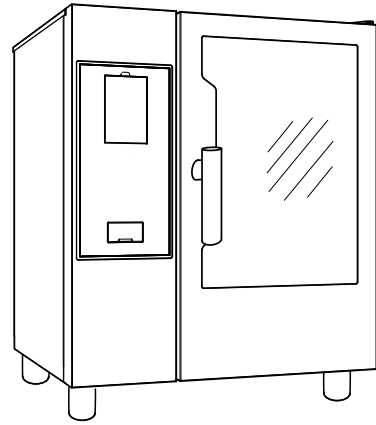


Elektrisk og gassdreven ovn

Combi TOUCH



NO Bruksveiledning



Innledning



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

Besøk nettstedet 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 MASKINEN	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 PÅ OVNEN	14
F.2	HOVEDMENY	15
F.3	TILKOBLING AV OVNEN	16
F.4	KOMMANDOER PÅ BERØRINGSSKJERMEN / INFORMASJON OG DISPLAYMELDINGER	16
F.5	SKUFFEOMRÅDE	17
F.6	MANUELL MODUS	18
F.6.1	HOVEDSIDE	18
F.6.2	TILBEREDNINGSSYKLUSER	18
F.6.3	STILLE INN EN TILBEREDNINGSSYKLUS	18
F.6.4	FORSINKET START	19
F.6.5	ALTERNATIVER FOR START	20
F.6.6	SLUTTSYKLUS	21
F.6.7	TEMPERATURALTERNATIVER	21
F.6.8	FUKTIGHETSSALTERNATIV	21
F.6.9	TIDSALTERNATIV	22
F.6.10	KJERNETERMOMETER-	23
F.6.11	MULTITIMER ALTERNATIV	24
F.6.12	MULTIFASE-SKUFF	26
F.7	AUTOMATISK MODUS	27
F.7.1	STILLE INN EN AUTOMATISK SYKLUS	28
F.7.2	OPPDATERE/GJENOPPRETTE AUTOMATISKE SYKLUSER	29
F.7.3	SYKLUSER+ / SPESIALSYKLUSER	31
F.8	PROGRAMMODUS	36
F.9	HJEMMESIDE FAVORITTMODUS (SKYHUB/SOLOMIO)	39
F.10	HJELPEMODUS	40
F.11	AGENDAMODUS (CALENDAR – MY PLANNER)	40
F.12	USB-MODUS	43
F.13	PLANLEGG OG LAGRE/OPTIMERT TILBEREDNINGSMODUS	44
F.14	SKYDUO/MATCH-MODUS (avhengig av modellen - ekstrautstyr)	46
F.15	KONTROLL AV HETTEN	48
F.16	RENGJØRINGSMODUS	48
F.16.1	FORCED CLEANING (Tvungen rengjøring)	52
F.16.2	BOILER DESCALING (Avkalking av kokeenhet)	53
F.16.3	TØMME KJELE	53
F.17	SETTINGS (Innstillinger)	53
F.17.1	SPRÅK	54
F.17.2	DATE (Dato)	54
F.17.3	TIME (klokkeslett)	54
F.17.4	MEASUREMENT UNITS (Måleenheter)	54
F.17.5	SOUND (Lyd)	55

F.17.6	OVNSLYS	55
F.17.7	DISPLAY	55
F.17.8	TOUCH SCREEN CALIBRATION (Kalibrering av berøringsskjerm)	55
F.17.9	TOUCH SCREEN TEST (Test av berøringsskjerm)	55
F.17.10	MATSIKKERHET	56
F.17.11	AUTOSTART	56
F.17.12	MANUAL (Manuelle kontroller)	56
F.17.13	AUTOMATISK	57
F.17.14	PROGRAMMER	58
F.17.15	MULTITIMER	58
F.17.16	HJEMMESIDE FAVORITTMODUS	59
F.17.17	RENGJØRING	59
F.17.18	GRØNT INITIATIV/SPARING	59
F.17.19	BRUKERPASSORD	59
F.17.20	TILBEHØR	60
F.17.21	STARTSIDE	60
F.17.22	IDENTITETSKORT	60
F.17.23	SERVICE	60
F.18	SLÅ OVNE AV	60
G	STELL AV OVNE	61
G.1	Opplysninger om stell	61
G.2	Introduksjon til rengjøring	61
G.3	Rengjøring av apparatet	61
G.4	Grillkammer	61
G.5	Varmtvannsbereder eller dampgenerator (kun for utstyrte modeller)	61
G.6	Filter i stekekammer	61
G.7	Luftfilter	61
G.8	Dørpakning	62
G.9	Innvendig og utvendig glass, glass i ovnsrom	62
G.10	Dørrområde	63
G.11	Effektivitetskontroll på avløpssystemet	63
G.12	Kondensdråpesamler	63
G.13	Mattermometer	63
G.14	Andre overflater	63
G.15	Perioder der apparatet står ubrukt	64
G.16	Utskifting av slitekomponenter	64
G.17	Reparasjon og ekstraordinært vedlikehold	64
G.18	Vedlikeholdsintervaller	64
G.19	Vedlikeholdskontakter (kun for Australia)	64
H	PROBLEMER OG LØSNINGER	65
H.1	Innledning	65
H.2	Feilkoder	65
H.3	Problemer med tilkobling av ovnen (avhengig av programvareversjonen din)	78
I	YTTERLIGERE OPPLYSNINGER	78
I.1	Ergonomiske egenskaper	78
I.1.1	Sertifisering	78
I.1.2	Generelle anbefalinger	78

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				

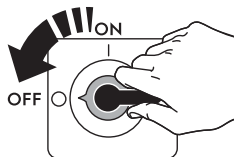
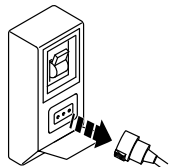
1. Ved utføring av disse oppgavene må det brukes kuttbestandige hansker. Hvis operatører, spesialisert personell eller andre brukere ikke bruker personlig verneutstyr, kan det føre til helseskader (avhengig av modell).

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 lydtrykknivå 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.
- 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 OVNER vil ikke dekkes av produsentens garanti.
- Ikke hindre forbrennings- og ventilasjonsludten.
- 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 SpA utføre service hver 12. måned i henhold til Electrolux Professional SpA servicehåndbøker. Kontakt ditt lokale Electrolux Professional SpA Servicesenter for ytterligere detaljer.

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 (støy, 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 slitedeler med mindre det skyldes defekter i materialer eller utførelse som rapporteres innen en (1) uke etter at feilen ble oppdaget,
- korrigerende av utvendig ledningsnett,
- korrigerende 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 strømbrudd),
 - 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 mangelfullt: 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, slitedeler 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 vedlikeholdsoppgaver (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 nummerv verdiene 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 operatøren, og må kun gis videre til tredjeparter med tillatelse fra selskapet Electrolux Professional SpA.

C.5 Oppbevare håndboken

Håndboken må oppbevares nøye 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 arbeidssstedet,
- 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 nøye 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 arbeidsstedet.

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

Ansvarer 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 arbeidsstedet 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 MASKINEN

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 PRODUKTBEKRIVELSE

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 antennelige 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

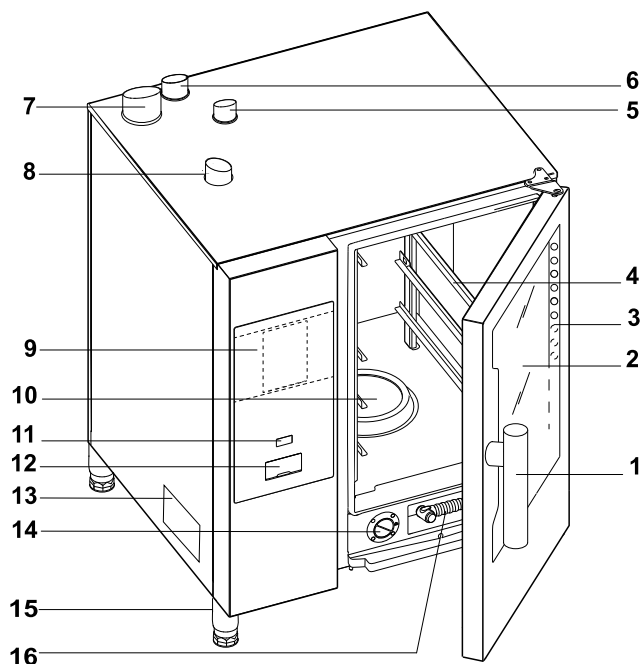
For å unngå forbrenninger, bør du ikke bruke beholdere som inneholder væske (eller produkter som blir flytende under tilberedning) på hyllene som er plassert høyere enn 1,6 m fra gulvnivået. Dette for å unngå å helle ut væsker under håndteringen.

Legge mat i ovnen

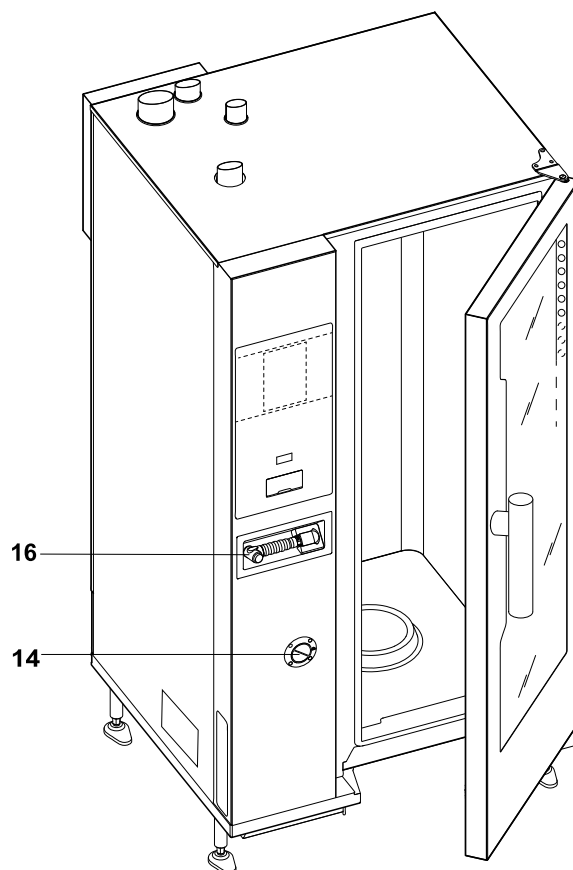
Ant. rister		MODELLER					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Maks. ovnskapasitet	kg	30	60	50	100	100	200
Maks. kapasitet pr. brett/panne	kg	15	30	15	30	15	30

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

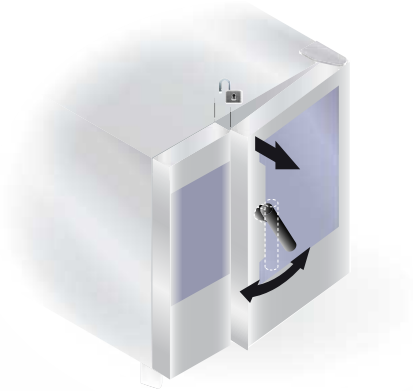


MERK!
Håndsprayen fungerer kun når ovnen er slått på.

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



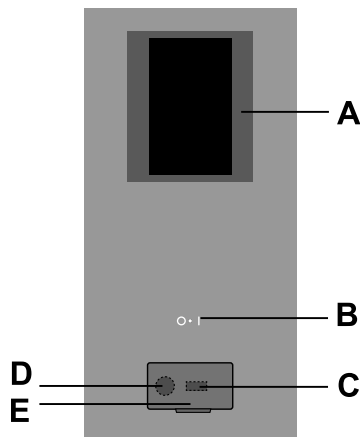
1. Drei dørhåndtaket med klokken eller mot klokken hele veien for å åpne eller lukke ovnsdøren fullstendig. Tilberedningscyklusen som eventuelt pågår, blir avbrutt.
2. Trykk døren mot ovnen til den låser seg.

20 GN modell



1. Drei 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 drei håndtaket tilbake til den vertikale stillingen for å fullføre låsingen.

E.4 Betjeningspanel



- A. Display – berørings skjerm
- B. PÅ/AV-knapp
- C. USB-penn inn/ut
- D. Tilkobling for tilbehør
- E. Klaff som kan åpnes

F I DRIFT

F.1 SLÅ PÅ OVNEN

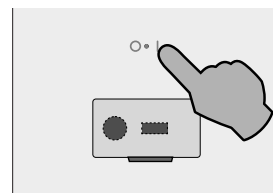
Trykk på "I"-siden på knappen "O – I" for å slå ovnen på.
Trykk på "O"-siden på den samme knappen for å slå ovnen av.



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

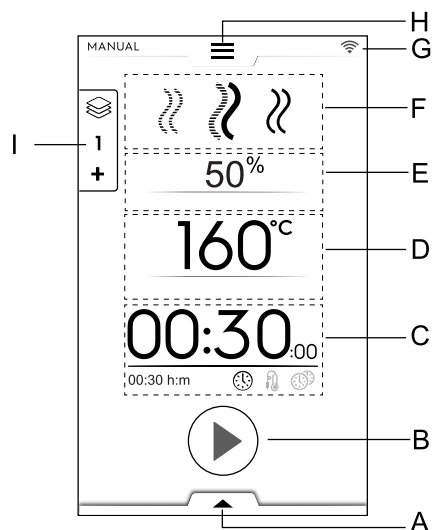


MERK!
Når du har slått av ovnen, kan kjøleviften fortsatt være aktivert av sikkerhetsårsaker.



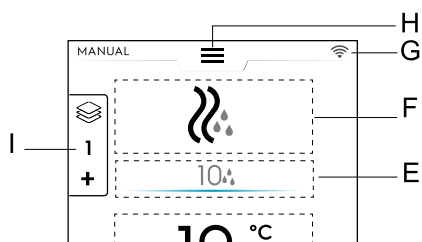
Displayet slås på og laster opp programvaren (programversjonen vil fremdeles være synlig), og etter en stund vises følgende skjermbilde i MANUELL modus som standard.

Modeller med dampkjel



- A. Nedre skuff – Ekstrafunksjoner (verktøy)
- B. Startknapp-område
- C. Område for tid / kjernetermometer / MultiTimer
- D. Temperaturområde for ovnsrom
- E. Fuktighetsområde for ovnsrom
- F. Område for tilberedningssyklus(er)
- G. Tilkoblingsområde
- H. Øvre skuff – Hovedmeny
- I. Multifase-skuff

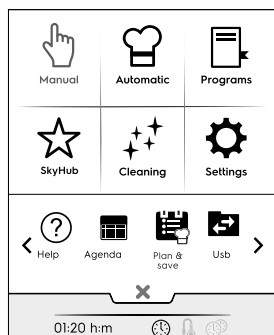
Modeller uten dampkjel



F.2 HOVEDMENY

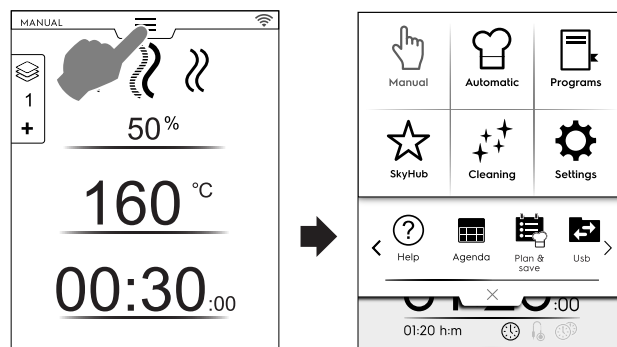
Ovnen har forskjellige tilberedningsmoduser i forhold til mattype og behov, og kan brukes til å opprette og lagre oppskrifter og programmer, og hente dem frem, planlegge tilberedningsaktiviteter eller utføre automatisk rengjøring.

Hovedmenyen på startsidene inneholder forskjellige moduser, avhengig av ovnens forskjellige funksjoner.



MERK!

Trykk alltid på den øvre skuffen for å navigere i hovedmenyen.



Trykk på ønsket symbol i hovedmenyen for å komme til de ulike modusene.

Tilberedningsmoduser



Manuell modus

“Manuell” modus tilpasser tilberedningssyklusene ved å velge mellom konveksjons-, kombi- og damp-sykluser og innstilling av fuktighetsnivå, tid og temperatur (se kapitlet F.6 *MANUELL MODUS*).



Automatisk modus

I “automatisk” modus kan du tilberede maten raskt og enkelt, ved å kun velge nødvendig mat og tilberedningsmåte.

De innstilte parametrene gir til enhver tid utmerkede tilberedningsresultater som kan gjentas (se kapitlet F.7 *AUTOMATISK MODUS*).



Programmodus

“Programmodus” husker oppskriftene som ble lagret tidligere og henter raskt frem parametre og innstillinger for hver tilberedningssyklus slik at du ikke trenger å tilordne dem på nytt (se kapitlet F.8 *PROGRAMMODUS*).



Hjemmesidemodus (SkyHub/SoloMio)

I “hjemmeside”-modus kan du lagre oppskrifter og administrere dem i et brukertilpasset område (se kapitlet F.8 *PROGRAMMODUS*).

Andre moduser



Rengjøringsmodus

Med “rengjøringsmodusen” kan du rengjøre ovnsrommet, og utføre en avkalkingsyklus for dampkjelen, hvis tilgjengelig på modellen.



Innstillingsmodus

I “innstillings”-modus kan du brukertilpasse ovnens funksjoner og alternativer for bedre bruk.

< RULLEFELT alternativer >



Hjelp

Denne funksjonen inneholder QR-koder for å vise brukerhåndboken på enheten (smarttelefon, nettbrett eller laptop). Se kapitlet F.10 *HJELPEMODUS*.



AGENDA (MyPlanner/Calendar)

Med denne funksjonen kan du planlegge ovnens aktiviteter, tilberednings- eller rengjøringsprogrammer, eller stille inn påminnelser i forhold til din tidsplan (se kapitlet F.11 *AGENDAMODUS (CALENDAR – MY PLANNER)*).



PLAN-N-SAVE/COOKING OPTIMIZER (planlegge/lagre og optimalisere tilberedningen)

Med denne funksjonen kan du optimere etterfølgende tilberedningsprosesser for å redusere energi- og vannforbruket i overgangsfasene (se kapittelet F.13 *PLANLEGG OG LAGRE/OPTIMERT TILBEREDNINGSMODUS*).



SKYDUO/MATCH (ekstrautstyr)



MERK!

Kun tilgjengelig som ekstrautstyr på spesifikke modeller sammen med egnet tilbehør.

Denne funksjonen kan aktiveres på etterspørsel og fungerer sammen med tilkoblingsenheter installert av spesialisert personell. Med denne kan ovnen kobles til en hurtigkjøler (se kapittelet F.14 *SKYDUO/MATCH-MODUS (avhengig av modellen - ekstrautstyr)*).

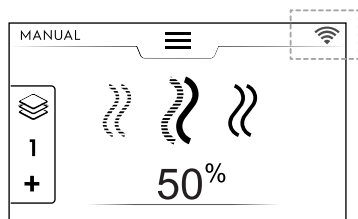


USB

I USB-modus kan du laste opp/ned programmer eller andre data, fra eller til apparatet, med USB-pennen. Se kapittelet F.12 *USB-MODUS*.

F.3 TILKOBLING AV OVNEN

Hvis ovnen er eksternt koblet til skyen viser displayet forskjellige ikoner som indikerer tilkoblingsstatusen.



Symboler for tilkoblingsstatus



Ovnen er koblet til skyen via trådløst nettverk (Wifi). Wifi-signalet er **bra**.



Ovnen er koblet til skyen via trådløst nettverk (Wifi). Wifi-signalet er **middels**.



Ovnen er koblet til skyen via trådløst nettverk (Wifi). Wifi-signalet er **dårlig**.

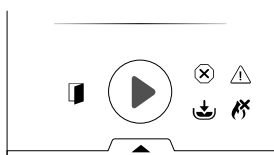


Ovnen er koblet til skyen via Ethernet.

For tilkoblingsproblemer, se avsnittet H.3 *Problemer med tilkobling av ovnen (avhengig av programversjonen din)*.

F.4 KOMMANDOER PÅ BERØRINGSSKJERMEN / INFORMASJON OG DISPLAYMELDINGER

Med symbolene i dette området kan du velge ovnsfunksjoner eller kun se informasjon om ovnens status eller tilkoblet tilbehør.



Kommandoer på berøringsskjermen



Trykk på dette symbolet for å bekrefte og/eller lagre valget



Trykk på dette symbolet for å forkaste valget eller lukke et hurtigvindu



Trykk på dette symbolet for å gå tilbake til den forrige menyen



Trykk på dette symbolet for å starte en syklus



Hold nede denne knappen noen sekunder for å stoppe en pågående syklus



Trykk på disse symbolene for å bla gjennom sidene (vannrett blaing) eller øke/reducere en verdi



Trykk på disse symbolene for å bla gjennom sidene (vannrett blaing)



Varselinformasjon



Varselsymbol for dør åpen

Symbolet vises når døren er åpen eller ikke riktig lukket



Viftehastighet



Varmtvannsberederen er i fyllings- eller oppvarmingsfase

Ikke tilgjengelig på modeller uten varmtvannsbereder




Temperatur i varmtvannsbereder for høy

Ikke tilgjengelig på modeller uten varmtvannsbereder



Kun på gassmodeller:
Gassbrenner¹ blokkert.

Trykk på det grønne flammesymbolet  for å tilbakestille tenningen på varmtvannsberederen.



Vanninjektor



Redusert effekt



Blokkeringsalarm

Displaymeldinger



Advarsler

Et hurtigvindu dukker opp på displayet for å vise gjeldende advarsel.

1. Det kan være den øvre brenneren eller den nedre brenneren i ovnsrommet eller varmtvannsberederens brenner



Indikatorsymbol for alarm

En hurtigmelding som indikerer den pågående alarmen dukker opp på displayet. Symbolet er synlig til problemet er løst. For alarmlisten (nummer og kode), se avsnittet H.2 Feilkoder.



Informasjon

En informasjonsmelding viser om noe er feil, om en prosedyre er fullført eller må gjentas osv.

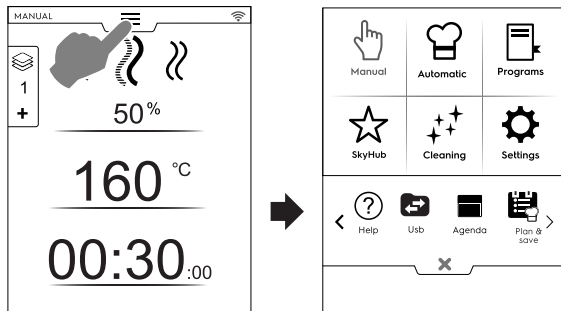
F.5 SKUFFEOMRÅDE

Skuffene er en utvidelse som befinner seg inne i flere menyområder og inneholder valgmuligheter og funksjoner.

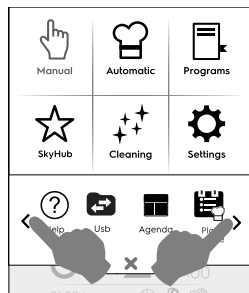


ØVRE SKUFF

- I denne skuffen kan du åpne hovedmenyen.
 - Åpne den øvre skuffen:



- Bla gjennom sidene:
 - Trykk på pilene i rullefeltet;



- Lukke den øvre skuffen:

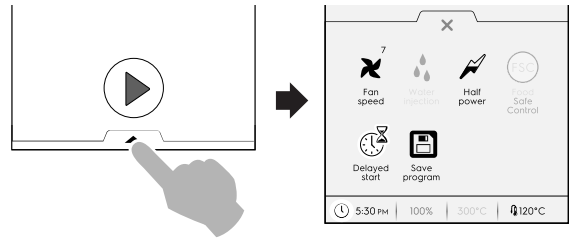


Trykk på knappen X for å lukke skuffen.

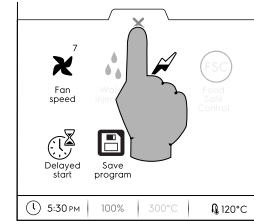
NEDRE SKUFF

- Denne skuffen gir tilgang til ytterligere alternativer, tilbehør og avanserte funksjoner.

- Åpne den nedre skuffen:



- Lukke den nedre skuffen

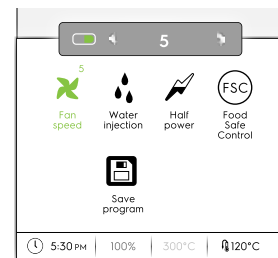


Funksjoner i NEDRE SKUFF – Verktøy

Denne skuffen inneholder ytterligere innstillinger, administrering av tilbehør og avanserte funksjoner. Oppbyggingen avhenger av innstillingsparametrene og fasesyklusen.

Viftehastighet

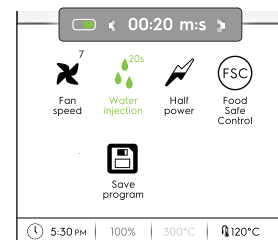
- Trykk på dette symbolet for å stille inn hastigheten på viften i trinn på 1 til 7.
- Trykk på symbolet X for å lukke og aktivere innstillingen.
- Bruk symbolene / for å deaktivere denne funksjonen.



Innføring av vann i ovnsrommet (kun tilgjengelig for konveksjonssyklus)

Trykk på dette symbolet for å øke fuktighetsnivået i ovnsrommet i begynnelsen av tilberedningsfasen.

- Still inn varigheten på vanninjeksjonen (fra 10 sekunder til 30 minutter).
- Trykk på symbolet X for å lukke og aktivere innstillingen.
- Bruk symbolene / for å deaktivere denne funksjonen.



Redusert effekt



Trykk på dette symbolet for å begrense effekttoppen av installert effekt. Tilgjengelig for alle tilberedningssyklusene. Når symbolet er valgt, blir det grønt.

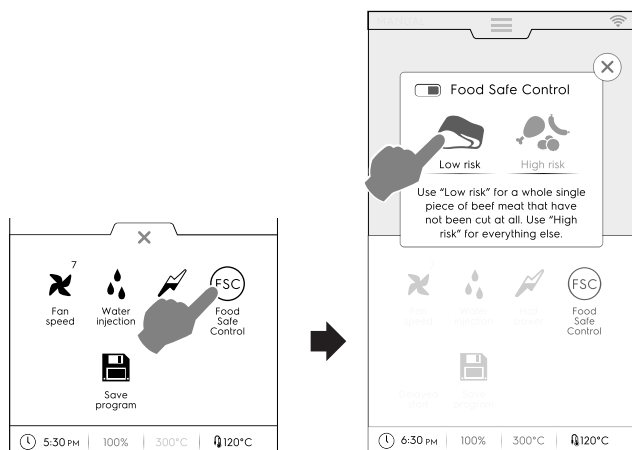
FSC Food Safe Control (FSC)

Se avsnittet *Food Safe Control (FSC)* i kapittelet F.17 *SETTINGS (Innstillinger)* for å aktivere denne funksjonen.

Med FSC kan du kontrollere om matvarene er mikrobiologisk trygge under tilberedningen (se avsnittet *Food Safe Control (FSC)*)


- Trykk på dette symbolet. En hurtigmelding spør om å velge risikonivå mellom standard eller høy
- Velg ønsket matsymbol for å endre risiko.

Tilsvarende symbol på nedre skuff  endres i forhold til dette .



Forsinket start

Med dette alternativet er det mulig å forsinke starten av en syklus til et mer passende tidspunkt.

Når du har stilt inn forsinket start og trykket på  knappen, viser displayet det korresponderende symbolet og valgt forsinkelsestid. Apparatet begynner nedtellingen.

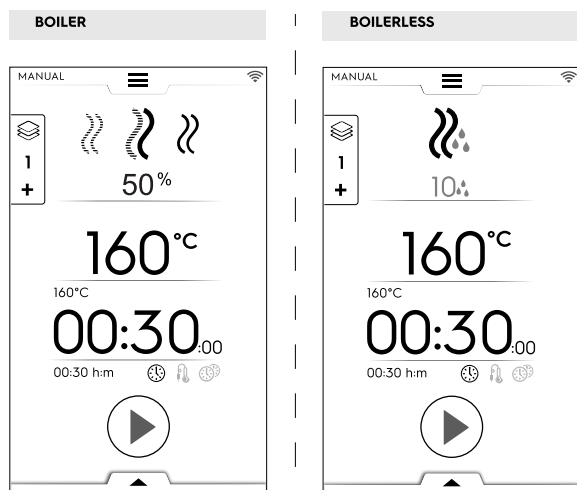
Lagre program

Trykk på dette symbolet for å lagre og oppbevare tilpassede tilberedningssykluser. Se avsnittet *Hvordan du oppretter og lagrer et program* i kapittelet F.8 *PROGRAMMODUS*.

F.6 MANUELL MODUS

F.6.1 HOVEDSIDE

Manuell modus viser følgende **første side**:



MERK!

Du kan endre de viste verdiene ved å aktivere funksjonen: "Vis aktuelle og innstilte verdier". Se avsnittet *Generelt* i kapittelet F.17 *SETTINGS (Innstillinger)*.



MERK!

Du kan endre standardverdiene som foreslås av syklusene: Se avsnittet *Settpunkter for tilberedningssykluser* i kapittelet F.17 *SETTINGS (Innstillinger)*.

F.6.2 TILBEREDNINGSSYKLUSER

Modeller med dampkjel



KONVEKSJONS-syklus

Til steking og gratinering:
Maksimal temperatur inntil 300 °C.



KOMBI-syklus

Dampgeneratoren og ovnsoppvarmingen brukes samtidig for å holde maten myk;
Maksimal temperatur inntil 300 °C.



DAMP-syklus

Ideelt for koking (arbeidstemperaturen er automatisk fastsatt til 100°C);
Damp med lav temperatur for skånsom koking, vakuumpakkede matvarer og tining (temperatur mellom 25°C og 99°C);
Svært varm damp (temperatur 101°C – 130°C).

Modeller uten dampkjel

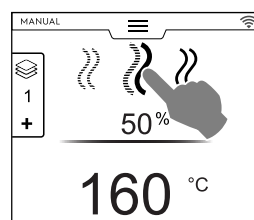


KONVEKSJONS-syklus

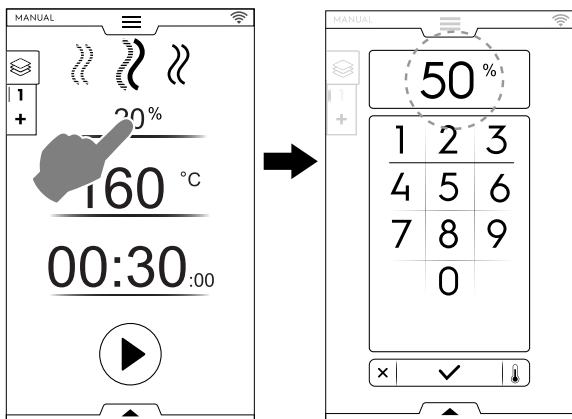
Maksimal temperatur inntil 300 °C.
For steking and gratinering: Maksimal temperatur inntil 300 °C.

F.6.3 STILLE INN EN TILBEREDNINGSSYKLUS

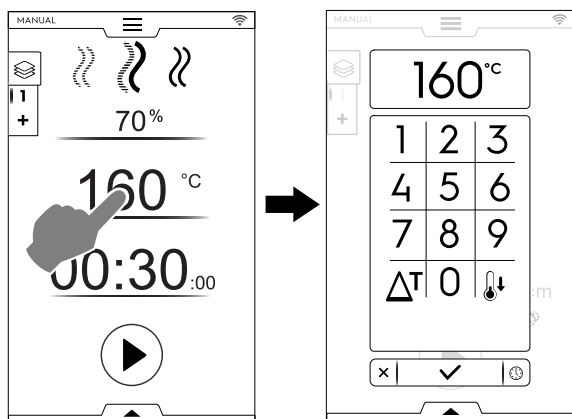
1. Velg en syklus, for eksempel KOMBI;



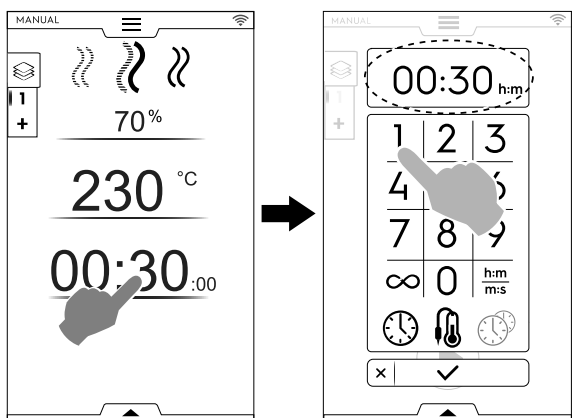
2. Still inn nødvendig FUKTIGHET ved behov;
 - Trykk på raden for fuktighetsverdi;
 - Legg inn den nye verdien med talltastaturet som vises i displayet.



3. Still inn ønsket TEMPERATUR²
 - Trykk på raden med temperaturverdi: legg inn den nye verdien med talltastaturet som vises i displayet.



4. Still inn TIDSVARIGHETEN
 - Trykk på raden med tidsverdi: legg inn den nye verdien med talltastaturet.



∞ Kontinuerlig tilberedningstid

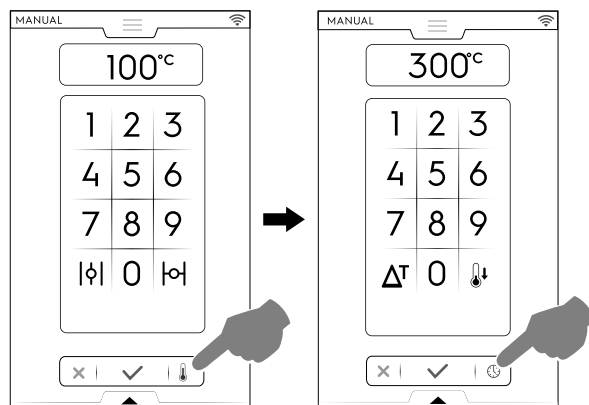
$\frac{h:m}{m:s}$ Vist tid

Matteredmometer

MultiTimer

VIKTIG
Med talltastaturet kan du stille inn ytterligere alternativer for syklusen uten å gå tilbake til den første siden i manuell modus.

- Trykk på knappen som vises i figuren for å åpne alternativene for innstilling av temperatur og tid;

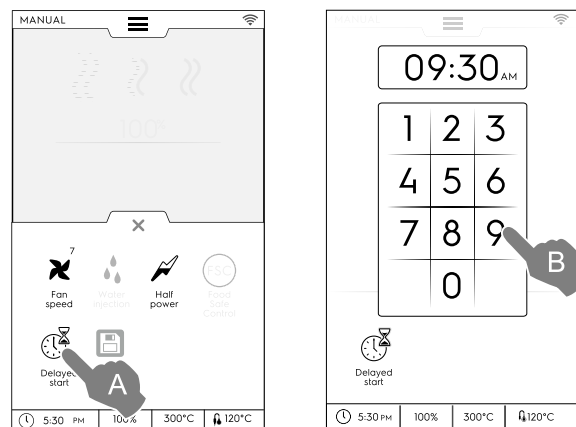


5. Trykk på knappen for å starte den innstilte tilberedningssyklusen.

F.6.4 FORSINKET START


Forsinket start må stilles inn før du tar på START-knappen.

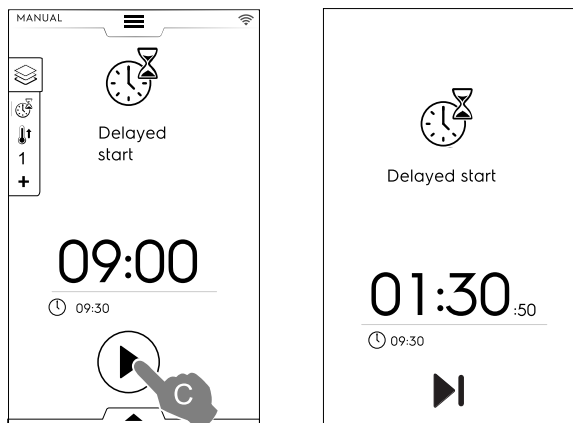
- Åpne den nedre skuffen og trykk på det korresponderende symbolet ("A").
- Still inn starttiden på tastaturet ("B") som vises og trykk på for å lukke det.





MERK!
For å slette den forsinkede starten, åpne den nedre skuffen igjen og trykk på det grønne symbolet for forsinket start. Det skal skifte farge fra grønn til hvit.

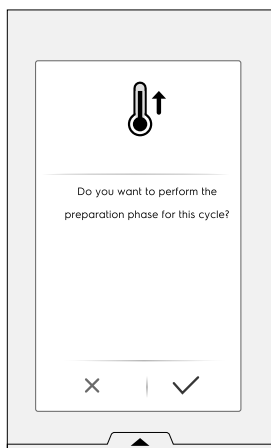
2. Etter 30 minutters kontinuerlig bruk begrenses temperaturen i ovnsrommet til 260 °C for å spare energi. Den gjenopprettes automatisk til innstilt temperatur når maten settes inn.

A. Displayet viser den innstilte tilberedningssyklusen med forsinket start. Trykk på  knappen for å bekrefte den ("C").



- Hvis du vil at ovnen skal utføre forvarmingen for den forsinkede syklusen, se kapittelet F.17 *SETTINGS (Innstillinger)* (Manuell ⇒ Generelt, ⇒) og aktiver funksjonen "Delayed start preheating" (forvarming for forsinket start) ( / ).

I dette tilfellet ber ovnen deg om å utføre forberedelsesfasen (forvarming) for syklusen på det innstilte klokkeslettet.



Apparatet begynner nedtellingen. Displayet viser symbolet for forsinket start, gjenværende tid og den innstilte starttiden.

Det er fremdeles mulig å hoppe over forsinkelsen og starte syklusen umiddelbart. I dette tilfellet starter ovnen forvarmingsfasen.

F.6.5 ALTERNATIVER FOR START

Automatisk start

Ved å stille inn dette alternativet kan tilberedningssyklusen startes ved å lukke døren. START-knappen er ikke synlig på displayet.

For å aktivere Autostart i alle moduser, se kapittelet F.17 *SETTINGS (Innstillinger)* (Autostart).

