

# operating instructions



## Foster European Operations

**France**  
Foster Refrigerator France SA  
Tel: (33) 01 34 30 22 22 Fax: (33) 01 30 37 68 74 Email: info@fosterfrance.com

**Germany**  
Foster Refrigerator Germany  
Tel: (0781) 96 93 00 Fax: (0781) 96 93 019 Email: foster@hfi-germany.de

# Controlled Thaw Cabinets

## operating instructions

GB

Operating instructions

D

Bedienungsanleitung



**Foster Refrigerator Group of Companies,**  
Oldmedow Road, King's Lynn,  
Norfolk, PE30 4JU  
England

Tel: 01553 691122  
Fax: 01553 691447  
Website: [www.fosterrefrigerator.co.uk](http://www.fosterrefrigerator.co.uk)  
Email: [sales@foster-uk.com](mailto:sales@foster-uk.com)



# Positioning/Unpacking

## 1 Positioning

**Important:**  
Ensure a minimum clearance of 6" (150mm) above cabinets and adequate ventilation for efficient operation.

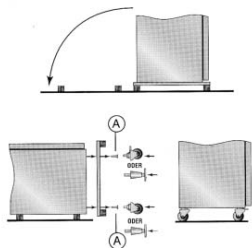
### Unpacking

The cabinet is mounted on a pallet and shrink-wrapped. Keys and wiring diagram are supplied in a clear pocket stuck to the front of the cabinet. Carefully remove the shrink-wrapping. Make sure that any sharp instrument used does not damage the cabinet.

Remove protective plastic film from cabinet body. For clean removal, carefully run a sharp blade along joints and edges. Remove quality stickers and plastic cover strip from the black door trims.

### Removal of Pallet

Remove fittings from inside the cabinet. Carefully lay the cabinet on its back on suitable blocks of wood. Remove the pallet by unscrewing the securing bolts A. Fit the castors or legs and waste tray runners as appropriate into the vacated bolt holes. In the case of cabinets fitted with castors fit the lockable castors to the front. This should not be attempted without assistance.



## 2 Legs/Castors

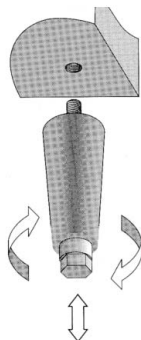
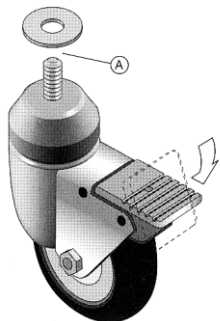
These are boxed with the shelves and shelf supports inside the cabinet.

### Castors

These models are normally fitted with 75mm swivelling castors. The front castors are lockable. NB. Ensure that the castors are securely tightened on installation.

Check the level of the cabinet with a spirit level. If the cabinet is not level the door may not close correctly.

Cabinet levels may be adjusted by inserting spacer washers between the appropriate castor and the base of the counter A.



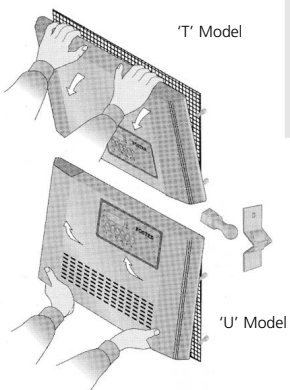
### Legs (option)

When fitted with 150mm legs (adjustment from 150mm to 175mm) achieve levels by adjusting the bolts at the ends of the legs.

## 3 Unit Compartment Cover

### Removal

The cabinet must be switched off. The unit compartment cover is slotted into position. To remove pull forward to release from spring clips. Drawings show 'T' model and 'U' model with spring clip details and positions each side.

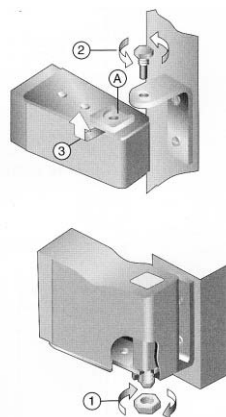


## 4 Doors

### Removal

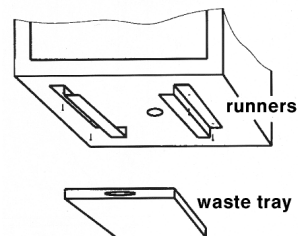
Narrow site access may require door removal. On 'T' models it is necessary to remove the unit compartment cover to gain access to the top door hinge.

- Remove unit compartment cover as stated
- Remove the locknut from the bottom hinge bracket (See 1. left)
- Remove the threaded pin from the top hinge bracket (See 2. left)
- The door is then free to be pulled clear of the top hinge bracket along the line of the groove in the hinge pin bush A and then lifted clear of the bottom hinge bracket. (See 3 left).



## 5 Waste Tray

After the runners have been fitted (RE: removal of pallet) slide waste tray into position.



## 7 Switching On

NB. if cabinet has been laid on its back during installation do not switch on immediately (leave in upright position for at least 30 minutes).

**Before Loading**

Wipe the cabinet interior with a cleaner approved for food contact surfaces before loading food.

**Warning - Electrical at work regulations 1989 (UK)**

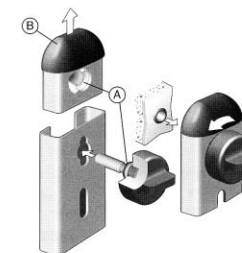
Before commencing any testing on this appliance for conformity with the Electricity at Work Regulations refer to the supply dealer for guidance on testing.

Some equipment is furnished with low voltage electronic components, which may be irreparably damaged if incorrect testing is applied. Foster Refrigerator (UK) Ltd accepts no responsibility for failures resulting from inappropriate testing.

## 6 Shelving

**Removable shelf support uprights**

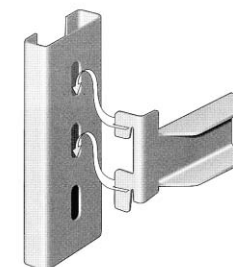
To remove unscrew retaining studs at top and bottom of upright, this will allow the vertical support to be lifted away. The retaining studs are held in position in the vertical support by means of a collar and groove arrangement shown at A. A sharp tug on the stud will disengage it from the collar so that it and the end plug B can be removed if necessary ie. for cleaning purposes.



