CONTENTS

1.0 OPERATING CONDITIONS 43
- 1.1 Introduction
- 1.2 Operating conditions

2.0 TECHNICAL DATA 44

3.0 INSTALLATION 48
- 3.1 Introduction
- 3.2 Handling
- 3.3 Removing the packaging
- 3.4 Integrity
- 3.5 Positioning
- 3.6 Levelling
- 3.7 Cleaning
- 3.8 Working conditions
- 3.9 Commissioning

4.0 CONTROL PANEL 50

5.0 START 51
- 5.1 Language setting
- 5.2 Setting date and time
- 5.3 Setting time zone
- 5.4 Cosmo

6.0 MAIN MENU 53
- 6.1 Blast chiller menu
- 6.2 Storing Menu
- 6.3 Leavening stopping menu

7.0 GENERAL INDICATIONS FOR USE 56

8.0 CREATING AND MODIFYING CATEGORIES AND PROGRAMS 58

9.0 PROGRAM OPERATING LOGIC 59

10.0 PROGRAMS 60

11.0 UTILITIES 63
- 11.1 Defrosting
- 11.2 Sanitisation
- 11.3 Probe heating
- 11.4 HACCP
- 11.5 USB – Update / Backup
- 11.6 Alarm log

12.0 SETTINGS 66
- 12.1 Language
- 12.2 Time zone
- 12.3 Date/time
- 12.4 Cosmo
- 12.5 Service
- 12.6 Colour mode

13.0 MENU REARRANGEMENT 68
14.0 ALARMS 68
15.0 DIRECTIONS FOR USE AND WARNINGS 69
15.1 Pre-cooling/preheating
15.2 Arranging products on trays
15.3 Filling the unit
15.4 Arranging the trays
15.5 Correct use
15.6 Using the core probe
15.7 GN-EN guide couples
16.0 MAINTENANCE AND CLEANING 72
17.0 CONNECTING THE HUMIDIFIER TO THE WATER MAINS AND MAINTENANCE 73
18.0 TROUBLESHOOTING 74
19.0 GAS SAFETY DATA SHEET 75

1.0 OPERATING CONDITIONS

1.1 Introduction

เรียนคุณลูกค้า
ขอขอบพระคุณลูกค้าทุกท่านที่ไว้วางใจสั่งซื้อสินค้ากับทางบริษัท
เครื่องรุ่น VISION เข้ามาแทนที่ การทำงานของของระบบเครื่องจักรทั่วไปเป็นการรวบรวมระบบฟังก์ชันต่างๆ ไว้ในพื้นที่ขนาดเล็ก เป็นการร่วมมือกับร้านอาหารชั้นนำที่มีชื่อเสียงในระดับนานาชาติ เชฟทำขนม,เบเกอรี และไอศกรีม เป็นการทำอาหารและขนมด้วยเทคโนโลยีที่ดีที่สุด

1.2 OPERATING CONDITIONS

⚠ **ห้ามนำวัสดุที่เป็นสเปรย์มีแรงดัน หรือไวไฟ เข้าไปไว้ในตัวเครื่อง เพราะเสี่ยงต่อการระเบิด!!**

⚠ **รักษาความสะอาดช่องระบายอากาศของเครื่องใช้ไฟฟ้า หรือตัวเครื่องไม่ให้มีสิ่งของกีดขวาง**

⚠ **อย่าใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าภายในช่องสำหรับการเก็บอาหารแช่แข็ง หากไม่ใช่ประเภทที่ผู้ผลิตแนะนำ**

⚠ **หากสายไฟชำรุดให้ถอดอุปกรณ์ออกจากตัวจ่ายไฟ และติดต่อฝ่ายบริการเทคนิค เพื่อเปลี่ยนอุปกรณ์ต่างๆให้ถูกต้องตามรุ่นที่ผู้ผลิตรับรอง**

โปรดใช้งานเครื่องให้ตรงตามวัตถุประสงค์ และขีดจำกัดของตัวเครื่องที่ผู้ผลิตได้กำหนดไว้ การใช้งานอื่นๆ จะถือว่าไม่เหมาะสมผู้ผลิตขอปฏิเสธความรับผิดชอบทั้งหมด ในกรณีที่ใช้งานเครื่อง และอุปกรณ์ไม่เหมาะสม

คู่มือฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของเครื่อง ดังนั้นผู้ซื้อควรเก็บรักษาไว้ในจุดที่เหมาะสมใกล้กับเครื่อง สะดวกต่อการใช้งาน

มีอุปกรณ์หัววัดสำหรับตรวจจับอุณหภูมิภายในผลิตภัณฑ์ (สำหรับเครื่องทำความเย็นรุ่น VISION) จับหัววัดอุณหภูมิอย่างระมัดระวัง โดยใช้ที่จับที่เหมาะสม หากไม่ได้ใช้งานกรุณาเก็บไว้ด้านในของประตู อย่าใส่หัววัดอุณหภูมิหรือของมีคมอื่นๆในตะแกรงพัดลม หรือช่องเปิดอื่นๆ

ดันถาดหรือภาชนะเข้าไปในเครื่องด้วยถุงมือเตาอบพิเศษ เพื่อหลีกเลี่ยงการไหม้ โปรดระมัดระวังเวลาดันถาดและภาชนะใส่ให้ถูกต้อง และหลีกเลี่ยงการทำตกโดยไม่ได้ตั้งใจ

ก่อนบำรุงรักษาและทำความสะอาดตัวเครื่อง ให้ถอดเครื่องใช้ไฟฟ้าออก โดยการปิดเครื่องและถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับ คำเตือน การถอดปลั๊กออกควรจับที่ตัวของมัน ไม่ควรดึงสายไฟ การติดตั้งการบำรุงรักษา และการซ่อมแซมพิเศษต่างๆ จะต้องดำเนินการโดยช่างเฉพาะทาง

การรับประกัน : Coldline รับประกันทุกชิ้นส่วนของตัวเครื่อง (ยกเว้นส่วนประกอบยาง,ส่วนประกอบแก้ว,ก๊าซทำความเย็นอุปกรณ์เสริมหลอดไฟ) ระยะเวลาในการรับประกัน 24 เดือน นับจากวันที่แสดงในใบแจ้งหนี้การขาย การรับประกันไม่ครอบคลุมความเสียหายที่มาจากการขนส่ง การติดตั้ง การบำรุงรักษาที่ไม่เหมาะสม การใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ไม่เหมาะสม

บริการด้านเทคนิค: ติดต่อตัวแทนจำหน่ายของคุณ แจ้งชื่อรุ่น และ serial number

การเปลี่ยนแปลงผลิตภัณฑ์: Coldline ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรูปลักษณ์ หรือคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์โดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า

2.0 TECHNICAL DATA

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

13/05674W11030000012138258

อุปกรณ์นีเป็นไปตามข้อกำหนดของยุโรปทีได้แสดงรายละเอียดในใบรับรอง EC ทีแนบมา

ข้อมูลมีอยู่ในแผ่น EC ภายในเครือง

ในการปล่อยเสียงรบกวนทางอากาศ ระดับเสียงเวจท์น้อยกว่า 70 dB

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

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

หน่วยจัดเก็บข้อมูลและตัวหน่วงเวลา: AF/AC 30-60-80

JF/JC 80

TF/TC 13-17

VISION BLAST CHILLERS					
รุ่น	W5S	W6S	W7TS	W5	W6
ขนาดถาดทีเข้ากันได้	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40
ขนาด (มม.)	L 780 D 759 H 853	L 780 D 759 H 913	L 1400 D 700 H 810-850-910	L 780 D 859 H 853	L 780 D 859 H 913
กำลังผลิตต่อรอบ	18 kg +90°⇒+3°C	21 kg +90°⇒+3°C	34 kg +90°⇒+3°C	22 kg +90°⇒+3°C	27 kg +90°⇒+3°C
	12 kg +90°⇒-18°C	15 kg +90°⇒-18°C	24 kg +90°⇒-18°C	17 kg +90°⇒-18°C	21 kg +90°⇒-18°C
การผลิต +65°+10°C +65°-18°C	0.073 kWh/kg 0.272 kWh/kg	0.081 kWh/kg 0.258 kWh/kg	0.068 kWh/kg 0.257 kWh/kg	0.067 kWh/kg 0.259 kWh/kg	0.071 kWh/kg 0.246 kWh/kg
พลังงานไฟฟ้า	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz	220/240V/50Hz
การดูดซึม	1700W – 8.21AW	1700W – 8.21AW	1950W – 9.42°	1430W – 6.91°	1670W – 8.07A
ความเย็น	1755W*	1755W*	2084W*	1565W*	2084W*
					*EN 17032:2018 regulations *Evap -10 C cond. +45 C

VISION BLAST CHILLERS					
รุ่น	W7	W10	W14	W20P	W30
ขนาดถาดทีเข้ากันได้	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40	GN2/1 - 60x80	GN1/1 - 60x40
ขนาด (มม.)	L 780 D 859 H 1093	L 780 D 859 H 1563	L 780 D 859 H 1778	L 1100 D 1104 H 1843	L 810 D 1096 H 2340
กำลังผลิตต่อรอบ	34 kg +90°⇒+3°C	50 kg +90°⇒+3°C	70 kg +90°⇒+3°C	80 kg +90°⇒+3°C	90 kg +90°⇒+3°C
	24 kg +90°⇒-18°C	40 kg +90°⇒-18°C	56 kg +90°⇒-18°C	60 kg +90°⇒-18°C	66 kg +90°⇒-18°C
การผลิต +65°+10°C +65°-18°C	0.064 kWh/kg 0.221 kWh/kg	0.082 kWh/kg 0.252 kWh/kg	0.061 kWh/kg 0.250 kWh/kg	0.085 kWh/kg 0.268 kWh/kg	0.095 kWh/kg 0.292 kWh/kg
พลังงานไฟฟ้า	220/240V/50Hz	400/415V 3N – 50/60Hz	400/415V 3N – 50/60Hz	400/415V 3N – 50/60Hz	400/415V 3N – 50/60Hz
การดูดซึม	1950W – 9.42AW	5120W – 12.74°	5200W – 13.12°	7150W – 16.64S	7450W – 17.28A
ความเย็น	2084W*	5440W*	5440W*	9820W*	8630W*
					*EN 17032:2018 regulations *Evap -10 C cond. +45 C

VISION INDUSTRY BLAST CHILLERS						
รุ่น	W30K	W35K	W40K Remote unit excluded	W41K Remote unit excluded	W50K Remote unit excluded	W51K Remote unit excluded
รถเข็นทีรองรับ	1 x EN60x40 / GN 1/1	1 x EN60x40 / GN 1/1	1 x EN60x80 / GN 2/1	1 x EN60x80 / GN 2/1	1 x EN60x80 / GN 2/1	1 x EN60x80 / GN 2/1
ขนาด (มม.)	L 960 D 1276 H 2365	L 960 D 1200 H 2770	L 1480 D 1430 H 2510	L 1480 D 1430 H 2510	L 1600 D 1430 H 2510	L 1600 D 1430 H 2510
กำลังผลิตต่อรอบ	90 kg +90°⇒+3°C	85 kg +90°⇒+3°C	120 kg +90°⇒+3°C	160 kg +90°⇒+3°C	200 kg +90°⇒+3°C	260 kg +90°⇒+3°C
	66 kg +90°⇒-18°C	60 kg +90°⇒-18°C	90 kg +90°⇒-18°C	120 kg +90°⇒-18°C	160 kg +90°⇒-18°C	200 kg +90°⇒-18°C
พลังงานไฟฟ้า	400-415V 3N – 50Hz	400-415V 3N – 50Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz
การดูดซึม	6,15 kW 10.9A	7,76 kW 24.56A	3,27 kW 11.83A	4,14 kW 13.03A	3,27 kW 11.83A	4,14 kW 13.03A
ความเย็น	9820W*	11,210W*	13,170W*	14,940W*	20,610W*	22,980W*
						*Evap -10°C cond. +45°C

VISION INDUSTRY BLAST CHILLERS						
รุ่น	W50LK Remote unit excluded	W100K Remote unit excluded	W101K Remote unit excluded	W102K Remote unit excluded	W100LK Remote unit excluded	W150K Remote unit excluded
รถเข็นทีรองรับ	1 x 100x100 cm. max	2 x EN60x80 / GN 2/1	2 x EN60x80 / GN 2/1	2 x EN60x80 / GN 2/1	2 x 100x100 cm. max	3 x EN60x80 / GN 2/1
ขนาด (มม.)	L 1850 D 1430 H 2510	L 1600 D 2600 H 2510	L 1600 D 2600 H 2510	L 1600 D 2600 H 2510	L 1850 D 2600 H 2510	L 1600 D 3640 H 2510
กำลังผลิตต่อรอบ	200 kg +90°⇒+3°C	320 kg +90°⇒+3°C	400 kg +90°⇒+3°C	520 kg +90°⇒+3°C	400 kg +90°⇒+3°C	480 kg +90°⇒+3°C
	160 kg +90°⇒-18°C	240 kg +90°⇒-18°C	320 kg +90°⇒-18°C	400 kg +90°⇒-18°C	320 kg +90°⇒-18°C	360 kg +90°⇒-18°C
พลังงานไฟฟ้า	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz
การดูดซึม	4,14 kW 13.03A	6,54 kW 23.66A	6,54 kW 23.66A	8,27 kW 26.02A	8,27 kW 26.02A	9,81 kW 35.49A
ความเย็น	22,980W*	26,340W*	41,220W*	45,960W*	45,960W*	39,510W*
						*Evap -10°C cond. +45°C

English

Deutsch

Français

Русский

VISION INDUSTRY BLAST CHILLERS						
รุ่น	W151K Remote unit excluded	W152K Remote unit excluded	W150LK Remote unit excluded	W200K Remote unit excluded	W201K Remote unit excluded	W202K Remote unit excluded
รถเข็นทีรองรับ	3 x EN60x80 / GN 2/1	3 x EN60x80 / GN 2/1	3 x 100x100 cm. max	4 x EN60x80 / GN 2/1	4 x EN60x80 / GN 2/1	4 x EN60x80 / GN 2/1
ขนาด (มม.)	L 1600 D 3640 H 2510	L 1600 D 3640 H 2510	L 1850 D 3640 H 2510	L 1600 D 4680 H 2510	L 1600 D 4680 H 2510	L 1600 D 4680 H 2510
กำลังผลิตต่อรอบ	600 kg +90°⇒+3°C	780 kg +90°⇒+3°C	600 kg +90°⇒+3°C	640 kg +90°⇒+3°C	800 kg +90°⇒+3°C	1040 kg +90°⇒+3°C
	480 kg +90°⇒-18°C	600 kg +90°⇒-18°C	480 kg +90°⇒-18°C	480 kg +90°⇒-18°C	640 kg +90°⇒-18°C	800 kg +90°⇒-18°C
พลังงานไฟฟ้า	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz
การดูดซึม	9,81 kW 35.49A	12,40 kW 39.03A	12,40 kW 39.03A	13,08 kW 47.32A	13,08 kW 47.32A	16,54 kW 52.04A
ความเย็น	61,830W*	68,940W*	68,940W*	52,860W*	82,440W*	91,920W*
						*Evap -10°C cond. +45°C

