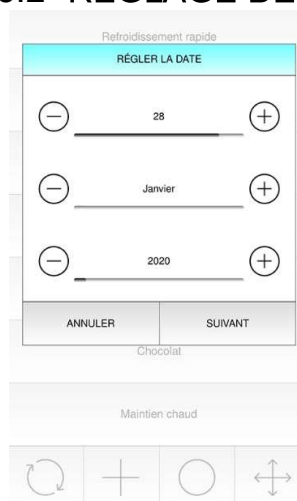


Lors du premier allumage, le système nécessite de sélectionner la langue.

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

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



5.2 RÉGLAGE DE LA DATE ET DE L'HEURE



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

Pour régler manuellement la date et l'heure, aller dans le menu dans

«Réglages»  et sélectionner «Date/Heure»

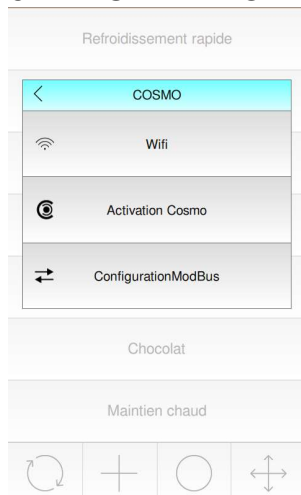
Programmez la date et l'heure à l'aide des touches  et .

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

5.3 RÉGLAGE DU FUSEAU HORAIRE

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

5.4 ACTIVATION DE COSMO



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

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

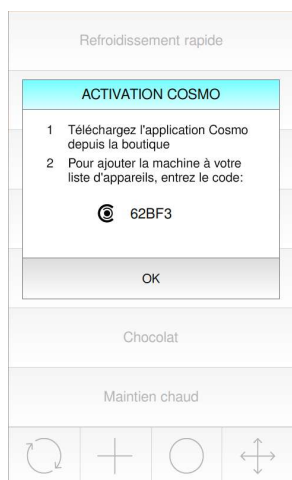
- WIFI
- ACTIVATION DE COSMO
- CONFIGURATION MODBUS

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



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

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



Puis, appuyer sur « ACTIVATION COSMO ». Un code vous sera proposé. Télécharger l'appli en vous rendant sur Playstore ou AppStore, enregistrez-vous à l'aide de vos données.

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

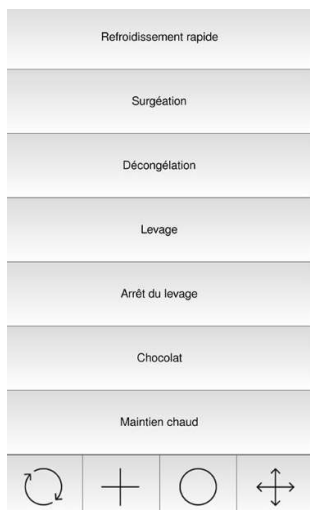


Pour ajouter d'autres appareils Coldline connectés grâce au réseau ModBus, appuyer sur la touche COSMO, puis sur « CONFIGURATION MODBUS » et appuyer sur « AJOUTER DISPOSITIF ». Sélectionner l'appareil que vous souhaitez connecter et insérer l'adresse comprise entre 21 et 255.

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

6.0 MENU PRINCIPAL

6.1 MENU CELLULE DE REFROIDISSEMENT



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

Surgéation : Surgèle rapidement à -18°C à cœur les aliments en favorisant la micro-cristallisation des liquides. Les fibres, la saveur et la structure ne sont pas altérées.

Les programmes de refroidissement rapide sont programmables sur 3 phases avec gestion de la température, de la durée et de la ventilation, il est aussi possible de gérer la température de conservation en fin de cycle.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



- **Cycle manuel**

Voir 10



- **Utilité**

Voir 11



- **Réglages**

Voir 12

Permet d'accéder aux menus:

- Langue
- Fuseau horaire
- Date/heure
- Cosmo
- Service
- Mode couleur

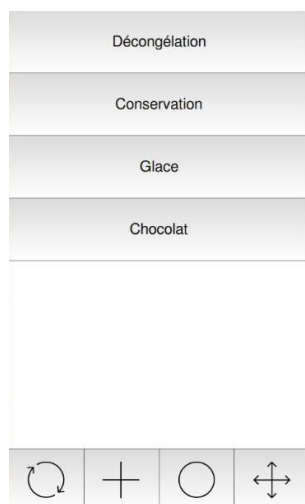


- **Réorganisation du menu**

Voir 13

Permet de réorganiser les touches du menu en les organisant selon vos besoins et préférences d'utilisation.

