

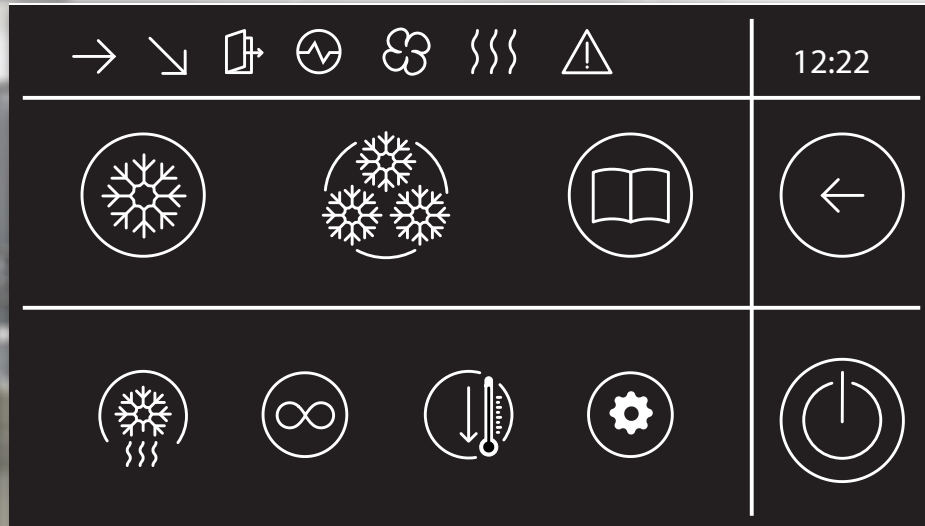
# metos

## Snabbnedkylnings- och snabbinfrysningsskåp

READY

### Användarmanual

Översättning av tillverkarens originaldokumentation



## INNEHÅLL

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Säkerhetsföreskrifter.....</b>                            | <b>5</b>  |
| <b>Allmänt .....</b>   | <b>7</b>  |
| Att fylla apparaten rätt.....                                | 8         |
| Att uppnå bättre resultat och säkra förhållanden.....        | 10        |
| Hur insticksgivaren används.....                             | 10        |
| <b>Användning - grundinställningar.....</b>                  | <b>11</b> |
| Att slå på och av apparaten .....                            | 11        |
| Grundinställningar (Sråk och tid/datum) .....                | 11        |
| Snabbnedkylning.....   | 13        |
| Snabbnedkylning med automatiskt eller manuellt program.....  | 13        |
| Förvaringsfunktion (kyl) .....                               | 14        |
| Snabbinfrysning .....  | 15        |
| Snabbinfrysning med automatiskt eller manuellt program ..... | 15        |
| Förvaringsfunktion (frys).....                               | 16        |
| <b>Specialfunktioner.....</b>                                | <b>17</b> |
| Uppvärmning av insticksgivaren.....                          | 17        |
| Avfrostning med öppen dörr .....                             | 17        |
| Förnedkylning.....   | 18        |
| Fortgående program .....                                     | 18        |
| <b>Underhåll (rengöring) .....</b>                           | <b>19</b> |
| Rengöring av kammaren .....                                  | 19        |
| Pekskärm .....   | 19        |
| Ventilationsöppningarna.....                                 | 20        |
| Om apparaten förblir oanvänd en tid.....                     | 20        |
| <b>Avställning och demontering (miljöskydd).....</b>         | <b>23</b> |



Syftet med denna manual är att ge dig all information du behöver för att använda maskinen på rätt sätt och utföra effektivt underhåll. Innan du påbörjar någon operation är det viktigt att du läser instruktionerna här noggrant, eftersom de ger nödvändig information för säker användning av enheten.

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för oavsiktlig användning av enheten. Original dokumentsspråk: 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.
- 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 färska 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. Apparatus service skall utföras av tillverkaren 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 tippas 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 välskyddade 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

**Blast chilling (sida 13)**

- 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.

**Blast freezing (sida 15)**

- 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.

**Kokbok**

- Kokboken låter dig starta ett tidigare sparad snabbnedkylnings- / infrysningsprogram (se sidan 14 och sidan 16 för att spara det snabbnedkylnings- / infrysningsprogrammet).

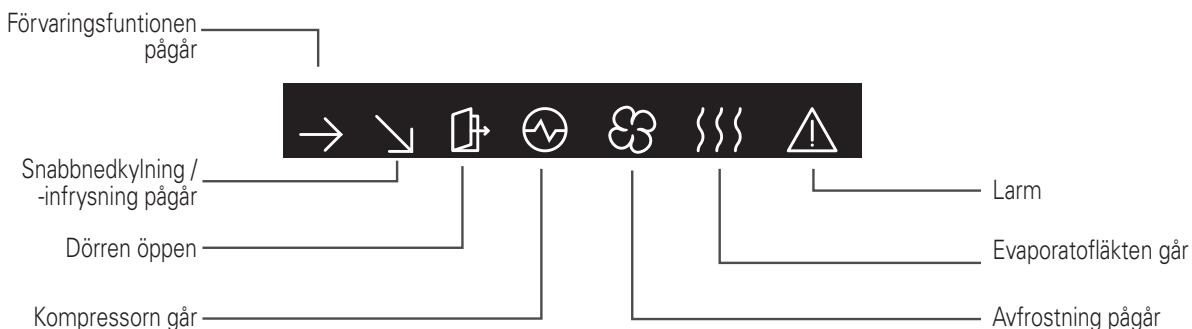
- Avfrostning (sida 17)

- Fortgående funktion (sida 18)

- För kylning (sida 18)

- Inställningar (sida 11)

### SIGNALLAMPOR



### 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 fryskåp 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.

### Att fylla apparaten rätt

TProdukterna bär placeras i ett skikt i kärlet:

- 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).