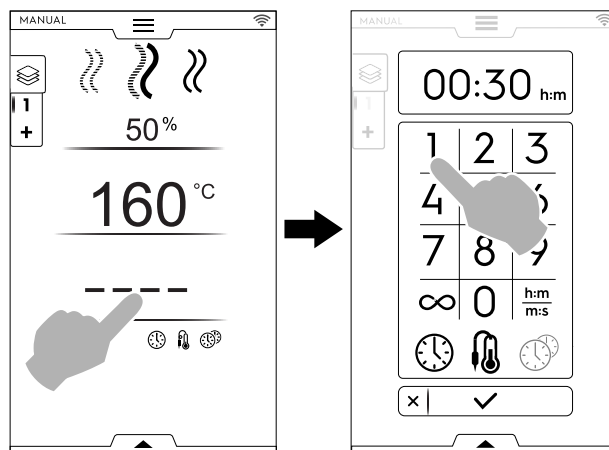


VIKTIG

På grunn av lovmessige krav knyttet til sikkerheten ved gassapparater anbefaler vi at du aktiverer alternativet Automatisk start sammen med grensesnittet for "Two touch"-modusen slik at du unngår utilsiktet oppstart av syklusen.

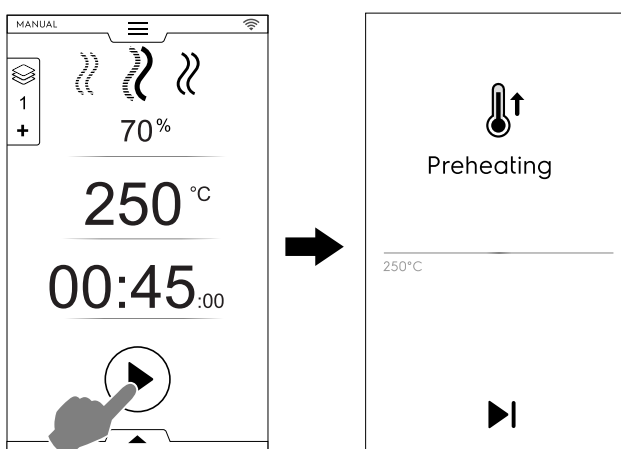
---- Two Touch-modus

Når syklusen starter ved at du lukker døren (Autostart), vil "Two touch"-modusen tvinge brukeren til å stille inn og bekrefte varigheten av syklusen og dermed bli klar over syklusen som stilles inn.



For å aktivere "Two Touch"-modus må du kontakte en autorisert tekniker.

6. En fase med forvarming (eller nedkjøling) starter. Funksjonen forvarming eller nedkjøling klargjør temperaturen i ovnsrommet før den valgte syklusen begynner.




MERK!

Hvis temperaturen i ovnsrommet er for høy, ber en melding deg om å åpne døren for å kjøle det ned.



Hopp over forvarming/nedkjøling

Trykk på symbolet  for å hoppe over denne fasen og gå rett til hovedsyklusen.

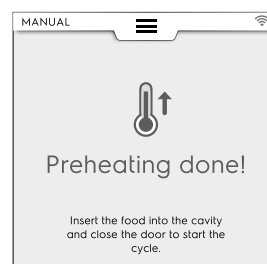


MERK!

Denne fasen kan aktiveres eller deaktiveres i kapittelet F.17 *SETTINGS (Innstillinger)* (Manuell ⇒ Generell, ⇒ Tilberedning forvarming).

7. Når forvarmingen er ferdig, høres et lydsignal og dørlyset blinker. Et hurtigvindu åpnes og viser en melding om at syklusen kan begynne.

1. Hvis en TIDSSYKLUS er valgt: sett matvaren inn i apparatet og lukk døren for å starte syklusen;
2. Hvis en SYKLUS MED TERMOMETER er valgt: sett matvaren inn i apparatet, og kjernetermometeret i produktet, og lukk døren for å starte syklusen;




■ Stoppe syklusen

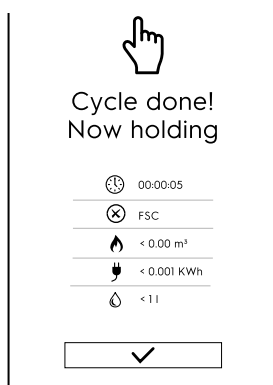
Hold inne knappen  for å stoppe syklusen.



F.6.6 SLUTTSYKLUS

3. Ved programslutt aktiveres lydssignaler. Et hurtigvindu åpnes med informasjon om forbruk, tidssyklus og programmet som ble brukt.

Trykk på knappen  for å lukke hurtigvinduet;



Apparatet venter.

Tidsforbruk i timer : minutter : sekunder

Programmet som ble brukt: FSC Food Safe Control Sluttkontroll av FSC var vellykket.

Programmet som ble brukt: FSC Food Safe Control Sluttkontroll av FSC var mislykket.

Gassforbruk i m³

Strømforbruk i kWt

Vannforbruk i liter

F.6.7 TEMPERATURALTERNATIVER

(for alle tilberedningsmoduser)

ECO DELTA ΔT

- Det dreier seg om en avansert tilberedningsmetode der temperaturen i ovnsrommet varierer proporsjonalt med matens kjernetemperatur. Temperaturen i ovnsrommet justeres automatisk på bakgrunn av temperaturen i maten (KJERNETERMOMETER), og holder en konstant forskjell "ECO-DELTA" mellom de to temperatuene fra begynnelsen til slutten av tilberedningen.


Delta-temperatur

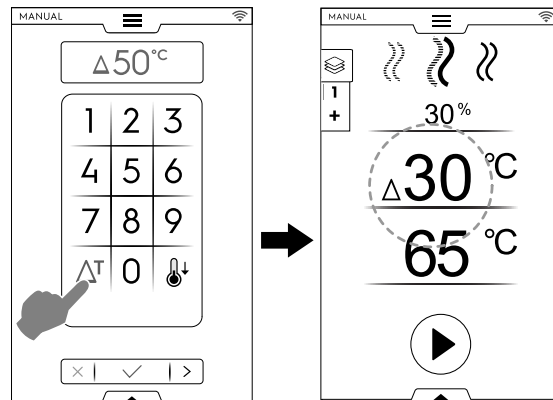
Verdier som skal stilles inn:	fra 5 til 120°C
-------------------------------	-----------------



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 vektøstapet minskes.

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

1. Når du stiller inn temperaturen, trykk på symbolet ΔT ;
2. Legg inn nødvendig delta-verdi med talltastaturet; Trykk på knappen  for å bekrefte;



3. Trykk på termometersymbolet  og legg inn ønsket verdi;
4. Sett steketermometeret inn i maten (se bruk av steketermometer i avsnittet *Slik brukes steketermometeret*).
5. Lukk døren og trykk på knappen .



MERK!


For å slette ECO-DELTA-funksjonen, trykk en gang til på symbolet ΔT .

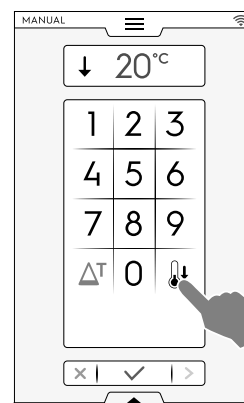
Når ECODELTA er på, skifter modusen "Tilberedningstid" automatisk til modusen "Kjernetermometer" som registrerer temperaturen inne i maten (65°C).


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

NEDKJØLING

- Rask nedkjøling av ovnsrommet er 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. Dette alternativet er ikke tilgjengelig hvis temperaturen i ovnsrommet er høyere enn 180°C.

1. Trykk på knappen .



2. Legg inn temperaturverdien som ovnen skal komme opp i for neste tilberedning.
3. Trykk på knappen  for å bekrefte.

F.6.8 FUKTIGHETSLTERNATIV

DAMP-syklus

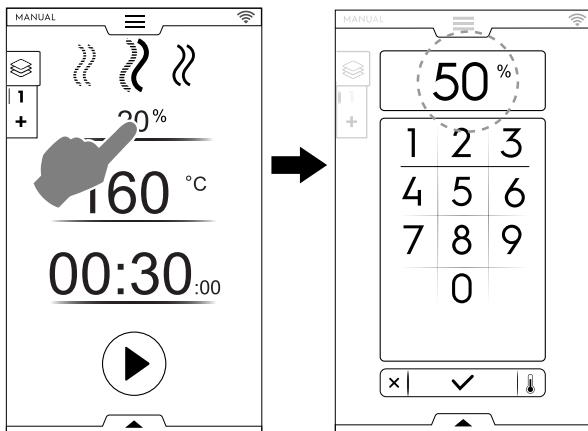
- Fuktighetsverdien – 100°C er fastlagt og kan ikke justeres.

KOMBI-syklus – Fuktighet PROSENTNIVÅ

01 %

Her kan du justere ønsket fuktighetsnivå i ovnen under tilberedningen.

- Trykk på fuktighetsraden. Legg inn den nye verdien med talltastaturet (f.eks. 50).
Ovnen når og opprettholder innstilt fuktighet under hele tilberedningssyklusen.



KONVEKSJONS-syklus – LUFTEVENTIL



Lufteventil LUKKET for tilberedning med høy fuktighet (standard innstilling)

Modeller med dampkjel

01 %

JUSTERBAR lufteventil for tilberedning med justerbar fuktighet fra 1 til 99 %, kan slippe ut fuktigheten når den er over den innstilte verdien.

Kun modeller uten kokeenhet.

JUSTERBAR lufteventil



MERK!

Uavhengig av tallet som er angitt vil verdiene på displayet alltid rundes av til nærmeste tier (10, 20, 30, 40... up to 100).

01 % –
100%

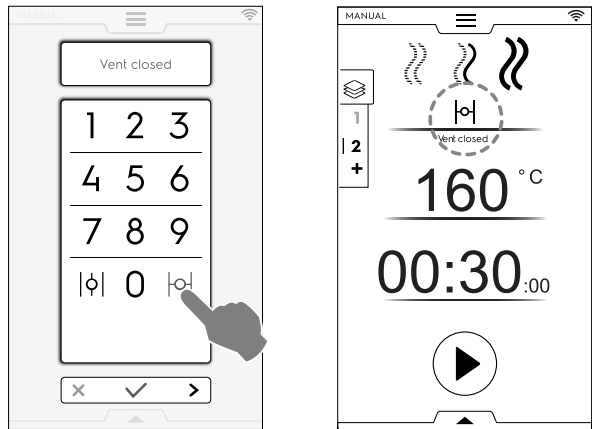
Angitte verdier	Utgangsverdier
Fra 0 til 4	0
Fra 5 til 14	10
Fra 15 til 24...	20...
Fra 85 til 94	90
Fra 95 til 100	100



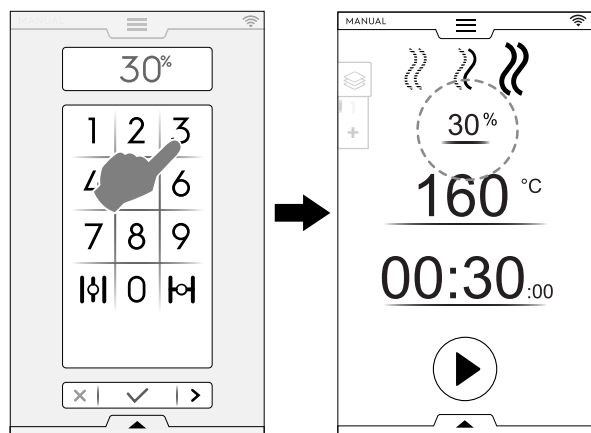
Lufteventil ÅPEN for svært tørr tilberedning for å fjerne fuktighet ved behov.
Maks. temperatur inntil 300°C)

Vifteinnstilling (kun for KONVEKSJONS-syklus)

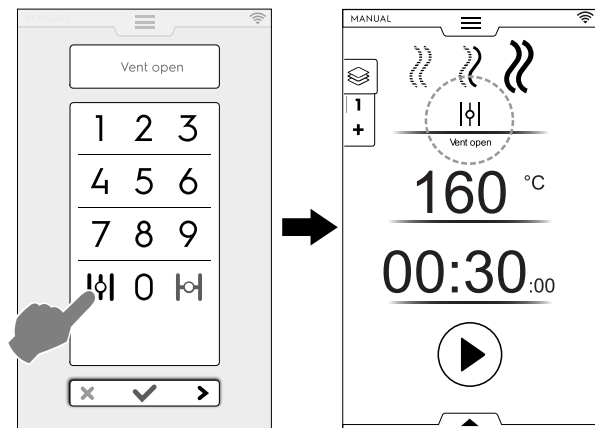
- Trykk på alternativet VIFTE LUKKET



- Kontrollere FUKTIGHETSPROSENTEN
Legg inn en verdi på talltastaturet (for eksempel 30). Viften er lukket for tilsvarende 30% fuktighet.



- Trykk på alternativet VIFTE ÅPEN



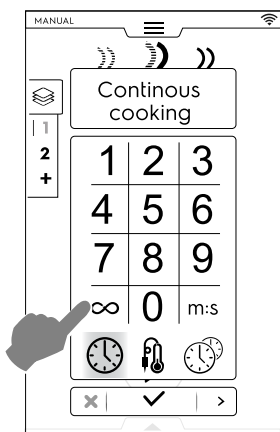
F.6.9 TIDSALTERNATIV



TIDSALTERNATIV

KONTINUERLIG TILBEREDNING

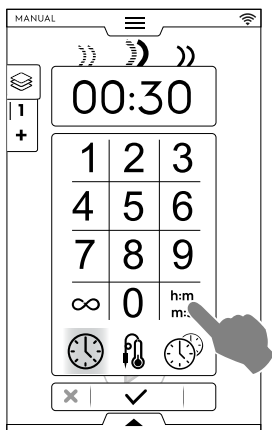
- Hvis dette alternativet aktiveres, slutter tilberedningssyklusen aldri.



Når maten er ferdig tilberedt, hold inne knappen .

VIST TID

- Hvis dette alternativet aktiveres, konverteres tiden som vises fra timer/minutter til minutter/sekunder og omvendt.



F.6.10 KJERNETERMOMETER-

Med kjernetermometeret kan temperaturen inne i midten av produktet som skal tilberedes kontrolleres nøye. Dette alternativet utelukker innstilling av tilberedningstid.


ALTERNATIVET KJERNETERMOMETER


Kjernetemperatur


Verdier som skal stilles inn:	fra 15 til 290°C
-------------------------------	------------------

Når den innstilte verdien er nådd, stopper ovnen automatisk.

Termometertyper

 Justerbart STEKETERMOMETER for å måle produktets kjernetemperatur

 Justerbart STEKETERMOMETER for dataoverføring til en USB-pinne.

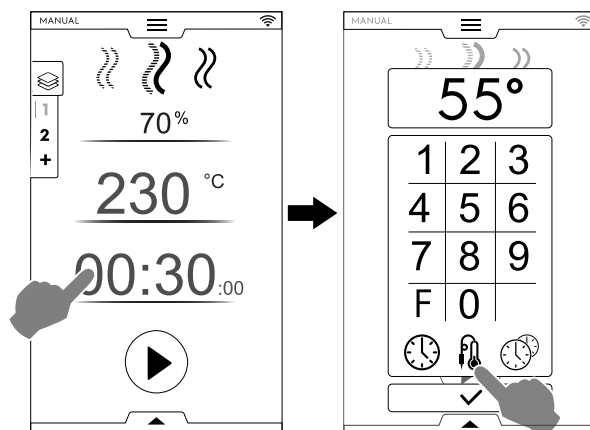
 MULTIPOINT-kjernetermometer med 6 sensorer på skaftet, som gjør det mulig å måle den korrekte temperaturen i produktets sentrum, selv om termometerspissen ikke befinner seg helt i midten (KUN med spesifikke modeller).

Avhengig av modellen, er ovnen utstyrt med MULTIPOINT kjernetermometer eller med SINGLEPOINT kjernetermometer. MULTIPOINT-kjernetermometer med 6 sensorer på skaftet, som gjør det mulig å måle den korrekte temperaturen i

produktets sentrum, selv om termometerspissen ikke befinner seg helt i midten.

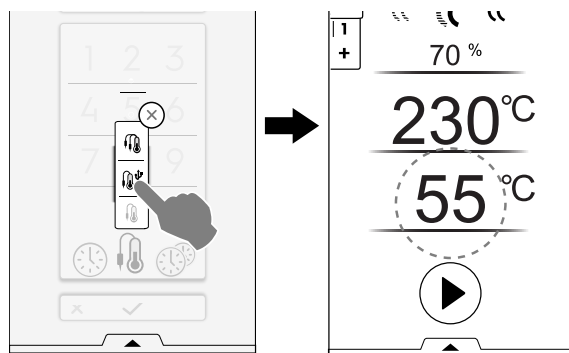
Slik brukes steketermometeret


1. Trykk på tid og velg alternativet KJERNETERMOMETER;



Pasteuriseringsfaktor (hvis aktivert)

- F Trykk på "F" for å legge inn faktorverdien som må nås før tilberedningssyklusen er over.
2. Velg det best egnede steketermometeret og legg inn kjernetemperaturen med taltastaturet (f.eks. 55 °C).



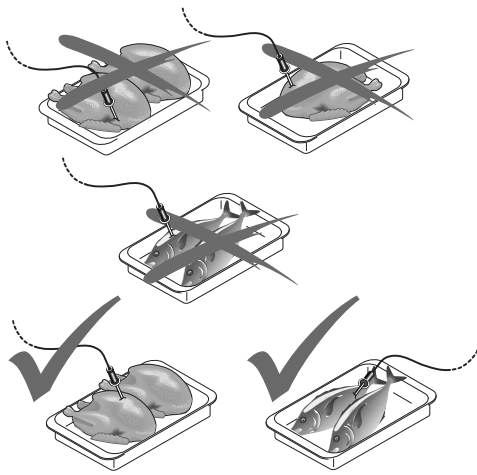
3. Trykk på knappen  for å starte syklusen. Vent til displayet angir at en fase med forvarming (eller nedkjøling) er fullført.
4. Åpne døren, legg maten i ovnen;



ADVARSEL

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

5. Ta kjernetermometeret ut av setet og sett det inn i produktet uten å bruke for mye makt; Påse at tuppen (den følsomme delen) er plassert nær midten av produktet. Det er viktig at kjernetermometeret plasseres riktig, nært midten av produktet, ved å passe på at spissen ikke stikker ut, og spesielt at den ikke kommer i kontakt med pannen.



VIKTIG

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

- Lukk ovnsdøren.
STEKETERMOMETER-syklusen er i gang.

Endt steketermometer-syklus

- Når den ønskede kjernetemperaturen i produktet er nådd, stopper ovnen automatisk. Displayet viser tilberednings-syklusens varighet;

Deaktivere steketermometer-syklusen

- For å deaktivere STEKETERMOMETER-syklusen, trykk på knappen TIME (TID) og still inn en tilberedningstid. Denne handlingen deaktiverer automatisk kjernetermometeret og motsatt.
Når ovnen slås av, deaktiveres også kjernetermometer-alternativet.



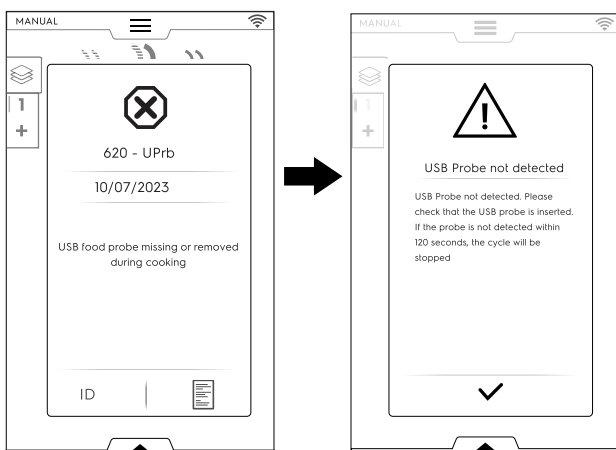
MERK!

På vakuumpakkede matvarer det utvendige kjernetermometeret anvendes (tilbehør på forespørsel) og kobles til USB-kontakten. For bruk av kjernetermometeret se relative instruksjoner som følger med tilbehøret.

USB-sonde

Hvis du stiller inn en syklus med USB-sonden og sonden kobles fra porten sin, vil displayet etter forvarming vise en alarm med varsel om at syklusen vil bli avbrutt innen 2 minutter.

- For å gjenoppta syklusen kobler du til USB-sonden igjen før det har gått 2 minutter.



F.6.11 MULTITIMER ALTERNATIV

MultiTimer systemet lar deg stille inn forskjellig tid for hver oppskrift (kylling, poteter osv.) eller for hver stekeform på forskjellige nivåer (nivå 1 for øverste stekeform, påfølgende nivåer for lavere stekeformer).

Med denne funksjonen kan du dessuten bruke ovnen med "à la carte"-meny (fritt valg), der man kan sette maten inn i ovnen på ønsket tidspunkt under samme syklus.



MERK!

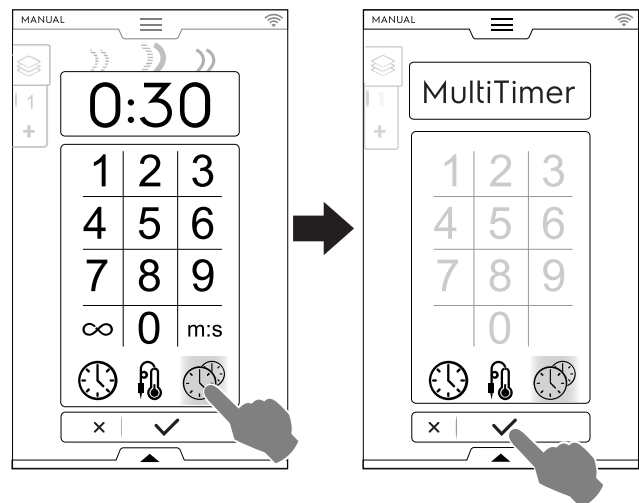
Denne funksjonen kan ikke velges i en multifasesyklus.



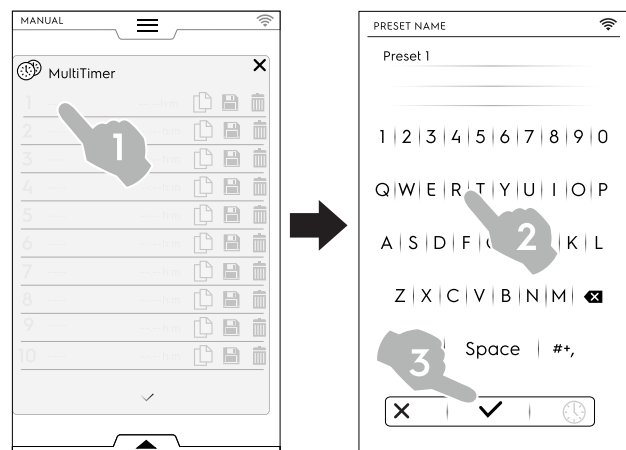
MULTITIMER ALTERNATIV

Stille inn et MultiTimer-alternativ

- Mens du stiller inn et manuelt program velger du alternativet MultiTimer og bekrefter;

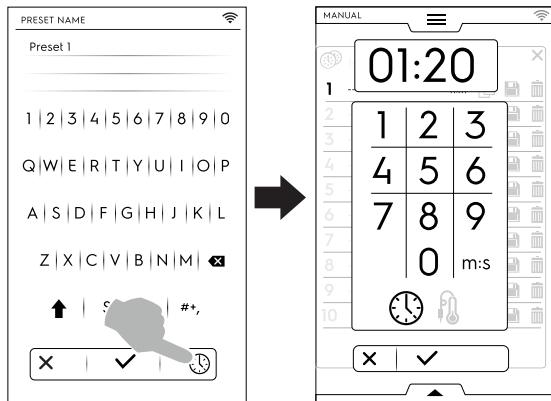


- Ta på det vertikale MultiTimer-feltet på venstre side av skjermen. Et hurtigvindu åpnes. Ta på hver rad for å opprette et nytt forhåndsprogram: legg inn nytt navn på tastaturet og bekreft.

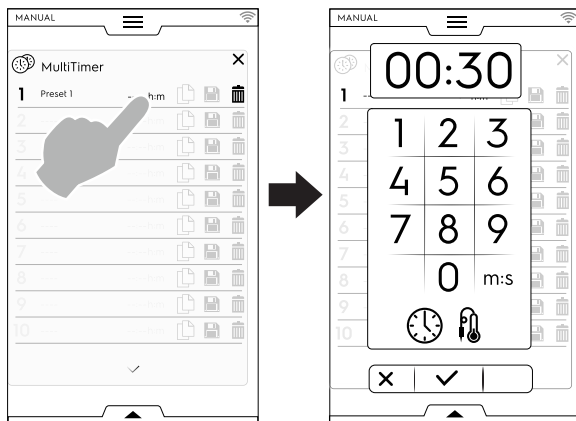


3. Still inn forhåndsprogrammets varighet eller matens kjer-
netemperatur. Dette kan gjøres på to måter:

- Når du gir navn til forhåndsprogrammet ved å ta på
tidssymbolet 🕒 på tastaturet for å åpne
redigeringsiden;



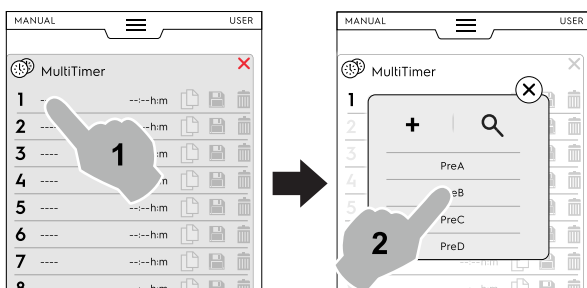
- Trykk på tidsområdet i høyre del av raden;



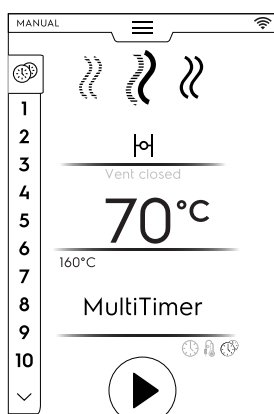
Når du lager nye forhåndsprogrammer viser displayet de mest
like forhåndsprogrammene eller de forhåndsprogrammene
som er kompatible med programmet som nettopp ble stilt inn.

- Trykk på "+" for å opprette og legge til en ny
forhåndsinnstilling.

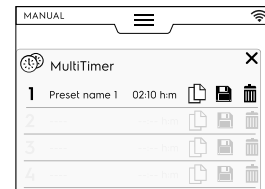
Ta på 🔍 for å søke etter et eksisterende forhåndsprog-
ram eller velge et forhåndsprogram fra den foreslåtte listen.



Du kan velge inntil 60 forhåndsprogrammer.



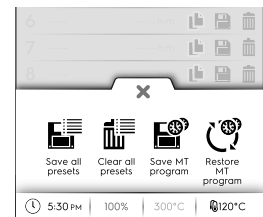
- Når du har stilt inn ønskede forhåndsprogrammer, blir
symbolene på høyre side tilgjengelig.



For å administrere forhåndsprogrammene kan du:

- Duplisere forhåndsinnstillingen
- Lagre forhåndsinnstillingen
(kun tilgjengelig for nye forhåndsinnstillinger)
- Slette forhåndsinnstillingen

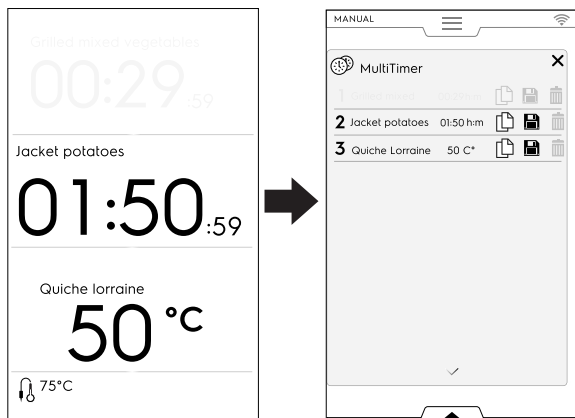
- Ytterligere handlinger for programmet kan gjøres via nedre
skuff. Åpne nedre skuff for å:



- Lagre alle forhåndsprogrammer
Lagre alle forhåndsprogrammer istedenfor å lagre
dem enkeltvis.
- Nullstille alle forhåndsprogrammer
Slette alle forhåndsprogrammer istedenfor å slette
dem enkeltvis.
- Lagre MT-program
Lagre alle forhåndsprogrammer som et MultiTimer-
program.
- Last opp forhåndsprogrammer på nytt
Kun tilgjengelig i et MultiTimer-program, gjør at du
kan laste opp de slettede forhåndsprogrammene i et
MT-program på nytt.
- Last MT-programmer
Gjør det mulig å laste opp et MT-program på nytt.

- Trykk på knappen ▶ for å starte syklusen. Forvarmingen
starter.

5. Sett maten inn i ovnen, kjernetermometeret i produktet (hvis nødvendig), og lukk døren for å starte syklusen. Listen for MultiTimer -siden dukker opp på displayet. Skjermbeskytteren viser inntil tre forhåndsprogrammer: gjenstående tid (eller aktuell kjernetemperatur i maten) og navnet, hvis tilgjengelig. Forhåndsprogrammene er sortert oppefra og ned, i samsvar med minimum og maksimum gjenstående tid.




6. Når et forhåndsprogram er ferdig, høres noen lydsignaler. Displayet viser siden med MultiTimer-listen og forhåndsprogrammet som ble fullført blinker grønt. Åpne døren og ta ut maten.

Når du har lukket døren, forsvinner det fullførte forhåndsprogrammet fra displayet.



MERK!

Du kan legge til flere forhåndsprogrammer mens et program er aktivert. Referansenummeret til forhåndsprogrammet som nettopp ble lagt til blinker mens døren er åpen for å sette maten inn i apparatet. Når døren lukkes igjen, slutter forhåndsprogrammets referansenummer å blinke.

7. Når siste forhåndsprogram avsluttes og maten hentes ut, hold inne knappen  for å stoppe den forhåndsinnstilte syklusen.



MERK!

Det er ikke mulig å endre en MultiTimer-syklus som er i funksjon. Endringer på syklusparametrene er tillatt innen visse grenser, bare i hvilemodus.

F.6.12 MULTIFASE-SKUFF

Tilberedning av maten kan skje på forskjellige måter under syklusen og i forskjellige faser.

Ovnen kan brukes for programmer som består av flere etterfølgende faser (inntil maksimalt 16 faser).

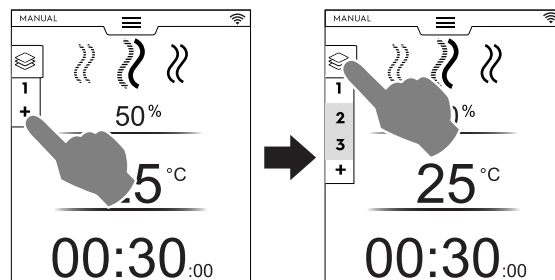
Under et program skjer overgangen fra en fase til neste automatisk. Programmet stopper automatisk når alle fasene er utført.

 **MULTIFASE-SKUFF**

Slik stiller du inn Multifase-programmet

1. Still først inn en tilberedningssyklus (se avsnittet F.6 MANUELL MODUS);
2. Legg til en ny fase; Du kan legge til en fase på to måter:

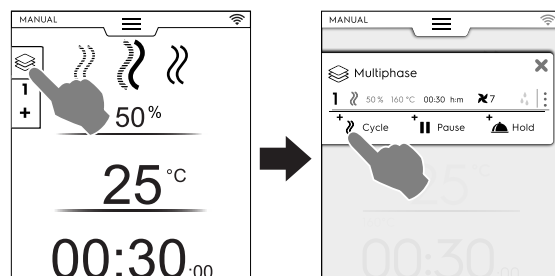
- Trykk på symbolet "+" i Multifase-skuffen;



Apparatet legger til flere faser. Trykk på Multifase-skuffen for å kontrollere faselisten.

Trykk på hver faserad for å tilordne nye parametre.

- Åpne Multifase-skuffen og trykk på symbolet "Legg til syklus".



Legg til syklus

Trykk på dette symbolet for å legge til en ny fase.

Ovnen legger til standardfaser. Trykk på faseraden for å stille inn nye parametre.



Legg til pause

Trykk på dette symbolet for å legge til en pausefase.



Legg til vent

Trykk på dette symbolet for å legge til en ventefase.

Standardtemperaturen på ventefasen er 70 °C. Trykk på den korresponderende rekken, om nødvendig, for å endre den.




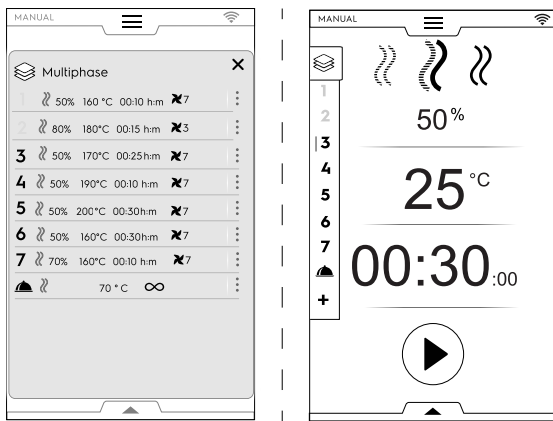
MERK!

VENTE-fasen vises alltid på slutten av listen, og kan ikke flyttes eller kopieres.

Du kan legge til maksimalt 16 faser + holdefase.



3. Still inn parametrene for de nye syklusene som ble lagt til, og trykk på knappen  for å starte syklusen.



Den løpende fasen fremheves i grønt. Fasene i grått i listen er allerede blitt utført.

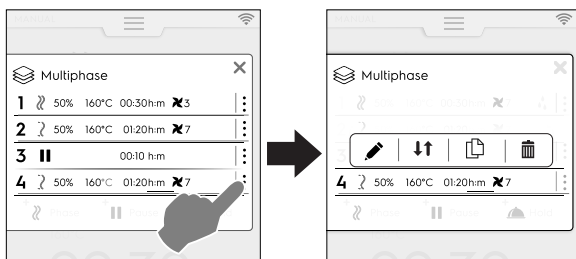


VIKTIG

Ekstra faser kan legges til mens en multifasesyklus er i funksjon.

Fasestyring

- Trykk på de 3 prikkene til høyre for å åpne en mini-hurtigmeny med handlingene skriv, flytt, dupliser og slett.



MERK!

Hurtigmenyen åpnes kun hvis syklusen ikke har startet enda.

- Trykk på det røde symbolet  for å lukke mini-hurtigvinduet.



Skriv en tekst

Ta på dette ikonet for å skrive en tekst som skal vises i begynnelsen av den spesifikke fasen.



Flytte fasen

Trykk på dette symbolet for å endre fasens posisjon. De andre fasenumrene begynner å blinke. Trykk på ønsket fasenummer for å velge den nye posisjonen.



Slette fasen

Trykk på dette symbolet for å slette fasen umiddelbart. Trykk på dette symbolet for å slette også den forsinkede starten.



Duplisere fasen

Hvis det er kun en fase, er det ikke mulig å flytte eller slette en fase, men kun duplisere.



VIKTIG

For å beholde endringene beskrevet over må du lagre programmet og overskrive det (bruke den nederste skuffen).

Alternativet HOPP OVER (kun tilgjengelig under et aktivt program):

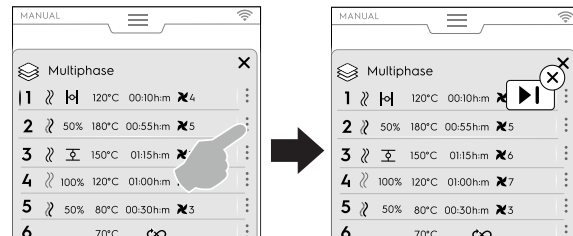
1. Trykk på de tre prikkene til høyre for den valgte fasen for å åpne mini hurtigmenyen med funksjonen Skip (hopp over).



MERK!

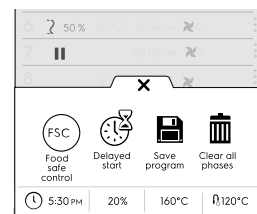
Hurtigvinduet åpnes kun dersom syklusen allerede har startet.

2. Trykk på Hopp over-symbolet for å forlate den aktuelle fasen og starte den valgte fasen umiddelbart.



Funksjoner i nedre skuff:

- Ytterligere handlinger kan gjøres via nedre skuff:



Lagre program

Trykk på dette symbolet for å lagre og oppbevare tilpassede sykluser i programmodus. Legg inn et navn som skal tilordnes, med talltastaturet.

Trykk på dette symbolet for å lagre endringer gjort i et eksisterende program.



Fjern alle faser

Trykk på dette symbolet for å slette alle fasene i multifase-skuffen og start igjen fra fase 1.

Før fasene i skuffen slettes, åpnes et hurtigvindu som ber om bekreftelse.



Forsinket start

Trykk på dette symbolet for å utsette starten av et program. Tast inn forsinkelsestiden på nummerastaturet.



FSC Food safe control

Trykk på dette symbolet for å aktivere kontroll av mikrobiologisk trygg situasjon for maten mens du bruker et program.

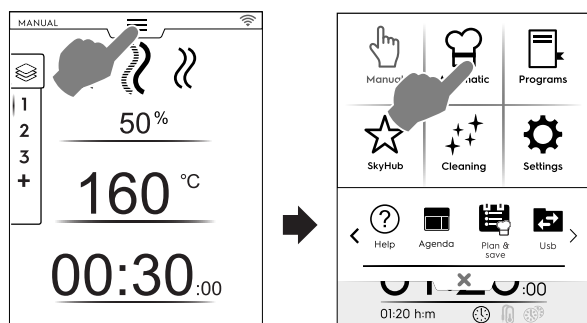
F.7 AUTOMATISK MODUS

I "automatisk modus" kan maten praktisk og enkelt tilberedes automatisk, ved å kun stille inn noen få enkle funksjoner.

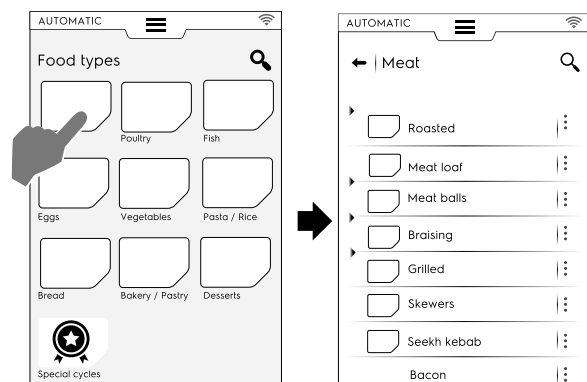
Tilberedning i "automatisk modus" betyr at du ikke trenger å vite verdiene for tilberedningsparametrene (temperatur, tid og fuktighet), og likevel oppnå perfekte tilberedningsresultater for enhver mattype.

