

# metos

Pikajäähdytys / pikapakastus kaappi / huone

BOOSTER

## Käyttöohjeet

Käännös valmistajan alkuperäisestä käyttöohjeesta



ED. 11-2018  
(15.3.2021)

4240742, 4240743, 4240744, 4240745, 4240746, 4240747, 4240748, 4240749, 4240750, 4240751, 4240752, 4240753, 4240754, 4240755, 4240756, 4240757

## SISÄÄLYSLUETTELO

<b>Turvallisuusohjeet</b> .....	<b>5</b>
<b>Yleistä</b> .....	<b>7</b>
Laitteen täyttäminen .....	9
Parempien tulosten ja turvallisten työolojen saavuttaminen .....	10
Tuotteen sisälämpötila-anturin käyttö .....	10
<b>Käyttö -perusasetukset</b> .....	<b>12</b>
Laitteen päälle ja poiskytkeminen .....	12
Näppäinlukko.....	12
Perusasetukset (Kieli sekä aika/päivämäärä) .....	12
Gastronomia / leipomo -asetukset .....	13
Asetussivu.....	13
Pikajäähdytys .....	14
Pikajäähdytys tallennetulla ohjelmalla (Keittokirja).....	14
Tallennettujen ohjelmien käyttö.....	15
Tallennettujen ohjelmien (keittokirja) muokkaus ja uusien ohjelmien luonti (My recepies) .....	16
Pikajäähdytys automaattisella tai manuaalisella ohjelmalla .....	17
Säilytystoiminto (kylmäsäilytys) .....	18
Automaattisten ja manuaalisten pikajäähdytysohjelmien vakioasetukset (+3°C) .....	19
Pikapakastus .....	23
Pikapakastus tallennetulla ohjelmalla (Keittokirja).....	23
Tallennettujen ohjelmien käyttö.....	24
Tallennettujen ohjelmien (keittokirja) muokkaus ja uusien ohjelmien luonti (My recepies) .....	25
Pikapakastus automaattisella tai manuaalisella ohjelmalla .....	26
Säilytystoiminto (pakaste) .....	27
Päätyneen pikajäähdytysohjelman tallentaminen .....	27
Fish sanitation ohjelma .....	28
Jäätelön pehennystoiminto.....	28
Automaattisten ja manuaalisten pikapakastusohjelmien vakioasetukset (-18°C) .....	29
Sulatus (riippuen laitteen varustuksesta).....	33
Sulatusparametrien asetus (optio).....	35
Erikoistoiminnot .....	36
Tuotteen sisälämpötila-anturin lämmitys .....	36
Sulatus avoimella ovella .....	36
Esijäähdytys.....	37
HI-GIENE (Sisälämpötila-anturin sterilointi, optio) -ainoastaan vaunutäyttömalliset .....	37
Jatkuva ohjelma .....	38
USB valikko .....	39
Ohjelmiston päivitys.....	39
Huolto .....	40

<b>Ylläpito (puhdistus)</b> .....	<b>49</b>
Ulkoisten teräspintojen puhdistus.....	49
Kammion puhdistus .....	49
Kosketusnäyttö.....	49
Ilmanvaihtoaukot.....	50
Jos laitetta ei käytetä vähään aikaan .....	50
<b>Huolto</b> .....	<b>51</b>
<b>Hälytykset</b> .....	<b>52</b>
<b>Laitteen poistaminen käytöstä (ympäristön suojele)</b> .....	<b>54</b>



Valmistajaa ei voida pitää vastuussa laitteen väärästä käytöstä. Alkuperäisen asiakirjan kieli: italia. Valmistaja ei ole vastuussa käännös-  
virheistä. Tämän käyttöohjeen kopiointi edes osittain on kielletty.

## Turvallisuusohjeet

### Turvallinen käyttö

- Käyttö ja puhdistus, jotka eivät ole tässä käyttöohjeessa annettujen ohjeiden ja ohjeiden mukaisia, katsotaan sopimattomiksi, ja ne voivat aiheuttaa vahinkoa, onnettomuuksia tai vakavia onnettomuuksia, jotka aiheuttavat takuun ja valmistajan vastuun kumoamisen.
- Ennen laitteen käyttöönottoa tulee henkilökunnan saada tarvittavaa koulutusta laitteen käytöstä ja ylläpidosta.
- Henkilöt (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset tai psyykkiset valmiudet tai tietotaito eivät ole riittävät eivät tule käyttää laitetta ilman turvallisuudesta vastaavan henkilön valvontaa.
- Älä kosketa sähkökomponentteja märillä käsillä tai jos olet paljain jaloin.
- On ehdottomasti kiellettyä ohittaa tai peukaloida laitteen turvalaitteita (turvaritilät, varoitusmerkit jne.). Valmistajaa ei voida pitää vastuullisena, jos näitä ohjeita ei noudateta.
- Älä työnnä ruuvimeisseliä tai muita esineitä laitteen turvalaitteiden läpi (tuulettimen turvaritilä, höyrystimen suoja jne.).
- Varmista kompressorin ja höyrystimen ilmankierto, älä koskaan peitä laitteen tuuletusaukkoja.
- **HUOM.: Tulipalon sattuessa ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa vedellä,** käyttää CO<sub>2</sub> (hiilidioksidi) sammutinta ja jäädyttää laitteen koneistoa mahdollisimman nopeasti.

### Oikea käyttö

- Tätä laitetta pidetään tuotteena, joka on tarkoitettu kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa (EU-asetus (EU) N: o 1935/2004), ja sen tarkoituksena on käsitellä elintarvikkeita teollisissa ja ammattikäyttöön tarkoitetuissa keittiöissä. Laitteessa ei ole tarkoituksenmukaista varastoida farmaseuttisia, kemiallisia tai muita ei-elintarvikkeita.
- Ominaista:
  - Lasiviriinit (+2/+8°C): sopii pullojen, pakattujen ruokien ym. säilytykseen ja esille panoon.
  - Jääkaapit (-2/+8°C): sopii tuoreiden elintarvikkeiden sekä ja valmiiden pakattujen elintarvikkeiden ja juomien lyhytaikaiseen säilytykseen.
  - Pakastekaapit (-22/-15°C): sopii jäädytettyjen tuotteiden pitkäaikaiseen säilytykseen.
  - Pikajäähdytyslaitteet (+90/+3°C) (+90/-18°C): sopii ruokien pikajäädytykseen
  - Nostatuskaapit (-15/+40°C) (-2/+40°C): sopii taikinan nostattamiseen ja säilytykseen.
- Jotta laitteesta saataisi paras hyöty, ovat seuraavat säännöt ratkaisevan tärkeitä:
  - Älä aseta laitteeseen lämpimiä / kuumia tuotteita (paitsi pikajäädytyksen yhteydessä), nesteitä avonaisessa astiassa, eläviä eläimiä tai syövyttäviä aineita.
  - Peitä ja suoja eteenkin voimakkaasti tuoksuvia tuotteita.
  - Aseta tuotteet laitteeseen siten, etteivät ne estä laitteen ilmankiertoa. Älä peitä ritilähyllyjä paperilla, kartongilla tai vastaavalla.
  - Älä avaa ovea tai pidä sitä auki tarpeettomasti.
  - Odota muutama sekunti ennen kuin ovi avataan uudelleen sulkemisen jälkeen.
  - Täytä laite alhaalta ylöspäin ja tyhjennä laite päinvastaisessa järjestyksessä ylhäältä alaspäin. Max. kuormitus = 40 kg (tasaisesti jaettuna) laatikkoa tai johdetta kohden.
- Näissä laitteissa on kaikki tarvittavat toiminnot käyttäjän turvallisuuden ja terveyden varmistamiseksi. Laitteessa ei ole vaarallisia kulmia tai teräviä reunoja. Laite on vakaa myös oven ollessa auki. On kiellettyä roikkua ovele.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vahinkoja, onnettomuuksia tai vakavia tapaturmia ja johtaa takuun lakkauttamiseen.

**Virhetilanteen sattuessa**

- Kytke laite pois päältä mikäli se vikaantuu tai toimii normaalista poiketen. Käytä laitteen huoltamiseen valmistajan valtuuttamaa huoltoliikettä sekä alkuperäisiä varaosia.
- Varmistaaksesi, että laite toimii täydellisesti ja on turvallinen käyttää, suosittelemme, että pätevä huoltohenkilö tarkistaa laitetta vähintään kerran vuodessa.

**Muut riskit**

- **PYÖRIIN LIITTYVÄT RISKIT:** Jos laitteessa on pyörät, varo siirtäessäsi laitetta. Älä työnnä laitetta voimakkaasti, jotta se ei kaadu. Ole varovainen myös kaltevilla ja epätasaisilla pinnoilla. Pyörillä varustettuja laitteita ei voi säätää, varmista, että alusta on tasainen ja suora. Lukitse jarrut aina, kun laitetta ei liikuteta.
- **LIKKUVIIN OSIIN LIITTYVÄT RISKIT:** Ainoat liikkuvat osat ovat puhallin/puhaltimet, ja ne ovat hyvin suojattuja turvaritilöillä.
- Tarroja, joissa teksti "TEMPERATURE HAZARD" on kiinnitetty lähellä vyöhykkeitä, joissa voi esiintyä korkeita / matalia lämpötiloja.
- **SÄHKÖÖN LIITTYVÄT RISKIT:** Sähköiskun vaaraa on vähennetty suunnittelemalla sähköjärjestelmä IEC EN 60204-1: n ja IEC EN 60335-1: n mukaisesti. "High voltage" tekstillä varustetut tarrat osoittavat, että jännitteelliset komponentit sijaitsevat osan takana.



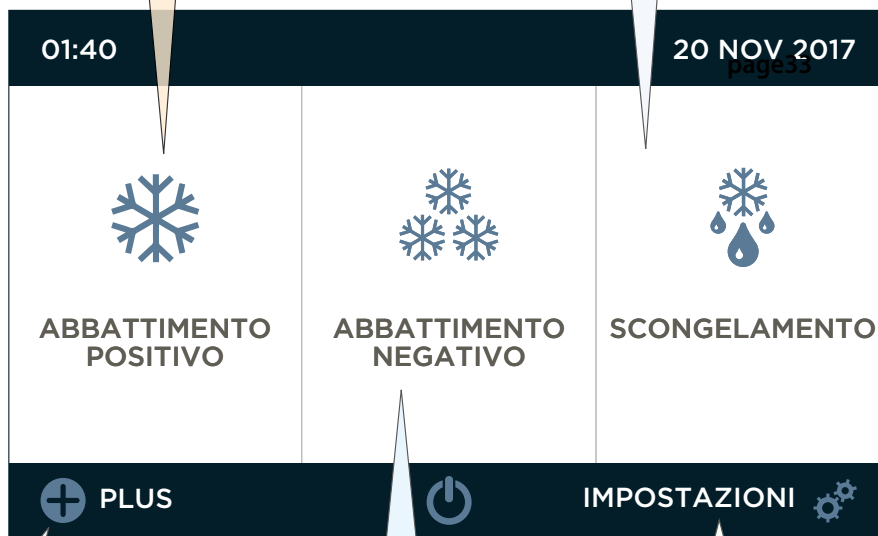
## Yleistä

### Pikajäähdytys, katso sivu 14

- Pikajäähdytys alentaa tuotteen ydinlämpötilaa nopeasti + 3°C asteeseen, mikä vähentää haihtumista ja ylläpitää tuotteen kosteutta sekä estää bakteerien kasvua valmistuksen jälkeen.
- Pikajäähdytyksen avulla annoksia voidaan suunnitella etukäteen jolloin tuottavuus kasvaa. Pikajäähdytys pitää tuotteen maun, värin, tuoksun ja painon muuttumattomana sekä eliminoi ruokamyrkytyksen riskin ja minimoi hävikkiä.
- Täydellinen ilman ja lämpötilan säätö laitteessa pitää tuotteen kaikki aistinvaraiset ominaisuudet muuttumattomina.

### Sulatus (riippuen varustuksesta) , katso sivu 33

- Hallittu sulatus säilyttää tuotteen ominaisuudet ja optimoi raaka-aineiden varastoinnin ja minimoi hävikkiä.
- Sulatus tapahtuu turvallisissa olosuhteissa, kun mikrokiteytetty vesi hitaasti imeytyy uudelleen elintarvikkeessa.
- Tämä toiminto ei vahingoita tuotteen molekyyliarakennetta, ja on ihanteellinen raaka aineille, jotka tarjollaan raakana tai kylmänä kuten kala tai leivonnaiset.



### Erikoistoiminnot, katso sivu 48

- Tuotteen sisälämpötila-anturin lämmitys
- hi-genie
- Sulatus
- Esijäähdytys
- Jatkuva ohjelma

### Pikapakastus, katso sivu 23

- Pikapakastus laskee tuotteen ydinlämpötilan nopeasti -18°C asteeseen ja pitää tuotteen rakennetta ja koostumusta muuttumattomana.
- Pikapakastuksen avulla annoksia voidaan suunnitella etukäteen jolloin tuottavuus kasvaa. Pikapakastus pitää tuotteen maun, värin, tuoksun ja painon muuttumattomana sekä eliminoi ruokamyrkytyksen riskin
- Hallittu -40°C ilmavirta ja lämpötilan säätö laitteessa säilyttävät kaikki tuotteen ominaisuudet.

### Asetukset, katso sivut 12 ja 13

**Mitä pikajäähdytys / pikapakastus tekee?**

Laite laskee nopeasti laitteeseen sijoitetun tuoreiden tai kypsytettyjen elintarvikkeiden lämpötilan. Elintarvikkeet ovat parhaimmillaan tuoreina tai heti kypsennyksen jälkeen. Jos niitä ei syödä heti, ne menettävät hiljalleen alkuperäiset laatuominaisuudet ja jonkin ajan kuluttua niihin alkaa muodostaa mikro-organismeja, jotka voivat olla haitallisia ihmisille.

**Pikajäähdytys** käytetään jäähdyttämään ruokaa, jota ei syödä kahden tunnin kuluessa valmistumisen jälkeen. Pikajäähdytys laskee ruoan lämpötilan -> +3°C 90 minuutissa. Tämän jälkeen ruoka on säilytettävä jääkaapissa 0/3°C lämpötilassa, jossa se voidaan säilyttää jopa 5 päivää.

**Pikapakastus** käytetään silloin kun ruoka on säilytettävä yli 5 päivää. Pikapakastus laskee ruoan lämpötilan -> -18° C. Tämän jälkeen ruoka on säilytettävässä pakastimessa lämpötilassa -20°C, jossa ruoka voidaan säilyttää 3 - 18 kuukautta riippuen tuotteesta edellyttäen, että kylmäketjumääräykset täyttyvät.

Tavanomaiset jääkaapit ja pakastimet, pikajäähdytys- / pikapakastuskaapeista poiketen, eivät pysty laskemaan tuotteen tarpeeksi nopeasti jolloin tuotteen koostumus ja maku kärsivät.

**Miksi ohjattu sulatus?**

Sulatustoiminnon avulla tämä laite sulattaa pakastetut tuotteet hallitulla ja nopealla tavalla, joka täyttää HACCP-standardit: tämä tarkoittaa, että lämpötila on aina alhaisempi kuin lämpötilat, joissa bakteerijauhoja on lisätty.

Lisäksi on parempi valmistaa sulatettu tuote kuin valmistaa tuote suoraan pakkasesta sillä se vähentää riskiä että tuote ei kypsy kauttaaltaan.



## Laitteen täyttäminen

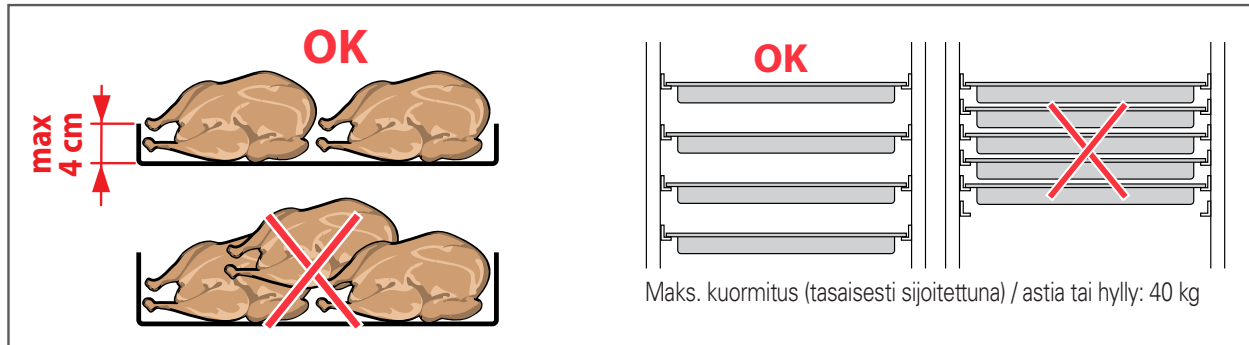
Tuotteen on sijoitettava yhteen kerrokseen astiaan:

- ilman kantta
- astia tulee olla elintarviketurvallinen
- astia tulee kestää lämpötiloja jotka voivat esiintyä pakastuksen ja matalalämpökypsennyksen yhteydessä
- astia tulee olla matalareunainen (max 4,5 cm).

Astiat tulee sijoittaa tasaisesti laitteeseen.

Oikea sijoitus mahdollistaa vapaan ilmankierron laitteen kammiossa. Vältä ilmanvaihtoaukkojen peittämistä ja laitteen ylikuormittamista.

