

# metos

## Snabbnedkylnings- och snabbnedfrysnings- skåp / rum

BOOSTER

### Användarmanual

Översättning av tillverkarens originaldokumentation



ED. 11-2018  
(15.3.2021)

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

## INNEHÅLLSFÖTECKNING

<b>Säkerhetsföreskrifter.....</b>	<b>5</b>
<b>Allmänt .....</b>	<b>7</b>
Att fylla apparaten rätt.....	9
Att uppnå bättre resultat och säkra förhållanden.....	10
Hur insticksgivaren används.....	10
<b>Användning - grundinställningar.....</b>	<b>12</b>
Att slå på och av apparaten .....	12
Knapplås.....	12
Grundinställningar (Sråk och tid/datum) .....	12
Inställninga för gastronomi / bageri.....	13
Inställningssida .....	13
Snabbnedkylning.....	14
Snabbnedkylning med sparad program (Kokbok).....	14
Användning av lagrade program.....	15
Editering av sparade program (Kokbok) och skapande av egna program (My recipes) .....	16
Snabbnedkylning med hjälp av automatiskt eller manuellt program.....	17
Förvaringsfunktion (kyl) .....	18
Standardvärden för automatiska och manuella snabbnedkylningsprogram (+3°C) .....	19
Snabbinfrysning .....	23
Infrysning med sparad program (Kokbok) .....	23
Användning av lagrade program.....	24
Editering av sparade program (Kokbok) och skapande av egna program (My recipes) .....	25
Snabbinfrysning med hjälp av automatiskt eller manuellt program .....	26
Förvaringsfunktion (frys).....	27
Att spara det nyss utförda infrysningsprogrammet.....	27
Fish sanitation.....	28
Funktion för att göra glass mjukare.....	28
Standardvärden för automatiska och manuella snabbinfrysningsprogram (-18°C) .....	29
Upptining (beroende på utrustning) .....	33
Inställning av upptiningsparametrarna (option) .....	35
<b>Specialfunktioner.....</b>	<b>36</b>
Uppvärmning av insticksgivaren.....	36
Avfrostning med öppen dörr .....	36
Förnedkylning.....	37
HI-GIENE (Sterilisering av insticksgivaren, option) -endast vagnmodeller. ....	37
Fortgående program .....	38
USB meny.....	39
Uppdatering av programvaran.....	39
Service.....	40

<b>Underhåll (rengöring)</b> .....	<b>49</b>
Rengöring av de yttre stålytorna .....	49
Rengöring av kammaren .....	49
Pekskärm .....	49
Ventilationsöppningarna .....	50
Om apparaten förblir oanvänd en tid .....	50
<b>Service</b> .....	<b>51</b>
<b>Larm</b> .....	<b>52</b>
<b>Avställning och demontering (miljöskydd)</b> .....	<b>54</b>



Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för oavsiktlig användning av enheten. Original dokumentpråk: italienska. Tillverkaren är inte ansvarig för transkriptions- eller översättningsfel. Det är förbjudet att reproducera denna manual, även delvis.

## Säkerhetsföreskrifter

### Säker användning

- Användning och rengöring som inte är i enlighet med instruktioner och föreskrifter i denna manual anses vara olämpliga och kan orsaka skador, olyckor eller allvarliga olycksfall vilket leder till att garantin och tillverkarens ansvar upphävs.
- Innan apparaten tas i bruk bör personalen få erforderlig utbildning i handhavande och skötsel.
- Apparaten bör inte användas av personer som lider av fysisk eller psykisk ohälsa eller av personer vars erfarenhet inte är tillräcklig (inkl. barn).
- Vidrör inga el-komponenter med våta händer eller om du är barfota.
- Det är ovillkorligt förbjudet att förbikoppla eller tumma på apparatens säkerhetsanordningar (skyddsgaller, varningsdekaler, mm.). Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om dessa instruktioner inte följs.
- Stick inte in skruvmejslar eller andra föremål genom apparatens säkerhetsanordningar (fläktgaller, evaporatorskydd mm).
- Säkerställ kompressorns och evaporatorns luftcirkulation, täck aldrig för apparatens ventilationsöppningar.
- **OBS: Vid eldsvåda FÖRSÖK ALDRIG SLÄCKA MED VATTEN**, använd en CO<sub>2</sub> (koldioxid) -släckare och kyl ner apparatens maskineri så fort som möjligt

### Rätt användning

- Denna utrustning betraktas som en produkt avsedd att komma i kontakt med livsmedel (EG-förordning nr 1935/2004) och är avsedd för att bearbeta livsmedelsprodukter i industriella och professionella kök. Det är inte lämpligt att lagra farmaceutiska, kemiska eller andra icke-livsmedelsprodukter.
- Specifikt:
  - Glasmontrar (+2/+8°C): passar för förvaring och framställning flaskor, förpackad mat mm.
  - Kylskåp (-2/+8°C): passar för kortvarig förvaring av färsk livsmedel och tillredda förpackade livsmedel samt drycker.
  - Frysskåp (-22/-15°C): passar för långvarig förvaring av nedfrysta produkter
  - Snabbnedkylningsapparater (+90/+3°C) (+90/-18°C): passar för snabbnedkylning av mat
  - Jäsningsskåp (-15/+40°C) (-2/+40°C): passar för jäsning och förvaring av deg.
- För att få största möjliga nytta av apparaten är följande regler avgörande:
  - Placera inga varma/heta produkter (förutom i samband snabbnedkylning), otäckta vätskor, levande djur eller frätande ämnen i apparaten.
  - Täck och skydda i synnerhet produkter med stark lukt.
  - Placera produkterna i apparaten så att de inte förhindrar luftcirkulationen inne i apparaten. Täck inte gallerhyllor med papper, papp eller dylikt.
  - Undvik att öppna dörren / hålla dörren öppen i onödan.
  - Vänta några sekunder innan dörren öppnas på nytt efter att den stängts
  - Fyll på apparaten börjande nerifrån och töm apparaten i motvänd ordning, uppifrån neråt. Max. belastning (jämnt fördelat) per låda eller gejder = 40 kg.
- Dessa apparater är utrustade med alla vederbörliga funktioner för att säkra användarens säkerhet och hälsa. Apparaten har inga farliga hörn eller vassa kanter. Apparaten är stabil även då dörren står öppen. Det är förbjudet att hänga i dörren.
- Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan orsaka skador, olyckor eller allvarliga olycksfall och leder till att garantin upphävs.

### Vid felsituationer

- Stäng av apparaten om den får fel eller fungerar avvikande från det normala. Apparaterns service skall utföras av tillverkarens bemyndigad servicepersonal med användande av originalreservdelar.
- För att försäkra att apparaten fungerar perfekt och är säker att använda rekommenderar vi att en behörig servicetekniker ser över apparaten minst en gång per år.

### Övriga risker

- RISKER PÅ GRUND AV HJUL: om apparaten är utrustad med hjul, var försiktig då apparaten flyttas. Skjut inte kraftigt på apparaten för att undvika att den tippar över och skadas. Var även försiktig på lutande och ojämna underlag. Apparater som är utrustade med hjul kan inte justeras, försäkra att underlaget är plant och rakt. Lås alltid hjulens bromsar då apparaten inte flyttas.
- RISKER PÅ GRUND AV RÖRLIGA DELAR: De enda rörliga delarna är fläkten/fläktarna och de är väl-skyddade av skyddsgaller.
- RISKER PÅ GRUND AV HÖGA OCH LÅGA TEMPERATURER: Dekaler med texten "TEMPERATURE HAZARD" är fästa i närheten av zoner där höga / låga temperaturer kan förekomma.
- RISKER PÅ GRUND AV ELEKTRICITET: Fara för elstötar har minskats genom planera elsystemet enligt IEC EN 60204-1 och IEC EN 60335-1. Dekaler med texten "high voltage" indikerar att spänningförande komponenter finns bakom delen.



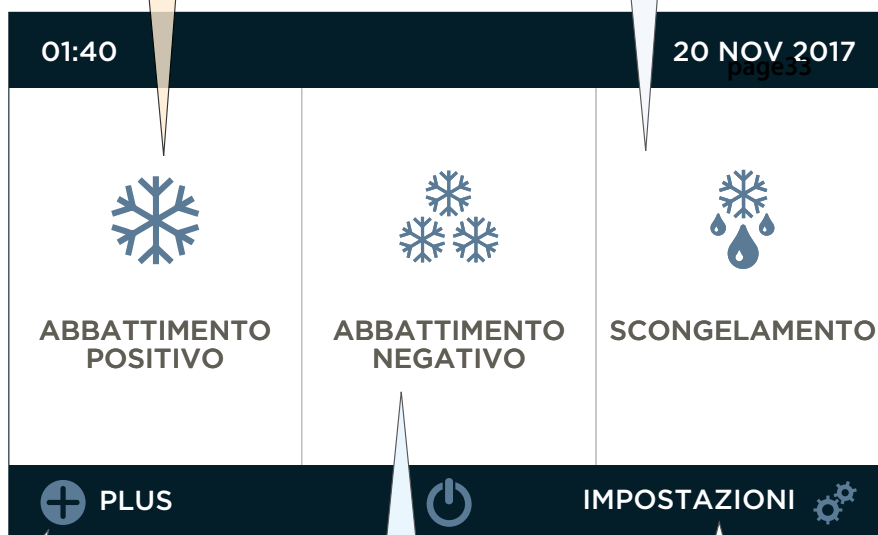
## Allmänt

### Blastchilling, se sid 14

- Snabbnedkylning sänker produktens kärntemperatur snabbt till +3°C vilket reducerar avdunstning och bibehåller produktens fuktighet samt förhindrar bakterieförökning efter tillredningen.
- Med hjälp av snabbnedkylning kan portionerna planeras i förväg, produktiviteten ökas. Snabbnedkylningen håller produktens smak, färg, doft och vikt oförändrad samt eliminerar risk för förgiftning och minimerar spill.
- Perfekt luft- och temperaturkontroll i apparaten håller produktens alla organoleptiska egenskaper hålls intakta.

### Upptining, se sid 33

- Kontrollerad upptining bevarar produkternas egenskaper och optimerar lagerföring av råvaror samt minimerar spill.
- Upptiningen sker vid säkra förhållanden genom långsam reabsorption av det mikrokristalliserade vattnet i maten.
- Denna funktion skadar inte produktens molekylstruktur och är ideal för produkter som skall serveras råa eller kalla, t ex fisk eller bakverk.



### Specialfunktioner, se sid 48

- Insticksgivarens uppvärmning
- hi-giene
- Avfrostning
- För kylning
- Fortgående cykel

### Blast freezing, se sid 23

- Snabbinfrysning sänker produktens kärntemperatur snabbt till -18°C och håller produktens struktur och konsistens oförändrad.
- Med snabbnedkylningsfunktionen är det lätt att planera i förväg, Snabbnedkylning ökar produktiviteten och bibehåller smak, utseende och vikt samt förebygger risker för matförgiftning.
- Kontrollerat -40°C luftflöde och temperaturkontroll i apparaten bevarar den färska produktens alla egenskaper.

### Inställningar, se sid 12 och 13

### Vad gör en blast chiller?

En blast chiller är en apparat som snabbt sänker temperaturen på mat som placeras i apparaten, oavsett om maten är färsk eller tillredd.

Färsk eller nyss tillredd mat har högsta organoleptiska egenskaper och smak. Om den inte äts genast, förlorar den så småningom de ursprungliga kvalitetsegenskaperna och efter en tid börjar det bildas mikroorganismer som är potentiellt skadliga för människan.

