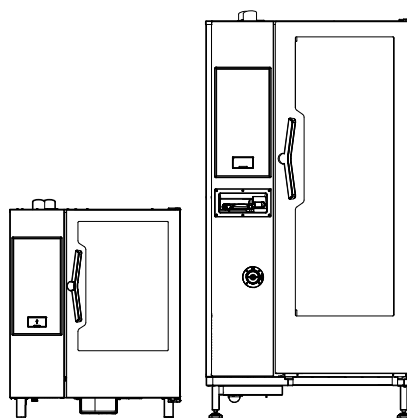


Elektrisk ovn og gasovn

Combi DIGITAL-modeller



DK

Brugervejledning



Indledning



Læs følgende anvisninger inklusive garantibetingelserne, før apparatet installeres og tages i brug.

Besøg vores webside www.electroluxprofessional.com, og åbn sektionen Support for at:



registrere dit produkt



få råd om dit produkt, service- og reparationsoplysninger

Håndbogen i installation, brug og vedligeholdelse (herefter kaldet håndbogen) giver brugeren nyttige oplysninger om korrekt arbejde med og sikkerhed for apparatet.

Det følgende skal ikke opfattes som en lang og forpligtende liste af advarsler, men snarere som en række anvisninger beregnet på i alle henseender at forbedre apparatets ydelser og især på at undgå, at der sker skader på personer, dyr eller ting, der stammer fra ukorrekt anvendelse og adfærd.

Det er meget vigtigt, at alle personer tilknyttet transport, installation, igangsættelse, vedligeholdelse, reparation og bortskaffelse af apparatet nøje læser denne håndbog, før de skrider til de forskellige operationer, med det formål at forhindre fejlagtige og uhenigtsmæssige manøvrer, der kunne forringe apparatets tilstand eller medføre fare for menneskers helbred. Det anbefales jævnligt at give oplysninger til brugeren om gældende bestemmelser for sikkerhed. Det er ligeledes vigtigt at oplære og opdatere personale med tilladelse til at anvende apparatet om dets brug og vedligeholdelse.

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

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



VIGTIGT

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

Indholdsfortegnelse

A	ADVARSEL OG SIKKERHEDSOPPLYSNINGER	5
A.1	Generelle oplysninger	5
A.2	Personlige værnemidler	5
A.3	Generelle sikkerhedsregler	6
A.4	Beskyttelsesanordninger installeret på apparatet	7
A.5	Sikkerhedsmærkater til placering på apparatet eller i apparatets nærhed	7
A.6	Forventelig ukorrekt brug	7
A.7	Yderligere risici	7
A.8	Rengøring af apparatet	8
A.9	Forebyggende vedligeholdelse	8
A.10	Reservedele og tilbehør	8
A.11	Advarsler om brug og vedligeholdelse	8
A.12	Vedligeholdelse af apparatet	9
B	GARANTI	9
B.1	Garantibetingelser og undtagelser	9
C	GENERELT	9
C.1	Indledning	9
C.2	Anvendelse og begrænsninger	9
C.3	Afprøvning og inspektion	9
C.4	Copyright	10
C.5	Opbevaring af håndbogen	10
C.6	Modtagere af håndbogen	10
C.7	Definitioner	10
C.8	Ansvar	10
D	ALMINDELIG BRUG AF APPARATET	10
D.1	Egenskaber hos personalet autoriseret til at foretage indgreb på apparatet	10
D.2	Grundlæggende krav for at kunne bruge apparatet	10
E	BESKRIVELSE AF PRODUKTET	11
E.1	Oversigt over apparatet	11
E.2	Brug – Indledning	11
E.3	Åbning og lukning af ovndøren	12
E.4	Betjeningspanel	13
F	DRIFT	13
F.1	Tænd ovnen	13
F.2	Beskrivelse af displays og betjeninger	14
F.3	Ovntilslutning	15
F.4	Indstilling af tilberedningscyklus	16
F.4.1	Vælg den ønskede TILBEREDNINGSCYKLUS	16
F.4.2	Indstil FUGTIGHEDEN	16
F.4.3	Indstil TEMPERATUREN	16
F.4.4	Indstil tilberedningsTIDEN	16
F.4.5	Forvarmnings-/afkølingsfase	16
F.4.6	Stop cyklussen	16
F.4.7	Afslut cyklussen	16
F.4.8	FUNKTIONER OG TILVALG	17
F.5	Programmer	19
F.6	Kontrollamper	20
F.7	Specialfunktioner	20
F.8	STYRING AF EMHÆTTEN	20
F.9	Rengøringscyklusser	20
F.9.1	Indstilling af en rengøringscyklus	20
F.9.2	Tilgængelige rengøringscyklusser	20
F.9.3	Start cyklussen	21
F.9.4	Information om rengøringscyklusser på displayene	21
F.9.5	Rengøringsmidler	21
F.9.6	Påfyldning af rengøringsmiddel	22
F.9.7	Forholdsregler	22
F.9.8	MASKINEL RENGØRING	23
F.9.9	Afkalkning af kedlen (dESC-cyklus)	23
F.10	SLUK OVNEN	23
G	RENGØRING AF APPARATET	24
G.1	Anvisninger på rengøring	24
G.2	Indledning til rengøring	24
G.3	Rengøring af apparatet	24
G.4	Ovnrum (rum)	24
G.5	Kedel eller dampgenerator (kun modeller udstyret hermed)	24
G.6	Filter i ovnrummet	24
G.7	Luftfilter	25
G.8	Dørens pakning	25
G.9	Ovnrummets indvendige glasdøre og glastrude	25
G.10	Dørrområde	26
G.11	Effektivitetskontrol af afløbssystemet	26

G.12	Opsamler af kondensdryp	26
G.13	Temperaturføler	27
G.14	Andre overflader.....	27
G.15	Perioder med stilstand	27
G.16	Udskiftning af slidte eller beskadigede komponenter	27
G.17	Reparationer og ekstraordinær vedligeholdelse.....	27
G.18	Vedligeholdelsesintervaller	27
G.19	Kontakter til vedligeholdelse (kun for Australien).....	28
H	FEJLFINDING	28
H.1	Indledning.....	28
H.2	Fejlkoder	28
I	YDERLIGERE OPLYSNINGER.....	40
I.1	Ergonomiske egenskaber.....	40
I.1.1	Certificering	40
I.1.2	Generelle anbefalinger	41

A ADVARSEL OG SIKKERHEDSOPLYSNINGER

A.1 Generelle oplysninger

For at muliggøre en sikker brug af apparatet og en korrekt forståelse af håndbogen er det nødvendigt at have et godt kendskab til de forskellige termer og typografiske konventioner, der anvendes i dokumentationen. Til mærkning og for at give mulighed for at genkende de forskellige faretyper er der i håndbogen anvendt følgende symboler:



ADVARSEL

Fare for helbred og sikkerhed for det tilknyttede personale.



ADVARSEL

Fare for elektrisk stød - farlig spænding.



FORSIGTIG

Fare for skader på apparatet eller det behandlede produkt.



VIGTIGT

Vigtige anvisninger eller oplysninger om produktet.



Ækvipotentiale udligning



Læs brugervejledningen, inden apparatet tages i brug.



Oplysninger og forklaringer

- Ukorrekt installation, servicering, vedligeholdelse, rengøring eller ændringer på enheden kan medføre beskadigelse, personskader eller død.
- Kun specialuddannet personale må udføre indgreb på apparatet.
- Dette apparat er beregnet til fælles brug i erhvervssammenhænge så som i køkkener på restauranter, kantiner, hospitaler eller i virksomheder som bagerier, slagtere og lignende, men ikke til kontinuerlig massefremstilling af mad. Al anden brug anses for ukorrekt.
- Apparatet må ikke bruges af børn og voksne, som er fysisk, sensorisk eller mentalt funktionshæmmede, eller som mangler den nødvendige erfaring og viden om brugen af apparatet.
- For ens egen sikkerheds skyld må der ikke opbevares og heller ikke anvendes benzin eller andre brændbare materialer, dampe og væsker i nærheden af dette eller andre apparater.
- Der må ikke opbevares eksplosive stoffer som for eksempel trykbeholdere med brændbart drivmiddel i dette apparat.
- Henvi til specifikationerne på apparatets typeplade ved kontakt med producenten (f.eks. ved bestilling af reservedele osv.).
- I forbindelse med skrotning af apparatet skal CE-mærkningen destrueres.
- Opbevar håndbogen, så de forskellige brugere kan anvende den til opslag.

A.2 Personlige værnemidler

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

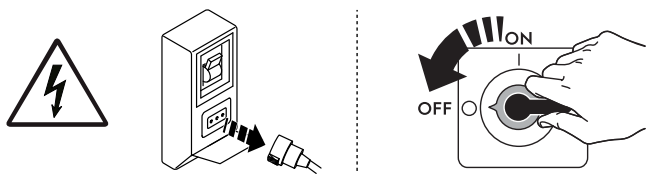
Fase	Sikkerhedsbeklædning	Sikkerhedsfodtøj	Handsker	Briller	Beskyttelses-hjelm
Transport		●	○	—	○
Flytning	—	●	○	—	—
Udpakning	—	●	○	—	—
Montering	—	●	● ¹	—	—
Almindelig brug	●	●	● ²	—	—
Justeringer	○	●	—	—	—
Regelmæssig rengøring	○	●	● ¹⁻³	○	—
Ekstraordinær rengøring	○	●	● ¹⁻³	○	—
Vedligeholdelse	○	●	○	—	—

Fase	Sikkerheds- beklædning	Sikkerhedsfodtøj	Handsker	Briller	Beskyttelses- hjelm
					
Afmontering	○	●	○	○	—
Skrotning	○	●	○	○	—
Oversigt:					
●	PPE SKAL ANVENDES				
○	PPE TIL RÅDIGHED, SKAL ANVENDES EFTER BEHOV				
—	PPE IKKE PÅKRÆVET				

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

A.3 Generelle sikkerhedsregler

- Apparaterne er forsynet med elektriske og/eller mekaniske sikkerhedsanordninger, der skal beskytte operatørerne og apparatet selv.
- Det er til enhver tid forbudt at betjene apparatet med afskærmningerne og sikkerhedsanordningerne fjernet eller ændret.
- Der må ikke foretages ændringer på de dele, der leveres med apparatet.
- Nogle illustrationer i håndbogen viser apparatet, eller dele af det, uden skærme eller med skærmene taget af. Det gøres udelukkende af hensyn til forklaringerne. Det er under alle omstændigheder forbudt at anvende apparatet uden beskyttelsesskærme eller med deaktiverede skærme.



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

- Det er forbudt at fjerne, pille ved eller ulæseliggøre CE-mærkningen, sikkerhedsmærkater, faremærkater og påbudsmærkater på apparatet.
- Det A-vægtede udsendte lydtryksniveau overstiger ikke 70 dB(A).
- Der må ikke anvendes klorholdige produkter (heller ikke i fortyndet form), som f.eks. blegemidler, saltsyre eller klorbrinte, til rengøring af apparatet eller gulvet under apparatet.
- Undgå omhyggeligt at udsætte udstyret for ozon - brug aldrig ozongeneratorer i rum, hvor udstyret er installeret.
- Spray ikke med aerosoller i nærheden af dette apparat under dets brug.
- Det er forbudt at anbringe brændbare væsker, for eksempel stærk spiritus, i ovnrummet under driften.
- Kontrollér aldrig for udslip med åben ild.
- Ved gasmodeller må apparaterne ikke sluttes til netværk, der indeholder gasser, der indeholder kulilte eller andre giftige komponenter.
- Installer apparatet under forhold med passende ventilation for at sikre tilstrækkelig luftudskiftning pr. time. Sørg for, at ventilationssystemet, uanset hvilket, altid er i drift i hele udstyrets driftstid.
- Hvis der anvendes en recirkulationsemhætte (kondensationsemhætte eller lugtfri), skal man sikre sig, at ventilationssystemet, uanset type, passer til den installerede strømforsyning, og at den er i overensstemmelse med nationale og lokale bestemmelser og bestemmelser om luftudskiftning.
- Ukorrekt ventilation af ovnen kan være til skade for operatørens helbred, og vil give driftsproblemer, utilfredsstillende tilberedningsresultater og mulig skade på udstyret. Skader påført som direkte resultat af ukorrekt ventilation AF OVNEN er ikke dækket af producentens garanti.
- Bloker ikke luftflowet til/fra forbrænding og ventilation.
- Hvis ovnen anvendes og er varm, åbnes døren forsigtigt for at undgå risikoen for, at der pludselig kommer varm luft eller damp ud.
- Følgende indgreb skal udføres af specialuddannet, autoriseret personale eller af kundeservice forsynet med alle nødvendige, personlige værnemidler (A.2 *Personlige værnemidler*), værktøjer, redskaber og egnede hjælpemidler, som kan anmode producenten om at udlevere en servicehåndbog:
 - Installation og montering
 - Opstilling
 - Eltilslutning
 - Rengøring af apparatet, reparation og ekstraordinær vedligeholdelse
 - Bortskaffelse af apparatet
 - Arbejde på elektrisk udstyr
 - Installering/tilslutning af gas og gaskonvertering.

A.4 Beskyttelsesanordninger installeret på apparatet

Afskærmninger

Apparatet har:

- Faste beskyttelsesanordninger (f.eks. skærme, dæksler, sidepaneler osv.) fastgjort til apparatet og/eller til stellet med skruer eller lynkoblinger, der kun kan afmonteres eller åbnes ved hjælp af værktøj eller udstyr. Derfor må brugeren ikke fjerne eller pille ved den slags anordninger. Producenten frasiger sig ethvert ansvar i forbindelse med pilleri eller manglende brug af disse anordninger.
- Flytbare, blokerede beskyttelsesanordninger (låge) for adgang til apparatets indre.
- Adgangspaneler eller låger ind til elektrisk udstyr på apparatet og bestående af hængslede paneler, der skal åbnes med værktøj. Panelet eller lågen må ikke åbnes, når apparatet er sluttet til elnettet.

A.5 Sikkerhedsmærkater til placering på apparatet eller i apparatets nærhed

Forbud	Betydning
	Det er forbudt at fjerne sikkerhedsanordningerne
	Det er forbudt at bruge vand til slukning af brande (anbragt på elektriske dele)
	Området omkring apparatet skal være ryddet, og der må ikke befinde sig brændbare materialer i nærheden. Opbevar aldrig brændbart materiale i nærheden af apparatet

Fare	Betydning
	forsigtig, varm overflade
	Fare for elektrisk stød (vises på de elektriske dele med angivelse af spændingen)
	risiko for skoldning

A.6 Forventelig ukorrekt brug

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

- Manglende vedligeholdelse, rengøring og regelmæssige eftersyn af apparatet.
- Strukturelle ændringer eller ændringer af funktionslogikken.
- Pillen ved afskærmningerne eller sikkerhedsanordningerne.
- Manglende anvendelse af de personlige værnemidler for operatører, specialuddannet personale og vedligeholdelsespersonale.
- Manglende brug af egnet ekstraudstyr (som f.eks. brug af uegnet udstyr og stiger).
- Anbringelse i nærheden af apparatet af brændbare eller letantændelige materialer, eller som under alle omstændigheder ikke er kompatible med eller vedrører arbejdet.
- Forkert installation af apparatet.
- Placering i apparatet af genstande eller ting, der ikke er kompatible med dets brug, eller som kan beskadige apparatet, medføre personskade eller forurene miljøet.
- Klatren rundt på apparatet.
- Manglende overholdelse af angivelserne om beregnet brug af apparatet.
- Anden adfærd, der medfører risici, som producenten ikke kan eliminere.

