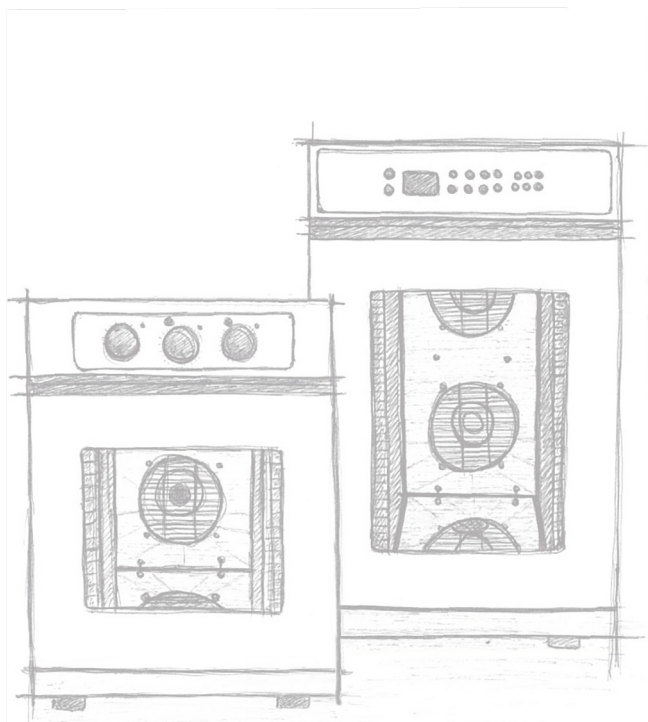




BRUGER- & INSTALLATIONS MANUAL

Konvektionsovn

*Denne manual er oversat via AI.
Der tages forbehold for oversættelsesfejl.*

OVERSIGT

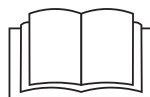
SIKKERHEDSADVARSLER	6
VEJLEDNING TIL INSTALLATØREN	8
2.1 DATAETIKET	8
2.2 TRANSPORT AF Udstyr.....	9
2.3 PLACERING	9
2.3.1 UNDERSTØTTELSE OVER BORD / GARDEROBESKAB	11
2.3.2 UNDERSTØTTELSE OVEN PÅ HÆVEAPPARAT	11
2.3.3 UNDERSTØTTELSE OVER OVN ELLER BLASTKØLER TEMPERATUR	12
2.3.4 UNDERSTØTTELSE PÅ STATIV	12
2.4 JUSTERING AF NÆSEPUDER OG DØR.....	12
ELEKTRISK TILSLUTNING.....	12
3.1 Sådan foretages tilslutningen	13
3.2 Udskiftning af strømkablet.....	14
Vandtilslutning	14
4.1 Indgående vand	15
4.1.1 Karakteristika for indgående vand	15
4.2 Sæbe ved indgangen.....	16
4.3 Spildevand	17
Udledning af dampe.....	17
Sikkerhedsregler for brugeren.....	18
6.1 Advarsler ved første opstart.....	18
6.1.1 Fjernelse af beskyttelsesfilm	18
6.2 Advarsler under madlavning.....	18
6.3 Madlavningsmetoder	19
6.4 Manuel madlavning og opskriftsbaseret madlavning	20
6.5 Brug af stiktermometer	21
Mekanisk kontrolpanel	22
Digitalt kontrolpanel med 2.4 LCD-skærm.....	24
8.1 Startskærm	25
8.2 Guide til visning af madlavningsmanual	25
8.2.1 Indstilling af madlavningstemperatur.....	26
8.2.2 Indstilling af madlavningstid	26
8.2.3 Indstil probe til kerne	27

8.2.4 Regulering af damp/fugtighed	27
8.2.5 Indstilling af ventilationshastighed.....	27
8.2.6 Oprettelse af flertrinsopskrifter	28
9.2.7 Forvarmningsfase.....	29
Menuliste	30
Menuer til slutprogrammer	31
Opskriftsliste-menu	31
Menu for specialcyklus	32
12.1 Hurtig nedkøling	32
12.2 Hævning.....	33
12.3 Tilberedning med Delta T.....	34
12.4 Program med flere timere	36
12.5 Program til udsat start af vask	37
Vaske-menu	38
Service-menu.....	38
14.1 Adgang til parametre	39
14.2 USB-funktioner.....	41
14.2.1 Opdatering af firmware via USB	42
14.2.2 Opdater sprog via USB	42
14.2.3 HACCP-eksport til USB	43
14.2.4 Eksportér opskrifter til USB.....	44
14.2.5 Importér opskrifter til USB.....	45
14.2.6 Importér parametre fra USB	46
14.2.7 Importér billeder fra USB	47
14.2.8 IMPORTER OPSKRIFTER + BILLEDER FRA USB	48
14.2.9 FULD FIRMWARE-OPDATERING FRA USB	48
14.4 DIREKTE FORBINDELSE TIL SMARTPHONE.....	49
14.5 FORBINDELSE TIL WI-FI-NETVÆRK OG CLOUD-SERVER	50
14.5 MASKINEOPLYSNINGER.....	52
14.6 SPROGINSTILLINGER.....	53
14.7 INDSTIL DATO OG TID.....	53
14.8 SLET BILLEDER	54
MENU SKIFT OPSKRIFT	55
15.1 GEM EN OPSKRIFT	55
15.2 KOPIER EN OPSKRIFT	56
15.3 OMDØB EN OPSKRIFT.....	57

15.4 SLET EN OPSKRIFT.....	57
15.5 KOBL EN OPSKRIFT TIL ET BILLEDE	58
15.6 FJERN KOBLINGEN MELLEM OPSKRIFT OG BILLEDE	58
15.7 HURTIG ÆNDRING AF OPSKRIFT (WEB SERVER).....	59
15.8 OPSÆT EN OPSKRIFT MED FORSINKET START.....	61
VALG AF OPSKRIFT MED FAVORITKNAPPER.....	62
16.1 MIDLERTIDIG ÆNDRING AF EN OPSKRIFT	62
16.2 START, PAUSE ELLER AFBRYDELSE AF EN OPSKRIFT.....	62
I/O-TEST.....	64
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE.....	65
18.1 GENERELLE ADVARSLER OM RENGØRING.....	65
18.2 RENGØRING AF DØR OG INDVENDIGT GLAS	65
18.3 ALMINDELIG OG MANUEL RENGØRING AF KOGESEKTIONEN....	66
18.4 RENGØRING AF UDVENDIGE OVERFLADER	66
18.5 UDSKIFTNING AF SIKRING	67
ADVARSLER OG ALARMER.....	68
19.1 FEJL PÅ KAMERASONDE	68
19.2 SIKKERHEDSTERMOSTAT	68
Forudsigelig vedligeholdelse	69
Årsager til almindelige problemer.....	70
21.1 Planlagt vedligeholdelsesservice (årligt)	70
Periodiske aktiviteter for brugerens regning.....	71
Periode med inaktivitet	71
Bortskaffelse ved endt levetid.....	72
24.1 Bortskaffelse af udstyr.....	72
24.2 Information om bortskaffelse (Den Europæiske Union).....	72



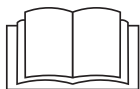
SIKKERHEDSADVARSLER



Hvis du ikke følger denne vejledning, kan det medføre skade, personskade eller endda dødsfald, annullere garantien og fritage producenten for ansvar. Læs derfor denne manual grundigt før installation, brug og vedligeholdelse af udstyret, og opbevar den til fremtidig reference for alle brugere. Hvis du ikke forstår hele indholdet af denne manual, skal du kontakte producenten. Ved bortkomst eller beskadigelse af dokumentationen, bed producenten om at sende dig en erstatning.



Fare! Fare! Umiddelbar fare eller farlig situation, der kan medføre personskade eller dødsfald.



Læs brugervejledningen.



Jordforbindelsessymbol.



Ækvivalentsymbol.

- Læs denne manual grundigt før brug og vedligeholdelse af udstyret, og opbevar den til fremtidig reference for alle brugere. Hvis nogle dele ikke er forståelige, kontakt venligst producenten.
- Hvis udstyret overdrages til en anden, skal den nye bruger have denne manual.
- Brug, rengøring og vedligeholdelse, der ikke er angivet i denne manual, anses for ukorrekt og kan medføre skade, personskade eller dødsfald, annullere garantien og fritage producenten for ansvar.
- Rengøring og vedligeholdelse beregnet til brugeren må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Børn skal altid være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

- Dette apparat må udelukkende anvendes til madlavning i professionelle køkkener af kvalificeret personale; enhver anden brug anses som forkert og kan derfor være farlig.
- Det anbefales at holde øje med udstyret under hele dets drift. 7
- Apparatet må bruges af børn fra 8 år og derover samt af personer med nedsat fysisk, sanselig eller mental kapacitet, eller uden erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueret i sikker brug og forstår de risici, der er forbundet med brugen. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse bør udføres af brugeren og må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Hvis udstyret ikke fungerer, eller du bemærker funktions- eller konstruktionsfejl, skal du straks afbryde strøm- og vandtilførsel og kontakte et autoriseret servicecenter fra producenten, uden selv at forsøge reparation. Til eventuelle reparationer skal der anvendes originale reservedele. Manglende overholdelse af dette krav medfører, at garantien bortfalder.
- For at sikre, at apparatet altid er i optimal stand og sikkert at bruge, anbefales det at få det serviceret og kontrolleret af et autoriseret servicecenter mindst én gang om året.
- Undgå at blokere luftindtagene på udstyret. Brugeren skal kun udføre almindelig rengøring. Ved inspektion, ekstraordinær vedligeholdelse eller udskiftning af defekte dele, kontakt venligst et autoriseret servicecenter for at få en specialiseret og uddannet tekniker til at hjælpe.
- Inden du påbegynder rengøring, skal strømmen til apparatet slås fra, og passende personligt beskyttelsesudstyr (f.eks. handsker m.m.) tages på.
- Hvis apparatet har hjul eller står på et møbel med hjul, skal bevægelsen begrænses med antiskrideanordninger (f.eks. kæder) for at forhindre skader på elektriske kabler, vand- og afløbsrør under flytning.

INSTRUKTIONER TIL INSTALLATØREN

- Alle installations- og ekstraordinære vedligeholdelsesopgaver skal udelukkende udføres af kvalificeret personale, der er godkendt af producenten, i henhold til gældende regler i det land, hvor udstyret anvendes, samt overholdelse af regler for installation og arbejdssikkerhed.
- Inden udstyret installeres, skal det sikres, at anlægget opfylder gældende regler i det pågældende land og stemmer overens med oplysningerne på den tekniske dataplade.
- Udstyret skal altid være frakoblet strømforsyningen, før installation eller vedligeholdelse påbegyndes.
- Indgreb, manipulation eller ændringer, som ikke er udtrykkeligt godkendt og ikke overholder denne manual, vil medføre bortfald af garantien. Installation eller vedligeholdelse, der ikke er beskrevet i denne vejledning, kan medføre skader eller livsfarlige ulykker for både installatør og bruger samt skade på anlægget på installationsstedet.
- Udsiftingning af strømkablet må kun foretages af en kvalificeret og autoriseret tekniker. Kablet skal erstattes med et af tilsvarende egenskaber; den tekniske dataplade angiver altid kabeltype og tværsnit. Jordkablet skal altid være grøn-gult.

2.1 DATAOPLYSNINGSPLADE

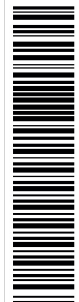
Den tekniske dataplade indeholder vigtige oplysninger, som er nødvendige ved forespørgsel om service eller reparation af udstyret. Det anbefales derfor, at pladen hverken fjernes, beskadiges eller ændres.

A	Your code/Name:								
B	Art.:	XXXXXX							
C	Model.:	XXXXXX							
D	Ref.:	XXXXXX							
E	Ser. N° :	XXXXXX							
F	TYPE:								
G	<table border="1"> <tr> <td>JPX</td> <td>kPa: XXX-XXX</td> <td></td> </tr> <tr> <td>XX kW</td> <td> XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV X~ </td> <td>XX-XX Hz</td> </tr> </table>		JPX	kPa: XXX-XXX		XX kW	XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV X~	XX-XX Hz	
JPX	kPa: XXX-XXX								
XX kW	XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV X~	XX-XX Hz							
H	KG: XXX	Ord: XX/XXXX							

RoHS
MADE IN ITALY







A - ARTIKEL
B - MODEL 9
C - REFERENCENUMMER
D - SERIENUMMER
E - DRIFTSTRYK
F - Beskyttelsesgrad
G - Elektriske data
H - Udstyrets vægt

2.2 Transport af udstyr

Brug personlige værnemidler og flyt udstyret ind i installationsrummet med en gaffeltruck. For ovne på hjul, indsæt gafflerne fra forsiden, og vær omhyggelig med ikke at beskadige vognbanerne eller udstødningsrøret nederst på ovnen



OBS!



Udstyret må aldrig vendes eller stå på hovedet!

Under håndtering er det ikke tilladt for personer uden arbejdsopgaver at færdes eller opholde sig i arbejdsområdet. Emballagematerialet kan være farligt og skal holdes væk fra børn og dyr samt bortskaffes korrekt efter lokale regler.