**Snabbnedkylning** används för att kyla ner mat som inte äts inom två timmar. Snabbnedkylningen sänker matens kärntemperatur till +3°C på 90 minuter. Därefter måste produkten förvaras i kylskåp vid en temperatur mellan 0/3 ° C där den kan förvaras i upp till 5 dagar.

**Snabbnedfrysning** används då maten måste förvaras längre än 5 dagar. Snabbnedfrysningen sänker matens kärntemperatur till -18° C. Därefter måste produkten förvaras i en frysfrys som håller en temperatur på -20°C. Maten kan förvaras i frysen 3 / 18 månader beroende på produkt förutsatt att köldkedjebestämmelserna är uppfyllda.

Normala kylskåp och frysar, till skillnad från en blastkylare, har inte förmågan att snabbt sänka produkttemperaturen varvid produktens smak och konsistens påverkas negativt.

### Varför kontrollerad upptining?

Med **upptinings**-funktionen returnerar denna enhet frysta produkter till en positiv temperatur på ett kontrollerat och snabbt sätt som uppfyller HACCP-standarderna: det betyder att temperaturen alltid är lägre än de temperaturer där bakteriefloran förökas.

Dessutom är det bättre att tillreda en upptinad produkt än att tillreda en produkt från ett fruset tillstånd eftersom det minskar risken för att produkten inte blir helt genomkokt.



## Att fylla apparaten rätt

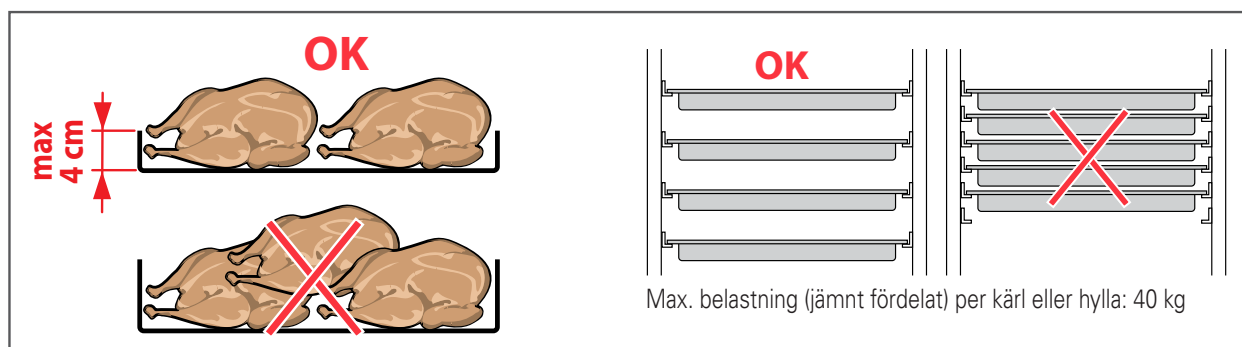
Produkterna får placeras i ett skikt i kÄrl:

- utan lock
- kÄrlet bÖr vara livsmedelsÄkert
- kÄrlet bÖr klara av temperaturer som kan fÖrekomma vid nerfrysning och vid tillagning med lÅg temperatur
- kÄrlet bÖr ha lÅga kanter (max 4,5 cm).

KÄrlen bÖr fÖrdelas jÄmnt i apparaten.

Korrekt placering av kÄrlen tillÅter fri luftcirkulation inne i apparaten: Undvik att tÄppa till luftventilerna och att Överbelasta apparaten Över tillÅtna grÄnser.

Modell			051	081	121	161	122
Nedkylningskapacitet pÅ 90 minuter	+90>+3°C	kg	18	25	36	55	72
Nedfrysningskapacitet pÅ 240 minuter	+90>-18°C	kg	12	16	24	36	48
Gejderpositioner	max	st.	18	36	49	68	49
KÄrl / hylla			GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN2/1 600x800
KÄrlkapacitet	45 mm steg	st.	6	12	17	23	17
	60 mm steg	st.	5	9	12	17	12
	75 mm steg	st.	4	7	10	14	10



## Att uppnå bättre resultat och säkra förhållanden

- Håll maskinutrymmets ventilationsöppningar fria och avlägsna damm.
- Rengör och byt ut filtret bakom maskinutrymmets ventilationsöppningar med jämna mellanrum

**i** Avlägsnande av filtret, se "Rengöring"

- Placera produkterna som skall kylas eller tillagas enligt anvisningarna i föregående kapitel
- Stäng apparatens dörr noggrant under varje arbetscykel
- Håll alltid avloppshålet för tövatten fritt
- Undvik att öppna apparatens dörr under pågående nedkylnings- eller tillagningsprogram
- Utför rutinunderhåll enligt anvisningarna

**i** Avlägsnande av filtret, se "Rengöring"

- Vid tillagning av fetthaltiga produkter (t ex kyckling) på bakplåt bör ett kärl placeras på botten inne i apparaten för uppsamling av droppande fett.
- Använd inte lättantändliga produkter eller vätskor (t ex alkohol) vid nedkylning.

## Hur insticksgivaren används

Insticksgivaren mäter produktens kärntemperatur under kylning eller matlagning. När det inställda värdet eller standardvärdet nås är maten kyld (Chilling) eller tillagad (slow cooking).

Givaren sticks helt in i produkten som skall kylas/tillagas: försäkra att givarens spets når produktens "kärna", alltså den innersta punkten, utan att komma ut på andra sidan.

Stick inte in givaren i mycket feta delar av produkten eller nära ben.

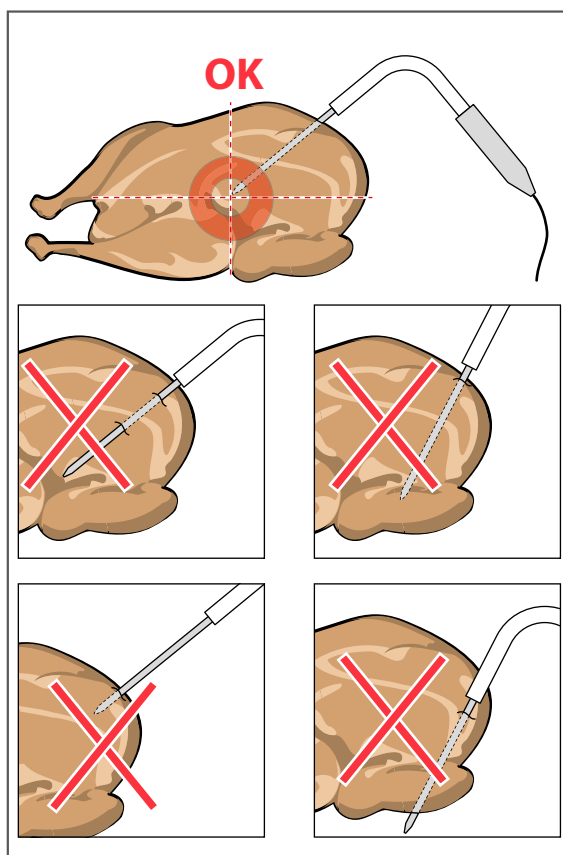
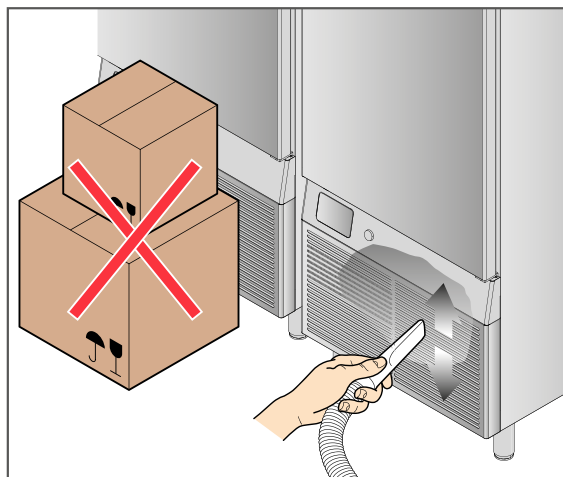
Om produkten är för tunn, stick in givaren parallellt med stödytan.

Håll alltid givaren alltid ren och desinficerad.



HANTERA GIVAREN FÖRSIKTIGT. DEN ÄR VASS OCH KAN I SAMBAND MED TILLAGNING BLI HET.

**i** Givaren kan uppvärmas för att underlätta avlägsning från frysta produkter, se sida 50.





## Användning - grundinställningar

### Att slå på och av apparaten



- 1 Slå på apparaten genom att trycka på ON/OFF: huvudsidan visas på skärmen.
- 2 Stäng av apparaten efter användning genom att på huvudsidan trycka på ON/OFF

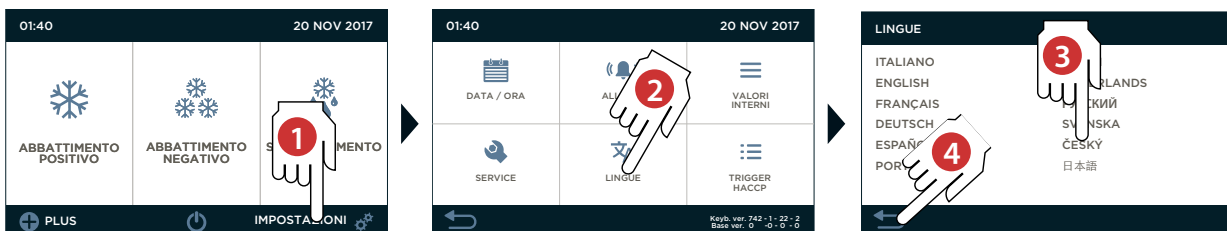
### Knapplås



Om apparaten inte rörts på några minuter låses skärmen automatiskt för att förhindra att den pågående funktionen stoppas av misstag.

- 1 Lås upp knapplåset genom att trycka på den gröna lås-symbolen på skärmen. Tre ljudsignaler hörs varefter knapplåset är upplåst.

### Grundinställningar (Språk och tid/datum)



- 1 Tryck på "Settings" knappen. Sidan för inställningar visas på skärmen.

- 2 Tryck på språk.

- 3 Tryck på önskat språk. Ordet "LANGUAGES" ändras enligt valt språk.
- 4 Bekräfta valet genom att trycka på



- 5 Ställ in datum och tid genom att trycka på bilden för datum/tid

- 6 Tryck på värdet som skall ändras (i exemplet veckodagen), värdet blir blått. Ställ in önskat värde med hjälp av - och + knapparna.

- 7 Bekräfta genom att trycka på eller backa utan att bekräfta genom att trycka på .

## Inställninga för gastronomi / bageri

Ställ apparaten i gastronomi- eller bageriläge: på detta sätt visas endast relevanta recept.

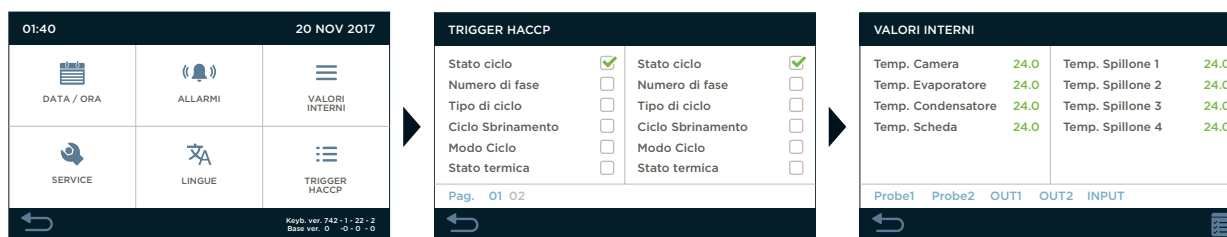


1 Tryck på **PLUS**

2 Ett fönster visas där användaren kan välja antingen GASTRONOMY eller PASTISSERIE-läge: det valda läget är markerat i mörkblått.

