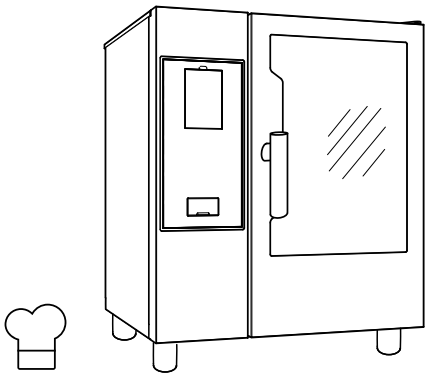
Elektrisk ovn og gasovn

Combi TOUCH



DA Brugervejledning

0595402L00- 2020.03

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 uhensigtsmæssige manøvrer, der kunne forringe maskinens tilstand eller medføre fare for menneskers helbred. Det anbefales jævnligt at give oplysninger til brugeren om gældende bestemmelser for sikkerhed. Det er ligeledes vigtigt at oplære og opdatere personale med tilladelse til at anvende maskinen om dens brug og vedligeholdelse.

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

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

VIGTIGT

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

Indholdsfortegnelse

A ADVARSEL OG SIKKERHEDSOPLYSNINGER 4
A.1 Generelle oplysninger 4
A.2 Personlige værnemidler 5
A.3 Generelle sikkerhedsregler 5
A.4 Generelle sikkerhedsregler 6
A.5 Sikkerhedsmærkater til placering i maskinens nærhed: 8
A.6 Forventelig ukorrekt brug 8
A.7 Rengøring og vedligeholdelse af maskinen 9
B GARANTI 10
B.1 Garantibetingelser og undtagelser 10
C GENERELT 10
C.1 Indledning 10
C.2 Yderligere anvisninger 10
C.3 Anvendelse og begrænsninger 11
C.4 Afprøvning og inspektion 11
C.5 Copyright 11
C.6 Opbevaring af håndbogen 11
C.7 Modtagere af håndbogen 11
C.8 Definitioner 11
C.9 Ansvar 11
D ALMINDELIG BRUG AF MASKINEN 12
D.1 Egenskaber hos personalet uddannet i almindelig brug af maskinen 12
D.2 Egenskaber hos personalet autoriseret til at foretage indgreb på maskinen 12
D.3 Operatør til almindelig brug 12
E BESKRIVELSE AF APPARATET 12
E.1 Brug – Indledning 12
E.2 Oversigt over apparatet 13
E.3 Åbning og lukning af ovndøren 13
E.4 Betjeningspanel 14
F DRIFT 14
F.1 Tænd ovnen 14
F.2 Hovedmenu 15
F.3 Kommandoer på berøringsskærmen/info og displaymeddelelser 15
F.4 Skuffeområde 16
F.5 Manuel funktion 17
F.6 Automatisk funktion 26
F.6.1 Cycles+ (cyklusser+)/Special cycles (specialcyklusser) 27
F.7 Funktionen Programmer 31
F.8 SkyHub-favoritfunktion (Homepage) 34
F.9 Funktionen Help (hjælp) 34
F.10 Funktionen Agenda (plan) (Kalender/My Planner (min tidsplan)) 35
F.11 USB-funktion 37
F.12 Plan&Save (planlæg&gem)/funktion til optimering af tilberedning 39
F.13 SkyDuo-tilstand (ekstra på Skyline) 40
F.14 Funktionen Cleaning (rengøring) 41
F.14.1 Vedligeholdelse af kedlen 45
F.15 Indstillinger 45
G PLEJE AF OVNEN 50
G.1 Anvisninger på rengøring 50
G.2 Rengøring af apparatet 50
G.3 Særlig rengøring 53
G.3.1 Stilstandsperioder 53
G.4 Udskiftning af slidte eller beskadigede komponenter 53
G.5 Reparationer og ekstraordinær vedligeholdelse 53
G.6 Vedligeholdelsesintervaller 53
G.7 Kontakter til vedligeholdelse (kun for Australien) 55
H FEJLFINDING 55
H.1 Fejltabel 55
I YDERLIGERE OPLYSNINGER 61
I.1 Ergonomiske egenskaber 61
I.1.1 Certificering 61
I.1.2 Generelle anbefalinger 61
J SKROTNING AF MASKINEN 63
J.1 Opbevaring af affald 63
J.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 er beregnet til fælles brug i erhvervssammenhænge så som i køkkener på restauranter, kantiner, hospitaler eller i virksomheder som bagerier, slagtere og lignende, men ikke til kontinuerlig massefremstilling af mad. Al anden brug anses for ukorrekt.
- Kun specialuddannet personale må udføre indgreb på maskinen.
- Apparatet må ikke bruges af børn og voksne, som er fysisk, sensorisk eller mentalt funktionshæmmede, eller som mangler den nødvendige erfaring og viden om brugen af apparatet.
- Der må ikke opbevares eksplosive stoffer som for eksempel trykbeholdere med brændbart drivmiddel i eller i nærheden af dette apparat.
- “CE“-mærkningen på maskinen må aldrig fjernes, pilles ved eller gøres ulæselig.
- Se specifikationerne på maskinens typeplade, og se “CE“-mærkningen i forbindelse med kontakt med producenten (f.eks. ved bestilling af reservedele osv.).
- I forbindelse med skrotning af maskinen skal “CE“-mærkningen destrueres.

A.2 Personlige værnemidler

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

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

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

A.3 Generelle sikkerhedsregler

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

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

A.4 Generelle sikkerhedsregler

Beskyttelsesanordninger installeret på maskinen

- På maskinen er afskærmningerne følgende:

  Faste beskyttelsesanordninger (f. eks. skærme, dæksler, sidepaneler osv.) fastgjort til maskinen og/eller til stellet med skruer eller lynkoblinger, der kun kan afmonteres eller åbnes ved hjælp af værktøj eller udstyr. Det er forbudt for brugeren at fjerne eller pille ved disse anordninger. Producenten 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 låget/lågen/ ovnlågen (hvis de findes afhængigt af apparattypen)	Medarbejderen tilknyttet den almindelig brug af maskinen kan lukke låget/lågen/ovnlågen pludseligt og tilsigtet (hvis de findes afhængigt af apparattypen)
Fald oppe fra	Operatøren foretager et indgreb på maskinen ved hjælp af uegnede metoder til adgang fra oven (f. eks.: trappestiger eller ved at stå op på maskinen)
Tipning af last	Flytning af maskinen eller emballagen indeholdende maskinen ved hjælp af uegnet udstyr eller løftesystemer eller med en ikke-balanceret last
Kemisk	Kontakt med kemiske stoffer (f.eks.: opvaskemiddel, afspændingsmiddel, afkalkningsmiddel osv.) uden at tage passende sikkerhedsforanstaltninger. Se altid sikkerhedsdatabladene og mærkningen på de anvendte produkter.

Mekaniske sikkerhedsspecifikationer, risici

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

FORSIGTIG

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

A.5 Sikkerhedsmærkater til placering i maskinens nærhed:

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

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

Ophør med brug

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

A.6 Forventelig ukorrekt brug

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

- Manglende vedligeholdelse, rengøring og regelmæssige eftersyn af maskinen.
- Strukturelle ændringer eller ændringer af funktionslogikken.
- 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

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

Forholdsregler ved længere tids stilstand

- Garantien dækker ikke skader fra 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 GARANTI

B.1 Garantibetingelser og undtagelser

Hvis købet af dette produkt omfatter garanti, ydes denne i overensstemmelse med lokale bestemmelser, og under forudsætning af at udstyret er installeret og anvendes til det formål, det er beregnet til, og som det er beskrevet i den tilhørende udstyrsdokumentation.

Garantien er gældende, når kunden udelukkende har anvendt originale reservedele og har udført vedligeholdelse i overensstemmelse med kravene til brug og vedligeholdelse fra Electrolux Professional, der leveres både i papirformat og elektronisk.

Electrolux Professional anbefaler på det kraftigste, at man anvender Electrolux Professionals godkendte rengøringsmidler, skylle- og afkalkningsmidler for at opnå de bedste resultater og bevare produkteffektiviteten over tid.

Electrolux Professional garantien dækker ikke:

- Omkostninger til servicerejser for at levere eller afhente produktet.
- Montering.
- Oplæring i brug/funktion.
- Udskiftning (og/eller levering) af sliddele medmindre sliddet skyldes materiale- eller produktionsfejl, som er anmeldt inden for en (1) uge fra fejlens opståen.
- Tilretning af ekstern ledningsføring.
- Tilretning af uautoriserede reparationer, såvel som eventuelle skader, fejl og mangler, der er forårsaget af og/eller stammer fra
  - utilstrækkelig og/eller unormal kapacitet i det elektriske system (strøm/spænding/frekvens, herunder udsving og/eller afbrydelser).
  - utilstrækkelig eller afbrudt vandforsyning, damp, luft, gas (herunder urenheder og/eller andet, der ikke er i overensstemmelse med de tekniske krav til hver maskine).
  - vvs-dele, komponenter eller konsumrengøringsprodukter, der ikke er godkendt af producenten.
  - kundens forsømmelighed, forkert brug, misbrug og/eller manglende overholdelse af anvisningerne på brug og vedligeholdelse, som findes detaljeret beskrevet i udstyrets dokumentation.
  - ukorrekt eller dårlig: installation, reparation, vedligeholdelse (herunder pilleri, modifikationer og reparationer udført af uautoriserede tredjeparter) samt modifikation af sikkerhedssystemer.
  - Brugen af uoriginale dele (f.eks.: forbrugsstoffer, slid og skader eller reservedele).
  - miljøforhold der frembringer termisk (f.eks. overophedning/frost) eller kemisk (f. eks. korrosion/oxydering) stress.
  - fremmedlegemer anbragt i- eller sluttet til- produktet.
  - uheld eller force majeure.
  - transport og håndtering, inklusive ridser, hak, splinter og/eller anden skade på produktets finish, medmindre sådan skade stammer fra materiale- eller produktionsfejl, og anmeldes inden for en (1) uge fra leveringen, hvis ikke andet aftales.
- produkt med originale serienumre som er blevet fjernet, ændret eller ikke umiddelbart kan fastslås.
- skift af lyspærer, filtre eller enhver forbrugsdel.
- ethvert tilbehør og software der ikke er godkendt eller specificeret af Electrolux Professional.

Garantien omfatter ikke planlagte vedligeholdelsesaktiviteter (inklusive de nødvendige dele hertil) eller levering af rengøringsmidler, medmindre det specifikt er dækket under en lokal aftale, med forbehold for lokale vilkår og betingelser.

Se på Electrolux Professional webside for en liste over autoriserede kundeservicekontorer.

C GENERELT

ADVARSEL
Se "*ADVARSEL og sikkerhedsoplysninger*"

C.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.

C.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.

C.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.

C.4 Afprøvning og inspektion

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

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

Produktet leveres klar til brug.

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

C.5 Copyright

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

C.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.

C.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).

C.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.
Kundeservice-afdelingen eller special-uddannet 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 sundheds-problemer i en farlig situation.
Beskyttelses-anordninger	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.
Sikkerhedsan-ordning	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.

C.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.

Ansvaret 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.

D ALMINDELIG BRUG AF MASKINEN

D.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.

D.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.

D.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.

E BESKRIVELSE AF APPARATET

E.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 specifikationerne og tilberedningsfunktionerne, kan der rettes henvendelse til forhandleren.

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

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

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

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

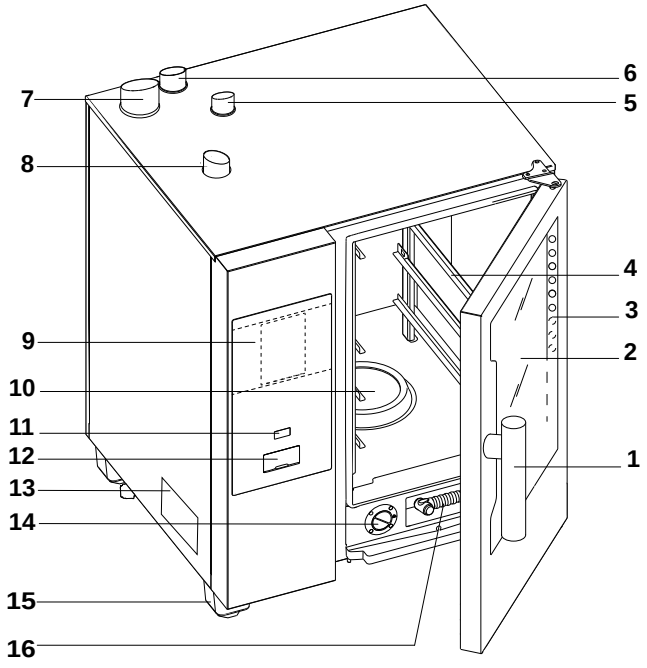
FORSIGTIG
For at undgå forbrændinger må der ikke anvendes kogegrej, der indeholder væsker (eller produkter, der bliver flydende under tilberedning), på ribber, der er højere end 1,6 m over gulvet. På denne måde forhindres spild under håndteringen.

Fyldning af mad i ovnen

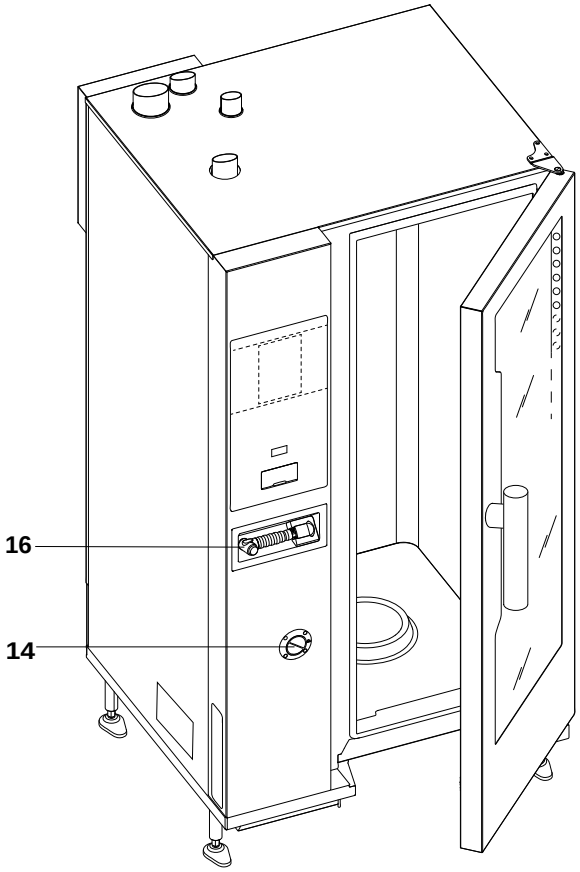
Antal riste		MODELLER					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Maks. fyldning af ovnen	Kg	30	60	50	100	100	200
Maks. antal plader/bakker	Kg	15	30	15	30	15	30

E.2 Oversigt over apparatet

6 - 10 GN model



20 GN model



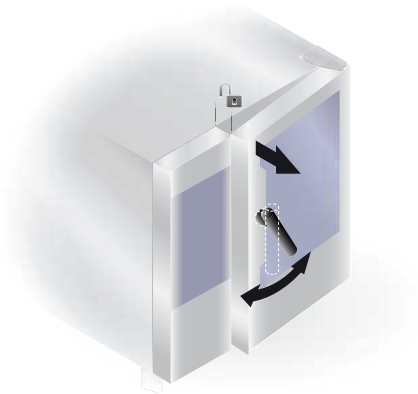
1. Dørhåndtag (faconen afhænger af modellen)
2. Glasdør
3. LED-bjælke til rummets belysning
4. Risteskinner
5. Udstødning af gas fra rummets varmeveksler (alle gasmodeller)
6. Dampudledning (elektriske og gasmodeller)
7. Udstødning af gas fra dampgeneratoren (gasmodeller med kedel)
8. Luftindtag (elektriske og gasmodeller)
9. Betjeningspanel
10. Ovnrumsfilter – rum til rengøringstabs (vask af ovnrummet)
11. Knappen ON/OFF
12. USB-nøglens position
13. Typeplade
14. Skuffe til afkalknings-/afspændingsmiddel
15. Fødder
16. Håndsprayrengøringsenhed, hvis den findes på modellen

BEMÆRK:
Håndsprayen fungerer kun, når der er tændt for ovnen.

E.3 Åbning og lukning af ovndøren

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

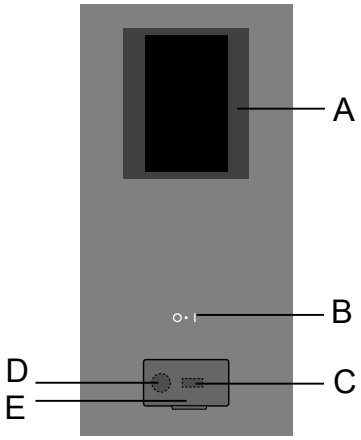
6 GN og 10 GN modellen



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

E.4 Betjeningspanel



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

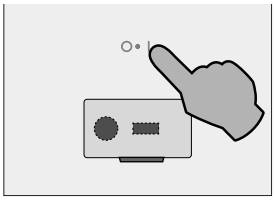
F DRIFT

F.1 Tænd ovnen

Tryk på siden "I" af knappen "O – I" for at tænde ovnen.
Tryk på siden "O" af den samme knap for at slukke for ovnen.

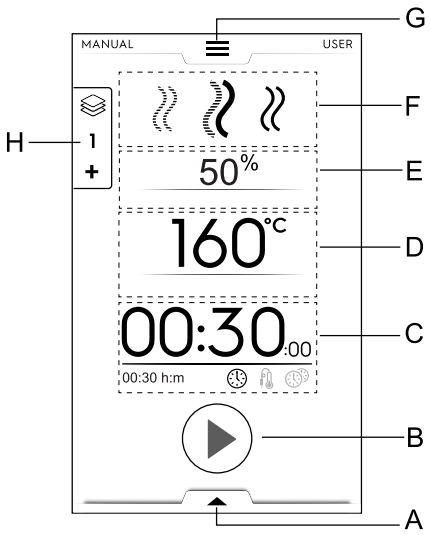
VIGTIGT
Kun for gasmodeller: vent 5 minutter, før der tændes igen.

BEMÆRK:
Når der slukkes for ovnen, kan køleventilatoren stadig være aktiv af hensyn til sikkerheden.



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

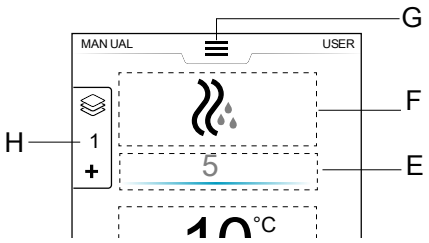
Modeller med kedel



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

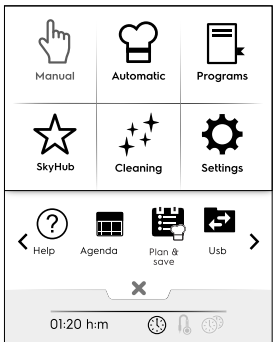
Modeller uden kedel



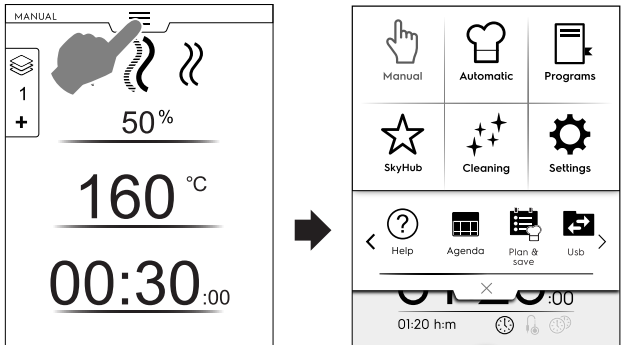
F.2 Hovedmenu

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 F.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 F.6 *Automatisk funktion*).

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 F.7 *Funktionen Programmer*).

Funktionen Homepage (hjemmeside) (SkyHub/ SoloMio)
Funktionen "Homepage" hjælper med at gemme dine opskrifter ved at administrere dem i et tilpasset område (se afsnit F.7 *Funktionen 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 F.9 *Funktionen Help (hjælp)*).

PLAN (MyPlanner/tidsplan)

Denne funktion giver mulighed for at planlægge ovnaktiviteter, tilberednings- eller rengøringsprogrammer eller indstilling af påmindelser afhængigt af ens egen tidsplan (se afsnit F.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 F.12 *Plan&Save (planlæg&gem)/funktion til optimering af tilberedning*).

SKYDUO (ekstra til Skyline)

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

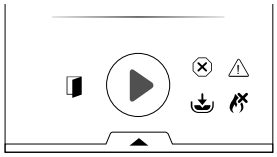
Denne funktion kan aktiveres efter behov og fungerer kombineret med tilslutningsenheder installeret af specialuddannet personale. Den giver mulighed for at slutte ovnen til en blæstkøler (se afsnit F.13 *SkyDuo-tilstand (ekstra på Skyline)*.

USB

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

F.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
^ v	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 **Kan ikke fås på modeller uden kedel**
	For høj temperatur i kedel **Kan ikke fås på modeller uden kedel**
	Gasbrænder[1] blokeret. Nulstil tændingen af kedlen ved at berøre ikonet med den grønne flamme .
	Vandindsprøjtning
	Reduceret effekt
	Alarm for blokering

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 afhjulpet.

ⓘ	Oplysninger

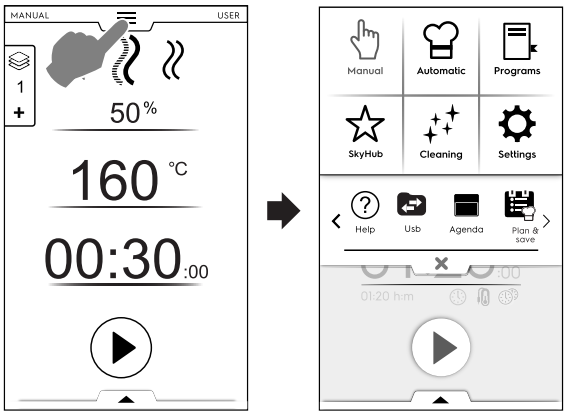
En informationsmeddelelse kommunikerer, når noget er galt, hvis en procedure er færdig eller skal gentages osv.

F.4 Skuffeområde

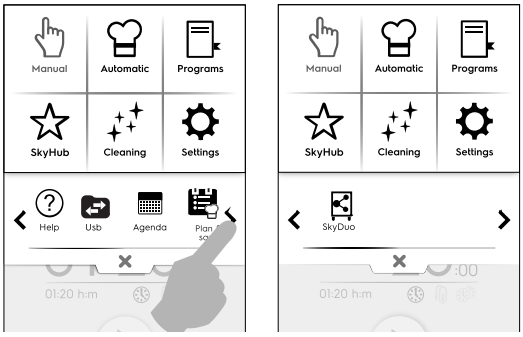
Skuffen er en udvidelse internt i nogle af menuens områder, og den indeholder valgmuligheder og funktioner.

ØVERSTE SKUFFE

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



  - Skift mellem siderne:



Berør pilene i rulleområdet.

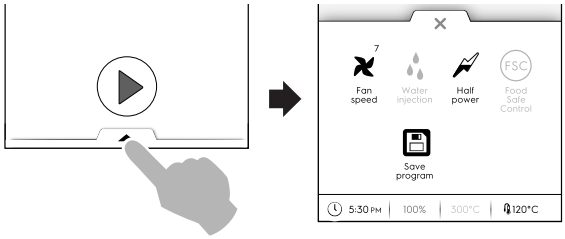
1. Det kan være brænderen i det øverste eller nederste ovnrum eller brænderen i kedlen

– Øverste skuffe lukker:

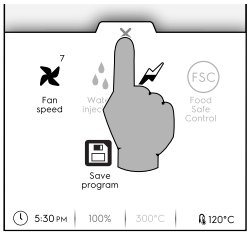
Berør knappen ✕ for at lukke skuffen.

