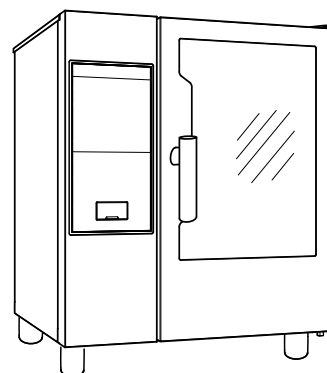


Elektrisk og gassdreven ovn

Kombi DIGITAL



NO Bruksveiledning



0595402M00- 2023.02

Innledning



Les instruksjonene under, inkludert garantibetingelsene før du installerer og bruker apparatet.

Besøk nettsiden www.electroluxprofessional.com og åpne Support -delen for å:



Registrere produktet ditt



Få tips og hint om produktet, service og reparasjonsinformasjon.

Installasjons-, bruks- og vedlikeholdshåndboken (heretter håndbok) gir brukeren opplysninger som er nødvendige for riktig og sikker bruk av apparatet.

Det som følger må ikke betraktes som en lang og forpliktende liste med advarsler, men som en serie med instruksjoner som på alle vis tjener til å forbedre apparatets prestasjoner, og først og fremst til å unngå skader på personer, ting eller dyr som følge av feil bruk.

Det er veldig viktig at alle personer som tar seg av transport, installasjon, oppstart, bruk, vedlikehold, reparasjon og demontering av apparatet, konsulterer og leser denne håndboken nøye før ethvert arbeid for å unngå feil håndtering som kan skade maskinen eller være farlige for personer. Det anbefales å informere brukeren regelmessig om sikkerhetsreglene. Det er også viktig å lære opp og oppdatere personalet som er autorisert til å bruke apparatet, om bruk og vedlikehold.

Håndboken må være tilgjengelig for operatørene og alltid oppbevares på apparatets brukssted, slik at den er lett tilgjengelig for konsultasjon i tvilstilfeller eller hver gang omstendighetene krever det.

Hvis du fremdeles er i tvil om bruken av apparatet etter å ha lest denne håndboken, ikke nøl med å kontakte produsenten eller et autorisert servicesenter, som er til din disposisjon for hurtig og nøyaktig service, og for at maskinen skal fungere med maksimal effektivitet. Under alle fasene i bruk av apparatet må du alltid ta hensyn til gjeldende bestemmelser om sikkerhet, arbeidshygiene og miljøvern. Det er brukerens ansvar å sikre at apparatet kun aktiveres og brukes i optimale sikkerhetsforhold både for personer, dyr og ting.



VIKTIG

- Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for inngrep på apparatet som ikke skjer ifølge instruksene i denne håndboken.
- Produsenten forbeholder seg retten til å foreta endringer på apparatene som er angitt i dette heftet, uten forvarsel.
- Kopiering, også delvis, av denne håndboken er forbudt.
- Denne håndboken er tilgjengelig i digitalt format ved å:
 - kontakte forhandleren eller kundeservice,
 - laste ned den siste oppdaterte håndboken på nettstedet www.electroluxprofessional.com;
- Håndboken må alltid oppbevares i nærheten av apparatet og lett tilgjengelig. Brukere og vedlikeholdspersonale må kunne få tak i og konsultere håndboken til enhver tid.

Innhold

A	ADVARSLER OG SIKKERHETSINFORMASJON	5
A.1	Generell informasjon	5
A.2	Personal protection equipment	6
A.3	Generelt om sikkerhet	6
A.4	Verneinnretninger installert på apparatet	7
A.5	Sikkerhetsmerking som skal plasseres på apparatet eller i nærheten	8
A.6	Forutsett feil bruk	8
A.7	Risikoer som gjenstår	8
A.8	Rengjøring av apparatet	9
A.9	Forebyggende vedlikehold	10
A.10	Deler og tilbehør	10
A.11	Forholdsregler for bruk og vedlikehold	10
A.12	Vedlikehold av apparatet	10
B	GARANTI	10
B.1	Garantivilkår og -unntak	10
C	GENERELLE OPPLYSNINGER	11
C.1	Innledning	11
C.2	Bruksområder og begrensninger	11
C.3	Utpøving	11
C.4	Opphavsrett	11
C.5	Oppbevare håndboken	11
C.6	Brukere av håndboken	11
C.7	Definisjoner	11
C.8	Ansvar	12
D	NORMAL BRUK AV APPARATET	12
D.1	Krav til personell som er skikket til å betjene apparatet	12
D.2	Grunnleggende krav for bruk av apparatet	12
E	PRODUKTBESKRIVELSE	12
E.1	Bruk – Innledning	12
E.2	Oversikt over apparatet	13
E.3	Åpne og lukke ovnsdøren	13
E.4	Betjeningspanel	14
F	I DRIFT	14
F.1	Slå ovnen PÅ	14
F.2	Beskrivelse av displayene og betjeningskontrollene	15
F.3	Tilkobling av ovnen	16
F.4	Innstilling av tilberedningssyklus	17
F.4.1	Stille inn en TILBEREDNINGSSYKLUS	17
F.4.2	Still inn FUKTIGHET	17
F.4.3	Still inn TILBEREDNINGSTIDEN	17
F.4.4	Forvarmings-/avkjølingsfase	17
F.4.5	Stoppe syklusen	17
F.4.6	Syklusslutt	17
F.4.7	ÅPEN LUFTEVENTIL	17
F.4.8	ECO DELTA	18
F.4.9	NEDKJØLING	18
F.4.10	KONTINUERLIG TILBEREDNING	18
F.4.11	MATTERMOMETER	18
F.4.12	USB MATTERMOMETER (på forespørsel)	19
F.4.13	MULTIFASE	19
F.4.14	HJELPEFUNKSJONER	19
F.5	Programmer	19
F.6	Indikatorlamper	20
F.7	Spesialfunksjoner	20
F.8	Kontroll av hetten	21
F.9	Rengjøringssyklus	21
F.9.1	Tvungen rengjøring	23
F.9.2	Avkalkning av varmtvannsberederen (dESC)	23
F.10	Slå ovnen AV	23
G	STELL AV OVNEEN	24
G.1	Opplysninger om stell	24
G.2	Introduksjon til rengjøring	24
G.3	Rengjøring av apparatet	24
G.4	Stekekammer (ovnsrom)	24
G.5	Varmtvannsbereder eller dampgenerator (kun for utstyrte modeller)	24
G.6	Filter i stekekammer	24
G.7	Luftfilter	24
G.8	Dørpakning	25
G.9	Innvendig og utvendig glass, glass i ovnsrom	25
G.10	Dørråde	26
G.11	Effektivitetskontroll på avløpssystemet	26
G.12	Kondensdråpesamler	26
G.13	Mattermometer	26

G.14	Andre overflater	26
G.15	Perioder der apparatet står ubrukt	27
G.16	Utskifting av slitekomponenter	27
G.17	Reparasjon og ekstraordinært vedlikehold	27
G.18	Vedlikeholdsintervaller	27
G.19	Vedlikeholdskontakter (kun for Australia)	27
H	FEILSØKING	28
H.1	Innledning	28
H.2	Feilkoder	28
I	YTTERLIGERE OPPLYSNINGER	37
I.1	Ergonomiske egenskaper	37
I.1.1	Sertifisering	37
I.1.2	Generelle anbefalinger	37

A ADVARSLER OG SIKKERHETSINFORMASJON

A.1 Generell informasjon

For å garantere sikker bruk av apparatet og at du forstår håndboken riktig må du ha god kjennskap til uttrykkene og de typografiske konvensjonene som er brukt i dokumentasjonen. Følgende symboler er brukt i håndboken for å markere og identifisere de ulike faretypene:



ADVARSEL

Fare for operatørens helse og sikkerhet.



ADVARSEL

Fare for elektrisk støt - farlig spenning.



FORSIKTIG

Fare for skade på apparatet eller produktet.



VIKTIG

Viktige instruksjoner eller opplysninger på produktet



Ekvipotensialitet



Les instruksjonene før du bruker apparatet



Beskrivelser og forklaringer

- Uriktig installasjon, service, vedlikehold og rengjøring, eller endringer på enheten kan føre til materielle skader, personskader eller dødsfall.
- Kun spesialutdannet personell har tillatelse til å arbeide på dette apparatet.
- Dette apparatet er beregnet på kommersiell og kollektiv bruk, for eksempel på kjøkkener i restauranter, kantiner, sykehus eller i kommersielle virksomheter som f.eks. bakerier, slaktere osv., ikke til kontinuerlig masseproduksjon av mat. All annen bruk må ansees som misbruk.
- Dette apparatet kan ikke brukes av barn og av voksne med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring eller kunnskaper om bruk av apparatet.
- Av sikkerhetsårsaker må du ikke oppbevare eller bruke bensin eller andre brennbare materialer, damper og væsker i nærheten av dette eller andre apparater.
- Ikke oppbevar eksplosive stoffer, som f.eks. trykkbeholdere med brennbar drivgass i dette apparatet
- Vi henviser til dataene på apparatets typeskilt for kontakt med produsenten (f.eks. for bestilling av reservedeler osv.).
- Ved kassering av apparatet må CE-merkingen ødelegges.
- Ta godt vare på denne bruksanvisningen for fremtidig referanse for forskjellige operatører

A.2 Personal protection equipment

Tabell over personlig verneutstyr (PVU) som må brukes under de forskjellige fasene i apparatets driftstid.

Fase	Verneklær 	Vernefottøy 	Hansker 	Briller 	Vernehjelm 
Transport		●	○	—	○
Håndtering	—	●	○	—	—
Utpakking	—	●	○	—	—
Installasjon	—	●	● ¹	—	—
Normal bruk	●	●	● ²	—	—
Justeringer	○	●	—	—	—
Vanlig rengjøring	○	●	● ¹⁻³	○	—
Ekstraordinær rengjøring	○	●	● ¹⁻³	○	—
Vedlikehold	○	●	○	—	—
Demontering	○	●	○	○	—
Kassering	○	●	○	○	—
Key:					
●	PPE REQUIRED				
○	PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY				
—	PPE NOT REQUIRED				

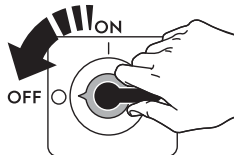
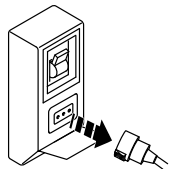
1. Ved utføring av disse oppgavene må det brukes kuttbestandige hansker. Hvis operatører, spesialisert personell eller andre brukere ikke bruker personlig verneutstyr, kan det føre til helseskader (avhengig av modell).

2. Ved utføring av disse oppgavene må hanskene være varmebestandige for å kunne beskytte hendene ved kontakt med varm mat eller varme deler av apparatet og/eller når varme gjenstander tas ut av dette. Hvis operatører, spesialisert personell eller andre brukere ikke bruker personlig verneutstyr, kan det føre til kjemisk eksponering og eventuelle helseskader (avhengig av modell).

3. Ved utføring av disse oppgavene må hanskene være egnet for kontakt med anvendte kjemiske stoffer (se sikkerhetsdatabladet for de anvendte stoffene til informasjon om nødvendig PVU). Hvis operatører, spesialisert personell eller andre brukere ikke bruker personlig verneutstyr, kan det føre til kjemisk eksponering og eventuelle helseskader (avhengig av modell).

A.3 Generelt om sikkerhet

- Apparatene er utstyrt med elektriske og/eller mekaniske sikkerhetsinnretninger for å beskytte brukerne og selve apparatet.
- Du må aldri fjerne, endre eller justere på apparatets verneinnretninger, beskyttelser eller sikkerhetsanordninger.
- Ikke utfør endringer på deler som følger med apparatet.
- Noen bilder i håndboken viser apparatet, eller deler av det, uten verneinnretninger eller med verneinnretningene fjernet. Dette er gjort kun av forklaringshensyn. Ikke bruk apparatet uten vernene eller når verneinnretningene er deaktivert.



Apparatet må være frakoblet strømmettet under all form for installasjon, montering, rengjøring eller vedlikehold.

- Det er forbudt å fjerne, endre eller gjøre uleselige CE-merkingen og etikettene for sikkerhet, fare og påbud som er satt på apparatet.
- A-vektet lydtryknivå overskrider ikke 70 dB(A).
- Bruk aldri klorholdige produkter (natriumhypokloritt, salpetersyre eller saltsyre) selv i fortynnet form til rengjøring av apparatet eller gulvet under apparatet.
- Vær forsiktig for å unngå eksponering av utstyret for ozon – bruk ikke ozonisatorer i rommene der utstyret er installert.
- Ikke bruk spraymidler i nærheten av dette apparatet mens det er i drift.
- Man må ikke sette antennelige væsker, for eksempel brennevin, inn i ovnsrommet under bruk.
- Sjekk aldri etter lekkasjer med bruk av åpen flamme.
- Installer apparatet på et sted med tilstrekkelig ventilasjon for å kunne sikre nødvendig antall luftvekslinger pr. time. Kontroller at ventilasjonssystemet, uansett hvilket, alltid fungerer effektivt hele tiden utstyret er i drift.

Apparatet må utelukkende installeres under en avtrekkshette.

- Utilstrekkelig eller upassende ventilasjon av ovnen kan være farlig for operatørens helse, og vil resultere i funksjonsproblemer, utilfredsstillende tilberedningsresultater og mulige skader på utstyret. Skader som er et direkte resultat av uriktig ventilasjon av OVNE vil ikke dekkes av produsentens garanti.
- Ikke hindre forbrennings- og ventilasjonsluden.
- Følgende operasjoner må utføres av spesialisert autorisert personale eller av personale fra kundeservice, og disse må være utstyrt med alt nødvendig personlig verneutstyr (A.2 *Personal protection equipment*), verktøy, redskaper og annet tilbehør, og de kan be produsenten om en serviceveiledning:
 - Installasjon og montering
 - Plassering
 - Elektrisk tilkobling
 - Rengjøring av apparatet, reparasjon og ekstraordinært vedlikehold
 - Kassering av apparatet
 - Arbeid på det elektriske utstyret

A.4 Verneinnretninger installert på apparatet

Deksler

Apparatet har:

- Faste verneinnretninger (f. eks. kapslinger, deksler, sidepaneler osv.), festet på apparatet og/eller rammen med skruer eller hurtigfester som kun kan tas av eller åpnes med verktøy. Derfor må ikke brukeren fjerne eller tukle med disse innretningene. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader som skyldes at det ble gjort endringer på slike innretninger eller at de ikke ble brukt.
- låsbare, bevegelige verneinnretninger (dør) for tilgang til innsiden av apparatet
- tilgangsdører eller -paneler til elektrisk utstyr på apparatet bestående av hengslede paneler som kun kan åpnes med verktøy. Når apparatet er koblet til strømmettet er det forbudt å åpne døren eller panelet.

A.5 Sikkerhetsmerking som skal plasseres på apparatet eller i nærheten

Forbud	Betydning
	det er forbudt å fjerne sikkerhetsanordningene
	det er forbudt å bruke vann for å slukke branner (merket på elektriske deler)
	Hold området rundt apparatet ryddig og fritt for brennbare materialer. Ikke oppbevar brennbare materialer i nærheten av apparatet

Fare	Betydning
	Forsiktig, varm overflate
	fare for elektrisk støt (merket på elektriske deler med opplysning om spenning)

A.6 Forutsett feil bruk

Feil bruk er all bruk som ikke samsvarer med instruksjonene i denne håndboken. Når apparatet er i bruk, er det ikke tillatt å utføre andre typer arbeid eller aktiviteter som betraktes som upassende og som generelt kan innebære fare for sikkerheten til operatørene og skade på apparatet. Feil bruk omfatter:

- manglende vedlikehold, rengjøring og regelmessig kontroll av apparatet
- strukturendringer eller endringer på funksjonslogikken
- endringer på verne- eller sikkerhetsinnretningene
- Hvis operatører, spesialisert personell eller andre brukere ikke bruker personlig verneutstyr, kan det føre til kjemisk eksponering og eventuell helseskade (avhengig av modell).
- bruk av uegnet utstyr (f.eks. bruk av verktøy eller stiger som ikke er egnet)
- oppbevaring av brennbare eller lettantennelige materialer i nærheten av apparatet, eller materialer som ikke hører med til eller ikke er vesentlige for arbeidet
- feil installasjon av apparatet
- det settes gjenstander eller ting inn i apparatet som ikke er egnet for hvordan maskinen skal brukes, eller som kan skade maskinen eller personer, eller forurenses miljøet
- klatring på apparatet
- kravene for riktig bruk av apparatet følges ikke
- annen oppførsel som fører til risikoer som ikke kan elimineres av produsenten.

A.7 Risikoer som gjenstår

Apparatet representerer flere farer som ikke er fullstendig eliminert sett fra et konstruksjonssynspunkt, eller ved installasjon av passende beskyttelsesutstyr. I alle tilfeller blir brukeren opplyst om disse farene i denne håndboken, der det er angitt hvilket personlig verneutstyr som må brukes. Sørg for tilstrekkelig rom ved installasjon av enheten for å redusere eventuelle farer.

For å opprettholde disse forholdene, må områdene rundt apparatet alltid være:

- fri for hindringer (f.eks. stiger, verktøy, beholdere, esker etc.)
- rene og tørre
- godt opplyst

For fullstendig informasjon til kunden er farene som gjenstår på apparatet angitt nedenfor: Slike handlinger betraktes som feil og er derfor strengt forbudt.

Restrisiko	Beskrivelse av farlig situasjon
Gli eller falle	Brukeren kan gli på grunn av vann, væsker eller skitt på gulvet.
Brannskader/skrubbsår (f.eks. varmeelementer, kaldt brett, plater og rør i kjølekretsen)	Brukeren berører med eller uten hensikt visse innvendige komponenter i apparatet uten vernehansker
Elektrisk støt	Kontakt med elektriske deler under spenning ved vedlikehold som utføres mens el-panelet er under spenning
Fall	Brukeren utfører arbeider på apparatet uten å bruke egnede systemer for å nå de øvre delene (f.eks. stiger, eller klatrer på den)
Klemskader eller kutt	Det spesialiserte personellet har kanskje ikke festet betjeningspanelet riktig etter adgang til el-boksen. Panelet kan også lukke seg plutselig.
Lasten tipper	Under transport av apparatet eller emballasjen med apparatet inni ved hjelp av løfteutstyr eller tilbehør som ikke er egnet, eller hvis lasten er ubalansert
Kjemikalier	Kontakt med kjemikalier (f.eks. vaskemidler, skyllemidler, avkalkningsmidler osv.) uten å ta passende forholdsregler. Ta derfor alltid hensyn til sikkerhetsopplysningene og etikettene på de produktene som brukes.
Plutselig lukning	Operatøren som står for normal bruk av apparatet kan lukke lokket/døren/ovnsdøren (noen versjoner, avhengig av apparattypen) plutselig og med hensikt.