VISION INDUSTRY BLAST CHILLERS						
รุ่น	W200LK Remote unit excluded	W250LK Remote unit excluded	W300LK Remote unit excluded			
รถเข็นทีรองรับ	4 x 100x100 cm. max	5 x 100x100 cm. max	6 x 100x100 cm. max			
ขนาด (มม.)	L 1850 D 4680 H 2510	L 1850 D 5720 H 2510	L 1850 D 6760 H 2510			
กำลังผลิตต่อรอบ	800 kg +90°⇒+3°C	1000 kg +90°⇒+3°C	1200 kg +90°⇒+3°C			
	640 kg +90°⇒-18°C	800 kg +90°⇒-18°C	960 kg +90°⇒-18°C			
พลังงานไฟฟ้า	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz	400-415V 3N – 50/60Hz			
การดูดซึม	16,54 kW 52.04A	20,67 kW 65.05A	24,81 kW 78.06A			
ความเย็น	91,920W*	114,900W*	137,880W*			
						*Evap -10°C cond. +45°C

VISION RETARDER PROOVER										
รุ่น	AF30		AF60		AF80		JF80		TF13	TF17
ขนาดถาดทีเข้ากันได้	EN60x40		EN60x80		EN60x80		EN60x80 Racking trolley		EN60x40	EN60x40
ขนาด (มม.)	L 810 D 796 H 2215		L 810 D 1096 H 2215		L 900 D 1138 H 2465		L 960 D 1276 H 2465		L 1450 D 800 H 950	L 2005 D 800 H 950
ช่วงอุณหภูมิ	-6+40°C	-30+40°C	-6+40°C	-30+40°C	-6+40°C	-30+40°C	-6+40°C	-30+15°C	-6+40°C	-6+40°C
การดูดซึม	1020 W 4.7A	1410 W 6.5A	1020 W 4.7A	1410 W 6.5A	1740 W 8.0A	1890 W 8.6A	1740 W 7.2A	1890 W 8.6A	550 W 2.5A	550 W 2.5A
ความเย็น	668W*	751W**	668W*	965W**	1336W*	1292W**	1336W*	1292W**	565W*	565W*
พลังงานไฟฟ้า	220-240V / 50Hz									
*Evap -10°C cond. +55°C **Evap -30°C cond. +55°C										

VISION STORAGE UNITS										
รุ่น	AC30		AC60		AC80		JC80		TC13	TF17
ขนาดถาดทีเข้ากันได้	EN60x40		EN60x80		EN60x80		EN60x80 Racking trolley		EN60x40	EN60x40
ขนาด (มม.)	L 810 D 796 H 2215		L 810 D 1096 H 2215		L 900 D 1138 H 2465		L 960 D 1276 H 2465		L 1450 D 800 H 950	L 2005 D 800 H 950
ช่วงอุณหภูมิ	-5+15°C	-30+15°C	-5+15°C	-30+15°C	-5+15°C	-30+15°C	-5+15°C	-30+15°C	5+15°C	5+15°C
การดูดซึม	1020 W 4.7A	1410 W 6.5A	1020 W 4.7A	1410 W 6.5A	1740 W 8.0A	1890 W 8.6A	1740 W 7.2A	1890 W 8.6A	550 W 2.5A	550 W 2.5A
ความเย็น	668W*	751W**	668W*	751W**	1336W*	1292W**	1336W*	1292W**	565W*	565W*
พลังงานไฟฟ้า	220-240V / 50Hz									
*Evap -10°C cond. +55°C **Evap -30°C cond. +55°C										

3.0 INSTALLATION

3.1 บทนำ

⚠ ผู้ผลิตปฏิเสธการรับผิดชอบทั้งหมดในกรณีที่ใช้อุปกรณ์อย่างไม่เหมาะสม
การติดตั้งต้องดำเนินการโดยบุคลากรเทคนิคเฉพาะเท่านั้น
ต้องติดตั้งเครื่องโดยบุคลากรเฉพาะทางตามคำแนะนำในคู่มือ การดำเนินของระบบรีโมท ไฟฟ้า และการเชื่อมต่อน้ำ จะต้องมาพร้อมกับประกาศที่เกี่ยวข้องกันของความสอดคล้องที่ออกโดยผู้ติดตั้ง

3.2 การจัดการ

ใช้รถยกหรือรถลากพาเลทในการเคลื่อนย้ายเครื่องที่ถูกบรรจุไว้แล้ว ซึ่งต้องรองรับน้ำหนักของเครื่องได้

3.3 การถอดบรรจุภัณฑ์

การถอดบรรจุภัณฑ์ขึ้นอยู่กับประเภทของบรรจุภัณฑ์ให้ดึงกระดาษแข็งขึ้น หรือเอาไม้กระดานออกด้วยไขควง ใส่ถุงมือป้องกัน เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสเศษไม้ ห้ามทิ้งบรรจุภัณฑ์ในพื้นที่สาธารณะ สิ่งแวดล้อม โปรดทิ้งในพื้นที่ที่กำหนดตามข้อบังคับของพื้นที่นั้นๆ

3.4 ความซื่อสัตย์

ตรวจสอบชิ้นส่วนทั้งหมดของเครื่อง เพื่อตรวจสอบความเสียหาย และอุปกรณ์เสริมมาตรฐานที่ให้มาว่าตรงตามที่แจ้งไว้หรือไม่

3.5 การจัดวาง

ใช้รถบรรทุกในการเคลื่อนย้ายเครื่องเพื่อไปยังสถานที่ติดตั้ง ระหว่างการวางเครื่องเอียงเครื่องได้เฉพาะที่จำเป็นเท่านั้น ไม่ควรเกิน 60 องศา ถอดสกรู 4 ตัวที่ยึดกับพาเลทแล้วขันสกรู 4 ฟุต โดยปล่อยทีละมุมของพาเลท

3.6 การปรับระดับ

ย้ายเครื่องไปตำแหน่งสุดท้าย และปรับขาตั้งจนกระทั่งเครื่องอยู่ในระดับที่พอดี

3.7 การทำความสะอาด

นำฟิล์ม PVC ที่ปิดทั้งด้านในและด้านนอกของตัวเครื่องออก ทำความสะอาดช่องด้านใน โดยใช้ฟองน้ำชุบน้ำอุ่น

3.8 สภาพการทำงาน

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าห้องที่ติดตั้งเครื่องมีคุณสมบัติตรงตามเงื่อนไขต่อไปนี้
- อุณหภูมิแวดล้อมอยู่ที่ 5 องศา ถึง 40 องศา และความชื้น 40%
- วางให้ห่างจากแหล่งความร้อน และวางในบริเวณที่มีการระบายอากาศดี

วางเครื่องทำความเย็นอย่างรวดเร็วจากด้านหลังให้ห่างอย่างน้อย 10 ซม. เพื่อกระจายความร้อนที่เกิดขึ้นอย่างเหมาะสมภายในตู้ อย่าวางกล่องหรือถาดบนช่องทางเทคนิคของตู้และอย่าวางไว้ในซอก ซึ่งการคายความร้อนของคอนเดนเซอร์อย่างไม่ถูกต้องอาจทำให้เกิดความผิดปกติอย่างร้ายแรง

3.9 การจ่ายคอมมิชชัน

ก่อนเชื่อมต่อเครื่องเข้ากับแหล่งจ่ายไฟตรวจสอบให้แน่ใจว่า
- แรงดันไฟฟ้าและความถี่เป็นไปตามเงื่อนไขการทำงานที่แสดงบน CE ภายในเครื่อง : ค่าความทนทานสูงสุดคือ +10% ของค่าที่กำหนด
- วงจรจ่ายไฟเป็นไปตามข้อบังคับที่บังคับใช้
- ระบบไฟฟ้ามีเบรกเกอร์ (r.c.d)
- ด้วยอุปกรณ์ที่ติดตั้งระบบทำความชื้นระบบกรองน้ำที่คอยจ่ายให้กับตัวเครื่อง ประกอบด้วยหัวและตลับกรองแบบถอดเปลี่ยนได้

ตัวกรองมีท่อทีเชือมต่อกับท่อจ่ายน้ำ เมือเชือมต่อกับตัวกรองแล้วควรใช้งานตัวกรองหลังล้างจากล้างตามคำแนะนำทีระบุไว้ในคู่มือทีให้มาพร้อมกับตัวกรอง

อายุการกรองขึนอยู่กับปริมาณและลักษณะของน้ำทีผ่านการกรอง ไม่ว่าจะกรณีใดก็ตามต้องไม่เกิน 1 ปี

การใช้ตัวกรองทีสึกกร่อนอาจส่งผลให้เกิดปัญหาในการจ่ายน้ำไปยังระบบทำความชืนได้

การไม่ใช้ตัวกรองอาจทำให้เกิดความผิดปกติในระบบทำความชืนเนืองจากการอุดตันของวาล์ว/เซ็นเซอร์ทีควบคุม

การทำงานชุดตัวกรองทีให้มาประกอบด้วยท่อ 1.9 ม.สองท่อ และตัวกรอง Brita สองท่อทีให้มาด้านหนึงม่ข้อต่อตัวเมีย ขนาด 3/4 ซึงจะเชือมต่อกับก๊อกน้ำและช่องเติมน้ำเพิมความชืน อีกด้านหนึงจะมีการเชือมต่อตัวเมียขนาด 3/8 ต้องมีการเชือมต่อตัวผู้ 3/4

⚠ ในกรณีทีจ่ายไฟ 3 เฟส 400V ตรวจสอบให้แน่ใจว่าพัดลมหมุนไปในทิศทางทีถูกต้อง หากกำลังจะปิดเครือง หากจะปิดเครืองเป็นเวลานานควรถอดสายไฟออก

⚠ จำเป็นต้องต่อสายดิน ผู้ผลิตไม่สามารถรับผิดชอบต่อความเสียหายหรือการบาดเจ็บใดๆ อันเป็นผลมาจากการต่อสายดินทีไม่มีประสิทธิภาพ การติดตังทีไม่ถูกต้อง การงัดแงะ การบำรุงรักษาและการใช้งานทีไม่ดี โดยบุคคลทีไม่ชำนาญ หรือเป็นผลมาจากการไม่ปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยทางไฟฟ้าทีมีผลบังคับใช้ในประเทศ

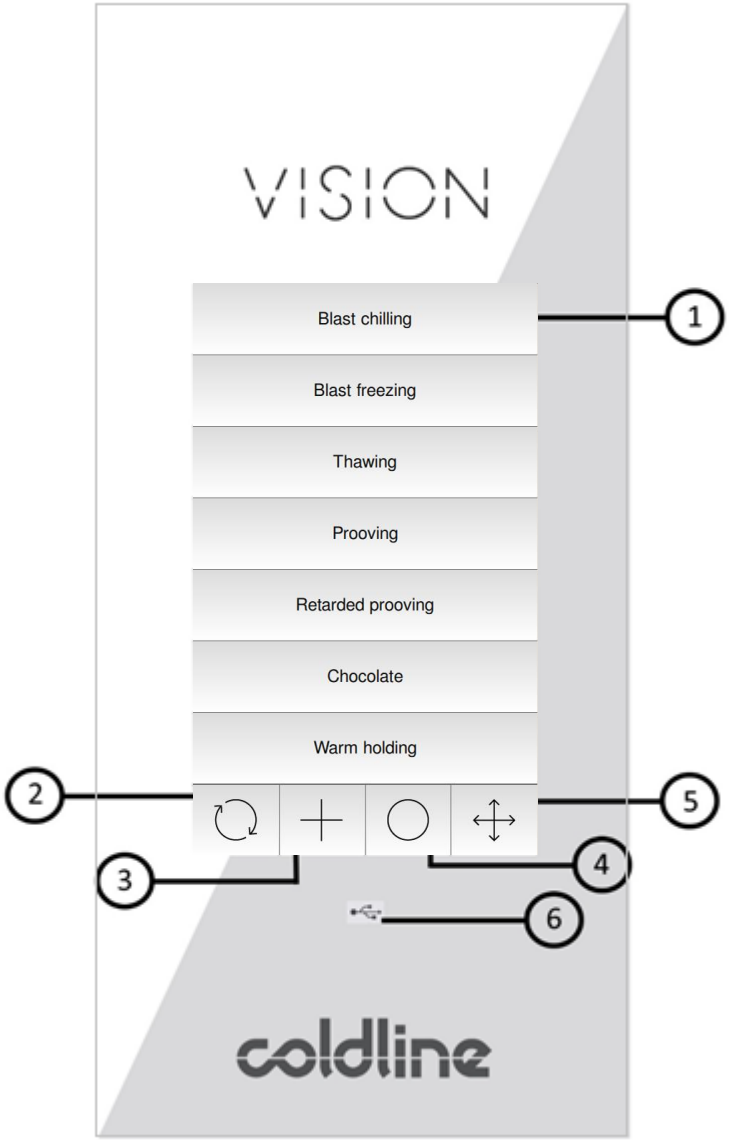
⚠ สำหรับการเชือมต่อ ให้จัดเตรียมอุปกรณ์ทีรับประการเชือมต่ออย่างสมบูรณ์ในเงือนไขของแรงดันไฟฟ้าเกินประเภท III ตามกฎการติดตัง

⚠ เมือใช้ครังแรกต้องเติมท่อระบายน้ำใต้เครืองระเหย ในระหว่างรอบนันจำเป็นต้องเสียบท่อระบายน้ำคอนเดนเสทของห้อง

⚠ อุณหภูมิสูงทีสูงขึน จะทำลายระบบกรองน้ำ เครืองต้องเชือมต่อกับน้ำทีมีอุณหภูมิทีต่ำกว่า 30 องศา

4.0 CONTROL PANEL

⚠ มีหน้าจอทีสัมผัสทีทำงานโดยใช้นิ้วแตะ ทำความสะอาดกระจกโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำเล็กน้อย



1 CONTROL BUTTONS
เปิดใช้งานฟังก์ชันทีเกียวข้อง

2 CONTINUOUS CYCLE BUTTON
การเริมรอบต่อเนืองด้วย setpoints

3 UTILITY BUTTONS
เปิดเมนูยูทิลิตี

4 SETTING BUTTON
เปิดเมนูตังค่า

5 LAYOUT BUTTON
เปลียนรูปแบบหน้าจอหลัก

6 USB PORT
อนุญาตให้เสียบแท่ง USB เพือดาวน์โหลดข้อมูล

5.0 START

⚠ ก่อนเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าโปรดอ่านหัวข้อ "การติดตั้ง"
เชื่อมต่ออุปกรณ์กับสายไฟ หน้าจอจะแสดงภาพรอการโหลดของระบบ

⚠การเริ่มต้นระบบครั้งแรกใช้เวลาประมาณ 2 นาที ในระหว่างที่ระบบโหลดโปรแกรมและรันการทดสอบตัวเอง
ในครั้งแรกที่คุณเริ่มใช้งาน จะได้รับแจ้งให้ตั้งค่าภาษา วันที่ และเขตเวลา Vision มีการเชื่อมต่อ Wi-Fi ที่ช่วยให้สามารถเชื่อมต่อกับระบบ Cosmo อัปเดตซอฟต์แวร์และรีโมทคอนโทรลของอุปกรณ์ผ่านแอพ

ดาวน์โหลดแอปพลิเคชัน โดยสแกนคิวอาร์โค้ด

Play Store

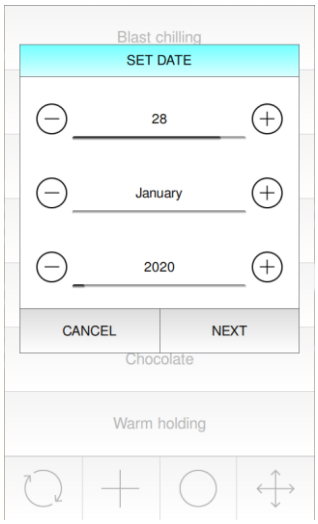
Apple Store

5.1 LANGUAGE SETTING

ในครั้งแรกที่คุณเปิดเครื่องคุณจะได้รับแจ้งให้เลือกภาษา
หลังจากสัมผัสหน้าจอ หน้าบันทึกจะแสดงเป็นเวลา 2 วินาที
หลังจากไม่มีการใช้งาน 5 นาที หน้าจอจะเปลี่ยนเป็นโหมดประหยัดพลังงาน โดยแสดงวันที่ และเวลา คุณสามารถทำการเลือกได้อีกครั้ง เพียงแค่แตะที่หน้าจอ

