

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

INHOUD

1.0	GEBRUIKSVOORWAARDEN	223
	1.1 Inleiding	
	1.2 Gebruiksvoorwaarden	
2.0	TECHNISCHE SPECIFICATIES	224
3.0	INSTALLATIE	228
	3.1 Inleiding	
	3.2 Verplaatsing	
	3.3 De verpakking verwijderen	
	3.4 Controle op schade	
	3.5 Positionering	
	3.6 Nivellering	
	3.7 Reiniging	
	3.8 Werkingsvoorwaarden	
	3.9 Inbedrijfstelling	
4.0	BEDIENINGSPANEEL	230
5.0	INSCHAKELEN / EERSTE OPSTART	231
	5.1 Instellen taal	
	5.2 Instellen datum en uur	
	5.3 Instellen tijdzone	
	5.4 Activeren Cosmo	
6.0	STARTMENU	233
	6.1 Menu snelkoeler	
	6.2 Menu bewaring	
	6.3 Menu remrijs	
7.0	ALGEMENE GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN	236
8.0	CREËREN EN WIJZIGEN VAN PROGRAMMA'S	238
9.0	WERKINGSLOGICA VAN DE PROGRAMMA'S	239
10.0	PROGRAMMA'S	240
11.0	HULPFUNCTIES	244
	11.1 Ontdooien	
	11.2 Desinfectie	
	11.3 Sondeverwarming	
	11.4 HACCP	
	11.5 USB – Update/Back-up	
	11.6 Alarmlogboek	
12.0	INSTELLINGEN	247
	12.1 Taal	
	12.2 Tijdzone	
	12.3 Datum/uur	
	12.4 Cosmo	
	12.5 Service	
	12.6 Kleurenmodus	
13.0	MENU HERORDENEN	248
14.0	ALARMEN	249

15.0	AANBEVELINGEN VOOR GEBRUIK EN WAARSCHUWINGEN	250
15.1	Voorkoelen/voorverwarmen	
15.2	Schikken van het product op de trays	
15.3	Vullen van het toestel	
15.4	Verdelen van de trays	
15.5	Correct gebruik	
15.6	Gebruik van de kernsonde	
15.7	Geleidende rails GN-EN	

16.0	ONDERHOUD EN REINIGING	253
------	------------------------	-----

17.0	AANSLUITING BEVOCHTIGER OP WATERLEIDING EN ONDERHOUD	254
------	--	-----

18.0	OPLOSSEN VAN FOUTMELDINGEN	255
------	----------------------------	-----

19.0	VEILIGHEIDSINFORMATIEBLAD KOUDEMIDDEL	256
------	---------------------------------------	-----





1.0 GEBRUIKSVOORWAARDEN

1.1 INLEIDING

Geachte klant,

wij willen u graag bedanken voor uw aankoop van dit toestel uit het VISION-gamma. VISION vervangt verschillende traditionele toestellen door meerdere functies in een kleine ruimte te integreren en is ontstaan uit de samenwerking met restauranthouders, bakkers en banketbakkers en ijsmakers van internationale faam, waarbij de beste traditie wordt gecombineerd met de meest geavanceerde technologie.

1.2 GEBRUIKSVOORWAARDEN

-  **Bewaar geen spuitbussen onder druk of producten met de vermelding "brandbaar" in de toestellen. Explosiegevaar!**
-  **Houd de ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat of in de inbouwconstructie vrij van obstakels.**
-  **Gebruik geen elektrische apparaten binnen de compartimenten voor het bewaren van de ingevroren levensmiddelen van het apparaat, indien deze niet van het door de fabrikant aanbevolen type zijn.**
-  **Indien het netsnoer beschadigd is, moet het toestel van het stroomnet worden losgekoppeld en moet contact worden opgenomen met de technische hulpdienst voor vervanging door een door de fabrikant goedgekeurd model.**




Het toestel is alleen bedoeld voor het gebruik waarvoor het uitdrukkelijk is ontworpen; binnen de limieten die door de fabrikant zijn aangegeven. Elk ander gebruik moet als oneigenlijk worden beschouwd. De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af in geval van oneigenlijk gebruik van het toestel. Deze handleiding maakt integraal deel uit van de machine, hij moet door de koper met de grootste zorg worden bewaard en moet in de onmiddellijke nabijheid van de machine worden bewaard. Het toestel (alleen de versie met snelkoeler) is uitgerust met een kernsonde voor het controleren van de temperatuur in het product. Ga voorzichtig om met de sonde en gebruik de speciale handgreep. Als u de sonde niet gebruikt, hang deze dan op de daarvoor bestemde plaats aan de binnenkant van de deur. Steek de sonde of andere scherpe voorwerpen niet in het ventilatorrooster of in andere sleuven in de behuizing. Maak voor het plaatsen van de recipiënten of trays gebruik van ovenhandschoenen om brandwonden te voorkomen, wees voorzichtig bij het plaatsen van de trays en zorg ervoor dat de tray niet per ongeluk valt als gevolg van een onjuiste plaatsing. Koppel het toestel los van het elektriciteitsnet voordat u onderhouds- of reinigingswerkzaamheden uitvoert door de schakelaar uit te zetten en de stekker uit het stopcontact te halen. Waarschuwing: verwijder de stekker door deze direct vast te pakken en niet aan de kabel te trekken. Installaties, buitengewoon onderhoud en reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gespecialiseerde technici.

Garantie: Coldline geeft garantie op de toestellen in al hun onderdelen (met uitzondering van dichtingen, componenten in rubber of glas, koudemiddel, accessoires, lampen) gedurende een periode van vierentwintig maanden vanaf de datum vermeld op de verkoopfactuur. De garantie sluit onderdelen uit die beschadigd zijn als gevolg van transport, slechte installatie of onderhoud, niet-conformiteit van de elektrische of sanitaire installatie of als gevolg van oneigenlijk gebruik van de toestellen.

Service: Neem contact op met uw dealer en vermeld het model- en serienummer dat op het toestelplaatje staat vermeld.

Productwijzigingen: Coldline behoudt zich het recht voor om esthetische of technische wijzigingen aan haar producten aan te brengen zonder voorafgaande kennisgeving.

2.0 TECHNISCHE SPECIFICATIES

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

Het toestel voldoet aan de Europese richtlijnen zoals uitvoerig beschreven in het bijgevoegde **CE-conformiteitscertificaat**. De specificaties staan vermeld op het CE-plaatje binnenin het toestel.

Bij luchtgeluidsemisseries is het A-gewogen geluidsdrukniveau minder dan 70 dB (A).

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

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

Remrijs en storage: AF/AC 30-60-80

JF/JC 80

TF/TC 13-17

SNELKOELERS VISION					
Model	W5S	W6S	W7TS	W5	W6
Type trays	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40
Afmetingen (mm)	L 780 D 759 H 853	L 780 D 759 H 913	L 1400 D 700 H 810-850-910	L 780 D 859 H 853	L 780 D 859 H 913
Capaciteit per cyclus	18 kg +90°⇒+3°C	21 kg +90°⇒+3°C	34 kg +90°⇒+3°C	22 kg +90°⇒+3°C	27 kg +90°⇒+3°C
	12 kg +90°⇒-18°C	15 kg +90°⇒-18°C	24 kg +90°⇒-18°C	17 kg +90°⇒-18°C	21 kg +90°⇒-18°C
Verbruik* +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
	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz
Voeding					
Opgenomen vermogen	1700W – 8.21AW	1700W – 8.21AW	1950W – 9.42°	1430W – 6.91°	1670W – 8.07A
Koelcapaciteit	1755W*	1755W*	2084W*	1565W*	2084W*
*EN-norm 17032:2018 * Verdamp -10°C cond. +45°C					

SNELKOELERS VISION					
Model	W7	W10	W14	W20P	W30
Type trays	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN2/1 - 60x80	GN1/1 - 60x40
Afmetingen (mm)	L 780 D 859 H 1093	L 780 D 859 H 1563	L 780 D 859 H 1778	L 1100 D 1104 H 1843	L 810 D 1096 H 2340
Capaciteit per cyclus	34 kg +90°⇒+3°C	50 kg +90°⇒+3°C	70 kg +90°⇒+3°C	80 kg +90°⇒+3°C	90 kg +90°⇒+3°C
	24 kg +90°⇒-18°C	40 kg +90°⇒-18°C	56 kg +90°⇒-18°C	60 kg +90°⇒-18°C	66 kg +90°⇒-18°C
Verbruik* +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
	220/240V/50Hz	400/415V 3N – 50/60Hz	400/415V 3N – 50/60Hz	400/415V 3N – 50/60Hz	400/415V 3N – 50/60Hz
Voeding					
Opgenomen vermogen	1950W – 9.42AW	5120W – 12.74°	5200W – 13.12°	7150W – 16.64S	7450W – 17.28A
Koelcapaciteit	2084W*	5440W*	5440W*	9820W*	8630W*
*EN-norm 17032:2018 * Verdamp -10°C cond. +45°C					

SNELKOELERS VISION INDUSTRY						
Model	W30K	W35K	W40K Zonder koelunit op afstand	W41K Zonder koelunit op afstand	W50K Zonder koelunit op afstand	W51K Zonder koelunit op afstand
Type trolley	1 x EN60x40 / GN 1/1	1 x EN60x40 / GN 1/1	1 x EN60x80 / GN 2/1	1 x EN60x80 / GN 2/1	1 x EN60x80 / GN 2/1	1 x EN60x80 / GN 2/1
Afmetingen (mm)	L 960 D 1276 H 2365	L 960 D 1200 H 2770	L 1480 D 1430 H 2510	L 1480 D 1430 H 2510	L 1600 D 1430 H 2510	L 1600 D 1430 H 2510
Capaciteit per cyclus	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
Voeding	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
Opgenomen vermogen	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
Koelcapaciteit	9820W*	11,210W*	13,170W*	14,940W*	20,610W*	22,980W*

* Verdamp -10°C cond. +45°C

SNELKOELERS VISION INDUSTRY						
Model	W50LK Zonder koelunit op afstand	W100K Zonder koelunit op afstand	W101K Zonder koelunit op afstand	W102K Zonder koelunit op afstand	W100LK Zonder koelunit op afstand	W150K Zonder koelunit op afstand
Type trolley	1 x 100x100 cm. max	2 x EN60x80 / GN 2/1	2 x EN60x80 / GN 2/1	2 x EN60x80 / GN 2/1	2 x 100x100 cm. max	3 x EN60x80 / GN 2/1
Afmetingen (mm)	L 1850 D 1430 H 2510	L 1600 D 2600 H 2510	L 1600 D 2600 H 2510	L 1600 D 2600 H 2510	L 1850 D 2600 H 2510	L 1600 D 3640 H 2510
Capaciteit per cyclus	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
Voeding	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
Opgenomen vermogen	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
Koelcapaciteit	22,980W*	26,340W*	41,220W*	45,960W*	45,960W*	39,510W*

* Verdamp -10°C cond. +45°C

SNELKOELERS VISION INDUSTRY						
Model	W151K Zonder koelunit op afstand	W152K Zonder koelunit op afstand	W150LK Zonder koelunit op afstand	W200K Zonder koelunit op afstand	W201K Zonder koelunit op afstand	W202K Zonder koelunit op afstand
Type trolley	3 x EN60x80 / GN 2/1	3 x EN60x80 / GN 2/1	3 x 100x100 cm. max	4 x EN60x80 / GN 2/1	4 x EN60x80 / GN 2/1	4 x EN60x80 / GN 2/1
Afmetingen (mm)	L 1600 D 3640 H 2510	L 1600 D 3640 H 2510	L 1850 D 3640 H 2510	L 1600 D 4680 H 2510	L 1600 D 4680 H 2510	L 1600 D 4680 H 2510
Capaciteit per cyclus	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
Voeding	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
Opgenomen vermogen	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
Koelcapaciteit	61,830W*	68,940W*	68,940W*	52,860W*	82,440W*	91,920W*