Malli			051	081	121	161	122
Jäähdytyskapasiteetti 90 minuutissa	+90>+3°C	kg	18	25	36	55	72
Pakastuskapasiteetti 240 minuutissa	+90>-18°C	kg	12	16	24	36	48
Johteikko	max	kpl.	18	36	49	68	49
Astioita / väli			GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN2/1 600x800
Astiakapasiteetti	45 mm väli	kpl.	6	12	17	23	17
	60 mm väli	kpl.	5	9	12	17	12
	75 mm väli	kpl.	4	7	10	14	10



## Parempien tulosten ja turvallisten työolojen saavuttaminen

- Pidä koneikon ilmanvaihtaukot vapaina ja pölyttöminä.
- Puhdista ja vaihda koneikon ilmanvaihtaukon takana oleva suodatin säännöllisesti



Suodattimen irrotus, katso "Puhdistus".

- Sijoita jäädytettävät ja valmistettavat tuotteet laitteeseen edellisen luvun ohjeiden mukaan.
- Sulje laitteen ovi huolellisesti jokaisen työvaiheen aikana.
- Pidä aina sulatusveden tyhjennysreikä vapaana.
- Vältä laitteen oven avaamista käynnissä olevan ohjelman aikana.
- Suorita säännölliset ylläpitotoimenpiteet ohjeiden mukaisesti.



Suodattimen irrotus, katso "Puhdistus".

- Valmistettaessa erityisen rasvaisia tuotteita (esim. broileria) ritilähyllyllä tulee laitteen pohjalle sijoittaa astia, joka kerää tippuvan rasvan.
- Älä käytä helposti syttyviä tuotteita tai nesteitä (esim. alkoholi) jäädytettäessä.

## Tuotteen sisälämpötila-anturin käyttö

Tuotteen sisälämpötila-anturi mittaa tuotteen ydinlämpötilaa jäädytyksen tai valmistuksen aikana. Kun asetettu arvo tai oletusarvo saavutetaan, on ruoka jäähtynyt (pikajäädytys / -pakastus) tai valmis (matalalämpökypsennys).

Anturi työnnetään kokonaan tuotteeseen niin, että anturin pää on mahdollisimman lähellä tuotteen ydintä eikä työnny ulos tuotteen toiselta puolelta (katso kuva).

Älä työnä anturia tuotteen rasvaisiin osiin tai lähelle luita.

Jos tuote on liian ohut, aseta anturi tukipinnan suuntaisesti.

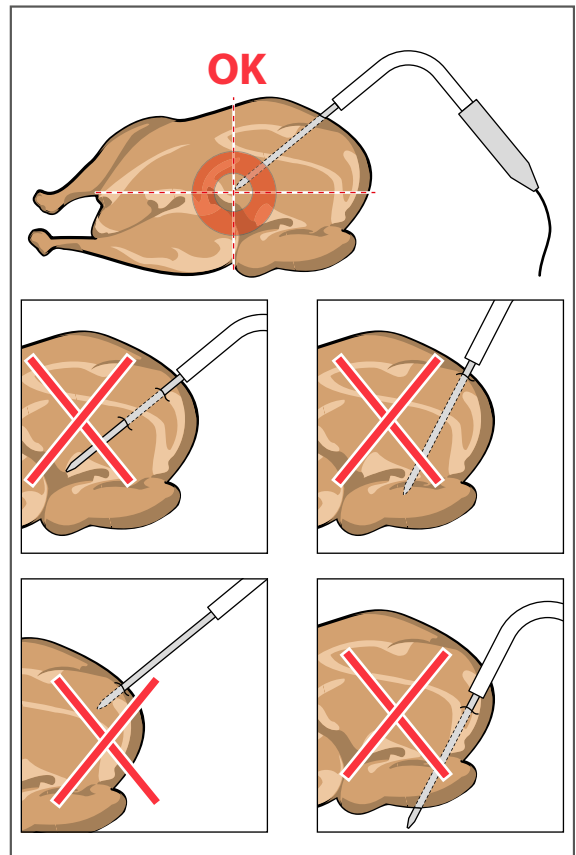
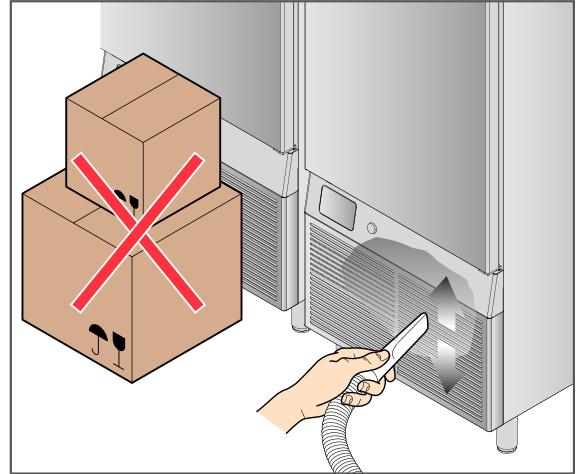
Pidä aina anturipuhtaana ja desinfioituna.



**KÄSITTELE ANTURI VAROIVASTI. SE ON TERÄVÄ JA VOI RUOAN VALMISTUKSEN YHTEYDESSÄ KUUMENTUA.**



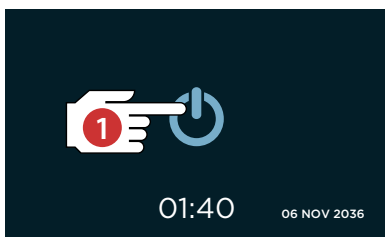
Anturia voidaan lämmittää, jolloin se on helpompi irrottaa pakastetusta tuotteesta, katso sivu 36.





## Käyttö -perusasetukset

### Laitteen päälle ja poiskytkeminen



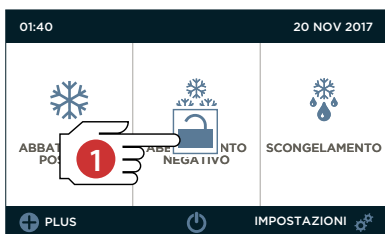
Pääsivu



Toimintojen valintasivu

- 1 Kytke laite päälle painamalla ON/OFF; pääsivu tulee näkyviin näytölle.
- 2 Sammuta laite painamalla ON/OFF pääsivulla.

### Näppäinlukko



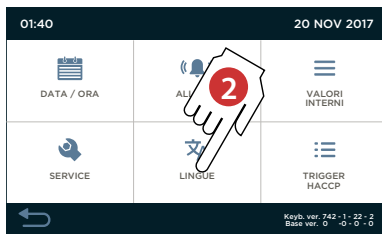
Jos mitään painikkeita ei paineta muutama minuutti, lukkiutuu näyttö automaattisesti jotta ei käynnissä olevaa toimintoa sammutettaisi vahingossa.

- 1 Avaa näppäinlukko painamalla näytöllä näkyvää lukon kuvaa, jolloin kuuluu kolme äänimerkkiä ja lukko aukeaa.

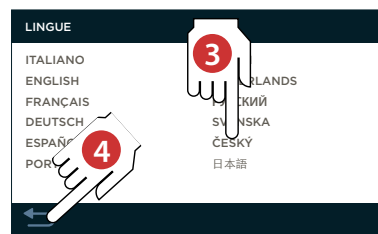
### Perusasetukset (Kieli sekä aika/päivämäärä)



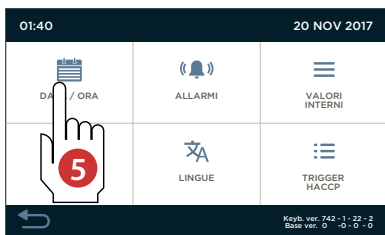
- 1 Paina "Settings" Asetussivu ilmestyy näytölle.



- 2 Aseta kaikkien näyttöjen näyttökieli painamalla Kielipainiketta.



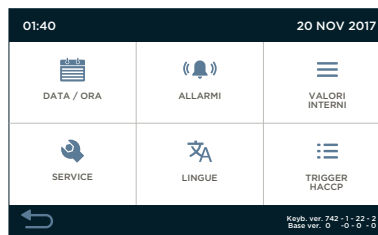
- 3 Kosketa haluamaasi kieltä: yläosassa oleva sana "LANGUAGES" muuttuu valitun kielen mukaan
- 4 Vahvista painamalla



- 5 Aseta päivämäärä ja aika painamalla Päivämäärä / Aika -painiketta



- 6 Kosketa muutettavaa arvoa: se muuttuu siniseksi. Aseta se painikkeilla "-" ja "+".
- 7 Vahvista painamalla "✓" tai hylkää asetetut arvot painamalla "x".



## Gastronomia / leipomo -asetukset

Aseta laite gastronomia- tai leipomotilaan: tällä tavalla näytetään vain asiaankuuluvat reseptit

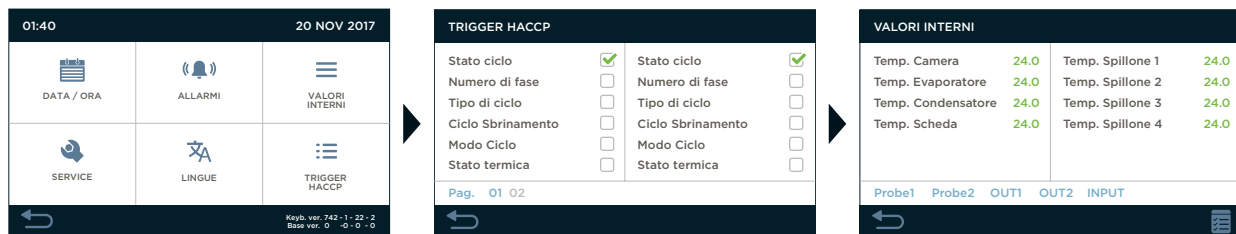


1 Paina **PLUS**-painiketta

2 Näyttöön tulee ikkuna, jossa käyttäjä voi valita joko GASTRONOMIA - tai PATIS-SERIE -tilan: valittu tila on korostettu tummansinisellä.

3 Vahvista painamalla

## Asetussivu



### Aika / päivämäärä

**i** Lisää tietoa, katso sivu 12.

### Huolto

**i** Lisää tietoa, katso sivu 40.

### Hälytykset

**i** Lisää tietoa, katso sivu 52.

### HACCP

Tällä sivulla valitset, mitkä tiedot ladataan, kun lataat HACCP-tietohistorian USB-tikulle.

### Sisäiset arvot

Tällä sivulla näytetään antureiden havaitsemat lämpötilat.

## Pikajäähdytys

Pikajäähdytys tallennetulla ohjelmalla (Keittokirja), sivu 14

Automaattinen tai manuaalinen pikajäähdytysohjelma, sivu 14

Säilytys, sivu 18

Viimeksi suoritettujen pikajäähdytysohjelmien tallentaminen, sivu 19.

Pikajäähdytystoiminto laskee tuotteen sisälämpötilan nopeasti lämpötilaan +3°C.



Kannattaa aina esijäähdyttää laitetta ennen +3°C pikajäähdytystä. Lisää tietoa, katso sivu 37.

## Pikajäähdytys tallennetulla ohjelmalla (Keittokirja)

### Reseptit

#### GASTRONOMY versio



**MEAT**  
liha



**FISH**  
kala



**VEGETABLES**  
vihannekset



**FIRST COURSES**  
alkupalat



**CROISSANT**



**BREAD**  
leipä



**CAKES**  
kakut



**CREAMS**  
kiisselit  
**SAUCES**  
kastikkeet

#### PÂTISSERIE versio



**croissant**



**BISQUIT, LAYERED SPONGE/ROLLS**  
keksit, kääretortut



**BREAD**  
leipä



**MIGNON PÂTISSERIE**



**CAKES**  
kakut



**TARTS**  
piirakat



**CREAMS**  
kiisselit  
**SAUCES**  
kastikkeet



**FINE PÂTISSERIE**  
pienet keksit



## Tallennettujen ohjelmien käyttö



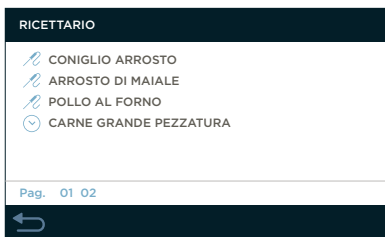
1 Valitse pikajäähdytys pääsivulta painamalla vastaavaa kuvaketta.



2 Valitse jäähdytettävän ruoan kuvake (esimerkissä "LIHA").



3 Paina COOKBOOK -kuvaketta

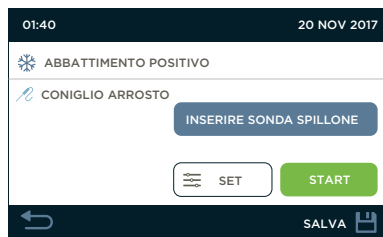


4 Erilaisia tehdasetettuja pikajäähdytysohjelmia jotka kuuluvat samaan tuoteryhmään (esimerkissä "MEAT") näkyy näytöllä.

Kosketa ohjelman nimeä, esimerkissä "RABBIT ROAST".

Ohjelma loppuu kun tuotteen asetettu sisälämpötila saavutetaan. Tässä tapauksessa sisälämpötila-anturia on käytettävä.

Ohjelma loppuu, kun asetettu aika on kulunut loppuun.



5 Käynnistä ohjelma painamalla START -painiketta.

Jos ohjelma käyttää tuotteen sisälämpötila-anturia näkyy näytöllä muistutus asettaa anturi tuotteeseen (**Add needle probe**)

Jos ohjelman vaiheisiin tarvittiin joitain muutoksia, paina SET -painiketta. Nämä asetukset koskevat vain suoritettavaa ohjelmaa (muutokset eivät ole pysyviä ja ne poistetaan, kun poistut ohjelmasta). Asetuksia voidaan muuttaa vain ennen ohjelman aloittamista, ei sen ollessa käynnissä. Katso lisätietoja sivulta 16



Sivu, joka näkyy kun ohjelma on käynnistetty

Kammion todellinen lämpötila:  
Valkoinen kuvake: kompressori ei käy



Sininen kuvake: kompressori käy  
Viilkuva kuvake: kompressorin käynnistysviive  
Puhaltimen nopeus



Kulunut ja jäljellä oleva ohjelma-aika



Sisälämpötila-anturin todellinen lämpötila



6 Ohjelma loppuu asetetun ajan lopussa (jos se on aikaohjattu ohjelma) tai kun asetettu sisälämpötila on saavutettu (jos ohjelmassa on tuotteen sisälämpötila-anturi). Voit pysäyttää ohjelman ennen sen loppumista painamalla STOP -painiketta. Suoritetun pikajäähdytysohjelman jälkeen siirtyy laite automaattisesti säilytystoimintoon (jääkaappi)



Ohjelmat, jotka päättyivät ja normaalisti siirtyivät säilytystoimintoon, voidaan tallentaa My recipes (Omat reseptit) -kansioon. Katso lisätietoja sivulta 18

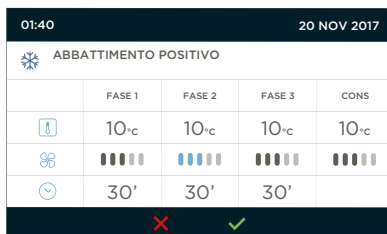
## Tallennettujen ohjelmien (keittokirja) muokkaus ja uusien ohjelmien luonti (My recipes)

Keittokirjan ohjelmia **ei pysty poistamaan tai muuttamaan pysyvästi**.

Muutoksia voidaan tehdä ainoastaan niin, että ne on voimassa niin kauan kun ohjelma on käynnissä. Ohjelman loppuessa palautuu ohjelma tehdasasetuksiin. Muutoksia voidaan tehdä ainoastaan ennen kun ohjelma käynnistetään, ei enää kun ohjelma on käynnissä. Jos halutaan tehdä pysyvä muutos, on ohjelma tallennettava uudella nimellä, esimerkiksi "RABBIT ROAST WITH POTATOES" (kani-pastia perunoilla). Ohjelma tallentuu tällöin "My recipes" kansioon.



**1** Jos muutoksia halutaan tehdä ohjelmaan ennen kun painetaan **START** (esimerkissä RABBITTOAST), paina **SET**.



**2** Kosketa muutettavaa arvoa: se muuttuu siniseksi. Aseta se painikkeilla "-" ja "+".



Jokaisen vaiheen lämpötila



Jokaisen vaiheen puhallinnopeus

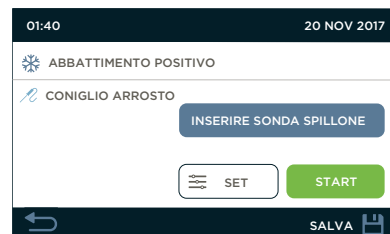


Jokaisen vaiheen kesto



Tuotteen sisälämpötila

**3** Vahvista painamalla "✓" tai hylkää asetetut arvot painamalla "X".




Tässä vaiheessa voit:

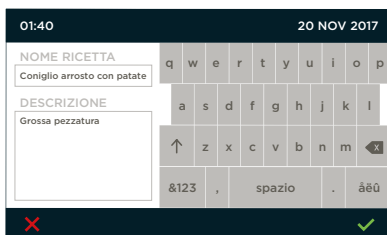
**A Käynnistä ohjelma äsken tehdyillä muutoksilla** painamalla **START** muistuen, että tehdyt muutokset koskevat vain suoritettavaa ohjelmaa.