ในการเปลี่ยนภาษาของคุณให้เลือกจากเมนูหลักการ ตั้งค่า > ภาษา

5.2 SETTING DATE AND TIME



เมื่อเชื่อมต่อ Vision กับ Cosmo อุปกรณ์จะซิงโครไนซ์วันที่และเวลาโดยอัตโนมัติ หากไม่สามารถเชื่อมต่อกับ Cosmo คุณสามารถตั้งวันที่และเวลาด้วยตนเองได้

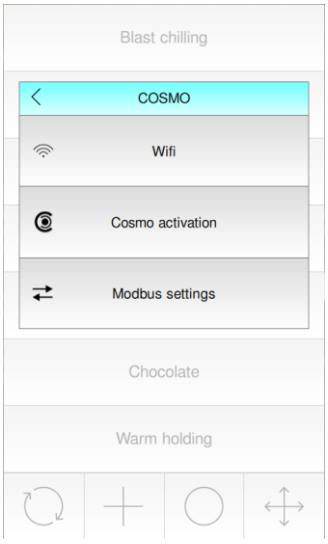
ในการตั้งค่าวันที่และเวลาด้วยตนเอง ให้เข้าไปที่เมนู การตั้งค่าและเลือกวันที่

ตั้งวันที่และเวลาโดยใช้ และ แตะปุ่มบันทึกเพื่อจัดเก็บการตั้งค่า
หน้าจอจะแสดงหน้าบันทึกเป็นเวลา 2 วินาที

5.3 SETTING TIME ZONE

เมือเชือมต่อเครืองเข้ากับ Cosmo มันจะซิงโครไนซ์กับเวลาทีถูกต้องโดยอัตโนมัติ จำเป็นต้องตังค่าเขตเวลาทีถูกต้อง โดยเลือกพืนทีทางภูมิศาสตร์ทีอยู่ ซึงจะช่วยให้สามารถอักเดตเวลาได้โดยอัตโนมัติ

5.4 COSMO ACTIVATION

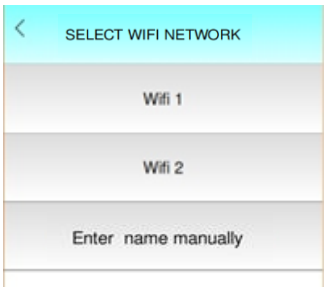


Cosmo เป็นเทคโนโลยี Wi-Fi ทีเป็นนวัตกรรมใหม่ช่วยให้คุณเชือมต่อเครืองใช้ Coldline ทังหมดในห้องครัวกับ Vision และตรวจสอบจากสมาร์ทโฟน

การเชือมต่อกับเครือข่าย COSMO ไปทีการตังค่า > COSMO หน้าจอจะแสดงปุ่มต่อไปนี

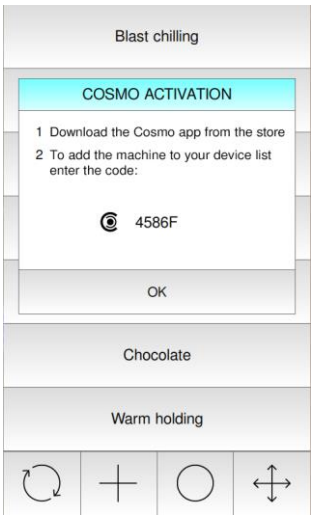
- WIFI
- COSMO ACTIVATION
- MODBUS CONFIGURATION

เมือกดที WIFI ระบบจะเริมค้นหาเครือข่าย WIFI ทีมี

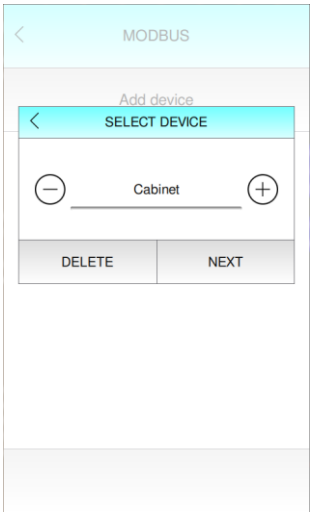


เมือการค้นหาเครือข่าย WIFI เสร็จสินให้เลือกเครือข่ายทีคุณต้องการเชือมต่อและป้อนรหัสผ่านหากจำเป็น

เมือเชือมต่อแล้วกลับไปทีหน้าจอ WIFI จะมีสัญลักษณ์ขึนถัดจากเครือข่ายทีคุณเชือมอยู่



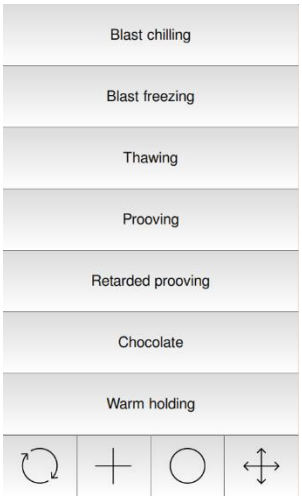
จากนันกด "COSMO ACTIVATION" จะมีการสร้างรหัส ดาวน์โหลดแออพจาก Playstore หรือ AppStore ลงทะเบียนด้วยข้อมูลของคุณ ข้อมูลรับรองจะถูกสร้างขึน ซึงคุณสามารถเข้าสู่ระบบได้ เข้าแอพและเข้าสู่ระบบโดยการใส่อุปกรณ์ใหม่ โดยตังชือตามต้องการและรหัสทีอุปกรณ์สร้างขึน



ในการเพิมอุปกรณ์ Coldline อืนๆ ทีเชือมต่อผ่านเครือข่าย ModBus ให้กดปุ่ม COSMO จากนัน "MODBUS CONFIGURATION" แล้วกด "ADD DEVICE" เลือกอุปกรณ์ทีคุณต้องการเชือมต่อและป้อนทีอยู่ระหว่าง 21 ถึง 255 คุณจะถูกขอให้ป้อนหมายเลขซีเรยลของอุปกรณ์ด้วย ในตอนท้ายของการกำหนดค่าอุปกรณ์ต่างๆ ทีเชือมต่อกับอุปกรณ์หลักจะปรากฏในเมนู "MOBUS CONFIGRATION"

6.0 MAIN MENU

6.1 BLAST CHILLER MENU



Blast chilling: ทำให้แกนอาหารเย็นลงอย่างรวดเร็วถึง +3 องศา หยุดการแพร่กระจายของแบคทีเรียเพิมอายุการเก็บรักษาได้ถึง 70% และรักษาคุณภาพอาหารไว้ได้ด้วยโปรแกรม Blast chilling สามารถตังโปรแกรมได้ 3 ขันตอน โดยมีการจัดการอุณหภูมิเวลาและการระบายอากาศ นอกจากนียังสามารถจัดการอุณหภูมิการจัดเก็บเมือสินสุดรอบได้

Blast freezing: แช่แข็งอาหารอย่างรวดเร็วถึง -18 องศา จนถึงแกนกลางซึงเป็นทีนิยมในการตกผลึกแบบไมโครเหลว รสชาติและโครงสร้างอาหารไม่เปลียนแปลง โดยโปรแกรม Blast chilling สามารถตังโปรแกรมได้ 3 ขันตอน โดยมีการจัดการอุณหภูมิเวลาและการระบายอากาศยังสามารถจัดการอุณหภูมิการจัดเก็บเมือสินสุดรอบการทำงานได้

Prooving and retarded prooving: ทำให้แป้งฟูในโหมดทันที หรือในเวลาทีกำหนด การให้ความชืนช่วยให้คุณคงความชุ่มชืนและการทำงานของยีสต์อย่างสม่ำเสมอ โปรแกรมสามารถตังค่าได้ 4 ขันตอน (การกระบายความร้อนการจัดเก็บการกู้คืนและการขึนเชือ และขันตอนการรอขันตอนสุดท้าย) ในทุกระยะหากอุณหภูมิสูงกว่า 4 องศา คุณสามารถปรับความชืนได้อย่างเต็มที

Thawing: ละลายอาหารแช่แข็งอย่างปลอดภัยด้วย VISION การจัดการอุณหภูมิ และความชืนอย่างระมัดระวังจะป้องกันการแพร่กระจายของปริมาณแบคทีเรีย

Slow cooking: การปรุงอาหารทีอุณหภูมิต่ำช่วยเพิมสี รสชาติ และความนุ่มนวล การเติมไอน้ำช่วยให้สามารถกระจายความร้อนได้ดีทีสุด เพือให้ได้ผลลัพธ์ทีเป็นเนือเดียวกัน เมือปรุงสุกแล้วให้เลือกว่าจะตังโปรแกรมการแช่เย็นหรือแช่แข็ง

Chocolate: ตึกผลึกพราลีนช็อคโกแลตหรือช็อคโกแลตแท่งในเวลาไม่กีนาทีเพือให้ได้ความใสและความกรอบทีสมบูรณ์แบบด้วยอุณหภูมิและความชืนทีเหมาะสม

Drying: สามารถอบแห้งนำผลไม้ ผัก เห็ด และพืชตระกูลถั่วและทำให้สามารถใช้ได้ในทุกฤดูกาล ต้องเริมโปรแกรมโดยให้ประตูเปิดอยู่

Yoghurt ช่วยให้คุณทำโยเกิร์ตแบบครีมและรสธรรมชาติด้วยการใช้นมคุณภาพดีและและการเพาะเลี้ยงแลคติก

Pasteurization: กำจัดจุลินทรีย์ทีทำให้เกิดโรคทีส่วนใหญ่มักพบในพืชอาหาร และยืดอายุการเก็บรักษา

Storage เก็บอาหารสำเร็จรูปขนมหวานพาร์เฟต์และไอศกรีมไว้ทีอุณหภูมิทีให้บริการ

Sanitisation: สามารถทำให้คุณเรีมการฆ่าเชือเพือทำความสะอาดและฆ่าเชือเซลล์ (ดูวรรค 11.2)

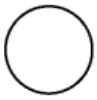
Anisakis decontamination: ทำความสะอาดปลาทีมีไว้สำหรับบริโภคดิบ เพือกำจัดปรสิต เช่น Anisakis ด้วยโปรแกรมเฉพาะทีมีอุณหภูมิและระยะเวลาเฉพาะ (-20 องศา เป็นเวลาอย่างน้อย 24 ชัวโมง หรือที -35 องศา เป็นเวลา 15 ชัวโมง)

- Manual cycle

See par. 10

- Utilities

See par. 11

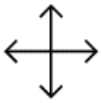


- Settings

See par. 12

อนุญาตให้เข้าถึงเมนูดังต่อไปนี

- Language
- Time zone
- Date/time
- Cosmo
- Service
- Colour mode

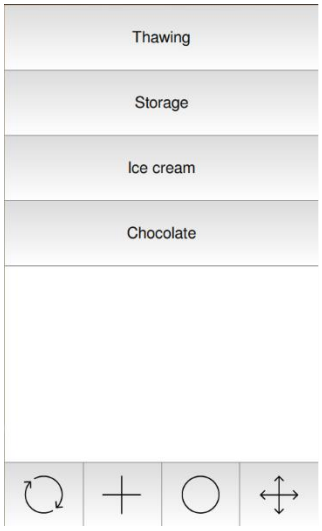


- Menu rearrangement

See par. 13

คุณสามารถจัดเรียงปุ่มเมนูใหม่ โดยจัดลำดับตามความต้องการและความชอบของคุณได้

6.2 STORAGE UNITS MENU



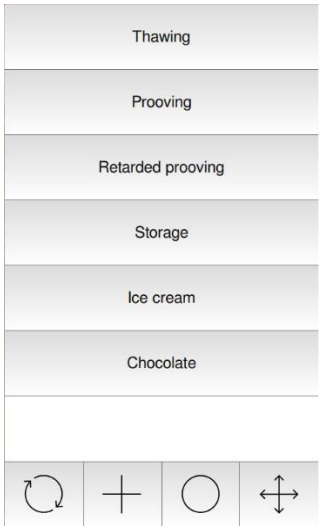
Storage เรีมโหมดการเก็บรักษา

Defrosting: ละลายอาหารแช่แข็งอย่างปลอดภัยด้วย VISION การจัดการอุณหภูมิ และความชื้นอย่างระมัดระวังจะป้องกันการแพร่กระจายปริมาณของแบคทีเรีย

Ice cream: เรีมโหมดการเก็บรักษาไอศกรีม

Chocolate: เรีมโหมดการเก็บรักษาช็อคโกแลต

6.3 RETARDER PROVER MENU



Prooving and retarded prooving ทำให้แป้งฟูในโหมดทันที หรือในเวลาที่กำหนด การให้ความชื้นช่วยให้คุณคงความชุ่มชื้นและการทำงานของยีสต์อย่างสม่ำเสมอ โปรแกรมสามารถตั้งค่าได้ 4 ขั้นตอน (การกระบายความร้อนการจัดเก็บการกู้คืนและการขึ้นเชื้อ และขั้นตอนการรอขั้นตอนสุดท้าย) ในทุกระยะหากอุณหภูมิสูงกว่า 4 องศา คุณสามารถปรับความชื้นได้อย่างเต็มที่

Storage เรีมโหมดการเก็บรักษา

Defrosting: ละลายอาหารแช่แข็งอย่างปลอดภัยด้วย VISION การจัดการอุณหภูมิ และความชื้นอย่างระมัดระวังจะป้องกันการแพร่กระจายปริมาณของแบคทีเรีย

Ice cream: เรีมโหมดการเก็บรักษาไอศกรีม

Chocolate: เรีมโหมดการเก็บรักษาช็อคโกแลต

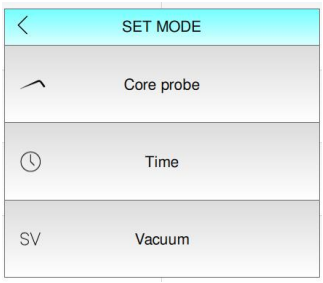
7.0 GENERAL INDICATIONS FOR USE

สำหรับการใช้งานจากหน้าจอหลัก คุณสามารถเริ่มฟังก์ชันการมองเห็นได้ซึ่งอาจแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับการตั้งค่า Vision มีสูตรอาหารมากมายเพื่อปรับโปรแกรมให้เข้ากับอาหารที่ใส่ลงไปในเครื่องทำความเย็นอย่างรวดเร็ว

DEVOTE™

โปรแกรมที่ติดตั้งไว้ล่วงหน้าทั้งหมดใช้ระบบจดจำโหลดอัตโนมัติ Devote ™ ซึ่งจะปรับเวลาและพารามิเตอร์ของเครื่องใช้ไฟฟ้าให้เหมาะสมที่สุด เมื่อใส่อาหารร้อนเพื่อปรับให้เข้ากับประเภทและปริมาณอาหารที่ใส่