NB. before replacing vertical supports and/or trayslides, trays and shelves, wipe the counter with a cleaner approved for food contact surfaces. Ensure the retaining studs in the vertical supports are tight.

**Shelf/Tray Supports**

To fit trayslides insert the bottom projection into the vertical support and twist the trayslide with an upward motion to engage the top projection. Ensure the trayslides are parallel and level after fitting.



## Cleaning/Maintenance

## 8 Cleaning/Maintenance

NB. Before internal cleaning, switch off power supply.

**WARNING**

High alkaline cleaning agent or those containing bleaches, acids and chlorines are very harmful to stainless steel. Corrosion and pitting may result from accidental or deliberate application.

If any of these liquids should come into contact with your cabinet during general cleaning, wipe down the affected area immediately with mild soapy water and rub dry.

Never use wire wool or scouring powders on stainless steel or aluminium surfaces.

Stubborn staining of steel surfaces can be removed with non-abrasive cream cleaner or, in extreme cases, gently rubbing with 'Scotchbrite' in the direction of the grain.

**IMPORTANT:****CLEANING INSTRUCTIONS**

Cared for correctly, stainless steel has the ability to resist corrosion and pitting for many years.

We recommend daily cleaning with:

a. a spray cleaner of bactericide approved for stainless steel surfaces.

b. hot soapy water followed by wiping down with lint free towelling.

Always clean with the grain of the metal.

These methods are also suitable for aluminium surfaces.

NB. Do not use ammonia-based cleaners on aluminium.

# Programmierung

## 9 Cleaning/Maintenance

### Internal Surfaces

Remove all contents and fittings at least once a month for thorough cleaning of shelves, floor and walls, using a mild disinfectant. Dry all surfaces and allow cabinet to reach storage temperature before reloading. Check guards are secure.

NB. All foodstuffs must be stored in back up store during the cleaning period. Any spillages must be wiped clean immediately.

### Drain lines and internal drip trays (when fitted):

Check monthly and remove any obstructions, flush out with warm water and wipe dry.

### Condenser (sited in unit compartment):

Check monthly and keep dust free with stiff (not wire) brush. NB. Switch off power before doing this.

### Door gaskets:

Clean monthly and replace if not sealing correctly. This is a good time to check operation of mullion heaters (cabinets below 0°C). Door surround should be warm and ice free.

**Castors:** Check monthly to ensure secure fixing.

## 10 Hazards

Hot pipes and fans in the unit compartment constitute a hazard. Keep guarded at all times.  
Do not touch interior with warm damp hands - skin can 'freeze' to metal.  
Safeguard children when discarding an old cabinet by breaking off door latches, locks and hinges.  
Protect the ozone: refrigerant gases should be reclaimed for safe disposal at time of major service work or scrapping of old cabinet.

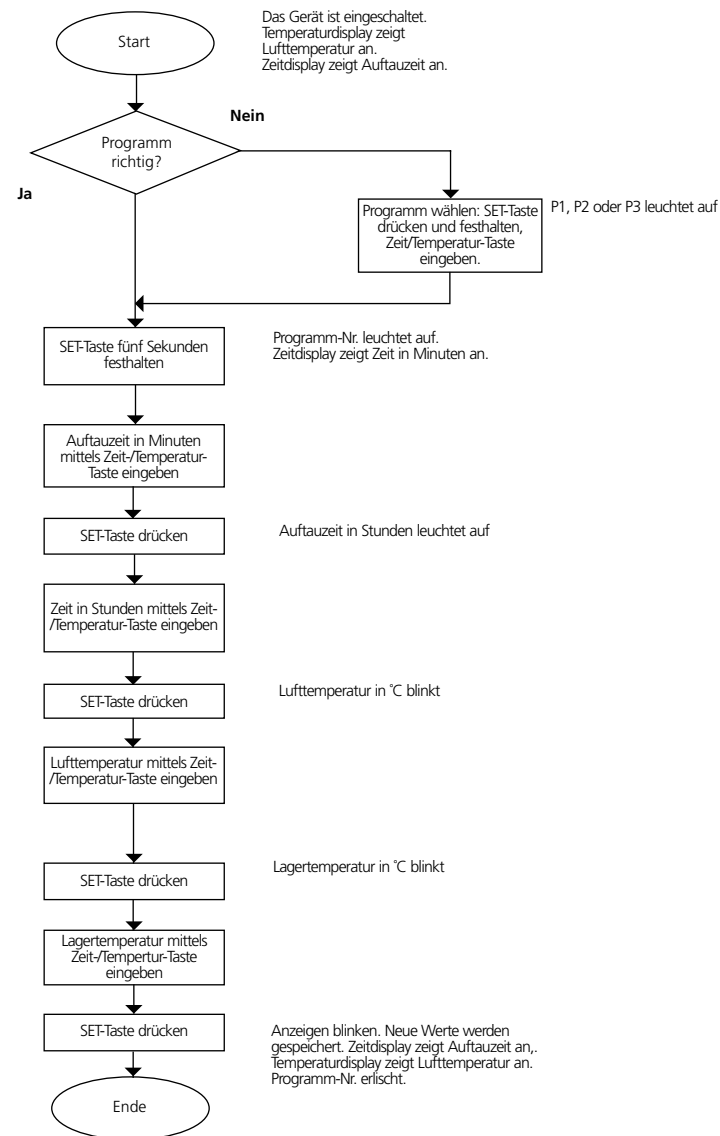
## 11 Operational Failure

Before calling in a service engineer check:

