

IRINOX

*BETJENINGS- OG
VEDLIGEHOLDELSSES-
VEJLEDNING*

MultiFresh® MF

Kære kunde

Vi takker Dem for at have valgt en IRINOX blæstkøler. Studer manualen omhyggeligt, da denne vil give Dem den nødvendige information, til at holde den nye køler i en optimal stand.

Det er derfor vigtigt at manualen studeres nøje, således at De kan udnytte alle kølerens fordele og muligheder.

En korrekt funktion, hænger også nøje sammen med en korrekt betjening. Opbevar altid manualen let tilgængeligt i nærheden af køleren, for hurtig reference.

Vi håber maskinen lever op til Deres forventninger.



Registrer Dem hos Club Irinox online: www.irinox.com

Den grafiske fremstilling af betjeningslementer i manualen, har til formål at lette forståelsen af de enkelte operationer og hurtigere gøre brugeren fortrolig med alle funktioner.

Anvendte symboler:



Nyttige tips og beskrivelser for en korrekt brug af blæstkøleren.



Sikkerhedsanvisninger.



Vigtig information.

Garanti:

Der ydes garanti i henhold til gældende salgs- og leveringsbetingelser.

Ved henvendelser vedrørende maskinen, bedes De oplyse:

- Model
- Serienummer

Disse fremgår af typeskiltet på maskinen.

INDHOLD

1. GENERELT	5
1.1 Generel information	5
1.2 Forord	5
1.3 Transport og håndtering	5
1.4 Udpakning.....	5
1.5 Sikkerhedsanvisninger.....	6
1.6 Produkthåndtering	6
1.7 Farer ved den spidse føler.....	6
1.8 Periodisk træning af personale	6
2. INSTALLATION.....	7
2.1 Typeskilt.....	7
2.2 Placering.....	7
2.3 Dimensioner.....	8
2.4 Omgivelsestemperaturer og ventilation	11
2.5 Kølekapaciteter	11
2.6 Elektrisk tilslutning	11
2.7 Kølertilslutning	14
2.7.1 Installation på samme niveau	14
2.7.2 Installation på forskelligt niveau.....	14
2.7.3 Ekstern kølertilslutning.....	15
2.7.4 Kalibrering af trykafbryder R404A.....	15
2.8 Kondensat afløb.....	15
2.9 Vandkøler tilslutning	16
2.10 Noter til installatør	16
2.11 Sikkerheds- og styresystemer	17
2.12 Sikkerhedsdatablad for R404A gas	17
2.13 Bortskaffelse af maskinen.....	18
3. BETJENING	19
3.1 Brug	19
3.2 Beskrivelse af cyklusser	19
3.3 Betjening.....	24
3.3.1 Indledende operationer	24
3.3.3.1 Indledende opstart.....	24
3.3.1.2 Opvarmning.....	25
3.3.2 Valg af cyklus.....	26
3.3.2.1 Automatisk drift.....	28
3.3.2.2 Manuel drift.....	29
3.3.2.3 Favoritter	31
3.3.2.4 Optøning.....	32
3.3.2.5 Køling og frysning.....	33
3.3.2.6 Optøning.....	34
3.3.2.7 Kogning ved lav varme.....	36

3.3.2.8 Raskning.....	38
3.3.2.9 Pasteurisering	39
3.3.3 Funktioner	40
3.3.3.1 Kontinuerlig cyklus	40
3.3.3.2 Dreje ud	44
3.3.3.3 Kerneføler temperaturindikering.....	45
3.3.3.4 Tilføje cyklusser til favoritter	46
3.3.3.5 Registrering af cyklusser	48
3.3.3.6 Deaktivering af tastatur	50
3.4 Stoppe maskinen	51
3.5 Anbefalinger ved brug.....	51
3.5.1 Ilægning af produkter	51
3.5.2 For-køling.....	52
3.5.3 Kerneføler	52
3.5.4 Temperaturer	53
3.5.5 Konservering.....	53
3.6.1 Konfigurering af operatørparametre.....	54
3.6.2 Ændring af cyklusparametre	56
3.7 Sanigen.....	58
4. VEDLIGEHOLDELSE	62
4.1 Rutinemæssig vedligeholdelse	62
4.2 Rengøring af kammer	62
4.2.1 Vask af fordamper	63
4.2.2 Aftømning af kondensat.....	64
4.3. Rengøring af kondensator	64
4.4 Fejlfinding.....	65
4.5 Ekstraordinær vedligeholdelse	67
4.5.1 Adgang til frontprint:.....	67
4.5.2 Adgang til styreprint og relæprint.....	67
4.5.3 Adgang til kondensator	67

1. GENERELT

1.1 Generel information

- Denne manual er en integreret del af maskinen, den indeholder alle anvisninger for en korrekt installation, brug og vedligeholdelse af maskinen.
- Det er ubetinget krav at brugeren læser manualen omhyggeligt og bruger denne som reference. Endvidere skal manualen altid opbevares let tilgængeligt for alle som arbejder med maskinen.
- Blæstkøleren er beregnet til professionel brug og må derfor alene betjenes af autoriseret og kvalificeret personale.
- Blæstkøleren må kun anvendes til det tiltænkte formål.
- Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for skader som skyldes forkert eller ikke tiltænkt anvendelse, såsom:
 - Fejlbetjening af uautoriseret personale.
 - Uautoriserede modifikationer eller indgreb i maskinen.
 - Brug af uoriginale reservedele.
 - Tilsidesættelse af anvisningerne i manualen.

1.2 Forord

Installationen skal udføres af autoriseret personale og i overensstemmelse med gældende nationale og lokale forskrifter og regler, samt i overensstemmelse med anvisningerne i manualen.

Fabrikanten vedlægger en konformitetserklæring, i henhold til EU maskindirektiv 98/37, direktiv 2006/95 og direktiv 2004/108/CE, for hver enkelt maskine, samt ifølge direktiv 97/23/EC for aktuelt monterede udstyrsdele.

Samlinger udført af IRINOX S.p.a. opfylder EN14276-2 standard.

Hvis maskinen leveres med en ekstern kondensator, er det installatørens ansvar at forbindelserne til denne opfylder gældende krav og regler.

VIGTIGT: IRINOX gør opmærksom på at alle maskiner skal gennemgå periodisk kontrol, i henhold til gældende nationale og lokale regler.

1.3 Transport og håndtering

Af- og pålæsning fra transportkøretøjet udføres med en gaffeltruck, udstyret med gafler som har den fornødne kapacitet og længde. Hvis der er monteret øjebolte kan der også bruges en kran til af- og pålæsning. Løftegrejet skal være dimensioneret korrekt i forhold til den emballerede maskinens vægt og dimensioner, disse fremgår af den påmonterede mærkeseddel.

Der skal træffes de nødvendige forholdsregler ved håndtering og transport, således at der ikke opstår fare for skader på maskine eller personer.

1.4 Udpakning

- Fjern pap, træ og ramme fra rammen som køleren står på. Løft køleren med en truck eller andet passende hjælpemiddel. Fjern rammen og placer maskinen på det ønskede montagested (se punkt 2.2).
- Når emballagen er fjernet, kontrolleres køleren for eventuelle transportskader.
- Fjern den beskyttende film fra alle sider (se fig. 1).



Bær beskyttelseshandsker ved håndtering af emballage og træ.

Emballagen skal bortskaffes i henhold til gældende nationale og lokale regler og forskrifter.

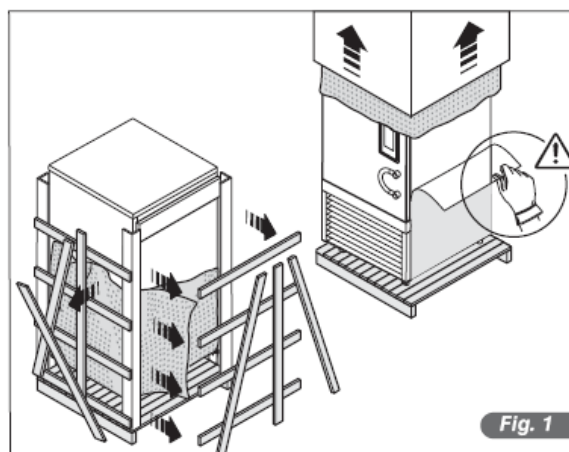


Fig. 1

1.5 Sikkerhedsanvisninger

Det er brugerens ansvar at anvisningerne i manualen vedrørende betjening, følges nøje. Ligeledes skal alle sikkerhedsanvisninger overholdes:

- Rør aldrig maskinen med våde hænder eller fødder.
- Betjen aldrig maskinen med bare fødder.
- Før aldrig metalgenstande, såsom skruetrækkere, køkkengrej eller andre genstande ind bag afskærmninger eller mod bevægelige dele.
- Før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse på maskinen, skal forsyningsspændingen afbrydes og sikres mod utilsigtet genindkobling.
- Træk ikke i kablet for at trække stikket ud, tag fat i selve stikket.

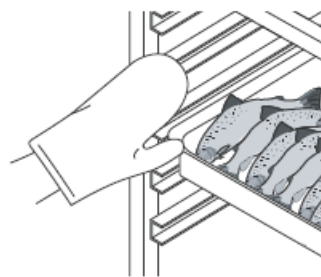
1.6 Produkthåndtering

FYLDNING

- Ved fyldning af maskinen anbefales det altid at bære køkkenhandsker, for at undgå forbrændinger ved kontakt med varme bakker og vogne.

TØMNING

- Når køle- og/eller frysecyklussen er afsluttet, åbn lågen langsomt så blæseren stopper.
- Træk kerneføleren ud og placer den/disse i holderen.
- Brug egnede handsker til bakke og kolde vogne.



1.7 Farer ved den spidse føler

Føleren må kun bruges af autoriseret personale, som er instrueret i brugen af blæstkøleren. Kerneføleren må kun bruges til det tiltænkte formål, nemlig måling af kerne-temperatur i produktet.

Behandl føleren forsigtigt. Denne er spids for at lette indføringen i produktet.

Det ergonomiske greb tillader korrekt indføring og udtrækning af føleren.



1.8 Periodisk træning af personale

Det anbefales at udføre periodisk træning af al personale som arbejder med maskinen. Dette gælder især anvisninger omkring sikkerhed, for at undgå uheld eller skader på udstyret og samtidigt fastholde en optimal brug af køleren, ifølge anvisningerne i manualen.



2. INSTALLATION

2.1 Typeskilt

Kontroller at den angivne forsyningsspænding på typeskiltet, svarer til den aktuelle på montagestedet. Typeskiltet (fig. 2) er placeret på siden af maskinen.

Montagestedet skal opfylde gældende nationale og lokale forskrifter og regler. Kontakt lokale myndigheder for yderligere information. Dette gælder også for montering af kondensatorunit.

i Der skal også tages hensyn til at en aktivering af sikkerhedsventilen eller sikringshætter på kondensatoren, vil medføre en omgående udtømning af al kølemiddel. Der skal derfor etableres passende forholdsregler og førstehjælpsudstyr, som angivet i sikkerhedsdatabladet (se punkt 2.12).

Omgivelsesbetingelser:

Omgivelsestemperatur 30°C med en relativ fugtighed på 55% ikke kondenserende, ifølge IEC EN 60335-1, IEC EN 60335-2-89, ISO 23953-2:2005(E) Standarder.

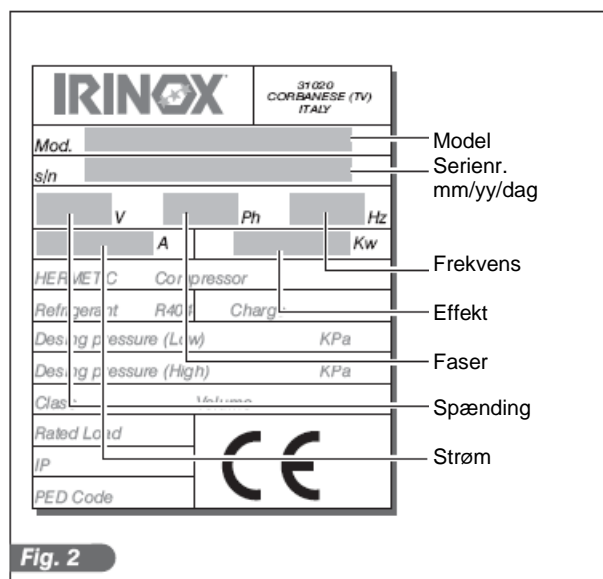


Fig. 2

2.2 Placering

- Maskinen skal installeres i overensstemmelse med gældende love og regler.
- Gældende brandforskrifter skal overholdes.
- Placer køleren på det ønskede montagested.
- Juster køleren vandret ved hjælp af de justerbare ben (fig.3).
- Hvis køleren ikke nivelleres korrekt, kan dennes funktion og kondensatflowet påvirkes.

Steder som skal undgås (fig.4):

- Steder udsat for direkte sollys eller andre varmekilder.
- Lukkede områder med høje temperaturer og lavt luftskifte.
- Installer aldrig maskinen nær andre varmekilder.
- De eksterne enheder er beregnet for installation på steder, hvor de er beskyttet mod vejrlig. Enhederne skal monteres på et fast og bæredygtigt underlag og have tilstrækkelig fri plads til vedligeholdelsesarbejder. Ved installation på loft eller lignende, bør der monteres bjælker, som fordeler vægten. Endvidere skal underlaget være fuldt bæredygtigt i forhold til enhedens vægt. For at undgå vibrationer eller støj, bør der monteres støjdæmpende maskinfødder under enheden.
- Hvis maskinen installeres under gulvniveau eller i en kælder, skal det sikres at ingen personer kan blive låst inde efter arbejdet.
- Blæstkøleren kan installeres i kælder eller på loft, såfremt de gældende bygningsregulativer overholdes.
- Installatøren skal sikre sig at der er den fornødne ventilation i rummet.

