

KPS 21/42



Brugermanual



INDHOLDSFORTEGNELSE

GENERELLE INFORMATIONER	3
GENERELLE ADVARSLER	3
OVERSIGT OVER ANVENDTE REGELSÆT, DIREKTIVER OG STANDARDER.....	3
TRANSPORT OG HÅNDTERING.....	4
UDPAKNING	4
GENERELLE SIKKERHEDSADVARSLER	4
MONTERING.....	5
TYPESKILTETS DATA	5
MAKS. RUMTEMPERATUR.....	5
PLACERING.....	6
DIMENSIONER	7
TEKNISKE DATA.....	8
EL-TILSLUTNING	9
KONDENSAFLØB.....	9
AFPRØVNING	9
STYRINGS- OG SIKKERHEDSSYSTEMER.....	10
MATERIALESIKKERHEDSDATABLAD FOR KØLEMIDDEL.....	10
BORTSKAFFELSE	11
BETJENING	12
GENEREL BESKRIVELSE	12
OPSTART.....	12
FYLDNING AF SKABET	12
PLACERING AF BAKKER	13
KERNETEMPERATURFØLER	13
TEMPERATURER	13
BETJENINGSPANEL	14
FØRSTE OPSTART	14
PROGRAM.....	15
PROGRAMBESKRIVELSER	15
STANDARDPROGRAMMER.....	17
IFR-PROGRAM	18
PROGRAM MED KONSTANT VARIGHED	18
FAVORITPROGRAMMER	19
AUTOMATISKE PROGRAMMER.....	20
GEMTE PROGRAMMER.....	21
MULTI.....	23
KØLING	24
FUNKTIONER.....	25
AFRIMNING	25
LAGRING.....	26
** VISNING/ ÆNDRING AF CYKLUSPARAMETRENE	27
HACCP	28
INDSTILLINGER.....	32
SPROG	32
INDSTIL DATO/UR.....	33
SEKTOR.....	34
MULTI.....	35
CYKLUSSTYRING – AUTO ELLER MANUEL.....	36
SERVICE.....	37

ALARMER.....	37
ALARMOVERSIGT.....	38
NULSTILLING AF ALARMER	39
INDGANGE / UDGANGE	40

VEDLIGEHOLDELSE..... 41

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	41
RENGØRING AF SKABET	41
RENGØRING AF LUFTKONDENSATOREN	42
VEDLIGEHOLDELSE AF RUSTFRIT STÅL	42
LANGTIDSOPBEVARING AF SKABET.....	43
EKSTRAORDINÆR VEDLIGEHOLDELSE	43
VEDLIGEHOLDELSE AF KØLESYSTEMET	43
UDSKIFTNING AF KERNETEMPERATURFØLER	43

GENERELLE INFORMATIONER

GENERELLE ADVARSLER

Vi kan forsikre dig om, at du har truffet det rigtige valg ved at købe vores produkt, og vi håber, at du bliver godt tilfreds med produktets præstation. Vi anbefaler, at du nøje følger de anvisninger og forskrifter, der er indeholdt i denne manual.

Du skal læse manualen grundigt igennem, altid følge dens anvisninger samt opbevare den på et sted, som alle de personer, der skal betjene produktet, har adgang til.

Produktet må kun anvendes til det formål, som det er beregnet til. Da det er beregnet til brug i storkøkkener, må det kun anvendes af kvalificeret personale.

Producenten fralægger sig ethvert ansvar og enhver forpligtelse under garantien, hvis der sker skade på produktet, personer eller ting, som kan tilskrives forkert installation, uuddannet personales forkerte brug af produktet, ikke specificerede ændringer eller indgreb, brug af uoriginale eller ikke specificerede reservedele eller manglende overholdelse, selv delvis, af anvisningerne i denne manual.

Bemærk, at kopiering af denne manual ikke er tilladt. På grund af vores konstante teknologiske forskning og udvikling kan de funktioner og egenskaber, der beskrives i denne manual, ændres uden forudgående varsel.

OVERSIGT OVER ANVENDTE REGELSÆT, DIREKTIVER OG STANDARDER

Produktet opfylder fuldt ud kravene i følgende europæiske direktiver og nationale regelsæt:

2006/42 (Maskindirektivet)
 2006/95 (Lavspændingsdirektivet)
 2004/108 (EMC-direktivet)
 97/23 (Trykudstyrsdirektivet, PED)
 93/68 (Ændringsdirektiv)
 2002/95 (RoHS-direktivet)
 2002/96 (WEEE-direktivet)
 658/88 CEE
 108/89 CEE
 DPR 327/80 art.31 (Italien)

D.M. 15-06-71 (Italien)
 D.L. n°110 27-01-92 (Italien)
 J.O. 16-07-74 n°74-163 (Frankrig)

og i følgende europæiske standarder:
 EN55014-1; EN55104-2
 EN61000-3-2; EN61000-3-3
 EN60335-1; EN60335-2-89
 EN378-I-II

TRANSPORT OG HÅNDTERING

Ved transport og håndtering skal alle nødvendige forholdsregler tages for ikke at beskadige produktet, jf. anvisningerne på emballagen.

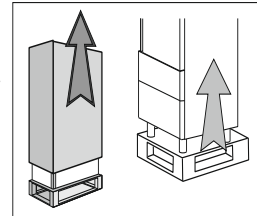
Tjek, at forsendelsen ikke har været åbnet eller er blevet beskadiget under transporten.

UDPAKNING

Montering skal udføres af autoriseret og specialiseret personale.

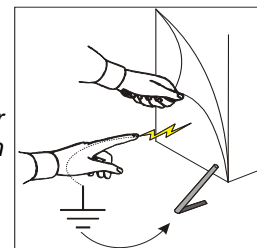
Tjek efter at have fjernet emballagen, at produktet er ubeskadiget, at alle dele eller komponenter er til stede, og at deres egenskaber og tilstand svarer til de specifikationer, der er angivet i ordren.

Kontakt straks forhandleren, hvis dette ikke er tilfældet.



Fjern beskyttelsesfilmen fra hele udstyret.

Bemærk: Al emballage skal bortskaffes i overensstemmelse med de regler, som er gældende i det land, hvor produktet skal anvendes, og må under ingen omstændigheder efterlades i naturen.



GENERELLE SIKKERHEDSADVARSLER

Brugeren er ansvarlig, hvis produktet anvendes på en måde, som ikke er i overensstemmelse med anvisningerne i denne manual. Det anbefales, at alt personale, der skal betjene produktet, modtager regelmæssig efteruddannelse.

Oversigt over generelle advarsler:

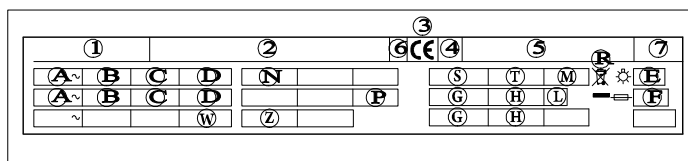
- Rør ikke ved produktet med fugtige eller våde hænder eller fødder.
- Stik aldrig skruetrækkere, køkkenredskaber eller andet ind mellem afskærmningen og de bevægelige dele.
- Træk stikket ud af stikkontakten inden rengøring eller vedligeholdelse.
- Træk ikke i strømkablet, når stikket skal tages ud af stikkontakten.
- Brug køkkenhandsker, når fødevarer lægges i eller tages ud af produktet.
- Brug kerntemperaturføleren til aflæsning af temperaturen i fødevarens kerne. Håndter føleren med forsigtighed.

MONTERING

TYPESKILTETS DATA

Sørg for, at el-tilslutningen er i overensstemmelse med dataene på typeskiltet (hvad angår V, kW, Hz, antal faser og strømforsyning).

Oplys venligst produktets serienummer (fremgår af typeskiltet) ved enhver henvendelse til forhandleren.



Oversigt over data, som vises på typeskiltet:

- 1) Model
- 2) Producentens navn
- 3) CE-mærkning
- 4) Produktionsår
- 5) Serienummer
- 6) Isoleringsklasse
- 7) Kapslingsgrad
- A) Indgangsspænding
- B) Strømstyrke
- C) Frekvens
- D) Nominel effekt
- E) Total lampeeffekt

- F) Sikringstrøm
- G) Kølemiddeltype
- H) Kølemiddelmængde
- L) Temperaturklasse
- M) Maks. hydraulisk indgangstryk
- N) Rumtemperatur
- P) Skum-drivmiddel
- R) WEEE-mærkning
- S) Indløbstemperatur a, vand
- T) Vandforbrug
- W) Effekt, varmeenhed
- Z) Mindstetryk

MAKS. RUMTEMPERATUR

Luftkølede kondensatorenheder fungerer ikke effektivt, hvis temperaturen er højere end 38 °C. Maksimumydelsen kan ikke garanteres, hvis temperaturen er højere end 32 °C.

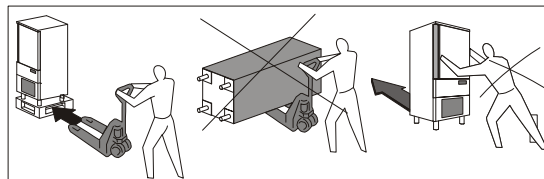
Min. luftcirkulation

Model	Luftmængde [m ³ /t]
KPS 21	1.100
KPS 42	3.500

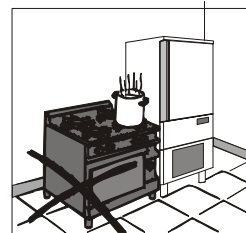
PLACERING

Skabet skal monteres og afprøves i fuld overensstemmelse med reglerne om forebyggelse af ulykker indeholdt i national lovgivning samt gældende retningslinjer. Montører skal overholde alle gældende lokale bestemmelser.

