

coldline

MODI | LEVTRONIC

VEDLIKEHOLD HÅNDBOK



INNHold

1.0	DRIFTSFORHOLD	31
1.1	Introduksjon	
1.2	Driftsforhold	
2.0	TEKNISKE DATA	32
3.0	INSTALLASJON	33
3.1	Introduksjon	
3.2	Håndtering	
3.3	Fjern emballasjen	
3.4	Integritet	
3.5	Posisjonering	
3.6	Utjevning	
3.7	Rengjøring	
3.8	Arbeidsforhold	
3.9	Idriftsettelse	
4.0	KONTROLLPANEL	35
5.0	TENNING / OPPSTART	36
5.1	Språk innstillinger	
5.2	Stille inn dato og klokkeslett	
5.3	Angir tidssone	
5.4	Cosmo aktivering	
6.0	HOVEDMENY	38
6.1	Modi blast chiller meny	
6.2	Levtronic retarder-proover meny	
7.0	GENERELLE INDIKASJONER FOR BRUK	39
8.0	PROGRAMMODIFISERING	40
9.0	PROGRAMMER	41
10.0	MANUELL Syklus	43
11.0	VERKTØY	43
11.1	Tining	
11.2	Sondeoppvarming	
11.3	HACCP	
11.4	USB - Oppdater / sikkerhetskopiering	
11.5	Alarmlogg	

12.0	INNSTILLINGER		45
12.1	Språk		
12.2	Tidssone		
12.3	Dato tid		
12.4	Cosmo		
12.5	Service		

13.0	MENYPLANLEGG		45
-------------	---------------------	--	-----------

14.0	ALARMER		46
-------------	----------------	--	-----------

15.0	BRUKSANVISNING OG ADVARSLER		47
-------------	------------------------------------	--	-----------

- 15.1 Forkjøling
- 15.2 Ordne produkter på brett
- 15.3 Fulle enheten
- 15.4 Ordne skuffene
- 15.5 Riktig bruk
- 15.6 Bruke kjerneproben
- 15.7 GN-EN lysbilder

16.0	VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING		49
-------------	----------------------------------	--	-----------

17.0	TILKOBLING AV LUFTFUKTEREN TIL VANNHOVEDET OG		VEDLIKEHOLD
		50	

18.0	FEILSØKING		51
-------------	-------------------	--	-----------

19.0	GASS SIKKERHETS DATABLAD		52
-------------	---------------------------------	--	-----------


1.1 INTRODUKSJON


Kjære kunde,


takk for at du kjøpte dette produktet i MODI- eller LEVTRONIC-serien. MODI- og LEVTRONIC-produkter erstatter mer konvensjonelle maskiner ved å integrere flere funksjoner i et lite rom.

1.2 DRIFTSFORHOLD

 **Ikke oppbevar sprayflasker eller produkter merket som "brannfarlige" inne i enheten. Eksplosjonsfare!**

 **Hold ventilasjonsåpningene i apparatets hus eller i den innebygde strukturen fri for hindringer.**

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

 **Hvis strømkabelen er skadet, må du koble apparatet fra strømforsyningen, ta kontakt med teknisk assistanse for utskifting med en modell som er godkjent av produsenten.**

Bruk bare dette apparatet til det tiltenkte formålet: kjøling, frysing, heving av deig, tining av frossen mat, innenfor de grenser produsenten har angitt. Enhver annen bruk skal betraktes som feilaktig.

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

Denne håndboken er en integrert del av maskinen og må derfor lagres riktig av kjøperen og oppbevares på et praktisk sted nær maskinen.

Apparatet er utstyrt med en kjerneføler for å registrere temperaturen inne i produktet (bare for versjonen av blåsekjøler). Hold sonden forsiktig i håndtaket. Når den ikke er i bruk, oppbevar den i det aktuelle rommet på innsiden av døren. Ikke plasser sonden eller andre skarpe gjenstander i viftegitteret eller andre åpninger i kammeret.

Skyv pannene eller beholderne inn i apparatet og håndterer dem med spesielle hansker/grytekluter for å unngå forbrenning. Vær forsiktig når du skyver pannene; sett dem inn riktig og unngå utilsiktet fall.


Før du utfører vedlikehold eller rengjøring, må du koble fra apparatet ved å slå det av og ta ut kontakten. Advarsel: ta ut støpselet ved å holde i støpselet og ikke trekke i ledningen.

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

Garanti: Coldline garanterer apparatene i alle delene (unntatt pakninger, gummikomponenter, glasskomponenter, kjølemediumgass, tilbehør, lamper) i en periode på tolv måneder fra datoen som er vist på salgsfakturaen. Garantien dekker ikke skader på grunn av transport, feil installasjon eller vedlikehold, manglende samsvar med elektriske og rørleggeranlegg, eller forårsaket av feil bruk av apparatene.

Teknisk service: kontakt forhandleren og oppgi modell- og serienummer som vises på typeskiltet.

Produktendringer: Coldline forbeholder seg retten til å endre produktets utseende eller spesifikasjoner uten varsel.

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

Apparatet er i samsvar med europeiske direktiver som vist i detalj i vedlagte EC-sertifikat for samsvar
Dataene vises på CE-platen inne i apparatet.

Ved utslipp av luftstøy er det A-vektede lydtryknivået mindre enn 70 dB (A).

Berørte modeller: W 3-5-6-7-T7-10-14-20P-20-20K S
A 55-80-70-90-J10-J12 FH-BFH, T 13-17 FH

MODI BLAST CHILLERS

Modell	W3	W5G	W5S	W5	W6G
Kompatible panner	GN2 / 3	GN1 / 1	GN1 / 1 EN60x40	GN1 / 1 EN60x40	GN1 / 1
Dimensjoner (mm)	L 625 P 600 H 421	L 710 P 700 H 853	L 780 P 700 H 853	L 780 P 800 H 853	L 710 P 700 H 913
Kapasitet per syklus	7 kg + 90 ° => + 3 ° C 5 kg + 90 ° => -18 ° C	20 kg + 90 ° => + 3 ° C 14 kg + 90 ° => -18 ° C	18 kg + 90 ° => + 3 ° C 12 kg + 90 ° => -18 ° C	22 kg + 90 ° => + 3 ° C 17 kg + 90 ° => -18 ° C	24 kg + 90 ° => + 3 ° C 18 kg + 90 ° => -18 ° C
Forbruk* + 65 ° + 10 ° C + 65 ° -18 ° C	0,076 kWh / kg 0,247 kWh / kg	0,070 kWh / kg 0,265 kWh / kg	0,073 kWh / kg 0,272 kWh / kg	0,067 kWh / kg 0,259 kWh / kg	0,075 kWh / kg 0,021 kWh / kg
Makt	220 / 240V - 50Hz	220 / 240V - 50Hz	220 / 240V - 50Hz	220 / 240V - 50Hz	220 / 240V - 50Hz
Absorpsjon opp	370W - 1.7A	1030W - 4,98A	1300W - 6,28A	1030W - 4,98A	1270W - 6.14A
Absorpsjon Aktiv	/	1430W - 6,91A	1700W - 8,21A	1430W - 6,91A	1670W - 8.07A
Kjølekapasitet	579 W **	1565 W **	1755 W **	1565 W **	2084 W **