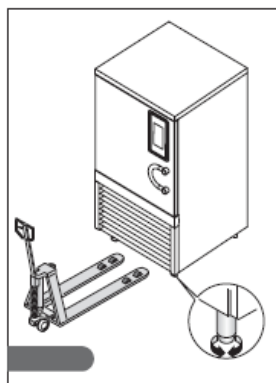


Fig.3

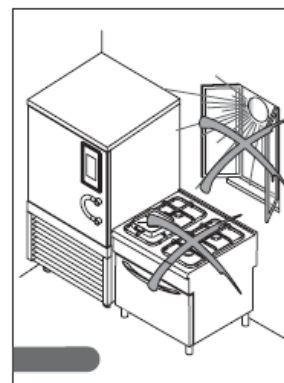
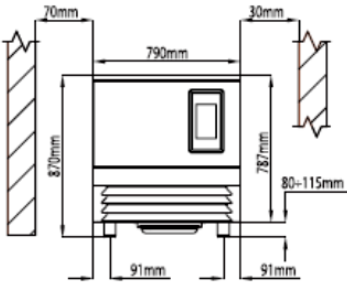


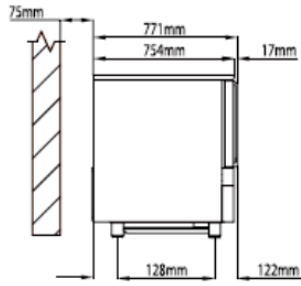
Fig.4

2.3 Dimensioner

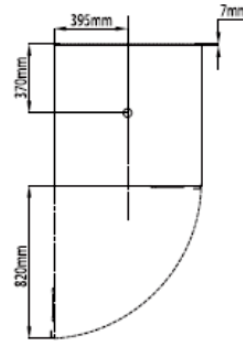
FRONT VIEW



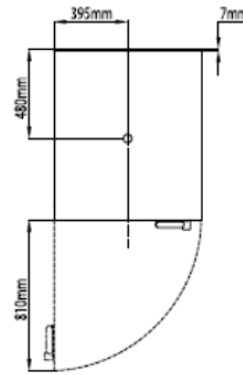
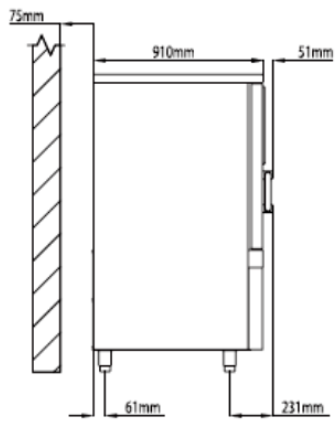
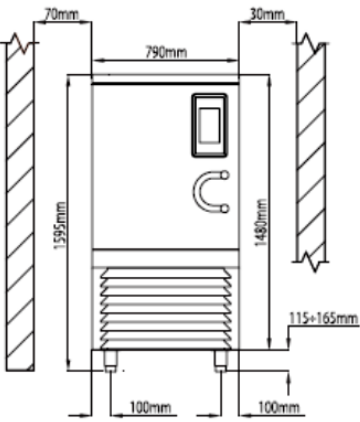
SIDE VIEW



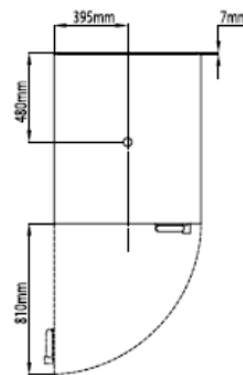
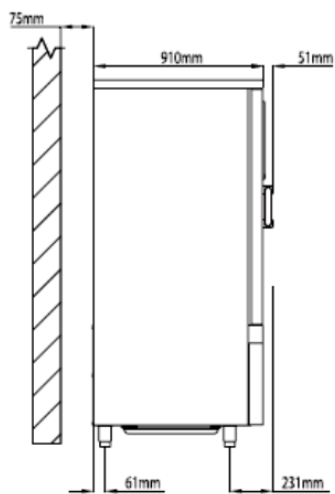
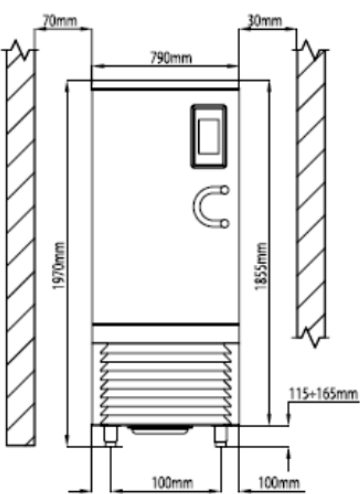
UPPER VIEW



MF20.1

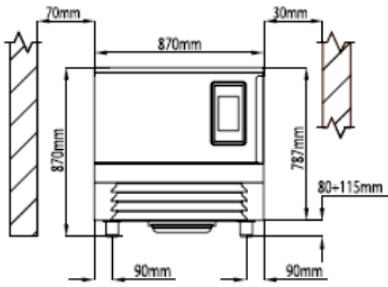


MF45.1

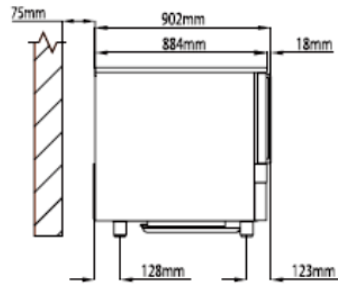


MF70.1

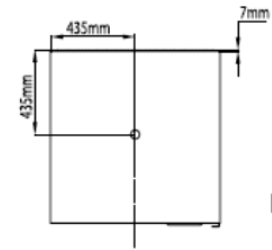
FRONT VIEW



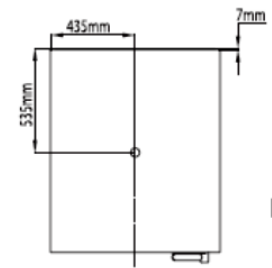
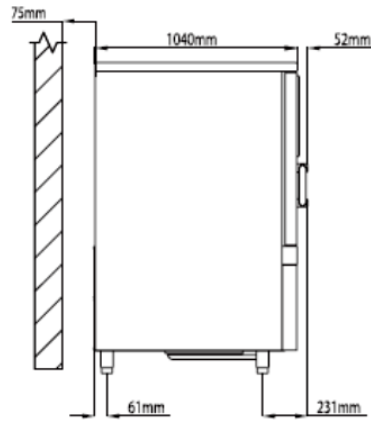
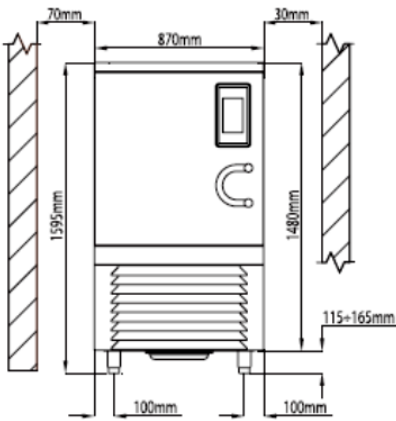
SIDE VIEW



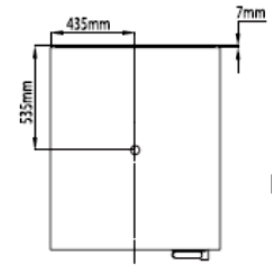
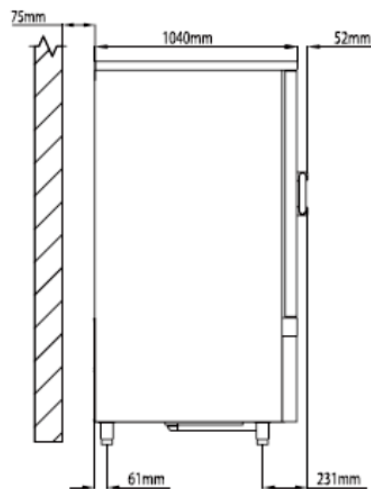
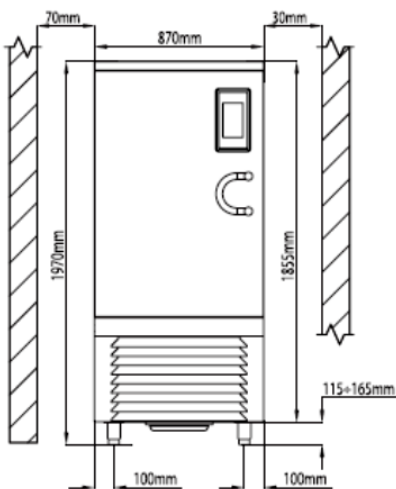
UPPER VIEW



MF30.2

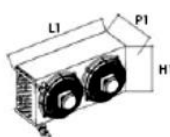


MF70.2



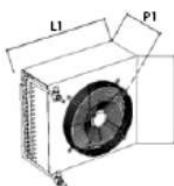
MF85.2

MF45.1 kondensator



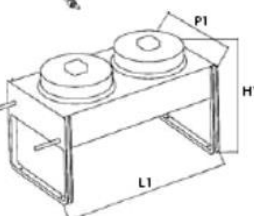
Ekstern kondensator

MF45.1 kondensator



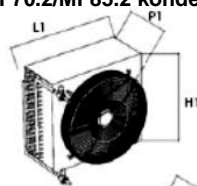
Ekstern kondensator

Super støjdæmpet
ekstern kondensator

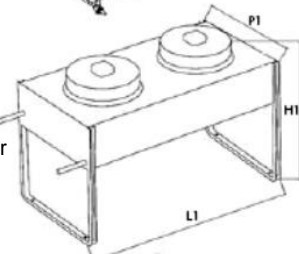


Super støjdæmpet
ekstern kondensator

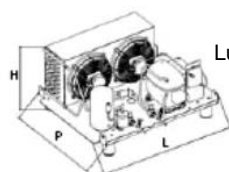
MF70.1/MF70.2/MF85.2 kondensator



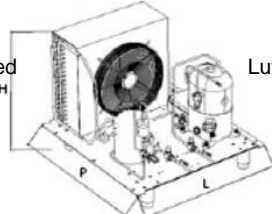
Ekstern kondensator



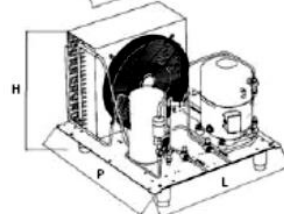
Super støjdæmpet
ekstern kondensator



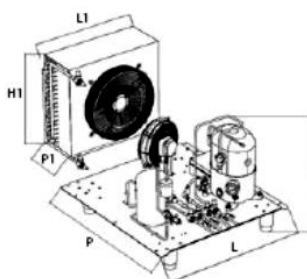
Luftkølet ekstern enhed



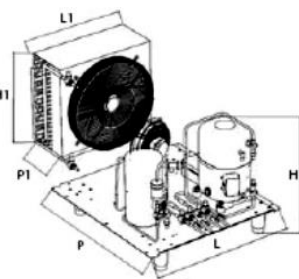
Luftkølet ekstern enhed



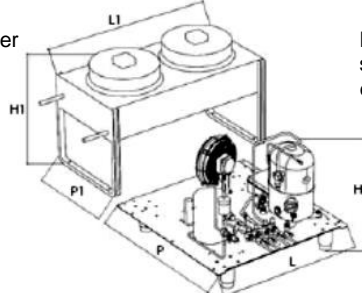
Ekstern enhed og
kondensator



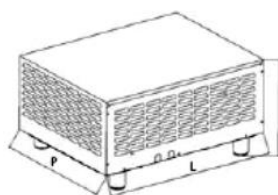
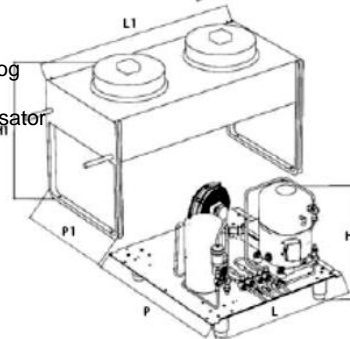
Ekstern enhed og
kondensator



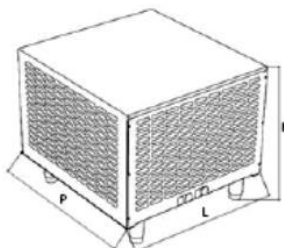
Ekstern enhed og super
dæmpet ekstern
kondensator



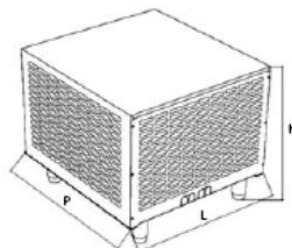
Ekstern enhed og
superdæmpet
ekstern kondensator



Afdækning



Afdækning



Dimensioner for ekstern enhed

MOD.	MF25.1		MF45.1		MF70.1		MF30.2		MF70.2		MF85.2	
DIM. (cm)	MOD.		REMOTE COND		REMOTE COND		REMOTE COND		REMOTE COND		REMOTE COND	
	AIR	CASED	AIR	CASED	AIR	CASED	AIR	CASED	AIR	CASED	AIR	CASED
L	78	78	79	79	80	79	79	80	78	78	79	80
P	62	63	84	84	85	84	84	85	62	63	84	84
H	37	41	64	56	67	64	56	67	38	41	64	56
Kg	40.5	51	85	64	103.5	93	72	111.5	40.5	51	85	64

Dimensioner for ekstern kondensator

MOD.	MF25.1	MF45.1	MF70.1	MF30.2	MF70.2	MF85.2
DIM. (cm)	MOD.		SUPER SIL AIR		SUPER SIL AIR	
	STD AIR	STD AIR	STD AIR	STD AIR	STD AIR	STD AIR
L1	59	58	89	59	111	58
P1	27	31	50	33	60	27
H1	29	51	60	51	75	29
Kg	5.6	13	23	21	33	5.6

2.4 Omgivelsestemperaturer og ventilation

For luftkølede kølere, må omgivelsestemperaturen ikke overstige 32°C. Højere temperaturer kan medføre at angivne kapacitet reduceres.

Den eksterne kondensator skal installeres i et andet rum eller udenfor, hvor den er beskyttet mod direkte sollys. Installatøren skal afgøre om der eventuelt kan være behov for at montere en afdækning eller et tag over kondensatoren.

MINIMUM LUFTSKIFTE		
KAMMER	FREKVENNS	LUFT(m ³ /h) den
MF25.1	50	1100
	60	1210
MF45.1	50	3000
	60	3300
MF70.1	50	4000
	60	4400
MF30.2	50	1100
	60	1210
MF70.2	50	4000
	60	4400
MF85.2	50	4000
	60	4400

Tabel 2

2.5 Kølekapaciteter

Tabel 3

KAMMER	Frekvens (Hz)	Kølekapacitet (W)	Kondenseringseffekt (W)
MF25.1	50	1727	2683
	60	1623	2549
MF45.1	50	6013	9075
	60	7216	11038
MF70.1	50	8851	13053
	60	10305	15548
MF30.2	50	2427	3712
	60	2591	4012
MF70.2	50	8851	13053
	60	10305	15548
MF85.2	50	10853	15842
	60	12776	19225

Værdier angivet ved fordampningstemperatur - 10°C. Kond. temp= +40°C og frekvens 50Hz
Overophedning iflg. EN12900

2.6 Elektrisk tilslutning

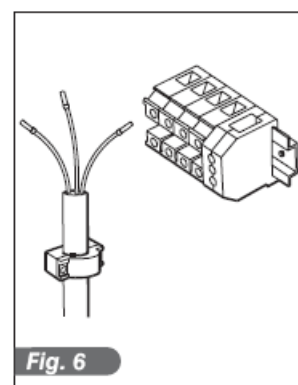
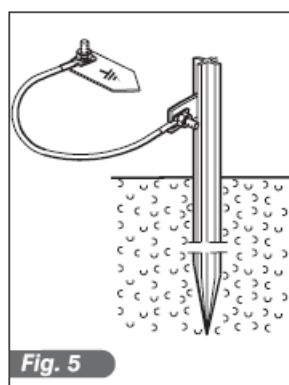
Tilslutning til forsyningsspændingen skal udføres af en autoriseret installatør og i overensstemmelse med gældende nationale og lokale forskrifter og regler.

Forsyningsspændingen må højst afvige 10% fra den angivne på typeskiltet og spændingsforskellen mellem faserne må ikke overstige 3%. Se tabel 2 for dimensionering af kabler.

Køleren skal jordforbindes forskriftsmæssigt.



Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for enhver skade som skyldes forkert installation eller tilsidesættelse af gældende forskrifter og regler.