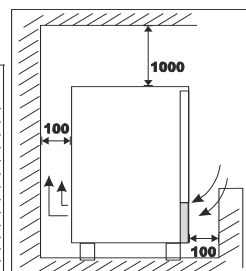
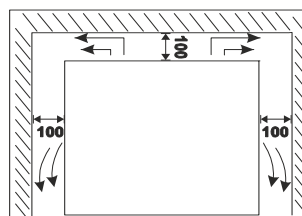
- Placer skabet på det ønskede arbejdssted.



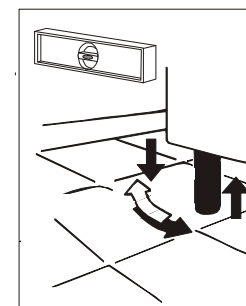
- Undgå at placere skabet i direkte sollys.
- Placer aldrig skabet i varme rum med dårlig ventilation.
- Placer aldrig skabet i nærheden af varmekilder.



- Sørg for, at der er en afstand på mindst 100 mm rundt om skabet, specielt hvor luftindtag og -udtag er placeret.



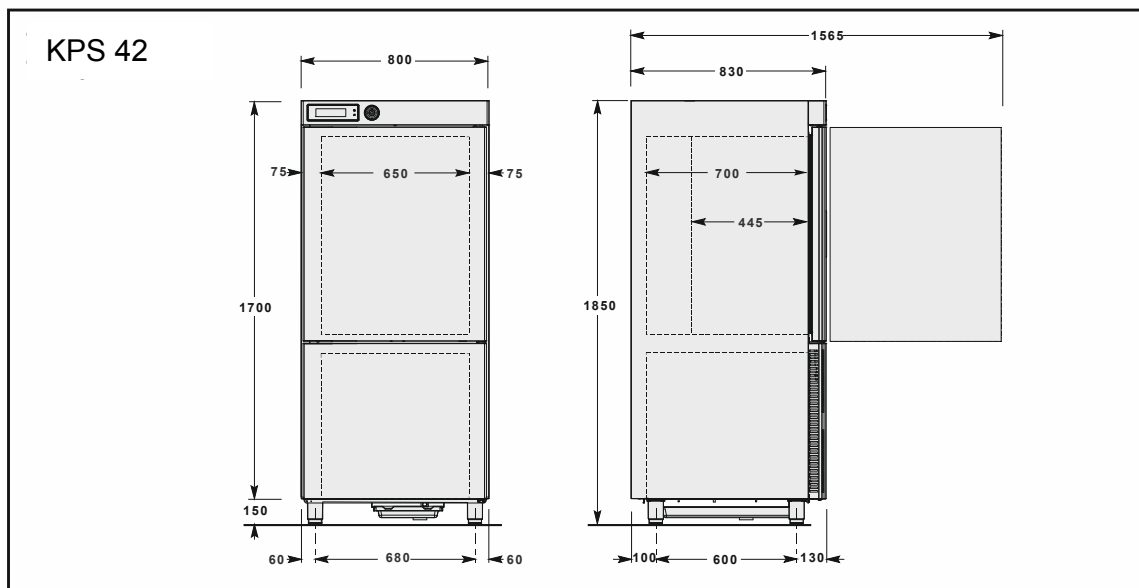
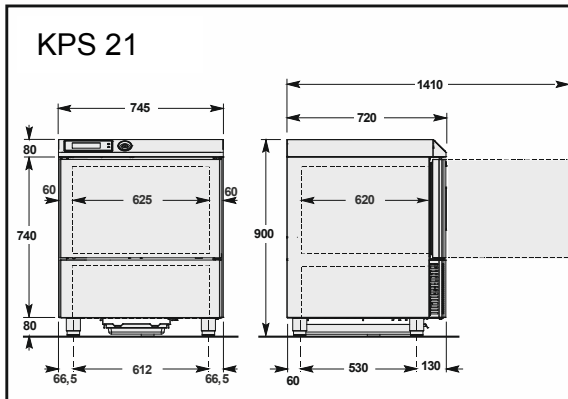
- Sørg for, at skabet står plant og stabilt ved at justere fødderne.



ADVARSEL: Hvis skabet ikke står plant og stabilt, kan det gå ud over skabets ydeevne, og kondens afløbet vil ikke fungere korrekt.

DIMENSIONER

Se dimensionerne for dit eget skab.



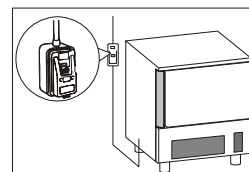
TEKNISKE DATA

Se de tekniske data for dit eget skab.

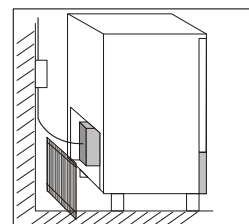
Model	KPS 21 SH	KPS 42 SH	KPS 21 CH	KPS 42 CH
Bruttovægt	130	225	130	225
Nettovægt	120	200	120	200
Dimensioner	745x720x820 745x720x 900	800x830x1850	745x720x820 745x720x 900	800x830x1850
Kapacitet				
Vægt/cyklus [kg]	13	27	22	45
Indvendig volumen [l]	90	195	90	195
Skinner	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400
Bakker	5	10	5	10
Strømforsyning				
Spænding [V]	230 ~	400 3N	230 ~	400 3N
Frekvens [Hz]	50	50	50	50
Strømstyrke [A]	6,9	6,5	4	4,5
Indgangseffekt [W]	1400	4000	850	2200
Køleanlæg				
Køleeffekt [W]	726	2011	692	2245
Fordampningstemperatur [°C]	-30	-30	-10	-10
Køletemperatur [°C]	90±3	90±3	90±3	90±3
Køletid [min]	90	90	90	90
Frysetemperatur [°C]	90±-18	90±-18	-	-
Frysetid [min]	240	240	-	-
Kondenseringstemperatur [°C]	54,5	54,5	54,5	54,5
Maks. rumtemperatur [°C]	32	32	32	32
Kompressorstype	Hermetisk	Hermetisk	Hermetisk	Hermetisk
Kølemiddel	R404A	R404A	R404A	R404A
Kølemiddelmængde [g]	1400	2000	1000	1800
Kondensatortype	Luftkølet	Luftkølet	Luftkølet	Luftkølet
Støj [dB] (A)	65	72	65	72
IFR	•	•	•	•
Multidetektorføler	•	•	•	•

EL-TILSLUTNING

Der skal installeres en afbryderkontakt til skabet i overensstemmelse med de regler, som er gældende i det land, hvor skabet skal installeres.



El-tilslutning foretages fra skabets bagside.

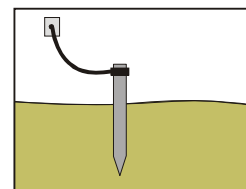


El-kablerne skal være korrekt dimensioneret og valgt på grundlag af installationsforholdene.

KPS 21-modellerne er udstyret med et 3 m 1-faset kabel (3G 1,5 mm²) med et stik af typen SCHUKO.

KPS 42-modellerne er udstyret med et 3,5 m 3-faset kabel (5G 1,5 mm²) uden stik.

Jordkablet skal forbindes direkte til en egnet jordforbindelse.



Producenten kan ikke gøres ansvarlig i tilfælde af skader på skabe eller personskader, som skyldes manglende overholdelse af disse brugsanvisninger eller ændring af skabets dele (elektriske, termodynamiske eller hydrauliske komponenter). Garantien vil i sådanne tilfælde ophøre.

KONDENSAFLØB

Skabet har en opsamlingsbakke til kondensvand. Bakken kan tages ud fra den nederste del af skabet. Bakken skal tømmes efter behov.

AFPRØVNING

Hvis skabet er blevet transporteret vandret i stedet for lodret, MÅ DET IKKE TÆNDES MED DET SAMME. VENT MINDST 24 TIMER INDEN OPSTART.

Producenten fralægger sig ethvert ansvar og enhver forpligtelse under garantien, hvis der opstår skader på produktet, som skyldes, at produktet er blevet transporteret i vandret stilling.

Gør følgende:

- 1) Tjek, at omgivelsestemperaturen ligger mellem 15 °C og 38 °C.
- 2) Tænd skabet, og vent 30 minutter før ibrugtagning, hvis den omgivende temperatur er "lav".
- 3) Tjek strømforsyningen.
- 4) Udfør mindst én komplet cyklus med hurtignekøling.

STYRINGS- OG SIKKERHEDSSYSTEMER

Følgende oplysninger henvender sig udelukkende til kvalificeret personale.

- **Mikroafbryder til låge:** Sikrer, at skabet ikke kører, når lågen er åben.
- **Overordnede beskyttelsessikringer:** Beskytter hele strømkredsløbet mod kortslutninger og overbelastninger.
- **Termorelæ, kompressor:** Aktiveres i tilfælde af overbelastning eller driftsfejl.
- **Termorelæ, blæsermotor:** Aktiveres i tilfælde af overbelastning eller driftsfejl.
- **Sikkerhedspressostat:** Aktiveres i tilfælde af overtryk i kølemiddel.
- **Styring af skabstemperatur:** Styres af en NTC-føler via det relevante elektroniske kort.
- **Styring af kernetemperatur:** Styres af en PT100-føler via et elektronisk kort.
- **Elektroniske kort:** Styres og kontrollerer udstyr, som er tilsluttet skabet, på grundlag af de indtastede parametre.

MATERIALESIKKERHEDSDATABLAD FOR KØLEMIDDEL

1) R404a: væskekomponenter

- Trifluorethan (HFC 143a) 52 %
- Pentafluoroethan (HFC 125) 44 %
- Tetrafluorethan (HFC 134a) 4 %

Globalt opvarmningspotentiale (GWP) = 3750

Ozonedbrydningspotentiale (ODP) = 0

2) Fareidentifikation

Overeksponering ved indånding kan virke bedøvende. Akut overeksponering kan fremkalde hjerterytmeforstyrrelser og pludselig død. Produkttåge eller -stænk kan forårsage forbrændinger (forfrysninger) på øjne og hud.