NEDERSTE SKUFFE

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



– Nederste skuffe lukker

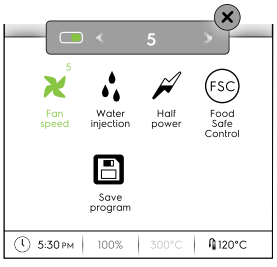


Funktioner i NEDERSTE SKUFFE – Funktioner

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

Fan speed (ventilatorhastighed)

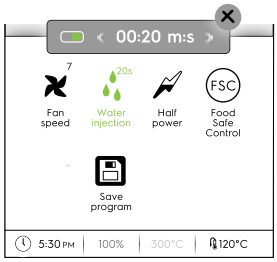
- Berør dette ikon for at indstille ventilatorhastigheden fra niveau 1 til 7.
- Berør ikonet ✕ for at lukke og aktivere indstillingen.
- For at deaktivere denne funktion anvendes ikonerne ▭ / ▭.



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 ikonet ✕ for at lukke og aktivere indstillingen.
- For at deaktivere denne funktion anvendes ikonerne ▭ / ▭.



Reduceret effekt

Berør dette ikon for at begrænse den installerede effekts spidseffekt. Tilgængelig for hver tilberedningscyklus. Når ikonet vælges, bliver det grønt.

Fødevaresikkerhedskontrol (FSC)

For at aktivere denne funktion se *FSC-sikkerhedskontrol (FSC)* i afsnit F.15 *Indstillinger*.

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)

Med denne funktion er det muligt at udskyde starten på en cyklus til et mere passende tidspunkt.

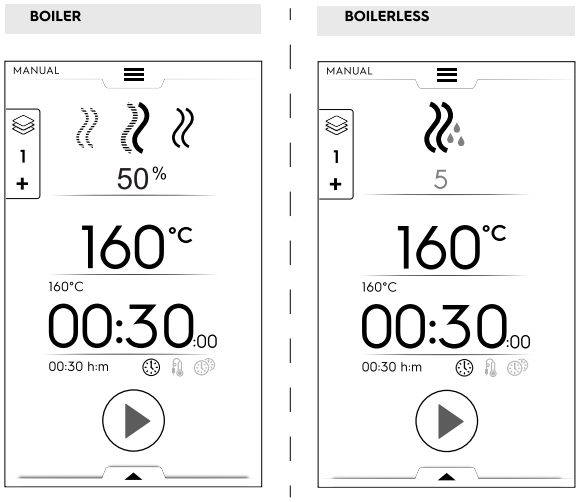
Når den udskudte start er indstillet, og knappen ▶ er berørt, viser displayet ikonet og den valgte tid for den udskudte start. Apparatet starter nedtællingen.

Save program (gem program)

Berør dette ikon for at gemme og lagre de tilpassede tilberedningscyklusser. Se *Sådan oprettes og gemmes et program* i afsnittet F.7 *Funktionen Programmer*.

F.5 Manuel funktion

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



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

TILBEREDNINGSCYKLUSSER

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.

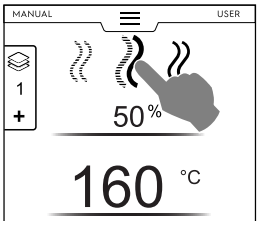
DAMPCYKLUS
Ideel til kogning (driftstemperaturen er automatisk fastsat til 100°C).
Dampen kan indstilles til lave temperaturer ved skånsom tilberedning af retter, vakuumpakkede retter samt til optøning (temperatur fra 25°C til 99°C).
Kraftigt ophedet damp (temperatur 101°C – 130°C).

Modeller uden kedel

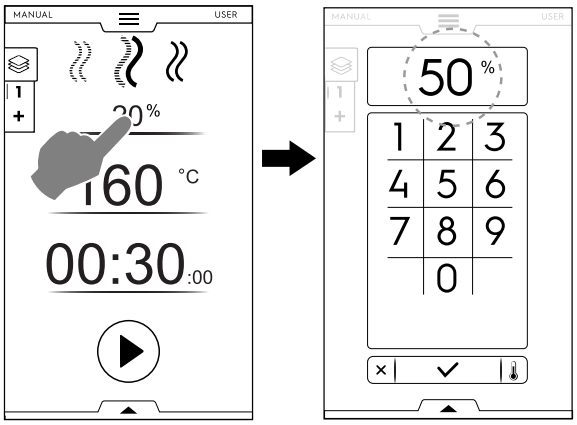
VARMLUFTSCYKLUS
Maksimumtemperatur op til 300 °C.
Til stegning og gratinering; Maksimum temperatur op til 300 °C.

Sådan indstilles en tilberedningscyklus

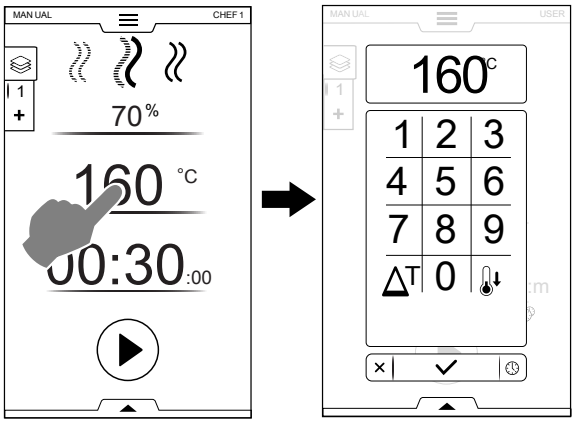
1. Vælg en cyklus, for eksempel KOMBI.



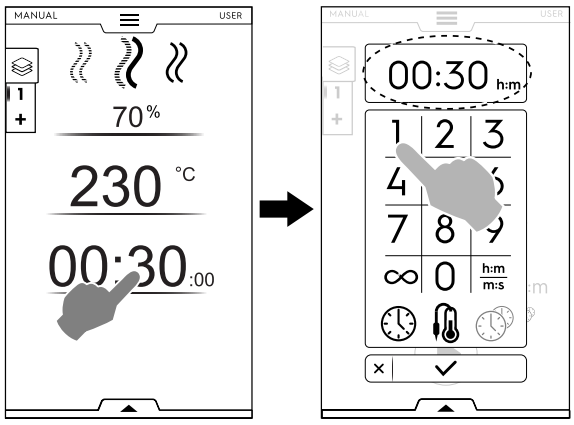
2. Indstil om nødvendigt den ønskede FUGTIGHED.
   - Berør rækken med fugtighedsværdien.
   - Indtast den nye værdi på det numeriske tastatur på displayet.



3. Indstil den ønskede TEMPERATUR[2]
   - 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.

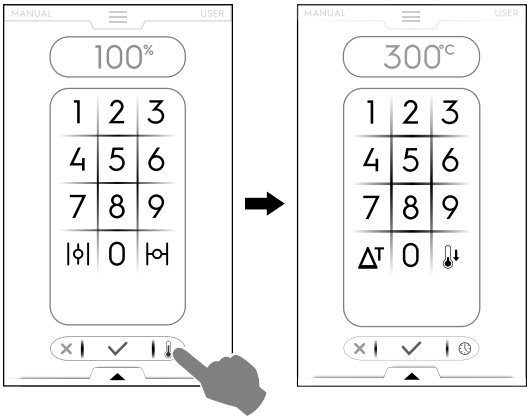


∞	Kontinuerlig tilberedningstid
h:m / m:s	Udskudt tid
	Termometer
	MultiTimer

2. Ved kontinuerlig funktion begrænses ovnrummets temperatur efter 30 minutter til 260 C° for at spare energi. Den genindstilles automatisk til den indstillede temperatur, når der anbringes mad i ovnrummet.

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

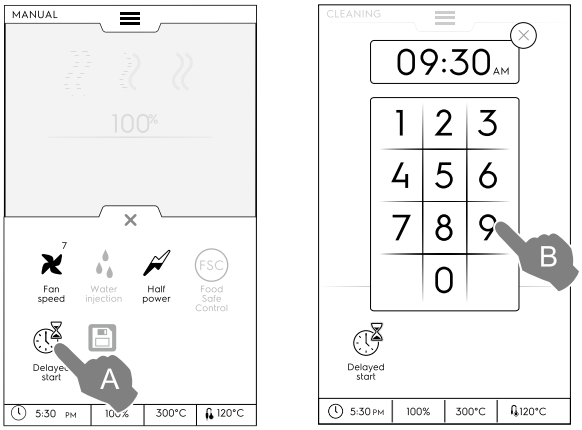
- Berør knappen som vist på figuren for at få adgang til indstilling af temperatur og valgmuligheder for klokkeslæt.



5. Berør knappen ▶ for at starte den indstillede tilberedningscyklus.

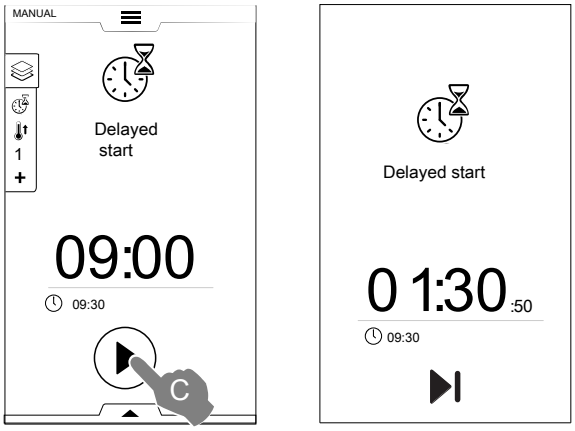
Indstilling af udskudt start, inden der trykkes på startknappen

A. Åbn den nederste skuffe, og berør ikonet det ønskede ikon (“A“).
B. Indstil starttiden på det fremkomne tastatur (“B“), og berør ✕ for at lukke det.



BEMÆRK:
For at annullere den udskudte start åbnes den nederste skuffe igen, og man berører det grønne ikon for udskudt start. Det skal skifte farve fra grøn til hvid.

C. Displayet viser den indstillede tilberedningscyklus med den udskudte start. Berør knappen ▶ for at bekræfte (“C“).



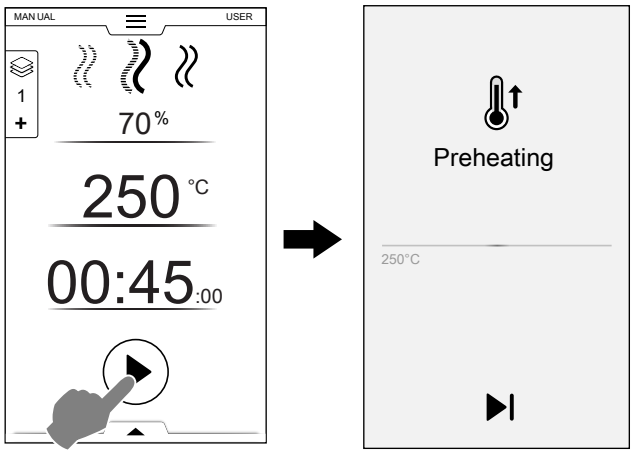
- Se kapitlet F.15 *Indstillinger* (Manual ⇨ General, ⇨), hvis du ønsker, at ovnen skal udføre forvarmningen for den udskudte cyklus, og aktiver funktionen “Delayed start preheating (forvarmning ved udskudt start)“ (/).
  Derpå vises meddelelsen ”Do you want to perform the preparation phase for this cyclus?” (Vil du udføre forberedelsesfasen for denne cyklus?).

Apparatet starter nedtællingen. I displayet vises ikonet for udskudt start, den resterende tid og den indstillede starttid.
Det er stadig muligt at springe over udskydelsen og starte cyklussen straks. I så tilfælde starter ovnen forvarmningsfasen.

Valgmuligheder for start

AUTOSTART
Tilberedningscyklussen starter, når døren lukkes. Knappen START er ikke synlig på displayet.
Aktiverer Autostart i alle funktioner, se afsnit F.15 *Indstillinger* (Autostart).

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



BEMÆRK:
Hvis temperaturen i ovnrummet er for høj, vises der en meddelelse om at åbne døren for at lette afkølingen.

▶|	Spring forvarmning/forkøling over

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

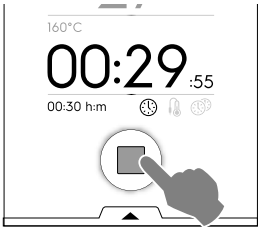
BEMÆRK:
Denne fase kan aktiveres eller deaktiveres, se afsnit F.15 *Indstillinger* (Manuel ⇨ Generelt, ⇨ Forvarmning).

7. Ved forvarmningens 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

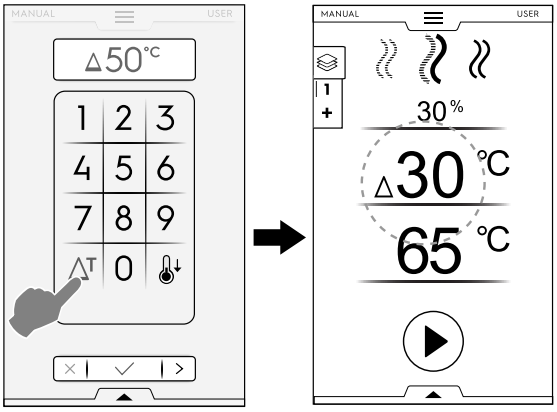
- Det er en avanceret tilberedningsmetode, hvor ovntemperaturen varierer proportionalt med temperaturen i midten af maden. Temperaturen i ovnrummet justeres automatisk efter temperaturen i maden (målt med kernetemperaturføleren), og temperaturforskellen holdes konstant, "ECO-DELTA" fra tilberedningens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

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



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

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

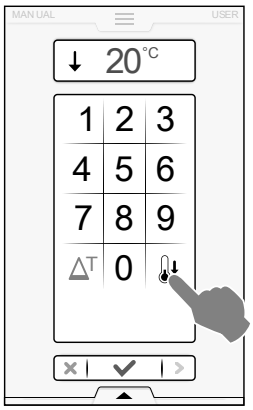
Når ECODELTA er aktiveret, skifter funktionen "Tilberedningstid" automatisk til funktionen "kernetemperaturføler", der registrerer madvarens indvendige temperatur (65°C).

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).

1. Berør knappen .



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

FUGTIGHEDSNIVEAUER

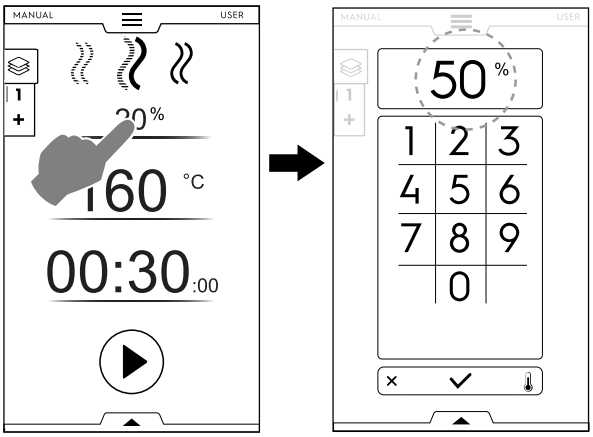
DAMPCYKLUS

- 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 nå og opretholde den indstillede fugtighed under hele tilberedningscyklussen.

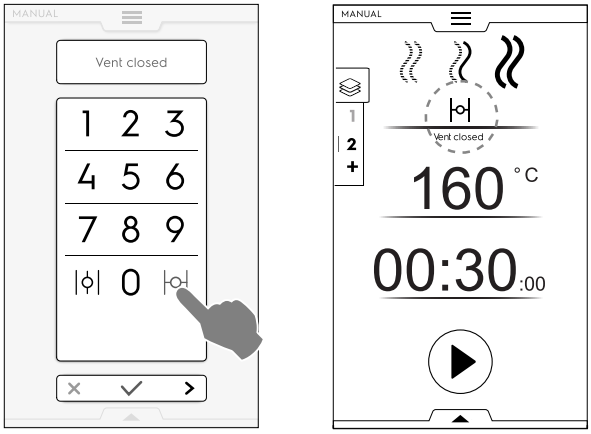


VARMLUFTSCYKLUS – AFLUFTNINGSVENTIL

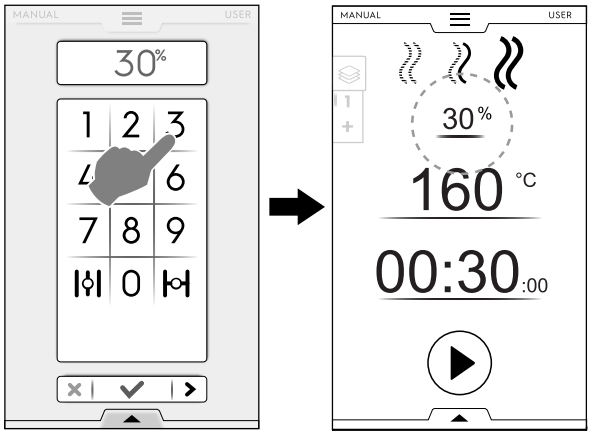
	Afluftningsventil LUKKET til tilberedning ved høj fugtighed (standardindstilling)
01 %	JUSTERBAR afluftningsventil til tilberedninger med justerbar fugtighed på fra 1 til 99 %. Giver mulighed for at lukke fugtigheden ud, når den overstiger den indstillede værdi.
	Afluftningsventil ÅBEN til meget tør tilberedning, så fjernelse af fugtighed er mulig, når det er nødvendigt. Maks. temperatur op til 300°C

Afluftningsventilindstilling (kun for VARMLUFTSCYKLUS)

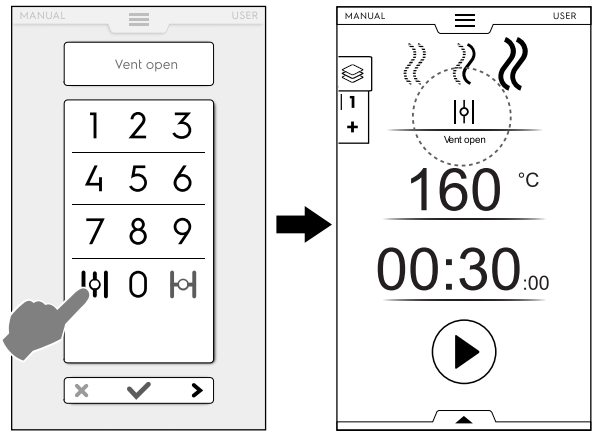
- Berør valgmuligheden VENT CLOSED (afluftningsventil lukket)



- Kontrol af FUGTIGHEDSPROCENTEN
  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)

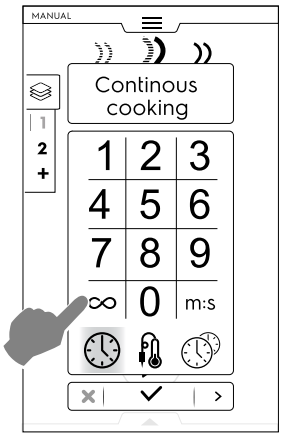


TIDSINDSTILLING ELLER TEMPERATURFØLERINDSTILLING

VALGMULIGHEDEN TID

CONTINUOUS (kontinuerlig) TILBEREDNING

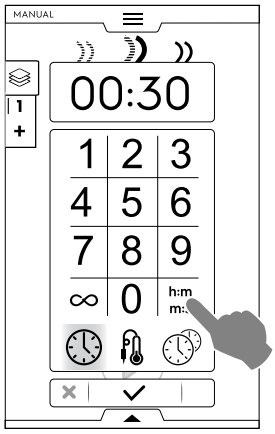
- Hvis denne valgmulighed er aktiveret, er tilberedningscyklussen uendelig.



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.

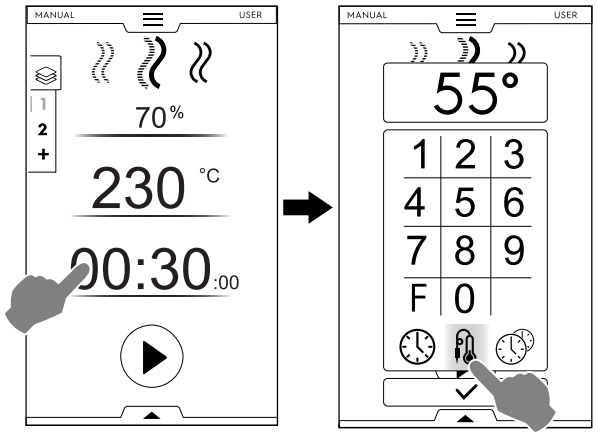
Temperaturfølertemperatur

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.

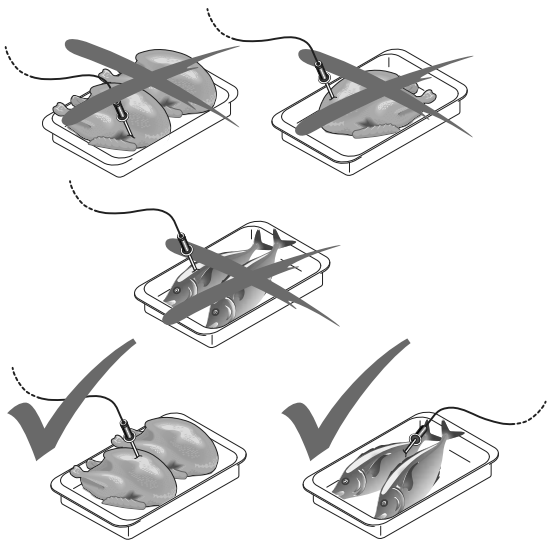


F — Pasteuriseringsfaktor (hvis den er aktiveret)
Berør "F" for at indsætte den faktorværdi, der skal nås ved afslutningen på tilberedningscyklussen.

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

> ⚠ **ADVARSEL**
> Risiko for forbrænding. Når ovnen er varm, skal ovndøren altid åbnes forsigtigt.

4. Tag kernetemperaturføleren ud af dens sæde, 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 uhensigtsmæssig anvendelse.

5. 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

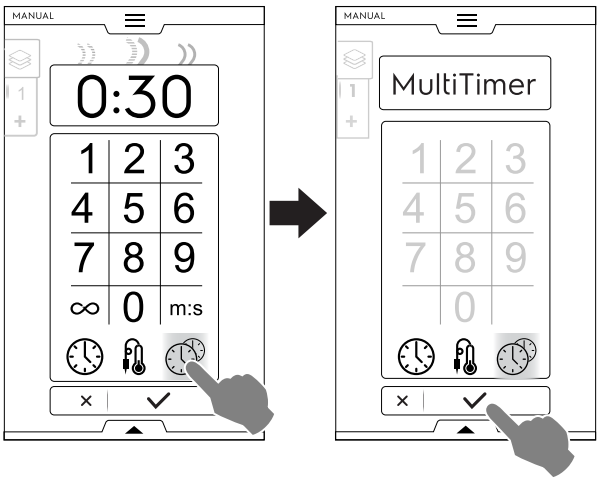
Med MultiTimer systemet kan der indstilles en forskellig tid for hver opskrift (kylling, kartofler osv.) eller for hver bradepande, der anbringes på de forskellige ribber (ribbe 1 for den øverste bradepande, de næste ribber for de lavere bradepander).

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.

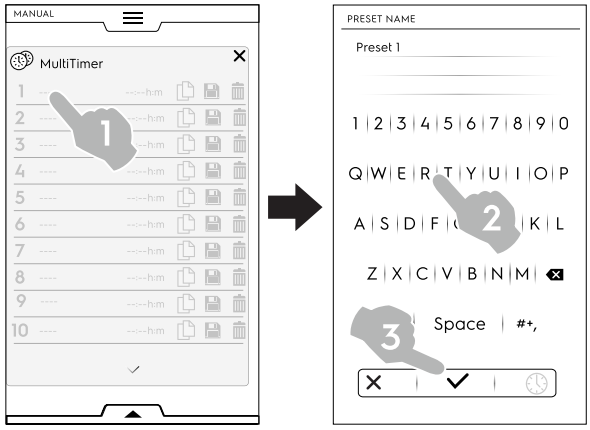
BEMÆRK:
Denne funktion kan ikke vælges i en multifasecyklus.