Tabel 4

KAMMER	KONDENSATOR	FORSYNINGSSPÆNDING			EFFEKT		FORSYNINGSKABEL *1	KABEL TIL EKSTERN KONDENSATOR *2			
		Spænding V	Frekvens	Faser	Effekt (kW)	Strøm (A)					
MF25.1	Luft	230	50	1P+N+PE	1,2	6,5	3G2,5mmq	3G2,5mmq + 3x1,5mmq			
		230	60	1P+N+PE	1,3	6,3					
		200/208	50	2P+PE	1,3	6,5					
		200/208	60	2P+PE	1,3	6,4					
	Luft ekstern kondensator	230	50	1P+N+PE	1,3	6,9					
		230	60	1P+N+PE	1,3	6,6					
		200/208	50	2P+PE	1,3	6,8					
	Vand	200/208	60	2P+PE	1,3	6,7					
		230	50	1P+N+PE	1,1	6,1					
		230	60	1P+N+PE	1,2	5,9					
	MF45.1	Luft	200/208	50	2P+PE	1,2			6,1	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq
			200/208	60	2P+PE	1,2			6,1		
400			50	3P+N+PE	3,6	5,6	4G2,5mmq	4G4mmq + 10x1,5mmq			
400			60	3P+N+PE	3,7	5,9					
230			50	3P+PE	3,8	14,3					
230			60	3P+PE	4,5	14,6					
200/208		50	3P+PE	4,5	12,6						
200/208		60	3P+PE	4,5	12,6						
Luft ekstern kondensator		400	50	3P+N+PE	3,7	5,6	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq			
		400	60	3P+N+PE	3,8	6,0					
		230	50	3P+PE	3,8	14,6			4G2,5mmq	4G4mmq + 10x1,5mmq	
		230	60	3P+PE	4,6	14,8					
		200/208	50	3P+PE	4,5	12,8					
		200/208	60	3P+PE	4,5	12,8					
Superdæmpet ekstern kondensator		400	50	3P+N+PE	3,7	5,7	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq			
		400	60	3P+N+PE	3,8	6,0					
		230	50	3P+PE	3,8	14,6			4G2,5mmq	4G4mmq + 10x1,5mmq	
		230	60	3P+PE	4,6	14,8					
		200/208	50	3P+PE	4,5	12,8					
		200/208	60	3P+PE	4,5	12,8					
Vand	400	50	3P+N+PE	3,6	5,5	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq				
	400	60	3P+N+PE	3,6	5,7						
	230	50	3P+PE	3,7	14,3			4G2,5mmq	4G4mmq + 10x1,5mmq		
	230	60	3P+PE	4,4	14,4						
	200/208	50	3P+PE	4,4	12,5						
	200/208	60	3P+PE	4,4	12,5						
MF70.1	Luft	400	50	3P+N+PE	5,3	10,8	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq			
		400	60	3P+N+PE	5,4	11,6					
		230	50	3P+PE	5,3	26,2			4G4mmq	4G6mmq + 10x1,5mmq	
		230	60	3P+PE	6,6	26,3					
		200/208	50	3P+PE	5,7	26,7					
		200/208	60	3P+PE	6,7	26,8					
	Luft ekstern kondensator	400	50	3P+N+PE	5,4	10,8	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq			
		400	60	3P+N+PE	5,5	11,7					
		230	50	3P+PE	5,3	26,5			4G4mmq	4G6mmq + 10x1,5mmq	
		230	60	3P+PE	6,6	26,5					
		200/208	50	3P+PE	5,6	26,9					
		200/208	60	3P+PE	6,8	27,0					
	Superdæmpet ekstern kondensator	400	50	3P+N+PE	5,3	10,8	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq			
		400	60	3P+N+PE	5,3	11,6					
		230	50	3P+PE	5,2	26,4			4G4mmq	4G6mmq + 10x1,5mmq	
		230	60	3P+PE	6,5	26,3					
		200/208	50	3P+PE	5,1	26,0					
		200/208	60	3P+PE	6,3	25,9					
	Vand	400	50	3P+N+PE	5,1	10,6	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq			
		400	60	3P+N+PE	5,1	11,4					
230		50	3P+PE	5,1	26,0	4G4mmq			4G6mmq + 10x1,5mmq		
230		60	3P+PE	6,3	25,9						
200/208		50	3P+PE	5,1	26,0						
200/208		60	3P+PE	6,3	25,9						

Note: *1 kabeldimension op til 6 m længde
 *2 kabeldimension op til 25 m længde

Tabel 4

KAMMER	KONDEN- SATOR	FORSYNINGSSPÆNDING			EFFEKT		FORSYNING- KABEL *1	KABEL TIL EKSTERN KONDENSATOR *2
		Spænding V	Frekvens	Faser	Effekt (kW)	Strøm (A)		
MF30.2	Luft	230	50	1P+N+PE	1,6	7,1	3G2,5mmq	3G4mmq + 3x1,5mmq
		230	60	1P+N+PE	1,8	11,5		3G6mmq + 3x1,5mmq
		200/208	50	2P+PE	1,9	11,6		3G4mmq + 3x1,5mmq
		200/208	60	2P+PE	1,8	11,5		3G6mmq + 3x1,5mmq
	Luft ekstern kondensator	230	50	1P+N+PE	1,7	7,4		3G4mmq + 3x1,5mmq
		230	60	1P+N+PE	1,9	11,8		3G6mmq + 3x1,5mmq
		200/208	50	2P+PE	1,9	12,0		3G4mmq + 3x1,5mmq
		200/208	60	2P+PE	1,9	11,9		3G6mmq + 3x1,5mmq
	Vand	230	50	1P+N+PE	1,5	6,8		3G4mmq + 3x1,5mmq
		230	60	1P+N+PE	1,8	11,1		3G6mmq + 3x1,5mmq
		200/208	50	2P+PE	1,8	11,2		3G4mmq + 3x1,5mmq
		200/208	60	2P+PE	1,8	11,1		3G6mmq + 3x1,5mmq
MF70.2	Luft	400	50	3P+N+PE	5,2	10,6	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq
		400	60	3P+N+PE	5,3	11,4	4G4mmq	4G6mmq + 10x1,5mmq
		230	50	3P+PE	5,2	25,9		
		230	60	3P+PE	6,5	25,9		
		200/208	50	3P+PE	5,4	26,3		
		200/208	60	3P+PE	6,6	26,5		
	Luft ekstern kondensator	400	50	3P+N+PE	5,3	10,7	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq
		400	60	3P+N+PE	5,4	11,5	4G4mmq	4G6mmq + 10x1,5mmq
		230	50	3P+PE	5,2	26,1		
		230	60	3P+PE	6,5	26,1		
		200/208	50	3P+PE	5,5	26,6		
		200/208	60	3P+PE	6,7	26,7		
	Superdæmpet ekstern kondensator	400	50	3P+N+PE	5,2	10,6	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq
		400	60	3P+N+PE	5,2	11,4	4G4mmq	4G6mmq + 10x1,5mmq
		230	50	3P+PE	5,1	26,0		
		230	60	3P+PE	6,4	26,0		
		200/208	50	3P+PE	5,0	25,7		
		200/208	60	3P+PE	6,2	25,6		
	Vand	400	50	3P+N+PE	5,0	10,4	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq
		400	60	3P+N+PE	5,0	11,2	4G4mmq	4G6mmq + 10x1,5mmq
		230	50	3P+PE	5,0	25,7		
		230	60	3P+PE	6,2	25,6		
		200/208	50	3P+PE	5,0	25,8		
		200/208	60	3P+PE	6,2	25,6		
MF85.2	Luft	400	50	3P+N+PE	6,2	13,5	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq
		400	60	3P+N+PE	7,8	15,0	4G6mmq	4G6mmq + 10x1,5mmq
		230	50	3P+PE	6,0	31,0		
		230	60	3P+PE	7,9	32,5		
		200/208	50	3P+PE	6,3	31,5		
		200/208	60	3P+PE	8,0	33,1		
	Luft ekstern kondensator	400	50	3P+N+PE	6,2	13,6	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq
		400	60	3P+N+PE	7,9	15,1	4G6mmq	4G6mmq + 10x1,5mmq
		230	50	3P+PE	6,1	31,3		
		230	60	3P+PE	7,9	32,8		
		200/208	50	3P+PE	6,3	31,7		
		200/208	60	3P+PE	8,1	33,3		
	Superdæmpet ekstern kondensator	400	50	3P+N+PE	6,2	13,6	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq
		400	60	3P+N+PE	7,8	15,2	4G6mmq	4G6mmq + 10x1,5mmq
		230	50	3P+PE	6,0	31,3		
		230	60	3P+PE	7,9	32,8		
		200/208	50	3P+PE	5,8	30,9		
		200/208	60	3P+PE	7,6	32,3		
	Vand	400	50	3P+N+PE	6,0	13,3	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq
		400	60	3P+N+PE	7,5	14,8	4G6mmq	4G6mmq + 10x1,5mmq
		230	50	3P+PE	5,8	30,8		
		230	60	3P+PE	7,6	32,2		
		200/208	50	3P+PE	5,8	30,9		
		200/208	60	3P+PE	7,6	32,3		

Note: *1 kabeldimension op til 6 m længde
*2 kabeldimension op til 25 m længde

2.7 Kølertilslutning

2.7.1 Installation på samme niveau

Generelle kriterier for installation af eksterne enheder:

1. Rørhældning (fig.7).
2. Fastgørelse af isolerede rør (fig.8).
3. Hermetisk tætning (fig.9)
4. Vakuumering af rør. Kondensatoren er påfyldt freon, medmindre andet er angivet.
5. Kontroller at rørene er vakuumtætte.
6. Åbn hanerne på kondensatorenheden.
7. Udfør en lækagekontrol.
8. Kontroller den præcise gasfyldning, via væskeindikatoren på kondensatoren.
9. Kontroller cirkulation og tryk på kondensvandet (systemer med vandkøling).

Ovenstående er tilstrækkeligt for installation på samme niveau.

Længdejusterbar rørføring skal installeres med holdere som tillader rørene at glide og med tilstrækkelig plads mod væg og andet.

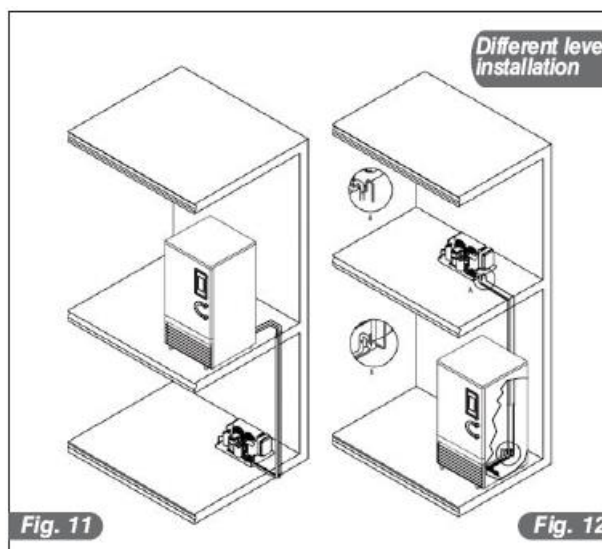
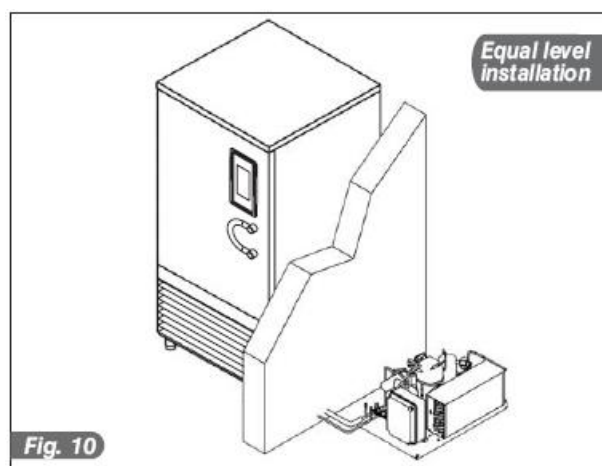
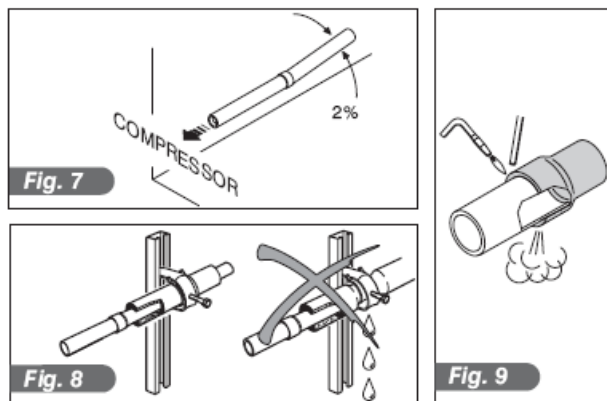
Hvis varmevekslerne på blæstkøleren kan afbrydes fra resten af anlægget via haner, skal disse beskyttes med det foreskrevne sikkerhedsudstyr, ifølge standard EN378-2:2008+A1:2009 afsnit 6.2.6.8.

For vandkondenserende enheder eller enheder med varmegenvinding, skal gældende lokale regler og forskrifter for valg og installation af vandrør følges. Installatøren er ansvarlig for at udførelsen er i overensstemmelse med gældende regler og anvisninger. Der skal monteres et filter foran før varmeveksleren. Hvis der kan opstå kraftige vibrationer, skal der monteres vibrationsdæmpende fittings på til og afgangsrørene til vand.

2.7.2 Installation på forskelligt niveau

Hvis den eksterne enhed er installeret højere end køleren (fig.12), skal der monteres en sifon ved alle til- og afgange).

Hvis den eksterne enhed er installeret lavere end kammeret (fig.12) kræves der ingen sifon.



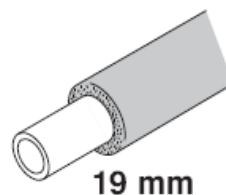
2.7.3 Ekstern kølertilslutning

Diameteren på tilgangsrørene er for afstande op til 25 meter.

For større afstande, kontakt forhandler.



Isoleringen på tilgangsledningen skal være en god kvalitet og med en tykkelse på mindst 19 mm.



Tabel 5

MODEL	EKSTERN ENHED		VANDENHED		EKSTERN KONDENSATOR		EKSTERN ENHED OG STANDARD EKSTERN/SUPERDÆMPET KONDENSATOR			
	ø væske	ø indtag	ø IN vand	ø UD vand	ø indtag	ø udtag	ø indtag	ø udtag	ø væske	ø indtag
	mm	mm			mm	mm	mm	mm	mm	mm
MF25.1	8	10	Fe 3/8"	Fe 3/8"	8	8	/	/	/	/
MF45.1	10	16			12	10	12	10	10	16
MF70.1	12	22			16	12	16	12	12	22
MF30.2	8	10			8	10	/	/	/	/
MF70.2	12	22			16	12	16	12	12	22
MF85.2	12	28			16	12	16	12	12	28

2.7.4 Kalibrering af trykafbryder R404A

For kalibrering af trykafbryder R404A (se tabel 6).

Tabel 6

Model	LUFTKØLET			VANDKØLET	
	Højt tryk	Start ventilator	Sikkerheds ventil	Højt tryk	Sikkerheds-ventil
	(Bar)	(Bar)	(Bar)	(Bar)	(Bar)
MF25.1	25	17(*1)	28.5	25	28.5
MF45.1		17			
MF70.1		17			
MF30.2		17(*1)			
MF70.2		17			
MF85.2		17			

*1: Kun hvis kondensator er ekstern.

2.8 Kondensat afløb

Blæstkøleren har et kar for opsamling af kondensat. Karret kan trækkes ud fra underparten af køleren.

2.9 Vandkøler tilslutning

- Medmindre andet kræves, er kondensatorerne alle sat op til vandværksvand og forbindes som vist.
- Ved inspektion af systemet, med maskinen stoppet og vandet tilkoblet, kontroller da at kondensafræningsrøret ikke lader vand slippe ud, er dette tilfældet, reguleres trykventilen således at udslippet stopper (se fig.13).
- Det anbefales at monteres en afspærringsventil og et filter på vandtilgangen. Kondens og afløbsrør er angivet med skilte.
- Se tabel 7 for maksimum vandforbrug.