3) Førstehjælpsforanstaltninger

- **Indånding:** Hold den tilskadedekomne væk fra eksponering, varm og i ro. Brug om nødvendigt ilt. Giv kunstigt åndedræt, hvis vejtrækning er stoppet eller er ved at stoppe. Giv ekstern hjertemassage i tilfælde af hertestop. Søg straks lægehjælp.
- **Hud:** Skyl de berørte områder med vand. Fjern forurenede tøj.
FORSIGTIG: Tøj kan klæbe til huden ved forfrysninger.
Skyl med rigelige mængder lunkent vand ved kontakt med huden. Søg lægehjælp i tilfælde af irritation eller vabler.
- **Øjne:** Skyl straks med øjenskyllvæske eller rent vand, og hold øjenlågene åbne i mindst 10 minutter. Søg lægehjælp.
- **Indtagelse:** Kan forårsage opkast. Hvis personen er ved bevidsthed, skylles munden med vand, og personen skal drikke 200-300 ml vand. Søg lægehjælp.
- **Anden lægelig behandling:** Symptomatisk behandling og støtteterapi, hvor nødvendigt. Giv ikke adrenalin eller sympatomimetiske stoffer efter eksponering på grund af risikoen for arytmi og eventuelt hertestop.

4) Miljødata

Persistens og nedbrydning

- **HFC 143a:** Langsom nedbrydning i den nedre atmosfære (troposfæren). Persistens i atmosfæren er 55 år.
- **HFC 125:** Langsom nedbrydning i den nedre atmosfære (troposfæren). Persistens i atmosfæren er 40 år.
- **HFC 134a:** Forholdsvis hurtig nedbrydning i den nedre atmosfære (troposfæren). Persistens i atmosfæren er 15,6 år.
 - **HFC 143a, 125, 134a:** Påvirker ikke fotokemisk smog (ikke inkluderet i flygtige organiske forbindelser – VOC – som fastsat i UNECE-aftalen). Forårsager ikke ozonfortynding.

Frigivelse af produktet til atmosfæren forårsager ikke langsigtet vandforurening.

BORTSKAFFELSE

OPBEVARING AF AFFALD

Når produktet ikke længere skal anvendes, må det ikke efterlades i naturen. Lågerne skal afmonteres, før produktet bortskaffes. Midlertidig opbevaring af specialaffald er tilladt inden den endelige behandling og/eller endelige indsamling. Sørg for at bortskaffe specialaffald i overensstemmelse med miljølovgivningen i det land, hvor produktet anvendes.

PROCEDURE FOR DEMONTERING AF PRODUKTET

Den nationale lovgivning varierer fra land til land, og man skal derfor sørge for at overholde de bestemmelser, der er indeholdt i lovgivningen og angivet af myndighederne i det land, hvor produktet skal demonteres. Generelt gælder, at produktet skal sendes til specielle affaldsstationer med henblik på genbrug/skrotning. Skil produktet ad, og sorter komponenterne efter det materiale, de er fremstillet af. Kompressoren indeholder smøreolie og kølemiddel, som kan genanvendes. Kølekomponenterne betragtes som specialaffald, der kan henregnes til husholdningsaffald. Gør produktet helt ubrugeligt ved at fjerne strømkablet og alle lågernes låsemekanismer, så ingen personer kan blive spærret inde.


DEMONTERINGEN SKAL FORETAGES AF KVALIFICERET PERSONALE.

SIKKER BORTSKAFFELSE AF AFFALD AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR (WEEE-DIREKTIV 2002/96/EF)

Efterlad ikke forurenende materiale i naturen. Bortskaf det i overensstemmelse med relevant lovgivning.

I henhold til WEEE-direktivet (2002/96/EF) om affald af elektrisk og elektronisk udstyr skal brugeren bortskaffe udstyret ved at indlevere det til et autoriseret bortskaffelsescenter eller returnere det i monteret stand til den oprindelige sælger, når nyt udstyr købes.

Alt udstyr, der skal bortskaffes i overensstemmelse med WEEE-direktivet (2002/96/EF), er mærket med et

særligt symbol .

Ukorrekt bortskaffelse af affald fra elektrisk og elektronisk udstyr er strafbart i henhold til lovgivningen i de lande, hvor den strafbare handling er begået.

Affald fra elektrisk og elektronisk udstyr kan indeholde farlige stoffer med potentielle skadelige virkninger for miljø og mennesker. Sørg derfor altid for at bortskaffe udstyret korrekt.

BETJENING

GENEREL BESKRIVELSE

Blæstkøleren kan nedkøle temperaturen på en nylig tilberedt fødevarer til 3 °C (positiv nedkøling) eller -18 °C (negativ nedkøling), så fødevarer kan langtidsopbevares, uden at duft og smag går tabt. Den mængde, der kan nedkøles, afhænger af den indkøbte model.

OPSTART

Inden opstart skal skabet rengøres grundigt med et egnet rengøringsmiddel eller natriumbicarbonat opløst i lunkent vand. Rengør skabet indvendigt for at fjerne eventuelt kondensvand, der stammer fra producentens afsluttende tests.

Nedkølings- og nedfrysningshastigheder afhænger af følgende faktorer:

- beholderens form, type og materiale;
- om beholderen har låg;
- fødevarernes karakteristika (vægtfylde, vandindhold, fedtindhold);
- starttemperatur;
- fødevarernes varmeledningsevne.

Nedkølingstiden (positiv/negativ) afhænger af, hvilken type fødevarer der skal nedkøles.

Generelt er programmerne, som skabet er udstyret med, baseret på styring af skabets temperatur, blæserhastigheden samt nedkølingstiden. Skabet må dog aldrig fyldes med mere end 3,6 kg (gældende for GN1/1, EN1/1 eller 60x40 bakker) eller 7,2 kg (gældende for GN2/1, EN2/1 eller 60x80 bakker), og tykkelsen må ikke overstige 50 mm i den negative nedkølingsfase og 80 mm i den positive nedkølingsfase (**Tablet 2**).

Kontroller, at det positive nedkølingsprogram (op til 3 °C i produktets kerne) ikke tager mere end 90 minutter, og at det negative nedkølingsprogram (ned til -18 °C i produktets kerne) ikke tager mere end 4 timer.

For ikke at forlænge nedkølingstiden anbefaler vi, at skabet forkøles, inden der køres et nedkølingsprogram, og ikke at tildække fødevarerne, mens programmet kører.

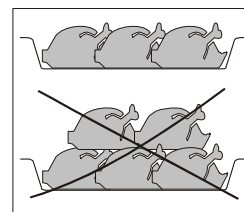
Vi anbefaler at bruge kernetemperaturføleren for at kunne aflæse den nøjagtige kernetemperatur. Stop ikke cyklussen, før fødevarerne har nået en temperatur på 3 °C ved positiv hurtignedkøling og -18 °C ved negativ hurtignedkøling.

Tablet 2

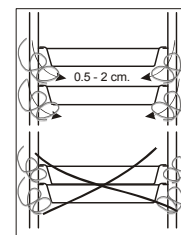
Model	Maks. ydelse/cyklus		Kapacitet		Dybde	
	70 [°C]±3 [°C]	70 [°C]±18 [°C]	Maks. antal	GN		EN
KPS 21	22[kg]	13[kg]	5	1/1	600X400	40
KPS 42	45[kg]	27[kg]	10	1/1	600X400	40

FYLDNING AF SKABET

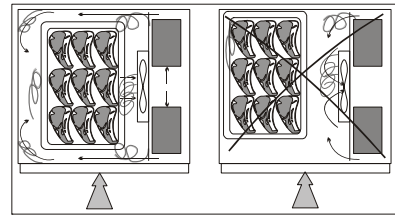
Læg ikke fødevarer, der skal nedkøles, oven på hinanden. Tykkelsen bør ikke overstige 50 mm ved negativ hurtignedkøling og 80 mm ved positiv hurtignedkøling.



Sørg for, at der er fri luftcirkulation mellem fødevarerbakkerne.

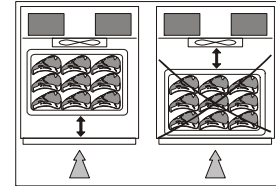


Ristholderen (følger med modeller med vogne) skal placeres i midten af skabet.

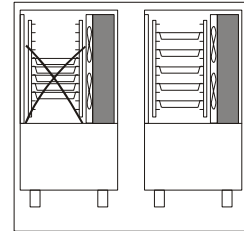


PLACERING AF BAKKER

Placer bakkerne så tæt på fordamperen som muligt.

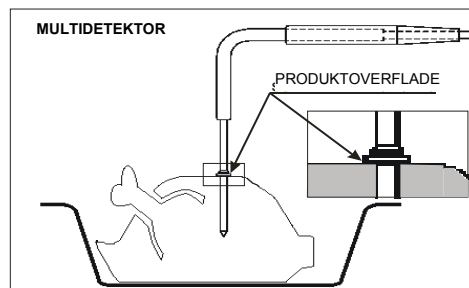
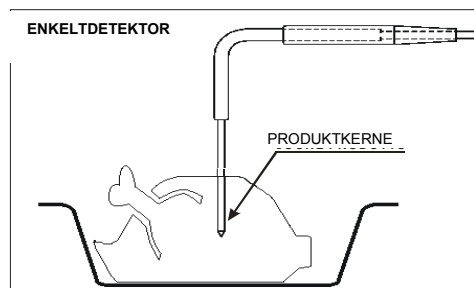


Placer bakkerne med lige stor indbyrdes afstand, hvis skabet ikke er fyldt op.



KERNETEMPERATURFØLER

Kernetemperaturfølerens korrekte placering er vist på følgende billeder.



TEMPERATURER

Efterlad ikke tilberedte fødevarer, der skal nedkøles/nedfryses, ved stuetemperatur.

Undgå fugttab, som vil forringe duften af den konserverede fødevarer.