Indstilling af en MultiTimer valgmulighed

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

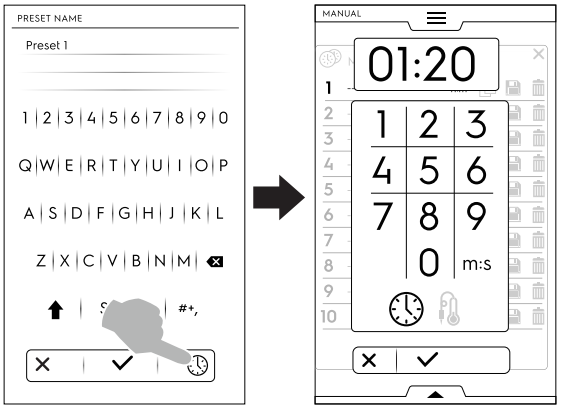


2. En pop op-vindue åbner. Berør den venstre side af en række for at oprette et nyt forvalg, indtast det nye navn på tastaturet, og bekræft.

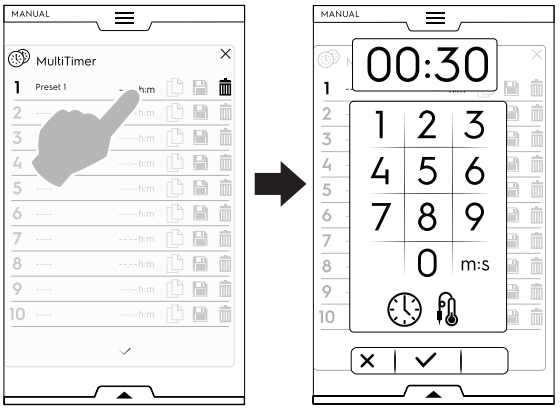


3. Indstil den forvalgte varighed eller kernetemperaturen. Det kan gøres på to måder:

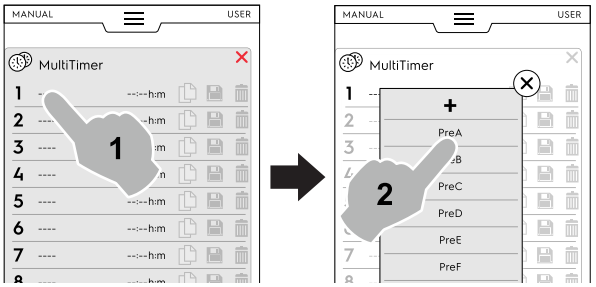
   - Berør tidsikonet på tastaturet for at få adgang til redigeringssiden.



   - Berør tidsområdet på rækkens højre side.

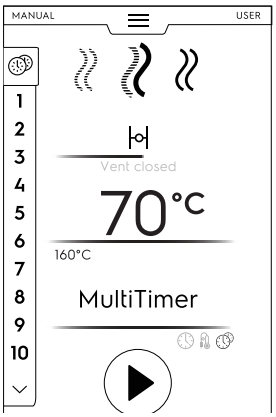


- Apparatet viser de mest tilsvarende forvalg eller de forvalg, der er kompatible med det netop indstillede forvalg. Berør den venstre side af hver række for at hente dem, og vælg det krævede forvalg.

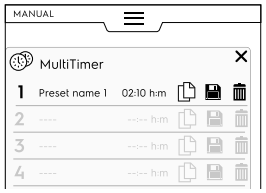


- Berør “+“ for at oprette og tilføje et nyt forvalg. Indtast det nye navn på tastaturet, og bekræft.

Der kan tilføjes op til 20 forvalg.



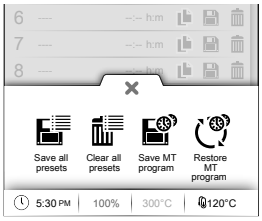
- Når de krævede forvalg er indstillet, bliver ikonerne til højre tilgængelige.



Hvad angår administration af forvalg er det muligt at:

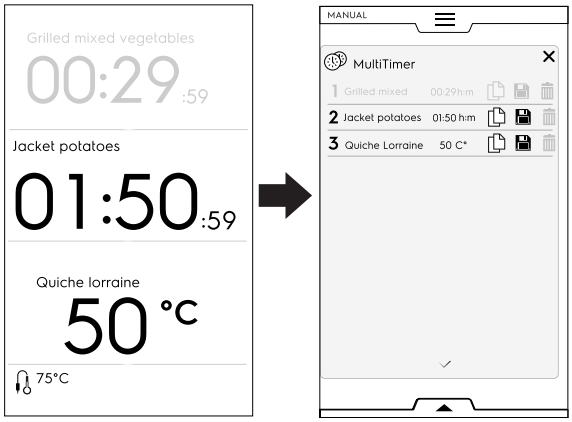
	Duplikere forvalget
	gemme forvalget (kun nye forvalg)
	slette forvalget

- 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.
	Reload Presets (genindlæs forvalg) Kun tilgængelig i et MultiTimer program. Gør det muligt at genindlæse et MT-programs forvalg.
	Reload MT programs (genindlæs MT-programmer) Det giver mulighed for at genindlæse et MT-program.

4. Berør knappen ⓟ for at starte cyklussen. Forvarmningen starter.
5. Sæt madvaren ind i ovnen, kernetemperaturføleren i produktet (om nødvendigt), og luk døren for at starte cyklussen.
   Screensaveren viser op til tre forvalg: den resterende tid (eller madvarens aktuelle kernetemperatur) 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

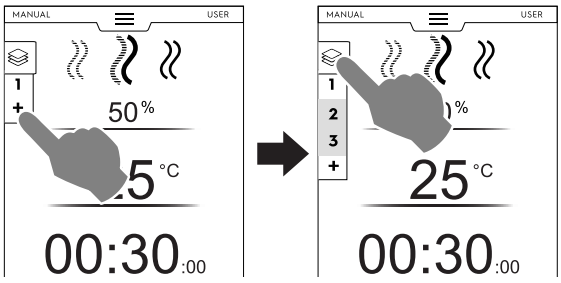
Tilberedningen af maden kan ske med forskellige funktioner i cyklussen og dermed også i forskellige faser.

Ovnen giver mulighed for udførelsen af programmer med flere faser i sekvenser (op til 16 faser).

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

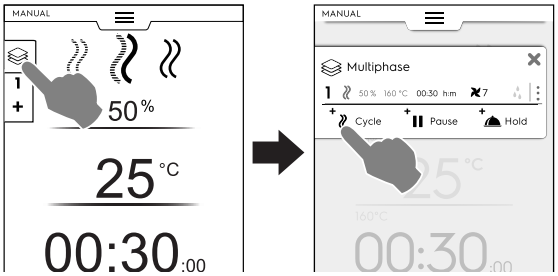
Sådan indstilles programmet Multiphase (multifase)

1. Indstil først en tilberedningscyklus (se afsnit F.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.

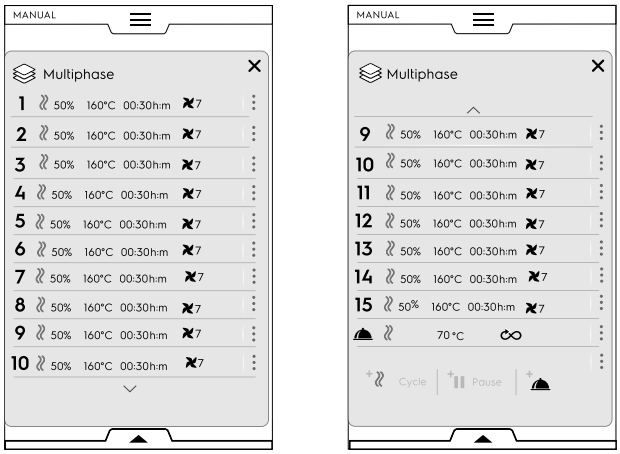
Tilføj pause
Berør ikonet for at tilføje pausefasen.

Tilføj vedligeholdelse
Berør ikonet for at tilføje vedligeholdelsesfasen.

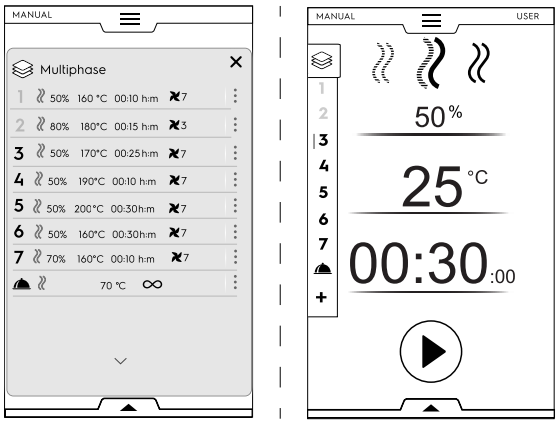
Standardtemperaturen for vedligeholdelsesfasen (Holding phase) er 70 °C. Den kan om nødvendigt ændres ved at trykke på den pågældende række.

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

Der kan tilføjes maksimalt 16 faser + vedligeholdelsesfasen.



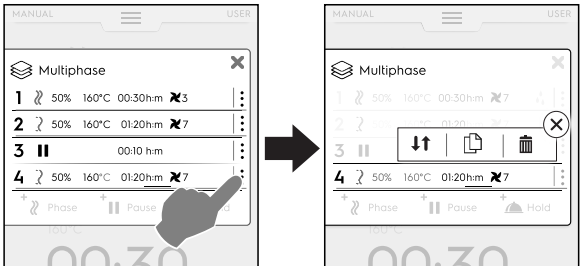
3. Indstil parametrene for de netop tilføjede cyklusser, og berør knappen ▶ for at starte cyklussen.



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 ikon ✕ 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

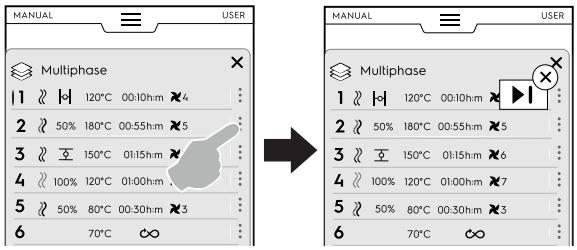
Hvis der kun er én fase, er det ikke muligt at flytte eller slette en fase, den kan kun duplikeres.

SPRING OVER (kun tilgængelig under et igangværende program):

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

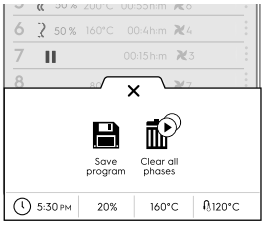
BEMÆRK:
Pop op-vinduet åbner kun, hvis cyklussen er startet.

2. 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:



Gem program

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

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.

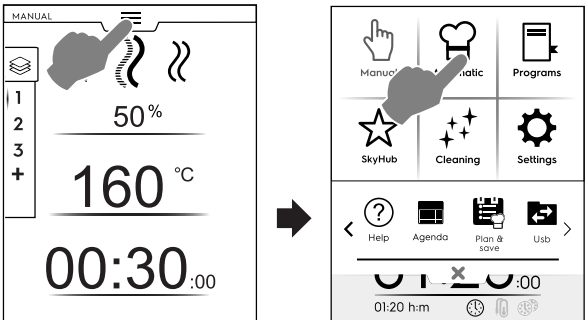
F.6 Automatisk funktion

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

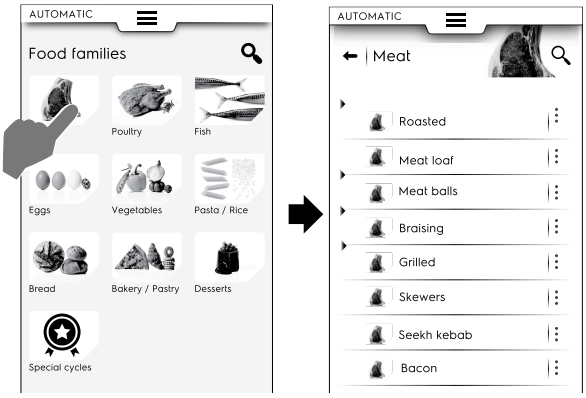
Tilberedning i "funktionen Automatic" betyder, at det ikke er nødvendigt at kende parameterværdierne for tilberedning (temperatur, tid og fugtighed), og at der kan opnås fremragende tilberedningsresultater for hver type af madvare.

Sådan indstilles en automatisk cyklus

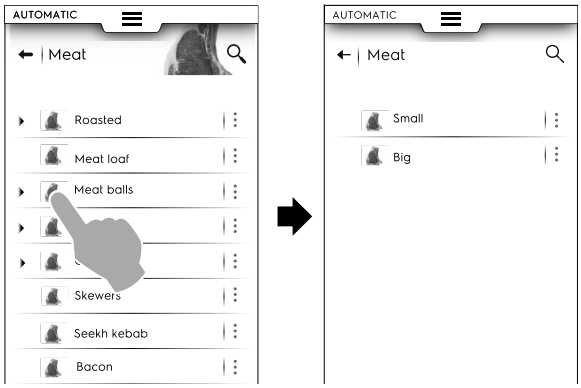
1. Åbn den øverste skuffe, og vælg funktionen Automatic.



2. Vælg en fødevarekategori.



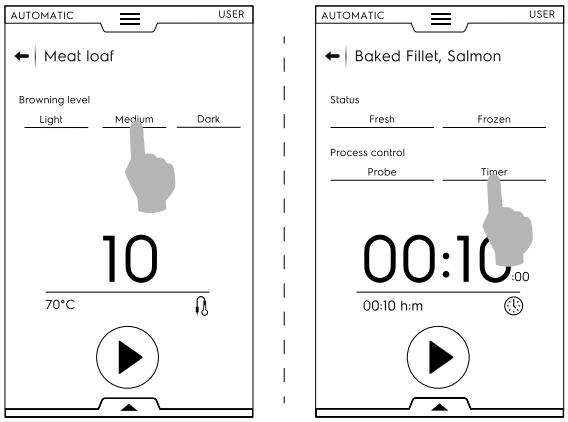
3. Vælg madvaretypen og det krævede tilhørende forvalg.



Hver madvaretype kan have flere tilknyttede forvalg.

4. Vælg det ønskede forvalg, og indstil om nødvendigt parametrene.

   Juster om nødvendigt temperaturen og/eller tilberedningsstyringen.

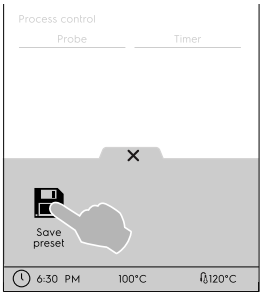


Nogle forvalg er helt automatiske.
Displayet viser, at der ikke kan indstilles parametre.

Andre forvalg giver mulighed for at ændre et par parametre:

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

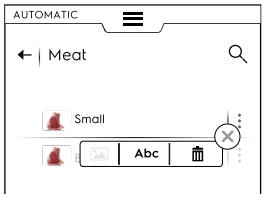
- Når cyklussen er modificeret med de nye parametre, kan den gemmes som et forvalg.



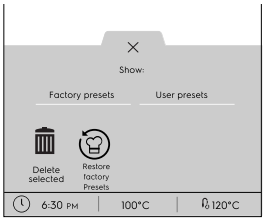
  – Berør ikonet for at gemme forvalget.
  – Et pop op-vindue åbner og viser en meddelelse om at overskrive forvalget.
  – Berør ikonet ✓ for at bekræfte, eller berør ikonet ✕ for at gemme et nyt forvalg.

Administration af forvalg

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



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

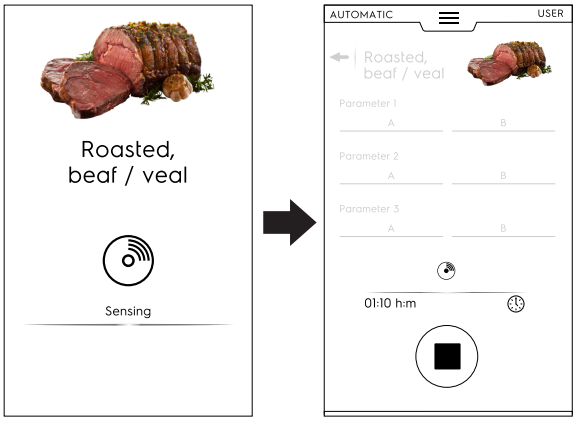


- se Factory presets (fabriksindstillede forvalg) eller User presets (brugerindstillede forvalg)
- slette de valgte forvalg (vælg et eller flere af de forvalg, der vises på displayet, og bekræft.)
- gendanne fabriksindstillinger.

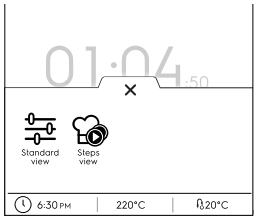
5. Berør ▶ for at starte cyklussen.
   Forvarmningen (eller forkølingen) starter.

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

6. Når forvarmningsfasen er færdig, sættes madvaren ind i rummet.
7. Når forkølingen/forvarmningen er færdig, sættes madvaren ind i rummet, kernetemperaturføleren 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.



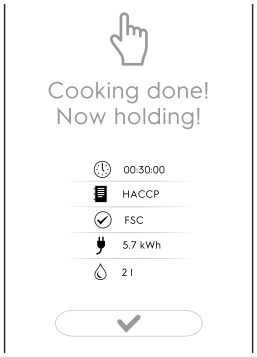
9. Når funktionerne registrering/genoprettelse af temperatur er færdige, vises en screensaver under cyklussen.
   Det er muligt af tilpasse dens visning via den nederste skuffe. Åbn den, og vælg den mest velegnede.



Standardvisning

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

F.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:

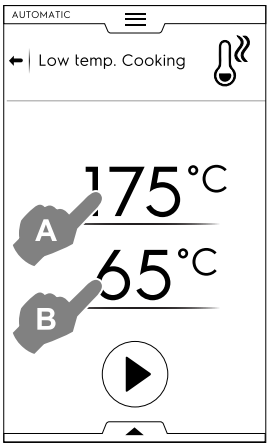
LOW TEMPERATURE COOKING
(langtidsstegning)

Low Temperature Cooking er et automatisk forvalgt program til madvarer, der tilberedes jævnt og med en mør konsistens.

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

Programmet består af følgende hovedfaser:

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

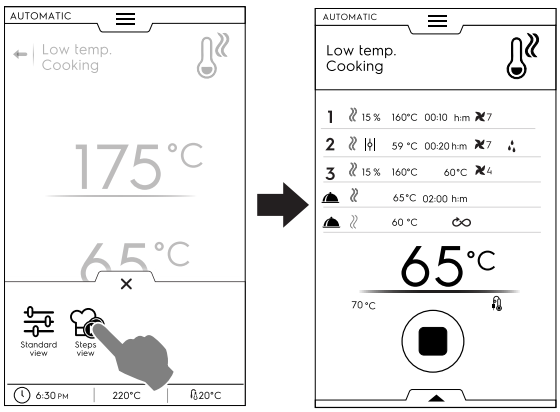


1. Indstil temperaturen for BRUNING “A“ .
2. Indstil TEMPERATURFØLERENS sluttemperatur “B“
3. Berør knappen ⏵ for at starte cyklussen.

VIGTIGT
Det anbefales at holde temperaturføleren uden for rummet under forvarmningsfasen.

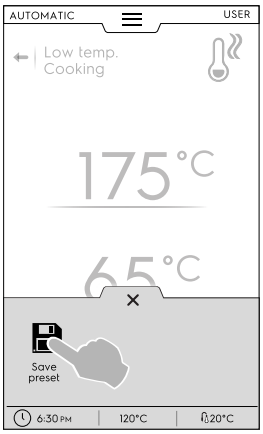
Visning af cyklus

- Den viste cyklus kan tilpasses som standardvisning eller trinvis visning. Åbn den nederste skuffe, og berør ikonet den ønskede ikon:



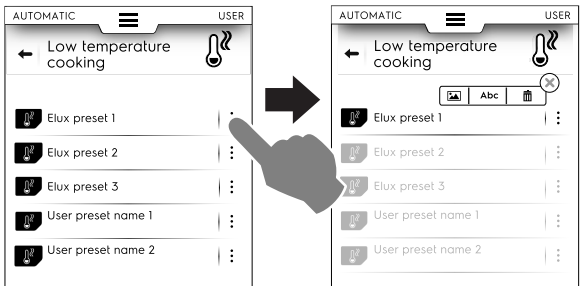
Gemning af forvalg

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



Styring af forvalg

- 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 F.7 *Funktionen 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.

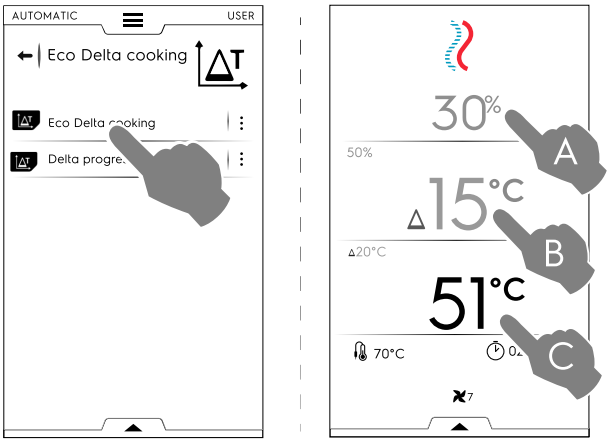
Når cyklussen er færdig, viser displayet forbruget (hvis tilgængeligt) som en opsummeringsbesked.

ΔT ECO DELTA COOKING (Eco Delta-tilberedning)

Denne specielle cyklus justerer rummets temperatur til at fastholde en konstant forskel (delta) med kernetemperaturføleren.

- Indstil fugtighedsværdien.
- Indstil delta værdien for rumtemperaturen.
- Indstil derefter kernetemperaturfølerens temperatur.
  Displayet viser den indstillede fugtighedsværdi (A), den indstillede delta-værdi for rumtemperaturen (B) samt den aktuelle værdi og målværdien for temperaturføleren (C).

BEMÆRK:
Hvis der oprettes flere faser, skal mindst én af dem være en temperaturfølerstyret fase med rumtemperaturen indstillet som en delta fra kernetemperaturfølerens 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 kernetemperaturføleren sættes ind i produktet.

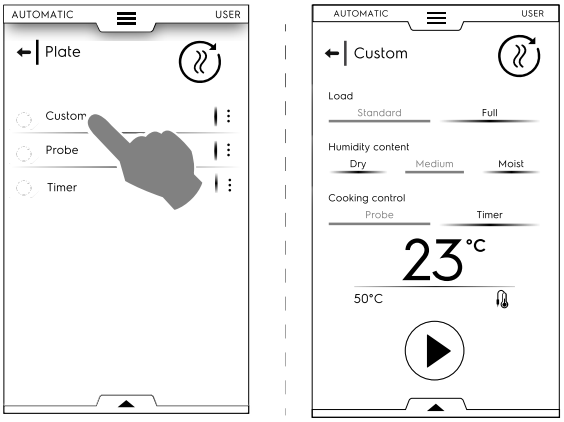
Når cyklussen er færdig, viser displayet forbruget (hvis tilgængeligt) som en opsummeringsbesked.

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:

1. Få adgang til cyklussen.



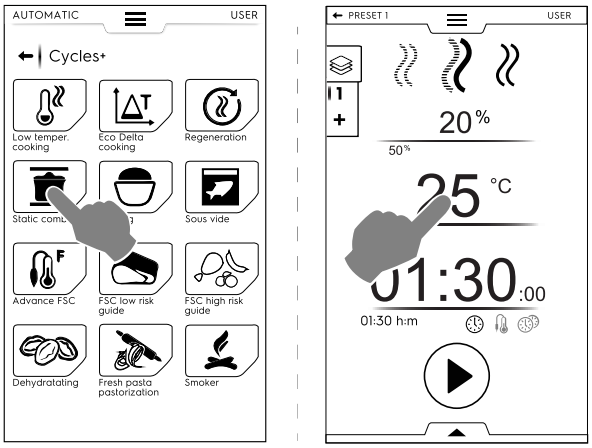
2. Indstil parametrene, der definerer status for den madvare, der skal regenereres.
3. Berør knappen ▶ for at starte cyklussen.

