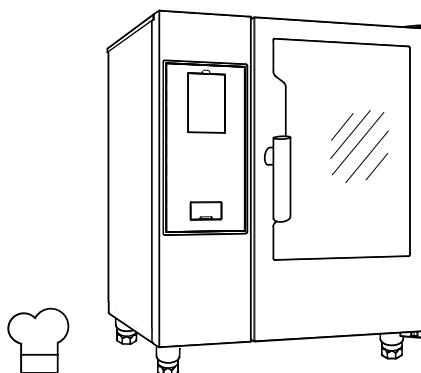


Elektrisk ovn og gasovn

Combi TOUCH



DA

Brugervejledning



0595402L00- 2019.05

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 SIKKERHEDSOPPLYSNINGER	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
B	GENERELT	10
B.1	Indledning	10
B.2	Yderligere anvisninger	10
B.3	Anvendelse og begrænsninger	10
B.4	Afprøvning og inspektion	10
B.5	Copyright	10
B.6	Opbevaring af håndbogen	10
B.7	Modtagere af håndbogen	10
B.8	Definitioner	10
B.9	Ansvar	10
C	ALMINDELIG BRUG AF MASKINEN	11
C.1	Egenskaber hos personalet uddannet i almindelig brug af maskinen	11
C.2	Egenskaber hos personalet autoriseret til at foretage indgreb på maskinen	11
C.3	Operatør til almindelig brug	11
D	BESKRIVELSE AF APPARATET	11
D.1	Brug – Indledning	11
D.2	Oversigt over apparatet	12
D.3	Åbning og lukning af ovndøren	12
D.4	Betjeningspanel	13
E	DRIFT	13
E.1	Tænd ovnen	13
E.2	Hovedmenu	14
E.3	Kommandoer på berøringsskærmen/info og displaymeddelelser	14
E.4	Skuffeområde	15
E.5	Manuel funktion	17
E.6	Funktionen Automatic (automatisk)	24
E.6.1	Cycles+ (cyklusser+)/Special cycles (specialcyklusser)	26
E.7	Funktionen Programs (programmer)	31
E.8	SkyHub-favoritfunktion (Homepage / SoloMio)	33
E.9	Funktionen Help (hjælp)	34
E.10	Funktionen Agenda (plan) (Kalender/My Planner (min tidsplan))	34
E.11	USB-funktion	37
E.12	Plan&Save (planlæg&gem)/funktion til optimering af tilberedning	38
E.13	Funktionen SkyDuo (valgfri)	40
E.14	Funktionen Cleaning (rengøring)	42
E.15	Indstillinger	46
F	RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF MASKINEN	50
F.1	Almindelig vedligeholdelse	50
F.1.1	Oplysninger om vedligeholdelse	50
F.1.2	Rengøring af apparatet	50
F.1.3	Vedligeholdelse af kedlen	51
F.1.4	Særlig rengøring	51
F.1.5	Udskiftning af slidte eller beskadigede komponenter	53
F.2	Reparationer og ekstraordinær vedligeholdelse	53
F.3	Vedligeholdelsesintervaller	53
G	FEJLFINDING	54
G.1	Fejltabel	54
H	YDERLIGERE OPLYSNINGER	61
H.1	Ergonomiske egenskaber	61
H.1.1	Certificering	61
H.1.2	Generelle anbefalinger	61
I	SKROTNING AF MASKINEN	63
I.1	Opbevaring af affald	63
I.2	Overordnede retningslinjer for afmontering af apparatet	63

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 skal være beregnet til kommerciel og fælles brug, ikke til kontinuerlig masseproduktion 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	—	●	○	—	—
Almindelig brug	●	●	● ¹	—	—
Justeringer	○	●	—	—	—
Regelmæs- sig rengøring	○	●	● ¹	○	—
Ekstraordi- nær rengøring	○	●	● ¹	○	—
Vedligehold- else	○	●	○	—	—
Afmontering	○	●	○	○	—
Skrotning	○	●	○	○	—
Oversigt:					
●	PPE SKAL ANVENDES				
○	PPE TIL RÅDIGHED, SKAL ANVENDES EFTER BEHOV				
—	PPE IKKE PÅKRÆVET				

1. Under normal brug 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 eventuel sundhedsfare (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.
- 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.
- Sprøjt ikke med vand eller brug vandforstøver eller damp til rengøring af udstyret.
- 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.
- 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 frasiger 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 ovnlågen	Medarbejderen tilknyttet den almindelig brug af maskinen kan lukke lågen pludseligt og tilsigtet
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

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 (anbragt 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 ubrugligt 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.
- Pillen 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 personskade 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

- Forebyggende vedligeholdelse, der foretages af uddannet personale i overensstemmelse med Electrolux' anbefalinger, sikrer korrekt funktion og aktiv driftsfaktor af udstyret, samtidig med at det sikrer, at garantien for udstyret forbliver gyldig.

Forholdsregler ved længere tids stilstand

- Garantien dækker ikke skader fra isdannelser 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.

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.

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 APPARATET

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.
- I modellerne 20 GN 1/1 og 2/1 skal bakkevognen altid sættes ind under tilberedning og rengøring, så den nederste åbning mellem ovnrummet og døren lukkes.
- 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

Når ovnsøjlerne er installeret, skal det kontrolleres ved hvilken højde, de øverste bakker er placeret i ovnen. Hvis de er i en afstand på 1,6 m eller mere fra gulvet, skal følgende mærkat (medfølger) anbringes et synligt sted på ovnens forside.



FORSIGTIG

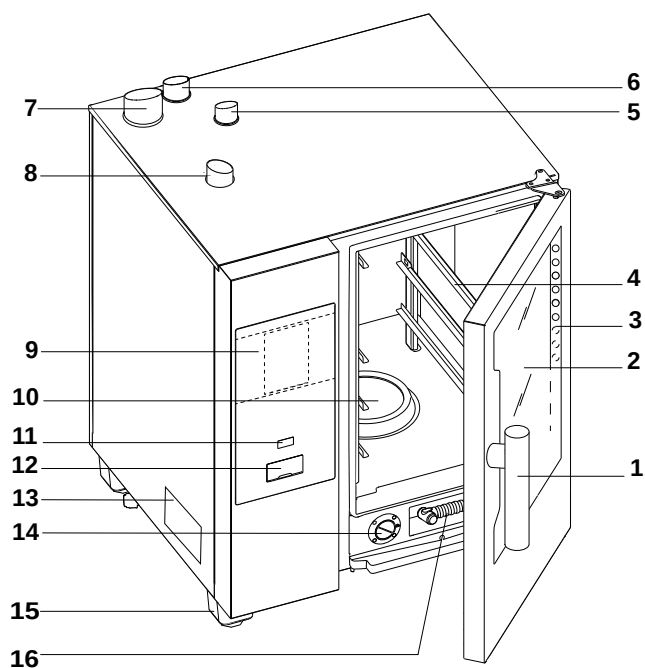
For at undgå forbrændinger må der ikke anvendes kogegrej, der indeholder væsker (eller produkter, der bliver flydende under tilberedning), på niveauer, som ikke er lette at se. På denne måde forhindres spild under håndteringen.

Fyldning af mad i ovnen

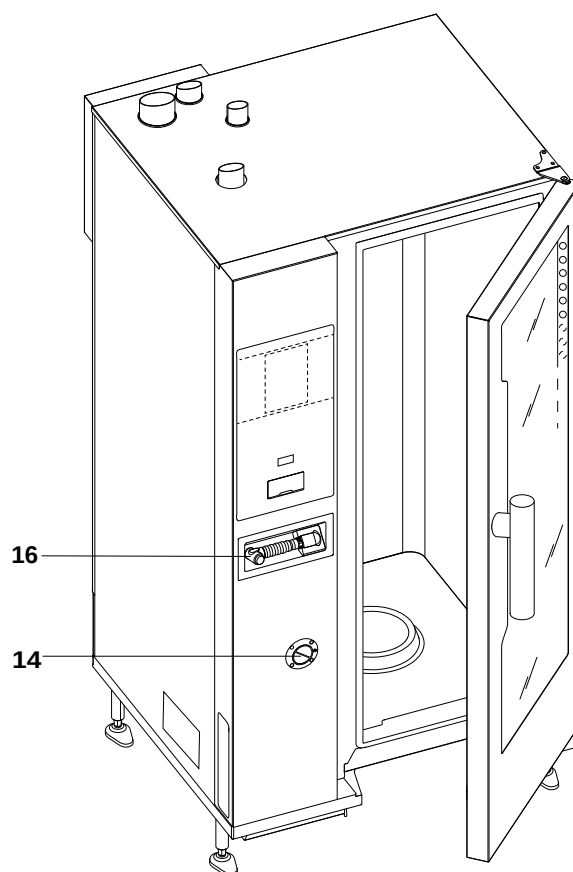
Antal riste		MODELLER					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Maks. fyldning af ovnen	Kg	30	60	50	100	100	200
Maks. antal plader/bakker	Kg	15	30	15	30	15	30

D.2 Oversigt over apparatet

6 - 10 GN model



20 GN model



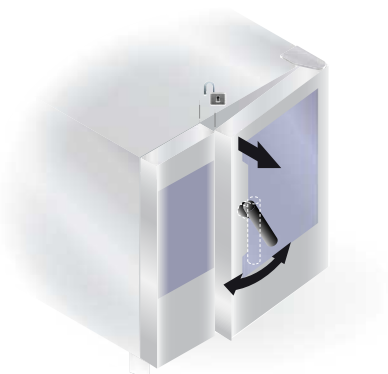
1. Dørhåndtag (faconen afhænger af modellen)
2. Glasdør
3. LED-bjælke til rummets belysning
4. Risteskiner
5. Udstødning af gas fra rummets varmeveksler (alle gasmodeller)
6. Dampudledning (elektriske og gasmodeller)
7. Udstødning af gas fra dampgeneratoren (gasmodeller med kedel)
8. Luftindtag (elektriske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

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.



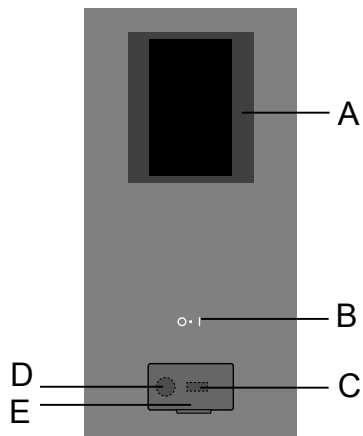
1. Drej dørhåndtaget 90°C mod urets retning for at åbne døren helt. Et eventuelt igangværende tilberedningsprogram afbrydes.
2. Ovndøren lukkes ved at dreje dørhåndtaget 90°C mod urets retning, indtil det stopper, og bringe døren mod ovnen.
3. Hold døren trykket mod ovnen, drej håndtaget tilbage den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

D.4 Betjeningspanel



ADVARSEL

Se “ADVARSEL og sikkerhedsoplysninger”.

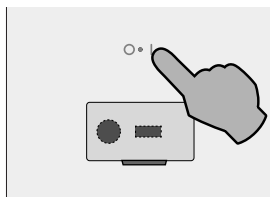


- A. Display – Berøringsskærm
- B. Knappen ON/OFF
- C. USB-nøglen ind/ud
- D. Tilslutning til tilbehør/dataindhentning
- E. Oplukkelig klap

E DRIFT

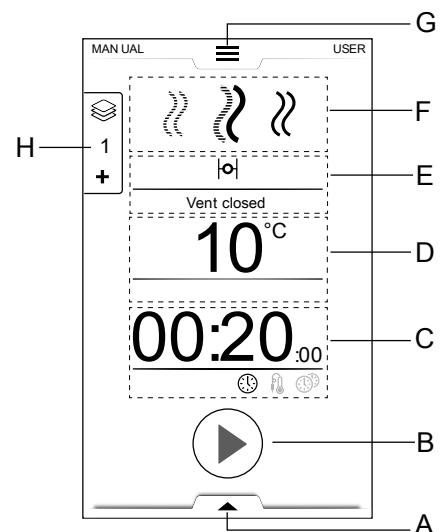
E.1 Tænd ovnen

Tryk på tasten ON/OFF for at tænde ovnen.



Displayet lyser op, indlæser softwaren, og efter et stykke tid viser det som standard følgende skærm i funktionen MANUAL (manuel).

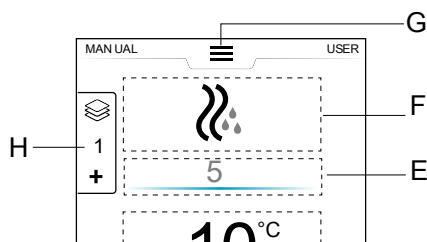
Modeller med kedel



- A. Nederste skuffe – ekstrafunktioner (funktioner)
- B. Startknappens område
- C. Tid/kernetemperaturføler/MultiTimer-område
- D. Rummets temperaturområde
- E. Rummets befugtningsområde

- F. Område for tilberedningscyklus(ser)
- G. Øverste skuffe – hovedmenu
- H. Multifaseskuffe

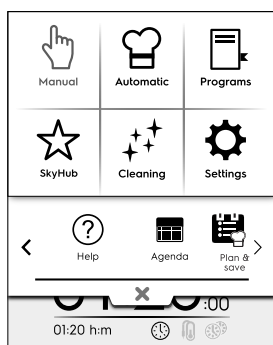
Modeller uden kedel



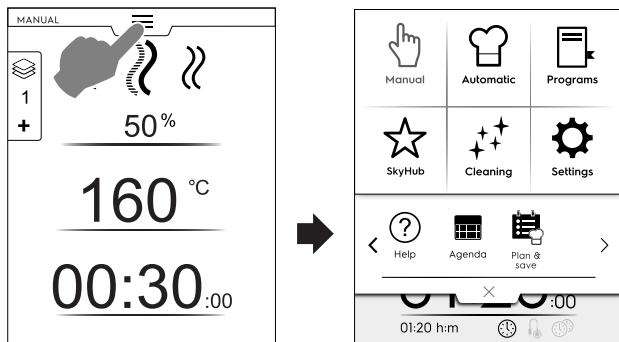
E.2 Hovedmenu

Ovnen giver mulighed for at tilberede med forskellige tilberedningsfunktioner afhængigt af typen af madvarer og kravene, oprette og gemme opskrifter og programmer, genkalde dem, planlægge tilberedningsaktiviteter eller udføre en automatisk rengøring.

Startsidens hovedmenu består af forskellige funktioner, der svarer til ovnens forskellige funktioner.



BEMÆRK:
Til navigering i hovedmenuen skal man altid berøre den øverste skuffe.



Berør det ønskede ikon i hovedmenuen for at få adgang til det interne af de forskellige funktioner.

Tilberedningsfunktioner



Funktionen Manual (manuel)

I funktionen "Manual" kan tilberedningscyklussernes tilpasses ved at vælge mellem cyklusserne Convection (varmluft), Combi (kombi) og Steam (damp) og indstille fugtighedsniveauet, tiden og temperaturen (se afsnit E.5 *Manuel funktion*).



Automatic (automatisk)

Funktionen "Automatic" funktion gør det muligt at tilberede mad hurtigt og let ved ganske enkelt at vælge den krævede madvare og den måde, den skal tilberedes på.

De indstillede parametre gør det muligt altid at opnå de samme fremragende tilberedningsresultater (se afsnit E.6 *Funktionen Automatic (automatisk)*).



Funktionen Programs (programmer)

Funktionen "Programs" genkalder de opskrifter, der tidligere er gemt, og gendanner hurtigt parametre og indstillinger for hver tilberedningscyklus, så det ikke er nødvendigt at tildele dem igen (se afsnit E.7 *Funktionen Programs (programmer)*).



Funktionen Homepage (hjemmeside) (SkyHub/ SoloMio)

Funktionen "Homepage" hjælper med at gemme dine opskrifter ved at administrere dem i et tilpasset område (se afsnit E.7 *Funktionen Programs (programmer)*).

Andre funktioner



Funktionen Cleaning (rengøring)

Med "funktionen Cleaning" er det muligt at foretage rengøringen af ovnrummet samt afkalkning af kedlen, hvis den findes.



Funktionen Settings (indstillinger)

"Funktionen Settings" giver mulighed for at tilpasse ovnens funktioner og valgmuligheder til bedre brug.

< Valgmuligheder i RULLEOMRÅDE >



Hjælp

Denne funktion giver QR-koderne til brug for visning af brugerhåndbogen på enheden (mobil, smartphone, tablet eller bærbar computer). Se afsnit E.9 *Funktionen Help (hjælp)*.



PLAN (Min tidsplan/Kalender)

Denne funktion giver mulighed for at planlægge ovnaktiviteter, tilberednings- eller rengøringsprogrammer eller indstilling af påmindelser afhængigt af ens egen tidsplan (se afsnit E.10 *Funktionen Agenda (plan) (Kalender/My Planner (min tidsplan))*).



PLAN-N-SAVE/TILBEREDNINGSOPTIMERING

Denne funktion giver mulighed for at optimere fortløbende tilberedningsprocesser for at spare på energien og vandforbruget i overgangsfaserne (se afsnit E.12 *Plan&Save (planlæg&gem)/funktion til optimering af tilberedning*).



SKYDUO



BEMÆRK:
Fås som ekstraudstyr til specifikke modeller kombineret med det relevante udstyr.

Denne funktion kan aktiveres efter behov og fungerer kombineret med tilslutningsenheder installeret af specialuddannet personale. Den giver mulighed for at slutte ovnen til en blæstkøler (se afsnit E.13 *Funktionen SkyDuo (valgfri)*).

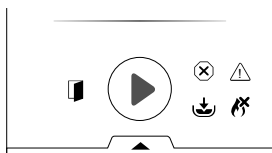


USB

USB-funktionen giver mulighed for at overføre/downloadere programmer eller andre data fra eller til apparatet ved hjælp af USB-nøglen. Se afsnit E.11 *USB-funktion*.

E.3 Kommandoer på berøringsskærmen/info og displaymeddelelser

Dette områdes ikoner giver mulighed for at betjene ovnen eller blot give oplysninger om ovnstatus eller tilsluttet tilbehør.



Kommandoer på berøringsskærmen



Berør dette ikon for at bekræfte og/eller gemme valget



Berør dette ikon for at kassere valget eller lukke pop op-vinduet



Berør dette ikon for at vende tilbage til den forrige menu



Berør dette ikon for at starte en cyklus



Hold denne knap nede i et par sekunder for at standse en igangværende cyklus



Berør disse ikoner for at flytte mellem siderne (vandret rulning) eller øge/mindske en værdi



Berør disse ikoner for at flytte mellem siderne (vandret rulning)



Signalerer oplysninger



Ikon for advarsel om åben dør

Ikonet vises, når døren er åben eller ikke ordentlig lukket



Ventilatorhastighed



Kedel i fyldnings- eller opvarmningsfase
Ikke tilgængelig i modeller uden kedel



For høj temperatur i kedlen
Ikke tilgængelig i modeller uden kedel



Gasbrænder tilstoppet



Vandindsprøjtning



Half power (halv effekt)



Fedtopsamlers tilsluttet (tilbehør på bestilling)



Alarm for blokering



Aromatiseringsenhed tilsluttet (tilbehør på bestilling)



Røgeenhed tilsluttet (tilbehør på bestilling)

Displaymeddelelser



Advarsler

Et pop op-vindue vises på displayet for at vise den igangværende advarsel.



Ikon for alarm

Et pop op-vindue vises på displayet for at vise den igangværende alarm. Ikonet forbliver synligt, til problemet er afhjulpel.



Oplysninger

En informationsmeddelelse kommunikerer, når noget er galt, hvis en procedure er færdig eller skal gentages osv.

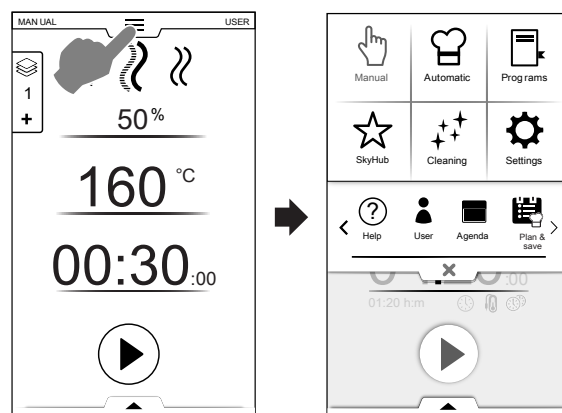
E.4 Skuffeområde

Skuffen er en udvidelse internt i nogle af menuens områder, og den indeholder valgmuligheder og funktioner.

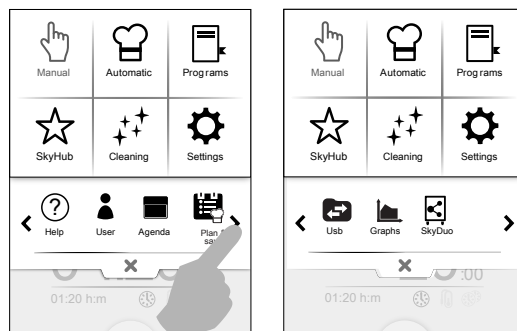


ØVERSTE SKUFFE

- Denne skuffe giver mulighed for at navigere i hovedmenuen.
- Øverste skuffe åbner:

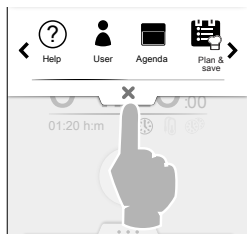


- Skift mellem siderne:



Berør pilene i rulleområdet.

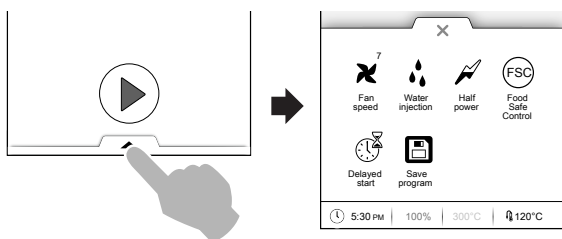
– Øverste skuffe lukker:



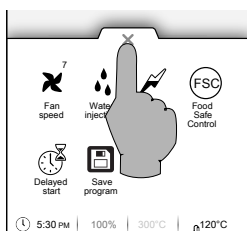
Berør knappen **X** for at lukke skuffen.

NEDERSTE SKUFFE

- Denne skuffe giver adgang til yderligere valgmuligheder, tilbehør og avancerede funktioner.
- Nederste skuffe åbner:



– Nederste skuffe lukker

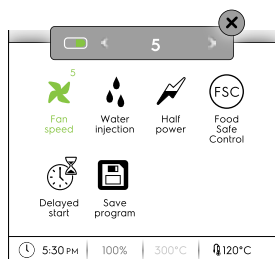


Funktioner i NEDERSTE SKUFFE – Funktioner

Denne skuffe indeholder yderligere indstillinger, administration af tilbehør og avancerede funktioner. Sammensætningen afhænger af indstillingsparametrene og fasecyklussen.

X Fan speed (ventilatorhastighed)

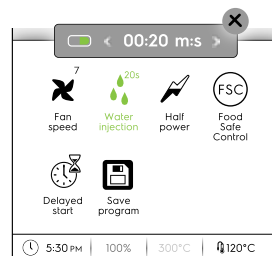
- Berør dette ikon for at indstille ventilatorhastigheden fra niveau 1 til 7.
- Berør **X** for at lukke og aktivere indstillingen.



Water Vandindsprøjtning i rummet (fås kun til cyklussen til varmluftstilberedning)

Berør dette ikon for at øge fugtighedsniveauet i rummet i begyndelsen af tilberedningsfasen.

- Indstil vandindsprøjtningens varighed (fra 10 sekunder til 30 minutter).
- Berør **X** for at lukke og aktivere indstillingen.



Røgeenhed tilsluttet (tilbehør på bestilling, **fås kun til cyklussen for varmluftstilberedning**)

Berør dette ikon for at indstille intensiteten af røgsmag til madvaren i rummet (der er 5 niveauer. Det er også muligt at deaktivere funktionen – **Off**).

Aromatiseringsenhed tilsluttet (tilbehør på bestilling)

Berør dette ikon for at indstille intensiteten af forskellige aromaer i rummet (der er 4 niveauer. Det er også muligt at deaktivere funktionen – **Off**).

Half power (halv effekt)

Berør dette ikon for at begrænse topeffekten til halvdelen af den installerede effekt. Tilgængelig for hver tilberedningscyklus.

FSC Fødevarer sikkerhedskontrol (FSC)

FSC giver mulighed for styring af mikrobiologisk sikkert forhold for madvaren under tilberedningen (se afsnit *FSC-sikkerhedskontrol (FSC)*).

- Berør dette ikon. En pop op-meddelelse beder om, at risikoniveauet vælges til mellem standard og høj.
- Indstil det ønskede madvareikon for at ændre risikoniveauet.

Det tilsvarende ikon på den nederste skuffe **FSC** ændres i overensstemmelse hermed **FSC**.



Delayed start (udskudt start)

Vælg denne valgmulighed for at udsætte cyklussens start til et mere passende tidspunkt.

- Berør det tilsvarende ikon.
- Indstil starttidspunktet på det tastatur, der vises.
- Berør knappen **Go**.

Displayet viser det aktuelle klokkeslæt og derunder det indstillede starttidspunkt i nærheden af ikonet for udskudt start. Apparatet starter nedtællingen.

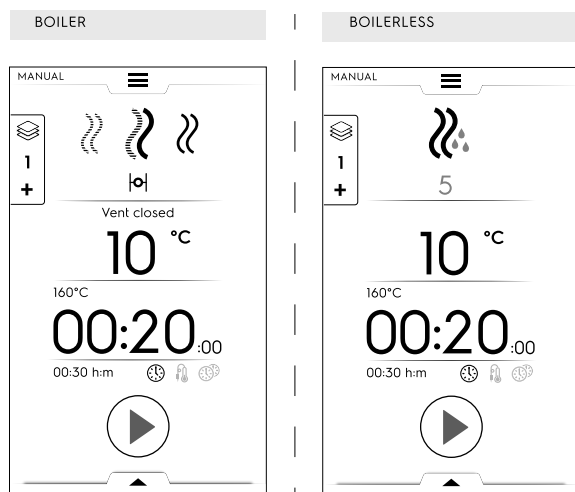
Save program (gem program)

Berør dette ikon for at gemme og lagre de tilpassede tilberedningscyklusser. Se *Sådan oprettes og gemmes et program* punktet i afsnittet E.7 *Funktionen Programs (programmer)*.

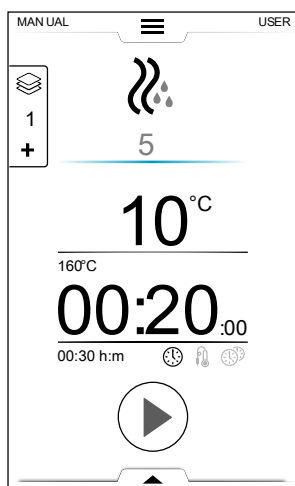
E.5 Manuel funktion

Den manuelle funktion viser følgende **første side**:

Modeller med kedel



Modeller uden kedel



Se afsnit E.15 *Indstillinger* (Manuel ⇒ Generelt, ⇒ Vis faktiske og indstillede værdier) for at se hjemmesiden med mere detaljerede oplysninger.

TILBEREDNINGSCYKLUSSE

Modeller med kedel



VARMLUFTSCYKLUS

Til stegning og gratinering:
Maksimumtemperatur op til 300 °C.