**B Tallenna muutokset pysyvästi** tallentamalla ohjelma uudella nimellä jonka jälkeen se löytyy painamalla "My recipe" jonka alla kaikki tallennetut ohjelmat löytyvät.

Jos haluat tallentaa ohjelman nimellä, jatka seuraavaan kohtaan.



**B1** Tallenna uusi ohjelma painamalla **SAVE** kuvaketta .



**B2** Kirjoita reseptin nimi näppäimistön avulla (esimerkissä "ROAST RABBIT WITH POTATOES"), vahvista painamalla "✓" tai peruuta painamalla "X".



**B3** Kosketa kohtaa, johon haluat tallentaa ohjelman: vahvista valittu sijainti painamalla "✓" tai peruuta painamalla "X". Jos valitussa paikassa on jo jokin toinen ohjelma, näyttöön tulee vahvistettava varoitus (Overwrite the existing recipe in place 01") ("Korvaa nykyinen ohjelma paikalla 01").



## Pikajäähdytys automaattisella tai manuaalisella ohjelmalla

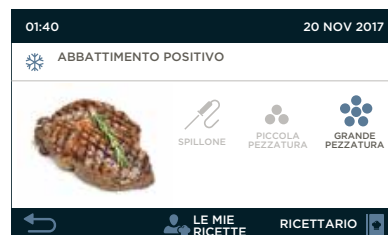
Jos tuoteryhmän (esimerkiksi "MEAT") valitsemisen yhteydessä ei löydy reseptejä jäähdytettävälle ruoalle, voit käyttää joko automaattista tai manuaalista pikajäähdytysohjelmaa.



**1** Valitse **pikajäähdytys** pääsivulta painamalla vastaavaa kuvaketta.



**2** Valitse jäähdytettävän ruoan kuvake (esimerkissä "LIHA").



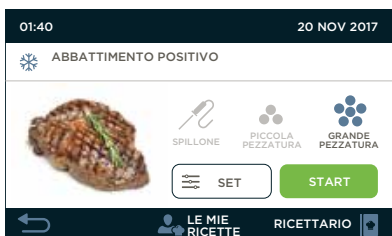
**3** Valitse suoritettava ohjelma (se muuttuu siniseksi):

- **Needle probe** (Tuotteen sisälämpötila-anturi): automaattinen ohjelma sisälämpötila-anturilla.

- **Small size** (pieni koko): manuaalinen ohjelma, aikaohjattu, pienten ruokien jäähdytys

- **Large size** (suuri koko): manuaalinen ohjelma, aikaohjattu, suurien ruokien jäähdytys

Kaksi viimeistä eivät vaadi tuotteen sisälämpötila-anturia, vaan asetetun jäähdytysajan (muokattava).



**4** Tarkista valitun ohjelman asetukset painamalla **SET** -painiketta.

**5** Jos asetukset sopivat tarpeisiisi, käynnistä pikajäähdytys painamalla **START**.

Jos on tarvetta muutta asetuksia, katso sivu 14 kohta **2**.

Muutokset koskevat vain tätä ohjelmaa (muutokset eivät ole pysyviä ja ne poistetaan poistamalla ohjelmasta).

Kun puhaltimen nopeutta muutetaan jäähdytyksen aikana, puhaltimen alkuperäinen arvo tallennetaan.



Kammion todellinen lämpötila:

Valkoinen kuvake: kompressori ei käy

Sininen kuvake: kompressori käy

Vilkuva kuvake: kompressorin käynnistysviive



Puhaltimen nopeus



Kulunut ja jäljellä oleva ohjelma-aika



Sisälämpötila-anturin todellinen lämpötila

**6** Ohjelma loppuu asetetun ajan lopussa (jos se on aikaohjattu ohjelma) tai kun asetettu sisälämpötila on saavutettu (jos ohjelmassa on tuotteen sisälämpötila-anturi). Voit pysäyttää ohjelman ennen sen loppumista painamalla STOP -painiketta. Suoritetun pikajäähdytysohjelman jälkeen siirtyy laite automaattisesti säilytystoimintoon (jääkaappi).



Ohjelmat, jotka päättyivät ja normaalisti siirtyivät säilytystoimintoon, voidaan tallentaa My recipes (Omat reseptit) -kansioon. Katso lisätietoja sivulta 18

## Säilytystoiminto (kylmäsäilytys)



Suoritetun **pikajäähdytysohjelman** jälkeen käynnistyy **säilytystoiminto** automaattisesti (+2°C).

Puhaltimen nopeutta voidaan säätää, mutta muita säilytysparametreja ei voida muuttaa.


Lopeta säilytysvaihe painamalla **STOP**.

Jos säilytystoiminto keskeytyy esimerkiksi sähkökatkoksen takia, muuttuu säilytystoiminnon vihreä kenttä punaiseksi.

## Päättynen pikajäähdytysohjelman tallentaminen

Ohjelmat, jotka päättyivät ja normaalisti siirtyivät tallennusvaiheeseen, voidaan tallentaa **My recipes** -kansioon.




**1** Tallenna uusi ohjelma painamalla **SAVE** kuvaketta .


**2** Kirjoita reseptin nimi näppäimistön avulla (esimerkissä "ROAST RABBIT WITH POTATOES"), vahvista painamalla **✓** tai peruuta painamalla **x**.


**3** Kosketa kohtaa, johon haluat tallentaa ohjelman: vahvista valittu sijainti painamalla **✓** tai peruuta painamalla **x**. Jos valitussa paikassa on jo jokin toinen ohjelma, näyttöön tulee vahvistettava varoitus (Overwrite the existing recipe in place 01") ("Korvaa nykyinen ohjelma paikalla 01").


**i** Ohjelma tallennetaan pikajäähdytys (Positive Chilling) otsikon alle valittuun tuoteluokkaan (esim. "MEAT").


**i** Kaikki ohjelmat jotka tallennetaan **My recipes** kansioon ohjelman päätyttyä tallentuvat kopiona äsken suoritetusta ohjelmasta. Tämä tarkoittaa, että kaikki ajat ja lämpötilat toistuvat tarkasti seuraavan kerran kun ohjelma käynnistetään, joten tuotteen sisälämpötila-anturia ei tarvitse silloin käyttää (tämä osoitetaan kellokuvakkeen  avulla, joka näkyy ohjelman vieressä). Ohjelma joka on tallennettu yllä mainitun mukaisesti, tulee käyttää niin, että niillä jäähdytetään ainoastaan saman samantyyppisiä ja -kokoisia tuotteita mitä käytettiin kun ohjelma tallennettiin.


## Automaattisten ja manuaalisten pikajähdytysohjelmien vakioasetukset (+3°C)


 LIHA	Vaihe 1	Vaihe2	Vaihe 3	Säilytysvaihe
<b>TUOTTEEN SISÄLÄMPÖTILA-ANTURIA KÄYTTÄEN</b>				
As. kammiolämpötila.	-30 °C	-15 °C	1 °C	2 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
As. tuott.sisälämpötila	25 °C	12 °C	3 °C	--
<b>PIENET KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-20 °C	-12 °C	1 °C	2 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	30'	30'	20'	--
<b>ISOT KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-25 °C	-15 °C	1 °C	2 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	30'	30'	30'	--


 KALA	Vaihe 1	Vaihe2	Vaihe 3	Säilytysvaihe
<b>TUOTTEEN SISÄLÄMPÖTILA-ANTURIA KÄYTTÄEN</b>				
As. kammiolämpötila.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
As. tuott.sisälämpötila	30 °C	30 °C	3 °C	--
<b>PIENET KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	15'	0'	25'	--
<b>ISOT KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	20'	0'	30'	--


 VIHANNEKSET	Vaihe 1	Vaihe2	Vaihe 3	Säilytysvaihe
<b>TUOTTEEN SISÄLÄMPÖTILA-ANTURIA KÄYTTÄEN</b>				
As. kammiolämpötila.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
As. tuott.sisälämpötila	30 °C	30 °C	3 °C	--
<b>PIENET KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	10'	0'	30'	--
<b>ISOT KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	20'	0'	30'	--


 ALKURUOAT	Vaihe 1	Vaihe2	Vaihe 3	Säilytysvaihe
<b>TUOTTEEN SISÄLÄMPÖTILA-ANTURIA KÄYTTÄEN</b>				
As. kammiolämpötila.	-2 °C	-2 °C	0 °C	2 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
As. tuott.sisälämpötila	30 °C	30 °C	3 °C	--
<b>PIENET KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-2 °C	-2 °C	1 °C	2 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	30'	0'	15'	--
<b>ISOT KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-2 °C	-2 °C	1 °C	2 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	40'	0'	20'	--


 KROISANTIT	Vaihe 1	Vaihe2	Vaihe 3	Säilytysvaihe
<b>TUOTTEEN SISÄLÄMPÖTILA-ANTURIA KÄYTTÄEN</b>				
As. kammiolämpötila.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
As. tuott.sisälämpötila	25 °C	25 °C	3 °C	--
<b>PIENET KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	25'	0'	30'	--
<b>ISOT KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	30'	0'	30'	--


 LIEIPÄ	Vaihe 1	Vaihe2	Vaihe 3	Säilytysvaihe
<b>TUOTTEEN SISÄLÄMPÖTILA-ANTURIA KÄYTTÄEN</b>				
As. kammiolämpötila.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
As. tuott.sisälämpötila	40 °C	40 °C	3 °C	--
<b>PIENET KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	20'	0'	30'	--
<b>ISOT KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-5 °C	-5 °C	0 °C	2 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	20'	0'	40'	--


 KAKUT	Vaihe 1	Vaihe2	Vaihe 3	Säilytysvaihe
<b>TUOTTEEN SISÄLÄMPÖTILA-ANTURIA KÄYTTÄEN</b>				
As. kammiolämpötila.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
As. tuott.sisälämpötila	25 °C	25 °C	3 °C	--
<b>PIENET KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	40'	0'	20'	--
<b>ISOT KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	60'	0'	30'	--

 KISSELIT - KASTIKKEET	Vaihe 1	Vaihe2	Vaihe 3	Säilytysvaihe
<b>TUOTTEEN SISÄLÄMPÖTILA-ANTURIA KÄYTTÄEN</b>				
As. kammiolämpötila.	-20 °C	-5 °C	0 °C	2 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
As. tuott.sisälämpötila	30 °C	12 °C	3 °C	--
<b>PIENET KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-20 °C	-5 °C	0 °C	2 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	30'	20'	20'	--
<b>ISOT KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-20 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	35'	20'	35'	--

 KEKSIT - KÄÄRETORTUT	Vaihe 1	Vaihe2	Vaihe 3	Säilytysvaihe
<b>TUOTTEEN SISÄLÄMPÖTILA-ANTURIA KÄYTTÄEN</b>				
As. kammiolämpötila.	-5 °C	-5 °C	-1 °C	2 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
As. tuott.sisälämpötila	25 °C	25 °C	3 °C	--
<b>PIENET KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-5 °C	-5 °C	0 °C	2 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	20'	--	20'	--
<b>ISOT KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-5 °C	-5 °C	0 °C	2 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	30'	--	20'	--

 <b>PIIRAKAT</b>	<b>Vaihe 1</b>	<b>Vaihe2</b>	<b>Vaihe 3</b>	<b>Säilytysvaihe</b>
<b>TUOTTEEN SISÄLÄMPÖTILA-ANTURIA KÄYTTÄEN</b>				
<b>As. kammiolämpötila.</b>	-5°C	-5°C	1°C	2°C
<b>Puhallinnopeus</b>	5	5	5	2
<b>As. tuott.sisälämpötila</b>	25 °C	25°C	3°C	/
<b>PIENET KAPPALEET</b>				
<b>As. kammiolämpötila.</b>	-5°C	-5°C	1°C	2°C
<b>Puhallinnopeus</b>	5	5	5	2
<b>Aika</b>	40'	/	20'	/
<b>ISOT KAPPALEET</b>				
<b>As. kammiolämpötila.</b>	-10°C	-5°C	1°C	2°C
<b>Puhallinnopeus</b>	5	5	5	2
<b>Aika</b>	30'	30'	30'	/

 <b>MIGNON PATISSERIE</b>	<b>Vaihe 1</b>	<b>Vaihe2</b>	<b>Vaihe 3</b>	<b>Säilytysvaihe</b>
<b>TUOTTEEN SISÄLÄMPÖTILA-ANTURIA KÄYTTÄEN</b>				
<b>As. kammiolämpötila.</b>	-5°C	-5°C	1°C	2°C
<b>Puhallinnopeus</b>	5	5	5	2
<b>As. tuott.sisälämpötila</b>	25°C	25°C	3°C	/
<b>PIENET KAPPALEET</b>				
<b>As. kammiolämpötila.</b>	-5°C	-5°C	-1°C	2°C
<b>Puhallinnopeus</b>	5	5	5	2
<b>Aika</b>	20'	/	20'	/
<b>ISOT KAPPALEET</b>				
<b>As. kammiolämpötila.</b>	-5°C	-5°C	-1°C	2°C
<b>Puhallinnopeus</b>	5	5	5	2
<b>Aika</b>	30'	/	30'	/

 <b>PIENET KEKSIT</b>	<b>Vaihe 1</b>	<b>Vaihe2</b>	<b>Vaihe 3</b>	<b>Säilytysvaihe</b>
<b>TUOTTEEN SISÄLÄMPÖTILA-ANTURIA KÄYTTÄEN</b>				
<b>As. kammiolämpötila.</b>	-5 °C	-5 °C	-1 °C	2 °C
<b>Puhallinnopeus</b>	5	5	5	2
<b>As. tuott.sisälämpötila</b>	25 °C	25 °C	3 °C	--
<b>PIENET KAPPALEET</b>				
<b>As. kammiolämpötila.</b>	-5 °C	-5 °C	1°C	2°C
<b>Puhallinnopeus</b>	5	5	5	2
<b>Aika</b>	20'	--	10'	/
<b>ISOT KAPPALEET</b>				
<b>As. kammiolämpötila.</b>	-5°C	-5°C	1°C	2°C
<b>Puhallinnopeus</b>	5	5	5	2
<b>Aika</b>	20'	/	20'	/

## Pikapakastus

Pikapakastus tallennetulla ohjelmalla (Keittokirja), sivu 23

Automaattinen tai manuaalinen pikapakastus, sivu 26

Säilytys, sivu 27

Viimeksi suoritettujen pikapakastusohjelmien tallentaminen, sivu 27.

Pikajähdytystoiminto laskee tuotteen sisälämpötilan nopeasti lämpötilaan -18°C.



Kannattaa aina esijähdyttää laitetta ennen 18°C pikapakastusta. Lisää tietoa, katso sivu 37.

### Pikapakastus tallennetulla ohjelmalla (Keittokirja)

#### Reseptit

GASTRONOMY versio



**MEAT**  
liha



**FISH**  
kala



**VEGETABLES**  
vihannekset



**BREAD**  
leipä



**CROISSANT**



**ICE CREAM**  
jäätelö



**FIRST COURSES**  
alkupalat



**FISH SANITATION**  
anisakis

PÂTISSERIE versio



**CROISSANT**



**ICE CREAM**  
jäätelö



**CAKES**  
kakut



**BREAD**  
leipä



**FRUITES**  
hedelmät



**MOUSSE BAVAROISE SEMIFREDDO**  
Mousse



**CUPBOARDS CAKE**  
kuppikakut



**JELLIES CREAM CAKE**  
Jäädye, hyytelö, kermakakku



## Tallennettujen ohjelmien käyttö



**1** Valitse **pikapakastus** pääsivulta painamalla vastaavaa kuvaketta.



**2** Valitse jäädytettävän ruoan kuvake (esimerkissä "LIHA").





**3** Paina COOKBOOK -kuvaketta



**4** Erilaisia tehdasasetettuja pikapakastusohjelmia jotka kuuluvat samaan tuoteryhmään (esimerkissä "MEAT") näkyy näytöllä.

Kosketa ohjelman nimeä, esimerkissä "ROAST PORK".


 Ohjelma loppuu kun tuotteen asetettu sisälämpötila saavutetaan. Tässä tapauksessa sisälämpötila-anturia on käytettävä.

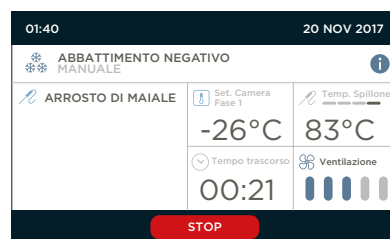
 Ohjelma loppuu, kun asetettu aika on kulunut loppuun.



**5** Käynnistä ohjelma painamalla START-painiketta.




Jos ohjelma käyttää tuotteen sisälämpötila-anturia näkyy näytöllä muistutus asettaa anturi tuotteeseen (**Add needle probe**)


 Jos ohjelman vaiheisiin tarvittiin joitain muutoksia, paina SET -painiketta. Nämä asetukset koskevat vain suoritettavaa ohjelmaa (muutokset eivät ole pysyviä ja ne poistetaan, kun poistut ohjelmasta). Asetuksia voidaan muuttaa vain ennen ohjelman aloittamista, ei sen ollessa käynnissä. Katso lisätietoja sivulta 16




*Sivu, joka näkyy kun ohjelma on käynnistetty*

Kammion todellinen lämpötila:


 **Valkoinen kuvake:** kompressori ei käy  
 **Sininen kuvake:** kompressori käy  
 **Viikkuva kuvake:** kompressorin käynnistysviive  
 Puhaltimen nopeus

 Kulunut ja jäljellä oleva ohjelma-aika

 Sisälämpötila-anturin todellinen lämpötila

Ohjelma loppuu asetetun ajan lopussa (jos se on aikaohjattu ohjelma) tai kun asetettu sisälämpötila on saavutettu (jos ohjelmassa on tuotteen sisälämpötila-anturi). Voit pysäyttää ohjelman ennen sen loppumista painamalla **STOP**-painiketta.