Data for vandkølet kondensering	
Max. tilgangstryk på vand	1600 KPa
Min. tilgangstryk på vand	50 KPa
Max. temperatur på tilgangsvand for at sikre en optimal funktion	22°C for vandværksvand 35°C for anlægsvand

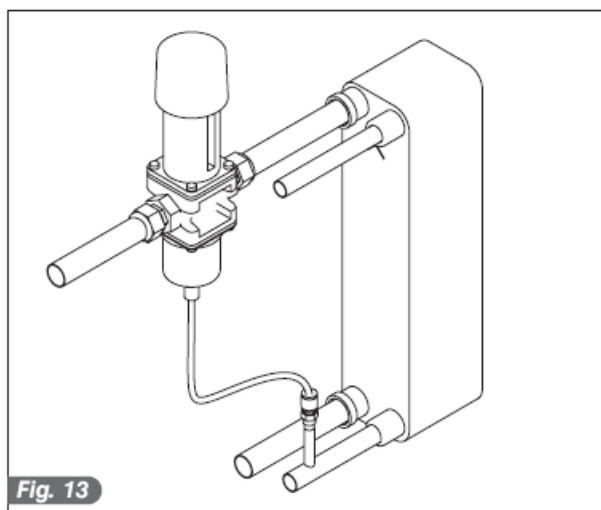


Fig. 13

Tabel 7

MAKSIMUM VANDFORBRUG			
MODEL	Frekvens Hz	VAND	
		l/h	m ³ /h
MF25.1	50	128	0.13
	60	103	0.10
MF45.1	50	345	0.35
	60	435	0.44
MF70.1	50	516	0.52
	60	616	0.62
MF30.2	50	178	0.18
	60	192	0.19
MF70.2	50	516	0.52
	60	616	0.62
MF85.2	50	630	0.63
	60	760	0.76

Værdier referer til en indgangstemperatur på 15°C. Maksimal indgangstemperatur = 22°C.
Maksimalt indgangstryk til kondensator = 1600kPa
Minimum indgangstryk = 150KPa

2.10 Noter til installatør

Kontrol af korrekt installation og inspektion:

- Kontroller for utætheder omkring tætninger og samlinger.
- Kontroller isolering på forbindelsesrør mellem blæstkøler og ekstern kondensator.
- Kontroller elektrisk tilslutning.
- Kontroller strømforbrug.
- Kontroller standard tryk.
- Kontroller vandtilslutningen med regulering af trykventil under drift og god cirkulation på kondenseringsvandet.

Sikkerhedsanordningerne skal installeres sådan at udslip af gas ikke kan medføre fare. Ved installation af rør til trykaflastning fra sikkerhedsventiler, skal linjen opfylde gældende lokale standarder.

For anlæg med over 100 kg kølemiddel, skal der installeres passende overløbsanordninger, som foreskrevet i standard EN378-2:2008+A1:2009 bilag F.



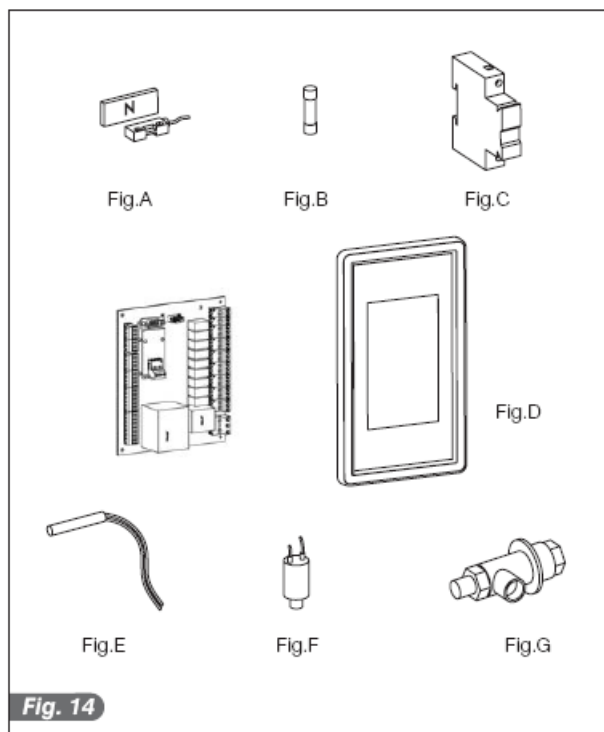
Informér kunden om korrekt betjening af udstyret.



Installation og idriftsætning skal udføres af autoriseret personale.

2.11 Sikkerheds- og styresystemer

- Lågekontakt (A): stopper blæser hvis lågen åbnes.
- Sikringer (B): beskytter kredse mod kortslutning og overbelastning.
- Sikringsholder (C): indeholder sikring og afbryder kredsen ved åbning.
- Printkort (D): baseret på de ønskede parametre styrer de tilkoblede enheder.
- Temperaturføler PT 1000 (E): styrer temperatur i kammer, via printkort.
- Sikkerhedspressostat (F): aktiveres ved for højt tryk i kølekredsen.
- Sikkerhedsventil (G): aktiveres i tilfælde af for højt tryk i systemet og manglende aktivering af sikkerhedspressostaten. Aktiveringen leder overskydende gas til omgivelserne.



2.12 Sikkerhedsdatablad for R404A gas

Fareidentifikation

Høj indånding kan have en anastæisk effekt. Meget høj påvirkning kan medføre unormal hjerterytme og pludselig død. Produktstænk kan medføre kolde forbrændinger på øjne og hud. Farligt for ozonlaget.

Førstehjælp

Inhalation

Flyt den tilskadedkomne væk fra området og hold personen varm og i ro. Giv ilt om nødvendigt. Giv kunstigt åndedræt hvis vejrtrækningen stopper eller ser ud til at stoppe. Ved hertestop gives hjertemassage. Tilkald omgående lægehjælp.

Hudkontakt

Tø de påvirkede områder med vand. Fjern forurenede beklædning. Bemærk: tøj som klæber til huden kan medføre kolde forbrændinger. I tilfælde af kontakt med huden, skyl omgående med rigelige mængder varmt vand. Hvis der optræder symptomer, såsom irritation eller blærer, tilkald omgående læge.

Kontakt med øjne

Skyl omgående med en øjenskyller eller rent vand, hold øjenlåget åbent i mindst 10 minutter. Tilkald omgående lægehjælp.

Indtagelse

Fremkald ikke opkast. Hvis den tilskadedkomne er ved bevidsthed, skyl munden med vand og lad personen drikke 200-300 ml vand. Tilkald omgående læge.

Anden behandling

Symptomatisk behandling og terapi efter behov. Giv ikke adrenalin eller lignende midler efter udsættelse, dette øger risikoen for ustabil hjerterytme og muligt hertestop.

Brandforebyggende foranstaltninger

Ikke brandbart. Varmenedbrydning danner emission af meget giftige dampe (klorbrinte, flourbrinte). I tilfælde af brand, bær åndedrætsværn og passende beskyttelsesbeklædning.

Ildslukkere

Brug egnede midler.

Inhalation

Høje atmosfæriske koncentrationer kan udløse anastæisk effekt med muligt tab af bevidstheden. Meget høje udsættelser kan medføre unormal hjerterytme og pludselig død. Højere koncentrationer kan medføre kulliteforgiftning, grundet det reducerede iltindhold i atmosfæren.

Hudkontakt

Stænk af væsken kan medføre kolde forbrændinger. Det er usandsynligt at det er farligt ved absorbering gennem huden. Gentagen og længere tids kontakt kan medføre fjernelse af fedt, med efterfølgende tørhed og revner i huden.

Økologisk information

Det nedbrydes relativt hurtigt i underatmosfæren. Nedbrydningsprodukterne spredes meget og har derfor en meget lav koncentration. Påvirker ikke fotokemisk smog, d.v.s at det ikke falder indenfor de flygtige organiske sammensætninger, ifølge gældende definitioner. Ozon nedbrydningspotentialet er 0.055, målt i forhold til standard ODP svarende til 1 for cfc11 (ifølge uNeP definitioner). Substansen administreres af Montreal Protocol (revideret 1992). Udledning af produktet til atmosfæren medfører ikke forurening af vand på lang sigt.

Bortskaffelse

Den bedste løsning er genvinding og genbrug af produktet. Hvis dette ikke er muligt, skal produktet destrueres på et autoriseret anlæg, udstyret til at absorbere og neutralisere de syreholdige gasser og de andre giftige produkter.

Forholdsregler ved utilsigtede udslip

Sørg for tilstrækkelig personlig beskyttelse under fjernelse af spild, Hvis tilstanden er tilstrækkelig sikker afbrydes kilden til udslippet. Hvis der er tale om et moderat udslip, lad produktet fordampe, såfremt der er tilstrækkelig ventilation.

Store udslip:

- ventiler området
- fasthold udslippet med sand
- undgå at væsken løber i afløb eller fordybninger, da dampe kan danne en kvælende atmosfære

Håndtering

Undgå indånding af høje koncentrationer af dampe. De atmosfæriske koncentrationer skal reduceres til et minimum og holdes på det lavest mulige niveau, under den professionelle grænse. Dampene er tungere end luft og der kan derfor dannes høje koncentrationer nær jorden, hvor ventilationen er lav. I tilfælde af dette, skal der sikres tilstrækkelig ventilation eller bæres egnet beskyttelsesudstyr for luftvejene, med luftforsyning. Undgå kontakt med åben ild og varme flader, da der kan dannes irriterende og giftige nedbrydningsprodukter. Undgå kontakt med øjne og hud.

2.13 Bortskaffelse af maskinen

Maskinen skal demonteres og bortskaffes i henhold til gældende nationale og lokale regler og forskrifter. Dette gælder især for kølemiddel og olie.

Undgå udslip af kølemiddel til atmosfæren. Brug trykbeholdere og instrumenter til håndtering af væske under tryk. Dette arbejde skal udføres af autoriseret personale.

INFORMATION TIL BRUGERE



Ved implementering af 2002/95/CE og 2002/96/CE Direktiverne, i forhold til brug af farlige substanser i elektrisk og elektronisk udstyr, såvel som bortskaffelse af spild.

Det overstregede symbol på udstyret eller emballagen indikerer at, ved afslutning af produktets levetid, skal det behandles adskilt fra andet affald.

Den selektive opsamling af dette udstyr, efter endt levetid, arrangeres af fabrikanten eller forhandleren. Kontakt fabrikanten/forhandleren for yderligere information om bortskaffelse af udstyret.

3. BETJENING

3.1 Brug

Blæstkølere er beregnet til sænke temperaturen på tilberedte produkter, således at holdbarheden øges betydeligt, uden at de organiske egenskaber ændres. Multi Fresh MF udvalget er designet til at gøre denne operation så let som muligt og tilbyder et bredt udvalg af kundetilpassede cyklusser.

Disse er studeret af IRINOX S.p.A. og vore samarbejdspartnere og opdelt i fire kategorier. På denne måde kan blæstkøleren ikke kun bruges til at køle produkter, men også understøtte produktionsprocessen.

3.2 Beskrivelse af cyklusser

MF kølerne har følgende cyklusser:

Cyklus	Beskrivelse
Cyklusser for CATERING - KØLING	
3°C DELICATE	Ved denne cyklus sænkes produktets kernetemperatur hurtigt til +3°C, med en driftstemperatur som svinger mellem 0°C og +2°C. Denne cyklus er især beregnet for delikate produkter, såsom: <ul style="list-style-type: none">• Mousser,• Skedesserter,• Cremer,• Desserter,• Grøntsager,• Fødevarer med reduceret tykkelse
3°C STRONG	Ved denne cyklus sænkes produktets kernetemperatur hurtigt til +3°C, med en driftstemperatur som svinger mellem -15°C og +2°C. Denne cyklus gør det muligt at reducere arbejdstiderne og er især egnet til følgende produkter: <ul style="list-style-type: none">• Højt fedtindhold,• Massive,• Store stykker,• Emballerede
Cyklusser for CATERING - KØLING	
RICE/PASTA 3°C	Cyklus for køling af ris og pasta
VEGETABLES/ MUSHROOMS 3°C	Cyklus for køling af grøntsager og svampe
LASAGNA 3°C	Cyklus for køling af lasagne
FISH 3°C	Cyklus for køling af fisk
MEAT 3°C	Cyklus for køling af forskåret kød
SOUPS/SAUCES 3°C	Cyklus for køling af supper og saucer
SAVOURY TARTS 3°C	Cyklus for køling af delikate tærter
CONFECTIONERY 3°C	Cyklus for køling af konditorprodukter
BREAD 3°C	Cyklus for køling af brød
Cyklusser for CATERING - KØLING	
-18°C DELICATE	Denne cyklus omfatter to frysefaser. I den første fase, sænkes produktets kernetemperatur til +6°C, med en arbejdstemperatur på 0°C. I den anden fase sænkes kernetemperaturen til -18°C, med en arbejdstemperatur der kan komme ned på -40°C. Denne cyklus er beregnet til frysning af alle kogte produkter, især hævede og ovnkogte produkter.

Cyklus	Beskrivelse
Cykluser for CATERING - FRYSNING	
-18°C STRONG	Ved denne cyklus sænkes produktets kerntemperatur hurtigt til -18°C, med en driftstemperatur som kan nå op -40°C. Denne cyklus er især beregnet til alle rå produkter og til kogte fødevarer med en særlig tykkelse.
VEGETABLES/ MUSHROOMS -18°C	Cyklus for frysning af grøntsager og svampe
RICE/PASTA -18°C	Cyklus for frysning af ris og pasta
LASAGNA -18°C	Cyklus for frysning af lasagne
FISH -18°C	Cyklus for frysning af fisk
MEAT -18°C	Cyklus for frysning af kød
SOUPS/SAUCES -18°C	Cyklus for frysning af supper og saucer
SAVOURY TARTS -18°C	Cyklus for frysning af delikate tærter
CONFECTIONERY -18°C	Cyklus for frysning af konditorprodukter
BREAD -15°C	Cyklus for frysning af brød
Cykluser for CATERING - KOGNING VED LAV VARME	
CHICKEN	Cyklus for kogning af kylling ved lav varme. Der kan vælges konserveringsform ved afslutning af kogecyklisten (blæstkøling, frysning, varmholdning).
BEEF	Cyklus for kogning af okse ved lav varme. Der kan vælges konserveringsform ved afslutning af kogecyklisten (blæstkøling, frysning, varmholdning).
PORK	Cyklus for kogning af gris ved lav varme. Der kan vælges konserveringsform ved afslutning af kogecyklisten (blæstkøling, frysning, varmholdning).
FISH	Cyklus for kogning af fisk ved lav varme. Der kan vælges konserveringsform ved afslutning af kogecyklisten (blæstkøling, frysning, fortsat opvarmning).
Cykluser for CATERING - REGENERERING	
MEAT	Cyklus for regenerering af kød
FISH	Cyklus for regenerering af fisk
VEGETABLES	Cyklus for regenerering af grøntsager
BREAD	Cyklus for regenerering af brød
SINGLE PORTION	Cyklus for regenerering af enkelt portioner
CONFECTIONERY	Cyklus for regenerering af konditorprodukter
Cykluser for CATERING - HÆVNING	
LONG	Cyklus for lang hævning
DIRECT	Cyklus for kort hævning
NIGHT	Cyklus for hævning over natten
Cykluser for CATERING - OPTØNING	
CHICKEN	Cyklus for optøning af kylling
BEEF	Cyklus for optøning af okse
PORK	Cyklus for optøning af gris
FISH	Cyklus for optøning af fisk