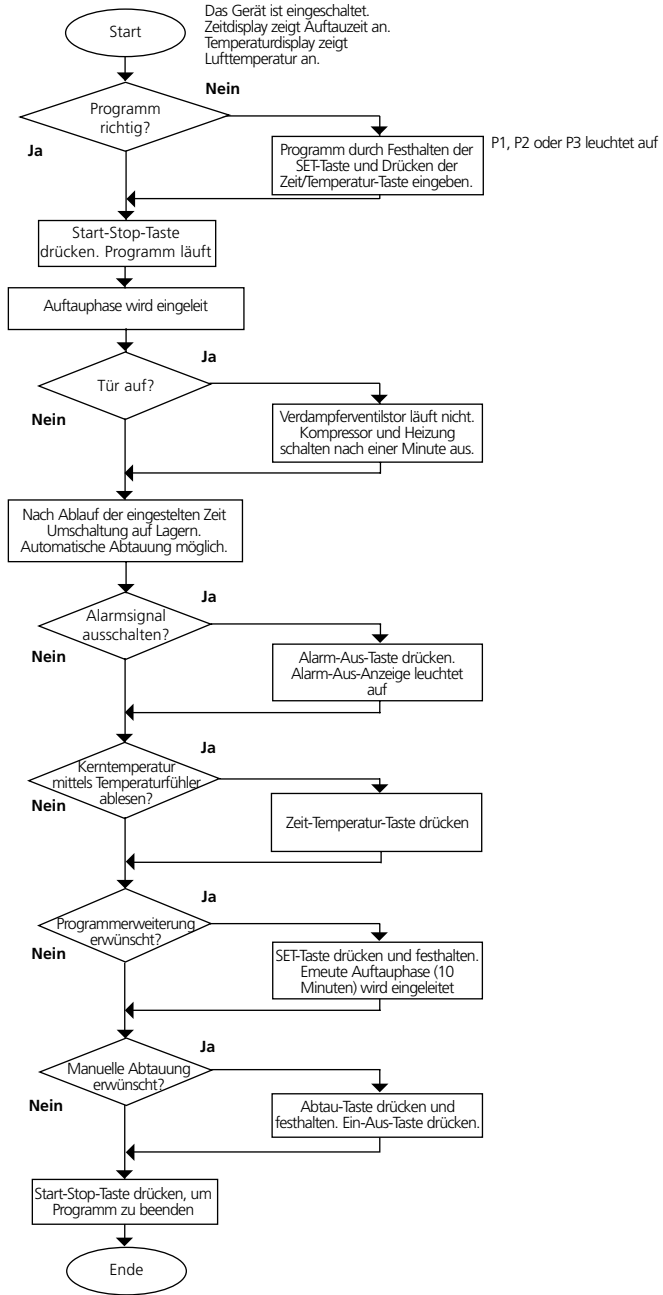
- Power failure ( power may be off at source).
- Plug may be loose or pins bent, preventing contact.
- Blown fuses
- Low voltage in line

When requesting a service call quote serial no. (E-) and model no. from silver label fitted to the inside liner wall.

NB. Where the mains lead is not supplied complete with mains plug, a means of all pole disconnection must be included in the mains supply cord.



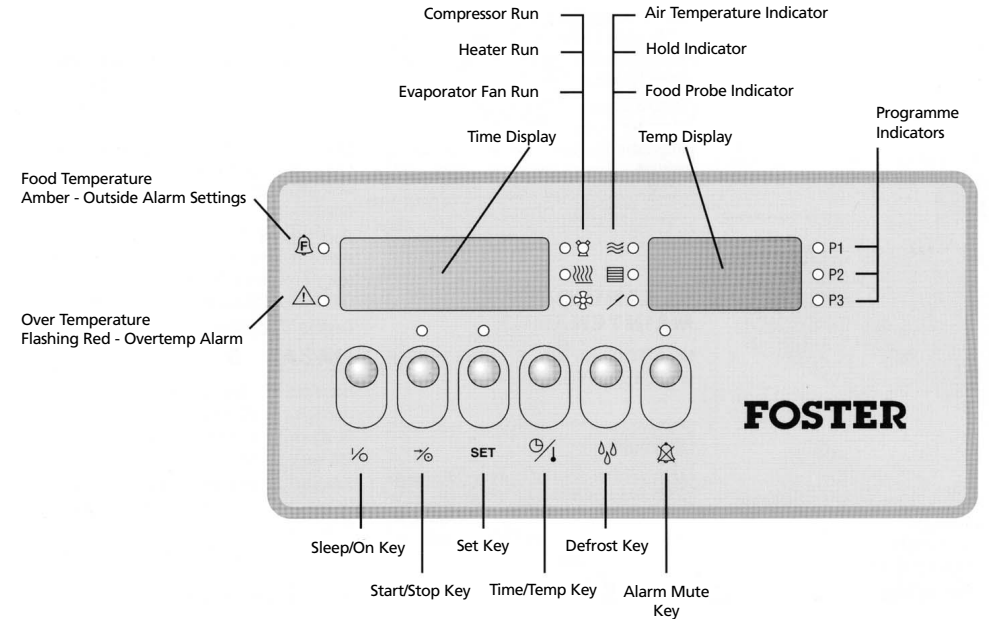
# Betriebsablauf



# user operation guidelines

## 12 Fascia Indicators and Keys

The Rapid Thaw Controller maintains and displays a cabinet air temperature for a time period necessary to cause rapid thawing of the stored product. The Controller also carries out automatic defrosting and performs various alarm functions.



## 12 12.1 Indicators

- Temp Display** - Normally indicates Air Temperature
- Time Display** - Normally indicates remaining Thaw Time
- Food Temperature Indicator** - Illuminated amber if the temperature of the stored product falls outside preset alarm limits. Extinguished when the stored product temperature falls back within alarm limits. The Controller calculates the temperature of the stored product during the Hold Phase through monitoring internal air temperature.
- Overtemperature Indicator** - Flashing red in the event of the internal temperature exceeding the preset
- Overtemperature Alarm Setting** - The Controller Alarm output will also go high.
- Compressor Run Indicator** - Illuminated green while the compressor is running. Compressor will cycle on and off to maintain the desired internal air temperature. Compressor will stop if the door is left open for longer than one minute.
- Heater Run Indicator** - Illuminated green while the heater is on. Heater will cycle on and off to maintain the desired internal air temperature. Heater will go off if the door is left open for longer than one minute.
- Evaporator Fan Run Indicator** - Illuminated green while the evaporator fans are running. Evaporator fans will stop if the door is opened.
- Food Probe Indicator** - Illuminated green when the Food Probe Temperature is displayed by pressing the key.
- Air Temperature Indicator** - Illuminated green while the Air Temperature is displayed during the Thaw phase.
- Hold Indicator** - Illuminated green during the Hold phase.
- Run Indicator** - Indicator above key, illuminated green when a programme is initiated.
- Programming Indicator** - Indicator above the 'SET' key, illuminated green during Controller programming.
- Hold Alarm Indicator** - Indicator above the key, illuminated green after the Hold Alarm is muted.

