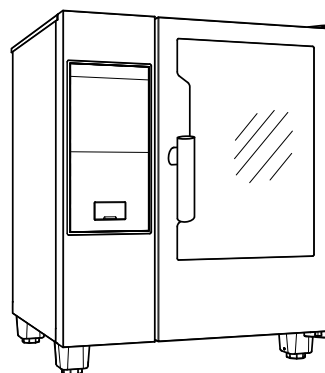


Elektrisk ovn og gasovn

Kombi DIGITAL



DA Brugervejledning



Indledning



Håndbogen i installation, brug og vedligeholdelse (herefter kaldet håndbogen) giver brugeren nyttige oplysninger om korrekt arbejde med og sikkerhed for maskinen (eller "apparatet").

Det følgende skal ikke opfattes som en lang og forpligtende liste af advarsler, men snarere som en række anvisninger beregnet på i alle henseender at forbedre maskinens ydelser og især på at undgå, at der sker skader på personer, dyr eller ting, der stammer fra ukorrekt anvendelse og adfærd.

Det er meget vigtigt, at alle personer tilknyttet transport, installation, igangsættelse, vedligeholdelse, reparation og bortskaffelse af maskinen nøje læser denne håndbog, før de skrider til de forskellige operationer, med det formål at forhindre fejlagtige og uhenigtsmæssige manøvrer, der kunne forringe maskinens tilstand eller medføre fare for menneskers helbred. Det anbefales jævnligt at give oplysninger til brugeren om gældende bestemmelser for sikkerhed. Det er ligeledes vigtigt at oplære og opdatere personale med tilladelse til at anvende maskinen om dens brug og vedligeholdelse.

Det er ligeså vigtigt, at håndbogen altid er til rådighed for operatøren, og at den opbevares omhyggeligt på maskinens driftssted, så den er let at få fat i og konsultere i tvivlstilfælde, eller under alle omstændigheder hver gang der opstår et behov.

Hvis man efter læsningen stadig har tvivl eller er usikker på brugen af maskinen, skal man uden tøven kontakte producenten eller en autoriseret forhandler, der vil stå til rådighed for at sikre hurtig og korrekt assistance til sikring af bedre funktion og maksimal sikkerhed for maskinen. Til sidst minder vi om, at man under alle faser i brugen af maskinen altid skal overholde gældende bestemmelser for sikkerhed, hygiejne på arbejdspladsen og miljøbeskyttelse. Det er brugerens pligt at sørge for, at maskinen kun aktiveres og bruges under optimale sikkerhedsforhold både for personer, dyr og ting.



VIGTIGT

- Producenten frasiger sig ethvert ansvar for skader, der opstår som følge af udførelse af indgreb på apparatet i modstrid med denne håndbogs anvisninger.
- Producenten forbeholder sig retten til at ændre på apparaterne præsenteret i denne håndbog uden yderligere varsel.
- Hel eller delvis gengivelse af håndbogen er forbudt.
- Denne håndbog fås i digitalt format ved at:
 - Kontakte forhandleren eller kundeservice.
 - For at downloade den nyeste, opdaterede udgave på websiden:
- Håndbogen skal altid opbevares på et lettilgængeligt sted i nærheden af maskinen. Operatører og maskinens vedligeholdelsespersonale skal let kunne anvende håndbogen til enhver tid.

Indholdsfortegnelse

A	ADVARSEL OG SIKKERHEDSOPLYSNINGER	4
A.1	Generelle oplysninger	4
A.2	Personlige værnemidler	5
A.3	Generelle sikkerhedsregler	5
A.4	Generelle sikkerhedsregler	6
A.5	Sikkerhedsmærkater til placering i maskinens nærhed:	8
A.6	Forventelig ukorrekt brug	8
A.7	Rengøring og vedligeholdelse af maskinen	9
A.8	Garantibetingelser og undtagelser	10
B	GENERELT	10
B.1	Indledning	10
B.2	Yderligere anvisninger	11
B.3	Anvendelse og begrænsninger	11
B.4	Afprøvning og inspektion	11
B.5	Copyright	11
B.6	Opbevaring af håndbogen	11
B.7	Modtagere af håndbogen	11
B.8	Definitioner	11
B.9	Ansvar	11
C	ALMINDELIG BRUG AF MASKINEN	12
C.1	Egenskaber hos personalet uddannet i almindelig brug af maskinen	12
C.2	Egenskaber hos personalet autoriseret til at foretage indgreb på maskinen	12
C.3	Operatør til almindelig brug	12
D	BESKRIVELSE AF PRODUKTET	12
D.1	Brug – Indledning	12
D.2	Oversigt over apparatet	13
D.3	Åbning og lukning af ovndøren	13
D.4	Betjeningspanel	14
E	DRIFT	14
E.1	Tænd ovnen	14
E.2	Beskrivelse af displays og betjening	14
E.3	Indstilling af tilberedningscyklus	16
E.4	Programmer	18
E.5	Kontrollamper	19
E.6	Specialfunktioner	19
E.7	Rengøringscyklus	19
E.7.1	Afkalkning af kedlen (dESC)	21
F	OVNENS PASNING	21
F.1	Anvisninger på rengøring	21
F.2	Rengøring af apparatet	22
F.3	Særlig rengøring	24
F.3.1	Stilstandsperioder	25
F.4	Udskiftning af slidte eller beskadigede komponenter	25
F.5	Reparationer og ekstraordinær vedligeholdelse	25
F.6	Vedligeholdelsesintervaller	25
F.7	Kontakter til vedligeholdelse (kun for Australien)	26
G	FEJLFINDING	26
G.1	Fejltabel	26
H	YDERLIGERE OPLYSNINGER	32
H.1	Ergonomiske egenskaber	32
H.1.1	Certificering	32
H.1.2	Generelle anbefalinger	32
I	SKROTNING AF MASKINEN	34
I.1	Opbevaring af affald	34
I.2	Overordnede retningslinjer for afmontering af apparatet	34

A ADVARSEL OG SIKKERHEDSOPLYSNINGER

A.1 Generelle oplysninger

For at muliggøre en sikker brug af maskinen og en korrekt forståelse af håndbogen er det nødvendigt at have et godt kendskab til de forskellige termer og typografiske konventioner, der anvendes i dokumentationen. Til mærkning og for at give mulighed for at genkende de forskellige faretyper er der i håndbogen anvendt følgende symboler:



ADVARSEL

Fare for helbred og sikkerhed for det tilknyttede personale.



ADVARSEL

Fare for elektrisk stød - farlig spænding.



FORSIGTIG

Fare for skader på maskinen eller det behandlede produkt.



VIGTIGT

Vigtige anvisninger eller oplysninger om produktet.



Læs brugervejledningen, inden apparatet tages i brug.



Oplysninger og forklaringer

- Ukorrekt installation, servicering, vedligeholdelse, rengøring eller ændringer på enheden kan medføre beskadigelse, personskader eller død.
- Dette apparat er beregnet til fælles brug i erhvervssammenhænge så som i køkkener på restauranter, kantiner, hospitaler eller i virksomheder som bagerier, slagtere og lignende, men ikke til kontinuerlig massefremstilling af mad. Al anden brug anses for ukorrekt.
- Kun specialuddannet personale må udføre indgreb på maskinen.
- Apparatet må ikke bruges af børn og voksne, som er fysisk, sensorisk eller mentalt funktionshæmmede, eller som mangler den nødvendige erfaring og viden om brugen af apparatet.
- Der må ikke opbevares eksplosive stoffer som for eksempel trykbeholdere med brændbart drivmiddel i eller i nærheden af dette apparat.
- "CE"-mærkningen på maskinen må aldrig fjernes, pilles ved eller gøres ulæselig.
- Se specifikationerne på maskinens typeplade, og se "CE"-mærkningen i forbindelse med kontakt med producenten (f.eks. ved bestilling af reservedele osv.).
- I forbindelse med skrotning af maskinen skal "CE"-mærkningen destrueres.

A.2 Personlige værnemidler

I det følgende vises en tabel over de personlige værnemidler (PPE), der skal anvendes i de forskellige maskinfaser.

Fase	Sikkerheds- beklædning 	Sikkerheds- fodtøj 	Handsker 	Briller 	Beskyttel- seshjelm 
Transport	—	●	○	—	○
Flytning	—	●	○	—	—
Udpakning	—	●	○	—	—
Montering	—	●	● ¹	—	—
Almindelig brug	●	●	● ²	—	—
Justeringer	○	●	—	—	—
Regelmæs- sig rengøring	○	●	● ¹⁻³	○	—
Ekstraordi- nær rengøring	○	●	● ¹⁻³	○	—
Vedligehol- delse	○	●	○	—	—
Afmontering	○	●	○	○	—
Skrotning	○	●	○	○	—
Oversigt:					
●	PPE SKAL ANVENDES				
○	PPE TIL RÅDIGHED, SKAL ANVENDES EFTER BEHOV				
—	PPE IKKE PÅKRÆVET				

1. Handskerne skal være skærefaste til brug ved disse operationer. Vi minder om, at manglende anvendelse af de personlige værnemidler for operatører, specialuddannet personale eller under alle omstændigheder brugere af apparatet kan medføre eksponering for sundhedsfare (afhængigt af modellen).
2. Under disse operationer skal handskerne være varmebestandige for at beskytte hænderne fra kontakt med varme madvarer eller varme dele på apparatet, og/eller når varme dele fjernes fra apparatet. Vi minder om, at manglende anvendelse af de personlige værnemidler for operatører, specialuddannet personale eller under alle omstændigheder brugere af apparatet kan medføre eksponering for kemiske risici og muligvis medføre sundhedsskader (afhængigt af modellen).
3. Under disse operationer skal handskerne være egnede til kontakt med de anvendte kemiske stoffer (se sikkerhedsdatabladene for de anvendte stoffer for oplysninger om de påkrævede værnemidler). Vi minder om, at manglende anvendelse af de personlige værnemidler for operatører, specialuddannet personale eller under alle omstændigheder brugere af apparatet kan medføre eksponering for kemiske risici og muligvis medføre sundhedsskader (afhængigt af modellen).

A.3 Generelle sikkerhedsregler

- Maskinerne er forsynet med elektriske og/eller mekaniske sikkerhedsanordninger, der skal beskytte operatørerne og maskinen selv.
- Det er til enhver tid forbudt at drive maskinen med afskærmningerne og sikkerhedsanordningerne fjernet eller ændret.
- Der må ikke foretages ændringer på de dele, der leveres med apparatet.

- Nogle illustrationer i håndbogen viser maskinen, eller dele af den, uden skærme eller med skærmene taget af. Det gøres udelukkende af hensyn til forklaringerne. Det er under alle omstændigheder forbudt at anvende maskinen uden beskyttelsesskærme eller med deaktiverede skærme.
- Det er forbudt at fjerne eller ulæseliggøre sikkerhedsmærkater, faremærkater og påbudsmærkater på maskinen.
- Alarmtelefonnumrene skal anbringes på et synligt sted.
- Det A-vægtede udsendte lydtryksniveau overstiger ikke 70 dB(A).
- Sluk for apparatet i tilfælde af fejl eller dårlig funktion.
- Der må ikke anvendes klorholdige produkter (heller ikke i fortyndet form), som f.eks. blegemidler, saltsyre eller klorbrinte, til rengøring af apparatet eller gulvet under apparatet.
- Der må ikke anvendes metalgenstande til rengøring af stål (børster eller ståluldsskuresvampe).
- Sørg for, at olie og fedtstof ikke kommer i kontakt med dele af plast. Lad ikke snavs, fedtstoffer, madrester eller andet danne skorpe på apparatet.
- Sprøjt ikke med vand eller brug vandforstøver eller damprenser.
- Opbevar eller anvend ikke benzin eller andre brændbare dampe, væsker eller genstande i nærheden af dette eller andre apparater.
- Spray ikke med aerosoller i nærheden af dette apparat under dets brug.
- Det er forbudt at anbringe brændbare væsker, for eksempel stærk spiritus, i ovnrummet under driften.
- Kontrollér aldrig for udslip med åben ild.
- Installer apparatet under forhold med passende ventilation for at sikre tilstrækkelig luftudskiftning pr. time. Sørg for, at ventilationssystemet, uanset hvilket, altid er i drift i hele udstyrets driftstid.

A.4 Generelle sikkerhedsregler

Beskyttelsesanordninger installeret på maskinen

- På maskinen er afskærmningerne følgende:
Faste beskyttelsesanordninger (f.eks. skærme, dæksler, sidepaneler osv.) fastgjort til maskinen og/eller til stellet med skruer eller lynkoblinger, der kun kan afmonteres eller åbnes ved hjælp af værktøj eller udstyr. Det er forbudt for brugeren at fjerne eller pille ved disse anordninger. Producenten frasier sig ethvert ansvar i forbindelse med pilleri eller manglende brug af disse anordninger.

Advarsler om brug og vedligeholdelse

- I maskinen er der først og fremmest risici af mekanisk, termisk og elektrisk art. Hvor det er muligt, er disse risici blevet neutraliseret:
 - Enten direkte ved hjælp af passende designmæssige løsninger.
 - Eller indirekte ved hjælp af afskærmninger, beskyttelsesanordninger og sikkerhedsanordninger.
- Under vedligeholdelsesindgreb, der altid skal udføres af faguddannet personale, er der dog stadig nogle risici, som det er umuligt helt at fjerne, og som skal neutraliseres ved hjælp af specifikke forholdsregler og adfærd.
- Det er forbudt at foretage nogen som helst form for eftersyn, rengøring, reparation og vedligeholdelse på en del i bevægelse. De ansatte skal oplyses om dette forbud gennem tydelig skiltning.
- For at sikre maskineffektiviteten og den korrekte funktion er det nødvendigt at foretage jævnlig vedligeholdelse i henhold til anvisningerne i denne håndbog.

- Sørg for jævnlig kontrol af funktionen af alle sikkerhedsanordningerne og isoleringen af elkablerne, der skal udskiftes, hvis de er beskadigede.
- Reparationer og ekstraordinære vedligeholdelsesoperationer på maskinen må udelukkende udføres af specialuddannet og autoriseret personale forsynet med alle nødvendige personlige værnemidler, udstyr, værktøj og egnede hjælpemidler.
- Det er til enhver tid forbudt at drive maskinen med afskærmningerne og sikkerhedsanordningerne fjernet eller ændret.
- Før der udføres noget som helst indgreb på maskinen, skal man altid konsultere håndbogen, der angiver de korrekte procedurer og indeholder vigtige oplysninger om sikkerheden.

Yderligere risici

- Maskinen fremviser risici, der ikke er helt eliminerede i projekteringen eller med installation af passende beskyttelsesanordninger. Men gennem denne håndbog oplyses operatøren om disse risici, og denne får besked på, hvilke personlige værnemidler, de ansatte skal anvende. For at reducere risiciene skal der sørges for tilstrækkeligt med omgivende plads under installationen af enheden.

For at opretholde denne tilstand skal gange og zoner omkring maskinen altid:

- Være fri for forhindringer (som trappetrin, værktøj, beholdere, kasser osv.).
- rene og tørre.
- Være godt oplyste.

For at kunden kan være fuldt informeret angives her i det følgende de resterende risici på maskinen: situationer af den art regnes for ukorrekte og er dermed strengt forbudt.

Resterende risiko	Beskrivelse af den farlige situation
Glidning eller fald	Operatøren kan glide på grund af vand eller snavs på gulvet
Forbrænding/afskrabninger (f. eks.: varmelegemer)	Operatøren berører bevidst eller ubevidst nogle indvendige dele i maskinen uden at bære handsker.
Elektrisk stød	Kontakt med elektriske dele under spænding under vedligeholdelsesindgreb med elskabet under spænding
Pludselig lukning af låget/lågen/ovnlågen (hvis de findes afhængigt af apparattypen)	Medarbejderen tilknyttet den almindelig brug af maskinen kan lukke låget/lågen/ovnlågen pludseligt og tilsigtet (hvis de findes afhængigt af apparattypen)
Fald oppe fra	Operatøren foretager et indgreb på maskinen ved hjælp af uegnede metoder til adgang fra oven (f. eks.: trappestiger eller ved at stå op på maskinen)
Tipning af last	Flytning af maskinen eller emballagen indeholdende maskinen ved hjælp af uegnet udstyr eller løftesystemer eller med en ikke-balanceret last
Kemisk	Kontakt med kemiske stoffer (f.eks.: opvaskemiddel, afspændingsmiddel, afkalkningsmiddel osv.) uden at tage passende sikkerhedsforanstaltninger. Se altid sikkerhedsdatabladene og mærkningen på de anvendte produkter.

Mekaniske sikkerhedsspecifikationer, risici

- Apparatet har ingen skarpe overflader eller fremspringende dele. Afskærmningerne til de bevægelige eller strømførende dele er fastgjort til enheden ved hjælp af skruer. Herved forhindres utilsigtet adgang til farlige dele.



