

**MANUALE DI USO E MANUTENZIONE**  
**USER AND MAINTENANCE HANDBOOK**  
**BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNGEN**  
**NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**  
**MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO**  
**GEbruIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING**  
**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДУ**

## Symbole



Wichtige Hinweise und Informationen zu Sicherheit und Bedienung des Geräts.



Gefährliche Spannung. Das Gerät vor Eingriffen von der Stromversorgung trennen.



Brandgefahr. Auf entzündliche Materialien achten.

## Korrekte Entsorgung dieses Produkts (Elektromüll)



(Anzuwenden in den Ländern der Europäischen Union anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt bzw. auf der dazugehörigen Literatur gibt an, dass es nach seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf.

Entsorgen Sie dieses Gerät bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Recyceln Sie das Gerät, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer sollten den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder die zuständigen Behörden kontaktieren, um in Erfahrung zu bringen, wie sie das Gerät auf umweltfreundliche Weise recyceln können.

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

# Inhalt

---

<b>1 - Hinweise für den Benutzer</b>	<b>107</b>
Allgemeine Hinweise	107
Einsatzbedingungen	107
<b>2 - Technische Daten</b>	<b>108</b>
Lesen des Typenschildes des Geräts	108
<b>3 - Installation</b>	<b>109</b>
Einleitung	109
Bewegung	109
Entfernung der Verpackung	109
Unversehrtheit	109
Aufstellung	109
Nivellierung	109
Reinigung	109
Anschluss des Befeuchters an die Wasserversorgung	109
Einsatzbedingungen	111
Inbetriebnahme	111
<b>4 - Bedienfeld</b>	<b>112</b>
Einschalten / Erstes Starten	114
Spracheinstellung	114
Einstellung von Datum und Uhrzeit	115
Einstellung der Zeitzone	115
Aktivierung Cosmo	116
<b>5 - Hauptmenü</b>	<b>117</b>
Menü Schockfroster Vision	117
Menü Aufbewahrung Vision	118
Menü Gärunterbrecher Vision	118
Menü Schockfroster Modi	119
Menü Gärunterbrecher Levtronic	120
Menü Auftauschrank Thaw.Pro	120
<b>6 - Allgemeine Angaben zur Benutzung</b>	<b>121</b>
<b>7 - Erstellen und Bearbeiten von Programmen</b>	<b>123</b>
Erstellen einer neuen Kategorie, Verschieben und Anzeigen (Vision)	123
Erstellen eines neuen Programms (Vision)	124
Ändern eines bestehenden Programms (Vision, Modi, Levtronic, Thaw.Pro)	125
Ändern eines laufenden Programms (Vision, Modi, Levtronic, Thaw.Pro)	125
<b>8 - Programme</b>	<b>126</b>
Schockkühlung und Schockfrostung (Vision und Modi)	126
Auftauung (Vision, Modi Active, Thaw.Pro)	126
Gärunterbrechung (Vision, Modi Active, Levtronic)	127
Langsames Garen und Pasteurisierung (Schockfroster Vision NUVÖ)	129

Langsames Garen (Schockfroster Vision NUVÖ)	130
Pasteurisierung (Schockfroster Vision NUVÖ)	131
Lagerung (Schockfroster Vision und Modi Active)	132
Gegen Anisakis Säuberung (Schockfroster Vision und Modi)	132
Manueller Zyklus (Schockfroster Vision und Modi)	133
Konservierung (Vision, Levtronic, Thaw.Pro)	134
Schokolade Kristallisation (Schockfroster Vision und Modi)	134
Schokoladenkonservierung (Vision Konservierungs- und Gefriergeräte)	135
Eis (Vision Konservierungs- und Gefriergeräte -30°C)	135
Joghurt (Schockfroster Vision)	136
Reinigung (Thaw.Pro)	137
<b>9 - Utilities</b>	<b>139</b>
Abtauung	139
HACCP	139
USB – Aktualisierung/Backup	140
Alarmhistorie	140
Erwärmung Sonde (optional für Schockfroster)	140
Dampfdesinfektion (Schockfroster Vision F und NUVÖ)	141
UV Desinfektion (optional für Schockfroster Modi und Vision Industry U)	142
<b>10 - Einstellungen</b>	<b>143</b>
<b>11 - Alarme</b>	<b>144</b>
<b>12 - Suche nicht angezeigter Fehler</b>	<b>146</b>
<b>13 - Empfehlungen zu verwendung und hinweise</b>	<b>147</b>
Vorkühlung (Schockkühler Modi und Vision)	147
Vorheizung (Schockkühler Vision NUVÖ)	147
Verteilung des produkts auf den blechen und verteilung von trays (Schockkühler Modi und Vision)	147
Benutzung der Kernsonde	147
Anordnung der Schienenpaare für Bleche Gn oder En	148
<b>14 - Wartung und Reinigung</b>	<b>149</b>
Reinigung des Gerätes	149
Reinigung des Kondensators	149
Reinigung der Dichtungen	150
Auswechseln der Wasserfilterkartusche (Vision und Levtronic)	150
Kondensatsammlung	150
Reinigung der Verdampferschlang	150
<b>15 - Gassicherheitsdatenblatt</b>	<b>152</b>

## 1- Hinweise für den Benutzer

---

### Allgemeine Hinweise

Unsere Geräte werden für hohe Leistungen und Wirkungsgrade entwickelt und optimiert. Das Gerät darf nicht Personen benutzt werden, die körperlich, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder die nicht über entsprechende Erfahrung und Kenntnisse verfügen, außer sei werden durch eine verantwortliche Person eingewiesen.

### Einsatzbedingungen



**Im Inneren des Gerätes keine Spraydosen unter Druck oder Produkte mit der Angabe "entflammbar" aufbewahren. Explosionsgefahr!**



**Halten Sie die Lüftungsöffnungen im Maschinenfach offen wie auch bei umbauten Installationen.**



**Verwenden Sie keine elektrischen Geräte in den Fächern zur Aufbewahrung der Tiefkühlkost des Geräts, wenn diese nicht dem vom Hersteller empfohlenen Typ entsprechen.**



**Wenn das Stromkabel beschädigt ist, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst, um es durch ein vom Hersteller zugelassenes Modell zu ersetzen.**

- Das Gerät darf ausschließlich innerhalb der vom Hersteller vorgesehenen Temperaturgrenzwerte eingesetzt werden. Um den korrekten Betriebsbereich zu ermitteln, lesen Sie die Angaben auf dem CE-Schild des Geräts.
- Lesen Sie vor dem Gebrauch und der planmäßigen Wartung des Geräts diese Anleitung aufmerksam und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen von Seiten der verschiedenen Benutzer sorgfältig auf. Sollten einige Teile nicht verstanden werden, wenden Sie sich an den Hersteller.
- Das vorliegende Handbuch ist ein integraler Bestandteil der Maschine, es muss vom Käufer sorgfältig aufbewahrt werden und immer in der Nähe des Gerätes griffbereit sein. Im Fall der Abtretung des Geräts muss dem neuen Benutzer diese Anleitung ausgehändigt werden.
- Bedien-, Reinigungs- und Wartungsvorgänge, die von den in dieser Anleitung angegebenen abweichen, werden als unsachgemäß betrachtet und können Schäden, Verletzungen oder tödliche Unfälle verursachen, führen zum Erlöschen der Garantie und entheben den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Vor dem Durchführen von Wartungs- und Reinigungsarbeiten, das Gerät vom Stromnetz nehmen. Dazu den Schalter auf Null stellen und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Achtung: Den Stecker beim Herausziehen direkt angreifen und nicht am Kabel ziehen.
- Installation, außerordentliche Wartungsarbeiten und Reparatur dürfen ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden.
- Kundendienst: Wenden Sie sich an Ihren Händler und geben Sie Modell- und Matrikelnummer bekannt, die auf dem Typenschild des Gerätes angegeben sind.
- Produktänderung: Coldline behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung an seinen Produkten ästhetische oder technische Änderungen vorzunehmen.

## 2 - Technische Daten

### Lesen des Typenschildes des Geräts

Das Gerät entspricht den europäischen Richtlinien, wie im beiliegenden CE-Konformitätszertifikat detailliert angegeben. Die Daten werden auf dem CE-Schild im Inneren des Gerätes wiedergegeben. Bei Luftschallemissionen liegt der A-bewertete Schalldruckpegel unter 70 dB (A).

1		4		2		5		3		6	
made in Italy				Trays		5					
Matricola / Serial n°		Modello / Model									
072411949		W5U									
Voltage		220-240V		Frequency		50 Hz		Curr.		4,7 A	
Abs. Power		826,4 W		H.E. Power				Clima Class		5 IP 24	
Cool. Cap.		1349 W		Refrigerant		R290		Qty		150g	
Blast chilling yield (Kg)				Blast freezing yield (Kg)						0	
2014/35/UE		2014/30/UE		Ins.		HFO-1233zd					
EAC		Barcode		Warning		CE					
		SN_072411949									
7		9		10		8		11			

- 1 - Seriennummer
- 2 - Gerätemodell
- 3 - Betriebstemperatur
- 4 - Versorgungsspannung
- 5 - Frequenz der Stromversorgung / Anzahl der Laststufen
- 6 - Stromaufnahme
- 7 - Stromverbrauch
- 8 - Klima-Klasse
- 9 - Kühlleistung\*
- 10 - Typ des Kältemittels
- 11 - Menge des Kältemittels

Aufbewahrung und Gärunterbrecher

\*VT. -10°C / Kond. +55°C für die Serien M

\*VT. -30°C / Kond. +55°C für die Serien T

Schockfroster

\*VT. -10°C / Kond. +45°C für die Serien R452a

\*VT. -10°C / Kond. +40°C für die Serien R290



Sollte der Kundendienst benötigt werden, muss die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer des Geräts angegeben werden.

## 3 - Installation

---

### Einleitung

Das Gerät darf für die Einsatzzwecke verwendet werden, für die es ausdrücklich konzipiert wurde, also für die Aufbewahrung von Lebensmitteln innerhalb des vom Hersteller angegebenen Temperaturbereiches. Jede andere Verwendung ist als Zweckentfremdung anzusehen.



**Bei unsachgemäßer Verwendung des Gerätes lehnt der Hersteller jede Haftung ab. Die Installation muss von einem Fachtechniker vorgenommen werden.**

### Bewegung

Zur Handhabung des verpackten Gerätes einen Gabelstapler oder einen manuellen Palettenhubwagen verwenden, deren Gabellänge der Palettenlänge entspricht. Die Tragfähigkeit muss für das Gewicht des Gerätes ausgelegt sein.

### Entfernung der Verpackung

Je nach Verpackungsart den Karton nach oben ziehen oder die Bretter der Lattenkiste mit dem Schrauber entfernen. Schutzhandschuhe verwenden, um den Kontakt mit Holzsplittern zu vermeiden. Die Verpackung umweltgerecht entsprechend den geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsorgen.

### Unversehrtheit

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

### Aufstellung

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

### Nivellierung

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

### Reinigung

Entfernen Sie die PVC-Folie von den Innen- und Außenflächen des Gerätes. Reinigen Sie den Innenraum mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Schwamm. Zugelassen sind nur die in diesem Dokument genannten Reinigungsmittel. Andere chemische Lösungen oder Reiniger sind nicht zulässig und können nicht zur Behandlung der Wärmetauscher verwendet werden. Andere als die zugelassenen Substanzen/Reiniger können Korrosion verursachen/verschlimmern, was wahrscheinlich zum Erlöschen der Garantie führt.



**Für die Reinigung der Touchscreenscheibe ein weiches und nur leicht angefeuchtetes Tuch verwenden, um das Eindringen von Flüssigkeit zu vermeiden. Vermeiden, Reinigungsmittel oder Wasser direkt auf den Touchscreen zu sprühen.**



Es wird empfohlen, alle internen Komponenten, die für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind (Behälter, Gitter, Kernsonde usw.), zu reinigen und zu desinfizieren.

## **Anschluss des Befeuchters an die Wasserversorgung**

Mit den Geräten mit Befeuchtungssystem (Vision und Levtronic) wird ein Filtersystem für das Wasser für die Speisung des Befeuchters geliefert, das auf einem Kopf und einer auswechselbaren Kartusche besteht.

Der Filterkopf ist mit einem Anschluss Schlauch an das Wassernetz versehen. Nach dem Anschluss muss der Filter in Betrieb gesetzt werden. Davor muss dieser gemäß den Anweisungen im mitgelieferten Handbuch des Filters durchgespült werden.

Die Haltbarkeit des Filters hängt von der Menge und den Eigenschaften des behandelten Wassers ab, jedoch nicht länger als ein Jahr. Ist der Filter verbraucht, kann dies zu Problemen bei der Wasserversorgung des Befeuchtungssystems führen bzw. dieses sogar schädigen. Sollte der Filter nicht verwendet werden, kann dies zu einem schlechten Funktionieren des Befeuchtungssystems aufgrund verstopfter Ventile und/oder des Sensors führen, der den Betrieb reguliert.

Der gelieferte Filter-Kit umfasst zwei Schläuche zu 1,9 m und einen Brita-Filter. Die beiden mitgelieferten Schläuche weisen auf einer Seite eine Steckkupplung 3/4" auf, die an den Hahn und den Wassereingang des Befeuchters angeschlossen wird, auf der anderen Seite ist eine Steckkupplung 3/8" vorhanden. Es muss ein Steckanschluss 3/4" vorbereitet werden.



Die Einheit muss bei Temperaturen unter 30°C an das Wasserleitungsnetz angeschlossen werden. Höhere Temperaturen beschädigen das Wasserfiltersystem.



Der Wasserdruck am Eingang des Befeuchters muss zwischen 0,5 bar und 6 bar liegen. Ein manuelles Absperrventil, das der Anlage vorgeschaltet ist, installieren (damit die Unterbrechung der Wasserversorgung gewährleistet werden kann). Installation eines mechanischen Filters (60µS), um allfällige Feststoffe zurückzuhalten.



Es ist ratsam, demineralisiertes Wasser zu verwenden: sollte man Leitungswasser verwenden, sind die Salze, die sich im Laufe der Zeit ablagern, Ursache für progressive Verkrustung des Befeuchtungssystems, wodurch die Funktionstüchtigkeit beeinträchtigt wird. Bei einer Wasserhärte von über 15°f/dH ist es notwendig, einen Wasserenthärter zu installieren.



Bei Nichteinhaltung der Anweisungen, kann der Hersteller nicht für schlechte Funktionsweisen oder Schäden am Befeuchtungssystem verantwortlich gemacht werden.

## Einsatzbedingungen

Stellen Sie sicher, dass die Umgebung, in der das Gerät installiert wird, den folgenden Bedingungen entspricht:

- Die Umgebungstemperatur darf nicht niedriger als 5°C und nicht höher als die auf dem Typenschild angegebenen Klimaklassenbedingungen sein.

Klima-Klasse	Temperatur und relative Luftfeuchtigkeit (RH)
3	25°C - 60% RH
4	30°C - 55% RH
5	50°C - 40% RH

- Aufstellung fern von Wärmequellen an einem Ort mit guter Lüftung.
- Lassen Sie einen Abstand von mindestens 30 mm zwischen der Rückseite des Schrankes und der Wand..
- Lassen Sie einen Abstand von mindestens 300 mm zur Decke.
- In den Schränken keine Schachteln oder Bleche auf dem Technikfach stapeln und die Schränke nicht in Nischen einbauen. Eine falsche Ableitung der Hitze des Kondensators kann zu auch schweren Funktionsstörungen sowie zu einem beträchtlichen Anstieg des Verbrauchs der Geräte führen.
- Wenn Sie mehrere Schränke nebeneinander aufstellen, lassen Sie zwischen den einzelnen Schränken einen Abstand von mindestens 10 mm
- Halten Sie die auf dem Aufkleber (Schränke) angegebene Belastungsgrenze ein, damit die Kühlluft gut zirkulieren kann.
- Bei Schnellabkühlern hinten einen Abstand von zumindest 100 mm für die korrekte Ableitung der erzeugten Hitze lassen.