12 12.2 Fascia Keys



**Sleep/On Key**  
Switches the Controller between 'sleep' and 'on' states.



**Start/Stop Key**  
Initiates or terminates a selected thaw programme.



**Set Key**  
Used to enter programming sequence and acknowledge programme settings.



**Time/Temp Key**  
Used to alter time or temperature values during programming sequence. Used to view temperature of the Food Probe after thawing.

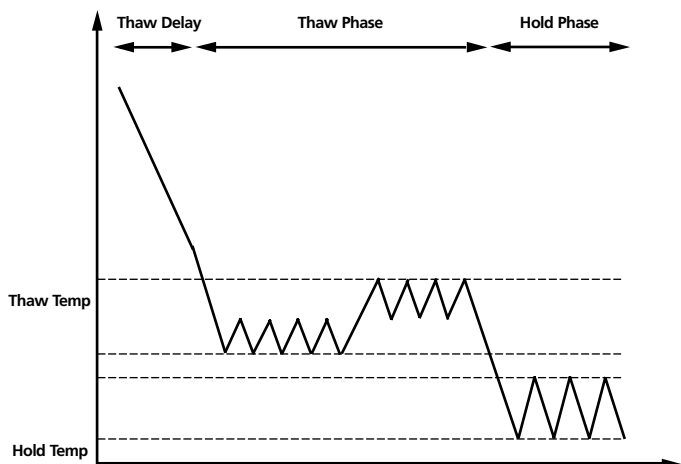


**Defrost Key**  
Holding down this key and press key during the Hold Phase to manually initiate a defrost.



**Alarm Mute Key**  
Used to mute the audible Hold Alarm permanently or the Food Temperature Alarm for a period of ten minutes.

13 Thaw Controller Operation



When a preset programme is initiated, for a short period of time only the fans will run to allow the air temperature inside the cabinet to stabilise. The Controller will then enter the Thaw Phase and produce heating or cooling of the air inside the cabinet necessary to quickly and safely thaw the stored product. The Thaw Phase will continue until the preset Thaw time has elapsed. Upon completion of the Thaw Phase the Controller will enter the Hold Phase and the air temperature within the cabinet will fall and hold the product at the desired storage temperature.

13.1 Abtauung

Die Steuerung sorgt dafür, dass das Gerät während der Lagerphase alle sechs Stunden automatisch abgetaut wird. Die Abtauung dauert ca. 15 Minuten. Im Temperaturdisplay erscheint „dEF“. Nach dem Ende der Abtauung schaltet der Schrank in die „Erhol“-Phase um. Das Kältesystem wird wieder eingeschaltet und im Temperaturdisplay erscheint „rEC“. Nach ca. 5 Minuten erscheint die Lufttemperatur wieder im Temperaturdisplay. Die Abtauung kann auch während der Lagerphase durch Festhalten der Abtautaste und gleichzeitiges Drücken der Start/Stop-Taste eingeleitet werden (s. Schema Programmablauf).

13.2 Alarmfunktionen

Der Alarm kann während der Lagerphase durch Drücken der Alarm-Aus-Taste ausgeschaltet werden. Das Alarmsignal „Temperatur zu hoch“ kann nur durch Neuprogrammieren oder durch Beseitigung des Fehlers, der das Alarmsignal ausgelöst hat, beseitigt werden.

**Alarm-Aus-Taste**

Nach Ablauf des Programmes ertönt das Alarmsignal, um das Ende des Programmes anzukündigen. Nach 2 Minuten schaltet dieses Signal automatisch aus. Auf Wunsch kann das Alarmsignal durch Drücken der Alarm-Aus-Taste ausgeschaltet werden.

**Lebensmitteltemperatur-Alarm**

Die Steuerung errechnet die Temperatur des gelagerten Produktes während der Lagerphase anhand der überwachten Lufttemperatur. Sollte die errechnete Produkttemperatur außerhalb der festgesetzten Grenzen liegen, ertönt das Alarmsignal und die entsprechende Warnlampe leuchtet gelb auf. Gelangt die Temperatur wieder innerhalb der Grenzwerte, erlöschen Signal und Lampe. Das Lebensmitteltemperatur-Alarmsignal kann durch Drücken der Alarm-Aus-Taste für 10 Minuten ausgeschaltet werden, jedoch wenn die Produkttemperatur nach diesen 10 Minuten immer noch außerhalb der Grenzwerte liegt, ertönt das Alarmsignal wieder.

**Übertemperatur-Alarm**

Wenn die Lufttemperatur im Gerät +80°C übersteigt, wie z.B. bei einer defekten Heizung, blinkt die Übertemperaturanzeige und das Alarmsignal ertönt. Gleichzeitig werden alle anderen Steuerungsfunktionen (Kälteaggregat, Verdampferlüfter, u.s.w.) gesperrt. Das Alarmsignal bleibt aktiv, bis der alarmauslösende Grund beseitigt ist, d.h. bis die Lufttemperatur wieder unter +80°C fällt oder das Gerät ausgeschaltet wird.

13.3 Zusätzliche Funktionen

**Programmerweiterung**

Während der sich an eine Auftauphase anschließenden Lagerphase kann eine weitere 10 Minuten lange Auftauphase eingeschoben werden. Diese Erweiterung wird durch Halten der SET-Taste und gleichzeitigen Betätigen der Zeit/Temperatur-Taste eingeleitet.

13.4 Programmieren

Nach dem Einschalten des Gerätes erscheint „—“ in Display. Durch Betätigung der Bereitschaftstaste werden die eingegebene Zeit im Zeitdisplay und die Lufttemperatur im Temperaturdisplay angezeigt. Siehe auch Programmieranleitung.