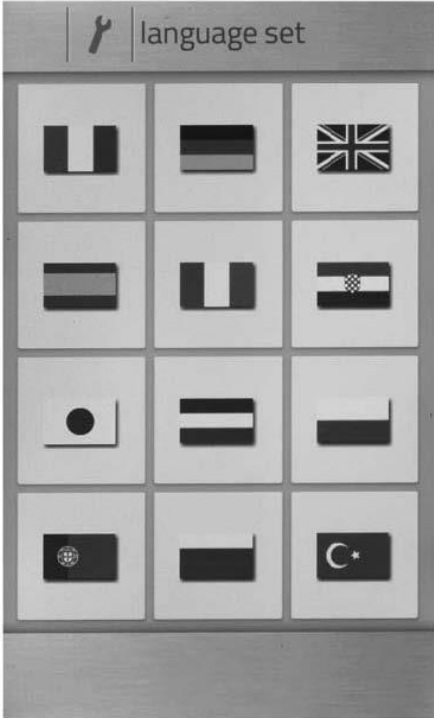


Cyklus	Beskrivelse
Cykusser for CATERING - VEDLIGEHOLDELSE	
MEAT	Cyklus for vedligeholdelse af kød
FISH	Cyklus for vedligeholdelse af fisk
VEGETABLES	Cyklus for vedligeholdelse af grøntsager
BREAD	Cyklus for vedligeholdelse af brød
SINGLE PORTION	Cyklus for vedligeholdelse af enkelt portioner
CONFECTIONERY	Cyklus for vedligeholdelse af konditorprodukter
Cykusser for CATERING - PASTEURISERING	
MEAT	Cyklus for pasteurisering af kød
FISH	Cyklus for pasteurisering af fisk
VEGETABLES	Cyklus for pasteurisering af grøntsager
CREAMS	Cyklus for pasteurisering af cremer
Cykusser for KONDITORPRODUKTER - KØLING	
3°C DELICATE	Se samme cyklus for CATERING
3°C STRONG	Se samme cyklus for CATERING
MIXES IN MOULDS 10°C	Cyklus for køling af blandinger hældt i forme
MIXES IN LAYERS 10°C	Cyklus for køling af blandinger i lag, såsom: <ul style="list-style-type: none"> • Sukkerbrøds-kager • Småkager
CREAMS 25°C	Cyklus for køling af varme cremer til en kerntemperatur på 25°C
CREAMS 3°C	Cyklus for køling af varme cremer til en kerntemperatur på 3°C
LEAVENED GOODS 20°C	Cyklus for køling af hævede produkter til en kerntemperatur på 20°C
LEAVENED GOODS 3°C	Cyklus for køling af hævede produkter til en kerntemperatur på 3°C
LEAVENED GOODS -7°C	Cyklus for køling af hævede produkter til en kerntemperatur på -7°C
MIXES 12°C	Cyklus for køling af blandinger
PUFF PASTRY 12°C	Cyklus for køling af buttedejer
Cykusser for KONDITORPRODUKTER - FRYSNING	
-18°C DELICATE	Se samme cyklus for CATERING
-18°C STRONG	Se samme cyklus for CATERING
MIXES IN MOULDS	Cyklus for frysning af blandinger hældt i forme
TARTS -18°C	Cyklus for frysning af tærter til en kerntemperatur på -18°C
MIXES IN LAYERS -18°C	Cyklus for frysning af blandinger i lag
LEAVENED GOODS -18°C	Cyklus for frysning af hævede produkter til en kerntemperatur på -18°C
MOUSSES -18°C	Cyklus for frysning af mousser
COMPLETE MOUSSES	Cyklus for frysning af komplette mousser
MACAROONS -18°C	Cyklus for frysning af makroner
PRE-LEAVENED GOODS -18°C	Cyklus for frysning af for-hævede produkter


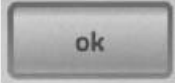

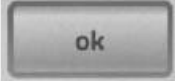
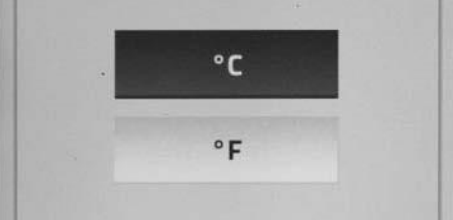
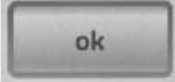

Cyklus	Beskrivelse
Cykler for KONDITORPRODUKTER - FRYSNING	
ICE CREAM -18°C	Cyklus for frysning af is til en kerntemperatur på -18°C
ICE CREAM -12°C	Cyklus for frysning af is til en kerntemperatur på -12°C
Cykler for KONDITORPRODUKTER - BAGNING VED LAV VARME	
MERINGUES	Cyklus for bagning af marengs ved lav varme.
CREME BRULEE 3°C	Cyklus for bagning af creme brulee ved lav varme.
CREME BRULEE -18°C	Cyklus for bagning af creme brulee ved lav varme.
FRUIT POCHET 3 °C	Cyklus for bagning af frugt pochet ved lav varme.
FRUIT POCHET -18 °C	Cyklus for bagning af frugt pochet ved lav varme.
DACQUOISE	Cyklus for bagning af dacquoise ved lav varme.
Cykler for KONDITORPRODUKTER - HÆVNING	
LONG	Cyklus for lang hævnning
DIRECT	Cyklus for kort hævnning
NIGHT	Cyklus for hævnning over natten
Cykler for KONDITORPRODUKTER - PASTEURISERING	
ICE CREAM BASES	Cyklus for pasteurisering af iscreme baser
CREAMS	Cyklus for pasteurisering af cremer
Cykler for KONDITORPRODUKTER - CHOKOLADE	
CHOCOLATE 45°C	Cyklus for chokolade
CHOCOLATE -7°C	Cyklus for sænkning af chokoladens kerntemperatur til -7°C
CHOCOLATE -18°C	Cyklus for sænkning af chokoladens kerntemperatur til -18°C
COOLING OF MOULDS	Cyklus for afkøling af forme
Cykler for KONDITORPRODUKTER - OPFRISKNING	
MIGNONS	Cyklus for opfriskning af mignons
LEAVENED GOODS	Cyklus for opfriskning af hævede produkter
MIXES	Cyklus for opfriskning af blandinger
ICE CREAM -15°C	Cyklus for opfriskning af is
Cykler for BAGEPRODUKTER - KØLING	
3°C DELICATE	Se samme cyklus for CATERING
3°C STRONG	Se samme cyklus for CATERING
SAVOURY TARTS 3°C	Cyklus for køling af delikate tærter
CREAMS 3°C	Cyklus for køling af cremer
LEAVENED GOODS 3°C	Cyklus for køling af hævede produkter
PRE-BAKED BREAD	Cyklus for køling af for-bagt brød
MIXES 10°C	Cyklus for køling af blandinger
TARTS 3°C	Cyklus for køling af tærter

Cyklus	Beskrivelse
Cykler for BAGEPRODUKTER - FRYSNING	
-18°C DELICATE	Se samme cyklus for CATERING
-18°C STRONG	Se samme cyklus for CATERING
TARTS -18°C	Cyklus for frysning af tærter
UNCOOKED TARTS -18°C	Cyklus for frysning af ukogte tærter
PRE-BAKED BREAD	Cyklus for frysning af for-bagt brød
Cykler for BAGEPRODUKTER - OPFRISKNING	
LONG	Cyklus for lang hævning
DIRECT	Cyklus for kort hævning
NIGHT	Cyklus for hævning over natten
Cykler for BAGEPRODUKTER - OPFRISKNING	
BAKED BREAD	Cyklus for opfriskning af bagt brød
PRE-BAKED BREAD	Cyklus for opfriskning af for-bagt brød
Cykler for ISCREME INDUSTRIER - KØLING	
3°C DELICATE	Se samme cyklus for CATERING
3°C STRONG	Se samme cyklus for CATERING
CREAMS 3°C	Cyklus for køling af cremer
LEAVENED GOODS 3°C	Cyklus for køling af hævede produkter
Cykler for ISCREME INDUSTRIER - FRYSNING	
-18°C DELICATE	Se samme cyklus for CATERING
-18°C STRONG	Se samme cyklus for CATERING
MOUSSES -18°C	Cyklus for frysning af mousser
COMPLETE MOUSSES	Cyklus for frysning af komplette mousser
ICE CREAM -18°C	Cyklus for frysning af iscreme til en kernetemperatur på -18°C
ICE CREAM -12°C	Cyklus for frysning af iscreme til en kernetemperatur på -12°C
Cykler for ISCREME INDUSTRIER - BAGNING VED LAV VARME	
MERINGUES	Cyklus for bagning af marengs ved lav varme
FRUIT POCHET 3 °C	Cyklus for bagning af frugt pochet ved lav varme
FRUIT POCHET -18 °C	Cyklus for bagning af frugt pochet ved lav varme
Cykler for ISCREME INDUSTRIER - HÆVNING	
LONG	Cyklus for lang hævning
DIRECT	Cyklus for kort hævning
NIGHT	Cyklus for hævning over natten
Cykler for ISCREME INDUSTRIER - PASTEURISERING	
ICE CREAM BASES	Cyklus for pasteurisering af iscreme baser
CREAMS	Cyklus for pasteurisering af cremer
Cykler for ISCREME INDUSTRIER - CHOKOLADE	
CHOCOLATE 45°C	Cyklus for chokolade
CHOCOLATE -7°C	Cyklus for køling af chokolade til en kernetemperatur på -7°C
CHOCOLATE -18°C	Cyklus for køling af chokolade til en kernetemperatur på -18°C
COOLING OF MOULDS	Cyklus for køling af forme
Cykler for ISCREME INDUSTRIER - OPFRISKNING	
ICE CREAM -15°C	Cyklus for opfriskning af is
Cykler for ISCREME INDUSTRIER - VEDLIGEHOLDELSE	
ICE CREAM -15°C	Cyklus for vedligeholdelse af is



3.3 Betjening





3.3.1 Indledende operationer




Fase	Beskrivelse	Skærbillede
3.3.3.1 Indledende opstart		
1	Første gang maskinen tændes, vises billederne for indstilling af sprog, dato, tid og sektor.	
2	På billedet for valg af sprog trykkes der på tasten for det ønskede sprog.	
3	På billedet for dato og tid, indtastes datoen ved at trykke på tasten 	





Fase	Beskrivelse	Skærbillede
4	Billedet viser en kalender for valg af dato.	
5	Indstil dato og tid og kvtter via tasten 	
6	Vælg enhed for temperatur og kvtter via tasten 	
7	På billedet for valg af sektor, vælg det ønskede produktområde og kvtter via tasten 	
3.3.1.2 Opvarmning		
	Hvis aktiveret, udføres dette automatisk hvis maskinen er inaktiv i længere perioder.	

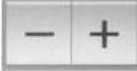


3.3.2 Valg af cyklus


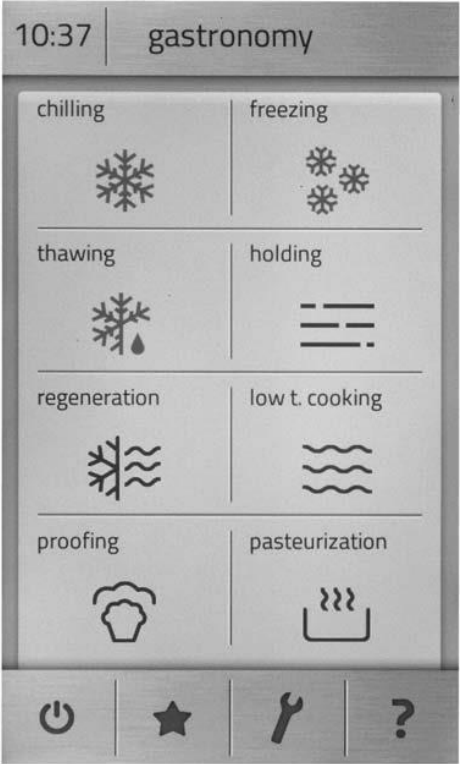

Fase	Beskrivelse	Skærbillede
1	<p>På hovedbilledet vises den første gruppe af cyklusser, opdelt efter den aktuelle sektor</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. KØLING 2. OPTØNING 3. REGENERERING 4. HÆVNING 5. FRYSNING 6. VEDLIGEHOLDELSE 7. BAGNING VED LAV TEMPERATUR 8. PASTEURISERING 	
2	<p>Vælg den ønskede funktion ved at trykke på den tilhørende tast (1-8).</p>	
3	<p>Listen over cyklusser i de forskellige grupper vises.</p>	


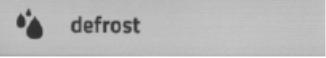




Fase	Beskrivelse	Skærbillede
4	Tryk på den ønskede cyklus og tryk derefter 	
5	For at afbryde cyklussen, tryk 	
6	Når cyklussen er færdig vises dette billede	

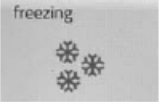



Fase	Beskrivelse	Skærbillede
3.3.2.1 Automatisk drift		
1	Indsæt kerneføler i produktet og tryk 	
2	AUTOMATIK vælges Displayet viser: 1. Aktuell cyklustype 2. Cyklusforløb som en procentdel 3. Aktuell fase 4. Lufttemperatur 5. Kerneføler temperatur 6. Ventilationsstyring	
3	For at afbryde cyklussen, tryk 	

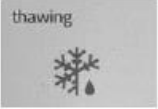




Fase	Beskrivelse	Skærbillede
3.3.2.2 Manuel drift		
1	Sæt ikke kerneføleren i produktet, tryk blot 	
2	MANUEL vælges. Displayet viser: 1. Aktuel cyklustype 2. Cyklusforløb som en procentdel 3. Aktuel fase 4. Lufttemperatur 5. Varighed for fase 6. Ventilationsstyring	
3	Ved tryk på  tasten, kan tiden for den aktuelle fase ændres som ønsket.	