3 Bekräfta genom att trycka på

## Inställningssida



### Tid / datum

**i** För mer information, se sidan 12.

### Service

**i** För mer information, se sidan 40.

### Larm

**i** För mer information, se sidan 52.

### HACCP

På den här sidan väljer du vilka data som ska laddas när du laddar upp HACCP-dahistoriken till ett USB-minne.

### Interna värden

Denna sida visar temperaturerna som detekteras av givarna.

## Snabbnedkylning

Snabbnedkylning med sparprogram (Kokbok) , sida 14

Automatiskt eller manuellt nedkylningsprogram, sida 14

Förvaring, sida 18

Att spara senast utförda nedkylningscykel, sida 19

Snabbnedkylning sänker produktens kärntemperatur snabbt till +3°C.



Det är alltid bäst att förkyla apparaten innan en +3°C snabbnedkylning. För mer information, se sida 37.

## Snabbnedkylning med sparprogram (Kokbok)

### Recept

GASTRONOMY versionen



**MEAT**  
kött



**FISH**  
fisk



**VEGETABLES**  
grönsaker



**FIRST COURSES**  
förrätter



**CROISSANT**



**BREAD**  
bröd



**CAKES**  
kakor



**CREAMS**  
kräm  
**SAUCES**  
såser

PÂTISSERIE versionen



**croissant**



**BISQUIT, LAYERED  
SPONGE/ROLLS**  
keks, rulltårta



**BREAD**  
bröd



**MIGNON  
PÂTISSERIE**



**CAKES**  
kakor



**TARTS**  
piroger



**CREAMS**  
kräm  
**SAUCES**  
såser



**FINE  
PÂTISSERIE**  
Små kex



### Användning av lagrade program



1 Välj snabbnedkylning på huvudsidan genom att trycka på motsvarande ikon.



2 Välj ikonen för maten som ska kylas ("KÖTT" i exemplet).



3 Tryck på COOKBOOK.



4 Olika fabriksinställda snabbnedkylningsprogram visas, alla hörande till vald produktkategori ("MEAT" i exemplet).

Tryck på programmets namn, i exemplet "RABBIT ROAST" (kaninstek).

Programmet upphör då inställd kärntemperatur har nåtts. I detta fall måste insticksgivaren stickas in i produkten.

Programmet upphör då inställd tid löpt ut.



5 Tryck på START för att starta programmet.

Om programmet använder insticksgivaren visas en påminnelse om att placera givaren i produkten (**Add needle probe**)

Om ändringar behövs i programstegen, tryck på SET-knappen. Dessa inställningar gäller endast det aktuella programmet (ändringarna är inte permanenta och kommer att raderas när du avslutar programmet). Inställningarna kan bara ändras innan programmet startar, inte medan det körs. Se sidan 16 för mer information



*Sidan som visas när programmet startats*

Faktisk kammartemperatur:  
 Vit ikon: kompressorn går ej  
 Blå ikon: kompressorn går  
 Blinkande ikon: fördröjd kompressorstart

Fläktens hastighet

Förfluten och återstående programtid

Insticksivarens faktiska temperatur



6 Programmet avslutas vid slutet av den inställda tiden (om det är ett tidsstyrt program) eller när den inställda kärntemperaturen har uppnåtts (om programmet använder insticksgivaren). För att stoppa programmet innan det avslutas, tryck på STOP. Efter ett utfört snabbnedkylningsprogram går apparaten automatiskt över till förvaringsläge (kylskåp)

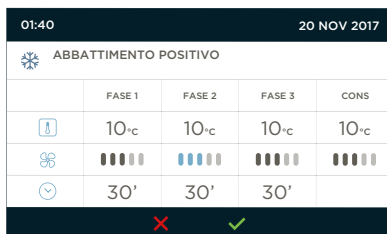
Program som slutfördes normalt och gick över till förvaringsfunktionen kan sparas i mappen My recipes (Mina recept). Se sidan 18 för mer information.

## Editering av sparade program (Kokbok) och skapande av egna program (My recipes)

Kokbokens program (recept) kan **inte raderas eller ändras permanent**.

Inställningarna gäller endast så länge programmet körs, då programmet avslutas nollställs ändringarna. Ändringarna kan endast göras innan programmet startar, inte längre då programmet är igång.

Om man vill spara ändringarna måste programmet sparas med nytt namn, t ex "RABBIT ROAST WITH POTATOES" (kaninstek med potatis). Programmet kommer då att sparas under My recipes.



**1** Om du vill göra ändringar i programmet innan du trycker på **START** (i exemplet RABBITOAST), tryck på **SET**.

**2** Tryck på värdet som ska ändras: det blir blått. Ställ in värdet med hjälp av "-" och "+".

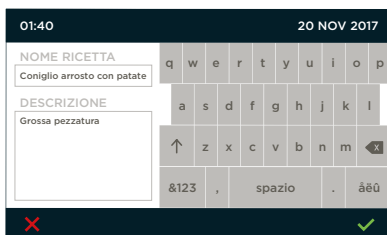
-  Temperaturen för varje fas
-  Fläkthastighet för varje fas
-  Varaktighet för varje fas
-  Produktens kärntemperatur

**3** Bekräfta genom att trycka på "✓" eller backa utan att spara genom att trycka på "X".

I detta skede kan du:

**A** Tryck på **START** för att starta programmet med de ändringar du just gjort, kom ihåg att de gjorda ändringarna är i kraft endast temporärt.

**B** För att spara ändringarna permanent, spara programmet med ett nytt namn varefter det kan hittas genom att trycka på "My recipes" där alla sparade program kan hittas. Fortsätt till nästa steg om du vill programnamnet.



**B1** Spara det nya programmet genom att trycka på **SAVE**.

**B2** Ange receptets namn med hjälp av tangentbordet (i exemplet "ROAST RABBIT WITH POTATOES"), bekräfta med "✓" eller avbryt med "X".

**B3** Tryck på positionen där du vill spara programmet: tryck på "✓" för att bekräfta den valda platsen eller tryck på "X" för att avbryta. Om ett annat program redan finns på den valda platsen visas ett bekräftelsemeddelande ("Overwrite the existing recipe in place 01") ("Skriv över det befintliga receptet på plats 01").



## Snabbnedkylning med hjälp av automatiskt eller manuellt program

Om en produktgrupp har valts, t ex kött (MEAT), som inte har några nedkylningsprogram kan du använda antingen ett automatiskt eller manuellt snabbnedkylningsprogram.



**1** Tryck på motsvarande ikon för att välja **snabbnedkylning** från huvudsidan.



**2** Välj ikonen för maten som ska kylas ("KÖTT" i exemplet).



**3** Välj det program som ska köras (det blir blått):

- **Needle probe (insticksgivare)** automatiskt nedkylningsprogram med insticksgivare.
- **Small size (små stycken)** (manuellt tidstyrt nedkylningsprogram, små matstycken)
- **Large size (stora stycken)** (manuellt tidstyrt nedkylningsprogram, stora matstycken)

De två senare programmen är tidsstyrda (tiden kan ändras) och kräver inte att insticksgivaren används.



**4** Tryck på **SET** för att granska det valda programmets inställningar.

**5** Om inställningarna passar dina behov, tryck på **START** för att starta snabbnedkylningen.

Om du behöver ändra inställningarna, se sidan 14, punkt **2**.

Ändringar gäller endast detta program (ändringarna är inte permanenta och kommer att tas bort när programmet avslutas)

När fläkthastigheten ändras under kylning sparas fläktens originalvärde.



Faktisk kammartemperatur:

Vit ikon: kompressorn går ej

Blå ikon: kompressorn går

Blinkande ikon: fördröjd kompressorstart



Fläktens hastighet



Förfluten och återstående programtid



Insticksgivarens faktiska temperatur

**6** programmet avslutas vid slutet av den inställda tiden (om det är ett tidsstyrt program) eller när den inställda ikärntemperaturen har uppnåtts (om programmet använder insticksgivaren). För att stoppa programmet innan det avslutas, tryck på STOP. Efter ett utfört snabbnedkylningsprogram går apparaten automatiskt över till förvaringsläge (kylskåp)



Program som slutfördes normalt och gick över till förvaringsfunktionen kan sparas i mappen My recipes (Mina recept). Se sidan 18 för mer information.

## Förvaringsfunktion (kyl)



Efter ett utförd **snabbnedkylningsprogram** startar **förvaringsfunktionen** automatiskt (+ 2 ° C).

Fläkthastigheten kan justeras, men andra förvaringsparametrar kan inte ändras.

Tryck på **STOP** för att avsluta förvaringsfunktionen.

Om förvaringsfunktionen avbryts till exempel på grund av ett strömavbrott blir förvaringsfunktionens gröna fält rött.

### Att spara det nyss utförda nedkylningsprogrammet

Ett program som avslutats och normalt övergått i förvaringsfunktionen kan sparas under **Egna recept** (My recipes).



**1** Spara det nya programmet genom att trycka på SAVE .


**2** Ange receptets namn med hjälp av tangentbordet (i exemplet "ROAST RABBIT WITH POTATOES"), bekräfta med "✓" eller avbryt med "x".

**3** Tryck på positionen där du vill spara programmet: tryck på "✓" för att bekräfta den valda platsen eller tryck på "x" för att avbryta. Om ett annat program redan finns på den valda platsen visas ett bekräftelsemeddelande ("Overwrite the existing recipe in place 01") ("Skriv över det befintliga receptet på plats 01").




Programmet sparas under Snabbnedkylning (Positive Chilling) i vald kategori, t ex KÖTT (MEAT).





Alla snabbnedkylningsprogram som sparas i **My recipes** efter att programmet utförts kommer att bli en kopia av det nyss utförda programmet, dvs alla tider och temperaturer kommer upprepas exakt då programmet körs nästa gång och kräver inte att insticksgivaren används (vilket indikeras av klocksymbolen  bredvid programmets namn).


Ett program som sparats enligt ovan bör endast användas för att kyla produkter av samma typ och storlek som användes när programmet sparades.