A.8 Rengjøring av apparatet



VIKTIG

Apparatet må vedlikeholdes og rengjøres for å opprettholde sin ytelse og sikkerhet.

- Berør aldri apparatet med våte hender og/eller med bare føtter.
- Bruk en stige sammen med en medhjelper ved inngrep på apparater som er høyt oppe.
- Sett apparatet i sikker tilstand før du begynner rengjøringen.
- Overhold forskriftene om hvem som må ta seg av de forskjellige inngrepene for vanlig og spesielt vedlikehold. Dersom advarslene ikke følges, kan det føre til risiko for personalet.
- Ikke sprut vann på apparatet og ikke bruk vannstråler eller damprengjøringsutstyr.

A.9 Forebyggende vedlikehold

For å garantere utstyrets sikkerhet og ytelse anbefales det å la autoriserte ingeniører fra Electrolux Professional utføre service hver 12. måned i henhold til Electrolux Professionals servicehåndbøker. Kontakt det lokale Electrolux Professional-servicesenteret for ytterligere opplysninger.

A.10 Deler og tilbehør

Bruk kun originalt tilbehør og/eller originale reservedeler. Dersom du ikke bruker originalt tilbehør og/eller originale reservedeler, vil garantien til den opprinnelige produsenten forfalle. Dette kan også føre til at apparatet ikke lenger oppfyller sikkerhetskravene.

A.11 Forholdsregler for bruk og vedlikehold

- Apparatet representerer i hovedsak en risiko av mekanisk, temperaturmessig og elektrisk art. Farene er nøytralisert så godt som mulig:
 - direkte, ved hjelp av adekvate konstruksjonsløsninger.
 - indirekte, ved hjelp av verneinnretninger, beskyttelses- og sikkerhetsanordninger.
- Enhver unormal situasjon signaliseres på betjeningspanelets display.
- Under vedlikehold finnes det fremdeles en viss risiko som det ikke er mulig å eliminere, og som må unngås ved å bruke spesielle fremgangsmåter og forholdsregler.
- Det er forbudt å utføre kontroll, rengjøring, reparasjon og vedlikehold på deler i bevegelse. Brukerne må informeres om dette forbudet ved hjelp av tydelig og synlig merking.
- Påse å utføre regelmessige kontroller for å forsikre seg om at alle sikkerhetsanordninger fungerer korrekt, og at alle elektriske ledninger er godt isolert, og eventuelt få disse erstattet hvis de er skadet.

Ved vesentlige feilfunksjoner (f.eks. kortslutninger, ledninger som løsner fra rekkeklemmen, motorhavari, slitasje på strømledningenes beskyttelseshylser etc.) må brukeren som er ansvarlig for normal bruk av apparatet:

- Slå av apparatet umiddelbart og koble fra alle forsyningslinjer (strøm, gass, vann).

Før ethvert inngrep på apparatet må du konsultere håndboken som viser korrekte prosedyrer og inneholder viktige sikkerhetsopplysninger.

A.12 Vedlikehold av apparatet

- Intervallene for inspeksjon og vedlikehold avhenger av apparatets faktiske driftsforhold og omgivelsesforhold (støv, fuktighet etc.). Derfor kan det ikke gis faste tidsintervaller. Men uansett anbefales det å få utført grundig og regelmessig vedlikehold for å redusere apparatets stillstand til et minimum.
- Det anbefales også å tegne en kontrakt for forebyggende og programmert vedlikehold med kundeservice.
- Sett apparatet i sikker tilstand før du begynner vedlikeholdet.
- For å garantere apparatets effektivitet og korrekt funksjon må periodisk vedlikehold utføres i samsvar med instruksjonene i denne håndboken.

B GARANTI

B.1 Garantivilkår og -unntak

Hvis garantidekning er inkludert i kjøpet av dette produktet, gis det garanti i tråd med lokale bestemmelser og på den betingelsen at produktet installeres og brukes til de tiltenkte formålene, og som beskrevet i den tilhørende utstyrsdokumentasjonen.

Garantien gjelder der kunden kun har brukt originale reservedeler og har utført vedlikehold i henhold til Electrolux

Professionals bruker- og vedlikeholdsdokumentasjon som er tilgjengelig på papir eller i elektronisk format.

Electrolux Professional anbefaler på det sterkeste å bruke rengjørings-, skylle- og avkalkningsmidler godkjent av Electrolux Professional for å oppnå optimale resultater og opprettholde produkteffektivitet over tid.

Garantien fra Electrolux Professional dekker ikke:

- utgifter til servicereiser for å levere og plukke opp produktet,
- installasjon,
- opplæring om bruk/betjening,
- utskifting (og/eller forsyning) av slidedeler med mindre det skyldes defekter i materialer eller utførelse som rapporteres innen en (1) uke etter at feilen ble oppdaget,
- korrigering av utvendig ledningsnett,
- korrigering av uautoriserte reparasjoner samt eventuelle skader, feil og feilfunksjoner som skyldes og/eller er et resultat av:
 - utilstrekkelig og/eller unormal kapasitet på de elektriske systemene (strømstyrke/spenning/frekvens, inkludert strømtopper og/eller strømbrydd),
 - utilstrekkelig eller avbrutt vanntilførsel, damp, luft, gass (inkludert urenheter og/eller annet som ikke er i samsvar med de tekniske kravene til hvert enkelt apparatet),
 - VVS-deler, komponenter eller rengjøringsprodukter som ikke er godkjent av produsenten,
 - kundens uaktsomhet, misbruk, feilbruk og/eller ikke-samsvar med bruks- og vedlikeholdsinstruksjonene i den tilhørende utstyrsdokumentasjonen,
 - feilaktig eller mangelfull/t: installasjon, reparasjon, vedlikehold (inkludert tukling, modifikasjoner og reparasjoner utført av ikke-autoriserte tredjeparter) og modifikasjoner på sikkerhetssystemene,
 - Bruk av ikke-originale komponenter (f.eks.: forbruksdeler, slidedeler eller reservedeler).

- Miljøforhold som forårsaker termisk (f. eks. overoppheting/frysing) eller kjemisk stress (f. eks. korrosjon/oksidering),
- fremmedlegemer plassert i- eller koblet til- produktet,
- ulykker eller force majeure,
- transport og håndtering, inkludert riper, bulker, hakk og eller andre skader på produktets finish, med mindre disse skadene skyldes defekter i materialer eller utførelse og rapporteres innen en (1) uke etter levering med mindre annet er avtalt,
- produkt med originale serienumre som er blitt fjernet, endret eller som ikke lett kan fastslås,
- utskifting av lyspærer, filtre eller andre forbruksdeler,
- tilbehør eller programvare som ikke er godkjent eller spesifisert av Electrolux Professional.

Garantien fra Electrolux Professional vil bortfalle og produsenten vil ikke ha noe ansvar for produktet hvis det gjøres endringer på produktet eller på tilhørende maskinvare/programvare/programmering.

Garantien omfatter ikke planlagte vedlikeholdssoppgaver (inkludert nødvendige reservedeler) eller forsyning av rengjøringsmidler med mindre det er dekket spesielt i en lokal avtale, og underlagt lokale vilkår og betingelser.

Kontroller listen over autoriserte kundeserviceavdelinger på Electrolux Professionals nettside.

C GENERELLE OPPLYSNINGER



ADVARSEL

Se “ADVARSLER OG SIKKERHETSINFORMASJON”.

C.1 Innledning

Denne håndboken inneholder opplysninger om flere apparater. Produktbildene i denne håndboken er bare eksempler.

Tegningene og skjemaene i håndboken er ikke i skala. De supplerer den skriftlige informasjonen, men er ikke ment som en detaljert presentasjon av det apparatet som beskrives.

På apparatets installasjonsskjemaer er nummerverdier angitt i millimeter og /eller tommer.

C.2 Bruksområder og begrensninger

Dette apparatet er produsert for tilberedning av matvarer. Det er beregnet på kollektiv bruk.

All annen bruk må ansees som misbruk.



MERK!

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader som skyldes feil bruk av produktet.

C.3 Utprøving

Våre apparater er utformet og optimert på grunnlag av laboratorietester for å oppnå høy ytelse og effektivitet.



VIKTIG

Kun for modeller med 20 rister: Ovnen skal brukes med den medfølgende vognen eller andre passende vogner listet i tilbehørskatalogen.

Apparatet leveres klart til bruk.

At apparatet har bestått testene (visuell kontroll - gass/elektrisk test - funksjonstest) garanteres og sertifiseres i de spesielle vedleggene.

C.4 Opphavsrett

Denne håndboken er kun beregnet på brukeren, og må kun overleveres til tredjeparter med tillatelse fra Electrolux Professional-selskapet.

C.5 Oppbevare håndboken

Håndboken må oppbevares nøyte hele apparatets levetid, til det vrakes. Håndboken må følge apparatet i tilfelle overføring, salg, utleie, utlån eller leasing.

C.6 Brukere av håndboken

Denne håndboken er beregnet for:

- apparatbrukernes arbeidsgiver og lederen på arbeidsstedet,
- brukerne som er kvalifisert for normal bruk av apparatet,
- spesialisert personell - kundeservice (se servicehåndboken).

C.7 Definisjoner

Nedenfor finner du en liste over definisjonene på de viktigste begrepene som forekommer i håndboken. Det anbefales å lese håndboken nøyte før bruk.

Operatør	montering, justering, bruk, vedlikehold, rengjøring, reparasjon og transport av apparatet.
Produsent	Electrolux Professional SpA eller andre servicesentre som er autorisert av Electrolux Professional SpA.
Brukerne som er kvalifisert for normal bruk av apparatet,	Bruker som er informert og opplært angående oppgavene som skal utføres og om risikoen som er tilknyttet vanlig bruk av apparatet.
kundeservice eller spesialisert personell	Bruker som er opplært/utdannet av produsenten og som, basert på sin profesjonelle utdanning, erfaring, spesialopplæring, kjennskap til sikkerhetsforskriftene, er i stand til å vurdere hvilke inngrep som må utføres på apparatet og kjenner til eventuelle risikoer og hvordan de kan unngås. Hans/hennes fagområder dekker mekanikk, elektroteknikk og elektronikk osv.
Fare	Kilde til mulig personskade eller helsefare.
Farlig situasjon	Alle situasjoner hvor en bruker utsettes for en eller flere risikoer.

Risiko	en kombinasjon av mulighet eller risiko for personskade eller helsefare i en farlig situasjon.
Beskyttelser	sikkerhetstiltak som består i bruk av spesielt teknisk utstyr (verneinnretninger og sikkerhetsanordninger) for å beskytte brukerne mot farer.
Verneinnretning	et apparatelement som brukes spesielt til beskyttelse ved hjelp av en fysisk barriere.
Sikkerhetsanordning	en enhet (ikke en verneinnretning) som eliminerer eller reduserer risikoen, og som kan brukes alene eller sammen med en verneinnretning.
Kunde	Personen som har kjøpt apparatet og/eller som bestyrer og bruker den (f.eks. selskap, entreprenør, firma).
Elektrisk støt	en ukontrollert utladning av elektrisk strøm på den menneskelige kroppen.

C.8 Ansvar

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader og feilfunksjoner som er forårsaket av:

- at instruksjonene i denne håndboken ikke er overholdt
- at reparasjoner ikke er utført korrekt og at det ved utskifting er det brukt reservedeler som er forskjellige fra de som er spesifisert i reservedelskatalogen (montering og bruk av

reservedeler og utstyr som ikke er originale kan ha negative innvirkninger på apparatets funksjon og gjøre at garantien til den opprinnelige produsenten forfaller)

- arbeid som kun skal utføres av spesialisert personell
- ikke-autoriserte endringer eller operasjoner
- manglende, dårlig eller utilstrekkelig vedlikehold
- uriktig bruk av apparatet,
- uventede ekstraordinære hendelser
- bruk av apparatet av ikke-instruert og/eller uopplært personell,
- at det ikke er blitt tatt hensyn til gjeldende bestemmelser i det landet der maskinen brukes med hensyn til sikkerhet, hygiene og helse på arbeidssstedet.

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader forårsaket av tilfeldige ombygginger og endringer utført av brukeren eller kunden.

Ansaret med å identifisere og velge type og kategori av passende personlig verneutstyr som brukerne må anvende ifølge gjeldende forskrifter i landet der maskinen brukes, faller på arbeidsgiveren, ansvarlig person på arbeidssstedet eller teknikeren som får ansvaret for service.

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle feil i håndboken, om de skyldes trykkfeil eller oversettelsesfeil.

Eventuelle vedlegg til monterings-, bruks- og vedlikeholdsveiledningen som produsenten sender til kunden må oppbevares sammen med håndboken som vedlegget er en del av.

D NORMAL BRUK AV APPARATET

D.1 Krav til personell som er skikket til å betjene apparatet

Kunden må sørge for at personalet som skal foreta normal bruk av apparatet har fått korrekt opplæring i oppgavene de skal utføre.

Operatøren må:

- leser og forstår håndboken,
- mottar adekvat opplæring og instruksjoner om arbeidsoppgavene, slik at de kan utføre disse på en sikker måte,
- mottar spesiell opplæring for korrekt bruk av apparatet.



VIKTIG

Kunden må forvise seg om at personellet hans/hennes har forstått instruksjonene de har fått, og særlig instruksjonene angående arbeidshygiene og sikker bruk av apparatet.

D.2 Grunnleggende krav for bruk av apparatet

- Kjennskap til teknologien og spesiell erfaring i bruk av apparatet.
- Grunnleggende generell utdanning og teknisk kunnskap på et nivå som gjør ham/henne i stand til å lese og forstå innholdet i håndboken, inkludert riktig tolkning av tegninger, skilt og piktogrammer.
- Tilstrekkelige tekniske kunnskaper for å kunne utføre sine oppgaver på en sikker måte, slik de er beskrevet i håndboken.
- Kunnskaper om regelverket angående arbeidshygiene og sikkerhet.

E PRODUKTBESKRIVELSE

E.1 Bruk – Innledning

Instruksene og opplysningene i brukerhåndboken er viktige for korrekt og optimal bruk av ovnen. Hvis du har behov for flere opplysninger om ovnens karakteristikk og ytelser, henvend deg til forhandleren.

- Ikke sett panner og redskaper oppå ovnen for å unngå å tildekke utslippsåpningene for matos og damp.
- Ikke sett gjenstander (f.eks. panner) under bunnen av ovnen for ikke å blokkere hullene for kjøleluftinntak eller -utblåsning.



VIKTIG

På modeller med 20 rister skal rengjørings-syklusene kun kjøres med vognen inne i ovnen. Den hjelper tetningen med å lukke bunnåpningene mellom ovnsrommet og døren.

- Unngå å salte matvarer i ovnsrommet, spesielt under fuktige sykluser.
- Man må ikke sette antennerlige væsker, for eksempel brennevin, inn i ovnsrommet under bruk.



VIKTIG

Etter installasjonen av ovner med 6, 10 og 20 rister (stabelinstallasjon inkludert), kontroller på hvilken høyde de øverste brettene plasseres i ovnen. Ved behov kan du plassere følgende klebemerke (vedlagt) foran på ovnen og **1,60 m eller høyere over gulvet**.



FORSIKTIG

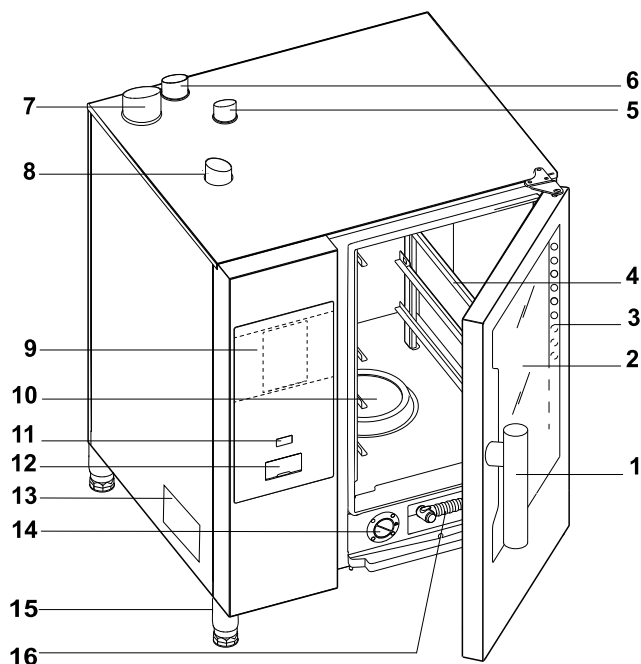
For å unngå forbrenninger, bør du ikke bruke beholdere som inneholder væske (eller produkter som blir flytende under tilberedning) på hyllene som er plassert høyere enn 1,6 m fra gulvnivået. Dette for å unngå å helle ut væsker under håndteringen.

Legge mat i ovnen

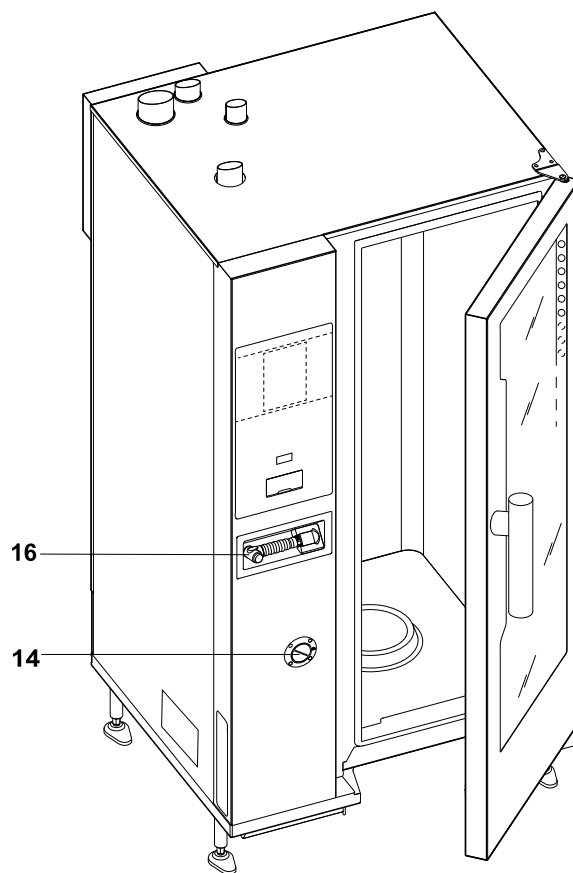
Ant. rister		MODELLER					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Maks. ovnskapasitet	kg	30	60	50	100	100	200
Maks. kapasitet pr. brett/panne	kg	15	30	15	30	15	30

E.2 Oversikt over apparatet

6 - 10 GN model



20 GN model



1. Dørhåndtak (formen er avhengig av modellen)
2. Glassdør
3. LED-felt for belysning i ovnsrommet
4. Ristholder
5. Varmeveksler for avløpsgass fra ovnsrom (alle gassmodeller)
6. Dampavløp (elektriske og gassdrevne modeller)
7. Avløpsgass fra dampgenerator (gassmodeller med varmtvannsbereder)
8. Luftinntak (elektriske og gassdrevne modeller)
9. Betjeningspanel

10. Filter i ovnsrommet – holder for vasketabletter (vasking av ovnsrommet)
11. PÅ/AV-knapp
12. Plassering av USB-penn
13. TYPESKILT
14. Skuff for kalkfjerner/skyllemiddel
15. Føtter
16. Håndspray rengjøringsenhet, hvis montert på modellen din



MERK!
Håndsprayen fungerer kun når ovnen er slått på.