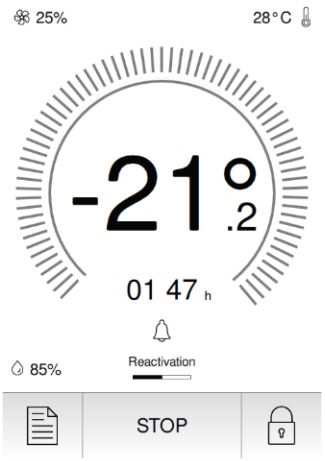
Devote ™ - Dynamic Evolution Temperature -เป็นระบบนวัตกรรมที่มีพัฒนาโดย Coldline ซึ่งรับรู้น้ำหนักอาหาร ขนาด และอุณหภูมิ เริ่มต้นการทำงานโดยอัตโนมัติ
Devote ™ จะปรับอุณหภูมิและการระบายอากาศโดยอัตพื่อให้ความเย็นและการแข็งตัวในเวลาที่สั้นที่สุด โดยไม่ต้องใช้หัววัดหลัก การจำกัดการใช้หัววัดช่วยให้คุณเร่งกระบวนการแช่เย็นและแช่แข็งได้เร็วขึ้น ป้องกันการปนเปื้อนของแบคทีเรียระหว่างอาหารต่างๆ
ผู้ใช้สามารถปรับเปลี่ยนโปรแกรมได้อย่างอิสระโดยการสร้างโปรแกรมใหม่ หรือสามารถเริ่มและแก้ไขโปรแกรมที่ติดตั้งไว้ล่วงหน้าโดยบันทึกอีกครั้งด้วยชื่ออื่น
ในโปรแกรม blast chilling และ deep freezing มีจำนวนมากจำเป็นต้องเลือกโหมดจาก:



Core probe: โปรแกรมจะจัดการการเปลี่ยนจากเฟสหนึ่งไปยังอีกเฟสหนึ่งโดยอ่านอุณหภูมิของหัววัด ระยะเวลาจะถูกกำหนดโดยความสำเร็จของอุณหภูมิจริงที่ตั้งไว้ในแกนผลิตภัณฑ์
โปรแกรมแบ่งออกเป็นสามขั้นตอนซึ่งช่วยให้คุณสามารถปรับอุณหภูมิการระบายอากาศและอุณหภูมิแกนกลางของแต่ละเฟสได้เมื่อสิ้นสุดรอบการจัดเก็บสามารถเปิดใช้งานการจัดเก็บรักษาอาหารในอุณหภูมิที่ต้องการได้

Time: โปรแกรมจะจัดการการเปลี่ยนจากเฟสหนึ่งไปอีกเฟสหนึ่งหลังจากเวลาที่กำหนดตามสูตรอาหาร
หาก Devote ทำงานอยู่เครื่องจะกำหนดระยะเวลาของรอบโดยอัตโนมัติในกรณีอื่น ๆ รอบจะสิ้นสุดหลังจากเวลาที่กำหนดในโปรแกรมซึ่งมองเห็นได้จากตัวแก้ไขที่มุม RH ด้านล่างและแก้ไขได้ตามต้องการโปรแกรมแบ่งออกเป็นสามขั้นตอนซึ่งช่วยให้คุณสามารถปรับอุณหภูมิการระบายอากาศและเวลาของแต่ละเฟสได้เมื่อสิ้นสุดรอบการจัดเก็บสามารถเปิดใช้งานการจัดเก็บในอุณหภูมิที่ต้องการได้

Vacuum mode: ในบางโปรแกรมสามารถเปิดใช้งานโหมด SV - Vacuum ได้ ในโหมด SV - โหมดสูญญากาศ Vision จะทำงานเหมือนในโหมดเวลาปรับการระบายอากาศและระยะเวลาเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ การแพคสูญญากาศในอาหารในถุงถือเป็นอุปสรรคต่อการระบายความร้อน



เมื่อเริ่มโปรแกรมแล้วสามารถดูข้อมูลต่อไปนี้ได้ตลอดเวลา
อุณหภูมิที่อยู่ตรงกลางของความคืบหน้าหากเชื่อมต่อหัววัดแกนจะสามารถดูอุณหภูมิแกนได้โดยการเลือกพื้นที่อุณหภูมิ

หากคุณต้องการดูอุณหภูมิแกนกลางเพียงแค่เลือกไอคอนโพรบสัญญาณอะคูสติกจะยืนยันว่ามีเพียงอุณหภูมิแกนกลางเท่านั้นที่ทำงานอยู่เพื่อกลับไปที่อุณหภูมิห้องกดอีกครั้งในพื้นที่อุณหภูมิ

25%

Ventilation:ขึนอยู่กับโปรแกรมโดยการเลือกช่องระบายอากาศจะปรากฏขึน

คุณสามารถเปลียนหรือจัดการอัตโนมัติด้วยสัญลักษณ์นี
จะเปลียนการระบายอากาศจากโปรแกรมเท่านัน

27°C

Set cell temperature: ขึนอยู่กับโปรแกรมโดยการเลือกฟิลด์ตังค่าอุณหภูมิของเซลล์
คุณสามารถแก้ไขได้มิฉะนันสัญลักษณ์การจัดการอัตโนมัติจะปรากฏขึน
ซึงในกรณีนีจะเป็นไปได้ทีจะเปลียนการตังค่าจากโปรแกรมแก้ไขเท่านัน

80%

Humidity: หากอุณหภูมิสูงกว่า 4 ° C จะสามารถเปลียนความชืนของเซลล์ได้
การทำความชืนหรือการลดความชืนในเครืองทำความเย็นอย่างรวดเร็ว ขณะจัดเก็บ
หน่วยทีไม่มีระบบความชืนอนุญาตให้มีการควบคุมความชืนโดยการลดความชืนใน
เซลล์)

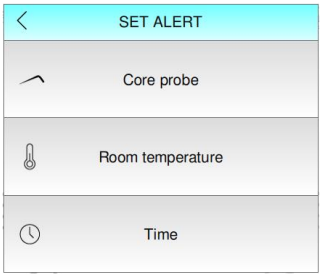
คุณสามารถตังค่าความชืนทีต้องการหรือในกรณีของการจัดการ ความชืน
โดยอัตโนมัติการเปลียนแปลงนีจะเกิดขึนได้จากตัวแก้ไขโปรแกรม

Program editor or manual defrost symbol: ขึนอยู่กับโปรแกรมสัญลักษณ์
สำหรับแก้ไขการตังโปรแกรมหรือเริมรอบการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติจะปรากฏทีด้าน
ล่างซ้าย (ในรุ่น remote models การละลายน้ำแข็งจะดำเนินการเมือเปิดฝา)
เครืองใช้ทีมีหน่วยทำความเย็นออนบอร์ดการละลายน้ำแข็งจะเป็นไปโดยอัตโนมัติ

11:50 h

Remaining time/elapsed time: ระบุเวลาทีเหลืออยู่ในโปรแกรมเวลา
และเวลาทีใช้ในโปรแกรมโพรบหรือในรอบการทำงานแบบแมนนวล

Alertเมือโปรแกรมเริมทำงานโดยการเลือกสัญลักษณ์กระดิงทีด้านล่างคุณสามารถตังค่า
การแจ้งเตือน
- เมือถึงอุณหภูมิแกนกลางทีกำหนด
- เมือถึงอุณหภูมิทีกำหนดในเซลล์
- หลังจากเวลาทีกำหนด



ฟังก์ชันนีมีประโยชน์หากจำเป็นต้องตังค่าขันตอนกลางสำหรับอาหารทีวางอยู่ภาย
ในเครือง

Reactivation

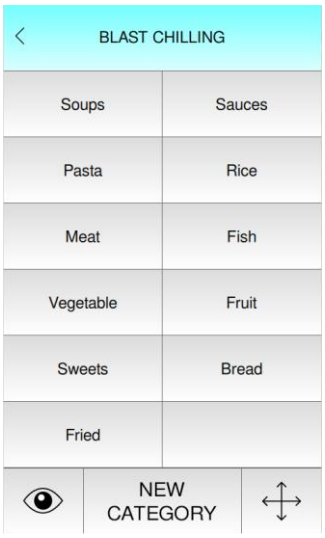
Phase indication: ข้อความและแถบระบุเฟสทีโปรแกรมกำลังดำเนินการ

STOP

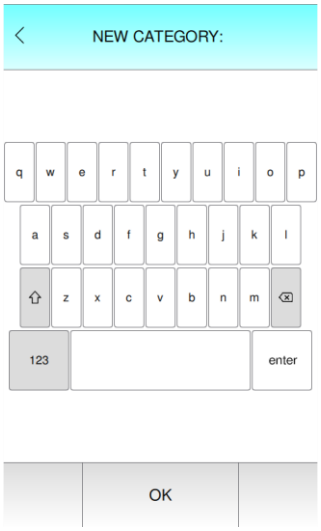
Stop key: หยุดโปรแกรม หากมีการแก้ไข คำขอบันทึกจะแสดงขึนมา

Hide: เมือเลือกโปรแกรมทีต้องการแล้ว โดยการกดสัญลักษณ์นี จะสามารถ
ซ่อนสูตรอาหารทีติดตังไว้ล่วงหน้าได้ หากต้องการให้แสดงขึนอีกครังทำซ้ำแบบเดิม

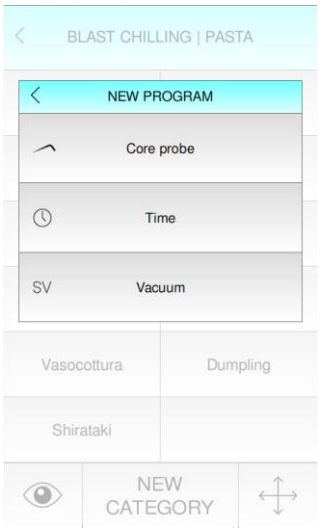
8.0 CREATING AND MODIFYING CATEGORIES AND PROGRAMS



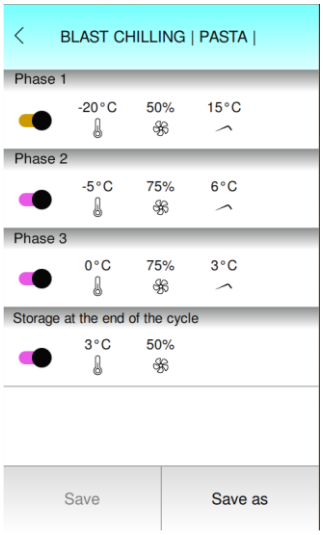
แถบ NEW ในโปรแกรมเป็นการสร้างหมวดหมู่รายการใหม่



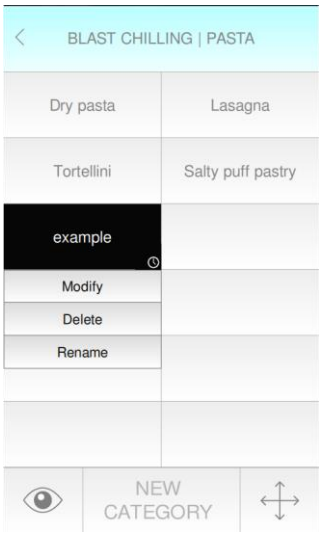
คุณจะถูกขอให้กรอกชื่อ สำหรับหมวดหมู่ที่จะสร้างขึ้น แล้วจะแสดงบนหน้าหลัก สัญลักษณ์ แสดงว่าผู้ใช้สร้างหมวดหมู่



ในการสร้างโปรแกรมใหม่ให้เลือกหมวดหมู่
ที่ต้องการแล้วกดปุ่มใหม่ หน้าจอจะแสดงขึ้นเพื่อขอให้คุณระบุประเภทของโปรแกรม
หรือ CORE PROBE,TIME หรือ VACUUM



โดยการเลือกตัวอย่างหัววัดอุณหภูมิ หน้าจอจะแสดงขึ้นซึ่งคุณสามารถปรับแต่งโปรแกรมได้โดยเลือกอุณหภูมิการระบายอากาศอุณหภูมิแกนกลาง (หากคุณเลือกหัววัดแกน) หรือระยะเวลาของวงจร (หากคุณเลือกเวลาหรือบรรจุสุญญากาศ) นอกจากนี้ยังเป็นไปได้ที่จะเปิดใช้งานพื้นที่เก็บข้อมูลเมื่อสิ้นสุดระยะต่างๆ การกดปุ่ม SAVE AS ระบบจะขอให้คุณป้อนชื่อโปรแกรมนี้ ในตอนท้ายของขั้นตอนหน้าจอที่มีโปรแกรมที่สร้างขึ้นใหม่จะแสดงขึ้น



ในแต่ละโปรแกรมที่สร้างขค้นจะมีสัญลักษณ์เล็กๆ ระบุโปรแกรมโพรบหลัก หมายถึงโปรแกรมที่ตั้งเวลาไว้ ในขณะที่สัญลักษณ์ SV ระบุโปรแกรมที่บรรจุสุญญากาศ หากต้องการแก้ไขลบ หรือเปลี่ยนชื่อโปรแกรมที่สร้างขึ้น เพียงแค่กดชื่อโปรแกรมที่คุณต้องการแก้ไขค้างไว้

9.0 PROGRAM OPERATING LOGIC

VISION มีโปรแกรมอัตโนมัติมากมาย

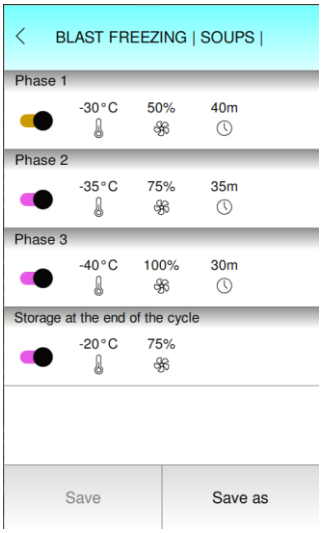
สามารถสร้างโปรแกรมตั้งแต่เริ่มต้นได้ในทุกขั้นตอน (par. 29) หรือสามารถแก้ไขได้ในระหว่างการดำเนินการ การเปลี่ยนพารามิเตอร์ตัวใดตัวหนึ่งจะช่วยให้คุณบันทึกโปรแกรมใหม่ด้วยชื่อเดิมโดยอัตโนมัติ ในหมวดหมู่เดียวกันกับโปรแกรมเริ่มต้น

โปรแกรมการทำอาหารแบบแช่เย็นแช่แข็ง การละลายน้ำแข็ง และทำอาหารแบบช้าๆ ประกอบไปด้วย 3 ขั้นตอน +การจัดเก็บเมื่อสิ้นสุดรอบซึ่งสามารถเปิดหรือปิด

เฟสแรกจะทำงานตลอดเวลาและมีสัญลักษณ์เป็นสวิตซ์สีน้ำเงิน ระยะที่สามารถเปิดใช้งานได้จะมีสวิตซ์สีเขียว พารามิเตอร์ (อุณหภูมิการระบายอากาศเวลาและความชื้น) สามารถแก้ไขได้ในทุกช่วงและจะปรากฏขึ้นตามโปรแกรมที่เริ่มต้น

การจัดเก็บเมื่อสิ้นสุดรอบสามารถปิดใช้งานได้ในกรณีนี้ เมื่อโปรแกรมสิ้นสุดลง เครื่องจะกลับสู่หน้าจอหลัก ดังนั้นจึงจำเป็นต้องนำอาหารออกทันที

10.0 PROGRAMS

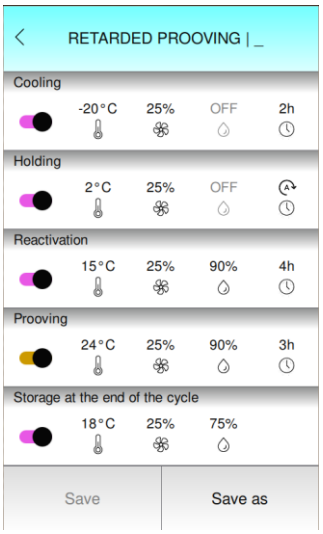


BLAST CHILLING, BLAST-FREEZING, CHOCOLATE, THAWING AND DRYING

ในการสร้างโปรแกรมใหม่ให้เลือกฟังก์ชันที่ต้องการ หมวดหมู่และปุ่มใหม่ คุณสามารถเลือกระหว่างการสร้างโพรบเวลาหรือโปรแกรมบรรจุสุญญากาศ