## Inbetriebnahme

Nehmen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz die folgenden Überprüfung vor:

- Die Spannung und die Frequenz müssen den Betriebsbedingungen entsprechen, die auf dem CE-Schild im Inneren des Gerätes angegeben werden; die max. Toleranz beträgt 10% des Nennwerts.
- Die Speisungsleitung muss den geltenden Bestimmungen entsprechen.
- Die elektrische Anlage muss einen Differenzialschalter (Schütz) aufweisen

Falls das Gerät für einen längeren Zeitraum abgeschaltet bleibt, sollte das Netzkabel herausgezogen werden.



**Die elektrische Anlage muss geerdet sein. IDer Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden oder Unfälle verantwortlich gemacht werden, die durch eine unterlassene oder unzureichende Erdung, die falsche Installation, unbefugte Eingriffe, schlechte Wartung oder unsachgemäße Benutzung oder aber durch die Nichtbeachtung der Bestimmungen zur elektrischen Sicherheit im Benutzungsland des Gerätes verursacht werden.**



**Für den Anschluss an das Netz ist eine Vorrichtung vorzusehen, die die vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gemäß den Installationsregeln gewährleistet.**



**Schockfroster: bei einer dreiphasigen Stromversorgung von 400 V ist darauf zu achten, dass die Drehrichtung wie folgt ist: Die Ventilatoren müssen die Luft, d.h. die Belüftung, von den Lebensmitteln weg in Richtung des Verdampfers und der Rückseite des Schnellkühlers ziehen!**



**Schockfroster: Bei der ersten Benutzung muss der Abfluss unter dem Verdampfer gefüllt werden. Während der Zyklen muss der Kondenswasserauslass der Kammer verschlossen werden.**

## 4 - Bedienfeld

Das Gerät lässt sich über eine Touchscreen-Schnittstelle durch einfaches Berühren mit dem Finger bedienen.

Der Touchscreen gestattet das Verwalten des Geräts, den Start, das Ändern der Programme, den Zugriff auf die Betriebsparameter und die Diagnose eventueller Funktionsstörungen.

Je nach Modell ist das Gerät mit einem 7" oder 4,3" Touchscreen mit einem Hauptmenü ausgestattet, das auch von den für das Modell verfügbaren Bearbeitungszyklen und Funktionen abhängt.

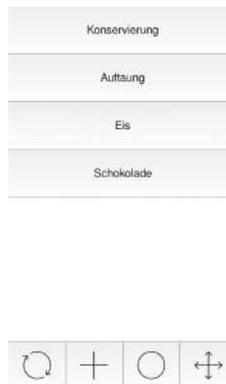


**Für die Reinigung der Touchscreenscheibe ein weiches und nur leicht angefeuchtetes Tuch verwenden, um das Eindringen von Flüssigkeit zu vermeiden.  
Vermeiden, Reinigungsmittel oder Wasser direkt auf den Touchscreen zu sprühen.**

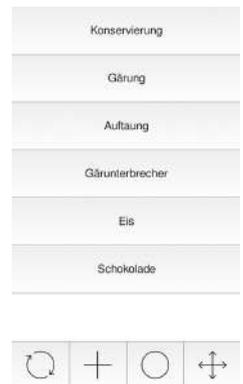
### Touchscreen 7"



Schockfroster  
Vision



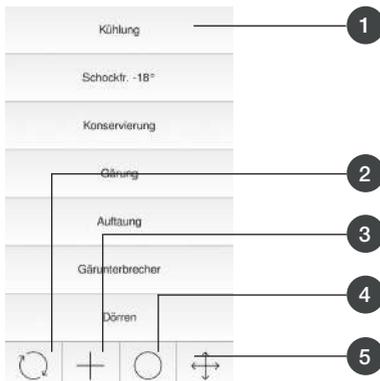
Aufbewahrung  
Vision



Gärunterbrecher  
Vision

Alle Kategorien, die Programme enthalten, sind im Hauptmenü aufgelistet.

In der unteren Zeile befinden sich eine Reihe von Tasten für den Zugriff auf andere Funktionen wie Utilities und Verwaltung der Einstellungen.



#### 1 - BEFEHLSTASTEN

Zur Aktivierung der verbundenen Funktion

#### 2 - TASTE FÜR MANUELLEN ZYKLUS

Zum Starten eines Dauerzyklusses mit festen Sollwerten

#### 3 - TASTE UTILITIES

Zum Öffnen des Menüs Utilities

#### 4 - TASTE EINSTELLUNGEN

Zum Öffnen des Menüs Einstellungen

#### 5 - TASTE LAYOUT

Zum Ändern des Layouts der Hauptbildschirmanzeige

## Touchscreen 4,3"

Kühlung
Schockfr. -18°
Gärung
Gärunterbrecher

Modi

Gärung
Gärunterbrecher
Konservierung
Funktionen

Levtronic

Konservierung
Auftauung
Reinigung
Funktionen

Thaw.Pro

Alle Kategorien, die Programme enthalten, sind im Hauptmenü aufgelistet.

Wenn Sie im Menü nach unten blättern, finden Sie in den letzten beiden Zeilen am unteren Rand die Schaltflächen für den Zugriff auf die Dienstprogramm- und Einstellungsmanagementfunktionen. Die Funktion des kontinuierlichen Zyklus ist in den Hauptmenüoptionen unter MANUELLER ZYKLUS enthalten.

Warme Lagerung
Gegen Anisakis Säuberung
Funktionen
Einstellungen

1

1 - BEFEHLSTASTEN

Zur Aktivierung der verbundenen Funktion

3

2 - TASTE FÜR MANUELLEN ZYKLUS

Zum Starten eines Dauerzyklusses mit festen Sollwerten

4

Manueller Zyklus
Auftauung
Schokolade
Dörren

2

3 - TASTE UTILITIES

Zum Öffnen des Menüs Utilities

4 - TASTE EINSTELLUNGEN

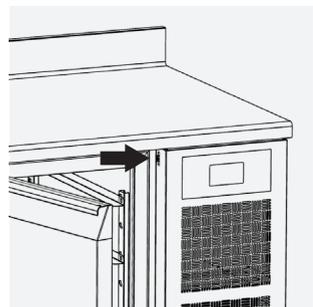
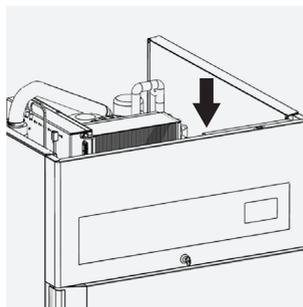
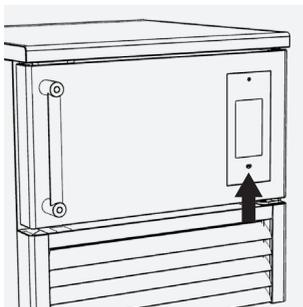
Zum Öffnen des Menüs Einstellungen

## USB-PORT

Alle Geräte sind mit einer USB-Buchse ausgestattet, über die Daten mit einem USB-Stick heruntergeladen werden können.

Diese USB-Buchse ist je nach Gerätetyp positioniert:

- unter dem Touchscreen, wenn dieser in die Tür eingesetzt ist;
- am Rand des Schutzgehäuses des Touchscreens des Gehäuses;
- an der seitlichen Kante des Tischgehäuses, in dem sich der Touchscreen befindet.



## Einschalten / Erstes Starten



Das Gerät an das Stromnetz anschließen. Das Display zeigt den Ladezustand des Systems an. Der erste Start dauert ca. 2 Minuten. In dieser Zeit lädt das System das Programm und führt die Selbstdiagnose durch. Beim ersten Einschalten fragt das System nach der Sprachauswahl und der Einstellung von Datum, Uhrzeit sowie Zeitzone. Das Gerät verfügt über eine WLAN-Verbindung, die die Verbindung mit dem System Cosmo, die Aktualisierung der Software und die Fernsteuerung des Gerätes über die App gestattet. Die App durch Scannen des QR-Codes herunterladen.



Play Store



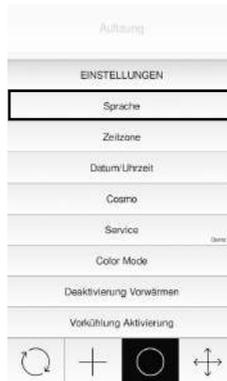
Apple Store

## Spracheinstellung

Beim ersten Einschalten fragt das System nach der Auswahl der Sprache.

Nach der Berührung zeigt das Display 2 Sekunden lang die Seite zum Speichern an. Sollte es 5 Minuten lang zu keiner Betätigung kommen, kehrt das Display in den Energy-Saving-Modus zurück und zeigt Datum und Uhrzeit an. Berührt man das Display, kann erneut eine Auswahl getroffen werden.

Zur nachfolgenden Sprachauswahl im Hauptmenü: EINSTELLUNGEN >SPRACHE.



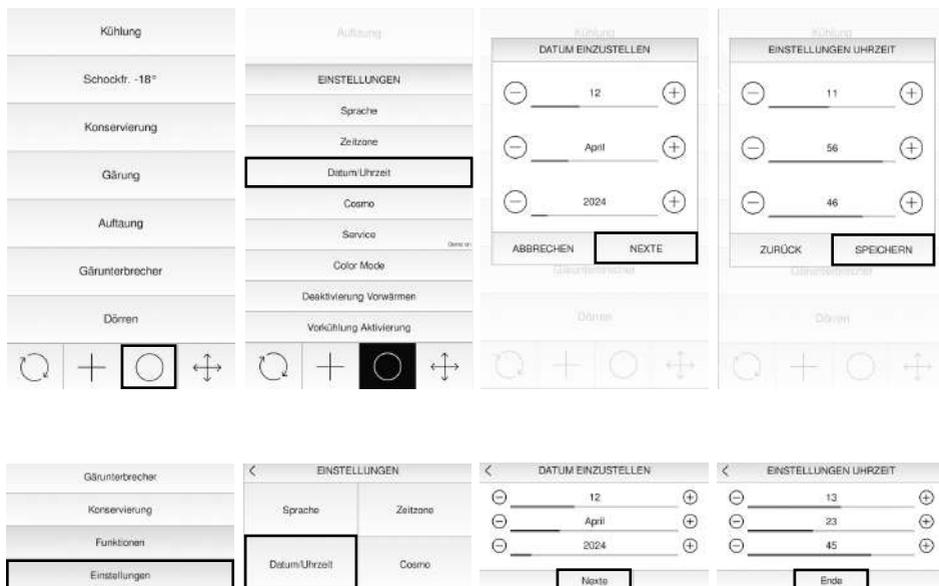
## Einstellung von Datum und Uhrzeit

Wenn das Gerät mit Cosmo verbunden ist, synchronisiert es Datum und Uhrzeit vollautomatisch. Sollte es nicht möglich sein, die Verbindung zu Cosmo herzustellen, können Datum und Uhrzeit manuell eingegeben werden.

Zur manuellen Einstellung von Datum und Uhrzeit das Menü EINSTELLUNGEN öffnen und DATUM/ UHRZEIT auswählen

Die Daten über die Tasten  und  eingeben, dann WEITER auswählen und die Uhrzeit auf die gleiche Weise eingeben.

Mit der Taste SPEICHERN werden die Daten gespeichert.



## Einstellung der Zeitzone

Wenn das Gerät mit Cosmo verbunden wird, wird die korrekte Uhrzeit automatisch synchronisiert. Die korrekte Zeitzone muss durch Auswahl der geografischen Zone ausgewählt werden. Dies gestattet die automatische Aktualisierung der Sommerzeit.

## Aktivierung Cosmo

Cosmo ist die innovative Wi-Fi-Technologie, die es gestattet, QUBI über das Smartphone zu überwachen. Zur Verbindung mit dem COSMO-Netz **EINSTELLUNG > COSMO** öffnen.

Eine Bildschirmanzeige mit den folgenden Tasten erscheint:

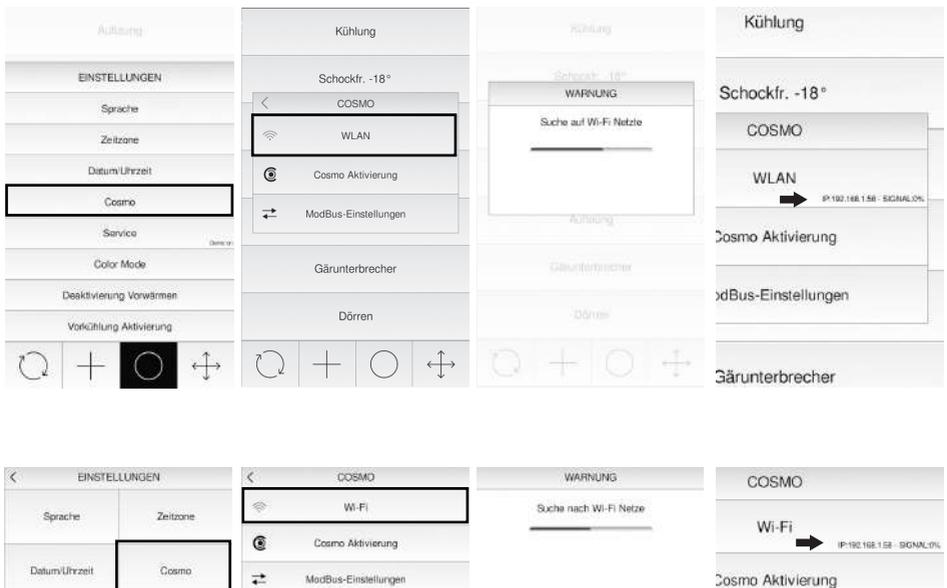
- WI-FI
- AKTIVIERUNG VON COSMO
- MODBUS-KONFIGURATION

Beim Drücken von WIFI beginnt das System mit der Suche der vorhandenen WIFI-Netze.

Nach Abschluss der Suche der WI-FI-Netze das Netz auswählen, zu dem die Verbindung hergestellt werden soll, und das erforderliche Passwort eingeben.

Keht man zur WI-FI-Bildschirmanzeige zurück, erscheint ein Symbol neben dem Netzwerk, mit dem die Verbindung hergestellt wurde.

Als Bestätigung dafür, dass der Vorgang erfolgreich war, erscheint auf der WI-FI-Taste unten rechts die IP-Adresse des Netzwerk, mit dem das Gerät verbunden ist.



Anschließend **AKTIVIERUNG COSMO** betätigen.

Ein Code wird erzeugt.



Über das jeweilige Smartphone oder Tablet die App von Play Store oder App Store herunterladen und sich mit seinen Daten registrieren.

Die Anmeldedaten werden erzeugt, mit denen die Anmeldung vorgenommen werden kann. Die App öffnen, die Anmeldung vornehmen und das Gerät eingeben, indem ein beliebiger Name sowie der bei der **AKTIVIERUNG VON COSMO** erzeugte Code eingegeben werden.

Nun erscheint das verbundene Gerät mit seinen Betriebsparametern. Es ist daher möglich, standortfern ihren Status anzuzeigen, Nachrichten zu eventuellen Funktionsstörungen zu erhalten, HACCP-Daten einzublenden und herunterzuladen sowie über die eigene Vorrichtung die Arbeitszyklen zu programmieren und zu senden, die das Gerät ausführen soll (Steuerprogramm).

Durch die Verbindung zu COSMO ist die Software stets aktualisiert.

## 5 - Hauptmenü

Jedes Modell verfügt über spezifische Funktionen, von denen einige bei den verschiedenen Modellen gleich sind. Die Betriebslogik des Programms bleibt unabhängig vom Gerätetyp, in dem die Funktion vorhanden ist, gleich.