Vi anbefaler, at nedkølings-/nedfrysningsprogrammet påbegyndes, så snart den forberedende eller tilberedende fase er afsluttet. Sørg for, at de fødevarer, som sættes ind i skabet, har en temperatur på mindst 70 °C. Tilberedte fødevarer kan have en meget høj temperatur (højere end 100 °C), når de sættes ind i skabet, hvis skabet er blevet forkølet.

I alle tilfælde bør det tages i betragtning, at programmernes referencetider altid starter ved en temperatur på 90 °C, dvs. fra 90 °C til 3 °C ved positiv nedkøling og fra 90 °C til -18 °C ved negativ nedkøling.

BETJENINGSPANEL

Illustrationen viser skabets betjeningspanel, mens listen beskriver, hvad de enkelte knapper anvendes til.



A–Display: Viser alle oplysninger vedrørende menuerne og den igangværende proces.

B– HJEM-knap: Ved tryk på denne knap kan brugeren straks vende tilbage til hovedskærmen. Knappen er baggrundsbelyst, når den er aktiveret.

C– RETUR-knap: Ved tryk på denne knap kan brugeren vende tilbage til det forrige niveau i menustrukturen. Når en cyklus er i gang, gør knappen det muligt for brugeren at ændre kontrolparametrene for den igangværende proces og midlertidigt gemme de ændrede værdier.

D– DREJEKNAP: Ved at dreje denne knap med eller mod uret kan brugeren bladere gennem de forskellige menuer på skærmen, mens et tryk på knappen giver adgang til det valgte menupunkt.

FØRSTE OPSTART

Ved første opstart bliver brugeren bedt om at vælge sprog og sektor.

VALG AF SPROG

1. Vælg LANGUAGE [SPROG] ved at dreje på drejeknappen



2. Tryk på drejeknappen for at bekræfte det valgte sprog

Sproget kan ændres senere (se side 32)



VALG AF SEKTOR

1. Vælg SECTOR [SEKTOR] ved at dreje på drejeknappen



2. Tryk på drejeknappen for at bekræfte den valgte sektor

Sektoren kan ændres senere (se page 34)



PROGRAM

PROGRAMBESKRIVELSER

PROGRAM	BESKRIVELSE
STANDARDPROGRAMMER	
SOFT +3°C	Cyklus styret af kerntemperaturføler eller tid. Velegnet til nedkøling af fødevarer til 3 °C ved en skabstemperatur på ca. 1 °C. Denne cyklus er velegnet til sarte fødevarer såsom mousse, cremer, desserter, grøntsager eller fødevarer, som ikke er særlig tykke.
HARD +3°C	Cyklus styret af kerntemperaturføler eller tid. Velegnet til nedkøling af fødevarer til 3 °C ved en skabstemperatur, der varierer mellem -15 °C og 1 °C. Denne cyklus er velegnet til produkter, som har en høj massefylde og et højt fedtindhold, eller som er store.
IFR	IFR er et patenteret positivt blæstkølingsystem, der automatisk optimerer processen for alle typer fødevarer, uanset størrelse og mængde, ved at nedkøle overfladen ved hjælp af en spydføler med tre detektorer.
SOFT -18°C <i>(kun blæstkøler/-fryser)</i>	Cyklus styret af kerntemperaturføler eller tid. Velegnet til nedfrysning af fødevarer til -18 °C ved en skabstemperatur, der varierer mellem 1 °C og -40 °C. Denne cyklus er velegnet til surdejsprodukter, bagte eller tilberedte fødevarer, som ikke er særlig tykke.
HARD -18°C <i>(kun blæstkøler/-fryser)</i>	Cyklus styret af kerntemperaturføler eller tid. Velegnet til nedfrysning af fødevarer til -18 °C ved en skabstemperatur på ned til -40 °C. Denne cyklus er velegnet til rå eller tilberedte fødevarer eller til store fødevarer.
CONSTANT	Tidsstyret nedkølings-/nedfrysningscyklus med konstant varighed, som er velegnet til bakker med forskellige typer fødevarer. Kerntemperaturen kan tjekkes.
AUTOMATISKE PROGRAMMER 3 °C – CATERING [STORKØKKEN]	
LASAGNE	Cyklus til nedkøling af lasagne
SOUPS AND SAUCES	Cyklus til nedkøling af supper og saucer
RICE AND PASTA	Cyklus til nedkøling af ris og pasta
MEAT	Cyklus til nedkøling af kød
FISH	Cyklus til nedkøling af fisk
COOKED VEGETABLES	Cyklus til nedkøling af kogte grøntsager
HOT PASTRY	Cyklus til nedkøling af varme konditorvarer
DRY PASTRY	Cyklus til nedkøling af tørre konditorvarer
WALNUTS VEAL	Cyklus til nedkøling af kalvesmåkød
AUTOMATISKE PROGRAMMER -18 °C – CATERING [STORKØKKEN] (Kun blæstkøler/-fryser)	
LASAGNE	Cyklus til nedfrysning af lasagne
SOUPS AND SAUCES	Cyklus til nedfrysning af supper og saucer
RICE AND PASTA	Cyklus til nedfrysning af ris og pasta
MEAT	Cyklus til nedfrysning af kød
FISH	Cyklus til nedfrysning af fisk
COOKED VEGETABLES	Cyklus til nedfrysning af kogte grøntsager
RAW VEGETABLES	Cyklus til nedfrysning af rå grøntsager
PASTRY	Cyklus til nedfrysning af konditorvarer
RAW FISH	Cyklus til nedfrysning af rå fisk
SUSHI	Cyklus til nedfrysning af sushi
ANISAKIS 24t*	En særlig blæstfrysningscyklus til forebyggende og komplet konservering af fødevarer, hvor næringsværdien bevares. Når føleren registrerer en kerntemperatur på -20 °C, starter skabet automatisk en "devitaliseringsfase", som kører i 24 timer.
ANISAKIS 15t*	En særlig blæstfrysningscyklus til forebyggende og komplet konservering af fødevarer, hvor næringsværdien bevares. Når føleren registrerer en kerntemperatur på -35 °C, starter skabet automatisk en "devitaliseringsfase", som kører i 15 timer.
OPISTORKIS 24t	En særlig blæstfrysningscyklus til forebyggende og komplet konservering af fødevarer, hvor næringsværdien bevares. Når føleren registrerer en kerntemperatur på -20 °C, starter skabet automatisk en "devitaliseringsfase", som kører i 24 timer.

* *Afprøvet og valideret i samarbejde med: University of Naples Federico II, Department of Zootechnical Sciences and Food Inspection og University Research Laboratory på engros-fiskemarkedet i Pozzuoli, Napoli.*

AUTOMATISKE PROGRAMMER 3 °C – PASTRY SHOP [KONDITORI]	
DOUGH SHEETING	Cyklus til nedkøling af pladedej
MIXING IN DIE	Cyklus til nedkøling af dej i forme
CREAM	Cyklus til nedkøling af cremer
LEAVENED	Cyklus til nedkøling af surdejsprodukter
LEAVENED +10°C	Cyklus til nedkøling af surdejsprodukter, 10 °C
SHORT PASTRY	Cyklus til nedkøling af mørdej
STUFFED PRODUCTS	Cyklus til nedkøling af fyldte produkter
TARTS	Cyklus til nedkøling af tærter
BRIOCHE	Cyklus til nedkøling af brioche
PANNA COTTA	Cyklus til nedkøling af panna cotta
YOGURT BOX	Cyklus til tilberedning af yoghurt
AUTOMATISKE PROGRAMMER -18 °C – PASTRY SHOP [KONDITORI] (kun blæstkøler/-fryser)	
DOUGH SHEETING	Cyklus til nedfrysning af pladedej
MIXING IN DIE	Cyklus til nedfrysning af dej i forme
TARTS	Cyklus til nedfrysning af tærter
MOUSSE	Cyklus til nedfrysning af mousse
CROISSANT	Cyklus til nedfrysning af croissanter
ICE CREAM	Cyklus til nedfrysning af is
AUTOMATISKE PROGRAMMER 3 °C – BAKERY [BAGERI]	
TARTS	Cyklus til nedkøling af tærter
BAKED BREAD	Cyklus til nedkøling af bagte brød
CREAM	Cyklus til nedkøling af cremer
LEAVENED	Cyklus til nedkøling af surdejsprodukter
AUTOMATISKE PROGRAMMER -18 °C – BAKERY [BAGERI] (kun blæstkøler/-fryser)	
COOKED TARTS	Cyklus til nedfrysning af bagte tærter
RAW TARTS	Cyklus til nedfrysning af ubagte tærter
BAKED BREAD	Cyklus til nedfrysning af bagte brød
UNCOOKED BREAD	Cyklus til nedfrysning af ubagte brød
AUTOMATISKE PROGRAMMER 3 °C – ICE [IS]	
PANNA COTTA	Cyklus til nedkøling af panna cotta
YOGURT BOX	Cyklus til tilberedning af yoghurt
AUTOMATISKE PROGRAMMER -18 °C – ICE [IS] (kun blæstkøler/-fryser)	
ICE CREAM -14°C	Cyklus til nedfrysning af is, -14 °C
ICE CREAM	Cyklus til nedfrysning af is
COMPLETE MOUSSE	Cyklus til nedfrysning af færdiglavet mousse
MOUSSE	Cyklus til nedfrysning af mousse
FROZEN DESSERT	Cyklus til nedfrysning af frosne desserter
MULTIPROGRAM	
MULTI	Tidsstyret nedkølings-/nedfrysningscyklus, hvor tiden afhænger af fyldningsniveauet, og hvor følerdata kan bestemme tiden for det enkelte niveau.
FESTMIDDAGPROGRAM	
BANQUETING	Cyklus til storkøkkener; ideel til tilberedning af mad til festmiddage
VAKUUMPROGRAM	
VAKUUM	Cyklus til storkøkkener til tilberedning af fødevarer inden vakuumpakning
SMART ON-PROGRAM	
SMART ON	Cyklus med automatisk start. Når en varm fødevarer sættes ind i skabet, og der registreres en stigning i skabstemperaturen, starter en SOFT +3 °C cyklus automatisk efter 5 minutter. Cyklussen styres enten af tid eller en føler, afhængigt af om der anvendes en føler.