**Wichtig: Der Kerntemperaturfühler wird nur zur Kontrolle der Kerntemperatur von aufgetauten Lebensmitteln verwendet. Er ist zum Einstecken in Tiefkühlkost nicht geeignet.**

12 12.2 Tasten



**Bereitschaftstaste:**  
schaltet das Gerät ein und aus.



**Start-Stop-Taste:**  
beginnt oder beendet ein Programm.



**SET-Taste:**  
für die Eingabe von Programmdateien.



**Zeit-Temperatur-Taste:**  
für die Eingabe von Temperatur- oder Zeitdaten beim Programmieren. Ermöglicht das Ablesen der Temperatur mittels des Kerntemperaturfühlers nach dem Auftauen der Ware.

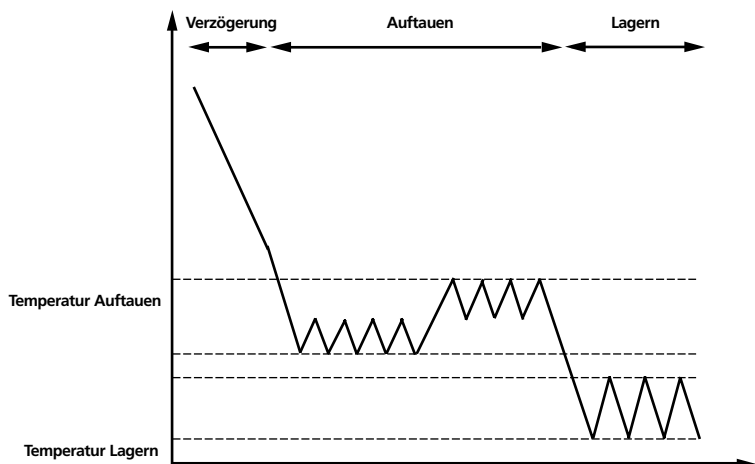


**Abtautaste:**  
Durch Drücken und Festhalten dieser Taste zusammen mit der Start/Stop-Taste wird eine Abtaung manuell eingeleitet.



**Alarm-Aus-Taste:**  
schaltet manuell das akustische Alarmsignal nach Programmablauf aus oder schaltet das Alarmsignal während der Lagerphase für einen Zeitraum von 10 Minuten aus.

13 Betrieb



Nach dem Einschalten laufen zunächst nur die Verdampferventilatoren, bis die Lufttemperatur im Schrank sich stabilisiert hat (Verzögerungsphase). Die Steuerung leitet dann die Auftauphase ein, in der das Kältesystem und die Heizung eingeschaltet werden, um die Ware sicher und vollständig aufzutauen. Nach Ablauf der eingestellten Auftauzeit schaltet das Gerät in die Lagerphase um. Die Lufttemperatur sinkt auf die eingestellte Lagertemperatur.

13.1 Defrosting

The Controller will perform automatic defrosting every six hours during the Hold Phase. Defrosting of the evaporator coil will occur for a period of fifteen minutes. During this period 'def' will be shown in the Temp Display. Following this period the refrigeration cycle will recommence and 'rec' (recovery) will be shown in the Temp Display for a period of five minutes. The Temp Display will now revert to showing air temperature.

Defrosting may be manually initiated during the Hold Phase by holding down the key

and pressing the key.

See Operation Flowchart.

13.2 Alarm Functions

The Food Temperature and Hold alarms may be cancelled by operation of the fascia panel Alarm Mute Key. The internal Overtemperature Alarm can only be cancelled by resetting the Controller or removing the cause of the alarm.

**Hold Alarm**

The Controller alarm output will sound on entry to the Hold Phase to indicate completion of the Thaw Phase. The Hold Alarm will sound for a period of two minutes. Alternatively, the Hold Alarm may be muted by operation of the key.

**Food Temperature**

The Controller calculates the temperature of the stored product during the Hold Phase through monitoring internal air temperature. Should the calculated stored product temperature fall outside the preset alarm limits, the Food Temperature LED will illuminate amber and the alarm will sound. Should the stored product temperature fall back within limits, the Food Temperature LED will extinguish and the alarm will cease. The Food Temperature Alarm may be temporarily cancelled by operation of the key. This will mute the alarm for a period of ten minutes.

If after the ten minute period, the calculated food temperature is still outside the preset alarm limits, the alarm will sound again.

**Internal Overtemperature Alarm**

Should the internal air temperature of the cabinet rise above +80°C, possibly due to a heater malfunction, the Overtemperature Alarm LED will flash red and the alarm output will sound. Also at this point, all other outputs will fall low (compressor, evaporator fans and heaters). The Controller will remain in this state until the cause of the alarm is removed ie. until the cabinet internal temperature falls below +80°C or power is disconnected from the Controller.

13.3 Additional Features

**Cooling Programme Extension**

During the Hold Phase, the Controller can be caused to re-enter the Thaw Phase for a further ten minutes. Programme Extension can be initiated by holding down the 'SET' key and pressing the key.

13.4 Programme Setting

Power must be applied to the Controller and the rocker switch on the rear of the Controller should be in the 'on' position.

Seven bars '— — —' will be shown on the displays while the Controller is in the sleep state. Pressing the 'VO' key will cause the Controller to switch 'on'. Programme Time will be shown in the Time Display and Air Temperature will be shown in the Temp Display.