Suoritettuna **pikapakastusohjelman** jälkeen siirtyy laite automaattisesti säilytystoimintoon (pakastin)

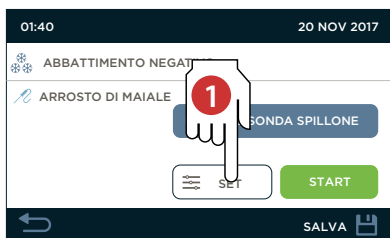
 Ohjelmat, jotka päättyivät ja normaalisti siirtyvät säilytystoimintoon, voidaan tallentaa My recipes (Omat reseptit) -kansioon. Katso lisätietoja sivulta 27.



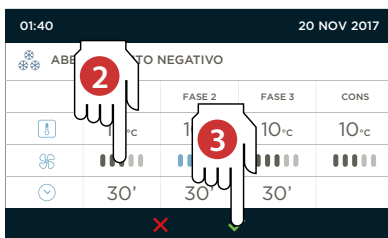
## Tallennettujen ohjelmien (keittokirja) muokkaus ja uusien ohjelmien luonti (My recipes)

Keittokirjan ohjelmia **ei pysty poistamaan tai muuttamaan pysyvästi**.





Muutoksia voidaan tehdä ainoastaan niin, että ne on voimassa niin kauan kun ohjelma on käynnissä. Ohjelman loppuessa palautuu ohjelma tehdasasetuksiin. Muutoksia voidaan tehdä ainoastaan ennen kun ohjelma käynnistetään, ei enää kun ohjelma on käynnissä. Jos halutaan tehdä pysyvä muutos, on ohjelma tallennettava uudella nimellä, esimerkiksi "ROAST PORK WITH POTATOES" (kani-pastia perunoilla). Ohjelma tallentuu tällöin "My recipes" kansioon.



**1** Jos muutoksia halutaan tehdä ohjelmaan ennen kun painetaan **START** (esimerkissä ROAST PORK), paina **SET**.



**2** Kosketa muutettavaa arvoa: se muuttuu siniseksi. Aseta se painikkeilla "-" ja "+".

-  Jokaisen vaiheen lämpötila
-  Jokaisen vaiheen puhallinnopeus
-  Jokaisen vaiheen kesto
-  Tuotteen sisälämpötila

**3** Vahvista painamalla "✓" tai hylkää asetetut arvot painamalla "x".




Tässä vaiheessa voit:

**A Käynnistä ohjelma äsken tehdyillä muutoksilla** painamalla **START** muistuen, että tehdyt muutokset koskevat vain suoritettavaa ohjelmaa.

**B Tallenna muutokset pysyvästi** tallentamalla ohjelma uudella nimellä jonka jälkeen se löytyy painamalla "My recipe" jonka alla kaikki tallennetut ohjelmat löytyvät.

Jos haluat tallentaa ohjelman nimellä, jatka seuraavaan kohtaan.



**B1** Tallenna uusi ohjelma painamalla **SAVE** kuvaketta .



**B2** Kirjoita reseptin nimi näppäimistön avulla (esimerkissä "ROAST PORK WITH POTATOES"), vahvista painamalla "✓" tai peruuta painamalla "x".



**B3** Kosketa kohtaa, johon haluat tallentaa ohjelman: vahvista valittu sijainti painamalla "✓" tai peruuta painamalla "x". Jos valitussa paikassa on jo jokin toinen ohjelma, näyttöön tulee vahvistettava varoitus ("Overwrite the existing recipe in place 01") ("Korvaa nykyinen ohjelma paikalla 01").

## Pikapakastus automaattisella tai manuaalisella ohjelmalla

Jos tuoteryhmän (esimerkiksi "MEAT") valitsemisen yhteydessä ei löydy reseptejä jäädytettävälle ruoalle, voit käyttää joko automaattista tai manuaalista pikajäädytysohjelmaa.



**1** Valitse **pikapakastus** pääsivulta painamalla vastaavaa kuvaketta.



**2** Valitse jäädytettävän ruoan kuvake (esimerkissä "LIHA").



**3** Valitse suoritettava ohjelma (se muuttuu siniseksi):

- **Needle probe** (Tuotteen sisälämpötila-anturi): automaattinen ohjelma sisälämpötila-anturilla.
- **Small size** (pieni koko): manuaalinen ohjelma, aikaohjattu, pienten ruokien jäädytys
- **Large size** (suuri koko): manuaalinen ohjelma, aikaohjattu, suurien ruokien jäädytys

Kaksi viimeistä eivät vaadi tuotteen sisälämpötila-anturia, vaan asetetun jäädytysajan (muokattava).



**4** Tarkista valitun ohjelman asetukset painamalla **SET** -painiketta.

**5** Jos asetukset sopivat tarpeisiisi, käynnistä pikajäädytys painamalla **START**.


Jos on tarvetta muuttaa asetuksia, katso sivu 14 kohta **2**.

Muutokset koskevat vain tätä ohjelmaa (muutokset eivät ole pysyviä ja ne poistetaan poistumalla ohjelmasta).

Kun puhaltimen nopeutta muutetaan jäädytyksen aikana, puhaltimen alkuperäinen arvo tallennetaan.



*Sivu, joka näkyy kun ohjelma on käynnistetty*

-  Kammion todellinen lämpötila:  
Valkoinen kuvake: kompressori ei käy  
Sininen kuvake: kompressori käy  
Viilkuva kuvake: kompressorin käynnistysviive

 Puhaltimen nopeus

 Kulunut ja jäljellä oleva ohjelma-aika

 Sisälämpötila-anturin todellinen lämpötila

**6** Ohjelma loppuu asetetun ajan lopussa (jos se on aikaohjattu ohjelma) tai kun asetettu sisälämpötila on saavutettu (jos ohjelmassa on tuotteen sisälämpötila-anturi). Voit pysäyttää ohjelman ennen sen loppumista painamalla **STOP** -painiketta. Suoritetun pikapakastusohjelman jälkeen siirtyy laite automaattisesti säilytystoimintoon pakastin.

 Ohjelmat, jotka päättyivät ja normaalisti siirtyivät säilytystoimintoon, voidaan tallentaa My recipes (Omat reseptit) -kansioon. Katso lisätietoja sivulta 27.

## Säilytystoiminto (pakaste)



Suoritetun **pikapakastus ohjelman** jälkeen käynnistyy **säilytystoiminto** automaattisesti (-20°C).

Puhaltimen nopeutta voidaan säätää, mutta muita säilytysparametreja ei voida muuttaa.


Lopeta säilytysvaihe painamalla **STOP**.

Jos säilytystoiminto keskeytyy esimerkiksi sähkökatkoksen takia, muuttuu säilytystoiminnon vihreä kenttä punaiseksi.

## Päätyneen pikajäähdytysohjelman tallentaminen

Ohjelmat, jotka päättyivät ja normaalisti siirtyvät tallennusvaiheeseen, voidaan tallentaa **My recipes** -kansioon.



**1** Tallenna uusi ohjelma painamalla **SAVE** kuvaketta .


**2** Kirjoita reseptin nimi näppäimistön avulla (esimerkissä "ROAST PORK WITH POTATOES"), vahvista painamalla "✓" tai peruuta painamalla "x".

**3** Kosketa kohtaa, johon haluat tallentaa ohjelman: vahvista valittu sijainti painamalla "✓" tai peruuta painamalla "x". Jos valitussa paikassa on jo jokin toinen ohjelma, näyttöön tulee vahvistettava varoitus (Overwrite the existing recipe in place 01") ("Korvaa nykyinen ohjelma paikalla 01").



Ohjelma tallennetaan pikapakastus(Negative Chilling) otsikon alle valittuun tuoteluokkaan (esim. "MEAT").



Kaikki ohjelmat jotka tallennetaan **My recipes** kansioon ohjelman päätyttyä tallentuvat kopiona äsken suoritetusta ohjelmasta. Tämä tarkoittaa, että kaikki ajat ja lämpötilat toistuvat tarkasti seuraavan kerran kun ohjelma käynnistetään, joten tuotteen sisälämpötila-anturia ei tarvitse silloin käyttää (tämä osoitetaan kellokuvakkeen  avulla, joka näkyy ohjelman vieressä). Ohjelma joka on tallennettu yllä mainitun mukaisesti, tulee käyttää niin, että niillä jäähdytetään ainoastaan saman samantyyppisiä ja -kokoisia tuotteita mitä käytettiin kun ohjelma tallennettiin.

## Fish sanitation ohjelma

(loisten ja alkueläimien tuhoaminen alle -20 asteen pakastuksessa) - gastronomy malli



1 Työnnä tuotteen sisälämpötila-anturi pakastettavaan tuotteeseen.



Paina **START** :Kolmeen osaan jaettu ohjelma, joka tuhoaa mahdolliset loiset ja alkueläimet käynnistyy:

- **Pikapakastus** -40°C kammiolämpötilalla (parametri AK1) kunnes sisälämpötila-anturi saavuttaa -20°C (parametri AK2).
- **Ylläpito** Kammiolämpötilassa -20°C (parametri AK2) 24 tuntia (parametri AK3)
- **Säilytys** -20°C kammiolämpötilalla (parametri AK4).

Kun sisälämpötila-anturi saavuttaa **pikapakastuksen** asetettua pakastuslämpötila siirtyy laite automaattisesti **ylläpitovaiheeseen**. Ylläpitovaiheen jälkeen siirtyy laite automaattisesti **säilytysvaiheeseen**.

## i ANISAKIS

Rä'asta kalasta ihmiseen joutunut Anisakis simplex tai saman Anisakidae-heimon toinen sukkulamato (Pseudoterranova decipiens, turskamato) voi johtaa ylävatsakipua aiheuttavaan sairauteen, jonka itämisaika voi olla lyhyt, vain 1–12 tuntia. Oireet johtuvat mahan tai suolen limakalvoon tarttuneesta loisesta tai loisista. Oireet voivat olla myös vähäisempää kakomista, yskimistä tai oksentelua, jos loinen (tai loisia) nousee vatsasta nieluun limakalvoon kiinnittymättä. Joskus harvoin loinen (myös kuollut) voi aiheuttaa allergisen reaktion, kuten nokkosihottumaa tai jopa anafylaktisen shokin. Joskus vakavia oireita saattaa tulla vasta jonkun päivän tai jopa viikon kuluttua loisen syömisen jälkeen.


## Jäätelön pehennystoiminto





Tämä toiminto mahdollistaa jäätelön pehmentämisen sen jälkeen, kun se on otettu pakastimesta (-18°C). Pehennysjakson algoritmi ja vastusten antama lämpö tuo jäätelön lämpötilaan -12 / 13°C, ihanteellinen esille panoa ja myyntiä varten. Säästää aikaa pilaamatta jäätelöä.


Tämän ohjelman käyttämiseksi on tuotteen sisälämpötila-anturi asetettava jäätelöastiaan: työnnä se syväälle keskiosaan estäen sen koskemasta sivuihin: anturi pysäyttää ohjelman kun se havaitsee, että asetettu lämpötila on saavutettu.


## Automaattisten ja manuaalisten pikapakastusohjelmien vakioasetukset (-18°C)


 KÖTT	Vaihe 1	Vaihe2	Vaihe 3	Säilytysvaihe
<b>TUOTTEEN SISÄLÄMPÖTILA-ANTURIA KÄYTTÄEN</b>				
As. kammiolämpötila.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
As. tuott.sisälämpötila	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
<b>PIENET KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	40'	40'	40'	--
<b>ISOT KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	80'	80'	80'	--


 KALA	Vaihe 1	Vaihe2	Vaihe 3	Säilytysvaihe
<b>TUOTTEEN SISÄLÄMPÖTILA-ANTURIA KÄYTTÄEN</b>				
As. kammiolämpötila.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
As. tuott.sisälämpötila	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
<b>PIENET KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	30'	30'	30'	--
<b>ISOT KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	50'	50'	50'	--


 HEDELMÄT	Vaihe 1	Vaihe2	Vaihe 3	Säilytysvaihe
<b>TUOTTEEN SISÄLÄMPÖTILA-ANTURIA KÄYTTÄEN</b>				
As. kammiolämpötila.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
As. tuott.sisälämpötila	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
<b>PIENET KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	30'	30'	30'	--
<b>ISOT KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	40'	40'	40'	--


 LEIPÄ	Vaihe 1	Vaihe2	Vaihe 3	Säilytysvaihe
<b>TUOTTEEN SISÄLÄMPÖTILA-ANTURIA KÄYTTÄEN</b>				
As. kammiolämpötila.	-35 °C	-35 °C	-35 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
As. tuott.sisälämpötila	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
<b>PIENET KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-35 °C	-35 °C	-35 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	20'	20'	20'	--
<b>ISOT KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-35 °C	-35 °C	-35 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	80'	80'	80'	--


 KROISANTIT	Vaihe 1	Vaihe2	Vaihe 3	Säilytysvaihe
<b>TUOTTEEN SISÄLÄMPÖTILA-ANTURIA KÄYTTÄEN</b>				
As. kammiolämpötila.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
As. tuott.sisälämpötila	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
<b>PIENET KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	20'	20'	20'	--
<b>ISOT KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	25'	25'	25'	--


 JÄÄTELÖT	Vaihe 1	Vaihe2	Vaihe 3	Säilytysvaihe
<b>TUOTTEEN SISÄLÄMPÖTILA-ANTURIA KÄYTTÄEN</b>				
As. kammiolämpötila.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
As. tuott.sisälämpötila	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
<b>PIENET KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	30'	30'	30'	--
<b>ISOT KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	80'	80'	80'	--


 ALKURUOAT	Vaihe 1	Vaihe2	Vaihe 3	Säilytysvaihe
<b>TUOTTEEN SISÄLÄMPÖTILA-ANTURIA KÄYTTÄEN</b>				
As. kammiolämpötila.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
As. tuott.sisälämpötila	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
<b>PIENET KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	30'	0'	15'	--
<b>ISOT KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	40'	40'	40'	--

 HEDELMÄT	Vaihe 1	Vaihe2	Vaihe 3	Säilytysvaihe
<b>TUOTTEEN SISÄLÄMPÖTILA-ANTURIA KÄYTTÄEN</b>				
As. kammiolämpötila.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
As. tuott.sisälämpötila	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
<b>PIENET KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	30'	30'	30'	--
<b>ISOT KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	40'	40'	40'	--

 KAKUT	Vaihe 1	Vaihe2	Vaihe 3	Säilytysvaihe
<b>TUOTTEEN SISÄLÄMPÖTILA-ANTURIA KÄYTTÄEN</b>				
As. kammiolämpötila.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
As. tuott.sisälämpötila	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
<b>PIENET KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	20'	20'	20'	--
<b>ISOT KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötila.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	25'	25'	25'	--

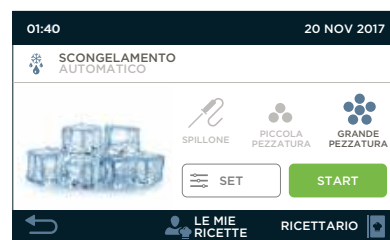
 MOUSSE	Vaihe 1	Vaihe2	Vaihe 3	Säilytysvaihe
<b>TUOTTEEN SISÄLÄMPÖTILA-ANTURIA KÄYTTÄEN</b>				
As. kammiolämpötilä.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
As. tuott.sisälämpötilä	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
<b>PIENET KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötilä.	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	30'	--	20'	--
<b>ISOT KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötilä.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	30'	30'	30'	--

 KUPPIKAKUT	Vaihe 1	Vaihe2	Vaihe 3	Säilytysvaihe
<b>TUOTTEEN SISÄLÄMPÖTILA-ANTURIA KÄYTTÄEN</b>				
As. kammiolämpötilä.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
As. tuott.sisälämpötilä	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
<b>PIENET KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötilä.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	40'	--	20'	--
<b>ISOT KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötilä.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	60'	--	40'	--

 JÄÄDYKE, HYYTELÖ, KERMAKAKKU	Vaihe 1	Vaihe2	Vaihe 3	Säilytysvaihe
<b>TUOTTEEN SISÄLÄMPÖTILA-ANTURIA KÄYTTÄEN</b>				
As. kammiolämpötilä.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
As. tuott.sisälämpötilä	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
<b>PIENET KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötilä.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	20'	--	20'	--
<b>ISOT KAPPALEET</b>				
As. kammiolämpötilä.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	30'	--	30'	--



### Sulatus (riippuen laitteen varustuksesta)

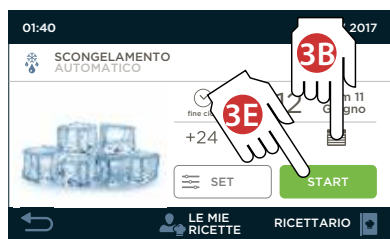


**1** Valitse sulatustoiminto (Thawing) painamalla toiminnon kuvaa.

**2** Valittavissa on kolme erilaista sulatusohjelmaa riippuen tuotteen paksuudesta.

Pieni (Small size), paksuus 50 mm tai vähemmän, ohjelman pituus **60** min  
 Keskikoko (Medium size) paksuus 50 - 100 mm, ohjelman pituus **240** min  
 Iso (Large size) paksuus yli 100 mm, ohjelman pituus **360** min

**i** Jos ohjelman vaiheisiin tarvittiin joitain muutoksia, paina SET-painiketta. Nämä asetukset koskevat vain suoritettavaa ohjelmaa (muutokset eivät ole pysyviä ja ne poistetaan, kun poistut ohjelmasta). Asetuksia voidaan muuttaa vain ennen ohjelman aloittamista, ei sen ollessa käynnissä. Katso lisätietoja sivulta 35.