KOMBICYKLUS

Anvender samtidigt begge varmelegemer i ovnrummet og dampgeneratoren, der sørger for, at madvarerne forbliver bløde.
Maksimumtemperatur op til 300 °C.



DAMP CYKLUS

Idel til kogning (driftstemperaturen er automatisk fastsat til 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).

Kraftigt ophedet damp (temperatur 101°C – 130°C).

Modeller uden kedel



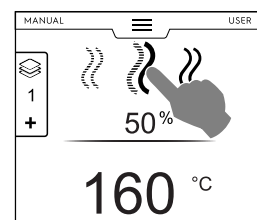
VARMLUFTSCYKLUS

Maksimumtemperatur op til 300 °C.

Til stegning og gratinering; Maksimum temperatur op til 300 °C.

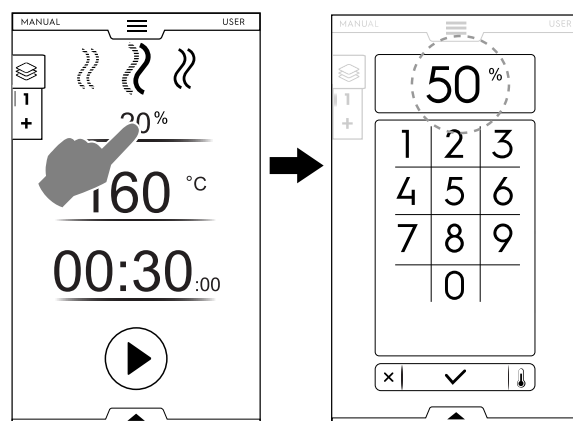
Sådan indstilles en tilberedningscyklus

1. Vælg en cyklus, for eksempel KOMBI.



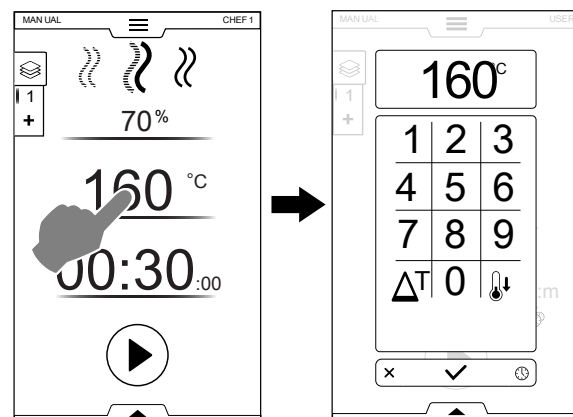
2. Indstil om nødvendigt den ønskede FUGTIGHED.

- Berør rækken med fugtighedsværdien.
- Indtast den nye værdi på det numeriske tastatur på displayet.



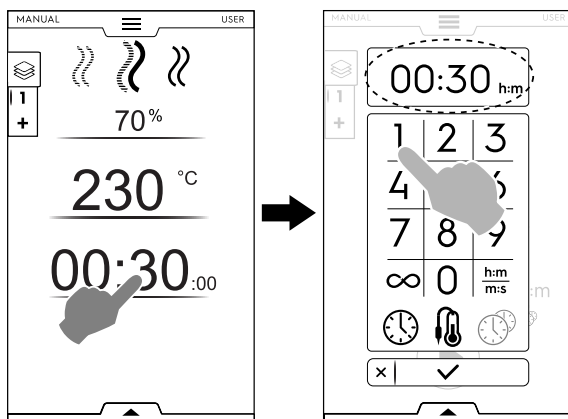
3. Indstil den ønskede TEMPERATUR

- Berør rækken med temperaturværdien, og indtast den nye værdi på det numeriske tastatur på displayet.



4. Indstil TIDSVARIGHEDEN

- Berør rækken med tidsværdien, og indtast den nye værdi på det numeriske tastatur.



∞ Kontinuerlig tilberedningstid

$\frac{h:m}{m:s}$ Udskudt tid

Termometer

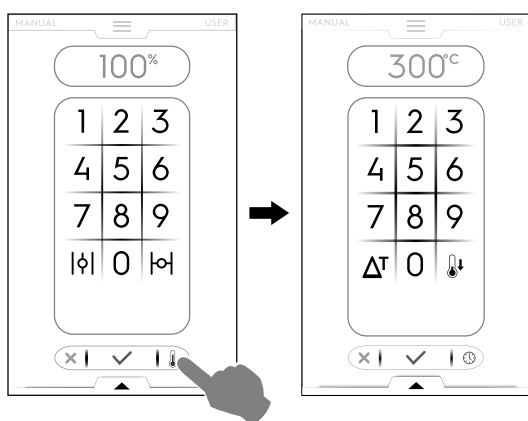
MultiTimer



VIGTIGT

Det numeriske tastatur giver mulighed for at indstille yderligere funktioner i cyklussen uden at vende tilbage til den første side for manuel funktion.

- Berør knappen som vist på figuren for at få adgang til indstilling af temperatur og valgmuligheder for klokkeslæt.



5. Berør for at starte den indstillede tilberedningscyklus.

Valgmuligheder for start

AUTOSTART

Tilberedningscyklussen starter, når døren lukkes. Knappen START er ikke synlig på displayet.

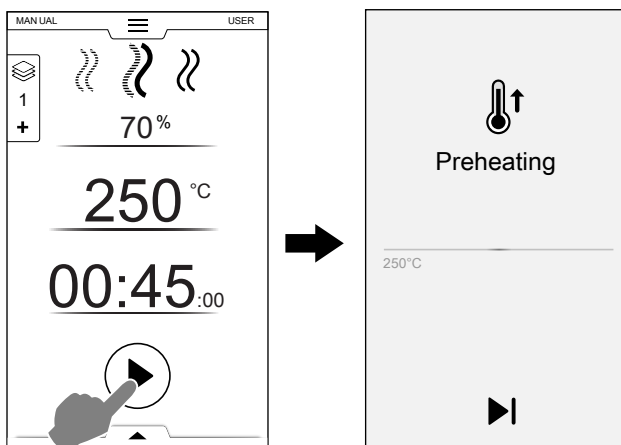
Aktiverer Autostart i alle funktioner, se afsnit E.15 *Indstillinger* (Autostart).

DELAYED START (udskudt start)

Når nedtællingen udløber, starter tilberedningscyklussen.

Se, hvordan Delayed start aktiveres, i afsnit E.15 *Indstillinger* (Manuel $\Rightarrow$ Generelt, $\Rightarrow$ Aktiver Udskudt start).

6. Forvarmnings- (eller forkølings-) fasen starter. Forvarmning eller forkøling forbereder rummets temperatur inden starten på den valgte cyklus.



Spring forvarmning/forkøling over

Berør ikonet for at springe denne fase over og gå direkte til hovedcyklussen.

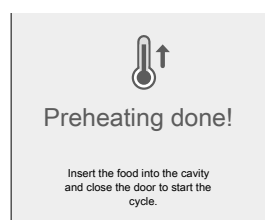


BEMÆRK:

Denne fase kan aktiveres eller deaktiveres, se afsnit E.15 *Indstillinger* (Manuel $\Rightarrow$ Generelt, $\Rightarrow$ Forvarmning).

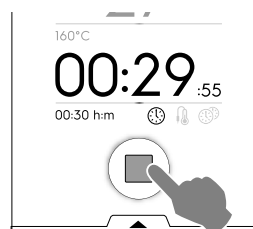
7. Ved forvarmnings afslutning afgives der nogle lydsignaler, og dørlyset blinker.
Et pop op-vindue åbner og viser en meddelelse om, at cyklussen kan starte.

1. Hvis en TIDSCYKLUS er valgt: Indsæt madvarerne i apparatet, og luk døren for at starte cyklussen.
2. Hvis en TEMPERATURFØLERCYKLUS er valgt: Indsæt madvarerne i apparatet, stik kernetemperaturføleren i produktet, og luk døren for at starte cyklussen.



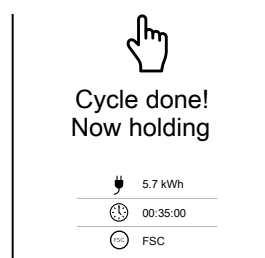
Stop cyklussen

- Hold knappen inde for at standse cyklussen.



3. Ved cyklussens afslutning afgives der nogle lydsignaler. Et pop op-vindue åbner og viser en oversigt over forbrug, tidscyklus og anvendt funktion.

Berør knappen for at lukke pop op-vinduet.



Apparatet begynder at vedligeholde.



Elektricitetsforbrug i kWh



Tidsforbrug i timer: minutter: sekunder



Anvendt funktion: FSC (Food Safe Control)
Den afsluttende FSC-kontrol lykkes.



Anvendt funktion: FSC (Food Safe Control)
Den afsluttende FSC-kontrol lykkes ikke.

TEMPERATURMULIGHEDER

(for alle tilberedningsfunktioner)

ECO DELTA Δ^T

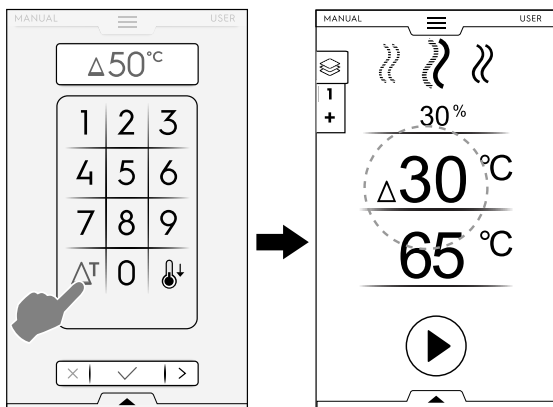
- Det er en avanceret tilberedningsmetode, hvor ovntemperaturen varierer proportionalt med temperaturen i midten af maden. Temperaturen i ovnrummet justeres automatisk efter temperaturen i maden (målt med kernetemperaturføleren), og temperaturforskellen holdes konstant, "ECO-DELTA" fra tilberedningens start til dens slut.

Delta-temperatur

Værdier, der kan indstilles:	fra 5 til 120°C
------------------------------	-----------------

Denne funktion giver mulighed for tilberedning uden at udsætte maden for høje temperaturer. På denne måde øges ensartetheden af tilberedningen, og svindet mindskes. Funktionen ECO-DELTA er kun mulig med indsat kernetemperaturføler.

- Mens temperaturen indstilles, berøres ikonet Δ^T .
- Indtast den ønskede delta-værdi på det numeriske tastatur. Berør knappen ✓ for at bekræfte.



- Berør temperaturfølerikonet , og vælg den ønskede værdi.
- Stik temperaturføleren ind i maden (se afsnit *Sådan anvendes en temperaturføler* angående brug af temperaturføler).
- Luk lågen, og tryk på knappen .



BEMÆRK:
Funktionen ECO-DELTA slettes ved at berøre ikonet Δ^T igen.

Når ECODELTA er aktiveret, skifter funktionen "Tilberedningstid" automatisk til funktionen "kernetemperaturføler", der registrerer madvarens indvendige temperatur (65°C).

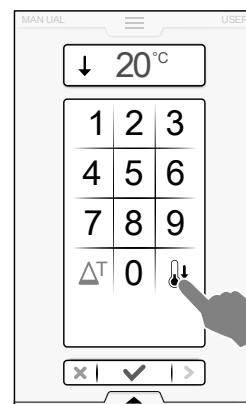
Denne funktion er særlig velegnet til stegning af store stykker kød (over 5 kg, som for eksempel hel kalkun, hel skinke osv.).

NEDKØLING

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

Giver mulighed for rotation af ventilatoren og automatisk indsprøjtning af vand selv med døren åben. Denne indstilling er ikke tilgængelig, hvis rumtemperaturen er højere end 180°C).

- Berør knappen .



- Indtast den temperaturværdi, som ovnen skal nå for den næste tilberedning.
- Berør knappen ✓ for at bekræfte.

FUGTIGHEDSNIVEAUER

DAMP CYKLUS

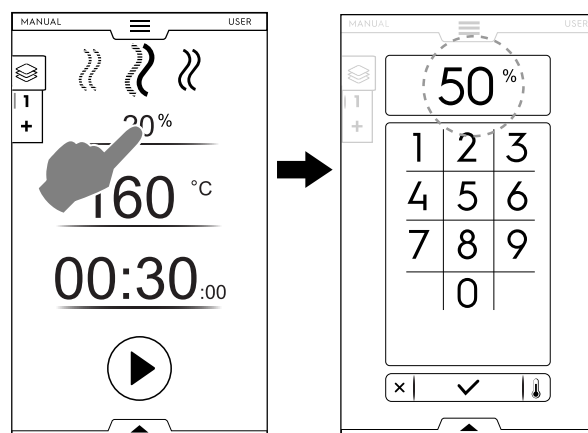
- Fugtighedsværdien – 100°C er fast og kan ikke justeres.

KOMBICYKLUS – FUGTIGHEDSPROCENTDEL

01 %

Gør det muligt at justere det ønskede fugtighedsniveau i rummet under tilberedning.

- Berør fugtighedsrækken. Indtast den nye værdi på tastaturet (f.eks. 50). Ovnen vil nu og opretholde den indstillede fugtighed under hele tilberedningscyklussen.



VARMLUFTSCYKLUS – AFLUFTNINGSVENTIL



Afluftsventil LUKKET til tilberedning ved høj fugtighed (standardindstilling)

01 %

JUSTERBAR afluftsventil til tilberedninger med justerbar fugtighed på fra 1 til 99 %. Giver mulighed for at lukke fugtigheden ud, når den overstiger den indstillede værdi.

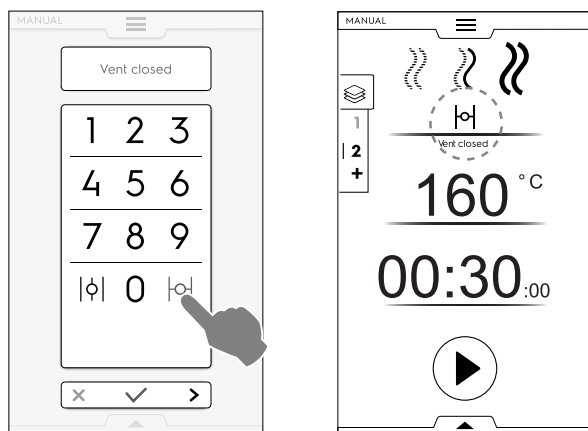


Afluftningsventil ÅBEN til meget tør tilberedning, så fjernelse af fugtighed er mulig, når det er nødvendigt.

Maks. temperatur op til 300°C

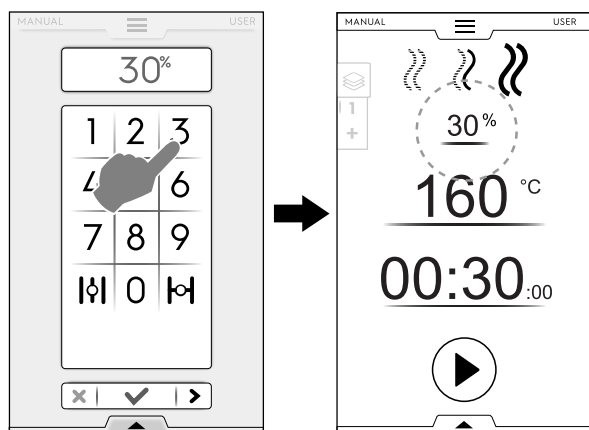
Afluftningsventilindstilling (kun for VARMLUFTSCYKLUS)

- Berør valgmuligheden VENT CLOSED (afluftningsventil lukket)

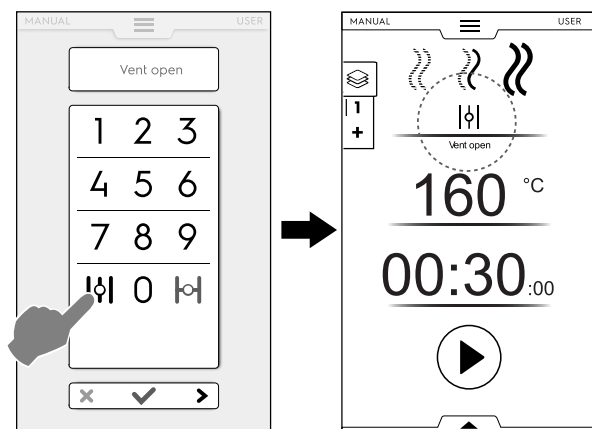


- Styring af procentdelen af VENT CLOSED

Indtast en værdi på det numeriske tastatur (for eksempel 30). Afluftningsventilen er lukket for den tilsvarende fugtighed på 30%.



- Berør valgmuligheden VENT OPEN (afluftningsventil åben)



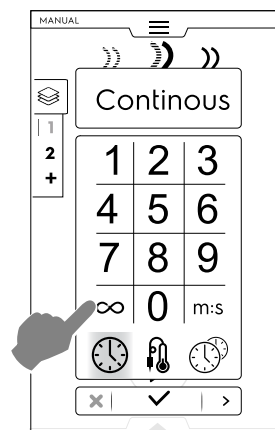
TIDSINDSTILLING ELLER TEMPERATURFØLERINDSTILLING



VALGMULIGHEDEN TID

CONTINUOUS (kontinuerlig) TILBEREDNING

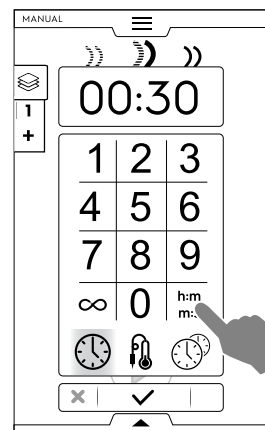
- Hvis denne valgmulighed er aktiveret, er tilberedningscyklussen uendelig.



Når maden er tilberedt, holdes knappen  nede.

VIST TID

- Hvis denne valgmulighed aktiveres, ændres den viste tid fra timer/minutter til minutter/sekunder og omvendt.



VALGMULIGHED FOR KERNETEMPERATURFØLER

Kernetemperaturføleren giver mulighed for en præcis kontrol af temperaturen i madvarens midte. Denne valgmulighed deaktiverer indstillingen for tilberedningstid.

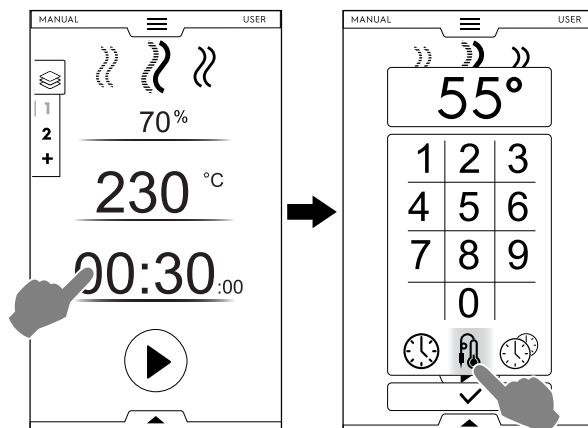
Temperaturfølertemperatur

Værdier, der kan indstilles:	fra 10 til 290°C
------------------------------	------------------

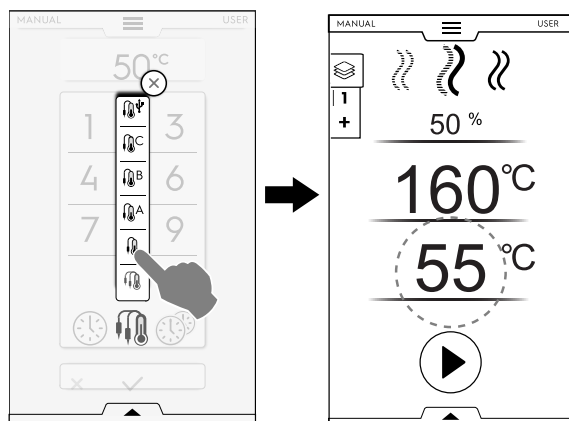
Når den indstillede værdi er nået, stopper ovnen automatisk.

Sådan anvendes en temperaturføler

1. Berør tiden, og vælg valgmuligheden KERNETEMPERATURFØLER.



2. Vælg den mest velegnede temperaturføler, og indtast temperaturfølerens kernetemperatur på det numeriske tastatur (f.eks. 55 °C).



Temperaturfølertyper



Indstillelig temperaturføler til at måle produktets kernetemperatur.



MULTIPOINT-kernetemperaturføler med 6 sensorer langs skaftet, så temperaturen i madvarens midte registreres korrekt, også selv om spidsen ikke sidder lige i centrum.



Indstillelig TEMPERATURFØLER til dataoverførsel på en USB-nøgle.

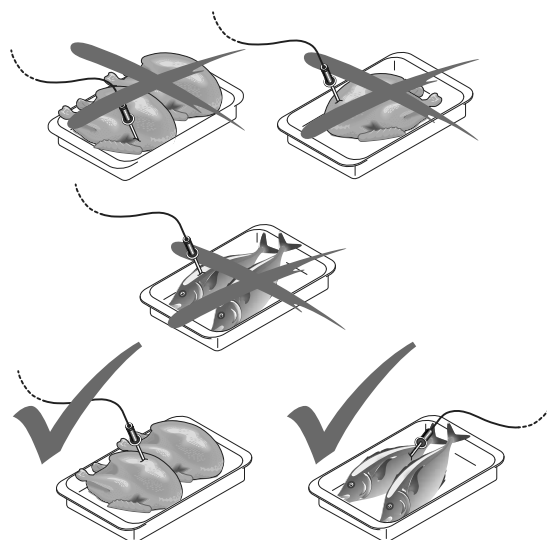
3. Berør knappen for at starte cyklussen.
Vent, indtil displayet angiver, at forvarmningsfasen (eller forkølingsfasen) er færdig.
4. Åbn døren, og sæt madvaren ind i rummet.



ADVARSEL

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

5. Tag kernetemperaturføleren ud af dens sæde, og stik den ind i produktet uden at tvinge den ind.
Sørg for, at spidsen (den følsomme del) er placeret i produktets midte.
Det er vigtigt, at kernetemperaturføleren anbringes korrekt tæt ved produktets midte. Kontrollér, at spidsen ikke stikker ud af produktet, samt at den ikke berører beholderen på nogen måde.



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 uheldig anvendelse.

6. Luk ovndøren.
TEMPERATURFØLERCYKLUSSEN bliver ved med at køre.

Afslutning af temperaturfølercyklus

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

Deaktivering af temperaturfølercyklus

- TEMPERATURFØLERCYKLUSSEN deaktiveres ganske enkelt ved at trykke på knappen for 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.



VALGMULIGHEDEN MULTITIMER

Med MultiTimer systemet kan der indstilles en forskellig tid for hver opskrift (kylling, kartofler osv.) eller for hver bradepande, der anbringes på de forskellige ribber (ribbe 1 for den øverste bradepande, de næste ribber for de lavere bradepander).

Funktionen giver desuden mulighed for at anvende ovnen som en "à la carte" menu, hvor maden kan sættes ind i ovnen på det krævede tidspunkt under den samme cyklus.

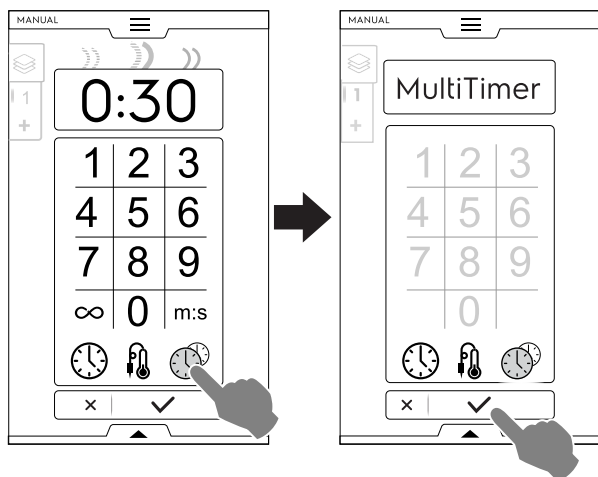


BEMÆRK:

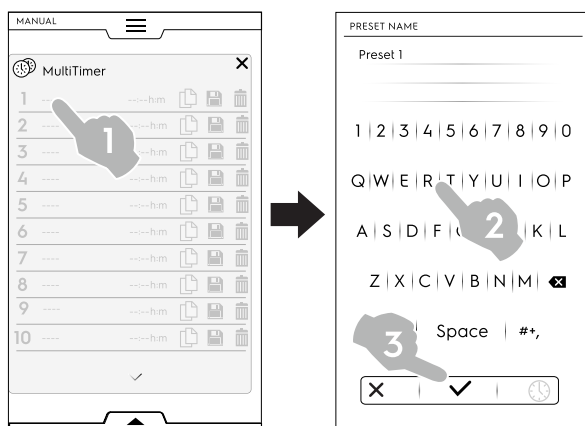
Denne funktion kan ikke vælges i en multifasecyklus.

Indstilling af en MultiTimer valgmulighed

1. Når et manuelt program indstilles, vælges valgmuligheden MultiTimer, og den bekræftes.

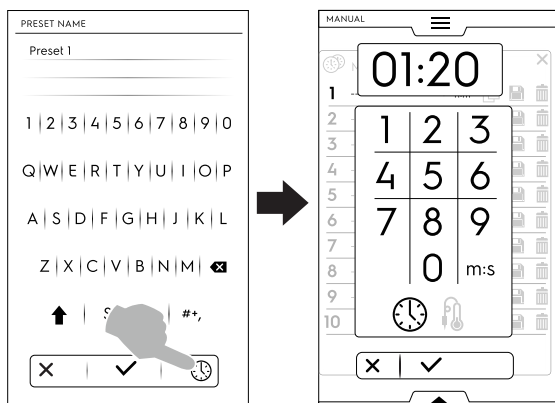


2. En pop op-vindue åbner. Berør den venstre side af en række for at oprette et nyt forvalg, indtast det nye navn på tastaturet, og bekræft.

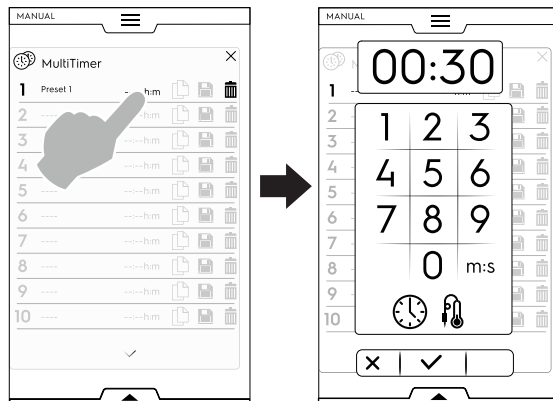


3. Indstil den forvalgte varighed eller kernetemperaturen. Det kan gøres på to måder:

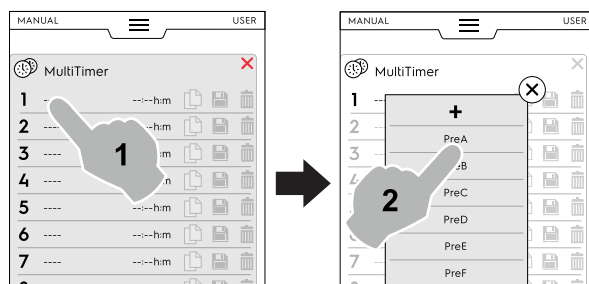
- Berør tidsikonet ⌚ på tastaturet for at få adgang til redigeringsiden.