2.3 Placering

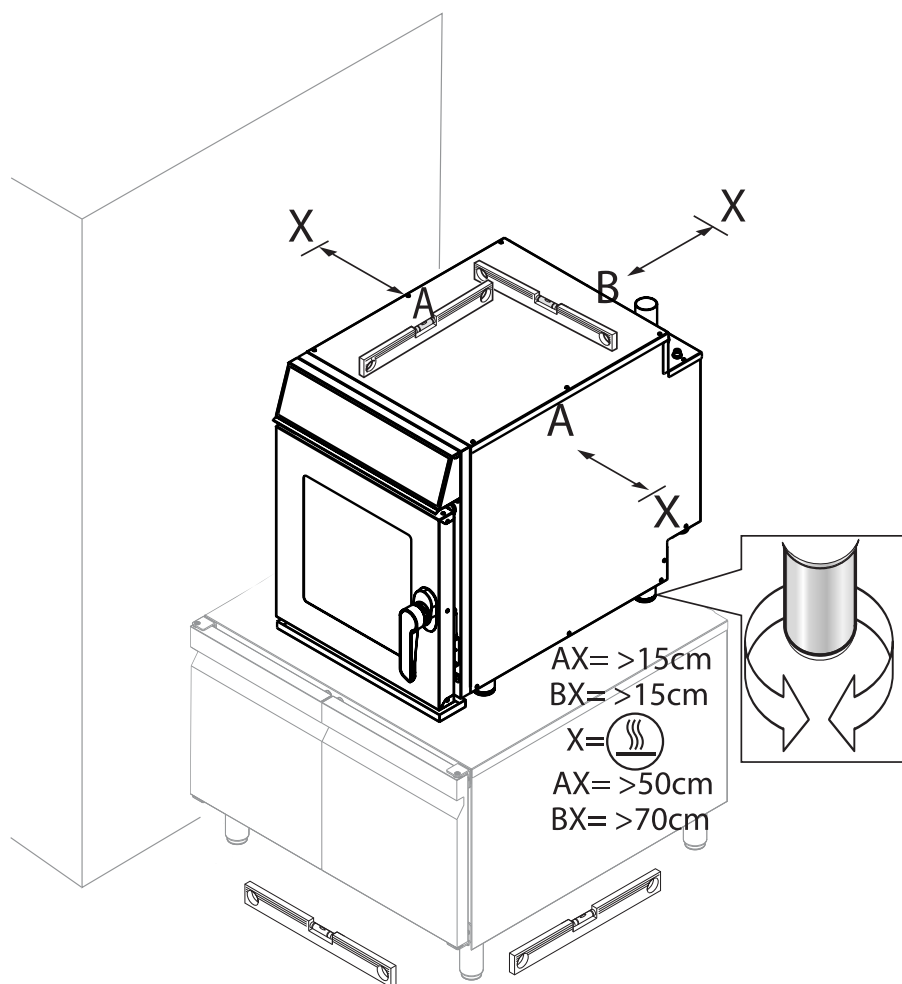
Ved valg af lokale til placering skal det sikres, at udstyret nemt kan flyttes ved nødvendigt ekstraordinært vedligehold. Vær opmærksom på, at efterfølgende murerarbejde, som opførelse af vægge, udskiftning af døre med smallere modeller eller renovering, ikke må forhindre udstyrets bevægelighed.

Lokalet til placering skal:

- Være godt ventileret og ikke udsat for vejrpåvirkninger;
- Have en temperatur mellem +5 og +45 °F (+41 °F og +113 °F) og en luftfugtighed under 70%;
- Have et gulv uden ujævnheder, som er helt plant og kan bære udstyret ved fuld belastning;
- Overholde gældende regler om arbejdssikkerhed og anlæg;
- Være dedikeret til tilberedning af fødevarer;

Udstyret skal installeres:

- Placeres under en emhætte med tilstrækkelig kapacitet (læs grundigt afsnittet om udsugning);
- Sørg for, at der er let adgang til tilslutningerne;
- Holdes adskilt fra brandfarlige og/eller potentielt eksplosive materialer;
- Husk at døren til udstyret skal kunne åbnes helt.



Det anbefales ikke at placere udstyret tæt på andre apparater, der bliver meget varme.

Hvis det er nødvendigt, skal der være mindst 50 cm til siden og 70 cm bagud, eller der skal opsættes en isolerende væg.

Af sikkerhedsmæssige årsager må den øverste bakke ikke placeres højere end 160 cm.

Hvis det er nødvendigt, skal den medfølgende advarsel om forbrændingsfare påsættes i den angivne højde.

Udstyret må ikke placeres nær materialer eller beholdere med brandfarligt indhold (f.eks. skillevægge, gasflasker osv.) på grund af risiko for brand.

Dæk væggene med varmebestandigt, ikke-brændbart materiale.

Udstyret er ikke egnet til indbygning.

Direkte placering på gulvet er ikke tilladt.

Der findes understøtninger fra producenten og/eller forhandleren, som kan anvendes til at opnå den ønskede højde fra gulvet. Installer ikke udstyret uden ben.

Udstyret kan placeres:

- På et bord eller et skab af ikke-brændbart materiale;
- På en kompatibel hæveenhed;
- På en kompatibel ovn eller blast chiller;
- På en stand fra producenten.

2.3.1 UNDERSTØTTELSE OVER ET BORD / SKAB

Hvis udstyret placeres oven på et arbejdsbord eller et neutralt skab, skal dette være helt plant og stabilt, kunne bære udstyrets fulde vægt, og overfladen skal være brandsikker og tåle høje temperaturer. Justér eventuelt udstyrets fødder for at opnå korrekt indstilling.

2.3.2 UNDERSTØTTELSE PÅ HÆVEBOKS

Hvis udstyret placeres oven på en hæveboks af samme serie, er det tilstrækkeligt at sætte det ovenpå, så længe fødderne står stabilt og passer i de nederste stifter.

2.3.3 UNDERSTØTTELSE OVER EN OVN ELLER BLAST CHILLER TEMPERATUR

Hvis udstyret placeres over ovne eller blast chillere fra samme serie, skal du installere overlapningssættet, som kan bestilles hos producenten. Sæt ovnens fødder ned i stifterne på det nederste udstyr. Monteringsvejledning til overlapningssættet findes i den medfølgende emballage.

2.3.4 UNDERSTØTTELSE PÅ ET STATIV

Hvis udstyret placeres oven på et stativ, skal du sætte fodenes base ned i stifterne på den nederste konstruktion. Du kan altid tilpasse din opsætning ved at tilføje eller udskifte tilbehør og ekstra udstyr, så du får præcis den løsning, du har brug for til madlavning eller plads. Besøg vores hjemmeside eller kontakt os for yderligere information.

2.4 Justering af næsepude og dør

Når ovnen er korrekt placeret på sin plads, er det vigtigt at kontrollere lukning og tæthed af pakningen. Hvis døren har svært ved at lukke, kan du justere hængslet ved at dreje det med en tang, indtil det er helt vandret, eller ændre dybden for at forhindre dampudslip.



Elektrisk tilslutning



OBS!



Før du foretager el-tilslutningen, læs venligst sikkerhedsanvisningerne grundigt igennem på de første sider i denne manual, og sammenlign altid anlæggets data med oplysningerne på typeskiltet.

Tilslutning til strømforsyningen skal ske i overensstemmelse med gældende regler i det land, hvor udstyret installeres, og arbejdet må kun udføres af kvalificeret personale, der er godkendt af producenten. Overholdes disse retningslinjer ikke, kan det medføre skade på udstyr eller person, garantien bortfalder, og producenten fraskriver sig ethvert ansvar.

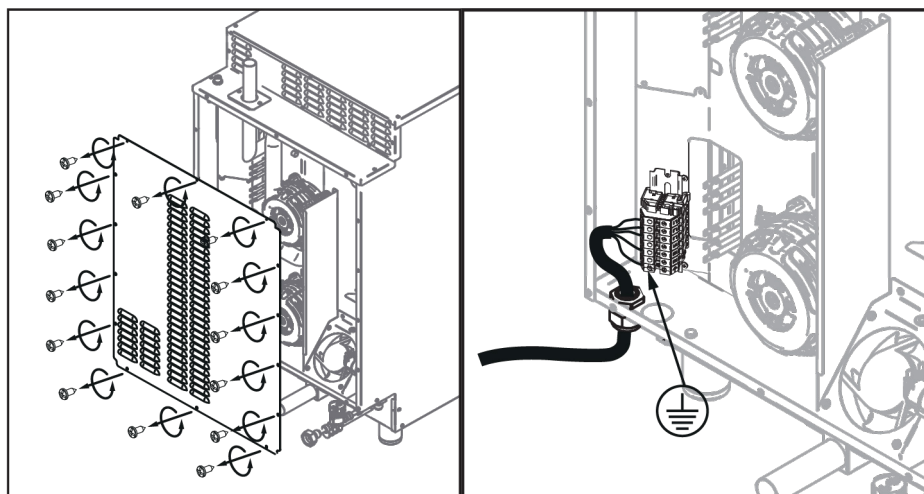
Når apparatet er i drift, må forsyningsspændingen ikke afvige mere end $\pm 10\%$ fra den værdi, der er angivet under tekniske data.

Den viste tilslutning og farverne på kablerne er kun vejledende – følg KUN det diagram, der er vist på udstyret.

Ved direkte tilslutning til strømforsyningen skal der monteres en enhed mellem udstyret og netværket, dimensioneret i forhold til belastningen, som sikrer afbrydelse, og hvis kontakter har en åbningsafstand, der muliggør fuldstændig afbrydelse under forholdene for spændingskategori III. Korrekt jordforbindelse er påkrævet, og jordkablet må under ingen omstændigheder afbrydes.

Hvis der er flere enheder i samme rum, skal der etableres en potentialudligning ved hjælp af den relevante klemme, der er markeret med symbolet bag på enheden. Denne klemme gør det muligt at forbinde et jordkabel i henhold til gældende lovkrav. På udstyret sidder der et mærkat, som viser, hvordan man tilslutter til klemrækken alt efter den tilgængelige spændingstype.

3.1 SÅDAN FORETAGES FORBINDELSEN



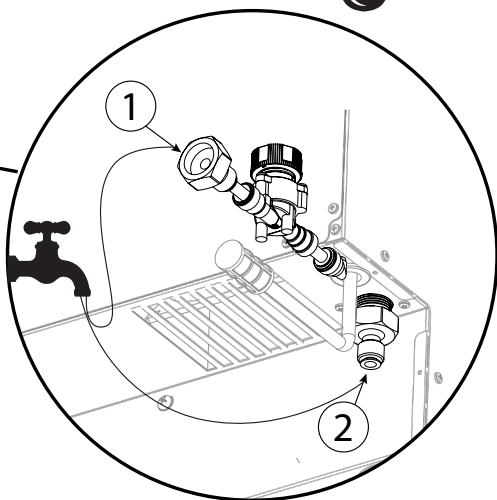
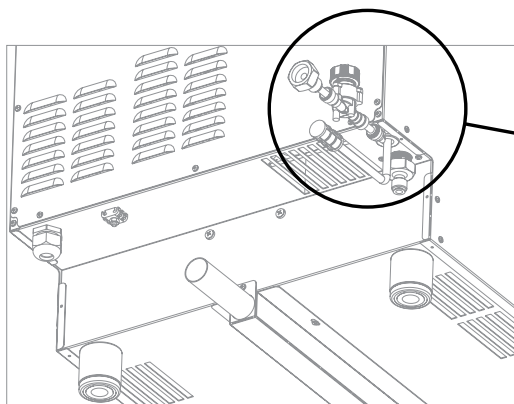
- Åbn bagsiden af udstyret og find klemrækken.
- Løsn kabelgennemføringen og før strømkablet igennem. Mærkatene på siden viser altid, hvilken type kabel og tværsnit der skal bruges, afhængigt af spænding og udstyrets strømforbrug (f.eks. Kabel: 5x10 mm² H07RNF).
- Tilslut ledningerne i henhold til diagrammet på den udvendige mærkat: lav KUN de anviste forbindelser, og lav ingen ændringer. Den gul/grønne jordleder skal være mindst 3 cm længere end de øvrige ledere.
- PE (gul/grøn): beskyttelsesleder (jord)
- N (blå): nul-leder
- L1/2/3 (brun/grå/sort): faseledere
- Forkert tilslutning kan medføre overophedning af klemrækken, hvilket kan føre til smeltning og risiko for elektrisk stød.
- Kontrollér, at der ikke er elektrisk lækage mellem faser og jord. Sørg for, at der er elektrisk forbindelse mellem yderskallen og jordlederen i netværket. Det anbefales at benytte et multimeter til disse kontroller.
- Luk siden med skruer, og fastgør kablet ved at skrue møtrikken på kabelgennemføringen.

3.2 Udskiftning af strømkabel

Denne procedure må kun udføres af en kvalificeret og autoriseret tekniker. Kablet skal udskiftes med et, der har samme egenskaber; den tekniske dataplade angiver altid hvilken type kabel og tværsnit der skal bruges. Jordkablet skal altid være gul/grøn.