**3** Jos haluat, että ohjelma:

	toimenpide...	mitä tapahtuu...	ruoka on valmista...
käynnistyy heti	<b>3A</b> Paina <b>START</b>	Sulatusohjelma käynnistyy heti	... 60, 240 tai 360 minuutin kulluttua valitusta koosta riippuen.
käynnistyy myöhemmin, jotta ruoka on valmis tiettyä aikana / päivänä	paina jokin seuraavista: <b>+24</b> : sulatus käynnistyy 24 tunnin kuluttua painikkeen painamisesta <b>+48</b> : sulatus käynnistyy 48 tunnin kuluttua painikkeen painamisesta <b>calendar</b> (kalenteri) <b>3B</b> : aseta tässä tapauksessa päivämäärä ja kellonaika, jolloin haluat ruoan olevan valmis <b>3C</b> , vahvista painikkeella "✓" <b>3D</b> . Paina molemmilla tapauksissa <b>START</b> <b>3E</b>	Sulatusohjelma ei käynnisty heti. Ruoka pidetään säilytyslämpötilassa (-20 ° C), kunnes ohjelma alkaa. Tämä on automaattista, ja sitä ohjaa sulatukseen asetettu käynnistymisaika ja tarvittava sulatusaika (60, 240 tai 360 minuuttia valitun koon perusteella) perusteella. Kun ruoka on säilytyksessä (-20°C), punaisen " <b>STOP Storage in progress</b> " -painikkeen painaminen käynnistää sulatusohjelman heti, kun painat sitä uudelleen, se pysähtyy.	... asetettuna päivänä ja kellonaikana (sulatuksen päättymisaika näkyy näytössä).

Sulatusohjelma on jaettu 5 vaiheeseen (60, 240 tai 360 minuuttia valitusta koosta riippuen).

Ensimmäisen vaiheen aikana (tuotteen vielä ollessa pakastettuna) on kammion lämpötila 20°, 25° tai 30°C valitusta koosta riippuen. Tämä lämpötila laskee hiljalleen niin, että se viimeisen vaiheen lopussa on 12°C.

Sulatustoiminnon jälkeen siirtyy laite automaattisesti säilytystoimintaan (3°C), äänimerkki kuuluu useamman sekunnin ajan ja viesti "Thawing in progress" STOP-näppäimessä muuttuu "Storage in progress": sulatus on päättynyt.



Kammion todellinen lämpötila:

Valkoinen kuvake: kompressori ei käy

Sininen kuvake: kompressori käy

Vilkkuva kuvake: kompressorin käynnistysviive



Sulatusohjelman jäljellä oleva aika



Kammion kosteus



Kosteus (Humidity) on tärkeä jos tuote sulatetaan suojaamattomana jolloin tuote voi kuivua ja menettää painoa. Jos tuote on pakattu pussiin tai suljettuun astiaan lisäkosteutta ei tarvita.

Lisättävä kosteus sulatusohjelman aikana voidaan säätää nollasta (ei kosteutta) viiteen (maksimikosteus) koko ohjelman aikana painamalla "Humidity" kuvaketta näytöllä.

Ohjelman ensimmäisen vaiheen aikana "Humidity" toiminto ei ole käytettävissä.



PIENI (paksuus ≤ 50 mm)	Kammion alkulämpöt. Vaihe 1 (pakastettu tuote)	Vaihe 2	Vaihe 3	Vaihe 4	Kammion loppulämpöt. Vaihe 5 (sulatettu tuote)	Säilytys
Kammiolämpötila	20°C	automaattinen	automaattinen	automaattinen	12°C	3°C
Puhaltimen nopeus	5	5	5	5	5	ON/OFF
Kosteus	Voidaan säätää 0 (ei kosteutta) - 5 (maks. kosteus)					
Ohjelman pituus (aika)	60 minuuttia					

Keskikoko (paksuus 50 -100 mm)	Kammion alkulämpöt. Vaihe 1 (pakastettu tuote)	Vaihe 2	Vaihe 3	Vaihe 4	Kammion loppulämpöt. Vaihe 5 (sulatettu tuote)	Säilytys
Kammiolämpötila	25°C	automaattinen	automaattinen	automaattinen	12°C	3°C
Puhaltimen nopeus	5	5	5	5	5	ON/OFF
Kosteus	Voidaan säätää 0 (ei kosteutta) - 5 (maks. kosteus)					
Ohjelman pituus (aika)	240 minuuttia					

ISO (paksuus > 100 mm)	Kammion alkulämpöt. Vaihe 1 (pakastettu tuote)	Vaihe 2	Vaihe 3	Vaihe 4	Kammion loppulämpöt. Vaihe 5 (sulatettu tuote)	Säilytys
Kammiolämpötila	30°C	automaattinen	automaattinen	automaattinen	12°C	3°C
Puhaltimen nopeus	5	5	5	5	5	ON/OFF
Kosteus	Voidaan säätää 0 (ei kosteutta) - 5 (maks. kosteus)					
Ohjelman pituus (aika)	360 minuuttia					

### Sulatusparametrien asetus (optio)



1 Valitse sulatustoiminto (Thawing) painamalla toiminnon kuvaa.

2 Valitse sulatusohjelma, joka sopii parhaiten sulattavan tuotteen paksuuteen.

3 Paina SET -painiketta

4 Käyttäjä voi tarvittaessa asettaa:

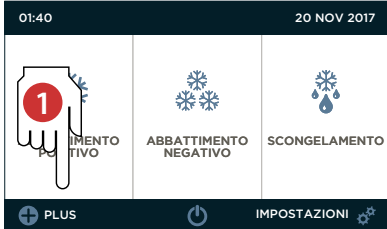
- kammiolämpötila, vaihe 1 (**Initial set chamber**, kammion alkulämpötila)
- kammiolämpötila, vaihe 5 (**End set chamber**, kammion loppulämpötila)
- ohjelman kesto (**Time**, aika)
- säilytystoiminnon (**Storage**) lämpötila.

5 Käynnistä sulatusohjelma muutosten jälkeen painamalla **back** -painiketta ja **START** -painiketta.

## Erikoistoiminnot

### Tuotteen sisälämpötila-anturin lämmitys

Helpottaakseen sisälämpötila-anturin irrottamista pakastetusta tuotteesta voidaan anturi lämmittää. Lämmitystoimintoa voidaan käyttää vain jos anturin lämpötila on alle  $-5^{\circ}\text{C}$ .



**1** Paina näytön vasemmassa alanurkassa olevaa **PLUS** -painiketta



**2** Valitse **Needle Probe heating** jolloin ohjelma käynnistyy.



**3** Lämmitys päättyy automaattisesti kun anturi saavuttaa oikean lämpötilan jolloin näytöllä näkyy "**remove needle probe**". Poista anturi tuotteesta ja poistu toiminnosta painamalla ilmoitusta.

### Sulatus avoimella ovella



LAITTEEN OVI ON OLTAVA AUKI TÄMÄN TOIMINNON AIKANA

**1** Paina näytön vasemmassa alanurkassa olevaa **PLUS** -painiketta



**2** Valitse **Defrosting** jolloin ohjelma käynnistyy.



Sulatus käynnistyy automaattisesti kaikissa säilytysohjelmissa, tuotteen ollessa paikallaan. Sulatuksen jälkeen laite palaa normaaliin toimintaan. Sulatus käynnistyy vain, jos höyrystimen lämpötila on alle  $3^{\circ}\text{C}$ .

Sulatus päättyy:

- kun sulatuslämpötila on saavutettu. (Näkyviin tulee viesti "**Cycle completed**")
- painamalla STOP ("**Cycle interrupted**")

## Esijäähdytys

Ennen +3°C pikajäähdytysohjelman tai -18°C pikapakastusohjelman suorittamista tulee kammio esijäähdyttää ennen kun tuotteen laitetaan kammioon.

Käynnistä toiminto alla olevien kohtien **1** ja **2** mukaisesti jolloin esijäähdytystoiminto käynnistyy ja laskee kammionlämpötilan -> -25°C (laskeva kammionlämpötila näkyy näytöllä toiminnon aikana).

Kun asetettu lämpötila on saavutettu kuuluu 3 sekunnin äänimerkki 60 sekunnin välein, jolloin laite on valmis suorittamaan **+3°C pikajäähdytysohjelmaa** tai **-18°C pikapakastusohjelmaa**.

Keskeytä esijäähdytys etuajassa avaamalla laitteen ovi tai painamalla **STOP**.



## HI-GIENE (Sisälämpötila-anturin sterilointi, optio) -ainoastaan vaunutäyttömalliset.

Käynnistä sterilointitoiminto painamalla ensin "Plus" ja sen jälkeen "HI-GIENE":

Sterilointitoiminto voidaan käynnistää, jos kammion lämpötila on yli 15°C ja laitteen ovi on kiinni.

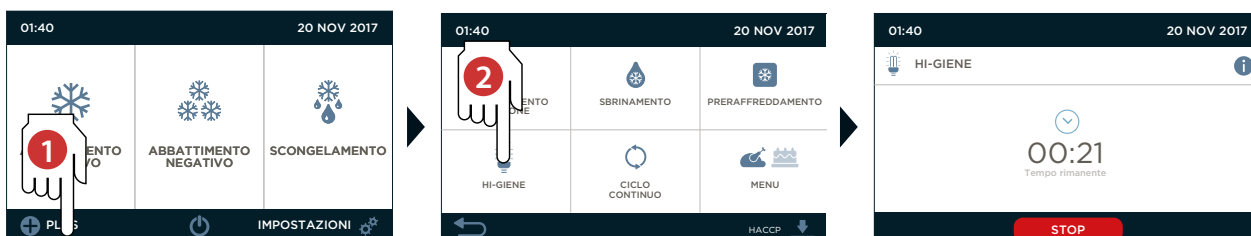
Sterilointitoiminto pysähtyy:

- kun asetettu aika on kulunut umpeen
- painamalla STOP.
- avaamalla laitteen ovi.

Sterilointitoiminnon jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

Kun toiminto on suoritettu loppuun, näkyy näytöllä "Cycle completed". Poistu toiminnosta painamalla ilmoitusta.

Sterilointitoiminto keskeytyy jos laitteen ovi avataan ja sähkökatkon sattuessa.

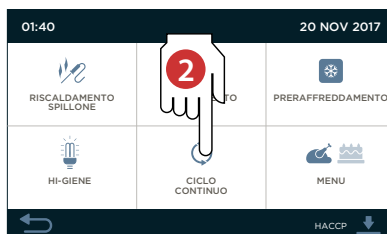


## Jatkuva ohjelma

Tämä toiminto mahdollistaa lämpötilan ja puhallinnopeuden asettamista **jatkuvalle ohjelmalle** joka jatkuu kunnes painetaan **STOP**. Edellisen lisäksi voidaan ohjelman käynnistämisen jälkeen painaa "**Multi level**" ja aktivoida jopa 8 ajastinta, jotka voidaan asettaa kammion jokaiselle aikavälille.



**1** Paina näytön vasemmassa alanurkassa olevaa **PLUS** -painiketta



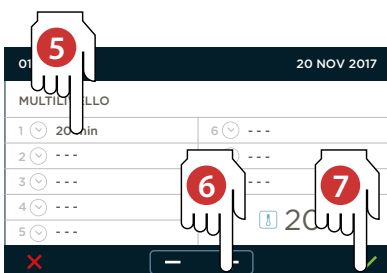
**2** Valitse **Continuous cycle** jolloin ohjelma käynnistyy.



**3** Aseta kammion lämpötila ja puhaltimen nopeus tavalliseen tapaan ja paina **START** -painiketta: nyt laite toimii jatkuvasti asetettujen parametrien mukaisesti kunnes **STOP** -painiketta painetaan.



**4** Tarvittaessa voidaan asettaa enintään 8 ajastinta, jotka varoittavat asetetun ajan päättymisestä. Paina **Multi level** jolloin ajastin -näyttö avautuu.



**5 6 7** Paina haluttua ajastinta ja aseta aika "+" ja "-" -painikkeiden avulla. Käynnistä ajastin painamalla "✓". Aseta kaikki tarvittavat ajastimet samalla tavalla.

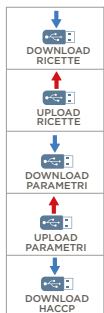
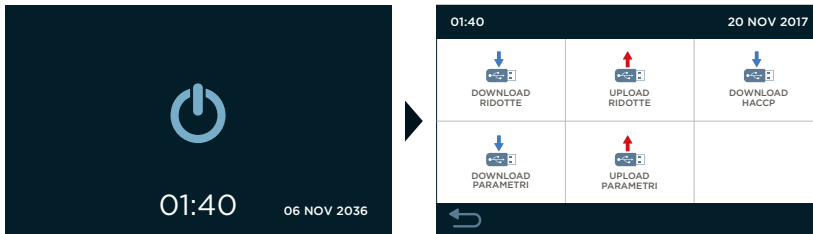


**8** Kun asetettu aika on kulunut loppuun, näkyy näytöllä **END** vihreänä. Avaa laitteen ovi tai paina aikaa palauttaaksesi ajastin arvoon " - - - " (ei asetettua arvoa).

Jos ajastin päättyy "**Continuous Cycle**" sivulla siirtyy laite automaattisesti **Multi level** tilaan.

## USB valikko

Näytön ollessa pois päältä (OFF) voidaan USB muistitikku (FAT 32 formattoitu) liittää laitteeseen, jolloin laite automaattisesti siirtyy USB sivulle.



**Download recipes:** My recipes koko sisältö ladataan laitteesta USB muistille.

**Upload recipes:** USB:n koko My recipes sisältö ladataan USB muistilta laitteen muistiin.

► **Download parameters:** laitteen kaikki parametrit ja asetukset ladataan laitteen USB muistille.

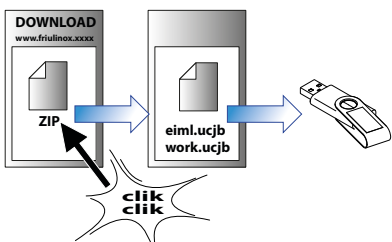
**Upload parameters:** kaikki parametrit ja asetukset ladataan USB muistilta laitteeseen.

**Download HACCP:** HACCP loki tallennetaan USB muistille.

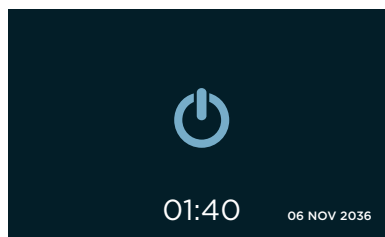
Kun haluttu toiminto on valittu pyytää laite vahvistamaan valintaa, käynnistä toiminto painamalla "✓". Palaa USB valikkoon paina **OK** kun toiminto on suoritettu onnistuneesti loppuun.

HACCP lokitiedoston tallennus (Download HACCP), vahvista painamalla "✓", käynnistä tallennus asettamalla päivämäärä ja aika.

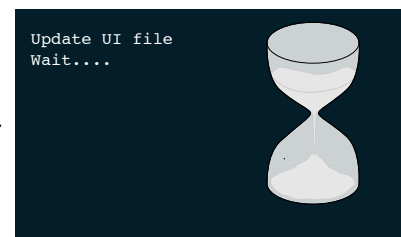
## Ohjelmiston päivitys



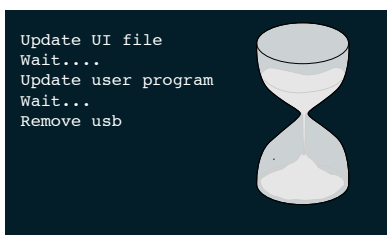
Lataa kaksi päivitystiedostoa valmistajan sivustolta ja kopioi ne FAT 32 alustetulle USB-muistitikulle.



Aseta muistitikku laitteeseen näytön ollessa OFF -tilassa.



Päivityssivu ilmestyy automaattisesti.



Muutaman minuutin kuluttua näyttöker-  
toota lataamisen onnistumisesta: poista  
USB-tikku



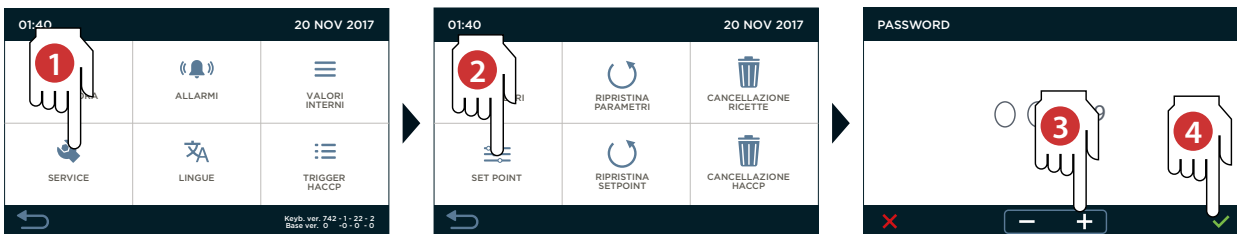
Näyttö käynnistyy automaattisesti uu-  
delleen hetken kuluttua ja pääsivu tulee  
näkyviin.