STANDARDPROGRAMMER

Nedkølings-/nedfrysingscyklusserne er forudindstillet af producenten og kan aktiveres ved at vælge dem direkte fra startskærmen: SOFT +3°C, HARD +3°C, SOFT -18°C* og HARD -18°C* (*kun blæstkøler/-fryser). Parametrene kan ses og ændres midlertidigt, mens cyklusen kører. De nye værdier vil kun gælde for den igangværende cyklus.

1. Vælg den ønskede cyklus ved at dreje på drejeknappen



2. Tryk på drejeknappen for at aktivere den valgte cyklus

Mens cyklusen kører, er det muligt at:

- vise og ændre standardparametrene ved at vælge SET [INDSTIL] (se side 27)
- standse cyklusen ved at vælge STOP




Bemærk: De ændrede parametre gemmes kun for den igangværende cyklus



3. Cyklus slut, automatisk konserveringsfase

Mens konserveringsfasen kører, er det muligt at:

- vise og ændre standardparametrene ved at vælge SET [INDSTIL] (se side 27)
- aktivere en manuel afrimning ved at vælge 
- standse cyklusen ved at vælge STOP



Bemærk: De ændrede parametre gemmes kun for den igangværende cyklus
Manuel afrimning udføres kun, hvis der er behov for afrimning

IFR-PROGRAM

IFR er et patenteret system til positiv hurtignedkøling, der gør det muligt at optimere cyklussen for alle typer fødevarer **ved at forhindre randfrysning**. Temperaturerne registreres af en spydføler med tre detektorer. Placeringen inde i fødevaren bestemmes entydigt af en referenceskive placeret på spyddet (se afsnittet "Kernetemperaturføler").



1. Vælg den ønskede cyklus ved at dreje på drejeknappen



2. Tryk på drejeknappen for at aktivere den valgte cyklus

Mens cyklussen kører, er det muligt at:


- vælge SET [INDSTIL] for at ændre blæserhastigheden
- standse cyklussen ved at vælge STOP

Bemærk: Den ændrede værdi gemmes kun for den igangværende cyklus.



3. Cyklus slut, automatisk konserveringsfase

Mens konserveringsfasen kører, er det muligt at:

- vise og ændre standardparametrene ved at vælge SET [INDSTIL] (se side 27)
- aktivere en manuel afrimning ved at vælge 
- standse cyklussen ved at vælge STOP

Bemærk: De ændrede parametre gemmes kun for den igangværende cyklus. Manuel afrimning udføres kun, hvis der er behov for afrimning



PROGRAM MED KONSTANT VARIGHED

Tidsstyret nedkølings-/nedfrysningscyklus med konstant varighed, som er velegnet til bakker med forskellige typer fødevarer. Kernetemperaturen kan kontrolleres.

1. Vælg den ønskede cyklus ved at dreje på drejeknappen



4. Cyklus slut, automatisk konserveringsfase

Mens konserveringsfasen kører, er det muligt at:

- vælge SET [INDSTIL] for at vise og ændre skabstemperaturen og blæserhastigheden
- standse cyklussen ved at vælge STOP

Bemærk: De ændrede værdier gemmes



FAVORITPROGRAMMER

Et bibliotek bestående af 10 cyklusser, som er udvalgt blandt de gemte cyklusser og markeret som favoritter ☆ (se side 21)

1. Vælg ☆ ved at dreje på drejeknappen



2. Tryk på drejeknappen for at få adgang til FAVOURITE PROGRAMMES [FAVORITPROGRAMMMER]



3. Vælg den ønskede cyklus ved at dreje på drejeknappen



4. Tryk på drejeknappen for at aktivere den valgte cyklus

Mens cyklussen kører, er det muligt at:

- vise og ændre standardparametrene ved at vælge SET [INDSTIL] (se side 36)
- standse cyklussen ved at vælge STOP



Bemærk: De ændrede parametre gemmes kun for den igangværende cyklus



5. Cyklus slut, automatisk konserveringsfase
Mens konserveringsfasen kører, er det muligt at:

- vise og ændre standardparametrene ved at vælge SET [INDSTIL] (se side 27)
- aktivere en manuel afrimning ved at vælge ❄️
- standse cyklussen ved at vælge STOP



*Bemærk: De ændrede parametre gemmes kun for den igangværende cyklus
Manuel afrimning udføres kun, hvis der er behov for afrimning*

AUTOMATISKE PROGRAMMER

Disse programmer er de cyklusser, som producenten anbefaler. Mens cyklusken kører, er det muligt at se, men ikke ændre i parametrene.

1. Vælg MENU ved at dreje på drejeknappen



2. Tryk på drejeknappen for at få adgang til MENU



3. Vælg AUTOMATIC [AUTOMATISK] ved at dreje på drejeknappen



4. Tryk på drejeknappen for at få adgang til AUTOMATIC [AUTOMATISK]



5. Vælg den ønskede cyklustype ved at dreje på drejeknappen



6. Tryk på drejeknappen for at få adgang til den valgte cyklustype



7. Vælg den ønskede cyklus ved at dreje på drejeknappen



8. Tryk på drejeknappen for at aktivere den valgte cyklus



9. Vælg den fødevaremængde, der skal nedkøles/-fryses: minimum, medium eller maksimum



10. Tryk på drejeknappen for at aktivere den valgte cyklus

Mens cyklusserne kører, er det muligt at:


- vise standardparametrene ved at vælge INFO
- standse cyklusserne ved at vælge STOP

Bemærk: Parametrene kan ikke ændres



12. Cyklus slut, automatisk konserveringsfase

Mens konserveringsfasen kører, er det muligt at:

- vise standardparametrene ved at vælge INFO
- aktivere en manuel afrimning ved at vælge 
- standse cyklusserne ved at vælge STOP

Bemærk: Parametrene kan ikke ændres.

Manuel afrimning udføres kun, hvis der er behov for afrimning



GEMTE PROGRAMMER

10 nedkølingscyklusser og 10 nedfrysingscyklusser, der kan konfigureres efter brugerens behov og navngives som ønsket.

Producenten har allerede indstillet en række standardindstillinger for cyklusserne. Hvis disse indstillinger ændres af brugeren, kan de nye værdier gemmes i hukommelsen og genindlæses næste gang, den pågældende cyklus starter.

10 af disse programmer kan gøres til FAVORITTER og organiseres efter brugerens behov.

1. Vælg MENU ved at dreje på drejeknappen



2. Tryk på drejeknappen for at få adgang til MENU



3. Tryk på drejeknappen for at få adgang til STORED [GEMTE]



4. Tryk på drejeknappen for at få adgang til STORED [GEMTE]



5. Vælg den ønskede cyklustype ved at dreje på drejeknappen



6. Tryk på drejeknappen for at få adgang til den valgte cyklustype



7. Vælg den ønskede cyklus ved at dreje på drejeknappen




8. Tryk på drejeknappen for at aktivere den valgte cyklus


Mens cyklussen kører, er det muligt at:

- vise og ændre standardparametrene og gøre cyklussen til en favorit ved at vælge SET [INDSTIL]
- standse cyklussen ved at vælge STOP




Bemærk: Når de nye værdier er indsat, kan de


ændrede parametre gemmes ved at vælge .

Hvis  vælges, er ændringerne kun aktive for den igangværende cyklus.

Hvis ændringerne gemmes, bliver brugeren bedt om at give cyklussen et navn. Brug drejeknappen

til at angive navnet, og tryk på  for at gemme det.

For at gøre en cyklus til en favorit vælges MAKE FAVOURITE [GØR TIL FAVORIT], som står nederst i parameteroversigten, og den ønskede position angives. Cyklussen, som allerede findes i den ønskede position, overskrives automatisk.


Gem ved at vælge .




9. Cyklus slut, automatisk konserveringsfase


Mens konserveringsfasen kører, er det muligt at:

- vise og ændre standardparametre og gøre cyklussen til en favorit ved at vælge SET [INDSTIL]


- aktivere en manuel afrimning ved at vælge 
- standse cyklussen ved at vælge STOP

Bemærk: Når de nye værdier er indsat, kan de

ændrede parametre gemmes ved at vælge .

Hvis  vælges, er ændringerne kun aktive for den igangværende cyklus.

Hvis ændringerne gemmes, bliver brugeren bedt om at give cyklussen et navn. Brug drejeknappen

til at angive navnet, og tryk på  for at gemme det.

Manuel afrimning udføres kun, hvis der er behov for afrimning



MULTI

Nedkølings-/nedfrysningscyklus, som **er styret af tid** og fyldningsniveau.
Antallet af tilgængelige niveauer varierer afhængigt af den valgte model.

1. Vælg MENU ved at dreje på drejeknappen



2. Tryk på drejeknappen for at få adgang til MENU



3. Vælg MULTI ved at dreje på drejeknappen



4. Tryk på drejeknappen for at få adgang til MULTI



5. Angiv tiden for hvert niveau, og bekræft ved at trykke på drejeknappen
Mens cyklussen kører, er det muligt at:
 - vise og ændre standardparametrene ved at vælge SET [INDSTIL] (se side 27)
 - standse cyklussen ved at vælge ↶

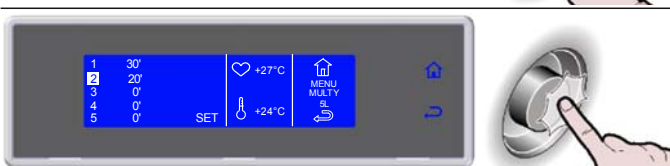
Bemærk: De ændrede parametre gemmes

Når den indstillede tid for det enkelte niveau er udløbet, giver en brummelyd og en blinkende værdi brugeren besked om, at fødevareren kan tages ud af skabet.