Modell	W6S	W6	Tabell WT7	W7G	W7
Kompatible panner	GN1 / 1 EN60x40	GN1 / 1 EN60x40	GN1 / 1	GN1 / 1	GN1 / 1 EN60x40
Dimensjoner (mm)	L 780 P 700 H 913	L 780 P 800 H 913	L 1400 P 700 H 810 - 850 - 950	L 710 P 700 H 1093	L 780 P 800 H 1093
Kapasitet per syklus	21 kg + 90 ° => + 3 ° C 15 kg + 90 ° => -18 ° C	27 kg + 90 ° => + 3 ° C 21 kg + 90 ° => -18 ° C	34 kg + 90 ° => + 3 ° C 24 kg + 90 ° => -18 ° C	32 kg + 90 ° => + 3 ° C 22 kg + 90 ° => -18 ° C	34 kg + 90 ° => + 3 ° C 24 kg + 90 ° => -18 ° C
Forbruk* + 65 ° + 10 ° C + 65 ° -18 ° C	0,081 kWh / kg 0,258 kWh / kg	0,071 kWh / kg 0,046 kWh / kg	0,072 kWh / kg 0,047 kWh / kg	0,070 kWh / kg 0,031 kWh / kg	0,064 kWh / kg 0,021 kWh / kg
Makt	220 / 240V - 50Hz	220 / 240V - 50Hz	220 / 240V - 50Hz	220 / 240V - 50Hz	220 / 240V - 50Hz
Absorpsjon opp	1300W - 6,28A	1270W - 6.14A	1350W - 6,52A	1350W - 6,52A	1350W - 6,52A
Absorpsjon Aktiv	1700W - 8,21A	1670W - 8.07A	1950W - 9.42A	1950W - 9.42A	1950W - 9.42A
Kjølekapasitet	1755 W **	2084 W **	2084 W **	2084 W **	2084 W **

Modell	W10	W14	W20TP	W20	W20K
Kompatible panner	GN1 / 1 - EN60X40	GN1 / 1 - EN60X40	GN2 / 1 - EN60X80	GN1 / 1 - EN60X40	GN1 / 1 vogn
Dimensjoner (mm)	L 780 P 800 H 1563	L 780 P 800 H 1778	L 1100 P 1045 H 1843	L 810 P 1015 H 2210	L 810 P 1015 H 2240
Kapasitet per syklus	50 kg + 90 ° => + 3 ° C 40 kg + 90 ° => -18 ° C	70 kg + 90 ° => + 3 ° C 56 kg + 90 ° => -18 ° C	80 kg + 90 ° => + 3 ° C 60 kg + 90 ° => -18 ° C	88 kg + 90 ° => + 3 ° C 62 kg + 90 ° => -18 ° C	88 kg + 90 ° => + 3 ° C 62 kg + 90 ° => -18 ° C
Forbruk* + 65 ° + 10 ° C + 65 ° -18 ° C	0,082 kWh / kg 0,252 kWh / kg	0,061 kWh / kg 0,050 kWh / kg	0,085 kWh / kg 0,268 kWh / kg	0,087 kWh / kg 0,277 kWh / kg	0,087 kWh / kg 0,277 kWh / kg
Makt	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz
Absorpsjon opp	4120W - 7,91A	4200W - 8,29A	6150W - 11,81A	6450W - 12.45A	6450W - 12.45A
Absorpsjon Aktiv	5120W - 12,74A	5200W - 13.12A	7150W - 16,64A	7450W - 17.28A	7450W - 17.28A
Kjølekapasitet	5440 W **	5440 W **	9820 W **	8632 **	8633 **

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

LEVTRONIC

Modell	550 LT	650 LT	700 LT	900 LT
Kompatible panner	EN60x40	EN60x40	EN60x40	EN60x80
Dimensjoner (mm)	L 630	L 810	L 740	L 810
	P 815	P 715	P 815	P 1015
	H 2200	H 2200	H 2200	H 2200
Makt	220 / 240V - 50Hz	220 / 240V - 50Hz	220 / 240V - 50Hz	220 / 240V - 50Hz
Absorpsjon	1220W - 5.6A	1360W - 6.2A	1360W - 6.2A	1360W - 6.2A
Kjølekapasitet	519 W **	668W **	668W **	668W **

Modell	J10	J12	2-dørs bord	3-dørs bord
Kompatible panner	EN60x40 Stativvogn	EN60x80 Reolvogn	EN60x40	EN60x40
Dimensjoner (mm)	L 810	L 810	L 1450	L 2005
	P 815	P 1015	P 800	P 800
	H 2230	H 2230	H 950	H 950
Makt	220 / 240V - 50Hz	220 / 240V - 50Hz	220 / 240V - 50Hz	220 / 240V - 50Hz
Absorpsjon	1360W - 6.2A	1360W - 6.2A	1500W - 6.9A	1500W - 6.9A
Kjølekapasitet	668W **	668W **	565W **	565W **

3.0 INSTALLASJON

3.1 INTRODUKSJON



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

Installasjonen må kun utføres av spesialisert teknisk personell.

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

3.2 HÅNDBTERING

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

3.3 FJERNE EMBALLASJEN

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

3.4 KOMPLETT LEVERT

Sjekk alle deler av apparatet for skader og at standardutstyret som følger med inne er som forventet.

3.5 PLASSERING

Bær apparatet på pallen med den aktuelle trucken og flytt det til installasjonsstedet. Vipp apparatet bare under strengt nødvendig under posisjonering, og sørg for at vippevinkelen ikke overstiger 60°. Fjern de 4 skruene som holder skapet forankret til pallen, og skru de fire føttene ut og løsne det ene hjørnet om gangen fra pallen.

3.6 NIVÅ REGULERING

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

3.7 RENGJØRING

Fjern PVC-filmen som dekker innsiden og utsiden av apparatet. Rengjør rommet inne med en svamp som er fuktig med lunkent vann.

3.8 ARBEIDSFORHOLD

Forsikre deg om at rommet der apparatet er installert oppfyller følgende betingelser:

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

La stå minst 10 cm bak for å spre varmen som produseres, du må ikke plassere bokser eller skuffer på det tekniske rommet til skapene, og ikke plassere skapene i nisjer. Feil evakuering av kondensvarmen kan forårsake alvorlige funksjonsfeil og øke forbruket av apparatene betydelig.

3.9 Igangsetting


Før du kobler apparatet til strømmettet, må du forsikre deg om at:


- Spenning og frekvens overholder arbeidsforholdene på CE-platen inne i apparatet: maksimal toleranse er $\pm 10\%$ av nominell verdi.
- Strømforsyningskretsen oppfyller gjeldende forskrifter.
- Det elektriske systemet er utstyrt med en strømbryter (rcd).
- Med enheter utstyrt med et luftfukningssystem (Levtronic) er det gitt et filtreringssystem for tilførselsvannet til luftfukteren, bestående av et hode og en utskiftbar filterpatron.


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

Filterets levetid avhenger av mengden og egenskapene til det behandlede vannet; i alle fall kan det ikke være lenger enn ett år. Bruk av et slitt filter kan føre til problemer med tilførsel av vann til luftfukningssystemet, og føre til at det siste mislykkes. Manglende bruk av filteret kan forårsake funksjonsfeil i luftfukningssystemet på grunn av tilstopping av ventilene og / eller sensoren som regulerer driften.

- Det medfølgende filtersettet inneholder to 1,9 m slanger og et Brita-filter. De to medfølgende rørene, på den ene siden, har en 3/4 "hunnforbindelse som kobles til kranen og luftfukterens vanninntak, på den andre siden er det en 3/8" hunnforbindelse. En 3/4 "mannlig tilkobling kreves.

 Ved 400V trefasetilførsel, må du sørge for at viftene roterer i riktig retning. Hvis apparatet skal slås av i lengre tid, er det best å koble fra strømledningen.

 **Jording er obligatorisk.** Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader eller skader som skyldes jordfeil eller ineffektiv jording, feil installasjon, manipulering, dårlig vedlikehold og bruk av ufaglærte personer, eller som følge av manglende overholdelse av de elektriske sikkerhetsstandardene som er land for bruk.