6.2 MENU ARMOIRE RÉFRIGÉRATEUR



Conservation: Lance le mode conservation.

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

Glace: Lance le mode conservation des glaces.

Chocolat: Lance le mode conservation du chocolat.

6.3 MENU APPAREIL DE FERMENTATION CONTRÔLÉE



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

Conservation: Lance le mode conservation.

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

Glace: Lance le mode conservation des glaces.

Chocolat: Lance le mode conservation du chocolat.

7.0 INDICATIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION

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



DEVOTE™

Tous les programmes pré-installés sont pourvus d'un système automatique de reconnaissance de remplissage Devote™ qui optimise les durées et les paramètres de fonctionnement de l'appareil lorsque des aliments chauds sont introduits afin de les adapter au type et à la quantité d'aliments introduits. Devote™ - Dynamic Evolution Temperature (Température évolutive dynamique) - est un système innovant mis au point par Coldline qui reconnaît, de manière autonome, le poids, les dimensions et la température initiale des aliments.

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

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

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



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

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

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

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

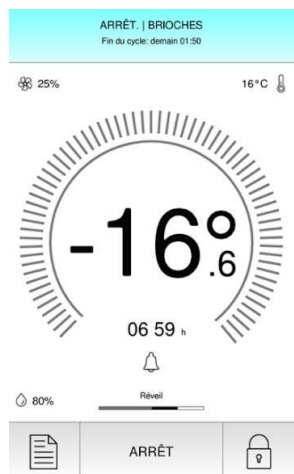
Les programmes sont divisés en trois phases qui permettent de varier la température, la ventilation et la durée de chaque phase; à la fin du cycle, vous pourrez activer la conservation à la température désirée.

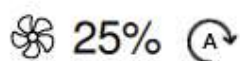
Mode sous vide: certains programmes proposent d'activer le mode SV – Sous vide; en mode SV – Sous vide, Vision fonctionnera comme dans le mode à minuterie, en adaptant la ventilation et la durée de manière à optimiser l'utilisation des aliments sous vide dans lesquels la présence du sachet forme un obstacle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


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

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

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

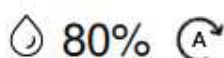





Ventilation: selon les programmes, en sélectionnant le champ «ventilation», vous pourrez la modifier ou il apparaîtra le symbole  de gestion automatique ; dans ce cas, il ne sera possible de modifier la ventilation qu'à partir de l'éditeur des programmes.



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



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

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



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

11:50 h

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



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

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

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



Réveil

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

ARRÊT

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




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

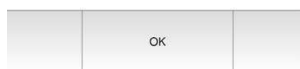
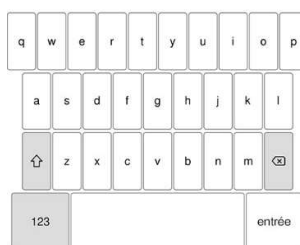
8.0 CRÉATION ET MODIFICATION DES CATÉGORIES ET DES PROGRAMMES



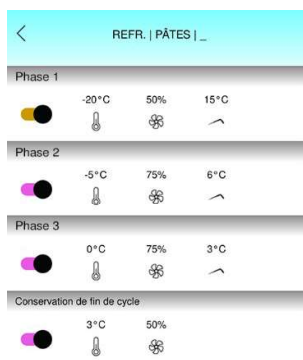
Depuis la liste relative des catégories, en pressant la touche NOUVEAU, il est possible de créer une nouvelle catégorie.



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



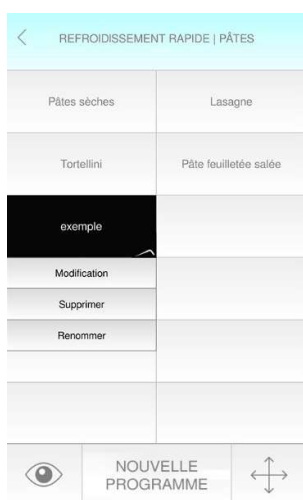
Pour créer un nouveau PROGRAMME, sélectionner la catégorie désirée et appuyer sur la touche NOUVEAU. Une page-écran apparaîtra où il vous sera demandé de spécifier le type de programme comme SONDE À CŒUR, DURÉE ou SOUS VIDE.