VANDTILSLUTNING



4.1 TILFØRENDE VAND

Udstyret leveres med en hovedvandtilslutning til befugtning med en 3/4" kobling. Hvis udstyret har automatisk vask, er der også en ekstra tilslutning på 8 mm. Der medfølger desuden en 1,5 m slange med filter, som skal monteres ved installationen i henhold til gældende regler.

Brug kun det medfølgende materiale til tilslutning – brug ikke andre slanger, og genbrug dem ikke.

Før du tilslutter slangen til apparatet, skal du lade vandet løbe igennem for at fjerne eventuelle urenheder fra vandrøret. Sørg for at installere en afspærringsventil, så vandforsyningen kan lukkes ved behov.

For at sikre korrekt vandtilslutning, skal gældende regler altid overholdes.

4.1.1 EGENSKABER VED INDKOMMENDE VAND

Indgangsvandet skal have følgende egenskaber:

- Maksimal temperatur: 30 °C (86 °F);
- Maksimal hårdhed: 5 °F (franske grader) for at undgå kalkaflejringer i ovnrummet;
- Skal være drikkeligt vand;
- Trykværdier mellem 150 kPa (1,5 bar) og 200 kPa (2 bar).

Tryk under 150 kPa (1,5 bar): Udstyret kan fungere utilstrækkeligt. Tryk over 200 kPa (2 bar): Monter en trykreduktionsventil indstillet til 200 kPa (2 bar).

Vandets hårdhed angiver indholdet af magnesium-, calcium- og tungmetalioner i vandet. Dette måles med almindelige testsæt. Hårdheden angives i franske grader (f) eller tyske grader (dh) (1 dh = 1,8 f; 1 f = 10 mg calciumcarbonat pr. liter vand).

- VANDKLASSIFICERING

Indløbsvandet skal have følgende egenskaber:

- Meget blødt op til 7 franske grader
- Blødt fra 7 til 14
- Middel hårdt fra 14 til 22
- Temmelig hårdt fra 22 til 32 franske grader
- Hårdt fra 32 til 54
- Meget hårdt over 54

Ved meget hårdt vand (> 5 F) bør der bruges afmineraliseringsudstyr (kan fås hos producenten/forhandleren); for høj vandhårdhed kan føre til kalkaflejringer i ovnkammeret og skade de indvendige rør, varmeelementer, blæsere og magnetventiler.

4.2 DETERGENT VED INDGANGEN

Før slangen ned i beholderen til rengøringsmiddel.

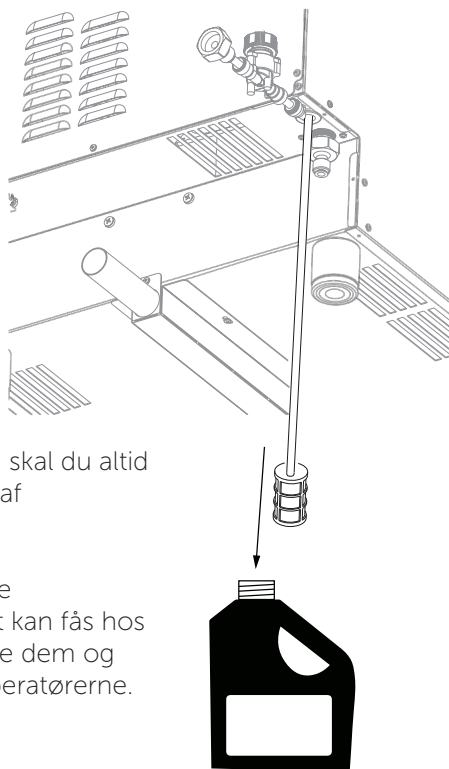
Det anbefales at anvende rengøringsmidler og skyllemidler fra producenten; det sikrer optimal rengøring og god vedligeholdelse af udstyret.

Hold altid rengøringsslangen væk fra afløbsrøret, da den ellers kan tage skade.

Rengøringstanken skal altid placeres på gulvet og aldrig oven på maskinen.

Efter udskiftning af rengøringstanken skal du altid starte en rengøringscyklus efterfulgt af skylleprogrammet.

Sikkerhedsdatabladet og den kemiske sammensætning af rengøringsmidlet kan fås hos producenten; det anbefales at bestille dem og opbevare dem let tilgængeligt for operatørerne.



4.3 SPILDEVAND

Tilslut afløbet til en fleksibel, IKKE-METALLISK slange, som kan tåle høje temperaturer (over 90 °C).

Afløbet skal opfylde følgende krav:

- Skal være af sifontypen (sifon medfølger ikke);
- Må højst være én meter lang;
- Skal have en hældning på mindst 4%;
- Må ikke have snævre steder;
- Skal have en "luftspalte" på minimum 25 mm;
- Skal have en diameter, der mindst svarer til udblæsningsforbindelsen.

Hvis du ofte tilbereder store mængder fedtholdige retter (f.eks. fjerkræ), bør du undlade at bruge sifonen og i stedet tilføje en fedtudskiller eller lede afløbet direkte gennem en rist. I begge tilfælde skal den angivne "luftspalte" bevares.

"Luftspalte" betyder den frie afstand mellem udblæsningsrøret og udledningsområdet (rist eller andet modtagende rør). Overholdelse af denne regel sikrer, at potentielt skadelige bakterier IKKE kan kravle op gennem udblæsningsrøret og forurene maden.

UDLEDNING af DAMP

Under madlavning dannes der varme dampe og lugte, som ledes væk gennem røggaskanalen øverst på apparatet. Denne kanal skal placeres under en emhætte med passende kapacitet og størrelse til det pågældende udstyr.

Producenten anbefaler, at du benytter deres emhætter; følg monteringsvejledningen, der medfølger i emhættens emballage. Emhætten skal være tændt under hele apparatets brug.

Sørg for, at der ikke ligger genstande eller materialer ovenpå udblæsningen, som kan blokere for dampen eller tage skade af varmen eller dampene.

Lad ikke brandbare materialer ligge i nærheden af udblæsningsrøret.

SIKKERHEDSREGLER for BRUGEREN

6.1 ADVARSLER VED FØRSTE OPSTART

Det er nemt og intuitivt at betjene udstyret.

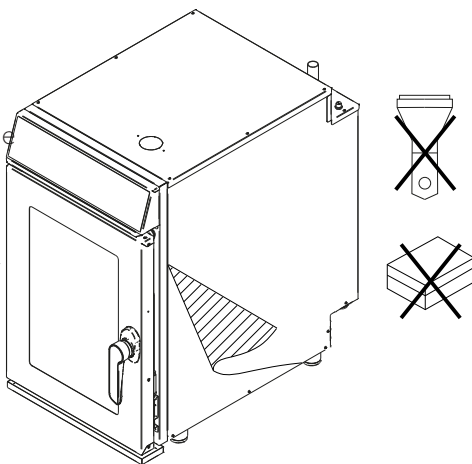
På de næste sider guider vi dig trin for trin, så du lærer udstyret godt at kende. På den måde er du sikret resultater, der lever op til dine forventninger, og du får både optimal ydeevne og lang levetid på dit udstyr.

Ved første ibrugtagning skal du grundigt rengøre indersiden af kammeret med en vask.

Før du tager udstyret i brug, skal du sikre dig, at der ikke ligger uvedkommende genstande (vejledninger, plastikposer eller lignende) i udstyrskammeret. Kontroller også, at udblæsningen ikke er blokeret, og at der ikke findes brandfarlige materialer i nærheden.

6.1.1 FJERNELSE AF FILM

Fjern al beskyttelsesfilm fra udstyret uden at bruge skrappe rengøringsmidler eller metalgenstande (f.eks. skrabere). Hvis der sidder limrester tilbage, tørres de væk med en blød klud fugtet med en mild olieholdig rengøringsmiddel, egnet til rustfrit stål uden slibende effekt. Undgå brug af skrabere, slibende redskaber eller skarpe genstande.



6.2 ADVARSLER UNDER MADLAVNING

Vær forsigtig, når du åbner døren, hvis ovnen er varm.

Undgå at salte maden inde i ovnrummet. Hvis det ikke kan undgås, rengør udstyret hurtigst muligt.

Lad være med at stable maden eller overbelaste bakkerne (maks. 10 kg per bakke).

- Fordel bakkerne jævnt i hele ovnens højde og følg det maksimale antal, der er angivet for hver model.

Følg altid udstyrets anvisninger for indlæsning, når du bruger det.

- Ved tilberedning af særligt fedtholdige madvarer på riste (fx steg eller fjerkræ) anbefales det at placere en bradepande med høje kanter i bunden af ovnrummet, så fedtet fra maden opsamles.
- For at opnå det bedste resultat bør ovnlågen ikke åbnes under madlavning.
- Når du håndterer beholdere, tilbehør og andre genstande inde i ovnrummet, skal du altid bære passende varmebeskyttende udstyr (PPE), som for eksempel grillhandsker.
- Under madlavning og indtil udstyret er kølet ned, kan både ydersiden og indersiden blive meget varm (over 60 °C/140 °F). For at undgå forbrændinger bør du ikke røre ved de områder, der er markeret med dette symbol.
- Vær opmærksom, når du tager bakker ud af ovnrummet, især hvis de indeholder væske.
- Brug ikke meget brandfarlige fødevarer eller væsker under madlavning (f.eks. alkohol).
- Sørg for, at bakkeholderne i ovnrummet er sikkert fastgjort til væggene, ellers kan bakker med varm mad eller væske falde ud og forårsage forbrændinger.
- Hold altid ovnrummet rent ved daglig rengøring – fedt og madrester, der ikke fjernes, kan tage ild!
- Hvis du bruger stegetermometer, så fjern det fra maden inden du tager fadene ud.
- Håndter stegetermometeret forsigtigt, da det er meget spidst og bliver meget varmt efter brug.
- Brug udstyret ved en omgivelsestemperatur mellem +5 og +45 °C (+41 °F og +113 °F).

6.3 TYPER AF TILBEREDNING



VIGTIGT!



For at opnå det bedste resultat skal du altid forvarme ovnen før brug. Det anbefales at indstille forvarmningen til mindst 30 °C højere end den ønskede tilberedningstemperatur. Hæv temperaturen yderligere ved fuld belastning.

TRADITIONEL MADLAVNING

Maden tilberedes ved hjælp af tør varme fra varmelegemerne. Ventilatorerne sikrer en jævn fordeling af den varme luft i ovnrummet. Om nødvendigt kan du selv tilføre fugt til ovnen ved denne metode.



DAMPMADLAVNING

Maden tilberedes med damp inde i ovnrummet. For at opnå det bedste resultat skal luftfugtigheden indstilles til "100%". For at fugtningen fungerer optimalt, skal temperaturen være mindst 80-100 °C.

Dampkogning er perfekt til retter, der kræver nænsom tilberedning, eller når du vil pasteurisere cremer.



KOMBI-TILBEREDNING

Her tilberedes maden ved hjælp af høj varme fra varmelegemer sammen med damp, der automatisk tilføres ovnrummet.



6.4 MANUEL TILBEREDNING OG TILBEREDNING MED OPSKRIFT

Ved manuel tilberedning indstiller brugeren selv de ønskede tilberedningsparametre for et eller flere trin, baseret på sin erfaring:



TILBEREDNINGSTID
ELLER MED
KERNETERMOMETER



TEMPERATUR I
OVNRUMMET



FUGTIGHEDS
STYRING



BLÆSERHASTIGHED

Hvis tilberedningstiden er indstillet:

- Hvis tiden er sat (f.eks. 1:40 timer : minutter), afsluttes processen, når tiden udløber (0,00);
- Ved brug af stegetermometer afsluttes tilberedningen, når det registrerer, at temperaturen i midten af retten har nået den værdi, brugeren har valgt (f.eks. 85 °C).

Ved tilberedning efter opskrift benytter brugeren tidligere gemte opskrifter.

Udstyret kan rumme op til 99 opskrifter.



6.5 BRUG AF PINPROBE

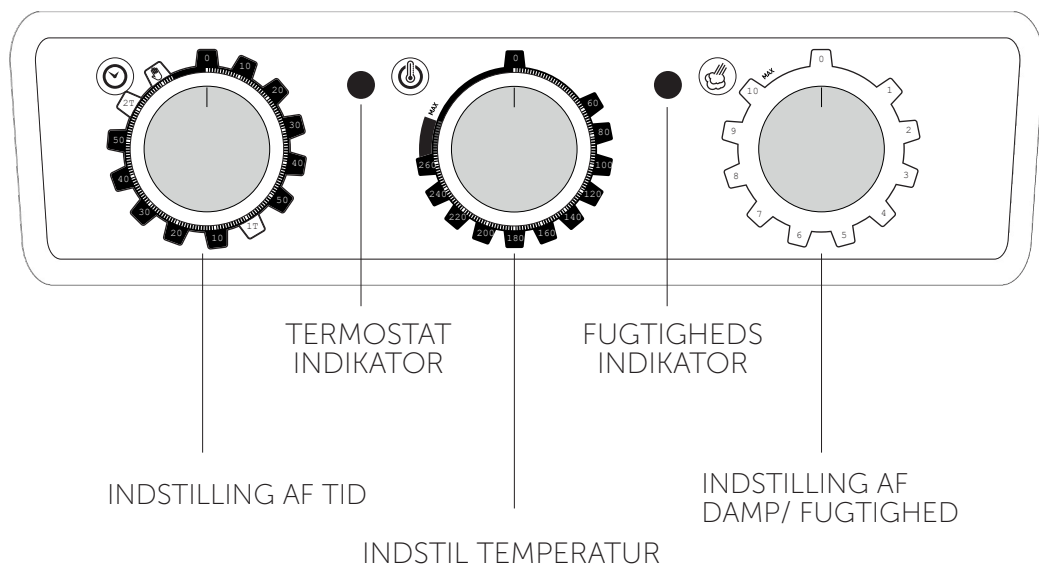
Stiktermometeret måler under tilberedning temperaturen i madens "kerne": det giver besked, når det indre af maden har opnået den temperatur, der er indstillet af brugeren eller fabriksindstillet.