A.7 Yderligere risici

Apparatet fremviser risici, der ikke er helt eliminerede i projekteringen eller gennem installation af passende beskyttelsesanordninger. Men via denne håndbog giver producenten operatøren oplysninger om disse risici og anviser, hvilke personlige værnemidler, de ansatte skal anvende. For at reducere risiciene skal der sørges for tilstrækkeligt med omgivende plads under installationen af enheden.

For at opretholde denne tilstand skal gange og zoner omkring apparatet altid:

- Være fri for forhindringer (som trappetrin, værktøj, beholdere, kasser osv.).

- rene og tørre.
- Være godt oplyste.

For at kunden kan være fuldt informeret angives her i det følgende de resterende risici på apparatet: adfærd af den art regnes for ukorrekt og er dermed strengt forbudt.

Resterende risiko	Beskrivelse af den farlige situation
Glidning eller fald	Operatøren kan glide på grund af vand, anden væske eller snavs på gulvet
Forbrænding/afskrabninger (f.eks.: varmelegemer, kold plade, lameller og kølerør)	Operatøren berører bevidst eller ubevidst nogle indvendige dele i apparatet uden at bære handsker.
Elektrisk stød	Kontakt med elektriske dele under spænding under vedligeholdelsesindgreb med elskabet under spænding
Fald oppe fra	Operatøren foretager et indgreb på apparatet ved hjælp af uegnede metoder til adgang fra oven (f.eks.: trappestiger eller ved at stå op på apparatet)
Klemning eller læsioner	Det specialuddannede personale fastgør muligvis ikke betjeningspanelet korrekt under adgang til teknikrummet. Det kan også lukke sig uventet.
Tipning af last	Flytning af apparatet eller emballagen indeholdende apparatet ved hjælp af uegnet udstyr eller løftesystemer eller med en ikke-balanceret last
Kemisk	Kontakt med kemiske stoffer (f.eks.: opvaskemiddel, afspændingsmiddel, afkalkningsmiddel osv.) uden at tage passende sikkerhedsforanstaltninger. Se altid sikkerhedsdatabladene og mærkningen på de anvendte produkter.
Pludselig lukning	Medarbejderen tilknyttet den almindelig brug af apparatet kan lukke låget/lågen/ovnlågen pludseligt og tilsigtet (hvis de findes afhængigt af apparattypen).

A.8 Rengøring af apparatet



VIGTIGT

For at fastholde apparatets ydelse og sikkerhed skal det rengøres og vedligeholdes.

- Rør aldrig ved apparatet med fugtige hænder og/eller fødder eller barfodet.
- Brug afskærmede stiger i forbindelse med vedligeholdelsesindgreb på apparater med adgangsforhold højt oppe.
- Stil apparatet i sikkerhedstilstand før ethvert rengøringsindgreb.
- Overhold kravene til de forskellige indgreb under almindelig og ekstraordinær vedligeholdelse. Manglende overholdelse af advarslerne kan medføre risici for personalet.
- Sprøjt ikke med vand eller brug damprenser eller højtryksrenser.

A.9 Forebyggende vedligeholdelse

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

A.10 Reservedele og tilbehør

Brug udelukkende originalt tilbehør og/eller reservedele. Undlades det at anvende originalt tilbehør og/eller reservedele, bortfalder den oprindelige garanti fra producenten, og det kan medføre, at apparatet ikke er i overensstemmelse med sikkerhedsstandarden.

A.11 Advarsler om brug og vedligeholdelse

- I apparatet er der først og fremmest risici af mekanisk, termisk og elektrisk art. Hvor det er muligt, er disse risici blevet neutraliseret:
 - Enten direkte ved hjælp af passende designmæssige løsninger.
 - Eller indirekte ved hjælp af afskærmninger, beskyttelsesanordninger og sikkerhedsanordninger.
- Eventuelle unormale situationer signaleres på displayet på betjeningspanelet.
- Under vedligeholdelsesindgreb er der dog stadig nogle risici, som det er umuligt helt at fjerne, og som skal neutraliseres ved hjælp af specifikke forholdsregler og adfærd.
- Det er forbudt at foretage nogen som helst form for eftersyn, rengøring, reparation og vedligeholdelse på en del i bevægelse. De ansatte skal oplyses om dette forbud gennem tydelig skiltning.
- Sørg for jævnlig kontrol af funktionen af alle sikkerhedsanordningerne og isoleringen af elkablerne, der skal udskiftes, hvis de er beskadigede.

I det tilfælde at der skulle forekomme en større anomali (for eksempel: kortslutning, strømførende kabler uden for klemkassen, motorstop, nedslidning af elkablernes plasthylstre osv.) skal operatøren knyttet til almindelig brug af apparatet gøre følgende:

- Straks deaktivere apparatet og koble alle tilslutninger fra (elektricitet, gas, vand).

Før der udføres noget som helst indgreb på apparatet, skal man altid konsultere håndbogen, der angiver de korrekte procedurer og indeholder vigtige oplysninger om sikkerheden.

A.12 Vedligeholdelse af apparatet

- Intervallerne for eftersyn og vedligeholdelse afhænger af de faktiske funktionsbetingelser for apparatet og af miljøforholdene (tilstedeværelse af støv, fugtighed osv.), derfor kan der ikke gives veldefinerede tidsintervaller. Det tilrådes dog, at man for at begrænse funktionsafbrydelserne til et minimum sørger for en omhyggelig, regelmæssig vedligeholdelse af apparatet.
- Det anbefales desuden at oprette en serviceaftale med kundeservice.
- Stil apparatet i sikkerhedstilstand før ethvert vedligeholdelsesindgreb.
- For at sikre apparatets effektivitet og den korrekte funktion er det nødvendigt at foretage jævnlig vedligeholdelse i henhold til anvisningerne i håndbogen.

B GARANTI

B.1 Garantibetingelser og undtagelser

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

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

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

Electrolux Professional garantien dækker ikke:

- Omkostninger til servicerejser for at levere eller afhente produktet.
- Montering.
- Oplæring i brug/funktion.
- Udskiftning (og/eller levering) af sliddele medmindre slidet skyldes materiale- eller produktionsfejl, som er anmeldt inden for en (1) uge fra fejlsens opståen.
- Tilretning af ekstern ledningsføring.
- Tilretning af uautoriserede reparationer, såvel som eventuelle skader, fejl og mangler, der er forårsaget af og/eller stammer fra
 - utilstrækkelig og/eller unormal kapacitet i det elektriske system (strøm/spænding/frekvens, herunder udsving og/eller afbrydelser).
 - utilstrækkelig eller afbrudt vandforsyning, damp, luft, gas (herunder urenheder og/eller andet, der ikke er i overensstemmelse med de tekniske krav til hvert apparat).
 - vvs-dele, komponenter eller konsumrengøringsprodukter, der ikke er godkendt af producenten.

- kundens forsømmelighed, forkert brug, misbrug og/eller manglende overholdelse af anvisningerne på brug og vedligeholdelse, som findes detaljeret beskrevet i udstyrets dokumentation.
 - ukorrekt eller dårlig: installation, reparation, vedligeholdelse (herunder pilleri, modifikationer og reparationer udført af uautoriserede tredjeparter) samt modifikation af sikkerhedssystemer.
 - Brugen af uoriginale dele (f.eks.: forbrugsstoffer, slid og skader eller reservedele).
 - miljøforhold der frembringer termisk (f.eks. overophedning/frost) eller kemisk (f.eks. korrosion/oxydering) stress.
 - fremmedlegemer anbragt i- eller sluttet til- produktet.
 - uheld eller force majeure.
 - transport og håndtering, inklusive ridser, hak, splinter og/eller anden skade på produktets finish, medmindre sådan skade stammer fra materiale- eller produktionsfejl, og anmeldes inden for en (1) uge fra leveringen, hvis ikke andet aftales.
- produkt med originale serienumre som er blevet fjernet, ændret eller ikke umiddelbart kan fastslås.
 - skift af lyspærer, filtre eller enhver forbrugsdel.
 - ethvert tilbehør og software der ikke er godkendt eller specificeret af Electrolux Professional.

Electrolux Professionals garanti bortfalder, og producenten har intet ansvar herfor i tilfælde af eventuelle ændringer af produktet eller dets tilhørende hardware/software/programmering.

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

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

C GENERELT



ADVARSEL

Se "ADVARSEL og sikkerhedsoplysninger".

Al anden brug anses for ukorrekt.



BEMÆRK:

Producenten frasiger sig ethvert ansvar, hvis udstyret ikke anvendes korrekt.

C.1 Indledning

Håndbogen indeholder oplysninger, der gælder flere forskellige apparater. Produktbillederne i denne vejledning er kun eksempler.

Der gøres opmærksom på, at tegninger og diagrammer i håndbogen ikke er i naturligt størrelsesforhold. De har til formål at understøtte den skrevne information, og de fungerer som forklaring hertil, men de er ikke beregnet på at give en detaljeret fremstilling af det pågældende apparat.

I installationsdiagrammerne til apparatet refererer de numeriske værdier til mål i millimeter og/eller inches.

C.2 Anvendelse og begrænsninger

Dette apparat er beregnet til tilberedning af madvarer. Det er beregnet til fælles brug.

C.3 Afprøvning og inspektion

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



VIGTIGT

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

Apparatet leveres klar til brug.

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

C.4 Copyright

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

C.5 Opbevaring af håndbogen

Håndbogen skal opbevares i sin helhed og i hele apparatets levetid frem til skrotningen. I tilfælde af overdragelse, salg, udlejning, brugstilladelse eller leasing af apparatet skal denne håndbog følge med apparatet.

C.6 Modtagere af håndbogen

Denne håndbog henvender sig til:

- Arbejdsgiveren for apparatets brugere og den ansvarlige for arbejdspladsen.
- Operatørerne tilknyttet normal brug af apparatet.
- Specialuddannet personale - kundeserviceafdelingen (se servicehåndbogen).

C.7 Definitioner

I det følgende anføres definitionerne på de vigtigste udtryk anvendt i håndbogen. Det anbefales, at man læser dette nøje, før vejledningen anvendes.

Operatør	installation, indstilling, brug, vedligeholdelse, rengøring, reparation og transport af apparatet.
Producent	Electrolux Professional SpA eller et andet servicecenter autoriseret af Electrolux Professional SpA.
Operatørerne tilknyttet normal brug af apparatet	en operatør, der er informeret om og oplært i de arbejdsopgaver, der skal udføres, samt de risici der er forbundet med almindelig brug af apparatet.
Kundeserviceafdelingen eller specialuddannet personale	en operatør instrueret/oplært af producenten, og som på basis af sin faglige uddannelse, sin erfaring, den specielle oplæring og kendskabet til reglerne om forebyggelse af ulykker, er i stand til at vurdere, hvilke indgreb der skal udføres på apparatet samt genkende og undgå eventuelle risici. Den faglige uddannelse omfatter mekanik, elektroteknik og elektronik osv.
Fare	årsag til mulige skader eller sundhedsproblemer.
Farlig situation	enhver situation, hvor en operatør er udsat for en eller flere farer.
Risiko	kombination af sandsynligheden for og alvoren af mulige skader eller sundhedsproblemer i en farlig situation.

Beskyttelsesanordninger	sikkerhedsforanstaltninger bestående af anvendelse af specifikke tekniske anordninger (afskærmninger og sikkerhedsanordninger) til beskyttelse af operatørerne mod farer.
Afskærmning	element på et apparat, der specifikt anvendes som en fysisk barriere for at yde beskyttelse.
Sikkerhedsanordning	anordning (forskellig fra en afskærmning), der fjerner eller reducerer en risiko. Den kan anvendes alene eller i forbindelse med en afskærmning.
Kunde	person, der har købt apparatet og/eller som står for drift og brug heraf (f. eks.: firma, entreprenør, virksomhed).
Elektrisk stød	tilfældig udladning af elektrisk strøm i et menneskes krop.

C.8 Ansvar

Vi fralægger os ethvert ansvar for skader og funktionsfejl, der skyldes:

- Manglende overholdelse af anvisningerne i denne vejledning.
- Reparationer, der ikke er korrekt udført, og udskiftning med reservedele, der er anderledes end de specificerede i reservedelskataloget (montering og anvendelse af uoriginale reservedele og tilbehør, kan have negativ indvirkning på apparatets funktion og medfører bortfald af garantien fra den oprindelige producent).
- Indgreb udført af ikke-specialuddannet personale.
- Uautoriserede ændringer eller indgreb.
- Manglende eller utilstrækkelig vedligeholdelse.
- Ukorrekt brug af apparatet.
- Uforudsigelige særlige hændelser.
- Brug af apparatet af personale, der ikke er informeret om, og/eller oplært heri.
- Manglende overholdelse af gældende bestemmelser i brugslandet om sikkerhed, hygiejne og sundhed på arbejdspladsen.

Vi frasiger os ethvert ansvar for skader forårsaget af tilfældige forandringer og ændringer fra brugerens eller kundens side.

Ansaret for identifikationen og valget af passende, personlige værnemidler, som operatørerne skal bære, påhviler arbejdsgiveren eller den ansvarlige for arbejdspladsen eller teknikeren med ansvar for teknisk service i henhold til gældende lovgivning i brugslandet.

Producenten frasiger sig ethvert ansvar for mulige unøjagtigheder i denne håndbog, hvis de skyldes trykfejl eller oversættelsesfejl.

Eventuelle tilføjelser til håndbogen om brug og vedligeholdelse, som producenten måtte finde det formålstjenligt at sende til kunden, skal opbevares sammen med håndbogen, hvoraf de udgør en integreret del.

D ALMINDELIG BRUG AF APPARATET

D.1 Egenskaber hos personalet autoriseret til at foretage indgreb på apparatet

Kunden skal sikre sig, at de ansatte til almindelig brug af apparatet er passende oplært og kompetente i udførelsen af deres opgaver.

Den tilknyttede operatør skal:

- At de læser og forstår vejledningen.
- At de får passende uddannelse og oplæring i deres opgaver for at kunne udføre dem sikkert.
- At de modtager specifik oplæring i korrekt brug af apparatet.



VIGTIGT

Kunden skal kontrollere, at hans personale har forstået anvisningerne og i særdeleshed med hensyn til sikkerhed og hygiejne på arbejdspladsen ved brug af apparatet.

D.2 Grundlæggende krav for at kunne bruge apparatet

- Kendskab til teknologien samt specifik erfaring i drift af apparatet.
- Passende grundlæggende uddannelse og grundlæggende teknisk viden til at kunne læse og forstå indholdet i håndbogen, herunder korrekt fortolkning af tegninger, skilte og piktogrammer.

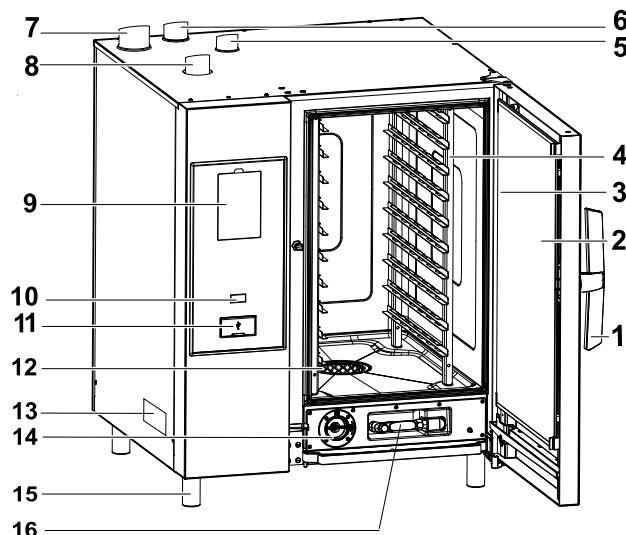
- Tilstrækkeligt kendskab til at kunne foretage eventuelle indgreb inden for ens kompetence som specificeret i håndbogen.