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

En appuyant sur la touche ENREGISTRER SOUS, il vous sera demandé d'insérer le nom de ce programme.

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



À chaque programme créé correspond un petit symbole. Le symbole  indique un programme «sonde à cœur», le symbole  indique un programme «à minuterie» tandis que le symbole  indique un programme «sous vide».

Pour modifier, annuler ou renommer un programme créé, il suffira de maintenir une pression sur le nom du programme que vous souhaitez éditer.

9.0 LOGIQUE DE FONCTIONNEMENT DES PROGRAMMES

Vision dispose de nombreux programmes automatiques.

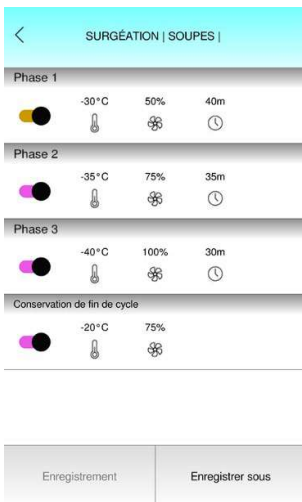
Les programmes peuvent être créés ex-novo à tous leurs stades (§ 10) ou peuvent être modifiés pendant leur fonctionnement. La modification d'un des paramètres permettra d'enregistrer, sous un autre nom, un nouveau programme qui sera inséré automatiquement dans la même catégorie du programme de départ.

Les programmes de refroidissement rapide, surgélation, décongélation et cuisson lente sont constitués de 3 phases + une de conservation à la fin du cycle, qui peuvent être activées ou désactivées.

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

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

10.0 PROGRAMMES



REFROIDISSEMENT RAPIDE, SURGÉLATION, DÉCONGÉLATION CHOCOLAT ET DESSICCATION

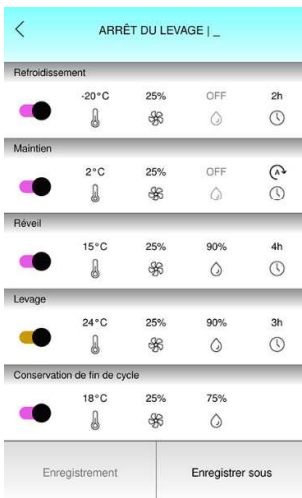
Pour créer un nouveau programme, sélectionner la fonction désirée (refroidissement rapide, surgélation, décongélation chocolat et dessiccation), la catégorie et la touche NOUVEAU.

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

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

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

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



LEVAGE ET FERMENTATION CONTRÔLÉE

Dans le programme de fermentation contrôlée, l'heure et la date de la fin du cycle devront d'abord être programmées. Il est possible de désactiver les phases froides. De cette façon, vous pourrez utiliser les paramètres sauvegardés pour une fermentation contrôlée et effectuer un levage manuel immédiat. Les phases d'un programme de fermentation contrôlée sont au nombre de 5 et sont modifiables

grâce à l'éditeur  (la phase de levage ne peut pas être désactivée):

- 1. Refroidissement: permet de bloquer l'action des levains pour en retarder le développement. Pour des températures inférieures à 4 degrés, il n'est pas possible de gérer l'humidité. Si l'humidité est placée sur OFF, le paramètre n'est pas géré. Si vous souhaitez un faible taux d'humidité, régler sur 50%; si vous souhaitez une humidification maximum, régler sur 95%. La durée du programme dépend de la masse de produit à refroidir; plus grande sera la taille plus longue devra être la phase de refroidissement.
- 2. Maintien: maintien la masse de produit à lever pendant une certaine durée automatique gérée par le programme selon l'horaire de fin de levage fixé. Attention: plus les températures de conservation seront basses, plus faible sera l'activité des levains; des températures trop basses risquent de déshydrater la pâte et de ralentir les phases successives de réveil et de levage. En revanche, des températures supérieures à 6 degrés amorceront le processus de levage et de maturation avant la durée désirée. La bonne température de maintien dépend du type de pâte.