FORSIGTIG

I tilfælde af at der skulle forekomme en større anomali (f.eks. kortslutninger, strømførende kabler uden for klemkassen, motorstop, nedslidning af elkablernes plasthylstre, gaslugt der indikerer eventuelt udslip osv.), skal operatøren knyttet til almindelig brug af maskinen gøre følgende:
Straks deaktivere maskinen.

A.5 Sikkerhedsmærkater til placering i maskinens nærhed:

Forbud	Betydning
	Det er forbudt at fjerne sikkerhedsanordningerne
	Det er forbudt at bruge vand til slukning af brande (på elektriske dele)
	Området omkring apparatet skal være ryddet, og der må ikke befinde sig brændbare materialer i nærheden. Opbevar aldrig brændbart materiale i nærheden af apparatet.
	Opstil apparatet på et sted med god ventilation for at forhindre dannelsen af farlige blandinger af uforbrændte gasser i samme rum.

Fare	Betydning
	forsigtig, varm overflade
	Fare for elektrisk stød (placeret på de elektriske dele med angivelse af spændingen).

Ophør med brug

- Når man beslutter sig for ikke længere at anvende apparatet, anbefales det, at man gør det ubrugeligt ved at fjerne strømkablerne.

A.6 Forventelig ukorrekt brug

Enhver anden brug end den i håndbogen specificerede regnes som ukorrekt. Under driften af maskinen er det ikke tilladt at udføre nogen anden form for arbejde eller aktivitet, der regnes for ukorrekt, og som generelt kan medføre risiko for de ansattes sikkerhed og beskadige apparatet. Følgende regnes for forventelig, ukorrekt brug:

- Manglende vedligeholdelse, rengøring og regelmæssige eftersyn af maskinen.
- Strukturelle ændringer eller ændringer af funktionslogikken.
- Pilen ved afskærmningerne eller sikkerhedsanordningerne.

- Manglende anvendelse af de personlige værnemidler for operatører, specialuddannet personale og vedligeholdelsespersonale.
- Manglende brug af egnet ekstraudstyr (som f.eks. brug af uegnet udstyr og stiger).
- Anbringelse i nærheden af maskinen af brændbare eller letantændelige materialer, eller som under alle omstændigheder ikke er kompatible med eller vedrører arbejdet.
- Forkert installation af maskinen.
- Placering i maskinen af genstande eller ting, der ikke er kompatible med dens brug, eller som kan beskadige maskinen, medføre personskaade eller forurene miljøet.
- At stige op på maskinen.
- Manglende overholdelse af angivelserne om beregnet brug af maskinen.
- Anden adfærd, der medfører risici, som producenten ikke kan eliminere.

Adfærd af ovenstående art regnes for ukorrekt og er dermed strengt forbudt!

A.7 Rengøring og vedligeholdelse af maskinen



VIGTIGT

For at fastholde ovnens ydelse og sikkerhed skal den rengøres og vedligeholdes.

- Før der foretages nogen form for rengøring eller vedligeholdelse skal apparatet frakobles strømforsyningen. For yderligere detaljer se afsnittet Eltilslutning i installationshåndbogen.
- Rør aldrig ved apparatet med fugtige hænder og/eller fødder eller barfodet.
- Det er forbudt at fjerne sikkerhedsanordningerne.
- Brug en afskærmet stige i forbindelse med vedligeholdelsesindgreb på apparater med adgangsforhold højt oppe.
- Brug altid passende personlige værnemidler.
- Vedligeholdelsesoperationerne og eftersynet på maskinen må udelukkende udføres af specialuddannet personale eller af kundeservice forsynet med alle nødvendige, personlige værnemidler, værktøj og egnede hjælpemidler.
- Arbejder på elektriske anlæg må udelukkende foretages af faguddannet personale eller af kundeservice.
- Før der foretages nogen form for vedligeholdelse, skal apparatet sættes i sikkerhedstilstand.
- Overhold kravene til de forskellige indgreb under almindelig og ekstraordinær vedligeholdelse. Manglende overholdelse af advarslerne kan medføre risici for personalet.

Almindelig vedligeholdelse

- I forbindelse med den manuelle, almindelige vedligeholdelse skal strømforsyningen kobles fra før rengøring af apparatet.
For yderligere detaljer se afsnittet Eltilslutning i installationshåndbogen.
- Rengør ikke maskinen ved at sprøjte den med vand.

Forebyggende vedligeholdelse

- For at garantere sikkerhed og ydelse fra udstyret anbefales det, at service foretages af autoriserede teknikere fra Electrolux for hver 12 måneder i overensstemmelse med Electrolux servicehåndbøger. Kontakt venligst det lokale Electrolux servicecenter for yderligere oplysninger.

Forholdsregler ved længere tids stilstand

- Garantien dækker ikke skader fra isdannelse på apparatets rørføring.

Reparationer og ekstraordinær vedligeholdelse

- Reparationer og ekstraordinær vedligeholdelse skal foretages af specialuddannet, autoriseret personale. Producenten frasiger sig ethvert ansvar for fejl og skader, der skyldes personale, der ikke er autoriseret af producenten. Indgreb udført af uautoriseret personale medfører bortfald af producentens garanti.

Reservedele og tilbehør

- Brug udelukkende originalt tilbehør og/eller reservedele. Undlades det at anvende originalt tilbehør og/eller reservedele, bortfalder den oprindelige garanti fra producenten, og det kan medføre, at maskinen ikke er i overensstemmelse med sikkerhedsstandarden.

A.8 Garantibetingelser og undtagelser

- Electrolux Professional yder garantiservice i overensstemmelse med lokale bestemmelser, og det kræver, at udstyret er installeret og anvendes til det formål, det er beregnet til, og som det er beskrevet i den tilhørende udstyrsdokumentation.
- Garantien er gældende, når kunden udelukkende har anvendt originale reservedele og har udført vedligeholdelse i overensstemmelse med kravene til brug og vedligeholdelse fra Electrolux Professional.
- Electrolux Professional anbefaler på det kraftigste, at man anvender Electrolux Professionals godkendte rengøringsmidler, skylle- og afkalkningsmidler for at opnå bedre resultater og bevare produkteffektiviteten over tid.

Electrolux Professional garantien dækker ikke skader og mangler, der stammer fra eksterne årsager uden for producentens kontrol, som for eksempel:

- Utilstrækkelig og unormal kapacitet fra det elektriske og hydrauliske system og gassystemet, uregelmæssig forsyningsspænding, urenheder i gasledningen eller vandforsyningen, der ikke overholder de tekniske krav for hver maskine, utilstrækkelig funktion af aftrækssystemerne samt kundens forsømmelighed og misbrug.
- Forringelse der skyldes virkningen fra uegnede rengøringsmidler, tilsætningsstoffer eller rengøringsmetoder.
- Manglende overholdelse af bestemmelserne om brug og vedligeholdelse som anført i detaljer i denne håndbog.
- Piller ved, ændringer af og reparationer af udstyret udført af tredjemand, der ikke er skriftligt godkendt af Electrolux Professional.
- Brugen af uoriginale dele (f.eks.: forbrugsstoffer, slid og skader eller reservedele).
- Ændringer på sikkerhedssystemet.
- Dårlig vedligeholdelse og misbrug.
- Garantien omfatter ikke planlagte vedligeholdelsesaktiviteter eller levering af rengøringsmidler, medmindre det specifikt er dækket under en lokal aftale, med forbehold for lokale vilkår og betingelser.

B GENERELT



ADVARSEL

Se "ADVARSEL
sikkerhedsoplysninger"

og

B.1 Indledning

I det følgende findes diverse oplysninger om apparatets beregnede brug, dets afprøvning og en beskrivelse af de anvendte symboler (der afmærker arten af advarsel), definitionerne på de anvendte udtryk i håndbogen samt en række nyttige oplysninger til brugeren.

B.2 Yderligere anvisninger

Der gøres opmærksom på, at tegninger og diagrammer i håndbogen ikke er i naturligt størrelsesforhold. De har til formål at understøtte den skrevne information, og de fungerer som forklaring hertil, men de er ikke beregnet på at give en detaljeret fremstilling af den pågældende maskine.

I installationsdiagrammerne til maskinen refererer de numeriske værdier til mål i millimeter og/eller inches.

B.3 Anvendelse og begrænsninger

Dette apparat er beregnet til tilberedning af madvarer. Det er beregnet til fælles brug.

Al anden brug anses for ukorrekt.



FORSIGTIG

Apparatet må ikke anbringes udendørs, eller på steder hvor det kan blive udsat for regn og direkte sollys mv.



BEMÆRK:

Producenten frasiger sig ethvert ansvar, hvis udstyret ikke anvendes korrekt.

B.4 Afprøvning og inspektion

Vores apparater er designet og forbedres gennem udførelse af laboratorietests med henblik på at øge deres ydelse og effektivitet.



VIGTIGT

Kun for modeller med 20 skinner: ovnen skal anvendes med den medfølgende vogn eller med de korrekte vogne opført i tilbehørskataloget.

Produktet leveres klar til brug.

De positive resultater af afprøvningen (visuel kontrol - elektrisk kontrol - funktionskontrol) garanteres og attesteres i form af de vedlagte specifikationer.

B.5 Copyright

Denne håndbog er udelukkende beregnet på operatøren og må kun overdrages til tredjemand efter skriftlig tilladelse fra Electrolux Professional SpA..

B.6 Opbevaring af håndbogen

Håndbogen skal opbevares i sin helhed og i hele maskinens levetid frem til skrotningen. I tilfælde af overdragelse, salg, udlejning, brugstilladelse eller leasing af maskinen skal denne håndbog følge med maskinen.

B.7 Modtagere af håndbogen

Denne håndbog henvender sig til:

- Transportøren og personalet tilknyttet flytning.
- Personale tilknyttet installation og igangsættelse.
- Arbejdsgiveren for maskinens brugere og den ansvarlige for arbejdspladsen.
- Operatørerne tilknyttet daglig brug af maskinen.
- Specialuddannet personale - kundeserviceafdelingen (se servicehåndbogen).

B.8 Definitioner

I det følgende anføres definitionerne på de vigtigste udtryk anvendt i håndbogen. Det anbefales, at man læser dette nøje, før vejledningen anvendes.

Operatør	person, der deltager i installation, indstilling, brug, vedligeholdelse, rengøring, reparation og transport af maskinen.
Producent	Electrolux Professional SpA eller et hvilket som helst andet servicecenter autoriseret af Electrolux Professional SpA.

Medarbejder tilknyttet den almindelige brug af maskinen	en operatør, der er informeret om, oplært og trænet i de arbejdsopgaver, der skal udføres, samt de risici der er forbundet med almindelig brug af maskinen.
Kundeserviceafdelingen eller specialuddannet personale	en operatør trænet/oplært af producenten, og som på basis af sin faglige uddannelse, sin erfaring, den specielle oplæring og kendskabet til reglerne om forebyggelse af ulykker, er i stand til at vurdere, hvilke indgreb der skal udføres på maskinen samt genkende og undgå eventuelle risici. Den faglige uddannelse omfatter mekanik, elektroteknik og elektronik osv.
Fare	årsag til mulige skader eller sundhedsproblemer.
Farlig situation	enhver situation, hvor en operatør er udsat for en eller flere farer.
Risiko	kombination af sandsynligheden for og alvoren af mulige skader eller sundhedsproblemer i en farlig situation.
Beskyttelsesanordninger	sikkerhedsforanstaltninger bestående af anvendelse af specifikke tekniske anordninger (afskærmninger og sikkerhedsanordninger) til beskyttelse af operatørerne mod farer.
Afskærmning	element på en maskine, der specifikt anvendes som en fysisk barriere for at yde beskyttelse.
Sikkerhedsanordning	anordning (forskellig fra en afskærmning), der fjerner eller reducerer en risiko. Den kan anvendes alene eller i forbindelse med en afskærmning.
Kunde	person, der har købt maskinen og/eller som står for drift og brug (f. eks.: firma, entreprenør, virksomhed).
Elektrisk stød	tilfældig udladning af elektrisk strøm i et menneskes krop.

B.9 Ansvar

Vi fralægger os ethvert ansvar for skader og funktionsfejl, der skyldes:

- Manglende overholdelse af anvisningerne i denne vejledning.
- Reparationer, der ikke er korrekt udført, og udskiftning med reservedele, der er anderledes end de specificerede i reservedelskataloget (montering og anvendelse af uoriginale reservedele og tilbehør, kan have negativ indvirkning på maskinens funktion og medfører bortfald af garantien fra den oprindelige producent).
- Indgreb udført af ikke-specialuddannet personale.
- Uautoriserede ændringer eller indgreb.
- Manglende eller utilstrækkelig vedligeholdelse.
- Ukorrekt brug af maskinen.
- Uforudsigelige særlige hændelser.
- Brug af maskinen af personale, der ikke er informeret om og/eller oplært heri.
- Manglende overholdelse af gældende bestemmelser i brugslandet om sikkerhed, hygiejne og sundhed på arbejdspladsen.

Vi frasiger os ethvert ansvar for skader forårsaget af tilfældige forandringer og ændringer fra brugerens eller kundens side.

Ansvar for identifikationen og valget af passende, personlige værnemidler, som operatørerne skal bære, påhviler arbejdsgiveren eller den ansvarlige for arbejdspladsen eller teknikeren med ansvar for teknisk service i henhold til gældende lovgivning i brugslandet.

Producenten frasiger sig ethvert ansvar for mulige unøjagtigheder i denne håndbog, hvis de skyldes trykfejl eller oversættelsesfejl.

Eventuelle tilføjelser til håndbogen om brug og vedligeholdelse, som producenten måtte finde det formålstjenligt at

sende til kunden, skal opbevares sammen med håndbogen, hvoraf de udgør en integreret del.

C ALMINDELIG BRUG AF MASKINEN

C.1 Egenskaber hos personalet uddannet i almindelig brug af maskinen

Kunden skal sikre sig, at de ansatte til almindelig brug af maskinen er passende oplært, og at de udviser kompetence i udførelsen af deres opgaver, og at de både sørger for egen og andres sikkerhed.

Kunden skal kontrollere, at hans personale har forstået anvisningerne og i særdeleshed med hensyn til sikkerhed og hygiejne på arbejdspladsen ved brug af maskinen.

C.2 Egenskaber hos personalet autoriseret til at foretage indgreb på maskinen

Det er kundens ansvar, at personerne knyttet til de forskellige opgaver opfylder nedenstående krav:

- At de læser og forstår vejledningen.
- At de får passende uddannelse og træning i deres opgaver for at kunne udføre dem sikkert.
- At de modtager specifik uddannelse i korrekt brug af maskinen.

C.3 Operatør til almindelig brug

Skal mindst have:

- Kendskab til teknologien samt specifik erfaring i drift af maskinen.
- Nok grundlæggende dannelse og grundlæggende teknisk viden til at kunne læse og forstå indholdet i håndbogen, herunder korrekt fortolkning af tegninger, skilte og piktogrammer.
- Tilstrækkeligt kendskab til at kunne foretage eventuelle indgreb inden for sin kompetence som specificeret i håndbogen.
- Kendskab til standarderne for hygiejne og sikkerhed på arbejdspladsen.

I det tilfælde at der skulle forekomme en større anomali (for eksempel: kortslutning, strømførende kabler uden for klemkassen, motorstop, nedslidning af elkablernes plasthylstre osv.) skal operatøren knyttet til almindelig brug af maskinen gøre følgende:

- Straks deaktivere maskinen.

D BESKRIVELSE AF PRODUKTET

D.1 Brug – Indledning

Vejledningerne i denne manual indeholder vigtige oplysninger om korrekt og optimal brug af ovnen. Hvis der skulle være behov for yderligere oplysninger om specifikationer og tilberedningsfunktionerne, kan der rettes henvendelse til forhandleren.

- Anbring aldrig bradepander eller udstyr af nogen som helst slags oven på ovnen for ikke at blokere aftrækshullerne for røg og damp.
- Anbring ikke genstande (f.eks. plader) under ovnen for ikke at blokere eventuelle ventilationshuller.



VIGTIGT

På modeller med 20 riste skal man kun køre rengøringscykluserne med vognen i ovnen. Det hjælper på forseglingen at lukke de nederste åbninger mellem ovnrummet og døren.

- Undgå at foretage saltningen af maden i ovnrummet, især i forbindelse med cyklusser med fugtighed.
- Det er forbudt at anbringe brændbare væsker, for eksempel stærk spiritus, i ovnrummet under driften.