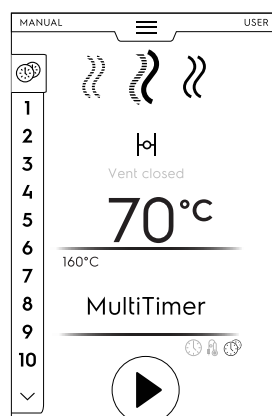
- Berør tidsområdet på rækkens højre side.



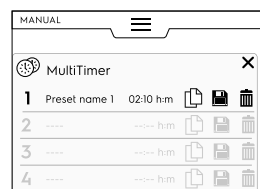
- Apparatet viser de mest tilsvarende forvalg eller de forvalg, der er kompatible med det netop indstillede forvalg. Berør den venstre side af hver række for at hente dem, og vælg det krævede forvalg.



- Berør "+" for at oprette og tilføje et nyt forvalg. Indtast det nye navn på tastaturet, og bekræft. Der kan tilføjes op til 20 forvalg.



- Når de krævede forvalg er indstillet, bliver ikonerne til højre tilgængelige.



Hvad angår administration af forvalg er det muligt at:



duplikere forvalget

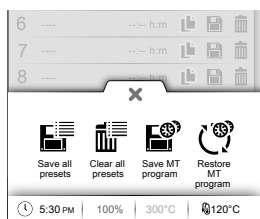


gemme forvalget
(kun nye forvalg)



slette forvalget

- Yderligere handlinger på programmet kan foretages via den nederste skuffe. Åbn den nederste skuffe for at gøre følgende:



Save all presets (gem alle forvalg)

Gem alle forvalg i stedet for at gemme dem et efter et.



Clear all presets (ryd alle forvalg)

Slet alle forvalg i stedet for at slette dem et efter et.



Save MT program (gem MT-program)

Gem alle forvalg som et MultiTimer program.

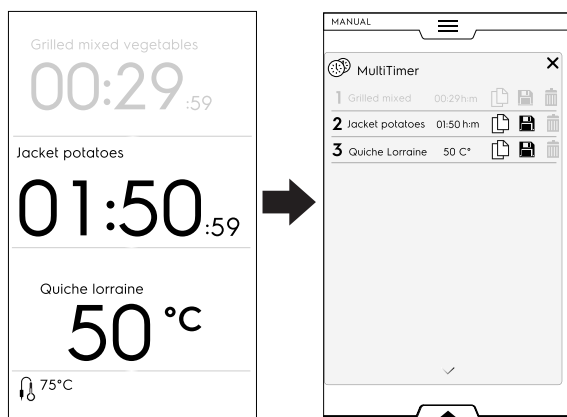


Restore MT programs (gendan MT-programmer)

Kun tilgængelig i et MultiTimer program. Gør det muligt at gendanne et MT-programs slettede forvalg

4. Berør knappen for at starte cyklussen. Forvarmningen starter.
5. Sæt madvaren ind i ovnen, kerntemperaturføleren i produktet (om nødvendigt), og luk døren for at starte cyklussen.

Screensaveren viser op til tre forvalg: den resterende tid (eller madvarens aktuelle kerntemperatur) og navnet, hvis det findes. Forvalgene er i rækkefølge fra top til bund i overensstemmelse med den minimale og den maksimale resterende tid.



6. Når et forvalg er færdigt, afgives der nogle lydsignaler. Displayet viser MultiTimer sidelisten med det færdige forvalg, der blinker grønt. Åbn døren, og fjern madvarerne.
Når døren lukkes igen, forsvinder det færdige forvalg fra displayet.



BEMÆRK:

Det er muligt at tilføje andre forvalg under et forvalg. Forvalgets referencenummer blinker, når døren er åben for at sætte madvaren ind i apparatet. Når døren lukkes igen, holder forvalgets referencenummer op med at blinke.

7. Når det sidste forvalg er færdigt, og maden fjernes, holdes knappen nede for at stoppe forvalgscyklussen.



MULTIFASESKUFFE

Tilberedningen af maden kan ske med forskellige funktioner i cyklussen og dermed også i forskellige faser.

Ovnen giver mulighed for udførelsen af programmer med flere faser i sekvenser (op til 15 faser).

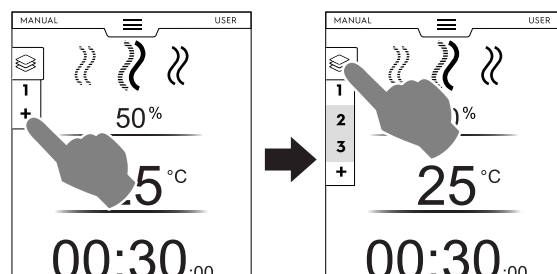
Under et program forekommer skiftet fra den ene fase til den næste fase automatisk. Programmet stopper automatisk, når alle faser er gennemført.

Sådan indstilles programmet Multiphase (multifase)

1. Indstil først en tilberedningscyklus (se afsnit E.5 *Manuel funktion*).
2. Tilføj en ny fase.

En fase kan tilføjes på to måder:

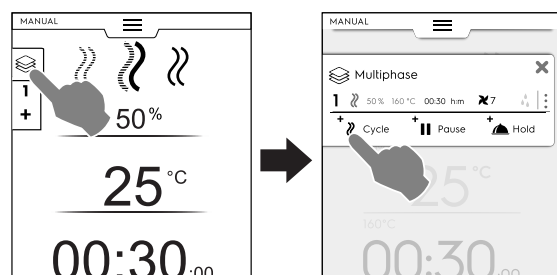
- Berør ikonet "+" i multifaseskuffen.



Apparatet tilføjer flere faser. Berør multifaseskuffen for at tjekke faselisten.

Berør hver faserække for at tildele nye parametre.

- Åbn multifaseskuffen, og berør ikonet "Tilføj cyklus".



Tilføj cyklus

Berør ikonet for at tilføje en ny fase.

Ovnen tilføjer standardfaser. Berør faserækken for at tildele nye parametre.



Tilføj pause

Berør ikonet for at tilføje pausefasen.



Tilføj vedligeholdelse

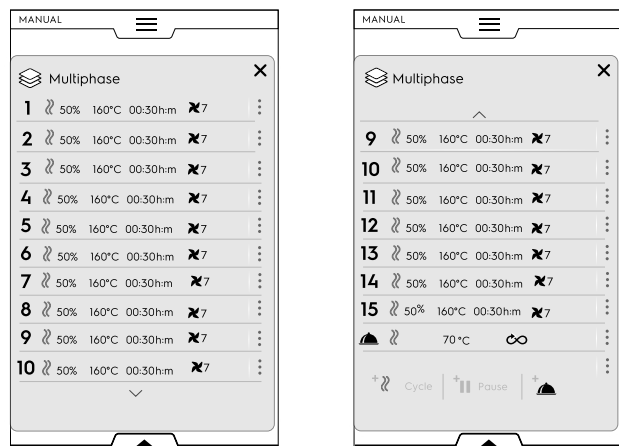
Berør ikonet for at tilføje vedligeholdelsesfasen.



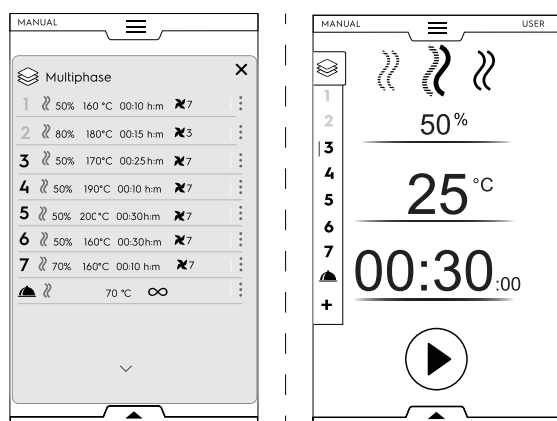
BEMÆRK:

Vedligeholdelsesfasen vises altid nederst på listen, og den kan ikke flyttes eller kopieres.

Der kan tilføjes maksimalt 15 faser + vedligeholdelsesfasen.



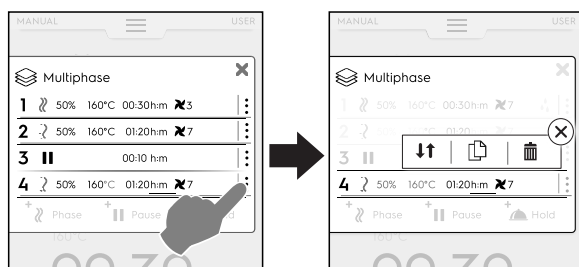
- Indstil parametrene for de netop tilføjede cyklusser, og berør  for at starte cyklussen.



Den igangværende fase fremhæves med grønt. De faser, der vises med gråt på listen, er allerede udført.

Administration af faser:

- Berør de 3 prikker til højre for at åbne det lille pop op-vindue med handlingerne Flyt, Dupliker og Slet.



BEMÆRK:
Pop op-vinduet åbner kun, hvis cyklussen ikke er startet endnu.

- Berør det røde X for at lukke det lille pop op-vindue.

Flyt fase

Berør ikonet for at ændre fasens position.

De andre fasenumre begynder at blinke.

Berør det krævede fasenummer for at vælge den nye position.

Slet fase

Berør dette ikon for at slette fasen øjeblikkeligt.

Dupliker fase

Hvis der kun er én fase, er det ikke muligt at flytte eller slette en fase, den kan kun duplikeres.

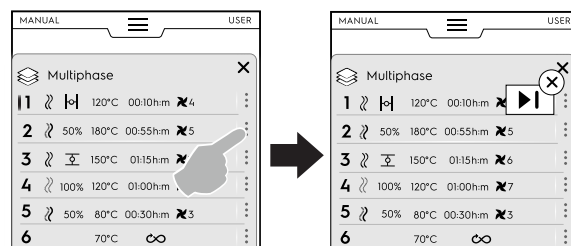
SPRING OVER (kun tilgængelig under et igangværende program):

- Berør de tre prikker på højre side af den valgte fase for at åbne det lille pop op-vindue med Spring funktion over.



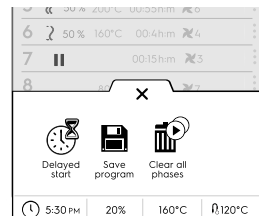
BEMÆRK:
Pop op-vinduet åbner kun, hvis cyklussen er startet.

- Berør ikonet Spring over for at forlade den aktuelle fase og starte den valgte fase øjeblikkeligt.



Funktioner i nederste skuffe:

- Yderligere handlinger kan foretages via den nederste skuffe:



Delayed start (udskudt start)

Berør dette ikon for at udskyde starten på en cyklus til et mere passende tidspunkt.

Indstil den udskudte start på det numeriske tastatur, og berør startknappen. Apparatet starter nedtællingen.



Save program (gem program)

Berør denne mulighed for at gemme og lagre tilpassede cyklusser i programfunktionen. Indtast det navn, der skal tildeles, på det numeriske tastatur.



Clear all phases (ryd alle faser)

Berør dette ikon for at slette alle faser i multifaseskuffen og starte igen fra fase 1.

Inden faserne ryddes i skuffen, beder et pop op-vindue om bekræftelse.

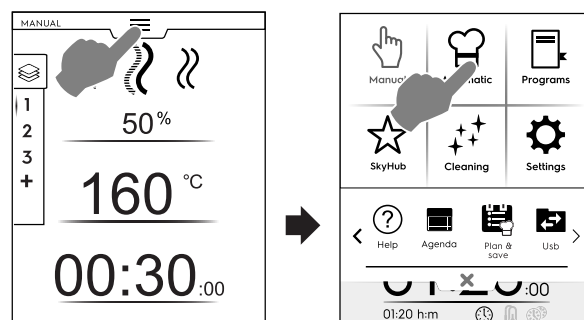
E.6 Funktionen Automatic (automatisk)

“Funktionen Automatic” giver mulighed for automatisk at tilberede madvaren ved ganske enkelt at indstille nogle få, enkle funktioner.

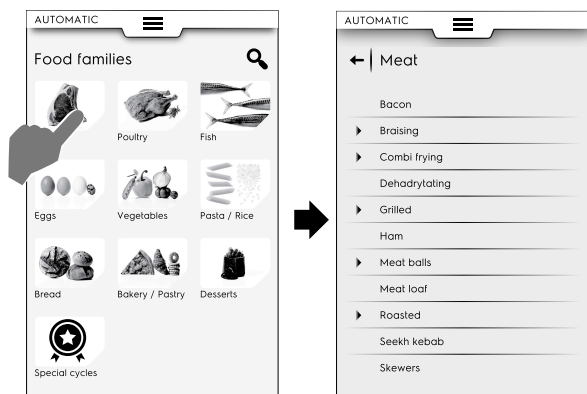
Tilberedning i “funktionen Automatic” betyder, at det ikke er nødvendigt at kende parameterværdierne for tilberedning (temperatur, tid og fugtighed), og at der kan opnås fremragende tilberedningsresultater for hver type af madvare.

Sådan indstilles en automatisk cyklus

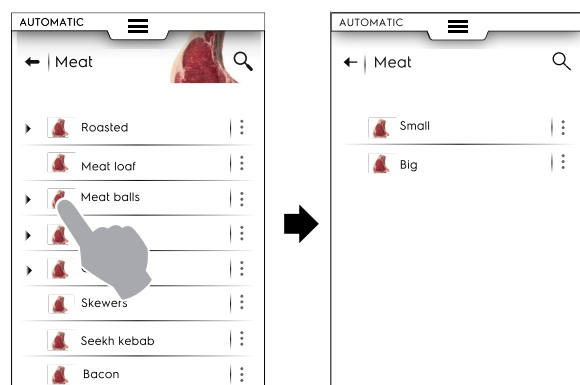
- Åbn den øverste skuffe, og vælg funktionen Automatic.



2. Vælg en fødevarerkategori.



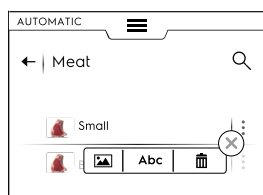
3. Vælg madvaretypen og det krævede tilhørende forvalg.



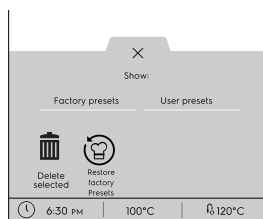
Hver madvaretype kan have flere tilknyttede forvalg.

Administration af forvalg

- Berør de 3 prikker for at skifte billede, omdøbe eller slette forvalgene.

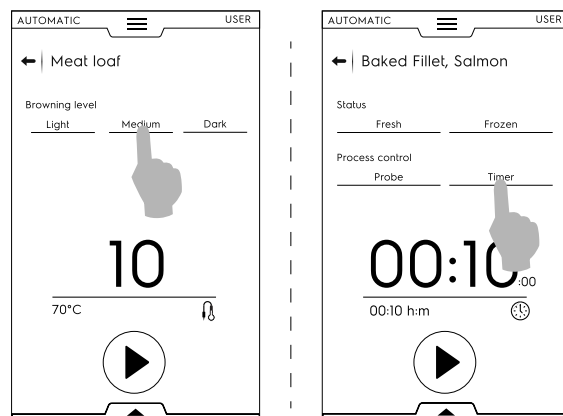


- Der er andre handlinger tilgængelige i den nederste skuffe. Åbn den for at:



- se Factory presets (fabriksindstillede forvalg) eller User presets (brugerindstillede forvalg)
- slette de valgte forvalg (vælg et eller flere af de forvalg, der vises på displayet, og bekræft.)
- gendanne fabriksindstillinger.

- Vælg det ønskede forvalg, og indstil om nødvendigt parametrene.
Juster om nødvendigt temperaturen og/eller tilberedningsstyringen.



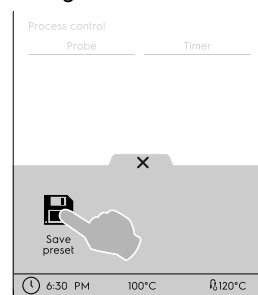
Nogle forvalg er helt automatiske.

Displayet viser, at der ikke kan indstilles parametre.

Andre forvalg giver mulighed for at ændre et par parametre:

- Browning Level (niveau af brunng)
- Cooking Control (tilberedningsstyring) (tid/temperaturføler).
- Food status (madvarestatus)

- Når cyklussen er ændret med de nye parametre, kan den gemmes som et forvalg.



- Berør ikonet for at gemme forvalget.
- Et pop op-vindue åbner og viser en meddelelse om at overskrive forvalget.
- Berør ✓ for at bekræfte, eller berør X for at gemme et nyt forvalg.

- Berør ▶ for at starte cyklussen.
Forvarmningen (eller forkølingen) starter.



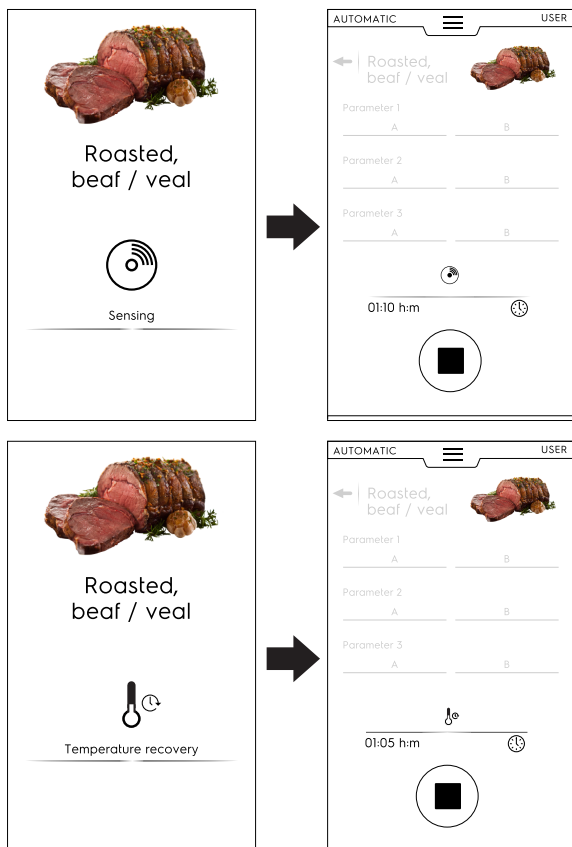
BEMÆRK:

Under klargøringen af rummet er det stadig muligt at foretage nogle parameterændringer.

- Når forvarmningsfasen er færdig, sættes madvaren ind i rummet.
- Når forkølingen/forvarmningen er færdig, sættes madvaren ind i rummet, kerntemperaturføleren i produktet (hvis nødvendigt), og døren lukkes for at starte cyklussen.

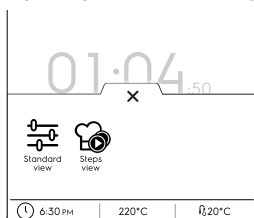
8. Funktionerne registrering/genoprettelse af temperatur starter.

Disse funktioner analyserer forholdene i rummet for at optimere cyklussen i overensstemmelse med typen og mængden af madvarer.



9. Når funktionerne registrering/genoprettelse af temperatur er færdige, vises en screensaver under cyklussen.

Det er muligt at tilpasse dens visning via den nederste skuffe. Åbn den, og vælg den mest velegnede.

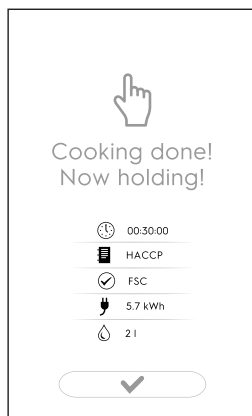


Standard view (standardvisning)



Steps view (trinvis visning)

10. Når cyklussen er færdig, viser displayet følgende oplysninger:



Tidsforbrug i timer: minutter: sekunder



HACCP

(opskriftsdata gemt i HACCP-logfilen)



Anvendt referencestandard (hvis aktiveret)
Fluebenet viser, om standarden lykkedes.



Elektricitetsforbrug i kWh



Vandforbrug i liter

E.6.1 Cycles+ (cyklusser+)/Special cycles (specialcyklusser)

Dette funktion indeholder specialtilberedningstyper, der er beregnet til at opnå specifikke resultater.



Special cycles (specialcyklusser)/Cycles+ (cyklusser+)

Berør dette ikon for at indtaste cykluslisten:



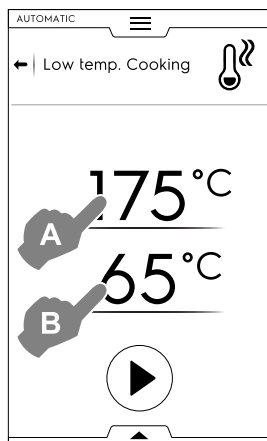
LOW TEMPERATURE COOKING
(langtidsstegning)

Low Temperature Cooking er et automatisk forvalgt program til madvarer, der tilberedes jævnt og med en mør konsistens. Specifik procedure, der er særligt velegnet til tilberedning af oksekød, kalvekød, gedekød, filet eller kalv, lammekød, hjortevildt, kalkun, and, svinekød osv.

Vedligeholdelsesfasen opretholder madvarens sikkerhedsniveau i overensstemmelse med HACCP-standarder i op til 24 timer.

Programmet består af følgende hovedfaser:

- Forvarmning
- Brunning: tør varmeforsegling af madvaren
- Stegning: (langtidsstegning)
- Vedligeholdelse: opretholder madvaren ved den ønskede temperatur



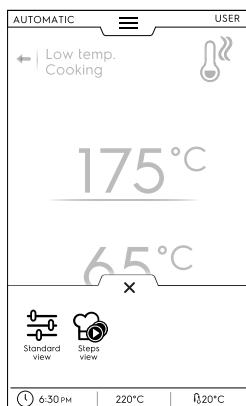
1. Indstil temperaturen for BRUNING "A".
2. Indstil TEMPERATURFØLERENS sluttemperatur "B".
3. Berør knappen for at starte cyklussen.



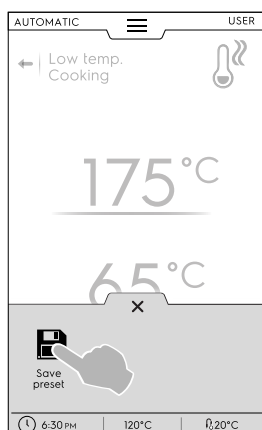
VIGTIGT

Det anbefales at holde temperaturføleren uden for rummet under forvarmningsfasen.

- Screensaverens visning kan tilpasses som standardvisning eller trinvis visning.

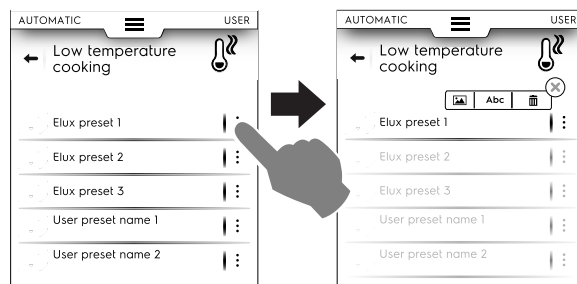


- Når cyklussen er indstillet, kan den gemmes som et forvalg. Åbn den nederste skuffe, og vælg det relaterede ikon.



- Hvis du allerede har gemt forvalgene for langtidsstegning, bliver de vist som en liste.

Berør de tre prikker for at ændre billede, omdøbe eller slette forvalgene (se den samme procedure i *Sådan håndteres gemte programmer* i afsnit E.7 *Funktionen Programs (programmer)*).



- Yderligere handlinger kan foretages via den nederste skuffe. Se de tilgængelige funktioner med forvalg via den nederste skuffe i *Administration af forvalg* i dette afsnit.

Når cyklussen er færdig, viser displayet forbruget (hvis tilgængeligt) som en opsummeringsbesked.



ECO DELTA COOKING (Eco Delta-tilberedning)

Denne specialcyklus inkluderer to tilberedningstyper (forvalg), der justerer rumtemperaturen i overensstemmelse med madvarens kerntemperaturen.

Eco Delta

1. Denne cyklus justerer rumtemperaturen ved automatisk at aktivere delta-tilberedningsfunktionen via madvarens kerntemperaturføler.

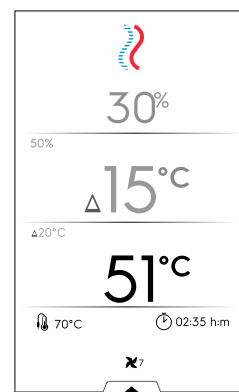
- Indstil fugtighedsværdien.
- Indstil delta værdien for rumtemperaturen.
- Indstil til sidst kerntemperaturfølerens temperatur.

Displayet viser den indstillede fugtighedsværdi, den indstillede delta-værdi for rumtemperaturen samt den aktuelle værdi og målværdien for temperaturføleren.



BEMÆRK:

Hvis der oprettes flere faser, skal mindst én af dem være en temperaturfølerstyret fase med rumtemperaturen indstillet som en delta fra kerntemperaturfølerens værdi. Ellers deaktiveres START-knappen, og meddelelsen "Eco delta cooking program invalid" (Eco Delta-tilberedningsprogrammet er ugyldigt) vises.

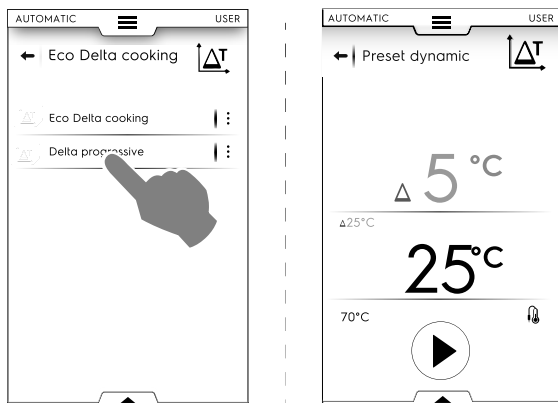


- Berør knappen for at starte cyklussen.
- Når rumtemperaturen er nået, anbringes madvaren i ovnen, og kerntemperaturføleren sættes ind i produktet.

Når cyklussen er færdig, viser displayet forbruget (hvis tilgængeligt) som en opsummeringsbesked.

Eco Delta progressive (progressiv Eco Delta)

- Denne cyklus gør det muligt at tilberede madvaren med opretholdelse af forbindelsen mellem rumtemperaturen og kernetemperaturfølerens temperatur.



- Indstil delta-værdien til mellem rumtemperaturen og kernetemperaturfølerens temperatur.
- Indstil kernetemperaturfølerens temperatur.
Displayet viser:
 - For **rumtemperaturen**, den indstillede værdi og delta-målværdien.
 - For **kernetemperaturmålerens temperatur**, den aktuelle værdi og målværdien.
- Berør knappen for at starte cyklussen.
- Når rumtemperaturen er nået, anbringes madvaren i ovnen, og kernetemperaturføleren sættes ind i produktet.

Når cyklussen er færdig, viser displayet forbruget (hvis tilgængeligt) som en opsummeringsbesked.

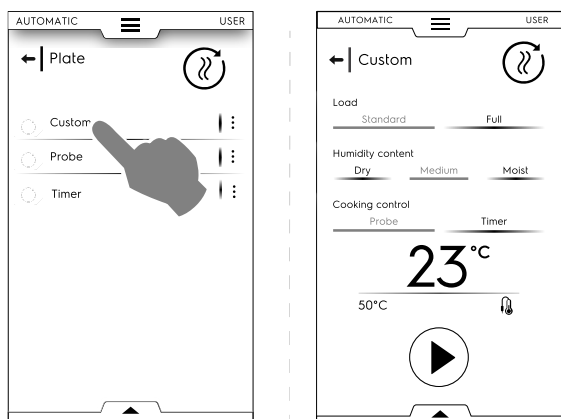
De udførte forvalg kan gemmes og lagres. Se, hvordan de administreres i *Administration af forvalg* i dette afsnit.