- 3. Réveil: au cours de cette phase, le produit s'approche graduellement de la température de levage. Plus la taille du produit utilisé est grande plus la phase de réveil devra être longue.
- 4. Levage: les aliments sont portés aux bonnes conditions de température et d'humidité pour faire développer le levage. Il est possible de contrôler la température, l'humidité, la ventilation et la durée de la phase.
- Nous conseillons d'effectuer un levage à des températures inférieures à 28°-30°C afin de limiter la formation d'acide acétique qui compromet la saveur et la structure des levains.
- 5. Attente fin de cycle: la dernière phase permet d'abaisser partiellement la température d'un aliment levé afin de limiter un développement excessif du produit. Activer cette phase si vous êtes dans l'impossibilité de cuire ou de surgeler immédiatement tout le produit après la phase de levage. Attention: après la phase de levage, la pâte a terminé son processus de levage, il ne sera donc pas possible d'arrêter complètement le développement des levains mais de le ralentir que pour une courte durée.

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

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

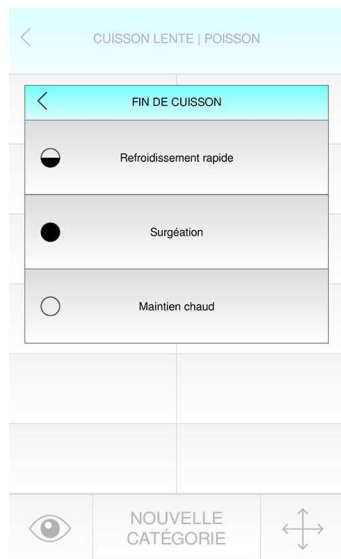
Une ventilation trop légère pourrait provoquer une mauvaise répartition de la température et de l'humidité dans la cellule. Vous devrez adapter les bons paramètres selon la masse en train de levée.

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

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

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

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



CUISSON LENTE ET PASTEURISATION (version NUVÖ)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

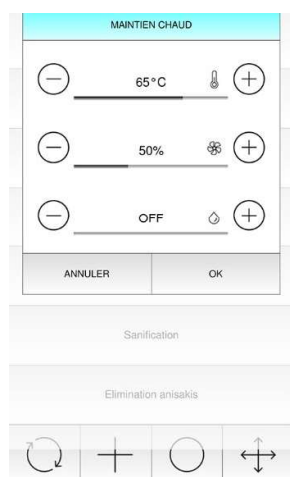
Ce choix doit être effectué juste après le lancement du programme.

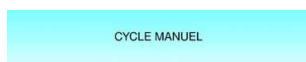
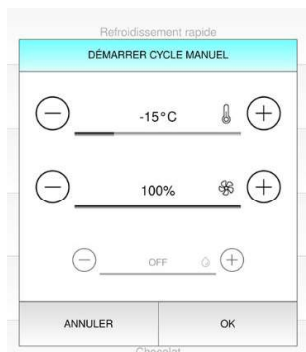
MAINTIEN DE LA CHALEUR

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

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

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








CYCLE MANUEL


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


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


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

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

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

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

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

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

- Sonde à cœur
- Température de la cellule
- Durée

À ce sujet, voir 64 Indications générales d'utilisation

11.0 UTILITÉ +



Le menu **UTILITÉ** permet de lancer le dégivrage, d'effectuer le procédé d'assainissement, de chauffer la sonde à cœur (en option), d'exporter les données HACCP, de mettre à jour le logiciel, d'effectuer une sauvegarde informatique des données et de voir l'historique des alarmes.

11.1 DÉGIVRAGE



Le dégivrage s'active :