## Standardvärden för automatiska och manuella snabbnedkylningsprogram (+3°C)


 KÖTT	Fas 1	Fas 2	Fas 3	Förvaringsfas
	<b>MED INSTICKSGIVARE</b>			
Inställd kammartemp.	-30 °C	-15 °C	1 °C	2 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Inställd kärntemp	25 °C	12 °C	3 °C	--
<b>SMÅ STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-20 °C	-12 °C	1 °C	2 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	30'	30'	20'	--
<b>STORA STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-25 °C	-15 °C	1 °C	2 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	30'	30'	30'	--


 FISK	Fas 1	Fas 2	Fas 3	Förvaringsfas
	<b>MED INSTICKSGIVARE</b>			
Inställd kammartemp.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Inställd kärntemp	30 °C	30 °C	3 °C	--
<b>SMÅ STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	15'	0'	25'	--
<b>STORA STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	20'	0'	30'	--

 GRÖNSAKER	Fas 1	Fas 2	Fas 3	Förvaringsfas
	<b>MED INSTICKSGIVARE</b>			
Inställd kammartemp.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Inställd kärntemp	30 °C	30 °C	3 °C	--
<b>SMÅ STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	10'	0'	30'	--
<b>STORA STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	20'	0'	30'	--


 FÖRRÄTTER	Fas 1	Fas 2	Fas 3	Förvaringsfas
	<b>MED INSTICKSGIVARE</b>			
Inställd kammartemp.	-2 °C	-2 °C	0 °C	2 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Inställd kärntemp	30 °C	30 °C	3 °C	--
	<b>SMÅ STYCKEN</b>			
Inställd kammartemp.	-2 °C	-2 °C	1 °C	2 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	30'	0'	15'	--
	<b>STORA STYCKEN</b>			
Inställd kammartemp.	-2 °C	-2 °C	1 °C	2 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	40'	0'	20'	--


 CROISANT	Fas 1	Fas 2	Fas 3	Förvaringsfas
	<b>MED INSTICKSGIVARE</b>			
Inställd kammartemp.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Inställd kärntemp	25 °C	25 °C	3 °C	--
	<b>SMÅ STYCKEN</b>			
Inställd kammartemp.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	25'	0'	30'	--
	<b>STORA STYCKEN</b>			
Inställd kammartemp.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	30'	0'	30'	--


 BRÖD	Fas 1	Fas 2	Fas 3	Förvaringsfas
	<b>MED INSTICKSGIVARE</b>			
Inställd kammartemp.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Inställd kärntemp	40 °C	40 °C	3 °C	--
	<b>SMÅ STYCKEN</b>			
Inställd kammartemp.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	20'	0'	30'	--
	<b>STORA STYCKEN</b>			
Inställd kammartemp.	-5 °C	-5 °C	0 °C	2 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	20'	0'	40'	--


 KAKOR	Fas 1	Fas 2	Fas 3	Förvaringsfas
<b>MED INSTICKSGIVARE</b>				
Inställd kammartemp.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Inställd kärntemp.	25 °C	25 °C	3 °C	--
<b>SMÅ STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	40'	0'	20'	--
<b>STORA STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	60'	0'	30'	--

 KÄM - SÅSER	Fas 1	Fas 2	Fas 3	Förvaringsfas
<b>MED INSTICKSGIVARE</b>				
Inställd kammartemp.	-20 °C	-5 °C	0 °C	2 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Inställd kärntemp.	30 °C	12 °C	3 °C	--
<b>SMÅ STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-20 °C	-5 °C	0 °C	2 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	30'	20'	20'	--
<b>STORA STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-20 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	35'	20'	35'	--

 KEX - RULLTÅRTA	Fas 1	Fas 2	Fas 3	Förvaringsfas
<b>MED INSTICKSGIVARE</b>				
Inställd kammartemp.	-5 °C	-5 °C	-1 °C	2 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Inställd kärntemp.	25 °C	25 °C	3 °C	--
<b>SMÅ STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-5 °C	-5 °C	0 °C	2 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	20'	--	20'	--
<b>STORA STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-5 °C	-5 °C	0 °C	2 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	30'	--	20'	--

 PIROGER	Fas 1	Fas 2	Fas 3	Förvaringsfas
	<b>MED INSTICKSGIVARE</b>			
Inställd kammartemp.	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Inställd kärntemp.	25°C	25°C	3°C	/
	<b>SMÅ STYCKEN</b>			
Inställd kammartemp.	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	40'	/	20'	/
	<b>STORA STYCKEN</b>			
Inställd kammartemp.	-10°C	-5°C	1°C	2°C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	30'	30'	30'	/

 MIGNON PATISSERIE	Fas 1	Fas 2	Fas 3	Förvaringsfas
	<b>MED INSTICKSGIVARE</b>			
Inställd kammartemp.	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Inställd kärntemp.	25°C	25°C	3°C	/
	<b>SMÅ STYCKEN</b>			
Inställd kammartemp.	-5°C	-5°C	-1°C	2°C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	20'	/	20'	/
	<b>STORA STYCKEN</b>			
Inställd kammartemp.	-5°C	-5°C	-1°C	2°C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	30'	/	30'	/

 SMÅ KEX	Fas 1	Fas 2	Fas 3	Förvaringsfas
	<b>MED INSTICKSGIVARE</b>			
Inställd kammartemp.	-5°C	-5°C	-1°C	2°C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Inställd kärntemp.	25°C	25°C	3°C	--
	<b>SMÅ STYCKEN</b>			
Inställd kammartemp.	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	20'	--	10'	/
	<b>STORA STYCKEN</b>			
Inställd kammartemp.	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	20'	/	20'	/

## Snabbinfrysning

Infrysning med sparat program (Kokbok), sida 23

Automatiskt eller manuellt infrysningsprogram, sida 26

Förvaring, sida 27

Att spara senast utförda infrysningsprogram, sida 26

Snabbinfrysning sänker produktens kärntemperatur snabbt till  $-18^{\circ}\text{C}$ .

**i** Det är alltid bäst att förkyla apparaten innan en  $18^{\circ}\text{C}$  infrysning. För mer information, se sida 37.

## Infrysning med sparat program (Kokbok)

### Resept

GASTRONOMY versionen



**MEAT**  
kött



**FISH**  
fisk



**VEGETABLES**  
grönsaker



**BREAD**  
Bröd



**CROISSANT**



**ICE CREAM**  
glass



**FIRST COURSES**  
förrätter



**FISH SANITATION**  
anisakis

PÂTISSERIE versionen



**CROISSANT**



**ICE CREAM**  
glass



**CAKES**  
kakor



**BREAD**  
bröd



**FRUITES**  
frukt



**MOUSSE BAVAROISE SEMIFREDDO**  
mousse



**CUPBOARDS CAKE**  
koppkakor



**JELLIES CREAM CAKE**  
parfait, gelé, gräddkaka



### Användning av lagrade program



1 Välj **snabbinfrysning** på huvudsidan genom att trycka på motsvarande ikon.



2 Välj ikonen för maten som ska kylas ("KÖTT" i exemplet).





3 Tryck på **COOKBOOK**.



4 Olika fabriksinställda snabbinfrysningsprogram visas, alla hörande till vald produktkategori ("MEAT" i exemplet).

Tryck på programmets namn, i exemplet "ROAST PORK".


 Programmet upphör då inställd kärntemperatur har nåtts. I detta fall måste insticksgivaren stickas in i produkten.

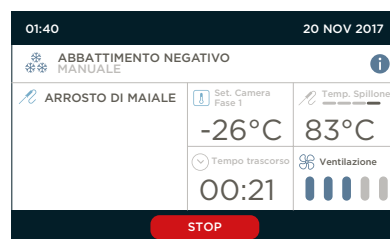
 Programmet upphör då inställd tid löpt ut.



5 Tryck på **START** för att starta programmet.

Om programmet använder insticksgivaren visas en påminnelse om att placera givaren i produkten (**Add needle probe**)

 Om ändringar behövs i programstegen, tryck på SET-knappen. Dessa inställningar gäller endast det aktuella programmet (ändringarna är inte permanenta och kommer att raderas när du avslutar programmet). Inställningarna kan bara ändras innan programmet startar, inte medan det körs. Se sidan 16 för mer information.



*Sidan som visas när programmet startats*

KFaktisk kammartemperatur:

Vit ikon: kompressorn går ej

Blå ikon: kompressorn går

Blinkande ikon: fördröjd kompressorstart



Fläktens hastighet



Förfluten och återstående programtid



Insticksgivarens faktiska temperatur

Programmet avslutas vid slutet av den inställda tiden (om det är ett tidsstyrt program) eller när den inställda kärntemperaturen har uppnåtts (om programmet använder insticksgivaren). För att stoppa programmet innan det avslutas, tryck på **STOP**. Efter ett utfört **snabbinfrysningsprogram** går apparaten automatiskt över till förvaringsläge (kylskåp)



Program som slutfördes normalt och gick över till förvaringsfunktionen kan sparas i mappen My recipes (Mina recept). Se sidan 27 för mer information.

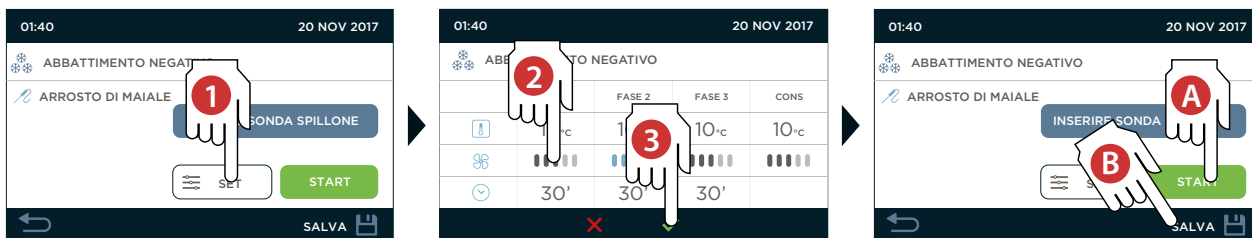


## Editering av sparade program (Kokbok) och skapande av egna program (My recipes)

Kokbokens program (recept) kan **inte raderas eller ändras permanent**.


Inställningarna kan endast ändras så att de gäller så länge programmet körs, då programmet avslutas nollställs ändringarna. Inställningarna kan ändras endast innan programmet startar, inte längre då programmet är igång.

Om man vill spara ändringarna måste programmet sparas med nytt namn, t ex "RABBIT ROAST WITH POTATOES" (kaninstek med potatis). Programmet kommer då att sparas under My recipes.



**1** Om du vill göra ändringar i programmet innan du trycker på **START** (i exemplet ROAST PORK), tryck på **SET**.

**2** Tryck på värdet som ska ändras: det blir blått. Ställ in värdet med hjälp av "-" och "+".

-  Temperaturen för varje fas
-  Fläkthastighet för varje fas
-  Varaktighet för varje fas
-  Produktens kärntemperatur

**3** Bekräfta genom att trycka på "✓" eller backa utan att spara genom att trycka på "x".

I detta skede kan du:

**A** Tryck på **START** för att starta programmet med de ändringar du just gjort, kom ihåg att de gjorda ändringarna är i kraft endast temporärt.

**B** För att spara ändringarna permanent, spara programmet med ett nytt namn varefter det kan hittas genom att trycka på "My recipes" där alla sparade program kan hittas. Fortsätt till nästa steg om du vill programnamnet.



**B1** Spara det nya programmet genom att trycka på **SAVE** .

**B2** Ange receptets namn med hjälp av tangentbordet (i exemplet "ROAST PORK WITH POTATOES"), bekräfta med "✓" eller avbryt med "x".

**B3** Tryck på positionen där du vill spara programmet: tryck på "✓" för att bekräfta den valda platsen eller tryck på "x" för att avbryta. Om ett annat program redan finns på den valda platsen visas ett bekräftelsemeddelande ("Overwrite the existing recipe in place 01") ("Skriv över det befintliga receptet på plats 01").

## Snabbinfrysning med hjälp av automatiskt eller manuellt program

Om en produktgrupp har valts, t ex kött (MEAT), som inte har några nedkylningsprogram kan du använda antingen ett automatiskt eller manuellt snabbinfrysningsprogram.



**1** Tryck på motsvarande ikon för att välja **snabbinfrysning** från huvudsidan.



**2** Välj ikonen för maten som ska frysas ("KÖTT" i exemplet).



**3** Välj det program som ska köras (det blir blått):

- **Needle probe (insticksgivare)** automatiskt nedkylningsprogram med insticksgivare.
- **Small size (små stycken)** (manuellt tidstyrt nedkylningsprogram, små matstycken)
- **Large size (stora stycken)** (manuellt tidstyrt nedkylningsprogram, stora matstycken)

De två senare programmen är tidsstyrda (tiden kan ändras) och kräver inte att insticksgivaren används.



**4** Tryck på **SET** för att granska det valda programmets inställningar.

**5** Om inställningarna passar dina behov, tryck på **START** för att starta snabbnedkylningen.







*Sivu, joka näkyy kun ohjelma on käynnistetty*


Om du behöver ändra inställningarna, se sidan 14, punkt **2**.