FORSIGTIG
Kolde madvarer må ikke sættes i rummet til regenerering, mens vedligeholdelses-fasen (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:

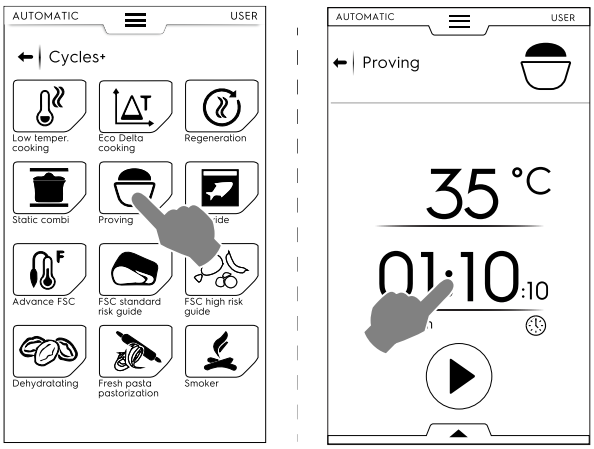
1. Vælg et forvalg, hvis det er oprettet.
2. Luk døren, og berør knappen ▶ for at starte cyklussen.
   Hvis rumtemperaturen er lavere eller højere end den indstillede temperatur, starter ovnen en køle- eller en forvarmningsfase.
3. Når ovnen har nået tilberedningstemperaturen, anbringes madvaren i ovnen,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



En hævningscyklus startes på følgende måde:

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

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

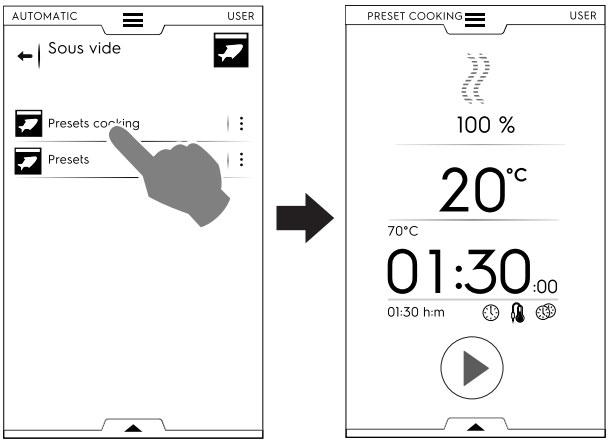
De udførte forvalg kan gemmes og lagres. Se, hvordan de administreres i *Administration af forvalg* i dette afsnit.

SOUS VIDE (vakuumtilberedning)

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

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

- Juster om nødvendigt rumtemperaturen.
- Indstil tiden eller
- indstil kernetemperaturfølerens temperatur (kun hvis “USB sous vide kernetemperaturføleren” er tilgængelig for apparatet).
- Berør knappen ▶ for at starte cyklussen.

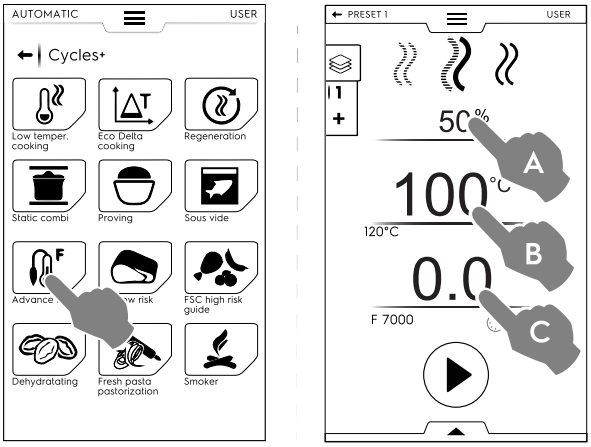


Når cyklussen er færdig, viser displayet forbruget (hvis tilgængeligt) som en opsummeringsbesked.

ADVANCED FSC (avanceret FSC)

Denne cyklus knytter opnåelsen af pasteuriseringsfaktoren sammen med tilberedningscyklussens afslutning.

Denne cyklus udføres som en manuel cyklus.



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

1. Indstil fugtigheden (A).
2. Indstil temperaturen (B).
3. Indstil pasteuriseringsfaktoren (C).
4. Berør knappen ▶ for at starte cyklussen.
   Hvis rumtemperaturen er lavere eller højere end den indstillede temperatur, starter ovnen en køle- eller en forvarmningsfase.
5. Når rumtemperaturen er nået, anbringes madvaren i ovnen, og kernetemperaturføleren sættes ind i produktet.
   Når parameteren "F" nås, 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.

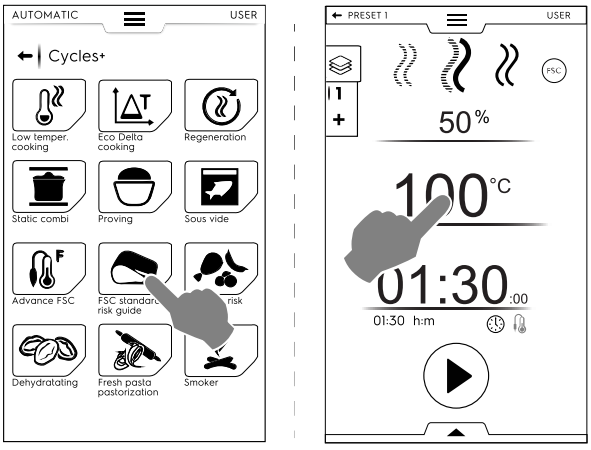
FSC STANDARDRISIKO

FOOD SAFE CONTROL (fødevaresikkerhedskontrol) (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 fødevarebehandlingspraksis 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 køle- eller en forvarmningsfase.
- Når rumtemperaturen er nået, anbringes madvaren i ovnen, og kernetemperaturføleren sættes ind i produktet.
- Når cyklussen er færdig, kontrollerer ovnen, om madvaren har nået det krævede sikkerhedsniveau:
  – Hvis FSC-parameteren er opfyldt, oplyser en opsummeringsbesked om den vellykkede afslutning af cyklussen.

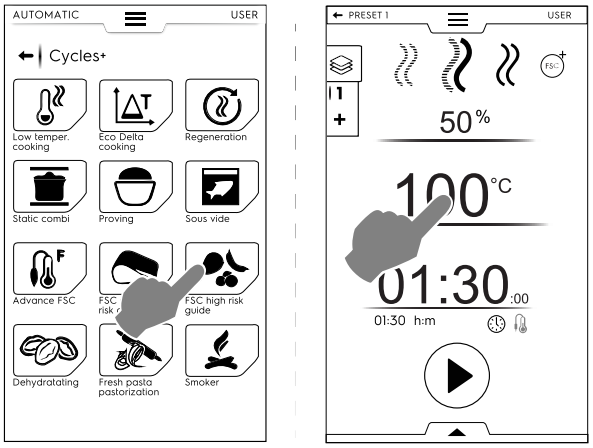
  – Hvis FSC-parameteren IKKE er opfyldt, advarer en meddelelse om, at cyklussen skal forlænges, indtil madvaren har nået niveauet for sikker indtagelse.

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

FSC 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 FSC+ 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 køle- eller en forvarmningsfase.
- Når rumtemperaturen er nået, anbringes madvaren i ovnen, og kernetemperaturføleren sættes ind i produktet.
- Når cyklussen er færdig, kontrollerer ovnen, om madvaren har nået det krævede sikkerhedsniveau:

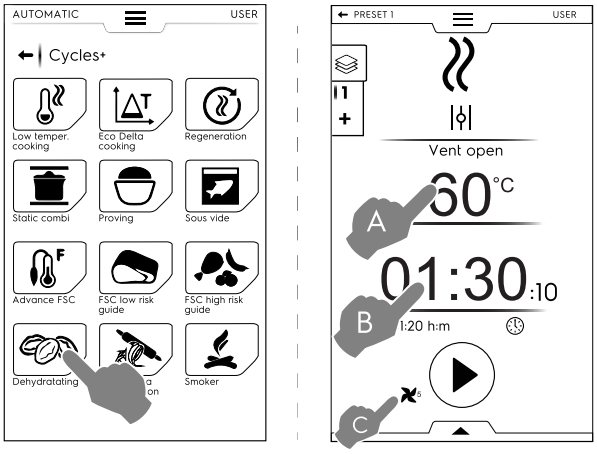
– Hvis FSC-parameteren er opfyldt, vises en opsummeringsbesked om afslutning af cyklussen.

– Hvis FSC-parameteren 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 (A), tiden (B) og blæserhastigheden (C).
- Berør knappen ▶ for at starte cyklussen.
  Hvis rumtemperaturen er lavere eller højere end den indstillede temperatur, starter ovnen en køle- eller en forvarmningsfase.
- Når den indstillede rumtemperatur er nået, anbringes madvaren i ovnen.

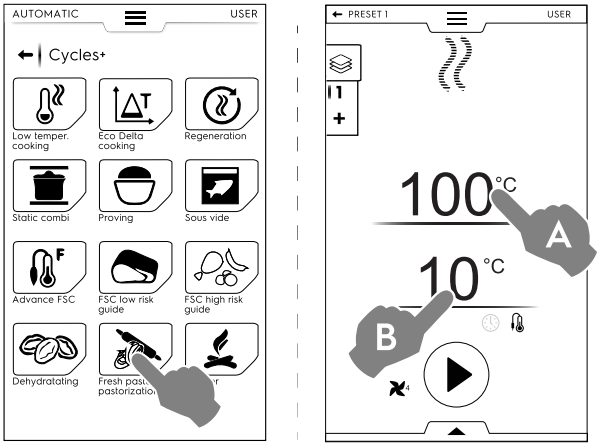
Når cyklussen er færdig, viser displayet forbruget (hvis tilgængeligt) som en opsummeringsbesked.

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

PASTEURISERING AF 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 ovnens rumtemperatur (A).
- Indstil kernetemperaturfølerens temperatur eller tiden (B).
- Berør knappen ▶ for at starte cyklussen.
  Hvis rumtemperaturen er lavere eller højere end den indstillede temperatur, starter ovnen en køle- eller en forvarmningsfase.
- Når rumtemperaturen er nået, anbringes madvaren i ovnen, og kernetemperaturføleren sættes ind i produktet.

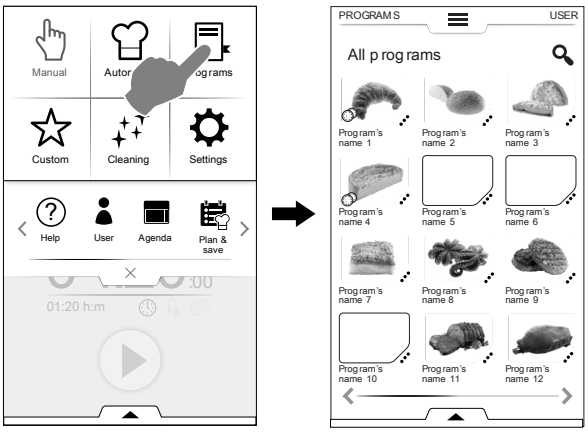
Når cyklussen er færdig, viser displayet forbruget (hvis tilgængeligt) som en opsummeringsbesked.

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

F.7 Funktionen Programmer

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

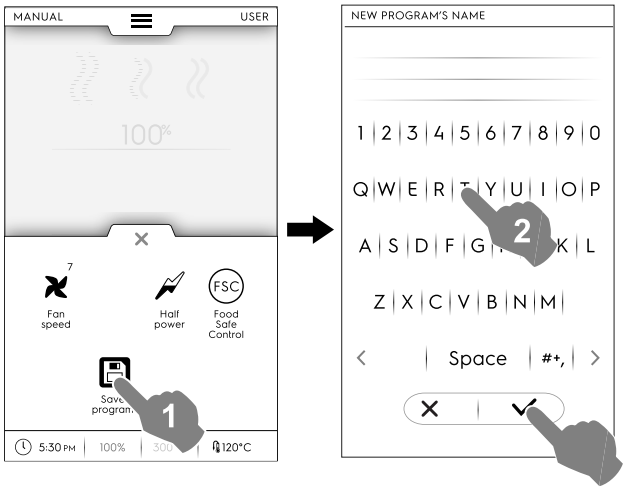
1. Vælg funktionen Programs. Displayet viser alle gemte programmer.
   (For at ændre de viste programmer, se afsnit F.15 *Indstillinger* ⇨ Programs mode ⇨ grid visualization).
2. Berør det ønskede program.



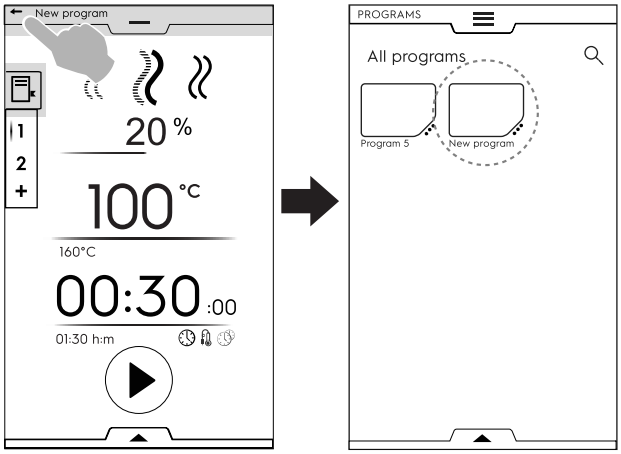
Ovnen indlæser programmet i manuel funktion, så det er klar til at blive startet.

Sådan oprettes og gemmes et program

- Vælg en cyklus i manuel funktion (se afsnit F.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.

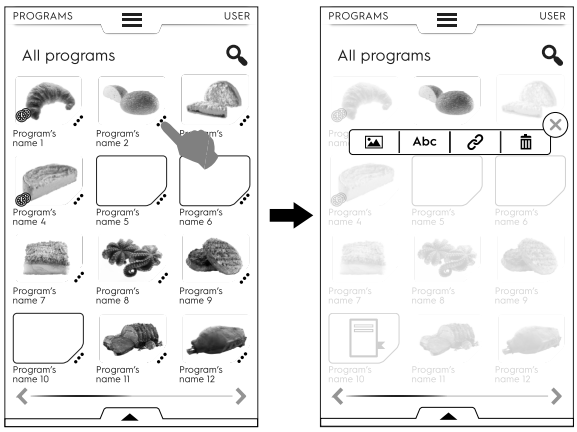


Det nye program bliver gemt i funktionen Programmer.



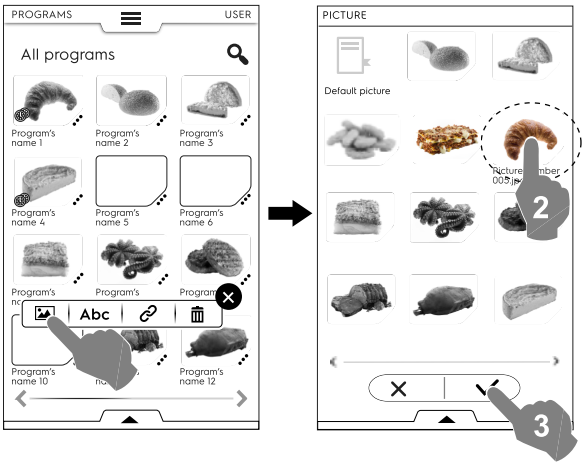
Sådan håndteres gemte programmer

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



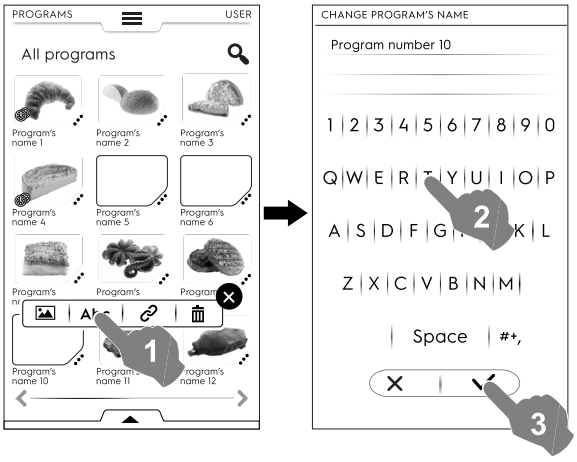
SKIFT BILLEDE

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



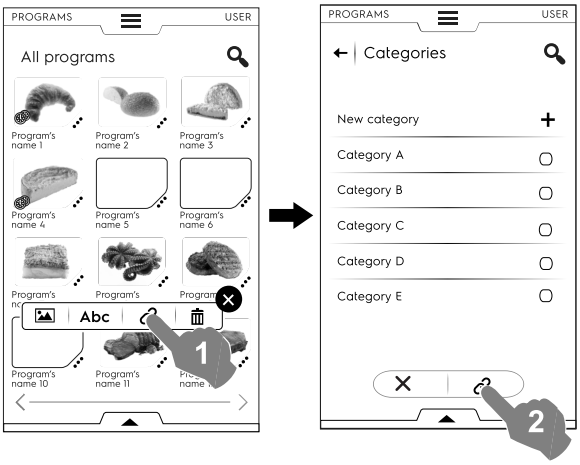
Abc REDIGER NAVN

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



KNYT TIL KATEGORI

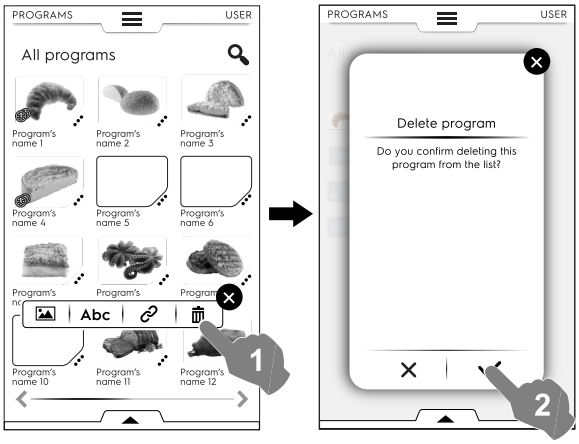
- Berør ikonet Knyt til for at knytte programmet til en kategori.



Når en kategori er valgt, berøres knappen Knyt til.

SLET PROGRAM

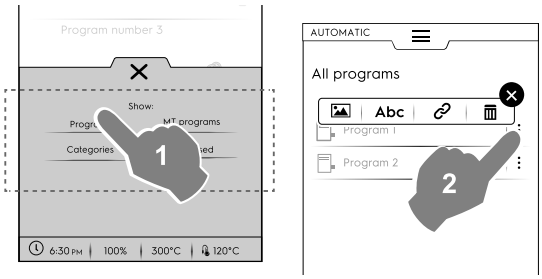
- Berør ikonet Papirkurv for at slette et program. Bekræft for at slette.



Menu for administration af funktioner

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

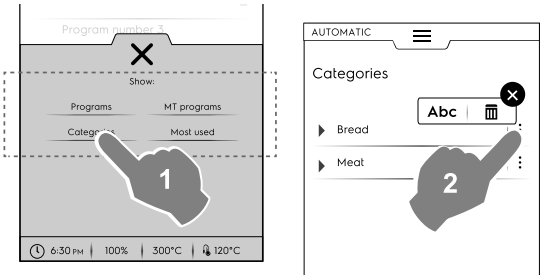
- Åbn den nederste skuffe for:
  - **at se listen over alle programmer - vælg Programs**



Berør de tre lodrette prikker i højre side ud for det valgte program for at åbne et pop op-vindue, hvor det er muligt at tilføje et billede, redigere dets navn, sammenkæde det med en kategori og slette det.

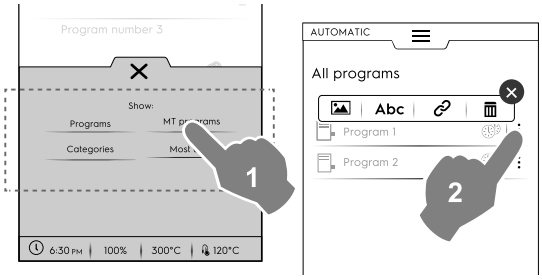
  - **at se listen over alle kategorier - vælg Categories (Kategorier)**

Hver kategori udvides og viser de tilknyttede programmer.



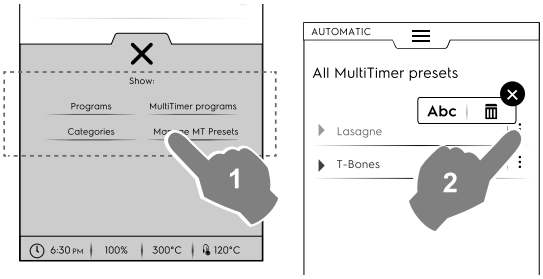
Berør de tre lodrette prikker i højre side ud for den valgte kategori for at åbne et pop op-vindue, hvor det er muligt at redigere dens navn og slette den.

  - **at se listen over MultiTimer-programmer - vælg MultiTimer programs**



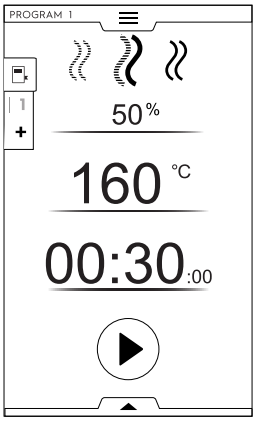
Berør de tre lodrette prikker i højre side ud for det valgte MT-program for at åbne et pop op-vindue, hvor det er muligt at tilføje et billede, redigere dets navn, sammenkæde det med en kategori og slette det.

  - **kun at se listen over MultiTimer-forvalg - vælg Manage MT-forvalg**



Berør de tre lodrette prikker i højre side ud for den valgte MT-forvalg for at åbne et pop op-vindue, hvor det er muligt at redigere navn og slette.

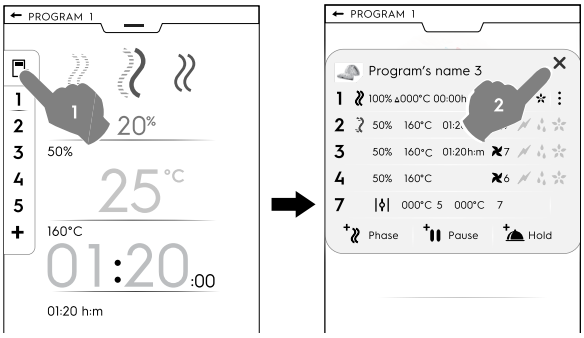
2. Vælg et program på listen, og berør knappen ▶ for at starte det.



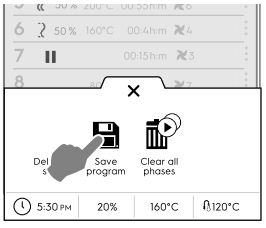
BEMÆRK:
Når programmet er hentet, er det stadig muligt at ændre det ved at tilføje flere faser eller forvalg.

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 ikonet ✕ for at lukke REDIGERINGSVINDUET.



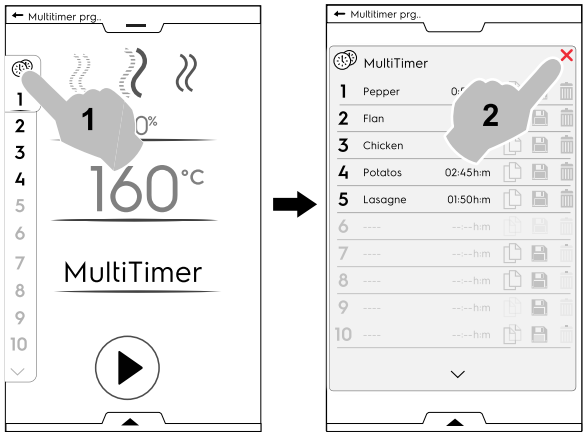
- Åbn den nederste skuffe, og gem programmet.



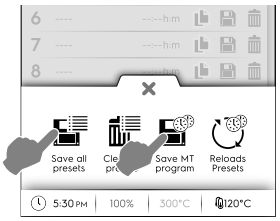
  - Rediger det samme programnavn på det viste tastatur for at overskrive det eksisterende navn.
  - Skriv et nyt navn for at gemme programment med den netop tilføjede fase.