* Verdamp -10°C cond. +45°C

SNELKOELERS VISION INDUSTRY						
Model	W200LK Zonder koelunit op afstand	W250LK Zonder koelunit op afstand	W300LK Zonder koelunit op afstand			
Type trolley	4 x 100x100 cm. max	5 x 100x100 cm. max	6 x 100x100 cm. max			
Afmetingen (mm)	L 1850 D 4680 H 2510	L 1850 D 5720 H 2510	L 1850 D 6760 H 2510			
Capaciteit per cyclus	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			
Voeding	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz			
Opgenomen vermogen	16,54 kW 52.04A	20,67 kW 65.05A	24,81 kW 78.06A			
Koelcapaciteit	91,920W*	114,900W*	137,880W*			

* Verdamp -10°C cond. +45°C

REMRIJS VISION										
Model	AF30		AF60		AF80		JF80		TF13	TF17
Type trays	EN60x40		EN60x80		EN60x80		EN60x80 Racking trolley		EN60x40	EN60x40
Afmetingen (mm)	L 810 D 796 H 2215		L 810 D 1096 H 2215		L 900 D 1138 H 2465		L 960 D 1276 H 2465		L 1450 D 800 H 950	L 2005 D 800 H 950
Temperatuurbereik	-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
Opgenomen vermogen	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
Koelcapaciteit	668W*	751W**	668W*	965W**	1336W*	1292W**	1336W*	1292W**	565W*	565W*
Voeding	220-240V / 50Hz									
* Verdamp -10°C cond. +55°C **Evap -30°C cond. +55°C										

STORAGE VISION										
Model	AC30		AC60		AC80		JC80		TC13	TF17
Type trays	EN60x40		EN60x80		EN60x80		EN60x80 Racking trolley		EN60x40	EN60x40
Afmetingen (mm)	L 810 D 796 H 2215		L 810 D 1096 H 2215		L 900 D 1138 H 2465		L 960 D 1276 H 2465		L 1450 D 800 H 950	L 2005 D 800 H 950
Temperatuurbereik	-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
Opgenomen vermogen	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
Koelcapaciteit	668W*	751W**	668W*	751W**	1336W*	1292W**	1336W*	1292W**	565W*	565W*
Voeding	220-240V / 50Hz									
* Verdamp -10°C cond. +55°C **Evap -30°C cond. +55°C										

3.0 INSTALLATIE

3.1 INLEIDING



De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af in geval van oneigenlijk gebruik van het toestel. De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus

Het toestel moet worden geïnstalleerd door gespecialiseerd personeel volgens de instructies in deze handleiding. De uitvoering van mobiele installaties, elektrische aansluitingen en waterleidingen moeten vergezeld gaan van de relevante conformiteitsverklaring afgegeven door de installateur.

3.2 VERPLAATSING

Verplaats het verpakte toestel met behulp van een vorkheftruck of een manuele transpallet met een vorklengte die gelijk is aan de lengte van de pallet en een laadvermogen dat geschikt is voor het gewicht van het toestel.

3.3 DE VERPAKKING VERWIJDEREN

Verwijder, afhankelijk van het type verpakking, het karton naar boven of maak de planken van de houten kist los met een schroevendraaier. Gebruik beschermende handschoenen om contact met houtsplinters te vermijden, gooi de verpakking niet zomaar weg maar recycleer dit volgens de huidige wetgeving.

3.4 CONTROLE OP SCHADE

Controleer alle onderdelen van het toestel op schade en ga na of alle standaard accessoires zich effectief in het toestel bevinden.

3.5 POSITIONERING

Transporteer het gepalleteerde toestel met een speciale transpallet naar de opstellingslocatie. Kantel het toestel tijdens het plaatsen alleen indien strikt noodzakelijk en dit met een hoek van maximaal 60°. Verwijder de 4 schroeven waarmee de behuizing aan de pallet is verankerd, schroef de 4 voetjes vast door telkens één hoek uit de pallet te laten komen.

3.6 NIVELLERING

Zet het toestel op zijn definitieve plaats en gebruik de schroefpootjes om het toestel perfect waterpas te zetten.

3.7 REINIGING

Verwijder de pvc-folie die de binnen- en buitenkant van het toestel bedekt. Reinig de binnenkant met een vochtige doek met lauw water.

3.8 WERKINGSVOORWAARDEN

Zorg ervoor dat de ruimte waarin het toestel geïnstalleerd is, voldoet aan de volgende voorwaarden:

- Kamertemperatuur tussen 5°C en 40°C en een luchtvochtigheid van 40%.
- Uit de buurt van warmtebronnen en in een goed geventileerde ruimte.

Laat bij snelkoelers minimaal 10 cm aan de achterkant vrij om de geproduceerde warmte goed af te voeren, stapel in de kasten geen dozen of trays boven het technische compartiment en plaats de kasten niet in nissen. Een onjuiste afvoer van de warmte van de condensor kan ernstige storingen veroorzaken en het verbruik van de toestellen aanzienlijk verhogen.

3.9 INBEDRIJFSTELLING


Voordat u het toestel op het stroomnet aansluit, zorgt u ervoor dat:

- de spanning en frequentie conform zijn aan de werkingsvoorwaarden vermeld op het CE-plaatje in het toestel; de maximale tolerantie is $\pm 10\%$ van de nominale waarde.
- het elektrisch voedingscircuit voldoet aan de geldende regelgeving.
- de elektrische installatie uitgerust is met een aardlekschakelaar (differentiaal).
- Bij toestellen die zijn uitgerust met een bevochtigingssysteem wordt een filtersysteem voor het voedingswater van de bevochtiger meegeleverd, bestaande uit een cilinderkop en een vervangbaar filterpatroon.

De filterkop is voorzien van een leiding voor de aansluiting op de waterleiding. Eenmaal hierop aangesloten moet de filter in werking worden gesteld door deze eerst te spoelen volgens de instructies in de handleiding van de filter.

De levensduur van de filter is afhankelijk van de hoeveelheid en de eigenschappen van het behandelde water, maar mag niet langer zijn dan een jaar. De verzadiging van de filter kan problemen met de watertoevoer naar het bevochtigingssysteem veroorzaken en deze uiteindelijk laten uitvallen. Het niet gebruiken van de filter kan problemen in het bevochtigingssysteem veroorzaken door verstopping van kleppen en/of de sensor die de werking ervan regelt.

De meegeleverde filterset bevat twee slangen van 1,9 m en een Brita-filter. De twee meegeleverde leidingen hebben aan de ene kant een vrouwelijke 3/4"-aansluiting die wordt aangesloten op de kraan en de waterinlaat van de luchtbevochtiger. De andere kant bestaat uit een vrouwelijke 3/8"-aansluiting. U moet zelf over een mannelijke 3/4"-aansluiting beschikken.

 Zorg er bij een driefasige voeding van 400V voor dat de draairichting van de ventilatoren overeenstemt met de zuigventilatoren. Als het toestel lange tijd uitgeschakeld blijft, is het een goed idee om de stekker uit het stopcontact te halen.

 **Aarding is verplicht. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade of letsels veroorzaakt door het niet of inefficiënt aarden van het toestel, door een onjuiste installatie, knoeiwerk, slecht onderhoud en ondeskundig gebruik, noch als gevolg van het niet naleven van de elektrische veiligheidsnormen die gelden in het land waar het toestel wordt gebruikt.**

 **Voorzie voor de aansluiting op het net een mechanisme dat zorgt voor de volledige uitschakeling bij overspanning van categorie III, in overeenstemming met de installatieregels.**

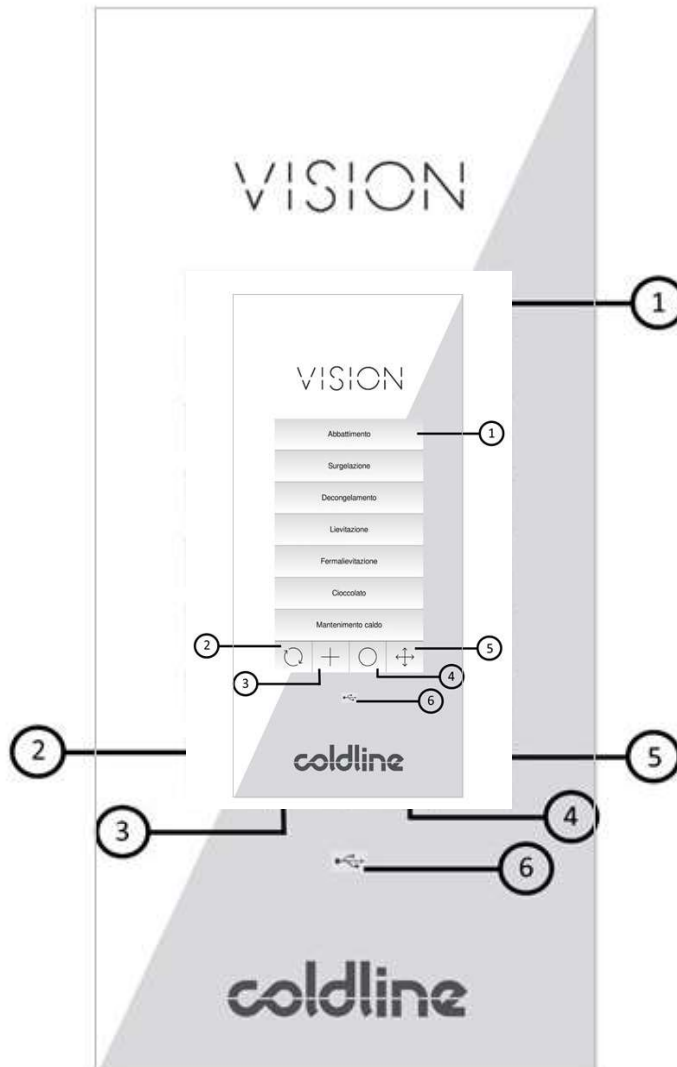
 **Bij het eerste gebruik moet de afvoer onder de verdamper worden gevuld. Tijdens de cycli is het nodig om de condensafvoer van de ruimte af te sluiten.**

 **Hogere temperaturen beschadigen het waterfiltersysteem. Het toestel moet worden aangesloten op het waterleidingnet met een temperatuur van minder dan 30°C.**

4.0 BEDIENINGSPANEEL



Het toestel is uitgerust met een bedieningsinterface van het type "Touchscreen" die kan worden bediend met een simpele aanraking van de vingers. Reinig het glas met een zachte, licht vochtige, niet-schurende doek.



1 BEDIENINGSTOETSEN

Om de bijbehorende functie te activeren

2 TOETS CONTINUE CYCLUS

Om een continue cyclus te starten met vaste richtwaarden

3 TOETS HULPFUNCTIES

Om het menu hulpfuncties te openen

4 TOETS INSTELLINGEN

Om het instellingenmenu te openen

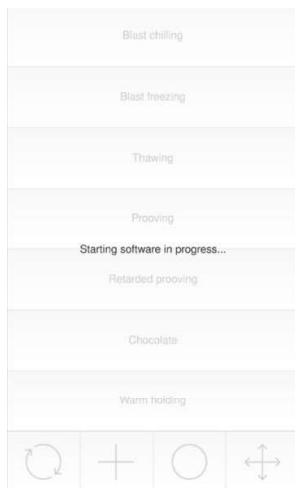
5 TOETS LAY-OUT

Om de lay-out van het startscherm te wijzigen

6 USB-POORT

Maakt het mogelijk om een USB-sleutel in te voeren voor het downloaden van gegevens

5.0 INSCHAKELEN / EERSTE OPSTART



⚠️ **Lees aandachtig het hoofdstuk "Installatie" voordat u het toestel aansluit**
Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet. Op het display wordt het wachtscherm van het systeem weergegeven.

⚠️ **De eerste keer opstarten duurt ongeveer 2 minuten, waarbij het systeem het programma laadt en een zelfdiagnose uitvoert.**

Bij de eerste keer opstarten vraagt het systeem u om de taal te selecteren en de datum, tijd en tijdzone in te stellen. Vision is uitgerust met een Wi-Fi-verbinding waardoor u verbinding kunt maken met het Cosmo-systeem, software-updates kunt installeren en het toestel vanop afstand kunt bedienen d.m.v. een app.

Download de applicatie door de QR-code te scannen.



Play Store



Apple Store

5.1 INSTELLEN TAAL



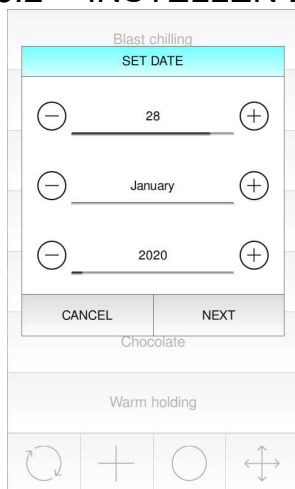
Bij de eerste keer opstarten vraagt het systeem u om de taal te selecteren.