E.3 Åpne og lukke ovnsdøren

Nedenfor finner du instruksjonene for lukking og åpning av ovnsdøren, modell for modell.

6 GN og 10 GN modell



1. Dreii dørhåndtaket med klokken eller mot klokken hele veien for å åpne eller lukke ovnsdøren fullstendig. Tilberedningssyklusen som eventuelt pågår, blir avbrutt.
2. Trykk døren mot ovnen til den låser seg.

20 GN modell



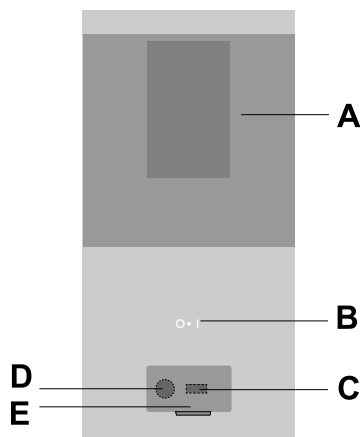
1. Dreii håndtaket 90 °C mot klokken for å åpne døren fullstendig. Tilberedningsprogrammet som eventuelt pågår, blir avbrutt.
2. For å lukke døren dreier du håndtaket 90 °C mot klokken til det stopper og setter døren mot ovnen.
3. Hold døren mot ovnen og dreii håndtaket tilbake til den vertikale stillingen for å fullføre låsing.

E.4 Betjeningspanel



ADVARSEL

Se “ADVARSLER OG SIKKERHETSINFORMASJON”.



- A. Digitalt panel
- B. PÅ/AV-knapp
- C. USB-nøkkel inn/ut
- D. Tilkobling for tilbehør
- E. Klaff som kan åpnes

F I DRIFT

F.1 Slå ovnen PÅ

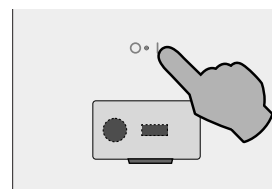
Trykk på “I”-siden på knappen “O – I” for å slå ovnen på.

Trykk på “O”-siden på den samme knappen for å slå ovnen av.



VIKTIG

Kun for gassdrevne modeller: Vent 5 minutter før du tenner den igjen.



- Den korresponderende O - I-knappen tennes.
- Betjeningpanelet slår seg på.

TID-displayet slår seg på:

- Hold TID-knappen inne for å stille inn år, måned, dag, timer og minutter. På tastaturet trykker du på knappene ">" eller "<" for å bla forover eller bakover og stille inn ønsket verdi.

(Eksempel på figur nedenfor 12:05)

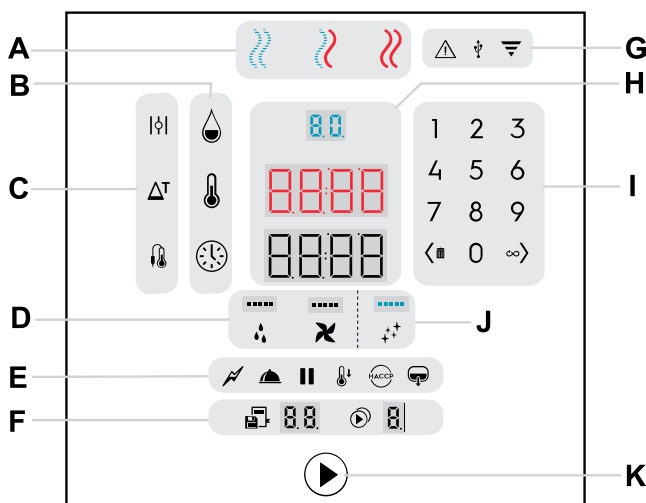


F.2 Beskrivelse av displayene og betjeningskontrollene

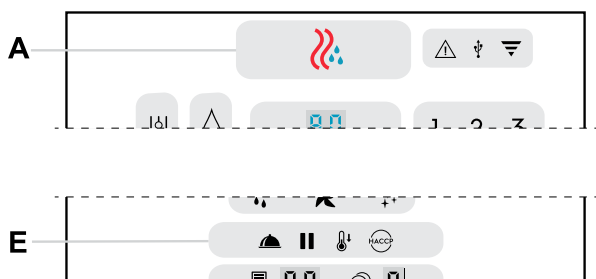
Med denne ovnen kan du tilberede matvarer på forskjellige måter avhengig av matkategorien og dine behov.

Det er mulig å stille inn de ulike modusene på displayet ved å trykke på det tilhørende symbolet.

Nivå B modell



Nivå C modell (uten varmtvannsbereder)



- A. Tilberedningssykluser
- B. Tilberedningsparametre
- C. Tilberedningsalternativer
- D. Spesialfunksjoner
- E. Hjelpfunksjoner
- F. Programmer og multifase
- G. Indikatorlamper
- H. Talldisplayer
- I. Tastatur
- J. Rengjøringscycluser
- K. Startknapp

Lampestatus:

- Maksimal lysstyrke = aktiverte knapper
- Laveste lysstyrke = inaktiverte knapper
- Lyser ikke = ikke tilgjengelige knapper
- Blinkende lampe = forespørsel eller advarsel

Displaystatus:

- Displayene vises vanligvis verdiene for fuktighet, temperatur, tid, programmer og multifase. De kan også vise andre

funksjonsverdier eller ord for å angi advarsler eller handlinger som må utføres.

A - Tilberedningssykluser



KONVEKSJONS-syklus

Til steking og gratinering
Maksimal temperatur inntil 300 °C.



På modeller uten varmtvannsbereder



KOMBI-syklus (kun på modeller med varmtvannsbereder)

Supervarm damp.
Dampgeneratoren og ovnsrommet brukes samtidig for å holde maten myk.
Maksimal temperatur inntil 300 °C.



DAMP-syklus (kun på modeller med varmtvannsbereder)

- Full damp: ideell for damping på 100 °C.
- Damp med lav temperatur for delikate tilberedninger, vakuumpakkede matvarer og tining (temperaturer fra 25 °C til 99 °C).
- Supervarm damp (temperaturer fra 101 °C til 130 °C).

B - Tilberedningsparametre



Fuktighet

Gjør det mulig å justere:

- ønsket fuktighetsnivå i kombi-syklusen.
- maksimalt fuktighetsnivå i konveksjonssyklusen.
- fuktighetsnivået fra 10 til 100 på modeller uten varmtvannsbereder.



Temperatur

Digital termostat for temperatur i ovnsrommet



Klokkeslett

Tilberedningstid

C - Tilberedningsalternativer



Lufteåpning åpen (kun for konveksjonssyklus)

For svært tørre tilberedninger, gjør det mulig å slippe fuktigheten ut ved behov (maks. temperatur 300 °C).



Eco Delta (kun tilberedningssyklus med steketermometer)

Med ECO DELTA-funksjonen kan du tilberede maten uten å utsette den for høye temperaturer.
Det dreier seg om en avansert tilberedningsmetode der temperaturen i ovnsrommet varierer proporsjonalt med matens kjernetemperatur.



Mattermometer

Med mattermometeret kan kjernetemperaturen i produktet som skal tilberedes kontrolleres nøyte.

D - Spesialfunksjoner



Vanninjektor

Manuell innsprøytning av vann i ovnsrommet for f. eks. å øke fuktighetsnivået umiddelbart under en tilberedningssyklus.



Vifte

Gjør det mulig å justere viftehastigheten.

E - Hjelpefunksjoner



Redusert effekt (kun på modeller med varmtvannsbereder)

For delikate tilberedninger som f.eks. finbakst. Kan kombineres med alle syklusene.



Hold

For langsom tilberedning, vanligvis for kjøtt (store stykker). Ideell for å opprettholde en varm temperatur etter endt tilberedning. Kan kombineres med alle syklusene.



Pause

For å stille inn en pause mellom en tilberedning og en annen.



Nedkjøling

Rask nedkjøling av ovnsrommet: Nyttig ved overgang fra en tilberedning til en annen med lavere temperatur.

Gjør at viften roterer og vannet sprøytes inn automatisk, selv når døren er åpen.



ADVARSEL

Det er fare for forbrenninger. Åpne alltid døren forsiktig når ovnen er varm.



HACCP

(Hazard Analysis and Critical Control Points-fareanalyse og kritiske kontrollpunkter): avhengig av nødvendig system, kan tilberedningsdata registreres på en USB-penn.



Tømming av varmtvannsbereder (kun på modeller med varmtvannsbereder)

Trykk på denne knappen for å tømme ut vannet i varmtvannsberederen manuelt.

F - Programmer og multifase



Programmer

Med denne knappen kan du lagre og hente opp inntil 99 programmer (oppskrifter).



Multifase

Tilberedning med etterfølgende faser: Med denne funksjonen kan du stille inn tilberedningsprogrammer med inntil 4 faser i automatisk rekkefølge.

G - Indikatorlamper



Viktig

Den angir en feilfunksjon på ovnen (advarsel/feil).



USB

Den tennes når en USB-enhet kobles til ovnen.



Wi-Fi

Den angir tilkoblingen til et Wi-Fi-nettverk (kun med passene tilbehør).

H - Området med talldisplayer



80

Det **digitale displayet for fuktighet** viser:

- den innstilte fuktighetsverdien i kombisysklusen eller konveksjonssysklusen.
- fuktighetsnivået fra 10 til 100 på modeller uten varmtvannsbereder.



8888

Det **digitale displayet for temperatur** viser:

- Den innstilt temperaturen i ovnsrommet
- ECO DELTA-temperaturen i ovnsrommet.



8888

Det **digitale displayet for tid/mattermometer** viser:

- Tilberedningstiden.
- Den innstilte temperaturen på mattermometeret.

I - Tastatur

1 2 3
4 5 6
7 8 9
< 0 >

Gjør det mulig å sette inn en nummerværdi i forskjellige funksjoner.



tasten

- Trykk for å redusere verdien på displayet (<).
- Hold den samme knappen inne for å slette en fase eller et program (🗑).



tasten

- Trykk for å øke verdien på displayet (>)
- Trykk på den samme knappen for å velge kontinuerlig tilberedning (∞) når du stiller inn tiden.

J – Rengjøringscyklus



Rengjøringscyklus

Med denne funksjonen kan ovnsrommet rengjøres automatisk med egne rengjøringscykluser.

F.3 Tilkobling av ovnen

Hvis ovnen er eksternt koblet til skyen vil kontrollampen under tennes eller blinke i henhold til tilkoblingsstatusen.



Kontrollampestatus



Kontrollampe på: ovnen er koblet til skyen.

Full lysstyrke: Wi-fi-signalet er **bra**.

Halv lysstyrke: Wi-fi-signalet er **middels eller dårlig**.



Kontrollampen blinker:

I 1 minutt: ovnen etablerer forbindelsen til skyen

Kontinuerlig: ovnen klarer ikke å koble til skyen eller det er ingen Wi-fi-forbindelse.

F.4 Innstilling av tilberedningssyklus

F.4.1 Stille inn en TILBEREDNINGSSYKLUS

- Trykk på den riktige tasten for å velge en tilberedningssyklus (for eksempel KONVEKSJON).
 - modell med varmtvannsbereder

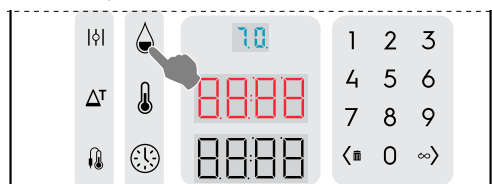


modell uten varmtvannsbereder



F.4.2 Still inn FUKTIGHET

- Trykk på knappen for fuktighet. Still inn verdien på talltastaturet (for eksempel 70 %). Den innlagte verdien vises på displayet.



MERK!

Uavhengig av tallet som er angitt vil verdiene på displayet alltid rundes av til nærmeste tier (10, 20, 30, ... 90 og opp til 99).

Angitte verdier (%)	Utgangsverdier (%)
Fra 1 til 14	10
Fra 15 til 24	20
Fra 25 til 34	30
Fra 35 til 44	40
Fra 45 til 54	50
Fra 55 til 64	60
Fra 65 til 74	70
Fra 75 til 84	80
Fra 85 til 94	90
Fra 95 til 100	99

Fuktighetsforhold: MED DAMPKJELE

- Med konveksjonssyklusen kan du styre og justere fuktighetsmengden i ovnsrommet uten å produsere mer damp.
- Trykk på knappen for fuktighet og still inn maksimal fuktighet med talltastaturet med etterfølgende justering av lufteåpningen. Når du stiller inn en verdi på 100, lukker ventilen seg ().

Når displayet viser , styrer ikke ovnsrommet fuktigheten når ventilen er lukket.

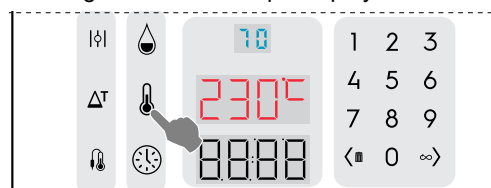
- Når knappen for lufteåpning aktiveres, kan ikke fuktigheten justeres. Lufteåpningen er åpen og fører all fuktigheten ut fra ovnsrommet.

Fuktighetsforhold: UTEN VARMTVANNSBEREDER

- Konveksjonssyklusen lar deg styre fuktighetsnivået i ovnsrommet.
- Trykk på knappen for fuktighet og still inn fuktighetsnivået med nummertastaturet.
- Når du stiller inn en verdi på 0, lukker ventilen seg () og ovnsrommet styrer ikke fuktighetsnivået.
- Når knappen for lufteåpning aktiveres, kan ikke fuktighetsnivået justeres. Lufteåpningen er åpen og fører all fuktigheten ut fra ovnsrommet.

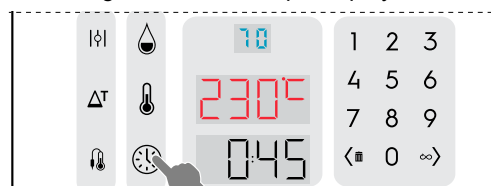
Settpunkt temperatur

- Still inn TEMPERATUREN.
 - Trykk på temperaturknappen.
- Still inn verdien på talltastaturet (for eksempel 230 °C). Den innlagte verdien vises på displayet.



F.4.3 Still inn TILBEREDNINGSTIDEN

- Trykk på knappen for tid. Still inn verdien på talltastaturet (for eksempel 45 minutter). Den innlagte verdien vises på displayet.



- Trykk på START-knappen for å starte tilberedningssyklusen.
Hvis du har stillt inn autostart, starter syklusen automatisk når du lukker døren.

F.4.4 Forvarmings-/avkjølingsfase

- Denne forberedelsesfasen klargjør temperaturen i ovnsrommet før den valgte syklusen begynner. Temperaturdisplayet viser den innstilte temperaturen. Tidsdisplayet viser meldingen "PrEH" eller "COOL" avhengig av temperaturen i ovnsrommet. Startknappen lyser rødt.

Åpne døren etter at du har trykket på START-knappen:

- Hvis døren åpnes, avbrytes forvarmingen (kjølefasen fortsetter). Tidsdisplayet viser meldingen "door".
- Når døren lukkes, starter forvarmingen opp igjen.

Hoppe over forvarming/avkjøling

- Hold startknappen inne for å starte tilberedningen med en gang.

- Når forvarming/avkjøling er avsluttet dukker meldingen "LOAD" opp på tidsdisplayet og startknappen blinker rødt.
 - Åpne døren.
 - Sett maten inn i apparatet.
 - Lukk døren: tilberedningssyklusen starter.

F.4.5 Stoppe syklusen

Hold START-knappen inne for å stoppe syklusen.

F.4.6 Sykluslutt

- Når den innstilte tiden er utløpt, vil tilberedningssyklusen stoppe automatisk og apparatets alarm vil pipe. Åpne døren og ta ut produktet.
Lydalarmen kan avbrytes ved å utføre en hvilken som helst handling på betjeningspanelet eller ved å åpne døren.
 - Trykk på knappen for syklusstart i noen få sekunder for å stoppe tilberedningssyklusen manuelt.
 - Trykk på START-knappen igjen for å gjenta den siste tilberedningssyklusen med de samme parametrene.

F.4.7 ÅPEN LUFTEVENTIL

	Fuktighetsalternativ: Kun konveksjonssyklus.
--	--

Lufteventil ÅPEN for svært tørr tilberedning for å fjerne fuktighet ved behov.

Maks. temperatur inntil 300°C)

F.4.8 ECO DELTA

	Temperaturalternativer (for alle tilberedningsmoduser)
--	--

Med denne funksjonen kan du utføre en tilberedning uten å utsette maten for høye temperaturer. På denne måten blir tilberedningen bedre, jevnere og mykere og vekttapet minskes. Det dreier seg om en avansert tilberedningsmetode der temperaturen i ovnsrommet varierer proporsjonalt med matens kjernetemperatur.

1. Trykk på ECO DELTA-knappen Δ^T for å velge denne funksjonen.
2. Trykk på denne knappen igjen for å taste inn ønsket verdi på tastaturet, for eksempel 30 °C.
Det er mulig å legge inn en verdi for deltatemperatur fra 1 til 120 °C.
3. Trykk på knappen for PROBE (STEKETERMOMETER) . Still inn ønsket kjernetemperatur for maten.
4. Sett steketermometeret inn i maten (se avsnittet F.4.11 MATTERMOMETER).

Denne funksjonen er spesielt egnet for tilberedning av store matstykker (5 kg og mer, f. eks. hel kalkun, svinestek osv.).

Tilberedningen er i dette tilfellet moderat og lang, fordi temperaturen i ovnsrommet justeres automatisk på bakgrunn av temperaturen i maten (KJERNETERMOMETER), og holder en konstant forskjell (ECO-DELTA) mellom den ene og den andre fra begynnelsen til slutten på tilberedningen.



