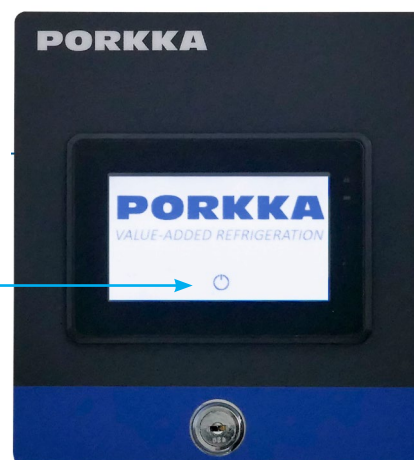


Quick Guide

Inventus Blast Chill / Blast Freeze

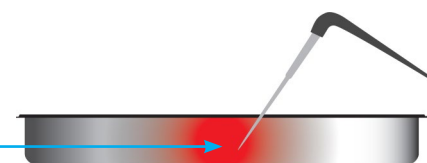
1:  Slå på skapet



2: Fyll skapet fra toppen og nedover

3: Plasser innstikksføleren i maten

Føleren plasseres i kantinen med minst innhold. Føleren benyttes kun på hurtignedkjøling. Ikke på frys.



4: Velg ønsket program

- Soft Chill for varer som lett danner iskrystaller. Supper, gryteretter
- Hard Chill kjøtt, kylling, gris, steker
- Soft Freeze
- Hard Freeze

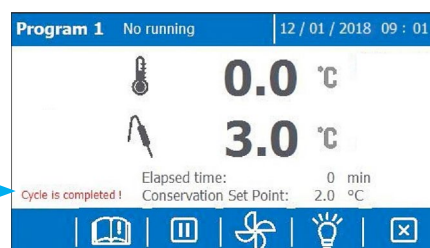


5:  Trykk "PLAY"



6: Akustisk signal indikerer at syklusen er ferdig

- Syklusen er ferdig



7:  Trykk "STOP"

Vedlikeholdskjøling - se neste side

8: Vedlikeholdskjøling

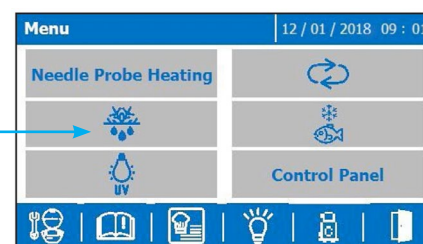
Dersom man IKKE slår av skapet etter endt syklus, vil skapet gå over til vedlikeholdskjøling.



Etter endt syklus vil det bli foretatt en automatisk avriming. Når forhåndsprogrammert temperatur er oppnådd, går skapet automatisk over til vedlikeholdskjøling. Vedlikeholdskjølingen vil fortsette inntil man slår av skapet med "STOP" knappen.

Dersom man foretar gjentatte sykluser hvor det ikke er foretatt avriming mellom syklusene, kan fordampere bli overiset og man bør foreta en manuell avriming.

Trykk for manuell avriming



9: Hint



2A. Innstikksføleren bør plasseres i midten av varen for at kjernetemperaturen skal bli som innstilt.



2B. Innstikksføleren plasseres på toppen av varen for varer som lett danner iskrystaller eller fryser.

NB! For å forhindre skader på fordampere er det viktig at varer som inneholder syrer eller etsende gasser må nedkjøles i lukkede containere.

På innsiden av skapet er det en innstikksføler. NB! Denne må alltid være tilkoblet. For å hindre isdannelse bør føleren plasseres i den kanten som har minst mat eller som nedkjøles raskest. (Se retningslinjer under).

Innstikksføleren plasseres i maten som vist i figur 2A. Dersom maten som kjøles ned har lett for å danne iskrystaller på toppen, plasser føleren som vist i figur 2B. Føleren vil vise overflatetemperaturen. NB! Dette vil forlenge nedkjølingstiden.

Noen spesifikke varme kapasiteter [J/kg/K]:

	Vann	4180
	Blod	3880
SEN	Fisk, lite fett	3350
↑	Kjøtt	3180
↓	Egg	3180
	Fet mat	2980
RASK	Smør	2680

Noen varmekonduktivitets parameter [W/K m]

SEN	Eplepuré	0,69
↑	Vann 40°C	0,63
↓	Fisk 0..4°C	0,43...0,60
	Kalv, gris	0,44...0,56
RASK	Kylling	0,44
	Egg	0,29