VIGTIGT

Efter installationen af ovne med 6 og 10 riste (herunder installation i søjle) skal det kontrolleres ved hvilken højde, de øverste bakker er placeret i ovnen. Efter behov anbringes følgende mærkat (medfølger) på forsiden af ovnen og **i en højde af 1,60 m over gulvet.**



FORSIGTIG

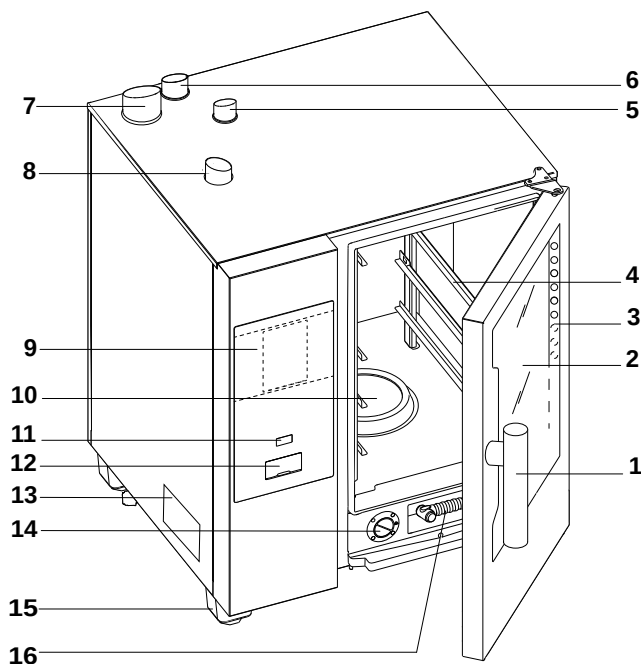
For at undgå forbrændinger må der ikke anvendes kogegrej, der indeholder væsker (eller produkter, der bliver flydende under tilberedning), på ribber, der er højere end 1,6 m over gulvet. På denne måde forhindres spild under håndteringen.

Fyldning af mad i ovnen

Antal riste		MODELLER					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Maks. fyldning af ovnen	Kg	30	60	50	100	100	200
Maks. antal plader/bakker	Kg	15	30	15	30	15	30

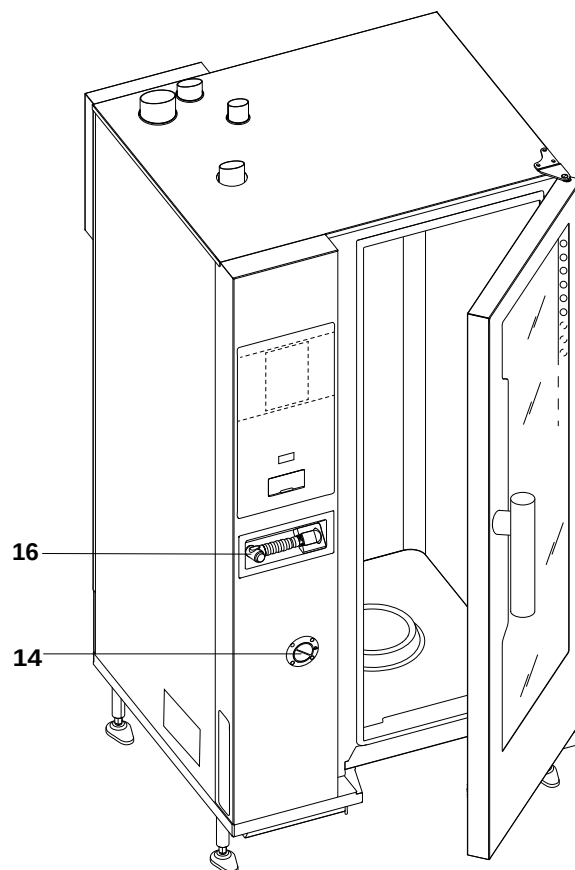
D.2 Oversigt over apparatet

6 - 10 GN model



1. Dørhåndtag (faconen afhænger af modellen)
2. Glasdør
3. LED-bjælke til rummets belysning
4. Risteskiner
5. Udstødning af gas fra rummets varmeveksler (alle gasmodeller)
6. Dampudledning (elektriske og gasmodeller)
7. Udstødning af gas fra dampgeneratoren (gasmodeller med kedel)
8. Luftindtag (elektriske og gasmodeller)
9. Betjeningspanel

20 GN model

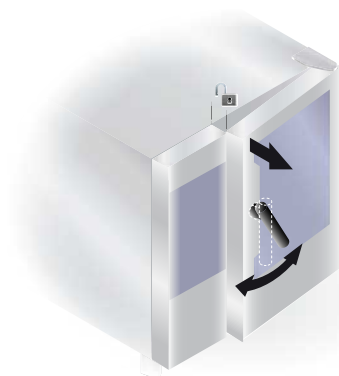


10. Rumfilter – hus til rengøringstabs (vask af rummet)
11. Knappen ON/OFF
12. USB-nøgles position
13. Typeplade
14. Skuffe til afkalknings-/afspændingsmiddel
15. Fødder
16. Håndsprayrengøringsenhed, hvis den findes på modellen

D.3 Åbning og lukning af ovndøren

Der er anvisninger i lukning og åbning af ovndøren efter model herunder.

6 GN og 10 GN modellen



20 GN model

1. Drej dørhåndtaget helt med urets retning eller mod urets retning for at åbne ovndøren helt. En eventuel igangværende tilberedningscyklus afbrydes.
2. Døren lukkes ved at trykke den mod ovnen, så den låses.



1. Drej dørhåndtaget 90°C mod urets retning for at åbne døren helt. Et eventuelt igangværende tilberedningsprogram afbrydes.
2. Ovn døren lukkes ved at dreje dørhåndtaget 90°C mod urets retning, indtil det stopper, og bringe døren mod ovnen.
3. Hold døren trykket mod ovnen, drej håndtaget tilbage den lodrette position, så døren låses.

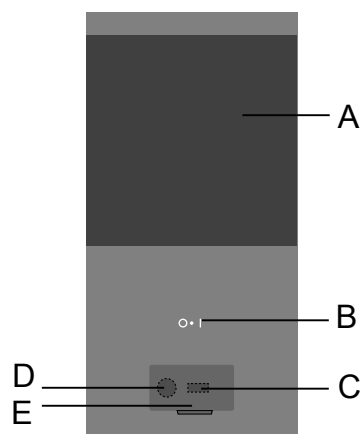
D.4 Betjeningspanel



ADVARSEL

Se "ADVARSEL og sikkerhedsoplysninger".

og



- A. Digitalt panel
- B. Knappen ON/OFF
- C. USB-nøglen ind/ud
- D. Tilslutning til tilbehør/dataindhentning
- E. Oplukkelig klap

E DRIFT

E.1 Tænd ovnen

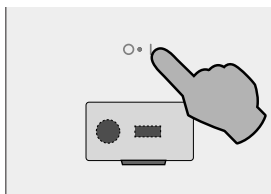
Tryk på siden "I" af knappen "O – I" for at tænde ovnen.

Tryk på siden "O" af den samme knap for at slukke for ovnen.



VIGTIGT

Kun for gasmodeller: vent 5 minutter, før der tændes igen.



- Den tilhørende kontrollampe O - I tænder.
- Kontrolpanelet tænder.

Displayet for TID tænder:

- Hold knappen TID inde for at indstille år, måned, dag, time og minutter, og tryk på tasterne ">" eller "<" på tastaturet for at flytte frem eller tilbage for at indstille den ønskede værdi. (eksemplet i figuren herunder 12:05)

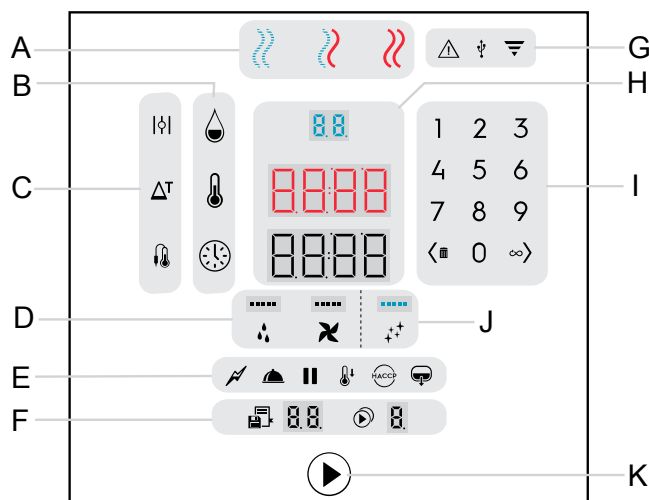


E.2 Beskrivelse af displays og betjener

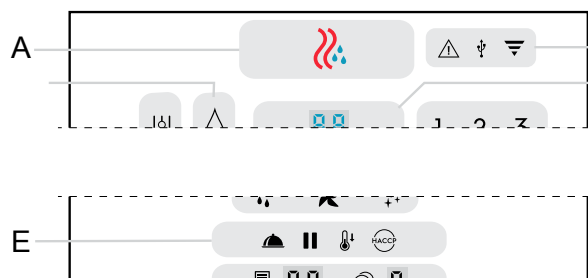
Denne ovn giver mulighed for tilberedning på forskellige måder i henhold til typen af madvare og ens egne behov.

Det er muligt at indstille forskellige funktioner på displayet ved at trykke på det tilhørende ikon.

Niveau B model



Niveau C model (uden kedel)



- A. Tilberedningscyklusser
- B. Tilberedningsparametre
- C. Tilberedningsmuligheder
- D. Specialfunktioner
- E. Funktioner
- F. Programmer og multifase
- G. Kontrollamper
- H. Taldisplays

- I. Tastatur
- J. Rengøringscyklusser
- K. Startknap

Lysstatus:

- maksimal lysstyrke = aktive knapper
- minimum lysstyrke = inaktive knapper
- uden lysstyrke = knapper ikke tilgængelige
- blinkende lys = anmodning eller advarsel

Displaystatus:

- Displayene angiver normalt værdier for fugtighed, temperatur, tid, programmer og multifase. De kan også vise andre funktionsværdier eller ord, for at angive advarsler eller handlinger der skal udføres.

A - Tilberedningscyklusser



VARMLUFTSCYKLUS

Til stegning og gratinering
Maksimumtemperatur op til 300 °C.



Modeller uden kedel



KOMBICYKLUS (kun på modeller med kedel)

Kraftigt ophedet damp.
Anvender samtidigt dampgeneratoren og ovnrummet for at madvarerne forbliver bløde.
Maksimumtemperatur op til 300°C.



DAMP cyklus (kun på modeller med kedel)

- Fuld damp: ideel til dampning ved 100°C.
- Dampen kan indstilles til lave temperaturer ved skånsom tilberedning af retter, vakuumpakkede retter samt til optøning (temperatur fra 25°C til 99°C).
- Overophedet damp (temperatur fra 101°C til 130°C).

B - Tilberedningsparametre



Fugtighed

Det giver mulighed for at regulere:

- den ønskede grad af fugtighed i Kombicyklussen.
- den maksimale grad af fugtighed i Varmluftscyklussen.
- befugtningniveauet fra 1 og 10 på modeller uden kedel.



Temperatur

Digital termostat til rumtemperatur



Time (klokkeslæt)

Tilberedningstid

C - Tilberedningsmuligheder



Udluftningshul åbent (kun varmluftscyklus)

til meget tørre tilberedninger giver dette mulighed for at lukke fugtigheden ud efter behov (temperatur på maksimalt 300°C).



Eco Delta (Kun tilberedning med kernetemperaturføler)

Funktionen ECO DELTA muliggør tilberedning ved høje temperaturer uden at ødelægge maden.
Det er en avanceret tilberedningsmetode, hvor ovntemperaturen varierer proportionalt med temperaturen i midten af maden.



Temperaturføler

Kernetemperaturføleren giver mulighed for en præcis kontrol af temperaturen i madvarens midte.

D - Specialfunktioner



Vandindsprøjtning

Manuel vandindsprøjtning i rummet: giver mulighed for straks at øge graden af fugtighed under en tilberedning.



Blæser

Giver mulighed for regulering af blæserhastigheden.

E - Funktioner



Nedsat effekt (kun i modeller med kedel)

Til sarte tilberedninger som luftige kager. Kan anvendes sammen med alle cyklusser.



Hold

Til langsomme og langvarige tilberedninger, typisk for kødretter (store kødstykker). Ideel til fastholdelse af en varm temperatur i slutningen af tilberedningen. Kan anvendes sammen med alle cyklusser.



Pause

Til at indstille et tidsinterval mellem en tilberedning og den næste.



Cool Down (nedkøling)

Hurtig nedkøling af ovnrummet: nyttig i forbindelse med skift fra en tilberedning til en anden ved en lavere temperatur.

Giver mulighed for rotation af ventilatoren og automatisk indsprøjtning af vand selv med døren åben.



ADVARSEL

Risiko for forbrænding. Når ovnen er varm, skal ovndøren altid åbnes forsigtigt.



HACCP

(Hazard Analysis and Critical Control Points): i henhold til det ønskede system kan tilberedningsdata gemmes på USB-nøgle.



Tømning af kedel (kun i modeller med kedel)

Tryk på denne knap for manuelt at tømme vandet ud af kedlen.

F - Programmer og multifase



Programs (programmer)

Denne knap giver mulighed for at gemme og til 99 programmer (opskrifter).



Multifase

Tilberedning med faser i sekvens: denne funktion giver mulighed for at indstille tilberedningsprogrammer med op til 4 faser i automatisk sekvens.

G - Kontrollamper



Pas på

Det angiver en fejlfunktion i ovnen (advarsel / fejl).



USB

Den tænder, når der er en USB-nøgle koblet til ovnen.



Wi-Fi

Det angiver, at tilslutning til et Wi-Fi-netværk er lykkedes (kun med passende tilbehør).

H - Taldisplayområde



Displayet **Digitalt display for fugtighed** viser:

- den indstillede fugtighedsværdi i kombicyklussen eller konvektionscyklussen.
- befugtningsniveauet fra 1 og 10 på modeller uden kedel.



Displayet **Digitalt display for temperatur** viser:

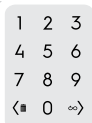
- Rummets indstillede temperatur
- ECO DELTA rumtemperaturen.



Displayet **Digitalt display for Tid/Temperaturføler** viser:

- Tilberedningstid.
- Den indstillede temperatur for temperaturføleren.

I - Tastatur



Den giver mulighed for at indstille en numerisk værdi i forskellige funktioner.

< Knap

- Tryk på den for at mindske værdien på displayet (<).
- Hold den samme knap nedtrykket for at slette en fase eller et program ().

∞ > Knap

- Tryk på den for at øge værdien på displayet (>).
- Tryk på den samme knap for at vælge uendelig tilberedning (∞), mens tiden indstilles.

J - Rengøringscyklus



Rengøringscyklus

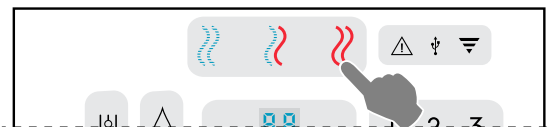
Denne funktion giver mulighed for at rengøre ovnrummet automatisk med specifikke rengøringscyklusser.

E.3 Indstilling af tilberedningscyklus

Eksempel på indstilling af en tilberedningsfunktion

1. Vælg VARMLUFTSCYKLUS

- kedelmodel



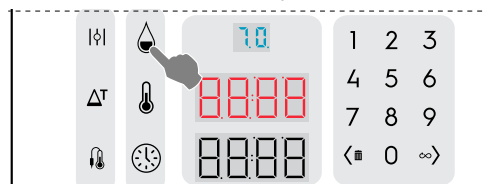
model uden kedel



Indstil fugtighed

2. Indstil FUGTIGHEDEN

- Tryk på fugtighedsknappen. Indstil en værdi på det numeriske tastatur (for eksempel 70%). Den indstillede værdi vises på taldisplayet.



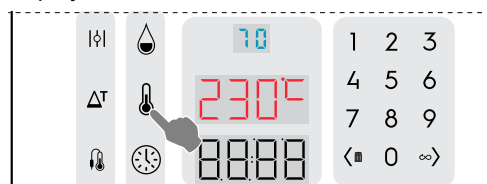
Fugtighedstilstand:

- Konvektionscyklussen giver mulighed for at styre og justere mængden af fugtighed i ovnrummet, uden at det genererer ekstra damp.
- Når displayet viser --, styrer ovnrummet ikke fugtigheden, da ventilen er lukket.
- Når der trykkes på udluftningsknappen | |, kan fugtigheden reguleres. Udluftningshullet er åbent, og udleder al fugtigheden i ovnrummet.
- Tryk på fugtighedsknappen , og indstil på det numeriske tastatur den maksimale fugtighed med deraf følgende justering af udluftningshullet. Ved at indstille en værdi på 100 lukker ventilen (--).

Indstilling af temperatur

3. Indstil TEMPERATUREN

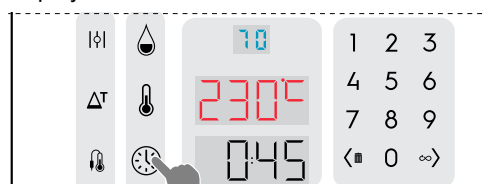
- Tryk på temperaturknappen. Indtast en værdi på det numeriske tastatur (for eksempel 230°C). Den indstillede værdi vises på taldisplayet.