VIKTIG

Funksjonen ECO-DELTA er mulig kun med kjernetermometeret satt inn.



MERK!

Når ECODELTA er på, går modusen "Cooking Time" (tilberedningstid) automatisk over til modusen "Core Probe" (kjernetermometer) som registrerer temperaturen inne i maten.

F.4.9 NEDKJØLING

	Hurtig nedkjøling av ovnsrommet
--	---------------------------------

Nyttig ved veksling fra en type tilberedning til en annen på lavere temperatur. Aktiverer vifterotasjon og automatisk insprøyting av vann selv når døren er åpen. Dette alternativet er ikke tilgjengelig hvis temperaturen i ovnsrommet er høyere enn 180 °C)

1. Trykk på knappen for COOLING DOWN (NEDKJØLING) .
2. Legg inn temperaturverdien som ovnen skal komme opp i for neste tilberedning.
3. Trykk på startknappen  for å nå den innstilte temperaturen.

F.4.10 KONTINUERLIG TILBEREDNING

	Tidsalternativ
--	----------------

Tilberedningstiden er uendelig.

1. Trykk på knappen for uendelig .
Tidsdisplayet viser "cont" (kontinuerlig).
2. Trykk på START-knappen  for å starte tilberedningen av maten.
3. Når maten er tilberedt, hold inne START-knappen  for å stoppe syklusen for KONTINUERLIG TILBEREDNING.

F.4.11 MATTERMOMETER

	Tidsalternativ
--	----------------

Justerbart STEKETERMOMETER for å måle produktets kjernetemperatur. Denne funksjonen utelukker innstillingen av tilberedningstid.

1. Trykk på knappen for PROBE (STEKETERMOMETER).
Still inn temperaturen på kjernetermometeret på nummer-tastaturet (f.eks. 55). Tidsdisplayet viser den innlagte verdien.



Med kjernetermometeret kan temperaturen inne i midten av produktet som skal tilberedes kontrolleres nøye. Når den innstilte verdien er nådd, stopper ovnen automatisk.



MERK!

Det er mulig å stille inn sondetemperaturen fra 15 til 290°C for kombi- og konveksjonssykluser og fra 15 til 120°C for dampsyklus.

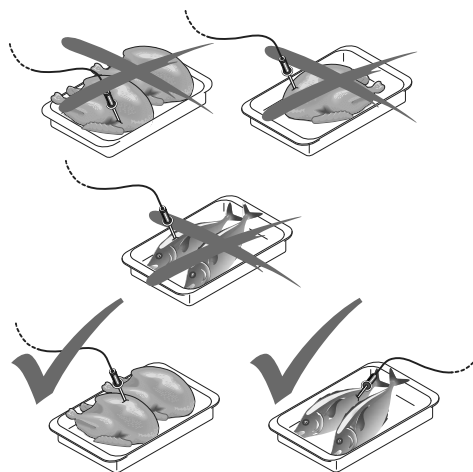
2. Lukk ovnsdøren og trykk på START-knappen  for å starte syklusen med steketermometer.
Vent til temperaturdisplayet angir at forvarmingsfasen er avsluttet. Meldingen LOAD (legg inn) vises.
3. Åpne døren, legg maten inn i ovnen.



ADVARSEL

Det er fare for forbrenninger.
Åpne alltid døren forsiktig når ovnen er varm.

4. Ta kjernetermometer ut.
5. Sett det inn i produktet uten å bruke for mye makt.
Påse at tuppen - den følsomme delen - er plassert nær midten av produktet.



VIKTIG

Kjernetermometeret er en presisjonskomponent. Unngå støt, forring ved innsetting og trekking i den fleksible ledningen (spesielt ved bruk av vognstrukturer).
Garantien dekker ikke utskifting av skadd kjernetermometer som skyldes feilbruk.

6. Lukk ovnsdøren.
STEKETERMOMETER-SYKLUSEN er i gang.

Endt steketermometer-syklus

- Når den ønskede kjernetemperaturen på produktet er nådd, stopper ovnen automatisk. Tidsdisplayet viser tilberedningssyklusens varighet.

Deaktivere steketermometer-syklusen

- For å deaktivere STEKETERMOMETER-syklusen, trykk på TID-knappen  og still inn en tilberedningstid. Denne handlingen deaktiverer automatisk kjernetermometeret og

motsatt. Når ovnen slås av, deaktiveres også kjernetermometer-alternativet.



MERK!

På vakuumpakkede matvarer det utvendige kjernetermometeret anvendes (tilbehør på forespørsel) og kobles til USB-kontakten. For dette henviser vi til den tilhørende grafen.

F.4.12 USB MATTERMOMETER (på forespørsel)



1. Trykk på PROBE-tasten og hold den inne i nesten 1 sekund.

Kontrollampen begynner å blinke (0,5 sek PÅ - 0,5 sek AV).

Still inn slutt temperaturen på steketermometeret på nummertastaturet (f.eks. 55). Tidsdisplayet viser den innlagte verdien.



MERK!

Det er mulig å stille inn sondetemperaturen fra 15 til 290°C for kombi- og konveksjonssykluser og fra 15 til 120°C for dampsyklus.

2. Lukk ovnsdøren og trykk på START-knappen for å starte syklusen med steketermometer.

Vent til temperaturdisplayet angir at forvarmingsfasen er avsluttet. Meldingen LOAD (legg inn) vises.

3. Åpne døren, legg maten inn i ovnen.



ADVARSEL

Det er fare for forbrenninger.
Åpne alltid døren forsiktig når ovnen er varm.

4. Sett inn nålen på USB-sonden midt i produktet, uten å tvinge for mye.
5. Sett USB-enden inn i USB-uttaket i ovnen.

Kontrollampen lyser uten å blinke.

6. Lukk ovnsdøren. Kontrollampen blinker (0,5 sek PÅ - 0,5 sek AV).



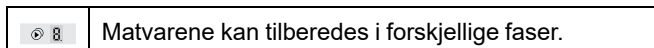
VIKTIG

Hvis kontrollampen blinker raskt (0,1 sek PÅ - 0,1 sek AV), det store displayet viser den blinkende teksten "UPrb" og en lydalarm høres. Kontroller at USB-sonden er koblet til. I mellomtiden settes tilberedningen på vent.

STEKETERMOMETER-SYKLUSEN er i gang.

Når den innstilte verdien er nådd, stopper ovnen automatisk.

F.4.13 MULTIFASE



Matvarene kan tilberedes i forskjellige faser.

Med denne ovnen kan du stille inn opptil 4 faser for hver syklus. Under en multifase-tilberedningssyklus går ovnen automatisk fra en fase til neste. Syklusen stopper når alle fasene er utført.

For å stille inn en multifasesyklus:

1. Still først inn en tilberedningssyklus (se avsnittet F.4 *Innstilling av tilberedningssyklus*).
2. Hold inne multifaseknappen for å legge til fase 2.
3. Still inn fase 2
 - På dette trinnet er det mulig å stille inn parametrene for den nye fasen.
 - Gjenta fremgangsmåten for alle fasene som skal stilles inn.
4. Tilslutt trykker du på START-knappen for å starte tilberedningssyklusen.

Slette en fase:

1. Velg fasen som skal slettes med pilene < / > på tastaturet
2. Hold papirkurvikonet inne.



MERK!

Når du sletter en mellomfase, vil også etterfølgende faser automatisk slettes.

F.4.14 HJELPEFUNKSJONER

Hjelpfunksjonene er funksjoner som kan legges til tilberedningssyklusen. De aktiveres ved å trykke på den tilhørende knappen.

Pause

- Legg til en ny fase;
- Trykk på pauseknappen .
- Still inn ønsket varighet med TID-knappen.



MERK!

Denne hjelpfunksjonen kan brukes som forsinket start hvis den stilles inn ved begynnelsen av en multifasesyklus.

Hold

- Hvis du trykker på holdeknappen , vil holdefasen legges til på slutten av tilberedningssyklusen. Under holdefasen vises bokstaven H på multifasedisplayet, mens tidsdisplayet viser HOld.
- Hvis tilberedningen er tidsstyrt, er holdetemperaturen + 65 °C. Hvis tilberedningen er steketermometerstyrt, er holde-temperaturen 5 °C mer enn den innstilte kjernetemperaturen.

Tømming av boiler

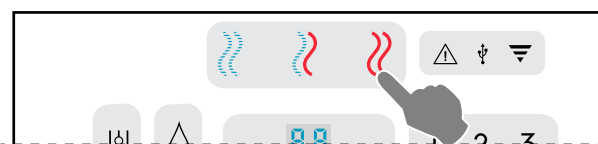
- Boileren kan ikke tømmes under en syklus.

Nedkjøling

- Nedkjølingen kan ikke aktiveres under en syklus.
- Standardtemperaturen er 25 °C, men kan endres ved å stille den inn på tastaturet.
- For å se den faktiske temperaturen i ovnsrommet, hold Temperature-knappen inne i mer enn 2 sekunder.

F.5 Programmer

Med Programs-knappen kan du hente opp tilberedningssykluser som allerede er lagret eller opprette og lagre nye. Hold inne en av tilberedningsmodusene for å gå ut av programmer.



Lagre programmer

- Still først inn en tilberedningssyklus (se avsnittet F.4 *Innstilling av tilberedningssyklus*).

- Hold inne programknappen. Displayet viser det første tilgjengelige programnummeret.



- Velg ønsket programnummer (01–99) med pilene < / >.
- Programdisplayet vil fortsette å blinke i noen få sekunder. For å fullføre prosedyren hold inne den samme knappen igjen i noen få sekunder til et pip bekrefter lagringen av programmet.
- Trykk på startknappen ► for å starte programmet.



MERK!

For modeller med dampkjele er det allerede lagret to regenereringsprogrammer som er tilgjengelig i Program nummer "1" og "2".

Regenereringsprogrammer:

1. **Regenerering på tallerken** - ideell for selskaper
Dobbel fase:
 - Konveksjonssyklus på 2 minutter, 120 °C, lukket klaff og ventilering på 4;
 - Kombinert syklus på 5 minutter, 120 °C, 20 % fuktighet og ventilering på 4;
2. **Regenerering på brett** - ideell for oppvarming
Kombinert syklus på 15 minutter, 120 °C, 40 % fuktighet og ventilering på 5;

Slette programmer

- Velg programmet som skal slettes.
- Hold inne <  (slette) knappen i noen få sekunder og trykk på den samme knappen igjen for å bekrefte slettingen.

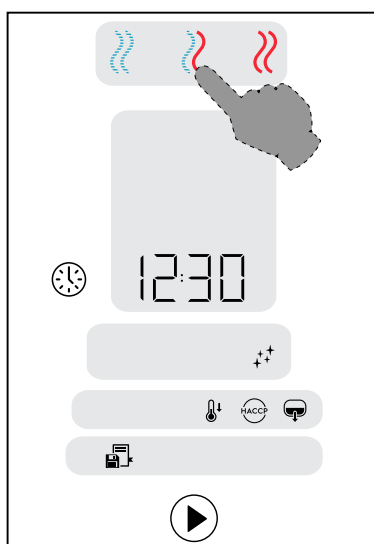
Laste opp / laste ned programmer – USB

Denne prosedyren kan kun utføres fra **ovnens startstatus**.



MERK!

For å komme til ovnens startstatus, hold inne en av de tilgjengelige tilberedningsmodusene som vist i figuren.



1. Sett USB-pennen inn i stikkontakten.
2. For å laste opp/ned programmer, hold inne Programs-knappen til PrOG vises på temperaturdisplayet.
3. Bruk pilknappene < / > på tastaturet for å velge kommandoene "upload" eller "download".
Ordet "dnLo" eller "UPLO" vises på tidsdisplayet avhengig av valget.

4. Hold inne Programs-knappen for å starte opplastingen eller nedlastingen.
Alle indikatorlampene på betjeningspanelet blinker.
5. Deretter vises det blinkende ordet End på tidsdisplayet for å bekrefte at oppgaven er fullført.
6. Ta USB-pennen ut av stikkontakten.

Programmer fra sky

Ovnens kan kobles til internett og hente tilberedningsprogrammer (oppskrifter) fra skyen.

Når skyen har sendt ett eller flere programmer til apparatet dukker meldingen "CLOU PrOG opp i Temperatur- og Tidsdisplayene.



Antallet nedlastede programmer vises i Programdisplayet.



- Trykk på en hvilken som helst tast for å legge de nye programmene til apparatet. Meldingen CLOU PrOG forsvinner.

Nedlasting av HACCP-logg

Denne prosedyren kan kun utføres fra ovnens startstatus.

1. Sett USB-pennen inn i stikkontakten.
2. For å laste ned HACCP-loggen, hold inne HACCP-knappen til ordet HACP vises på temperaturdisplayet.
Ordet "dnLo" vises på tidsdisplayet.
3. Alle indikatorlampene på betjeningspanelet blinker.
4. Deretter vises det blinkende ordet End på tidsdisplayet for å bekrefte at oppgaven er fullført.
5. Ta USB-pennen ut av stikkontakten.

F.6 Indikatorlamper



MERK!

Indikatorlampene er ikke knapper, men fungerer kun som varselamper.

Alarm



Lampen blinker for å angi at det er en feil-funksjon. Det kan være et varsel eller en feil.

USB



Denne lampen angir at en USB-enhet er satt inn. Først blinker den, og når USB-en har blitt gjenkjent, lyser den fast.

Wi-Fi



Lyset angir tilkoblingen til et Wi-Fi-nettverk (kun med passene tilbehør).

F.7 Spesialfunksjoner

Med spesialfunksjonene kan du forbedre bruken av ovnen og de kan brukes med mer eller mindre intensitet.

INNSPRØYTNING AV VANN



Under en tilberedningssyklus er det mulig å øke fuktigheten i ovnsrommet for visse typer tilberedning.

Trykk flere ganger på disse knappene for å justere varigheten på innsprøytingen i sekunder (hver strek = intervaller på 10 s). På figuren ovenfor (for eksempel) angis 3 streker som svarer til 30 sekunders innsprøyting av vann.



ADVARSEL

Åpne døren forsiktig. Vannet spruter på viften.

VIFTE



Med denne funksjonen kan du justere viftehastigheten for noen typer tilberedning som f.eks. de mest delikate.

Trykk flere ganger på knappen ovenfor for å justere de 5 hastighetsnivåene.

På figuren ovenfor (for eksempel) angis 4 streker som svarer til en høy hastighet.

F.8 Kontroll av hetten

Når hetten er installert og ovnen er aktivert vil ovnsdisplayet vise en tekst som minner om at hettevedlikehold må gjennomføres etter en viss funksjonstid.



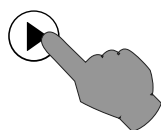
Tekstbetydning

CLLP	Rengjør hettens lamper
rEPL	Skift ut hettens lamper
CLCS	Rengjør hettens kondensavleder
CLFt	Rengjør hettens avrimer og vannseparatorfilter

Denne påminnelsen kan hoppes over, eller, hvis vedlikeholdet har blitt utført av serviceavdelingen, bekreftes.

For å hoppe over påminnelsen:

- Bare trykk på START-tasten.



Påminnelsene dukker opp når apparatet slås på (eller etter 7 dager med kontinuerlig funksjon). Hvis en påminnelse hoppes over vil den dukke opp neste gang maskinen slås på.

F.9 Rengjøringsyklus

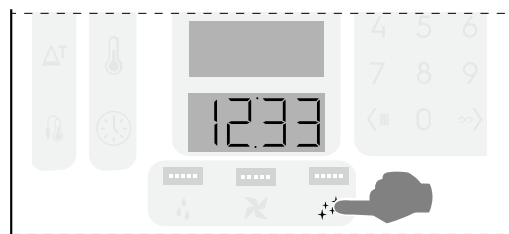
Ovnen er utstyrt med automatisk rengjøring ovnsrommet.



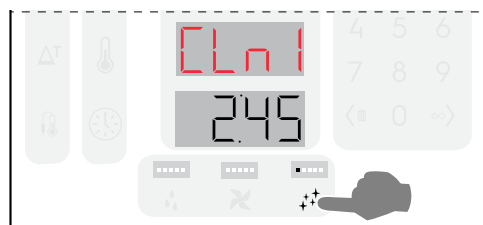
VIKTIG

For å forebygge materialskader, personskader eller alvorlige ulykker må du fjerne alle eventuelle gjenstander (brett, tilbehør...), bortsett fra vognen, fra ovnsrommet før vaskesyklusen.

- Trykk på tasten for å gå inn i rengjøringsmodus.



- Trykk flere ganger på knappen for å stille inn en av de 5 tilgjengelige rengjøringsyklusene.



Tilgjengelige rengjøringsyklus

CLn1	= Skånsom vaskesyklus Rengjøring ved lavt smussnivå, dvs. dampning, baking eller enkelt tilberedning med tilberedningstemperaturer under 200°C
CLn2	= Middels vaskesyklus Rengjøring ved middels smussnivå, dvs. steking eller baking med tilberedningstemperaturer under 200°C
CLn3	= Kraftig vaskesyklus Rengjøring ved middels/høyt smussnivå med fastbrente rester etter steking og grilling
CLn4	= Ekstra kraftig vaskesyklus Rengjøring ved høyt smussnivå med fastbrente rester etter steking og grilling etter flere tilberedninger
CLn5	= Skyllesyklus Skylling med kaldt vann

- Trykk på knappen for å starte syklusen.

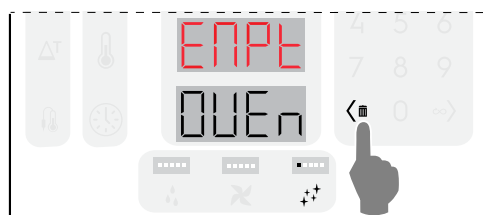


VIKTIG

Hvis temperaturen i ovnsrommet er for høy, er START-knappen deaktivert. Trykk på knappen for å kjøle ned ovnen.

Tilsett rengjøringsmidlet kun etter at nedkjølingen er fullført, da høy temperatur kan utløse en kjemisk reaksjon!

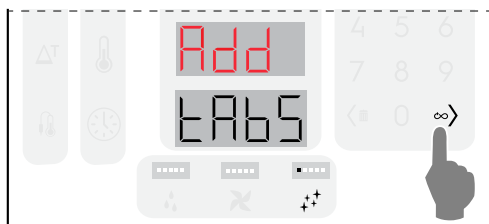
- Før du starter den valgte rengjøringsyklusen viser displayet en melding for å minne deg om å tømme ovnsrommet. Åpne døren og **FJERN ALLE EVENTUELLE GJENSTANDER fra ovnsrommet** (panner, brett, tilbehør eller annet !!).