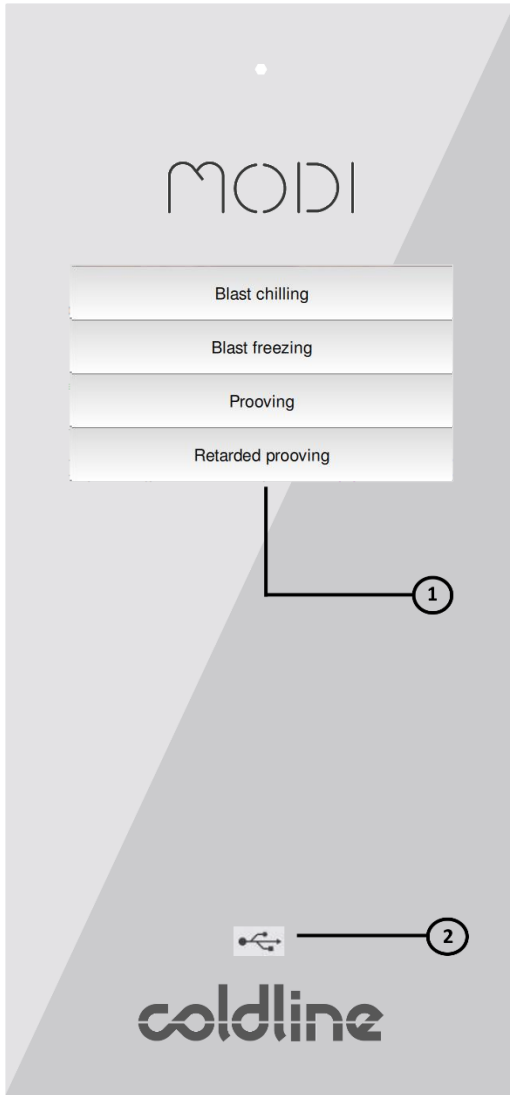
 **For tilkobling til nettverket, sørg for en enhet som sørger for fullstendig frakobling under forholdene til overspenningskategori III, i samsvar med installasjonsreglene.**

 **Ved bruk for første gang må avløpet fylles under fordamperen.**
I løpet av syklusene er det nødvendig å plugge kondensvannet til kammeret.

 **Høyere temperaturer skader vannfiltreringssystemet.**
Enheden må kobles til vannnettverket med en temperatur under 30 ° C.

4.0 KONTROLLPANEL

 Apparatet er utstyrt med en berørings skjerm som betjenes ved å banke kort med en finger. Rengjør glasset med en myk, lett fuktig, ikke-slipende klut.

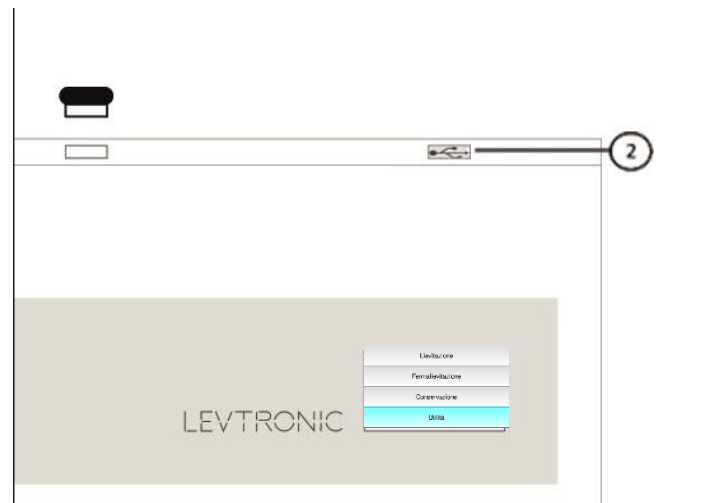


1 KONTROLLKNAPPER

For å aktivere den tilknyttede funksjonen

2 USB-PORT

Lar deg sette inn en USB-pinne for å laste ned data



5.0 OPPSTART

⚠ Les avsnittet "Installasjon" før du kobler til apparatet.

Koble apparatet til strømmettet. Skjermen viser et laster ventende bilde.

⚠ Den første oppstarten tar omtrent 2 minutter, i hvilken tid systemet laster programmet og kjører en selvtest.

Første gang du starter enheten, blir du bedt om å velge språk, dato, tid og tidssone.

Modi er utstyrt med en Wi-Fi-tilkobling som gir en Wi-Fi-tilkobling til Cosmo-systemet, oppdatering av programvaren og fjernkontroll av apparatet via appen.

Last ned applikasjonen ved å skanne QR-koden.



[Play Store](#) [Apple Store](#)

5.1 SPRÅK INNSTILLINGER



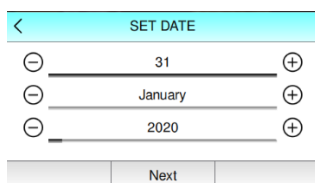
Første gang du slår på apparatet, blir du bedt om å velge språk.

Etter at du har berørt skjermen, vises lagringssiden i 2 sekunder.

Etter 5 minutters inaktivitet bytter skjermen til energisparemodus og viser dato og klokkeslett. Du kan gjøre valget ditt igjen ved å bare trykke på skjermen.



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

5.2 INNSTILLINGSDATO OG -TID



Ved å koble Modi til Cosmo, vil enheten automatisk synkronisere dato og klokkeslett. Hvis det ikke er mulig å koble til Cosmo, kan du stille dato og klokkeslett manuelt.

For å stille dato og klokkeslett manuelt, gå til Innstillinger-menyen og velg Dato / tid

Still inn dato og klokkeslett ved hjelp av  og  knappene.

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

5.3 INNSTILLING AV TIDSSONE

Ved å koble apparatet til Cosmo synkroniseres det automatisk med riktig tid. Det er nødvendig å stille inn riktig tidssone ved å velge det geografiske området det tilhører.

Dette vil tillate automatisk oppdatering av sommertid.

5.4 COSMO AKTIVERING



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

⚠ For Levtronic-enheter setter du Wifi-pinnen inn i den dedikerte USB-porten, plassert i den øvre delen av vognen i midten. (Se internt utstyr).

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

En skjerm vises med følgende taster:

- WIFI
- COSMO AKTIVERING
- MODBUSKONFIGURASJON

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



Når WIFI-nettverkssøket er fullført, velger du nettverket du vil koble til og skriver inn passordet, om nødvendig.



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

Trykk deretter på "COSMO ACTIVATION". En kode genereres.

Last ned appen fra Play Store eller App Store, registrer deg med dataene dine.

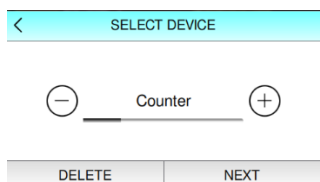
Påloggingsinformasjon vil bli generert som du kan logge på.

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



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

Du blir også bedt om å oppgi enhetens serienummer. På slutten av konfigurasjonen vises de forskjellige enhetene som er koblet til hovedenheten i "MODBUSKONFIGURASJON" -menyen.



6.0 HOVEDMENY

6.1 MODI BLAST CHILLER-MENY

Blast chilling
Blast freezing
Prooving
Retarded prooving

Blåsekjøling: Raskt ogir matvarekjernen til + 3 ° C, stopper spredning av bakterier, øker holdbarheten med opptil 70%, samtidig som kvaliteten opprettholdes. Blast chilling-programmer er programmerbare i 3 faser med temperatur, tid og ventilasjonshåndtering; lagringstemperaturen på slutten av syklusen kan også administreres.

Blåsefrysing: Fryser maten raskt ned til -18 ° C ned til kjernen, og favoriserer flytende mikrokrystallisering. Fibre, smak og struktur forblir uendret.

Blast chilling-programmene er programmerbare i 3 faser med temperatur, tid og ventilasjonshåndtering, og lagringstemperaturen på slutten av syklusen kan også administreres.

Heving: Gjør deigene perfekt i umiddelbar modus eller til en planlagt tid Programmet kan settes i 4 faser (kjøling, lagring, gjenvinning og suging og en siste ventefase). I Modi Active-blåsekjølerne er det ingen luftfukter, og det tilrådes å dekke den surdeigende maten med en fuktig klut og bruke sprengkjøleren ved full belastning, og hold alltid ventilasjonsverdiene lave for å unngå dehydrering av de surdeigede produktene.

Tining: Tine maten som er frossen med MODI på en sikker måte. Forsiktig temperatur og fuktighetsstyring forhindrer spredning av bakterielastet.

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

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

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

Vedlikehold: Holder ferdigretter, desserter, parfaits og iskrem ved serveringstemperatur.