### Menü Schockfroster Vision

Kühlung
Schockfr. -18°
Konservierung
Gärung
Auftauung
Gärunterbrecher
Dörren
   

**SCHOCKKÜHLUNG:** Kühlt im Kern des Lebensmittel schnell +3°C, blockiert die Ausbreitung von Bakterien, verlängert die Aufbewahrungszeit um bis zu 70% und hält die Qualität unverändert. Die Schnellabkühlprogramme sind auf drei Phasen programmierbar mit Verwaltung von Temperatur, Zeit und Belüftung; außerdem kann die Aufbewahrungstemperatur bei Ende des Zyklus verwaltet werden.

**SCHOCKFROSTUNG:** Gefriert schnell tief auf -18°C im Kern eines Lebensmittels und fördert die Mikrokristallisierung der Flüssigkeiten. Fasern, Geschmack und Struktur bleiben unverändert.

Die Schnellabkühlprogramme sind auf drei Phasen programmierbar mit Verwaltung von Temperatur, Zeit und Belüftung, außerdem kann die Aufbewahrungstemperatur bei Ende des Zyklus verwaltet werden.

**KONSERVIERUNG:** Startet die Modalität Aufbewahrung.

**GÄRUNG UND GÄRUNTERBRECHUNG:** Gärt Teige auf perfekte Weise, sofort oder zur programmierten Zeit; die Feuchtigkeitzufuhr gestattet die Aufrechterhaltung der idealen Hydrierung für eine ordnungsgemäße Entwicklung der Hefen. Das Programm kann auf 4 Phasen eingestellt werden (Kühlung, Aufbewahrung, Aufwecken, Gärung, sowie eine abschließende Wartephase). Falls die Temperatur mehr als 4°C, ist es in allen Phasen möglich, die Feuchtigkeit aktiv zu regeln.

**AUFTAUUNG:** Tiefgefrorene Lebensmittel sicher auftauen. Die sorgfältige Steuerung der Temperatur und der Feuchtigkeit vermeidet die Ausbreitung von Bakterien.

**TROCKNUNG:** Dehydriert Obst, Gartengemüse, Pilze und Hülsenfrüchte und macht sie in jeder Jahreszeit verfügbar. Das Programm wird gestartet, indem die Tür mit der entsprechenden Halterung offen gehalten wird.

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

Warme Lagerung
Schokolade
Reinigung
Pasteurisierung
Niedertemperatur Garen
Gegen Anisakis Säuberung
Joghurt
   

**SCHOKOLADENKRISTALLISIERUNG:** Kristallisiert Pralinen und Schokoladentafeln in wenigen Minuten und garantiert dank idealer Temperatur und Feuchtigkeit Glanz und Knusprigkeit.

**DAMPFDESINFEKTION:** Gestattet das Starten des Sanifizierungszyklus zur Reinigung und Hygienisierung der Zelle.

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

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

**MANUELLER ZYKLUS:** Die Modalität gestattet das Starten eines Zyklusses mit Einstellung der Temperatur, der Belüftung und der gewünschten Feuchtigkeit (über + 4°C). Der Dauerzyklus ist nützlich für alle Kühlaktivitäten, die nicht mit einem Zyklus mit Phasen verknüpft sind.

**Nur für Vision NUVÖ**

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

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

**Menü Aufbewahrung Vision**

Konservierung
Auftauung
Eis
Schokolade

**KONSERVIERUNG:** Startet die Modalität Aufbewahrung.

**AUFTAUUNG:** Tiefgefrorene Lebensmittel sicher auftauen. Die sorgfältige Steuerung der Temperatur und der Feuchtigkeit vermeidet die Ausbreitung von Bakterien.

**EIS:** Starten Sie den Eiskonservierungsmodus.  
Nur für Modelle -30°+15°C.

**SCHOKOLADE:** Starten Sie den Schokoladenkonservierungsmodus.  
Die Schokoladenkristallisation muss mit dem Schockfroster durchgeführt werden.



**MANUELLER ZYKLUS:** Die Modalität gestattet das Starten eines Zyklusses mit Einstellung der Temperatur, der Belüftung und der gewünschten Feuchtigkeit (über+ 4°C).

**Menü Gärunterbrecher Vision**

Konservierung
Gärung
Auftauung
Gärunterbrecher
Eis
Schokolade

**KONSERVIERUNG:** Startet die Modalität Aufbewahrung.

**GÄRUNG UND GÄRUNTERBRECHUNG:** Gärt Teige auf perfekte Weise, sofort oder zur programmierten Zeit; die Feuchtigkeitzufuhr gestattet die Aufrechterhaltung der idealen Hydrierung für eine ordnungsgemäße Entwicklung der Hefen. Das Programm kann auf 4 Phasen eingestellt werden (Kühlung, Aufbewahrung, Aufwecken, Gärung, sowie eine abschließende Wartephase). Falls die Temperatur mehr als 4°C, ist es in allen Phasen möglich, die Feuchtigkeit aktiv zu regeln.

**AUFTAUUNG:** Tiefgefrorene Lebensmittel sicher auftauen. Die sorgfältige Steuerung der Temperatur und der Feuchtigkeit vermeidet die Ausbreitung von Bakterien.



**EIS:** Starten Sie den Eiskonservierungsmodus.  
Nur für Modelle -30°+40°C.

**SCHOKOLADE:** Starten Sie den Schokoladenkonservierungsmodus.  
Die Schokoladenkristallisation muss mit dem Schockfroster durchgeführt werden

**MANUELLER ZYKLUS:** Die Modalität gestattet das Starten eines Zyklusses mit Einstellung der Temperatur, der Belüftung und der gewünschten Feuchtigkeit (über+ 4°C).

## Menü Schockfroster Modi

Kühlung
Schockfr. -18°
Gärung
Gärunterbrecher

Manueller Zyklus
Auftauung
Schokolade
Dörren

Warme Lagerung
Gegen Anisakis-Säuberung
Funktionen
Einstellungen

**SCHOCKKÜHLUNG:** Kühlt im Kern des Lebensmittels schnell +3°C, blockiert die Ausbreitung von Bakterien, verlängert die Aufbewahrungszeit um bis zu 70% und hält die Qualität unverändert. Die Schnellabkühlprogramme sind auf drei Phasen programmierbar mit Verwaltung von Temperatur, Zeit und Belüftung; außerdem kann die Aufbewahrungstemperatur bei Ende des Zyklusses verwaltet werden.

**SCHOCKFROSTUNG:** Gefriert schnell tief auf -18°C im Kern eines Lebensmittels und fördert die Mikrokristallisierung der Flüssigkeiten. Fasern, Geschmack und Struktur bleiben unverändert.

Die Schnellabkühlprogramme sind auf drei Phasen programmierbar mit Verwaltung von Temperatur, Zeit und Belüftung, außerdem kann die Aufbewahrungstemperatur bei Ende des Zyklusses verwaltet werden.

**MANUELLER ZYKLUS:** Die Modalität gestattet das Starten eines Zyklusses mit Einstellung der Temperatur, der Belüftung und der gewünschten Feuchtigkeit (übe + 4°C). Der Dauerzyklus ist nützlich für alle Kühlaktivitäten, die nicht mit einem Zyklus mit Phasen verknüpft sind.

### Nur für Modi Active:

**GÄRUNG UND GÄRUNTERBRECHUNG:** Gärt Teige auf perfekte Weise, sofort oder zur programmierten Zeit. Das Programm kann auf 4 Phasen eingestellt werden (Kühlung, Aufbewahrung, Aufwecken, Gärung, sowie eine abschließende Wartephase). Bei den Schnellabkühlern Modi Active ist kein Befeuchter verfügbar und daher empfehlen wir, die Lebensmittel während der Gärung mit einem feuchten Tuch abzudecken und den Schnellabkühler mit voller Leistung zu benutzen; die Lüftungswerte immer niedrig halten, um die Dehydrierung der gärenden Lebensmittel zu vermeiden.

**AUFTAUUNG:** Tiefgefrorene Lebensmittel sicher auftauen. Die sorgfältige Steuerung der Temperatur und der Feuchtigkeit vermeidet die Ausbreitung von Bakterien.

**SCHOKOLADENKRISTALLISIERUNG:** Kristallisiert Pralinen und Schokoladentafeln in wenigen Minuten und garantiert dank idealer Temperatur und Feuchtigkeit Glanz und Knusprigkeit.

**TROCKNUNG:** Dehydriert Obst, Gartengemüse, Pilze und Hülsenfrüchte und macht sie in jeder Jahreszeit verfügbar. Das Programm wird gestartet, indem die Tür mit der entsprechenden Halterung offen gehalten wird.

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

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

## Menü Gärunterbrecher Levtronic

Gärung
Gärunterbrecher
Konservierung
Funktionen

**GÄRUNG UND GÄRUNTERBRECHUNG:** Gärt Teige auf perfekte Weise, sofort oder zur programmierten Zeit; die Feuchtigkeitzufuhr gestattet die Aufrechterhaltung der idealen Hydrierung für eine ordnungsgemäße Entwicklung der Hefen. Das Programm kann auf 4 Phasen eingestellt werden (Kühlung, Aufbewahrung, Aufwecken, Gärung, sowie eine abschließende Wartephase). Falls die Temperatur mehr als 4°C, ist es in allen Phasen möglich, die Feuchtigkeit aktiv zu regeln.

**KONSERVIERUNG:** Startet die Modalität Aufbewahrung.

## Menü Auftauschrank Thaw.Pro

Konservierung
Auftauung
Reinigung
Funktionen

**KONSERVIERUNG:** Startet die Modalität Aufbewahrung.

**AUFTAUUNG:** Tiefgefrorene Lebensmittel sicher auftauen. Die sorgfältige Steuerung der Temperatur und der Feuchtigkeit vermeidet die Ausbreitung von Bakterien.

**REINIGUNG:** Startet einen Ozon-Sanitierungszyklus, um die Zelle zu desinfizieren.

## 6 - Allgemeine Angaben zur Benutzung

Vom Hauptbildschirm aus können Sie die Funktionen des Geräts starten, die je nach Modell unterschiedlich sein können. In diesen Geräten sind zahlreiche Rezepte enthalten, um die Programme an die tatsächlich eingelegten Lebensmittel anzupassen. Der Benutzer kann die Programme nach Belieben abändern und neue Programme erstellen oder die vorinstallierten Programme abändern und sie unter anderem Namen abspeichern.

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

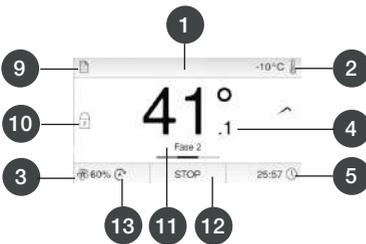


- **Kerntemperaturfühler:** Das Programm steuert den Wechsel von einer Phase zur nächsten durch Ablesung der Temperatur der Kernsonde. Die Dauer wird vom effektiven Erreichen der eingestellten Temperatur im Kern des Produkts bestimmt. Die Programme sind in drei Phasen unterteilt, die es gestatten, die Temperatur, die Belüftung und die Temperatur der Kernsonde jeder einzelnen Phase zu ändern; am Ende des Zyklus kann die Aufbewahrung bei gewünschter Temperatur aktiviert werden.
- **Zeit:** Das Programm steuert den Wechsel von einer Phase zur nächsten bei Ablauf der in Sekunden eingestellten Zeit des Rezepts. Wenn Devote aktiv ist (Vision Schockfroster), bestimmt das Gerät automatisch die Dauer des Zyklus; in den anderen Fällen endet der Zyklus nach Ablauf der im Programm angegebenen Zeit, die im Editor unten rechts angezeigt wird und nach Belieben geändert werden kann. Die Programme sind in drei Phasen unterteilt, die es gestatten, die Temperatur, die Belüftung und die Zeit jeder einzelnen Phase zu ändern; am Ende des Zyklus kann die Aufbewahrung bei gewünschter Temperatur aktiviert werden.
- **Vakuummodus:** Bei einigen Programmen ist es möglich, die Modalität SV – Vakuum zu aktivieren; in der Modalität SV – Vakuum funktioniert Vision wie in der Modalität Zeit, mit Anwendung der Belüftung und der Dauer zur Optimierung der Verwendung von Vakuum-Lebensmitteln, bei denen das Vorhandensein des Beutels ein Hindernis für die Kühlung des Lebensmittels darstellt.

### DEVOTE - Dynamic Evolution Temperature (nur für Schockfroster Vision)

Alle vorinstallierten Programme verwenden das automatische System zur Erkennung der Ladung Devote™, das die Zeiten und die Betriebsparameter des Gerätes optimiert, wenn ein warmes Lebensmittel eingegeben wird, um die Parameter an den effektiven Typ und die Ladung des eingegebenen Lebensmittels anzupassen. Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - ist das innovative System von Coldline, das automatisch das Gewicht, die Abmessungen sowie die anfängliche Temperatur des Lebensmittels erkennt. Devote™ moduliert automatisch die Temperatur und die Belüftung zum Schnellabkühlen und Tiefgefrieren in möglichst kurzer Zeit ohne Verwendung der Kernsonde. Die Einschränkung der Verwendung der Kernsonde gestattet die Beschleunigung der Prozesse Schnellabkühlung und Tiefgefrieren und vermeidet bakterielle Kreuzkontaminationen zwischen verschiedenen Lebensmitteln.

Sobald das Programm gestartet wurde, zeigt der Touchscreen einige Informationen und gestattet einige Vorgänge.



- 1 - Name des laufenden Programms
- 2 - Setpoint Garraumtemperatur
- 3 - Setpoint eingegebene Belüftungsstärke
- 4 - Im Garraum abgelesene Temperatur / Fühler mit Nadel Drückt man über dem Wert, gelangt man von der Garraumtemperaturanzeige zu der des Fühlers mit Nadel.
- 5 - Verbleibende Zeit bei Zyklen nach Zeit / Abgelaufene Zeit bei Zyklen mit Kerntemperaturfühler
- 6 - Alarm, der aktiviert werden kann, wenn es erforderlich ist, einen Zwischenschritt auf den Lebensmitteln im Inneren des Geräts auszuführen:
  - wenn eine bestimmte Kerntemperatur erreicht ist
  - bei Erreichen einer bestimmten Temperatur in der Zelle
  - nach einer bestimmten Zeit
- 7 - Setpoint der Feuchtigkeit
- 8 - Setpoint Temperatur im Kern
- 9 - Editor der Programme zum Einblenden oder Ändern eines laufenden Programms
- 10 - Bildschirmsperre
- 11 - Anzeige der laufenden Programmphase
- 12 - Tasto STOP / ANNULLA / OK
- 13 - Symbol automatische Steuerung; in diesem Fall ist es nicht möglich, den Sollwert zu ändern, es sei denn, mit dem Programmeditor.
- 14 - Startet einen manuellen Abtauzyklus. Bei automatischen Zyklen und Geräten mit eingebautem Kondensator erfolgt die Abtauung automatisch. Bei Schockfrosten mit externem Kondensator muss das Abtauen manuell aktiviert und bei geöffneter Tür durchgeführt werden.
- 15 - Ausblenden: nach der Auswahl des gewünschten Programms ist es durch Drücken dieses Symbols möglich, ein vorinstalliertes Programm auszublenden. Den gleichen Vorgang wiederholen, um es wieder einzublenden.
- 16 - Durch Berühren der Taste wird die Modalität **NEUORDNUNG MENÜ** aktiviert, die es gestattet, die im Menü vorhandenen Elemente nach Belieben neu zu ordnen. Während der Aktivierung erscheinen die Anzeigen in Bewegung.

