

Made in  
Sweden by  
**STEELTECH**

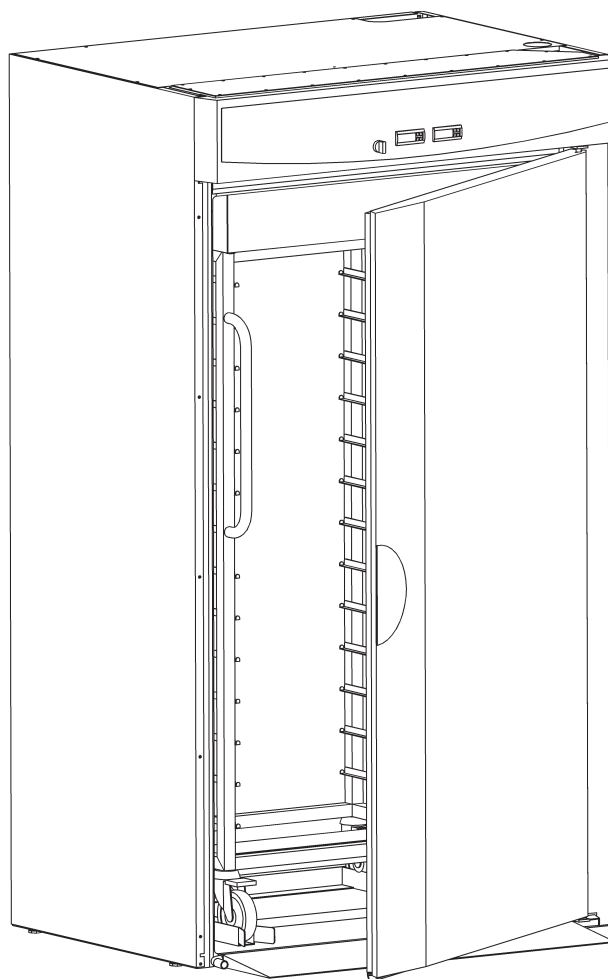
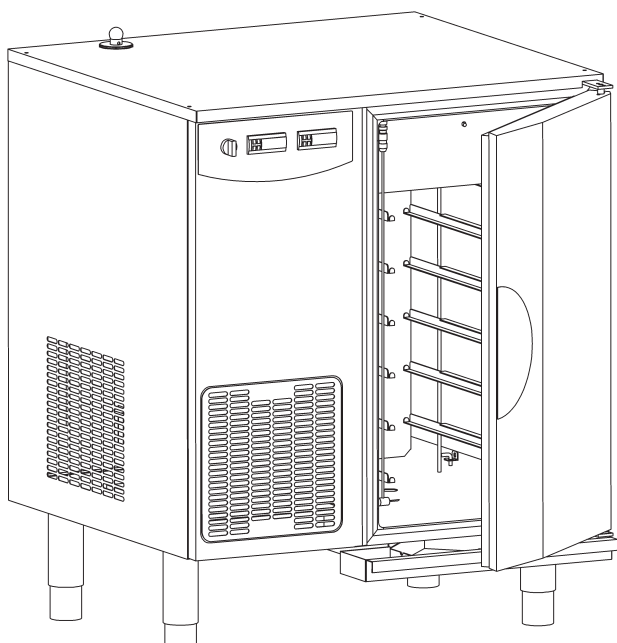
# ipinium®

## Opptiningskap

### Tina 180

### Tina 1200

## Bruksanvisning



DOC.NO  
EDITION 3

STO 9191-07  
2015.10

## Oversettelse av den opprinnelige instruksjonene

<b>Innhold</b>	<b>Side</b>
Generell produktbeskrivelse	3
Sikkerhetsforskrifter	3-5
Instrumentpanel	6
Opptiningsprosess	7-8
Brukertips	9
Rengjøring og vedlikehold	10-11
Avkalking av dampgenerator	12-13

# Generell produktbeskrivelse

**Denne bruksanvisningen gjelder Opptiningsskap Tina 180 og Tina 1200.**

## Generelle anvisninger

Denne håndboken er oversatt fra de opprinnelige instruksjonene. Håndbokens originalspråk er svensk, som har blitt oversatt til nasjonalspråket.

Dersom forskrifter i dette og utstyrets øvrige dokumenter ikke følges, kan produktets sikkerhet settes på spill og leverandørens garanti- og produktansvar opphøre.

- Les forskriftene i dette dokumentet nøye, ettersom det inneholder viktige sikkerhetsopplysninger vedrørende installering, driftsikkerhet, bruk og vedlikehold av produktet. Oppbevar dokumentet slik at det er tilgjengelig for alle brukere.
- All service, vedlikehold samt reparasjon skal utføres av behørig utdannet tekniker. Det må kun benyttes originale reservedeler ved bytte. Se Serviceanvisning\* og Reservedelkatalog\*.
- Betjening og stell skal kun utføres av personale (operatør) med opplæring i dette produktet.