- Kendskab til standarderne for hygiejne og sikkerhed på arbejdspladsen.

E BESKRIVELSE AF PRODUKTET

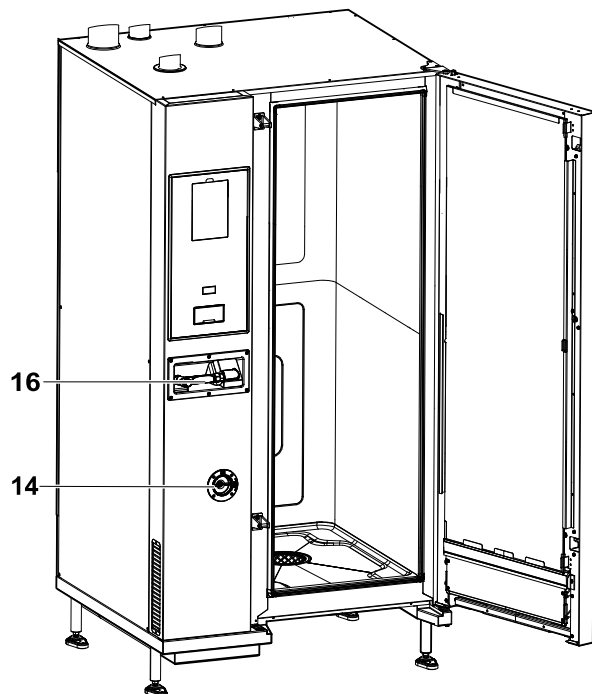
E.1 Oversigt over apparatet

6-10GN-model



1. Dørhåndtag (faconen afhænger af modellen)
2. Tredobbelt glasdør
3. LED-bjælke til ovnrummets belysning
4. Skinner til riste
5. Udstødning af gas fra ovnrummets varmeveksler (alle gasmodeller)
6. Dampudledning (elektriske og gasmodeller)
7. Udstødning af gas fra dampgeneratoren (gasmodeller med kedel)
8. Luftindtag (elektriske og gasmodeller)
9. Betjeningspanel – display

20GN-model



10. Tænd-/slukknapp
11. USB-nøgleport
12. Ovnrumfilter – rum til rengøringsstabs (vask af ovnrummet)
13. Typeplade
14. Skuffe til afkalknings-/afspændingsmiddel
15. Fødder
16. Håndsprayrengøringsenhed, hvis den findes på modellen



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

E.2 Brug – Indledning

Vejledningerne i denne manual indeholder vigtige oplysninger om korrekt og optimal brug af ovnen. Hvis der skulle være behov for yderligere oplysninger om specifikationer og tilberedningsfunktionerne, kan der rettes henvendelse til forhandleren.

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



VIGTIGT

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

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



VIGTIGT

Efter installationen af ovne med 6, 10 og 20 riste (herunder installation i søjle) skal det kontrolleres ved hvilken højde, de øverste bakker er placeret i ovnen. Efter behov anbringes følgende mærkat (medfølger) på forsiden af ovnen og **i en højde af 1,60 m eller mere over gulvet.**



FORSIGTIG

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

Fyldning af mad i ovnen

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

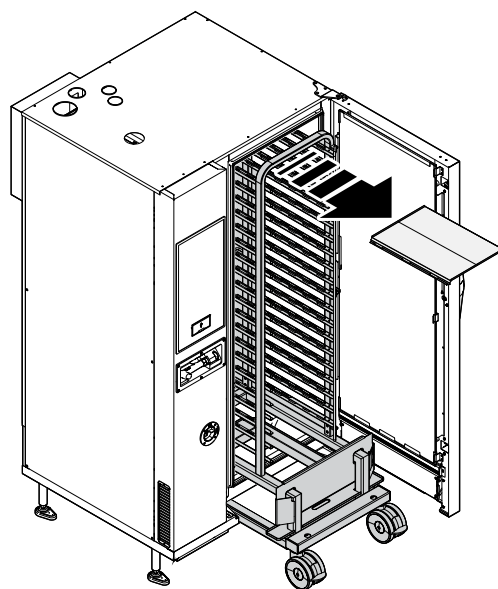
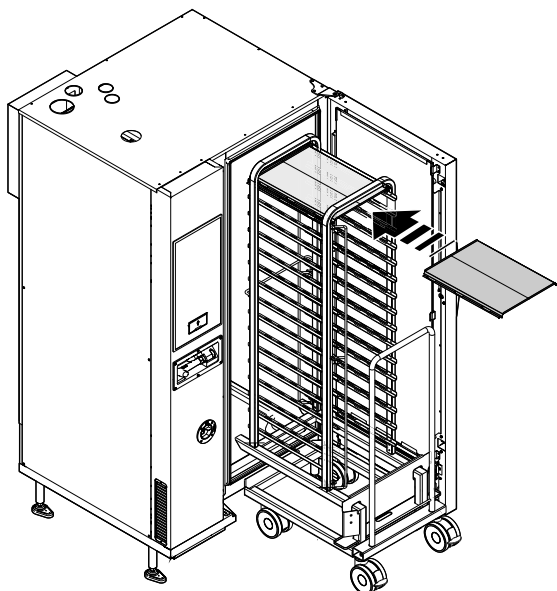
Ovne 20 GN 2/1 Kun elektriske modeller

For at opnå et bedre resultat i tilberedningscyklussen skal den medfølgende "paneldeflektor" indsættes over trolleyens første ribber (se billedet nedenfor – PNC-tilbehør: 922445)



VIGTIGT

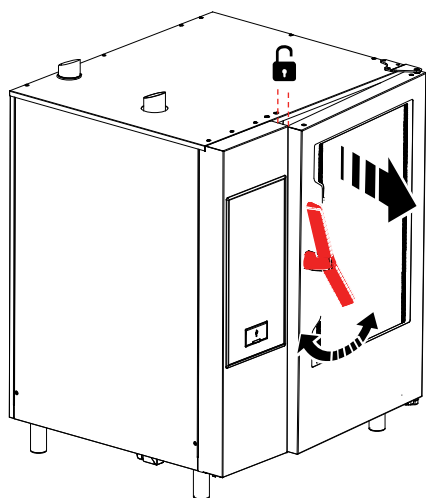
Den medfølgende paneldeflektor skal fjernes fra trolleyen under **rengøringscyklussen**.



E.3 Åbning og lukning af ovndøren

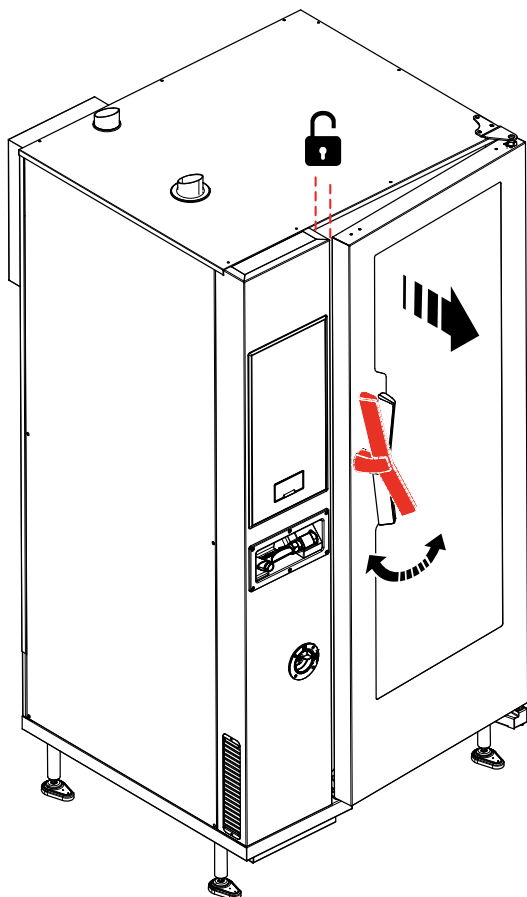
Der er anvisninger i lukning og åbning af ovndøren efter model herunder.

6 GN og 10 GN modellen



1. Drej dørhåndtaget helt med uret eller imod uret for at åbne ovndøren helt. En eventuel igangværende tilberedningscyklus afbrydes.
2. Døren lukkes ved at trykke den mod ovnen, så den låses.

20 GN model



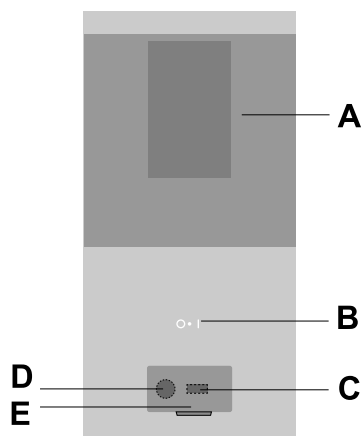
1. Drej dørhåndtaget 90°C imod uret for at åbne døren helt. Et eventuelt igangværende tilberedningsprogram afbrydes.
2. Ovn døren lukkes ved at dreje dørhåndtaget 90°C imod uret, indtil det stopper, og trykke døren mod ovnen.
3. Hold døren trykket mod ovnen, drej håndtaget tilbage den lodrette position,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

E.4 Betjeningspanel



ADVARSEL

Se "ADVARSEL og sikkerhedsoplysninger".



- A. Digitalt panel
- B. Knappen ON/OFF
- C. USB-nøglen ind/ud
- D. Tilslutning til tilbehør
- E. Oplukkelig klap

F DRIFT

F.1 Tænd ovnen

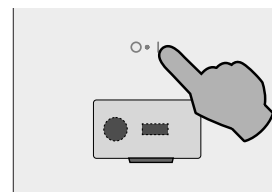
Tryk på siden "I" af knappen "O – I" for at tænde ovnen.

Tryk på siden "O" af den samme knap for at slukke for ovnen.

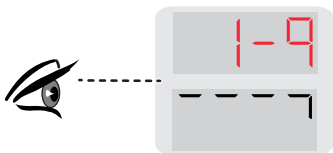


VIGTIGT

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



- Den tilhørende kontrollampe O - I tænder.
- Betjeningspanelet tænder. Det nederste display viser en animation med indlæsningen af softwaren, og det øverste display viser softwarens versionsnummer.



Sådan tændes ovnen første gang

Displayet for TID tænder:

- Hold knappen TID inde for at indstille år, måned, dag, time og minutter, og tryk på tasterne ">" eller "<" på tastaturet for at flytte frem eller tilbage for at indstille den ønskede værdi. (eksemplet i figuren herunder 12:05)

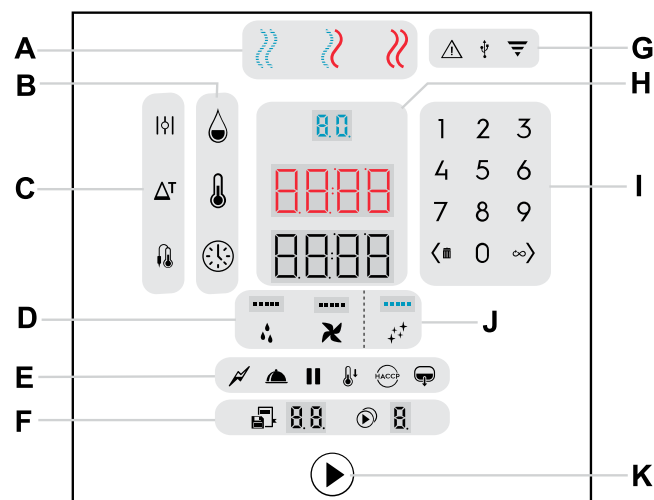


F.2 Beskrivelse af displays og betjeninger

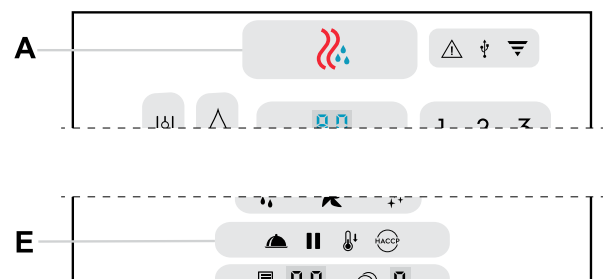
Denne ovn giver mulighed for tilberedning på forskellige måder i henhold til typen af madvare og ens egne behov.

Det er muligt at indstille forskellige funktioner på displayet ved at trykke på det tilhørende ikon.

Niveau B model



Niveau C model (uden kedel)



- A. Tilberedningscyklusser
- B. Tilberedningsparametre
- C. Tilberedningsmuligheder
- D. Specialfunktioner
- E. Funktioner
- F. Programmer og multifase
- G. Kontrollamper
- H. Taldisplays
- I. Tastatur
- J. Rengøringscyklusser
- K. Startknap

Lysstatus:

- maksimal lysstyrke = aktive knapper
- minimum lysstyrke = inaktive knapper
- uden lysstyrke = knapper ikke tilgængelige
- blinkende lys = anmodning eller advarsel

Displaystatus:

- Displayene angiver normalt værdier for fugtighed, temperatur, tid, programmer og multifase. De kan også vise andre funktionsværdier eller ord, for at angive advarsler eller handlinger der skal udføres.

A - Tilberedningscyklusser



VARMLUFTSCYKLUS

Til stegning og gratinering
Maksimumtemperatur op til 300 °C.



Modeller uden kedel



KOMBIcyklus (kun på modeller med kedel)

Kraftigt opghedet damp.
Anvender samtidigt dampgeneratoren og ovnrummet for at madvarerne forbliver bløde.
Maksimumtemperatur op til 300°C.



DAMP cyklus (kun på modeller med kedel)

- Fuld damp: ideel til dampning ved 100°C.
- Dampen kan indstilles til lave temperaturer ved skånsom tilberedning af retter, vakuumpakkede retter samt til optøning (temperatur fra 25°C til 99°C).
- Overophedet damp (temperatur fra 101°C til 130°C).

B - Tilberedningsparametre



Fugtighed

Det giver mulighed for at regulere:

- den ønskede grad af fugtighed i kombi-cyklen.
- den maksimale grad af fugtighed i varmluftscyklussen.
- befugtningsniveauet fra 10 til 100 på modeller uden kedel.



Temperatur

Digital termostat til rumtemperatur



Time (klokkeslæt)

Tilberedningstid

C - Tilberedningsmuligheder



Udluftningshul åbent (kun varmluftscyklus)

til meget tørre tilberedninger giver dette mulighed for at lukke fugtigheden ud efter behov (temperatur på maksimalt 300°C).



Eco Delta (Kun tilberedning med kernetemperaturføler)

Funktionen ECO DELTA muliggør tilberedning ved høje temperaturer uden at ødelægge maden.
Det er en avanceret tilberedningsmetode, hvor ovntemperaturen varierer proportionalt med temperaturen i midten af maden.



Temperaturføler

Kernetemperaturføleren giver mulighed for en præcis kontrol af temperaturen i madvarens midte.

D - Specialfunktioner



Vandindsprøjtning

Manuel vandindsprøjtning i rummet: giver mulighed for straks at øge graden af fugtighed under en tilberedning.



Blæser

Giver mulighed for regulering af blæserhastigheden.

E - Funktioner



Nedsat effekt (kun i modeller med kedel)

Til sarte tilberedninger som luftige kager. Kan anvendes sammen med alle cyklusser.



Hold

Til langsomme og langvarige tilberedninger, typisk for kødretter (store kødstykker). Ideel til fastholdelse af en varm temperatur i slutningen af tilberedningen. Kan anvendes sammen med alle cyklusser.



Pause

Til at indstille et tidsinterval mellem en tilberedning og den næste.



Cool Down (nedkøling)

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

Giver mulighed for rotation af ventilatoren og automatisk indsprøjtning af vand selv med døren åben.