Ändringar gäller endast detta program (ändringarna är inte permanenta och kommer att tas bort när programmet avslutas)

När fläkthastigheten ändras under kylning sparas fläktens originalvärde.

-  Faktisk kammartemperatur:  
Vit ikon: kompressorn går ej  
Blå ikon: kompressorn går  
Blinkande ikon: fördröjd kompressorstart
-  Fläktens hastighet
-  Förfluten och återstående programtid
-  Insticksgivarens faktiska temperatur

**6 6** Programmet avslutas vid slutet av den inställda tiden (om det är ett tidsstyrt program) eller när den inställda kärntemperaturen har uppnåtts (om programmet använder insticksgivaren). För att stoppa programmet innan det avslutas, tryck på STOP. Efter ett utförd snabbinfrysningsprogram går apparaten automatiskt över till förvaringsläge (kylskåp)

 Program som slutfördes normalt och gick över till förvaringsfunktionen kan sparas i mappen My recipes (Mina recept). Se sidan 27 för mer information.

## Förvaringsfunktion (frys)



Efter ett utförd **snabbinfrysningsprogram** startar **förvaringsfunktionen** automatiskt (-20°C).

Fläkthastigheten kan justeras, men andra förvaringsparametrar kan inte ändras.

Tryck på **STOP** för att avsluta förvaringsfunktionen.

Om förvaringsfunktionen avbryts till exempel på grund av ett strömavbrott blir förvaringsfunktionens gröna fält rött.

## Att spara det nyss utförda infrysningsprogrammet

Ett program som avslutats och normalt övergått i förvaringsfunktionen kan sparas under **Egna recept** (My recipes).



**1** Spara det nya programmet genom att trycka på SAVE .



**2** Ange receptets namn med hjälp av tangentbordet (i exemplet "ROAST PORK WITH POTATOES"), bekräfta med "✓" eller avbryt med "x".




**3** Tryck på positionen där du vill spara programmet: tryck på "✓" för att bekräfta den valda platsen eller tryck på "x" för att avbryta. Om ett annat program redan finns på den valda platsen visas ett bekräftelsemeddelande ("Overwrite the existing recipe in place 01") ("Skriv över det befintliga receptet på plats 01").



Programmet sparas under Snabbinfrysning (Negative Chilling) i vald kategori, t ex KÖTT (MEAT).



Alla snabbnedkylningsprogram som sparas i **My recipes** efter att programmet utförts kommer att bli en kopia av det nyss utförda programmet, dvs alla tider och temperaturer kommer upprepas exakt då programmet körs nästa gång och kräver inte att insticksgivaren används (vilket indikeras av klocksymbolen  bredvid programmets namn).

Ett program som sparats enligt ovan bör endast användas för att kyla produkter av samma typ och storlek som användes när programmet sparades.

## Fish sanitation

(förstörelse av parasiter och protozoer vid frysning under -20 grader) - gastronomimodell



1 Stick insticksgivaren i produkten som skall frysas.



Tryck på **START**. Ett program för avdödning av parasiter som är indelat i följande tre faser startar:

- **Infrysning** med en fryskammartemperatur på -40°C (parameter AK1) tills insticksgivaren når -20°C (parameter AK2).
- **Upprätthållning** i 24 timmar (parameter AK3) med en fryskammartemperatur på -20°C (parameter AK2).
- **Frysförvaring** med en fryskammartemperatur på -20°C (parameter AK4).

Då insticksgivaren når den inställda infrysningstemperaturen övergår apparaten automatiskt till **upprätthållningsfasen**. Efter upprätthållningsfasen övergår apparaten automatiskt till **förvaringsfunktionen**.

## i ANISAKIS


Anisakiasis är en parasitisk infektion i mag-tarmkanalen som orsakas av att äta rå eller otillräckligt kokt fisk eller skaldjur som innehåller *Anisakis simplex* larver. Om larverna tränger in i tarmväggen, orsakar de våldsamma buksmärter i samband med illamående och kräkningar. Om larverna en eller två veckor efter infektionen lyckas komma in i tarmkanalen, kan ett signifikant immunsvår uppstå, med intermittent buksmärta, illamående, diarré och feber eller peroral perforation.


## Funktion för att göra glass mjukare





Denna funktion gör att glassen kan göras mjukare efter att den tagits ur frysen (-18 °C). Programalgoritmen och värmen från motståndet tar glassen till en temperatur på -12°C / 13°C, perfekt för framsättning och försäljning. Sparar tid utan att skada glassen. För att använda detta program måste insticksgivaren placeras i glassbehållaren: skjut den djupt in i mitten och förhindra att den vidrör sidorna: givaren stoppar programmet när den inställda temperaturen har uppnåtts.


## Standardvärden för automatiska och manuella snabbinfrysningsprogram (-18°C)


 KÖTT	Fas 1	Fas 2	Fas 3	Förvaringsfas
<b>MED INSTICKSGIVARE</b>				
Inställd kammartemp.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Inställd kärntemp.	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
<b>SMÅ STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	40'	40'	40'	--
<b>STORA STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	80'	80'	80'	--


 FISK	Fas 1	Fas 2	Fas 3	Förvaringsfas
<b>MED INSTICKSGIVARE</b>				
Inställd kammartemp.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Inställd kärntemp.	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
<b>SMÅ STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	30'	30'	30'	--
<b>STORA STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	50'	50'	50'	--


 FRUKT	Fas 1	Fas 2	Fas 3	Förvaringsfas
<b>MED INSTICKSGIVARE</b>				
Inställd kammartemp.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Inställd kärntemp.	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
<b>SMÅ STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	30'	30'	30'	--
<b>STORA STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	40'	40'	40'	--


 BRÖD	Fas 1	Fas 2	Fas 3	Förvaringsfas
	<b>MED INSTICKSGIVARE</b>			
Inställd kammartemp.	-35 °C	-35 °C	-35 °C	-20 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Inställd kärntemp.	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
<b>SMÅ STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-35 °C	-35 °C	-35 °C	-20 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	20'	20'	20'	--
<b>STORA STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-35 °C	-35 °C	-35 °C	-20 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	80'	80'	80'	--


 CROISANT	Fas 1	Fas 2	Fas 3	Förvaringsfas
	<b>MED INSTICKSGIVARE</b>			
Inställd kammartemp.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Inställd kärntemp.	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
<b>SMÅ STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	20'	20'	20'	--
<b>STORA STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	25'	25'	25'	--


 GLASS	Fas 1	Fas 2	Fas 3	Förvaringsfas
	<b>MED INSTICKSGIVARE</b>			
Inställd kammartemp.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Inställd kärntemp.	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
<b>SMÅ STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	30'	30'	30'	--
<b>STORA STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	80'	80'	80'	--


 FÖRRÄTTER	Fas 1	Fas 2	Fas 3	Förvaringsfas
	<b>MED INSTICKSGIVARE</b>			
<b>Inställd kammartemp.</b>	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
<b>Fläkthastighet</b>	5	5	5	2
<b>Inställd kärntemp.</b>	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
	<b>SMÅ STYCKEN</b>			
<b>Inställd kammartemp.</b>	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
<b>Fläkthastighet</b>	5	5	5	2
<b>Tid</b>	30'	0'	15'	--
	<b>STORA STYCKEN</b>			
<b>Inställd kammartemp.</b>	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
<b>Fläkthastighet</b>	5	5	5	2
<b>Tid</b>	40'	40'	40'	--

 FRUKT	Fas 1	Fas 2	Fas 3	Förvaringsfas
	<b>MED INSTICKSGIVARE</b>			
<b>Inställd kammartemp.</b>	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
<b>Fläkthastighet</b>	5	5	5	2
<b>Inställd kärntemp.</b>	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
	<b>SMÅ STYCKEN</b>			
<b>Inställd kammartemp.</b>	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
<b>Fläkthastighet</b>	5	5	5	2
<b>Tid</b>	30'	30'	30'	--
	<b>STORA STYCKEN</b>			
<b>Inställd kammartemp.</b>	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
<b>Fläkthastighet</b>	5	5	5	2
<b>Tid</b>	40'	40'	40'	--

 KAKOR	Fas 1	Fas 2	Fas 3	Förvaringsfas
	<b>MED INSTICKSGIVARE</b>			
<b>Inställd kammartemp.</b>	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
<b>Fläkthastighet</b>	5	5	5	2
<b>Inställd kärntemp.</b>	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
	<b>SMÅ STYCKEN</b>			
<b>Inställd kammartemp.</b>	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
<b>Fläkthastighet</b>	5	5	5	2
<b>Tid</b>	20'	20'	20'	--
	<b>STORA STYCKEN</b>			
<b>Inställd kammartemp.</b>	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
<b>Fläkthastighet</b>	5	5	5	2
<b>Tid</b>	25'	25'	25'	--

 MOUSSE	Fas 1	Fas 2	Fas 3	Förvaringsfas
	<b>MED INSTICKSGIVARE</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>SMÅ STYCKEN</b>				
As. kammiolämpötila.	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	30'	--	20'	--
<b>STORA STYCKEN</b>				
As. kammiolämpötila.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Puhallinnopeus	5	5	5	2
Aika	30'	30'	30'	--

 KOPPKAKOR	Fas 1	Fas 2	Fas 3	Förvaringsfas
	<b>MED INSTICKSGIVARE</b>			
Inställd kammartemp.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Inställd kärntemp.	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
<b>SMÅ STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	40'	--	20'	--
<b>STORA STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	60'	--	40'	--

 PARFAIT, GELÉ, GRÄDDKAKA	Fas 1	Fas 2	Fas 3	Förvaringsfas
	<b>MED INSTICKSGIVARE</b>			
Inställd kammartemp.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Inställd kärntemp.	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
<b>SMÅ STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	20'	--	20'	--
<b>STORA STYCKEN</b>				
Inställd kammartemp.	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Fläkthastighet	5	5	5	2
Tid	30'	--	30'	--



### Upptining (beroende på utrustning)



**1** Tryck på motsvarande ikon för att välja upptining (Thawing) från huvudsidan.

**2** Det finns tre olika upptiningsprogram att välja på beroende på produktens tjocklek.

Liten (Small size) tjocklek 50 mm eller mindre, programlängd **60** min  
Medium (Medium size) tjocklek 50 - 100 mm, programlängd **240** min  
Stor (Large size) tjocklek över 100 mm, programlängd **360** min

**i** Om ändringar behövs i programstegen, tryck på SET-knappen. Dessa inställningar gäller endast det aktuella programmet (ändringarna är inte permanenta och kommer att raderas när du avslutar programmet). Inställningarna kan bara ändras innan programmet startar, inte medan det körs. Se sidan 35 för mer information.



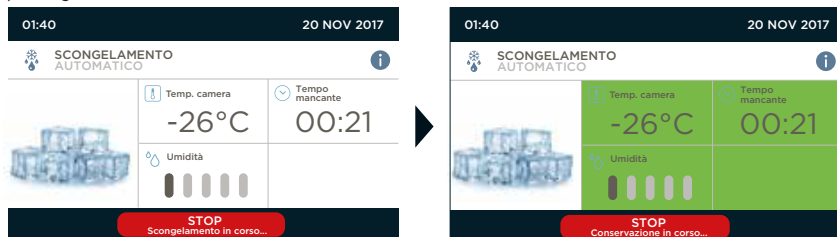
**3** Om du vill att programmet:

	åtgärd...	vad som händer...	maten är klar...
startar genast	<b>3A</b> Tryck på <b>START</b>	Upptiningsprogrammet startar genast	... efter 60, 240 eller 360 minuter beroende på vald storlek
startar senare så att maten är klar vid en viss tid / dag	Tryck på någon av följande: <b>+24</b> : upptiningen startar 24 timmar efter att knappen har tryckts in <b>+48</b> : upptiningen startar 48 timmar efter att knappen har tryckts in <b>calendar</b> (kalender) <b>3B</b> : i detta fall ställer du in datum och tid när du vill att maten ska vara klar <b>3C</b> , bekräfta med "✓" <b>3D</b> . I båda fallen trycker du på <b>START 3E</b> .	Upptiningsprogrammet startar inte genast. Maten hålls vid förvaringstemperatur (-20°C) tills programmet startar. Detta är automatiskt och styrs av inställd starttid och önskad upptiningstid (60, 240 eller 360 minuter beroende på vald storlek). När förvaringsfasen (-20°C) är aktiv, startar avfrostningsprogrammet om du trycker på den röda " <b>STOP Storage in progress</b> "-knappen. Om den trycks igen avbryts programmet.	... den inställda dagen och tiden (upptiningens sluttid visas).