F.7.1 STILLE INN EN AUTOMATISK SYKLUS

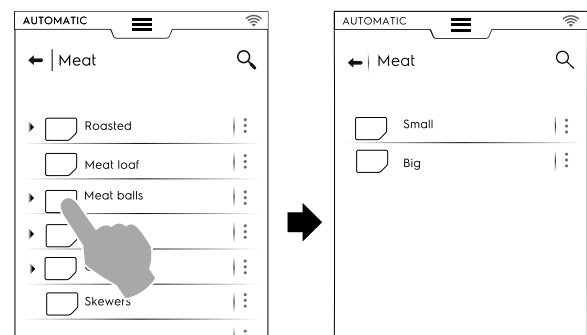
1. Åpne øvre skuff og velg automatisk modus



2. Velg en mattype



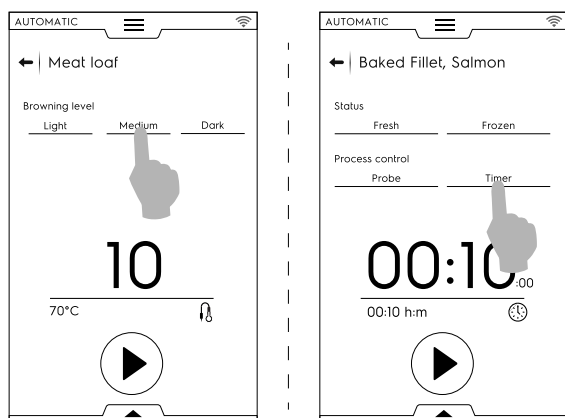
3. Velg matkategorien og nødvendig tilhørende forhåndsprogram;



Hver kategori kan ha flere assosierte forhåndsprogrammer.

4. Velg ønsket forhåndsprogram, og still inn parametrene, etter ønske.

Endre temperaturen og/eller tilberedningskontrollen hvis nødvendig;

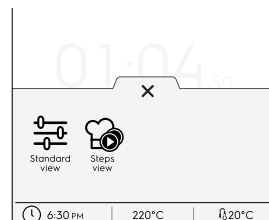


For andre forhåndsprogrammer kan du endre enkelte parametre:

- Bruningsnivå
- Tilberedningskontroll (timer/steketermometer).
- Matstatus

Visning av syklus

Det er mulig å tilpasse syklusvisningen gjennom den nedre skuffen. Åpne den og velg den som passer best.



Standardvisning



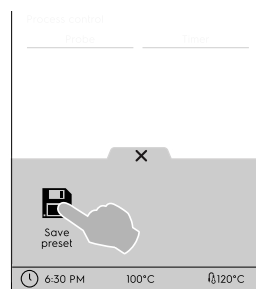
Trinnvisning

Eksempel:



Lagre forhåndsprogrammer

- Når syklusen er endret med de nye parametrene, kan den lagres som en "tilpasset forhåndsinnstilling";

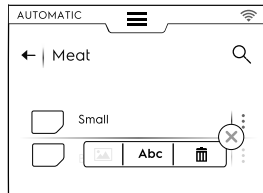


- Trykk på symbolet for å lagre forhåndsinnstillingen.
- Et hurtigvindu åpnes og viser meldingen om å overskrive forhåndsinnstillingen.
- Trykk på symbolet ✓ for å bekrefte eller symbolet ✗ for å lagre et nytt forhåndsprogram.

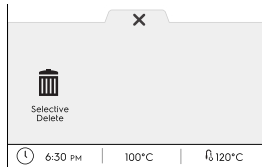
Noen forhåndsprogrammer er helautomatiske. Displayet viser at ingen parametre kan stilles inn.

Tilpasse lagrede forhåndsinnstillinger

- Ta på de 3 prikkene for å tilknytte et bilde, gi nytt navn til eller slette forhåndsinnstillingene du har laget.



- Du kan også slette valgte forhåndsinnstillinger ved hjelp av den nedre skuffen;



Velg ett eller flere forhåndsprogrammer som vises på displayet og bekreft.

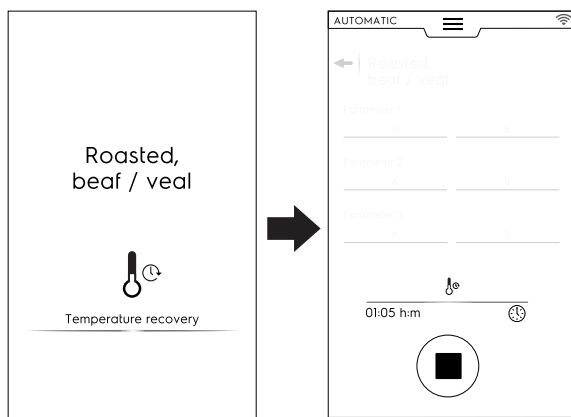
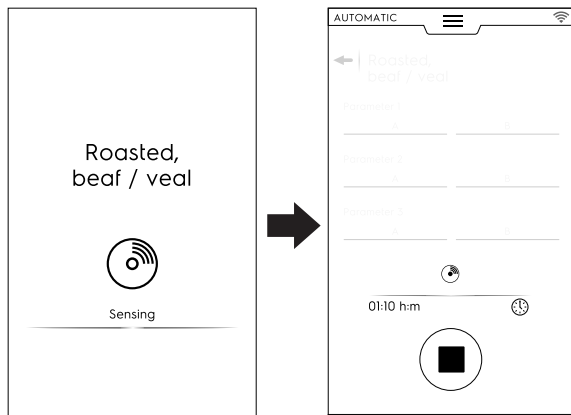
5. Trykk på for å starte syklusen; Forvarming (eller nedkjøling) starter.



MERK!
Under klargjøring av ovnen kan du gjøre endringer på parametrene.

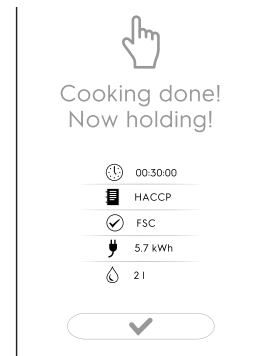
6. Når forvarmingen/nedkjølingen er fullført, sett maten inn i ovnen, kjernetermometeret i produktet (hvis nødvendig), og lukk døren for å starte syklusen.
7. Funksjonene Sensor/Gjenoppretelse av temperatur starter.

Disse funksjonene analyserer forholdene i ovnsrommet for å optimere syklusen i forhold til type og mengde mat.



8. Etter at fasene Sensor/Gjenoppretelse av temperatur er ferdig, vises en skjermbeskytter under syklusen.

9. Ved slutten av syklusen viser displayet følgende informasjon:



Tidsforbruk i timer : minutter : sekunder



HACCP
(oppskriftsdata lagret i HACCP-logg)



Referansestandard brukt (hvis aktivert)
Kontrollen viser om standardveiviseren er vellykket.



Strømforbruk i kWt



Vannforbruk i liter

F.7.2 OPPDATERE/GJENOPPRETTE AUTOMATISKE SYKLUSER

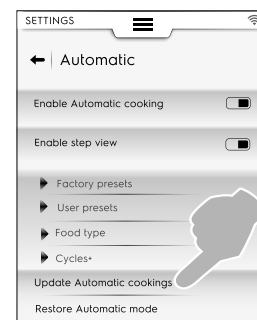
Det er mulig å oppdatere de automatiske syklusene som er lagret på ovnen ved å bruke en minnepinne, eller ved behov, å gjenopprette de tidligere syklusene før oppdatering.

Du finner versjonene av de automatiske tilberedningene som er lagret på ovnen din på siden med identitetskort. Se aktuelt avsnitt F.17.22 *IDENTITETSKORT* i kapittelet "Innstillinger".

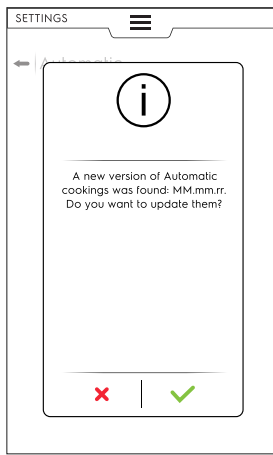
OPPDATERE AUTOMATISKE TILBEREDNINGER

Se *Oppdatere automatiske tilberedninger* avsnittet i kapittelet "Innstillinger" og følg disse instruksjonene:

1. Sett USB-minnepinnen med oppdateringen av de automatiske tilberedningene inn i riktig port;
2. Velg kommandoen "Oppdater automatiske tilberedninger". Ovnens søker etter Automatiske tilberedninger på USB-minnepinnen.



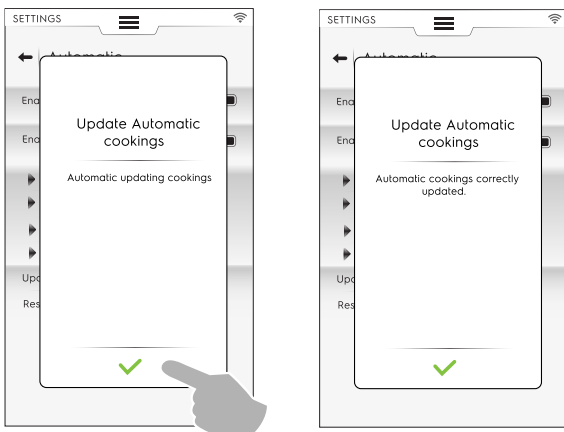
Hvis ovnen har funnet en ny versjon av automatiske tilberedninger ber den om en bekreftelse på at du vil oppdatere.



Før oppdateringen vil det kunne skje at:

- Minnepinnen ikke er korrekt satt i. Kontroller tilkoblingen av USB-minnepinnen og velg oppdatering av automatiske tilberedninger en gang til.
- Finner ikke filene for automatisk tilberedning. Kontroller at minnepinnen inneholder de oppdaterte tilberedningsfilene.
- De automatiske tilberedningene er ikke kompatible med din programvareversjon.
- Den nyeste versjonen av automatiske tilberedninger er allerede installert. Du trenger ikke å oppdatere dem.

3. Ta på ✓ for å fortsette. Ovn oppdaterer filene og viser en tilbakemelding.



Under oppdateringen vil det kunne skje at:

- Noe går galt. Prøv å oppdatere de automatiske tilberedningene på nytt.
- Minnepinnen har blitt fjernet utilsiktet. Operasjonen blir avbrutt.

GJENOPPRETTE AUTOMATISKE TILBEREDNINGER

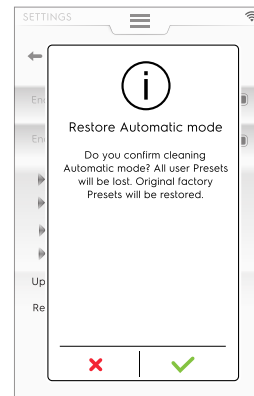
Se *Gjenopprette automatisk modus* avsnittet i kapittelet "Innstillinger" og følg disse instruksjonene:

- Velg kommandoen "Gjenopprett automatiske tilberedninger".

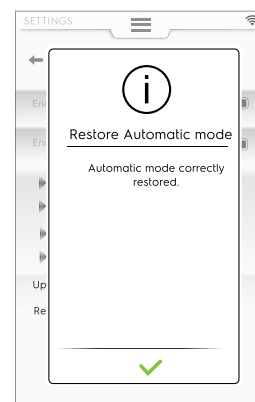


Uten noen tidligere oppdatering av automatiske tilberedninger

1. Ovnen ber om bekreftelse på å fjerne den automatiske modusen.

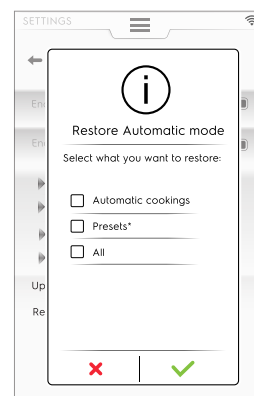


2. Ta på ✓ for å fortsette. Ovn oppdaterer filene og viser en tilbakemelding



Med en tidligere oppdatering av automatiske tilberedninger

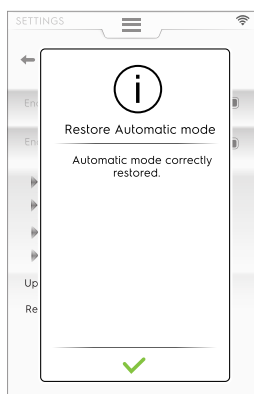
1. Ovnen spør om hvilket element av den automatiske modusene som skal fjernes.



- Hvis du velger “Presets” (forhåndsinnstillinger) vil en melding varsle deg om at alle forhåndsinnstillingene du har gjort vil gå tapt og gjenopprettes til fabrikkinnstillingene.

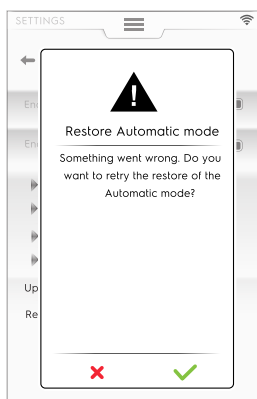


2. Ta på ✓ for å fortsette. Ovnens gjenoppretter filene og viser en tilbakemelding.



Under gjenopprettingen vil det kunne skje at:

- Noe går galt. Prøv å gjenopprette automatisk modus igjen.



F.7.3 SYKLUSER+ / SPESIALSYKLUSER

Denne modusen inneholder spesielle tilberedningsmåter som er utformet for å oppnå spesifikke resultater.



Spesialsykluser/Sykluser+

Trykk på dette symbolet for å åpne sykluslisten:



F.7.3.1 Low Temperature Cooking



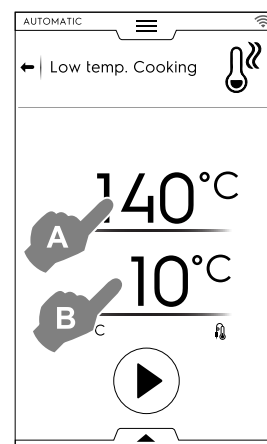
TILBEREDNING MED LAV TEMPERATUR

Low Temperature Cooking (tilberedning med lav temperatur) er et automatisk forhåndsprogram for mat som skal stekes jevnt, med myk konsistens.

Ventefasen opprettholder matens sikkerhet ifølge HACCP-standardene, i inntil 24 timer.

Programmet består av følgende hovedfaser:

- Forvarming
- Sjokkvarme: tørr, termisk forsegling av mat
- Avkjøling
- Modning: langsom tilberedning
- Holding: opprettholde nødvendig temperatur på maten



1. Still inn SJOKKVARME-temperatur “A” ;
2. Still inn måltemperatur for STEKETERMOMETERET “B”
3. Trykk på knappen ▶ for å starte syklusen.



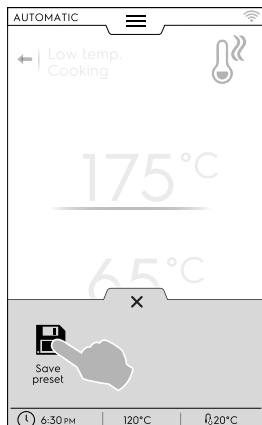
VIKTIG

Det anbefales å ta kjernetermometeret ut av ovnen under forvarmingsfasen.

Lagre forhåndsprogrammer

- Når syklusen er stilt inn, kan den lagres som et forhåndsprogram;

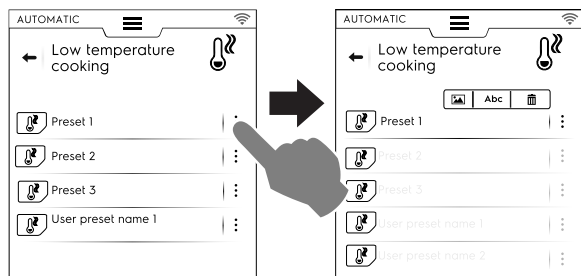
Åpne nedre skuff og velg tilhørende symbol.



Administrere forhåndsprogrammer

- Hvis du allerede har lagret forhåndsprogrammer for tilberedning med lav temperatur, vises de som en liste.

Trykk på de tre prikkene for å endre bilde, gi nytt navn til eller slette forhåndsprogrammene (se samme prosedyre i avsnittet *Bilde, navn, kategoriløse og sletting av lagrede programmer* i kapittelet F.8 PROGRAMMODUS).



Ved slutten av syklusen viser displayet forbruket (hvis tilgjengelig) som et resymé.

F.7.3.2 Tilberedning med Eco Delta

Δ TILBEREDNING MED ECO DELTA

Denne spesialsyklusen justerer temperaturen i ovnsrommet for å opprettholde en konstant forskjell (delta) i forhold til kjernetermometeret i maten.

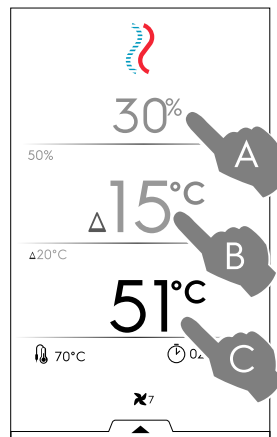
- Still inn fuktighetsverdi;
- Still inn delta-verdien for temperaturen i ovnsrommet;
- Still deretter inn temperaturen for kjernetermometeret.

Displayet viser innstilt fuktighetsverdi (A), innstilt delta-verdi (D) for temperaturen i ovnen, og aktuell og målverdi for kjernetermometeret.



MERK!

Hvis du oppretter flere faser, må minst én av dem styres av termometeret med temperaturen i ovnsrommet innstilt som en delta fra matens kjernetemperatur som måles av termometeret. Ellers deaktiveres START-knappen og meldingen "Eco delta cooking program invalid" (Eco Delta-tilberedningsprogram ugyldig) vises.



- Trykk på knappen for å starte syklusen.
- Når ovnstemperaturen er nådd, legg maten i ovnen og sett inn kjernetermometeret i matvaren.

Ekstra handlinger som justering av viftehastighet, innsprøyting av vann i ovnsrommet eller redusering av effekten kan gjennomføres via den nedre skuffen.

Ved slutten av syklusen viser displayet forbruket (hvis tilgjengelig) som et resymé.

F.7.3.3 Regenerering

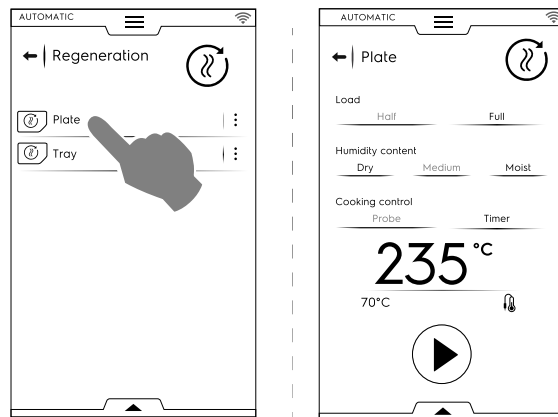


REGENERERING

Denne syklusen inneholder et sett kategorier og tilberedningssykluser for gjenoppvarming av nedkjølte matvarer mens fuktigheten kontrolleres. Den fungerer som en standard automatisk syklus.

Gå frem på følgende måte for å starte en regenereringssyklus:

- Velg oppbevaringsplaten (plate eller brett). Gå til syklusen.



- Still inn parametrene som angir statusen til maten som skal regenereres.
- Trykk på knappen for å starte syklusen.



FORSIKTIG

Kald mat må ikke legges inn i ovnen for regenerering mens opprettholdelsesfasen (HOLD) er aktiv.

- Syklusvisningen kan tilpasses som standard- eller trinnvisning. Åpne den nedre skuffen og trykk på det ønskede symbolet:



For å lagre og oppbevare de foretatte eller nye forhåndsinnstillingene, se avsnittet *Lagre forhåndsprogrammer* i dette kapitlet.

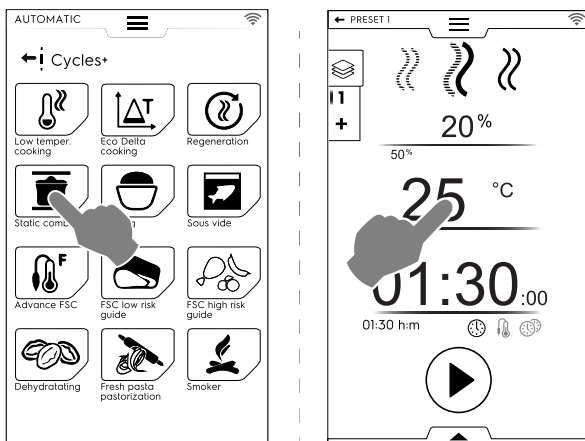
Ved slutten av syklusen viser displayet forbruket (hvis tilgjengelig) som et resymé.

F.7.3.4 Statisk kombi



STATISK KOMBI

Denne syklusen simulerer statisk tilberedning med en mildere luftfordeling. Ovnens utfører syklusen i manuell modus uten at viften justeres.



Gå frem på følgende måte for å starte en statisk kombisyklus:

1. Velg et forhåndsprogram som er opprettet;
2. Trykk på knappen for å starte syklusen.
Hvis ovnstemperaturen er høyere enn innstilt temperatur, begynner ovnen en kjølefasen.
Hvis ovnstemperaturen er lavere enn innstilt temperatur foretar ikke ovnen noen forvarming.
3. Når ovnen har nådd tilberedningstemperaturen, legg maten i ovnen og sett inn kjernetermometeret i matvaren, hvis nødvendig.
Viftehastigheten kan ikke justeres.

Ekstra handlinger som innsprøyting av vann i ovnsrommet eller redusering av effekten kan gjennomføres via den nedre skuffen.

For å lagre og oppbevare de foretatte eller nye forhåndsinnstillingene, se avsnittet *Lagre forhåndsprogrammer* i dette kapitlet.

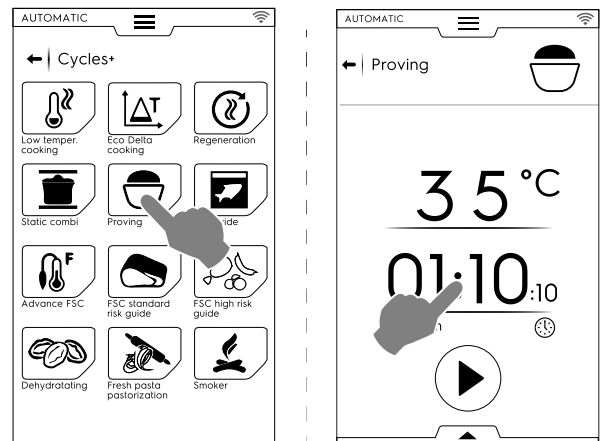
Ved slutten av syklusen viser displayet forbruket (hvis tilgjengelig) som et resymé.

F.7.3.5 Heving



HEVING

Kontrollert fuktighet på grunn av den unike lambda-sensoren, og temperaturen gjør at ovnen kan arbeide som et hevekammer for å heve deig eller bakverk.



Gå frem på følgende måte for å starte en hevesyklus:

1. Still inn temperaturen fra 25 til 50 °C;
 2. Still inn tiden;
 3. Trykk på knappen for å starte syklusen.
Hvis ovnstemperaturen er lavere eller høyere enn innstilt temperatur, begynner ovnen en kjøle- eller forvarmingsfase.
 4. Når den innstilte ovnstemperaturen er nådd, sett maten i ovnen.
- For å lagre og oppbevare de foretatte eller nye forhåndsinnstillingene, se avsnittet *Lagre forhåndsprogrammer* i dette kapitlet.
 - Syklusvisningen kan tilpasses som standard- eller trinnvisning. Åpne den nedre skuffen og trykk på det ønskede symbolet.
 - Gjennom den nedre skuffen er det også mulig å sprøyte inn litt vann i ovnsrommet.

Ved slutten av syklusen viser displayet forbruket (hvis tilgjengelig) som et resymé.

F.7.3.6 Sous Vide

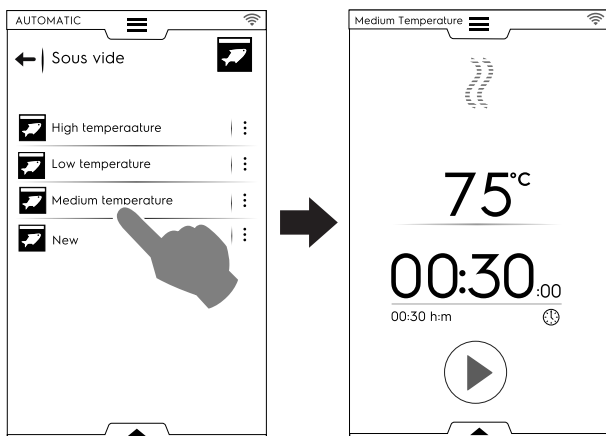


SOUS VIDE

Dette er en dampsyklus, egnet for å tilberede mat som har vært vakuumpakket i plastpose. Med denne spesialsyklusen kan du tilberede eller regenerere maten.

Ovnen arbeider i manuell modus med den eneste DAMP-syklusen som er tilgjengelig;

- Velg ønsket forhåndsinnstilling. Endre ovnstemperaturen hvis nødvendig;
- Still inn tiden eller
- still inn temperaturen for kjernetermometeret (hvis kun "USB sous vide-kjernetermometer" er tilgjengelig for apparatet).
- Trykk på knappen for å starte syklusen.

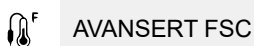


For å lagre og oppbevare de foretatte eller nye forhåndsinnstillingene, se avsnittet *Lagre forhåndsprogrammer* i dette kapittelet.

Gjennom den nedre skuffen er det mulig å redusere ovns effekt.

Ved slutten av syklusen viser displayet forbruket (hvis tilgjengelig) som et resymé.

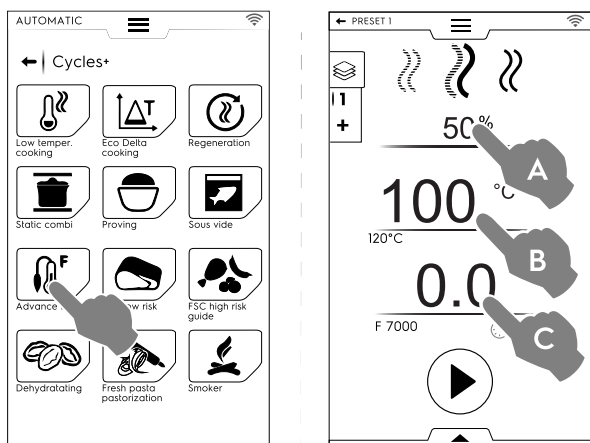
F.7.3.7 Avansert FSC



AVANSERT FSC

Denne syklusen setter pasteuriseringsfaktoren helt til slutten av tilberedningssyklusen.

Denne syklusen utføres som en manuell syklus.



Gå frem på følgende måte for å starte en avansert FSC-syklus:

1. Still inn fuktigheten (A).
2. Still inn temperaturen (B).
3. Still inn pasteuriseringsfaktoren (C).
4. Trykk på knappen for å starte syklusen.
Hvis ovnstemperaturen er lavere eller høyere enn innstilt temperatur, begynner ovnen en kjøle- eller forvarmingsfase.
5. Når den innstilte ovnstemperaturen er nådd, legg maten i ovnen og sett inn kjernetermometeret i matvaren.
Når parameteren "F" er nådd, avsluttes syklusen.

Ekstra handlinger som justering av viftehastighet, innsprøyting av vann i ovnsrommet eller reduisering av effekten kan gjennomføres via den nedre skuffen.

For å lagre og oppbevare de foretatte eller nye forhåndsinnstillingene, se avsnittet *Lagre forhåndsprogrammer* i dette kapittelet.

Ved slutten av syklusen viser displayet forbruket (hvis tilgjengelig) som et resymé.

F.7.3.8 FSC Standard risiko



FSC-STANDARDRISIKO

MATSIKKERHETSKONTROLLEN (FSC) er en enhet som kontrollerer at maten er i mikrobiologisk SIKKER tilstand under tilberedningen. Dette alternativet registrerer øyeblikket når maten når et akseptabelt hygienenivå for SIKKER konsumering.

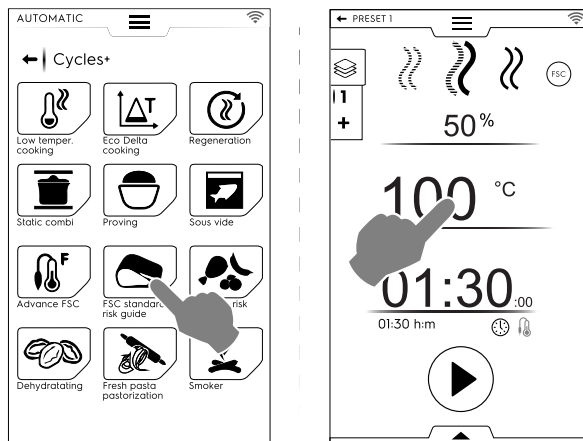
Prosessen krever at bearbeiding av maten skjer under renslige forhold i følge korrekte hygieniske regler, før og etter tilberedningen.



MERK!

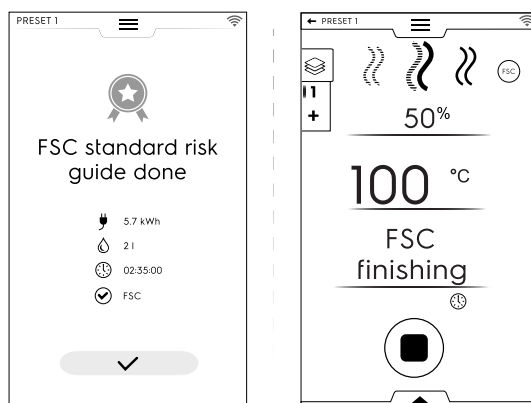
Tilberedning med FSC gjør ikke fordervet eller dårlig mat hygienisk. Hvis maten er dårlig, forblir den slik også etter tilberedning.

Syklusen utføres med forhåndsprogrammer i MANUELL modus med FSC-alternativet aktivert.



Gå frem på følgende måte for å stille inn FSC-syklus med standard risiko:

- Still inn fuktighet, temperatur og tid for syklusen;
- Trykk på knappen for å starte syklusen.
Hvis ovnstemperaturen er lavere eller høyere enn innstilt temperatur, begynner ovnen en kjøle- eller forvarmingsfase.
- Når den innstilte ovnstemperaturen er nådd, legg maten i ovnen og sett inn kjernetermometeret i matvaren.
- Ved slutten av syklusen kontrollerer ovnen om maten har nådd nødvendig hygienenivå:
 - Når FSC-parameteren er tilfredsstillt, vises en melding om at syklusen var vellykket;



- Hvis FSC-parameteren IKKE ble tilfredsstillt, advarer en melding om at det er nødvendig å forlenge syklusen til maten er sikker for konsumering.

Ekstra handlinger som justering av viftehastighet, innsprøyting av vann i ovnsrommet eller reduisering av effekten kan gjennomføres via den nedre skuffen.


For å lagre og oppbevare de foretatte eller nye forhåndsinnstillingene, se avsnittet *Lagre forhåndsprogrammer* i dette kapittelet.

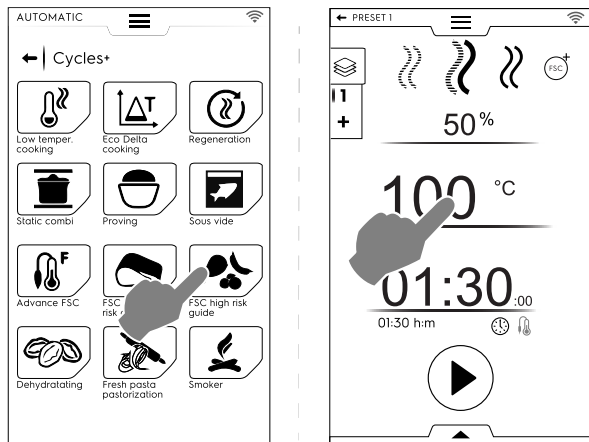
Ved slutten av syklusen viser displayet forbruket (hvis tilgjengelig) som et resymé.

F.7.3.9 FSC Høy risiko


FSC-HØY RISIKO

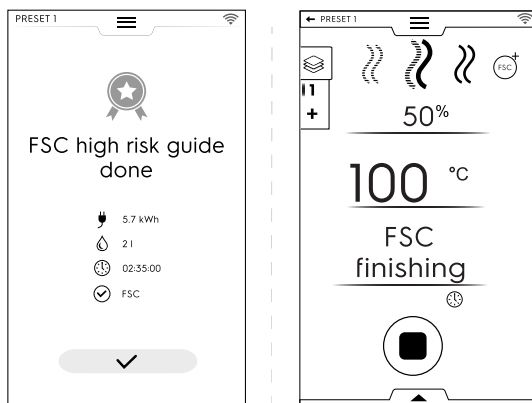
For matvarer med høyt kontamineringsnivå. (f.eks. kjøttroller, kjøttdeig, fjærkre, svinekjøtt, fisk).

Syklusen utføres med forhåndsprogrammer i MANUELL modus med alternativet  aktivert.



Gå frem på følgende måte for å stille inn FSC-syklusen med høy risiko:

- Still inn fuktighet, temperatur og tid for syklusen;
- Trykk på  knappen for å starte syklusen.
Hvis ovnstemperaturen er lavere eller høyere enn innstilt temperatur, begynner ovnen en kjøle- eller forvarmingsfase.
- Når den innstilte ovnstemperaturen er nådd, legg maten i ovnen og sett inn kjernetermometeret i matvaren.
- Ved slutten av syklusen kontrollerer ovnen om maten har nådd nødvendig hygienivå:
 - Når FSC-parameteren er tilfredsstillt, vises en melding om at syklusen er ferdig;



- Hvis FSC-parameteren IKKE ble tilfredsstillt, advarer en melding om at det er nødvendig å forlenge syklusen til maten er sikker for konsumering.

Ekstra handlinger som justering av viftehastighet, innsprøyting av vann i ovnsrommet eller redusering av effekten kan gjennomføres via den nedre skuffen.

For å lagre og oppbevare de foretatte eller nye forhåndsinnstillingene, se avsnittet *Lagre forhåndsprogrammer* i dette kapittelet.

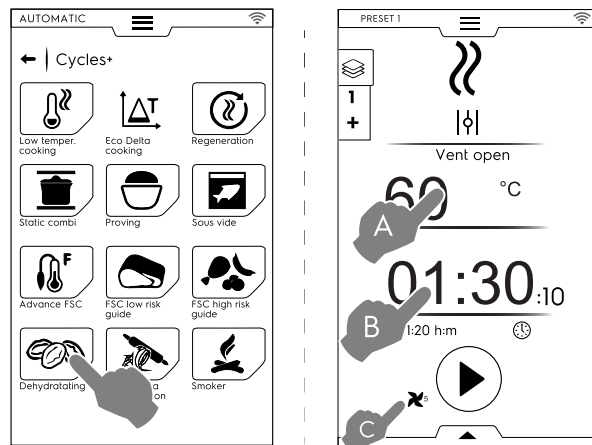
Ved slutten av syklusen viser displayet forbruket (hvis tilgjengelig) som et resymé.

F.7.3.10 Dehydrering


DEHYDRERING

Denne syklusen gir rask tørking av frukt, grønnsaker, kjøtt og fisk. Den fjerner væsken fra matvarene ved å tørke ovnsrommet som følge av maksimalt luftutslipp (opptil 90 m³/t).

Ovnen arbeider i manuell modus med den eneste KONVEKSJON-syklusen som er tilgjengelig, med viften ÅPEN.



Gå frem på følgende måte for å stille inn dehydreringssyklusen:

- Still inn temperatur (A), tid (B) viftehastighet (C).
- Trykk på  knappen for å starte syklusen.
Hvis ovnstemperaturen er høyere enn innstilt temperatur, begynner ovnen en kjølefase.
Hvis ovnstemperaturen er lavere enn innstilt temperatur foretar ikke ovnen noen forvarming.
- Når den innstilte ovnstemperaturen er nådd, sett maten i ovnen.

Ekstra handlinger som justering av viftehastighet, innsprøyting av vann i ovnsrommet eller redusering av effekten kan gjennomføres via den nedre skuffen.

For å lagre og oppbevare de foretatte eller nye forhåndsinnstillingene, se avsnittet *Lagre forhåndsprogrammer* i dette kapittelet.

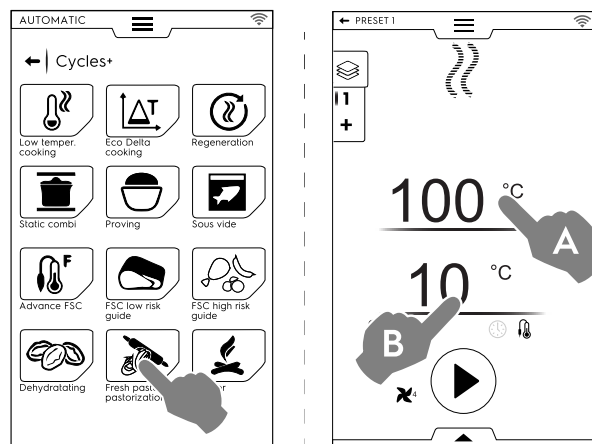
Ved slutten av syklusen viser displayet forbruket (hvis tilgjengelig) som et resymé.

F.7.3.11 Pasteurisering av pasta


PASTEURISERING AV PASTA

Denne syklusen er et spesielt forhåndsprogram, egnet for pasteurisering av fersk pasta.

Ovnen arbeider i manuell modus med den eneste DAMP-syklusen som er tilgjengelig.



Gå frem på følgende måte for å stille inn syklusen:

- Still inn ovnstemperaturen (A).
- Still inn temperaturen for kjernetermometeret eller tiden (B).
- Trykk på  knappen for å starte syklusen.
Hvis ovnstemperaturen er lavere eller høyere enn innstilt temperatur, begynner ovnen en kjøle- eller forvarmingsfase.
- Når den innstilte ovnstemperaturen er nådd, legg maten i ovnen og sett inn kjernetermometeret i matvaren.