REGENERATION (regenerering)

Denne cyklus er et sæt af kategorier og tilberedningscyklusser til opvarmning af afkølet mad med styring af fugtigheden. Den fungerer som en standard automatisk cyklus.

En regenereringscyklus startes på følgende måde:

- Få adgang til cyklussen, og vælg plade eller bakke.



- Vælg cyklustypen, og indstil parametrene, der definerer status for den madvare, der skal regenereres.
- Berør knappen for at starte cyklussen.



FORSIGTIG

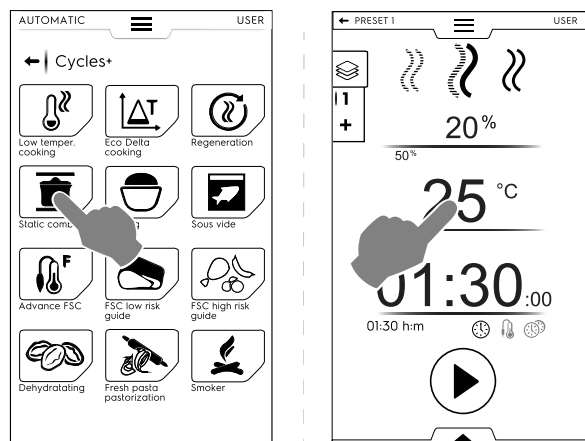
Kolde madvarer må ikke sættes i rummet til regenerering, mens vedligeholdelsesfasen (HOLD) er aktiv.

Når cyklussen er færdig, viser displayet forbruget (hvis tilgængeligt) som en opsummeringsbesked.



STATIC COMBI (over-/undervarme kombi)

Denne cyklus simulerer tilberedning med over-/undervarme med brug af en svag luftfordeling. Ovnen udfører cyklussen i manuel funktion uden justering af ventilatoren.



En over-/undervarme kombi-cyklus startes på følgende måde:

- Vælg et forvalg, hvis det er oprettet.
Hvis rumtemperaturen er lavere eller højere end den indstillede temperatur, starter ovnen en nedkølings- eller en forvarmningsfase.
- Når ovnen har nået tilberedningstemperaturen, anbringes madvaren i ovnen, og temperaturføleren sættes om nødvendigt i produktet.
- Luk døren, og berør knappen for at starte cyklussen.
Ventilatorhastigheden er ikke justerbar.

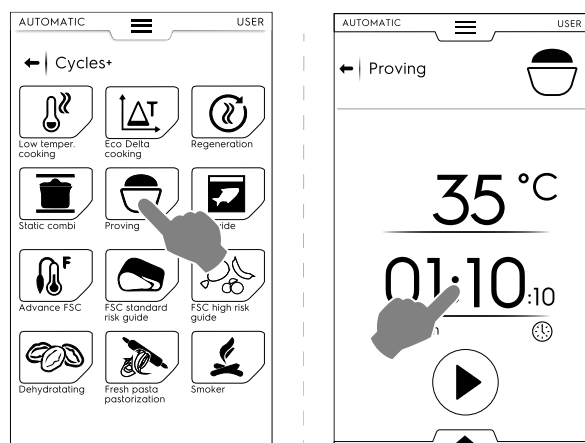
Når cyklussen er færdig, viser displayet forbruget (hvis tilgængeligt) som en opsummeringsbesked.

De udførte forvalg kan gemmes og lagres. Se, hvordan de administreres i *Administration af forvalg* i dette afsnit.



PROVING (hævning)

Styret fugtighed - takket være den unikke lambdasensor - og temperatur får ovnen til at fungere som et skab til hævning, hvor enhver type bagværk kan hæve.



Denne cyklus udføres som en normal varmluftscyklus.

En hævningscyklus startes på følgende måde:

- Indstil temperaturen til mellem 25 og 50 °C;
- Indstil tiden.
- Berør knappen for at starte cyklussen.
Hvis rumtemperaturen er lavere eller højere end den indstillede temperatur, starter ovnen en nedkølings- eller en forvarmningsfase.
- Når den indstillede rumtemperatur er nået, anbringes madvaren i ovnen.

Når cyklussen er færdig, viser displayet forbruget (hvis tilgængeligt) som en opsummeringsbesked.

De udførte forvalg kan gemmes og lagres. Se, hvordan de administreres i *Administration af forvalg* i dette afsnit.

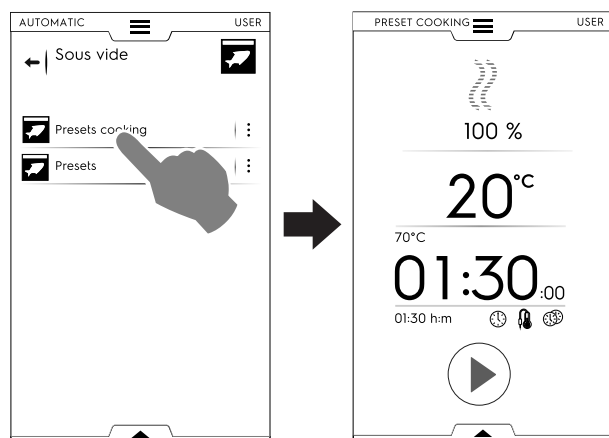


SOUS VIDE (vakuumentilberedning)

Dette er en dampcyklus, der er velegnet til tilberedning af mad, der er vakuumforseglet i en plastpose. Med denne specialcyklus kan madvaren tilberedes eller regenereres.

Ovnens fungerer i manuel funktion med kun STEAM cycle (dampcyklus) tilgængelig.

- Juster om nødvendigt rumtemperaturen.
- Indstil tiden eller
- indstil kerntemperaturfølerens temperatur (kun hvis "USB sous vide kerntemperaturføleren" er tilgængelig for apparatet).
- Berør knappen for at starte cyklussen.



Når cyklussen er færdig, viser displayet forbruget (hvis tilgængeligt) som en opsummeringsbesked.

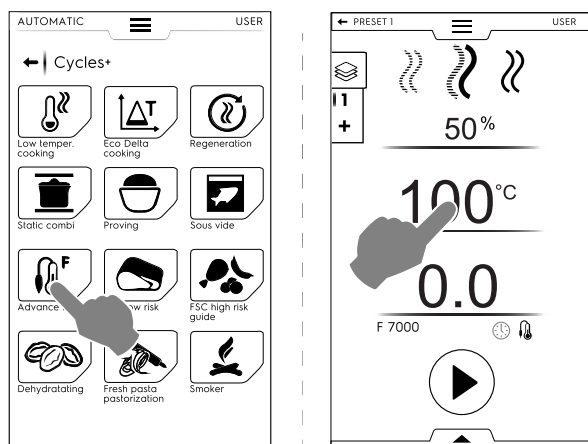


ADVANCED FSC (avanceret FSC)

Denne cyklus tilknytter pasteuriseringsfaktoren indtil tilberedningscyklussens afslutning.

FSC styrer de personlige opskrifter pasteuriseringsfaktor, så sikkerheden overholdes uden at kompromittere smag og konsistens.

Denne cyklus udføres som en manuel cyklus.



Cyklussen Advanced FSC (avanceret FSC) startes på følgende måde:

1. Indstil fugtigheden.
2. Indstil temperaturen.
3. Berør knappen for at starte cyklussen.

Hvis rumtemperaturen er lavere eller højere end den indstillede temperatur, starter ovnen en nedkølings- eller en forvarmningsfase.

4. Når rumtemperaturen er nået, anbringes madvaren i ovnen, og kerntemperaturføleren sættes ind i produktet.

Når parameteren "F" er nået, er cyklussen færdig.

Når cyklussen er færdig, viser displayet forbruget (hvis tilgængeligt) som en opsummeringsbesked.

De udførte forvalg kan gemmes og lagres. Se, hvordan de administreres i *Administration af forvalg* i dette afsnit.



FSC STANDARD RISK GUIDE (vejledning for FSC-standardrisiko)

FOOD SAFE CONTROL (fødevarer sikkerhedskontrol) (FSC) er en mekanisme, der muliggør kontrol af, om madens mikrobiologiske sikkerhedsniveau er overholdt under tilberedningen. Valgmuligheden registrerer det øjeblik, hvor madvaren når et acceptabelt sikkerhedsniveau for SIKKER indtagelse.

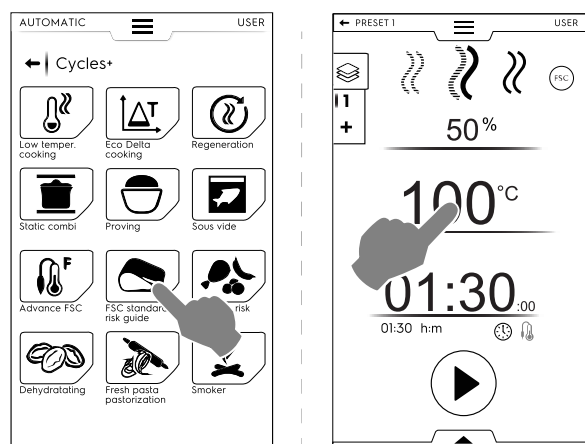
Processen kræver en streng overholdelse af god fødevarerbehandlingspraksis i henhold til regler for hygiejne før og efter tilberedningen.



BEMÆRK:

Tilberedning med aktiv FSC sikrer ikke hygiejnen i mad, der allerede var dårlig eller forringet, den forbliver ligeså efter tilberedningen.

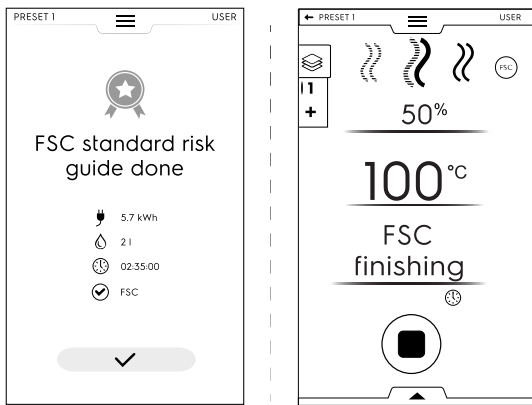
Cyklussen udføres med forvalg i funktionen MANUAL med valgmuligheden FSC aktiveret.



Cyklussen FSC Standard Risk (FSC standardrisiko) indstilles på følgende måde:

- Indstil fugtigheden, temperaturen og tiden for cyklussen.
- Berør knappen for at starte cyklussen.
Hvis rumtemperaturen er lavere eller højere end den indstillede temperatur, starter ovnen en nedkølings- eller en forvarmningsfase.
- Når rumtemperaturen er nået, anbringes madvaren i ovnen, og kerntemperaturføleren sættes ind i produktet.
- Når cyklussen er færdig, kontrollerer ovnen, om madvaren har nået det krævede sikkerhedsniveau:

- Hvis FSC-parametere er opfyldt, oplyser en opsummeringsbesked om den vellykkede afslutning af cyklussen.



- Hvis FSC-parametere IKKE er opfyldt, advarer en meddelelse om, at cyklussen skal forlænges, indtil madvaren har nået niveauet for sikker indtagelse.

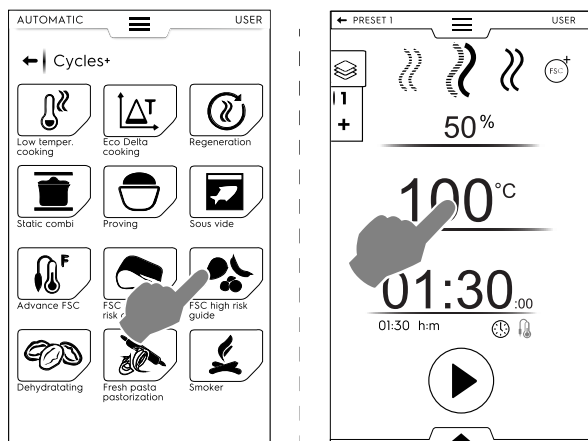
De udførte forvalg kan gemmes og lagres. Se, hvordan de administreres i *Administration af forvalg* i dette afsnit.



FSC HIGH RISK GUIDE (vejledning for FSC høj risiko)

Til madvarer med et højt kontamineringsniveau (f.eks. rullede kødskiver, hakket kød, fjerkræ, svinekød, fisk)

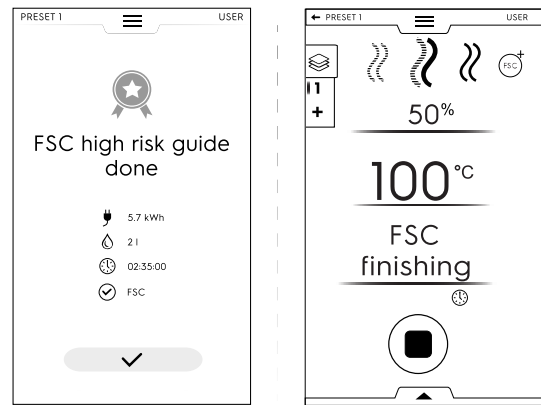
Cyklussen udføres med forvalg i funktionen MANUAL (manuel) med valgmuligheden aktiveret.



Cyklussen FSC High Risk (FSC høj risiko) indstilles på følgende måde:

- Indstil fugtigheden, temperaturen og tiden for cyklussen.
- Berør knappen for at starte cyklussen.
Hvis rumtemperaturen er lavere eller højere end den indstillede temperatur, starter ovnen en nedkølings- eller en forvarmningsfase.
- Når rumtemperaturen er nået, anbringes madvaren i ovnen, og kerntemperaturføleren sættes ind i produktet.
- Når cyklussen er færdig, kontrollerer ovnen, om madvaren har nået det krævede sikkerhedsniveau:

- Hvis FSC-parametere er opfyldt, vises en opsummeringsbesked om afslutning af cyklussen.



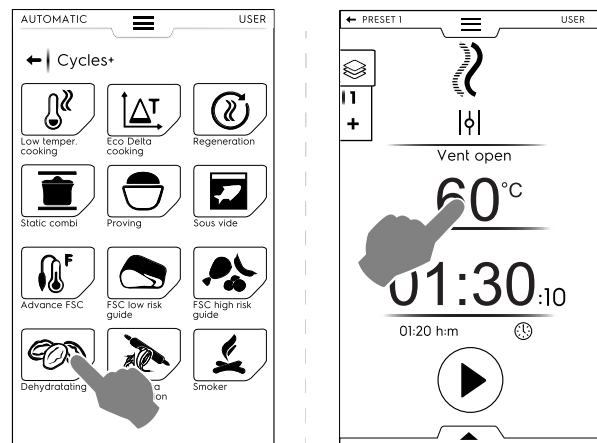
- Hvis FSC-parametere IKKE er opfyldt, advarer en meddelelse om, at cyklussen skal forlænges, indtil madvaren har nået niveauet for sikker indtagelse.



DEHYDRATION (tørring)

Denne cyklus tørrer frugt, grøntsager, kød og fisk. Den fjerner væsken fra madvarerne ved at gøre ovnrummet tørt takket være det højeste luftudsugningsflow (op til 90 m³/t).

Ovnen fungerer i manuel funktion med kun cyklussen CONVECTION (varmluft) tilgængelig.



Tørringscyklussen indstilles på følgende måde:

- Indstil temperaturen, tiden (eller temperaturfølerpositionen) og ventilatoren.
- Berør knappen for at starte cyklussen.
Hvis rumtemperaturen er lavere eller højere end den indstillede temperatur, starter ovnen en nedkølings- eller en forvarmningsfase.
- Når den indstillede rumtemperatur er nået, anbringes madvaren i ovnen.

Når cyklussen er færdig, viser displayet forbruget (hvis tilgængeligt) som en opsummeringsbesked.

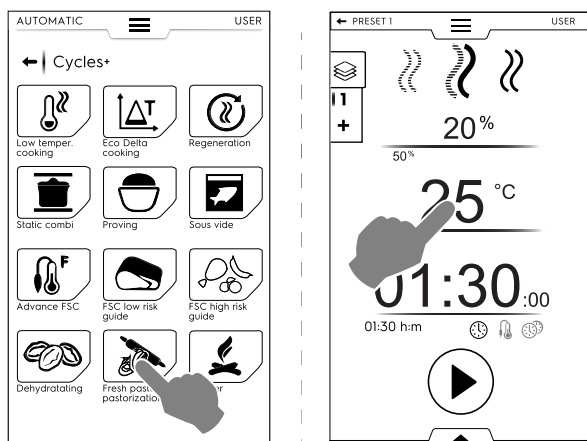
De udførte forvalg kan gemmes og lagres. Se, hvordan de administreres i *Administration af forvalg* i dette afsnit.



FRESH PASTA PASTORIZATION (pasteurisering af frisk pasta)

Denne cyklus er et specialforvalg, der er velegnet til pasteurisering af frisk pasta.

Ovnen fungerer i manuel funktion med kun STEAM cycle (dampcyklus) tilgængelig.



Cyklussen indstilles på følgende måde:

- Indstil ovntemperaturen.
- Berør knappen ▶ for at starte cyklussen.
Hvis rumtemperaturen er lavere eller højere end den indstillede temperatur, starter ovnen en nedkølings- eller en forvarmningsfase.
- Når rumtemperaturen er nået, anbringes madvaren i ovnen, og kerntemperaturføleren sættes ind i produktet.

Når cyklussen er færdig, viser displayet forbruget (hvis tilgængeligt) som en opsummeringsbesked.

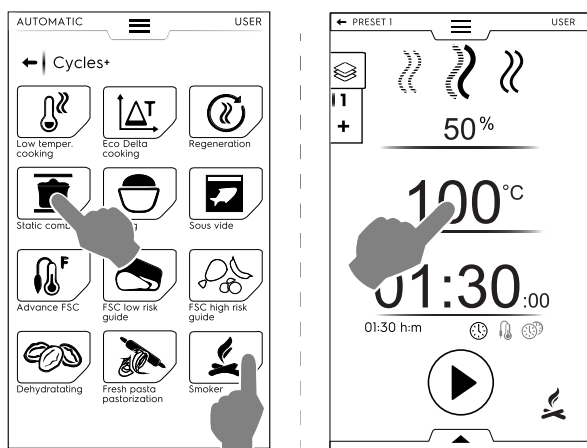
De udførte forvalg kan gemmes og lagres. Se, hvordan de administreres i *Administration af forvalg* i dette afsnit.



SMOKER (røgeenhed)

Denne cyklus er et specialforvalg, der er velegnet til administration af røgeenheden.

Ovnen fungerer i manuel funktion med funktionen Smoker aktiveret.



Cyklussen Smoker indstilles på følgende måde:

- Indstil fugtigheden, temperaturen og tiden.



BEMÆRK:

Hvis der oprettes flere faser, skal mindst én af dem have valgmuligheden Smoker aktiveret.

Ellers er START-knappen ▶ deaktiveret.

- Berør knappen ▶ for at starte cyklussen.
Hvis rumtemperaturen er lavere eller højere end den indstillede temperatur, starter ovnen en nedkølings- eller en forvarmningsfase.
- Når rumtemperaturen er nået, anbringes madvaren i ovnen, og kerntemperaturføleren sættes ind i produktet.

Når cyklussen er færdig, viser displayet forbruget (hvis tilgængeligt) som en opsummeringsbesked.

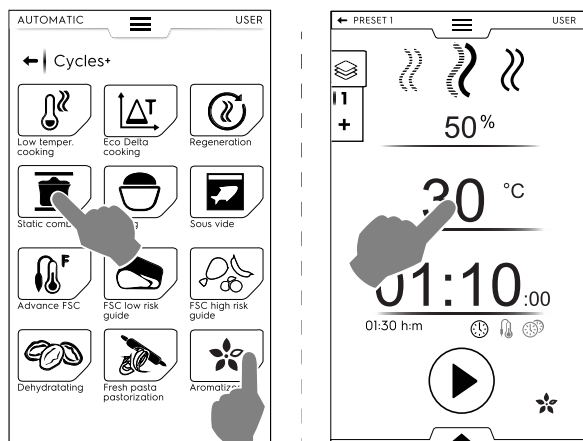
De udførte forvalg kan gemmes og lagres. Se, hvordan de administreres i *Administration af forvalg* i dette afsnit.



AROMATIZER (aromatiseringsenhed)

Denne cyklus er et specialforvalg, der er velegnet til tilføjelse af forskellige aromaer til rummet.

Ovnen fungerer i manuel funktion med funktionen Aromatizer aktiveret.



Cyklussen Aromatizer indstilles på følgende måde:

- Indstil fugtigheden, temperaturen og tiden.



BEMÆRK:

Hvis der oprettes flere faser, skal mindst én af dem have valgmuligheden Aromatizer aktiveret.

Ellers er START-knappen ▶ deaktiveret.

- Berør knappen ▶ for at starte cyklussen.
Hvis rumtemperaturen er lavere eller højere end den indstillede temperatur, starter ovnen en nedkølings- eller en forvarmningsfase.
- Når rumtemperaturen er nået, anbringes madvaren i ovnen, og kerntemperaturføleren sættes ind i produktet.

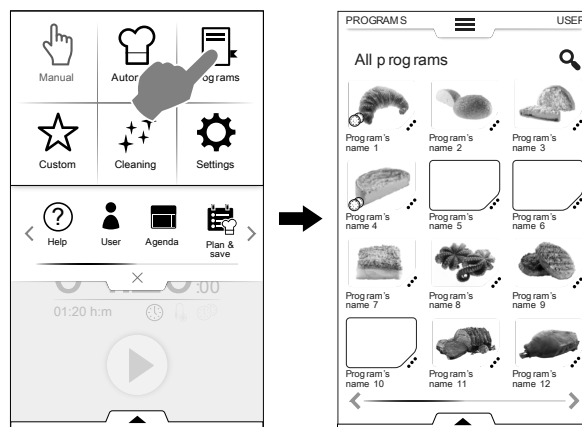
Når cyklussen er færdig, viser displayet forbruget (hvis tilgængeligt) som en opsummeringsbesked.

De udførte forvalg kan gemmes og lagres. Se, hvordan de administreres i *Administration af forvalg* i dette afsnit.

E.7 Funktionen Programs (programmer)

“Funktionen Programs” giver mulighed for at hente programopskrifter, der allerede er gemt, og oprette og gemme nye.

1. Vælg funktionen Programs. Displayet viser alle gemte programmer.
(For at ændre de viste programmer, se afsnit E.15 *Indstillinger* ⇒ Programfunktion ⇒ gittervisning).
2. Berør det ønskede program.

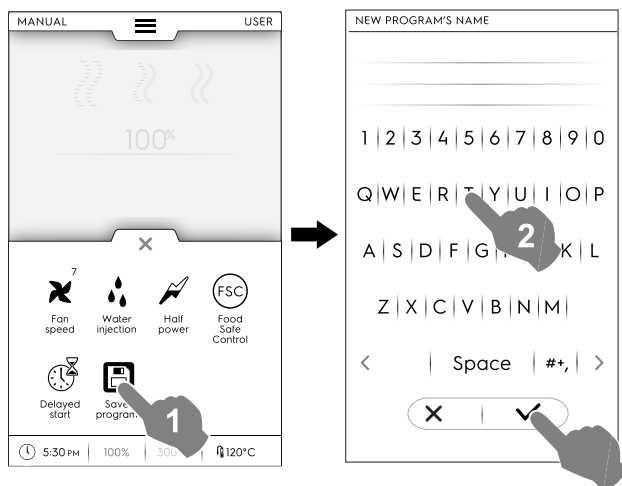


Ovnen indlæser programmet i manuel funktion, så det er klar til at blive startet.

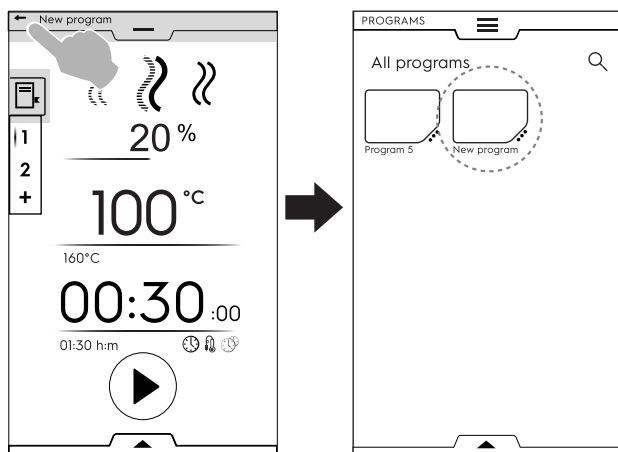
Sådan oprettes og gemmes et program

- Vælg en cyklus i manuel funktion (se afsnit E.5 *Manuel funktion*).

- Om nødvendigt kan tilberedningsparametrene ændres.
- Åbn den nederste skuffe, og berør det relevante ikon for at gemme programmet.
- Rediger programnavnet på tastaturet, og bekræft.

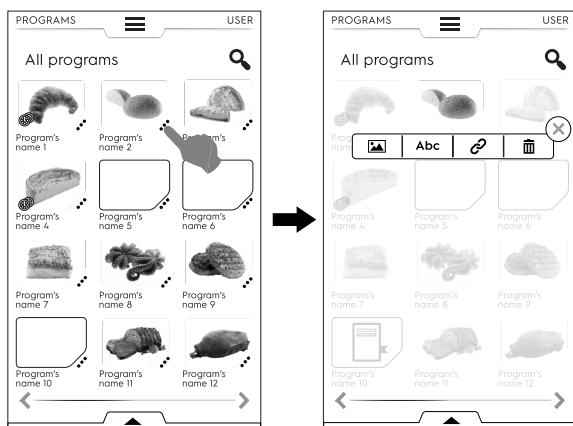


Det nye program bliver gemt i funktionen Programs (programmer).



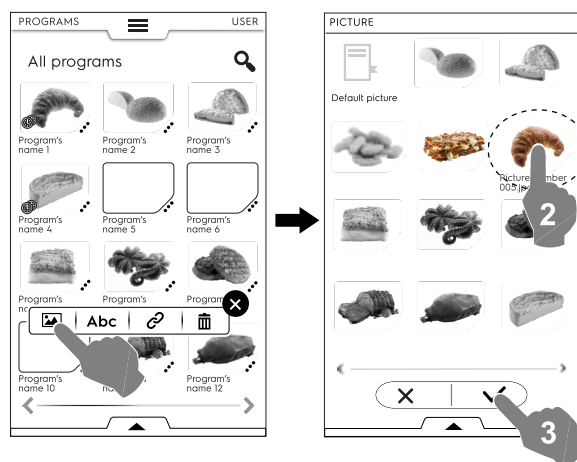
Sådan håndteres gemte programmer

1. Berør de 3 prikker i nærheden af programikonet for at få adgang til menuen for "administration af funktioner".



SKIFT BILLEDE

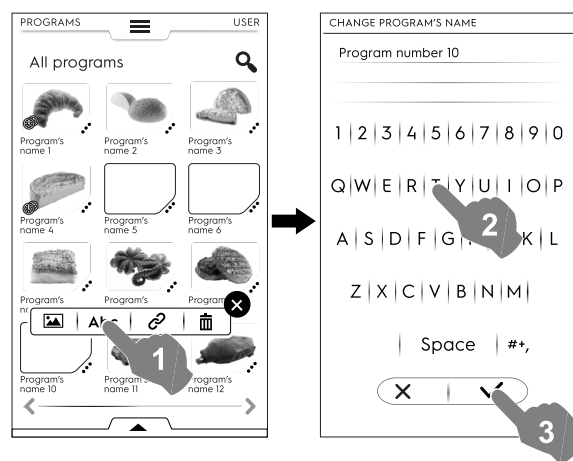
- Berør billedikonet for at skifte standardbilledet. Vælg det ønskede billede, og bekræft det.