เมือเลือกประเภทแล้วตัวแก้ไขโปรแกรมจะปรากฏขึนโดยมี 3 ขันตอน คือ ขันตอนแรกไม่สามารถปิดการใช้งานได้ (สวิตซ์สีนำเงิน) อีกสองตัว สามารถปิดใช้งานได้ และสามารถตังอุณหภูมิของเซลล์การระบายอากาศและระยะเวลาำฟสหรืออุณหภูมิแกนเป้าหมายได้ หลังจากนันโปรแกรมจะไปยังขันตอนต่อไป

เมือใดก็ตามทีมีการเปลียนแปลงในโปรแกรมสามารถบันทึกได้โดยการเขียนทับโปรแกรมทีกำลังดำเนินการอยู่ การปฏิเสธทีจะบันทึกการเปลียนแปลงจะใช้ได้เฉพาะกับโปรแกรมทีกำลังดำเนินการอยู่และจะหายไปเมือสินสุดรอบ จะเปิดใช้งานการสินสุดการจัดเก็บรอบในกรณีทีโปรแกรมสินสุดลง และเครืองเข้าสู่โหมดแสตนด์บาย ดังนันจึงจำเป็นต้องนำอาหารออกจากเครืองทันที



PROOVING AND RETARDED PROOVING:

ในโปรแกรมนีสามารถตังวันที และเวลาของการสินสุดของการดำเนินการได้ สามารถปิดใช้งานเฟสเย็นด้วยวิธีการใช้พารามิเตอร์ทีบันทึกไว้สำหรับ retarder prover และทำการเติมเชือด้วยตนเองได้ทันที ขันตอนของโปรแกรมนีมี 5 ขันตอน และสามารถแก้ไขได้โดยใช้ไฟล์

editor (the leavening phase cannot be disabled):

- 1. Cooling : ช่วยให้คุณสามารถปิดกันการทำงานของยีสต์ สำหรับอุณหภูมิทีต่ำกว่า 4 องศา จะไม่สามารถจัดการความชืนได้ หากตังค่าความชืนไว้ที OFF พารามิเตอร์จะไม่ถูกจัดการ หากคุณต้องการให้ระดับความชืนต่ำตังไว้ที 50% หากคุณต้องการความชืนสูงสุด ตัง 95% ระยะเวลาของโปรแกรมขึนอยู่กับมวลของผลิตภัณฑ์ทีจะระบายความร้อน ว่ามีขนาดใหญ่แค่ไหน ถ้าขนาดใหญ่ก็จะใช้เวลาในการทำความเย็นนาน

- 2. Maintenance: รักษามวลของผลิตภัณฑ์ไว้ตามเวลาอัตโนมัติทีโปรแกรมกำหนดไว้ คำเตือน: ยิงอุณหภูมิในการรักษาต่ำลงการทำงานของยีสต์กณจะยิงต่ำลงด้วย อุณหภูมิทีต่ำเกินไปคุณจะเสียงต่อการทำให้แป้งขาดน้ำ และชะลอการฟืนตัว และการขืนฟูในภายหลัง ในทางกลับกันอุณหภูมิทีสูงกว่า 6 องศา จะทำให้เกิดกระบวนการขืนเชือและทำให้สุก่อนเวลาทีต้องการ อุณหภูมิในการทีถูกต้องขืนอยู่กับประเภทของแป้ง

- 3.Recovery: ในระยะนีผลิตภัณฑ์จะค่อยๆเข้าใกล้อุณหภูมิทีสูงขึน ระยะการฟืนจะต้องยาวขึนตามขนาดของผลิตภัณฑ์ทีใช้

- 4. Leavening: อาหารจะถูกนำไปไว้ในอุณหภูมิและความชืนทีถูกต้องเพือส่งเสริมการขืนเชือ สามารถควบคุมอุณหภูมิความชืนการระบายอากาศและระยะเฟสได้

แนะนำให้ใส่เชือทีอุณหภูมิต่าว่า 28-30 องศา เพือจำกัดการก่อตัวของกรดอะซิติก ซึงส่งผลต่อรสชาติและโครงสร้างของผลิตภัณฑ์

- 5. Waiting for the end of the cycle: ขันตอนสุดท้ายช่วยให้คุณสามารถลดอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์หัวเชือลงได้บางส่วน เพือจำกัดการเพิมขึนของผลิตภัณฑ์ทีเพิมขึนมากเกินไป เปิดใช้งานขันตอนนี หากไม่สามารถปรุงอาหารหรือแช่แข็งผลิตภัณฑ์ทังหมดได้ทันที หลังจากนันตอนการขึนเชือแป้งได้สินสุด ขันตอนการทำให้มีเชือจึงไม่สามารถหยุดการทำงานของยีสต์ได้อย่างสมบูรณ์ แต่จะทำให้ช้าลงในช่วงเวลาสันๆเท่านัน

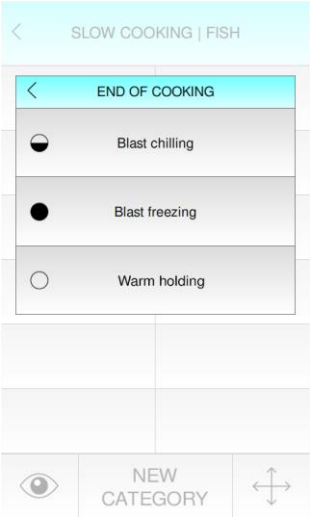
เคล็ดลับ: ความชืนและการระบายอากาศมีบทบาทสำคัญในกระบวนการเพิมเชือ พารามิเตอร์ทังสองนีต้องได้รับการจัดการพร้อมกันเสมอ หากสังเกตจะเห็นว่าผลิตภัณฑ์แห้งเกินไปหรือมีแนวโน้มทีจะแห้งและก่อตัวเป็นคราบผิวให้เพิมความชืนหรือลดการระบายอากาศ

การระบายอากาศอากาศทีไม่รุนแรงเกินไปอาจทำให้การกระจายของอุณหภูมิและความชืนในเซลล์ไม่ถูกต้อง จำเป็นต้องปรับพารามิเตอร์ทีถูกต้องตามมวลทีเพิมขึนแต่ละครัง

ผลิตภัณฑ์ทีให้ความชุ่มชืนสูงมักจะแห้งได้ง่ายกว่ามาก ดังนันจึงชอบความชืนทีสูงขึนโดยการใส่ไอน้ำแม้ในช่วงทีเย็นในทางตรงกันข้ามมวลทีอุดมไป ด้วยไขมันและไข่จะเพิมขึนอย่างถูกต้องแม้จะมีความชืนทีจำกัด

การปรับแต่งโปรแกรมปรับแต่งให้เข้ากับผลิตภัณฑ์ของคุณจะดีกว่าอุณหภูมิของส่วนผสมทีใชและอุณหภูมิสุดท้ายของแป้งมีอิทธิพลอย่างมากต่อกระบวนการเพิมเชือและเปลียนผลลัพธ์สุดท้ายอย่างมีนัยสำคัญ ใส่ใจกับพารามิเตอร์เหล่านีเพือให้ได้ผลลัพธ์ทีมีคุณภาพคงทีเสมอ

โดยทัวไปไม่แนะนำให้คลุมแป้งด้วยผ้าชุบแป้งอย่างไรก็ตามแป้งทีมีความชุ่มชืนสูงบางชนิดจำเป็นต้องใช้เทคนิคนีเพือปรับปรุงการเพิมขึนและจำกัดการกระจายตัวของความชืน
อย่าใช้ถาดทีมีฝาปิดหรือวางซ้อนทับกันจะไม่สามารถรับประกันความชืนและอุณหภูมิทีสม่าเสมอได้



SLOW COOKING AND PASTEURIZATION (NUVŌ version)

NUVŌ™เป็นเทคโนโลยีทีได้รับการจดสิทธิบัตรซึงช่วยให้คุณปรุงอาหารทีอุณหภูมิต่าได้ด้วยการเติมไอน้ำและเชือมวงจรการแช่เย็นและการแช่แข็งเข้าด้วยกันต้อง

ขอบคุณ NUVŌ อาหารจึงถูกห่อหุ้มด้วยไอน้ำร้อนอย่างสมบูรณอนุภาคขนาดเล็กของน้ำช่วยให้ส่งผ่านความร้อนได้ดีเยียมซึงส่งผลให้การปรุงอาหารเป็นเนือเดียวกันและละเอียดอ่อน

NUVŌ สามารถเข้าถึง + 85 ° C เพียงพอสำหรับการปรุงอาหารอย่างช้าๆ

และการพาสเจอร์ไรส์บางประเภทในระหว่างขันตอนการปรุงอาหารและการพาสเจอร์ไรส์ขอแนะนำให้ตังค่าระดับความชืนสูง (90-100%) อัตราความชืนทีสูงขึนจะเพิมการถ่ายเทความร้อนไปยังอาหารปรับปรุงความแม่นยำของอุณหภูมิความเร็วในการปรุงอาหารและการให้น้ำของอาหารหากไม่ได้บรรจุแบบสุญญากาศ

หากทำอาหารช้าโดยไม่ใช้บรรจุสูญญากาศให้สอดถาดไว้ใต้อาหารทีปรุงอาหารเสมอเพือรวบรวมของเหลวและไขมันทีปล่อยออกมา

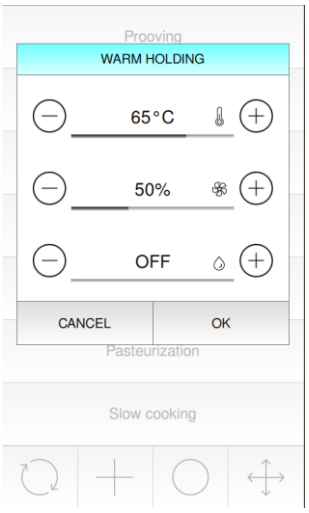
ใช้วงจรการฆ่าเชื้อทุกครั้งหลังจากใช้โปรแกรมการปรุงอาหารแบบช้าๆและทำความสะอาด Vision

ด้วย NUVÕ™ กระบวนการ Cook & Chill ทั้งหมดจะดำเนินการโดยไม่มีการแทรกแซงของ เมื่อทำอาหารเสร็จแล้วสามารถตั้งโปรแกรม blast chilling, deep freezing, storage ในอุณหภูมิที่ต้องการได้

นวัตกรรมที่ช่วยให้คุณเพิ่มผลผลิตโดยการขยายวงจรการผลิตในเวลากลางคืน
Blast chilling:

- Blast chilling: เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหารจะถูกแช่เย็นโดยอัตโนมัติด้วยโปรแกรมอัตโนมัติการแช่แข็ง
- Freezing : เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหารอาหารจะถูกแช่แข็งโดยอัตโนมัติด้วยโปรแกรมอัตโนมัติ
- Standby: เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร Vision จะเข้าโหมดเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ สามารถตั้งค่าอุณหภูมิได้ตามต้องการจากโปรแกรมแก้ไข

ต้องทำการเลือกทันทีหลังจบโปรแกรม

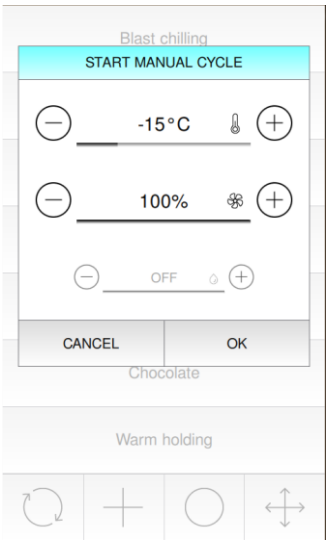


WARM HOLDING

KEEPING WARM ช่วยให้คุณเรียมรอบเฉพาะโดยการตั้งค่า:

- อุณหภูมิสูงถึง + 65 ° C (รุ่น "F")
- อุณหภูมิสูงถึง + 85 ° C (NUVÕ™Vision
- การระบายอากาศที่ต้องการ ความชื้น (สูงกว่า + 4 ° C)

ผลิตภัณฑ์ที่ใส่ไว้จะถูกเก็บไว้ที่อุณหภูมิที่ต้องการเป็นเวลาไม่สิ้นสุด



MANUAL CYCLE

MANUAL CYCLE ช่วยให้คุณเรียมรอบการตั้งค่าอุณหภูมิการระบายอากาศและความชื้นที่ต้องการ(สูงกว่า + 4 ° C) รอบการละลายน้ำแข็งถูกปิดใช้งานเพื่อรับประกันการผลิตอย่างต่อเนื่อง วงจรต่อเนื่องมีประโยชน์สำหรับกิจกรรมการทำความเย็นทั้งหมดที่ไม่ได้เชื่อมต่อกับวงจรเฟส ในการจัดเลี้ยงการทำขนมและการทำขนมปังเพื่อให้แข็งตัวและชะลอการขึ้นเชื้อของผลิตภัณฑ์แป้งเช่นเดียวกับในกระบวนการทำไอศกรีมเพื่อนำไอศกรีมที่กวนไปยังอุณหภูมิที่เหมาะสมอย่างรวดเร็ว

ในขณะที่วงจรกำลังดำเนินอยู่หน้าจอจะแสดงอุณหภูมิของอากาศภายในเซลล์ เป็นไปได้ที่จะดูอุณหภูมิของหัววัดแกนโดยการสัมผัสตรงกลางของจอแสดงผลที แสดงอุณหภูมิในเซลล์ที่มุมบนซ้ายมีเปอร์เซ็นต์

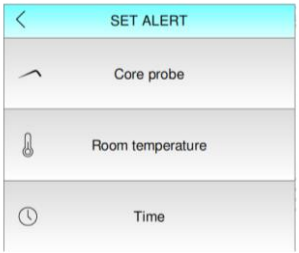
ที่มุมบนซ้ายมี เมื่อกดที่ไอคอนคุณจะสามารถเปลี่ยนเปอร์เซ็นต์การระบายอากาศได้ ในระหว่างรอบปัจจุบัน

ไอค่อนถัดจากชุดระบายอากาศที่มุมขวาบน จะมีไอคอนที่ตั้งอุณหภูมิอยู่ข้างๆ เมื่อกดที่ไอคอนคุณจะสามารถเปลี่ยนอุณหภูมิของรอบที่กำลังดำเนินการอยู่ได้

ที่มุมล่างซ้ายมี 4 ° C มื่อกดที่ไอคอนจะทำให้สามารถปรับอัตราความชื้นหรือ หรือไม่จัดการพารามิเตอร์ (ปิด)

ไอค่อนหากอุณหภูมิที่ตั้งไว้สูงกว่า กดที่ไอคอนจะเป็นการเริ่มรอบการละลาย น้ำแข็งด้วยตนเอง

เมื่อกดที่ไอคอนจอแสดงผลจะถูกล็อค เพื่อป้องกันการงัดแงะหรือทำความ สะอาดประตูในขณะที่โปรแกรมกำลังทำงานเพียงกดจุดบนหน้าจอค้างไว้เพื่อปลดล็อก