\*Følger ikke med. Kan bestilles fra leverandør eller via leverandørens representant.

## Bruksområde

Opptiningsskapet er ment for opptining av matvarer og skal under ingen omstendigheter brukes på annen måte eller til annet formål enn det som beskrives i denne bruksanvisningen.

I Tina 180 og Tina 1200 kan man tine opp matvarer ved hjelp av en skånsom prosess som bevarer råvarens kvalitet og sørger for at vektreduksjonen blir minimal.

Skapene er lette å rengjøre og rasjonelle å arbeide med, og er i sine vesentlige deler laget av rustfritt stål.

Skapet kan i en kortere tid (4 døgn) brukes som kjøleskap.

## Maks. opptiningsvekt per opptining.

Tina 180      40 kilo  
Tina 1200    150 kilo

Tina 180 har uttagbare skinnestiger for seks GN 1/1 kurver/stiger.

Tina 1200 betjenes ved hjelp av en skinnevogn som rommer 13 GN 2/1 kurver/skuffer eller 2 stk. skinnevogner GN1/1 à 13 GN 1/1 kurver/skuffer.

OBS! Bruk kun kurver eller perforerte skuffer ment for Tina. Feil type kurver eller perforerte skuffer kan medføre at resultatet av opptiningen blir et helt annet enn det som var tiltenkt. Trådkurven er ment for råvarer av større format, f.eks. steiker, fileter av kjøtt og fisk osv. Den perforerte skuffen er ment for råvarer av mindre størrelse som f.eks. røker, bær, oppskåret og strimlet kjøtt osv.



**CE-direktiv**

Tina 180/1200 er produsert i overensstemmelse med EG-direktiv LVD 2006/95/EG, EMC 2004/108/EG og er CE-merket.



**WEEE**

Symbolet på produktet indikerer at dette produktet ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men må kasseres på korrekt måte for å forhindre potensielle negative konsekvenser for vårt miljø og vår helse.

For informasjon om gjenvinning av dette produktet, vennligst kontakt forhandleren av produktet, vår kundeservice eller stedets avfallshåndteringstjeneste.

# Sikkerhetsforskrifter

- Slå av strømmen før feil eller driftsforstyrrelser utbedres i maskinen.
  - Still Funksjonsvelgeren på 0.
  - Slå av Allpolig strømbryter (Finnes IKKE på opptiningsskapet).



## Advarsel! Elektrisitet!

Varselskilt markerer maskinens el-skap. Dekkplate til el-skap samt øvrige dekkplater må kun åpnes av behørig utdannet tekniker.

### Advarsel!

- Opptiningsskapet bør ikke spoles utvendig.
- Vann i kontakt med spenningsførende deler medfører direkte livsfare. Vær alltid forsiktig ved rengjøring også i forbindelse med strøm.
- Bruk en lett fuktet klut til rengjøring.

### Advarsel!

Vær oppmerksom på at opptiningsskapets innvendige plater kan bli varme under rengjøringsprogrammet og forårsake skade ved berøring. Vær også forsiktig når skapdøren åpnes. Varme strømmer ut og kan medføre skade.



## Tekniske data

### Dataskilt

Maskinens produktnummer finnes på dataskiltet, som er plassert nederst på opptiningsskapets venstre side og el-boksens bakside, samt i EU-erklæringen som følger med maskinen ved levering.

Lydnivå: <70dB

Kapslingsklasse: IP44

### Operatørinformasjon

- Operatøren skal før arbeid med produktet
  - Skaffe seg gode kunnskaper om håndtering og vedlikehold.
  - Lokalisere hvert varselkilt og avklare dets formål.
  - Gå svært grundig gjennom sikkerhetsinstruksjoner og varseltekster.
- Les Generelle anvisninger.

## Rengjøring

### Rengjøringsmiddel

Skapet skal alltid rengjøres etter bruk. På markedet finnes det ulike rengjøringsmidler ment for storkjøkkenapparater. Følg fabrikantens anvisninger nøye og ta hensyn til foreskrevne verneanbefalinger.

### Utvendig rengjøring

- Rengjør skapets utvendige rustfrie flater med varmt vann, ved behov kombinert med et nøytralt oppvask-/rengjøringsmiddel og en myk børste eller vaskesvamp.
- Paneler og brytere tørkes av med en fuktet klut.

### Innvendig rengjøring

- Se instruksjoner på side 10 og 11

OBS!

Bruk ikke stålull eller slipende rengjøringsmidler ved rengjøring av rustfrie flater. Ikke bruk rengjøringsmiddel som inneholder klor. Klor og klorforbindelser i kontakt med rustfritt stål kan forårsake korrosjonsangrep.

### Når utstyret ikke brukes

Følg anvisningene under når skapet ikke brukes på lengre tid.