## 7 - Erstellen und Bearbeiten von Programmen

### Erstellen einer neuen Kategorie, Verschieben und Anzeigen (Vision)

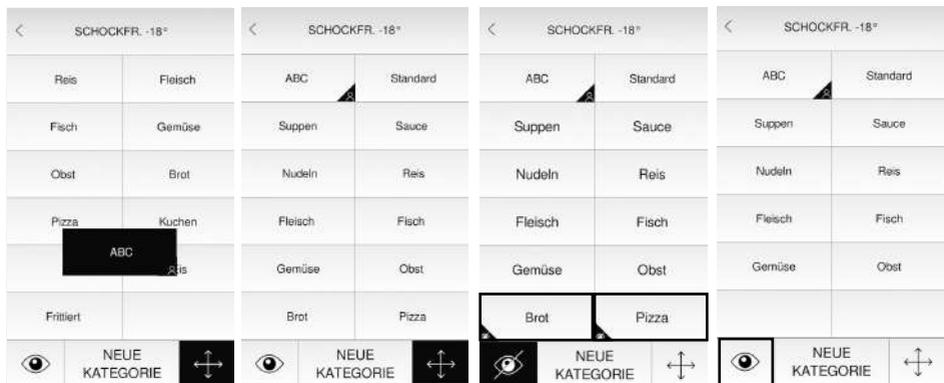
Von der entsprechenden Kategorieliste aus kann man durch Berühren des Tastenfeldes NEUE KATEGORIE eine neue Kategorie erstellen. Die Aufforderung zur Eingabe deines Namens für diese Kategorie erscheint und nach der Erstellung erscheint die Hauptbildschirmanzeige. Das Symbol  zeigt an, dass die Kategorie vom Benutzer erstellt worden ist.



Durch Drücken der Taste  und anschließendes Gedrückthalten der Taste für die gewählte Kategorie können Sie diese an die gewünschte Position auf dem Bildschirm verschieben.

Es ist möglich, die nicht verwendeten Kategorien auszublenden. Durch Drücken der Taste  ändert sich das Symbol in . Wählen Sie dann die auszublendenden Kategorien aus und drücken Sie .

Um verborgene Kategorien wieder einzublenden und eventuell wieder zu aktivieren, wiederholen Sie einfach den Vorgang.

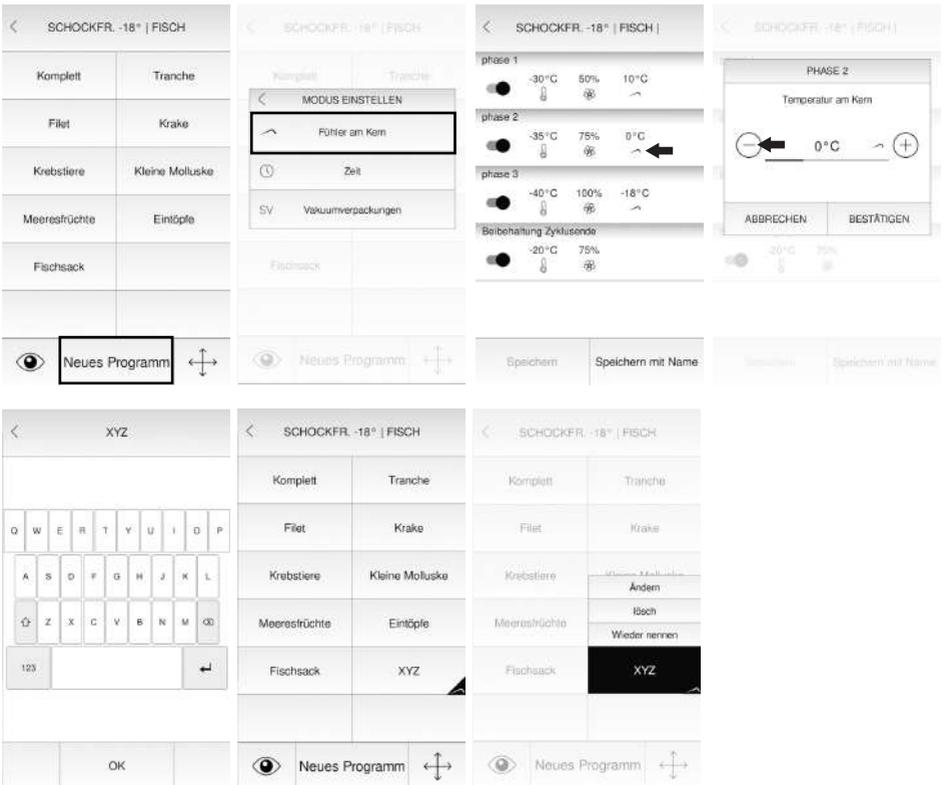


## Erstellen eines neuen Programms (Vision)

Zur Erstellung eines neuen Programms die gewünschte Funktion (Schnellabkühlen, Tiefgefrieren, Auftauen, Schokolade und Trocknung) und die Kategorie auswählen und die Taste NEUES PROGRAMM drücken. Es ist möglich, zwischen einem Sonden-Programm, einem Zeit-Programm oder einem Vakuum-Programm zu wählen. Nach der Auswahl des Typs erscheint der Programm-Editor mit drei Phasen, von denen die erste nicht deaktiviert werden kann und zwei deaktiviert werden können, in denen es möglich ist, die Temperatur der Zelle, die Belüftung und die Dauer der Phase oder die angestrebte Kerntemperatur einzustellen, bei deren Erreichen das Programm zur nächsten Phase übergeht.

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

Beim Drücken der Taste SPEICHERN MIT NAME erscheint die Aufforderung zur Eingabe des Namens dieses Programms.



Das neue Programm wird in der Kategorie gespeichert, in der es gestartet wurde.

Bei diesem Verfahren besteht keine Gefahr, dass Werksprogramme überschrieben werden.

Am Ende des Verfahrens erscheint die Bildschirmanzeige mit den soeben erstellten Programmen.

In jedem erstellten Programm ist ein kleines Symbol vorhanden. Das Symbol  zeigt ein Kernsonden-Programm an und das Symbol  zeigt ein Zeit-Programm an, während das Symbol **SV** ein Vakuum-Programm anzeigt.

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

## Ändern eines bestehenden Programms (Vision, Modi, Levtronic, Thaw.Pro)

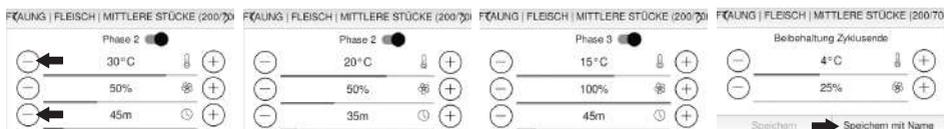
Die Programme können geändert werden. Die Änderung eines der Parameter gestattet es, ein Programm unter einem neuen Namen zu speichern; es wird automatisch in die Kategorie des Ausgangsprogramms eingefügt. Jedes Mal, wenn eine Änderung am Programm vorgenommen wird, ist es möglich, es unter einem anderen Namen zu speichern, um so ein neues Programm zu erstellen, oder das bereits zuvor geänderte Rezept zu überschreiben.

Wird die Taste des gewählten Ausgangsprogramms gedrückt gehalten, erscheint ein Pulldown-Menü, aus dem der Punkt ÄNDERN auszuwählen ist, über den man Zugang zu den Phasen und den Parametern des Programms erhält.



Wechseln Sie zwischen den Programmphasen mit den oben positionierten Pfeilen < und > und ändern Sie dann den Wert des gewünschten Parameters mit den Tasten + und -.

Die Programme Schnellabkühlen, Tiefgefrieren und Auftauen bestehen aus drei Phasen, die aktiviert oder deaktiviert werden können. Die erste Phase ist immer aktiv; die Phasen, die deaktiviert werden können, weisen einen grünen Switch auf.



Das neue Programm wird in der Kategorie gespeichert, in der es gestartet wurde.

Bei diesem Verfahren besteht keine Gefahr, dass Werksprogramme überschrieben werden.

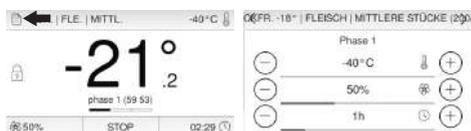
Am Ende des Verfahrens erscheint die Bildschirmanzeige mit den soeben erstellten Programmen.

In jedem erstellten Programm ist ein kleines Symbol vorhanden. Das Symbol  zeigt ein Kernsonden-Programm an und das Symbol  zeigt ein Zeit-Programm an, während das Symbol **SV** ein Vakuum-Programm anzeigt.

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



## Ändern eines laufenden Programms (Vision, Modi, Levtronic, Thaw.Pro)



Um die Phasen eines Programms einzublenden und diese eventuell zu ändern, kann der Zugriff über das gerade ausgeführte Programm erfolgen, indem die Taste EDITOR betätigt wird.

## 8 - Programme

Vision, Modi, Levtronic und Thaw.Pro weisen zahlreiche automatische Programme auf. Diese Programme sind nach Kategorien, Unterkategorien und in einigen Fällen nach Gewicht oder Größe unterteilt.

### Schockkühlung und Schockfrostung (Vision und Modi)

Bei vielen Schockkühl- und Tiefkühlprogrammen ist es erforderlich, den Modus zwischen Sonde zu Herz, Zeit und Vakuum zu wählen.

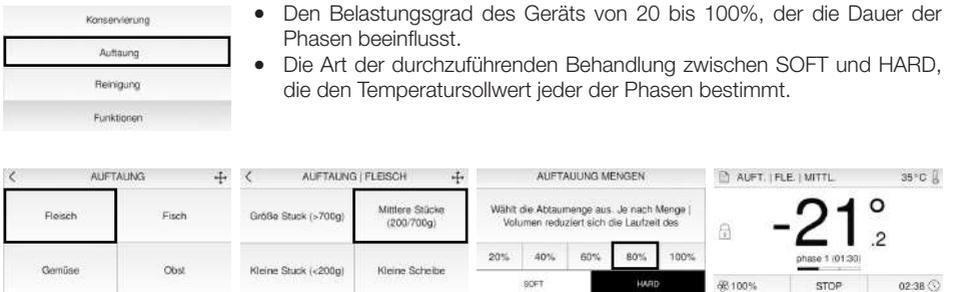


Drückt man über dem Wert, gelangt man von der Garraumtemperaturanzeige zu der des Fühlers mit Nadel.

Die Appliance schaltet dann entsprechend dem eingestellten Zielwert in den Speichermodus.

### Auftauung (Vision, Modi Active, Thaw.Pro)

Sobald die Auswahl getroffen wurde, werden Sie aufgefordert, den Wert anzugeben:

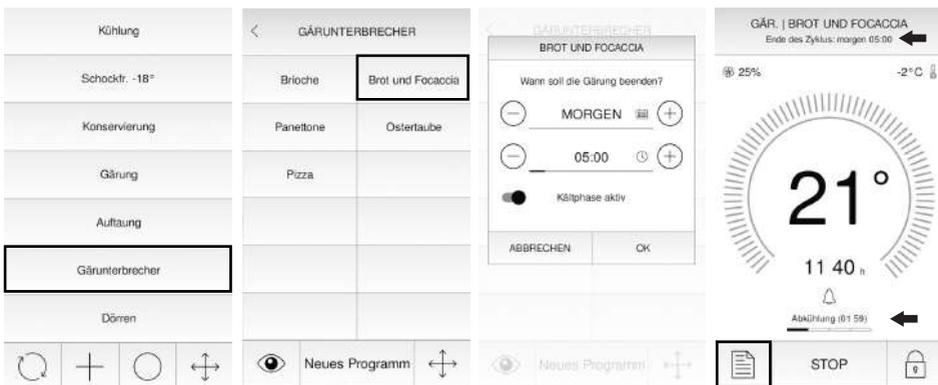


- Den Belastungsgrad des Geräts von 20 bis 100%, der die Dauer der Phasen beeinflusst.
- Die Art der durchzuführenden Behandlung zwischen SOFT und HARD, die den Temperatursollwert jeder der Phasen bestimmt.

Die Appliance schaltet dann entsprechend dem eingestellten Zielwert in den Speichermodus.

## Gärunterbrechung (Vision, Modi Active, Levtronic)

Nach der Auswahl werden Sie aufgefordert, das Datum und die Uhrzeit für das Ende der Prüfung einzustellen, die mit dem Beginn der Speicherphase am Ende des Zyklus zusammenfallen und auf dem Touchscreen hervorgehoben werden. Auf den Phasennamen folgt die verbleibende Zeit bis zum Ende der Phase.



5 Phasen und sie können mit dem Editor geändert werden (die Phase Gärung kann nicht deaktiviert werden):



- 1. **Kühlung:** Gestattet die Blockierung der Wirkung der Hefen, um die Entwicklung zu verzögern. Bei Temperaturen von unter 4 Grad kann die Feuchtigkeit nicht gesteuert werden. Wenn die Feuchtigkeit auf OFF eingestellt ist, wird der Parameter nicht verwaltet; 50% einstellen, wenn ein geringer Feuchtigkeitsgrad erreicht werden soll; 95% einstellen, wenn der max. Feuchtigkeitsgrad erreicht werden soll. Die Dauer des Programms ist abhängig von der Masse des zu kühlenden Produkts; je größer das Stück, desto länger muss die Kühlphase sein.
- 2. **Halten:** Hält die Masse des zu gärenden Produkts für eine Zeit, die vom Programm in Abhängigkeit von der für das Gärnde eingestellte Zeit automatisch gesteuert wird. Achtung: Je niedriger die Aufbewahrungstemperaturen, desto geringer ist die Aktivität der Hefen; bei zu niedrigen Temperaturen besteht das Risiko der Dehydrierung des Teigs und der Verlangsamung der nachfolgenden Phasen Aufwecken und Gärung. Temperaturen über 6 Grad starten hingegen den Prozess der Gärung und Reifung vor der gewünschten Zeit. Die korrekte Haltezeit ist vom Typ des Teigs abhängig.
- 3. **Aufwecken:** In dieser Phase wird das Produkt nach und nach der Gärtemperatur angenähert Die Aufweckphase muss desto länger sein, je größer das Stück des verwendeten Produkts ist.
- 4. **Gärung:** Das Lebensmittel wird auf die korrekte Temperatur und Feuchtigkeit für die Entwicklung der Gärung gebracht. Es ist möglich, die Temperatur, die Feuchtigkeit, die Belüftung und die Dauer der Phase zu kontrollieren. Wir empfehlen die Gärung bei Temperaturen von unter 28°-30°C, um die Bildung von Essigsäure zu begrenzen, die den Geschmack und die Struktur der gegärten Lebensmittel beeinträchtigen würde.

- 5. Aufbewahrung am Zyklusende: Die letzte Phase gestattet die partielle Absenkung der Temperatur eines Lebensmittels zur Begrenzung der übermäßigen Entwicklung des Produkts. Diese Phase aktivieren, falls es nicht möglich ist, das gesamte Produkt nach der Gärungsphase zu garen oder tiefzufrieren. Achtung: Nach der Gärphase hat der Teig das Ende des Gärprozesses erreicht; es ist daher nicht möglich, den Schub der Hefen vollständig anzuhalten, sondern er kann nur verlangsamt werden.

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



**Die Schockfroster von Modi Active verfügen über keinen Befeuchter, daher ist es ratsam, die aufgehenden Speisen mit einem feuchten Tuch abzudecken und den Schockfroster bei voller Beladung zu verwenden; halten Sie die Belüftung stets niedrig, um ein Austrocknen der Hefeprodukte zu vermeiden.**

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

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

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

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



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

## Langsames Garen und Pasteurisierung (Schockfroster Vision NUVÖ)

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

Dank NUVÖ werden die Lebensmittel wirklich vollständig von heißem Dampf umgeben. Die Mikropartikel des Wassers gewährleisten eine hervorragende Übertragung der Wärme, die zu einer gleichmäßigen und schonenden Garung führt.