Na aanraking toont het display de opslagpagina gedurende 2 seconden.

Als het display gedurende 5 minuten niet werd gebruikt, schakelt het over naar een energiebesparende modus waarbij u enkel de datum en het uur ziet. Door het display aan te raken, kunt u weer een keuze maken.

Om op een later tijdstip de taal te wijzigen, selecteert u in het hoofdmenu: Instellingen > Taal.

5.2 INSTELLEN DATUM EN UUR



Door Vision met Cosmo te verbinden, synchroniseert het toestel de datum en het uur volledig automatisch. Als het niet mogelijk is om met Cosmo te verbinden, kunt u de datum en het uur handmatig instellen.

Om de datum en het uur handmatig in te stellen, opent u het menu Instellingen



en selecteert u Datum/Uur

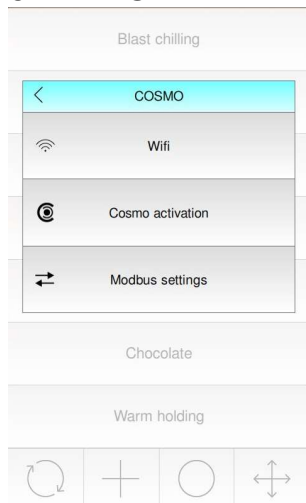
Stel de datum en het uur in met de toetsen  en  buttons.

Door de **OPSLAAN**-toets aan te raken, worden de gegevens opgeslagen. Het display toont de opslagpagina van instellingen gedurende 2 seconden.

5.3 INSTELLEN TIJDZONE

Door het toestel met Cosmo te verbinden, wordt het juiste uur automatisch gesynchroniseerd. Het is echter noodzakelijk om de juiste tijdzone in te stellen door het geografische gebied te selecteren waartoe u behoort. Hierdoor kan de zomertijd automatisch worden bijgewerkt.

5.4 ACTIVEREN COSMO



COSMO is de innovatieve wifi-technologie waarmee u alle Coldline-toestellen in de keuken kunt verbinden met VISION en ze kunt monitoren vanaf uw smartphone.

Ga naar **INSTELLINGEN > COSMO** om verbinding te maken met het COSMO-netwerk. Er verschijnt een scherm met de volgende toetsen:

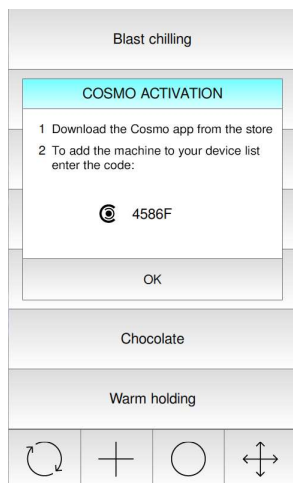
- WIFI
- ACTIVERING COSMO
- CONFIGURATIE MODBUS

Door op **WIFI** te drukken, gaat het systeem op zoek naar bestaande WIFI-netwerken.



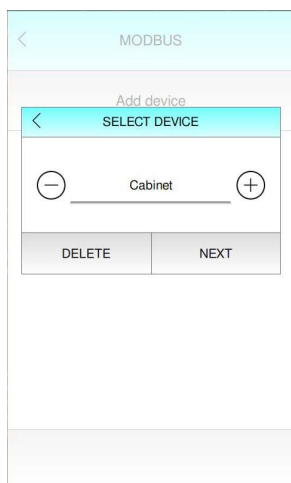
Zodra het zoeken naar WIFI-netwerken is voltooid, selecteert u het netwerk waarmee u verbinding wilt maken en voert u desgevraagd het wachtwoord in.

Eenmaal verbonden, keert u terug naar het WIFI-scherm en verschijnt er een symbool naast het netwerk waarmee u verbonden bent.



Druk vervolgens op "ACTIVERING COSMO" waarna een code wordt gegenereerd.

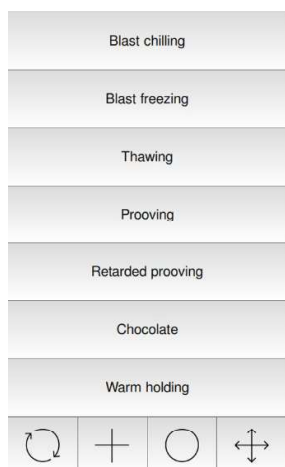
Download de app uit de Play Store of App Store en registreer u met uw gegevens. Er worden inloggegevens gegenereerd waarmee u kunt inloggen. Open de app, log in en voeg een nieuw toestel toe door een naam naar keuze en de code die door het toestel wordt gegenereerd in te voeren.



Om andere Coldline-toestellen toe te voegen die via het ModBus-netwerk zijn aangesloten, drukt u op de COSMO-toets, vervolgens op "CONFIGURATIE MODBUS" en ten slotte op "TOESTEL TOEVOEGEN". Selecteer het toestel waarmee u verbinding wilt maken en voer het adres in tussen 21 en 255. U wordt ook gevraagd om het serienummer van het toestel in te voeren. Aan het einde van de configuratie verschijnen de verschillende toestellen die op het hoofdtoestel zijn aangesloten in het menu "CONFIGURATIE MODBUS".

6.0 STARTMENU

6.1 MENU SNELKOELER



Snel koelen: Koelt voedsel snel af tot + 3°C in de kern, blokkeert bacteriële proliferatie, verlengt de bewaartijd tot 70% met behoud van kwaliteit. **De snelkoelprogramma's zijn instelbaar op 3 fasen met beheer van temperatuur, tijd en ventilatie;** ook de opslagtemperatuur aan het einde van de cyclus kan worden ingesteld.

Invriezen: Bevriest voedsel snel tot -18°C in de kern, wat de microkristallisatie van vloeistoffen bevordert. Vezels, smaak en structuur blijven ongewijzigd. **De snelkoelprogramma's zijn instelbaar op 3 fasen met beheer van temperatuur, tijd en ventilatie;** ook de opslagtemperatuur aan het einde van de cyclus kan worden ingesteld.

Rijzen en remrijzen: Het laat deeg perfect rijzen, onmiddellijk of op een gepland tijdstip. De aanvoer van de vochtigheid zorgt ervoor dat de ideale hydratatie behouden blijft, wat de regelmatige ontwikkeling van gisten bevordert. Het programma is instelbaar op 4 fasen (koelen, bewaren, heractiveren, rijzen en een laatste wachtfase). In alle fasen is het bij een temperatuur boven de 4 graden mogelijk om de luchtvochtigheid actief te regelen.

Ontdooien: Ontdooi bevroren voedsel veilig met VISION. Zorgvuldig beheer van temperatuur en vochtigheid voorkomt de verspreiding van de bacteriële belasting.

Traag koken (zogenaamd 'slow cooking'): Kook voedsel op lage temperatuur, waardoor de kleur, smaak en zachtheid behouden blijft. De toevoeging van stoom zorgt voor een optimale warmteverdeling, wat een homogeen resultaat ten goede komt. Kies na het koken of u snel koelen of vriezen wilt programmeren.

Chocolade: Kristalliseert in enkele minuten pralines, chocolaatjes en chocoladerepen en zorgt voor een perfecte helderheid en knapperigheid dankzij de ideale temperatuur en vochtigheid.

Drogen: Dehydrateert fruit, groenten, champignons en peulvruchten en maakt ze beschikbaar in elk seizoen. Het programma moet worden gestart door de deur open te houden met de juiste ondersteuning.

Yoghurt: Hiermee kunt u romige en natuurlijke yoghurt maken door gebruik te maken van melk van goede kwaliteit en levende melkzuurfermenten.

Pasteuriseren: Elimineert pathogene en de meeste vegetatieve micro-organismen die in voedsel aanwezig zijn en verlengt de houdbaarheid.

Bewaren: Houdt kant-en-klaarmaaltijden, desserts, parfaits en ijs op serveertemperatuur.

Desinfectie: Hiermee start u de ontsmettingscyclus om de cel schoon te maken en te desinfecteren (zie par.11.2)

Anisakis-preventie: Sanering van vis bedoeld voor rauwe consumptie om parasieten zoals Anisakis te elimineren met specifieke programma's op vaste temperatuur en duur. (-20°C gedurende minimaal 24 uur, of -35°C gedurende 15 uur)



- **Manuele cyclus**
Zie par. 10



- **Hulpfuncties**
Zie par. 11



- **Instellingen**
Zie par. 12
Toegang tot menu's:
- Taal
- Tijdzone
- Datum/uur
- Cosmo
- Service
- Kleurmodus



- **Menu herordenen**
Zie par. 13
Hiermee kunt u de menu-toetsen opnieuw ordenen door ze te ordenen op basis van uw behoeften en gebruiksvoorkeuren.

6.2 MENU STORAGE

Thawing
Storage
Ice cream
Chocolate

Bewaren: Start de bewaarcyclus.

Ontdooien: Ontdooi bevroren voedsel veilig met VISION. Zorgvuldig beheer van temperatuur en vochtigheid voorkomt de verspreiding van de bacteriële belasting.

Ijs: Start de bewaarcyclus voor ijs.

Chocolade: Start de bewaarcyclus voor chocolade.



6.3 MENU REMRIJS

Thawing
Prooving
Retarded prooving
Storage
Ice cream
Chocolate

Rijzen en remrijzen: Het laat deeg perfect rijzen, onmiddellijk of op een gepland tijdstip. De aanvoer van de vochtigheid zorgt ervoor dat de ideale hydratatie behouden blijft, wat de regelmatige ontwikkeling van gisten bevordert. Het programma is instelbaar op 4 fasen (koelen, bewaren, heractiveren, rijzen en een laatste wachtfase). In alle fasen is het bij een temperatuur boven de 4 graden mogelijk om de luchtvochtigheid actief te regelen.

Bewaren: Start de bewaarcyclus.

Ontdooien: Ontdooi bevroren voedsel veilig met VISION. Zorgvuldig beheer van temperatuur en vochtigheid voorkomt de verspreiding van de bacteriële belasting.

Ijs: Start de bewaarcyclus voor ijs.

Chocolade: Start de bewaarcyclus voor chocolade.



7.0 ALGEMENE GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN

Vanaf het startscherm is het mogelijk om de Vision-functies te starten die kunnen verschillen afhankelijk van de instellingen. Vision bevat talrijke recepten die erop gericht zijn de programma's aan te passen aan het voedsel dat daadwerkelijk in de snelkoeler wordt geplaatst.

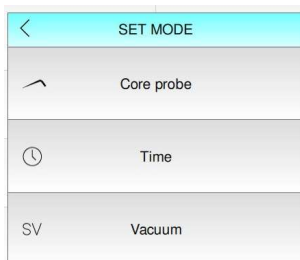


DEVOTE™

Alle voorgeïnstalleerde programma's maken gebruik van het DEVOTE™ automatische beladingsherkenningsysteem dat de tijden en bedrijfsparameters van het toestel optimaliseert wanneer een warm gerecht wordt ingevoerd om deze waarden aan te passen aan het werkelijke type en de belading van het ingevoerde voedsel.

DEVOTE™ - Dynamic Evolution Temperature - is het innovatieve systeem ontwikkeld door Coldline dat autonoom het gewicht, de grootte en de begintemperatuur van het voedsel herkent.

DEVOTE™ regelt automatisch de temperatuur en ventilatie om in de kortst mogelijke tijd snel te koelen en te vriezen zonder de kernsonde te gebruiken. Door het gebruik van deze kernsonde te beperken, kunt u de snelkoel- en vriesprocessen versnellen en bacteriële besmetting tussen verschillende voedingsmiddelen voorkomen. De gebruiker kan de programma's naar keuze wijzigen door nieuwe te maken of kan de vooraf geïnstalleerde programma's starten en wijzigen door ze opnieuw op te slaan met een andere naam. In veel snelkoel- en vriesprogramma's is het vereist om de modus te selecteren tussen:



Kernsonde: het programma beheert de overgang van de ene fase naar de andere door de temperatuur van de kernsonde af te lezen. De duur wordt bepaald door het bereiken van de werkelijke temperatuur die is ingesteld voor de kern van het product. De programma's zijn onderverdeeld in drie fasen waarmee u de temperatuur, de ventilatie en de temperatuur in de kern van elke afzonderlijke fase kunt variëren; aan het einde van de cyclus kan de gewenste opslagtemperatuur worden geactiveerd.