- Stik føleren dybt ind i maden, så spidsen når helt ind til "hertet" – det inderste punkt – uden at gå igennem.
- Undgå at placere den i meget fedt eller tæt ved ben.
- Er maden tynd, bør føleren indsættes parallelt med underlaget.
- Det anbefales altid at holde termometeret rent og desinficeret.
- Brug kun den medfølgende kernetermometer fra producenten.

Håndter føleren med forsigtighed, da den er spids, og vær opmærksom på, at den bliver meget varm efter brug.

MEKANISK BETJENINGSPANEL



- TIDSINDSTILLING

Vælges manuel indstilling, forbliver ovnen tændt ubegrænset, indtil brugeren slukker den. Vælges en bestemt tid, forbliver ovnen tændt i det valgte tidsrum (maks. 120 minutter).

- TEMPERATURSTYRING

Med denne drejeknap kan du vælge den ønskede tilberedningstemperatur. **FORVARMNING:** For at undgå varmetab, når ovndøren åbnes for at sætte mad ind, anbefales det at forvarme ovnen mindst 30 °C over den ønskede tilberedningstemperatur.

- TERMOSTAT-ADVARSELSLAMPE

For at modvirke varmetab, når ovndøren åbnes og maden sættes ind, anbefales det at forvarme ovnen til mindst 30 °C over den ønskede tilberedningstemperatur.

- REGULERING AF DAMP/FUGTIGHED

Med denne drejeknap kan du aktivere fugtighedsfunktionen. Mængden kan justeres fra minimum til maksimum ved at dreje knappen med uret – dampen i ovnrummet tilpasses efter indstillingen.



OBS!

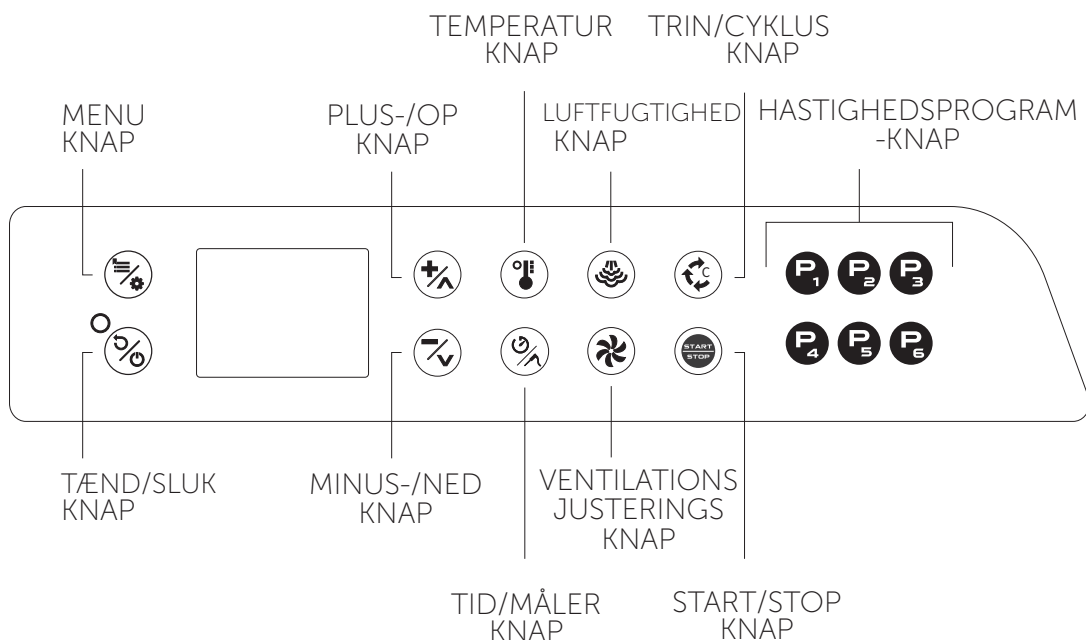


For at opnå optimal funktion af fugtighedsfunktionen skal temperaturen indstilles til mindst 80-100 °F. For at sikre et godt madlavningsresultat bør ovnen desuden forvarmes til den ønskede temperatur, inden dampindsprøjtningen aktiveres.

- LED-indikatorlampe for fugtighed

Når lampen lyser, betyder det, at der tilføres damp i ovnrummet. Dampen tilføres uafhængigt af temperaturen (det er vigtigt at sikre, at ovnrummet er varmt nok til at skabe damp af god kvalitet).

DIGITALT BETJENINGSPANEL 2.4" LCD-SKÆRM



8.1 STARTSKÆRM

Et enkelt tryk på TÆND/SLUK-knappen aktiverer kortets TÆND-tilstand.



Hvis kortet allerede er tændt, vil et langt tryk på TÆND/SLUK-knappen sætte det i standby.

Hvis kortet forbliver i TIL-tilstand i den tidsperiode, der er defineret af parametrene, skifter det automatisk tilbage til standby.

Startskærmen viser manuelt standardprogram til madlavning. Nederst på displayet findes der forskellige statusikoner, og i midten vises altid den aktuelle rumtemperatur, når vi ikke laver mad. Når vi laver mad, vises det aktuelle tidspunkt i stedet.

De statusikoner, der administreres, er:

- Ikon for aktiv opvarmning (varmeelementer tændt).
- WiFi-signal.
- Advarselstrekant
- Ikon for fugtstyring
- Symbol for lyst rum.
- Pause-/play-ikon, som viser madlavningens status, når du åbner eller lukker døren.

8.2 GUIDE TIL VISNING AF MANUEL MADLAVNING

Ved at trykke på TÆND/SLUK-knappen skifter ovnen til TÆND-tilstand og starter et manuelt madlavningsprogram med standardværdier.

Alle programmer, også det manuelle, har automatisk forvarmning, hvor setpunktet svarer til første fases indstilling, forøget med 20 %.

Op til 100 programmer med op til fire faser hver kan gemmes på kortet, og følgende madlavningsindstillinger kan tilpasses for hver fase:

- Temperaturindstilling
- Tidsindstilling eller kernetemperatur
- Fugtighed
- Blæserhastighed

8.2.1 INDSTIL MADLAVNINGSTEMPERATUREN



Tryk på knappen
TEMPERATUR



Indstil
temperaturen ved
at trykke på PLUS-
og
MINUS-knapperne



Tryk på
TEMPERATUR-knappen
for at bekræfte

8.2.2 INDSTIL MADLAVNINGSTIDEN



Tryk på
TID-knappen



Indstil tidsværdien
ved at bruge PLUS
og MINUS
knapperne

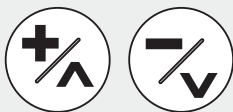


Tryk på TID-knappen
for at bekræfte

8.2.3 INDSTIL PROBEN TIL KERNETEMPERATUR



Tryk på knappen
TID to gange



Indstil den ønskede
kernetemperatur på
produktet ved at
bruge knapperne
MERE og MINDRE



Tryk på knappen
TID for at bekræfte

8.2.4 JUSTERING AF DAMP/FUGTIGHED



Tryk på knappen
FUGTIGHED



Indstil den ønskede
dampmængde ved at
bruge knapperne
PLUS og MINUS



Bekræft ved at
trykke på knappen
FUGTIGHED

Under opstartsfasen åbnes vandets magnetventil, så længe dampknappen holdes nede. Trykkes der i stedet én gang på fugtighedsknappen, vises den indstillede værdi, som derefter kan ændres.

8.2.5 INDSTILLING AF BLÆSERHASTIGHED

Ovnens har to forskellige hastigheder for blæser/motor:

- 2=Max: Uden at trykke på nogen knap kører motoren ved fuld hastighed, hvilket bruges under det meste af tilberedningen; blæserens startindstilling er altid "Max".
- 1=Min: Ved at trykke på knappen for blæser-/motorhastighed, sættes motoren på laveste niveau, som især bruges til sarte retter, som f.eks. bagværk.

Sådan justerer du ventilatorhastigheden:



Tryk på knappen
REGULERING
VENTILATION



Vælg værdi 1 eller 2
med PLUS- og
MINUS-knapperne



Tryk på knappen
REGULERING
VENTILATION for at
bekræfte

Under forvarmning kan ventilatorhastigheden IKKE ændres.

8.2.6 OPSKRIFT MED FLERE TRIN

Hvert program, også det manuelle, kan bestå af:

1. En forudindstillet forvarmningsfase og op til 3 tilberedningsfaser.
2. En fast forvarmningscyklus og op til 4 tilberedningstrin.

Sådan opretter du en opskrift med flere trin:

- Gå ind på manuelt madlavning og indstil parametrene for første fase.
- Tryk på FASI-knappen for at gå til anden fase, eller tryk på START STOP-knappen for at påbegynde tilberedningen.



- Indstil de ønskede indstillinger for anden fase.
- Tryk på FASER for at gå til tredje fase, eller tryk på START/STOP for at begynde tilberedningen.
- Indstil de ønskede parametre for tredje fase, eller tryk på START/STOP for at starte tilberedningen.
- Tryk på FASER for at gå videre til fjerde trin.
- Indstil de ønskede parametre for fjerde fase.
- Tryk på STAR STOP-knappen for at starte madlavningen.
- For at annullere et trin, skal du sætte trinets indstillede tid til nul.

OBS!

- Du kan ikke sætte tiden til 0 på det første trin.
- Hvis en fase har uendelig tid, kan du ikke angive tid for de efterfølgende faser.
- Det er ikke muligt at sætte uendelig tid på en fase, hvis en af de næste faser er aktiveret.
- Du kan ikke slette en fase, hvis den næste er aktiv; kun den sidste aktive fase kan deaktiveres undervejs.
- Under tilberedning kan du tvinge overgangen til næste fase før tiden udløber på den nuværende fase, ved at sætte tilberedningstiden til nul.

9.2.7 FORVARMNINGSFASEN

Hvert program, også det manuelle forløb, kan have sin egen forvarmningsfase.

For at aktivere forvarmningsfasen, tryk på FASER-knappen, vælg forvarmningsfasen (P), og brug TEMPO-knappen til at slå forvarmning til eller fra.

Der findes flere måder at køre forvarmningsfasen på, som brugeren kan vælge ved at ændre parameteren P20 (se afsnittet "Adgang til parametre"):

- P20 = 0 Forvarmning deaktiveret
- P20 = 1 Temperaturen under forvarmning er 20 % højere end temperaturen i fase 1, og forvarmning kan deaktiveres.
- P20 = 2 Temperaturen under forvarmning sættes til temperaturen i fase 1 plus 20 °C (68 °F), og forvarmning kan deaktiveres.
- P20 = 3 Brugeren indtaster selv temperaturen til forvarmning.
- P20 = 4 Temperaturen under forvarmning er 20 % højere end i fase 1, og det er ikke muligt at ændre eller deaktivere forvarmningsfasen.

Sådan deaktiverer eller ændrer du forvarmning:

- Vælg det ønskede program, eller start manuel tilberedning.
- Vælg forvarmningsfasen "P" ved at trykke på FASI-knappen.
- Hvis P20 er indstillet til 1 eller 2, kan du kun slå forvarmning fra med TEMPO-knappen.
- Hvis P20 er indstillet til 3, kan du i stedet justere blæserens temperatur og hastighed.
- Tryk på PHASES-knappen for at vende tilbage til første trin i tilberedningen.

Når forvarmningstemperaturen er nået, lyder summeren, og lampen blinker. Temperaturen holdes i ovnrummet, indtil lågen åbnes. Når ovnlågen lukkes igen, starter første fase af tilberedningscyklussen automatisk. Summeren, der angiver at forvarmningen er færdig, stopper, når lågen åbnes eller en knap trykkes. Hvis lågen åbnes under forvarmningen og inden den ønskede temperatur er nået, afbrydes forvarmningsfasen.

MENULISTE

Ved gentagne tryk på MENU-knappen (når der ikke er en tilberedningscyklus i gang) kan du bladre gennem menulisten:



- Menu for sidst anvendte programmer
- Opskriftsmenu
- Specialcyklus-menu
- Vaskemenu
- Servicemenu

Hvis du holder MENU-knappen nede (når der ikke er en tilberedningscyklus i gang) i et nyt program eller ved en allerede gemt opskrift, får du adgang til menuen til redigering af opskrifter.

MENUER til AFSLUTTENDE PROGRAMMER

I denne menu kan du se de seneste 10 anvendte madlavningsprogrammer. Herfra får du også adgang til kokebogen.