- Vri Funksjonsvelgeren til 0
- Slå av Allpolig strømbryter (finnes IKKE på opptiningsskapet).
- Rengjør skapet utvendig og innvendig, samt dets løse deler. Se Rengjøring.
- Steng av vanntilførselen.
- Åpne døren slik at luft kan sirkulere, for på den måten å hindre at det utvikles mugg og dårlig lukt i lukket rom.

## Kompletterende utstyr og tilbehør

- Skinnevogn GN 2/1
- Skinnevogn GN 1/1
- Gulvstyring for skinnevogn GN 2/1
- Gulvstyring for skinnevogn GN 1/1
- Kurv GN 2/1
- Kurv GN 1/1
- Perforert skuff for smågoods GN 2/1
- Perforert skuff for smågoods GN 1/1
- Gulvstativ til Tina 180
- Skinnesett til stativ
- Kompressorskap til Tina 1200R

## Øvrig dokumentasjon

Fabrikantdeklarasjon

Håndbok

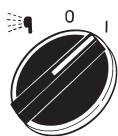
Serviceanvisning\*

Reservedelkatalog\*

\*Følger ikke med. Kan bestilles fra leverandør eller via leverandørens representant.

# Instrumentpanel

## 1 = OPPTINING



Vri funksjonsvelgeren til 1

Tina-skapet tømmer automatisk vannet i dampgeneratoren og fyller på nytt ferskt vann.

Kjølekompressor og vifter starter, hvilket gjør at skaptemperaturen senkes til +2 °C. Skapet er nå klart til bruk.

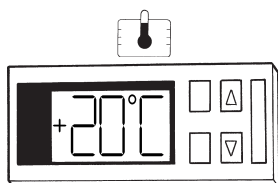
**OBS!** Funksjonsvelgeren bør stå i minst 3 min i én stilling før den vris over til den andre.

## = STERILISERING/RENGJØRING



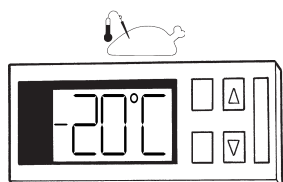
Vri funksjonsvelgeren til 

Nå starter et steriliserings-/rengjøringsprogram som innebærer at damp ved lav temperatur strømmer inn i Tina-skapet. Temperaturen økes til +80 °C, hvilket tar ca. 30 min. Når +80 °C er nådd, opprettholder Tina-skapet denne temperaturen i 5 minutter. Når 5 minutter er gått, lyder en summer og **EO4** blinker i høyre display (Display for skaptemperatur). Summeren vil lyde og displayet blinke til skaptemperaturen har sunket til under +40 °C eller inntil knapp PRG/mute på det høyre displayet trykkes inn. Hvis skapet skal brukes omgående, åpner man døren og lar skaptemperaturen synke til +40 °C. Lukk døren og vri deretter bryteren til 1, hvis ikke, vri til 0.



### DISPLAY FOR SKAPTEMPERATUR.

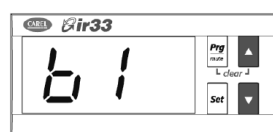
OBS! Knappene er sperret og skal bare brukes av servicepersonale.



### DISPLAY FOR INNSTILLING AV OVERFLATETEMPERATUR.

Display for innstilling av overflatetemperaturen (ønsket verdi) ved opptining samt for visning av råvarens overflatetemperatur (Er-verdi)

MERK! Temperaturen regulator for overflate mat sensoren er ikke låst til å sette opp den innstilte poengverdi st1.



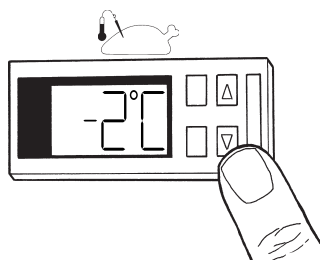
Ved å trykke **▲** eller **▼** i normal modus, det digitale innganger (b1) (sensor 1) ... og dens verdi (alternativ) som ikke er aktiv i opptiningskapet.

ed å trykke på andre knapper, en feilmelding (n0) vises, blar du til (b1) og hold på Set knappen i 3 sekunder for å gjenoppta normal drift modus.

Enhver alarm nullstilles, og fjernes ved å trykke på PRG / mute og UP **▲** sammen i 5 sekunder.

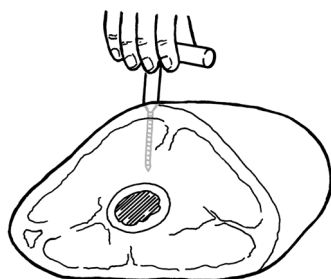
# Start av opptiningsprosessen

Plasser råvaren i de kurver/perforerte skuffer som er spesielt utviklet for Tina-skapet og plasser deretter disse i vognen (Tina 1200) eller i skinnestativet (Tina 180). Kjør vognen inn i skapet (Tina 1200).