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 ikonet ✕ for at lukke REDIGERINGSVINDUET.



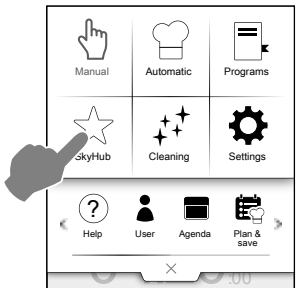
- Åbn den nederste skuffe for:
  - gemme alle forvalg, gemme den sidst tilføjede cyklus.
  - at gemme MT-programmet. Hvis der indtastes samme navn som det netop ændrede program, vises der en meddelelse, der spørger, om det eksisterende program skal overskrives.



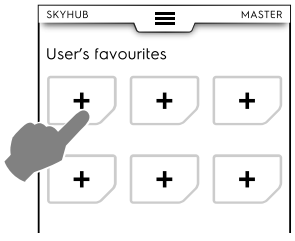
F.8 SkyHub-favoritfunktion (Homepage)

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

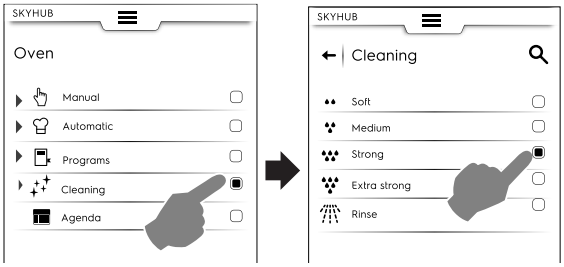
1. Vælg funktionen SkyHub.



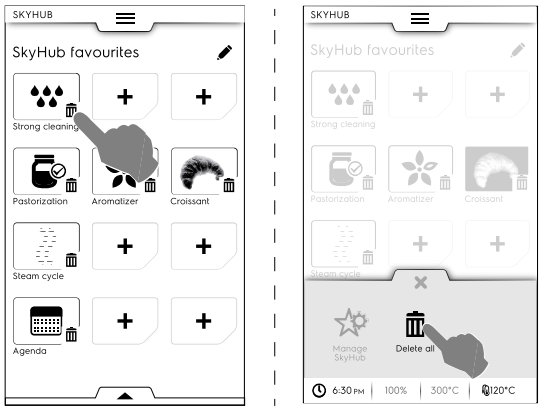
2. Første gang man går i menuen, er alle favoritter tomme. Berør "+" for at tilføje nye favoritter.



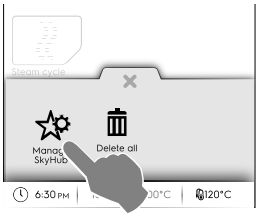
3. Vælg den krævede funktion (for eksempel cyklussen Strong (stærk) i funktionen Cleaning (rengøring)), og bekræft den.



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)



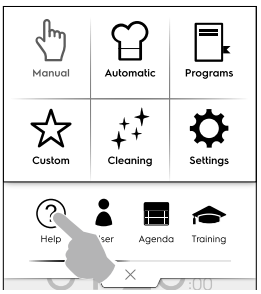
5. For at gemme favoritterne skal man åbne den nederste skuffe og berøre ikonet Administrer SkyHub.
   Det grønne ikon bliver hvidt. Displayet forlader menuen REDIGER og vender tilbage til favoritlisten.



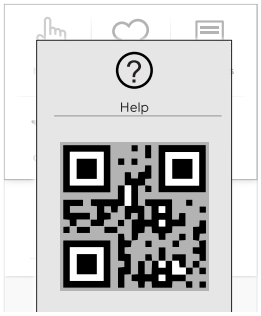
F.9 Funktionen Help (hjælp)

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.

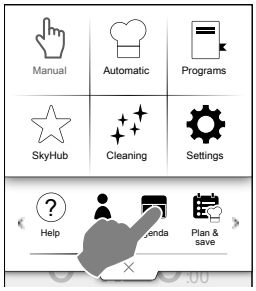


4. Scan QR-koden.
5. Se de nødvendige dokumenter.

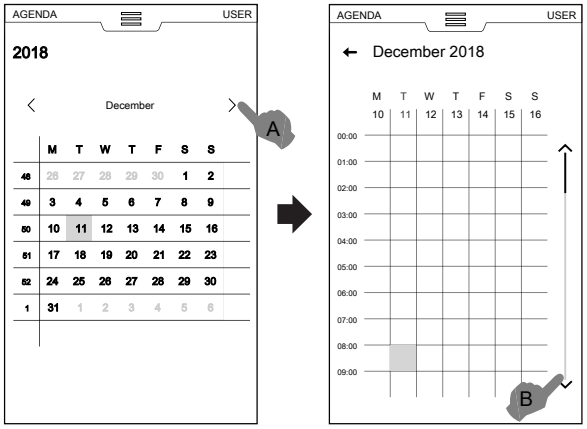
F.10 Funktionen Agenda (plan) (Kalender/My Planner (min tidsplan))

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

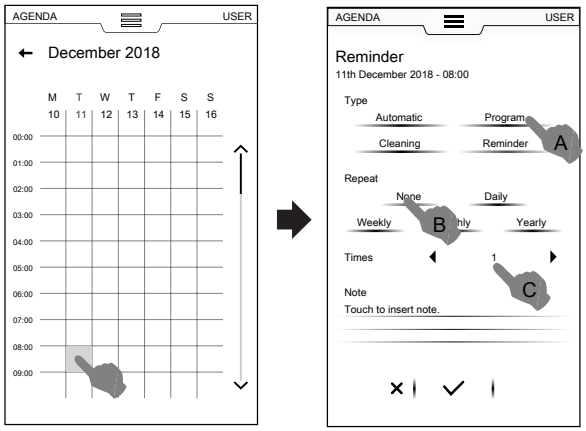
1. Vælg funktionen Agenda (plan) i den øverste skuffe.



2. Vælg en dato og et klokkeslæt.



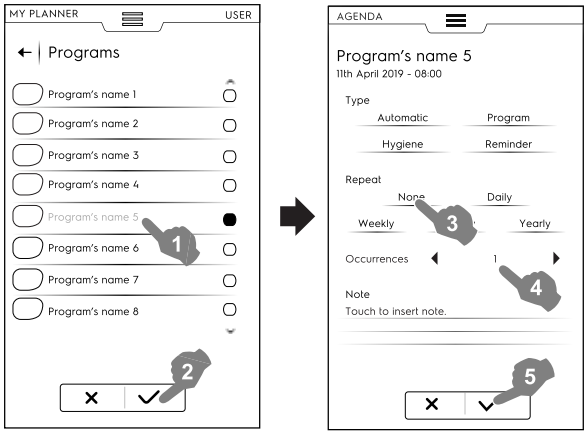
   a. Berør for at rulle gennem månederne.
   b. Berør for at rulle gennem klokkeslættet.
3. Berør det krævede klokkeslæt.



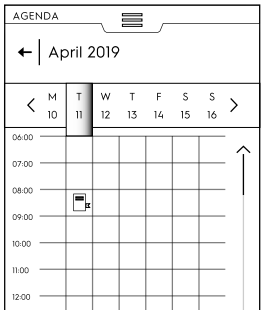
   a. Vælg hændelsestypen.
   b. Vælg hyppigheden.
   c. Vælg hændelsesnummeret.

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.

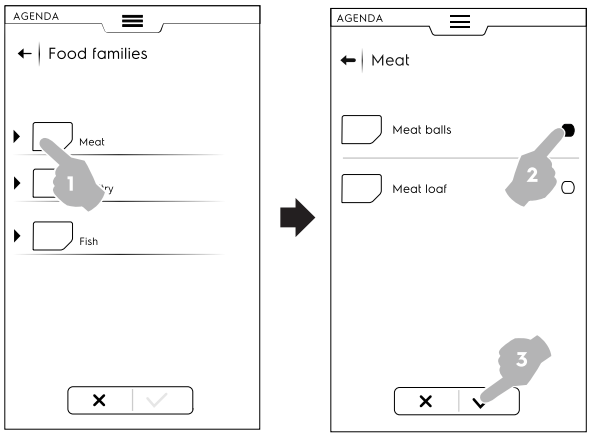


- Vælg hyppigheden og forekomsten.
- Berør ✓ for at bekræfte.
  Displayet viser det valgte program med det ønskede klokkeslæt i kalenderen.



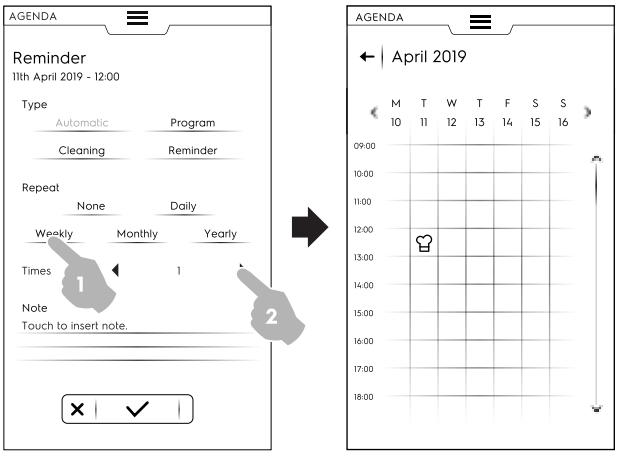
Automatisk programhændelse

- 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.



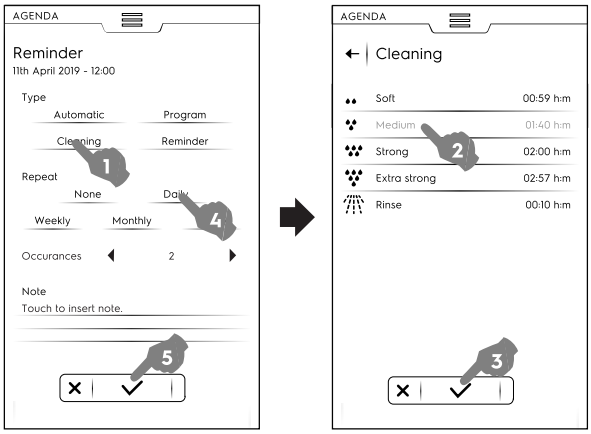
- Vælg hyppigheden og forekomsten.
- Berør ✓ for at bekræfte.

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



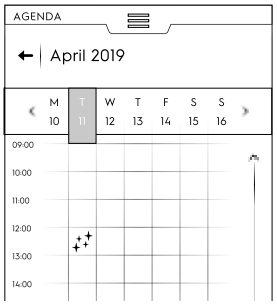
Indstilling for rengøring

- 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.

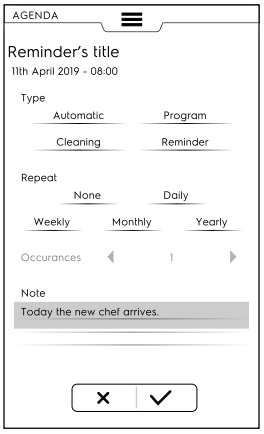
Displayet viser den valgte hændelse med det krævede klokkeslæt i kalenderen.



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

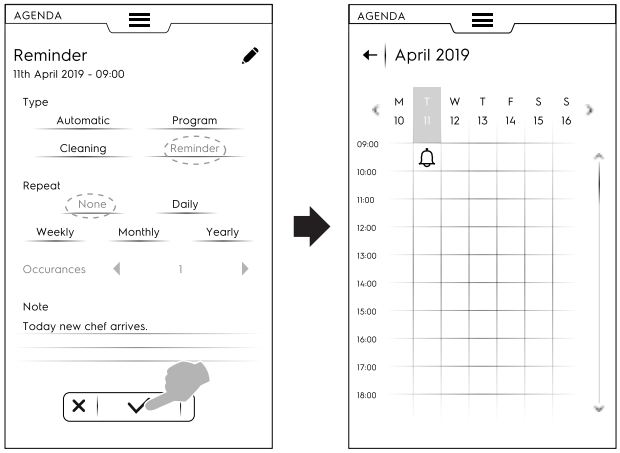
Indstillingen for påmindelse

- 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.

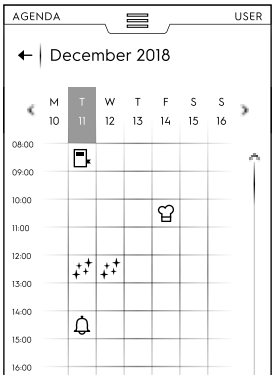


- Vælg hyppigheden og påmindelsesnummeret, og bekræft.
- Berør ✓ for at bekræfte.

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

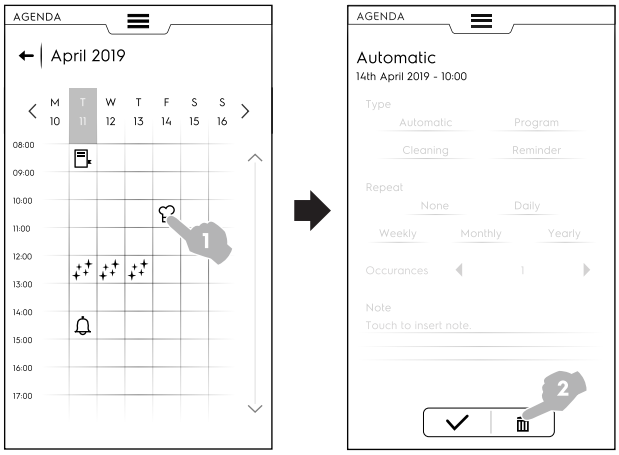


Hvis der er andre planlagte hændelser i kalenderen, viser displayet dem:

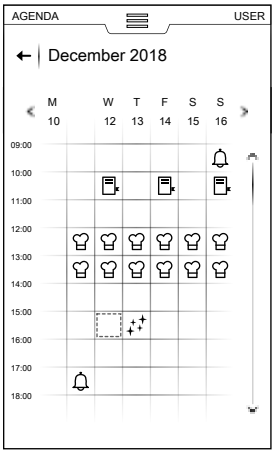


Sletning af en hændelse

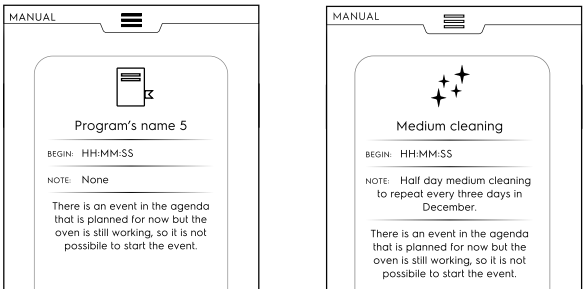
- Vælg en hændelse, og berør ikonet 🗑 for at slette.



Kalenderen viser hændelsessletningen:



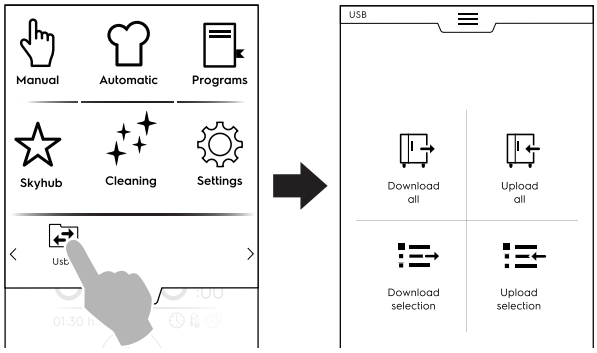
- Hvis der i planen er planlagt en hændelse, mens ovnen stadig arbejder, meddeler apparatet, at hændelsen ikke kan starte. Det er nødvendigt at planlægge en ny hændelse.



F.11 USB-funktion

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

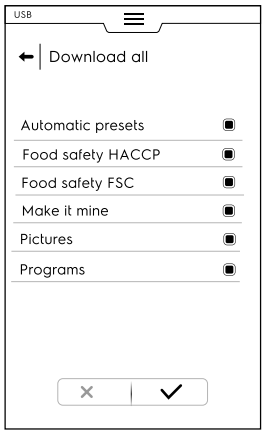
1. Vælg USB fra den øverste skuffe.



2. Vælg den krævede funktion.

Download all (download alle)

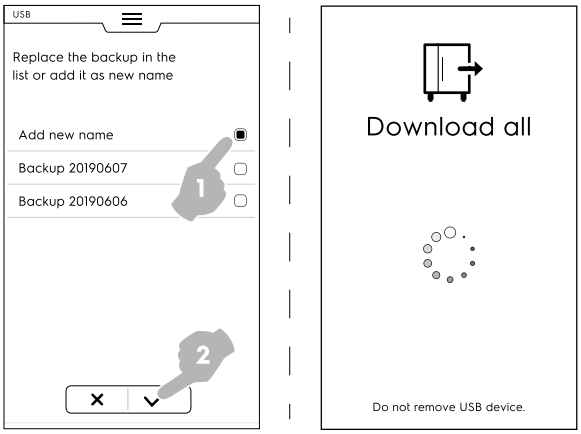
- Vælg Download all.
- Vælg de krævede valgmuligheder, og bekræft.



- Downloadningen kan:
  - Erstatte en sikkerhedskopi på listen.
  - Gemmes med et 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.

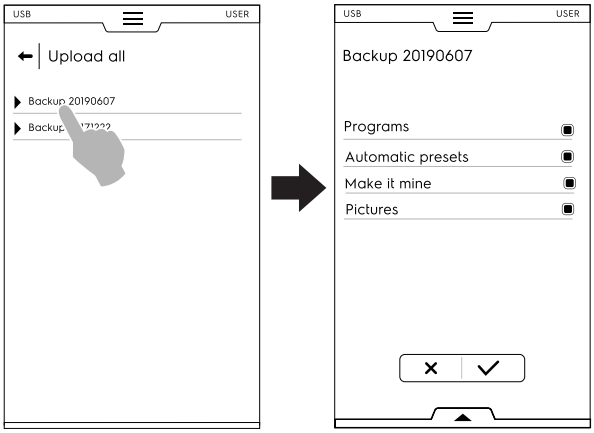


Downloadningen starter.

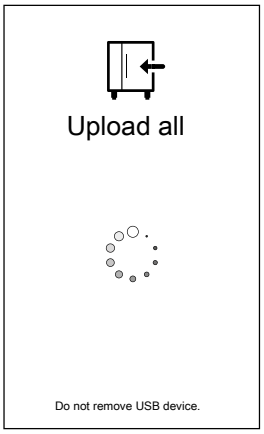
BEMÆRK:
Fjern ikke USB-nøglen under downloadningen.

Upload all (overfør alle)

- Vælg Upload all.
- Vælg en af de eksisterende sikkerhedskopier. Vælg derefter de krævede valgmuligheder, der er forbundet med den valgte sikkerhedskopi.

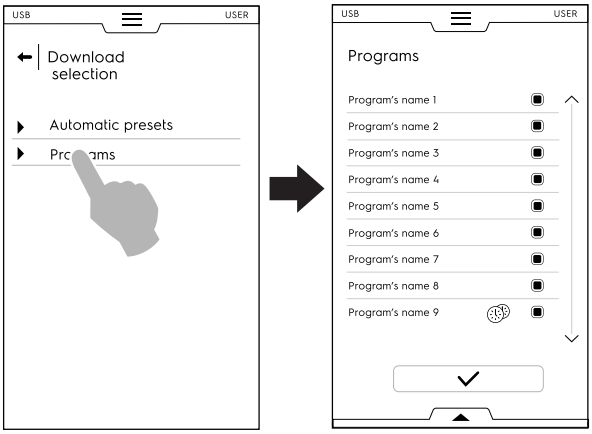


- Bekræft valget. Overførslen starter.



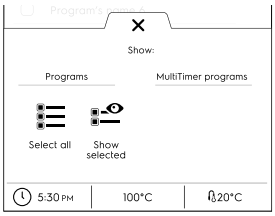
Download selection (download valg)

- Vælg Download selection.
- Udvid mulighederne. Alle de tilhørende filer vælges.



- 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**:

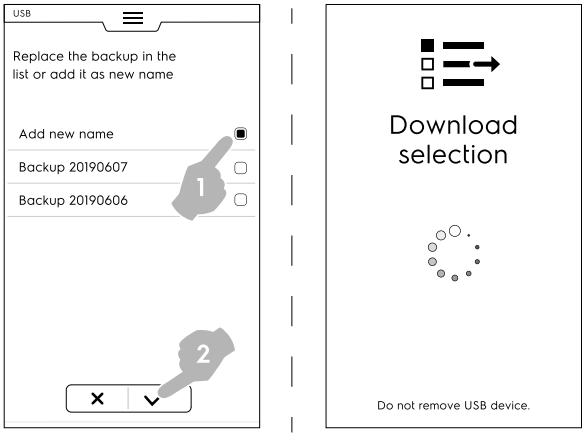


Select all (vælg alle)

Show selected (vis valgte)

Berør Programmer og/eller MultiTimer programmer. Når ordene bliver grønne, vises alle de tilhørende programmer på displayet.

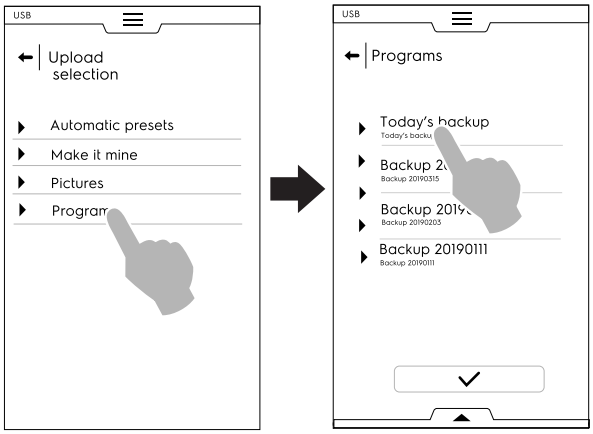
- Den netop oprettede sikkerhedskopi kan erstatte en eksisterende eller gemmes med et nyt navn.
  Hvis det nye navn allerede eksisterer, oplyser et pop op-vindue om, at navnet skal ændres.



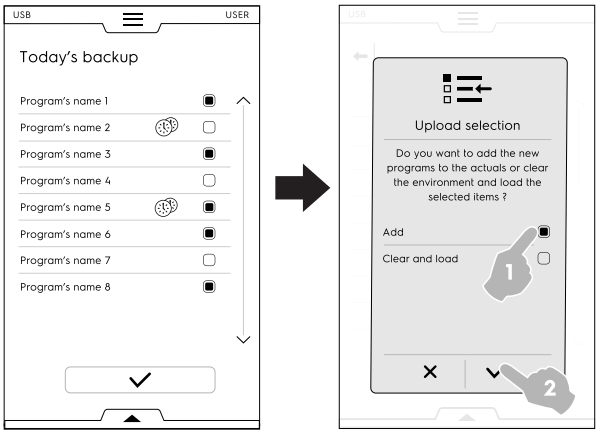
Downloadningen starter.

Upload selection (overfør valg)

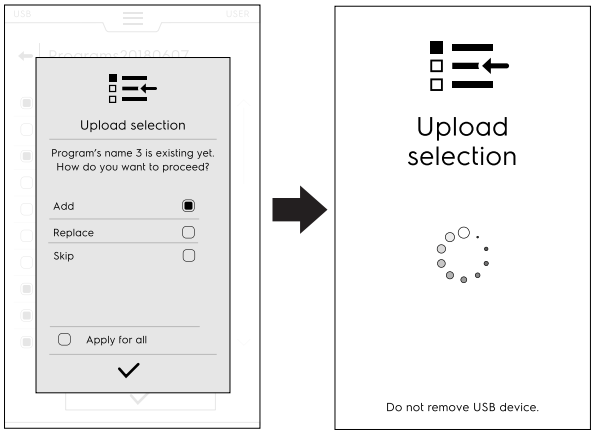
- Vælg Upload selection.
- Udvid mulighederne. De tilhørende sikkerhedskopier vises.
- Vælg den krævede sikkerhedskopi fra listen.