Fase	Beskrivelse	Skærbillede
4	<p>Ventilationshastigheden kan ændres for hver fase der kører, ved at trykke på</p> 	
5	<p>Når cyklussen afsluttes, vises dette billede</p>	

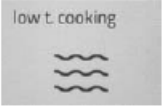


Fase	Beskrivelse	Skærbillede
3.3.2.3 Favoritter		
1	<p>For at se oversigt over favoritter, tryk på tasten  på menuen vist til højre</p>	
2	<p>Der kan nu vælges den ønskede cyklus</p>	





Fase	Beskrivelse	Skærmbillede
3.3.2.4 Optøning		
1	Tryk på tasten 	
2	For at få adgang til dugfjerningscyklussen, tryk 	
3	Åbn lågen Tryk  for at starte cyklussen	
4	Tryk på tasten  for at ændre cyklustiden	




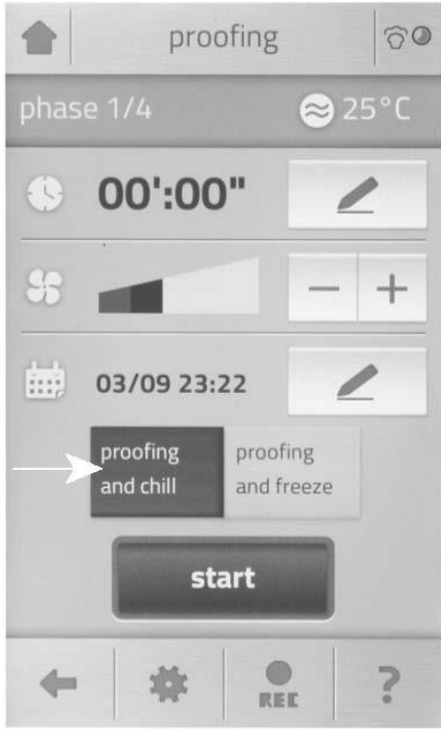

Fase	Beskrivelse	Skærbillede
3.3.2.5 Køling og frysning		
1	På hovedbilledet, tryk på tasten for at åbne billedet for cyklus start 	
2	Hvis automatisk kerneføler registrering er deaktiveret, vælg den ønskede driftsform	
3	Når kernetemperaturen når den indstillede værdi, vises beskeden	

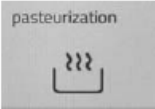

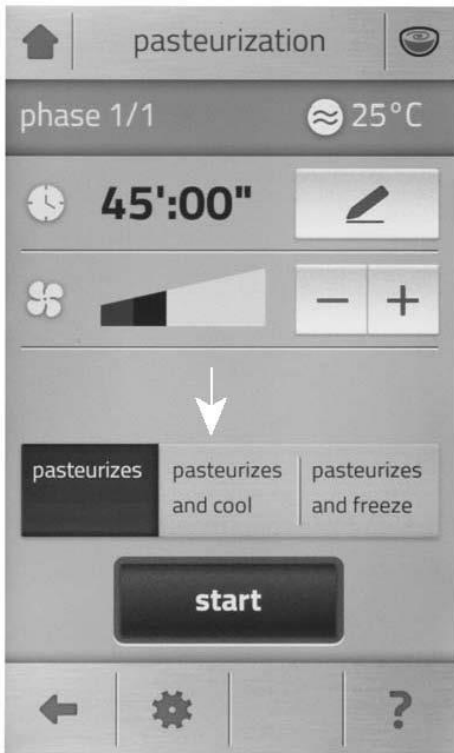

Fase	Beskrivelse	Skærbillede
3.3.2.6 Optøning		
1	På hovedbilledet, vælg tasten 	
2	Vælg produkt	
3	Tryk på tasten (1) for at ændre produktets tykkelse. <ul style="list-style-type: none"> • Søjle 1 og 2 for produkter op til 4 cm • Søjle 3 for produkter fra 4 til 7 cm • Søjle 4 for produkter fra 7 til 10 cm • Søjle 5 for produkter over 10 cm 	
4	Tryk  for at starte cyklussen	

Fase	Beskrivelse	Skærbillede
5	Når cyklussen afsluttes vises denne besked	
6	<p>For at afbryde cyklussen, tryk</p> 	




Fase	Beskrivelse	Skærmbillede
3.3.2.7 Kogning ved lav varme		
1	På hovedbilledet vælg tasten 	
2	Vælg produkt	
3	Før cyklusen kan startes kan der vælges afslutning: <ul style="list-style-type: none"> • +3°C: efter kogning afkøles produktet • +65°C: efter kogning holdes produktet varmt • -18°C: efter kogning fryses produktet 	





Fase	Beskrivelse	Skærbillede
4	Tryk på  tasten for at starte cyklussen	
5	Der kan indstilles en MODNING fase ved tryk på  Modningsfasen fastholder en bestemt temperatur i en bestemt tid og begynder efter kogningsfasen	
6	Cyklussen kan afbrydes ved at trykke 	




Fase	Beskrivelse	Skærbillede
3.3.2.8 Raskning		
1	RASKECYKLUSSENE ER KUN MANUELLE (MED TIMER)	
2	På hovedbilledet vælges 	
3	Vælg raskningstype	
4	Ved tryk på tasten  kan der indstilles en slutdato for cyklusen, hvorved raskningen udskydes og produktet holdes frosset i den ønskede tid. Før cyklusen startes kan der vælges hvordan den afsluttes: • Proofing and Chill: efter raskning køles produktet • Proofing and Freeze: efter raskning fryses produktet	
5	Tryk på  tasten for at starte cyklusen	


Fase	Beskrivelse	Skærbillede
3.3.2.9 Pasteurisering		
1	På hovedbilledet vælg 	
2	Vælg produkttype	
3	Før cyklusen startes kan der vælges hvordan den afsluttes: <ul style="list-style-type: none"> • Pasteurize: efter pasteurisering holdes produktet varmt • Pasteurize and cool: efter pasteurisering afkøles produktet • Pasteurize and freeze: efter pasteurisering fryses produktet 	
4	Tryk på  tasten for at starte cyklusen	

3.3.3 Funktioner




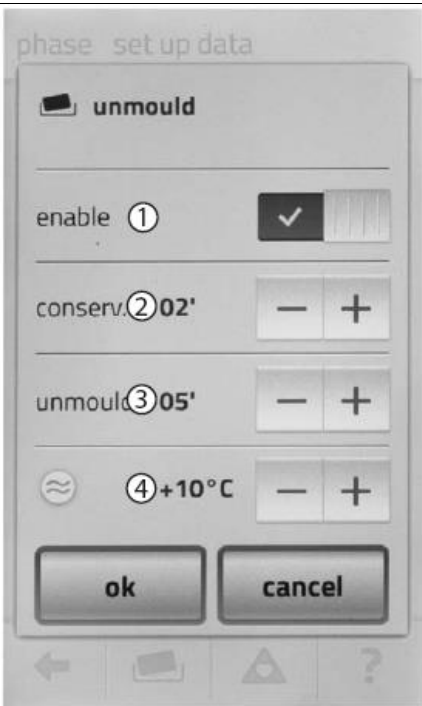
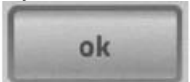
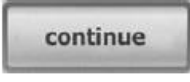

Fase	Beskrivelse	Skærbillede
<p>3.3.3.1 Kontinuerlig cyklus Funktion kun aktiveret for delikate cyklusser ved +3°C og kraftige cyklusser ved -18°C i manuel drift</p>		
<p>1</p>	<p>Med kontinuerlig cyklus aktiveret, fortsætter cyklussen uendeligt.</p> <p>1. Cyklustype 2. Cyklusforløb 3. Fase 4. Lufttemperatur 5. Ventilationsstyring 6. Aktivering kontinuerlig cyklus 7. Placering og type produkt</p>	
<p>2</p>	<p>Efter valg af kontinuerlig cyklus kan der vælges produkttype, ved at trykke på</p> <p></p>	
<p>3</p>	<p>Vælg placering af bakken i blæstkøleren</p>	




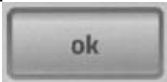

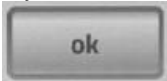

Fase	Beskrivelse	Skærbillede
4	Vælg produkt	
5	<p>Hvis produktet ikke vindes på listen, kan det tilføjes via tasten</p> 	
6	<p>Indtast navn på det ønskede produkt og tryk på</p> 	



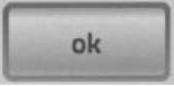

Fase	Beskrivelse	Skærbillede
7	Efter valg af produkt, indstilles timeren	
8	<p>Når timeren løber ud vises beskeden END OF CYCLE.</p> <p>Ved tryk på</p>  <p>fortsætter cyklussen som normalt</p>	



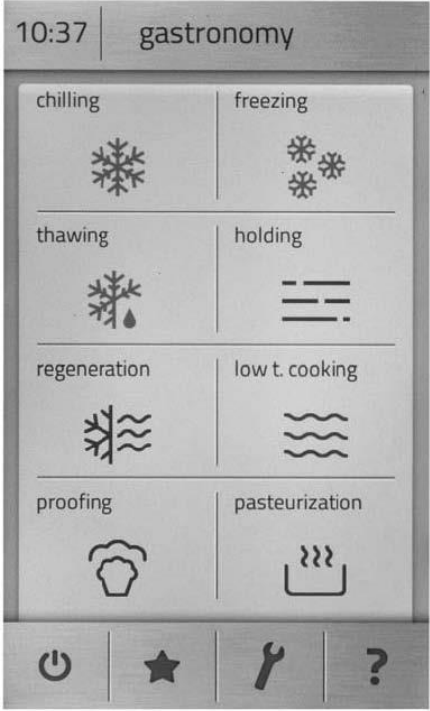
Fase	Beskrivelse	Skærbillede
9	På hovedbilledet vises det første produkt som afsluttes og den resterende tid og position for bakken vises.	




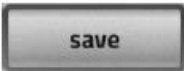

Denne funktion kan kun aktiveres for køle og fryse cyklusser.


Fase	Beskrivelse	Skærbillede
3.3.3.2 Dreje ud		
1	Vælg en cyklus og tryk 	
2	Funktionen aktiveres ved tryk på  tasten	
3	Disse skal være indstillet: 1. aktivere dreje ud 2. dreje ud starttid 3. dreje ud varighed 4. temperatur setpunkt i kammer under funktion	
4	Uddrejning starter efter fase 1 af cyklussen og advarselsbeskeden vises. Tryk  for at starte uddrejningen. Når timeren løber ud, starter fase 2, eller der kan trykkes på  for at stopper uddrejningen omgående.	


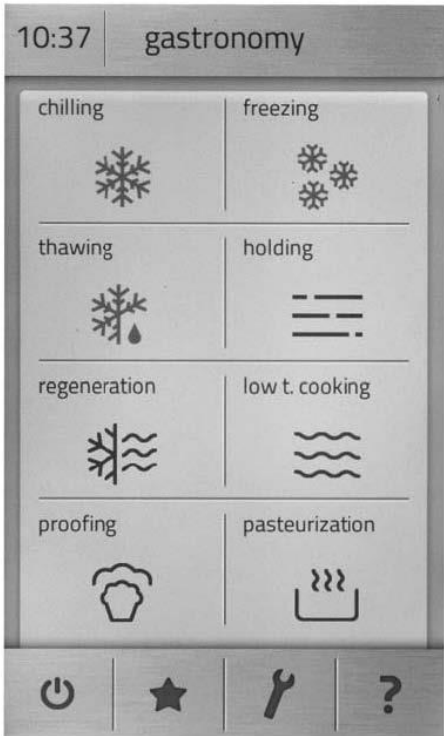

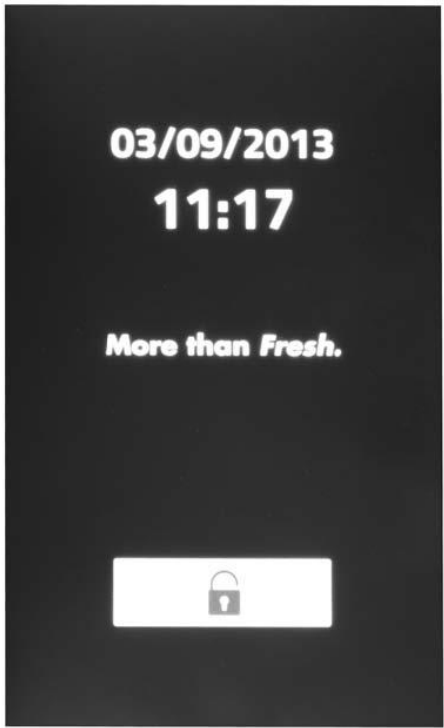
Fase	Beskrivelse	Skærbillede
3.3.3.3 Kerneføler temperaturindikering		
1	Vælg en cyklus og tryk 	
2	For at indstille funktionen, tryk 	
3	Indstil temperatur for indikering og kvitter ved tryk på 	
4	Når kernetemperaturen når den indstillede værdi, vises beskeden. Tryk  for at kvittere.	

Fase	Beskrivelse	Skærmbillede
3.3.3.4 Tilføj cyklusser til favoritter		
1	Gå ind i den ønskede gruppe cyklusser	
2	For at gemme en cyklus i favoritter, tryk 	
3	Vælg den cyklus der skal føjes til favoritter	
4	Kvitter ved tryk på 	

Fase	Beskrivelse	Skærmbillede
5	<p>Navnet på cyklusen kan ændres. Ved tryk på</p>  <p>gemmes det viste navn. Der kan indtastes et andet efter ønske.</p>	
6	<p>Der skiftes nu tilbage til billedet for cyklus valg</p>	

Fase	Beskrivelse	Skærbillede
3.3.3.5 Registrering af cyklusser		
<p>1</p> <p>2</p> <p>3</p>	<p>En automatisk cyklus kan gemmes ved at trykke på</p>  <p>For den cyklus der skal registreres: 1. Cyklussen skal være automatisk 2. Der må ikke være nogen aktive alarmer. I modsat fald kan cyklussen ikke registreres.</p> <p>Når cyklussen slutter, tryk</p> 	
<p>4</p>	<p>Indtast navn på den cyklus der lige er gemt og tryk</p> 	

Fase	Beskrivelse	Skærbillede
5	For at bruge cyklussen igen, vælges denne blot fra favoritmenuen	

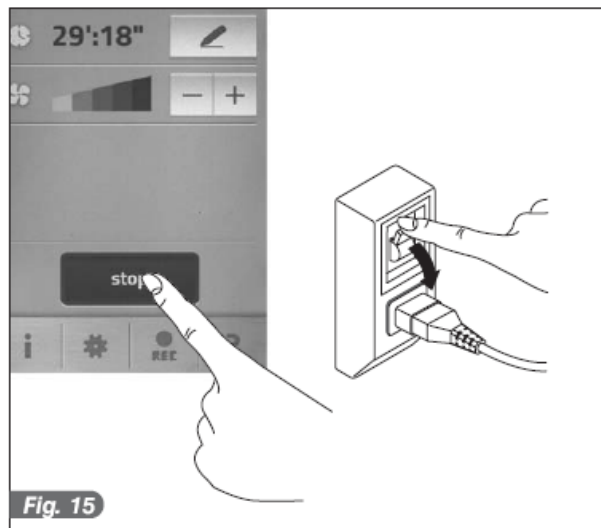
Fase	Beskrivelse	Skærbillede
3.3.3.6 Deaktivering af tastatur		
1	<p>Skærmen slukkes ved at trykke på tasten "Off"</p> 	
2	<p>Der kan nu udføres arbejde såsom rengøring af display.</p> <p>Tastaturet aktiveres igen ved at trykke på tasten</p> 	

3.4 Stoppe maskinen

For at stoppe maskinen i nødstilfælde, tryk på



tasten.



3.5 Anbefalinger ved brug

Før maskinen startes skal kammeret rengøres grundigt indvendigt (se punkt 4.2).

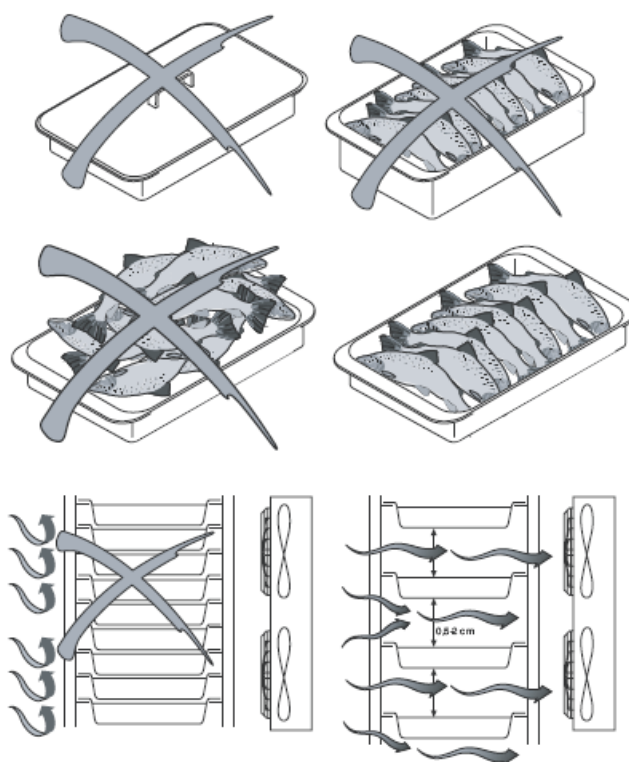
3.5.1 Ilægning af produkter

Dæk ikke bakker og beholdere med isolerende filmlåg, jo mere produktet udsættes for den kolde luft, jo kortere køletider.