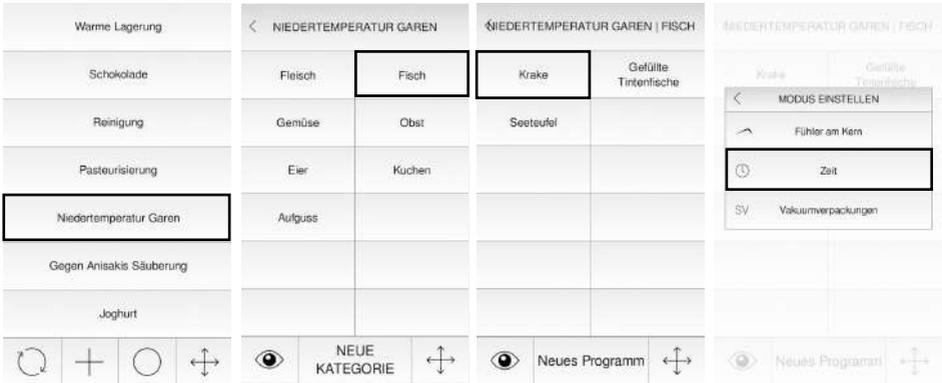
Die Versionen NUVÖ können +85°C erreichen; diese Temperatur ist ausreichend für die Durchführung der langsamen Garung sowie einiger Pasteurisierungstypen. Wir empfehlen, während der Phasen Garung und Pasteurisierung hohe Feuchtigkeitswerte von 90 - 100% einzustellen. Eine höhere Feuchtigkeit verbessert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

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

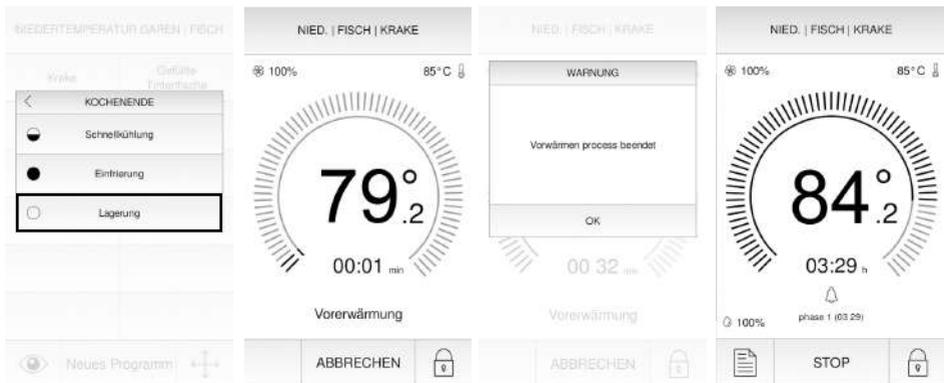
Mit NUVÖ wird der gesamte Prozess Cook&Chill ohne Eingriff des Personals ausgeführt. Nach Abschluss des Garvorgangs können die Schnellabkühlung, das Tiefgefrieren oder die Aufbewahrung bei der gewünschten Temperatur programmiert werden.

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

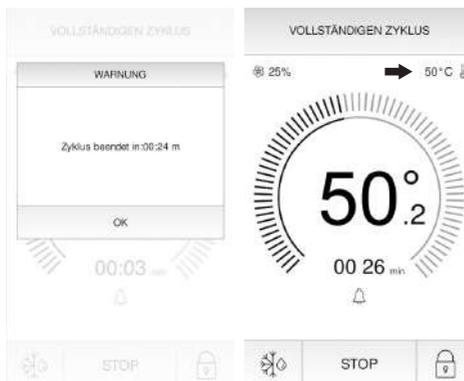
## Langsames Garen (Schockfroster Vision NUVÖ)



Nach der Auswahl werden Sie aufgefordert, mit dem Schockkühlen, Tiefkühlen oder Warmhalten fortzufahren. Danach beginnt das Vorheizen der Kammer, und das Produkt kann eingelegt werden.



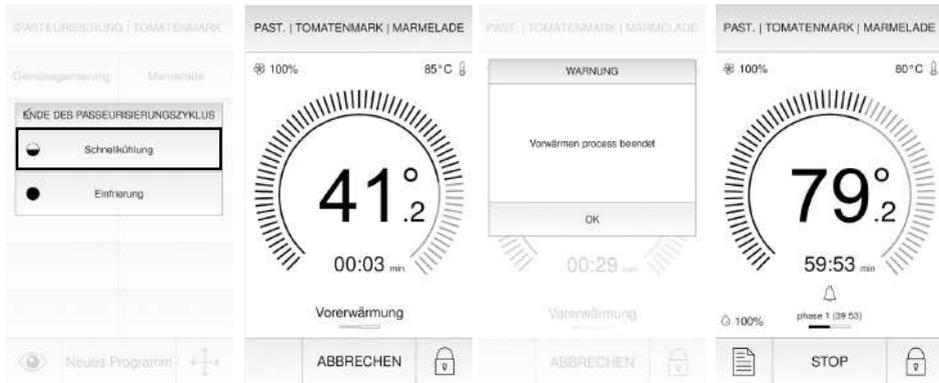
Nach Beendigung des Garvorgangs schaltet das Gerät auf Warmhalten des Produkts um.



## Pasteurisierung (Schockfroster Vision NUVÖ)



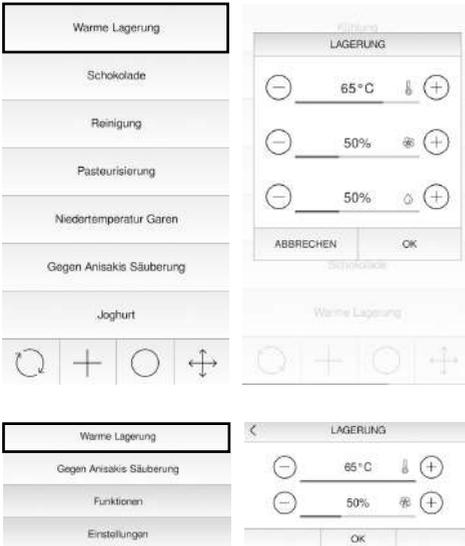
Nach der Auswahl werden Sie aufgefordert, mit dem Schockkühlen oder Tiefkühlen fortzufahren. Danach beginnt das Vorheizen der Kammer, und das Produkt kann geladen werden.



Am Ende des Pasteurierungszyklus werden die Lebensmittel mit einem automatischen Programm schockgekühlt und anschließend in einen Konservierungszyklus überführt.



## Lagerung (Schockfroster Vision und Modi Active)



Die Modalität LAGERUNG gestattet das Starten des entsprechenden Zyklus mit Einstellung:

### Vision

- der Temperatur bis zu +65°C (Version "F")
- die Temperatur bis zu +85°C (Version NUVÖ)
- der gewünschten Belüftung (ab 25%)
- die gewünschte Feuchtigkeit und Belüftung (über +4°C).

### Modi Active

- der Temperatur bis zu +65°C
- der gewünschten Belüftung (ab 25%)

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

## Gegen Anisakis Säuberung (Schockfroster Vision und Modi)

Das Programm GEGEN ANISAKIS SÄUBERUNG bonifiziert für den rohen Verzehr bestimmten Fisch zur Eliminierung von Parasiten wie Anisakis mit spezifischen Programmen mit speziellen Temperaturen und Dauern. (-20°C für zumindest 24 Stunden, oder -35°C für 15 Stunden).



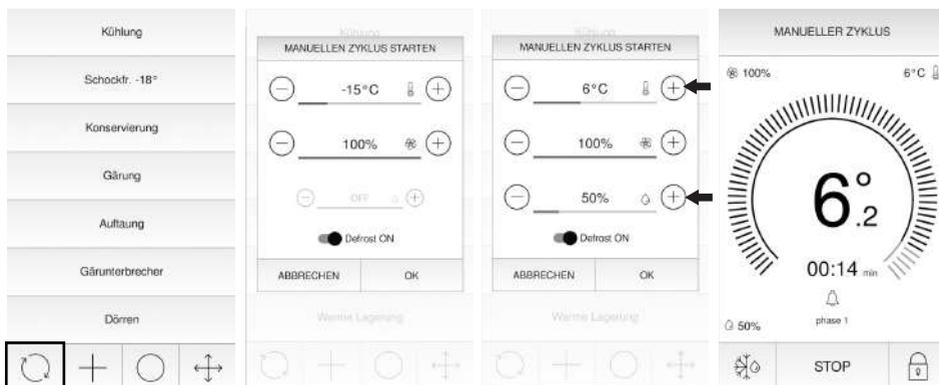
Dieses Programm belegt den Schnellabkühler für die vorgesehene Zeit.

Für mehrere Zyklen in Folge wie folgt vorgehen:

Ein personalisiertes Programm Tiefgefrieren mit Endtemperatur von -20°C im Kern starten. Bei Ende des Zyklus das Produkt entnehmen und in einen Aufbewahrungsschrank mit garantierter Temperatur von zumindest -20°C für zumindest 24 Stunden geben und es anschließend nach dem Auftauen servieren.

## Manueller Zyklus (Schockfroster Vision und Modi)

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



Während des Betriebs zeigt das Display die Lufttemperatur in der Zelle an.

Oben links ist das Symbol  vorhanden und daneben wird der eingestellte Prozentsatz der Lüftung angezeigt. Beim drücken des Symbols ist es möglich, den Prozentsatz der Belüftung während des laufenden Zyklusses zu ändern.

Oben rechts ist das Symbol  vorhanden und daneben wird die für diesen Zyklus der eingestellte Temperatur angezeigt. Beim drücken des Symbols ist es möglich, die Temperatur des laufenden Zyklusses zu ändern.

Beim Drücken des Symbols  wird das manuelle Abtauen gestartet.

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

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

Durch Drücken des Symbols  kann ein optischer und akustischer Alarm bei Erreichen einer bestimmten Kerntemperatur, einer bestimmten Zelltemperatur oder nach einer bestimmten Zeit eingestellt werden.



Die automatische Abtauung kann deaktiviert werden, um die Kontinuität der Produktion zu gewährleisten. In diesem Fall muss die Abtauung manuell gestartet werden, um die Effizienz des Geräts nicht zu beeinträchtigen und Fehlfunktionen zu vermeiden.

## Konservierung (Vision, Levtronic, Thaw.Pro)

Wie beim MANUELLEN ZYKLUS zeigt das Display während der Ausführung die Lufttemperatur in der Zelle an.

Oben links ist das Symbol  vorhanden und daneben wird der eingestellte Prozentsatz der Lüftung angezeigt. Beim drücken des Symbols ist es möglich, den Prozentsatz der Belüftung während des laufenden Zyklusses zu ändern.

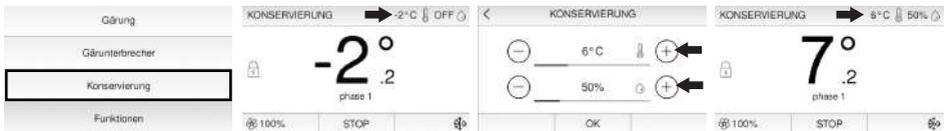
Oben rechts ist das Symbol  vorhanden und daneben wird die für diesen Zyklus der eingestellte Temperatur angezeigt. Beim drücken des Symbols ist es möglich, die Temperatur des laufenden Zyklusses zu ändern.

Die Abtauung wird in vordefinierten Zeitabständen automatisch aktiviert. Beim Drücken des Symbols  wird das manuelle Abtauen gestartet.

Durch Drücken des Symbols  kann ein optischer und akustischer Alarm bei Erreichen einer bestimmten Kerntemperatur, einer bestimmten Zelltemperatur oder nach einer bestimmten Zeit eingestellt werden.

Nur Vision und Levtronic Modelle:

Wenn die eingestellte Temperatur über 4 °C liegt, durch Drücken des Symbols  ist es möglich, die Feuchtigkeit zu steuern oder den Parameter nicht zu steuern (OFF).

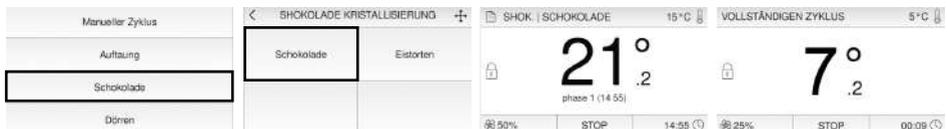


## Schokolade

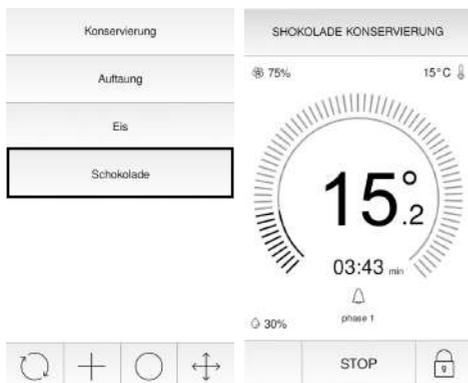
Bei der Erörterung der Funktion SCHOKOLADE muss zwischen Kristallisation und Konservierung unterschieden werden.

### Schokolade Kristallisation (Schockfroster Vision und Modi)

Die Kristallisation kann nur mit einem speziellen Schnellkühlprogramm durchgeführt werden, das Pralinen, Schokoladen und Schokoriegel in wenigen Minuten kristallisiert und dank der idealen Temperatur und Luftfeuchtigkeit perfekten Glanz und Knusprigkeit erzielt.



## Schokoladenkonservierung (Vision Konservierungs- und Gefriergeräte)

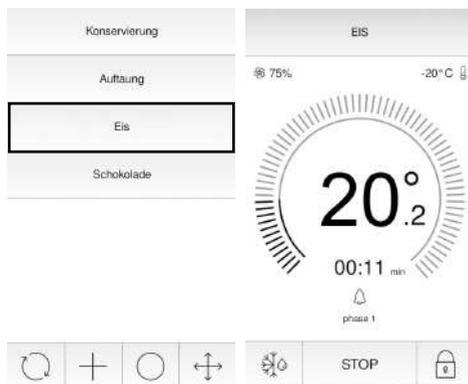


Die Konservierung von Schokolade kann, sofern sie zuvor in einem Schockfroster kristallisiert wurde, nur mit den Konservierungs- und Fernaltierungsgeräten von Vision erfolgen, da diese mit einer Feuchtigkeitskontrolle ausgestattet sind, die auf einem sehr niedrigen Niveau gehalten werden muss.



Die Kristallisation von Schokolade mit Konservierungs- oder Fernaltierungsgeräten ist nicht möglich, da der Temperatur- und Feuchtigkeitsabfall in der Kammer zu langsam ist.

## Eis (Vision Konservierungs- und Gefriergeräte -30°C)



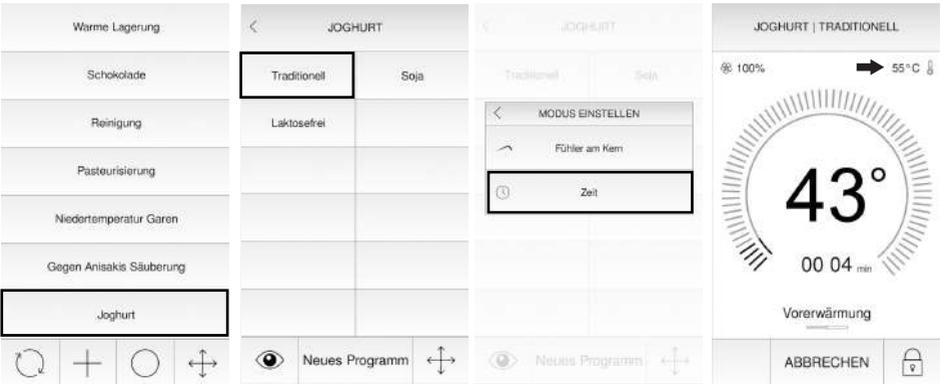
Das EIS-Programm ist ein spezifischer Zyklus mit voreingestellten Parametern für die Konservierung von Speiseeis nach dem Schockfrostern (siehe Menü Auftauen/Eiscreme bei den Schockfroster Modi und Vision).