Tijd: het programma beheert de overgang van de ene fase naar de andere aan de hand van de tijd die is ingesteld volgens het recept.

Wanneer DEVOTE actief is, zal het toestel automatisch de duur van de cyclus bepalen, in andere gevallen zal de cyclus eindigen na de tijd aangegeven in het programma. Deze tijd is zichtbaar vanuit de editor rechts onderaan en kan naar wens aangepast worden.

De programma's zijn onderverdeeld in drie fasen waarmee u de temperatuur, de ventilatie en de duur van elke afzonderlijke fase kunt variëren; aan het einde van de cyclus kan de gewenste opslagtemperatuur worden geactiveerd.

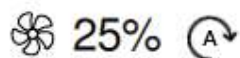
Vacuümmodus: in sommige programma's is het mogelijk om de VM - Vacuümmodus te activeren; in de VM-modus werkt VISION zoals in de tijdmodus, waarbij de ventilatie en de duur worden aangepast om het gebruik van vacuümverpakt voedsel te optimaliseren en waarbij de aanwezigheid van de zak een belemmering vormt voor het koelen van het voedsel.


Als een programma eenmaal is gestart, is het altijd mogelijk om de volgende gegevens af te lezen:

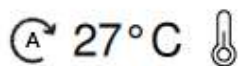
Celtemperatuur in het midden van het display, als de kernsonde is aangesloten, kunt u de kerntemperatuur zien door het temperatuurgebied te selecteren.



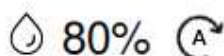
Als u alleen de kerntemperatuur wilt zien, selecteert u eenvoudigweg het sondesymbool, een akoestisch signaal bevestigt dat alleen de kerntemperatuur wordt weergegeven. Om terug te keren naar de omgevingstemperatuur, drukt u opnieuw in het temperatuurvak.




Ventilatie: door het ventilatieveld te selecteren, kan dit, afhankelijk van de programma's, worden gewijzigd of verschijnt het automatisch beheersymbool . In dergelijk geval is het niet mogelijk om de ventilatie te wijzigen behalve vanuit de programma-editor.



Instelling celtemperatuur: afhankelijk van de programma's kunt u door het veld Instelling celtemperatuur te selecteren dit wijzigen of zal het symbool voor automatisch beheer verschijnen. In dergelijk geval is het niet mogelijk om de instelling te wijzigen behalve vanuit de programma-editor.



Vochtigheid: als de temperatuur hoger is dan 4°C is het mogelijk om de vochtigheid van de cel te veranderen (bevochtiging of ontvochtiging in snelkoelers en remrijzers terwijl de vochtigheid in de 'storage-units', die geen bevochtigingssysteem hebben, geregeld kan worden door de cel te

ontvochtigen). Door het vochtigheidssymbool , te selecteren, kan de gewenste waarde worden ingesteld of, in geval van automatisch beheer, kan deze vanuit de programma-editor worden gewijzigd.



Programma-editor of handmatig ontdooisymbool: afhankelijk van het programma verschijnt links onderaan het symbool om de programmering te wijzigen of om een automatische ontdooicyclus te starten (bij toestellen met koelunit op afstand wordt het ontdooien uitgevoerd met de deur open). In automatische cycli en bij toestellen met een ingebouwde koeleenheid, gebeurt de ontdooiing automatisch.

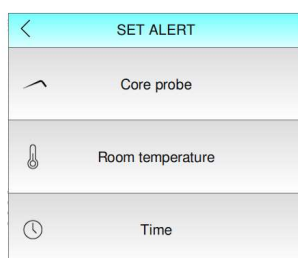
11:50 h

Resterende tijd/verstreken tijd: geeft de resterende tijd aan in de tijdprogramma's en de verstreken tijd in de sondeprogramma's of de handmatige cycli.



Alert: Wanneer een programma wordt gestart, is het mogelijk om een waarschuwing in te stellen door het belsymbool onderaan te selecteren:

- Wanneer een bepaalde kerntemperatuur is bereikt
- Wanneer een bepaalde temperatuur in de cel is bereikt
- Na een bepaalde tijd



Deze functie is handig wanneer het nodig is om een tussentijdse bewerking van het voedsel in het toestel uit te voeren.

Reactivation



STOP

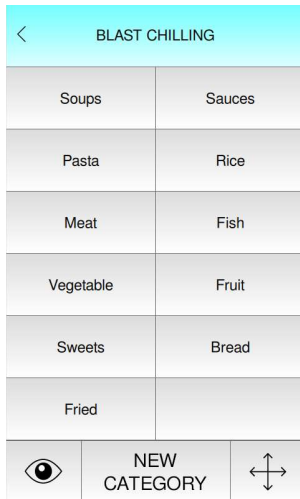
Fase-indicatie: de tekstindicatie en de balk geven de fase aan waarin het programma zich bevindt

Stop-toets: onderbreekt het programma. Voor het gewijzigde onderdeel krijgt u het verzoek om dit op te slaan.




Verbergen: Zodra het gewenste programma is geselecteerd, kunt u door op dit symbool te drukken een vooraf geïnstalleerd recept verbergen. Herhaal gewoon dezelfde handeling om het weer te laten verschijnen.

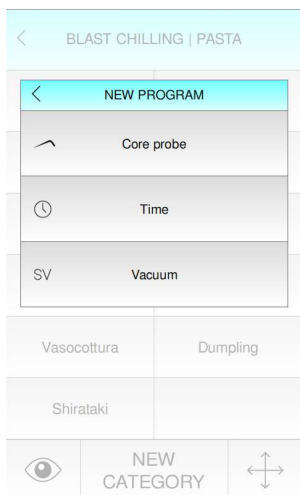
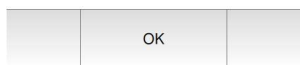
8.0 CREËREN EN WIJZIGEN VAN CATEGORIEËN EN PROGRAMMA'S



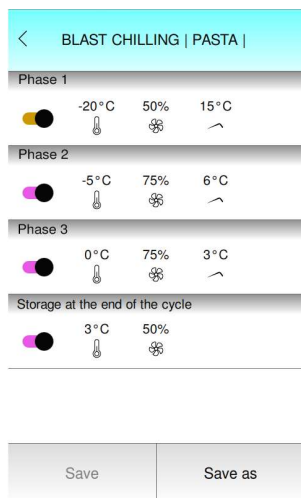
Vanuit de relevante categorielijst kunt u door op de knop NIEUW te tikken een nieuwe categorie aanmaken.



U wordt gevraagd om een naam voor deze categorie in te voeren, en zodra deze is gemaakt, verschijnt deze op de hoofdpagina. Het symbool  geeft aan dat de categorie is gemaakt door de gebruiker.

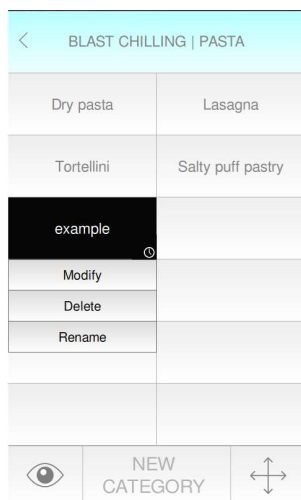





Om een nieuw PROGRAMMA te maken, selecteert u de gewenste categorie en drukt u op de knop NIEUW. Er verschijnt een scherm waarin u wordt gevraagd om het type programma te specificeren, met name KERNSONDE, TIJD of VACUÛM.



Als u bijvoorbeeld de kernsonde selecteert, wordt een scherm geopend waarin u het programma kunt aanpassen door de temperaturen, ventilatie, kerntemperatuur (als u de kernsonde kiest) of de duur van de cyclus (als u Tijd of Vacuüm kiest) voor elke fase te kiezen. Het is eveneens mogelijk om deze instelling aan het einde van de verschillende fasen op te slaan. Door op de BEWAAR ALS-toets te drukken, wordt u gevraagd de naam voor dit programma in te voeren.

Aan het einde van de procedure verschijnt het scherm met de nieuw gemaakte programma's.



Elk aangemaakt programma bevat een klein symbool. Het symbool  geeft een kernsondeprogramma aan, het symbool  geeft een tijdprogramma aan, terwijl het symbool  een vacuümprogramma aangeeft.

Om een gemaakt programma te wijzigen, verwijderen of hernoemen, houdt u gewoon de naam van het programma dat u wilt bewerken ingedrukt.

9.0 WERKINGSLOGICA VAN DE PROGRAMMA'S

Vision is uitgerust met tal van automatische programma's.

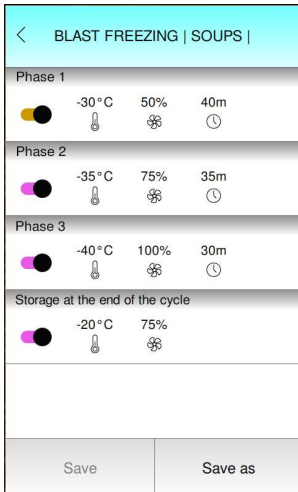
Programma's kunnen in al hun fasen helemaal opnieuw worden gemaakt (par. 10) of ze kunnen tijdens hun werking worden gewijzigd. Als u één van de parameters wijzigt, kunt u het programma met een nieuwe naam opslaan. Dit wordt automatisch in dezelfde categorie ingevoegd als het initiële programma.

De programma's voor snel koelen, vriezen, ontdooien en langzaam koken bestaan uit 3 fasen + een opslagcyclus aan het einde die in- of uitgeschakeld kan worden.

De eerste fase is altijd actief en wordt gekenmerkt door een blauwe schakelaar. De fasen die uitgeschakeld kunnen worden, worden gekenmerkt door een groene schakelaar. In alle fasen is het mogelijk om de parameters (temperatuur, ventilatie, tijd en vochtigheid) te wijzigen die zullen verschijnen volgens het gestarte programma.

Het opslagproces aan het einde van de cyclus kan worden uitgeschakeld. In dat geval keert het toestel terug naar het hoofdscherm als het programma eenmaal is afgelopen en moet het voedsel onmiddellijk uit de cel worden gehaald.

10.0 PROGRAMMA'S



SNELKOELEN, INVRIEZEN, ONTDOOIEN, CHOCOLADE EN DROGEN

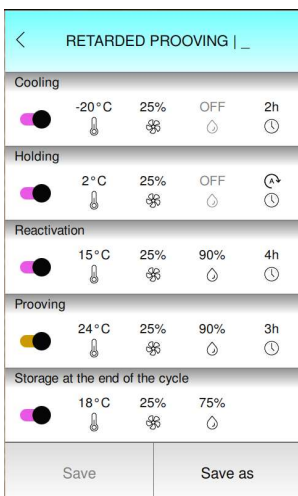
Om een nieuw programma te maken, selecteert u de gewenste functie (snelkoelen, invriezen, ontdooien, chocolade en drogen), de categorie en de toets NIEUW.

U kunt kiezen tussen het maken van een sonde-, een tijd- of een vacuümprogramma.

Wanneer u het type hebt geselecteerd, verschijnt de programma-editor met drie fasen, waarvan de eerste niet kan worden uitgeschakeld (blauwe schakelaar) en twee die kunnen worden uitgeschakeld waarbij het mogelijk is om de gewenste celtemperatuur, de ventilatie en de kerntemperatuur in te stellen. Het programma schakelt vervolgens verder naar de volgende fase.


Elke keer dat er een wijziging in het programma wordt aangebracht, kan deze worden opgeslagen door het lopende programma te overschrijven. Wanneer u weigert om de wijzigingen op te slaan, zullen deze instellingen slechts gelden voor het lopende programma en gaan deze verloren aan het einde van de cyclus.

Op het einde is het mogelijk om de bewaarcyclus te activeren, zo niet stopt het programma en gaat het toestel in stand-by; in dergelijk geval is het nodig om het voedsel onmiddellijk uit het toestel te halen.