6.2 LEVTRONIC HEVEMENY

Prooving
Retarded prooving
Storage
Utility

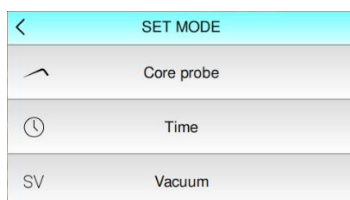
Beviserog forsinket forsegling: Gjør deigene perfekt i umiddelbar modus eller til en planlagt tid; fuktighetsforsyningen lar deg opprettholde ideell hydrering, og fremmer gjærens regelmessige virkning. Programmet kan settes i 4 faser (kjøling, lagring, gjenvinning og surdeig og en slutfase).

Oppbevaring: Starter en lagringsyklus.

7.0 GENERELLE INDIKASJONER FOR BRUK

Fra hovedskjermen er det mulig å starte Modi-funksjonene, som kan variere avhengig av oppsettet. Mange oppskrifter er inkludert i Modi som tar sikte på å tilpasse programmene til maten som faktisk settes inn i eksplosjonsvannet.

I mange kjølings- og dypfryseprogrammer er det nødvendig å velge modus fra:



Kjernefæler: Programmet vil styre overgangen fra en fase til en annen som leser temperaturen til kjerneproben. Varigheten bestemmes av oppnåelsen av den faktiske temperaturen som er satt i produktkjernen.

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

Tid: programmet vil styre overgangen fra en fase til en annen etter den tid som er angitt i henhold til oppskriften.

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

Vakuu-modus: i noen programmer er det mulig å aktivere V - Vacuum-modus; i V - Vakuu-modus Modi vil fungere som i tidsmodus, og tilpasse ventilasjon og varighet for å optimalisere bruken av vakuumpakket mat der posens tilstedeværelse utgjør et hinder for å kjøle den ned.

Når et program er startet, kan følgende data alltid vises:



Celle temperatur i midten av skjermen. Hvis kjerneproben er koblet til, er det mulig å se kjernetemperaturen ved å velge temperaturområdet.

Hvis du bare vil se kjernetemperaturen, velger du bare sondeikonet, et akustisk signal vil bekrefte at bare kjernetemperaturen er aktiv, for å gå tilbake til kammertemperaturen, trykk igjen i temperaturområdet.

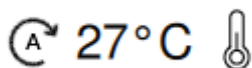
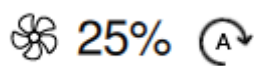
Ventilasjon: avhengig av programmene, ved å velge ventilasjonsfelt, kan du endre

det eller det automatiske styringssymbolet  vises, i så fall vil det være mulig å endre ventilasjonen bare fra programeditoren

Still inn celletemperatur: avhengig av programmene, ved å velge Set cell temperature field (Rediger celletemperatur) kan du redigere det, eller det automatiske styringssymbolet vises. I så fall vil det bare være mulig å endre innstillingen fra programeditoren.

Gjenværende tid / forløpt tid: indikerer gjenværende tid i tidsprogrammene og tiden som er brukt i probeprogrammene eller i den manuelle syklusen

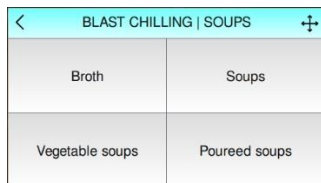
Stopp-knapp: stopper programmet.



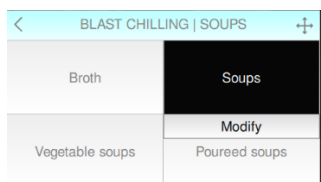
11:50 h

STOP

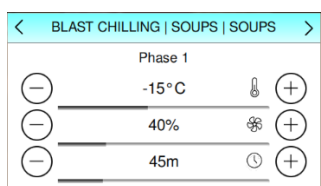
8.0 PROGRAMMODIFISERING



Fra programlisten åpnes en redigeringsmeny ved å holde programknappen nede

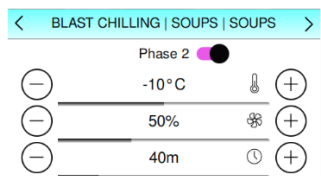


Ved å velge "Rediger" får du tilgang til redigeringsprogrammet som lar deg tilpasse programmet.

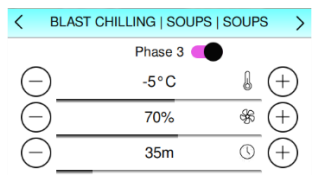



Et skjermbilde vises der du blir bedt om å spesifisere programtypen eller CORE PROBE, TIME eller VACUUM PACKED.


Ved å velge for eksempel kjerneproben, åpnes et skjermbilde der du kan tilpasse programmet ved å velge temperaturer, ventilasjon, kjernetemperatur (hvis du velger kjerneprop) eller syklusvarighetstid (hvis du velger tid eller vakuumpakket). Det er også mulig å aktivere lagring på slutten av de forskjellige fasene.



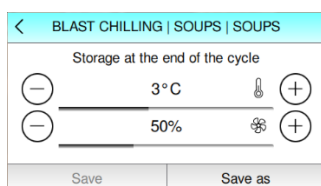
Ved å trykke på LAGRE MED NAVN-tasten blir du bedt om å angi navnet på dette programmet.



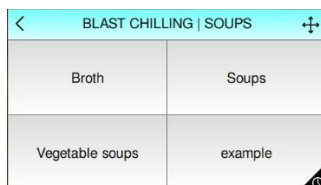
På slutten av prosedyren vises skjermen med de nyopprettede programmene. I hvert opprettet program er det et lite symbol. De  symbolet indikerer et



kjerneprogram,  symbolet indikerer et tidsprogram, mens **SV** symbolet indikerer et vakuumpakket program.

For å endre, slette eller gi nytt navn til et opprettet program, holder du bare navnet på programmet du vil redigere.



På slutten av syklusen er det mulig å stille temperaturen og ventilasjonen til lagringsfasen.



Når et program er endret, vil det være mulig å se det innenfor den valgte kategorien. De modifiserte programmene kan gjenkjennes ved tilstedeværelsen av symbolet  hvis de har blitt spart som tid og  hvis med en kjernetermometer.

9.0 PROGRAMMER

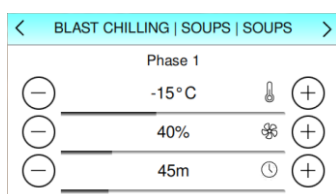
Modi og LEVTRONIC har mange automatiske programmer.

Programmer kan endres. Hvis du endrer en av parametrene, kan du lagre et nytt program med et navn som automatisk settes inn i samme kategori som startprogrammet.

Blåsekjøling, dypfrysing, avrimingsprogrammer består av 3 faser som kan aktiveres eller deaktiveres.

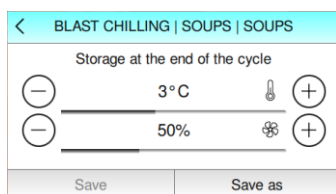
Den første fasen er alltid aktiv, fasene som kan deaktiveres er preget av en grønn bryter.

Den siste fasen er lagring på slutten av syklusen som kan deaktiveres. I dette tilfellet, når programmet er avsluttet, vil apparatet gå tilbake til hovedskjermen, det vil derfor være nødvendig å ta ut maten umiddelbart.



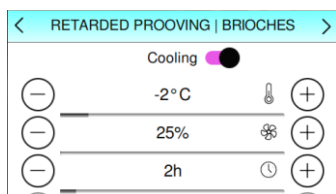
BLÅSE KJØLING, BLÅSE FRYISING (MODI UP og ACTIVE), TINING, SJOKOLADE OG TØR KING (MODI AKTIV)

For å opprette et nytt program, velg ønsket funksjon (nedkjøling, dypfrysing, avriming, sjokolade og tørking), kategori og velg modifikasjon, mens du holder knappen på oppskriften inne. Du kan velge mellom å lage en sonde eller et tidsprogram.



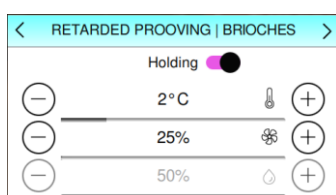
Når typen er valgt, vil programeditoren vises med de forskjellige fasene der det er mulig å stille inn celleteperatur, ventilasjon og kjernetemperatur. Trykk på høyre pil for å endre følgende faser.