Uptiningsprogrammen är uppdelade i 5 faser (60, 240 eller 360 minuter beroende på vald storlek).

Under fas 1 (medan produkten ännu är frusen) är fryskammarens temperatur 20°, 25° eller 30°C beroende på vald storlek. Denna temperatur sänks så småningom för att i slutet av fas 5 bli 12°C.

Efter uptiningsfunktionen övergår apparaten automatiskt till förvaringsfunktionen (3°C), en ljudsignal hörs i flere sekunder och skärmens bakgrund byts från svart till grön. Meddelandet "Thawing in progress" ovanför STOP -texten byts ut mot "Storage in progress"; Uptiningsfunktionen har slutförts.



Faktisk kammartemperatur:

Vit ikon: kompressorn går ej

Blå ikon: kompressorn går

Blinkande ikon: fördröjd kompressorstart



Återstående programtid



Kammarens fuktighet



Fukt (Humidity) är viktigt om produkten som tinas inte är skyddad (produkten kan tappa vikt och torka. Om produkten är packad i en påse eller i en sluten behållare behövs ingen extra fukt.

Fukten som tillförs under uptiningsprogrammet kan ställas in från 0 (ingen fukt) till fem (max fukt) genom att hela programmet genom att trycka på "Humidity" bilden på skärmen.

Under programmets första fas är "Humidity" -funktionen bortkopplad.



LITEN (tjocklek. ≤ 50 mm)	Kammarens starttemp. Fas 1 (frusen produkt)	Fas 2	Fas 3	Fas 4	Kammarens sluttemp. Fas 5 (upptinad produkt)	Förvaring
<b>Kammatemperatur</b>	20°C	autom. temp.	autom. temp.	autom. temp.	12°C	3°C
<b>Fläkthastighet</b>	5	5	5	5	5	ON/OFF
<b>Fukt</b>	Kan ställas i mellan 0 (ingen fukt) - 5 (max fukt)					
<b>Programlängd (tid)</b>	60 minuter					

MEDIUM (tjocklek 50 -100 mm)	Kammarens starttemp. Fas 1 (frusen produkt)	Fas 2	Fas 3	Fas 4	Kammarens sluttemp. Fas 5 (upptinad produkt)	Förvaring
<b>Kammatemperatur</b>	25°C	autom. temp.	autom. temp.	autom. temp.	12°C	3°C
<b>Fläkthastighet</b>	5	5	5	5	5	ON/OFF
<b>Fukt</b>	Kan ställas i mellan 0 (ingen fukt) - 5 (max fukt)					
<b>Programlängd (tid)</b>	240 minuter					

STOR (tjocklek > 100 mm)	Kammarens starttemp. Fas 1 (frusen produkt)	Fas 2	Fas 3	Fas 4	Kammarens sluttemp. Fas 5 (upptinad produkt)	Förvaring
<b>Kammatemperatur</b>	30°C	automatic temp.	automatic temp.	automatic temp.	12°C	3°C
<b>Fläkthastighet</b>	5	5	5	5	5	ON/OFF
<b>Fukt</b>	Kan ställas i mellan 0 (ingen fukt) - 5 (max fukt)					
<b>Programlängd (tid)</b>	360 minuter					

### Inställning av upptiningsparametrarna (option)



1 Välj upptiningsfunktionen (Thawing) genom att trycka på funktionens ikon.

2 Välj det upptiningsprogram som bäst passar tjockleken på produkten som ska tinas upp.

3 Tryck på SET.

4 Vid behov kan användaren ställa in:

- kammatemperaturen för Fas 1 (**Initial set chamber**, kammarens starttemperatur)
- kammatemperaturen för Fas 5 (**End set chamber**, kammarens sluttemperatur)
- programmets längd (**Time**, tid)
- Förvaringsfunktionens (**Storage**) temperatur.

5 Starta upptiningsprogrammet efter utförda ändringar genom att trycka på **back** och **START**

## Specialfunktioner

### Uppvärmning av insticksgivaren

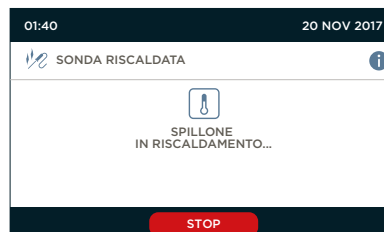
För att göra det lättare att avlägsna insticksgivaren från en fryst produkt efter en infrysning kan givaren värmas upp. Uppvärmningen kan användas endast om givarens temperatur är lägre än  $-5^{\circ}\text{C}$ .



**1** Tryck på **PLUS**-knappen i skärmens nedre vänstra hörn.



**2** Välj **Needle Probe heating** varvid funktionen startar.



**3** Uppvärmningen upphör automatiskt då insticksgivaren når rätt temperatur varvid "**remove needle probe**" visas på skärmen. Avlägsna givaren från produkten. Tryck på meddelandet för att lämna läget.

### Avfrostning med öppen dörr

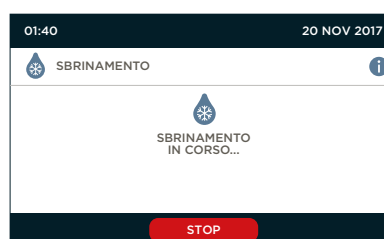


APARATENS DÖRR MÅSTE VARA ÖPEN UNDER DENNA FUNKTION.

**1** Tryck på **PLUS**-knappen i skärmens nedre vänstra hörn.



**2** Välj **Defrosting** varvid funktionen startar.



Avfrostning startar automatiskt i alla förvaringsprogram med produkten på plats. Efter avfrostningen återgår enheten till normal drift. Avfrostningen startar bara om evaporatortemperaturen är under  $3^{\circ}\text{C}$ .

Avfrostningen upphör:

- då avfrostningstemperaturen nås. (Displayen visar "**Cycle completed**")
- genom att trycka på STOP ("**Cycle interrupted**")

## Förnedkylning

Innan ett +3°C snabbnedkylnings program eller ett -18°C snabbinfrysningsprogram bör kammaren kylas ner på förhand innan produkterna placeras i kammaren.

Starta funktionen genom att följa punkterna **1** och **2** på bilderna nedan varvid förnedkylningsfunktionen startas och sänker kammartemperaturen till -25°C (den sjunkande kammartemperaturen visas på skärmen under funktionens gång).

Då den utsatta temperaturen nås hörs en 3 sekunder lång ljudsignal med 60 sekunders mellanrum som ett tecken på att apparaten är färdig att utföra ett **+3°C snabbnedkylningsprogram** eller ett **-18°C snabbinfrysningsprogram**.

För att avbryta förnedkylningsfunktionen i förväg, öppna dörren eller tryck på **STOP**.



## HI-GIENE (Sterilisering av insticksgivaren, option) -endast vagnmodeller.

Tryck på "Plus" och sedan "HI-GIENE" för att starta steriliseringsfunktionen.:

Steriliseringsfunktionen kan startas om kammarens temperatur är över 15 ° C och apparatens dörr är stängd.

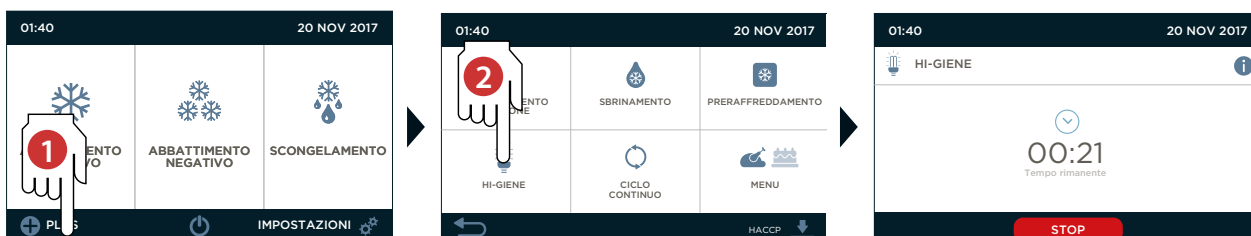
Steriliseringsfunktionen avbryts:

- då inställd tid löpt ut
- genom att trycka på STOP.
- genom att öppna apparatens dörr.

Återstående steriliseringstid visas på displayen.

När åtgärden är klar visas "**Cycle completed**". Tryck på meddelandet för att avsluta funktionen.

Steriliseringsfunktionen avbryts om dörren öppnas och vid strömavbrott.

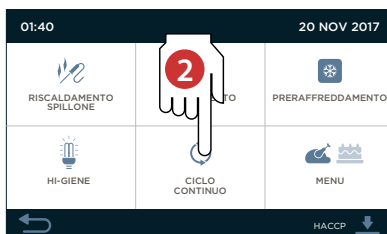


### Fortgående program

Denna funktion gör det möjligt att ställa in temperatur och fläkthastighet för ett **fortgående program** som pågår tills **STOP** trycks. Dessutom kan man efter start trycka på **"Multi level"** och aktivera upp till 8 timers som kan tilldelas till varje tidsintervall i kammaren.



**1** Tryck på **PLUS**-knappen i skärmens nedre vänstra hörn.



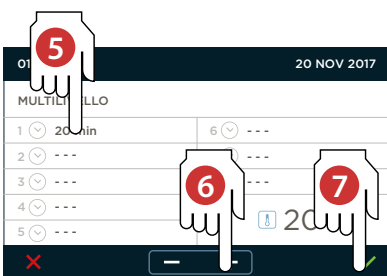
**2** Välj **Continuous cycle** varvid funktionen startar.



**3** Ställ in kammarens temperatur och fläkthastighet som vanligt och tryck på **START**-knappen: nu arbetar apparaten kontinuerligt enligt de inställda parametrarna tills **STOP**-knappen trycks in.



**4** Vid behov kan upp till 8 timers ställas in för att varna för slutet av den inställda tiden. Tryck på **Multi level** för att öppna timer-sidan.



**5 6 7** Tryck på önskad timer och ställ in tiden med knapparna "+" och "-". Tryck på "✓" för att starta timern. Ställ in alla nödvändiga timers på samma sätt.

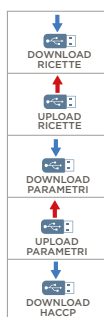
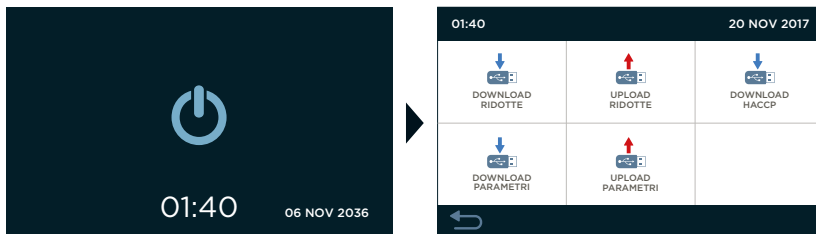


**8** När den inställda tiden har gått, visas **END** i grönt. Öppna luckan eller tryck på tiden för att återställa timern till "----" (inget inställt värde).