RIJZEN EN REMRIJZEN:

In het remrijprogramma is het eerst en vooral noodzakelijk om de datum en het uur in te stellen. Het is mogelijk om de koude fasen uit te schakelen, op deze manier kunt u de opgeslagen parameters gebruiken voor een remrijproces en een onmiddellijke handmatige controle uitvoeren. Er zijn 5 fasen binnen een

remrijprogramma en deze kunnen worden gewijzigd via de editor  (de fase van het rijzen kan niet worden uitgeschakeld):

- 1. Koelen: hiermee kunt u de actie van het gisten blokkeren om hun ontwikkeling te vertragen. Bij temperaturen onder de 4 graden is het niet mogelijk de vochtigheid aan te passen. Als de vochtigheid ingesteld staat op UIT, wordt de parameter niet beheerd. Als u een lage vochtigheidsgraad wilt, stelt u 50% in, als u een maximale bevochtiging wilt, stelt u 95% in. De duur van het programma hangt af van de massa van het te koelen product, hoe groter het volume, hoe langer de afkoelfase moet zijn.
- 2. Houden: houdt de massa van het te rijzen product gedurende een automatische tijd die door het programma wordt beheerd volgens de tijd die is ingesteld als het einde van het rijzen. Let op: hoe lager de bewaartemperaturen, hoe lager de gistactiviteit zal zijn, bij te lage temperaturen loop je het risico het deeg uit te drogen en de daaropvolgende fasen van activeren en rijzen te vertragen. Temperaturen boven 6 graden zullen in plaats daarvan het rij- en rijpingsproces vóór de gewenste tijd in gang zetten. De juiste bewaartemperatuur is afhankelijk van het soort deeg.
- 3. Activeren: in deze fase wordt het product geleidelijk dichter bij de rijsttemperatuur gebracht. De activeringsfase moet langer zijn naarmate het volume van het product stijgt.
- 4. Rijzen: het voedsel wordt op de juiste temperatuur en vochtigheid gebracht om het rijzen te laten ontwikkelen. In deze fase kunt u de temperatuur, de

vochtigheid, de ventilatie en de duur van de fase regelen.

Het is raadzaam om te laten rijzen bij temperaturen onder 28°-30°C om de vorming van azijnzuur te beperken. Dit tast de smaak en structuur van de gerezen producten aan.

- 5. Bewaring aan het einde van de cyclus: in de laatste fase kunt u de temperatuur van een gerezen voedingsmiddel gedeeltelijk verlagen om overmatig rijzen van het product te beperken. Activeer deze fase als het niet mogelijk is om het volledige product onmiddellijk na de rijfsfase te bakken of in te vriezen. Let op: na de rijfsfase heeft het deeg het einde van het rijsp proces bereikt, het zal daarom niet mogelijk zijn om de giststuwung volledig te stoppen, maar alleen om deze korte tijd te vertragen.

Tips: Vochtigheid en ventilatie spelen een fundamentele rol in het rijsp proces.

Deze twee parameters moeten altijd gelijktijdig worden beheerd. Als u merkt dat het product te droog is of de neiging heeft uit te drogen en korstjes te vormen aan het oppervlak, verhoog dan de luchtvochtigheid en/of verlaag de ventilatie.

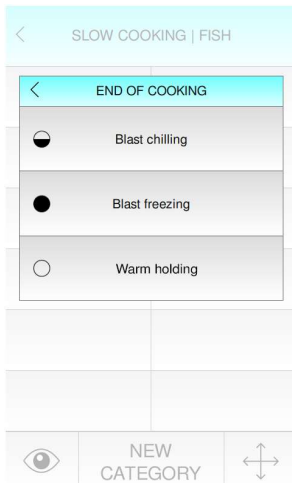
Een te lichte ventilatie kan een verkeerde verdeling van temperatuur en vochtigheid in de cel veroorzaken. Het is noodzakelijk om de parameters aan te passen in functie van de massa die moet rijzen.

Sterk gehydrateerde producten hebben de neiging om veel gemakkelijker uit te drogen. Geef in dergelijk geval de voorkeur aan een hogere luchtvochtigheid door stoom toe te voegen, zelfs in de koude fasen. Massa's die rijk zijn aan vetten en eieren rijzen daarentegen zoals het hoort, ook bij een lagere luchtvochtigheid. Het is aan te raden om gepersonaliseerde programma's te creëren voor uw producten.

De temperatuur van de gebruikte ingrediënten en de temperatuur van het deeg hebben een actieve invloed op het rijsp proces en veranderen het eindresultaat aanzienlijk. Houd rekening met deze parameters om altijd een constant en kwalitatief resultaat te hebben.

Over het algemeen wordt het niet aanbevolen om het rijzende deeg met een doek te bedekken, maar voor bepaalde soorten deeg met een hoge hydratatie moet deze techniek worden gebruikt om de ontwikkeling ervan te verbeteren en de verspreiding van vocht te beperken.

Leg geen deksel op de bakjes en stapel ze niet op elkaar, op die manier is het namelijk onmogelijk om de juiste vochtigheidsgraad en een homogene temperatuur te garanderen.



TRAAG KOKEN EN PASTEURISEREN (NUVÖ versie)

NUVÖ™ is de revolutionaire gepatenteerde technologie waarmee u voedsel kunt bereiden op lage temperaturen met toevoeging van stoom en waaraan u snelkoel- en vriescycli kunt koppelen.

Dankzij NUVÖ™ wordt voedsel volledig omhuld met hete stoom. De microdeeltjes water zorgen voor een uitstekende warmteoverdracht wat resulteert in een homogene en delicate bereiding .


NUVÖ -versies kunnen tot +85°C bereiken, wat voldoende is voor traag koken en sommige soorten pasteurisatie. Tijdens de kook- en pasteurisatiefasen is het raadzaam om een hoge luchtvochtigheid van 90% -100% te gebruiken. Een hogere luchtvochtigheid verhoogt de warmteoverdracht naar het voedsel en verbetert de temperaturnauwkeurigheid, kooksnelheid en hydratatie van het voedsel wanneer het niet vacuüm verpakt is.

Als u traag kookt zonder gebruik te maken van een vacuümverpakking, plaats dan altijd een tray onder het voedsel dat wordt bereid om eventuele vloeistoffen en vetten op te vangen. Voer steeds een ontsmettingscyclus uit na gebruik van het programma voor langzaam koken en maak Vision grondig schoon.

Met NUVÖ komt het hele Cook & Chill-proces tot stand zonder tussenkomst van personeel. Zodra het koken is voltooid, kunt u een snelkoel- of invriesproces starten of in die mate programmeren dat de bereiding op de gewenste temperatuur wordt gehouden.

Een innovatie die het mogelijk maakt de productiviteit te verhogen door de productiecyclus 's nachts uit te breiden.

- Snel koelen: aan het einde van de bereiding wordt het voedsel onmiddellijk snel gekoeld met een automatisch programma
- Invriezen: aan het einde van de bereiding wordt het voedsel onmiddellijk ingevroren met een automatisch programma
- Stand-by: aan het einde van het koken schakelt Vision over naar de stockercyclus en houdt het product op een temperatuur die naar wens

kan worden ingesteld door de programma-editor  .

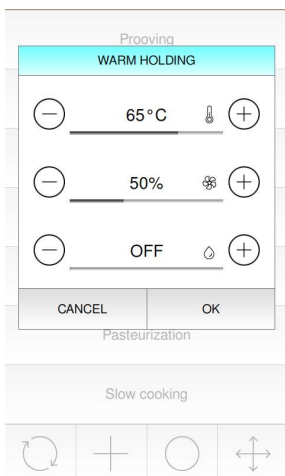
De keuze moet direct na het starten van het programma worden gemaakt.

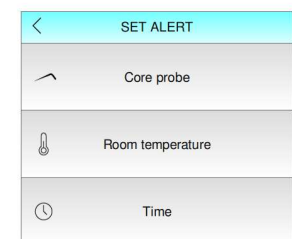
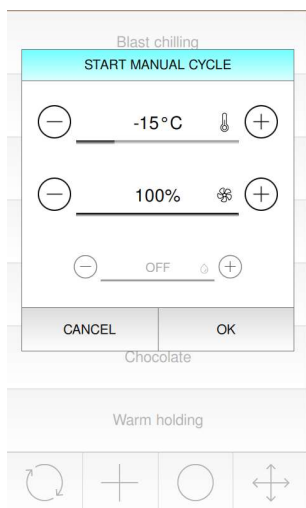
WARM HOUDEN

Met de modus WARM HOUDEN kunt u een speciale cyclus starten door het volgende in te stellen:

- de temperatuur tot +65°C (versie "F")
- de temperatuur tot +85°C (versie NUVÖ)
- de gewenste ventilatie en vochtigheid (min. +4°C).

Het ingevoerde product blijft op de gewenste temperatuur gehouden totdat deze aangepast wordt.







MANUELE CYCLUS


Met de **MANUELE CYCLUS**-modus kunt u een cyclus starten door de gewenste temperatuur, ventilatie en vochtigheid in te stellen (boven +4°C). De ontdooifunctie is uitgeschakeld om de continuïteit van de productie te garanderen. De continue cyclus is nuttig voor alle koelactiviteiten die los staan van een gefaseerde cyclus. In de horeca, de (banket)bakkerij om het deeg in te vriezen en te voorkomen dat het gaat rijzen en in het ijsalon om het romige ijs snel op de ideale bewaartemperatuur te brengen.


Tijdens de cyclus toont het display de temperatuur van de lucht in de cel. U kunt eveneens de temperatuur van de kernsonde raadplegen door het midden van het display aan te raken waar de celtemperatuur wordt weergegeven.


Bovenaan links staat het icoon  met daarnaast het ingestelde percentage van de ventilatie. Door op het icoon te drukken, kunt u het percentage ventilatie van de lopende cyclus wijzigen.

Bovenaan rechts staat het icoon  met daarnaast de ingestelde temperatuur van deze cyclus. Door op het icoon te drukken, kunt u de temperatuur van de lopende cyclus wijzigen.

Onderaan links staat het icoon  als de ingestelde temperatuur hoger is dan 4°C. Door op het icoon te drukken, kunt u de vochtigheidsgraad aanpassen of deze parameter niet instellen (UIT).

Door op het pictogram  te drukken, wordt een handmatige ontdooiing gestart.

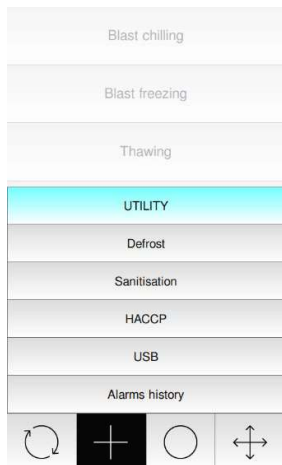
Door op het pictogram  te drukken, wordt het display vergrendeld om verkeerde handelingen te voorkomen of om de deur te reinigen terwijl een programma loopt. Houd gewoon een punt op het scherm ingedrukt om het scherm te ontgrendelen.

Het pictogram  vindt u onder de voortgangstijd van de cyclus. Door op het pictogram te drukken, is het mogelijk om een visuele en akoestische waarschuwing in te stellen voor de volgende parameters:

- Kernsonde
- Celtemperatuur
- Tijd

Zie hiervoor hoofdstuk 7.0. Algemene gebruiksvorschriften

11.0 HULPFUNCTIES



Het **HULPFUNCTIE**-menu kan worden gebruikt om een ontdooiproces te starten, de kernsonde te verwarmen (optioneel), HACCP-gegevens te exporteren, de software bij te werken, een gegevensback-up te maken en het alarmlogboek te bekijken.

11.1 ONTDOOIEN



Het ontdooien begint:

- automatisch tijdens de opslagfase, met vooraf gedefinieerde tijdsintervallen.
- handmatig met de functie MENU > HULPFUNCTIES > ONTDOOIEN:

- handmatig tijdens de opslag door de knop Ontdooien  aan te raken.

Terwijl het ontdooiproces bezig is, toont het display de waarschuwing "**ONTDOOIEN**". Raak de STOP-toets aan om het ontdooien voortijdig te stoppen.

Notitie

Als het toestel een externe condensatie-unit heeft, wordt het ontdooien uitgevoerd met gedwongen lucht. Voor een correcte uitvoering is een open deur vereist, aangezien het ontdooien van de verdamper plaatsvindt via warmte-uitwisseling met de omgevingstemperatuur door middel van ventilatie. Tijdens deze fase mogen er geen producten in de ruimte liggen. Om deze reden wordt bij machines die zijn aangesloten op een externe koelunit de ontdooifunctie handmatig geactiveerd door de operator op basis van de gebruiksfrequentie van de machine.