ADVARSEL

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



HACCP

(Hazard Analysis and Critical Control Points): i henhold til det ønskede system kan tilberedningsdata gemmes på USB-nøgle.



Tømning af kedel (kun i modeller med kedel)

Tryk på denne knap for manuelt at tømme vandet ud af kedlen.

F - Programmer og multifase



Programs (programmer)

Denne knap giver mulighed for at gemme og til 99 programmer (opskrifter).



Multifase

Tilberedning med faser i sekvens: denne funktion giver mulighed for at indstille tilberedningsprogrammer med op til 4 faser i automatisk sekvens.

G - Kontrollamper



Pas på

Det angiver en fejlfunktion i ovnen (advarsel / fejl).



USB

Den tænder, når der er en USB-nøgle koblet til ovnen.



Wi-Fi

Det angiver, at tilslutning til et Wi-Fi-netværk er lykkedes (kun med passende tilbehør).

H - Taldisplayområde



Displayet **Digitalt display for fugtighed** viser:

- den indstillede fugtighedsværdi i kombicyklussen eller varmluftscykklussen.
- befugtningsniveauet fra 10 til 100 på modeller uden kedel.



Displayet **Digitalt display for temperatur** viser:

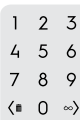
- Rummets indstillede temperatur
- ECO DELTA rumtemperaturen.



Displayet **Digitalt display for Tid/Temperaturføler** viser:

- Tilberedningstid.
- Den indstillede temperatur for temperaturføleren.

I - Tastatur



Den giver mulighed for at indstille en numerisk værdi i forskellige funktioner.



tasten

- Tryk på den for at mindske værdien på displayet (<).
- Hold den samme knap nedtrykket for at slette en fase eller et program (🗑).



tasten

- Tryk på den for at øge værdien på displayet (>).
- Tryk på den samme knap for at vælge uendelig tilberedning (∞), mens tiden indstilles.

J - Rengøringscyklus



Rengøringscyklus

Denne funktion giver mulighed for at rengøre ovnrummet automatisk med specifikke rengøringscyklusser.

F.3 Ovntilslutning

Hvis ovnen er tilsluttet til Skyen, vil nedenstående kontrol-lampe tænde eller blinke afhængigt af tilslutningsstatussen.



Kontrollampestatus



Kontrollampen tændt: ovnen er tilsluttet til Skyen.
Fuld lysstyrke: Wi-fi signalet er **godt**.
Halv lysstyrke: Wi-fi signalet er **medium eller lavt**.



Kontrollampen blinker:

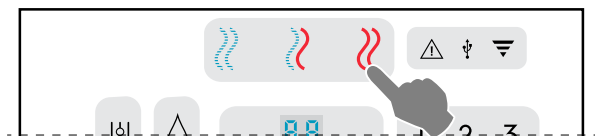
I 1 minut: ovnen er i gang med at tilslutte til Skyen
Konstant: ovnen er ikke i stand til at tilslutte til Skyen, eller der er ingen Wi-fi forbindelse.

F.4 Indstilling af tilberedningscyklus

F.4.1 Vælg den ønskede TILBEREDNINGSCYKLUS

Tryk på den relevante knap for at vælge en tilberedningscyklus (for eksempel VARMLUFT).

- kedelmodel

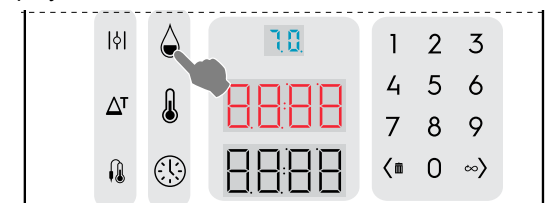


- model uden kedel



F.4.2 Indstil FUGTIGHEDEN

Tryk på fugtighedsknappen. Indstil en værdi på det numeriske tastatur (for eksempel 70%). Den indstillede værdi vises på taldisplayet.



BEMÆRK:

Uanset det indtastede tal vil værdierne på displayet altid blive rundet op til nærmeste tier (10, 20, 30,... 90 og op til 99).

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

Fugtighedstilstand: MED KEDEL

- Konvektionscyklussen giver mulighed for at styre og justere mængden af fugtighed i ovnrummet, uden at det genererer ekstra damp.
- Tryk på fugtighedsknappen , og indstil på det numeriske tastatur den maksimale fugtighed med deraf følgende justering af udluftningshullet. Ved at indstille en værdi på 100 lukker ventilen () .
Når displayet viser , styrer ovnrummet ikke fugtigheden, da ventilen er lukket.
- Når der trykkes på udluftningsknappen , kan fugtigheden reguleres. Udluftningshullet er åbent, og al fugtigheden i ovnrummet udledes.

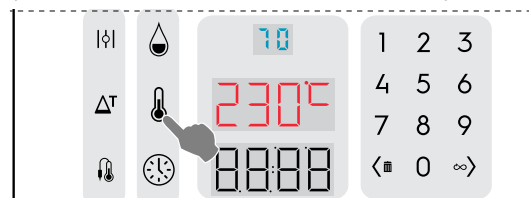
Fugtighedstilstand: UDEN KEDEL

- Varmluftscyklussen giver mulighed for at styre fugtighedsniveauet i ovnrummet.
- Tryk på fugtighedsknappen , og indstil fugtighedsniveauet på det numeriske tastatur.
- Ved at indstille en værdi på 0 lukkes ventilen () , og ovnrummet styrer ikke fugtighedsniveauet.
- Når der trykkes på udluftningsknappen , kan fugtigheden ikke reguleres. Udluftningshullet er åbent, og al fugtigheden i ovnrummet udledes.

F.4.3 Indstil TEMPERATUREN

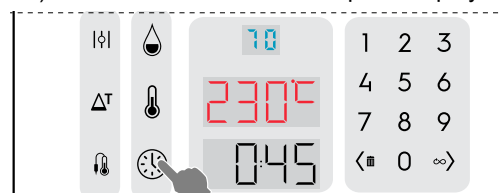
Tryk på temperaturknappen.

Indtast en værdi på det numeriske tastatur (for eksempel 230°C). Den indstillede værdi vises på taldisplayet.



F.4.4 Indstil tilberedningsTIDEN

- Tryk på tidsknappen.
Indtast en værdi på det numeriske tastatur (for eksempel 45 minutter). Den indstillede værdi vises på taldisplayet.



- Tryk på knappen **START**  for at starte tilberedningscyklussen.
Hvis der er indstillet Autostart, starter cyklussen automatisk, når døren lukkes.

F.4.5 Forvarmnings-/afkølingsfase

- Forvarmningsfasen forbereder rummets temperatur inden starten på den valgte cyklus.
Temperaturdisplayet viser den indstillede temperatur, tidsdisplayet viser meddelelsen "PrEH" eller "COOL" i henhold til rumtemperaturen. Startknappen tænder med rødt lys.

Åbning af døren efter at der er trykket på knappen **START**:

- Hvis døren åbnes, afbrydes forvarmningen (afkølingsfasen kører fortsat). Tidsdisplayet viser meddelelsen "door".
- Når døren lukkes, genstarter forvarmningen.

Spring over forvarmnings-/afkølingsfasen

- Hold knappen **START** inde  for at starte tilberedningscyklussen med det samme.
6. Når forvarmningen/afkølingen afsluttes, vises meddelelsen "LOAD" på tidsdisplayet, og startknappen blinker rødt.
- Åbn døren.
 - Sæt madvaren ind i apparatet.
 - Luk døren: tilberedningscyklussen starter.

F.4.6 Stop cyklussen

Hold knappen **START** inde  for at standse cyklussen.

F.4.7 Afslut cyklussen

- Når den indstillede tid er forløbet, standser tilberedningscyklussen automatisk, og apparatets lydalarm bipper. Åbn døren, og tag maden ud.

Lydalarmen kan slås fra ved at foretage et eller andet på betjeningspanelet eller ved at åbne døren.

- For at standse tilberedningscyklussen manuelt skal man trykke på cyklussens knap START ► i nogle sekunder.
- For at gentage den seneste tilberedningscyklus med de samme parametre skal man trykke på knappen START igen.

F.4.8 FUNKTIONER OG TILVALG

F.4.8.1 UDLUFTNINGSHULLET ÅBENT

	Fugtighedsfunktion: kun varmluftscyklus.
--	--

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

Maks. temperatur op til 300°C

F.4.8.2 ECO DELTA

	Temperaturmuligheder (for alle tilberedningsfunktioner)
--	---

Denne funktion giver mulighed for tilberedning uden at udsætte maden for høje temperaturer. På denne måde øges ensartetheden af tilberedningen, og svindet mindskes.

Det er en avanceret tilberedningsmetode, hvor ovntemperaturen varierer proportionalt med temperaturen i midten af maden.

1. Tryk på knappen ECO-DELTA Δ^T for at vælge denne funktion.
2. Tryk på knappen igen for at angive den krævede værdi på tastaturet, for eksempel 30°C.
Det er muligt at angive en værdi for delta temperatur fra 1 til 120°C.
3. Tryk på knappen PROBE (temperaturføler) . Indstil madens ønskede kerntemperatur.
4. Stik temperaturføleren ind i maden (se afsnittet F.4.8.5 TEMPERATURFØLER).

Denne funktion er særlig velegnet til stegning af store stykker kød (over 5 kg, som for eksempel hel kalkun, hel skinke osv.). I dette tilfælde indrettes temperaturen i ovnrummet automatisk efter temperaturen i maden (målt med CORE PROBE (kerntemperaturføler)), og temperaturforskellen holdes konstant (ECO-DELTA) fra tilberedningens start til dens slut.



VIGTIGT

Funktionen ECO-DELTA er kun mulig med indsat kerntemperaturføler.



BEMÆRK:

Når ECODELTA er aktiveret, skifter funktionen "Cooking Time" (tilberedningstid) automatisk til funktionen "Core Probe" (kerntemperaturføler), der registrerer madvarens indvendige temperatur.

F.4.8.3 NEDKØLING

	Hurtig nedkøling af ovnrummet
--	-------------------------------

Nyttig i forbindelse med skift fra en tilberedning til en anden ved en lavere temperatur. Aktiverer rotation af ventilatoren og automatisk indsprøjtning af vand selv med døren åben. Denne indstilling er ikke tilgængelig, hvis rumtemperaturen er højere end 180°C

1. Tryk på knappen COOLING DOWN.
2. Indtast den temperaturværdi, som ovnen skal nå for den næste tilberedning.
3. Tryk på knappen Start ► for at nå den indstillede temperatur.

F.4.8.4 CONTINUOUS (kontinuerlig) TILBEREDNING

	Tidsmulighed
--	--------------

Tilberedningstiden er uendelig.

1. Tryk på knappen for uendelig ∞ .
Tidsdisplayet viser "cont".
2. Tryk på knappen START ► for at starte tilberedningen af maden.
3. Når maden er tilberedt, skal knappen START holdes inde ► for at stoppe cyklussen CONTINUOUS COOKING.

F.4.8.5 TEMPERATURFØLER

	Tidsmulighed
--	--------------

Indstillelig PROBE (temperaturføler) til at måle produktets kerntemperatur. Denne funktion deaktiverer indstillingen for tilberedningstid.

1. Tryk på knappen PROBE.
Indstil kerntemperaturen på det numeriske tastatur (f.eks. 55). Time-displayet viser den indtastede værdi.



Kerntemperaturføleren giver mulighed for en præcis kontrol af temperaturen i madvarens midte. Når den indstillede værdi er nået, stopper ovnen automatisk.



BEMÆRK:

Det er muligt at indstille en kerntemperatur på fra 15 til 290°C for kombinations- og varmluftscyklusser og på fra 15 til 120°C for dampcyklussen.

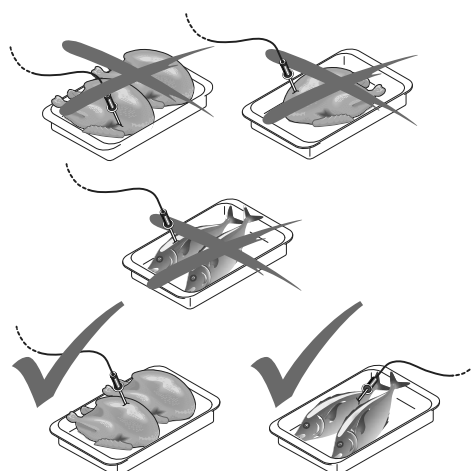
2. Luk ovnlågen, og tryk på knappen START ► for at starte probe-cyklussen.
Vent, indtil temperaturdisplayet viser, at forvarmningsfasen er færdig. Meddelelsen LOAD vises.
3. Åbn døren, og sæt madvaren ind i rummet.



ADVARSEL

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

4. Tag kerntemperaturføleren ud af dens sæde.
5. Stik den ind i produktet uden at tvinge den ind.
Sørg for, at spidsen - den følsomme del - er placeret i produktets midte.





VIGTIGT

Kernetemperaturføleren er et præcisionsinstrument. Undgå på det bestemteste slag, forceret indsætning eller træk i ledningen (i særdeleshed når der anvendes bakkevognsstrukturer). Garantien dækker ikke udskiftning af kernetemperaturfølere på grund af u hensigtsmæssig anvendelse.

6. Luk ovndøren. PROBE CYCLE (temperaturfølercyklussen) bliver ved med at køre.

Afslutning af temperaturfølercyklus

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

Deaktivering af temperaturfølercyklus

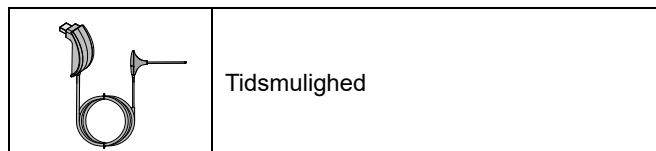
- PROBE-cyklussen deaktiveres ganske enkelt ved at trykke på knappen TIME (tid) og indstille en tilberedningstid. Denne handling slår automatisk kernetemperaturføleren fra og omvendt. Når ovnen slukkes, deaktiveres temperaturfølerfunktionen også.



BEMÆRK:

I forbindelse med madvarer i vakuumposer er det nødvendigt at bruge den tilhørende eksterne kernetemperaturføler (bestilles separat), der slutes til USB-porten. For dens brug henvises til det tilhørende afsnit.

F.4.8.6 USB-TEMPERATURFØLER (på bestilling)



1. Tryk på knappen TEMPERATURFØLER i ca. 1 sekund.

Kontrollampen begynder at blinke (0,5 sek. ON - 0,5 sek. OFF).

Indstil kernetemperaturen på det numeriske tastatur (f.eks. 55). Tidsdisplayet viser den indtastede værdi.



BEMÆRK:

Det er muligt at indstille en kernetemperatur på fra 15 til 290°C for kombinations- og varmluftscyklusser og på fra 15 til 120°C for dampcyklussen.

2. Luk ovnlågen, og tryk på knappen START for at starte temperaturfølercyklussen.

Vent, indtil temperaturdisplayet viser, at forvarmningsfasen er færdig. Meddelelsen LOAD vises.

3. Åbn døren, og sæt madvaren ind i rummet.



ADVARSEL

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

4. Indfør USB-temperaturfølerens nål i midten af produktet uden at forcere for meget.
5. Indsæt USB-nøglen i ovnens USB-port.

Kontrollampen lyser fast.

6. Luk ovndøren. Kontrollampen blinker (0,5 sek. ON - 0,5 sek. OFF).



VIGTIGT

Hvis kontrollampen blinker hurtigt (0,1 sek. ON - 0,1 sek. OFF), viser det store display den blinkende tekst "UPrb", og der høres en lydalarm, sørg for, at USB-temperaturføleren er tilsluttet. I mellemtiden er tilberedningen på pause.