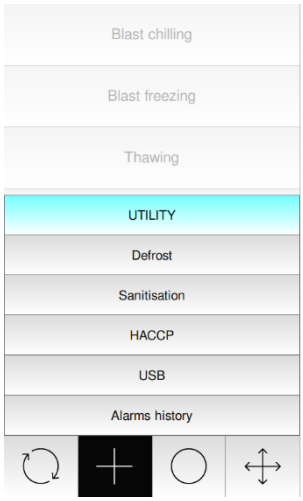


สามารถตั้งค่าการแจ้งเตือนด้วยภาพและเสียงได้ต่อไปนี้

- Core probe
- Cell temperature
- Time

กดไปที่ไอคอนเวลาเห็นสิ่งนี้ใน par.26.0 ข้อบ่งชี้ทั่วไปสำหรับการใช้งาน

11.0 UTILITIES



UTILITIES ช่วยให้คุณสามารถเริ่มรอบการละลายน้ำแข็งดำเนินการฆ่าเชื้อทำความร้อน (อุปกรณ์เสริม) ส่งออกข้อมูล HACCP อัปเดตซอฟต์แวร์สำรองข้อมูลและดูบันทึก การเตือนภัย

11.1 DEFROSTING

สามารถเริ่มการละลายน้ำแข็งได้:

- โดยอัตโนมัติในระหว่างการจัดเก็บตามช่วงเวลาที่กำหนดไว้ล่วงหน้า
- ด้วยตนเองพร้อมฟังก์ชันจาก:
MENU> FUNCTIONS> MANUAL DEFROSTING

- ด้วยตนเองในระหว่างการจัดเก็บโดยการแตะปุ่มละลายน้ำแข็ง

เมื่อกำลังดำเนินการตามรอบการละลายน้ำแข็งหน้าจอจะแสดงข้อความ
"DEFROSTING"
แตะที่ STOP เพื่อหยุดกระบวนการละลายน้ำแข็งล่วงหน้า

หมายเหตุ
หากเครื่องมีคอนเดนซิงยูนิตระยะไกลการละลายน้ำแข็งจะกระทำโดยใช้อากาศบังคับ
สำหรับการดำเนินการที่ถูกต้องประตูจะต้องเปิดค้างไว้เนื่องจากเครื่องระเหยถูกละลาย
โดยการแลกเปลี่ยนความร้อนกับอุณหภูมิโดยรอบและเพื่อการระบายอากาศ
ด้วยเหตุนี้ในเครื่องที่เชื่อมต่อกับยูนิตระยะไกลผู้ปฏิบัติงานจะเปิดใช้งานฟังก์ชัน
ละลายน้ำแข็งด้วยตนเองตามความถี่ในการใช้งานของเครื่อง

11.2 SANITISATION

SANITISATION เกิดขึ้นโดยการรวมการทำงานของไอน้ำร้อนและสารซักฟอกที่ช่วยลดปริมาณแบคทีเรีย
ในเซลล์และกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์
กระบวนการนี้ประกอบด้วย 5 ขั้นตอน ได้แก่ การเตรียมการทำความสะอาดการแช่การชำระล้างและการทำให้แห้ง
ในตอนท้ายของขั้นตอนแรกการเตรียมการจะปรากฏหน้าจอเพื่อขอให้คุณเปิดฝาครอบพัดลมและฉีดผงชำระล้างลง
บนเครื่องระเหย

⚠ คำเตือนเสียงต่อการบาดเจ็บ! รอให้พัดลมหยุดสนิทก่อนเปิด
ในการดำเนินการตามวงจรการฆ่าเชื้อให้ปฏิบัติตามคำแนะนำในย่อหน้าการบำรุงรักษา

⚠ ใช้ผงชำระล้างที่เป็นกลางไม่มีฟองและไม่รุนแรงการใช้ผงที่มีฤทธิ์รุนแรงจะทำให้อายุการใช้งานสั้นลง
ของการป้องกันเครื่องระเหยซึ่งมีความเสี่ยงที่จะเกิดการเจาะทะลุและการรั่วไหลของก๊าซซึ่งไม่อยู่ในการ
รับประกัน

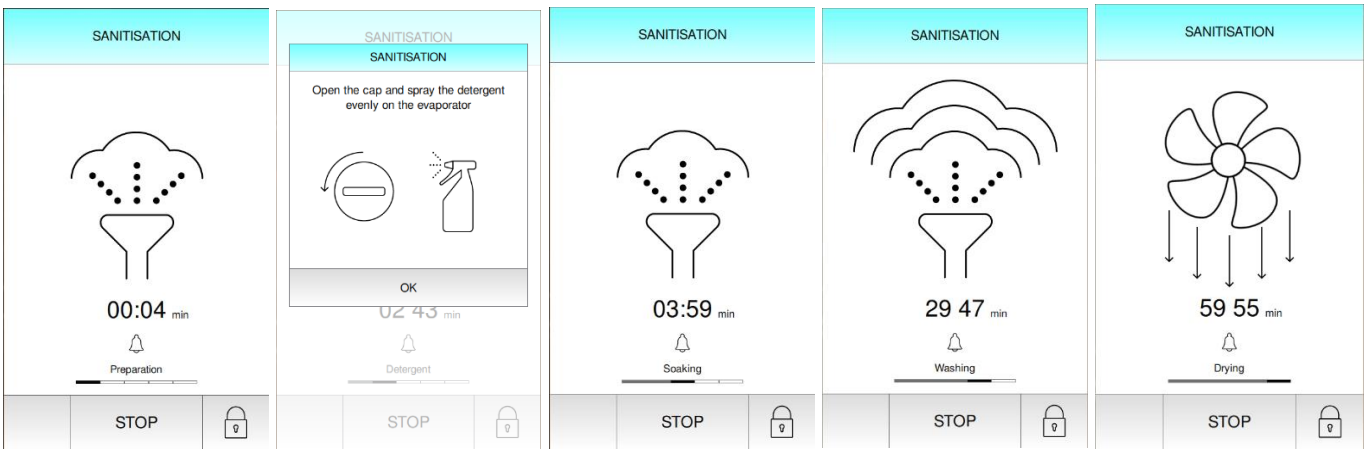
⚠ อย่าฉีดผงบนหัววัดความชื้น หากสิ่งนี้เกิดขึ้นโพรบอาจตรวจไม่พบค่าที่ถูกต้องและควรเปลี่ยนใหม่
การดำเนินการไม่อยู่ภายใต้การรับประกัน

เมื่อคำเตือนปรากฏขึ้นให้เปิดกรอบพัดลมภายในเซลล์ ในการเปิดกรอบให้หมุนตัวล็อคทวนเข็มนาฬิกา
ฉีดเครื่องระเหยด้วยผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อ Coldline และปิดกรอบโดยหมุนตัวล็อคตามเข็มนาฬิกา
ตรวจสอบทุกครั้งว่ากรอบพัดลมล็อคอย่างถูกต้อง

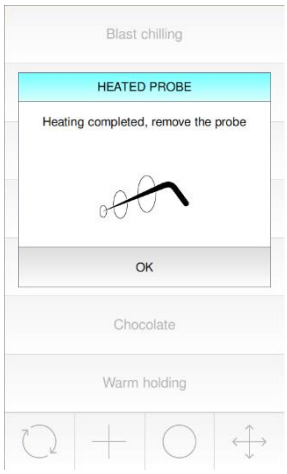
Vision ติดตั้งอุปกรณ์ความปลอดภัยที่ปิดกั้นการติดไฟของพัดลมในกรณีที่มีการเปิดกรอบหากปิดไม่ถูกต้อง
จะไม่สามารถดำเนินการตามโปรแกรมการฆ่าเชื้อได้และคำเตือนจะปรากฏขึ้น

ในขั้นตอนต่อไป Vision จะสลับขั้นตอนการอบไอน้ำและการล้างเพื่อฆ่าเชื้อและทำความสะอาดเครื่อง
อย่างไรก็ตามขอแนะนำให้กำจัดเศษอาหารและสิ่งสกปรกที่เห็นได้ชัดทั้งหมดออกก่อน

จะเริ่มกระบวนการในตอนท้ายของกระบวนการเครื่องจะแห้งและกลับไปที่หน้าจอหลัก



11.3 PROBE HEATING

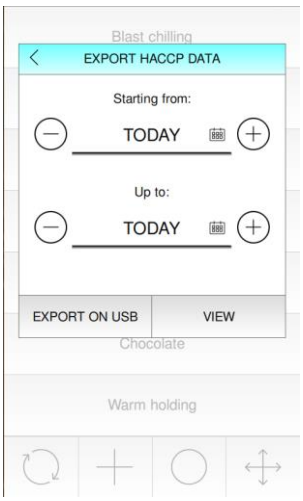


ฟังก์ชัน PROBE HEATING จะทำงานก็ต่อเมื่อมีการติดตั้งหัววัดแกนกลางอุณหภูมิ

เมื่อแตะที่ PROBE HEATING ความร้อนจะช่วยในการถอดออกผลิตภัณฑ์

ในตอนท้ายข้อความ "ทำความร้อนเสร็จแล้วให้ถอดหัววัดออก" จะปรากฏขึ้น

11.4 HACCP

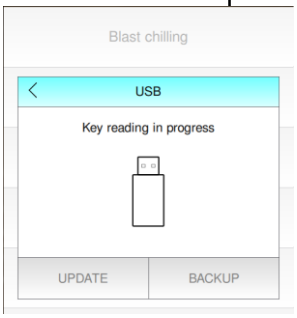


เมนู HACCP ช่วยให้คุณบันทึกลงในแท่ง USB จากนั้นดูข้อมูลของรอบที่ดำเนินการทั้งหมด

ในการส่งออกข้อมูล HACCP ให้เสียบแท่ง USB แล้วกด Utilities> HACCP

หน้าจอจะปรากฏขึ้นซึ่งคุณสามารถเลือกช่วงเวลาที่คุณต้องการส่งออกข้อมูลได้ เมื่อกดปุ่ม "ส่งออก" ไฟล์. csv จะถูกส่งออกไปยังแท่ง USB ที่แสดงหมายเลขซีเรียลของอุปกรณ์ตามด้วยปีเดือนและวัน ไฟล์ที่สร้างขึ้นสามารถเปิดผ่านพีซีโดยใช้ซอฟต์แวร์สเปรดชีต

11.5 USB – Update / Backup



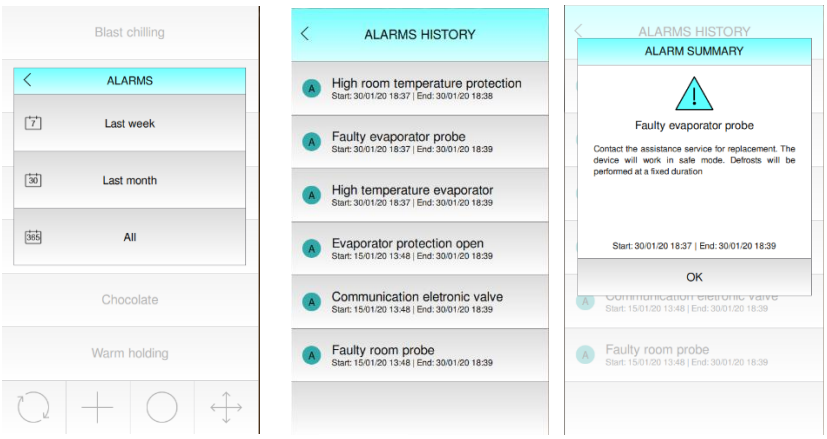
ในการอัปเดตซอฟต์แวร์ของอุปกรณ์ให้เสียบแท่ง USB ที่มีซอฟต์แวร์แล้วกด UTILITIES> USB ระบบจะรับรู้ไฟล์อัพเดตที่ถูกต้องคุณสามารถคลิกที่ปุ่ม UPDATE เพื่อดำเนินการอัพเดตต่อไป

ในการสำรองข้อมูลให้เสียบแท่ง USB และกดที่ UTILITIES> USB> BACKUP ในตอนท้ายของการสำรองข้อมูลระบบจะเปลี่ยนตำแหน่งตัวเองบนหน้าจอหลักและจะสามารถถอดแท่ง USB ออกได้

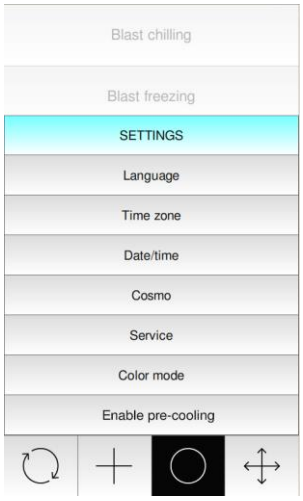
11.6 ALARM LOG

จากเมนูหลักโดยกดที UTILITIES> ALARM LOG คุณสามารถดูประวัติการเตือนภัยโดยเลือกดูการเตือนที่บันทึกไว้ในสัปดาห์ที่แล้วในเดือนที่แล้วหรือทั้งหมดได้

ALARM LOG ช่วยให้คุณสามารถดูการเตือนต่างๆที่บันทึกไว้พร้อมวันที่เริ่มต้นและวันที่สิ้นสุด การกดบนนาฬิกาปลุกครั้งเดียวจะเปิดหน้าจอสรุปการเตือนซึ่งข้อมูลบางอย่างจะแสดงขึ้น



12.0 SETTINGS



เมนู SETTINGS ช่วยให้คุณสามารถเปลี่ยนภาษาเขตเวลาวันที่และเวลากำหนดค่า COSMO เข้าถึงเมนูบริการ (ป้องกันด้วยรหัสผ่าน) เปิด / ปิดการทำความเย็นล่วงหน้าหรือการอุ่นล่วงหน้าและเปิดใช้งาน "โหมดสี"

12.1 LANGUAGE

ดู par. 5.1

ตั้งค่าภาษาของระบบ

12.2 TIME ZONE

ดู par. 5.3

หาก Vision ไม่ได้เชื่อมต่อกับ Cosmo จะอนุญาตให้คุณตั้งค่าเขตเวลาด้วยตนเองเพื่อให้สามารถบันทึกเหตุการณ์ HACCP การเตือนภัยและการอัปเดตเวลาโดยอัตโนมัติ

12.3 DATE/TIME

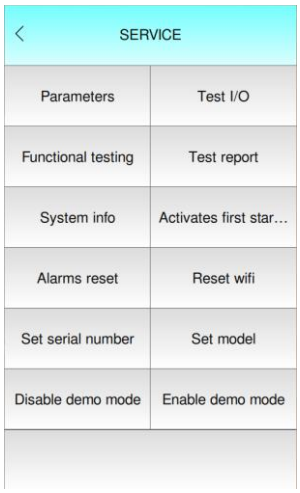
ดู par. 5.2

หาก Vision ไม่ได้เชื่อมต่อกับ Cosmo คุณสามารถตั้งวันที่และเวลาท้องถิ่นได้ด้วยตนเอง

12.4 COSMO

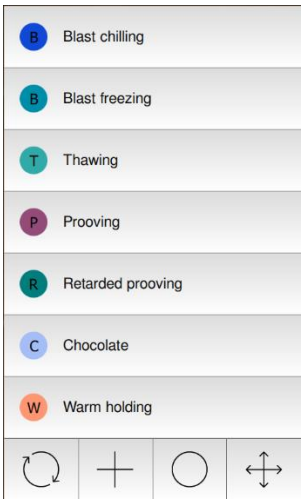
ดู par. 5.4

12.5 SERVICE



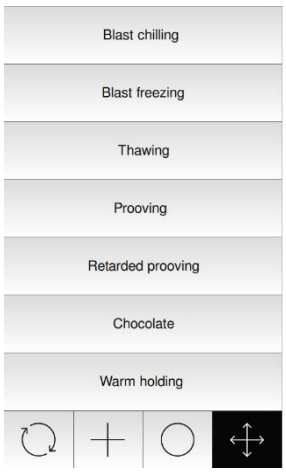
เมนูใช้งานต่างๆได้รับการป้องกันด้วยรหัสผ่านและสำหรับการใช้งานเฉพาะของเจ้าหน้าที