11.2 DESINFECTIE

Het **DESINFECTIE**-proces maakt gebruik van een combinatie van detergent en hete stoom waardoor de bacteriële belasting van de cel wordt verminderd en onaangename geuren worden geëlimineerd.

Dit proces bestaat uit 5 fasen: voorbereiden, reinigen, weken, spoelen en drogen.

Aan het einde van de eerste fase, de voorbereiding, verschijnt een scherm waarin u wordt gevraagd de ventilatorcarterbescherming te openen en het detergent op de verdamper te spuiten.



Let op, letselgevaar! Wacht tot de ventilatoren volledig tot stilstand zijn gekomen voordat u de behuizing opent. Volg de instructies in het hoofdstuk Onderhoud om de desinfectiecyclus uit te voeren.



Gebruik een neutraal, niet-schuimend en niet-agressief detergent; het gebruik van agressieve detergents tast de bescherm laag op de verdamper aan met daaruit volgend een risico op lekken en koudemiddel (die niet onder de garantie vallen).



Spuit geen detergent op de vochtigheidssonde. In dergelijk geval is het mogelijk dat de sonde de waarden niet meer correct weergeeft en moet worden vervangen. Deze vervanging valt niet onder de garantie.



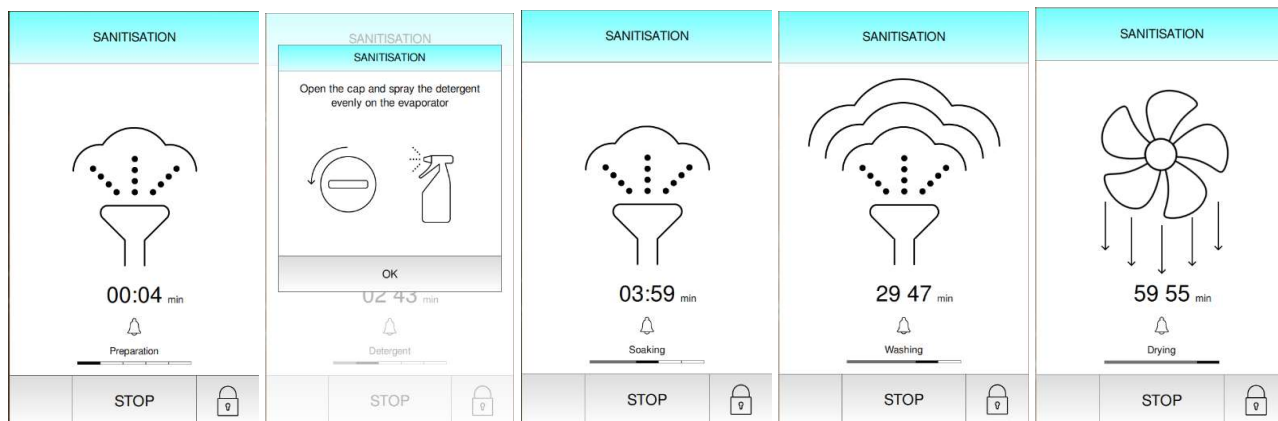
Wanneer u een melding krijgt, moet u de behuizing van de ventilatoren in de cel losmaken.

Om de behuizing te openen, draait u de vergrendelingen tegen de klok in, besproeit u de verdamper met Coldline ontsmettingsproduct en sluit u de behuizing opnieuw door de vergrendelingen met de klok mee te draaien. Controleer altijd of de behuizing van de ventilator goed dicht is.

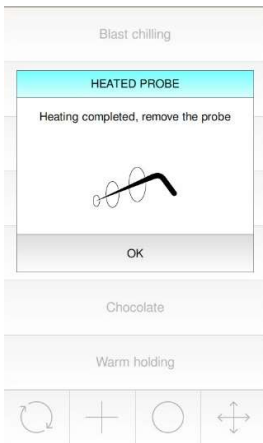
Vision is uitgerust met een veiligheidsvoorziening die het inschakelen van de ventilatoren blokkeert als de behuizing open is. Als deze niet correct werd teruggeplaatst, is het niet mogelijk om door te gaan met het desinfectieprogramma en krijgt u een waarschuwing te zien.

In de daaropvolgende fasen wisselt Vision fasen met stoom en spoelen af om het toestel te ontsmetten en te reinigen. Het is echter aangeraden om alle voedselresten en zichtbaar vuil te verwijderen voordat u met het desinfectieproces begint.

Aan het einde van het proces droogt de machine vanzelf en keert zij terug naar het hoofdscherm.



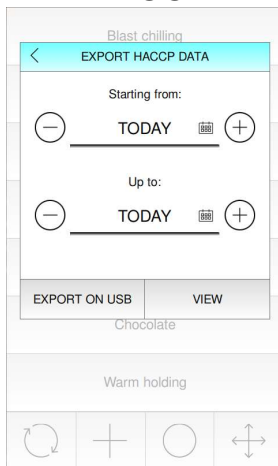
11.3 SONDEVERWARMING



De functie **SONDE VERWARMEN** is alleen actief als het accessoire voor verwarmde kernsonde aanwezig is.

Door op de knop **SONDE VERWARMEN** te drukken, wordt de verwarming van de naald geactiveerd, waardoor extractie uit het product vergemakkelijkt wordt. Aan het einde verschijnt het bericht "verwarming voltooid, verwijder de sonde".

11.4 HACCP



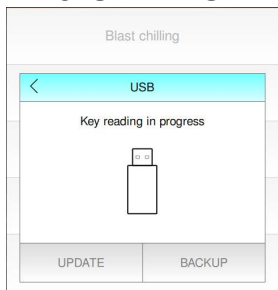
Vanuit het **HACCP**-menu kunt u de gegevens van alle uitgevoerde cycli opslaan op een USB-stick en vervolgens bekijken.

Om de HACCP-gegevens te exporteren, plaatst u een USB-sleutel en drukt u op Hulpfuncties > HACCP.

Er verschijnt een scherm waarin u de periode kunt selecteren waarvoor u de gegevens wilt exporteren. Door op de knop "Exporteren" te drukken, wordt een .csv-bestand geëxporteerd naar de USB-stick, met het serienummer van het toestel gevolgd door het jaar, de maand en de dag.

Het gegenereerde bestand kan met spreadsheetsoftware op een pc worden geopend.

11.5 USB – UPDATE / BACKUP



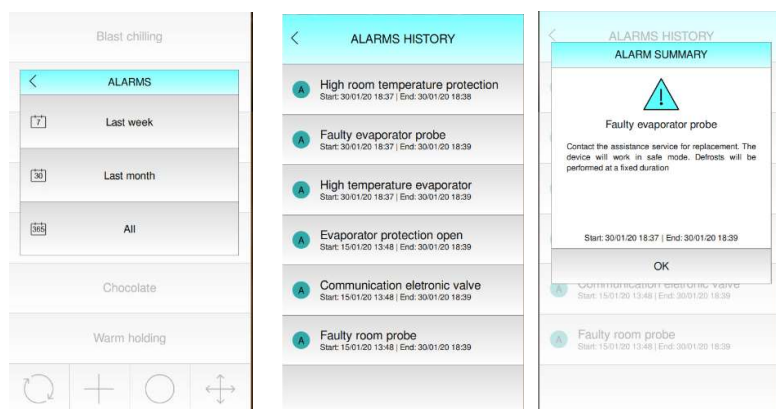
Om de toestelsoftware te **UPDATEN**, plaatst u een USB-sleutel met de software en drukt u op HULPFUNCTIES > USB. Het systeem herkent de juiste updatebestanden, u kunt vervolgens klikken op de knop UPDATE en doorgaan met de installatie ervan.

Om de **BACK-UP** te maken, plaatst u een USB-sleutel en drukt u op HULPFUNCTIES > USB > BACK-UP. Aan het einde van de back-up keert het systeem automatisch terug naar het startscherm en kunt u de USB-stick verwijderen.

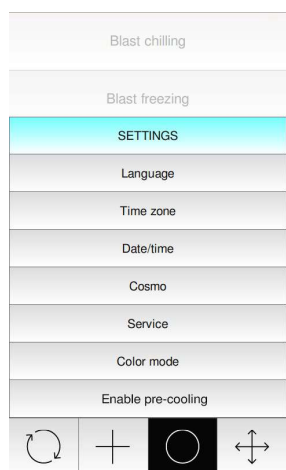
11.6 ALARMLOGBOEK

Vanuit het startmenu door op HULPFUNCTIES > ALARMLOGBOEK te drukken, kunt u de alarmgeschiedenis bekijken door een selectie te maken uit de alarmen van de afgelopen week, de afgelopen maand of alle alarmen.

Met het ALARMLOGBOEK kunt u de verschillende alarmen bekijken die werden geregistreerd met inbegrip van hun start- en einddatum. Als u op een bepaalde melding drukt, wordt het overzichtsscherm van het alarm geopend waar u enige informatie hierover terugvindt.



12.0 INSTELLINGEN



Met het menu **INSTELLINGEN** kunt u de TAAL, TIJDZONE, DATUM en het UUR wijzigen, COSMO configureren, toegang krijgen tot het menu SERVICE (beveiligd met een wachtwoord) en voorkoeling of voorverwarming in- of uitschakelen en de functie “KLEURMODUS” activeren.

12.1 TAAL

Zie par. 5.1

Hiermee kunt u de systeemtaal selecteren uit de weergegeven talen.

12.2 TIJDZONE

Zie par. 5.3

Als Vision niet is verbonden met Cosmo, kunt u handmatig de tijdzone instellen waartoe u behoort, om de juiste opname van HACCP-gebeurtenissen, alarmen en een automatische update van de zomertijd mogelijk te maken.

12.3 DATUM/UUR

Zie par. 5.3

Als Vision niet is verbonden met Cosmo, kunt u de lokale datum en tijd handmatig instellen.

12.4 COSMO

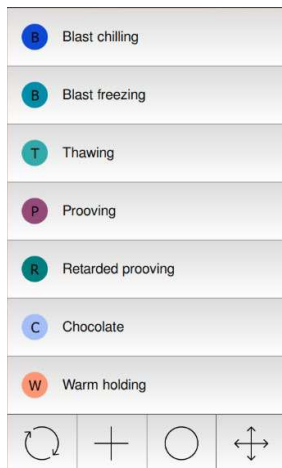
Zie par. 5.4

12.5 SERVICE

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

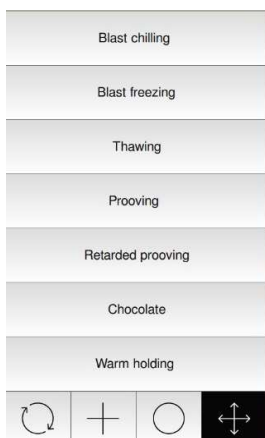
Het SERVICE-menu is beveiligd met een wachtwoord en mag uitsluitend worden gebruikt door servicepersoneel.


12.6 KLEURMODUS



Door de KLEURMODUS te activeren, verschijnt naast elke functie een gekleurd menu dat een alternatieve grafische weergave van de programma's mogelijk maakt.

13.0 MENU HERORDENEN



Als u de knop  aanraakt, wordt de modus MENU HERORDENEN geactiveerd waarmee u de items in het menu naar keuze opnieuw kunt ordenen. Tijdens het activeren van de herordening zullen de geschriften in beweging verschijnen.