PROBE CYCLE (temperaturfølercyklussen) bliver ved med at køre.

Når den indstillede værdi er nået, stopper ovnen automatisk.

F.4.8.7 MULTIPHASE (multifase)

	Madvarer kan tilberedes med forskellige faser.
--	--

Ovnen giver mulighed for opsætning af op til 4 faser for hver cyklus.

Under en multifasecyklus skifter ovnen automatisk fra en fase til den næste. Cyklussen stopper automatisk, når alle faser er gennemført.

Til indstilling af en multifasecyklus:

1. Indstil først en tilberedningscyklus (se kapitel F.4 *Indstilling af tilberedningscyklus*).
2. Hold faseknappen inde for at tilføje fase 2.
3. Indstil fase 2
 - I dette trin er det muligt at indstille parametrene for den nye fase.
 - Gentag sekvensen for alle de faser, der skal indstilles.
4. Tryk til sidst på knappen START for at starte tilberedningscyklussen.

Slet en fase:

1. Vælg den fase, der skal slettes, ved hjælp af pilene < / > på tastaturet
2. Hold ikonet papirkurv inde.



BEMÆRK:

Når en mellemliggende fase slettes, bliver de følgende faser også automatisk annulleret.

F.4.8.8 Andre funktioner

Andre funktioner er sådanne som kan tilføjes til en tilberedningscyklus. De aktiveres ved ganske enkelt at trykke på den tilhørende knap.

Pause

- Tilføj en ny fase.
- Tryk på knappen Pause .
- Indstil den ønskede varighed med knappen TID.



BEMÆRK:

Denne funktion kan anvendes som udskudt tid, hvis den indstilles i begyndelsen af en multifasecyklus.

Hold

- Tryk knappen Hold ind, og det vil tilføje holdefasen i enden af tilberedningscyklussen. I holdefasen vises bogstavet H på multifasedisplayet, mens tidsdisplayet viser HOLD.
- Hvis tilberedningen er timerstyret, vil holdetemperaturen være + 65 °C. Hvis tilberedningen er følerstyret, er holdetemperaturen 5 °C højere end den indstillede kernetemperatur.

Boiler Drain (tømning af kedel)

- Kedlen kan ikke tømmes under en cyklus.

Cool Down (nedkøling)

- Nedkøling kan ikke aktiveres under en cyklus.
- Standardtemperaturen er 25 °C, men temperaturen kan ændres ved at indstille den med tastaturet.
- Den faktiske temperatur i cellen vises ved at trykke på knappen Temperature (temperatur) i mere end 2 sekunder.

F.5 Programmer

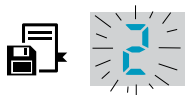
Knappen Programmer giver mulighed for at hente tilberedningscyklusser, der allerede er gemt, samt oprette og gemme nye.

For at forlade programmerne skal man holde en af tilberedningsfunktionerne indtrykket.



Lagring af program

- Indstil først en tilberedningscyklus (se afsnit F.4 *Indstilling af tilberedningscyklus*).
- Hold knappen programmer indtrykket. Displayet viser det første tilgængelige programnummer.



- Vælg det ønskede programnummer (01–99) med pilene < / >.
- Programdisplayet bliver ved med at blinke i nogle sekunder. For at færdiggøre proceduren skal den samme knap holdes inde i nogle sekunder, til den bipper for at bekræfte lagring af programmet.
- Tryk på knappen Start ► for at starte programmet.



BEMÆRK:

På modeller med kedel er der allerede lagret og tilgængelige to forudindstillede programmer til regenerering i program nr. "1" og "2".

Regenereringsprogrammer:

1. **Regenerering på plade** - ideel til selskaber
Dobbelt fase:
 - Konvektionscyklus på minutter, 120 °C, klap-
pen lukket og ventilation på 4.
 - Kombi-cyklus på 5 minutter, 120 °C, 20%
fugtighed og ventilation på 4.
2. **Regenerering på bakke** – ideel til fornyet
termaliserings
Kombi-cyklus på 15 minutter, 120 °C, 40%
fugtighed og ventilation på 5.

Slet programmer

- Vælg det program, der skal slettes:
- Hold knappen < (slet) inde i nogle sekunder, og tryk på den samme knap igen for at bekræfte sletteproceduren.

Uploading / downloading af programmer – USB

Denne procedure er kun mulig fra statussen **start ovn**.



BEMÆRK:

For at komme til statussen ovnstart skal man holde en af de tilgængelige tilberedningsfunktioner indtrykket som vist på figuren.

1. Sæt USB-nøglen i USB-porten.
2. For at uploade / downloade programmer skal man holde knappen programmer indtrykket, til PROG vises på temperaturdisplayet.
3. Brug pileknapperne < / > på tastaturet til at vælge kommandoen "upload" eller "download".
Ordet "dnLo" eller "UPLO" vises på tidsdisplay afhængigt af valget.
4. Hold knappen programmer indtrykket for at starte uploade eller downloading proceduren.
Alle indikatorer på betjeningspanelet blinker.
5. Når processen er gennemført, viser displayet ordet End for at bekræfte handlingen.
6. Fjern USB-nøglen fra USB-porten.

Programmer fra Skyen

Ovn kan kobles til internettet og modtage tilberedningsprogrammer (opskrifter) fra skyen.

Når skyen har sendt et eller flere programmer til apparatet, vises meddelelsen "CLOU PrOG" på displayene for Temperatur og Tid.



Antallet af downloadede programmer vises på Program displayet.



- Tryk på en tast for at tilføje nye programmer til apparatet. Meddelelsen CLOU PrOG forsvinder.

At downloade HACCP loggen

Denne procedure er kun mulig fra statussen start ovn.

1. Sæt USB-nøglen i USB-porten.
2. For at downloade HACCP loggen skal man holde knappen HACCP indtrykket, til ordet HACP vises på temperaturdisplayet.
Ordet "dnLo" vises på Tidsdisplayet.
3. Alle indikatorer på betjeningspanelet blinker.
4. Bagefter viser tidsdisplayet ordet End (udført) for at bekræfte den færdige handling.
5. Fjern USB-nøglen fra USB-porten.

F.6 Kontrollamper



BEMÆRK:
Kontrollamperne er ikke knapper, men kun kontrollamper for funktioner eller advarsler.

ALARM



Lampen blinker for at angive en fejlfunktion. Det kan være en advarsel eller en fejl.

USB



Denne kontrollampe angiver indsættelse af en USB-nøgle. I begyndelsen blinker lampen, og når den har genkendt USB-nøglen, lyser den fast.

Wi-Fi



Dette lys angiver, at tilslutning til et Wi-Fi-netværk er lykkedes (kun med passende tilbehør).

F.7 Specialfunktioner

Specialfunktioner giver mulighed for at forbedre brugen af ovnen, og de kan bruges med mere eller mindre intensitet.

VANDINDSPRØJTNING



Under en tilberedningscyklus kan fugtigheden i ovnrummet øges for nogle tilberedningstyper.

Tryk gentagne gange på denne knap for at justere indsprøjtningens varighed i sekunder (hver tankestreg = 10 sek).

I figuren herover (eksempel) svarer 3 tankestreger til indsprøjtning af vand i 30 sekunder, som angivet.



ADVARSEL

Åbn døren forsigtigt, der sprøjtes vand på blæseren.

BLÆSER



Denne funktion gør det muligt at justere blæserhastigheden for nogle tilberedningstyper, som f.eks. tilberedning af meget sarte madvarer.

Tryk gentagne gange på knappen herover for at justere de 5 hastighedsniveauer.

I figuren herover (eksempel) svarer 4 tankestreger til en høj hastighed, som angivet.

F.8 STYRING AF EMHÆTTEN

Når emhætten er installeret på ovnen og aktiveret, vil ovndisplayet vise nogle tekster for at minde om, at der skal foretages emhættevedligeholdelse efter en funktionsperiode.



Betydning af teksterne

CLLP	Rengør emhættens lampe
rEPL	Udskift emhættens lamper

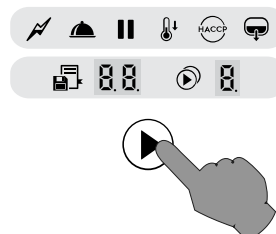
Betydning af teksterne (forts.)

CLCS	Rengør emhættens kondensopsamling
CLFt	Rengør emhættens dråbefanger og vandudskillerfilter

Denne påmindelse kan overspringes eller bekræftes, hvis vedligeholdelsen er foretaget af servicecenteret.

For at springe påmindelsen over:

- Tryk blot på knappen START.



Påmindelserne vises kun, når apparatet har været tændt uafbrudt i 7 dage.

F.9 Rengøringscyklusser

F.9.1 Indstilling af en rengøringscyklus

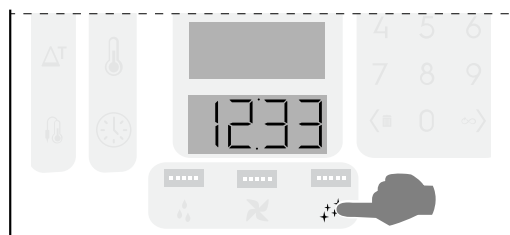
Ovnen er udstyret til automatisk vask af ovnrummet.



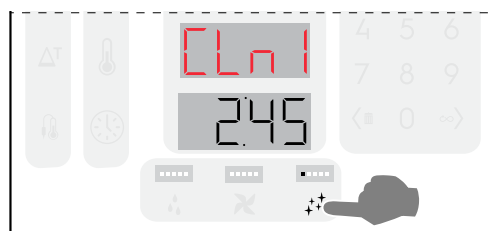
VIGTIGT

For at hindre materiel skade, personskade eller dødsulykker skal alle genstande (bakker, tilbehør,...), med undtagelse af vognen, fjernes fra ovnrummet inden vaskecyklussen.

- Tryk på knappen for at få adgang til rengøringsfunktionen.



- Tryk gentagne gange på ovenstående knap for at indstille en af de 5 rengøringscyklusser.



F.9.2 Tilgængelige rengøringscyklusser

CLn1	Kort = Skånsom vaskecyklus Rengøring efter lavt smuds niveau, dvs. dampning, bagning eller enkelte fyldinger med tilberedningstemperaturer under 200°C
CLn2	Medium = Medium vaskecyklus Rengøring efter middel smuds niveau, dvs. stegning eller bagning med tilberedningstemperaturer under 200°C
CLn3	Intensiv = Kraftig vaskecyklus Rengøring efter middel-højt smuds niveau med stegnings- og grillrester

CLn4	Skylning = Skyllecycklus Skylning med koldt vand
dESC	Afkalkning = Afkalkningscyklus Vedligeholdelsescyklus til fjernelse af kalkaflejringer i kedlen.

F.9.3 Start cyklussen

- Tryk på knappen  for at starte cyklussen.

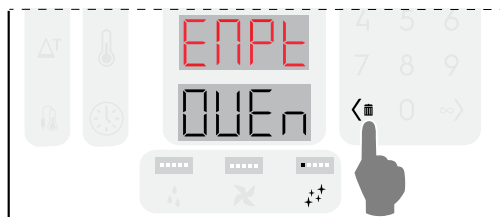


VIGTIGT

Hvis rumtemperaturen er for høj, deaktiveres knappen START . Tryk på knappen  for at nedkøle ovnen.

Tilfør først rengøringsmiddel, efter at nedkølingen er gennemført, da høje temperaturer vil kunne forårsage en kemisk reaktion!

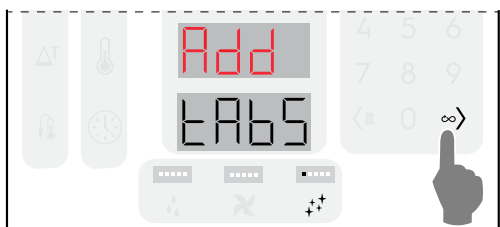
- Før den valgte rengøringscyklus startes, viser displayet en meddelelse for at minde om at tømme ovnrummet. Åbn døren, og **FJERN ALLE GENSTANDE fra ovnrummet** (kogegrej, bakker, tilbehør osv. !!).



Tryk på knappen  på tastaturet for at bekræfte.

- Displayene viser derefter en meddelelse for at minde om at tilsætte rengøringsmidlerne. Kom rengøringsmidlet i filteret i ovnrummet samt en tabs til skylning og afkalkning i den dertil beregnede skuffe (dens placering skifter afhængigt af modellen).

Mængderne varierer afhængigt af typen af cyklus (se tabellerne i dette afsnit eller mærkaten på ovnen).

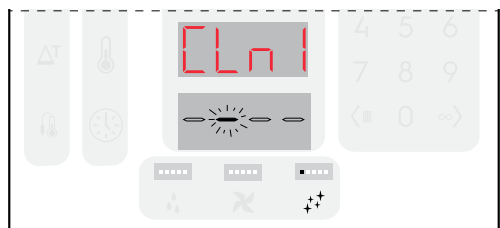


Tryk på knappen  for at bekræfte opfyldning med fast kemikalie.

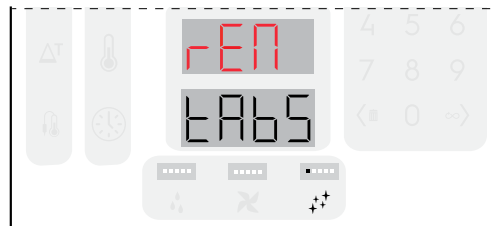
Hvis ovnrummets temperatur er højere end 40 °C [104 °F], vil ovnen gennemføre en nedkølingsperiode forud for en eventuel rengøringscyklus. **Tilfør først rengøringsmiddel, efter at nedkølingen er gennemført, da høje temperaturer vil kunne forårsage en kemisk reaktion!**

- Luk døren.

Ovnen udfører en kort procedure for opsætning af rengøringen, og af sikkerhedshensyn kontrollerer den, om der stadig er genstande i ovnrummet. Det nederste display viser en lille animation



- Hvis du vil **annullere rengøringscyklussen** i denne fase, skal du trykke på knappen START PAUSE . Displayet viser en meddelelse, der advarer dig om, at du skal fjerne eventuelle kemikalier fra ovnrummet og/eller fra skuffen.



VIGTIGT

Bær handsker, når du fjerner tabsene og løft bare filteret fra midten af ovnrummet. Derefter anbefaler vi kraftigt at køre en skyllecycklus.

Ved slutningen af rengøringsopsætningen starter rengøringscyklussen.

- Hvis der registreres et objekt i ovnrummet, viser displayet teksten "EMPt ovEn", og en akustisk alarm lyder. Åbn

døren, fjern objektet og tryk på knappen . Rengøringsopsætningen starter igen. Derefter starter rengøringscyklussen.

F.9.4 Information om rengøringscyklusser på displayene

De forskellige display viser følgende angivelse:

Mens cyklussen indstilles:

- Temperaturdisplay = valgt cyklus (for eksempel CLn1)
- Tidsdisplay = cyklussens forventede varighed.



Efter starten på cyklussen:

- Temperaturdisplay = valgt cyklus
- Tidsdisplay = resterende tid.



Ved afslutningen på cyklussen:

- Temperaturdisplay = valgt cyklus
- Tidsdisplay = Meddelelse "End".



Tryk på enhver tast for at forlade rengøringsfunktionen.

F.9.5 Rengøringsmidler

For at sikre de bedste rengøringsresultater og for at beskytte ovnen med rengøringsprogrammerne skal man anvende de rengøringsmidler, afspændingsmidler og afkalkningsmidler, som er godkendt af Electrolux Professional, og som allerede er i overensstemmelse med væskekategori 3 i medfør af aktuel lovgivning.