Om timern går ut på sidan **"Continuous Cycle"** växlar enheten automatiskt till **Multi level**-läget.

## USB meny

Då skärmen är avstängd (OFF), kan en USB minnespinne (FAT 32 formaterad) anslutas till apparaten varvid USB-sidan automatiskt visas.



**Download recipes:** hela innehållet i My recipes laddas från apparaten till USB pinnen.

**Upload recipes:** hela innehållet i My recipes laddas från USB pinnen till apparaten.

▶ **Download parameters:** alla parametrar och inställningar laddas från apparaten till USB pinnen.

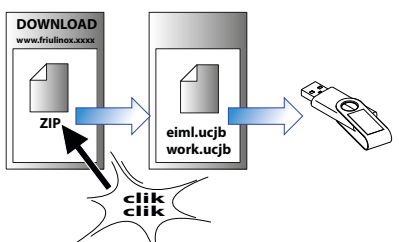
**Upload parameters:** alla parametrar och inställningar laddas från USB pinnen till apparaten.

**Download HACCP:** HACCP loggen laddas till USB pinnen.

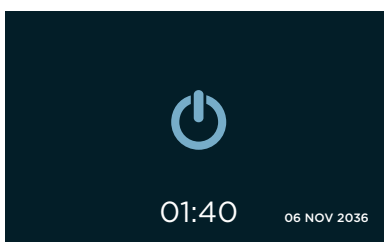
När önskad funktion är vald visas en bekräftelsebegäran, tryck på "✓" för att starta funktionen. Om funktionen slutförs lyckat, tryck på OK för att återgå till USB meny.

För att ladda ner HACCP-loggen (Download HACCP), bekräfta genom att trycka på "✓", starta nerladdningen genom att ställa in datum och tid.

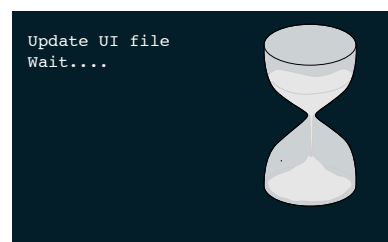
## Uppdatering av programvaran



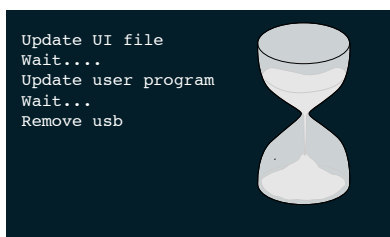
Ladda ner de två uppdateringsfilerna från tillverkarens webbplats och extrahera dem och kopiera dem till ett FAT 32-formatat USB-minne.



Sätt i USB-pinnen medan displayen är AV.



Uppdateringssidan visas utomatsikt.



Efter några minuter kommer displayen att berätta att nedladdningen lyckades: ta bort USB-pinnen



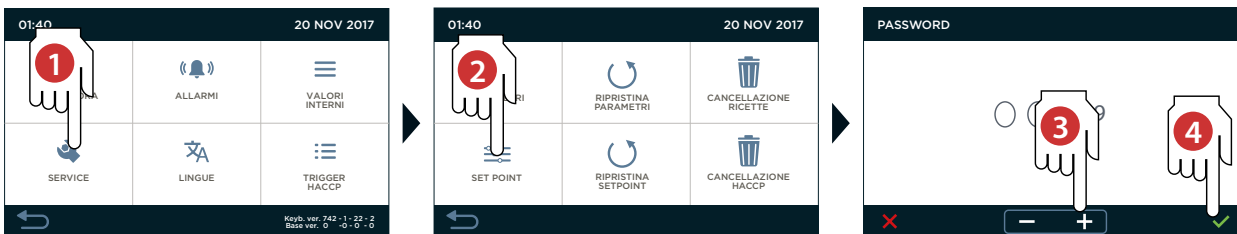
Displayen startar om automatiskt efter ett tag och huvudsidan kommer att visas.

### Service

**Service**menyn är avsedd för både kvalificerad personal och slutanvändaren. Vissa funktioner är lösenordsskyddade av tillverkaren för att förhindra oönskade ändringar i maskinens funktion samt skador som inte täcks av garantin.

### SET POINT (Inställningar)

Från **Settings**-menyn väljer du **Service** och sedan **SetPoint** och anger lösenordet -19 för att öppna inställningsmenyn



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

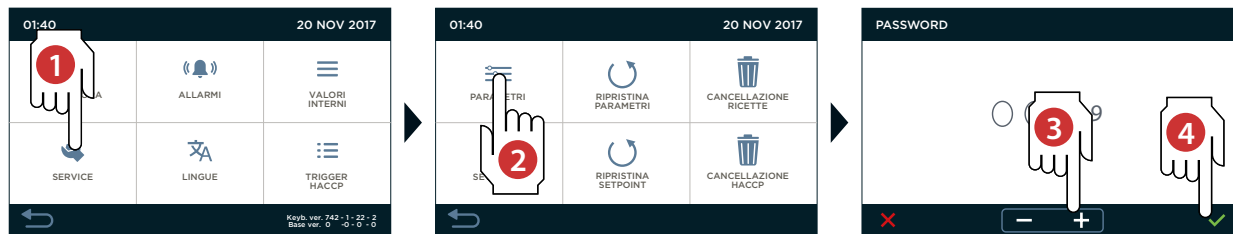
Label	Cooling set point	Default	MIN	MAX
PR01	Pre-cooling chamber set point	-25°C	-60°C	45°C
PR02	Pre-cooling chamber set point Positive cycles only	-25°C	-60°C	45°C
PR03	Buzzer sounding period at end pre-cooling	60 sec	3 sec	600 sec
Label	Anisakis Killer set point	Default	MIN	MAX
AK01	Chamber set point 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

**Parametrar**

Från **Settings** -menyn väljer du **Service** och sedan **Parameters** och anger lösenordet 19 för att öppna inställningsmenyn



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



## Underhåll (reggöring)



**KBryt alltid strömtillförseln till apparaten innan rengöringsåtgärder utförs och använd alltid passande skyddsutrustning (t ex skyddshandskar) vid utförande av underhåll .**



Användaren skall endast utföra rutinmässiga underhållsåtgärder (rengöring). Kontakta behörig servicepersonal för utförande av extraordinärt underhåll.



Tillverkaren är inte ansvarig för fel som uppstår på grund av försummat eller fel utfört underhåll (t ex användande av opassande rengöringsmedel). Härvid hävs även garantin.

Vid rengöring av apparaten och dess delar, ANVÄND ALDRIG:

- rengöringsmedel som innehåller slipmedel
- aggressiva eller frätande rengöringsmedel (t ex saltsyra eller svavelsyra, kaustik soda, etc.). Varning! Använd aldrig dessa ämnen ens för att rengöra golvet under utrustningen.
- slipande eller vassa verktyg (t ex slipmedel, skrapor, stålborstar etc.)
- ång- eller vattentryck.

Vid första användning tvätta hyllorna och kammaren med en duk fuktad med varmt tvålatten och skölj till sist och torka. För att eliminera rester, kör apparaten tom i ca 30 minuter.

### Rengöring av de yttre stålytorna

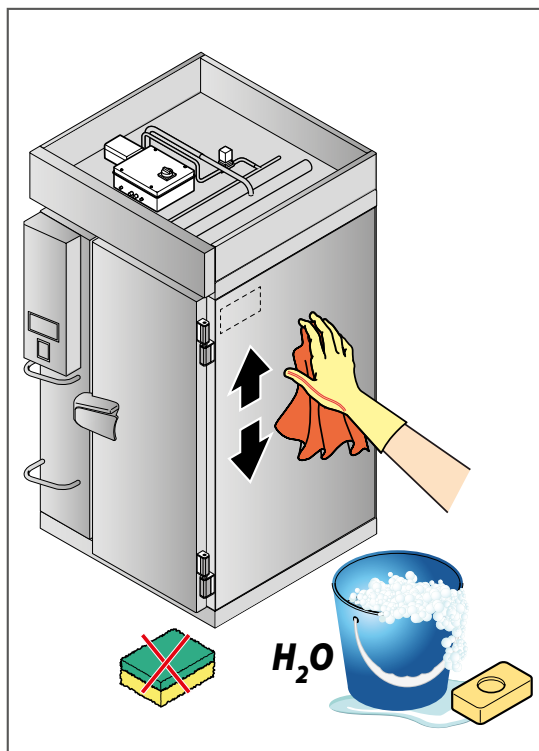
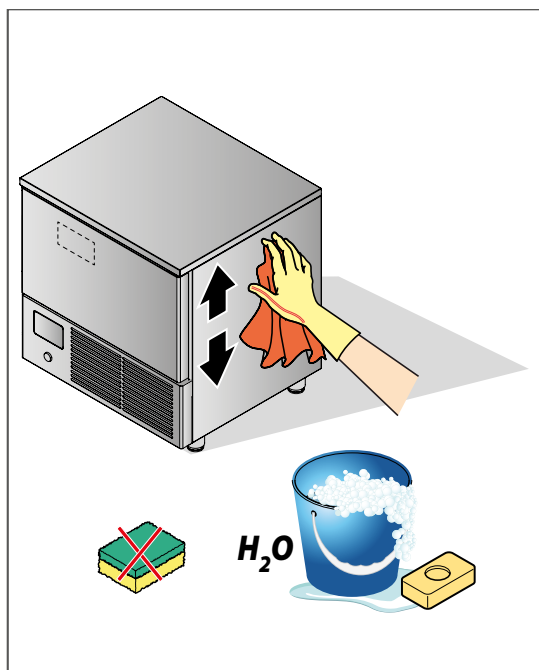
Låt apparaten svalna om Slow Cooking funktionen har använts. Rengör de yttre stålytorna med en duk fuktad med varmt tvålatten eller specialrengöringsmedel för stål. Skölj till sist och torka.

### Rengöring av kammaren

Rengör kammaren dagligen för att bibehålla hög hygien och enhetens prestanda. Använd en duk fuktad med varmt tvålatten och avsluta med att skölja och torka.

### Pekskärm

Rengör pekskärmen med en duk som fuktats med rengöringsmedel för glas, följ rengöringsmedeltillverkarens instruktioner. Spraya inte för stora mängder rengöringsmedel för att undvika infiltrationer som kan skada skärmen.



## Ventilationsöppningarna

Håll ventilationsöppningarna fria från hinder och damm, rengör dem ofta med dammsugare eller borste.

Vi rekommenderar att du tar bort frontpanelen en gång i veckan enligt bilderna (1 - 3) och rengör filtret med varmt tvålwater. Byt vid behov ut filtret (kontakta försäljaren för att beställa reservdelar).

## Om apparaten förblir oanvänd en tid

Bryt el- och vattentillförseln om apparaten inte skall användas på en tid. Skydda de yttre ståldelarna genom att med en mjuk duk stryka ett tunnt lager vaselinolja på dem.