Ekstra handlinger som justering av viftehastighet, innsprøyting av vann i ovnsrommet eller reduisering av effekten kan gjennomføres via den nedre skuffen.

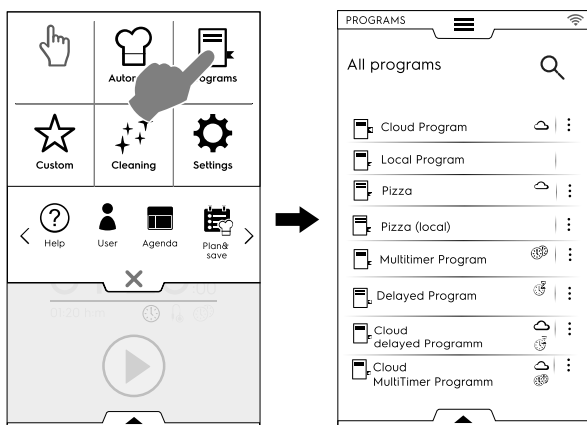
For å lagre og oppbevare de foretatte eller nye forhåndsinnstillingene, se avsnittet *Lagre forhåndsprogrammer* i dette kapittelet.

Ved slutten av syklusen viser displayet forbruket (hvis tilgjengelig) som et resymé.

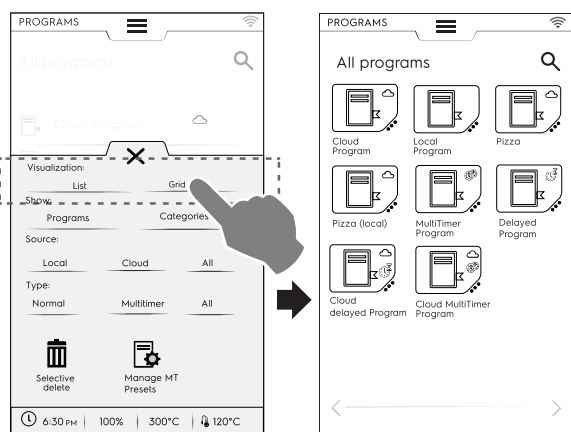
F.8 PROGRAMMODUS

Med "Programs mode" (programmodus) kan du hente opp eller laste ned fra sky programoppskrifter som allerede er lagret eller opprette og lagre nye.

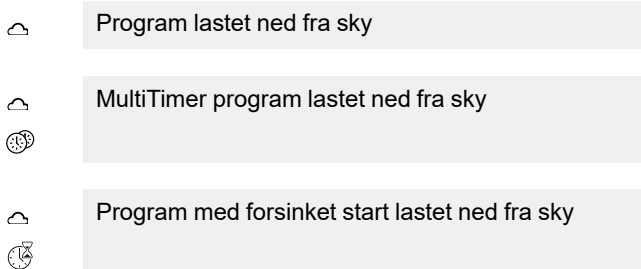
1. Velg programmodus. Displayet viser alle lagrede programmer.



For å endre programvisningen fra en liste til en dobbel åpner du den nedre skuffen og velger tabellvisningen:



Når den viser programmene gir ovnen generell informasjon om typen program og om kilden:




2. Trykk på ønsket program.

Ovnen laster inn programmet i manuell modus, klar til å startes.



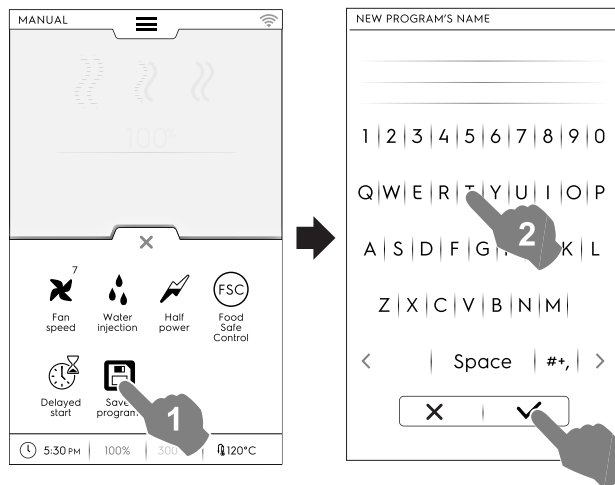
MERK!

For å søke etter et program tar du på symbolet

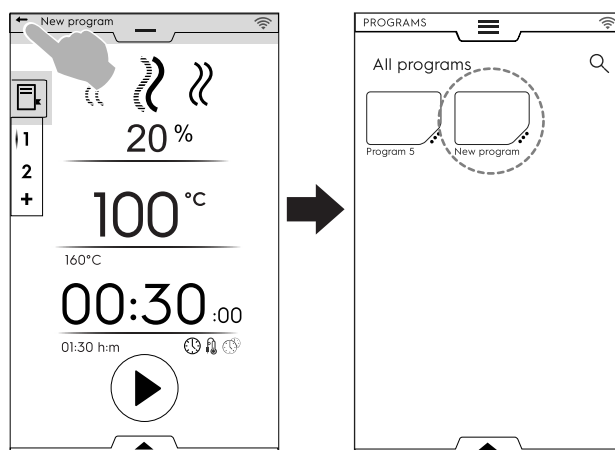
 og taster inn navnet i tastaturet som dukker opp. Displayet vil vise programmene som ligner mest på det du tastet inn.

Hvordan du oppretter og lagrer et program

- Velg en syklu i manuell modus (se kapittelet F.6 *MANUELL MODUS*);
- Tilpass tilberedningsparametrene til dine behov, hvis nødvendig;
- Åpne nedre skuff og trykk på tilsvarende symbol for å lagre programmet;
- Endre programnavn med tastaturet som vises, og bekreft. For å endre navnet flytter du markøren mellom strengene med fingeren.

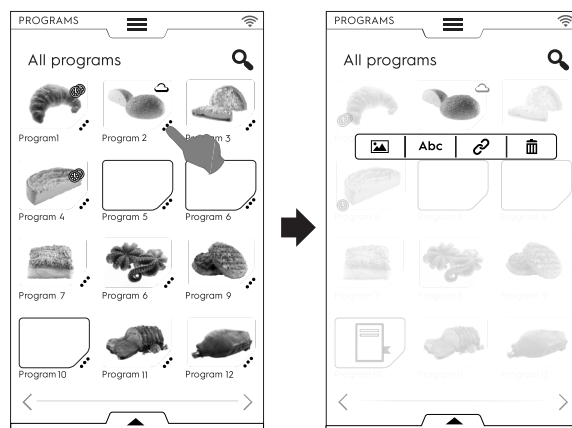


Det nye programmet lagres i programmodus.



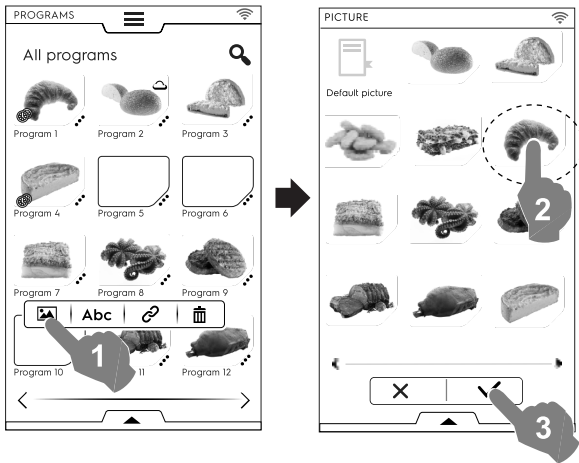
Bilde, navn, kategorilenke og sletting av lagrede programmer

1. Trykk på de 3 prikkene ved siden av programsymboler for å åpne menyen "features management" (funksjonsadministrering);

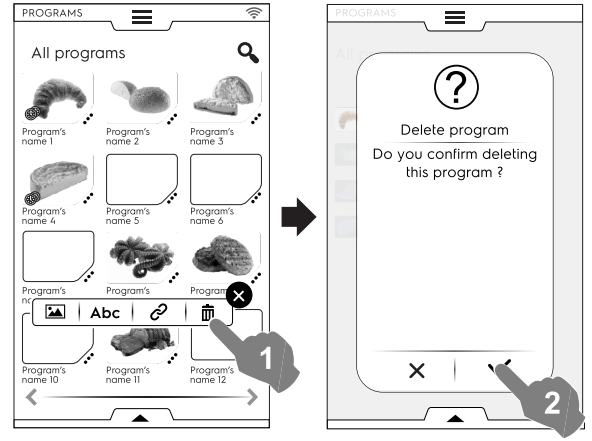


ENDRE BILDE

- Trykk på bildesymbolet for å endre standardbilde; Velg ønsket bilde, og bekreft.



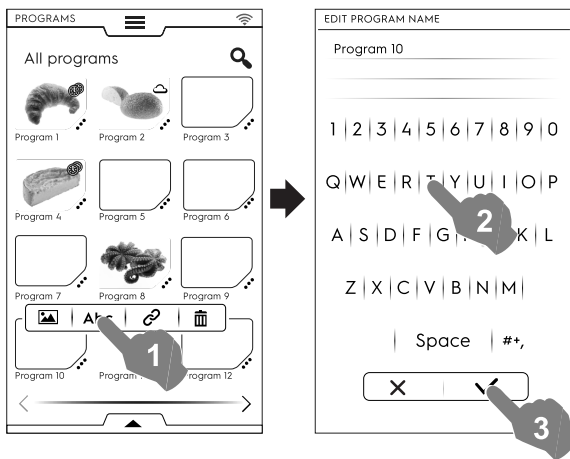
- Trykk på papirkurvsymbolet for å slette et program; Bekreft for å slette.



Abc

ENDRE NAVN

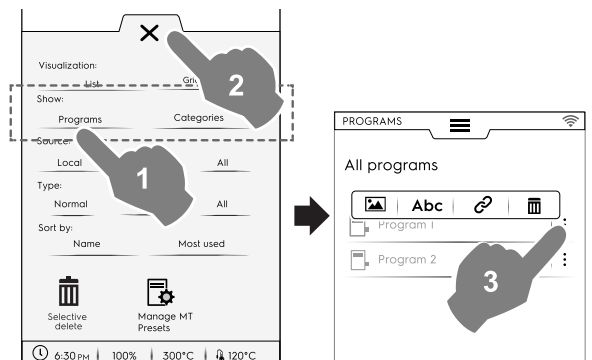
- Trykk på "abc"-symbolet for å endre programnavn; Tast inn nytt navn, og bekreft.



Programhåndtering via nedre skuff

Åpne den nedre skuffen og:

- velg "Programs" for å se listen over alle programmer

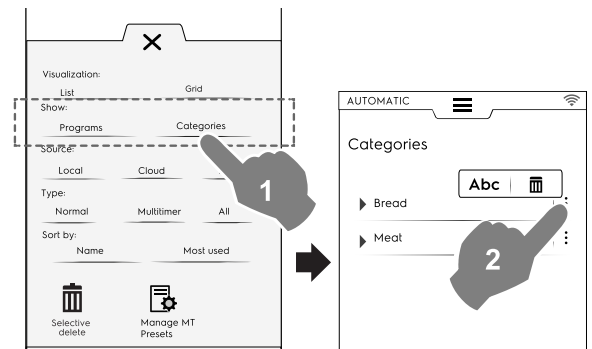


MERK!

For alle programmene som vises åpner de tre vertikale prikkene på høyre side av det valgte programmet et sprett-opp-vindu med funksjoner for å legge til et bilde, gi nytt navn til programmet, lenke det til en kategori og slette det.

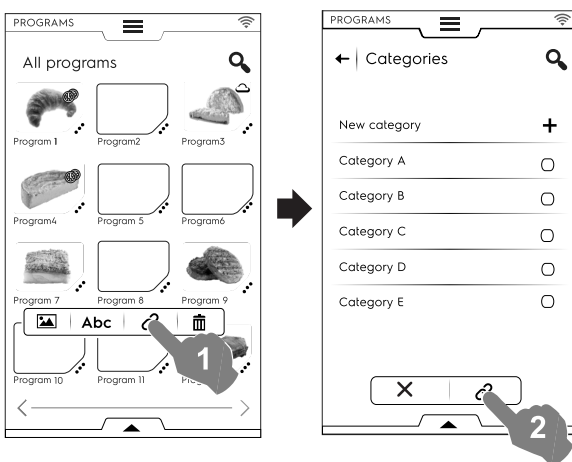
Trykk alltid på X for å lukke skuffen.

- velg "Categories" for å se listen over alle kategorier
Hver kategori utvides og viser tilordnede programmer.



LENKE TIL KATEGORI

- Trykk på lenkesymbolet for å tilordne et program til en kategori;

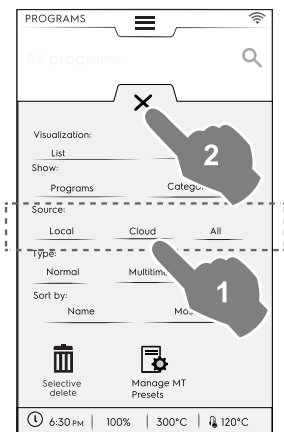


Når du har valgt kategori, trykk på lenkeknappen.

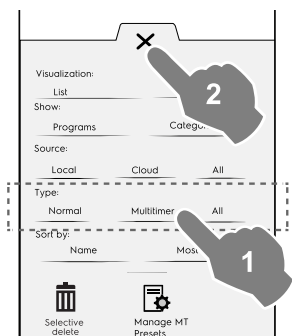


SLETTE PROGRAM

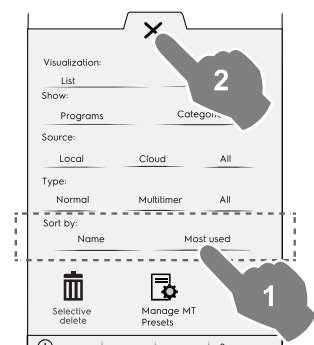
- velg "Lokal", "Sky", eller "Alle" for å vise programmene etter kilde eller vise alle programmer;



- velg "Normal", "MultiTimer", eller "All" for å vise programmer etter type;

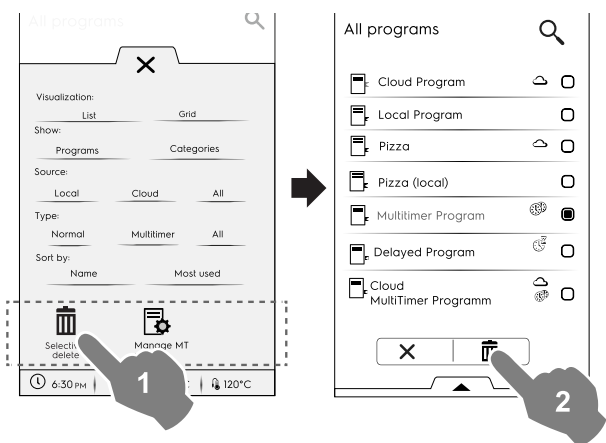


- velg "navn" eller "Mest brukt" for å sortere nødvendige programmer



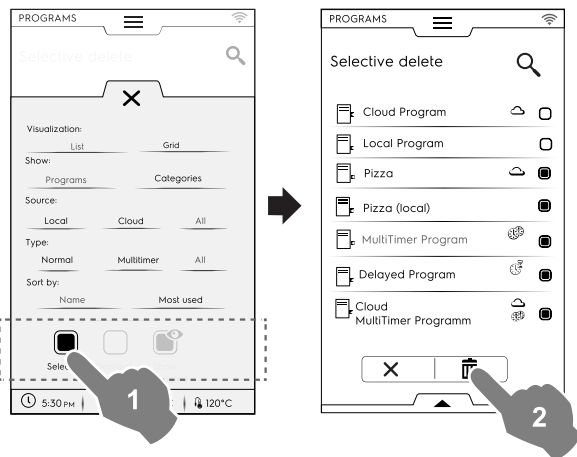
Selektiv slettefunksjon

- Åpne skuffen for å velge programmene som skal slettes. Programlisten dukker opp på displayet.



- Velg programmene som skal slettes eller åpne skuffen igjen og velg:

- Hvis du ønsker å velge alle programmene,



eller velge et av følgende elementer:

- Hvis du ønsker å fjerne valget av alle programmene,

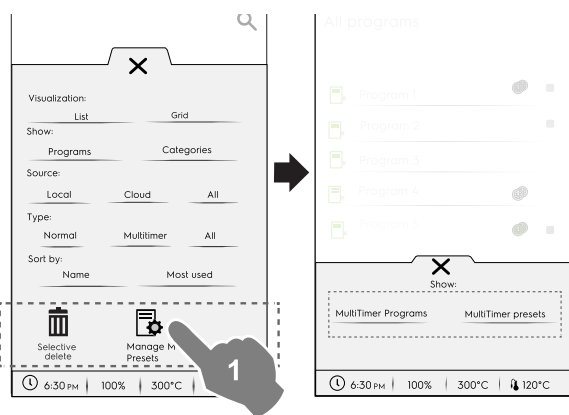
- Hvis du ønsker å vise bare de valgte programmene

Lukk alltid skuffen for å se at valget ditt er anvendt på displayet.

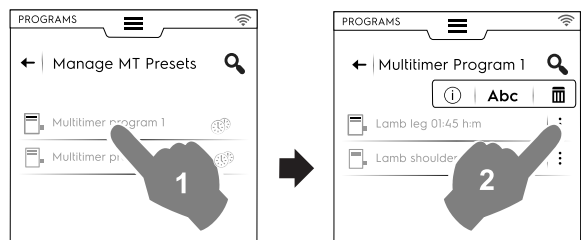
Håndtere MT forhåndsprogrammer

Det er mulig å gi nytt navn eller slette forhåndsprogrammer og vise informasjonen knyttet til programmet som inneholder dem.

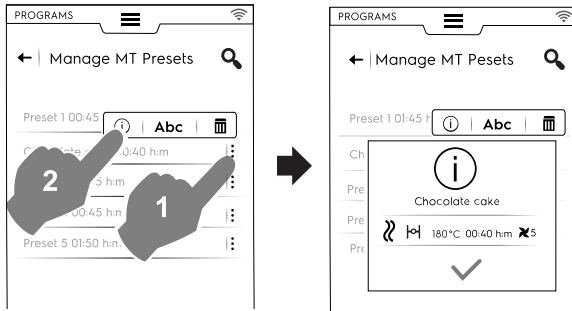
- Trykk på tilsvarende symbol.



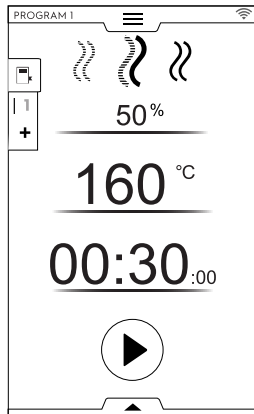
- Velg **MultiTimer -programmer** for å se MultiTimer-programmene som inneholder forhåndsinnstillingene.



- Velg **MultiTimer forhåndsprogrammer** for å se alle lagrede forhåndsprogrammer som finnes i alle MultiTimer-programmene.



2. Velg et program på listen og trykk på knappen for å starte det;

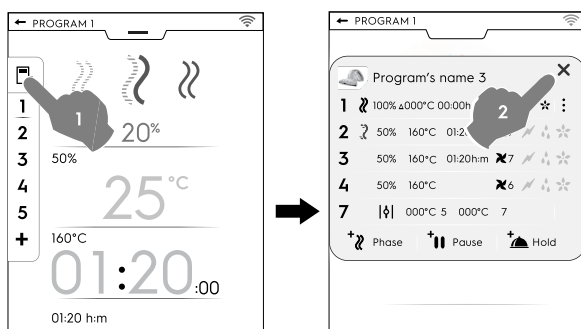


MERK!

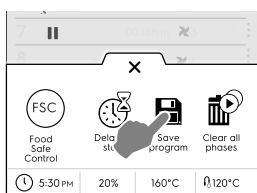
Når programmet er lagret, kan det fremdeles redigeres, og flere **faser** eller forhåndsprogrammer kan **tilføyes**.

Legge faser til et program

- Trykk på multifase-skuffen for å vise alle fasene i hele syklusen.
- Legg til flere faser (se avsnittet *Slik stiller du inn Multifase-programmet*);
- Trykk på symbolet for å lukke EDIT (REDIGERINGS)-vinduet.



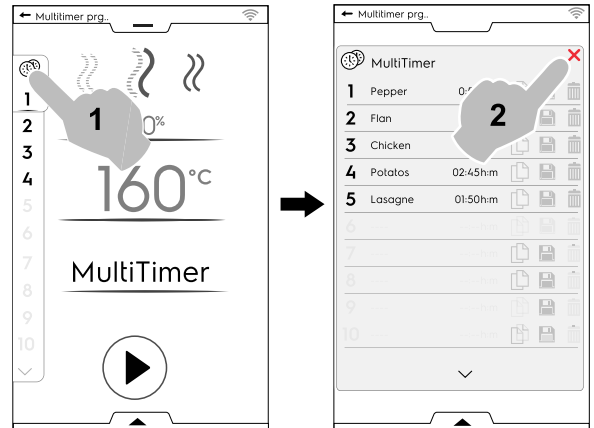
- Åpne den nedre skuffen og lagre programmet:



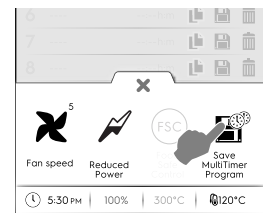
- Rediger det samme programnavnet på tastaturet som vises for å overskrive det eksisterende navnet.
- Tast inn et nytt navn for å lagre programmet med fasen som nettopp ble lagt til.

Tilføy forhåndsprogrammer til et MultiTimer-program

- Ta på MultiTimer-skuffen for å vise alle forhåndsprogrammene som er tilordnet et program;
- Legg til flere forhåndsprogrammer (se avsnittet *Stille inn et MultiTimer-alternativ*);
- Trykk på symbolet for å lukke EDIT (REDIGERINGS)-vinduet.



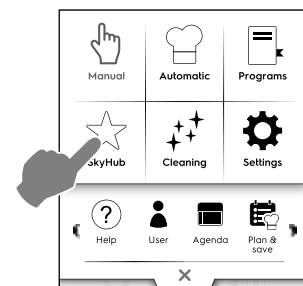
- Åpne nedre skuff for å:
 - lagre alle forhåndsprogrammer for å lagre syklusen som ble lagt til sist;
 - lagre MT-programmet. Hvis du taster inn det samme navnet som programmet som akkurat ble endret, ber displayet deg om å overskrive det eksisterende programmet.



F.9 HJEMMESIDE FAVORITTMODUS (SKYHUB/SOLOMIO)


Denne modusen tilbyr et arkiv med lenker til de mest brukte funksjonene til ovnen, og her kan du tilpasse displaymenyen i forhold til behov.

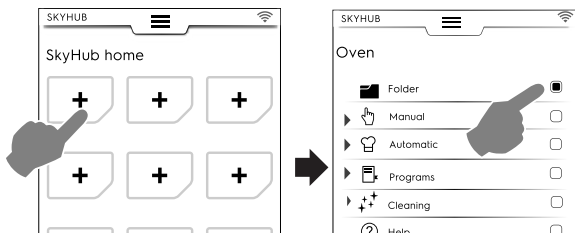
- Velg SkyHub-modus;



- Første gang du åpner menyen, er alle elementene tomme. Du kan opprette en mappe som inneholder de mest brukte funksjonene eller en direkte lenke til din favorittfunksjon. Ta på "+" for å legge til en mappe eller den ønskede funksjonen

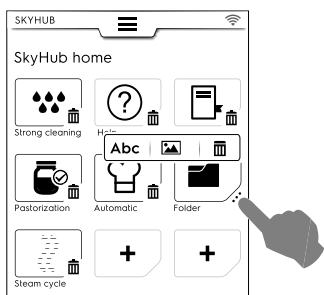
Opprette en mappe

- Ta på "+" og velg 



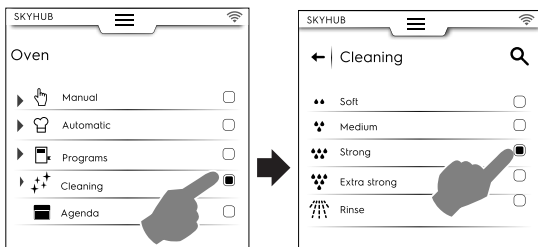
- Du blir bedt om å straks gi en mappetittel og velge et bilde av dem som foreslås.


Det er mulig å gi nytt navn, knytte til et annet bilde eller slette mappen når som helst.

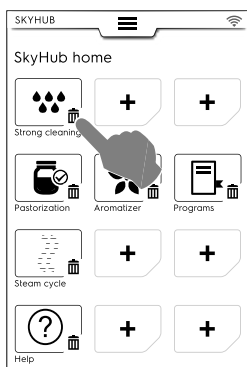


Legge til en lenke

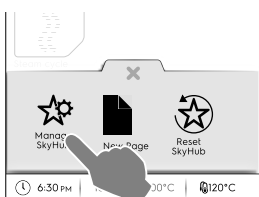
- Velg ønsket funksjon (for eksempel kraftig syklus i rengjøringsmodus) og bekreft den.



- For å slette en funksjon trykker du på symbolet  i det nederste hjørnet.





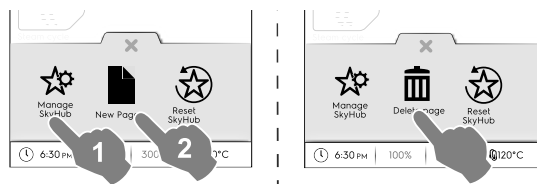
- For å lagre favorittene, åpne nedre skuff og trykk på symbolet "Manage SkyHub" (Administrer SkyHub). Det grønne symbolet blir hvitt. Displayet går ut av EDIT (REDIGERINGS)-menyen, og tilbake til listen med favoritter.






Andre funksjoner

- For å opprette flere sider:

- Ta på ikonet  og deretter på .

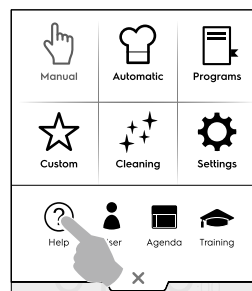


- For å lagre den nye siden trykker du på  en gang til. Ikonet blir hvitt.
- For å slette en ny side tar du på det tilhørende ikonet .
- For å slette alle lenker, mapper og sider tar du på ikonet .

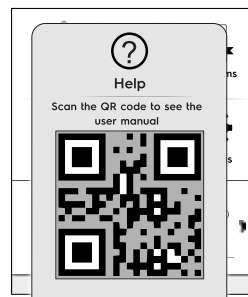
F.10 HJELPEMODUS

Denne funksjonen inneholder QR-koder for å vise brukerhåndboken på enheten din (smartmobil, nettbrett eller PC).

1. Kontroller at du har appen for avlesing av QR-koder på enheten din, og internett-tilkobling;
2. Velg hjelpemodus;




3. Displayet viser QR-koden;

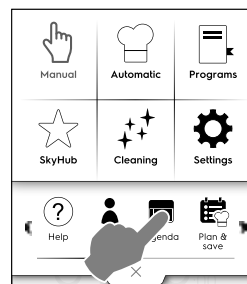


4. Skann QR-koden;
5. Les nødvendige dokumenter;

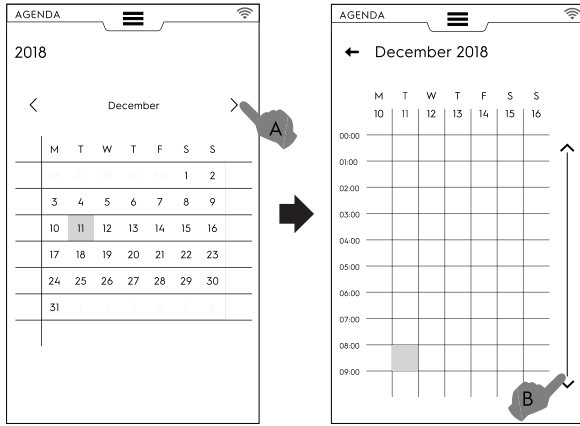
F.11 AGENDAMODUS (CALENDAR – MY PLANNER)

Med denne funksjonen  kan du planlegge ovns aktiviteter, tilberednings- eller rengjøringsprogrammer, eller stille inn påminnelser, alt etter tidsplanen din.

1. Velg agendafunksjonen i øvre skuff;

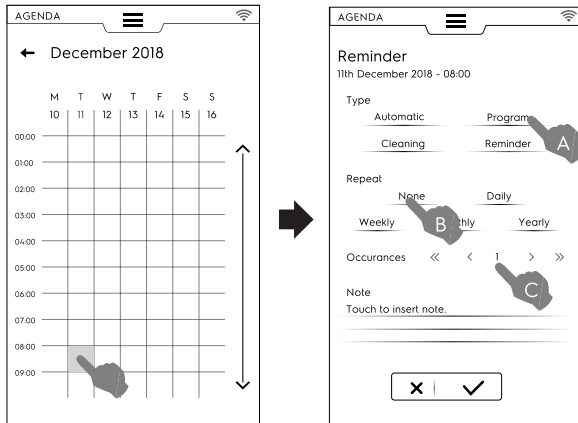


2. Velg dato og tid;



- Trykk for og bla gjennom månedene;
- Trykk for å bla nedover i tidsinnstillingen;

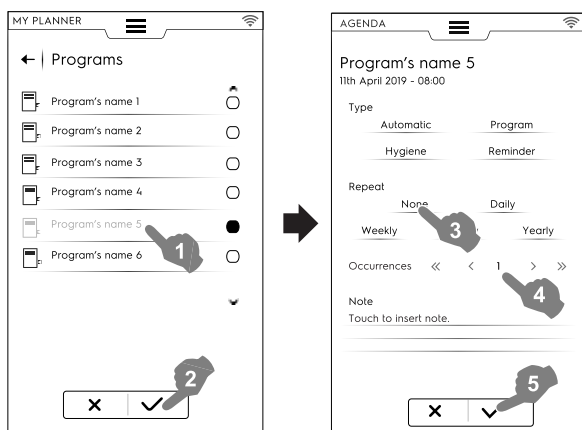
3. Trykk på ønsket tid;



- Velg hendelsestype;
- Velg hyppighet;
- Velg hendelsesnummer.

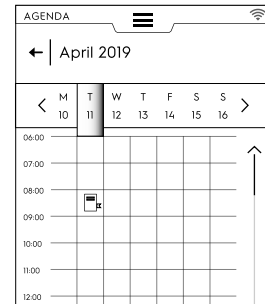
Programinnstilling

- Velg dato og tid;
- Velg hendelsestype – programmer i dette tilfellet; Displayet viser listen over lagrede programmer. Velg ønsket program blant de tilgjengelige alternativene;



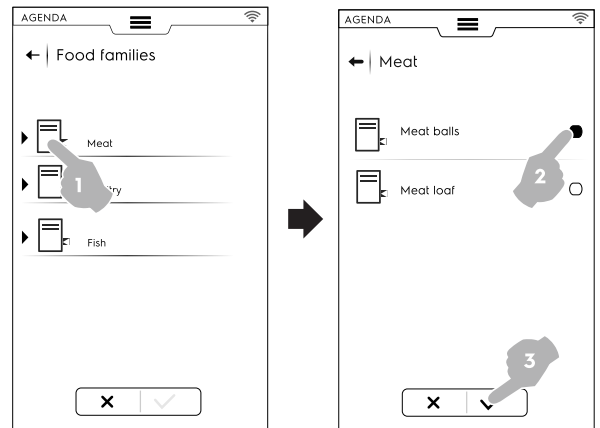
- Velg hyppighet og forekomst;

- Trykk på ✓ for å bekrefte dette; Displayet viser valgt program i kalenderen ved ønsket tidspunkt;



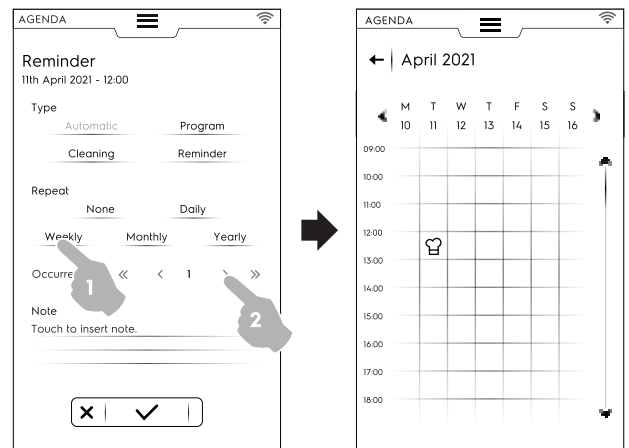
Automatisk programhendelse

- Velg dato og tid;
- Velg hendelsestype – automatisk i dette tilfellet; Displayet viser listen over alle lagrede matkategorier;
- Velg ønsket matkategori og forhåndsprogrammet. Displayet viser informasjon om det automatiske programmet.



- Velg hyppighet og forekomst;
- Trykk på ✓ for å bekrefte det;

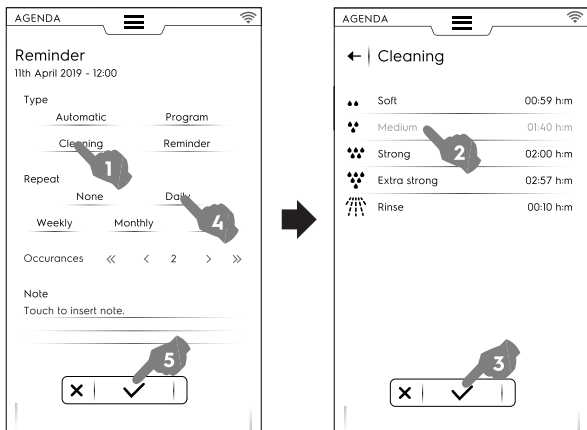
Displayet viser det automatiske programmet i kalenderen ved ønsket tidspunkt;



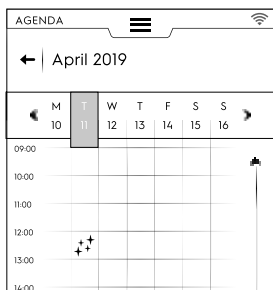
Rengjøringsinnstilling

- Velg dato og tid;
- Velg hendelsestype – Rengjøring i dette tilfellet; Displayet viser listen over alle sykluser.

- Velg ønsket rengjøringsyklus blant de tilgjengelige alternativene;
Displayet viser informasjon om den valgte syklusen.



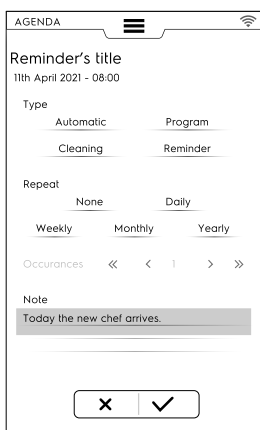
- Still inn hyppigheten av og nummeret til rengjøringsyklusen;
 - Trykk på ✓ for å bekrefte det;
- Displayet viser den valgte begivenheten i kalenderen ved ønsket klokkeslett.



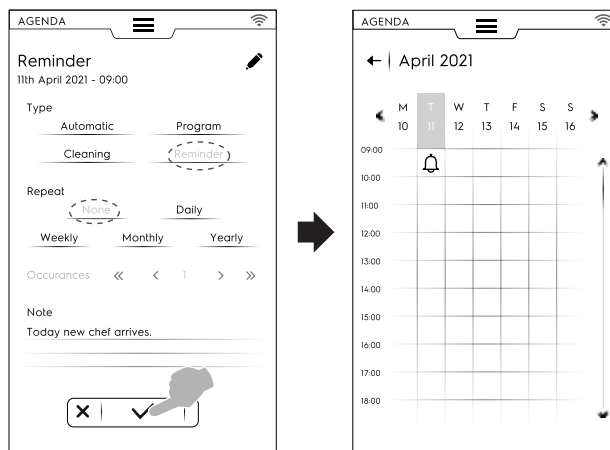
Displayet viser den valgte rengjøringsyklusen i kalenderen ved ønsket tidspunkt;

Påminnelsesinnstilling

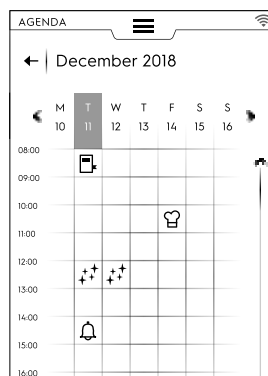
- Velg dato og tid;
- Velg hendelsestype – Påminnelse i dette tilfellet;
- Tast inn en tittel for påminnelsen med tastaturet og trykk på ✓ for å bekrefte;
- Tast inn en tekst for påminnelsen i merknadsfeltet og bekreft;



- Velg hyppigheten og påminnelsens nummer og bekreft;
 - Trykk på ✓ for å bekrefte det;
- Displayet viser den valgte begivenheten i kalenderen ved ønsket klokkeslett.

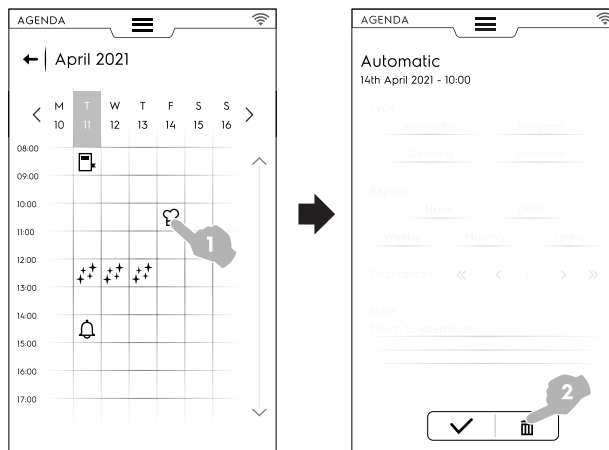


Hvis det er andre planlagte begivenheter på kalenderen, vil displayet vise dem:

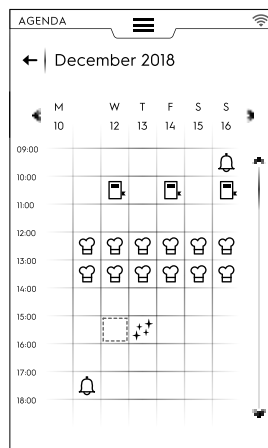


Sletting av en begivenhet

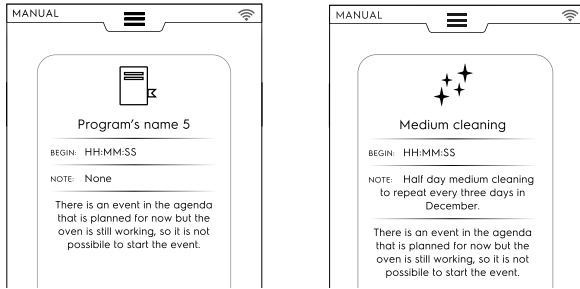
- Velg en hendelse og trykk på symbolet 🗑️ for å slette;



Kalenderen viser slettingen av begivenheten:



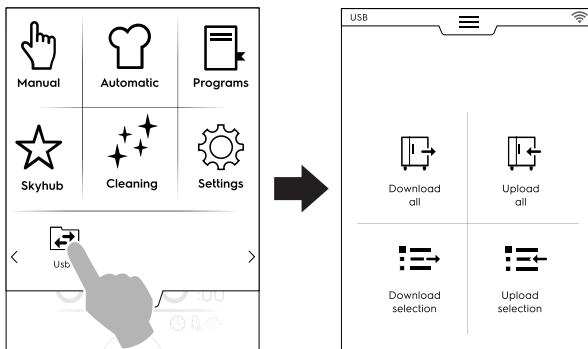
- Hvis en hendelse som er planlagt i agendaen skal utføres mens ovnen allerede er i drift, gir ovnen en melding om at hendelsen ikke starter. Du må planlegge en ny hendelse.