VIGTIGT

Brug kun originale eller anbefalede produkter til rengøring og vedligeholdelse. Rengøringsmidler, der hverken er originale eller anbefalet af Electrolux Professional kan gøre alvorlig skade på apparatet. Skader, der skyldes anvendelsen af andre produkter til rengøring og vedligeholdelse end dem, der anbefales af producenten, dækkes ikke af garantien.

De forkerte rengøringskemikalier kan efterlade kemiske aflejringer i ovnrummet og/eller medføre kraftige kemiske reaktioner med alvorlige konsekvenser i ovnrummet, som i værste fald kan medføre en eksplosion.

Standardkonfiguration

FAST rengøringsmiddel

Åbn og tøm det antal breve med rengøringsmiddel, som vises i følgende tabeller, ned i afløbsfilteret midt på bunden af ovnrummet.

A

VIGTIGT

Rengøringsmiddel godkendt af Electrolux Professional: Rengøringstabs C22 (hvor tilgængelige) eller C23 Rengøringspulver.

AFSPÆNDINGSMIDDEL

Standardkonfiguration

FAST afspænding & afkalkning som tabs

Åbn og tøm det antal tabs med rengøringsmiddel, som vises i følgende tabeller, ned i den specifikke skuffer (se følgende figurer).

B

Afkalkningseffekt fås kun på modeller med kedel.



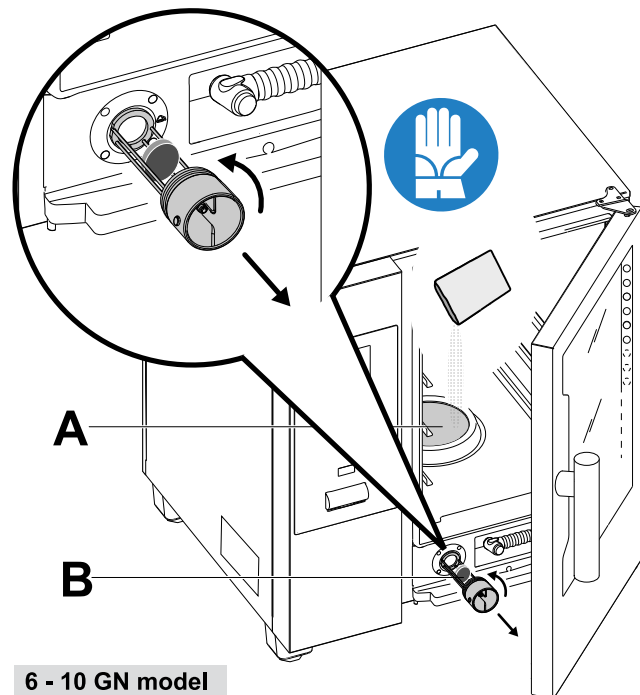
VIGTIGT

Brug kun afspændings- og afkalkningstabs C25 fra Electrolux Professional.

F.9.6 Påfyldning af rengøringsmiddel

OPFYLDNING MED FASTE KEMIKALIER PÅ MODELLER MED 6 - 10 RISTE

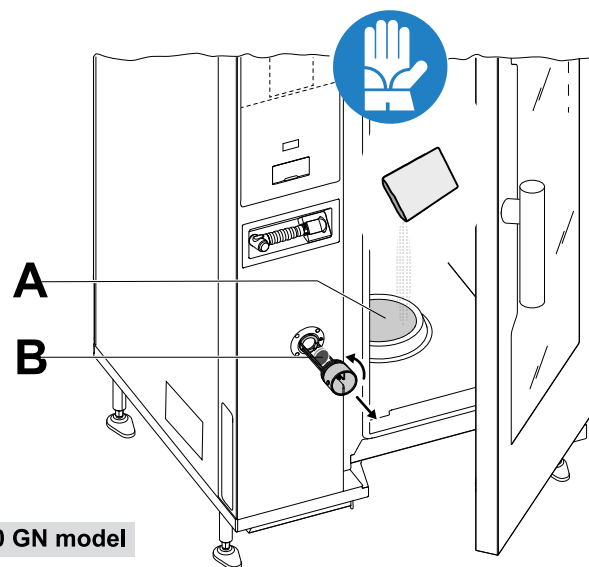
6 - 10 GN model		
Rengøringscyklus	A	B
	Rengøringsmiddel	Afspændingsmiddel/afkalkningsmiddel
	Mængde (antal tabs/brev)	
CLn1	2	0
CLn2	2	1
CLn3	3	1
CLn4	0	0
dESC	0	2



6 - 10 GN model

OP FYLDNING MED FLYDENDE KEMIKALIER PÅ MODELLER MED 20 RISTE

20 GN-model		
Rengøringscyklus	A	B
	Rengøringsmiddel	Afspændingsmiddel/afkalkningsmiddel
	Mængde (antal tabs/brev)	
CLn1	2	0
CLn2	2	2
CLn3	3	2
CLn4	0	0
dESC	0	3



20 GN model

F.9.7 Forholdsregler



VIGTIGT

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



ADVARSEL

For at hindre materiel skade, personskade eller dødsulykker må der ikke rengøres eller efterlades tilbehør/bakker (med undtagelse af vogne) indvendigt i enheden. Tøm rummet, før der fortsættes.



VIGTIGT

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



ADVARSEL

Både kemiske stoffer og skoldhed damp kan slippe ud fra ovnrummet med risiko for forbrændinger og skoldninger. Brug handsker

Se altid sikkerhedsdatabladene og mærkningen på de anvendte produkter.



ADVARSEL

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



ADVARSEL

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



ADVARSEL

Hvis der forekommer udslip af damp fra rummets dør og/eller synligt slid eller skader på dørens tætningsliste, må der ikke startes en rengøringscyklus. Tilkald kundeservice

F.9.8 MASKINEL RENGØRING

Denne funktion måler den tilberedningstid for ovnen, der er forløbet siden den seneste automatiske rengøringscyklus. Hvis grænsen er nået (standardværdien er 24 t), er det ikke tilladt med flere tilberedningscyklusser.

- Displayet for Tid viser den blinkende meddelelse FCLn. Det er nødvendigt at foretage en af de automatiske rengøringscyklusser.



- Ved afslutningen på den valgte rengøringscyklus, forsvinder advarslen FCLn, og nu genetableres tilberedningsfunktionen.



BEMÆRK:

Denne funktion kan aktiveres på kundens anmodning under installationen af ovnen eller efterfølgende. Om nødvendigt kontaktes kundeserviceafdelingen.

F.9.9 Afkalkning af kedlen (dESC-cyklus)

Den rutinemæssige vaskecyklus med faste kemikalier (blå afspændings- og afkalkningstabs) holder kedlen fri for kalkaflejringer. Det anbefales imidlertid at køre den specielle "dESC"-cyklus regelmæssigt, baseret på hvor hyppigt apparatet anvendes.

Denne cyklus vælges således:

- Tryk gentagne gange på knappen  for at indstille dESC-cyklussen. Brug de mængder "C25"-tabs, der er specificeret for 6–10 GN-modeller og for 20 GN-modeller, som angivet i dette kapitel eller på mærkaten på ovnen.



- Kontakt kundeservice, hvis displayet viser fejlkoden "dESC" igen, efter at denne kalkcyklus er udført.

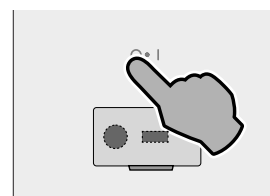


BEMÆRK:

Der er ingen rengøringsopsætningsfase i kedlens afkalkningsfase eller i skyllecyclussen.

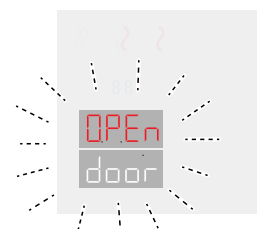
F.10 SLUK OVNE

Tryk på siden "O" af knappen "O – I" for at slukke for ovnen.



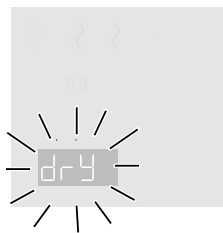
VIGTIGT

Før slukning gennemfører apparatet en tørring af ovnrummet: køleventilatoren forbliver aktiv ved maksimumhastighed for at nedkøle komponentrummet og tørre ovnrummet. Det røde og hvide display viser en blinkende meddelelse: "ÅBN DØREN".



Ovnen tømmer kedlen (hvis monteret). Næste gang der tændes for ovnen, og der vælges en tilberedningstilstand, der bruger kedlen, genopfyldes kedlen.

- Hvis ovndøren er åbnet, starter tørreproceduren med en nedtællingstid på 5 minutter. Derefter slukker ovnen.



- Hvis døren stadig er lukket, blinker displayet i ca. 30 minutter, og derefter slukker ovnen.



BEMÆRK:

Tørringen udføres IKKE, hvis ovnen var i gang med tilberedning eller vask, da den blev slukket.

G RENGØRING AF APPARATET



ADVARSEL

Se “ADVARSEL og sikkerhedsoplysninger”.

G.1 Anvisninger på rengøring

Rengøringsoperationer skal udføres af ejeren og/eller brugeren af apparatet.



VIGTIGT

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

G.2 Indledning til rengøring



ADVARSEL

Bær varmebestandige handsker, når der arbejdes med varme dele.

For at være med til at reducere miljøpåvirkningen, anbefaler vi, at der benyttes Electrolux Professional-rengøringsprodukter, der er udviklede med fokus på bæredygtighed og bionedbrydelighed.

Brug om nødvendigt Electrolux Professionals rengøringsmidler som nævnt nedenfor og en Microfibre-¹klud til rengøring af overflader af rustfrit stål Brush². Hvis der anvendes et andet rengøringsmiddel, skal man nøje følge producentens anvisninger og overholde sikkerhedsforskrifterne på produktkortene, der følger med produktet eller stoffet.

Skyl, og tør grundigt efter.



FORSIGTIG

- Anvend ikke rengøringsmidler, der er baseret på opløsningsmidler (triklorætylen eller lignende) eller skurepulver.
- Apparatets overflader må ikke rengøres med kemiske midler såsom natriumhypoklorit (blegemiddel), klor-syre (saltsyre) eller andre ætsende stoffer.

Brug heller ikke disse produkter til rengøring i nærheden af apparatet, da dampe fra dem kan medføre samme ødelæggende effekt.

- Brug ikke stålbørster, ståluld, kobberklude, sandbaserede produkter eller lignende til rengøring.

G.3 Rengøring af apparatet

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

G.4 Ovnrum (rum)

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

- Til rengøring af ovnrummet skal man trykke på knappen

Rengøring  for at vælge det tilhørende program som forklaret i tabellen F.9.2 *Tilgængelige rengøringscyklusser*.

G.5 Kedel eller dampgenerator (kun modeller udstyret hermed)

Afkalkningscyklusen er inkluderet i de samme vaskeprogrammer som ovnrummet, med undtagelse af skylleprogrammet. Sørg for at anbringe de specifikke vaske-tabs som forklaret i afsnittet F.9.6 *Påfyldning af rengøringsmiddel*.

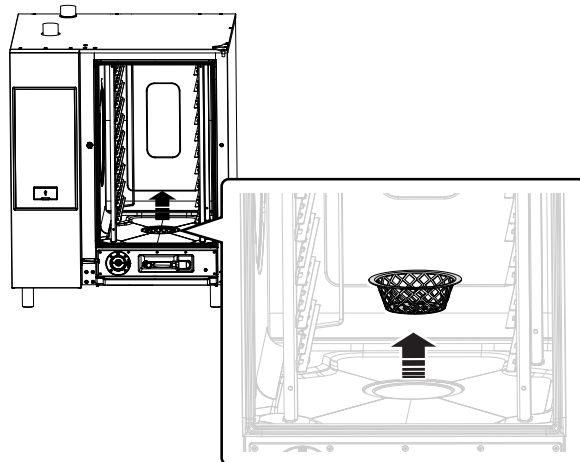
Det anbefales at køre den specielle rengøringscyklus “dESC” regelmæssigt, baseret på hvor hyppigt apparatet anvendes.

G.6 Filter i ovnrummet

En gang om ugen:

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

1. Løft filteret for at fjerne det fra huset.



2. Vask filteret i opvaskemaskinen på et mildt program. I andre tilfælde skal filteret vaskes i hånden med et neutralt opvaskemiddel og skylles grundigt.
3. Sæt filteret tilbage på plads.

1. Du kan bestille det med denne referencekode 0S1779.
2. Du kan bestille den med denne referencekode 095782.

G.7 Luftfilter

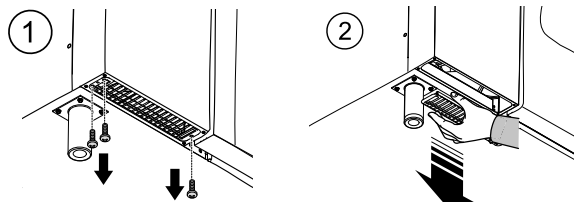
Det er en polyuretansvamp i en holder forsynet med åbninger til tilførsel af køleluft til ovnkomponenterne (se figuren for "bordmodeller" for eksempel).

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

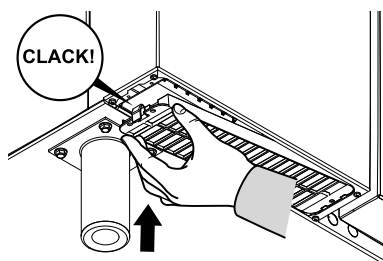
Hver måned:

1. Åbn filterholderen ved at skrue skrueerne ud, og fjern den.

Billederne refererer til modellen 6-10 GN



2. Tag filteret ud, og affedt det ved at vaske det med opvaskemiddel.
3. Tør filteret, og sæt det tilbage i holderen.
4. Sæt holderen tilbage på plads. Om nødvendigt og afhængigt af modellen fastgøres den med skrue.



BEMÆRK:

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

G.8 Dørens pakning

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

Rengør forsigtigt ovndøren og tætningslisten med en mikrofiberklud dyppet i varmt vand med et neutralt rengøringsmiddel mindst én gang dagligt (før eller efter rengøring). Daglig pleje vil forlænge tætningslistens levetid betydeligt. Brug aldrig slibende produkter til rengøring af pakningen.



VIGTIGT

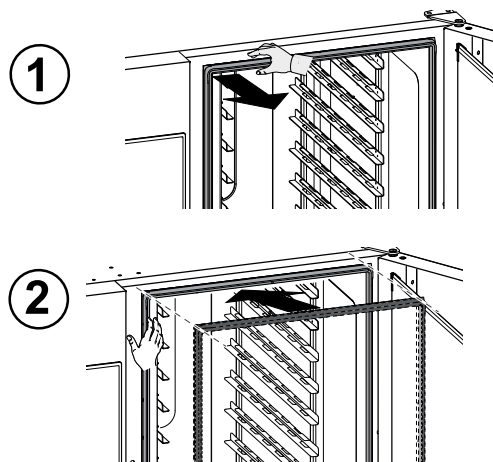
Hvis der tilberedes mad ved temperaturer over 260 °C, gentages rengøringen af tætningslisten lidt hyppigere i løbet af dagen. Lad aldrig ovnen stå ved høje temperaturer uden madvarer.

Udskift ovndørens tætningsliste hver sjette (6) måned.