Tidsindstilling

4. Indstil tilberedningsTIDEN

- Tryk på tidsknappen. Indtast en værdi på det numeriske tastatur (for eksempel 45 minutter). Den indstillede værdi vises på taldisplayet.



- 5. Tryk på knappen START for at starte tilberedningscyklussen.

Hvis der er indstillet Autostart, starter cyklussen automatisk, når døren lukkes.

6. Forvarmnings-/afkølingsfase

Forvarmningsfasen forbereder rummets temperatur inden starten på den valgte cyklus.

Temperaturdisplayet viser den indstillede temperatur, tidsdisplayet viser meddelelsen "PREH" eller "COOL" i henhold til rumtemperaturen. Startknappen tænder med rødt lys.

Åbning af døren efter at der er trykket på knappen START:

- Hvis døren åbnes, afbrydes forvarmningen (afkølingsfasen kører fortsat). Tidsdisplayet viser meddelelsen "door".
- Når døren lukkes, genstarter forvarmningen.

Spring over forvarmnings-/afkølingsfasen

- Hold knappen START inde  for at starte tilberedningscyklussen med det samme.
7. Når forvarmningen/afkølingen afsluttes, vises meddelelsen "LOAD" på tidsdisplayet, og startknappen blinker med rødt lys.
- Åbn døren.
 - Sæt madvaren ind i apparatet.
 - Luk døren: tilberedningscyklussen starter.

Stop cyklussen

- Hold knappen START inde  for at standse cyklussen.

Afslut cyklussen

8. Når den indstillede tid er forløbet, standser tilberedningscyklussen automatisk, og apparatets lydalarm bipper. Åbn døren, og tag maden ud.
- Lydalarmen kan slås fra ved at foretage et eller andet på betjeningspanelet eller ved at åbne døren.
- For at standse tilberedningscyklussen manuelt skal man trykke på cyklusens knap START  i nogle sekunder.
- For at gentage den seneste tilberedningscyklus med de samme parametre skal man trykke på knappen START igen.

TILBEREDNINGSMULIGHEDER

Fugtighedsfunktion (kun konvektionscyklus)

	Udluftsventil ÅBEN til meget tør tilberedning, så fjernelse af fugtighed er mulig, når det er nødvendigt.
	Maks. temperatur op til 300°C

Temperaturmuligheder (for alle tilberedningsfunktioner)

	ECO DELTA
---	-----------

Denne funktion giver mulighed for tilberedning uden at udsætte maden for høje temperaturer. På denne måde øges ensartetheden af tilberedningen, og svindet mindskes.

Det er en avanceret tilberedningsmetode, hvor ovntemperaturen varierer proportionalt med temperaturen i midten af maden.

1. Tryk på knappen ECO-DELTA ΔT for at vælge denne funktion.
2. Tryk på knappen igen for at angive den krævede værdi på tastaturet, for eksempel 30°C.
Det er muligt at angive en værdi for delta temperatur fra 1 til 120°C.
3. Tryk på knappen PROBE (temperaturføler) . Indstil madens ønskede kerntemperatur.
4. Stik temperaturføleren ind i maden (se afsnittet).

Denne funktion er særlig velegnet til stegning af store stykker kød (over 5 kg, som for eksempel hel kalkun, hel skinke osv.).

I dette tilfælde indrettes temperaturen i ovnrummet automatisk efter temperaturen i maden (målt med CORE PROBE (kerntemperaturføleren)), og temperaturforskellen holdes konstant (ECO-DELTA) fra tilberedningens start til dens slut.



VIGTIGT

Funktionen ECO-DELTA er kun mulig med indsat kerntemperaturføler.



BEMÆRK:

Når ECODELTA er aktiveret, skifter funktionen "Cooking Time" (tilberedningstid) automatisk til funktionen "Core Probe" (kerntemperaturføler), der registrerer madvarens indvendige temperatur.



NEDKØLING - Hurtig køling af ovnrummet

Nyttig i forbindelse med skift fra en tilberedning til en anden ved en lavere temperatur. Aktiverer rotation af ventilatoren og automatisk indsprøjtning af vand selv med døren åben. Denne indstilling er ikke tilgængelig, hvis rumtemperaturen er højere end 180°C)

1. Tryk på knappen COOLING DOWN. .
2. Indtast den temperaturværdi, som ovnen skal nå for den næste tilberedning.
3. Tryk på knappen Start  for at nå den indstillede temperatur.

Tidsmulighed



KONTINUERLIG TILBEREDNING

Tilberedningstiden er uendelig.

1. Tryk på knappen for uendelig .
- Tidsdisplayet viser "cont".
2. Tryk på knappen START  for at starte tilberedningen af maden.
3. Når maden er tilberedt, skal knappen START holdes inde  for at stoppe cyklussen CONTINUOUS COOKING.

Tidsmulighed



TEMPERATURFØLER

Indstillelig PROBE (temperaturføler) til at måle produktets kerntemperatur. Denne funktion deaktiverer indstillingen for tilberedningstid.

1. Tryk på knappen PROBE.
Indstil kerntemperaturen på det numeriske tastatur (f.eks. 55). Time-displayet viser den indtastede værdi.



55



BEMÆRK:

Kerntemperaturføleren giver mulighed for en præcis kontrol af temperaturen i madvarens midte.

Det er muligt at indstille en kerntemperatur fra 10 til 290°C. Når den indstillede værdi er nået, stopper ovnen automatisk.

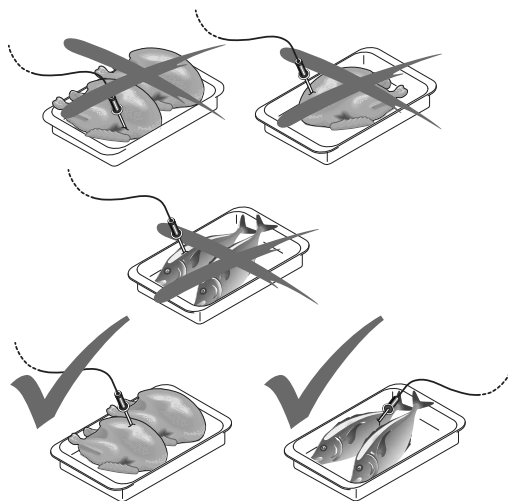
2. Luk ovnlågen, og tryk på knappen START  for at starte probe-cyklussen.
Vent, indtil temperaturdisplayet viser, at forvarmningsfasen er færdig. Meddelelsen LOAD vises.
3. Åbn døren, og sæt madvaren ind i rummet.



ADVARSEL

Risiko for forbrænding. Når ovnen er varm, skal ovndøren altid åbnes forsigtigt.

4. Tag kernetemperaturføleren ud af dens sæde.
5. Stik den ind i produktet uden at tvinge den ind.
Sørg for, at spidsen - den følsomme del - er placeret i produktets midte.



VIGTIGT

Kernetemperaturføleren er et præcisionsinstrument. Undgå på det bestemteste slag, forceret indsætning eller træk i ledningen (i særdeleshed når der anvendes bakkevognsstrukturer). Garantien dækker ikke udskiftning af kernetemperaturfølere på grund af uhensigtsmæssig anvendelse.

Ovnen er forsynet med en MULTIPOINT-føler med 6 sensorer langs skaftet, og den giver mulighed for at registrere temperaturen i madvarens midte korrekt, også selv om den ikke sidder med spidsen lige i centrum.

6. Luk ovndøren.
PROBE CYCLE (temperaturfølercyklussen) bliver ved med at køre.

Afslutning af temperaturfølercyklus

- Når den valgte kernetemperatur i produktet er nået, stopper ovnen automatisk. Time-displayet viser tilberedningscyklussens varighed.

Deaktivering af temperaturfølercyklus

- PROBE-cyklussen deaktiveres ganske enkelt ved at trykke på knappen TIME (tid) og indstille en tilberedningstid. Denne handling slår automatisk kernetemperaturføleren fra og omvendt. Når ovnen slukkes, deaktiveres temperaturfølerfunktionen også.



BEMÆRK:

I forbindelse med madvarer i vakuumposer er det nødvendigt at bruge den tilhørende eksterne kernetemperaturføler (bestilles separat), der sluttes til USB-porten. Se brugsanvisningen til ekstraudstyret vedrørende nærmere vejledning.

	MULTIFASE
--	-----------

Madvarer kan tilberedes med forskellige faser. Ovnen giver mulighed for at indstille op til 4 faser i hver cyklus.

Under en multifasecyklus skifter ovnen automatisk fra en fase til den næste. Cyklussen stopper automatisk, når alle faser er gennemført.

Til indstilling af en multifasecyklus:

1. Indstil først en tilberedningscyklus (se afsnit E.3 *Indstilling af tilberedningscyklus*).
2. Hold faseknappen inde for at tilføje fase 2.
3. Indstil fase 2
 - I dette trin er det muligt at indstille parametrene for den nye fase.
 - Gentag sekvensen for alle de faser, der skal indstilles.
4. Tryk til sidst på knappen START for at starte tilberedningscyklussen.

Slet en fase:

1. Vælg den fase, der skal slettes, ved hjælp af pilene < / > på tastaturet
2. Hold ikonet papirkurv inde.



BEMÆRK:

Når en mellemliggende fase slettes, bliver de følgende faser også automatisk annulleret.

Andre funktioner

Andre funktioner er sådanne som kan tilføjes til en tilberedningscyklus. De aktiveres ved ganske enkelt at trykke på den tilhørende knap.

Pause

- Tilføj en ny fase.
- Tryk på knappen Pause .
- Indstil den ønskede varighed med knappen TID.



BEMÆRK:

Denne funktion kan anvendes som udskudt tid, hvis den indstilles i begyndelsen af en multifasecyklus.

Hold

- Tryk knappen Hold ind, og det vil tilføje holdefasen i enden af tilberedningscyklussen.
I holdefasen vises bogstavet H på multifasedisplayet, mens tidsdisplayet viser HOLD.
- Hvis tilberedningen er timerstyret, vil holdetemperaturen være + 65 °C. Hvis tilberedningen er følerstyret, er holdetemperaturen 5 °C højere end den indstillede kernetemperatur.

Boiler Drain (tømning af kedel)

- Kedlen kan ikke tømmes under en cyklus.

Cool Down (nedkøling)

- Nedkøling kan ikke aktiveres under en cyklus.
- Standardtemperaturen er 25 °C, men temperaturen kan ændres ved at indstille den med tastaturet.
- Den faktiske temperatur i cellen vises ved at trykke på knappen Temperature (temperatur) i mere end 2 sekunder.

E.4 Programmer

Knappen Programmer giver mulighed for at hente tilberedningscyklusser, der allerede er gemt, samt oprette og gemme nye.

For at forlade programmerne skal man holde en af tilberedningsfunktionerne indtrykket.



Lagring af program

- Indstil først en tilberedningscyklus (se afsnit E.3 *Indstilling af tilberedningscyklus*).
- Hold knappen programmer indtrykket. Displayet viser det første tilgængelige programnummer.



- Vælg det ønskede programnummer (01–99) med pilene < / >.
- Programdisplayet bliver ved med at blinke i nogle sekunder. For at færdiggøre proceduren skal den samme knap holdes inde i nogle sekunder, til den bipper for at bekræfte lagring af programmet.
- Tryk på knappen Start (▶) for at starte programmet.

Slet programmer

- Vælg det program, der skal slettes:
- Hold knappen < (slet) inde i nogle sekunder, og tryk på den samme knap igen for at bekræfte sletteproceduren.

Uploading / downloading af programmer

Denne procedure er kun mulig fra statussen **start ovn**.



BEMÆRK:
For at komme til statussen ovnstart skal man holde en af de tilgængelige tilberedningsfunktioner indtrykket som vist på figuren.



1. Sæt USB-nøglen i USB-porten.
2. For at uploade / downloade programmer skal man holde knappen programmer indtrykket, til ProG vises på temperaturdisplayet.
3. Brug pileknapperne < / > på tastaturet til at vælge kommandoen "upload" eller "download". Ordet "dnLo" eller "UPLO" vises på tidsdisplay afhængigt af valget.
4. Hold knappen programmer indtrykket for at starte uploading eller downloading proceduren. Alle indikatorer på betjeningspanelet blinker.
5. Når processen er gennemført, viser displayet ordet End for at bekræfte handlingen.
6. Fjern USB-nøglen fra USB-porten.

At downloade HACCP loggen

Denne procedure er kun mulig fra statussen start ovn.

1. Sæt USB-nøglen i USB-porten.
2. For at downloade HACCP loggen skal man holde knappen HACCP indtrykket, til ordet HACCP vises på temperaturdisplayet. Ordet "dnLo" vises på Tidsdisplayet.
3. Alle indikatorer på betjeningspanelet blinker.

4. Bagefter viser tidsdisplayet ordet End (udført) for at bekræfte den færdige handling.
5. Fjern USB-nøglen fra USB-porten.

E.5 Kontrollamper



BEMÆRK:
Kontrollamperne er ikke knapper, men kun kontrollamper for funktioner eller advarsler.

ALARM



Lampen blinker for at angive en fejlfunktion. Det kan være en advarsel eller en fejl.

USB



Denne kontrollampe angiver indsættelse af en USB-nøgle. I begyndelsen blinker lampen, og når den har genkendt USB-nøglen, lyser den fast.

Wi-Fi



Dette lys angiver, at tilslutning til et Wi-Fi-netværk er lykkedes (kun med passende tilbehør).

E.6 Specialfunktioner

Specialfunktioner giver mulighed for at forbedre brugen af ovnen, og de kan bruges med mere eller mindre intensitet.

VANDINDSPRØJTNING



Under en tilberedningscyklus kan fugtigheden i ovnrummet øges for nogle tilberedningstyper.

Tryk gentagne gange på denne knap for at justere indsprøjtningens varighed i sekunder (hver tankestreg = 10 sek).

I figuren herover (eksempel) svarer 3 tankestreger til indsprøjtning af vand i 30 sekunder, som angivet.



ADVARSEL

Åbn døren forsigtigt, der sprøjtes vand på blæseren.

BLÆSER



Denne funktion gør det muligt at justere blæserhastigheden for nogle tilberedningstyper, som f.eks. tilberedning af meget sarte madvarer.

Tryk gentagne gange på knappen herover for at justere de 5 hastighedsniveauer.

I figuren herover (eksempel) svarer 4 tankestreger til en høj hastighed, som angivet.

E.7 Rengøringscyklus

Ovnen er udstyret til automatisk vask af ovnrummet.

1. Tryk gentagne gange på ovenstående knap (ikon) for at indstille en af de 5 rengøringscykluser.

Tilgængelige rengøringscykluser

CLn1	= Soft vaskecyklus Rengøring efter lavt smuds niveau, dvs. dampning, bagning eller enkelte fyldinger med tilberedningstemperaturer under 200°C
CLn2	= Medium vaskecyklus Rengøring efter middel smuds niveau, dvs. stegning eller bagning med tilberedningstemperaturer under 200°C
CLn3	= Strong vaskecyklus Rengøring efter middel-højt smuds niveau med stegnings- og grillrester
CLn4	= Extra-Strong vaskecyklus Rengøring efter højt smuds niveau med kraftige stegnings- og grillrester efter flere fyldninger
CLn5	= Skyllecyklus Skylning med koldt vand

- Kom rengøringsmidlet midt på bunden af rummet og en tab til skyl & afkalkning i den beregnede skuffe (dens placering skifter afhængigt af modellen). Mængderne afhænger af valg af cyklus.
Kontrollér, at der ikke er genstande eller tilbehør sluttet til ovnen i rummet.
- Luk døren.
- Tryk på knappen  for at starte cykussen.

Rengøringsdisplay

De forskellige display viser følgende angivelse:

Mens cykussen indstilles:

- Temperaturdisplay = valgt cyklus (i eksemplet ovenfor CLn2)
- Tidsdisplay = cyklussens forventede varighed.

Efter starten på cykussen:

- Temperaturdisplay = valgt cyklus (i eksemplet ovenfor CLn2)
- Tidsdisplay = resterende tid.

RENGØRINGSMIDLER

For at sikre de bedste rengøringsresultater og for at beskytte ovnen med rengøringsprogrammerne skal man anvende de rengøringsmidler, afspændingsmidler og afkalkningsmidler, som anbefales af Electrolux Professional.



VIGTIGT

Brug kun originale eller anbefalede produkter til vedligeholdelse/rengøring. Rengøringsmidler, der hverken er originale eller anbefalet af Electrolux Professional kan forårsage alvorlig skade på apparatet.

Skader, der skyldes anvendelsen af andre produkter til rengøring og vedligeholdelse end dem, der anbefales af producenten, dækkes ikke af garantien.

De forkerte rengøringskemikalier kan efterlade kemiske aflejringer i ovnrummet og/eller medføre kraftige kemiske reaktioner med alvorlige konsekvenser i ovnrummet, da de i værste fald kan medføre en eksplosion.