Kärnen bör fördelas jämnt i apparaten.

Korrekt placering av kärnen tillåter fri luftcirkulation inne i apparaten: Undvik att täppa till luftventilerna och att överbelasta apparaten över tillåtna gränser.

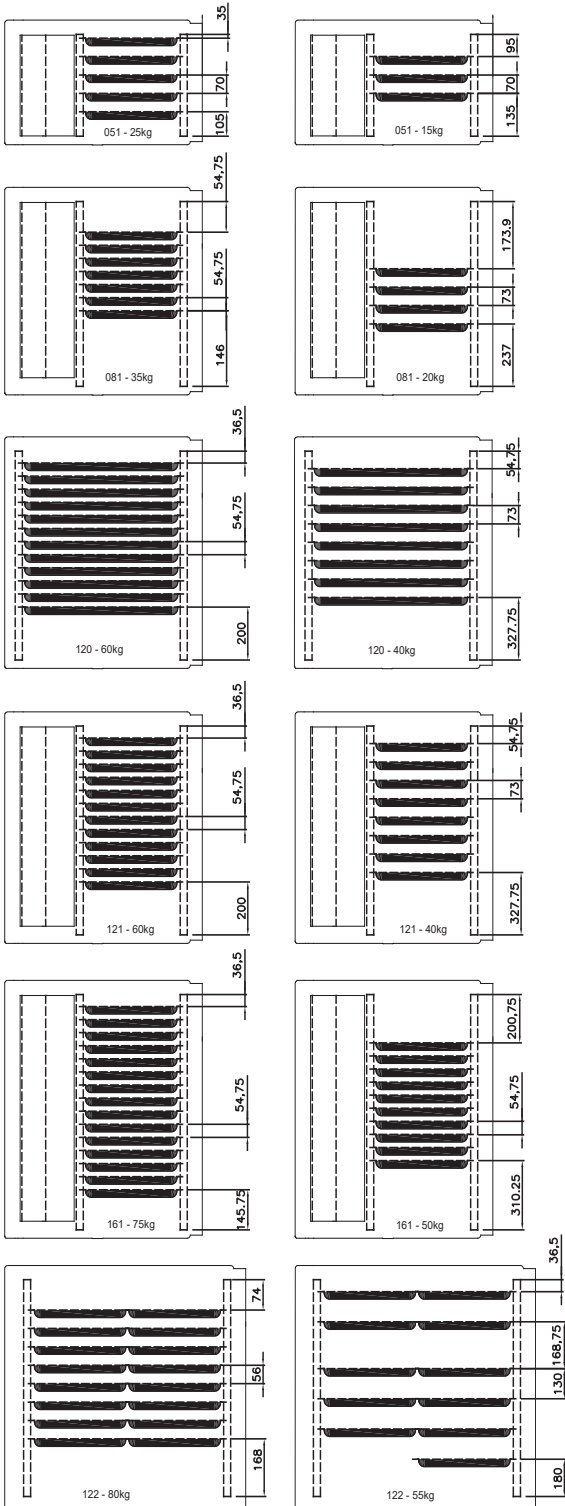
| <b>Modell</b>                        |                      |     | <b>051R</b>      | <b>051S</b> | <b>081R</b>      | <b>081S</b> | <b>120R</b>      | <b>120S</b> | <b>121R</b>      | <b>121S</b> | <b>161R</b>      | <b>161S</b> | <b>122R</b>       | <b>122S</b> |
|--------------------------------------|----------------------|-----|------------------|-------------|------------------|-------------|------------------|-------------|------------------|-------------|------------------|-------------|-------------------|-------------|
| Nedkylningskapacitet på 120 minuter  | +65>+10°C<br>EN17032 | kg  | 20               | 25          | 25               | 35          | 50               | 60          | 50               | 60          | 70               | 75          | 70                | 80          |
| Nedfrysningskapacitet på 270 minuter | +65>-18°C<br>EN17032 | kg  | 10               | 15          | 15               | 20          | 30               | 40          | 30               | 40          | 40               | 50          | 45                | 55          |
| Typ av käril / hylla                 |                      |     | GN1/1<br>600x400 |             | GN1/1<br>600x400 |             | GN1/1<br>600x400 |             | GN1/1<br>600x400 |             | GN1/1<br>600x400 |             | GN 1/1<br>600x400 |             |
| Kärilcapacitet                       | H 20 mm              | no. | 10               | 10          | 18               | 18          | 22               | 22          | 24               | 24          | 28               | 28          | 44                | 44          |
|                                      | H 40 mm              | no. | 6                | 6           | 12               | 12          | 14               | 14          | 16               | 16          | 18               | 18          | 28                | 28          |
|                                      | H 65 mm              | no. | 5                | 5           | 9                | 9           | 11               | 11          | 12               | 12          | 14               | 14          | 22                | 22          |