Når alle de indstillede tider er udløbet, starter konserveringsfasen automatisk
Mens konserveringsfasen kører, er det muligt at:

- vise og ændre standardparametrene ved at vælge SET [INDSTIL] (se side 27)

Bemærk: De ændrede parametre gemmes



KØLING

Det anbefales at køre en nedkølingscyklus, før der vælges en procescyklus.

1. Vælg MENU ved at dreje på drejeknappen



2. Tryk på drejeknappen for at få adgang til MENU



3. Vælg COOLING [KØLING] ved at dreje på drejeknappen



4. Tryk på drejeknappen for at aktivere den valgte cyklus

Mens cyklussen kører, er det muligt at:

- vise og ændre standardparametrene ved at vælge SET [INDSTIL] (se side 27)
- standse cyklussen ved at vælge STOP

Bemærk: De ændrede parametre gemmes kun for den igangværende cyklus



5. Cyklus slut, automatisk konserveringsfase

Mens konserveringsfasen kører, er det muligt at:

- vise og ændre standardparametrene ved at vælge SET [INDSTIL] (se side 27)
- standse cyklussen ved at vælge STOP

Bemærk: De ændrede parametre gemmes kun for den igangværende cyklus



FUNKTIONER

AFRIMNING

Hvis afrimning ikke er nødvendig, aktiveres funktionen ikke, og skærmen vil skiftevis vise afrimningssymbolet ❄️ og meddelelsen "NOT REQUIRED" [IKKE NØDVENDIG] ledsaget af en brummelyd.

1. Vælg MENU ved at dreje på drejeknappen



2. Tryk på drejeknappen for at få adgang til MENU



3. Vælg FUNCTIONS [FUNKTIONER] ved at dreje på drejeknappen



4. Tryk på drejeknappen for at få adgang til FUNCTIONS [FUNKTIONER]



5. Vælg DEFROST [AFRIMNING] ved at dreje på drejeknappen



6. Tryk på drejeknappen for at aktivere den valgte cyklus

Mens cyklussen kører, kan man:

- vise og ændre standardparametrene ved at vælge SET [INDSTIL] (se side 27)
- standse cyklussen ved at vælge STOP



Bemærk: De ændrede parametre gemmes kun for den igangværende cyklus



7. Cyklus slut



Bemærk: Rengøring ikke tilgængelig

LAGRING

Lagringscyklusser og hurtignedkølingscyklusser kan startes særskilt.

1. Vælg MENU ved at dreje på drejeknappen



2. Tryk på drejeknappen for at få adgang til MENU



3. Vælg FUNCTIONS [FUNKTIONER] ved at dreje på drejeknappen



4. Tryk på drejeknappen for at få adgang til FUNCTIONS [FUNKTIONER]



5. Vælg STORAGE [LAGRING] ved at dreje på drejeknappen



6. Tryk på drejeknappen for at få adgang til STORAGE [LAGRING]



7. Vælg konserveringstypen ved at dreje på drejeknappen



8. Tryk på drejeknappen for at aktivere den valgte cyklus
Mens cyklusen kører, er det muligt at:
 - vise og ændre standardparametrene ved at vælge SET [INDSTIL] (se side 27)
 - aktivere en manuel afrimning ved at vælge (vælg derefter)
 - standse cyklusen ved at vælge STOP



*Bemærk: De ændrede parametre gemmes kun for den igangværende cyklus
Manuel afrimning udføres kun, hvis der er behov for afrimning*



Bemærk: Rengøring ikke tilgængelig

** VISNING/ ÆNDRING AF CYKLUSPARAMETRENE

1. Vælg SET [INDSTIL] ved at dreje på drejeknappen, mens cyklusen kører



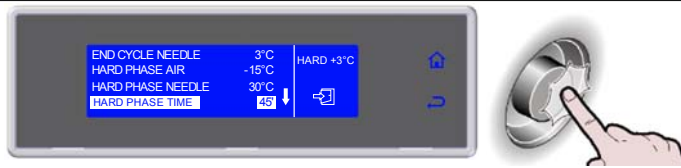
2. Tryk på drejeknappen for at få adgang til parameterlisten



3. Vælg det parameter, som skal ændres, ved at dreje på drejeknappen



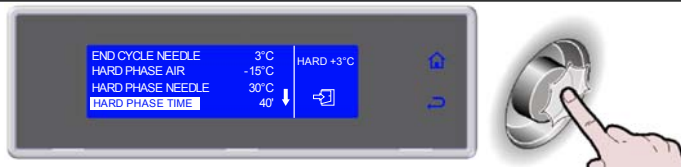
4. Tryk på drejeknappen for at ændre værdien



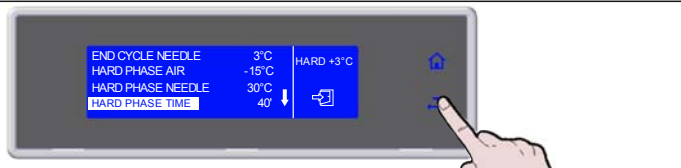
5. Vælg den nye værdi ved at dreje på drejeknappen



6. Tryk på drejeknappen for at bekræfte den nye værdi



7. Tryk på  for at forlade parameterlisten



HACCP

1. Vælg MENU ved at dreje på drejeknappen



2. Tryk på drejeknappen for at få adgang til MENU



3. Vælg HACCP ved at dreje på drejeknappen



4. Tryk på drejeknappen for at få adgang til HACCP



5. Vælg den ønskede funktion ved at dreje på drejeknappen



Bemærk: Udskrivning er ikke tilgængelig

VIS EFTER DATO

6. Tryk på drejeknappen for at få adgang til den valgte funktion



7. Vælg den ønskede funktion ved at dreje på drejeknappen



8. Tryk på drejeknappen for at få adgang til den valgte funktion



9. Vælg den ønskede dato ved at dreje på drejeknappen. Tryk på drejeknappen for at bekræfte værdien og gå videre til den næste værdi. Vælg til slut ENTER.



10. Tryk på drejeknappen for at vise de ønskede cyklusser



11. Vælg den cyklus, som skal vises



12. Tryk på drejeknappen for at vise den valgte cyklus



13. Parameteroversigten vises



* Udskriv

VIS EFTER CYKLUS

6. Tryk på drejeknappen for at få adgang til den valgte funktion



7. Vælg den ønskede funktion ved at dreje på drejeknappen



8. Tryk på drejeknappen for at få adgang til den valgte funktion



9. Vælg den cyklus, som skal vises



10. Tryk på drejeknappen for at vise den valgte cyklus



11. Parameteroversigten vises



SLET DATA EFTER DATO

6. Tryk på drejeknappen for at få adgang til den valgte funktion



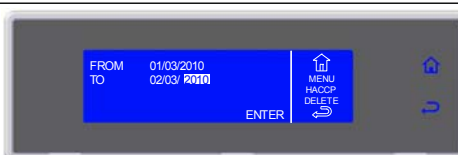
7. Vælg den ønskede funktion ved at dreje på drejeknappen



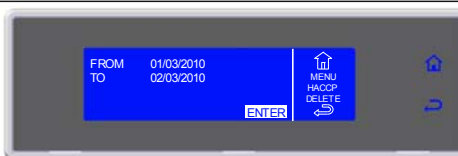
8. Tryk på drejeknappen for at få adgang til den valgte funktion



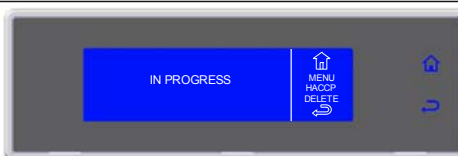
9. Vælg den ønskede dato ved at dreje på drejeknappen. Tryk på drejeknappen for at bekræfte værdien og gå videre til den næste værdi. Vælg til slut ENTER.



10. Tryk på drejeknappen for at starte proceduren



11. Datasletning i gang



SLET DATA EFTER CYKLUS

6. Tryk på drejeknappen for at få adgang til den valgte funktion



7. Vælg den ønskede funktion ved at dreje på drejeknappen



8. Tryk på drejeknappen for at få adgang til den valgte funktion



9. Vælg den cyklus, som skal vises



10. Tryk på drejeknappen for at bekræfte den valgte cyklus



11. Tryk på drejeknappen for at starte proceduren



12. Datasletning i gang



SLET ALT

6. Tryk på drejeknappen for at få adgang til den valgte funktion



7. Vælg den ønskede funktion ved at dreje på drejeknappen



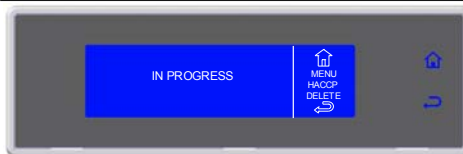
8. Tryk på drejeknappen for at få adgang til den valgte funktion



9. Tryk på drejeknappen for at starte proceduren



10. Datasletning i gang



INDSTILLINGER

SPROG

1. Vælg MENU ved at dreje på drejeknappen



2. Tryk på drejeknappen for at få adgang til MENU



3. Vælg SETTING [INDSTIL] ved at dreje på drejeknappen



4. Tryk på drejeknappen for at få adgang til SETTING [INDSTILLING]



5. Vælg LANGUAGE [SPROG] ved at dreje på drejeknappen



6. Tryk på drejeknappen for at få adgang til LANGUAGE [SPROG]



7. Vælg LANGUAGE [SPROG] ved at dreje på drejeknappen



8. Tryk på drejeknappen for at bekræfte det valgte sprog



INDSTIL DATO/UR

1. Vælg MENU ved at dreje på drejeknappen



2. Tryk på drejeknappen for at få adgang til MENU



3. Vælg SETTING [INDSTIL] ved at dreje på drejeknappen



4. Tryk på drejeknappen for at få adgang til SETTING [INDSTILLING]



5. Vælg SET DATE/CLOCK [INDSTIL DATO/UR] ved at dreje på drejeknappen



6. Tryk på drejeknappen for at få adgang til SET DATE/CLOCK [INDSTIL DATO/UR]




7. Vælg den nye værdi ved at dreje på drejeknappen



8. Tryk på drejeknappen for at bekræfte den nye værdi og fortsætte til den næste



9. Vælg  for at bekræfte og forlade funktionen



SEKTOR

1. Vælg MENU ved at dreje på drejeknappen



2. Tryk på drejeknappen for at få adgang til MENU



3. Vælg SETTING [INDSTIL] ved at dreje på drejeknappen



4. Tryk på drejeknappen for at få adgang til SETTING [INDSTILLING]



5. Vælg SEKTOR [SEKTOR] ved at dreje på drejeknappen



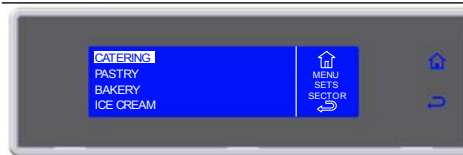
6. Tryk på drejeknappen for at få adgang til SEKTOR [SEKTOR]



7. Tryk på drejeknappen for at bekræfte den valgte sektor



8. Tryk på drejeknappen for at bekræfte



MULTI

Antallet af tilgængelige niveauer varierer afhængigt af den valgte model.