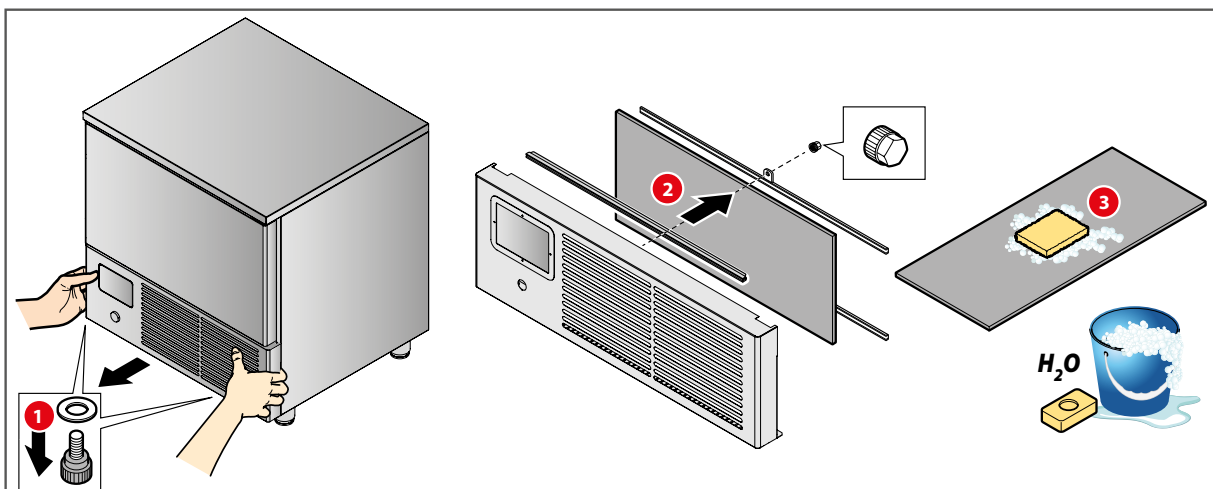
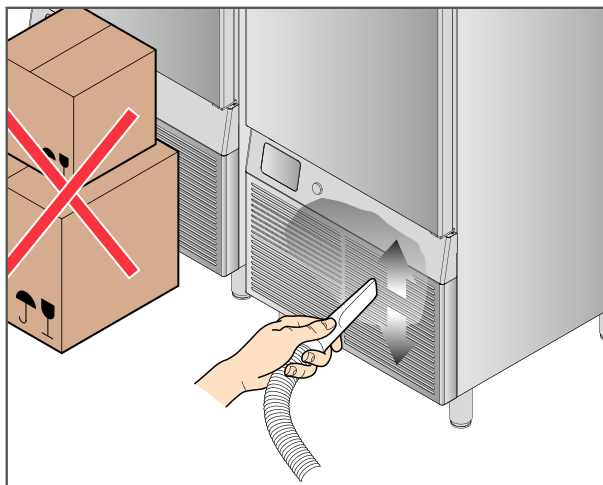
Lämna apparatens dörr på glänt för att undvika att unken lukt uppstår.

Innan apparaten tas i användning igen:

- rengör apparaten och dess tillbehör noggrant
- anslut apparaten till el- och vattennätet
- granska apparaten före användning
- starta apparaten på en låg temperatur och låt den stå på i minst 60 minuter utan mat inuti.



För att försäkra att apparaten fungerar perfekt och är säker att använda rekommenderar vi att behörig servicepersonal ser över och utför service apparaten minst en gång per år.



## Service

Om apparaten får fel eller fungerar avvikande från det normala:

- bryt ström- och vattentillförseln till apparaten
- gå igenom tabellen nedan för att finna en möjlig lösning

Om tabellen inte löser problemet, kontakta service och näm:

- felets art
- apparatens tillverkningsnummer som finns på apparatens typskylt.

Endast originalreservdelar får användas vid service av apparaten. Tillverkaren är inte ansvarig för möjliga fel om andra än originalreservdelar använts. Härvid hävs även garantin.

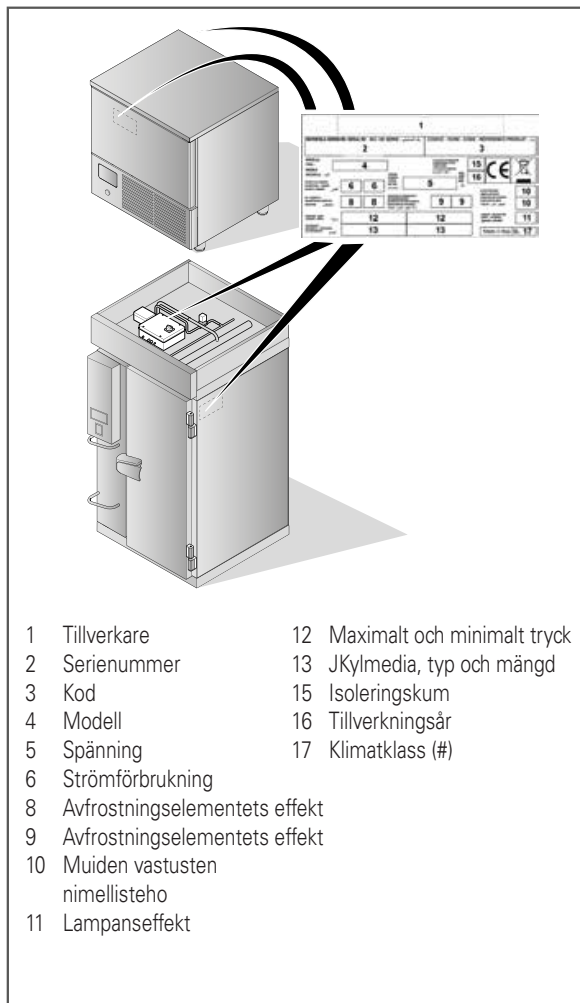


**För att försäkra att apparaten fungerar perfekt och är säker att använda rekommenderar vi att behörig servicepersonal ser över och utför service apparaten minst en gång per år.**

### Tillverkare:

F.R.C.

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



Fel	Innan du ringer efter service, kontrollera att ...
Apparaten är helt avstängd	<ul style="list-style-type: none"> <li>• apparatens stickpropp sitter ordentligt i uttaget.</li> </ul>
Apparaten blir inte tillräckligt kall	<ul style="list-style-type: none"> <li>• apparaten inte påverkas av nån yttre värmekälla</li> <li>• apparatens dörr är ordentligt stängd</li> <li>• att apparatens ventilationsöppningar inte är tilltäppta av damm eller föremål</li> <li>• att produkterna i apparaten är jämnt fördelade och att de inte hindrar luftcirkulationen i kammaren</li> <li>• att apparaten inte har överbelastats med för stor mängd produkter (följ anvisningarna)</li> </ul>
Apparaten har högt ljud	<ul style="list-style-type: none"> <li>• att apparaten inte är i mekanisk kontakt med andra föremål eller apparater</li> <li>• att apparaten står rakt</li> <li>• alla synliga skruvar är ordentligt tilldragna.</li> </ul>



**Försök inte reparera apparaten själv. Detta kan leda till allvarliga person- eller egendomsskador. I detta fall hävs även garantin.**

**Service på apparaten får endast utföras av bemyndigad servicepersonal användande av originalreservdelar.**

## Larm



I händelse av ett larm visas en varning.

Vissa larm förhindrar att maskinen används, andra begränsar bara vissa funktioner.

### **Chamber Probe Alarm, kammarens temperaturgivare (kontakta service)**

En varning visas och en ljudsignal hörs. Dämpa signalen genom att vidröra skärmen. Larmet återställs när felet åtgärdas.

Då Chamber Probe larmet är aktivt kan följande funktioner användas:

- Tidsstyrd nedkylning (stys av insticksgivaren).
- Temperaturstyrd nedkylning som inte ännu startats kommer att bli tidsstyrd då den startas.
- Pågående temperaturstyrd nedkylning fortsätter som tidsstyrd om insticksgivaren inte är i användning.
- Pågående temperaturstyrd nedkylning som styrs av insticksgivaren.

### **Evaporator Probe Alarm, evaporatorgivar larm (kontakta service)**

En varning visas och en ljudsignal hörs. Dämpa signalen genom att vidröra skärmen. Larmet återställs när felet åtgärdas.

### **High Temperature alarm during storage,, hög temperatur under förvaringsfasen**

Om temperaturen är högre än börvärdet för en viss inställd tid under förvaringsfasen (kyl eller frys) ges larmet. En varning visas och en ljudsignal hörs. Dämpa signalen genom att vidröra skärmen. Då temperaturen blir normal igen upphör larmet. Larmets uppgifter sparas i HACCP loggen.

### **Low Temperature alarm during storage, låg temperatur under förvaringsfasen**

Om temperaturen är lägre än börvärdet för en viss inställd tid under förvaringsfasen (kyl eller frys) ges larmet. En varning visas och en ljudsignal hörs. Dämpa signalen genom att vidröra skärmen. Då temperaturen blir normal igen upphör larmet. Larmets uppgifter sparas i HACCP loggen.

### **Needle Probe Alarm, insticksgivarlarm (kontakta service)**

Larmet utlöses i stand-by läge eller om en nedkylning pågår (i detta fall slutförs nedkylningen tidsstyrd) eller om tillagning i låg temperatur pågår (i detta fall avbyts programmet). En varning visas och en ljudsignal hörs. Dämpa signalen genom att vidröra skärmen. För flerpunktsgivare räcker det att en mätpunkt blir defekt för att larmet skall utlösas.

### **Door Open alarm, alarm för öppen dörr**

Larmet utlöses då apparatens dörr stått öppen en viss inställd tid. Kompressorn stoppar, en varning visas och en ljudsignal hörs. Dämpa signalen genom att vidröra skärmen. Larmet nollställs automatiskt då dörren stängs.

**HP pressure gauge Alarm, högtryck (kontakta service)**

Då ett HP pressure gauge larm utlöses upphör pågående nedkylningsprogram genast. Kompresson och evaporatorfläkten stannar genast.

En varning visas och en ljudsignal hörs. Dämpa signalen genom att vidröra skärmen. Larmet återställs när felet åtgärdas.

**LP pressure gauge alarm, lågtryck (beroende på modell) (kontakta service)**

Då ett LP pressure gauge larm utlöses upphör pågående nedkylningsprogram genast. Kompresson och evaporatorfläkten stannar genast.

En varning visas och en ljudsignal hörs. Dämpa signalen genom att vidröra skärmen. Larmet nollställs automatiskt då felet har åtgärdas.

**Compressor overload alarm, kompressor överbelastad (beroende på modell) (kontakta service)**

Då ett compressor overload larm utlöses upphör pågående nedkylningsprogram genast. Kompresson och evaporatorfläkten stannar genast.

En varning visas och en ljudsignal hörs. Dämpa signalen genom att vidröra skärmen. Larmet nollställs automatiskt då felet har åtgärdas.

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

Då ett termostatlarm utlöses upphör pågående nedkylningsprogram genast. Kompresson och evaporatorfläkten stannar genast.

En varning visas och en ljudsignal hörs. Dämpa signalen genom att vidröra skärmen. Larmet nollställs automatiskt då felet har åtgärdas.

**Blackout alarm, strömavbrott**

Då ett larm för strömavbrott ges under pågående program fortsätter apparaten med programmet om strömmen kopplas på igen inom 10 minuter.

Dämpa signalen genom att vidröra skärmen.



## Avställning och demontering (miljöskydd)



Då apparaten nått slutet av sin livslängd bör man vid avställning och demontering följa i kraft varande lokala direktiv och anvisningar. Om en avlagd apparat förvaras på ett oöversiktligt utrymme är det skäl att försäkra sig om att de lufttätt slutande dörrarna inte åstadkommer fara för personer.

Apparaten får inte läggas bland hushållsavfall eller metallskrot. Undvik noggrant att skada kylrören, i synnerhet i närheten av värmesladdarna.



Den överkorsade soptunnan på hjul betyder att inom EU måste produkten vid slutet av dess livslängd föras till en separat sopsamlingsstation.

Detta gäller inte bara denna enhet utan även alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Kasta inte dessa produkter med det vanliga hushållsavfallet.



**metos**  
kitchen intelligence®