**READY S**

**EN17032**

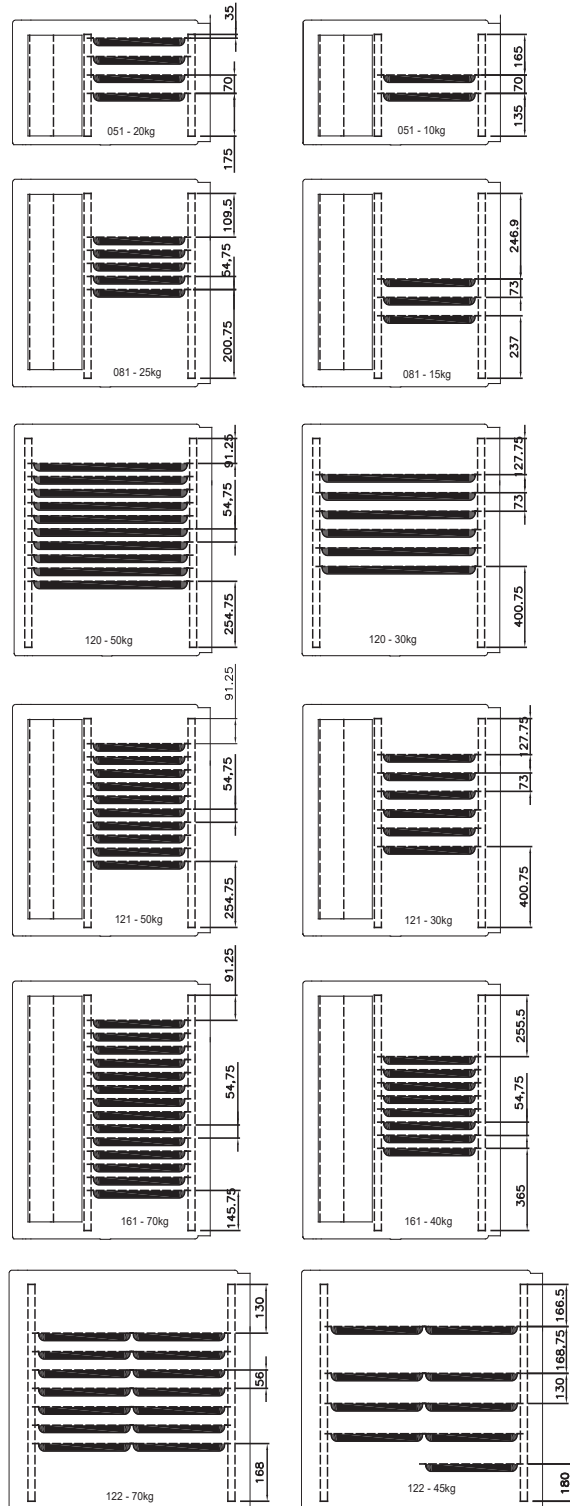
**+65°C > +10°C / +65°C > -18°C**



**READY R**

**EN17032**

**+65°C > +10°C / +65°C > -18°C**



## 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 dropande 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 näre ben.

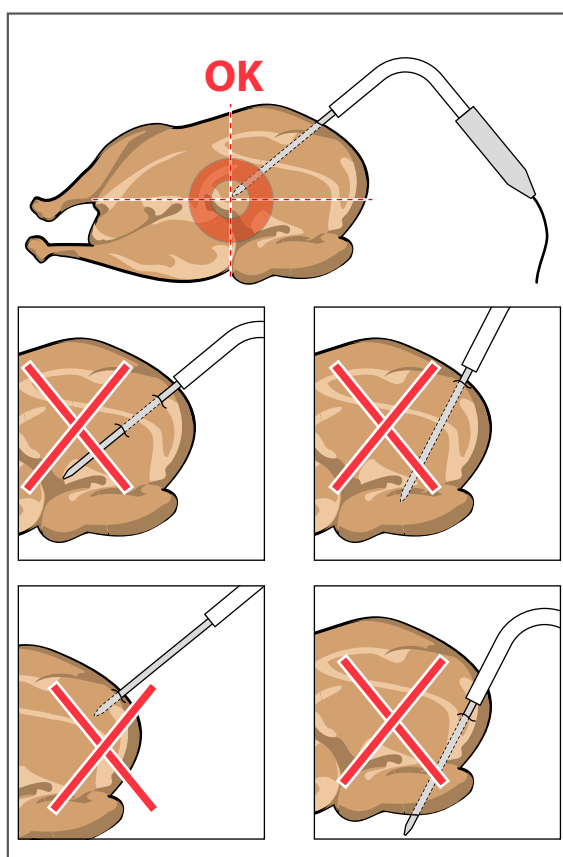
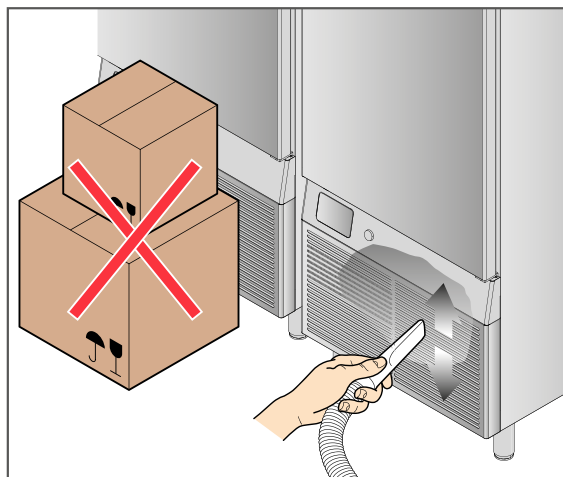
Om produkten är för tunn, stick in givaren parallellt med stödytan.

Håll alltid givaren alltid ren och desinficerad.