Hver gang en endring gjøres i programmet, kan dette lagres med et nytt navn, og dermed opprette en ny oppskrift eller overskrive den tidligere modifiserte oppskriften.



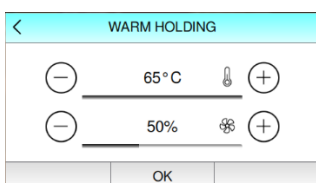
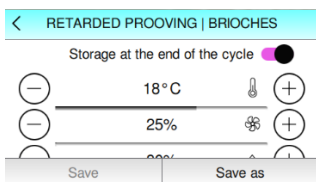
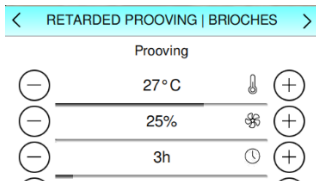
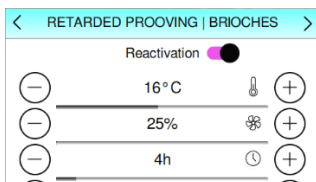
HEVING (LEVTRONIC)

I det forsinkede innkjøringsprogrammet er det mulig å deaktivere kalde faser. På denne måten kan du bruke de lagrede parametrene for korrekturhemming og utføre en øyeblikkelig manuell oppjevning. Fasene til et korrekturhemmende program er 5 og kan



endres gjennom redaktøren (surdeigsfasen og lagringsfasen på slutten av syklusen kan ikke deaktiveres):

- 1. Kjøling: lar deg blokkere gjærenes virkning for å forsinke deres handling. Det er mulig å håndtere fuktighet (Levtronic) bare ved temperaturer over 4 grader. Hvis fuktigheten er satt til AV, styres ikke parameteren, hvis du vil ha en lav fuktighetsgrad satt til 50%, hvis du vil at maks. Luftfuktning skal være satt til 95%. Varigheten av programmet avhenger av massen til produktet som skal avkjøles, jo større størrelse jo lengre må kjølefasen være.
- 2. Holding: opprettholder massen av produktet som skal syrdes i en automatisk tid som administreres av programmet i henhold til den tid som er angitt som surdeigens slutt. Advarsel: jo lavere lagringstemperatur, desto lavere vil gjæraktiviteten være, med temperaturer som er for lave, risikerer du å dehydrere deigen og redusere de påfølgende gjenvinnings- og gjæringsfasene. Temperaturer over 6 grader vil derimot utløse suge- og modningsprosessen før ønsket tid. Riktig holdetemperatur avhenger av type deig.
- 3. Gjenoppretting: i denne fasen bringes produktet gradvis nærmere den stigende temperaturen. Gjenvinningsfasen må være lenger jo større størrelsen på produktet som brukes.



- 4. Syring: Maten bringes til riktig temperatur og fuktighet for å fremme syring. Temperatur, fuktighet (Levtronic), ventilasjon og fasevarighet kan kontrolleres.
- Det anbefales å syre ved temperaturer under 28-30 ° C for å begrense dannelsen av eddiksyre som kompromitterer smaken og strukturen til de surdeigene.
- 5. Lagring på slutten av syklusen: den siste fasen lar deg delvis senke temperaturen på et syret produkt for å begrense for stor økning av produktet. Aktiver denne fasen hvis det ikke er mulig å tilberede eller fryse alt produktet umiddelbart etter syrningsfasen. OBS: Etter deigningsfasen har deigen nådd slutten av sugeprosessen, derfor vil det ikke være mulig å stoppe gjærhandlingen helt, men bare bremse den ned i kort tid.

VARM HOLDING (MODI AKTIV)

VARM HOLDING-modus lar deg starte en dedikert syklus ved å stille inn:

- temperaturen opp til + 65 ° C
- ønsket ventilasjon (fra 25%)

Det innsatte produktet holdes på ønsket temperatur i uendelig tid.

ANISAKIS DEKONTAMINASJON

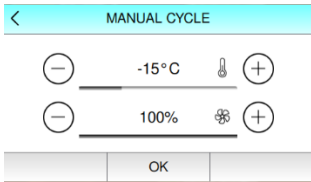
Anisakis dekontamineringsprogram renser fisk beregnet på rå forbruk for å eliminere parasitter som Anisakis med spesifikke programmer med dedikerte temperaturer og varighet. (-20 ° C i minst 24 timer, eller ved -35 ° C i 15 timer)

Dette programmet kjører sprengkjøleren for den angitte tiden.

For å fortsette med flere påfølgende sykluser, anbefaler vi deg å gjøre følgende:

Start et dypfrost tilpasset program med en endelig temperatur på -20 ° C i kjernen. Ved slutten av syklusen, fjern produktet og legg det i en lagringsenhet med en garantert temperatur på minst -20 ° C i minst 24 timer, og server deretter etter avriming.


10.0 MANUELL SYKLUS (MODI)





MANUELL SYKLUS-modus lar deg starte en sonde eller tidsbestemt syklus med ønsket temperatur og ventilasjon.



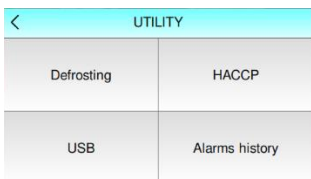
Mens syklusen pågår, vil displayet vise lufttemperaturen inne i cellen. Det er mulig å se temperaturen på kjerneproben ved å berøre midten av skjermen der temperaturen i cellen vises.

Nederst til venstre er det  ikonet ved siden av den angitte ventilasjonsprosenten. Ved å trykke på ikonet vil det være mulig å endre ventilasjonsprosenten i løpet av den aktuelle syklusen.

Øverst til høyre er det  ikonet med temperaturen innstilt for denne syklusen ved siden av. Ved å trykke på ikonet vil det være mulig å endre temperaturen på den pågående syklusen

Ved å trykke på  ikonet starter en manuell avrimingssyklus.

11.0 VERKTØY



UTILITIES-menyen kan nås ved å bla ned gjennom hovedskjermfunksjonene. Den lar deg starte en avrimingssyklus, varme kjerneproben (kun valgfri MODI), eksportere HACCP-data, oppdatere programvaren, sikkerhetskopierte dataene og se alarmloggen.

11.1 TINING



Tining kan startes:

- automatisk under en lagringsfase, med forutbestemte tidsintervaller.
- manuelt fra UTILITIES> TINING.

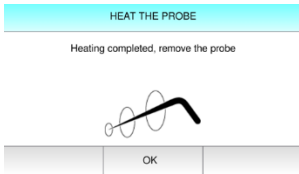
-manuelt under lagring ved å trykke på avrimingsknappen .

Når avrimingssyklusen pågår, viser meldingen "TINING"
Trykk på STOP for å stoppe avrimingsprosessen på forhånd.

Merk

Hvis apparatet har eksterne kondenseringsenheter, avrimes det med tvungen luft. For korrekt utførelse må døren forbli åpen, da fordampere blir tint av varmeveksling med omgivende temperatur og ventilasjon. Kammeret må være tomt i denne fasen. Av maskiner, som er koblet til en ekstern enhet, aktiveres avrimingsfunksjonen manuelt av operatøren, basert på frekvensen for bruk av maskinen.

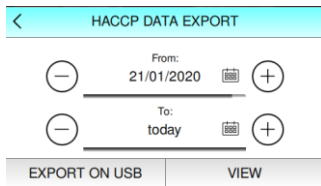
11.2 OPPVARMING AV SONDEN (MODI)



PROBE HEATING-funksjonen er bare aktiv hvis tilbehøret til oppvarmet kjerne er brukt er installert.

Ved å trykke på tasten UTILITIES> PROBE HEATING aktiveres oppvarmingen av nålen som muliggjør fjerning av produktet. På slutten vises meldingen "oppvarming fullført, fjern sonden".

11.3 HACCP

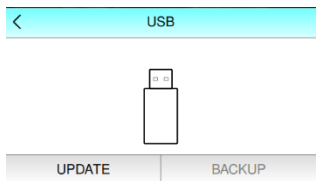


HACCP-menyen lar deg lagre på en USB-pinne og deretter vise dataene til alle utførte sykluser.