Abc

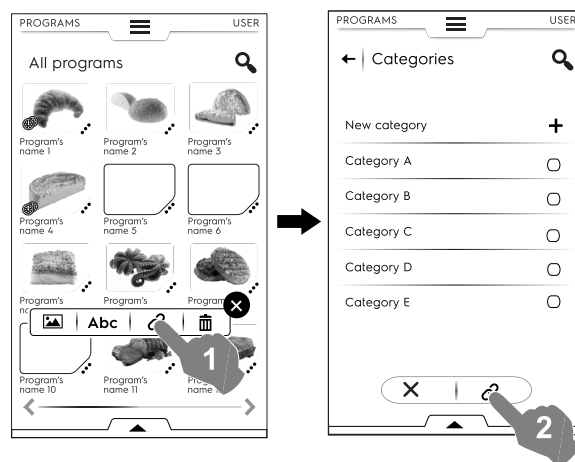
REDIGER NAVN

- Berør ikonet "abc" for at redigere programnavnet. Indtast det nye navn, og bekræft det.



KNYT TIL KATEGORI

- Berør ikonet Knyt til for at knytte programmet til en kategori.

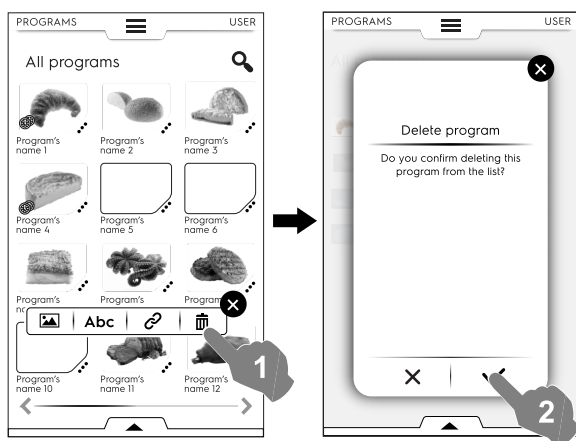


Når en kategori er valgt, berøres knappen Knyt til.



SLET PROGRAM

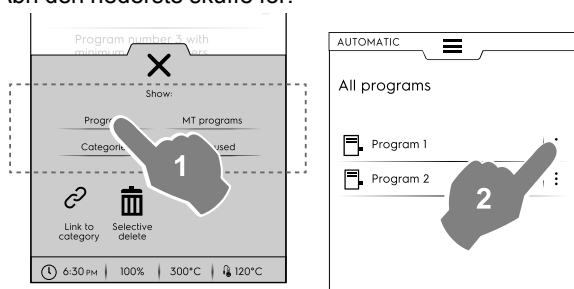
- Berør ikonet Papirkurv for at slette et program. Bekræft for at slette.



Menu for administration af funktioner

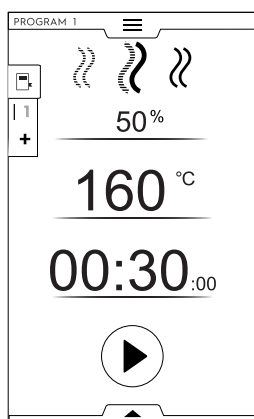
Adgang til menuen for administration af funktioner er også mulig via den nederste skuffe.

- Åbn den nederste skuffe for:



- **at se listen over alle programmer (Programs)**
De tre lodrette prikker i højre side ud for de viste programmer åbner et pop op-vindue med funktioner til redigering og sletning af programmer.
- **kun at se listen over MultiTimer programmer (MT programs)**
(pop op-vindue med funktioner til administration af programmer).
- **at se listen over alle kategorier (Categories)**
Hver kategori udvides og viser de tilknyttede programmer.
(pop op-vindue med funktioner til administration af kategorier).
- **at se listen over de oftest anvendte programmer**
(pop op-vindue med funktioner til tilknytning til kategori og sletning af programmer).

2. Vælg et program på listen, og berør knappen ▶ for at starte det.

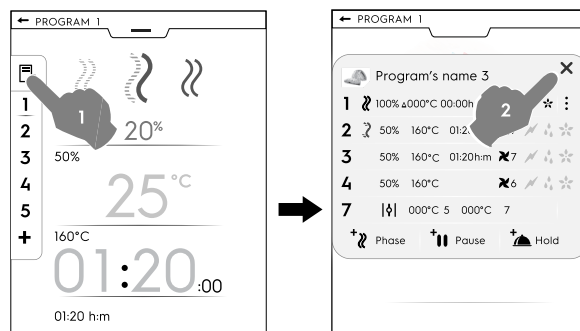


BEMÆRK:

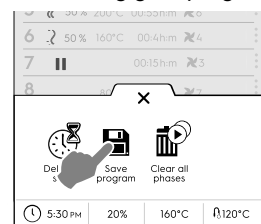
Når programmet er hentet, er det stadig muligt at ændre det ved at tilføje flere faser eller forvalg.

Tilføjelse af faser til et program

- Berør multifaseskuffen for at få vist alle de faser, der udgør hele cyklussen.
- Tilføj flere faser (se afsnit *Sådan indstilles programmet Multiphase (multifase)*).
- Berør X for at lukke REDIGERINGSVINDUET.

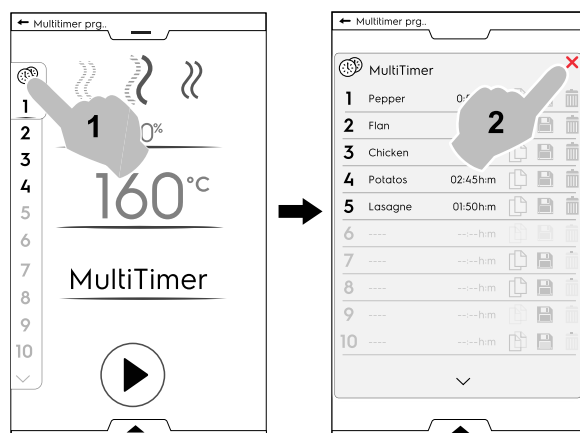


- Åbn den nederste skuffe, og gem programmet.



Tilføjelse af forvalg til et MultiTimer program

- Berør MultiTimer skuffen for at få vist alle de forvalg, der er knyttet til et program.
- Tilføj flere forvalg (se afsnit *Indstilling af en MultiTimer valgmulighed*).
- Berør X for at lukke REDIGERINGSVINDUET.



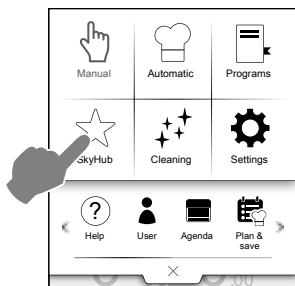
- Åbn den nederste skuffe for:
 - gemme alle forvalg, gemme den sidst tilføjede cyklus.
 - gemme MT-programmet Displayet spørger, om det eksisterende program skal overskrives.



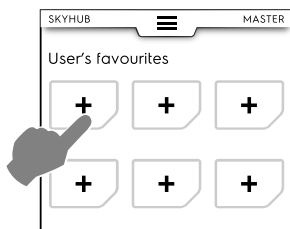
E.8 SkyHub-favoritfunktion (Homepage / SoloMio)

Denne funktion er et lager for tilknytninger til ovnens mest anvendte funktioner, og den giver mulighed for at tilpasse displaymenuen efter behov.

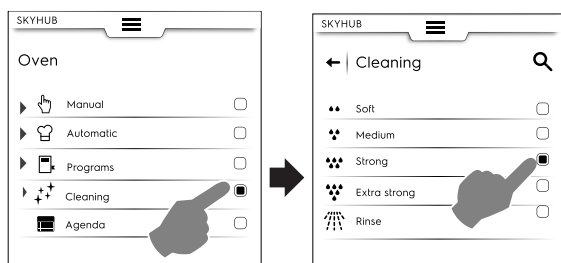
1. Vælg funktionen SkyHub.



2. Første gang man går i menuen, er alle favoritter tomme. Berør "+" for at tilføje nye favoritter.

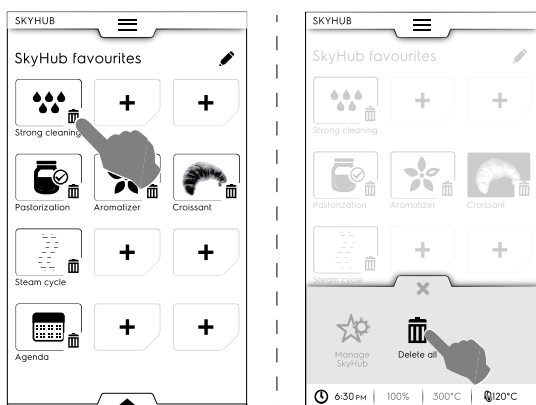


3. Vælg den krævede funktion (for eksempel cyklussen Strong (stærk) i funktionen Cleaning (rengøring)).



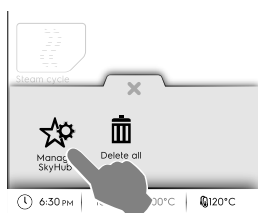
4. Hvis det er nødvendigt at slette en funktion i dette trin:

- Berør dem en efter en
- Eller åbn den nederste skuffe, og vælg (slet alle)



5. For at gemme favoritterne skal man åbne den nederste skuffe og berøre ikonet Administrer SkyHub.

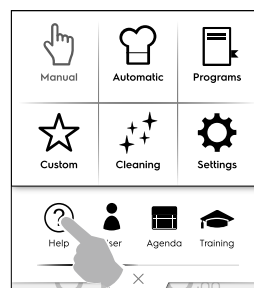
Det grønne ikon bliver hvidt. Displayet forlader menuen REDIGER og vender tilbage til favoritlisten.



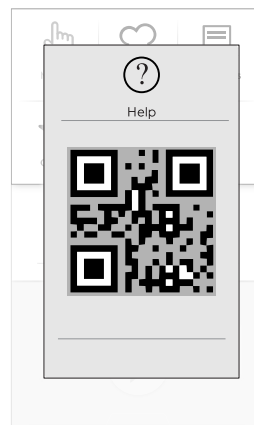
E.9 Funktionen Help (hjælp)

Denne funktion giver QR-koderne til brug for visning af brugerhåndbogen på enheden (mobil, smartphone, tablet eller bærbar computer).

1. Sørg for at have programmet til aflæsning af QR-koden på enheden og en internetforbindelse til rådighed.
2. Vælg hjælp-funktionen.



3. Displayet viser QR-koden.

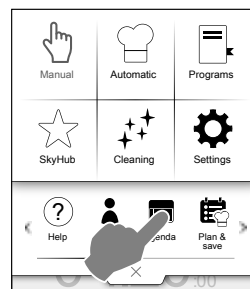


4. Scan QR-koden.
5. Se de nødvendige dokumenter.

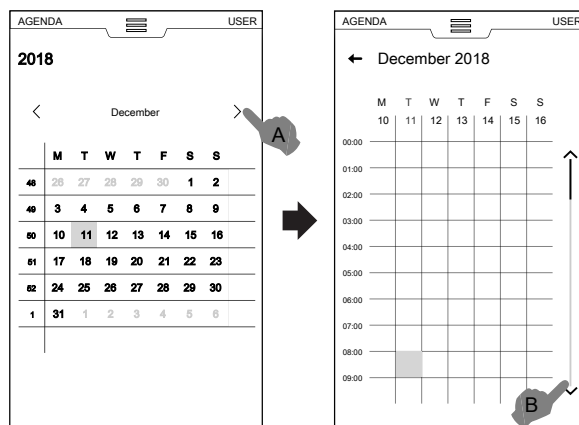
E.10 Funktionen Agenda (plan) (Kalender/My Planner (min tidsplan))

Denne funktion giver mulighed for at planlægge ovnaktiviteter, tilberednings- eller rengøringsprogrammer eller indstille påmindelser afhængigt af ens egen tidsplan.

1. Vælg funktionen Agenda (plan) i den øverste skuffe.

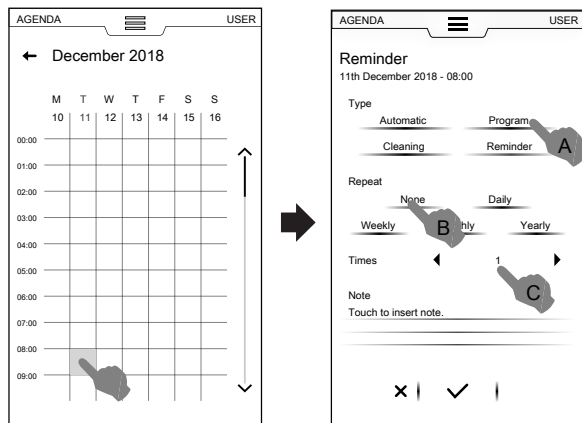


2. Vælg en dato og et klokkeslæt.



- a. Berør for at rulle gennem månederne.
- b. Berør for at rulle gennem klokkeslættet.

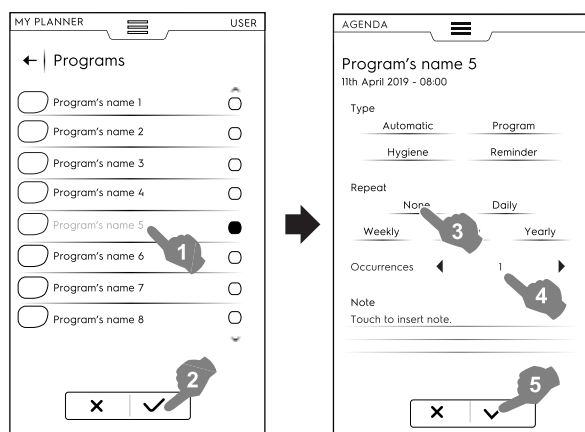
3. Berør det krævede klokkeslæt.



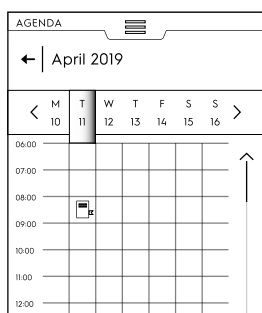
- Vælg hændelsestypen.
- Vælg hyppigheden.
- Vælg hændelsesnummeret.

Indstilling af program

- Vælg datoen og klokkeslættet:
- Vælg hændelsestypen – programmer i dette tilfælde. Displayet viser listen over gemte programmer. Vælg det krævede program blandt de tilgængelige programmer.



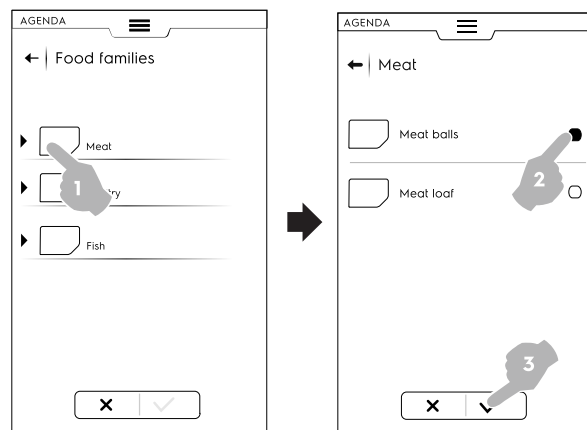
- Vælg hyppigheden og forekomsten.
- Berør ✓ for at bekræfte. Displayet viser det valgte program med det ønskede klokkeslæt i kalenderen.



Automatisk programhændelse

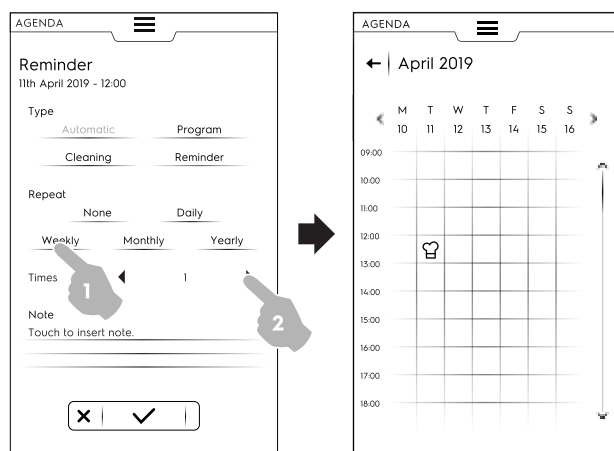
- Vælg datoen og klokkeslættet:
- Vælg hændelsestypen – Automatisk i dette tilfælde. Displayet viser listen over gemte fødevarekategorier.

- Vælg den ønskede fødevarekategori og forvalget. Displayet viser detaljer for det automatiske program.



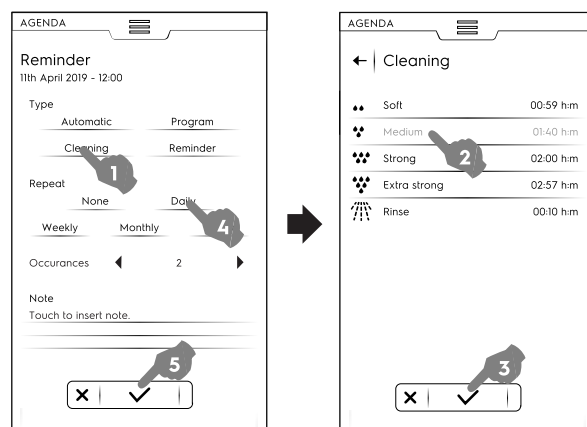
- Vælg hyppigheden og forekomsten.
- Berør ✓ for at bekræfte.

Displayet viser det automatiske program med det ønskede klokkeslæt i kalenderen.



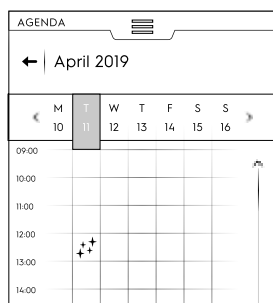
Indstilling for rengøring

- Vælg datoen og klokkeslættet:
- Vælg hændelsestypen – Cleaning (rengøring) i dette tilfælde. Displayet viser listen over alle cyklusser.
- Vælg den ønskede rengøringscyklus blandt de tilgængelige. Displayet viser detaljer for den valgte cyklus.



- Indstil hyppigheden og antallet af rengøringscyklusser.
- Berør ✓ for at bekræfte.

Displayet viser den valgte hændelse med det krævede klokkeslæt i kalenderen.



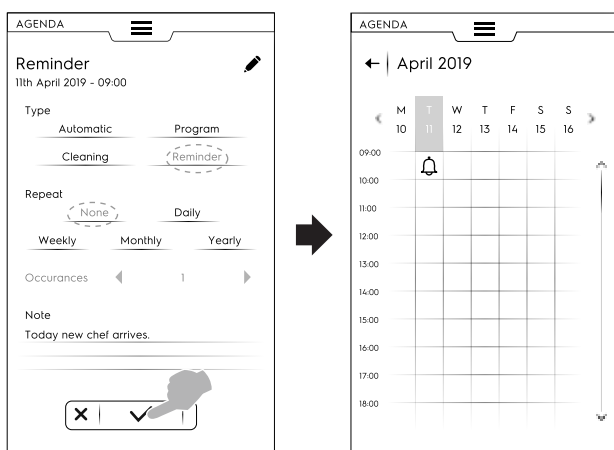
Displayet viser den valgte rengøringscyklus med det ønskede klokkeslæt i kalenderen.

Indstillingen for påmindelse

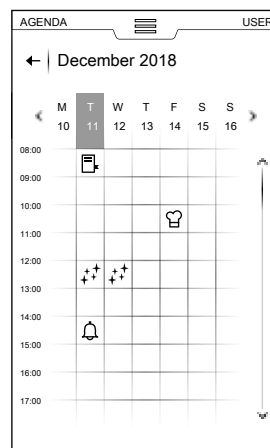
- Vælg datoen og klokkeslættet:
- Vælg hændelsestypen – Reminder (påmindelse) i dette tilfælde.
- Indtast påmindelsestitlen på tastaturet, og berør ✓ for at bekræfte.
- Indtast påmindelsesteksten på tastaturet, og bekræft.

- Vælg hyppigheden og påmindelsesnummeret, og bekræft.
- Berør ✓ for at bekræfte.

Displayet viser den valgte hændelse med det krævede klokkeslæt i kalenderen.

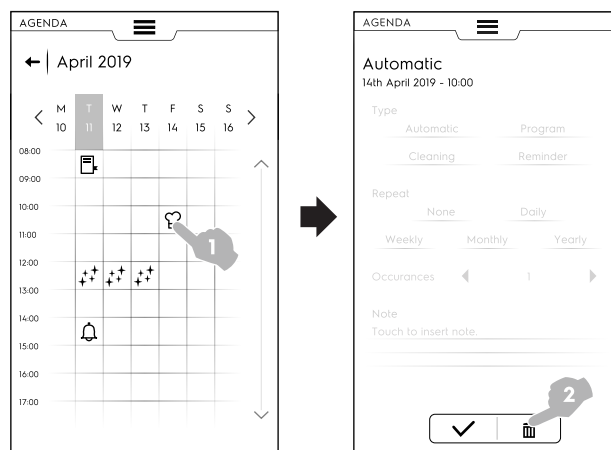


Hvis der er andre planlagte hændelser i kalenderen, viser displayet dem:

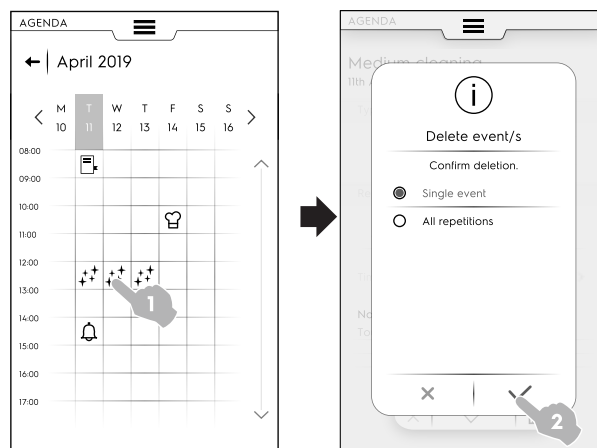


Sletning af en hændelse

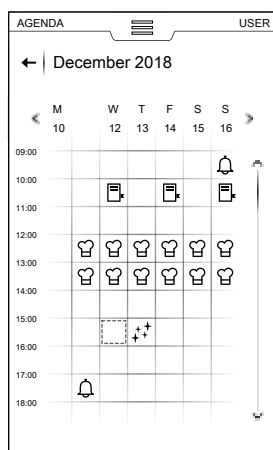
1. Vælg en hændelse, og berør ikonet for at slette.



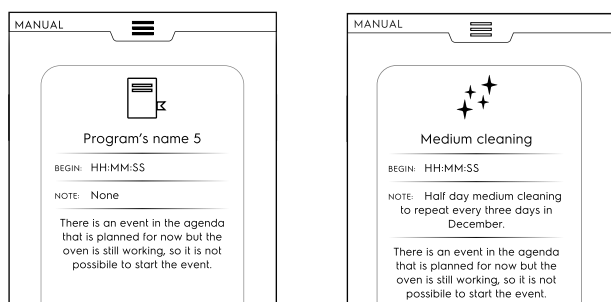
2. Hvis det er en hændelse, der gentages, beder en meddelelse om, at sletningstypen indstilles, enten enkelt hændelse eller alle gentagelser. Vælg sletningstypen.



Kalenderen viser hændessletningen:



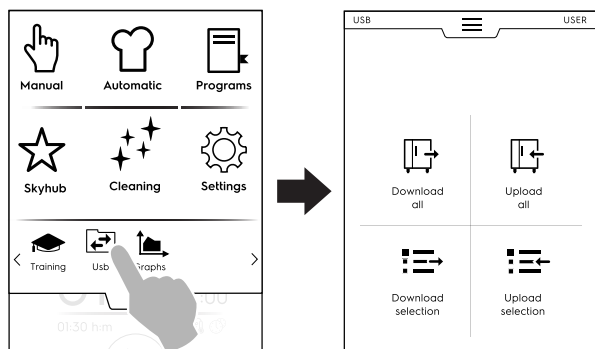
Hvis der i planen er planlagt en hændelse, mens ovnen stadig arbejder, meddeler apparatet, at hændelsen ikke kan starte. Det er nødvendigt at planlægge en ny hændelse.



E.11 USB-funktion

“USB“-funktionen giver mulighed for at overføre/downloade programmer eller andre data fra eller til apparatet ved hjælp af USB-nøglen.

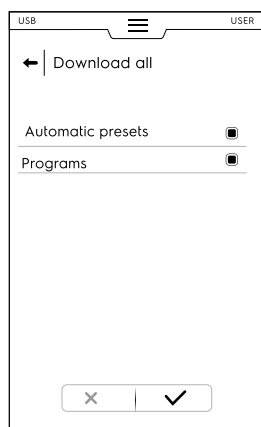
1. Vælg USB fra den øverste skuffe.



2. Vælg den krævede funktion.

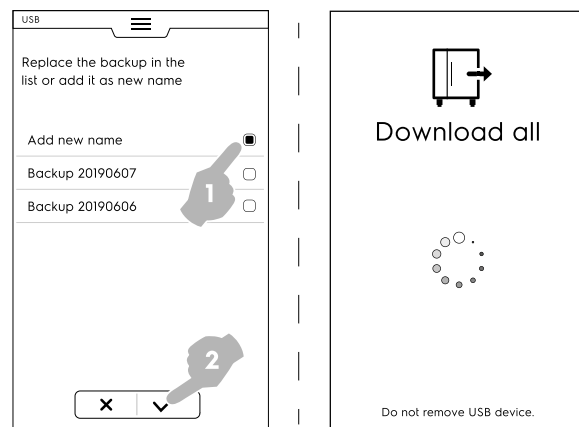
Download all (download alle)

- Vælg Download all.
- Vælg Automatic presets (automatiske forvalg) og/eller Programs (programmer), og bekræft.



- Erstat en sikkerhedskopi på listen, eller vælg Add new name (tilføj nyt navn). Berør ✓ for at bekræfte.
- Hvis der vælges en eksisterende sikkerhedskopi, overskriver ovnen den aktuelle.

Hvis Add new name vælges, skal det nye navn indtastes på tastaturet. Hvis det nye navn allerede eksisterer, oplyser et pop op-vindue om, at navnet skal ændres.



Downloadningen starter.

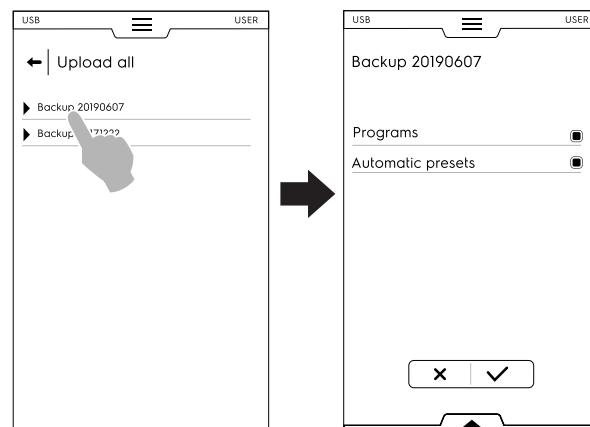


BEMÆRK:

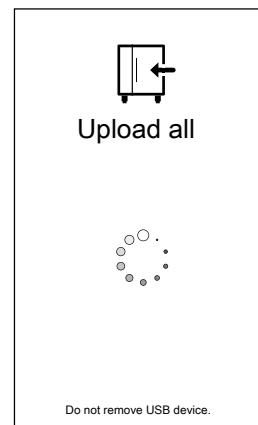
Fjern ikke USB-nøglen under downloadningen.