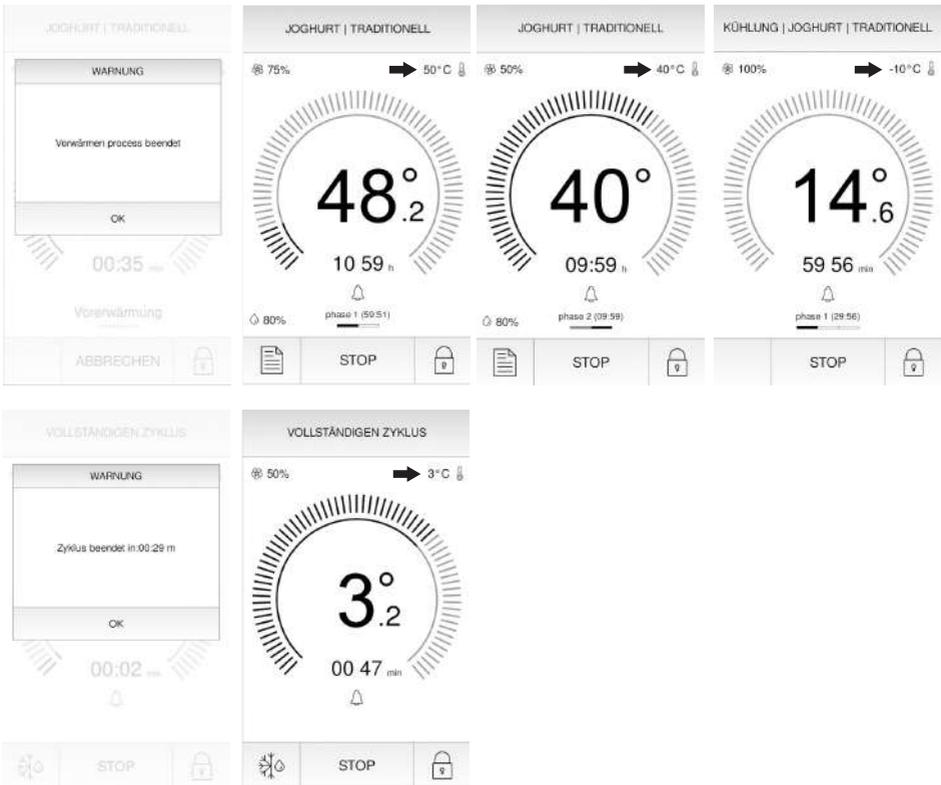
Die Speichergeäte sind nicht dafür ausgelegt, die Temperatur schnell zu senken. Die Qualität des Speiseeises würde beeinträchtigt und der Verdampfer des Geräts würde sich mit Eis füllen, wodurch die Temperatur in der Zelle ansteigen würde.

## Joghurt (Schockfroster Vision)

Sobald die Auswahl getroffen ist, beginnt das Vorheizen der Kammer, wonach das Produkt eingelegt werden kann.



Das Programm wird mit einer Erhitzungsphase fortgesetzt und geht dann in eine Gärungsphase über. Danach folgt ein automatisches Kühlprogramm, das mit einem Konservierungszyklus endet.



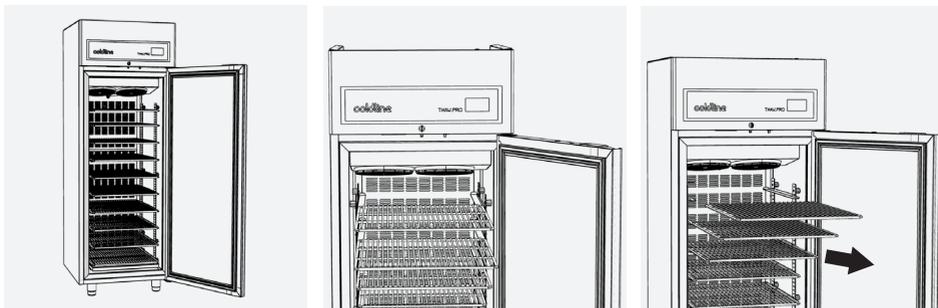
## Reinigung (Thaw.Pro)

Konservierung
Auftauung
<b>Reinigung</b>
Funktionen

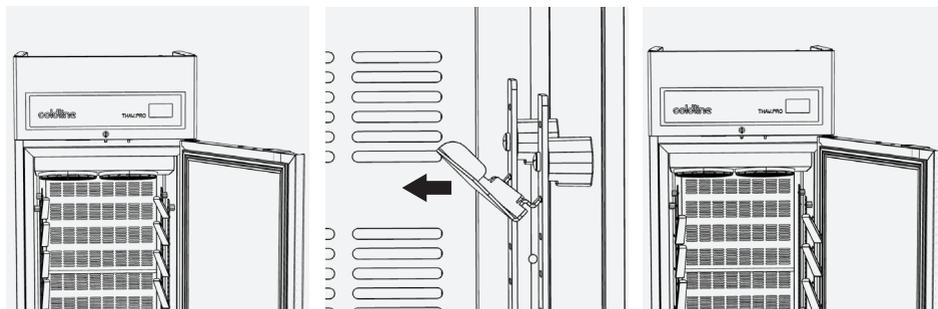
Der Thaw.Pro ist mit einem Ozon-Desinfektionssystem ausgestattet, das die vollständige Beseitigung von Bakterien auf jeder Oberfläche gewährleistet. Die Dauer des Desinfektionszyklus beträgt 37 Minuten.

Bevor der Zyklus aktiviert wird, müssen die Komponenten im Inneren der Kammer entfernt und die Innenflächen gemäß dem Kapitel "Wartung und Reinigung" gereinigt werden.

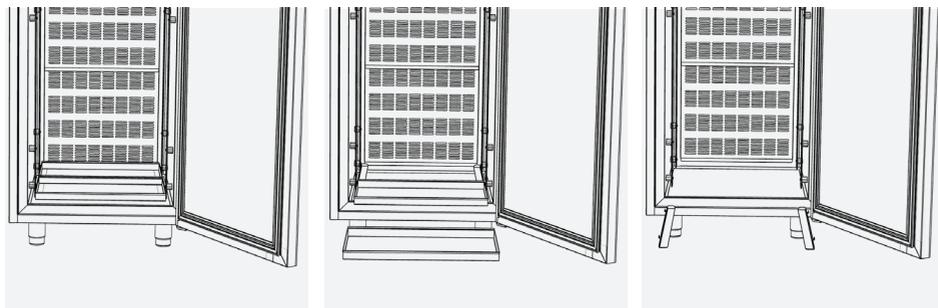
Die Innenteile sind leicht und ohne Werkzeug zu entfernen und spülmaschinenfest.



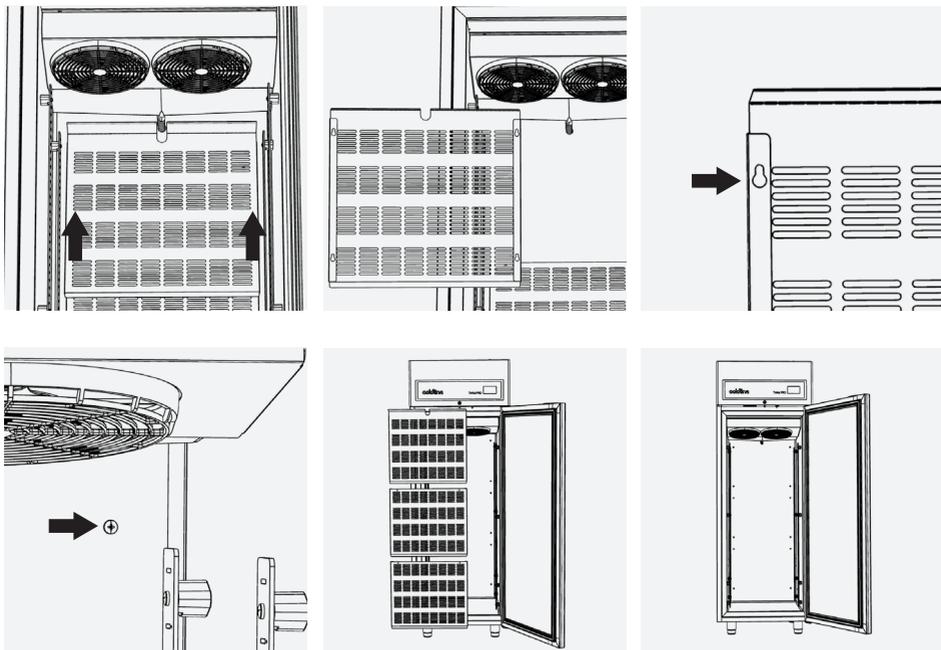
Die Schienen aus rostfreiem Stahl sind schnell zu lösen. Drehen Sie die Führung nach oben, um sie aus den Regalsitzen zu schieben.



Die Schale am Boden der Kammer ermöglicht das Auffangen von Flüssigkeiten, die vom aufgetauten Produkt freigesetzt werden, und deren bequeme Entnahme, da sie aus zwei Teilen besteht und auf den unteren Führungen ruht.



Der hintere Luftauslass besteht aus drei unabhängigen Teilen, die einfach an den Schrauben der Rückenlehne mit Hilfe von Ösenlöchern befestigt werden.  
Die drei Teile müssen abgenommen werden, beginnend mit dem oberen, das leicht angehoben werden muss, um es zu lösen.

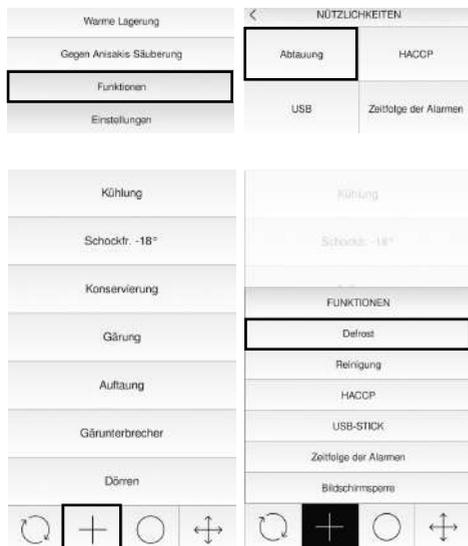


Es wird empfohlen, alle internen Komponenten, die für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind (Behälter, Gitter usw.), zu reinigen und zu desinfizieren.

## 9 - Utilities

Über das Menü UTILITIES können Sie eine Abtauung starten, eine Desinfektion durchführen (nur bei Vision-Schockfroster), die Kernsonde erwärmen (optional für Schockfroster), HACCP-Daten exportieren, die Software aktualisieren, die Daten sichern und den Alarmverlauf anzeigen.

### Abtauung



Das Abtauen aktiviert sich:

- automatisch in der Aufbewahrungsphase mit vordefinierten Zeitintervallen.
- manuell mit der Funktion über UTILITIES>ABTAUUNG
- manuell während der Aufbewahrung durch Berühren der Taste Abtauen .

Bei laufendem Abtauen zeigt das Display den Hinweis "ABTAUUNG" an. Um das Abtauen vorzeitig zu unterbrechen, das Tastenfeld STOP berühren.

#### Anmerkung

Sollte das Gerät mit einem ausgelagerten Kondensator ausgestattet sein, erfolgt das Abtauen mit Umluft. Zum richtigen Abtauen muss die Tür offen bleiben, da die Beheizung des Verdampfers über den Wärmeaustausch mit der Raumtemperatur durch Belüftung erfolgt. Während dieser Phase dürfen im Innenraum keine Produkte sein. Aus diesem Grund wird die Funktion Abtauen bei Maschinen, die an eine Remote-Einheit angeschlossen sind, manuell vom Bediener in Abhängigkeit von der Nutzungshäufigkeit der Maschine aktiviert.

### HACCP

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

Zum Ausführen des HACCP den USB-Stick einstecken und auf UTILITIES > HACCP drücken.

Es erscheint eine Bildschirmanzeige, auf der es möglich ist, den Zeitraum auszuwählen, für den die Daten exportiert werden sollen.

Beim Drücken von "AUF USB DOWNLOADEN" wird eine Datei .csv auf den USB-Stick exportiert, die die Seriennummer des Gerätes angibt, gefolgt von Jahr, Monat und Tag.

Die erstellte Datei kann mit dem PC mit einem Tabellenkalkulationsprogramm geöffnet werden.



## USB – Aktualisierung/Backup



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

Zur Durchführung des BACKUPS einen USB-Stick einstecken und auf UTILITIES > USB > BACKUP drücken. Am Ende des Backups zeigt das System wieder die Hauptbildschirmanzeige an und es ist möglich, den USB-Stick abziehen.

## Alarmhistorie

Durch Drücken auf UTILITIES>ALARMHISTORIE im Hauptmenü ist es möglich, die Alarmhistorie anzuzeigen und die Anzeige der aufgezeichneten Alarme der letzten Woche, des letzten Monats oder aller auszuwählen.

Die ALARMHISTORIE gestattet das Anzeige der verschiedenen aufgezeichneten Alarme mit den Daten Beginn und Ende. Beim drücken auf den einzelnen Alarm erscheint die Bildschirmanzeige Alarmzusammenfassung, auf der einige Informationen angezeigt werden.



## Erwärmung Sonde (optional für Schockfroster)

Die Funktion ERWÄRMUNG SONDE ist nur aktiv, wenn das Zubehör beheizte Kernsonde vorhanden ist. Bei Berühren der Taste UTILITIES > ERWÄRMUNG SONDE wird die Erwärmung der Sonde aktiviert, um das Herausziehen aus dem Produkt zu vereinfachen. AM Ende erscheint die Meldung “Erwärmung abgeschlossen, die Sonder herausziehen”.

## Dampfdesinfektion (Schockfroster Vision F und NUVÖ)

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



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



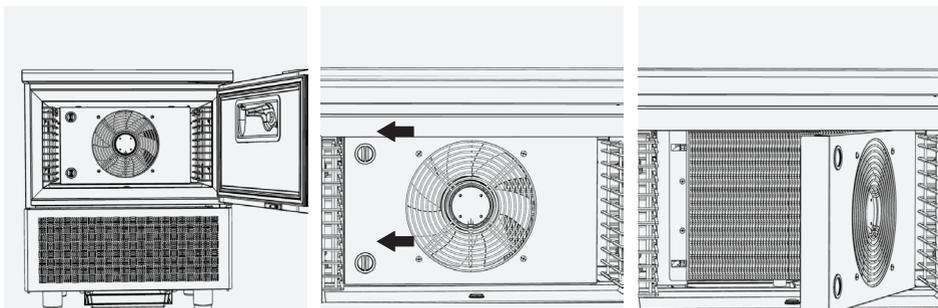
**Ein neutrales, nicht schaumbildendes und nicht aggressives Reinigungsmittel verwenden; die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln verkürzt die Haltbarkeit der Schutzbeschichtung des Verdampfers und führt zum Risiko von Gaslecks, die nicht von der Garantie abgedeckt werden.**



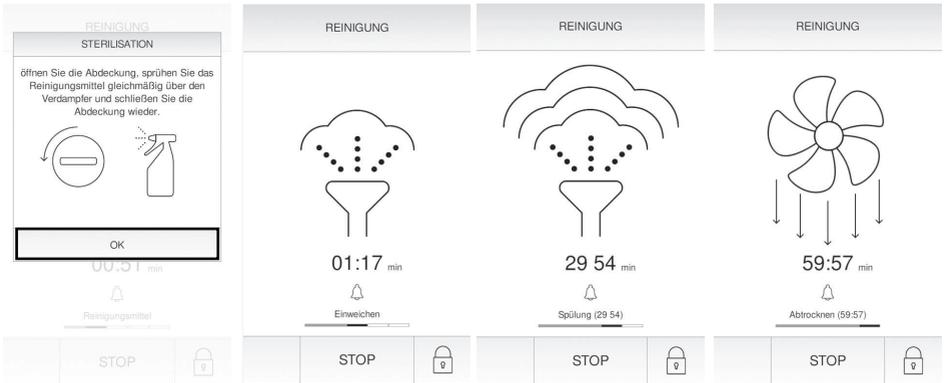
**Das Reinigungsmittel nicht aus die Feuchtigkeitssonde sprühen. Anderenfalls ist es möglich falsche Werte liefert und ausgewechselt werden muss. Diese Operation wird nicht von der Garantie abgedeckt.**



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



Vision weist eine Sicherheitsvorrichtung auf, die die Einschaltung der Gebläse blockiert, wenn das Gehäuse offen ist; falls es nicht wieder korrekt verschlossen wird, ist es nicht möglich, das Sanifizierungsprogramm auszuführen und ein Hinweis erscheint. In den nachfolgenden Phasen führt Vision eine Wechsel von Phasen mit Dampf und Spülen aus, um das Gerät zu sanifizieren und zu reinigen. Wir empfehlen jedoch, vor dem Starten des Sanifizierungsprozesses alle Lebensmittelrückstände sowie den offensichtlichen Schmutz zu entfernen. Am Ende des Prozesses wird die Maschine getrocknet und die Hauptbildschirmanzeige wird erneut angezeigt



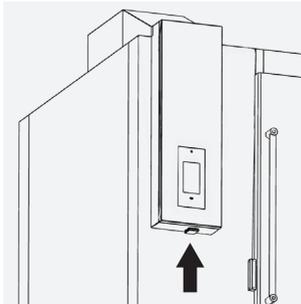
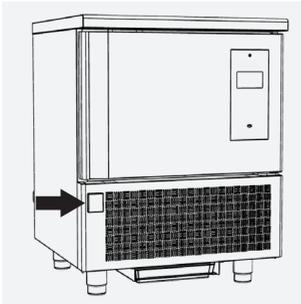
## UV Desinfektion (optional für Schockfroster Modi und Vision Industry U)

Bevor man den Sterilisationsvorgang startet, sollte man die Lampe in den dafür vorgesehenen Stecker stecken, diese in das Innere des Sterilisationsbereichs stellen, die Türe schließen und den Zyklus mit der dafür vorgesehenen Taste starten.