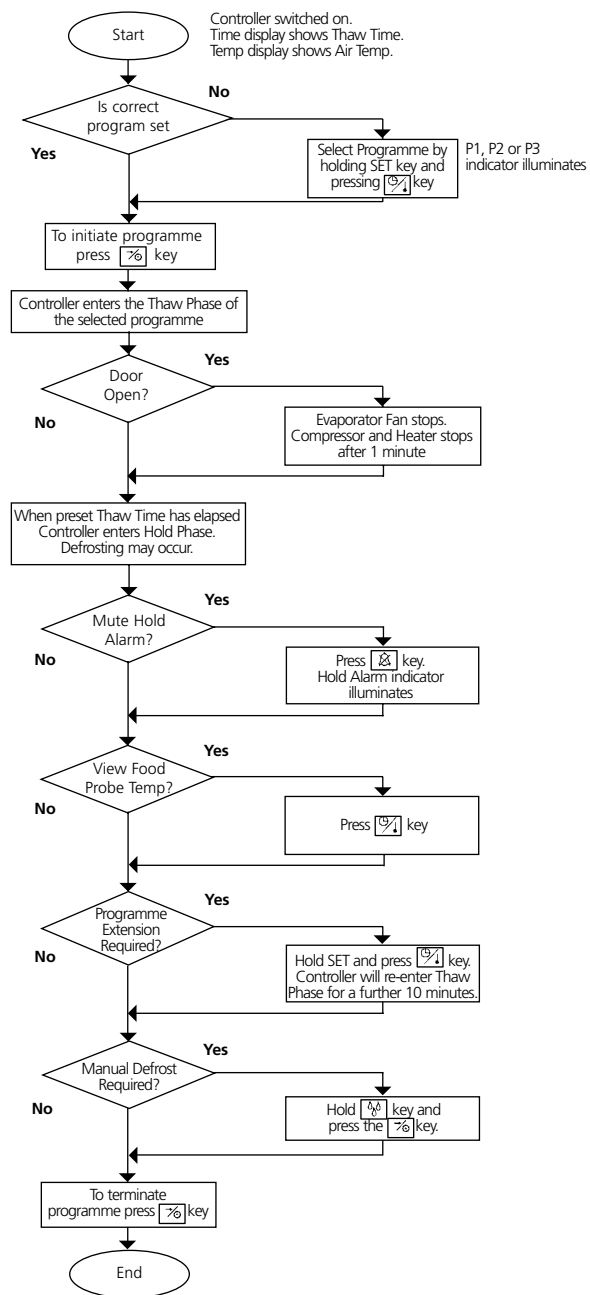
See Programme Setting Flowchart.

**Important**

**The Food Safe probe is only to be used to check the food core temperature at the end of the thaw cycle. It should not be used in frozen food.**



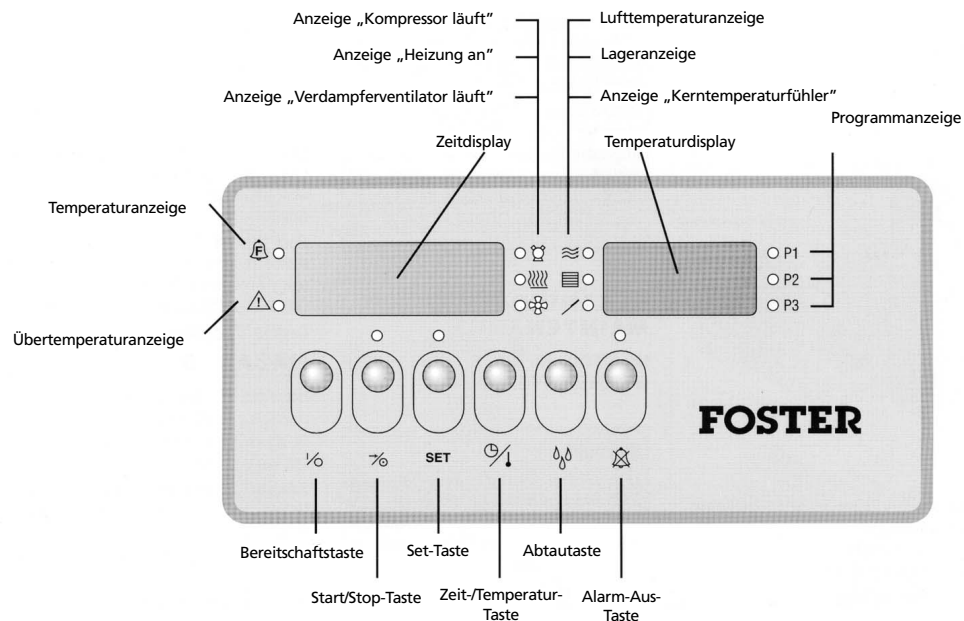
# Operation Flowchart



# Bedienungsanleitung

## 12 Anzeigen und Tasten

Der elektronische Steuerung regelt die Zufuhr von Wärme in das Produkt, damit Tiefkühlkost in der eingegebenen Zeit sicher und vollständig aufgetaut wird. Die Steuerung beinhaltet verschiedene Alarmfunktionen und zeigt Temperatur, Zeit und automatische Abtaugung an.



## 12 12.1 Anzeigen

**Temperaturdisplay:** zeigt die Lufttemperatur an

**Zeitdisplay:** zeigt die programmierte Restzeit an

**Temperaturanzeige:** leuchtet gelb, wenn die eingestellte Lagertemperatur nicht eingehalten wird. Erlöscht, wenn die eingestellte Temperatur wieder erreicht wird. Die Steuerung liest regelmäßig die Lufttemperatur während der Lagerphase ab und kalkuliert die Kerntemperatur der gelagerten Ware.

**Übertemperaturanzeige:** blinkt rot, wenn die eingestellte Alarmtemperatur überschritten wird. Alarmsignal ertönt.

**Anzeige „Kompressor läuft“:** leuchtet grün, wenn der Kompressor läuft. Der Kompressor schaltet regelmäßig ein und aus, damit die eingestellte Temperatur eingehalten wird. Der Kompressor schaltet automatisch aus, wenn die Tür länger als eine Minute offen steht.

**Anzeige „Heizung an“:** leuchtet grün, wenn die Heizung an ist. Die Heizung schaltet regelmäßig ein und aus, um die eingestellte Lufttemperatur während der Auftauphase einzuhalten.

**Anzeige „Verdampferventilator läuft“:** leuchtet grün, wenn der Verdampferventilator läuft. Der Verdampferventilator wird ausgeschaltet, wenn die Tür geöffnet wird.

**Anzeige „Kerntemperaturfühler“:** leuchtet grün, wenn die Kerntemperatur mittels des Kerntemperaturfühlers und durch Drücken der Zeit-Temperatur-Taste angezeigt wird.