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

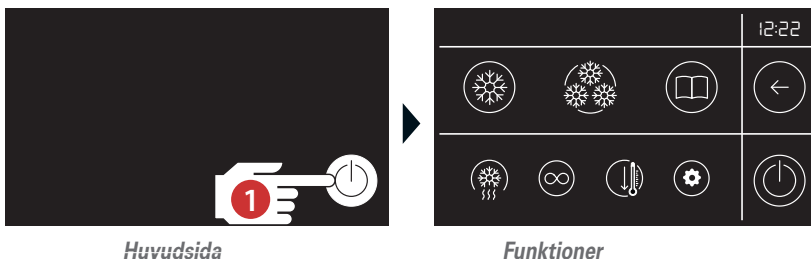
**i** Givaren kan uppvärmas för att underlätta avlägsning från frysta produkter, se sida 17.



## Användning - grundinställningar

### Att slå på och av apparaten

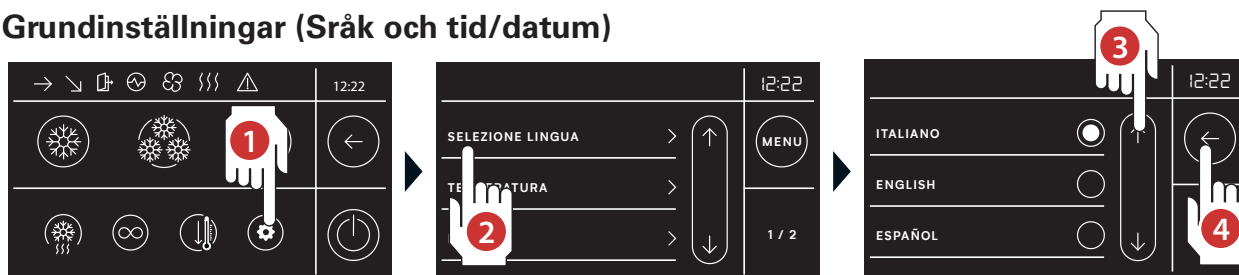
- 1 Slå på apparaten genom att trycka på **ON/OFF**: huvudsidan visas på skärmen.
- 2 Stäng av apparaten efter användning genom att på huvudsidan trycka på **ON/OFF**



Huvudsida

Funktioner

### Grundinställningar (Språk och tid/datum)



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

2 Tryck på språk för alla fönster genom att trycka på **Select Language** fältet.

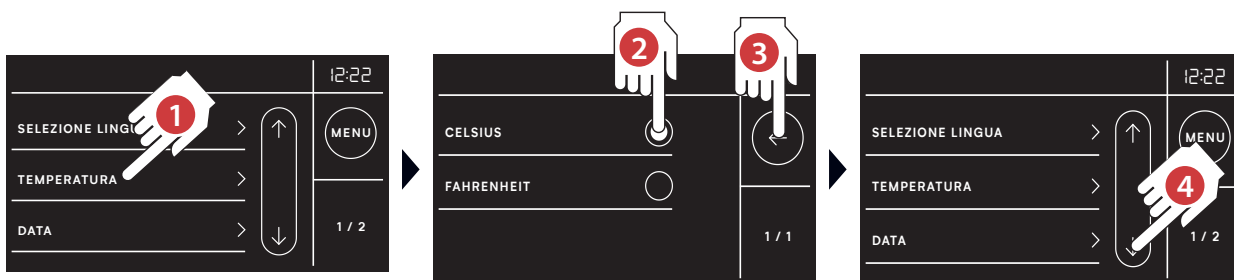
3 Tryck på önskat språk.

4 Bekräfta genom att trycka på



5 Ställ in datum genom att trycka på **Date** fältet.

6 Gör inställningarna med hjälp av och . Bekräfta genom att trycka på .

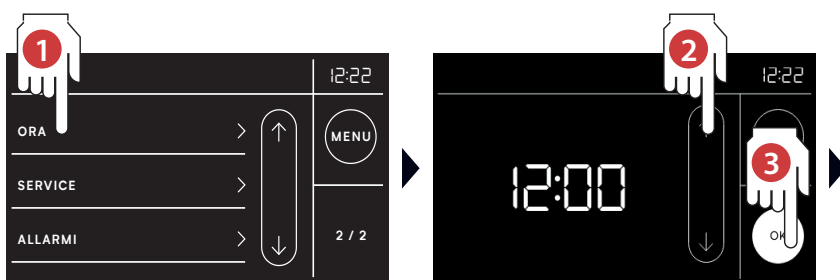


**1** Tryck som följande på **Temperature** fältet.

**2** Välj önskad temperaturenhet

**3** Bekräfta genom att trycka på

**3** Bläddra på inställningssidan



**5** Ställ in tid genom att trycka på **Time** fältet

**2** Gör inställningarna med hjälp av och

**3** Bekräfta genom att trycka på

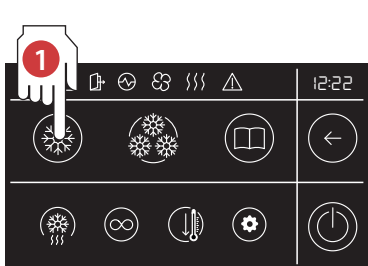
## Snabbnedkylning

Snabbnedkylning sänker produktens kärntemperatur snabbt till +3°C.

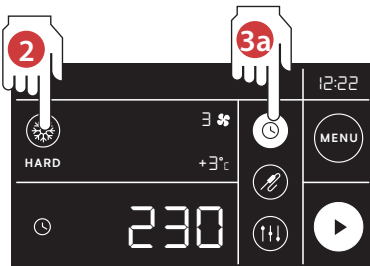


Det är alltid bäst att förkyla apparaten innan en +3°C snabbnedkylning.