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

- manuellement avec la fonction à partir de:
MENU>FONCTIONS>DÉGIVRAGE MANUEL

- manuellement durant la conservation en pressant la touche de dégivrage 

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

Remarque

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

11.2 PROCÉDÉ D'ASSAINISSEMENT

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

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

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



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



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



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



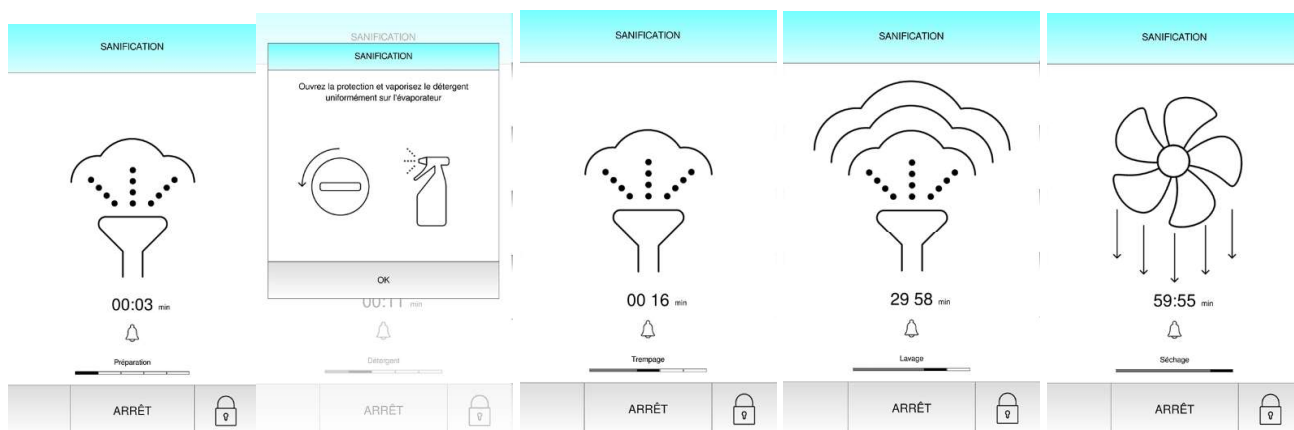
L'avis vous demandant d'ouvrir la coque des ventilateurs à l'intérieur de la cellule apparaît.

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

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

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

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



11.3 CHAUFFAGE DE LA SONDE



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

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

11.4 ANALYSE HACCP



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

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

Une page-écran apparaîtra sur laquelle vous pourrez sélectionner la période pour laquelle vous souhaitez exporter les données. En appuyant sur la touche «**Exporter**», un fichier .csv sera exporté sur la clé USB. Celui-ci comportera le numéro de série de l'appareil suivi de l'année, du mois et du jour.

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

11.5 USB – MISE À JOUR / SAUVEGARDE INFORMATIQUE



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

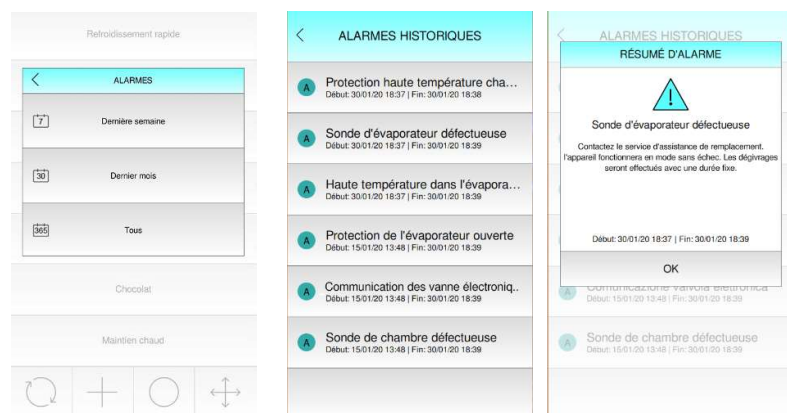
Pour effectuer le **BACKUP**, insérer une clé USB et appuyer sur UTILITÉ>USB>BACKUP. À la fin de la sauvegarde informatique, le système reviendra à la page-écran principale. Vous pourrez alors retirer la clé USB.

11.6 HISTORIQUE DES ALARMES

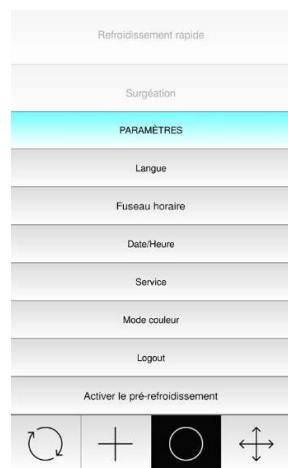
À partir du menu principal, si vous appuyez sur UTILITÉ>HISTORIQUE DES ALARMES, vous pourrez voir l'historique des alarmes en choisissant de visualiser toutes les alarmes ou celles enregistrées au cours de la dernière semaine ou du dernier mois.

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

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



12.0 RÉGLAGES



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

12.1 LANGUE

Voir 5.1

Permet de choisir la langue du système parmi celles proposées.