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



- Hvis der vælges “tilføj“, og et filnavn allerede eksisterer, spørger et pop op-vindue om, hvordan der skal fortsættes:
  – Rename (omdøb)
  – Replace (erstat)
  – Skip (spring over)

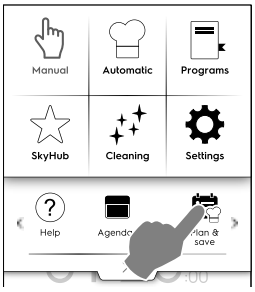


Bekræft valget. Overførslen starter.

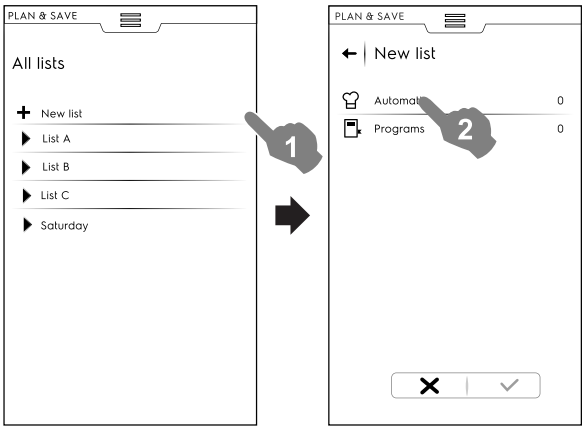
F.12 Plan&Save (planlæg&gem)/funktion til optimering af tilberedning

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.

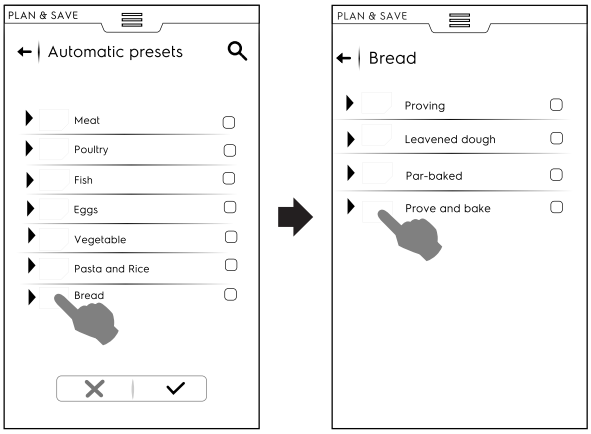


Oprettelse af en ny liste

a. Berør “+“ for at oprette en ny liste.
b. Berør en række for at vælge et automatisk forvalg eller et program.

Valg af et automatisk forvalg

- Vælg AUTOMATIC (automatisk): alle typer madvarer vises, udvid den krævede madvaretype.
- Udvid de tilknyttede muligheder for at finde de krævede valg.

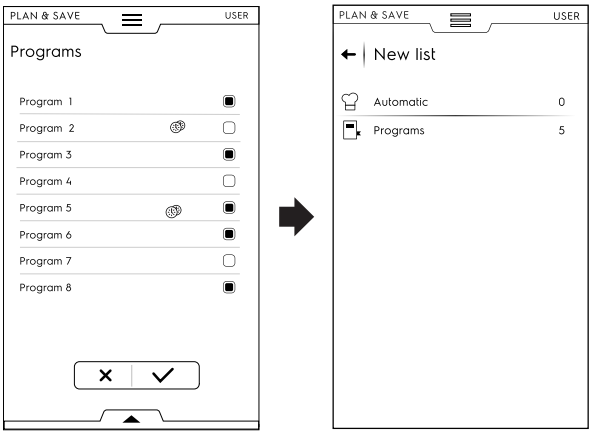


- Berør ikonet ✓ for at bekræfte.

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

Valg af et program:

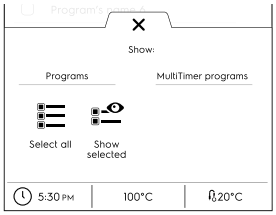
- Berør PROGRAMS (programmer): alle de tilgængelige programmer vises.
- Vælg det/de ønskede program(mer).
- Berør ikonet ✓ for at bekræfte.



Displayet viser opsummeringssiden, der angiver det valgte antal **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.

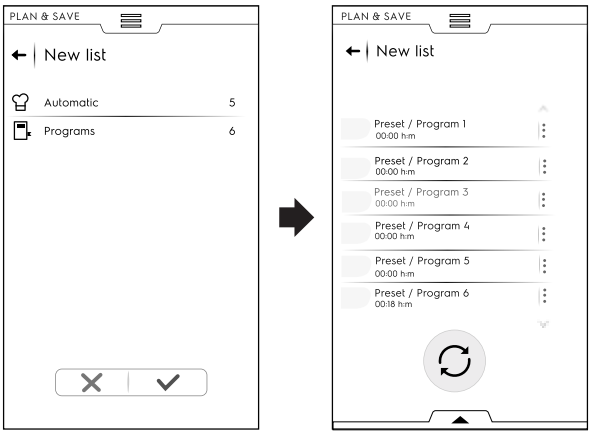


Select all (vælg alle)

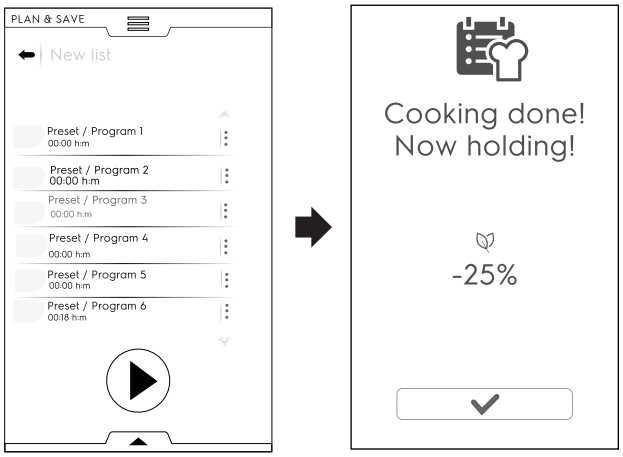
Show selected (vis valgte)

3. Når en serie af tilberedningsprocesser er valgt:

- Berør ikonet ✓ for at bekræfte. Listen med valgte tilberedningsprocesser åbner.
- Berør ikonet for at starte optimeringen.



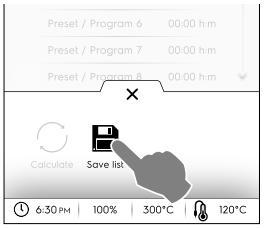
4. Når ovnen har optimeret sekvensen, trykkes der på knappen for at starte udførelsen.



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

Sådan gemmes en liste

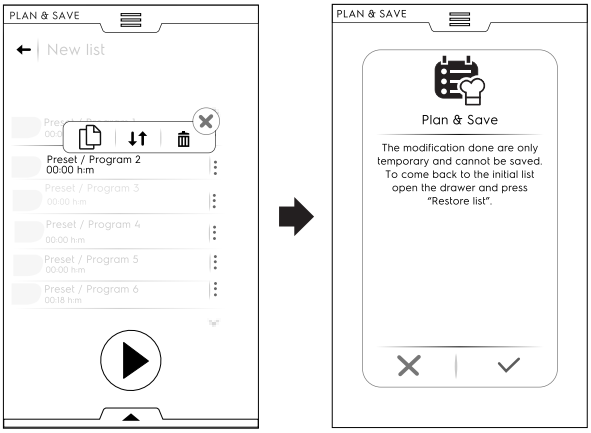
- Åbn den nederste skuffe.
- Vælg Save list (gem liste).
- Indtast det nye navn.



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

Ændring af listerækkefølgen

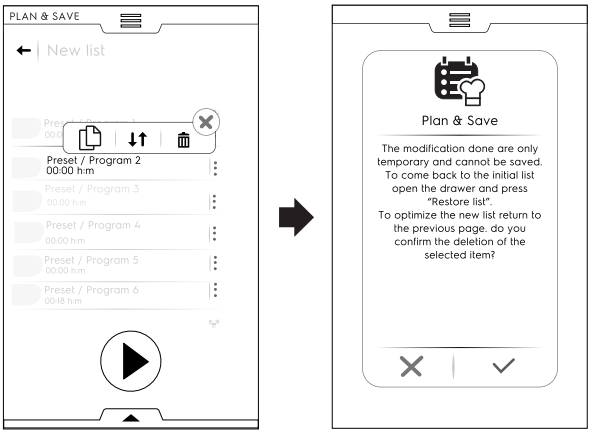
- Berør de tre punkter på rækken, der svarer til den tilberedning, der skal flyttes.
- Berør for at flytte elementet.
  En pop op-meddelelse oplyser, at ændringen ikke kan gemmes.



- Alle de resterende rækker fremhæves. Berør den rækkeposition, hvor det ønskes at flytte tilberedningen.
- For at genoprette den oprindelige liste åbnes den nederste skuffe, og (Genopret liste) berøres.

Sletning af en elementliste

- Berør de tre punkter på rækken, der svarer til den tilberedning, der skal slettes.
  En pop op-meddelelse oplyser, at ændringen ikke kan gemmes.
- Berør for at slette muligheden.



For at genoprette den oprindelige liste åbnes den nederste skuffe, og (Genopret liste) berøres.

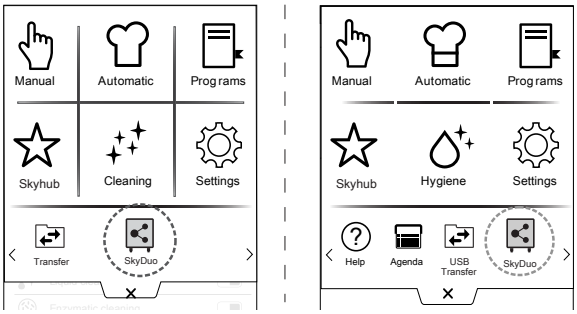
- Listen kan ikke optimeres igen. Berør knappen for at starte udførelsen.

F.13 SkyDuo-tilstand (ekstra på Skyline)

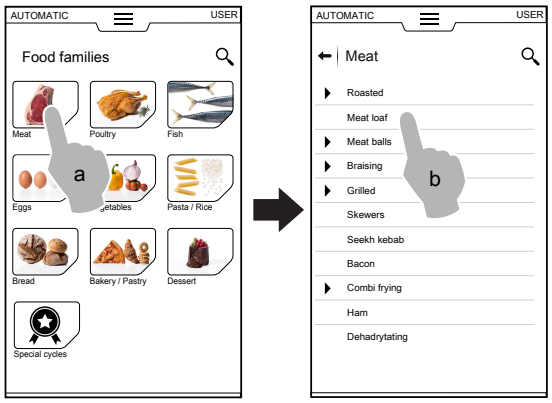
Denne funktion kan aktiveres efter behov. Den fungerer med en Wi-Fi-forbindelse, der er oprettet af en autoriseret tekniker, og som gør det muligt at tilslutte ovnen og en blæstkøler.

VIGTIGT
Sørg for at har funktionen SkyDuo aktiveret i begge apparater. Kun en autoriseret tekniker kan installere og aktivere funktionen SkyDuo.

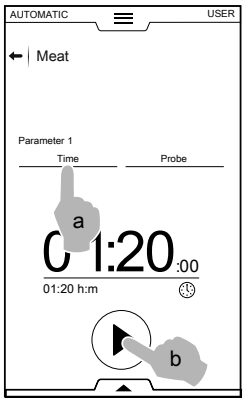
1. Når Skyduo ikonerne bliver grønne i begge apparater (se figuren herunder), fungerer forbindelsen korrekt.



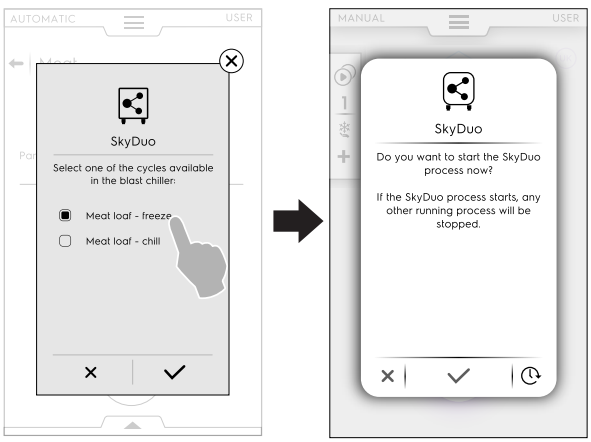
2. Vælg en tilberedningscyklus i ovnfunktionen Automatic (automatisk).
   a. Vælg fødevarekategorien (for eksempel Meat (kød))
   b. Vælg typen af mad (for eksempel Meat loaf (farsbrød))



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

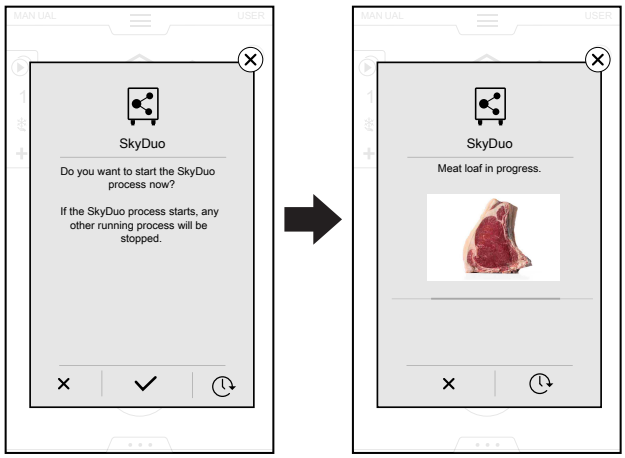


3. Ovnen har fundet en lignende cyklus i blæstkøleren.
   Vælg den krævede cyklus (f.eks. X-freeze (X-frysning)), og bekræft.



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.

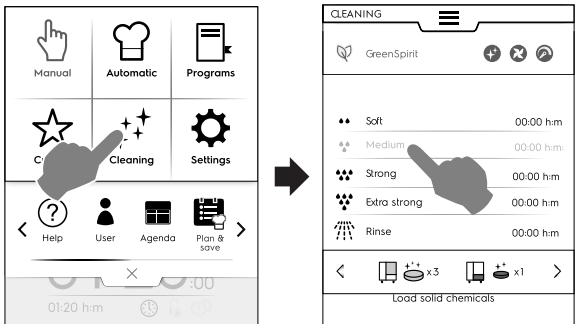
- Når ikonet berøres, bliver det muligt at udsætte forbindelsen med ovnen.
  Pop op-vinduet med anmodningen om synkronisering vises nogle minutter før, ovnens tilberedningscyklus er færdig.

4. Nogle minutter før ovncyklussen er færdig, starter forkølingscyklussen for at forberede blæstkøleren til den mad, der netop er tilberedt.

F.14 Funktionen Cleaning (rengøring)

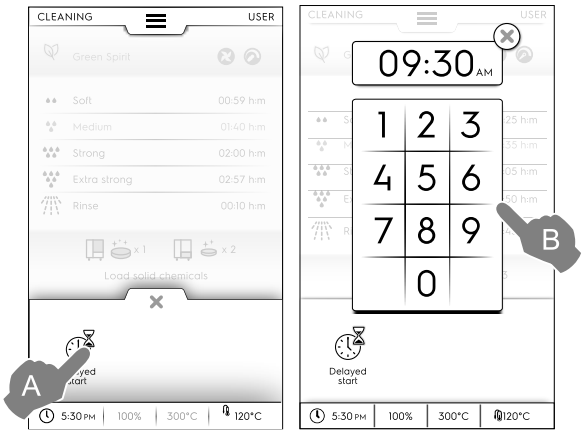
"Rengøringsfunktionen" giver mulighed for at rengøre ovnrummet med automatisk valg af det mest egnede program.

1. Berør rengøringsikonet, og vælg den ønskede cyklus.



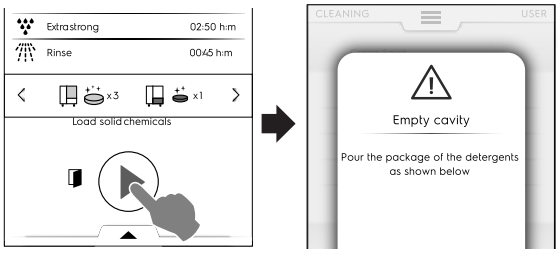
Indstilling af udskudt start

- Før man berører knappen , åbnes den nederste skuffe, og ikonet for udskudt start vælges.



- Indtast udskudt start på tastaturet, og berør for at bekræfte.

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

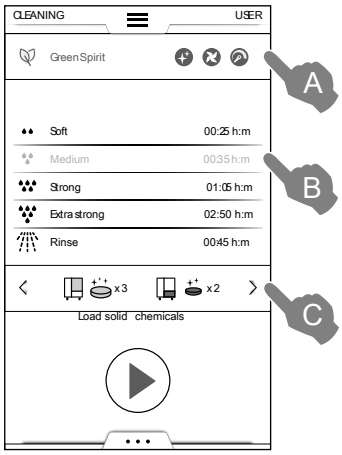


BEMÆRK:
Hvis temperaturen er høj, deaktiveres startknappen, indtil nedkølingen er færdig, og ovnen har den korrekte temperatur.

3. Displayet minder om, at ting i ovnrummet og eventuelt tilbehør, der er tilsluttet til ovnen, fjernes, og at de forskellige kemikalier tilsættes de rigtige steder.
   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 RENGØRINGSCYKLUSSER
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.

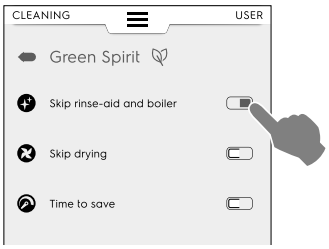
A – Området GREEN SPIRIT – SPAREFUNKTION (denne funktion vises muligvis ikke på displayet) (forts.)

⊗ 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 RENGØRINGSCYKLUSSER

Soft	Rengøring efter lavt smudsniveau, dvs. dampning, bagning eller enkelte fyldinger med tilberedningstemperaturer under 200°C
Medium	Rengøring efter middel smudsniveau, dvs. dampning, bagning eller enkelte fyldinger med tilberedningstemperaturer under 200°C
Strong	Rengøring efter middel-højt smudsniveau med stegnings- og grillrester
Extra Strong	Rengøring efter højt smudsniveau 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. Ovnen viser varigheden af hver cyklus.

C - Område for RENGØRINGSMIDLER

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

VIGTIGT
For at sikre de bedste rengøringsresultater og beskytte ovnen med rengøringsprogrammerne skal man anvende de rengøringsmidler, afspændingsmidler og afkalkningsmidler, der er godkendt af Electrolux Professional.

VIGTIGT
Brug kun originale eller anbefalede produkter til vedligeholdelse/rengøring. Rengøringsmidler, der hverken er originale eller anbefalet af Electrolux Professional kan forårsage alvorlig skade på apparatet.
Skader, der skyldes anvendelsen af andre produkter til rengøring og vedligeholdelse end dem, der anbefales af producenten, dækkes ikke af garantien.
De forkerte rengøringskemikalier kan efterlade kemiske aflejringer i ovnrummet og/eller medføre kraftige kemiske reaktioner med alvorlige konsekvenser i ovnrummet, da de i værste fald kan medføre en eksplosion.

RENGØRINGSMIDLER

Standardkonfiguration

C - Område for RENGØRINGSMIDLER (forts.)

x1

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 rengøringstabs C22 (kun hvis tilgængelige).

Alternativ konfiguration

x 3

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 TILSLUTNINGSSÆT TIL RENGØRINGSMIDDEL/ AFSPÆNDINGSMIDDEL er påkrævet (på bestilling). Ovnen anvender automatisk den korrekte mængde af kemikalierne i henhold til den valgte cyklus.

VIGTIGT
Rengøringsmiddel godkendt af Electrolux Professional: C20 Extra Strong rengøringsmiddel (kontrollér lokal tilgængelighed).

AFSPÆNDINGSMIDDEL

Standardkonfiguration

x 1

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 afkalkningstabs C25 fra Electrolux Professional.

Alternativ konfiguration

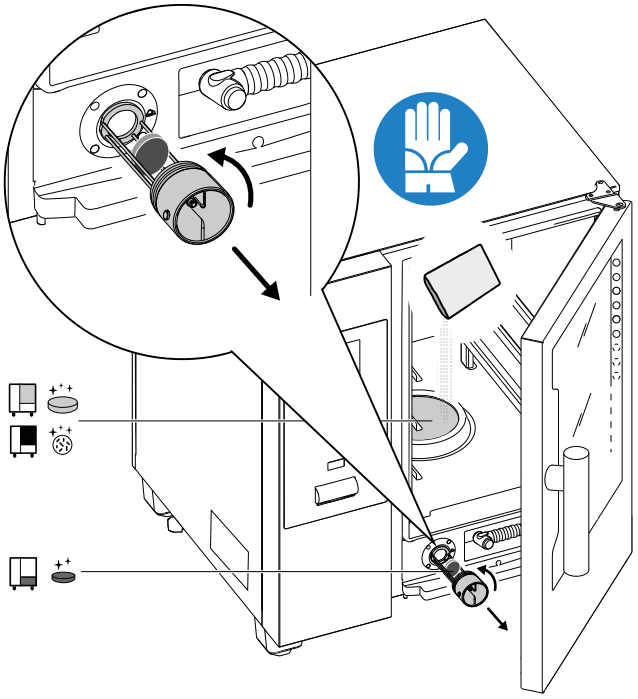
FLYDENDE afspændingsmiddel i beholder (tilbehør på bestilling)

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

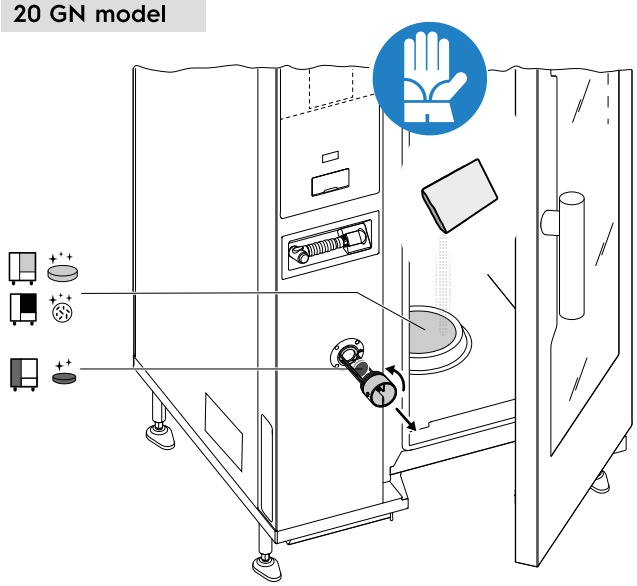
VIGTIGT
Afspændingsmiddel godkendt af Electrolux Professional: C21 Ekstra kraftigt afspændingsmiddel (kontrollér lokal tilgængelighed).

Påfyldning af rengøringsmiddel

6 - 10 GN model



20 GN model



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

ADVARSEL

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

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

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

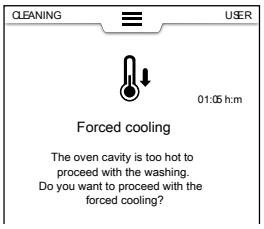
Start aldrig en tilberedningscyklus, hvis rengøringscyklussen ikke er færdig, og/eller efter færdiggørelsen af en rengøringscyklus hvis der stadig befinder sig rester af rengøringsmiddel.

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

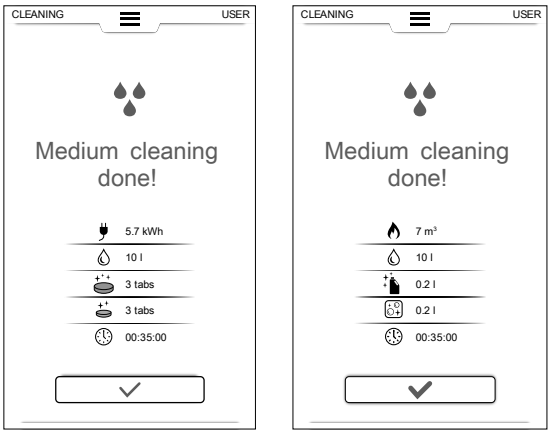
- **Standsning af cyklus**
  Hold knappen ⏹ inde for at standse cyklussen.
  Stopknappen er kun tilgængelig, når programmet kører. Efter valget viser displayet den resterende tid for skylning af rummet og kedlen.