### Huolto

**Service** valikko (huolto) on tarkoitettu sekä pätevälle henkilöstölle että loppukäyttäjälle. Jotkin toiminnot on suojattu salasanalla, jolla valmistaja estää ei-toivotut muutokset koneen toimintaan sekä vahingot, joita takuu ei kata.

### SET POINT (Asetukset)

Valitse **Settings** -valikosta **Service** ja sitten **SetPoint** ja kirjoita salasana -19 avataksesi asetusvalikon



Label	Chilling set point	Default	MIN	MAX
Ab01	PHASE 1 cell set point in chilling +3°C Soft Manual	0°C	-60°C	100°C
Ab02	PHASE 1 core set point in chilling +3°C Soft Manual	10°C	-60°C	100°C
Ab03	PHASE 1 time set point in chilling +3°C Soft Manual full load	30min	0min	240min
Ab04	PHASE 2 cell set point in chilling +3°C Soft Manual	0°C	-60°C	100°C
Ab05	PHASE 2 core set point in chilling +3°C Soft Manual	5°C	-60°C	100°C
Ab06	PHASE 2 time set point in chilling +3°C Soft Manual full load	30min	0min	240min
Ab07	PHASE 3 cell set point in chilling +3°C Soft Manual	0°C	-60°C	100°C
Ab08	PHASE 3 core set point in chilling +3°C Soft Manual	3°C	-60°C	100°C
Ab09	PHASE 3 time set point in chilling +3°C Soft Manual full load	30min	0min	240min
Ab10	Cell set point in storage +3°C Manual	2°C	-60°C	100°C
Ab11	PHASE 1 cell set point in chilling +3°C Hard Manual	-20°C	-60°C	100°C
Ab12	PHASE 1 core set point in chilling +3°C Hard Manual	22°C	-60°C	100°C
Ab13	PHASE 1 time set point in chilling +3°C Hard Manual full load	30min	0min	240min
Ab14	PHASE 2 cell set point in chilling +3°C Hard Manual	-9°C	-60°C	100°C
Ab15	PHASE 2 core set point in chilling +3°C Hard Manual	10°C	-60°C	100°C
Ab16	PHASE 2 time set point in chilling +3°C Hard Manual full load	30min	0min	240min
Ab17	PHASE 3 cell set point in chilling +3°C Hard Manual	0°C	-60°C	100°C
Ab18	PHASE 3 core set point in chilling +3°C Hard Manual	3°C	-60°C	100°C
Ab19	PHASE 3 time set point in chilling +3°C Hard Manual full load	30min	0min	240min
Ab20	Reserved	90		
Ab21	PHASE 1 cell set point in chilling -18°C Soft Manual	-10°C	-60°C	100°C
Ab22	PHASE 1 core set point in chilling -18°C Soft Manual	3°C	-60°C	100°C
Ab23	PHASE 1 time set point in chilling -18°C Soft Manual full load	80min	0min	240min
Ab24	PHASE 2 cell set point in chilling -18°C Soft Manual	-25°C	-60°C	100°C
Ab25	PHASE 2 core set point in chilling -18°C Soft Manual	-5°C	-60°C	100°C
Ab26	PHASE 2 time set point in chilling -18°C Soft Manual full load	80min	0min	240min
Ab27	PHASE 3 cell set point in chilling -18°C Soft Manual	-40°C	-60°C	100°C
Ab28	PHASE 3 core set point in chilling -18°C Soft Manual	-18°C	-60°C	100°C
Ab29	PHASE 3 time set point in chilling -18°C Soft Manual full load	80min	0min	240min
Ab30	Cell set point in storage -18°C Manual	-20°C	-60°C	100°C



Label	Chilling set point	Default	MIN	MAX
Ab31	PHASE 1 cell set point in chilling -18°C Hard Manual	-40°C	-60°C	100°C
Ab32	PHASE 1 core set point in chilling -18°C Hard Manual	-18°C	-60°C	100°C
Ab33	PHASE 1 time set point in chilling -18°C Hard Manual full load	80min	0min	240min
Ab34	PHASE 2 cell set point in chilling -18°C Hard Manual	-40°C	-60°C	100°C
Ab35	PHASE 2 core set point in chilling -18°C Hard Manual	-18°C	-60°C	100°C
Ab36	PHASE 2 time set point in chilling -18°C Hard Manual full load	80min	0min	240min
Ab37	PHASE 3 cell set point in chilling -18°C Hard Manual	-40°C	-60°C	100°C
Ab38	PHASE 3 core set point in chilling -18°C Hard Manual	-18°C	-60°C	100°C
Ab39	PHASE 3 time set point in chilling -18°C Hard Manual full load	80min	0min	240min
Ab40	Fan speed PHASE 1	5	0	5
Ab41	Fan speed PHASE 2	5	0	5
Ab42	Fan speed PHASE 3	5	0	5
Ab43	Fan speed in storage	5	0	5
Ab44	Maximum chilling time set point +3°C	120min	0min	999min
Ab45	Maximum chilling time set point -18°C	300min	0min	999min
Ab46	PHASE 1 time set point in chilling +3°C Soft Manual half load	30min	0min	240min
Ab47	PHASE 2 time set point in chilling +3°C Soft Manual half load	30min	0min	240min
Ab48	PHASE 3 time set point in chilling +3°C Soft Manual half load	30min	0min	240min
Ab49	PHASE 1 time set point in chilling +3°C Hard Manual half load	30min	0min	240min
Ab50	PHASE 2 time set point in chilling +3°C Hard Manual half load	30min	0min	240min
Ab51	PHASE 3 time set point in chilling +3°C Hard Manual half load	30min	0min	240min
Ab52	PHASE 1 time set point in chilling -18°C Soft Manual half load	80min	0min	240min
Ab53	PHASE 2 time set point in chilling -18°C Soft Manual half load	80min	0min	240min
Ab54	PHASE 3 time set point in chilling -18°C Soft Manual half load	80min	0min	240min
Ab55	PHASE 1 time set point in chilling -18°C Hard Manual half load	80min	0min	240min
Ab56	PHASE 2 time set point in chilling -18°C Hard Manual half load	80min	0min	240min
Ab57	PHASE 3 time set point in chilling -18°C Hard Manual half load	80min	0min	240min
Label	Thawing set point	Default	MIN	MAX
Sc01	Initial set point in thawing cycle with high load	30°C	-60°C	100°C
Sc02	End set point in thawing cycle with high load	12°C	-60°C	100°C
Sc03	Thawing cycle duration with high load	360min	0min	999min
Sc04	Initial set point in thawing cycle with medium load	25°C	-60°C	100°C
Sc05	End set point in thawing cycle with medium load	12°C	-60°C	100°C
Sc06	Thawing cycle duration with medium load	240min	0min	999min
Sc07	Initial set point in thawing cycle with low load	20°C	-60°C	100°C
Sc08	End set point in thawing cycle with low load	12°C	-60°C	100°C
Sc09	Thawing cycle duration with low load	60min	0min	999min
Sc10	Fan speed during phase 1	5	0	5
Sc11	Fan speed during phase 2	5	0	5
Sc12	Fan speed during phase 3	5	0	5
Sc13	Fan speed during phase 4	5	0	5
Sc14	Fan speed during phase 5	5	0	5
Sc15	Dead zone in thawing cycle	1°C	0°C	10°C
Sc16	Heat hysteresis in thawing cycle	2°C	0°C	10°C
Sc17	Cold hysteresis in thawing cycle	2°C	0°C	10°C
Sc18	Storage set point in thawing cycle	3°C	-60°C	100°C
Sc19	Set humidity during phase 1	0	0	5
Sc20	Set humidity during phase 2	0	0	5
Sc21	Set humidity during phase 3	0	0	5
Sc22	Set humidity during phase 4	0	0	5
Sc23	Set humidity during phase 5	0	0	5
Sc24	Set humidity during storage	0	0	5

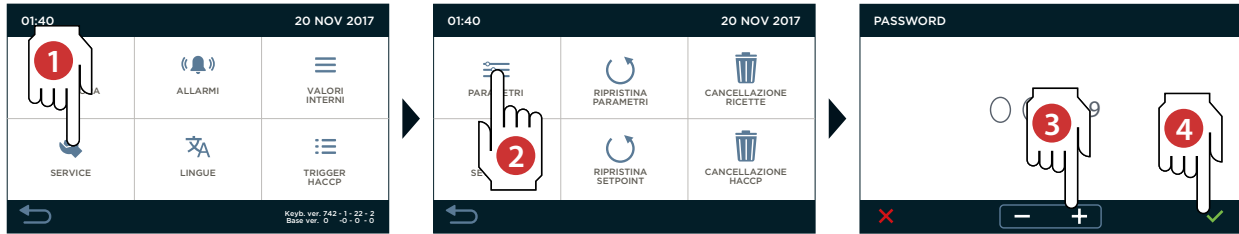
Label	Cooling set point	Default	MIN	MAX
PR01	Pre-cooling chamber set point	-25°C	-60°C	45°C
PR02	Pre-cooling chamber set point Positive cycles only	-25°C	-60°C	45°C
PR03	Buzzer sounding period at end pre-cooling	60 sec	3 sec	600 sec
Label	Anisakis Killer set point	Default	MIN	MAX
AK01	Chamber set point in chilling	-40°C	-60°C	100°C
AK02	Needle Probe set point end chilling	-18°C	-60°C	100°C
AK03	Maintenance phase duration	24 h	1 h	99 h
AK04	Chamber set point in storage	-20°C	-60°C	100°C
AK05	Maximum phase 1 needle probe duration	5 h	1 h	99 h
Label	Retarder set point	Default	MIN	MAX
FL01	FL04, FL05, FL06 parameter offset	1°C	1°C	15°C
FL02	Minimum settable set point for the block, storage and manual refrigeration phases.	-22°C	-99°C	FL03
FL03	Maximum settable set point for the block, storage and manual refrigeration phases.	25°C	FL02	45°C
FL04	neutral cold zone for block, storage and manual refrigeration phases	1°C	0°C	10°C
FL05	neutral cold zone for activation, rising and manual heating phases	3°C	0°C	10°C
FL06	neutral cold zone for delay baking phase	1°C	0°C	10°C
FL07	FL10, FL11 parameter offset	1°C	1°C	15°C
FL08	Minimum settable set point for the activation, rising, delay baking and manual heating phases.	0°C	-99°C	FL09
FL09	Maximum settable set point for the activation, rising, delay baking and manual heating phases.	40°C	FL08	45°C
FL10	neutral hot zone for activation, rising and manual heating phases	3°C	0°C	10°C
FL11	neutral hot zone for delay baking phase	1°C	0°C	10°C
FL12	Cycle time to turn on the heating resistances in the event of heat request	60 sec	1 sec	600sec
FL13	Heating resistance activation time in cycle time FL12	45 sec	1 sec	600 sec
FL14	Number of resistance regulation steps in activation phase	4	1	10
FL15	Percent 1st activation step increase	25%	0%	FL16
FL16	Percent 2nd activation step increase	50%	FL15	FL17
FL17	Percent 3rd activation step increase	75%	FL16	FL18
FL18	Percent 4th activation step increase	100%	FL17	100
FL19	Percent 5th activation step increase	----	FL18	FL20
FL20	Percent 6th activation step increase	----	FL19	FL21
FL21	Percent 7th activation step increase	----	FL20	FL22
FL22	Percent 8th activation step increase	----	FL21	FL23
FL23	Percent 9th activation step increase	----	FL22	FL24
FL24	Percent 10th activation step increase	----	FL23	100%
NOTE: visibility of parameters FL15 to FL24 depends on the number of regulation steps selected with parameters FL14. Consequently, even the parameter default value will change to have a linear percent increase as default. Example of 4 regulation steps: FL15 25%, FL16 50%, FL17 75%, FL18 100% Example of 7 regulation steps: FL15 14%, FL16 29%, FL17 43%, FL18 57%, FL19 71%, FL20 86%, FL21 100%				
FL25	Number of resistance regulation steps in rising phase	4	1	10
FL26	Percent 1st rising step increase	25%	0%	FL27
FL27	Percent 2nd rising step increase	50%	FL26	FL28
FL28	Percent 3rd rising step increase	75%	FL27	FL29
FL29	Percent 4th rising step increase	100%	FL28	100
FL30	Percent 5th rising step increase	----	FL29	FL31
FL31	Percent 6th rising step increase	----	FL30	FL32

Label	Retarder set point	Default	MIN	MAX
FL32	Percent 7th rising step increase	----	FL31	FL33
FL33	Percent 8th rising step increase	----	FL32	FL34
FL34	Percent 9th rising step increase	----	FL33	FL35
FL35	Percent 10th rising step increase	----	FL34	100%
NOTE: visibility of parameters FL15 to FL24 depends on the number of regulation steps selected with parameters FL14. Consequently, even the parameter default value will change to have a linear percent increase as default. Example of 4 regulation steps: FL15 25%, FL16 50%, FL17 75%, FL18 100% Example of 7 regulation steps: FL15 14%, FL16 29%, FL17 43%, FL18 57%, FL19 71%, FL20 86%, FL21 100%				
FL36	Humidity control mode: 0 = with humidity probe 1 = timed cycles based on set percent	1	0	1
FL37	Minimum cell temperature under which humidifying/dehumidifying control is inhibited	10°C	-99°C	45°C
FL38	Cycle time for humidifier start (if FL36 = 1)	60sec	1sec	600sec
FL39	Humidifier start time win FL38 cycle time to generate 100% humidity in the cell (if FL36 =1)	30sec	1sec	600sec
FL40	Humidification/dehumidification control on during block and storage phases	0	0	1
FL41	dehumidification offset	5 %rH	1 %rH	100 %rH
FL42	neutral dehumidification zone value	2 %rH	0 %rH	100 %rH
FL43	dehumidification attempt duration with pump-down solenoid valve	10 sec	0 sec	255 sec
FL44	humidification offset	5 %rH	1 %rH	100 %rH
FL45	neutral humidification zone value	2 %rH	0 %rH	100 %rH
FL46	humidification proportional band value	10 %rH	0 %rH	50 %rH
FL47	Cycle time for proportional humidification regulation	30sec	0sec	255sec
FL48	Base times for proportional humidification regulation cycle time: 0 = seconds; 1 = minutes	0	0	1
FL49	Compressor forced startup at the start of Activation and Leavening	0min	0min	240min
FL50	Reserved	0		
FL51	Reserved	10		
FL52	Reserved	20		
FL53	Reserved	30		
Label	Slow cooking set point	Default	MIN	MAX
CL01	Meat cooking chamber temperature set phase 1	80°C	20°C	85°C
CL02	Meat cooking time set phase 1	120 min	-1 (INF)	900 min
CL03	Meat needle probe cooking set phase 1	45°C	0°C	85°C
CL04	Meat cooking fan set phase 1	2	0	5
CL05	Meat cooking humidity set phase 1	1	0	5
CL06	Fish cooking chamber temperature set phase 1	85°C	20°C	85°C
CL07	Fish cooking time set phase 1	90 min	-1 (INF)	900 min
CL08	Fish needle probe cooking set phase 1	40°C	0°C	85°C
CL09	Fish cooking fan set phase 1	2	0	5
CL10	Fish cooking humidity set phase 1	1	0	5
CL11	Bakery cooking chamber temperature set phase 1	45°C	20°C	85°C
CL12	Bakery cooking time set phase 1	120 min	-1 (INF)	900 min
CL13	Bakery needle probe cooking set phase 1	42°C	0°C	85°C
CL14	Bakery cooking fan set phase 1	2	0	5
CL15	Bakery cooking humidity set phase 1	0	0	5
CL16	Meat cooking chamber temperature set phase 2	80°C	20°C	85°C
CL17	Meat cooking time set phase 2	120 min	-1 (INF)	900 min
CL18	Meat needle probe cooking set phase 2	70°C	0°C	85°C

Label	Slow cooking set point	Default	MIN	MAX
CL19	Meat cooking fan set phase 2	2	0	5
CL20	Meat cooking humidity set phase 2	1	0	5
CL21	Fish cooking chamber temperature set phase 2	80°C	20°C	85°C
CL22	Fish cooking time set phase 2	90 min	-1 (INF)	900 min
CL23	Fish needle probe cooking set phase 2	68°C	0°C	85°C
CL24	Fish cooking fan set phase 2	2	0	5
CL25	Fish cooking humidity set phase 2	1	0	5
CL26	Bakery cooking chamber temperature set phase 2	45°C	20°C	85°C
CL27	Bakery cooking time set phase 2	0min	-1 (INF)	900 min
CL28	Bakery needle probe cooking set phase 2	42°C	0°C	85°C
CL29	Bakery cooking fan set phase 2	2	0	5
CL30	Bakery cooking humidity set phase 2	0	0	5
CL31	Chamber set in storage	42°C	20°C	85°C
CL32	Fan set in storage	2	0	5
CL33	Humidity set in storage	0	0	5
CL34	Resistance activation period in proportional band (Conf120)	0 sec	0 sec	600 sec
Label	Drying set point	Default	MIN	MAX
As01	SOFT drying duration	40 min	1	10
As02	HARD drying duration	80 min	0°C	85°C
As03	De-icing solenoid hysteresis	0°C	0°C	85°C
As04	Heating hysteresis	0°C	0 sec	999 sec
As05	Cell drying set point	5	0	5
As06	not used	70	-60°C	85°C
Label	Short leavening set point	Default	MIN	MAX
Lb01	Leavening heating set point	26°C	0°C	45°C
Lb02	Leavening set point	120 min	0 min	900 min
Lb03	Leavening humidity set	4	0	5
Lb04	Conservation fan set	2	1	5
Lb05	Conservation heating set point	10°C	0°C	45°C
Lb06	Conservation humidity set point	4	0	5
Lb07	Conservation fan set	2	1	5
Label	Standard drying set point	Default	MIN	MAX
Av01	Number of drying cycles	4	1	10
Av02	Heating set point	45°C	0°C	85°C
Av03	Cooling set point	15°C	0°C	85°C
Av04	Pause time	120 sec	0 sec	999 sec
Av05	Fans in drying mode set	5	1	5
Av06	Evaporator set: below the compressor turns off	0°C	-60°C	85°C