12.2 FUSEAU HORAIRE

Voir 5.3

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

12.3 DATE/HEURE

Voir 5.2

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

12.4 COSMO

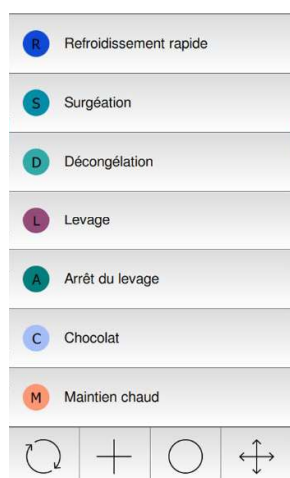
Voir 5.4

12.5 SERVICE

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

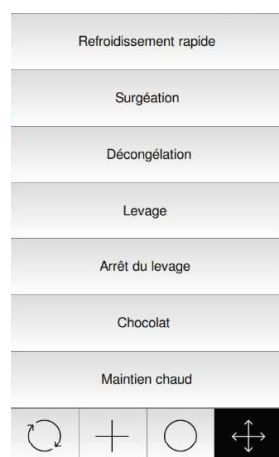
Le menu SERVICE est protégé par mot de passe et ne peut être utilisé que par le personnel en charge de l'assistance.


12.6 MODE COULEUR



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

13.0 RÉORGANISATION DU MENU



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

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

14.0 ALARMES

Italiano

English

Deutsch

Français

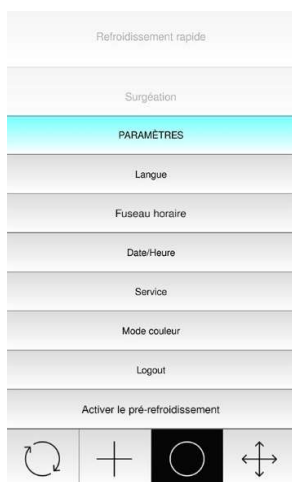
Русский

LISTES DES ALARMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Sonde de la cellule en panne	Panne possible de la sonde de la cellule	Contactez le service d'assistance pour son remplacement. L'appareil fonctionnera en mode provisoire. Il sera possible d'effectuer des refroidissements rapides/des surgélations avec réglage de la durée. La sonde à cœur assume les fonctions de la sonde en chambre ; elle ne doit pas être introduite dans le produit.
Sonde à cœur en panne	Panne possible de la sonde à cœur. Sonde à cœur non raccordée.	Contactez le service d'assistance pour son remplacement. L'appareil fonctionnera en mode provisoire. Il sera possible d'effectuer des refroidissements rapides/des surgélations à minuterie et non à cœur.
Sonde humidité en panne	Anomalie ou panne du contrôle de l'humidité. L'alarme pourrait se déclencher si un programme avec humidité était lancé après un refroidissement rapide ou une surgélation.	Contactez le service d'assistance pour son remplacement. L'appareil fonctionnera en mode provisoire.
Sonde de l'évaporateur en panne	Panne possible de la sonde de l'évaporateur	Contactez le service d'assistance pour son remplacement. L'appareil fonctionnera en mode provisoire. Les dégivrages seront effectués avec une durée fixe.
Sonde du condensateur en panne	Panne possible de la sonde du condensateur	Contactez le centre d'assistance technique autorisé. Vous pourrez continuer à utiliser Vision mais ses prestations ne seront pas optimales.
Sonde de la valve électronique en panne	Panne possible de la valve électronique de gestion du gaz réfrigérant.	Contactez le service d'assistance pour son remplacement. L'appareil ne peut pas être utilisé.
Panne du transducteur de pression LP	Panne possible du transducteur de pression de basse pression.	Contactez le service d'assistance pour son remplacement. L'appareil ne peut pas être utilisé.
Panne du transducteur de pression HP	Panne possible du transducteur de pression de haute pression.	Contactez le service d'assistance pour son remplacement. L'appareil fonctionnera en mode provisoire.
Protection contre température élevée de la cellule	La température de la cellule dépasse 100°C.	Pour des raisons de sécurité, le compresseur s'active pour abaisser la température en chambre. Contactez le service d'assistance.
Température élevée en cellule	S'active si le point de consigne fixé n'a pas été atteint par le compresseur après 4 heures de fonctionnement continu.	Vérifier qu'un remplissage excessif de produit chaud n'a pas été opéré, vérifier que le condensateur de l'appareil est propre, vérifier que la distance minimum entre l'appareil et le mur est respectée.
Température élevée de la sonde à cœur	La température de la sonde à cœur est trop élevée.	Vérifier que le produit a une température inférieure à 110°C (230°F) et que les ventilateurs de l'évaporateur tournent correctement.
La température de la fiche de puissance est élevée	La fiche de puissance fonctionne au-delà des limites maximales de température.	Vérifier que l'appareil expulse correctement l'air chaud. Interrompre le cycle et laisser refroidir l'appareil.
Porte ouverte	La porte est ouverte	Fermer la porte, si l'alarme persiste, contactez le centre d'assistance technique.
Communication interrompue avec la fiche de puissance	La fiche de commande ne réussit pas à communiquer avec la fiche de puissance.	Contactez le service d'assistance pour procéder au remplacement de la fiche électronique. L'appareil ne peut pas être utilisé.
Remplacer le filtre à eau	La cartouche du filtre à eau en amont de l'humidificateur a terminé son cycle de vie.	Remplacer la cartouche. Ne pas utiliser les programmes avec l'humidité ou la vapeur avec une cartouche épuisée : risque de rupture du système de génération de la vapeur.!
Effectuer le nettoyage du condensateur	Le condensateur est sale et n'est plus en mesure de garantir le refroidissement correct du système réfrigérant.	Voir § 15.
Remplissage de l'eau de l'humidificateur en panne	Remplissage de l'eau de l'humidificateur en panne	Vérifier l'alimentation hydrique de l'humidificateur, l'ouverture du robinet et, si l'alarme persiste, contactez le service d'assistance.
Chauffage humidificateur en panne	Chauffage humidificateur en panne	Contactez le service d'assistance.
Pression élevée HP Intervention sur pressostat HP	Pression excessive relevée par le transducteur de haute pression.	Vérifiez que le produit a une température inférieure à 110°C (230°F). Vérifiez que le condensateur ne soit pas obstrué et que le ventilateur fonctionne correctement. Vérifiez qu'il y ait un espace d'au moins 10-15 cm sur le côté arrière de l'appareil pour permettre à l'air chaud de sortir de la grille. Le compresseur reprend le