Trykk på tasten på tastaturet for å bekrefte.

5. Displayet viser en melding for å minne deg om at du må tilsette vaskemidler. Legg rengjøringsmiddelet midt i bunnen av ovnsrommet og skylle- og kalkfjernetabletten i den tilhørende skuffen (plasseringen varierer avhengig av modell).

Antall varierer avhengig av den valgte syklusen (se tabellene i dette kapitlet eller klistremerket på ovnen).



Trykk på tasten  for å bekrefte lastingen av solide kjemikalier.

6. Lukk døren; rengjøringscyklusen begynner.

Informasjon om rengjøringscyklus på displayet

De ulike displayene vil vise følgende tekst:

Mens du stiller inn syklusen:

- Temperaturdisplay = valgt syklus (for eksempel CLn1)
- Tidsdisplay = beregnet syklusvarighet.

Etter at syklusen er startet:

- Temperaturdisplay = valgt syklus
- Tidsdisplay = gjenværende tid.

Når syklusen er over:

- Temperaturdisplay = valgt syklus
- Tidsdisplay = Melding "End".



Trykk på en hvilken som helst tast for å gå ut fra rengjøringsmodus.

VASKEMIDLER

For å garantere best rengjøringsresultater, og å beskytte ovnen med rengjøringsprogrammene, må du bruke vaskemidler, skyllemidler og avkalkingsprodukter som er godkjent av Electrolux Professional og som allerede er i samsvar med væskekategori 3 i henhold til gjeldende lover og regler.



VIKTIG

Bruk kun originale eller anbefalte vedlikeholds-/rengjøringsprodukter. Rengjøringsmidler som ikke er originale eller ikke anbefales av Electrolux Professional kan føre til alvorlige skader på apparatet.

Skader som skyldes bruk av andre rengjørings- og pleieprodukter enn de som anbefales av produsenten dekkes ikke av garantien.

Feil rengjøringskjemikalier kan etterlate seg kjemikalierester i stekekammeret og/eller danne sterke kjemiske reaksjoner med alvorlige konsekvenser inne i ovnsrommet. Dette kan i verste fall forårsake en eksplosjon.

Standard konfigurasjon

Vaskemiddel i FAST form

Åpne antallet poser som er angitt i tabellene nedenfor og tøm dem ut i avløpsfilteret midt i bunnen av ovnsrommet.

A



VIKTIG

Rengjøringsmiddel godkjent av Electrolux Professional: Rengjøringsstablett C22 (der det er tilgjengelig) eller C23 rengjøringspulver.

SKYLLEMIDDEL

Standard konfigurasjon

Skyllemiddel og kalkfjerner i FAST form i tabletter

Åpne antallet tabletter som er angitt i tabellene nedenfor og tøm dem ut i tilhørende skuffen (se figurene nedenfor).

B

Avkalkningseffekt er kun tilgjengelig på modeller med varmtvannsbereder.

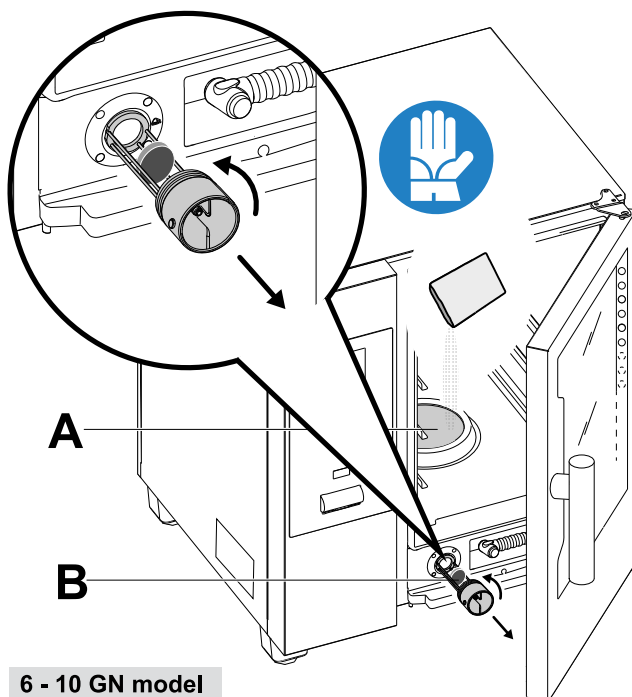


VIKTIG

Bruk kun C25 Rinse og Descale tabs fra Electrolux Professional.

FAST KJEMISK LASTING AV 6 - 10 RUTENETTMODELLER

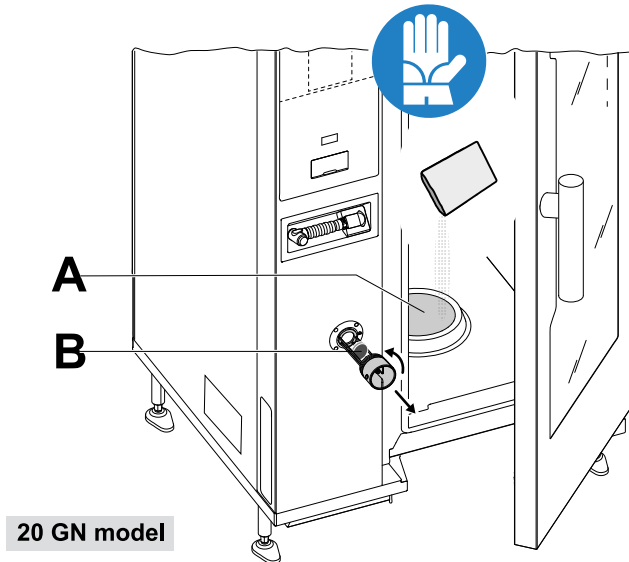
Rengjørings- syklus	6 - 10 GN modell		
	A	B	B - dESC
	Vaskemid- del	Skyllemiddel/ kalkfjerner	Avkalkning
Mengde (N. tab/pose)			
CLn1	1	1	2
CLn2	2	1	2
CLn3	3	1	2
CLn4	4	1	2
CLn5	0	0	0



6 - 10 GN model

FAST KJEMISK LASTING for 20 RUTENETTMODELLER

20 GN modell			
Rengjørings- syklus	A	B	B – dESC
	Vaskemid- del	Skyllmiddel/ kalkfjerner	Avkalkning
	Mengde (N. tab/pose)		
CLn1	2	2	3
CLn2	3	2	3
CLn3	4	2	3
CLn4	6	2	3
CLn5	0	0	0



20 GN model



VIKTIG

På modeller med 20 rister skal rengjørings-syklusene kun kjøres med vognen inne i ovnen. Den hjelper tetningen med å lukke bunnåpningene mellom ovnsrommet og døren.



ADVARSEL

For å forebygge materiale skader, personskader eller alvorlige ulykker må du ikke gjøre rent eller la tilbehør/brett (ekskludert vogner) inne i enheten. Tøm ovnsrommet før du fortsetter.



VIKTIG

Ikke bruk vaskemidler eller skyllemidler i vannopp-løst pulverform eller i gelform og/eller med klor.



ADVARSEL

Både kjemiske stoffer og varm damp kan slippe ut av ovnsrommet med fare for forbrenninger og skålding. Bruk hansker. Ta alltid hensyn til sikkerhets-opplysningene og etikettene på de produktene som brukes.



ADVARSEL

Ikke start en tilberedningssyklus hvis rengjørings-syklusen ikke er avsluttet og/eller etter rengjørings-syklusen hvis det fremdeles er vaskemiddelrester i ovnen.



ADVARSEL

Ikke åpne ovnsdøren når rengjørings-syklusen pågår.



ADVARSEL

Ved eventuelle damplekkasjer fra ovnsdøren og/eller synlig slitasje eller skade på dørpakningene må du ikke starte en rengjørings-syklus. Ring kundeservice.

F.9.1 Tvungen rengjøring

Denne funksjonen måler hvor lang tilberedningstid ovnen har brukt siden siste automatiske rengjørings-syklus. Hvis grensen er nådd (standardverdien er 24 t), er det ikke tillatt å gjennomføre noen flere tilberedningssykluser.

- Tidsdisplayet viser den blinkende meldingen FCLn. Du må gjennomføre en av de automatiske rengjørings-syklusene.



- Når den valgte rengjørings-syklusen er avsluttet vil meldingen FCLn forsvinne, og ovns funksjoner er gjenopprettet.



MERK!

Denne funksjonen kan aktiveres på kundens forespørsel ved installasjon av ovnen, eller senere. Ta kontakt med godkjent kundeservice ved behov.

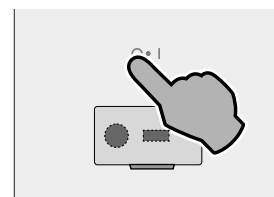
F.9.2 Avkalkning av varmtvannsberederen (dESC)

Rutinevask-syklusen med kjemikalier i fast form (skyllemiddel og kalkfjerner i blå tabletter) holder boileren kalkfri. Dersom det er veldig mye kalk i boileren, kan displayet vise en melding med feilkoden "dESC", som varsler om at du må utføre avkalkning.

- Kjør et rengjøringsprogram (CLn1 til CLn4) med skyllemiddel og avkalkningssyklus. Bruk kun 2 tabletter "C25" for 6-10 GN modeller og kun 3 tabletter for 20 GN modeller istedenfor den vanlige mengden.
- Hvis displayet viser feilkoden "dESC" igjen etter rengjørings-syklusen, ring service.

F.10 Slå ovnen AV

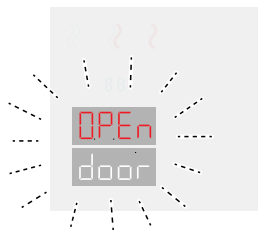
Trykk på "O"-siden av knappen "O – I" for å slå ovnen av.



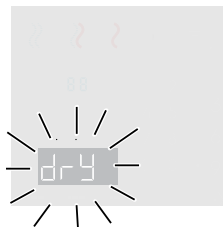
VIKTIG

Før det slår seg av foretar apparatet en tørking av ovnsrommet. Kjøleviften fortsetter å være aktiv ved maksimal hastighet for å

kjøle ned komponentene i rommet og for å tørke ovnsrommet. Det røde og hvite displayet viser en blinkende melding: "OPEN DOOR".



- Hvis ovnsdøren åpnes starter tørkeprosedyren innen en 5-minutters nedtelling. Deretter slår ovnen seg av.



- Hvis døren fremdeles er lukket vil displayet blinke i omtrent 30 minutter, og deretter vil ovnen slå seg av.



MERK!

Tørking gjennomføres IKKE hvis ovnen stekte eller vasket da den ble slått av.

G STELL AV OVNE



ADVARSEL

Se "ADVARSLER OG SIKKERHETSINFORMASJON".

G.1 Opplysninger om stell

Vedlikeholdsoppgaver må utføres av eieren og/eller brukeren av apparatet.



VIKTIG

Problemer som oppstår på grunn av dårlig eller manglende stell som beskrevet nedenfor, vil ikke dekkes av garantien.

G.2 Introduksjon til rengjøring

G.3 Rengjøring av apparatet

Ovnen tilsmusses hver gang den brukes for tilberedning: Typen smuss og hvor i ovnen smusset er, avhenger av flere faktorer. Nedenfor finner du opplysninger om plasseringen av delene som må rengjøres og hvor ofte de må rengjøres.

G.4 Stekekammer (ovnsrom)

Det anbefales å rengjøre det minst en gang om dagen ved daglig bruk: Det kan hende at du må rengjøre det mer enn en gang om dagen ved spesielle tilberedningstyper.

- For å rengjøre stekekammeret, trykk på rengjøringsknappen  for å velge de spesielle programmene som forklart i avsnittet F.9 Rengjøringssyklus.

G.5 Varmtvannsbereder eller dampgenerator (kun for utstyrte modeller)

Det anbefales å avkalke den hver dag ved daglig bruk.

Avkalkningssyklusen er inkludert i de samme vaskeprogrammene som stekekammeret, med unntak av skylleprogrammet. Tilsett den spesifikke tabletten som forklart i avsnittet F.9 Rengjøringssyklus.

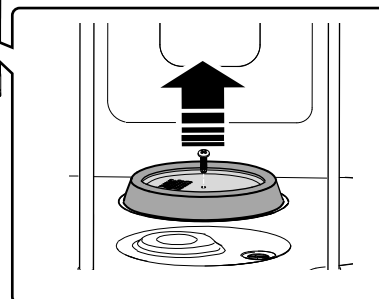
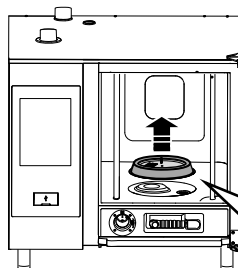
Hvis ovnen viser meldingen "dESC", må du avkalke som angitt i delen F.9.2 Avkalkning av varmtvannsberederen (dESC) i det samme avsnittet.

G.6 Filter i stekekammer

Dette filteret er lett synlig midt i bunnen av stekekammeret og brukes for å forhindre skade på vaskepumpen og/eller for å unngå tilstoppelse i vaskekretsen.

En gang i uken:

1. Skru ut skruen midt i filteret.



2. Ta ut filteret.
3. Vask filteret i oppvaskmaskinen på en skånsomt program, eller vask filteret for hånd med nøytralt oppvaskmiddel og skyll grundig.
4. Sett filteret på plass igjen og skru inn midtskruen for å feste det.

G.7 Luftfilter

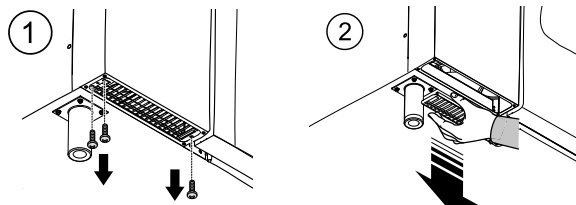
Det er en polyuretansvamp som er plassert i en holder med slisser for innløp av kjøleluft til ovnens komponenter (se figur for "bordtopp" modeller for eksempel).

Det forhindrer at urenheter i kjøkkenmiljøet (olje, fett, mel, pulver,...) føres inn på de innvendige komponentene og forårsaker feilfunksjoner.

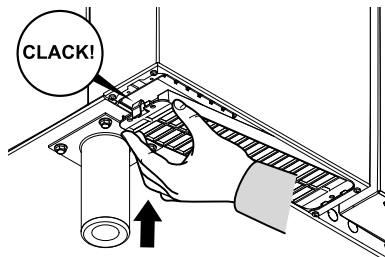
En gang i måneden:

1. Løsne filterstøtten ved å skru ut skruene og ta den ut.

Bildene henviser til 6-10 GN modellen



2. Fjern filteret og avfett det ved å vaske det med oppvaskmiddel.
3. Tørk filteret og sett det tilbake i holderen.
4. Sett støtten tilbake på plass. Sikre om nødvendig, avhengig av modell, med skruer.



MERK!

Det må settes inn igjen for å oppfylle sikkerhetskravene. Hvis filteret ikke er satt inn, vil apparatet stoppe å fungere.

G.8 Dørpakning

Silikonpakningen som omgir stekekammerets front er et viktig element for å oppnå ønskede tilberedningsresultater og forhindre luft-, vann- eller damp lekkasjer når ovnen er i bruk. Pakningen er det mest belastede elementet i ovnen fordi det utsettes for flere typer stress: termisk, kjemisk og fysisk.

Rengjør fronten og pakningen grundig med en klut fuktet med vann minst **en gang om dagen** (helst etter vaskesyklusen i stekekammeret).



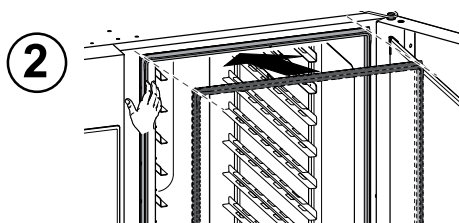
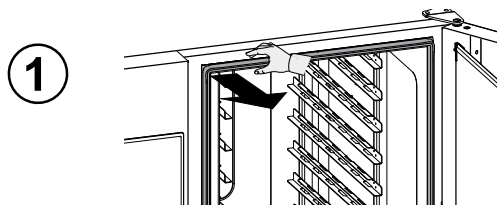
VIKTIG

Du må rengjøre pakningen gjentatte ganger under daglig bruk, særlig når tilberedningstemperaturer over 220 °C er brukt. Å rengjøre pakningen med en fuktig klut ved grilling øker levetiden til pakningen betraktelig. Bruk aldri slipende programmer til å rengjøre pakningen. La aldri ovnen stå på ved høy temperatur uten at det er noe inne i den.

Skift ut frontpakningen hver sjette (6.) måned.

Skift den ut på følgende måte:

1. Ta ut pakningen.
2. Rengjør sistnevnte for eventuelle spor etter smuss.
3. Sett den nye pakningen på plass.

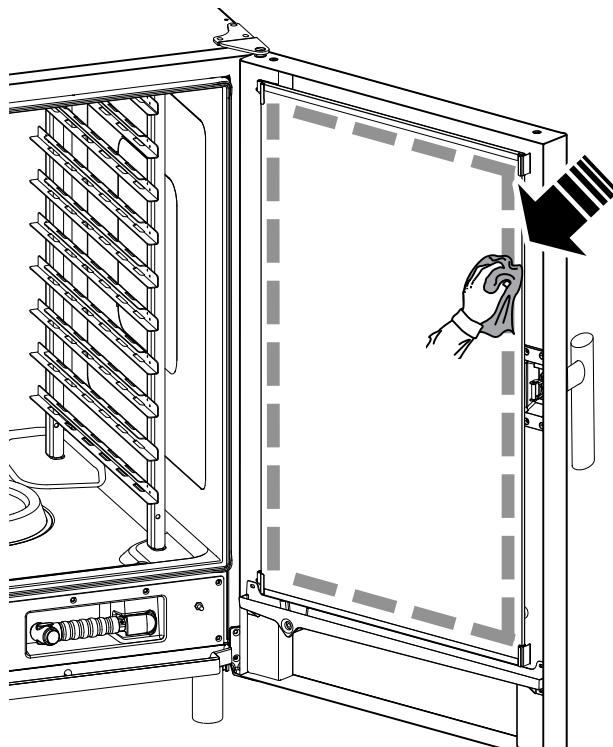


G.9 Innvendig og utvendig glass, glass i ovnsrom.