- **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.

Programslut

- **Rengøring udført: info om forbrug**
  Elektriske modeller og gasmodeller



I displayet kan der blive vist en meddelelse med, at der optrådte en fejl i forbindelse med doseringen af kemikalier i rengøringscyklussen. I så tilfælde:

– Kontroller, om der er uopløste tabs i rengøringsskuffen.
– Fjern dem, hvis de forefindes, inden ovnen anvendes til tilberedning.

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

F.14.1 Vedligeholdelse af kedlen

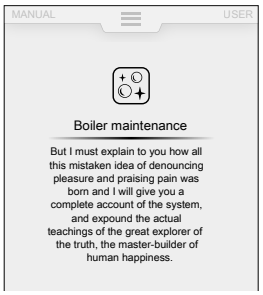
Den rutinemæssige vaskecyklus med faste kemikalier (afspændings- og afkalkningstabs) holder kedlen fri for kalkaflejringer. Hvis der imidlertid er overdreven ansamling af kalkaflejringer i kedlen, viser displayet en meddelelse med fejlkoden “dESC“ (afkalk) for at angive, at der skal udføres en afkalkning.

- Kør et rengøringsprogram inklusive afspændings- og afkalkningscyklus og brug kun 2 tabs “C25“ til modeller med 6-10 riste og kun 3 tabs til modeller med 20 riste i stedet for den sædvanlige mængde.

VIGTIGT
Når rengøringscyklussen udføres med 2 tabs (eller 3 tabs afhængigt af model) “C25“, 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.

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



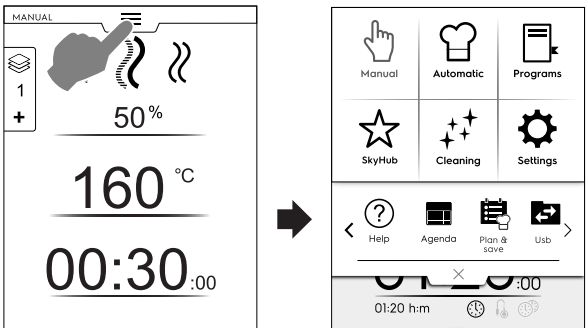
Det specialuddannet personale vil afkalke kedlen med en særlig cyklus.

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.

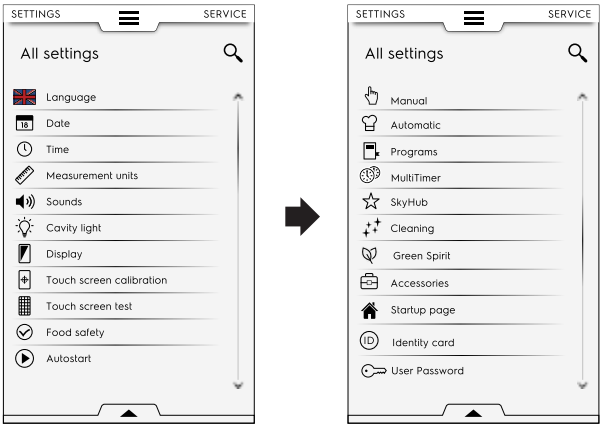
F.15 Indstillinger

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

1. Åbn den øverste skuffe, og vælg Indstillinger.



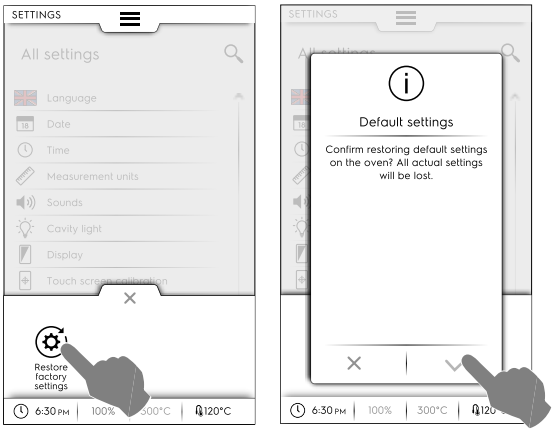
2. Displayet viser hovedmenuen med ALLE INDSTILLINGER.



Standardindstilling

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

1. Åbn den nederste skuffe, og vælg det relaterede ikon.



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

Indstillingsliste

Language (sprog)

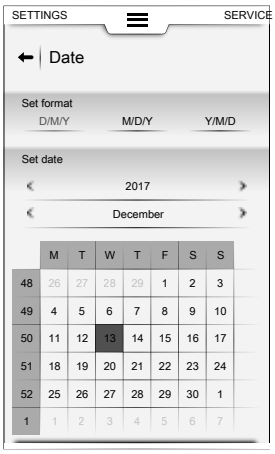
Denne parameter gør det muligt at tilpasse alle menuer til det valgte sprog.

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

Date (dato)

Denne indstilling bruges til at indstille den aktuelle dato.

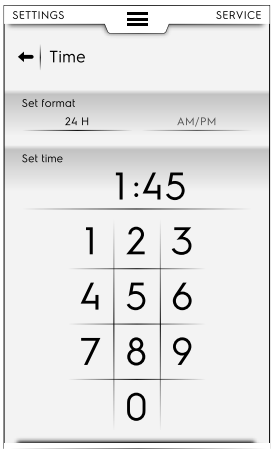
- Indstil datoformatet (D/M/Å, M/D/Å, Å/M/D)
- Angiv datoen: Berør "<" /">" for at vælge måneden og året, og berør det tilsvarende tal på kalenderen for at vælge dagen.



Time (klokkeslæt)

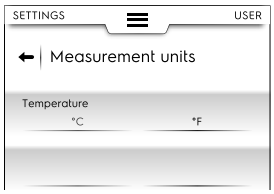
Denne indstilling bruges til at indstille det aktuelle klokkeslæt.

- Indstil tidsformatet (24 T eller AM/PM)
- Indtast tiden: Berør på det pågældende tal på tastaturet.



Measurement units (måleenheder)

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



Sounds (lyde)

Denne indstilling gør det muligt at:

- indstille lydstyrken fra "0" til "5";
- aktivere/deaktivere lyd for afslutning af tilberedning (/)
- vælge og indstille jinglen for "Afslutning af tilberedning".

Cavity light (rumlys)

Denne indstilling giver mulighed for at aktivere / deaktivere lyset i ovnrummet (/):

- indstille lysstyrken til mellem 0 og 100 %
- aktivere/deaktivere blinkende lys for afslutning af tilberedning
- aktivere/deaktivere blinkende lys for alarm
- aktivere/deaktivere blinkende lys for forvarmning.

Display

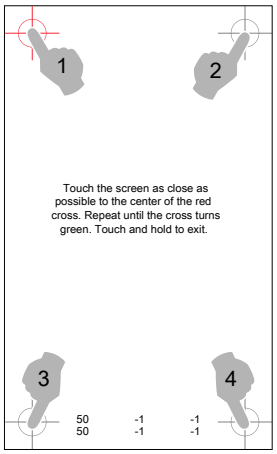
Denne indstilling gør det muligt at:

- justere displayets lysstyrke fra “0“ til “100“%
- indstille timeoutværdien for svale (minutter/sekunder).

Touch screen calibration (kalibrering af berøringsskærm)

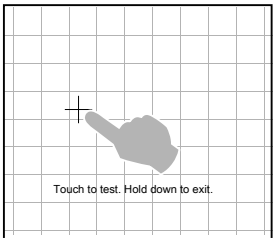
Denne indstilling bruges til at indstille kalibreringen af skærmen.

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 berøringsskærm)

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



Food safety (fødevaresikkerhed)

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, er det muligt at:

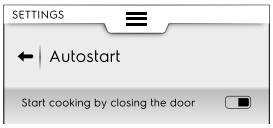
- aktivere/deaktivere visningen af “F“-faktoren
- aktivere/deaktivere anmodning om indstilling af FSC ved start.

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 - kernetemperaturen ved specifikke intervaller.

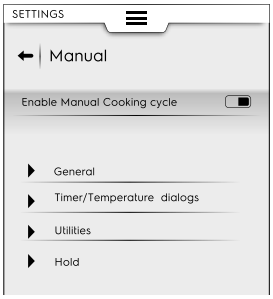
Autostart

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



Manual (manuel)

Denne indstilling gør det muligt at aktivere/deaktivere (▣ / ▢) tilberedningsfunktionen Manuel og ændre funktionens valgmuligheder:

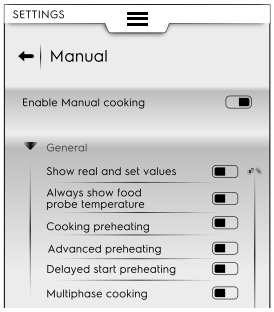


BEMÆRK:
Hvis en funktion er deaktiveret, er den ikke synlig i den øverste skuffe.

Generelt

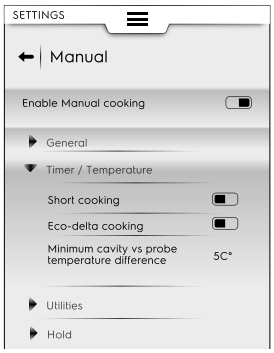
- Viser aktuelle og indstillede værdier. Aktivering gør det muligt at få vist cyklussen med mere detaljerede oplysninger: fugtighed, temperatur og tid vises som aktuelle og indstillede værdier.
- Vis altid temperaturfølertemperatur. Gør det muligt at vise temperaturfølerens temperaturværdier.
- Forvarmning 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 temperaturrækken, og indstil den ønskede værdi.

- Forvarmning ved udskudt start. Med denne aktivering kan ovnen forberede ovnrummet til den udskudte tilberedningscyklus.
- Multifasetilberedning. Gør det muligt af udføre multifasetilberedningscyklussen.



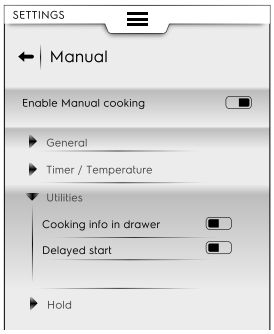
Dialogbokse for timer/temperatur

- 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.
- Minimumforskel mellem ovnrummets og temperaturfølerens temperatur. Berør den indstillede minimumværdi på touchpad'en (f.eks. 5°C).



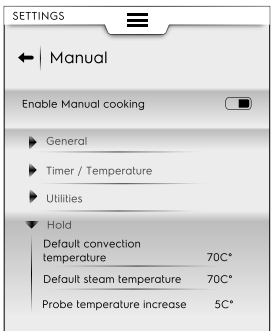
Funktioner

- Tilberedningsinfo i skuffen. Med aktiveringen vises oplysninger i skuffen.
- Udskudt start. Vælg denne valgmulighed for at udsætte en cyklusstart til et mere passende tidspunkt.



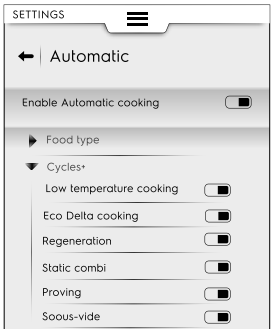
Hold

- Standardvarmluftstemperatur 70°. Berør værdien for at indstille den ønskede temperatur på det viste tastatur.
- Standarddamptemperatur 70°. Berør værdien for at justere standardtemperaturen på det viste tastatur.
- Øgning af temperaturfølertemperatur med 5°. Berør værdien for at justere temperaturfølertemperaturen på det viste tastatur.



Automatic (automatisk)

Denne indstilling gør det muligt at aktivere/deaktivere (▣ / ▢) Automatic-tilberedning og de tilhørende cyklusser.



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

Madvaretype

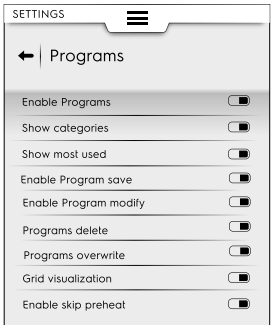
- Denne indstilling gør det muligt at vise en enkelt madvaretype på displayet.

Special cycles+ (specialcyklusser+)

- Denne indstilling gør det muligt at vise en enkelt specialcyklus på displayet.

Programs (programmer)

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



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.

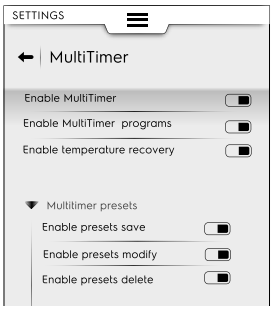
- Programs delete (slet programmer). Gør det muligt at vise funktionen “delete programs“ (slet programmer) på displayet.
- Programs overwrite (overskriv programmer). Gør det muligt at vise funktionen “overwrite programs“ (overskriv programmer) på displayet.
- Gittervisning. Når funktionen er aktiveret, 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 (/) MultiTimer funktionen.

Når den er aktiveret, er det muligt at:

- aktivere/deaktivere MultiTimer-programmer på displayet.
- aktivere/deaktivere genoprettelse af temperaturen i ovnrummet.



Denne indstilling gør det muligt at aktivere/deaktivere MultiTimer forvalgssparefunktionerne:

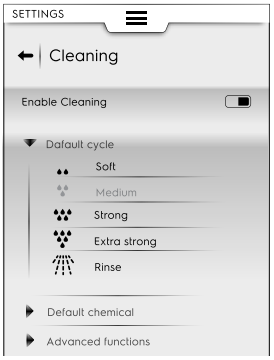
- Enable Presets save (aktiver gem forvalg). Gør det muligt at vise funktionen “save preset“ (gem forvalg) på displayet.
- Enable Presets modify (aktiver rediger forvalg). Gør det muligt at vise funktionen “modify preset“ (rediger forvalg) på displayet.
- Enable Presets delete (aktiver slet forvalg).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

Cleaning (rengøring)

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



Default cycle (standardcyklus)

- Denne indstilling gør det muligt at indstille standardcyklussen, når rengøringsfunktionen vælges i den øverste skuffe.

Default Chemical (standard kemikalier)

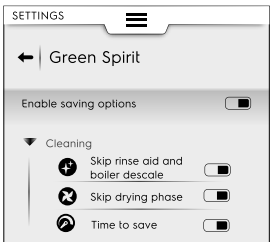
- Her er det muligt at vælge rengøringsmidlets type:
  - Solid (fast)
  - Liquid (flydende)
  - Powder (pulver)

Avancerede funktioner

- Tvungen rengøring efter T: M... Denne indstilling gør det muligt at aktivere/deaktivere en tvungen rengøring efter en indstillet tid.
- Tilberedningstid til tvungen rengøring. På det viste tastatur indstilles den tid, hvori ovnen kan anvendes til tilberedning, inden der fortsættes med en tvungen rengøring.

Green Spirit/sparefunktion

Denne indstilling gør det muligt at aktivere/deaktivere (/) “sparefunktionerne“:



	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 at spare). Gør det muligt at afkorte rengøringstiden.

Tilbehør

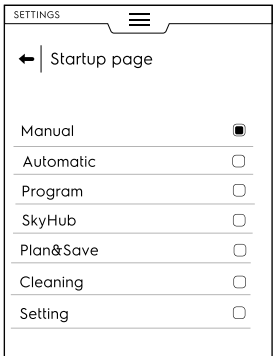
Denne indstilling gør det muligt at: aktivere/deaktivere (/) følgende funktioner/valgmuligheder:

Sky Duo	Hvis funktionen forefindes på din model
	USB-temperaturføler
	Rengøring med flydende kemikalier

Startside

Når der tændes for oven, er standardstartsiden Manual mode (manuel tilstand).

- Med denne indstilling indstilles en anden indstilling for startsiden. Vælg den ønskede indstilling.

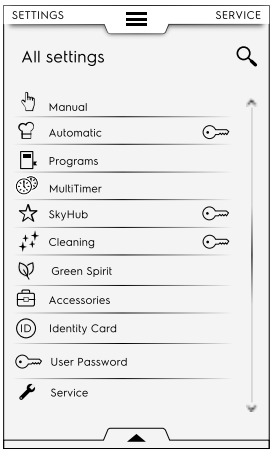


ID-kort

- Viser den senest overførte softwareversion.

Adgangskode

- Her er det muligt at indstille en adgangskode, der giver adgang til særlige indstillinger, funktioner og valgmuligheder for at forhindre, at indstillingerne ændres.



Kontakt service, hvis du har glemt adgangskoden.

Service

- Disse indstillinger er kun til brug for en autoriseret tekniker.

G PLEJE AF OVNEN

Se "*ADVARSEL og sikkerhedsoplysninger*".

G.1 Anvisninger på rengøring

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

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

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

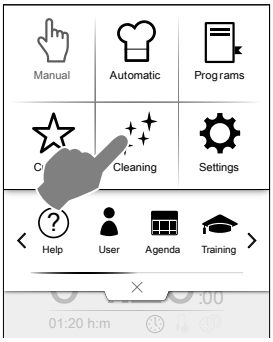
G.2 Rengøring af apparatet

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

OVNRUM

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

Ovnrummet rengøres ved hjælp af de dertil beregnede programmer, som forklaret i afsnittet F.14 *Funktionen Cleaning (rengøring)*.



KEDEL eller DAMPGENERATOR (kun modeller udstyret hermed)

Det anbefales af afkalke den hver dag ved daglig brug.

Afkalkningscyklussen er inkluderet i de samme vaskeprogrammer som ovnrummet, med undtagelse af skylleprogrammet. Sørg for at anbringe den specifikke vasketab som forklaret i afsnittet F.14 *Funktionen Cleaning (rengøring)*.

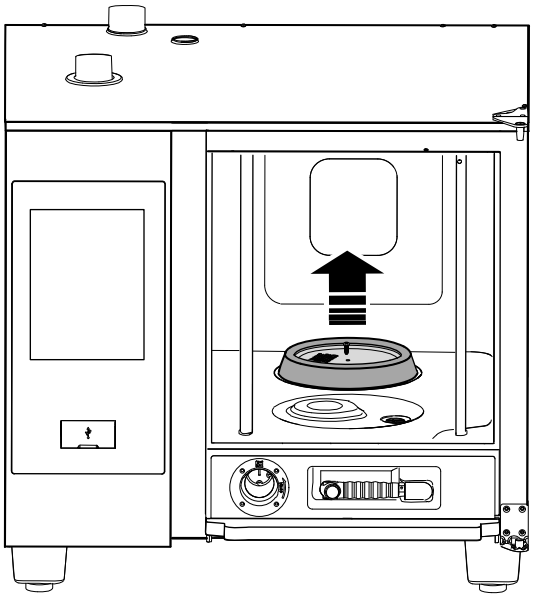
Når den økologiske funktion "Green Spirit/Economizer" anvendes, undgår man tilkalkning af dampgeneratoren, hvilket ellers med tiden medføre aflejringer af kalk. Hvis ovnen viser meddelelsen "dESC", skal man afkalke som angivet i anvisningerne i sektionen F.14.1 *Vedligeholdelse af kedlen* i samme afsnit.

FILTER I OVNRUMMET

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

En gang om ugen:

1. Løsn skruen i filterets midte.



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

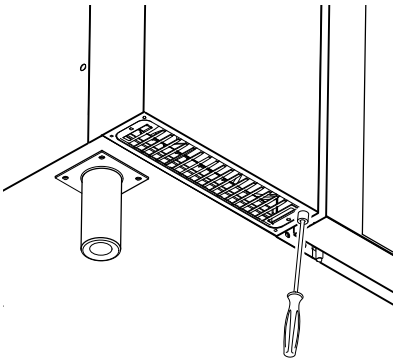
LUFTFILTER

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

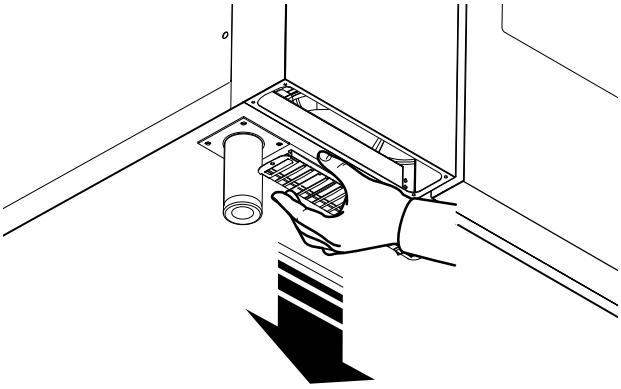
Den sørger for, at urenheder fra køkkenomgivelserne (olier, fedtstoffer, mel, pulvere...) ikke overføres til de indvendige komponenter og medfører fejlfunktioner.

Hver måned:

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



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



3. Tør filteret, og sæt det tilbage i holderen.
4. Sæt holderen på plads, og fastgør den med skruerne.

Afhængigt af køkkenets miljø og ovnens driftstimer kan det være nødvendigt at rengøre filteret hyppigere: Ovnen er forsynet med en særlig diagnosticeringsfunktion, der angiver, hvornår det er nødvendigt at rengøre filteret som angivet ovenfor.

VIGTIGT
Af sikkerhedshensyn er ovnen forsynet med en mekanisme, der registrerer, at filterholderen forefindes. Hvis filteret ikke sættes i igen, vises der en meddelelse om, at filteret skal sættes på plads. Efter 8 timers anvendelse uden filter, stopper ovnen, indtil holderen igen anbringes.

DØRENS PAKNING

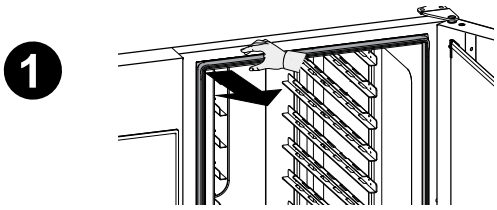
Silikonetætningslisten, der omkranser forsiden på ovnskabet, er et vigtigt element til opnåelse af de ønskede tilberedningsresultater, og den hindrer luft, vand eller damp fra at lække ud under ovnens funktion. Tætningslisten er det mest påvirkede element af ovnen, da det udsættes for mange former for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

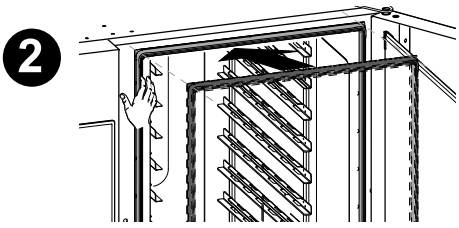
Mindst **en gang om dagen** (helst efter en vaskecyklus i ovnrummet) rengøres forsiden og tætningslisten omhyggeligt med en klud vædet med vand.

Udskift forsidetætningen hver sjette (6) måned.