For å eksportere HACCP-data, sett inn en USB-pinne og trykk på Verktøy> HACCP. Det vises et skjermbilde der du kan velge perioden du vil eksportere dataene for. Ved å trykke på "Eksporter" -tasten, eksporteres en .csv-fil til USB-pinnen som viser enhetens serienummer etterfulgt av år, måned og dag.

Den genererte filen kan åpnes via PC ved hjelp av en regnearkprogramvare.

11.4 USB - Oppdater / sikkerhetskopiering



For å OPPDATERE programvaren til enheten, sett inn en USB-pinne som inneholder programvaren og trykk på UTILITIES> USB. Systemet gjenkjenner de riktige oppdateringsfilene, du kan klikke på UPDATE-tasten og derfor kan du fortsette med oppdateringen.

For å sikkerhetskopiere, sett inn en USB-pinne og trykk på UTILITIES> USB> BACKUP. På slutten av sikkerhetskopien vil systemet plassere seg på hovedskjermen, og det vil være mulig å fjerne USB-pinnen.

11.5 ALARMLOGG

Fra hovedmenyen ved å trykke på UTILITIES> ALARM LOG, kan du se alarmhistorikken og velge alarmer som er spilt inn den siste uken, den siste måneden eller alle.

ALARMLOGGEN lar deg se de forskjellige alarmer som er registrert med start- og sluttdatoer.

Ved å trykke på den ene alarmen åpnes skjermbildet for alarmsammendrag, der noe informasjon vises.



12.0 INNSTILLINGER

SETTINGS	
Language	Time zone
Date/time	Cosmo

INNSTILLINGS-menyen lar deg endre SPRÅK, TIDSSONE, DATO og TID, konfigurere COSMO, få tilgang til SERVICE-menyen (passordbeskyttet) og aktivere / deaktivere forkjøling.

SETTINGS	
Date/time	Cosmo
Service	Enable pre-cooling

12.1 SPRÅK

Se par. 5.1

Stiller inn systemspråket fra de som vises

12.2 DATO TID

Se par. 5.2

Hvis Modi ikke er koblet til Cosmo, lar det deg manuelt stille inn lokal dato og tid.

12.3 TIDSSONE

Se par. 5.3

Hvis Modi ikke er koblet til Cosmo, lar det deg manuelt stille tidssonen din, for å tillate riktig opptak av HACCP-hendelser, alarmer og automatisk oppdatering av sommertid.

12.4 COSMO


Se par. 5.4


12.5 SERVICE

SERVICE	
Parameters	Test I/O
Functional testing	Test report

SERVICE-menyen er passordbeskyttet og for eksklusiv bruk av tjenesten personale.

13.0 MENYPLANLEGG

BLAST CHILLING 	
Soups	Sauces
Pasta	Rice

Berører  -tasten aktiverer MENY REARRANGEMENT-modus, som lar deg omorganisere elementene i menyen etter eget ønske. Under aktiveringen av omorganiseringen vil ordene bevege seg.

14.0 ALARMER

ALARMLISTE	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Feil cellesonde	Mulig feil i cellesonden	Kontakt autorisert teknisk servicesenter. Maskinen vil kjøre med en midlertidig temperaturverdi beregnet som gjennomsnittet av nålesonden og fordampningssonden.
Feil kjerne sonde	Mulig kjernefølerfeil. Kjerneføler ikke tilkoblet.	Kontroller at probepluggen er satt riktig inn, i tilfelle koble fra proben og rengjør kontaktene forsiktig. Ikke tving kontakten under innsettingen for å unngå å skade kontaktene. Kontakt et autorisert teknisk servicesenter hvis problemet vedvarer.
Feil fuktighetssonde	Avvik eller feil ved påvisning av fuktighet. Alarmen kan vises hvis et program med fuktighet startes etter en nedkjøling eller frysesyklus.	Når alarmen er aktiv, vil ikke Levtronic bruke luftfukteren til å håndtere fuktighet. Varm Levtronic opp med en manuell syklus på 40 ° uten fuktighet for å tørke sonden. Kontakt et autorisert teknisk servicesenter hvis problemet vedvarer.
Defekt fordamperprobe	Mulig feil på fordamperproben	Kontakt autorisert teknisk servicesenter. Det er mulig å fortsette å bruke Levtronic, avriming og viftehåndtering vil ikke bli optimalisert.
Feil kondensatorsonde	Mulig feil i kondensatorsonden (Levtronic)	Kontakt autorisert teknisk servicesenter. Det er mulig å fortsette å bruke apparatet, ytelsen vil ikke være optimal.
Feil elektronisk ventilprobe	Mulig feil i den elektroniske ventilen for kjølemiddelsystem.	Kontakt autorisert teknisk servicesenter.
Feil LP-svinger	Mulig svikt i lavtrykksgiveren.	Kontakt autorisert teknisk servicesenter.
Feil HP-svinger	Mulig svikt i høytrykksgiveren.	Kontakt autorisert teknisk servicesenter.
Beskyttelse mot høy temperatur på celler	Celle temperaturen overstiger 100 ° C.	Kompressoren aktiveres i avkjølingsmodus. Hvis temperaturen ikke synker, kobler du Levtronic eller Modi Active fra strømforsyningen og kontakter autorisert teknisk servicesenter.
Celle høy temperatur	Den aktiveres hvis settpunktet ikke er nådd etter 4 timers kontinuerlig kompressordrift	Kontroller at det ikke har vært for mye varme produkter, sjekk at kondensatoren til maskinen er ren, sjekk at ventilasjonen i det tekniske rommet er riktig.
Kjerneføler høy temperatur	Kjernefølerens temperatur er for høy.	Hvis produktet det er i er for varmt, fjern det og la produktet avkjøles i noen minutter.
Strømbrett høy temperatur.	Strømkortet fungerer utenfor de maksimale temperaturgrensene.	Kontroller at ventilasjonen i det tekniske rommet er riktig. Stopp syklusen og la apparatet avkjøles.
Døren åpen	Døren er åpen	Lukk døren, hvis alarmen vedvarer, ta kontakt med teknisk servicesenter.
Kommunikasjonen med strømbrettet avbrutt	Kontrollkortet kan ikke kommunisere med hovedkortet.	Koble apparatet fra strømnettet og kontakt et autorisert teknisk servicesenter.
Utskifting av vannfilter	Patronen til vannfilteret oppstrøms luftfukteren har nådd slutten av levetiden (Levtronic)	Utskifting av kassett. Ikke bruk programmer med fuktighet eller damp når kassetten er tom: fare for at dampgenereringssystemet svikter.!
Rengjør kondensatoren	Kondensatoren er skitten og garanterer ikke riktig kjøling av kjølesystemet.	Se par. 15 Rengjøring av kondensatoren
Feil vannbelastning for luftfukter	Feil vannluftfukter (Levtronic)	Kontakt et autorisert teknisk servicesenter og lukk vannkranen.
Feil luftfukter	Feil luftfukter (Levtronic)	Kontakt autorisert teknisk servicesenter.
Høytrykk HP-bryterintervensjon	For høyt trykk oppdaget av høytrykksgiveren.	Kontroller at kondensatoren er ren, at apparatet har nok plass til å tømme varmen fra kondensatoren og / eller at det innlagte produktet ikke er for varmt. Sjekk riktig vannforsyning for vannkjølte apparater. Kontakt et autorisert teknisk servicesenter hvis problemet vedvarer.
Avbrutt kommunikasjon med elektronisk ventil	Programmer avbrytes på grunn av manglende evne til å kontrollere den elektroniske ventilen.	Koble apparatet fra strømforsyningen i 10 sekunder, hvis problemet vedvarer, kontakt et autorisert teknisk servicesenter.

15.0 BRUKSANVISNING OG ADVARSLER

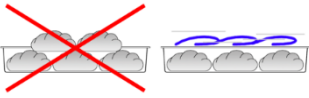
15.1 FOR KJØLING

SETTINGS	
Date/time	Cosmo
Service	Enable pre-cooling

Før du starter en nedkjøling / dypfrysningssyklus, anbefales det å forkjøle rommet ved å kjøre den foreslåtte forkjølesyklusen. Ikke sett inn mat under forkjøling. Unngå å åpne dørene mens en kjølings- / dypfrysingssyklus kjører.