Upload all (overfør alle)

- Vælg Upload all.
- Vælg en af de eksisterende sikkerhedskopier. Vælg derefter de automatiske forvalg og/eller de programmer, der tilhører den valgte sikkerhedskopi.



- Bekræft valget. Overførslen starter.



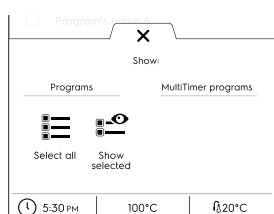
Download selection (download valg)

- Vælg Download selection.

- Udvid menuen Automatic presets (automatiske forvalg) og/eller Programs (programmer). Alle de tilhørende filer er valgt.



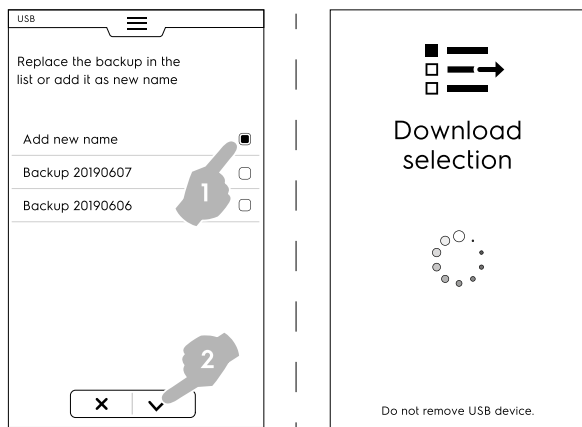
- Fravælg de ønskede filer, og berør ✓ for at bekræfte. Det er også muligt at vælge alle filer eller at markere de valgte via den **nederste skuffe**:



Select all (vælg alle)

Show selected (vis valgte)

- Den netop oprettede sikkerhedskopi kan erstatte en eksisterende eller gemmes med et nyt navn. Hvis det nye navn allerede eksisterer, oplyser et pop op-vindue om, at navnet skal ændres.

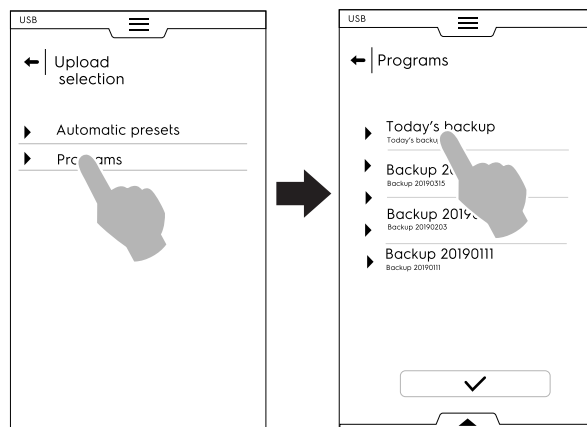


Downloadningen starter.

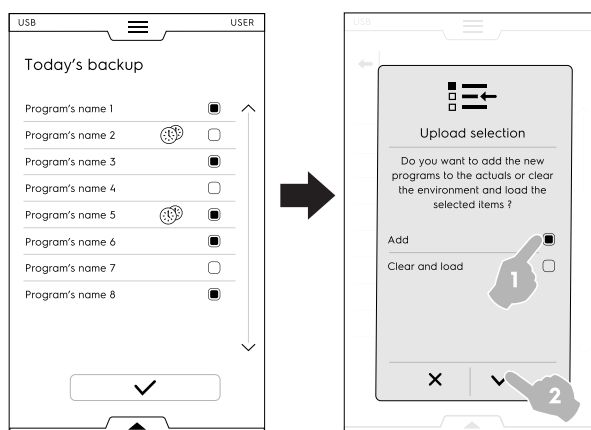
Upload selection (overfør valg)

- Vælg Upload selection.
- Udvid menuen Automatic presets (automatiske forvalg) og/eller Programs (programmer).

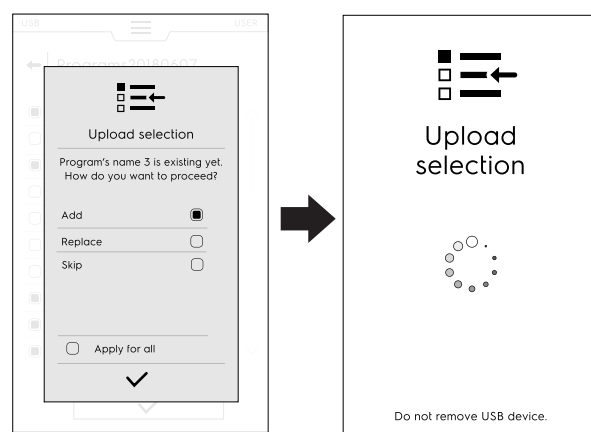
- Vælg og udvid den krævede sikkerhedskopi fra listen.



- Alle de tilhørende filer er valgt. Fravælg de filer, der ikke er påkrævede, og berør ✓ for at bekræfte. Hvad angår de valgte filer beder oven om at vælge mellem at:
 - tilføje dem til de aktuelle filer.
 - rydde de eksisterende og overføre de valgte.



- Hvis det vælges at "tilføje dem til de aktuelle", og et filnavn allerede eksisterer, spørger et pop op-vindue om, hvordan der skal fortsættes:
 - Rename (omdøb)
 - Replace (erstat)
 - Skip (spring over)

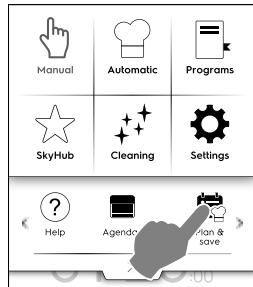


Bekræft valget. Overførslen starter.

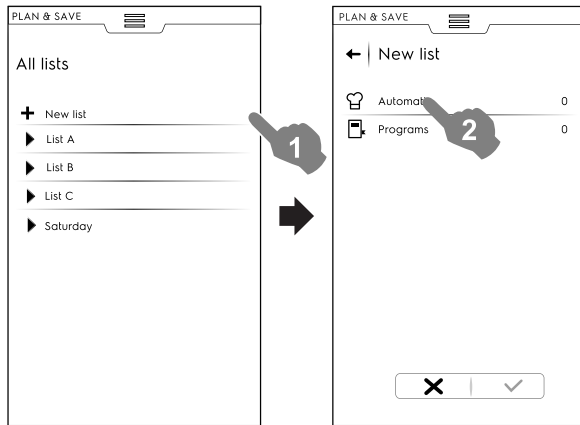
E.12 Plan&Save (planlæg&gem)/funktion til optimering af tilberedning

Denne funktion giver mulighed for at optimere en serie af fortløbende tilberedninger for at spare på energien og vandforbruget i overgangsfaserne.

1. Vælg funktionen Plan & Save i den øverste skuffe.



2. Vælg en eksisterende liste, eller opret en ny.

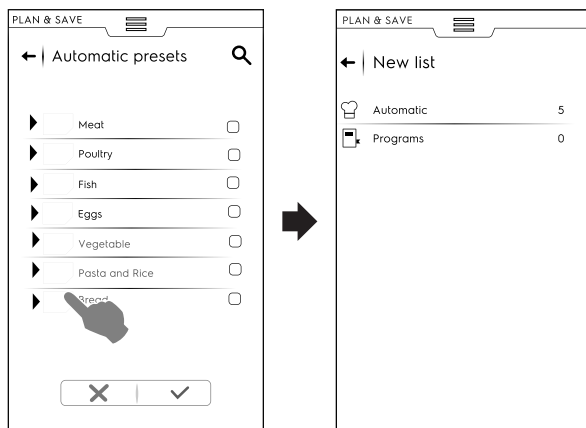


Oprettelse af en ny liste

- Berør "+" for at oprette en ny liste.
- Berør en række for at vælge et automatisk forvalg eller et program.

Valg af et automatisk forvalg

- Vælg de ønskede forvalg.
- Berør ✓ for at bekræfte.

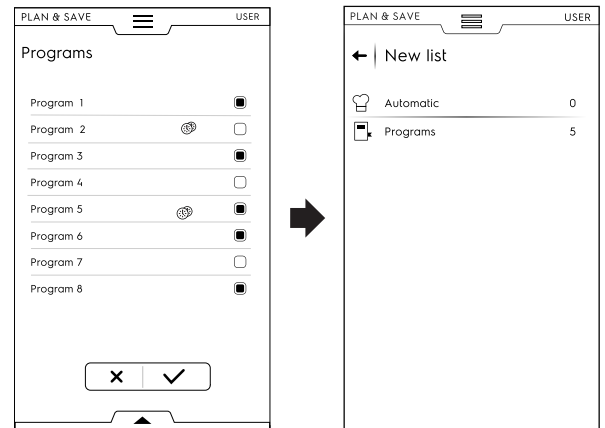


Displayet viser en opsummeringsside, der angiver den valgte mængde af **automatiske forvalg**.

Valg af et program:

- Vælg de ønskede programmer.

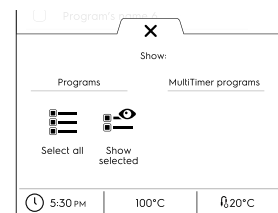
- Berør ✓ for at bekræfte.



Displayet viser en opsummeringsside, der angiver den valgte mængde af **programmer**.

Det er muligt at vælge alle programmer eller at markere de valgte via den nederste skuffe:

- Åbn den nederste skuffe.
- Vælg den ønskede funktion.

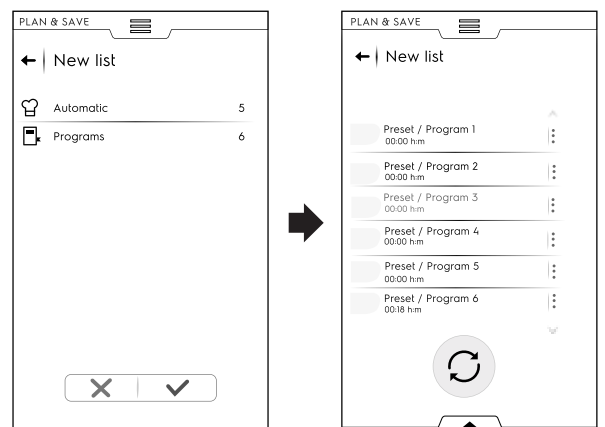


☒ Select all (vælg alle)

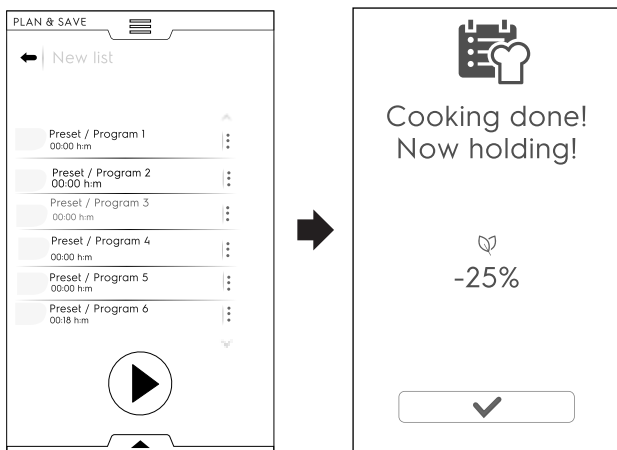
☐ Show selected (vis valgte)

3. Når en serie af tilberedningsprocesser er valgt:

- Berør ✓ for at bekræfte dem.
- Berør CALCULATE (beregne) ⌚ for at starte cyklussen.



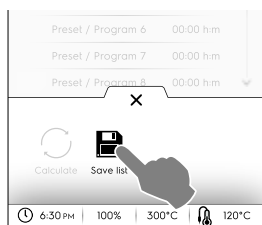
4. Når ovnen har optimeret sekvensen, trykkes der på  for at starte udførelsen.



Ovnen starter forvarmningen. Når den sidste tilberedning er udført, vises en skønnet beregning over det reducerede energiforbrug.

Sådan gemmes en liste

- Åbn den nederste skuffe.
- Vælg Save list (gem liste).
- Indtast det nye navn.



Hvis navnet på den nye liste allerede eksisterer, spørger et pop op-vindue, om den eksisterende liste skal overskrives eller omdøbes.

Ændring af listerækkefølgen

- Hold den række nede, som svarer til den tilberedning, der skal flyttes.
- Berør  for at flytte elementet.

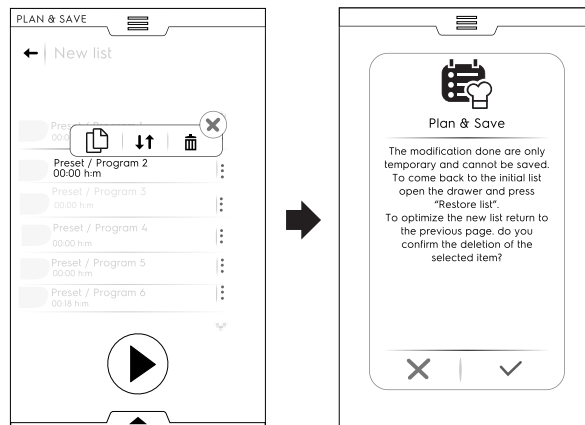


- Ændringen kan ikke gemmes. For at genoprette den oprindelige liste åbnes den nederste skuffe, og  (GENOPRET LISTE) berøres.

Sletning af en elementliste

- Hold den række nede, som svarer til den tilberedning, der skal flyttes.

- Berør  for at slette elementet.



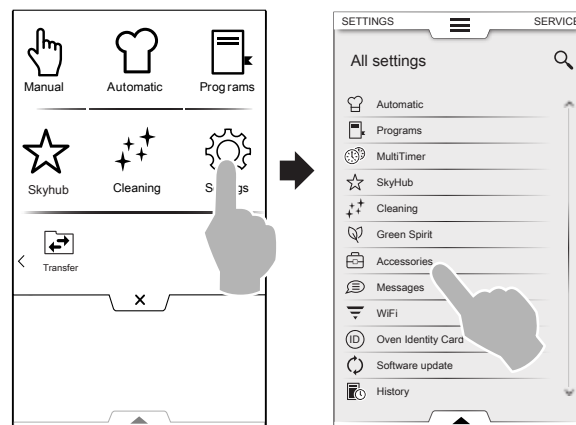
- Berør  for at optimere den modificerede liste.
Når listen er blevet optimeret, kan den ikke optimeres igen.

E.13 Funktionen SkyDuo (valgfri)

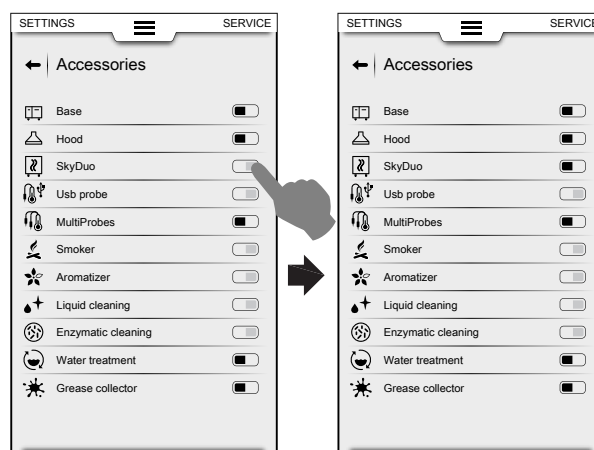
Denne funktion kan aktiveres efter behov. Den fungerer med en Wi-Fi-forbindelse, der er oprettet af en autoriseret tekniker, og som gør det muligt at tilslutte ovnen og en blæstkøler.

Indstilling af funktionen SkyDuo.

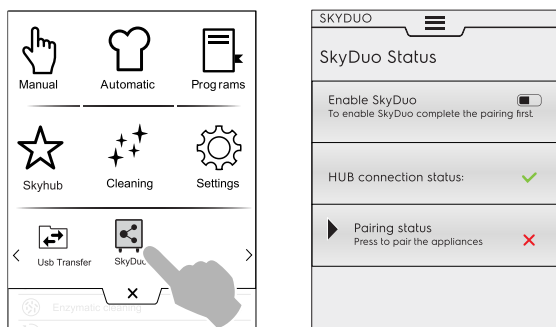
1. Aktiver først visning af valgmuligheden SkyDuo.



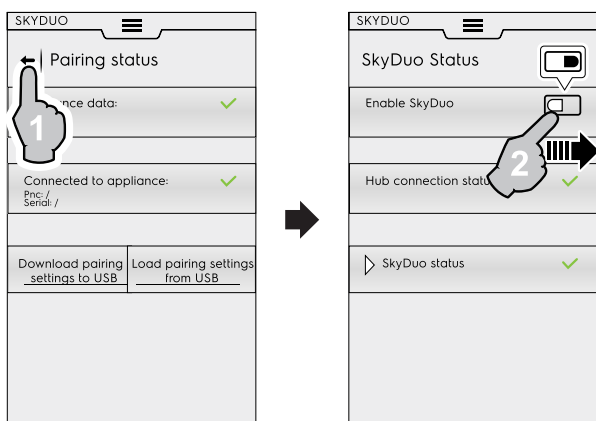
Det tilhørende ikon bliver synligt i skuffens rulleområde.



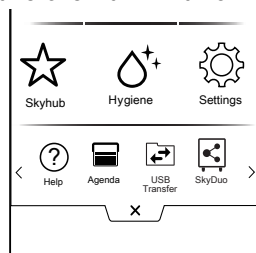
2. Vælg derefter funktionen SkyDuo i den øverste skuffes rulleområde.



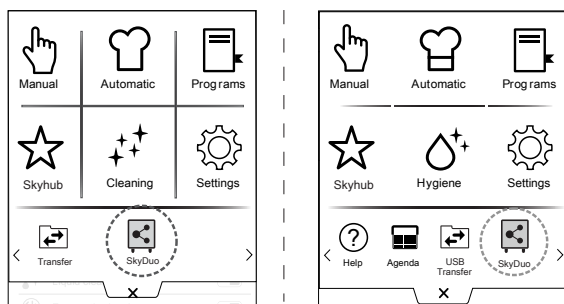
3. Vælg Pairing status (pardannelsesstatus) for at parre apparaterne (se anvisningerne i sættet "Skyduo aktivering"). Når pardannelsen er gennemført, aktiveres Skyduo status.



4. **Aktiver Skyduo i blæstkøleren.** Gentag den procedure, der er beskrevet herover i trin "1" til "3".

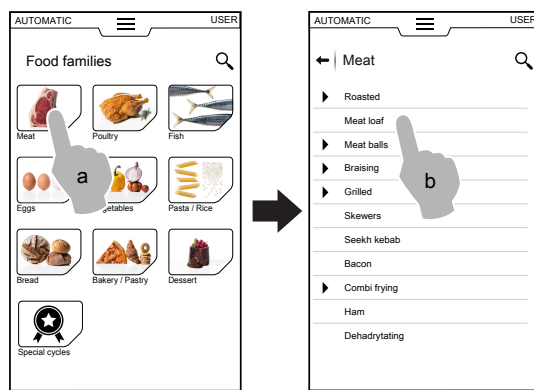


5. Når Skyduo ikonerne  bliver grønne i begge apparater, fungerer forbindelsen korrekt.

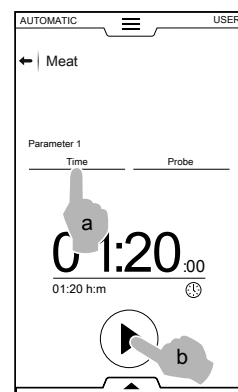


6. Vælg en tilberedningscyklus i ovnfunktionen Automatic (automatisk).
 - a. Vælg fødevarekategorien (for eksempel Meat (kød))

- b. Vælg typen af mad (for eksempel Meat loaf (farsbrød))



- c. Vælg tilberedningsparametrene.
Vælg Time (tid) eller Probe (temperaturføler) (for eksempel Time).
- d. Start cyklussen.



7. Ovnens har fundet en lignende cyklus i blæstkøleren. Vælg den krævede cyklus (f.eks. X-freeze (X-frysning)), og bekræft.



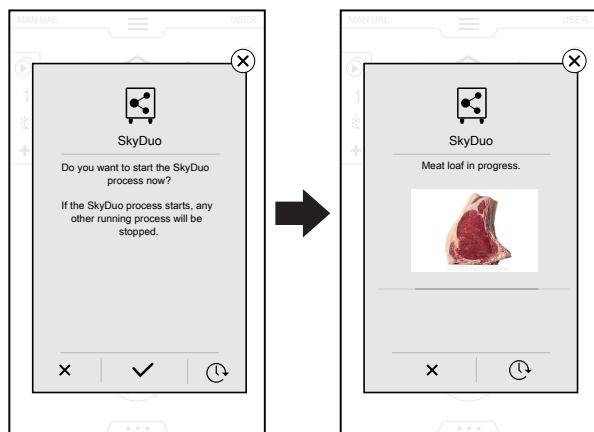
Bekræft synkroniseringen på blæstkølerens display.

- Et pop op-vindue åbner og viser billedet af den cyklus, der bliver udført.



BEMÆRK:

Hvis SkyDuo processen starter, bliver enhver anden igangværende proces standset.

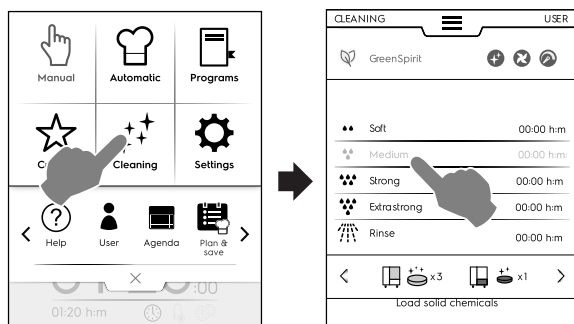


- Når ikonet berøres, bliver det muligt at udsætte forbindelsen med ovnen.
Pop op-vinduet med anmodningen om synkronisering vises nogle minutter før, ovnens tilberedningscyklus er færdig.
- 8. Forkølingscyklussen starter nogle minutter før, ovncyklussen er færdig.

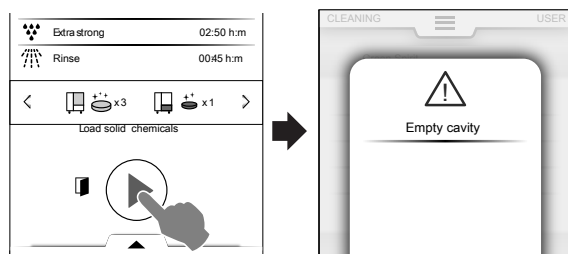
E.14 Funktionen Cleaning (rengøring)

“Rengøringsfunktionen” giver mulighed for at rengøre ovnrummet med automatisk valg af det mest egnede program.

1. Berør rengøringsikonet, og vælg den ønskede cyklus.



2. Tryk på knappen for at starte cyklussen.
Hvis startcyklussen er indstillet med lukket dør, vil ikonet START ikke være synligt på displayet.



BEMÆRK:

Hvis temperaturen er høj, deaktiveres startknappen, indtil nedkølingen er færdig, og ovnen har den korrekte temperatur.

Displayet minder om, at rumelementerne og eventuelt tilbehør, der er tilsluttet til ovnen, fjernes.

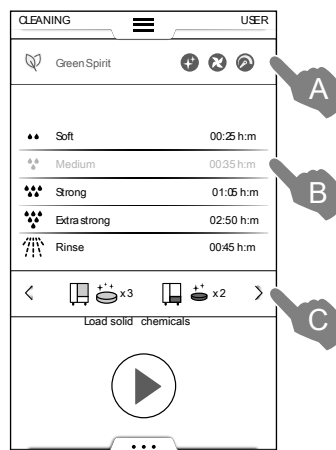
3. Åbn døren.
4. Kom rengøringsmidlerne midt på bunden af rummet, eller i den forreste skuffe under ovnrummet, afhængigt af cyklussen.
5. Luk døren.
Rengøringsprogrammet starter.



VIGTIGT

Åbn aldrig døren under rengøringscyklussen!

Skærmen er opdelt i følgende områder:



Tegnforklaring

- A Området GREEN SPIRIT – SPAREFUNKTION
- B Område for RENGØRINGSCYKLUSSE
- C Område for RENGØRINGSMIDLER

A – Området GREEN SPIRIT – SPAREFUNKTION (denne funktion vises muligvis ikke på displayet)

De følgende funktioner gør det muligt at reducere energiforbruget og den kemiske påvirkning af miljøet.



Aktiver denne funktion for at udelukke brug af afspændingsmiddel og afkalkningsmiddel.

Skip Rinse Aid and Boiler Descale (spring afspændingsmiddelfasen og afkalkningen af kedlen over) (i modeller med kedel). Vær opmærksom på, at der kan forblive spor af kalk i rummet og i kedlen.

Skip Rinse Aid (spring afspændingsmiddel over) (i modeller uden kedel – og i modeller, der bruger flydende rengøring).

Vær opmærksom på, at der kan forblive spor af kalk i rummet.



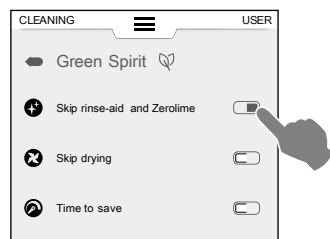
Aktiver denne funktion for at springe tørrefasen over – Skip Drying Phase (spring tørrefasen over)
Åbn døren efter rengøring, så ovnen kan blive udluftet.



Aktiver denne funktion for at reducere brugen af kemikalier – Time to save (tid til at spare)
Vær opmærksomhed på, at tiden bliver forlænget for at maksimere effektiviteten af rengøringen med reduceret forbrug.

Indstilling for Green Spirit/sparefunktion

Aktiver den ønskede funktion som vist i eksemplet i figuren:



B - Område for RENGØRINGSCYKLUSSE

Soft	Rengøring efter lavt smuds niveau, dvs. dampning, bagning eller enkelte fyldinger med tilberedningstemperaturer under 200°C
Medium	Rengøring efter lavt smuds niveau, dvs. dampning, bagning eller enkelte fyldinger med tilberedningstemperaturer under 200°C

B - Område for RENGØRINGSCYKLUSSE (forts.)

Strong	Rengøring efter middel-højt smuds niveau med stegnings- og grillrester
Extra Strong	Rengøring efter højt smuds niveau med kraftige stegnings- og grillrester efter flere fyldninger
Rinse	Skylning med koldt vand

Rengøringstiden kan variere fra 10 minutter og op til omkring 3 timer afhængigt af kompleksiteten af cyklussen og ovnens størrelse. Ovnens viser varigheden af hver cyklus.

C - Område for RENGØRINGSMIDLER

Berør "<" eller ">" (frem / tilbage) for at vælge den rengøringsmiddeltype, der skal anvendes.

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.

Garantien dækker ikke skader, der skyldes brug af kemikalier, der ikke udtrykkeligt er godkendt af producenten.

RENGØRINGSMIDLER

Standardkonfiguration



FAST rengøringsmiddel

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



VIGTIGT

Rengøringsmiddel godkendt af Electrolux Professional: Rengøringspulver C23 eller rengøringsstabs C22 (kun hvis tilgængelige).