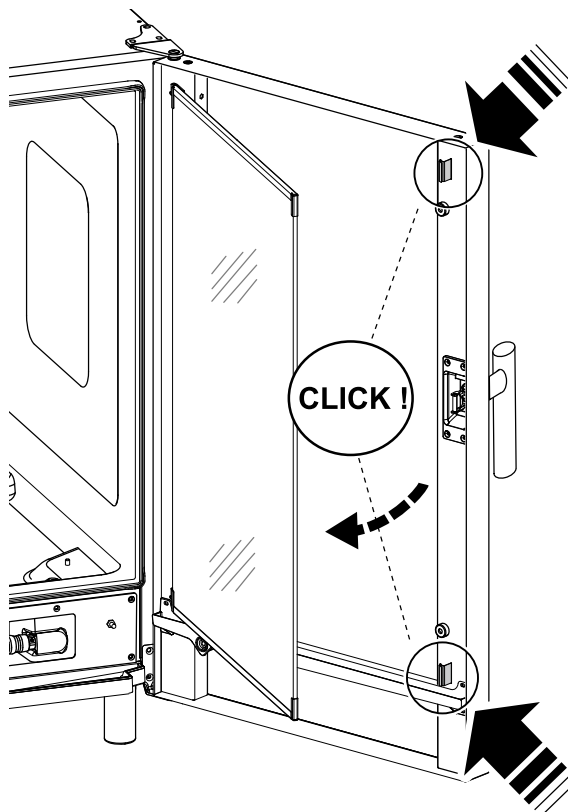
Det er viktig å holde glasset på ovnsdøren rent på grunn av sin dobbeltrolle: Skjerme brukeren mot de høye temperaturene som dannes i stekekammeret og gjøre det mulig å se inn for å kontrollere tilberedningen når som helst.

Etter hver vaskesyklus i stekekammeret:

1. Rengjør kanten på det innvendige glasset. Se figur nedenfor.

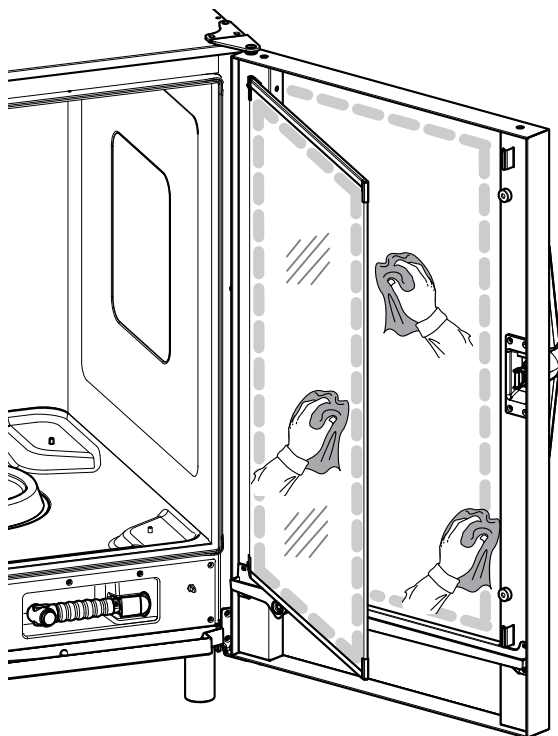


2. Med døren åpen trykker du på de to festeklemmene oppe og nede som vist i figuren for å komme til mellomrommet mellom det innvendige og det utvendige glasset. Rengjør utsiden av den innvendige glassdøren med et glassprodukt.



3. Rengjør deretter overflatene i mellomrommet mellom dørene.

4. Sett det innvendige glasset på plass igjen i festeklemmene og lukk ovnsdøren.



G.10 Dørrområde



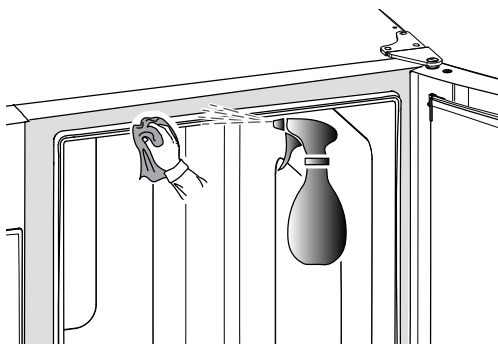
VIKTIG

Det anbefales på det sterkeste å rengjøre hele området rundt døren, gummipakningen og det innvendige glasset, spesielt nær kanten, **hver dag**.

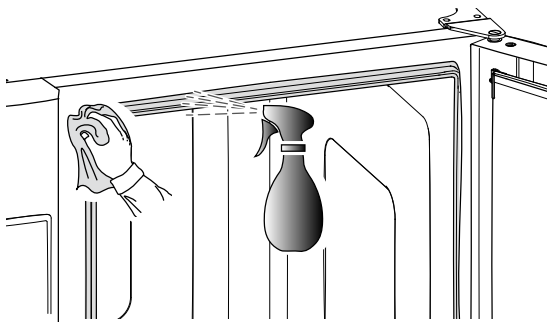
Etter tilberedningssyklusen kan ovnsdøren, det innvendige glasset, pakningen og området rundt døren være tilsmusset som en følge av fettdamp som kommer ut av ovnen.

Dette arbeidet må utføres når dørglasset er kaldt uten bruk av skurende kluter eller skuremidler.

1. Rengjør ovnen rundt døren som angitt i figuren nedenfor:



2. Rengjør langs gummipakningen.



G.11 Effektivitetskontroll på avløpssystemet

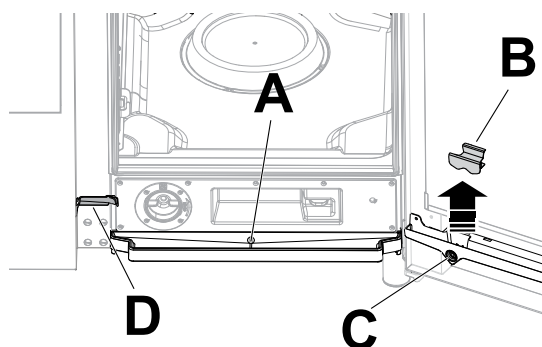
Til tross for regelmessig rengjøring av stekekammeret kan rester etter tilberedningen sette seg fast i det utvendige avløpsrøret. Det er derfor svært viktig å kontrollere at avløpet fungerer som det skal og rengjøre det utvendige røret så snart du ser tegn på tilstopping. Rengjør avløpsrøret minst **en gang i året**.

G.12 Kondensdråpesamler

Kondensoppsamleren i plast nederst på stekekammerets front sørger for at damp som kondenserer så snart døren åpnes, samles opp og føres ut.

Av hygieneårsaker må den rengjøres på følgende måte:

1. Bruk vann til regelmessig rengjøring av avløpsrøret ("A") fra dryppebrettet. Dersom tømningen ikke skjer jevnt kan du sprute på en nøytral vaskemiddelløsning og la det løse opp avleiringer før du rengjør med vannstråler.
2. Ta av metalldekselet ("B") og bruk det samme systemet til å rengjøre den enkle stengeventilen ("C").



3. Bruk en rørrenser med nylonbust (følger med apparatet, avhengig av modell) til å rengjøre den lille rennen ("D") regelmessig.

G.13 Mattermometer

Til tross for regelmessig rengjøring av stekekammeret kan rester etter tilberedningen sette seg fast på mattermometeret og endre temperaturmålingen.

For at ovnen skal fungere optimalt med mattermometeret anbefales det å rengjøre mattermometeret for hånd **hver dag** med lunkent vann og nøytral såpe. Unngå å binde termometerkabelen og skyll med vann.



VIKTIG

Vær spesielt forsiktig når du håndterer mattermometeret. Husk at det er en spiss gjenstand som derfor må håndteres forsiktig, også under rengjøring.

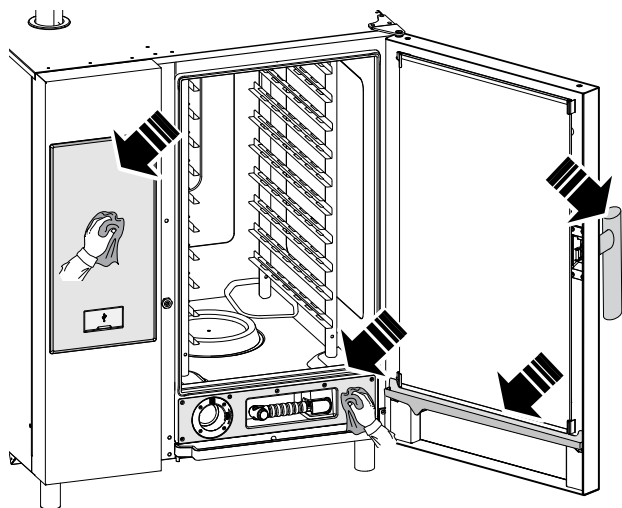
G.14 Andre overflater

- Det utvendige glasset, deler av metall og plast må kun rengjøres med ikke-aggressive vaskemidler. Stopp bruken av disse produktene med en gang dersom du ser eller føler vesentlige endringer på overflatene og skyll med vann (for eksempel: glass som blir matt/riper/annet eller plast som er misfarget/smelter/annet, eller metall med rust/flekke/riper). Tørk grundig etter skylling.



VIKTIG

Som for plathåndtaket må du ikke bruke vaskemidler som inneholder natriumhypokloritt.



- Rengjør deler av rustfritt stål daglig med lunkent nøytralt såpevann. Skyll med rikelige mengder vann og tørk grundig.
- Unngå rengjøring av rustfritt stål med grytesvamp, børster eller skraper av vanlig stål, da de kan legge igjen jernholdige partikler som ved oksidasjon etterlater flekker og fører til rustdannelse.

G.18 Vedlikeholdsintervaller

Det anbefales å utføre kontrollene i de intervallene som er angitt i følgende tabell:

Vedlikehold, inspeksjoner, kontroller og rengjøring	Intervaller	Ansvar
Vanlig rengjøring • generell rengjøring av apparatet og området rundt	• Daglig	• Operatør
Mekaniske beskyttelser • kontrollere tilstanden, om noe er deformert, løsnet eller fjernet	• Hver 6. måned	• Service
Kontroll • Kontroller de mekaniske delene, at de ikke er defekte eller deformerte, stramming av skruer: kontrollere om tekster, klistreetiketter og symboler er i god stand og leselige, og eventuelt skifte dem ut	• Årlig	• Service
Apparatstruktur • strammingen på de viktigste boltene (skruer, festesystemer osv.) på apparatet	• Årlig	• Service
Sikkerhetssymboler • kontroller om sikkerhetsmerkingen er leselig og i god stand	• Årlig	• Service
Elektrisk betjeningspanel • Kontroller tilstanden på elektriske komponenter installert inne i det elektriske betjeningspanelet. Kontroller ledningene mellom el-panelet og apparatkomponentene.	• Årlig	• Service
Strømledning • Kontroller strømledningen (eventuelt skifte den ut).	• Årlig	• Service
Generelt ettersyn av apparatet • Kontroller alle komponenter, elektrisk utstyr, korrosjon, rør.	Hvert 10 år ¹	• Service

1. Apparatet er konstruert og prosjektert til å vare cirka 10 år. Etter den tidsperioden (fra igangsetting) må det utføres et generelt ettersyn av apparatet.

G.15 Perioder der apparatet står ubrukt

Ta følgende forholdsregler ved lange perioder uten bruk:

- Steng vannkranen(e) hvis de finnes.
- Steng gassventilene
- Koble fra strømforsyningen eller trekk støpselet ut fra stikkkontakten, hvis det finnes.
- rengjør kabinettet og gå over alle overflatene av rustfritt stål på apparatet med en klut dyppet i vaselinolje for å legge en beskyttende hinne
- ventiler lokalene jevnlig.



VIKTIG

Garantien dekker ikke skader som skyldes isdannelse i apparatets rør.

G.16 Utskifting av slitekomponenter

Det er deler som får skader som en følge av normal bruk i løpet av en periode, og disse er ikke dekket av produsentgarantien.

G.17 Reparasjon og ekstraordinært vedlikehold



MERK!

Reparasjon og ekstraordinært vedlikehold må utføres av spesialisert, autorisert personell. Personellet kan bestille en egen servicehåndbok fra produsenten.

G.19 Vedlikeholdskontakter (kun for Australia)

For service og reservedeler, kontakt:

- Electrolux Professional – Electrolux Professional Australia Pty Ltd – 5–7 Keith Campbell Court – Scoresby, 3179 – ring 1300 888 948 – Nettsted: www.electroluxprofessional.com
- Zanussi - Luus Industries – 250 Fairbairn Rd, Sunshine West Victoria, 3020 – Ring(03) 9240 6822 – Nettsted: www.luus.com.au
- Semak Food Service Equipment - Factory 18 / 87–91 A – Hallam South Road, Victoria Hallam

H FEILSØKING

H.1 Innledning

Visse feil kan oppstå under normal bruk av apparatet. I noen tilfeller er det mulig å løse feil på en enkel og rask måte ved å følge anvisningene under.

Displayet, hvis det finnes, viser alltid en varselmelding eller en alarm som beskriver feilen som er oppstått.

Kontakt kundeservice hvis feilen vedvarer:

1. Koble apparatet fra strømmettet.
2. Slå av sikringsbryteren oppstrøms for apparatet.

3. Steng gass- og vannkranene, hvis de finnes.

4. Husk å spesifisere:

- typen feil
- apparatets PNC (produktnummerkode)
- apparatets ser.- nr. (serienummer).



VIKTIG

Apparatets PNC og serienummer er nødvendig for å identifisere typen apparat og produksjonsdatoen.

H.2 Feilkoder

Sjekk uregelmessigheten som indikeres av varselarmen, og ta kontakt med kundeservice ved behov.

Feil	Type feil	Beskrivelse	Mulige årsaker	Handlinger
ACF N°323	Advarsel	Luftfilteret mangler	• Filter ikke registrert; • Mulig skade på innvendige elektriske og elektroniske komponenter på grunn av manglende filter.	• Sett filteret inn igjen; • Hvis problemet vedvarer, ring service.
ACUM N°200	Stopper ovnen	Elektronisk hovedkort ikke identifisert	Kommunikasjonsproblem med det elektroniske hovedkortet.	• Slå ovnen AV/PÅ; • Hvis feilen vedvarer, ring service.
ACUP N°205	Stopper ovnen	Registrert feil på kommunikasjonsprotokoll.	ACU har ikke blitt korrekt programmert. SD-kortet på UI kan være ødelagt og ikke i stand til å gjennomføre ACU-oppdatering med programvaren midlertidig lastet på det.	• Slå ovnen AV/PÅ; • Hvis feilen vedvarer, ring service.
ACSS N°116	Ovnen blokkeres, fatal feil	ACS programvareversjon (inne i ACU -kort) ikke kompatibel med nåværende UI programvareversjon	Feil programvareopplasting (eksempel: etter å ha skiftet ut ACU-kortet er ikke programvaren lastet opp)	ACS programvareversjon (inne i ACU -kort) ikke kompatibel med nåværende UI programvareversjon. Ring service
ACUS N°115	Ovnen blokkeres, fatal feil	ACU Programvareversjon (hoved uC) ikke kompatibel med nåværende UI programvareversjon	Feil programvareopplasting (eksempel: etter å ha skiftet ut ACU-kortet er ikke programvaren lastet opp)	ACU programvareversjon (hoved uC) ikke kompatibel med aktuell UI programvareversjon. Ring service.
ASCH N°292	Advarsel	Temperaturvarsel for komponentseksjon	• Filteret er skittent; • For høy romtemperatur.	• Kontroller romtemperaturen da ovnen trenger frisk luft for å kjøle ned den elektroniske seksjonen. • Rengjør filteret; • La ovnen avkjøle seg før tilberedning; • Hvis problemet vedvarer, ring service.
bAtt N°110	Advarsel	Lavt batteri	Aldring	Ring service for å skifte ut batteriet.
BEtc N°243	Stopper rengjøringen	Feil, for stort tidsbruk ved lukking under rengjøring	Mekanisk eller elektrisk problem med lufteventilen.	Ring service
BEto N°242	Stopper rengjøringen	Feil, for stort tidsbruk ved åpning under rengjøring	Mekanisk eller elektrisk problem med lufteventilen.	Ring service
BEtr N°224	Advarsel	Det tar for lang tid å øke temperaturen i dampkjelen	Ovnen har registrert en lav ytelse på dampkjelen.	• Det er mulig å tilberede mat. Kontroller tilberedningsresultatene. • Hvis varslingen vedvarer, ring service.