Udskiftning foretages således:

1. Træk tætningslisten ud af dens sæde.
2. Rengør sædet for al snavs.

3. Sæt den nye tætningsliste fast hele vejen rundt i sædet.



G.9 Ovnrummets indvendige glassdøre og glastrude

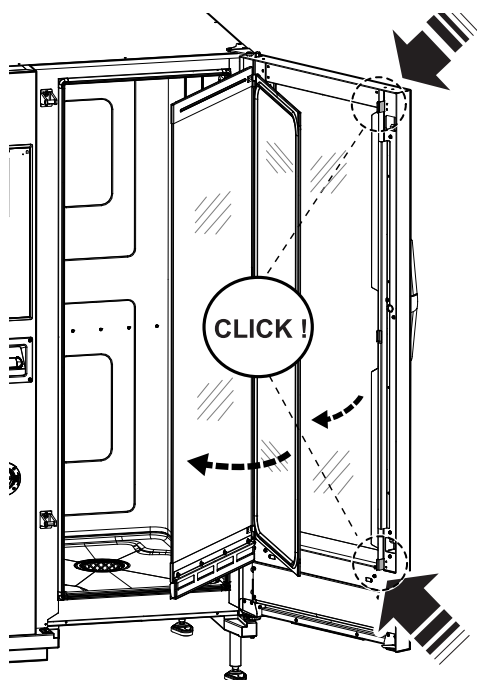
At holde glasset på ovndøren rent er vigtigt for dets dobbeltrolle: afskærmning af brugeren fra de temperaturer, der udvikles i ovnrummet, og muligheden for at se ind i rummet så der altid kan være kontrol med tilberedningen.

Efter hver vaskecyklus i ovnrummet:

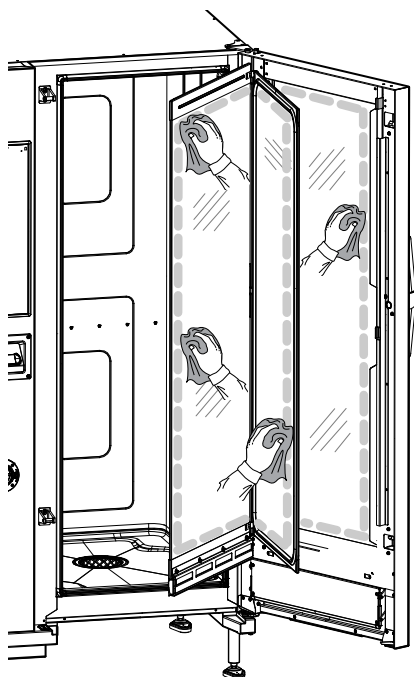
1. Rengør kanten af det indvendige glas. Se nedenstående figur (20GN-model).



- Med åben dør presses der på de to holdeclips (foroven og forneden) som vist på figuren for at nå mellemrummet mellem det indvendige og det udvendige glas.
Rengør begge sider af de indvendige glaslåger med et glasrensemiddel.



- Rengør derefter alle overflader mellem lågerne.
- Sæt den indvendige glasrude ind i lukkefjedrene igen, og luk ovndøren.



G.10 Dørområde



VIGTIGT

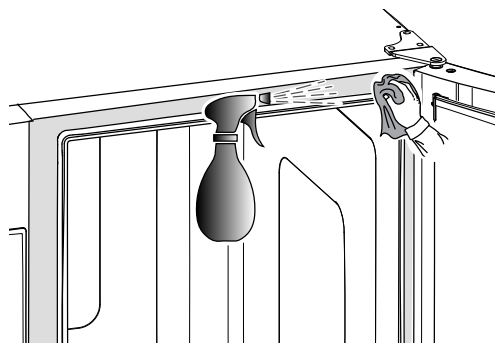
Det anbefales på det kraftigste at rengøre området langs med hele dørens omkreds, gummilisten og den indvendige glasrude især langs kanten **hver dag**.

Efter tilberedning kan ovndøren, dens indvendige glasrude, tætningslisten og området langs dørens omkreds være

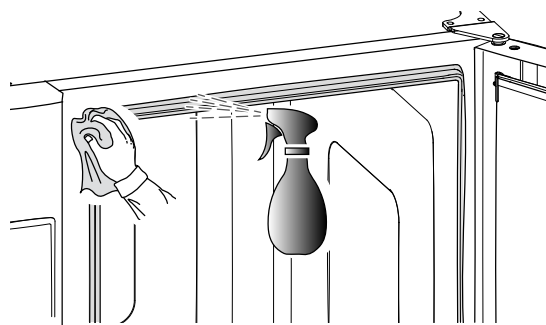
snavsede pga. de fedtholdige dampe, der kommer ud fra ovnen.

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

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



- Rengør langs gummipakningen.



G.11 Effektivitetskontrol af afløbssystemet

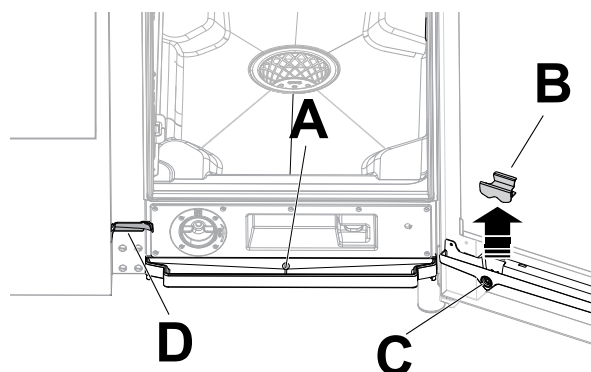
Rester efter tilberedning kan på trods af regelmæssig rengøring af ovnrummet sætte sig og tørre ind på det udvendige tømmerør. Derfor er det vigtigt at kontrollere effektiviteten af udtømningen og at rengøre det udvendige rør, så snart der konstateres tegn på tilstopning. Rengør afløbsrøret mindst **en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

G.12 Opsamler af kondensdryp

Plastopsamlere til kondensdryp under ovnrummet sikrer, at de dampe, der kondenseres, når døren åbnes, samles og udtømmes.

Af hygiejniske årsager rengøres den således:

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



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

G.13 Temperaturføler

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

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



VIGTIGT

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

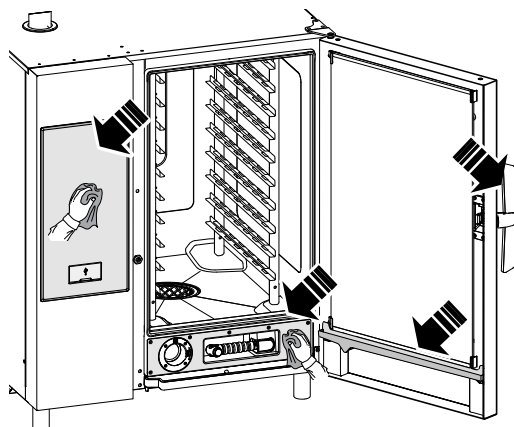
G.14 Andre overflader

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



VIGTIGT

Hvad angår plasthåndtaget må der ikke anvendes rengøringsmidler indeholdende natriumhypoklorit.



G.18 Vedligeholdelsesintervaller

Det anbefales, at der foretages eftersyn med den frekvens, der angives i nedenstående tabel:

Vedligeholdelse, eftersyn, kontroller og rengøring	Frekvens	Ansvar
Almindelig rengøring Generel rengøring af apparatet og det omkringliggende område	Dagligt	Operatør
Mekaniske afskærmninger Kontrol af tilstanden, om der er deformationer, løsnede eller manglende dele	Hver 6. måned	Service
Kontrol Kontrollér de mekaniske dele, om der er brud eller deformationer, tilspænding af skruerne: kontrollér læsbarheden og tilstanden af skriften på mærkater og symboler, og udskift eventuelt	Årligt	Service
Apparatets struktur Spænding af maskinens vigtigste bolte (skruer, fastgørelsessystem osv.)	Årligt	Service
Sikkerhedsmærkater Kontrol af læsbarhed og tilstand af sikkerhedsmærkaterne	Årligt	Service

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

G.15 Perioder med stilstand

Hvis apparatet ikke skal anvendes i en længere periode gøres følgende:

- Luk for vandhanen(erne), hvis de forefindes.
- Luk for gasventilerne.
- Afbryd strømforsyningen, eller tag stikket ud af stikkontakten, hvis den forefindes.
- Rengør modulet, og gnid alle rustfri stålflader grundigt med en klud fugtet med vaselineolie, indtil alle overflader er dækket af et beskyttende lag.
- Foretag jævnlig udluftning af lokalerne.



VIGTIGT

Garantien dækker ikke skader fra isdannelser på apparatets rørføring.

G.16 Udskiftning af slidte eller beskadigede komponenter

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

G.17 Reparationer og ekstraordinær vedligeholdelse



BEMÆRK:

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

Vedligeholdelse, eftersyn, kontroller og rengøring	Frekvens	Ansvar
Elektrisk kontrolpanel Kontrol af tilstanden af de elektriske komponenter i det elektriske kontrolpanel. Kontrol af ledningsnettet mellem elpanelet og apparatets dele	Årligt	Service
Strømforsyningskabel Kontrol af tilstanden af strømforsyningskablet (udskift om nødvendigt)	Årligt	Service
Generelt eftersyn af apparatet Kontrol af alle dele, det elektriske udstyr, korrosion, rør...	For hver 10 år ¹	Service

1. Apparatet er fremstillet og beregnet til at have en levetid på ca. 10 år. Når denne periode er forløbet (fra igangsættelsen), skal der foretages et gennemgribende eftersyn af apparatet.

G.19 Kontakter til vedligeholdelse (kun for Australien)

For service og reservedele kontaktes:

- Electrolux Professional Australia PTY LTD - Suite 304, 44 Lakeview Drive Scoresby, VIC 3179. TELEFON: 1300 368 299
- Zanussi - Luus Industries – 250 Fairbairn Rd, Sunshine West Victoria, 3020 – ring på nr. (03) 9240 6822 – webside: www.luus.com.au

H FEJLFINDING

H.1 Indledning

Visse fejl kan forekomme under den almindelige brug af apparatet. I visse tilfælde er det nemt og hurtigt at afhjælpfe fejlene ved at følge angivelserne herunder.

Displayet, hvis det forefindes, viser altid en advarselsmeddelelse eller en alarm, der beskriver den pågældende fejl.

Hvis fejlen vedvarer, tilkaldes kundeservice:

- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Sluk på sikkerhedsafbryderen før apparatet.

3. Luk for eventuelle gas- og vandhaner.

4. Husk at specificere:

- Fejlens art
- Apparatets PNC-kode (produktnummerkode)
- Serie- nr. (apparatets serienummer).



VIGTIGT

Apparatets PNC og serienummer er nødvendige for at kunne finde frem til apparattypen og produktionsdatoen.

H.2 Fejlkode

Kontrollér fejlen angivet af advarselsalarmen, og kontakt kundeservice om nødvendigt.

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
ACUP	Standser apparatet	Efter fremkomst af fejl ved softwareopdatering	Kommunikationsprotokollen mellem UI og ACU fungerer ikke	Kontakt Servicecenteret
CHEM	Advarsel	Ovn registrerer en situation med manglende vand, når EV11 er åben.		Vandflowet er lavt. Det kan være nødvendigt blot at kontrollere, om alle kemikalier er blevet opløst i den tilhørende vaskeskuffe.
CLLP	Påmindelse	Kun niveau 4 emhætte		Rengør emhættens lampe
CLCS	Påmindelse	Niveau 3 og 4 hætter		Rengør emhættens kondensopsamling
CLFt	Påmindelse	Niveau 3 og 4 hætter		Rengør emhættens dråbefanger og vandudskillfilter
CLdr	Advarsel	Rengøringskuffens hætte mangler før starten på en tilberednings- eller rengøringscyklus	Rengøringskuffens hætte registreres ikke. Umuligt at starte en tilberednings- eller rengøringscyklus.	- Skrue hættens korrekt på rengøringskuffen foran i ovnen. - Hvis fejlen vedvarer, drejes hættens 180° og skrues på igen. Kontakt Servicecenteret.
FCt	Standser apparatet.		Brugergrænsefladen er ikke programmeret med softwaren.	
Hd04	Standser apparatet	Bruseventilen BV4 fungerer ikke		Sluk ovnen, og tænd den igen. Hvis problemet varer ved, kontaktes Servicecenteret.

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
PdEF	Stopper ovnen	Gemte standardparametre er beskadigede	Fejl i fysisk hukommelse	Parameterhukommelsen beskadiget. • Prøv at slukke ovnen og tænde den igen. • Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
rEPL	Påmindelse	Kun niveau 4 emhætte		Udskift emhættens lamper
S111	Standser apparatet		Denne alarm forekommer, hvis der registreres en softwareforskydning	Kontakt Servicecenteret
S126	Standser apparatet		Denne alarm forekommer, hvis der registreres en softwareforskydning	Kontakt Servicecenteret
N°1 Ertc	Advarsel	Problem med det interne ur	Problem med hardware (for eksempel urets batteri er afladet).	Det er muligt, at nogle funktioner ikke fungerer (for eksempel HCCP). • Kontakt kundeservice.
N°101 butn	Stopper ovnen	En eller en kombination af panelknapper er permanent blokeret	Panelet er utilsigtet blevet ramt eller beskadiget.	Tryk på alle knapperne for eventuelt at frigøre den/de forkerte. De permanent blokerede knapper er belyst på displayet under fejlen.
N°103 FLA2	Stopper ovnen, uoprettelig fejl	Kommunikationskanalen mellem FRAM og mikrostyreenheden fungerer dårligt eller er blokeret	Ukendt SPI-FLASH-hukommelsesenhed.	• Sluk og tænd for ovnen, og kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
N°104 FrA1	Stopper ovnen, uoprettelig fejl	ID for FRAM er anderledes end ventet	Kommunikation umulig med FRAM-hukommelse.	• Sluk og tænd for ovnen, og kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
N°105 FrA2	Stopper ovnen, uoprettelig fejl	De beregnede FRAM-data for strømafbrydelsen MD5 er anderledes end de lagrede	Ukendt FRAM-hukommelsesenhed.	• Sluk og tænd for ovnen, og kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
N°106 FrMC	Stopper ovnen, uoprettelig fejl	De beregnede FRAM-data for strømafbrydelsen MD5 er anderledes end de lagrede	Softwarefejl: ugyldige data i FRAM-hukommelsen.	• Sluk og tænd for ovnen, og kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
N°107 SCbL	Stopper rengøring	Apparatet er ON, men ON/OFF-kontaktens feedback er stadig OFF	• Kabel • Løs forbindelse.	Apparatet er ON, men ON/OFF-kontakten viser stadig OFF. Tilberedning stadig mulig. Rengøring er blokeret af sikkerhedsmæssige grunde. • Prøv at slukke ovnen og tænde den igen. Hvis alarmen vedvarer, er det stadig muligt at foretage tilberedning, men det anbefales at undlade at starte nogen rengøringscyklus, før kundeservice har løst problemet. • Rengør ovnrummet manuelt, og kontakt kundeservice.
N°110 bAtt	Advarsel	Batteriet er lavt	Gammelt	Kontakt kundeservice for at få skiftet batteriet.
N°111 rtc1	Advarsel HACCP fungerer ikke	Kommunikationen mellem RTC og mikrostyreenheden er blokeret	Kommunikation umulig med det interne ur.	• Kontakt kundeservice
N°112 Urt2	Stopper ovnen	Fanen RTC stoppet er aktiv selv efter genopretningsproceduren for tænding	Internt ur permanent låst.	Kontakt kundeservice.
N°113 Urt3	Stopper ovnen	Fejlfunktion i den interne RTC-oscillator	Fejl i urets oscillator.	Kontakt kundeservice.
N°115 ACUS	Blokerer ovnen, uoprettelig fejl	ACU softwareversionen (hoved uC) ikke kompatibel med den aktuelle UI softwareversion	Forkert indlæst software (eksempel: efter udskiftning af ACU-kortet er softwaren ikke indlæst)	ACU-softwareversionen (hoved uC) ikke kompatibel med den aktuelle UI-softwareversion. Kontakt kundeservice.