Standardkonfiguration

FAST rengøringsmiddel

Åbn og tøm det antal breve med rengøringsmiddel, som vises i følgende tabeller, ned i afløbsfilteret midt på bunden af rummet.



VIGTIGT

Rengøringsmiddel godkendt af Electrolux Professional: C23 rengøringspulver eller rengørings-tabs C22 (kun hvis tilgængelige).

A

Alternativ konfiguration

FAST enzymrengøringsmiddel i breve

Åbn og tøm det antal breve med rengøringsmiddel, som vises i følgende tabeller, ned i afløbsfilteret midt på bunden af rummet.



VIGTIGT

Rengøringsmiddel godkendt af Electrolux Professional: Enzympulver C24 (fås ikke til UK).

AFSPÆNDINGSMIDDEL

Standardkonfiguration

FAST afspænding & afkalkning som tabs

Åbn og tøm det antal tabs med rengøringsmiddel, som vises i følgende tabeller, ned i den specifikke skuffer (se følgende figurer).

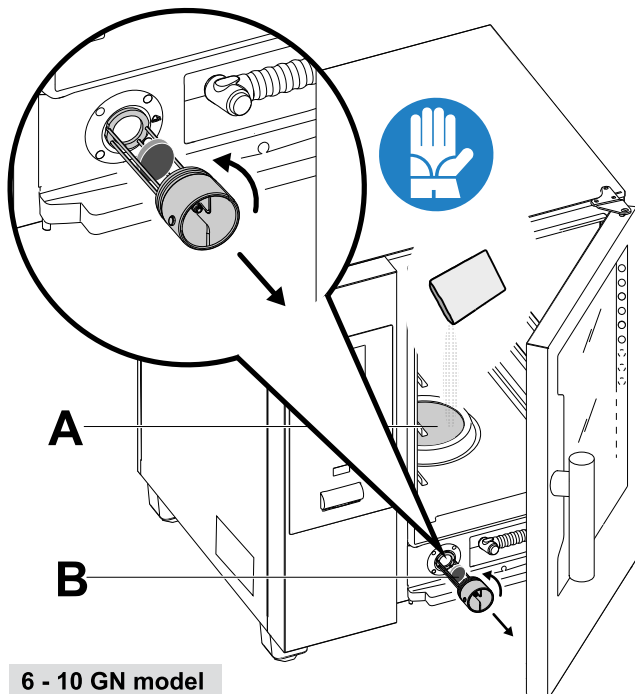
Afkalkningseffekt fås kun på modeller med kedel.

B



VIGTIGT

Brug kun afspændings- og afkalkningstabs C25 fra Electrolux Professional.



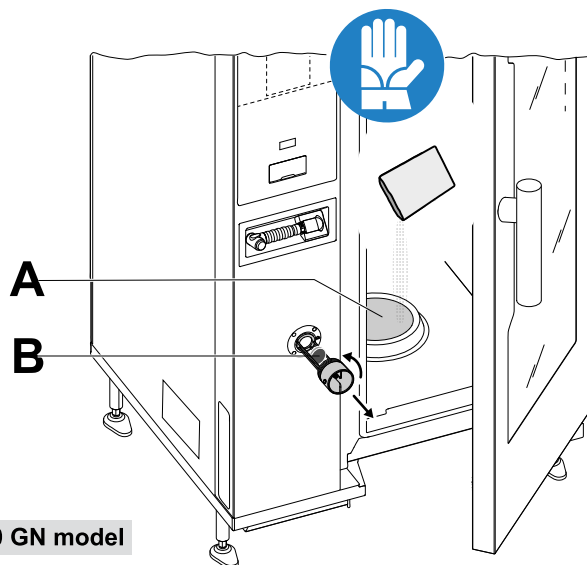
6 - 10 GN model

Opfyldning af kemikalier på modeller med 6 - 10 riste

6 - 10 GN model			
Rengøringscyklus	A	B	B – dESC
	Rengøringsmiddel	Afspændingsmiddel/afkalkningsmiddel	Afkalkning
	Mængde	Mængde	Mængde
CLn1	1	1	2

Opfyldning af kemikalier på modeller med 6 - 10 riste (forts.)

CLn2	2	1	2
CLn3	3	1	2
CLn4	4	1	2
CLn5	0	0	0



Opfyldning af kemikalier på modeller med 20 riste

20 GN model			
Rengøringscyklus	A	B	B – dESC
	Rengøringsmiddel	Afspændingsmiddel/afkalkningsmiddel	Afkalkning
	Mængde	Mængde	Mængde
CLn1	2	2	3
CLn2	3	2	3
CLn3	4	2	3
CLn4	6	2	3
CLn5	0	0	3



VIGTIGT

På modeller med 20 riste skal man kun køre rengøringscyklusserne med vognen i ovnen. Det hjælper på forseglingen at lukke de nederste åbninger mellem ovnrummet og døren.



ADVARSEL

Åbn ikke døren til ovnrummet, mens rengøringscyklussen er i gang.



VIGTIGT

Brug ikke rengøringsmiddel eller afspændingsmiddel opløst i vand eller i geleform og/eller indeholdende klor.



BEMÆRK:

For at sikre de bedste rengøringsresultater og for at beskytte ovnen med rengøringsprogrammerne skal man anvende de rengøringsmidler, afspændingsmidler og afkalkningsmidler, som anbefales af Electrolux Professional. Under alle omstændigheder skal man sikre, at leverandøren af kemikalierne garanterer, at rengøringsmidlerne og afspændingsmidlerne er i væskekategori 3.



ADVARSEL

Både kemiske stoffer og skoldhed damp kan slippe ud fra ovnrummet med risiko for forbrændinger og skoldninger. Brug handsker

Se altid sikkerhedsdatabladene og mærkningen på de anvendte produkter.



ADVARSEL

Start aldrig en tilberedningscyklus, hvis rengøringscyklussen ikke er færdig, og/eller efter færdiggørelsen af en rengøringscyklus hvis der stadig befinder sig rester af rengøringsmiddel.



ADVARSEL

Hvis der forekommer udslip af damp fra rummets dør og/eller synligt slid eller skader på dørens tætningsliste, må der ikke startes en rengøringscyklus. Tilkald kundeservice

E.7.1 Afkalkning af kedlen (dESC)

Den rutinemæssige vaskecyklus med faste kemikalier (afspændings- & afkalkningstabs) holder kedlen fri for kalkaflejringer. Hvis der imidlertid er overdreven ansamling af kalkaflejringer i kedlen, viser displayet en meddelelse med fejlkoden "dESC" (afkalk) for at angive, at der skal udføres en afkalkning.

- Køre et rengøringsprogram (CLn1 til CLn4) inklusive cyklussen med afspændingsmiddel og afkalkningsmiddel. Brug kun 2 tabs "C25" til 6-10 GN modeller og kun 3 tabs til 20 GN modeller i stedet for den normale mængde.
- Tilkald Service, hvis displayet viser fejlkoden "dESC" igen efter rengøringscyklussen.

F OVNENS PASNING

Se "ADVARSEL og sikkerhedsoplysninger".

F.1 Anvisninger på rengøring

Følgende rengøringsoperationer skal udføres af ejeren og/eller brugeren af apparatet.



VIGTIGT

Problemer opstået på grund af dårlig eller manglende rengøring, som beskrevet i det følgende, dækkes ikke af garantien.



ADVARSEL

Før der foretages nogen form for rengøring eller vedligeholdelse, skal apparatet frakobles strømforsyningen.

F.2 Rengøring af apparatet

Ovnens bliver snarset, hver gang den bruges til tilberedning: typen af snavs, og hvor det sidder i ovnen, afhænger af mange faktorer. I det følgende findes oplysninger om placeringen af de dele, der skal rengøres, og hvor ofte det skal ske.

OVNRUM (RUM)

Det anbefales at rengøre den mindst en gang om dagen ved daglig brug: ved visse typer af tilberedning kan det forekomme, at det er nødvendigt at rengøre den mere end en gang dagligt.

- For rengøring af ovnrummet skal man trykke på knappen Rengøring  for at vælge det tilhørende program som forklaret i afsnittet E.7 Rengøringscyklus.

KEDEL eller DAMPGENERATOR (kun modeller udstyret hermed)

Det anbefales af afkalke den hver dag ved daglig brug.

Afkalkningscyklussen er inkluderet i de samme vaskeprogrammer som ovnrummet, med undtagelse af skylleprogrammet. Sørg for at anbringe den specifikke vaske-tab som forklaret i afsnittet E.7 Rengøringscyklus.

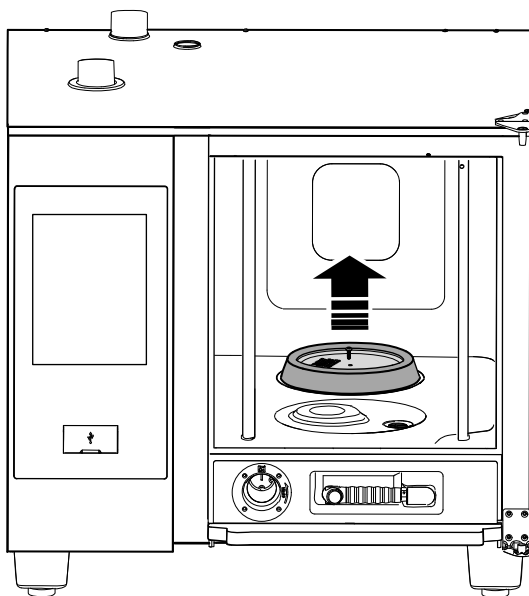
Hvis ovnen viser meddelelsen "dESC", skal man afkalke som angivet i sektionen E.7.1 Afkalkning af kedlen (dESC) i samme afsnit.

FILTER I OVNRUMMET

Dette filter er tydeligt synligt i bunden af ovnrummet, og det anvendes til at hindre skade på vaskepumpen og/eller til at undgå tilstopning af vaskekredsløbet.

En gang om ugen:

1. Løsn skruen i filterets midte.



2. trækkes filteret ud.
3. Vask filteret i opvaskemaskinen på et mildt program. I andre tilfælde skal filteret vaskes i hånden med et neutralt opvaskemiddel og skylles grundigt.
4. Monter filteret i sædet igen, og skru midterskruen i for at fastgøre det.

LUFTFILTER

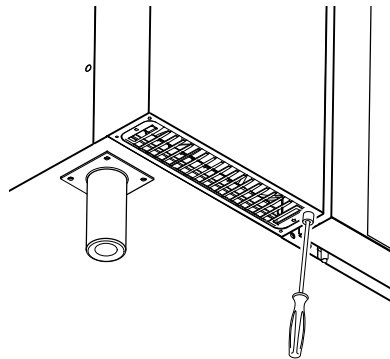
Det er en polyuretansvamp i en metalholder forsynet med åbninger til tilførsel af køleluft til ovnkomponenterne (se figuren for "bordmodeller" for eksempel).

Den sørger for, at urenheder fra køkkenomgivelserne (olier, fedtstoffer, mel, pulvere...) ikke overføres til de indvendige komponenter og medfører fejlfunktioner.

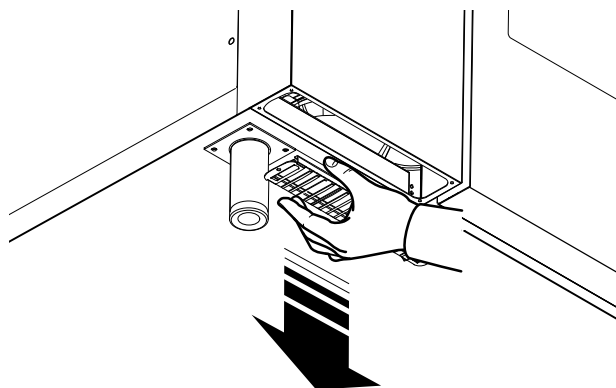
Hver måned:

Brug følgende fremgangsmåde:

1. Åbn metalholderen ved at skrue skruerne ud. og fjern den,



2. Tag filteret ud, og affedt det ved at vaske det med opvaskemiddel.



3. Tør filteret, og sæt det tilbage i holderen.
 4. Sæt holderen på plads, og fastgør den med skruerne.
- Afhængigt af forholdene i køkkenomgivelserne og antallet af driftstimer for ovnen kan filtre have behov for oftere rengøring.



BEMÆRK:

Det er obligatorisk at montere det igen af sikkerhedsmæssige grunde. Hvis filteret ikke er til stede, holder apparatet op med at fungere.

DØRENS PAKNING

Silikonetætningslisten, der omkranser forsiden på ovnskabet, er et vigtigt element til opnåelse af de ønskede tilberedningsresultater, og den hindrer luft, vand eller damp fra at lække ud under ovnens funktion. Tætningslisten er det mest påvirkede element af ovnen, da det udsættes for mange former for stress: termisk, kemisk og fysisk.

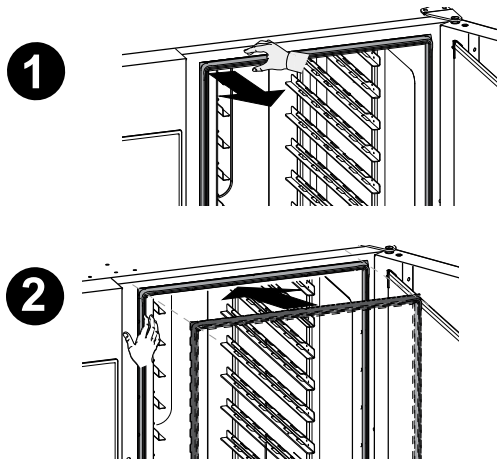
Mindst **en gang om dagen** (helst efter en vaskecyklus i ovnrummet) rengøres forsiden og tætningslisten omhyggeligt med en klud vædet med vand.

Udskift forsidesætningen hver sjette (6) måned.

Udskiftning foretages således:

1. Træk tætningslisten ud af dens sæde.
2. Rengør sædet for al snavs.

3. Sæt den nye tætningsliste fast hele vejen rundt i sædet.

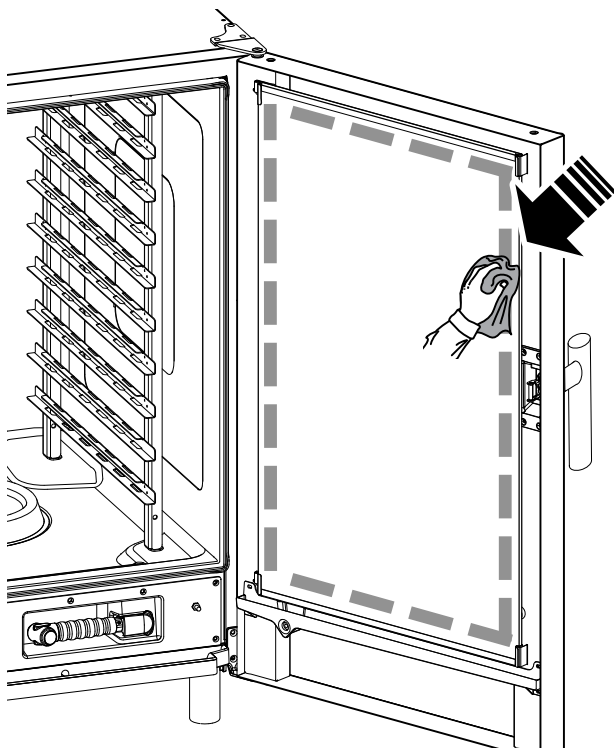


OVNRUMMETS INDVENDIGE OG UDVENDIGE GLASRUDE

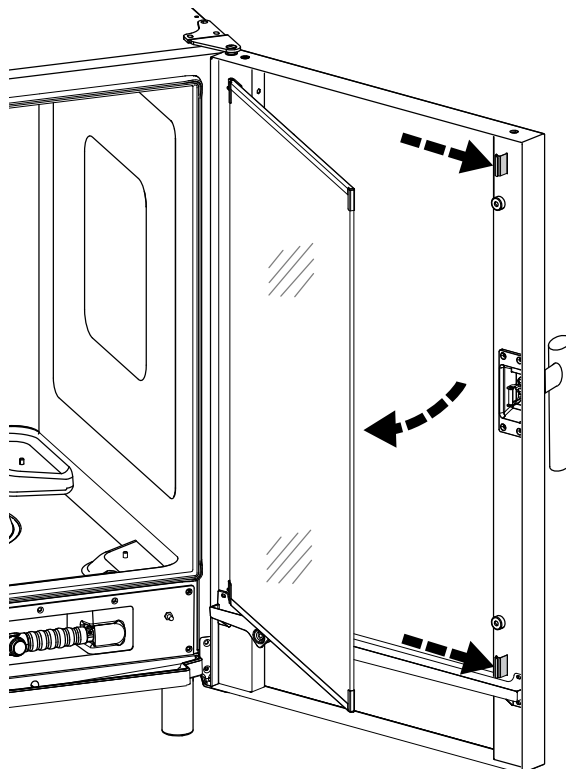
At holde glasset monteret på ovndøren rent er vigtigt for dets dobbeltrolle: afskærmning af brugeren fra de temperaturer, der udvikles i ovnrummet, og muligheden for at se ind i rummet så der altid kan være kontrol med tilberedningen.