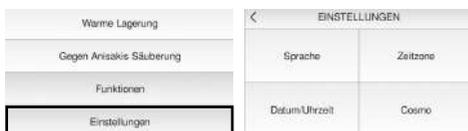


**Das Türchen während eines aktiven Sterilisationsvorganges nicht öffnen, die durch die Lampe generierten UV Strahlen können hautschädigend sein.**

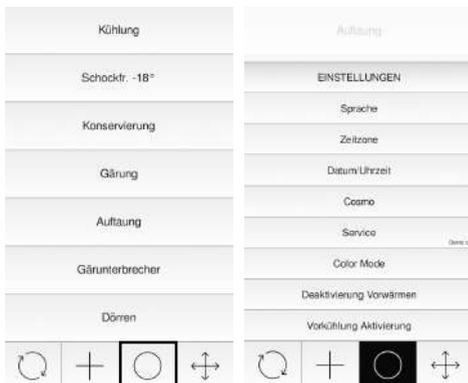
Der Desinfektionszyklus dauert 30 Minuten, wobei die Ventilatoren bei voller Drehzahl betrieben werden, um die Desinfektion der gesamten Kammer zu ermöglichen.



## 10 - Einstellungen



Das Menü EINSTELLUNGEN gestattet es, die SPRACHE, die ZEITZONE, DATUM und UHRZEIT zu ändern, COSMO zu konfigurieren, das Menü SERVICE zu öffnen (mit einem Passwort geschützt) und die Vorkühlung oder Vorheizung zu aktivieren/deaktivieren.



COLOR MODE (Nur für Vision-Modelle)

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

## 11 - Alarmer

Alarmliste	Mögliche Ursachen	Lösung
Sonde Zelle defekt	Möglicher Defekt der Sonde der Zelle	Für die Auswechslung an den Kundendienst wenden. Das Gerät funktioniert in provisorischer Modalität. Es ist möglich, Zyklen zum Schnellabkühlen/Gefrieren auf Zeit durchzuführen. Die Kernsonde übernimmt die Funktionen der Kammersonde, diese darf nicht in das Produkt eingeführt werden.
Kernsonde defekt	Möglicher Defekt der Kernsonde. Kernsonde nicht angeschlossen.	Für die Auswechslung an den Kundendienst wenden. Das Gerät funktioniert in provisorischer Modalität. Es ist möglich, das Schnellabkühlen/ Gefrieren auf Zeit und nicht mit der Kernsonde durchzuführen.
Feuchtigkeitssonde defekt	Anomalie oder Defekt bei der Erfassung der Feuchtigkeit Der Alarm könnte auftreten, wenn nach einem Schnellabkühlen oder Tiefgefrieren ein Programm mit Feuchtigkeit gestartet wird.	Für die Auswechslung an den Kundendienst wenden. Das Gerät funktioniert in provisorischer Modalität.
Sonde Verdampfer defekt	Möglicher Defekt der Sonde Verdampfer	Für die Auswechslung an den Kundendienst wenden. Das Gerät funktioniert in provisorischer Modalität. Das Abtauen erfolgt bei fixer Dauer.
Sonde elektronisches Ventil defekt	Möglicher Defekte des elektronischen Ventils für die Steuerung des Kältemittelgases	Für die Auswechslung an den Kundendienst wenden. Das Gerät kann nicht benutzt werden.
LP-Druckwandler defekt	Möglicher Defekt des Unterdruckwandlers.	Für die Auswechslung an den Kundendienst wenden. Das Gerät kann nicht benutzt werden.
HP-Druckwandler defekt	Möglicher Defekt des Überdruckwandlers.	Für die Auswechslung an den Kundendienst wenden. Das Gerät funktioniert in provisorischer Modalität.
Hochtemperaturschutz Zelle	Die Temperatur der Zelle überschreitet 100 °C.	Aus Sicherheitsgründen startet der Kompressor, um die Temperatur in der Kammer abzusenken. An den Kundendienst wenden.
Hohe Temperatur Zelle	Wird aktiviert, wenn der eingestellte Sollwert nach 4 Stunden Dauerbetrieb des Kompressors nicht erreicht wird	Überprüfen, ob zu viel heißes Produkt eingeladen wurde; überprüfen, ob der Kondensator der Maschine sauber ist; den korrekten Mindestabstand zwischen Maschine und Mauer überprüfen.
Hohe Temperatur Kernsonde	Die Temperatur der Kernsonde ist zu hoch.	Überprüfen, ob das Gerät eine Temperatur unter 110 °C aufweist und ob sich die Gebläse des Verdampfers korrekt drehen.
Hohe Temperatur Leistungskarte	Die Leistungskarte arbeitet über den max. Temperaturgrenzwerten.	Überprüfen, ob das Gerät die warme Luft korrekt auswirft. Den Zyklus abbrechen und das Gerät abkühlen lassen.
Tür offen	Die Tür ist offen.	Die Tür schließen und an den technischen Kundendienst wenden, falls der Alarm fortbesteht.
Kommunikation mit Leistungskarte unterbrochen	Die Steuerungskarte kann nicht mit der Leistungskarte kommunizieren.	Für die Auswechslung der Elektronikarte an den Kundendienst wenden. Das Gerät kann nicht benutzt werden.
Wasserfilter auswechseln	Die Kartusche des dem Befeuchter vorgeschalteten Wasserfilters hat das Ende ihres Lebenszyklus erreicht.	Die Kartusche auswechseln. Bei erschöpfter Kartusche keine Programme mit Feuchtigkeit oder Dampf verwenden: Risiko der Beschädigung des Dampfgeneratorsystems!

Alarmliste	Mögliche Ursachen	Lösung
Kondensator reinigen	Der Kondensator ist verschmutzt und garantiert keine korrekte Kühlung des Kühlsystems.	Siehe Abschnitt "Wartung und Reinigung".
Füllung Wasser Befeuchter defekt	Füllung Wasser Befeuchter defekt	Die Wasserzufuhr des Befeuchters überprüfen, dass der Hahn offen ist und an den Kundendienst wenden, falls der Alarm fortbesteht.
Heizung Befeuchter defekt	Heizung Befeuchter defekt	An den Kundendienst wenden.
Hochdruck HP Eingriff des HP-Druckwächters	Zu hoher Druck vom Hochdruckwächter erfasst	Überprüfen, ob das Produkt eine Temperatur unter 110°C hat. Überprüfen, ob der Kondensator nicht verstopft ist und der Ventilator korrekt funktioniert. Überprüfen, ob auf der Geräterückseite mindestens 10-15 cm freier Platz ist, um den Abgleich der Heißluft vom Gitter zu gestatten. Der Kompressor nimmt den Betrieb wieder auf, wenn der Druck unter die vorgesehenen Schwellwerte fällt.
Kommunikation mit dem elektronischen Ventil unterbrochen	Die Programme werden abgebrochen, da es nicht möglich ist, das elektronische Ventil zu steuern.	An den Kundendienst wenden.
Hohe Temperatur Verdampfer	Es wurde zu heißes Produkt eingestellt, ohne dass ein Vorkühlungszyklus gestartet wurde.	Überprüfen, ob das Gerät eine Temperatur unter 110 °C aufweist und ob sich die Gebläse des Verdampfers korrekt drehen.
Schutzvorrichtung Verdampfer offen	Die interne Verkleidung der Gebläse ist offen.	Die Verkleidung durch leichtes Drücken schließen und die Griffe drehen, um sie fest zu schließen. An den Vertragskundendienst wenden, falls das Problem fortbesteht.
Niedrige/hohe Versorgungsspannung	Die Versorgungsspannung liegt außerhalb des zulässigen Bereiches.	Die eigene Anlage von einem Fachtechniker überprüfen lassen oder an den Energieversorger wenden.

## 12 - Suche nicht angezeigter Fehler

Störung	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Gerät schaltet sich nicht ein	Spannung fehlt	Das Vorhandensein von Spannung an der Steckdose überprüfen, in die der Stecker des Gerätes eingesteckt wird, die eventuellen vorgeschalteten Schutzschalter und Sicherungen zurückstellen und die vorne an der Schalttafel montierten Sicherungen kontrollieren.
	Anschlusskabel Schnittstelle nicht angeschlossen	Überprüfen, ob der Schnittstellenverbinder richtig mit der Schalttafel verbunden ist. Sollte dies nicht der Fall sein, das Kabel austauschen.
Beim Starten eines Kühlzyklus geht der Kompressor in Betrieb	Verzögerter Kompressorstart aufgrund zu raschen Starts (Schnellabkühler)	Zur Vermeidung von Starts des Kompressors in rascher Folge, die zu Beschädigungen führen könnten, ist eine Verzögerung von einigen Minuten vorhanden; einige Minuten warten.
	Das Bedienrelais des Kompressors ist beschädigt	Es ist ein Techniker zur Überprüfung und Reparatur notwendig.
	Der Wärmeschutz im Kompressor hat sich aufgrund von Überhitzung aktiviert.	Das Gerät rund 30 Minuten ruhen lassen, bevor es wieder in Betrieb genommen wird Überprüfen, dass der richtige Kühlfluss im Technikraum nicht behindert ist. Überprüfen, ob zwischen Mauer und Geräterückseite rund 10-15 cm für die Luftaustauschung eingehalten werden. Überprüfen, dass das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt wird (Öfen, Nudelkocher, Friteusen usw.). Überprüfen, dass der Kondensatorlüfter im Technikraum unten funktioniert. Sollte das Problem andauern, den technischen Kundendienst kontaktieren. Den Staubfilter am Kondensator kontrollieren und gegebenenfalls reinigen
Das Gerät kühlt nicht oder kühlt nur sehr langsam	Es ist mit zu viel Produkten bei hoher Temperatur beschickt (Schneeabkühler)	Die vorgesehene Höchstproduktmenge (in kg) darf nicht überschritten werden. Bevor sehr heiße Produkte in das Gerät gegeben werden, ist eine Vorabkühlung der Kammer bei einer Temperatur von -20°/-30°C vorzunehmen.
	Lüfter im Inneren stehen immer still	Den technischen Kundendienst zur Überprüfung der Ursache für den Lüfterstillstand kontaktieren
	Vereister Verdampfer	Manuell abtauen
	Überhitzung des Technikraumes	Überprüfen, ob zwischen Mauer und Geräterückseite rund 10-15 cm für die Luftaustauschung eingehalten werden. Überprüfen, dass das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt wird (Öfen, Nudelkocher, Friteusen usw.). Überprüfen, ob der Radiator auf der Vorderseite unten (Kondensator) perfekt gereinigt ist. Eventuell mit einem Staubsauger den Schmutz entfernen oder das Frontgehäuse abnehmen und die Flügel mit einer Bürste mit Plastikborsten reinigen.

## 13 - Empfehlungen zu verwendung und hinweise

### Vorkühlung (Schockkühler Modi und Vision)

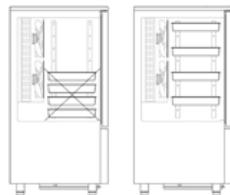
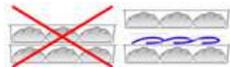
Vor man mit einem Zyklus Schnellabkühlen/Gefrieren beginnt ist es ratsam, die Kammer durch die Vorabkühlung im Vorfeld zu kühlen. Während des Vorkühlungszyklusses keine Lebensmittel einstellen.

### Vorheizung (Schockkühler Vision NUVÖ)

Vor dem langsamen Garen ist es möglich, die Zelle vorzuheizen, um die Aufheizzeiten deutlich zu verkürzen. Während des keine Lebensmittel einstellen.

Die automatischen Vorkühlungs- und Vorheizzyklen können mit dem Menü Utilities deaktiviert werden.

### Verteilung des produkts auf den blechen und verteilung von trays (Schockkühler Modi und Vision)



- Verwenden Sie Bleche mit nicht sehr hohen Rand (max. 4,5 cm), damit die Luft gut über der Fläche zirkulieren kann.
- Die Produkte systematisch auflegen und keinesfalls übereinander stapeln.
- Beim Einlegen von Vakuumbegabungen vorsichtig vorgehen und sicherstellen, dass sie die Gebläse nicht verdecken.
- Einen Mindestabstand von 2 cm zwischen den Blechen einhalten, damit eine entsprechende Luftzirkulation gestattet wird.
- Die Speisen werden in einer Schicht angeordnet in Behältern, offen, geeignet für Lebensmittel, geeignet für die Temperaturen, die beim Tiefgefrieren und beim Garen erreicht werden.
- Die Behälter nicht abdecken.
- Eine korrekte Positionierung der Behälter gestattet die freie Zirkulation der Luft im Inneren der Zelle: Die Verdeckung der Gebläse sowie die Überladung des Gerätes über die zulässigen Grenzwerte hinaus vermeiden.
- Verteilen Sie die Bleche gleichmäßig auf der gesamten Höhe, wenn sie nicht die volle Kapazität ausnützen. Sollten Sie während des Zyklus weitere Bleche hineinschieben wollen, sind diese immer im oberen Teil zu platzieren und die bereits vorhandenen Bleche sind nach unten zu schieben.
- Das heiße Produkt nicht in der Kammer lassen, ohne den Zyklus zu starten.
- Die vom Modell vorgesehene maximale Beschickungskapazität beachten.