12.6 COLOUR MODE



โดยการเปิดใช้งานโหมดสีถัดจากแต่ละฟังก์ชันเมนูสีจะปรากฏขึ้นซึ่งช่วยให้สามารถดูกราฟิกอื่นของโปรแกรมได้

13.0 MENU REARRANGEMENT



การแตะ เพื่อให้คุณสามารถจัดเรียงรายการในเมนูใหม่ได้ตามต้องการ

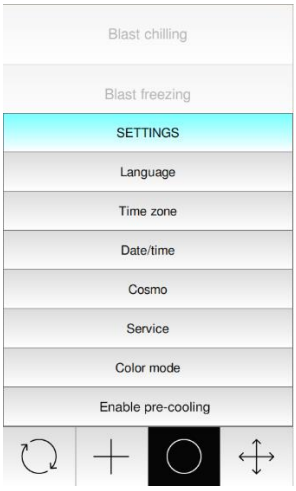
14.0 ALARMS

ALARM LIST	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
หัววัดเซลล์ทีผิดพลาด	โพรบเซลล์อาจมีความผิดปกติ	ติดต่อฝายบริการ เพือเปลียนสินค้า เครืองจะทำงานในโหมดปลอดภัยสามารถทำได้ เฉพาะรอบ blast chilling/deep freezing หัววัดหลักใช้เพือเปลียนหัววัดอุณหภูมิภายใน ต้องไม่ใส่เข้าไปในผลิตภัณฑ์
หัววัดแกนกลางทีผิดพลาด	ข้อผิดพลาดหัววัดหลักเป็นไปได้ว่า ไม่ได้เชือมต่อโพรบหลัก	ติดต่อฝายบริการ เพือเปลียนสินค้า เครืองจะทำงานในโหมดปลอดภัยสามารถทำได้ เฉพาะรอบ blast chilling/deep freezing
หัววัดความชืนผิดพลาด	ความผิดปกติหรือความล้มเหลวในการตรวจจับความชืนสัญญาณเตือนอาจปรากฏขึนหากโปรแกรมทีมีคามชืนเริมทำงานหลังจากรอบการแช่แข็ง	ติดต่อฝายบริการสนับเพือเปลียนสินค้า เครืองจะทำงานได้ปลอดภัย
หัววัดการระเหยผิดพลาด	ความผิดปกติทีเป็นไปได้ของหัววัดการระเหย	ติดต่อฝายบริการเพือเปลียนสินค้าเครืองจะทำงานได้ปลอดภัยรอบการละลายนำแข็งจะดำเนินการโดยมีระยะเวลาคงที
หัววัดคอนเดนเซอร์ผิดพลาด	ความผิดปกติทีเป็นไปได้ของหัววัด คอนเดนเซอร์	ติดต่อศูนย์บริการด้านเทคนิคทีได้รับอนุญาต เป็นไปได้ทีจะใช้ Vision ต่อไปได้ไม่เต็มประสิทธิภาพ
หัววัดวาล์วอิเล็กทรอนิกส์ ผิดพลาด	ความล้มเหลวทีเป็นไปได้ของวาล์ว อิเล็กทรอนิกส์การจัดการก๊าซทำความเย็น	ติดต่อฝายบริการเพือเปลียนสินค้า ไม่สามารถใช้เครืองนีได้
ตัวแปลงสัญญาณ LP ผิดพลาด	อาจเกิดความล้มเหลวของตัวแปลงสัญญาณ แรงดันต่ำ	ติดต่อฝายบริการเพือเปลียนสินค้า ไม่สามารถใช้เครืองนีได้
ตัวแปลงสัญญาณ HP ผิดพลาด	อาจเกิดความล้มเหลวของตัวแปลงสัญญาณ แรงดันสูง	ติดต่อฝายบริการเพือเปลียนสินค้า เครืองจะทำงานได้ปลอดภัย
การป้องกันอุณหภูมิสูงของเซลล์	อุณหภูมิของเซลล์สูงกว่า 100 ° C	ติดต่อฝายบริการลูกค้า
อุณหภูมิสูง	มันเปิดใช้งานหากไม่ setpoint หลังจาก การทำงานของคอมเพรสเซอร์ ่ต่อเนืองเป็นเวลา 4 ชัวโมง	ตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์ร้อนมากเกินไปหรือไม่ ตรวจสอบว่าคอนเดนเซอร์ของเครืองสะอาดหรือไม่ ตรวจสอบระยะห่างเครืองจากผนัง
หัววัดแกนอุณหภูมิสูง	อุณหภูมิของหัววัดแกนสูงเกินไป	ตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์มีอุณหภูมิต่ำกว่า 110 ° C (230'F) และพัดลมคอยล์เย็นหมุนอย่างถูกต้องหรือไม่
แผงวงจรไฟฟ้าอุณหภูมิสูง	บอร์ดจ่ายไฟทำงานเกินขีดจำกัด อุณหภูมิสูงสุด	ตรวจสอบว่าเครืองไล่อากาศร้อนอย่างถูกต้อง หยุดวงจรและปล่อยให้เครืองเย็นลงหรือไม่
ประตูเปิด	ประตูเปิดอยู่	ปิดประตูหากสัญญาณเตือนยังคงมีอยู่ให้ติดต่อ ศูนย์บริการด้านเทคนิค
การสือสารกับแผงวงจร ไฟฟ้าขัดจังหวะ	บอร์ดควบคุมไม่สามารถสือสารกับบอร์ด จ่ายไฟได้	ติดต่อฝายบริการด้านเทคนิคเพือเปลียนบอร์ด อิเล็กทรอนิกส์ ไม่สามารถใช้เครืองนีได้
การเปลียนไส้กรองนำ	ตลับกรองนำด้านบนเครืองเพิมความชืน หมดอายุการใช้งานแล้ว	การเปลียนตลับหมึก อย่าใช้โปรแกรมทีมีความชืน หรือไอนำเมือตลับหมึกว่างเปล่า: เสียงต่อความ ล้มเหลวของระบบสร้างไอนำ
ทำความสะอาดคอนเดนเซอร์	คอนเดนเซอร์สกปรกและไม่รับประกัน ความเย็นทีถูกต้องของระบบทำความเย็น	ดู par 15.
ภาวะนำเครืองเพิมมากไป	ภาระนำของเครืองทำความชืนผิดปกติ	ตรวจสอบการจ่ายนำของเครืองว่าก๊อกนำเปิดอยู่ หรือไม่หากสัญญาณเตือนยังคงอยู่ให้ติดต่อฝาย บริการด้านเทคนิค
ความชืนในความร้อนทีผิดพลาด	เครืองทำความชืนความร้อนผิดพลาด	ติดต่อฝายบริการด้านเทคนิค
การแทรกแซงสวิตช์ HP แรงดันสูง	ความดันทีมากเกินไปทีตรวจพบ โดยตัวแปลงสัญญาณแรงดันสูง	ตรวจสอบว่าอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ต่ำกว่า 110c (230 ° F)ตรวจสอบว่าคอนเดนเซอร์ไม่อุดตันและ พัดลมทำงานอย่างถูกต้อง ตรวจสอบให้แน่ใจ ว่ามีพืนทีอย่างน้อย 10-15 ซม ด้านหลังของเครือง เพือให้ระบบระบายอากาศร้อนผ่านตะแกรง การทำงาน ของคอมเพรสเซอร์จะกลับมาทำงานอีกครังเมือระดับ ความดันกลับมาอยู่ในค่าเกณฑ์
การสือสารทีขัดข้องกับ วาล์วอิเล็กทรอนิกส์	โปรแกรมถูกขัดจังหวะเนืองจากไม่สามารถ ควบคุมวาล์วอิเล็กทรอนิกส์ได้	ติดต่อฝายบริการด้านเทคนิค
เครืองระเหยอุณหภูมิสูง	ผลิตภัณฑ์ทีใส่อยู่ร้อนเกินไปเนืองจากไม่มีการ เริมวงจรการทำความเย็นล่วงหน้า	ตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์มีอุณหภูมิต่ำกว่า 110 ° C (230'F)และพัดลมคอยล์เย็นทำงานอย่างถูกต้อง
การป้องกันการระเหย	ตัวป้องกันภายในพัดลมเปิดอยู่	ค่อยๆปิดตัวป้องกันและล็อคให้แน่น หากปัญหายังคง มีอยู่โปรดติดต่อศูนย์บริการด้านเทคนิคทีได้รับอนุญาต

จ่ายไฟต่ำ	แรงดันไฟฟ้าอยู่นอกช่วงที่ให้จ่ายไฟ	ติดต่อช่างเทคนิคให้ตรวจสอบระบบของคุณ

15.0 DIRECTIONS FOR USE AND WARNINGS

15.1 PRE-COOLING/PREHEATING

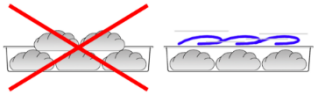


ก่อนที่จะเริ่มรอบการ blast chilling / deep freezing ขอแนะนำให้ทำการทำให้ห้องเย็นลงก่อน โดยการเรียกใช้วงจรการทำความเย็นล่วงหน้าที่เสนอไว้ อย่าใส่อาหารในระหว่างรอบก่อนการทำให้เย็น

ก่อนปรุงอาหารอย่างช้าๆเซลล์สามารถอุ่นก่อนเพื่อลดเวลาในการให้ความร้อนได้มาก

รอบการทำความเย็นล่วงหน้าและการทำความร้อนล่วงหน้าอัตโนมัติสามารถปิดใช้งานได้จากเมนูยูทิลิตี

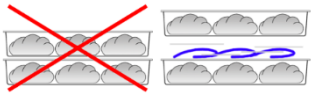
15.2 ARRANGING PRODUCTS ON TRAYS



ใช้ถาดก้นตื้นเพื่อให้อากาศสัมผัสกับพื้นผิวของผลิตภัณฑ์ได้ดีขึ้น
จัดเรียงสินค้าให้เป็นระเบียบและหลีกเลี่ยงการวางซ้อนกัน

ระมัดระวังตอนใส่ถุงที่บรรจุสูญญากาศตรวจสอบว่าถุงไม่สัมผัสหรือกีดขวางพัดลม

15.3 FILLING THE UNIT

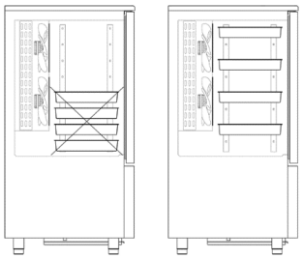


เว้นช่องว่างอย่างน้อย 2 ซม. ระหว่างถาดหนึ่งกับถาดถัดไปเพื่อให้อากาศถ่ายเทได้เพียงพอ ควรจัดจานเป็นชั้นเดียวในภาชนะที่มี

- ไม่มีฝาปิด
- เหมาะสำหรับใช้กับอาหาร
- ทนต่ออุณหภูมิที่สูงถึงระหว่างการแช่แข็งและการปรุงอาหาร
- มีขอบต่ำ (สูงสุด 4.5 ซม.)

อย่าปิดฝาภาชนะที่มีฝาปิด ชนิดใด ๆ ก็ตาม
ตำแหน่งที่ถูกต้องของภาชนะจะช่วยให้อากาศไหลเวียนภายในเซลล์ได้อย่างอิสระ หลีกเลี่ยงการกีดขวางพัดลมระบายอากาศและการบรรจุอุปกรณ์มากเกินไปเกินขีดจำกัดที่อนุญาต

15.4 ARRANGING THE TRAYS



ให้กระจายถาดมีระยะห่างเท่าๆกัน หากมีการเพิ่มถาดมากขึ้นในระหว่างรอบให้วางไว้ที่ด้านบนเสมอโดยเลื่อนถาดที่วางไว้ก่อนหน้านี้ไปที่ส่วนล่าง

อย่าทิ้งผลิตภัณฑ์ที่ร้อนไว้ในห้องโดยไม่เริ่มรอบ

อย่าใส่เยอะเกินความจุสูงสุดของรุ่น

15.5 CORRECT USE

เก็บช่องมอเตอร์ให้ปราศจากสิ่งของอย่ากีดขวางไอดีด้านหน้าและช่องระบายความร้อนด้านหลัง
อย่าเสียบตู้เก็บของไว้ในกล่องหรือวางไว้ในซอก
เครื่องทำความเย็นอย่างรวดเร็วที่ติดตั้งไว้ทำความสะอาดตัวกรองที่วางอยู่ด้านหน้าคอนเดนเซอร์เป็นระยะ
จัดเรียงอาหารที่จะแช่เย็นหรือปรุงสุกตามที่อธิบายไว้ในบทที่แล้ว
ปิดประตูอย่างระมัดระวังในแต่ละรอบการทำงาน
ดูแลให้รูระบายน้ำละลายน้ำแข็งได้อยู่เสมอ
หลีกเลี่ยงการเปิดประตูในช่วงที่มีการแช่เย็นเป็นบวกหรือเป็นลบรอบการปรุงอาหารช้าดำเนินการบำรุงรักษาตามปกติเป็นประจำตามที่ระบุไว้ในส่วนเฉพาะ

หากปรุงอาหารด้วยตะแกรงสำหรับอาหารที่มีไขมันโดยเฉพาะ (เช่นสัตว์ปีก)
ให้ใส่ถาดที่ด้านล่างของห้องเพื่อที่ไขมันอาจหยดออกจากอาหาร
อย่าใช้อาหารหรือของเหลวที่ติดไฟได้ง่าย (เช่นแอลกอฮอล์) ในระหว่างการทำ

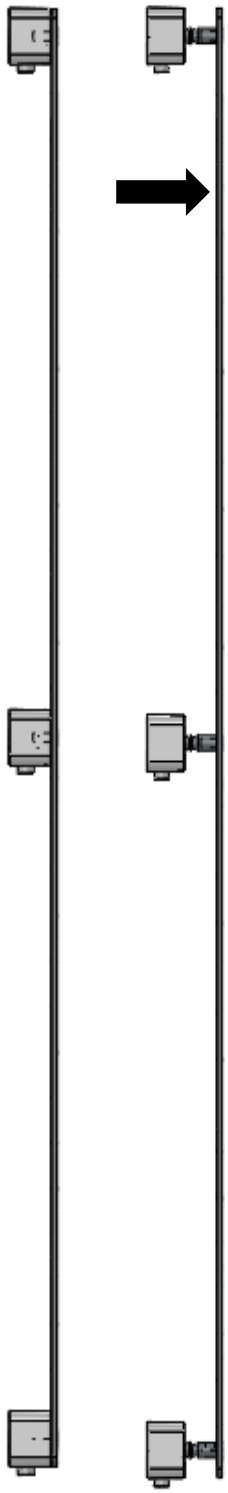
15.6 Using the core probe

เพื่อการทำงานที่ดีที่สุดควรวางหัววัดแบบเข็มไว้ตรงกลางของผลิตภัณฑ์
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปลายโพรบไม่โผล่ทะลุผลิตภัณฑ์หรือสัมผัสถาด
อย่าใส่หัววัดหากอุณหภูมิของอาหารสูงกว่า 130 ° C เพื่อป้องกันความเสียหายที่จะเกิดกับเซ็นเซอร์
ปล่อยให้ผลิตภัณฑ์เย็นลงสักครู่ที่อุณหภูมิห้อง
ในระหว่างรอบการแช่เย็นหรือการปรุงอาหารหัววัดหลักจะวัดอุณหภูมิใน "หัวใจ" ของอาหาร: เมื่อถึงค่าที่โรงงานหรือผู้ใช้กำหนดหมายความว่าอาหารนั้นถูกแช่เย็นอย่างรวดเร็ว (ฟังก์ชัน Blast chilling) หรือปรุงสุก (ฟังก์ชันทำอาหารช้า)

ต้องสอดหัววัดแกนกลางให้ลึกลงไปในอาหารเพื่อแช่เย็น / ปรุง: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปลายของมันเข้าไปถึง "หัวใจ" ของอาหารนั้นคือจุดด้านในสุด
ระวังอย่าให้ติดในจุดที่มีไขมันมากหรือใกล้กับกระดูก หากอาหารไม่หนามากให้ใส่หัววัดขนานกับพื้นผิวรองรับ

เราแนะนำให้คุณดูแลหัววัดให้สะอาดและถูกสุขอนามัยอยู่เสมอ
จัดการกับปัญหาอย่างระมัดระวังตามที่ระบุไว้

15.7 Arrangement of guide pairs for GN or EN trays



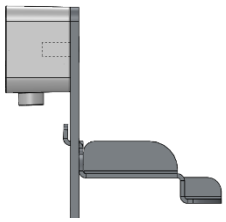
Vision รองรับถาด EN 60x40 หรือ EN 60x40e GN 1/1

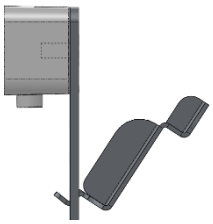
การออกแบบใบมีดพิเศษของชั้นวางช่วยให้กระจายอากาศในเซลล์ได้ดีขึ้นและทำความสะอาดผนังได้ง่ายขึ้น

ที่รองถอดออกได้และล้างทำความสะอาดได้ด้วยน้ำและสบู่ที่เป็นกลางหรือในเครื่องล้างจาน

ในการถอดเพียงดึงชั้นวางไปทางด้านในของเซลล์โดยถือไว้ใกล้กับจุดยึด อย่างอหรืองอชั้นวาง!