Det anbefales at bruge bakker eller beholdere der er så lidt dybe som muligt og aldrig over 6,5 cm.

For at opnå det bedste resultat anbefales det at bruge beholdere med 3,5 kg produkt og en max. tykkelse på 8 cm hurtig blæstkøling og 5 cm for lynfrysning. For svære og/eller fedtholdige produkter, reduceres tykkelsen yderligere.

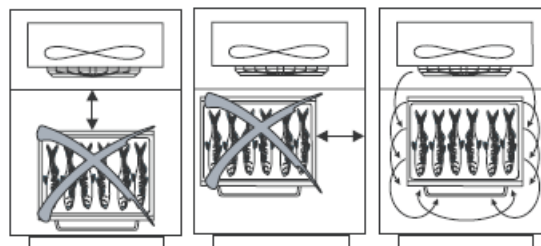
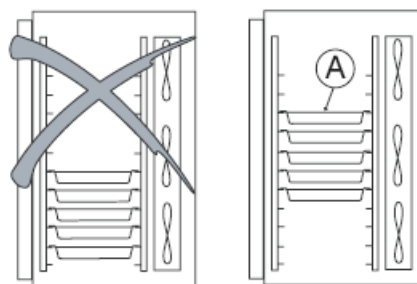
Vær opmærksom på at der er tilstrækkelig plads mellem bakkerne, for at sikre en optimal luftcirkulation.



Hvis maskinen ikke fyldes helt, bør bakkerne placeres i centrum af blæstkøleren og der placeres en tom bakke (A) over sidste bakke.

Placer bakkerne længst inde i holderne og sørg for at de er så tæt som muligt på fordamperen.

Fyld aldrig maskinen over de angivne maksimale værdier (se nedenstående tabel).



MODEL	Kapacitet	
	Blæstkøling (kg)	Frysning (kg)
MF25.1	25	25
MF45.1	45	45
MF70.1	70	70
MF30.2	30	30
MF70.2	70	70
MF85.2	85	85

Kapaciteterne er beregnet ud fra følgende betingelser:

- Bakker fyldt med vand ved 90°C
- Omgivelsestemperatur: 32°C
- Ingen for-køling af kammer

MODEL	CATERING						KONFEKTURE		
	GN 1/1 h=20	GN 1/1 h=40	GN 1/1 h=65	GN 2/1 h=20	GN 2/1 h=40	GN 2/1 h=65	400x600 h=20	400x600 h=40	400x600 h=60
MF25.1	8	5	4				8	5	4
MF45.1	18	12	9				18	12	9
MF70.1	27	18	13				27	18	13
MF30.2	16	10	8	8	5	4	8*	5*	4*
MF70.2	36	24	18	18	12	9	18*	12*	9*
MF85.2	54	36	26	27	18	13	27*	18*	13*

(*) bakke placeret på 530x650 mm gitter

3.5.2 For-køling

Før en hurtig blæstkølingscyklus og/eller en lynfrysning, er det vigtigt at for-køle kammeret, for at driftstiden reduceres mest muligt. Før produktet indsættes til køling, bør der udføres en for-kølingscyklus, en DELIKAT cyklus eller en KRAFTIG cyklus.

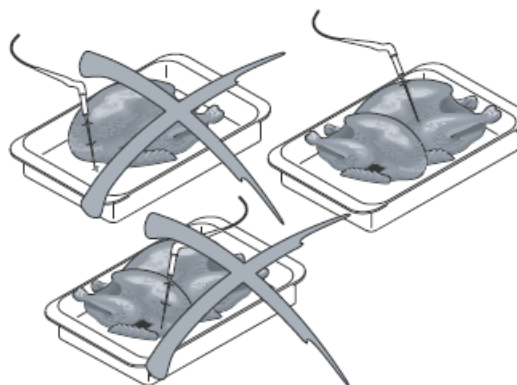


For at undgå skader på maskinen, må der ikke efterlades varme produkter i kammeret. Så snart produktet er sat ind, skal cyklussen startes.

3.5.3 Kerneføler

Kerneføleren skal placeres korrekt i centrum af det største produktstykke, således at spidsen af føleren er midt i produktets tykkeste del. For at forhindre utilsigtet forurening, skal føleren rengøres og desinficeres for hver cyklus.

For at opnå det bedste resultat anbefaler vi at der bruges GN1/1 beholdere med 3.5 kg produkt og en max. tykkelse på 8 cm for kvik blæstkøling eller 5 cm for lynfrysning. For svære og/eller fede produkter, reduceres tykkelsen yderligere.



3.5.4 Temperaturer

Efterlad ikke tilberedte produkter til køling eller frysning, i længere tid ved rumtemperatur. Jo højere tab af fugtighed, jo mindre saftighed bevares der i produktet. Det anbefales at starte køling/frysning, med det samme produktet er færdigbehandlet. Vær opmærksom på at produkttemperaturen ikke er under +70°C når det lægges ind i blæstkøleren. Kogte produkter kan også sættes i køleren ved meget høje temperaturer (>100°C), så længe kammeret er for-afkølet. Husk at cyklussernes referencetid starter ved +90°C (fra +90°C til +3°C for blæstkøling; og fra +90°C til -18°C ved frysning).

3.5.5 Konservering

De kølede/frosne produkter skal afdækkes og beskyttes (med film, hermetisk låg eller endnu bedre vakuumpakket) og mærket med en etiket, som viser indhold, tilberedelsesdato og udløbsdato.



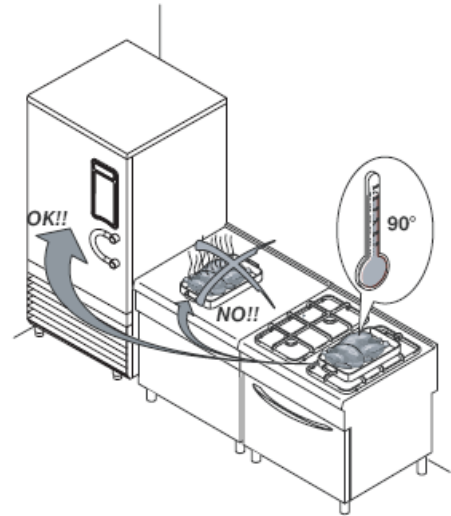
De blæstkølede produkter skal opbevares i et køleskab ved en konstant temperatur på +2°C.



De frosne produkter skal opbevares i en fryser, ved en konstant temperatur på -20°C.




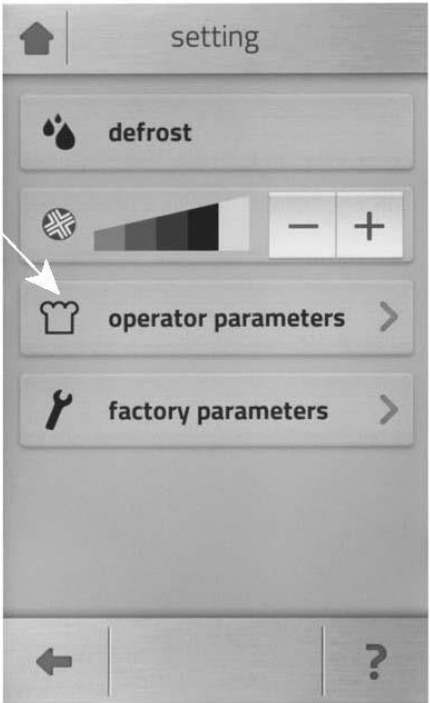

Brug ikke blæstkøleren som køleskab!



INDHOLD _____




Tilberedt _____


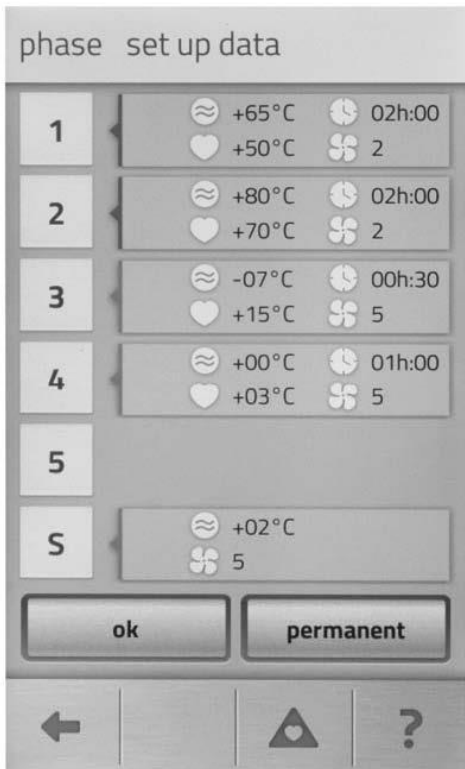
Udløbsdato _____

Fase	Beskrivelse	Skærbillede
3.6.1 Konfigurering af operatørparametre		
1	På hovedbilledet, tryk  for at skifte til indstillingsmenuen.	
2	Tryk "Operator parameters"	
3	Tryk på PIL tasterne for at scrolle gennem parameterlisten	

OPERATØRPARAMETRE

Parameter	Standard indstilling	Beskrivelse
COMPANY NAME		Kundes firmanavn
SET DATE/TIME	xx/xx/xxxx 0:00	Konfiguration af dato og tid på blæstkøler
LANGUAGE		Indstilling af sprog
UNIT OF MEASUREMENT	°C	Enhed for temperaturer
MACHINE I.D.	01	Identifikationsnummer for blæstkøler. (nødvendig for BUS opkobling)
PERIPHERAL ADDRESS		Seriel tilkoblingsadresse
SET PASSWORD		Kodeordskonfiguration
PERIOD OF RECORDINGS	00'	Tidsinterval, udtrykt i minutter, for registreringen. n=0: ingen registrering n≠0: aktive registreringer
TYPE OF RECORDINGS	BLAST CHILL	BLAST CHILL kun under cyklusregistrering BLAST CHILL+PRESERVATION CYCLE cyklus og konserveringsregistrering

Fase	Beskrivelse	Skærbillede
3.6.2 Ændring af cyklusparametre		
1	Cyklusparametre kan ændres permanent eller midlertidigt.	
2	<p>Parametre kan ændres med en cyklus i drift eller under stilstand.</p> <p>Tryk</p>  <p>for at se cyklussens parametre</p>	
3	<p>Cyklussen kan bestå af forskellige faser, afhængigt af den aktuelle proces. S = Konservering</p> <p>De forindstillede parametre for hver fase i cyklussen, vises.</p> <p>For at ændre parameteret, vælges den ønskede fase.</p>	

Fase	Beskrivelse	Skærbillede
4	<p>Vælg en fase for at ændre følgende parametre:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lufttemperatur 2. Kernetemperatur 3. Fasetid 4. Blæserhastighed fordamper <p>En fase fjernes ved at sætte tiden til 0.</p> <p>Efter ændring af en værdi, kvitteres ved tryk på</p> <p style="text-align: center;"><input type="button" value="ok"/></p>	
5	<p>For kun at gemme ændringerne for den aktuelle cyklus i drift, tryk</p> <p style="text-align: center;"><input type="button" value="ok"/></p> <p>For at gemme ændringerne permanent, tryk</p> <p style="text-align: center;"><input type="button" value="permanent"/></p> <p>For at afbryde og vende tilbage til cyklussen, tryk</p> <p style="text-align: center;"><input type="button" value="←"/></p>	

3.7 Sanigen

Sanigen er et desinfektionssystem der frigiver aktive ioner for at reducere bakterieindholdet i den behandlede luft og på de flader de kommer i kontakt med. Da luften bærer den desinficerende proces, er der ingen utilgængelige områder, hvilket vil sige at en komplet desinfektion sikres overalt.

Desinfektion sker på overfladen af produktet og i miljøet, der bærer 97% af bakterieforureningen.

Fraværet af bakterier giver følgende fordele i kammeret:

- kontinuerlig desinfektion af kammeret
- alle flader behandles
- ingen dårlige lugte

Hvornår bruges det:

Sanigen kan bruges altid, undtagen under hævnning.

Hvordan bruges det:

Sanigen er monteret fra fabrikken ved bestilling.

Funktionsparametrene er fabriksindstillede og er resultatet af Irinox erfaring og laboratorietests.



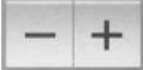
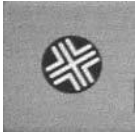
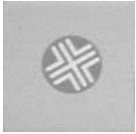

Den fungerer fuldt automatisk.










Hvordan fungerer desinfektionscyklussen:

Desinfektion er altid aktiv, undtagen under hævnning/raskning.




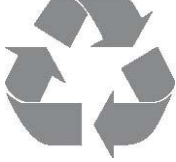



- Når temperaturen er $\geq 0^{\circ}\text{C}$ (fabriksindstillet)
 - ~ Desinfektionssystemet aktiveres i en indstillet tid.
 - Blæseren i kammeret styres i en indstillet tid.
 - Når blæserens funktionstid er udløbet, er disse slukkes i en indstillet tid.
 - ~ Når funktionstiden er udløbet, afbrydes desinfektionssystemet i en indstillet tid.
 - Blæsernes funktions- og pausetid resettes.
- Hvis temperaturen i kammeret er $< 0^{\circ}\text{C}$ (fabriksindstillet)
 - ~ Udføres desinfektionscyklussen ikke

Fase	Beskrivelse	Skærbillede
SANIGEN - Se om desinfektionen er aktiv:		
1	På hovedbilledet, tryk  for at skifte til menu for indstillinger.	
2	For at øge eller reducere intensiteten af be- handlingen, tryk på tasterne 	
3	AKTIVERET (GRØN)	
4	DEAKTIVERET	
5	TILKOBLT MEN IKKE AKTIVERET	

Rutinemæssig vedligeholdelse:

HVER 6 MÅNED: Rengøring		
0	Afbryd spændingen til konserveringsenheden for adgang til Sanigen	
1	Udløs den eksterne tap, hold glascylinderen stille	
2	Fjern det eksterne net fra glascylinderen, pas på ikke at ødelægge glasset	
3	Løsn glascylinderen mod uret, drej altid på den røde plastbund	
4	Vask det eksterne net i varmt vand, pas på ikke at deformere det. Fjern støvaflejringer omhyggeligt	
5	Rengør glascylinderen med en fugtig klud. Fjern alle støvaflejringer omhyggeligt	
6	Spænd glascylinderen med uret, drej altid på den røde bund	
7	Kontroller at glascylinderen ikke er revnet. Er dette tilfældet skal den udskiftes	
8	Indsæt det eksterne net, pas på ikke at overlape det interne net og hold en afstand på 5 mm fra den røde bund	
9	Hold glascylinderen stille, indfør den eksterne tap, sørg for at der er god kontakt med det eksterne net	

ÅRLIGT: udskiftning af glascylinder og eksternt net

Bestil glascylinder og eksternt glas fra IRINOX CODE 3880410		
0	Afbryd spændingen til konserveringsenheden for adgang til Sanigen	
1	Udløs den eksterne tap, hold glascylinderen stille	
2	Løsn glascylinderen mod uret, drej altid på den røde plastbund	
3	Glascylinder og eksternt net bortskaffes som almindeligt affald, da det er lavet af genbrugsmaterialer	
4	Kontroller at glascylinderen ikke er revnet. Er dette tilfældet skal den udskiftes	
5	Spænd glascylinderen med uret med det eksterne net, drej altid på den røde plastbund	
6	Indsæt det eksterne net, pas på ikke at overlape det interne net og hold en afstand på 5 mm fra den røde bund	
7	Hold glascylinderen stille, indfør den eksterne tap, sørg for at der er god kontakt med det eksterne net	

4. VEDLIGEHOELDELSE

4.1 Rutinemæssig vedligeholdelse

Anvisningerne i dette afsnit er beregnet for alle som betjener maskinen, brugeren, teknikeren samt andet servicepersonale.