For kjølingssyklusen kan deaktiveres fra Innstillinger-menyen.

15.2 Å arrangere produkter på brett



Bruk grunne panner for å fremme bedre luftkontakt med produktoverflaten. Ordne produktene på en ordnet måte og unngå stabling.

Vær forsiktig når du setter inn vakuumpakkede poser, sjekk at posen ikke berører eller hindrer viftene.

15.3 FYLLING AV ENHETEN



La det være minst 2 cm mellomrom mellom det ene brettet og det neste for å tillate tilstrekkelig luftstrøm.

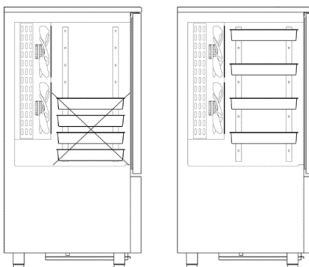
Oppvasken skal ordnes i ett lag, i beholdere som er / har:

- avdekket
- egnet for matbruk
- motstandsdyktig mot temperaturene som oppnås under frysing og tilberedning
- med lave kanter (maks. 4,5 cm)

Ikke dekk til beholdere med lokk av noe slag.

Korrekt plassering av beholderne tillater fri sirkulasjon av luft inne i cellen: Unngå å hindre ventilasjonsviftene og overbelaste utstyret utenfor de tillatte grensene.

15.4 FORDELING AV BAKKENE



Når enheten fylles delvis, fordeler du pannene jevnt slik at de bruker full høyde.

Hvis flere panner er lagt til i løpet av en syklus, plasser dem alltid øverst, og flytt eventuelle tidligere plasserte panner til den nedre delen.

Ikke la det varme produktet være inne i kammeret uten å starte syklusen.

Ikke last utover den maksimale kapasiteten til modellen.

15.5 KORREKT BRUK

Hold motorrommet fritt for gjenstander, ikke hindre frontinntaket og den bakre varmeutluftingen. Ikke blokker oppbevaringsskap med esker eller plasser dem i nisjer

Rengjør filteret som er plassert foran kondensatoren med jevne mellomrom.

Ordne maten som skal eksploderes - kjøles eller tilberedes som forklart i forrige kapittel;

Lukk dørene forsiktig under hver arbeidssyklus

Hold alltid avløpshullet for tiningvannet rent

Unngå å åpne dørene under positive eller negative kuldesykluser / langtids kokesykluser

Utfør regelmessig vedlikehold som angitt i den spesielle delen

Hvis du lager mat med spesielt fettete matvarer (for eksempel fjærfe), setter du et brett i bunnen av kammeret for å samle opp fett som kan lekke ut av maten.

Ikke bruk lettantennelig mat eller væske (f.eks. Alkohol) under tilberedningen.

15.6 Bruke kjerneproben



For optimal drift bør nålesonden plasseres i midten av produktet.

Forsikre deg om at probespissen ikke stikker gjennom produktet eller berører pannen

Ikke sett inn sonden hvis temperaturen på maten overstiger 130 ° C for å forhindre skade på sensoren.

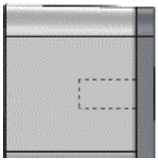
La produktet avkjøles i noen minutter ved romtemperatur.

I løpet av en eksplosjonssølingssyklus måler kjernetermometeret temperaturen i "hertet" av maten: når den når fabrikk- eller brukerinnstilt verdi, betyr det at maten er eksplodert (Blast chilling-funksjon). Kjernerproben må settes dypt inn i maten som skal kjøles: sørg for at spissen når "hertet" av maten, det vil si det innerste punktet, uten å gå ut. Vær forsiktig så du ikke holder den på veldig fettete flekker eller nær beinene.

Hvis maten ikke er veldig tykk, setter du inn sonden parallelt med støtteflaten. Vi anbefaler deg å holde sonden alltid ren og sanitert.

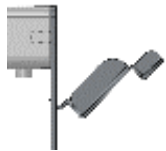
HÅNDRER SONDEN MED VEDLIKEHET SIDEN DEN ER SKJERP.

15.7 Arrangement av geiderpar for GN- eller EN-skuffer



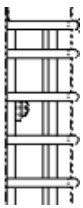
Modi og Levtronic er utstyrt med geiderpar som har plass til EN60x40 skuffer. Catering-blåsekjølere har EN-GN-geiderparr, noen modeller er utstyrt med en fast struktur i rustfritt stål som kun tillater innsetting av GN1 / 1-skuffer.

Stativets spesielle blad design muliggjør bedre luftfordeling i cellen og lettere rengjøring av veggene.



Geiderparene kan fjernes og vaskes med vann og nøytral såpe eller i oppvaskmaskinen.

For å fjerne geiderparene, løft dem bare oppover og fjern dem fra profilene med en bevegelse mot innsiden av cellen.



16.0 VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Rutinemessig vedlikehold arbeid kan utføres av ikke-spesialisert personell, i henhold til instruksjonene nedenfor.

- **Koble apparatet fra strømmettet før du utfører vedlikeholds- eller rengjøringsarbeid.**

Interne og ytre overflater kan vaskes med en svamp fuktet i varmt vann og mildt vaskemiddel. Etter rengjøring, tørk med en myk, tørr klut. Eventuelle poleringsprodukter skal bare påføres ytre overflater.

- **Ikke vask apparatet med vannstråler og høytrykk. Ikke bruk slipepasta eller skureunderlag av stålull**
- **Det er strengt forbudt å fjerne beskyttelses- og sikkerhetsinnretningene for å utføre rutinemessig vedlikehold. Produsenten fraskriver seg alt ansvar for ulykker forårsaket av manglende oppfyllelse av ovennevnte forpliktelse.**
- **Ikke berør og bruk maskinen med fuktige eller våte hender eller føtter, ikke sett inn skrutrekkere, kjøkkenutstyr eller annet mellom skjermene og bevegelige deler før du utfører rengjøring eller rutinemessig vedlikehold. maskinen. Ikke trekk i strømkabelen for å koble maskinen fra strømforsyningen**

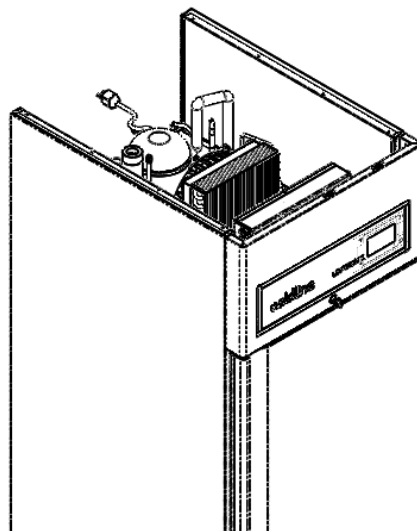
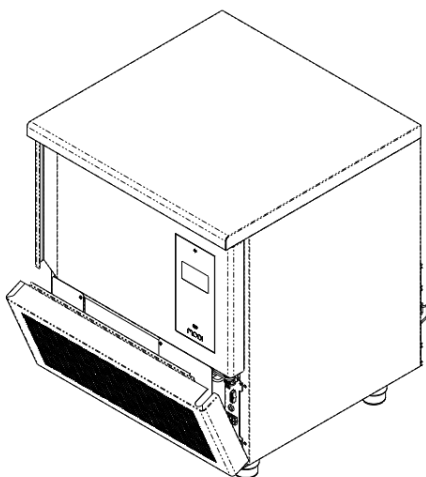
Rengjør kondensatoren med jevne mellomrom for å holde apparatet effektivt. For å gjøre dette, bruk en børste med myke børster eller en støvsuger, og vær forsiktig så du ikke bøyer aluminiumsfinnene.

- **Kondensatoren har skarpe kanter. Bruk vernehansker når du rengjør.**

For å få tilgang til kondensatoren til en sprengkjøler, ta tak i dashbordet øverst og trekk mot deg.

Dashbordet er festet øverst med to magneter og nederst med sammenlåsende pinner.