F.12 USB-MODUS

I "USB"-modus kan du laste opp/ned programmer, Multitimer -forhåndsprogrammer eller andre data til eller fra apparatet ved hjelp av USB-minnepinnen.

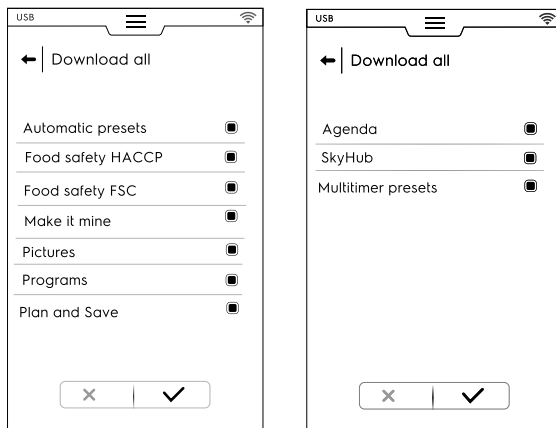
1. Velg USB i øvre skuff.



2. Velg ønsket funksjon.

Last ned alle

- Velg Last ned alt.
- Velg ønskede alternativer og bekreft.

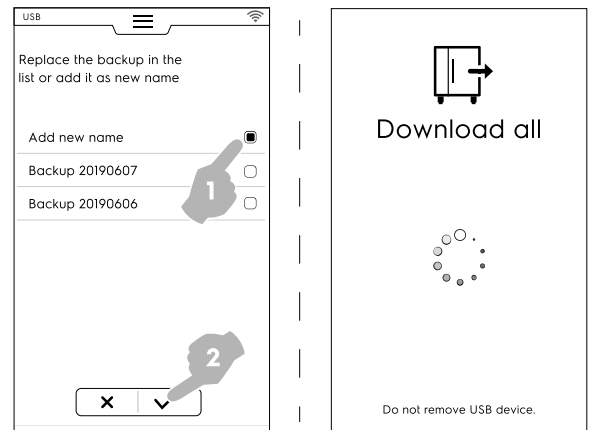


- Nedlastingen kan:
 - erstatte en sikkerhetskopi i listen,
 - lagres med nytt navn.

Trykk på ✓ for å bekrefte det.

- Når du velger en eksisterende sikkerhetskopi, overskriver ovnen den aktuelle.

Hvis du velger Add new name (Legg til nytt navn), taster du det inn med tastaturet som vises. Hvis det nye navnet allerede eksisterer, gir et hurtigvindu informasjon om at navnet må endres.

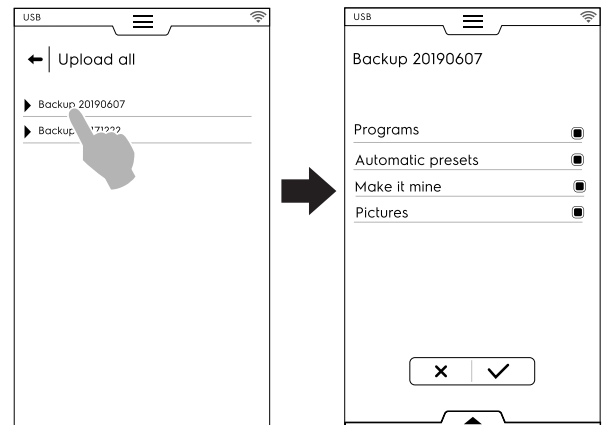


Nedlastingen begynner.

MERK!
Ikke ta ut USB-pennen under nedlastingen.

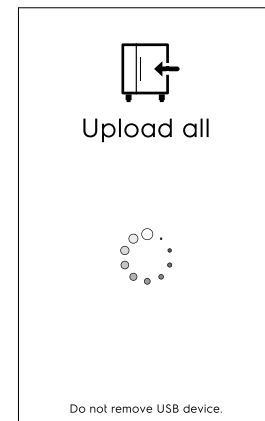
Last opp alle

- Velg Last opp alt.
- Velg en eksisterende sikkerhetskopi. Velg deretter de ønskede alternativene knyttet til den valgte sikkerhetskopien.



VIKTIG
Hvis du laster opp programmer vil programmene som finnes på apparatet gå tapt

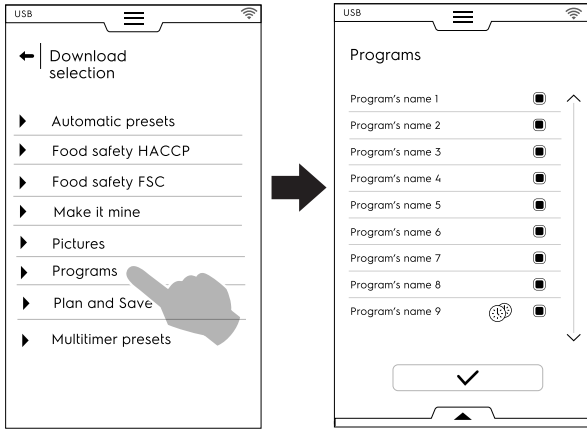
- Bekreft valget. Opplastingen starter.



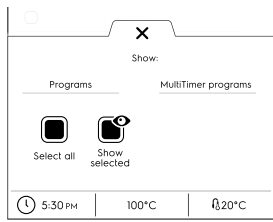
Valg av nedlasting

- Velg Last ned valget.

- Utvid alternativene. Alle tilhørende filer velges.



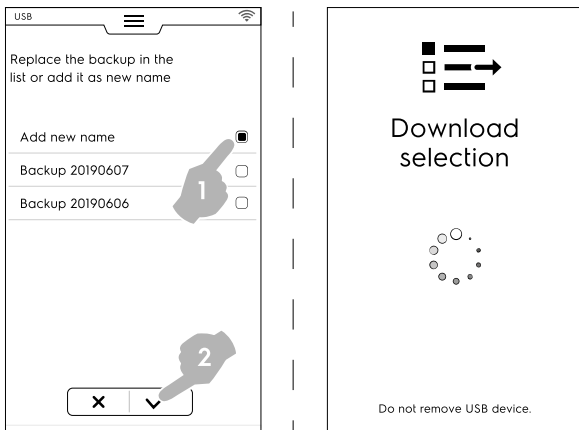
- Avvelg gjeldende filer og trykk på ✓ for å bekrefte. Du kan også velge alle filer eller kontrollere de du valgte i nedre skuff :



- Velg alle
- Vis valgte

Touch-programmer og/eller MultiTimer-programmer. Når teksten blir grønn, vises alle tilknyttede programmer på displayet.

- Sikkerhetskopien som nettopp ble opprettet kan erstatte en eksisterende sikkerhetskopi, eller lagres med nytt navn. Hvis det nye navnet allerede eksisterer, gir et hurtigvindu informasjon om at navnet må endres.



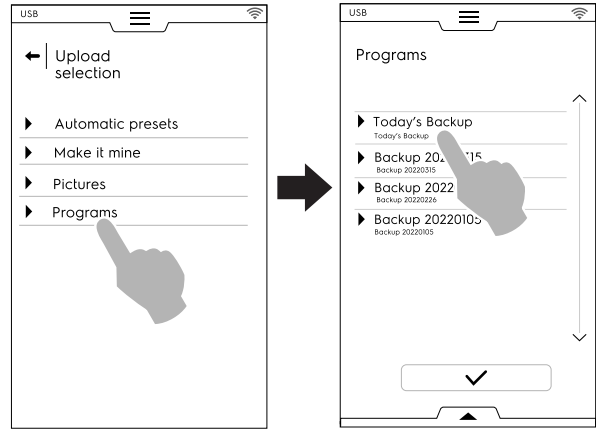
Nedlastingen starter.

MERK! For å laste ned data fra My Planner/Agenda går du til menyen "Download all" (last ned alle) og fjerner valget av alle data bortsett fra My Planner/Agenda.

Last opp valg

- Velg Last opp valget.
- Utvid alternativene. Tilknyttede sikkerhetskopier vises.

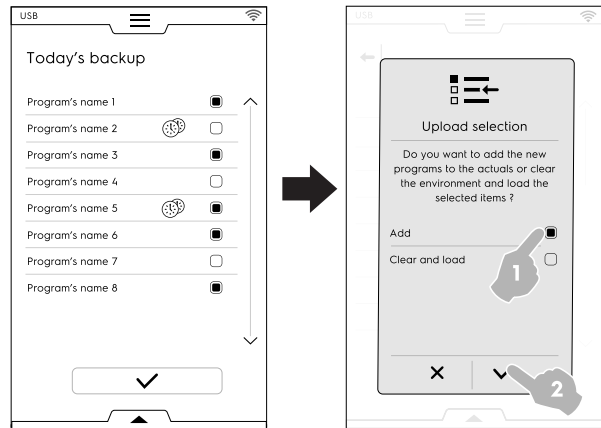
- Velg ønsket sikkerhetskopi i listen.



- Alle tilhørende filer velges. Avvelg filene som ikke trengs og trykk på ✓ for å bekrefte dette.

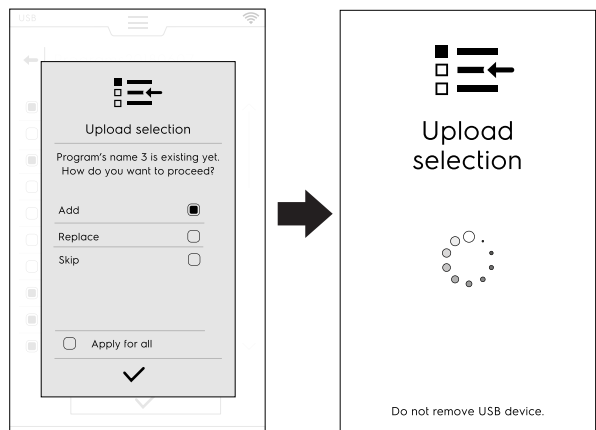
Når det gjelder valgte filer, spør ovenn deg om å velge:

- Legge dem til de faktiske filene.
- Slette de eksisterende filene og laste opp de valgte elementene.



- Hvis du velger å "add" (legge til) og et filnavn allerede eksisterer, spør et hurtigvindu deg om hvordan du vil gå fram:

- Endre navn
- Skift ut
- Hoppe over

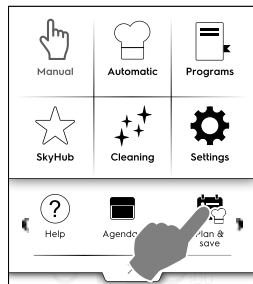


Bekreft valget; opplastingen begynner.

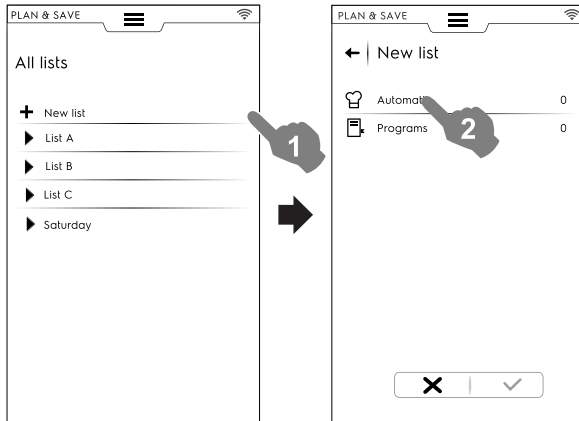
F.13 PLANLEGG OG LAGRE/OPTIMERT TILBEREDNINGSMODUS

Med denne funksjonen kan du optimere etterfølgende tilberedninger for å redusere energi- og vannforbruket i overgangsfasene.

1. Velg funksjonen Plan & Save (Planlegg og lagre) i øvre skuff;



2. Velg en eksisterende liste eller opprett en ny;



Opprette en ny liste

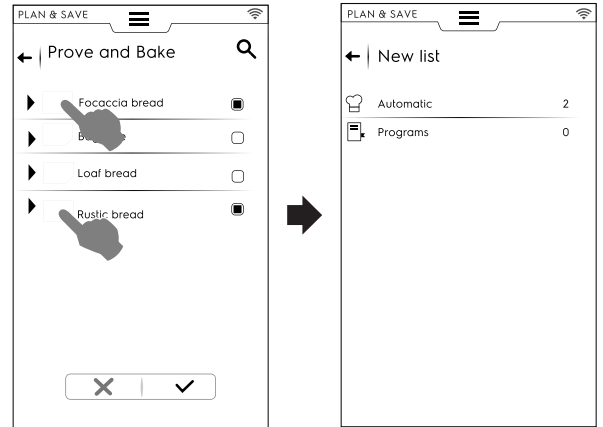
- a. Trykk på "+" for å opprette en ny liste;
- b. Trykk på en rad for å velge et automatisk forhåndsprogram eller program;

Valg av automatisk forhåndsprogram

- Velg AUTOMATIC (automatisk): Alle matkategoriene vises; utvid ønsket matkategori.
- Utvid tilknyttede alternativer for å finne ønsket/de forhåndsprogram/mer.



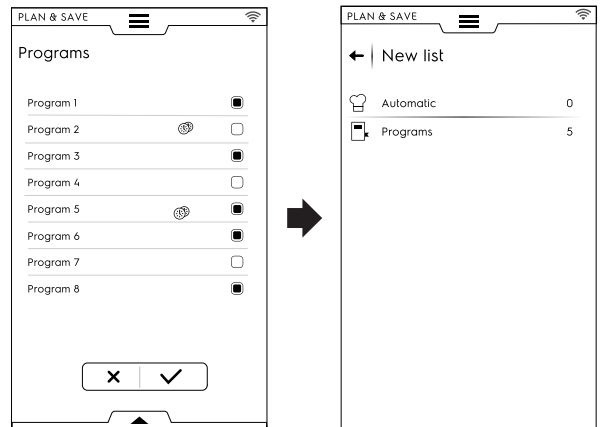
- Trykk på symbolet ✓ for å bekrefte.



Displayet viser sammendragssiden som angir antall **automatiske** forhåndsprogrammer er valgt.

Velge program

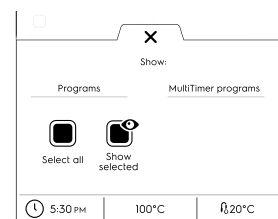
- Trykk på PROGRAMS (programmer): Alle tilgjengelig programmer vises.
- Velg ønsket/de program/mer.
- Trykk på symbolet ✓ for å bekrefte det.



Displayet viser sammendragssiden som angir antall **programmer** som er valgt.

Du kan velge alle programmer eller kontrollere programmet du har valgt ved hjelp av nedre skuff:

- Åpne nedre skuff;
- Velg ønsket funksjon;




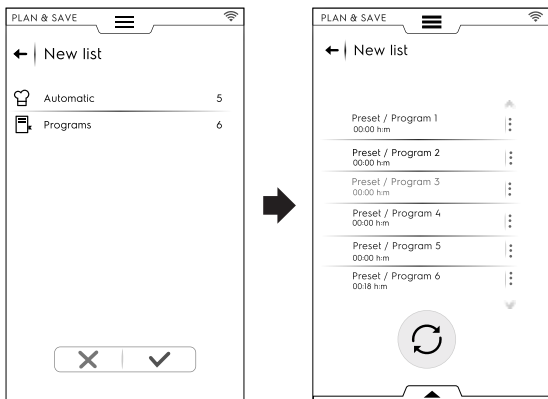
Velg alle


Vis valgte

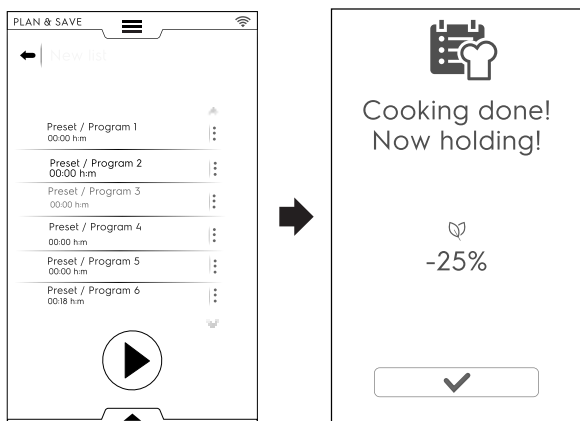
3. Når du har valgt en rekke tilberedningsprosesser:

- Trykk på symbolet ✓ for å bekrefte dem. Listen med valgte tilberedningsprosesser åpnes.

- Trykk på symbolet  for å starte optimaliseringen.



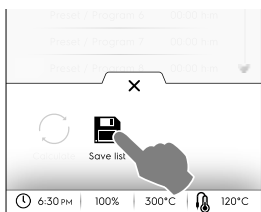
4. Når ovnen har optimalisert rekkefølgen, trykk på  knappen for å starte utførelsen.



Ovnen starter forvarmingen. Når siste tilberedning utføres, vises en estimering av forbruksreduksjon.

Lagre en liste


- Åpne nedre skuff;
- Velg Save list (Lagre liste);
- Tast inn nytt navn;

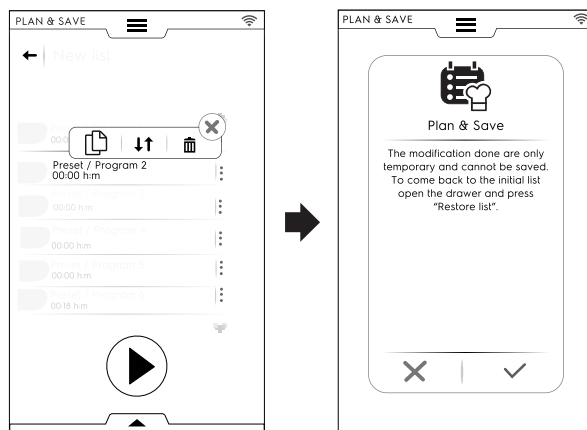



Hvis navnet til den nye listen allerede eksisterer, vises et hurtigvindu med spørsmål om å overskrive eller gi den nytt navn.

Redigere rekkefølgen i en liste


- Trykk på de tre prikkene på raden som tilsvarer tilberedningen som skal flyttes.

- Trykk på  for å flytte elementet; Et hurtigvindu angir at denne endringen ikke kan lagres.





- Alle de gjenværende radene vises fremhevet. Trykk på radposisjonen du vil flytte tilberedningen til.
- For å gjenopprette den første listen åpner du nedre skuff og trykker på  Restore list (gjenopprett liste).

Slette en elementliste

- Trykk på de tre prikkene på raden som tilsvarer tilberedningen som skal slettes. Et hurtigvindu angir at denne endringen ikke kan lagres.
- Trykk på symbolet  for å slette alternativet.



For å gjenopprette den første listen åpner du nedre skuff og trykker på  (Restore list) (gjenopprett liste).

- Listen kan ikke optimeres på nytt. Trykk på  knappen for å starte utføringen.


F.14 SKYDUO/MATCH-MODUS (avhengig av modellen - ekstrautstyr)

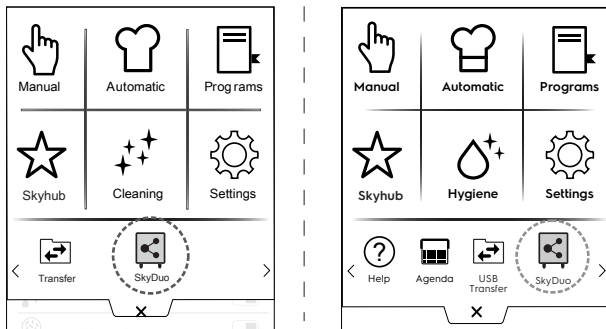
Dette alternativet kan aktiveres på forespørsel. Det fungerer med Wi-Fi- eller Ethernet-tilkobling som installeres av en autorisert tekniker og som gjør at du kan koble til ovnen og en blåsekjøler.





VIKTIG

Kontroller at du har SkyDuo/Match-alternativet aktivert på begge apparatene. Kun en autorisert tekniker kan installere og aktivere SkyDuo/Match-alternativet.

Når SkyDuo/Match-symbolene  er grønne på begge apparatene (se figur nedenfor), fungerer tilkoblingen som den skal.



For å deaktivere (eller aktivere) SkyDuo/Match, trykk på det grønne symbolet og deretter på symbolet  /  på displayet for å endre status på SkyDuo/Match.

Synkroniseringsprosessen kan begynne fra hvilket som helst av apparatene (avsender og mottaker).

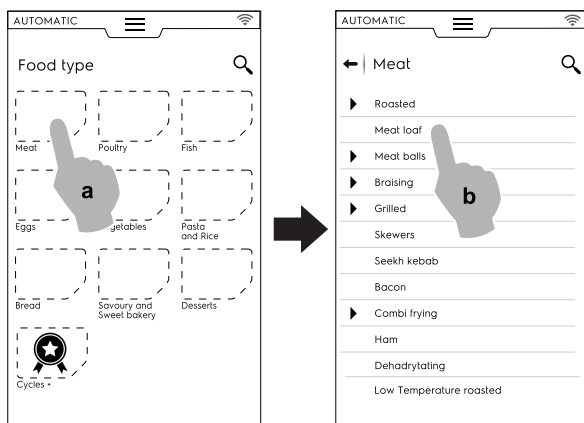
Søket etter et lignende program mellom de to apparatene vurderer alle programmer som inneholder minst **ett ord** som finnes i senderens programnavn. Mottakeren behandler alle syklusene som imøtekommer disse kriteriene.

Det er mulig å kombinere SkyDuo/Match både i automatisk modus og programmodus.

AUTOMATISK MODUS

1. Velg for eksempel en tilberedningsssyklus i automatisk modus i OVNEN.

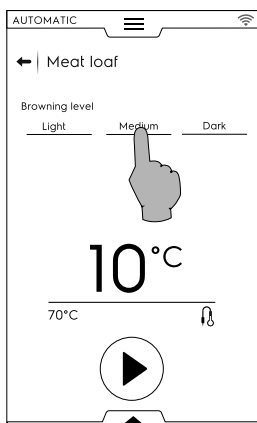
A. Velg mattype (for eksempel kjøtt)



B. Velg ønsket mattilberedning (for eksempel kjøttpudding)

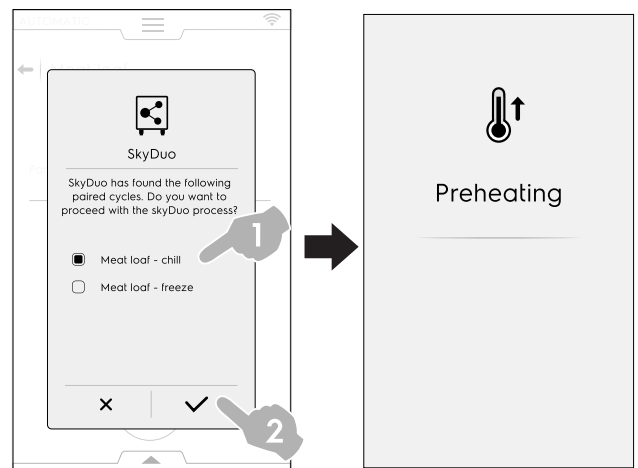
C. Velg tilberedningsparametere, hvis de finnes;

I dette tilfellet velger du bruningsnivå og temperatur på steketermometeret.




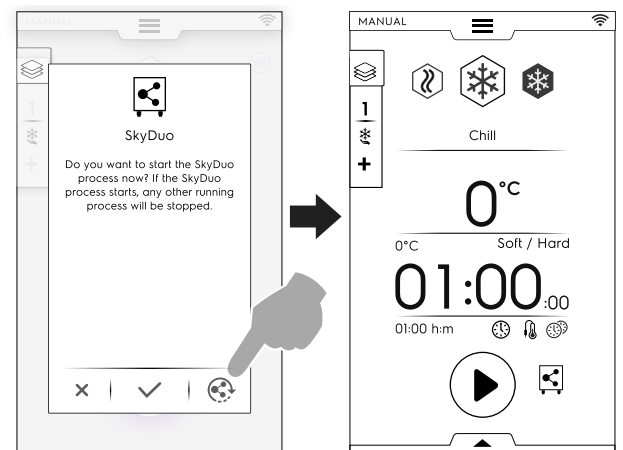
D. Start syklusen.


2. OVNEN, som er koblet til med blåskjøleren, har funnet en tilkoblet syklus i blåskjøleren. Velg nødvendig syklus (for eksempel X-chill) og bekreft;

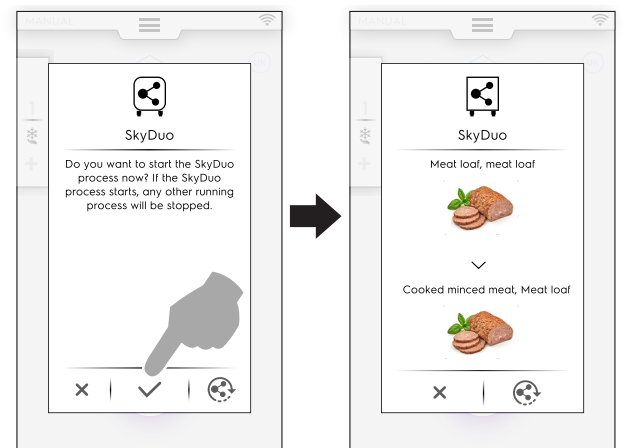



3. BLÅSEKJØLEREN spør om hvordan den skal fortsette. Det er mulig å:

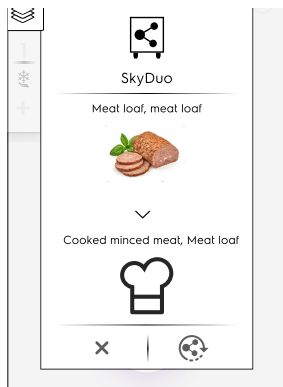
- Avbryte prosessen: trykk på **X** for å stoppe prosessen.
- Utsette synkroniseringsprosessen: trykk på ikonet  for å utsette tilkoblingen til ovnen.



- Bekrefte synkronisering: ta på ikonet  for å straks starte SkyDuo-prosessen i blåskjøleren. Alle eventuelle andre prosesser som kjører vil bli stanset.



MERK!
Hvis den automatiske syklusen ikke har en tilknyttet graf i et av apparatene, vil denne erstattes med symbolet .



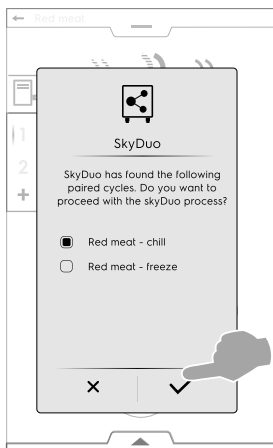
4. Noen minutter før OVNENS syklus avsluttes, vil syklusen med forhåndskjøling av BLÅSEKJØLEREN starte for å forberede ovnsrommet for maten som nettopp har blitt tilberedt.

Hvis du har utsatt SkyDuo-prosessen vil det noen minutter før ovnens tilberedningssyklus er over dukke opp et sprett-opp-vindu med forespørsel om synkronisering.

Du kan fremdeles bekrefte eller utsette prosessen på nytt.

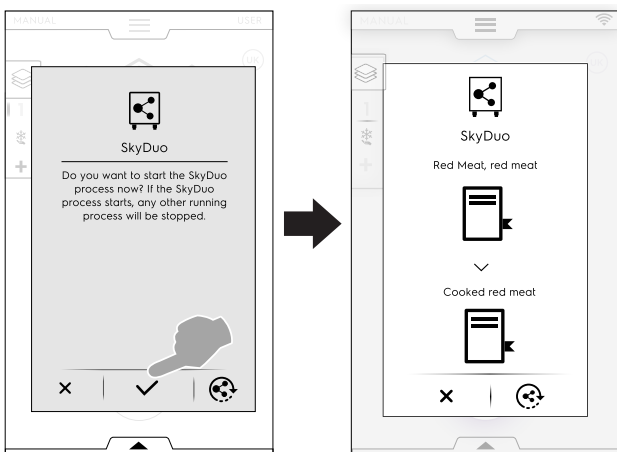
PROGRAMMODUS

1. Velg en tilberedningssyklus i programmodus i OVNEN (for eksempel rødt kjøtt).
2. Start syklusen.
3. Ovnens, som er koblet til blåsekjøleren, foreslår alle sykluser som inneholder minst **ett ord** som finnes i programnavnene til blåsekjøleren; Velg ønsket syklus og bekreft valget.



4. I BLÅSEKJØLEREN er det mulig å:

- Stopp prosessen ved å ta på **X**.
- Bekreft synkroniseringen.
- Utsett synkroniseringsprosessen ved å ta på symbolet



MERK!

Hvis programmet ikke har en tilknyttet graf i et av apparatene, vil denne erstattes med symbolet

5. Noen minutter før OVNENS syklus avsluttes, vil syklusen med forhåndskjøling av BLÅSEKJØLEREN starte for å forberede ovnsrommet for maten som nettopp har blitt tilberedt.

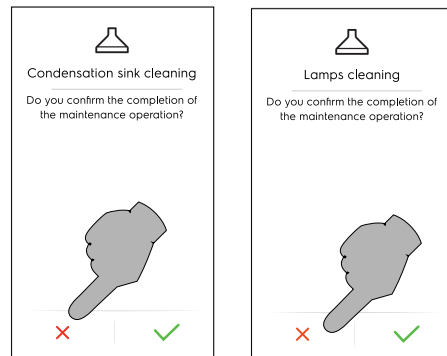
Hvis du har utsatt SkyDuo-prosessen vil det noen minutter før ovnens tilberedningssyklus er over dukke opp et sprett-opp-vindu med forespørsel om synkronisering.

F.15 KONTROLL AV HETTEN

Når hetten er installert og ovnen er aktivert vil ovnsdisplayet vise neon sprett-opp-vinduer som minner om at hettevedlikehold må gjennomføres etter en viss funksjonstid.

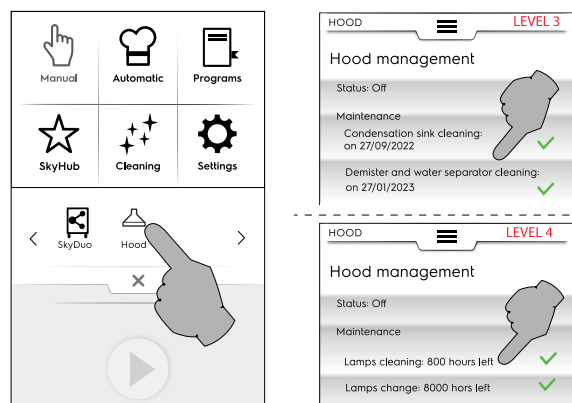
Denne påminnelsen kan hoppes over, eller, hvis vedlikeholdet har blitt utført av serviceavdelingen, bekrefte.

- For å hoppe over sprett-opp-vinduet **X**.



Påminnelsen dukker først opp etter 7 dager kontinuerlig funksjon.

- Det er mulig å sjekk hvor lang tid som står igjen før hettevedlikehold:



F.16 RENGJØRINGSMODUS

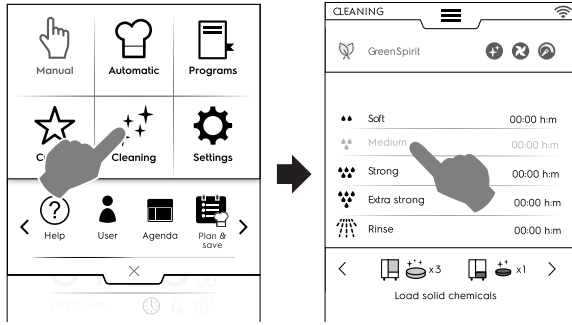
Med "rengjøringsfunksjonen" kan du rengjøre ovnsrommet automatisk og velge det mest egnede programmet.



VIKTIG

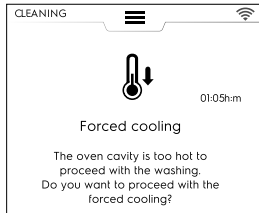
For å forebygge materialskader, personskader eller alvorlige ulykker må du fjerne alle eventuelle gjenstander (brett, tilbehør...), bortsett fra vognen, fra ovnsrommet før vaskesyklusen.

1. Trykk på symbolet for rengjøring og velg ønsket syklus.



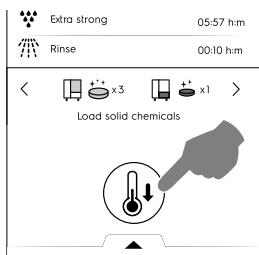
TVUNGEN KJØLING

- Hvis temperaturen i ovnsrommet er for høy vil ovnen be om en tvungen avkjøling før oppstart av en vaske-syklus.

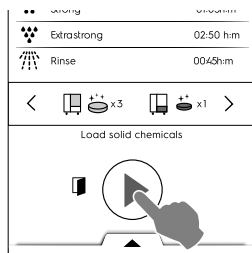


Ta på ✓ tasten for å bekrefte avkjølingen.

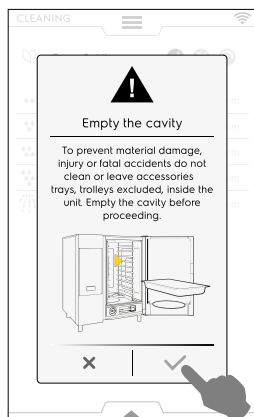
- Hvis du ikke bekrefter dette er ikke rengjørings-syklusene tilgjengelige. Trykk på tasten som vist i figuren for å fortsette med avkjølingen.



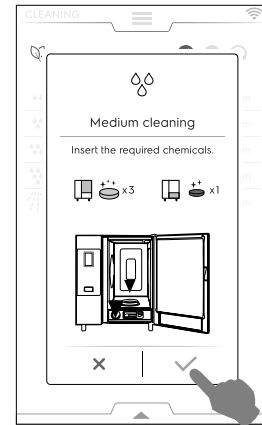
2. Trykk på knappen ▶ for å starte syklusen;



3. Displayet viser en melding som ber deg om å **FJERNE ALLE GJENSTANDER** fra ovnsrommet (stekepanner, brett, annet!) eller alt eventuelt tilbehør knyttet til ovnen. Åpne døren og **FJERN ALLE EVENTUELLE GJENSTANDER** fra ovnsrommet.



4. Ta på ✓ for å bekrefte at ovnsrommet er tomt.
5. Displayet viser en melding som ber deg om å fylle forskjellige kjemikalier på de riktige stedene i henhold til den valgte syklusen. Plasser rengjøringsmidler i midten i bunnen av ovnsrommet eller i den egne skuffen (plasseringen varierer i henhold til modellen);



MERK!

Hva angår mengde henviser vi til indikasjonene på displayet.

6. Ta på ✓ for å bekrefte at kjemikalier har blitt tilsatt.



VIKTIG

Hvis romstemperaturen er høyere enn 40 °C [104 °F], vil ovnen tvinge nedkjølingen før enhver rengjørings-syklus. **Tilsett rengjøringsmidlet kun etter at nedkjølingen er fullført, da høy temperatur kan utløse en kjemisk reaksjon!**

7. Lukk døren. Rengjøringsprogrammet begynner.

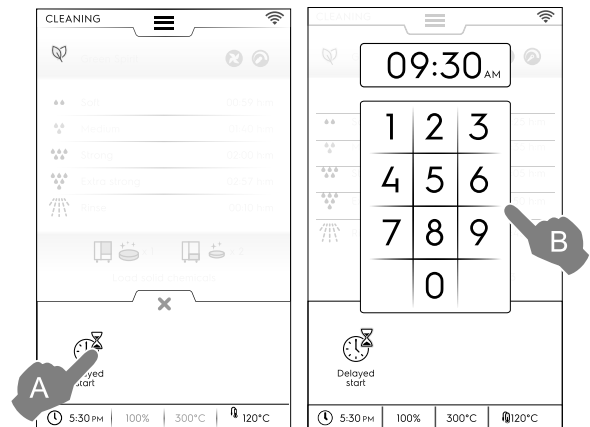


VIKTIG

Ikke åpne døren under rengjøringsprogrammet!

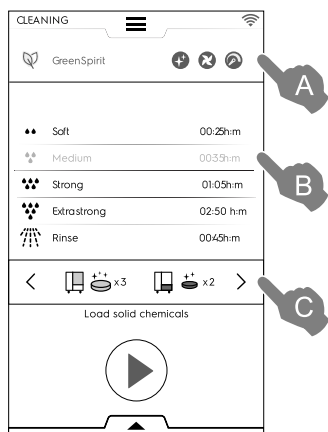
Stille inn forsinket start

- Før du trykker på ▶ knappen, åpne den nedre skuffen og velg symbolet for forsinket start.



- Still inn forsinket start på tastaturet. Ta på ▶ for å starte programmet. Åpne døren, fjern eventuelle gjenstander fra ovnsrommet og fyll i nødvendig vaskemiddel. Ta alltid på ✓ for å bekrefte utførte handlinger. Forsinket start er aktivert.