1. Vælg MENU ved at dreje på drejeknappen



2. Tryk på drejeknappen for at få adgang til MENU



3. Vælg SETTING [INDSTIL] ved at dreje på drejeknappen



4. Tryk på drejeknappen for at få adgang til SETTING [INDSTILLING]



5. Vælg MULTI ved at dreje på drejeknappen



6. Tryk på drejeknappen for at få adgang til MULTI



7. Brug drejeknappen til at vælge det antal niveauer, der svarer til det anvendte udstyr



8. Tryk på drejeknappen for at bekræfte



CYKLUSSTYRING – AUTO ELLER MANUEL

Du kan vælge, at cyklusen styres automatisk (AUTO) eller ved hjælp af brugerindstillinger, ur eller kerntemperaturføler (MANUEL).

Cyklusstyringen er som standard indstillet til automatisk (AUTO).

1. Vælg MENU ved at dreje på drejeknappen



2. Tryk på drejeknappen for at få adgang til MENU



3. Vælg SETTING [INDSTIL] ved at dreje på drejeknappen



4. Tryk på drejeknappen for at få adgang til SETTING [INDSTILLING]



5. Vælg CYCLE CONTROL [CYKLUSSTYRING] ved at dreje på drejeknappen



6. Tryk på drejeknappen for at få adgang til CYCLE CONTROL [CYKLUSSTYRING]



7. Vælg den ønskede form for cyklusstyring




8. Tryk på drejeknappen for at bekræfte



SERVICE

ALARMER

Aktive alarmer signaleres ved en brummelyd, mens displayet skiftevis viser alarmtilstanden og den igangværende proces.
Alarmerne gemmes i en alarmoversigt.

Tilstedeværelsen af en alarm, som er gemt i oversigten, angives ved hjælp af symbolet .
Der kan gemmes op til 42 alarmer. Ved alarmer derudover overskrives den ældste alarm.

1. Vælg MENU ved at dreje på drejeknappen



2. Tryk på drejeknappen for at få adgang til MENU



3. Vælg SERVICE ved at dreje på drejeknappen



4. Tryk på drejeknappen for at få adgang til SERVICE



5. Vælg ALARMS [ALARMER] ved at dreje på drejeknappen



6. Tryk på drejeknappen for at se oversigten over ALARMS [ALARMER]



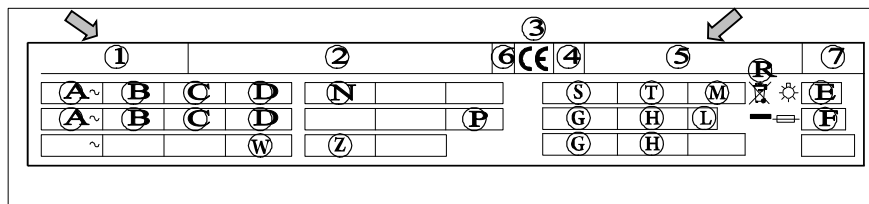
7. Drej på drejeknappen for at vise alarmoversigten



ALARMOVERSIGT

FEJL	ÅRSAG	AFHJÆLPNING
Intet skærbillede	Ingen forsyningsspænding Sikring sprunget Løse forbindelser	Tjek tilslutning til strømforsyningen Udskift sikringer (faguddannet tekniker) Tjek forbindelserne
Kompressorfej	Højtryks- eller lavtrykspressostat aktiveret Klixon aktiveret Fejl i kontaktor Kompressors termorelæ aktiveret	Kontakt en faguddannet tekniker Kontakt en faguddannet tekniker Kontakt en faguddannet tekniker Kontakt en faguddannet tekniker
Kompressoren kører, men skabet køler ikke	Tilrimet fordampner Manglende kølemiddel i kølesystemet Fejl i forsyningens magnetventil Snavset kondensator	Åbn lågen, og køl afrimningscyklussen Kontakt en faguddannet tekniker Kontakt en faguddannet tekniker Rengør kondensatoren
Fordamperblæserne kører ikke	Blæserfej eller kortslutning Defekt mikroafbryder til låge	Kontakt en faguddannet tekniker Kontakt en faguddannet tekniker
Kondensatorblæserne kører ikke	Defekt pressostat Defekt blæser Defekt pickup-kondensator Manglende tilladelse fra kompressorens magnetafbryder	Kontakt en faguddannet tekniker Kontakt en faguddannet tekniker Kontakt en faguddannet tekniker Kontakt en faguddannet tekniker
Manglende afrimning af fordamperen	Forkert afrimningsprogram	Kontroller afrimningsprogrammet
ALARM/ HÆNDELSE	ÅRSAG	AFHJÆLPNING
Alarm ved høj temperatur (under konservering)	Rumtemperatur højere end den indstillede værdi	Kontakt en faguddannet tekniker, hvis temperaturen er uden for det specificerede område
Alarm ved lav temperatur (under konservering)	Rumtemperatur lavere end den indstillede værdi	Kontakt en faguddannet tekniker, hvis temperaturen er uden for det specificerede område
Alarm ved grænsetemperatur (under nedkøling/nedfrysning)	Celle- eller kernetemperatur højere end den indstillede værdi	Kontakt en faguddannet tekniker, hvis temperaturen er uden for det specificerede område
Alarm fra rumføler	Rumføleren afbrudt	Kontakt en faguddannet tekniker
Alarm fra fordamperføler	Fordamperføleren afbrudt	Kontakt en faguddannet tekniker
Alarm fra kondensatorføler	Kondensatorføleren afbrudt	Kontakt en faguddannet tekniker
Alarm ved snavset kondensator	Snavset kondensator	Rengør kondensatoren
Alarm fra spydfølerens målepunkt i spidsen	Spydfølerens målepunkt i spidsen afbrudt	Kontakt en faguddannet tekniker
Alarm fra spydfølerens målepunkt under skindet	Spydfølerens målepunkt under skindet afbrudt	Kontakt en faguddannet tekniker
Alarm fra spydfølerens eksterne målepunkt	Spydfølerens eksterne målepunkt afbrudt	Kontakt en faguddannet tekniker
Alarm fra føler i el-boks	Føler i el-panel afbrudt	Kontakt en faguddannet tekniker
Alarm ved overophedning af el-boks	Temperatur i el-panel højere end den indstillede værdi	Kontakt en faguddannet tekniker
Alarm ved åben låge	Skabets låge står åben Defekt mikroafbryder til låge	Luk lågen Kontakt en faguddannet tekniker
Alarm ved strømsvigt	Ingen forsyningsspænding	Tjek, hvor høj skabstemperaturen nåede at blive, før strømmen blev genoprettet
Alarm ved højt tryk	Højtrykspressostat aktiveret	Kontakt en faguddannet tekniker
Alarm ved lavt tryk	Lavtrykspressostat aktiveret	Kontakt en faguddannet tekniker
Alarm ved overbelastning af kompressor	Kompressors termorelæ aktiveret	Kontakt en faguddannet tekniker
Kommunikationalarm, bundkort	Kommunikation mellem skabets styring og skærmkort afbrudt	Kontakt en faguddannet tekniker
EEPROM-alarm, bundkort	Datahukommelse korrumpet	Kontakt en faguddannet tekniker
EEPROM-alarm, skabets styring	Datahukommelse korrumpet	Kontakt en faguddannet tekniker
Alarm, spydføler 1	Spydføler 1 afbrudt	Kontakt en faguddannet tekniker
Alarm, spydføler 2	Spydføler 2 afbrudt	Kontakt en faguddannet tekniker

Hvis ikke fejlen kan rettes ved at følge ovenstående vejledninger, skal der søges hjælp hos en faguddannet tekniker. Der bør ikke foretages andre indgreb, især når det gælder de elektriske installationer. Når du tilkalder en faguddannet tekniker, skal du oplyse numrene 1 og 5 (model og serienummer).