### Snabbnedkylning med automatiskt eller manuellt program



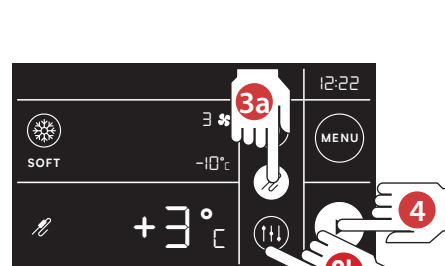
**1** Välj snabbnedkylning på huvudsidan genom att trycka på motsvarande ikon.



**2** Välj ikonen SOFT för att växla till HARD läge

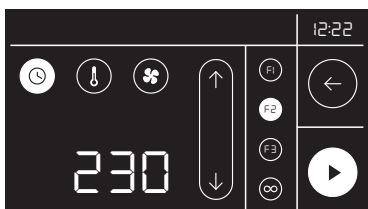
**3a** Välj programmet som ska användas (det byter färg till vitt):

- **tid:** automatiskt tidsstyrt program
- **insticksgivare:** automatiskt program som styrs av insticksgivarens temperatur

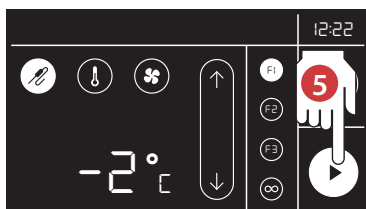


**4** Om inställningarna passar dina behov, tryck på **OK** knappen för att starta snabbnedkylningsprogrammet

**3b** Genom att trycka på **MANUAL** knappen är det möjligt att kontrollera inställningarna för det valda programmet.



**5** Dessa inställningar gäller endast det aktuella programmet (ändringarna är inte permanenta och kommer att raderas när du avslutar programmet).



Faktisk kammartemperatur:



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 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)

## Förvaringsfunktion (kyl)



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

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.



**1** Spara det nya programmet genom att trycka på **add recipe** .

**2** De parametrar som ställts in för programmet som just har avslutats visas på displayen. Tryck på OK-knappen för att spara programmet eller tryck på  för att avbryta.

**3** Tryck på positionen där du vill spara programmet: tryck på **OK** för att bekräfta den valda platsen eller tryck på  för att avbryta

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

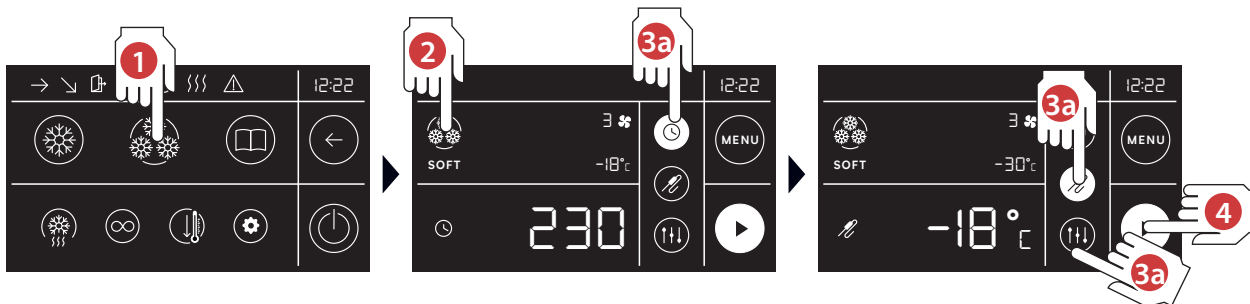
## Snabbinfrysning

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



Det är alltid bäst att förkyla apparaten innan en  $18^{\circ}\text{C}$  infrysning.

### Snabbinfrysning med automatiskt eller manuellt program



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

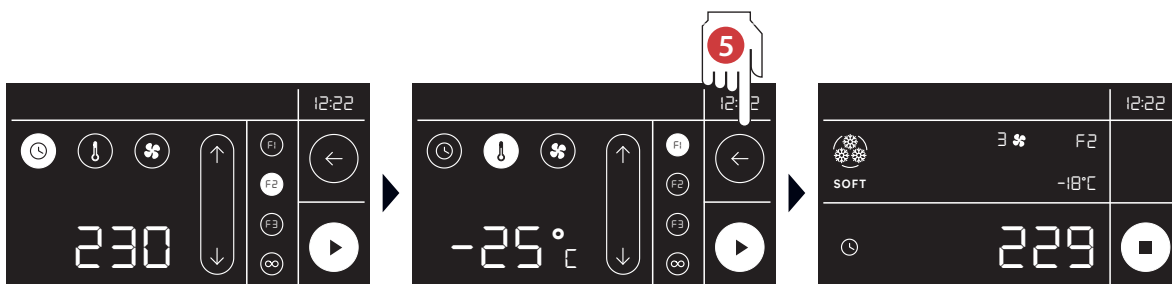
**2** Välj ikonen SOFT för att växla till HARD läge

**3a** Välj programmet som ska användas (det byter färg till vitt):

- **tid:** automatiskt tidsstyrt program
- **insticksgivare:** automatiskt program som styrs av insticksgivarens temperatur

**4** Om inställningarna passar dina behov, tryck på **OK** knappen för att starta snabbnedkylningsprogrammet

**3b** Genom att trycka på **MANUAL** knappen är det möjligt att kontrollera inställningarna för det valda programmet.



**5** Dessa inställningar gäller endast det aktuella programmet (ändringarna är inte permanenta och kommer att raderas när du avslutar programmet).



Faktisk kammartemperatur:



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 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** (frys)



Program som slutfördes normalt och gick över till förvaringsfunktionen kan sparas i mappen My recipes (Mina recept)

## Förvaringsfunktion (frys)



Efter ett utfört **snabbinfrysningprogram** startar **förvaringsfunktionen** automatiskt (-18 °C).