**Lufttemperaturanzeige:** leuchtet grün während der Lagerphase.

**Start-Stop-Anzeige:** leuchtet grün oberhalb der Start/Stop-Taste, wenn ein Programm läuft.

**Lageranzeige:** leuchtet grün während der Lagerphase.

**Programmanzeige:** leuchtet grün oberhalb der SET-Taste, wenn ein Programm eingegeben wird.

**Alarm-Aus-Anzeige:** leuchtet grün oberhalb der Alarm-Aus-Taste, wenn der Alarm während der Lagerphase ausgeschaltet wird.



9 **Reinigung und Wartung**

**Reinigung der Innenflächen**

Leeren Sie den Schrank mindestens einmal im Monat und entfernen Sie das Zubehör. Reinigen Sie die Roste, Stelleisten und Auflageschienen. Reinigen Sie die Innenverkleidung wie oben beschrieben und trocknen Sie sie gründlich. Lassen Sie den Schrank vor dem Beschicken auf Betriebstemperatur kommen.

Für die Zeit der Reinigung müssen alle Lebensmittel in einen anderen Kühl- oder Tiefkühlschrank gelagert werden. Verschüttetes sofort entfernen.

**Abflüsse, Verdunsterschalen:**

Überprüfen Sie den Abfluss und die Verdunsterschale einmal im Monat, spülen Sie sie mit warmem Wasser durch.

**Verflüssiger:**

(befindet sich im Maschinenfach): Schalten Sie das Gerät einmal im Monat aus und reinigen Sie den Verflüssiger mit einem Staubsauger oder einem Handfeger (keine Drahtbürste!). Ein verstaubter Verflüssiger erhöht den Stromverbrauch und kann zu Ausfällen führen.

**Türdichtung:**

Reinigen Sie die Türdichtung wöchentlich mit einer Seifenlauge. Wenn die Dichtung beschädigt ist, muss sie ausgetauscht werden.

**Rollen:** überprüfen Sie regelmäßig die Funktion der Bremsen.

10 **Unfallverhütung**

Berühren Sie nie Rohrleitungen und Ventilatoren, wenn der Schrank in Betrieb ist. Schutzgitter müssen immer richtig befestigt bleiben. Berühren Sie nie die Innenwände mit nassen Händen - die Haut könnte festfrieren. Entfernen Sie Schloss und Scharniere vor dem Entsorgen von alten Kühlschränken, damit sich keine spielenden Kinder einschliessen. Alle Altgeräte müssen fachgerecht entsorgt werden.

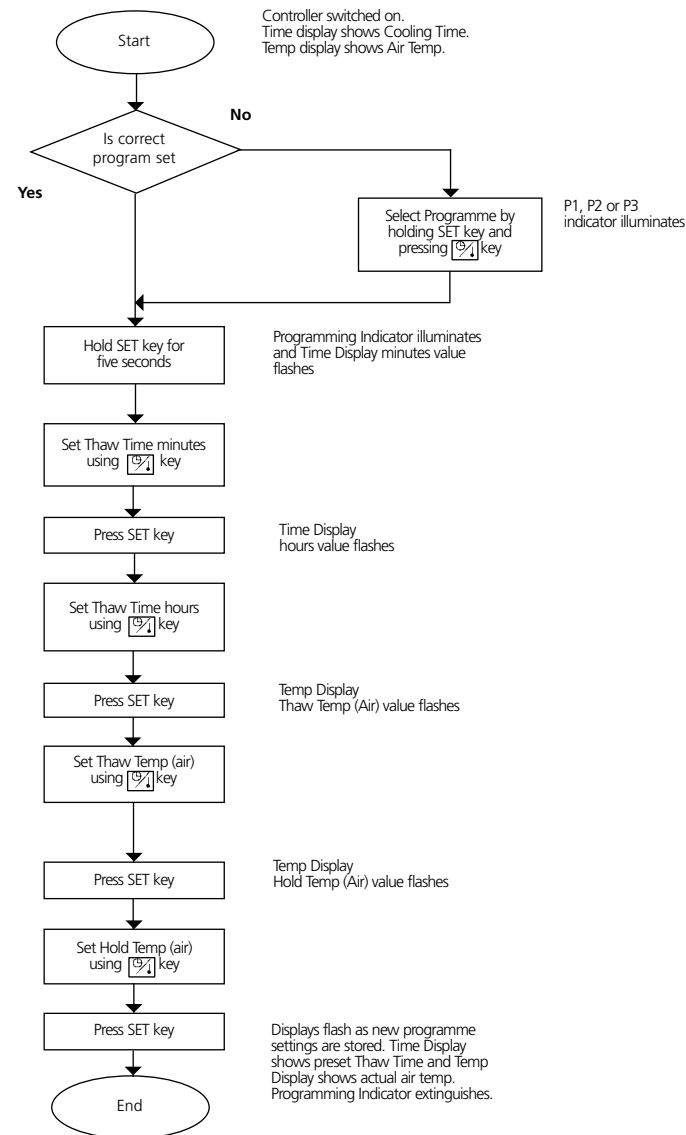
11 **Erste Fehlersuche**

Kontrollieren Sie folgende Punkte, bevor Sie den Service anrufen:

- Stromausfall
- Stecker nicht richtig eingesteckt
- Sicherung rausgeflogen
- Spannung nicht in Ordnung

Wenn ein Serviceeinsatz notwendig ist, bitte Modell- und Serien-Nummer angeben.

# Programme Setting Flowchart



# Positionierung/Auspacken

## 1 Positionierung

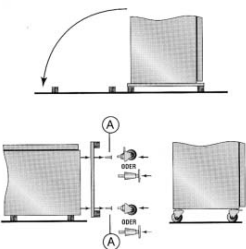
**Wichtig:** Stellen Sie einen Deckenabstand von 150 mm sowie eine ausreichende Belüftung über dem Schrank sicher, um die einwandfreie Funktion des Gerätes zu gewährleisten. Stellen Sie das Gerät nicht neben einer Wärmequelle auf.

### Auspacken

Der Schrank ist auf einer Palette montiert und in einer Schrumpffolie verpackt. Die Schlüssel finden Sie in einer Folientasche im Schrank oder an der Rückwand des Gerätes. Entfernen Sie die Schrumpffolie vorsichtig, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden. Entfernen Sie die Schutzfolie vom Schrankgehäuse.