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

15.0 CONSEILS D'UTILISATION ET MISES EN GARDE

15.1 PRÉ-REFROIDISSEMENT/PRÉCHAUFFAGE

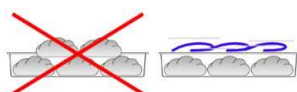


Avant de commencer un cycle de refroidissement/surgélation, il est conseillé de pré-refroidir la chambre en effectuant le pré-refroidissement proposé. Ne pas introduire d'aliments pendant le cycle de pré-refroidissement.

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

Les cycles de pré-refroidissement et de préchauffage automatiques peuvent être désactivés à partir du menu Utilité.

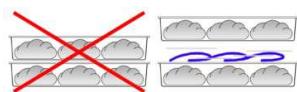
15.2 DISPOSITION DU PRODUIT SUR LES PLAQUES



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

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

15.3 REMPLISSAGE DE L'APPAREIL



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

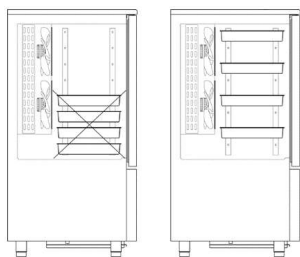
Les plats sont placés sur un seul niveau, dans des récipients :

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

Ne mettez aucun couvercle sur les récipients.

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

15.4 DISTRIBUTION DES PLAQUES



En cas de remplissage partiel, répartissez les plaques de façon uniforme sur toute la hauteur utile. Si d'autres plaques sont ajoutées durant le cycle, insérez-les toujours dans la partie supérieure, en déplaçant celles déjà présentes en bas.

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

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

15.5 UTILISATION CORRECTE

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

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

Placer les aliments à refroidir rapidement ou à cuisiner comme cela est expliqué au chapitre précédent;

Bien refermer les portes pendant chaque cycle de travail

Ne pas encombrer l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage

Éviter toute ouverture des portes pendant les cycles de refroidissement rapide positif ou négatif / cuisson lente

Effectuer régulièrement l'entretien ordinaire comme indiqué à la section dédiée

En cas de cuissons sur grilles d'aliments particulièrement gras (par exemple la volaille), introduire une plaque sur le fond de la chambre pour recueillir les graisses qui pourraient couler des aliments.

Pendant la cuisson, ne pas utiliser d'aliments ou de liquides facilement inflammables (ex: alcool).