Alternativ konfiguration



FAST enzymrengøringsmiddel i breve

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



VIGTIGT

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



FLYDENDE rengøringsmiddel i beholdere (tilbehør på bestilling)

Ekstraudstyret EKSTERNT TILSLUTNINGS-SÆT TIL RENGØRINGSMIDDEL/ AFSPÆNDINGSMIDDEL er påkrævet (på bestilling). Ovnens anvender automatisk den korrekte mængde af kemikalierne i henhold til den valgte cyklus.



VIGTIGT

Rengøringsmiddel godkendt af Electrolux Professional: C20 Ekstra kraftigt rengøringsmiddel (kontrollér lokal tilgængelighed).

AFSPÆNDINGSMIDDEL

Standardkonfiguration

C - Område for RENGØRINGSMIDLER (forts.)



FAST afspænding & afkalkning som tabletter

Åbn og tøm det antal tabs, som vises på displayet, ned i forreste skuffe under ovnrummet.

Afkalkningseffekt fås kun på modeller med kedel.



VIGTIGT

Brug kun afspændings- og afkalkningsstabs C25 fra Electrolux Professional.

Alternativ konfiguration



FLYDENDE afspændingsmiddel i beholder (tilbehør på bestilling)

Ekstraudstyret EKSTERNT TILSLUTNINGS-SÆT TIL RENGØRINGSMIDDEL/ AFSPÆNDINGSMIDDEL er påkrævet (på bestilling). Ovnens anvender automatisk den korrekte mængde af kemikalierne i henhold til den valgte cyklus.



VIGTIGT

Afspændingsmiddel godkendt af Electrolux Professional: C21 Ekstra kraftigt afspændingsmiddel (kontrollér lokal tilgængelighed).



VIGTIGT

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.

Kør et rengøringsprogram inklusive afspændings- og afkalkningscyklussen, og brug kun 2 tabs "C25" i stedet for det sædvanlige antal. I dette tilfælde må funktionen GREEN SPIRIT – SPAREFUNKTION ikke aktiveres.

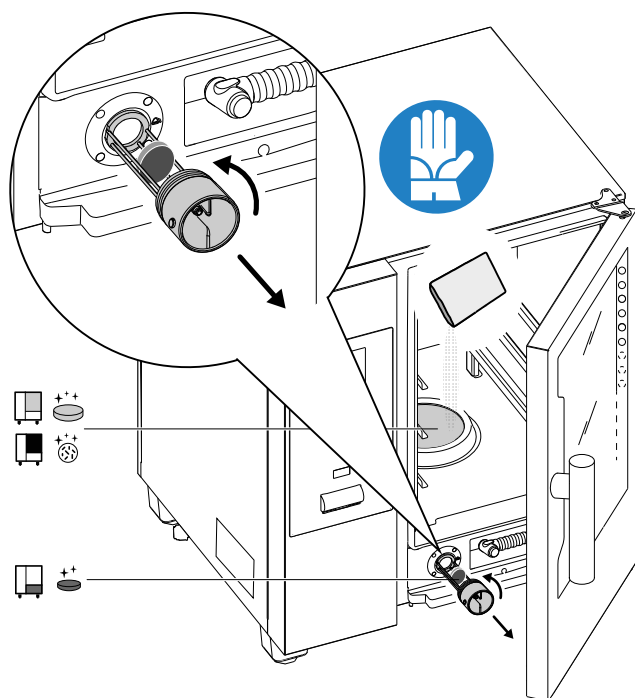


VIGTIGT

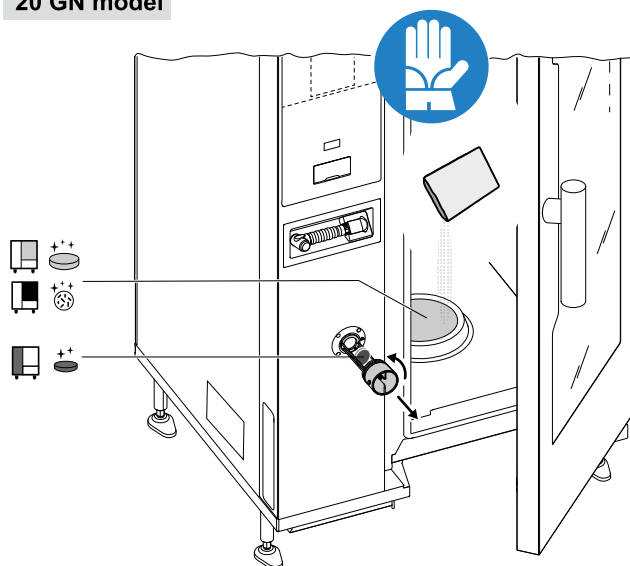
Hvis afspændingsmiddelfasen og afkalkningen af kedlen altid springes over, kan det føre til opbygning af kalkaflejringer i kedlen. Efter en vis tid deaktiverer ovnen denne funktion og beder om et komplet rengøringsprogram med faste kemikalier for at afkalke kedlen.

Påfyldning af rengøringsmiddel

6 - 10 GN model



20 GN model



VIGTIGT

I model 20GN skal rengøringen foretages med pladeholdervognen inde.



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 det kontrolleres, 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.

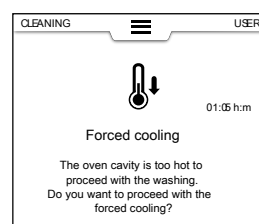


ADVARSEL

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

Særlige tilstande – Displaystatus

- Hvis rummet er for varmt, før en rengøringscyklus starter, foretager ovnen først en tvungen nedkøling:



Igangværende cyklus

Under cyklussen viser displayet:

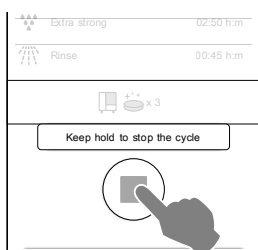
- den resterende tid

- varigheden af den indstillede cyklus



• Standsning af cyklus

Hold knappen  inde for at standse cyklussen. Stopknappen er kun tilgængelig, når programmet kører. Efter valget viser displayet den resterende tid for skylning af rummet og kedlen.



• Tvungen skylning

Hvis en igangværende rengøringscyklus er blevet standset, foretager apparatet måske en tvungen skylning for at skylle alle kemikalier ud af rummet.



Døren kan ikke åbnes i løbet af denne tid.

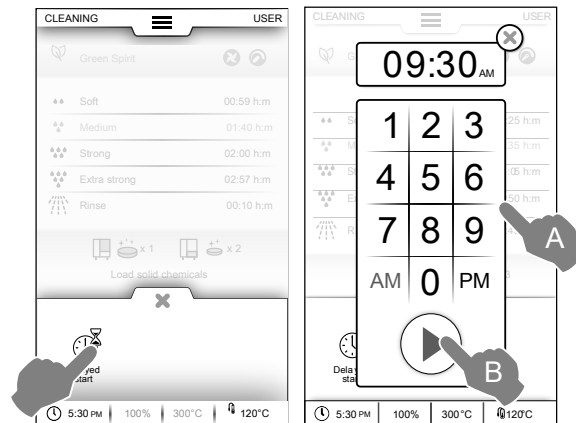
Berør skuffen for at få adgang til følgende funktioner:

Yderligere funktioner



Delayed start (udskudt start)

1. Berør det relevante ikon.



- A – Indstil klokkeslættet for den udskudte start.
- B – Berør  for at starte den.

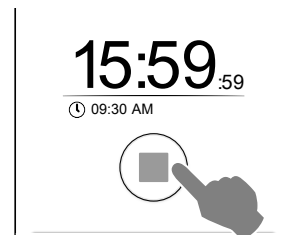
• Sådan springes udskudt start over

Berør denne knap for at springe den udskudte start over og starte rengøringscyklussen øjeblikkeligt.



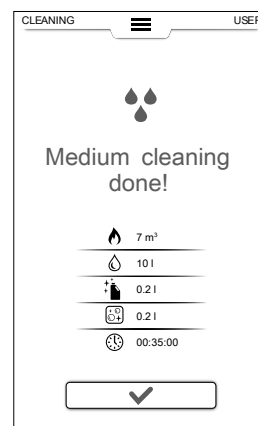
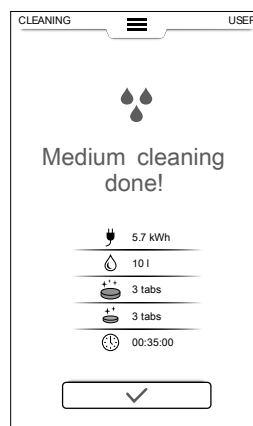
• Standsning af udskudt start

Berør  for at annullere den udskudte start og vende tilbage til startskærmen.



Programslut

- Rengøring udført: info om forbrug
Elektriske modeller og gasmodeller



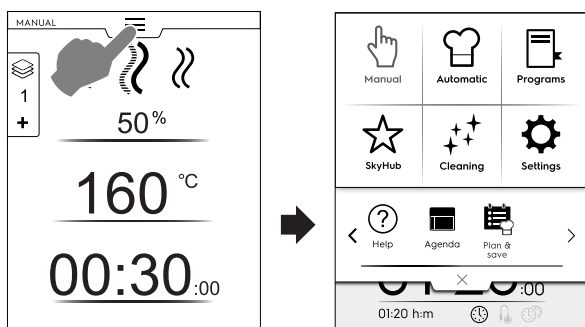
Oversigt

	Elektricitetsforbrug i kWh
	Gasforbrug i m3
	Vandforbrug i liter
	Forbrug af rengøringsmiddel i tabs
	Forbrug af afspændingsmiddel i tabs
	Forbrug af rengøringsmiddel i liter
	Forbrug af afkalkningsmiddel
	Tidsforbrug i timer: minutter: sekunder

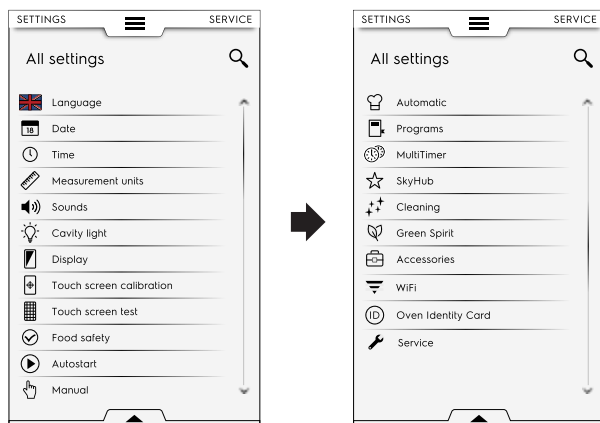
E.15 Indstillinger

Funktionen "Indstillinger" giver mulighed for at ændre nogle af ovnens brugsparametre.

1. Åbn den øverste skuffe, og vælg Indstillinger.



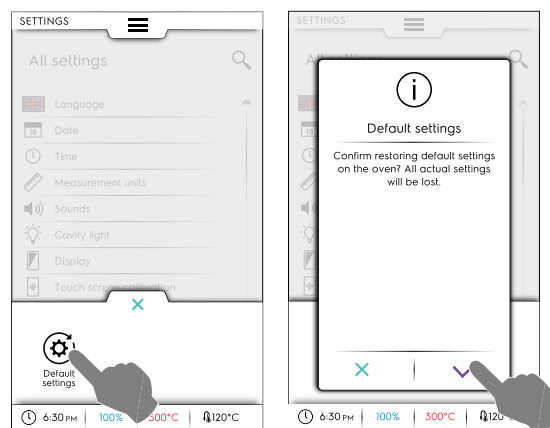
2. Displayet viser hovedmenuen med ALLE INDSTILLINGER.



Standardindstilling

Hvis det er nødvendigt at gendanne fabriksindstillingen, skal man gå frem på følgende måde:

1. Åbn den nederste skuffe, og vælg Default settings (standardindstillinger).



2. Bekræft gendannelse for at lukke pop op-vinduet.

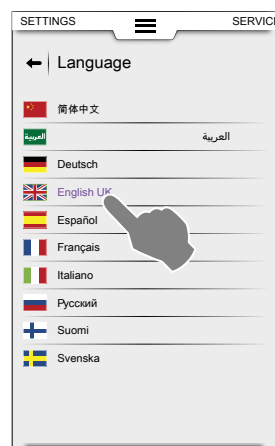
Indstillingsliste



Language (sprog)

Denne parameter gør det muligt at tilpasse alle menuer til det valgte sprog.

- Berør ikonet Flag.
- Displayet viser alle indstillinger på det valgte sprog.



Date (dato)

Denne indstilling bruges til at indstille den aktuelle dato.

- Indstil datoformatet (D/M/Å, M/D/Å, Å/M/D)
- Angiv datoen: Berør "<" / ">" for at vælge måneden og året, og berør det tilsvarende tal på kalenderen for at vælge dagen.



Time (klokkeslæt)

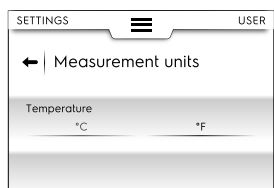
Denne indstilling bruges til at indstille det aktuelle klokkeslæt.

- Indstil tidsformatet (24 H eller 12 H AM/PM)
- Angiv klokkeslættet: Berør det tilsvarende tal på tastaturet, og indstil om nødvendigt også AM eller PM.



Measurement units (måleenheder)

- Denne indstilling bruges til at indstille måleenheden for temperatur (°C eller °F).



Sounds (lyde)

Denne indstilling gør det muligt at:

- aktivere/deaktivere berøringslyde for berøringspanelet (☐ / ☐)
- indstille lydstyrkeniveau
- aktivere/deaktivere lyd for afslutning af tilberedning (☐ / ☐)
- indstille lyde for afslutning af tilberedning



Cavity light (rumlys)

Denne indstilling gør det muligt at:

- aktivere/deaktivere rumlyset (☐ / ☐)
- indstille lysstyrken
- aktivere/deaktivere blinkende lys for afslutning af tilberedning (☐ / ☐)
- aktivere/deaktivere blinkende lys for alarm (☐ / ☐)



Display

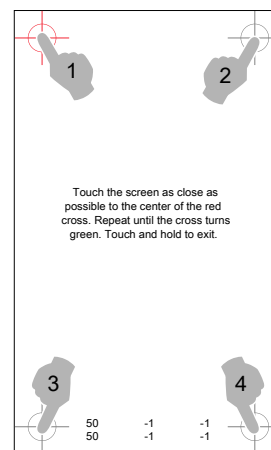
Denne indstilling gør det muligt at justere displayets lysstyrke.



Touch screen calibration (kalibrering af berøringskærm)

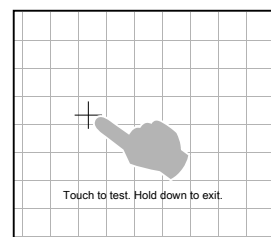
Denne indstilling bruges til at indstille kalibreringen af skærmen.

1. Berør skærmen så tæt som muligt på midten af det røde kryds.
2. Gentag, indtil krydset bliver grønt.
3. Berør og hold for at afslutte.



Touch screen test (test af berøringskærm)

- Berør de krævede punkter for at teste skærmen.
- Hold nede for at afslutte.



Food safety (fødevarsikkerhed)

Denne indstilling gør det muligt at aktivere/deaktivere (☐ / ☐) følgende parametre:

FSC-sikkerhedskontrol (FSC)

FSC-funktionen garanterer mikrobiologisk sikkert forhold for madvaren.

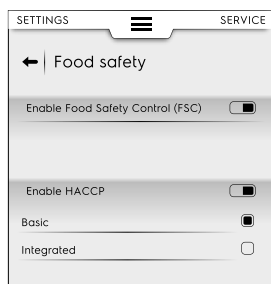
- Hvis FSC-funktionen er aktiveret, kan FSC-logfilen downloades til en USB-nøgle.

HACCP

HACCP-funktionen gør det muligt at gemme alle de indstillede værdier, der identificerer en tilberedningsproces, sammen

med deres variation, rumtemperaturen og - når den bruges - kerntemperaturen ved specifikke intervaller.

- Hvis HACCP-funktionen er aktiveret, kan HACCP-logfilen downloades til en USB-nøgle.



Autostart

Denne indstilling gør det muligt at aktivere/deaktivere (☐ / ☐) Autostart i alle funktioner.

Når funktionen er aktiveret, starter cyklussen, når døren lukkes.



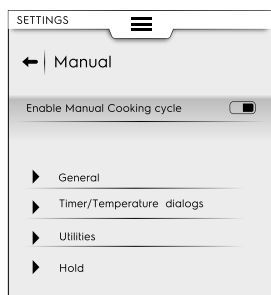
Manual (manuel)

Denne indstilling gør det muligt at aktivere/deaktivere (☐ / ☐) tilberedningsfunktionen Manual og ændre funktionens valgmuligheder:



BEMÆRK:

Hvis en funktion er deaktiveret, er den ikke synlig i den øverste skuffe.



Generelt

- Viser aktuelle og indstillede værdier. Aktivering gør det muligt at få vist cyklussen med mere detaljerede oplysninger: fugtighed, temperatur og tid vises som aktuelle og indstillede værdier.
- Vis altid temperaturfølerens temperaturværdier.
- Forvarmning tilberedning. Gør det muligt for ovnen at udføre forvarmnings-/forkølingsfasen.
- Avanceret forvarmning. Denne aktivering gør det muligt at indstille en temperatur, der skal nås i forvarmnings-/forkølingsfasen. Berør temperaturrekken, og indstil den ønskede værdi.
- Multifasetilberedning. Gør det muligt at udføre multifasetilberedningscyklussen.
- Delayed start (udskudt start). Gør det muligt at udskyde cyklusstart.

Dialogbokse for timer/temperatur

- Kort tilberedning. Aktivering gør det muligt at vise den korte tilberedningsfunktion.
- Eco-delta cooking (Eco-delta-tilberedning) Aktivering gør det muligt at vise Eco-delta-tilberedningsfunktionen.
- Minimal forskel rum-temperaturfølerens temperatur. Berør den indstillede minimumværdi på touchpad'en (f.eks. 5°C).

Funktioner

- Tilberedningsinfo i skuffen.
- Viser forbruget ved endt tilberedning. Aktivering medfører, at der vises en opsummeringsbesked, når cyklussen er færdig.

Hold

- Standard varmluftstemperatur 160°. Berør værdien for at justere standardtemperaturen.
- Standard dampstemperatur 100°. Berør værdien for at justere standardtemperaturen.
- Øgning af temperaturfølerens temperatur 5°. Berør værdien for at justere temperaturfølerens temperatur.

Set default cycle (indstil standardcyklus)

Denne indstilling gør det muligt at definere standardtilberedningscyklussen med standardparametrene i manuel funktion. Indstil cyklussen og tilberedningsparametrene, og gem den.



Automatic (automatisk)



BEMÆRK:

Hvis en funktion er deaktiveret, er den ikke synlig i den øverste skuffe.

Denne indstilling gør det muligt at aktivere/deaktivere (☐ / ☐) Automatic-tilberedning og Preset Management (styring af forvalg).

- Food type (madvaretype)
Denne indstilling gør det muligt at vise en enkelt madvaretype på displayet.

Preset Management (styring af forvalg)

- Cycles+ (cyklusser+)
Denne indstilling gør det muligt at vise en enkelt specialcyklus på displayet.
- Presets (forvalg)
Denne indstilling gør det muligt at vise et enkelt forvalg på displayet.



Programs (programmer)

Denne indstilling gør det muligt at aktivere/deaktivere (☐ / ☐) funktionen Programs og de relaterede funktioner.



- Show categories (vis kategorier). Denne aktivering gør det muligt at vise fødevarekategorier på displayet.
- Viser de mest brugte. Gør det muligt at vise de mest brugte programmer på displayet.
- Enable Programs save (aktiver gem programmer). Gør det muligt at vise funktionen "save program" (gem program) på displayet.
- Aktiver ændring af programmer Gør det muligt at vise funktionen "modify program" (rediger program) på displayet.
- Programs delete (slet programmer). Gør det muligt at vise funktionen "delete programs" (slet programmer) på displayet.

- Programs overwrite (overskriv programmer). Gør det muligt at vise funktionen "overwrite programs" (overskriv programmer) på displayet.
- Gittervisning. Når funktionen er aktiveret, er det muligt at se alle gemte programmer som et gitter. Hvis funktionen er deaktiveret, viser displayet dem som en liste.
- Enable skip preheat (aktiver spring forvarme over). Gør det muligt at springe forvarmningsfasen over.



MultiTimer

Denne indstilling gør det muligt at aktivere/deaktivere (☐ / ☐) funktionen MultiTimer og dens avancerede parametre:

- Enable advanced MT (aktiver avanceret MT). Gør det muligt at vise den avancerede MultiTimer funktion på displayet.
- Enable MT programs (aktiver MT-programmer). Gør det muligt at vise MultiTimer programmer på displayet.
- Enable temperature recovery (aktiver genoprettelse af temperatur). Gør det muligt for ovnen at genoprette temperaturen i rummet.

Forvalg for MultiTimer

- Enable Presets save (aktiver gem forvalg) Gør det muligt at vise funktionen "save preset" (gem forvalg) på displayet.
- Enable Presets modify (aktiver rediger forvalg). Gør det muligt at vise funktionen "modify preset" (rediger forvalg) på displayet.
- Enable Presets delete (aktiver slet forvalg). Gør det muligt at vise funktionen "delete preset" (slet forvalg) på displayet.



SkyHub-favoritfunktion (Homepage/SoloMio)

Denne indstilling gør det muligt at aktivere/deaktivere (☐ / ☐) funktionen Homepage (hjemmeside) (SkyHub/SoloMio).



Cleaning (rengøring)

Denne indstilling gør det muligt at aktivere/deaktivere (☐ / ☐) følgende parametre:

Default cycle (standardcyklus)

- Denne aktivering gør det muligt at vise enkle rengøringsprogrammer på displayet.

Default Chemical (standard kemikalier)

- Denne aktivering gør det muligt at vælge mellem rengøringsmiddel i fast form og pulverform.

Avancerede funktioner

- Tvungen rengøring efter 00:00 (T: M) tilberedning. Denne aktivering gør det muligt for ovnen at foretage en tvungen rengøring efter en indstillet tid. Indstil den ønskede tid



Green Spirit/sparefunktion

Denne indstilling gør det muligt at aktivere/deaktivere (☐ / ☐) "sparefunktionerne".

Rengøring

- Skip rinse-aid and boiler descale (spring afspændingsmiddelfasen og afkalkningen af kedlen over). Gør det muligt at springe afspændingsmiddelfasen og afkalkningen af kedlen over
- Skip drying phase (spring tørrefasen over). Gør det muligt at springe tørrefasen over.
- Time to save (tid til at spare). Gør det muligt at afkorte rengøringsstiden.



Tilbehør

Denne indstilling gør det muligt at: aktivere/deaktivere (☐ / ☐) følgende funktioner/valgmuligheder:



USB-temperaturløser



Rengøring med flydende kemikalier



Rengøring med enzymkemikalier



Fedtopsamlers

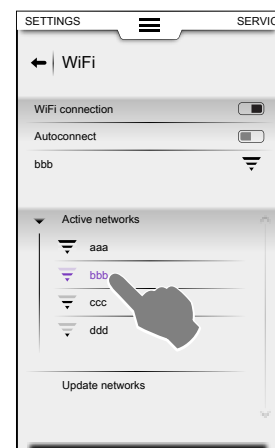
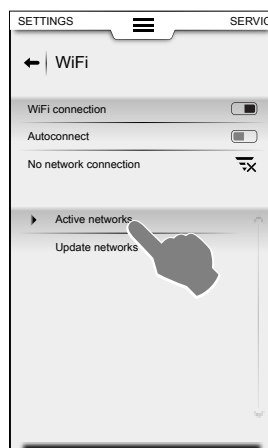


Wi-Fi

Denne indstilling gør det muligt at:

- aktivere/deaktivere (☐ / ☐) Wi-Fi-forbindelsen.
- aktivere/deaktivere (☐ / ☐) den automatiske forbindelse.
- vælge aktive netværk
- opdatere netværk

Når der ikke er forbindelse til netværket, vælger man "Active networks" (aktive netværk) og derefter "bbb" (f.eks.).



ID-kort

Viser den senest overførte softwareversion.



Service

Disse indstillinger er kun til brug for en autoriseret tekniker.

F RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF MASKINEN

Se "ADVARSEL og sikkerhedsoplysninger".

F.1 Almindelig vedligeholdelse

F.1.1 Oplysninger om vedligeholdelse

Almindelig vedligeholdelse kan udføres af ikke-sagkyndigt personale, hvis nedenstående vejledninger følges nøje.



BEMÆRK:

Producenten fraskriver sig enhver form for ansvar for udførelsen af indgreb på apparatet i modstrid med disse regler.



VIGTIGT

Vær opmærksom på valget og anvendelsen af rengøringsprodukter for at bevare apparatets korrekte funktion og sikkerhed.

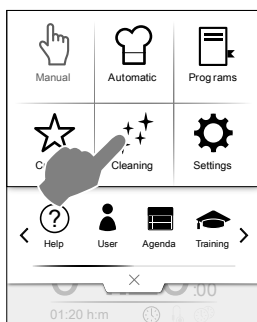
F.1.2 Rengøring af apparatet

REGELMÆSSIG RENGØRING

Apparatet er forsynet med specielle rengøringsprogrammer til rengøring af ovnrummet og til afkalkning af rummet og af kedlen med særlige rengørings- og afkalkningsprodukter. Kun Electrolux-produkter er godkendt til disse rengøringsprogrammer. Brug af andre produkter medfører, at enhver gældende brugergaranti fra Electrolux bortfalder.

Ovnrum

- Se afsnittet E.14 *Funktionen Cleaning (rengøring)* angående rengøring af ovnrummet.

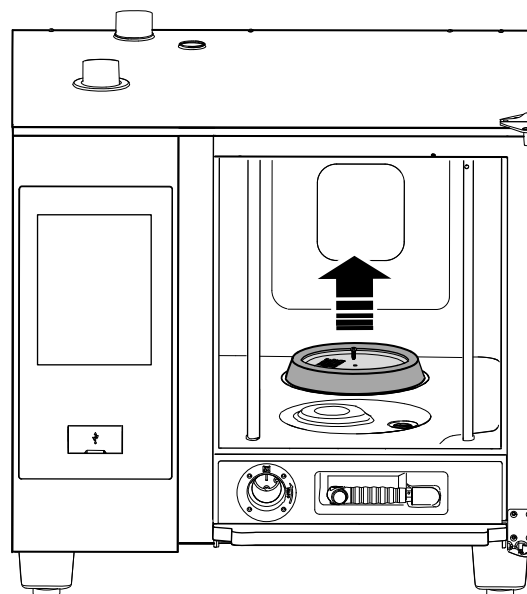


Ovnrumsfiler

Filteret, der er anbragt i bunden af ovnrummet, hjælper med til at forhindre pumpe-skade og/eller tilstopning af rengørings-systemet.

Det anbefales at rengøre det regelmæssigt.

1. Løsn skruen i filterets midte.



2. Fjern filteret.
 3. Vask det med opvaskemiddel til service, og skyl grundigt under rindende vand.
- Vask det om nødvendigt i en opvaskemaskine, og vælg et skåneprogram.
4. Monter filteret i sædet igen, og skru midterskruen i igen.