Skjermen er inndelt i følgende områder:



Tegnforklaring

- A GREEN SPIRIT - ECONOMIZER (GRØNT INITIATIV – SPARING)-område
- B CLEANING CYCLES (RENGJØRINGSSYKLUSER)-område
- C DETERGENTS (VASKEMIDLER)-område

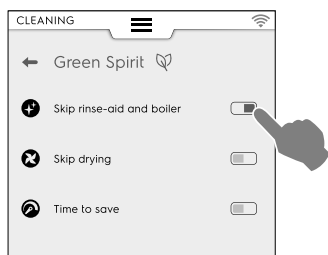
A – GRØNT INITIATIV – SPARING-område (det kan være denne funksjonen ikke vises på displayet)

Følgende funksjoner gjør at du kan redusere strømforbruket og kjemisk påvirkning på miljøet.

- +** Aktiver denne funksjonen for å utelukke bruk av skylle- og avkalkningsmidler.
Hopp over skyllemiddel og avkalkning av dampkjele (på modellene med dampkjele). Vær oppmerksom på at det kan ligge igjen kalkrester i kammeret og dampkjelen.
Hopp over skyllemiddel (på modellene uten dampkjele – og på modeller som bruker rengjøringsvæsker).
Vær oppmerksom på at det kan ligge igjen kalkrester i ovnsrommet.
- x** Aktiver denne funksjonen for å hoppe over tørkefasen: – Skip Drying Phase (Hopp over tørkefasen)
Vennligst åpne døren etter rengjøring, slik at ovnen kan ventileres.
- ⌚** Aktiver denne funksjonen for å redusere bruk av kjemikalier. – Time to save (Tid å spare)
Vær oppmerksom på at tiden forlenges for å maksimere effektiviteten av rengjøringen med redusert forbruk.

Innstillinger for grønt initiativ/sparing

Aktiver ønsket funksjon som vist på eksempelfiguren:



B - RENGJØRINGSSYKLUSER-område

Soft	Rengjøring ved lavt smussnivå, dvs. damping, baking eller enkelt tilberedning med tilberedningstemperaturer under 200°C
Medium	Rengjøring ved middels smussnivå, dvs. damping, baking eller enkelt tilberedning med tilberedningstemperaturer under 200°C
Strong	Rengjøring ved middels/høyt smussnivå med fastbrente rester etter steking og grilling
Extra Strong	Rengjøring ved høyt smussnivå med fastbrente rester etter steking og grilling etter flere tilberedninger
Rinse	Skyling med kaldt vann

Rengjøringstiden kan variere fra 10 minutter opp til cirka 3 timer avhengig av hvor kompleks syklusen er og hvor stor ovnen er. Ovnen vil vise varigheten på hver enkelt syklus.

C - VASKEMIDLER-område

- Trykk på “<” eller “>” (forover/bakover) for å velge hvilken vaskemiddeltype du skal bruke.



VIKTIG

For å garantere best rengjøringsresultater, og å beskytte ovnen med rengjøringsprogrammene, må du bruke vaskemidler, skyllemidler og avkalkningsprodukter 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- og 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.

VASKEMIDLER

Standard konfigurasjon



Vaskemiddel i FAST form
Åpne antallet poser som er angitt på displayet og tøm dem ut i avløpsfilteret midt i bunnen av ovnsrommet;



VIKTIG

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

Alternativ konfigurasjon – vaskemidler



Vaskemiddel i FLYTENDE form i beholdere (tilbehør, på forespørsel)
Det ekstra tilbehøret EKSTERNT KOBLINGSSETT FOR VASKE-/SKYLLEMIDDEL er nødvendig (på forespørsel). Ovnen vil automatisk bruke den riktige mengden med kjemikalier i henhold til valgt syklus.



VIKTIG

Rengjøringsmiddel godkjent av Electrolux Professional: C20 Ekstra kraftig skyllemiddel (sjekk lokal tilgjengelighet).

SKYLLEMIDDEL

Standard konfigurasjon



Skyllemiddel og kalkfjerner i FAST form i tabletter

Åpne antallet tabletter som er angitt på displayet og tøm dem ut i frontskuffen under ovnsrommet.

Avkalkningseffekt er kun tilgjengelig på modeller med dampkjel.



VIKTIG

Bruk kun C25 Rinse og Descale tabs fra Electrolux Professional.

Alternativ konfigurasjon – skyllehjelp



Skyllemiddel i FLYTENDE form i beholder (tilbehør, på forespørsel)

Det ekstra tilbehøret EKSTERNT TILKOBLINGSSETT FOR VASKE-/SKYLLEMIDDEL er nødvendig (på forespørsel). Ovn vil automatisk bruke den riktige mengden med kjemikalier i henhold til valgt syklus.



VIKTIG

Skyllemiddel godkjent av Electrolux Professional: C21-ekstra kraftig skyllemiddel (kontroller lokal tilgjengelighet).

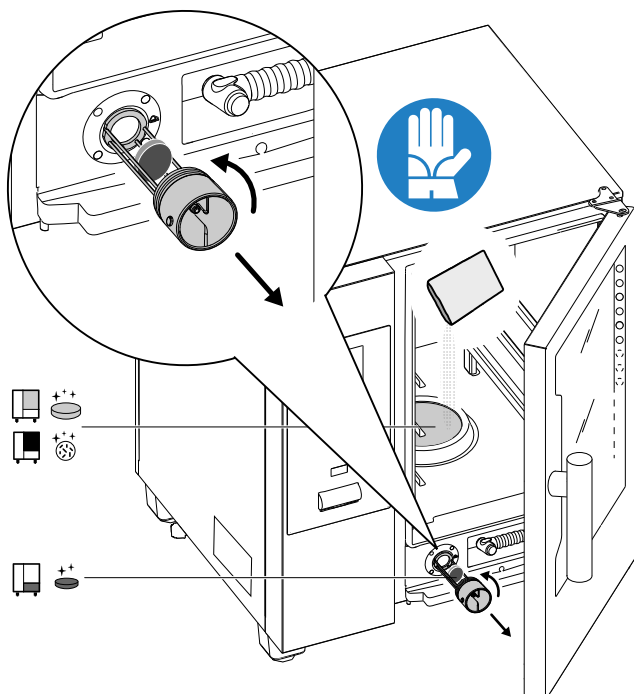


MERK!

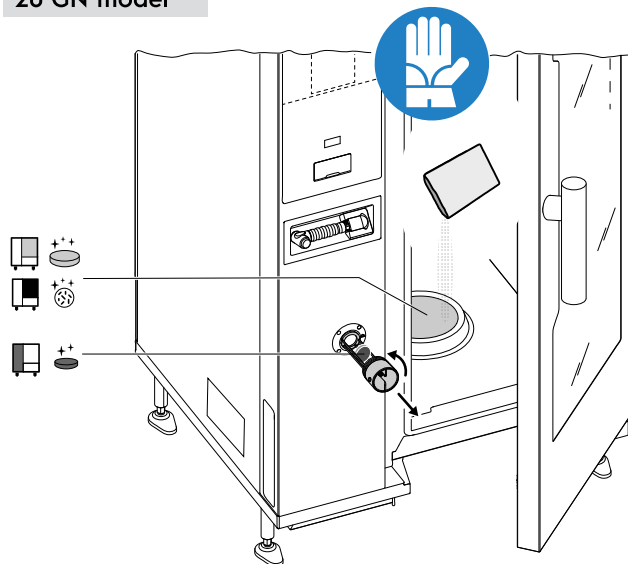
Det standard kjemikallet som vises kan endres avhengig av typen rengjøringsmiddel som brukes. Denne innstillingen kan endres i innstillingsmodus => "Service"-området.

Påfylling av vaskemiddel

6 - 10 GN model



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 sikkerhetsopplysningene 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

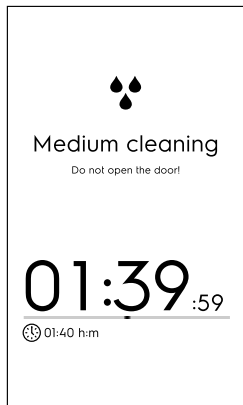
Ved eventuelle damplekkasjer fra ovnsdøren og/eller synlig slitasje eller skade på dørpakningene må du ikke starte en rengjøringscyklus. Ring kundeservice.

Spesielle forhold – Displaystatus

• Pågående syklus

Under syklusen viser displayet:

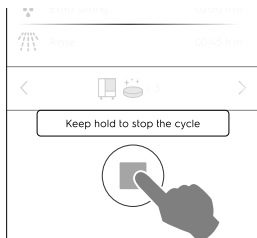
- gjenværende tid
- varighet av den innstilte syklusen



• Syklusstopp

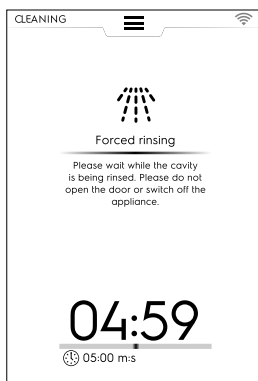
Hold inne knappen  for å stoppe syklusen;

Stoppknappen er kun tilgjengelig når programmet kjører. Etter valget viser displayet gjenværende tid for skylling av ovnsrommet og dampkjelen.



• Tvungen skylling

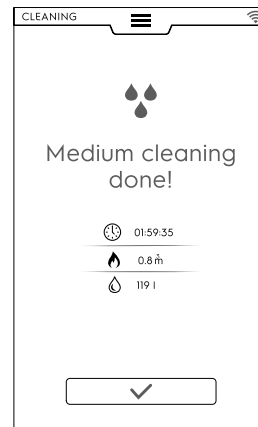
Hvis du har stoppet en aktiv rengjøringscyklus, kan enheten utføre en tvungen skylling for å rense ut alle kjemikaliene fra ovnsrommet.



Under denne tiden kan døren ikke åpnes.

Syklusslutt

- **Rengjøring ferdig: informasjon om forbruk** (se eksempel i en gassmodell, dataene er utelukkende veiledende).



Displayet kan vise en melding om en feil ved påfylling av kjemikalier under rengjøringscyklusen. I dette tilfellet:

- Kontroller om de er uoppløste tabletter i rengjøringskuffen.
- I så fall fjerner du dem før ovnen brukes til matlaging.

Tegnforklaring



Strømforbruk i kWt



Gassforbruk i m³



Vannforbruk i liter



Forbruk av vaskemiddel i tabletter



Forbruk av skyllemiddel i tabletter



Forbruk av vaskemiddel i liter



Forbruk av avkalkingsmiddel

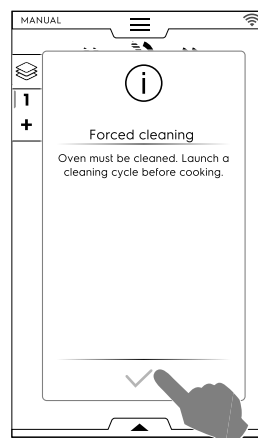


Tidsforbruk i timer : minutter : sekunder

F.16.1 FORCED CLEANING (Tvungen rengjøring)

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

- Displayet viser sprett-opp-vinduet "Tvungen rengjøring": Du må gjennomføre en av de automatiske rengjøringscyklusene.



- Når den valgte rengjøringscyklussen er over forsvinner sprett-opp-vinduet og ovnens funksjoner er gjenopprettet.

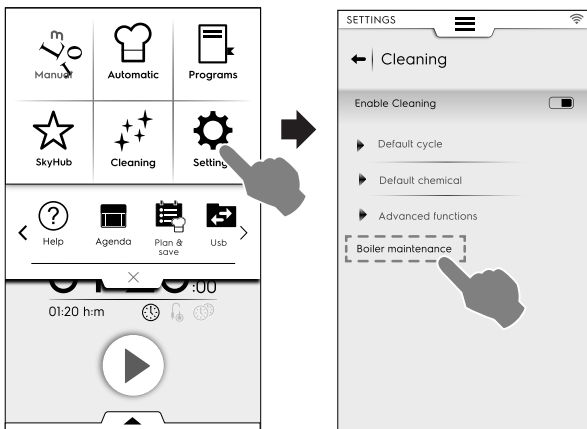
For å aktivere/deaktivere denne funksjonen og/eller endre tidsgrensen for å tvinge fram en rengjøring, se *Rengjøring – Avanserte funksjoner* avsnittet i F.17 **SETTINGS (Innstillinger)** kapitlet.

F.16.2 BOILER DESCALING (Avkalking av kokeenhet)

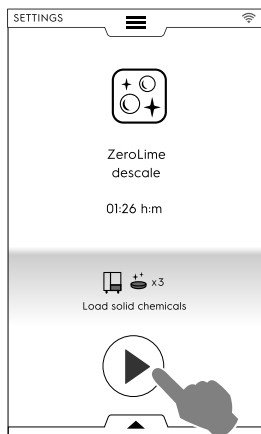
Under rutinevask-syklussen med kjemikalier i fast form (skyllemiddel og kalkfjerner i blå tabletter) holdes varmtvannsberederen kalkfri. Men hvis du alltid hopper over fasene “Skyllehjelp” og “Avkalking av dampkjele” kan det føre til at det bygger seg opp kalk i dampkjelen.

I tilfelle av overdreven mengde kalk i kjelen og meldingen “ErUb” feilkode på displayet, må du gjøre som følger:

- Velge “Innstillinger” fra hovedmenyen, deretter bla gjennom sidene til du finner funksjonen “Rengjøring”.
- Velg ønsket *Vedlikehold av boileren* syklus.



- Kjør syklusen og bruk kun 2 tabletter “C25” tabletter for modeller med 6-10 rister og kun 3 tabletter for modeller med 20 rister istedenfor den vanlige mengden.



- Det vil kunne skje at displayet viser en feilkode igjen etter at du har gjennomført den tilhørende syklusen (dESS, dESC eller EtUb). I så tilfelle må du gjenta prosedyren.
- Hvis displayet viser feilkoden igjen etter at du har gjennomført en egen syklus til, må du ringe service.



VIKTIG

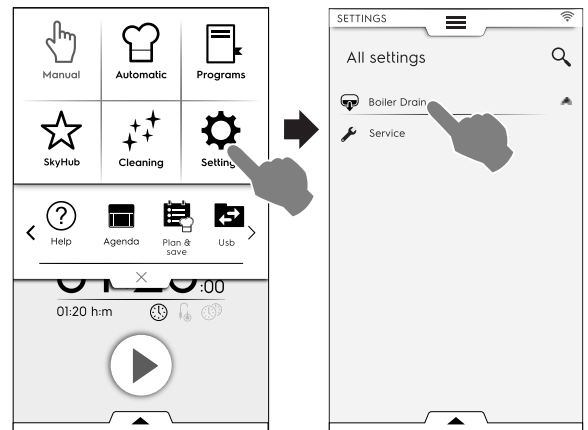
Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar dersom disse forholdsreglene ikke overholdes. I tillegg dekker ikke garantien reparasjon eller utskiftning av komponenter med kalkskade når de nødvendige egenskapene på vanntilførselen ikke er overholdt.

F.16.3 TØMME KJELE

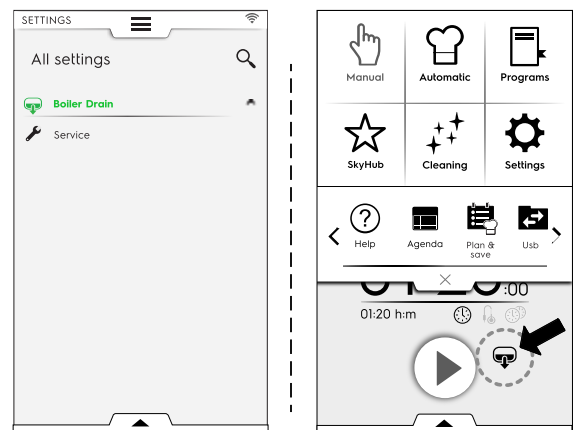
Hvis du må tømme kjelen (som for eksempel for vinterstengning eller lengre perioder med inaktivitet) er “Tømming av kjelen” en permanent aktivering som åpner kjeleklassen og holder denne posisjonen når apparatet er avslått.

Gjør som følger for å aktivere denne funksjonen:

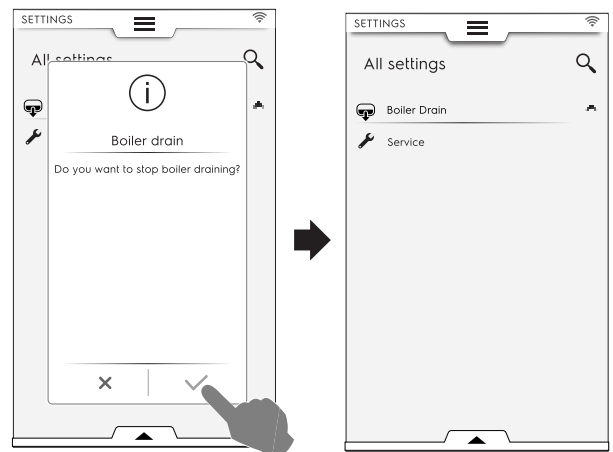
- Velg “Innstillinger” fra hovedmenyen, deretter bla gjennom sidene til du finner funksjonen “Tømme kjele”. Ovnens ber om bekreftelse av valget.



- Når du velger denne funksjonen blir det tilhørende symbolet og navnet grønt. På hovedmenysiden (til venstre i bildet under) vil symbolet for tømming av kjele være synlig til funksjonen er deaktivert.



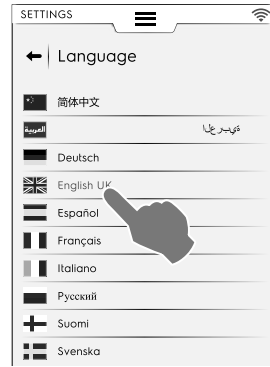
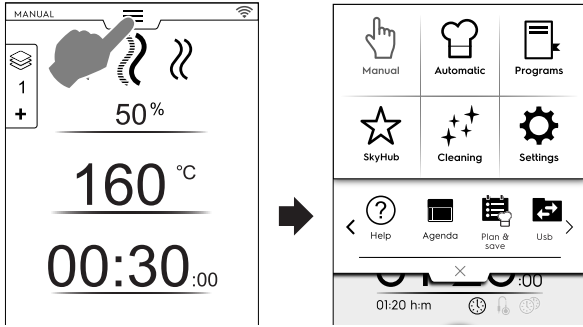
- Hvis du vil deaktivere denne funksjonen (etter vinterstengning eller lengre perioder med inaktivitet), vil det bli nødvendig å trykke en gang til på funksjonen “Tømme kjele” i innstillingsmenyen. Funksjonssymbolet og navnet blir hvite igjen. Kjelen returnerer til normal funksjon.



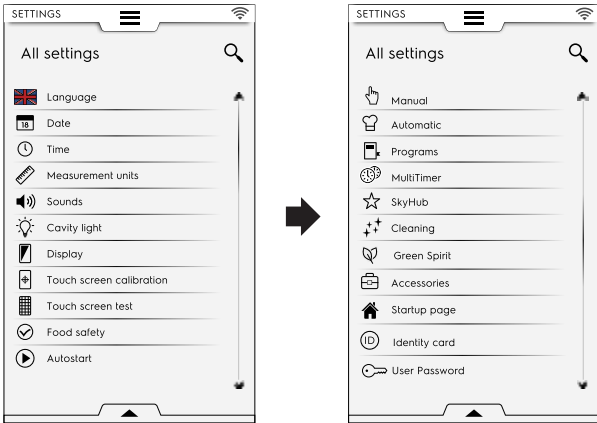
F.17 SETTINGS (Innstillinger)

Med modusen “Innstillinger” kan du endre bruksparametre for ovnen.

1. Åpne øvre skuff og velg Settings (Innstillinger);



2. Displayet viser hovedmenyen med ALLE INNSTILLINGER;



F.17.2 DATE (Dato)



Dato

Med denne innstillingen kan du stille inn aktuell dato.

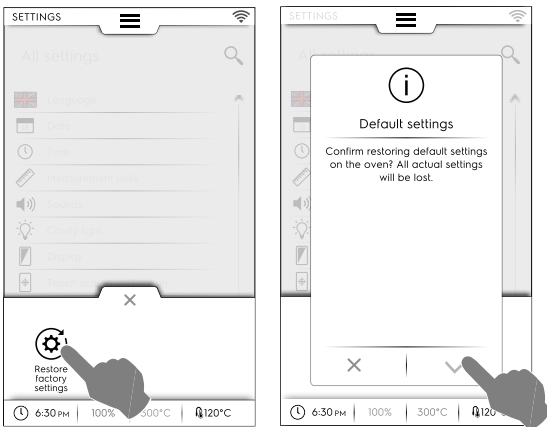
- Still inn datoformatet (D/M/Å, M/D/Å, Å/M/D)
- Legg inn datoen: Trykk på "<" / ">" for å velge måned og år og trykk på tilsvarende tall på kalenderen for å velge dag.



Standardinnstilling

Gjør følgende hvis du må gjenopprette fabrikkinnstillingen:

1. Åpne nedre skuff og velg det tilhørende symbolet.



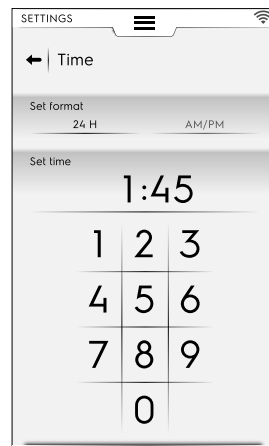
F.17.3 TIME (klokkeslett)



Klokkeslett

Med denne innstillingen kan du stille inn aktuelt klokkeslett.

- Still inn klokkeslettformatet (24 t eller 12 t)
- Angi klokkeslettet: Trykk på det korresponderende tallet på tastaturet.



2. Bekreft gjenoprettelsen for å lukke hurtigvinduet.

F.17.1 SPRÅK



SPRÅK

Med denne parameteren kan du tilpasse alle menyene i det valgte språket.

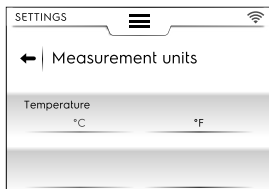
- Trykk på flaggsymbolet.
- Displayet viser alle innstillingene i det ønskede språket.

F.17.4 MEASEUREMENT UNITS (Måleenheter)



Måleenheter

- Med denne innstillingen kan du stille inn måleenheten for temperatur (°C eller °F).



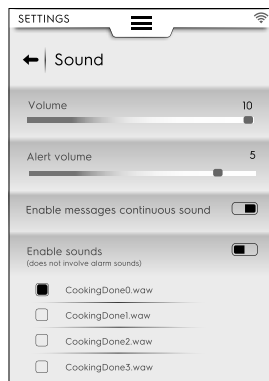
F.17.5 SOUND (Lyd)



Lyd

Med denne innstillingen kan du:

- Still inn volumnivået fra "0" til "10";
- Still inn volumnivået fra "0" til "5";



- Aktiver / deaktiver en kontinuerlig lyd når en sprett-opp-melding vises (☑ / ☐):
- aktivere/deaktivere lyden ved endt tilberedning (☑ / ☐)
- velge og stille inn tonesignalet for "endt tilberedning".

F.17.6 OVNSLYS



Ovnslys

Med denne innstillingen kan du aktivere/deaktivere lyset i ovnsrommet (☑ / ☐) og dessuten:

- Stille inn lysstyrken fra 0 til 100 %.
- Aktivere / deaktivere det blinkende lyset når tilberedningen er ferdig;



- Aktivere / deaktivere det blinkende lyset når apparatet er i alarm;
- Aktivere / deaktivere det blinkende lyset under forvarming.

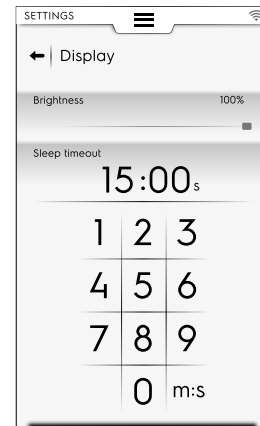
F.17.7 DISPLAY



Display

Med denne innstillingen kan du:

- justere lysstyrken på displayet fra "0" til "100" %
- stille inn tidsavbruddverdien for dvale (minutter/sekunder).



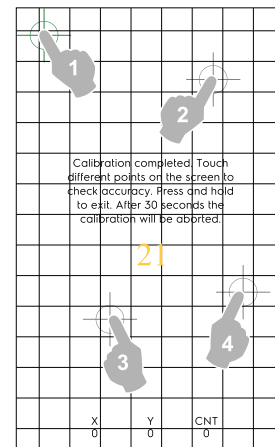
F.17.8 TOUCH SCREEN CALIBRATION (Kalibrering av berøringsskjerm)



Kalibrere berøringsskjermen

Med denne innstillingen kan du stille inn kalibrering av berøringsskjermen.

1. Ta på forskjellige punkter på skjermen for å kontrollere nøyaktigheten av kalibreringen;
2. Trykk og hold for å avslutte.

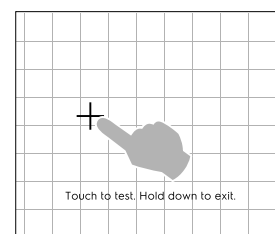


F.17.9 TOUCH SCREEN TEST (Test av berøringsskjerm)



Test for berøringsskjermen

1. Trykk på skjermen så nær midten av det røde krysset som mulig.
2. Gjenta til krysset blir grønt.
3. Trykk ✓ for å gå ut;



F.17.10 MATSIKKERHET



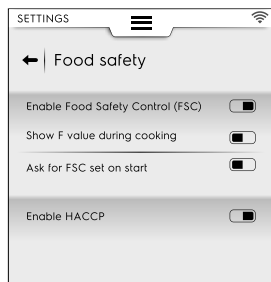
Matsikkerhet

Med denne innstillingen kan du aktivere/deaktivere (/) følgende parametre:

Food Safe Control (FSC)

FSC-funksjonen garanterer at maten er i mikrobiologisk sikker tilstand. Hvis FSC-funksjonen er aktivert, kan du:

- aktivere/deaktivere visningen av "F"-faktoren
- aktivere/deaktivere forespørsel etter FSC som er stillt inn på start.



HACCP

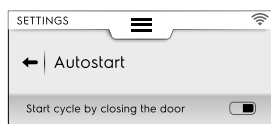
- Med HACCP-funksjonen kan du lagre alle de innstilte verdiene som utgjør en tilberedningsprosess, og variasjonene av disse, samt temperaturen i ovnsrommet og kjernetemperaturen i maten ved spesifikke intervaller, hvis du bruker kjernetermometer.

F.17.11 AUTOSTART



Autostart

Med denne innstillingen kan du aktivere/deaktivere (/) Autostart-funksjonen i alle moduser.



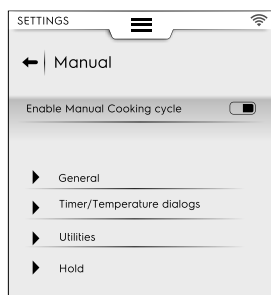
Med Autostart-funksjonen kan du sette i gang det valgte programmet ved å lukke ovnsdøren.

F.17.12 MANUAL (Manuelle kontroller)



MANUELLE KONTROLLER

Med denne innstillingen kan du aktivere/deaktivere (/) manuell tilberedningsmodus og tilhørende alternativer:

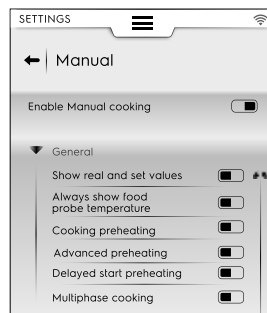


MERK!

Hvis en modus deaktiveres, er den ikke synlig i den øvre skuffen.

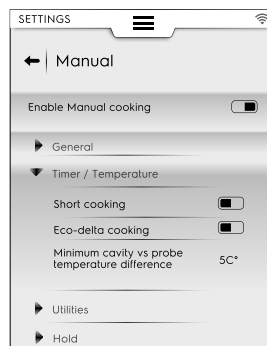
Generelt

- Vis aktuelle og innstilte verdier. Ved aktivering kan syklusen vises med mer detaljert informasjon: fuktighet, temperatur og tid vises som aktuelle og innstilte verdier.
- Vis alltid temperaturen på mattermometeret. Lar deg vise temperaturverdiene for kjernetermometeret.
- Tilberedning med forvarming. Med dette kan ovnen utføre en forvarmings-/nedkjølingsfase.
- Avansert forvarming. Ved aktivering kan du stille inn en temperatur som skal nås i forvarmings-/nedkjølingsfasen. Trykk på termometerraden og still inn ønsket verdi.
- Forvarming for forsinket start. Med denne aktiveringen kan ovnen forberede ovnsrommet for den forsinkede tilberedningscyklusen.
- Tilberedning med multifase. Med dette kan ovnen utføre en multifase-tilberedningscyklus.



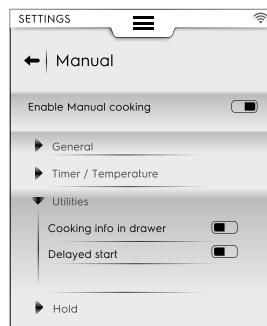
Timer/temperaturdialoger

- Kort tilberedning. Ved aktivering vises funksjonen for kort tilberedning.
- Tilberedning med Eco-delta. Ved aktivering vises Eco delta-funksjonen.
- Minimum temperaturforskjell på ovnstermometeret. Trykk på tastaturet som vises for å stille inn minimumsverdien (f. eks. 5 °C).



Hjelpfunksjoner

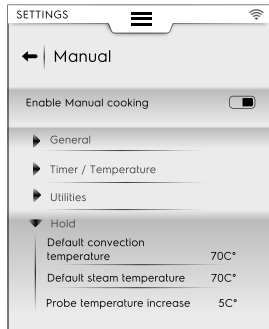
- Tilberedningsinformasjon i alternativskuffen. Med aktiveringen kan informasjon vises i skuffen.
- Forsinket start. Med aktiveringen kan syklusstarten utsettes til et mer passende tidspunkt.



Hold

- Standard konveksjonstemperatur 70 °. Trykk på verdien på tastaturet som vises for å stille inn ønsket temperatur.

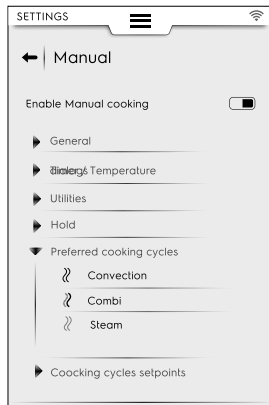
- Standard damptemperatur 70 °. Trykk på verdien på tastaturet som vises for å justere standardtemperaturen.
- Temperaturen på kjernetermometeret øker 5 °. Trykk på verdien på tastaturet som vises for å justere temperaturen for termometeret.



Foretrukne tilberedningssykluser

Velg syklusen som foreslås av ovnen når du velger manuell modus.

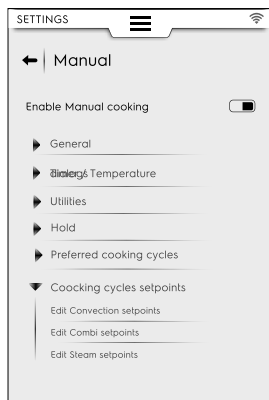
- 🌀 Konveksjon
- 🌀 Kombi
- 🌀 Damp



Settpunkter for tilberedningssykluser

Du kan velge standard settpunktverdier for syklusene:

- Rediger settpunkter for konveksjon Velg de verdiene som passer best til din standard konveksjonssyklus.
- Rediger settpunkter for Kombi Velg de verdiene som passer best til din standard Kombi-syklus.
- Rediger settpunkter for Damp Velg de verdiene som passer best til din standard Damp-syklus.

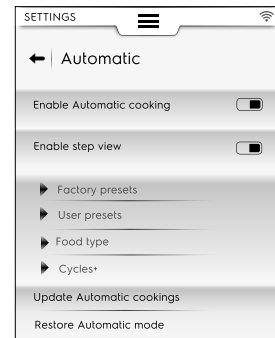


MERK!

Hvis en modus deaktiveres, er den ikke synlig i den øvre skuffen.

Aktiver trinnvis visning

- Med denne innstillingen kan du vise eller skjule trinnene i en automatisk tilberedningssyklus.

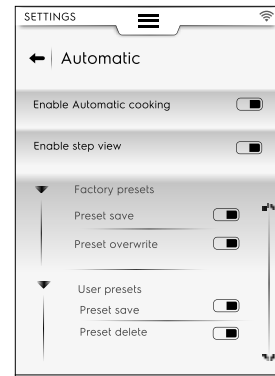


Fabrikkens forhåndsinnstillinger

- Med denne innstillingen kan du lagre og/eller skrive over de forhåndsinnstillingene du har endret.

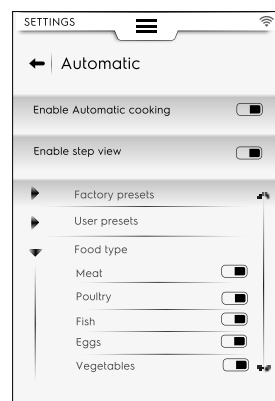
Brukerens forhåndsinnstillinger

- Med denne innstillingen kan du lagre og/eller slette forhåndsinnstillingene som er laget helt av deg.



Mattype

- Med denne innstillingen kan du vise eller skjule hver type mat på displayet.



Cycles+ (Sykluser+)

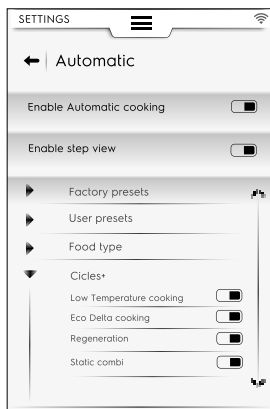
- Med denne innstillingen kan hver automatiske syklus vises eller skjules i visningslisten.

F.17.13 AUTOMATISK



automatisk

Med denne innstillingen kan du aktivere/deaktivere (/) automatisk tilberedning og tilhørende sykluser.

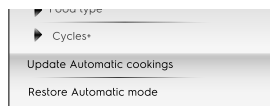


Oppdatere automatiske tilberedninger

- Med denne innstillingen kan du oppdatere de automatiske syklusene som er lagret i ovnen din med de nyeste. Bruk en USB-minnepinne

Gjenopprette automatisk modus

- Med denne innstillingene kan du gjenopprette de automatiske syklusene før siste oppdatering.



MERK!

For å oppdatere og/eller gjenopprette de automatiske syklusene følger du instruksjonene du finner i avsnittet **F.7.2 OPPDATERE/GJENOPPRETTE AUTOMATISKE SYKLUSER** i kapittelet **F.7 AUTOMATISK MODUS**.

F.17.14 PROGRAMMER



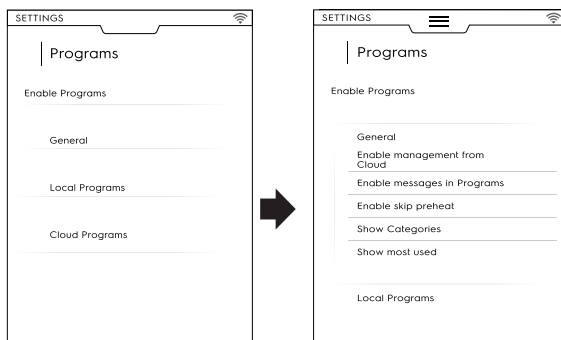
Programmer

Med denne innstillingen kan du aktivere/deaktivere (/) programmodus og tilhørende funksjoner.

Funksjonene er delt inn i Generelle programmer, lokale programmer og skyprogrammer:

Generelt

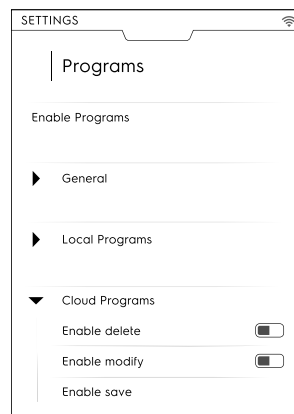
- Aktivere styring fra sky. Dette gjør det mulig å laste ned/håndtere programmer fra sky.
- Aktivere meldinger i programmer. Dette gjør det mulig å vise meldinger under en kjøring.
- Aktivere hopp over forvarming. Lar deg hoppe over forvarmingsfasen.
- Vis kategorier. Ved aktivering kan matkategoriene vises på displayet.
- Vis mest brukte. Med dette kan de mest brukte programmene vises på displayet.



Lokale programmer

- Programsletting. Muliggjør funksjonen "slette programmer".

- Aktivere programredigering. Gjør det mulig å "endre programmer".
- Aktivere programlagring. Gjør det mulig å "lagre program".
- Overskriving av programmer. Under lagring gjør denne funksjonen det mulig å skrive over programmer med samme navn.



Skyprogrammer ☁

- Programsletting. Muliggjør funksjonen "slette programmer".
- Aktivere programredigering. Gjør det mulig å "endre skyprogrammer".
- Aktivere programlagring. Gjør det mulig å "lagre skyprogrammer".

F.17.15 MULTITIMER

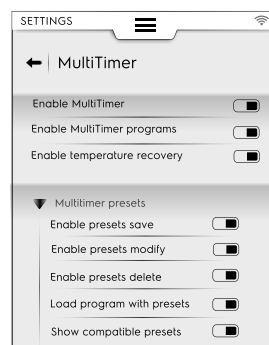


MultiTimer

Med denne innstillingen kan du aktivere/deaktivere (/) MultiTimer-funksjonen.

Når funksjonen er aktivert, kan du:

- Aktivere/deaktivere visning av MultiTimer-programmer på displayet;
- aktivere/deaktivere temperaturinnhenting i ovnsrommet.



MultiTimer forhåndsprogrammer

Med denne innstillingen kan du aktivere/deaktivere funksjonene for MultiTimer forhåndsprogrammer:

- Aktivere lagring av forhåndsprogrammer. Muliggjør funksjonen "lagre forhåndsinnstilling".
- Aktivere redigering av forhåndsprogrammer. Muliggjør funksjonen "endre forhåndsinnstilling".
- Aktiver overskriving av forhåndsprogrammer. Muliggjør funksjonen "overskrive forhåndsprogrammer".
- Aktivere sletting av forhåndsprogrammer. Muliggjør funksjonen "slette forhåndsinnstilling".
- Laste programmer med forhåndsinnstillinger. Når det hentes fram et MT-program vil alle de tilknyttede forhåndsinnstillingene automatisk bli lastet.
- Vis compatible forhåndsinnstillinger. Når du velger forhåndsinnstillinger for et program vises de compatible forhåndsinnstillingene.