15.6 UTILISATION DE LA SONDÉ À CŒUR



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

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

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

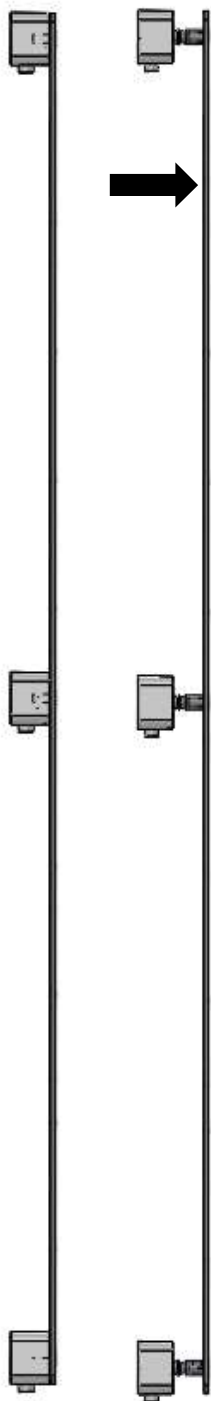
Laissez d'abord refroidir le produit pendant quelques minutes à température ambiante

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

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

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

15.7 DISPOSITION DES COULISSES POUR LES PLAQUES GN OU EN



Vision est équipé de coulisses pouvant accueillir des plaques EN60x40 ou EN60x40 et GN1/1.

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

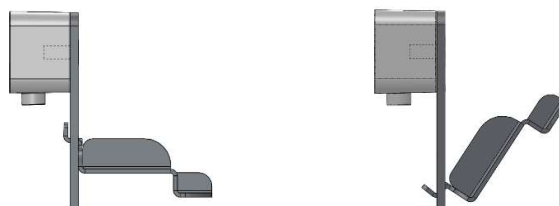
Les coulisses et leurs supports sont amovibles et lavables à l'eau et au savon neutre ou en lave-vaisselle.

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

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

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

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



16.0 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

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

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

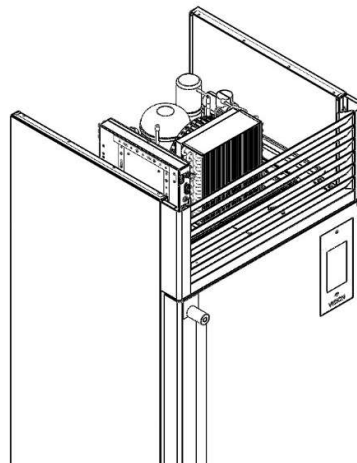
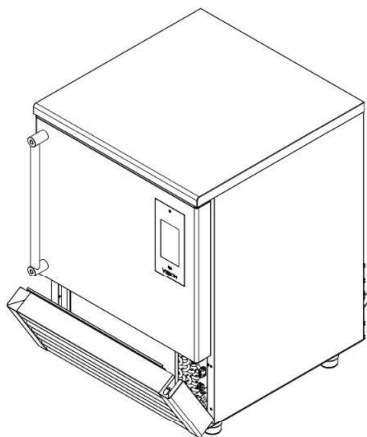
Nettoyez régulièrement le condensateur pour que l'appareil conserve longtemps son efficacité. Utilisez pour cela un pinceau à soies souples ou l'aspirateur, en ayant soin de ne pas plier les ailettes en aluminium.

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

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

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

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



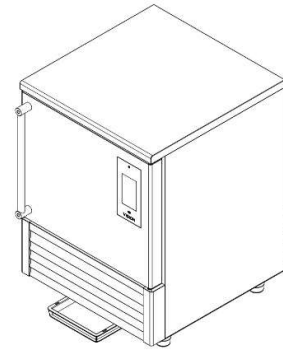
L'appareil (cellules de refroidissement) dispose d'un bac pour recueillir l'eau provenant des dégivrages. Ce bac est à vider périodiquement. Les armoires réfrigérateurs et les appareils de fermentation contrôlée sont équipés d'un système d'évaporation automatique.

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

Videz l'eau contenue dans le bac.

Remplacez le bac dans sa position d'origine.

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



17.0 RACCORDEMENT DE L'HUMIDIFICATEUR AU RÉSEAU HYDRIQUE ET ENTRETIEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

18.0 RECHERCHE DE PANNES NON SIGNALÉES

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

19.0 FICHE DE DONNÉES DE SÉCURITÉ GAZ

19.1 R290



PRG: 3
PAO: 0

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

19.2 R452A

PRG: 2141
PAO: 0

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