14.0 ALARMEN

OVERZICHT ALARMEN	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Defecte celsonde	Mogelijk defect van de celsonde	Neem contact op met een erkend technisch servicecentrum voor vervanging. Het toestel zal enkel in veilige modus werken. Enkel snel koelen en vriezen met timer is mogelijk. De kernsonde neemt de taak van de ruimtevoeler over en mag niet in het product worden ingebracht.
Kernsonde defect	Mogelijk defect van de kernsonde. Kernsonde niet aangesloten.	Neem contact op met een erkend technisch servicecentrum voor vervanging. Het toestel zal in veilige modus werken. Enkel snel koelen en vriezen met timer is mogelijk en niet in de kern.
Vochtigheidssonde defect	Afwijking of storing bij het detecteren van vochtigheid. Het alarm kan verschijnen als een programma met vochtigheid wordt gestart na snel koelen of vriezen.	Neem contact op met een erkend technisch servicecentrum voor vervanging. Het toestel zal in veilige modus werken.
Sonde verdamper defect	Mogelijk defect van de sonde van de verdamper	Neem contact op met een erkend technisch servicecentrum. Het toestel zal in veilige modus werken. De ontdooicycli zullen met een vaste duur uitgevoerd worden.
Condensorsonde defect	Mogelijk defect van de condensorsonde	Neem contact op met een erkend technisch servicecentrum. Het is mogelijk om het Vision-toestel te blijven gebruiken, maar de prestatie zal niet optimaal zijn.
Sonde elektronisch expansieventiel defect	Mogelijk defect van het elektronisch expansieventiel voor koudemiddel.	Neem contact op met een erkend technisch servicecentrum. Het toestel kan niet werken.
Lagedruktransmitter defect	Mogelijk defect van de lagedruktransmitter.	Neem contact op met een erkend technisch servicecentrum. Het toestel kan niet werken.
Hogedruktransmitter defect	Mogelijk defect van de hogedruktransmitter.	Neem contact op met een erkend technisch servicecentrum. Het toestel kan in veilige modus werken.
Celbescherming tegen hoge temperatuur	De celtemperatuur is hoger dan 100°C.	De koelcompressor wordt geactiveerd, om de temperatuur te doen dalen. Neem contact op met een erkend technisch servicecentrum.
Hoge celtemperatuur	Dit wordt geactiveerd als het instelpunt niet wordt bereikt na 4 uur continu bedrijf van de compressor	Controleer of er geen overmatige lading heet product is geweest, controleer of de condensor van de machine schoon is, controleer of de technische ruimte goed geventileerd is en voldoende ver van de wand verwijderd is.
Hoge temperatuur van de kernsonde	De temperatuur van de kernsonde is te hoog	Controleer of de ingebrachte producten lager dan 110°C zijn en of de verdamperventilatoren correct draaien.
Voedingskaart op hoge temperatuur	De voedingskaart werkt buiten de maximale temperatuurlimieten	Controleer de juiste ventilatie van het technisch compartiment. Stop de cyclus en laat het toestel afkoelen.
Geopende deur	De deur is open	Sluit de deur, neem contact op met de technische assistentie als het alarm aanhoudt.
Communicatie met voedingskaart onderbroken	De besturingskaart kan niet communiceren met de voedingskaart.	Koppel het toestel los van het elektriciteitsnet en neem contact op met een erkend technisch servicecentrum. Het toestel mag niet meer gebruikt worden.
Vervang de waterfilter	Het waterfilterpatroon voor de luchtbevochtiger heeft zijn levenscyclus voltooid	Vervang de filter. Gebruik geen programma's met vocht of stoom wanneer er geen filter in het toestel zit: kans op schade aan het stoomgeneratiesysteem.
Reinig de condensor	De condensor is vuil en garandeert geen goede koeling van het koelsysteem	Zie par. 15 condensorreiniging.
Defecte watervoorziening van de luchtbevochtiger	Defecte watervoorziening van de luchtbevochtiger	Controleer de watervoorziening en of de waterkraan geopend is. Neem contact op met een erkend technisch servicecentrum als het probleem blijft aanhouden.
Defecte verwarming van luchtbevochtiger	Defecte verwarming van luchtbevochtiger	Neem contact op met een erkend technisch servicecentrum.
Hogedruk-pressostaat	Overmatige druk gedetecteerd door de hogedruktransmitter.	Controleer of de condensor schoon is, of het toestel voldoende ruimte heeft om de warmte van de condensor af te voeren en/of het geplaatste product niet overmatig heet is (110°C). De compressor slaat opnieuw aan bij het halen van het normale bereik.
Communicatie onderbroken met elektronisch expansieventiel	De programma's worden onderbroken omdat het elektronisch expansieventiel niet kan worden bediend.	Neem contact op met een erkend technisch servicecentrum.
Hoge temperatuur verdamper	Een te heet product werd toegevoegd zonder dat er een voorkoelcyclus werd gestart.	Controleer of de temperatuur van het product lager is dan 110°C (230°F) en of de ventilatoren van de verdamper correct draaien.

Bescherming verdampers open	De interne ventilatorbehuizing is open.	Druk voorzichtig tegen de behuizing en sluit de vergrendeling om het vast te zetten; als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met een erkend technisch servicecentrum.
Lage/hoge voedingsspanning	De voedingsspanning ligt buiten het toegestane bereik.	Laat uw installatie controleren door een gespecialiseerde technicus of neem contact op met uw servicebeheerder inzake elektriciteit.

15.0 AANBEVELINGEN VOOR GEBRUIK EN WAARSCHUWINGEN

15.1 VOORKOELEN/VOORVERWARMEN

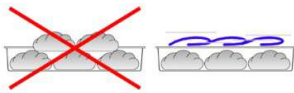


Voordat u een snelkoel-/vriescyclus start, is het raadzaam om de cel voor te koelen door de voorgestelde voorkoeling uit te voeren. Plaats tijdens de voorkoelcyclus geen voedsel in de cel.

Vooraleer u het voedsel langzaam gaat bereiden ('slow cooking'), kan u de cel voorverwarmen om de opwarmtijd aanzienlijk te verkorten.

De automatische voorkoel- en voorverwarmcycli kunnen worden uitgeschakeld in het menu Hulpfuncties.

15.2 SCHIKKEN VAN HET PRODUCT OP DE TRAYS

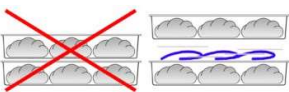


Gebruik lage trays om het contact tussen de lucht en het oppervlak van het product te vergemakkelijken.

Schik de producten op een geordende manier en zorg ervoor dat ze elkaar niet overlappen.

Let op het plaatsen van de vacuümzakken, controleer of de zak de ventilatoren niet raakt of belemmert.

15.3 VULLEN VAN HET TOESTEL



Laat een ruimte van minimaal 2 cm tussen de ene tray en de andere, zodat er voldoende luchtcirculatie is.

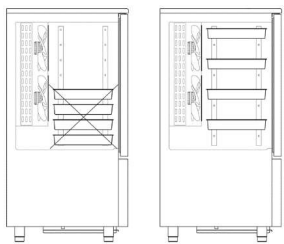
De gerechten moeten in een enkele laag worden geschikt, in recipiënten:

- die afgesloten zijn
- die geschikt zijn voor voeding
- die bestand zijn tegen de temperaturen die worden bereikt bij invriezen en koken
- met lage randen (maximaal 4,5 cm)

Dek de recipiënten niet af met een deksel.

De juiste plaatsing van de recipiënten zorgt voor een vrije luchtcirculatie in de cel: vermijd belemmering van de ventilatoren en overbelasting van de apparatuur buiten de toegestane limieten.

15.4 VERDELEN VAN DE TRAYS



Verdeel bij gedeeltelijke belading de trays gelijkmatig over de volledige nuttige hoogte.

Als er tijdens de cyclus extra trays worden toegevoegd, plaats deze dan altijd in het bovenste gedeelte en verplaats de reeds aanwezige trays naar het onderste gedeelte.

Laat het hete product niet in de cel staan zonder de cyclus te starten. Laad niet meer dan de maximale capaciteit van het model

15.5 CORRECT GEBRUIK

Houd het motorcompartiment vrij van voorwerpen, blokkeer de voor- en achterinlaat van de warme lucht niet. Sluit de koelkasten niet af met dozen of plaats ze niet in nissen.

Reinig bij snelkoelers die hiermee zijn uitgerust periodiek de filter die voor de condensor is geplaatst.

Schik het voedsel dat snel gekoeld of gekookt moet worden, zoals uitgelegd in het vorige hoofdstuk;

Sluit de deuren zorgvuldig tijdens elke werkcyclus

Houd de afvoeropening voor het dooiwater altijd vrij

Open de deuren niet tijdens een cyclus van positieve of negatieve snelkoeling of bij het langzaam koken ('slow cooking').

Voer regelmatig routineonderhoud uit zoals aangegeven in het specifieke hoofdstuk.

In het geval u bijzonder vet voedsel bereidt met roosters (bijvoorbeeld gevogelte), plaatst u een tray op de bodem van de cel om de vetten op te vangen die van het voedsel kunnen lekken.

Gebruik tijdens het koken geen licht ontvlambare voedingsmiddelen of vloeistoffen (bijv. alcohol).

15.6 GEBRUIK VAN DE KERNSONDE



Voor een optimale werking moet de naaldsonde in het midden van het product worden geplaatst.

Controleer of de punt van de sonde niet uit het product steekt en geen contact maakt met de tray.

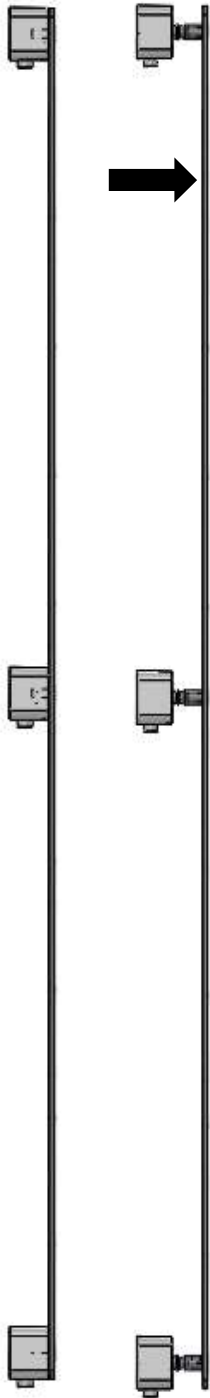
Steek de sonde niet in gerechten met een temperatuur hoger dan 130°C om schade aan de sensor te voorkomen. Laat het product dan eerst een paar minuten rusten in de kamer.

Tijdens een snelkoelcyclus detecteert de kernsonde de temperatuur in de "kern" van het voedsel: wanneer het de waarde bereikt die is ingesteld door de gebruiker of in de fabriek, betekent dit dat het voedsel snelgekoeld is (snelkoelfunctie). De kernsonde moet diep in het te koelen voedsel worden gestoken: zorg ervoor dat de punt de "kern" van het voedsel bereikt, dit wil zeggen in het binnenste punt, zonder erdoor te gaan. Let op dat u de sonde niet op erg vette plaatsen of dicht bij de beenderen van het vlees inbrengt.

Als het voedsel relatief dun is, plaatst u de sonde parallel aan het steunoppervlak. Het wordt aanbevolen om de sonde altijd schoon en zuiver te houden.

WEES STEEDS VOORZICHTIG MET DE SONDE AANGEZIEN DEZE EEN SCHERPE PUNT HEEFT EN WARM KAN ZIJN NADAT U DEZE GEBRUIKT HEBT IN BEREIDINGEN

15.7 GELEIDERS VOOR GN- OF EN-TRAYS



Vision is uitgerust met geleiders die plaats bieden aan trays van het type EN60x40 of EN60x40 en GN1/1.

Het inklikstelsel van de geleiders zorgt voor een betere luchtverdeling in de cel en een eenvoudigere schoonmaak van de wanden.

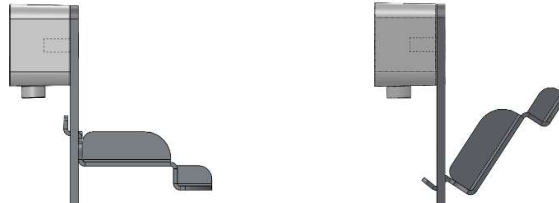
De geleiders zijn afneembaar en afwasbaar met water en neutrale zeep of in de vaatwasser.

Om de geleiders te verwijderen, tilt u ze eenvoudig omhoog en verwijdert u ze uit de profielen met een beweging naar de binnenkant van de cel.

Voor een betere reiniging is het bij de Vision-serie ook mogelijk om de stellijsten te verwijderen die, afhankelijk van het model, op twee of meer punten zijn bevestigd.

Om deze te verwijderen, trekt u de stellijst eenvoudig naar de binnenkant van de cel en houdt u hem dicht bij de bevestigingspunten vast. Buig of forceer ze niet!