Bladr med MINUS
og PLUS for at
vælge et af
programmerne på
listen



Tryk på
START/STOP-knappen
for at bekræfte
programmet



Tryk på
START/STOP-knap
pen igen for at
starte det valgte
program

OPSKRIFTSLISTE MENU

Kokebogen er opdelt i fem kategorier; i hver kan du gemme op til 100 opskrifter.

Hvert program kan gemmes i op til fire trin.

Programmerne gør det muligt at ensarte tilberedningen og sikre samme høje kvalitet hver gang.

Sådan starter du et program fra opskriftsbogen:



Vælg den ønskede
kategori ved at
trykke på PLUS- og
MINUS-knapperne



Bekræft dit valg
ved at trykke på
MENU-knappen



Vælg programmet
med PLUS- og
MINUS-tasterne



Bekræft ved at
trykke på
MENU-knappen



Tryk på
START/STOP-knappen for
at starte programmet

SPECIALCYKLU S MENU

I denne menu får du adgang til de specielle cyklusser:



- Hurtig nedkøling
- Hævning
- Madlavning delta T
- Multi-timer
- Udskudt start på vask

12.1 HURTIG NEDKØLING

Sådan starter du Hurtig Nedkøling af Kammeret:



Vælg programmet
ved at trykke på
PLUS- og
MINUS-knapperne



Bekræft dit valg
af cyklus ved at
trykke på
MENU-knappen



Indstil den
ønskede
temperatur ved
cyklussens
afslutning



Indstil den ønskede ventilatorhastighed



Tryk på
START/STOP-knappen for
at starte programmet

Øverst på skærmen vises en statuslinje, der løbende illustrerer, hvor langt cyklussen er, efterhånden som temperaturen i ovnrummet falder. Den hurtige nedkølingscyklus afsluttes, når temperaturen i kammeret er lavere end den indstillede værdi. Du kan køre den hurtige nedkølingscyklus både med åben og lukket dør. Hvis døren er lukket, tilsættes der vand i ovnrummet for at sætte ekstra fart på processen.

12.2 HÆVNING

Sådan starter du hævecyklussen:

Du kan vælge hæveprogrammet via menuen for specialcyklusser eller, hvis din enhed har denne funktion, bruge den hurtige programknap P1.



Vælg sløjfen ved at trykke på PLUS- og MINUS-knapperne



Bekræft valg af
cyklus ved at
trykke på
MENU-knappen



Indstil den temperatur,
der skal opretholdes
under hævningen



Forvarmning aktiveres ikke ved starten af hævecyklussen.

Det er ikke muligt at tilføje trin under hævecyklussen.

Mens hæveprocessen kører, kan du tilføje et program til hævecyklussen ved at trykke på knappen for det ønskede program.

Programrækkefølgen bekræftes med et bip.

Du kan ændre det tilknyttede program ved at trykke på den ønskede knap – den nye indstilling erstatter den tidligere.

Levecyklussen afsluttes med et lydsignal; for at starte bageprocessen skal du blot trykke på START STOP-knappen.



OBS!



Hvis opskriften kræver det, starter bagningen med forvarmning.

12.3 BAGNING DELTA T

Delta T-tilberedningscyklussen gør det muligt at tilberede et produkt, mens temperaturforskellen mellem produktets kerne og ovnkammeret opretholdes. Denne tilstand bevares, indtil den ønskede kernetemperatur er nået.

Sådan starter du det specielle "delta T-tilberedningsprogram":



Vælg programmet ved at trykke på PLUS- og MINUS-knapperne



Bekræft valget af program med MENU-knappen



Tryk på knappen TEMPERATUR



Indstil delta-værdien med PLUS og MINUS tasterne



Bekræft ved at trykke på TEMPERATUR-knappen



Tryk på knappen TID



Indstil den ønskede kernetemperatur med PLUS og MINUS



Bekræft med TID-knappen



Juster ventilatorhastighed og luftfugtighed, så det passer dig



Tryk på START/STOP-knappen for at sætte programmet i gang

12.4 MULTI-TIMER PROGRAM

Med multi-timer funktionen kan du håndtere flere timere samtidigt i én cyklus. Det giver dig mulighed for at tilberede forskellige produkter på samme tid, selvom de har forskellige tilberedningstider, alt sammen i én arbejdsgang.

Sådan starter du den særlige "Multitimer"-cyklus:

 Vælg cyklussen ved at bruge PLUS- og MINUS-knapperne	 Bekræft ved at trykke på MENU-knappen	 Indstil ventilationshastighed og fugtighed efter dine ønsker
 Tryk på START/STOP-knappen for at starte programmet		

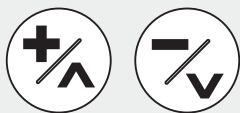
Nu starter styringen en uendelig cyklus med de indstillede parametre.

Sådan aktiveres de enkelte timere:

- Vælg den ønskede timer ved at trykke på PLUS- og MINUS-knapperne.
- Den valgte timer skifter farve, og teksten markeres med rødt.
- Tryk på TID-knappen for at aktivere ændring af timeren, og indstil værdien med PLUS og MINUS.
- Bekræft indstillingen ved at trykke på TID-knappen igen.
- Tælleren starter, når ovnlågen åbnes og lukkes.
- Hvis der er indstillet flere timere før lågen åbnes, starter de alle samtidig, når lågen åbnes og lukkes.
- Nederst på skærmen vises statusikoner under cyklussen, og i midten ses temperaturen i ovnrummet.
- For at stoppe cyklussen skal du trykke på START/STOP-knappen.

12.5 PROGRAM FOR FORSINKET START AF VASK

Sådan starter du det særlige program "Forsinket vask":



Vælg den ønskede
forsinkede start
ved at trykke på
PLUS- og
MINUS-knapperne



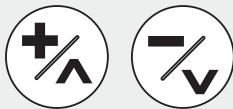
Bekræft ved at
trykke på
MENU-knappen



Vælg vasketype med
PLUS- og
MINUS-knapperne



Bekræft med
MENU-knappen



Vælg det tidsrum,
hvor
vaskecyklussen
skal starte, med
PLUS og MINUS

- I dag: Cyklen starter på det planlagte tidspunkt i dag.
- +24t: Cyklen starter på det planlagte tidspunkt inden for de næste 24 timer.
- +48t: Cyklen starter på det planlagte tidspunkt inden for de næste 48 timer.



Bekræft med
MENU-knappen



Indstil det ønskede
starttidspunkt

BEMÆRK: 24-timers
format [tt]:[mm]



Bekræft
indstillingen med
MENU-knappen

Når programmet er bekræftet, går ovnen i standby. Tid og dato for den forsinkede start vises på skærmen. Når det valgte tidspunkt og dag er nået, starter programmet automatisk.

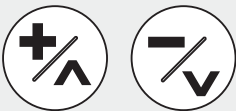
VASKEPR OGRAM

I denne menu har du adgang til udstyrets vaske- og skylleprogrammer:

- Skyl: Gennemfører et skylleprogram med vand uden brug af rengøringsmiddel.
- Kort: Et hurtigt vaskeprogram med rengøringsmiddel.
- Lang: Et grundigt vaskeprogram med rengøringsmiddel.
- Påfyldning af rengøringsmiddel: Starter pumpen og fylder rengøringsmidlet i systemets hydraulikkreds.

Det anbefales at gennemføre denne cyklus ved første brug, efter udskiftning af sæbetanken og efter længere perioder, hvor det automatiske vaskesystem ikke har været i brug. Det anbefales at udføre en skyllecyklus efter sæbeopfyldning for at fjerne eventuelle rester af sæbe i ovnkammeret.

Sådan starter du vaskeprogrammet:

 Vælg programmet ved at trykke på knapperne PLUS og MINUS	 Bekræft med MENU-knappen	 Tryk på START/STOP-knappen for at starte programmet
---	---	--

SERVICE MENU

I denne menu får du adgang til følgende maskinfunktioner:

- Parametre
- USB-funktion

- Wi-Fi-forbindelse - webserver / Forbindelsesinfo
- Maskininformation
- Sprog
- Dato og klokkeslæt
- Slet billeder fra programmer

14.1 ADGANG TIL PARAMETRE

Sådan får du adgang til menuen for parameterindstillinger:



Vælg servicemenue
ved gentagne tryk på
MENU-knappen



Find punkt
"Parametre" ved at
bruge PLUS og
MINUS-tasterne



Bekræft med
MENU-knappen

Der kræves adgangskode for at komme ind i denne sektion.



Indtast adgangskoden
med PLUS og MINUS
tasterne (brugerkode
er: 30)



Bekræft med
MENU-knappen

- Hvis den indtastede adgangskode er forkert, føres du tilbage til hovedmenuen.
- Tryk på PLUS og MINUS-knapperne for at bladre gennem listen over parametre:



Vælg den
parameter,
du vil ændre



Indstil parameterens
værdi inden for de
tilladte grænser ved
at trykke på PLUS og
MINUS knapperne



Bekræft med
MENU-knappen

Forlad parametermenueen ved at trykke på TÆND/SLUK-knappen, eller vent 2 minutter uden aktivitet, så afsluttes menuen automatisk.

Nedenfor finder du alle de parametre, som kan tilpasses:

PARAMETER	BESKRIVELSE	VÆRDI	GRÆNSER	MALEENHED
P01	Temperaturens måleenhed - 0=°C - 1=°F	0	0-1	TAL
P06	Forvalgt indstilling for madlavning	150	30-260	°C
P09	Standard indstilling nedkøling	50	30 ÷ 70	°C
P11	Maks. tid for fase	240	60 til 999	Minutter
P12	Forlængelse af standard tilberedningstid	1	1 til 999	Minutter
P13	Forsinkelse for at forlænge tilberedning	120	1 til 600	Sekunder
P20	Forvarmningsfunktion 0 = deaktiveret + 3 tilberedningstrin 1 = delta % fra temp. fase 1 + 3 trin 2 = delta C fra temp. trin 1 + 3 trin 3 = manuel temp. indstilling + 3 trin 4 = forvarmning ved fast % + 4 tilberedningstrin	1	0 til 4	Nummer
P21	Delta-forvarmning i manuel indstilling	20	0 til 100	% / °C
P24	Redigerbar procentdel P20=4	20	0 til 100	%
P25	Aktiv forvarmning i manuel program	1	0 – 1	Flag
P120	Ovnlys tilstand: 0= tændes ved tryk på tast, 1= altid tændt under madlavning, 2= altid tændt når ON	1	0 – 2	Flag
P121	Lystændingstid (gælder for P120=0)	1	0 – 120	Sekunder
P138	Standard temperatur for kernetemperaturmåler	50	30 ÷ 280	°C
P140	Buzzer-lyd (0=afspiller altid)	0	0 til 999	Sekunder
P204	Nedetid for ovn ved automatisk stand-by	10	1 – 60	Minutter
P220	Programnummer tilknyttet til tast P1 - 0 = intet program tilknyttet	0	0 – 100	Nummer

P332	Indstil kamera Multi-timer	130	30 ÷ 260	°C
P333	Indstil fugtigheds Multi-timer	0	0 ÷ 100	%
P351	Indstil temperatur under hævnning	30	20 ÷ 60	°C
P352	Indstil hævetiden	60	1 ÷ 599	Minutter
P380	Pin-indstilling til delta T-program	50	50	30 ÷ 260
P381	Delta T-værdi for rummet	30	30	20 ÷ 60
P382	Fugtindstilling til delta T-program	0	0	0 ÷ 100
P400	Aktivering af vask	1	0 ÷ 1	Antal
P500	Logtid for HACCP - 0 = HACCP-log deaktiveret	5	0 til 10	Minutter
P501	Delta-temperatur for HACCP-log	5	0 til 30	°C
P703	Programnummer knyttet til tast P7 - 0 = intet program tilknyttet	0	0 til 100	Antal
P704	Programnummer knyttet til tast P8 - 0 = intet program tilknyttet	0	0 til 100	Antal
P705	Programnummer knyttet til tast P9 - 0 = intet program tilknyttet	0	0 til 100	Antal
P706	Programnummer knyttet til tast P10 - 0 = intet program tilknyttet	0	0 til 100	Antal
P707	Programnummer knyttet til tast P11 - 0 = intet program tilknyttet	0	0 til 100	Antal
P708	Programnummer knyttet til tast P12 - 0 = intet program tilknyttet	0	0 til 100	Antal

14.2 USB-FUNKTIONER

USB-menuen giver mulighed for følgende handlinger:

- Opdater firmware (vises kun, hvis der findes en kompatibel fil).
- Opdater sprog (vises kun, hvis der findes en kompatibel fil).
- Eksportér HACCP.
- Eksportér opskrifter.
- Importér opskrifter (vises kun, hvis der findes en kompatibel fil).
- Importér parametre (vises kun, hvis der findes en kompatibel fil).
- Importér billeder (kun hvis en .jpg-fil findes i den relevante undermappe).
- Importér opskrifter + billeder:
- Fuld opdatering (vises kun, hvis en kompatibel filgruppe findes).

Hvis du prøver at åbne denne menu uden et USB-stik, vises en besked om, at der mangler et stik.

14.2.1 FIRMWAREOPDATERING VIA USB

Sådan starter du en opdatering:

- Overfør opdateringsfilerne til et USB-stik. Brug kun filer, der er officielt udgivet af producenten.