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.




**1** Spara det nya programmet genom att trycka på **add recipe** .



**2** De parametrar som ställts in för programmet som just har avslutats visas på displayen.

Tryck på OK-knappen för att spara programmet eller tryck på  för att avbryta.



**3** Tryck på positionen där du vill spara programmet: tryck på **"OK"** för att bekräfta den valda platsen eller tryck på  för att avbryta



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



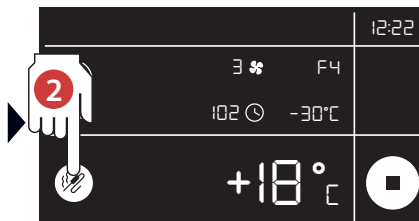
## Specialfunktioner

### Uppvärmning av insticksgivaren

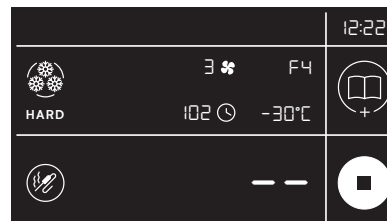
För att göra det lättare att avlägsna insticksgivaren från en fryst produkt efter en infrysning kan givaren värmas upp. Uppvärmningen kan användas endast om givarens temperatur är lägre än  $-5^{\circ}\text{C}$ .




**1** I slutet av ett infrysningsprogram som styrs av insticksgivaren startar förvaringsfunktionen och **insticksgivarens uppvärmningsknapp** blir synlig.

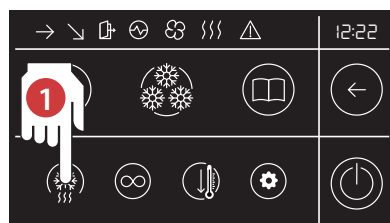


**2** Tryck på **insticksgivarens uppvärmning** varvid funktionen startar.



**3** Uppvärmningen upphör automatiskt då insticksgivaren når rätt temperatur. Avlägsna givaren från produkten och lämna läget genom att trycka på .

### Avfrostning med öppen dörr



Apparatens dörr måste vara öppen under denna funktion.

**1** Tryck på **AVFROSTNING** knappen i skärmens nedre vänstra hörn.



**2** Tryck på **Start** varvid funktionen startar.



Avfrostningen startar bara om evaporatortemperaturen är under  $3^{\circ}\text{C}$ .

Avfrostningen upphör:

- då avfrostningstemperaturen nås.
- genom att trycka på **STOP**

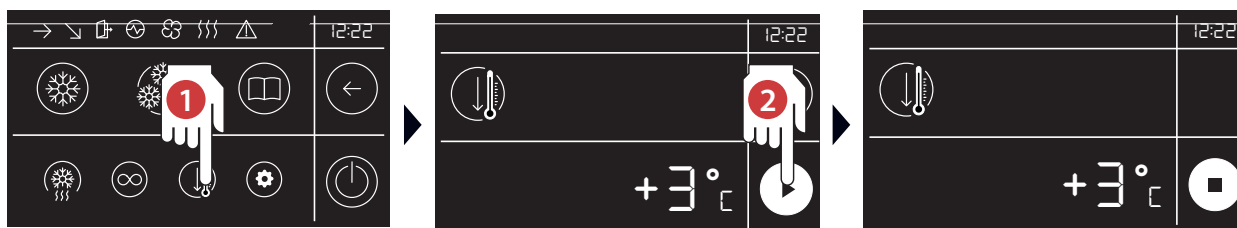
## Förnedkylning

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 startar och sänker kammartemperaturen till -25°C (den sjunkande kammartemperaturen visas på skärmen under funktionens gång).

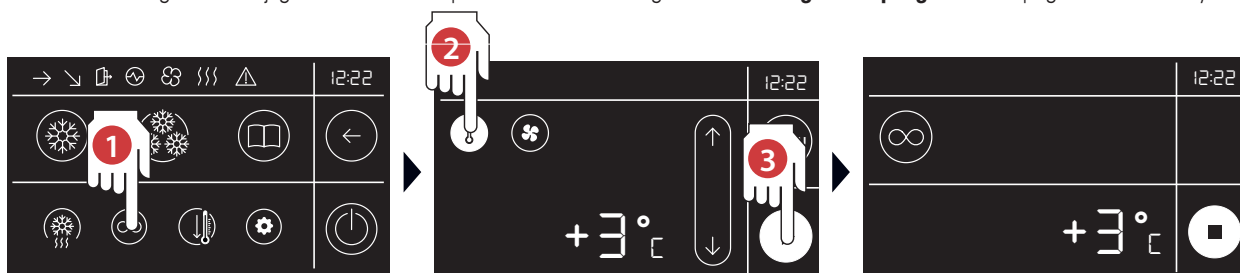
Då den utsatta temperaturen nås hörs en 3 sekunder lång ljudsignal med 60 sekunders mellanrum som ett tecken på att apparaten är färdig att utföra ett **+3°C snabbnedkylningsprogram** eller ett **-18°C snabbinfrysningsprogram**.

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



## Fortgående program

Denna funktion gör det möjligt att ställa in temperatur och fläkthastighet för ett **fortgående program** som pågår tills **STOP** trycks.