F.17.16 HJEMMESIDE FAVORITTMODUS

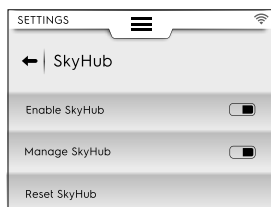


Hjemmeside favorittmodus (SkyHub/SoloMio)

Med denne innstillingen kan du aktivere/deaktivere (/) hjemmesidemodusen (SkyHub/SoloMio).

Når funksjonen er aktivert, kan du:

- Aktivere/deaktivere håndtering av SkyHub (opprette/lagre lenker og sider).
- Tilbakestill SkyHub-miljøet. Alle lagrede lenker og sider vil bli slettet.



F.17.17 RENGJØRING

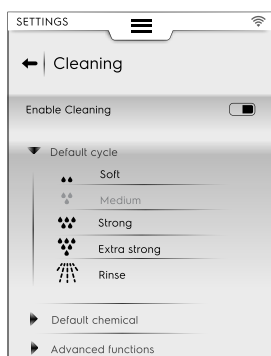


Rengjøring

Med denne innstillingen kan du aktivere/deaktivere (/) rengjøringsfunksjon og tilhørende sykluser og funksjoner:

Standardsyklus

- Med denne innstillingen kan du stille inn standardsyklusen når du velger rengjøringsmodus i den øvre skuffen.



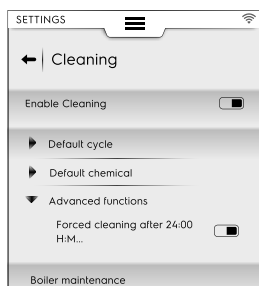
Standard kjemikalie

- Med denne aktiveringen kan du velge vaskemiddelformat:
 - Fast form
 - Væske (hvis settet for eksternt flytende vaskemiddel er aktivert)
 - Pulver

Rengjøring – Avanserte funksjoner

- Tvungen rengjøring etter [xx]:[xx] H:M...

Denne innstillingen gjør det mulig å aktivere/deaktivere (/) funksjonen med tvungen rengjøring etter en innstillbar tilberedningstid.



Vedlikehold av boileren

- Denne syklusen er dedikert minimumsvedlikeholdet for kjelen for å hindre at det bygger seg opp kalk.

Kjør syklusen og bruk kun 2 tabletter "C25" tabletter for modeller med 6-10 rister og kun 3 tabletter for modeller med 20 rister istedenfor den vanlige mengden.

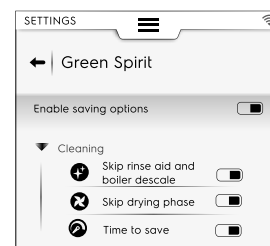


F.17.18 GRØNT INITIATIV/SPARING



Grønt initiativ/sparing

Med denne innstillingen kan du aktivere/deaktivere (/) "Sparealternativene":



Rengjøringsalternativer

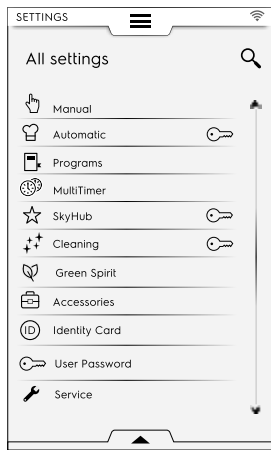
	Hoppe over skyllemiddel og avkalkning av varmtvannsberederen. Lar deg hoppe over skyllemiddelfasen og avkalke varmtvannsberederen.
	Hoppe over tørkefasen. Lar deg hoppe over tørkefasen.
	Tid å spare. Lar deg forkorte rengjøringstiden.

F.17.19 BRUKERPASSORD



Brukerpassord

- Med denne innstillingen kan du stille inn et passord for å få tilgang til spesifikke miljøer, funksjoner og alternativer for å forhindre at innstillingene endres.



Hvis du glemmer passordet, kontakt service.

F.17.20 TILBEHØR



Tilbehør

Med denne innstillingen kan du: aktivere/deaktivere (☐ / ☐) følgende funksjon/alternativer:

SkyDuo/ Match	Hvis tilgjengelig på din modell
	USB-kjernetermometer
	Rengjøring med flytende kjemikalier

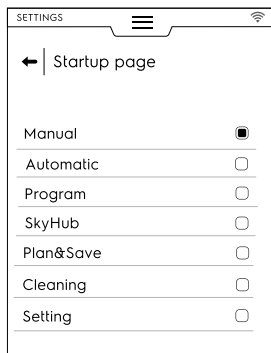
F.17.21 STARTSIDE



Startside

Når ovnen er slått på, er standard startside manuell modus.

- Med denne innstillingen kan du stille inn et spesifikt miljø som startside. Velg ønsket miljø.

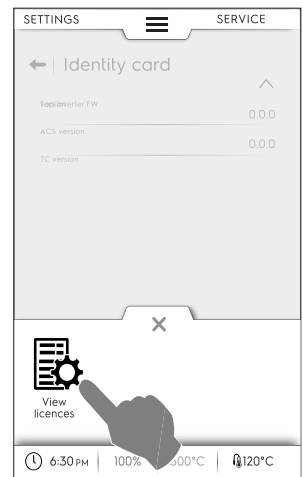
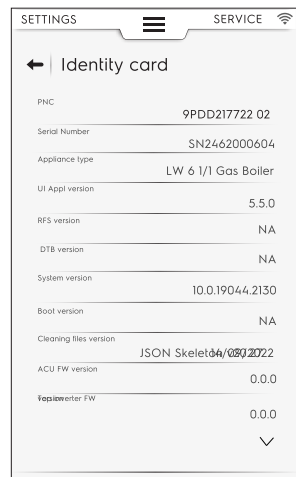


F.17.22 IDENTITETSKORT



Identitetskort

- Denne siden viser tekniske data for ovnen din, sammen med de nyeste opplastede versjoner av: programvare, system, rengjøringsfiler, automatisk tilberedning, ACU fastvare og tilkoblingskorttype.



For å se alle lisenser knyttet til programvaren åpner du den nedre skuffen og velger det tilhørende symbolet.

F.17.23 SERVICE

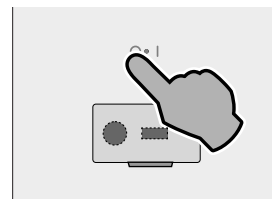


Service

- Dette miljøet er kun tilgjengelig for en autorisert tekniker.

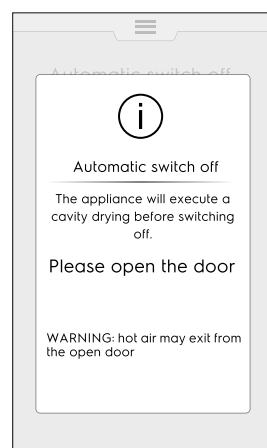
F.18 SLÅ OVNE AV

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

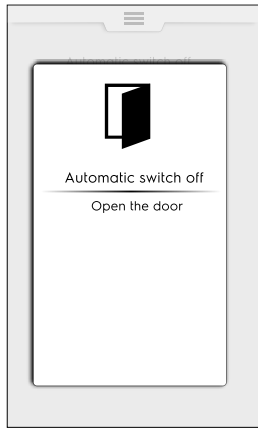


VIKTIG

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. En hurtigmelding ber deg om å ÅPNE DØREN og bekrefte at den åpnes.



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



- Hvis døren fremdeles er lukket forblir hurtigvinduet synlig i omtrent 30 minutter, og deretter slår ovnen seg av.



VIKTIG

Denne prosedyren starter bare når det er nødvendig, etter en tilberednings- eller rengjøringscyklus. Den starter ikke hvis ovnen bare har blitt brukt til "browsing", dvs. endre parametere, oppdatere programvare osv.

G STELL AV OVNEN



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

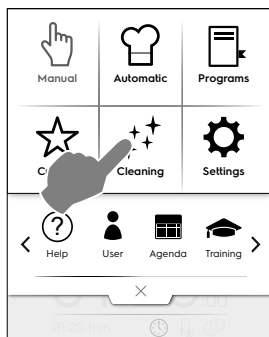
G.3 Rengjøring av apparatet

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 Grillkammer

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, bruk de spesielle programmene som forklart i avsnittet F.16 *RENGJØRINGSMODUS*.



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

Det anbefales å avkalke den hver dag ved daglig bruk.

Avkalkningscyklusen er inkludert i de samme vaskeprogrammene som stekekammeret, med unntak av skylleprogrammet. Tilsett den spesifikke tablettene som forklart i avsnittet F.16 *RENGJØRINGSMODUS*.

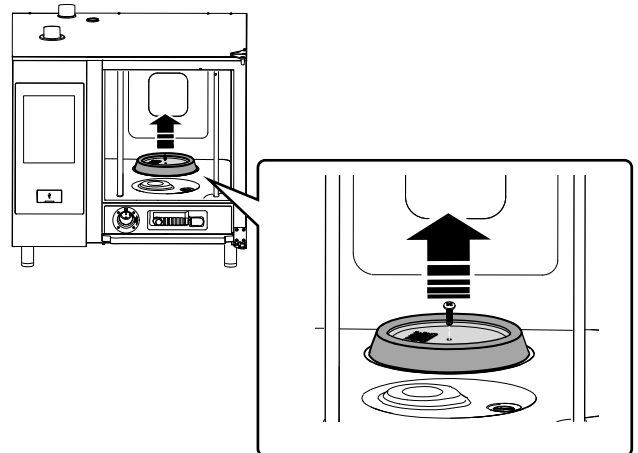
Hvis du bruker den økologiske funksjonen "Green Spirit/Economizer" (grønt initiativ/sparing), er det ikke nødvendig å avkalke dampgeneratoren, der kalk kan hope seg opp over tid. Når ovnen viser meldingen "dESC", må du avkalke som angitt i Instruksjonene i delen F.16.2 *BOILER DESCALING (Avkalking av kokeenhet)* i avsnittet over.

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 skylld grundig.
4. Sett filteret på plass igjen og skru inn midtskruen for å feste det.

G.7 Luftfilter

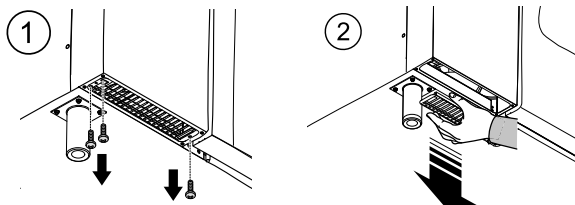
Det er en polyuretansvamp som er plassert i en holder med slisser for innløp av kjøleluft til ovnens komponenter (se figur for "bordtopp" modeller for eksempel).

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

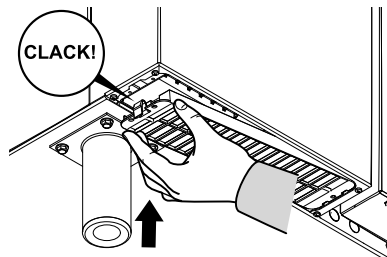
En gang i måneden:

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.



VIKTIG

Av sikkerhetsårsaker er ovnen utstyrt med en mekanisme som registrerer om filterholderen er tilstede. Hvis filteret ikke settes på plass igjen, gis det en melding som angir at filteret må settes inn igjen. Etter 8 driftstimer uten et filter, vil ovnen stoppe opp til holderen settes på plass igjen.

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).



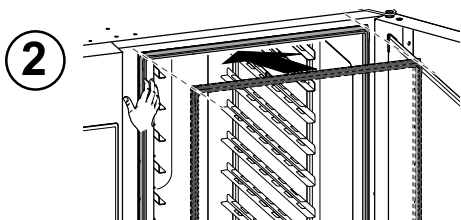
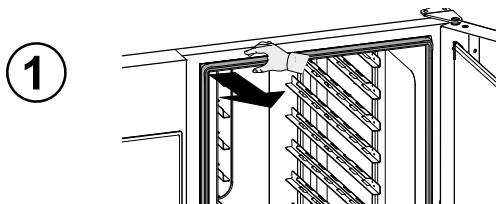
VIKTIG

Du må rengjøre pakningen gjentatte ganger under daglig bruk, særlig når tilberedningstemperaturer over 220 °C are brukes. 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.

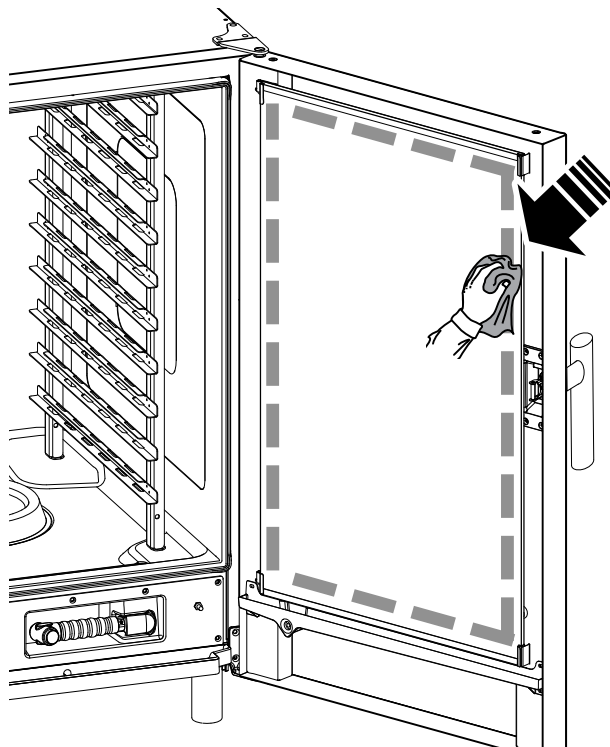


G.9 Innvendig og utvendig glass, glass i ovnsrom.

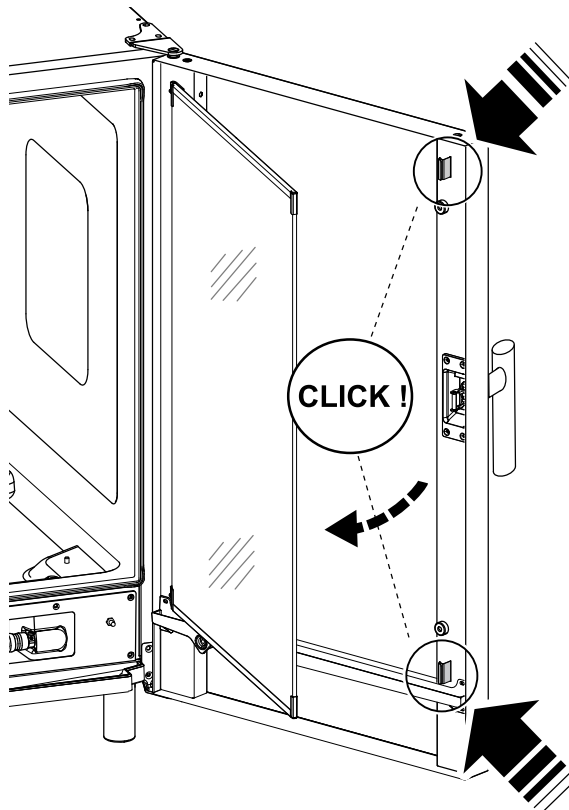
Det er viktig å holde glasset på ovnsdøren rent på grunn av sin dobbeltrolle: Skjerme brukeren mot de høye temperatuere som dannes i stekekammeret og gjøre det mulig å se inn for å kontrollere tilberedningen når som helst.

Etter hver vaskesyklus i stekekammeret:

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

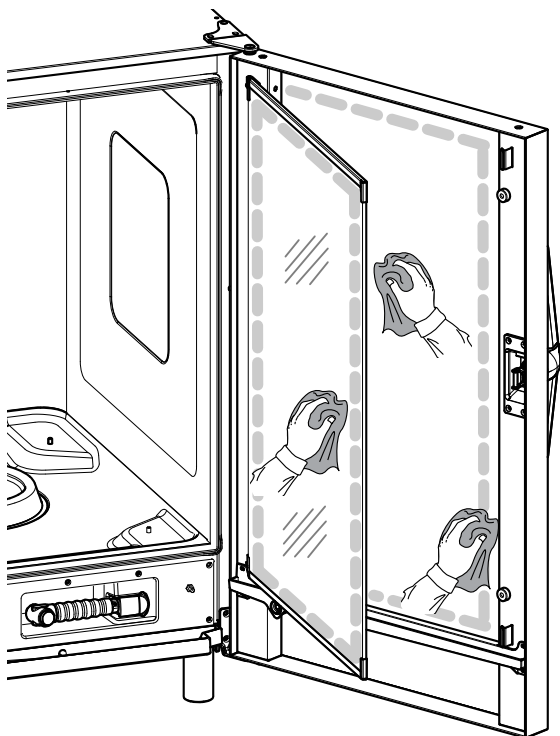


2. Med døren åpen trykker du på de to festeklemmene oppe og nede som vist i figuren for å komme til mellomrommet mellom det innvendige og det utvendige glasset. Rengjør utsiden av den innvendige glassdøren med et glassprodukt.



3. Rengjør deretter overflatene i mellomrommet mellom dørene.

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



G.10 Dørrområde



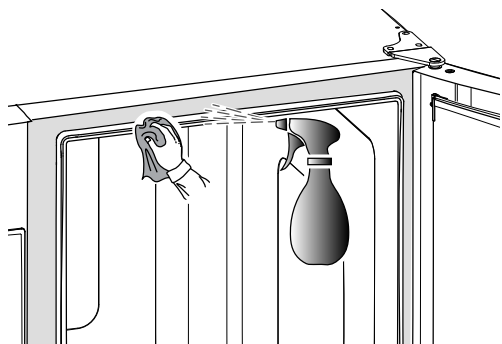
VIKTIG

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

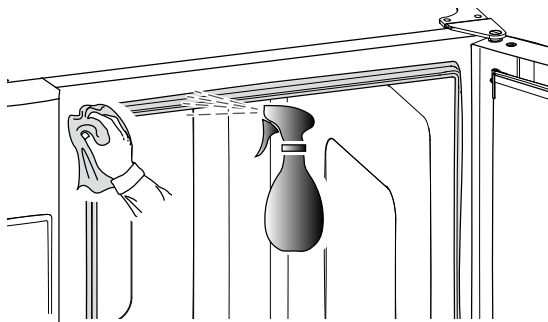
Etter tilberedningssyklusen kan ovnsdøren, det innvendige glasset, pakningen og området rundt døren være tilsmusset som en følge av fettdamp som kommer ut av ovnen.

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

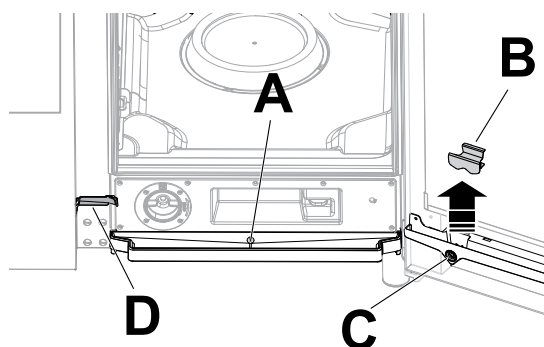
Til tross for regelmessig rengjøring av stekekammeret kan rester etter tilberedningen sette seg fast i det utvendige avløpsrøret. Det er derfor svært viktig å kontrollere at avløpet fungerer som det skal og rengjøre det utvendige røret så snart du ser tegn på tilstopping. Rengjør avløpsrøret minst **en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

G.12 Kondensdråpesamler

Kondensopsamleren 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.

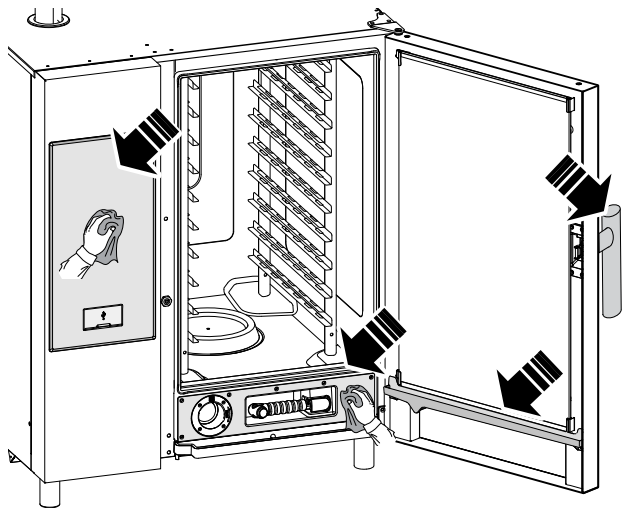
G.14 Andre overflater

- 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/ripet/annet eller plast som er misfarget/smelter/annet, eller metall med rust/flekker/riper). Tørk grundig etter skylling.



VIKTIG

Som for plasthåndtaket 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 <ul style="list-style-type: none"> • generell rengjøring av apparatet og området rundt 	<ul style="list-style-type: none"> • Daglig 	<ul style="list-style-type: none"> • Operatør
Mekaniske beskyttelser <ul style="list-style-type: none"> • kontrollere tilstanden, om noe er deformert, løsnet eller fjernet 	<ul style="list-style-type: none"> • Hver 6. måned 	<ul style="list-style-type: none"> • Service
Kontroll <ul style="list-style-type: none"> • Kontroller de mekaniske delene for sprekker eller deformasjoner, stramming av skruer. Kontroller leseligheten og tilstanden til tekst, klistremerker og symboler, og gjenopprett om nødvendig. 	<ul style="list-style-type: none"> • Årlig 	<ul style="list-style-type: none"> • Service
Apparatstruktur <ul style="list-style-type: none"> • strammingen på de viktigste boltene (skruer, festesystemer osv.) på apparatet 	<ul style="list-style-type: none"> • Årlig 	<ul style="list-style-type: none"> • Service
Sikkerhetssymboler <ul style="list-style-type: none"> • kontroller om sikkerhetsmerkingen er leselig og i god stand 	<ul style="list-style-type: none"> • Årlig 	<ul style="list-style-type: none"> • Service
Elektrisk betjeningspanel <ul style="list-style-type: none"> • Kontroller tilstanden på elektriske komponenter installert inne i det elektriske betjeningspanelet. Kontroller ledningene mellom el-panelet og apparatkomponentene. 	<ul style="list-style-type: none"> • Årlig 	<ul style="list-style-type: none"> • Service
Strømledning <ul style="list-style-type: none"> • Kontroller strømledningen (eventuelt skifte den ut). 	<ul style="list-style-type: none"> • Årlig 	<ul style="list-style-type: none"> • Service
Generelt ettersyn av apparatet <ul style="list-style-type: none"> • Kontroller alle komponenter, elektrisk utstyr, korrosjon, rør. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hvert 10 år¹ 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.19 Vedlikeholdskontakter (kun for Australia)

For service og reservedeler, kontakt:

- Electrolux Professional Australia PTY LTD - Suite 304, 44 Lakeview Drive Scoresby, VIC 3179. TELEFON: 1300 368 299

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.

H PROBLEMER OG LØSNINGER

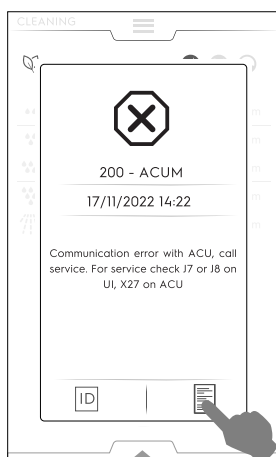
H.1 Innledning

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.

	Varselsymboler
	Indikatorsymbol for alarm

Alarmikonet dukker opp på displayet med en melding som indikerer nummeret, koden, datoen og problemet som er aktuelt.



For mer informasjon om alarmen tar du på ikonet for å åpne siden "Technical Service ID" eller ikonet for å åpne sidene "Data Monitor".

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 varselalarmen, og ta kontakt med kundeservice ved behov.

Feil	Type feil	Beskrivelse	Mulige årsaker	Handlinger
ACUP	Stopp apparatet	Feil dukker opp etter programvareoppdatering	Kommunikasjonsprotokollen mellom UI og ACU fungerer ikke	Ring service
CHEM	Advarsel	Ovnen avdekker en situasjon med manglende vann når EV11 er åpen.		Flyten av EV11 er liten. Det kan være nødvendig å sjekke om alle kjemikaliene har blitt løst opp i vaskedemiddelskuffen.
CLLP	Påminnelse	Bare nivå 4 hette		Rengjør hettens lamper
CLCS	Påminnelse	Nivå 3 og 4 hetter		Rengjør hettens kondensavleder
CLFt	Påminnelse	Nivå 3 og 4 hetter		Rengjør hettens avrimer og vannseparatorfilter
FCt	Stopp apparatet.		Brukergrensesnittet er ikke programmert med programvaren.	
Hd04	Stopper apparatet.	Dusjventil BV4 virker ikke		Slå ovnen AV/PÅ. Hvis feilen vedvarer, ring service.
PdEF	Stopper ovnen	Lagrede standardparametre er korrupte	Fysisk minnefeil	Ødelagt parameterminne <ul style="list-style-type: none"> • Forsøk å slå ovnen AV/PÅ. • Hvis problemet vedvarer, ring service.
rEPL	Påminnelse	Bare nivå 4 hette		Skift ut hettens lamper
N°1 Ertc	Advarsel	Problem med den interne klokken	Problem med maskinvare (for eksempel flatt klokkebatteri).	Det er mulig at noen funksjoner ikke virker (for eksempel HCCP). <ul style="list-style-type: none"> • Ring service.

Feil	Type feil	Beskrivelse	Mulige årsaker	Handlinger
N°101 butn	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.
N°102 FLA1	Ovnen stanser, fatal feil	FRAM EPRROM ID er annerledes enn forventet		Kommunikasjon med eksternt SPI-FLASH-minne er umulig. <ul style="list-style-type: none"> Slå AV og PÅ ovnen, og ring service hvis problemet vedvarer.
N°406 FU06	Stopper apparatet.	Høy temperatur på øvre vekselretter.	Feil motorparameter. Generell overoppvarming av innvendige komponenter.	Rengjør luftinntaksfilteret, la enheten kjøles ned. Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
N°103 FLA2	Ovnen stanser, fatal feil	Kommunikasjonskanalen mellom FRAM og mikrokontrolleren fungerer dårlig eller er blokkert.		Ukjent SPI-FLASH minneenhet. <ul style="list-style-type: none"> Slå AV og PÅ ovnen, og ring service hvis problemet vedvarer.
N°104 FrA1	Ovnen stanser, fatal feil	FRAM ID er annerledes enn forventet		Kommunikasjon umulig med FRAM-minne. <ul style="list-style-type: none"> Slå AV og PÅ ovnen, og ring service hvis problemet vedvarer.
N°105 FrA2	Ovnen stanser, fatal feil	FRAM effektfeildata beregnet MD5 er annerledes enn den lagrede		Ukjent FRAM minneinnretning. <ul style="list-style-type: none"> Slå AV og PÅ ovnen, og ring service hvis problemet vedvarer.
N°106 FrMC	Ovnen stanser, fatal feil	FRAM effektfeildata beregnet MD5 er annerledes enn den lagrede		Programvarefeil: ugyldig data på FRAM-minne. <ul style="list-style-type: none"> Slå AV og PÅ ovnen, og ring service hvis problemet vedvarer.
N°107 SCbL	Stopper rengjøringen	Apparatet er PÅ, men AV/PÅ-bryteren viser fremdeles OFF.	<ul style="list-style-type: none"> Kabedragning Løs kobling. 	Apparatet er PÅ, men AV/PÅ-bryteren viser fremdeles OFF. Tilberedning er fremdeles mulig. Rengjøring er blokkert av sikkerhetshensyn. <ul style="list-style-type: none"> 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.
N°110 bAtt	Advarsel	Lavt batteri	Aldring	Ring service for å skifte ut batteriet.
N°111 rtc1	Advarsel HACCP vil ikke fungere	Kommunikasjonen mellom RTC og mikrostyringen er blokkert.		Kommunikasjon med intern klokke er umulig. <ul style="list-style-type: none"> Ring service
N°112 Urt2	Stopper ovnen	RTC stoppflagg er aktivt selv etter gjenopprettingsprosedyre		Intern klokke er permanent låst Ring service.
N°113 Urt3	Stopper ovnen	RTC intern svingningsgenerator fungerer dårlig		Feil ved klokkenes svingningsgenerator Ring service.
N°115 ACUS	Ovnen blokkeres, fatal feil	ACU programvareversjon (hoved uC) ikke kompatibel med gjeldende 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.
N°116 ACSS	Ovnen blokkeres, fatal feil	ACS programvareversjon (inne i ACU -kort) ikke kompatibelt med UI programvareversjon	Feil programvareopplasting (eksempel: etter å ha skiftet ut ACU kortet er ikke programvaren lastet opp)	ACS programvareversjon (inne i ACU -kort) ikke kompatibelt med UI programvareversjon. Ring service
N°117 tCMS	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. <ul style="list-style-type: none"> Ring service

Feil	Type feil	Beskrivelse	Mulige årsaker	Handlinger
N°118 InuS	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
N°120 PUSr		Beregnete brukerparametere er annerledes enn dem som er lagret	Ugyldige data på brukerparametere	<ul style="list-style-type: none"> Ring service
N°121 PFAC	Stopper ovnen	Korrumpert fabrikkparameterkart	Problem med programvaren eller maskinvaren.	<ul style="list-style-type: none"> Forsøk å slå ovnen AV/PÅ. Hvis problemet vedvarer, ring service.
N°122 PUOr		Ett eller flere brukerparametere er utenfor området	Ett eller flere brukerparametere er utenfor området	<ul style="list-style-type: none"> Ring service
N°123 PFOr		Ett eller flere fabrikkparametere er utenfor området	Ett eller flere fabrikkparametere er utenfor området	<ul style="list-style-type: none"> Ring service
N°125 PCE1	Stopper ovnen	Feil parameterkonfigurasjon: Apparat med dampkjele, men uten lambdasonde		Feil parameterkonfigurasjon: Apparat med dampkjele, men uten lambdasonde.
N°130 EGA0	Stopper ovnen	Det finnes ingen gyldig GASS-tabell i ovnen	Programvare mangler	Det finnes ingen gyldig GASS-tabell i ovnen. Ring service.
N°131 EGAt	Stopper ovnen	Fant ikke GASS-tabell for denne apparatmodellen	Programvare mangler	Fant ikke GASS-tabell for denne apparatmodellen. Ring service.
N°132 EGAd	Stopper ovnen	Feil GASS-tabelldata	Programvare mangler	Feil GASS-tabelldata Ring service.
N°135 ECLt	Stopper ovnen	Rengjøringsstabell finnes ikke for den MODELLEN og VASKEMIDDELTYPEN som er i bruk.	Programvare mangler	Rengjøringsstabell finnes ikke for den MODELLEN og VASKEMIDDELTYPEN som er i bruk. Ring service.
N°140 FLrE	Stopper ovnen	SPI-FLASH minneavlesningsfeil		Feil under SPI-FLASH minneavlesning. <ul style="list-style-type: none"> Slå AV og PÅ ovnen, og ring service hvis problemet vedvarer.
N°141 FLUE	Stopper ovnen	SPI-FLASH minneskrivingsfeil		Feil under SPI-FLASH minneskriving. <ul style="list-style-type: none"> Slå AV og PÅ ovnen, og ring service hvis problemet vedvarer.
N°142 FLEE	Stopper ovnen	SPI-FLASH minneblokk slettefeil (4kb blokk)		Feil under sletting av SPI-FLASH minneblokk. <ul style="list-style-type: none"> Slå AV og PÅ ovnen, og ring service hvis problemet vedvarer.
N°145 FrrE	Stopper ovnen	FRAM minneavlesningsfeil		Feil under FRAM minneavlesning. <ul style="list-style-type: none"> Slå AV og PÅ ovnen, og ring service hvis problemet vedvarer.
N°146 FrUE	Stopper ovnen	FRAM skrivefeil		Feil under FRAM minneskriving. <ul style="list-style-type: none"> Slå AV og PÅ ovnen, og ring service hvis problemet vedvarer.
N°150 USFO	Stopper ovnen	Feil under oppretting / åpning av en fil på USB-enheten.		Feil under oppretting / åpning av en fil på USB-enheten. <ul style="list-style-type: none"> Prøv med en annen USB-enhet.
N°151 USFC	Stopper ovnen	Feil under lukking av en fil på USB-enheten		Feil under lukking av en fil på USB-enheten. <ul style="list-style-type: none"> Prøv med en annen USB-enhet.
N°152 USrE	Stopper ovnen	Feil under lesing av en fil på USB-enheten		Feil under lesing av en fil på USB-enheten. <ul style="list-style-type: none"> Prøv med en annen USB-enhet.
N°153 USUE	Stopper ovnen	Feil under skrijving av en fil på USB-enheten		Feil under skrijving av en fil på USB-enheten. <ul style="list-style-type: none"> Prøv med en annen USB-enhet.
N°154 USdC	Stopper ovnen	Feil under opprettelse av en katalog på USB-enheten		Feil under oppretting av en katalog på USB-enheten. <ul style="list-style-type: none"> Prøv med en annen USB-enhet.

Feil	Type feil	Beskrivelse	Mulige årsaker	Handlinger
N°155 USFU	Stopper ovnen	Umulig å skrive på USB-enheten: USB- enheten er full		Umulig å skrive på USB-enheten: USB-enheten er full. • Prøv med en annen USB-enhet.
N°E161 nIUS	Advarsel Stopper bare kon- nektivite- ten	NIU programvarever- sjon 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
N°E162 nIUH	Advarsel Stopper bare kon- nektivite- ten	NIU ukjent	-	-
N°E163 nIUC	Advarsel Stopper bare kon- nektivite- ten	NIU konfigurasjon ikke gyldig	-	-
N°E164 nIUP	Advarsel Stopper bare kon- nektivite- ten	Ikke gyldig PNC og SN funne	-	-
N°200 ACUM	Stopper ovnen	Elektronisk hovedkort ikke identifisert	Kommunikasjonsproblem med det elektroniske hovedkortet.	• Slå ovnen AV/PÅ; • Hvis feilen vedvarer, ring service.
N°201 MCtM / FU13	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.
N°202 MCbM/ Fd13	Stopper apparatet.	Vekslerknapp ikke identifisert (MD1).	• Problem med motorvekselretteren. • Tilkoblingsproblem eller elektrisk problem,	Kommunikasjonsfeil med motorvekselretter i nedre ovnsrom. Slå ovnen AV/PÅ. Hvis problemet vedvarer, ring service
N°203 CPUA	Stopper ovnen	ACS mikroprosessoren kommuniserer ikke	ACU-feil.	• Start ovnen igjen; • Hvis feilen vedvarer, ring service.
N°204 CPUt	Stopper ovnen	TC mikroprosessoren kommuniserer ikke	ACU-feil.	• Start ovnen igjen; • Hvis feilen vedvarer, ring service.
N°205 ACUP	Stopper ovnen	Registrert feil på kom- munikasjonsprotokoll.	The ACU har ikke blitt kor- rekt programmert. SD-kortet på UI kan være ødelagt og ikke i stand til å gjennomføre ACU-oppda- tering med programvaren midlertidig lastet på det.	• Slå ovnen AV/PÅ; • Hvis feilen vedvarer, ring service.
N°210 EtC	Stopper ovnen	Sikkerhetsbryter i ovnsrom utløst (TSC)	• 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 områ- det rundt sikkerhetstermostaten. • Romtemperatur <5 °C.	Overtemperatur i ovnsrommet nådd. Ring service.
N°211 EtUC	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. Ren- gjør ovnsrommet. • Når temperaturen synker, kan du starte en ny tilberedningssyklus. • Hvis feilen vises igjen, ring service.

Feil	Type feil	Beskrivelse	Mulige årsaker	Handlinger
N°212 ECEu	Stanser syklusen (med mindre syklusen som kjører er en damp 100°C).	Feil på termoutløser i øvre ovnsrom	<ul style="list-style-type: none"> • Feil på konnektor. • Feil på TC-sensor. • ACU-feil. 	Ovnen kan fortsatt brukes, men kun i damp-sykluser på 100 °C. Ring service for å gjenopprette full funksjon.
N°213 ECEd	Blokkerer syklusen (med mindre syklusen som kjører er en damp 100°C).	Feil på termoutløser i bunnen av ovnsrommet	<ul style="list-style-type: none"> • Feil på konnektor. • Feil på TC-sensor. • ACU-feil. 	Ovnen kan fortsatt brukes, men kun i damp-sykluser på 100 °C. Ring service.
N°220 Etb	Stopper dampkjesyklusene	Sikkerhetstermostaten på dampkjelen utløses. Overtemperatur i dampkjelen.	<ul style="list-style-type: none"> • Ikke noe vann i dampkjelen; • Kalkoppnopning 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; <ul style="list-style-type: none"> • Ring service for å gjenopprette dampkjelens funksjon.
N°221 EtUb	Stopper dampkjesyklusene	Overtemperatur i dampkjelen	<ul style="list-style-type: none"> • Ikke noe vann i dampkjelen (kun for elektrisk oppvarmede apparater); • Kalkoppnopning i dampkjelen; • Parameteren BOT er satt for lavt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vent til temperaturen i dampkjelen avkjøles (alarmen ETUB vil forsvinne) • Kjør vedlikeholdsstyklusen for kjelen og bruk et antall på C25 tabletter indikert i F.16.2 <i>BOILER DESCALING (Avkalking av kokeenhet)</i> prosedyren i denne veiledningen); • Dersom alarmen oppstår igjen, må dampkjelen avkalkes på nytt. • Hvis problemet vedvarer, ring service.
N°222 EbOL	Stopper syklusen/forvarmingen	Feil på dampkjelens termoutløser	<ul style="list-style-type: none"> • Feil på konnektor. • Feil på TC-sensor. • ACU-feil. 	Ovnen kan fortsatt brukes uten forvarming (kontroller tilberedningsresultatene). <ul style="list-style-type: none"> • Informer service om feilen.
N°223 BoLt	Stopper syklusen (hvis syklusen har behov for dampkjelen)	Tidsavbrudd ved fylling av vann i dampkjelen	<ul style="list-style-type: none"> • Vanntilførsel (trykk/vannkvalitet). • Problem med elektrisk isolasjon på vannivåsensorene. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
N°224 BEtr	Advarsel	Det tar for lang tid å øke temperaturen i dampkjelen	Ovnen har registrert en lav ytelse på dampkjelen.	<ul style="list-style-type: none"> • Det er mulig å tilberede mat. Kontroller tilberedningsresultatene. • Hvis varslingen vedvarer, ring service.
N°227 LPIIn	Stopper syklusen	Problem med dampkjelens nivåsensor	<ul style="list-style-type: none"> • Fuktig kalk kortslutter nivåsensorene i dampkjelen. • Isolasjonsproblemer på dampkjelens nivåsensorer 	Ovnen kan fortsatt brukes i konveksjons- eller ISG-modus. <ul style="list-style-type: none"> • Det er et problem med vannivået i dampkjelen: Kjør et rengjøringsprogram inkludert skylle- og avkalkningsstyklusen og bruk kun 2 C25 tabletter. (Følg prosedyren i brukerhåndboken); • Hvis problemet vedvarer, ring service.