Vælg servicemenuen ved gentagne gange at trykke på MENU-knappen



Vælg punktet "USB" ved at bruge PLUS- og MINUS-tasterne



Bekræft ved at trykke på MENU-knappen

Når du har bekræftet, begynder første del af firmwareopdateringen, og det kan tage et par minutter.



Når første del af opdateringen er færdig, starter du anden og sidste fase ved at trykke på START STOP-knappen. Dette kan tage et par minutter. Når opdateringen er slut, sættes betjeningspanelet i standby-tilstand

14.2.2 OPDATER SPROG VIA USB

Sådan starter du en opdatering:



Vælg servicemenuen ved gentagne gange at trykke på MENU-knappen



Vælg punktet "USB" ved at bruge PLUS- og MINUS-tasterne



Vælg "Opdater sprog" ved at trykke på PLUS- og MINUS-knapperne



Bekræft med
MENU-knappen

- Når du bekræfter, starter opdateringen og kan tage et par minutter.
- Til sidst sender du en besked om, at det er gennemført.



Tryk flere gange på
ON/OFF-knappen for at vende
tilbage til startskærmen



OBS!



Vær opmærksom på, at når sprogene opdateres, slettes den tidligere database permanent. Processen tager et par minutter.

14.2.3 HACCP EKSPORT TIL USB

Sådan eksporterer du HACCP-loggen:



Vælg servicemenuen
ved gentagne gange
at trykke på
MENU-knappen



Vælg "USB" med
PLUS og MINUS
tasterne



Vælg punktet
"Eksportér HACCP"
ved at bruge PLUS
og MINUS tasterne



Bekræft med
MENU-knappen



Bekræft med
MENU-knappen
igen for at starte
processen



Der vises en besked, når processen er færdig.
Tryk gentagne gange på ON/OFF-knappen for at vende tilbage til startside

HACCP-eksportproceduren gør det muligt at gemme driftsdata fra styringen på USB-stikket.

Der eksporteres én fil for hver dag, der bruges, med navnetypen åå_mm_dd og filtypen ".csv".

Hver logfil får følgeskab af en fil med samme navn, men med filtypen ".md5", som gør det muligt at verificere integriteten.

De eksporterede driftsdata viser et muligt sæt af hændelser:

- Startbegivenheden
- Faseskiftbegivenheden
- Stopbegivenheden eller ved afslutning af tilberedningscyklussen
- Mulige alarmtilstande
- En registrering hvert 5. minut af:
 - Temperatur
 - Indstillet værdi
 - Manglende tid til faseslut
 - Fasens varighed
- En registrering for hver femte grads temperaturændring i ovnrummet.

14.2.4 EKSPORT AF OPSKRIFTER TIL USB

Sådan eksporterer du alle opskrifter:

- Sæt det tomme USB-stik i



Vælg servicemenue
ved at trykke
gentagne gange på
MENU-knappen



Vælg punktet "USB"
ved at bruge
tasterne PLUS og
MINUS



Vælg punktet
"Eksporter opskrifter"
ved at bruge
knapperne PLUS og
MINUS



Bekræft med
MENÜ-knappen



Tryk på
MENÜ-knappen
igen for at starte
processen



Når processen er fuldført, vises en afslutningsmeddelelse.
Tryk gentagne gange på TÆND/SLUK-knappen for at vende
tilbage til startside

14.2.5 IMPORTÉR OPSKRIFTER TIL USB

Sådan importerer du alle opskrifter:

- Sæt USB-nøglen i med den nøje forberedte fil



Vælg servicemenuen
ved gentagne gange
at trykke på
MENU-knappen



Vælg punktet "USB"
ved hjælp af PLUS-
og MINUS-tasterne



Vælg punktet
"Importér opskrifter"
ved at bruge
PLUS- og
MINUS-knapperne



Bekræft med
MENÜ-knappen



Tryk på
MENU-knappen
igen for at starte
processen



Når processen er færdig, vises en pop-up. Tryk gentagne gange på ON/OFF-knappen for at vende tilbage til startskærmen

14.2.6 IMPORTÉR PARAMETRE FRA USB



OBS!



Forkert import af parametre kan medføre uoprettelig funktionsfejl på udstyret

Sådan importeres parametrene:

- Overfør opdateringsfilerne til et USB-stik. Brug kun USB-stik udleveret af producenten.



Åbn servicemenuen ved at trykke gentagne gange på MENU-knappen



Vælg punktet "USB" ved at bruge PLUS- og MINUS-tasterne



Vælg punktet "Importér parametre" ved at bruge PLUS og MINUS knapperne



Bekræft med MENU-knappen

- Efter bekræftelse påbegyndes opdatering af databasen, hvilket kan tage et par minutter.

- En besked vises, når processen er afsluttet.



Tryk flere gange på ON/OFF-knappen for at gå tilbage til hjem

14.2.7 IMPORTÉR BILLEDER FRA USB

Med denne procedure kan du importere en række billeder (emneopskrifter).

Billedfiler, der skal importeres, skal opfylde følgende krav:

- Billederne skal ligge i en mappe kaldet "jpg".
- De skal være i ".jpeg"-format og have denne filendelse. Det anbefales at bruge opløsningen 300x160 pixels.
- Maksimal filstørrelse må ikke overstige 64 Kb

Sådan importerer du billeder:

- Sæt et USB-stick i med én mappe kaldet "jpg", som indeholder alle de billeder, der skal importeres.



Gå til servicemenuen ved gentagne gange at trykke på MENU-knappen



Vælg punktet "USB" ved at trykke på PLUS og MINUS tasterne



Vælg funktionen "Importer billeder" ved hjælp af PLUS og MINUS tasterne



Bekræft med MENU-knappen

Når du bekræfter, begynder databasen at blive opdateret, hvilket kan tage et par minutter. Når processen er færdig, vises en besked.



Tryk gentagne gange på ON/OFF-knappen for at vende tilbage til startskærmen



OBS!



Med denne handling bliver alle tidligere overførte billeder permanent slettet fra databasens hukommelse.

14.2.8 IMPORTÉR OPSKRIFTER + BILLEDER FRA USB

Med denne funktion kan du importere opskrifter og tilhørende billeder i én samlet proces.

Sådan importerer du opskrifter og billeder:

- Indsæt et USB-stick, der indeholder:
 - En enkelt mappe med navnet "jpg" skal indeholde alle billeder, der skal importeres.
 - Opskriftsfilen skal være korrekt forberedt.



Gå ind i servicemenuen ved at trykke gentagne gange på MENU-knappen



Vælg punktet "USB" ved at bruge knapperne PLUS og MINUS



Vælg "Importér opskrifter + billeder" med PLUS og MINUS-knapperne



Bekræft med MENU-knappen

- Når du har bekræftet, starter opdateringen af databasen, hvilket kan tage et par minutter.
- Der vises en besked, når processen er færdig.



Tryk flere gange på TÆND/SLUK-knappen for at vende tilbage til startskærmen

14.2.9 FULD FIRMWARE-OPDATERING VIA USB

Sådan starter du en opdatering:

- Overfør opdateringsfilerne til et USB-stik. Benyt kun filer udstedt af producenten.



Gå ind i servicemenuen ved gentagne gange at trykke på MENU-knappen



Vælg punktet "USB" ved at bruge PLUS og MINUS tasterne



Vælg punktet "Massiv opdatering" ved at bruge PLUS- og MINUS-tasterne



Bekræft med MENU-knappen

- Når processen bekræftes, starter den første del af firmware-opdateringen, hvilket kan tage et par minutter.
- Efter første del af opdateringen, tryk på START STOP-knappen for at begynde den anden og sidste del, som også kan tage et par minutter.
- Når opdateringen er færdig, går styringen automatisk i standby-tilstand.



OBS!



Denne procedure opdaterer alle scanningsfiler på én gang. Hvis ikke alle nødvendige filer findes på USB-nøglen, vil funktionen ikke være tilgængelig i menuen.

14.4 DIREKTE FORBINDELSE TIL SMARTPHONE

Du kan oprette en direkte forbindelse mellem din smartphone og udstyret. Med den direkte forbindelse kan du lokalt (inden for ca. 6 meter fra enheden) få adgang til kagebogen via smartphone og/eller udføre de nødvendige trin for at tilslutte til et Wi-Fi-netværk.

Sådan opretter du direkte forbindelse mellem udstyret og din smartphone:

- Tænd for apparatet.



Tryk på
TÆND/SLUK-knappen for
at vende tilbage til
startskærmen

- Scan det FØRSTE QR-kode "Connect", der vises på skærmen, med en smartphone med internetforbindelse.

- Godkend netværksforbindelsen på smartphonens skærm.

- Vent på, at forbindelsen mellem smartphonen og udstyret oprettes.



Tryk på MINUS-knappen
for at oprette forbindelse
og scanne den ANDEN
QR-kode

- Scan den ANDEN qr-kode, der vises på skærmen, med den samme smartphone som før.

- Bekræft adgang til den foreslåede hjemmeside på smartphone-skærmen.

- Din smartphone viser nu en side, hvor du kan få adgang til apparatets kogeboek – tryk på knappen "Gå til kogeboek"



Tryk på TÆND/SLUK for
at afbryde forbindelsen
til smartphonen

- Opskriftsbogens struktur, hvor du kan bladre, oprette, redigere, gemme, tilføje billeder eller slette opskrifter, vises nu på din smartphone.

14.5 FORBINDELSE TIL WI-FI-NETVÆRK OG CLOUDSERVER

Sådan forbinder du dit udstyr til Cloudserveren:



Tryk på ON/OFF-knappen
for at vende tilbage til
startside

- Scan den FØRSTE QR-kode "Connect", der vises på skærmen, med en smartphone med internetforbindelse.

- Bekræft netværksforbindelsen på smartphoneens skærm.

- Vent på, at forbindelsen mellem din smartphone og udstyret bliver oprettet.



Tryk på MINUS-knappen
for at oprette forbindelse
og scanne den ANDET
QR-kode

- Scan den ANDEN QR-kode, der vises på skærmen, med den samme smartphone som før.

- Bekræft adgang til den foreslåede hjemmeside på din smartphone-skærm.

- På din smartphone vises en skærm, hvor du kan forbinde udstyret til et Wi-Fi-netværk. Tryk derefter på knappen "Forbind oven".



Tryk på ON/OFF-knappen
for at afbryde
forbindelsen til
smartphonen

- Vælg et af de foreslåede tilgængelige netværk, du ønsker at oprette forbindelse til (hvis der ikke automatisk vises nogen netværk, tryk da på "Scan netværk"). Indtast adgangskoden til Wi-Fi-netværket og tryk på "Opret forbindelse".

- 51 Vent indtil det grønne felt med "Online" vises. Frakobl enheden via smartphoneens Wi-Fi-indstillingsmenu.



Tryk på ON/OFF-knappen for at afbryde forbindelsen til smartphonen; vent 30 sekunder, og tryk derefter på ON/OFF-knappen på enheden to gange



Tryk på MINUS fire gange, indtil "Chefcloudconnect" qrcode vises på skærmen

- Scan QR-koden, der vises på skærmen, med din smartphone.
- Tryk på knappen "Kopier tekst" på din smartphone.
- Åbn en browser og indsæt teksten.
- Følg vejledningen på websiden for at opsætte CLOUD-forbindelsen.



OBS!



For yderligere information, bed om den særlige brugervejledning

14.5 MASKININFORMATION

Sådan får du adgang til enhedens oplysninger:



Vælg service-menuen ved at trykke gentagne gange på MENU-knappen



Vælg punktet "Info" ved at bruge PLUS- og MINUS-knapperne



Bekræft med MENU-knappen

Følgende oplysninger vises på skærmen:

- Firmwareversionen
- Firmwarens udgivelsesdato
- Serienummeret.



Tryk flere gange på ON/OFF-knappen for at vende tilbage til startskærmen

14.6 SPROGINSTILLINGER

Sådan ændrer du sproget på enheden:



Vælg servicemenue
ved gentagne gange
at trykke på
MENU-knappen



Find punktet "Sprog"
ved at bruge PLUS-
og MINUS-tasterne



Bekræft med
MENU-knappen

Vælg nationalitet for det ønskede sprog



Bekræft med
MENU-knappen



Tryk flere gange på
TÆND/SLUK-knappen for at
vende tilbage til startskærmen

14.7 INDSTILLING AF DATO OG TID

Sådan ændrer du dato og tid på din enhed:



Vælg servicemenue
ved gentagne gange
at trykke på
MENU-knappen



Brug PLUS- og
MINUS-knapperne til
at vælge det ønskede
punkt



Bekræft med
MENU-knappen



Bekræft med
MENU-knappen



Tryk på TÆND/SLUK-knappen
flere gange for at vende
tilbage til startskærmen



OBS!



Hvis udstyret er forbundet til et Wi-Fi-netværk, vil sektionen til dato- og tidsindstilling ikke være tilgængelig. De nødvendige oplysninger indstilles automatisk via netværket.