**Parametrit**

Valitse **Settings** -valikosta **Service** ja sitten **Parameters** ja kirjoita salasana 19 avataksesi asetusvalikon



Label	Machine configuration	Default	min	MAX
Conf00	Hysteresis for temperature alarm reset	2°C	0°C	10°C
Conf01	High Temperature alarm threshold in positive storage for Set CONS	7°C	0°C	50°C
Conf02	Low Temperature alarm threshold in positive storage	0°C	-10°C	0°C
Conf03	High Temperature alarm threshold in negative storage for Set CONS	6°C	0°C	50°C
Conf04	Low Temperature alarm threshold in negative storage for Set CONS	-10°C	-50°C	0°C
Conf05	Temperature alarm delay from start storage or defrost	60min	0min	300min
Conf06	Temperature alarm delay	30min	0min	300min
Conf07	Maximum blackout duration	2min	0min	300min
Conf08	Keyboard lock timeout	180sec	0sec	600sec
Conf09	0: Celsius; 1: Fahrenheit	0	0	1
Conf10	Cell probe offset	0°C	-10°C	10°C
Conf11	Evaporator probe offset	0°C	-10°C	10°C
Conf12	Condenser Probe offset	0°C	-10°C	10°C
Conf13	Needle Probe 1 offset	0°C	-10°C	10°C
Conf14	Needle Probe 2 offset	0°C	-10°C	10°C
Conf15	Needle Probe 3 offset	0°C	-10°C	10°C
Conf16	Needle Probe 4 offset	0°C	-10°C	10°C
Conf17	Door open polarity 0: DI closed = door Closed 1: DI closed = door Open	0	0	1
Conf18	Door Open alarm delay	2 min	0 min	60 min
Conf19	Enable buzzer (0 disabled; 1 Enabled)	1	0	1
Conf20	Buzzer duration at end chilling cycle	10 sec	0 sec	600 sec
Conf21	Alarm buzzer duration	1 min	0 min	90 min
Conf22	Enable needle probe acknowledge (0 disabled; 1 Enabled)	0	0	1
Conf23	Positive Chilling cycles only: 0 = Positive and Negative cycles and thawing 1 = Positive and Negative cycles 2 = Positive cycles and thawing 3 = Positive cycles only	0	0	1

Label	Machine configuration	Default	min	MAX
Conf24	HP alarm detection time	5 sec	0 sec	60 sec
Conf25	High Pressure digital input polarity 0: DI Open = HP alarm on 1: DI Closed = HP alarm on	0	0	1
Conf26	effect caused by high pressure input activation: 0=no effect 1= Alarm, the compressor and evaporator fan turn off and the condenser fan turns on	1	0	1
Conf27	LP alarm detection time	5 sec	0 sec	60 sec
Conf28	Low Pressure digital input polarity 0: DI Open = LP alarm on 1: DI closed = LP alarm on	0	0	1
Conf29	effect caused by low pressure input activation: 0=no effect 1 = Low Pressure alarm: the compressor, heating and evaporator fan are turned off. 2= Pumpdown and alarm management: in cooling system shutdown, the input will turn of the compressor output; if the input does not trigger at the end of pumpdown time, the compressor turns off and an alarm is generated. 3 = Compressor overload alarm: the compressor and fans and resistances will be turned off.	3	0	3
Conf30	Thermostat alarm detection time	5 sec	0 sec	60 sec
Conf31	Thermostat digital input polarity 0: DI Open = Thermostat alarm on 1: DI closed = Thermostat alarm on	0	0	1
Conf32	effect caused by thermostat input activation: 0=no effect 1 = Alarm; the compressor and fans and resistances will be turned off.	1	0	1
Conf33	Door resistance on set point	10°C	-10°C	20°C
Conf34	UVC sterilisation duration	15 min	0 min	999 min
Conf35	Minimum temperature for start sterilisation	15°C	0°C	100°C
Conf36	Temperature under which needle probe heating can start	-5°C	-50°C	50°C
Conf37	Needle Probe Heating duration	90 sec	0 sec	600 sec
Conf38	End needle probe heating temperature	30°C	0°C	100°C
Conf39	Compressor on off hysteresis	1°C	0°C	20°C
Conf40	Minimum compressor shutdown time	2 min	0 min	30 min
Conf41	Minimum compressor on time	0 sec	0 sec	300 sec
Conf42	Minimum time between two compressor starts	0 min	0 min	30 min
Conf43	Reserved	0		
Conf44	Delta set point in needle probe control with cell probe error	-2°C	-10°C	10°C
Conf45	Minimum needle probe temperature for start chilling	90°C	0°C	90°C
Conf46	Needle probe insertion test duration	3 min	1 min	240 min
Conf47	Fan ON with compressor off in storage	30 sec	0 sec	999 sec
Conf48	Fan OFF with compressor off in storage	120 sec	0 sec	999 sec
Conf49	Temperature difference at core in needle probe insertion test	4°C	0	10°C
Conf50	Temperature difference between cell and core in needle probe insertion test	5°C	0	10°C
Conf51	Instrument address	1	1	247
Conf52	Serial management: 0=not used; 1= ModBus	1	0	1
Conf53	BaudRate: 0 = 2400; 1 = 4800; 2 = 9600; 3 = 19200	2	0	3

Label	Machine configuration	Default	min	MAX
Conf54	Parity : 0 = no parity; 1 = odd; 2 = even	2	0	2
Conf55	Sampling time	10 min	1 min	60 min
Conf56	Run defrost at start chilling 0 = No; 1 = Yes	0	0	1
Conf57	End defrost temperature	8°C	-10°C	30°C
Conf58	Maximum defrost duration	15 min	1 min	90 min
Conf59	Interval between two defrosts in storage (0=excluded)	0 hours	0 hours	18 hours
Conf60	Defrost type: 0= air; 1= hot gas; 2= electric	0	0	2
Conf61	Dripping time	1 min	0 min	90 min
Conf62	Compressor start delay with hot gas defrost	0 sec	0 sec	600 sec
Conf63	Temperature under which defrost can start	3°C	-10°C	30°C
Conf64	Fan stop temperature delta after defrost	5°C	0°C	10°C
Conf65	Compressor ON time in Pos cycles with Chamber probe fault	3 min	0 min	60 min
Conf66	Compressor OFF time in Pos cycles with Chamber probe fault	7 min	0 min	60 min
Conf67	Compressor ON time in Neg cycles with Chamber probe fault	8 min	0 min	60 min
Conf68	Compressor OFF time in Neg cycles with Chamber probe fault	2 min	0 min	60 min
Conf69	Compressor on delay from Power-On	2 min	0 min	30 min
Conf70	Minimum speed settable by the user	1	0	5
Conf71	Maximum speed settable by the user	5	0	5
Conf72	PWM fan peak speed	80%	0%	100%
Conf73	PWM fan peak time	5 sec	0 sec	600 sec
Conf74	Initial splash	1	0	10
Conf75	Machine type: 0=Gastronomy; 1=Bakery	0	0	1
Conf76	Minimum PWM fan linearised speed	10%	0%	100%
Conf77	Maximum PWM fan linearised speed	60%	0%	100%
Conf78	Enable Evaporator fan regulation temperature set	25°C	-50°C	50°C
Conf79	Reserved	0		
Conf80	condenser temperature over which the over which overheated condenser alarm triggers	80°C	0°C	200°C
Conf81	condenser temperature over which the over which compres- sor blocked alarm triggers	90°C	0°C	200°C
Conf82	compressor blocked alarm delay	1 min	0 min	15 min
Conf83	Compressor shutdown delay (Pumpdown)	10 sec	0 sec	600 sec
Conf84	Solenoid start delay (Pumpdown)	60 sec	0 sec	600 sec
Conf85	Reserved	0		
Conf86	fan operations in thawing: 0=parallel to compressor/resistances; 1=always ON	1	0	1
Conf87	Enable evaporator probe: 0 = No; 1 = Yes	1	0	1
Conf88	Enable condenser probe: 0 = No; 1 = Yes	0	0	1
Conf89	Blackout duration during a cycle over which the cycle is interrupted	15min	0min	60min
Conf90	Instrument behaviour at restored power 0 = the cycle is interrupted 1 = the cycle is resumed 2 = the cycle is resumed if the interruption duration was under parameter Conf89	1	0	2
Conf91	Reserved	1		
Conf92	evaporator fan speed during dehumidification	2	0	5
Conf93	evaporator fan shutdown delay from compressor/heating resist- ance shutdown (only valid for operations in parallel)	0sec	0sec	240sec
Conf94	Cycle time for evaporator fan start (valid when fans should be off)	60sec	0sec	600sec

Label	Machine configuration	Default	min	MAX
Conf95	Evaporator fan activation time in cycle time Conf94	60sec	0sec	600sec
Conf96	Evaporator Fan: 0=Inverter; 1=PWM	1	0	1
Conf97	evaporator fan delay at door closure	3sec	0sec	240sec
Conf98	Inverter fans speed 1	500 rpm	400 rpm	600 rpm
Conf99	Inverter fans speed 2	700 rpm	600 rpm	800 rpm
Conf100	Inverter fans speed 3	900 rpm	800 rpm	1000 rpm
Conf101	Inverter fans speed 4	1100 rpm	1000 rpm	1200 rpm
Conf102	Inverter fans speed 5	1300 rpm	1200 rpm	1400 rpm
Conf103	PWM fans speed 1	20%	0%	100%
Conf104	PWM fans speed 2	40%	0%	100%
Conf105	PWM fans speed 3	60%	0%	100%
Conf106	PWM fans speed 4	80%	0%	100%
Conf107	PWM fans speed 5	100%	0%	100%
Conf108	Sterilisation: 0=Hi-giene; 1=UVC	0	0	1
Conf109	Condenser fan activation hysteresis	2°C	0°C	20°C
Conf110	Condenser fan activation set point	15°C	-50°C	50°C
Conf111	Condenser fans during defrosting 0 = fans OFF; 1 = fans ON	0	0	1
Conf112	Condenser fan shutdown delay from compressor shutdown (only valid with condenser probe disabled)	30 sec	0 sec	300 sec
Conf113	Sterilisation duration with Hi-giene	30 min	0 min	999 min
Conf114	Fan operations in Block phase: 0=parallel to compressor; 1=always ON	1	0	1
Conf115	Fan operations in Storage phase: 0=parallel to compressor; 1=always ON	1	0	1
Conf116	Fan operations in Activation phase: 0=parallel to compressor; 1=always ON	1	0	1
Conf117	Fan operations in Rising phase: 0=parallel to compressor; 1=always ON	1	0	1
Conf118	Fan operations in Delay baking phase: 0=parallel to compressor; 1=always ON	1	0	1
Conf119	Door effect: 0=no effect; 1= Evaporator, Compressor and heating resistance fan off; 2= Evaporator and heating resistance fan off;	2	0	2
Conf120	Heating proportional band in cooking	1°C	0°C	20°C
Conf121	Spray time in humidification during cooking	2sec	0sec	60sec
Conf122	Cycle time in humidification during cooking	15min	0min	999min
Conf123	Humidification activation delay at start cooking	1min	0min	99min
Conf124	Spray time in humidification during thawing	2sec	0sec	60sec
Conf125	Cycle time in humidification during thawing	15min	0min	999min
Conf126	Humidification activation delay at start thawing	90min	0min	99min
Conf127	Spray time in humidification during leavening retarder	2sec	0sec	60sec
Conf128	Cycle time in humidification during leavening retarder	15min	0min	999min
Conf129	Humidification activation delay at start leavening retarder	0min	0min	99min
Conf130	Continuous Cycle set point	0°C	-50°C	85°C
Conf131	Fan set in continuous cycle	5	0	5
Conf132	Leavening humidifying spray time	2 sec	0 sec	60 sec
Conf133	Leavening humidifying cycle time	15 min	0 min	999 min
Conf134	Humidifying delay during leavening	1 min	0 min	99 min
Conf135	Compressor dead zone in slow cooking cycles	3°C	0°C	20°C
Conf136	Maximum duration on compressor during cooking	15sec	0sec	250sec
Conf137	duration on buzzer	5sec	0sec	600sec
Conf138	duration off buzzer	55sec	0sec	999sec



## Ylläpito (puhdistus)



**Katkaise aina virransyöttö laitteeseen ennen puhdistustoimenpiteitä ja käytä aina asianmukaisia suojavälineitä** (esimerkiksi suojahanskoja) suorittaessasi ylläpitotoimenpiteitä.



Käyttäjä tulee suorittaa ainoastaan rutiinomaiset ylläpitotehtävät (puhdistus). Muu huolto ja ylläpito, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.



Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka johtuvat väärin suoritetusta ylläpidosta (esimerkiksi sopimattoman puhdistusaineen käyttö) tai suorittamatta jätetystä ylläpidosta. Tällöin raukeaa myös takuu.

Laitteen ja sen osien puhdistuksen yhteydessä, **ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ:**

- hionta-aineita sisältäviä puhdistusaineita
- vahvoja tai syövyttäviä puhdistusaineita (esimerkiksi suolahappo tai rikkihappo, lipeäkiveä ym.). Varoitus! Älä myöskään koskaan käytä näitä aineita laitteen alla tai ympärillä olevan lattian puhdistamiseen.
- hiovia tai teräviä työkaluja (esimerkiksi hioma-aineet, lastat, teräsharjat ym.)
- höyry- tai painepesu.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa, puhdista hyllyt ja kammio liinalla joka on kostutettu lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee ja kuivaa lopuksi. Jäännösten poistamiseksi käytä laitetta tyhjänä noin 30 minuutin ajan.

### Ulkoisten teräspintojen puhdistus

Anna laitteen jäähtyä jos Slow Cooking toimintoa on käytetty. Puhdista ulkoiset teräspinnat liinalla joka on kostutettu lämpimällä saippuavedellä tai teräkselle tarkoitetulla puhdistusaineella. Huuhtelee ja kuivaa lopuksi.

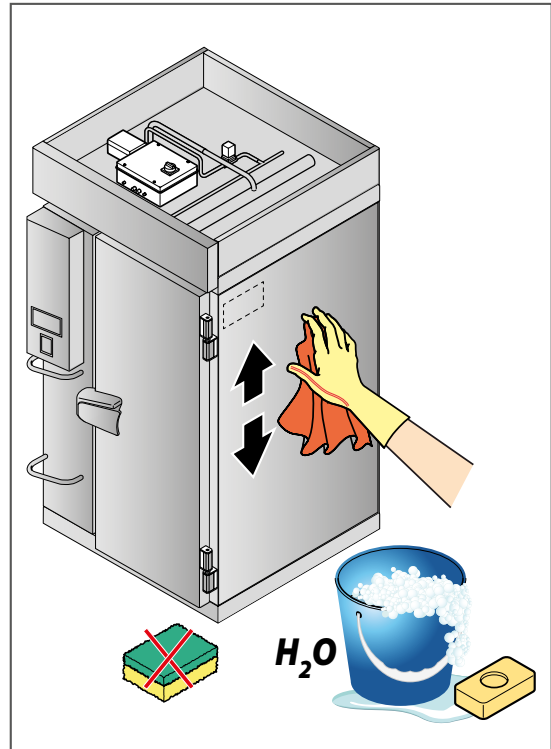
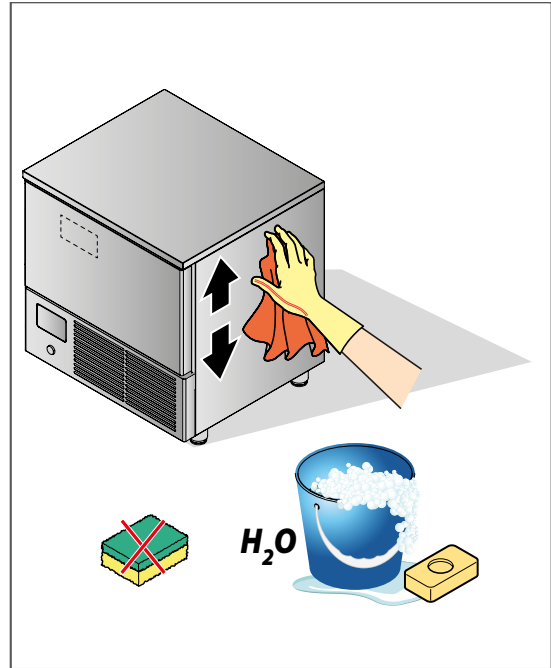
### Kammion puhdistus

Puhdista kammio päivittäin korkean hygienian ja laitteen suorituskyvyn ylläpitämiseksi. Käytä lämpimällä saippuavedellä kostutettua liinaa ja lopeta huuhtelemalla ja kuivaamalla.