Grundlæggende sikkerhedsstandarder

Under rengøring og vedligeholdelse, skal sikkerhedsanvisningerne i punkt 1.5 følges nøje:

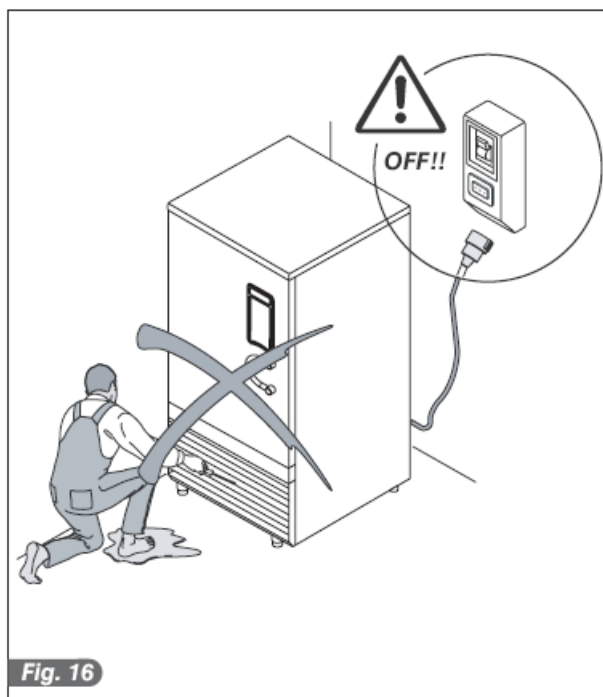
- Rør eller betjen aldrig maskinen med våde hænder eller fødder.
- Før aldrig skruetrækkere, køkkengrej eller andet ind mellem afskærmninger eller bevægelige dele, før rengøring eller vedligeholdelse.
- Afbryd spændingen til blæstkøleren og sørg for at der ikke kan ske en utilsigtet genindkobling.
- Træk aldrig i kablet for at trække stikket ud af kontakten.



Det er forbudt at fjerne afdækninger eller sikkerhedsanordninger for at udføre rutinemæssig vedligeholdelse. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for skader som skyldes en tilsidesættelse af anvisningerne.



Før maskinen startes, skal kammeret rengøres grundigt indvendigt, se punkt 4.2.

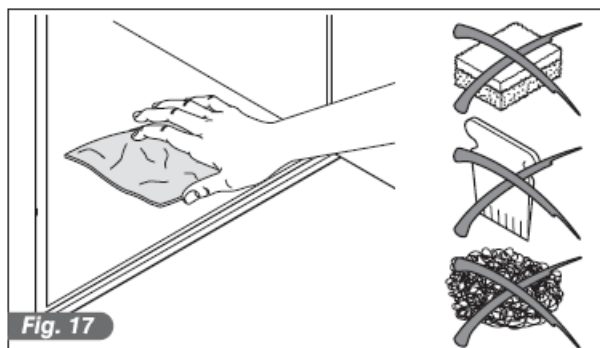


4.2 Rengøring af kammer

For at sikre en optimal hygiejne og produktkvalitet, skal der udføres en grundig indvendig rengøring af kammeret efter hver arbejdsdag.

Udformningen af kammeret gør det muligt at udføre rengøringen med en svamp eller en klud.

Rengøringen udføres med vand og ikke slibende rengøringsmidler. Afskylning foretages med våd klud eller svamp eller med en moderat vandstråle.



Skrab ikke fladerne med skarpe eller slibende værktøjer.



Brug ikke slibende midler eller opløsningsmidler.



Bær altid beskytteshandsker under rengøring.

4.2.1 Vask af fordamper



Bær altid handsker under de følgende operationer.

ADGANG TIL FORDAMPER:

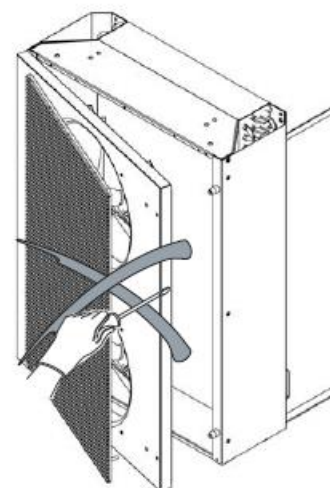
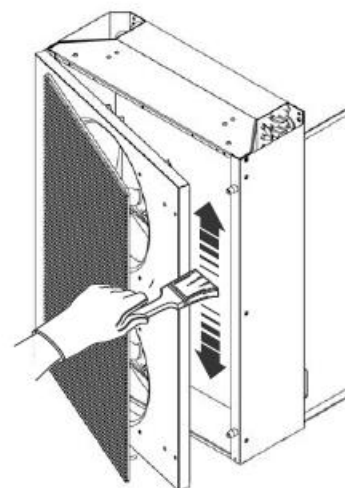
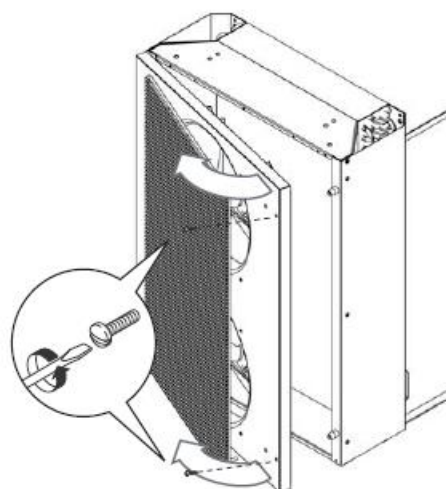
Fordamperen åbnes ved at løsne de to i højre side og svinge blæserpanelet ud.

RENGØRING AF FORDAMPER

Fordamperen rengøres ved at børste den ren på langs af aluminiumsribberne. Efter rengøring lukkes fordamperen igen.

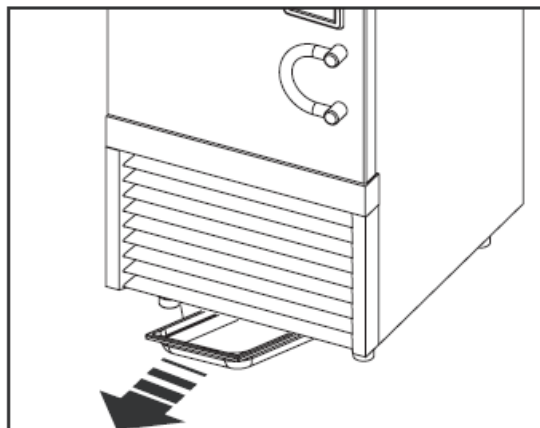


Brug aldrig skarpe genstande til rengøringen.



4.2.2 Aftømning af kondensat

Kondensatet ledes til en bakke i bunden af køleren, denne opsamler kondensat og vaskevand. Bakken skal regelmæssigt tømmes og rengøres.

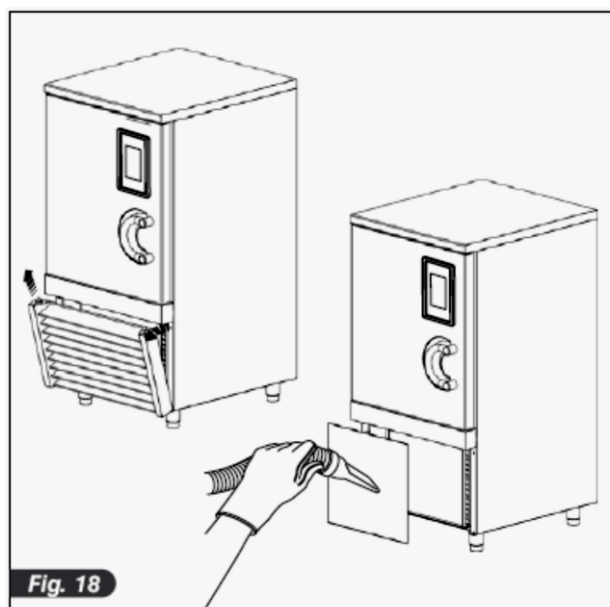


4.3. Rengøring af kondensator

For at sikre en korrekt og effektiv funktion af blæstkøleren, er det vigtigt at kondensatoren holdes ren, således at luften kan cirkulere frit.

For blæstkølere med indbygget kondensator, fjernes frontgitteret ved at trække i det og derved få adgang til kondensatoren.

Kondensatoren skal rengøres mindst 1 gang om måneden. Rengøringen udføres med en ikke-metallisk børste, for at fjerne al støv og sod fra ribberne. Det anbefales at bruge en støvsuger, således at støvet ikke spredes til omgivelserne. Eventuelle fedtbelægninger fjernes med en børste, fugtet med alkohol.



Skrab aldrig ribberne med skarpe eller slibende genstande.







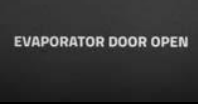
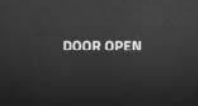
Under rengøring skal der bæres beskyttelseshandsker, briller og åndedrætsværn.

4.4 Fejlfinding

Maskinens elektroniske styring er forsynet med et visuelt system, som indikerer eventuelle alarmer. Alarmerne er registreret i en liste over alarmer.

Diagnostik styret af elektronikken:

- Et billede viser den aktuelle alarm
- I tilfælde af flere samtidige alarmer, vises disse skiftevist på displayet.
- Tryk på alarmfeltet for at se det

Alarmbillede	Beskrivelse	Mulig årsag	Mulig afhjælpning
	Alarm for højt tryk	Høj rumtemperatur (over 35°C)	
		Kondensatorfilter snavset	Rengør kondensator
		Kondensatorblæser defekt	Tilkald servicetekniker
		Spidskondensator på blæser defekt	Tilkald servicetekniker
		Trykafbryder for kondensstyring defekt (kun med ekstern enhed eller ekstern kondensator)	Tilkald servicetekniker
		Højtryksafbryder defekt	Tilkald servicetekniker
		For høj gasbelastning i anlæg	Tilkald servicetekniker
		Kompressor tømmebane lukket	Åbn hanen
	Fejl på luftføler i kammer	Luftføler defekt	Udskift føler
	Fejl på kerneføler	Kerneføler defekt	Udskift føler
	Fejl på kompressorrelæ	Ledning til alarm afbrudt	Kontroller at ledning mellem CNIN-7 og CNIN-8 klemmer er monteret korrekt (se el-diagram).
	Fordamperlåge åben	Ledning til alarm afbrudt	Kontroller at ledning mellem CNIN-5 og CNIN-6 klemmer er monteret korrekt (se el-diagram).
	Alarm for låge åben (undtagen under optøningscyklus)	Låge ikke lukket korrekt	Luk lågen
		Mikroswitch defekt	Tilkald servicetekniker
		Ledninger til mikroswitch afbrudt	Monter ledningerne i klemme 6 og 7 på styreprintet

Diagnostik IKKE styret af elektronikken:

Fejl	Mulig årsag	Mulig afhjælpning
Frontpanel tænder ikke	Ingen forsyningsspænding	Kontroller forsyningsspænding
	Busforbindelse afbrudt	Kontroller forbindelse
	Sikring udløst	Tilkald servicetekniker
Kammerblæser kører ikke	Ingen forsyningsspænding	Kontroller forsyningsspænding
	Blæser defekt	Tilkald servicetekniker
	Relæprint defekt	Tilkald servicetekniker
Kompressor fungerer ikke	Ingen forsyningsspænding	Kontroller forsyningsspænding
	Styresikring afbrudt	Tilkald servicetekniker
	Termosikring udløst grundet overlast	Tilkald servicetekniker
	Magnetkontakt afbrudt	Tilkald servicetekniker
	Højtryksafbryder afbrudt	Kontroller ALP alarm. Tilkald servicetekniker
	Fejl på relæprint	Tilkald servicetekniker
	Ekstern styrefafbryder defekt	Tilkald servicetekniker
Kompressor kører, men køler ikke kammeret	Intet kølemiddel	Tilkald servicetekniker
	Magnetventil defekt	Tilkald servicetekniker
	Snavset kondensator	Rengør kondensator
	Væskeventil defekt	Tilkald servicetekniker
Kondensatorblæser kører ikke	Ingen forsyningsspænding	Kontroller forsyningsspænding
	Trykafbryder defekt	Tilkald servicetekniker
	Blæser defekt	Tilkald servicetekniker
	Spidskondensator defekt	Tilkald servicetekniker
	Intet eksternt styresignal til kompressor	Tilkald servicetekniker
Fordamperafrimning fungerer ikke	Afrimningscyklus fejlprogrammeret	Kontroller programmering

4.5 Ekstraordinær vedligeholdelse

Dette afsnit er udelukkende beregnet for autoriseret personale, som er uddannet til indgreb i den elektriske styring og maskinens kølekomponenter.

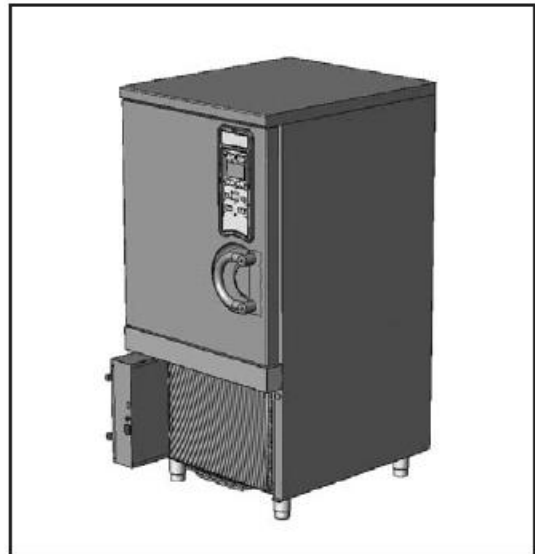
4.5.1 Adgang til frontprint:

- Afbryd forsyningsspændingen til køleren.
- Træk stålrammen på frontpanelet af, denne holdes af en række magneter.
- Løsn skruerne som holder frontpanelet.
- Frontpanelet kan nu svinges ud.
- Printkortet er monteret bagpå frontpanelet.



4.5.2 Adgang til styreprint og relæprint

- Afbryd forsyningsspændingen til køleren.
- Træk frontristen ud.
- Styrekassen er placeret i venstre side af køleren.
- Løsn skruerne som holder styrekassen og træk den udad, pas på kablerne på undersiden.
- Træk i låget for at åbne det.
- Der er nu adgang til styreprint og relæprint.



4.5.3 Adgang til kondensator

- Fjern beskyttelsesgitteret, løsn skruerne med en fladhovedet skruetrækker.