14.8 SLETNING AF BILLEDER

Sådan sletter du billeder fra biblioteket:



Gå til servicemenuen
ved gentagne gange
at trykke på
MENU-knappen



Vælg "Slet billeder"
ved at trykke på
PLUS- og
MINUS-knapperne



Bekræft med
MENU-knappen



Vælg det billede,
der skal slettes,
med PLUS- og
MINUS-knapperne



Bekræft med
MENU-knappen



Tryk på TÆND/SLUK-knappen
flere gange for at vende
tilbage til startskærmen

MENU ÆNDRE OPSKRIFT

Med denne menu kan du:

- Gem – Opret en ny opskrift 55
- Kopiér – Kopiér en opskrift
- Omdøb – Giv en opskrift et nyt navn
- Annuller – Slet en opskrift permanent
- Tilknyt – Tilknyt en opskrift til et billede
- Fjern tilknytning – Fjern en opskriffs forbindelse til et billede
- Hurtig redigering – Rediger en opskrift direkte via smartphone
- Udskudt start - Indstil en opskrift med udskudt start

15.1 GEM EN OPSKRIFT

Sådan gemmer du en ny opskrift eller ændringer i en opskrift:



Hold
menu-knappen
nede i længere tid



Vælg "Gem" ved at
trykke på PLUS- og
MINUS-knapperne



Bekræft med
START/STOP
-knappen

Indtast opskriftens navn – maks. 20 tegn:

- Du kan bladre gennem bogstaverne med PLUS- og MINUS-knapperne
- Bekræft det valgte bogstav og gå videre til næste ved at trykke på MENU-knappen
- Indsæt mellemrum mellem bogstaverne med TIME-knappen
- Slet bogstaver med TEMPERATUR-knappen



Vælg derefter kategori med PLUS- og MINUS-tasterne



Bekræft med MENU-knappen



Tryk flere gange på TÆND/SLUK-knappen for at vende tilbage til startskærmen og se opskriften

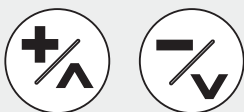
For at afslutte den gemte opskrift, gå tilbage til Opskriftslisten og vælg Manuel.

15.2 KOPIÉR EN OPSKRIFT

Sådan kopierer du en opskrift:



Hold MENU-knappen nede på den gemte opskrift



Vælg "Kopiér" ved at trykke på PLUS- og MINUS-knapperne



Bekræft med START/STOP-knappen

Indstil opskriftens navn til maks. 20 tegn:

- Du kan bladre gennem bogstaverne ved at bruge PLUS- og MINUS-knapperne
- Bekræft det valgte bogstav, og gå videre til næste ved at trykke på MENU-knappen



Vælg derefter kategori med PLUS- og MINUS-tasterne



Bekræft med MENU-knappen



Tryk flere gange på TÆND/SLUK-knappen for at vende tilbage til startskærmen og se opskriften

15.3 OMDØB EN OPSKRIFT

Sådan omdøber du en opskrift:



Hold
MENU-knappen
nede på den
gemte opskrift



Vælg "Omdøb" ved at
trykke på PLUS- og
MINUS-knapperne



Bekræft med
START/STOP
-knappen



Vælg derefter
kategorien ved at
bruge PLUS- og
MINUS-tasterne



Bekræft med
MENU-knappen



Tryk flere gange på
TÆND/SLUK-knappen
for at vende tilbage til
startskærmen og se
opskriften

15.4 SLET EN OPSKRIFT

Sådan sletter du et eksisterende program:



Hold
MENU-knappen
nede på den
gemte opskrift



Vælg "Slet" ved at
trykke på PLUS- og
MINUS-knapperne



Bekræft med
MENU-knappen

15.5 TILKNYT EN OPSKRIFT TIL ET BILLEDE

Sådan forbinder du et billede med et program:



Hold
MENU-knappen
nede på den
gemte opskrift



Vælg "Tilknyt" ved at
trykke på PLUS- og
MINUS-knapperne



Bekræft med
START/STOP-knap
pen



Vælg det ønskede
billede ved at bruge
PLUS- og
MINUS-knapperne



Bekræft med
MENU-knappen

Hvis USB-stikket er tilsluttet og der ligger billeder i den korrekte mappe, fortsætter visningen automatisk med billederne fra USB'en, når det sidste billede i det lokale arkiv er vist. Vælger du et billede fra USB-stikket, bliver det importeret til udstyrets billedarkiv.

15.6 FJERN KOBLINGEN MELLEM OPSKRIFT OG BILLEDE

Sådan fjerner du et billede fra et program:



Tryk og hold
MENU-knappen
nede på den
gemte opskrift



Vælg "Afkobl" ved at
trykke på PLUS- og
MINUS-knapperne



Bekræft med
START/STOP-knap
pen

15.7 HURTIG OPSKRIFTSÆNDRING (WEB SERVER)

Med funktionen for hurtig redigering kan du ændre en opskrift via en direkte forbindelse til din smartphone.

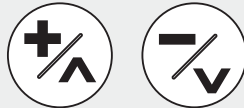
Du kan få adgang til hurtig ændring på to måder:

1. Første metode

- Vælg den opskrift, du vil redigere.



Tryk og hold
MENU-knappen
nede på den
gemte opskrift



Brug PLUS og MINUS
knapperne til at
vælge "Hurtig
redigering"



Bekræft med
MENU-knappen

- Scan den FØRSTE QR-KODE, der vises på skærmen, med din smartphone, som har internetforbindelse.
- Accepter netværksforbindelsen på smartphone-skærmen.
- Vent, til forbindelsen mellem smartphone og udstyr er oprettet.



Tryk på MINDRE for at se
indstillinger for forbindelsen



Tryk på MINDRE igen
for at få vist den
ANDEN QR-kode

- Scan den ANDEN QR-kode, der vises på skærmen, med den samme smartphone som tidligere.
- Bekræft adgang til det foreslåede website på smartphone-skærmen.

- Den valgte opskrift vises på din smartphoneskærm. Indstil parametre, gem, tilføj billeder eller slet opskriften direkte fra din smartphone.



Tryk på ON/OFF-knappen for at afbryde forbindelsen

2. Anden procedure

- Vælg den opskrift, du vil redigere.



Tryk flere gange på
ON/OFF-knappen

- Scan den FØRSTE QR-kode, der vises på skærmen, med en smartphone med internetforbindelse.
- Godkend netværksforbindelsen på smartphonens skærm.
- Vent på, at forbindelsen mellem smartphonen og udstyret bliver oprettet.



Tryk på MINDRE for at se
indstillinger for forbindelsen

- Scan den ANDEN QR-kode, der vises på skærmen, med den samme smartphone som tidligere.
- Bekræft adgang til det foreslåede website på din smartphoneskærm.
- Den valgte opskrift vises på din smartphoneskærm. Indstil parametre, gem, tilføj billeder eller slet opskriften direkte fra din smartphone.



Tryk på ON/OFF-knappen for at afbryde

15.8 OPSÆT EN OPSKRIFT MED UDSKUDT START

Sådan starter du en opskrift med udskudt start:



Hold
menu-knappen
nede i længere tid



Vælg "Sen start"
med PLUS- og
MINUS-knapperne



Bekræft med
MENÜ-knappen



Vælg starttidspunkt ved at trykke på PLUS- og
MINUS-knapperne blandt de mulige værdier:
- 1 dag
- +24 t
- +48 t



Bekræft med
MENÜ-knappen



Indstil ønsket
starttidspunkt

OBS
24-timers format [tt]:[mm]



Godkend derefter
med MENU-knappen



OBS!



Hvis du vælger udskudt start, kan andre programmer ikke køre
samtidig. For at afbryde udskudt start, tryk blot på
ON/OFF-knappen.

VALG af en OPSKRIFT med FAVORITKNAPPER

Du kan hurtigt vælge en opskrift ved at trykke på en af dine favoritknapper P1-P6 (kun hvis ingen andre programmer kører). Den tilhørende opskrift vises og er klar til start. Trykker du på en genvejsknap uden tilknyttet opskrift, lyder et akustisk fejlsignal. Ingen opskrift er valgt.

Hvis du holder en af favoritknapperne P1-P6 nede, kan du se billedet, der hører til den valgte opskrift.

Sådan tilknytter du et program til en af dine favoritknapper:

- Gå til menuen "Opskriftsliste":



Indstil ønsket
starttidspunkt



- Tryk på den favoritknap, du vil tilknytte opskriften til.
- Herefter vises en besked med en bekræftelsesforespørgsel.



Bekræft derefter med
MENU-knappen

OBS!
24-timers format [tt]:[mm]

16.1 MIDLERTIDIG ÆNDRING AF EN OPSKRIFT

Du kan ændre indstillingerne for en opskrift midlertidigt både før og under udførsel. Disse ændringer er kun midlertidige og gemmes ikke i apparatets hukommelse.

16.2 START, PAUSE ELLER AFBRYD EN OPSKRIFT

For at starte en valgt opskrift, skal du blot trykke på START/STOP-knappen.



Hvis den startede receptport åbnes, stoppes processen midlertidigt og fortsætter igen, når døren lukkes. Pausesymbolet vises nederst på skærmen, så cyklussen kan genoptages.

Opskriften afsluttes enten automatisk, når tiden for den sidste tilberedningsfase er udløbet, eller manuelt ved at trykke på START/STOP-knappen. Når opskriften er færdig, vises en besked på skærmen, og der lyder et akustisk signal.

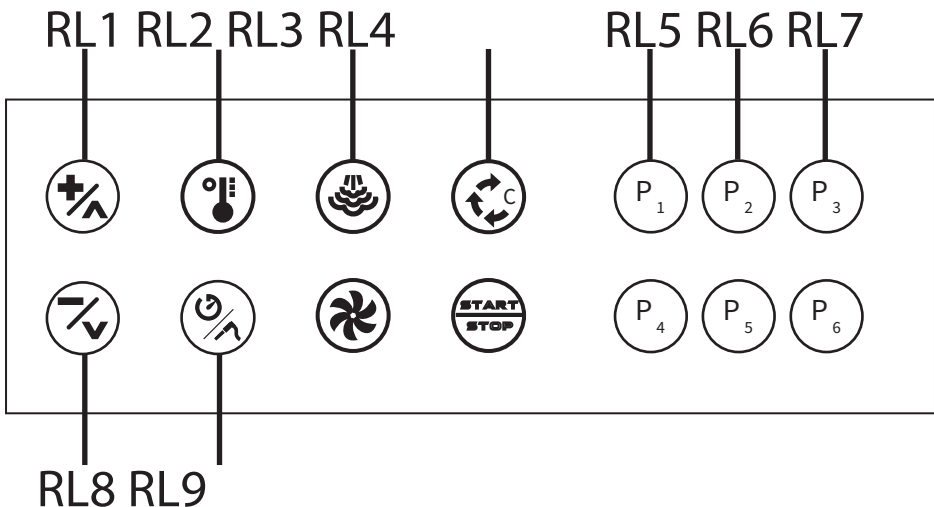
Det akustiske signal fortsætter, indtil døren åbnes, eller der trykkes på en vilkårlig tast.

I/O TEST

Adgang til I/O-testen gives kun til autoriseret teknisk service via en særlig adgangskode. Uautoriseret brug af I/O-testen kan føre til fejl på maskinen.

På den dedikerede skærm vises alle anvendte relæer og indgange. Ved at trykke på tasterne som illustreret herunder, aktiveres de tilsvarende relæer:

- RL1 = Relætest nulstiller gasblokken
- RL2 = Test relæ for magnetventil vask
- RL3 = Test af rensepumpe relæ
- RL4 = Test af relæ til kameralys
- RL5 = Test relæ for magnetventil
- RL6 = Test af relæer modstande
- RL7 = Test relæ for ventilator rotation med uret
- RL8 = Test relæ for ventilator rotation mod uret
- RL9 = Test relæ for MIN/MAX ventilatorhastighed
- PR1 = Visning af rumføler temperatur
- PR2 = Visning af temperaturføler hjerte
- BRD = Visning af temperaturføler på printplade
- DI4 = Test relæ for mikroport
- DIHV = Test relæ for sikkerhedstermostat



RENGØRING og VEDLIGEHOLDELSE

18.1 GENERELLE ADVARSLER OM RENGØRING

- Før du går i gang med rengøringen, skal apparatet slukkes helt fra strømmen, og du skal tage passende personlige værnemidler på (f.eks. handsker). 65
- Brugeren bør kun udføre almindelig, daglig rengøring. Til eftersyn, vedligeholdelse eller udskiftning af defekte dele skal du kontakte et autoriseret servicecenter, så en kvalificeret tekniker kan tage sig af opgaven.
- Producenten dækker ikke skader under garantien, der skyldes manglende vedligeholdelse eller forkert rengøring (f.eks. brug af uegnede rengøringsmidler).
- Før rengøring påbegyndes, skal du sikre dig, at ovnrummet er kølet helt af (maksimal temperatur 70 °C).
- Undlad at åbne apparatets dør under vask, da du risikerer personskade fra impellerens bevægelse, varme dampe og de kraftige kemiske rengøringsmidler.
- Udskiftning af rengøringsmiddel skal ske med stor forsigtighed, så kontakt med øjne og hud undgås. Kommer du i kontakt med øjnene, skyl straks grundigt med rindende vand og kontakt en læge. Se Sikkerhedsdatabladet for rengøringsmidlet.