## INNSTILLING AV OVERFLATETEMPERATUR (ØNSKET VERDI)

Begynn med å stille inn hvilken overflatetemperatur (ønsket verdi) som ønskes i intervallet  $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$  til  $+2\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Temperaturen er fra fabrikk forhåndsinnstilt på  $+1\text{ }^{\circ}\text{C}$ , hvilket i de fleste fall er å anbefale. Se tabell over anbefalte temperaturer på side 8. Trykk på **Set**-knappen og hold den inne i to sekunder. Da viser displayet den sist benyttede overflatetemperaturen. For å endre innstillingen, trykker du nå på en av piltastene **▲** = høyere temperatur, **▼** = lavere temperatur. Når ønsket verdi er innstilt, trykk på **Set**-knappen for å lagre verdien.

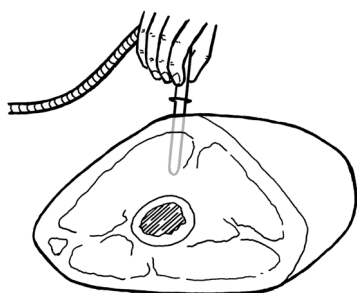


## HULL FOR OVERFLATETERMOMETER

For at overflatetermometeret skal kunne plasseres i det dypfryste produktet, skal det lages et hull ved hjelp av det vedlagte boreverktøyet

Hullet skal være like dypt som gjengene på verktøyet og bør plasseres i den tykkeste delen av den dypfryste varen.

OBS! Ved plastemballerte produkter er det viktig å lage en åpning i plastemballasjen slik at termometeret har direkte kontakt med produktet.



## PLASSERING AV OVERFLATETERMOMETERET / START AV OPPTININGSPROSESSEN.

Stikk inn yttertermometerets nål i hullet som er boret og trykk lett med tommelen på termometeret for å sikre at det er kommet på plass og blir sittende. Ved at termometeret lynraskt registrerer temperaturen i det dypfryste produktet og det dypfryste produktets temperatur er lavere enn den innstilte overflatetemperaturens ønskede verdi, starter opptiningsprosessen automatisk. Lukk døren.

# Opptiningsprosessen forløp

Temperaturen i Tina-skapet økes nå trinnvis til +15 °C, dette tar cirka 15 minutter. Tina-skapet vil holde skaptemperaturen på +15 °C inntil produktets overflatetemperatur (Erverdi) viser 3 °C lavere temperatur enn innstilt ønsket verdi. Skaptemperaturen senkes nå til +7 °C, temperaturen vises under hele prosessen i displayet for skaptemperatur. Når råvaren har nådd innstilt ønsket verdi og

stabilisert seg på denne i 5 minutter, starter det automatisk en nedkjøling av skaptemperaturen til +2 °C.

Nå fungerer skapet som et kjøleskap. Den tinte råvaren kan nå kjølelagres i skapet til den skal brukes.

For å starte en ny opptiningsprosess med f.eks. samme råvare, er det bare å fylle på ny råvare og gjenta prosessen. Se side 7.

## Overflatetemperaturer (ønsket verdi) og opptiningstider

<b>Råvare</b>	<b>Overflatetemperaturer (ønsket verdi) °C</b>	<b>Omtrentlig opptiningstid timer</b>
Okse indrefilet	+1,0	3,5
Mørbrad	+1,5	8
Svinekam	+1,5	6
Oppskåret storfekjøtt	+1,0	5,5
Kalvefilet	+1,0	3
Kyllingfilet	+1,0	2,5
Kylling, hel , 1 kg	+1,5	6
Torskefilet, vannglassert, stykkfryst	+1,0	1,5
Hellefisk, ca. 30 kg	+2,0	8
Laksefilet	+1,0	3
Laks, hel , 4–5 kg	+1,5	6
Steinbit, hel	+1,5	6
Reker, vannglasserte, stykkfryste	+1,0	1,5
Kreps, stykkfryste	+1,0	2,5
Kamskjell	+1,0	1,5
Grønnsaker	+1,0	0,5

**Da ulike typer næringsmidler har ulike frysepunkt, varierer overflatetemperaturens ønskede verdi.**

Eksempel på frysepunkt for ulike typer næringsmidler:

Storfekjøtt	-1,7 °C
Svinekjøtt	-2,2 °C
Fisk	-2,5 °C
Grønnsaker	-1,1 °C



# Brukørtips:

Nøyaktighet og gode råvarer er to av de viktigste komponentene som kreves for at matlagingen skal oppnå beste mulige resultat.

Ferske råvarer har alltid vært ansett som det eneste alternativet for god kvalitet, men med dagens innfrysningsteknikk er dypfrysst råvare et fullgodt alternativ og iblant det eneste alternativet.