**1** Tryck på knappen för **fortgående program** i skärmens nedre vänstra hörn.

**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.

## Underhåll (rengöring)



**Bryt 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.

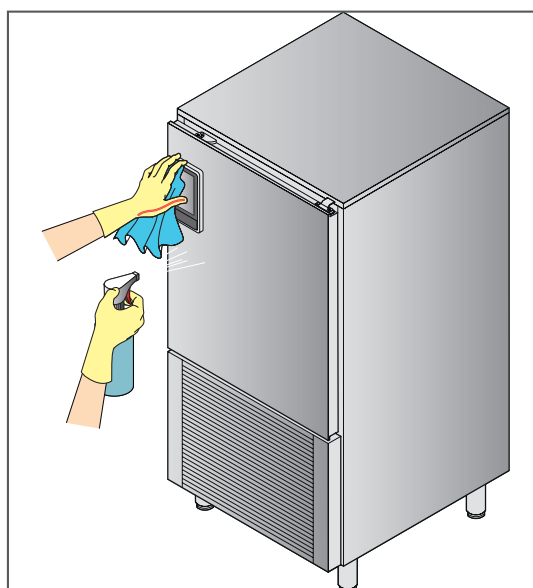
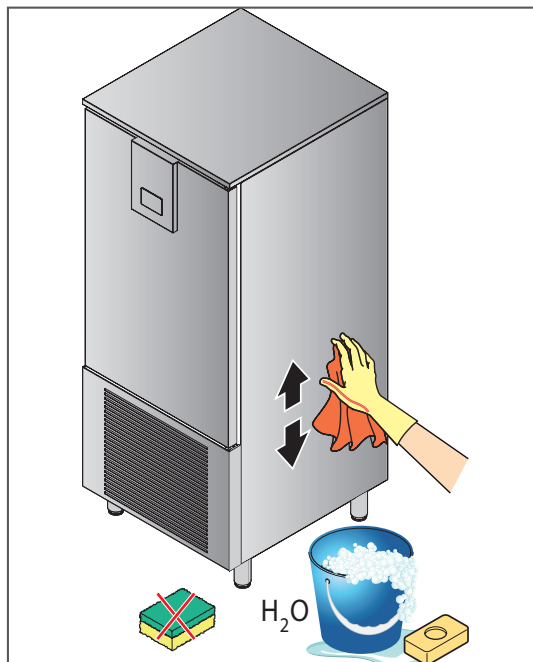
Vid första användning tvätta hyllorna och kammaren med en duk fuktad med varmt tvålatten och skölj till sist och torka. För att eliminera rester, kör apparaten tom i ca 30 minuter.

### Rengöring av 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 och rengör filtret med varmt tvålsvatten. 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 ställdelarna genom att med en mjuk duk stryka ett tunnt lager vaselinolja på dem.

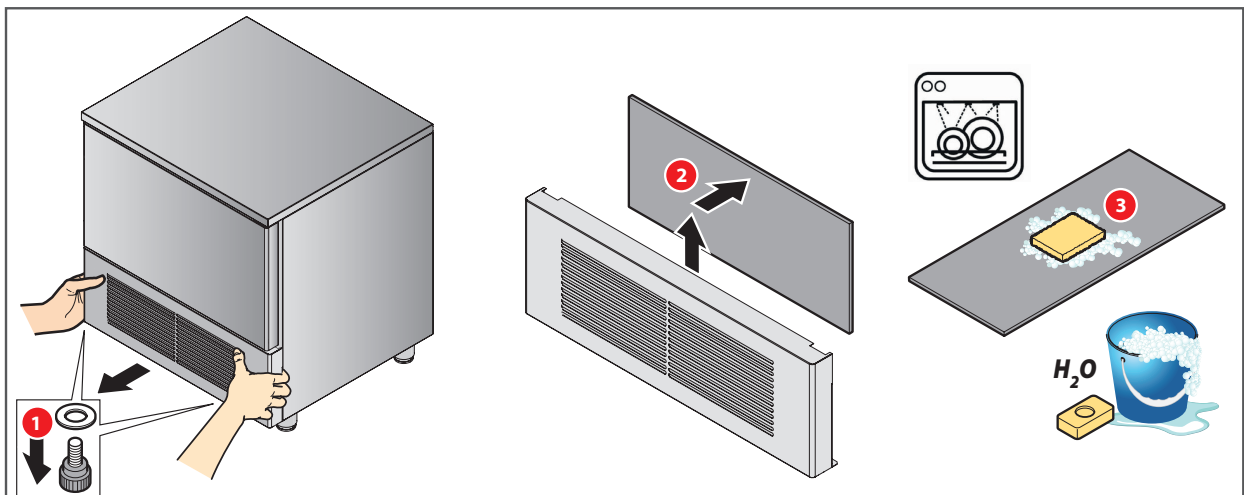
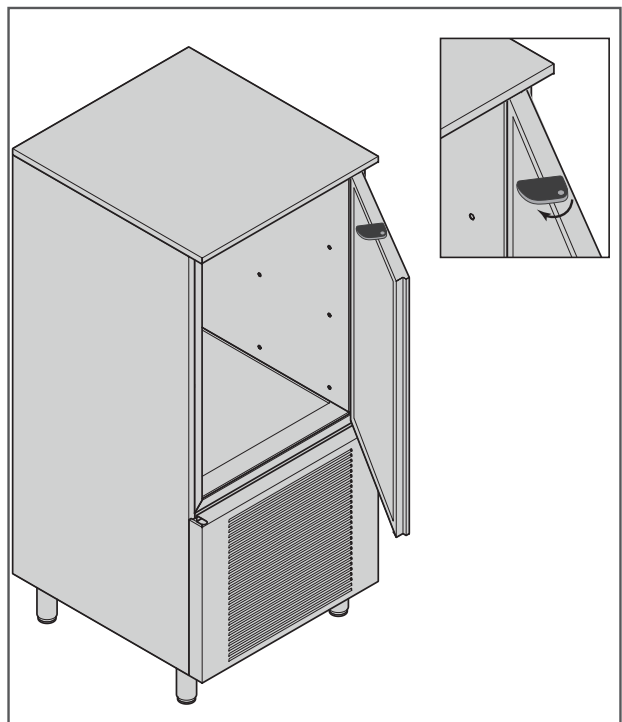
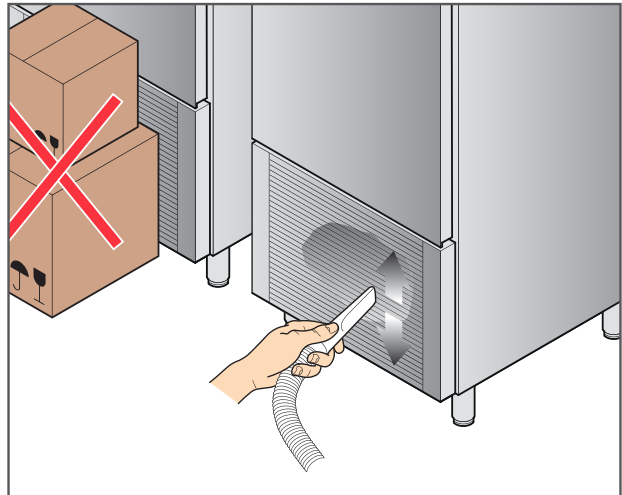
Lämna apparatens dörr på glänt för att undvika att unken lukt uppstår.