NULSTILLING AF ALARMER

1. Vælg MENU ved at dreje på drejeknappen



2. Tryk på drejeknappen for at få adgang til MENU



3. Vælg SERVICE ved at dreje på drejeknappen



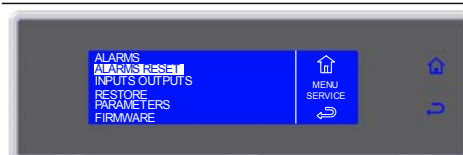
4. Tryk på drejeknappen for at få adgang til SERVICE



5. Vælg ALARMS RESET [NULSTIL ALARMER] ved at dreje på drejeknappen



6. Tryk på drejeknappen for at få adgang til NULSTIL ALARMER



7. Vent



INDGANGE / UDGANGE

1. Vælg MENU ved at dreje på drejeknappen



2. Tryk på drejeknappen for at få adgang til MENU



3. Vælg SERVICE ved at dreje på drejeknappen



4. Tryk på drejeknappen for at få adgang til SERVICE



5. Vælg INPUTS/OUTPUTS [INDGANGE/UDGANGE] ved at dreje på drejeknappen



6. Tryk på drejeknappen for at se oversigten over INPUTS/OUTPUTS [INDGANGE/UDGANGE]



7. Vælg ↶ for at forlade oversigten



VEDLIGEHOLDELSE

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

RENGØRING AF SKABET

Rengør dagligt skabet indvendigt.

Både skabet og alle interne komponenter er konstrueret og formet således, at det er nemt at vaske og rengøre alle dele.

Afrim skabet, og fjern låget til det indvendige afløb inden rengøring.

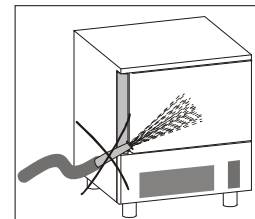
Afbryd hovedkontakten.

Rengør alle dele (rustfrit stål, plast og lakerede dele) med lunkent vand tilsat rengøringsmiddel.

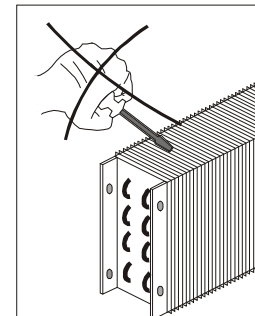
Skyl derefter delene, og tør dem af uden brug af slibemidler eller kemiske opløsningsmidler.



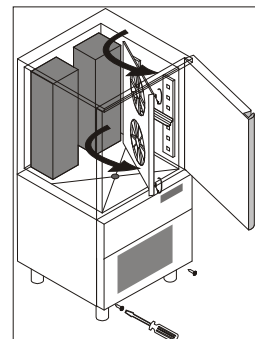
Vask aldrig skabet med en højtryksrenser.



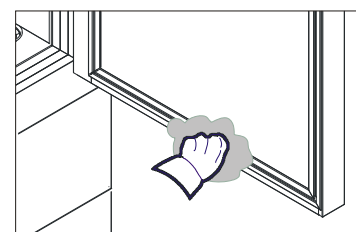
Brug ikke skarpe genstande eller slibende værktøj, især på fordamperen.



Fordamperen kan rengøres indvendigt, hvis skruerne løsnes, og blæserafskærmningen åbnes.



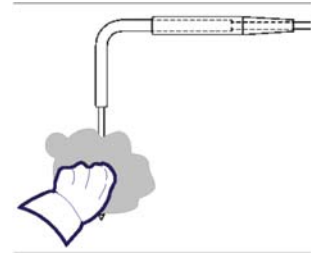
Rengør lågens tætningsliste med vand. Tør den forsigtigt af med en tør klud. Vi anbefaler, at der anvendes beskyttelseshandsker under rengøring.



Vask føleren af i hånden i lunkent vand tilsat et mildt rengøringsmiddel eller et produkt, hvis bionedbrydelighed er højere end 90 %. Skyl med vand og desinfektionsmiddel.

Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmidler (f.eks. trichlorethylen) eller skurepulver.

BEMÆRK: Vask ikke føleren i varmt vand.



RENGØRING AF LUFTKONDENSATOREN

For at sikre skabets ydeevne og effektivitet skal den luftkølede kondensator holdes ren, så luften frit kan cirkulere over kondensatoren.

Kondensatoren skal derfor rengøres mindst én gang om måneden, eller når det er nødvendigt, med en ikke-metallisk børste for at fjerne alt støv og snavs.

Der er adgang til kondensatoren forfra.

Afmonter frontafskærmningen ved at trække i den og dreje den til højre.



VEDLIGEHOLDELSE AF RUSTFRIT STÅL

Med rustfrit stål menes INOX AISI 304 stål.

Vi anbefaler følgende fremgangsmåde ved vedligeholdelse og rengøring af rustfrit stål.

Dette er af afgørende betydning for at sikre, at forarbejdede fødevarer er helt hygiejniske og ikke giftige.

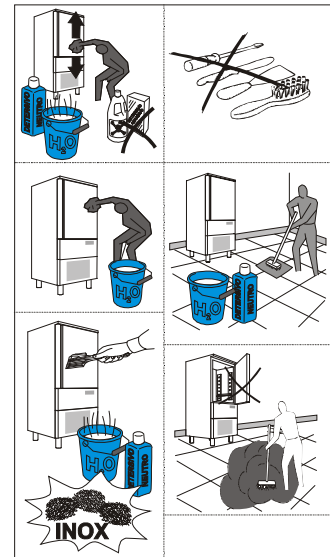
Rustfrit stål har et tyndt oxidlag, som forhindrer rustdannelse. Visse rengøringsmidler kan ødelægge eller påvirke dette lag og derved forårsage korrosion.

Spørg derfor din forhandler, om han kan anbefale et neutralt klorfrit rengøringsmiddel for at undgå korrosion.

Hvis overfladen er blevet ridset, skal den pudses med fint RUSTFRIT STÅLULD eller en slibesvamp af syntetiske fibre. Gnid altid i sliberetningen.

ADVARSEL: Brug aldrig ståluld til rengøring af RUSTFRIT STÅL.

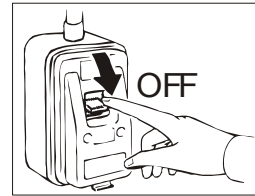
Undgå desuden at efterlade ståluld på skabets overflade, da små jernaflejringer kan få overfladen til at ruste, hvilket betyder, at skabet ikke er så hygiejnisk.



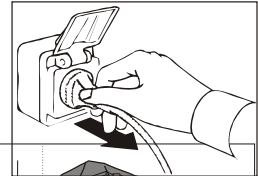
LANGTIDSOPBEVARING AF SKABET

Hvis skabet skal stå slukket gennem en længere periode, skal nedenstående vejledning følges for at bevare skabet i god stand:

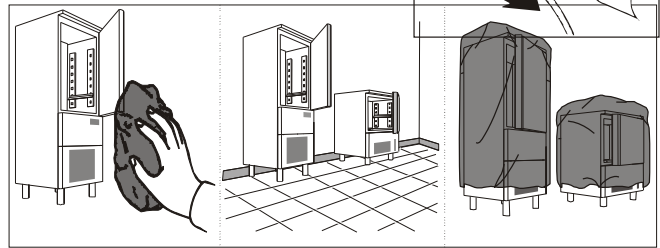
Sæt hovedafbryderen i stillingen OFF.



Tag stikket ud.



Tøm skabet, og gør det rent efter anvisningerne i afsnittet "RENGØRING".
Lad lågen stå åben for at forhindre dårlig lugt.
Dæk skabet til med et nylonovertræk for at beskytte det mod støv.



Hvis skabet er forbundet til et fjernt kondensatoraggregat, skal du, hvis du beslutter dig for at slukke for skabet, også huske at slukke for kondensatoraggregatet.

EKSTRAORDINÆR VEDLIGEHOLDELSE

Oplysningerne og anvisningerne i dette afsnit er forbeholdt uddannet personale, som er autoriseret til at vedligeholde skabets komponenter.

VEDLIGEHOLDELSE AF KØLESYSTEMET

Løsn skruberne, og fjern afskærmningen på bagsiden for at få adgang til kølesystemet. (Kun faguddannede teknikere)



UDSKIFTNING AF KERNETEMPERATURFØLER

Afmonter kernetemperaturfølerens kabel ved at dreje kabelstikket mod uret, indtil det løsner sig.

Monter en ny kernetemperaturføler ved at dreje kabelstikket med uret, indtil det sidder fast.



Hovedkontor i Danmark:

Gram Commercial A/S
Aage Grams Vej 1
DK-6500 Vojens
Salg: Tlf.: +45 73 20 12 00
Service: Tlf.: +45 73 20 12 30
Fax: +45 73 20 12 01
email: info@gram-commercial.com
www.gram-commercial.com

Storbritannien og Irland

Gram (UK) Ltd.
2 The Technology Centre
London Road, Swanley
Kent BR 8 7AG
Tlf.: +44 1322 616900
Fax: +44 1322 616901
email: info@gramuk.co.uk
www.gram-commercial.com

Tyskland / Østrig:

Gram Deutschland GmbH
Im Kirchenfelde 1
D-31157 Sarstedt
Produktinfo: Tlf.: 05066 / 60 46-0
Tekniske info: Tlf.: 05066 / 60 46 46
Fax: 0 50 66 / 60 46 49
email: vertrieb@gram.commercial.de
www.gram-deutschland.de

Sverige:

Gram Commercial
Box 5157
SE-20071 Malmö
Tlf.: +46 40 98 78 48
Fax: +46 40 98 78 49
email: info@gram-commercial.com
www.gram-commercial.com

Norge

Gram Commercial NUF
P.b. 44
N-1941 Bjørkelangen
Tlf.: +47 22 88 17 50
Fax: +47 22 88 17 51
email: info@gram-commercial.com
www.gram-commercial.com

Holland

Gram Nederland B.V.
Postbus 601
NL-7600 Almelo
Tlf.: +31 0546 454252
Fax: +31 0546 813455
email: info@gram.nl
www.gram.nl

**Fakta om os**

Gram Commercial A/S udvikler og producerer køleskabe og fryserne til storkøkkener. Vores hovedkontor ligger i Vojens, Danmark, og vi er en del af den japansk ejede Hoshizaki koncern, en global leverandør af udstyr til professionelle storkøkkener. Takket være vores verdensomspændende salgs- og servicenetværk kan vi yde vores kunder ekspertservice, uanset hvor de befinder sig.