Feil	Type feil	Beskrivelse	Mulige årsaker	Handlinger
Bhtc N°241	Advarsel	Varsel om for stort tidsbruk ved lukking	- Feil på klaff (lufteventil) på motorreduktor eller mikrobryter. - Hindring ved innløpet til lufteventilen.	Det er fortsatt mulig å bruke ovnen. Det kan hende at tilberedningsresultatene ikke er helt like. - Når ovnen er AV, kontroller om det er hindringer i ventilasjonskanalen oppå ovnen, og fjern disse hvis nødvendig; - Hvis problemet vedvarer, ring service.
Bhto N°240	Advarsel	Varsel om for stort tidsbruk ved åpning	- Feil på klaff (lufteventil) på motorreduktor eller mikrobryter. - Hindring ved innløpet til lufteventilen.	Det er fortsatt mulig å bruke ovnen. Det kan hende at tilberedningsresultatene ikke er helt like. - Når ovnen er AV, kontroller om det er hindringer i ventilasjonskanalen oppå ovnen, og fjern disse hvis nødvendig; - Hvis problemet vedvarer, ring service.
bntC N°313	Stopper dampkjelen	SSR NTC feil på dampkjel (NTC4)	Problem med temperatursensor.	Ovnen har registrert et problem med dampkjelens funksjon. - Kontroller tilberedningsresultatene. - Hvis problemet vedvarer, ring service.
BoLt N°223	Stopper syklusen (hvis syklusen har behov for dampkjelen)	Tidsavbrudd ved fylling av vann i dampkjelen	- Vanntilførsel (trykk/ vannkvalitet). - Problem med elektrisk isolasjon på vannnivåsensorene.	- Kontroller om vanntilførselen er åpen; - Kontroller at vanntrykket ikke er for lavt; - Kontroller om vannfilteret er tilstoppet. Rengjør det eller skift det ut; - Mekanisk problem med dampkjelens funksjon. Hvis problemet vedvarer, ring service.
BSHt N°315	Advarsel	Høy temperatur på dampkjelen SSR NTC (NTC4)	- Luftinntaksfilteret er skittent. - Feil på kjøleviften. - Kjøleluftinntaket suger inn varm luft. - Ovnen er installert ved en varm maskin; - Damp-/varmelekkasje i den elektroniske seksjonen;	- Ikke slå av ovnen. - Vent til temperaturen synker. - Rengjør luftinntaksfilteret. - Bruk en tynn papirstrimmel til å kontrollere om det er en konstant luftstrøm ved kjøleluftinntaket: Hvis ikke, ring service; - Kontroller om inngående kjøleluft kan påvirkes av varme som produseres på kjøkkenet (dersom ovnen er plassert nær varme apparater, slutt å bruke disse apparatene og kontakt service). - Hvis feilen vedvarer, ring service.
BSOt N°314	Stopper tilberedningssyklusen	Overtemperatur på SSR NTC dampkjele (NTC4)	- Luftinntaksfilteret er skittent. - Feil på kjøleviften. - Kjøleluftinntaket suger inn varm luft. - Ovnen er installert ved en varm maskin. - Damp-/varmelekkasje i den elektroniske seksjonen.	Ovnen kan fortsatt brukes i gjenvinningsmodus: Tilberedningssyklusene vil ikke bruke dampkjelen. - Ikke slå av ovnen. - Vent til temperaturen synker. - Rengjør luftinntaksfilteret. - Bruk en tynn papirstrimmel til å kontrollere om det er en konstant luftstrøm ved kjøleluftinntaket: Hvis ikke, ring service. - Kontroller om inngående kjøleluft kan påvirkes av varme som produseres på kjøkkenet (dersom ovnen er plassert nær varme apparater, slutt å bruke disse apparatene og kontakt service). - Hvis feilen vedvarer, ring service.
butn N°101	Stopper ovnen	En eller en kombinasjon av paneltastene er permanent blokkert	Panelet har blitt utsatt for støt eller er skadet.	Trykk på alle tastene for å om mulig låse opp den/de defekte. De permanente låste tastene lyser når det er feil på displayet.
Cdo N°260	Stopper rengjøringen Advarsel under tilberedning	Korken i rengjørings-skuffen mangler	Avdekker ikke korken i rengjørings-syklusen. Det er ikke mulig å AVSLUTTE en tilberednings- eller rengjørings-syklus.	Ovnen kan fortsatt brukes til tilberedning, men rengjørings-syklusen kan ikke utføres før korken i skuffen er på plass; - Skru korken korrekt på rengjørings-skuffen foran ovnen. - Hvis feilen vedvarer roterer du korken 180° og skru den på igjen. Ring service.
CFbL N°294	Advarsel	Feil på kjøleviften	- Overlast på kjøleviftemotoren pga. smuss eller oksidering - Andre elektriske/mekaniske problemer	Ovnen kan brukes til elektronikken kommer opp i den kritiske temperaturen. Ring service

Feil	Type feil	Beskrivelse	Mulige årsaker	Handlinger
EGA0 N°130	Stopper ovnen	Det finnes ingen gyldig GASS-tabell i ovnen	Programvare mangler	Det finnes ingen gyldig GASS-tabell i ovnen. Ring service.
EGAd N°132	Stopper ovnen	Feil GASS-tabelldata	Programvare mangler	Feil GASS-tabelldata Ring service.
EGAt N°131	Stopper ovnen	Fant ikke GASS-tabell for denne apparatmodellen	Programvare mangler	Fant ikke GASS-tabell for denne apparatmodellen. Ring service.
EH2O N°327	Stopper ovnen	Målt vann ikke i samsvarende med ventilens status	• Vanntilførselsventilen lukket eller delvis lukket; • Midlertidig mangel på vanntilførselstrykk; • Feil på strømningsmåler; • Problem med vannsystemet.	Ovnen kan fortsatt brukes (kontroller tilberedningsresultatene). • Kontroller om vanntilførselsventilen er åpen; • Kontroller at vanntrykket er > 1,5 bar; • Hvis problemet vedvarer, ring service.
ELMb N°322	Stopper tilberedningen med fuktighetskontroll (i NORMAL modus)	Registrert et problem med oksygensensoren	• Feil på Lambda-termometer.	Det er mulig å endre varselmodusen for denne feilen: • NORMAL: ovnen stanser enhver syklus som krever fuktighetskontroll • AVANSERT: alarmen er en advarsel. Ovnen fortsetter å fungere i "Gjenopprettelsesmodus." Det er fremdeles mulig å kjøre syklusene med ikke optimale ytelser. • SKJULT: ingen alarm vist Kontakt service for å endre varselmodusen.
EntC N°290	Stopper ovnen	NTC feil i komponentseksjon (NTC1)	• Feil på konnektor. • Feil på TC-sensor. • ACU-feil.	Det elektroniske kortets temperatursensor er skadet. • Tilberedning umulig. • Ring service.
Eotd N°251	Advarsel	Høy temperatur ved vannavløp	Mulig vannlekkasje i avløpssystemet.	• Kontroller at ovnen har vanntilførsel; • Hell litt friskt vann i bunnfilterrommet, pass på, ikke sprut kaldt vann i det varme ovnsrommet, da det vil kunne skade maskinen. • Hvis problemet vedvarer, ring service.
Eprb1 N°320	Stopper bare syklusen med mattermometer	Enkeltpunkts mattermometerfeil	• Feil bruk av kjernetermometer (for eksempel hvis ledningen trekkes i eller klemmes); • Feil på konnektor. • Feil på termometeret; • ACU-feil.	Det er mulig å kjøre sykluser basert på tid (uten kjernetermometer); • Hvis USB-kjernetermometeret er tilgjengelig, kan du bruke dette; • Ring service for å gjenopprette fullstendig funksjon.
Epr6 N°321	Stopper bare syklusen med mattermometer	Sekspunkts mattermometerfeil	• Feil bruk av kjernetermometer (for eksempel hvis ledningen trekkes i eller klemmes); • Feil på konnektor. • Feil på termometeret; • ACU-feil.	Det er mulig å kjøre sykluser basert på tid (uten kjernetermometer); • Hvis USB-kjernetermometeret er tilgjengelig, kan du bruke dette; • Ring service for å gjenopprette fullstendig funksjon.
Ertc N°1	Advarsel	Problem med den interne klokken	Problem med maskinvare (for eksempel flatt klokkebatteri).	Det er mulig at noen funksjoner ikke virker (for eksempel HCCP). • Ring service.
ESCH N°291	Stopper ovnen	Overtemperatur i komponentseksjonen	• Filteret er skittent; • For høy romtemperatur.	• Kontroller romtemperaturen da ovnen trenger frisk luft for å kjøle ned den elektroniske seksjonen; • Rengjør filteret; • La ovnen avkjøle seg før tilberedning; • Ring service hvis problemet oppstår igjen.
EStd N°253	Advarsel	NTC-feil ved vannavløp	• Feil på konnektor • Feil på NTC-sensor • ACU-feil	Ovnen kan fortsatt brukes. • Ring service for å fikse problemet.

Feil	Type feil	Beskrivelse	Mulige årsaker	Handlinger
EtB N°220	Stopper syklus/ dampkjel	Sikkerhetstermostaten på dampkjelen utløses. Overtemperatur i dampkjelen.	- Ikke noe vann i dampkjelen; - Kalkopphopning i dampkjelen; - TC-termometersensoren er satt feil inn; - Sikkerhetstermostatens kolbe eller kapillærrør er skadet; - Varmelekkasje i området rundt sikkerhetstermostaten; - Parameteren BOT er satt for høyt; - Romtemperatur <5 °C.	Ovnen er ikke i stand til å produsere damp med dampkjelen. En alternativ enhet vil bli brukt, men ytelsen vil reduseres; Ring service for å gjenopprette dampkjelens funksjon.
EtC N°210	Stopper ovnen	Sikkerhetstermostaten i ovnsrommet utløses. Overtemperatur i ovnsrommet	- Ovnsrommet er skittent; - Parameteren COT er satt for høyt; - Sikkerhetstermostatens kolbe eller kapillærrør er skadet; - Motorviften er blokkert mens varmen fortsatt er på; - TC-temperatursensoren gir feilaktige målinger - Varmelekkasje i området rundt sikkerhetstermostaten. - Romtemperatur <5 °C.	Rengjør ovnsrommet manuelt og ring service.
EtUb N°221	Stopper dampkjel-syklusene	Overtemperatur i dampkjelen	- Ikke noe vann i dampkjelen (kun for elektrisk oppvarmede apparater); - Kalkopphopning i dampkjelen; - Parameteren BOT er satt for lavt.	- Vent til temperaturen i dampkjelen avkjøles (alarmen ETUB vil forsvinne) - Kjør et rengjøringsprogram inkludert skylle- og avkalkingssyklusen og bruk antallet med C25 tabs som er angitt i F.9.2 <i>Avkalkning av varmtvannsberederen (dESC)</i> prosedyren i denne veiledningen); - Dersom alarmen oppstår igjen, må dampkjelen avkalkes på nytt. - Hvis problemet vedvarer, ring service.
EtUC N°211	Stopper ovnen	Overtemperatur i ovnsrommet	- Ovnsrommet er skittent; - Parameteren COT er satt for lavt.	- Kjør en kjølesyklus; hvis dette ikke er mulig, åpne døren og la ovnen avkjøle seg. Rengjør ovnsrommet. - Når temperaturen synker, kan du starte en ny tilberedningssyklus. - Hvis feilen vises igjen, ring service.
FA8H N°324	Stopper ovnen etter endt tilberedningssyklus	Ovnen ble brukt i 8 timer uten et luftinntaksfilter	Feil bruk	Sett luftinntaksfilteret inn igjen, og kontroller at det er rent før du setter det på plass. Dersom filteret er gått tapt, ring service
FCLn	Stanser neste tilberedningssyklus	Tvungen rengjøring	Maksimal tilberedningstid har gått siden siste automatiske rengjøringsyklus.	Kjør en automatisk rengjøringsyklus.
FCt	Stopper ovnen		Brukergrensesnittet er ikke programmert med programvaren	Ring service.
FDXX (XX = 00 - 17)	Stopper ovnen	Feil på motor i nedre ovnsrom	Diagnose i henhold til feilnummer (fra 00 til 17) vises.	Slå ovnen AV/PÅ. Hvis feilen vedvarer, rengjør ovnsrommet manuelt og ring service.
FLA1 N°102	Ovnen stanser, fatal feil	FRAM EPRROM ID er annerledes enn forventet		Kommunikasjon med eksternt SPI-FLASH-minne er umulig. Slå AV og PÅ ovnen, og ring service hvis problemet vedvarer.

Feil	Type feil	Beskrivelse	Mulige årsaker	Handlinger
FLA2 N°103	Ovnen stanser, fatal feil	Kommunikasjonskanalen mellom FRAM og mikrokontrolleren fungerer dårlig eller er blokkert.		Ukjent SPI-FLASH minneenhet. • Slå AV og PÅ ovnen, og ring service hvis problemet vedvarer.
FLEE N°142	Stopper ovnen	SPI-FLASH minneblokk slettefeil (4kb blokk)		Feil under sletting av SPI-FLASH minneblokk. • Slå AV og PÅ ovnen, og ring service hvis problemet vedvarer.
FLrE N°140	Stopper ovnen	SPI-FLASH minneavlesningsfeil		Feil under SPI-FLASH minneavlesning. • Slå AV og PÅ ovnen, og ring service hvis problemet vedvarer.
FLUE N°141	Stopper ovnen	SPI-FLASH minneskrivingsfeil		Feil under SPI-FLASH minneskriving. • Slå AV og PÅ ovnen, og ring service hvis problemet vedvarer.
FrA1 N°104	Ovnen stanser, fatal feil	FRAM ID er annerledes enn forventet		Kommunikasjon umulig med FRAM-minne. • Slå AV og PÅ ovnen, og ring service hvis problemet vedvarer.
FrA2 N°105	Ovnen stanser, fatal feil	FRAM effektfeildata beregnet MD5 er annerledes enn den lagrede		Ukjent FRAM minneinnretning. • Slå AV og PÅ ovnen, og ring service hvis problemet vedvarer.
FrMC N°106	Ovnen stanser, fatal feil	FRAM effektfeildata beregnet MD5 er annerledes enn den lagrede		Programvarefeil: ugyldig data på FRAM-minne. • Slå AV og PÅ ovnen, og ring service hvis problemet vedvarer.
FrrE N°145	Stopper ovnen	FRAM minneavlesningsfeil		Feil under FRAM minneavlesning. • Slå AV og PÅ ovnen, og ring service hvis problemet vedvarer.
FrUE N°146	Stopper ovnen	FRAM skrivefeil		Feil under FRAM minneskriving. • Slå AV og PÅ ovnen, og ring service hvis problemet vedvarer.
FSnr N°293	Advarsel	Problem med kjøleviften	- Luftinntaksfilteret er skittent - Feil på kjøleviften - Filter mangler	- Rengjør luftinntaksfilteret; - Bruk en tynn papirstrimmel til å kontrollere om det er en konstant luftstrøm ved kjøleluftinntaket: Hvis ikke, ring service.
FUXX (XX = 00 - 17)	Stopper ovnen	Feil på motor i øvre ovnsrom	Diagnose i henhold til feilnummer (fra 00 til 17) vises.	Slå ovnen AV/PÅ. Hvis feilen vedvarer, rengjør ovnsrommet manuelt og ring service.
GbbU N°301	Stopper dampkjelen	Dampkjelens gassbrenner er låst	- Luft i gasstilførselen; - Gasstilførselen er lukket; - Problem med strømfor- syningen til brennersystemet; - Intern feil på brennersystemet;	Ovnen kan fortsatt brukes i konveksjons- og ISG-modus. For å gjenopprette full funksjon på dampkjelen: - Slå ovnen AV/PÅ. - Hvis feilen oppstår ved syklusstart, ring service. - Hvis feilen oppstår etter 5 tenningsforsøk: - Kontroller at gasstilførselens hovedventil er åpen - Tilbakestill feilen og forsøk en ny syklus - Hvis feilen vedvarer, slå ovnen AV/PÅ og forsøk en ny syklus igjen; - Hvis feilen vedvarer, ring service

Feil	Type feil	Beskrivelse	Mulige årsaker	Handlinger
GbCd N°302	Syklus satt på pause	Nedre brenner i ovnsrommet er låst	- Luft i gasstilførselen; - Gasstilførselen er lukket; - Problem med strømfor- syningen til brennersystemet; - Intern feil på brennersystemet;	Ovnen vil ikke fungere før brennerfunksjonen er gjenopprettet. For å gjenopprette funksjonen: - Slå ovnen AV/PÅ. - Hvis feilen oppstår ved syklusstart, ring service. - Hvis feilen oppstår etter 5 tenningsforsøk: - Kontroller at gasstilførselens hovedventil er åpen - Tilbakestill feilen og forsøk en ny syklus - Hvis feilen vedvarer, slå ovnen AV/PÅ og forsøk en ny syklus igjen; - Hvis feilen vedvarer, ring service
GbCU N°300	Syklus satt på pause	Øvre brenner i ovnsrommet er låst	- Luft i gasstilførselen; - Gasstilførselen er lukket; - Problem med strømfor- syningen til brennersystemet; - Intern feil på brennersystemet;	Ovnen vil ikke fungere før brennerfunksjonen er gjenopprettet. For å gjenopprette funksjonen: - Slå ovnen AV/PÅ. - Hvis feilen oppstår ved syklusstart, ring service. - Hvis feilen oppstår etter 5 tenningsforsøk: - Kontroller at gasstilførselens hovedventil er åpen - Tilbakestill feilen og forsøk en ny syklus - Hvis feilen vedvarer, slå ovnen AV/PÅ og forsøk en ny syklus igjen; - Hvis feilen vedvarer, ring service
GrCo N°325	Stopper rengjøringssyklusen	Ventilen på fettoppsamleren er åpnet	Feil bruk	Lukk tømmeventilen på fettoppsamleren før du starter rengjøringssyklusen igjen.
H2OC N°329	Advarsel	H2O-kontroll. Ovnen gjentar vannkontrollen 3 ganger hvert 10. min. Etter dette vises EH20	- Vannkranen er stengt. - Vannstrømningsrate mindre enn 1 l/min - Ikke noe signaltilbakemelding fra strømningsmåler	- sjekk at vannkranen er åpen - Sjekk at vanntrykket er bra - Hvis problemet vedvarer i 30 min og EH20 øker, ring service
HdXX (XX = 01-26)	Stopper ovnen	Aktivering av ventiler/pumper	Diagnose i henhold til feilnummer (fra 01 til 26) vises.	Slå ovnen AV/PÅ; Hvis feilen vedvarer, rengjør ovnsrommet manuelt og ring service.
HdPP N°265	Stopper væske- rengjøringen	Aktivering av ventiler/pumper (ACS feedback)		Slå ovnen AV og PÅ. Hvis feilen vedvarer, rengjør ovnsrommet manuelt og ring service.
HFnl N°280/281	Stopper fukteren	Fukteren fungerer ikke	- Ikke noe vann. - Hindring i ISG-krets.	Ovnen har registrert et problem med fukteren (ISG). Det er kanskje kun mulig å tilberede i konveksjonsmodus. Kontroller at vannkranen er helt åpen og at vannfilteret ikke er tilstoppet. Rengjør den om nødvendig. Hvis problemet vedvarer, ring service.
Htd N°252	Stopper ovnen	Utløpstemperatur over sikkerhetsgrensen	Mulig vannlekkasje i avløpssystemet.	- Kontroller at ovnen har vanntilførsel; - Hell litt friskt vann i bunnfilterrommet, pass på, ikke sprut kaldt vann i det varme ovnsrommet, da det vil kunne skade maskinen. - Vent til alarmen slutter å blinke; - Hvis problemet vedvarer, ring service.
InuS N°118	Stopper ovnen	Inverter programvareversjon (YODA-kort) ikke kompatibel med UI programvareversjon	Feil programvareopplasting (eksempel: etter å ha skiftet ut ACU-kortet)	Inverter programvareversjon (YODA-kort) ikke kompatibel med UI programvareversjon Ring service