## Benytt deg av riktig kurv/skuff

Benytt deg kun av de kurver eller perforerte skuffer ment for Tina for å oppnå beste mulige resultat. Feil type kurver eller perforerte skuffer kan medføre at resultatet av opptiningen blir et helt annet enn det som var tiltenkt. Trådkurven er ment for råvarer av større format, f.eks. steiker, fileter av kjøtt og fisk osv. Den perforerte skuffen er ment for råvarer av mindre størrelse som f.eks. reker, bær, oppskåret og strimlet kjøtt osv.

## Plassering av overflatetermometeret

Overflatetermometeret skal for best mulig resultat alltid plasseres i den tynneste råvarens tykkeste del. Det kan iblant være stor forskjell på råvarens tykkelse, hvilket innebærer at de tynneste tiner raskere. Da avsluttes tiningprosessen, og skapet går over til kjøling. Ta da ut den råvaren som er tint og flytt overflatetermometeret til råvare som ikke er tint. Dette innebærer at tiningprosessen starter på nytt og at den tykkere råvaren blir tint.

## Fordel råvarene i kurven/skuffen/skapet

Fordel råvarene i et jevnt lag og fyll ikke kurven/skuffen mer enn maks. 1 cm under kurvens/skuffens øvre kant. Dette gjelder tynnere råvarer som kan pakkes i høyden for å fylle kurven/skuffen. Råvarer med større volum og tykkelse skal fordeles slik at det er noen millimeters mellomrom mellom hvert stykke. La det alltid være et mellom på minst 20 mm til kurven over i vognen/skinnestativet. Fordelingen av råvarene som beskrevet over vil gi en optimal luftstrøm rundt råvaren og dermed en perfekt tint råvare.

Med Tina-skapets unike prosess for opptining har vi greid å oppnå en kvalitet på dypfrysst opptint råvare som nesten kan sammenliknes med den ferske.

For å oppnå beste mulige resultat med Tina-skapet gir vi deg en rekke råd og tips under. Denne informasjonen er et resultat av to års tester og utvikling av Tina-skapet.

## Emballerte råvarer

Råvarer som er pakket i vakuumposer, plastposer eller annen plastemballasje kan med fordel tines i emballasjen. De tines på vanlig måte ifølge de instruksjoner som er beskrevet i kapitlene foran. OBS! Råvarer må ikke tines i ytteremballasje som f.eks. bølgepapp eller liknende.

OBS! For å unngå at det dannes et isolerende lag rundt varer pakket i beskyttende atmosfære skal det alltid lages en åpning i emballasjen.

## Helfabrikat

Ferdiglagde retter av ulike slag kan med fordel tines i sin egen emballasje.

Tin på vanlig måte ifølge de instruksjoner som er beskrevet i kapitlene foran.

## Samtidig opptining av ulike råvarer

Kjøtt råvarer som f.eks. storfe, kalv og svin kan tines samtidig i Tina-skapet. For å unngå at det trypper kjøttsaft fra en kjøtt råvare til en annen, kan man sette en dryppeplate mellom de ulike råvarene for oppsamling av kjøttsaften. Fisk skal alltid tines separat uten å blandes med annen råvare. Kylling og fugl tines også separat uten å blandes med annen råvare.

OBS! Den eneste muligheten for å blande to produkter, f.eks. kylling og kjøtt, ved opptiningen er at minst ett av produktene er emballert og hermetisk lukket i sin egen forpakning.

## Viktig!


Kontroller alltid hvilke lokale forskrifter og lover som gjelder ved opptining av næringsmidler.

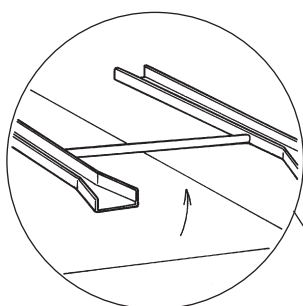
# Rengjøring og vedlikehold Tina

Hygiene har høyeste prioritet når det gjelder håndtering av næringsmidler. Vi har tatt hensyn til dette ved å konstruere Tina-skapet for en så enkel håndtering som mulig ved rengjøring. Vi har også utnyttet skapets tekniske utførelse på en optimal måte, hvilket inne-

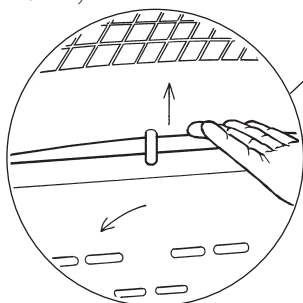
bærer at vi bruker dampgeneratoren til å sterilisere Tina-skapet mellom prosessene. Dette medfører en svært høy grad av sikkerhet ved håndteringen av råvarene på kjøkkenet.