Udskiftning foretages således:

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



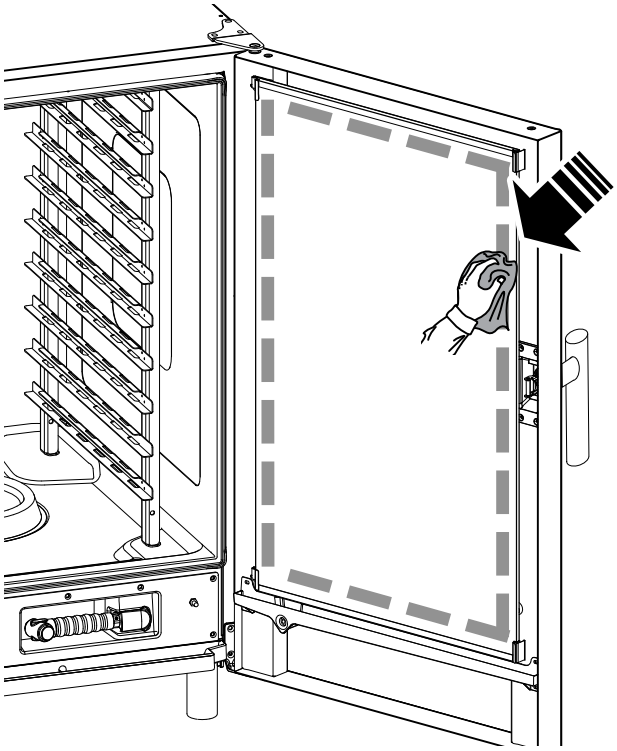


OVNRUMMETS INDVENDIGE OG UDVENDIGE GLASRUDE

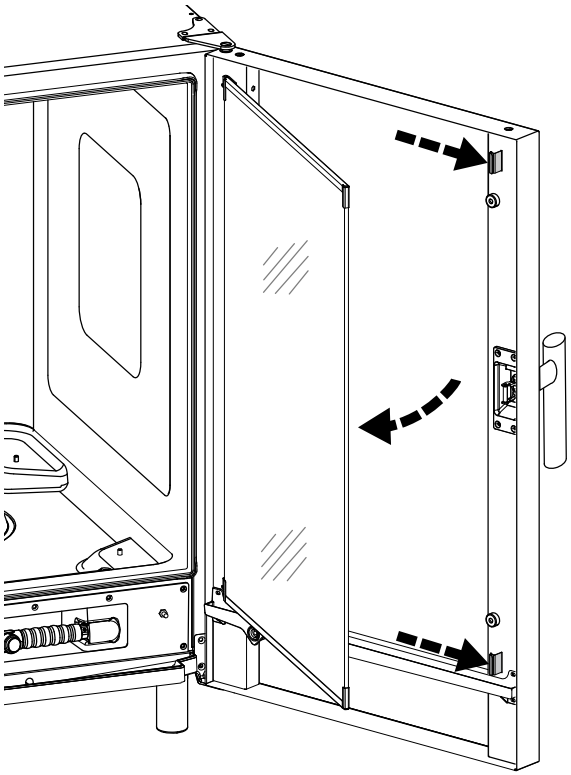
At holde glasset monteret på ovndøren rent er vigtigt for dets dobbeltrolle: afskærmning af brugeren fra de temperaturer, der udvikles i ovnrummet, og muligheden for at se ind i rummet så der altid kan være kontrol med tilberedningen.

Efter hver vaskecyklus i ovnrummet:

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

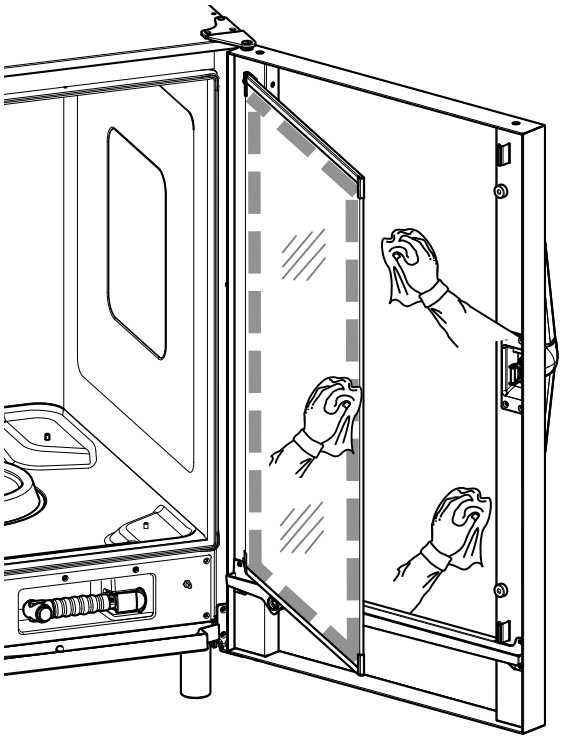


2. Med åben dør presses der på de to holdeclips foroven og forneden som vist på figuren for at nå mellemrummet mellem det indvendige og det udvendige glas.
   Rengør ydersiden af den indvendige glasdør med et glasrensemiddel.



3. Rengør overfladerne i mellemrummet mellem dørene.

4. Sæt den indvendige glasrude ind i lukkefjedrene igen, og luk ovndøren.



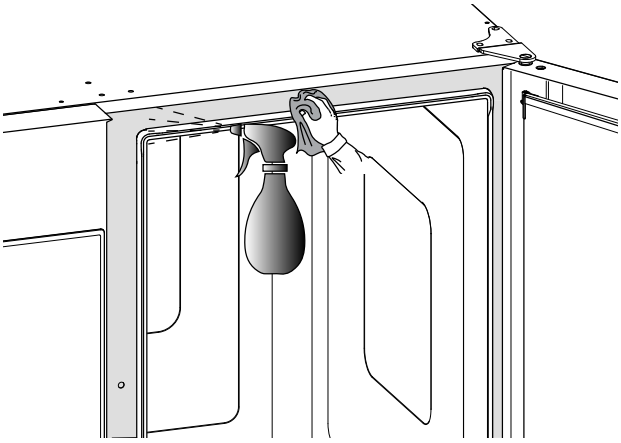
DØROMRÅDE

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

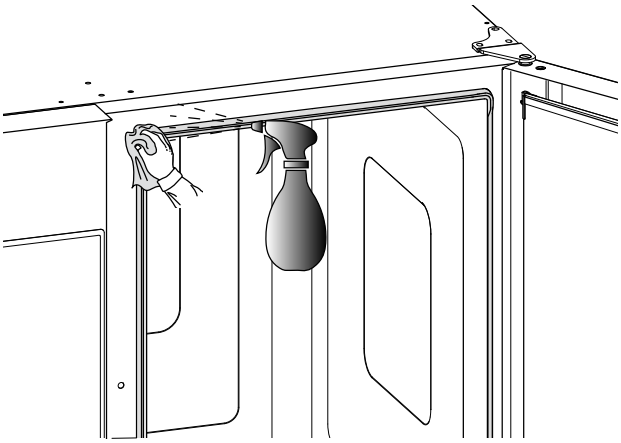
Efter tilberedning kan ovndøren, dens indvendige glasrude, tætningslisten og området langs dørens omkreds være snavsede pga. de fedtholdige dampe, der kommer ud fra ovnen.

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 gummipakningen.



EFFITIVITETSKONTROL AF AFLØBSSYSTEMET

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

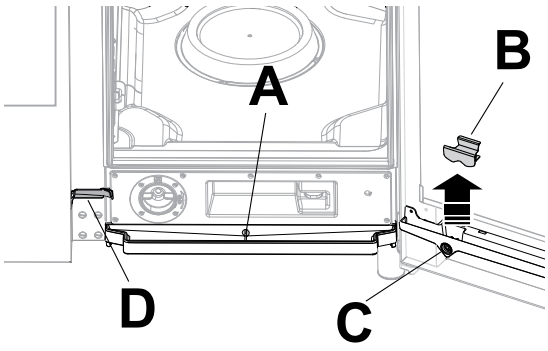
G.3 Særlig rengøring

OPSAMLER AF KONDENSDRYP

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

Af hygiejniske årsager rengøres den således:

1. Rengør regelmæssigt opsamlingsbeholderens afløbsrør ("A") med vand.
   Hvis udtømningen ikke er ensartet, sprøjtes en rengøringsopløsning ind i afløbsrøret, inden røret rengøres med vandstråle.
2. Fjern metaldækslet ("B") og rengør den enkelte stopventil ("C") på samme måde.



3. Rengør regelmæssigt den lille afløbsrende ("D") med en flaskerenser med nylonbørster (følger med ovnen afhængigt af modellen).

TEMPERATURFØLER

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

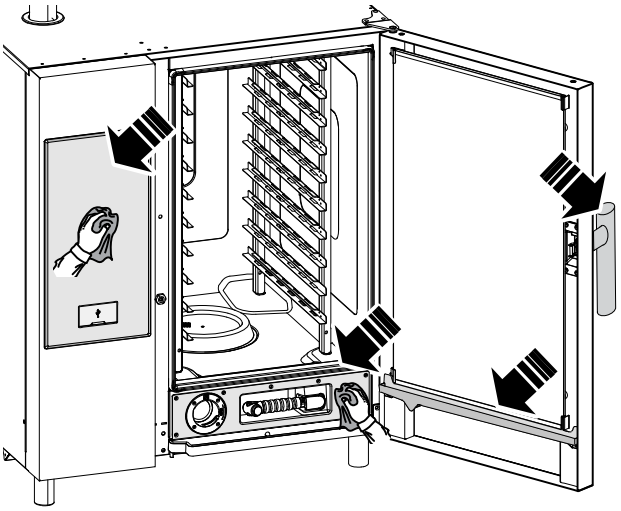
For at sikre optimal drift af ovnen med kernetemperaturføleren anbefales det at rengøre føleren manuelt **hver dag** med lunkent vand og en neutral sæbe, og det skal udgås at snøre følerledningen og skylle den med vand.

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

ANDRE OVERFLADER

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

VIGTIGT
Hvad angår plasthåndtaget må der ikke anvendes rengøringsmidler indeholdende natriumhypoklorit.



- Rengør de rustfrie ståldele dagligt med lunkent, neutralt sæbevand.
  Skyl med rigeligt vand, og tør omhyggeligt.
- Undgå at rengøre rustfrit stål med skuresvampe, børster eller skrabere i almindeligt stål, da de kan efterlade små jernpartikler, der ved iltning kan frembringe små rustpletter.

G.3.1 Stilstandsperioder

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

G.4 Udskiftning af slidte eller beskadigede komponenter

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

G.5 Reparationer og ekstraordinær vedligeholdelse

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

G.6 Vedligeholdelsesintervaller

Når betjeningspanelet er fjernet, er der adgang til alle de komponenter, der skal vedligeholdes, fra apparatets for- eller bagside.

Intervallerne for eftersyn og vedligeholdelse afhænger af de faktiske funktionsbetingelser for maskinen og af miljøforholdene (tilstedeværelse af støv, fugtighed osv.), derfor kan der ikke gives præcise tidsintervaller.

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

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

VIGTIGT
Vedligeholdelsesoperationerne og eftersynet på maskinen må udelukkende udføres af specialuddannede teknikere eller af kundeservice forsynet med alle nødvendige, personlige værnemidler (sikkerhedssko, handsker), værktøj og egnede hjælpemidler.
Arbejder på elektriske anlæg må udelukkende foretages af en faguddannet elektriker eller af kundeservice.

Vedligeholdelse, eftersyn, kontroller og rengøring	**Frekvens**	**Ansvar**
Almindelig rengøring • Generel rengøring af maskinen og det omkringliggende område.	Dagligt	Operatør
Mekaniske afskærmninger • Kontrol af tilstanden, om der er deformationer, løsnede eller manglende dele.	Årligt	Service
Kontrol • Kontrol af den mekaniske del, om der er brud eller deformationer, tilspænding af skruerne: kontrol af læsbarheden og tilstanden af skriften på mærkater og symbolerne og eventuel udskiftning.	Årligt	Service
Maskinens struktur • Spændingsmoment for maskinens vigtigste bolte (skruer, fastgørelsessystem osv.).	Årligt	Service
Sikkerhedsmærkater • Kontrol af læsbarhed og tilstand af sikkerhedsmærkaterne.	Årligt	Service
Elektrisk kontrolpanel • Kontrol af tilstanden af de elektriske komponenter i det elektriske kontrolpanel. Kontrol af ledningsnettet mellem elpanelet og maskindelene.	Årligt	Service
Strømforsyningskabel og strømstik • Kontrol af tilstanden af strømforsyningskablet (eventuel udskiftning) og af strømstikket.	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.

Ophør med brug

- 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.
- Ved udtagning af drift og håndtering af de forskellige dele skal der holdes en minimumafstand over gulvet.

G.7 Kontakter til vedligeholdelse (kun for Australien)

For service og reservedele kontaktes:

- Electrolux - Tom Stoddart Pty Ltd — 39 Forest Way, Karawatha QLD 4117 AUSTRALIEN — ring på nr. 1-300-307-289
- Electrolux Professional Australia Pty Ltd 5-7 Keith Campbell Court Scoresby, 3179 AUSTRALIEN ring på nr. 03 9765 8444
- Diamond - Semak Food Service Equipment — 18, 87–91 Hallam South Road, Hallam VIC 3803 AUSTRALIEN — ring på nr. 03-9796-4583

H FEJLFINDING

H.1 Fejltabel

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 afhjulpet.

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.

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
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 vandniveausensorernes 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 køleluftilførslen. Kontakt Service, hvis dette ikke er tilfældet. • Kontrollér, om køleluften er påvirket af den varme, der dannes i køkkenet (hvis ovnen er placeret ved siden af varme maskiner, skal arbejde med disse maskiner ophøre, og Service kontaktes). • Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.
BSOt	Stopper tilberedningscyklussen	Overtemperatur i kedel SSR NTC (NTC4)	• Filteret i lufttilførslen er snavset. • Fejl i køleventilator. • Køleluftindsugningen tager varm luft ind. • Ovnen er installeret ved siden af en varm maskine. • Damp-/varmelæk i elektronikrummet.	Ovnen kan fortsætte med at arbejde i genoprettelsesfunktion: tilberedningscyklusserne bruger ikke kedlen. • Sluk ikke for ovnen. • Vent, til temperaturen er faldet. • Rengør lufttilførselsfilteret. • Kontrollér med en tynd papirstrimmel, om der kan registreres et ensartet luftflow ved køleluftilførslen. Kontakt Service, hvis dette ikke er tilfældet. • Kontrollér, om køleluften er påvirket af den varme, der dannes i køkkenet (hvis ovnen er placeret ved siden af varme maskiner, skal arbejde med disse maskiner ophøre, og Service kontaktes). • Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.
Cdo	Stopper rengøring	Rengøringsskuffen mangler	• Rengøringsskuffen er ikke sat i huset, eller er ikke sat korrekt i huset. • Detektionsenhederne (magnet/magnetisk reedafbryder) har problemer.	Ovnen kan fortsætte med at tilberede, men rengøringscyklussen kan ikke udføres, før skuffen er på plads. • Sørg for, at rengøringsskuffen er i sit hus og sidder korrekt, så detektionsenhederne udløses. • Hvis fejlen vedvarer, rengøres ovnrummet manuelt, og Service kontaktes.
CFbL	Advarsel	Fejl i køleventilator	• Køleventilatorens motor er overbelastet pga. snavs eller oxidering • Andre elektriske/mekaniske problemer	Ovnen vil være funktionsdygtig, indtil elektronikken når den kritiske temperatur. Kontakt Service
CntC	Stopper tilberedningen	Fejl i rum SSR NTC (NTC3)	• Konnektorfejl. • NTC-sensorfejl. • PCB-fejl.	• Genstart ovnen. • Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.
CPUA	Stopper ovnen	ACS mikro kommunikerer ikke	PCB-fejl.	• Genstart ovnen. • Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.
CPUt	Stopper ovnen	TC mikro kommunikerer ikke	PCB-fejl.	• Genstart ovnen. • Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
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 køleluftilførslen. 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 køleluftilførslen. Kontakt Service, hvis dette ikke er tilfældet. • Kontrollér, om køleluften er påvirket af den varme, der dannes i køkkenet (hvis ovnen er placeret ved siden af varme maskiner, skal arbejde med disse maskiner ophøre, og Service kontaktes). • Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.
dESC	Stopper kedlen	Rengør kedlen	Kalkaflejring i kedlen	Kør et rengøringsprogram inklusive afspændings- og afkalkningscyklussen, og brug kun 2 tabs C25. (Følg proceduren beskrevet i brugerhåndbogen)
EbOL	Stopper cyklus/forvarmning	Fejl i kedlens termoelement	• Konnektorfejl. • TC-sensorfejl. • PCB-fejl.	Ovnen kan fortsætte med at arbejde uden forvarmning (kontrollér tilberedningsresultaterne). • Oplys Service om fejlen.
EbYP	Advarsel	Fejl i dampkanalens temperatursensor.	• Konnektorfejl. • TC-sensorfejl. • PCB-fejl.	Ovnen kan fortsætte med at arbejde. Vandforbruget øges muligvis. Kontakt Service.
ECEd	Stopper cyklussen	Fejl i rummets nederste termoelement	• Konnektorfejl. • TC-sensorfejl. • PCB-fejl.	Ovnen kan kun fortsætte med at arbejde med cyklussen på 100 ℃. 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 ℃. 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 ℃	Der er registreret et problem med lambdasonden	• Fejl i lambdasonde.	Det er muligt at fortsætte brug af ovnen med damp under 100 ℃ • 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.

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
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
Etb	Stopper cyklus/ kedel	Kedlens sikkerhedstermostat udløses. Overtemperatur i kedlen.	• Manglende vand i kedlen. • Ophobning af kalk i kedlen. • TC-temperaturfølersensoren er isat forkert. • Sikkerhedstermostatens bælg eller kapillarrør er beskadiget. • Varmelæk i sikkerhedstermostatens hus. • BOT-parameteren er indstillet for højt. • Rumtemperatur <5°C.	Ovnen kan ikke producere damp med kedlen. En alternativ enhed bliver brugt, men ydelsen vil være reduceret. • Kontakt Service for at genoprette kedelfunktionen.
EtC	Stopper ovnen	Rummets sikkerhedstermostat udløses. Overtemperatur i rummet.	• Rummet er snavset. • COT-parameteren er indstillet for højt. • Sikkerhedstermostatens bælg eller kapillarrør er beskadiget. • Motorblæseren er blokeret, mens varmen stadig er aktiv. • TC-temperatursensoren giver fejlagtige målinger • Varmelæk i sikkerhedstermostatens hus. • Rumtemperatur <5°C.	Rengør ovnrummet manuelt, og kontakt Service.
EtUb	Stopper kedelcyklusser	Overtemperatur i kedel	• Manglende vand i kedlen (kun elopvarmede apparater). • Ophobning af kalk i kedlen. • BOT-parameteren er indstillet for lavt.	• Vent, til kedeltemperaturen er kølet ned (alarm ETUB forsvinder) • Kør et rengøringsprogram inklusive afspændings- og afkalkningscyklussen, og brug kun 2 tabs C25. (Følg proceduren beskrevet i brugerhåndbogen) • Afkalk kedlen igen, hvis alarmen vises igen. • Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.
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

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
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 fejlnummer (fra 00 til 17) vises.	Sluk ovnen, og tænd den igen. Hvis fejlen vedvarer, rengøres ovnrummet manuelt, og Service kontaktes.
FILS	Stopper kedelcyklusser	Vandniveau i kedlen ikke nået til tiden	• Vandtilførselsventilen er lukket eller delvist lukket. • Midlertidigt manglende vandforsyningstryk. • Fejl i sensoren for vandniveau i kedlen. • Kedellækage: afløbsventil eller brud.	• Sørg for, at vandtilførselsventilen er helt åben, og at vandfilteret ikke er tilstoppet (rengør det, om nødvendigt). • Ovnen kan fortsætte med at arbejde i varmluftsfunktion. • Medmindre vandet mangler fra vandforsyningen, kan ovnen fortsætte med at arbejde i genoprettelsesfunktion. • Kontakt Service for at genoprette kedelfunktionen.
FSnr	Advarsel	Problem med køleventilator	• Filteret i lufttilførslen er snavset • Fejl i køleventilator	• Rengør lufttilførselsfilteret. • Kontrollér med en tynd papirstrimmel, om der kan registreres et ensartet luftflow ved kølelufttilførslen. Kontakt Service, hvis dette ikke er tilfældet.
FUXX (XX = 00 - 17)	Stopper ovnen	Motorfejl i det øverste rum	Diagnostik i henhold til fejlnummer (fra 00 til 17) vises.	Sluk ovnen, og tænd den igen. Hvis fejlen vedvarer, rengøres ovnrummet manuelt, og Service kontaktes.
GbbU	Stopper kedlen	Kedlens gasbrænder låst	• Luft i gastilførslen. • Gastilførslen er lukket. • Problem med brændersystemets 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 brændersystemets 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

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
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 rengø-ringscy-klussen	Fedtopsamlerventilen er åben	Forkert brug	Sørg for at lukke fedtopsamlerens 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.
HFnI	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.
HFnI	Stopper luftfugte-ren	Luftfugteren fungerer ikke	• Der mangler vand. • ISG-kredsløb tilstoppet.	Ovnen har registreret et problem med luft-fugteren (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 ovnrummets 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 varm-lufts- 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	Kommunikationspro-blem med nederste inverter	• Problem med motorinverter. • Forbindelse eller elek-trisk problem	Kommunikationsfejl med nederste rums motorinverter. • Prøv at slukke ovnen og tænde den igen. • Hvis problemet varer ved, kontaktes Service.
MCtM	Stopper ovnen	Kommunikationspro-blem med øverste inverter	• Problem med motorinverter. • Forbindelse eller elek-trisk 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.

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
SbbU	Stopper gasopvarmet kedel	Problem med den gasopvarmede kedels ventilatorhastighed	• Brænderventilatorens motor er overbelastet pga. snavs eller oxidering • Andre elektriske/mekaniske 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/mekaniske 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/mekaniske 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 afhjulpet 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.

I YDERLIGERE OPLYSNINGER

I.1 Ergonomiske egenskaber

I.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.

I.1.2 Generelle anbefalinger

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

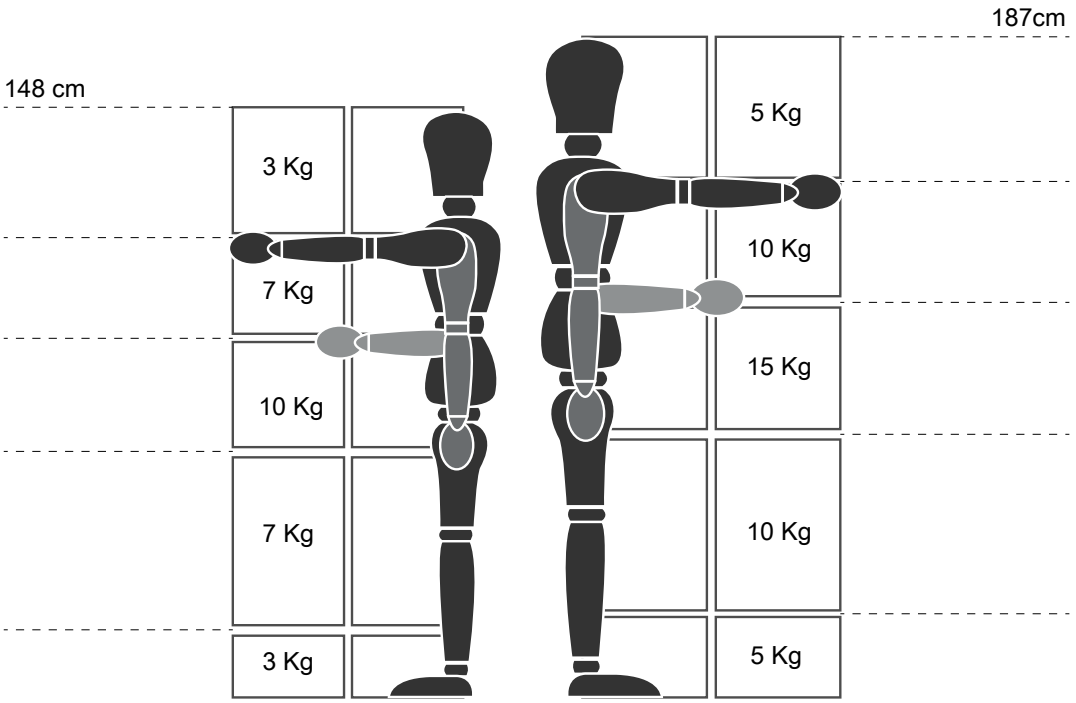
Indsætningen og udtagningen af bakkerne samt betjeningen af produktet kan føre til uhensigtsmæssige arbejdsstillinger og håndtering af tunge vægte – typiske arbejdsaktiviteter, som vi forsøger at lette.

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.

1	Blast Chiller 50Kg	Oven 10G + Base

2 Blast Chiller 100Kg Oven 20G

3 Blast Chiller 30Kg + Oven 6G Oven 6G + Oven 10G

I.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 væginstallation 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.**

J SKROTNING AF MASKINEN

J.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.

J.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.

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.professional.electrolux.com