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.



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



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 nämn:
- 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.

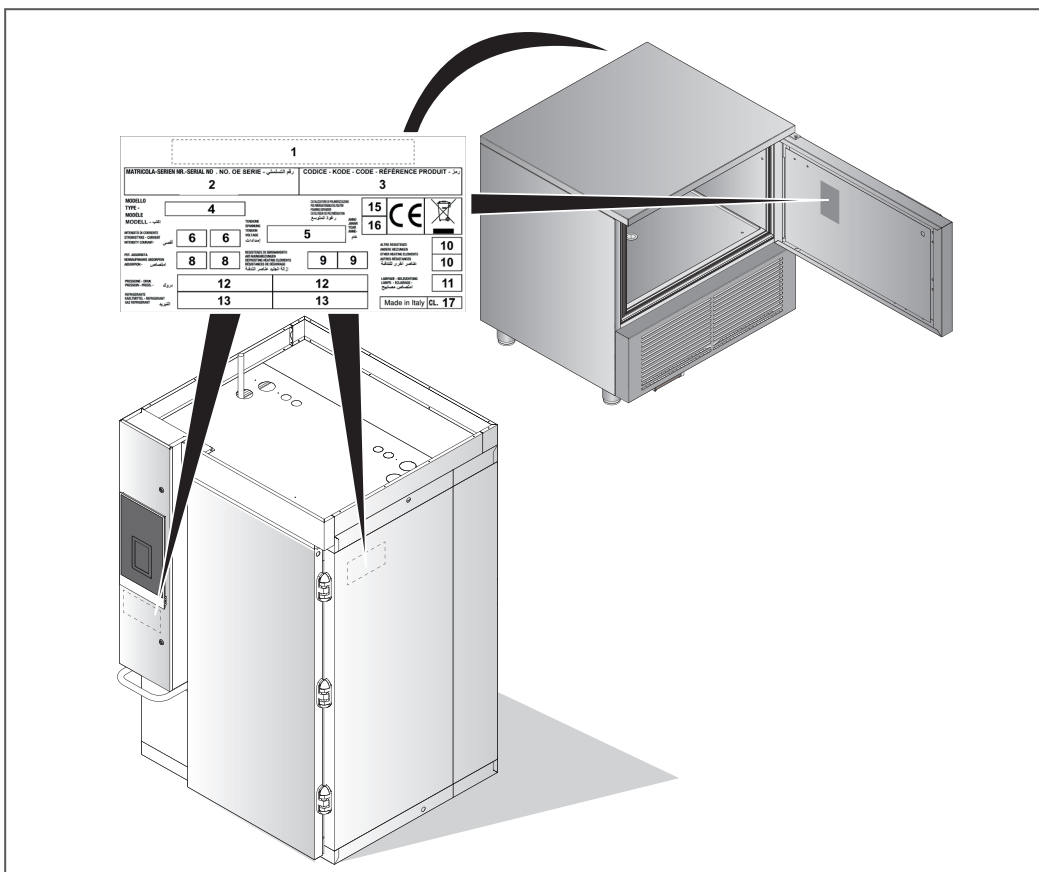
**i** För att försäkra att apparaten fungerar perfekt och är säker att använda rekommenderar vi att behörig servicepersonal ser över och utför service apparaten minst en gång per år.

**Tillverkare:**

F.R.C.

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

- 1 Tillverkare
- 2 Serienummer
- 3 Kod
- 4 Modell
- 5 Spänning
- 6 Strömförbrukning
- 8 Avfrostningselementets effekt
- 9 Avfrostningselementets effekt
- 10 Märkeffekt för övriga motstånd
- 11 Lampans effekt
- 12 Maximalt och minimalt tryck
- 13 Kylmedia, typ och mängd
- 15 Isoleringskum
- 16 Tillverkningsår
- 17 Klimatklass (#)



| 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 allvariga person- eller egendomsskador. I detta fall hävs även garantin.**

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

## 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 oöverskådligt 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 värmeväxlaren.



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