Feil	Type feil	Beskrivelse	Mulige årsaker	Handlinger
LPI n N°227	Stopper syklusen	Problem med damp- kjelens nivåsensor	- Fuktig kalk kortslutter nivåsensorene i dampkjelen. - Isolasjonsproblemer på dampkjelens nivåsensorer	Ovnen kan fortsatt brukes i konveksjons- eller ISG-modus. - Det er et problem med vannnivået i damp- kjelen: Kjør et rengjøringsprogram inkludert skylle- og avkalkningssyklusen og bruk kun 2 C25 tabletter. (Følg prosedyren i brugerhåndboken); - Hvis problemet vedvarer, ring service.
MCbM / Fd13	Stopper ovnen	Kommunikasjonspro- blem på nedre vekselretter	- Problem med motorvekselretteren; - Tilkoblingsproblem eller elektrisk problem,	Kommunikasjonsfeil med motorvekselretter i nedre ovnsrom. - Forsøk å slå ovnen AV/PÅ. - Hvis problemet vedvarer, ring service.
MCtM / FU13 N°201	Stopper ovnen	Kommunikasjonspro- blem på øvre vekselretter	- Problem med motorvekselretteren; - Tilkoblingsproblem eller elektrisk problem,	Kommunikasjonsfeil med motorvekselretter i øvre ovnsrom. - Forsøk å slå ovnen AV/PÅ. - Hvis problemet vedvarer, ring service.
nIU1 N°E160	Advarsel Stopper bare kon- nektivite- ten	Kommunikasjon med NIU-kort	UI klarer ikke å kommuni- sere med NIU, når parameteren 352 har blitt aktivert til 1	Ring service
nIUS N°E161	Advarsel Stopper bare kon- nektivite- ten	NIU Programvarever- sjonen er ikke kompatibel med UI programvareversjo- nen.	Når NIU har blitt installert har det blitt avdekket en ikke kompatibel program- vareversjon av NIU	Ring service
nIUH N°E162	Advarsel Stopper bare kon- nektivite- ten	NIU ukjent	-	-
nIUC N°E163	Advarsel Stopper bare kon- nektivite- ten	NIU Konfigurasjon ikke gyldig	-	-
nIUP N°E164	Advarsel Stopper bare kon- nektivite- ten	Ikke gyldig PNC og SN funne		
PCE1 N°125	Stopper ovnen	Feil parameterkonfi- gurasjon: Apparat med dampkjele, men uten lambdasonde		Feil parameterkonfigurasjon: Apparat med dampkjele, men uten lambdasonde.
PdEF	Stopper ovnen	Lagrede standardpa- rametre er korrupte	Fysisk minnefeil	Ødelagt parameterminne - Forsøk å slå ovnen AV/PÅ. - Hvis problemet vedvarer, ring service.
PFO r N°123		Ett eller flere fabrikk- parametere er utenfor området	Ett eller flere fabrikkpara- metere er utenfor området	Ring service
PUO r N°122		Ett eller flere bruker- parametere er utenfor området	Ett eller flere brukerpara- metere er utenfor området	Ring service
PUS r N°120		Beregnete brukerpa- rametere er annerledes enn dem som er lagret	Ugyldige data på brukerparametere	Ring service
PFAC N°121	Stopper ovnen	Korrupt fabrikk- parameterkart	Problem med programva- ren eller maskinvaren.	- Forsøk å slå ovnen AV/PÅ. - Hvis problemet vedvarer, ring service.
rtc1 N°111	Advarsel HACCP vil ikke fungere	Kommunikasjonen mellom RTC og mikrostyringen er blokkert.		Kommunikasjon med intern klokke er umulig. Ring service

Feil	Type feil	Beskrivelse	Mulige årsaker	Handlinger
SbbU N°306	Stopper gassen til dampkjelen	Problem med hastigheten på dampkjelens gassvifte	- Overlast på brennerviftemotoren pga. smuss eller oksidering; - Andre elektriske/mekaniske problemer.	Brennerviften kommer ikke opp i ønsket hastighet. Ring service.
SbCd N°305	Stopper syklusen	Problem med viftehastigheten på nedre gassbrenner i ovnsrom	- Overlast på brennerviftemotoren pga. smuss eller oksidering; - Andre elektriske/mekaniske problemer.	Brennerviften kommer ikke opp i ønsket hastighet. Ring service
SbCU N°304	Stopper syklus/konvek-sjon	Problem med viftehastigheten på øvre gassbrenner i ovnsrom	- Overlast på brennerviftemotoren pga. smuss eller oksidering; - Andre elektriske/mekaniske problemer.	Brennerviften kommer ikke opp i ønsket hastighet. Ovner med dampkjel kan brukes i dampmodus på 100 °C. Ring service for å gjenopprette full ovnsfunksjon.
SCbL N°107	Stopper rengjøringen	Apparatet er PÅ, men AV/PÅ-bryteren viser fremdeles OFF.	Løs kabelkobling	Apparatet er PÅ, men AV/PÅ-bryteren viser fremdeles OFF. Tilberedning er fremdeles mulig. Rengjøring er blokkert av sikkerhetshensyn. - Forsøk å slå ovnen AV/PÅ. Hvis alarmen vedvarer er det fremdeles mulig å tilberede, men det anbefales å ikke starte rengjørings-syklus før servicen vil ha løst problemet. - Rengjør ovnen manuelt og ring service.
tCMS N°117	Ovnen stanser, fatal feil	TC programvareversjon (inne i ACU-kort) ikke kompatibel med UI programvareversjon	Feil programvareopplasting (eksempel: etter å ha skiftet ut ACU-kortet)	TC programvareversjon (inne i ACU-kort) ikke kompatibel med aktuell UI programvareversjon. Ring service
Hod0 N°600	Hettenivå 2 Elektrisk ovn: Advarsel Hettenivå 2 gassovn: stanser ovnen Hettenivå 3 (kun elektrisk): Advarsel Hettenivå 4 (kun elektrisk): stanser ovnen	Nivå 2, 3, 4: Funksjonsfeil på motorregulatoren til hetten	Hettens strømforsyning er av - Sikkerhetstermostaten til hetteviften har overtemperatur - Skade ved automatisk kontrollinnretning - Grenssnittkabelen til hetten/ovnen er frakoblet eller skadet	Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
hod1 N°601	Advarsel	Kun nivå 4: Hettens UV-lamperom er åpent	UV-C-lampens kassett er ikke i riktig posisjon	Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
Hod2 N°602	Advarsel	Kun nivå 4: Hettens UV-lamperom er åpent	Dekselpanelet for det sentrale tekniske rommet (UV-C) er ikke i riktig posisjon eller det er ikke korrekt lukket	Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
Hod3 N°603	Advarsel	Kun nivå 4: Hettens vannseparatorfilter mangler	Avrimeren og vannseparatorfilteret er ikke i riktig posisjon	Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
hod5 N°605	Advarsel	Kun nivå 4: Hettens lampe 1 mangler eller fungerer ikke	Hettens UV-C-lampe 1 og/eller 2 mangler eller fungerer ikke	Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
hod6 N°606	Advarsel	Kun nivå 4: Hettens lampe 2 mangler eller fungerer ikke	Hettens lampe 3 og/eller 4 mangler eller fungerer ikke	Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
UPrb N°620	Stopper ovnen	USB steketermometer mangler eller er fjernet under tilberedning	USB steketermometer er ikke korrekt koblet til	Kontroller at USB steketermometer er korrekt koblet til Ring service.

Feil	Type feil	Beskrivelse	Mulige årsaker	Handlinger
Urt2 N°112	Stopper ovnen	RTC stoppflagg er aktivt selg etter gjenopprettingsprosedyre		Intern klokke er permanent låst Ring service.
Urt3 N°113	Stopper ovnen	RTC intern svingningsgenerator fungerer dårlig		Feil ved klokkenes svingningsgenerator Ring service.
USdC N°154	Stopper ovnen	Feil under opprettelse av en katalog på USB-enheten		Feil under opprettelse av en katalog på USB-enheten. • Prøv med en annen USB-enhet.
USFC N°151	Stopper ovnen	Feil under lukking av en fil på USB-enheten		Feil under lukking av en fil på USB-enheten. • Prøv med en annen USB-enhet.
USFO N°150	Stopper ovnen	Feil under opprettelse / åpning av en fil på USB-enheten		Feil under opprettelse / åpning av en fil på USB-enheten. • Prøv med en annen USB-enhet.
USFU N°155	Stopper ovnen	Umulig å skrive på USB-enheten: Full USB-enhet		Umulig å skrive på USB-enheten: Full USB-enhet. • Prøv med en annen USB-enhet.
USRE N°152	Stopper ovnen	Feil under lesing av en fil på USB-enheten		Feil under lesing av en fil på USB-enheten. • Prøv med en annen USB-enhet.
USUE N°153	Stopper ovnen	Feil under skrijving av en fil på USB-enheten		Feil under skrijving av en fil på USB-enheten. • Prøv med en annen USB-enhet.

I YTTERLIGERE OPPLYSNINGER

I.1 Ergonomiske egenskaper

I.1.1 Sertifisering

Produktets ergonomiske egenskaper, som kan påvirke din fysiske og kognitive interaksjon med dette, har blitt vurdert og sertifisert. Et produkt med ergonomiske egenskaper må faktisk oppfylle spesifikke ergonomiske krav innen tre forskjellige områder: Polyteknologi, biomedisin og psykososiologi (brukbarhet og tilfredsstillelse).

På hvert av disse områdene har det blitt utført spesifikke tester med reelle brukere. Produktet oppfyller derfor de akseptable kriteriene for ergonomi som kreves av de gjeldende standardene.

I.1.2 Generelle anbefalinger

Ovnen eller blåsekjøleren som du bruker er spesielt utviklet og testet for å minimere eventuelle fysiske problemer knyttet til interaksjonen med produktet.

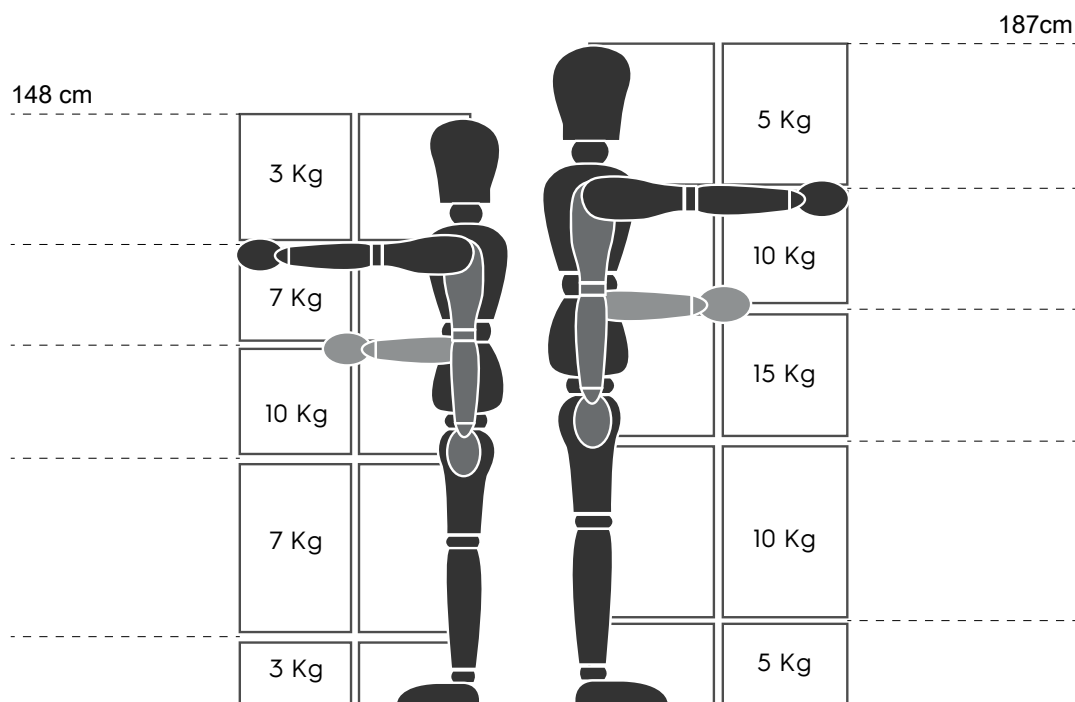
Sette inn og ta ut brettene samt interaksjon med produktet kan medføre uheldige kroppsstillinger og håndtering av tunge gjenstander – disse karakteristikker på de daglige aktivitetene du utfører, har vi forsøkt å avlaste.

I alle tilfeller vil vi gjerne foreslå noen fremgangsmåter du kan benytte deg av:

- Håndter brettet på en balansert måte, og forsøk å la være å bøye ryggen når du setter dem inn/tar dem ut.
- Så sant det er mulig bør du bøye knærne og ikke ryggen når du setter brettene på de nederste hyllene, og for å rekke verktøy eller gjenstander som er plassert på lavt nivå.
- Så sant det er mulig bør du ta hensyn til vekten på brettene når du plasserer dem i ovnsrommet, som vist på bildene nedenfor.
- Så sant det er mulig bør du skyve og trekke vognen med brettene for å redusere avstandene.
- Hold deg innen synsrekke for å kunne forstå informasjonen som vises på displayet eller for å se gjenstanden i ovnsrommet. På denne måten reduseres tiden med øynene vendt oppover så mye som mulig (kink i nakken).

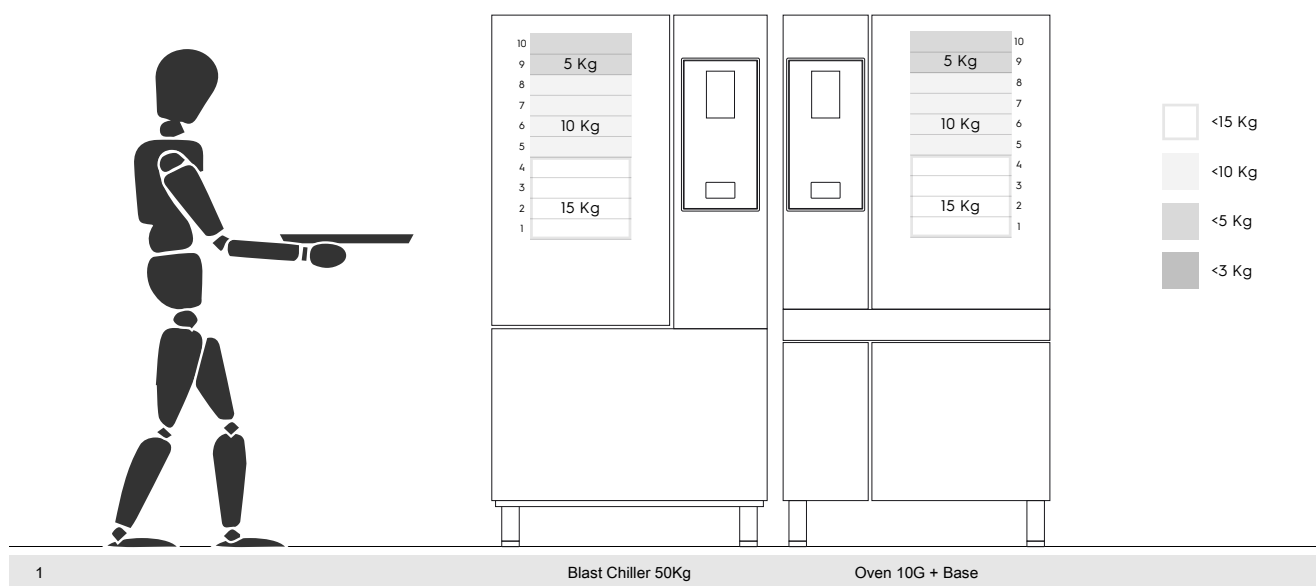
Foreslått håndtering av brettene i henhold til vekten

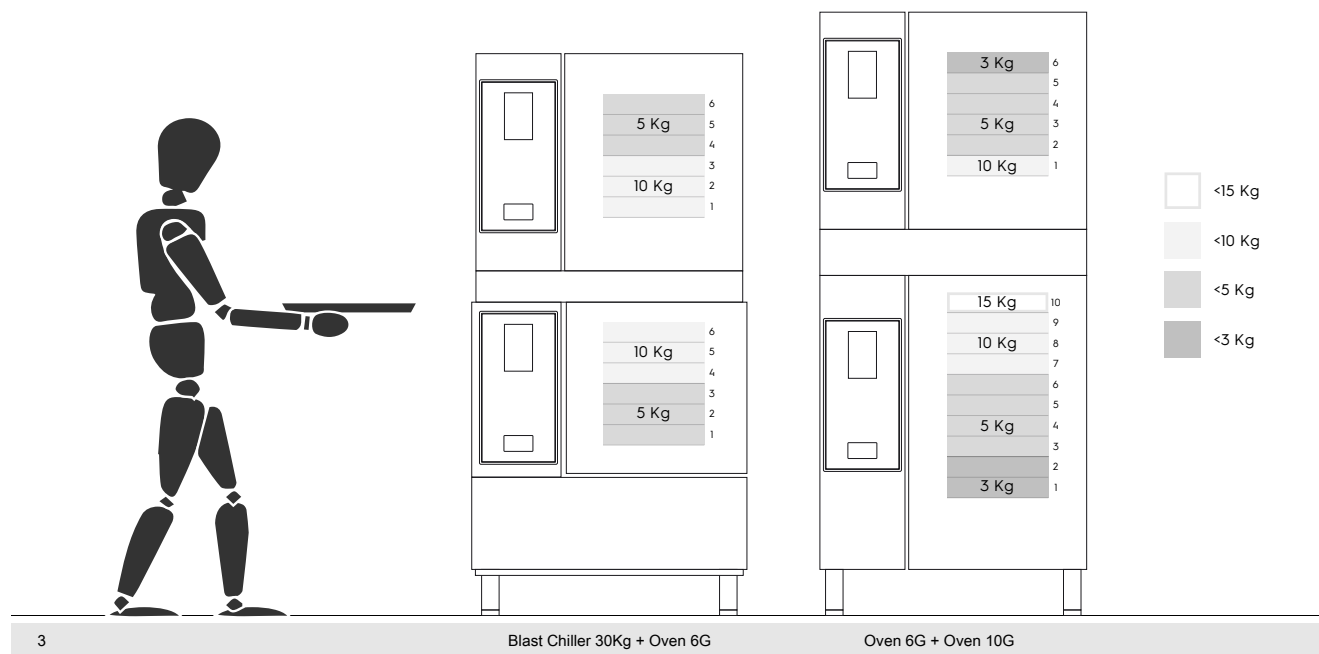
Forsøk å plassere brettene i ovnsrommene i henhold til vekten som vist på bildene nedenfor.



Maksimal anbefalt vekt - "Bestemmelser om manuell håndtering av gjenstander" - Health and Safety Executive (HSE, UK, 2016)

Nedenfor finner du noen eksempler på vanlige installasjoner og maksimal anbefalt vekt pr. brett





I.1.2.1 Anbefalt tilbehør

- For installasjon av 180 kg blåsekjøler anbefales det å isolere gulvet for å unngå ekstra belastning på operatøren som bruker Mobile GastroNorm-hyllen.
- For vegginstallasjon av 10GN anbefales det å bruke et sokkelstativ som ikke er høyere enn 700 mm for å gjøre innleggingen lettere.
- I stabelinstallasjonen 6GN + 6GN anbefales det å bruke justerbare føtter på 230-290 mm (kode 922745) og stille dem inn på maksimalt 290 mm for å gjøre innleggingen lettere.
- I konfigurasjonen 6GN + 6GN på sokkelstativ anbefales det å sette brett som veier mindre enn 3 kg på øverste nivå.