- Vri funksjonsvelgeren til 0 = Av
- Bruk et lett rengjøringsmiddel og svamp
- Begynn med å ta ut og rengjøre skapets innredning i den rekkefølgen som vises på bildene 1–8.
- Gjør rent skapets vegger, dør, gulv og tak
- Gjør rent kurver/skuffer og vogn.
- Skyll med varmt vann

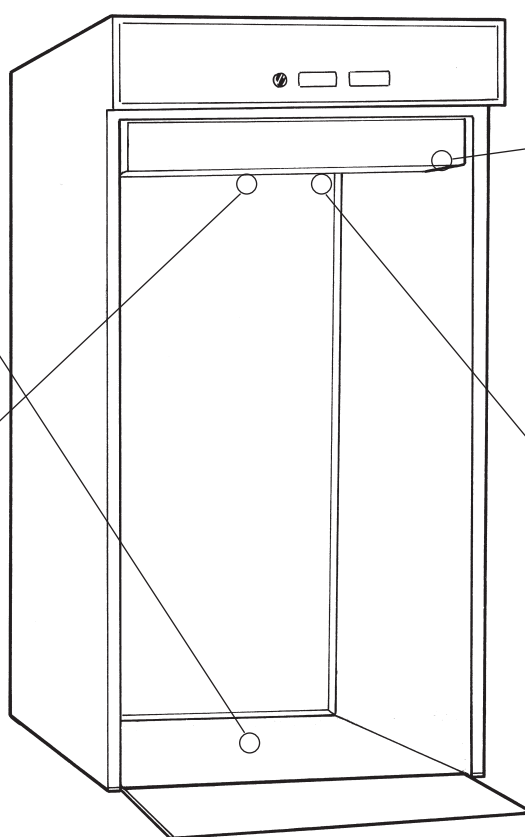
- Sett tilbake alt utstyr i skapet, kjør til slutt inn vognen med kurver/skuffer og lukk deretter døren.
- Skjærebrett og kniver kan legges i kurvene for å steriliseres
- Vri funksjonsvelgeren til  for å starte steriliseringen
- For beskrivelse av steriliseringsprosessen, se tekst på side 6.



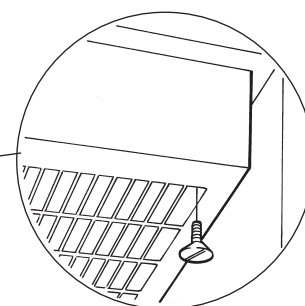
1. Løft styreskinnen rett opp, ta den ut og gjør den ren. (Kan vaskes i grovoppvaskmaskin)



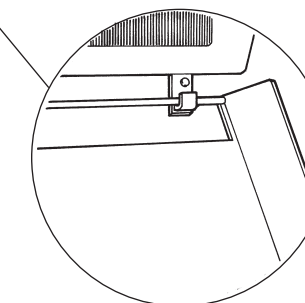
2. Ta ut fordelingsplaten som er plassert i ryggen av skapet ved å trykke takviftens beskyttelsesdeksel opp med hånden til fordelingsplaten går fri av ståltappen og kan felles forover. Løft ut platen og rengjør den på begge sider.



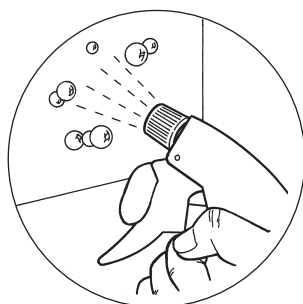
3. Løft innkjøringsrampen rett opp og rengjør den (Kan vaskes i grovoppvaskmaskin).



4. For å fjerne takviftens beskyttelsesplate løsnes de to skruene plassert i kassens forkant.



5. Fell deretter ned platen og løft den av opphengskrokene. Rengjør på begge sider. (Kan vaskes i grovoppvaskmaskin)



6. Gjør rent vegger, gulv, tak og dør.



7. Skyll rent med varmt vann.




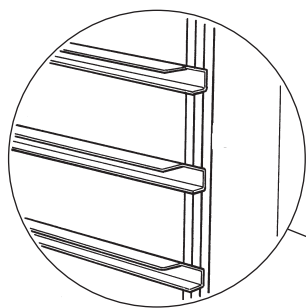
8. Ta ut kurver/skuffer og vask dem i grovoppvaskmaskin eller for hånd. Rengjør vognen, glem ikke hjulene.