Efter hver vaskecyklus i ovnrummet:

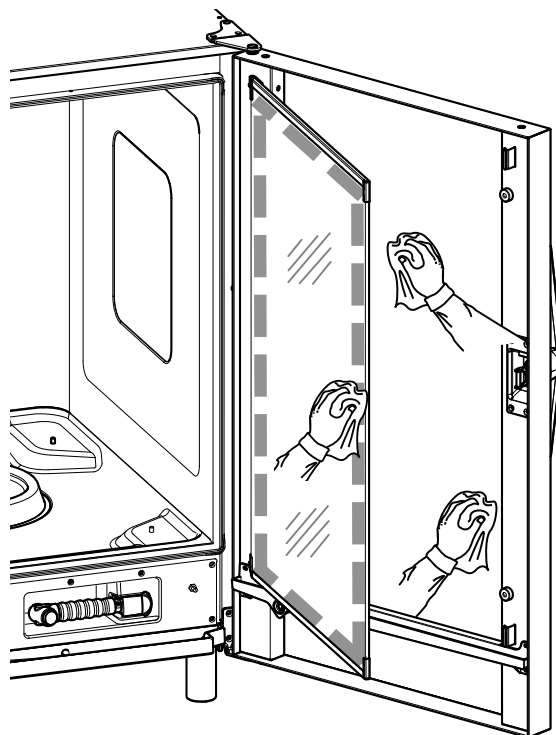
1. Rengør kanten af det indvendige glas. Se figuren herunder.



2. Med åben dør presses der på de to holdeclips foroven og forneden som vist på figuren for at nå mellemrummet mellem det indvendige og det udvendige glas. Rengør ydersiden af den indvendige glasdør med et glasrensemiddel.



3. Rengør overfladerne i mellemrummet mellem dørene.
4. Sæt den indvendige glasrude ind i lukkefjedrene igen, og luk ovndøren.



DØROMRÅDE



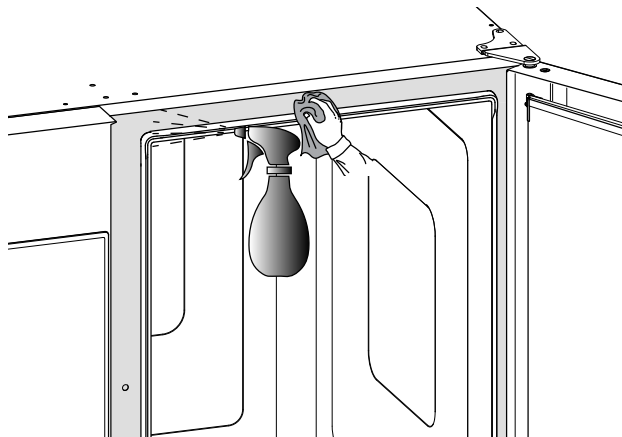
VIGTIGT

Det anbefales på det kraftigste at rengøre området langs med hele dørens omkreds, gummilisten og den indvendige glasrude især langs kanten **hver dag**.

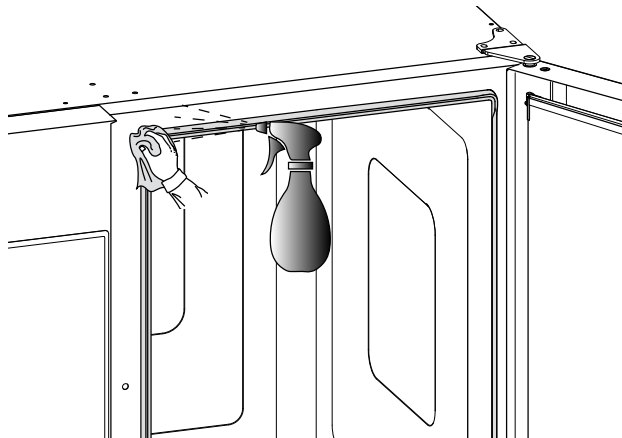
Efter tilberedning kan ovndøren, dens indvendige glsrude, tætningslisten og området langs dørens omkreds være snavsede pga. de fedtholdige dampe, der kommer ud fra ovnen.

Dette skal foretages, når dørglasset er koldt, og uden brug af slibende klude eller rengøringsmidler.

1. Rengør området langs dørens omkreds omhyggeligt, som angivet i den følgende figur:



2. Rengør langs gummipakningen.



EFFITIVITETSKONTROL AF AFLØBSSYSTEMET

Rester efter tilberedning kan på trods af regelmæssig rengøring af ovnrummet sætte sig og tørre ind på det udvendige tømmerrør. Derfor er det vigtigt at kontrollere effektiviteten af udtømningen og at rengøre det udvendige rør, så snart der konstateres tegn på tilstopning. Rengør afløbsrøret mindst **en gang om året**.

F.3 Særlig rengøring

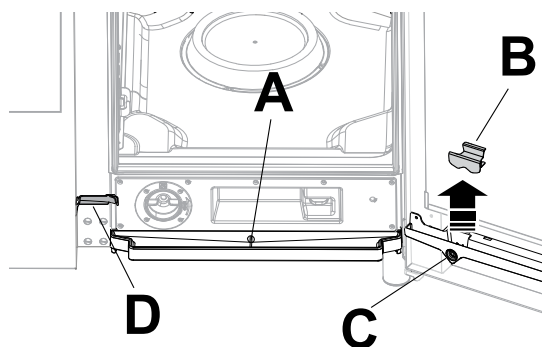
OPSAMLER AF KONDENSDRYP

Plastopsamleren til kondensdryp i bunden ved ovnrummets forside sikrer, at kondenserende damp opsamles og udtømmes, så snart døren åbnes.

Af hygiejniske årsager rengøres den således:

1. Rengør dryppsamlerens afløbsrør ("A") regelmæssigt ved hjælp af en vandstråle.
Hvis udtømningen ikke er ensartet, sprøjtes en rengøringsopløsning ind i afløbsrøret, inden røret rengøres med vandstråler.

2. Fjern metaldækslet ("B"), og rengør den enkelte kontrolventil ("C") ved hjælp af en vandstråle under tryk.
Sprøjt af og til en neutral rengøringsopløsning over den enkelte kontrolventil, indenden rengøres med vandstråler.



3. Rengør den lille rende ("D") regelmæssigt med den medfølgende børste.

TEMPERATURFØLER

Rester efter tilberedning kan på trods af regelmæssig rengøring af ovnrummet sætte sig og tørre ind på kernetemperaturføleren, og det kan ændre temperaturregistreringen.

For at sikre optimal drift af ovnen med kernetemperaturføleren anbefales det at rengøre føleren manuelt **hver dag** med lunkent vand og en neutral sæbe, og det skal udgås at snøre følerledningen og skylle den med vand.



VIGTIGT

Vær især forsigtig ved håndteringen af føleren, husk på, at det drejer sig om en spids genstand, derfor skal den behandles med særlig omhu også under rengøring.

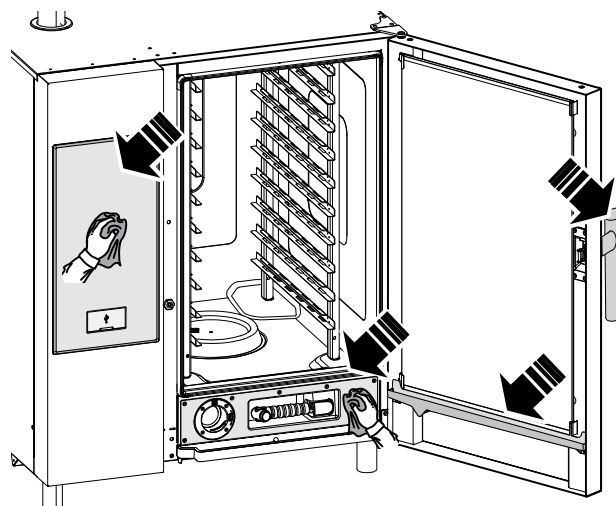
ANDRE OVERFLADER

- Rengør kun udvendige glas, metal- og plastdele med skånsomme rengøringsmidler. Stop straks brugen af disse produkter, hvis der viser sig synlige eller følelige ændringer på overfladerne, og skyl grundigt med vand (eksempler: glas bliver mat/ridset/andet, eller plast misfarves/smelter/andet, eller metal viser rust/pletter/ridser). Tør omhyggeligt efter skylning.



VIGTIGT

Hvad angår plasthåndtaget må der ikke anvendes rengøringsmidler indeholdende natriumhypoklorit.



- Rengør de rustfrie ståldele dagligt med lunkent, neutralt sæbevand.
Skyl med rigeligt vand, og tør omhyggeligt.

- Undgå at rengøre rustfrit stål med skuresvampe, børster eller skraber i almindeligt stål, da de kan efterlade små jernpartikler, der ved iltning kan frembringe små rustpletter.

F.3.1 Stilstandsperioder

- Når apparatet ikke anvendes i længere perioder:
 - Afbryd strømforsyningen til maskinen. Luk vand- og gashanerne.
 - Gnid alle rustfri stålflader grundigt med en klud, der er fugtet med vaselineolie, indtil alle overflader er dækket af et beskyttende lag.
 - Foretag jævnlig udluftning af lokalerne.

F.6 Vedligeholdelsesintervaller

Når betjeningspanelet er fjernet, er der adgang til alle de komponenter, der skal vedligeholdes, fra apparatets for- eller bagside. Intervallerne for eftersyn og vedligeholdelse afhænger af de faktiske funktionsbetingelser for maskinen og af miljøforholdene (tilstedeværelse af støv, fugtighed osv.), derfor kan der ikke gives præcise tidsintervaller.

Det tilrådes dog, at man for at begrænse funktionsafbrydelserne til et minimum sørger for en omhyggelig, regelmæssig vedligeholdelse af maskinen.

For at sikre konstant maskineffektivitet anbefales det, at der foretages eftersyn med den frekvens, der angives i nedenstående tabel:



VIGTIGT

Vedligeholdelsesoperationerne og eftersynet på maskinen må udelukkende udføres af specialuddannede teknikere eller af kundeservice forsynet med alle nødvendige, personlige værnemidler (sikkerhedssko, handsker), værktøj og egnede hjælpemidler.

Arbejder på elektriske anlæg må udelukkende foretages af en faguddannet elektriker eller af kundeservice.

F.4 Udskiftning af slidte eller beskadigede komponenter

Der er dele, hvis skader skyldes normal brug i en periode, men som ikke er dækket af producentens garanti.

F.5 Reparationer og ekstraordinær vedligeholdelse



BEMÆRK:

Reparationer og ekstraordinær vedligeholdelse skal altid foretages af specialuddannet, autoriseret personale, der kan bestille en servicehåndbog fra producenten.

Vedligeholdelse, eftersyn, kontroller og rengøring	Frekvens	Ansvar
Almindelig rengøring • Generel rengøring af maskinen og det omkringliggende område.	Dagligt	Operatør
Mekaniske afskærmninger • Kontrol af tilstanden, om der er deformationer, løsnede eller manglende dele.	Årligt	Service
Kontrol • Kontrol af den mekaniske del, om der er brud eller deformationer, tilspænding af skruerne: kontrol af læsbarheden og tilstanden af skriften på mærkater og symbolerne og eventuel udskiftning.	Årligt	Service
Maskinens struktur • Spændingsmoment for maskinens vigtigste bolte (skruer, fastgørelsessystem osv.).	Årligt	Service
Sikkerhedsmærkater • Kontrol af læsbarhed og tilstand af sikkerhedsmærkaterne.	Årligt	Service
Elektrisk kontrolpanel • Kontrol af tilstanden af de elektriske komponenter i det elektriske kontrolpanel. Kontrol af ledningsnettet mellem elpanelet og maskindelene.	Årligt	Service
Strømforsyningskabel og strømskik • Kontrol af tilstanden af strømforsyningskablet (eventuel udskiftning) og af strømskikket.	Årligt	Service
Forebyggende vedligeholdelse • Kontrol af alle gaskomponenter (hvis de findes).	Årligt	Service
Forebyggende vedligeholdelse • Fjern eventuelle aflejringer af snø i apparatet.	Hver 6. måned ¹	Service
Kontrol • Kontrollér de indvendige deles tilstand.	Hver 6. måned ¹	Service
Kontrol • Undersøg og rengør aftrækssystemet.	Hver 6. måned ¹	Service
Generelt eftersyn af maskinen • Kontrol af alle dele, det elektriske udstyr, korrosion, rør...	Hvert tiende år ²	Service

1. I særlige tilfælde (f.eks. intensiv brug af apparatet, saltholdige omgivelser osv.) anbefales det at udføre vedligeholdelsen oftere end angivet herover.
2. Maskinen er designet og fremstillet til at have en levetid på ca. ti år. Når denne periode er forløbet (fra igangsættelsen af maskinen), skal der foretages et gennemgribende eftersyn af maskinen. I det følgende er angivet nogle eksempler på kontroller, der skal foretages.

- Kontrol af eventuelt rustne dele eller elektriske komponenter. Udskift efter behov, og genetabler de oprindelige forhold.
- Kontrol af kabinettet og især af svejsesamlinger.
- Kontrol og udskiftning af bolte og/eller skruer samt kontrol af eventuelt løsnede komponenter.
- Kontrol af det elektriske og elektroniske anlæg.
- Kontrol af funktionsevnen af sikkerhedsanordningerne.
- Kontrol af den generelle tilstand af eksisterende beskyttelsesanordninger og afskærmninger.



BEMÆRK:

Det anbefales desuden at oprette en serviceaftale med kundeservice.

Afmontering

- Alle skrotningsoperationer skal ske med slukket og kold maskine, hvor strømforsyningen til maskinen er afbrudt.
- Arbejder på elektriske anlæg må udelukkende foretages af en specialuddannet elektriker og med afbrudt spænding.
- Til udførelse af disse indgreb er det obligatorisk at bære kedeldragt, sikkerhedssko og handsker.
- Under afmontering og flytning af de forskellige dele skal der holdes en minimumafstand over gulvet.

F.7 Kontakter til vedligeholdelse (kun for Australien)

For service og reservedele kontaktes:

- Electrolux - Tom Stoddart Pty Ltd — 39 Forest Way, Karawatha QLD 4117 AUSTRALIEN — ring på nr. 1-300-307-289

- Electrolux Professional Australia Pty Ltd 5-7 Keith Campbell Court Scoresby, 3179 AUSTRALIEN ring på nr. 03 9765 8444
- Diamond - Semak Food Service Equipment — 18, 87-91 Hallam South Road, Hallam VIC 3803 AUSTRALIEN — ring på nr. 03-9796-4583

G FEJLFINDING

G.1 Fejltable

I visse tilfælde er det nemt og hurtigt at afhjælpe fejlene ved at følge angivelserne i denne fejlfindingsguide.

Om nødvendigt kontaktes kundeservice. Husk at oplyse:

1. Afbryde apparatet fra hovedstrømforsyningen.
2. Slukke for sikkerhedsafbryderen før apparatet.
3. Lukke for gas- (på gasmodeller) og vandhanerne.