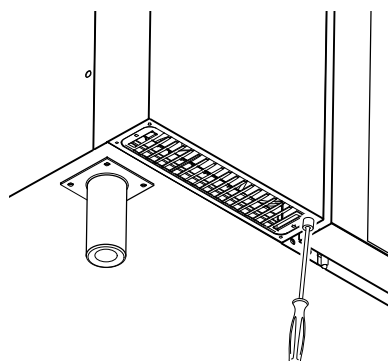
Luftfilter

Rengør luftfilteret under kontrolpanelet mindst **en gang om måneden**.

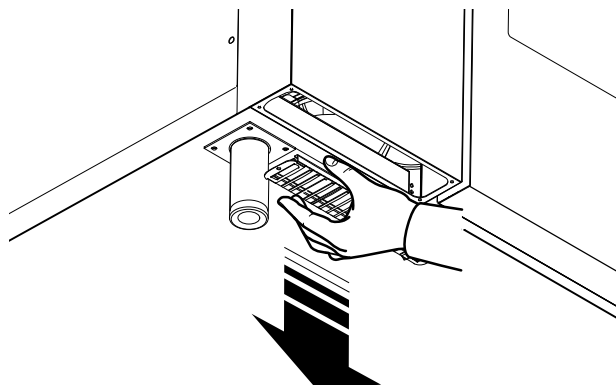
Når kontrolpanelet viser alarmikoner , skal det rengøres.

Brug følgende fremgangsmåde:

1. Løsn de skruer, der fastgør luftfilteret.



2. Træk filteret ud.



3. Rengør det med vand og opvaskemiddel til manuel rengøring af service eller overflader.
4. Monter luftfilteret igen, og fastgør det med skruerne.



BEMÆRK:

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

Manglende overholdelse af dette medfører, at filteret mister sin funktion og påvirker tilberedningen unormalt.

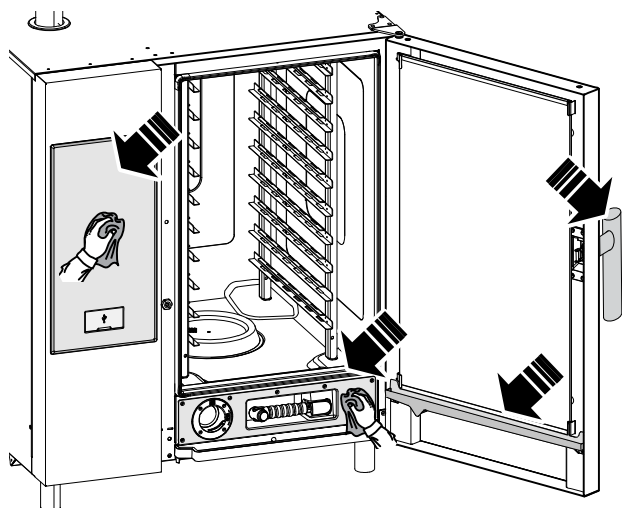
Andre overflader

- Rengør kun 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 skrabere i almindeligt stål, da de kan efterlade små jernpartikler, der ved iltning kan frembringe små rustpletter.
- Når apparatet ikke anvendes i længere perioder:
 - Afbryd strømforsyningen. 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.
 - Udluft lokalerne jævnligt.

F.1.3 Vedligeholdelse af kedlen

Den rutinemæssige vaskecyklus med faste kemikalier (afspændings- og afkalkningstabs) holder kedlen fri for kalkaflejringer. Hvis der imidlertid er overdreven ansamling af kalkaflejringer i kedlen, signalerer displayet, at kedlen skal afkalkes. En meddelelse med fejlkoden "dESC" vises.

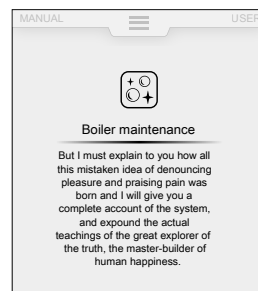
- Kør et rengøringsprogram inklusive afspændings- og afkalkningscyklussen, og brug kun 2 tabs "C25".



VIGTIGT

Når rengøringscyklussen udføres med 2 tabs "C25", må funktionen GREEN SPIRIT – SPARE-FUNKTION ikke aktiveres.

- Tilkald Service, hvis displayet viser en meddelelse om vedligeholdelse af kedlen efter rengøringscyklussen.



Det specialuddannede personale vil afkalke kedlen med en særlig cyklus.



VIGTIGT

Producenten frasiger sig ethvert ansvar, hvis disse regler ikke følges.

Garantien dækker desuden ikke reparation eller udskiftning af komponenter, der er beskadiget pga. kalkaflejringer, hvis de krævede specifikationer for vandforsyningen ikke er overholdt.

F.1.4 Særlig rengøring

Rengøring og kontrol af funktionen af udtømningsanlægget

1. Foretag regelmæssig rengøring af udløbsrøret, og kontroller, at der ikke er tilstopninger, der hindrer udløb af vandet.

Regelmæssig rengøring af dørområdet



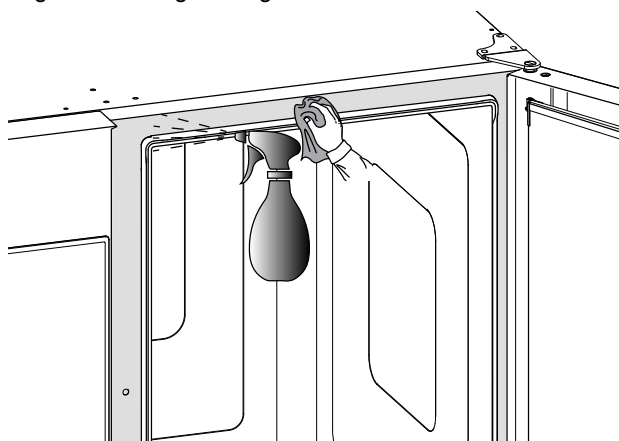
VIGTIGT

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

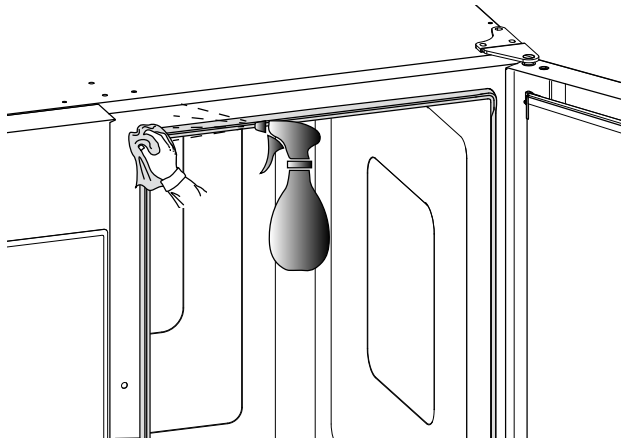
Efter tilberedning kan ovndøren, dens indvendige glasrude, tætningslisten og området langs dørens omkreds være snavsede pga. de fedtholdige dampe, der kommer ud fra ovnen.

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

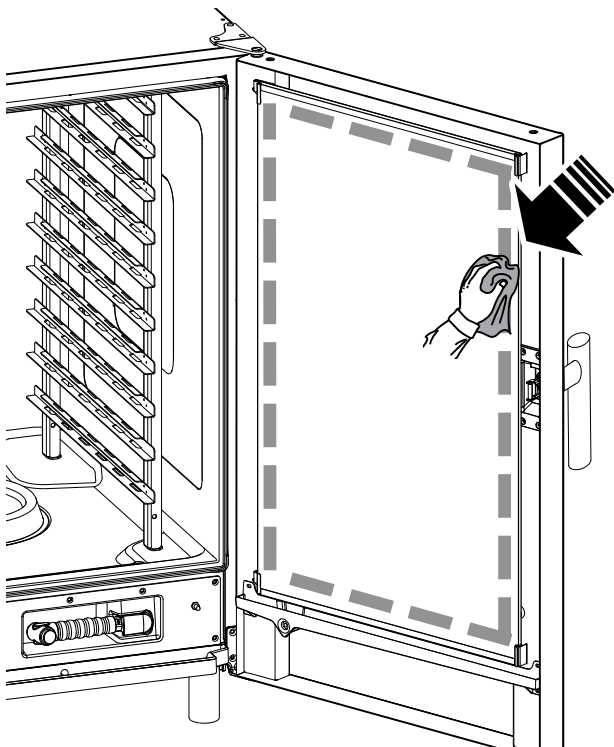
1. Rengør området langs dørens omkreds omhyggeligt, som angivet i den følgende figur:



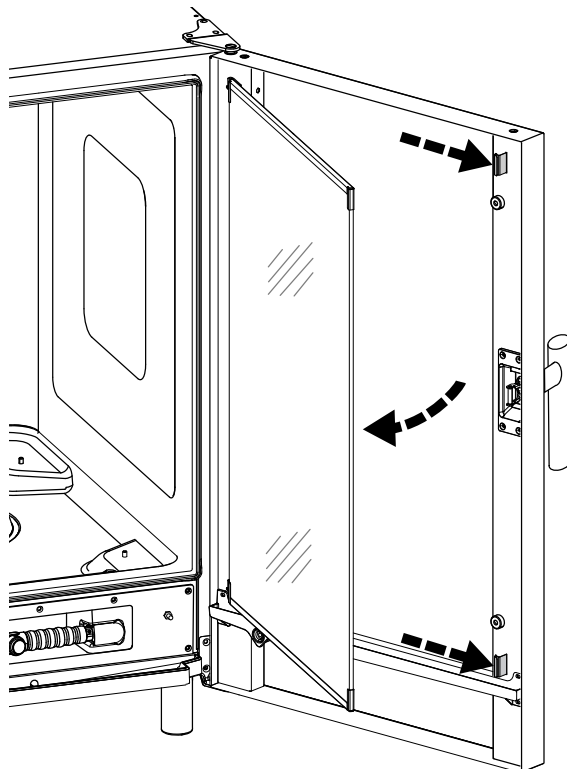
2. Rengør langs gummilisten.



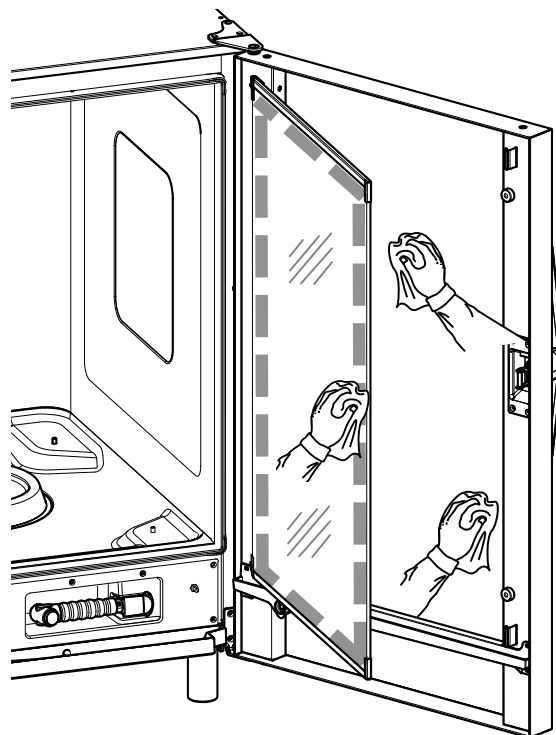
3. Rengør den indvendige glasrude især langs kanten. Se figuren herunder.



4. Med åben dør trykkes der på de to lukkefjedre foroven og forneden, som vist i figuren.

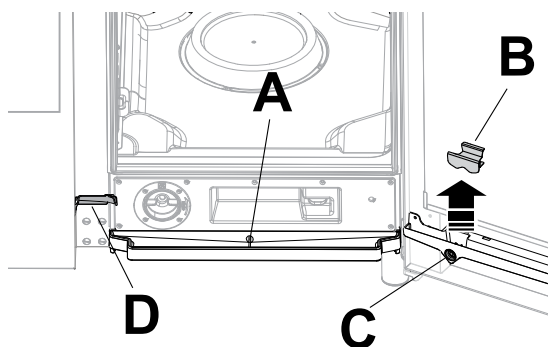


5. Rengør den anden side af glasruden samt mellemrummets overflader mellem de to døre.



6. Sæt den indvendige glasrude ind i lukkefjedrene igen, og luk ovndøren.
7. Rengør drypopsamlerens afløbsrør ("A") regelmæssigt ved hjælp af en vandstråle.
Sprøjt af og til en rengøringsopløsning ind i afløbsrøret, inden røret rengøres med vandstråler.

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



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

Temperaturløser

Det anbefales at rengøre kernetemperaturløseren jævnligt, for at sikre dens effektivitet. Kernetemperaturløseren skal rengøres i hånden med lunkent vand og en neutral sæbe og derefter skylles med rent 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.

F.1.5 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.3 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.

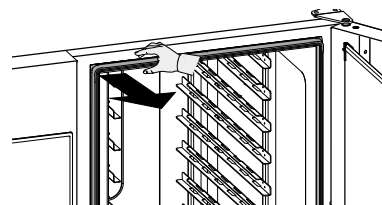
Udskiftning af dørens tætningsliste

Dørens tætningsliste er en komponent, der kan ældes og slides med tiden. Det er god praksis at udskifte den, når der opstår hårdheder eller brud på samme.

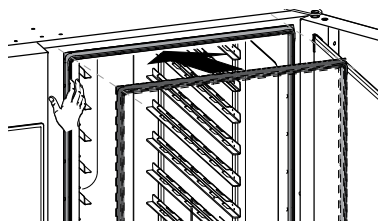
Udskiftning foretages således:

1. Træk tætningslisten ud af dens sæde.
2. Rengør sædet for al snavs.
3. Sæt den nye tætningsliste fast hele vejen rundt i sædet.

1



2



F.2 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

Vedligeholdelse, eftersyn, kontroller og rengøring	Frekvens	Ansvar
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 maskindelen.	Årligt	Service
Strømforsyningskabel og strømstik • Kontrol af tilstanden af strømforsyningskablet (eventuel udskiftning) og af strømstikket.	Årligt	Service
Forebyggende vedligeholdelse • Kontrol af alle gaskomponenter (hvis de findes).	Årligt	Service
Forebyggende vedligeholdelse • Fjern eventuelle aflejringer af snavs 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.

G FEJLFINDING

G.1 Fejltablel

I tilfælde af fejl viser ovnen altid en advarselsmeddelelse eller en alarm, der beskriver den pågældende fejl. Det tilhørende ikon forbliver synligt, til problemet er afhjulpel.



Advarselsikon



Ikon for alarm

Følg angivelserne fra apparatet, og kontakt kundeservice om nødvendigt, hvor man skal huske at:

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

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

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.
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 ovnens 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.

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
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	Rengøringsaskuffen mangler	- Rengøringsaskuffen er ikke sat i huset, eller er ikke sat korrekt i huset. - Detektionseenhederne (magnet/magnetisk reedafbryder) har problemer.	Ovnen kan fortsætte med at tilberede, men rengøringscyklussen kan ikke udføres, før skuffen er på plads. - Sørg for, at rengøringsaskuffen er i sit hus og sidder korrekt, så detektionseenhederne 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.
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.

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
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 cyklussen på 100 °C. Kontakt Service.
ECEu	Stopper cyklussen	Fejl i rummets nederste termoelement	- Konnektorfejl. - TC-sensorfejl. - PCB-fejl.	Ovnen kan kun fortsætte med at arbejde med cyklussen 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.
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 ovnrummets 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

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
EtB	Stopper cyklus/kedel	Kedlens sikkerheds-termostat udløses. Overtemperatur i kedlen.	- Manglende vand i kedlen. - Ophobning af kalk i kedlen. - TC-temperaturføler-sensoren er isat forkert. - Sikkerhedstermostatens bælg eller kapillarrør er beskadiget. - Varmelæk i sikkerheds-termostatens 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 sikkerheds-termostat 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 sikkerheds-termostatens 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.
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 arbejde 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 fejl-nummer (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: afløbs-ventil 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.

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
FUXX (XX = 00 - 17)	Stopper ovnen	Motorfejl i det øverste rum	Diagnostik i henhold til fejl-nummer (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: 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
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 fedtopsamlernes afløbsventil, inden den næste rengøringscyklus startes.
HdXX (XX = 01-26)	Stopper ovnen	Ventil-/pumpeaktiveringer	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.

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
HFnl	Advarsel	Luftfugteren fungerer ikke	- Der mangler vand. - ISG-kredsløb tilstoppet.	Ovnen har registreret et problem med luftfugteren. Kontrollér, at vandtilførselsventilen er helt åben, og at vandfilteret ikke er tilstoppet. Rengør den om nødvendigt. Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.
HFnl	Stopper luftfugteren	Luftfugteren fungerer ikke	- Der mangler vand. - ISG-kredsløb tilstoppet.	Ovnen har registreret et problem med luftfugteren (ISG). Det er 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 ovnummets bund. - Vent, til alarmen ophører. - Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.
LPIn	Stopper cyklussen	Problem med kedlens niveausensor	- Fugtig kalkaflejring, der kortslutter kedlens niveausensorer. - Isoleringsproblemer med kedlens niveausensorer	Ovnen kan fortsætte med at arbejde i varmluft- eller ISG-funktion. - 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.
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 Service.
SbCd	Stopper cyklussen Stopper cyklus/ varmluft	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

Oven 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.

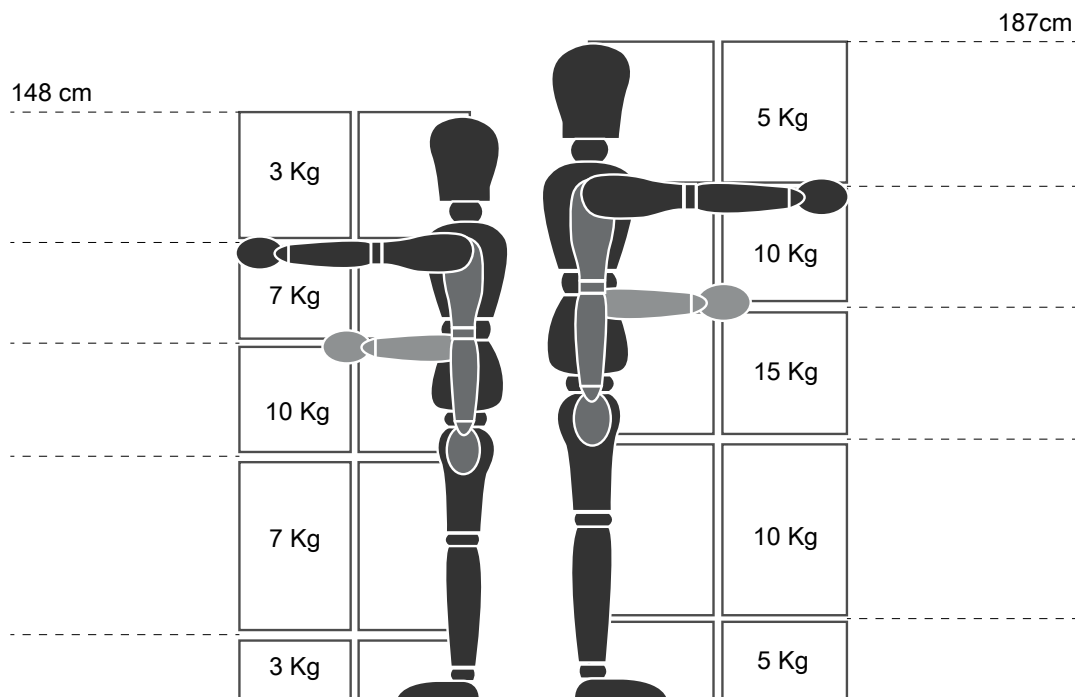
Indsætningen og udtagningen af bakkerne samt betjeningen af produktet kan føre til u hensigtsmæssige arbejdsstillinger og håndtering af tunge vægte – typiske arbejdsaktiviteter, som vi forsøger at lette.

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).

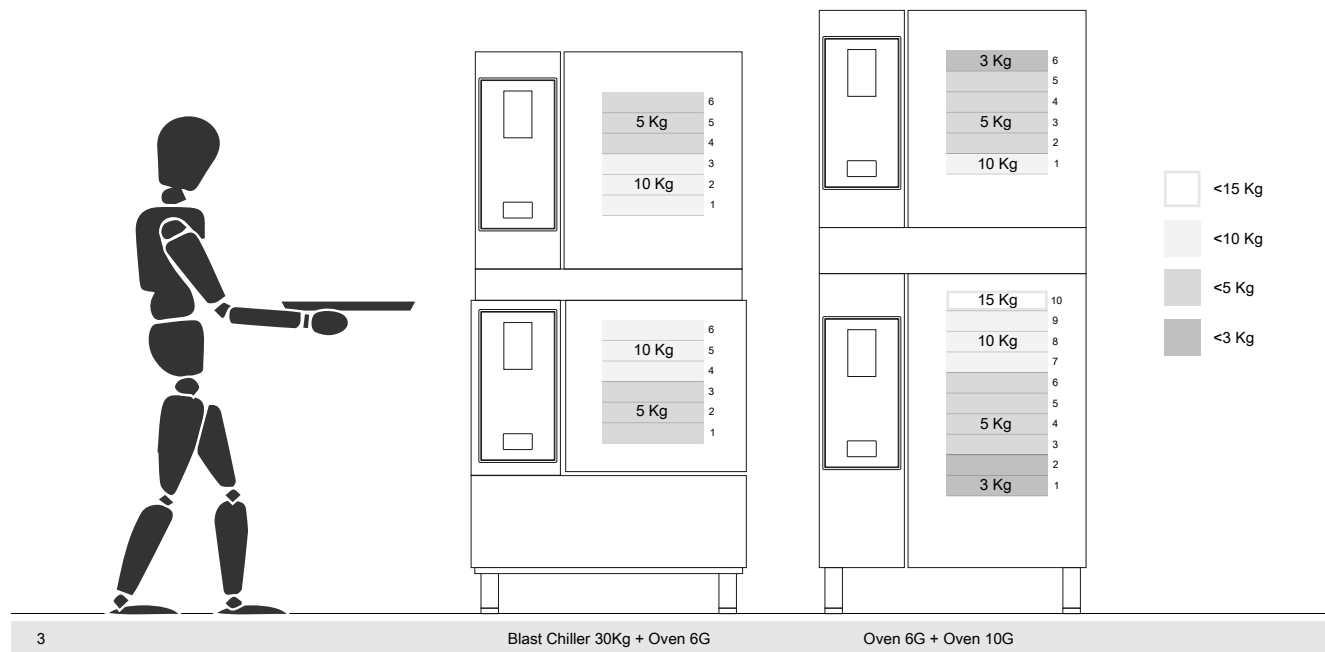
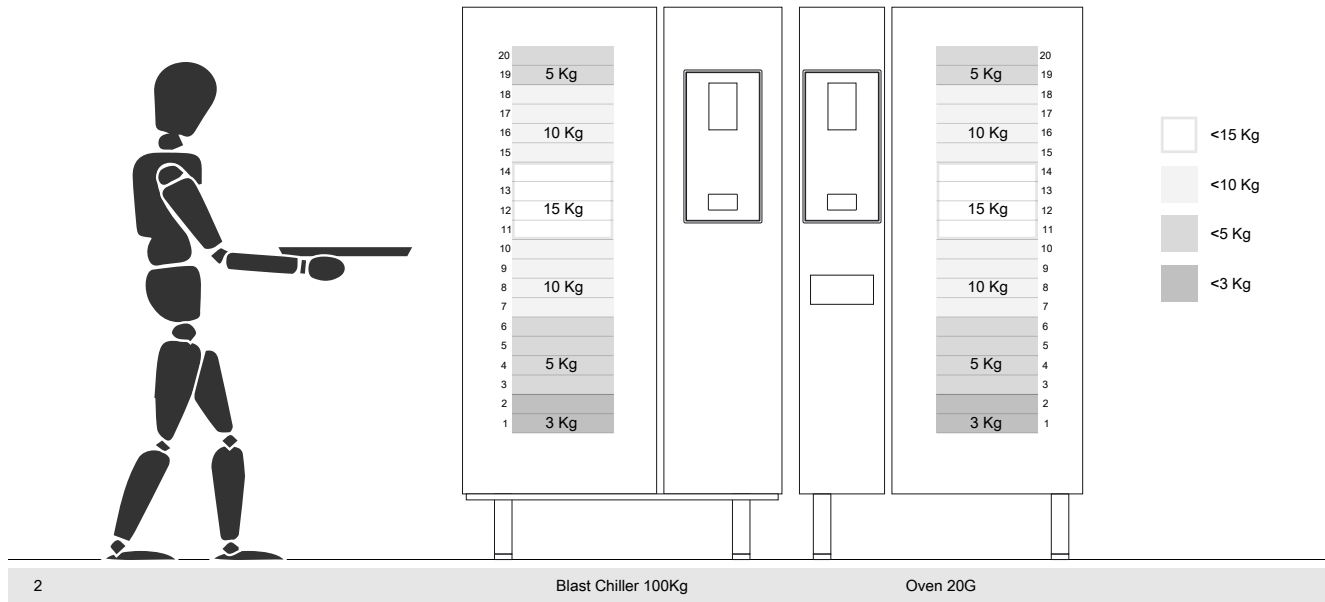
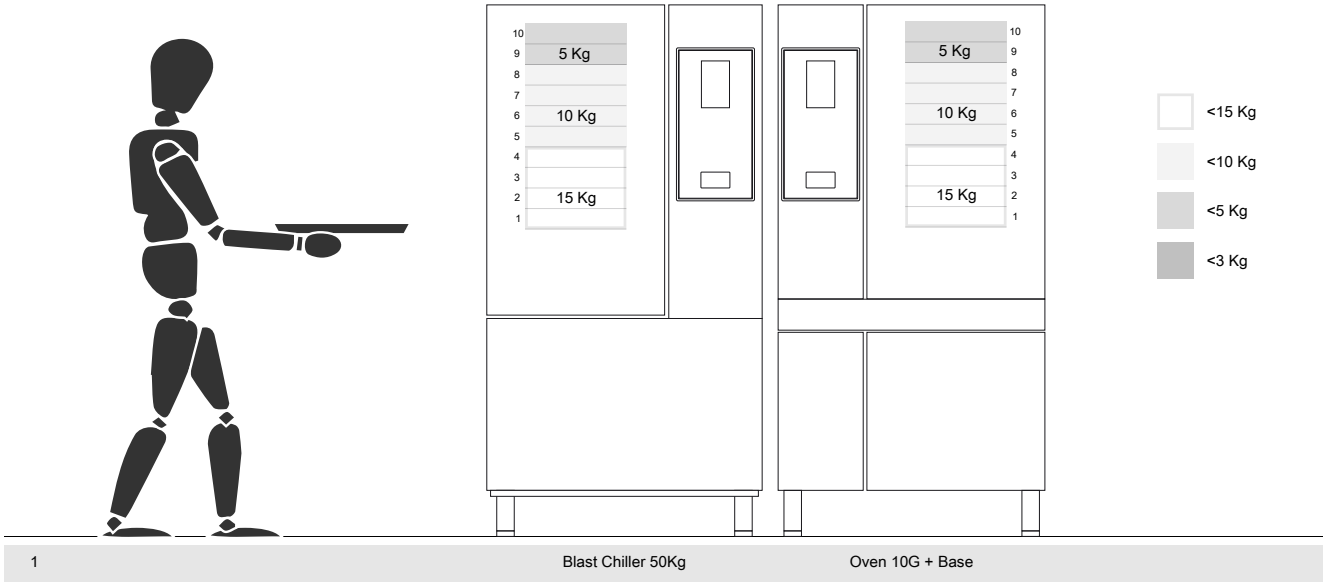
Foreslået placering af bakker afhængigt af deres vægt

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.