### Entfernen der Palette

Nehmen Sie das Zubehör aus dem Schrank. Legen Sie den Schrank vorsichtig auf den Rücken, am besten auf Holzklötze. Lösen Sie die Befestigungsbolzen A. Schrauben Sie die Füße oder Rollen in die dafür vorgesehenen Löcher. Montieren Sie die Befestigungsschienen für die Auffangschale.

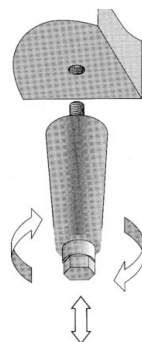


## 2 Füße/Rollen

Diese befinden sich als Zubehör im Schrank.

### Rollen

Auf Wunsch wird das Gerät mit 75 mm hohen Rollen geliefert. Die vorderen Rollen sind feststellbar. Achten Sie darauf, dass die Rollen fest angezogen sind. Überprüfen Sie, ob der Schrank im Waage steht, ansonsten ist es möglich, dass die Tür nicht richtig schließt. Gegebenenfalls legen Sie Unterlegscheiben (A) zwischen Rollen und Schrankboden ein.



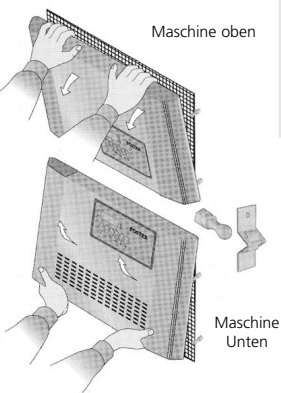
### Füße

Hier lassen sich Unebenheiten durch die Stellfüße ausgleichen (Justiermöglichkeit zwischen 150 und 175 mm).

## 3 Maschinenraumbende

### Entfernen

Die Maschinenraumbende ist mit Clipsen befestigt. Um sie zu lösen, ziehen Sie nur nach vorne. Die Zeichnungen zeigen die Federclipsen im Detail sowie ihre Position.

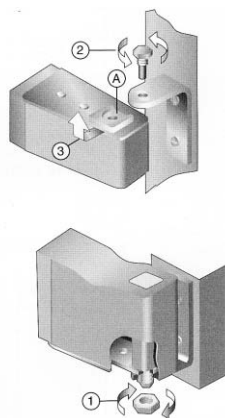


## 4 Türen

### Ausbau

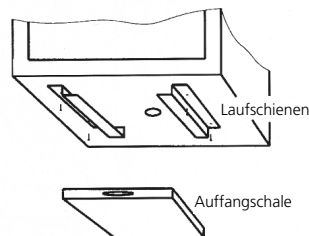
Wenn zum Eintransport des Gerätes nicht genügend Platz zur Verfügung steht, ist es möglich, die Türen auszubauen.

- Entfernen Sie die Maschinenraumbende.
- Entfernen Sie die Mutter vom unteren Scharnierhalter (1).
- Entfernen Sie die Bolzen vom oberen Scharnierhalter (2).
- Nun kann die Tür entfernt werden. Dazu ziehen Sie die Tür oben leicht nach vorne (A) und heben Sie sie dann aus dem unteren Scharnierhalter (3).



## 5 Auffangschale

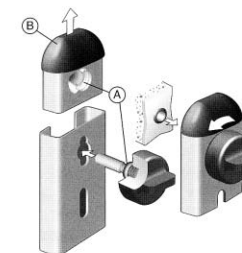
Schieben Sie die Auffangschale in die dafür vorgesehenen Schienen unter dem Schrank.



## 6 Roste

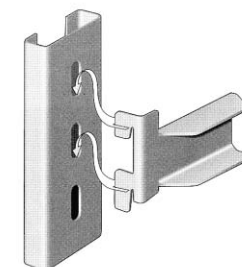
### Herausnehmbare Stelleisten

Um die Stelleiste abnehmen zu können, lösen Sie die obere und untere Befestigungsschraube. Dann lässt sich die Stelleiste nach innen herausnehmen (A). Die Endkappen können zur Reinigung ebenfalls entfernt werden (B). Vor der Installation der Stelleisten sollte die Innenverkleidung gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass die Befestigungsbolzen fest angezogen sind.



### Kippsichere Auflageschienen

Befestigen Sie die Auflageschienen wie abgebildet. Achten Sie darauf, daß die Schienen waagrecht und parallel montiert werden.



## 7 Einschalten

Wenn der Schrank während der Montage der Füße/Rollen gelegen hat, muss nach dem Aufrichten mindestens eine Stunde gewartet werden, bis das Gerät in Betrieb genommen wird.

### Warnung

**Elektrizitätsbetriebsrichtlinie**  
**Elektroanschluss und Probelauf dürfen nur von einem Fachmann vorgenommen werden. Das Gerät enthält empfindliche elektronische Bauteile, die durch unsachgemäße Arbeiten an der elektrischen Anlage beschädigt werden können. FOSTER übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Anschluss oder Probelauf hervorgerufen werden.**

## 8 Reinigung und Wartung

Reinigen Sie den Schrank, bevor Sie ihn beschicken (Gerät vorher ausschalten).

### WARNUNG!

Hochalkalische Reinigungsmittel oder solche, die Bleichmittel oder Säuren enthalten, sind ebenso wie chlorhaltige nicht zur Reinigung von Edelstahloberflächen geeignet. Diese Reinigungsmittel greifen die Edelstahloberflächen an. Sollte ein Schrank aus Versehen mit solchen Reinigungsmitteln in Kontakt gekommen sein, reinigen Sie die Stelle sofort mit einer milden Seifenlauge und reiben Sie die Stelle trocken. Benutzen Sie niemals Scheuerpulver oder Stahlwolle. Grobe Verunreinigungen können mit einer feinen Politur oder einem „Scotchbrite“ in Schlifrichtung entfernt werden.

### WICHTIG: REINIGUNGSSHINWEISE

Damit der Schrank sein ansprechendes Äußeres behält, empfehlen wir eine tägliche Reinigung mit:  
**a. einem Sprühreiniger, speziell für Edelstahloberflächen.**  
**b. heißer Seifenlauge und einem nicht kratzenden Lappen.**  
 Reinigen Sie immer in Schlifrichtung des Bleches.