ในการติดตั้งชั้นวางใหม่ให้จัดพินให้ตรงกับตะขอและกดจนกว่าคุณจะได้ยินเสียงคลิกลงในตะขอทั้งหมด





16.0 MAINTENANCE AND CLEANING

งานบำรุงรักษาประจำสามารถดำเนินการได้โดยบุคลากรทีไม่เชียวชาญโดยปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่าง

- ก่อนดำเนินการบำรุงรักษาหรือทำความสะอาดใด ๆ ให้ถอดสายไฟออกจากแหล่งจ่ายไฟ
  พืนผิวภายในและภายนอกสามารถล้างได้ด้วยฟองน้ำชุบน้ำอุ่นและผงซักฟอกอ่อน ๆ
  หลังจากทำความสะอาดแล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้าแห้งเนือนุ่ม ควรใช้ผลิตภัณฑ์ขัดเงากับพืนผิวด้านนอกเท่านัน

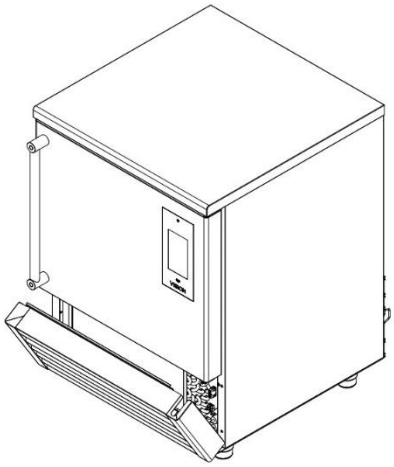
- อย่าล้างเครืองด้วยหัวฉีดน้ำ ห้ามใช้แผ่นใยขัดหรือแผ่นใยขัดลวด
- ห้ามมิให้ถอดอุปกรณ์ป้องกันและอุปกรณ์นิรภัยออก เพือดำเนินการบำรุงรักษาได้ตามปกติ
  ผู้ผลิตขอปฏิเสธความรับผิดชอบทังหมดสำหรับอุบัติเหตุทีเกิดจากการไม่ปฏิบัติตามข้อตกลงดังกล่าว

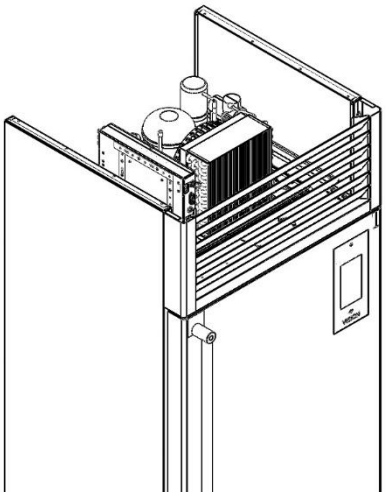
- อย่าสัมผัสและใช้งานเครืองด้วยมือหรือเท้าทีเปียกชืน ก่อนดำเนินการทำความสะอาดหรือบำรุงรักษา
  ให้ถอดเครืองออกจากแหล่งจ่ายไฟโดย ปิดสวิตช์หลักและถอดปลั๊กเครือง
  อย่าดึงสายไฟเพือถอดเครืองออกจากแหล่งจ่ายไฟ

เพือให้เครืองใช้ไฟฟ้าทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพควรทำความสะอาดคอนเดนเซอร์เป็นระยะๆ
ใช้แปรงทีมีขนแปรงอ่อนนุ่มหรือเครืองดูดฝุ่นระวังอย่าให้ครีบอลูมิเนียมงอ

- คอนเดนเซอร์มีขอบคม สวมถุงมือป้องกันเมือทำความสะอาด

ในการเข้าถึงคอนเดนเซอร์ของเครือง เพียงจับแดชบอร์ดทีด้านบนแล้วดึงเข้าหาตัวคุณ

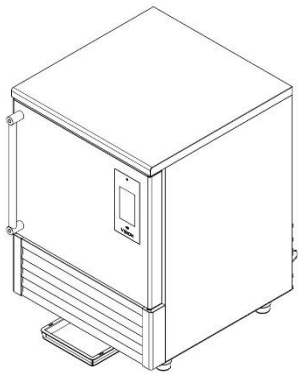




เครืองใช้ไฟฟ้า (blast chilling) มีถาดสำหรับกักน้ำทีเกิดจากการละลายน้ำแข็ง ถาดนีจะต้องเทลงในช่วงเวลาปกติ

Blast Chiller: ถอดถาดออกจากด้านหน้า
เทถาดน้ำเปล่า

ใส่ถาดกลับเข้าทีเดิมหรือต่อท่อระบายคอนเดนเสท
กับข้อต่อเกลียวตัวผู้ 3/4 "



17.0 CONNECTING THE HUMIDIFIER TO THE WATER MAINS AND MAINTENANCE

⚠ อุณหภูมิทีสูงขึนจะทำลายระบบกรองน้ำ เครืองต้องเชือมต่อกับน้ำทีมีอุณหภูมิต่ำกว่า 30 ° C
แรงดันน้ำขาเข้าของเครืองทำความชืนต้องอยู่ระหว่าง 0.5 บาร์ถึง 6 บาร์

⚠ ติดตังวาล์วปิดทีต้นน้ำของระบบ (เพือให้สามารถตัดน้ำประปาได้) ติดตังตัวกรองเชิงกล (60µS)
เพือดักจับสิงสกปรกทีเป็นของแข็ง

⚠ น้ำทีปราศจากแร่ธาตุ: เมือใช้น้ำปะปาเกลือทีสะสมอยู่ตลอดเวลาจะค่อยๆเหม็น ส่งผลเสียต่อการทำงาน
หากระดับความด้างของน้ำสูงกว่า 15 ° f จำเป็นต้องติดตังระบบทำน้ำทีอ่อนโยน

⚠ ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อความผิดปกติหรือความเสียหายใด ๆ
ทีเกิดขึนกับระบบทำความชืนทีเกิดจากการไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี
เครืองใช้ไฟฟ้านีมีถาดสำหรับการระเหยโดยอัตโนมัติของน้ำและน้ำทีเกิดจากการล้างเครือง

⚠ ผู้ผลิตไม่สามารถรับผิดชอบต่อความเสียหายหรือการบาดเจ็บใด ๆ
อันเป็นผลมาจากการต่อสายดินของเครืองใช้ไฟฟ้าหรือการต่อสายดินทีไม่มีประสิทธิภาพการติดตังทีไม่ถูกต้อง
การงัดแงะการบำรุงรักษาและการใช้งานทีไม่ดีโดยบุคคลทีไม่ชำนาญหรือเป็นผลมาจากการไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน
ความปลอดภัยทางไฟฟ้าทีบังคับใช้ ประเทศทีใช้งาน

ระบบกรองทีมีการลดความด้างของน้ำชัวคราวและตัวกรองถ่านกัมมันต์จะต้องเชือมต่อทีต้นน้ำของเครืองเพิมความชืน
ระบบกรองมาพร้อมกับตลับหมึกทีมีอายุการใช้งานสูงสุด 12 เดือนเปลียนตลับหมึกทันทีเมือข้อความสัมพันธ์ปรากฏขึน
หรือในกรณีใด ๆ ภายในระยะเวลาสูงสุด 12 เดือนนับจากการติดตัง

ความล้มเหลวในการเปลียนตลับกรองจะทำให้ระบบสร้างไอน้ำเสียหายอย่างไม่สามารถแก้ไขได้

ความเสียหายทีเกิดจากการไม่ปฏิบัติตามข้อบ่งชีคุณภาพน้ำและการเปลียนแผ่นกรองทำให้การรับประกันระบบผลิต
ไอน้ำทังหมดเป็นโมฆะ

ตัวกรองจะปล่อยสารต่อไปนีลงในน้ำ: silver,ammonium,potassium
ตรวจสอบระบบกรองเพือหารอยรัวอย่างสม่ำเสมอ ตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอว่าท่อไม่งอ
ระบบการกรองทีสมบูรณ์จะต้องเปลียนอย่างช้าทีสุดคือ 10 ปี และต้องเปลียนท่ออย่างช้าทีสุดคือ 5 ปี

18.0 TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
เครืองไม่เปิด	ไม่มีสายไฟเชือมต่อ	ตรวจสอบกระแสไฟฟ้าทีเต้ารับทีเครืองเสียบอยู่ ตรวจสอบฟิวส์ทีติดตังทีด้านหน้าของแผงไฟฟ้า
	อินเทอร์เฟซถูกตัดการเชือมต่อ	ตรวจสอบว่าขัวต่อสายอินเตอร์เฟสเชือมต่อกับแผงไฟฟ้าอย่างถูกต้องหรือไม่หากขาดให้เปลียนสาย
เมือเริมรอบทำความเย็น คอมเพรสเซอร์ไม่เริมทำงาน	ความล่าช้าในการสตาร์ทของคอมเพรสเซอร์เนืองจากการหมุนรอบสัน	หลีกเลียงการสตาร์ทคอมเพรสเซอร์อย่างใกล้ชิดทีอาจทำให้คอมเพรสเซอร์เสียหาย
	การควบคุมคอมเพรสเซอร์ล้มเหลว	ต้องได้รับการตรวจสอบและโดยช่างผู้ชำนาญ
	ตัวป้องกันความร้อนเกินพิกัดของคอมเพรสเซอร์สะดุด	ปล่อยให้เครืองเย็นลงประมาณ 30 นาทีก่อนเริมการทำงานใหม่ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีการระบายความร้อนไปยังช่องอุปกรณ์อืน ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีช่องว่างระหว่างผนังและด้านหลังเครืองประมาณ 10-15 ซม. เพือการระบายอากาศทีเพียงพอ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครืองไม่ได้อยู่ใกล้แหล่งความร้อน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าพัดลมคอนเดนเซอร์ในช่องอุปกรณ์ด้านล่างทำงานอยู่ หากปัญหายังคงมีอยู่โปรดติดต่อฝ่ายด้านเทคนิคตรวจสอบและทำความสะอาดตัวกรองฝุ่นบนคอนเดนเซอร์ตามความจำเป็น
เครืองไม่เย็น หรือเย็นลงช้ามาก	ผลิตภัณฑ์มีอุณหภูมิสูงเกินไป	ห้ามใส่ผลิตภัณฑ์ทีมีความร้อนเกินกำหนด ก่อนใส่ผลิตภัณฑ์ร้อนให้ทำให้ห้องเย็นลงก่อนทีอุณหภูมิ -20 ° / -30 ° C
	พัดลมภายในปิดตลอดเวลา	ติดต่อฝ่ายด้านเทคนิคเพือตรวจสอบสาเหตุ
	เครืองระเหยทีปกคลุมด้วยน้ำแข็ง	เริมการละลายน้ำแข็งด้วยตนเอง
	ช่องใส่อุปกรณ์ร้อนเกินไป	ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีช่องว่างระหว่างผนังและด้านหลังเครืองประมาณ 10-15 ซม. เพือการระบายอากาศทีเพียงพอ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครืองไม่ได้อยู่ใกล้แหล่งความร้อน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อน้ำด้านล่างข้างหน้าสะอาดสมบูรณ์ หากจำเป็นต้องดูดสิงสกปรกทีอุดตันให้ถอดฝาครอบด้านหน้าออกและทำความสะอาดด้วยแปรงขนพลาสติก

19.0 GAS SAFETY DATA SHEET

19.1 R290

GWP: 3
ODP: 0

- การบ่งชีความอันตราย : ก๊าซเหลว ไวไฟสูงมาก
- มาตรการปฐมพยาบาล
  - การหายใจ: เคลือนย้ายผู้ปวยไปยังบริเวณทีไม่มีการปนเปือนโดยสวมเครืองช่วยหายใจ โทรตามแพทย์
  - การสัมผัสผิวหนัง : ในกรณีทีมีอาการบวมเป็นน้ำเหลืองให้ฉีดพ่นด้วยน้ำอย่างน้อย 15 นาที ใช้ผ้าก๊อซทีปราศจากเชือ ไปพบแพทย์
  - เข้าตา: ล้างตาทันทีด้วยน้ำอย่างน้อย 15 นาที
  - การกลืนกิน: การกลืนกินถือเป็นเส้นทางทีไม่น่าจะเกิดขึนได้

19.2 R452A

GWP: 2141
ODP: 0

- Composition:
  - Difluoromethane (R32) 21.9%
  - 2,3,3,3-Tetrafluoropropene (R-1234yf) 27.2%
  - Pentafluoroethane (HFC 125) 50.9%

- การบ่งชีความอันตราย: ก๊าซเหลว ความเข้มข้นสูงอาจทำให้ขาดอากาศหายใจ การสัมผัสกับผลิตภัณฑ์อาจทำให้เกิดแผลไหม้
- มาตรการปฐมพยาบาล
  - การสูดดม: ในความเข้มข้นสูงอาจทำให้ขาดอากาศหายใจ อาจรวมถึงการการหมดสติ ผู้ทีตกเป็นเหยืออาจไม่ทราบถึงการขาดอากาศหายใจสวมเครืองช่วยหายใจและย้ายผู้ประสบภัยไปยังบริเวณทีมีอากาศถ่ายเท โดยให้นอนราบ โทรตามแพทย์. ให้ใช้เครืองช่วยหายใจเฉพาะในกรณีทีหยุดหายใจ
  - การสัมผัสทางผิวหนัง: การสัมผัสกับของเหลวทีระเหยออกมาอาจทำให้เกิดอาการบวมเป็นน้ำเหลืองได้
  - เข้าตา: ล้างตาทันทีด้วยน้ำ ถอดคอนแทคเลนส์ ล้างออกด้วยน้ำปริมาณมากอย่างน้อย 15 นาที ไปพบแพทย์ทันที หากไม่สามารถให้ความช่วยเหลือทางการแพทย์ได้ทันทีให้ล้างออกอีก 15 นาที
  - การกลืนกิน: การกลืนกินถือเป็นเส้นทางทีไม่น่าจะเกิดขึนจากการสัมผัส