Kondensatoren i beholderne og lagringsenhetene er plassert på taket av skapet.



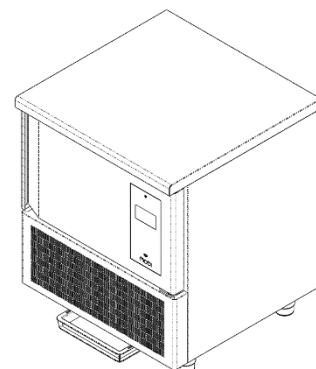
MODI-apparatet har et Brett for å fange opp vannet som produseres av avrimingen. Dette brettet må tømmes med jevne mellomrom. Lagringsenheter og LEVTRONIC-apparater er utstyrt med et automatisk fordampningssystem.

Fjern skuffen fra fronten

Tøm vannbrettet

Sett brettet tilbake på plass

Alternativt kan du koble kondensvannsrøret med en 3/4 "gjengefitting



17.0 TILKOBLING AV LUFTFUKTEREN TIL VANNVEDLIKEHOLD OG VEDLIKEHOLD

⚠ Høyere temperaturer skader vannfiltreringssystemet.

Enheten må kobles til vannnettverket med en temperatur under 30 ° C.

⚠ Luftfukterens inntakstrykk må være mellom 0,5 bar og 6 bar. Installer en stengeventil oppstrøms for systemet (for å kunne kutte vannforsyningen). Installer et mekanisk filter (60µS) for å fange opp eventuelle faste urenheter.

⚠ Bruk demineralisert vann: Når du bruker vann fra springen, vil saltene som bygger seg opp over tid gradvis ødelegge luftfuktingssystemet og påvirke driften negativt. Hvis vannets hardhetsnivå overstiger 15 ° f, er det nødvendig å installere et mykner

⚠ Produsenten vil ikke holdes ansvarlig for feil eller skader på luftfuktsystemet som skyldes manglende overholdelse av disse instruksjonene.

Apparatet har et brett for automatisk fordampning av avriming av vann og vann som produseres av luftfukterens vaskesykluser (bare forsinkelsesbremses og lagringsenheter).

⚠ Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader eller skader som skyldes jordfeil eller ineffektiv jording, feil installasjon, manipulering, dårlig vedlikehold og bruk av ufaglærte personer, eller som følge av manglende overholdelse av de elektriske sikkerhetsstandardene som er land for bruk.

Filtersystemet med midlertidig reduksjon av vannets hardhet og aktivt karbonfilter må kobles oppstrøms luftfukteren. Filtersystemet er utstyrt med en kassett med en maksimal levetid på 12 måneder. Bytt ut kassetten umiddelbart når den relative meldingen vises eller under alle omstendigheter innen maksimalt 12 måneder etter installasjonen. Manglende utskifting av filterpatronen kompromitterer dampgenereringssystemet uopprettelig. Skader forårsaket av manglende overholdelse av indikasjonene på vannkvalitet og utskifting av filter annullerer garantien på hele dampgenereringssystemet.

Filteret slipper ut følgende stoffer i vannet: sølv, ammonium, kalium.

Kontroller filtreringssystemet regelmessig for lekkasjer. Kontroller regelmessig at slangene ikke er bøyd. Bøyde slanger må skiftes ut.

Hele filtreringssystemet må byttes ut i rotasjon senest etter 10 år. Slangene må byttes i rotasjon senest etter 5 år.

18.0 FEILSØKING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Apparatet slås ikke på	Ingen effekt	Se etter spenning i stikkkontakten apparatet er koblet til, gjenopprett eventuelle strømbrytere og sikringer oppstrøms og sjekk sikringene som er montert foran på det elektriske panelet
	Grensesnitt tilkoblingskabel frakoblet	Sjekk at grensesnittkabelkontakten er riktig koblet til det elektriske panelet. Hvis den er ødelagt, må du bytte ut kabelaen
Når du starter en kjølesyklus, starter ikke kompressoren	Kompressorens startforsinkelse på grunn av kortsykling	For å unngå kompressorens nærstart som kan skade den, er det en forsinkelse på noen minutter, vent noen minutter
	Reléet til kompressorkontrollen mislyktes	Det må kontrolleres og gjenopprettes av en kvalifisert tekniker
	Kompressorens termiske overbelastningsbeskytter har utløst på grunn av overoppheting	La enheten avkjøles i omtrent 30 minutter før du starter den på nytt. Forsikre deg om at kjølevæsken til utstysrommet ikke er begrenset. Forsikre deg om at det er et mellomrom på ca. 10-15 cm mellom veggen og baksiden av apparatet for tilstrekkelig ventilasjon. Forsikre deg om at enheten ikke er i nærheten av en varmekilde (ovner, pastakoker, frityrkokere ..). Forsikre deg om at kondensatorviften i det nedre utstysrommet fungerer. Kontakt teknisk support hvis problemet vedvarer. Kontroller og rengjør støvfilteret på kondensatoren etter behov
Apparatet avkjøles ikke eller avkjøles veldig sakte	Overdreven belastning på høye temperaturprodukter (eksplosjonsvann)	Ikke overskrid den maksimalt tillatte produktvekten. Før du setter inn et varmt produkt, må du avkjøle kammeret ved en temperatur på -20 ° / -30 ° C
	Interne vifter er alltid av	Kontakt teknisk support for å sjekke hvorfor fansen er ute
	Fordamper dekket med is	Start en manuell avriming
	Overoppheting av utstysrommet	Forsikre deg om at det er et mellomrom på ca. 10-15 cm mellom veggen og baksiden av apparatet for tilstrekkelig ventilasjon. Forsikre deg om at enheten ikke er i nærheten av en varmekilde (ovner, pastakoker, frityrkokere ..). Forsikre deg om at radiatoren på den fremre bunnen (kondensatoren) er helt ren. Støvsug eventuelt opp smuss som kan blokkere det, eller fjern frontdekslet og rengjør finnene med en børste av plast.

19.0 SIKKERHETS DATABLAD

19.1 R290



GWP: 3
ODP: 0

- Fareidentifikasjon: Flytende gass - Ekstremt brannfarlig.
- Førstehjelpstiltak:
 - Innånding: Flytt offeret til uforurenset område med frittstående pusteutstyr. Hold offeret varmt og uthvilt. Ring lege. Bruk kunstig åndedrett hvis pusten stoppet.
 - Hudkontakt: I tilfelle frostskafer, spray med vann i minst 15 minutter. Påfør en steril gasbind. Søk legehjelp.
 - Øyekontakt: Vask øynene umiddelbart med vann i minst 15 minutter.
 - Svelging: Svelging regnes som en usannsynlig eksponeringsvei.

19.2 R452A

GWP: 2141
ODP: 0

- Sammensetning:

○ Difluormetan	(R32)	21,9%
○ 2,3,3,3-tetrafluorpropen	(R-1234yf)	27,2%
○ Pentafluoretan	(HFC 125)	50,9%
- Fareidentifikasjon: Flytende gass. Høye konsentrasjoner kan forårsake kvelning. Kontakt med produktet kan forårsake forkjølelse.
- Førstehjelpstiltak:
 - Innånding: I høye konsentrasjoner kan forårsake kvelning. Symptomer kan omfatte tap av mobilitet / bevissthet. Offer kan ikke være klar over kvelning. Bruk det selvstendige pusteapparatet og flytt ofrene til et ventilert område mens du holder dem liggende og varme. Ring lege. Administrer kun kunstig åndedrett hvis pusten har stoppet
 - Hudkontakt: Kontakt med fordampende væske kan forårsake forfrysninger.
 - Øyekontakt: Skyll øyne med vann. Fjern eventuelle kontaktlinser hvis det er enkelt å gjøre det. Fortsett å skylle. Skyll med rikelig med vann i minst 15 minutter. Kontakt lege med en gang. Hvis medisinsk hjelp ikke er tilgjengelig umiddelbart, skyll i ytterligere 15 minutter.
 - Svelging: Svelging regnes som en usannsynlig eksponeringsvei.

Padova (PD) - Italia
Tlf: +39 049.9903830
www.coldline.it
info@coldline.it