Om de stellijsten opnieuw te installeren, lijnt u de pin uit met de vergrendeling en drukt u totdat u een klik hoort in alle vergrendelingen.



16.0 ONDERHOUD EN REINIGING

Routine-onderhoud kan worden uitgevoerd door **ongeschoold personeel** indien onderstaande instructies zorgvuldig opgevolgd worden.

- **Koppel het toestel los van het stroomnet voordat u onderhouds- of reinigingswerkzaamheden uitvoert.**

U kunt de **binnen- en buitenkant** wassen met behulp van een vochtige doek met lauw water en neutrale reinigingsmiddelen zonder chloorgehalte en zonder enig ander chemisch agressief bestanddeel. Na het reinigen met een zachte droge doek afdrogen. U wordt aanbevolen om oppoetsproducten alleen op de buitenkant van het toestel te gebruiken.

- **Was het toestel niet met waterspuit. Gebruik geen schuurpasta's of staalwol.**
- **Het is ten strengste verboden om de beschermingen en veiligheidsvoorzieningen te verwijderen om een routineonderhoud uit te voeren. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor ongevallen die veroorzaakt worden door het niet naleven van de bovengenoemde verplichting.**
- **Raak de machine niet aan en bedien de machine niet met vochtige of natte handen of voeten, plaats geen schroevendraaiers, keukengerei of iets anders tussen de afschermingen en bewegende delen. Voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert, moet u de machine van het elektriciteitsnet loskoppelen door de stekker uit het stopcontact te halen. Trek niet aan het netsnoer om het toestel los te koppelen van de stroomvoorziening.**

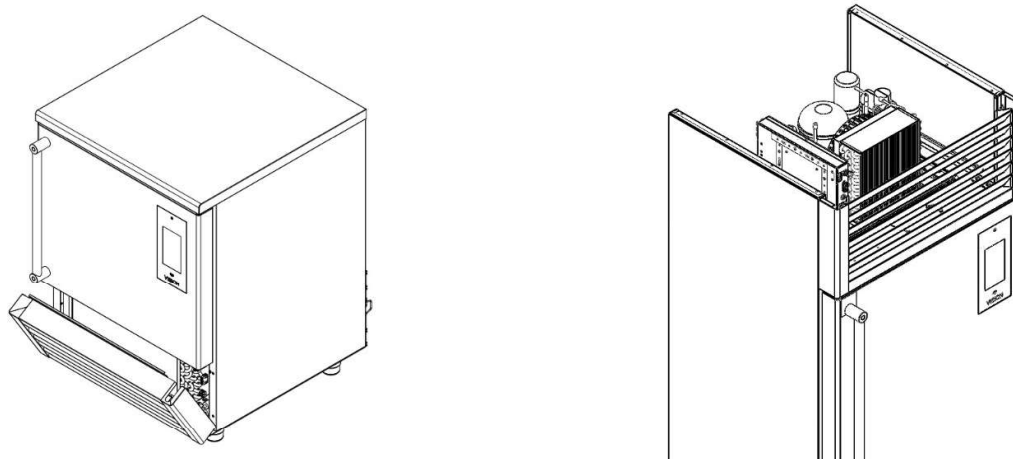
Om de efficiëntie van het toestel voortdurend op een hoog peil te houden, moet u de condensor op regelmatige tijdstippen reinigen. Hiervoor kunt u gebruik maken van een borstel met zachte haren of een stofzuiger. Zorg ervoor dat u de aluminium lamellen niet buigt.

- **De condensor heeft scherpe randen. Draag beschermende handschoenen tijdens het reinigen.**

Om toegang te krijgen tot de condensor van een snelkoeler, hoeft u alleen maar het paneel aan de bovenkant vast te pakken en naar u toe te trekken.

Het paneel is aan de bovenzijde bevestigd met twee magneten en aan de onderzijde met in elkaar grijpende pinnen.

De condensor in het remrijstoestel en de bewaartoestellen bevindt zich aan de bovenkant van de kast.



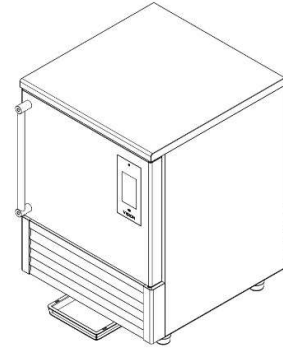
Het toestel (snelkoeler) is uitgerust met een opvangbak voor het opvangen van het dooiwater. Deze bak moet periodiek worden geleegd. De remrijs- en bewaartoestellen zijn uitgerust met een automatisch herverdampingssysteem.

Snelkoelers: Trek de lade naar voren uit

Leeg het water uit de container

Plaats de bak terug in de oorspronkelijke positie

U kunt ook de condensafvoerleiding aansluiten met een mannelijke schroefdraadaansluiting met een diameter van 3/4"



17.0 AANSLUITING BEVOCHTIGER OP WATERLEIDING EN ONDERHOUD

⚠ Hogere temperaturen beschadigen het waterfiltersysteem. Het toestel moet worden aangesloten op het waterleidingnet met een temperatuur van minder dan 30°C.

⚠ De waterdruk aan de inlaat van de bevochtiger moet tussen 0,5 bar en 6 bar liggen. Installeer een handkraan voor het systeem (om de onderbreking van het toevoerwater te kunnen verzekeren). Installeer een mechanische filter (60 µS) om vaste onzuiverheden op te vangen.

⚠ Het wordt aanbevolen om gedemineraliseerd water te gebruiken: als leidingwater wordt gebruikt, veroorzaken de zouten, die na verloop van tijd bezinken, een geleidelijke korstvorming binnenin het bevochtigingssysteem, waardoor de functionaliteit in gevaar komt. Bij een waterhardheid van meer dan 15°F moet een waterontharder worden geïnstalleerd.

⚠ Bij niet-naleving van de gebruiksspecificaties kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor storingen of schade aan het bevochtigingssysteem.

Het toestel is uitgerust met een automatische herverdampingstank voor het water dat wordt geproduceerd door de ontdooi- en wascycli van de luchtbevochtiger (enkel remrijs- en bewaart toestellen).

⚠ De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor enige schade of letsel veroorzaakt door het ontbreken of inefficiënt zijn van aarding, onjuiste installatie, sabotage, slecht onderhoud en onervarenheid in gebruik, of als gevolg van het niet naleven van de elektrische veiligheidsnormen die van kracht zijn in het land van gebruik van het toestel.

Het filtersysteem is voorzien van een patroon met een maximale levensduur van 12 maanden. Vervang het patroon onmiddellijk als de waarschuwing op de elektronica verschijnt of in ieder geval binnen de 12 maanden na de plaatsing ervan. Het niet vervangen van het filterpatroon brengt het stoomgeneratiesysteem onherstelbaar in gevaar. Schade veroorzaakt door het niet naleven van de waterkwaliteitsindicaties of het niet vervangen van het filter leidt tot het vervallen van de garantie op het gehele stoomgeneratiesysteem. De filter geeft de volgende stoffen af aan het water: zilver, ammonium, kalium. Controleer het filtersysteem regelmatig op lekken. Controleer regelmatig of de leidingen niet geknikt zijn. Verbogen leidingen moeten worden vervangen. Het complete filtersysteem moet uiterlijk na 10 jaar afwisselend worden vervangen. De leidingen moeten uiterlijk na 5 jaar afwisselend worden vervangen.

18.0 OPLOSSEN VAN FOUTMELDINGEN

ANOMALIE	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het toestel start niet op	Geen spanning	Controleer de aanwezigheid van spanning op het stopcontact waar de stekker van het toestel in zit, herstel eventueel voorafgaandelijke beveiligingsschakelaars en zekeringen en controleer de zekeringen die frontaal op het elektrische paneel zijn gemonteerd
	Interface-verbindingkabel niet aangesloten	Controleer de correcte plaatsing van de interface-verbindingkabel in het elektrische paneel, vervang de kabel indien onderbroken
Bij het starten van een koelcyclus start de compressor niet	Startvertraging compressor pendelveiligheid (snelkoeler)	Om een pendelen van de compressor te voorkomen die deze zou kunnen beschadigen, is er een vertraging van een paar minuten voorzien, wacht een paar minuten
	Het compressorcontrolerelais is defect	De tussenkomst van een technicus is vereist voor verificatie en herstel
	De interne thermische beveiliging van de compressor is uitgeschakeld door oververhitting	Laat het toestel ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het opnieuw opstart, controleer of de juiste koelstroom van de technische ruimte niet wordt belemmerd. Controleer of er tussen de muur en de achterkant van het toestel ongeveer 10-15 cm is voor de afvoer van lucht. Zorg ervoor dat het niet in de buurt van warmtebronnen staat (ovens, pastakokers, friteuses ...). Controleer of de condensorventilator, die zich in het onderste technische compartiment bevindt, werkt. Neem contact op met de technische dienst als het probleem aanhoudt. Controleer en reinig indien nodig de stoffilter op de condensor
Het toestel koelt niet of erg langzaam	Overmatige productbelasting bij hoge temperatuur (snelkoeler)	Overschrijd de maximale hoeveelheid in kg product niet; alvorens heet product in te voeren, laat de kamer voorcoelen tot een temperatuur van -20°/-30°C
	Interne ventilatoren stoppen voortdurend	Neem contact op met de technische dienst om de oorzaak van de ventilatorpanne te controleren
	Met ijs bedekte verdamper	Voer een handmatige ontdooiing uit
	Oververhitting van het technische compartiment	Controleer of er tussen de muur en de achterkant van het toestel ongeveer 10-15 cm is voor de afvoer van lucht. Zorg ervoor dat het niet in de buurt van warmtebronnen staat (ovens, pastakokers, friteuses ...). Controleer of de radiator onderaan de voorkant (condensor) perfect schoon is, zuig indien nodig het vuil dat deze blokkeert op met een stofzuiger of verwijder de voorkant en borstel de lamellen met een plastic borstel.

19.0 VEILIGHEIDSINFORMATIEBLAD GAS



19.1 R290

GWP: 3
ODP: 0

- Gevarenidentificatie: Vloeibaar gemaakt gas - Zeer licht ontvlambaar.
- Eerstehulpmaatregelen:
 - Inademing: Verplaats het slachtoffer naar een ruimte waar geen gas aanwezig is en gebruik een beademingstoestel. Houd de patiënt rustig en warm. Bel een dokter. Pas kunstmatige beademing toe als de ademhaling stopt.
 - Contact met de huid: In geval van vriesbrandwonden, minimaal 15 minuten met water spoelen. Breng een steriel gaas aan. Vraag medische hulp.
 - Contact met de ogen: Spoel de ogen onmiddellijk met water gedurende tenminste 15 minuten.
 - Inslikking: Inslikken wordt als een onwaarschijnlijk blootstellingsrisico beschouwd.

19.2 R452A

GWP: 2141
ODP: 0

- Samenstelling:

○ Difluormethaan	(R32)	21,9%
○ 2,3,3,3- Tetrafluorpropeen	(R-1234yf)	27,2%
○ Pentafluorethaan	(HFC 125)	50,9%
- Gevarenidentificatie: Vloeibaar gemaakt gas. In hoge concentraties kan het verstikking veroorzaken. Spatten kunnen koude brandwonden veroorzaken.
- Eerstehulpmaatregelen:
 - Inademing: In hoge concentraties kan het verstikking veroorzaken. Symptomen kunnen o.a. verlies van spiercontrole en/of bewustzijn zijn. Het slachtoffer is zich misschien niet bewust van de verstikking. Doe het slachtoffer een onafhankelijk beademingstoestel aan en verplaats hem naar een geventileerde ruimte, houd hem warm. Bel een dokter. Pas kunstmatige beademing toe als de ademhaling stopt.
 - Contact met de huid: Contact met de verdampende vloeistof kan vriesbrandwonden veroorzaken.
 - Contact met de ogen: Spoel de ogen onmiddellijk met water. Verwijder eventuele contactlenzen indien dit eenvoudig mogelijk is. Blijf spoelen gedurende tenminste 15 minuten met veel water en roep onmiddellijk medische hulp in. Als er niet onmiddellijk medische hulp beschikbaar is, spoel dan nogmaals gedurende 15 minuten.
 - Inslikking: Inslikken wordt als een onwaarschijnlijk blootstellingsrisico beschouwd.

coldline

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