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
ACF	Advarsel	Luftfilter mangler	• Filter ikke registreret. • Mulig beskadigelse af interne elektriske og elektroniske komponenter pga. fravær af luftfilter.	• Monter filteret igen. • Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.
ACUM	Stopper ovnen	Elektronisk hovedkort ikke identificeret	Kommunikationsproblem med hovedelektronikkortet.	• Sluk ovnen, og tænd den igen. • Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.
ASCH	Advarsel	Advarsel om for høj temperatur i komponentrum	• Filteret er snavset. • Rumtemperaturen er for høj.	• Kontrollér rumtemperaturen. Husk på, at ovnen bruger frisk luft til afkøling af elektronikrummet. • Rengør filteret. • Lad ovnen køle ned inden tilberedning. • Hvis problemet varer ved, kontaktes Service
BEtc	Stopper rengøring	Fejl, overdreven tid for lukningsfunktion under rengøring	Mekanisk eller elektrisk problem med afluftningsventil.	Kontakt Service
BEto	Stopper rengøring	Fejl, overdreven tid for åbningsfunktion under rengøring	Mekanisk eller elektrisk problem med afluftningsventil.	Kontakt Service
BEtr	Advarsel	Temperaturstigning i kedlen varer for længe	Ovnen har registreret en lav kedelydelse.	• Tilberedning er mulig. Kontrollér tilberedningsresultaterne. • Hvis advarslen varer ved, kontaktes Service.
Bhtc	Advarsel	Advarsel om overdreven tid for lukningsfunktion	• Fejl i luftspjæld, reduktionsmotoren eller mikroswitchen. • Tilstopning i udluftningsventilens indløb.	Det er muligt at fortsætte brug af ovnen. Tilberedningsresultaterne kan være anderledes end normalt. • Kontrollér med slukket og kold ovn, om der er nogen tilstopning i ventilationskanalen på ovnens top: fjern eventuelle tilstopninger. • Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
Bhto	Advarsel	Advarsel om overdreven tid for åbningsfunktion	- Fejl i luftspjæld, reduktionsmotoren eller mikroswitchen. - Tilstopning i udluftningsventilens indløb.	Det er muligt at fortsætte brug af ovnen. Tilberedningsresultaterne kan være anderledes end normalt. - Kontrollér med slukket og kold ovn, om der er nogen tilstopning i ventilationskanalen på ovenns top: fjern eventuelle tilstopninger. - Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.
bntC	Stopper kedlen	Fejl i kedel SSR NTC (NTC4)	Problem med temperatursensor.	Ovnen har registreret et problem med kedlen. - Kontrollér tilberedningsresultaterne. - Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.
BoLt	Stopper cyklussen (hvis cyklussen bruger kedlen)	Timeout for fyldning af vand i kedel	- Vandtilførsel (tryk/ vandkvalitet). - Problem med vandniveauens sensorernes elektriske isolering.	- Kontrollér, om der er åbnet for vandtilførslen. - Kontrollér, om vandtrykket er for lavt. - Kontrollér, om vandfilteret er tilstoppet. Rengør det, eller udskift det. - Mekanisk problem med kedelfunktion. Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.
BSHt	Advarsel	Høj temperatur i kedel SSR NTC (NTC4)	- Filteret i lufttilførslen er snavset. - Fejl i køleventilator. - Køleluftindsugningen tager varm luft ind. - Ovnen er installeret ved siden af en varm maskine. - Damp-/varmelæk i elektronikrummet.	- Sluk ikke for ovnen. - Vent, til temperaturen er faldet. - Rengør lufttilførselsfilteret. - Kontrollér med en tynd papirstrimmel, om der kan registreres et ensartet luftflow ved kølelufttilførslen. Kontakt Service, hvis dette ikke er tilfældet. - Kontrollér, om køleluften er påvirket af den varme, der dannes i køkkenet (hvis ovnen er placeret ved siden af varme maskiner, skal arbejde med disse maskiner ophøre, og Service kontaktes). - Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.
BSOt	Stopper tilberedningscyklussen	Overtemperatur i kedel SSR NTC (NTC4)	- Filteret i lufttilførslen er snavset. - Fejl i køleventilator. - Køleluftindsugningen tager varm luft ind. - Ovnen er installeret ved siden af en varm maskine. - Damp-/varmelæk i elektronikrummet.	Ovnen kan fortsætte med at arbejde i genoprettelsesfunktion: tilberedningscyklusserne bruger ikke kedlen. - Sluk ikke for ovnen. - Vent, til temperaturen er faldet. - Rengør lufttilførselsfilteret. - Kontrollér med en tynd papirstrimmel, om der kan registreres et ensartet luftflow ved kølelufttilførslen. Kontakt Service, hvis dette ikke er tilfældet. - Kontrollér, om køleluften er påvirket af den varme, der dannes i køkkenet (hvis ovnen er placeret ved siden af varme maskiner, skal arbejde med disse maskiner ophøre, og Service kontaktes). - Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.
Cdo	Stopper rengøring	Rengøringsskuffen mangler	- Rengøringsskuffen er ikke sat i huset, eller er ikke sat korrekt i huset. - Detektionsenhederne (magnet/magnetisk reedafbryder) har problemer.	Ovnen kan fortsætte med at tilberede, men rengøringscyklussen kan ikke udføres, før skuffen er på plads. - Sørg for, at rengøringsskuffen er i sit hus og sidder korrekt, så detektionsenhederne udløses. - Hvis fejlen vedvarer, rengøres ovnrummet manuelt, og Service kontaktes.
CFbL	Advarsel	Fejl i køleventilator	- Køleventilatorens motor er overbelastet pga. snavs eller oxidering - Andre elektriske/mekaniske problemer	Ovnen vil være funktionsdygtig, indtil elektronikken når den kritiske temperatur. Kontakt Service
CntC	Stopper tilberedningen	Fejl i rum SSR NTC (NTC3)	- Konnektorfejl. - NTC-sensorfejl. - PCB-fejl.	- Genstart ovnen. - Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.
CPUA	Stopper ovnen	ACS mikro kommunikerer ikke	PCB-fejl.	- Genstart ovnen. - Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
CPUt	Stopper ovnen	TC mikro kommunikerer ikke	PCB-fejl.	- Genstart ovnen. - Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.
CSHt	Advarsel	Høj temperatur i rum SSR NTC (NTC3)	- Filteret i lufttilførslen er snavset. - Fejl i køleventilator. - Køleluftindsugningen tager varm luft ind. - Ovnen er installeret ved siden af en varm maskine. - Damp-/varmelæk i elektronikrummet.	- Sluk ikke for ovnen. - Vent, til temperaturen er faldet. - Rengør lufttilførselsfilteret. - Kontrollér med en tynd papirstrimmel, om der kan registreres et ensartet luftflow ved kølelufttilførslen. Kontakt Service, hvis dette ikke er tilfældet. - Kontrollér, om køleluften er påvirket af den varme, der dannes i køkkenet (hvis ovnen er placeret ved siden af varme maskiner, skal arbejde med disse maskiner ophøre, og Service kontaktes). - Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.
CSOt	Stopper tilberedningscyklussen	Overtemperatur i rum SSR NTC (NTC3)	- Filteret i lufttilførslen er snavset. - Fejl i køleventilator. - Køleluftindsugningen tager varm luft ind. - Ovnen er installeret ved siden af en varm maskine. - Damp-/varmelæk i elektronikrummet.	Ovnen kan fortsætte med at arbejde i genoprettelsesfunktion: tilberedningscyklusserne bruger ikke kedlen. - Sluk ikke for ovnen. - Vent, til temperaturen er faldet. - Rengør lufttilførselsfilteret. - Kontrollér med en tynd papirstrimmel, om der kan registreres et ensartet luftflow ved kølelufttilførslen. Kontakt Service, hvis dette ikke er tilfældet. - Kontrollér, om køleluften er påvirket af den varme, der dannes i køkkenet (hvis ovnen er placeret ved siden af varme maskiner, skal arbejde med disse maskiner ophøre, og Service kontaktes). - Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.
dESC	Stopper kedlen	Rengør kedlen	Kalkaflejring i kedlen	Kør et rengøringsprogram inklusive afspændings- og afkalkningscyklussen, og brug kun 2 tabs C25. (Følg proceduren beskrevet i brugerhåndbogen)
EbOL	Stopper cyklus/forvarmning	Fejl i kedlens termoelement	- Konnektorfejl. - TC-sensorfejl. - PCB-fejl.	Ovnen kan fortsætte med at arbejde uden forvarmning (kontrollér tilberedningsresultaterne). Oplys Service om fejlen.
EbYP	Advarsel	Fejl i dampkanalens temperatursensor.	- Konnektorfejl. - TC-sensorfejl. - PCB-fejl.	Ovnen kan fortsætte med at arbejde. Vandforbruget øges muligvis. Kontakt Service.
ECEd	Stopper cyklussen	Fejl i rummets nederste termoelement	- Konnektorfejl. - TC-sensorfejl. - PCB-fejl.	Ovnen kan kun fortsætte med at arbejde med dampcyklussen på 100 °C. Kontakt Service.
ECEu	Stopper cyklussen	Fejl i rummets øverste termoelement	- Konnektorfejl. - TC-sensorfejl. - PCB-fejl.	Ovnen kan kun fortsætte med at arbejde med dampcyklussen på 100 °C. Kontakt Service.
EH2O	Stopper ovnen	Målt vand stemmer ikke overens med ventiltilstande	- Vandtilførselsventilen er lukket eller delvist lukket. - Midlertidigt manglende vandforsyningstryk. - Fejl i vandmåler. - Fejl i vandsystemet.	Ovnen kan fortsætte med at arbejde (kontrollér tilberedningsresultaterne). - Kontrollér, om der er åbnet for vandtilførselsventilen. - Kontrollér, om vandtrykket er > 1,5 bar. - Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.
ELMb	Stopper tilberedning med damp over 100 °C	Der er registreret et problem med lambdasonden	Fejl i lambdasonde.	Det er muligt at fortsætte brug af ovnen med damp under 100 °C - Tilberedningsresultaterne i dampfunktion kan være anderledes end normalt. - Kontakt Service, hvis tilberedningsresultaterne bliver ved med at være utilfredsstillende.

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
EntC	Stopper ovnen	Fejl i komponentrum NTC (NTC1)	- Konnektorfejl. - TC-sensorfejl. - PCB-fejl.	Temperatursensor for elektronikkort beskadiget. - Tilberedning umulig. - Kontakt Service.
Eotd	Advarsel	Høj temperatur i vandafløb	Muligt vandlæk i afløbssystemet.	- Kontrollér, om ovnen har vandtilførsel. - Hæld lidt vand på filteret i rummets bund. - Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.
Eprb	Stopper ovnen i funktion med temperaturføler	Fejl i kernetemperaturføler	- Forkert brug af temperaturføler (for eksempel ledning trukket ud eller i klemme). - Konnektorfejl. - Fejl i temperaturføler. - PCB-fejl.	Det er muligt at køre tidsbaserede cyklusser (uden temperaturføler). - Brug tilbehøret USB-temperaturføler, hvis det er til rådighed. - Kontakt Service for at få genoprettet temperaturfølerens funktion.
Ertc	Advarsel	Problem med det interne ur	Problem med software eller hardware (for eksempel urets batteri er afladet).	Det er muligt, at nogle funktioner ikke fungerer (for eksempel HCCP). Kontakt Service.
ESCH	Stopper ovnen	Overtemperatur i komponentrum	- Filteret er snavset. - Rumtemperaturen er for høj.	- Kontrollér rumtemperaturen. Husk på, at ovnen bruger frisk luft til afkøling af elektronikrummet. - Rengør filteret. - Lad ovnen køle ned inden tilberedning. - Kontakt Service, hvis problemet forekommer igen.
EStd	Advarsel	Fejl i vandafløb NTC	- Konnektorfejl - NTC-sensorfejl - PCB-fejl	Ovnen fortsætter med at arbejde. Kontakt Service for at løse problemet
Etb	Stopper cyklus/kedel	Kedlens sikkerhedstermostat udløses. Overtemperatur i kedlen.	- Manglende vand i kedlen. - Ophobning af kalk i kedlen. - TC-temperaturfølersensoren er isat forkert. - Sikkerhedstermostatens bælg eller kapillarrør er beskadiget. - Varmelæk i sikkerhedstermostatens hus. - BOT-parameteren er indstillet for højt. - Rumtemperatur <5°C.	Ovnen kan ikke producere damp med kedlen. En alternativ enhed bliver brugt, men ydelsen vil være reduceret. Kontakt Service for at genoprette kedelfunktionen.
EtC	Stopper ovnen	Rummets sikkerhedstermostat udløses. Overtemperatur i rummet.	- Rummet er snavset. - COT-parameteren er indstillet for højt. - Sikkerhedstermostatens bælg eller kapillarrør er beskadiget. - Motorblæseren er blokeret, mens varmen stadig er aktiv. - TC-temperatursensoren giver fejlagtige målinger - Varmelæk i sikkerhedstermostatens hus. - Rumtemperatur <5°C.	Rengør ovnrummet manuelt, og kontakt Service.
EtUb	Stopper kedelcyklusser	Overtemperatur i kedel	- Manglende vand i kedlen (kun elopvarmede apparater). - Ophobning af kalk i kedlen. - BOT-parameteren er indstillet for lavt.	- Vent, til kedeltemperaturen er kølet ned (alarm ETUB forsvinder) - Kør et rengøringsprogram inklusive afspændings- og afkalkningscyklussen, og brug kun 2 tabs C25. (Følg proceduren beskrevet i brugerhåndbogen) - Afkalk kedlen igen, hvis alarmen vises igen. - Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
EtUC	Stopper ovnen	Overtemperatur i rummet	- Rummet er snavset. - COT-parameteren er indstillet for lavt.	- Start en nedkølingscyklus. Hvis dette ikke er muligt, åbnes døren, så ovnen kan køle ned. Rengør ovnrummet. - Når temperaturen er faldet, er det muligt at starte en ny tilberedningscyklus. - Hvis fejlen vises igen, kontaktes Service
FA8H	Stopper ovntilberedning efter endt tilberedningscyklus	Ovnen arbejder i 8 timer uden et filter i lufttilførslen	Forkert brug	Kontrollér, at filteret er rent, og monter det igen i lufttilførslen. Kontakt Service, hvis filteret er blevet væk
FDXX (XX = 00 - 17)	Stopper ovnen	Motorfejl i det nederste rum	Diagnostik i henhold til fejlnummer (fra 00 til 17) vises.	Sluk ovnen, og tænd den igen. Hvis fejlen vedvarer, rengøres ovnrummet manuelt, og Service kontaktes.
FILS	Stopper kedelcyklusser	Vandniveau i kedlen ikke nået til tiden	- Vandtilførselsventilen er lukket eller delvist lukket. - Midlertidigt manglende vandforsyningstryk. - Fejl i sensoren for vandniveau i kedlen. - Kedellækage: afløbsventil eller brud.	- Sørg for, at vandtilførselsventilen er helt åben, og at vandfilteret ikke er tilstoppet (rengør det, om nødvendigt). - Ovnen kan fortsætte med at arbejde i varmluftsfunktion. - Medmindre vandet mangler fra vandforsyningen, kan ovnen fortsætte med at arbejde i genoprettelsesfunktion. - Kontakt Service for at genoprette kedelfunktionen.
FSnr	Advarsel	Problem med køleventilator	- Filteret i lufttilførslen er snavset - Fejl i køleventilator	- Rengør lufttilførselsfilteret. - Kontrollér med en tynd papirstrimmel, om der kan registreres et ensartet luftflow ved kølelufttilførslen. Kontakt Service, hvis dette ikke er tilfældet.
FUXX (XX = 00 - 17)	Stopper ovnen	Motorfejl i det øverste rum	Diagnostik i henhold til fejlnummer (fra 00 til 17) vises.	Sluk ovnen, og tænd den igen. Hvis fejlen vedvarer, rengøres ovnrummet manuelt, og Service kontaktes.
GbbU	Stopper kedlen	Kedlens gasbrænder låst	- Luft i gastilførslen. - Gastilførslen er lukket. - Problem med brænder-systemets eltilførsel. - Intern fejl i brændersystem.	Ovnen kan fortsætte med at arbejde i både varmlufts- og ISG-funktion. For at genoprette fuld kedelfunktion: - Sluk ovnen, og tænd den igen. - Hvis fejlen forekommer ved cyklusstart, kontaktes Service. - Hvis fejlen forekommer efter 5 forsøg på tænding: - Kontrollér, at gastilførslens hovedventil er åben - Nulstil fejlen, og forsøg at starte en ny cyklus - Hvis fejlen vedvarer: sluk ovnen, og tænd den igen. Forsøg derefter at starte en ny cyklus igen. - Hvis problemet varer ved, kontaktes Service