Brug IKKE følgende til rengøring af udstyr eller tilbehør:

- Slibende eller pulverbaserede rengøringsmidler;
- Stærke eller ætsende rengøringsmidler (f.eks. saltsyre, svovlsyre, kaustisk soda osv.). Vigtigt! Undgå at bruge disse produkter – selv til rengøring af understruktur eller gulvet under udstyret;
- Slibende eller spidse værktøjer (f.eks. skuresvampe, skrabere, stålbørster osv.);
- Damp eller højtryksrensere.

18.2 RENGØRING AF DØREN OG INDVENDIGT GLAS

For at rengøre glasset på indersiden af døren, vent til ovnen er helt afkølet. Det indvendige glas kan åbnes for nemmere rengøring. Brug en blød klud, let fugtet med et neutralt produkt egnet til glas, og følg altid producentens instruktioner for rengøringsmidlet.

18.3 ALMINDELIG OG MANUEL RENGØRING AF KOGEUDSTYR

Når arbejdsdagen er slut, skal udstyret rengøres grundigt – både af hensyn til hygiejne og for at undgå driftsfejl.

Ovnens må aldrig rengøres med direkte vandstråler eller højtryk. Brug heller ikke ståluld, børster eller almindelige stålskraber til rengøringen.



OBS!



Eventuelle fedt- og madrester i ovnrummet kan antændes under brug, derfor bør de fjernes med det samme.

-
- Lad ovnrummet køle helt af.
 - Tag sidegitterne, der holder bagepladerne, ud.
 - Fjern løse rester manuelt, og læg de aftagelige dele i opvaskemaskinen.
 - Vask ovnrummet med varmt sæbevand.
 - Skyl derefter alle berørte overflader grundigt, så der ikke efterlades sæberester.
 - Tør ydersiden af ovnen af med en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel.

For at udføre manuel rengøring korrekt, følg disse trin:

- Tænd for apparatet og indstil temperaturen til 176 °C F (80 °C).
- Lad det køre i 10 minutter (brug dampfunktion ved forudindstillede ovne).
- Sluk for apparatet og lad det køle af.
- Fjern sidebakkeholderne.
- Sprøjt rengøringsmiddel over hele ovnens indre og vent 10 minutter.
- Skyl ovnrummet grundigt, når rengøringen er afsluttet.

Det er strengt forbudt at vaske ovnrummet ved temperaturer over 70 °C (158 °F). Risiko for forbrænding.

18.4 RENGØRING AF UDVENDIGE OVERFLADER

Den daglige rengøring af ovnens bagekammer skal foretages med et ikke-slibende rengøringsmiddel for at sikre korrekt funktion.

Brug børster af plastik eller en svamp opvredet i eddike og varmt vand til indtørrede rester.

Brug kun en fugtig klud med varmt vand eller produkter, der egner sig til rengøring af rustfrit stål. Undlad at benytte syre- eller ammoniakholdige midler.



OBS!

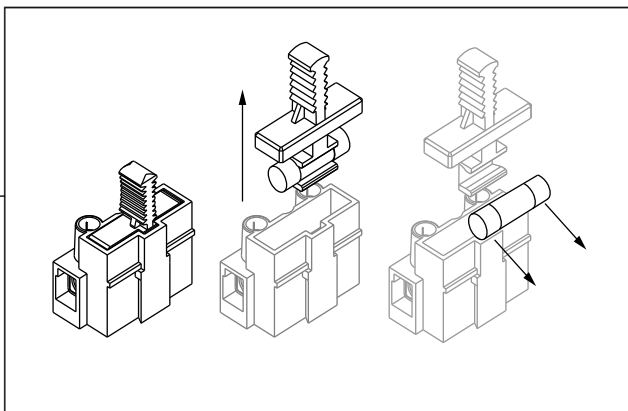
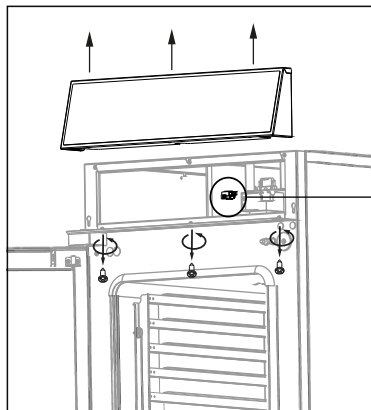


Det anbefales, at du aldrig rengør apparatet med vandstråler eller damp under tryk.

18.5 Udskiftning af sikring

For at udskifte sikringen, følg disse trin samt anvisningerne på billedet:

- Afbryd ovnen fra strømmen og lad den køle af.
- Fjern betjeningspanelet foran på ovnen.
- Sikringsdækslet sidder øverst på ovnen. Tag dækslet af, fjern den gamle sikring og sæt en ny i.



ADVARSLER og ALARMSIGNALER

19.1 FEJL PÅ KAMERASONDE

Denne alarm aktiveres, hvis sonden registrerer:

- Kortsluttet
- Afbrydelse
- Uden for måleområde

Denne alarm nulstilles automatisk, så snart årsagen til fejlen er fjernet. Det er en alvorlig alarm, der afbryder enhver igangværende madlavningsproces. Summeren lyder konstant og kan slås fra ved at trykke på en vilkårlig tast.

Med TÆND/SLUK-knappen kan du lukke fejlskærmen, men hvis alarmsituationen ikke er løst, vil fejlskærmen dukke op igen og summeren begynde at lyde, næste gang du prøver at starte en cyklus.

19.2 SIKKERHEDSTERMOSTAT

Alarmen aktiveres, hvis udstyrets maksimale driftstemperatur overskrides. Dette er en alarm, der kræver manuel nulstilling – termostaten kan nulstilles ved at trykke på den røde knap. Kontroller, at filtre til køleblæseren er rene, og at installationsafstandene overholdes.



OBS!



Gentages alarmen flere gange, bør du afvente teknisk assistance før yderligere manuel nulstilling for at undgå skade på udstyret.

FORUDSIGELIG

VEDLIGEHOOLDELSE

Ovnen overvåger løbende vigtige parametre for at vurdere komponenternes tilstand og give besked, når der er behov for forebyggende vedligeholdelse. Dette sikrer brugeren optimal ydeevne og pålidelighed. Hvis visse grænseværdier overskrides, vises en ikke-blokerende advarsel på displayet, som indikerer, at det er tid til at udføre vedligeholdelse på den pågældende del.

Advarslen vises således:

- Ved hver opstart af ovnen i den første uge efter grænsen er nået;
- Ved afslutningen af hver tilberedning efter den første uge, hvor grænsen er overskredet. Advarslen kan skjules ved at trykke på ON/OFF-knappen.

Liste over forudsigelige vedligeholdelsesalarmer:

- Begrænsning af antal lågeåbninger
- Begrænsning af indgreb fra sikkerhedstermostaten
- Begrænsning af antal vandindsprøjtninger
- Begrænsning af antal vaske
- Begrænsning af antal sæbepåfyldninger
- Begrænsning af antal indgreb fra varmelegeme
- Motorens maksimale driftstimer
- Maksimalt antal tændte lysetimer
- Begrænsning af timer over 90 °C
- Begrænsning af køletimer i det tekniske scooter-rum
- Begrænsning af timer for motorens luftindsprøjtning

Når denne meddelelse vises, opfordres kunden til at kontakte eftersalgsservice for at få tjekket komponenternes tilstand samt vedligeholdelse eller eventuel udskiftning.

ÅRSAGER til ALMINDELIGE PROBLEMER

Hvis apparatet har en fejl, skal det frakobles strømmen og vandet slukkes. Tjek skemaet nedenfor før du kontakter kundeservice.

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Ved START starter udstyret ikke	Døren er åben	Sørg for, at døren er lukket.
	Dørens mikroafbryder forbliver åben selv når døren er lukket	Kontakt en specialiseret tekniker for kontrol eller udskiftning af del (eftersalgsservice)
Udstyret tilbereder ikke jævnt	Ventilatorerne skifter ikke længere rotationsretning	Kontakt en specialiseret tekniker for kontrol eller udskiftning af del (eftersalgsservice)
	En af ventilatorerne virker ikke	
	En af varmeelementerne fungerer ikke	
	Dørpakningen sidder ikke korrekt på plads	Placer dørpakningen korrekt i den rette position.
Udstyret er helt slukket	Ingen strømforsyning	Genopret strømforsyningen
	Tilslutning til strømforsyning er ikke korrekt	Tjek tilslutningen til elnettet i henhold til den tekniske mærkat.
	Sikkerhedstermostaten er udløst	Kontakt en specialiseret tekniker for kontrol eller udskiftning af del (eftersalgsservice)
Der kommer ikke vand ud fra befugtningsrøret	Vandrøret er lukket	Åbn vandrøret.
	Tilslutning til vandforsyningen er ikke korrekt	Tjek tilslutningen til vandforsyningen i henhold til udstyrets manual.
	Indløbsfilteret til vandet er tilstoppet af urenheder	Rens filteret grundigt for snavs.
Hvis døren er lukket, og der løber vand ud ved den forreste pakning	Pakken er beskadigt	Tør pakningen af med en fugtig klud.
	Pakningen er beskadiget	Kontakt en fagtekniker for at få efterset eller udskiftet delen (eftersalgsservice)
	Problem med døren Lukkemekanismen	
Ventilatoren stopper under drift	Motorens sikkerhedstermostat er udløst	Sluk apparatet og vent, til motorens termiske beskyttelse automatisk genindkobler. Kontroller, om installationen følger vejledningen i manualen. Gentager problemet sig, bør du kontakte en fagtekniker for eftersyn eller udskiftning (eftersalgsservice).
	Motorens kondensator er defekt	Kontakt en fagtekniker for at få efterset eller udskiftet delen (eftersalgsservice).

21.1 PLANLAGT SERVICEEFTERSYN (ÅRLIGT)

For det årlige eftersyn af apparatet anbefales det at kontakte forhandleren, som kan sende en specialiseret tekniker.

PERIODISKE AKTIVITETER som SKAL UDFØRES af BRUGEREN

Tabellen herunder viser generelt vedligehold, som brugeren kan udføre med jævne mellemrum. Hvis du ikke følger disse procedurer, kan det føre til fejl eller funktionssvigt på udstyret.

BESKRIVELSE	HYPPIGHED AF ARBEJDSGANGE			
	Dagligt	Ugentligt	Månedligt	Årligt
Generelt visuel eftersyn	X			
Rengøring af ovnkammeret	X			
Rensning af vandindtagsfilter		X		
Kontrol af blødgørers funktion			X	
Rengøring af elektriske komponenter				X
Inspektion af elektriske klemmer				X
Tjek af sæbeniveau		X		
Overordnet funktionskontrol		X		

PERIODE med INAKTIVITET

I perioder hvor udstyret ikke bruges, skal strøm og vand kobles fra, vaskemiddelbeholderen fjernes og lukkes forsigtigt. Beskyt udstyrets ståloverflader ved at tørre dem af med en blød klud fugtet med vaselineolie. Lad døren stå på klem så der sikres god luftcirkulation.

Når udstyret nulstilles, inden brug:

- Foretag en grundig rengøring af udstyret og tilbehøret;
- Tilslut udstyret til strøm og vand igen;
- Kontrollér udstyret før genbrug;
- Kør en kraftig vaskeprogram.

For at sikre, at apparatet fungerer optimalt og sikkert, anbefales det at få det serviceret og gennemgået mindst én gang om året af et autoriseret servicecenter.

BORTSKAFFELSE ved SLUTNING af LEVETID

For at forhindre uautoriseret brug og de tilhørende risici inden bortskaffelse af udstyret:

- Sørg for, at apparatet ikke længere kan bruges: Skær eller fjern strømkablet (når apparatet er koblet fra strømmen).
- Sørg også for, at børn ikke ved et uheld kan blive lukket inde i ovnrummet under leg – bloker derfor lågen, f.eks. med tape eller spænder.

24.1 BORTSKAFFELSE AF UDSTYR

I henhold til artikel 13 i lovdekret nr. 49 af 2014 om implementering af WEEE-direktivet 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk affald gælder, at symbolet med den overstregede skraldespand viser, at produktet er markedsført efter 13. august 2005 og ved slutningen af dets levetid ikke må bortskaffes som almindeligt affald, men skal afleveres særskilt. Alt udstyr er fremstillet af genanvendelige metaller (rustfrit stål, jern, aluminium, galvaniseret plade, kobber osv.) med en vægtprocent på over 90%.

Det er vigtigt at håndtere dette produkt korrekt ved slutningen af dets levetid for at minimere miljøpåvirkningen og øge ressourceudnyttelsen, i tråd med principperne om "forureneren betaler", forebyggelse, forberedelse til genbrug, genanvendelse og nyttiggørelse. Bemærk, at forkert eller uansvarlig bortskaffelse kan medføre bøder i henhold til gældende lovgivning.

24.2 INFORMATION OM BORTSKAFFELSE (EUROPA)

EU's WEEE-direktiv er implementeret forskelligt i de enkelte lande, så hvis du ønsker at bortskaffe dette udstyr, anbefaler vi, at du kontakter de lokale myndigheder eller forhandleren for at få vejledning om korrekt bortskaffelsesmetode.