# Rengjøring og vedlikehold Tina 180

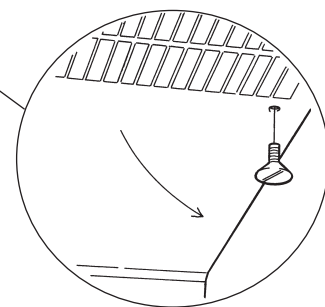
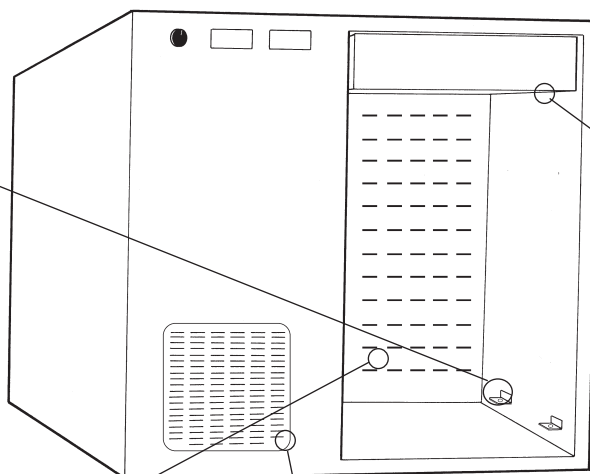
Hygiene har høyeste prioritet når det gjelder håndtering av næringsmidler. Vi har tatt hensyn til dette ved å konstruere Tina-skapet for en så enkel håndtering som mulig ved rengjøring. Vi har også utnyttet skapets tekniske utførelse på en optimal måte, hvilket inne-

bærer at vi bruker dampgeneratoren til å sterilisere Tina-skapet mellom prosessene. Dette innebærer en svært høy sikkerhet ved håndteringen av råvarene på kjøkkenet.

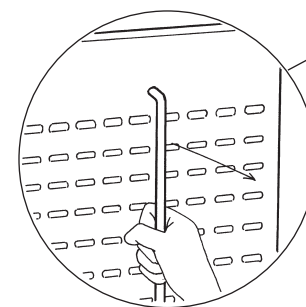
- Vri funksjonsvelgeren til 0 = Av
  - Bruk et lett rengjøringsmiddel og svamp
  - Begynn med å ta ut og rengjøre skapets innredning i den rekkefølgen som vises på bildene 1–6.
  - Gjør rent skapets vegger, dør, gulv og tak
  - Gjør rent kurver/skuffer og vogn.
  - Skyll med varmt vann
- Sett tilbake alt utstyr i skapet, sett inn kurver/skuffer og lukk deretter døren.
  - Skjærebrett og kniver kan legges i kurvene for å steriliseres
  - Vri funksjonsvelgeren til  for å starte steriliseringen
  - For beskrivelse av steriliseringsprosessen, se tekst på side 6.



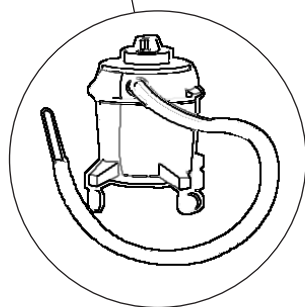
1. Ta ut skinnestigene ved å løfte dem opp fra opphengsfestene. Gjør rent på begge sider. (Kan vaskes i grovoppvaskmaskin)



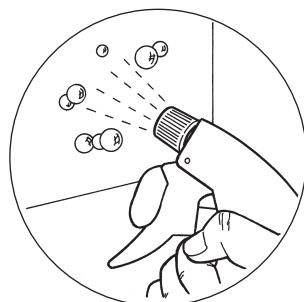
3. For å fjerne takviftens beskyttelsesdeksel løsnes først de to skruene i fronten. Deretter trekkes dekslet forover til det går fri av opphengstappen, trekk den deretter ned slik at den går fri av viftens. Gjør rent på begge sider. (Kan vaskes i grovoppvaskmaskin)



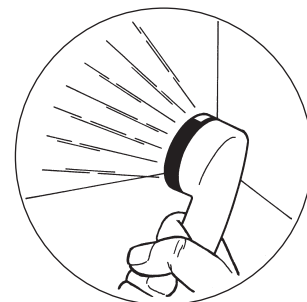
2. Ta ut fordelingsplaten som er plassert i ryggen av skapet ved å ta tak i håndtaket, løfte opp og felle forover. Gjør rent på begge sider. (Kan vaskes i grovoppvaskmaskin)



4. Fjern beskyttelsesristen og støvsug kondensator, sett tilbake ristene.



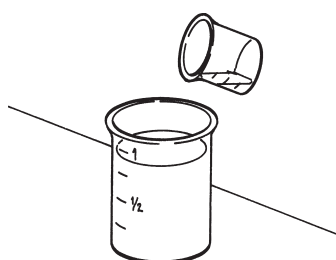
5. Gjør rent vegger, gulv, tak og dør.



6. Skyll rent med varmt vann.

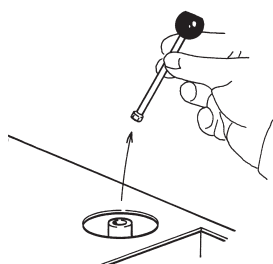
# Avkalking av dampgenerator Tina 1200

**For å forhindre kalkansamling i dampgeneratoren og rørledninger er det nødvendig å avkalke med jevne mellomrom. Hvor ofte man bør avkalke avhenger av vannets hardhetsgrad.**

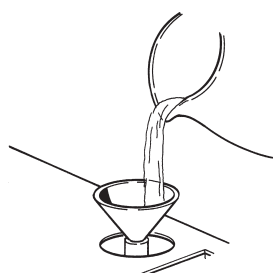


- Vri funksjonsvelgeren til 0 = Av
- Steng skapets vanntilførsel ved hjelp av den eksterne stoppekranen.
- Ta ut kurver og løs innrøding som ved rengjøring. Se side 10-11
- Vri funksjonsvelgeren til 1 = opptiningsstilling.
- Vent 3 minutter. Dampgeneratoren tømmes for vann.
- Vri funksjonsvelgeren til 0 = Av
- Bland opp avkalkingsmiddel i henhold til leverandørens anbefalinger.