### Kosketusnäyttö

Puhdista kosketusnäyttö liinalla, joka on kostutettu lasinpuhdistusaineella, seuraa puhdistusainevalmistajan ohjeita.

Älä suihkuta suuria määriä puhdistusainetta, puhdistusaine saattaa tunkeutua kosketusnäyttöön vaurioittaen sitä.



## Ilmanvaihtoaukot

Pidä ilmanvaihtoaukkoja vapaina esteistä ja pölystä, puhdista ne usein pölynimurilla tai harjalla.

Suosittellemme, että irrotat etupaneelin kerran viikossa kuvien mukaisesti (1 - 3) ja puhdistat suodatinta lämpimällä saippuvedellä. Vaihda suodatin tarvittaessa (ota yhteyttä jälleenmyyjään varaosien tilaamiseksi)

## Jos laitetta ei käytetä vähään aikaan

Katkaise sähkö- ja vedensyöttö jaos laitetta ei käytetä vähään aikaan. Suojaa ulkoiset teräspinnat levittämällä niihin ohut kerros vaseliiniöljyä pehmeällä liinalla.

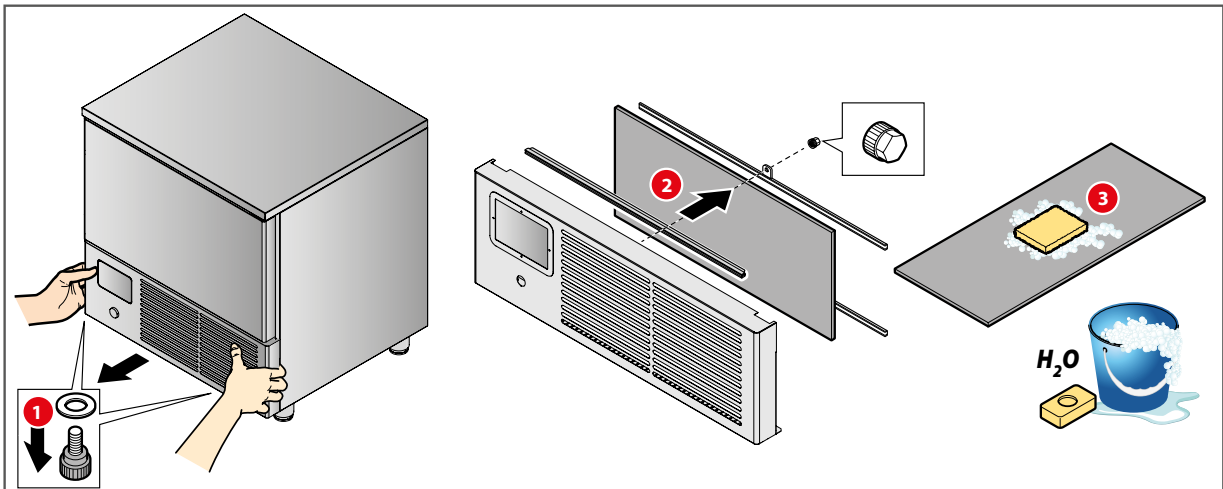
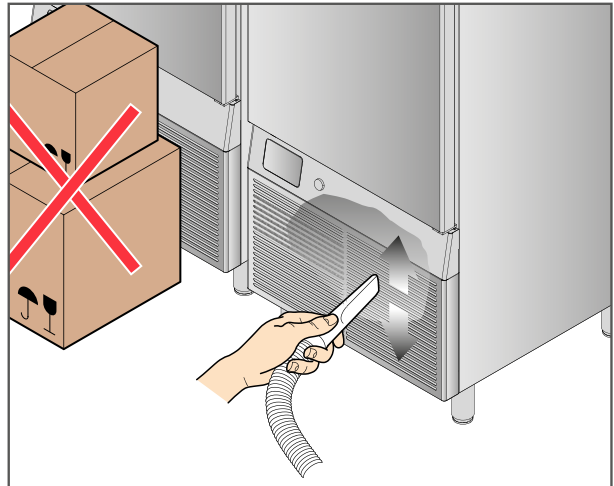
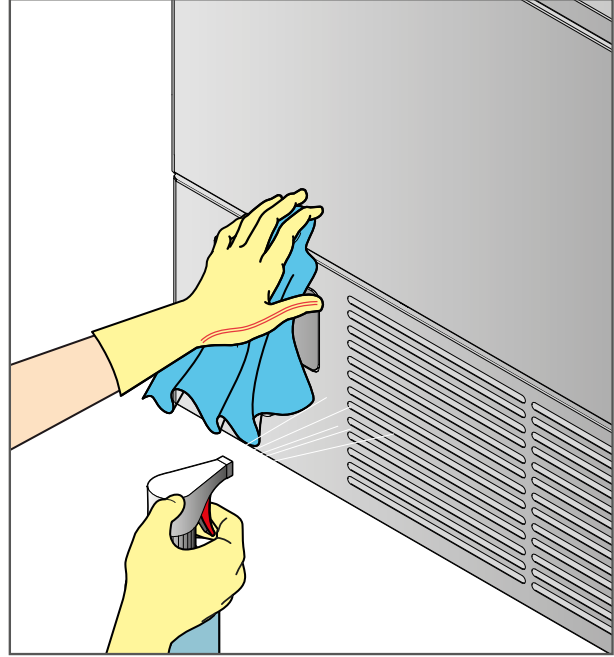
Jätä laitteen ovi raolleen jottei kammioon muodostu ummehtunutta hajua.

Kun laite taas otetaan käyttöön:

- puhdista laite ja sen lisävarusteet huolellisesti
- kytke sähkö- ja vedensyöttö laitteeseen
- tarkista laite ennen käyttöä
- käynnistä laite matalalla lämpötilalla ja anna sen käydä vähintään 60 minuuttia ilman ruokaa kammiossa.



**Jotta laite toimisi kunnolla ja turvallisesti, suosittelemme, että valtuutettu huoltohenkilöstö tarkistaa ja huoltaa laitteen vähintään kerran vuodessa.**



## Huolto

Jos laite vikaantuu tai toimii normaalista poiketen:

- katkaise sähkön- ja vedensyöttö laitteeseen
  - käy läpi alla oleva taulukko löytääksesi mahdollisen ratkaisun
- Jos taulukko ei ratkaise ongelmaa, ota yhteyttä huoltoon ja kerro:
- vian laatu
  - laitteen valmistusnumero joka löytyy laitteen tyyppikilvestä.

Vain alkuperäisiä varaosia saa käyttää laitteen huoltamiseen. Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista virheistä, jos muita kuin alkuperäisiä varaosia on käytetty. Tällöin raukeaa myös takuu.

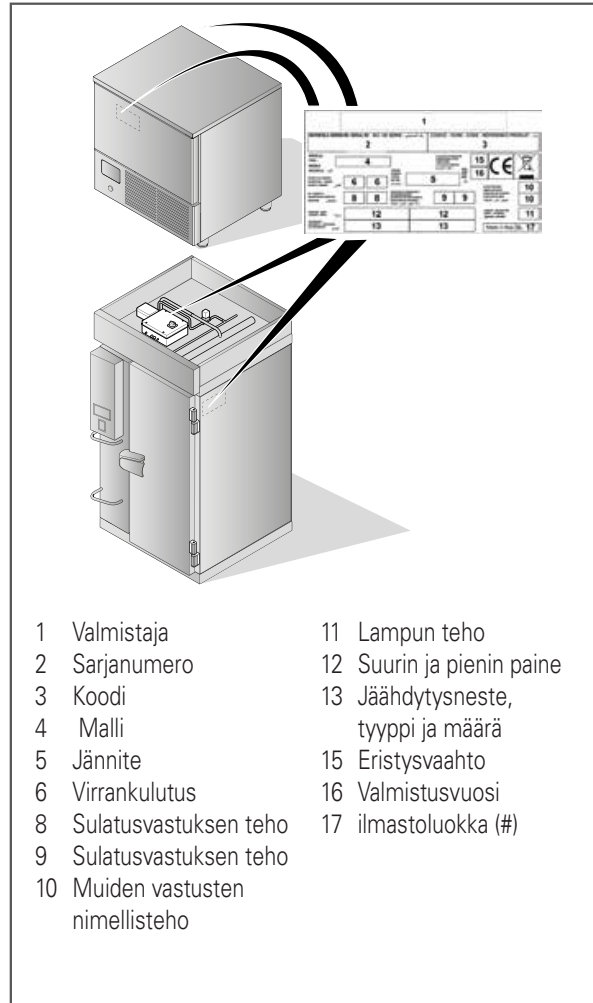


**Jotta laite toimisi kunnolla ja turvallisesti, suosittelemme, että valtuutettu huoltohenkilöstö tarkistaa ja huoltaa laitteen vähintään kerran vuodessa.**

### Valmistaja:

F.R.C.

Via Treviso, 4 33083 - Taiedo di Chions (PN) - Italia



- |    |                               |    |                                  |
|----|-------------------------------|----|----------------------------------|
| 1  | Valmistaja                    | 11 | Lampun teho                      |
| 2  | Sarjanumero                   | 12 | Suurin ja pienin paine           |
| 3  | Koodi                         | 13 | Jäähdytysnestee, tyyppi ja määrä |
| 4  | Malli                         | 15 | Eristysvahto                     |
| 5  | Jännite                       | 16 | Valmistusvuosi                   |
| 6  | Virrankulutus                 | 17 | ilmastoluokka (#)                |
| 8  | Sulatusvastuksen teho         |    |                                  |
| 9  | Sulatusvastuksen teho         |    |                                  |
| 10 | Muiden vastusten nimellisteho |    |                                  |

Vika	Tarkista ennen huollon kutsumista että...
Laite on kokonaan pois päältä	<ul style="list-style-type: none"> <li>• laitteen sähköpistoke on kunnolla liitetty pistorasiaan.</li> </ul>
Laite ei jäähy tarpeeksi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mikään ulkoinen lämmönlähde ei vaikuta laitteen toimintaan</li> <li>• laitteen ovi on kunnolla kiinni</li> <li>• pöly tai esineet eivät tuki laitteen ilmanvaihtoaukkoja</li> <li>• tuotteet laitteessa on jaettu tasaisesti eivätkä estä ilmankiertoa kammiossa</li> <li>• laitetta ei ole ylikuormitettu liian suurella määrällä tuotteita (seuraa ohjeita)</li> </ul>
Laite on äänekäs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• laite ei ole mekaanisessa kosketuksessa muihin laitteisiin tai esineisiin</li> <li>• laite seisoo suorassa</li> <li>• kaikki näkyvät ruuvit ovat tiukalla</li> </ul>



**Älä yritä korjata laitetta itse. Tämä voi johtaa vakaviin henkilö- tai omaisuusvahinkoihin. Tällöin raukeaa myös takuu. Laitteen huoltoa saa suorittaa vain valtuutettu huoltohenkilöstö alkuperäisten varaosien avulla.**

## Hälytykset



Hälytystilanteen sattuessa näkyy näytössä varoitus. Jotkut hälytykset estävät koneen käytön, toiset vain rajoittavat joitain toimintoja.

### Chamber Probe Alarm, kammion lämpötila-anturi (ota yhteyttä huoltoon)

Näytössä näkyy varoitus. Vaimenna äänimerkki koskettamalla näyttöä. Hälytys nollautuu kun vika on korjattu.

Seuraavia toimintoja voidaan käyttää Chamber Probe hälytyksen ollessa aktiivinen:

- Aikaohjattu jäähdytys (tuotteen sisälämpötila-anturi ohjaa kompressoria).
- Lämpötilaohjattu jäähdytys joka ei vielä ole käynnistetty muuttuu käynnistettäessä aikaohjatuksi.
- Käynnissä oleva lämpötilaohjattu jäähdytys muuttuu aikaohjatuksi jos tuotteen sisälämpötila-anturi ei ole käytössä.
- Käynnissä oleva aikaohjattu jäähdytys jota ohjaa tuotteen sisälämpötila-anturi.

### Evaporator Probe Alarm, höyrystinhälytys (ota yhteyttä huoltoon)

Näytössä näkyy varoitus ja äänimerkki kuuluu. Vaimenna äänimerkki koskettamalla näyttöä. Hälytys nollautuu kun vika on korjattu.

### High Temperature alarm during storage, korkea lämpötila säilytysvaiheen aikana

Hälytys annetaan lämpötilan ollessa tietyn ajan yli asetusarvon säilytysvaiheen aikana (kylmä tai pakkassäilytys). Näytössä näkyy varoitus ja äänimerkki kuuluu. Vaimenna äänimerkki koskettamalla näyttöä. Hälytys lakkaa kun lämpötila palaa normaaliin. Hälytyksen tiedot tallentuvat HACCP lokitiedostoon.

### Low Temperature alarm during storage, matala lämpötila säilytysvaiheen aikana

Hälytys annetaan lämpötilan ollessa tietyn ajan alle asetusarvon säilytysvaiheen aikana (kylmä tai pakkassäilytys). Näytössä näkyy varoitus ja äänimerkki kuuluu. Vaimenna äänimerkki koskettamalla näyttöä. Hälytys lakkaa kun lämpötila palaa normaaliin. Hälytyksen tiedot tallentuvat HACCP lokitiedostoon.

### Needle Probe Alarm, tuotelämpötila-anturin hälytys (ota yhteyttä huoltoon)

Hälytys annetaan valmiustilan tai jäähdytyksen aikana (tässä tapauksessa suoritetaan jäähdytys loppuun aikaohjattuna) tai matalalämpökypsennyksen aikana (tässä tapauksessa ohjelma keskeytyy). Näytössä näkyy varoitus ja äänimerkki kuuluu. Vaimenna äänimerkki koskettamalla näyttöä. Hälytys nollautuu kun vika on korjattu. Jos käytössä on monipisteanturi riittää, että yksi mittauspiste anturissa vikaantuu hälytyksen käynnistämiseksi.

### Door Open alarm, avoimen oven hälytys

Hälytys annetaan kun laitteen ovi on ollut auki tietyn ajan. Kompressori pysähtyy, näytön yläreuna muuttuu punaiseksi ja äänimerkki kuuluu. Vaimenna äänimerkki koskettamalla näyttöä. Hälytys nollautuu kun ovi suljetaan.

**HP pressure gauge Alarm, korkea paine (ota yhteyttä huoltoon)**

HP pressure gauge hälytyksen sattuessa keskeytyy käynnissä oleva jäähdytysohjelma heti. Kompressorin ja höyrystimen puhallin pysähtyvät myös heti.

Näytössä näkyy varoitus ja äänimerkki kuuluu. Vaimenna äänimerkki koskettamalla näyttöä. Hälytys nollautuu kun vika on korjattu.

**LP pressure gauge alarm, matala paine (riippuen mallista) (ota yhteyttä huoltoon)**

LP pressure gauge hälytyksen sattuessa keskeytyy käynnissä oleva jäähdytysohjelma heti. Kompressorin ja höyrystimen puhallin pysähtyvät myös heti.

Näytössä näkyy varoitus ja äänimerkki kuuluu. Vaimenna äänimerkki koskettamalla näyttöä. Hälytys nollautuu kun vika on korjattu.

**Compressor overload alarm, kompressorin ylikuormitettu (riippuen mallista) (ota yhteyttä huoltoon)**

Compressor overload gauge hälytyksen sattuessa keskeytyy käynnissä oleva jäähdytysohjelma heti. Kompressorin ja höyrystimen puhallin pysähtyvät myös heti.

Näytössä näkyy varoitus ja äänimerkki kuuluu. Vaimenna äänimerkki koskettamalla näyttöä. Hälytys nollautuu kun vika on korjattu.

**Safety Thermostat alarm, turvatermostaatti (kontakta service)**

Safety Thermostat hälytyksen sattuessa keskeytyy käynnissä oleva jäähdytysohjelma heti. Kompressorin ja höyrystimen puhallin pysähtyvät myös heti.

Näytössä näkyy varoitus ja äänimerkki kuuluu. Vaimenna äänimerkki koskettamalla näyttöä. Hälytys nollautuu kun vika on korjattu.

**Blackout alarm, sähkökatkos**

Kun sähkökatkoksen aiheuttama hälytys annetaan käynnissä olevan ohjelman aikana jatkaa laite ohjelmaa taas jos sähköt kytkeytyvät päälle 10 minuutin kuluessa.

Vaimenna äänimerkki koskettamalla näyttöä.



## Laitteen poistaminen käytöstä (ympäristön suojele)



Laitteen palveltua taloudellisen elinikänsä loppuun on sen hävittämisessä noudatettava voimassa olevia paikallisia määräyksiä ja ohjeita. Mikäli käytöstä poistettua laitetta säilytetään valvomattomassa tilassa, on syytä varmistua siitä, että ilmatiiviisti sulkeutuvat ovet eivät aiheuta vaaratilanteita ihmisille.

Laitetta EI saa hävittää talousjätteiden tai metalliromun seassa. Varo erityisesti vahingoittamasta jäähdytyspiiriä, varsinkin lämmönvaihtimen lähistöllä.



Jäteastia, jonka päälle on merkitty rasti, tarkoittaa, että Euroopan unionin alueella tuote on toimitettava erilliseen keräyspisteeseen, kun tuote on käytetty loppuun.

Tämä koskee sekä laitetta että tällä symbolilla merkittyjä lisälaitteita. Näitä tuotteita ei saa heittää lajittelemattoman yhdyskuntajätteen joukkoon.



**metos**  
kitchen intelligence®