Feil	Type feil	Beskrivelse	Mulige årsaker	Handlinger
N°228 Hd05	Stopper rengjøringen, tilberednings-syklusen, ekskluderer konveksjon og kombi under 100°C Blokkerer tilberedning, blokkerer rengjøring.	Vannmagnetventil EV5 virker ikke. Kjele magnetventil for påfylling.		<ul style="list-style-type: none"> Slå ovnen AV/PÅ; Hvis feilen vedvarer er det mulig å tilberede mat i konveksjonsmodus eller i komi under 100°C modus. Automatisk rengjøring virker ikke: rengjør/rens ovnsrommet manuelt og ring Service for å gjenopprette fullstendig funksjonalitet.
N°229 Hd06	Stopper rengjøringen.	Avløpsventil i kjele BV6 virker ikke.		Slå ovnen AV/PÅ; Hvis feilen vedvarer, rengjør/rens ovnsrommet manuelt og ring service
N°230 dESC	Stopper syklusen (hvis syklusen har behov for kjelen).	Avkalke kjelen.	Parameter bSCu er nådd, stilt inn som 125°C for elektrisk og 115°C for gassversjoner.	Avkalke kjelen. Kjør et rengjøringsprogram inkludert skylle- og avkalkings-syklus med bruk av kun 2 tabletter "C25". Hvis problemet vedvarer, ring service.
N°231 dESS	Advarsel	Avkalke kjelen.	Parameter bSct (Kjele Kaalkavleiring terskel) satt til 115°C for elektrisk og 110 °C for gassversjoner har blitt nådd.	
N°240 Bhtc	Kun logget	Advarsel for overdreven til ved åpning av lufteventilen under tilberedning (VV1).	<ul style="list-style-type: none"> Feil på klaff (lufteventil) på motorreduktor eller mikrobryter. Hindring ved innløpet til lufteventilen. 	<p>Det er fortsatt mulig å bruke ovnen. Det kan hende at tilberedningsresultatene ikke er helt like.</p> <ul style="list-style-type: none"> Når ovnen er AV, kontroller om det er hindringer i ventilasjonskanalen oppå ovnen, og fjern disse hvis nødvendig; Hvis problemet vedvarer, ring service.
N°241 Bhto	Advarsel	Advarsel for overdreven til ved lukking av lufteventilen	<ul style="list-style-type: none"> Feil på klaff (lufteventil) på motorreduktor eller mikrobryter. Hindring ved innløpet til lufteventilen. 	<p>Det er fortsatt mulig å bruke ovnen. Det kan hende at tilberedningsresultatene ikke er helt like.</p> <ul style="list-style-type: none"> Når ovnen er AV, kontroller om det er hindringer i ventilasjonskanalen oppå ovnen, og fjern disse hvis nødvendig; Hvis problemet vedvarer, ring service.
N°242 BEto	Stopper rengjøringen	Feil, overdreven til ved åpning av lufteventilen under rengjøring	Mekanisk eller elektrisk problem med lufteventilen.	Ovnen har registrert et problem med ventilasjonen i ovnsrommet. Det er ikke mulig å foreta/ fullføre rengjørings-syklusen. Slå AV/PÅ for å tilbakestille feilen. Ring service hvis rengjøringen ikke starter igjen.
N°243 BEtc	Advarsel	Feil, overdreven til ved lukking av lufteventilen under rengjøring	Mekanisk eller elektrisk problem med lufteventilen.	Ovnen har registrert et problem med ventilasjonen i ovnsrommet. Hvis under tilberedning: Kontroller stekeresultatet, prøv å tilbakestille meldingen også ved å slå AV/PÅ, hvis meldingen vedvarer tilkaller du service og fortsetter å tilberede: Rengjør ovnen manuelt til problemet er fikset. Hvis i rengjøring: Det er ikke mulig å foreta/ fullføre rengjørings-syklusen. Slå AV/PÅ for å tilbakestille meldingen. Hvis problemet vedvarer, ring service.
N°244 Y8	Advarsel	Blokkerer rengjøring hvis klaffen er lukket		Ovnen har registrert et problem med ventilasjonen i ovnsrommet. Det er ikke mulig å foreta/ fullføre rengjørings-syklusen. Ring service
N°250 EbYP	Kun logget	Feil på temperatursensor for damputløp.	<ul style="list-style-type: none"> Feil på konnektor. Feil på TC-sensor. ACU-feil. 	Feil på temperatursensor for damputløp. Det er mulig at vannforbruket øker. Ovnen vil fortsette å tilberede. Ring service for å gjenopprette full funksjon.

Feil	Type feil	Beskrivelse	Mulige årsaker	Handlinger
N°251 Eotd	Kun logget	Høy temperatur ved vannavløp	Mulig vannlekkasje i avløpssystemet.	Høy temperatur i avløpet: <ul style="list-style-type: none"> 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 apparatet. Hvis problemet vedvarer, ring service.
N°252 Htd	Stopper ovnen	Utløpstemperatur over sikkerhetsgrensen	Mulig vannlekkasje i avløpssystemet.	<ul style="list-style-type: none"> 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 apparatet. Vent til alarmen slutter å blinke; Hvis problemet vedvarer, ring service.
N°253 EStd	Stopper apparatet.	NTC-feil ved vannavløp	<ul style="list-style-type: none"> Feil på konnektor Feil på NTC-sensor ACU-feil 	Feil på sensoren for avløpstemperatur. Ovnen vil fortsette å fungere med mindre andre feil blir avdekket. Hvis problemet vedvarer, ring service
N°254 Hd02	Advarsel	Vannmagnetventil EV2 virker ikke. Bråkjølingsventil.		Slå ovnen AV/PÅ; Hvis feilen vedvarer heller du 1 liter vann i rommet hvert 30 minutt for å unngå overoppvarming på gummirørene og ringer service.
N°260 Cdo	Stopper rengjøringen Advarsel under tilberedning	Korken i rengjørings-skuffen mangler	<ul style="list-style-type: none"> Avdekker ikke korken i rengjøringssyklusen. Det er ikke mulig å AVSLUTTE en tilberednings- eller rengjøringssyklus. 	Ovnen kan fortsatt brukes til tilberedning, men rengjøringssyklusen kan ikke utføres før korken i skuffen er på plass; <ul style="list-style-type: none"> Skrue korken korrekt på rengjørings-skuffen foran ovnen. Hvis feilen vedvarer roterer du korken 180° og skru den på igjen. Ring service.
N°261 Hd07	Stopper rengjøringen.	Vannmagnetventil EV7 virker ikke.		Slå ovnen AV/PÅ; Hvis feilen vedvarer, rengjør/rens ovnsrommet manuelt og ring service
N°262 Hd11	Stopper rengjøringen.	Vannmagnetventil EV11 virker ikke.		Slå ovnen AV/PÅ. Hvis feilen vedvarer, rengjør/rens ovnsrommet manuelt og ring service.
N°263 Hd12	Stopper rengjøringen.	Vannmagnetventil EV12 virker ikke		Slå ovnen AV/PÅ. Hvis feilen vedvarer, rengjør/rens ovnsrommet manuelt og ring service.
N°264 Hd08	Stopper rengjøringen.	Rengjøringspumpe M8 virker ikke.		Slå ovnen AV/PÅ. Hvis feilen vedvarer, rengjør/rens ovnsrommet manuelt og ring service.
N°265 HdPP	Stopper væske-rengjøringen	Aktivering av ventiler/pumper (ACS feedback)		<ul style="list-style-type: none"> Slå ovnen AV og PÅ. Hvis feilen vedvarer, rengjør ovnsrommet manuelt og ring service.
N°280/ 281 HFnl	Stopper fukteren	Fukteren fungerer ikke	<ul style="list-style-type: none"> 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.
N°290 EntC	Stopper ovnen	NTC feil i komponentseksjon (NTC1)	<ul style="list-style-type: none"> Feil på konnektor. Feil på TC-sensor. ACU-feil. 	Det elektroniske kortets temperatursensor er skadet. <ul style="list-style-type: none"> Tilberedning umulig. Ring service.
N°291 ESCH	Stopper ovnen	Overtemperatur i komponentseksjonen	<ul style="list-style-type: none"> Filteret er skittent; Før høy romtemperatur. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.

Feil	Type feil	Beskrivelse	Mulige årsaker	Handlinger
N°292 ASCH	Advarsel	Temperaturvarsel for komponent	<ul style="list-style-type: none"> • Filteret er skittent; • For høy romtemperatur. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
N°293 FSnr	Kun logget	Problem med kjøleviften	<ul style="list-style-type: none"> • Luftinntaksfilteret er skittent • Feil på kjøleviften • Filter mangler 	<ul style="list-style-type: none"> • Rengjør luftinntaksfilteret; • Bruk en tynn papirstrimmel til å kontrollere om det er en konstant luftstrøm ved kjøleluftinntaket: Hvis ikke, ring service.
N°294 CFbL	Kun logget	Feil på kjøleviften	<ul style="list-style-type: none"> • Overlast på kjøleviftemotoren pga. smuss eller oksidering • Andre elektriske/mekaniske problemer 	Ovnen kan brukes til elektronikken kommer opp i den kritiske temperaturen. Ring service
N°300 GbCU	Syklus satt på pause	Øvre brenner i ovnsrommet er låst	<ul style="list-style-type: none"> • Luft i gasstilførselen; • Gasstilførselen er lukket; • Problem med strømforsyningen til brennersystemet; • Intern feil på brennersystemet; 	Ovnen vil ikke fungere før brennerfunksjonen er gjenopprettet. For å gjenopprette funksjonen: <ul style="list-style-type: none"> • Slå ovnen AV/PÅ. • Hvis feilen oppstår ved syklusstart, ring service. • Hvis feilen oppstår etter 5 tenningsforsøk: <ol style="list-style-type: none"> 1. Kontroller at gasstilførselens hovedventil er åpen 2. Tilbakestill feilen og forsøk en ny syklus 3. Hvis feilen vedvarer, slå ovnen AV/PÅ og forsøk en ny syklus igjen; 4. Hvis feilen vedvarer, ring service
N°301 GbCd	Syklus satt på pause.	Nedre brenner i ovnsrommet er låst.	<ul style="list-style-type: none"> • Luft i gasstilførselen; • Gasstilførselen er lukket; • Problem med strømforsyningen til brennersystemet; • Intern feil på brennersystemet; 	Ovnen kan fortsatt brukes i konveksjons- og ISG-modus. For å gjenopprette full funksjon på dampkjelen: <ul style="list-style-type: none"> • Slå ovnen AV/PÅ. • Hvis feilen oppstår ved syklusstart, ring service. • Hvis feilen oppstår etter 5 tenningsforsøk: <ol style="list-style-type: none"> 1. Kontroller at gasstilførselens hovedventil er åpen 2. Tilbakestill feilen og forsøk en ny syklus 3. Hvis feilen vedvarer, slå ovnen AV/PÅ og forsøk en ny syklus igjen; 4. Hvis feilen vedvarer, ring service
N°302 GbbU	Blokkerer kjelen.	Dampkjelens gassbrenner er låst	<ul style="list-style-type: none"> • Luft i gasstilførselen; • Gasstilførselen er lukket; • Problem med strømforsyningen til brennersystemet; • Intern feil på brennersystemet; 	Ovnen vil ikke fungere før brennerfunksjonen er gjenopprettet. For å gjenopprette funksjonen: <ul style="list-style-type: none"> • Slå ovnen AV/PÅ. • Hvis feilen oppstår ved syklusstart, ring service. • Hvis feilen oppstår etter 5 tenningsforsøk: <ol style="list-style-type: none"> 1. Kontroller at gasstilførselens hovedventil er åpen 2. Tilbakestill feilen og forsøk en ny syklus 3. Hvis feilen vedvarer, slå ovnen AV/PÅ og forsøk en ny syklus igjen; 4. Hvis feilen vedvarer, ring service
N°304 SbCU	Kun logget	Problem med viftehastigheten på øvre gassbrenner i ovnsrom	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
N°305 SbCd	Kun logget	Problem med viftehastigheten på nedre gassbrenner i ovnsrom	<ul style="list-style-type: none"> • Overlast på brennerviftemotoren pga. smuss eller oksidering; • Andre elektriske/mekaniske problemer. 	Brennerviften kommer ikke opp i ønsket hastighet. <ul style="list-style-type: none"> • Ring service

Feil	Type feil	Beskrivelse	Mulige årsaker	Handlinger
N°306 SbbU	Kun logget	Problem med hastigheten på dampkjelens gassvifte	<ul style="list-style-type: none"> • Overlast på brennerviftemotoren pga. smuss eller oksidering; • Andre elektriske/mekaniske problemer. 	Brennerviften kommer ikke opp i ønsket hastighet. Ring service.
N°307 Sbbd	Kun logget	Feil under FRAM minneavlesning).	Kjeleviften kommer ikke opp i ønsket hastighet.	Overlast på brennerviftemotoren pga. smuss eller oksidering; Andre elektriske/mekaniske problemer.
N°310 CntC	Stopper tilberedningen	SSR NTC feil i ovnsrommet (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> • Feil på konnektor. • Feil på NTC-sensor • ACU-feil; 	<ul style="list-style-type: none"> • Start ovnen igjen; • Hvis feilen vedvarer, ring service.
N°311 CSOt	Stopper apparatet.	Overtemperatur i SSR NTC ovnsrom (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> • Luftinntaksfilteret er skittent. • Feil på kjøleviften. • Kjøleluftinntaket suger inn varm luft. • Ovnen er installert ved en varm maskin; • Damp-/varmelekkasje i den elektroniske seksjonen; 	<p>Ovnen kan fortsatt brukes i gjenvinningsmodus: Tilberedningssyklusene vil ikke bruke dampkjelen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
N°312 CSHt	Kun logget	Høy temperatur i SSR NTC ovnsrom (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> • Luftinntaksfilteret er skittent. • Feil på kjøleviften, • Kjøleluftinntaket suger inn varm luft. • Ovnen er installert ved en varm maskin; • Damp-/varmelekkasje i den elektroniske seksjonen; 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
N°313 bntC	Stopper dampkjelen Blokkerer tilberedning, blokkerer rengjøring.	SSR NTC feil på dampkjel (NTC4)	Problem med temperatursensor.	<p>Ovnen har registrert et problem med dampkjelens funksjon.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kontroller tilberedningsresultatene. • Hvis problemet vedvarer, ring service.
N°314 BSOt	Stopper kjelen Blokkerer tilberedning, blokkerer rengjøring.	Overtemperatur på SSR NTC dampkjele (NTC4)	<ul style="list-style-type: none"> • Luftinntaksfilteret er skittent. • Feil på kjøleviften. • Kjøleluftinntaket suger inn varm luft. • Ovnen er installert ved en varm maskin, • Damp-/varmelekkasje i den elektroniske seksjonen. 	<p>Ovnen kan fortsatt brukes i gjenvinningsmodus: Tilberedningssyklusene vil ikke bruke dampkjelen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.

Feil	Type feil	Beskrivelse	Mulige årsaker	Handlinger
N°315 BSHt	Kun logget	Høy temperatur på dampkjelen SSR NTC (NTC4)	<ul style="list-style-type: none"> Luftinntaksfilteret er skittent. Feil på kjøleviften. Kjøleluftinntaket suger inn varm luft. Ovnen er installert ved en varm maskin; Damp-/varmelekkasje i den elektroniske seksjonen; 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
N°320 Eprb1	Stopper bare sykluser med mattermometer	Enkeltpunkts mattermometerfeil	<ul style="list-style-type: none"> Feil bruk av kjernetermometer (for eksempel hvis ledningen trekkes i eller klemmes); Feil på konnektor. Feil på termometeret; ACU-feil. 	<p>Det er mulig å kjøre sykluser basert på tid (uten kjernetermometer);</p> <ul style="list-style-type: none"> Hvis USB-kjernetermometeret er tilgjengelig, kan du bruke dette; Ring service for å gjenopprette fullstendig funksjon.
N°321 Epr6	Stopper bare sykluser med mattermometer	Sekspunkts mattermometerfeil	<ul style="list-style-type: none"> Feil bruk av kjernetermometer (for eksempel hvis ledningen trekkes i eller klemmes); Feil på konnektor. Feil på termometeret; ACU-feil. 	<p>Det er mulig å kjøre sykluser basert på tid (uten kjernetermometer);</p> <ul style="list-style-type: none"> Hvis USB-kjernetermometeret er tilgjengelig, kan du bruke dette; Ring service for å gjenopprette fullstendig funksjon.
N°322 ELMb	Stopper alle sykluser unntatt konvek-sjon uten fuktighetskontroll og damp under 100°C.	Registrert et problem med oksygensensoren	<ul style="list-style-type: none"> Feil på Lambda-termometer. 	<p>Ovnen har registrert et problem med lambda-sonden. Det er mulig å fortsette å bruke ovnen i Damp under 100°C.</p> <p>Det kan hende at tilberedningsresultatene i dampmodus ikke er helt like.</p> <p>Ring service for å gjenopprette full funksjon.</p>
N°323 ACF	Kun logget	Luffilteret mangler	<ul style="list-style-type: none"> Filter ikke registrert; Mulig skade på innvendige elektriske og elektroniske komponenter på grunn av manglende filter. 	<ul style="list-style-type: none"> Sett filteret inn igjen; Hvis problemet vedvarer, ring service.
N°324 FA8H	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
GrCo N°325	Stopper rengjørings-syklusen	Ventilen på fettopp-samleren er åpnet	Feil bruk	Lukk tømmeventilen på fettoppsamleren før du starter rengjørings-syklusen igjen.
N°326 Hd03	Stopper apparatet.	Avløpsventil i ovnsrom BV3 virker ikke.		Slå ovnen AV/PÅ. Hvis feilen vedvarer, ring service.
N°327 EH2O	Stopper ovnen	Målt vann ikke i samsvar med ventilenes status	<ul style="list-style-type: none"> Vanntilførselsventilen lukket eller delvis lukket; Midlertidig mangel på vanntilførselstrykk; Feil på strømningsmåler; Problem med vannsystemet. 	<p>Ovnen kan fortsatt brukes (kontroller tilberedningsresultatene).</p> <ul style="list-style-type: none"> Kontroller om vanntilførselsventilen er åpen; Kontroller at vanntrykket er > 1,5 bar; Hvis problemet vedvarer, ring service.
N°329 H2OC	Advarsel	H2O-kontroll. Ovnen forsøker vannkontrollen igjen 3 ganger hvert 10 min. Etter det vises EH2O.	<ul style="list-style-type: none"> Vannkranen er stengt. Vannstrømningsrate mindre enn 1 l/min Ikke noe signaltilbakemelding fra strømningsmåler 	<ul style="list-style-type: none"> sjekk at vannkranen er åpen Sjekk at vanntrykket er bra Hvis problemet vedvarer i 30 min og EH2O øker, ring service

Feil	Type feil	Beskrivelse	Mulige årsaker	Handlinger
N°400 FU00	Stopper apparatet.	Kortslutning på øvre motor.	<ul style="list-style-type: none"> • Klemt kabel (linje mellom vekselretter og motor). • Kortslutt fase til fase. • Kortslutt fase til jording. • Kortslutning indre elektrisk motor. 	Ring service.
N°401 FU01	Stopper apparatet.	Overspenning på øvre motor.	<p>Alle årsaker knyttet til friksjonsfenomener:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Viften i ovnsrommet mot veggen. • Motorakselen mot grafitttringen. 	Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
N°401 FU01	Stopper apparatet.	Overspenning på øvre motor.	<p>Alle årsaker knyttet til friksjonsfenomener:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Viften i ovnsrommet mot veggen. • Motorakselen mot grafitttringen. 	Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
N°402 FU02	Stopper apparatet.	Inkonsistens i hastighet øvre motor.	<ul style="list-style-type: none"> • Feil motorparameter. • Fase ikke koblet til. • Overdreven friksjon (se FU01). 	Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
N°403 FU03	Stopper apparatet.	Underspenning DC på øvre vekselretter.	Internt problem med vekselretter-fastvaren.	Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
N°404 FU04	Stopper apparatet.	Overspenning på øvre vekselretter.	<ul style="list-style-type: none"> • Svigninger i ekstern strømforsyning. • Internt problem med vekselretter-fastvaren. 	Kontroller at strømforsyningen er stabil (sjekk funksjonen til andre enheter nær ovnen). Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
N°405 FU05	Stopper apparatet.	Øvre vekselretter utgående faser åpen krets.	Defekt / frakoblet konnektor på vekselretter.	Ring service.
N°406 FU06	Stopper apparatet.	Høy temperatur på øvre vekselretter.	Feil motorparameter. Generell overoppvarming av innvendige komponenter.	Rengjør luftinntaksfilteret, la enheten kjøles ned. Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
N°407 FU07	Stopper apparatet.	Øvre motor sikkerhetstermostat utløses (Klixon)	<p>Alle årsaker knyttet til friksjonsfenomener:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Viften i ovnsrommet mot veggen. • Motorakselen mot grafitttringen. • Rengjøringscyklus med for mye vann. 	Hvis i tilberedningsfase: vent til motoren kjøles ned. Start ovnen på nytt etter 30 min. Ring service hvis problemet vedvarer. Hvis i rengjøringsfase: Ring service
N°408 FU08	Stopper apparatet.	Overdrevent moment på øvre vekselretter	<p>Alle årsaker knyttet til friksjonsfenomener:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Viften i ovnsrommet mot veggen • Motorakselen mot grafitttringen. 	Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
N°409 FU09	Stopper apparatet.	Feil med sperret krets øvre vekselretter	Intern vekselretter fasvarefeil	Ring service
N°410 FU10	Stopper apparatet.	Feil med sperret drev øvre vekselretter	Problem med fastvare/ledninger til vekselretter	Ring service
N°411 FU11	Stopper apparatet.	Øvre vekselretter underspenning AC	Svigninger i ekstern strømforsyning	Kontroller at strømforsyningen er stabil (sjekk funksjonen til andre enheter nær ovnen). Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
N°412 FU12	Stopper apparatet.	Øvre vekselretter overspenning AC	Problem med ekstern strømforsyning	Ring service. Det kan bli nødvendig å ringe strømleverandøren.

Feil	Type feil	Beskrivelse	Mulige årsaker	Handlinger
°413 FU13	Stopper apparatet.	Kommunikasjonsfeil på øvre vekselretter.	Vekselretter strømforsyning (AC) mangler. Konnektor frakoblet/skadet. Sikring F2 er gått.	Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
°414 FU14	Stopper apparatet.	Øvre vekselretter parameterkonfigurasjonsfeil.	Nedre vekselretter feil parametere.	Ring service.
°417 FU17	Stopper apparatet.	Øvre vekselretter utgående faser åpen krets	Defekt / frakoblet konnektor på vekselretter	Ring service
°450 Fd00	Stopper apparatet.	Kortslutning på nedre motor.	Klemt kabel (linje mellom vekselretter og motor). Kortslutt fase til fase. Kortslutt fase til jording. Kortslutning indre elektrisk motor.	Ring service.
°451 Fd01	Stopper apparatet.	Overspenning på nedre motor.	Alle årsaker knyttet til friksjonsfenomener: <ul style="list-style-type: none"> • Viften i ovnsrommet mot veggen. • Motorakselen mot grafitreringen. 	Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
°452 Fd02	Stopper apparatet.	Inkonsistens i hastighet nedre motor.	Feil motorparameter. Fase ikke koblet til. Overdreven friksjon (se FU01).	Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
N°453 Fd03	Stopper apparatet.	Underspenning DC på nedre vekselretter.	Internt problem med vekselretter-fastvaren.	Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
N°454 Fd04	Stopper apparatet.	Overspenning på nedre vekselretter	Svingninger i ekstern strømforsyning. Internt problem med vekselretter-fastvaren.	Kontroller at strømforsyningen er stabil (sjekk funksjonen til andre enheter nær ovnen. Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
N°455 Fd05	Stopper apparatet.	Nedre vekselretter utgående faser åpen krets.	Defekt / frakoblet konnektor på vekselretter.	Ring service.
N°456 Fd06	Stopper apparatet.	Øvre vekselretter utgående faser åpen krets.	Feil motorparameter. Generell overoppvarming av innvendige komponenter.	Rengjør luftinntaksfilteret, la enheten kjøles ned. Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer vil feilen dukke opp igjen. Ring service
N°457 Fd07	Stopper apparatet.	Øvre motor sikkerhetstermostat utløses (Klixon).	Alle årsaker knyttet til friksjonsfenomener: <ul style="list-style-type: none"> • Viften i ovnsrommet mot veggen. • Motorakselen mot grafitreringen. • Rengjøringscyklus med for mye vann. 	Hvis i tilberedningsfase: vent til motoren kjøles ned. Start ovnen på nytt etter 30 min. Ring service hvis problemet vedvarer. Hvis i rengjøringsfase: Ring service.
N°458 Fd08	Stopper apparatet.	Øvre motor sikkerhetstermostat utløses (Klixon).	Alle årsaker knyttet til friksjonsfenomener: Viften i ovnsrommet mot veggen. Motorakselen mot grafitreringen. Alle årsaker knyttet til friksjonsfenomener: <ul style="list-style-type: none"> • Viften i ovnsrommet mot veggen. • Motorakselen mot grafitreringen. 	Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
N°459 Fd09	Stopper apparatet.	Feil med sperret drev nedre vekselretter.	Problem med fastvare til vekselretter.	Ring service.
N°460 Fd10	Stopper apparatet.	Feil med sperret drev øvre vekselretter	Problem med fastvare/ledninger til vekselretter.	Ring service.
N°461 Fd11	Stopper apparatet.	Øvre vekselretter underspenning AC	Svingninger i ekstern strømforsyning.	Kontroller at strømforsyningen er stabil (sjekk funksjonen til andre enheter nær ovnen. Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.

Feil	Type feil	Beskrivelse	Mulige årsaker	Handlinger
N°462 Fd12	Stopper apparatet.	Nedre vekselretter underspenning AC	Svingninger i ekstern strømforsyning	Kontroller at strømforsyningen er stabil (sjekk funksjonen til andre enheter nær ovnen. Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
N°463 Fd13	Stopper apparatet.	Nedre vekselretter kommunikasjonsfeil	- Vekselretter strømforsy- ning (AC) mangler. - Konnektor frakoblet og/ eller skadet. - Sikring F2 gått.	Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
N°464 Fd14	Stopper apparatet.	Nedre vekselretter parameter konfigurasjonsfeil	Nedre vekselretter para- meterkonfigurasjonsfeil.	Ring service
N°467 Fd17	Stopper apparatet.	Nedre vekselretter utgangsfase åpen	Defekt / frakoblet konnek- tor på vekselretter	Ring service
N°600 Hod0	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: Funk- sjonsfeil på motorregulatoren til hetten	Hettens strømforsyning er av <ul style="list-style-type: none"> • Sikkerhetstermostaten til hetteviften har overtemperatur • Skade ved automatisk kontrollinnretning • Grenssnittkabelen til hetten/ovnen er frakob- let eller skadet 	Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
N°601 hod1	Advarsel	Kun nivå 4: Hettens UV-lamperom er åpent	UVC-lampens kassett er ikke i riktig posisjon	Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
N°602 Hod2	Advarsel	Kun nivå 4: Hettens UV-lamperom er åpent	Dekselpanelet på det øvre tekniske rommet (UVC) er ikke riktig posisjon eller det er ikke korrekt lukket	Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
N°603 Hod3	Advarsel	Kun nivå 4: Hettens vannseparatorfilter mangler	Avrimeren og vannsepara- torfilteret er ikke i riktig posisjon	Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
N°604 hod4 Hod4	Advarsel	Kun nivå 4. Intern elektrisk feil i hette (CN6). [I virkeligheten ubrukt. Denne feilen er elektrisk forbikoblet i hettens kontrollkort].		
N°605 hod5	Advarsel	Kun nivå 4: Hettens lampe 1 mangler eller fungerer ikke	Hettens UVC-lampe 1 og/ eller 2 mangler eller funge- rer ikke	Start ovnen igjen. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
N°606 hod6	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.
N°610 HodU	Stopper ovnen	Det er ikke mulig å starte verken en tilbe- rednings- eller rengjøringssyklus Hvis dette skjer i løpet av en tilberednings- syklus vil denne bli avbrutt Hvis dette skjer under en rengjøringssyklus vil denne bli avbrutt til alarmen fjernes.	Se servicehåndboken for hetten.	Kontroller at hetten får tilført strøm.

Feil	Type feil	Beskrivelse	Mulige årsaker	Handlinger
N°620 UPrb	Blokkerer syklusen hvis USB-steketermometer brukes	USB steketermometer mangler eller er fjernet under tilberedning	USB steketermometer er ikke korrekt koblet til	Start ovnen igjen. Kontroller om termometeret er korrekt satt inn i USB-sporet. Hvis årsaken vedvarer og feilen dukker opp igjen må du ringe service.
N°1001	Stopper apparatet.		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 problemet vedvarer, ring service.

H.3 Problemer med tilkobling av ovnen (avhengig av programvareversjonen din)

Hvis ovnen ikke kan etablere en ekstern tilkobling til internett viser displayet forskjellige symboler som indikerer problemet. Se under hva symbolene betyr:

Tilkoblingsfeil



Ovnen er ikke koblet til tilkoblingsmodulen



Ikke koblet til LAN-hub (koblet til NIU PROE eller IoT-modul, men ikke til hub)



Ikke koblet til Wifi-hub (koblet til tilkoblingsmodul).



Koblet til hub via LAN, men ikke til skyen.



Koblet til hub via wifi, men ikke til skyen.

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.

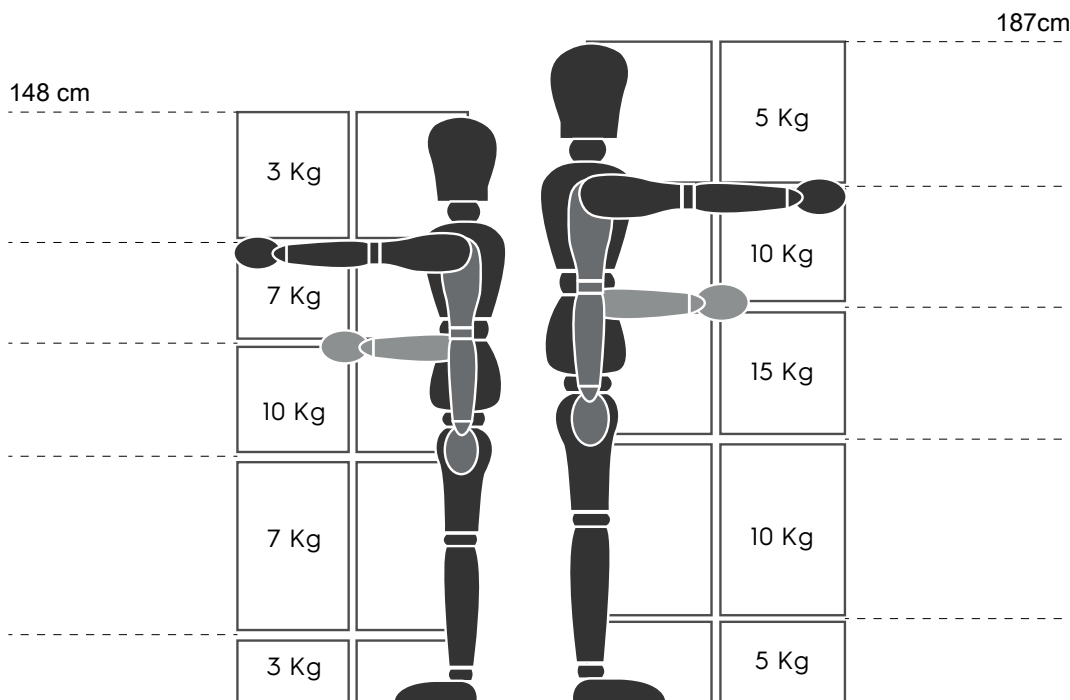
Sette inn og ta ut brettene samt interaksjon med produktet kan medføre uheldige kroppsstillinger og håndtering av tunge gjenstander – disse karakteristikkene på de daglige aktivitetene du utfører, har vi forsøkt å avlaste.

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)

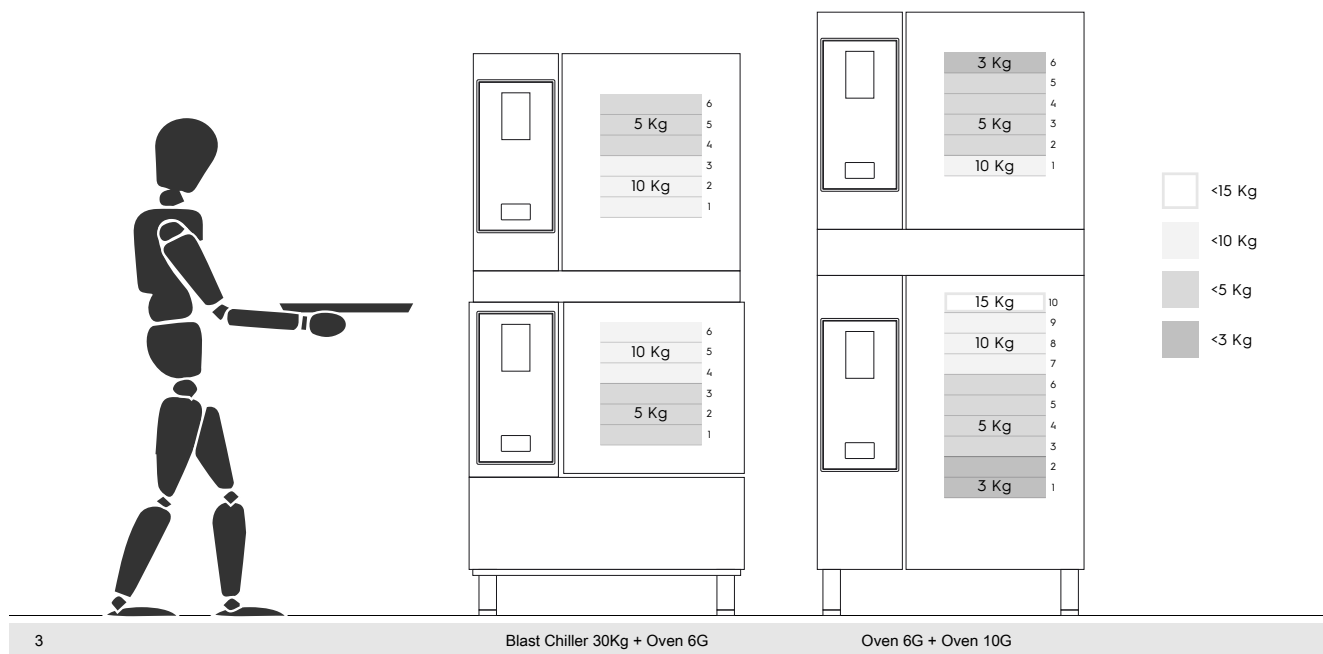
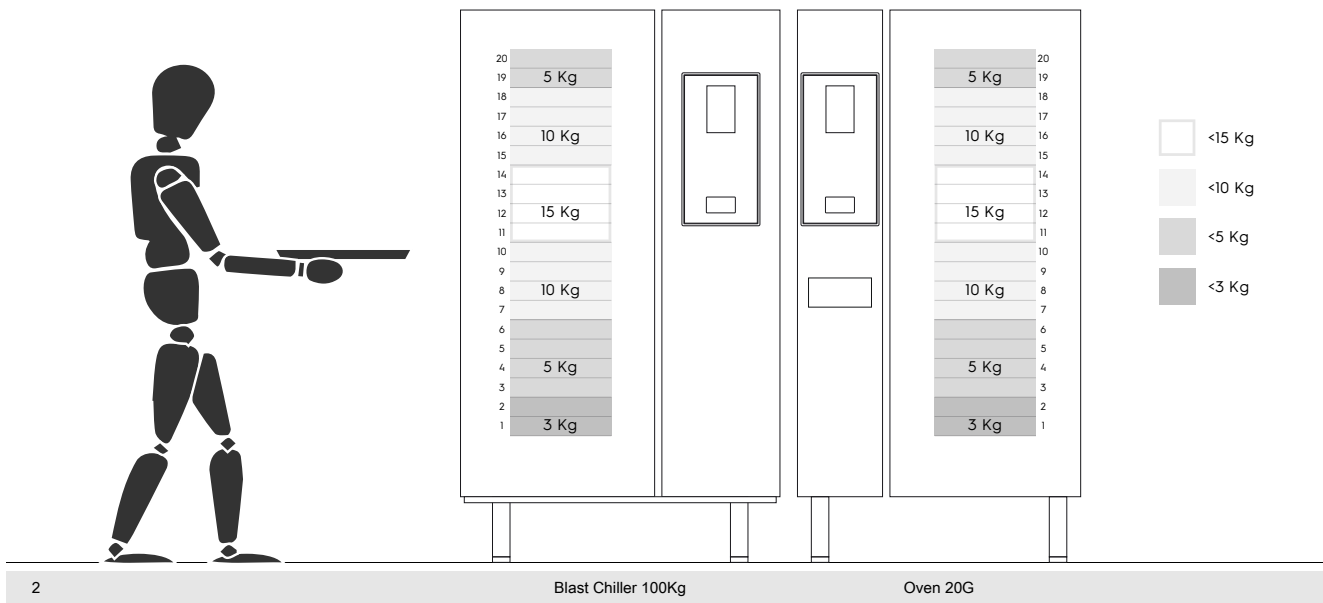
Nedenfor finner du noen eksempler på vanlige installasjoner og maksimal anbefalt vekt pr. brett



1

Blast Chiller 50Kg

Oven 10G + Base



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.

CE