**Schockkühler: Die maximale Belastung pro Regal beträgt 20 kg, wenn die Behälter sorgfältig platziert werden.**

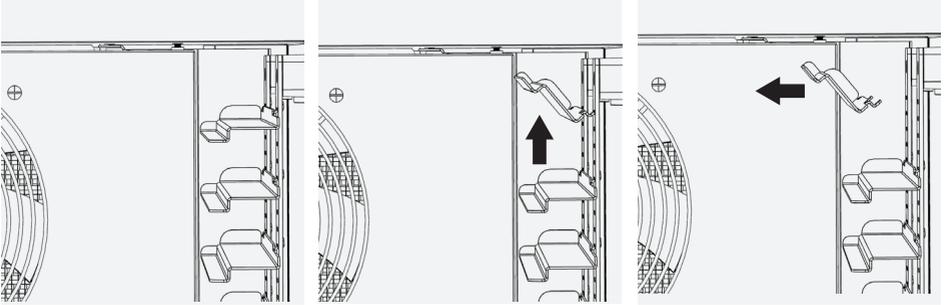
**Schränke und Tische: maximale Belastung pro Fachboden 30 kg.**

### Benutzung der Kernsonde

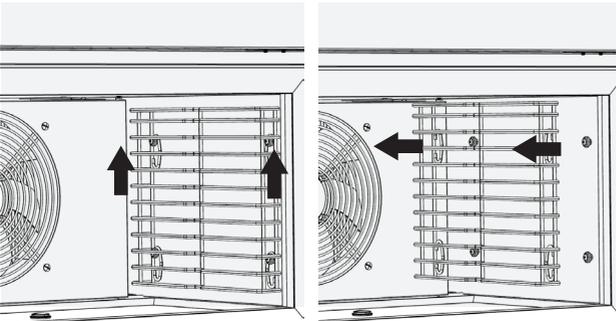
- Für den optimalen Betrieb muss der Fühlersonde in die Mitte des Produkts eingesteckt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Sondenspitze nicht aus dem Produkt ragt und mit dem Blech nicht in Berührung kommt.
- Die Sonde nicht in Lebensmittel einführen, deren Temperatur über 130°C liegt. Dadurch wird eine Beschädigung des Sensors vermieden. Das Produkt zuerst einige Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- Die Kernsonde wird tief in das abzukühlende / zu garende Lebensmittel eingesteckt: Sicherstellen, dass die Spitze den "Kern" der Lebensmittel erreicht, das heißt, dass sie sich im Inneren befindet, ohne auszutreten. Darauf achten, sie nicht in sehr fette Stellen oder in der Nähe von Knochen eingeführt wird.
- Wir empfehlen, die Sonde stets sauber und hygienisch zu halten.
- Die Sonde bei Lebensmitteln mit geringer Stärke parallel zur Auflagefläche einführen.
- Bei Nichtbenutzung im entsprechenden Sitz im Inneren der Tür unterbringen.

### Anordnung der Schienenpaare für Bleche Gn oder En

Die Schienenpaare und ihre Halterungen können entfernt und mit Wasser und Neutralseife oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Zur Erneuern die Schienenpaare nach oben anheben und mit einer Bewegung zum Inneren der Zelle aus den Profilen herausziehen.



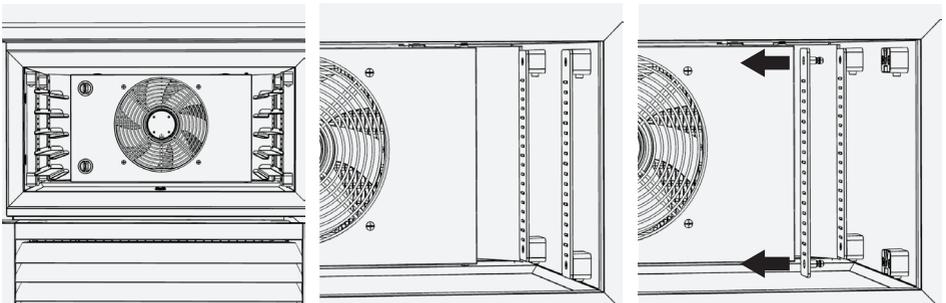
Bei einigen Modi-Modellen ist ein fester Rahmen aus Edelstahlraht an den Wänden der Kammer angebracht. Um ihn zu entfernen, heben Sie ihn einfach leicht an und schieben ihn in das Innere der Kammer.



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

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

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



## 14 - Wartung und Reinigung

Die ordentlichen Wartungsarbeiten können unter sorgfältiger Einhaltung der folgenden Anweisungen von nicht spezialisiertem Personal vorgenommen werden.



**Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten vornehmen.**



**Als het toestel lange tijd uitgeschakeld blijft, is het een goed idee om de stekker uit het stopcontact te halen.**

### Reinigung des Gerätes

Die Innen- und Außenflächen dürfen mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Schwamm und Neutrale Reinigungsmittel ohne Chlorprodukte und ohne keinen anderen aggressiven chemischen Bestandteil; nach der Reinigung mit einem trockenen, weichen Tuch abtrocknen. Die Anwendung von Produkten, die Glanz verleihen, wird nur für die Außenflächen empfohlen.



**Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl. Verwenden Sie keine Scheuerpasten oder Scheuerpads. Keine Reinigungsmittel direkt auf die Innen- und Außenoberflächen spritzen.**

**Es ist strengstens untersagt, die Schutzvorrichtungen und die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen, um ordentliche Wartungsarbeiten vorzunehmen. Der Hersteller haftet nicht für Unfälle, die auf die Nichteinhaltung der vorgenannten Pflicht zurückzuführen sind.**

**Die Maschine nicht mit feuchten oder nassen Händen oder Füßen berühren oder betätigen, keine Schraubenzieher, Küchenwerkzeuge oder sonstige Gegenstände zwischen die Schutzvorrichtungen und die Bauteile in Bewegung einführen.**

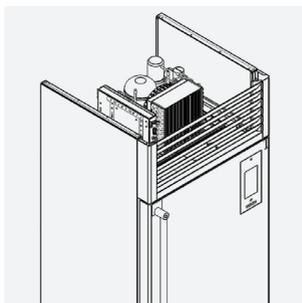
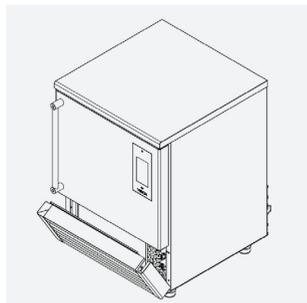
### Reinigung des Kondensators

Zur Aufrechterhaltung der Effizienz des Gerätes muss der Kondensator in regelmäßigen Abständen gereinigt werden. Nehmen Sie die Reinigung mit einem Pinsel mit weichen Borsten oder einem Staubsauger vor und achten Sie dabei darauf, dass die Alurippen nicht verbogen werden.



**Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl. Verwenden Sie keine Scheuerpasten oder Scheuerpads.**

Für den Zugang zum Kondensator eines Schnellabkühlers ist es ausreichend, die Bedienblende oben zu packen und auf sich zu ziehen. Die Bedienblende ist oben mit zwei Magneten und unten mit Einsteckstiften befestigt. Reinigen Sie regelmäßig den vorderen Filter, der am Armaturenbrett angebracht ist.



Der Kondensator der Gärunterbrechungsschränke und der Aufbewahrungsschränke befindet sich auf dem Dach des Schrankes.

## Reinigung der Dichtungen

Um die Entwicklung des Schimmel vorzubeugen, regelmäßig für die Reinigung der Dichtungen sorgen. Nur Lauwarm Wasser oder eine Lösung von Wasser und Bikarbonat verwenden.



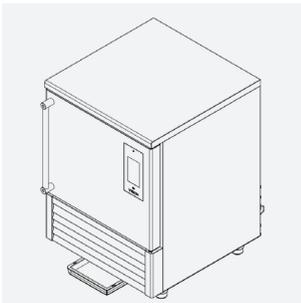
**Keine Essig, Reinigungsmittel, Fettentferner, oder Sauerprodukte benutzen**

## Auswechseln der Wasserfilterkartusche (Vision und Levtronic)

Das Filtersystem weist eine Kartusche mit einer max. Haltbarkeit von 12 Monaten auf. Die Kartusche innerhalb von max. 12 Monaten ab der Installation oder beim Erscheinen der Meldung auf der Elektronik umgehend auswechseln. Falls die Kartusche nicht ausgetauscht wird, wird das Dampfgeneratorsystem irreparabel beschädigt. Schäden, die durch die Nichteinhaltung der Angaben zur Qualität des Wassers und zum Auswechseln des Filters verursacht werden, führen zum Verfall der Garantie für das gesamte Dampfgeneratorsystem.

Der Filter lässt die folgenden Substanzen im Wasser zurück: Silber, Ammonium, Kalium. Regelmäßig sicherstellen, dass das Filtersystem keine Undichtigkeiten aufweist. Regelmäßig sicherstellen, dass die Schläuche nicht verbogen sind. Verbogene Schläuche müssen ersetzt werden.

Nach max. 10 Jahren muss das vollständige Filtersystem ersetzt werden. Nach max. 5 Jahren müssen die Schläuche ersetzt werden.



## Kondensatsammlung

Das Gerät (Schockfroster) ist mit einer Auffangschale für das Abtauwasser ausgestattet. Diese Schale muss in regelmäßigen Abständen entleert werden.

Alternativ den Kondensatablaufschauch mit 3/4 "Außengewinde anschließen.

Die Aufbewahrungsschränke und die Gärunterbrechungsschränke (Vision, Levtronic, Thaw.Pro) sind mit einem automatischen Verdampfungssystem ausgestattet.

## Reinigung der Verdampferschlang

Die regelmäßige Reinigung der Spulenoberflächen ist für die Aufrechterhaltung der ordnungsgemäßen Funktion des Geräts unerlässlich. Die Entfernung von Verunreinigungen und schädlichen Rückständen erhöht die Lebensdauer des Registers erheblich und verlängert die Lebensdauer des Geräts.

- Entfernung von normalem Staub und Schmutz aus dem Lamellenpaket.  
Vor jedem Reinigungsverfahren, das Spülen oder Waschen beinhaltet, müssen alle Faserrückstände (andere trockene Verunreinigungen), Schmutz und/oder Staub sorgfältig entfernt werden, um eine mögliche Verstopfung des Lamellenpakets zu vermeiden, die den natürlichen Luftstrom blockieren würde.  
Die Verwendung eines Wasserstrahls, z. B. aus einem Gartenschlauch, gegen ein Register drückt Fasern, Schmutz und Salze in das Register. Dadurch wird die Reinigung erschwert.  
Die Fasern müssen vollständig entfernt werden, bevor die Reinigung mit niedriger Geschwindigkeit und das Abspülen mit Wasser abgeschlossen wird.  
Das Staubsaugen ist eine empfohlene Reinigungsmethode; ist dies nicht möglich, verwenden Sie eine nichtmetallische Bürste mit weichen Borsten. In jedem Fall muss eine Beschädigung des Lamellenpakets vermieden werden, indem das Reinigungswerkzeug in Richtung der Lamelle angesetzt wird.



**Nachdem alle trockenen Verunreinigungen entfernt wurden, wird eine Spülung empfohlen. Es ist sehr wichtig, dass bei der Reinigung Wasser mit niedrigem Druck (max. 7 bar) verwendet wird, um eine Beschädigung der Rippen / Rohre / Batterie zu vermeiden.**

- Reinigung mit Reinigungsmittel.  
Nach dem Entfernen von Staub/Schmutz und dem Reinigen/Spülen der Batterie gemäß den obigen Anweisungen, reinigen Sie die Teile mit den empfohlenen Reinigungsmitteln (siehe Tabelle). Im Falle von Küstengebieten ist nach der normalen Reinigung auch eine Reinigung mit dem Chloridentfernungsreiniger erforderlich.  
Beachten Sie die Hinweise auf dem jeweils verwendeten Produkt. Vermeiden Sie die Verwendung von Hochdruckreinigern. Die empfohlene Reinigungshäufigkeit für die Wartung/Reinigung beträgt maximal 6 Monate. Bei besonderen Bedingungen (übermäßige Verschmutzung, Staub) oder in besonderen Bereichen (Küstengebiete mit Chloriden und Salzen, Industriegebiete mit aggressiven Stoffen) sollte die Häufigkeit unter Berücksichtigung und Bewertung der oben genannten Bedingungen erhöht werden.

Informationen über zugelassene Detergenzien	
EMPFOHLENES REINIGUNGSMITTEL	VORGESCHLAGENER VERTEILER FÜR DIE EU
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eco Restore* (für normale periodische Reinigung)</li> <li>• Greed* (zu verwenden nach der normalen Reinigung in Küstengebieten)</li> <li>• Jab* (empfohlen im Falle von Fettablagerungen)</li> </ul> <p>*Erhältlich bei Amazon</p>	<p>Errecom srl Via Industriale, 14 25030 Corzano (BS) ITALY Tel: +39 (0) 030 9719096 www.errecom.com</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Professioneller Reiniger für Verdampfer Coldline (für normale periodische Reinigung)</li> </ul>	<p>Coldline srl Via E. Mattei 38 35038 Torreglia (PD) ITALY Tel: +39 (0) 0499903830 www.coldline.it</p>

**Wichtige Zusätzliche Hinweise:**

- Zugelassen sind nur die in diesem Dokument genannten Reinigungsmittel. Andere chemische Lösungen oder Reinigungsmittel sind nicht zulässig und dürfen nicht zur Behandlung von Wärmetauschern verwendet werden. Andere als die zugelassenen Substanzen/Reinigungsmittel können Korrosion verursachen/erhöhen und die Beschichtungsbehandlung beeinträchtigen, was zum Erlöschen der Garantie führen kann.
- Die Reinigung der Spulen hat ausschließlich nach den oben genannten genauen Angaben zu erfolgen.
- Coldline empfiehlt dringend, sie sorgfältig und vollständig zu lesen:
  - Das technische Datenblatt der zugelassenen Reinigungsmittel, damit die Wartung entsprechend den angegebenen Anweisungen/Anforderungen und fehlerfrei erfolgt.
  - Das Sicherheitsdatenblatt (MSDS) der zugelassenen Reinigungsmittel, damit der Kunde über die korrekte Verwendung und die erste Hilfe bzw. Reaktion informiert ist.



**Coldline haftet in keiner Weise für Probleme, die durch unsachgemäße Verwendung der Reinigungsmittel oder nicht spezifizierte Handhabung der Substanzen in den oben genannten Dokumenten entstehen. Darüber hinaus haftet Coldline nicht für Probleme, die durch einen Betrieb entstehen, der die in diesem offiziellen Dokument enthaltenen Spezifikationen missachtet.**

## 15 - Gassicherheitsdatenblatt

---

R290



GWP: 3  
ODP: 0

- Mögliche Gefahren: Flüssiggas - Hochentzündli.
- Erste-Hilfe-Maßnahmen:
  - Nach Einatmen: Das Opfer mit einem umluftunabhängigen Atemschutzgerät in einen nicht kontaminierten Bereich bringen. Halten Sie den Patienten ausgestreckt und im Warmen. Rufen Sie einen Arzt an. Bei Atemstillstand mit künstlicher Beatmung fortfahren.
  - Nach Hautkontakt: Bei Erfrierungen mindestens 15 Minuten mit Wasser besprühen. Legen Sie eine sterile Gaze an, sich medizinischer Versorgung beschaffen.
  - Nach Augenkontakt: Augen sofort mindestens 15 Minuten mit Wasser spülen.
  - Nach Verschlucken: Verschlucken wird als unwahrscheinlicher Expositionsweg angesehen.

R452a

GWP: 2141  
ODP: 0

- Zusammensetzung:

• Difluoromethan	(R32)	21,9%
• 2,3,3,3-Tetrafluorpropen	(R-1234yf)	27,2%
• Pentafluoroethan	(HFC 125)	50,9%
- Identifikation der Gefahren: Flüssiggas. In hoher Konzentration kann es Erstickung hervorrufen. Spritzer können Kälteverbrennungen verursachen..
- Erste-Hilfe-Maßnahmen:
  - Inhalation: In hoher Konzentration kann das Flüssiggas Erstickung hervorrufen. Zu den Symptomen gehört der Verlust von Mobilität bzw. des Bewusstseins. Die Opfer können sich der Erstickung nicht bewusst sein. Ein Atemgerät tragen, die Opfer in einen gut belüfteten Bereich bringen und im Warmen ablegen. Arzt rufen. Nur bei Atemstillstand künstlich beatmen.
  - Kontakt mit der Haut: Der Kontakt mit der verdampfenden Flüssigkeit führt zum Gefrieren der Haut.
  - Kontakt mit den Augen: Die Augen umgehend mit Wasser ausspülen. Eventuelle Kontaktlinsen falls möglich entfernen. Weiter ausspülen. Zumindest 15 Minuten mit reichlich Wasser ausspülen. Umgehend in ärztliche Behandlung begeben. Für weitere 15 Minuten ausspülen, falls keine sofortige ärztliche Behandlung verfügbar ist.
  - Einnahme: Die Einnahme wird als wenig wahrscheinliche Aussetzungsweise angesehen.

IT

EN

**DE**

FR

ES

NL

RU

**coldline**

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

C16400006001 - C