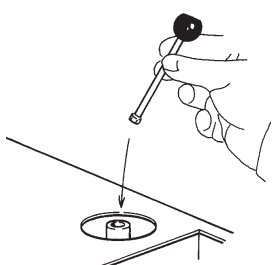
- Nødvendig volum til Tina 1200 er 1,5 liter.




- Fjern lokket fra avkalkingsrøret



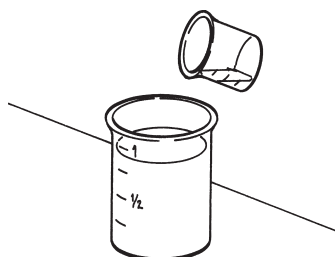
- Fyll på avkalkingsmidlet i avkalkingsrøret på maskinens tak.
- Fyll på svært sakte for å unngå at det renner over.
- La det virke i 20 minutter.



- Åpne skapets vanntilførsel ved hjelp av den eksterne stoppekranen.
- Vri funksjonsvelgeren til 1 = opptiningsstilling
- Vent 3 minutter. Dampgeneratoren fylles med vann.
- Vri funksjonsvelgeren til 0 = Av
- Skyll ut av dampgeneratoren ved å fylle 5 liter vann i nivåret.
- Kontroller at det renner ut vann gjennom dampret inne i maskinen.
- Gjør rent skapet innvendig.
- Start rengjøringsprogrammet ved å vri funksjonsvelgeren til posisjon 
- Påse at programmet fullføres.
- Ikke glem å sette tilbake lokket på avkalkingsrøret

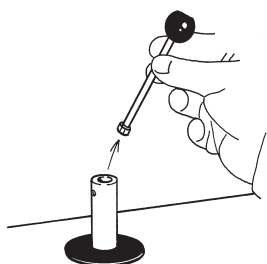
# Avkalking av dampgenerator Tina 180

**For å forhindre kalkansamling i dampgeneratoren og rørledninger er det nødvendig å avkalke med jevne mellomrom. Hvor ofte man bør avkalke avhenger av vannets hardhetsgrad.**

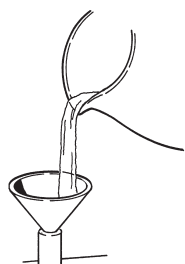


- Vri funksjonsvelgeren til 0 = Av
- Steng skapets vanntilførsel ved hjelp av den eksterne stoppekranen.
- Ta ut kurver og løs innredning som ved rengjøring. Se side 10-11
- Vri funksjonsvelgeren til 1 = opptiningsstilling.
- Vent 3 minutter. Dampgeneratoren tømmes for vann.
- Vri funksjonsvelgeren til 0 = Av
- Bland opp avkalkingsmiddel i henhold til leverandørens anbefalinger.

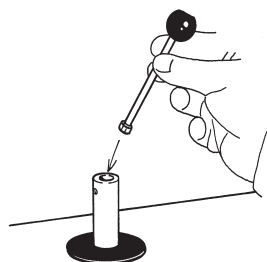
- Nødvendig volum til Tina 180 er 1,0 liter.




- Fjern lokket fra avkalkingsrøret



- Fyll på avkalkingsmidlet i avkalkingsrøret på maskinens tak.
- Fyll på svært sakte for å unngå at det renner over.
- La det virke i 20 minutter.



- Åpne skapets vanntilførsel ved hjelp av den eksterne stoppekranen.
- Vri funksjonsvelgeren til 1 = opptiningsstilling
- Vent 3 minutter. Dampgeneratoren fylles med vann.
- Vri funksjonsvelgeren til 0 = Av
- Skyll ut av dampgeneratoren ved å fylle 5 liter vann i nivå-røret.
- Kontroller at det renner ut vann gjennom damp-røret inne i maskinen.
- Gjør rent skapet innvendig.
- Start rengjøringsprogrammet ved å vri funksjonsvelgeren til posisjon 
- Påse at programmet fullføres.
- Ikke glem å sette tilbake lokket på avkalkingsrøret







**iPinium AB**

Box 2105, S-612 22 Finspång, Sweden  
Tel: +46-122-135 84 Fax: +46-122-444 001  
E-post: [info@iPinium.se](mailto:info@iPinium.se)  
[www.iPinium.se](http://www.iPinium.se)