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
GbCd	Cyklus midlertidigt indstillet	Rummets nederste brænder låst	• Luft i gastilførslen. • Gastilførslen er lukket. • Problem med brænder-systemets eltilførsel. • Intern fejl i brændersystem.	Ovnen fungerer ikke, før brænderfunktionen er genoprettet. For at genoprette funktionen: • Sluk ovnen, og tænd den igen. • Hvis fejlen forekommer ved cyklusstart, kontaktes Service. • Hvis fejlen forekommer efter 5 forsøg på tænding: 1. Kontrollér, at gastilførslens hovedventil er åben 2. Nulstil fejlen, og forsøg at starte en ny cyklus 3. Hvis fejlen vedvarer: sluk ovnen, og tænd den igen. Forsøg derefter at starte en ny cyklus igen. 4. Hvis problemet varer ved, kontaktes Service
GbCU	Cyklus midlertidigt indstillet	Rummets øverste brænder låst	• Luft i gastilførslen. • Gastilførslen er lukket. • Problem med brænder-systemets eltilførsel. • Intern fejl i brændersystem.	Ovnen fungerer ikke, før brænderfunktionen er genoprettet. For at genoprette funktionen: • Sluk ovnen, og tænd den igen. • Hvis fejlen forekommer ved cyklusstart, kontaktes Service. • Hvis fejlen forekommer efter 5 forsøg på tænding: 1. Kontrollér, at gastilførslens hovedventil er åben 2. Nulstil fejlen, og forsøg at starte en ny cyklus 3. Hvis fejlen vedvarer: sluk ovnen, og tænd den igen. Forsøg derefter at starte en ny cyklus igen. 4. Hvis problemet varer ved, kontaktes Service
GrCo	Stopper rengøringscyklussen	Fedtopsamlerventilen er åben	Forkert brug	Sørg for at lukke fedtopsamlersens afløbsventil, inden den næste rengøringscyklus startes.
HdXX (XX = 01-26)	Stopper ovnen	Ventil-/pumpeaktivering	Diagnostik i henhold til fejl-nummer (fra 01 til 26) vises.	Sluk ovnen, og tænd den igen. Følg den viste vejledning, hvis fejlen vedvarer. Hvis fejlen vedvarer, rengøres ovnrummet manuelt, og Service kontaktes.
HFnl	Stopper luftfugteren	Luftfugteren fungerer ikke	• Der mangler vand. • ISG-kredsløb tilstoppet.	Ovnen har registreret et problem med luftfugteren (ISG). Det er måske kun muligt at tilberede i varmluftsfunktion. Kontrollér, at vandtilførselsventilen er helt åben, og at vandfilteret ikke er tilstoppet. Rengør den om nødvendigt. Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.
Htd	Stopper ovnen	Afløbstemperatur over sikkerhedsgrænsen	Muligt vandlæk i afløbssystemet.	• Kontrollér, om ovnen har vandtilførsel. • Hæld lidt vand på filteret i ovnrummets bund. • Vent, til alarmen ophører. • Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.
LPIIn	Stopper cyklussen	Problem med kedlens niveausensor	• Fugtig kalkaflejring, der kortslutter kedlens niveausensorer. • Isoleringsproblemer med kedlens niveausensorer	Ovnen kan fortsætte med at arbejde i varmluftsfunktion. • Der er et problem med vandniveauet i kedlen: Kør et rengøringsprogram inklusive afspændings- og afkalkningscyklussen, og brug kun 2 tabs C25 (Følg proceduren beskrevet i brugerhåndbogen). • Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.
MCbM	Stopper ovnen	Kommunikationsproblem med nederste inverter	• Problem med motorinverter. • Forbindelse eller elektrisk problem	Kommunikationsfejl med nederste rums motorinverter. • Prøv at slukke ovnen og tænde den igen. • Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
MCTM	Stopper ovnen	Kommunikationsproblem med øverste inverter	- Problem med motorinverter. - Forbindelse eller elektrisk problem.	Kommunikationsfejl med øverste rums motorinverter. - Prøv at slukke ovnen og tænde den igen. - Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.
PFAC	Stopper ovnen	Fabriksindstillede parametre beskadiget	Problem med SW eller med HW	- Prøv at slukke ovnen og tænde den igen. - Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.
SbbU	Stopper gasopvarmet kedel	Problem med den gasopvarmede kedels ventilatorhastighed	- Brænderventilatorens motor er overbelastet pga. snavs eller oxidering - Andre elektriske/mechaniske problemer	Brænderventilatoren når ikke den ønskede hastighed. Kontakt servicecenteret.
SbCd	Stopper cyklussen	Problem med rummets nederste gasbrænders ventilatorhastighed	- Brænderventilatorens motor er overbelastet pga. snavs eller oxidering - Andre elektriske/mechaniske problemer.	Brænderventilatoren når ikke den ønskede hastighed. Kontakt Service.
SbCU	Stopper cyklus/varmluft	Problem med rummets øverste gasbrænders ventilatorhastighed	- Brænderventilatorens motor er overbelastet pga. snavs eller oxidering - Andre elektriske/mechaniske problemer.	Brænderventilatoren når ikke den ønskede hastighed. Ovne med kedel kan tilberede i 100°C dampfunktion. Kontakt Service for at genoprette fuld ovnfunktion.
SLUS	Stopper kedelcyklusser	Vandarbejdsniveau i kedlen ikke nået til tiden	- Vandtilførselsventilen er lukket eller delvist lukket. - Midlertidigt manglende vandforsyningstryk. - Fejl i sensoren for vandniveau i kedlen. - Kedellækage: afløbsventil eller brud.	- Sørg for, at vandtilførselsventilen er helt åben, og at vandfilteret ikke er tilstoppet. Rengør den om nødvendigt. - Ovnen kan fortsætte med at arbejde i varmluftsfunktion. - Medmindre vandet mangler fra vandforsyningen, kan ovnen fortsætte med at arbejde i genoprettelsesfunktion. - Kontakt Service for at genoprette kedelfunktionen.

Hvis problemet ikke er afhjulpnet efter udførelse af ovenstående kontroller, skal der rettes henvendelse til kundeservice, idet følgende oplyses:

- A. Fejlens art.
 B. Apparatets PNC-kode (produktionskode).
 C. Serie (apparatets serienummer).



BEMÆRK:

Apparatets PNC og serienummer er nødvendige for at kunne finde frem til apparattypen og produktionsdatoen.

H YDERLIGERE OPLYSNINGER

H.1 Ergonomiske egenskaber

H.1.1 Certificering

De ergonomiske egenskaber ved vores produkt, som kan påvirke dit fysiske og kognitive forhold til produktet, er blevet vurderet og certificeret.

Et produkt, der har ergonomiske egenskaber, skal faktisk opfylde specifikke krav, der hører ind under tre forskellige områder: Det polytekniske, det biomedicinske og det psykosociale (anvendelighed og tilfredsstillelse).

For hvert af disse områder er der gennemført specifikke tests med virkelige brugere. Produktet er således i overensstemmelse med de ergonomiske godkendelseskriterier krævet af standarderne.

H.1.2 Generelle anbefalinger

Ovnen eller blæstkøleren, som du bruger, er specifikt konstrueret og afprøvet med henblik på at reducere ethvert fysisk problem, der er forbundet med betjeningen af produktet, til et minimum.

Indsætningen og udtagningen af bakkerne samt betjeningen af produktet kan føre til u hensigtsmæssige arbejdsstillinger og håndtering af tunge vægte – typiske arbejdsaktiviteter, som vi forsøger at lette.

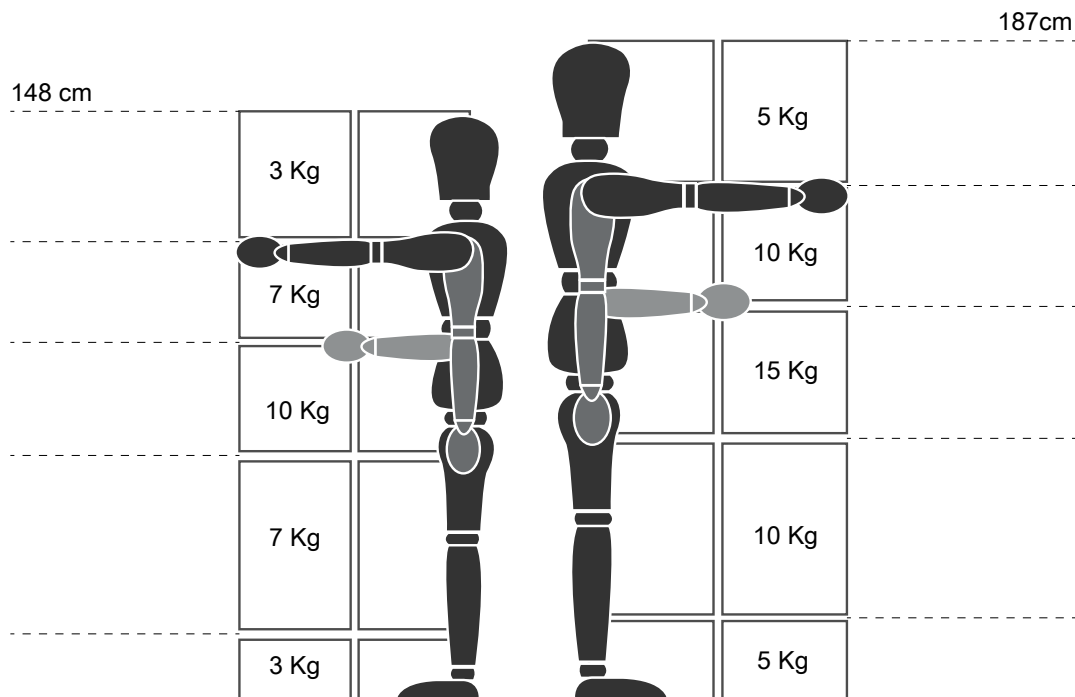
Under alle omstændigheder anbefaler vi at følge nedenstående betjeningsprocedurer:

- Håndter bakken på en balanceret måde. Forsøg at undgå at krumme ryggen under indsætning og udtagning.
- Gå om muligt ned i knæene, og undgå at bøje dig forover under indsætning af bakkerne på de nederste ribber og til optagning af værktøj eller genstande nederst.

- Placer om muligt bakkerne i rummet under hensyntagen til deres vægt, som angivet i nedenstående figurer.
- Skub om muligt bakkevognen, og træk den for at reducere afstandene.
- Hold en afstand, så oplysningerne på displayet er lette at forstå, og så genstanden i rummet er let at se. På denne måde reduceres den tid, du skal se opad (med bøjet nakke).

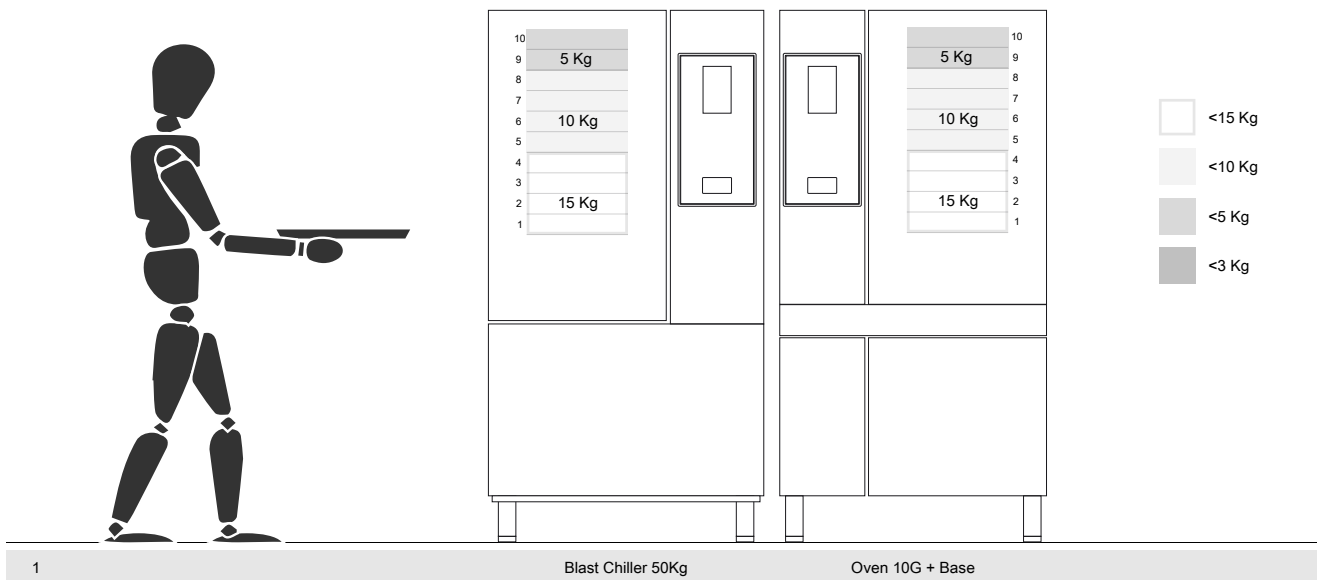
Foreslået placering af bakker afhængigt af deres vægt

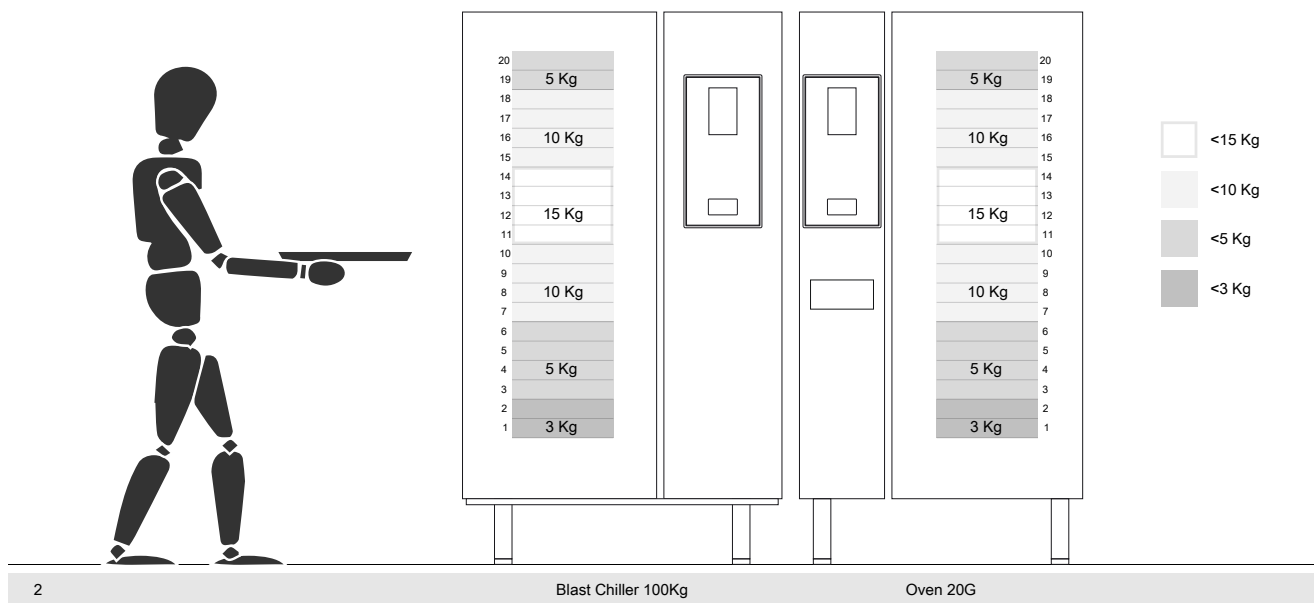
Placer bakkerne i rummet under hensyntagen til deres vægt, som angivet i nedenstående figurer.



Foreslåede maksimumvægte - "Manual Handling Operations Regulations" - Health and Safety Executive (HSE, UK, 2016)

Herunder nogle få eksempler på almindelige installationer og de maksimalt anbefalede vægte pr. bakke.





H.1.2.1 Anbefalinger vedrørende tilbehør

- I forbindelse med installation af blæstkøler 180 kg foreslås det at forberede det isolerede gulv, så ekstra belastning for brugeren, der bruger Mobile GastroNorm-rullestativ, undgås.
- I forbindelse med væginstitution af 10GN anbefales brug af stativtilbehøret på maks. 700 mm, så indsætning lettes.
- I forbindelse med søjleinstallation af 6GN + 6GN foreslås det at bruge de ekstra justerbare fødder 230-290 mm (kode 922745) og regulere dem til den maksimale højde på 290 mm for at lette indsætning.
- I konfigurationen 6GN + 6GN på stativtilbehøret anbefales det at indsætte bakker på maks. 3 kg på øverste niveau.

I SKROTNING AF MASKINEN

I.1 Opbevaring af affald

Når apparatet ikke længere skal anvendes, må det ikke efterlades i naturen. Dørene skal afmonteres, før apparatet bortskaffes.

Midlertidig opbevaring af specialaffald er tilladt inden bortskaffelse til behandling og/eller endelig opbevaring. Gældende, national miljølovgivning skal dog under alle omstændigheder overholdes.

I.2 Overordnede retningslinjer for afmontering af apparatet

Før maskinen bortskaffes, anbefales det, at man nøje undersøger dens fysiske tilstand, og vurderer om der er dele af strukturen, der eventuelt ville blive udsat for brud under skrotningen.

Man skal bortskaffe maskinens dele på forskellig vis i henhold til deres forskellige beskaffenhed (f. eks.: metaller, olier, fedtstoffer, plast, gummi osv.).

Den nationale lovgivning varierer fra land til land, og man bør derfor sørge for at overholde de anvisninger, der er givet af

lovgivningen og myndighederne i det land, hvor apparatet bortskaffes.

Generelt skal apparatet indleveres til en speciel affaldsstation, der sørger for genindvinding/destruktion.

Afmonter apparatet, og sortér komponenterne i henhold til det materiale, de er fremstillet af. Vær opmærksom på, at kompressoren indeholder smøreolie og kølemiddel, der kan indsamles og genbruges. Vær endvidere opmærksom på, at apparatets komponenter er specialaffald, der kan høre ind under bymæssigt affald.



Symbolet på produktet angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet, men skal skrottes korrekt for at hjælpe med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden. For yderligere oplysninger om genbrug af dette produkt bedes man kontakte sælgeren eller forhandleren af produktet, kundeserviceafdelingen eller det lokale renovationsselskab.



BEMÆRK:

I forbindelse med skrotning af maskinen skal alle mærkninger, denne håndbog samt al anden dokumentation vedrørende apparatet destrueres.