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
N°116 ACSS	Blokerer ovnen, uoprettelig fejl	ACS softwareversionen (i ACU kortet) ikke kompatibel med den aktuelle UI softwareversion	Forkert indlæst software (eksempel: efter udskiftning af ACU kortet er softwaren ikke indlæst)	ACS softwareversionen (i ACU kortet) ikke kompatibel med den aktuelle UI softwareversion. Kontakt kundeservice
N°117 tCMS	Stopper ovnen, uoprettelig fejl	TC-softwareversionen (i ACU-kortet) er ikke kompatibel med den aktuelle UI-softwareversion	Forkert indlæst software (eksempel: efter udskiftning af ACU-kort)	TC-softwareversionen (i ACU-kortet) ikke kompatibel med den aktuelle UI-softwareversion. • Kontakt kundeservice
N°118 InuS	Stopper ovnen	Inverter softwareversion (YODA-kort) ikke kompatibel med den aktuelle UI-softwareversion	Forkert indlæst software (eksempel: efter udskiftning af ACU-kort)	Inverter softwareversion (YOD- kort) ikke kompatibel med den aktuelle UI-softwareversion. Kontakt kundeservice
N°120 PUSr		Det beregnede brugerparameter er anderledes end det gemte	Ugyldige data i brugerparametre	• Kontakt kundeservice
N°121 PFAC	Stopper ovnen	Fabriksindstillet parameterkort beskadiget	Problem med softwaren eller med hardwaren.	• Prøv at slukke ovnen og tænde den igen. • Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
N°122 PUOr		Ét eller flere brugerparametre uden for området	Ét eller flere brugerparametre uden for området	• Kontakt kundeservice
N°123 PFOr		Ét eller flere fabriksparametre uden for området	Ét eller flere fabriksparametre uden for området	• Kontakt kundeservice
N°125 PCE1	Stopper ovnen	Forkert parameterkonfiguration: Apparat med kedel men uden lambdasonde		Forkert parameterkonfiguration: Apparat med kedel men uden lambdasonde.
N°130 EGA0	Stopper ovnen	Ingen gyldig tabel for GAS til stede i ovnen	Manglende software	Ingen gyldig tabel for GAS til stede i ovnen. Kontakt kundeservice.
N°131 EGAt	Stopper ovnen	GAS-tabel for denne apparatmodel ikke fundet	Manglende software	GAS-tabel for denne apparatmodel ikke fundet. Kontakt kundeservice.
N°132 EGAd	Stopper ovnen	Forkerte tabeldata for GAS	Manglende software	Forkerte tabeldata for GAS. Kontakt kundeservice.
N°135 ECLt	Stopper ovnen	Rengøringstabel ikke til stede for MODELLEN og RENGØRINGSMIDDELTYPEN i anvendelse	Manglende software	Rengøringstabel ikke til stede for MODELLEN og RENGØRINGSMIDDELTYPEN i anvendelse. Kontakt kundeservice.
N°141 FLUE	Stopper ovnen	Fejl i skrivning til SPI-FLASH-hukommelsen	Fejl under skrivning til SPI-FLASH-hukommelsen.	• Sluk og tænd for ovnen, og kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
N°142 FLEE	Stopper ovnen	Fejl i sletning af SPI-FLASH-hukommelsesblok (4kb blok)	Fejl under sletning af SPI-FLASH-hukommelsesblok.	• Sluk og tænd for ovnen, og kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
N°145 FrrE	Stopper ovnen	Fejl i læsning af FRAM-hukommelsen	Fejl under læsning af FRAM-hukommelsen.	• Sluk og tænd for ovnen, og kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
N°146 FrUE	Stopper ovnen	Fejl i skrivning til FRAM-hukommelsen	Fejl under skrivning til FRAM-hukommelsen.	• Sluk og tænd for ovnen, og kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
N°150 USFO	Stopper ovnen	Fejl under oprettelse / åbning af en fil på USB-nøglen.	Fejl under oprettelse / åbning af en fil på USB-nøglen.	• Prøv med en anden USB-nøgle.
N°151 USFC	Stopper ovnen	Fejl ved lukning af en fil på USB-nøglen	Fejl ved lukning af en fil på USB-nøglen	• Prøv med en anden USB-nøgle.
N°152 USrE	Stopper ovnen	Fejl under læsning af en fil på USB-nøglen	Fejl under læsning af en fil på USB-nøglen.	• Prøv med en anden USB-nøgle.
N°153 USUE	Stopper ovnen	Fejl under skrivning af en fil til USB-nøglen	Fejl under skrivning af en fil til USB-nøglen.	• Prøv med en anden USB-nøgle.

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
N°154 USdC	Stopper ovnen	Fejl under oprettelse af en mappe på USB-nøglen	Fejl under oprettelse af en mappe på USB-nøglen.	• Prøv med en anden USB-nøgle.
N°155 USFU	Stopper ovnen	Umuligt at skrive til USB-nøglen: USB-nøglen fyldt	Umuligt at skrive til USB-nøglen: USB-nøglen fyldt.	• Prøv med en anden USB-nøgle.
N°E160 nIU1	Advarsel Stopper kun konnektiviteten	Kommunikation umulig med NIU-kort	UI kan ikke kommunikere med NIU, når parameter 352 er aktiveret til 1	• Kontakt kundeservice
N°E161 nIUS	Advarsel Stopper kun konnektiviteten	NIU softwareversionen er ikke kompatibel med UI softwareversionen.	Efter NIU er blevet installeret, er der registreret en inkompatibel softwareversion af NIU	• Kontakt Servicecenteret
N°E162 nIUH	Advarsel Stopper kun konnektiviteten	NIU ukendt	-	-
N°E163 nIUC	Advarsel Stopper kun konnektiviteten	NIU konfiguration ugyldig	-	-
N°E164 nIUP	Advarsel Stopper kun konnektiviteten	Ingen gyldig PNC og SN fundet	-	-
N°200 ACUM	Stopper ovnen	Elektronisk hovedkort ikke identificeret	Kommunikationsproblem med hovedelektronikkortet.	• Sluk ovnen, og tænd den igen. • Kontakt kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
N°201 MCtM / FU13	Stopper ovnen	Kommunikationsproblem med øverste inverter	• Problem med motorinverter. • Forbindelses- eller elektrisk problem.	Kommunikationsfejl med rummets øverste motorinverter. • Prøv at slukke ovnen og tænde den igen. • Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
N°202 MCbM/ Fd13	Standser apparatet.	Nederste inverter ikke identificeret (MD1).	• Problem med motorinverter. • Forbindelses- eller elektrisk problem.	Kommunikationsfejl med rummets nederste motorinverter. Sluk ovnen, og tænd den igen. Hvis problemet varer ved, kontaktes Servicecenteret
N°203 CPUA	Stopper ovnen	ACS-mikroprocessor kommunikerer ikke	ACU-fejl.	• Genstart ovnen. • Kontakt kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
N°204 CPUt	Stopper ovnen	TC-mikroprocessor kommunikerer ikke	ACU-fejl.	• Genstart ovnen. • Kontakt kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
N°205 ACUP	Stopper ovnen	Fejl i kommunikationsprotokol registreret	ACU er ikke programmeret korrekt.	• Sluk ovnen, og tænd den igen. • Kontakt kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
N°210 EtC	Stopper ovnen	Rummets sikkerhedskontakt aktiveret (TSC)	• Rummet er snavset. • COT-parameteret er indstillet for højt. • Sikkerhedstermostatens bælg eller kapillarrør er beskadiget. • Motorblæseren er blokeret, mens varmen stadig er aktiv. • TC-temperatursensoren giver fejlagtige målinger • Varmelæk i sikkerhedstermostatens hus. • Rumtemperatur <5°C.	Rummets overtemperatur nået. Kontakt kundeservice.

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
N°211 EtUC	Stopper ovnen	Overtemperatur i rummet	- Rummet er snavset. - COT-parameteret er indstillet for lavt.	- Start en nedkølingscyklus. Hvis dette ikke er muligt, åbnes døren, så ovnen kan køle ned. Rengør ovnrummet. - Når temperaturen er faldet, er det muligt at starte en ny tilberedningscyklus. - Ved start af SW-revision 1.8.0 er det tilladt at køre en manuel nedkøling, når denne alarm er aktiv. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter. - Kontakt kundeservice, hvis fejlen vises igen.
N°212 ECEu	Stopper cyklussen (medmindre den aktuelle cyklus er en damp 100°C).	Fejl i rummets øverste termoelement	- Konnektorfejl. - TC-sensorfejl. - ACU-fejl.	Ovnen kan kun fortsætte med at arbejde med dampcyklussen på 100 °C. Kontakt kundeservice for at genoprette fuld funktion.
N°213 ECEd	Blokerer cyklus (medmindre den aktuelle cyklus er en damp 100°C).	Fejl i rummets nederste termoelement	- Konnektorfejl. - TC-sensorfejl. - ACU-fejl.	Ovnen kan kun fortsætte med at arbejde med dampcyklussen på 100 °C. Kontakt kundeservice for at genoprette fuld funktion.
N°220 Etb	Stopper kedelcyklusser	Kedlens sikkerheds-termostat udløses. Overtemperatur i kedlen.	- Manglende vand i kedlen. - Ophobning af kalk i kedlen. - TC-temperaturføler-sensoren er isat forkert. - Sikkerhedstermostatens bælg eller kapillarrør er beskadiget. - Varmelæk i sikkerheds-termostatens hus. - BOT-parameteret er indstillet for højt. - Rumtemperatur <5°C.	Ovnen kan ikke producere damp med kedlen. En alternativ enhed bliver brugt, men ydelsen vil være reduceret. Kontakt kundeservice for at genoprette kedelfunktionen.
N°221 EtUb	Stopper kedelcyklusser	Overtemperatur i kedel	- Manglende vand i kedlen (kun elopvarmede apparater). - Ophobning af kalk i kedlen. - BOT-parameteren er indstillet for lavt.	- Vent, til kedeltemperaturen er kølet ned (alarmen ETUB forsvinder) - Kør cyklussen til vedligeholdelse af kedel, og anvend antallet af C25 tabs anført i F.9.9 <i>Afkalkning af kedlen (dESC-cyklus)</i>-proceduren i denne håndbog). - Afkalk kedlen igen, hvis alarmen atter vises. - Hvis problemet varer ved, kontaktes Servicecenteret.
N°222 EbOL	Stopper cyklus/forvarmning	Fejl i kedlens termoelement	- Konnektorfejl. - TC-sensorfejl. - ACU-fejl.	Ovnen kan fortsætte med at arbejde uden forvarmning (kontrollér tilberedningsresultaterne). Oplys Servicecenteret om fejlen.
N°223 BoLt	Stopper cyklussen (hvis cyklussen bruger kedlen)	Timeout for fyldning af vand i kedel	- Vandtilførsel (tryk/ vandkvalitet). - Problem med vandniveausensorennes elektriske isolering.	- Kontrollér, om der er åbnet for vandtilførslen. - Kontrollér, om vandtrykket er for lavt. - Kontrollér, om vandfilteret er tilstoppet. Rengør det, eller udskift det. - Mekanisk problem med kedelfunktion. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
N°224 BEtr	Advarsel	Temperaturstigning i kedlen varer for længe	Ovnen har registreret en lav kedelydelse.	- Tilberedning er mulig. Kontrollér tilberedningsresultaterne. - Kontakt kundeservice, hvis advarslen fortsætter.

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
N°227 LPIn	Stopper cyklussen	Problem med kedlens niveausensor	- Fugtig kalkaflejring, der kortslutter kedlens niveausensorer. - Isoleringsproblemer med kedlens niveausensorer	Ovnen kan fortsætte med at arbejde i varmlufts- eller ISG-funktion. - Der er et problem med vandniveauet i kedlen: Kør et rengøringsprogram inklusive afspændings- og afkalkningscyklussen, og brug kun 2 tabs C25. (Følg proceduren beskrevet i brugerhåndbogen). - Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
N°228 Hd05		Vandets magnetventil EV5 fungerer ikke. Magnetventil til kedelpåfyldning.		- Sluk ovnen, og tænd den igen. - Hvis fejlen vedvarer, er det muligt at tilberede i varmluftsfunktion eller kombifunktion under 100°C. - Automatisk rengøring fungerer ikke: rengør/skyl ovnrummet manuelt, og kontakt Servicecenteret for at genoprette fuld funktion.
N°229 Hd06	Stopper rengøring.	Kedlens afløbsventil BV6 fungerer ikke.		Sluk ovnen, og tænd den igen. Hvis fejlen vedvarer, rengøres/skylles ovnrummet manuelt, og Servicecenteret kontaktes
N°230 dESC	Stopper cyklussen (hvis cyklussen bruger kedlen).	Afkalkning af kedel.	Parameteret bSCu er nået.	Kalkaflejring i kedlen. Kør et rengøringsprogram inklusive skylle- og afkalkningscyklussen, og brug kun 2 tabs "C25". Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
N°231 dESS	Advarsel	Afkalkning af kedel	Parameteret bSCt (Boiler Scale build up threshold) (Tærskel for opbygning af kalk) er nået.	Kalkaflejring i kedlen. Kør et rengøringsprogram inklusive skylle- og afkalkningscyklussen, og brug kun 2 tabs "C25". Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
N°240 Bhto	Kun registreret	Advarsel om for lang tid til åbningsfunktion for ventilationsventilen under tilberedning (VV1).	- Fejl i klapventilen (ventilationsventilen), reduktionsmotoren eller mikroswitchen. - Tilstopning i ventilationsventilens indløb.	Det er muligt at fortsætte brug af ovnen. Tilberedningsresultaterne kan være anderledes end normalt. - Kontrollér med slukket og kold ovn, om der er nogen tilstopning i ventilationskanalen på ovenns top: fjern eventuelle tilstopninger. - Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
N°242 BEto	Stopper rengøring	Fejl, for lang tid til åbningsfunktion for ventilationsventilen under rengøring	Mekanisk eller elektrisk problem med ventilationsventil.	Ovnen har registreret et problem med funktionen af rumventilationen. Det er ikke muligt at gennemføre/færdiggøre rengøringscyklussen. Tryk på OFF/ON for at nulstille fejlen. Kontakt kundeservice, hvis rengøringen ikke genstarter.
N°243 BEtc	Advarsel	Fejl, for lang tid til lukningsfunktion for ventilationsventilen under rengøring	Mekanisk eller elektrisk problem med ventilationsventil.	Ovnen har registreret et problem med funktionen af rumventilationen. Hvis under tilberedning: kontrollér tilberedningsresultatet, prøv at nulstille meddelelsen ved at trykke på OFF/ON. Hvis meddelelsen vedvarer, kontaktes Servicecenteret, og tilberedningen fortsættes: rengør kun ovnen manuelt, indtil problemet er løst. Hvis under rengøring: det er ikke muligt at udføre/færdiggøre rengøringscyklussen. Tryk på OFF/ON for at nulstille fejlen. Hvis problemet varer ved, kontaktes Servicecenteret.
N°244 Y8	Advarsel	Blokerer rengøring, hvis klappen er lukket	Ovnen har registreret et problem med funktionen af rumventilationen. Det er ikke muligt at gennemføre/færdiggøre rengøringscyklussen. Kontakt kundeservice	Ovnen har registreret et problem med funktionen af rumventilationen. Det er ikke muligt at gennemføre/færdiggøre rengøringscyklussen. Kontakt kundeservice

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
N°252 Htd	Stopper ovnen	Afløbstemperatur over sikkerhedsgården	Mulig vandmangel i afløbssystemet.	- Kontrollér, om ovnen har vandtilførsel. - Hæld noget frisk vand i rummets bundfilter. Pas på, at der ikke sprøjtes koldt vand på det varme rum, da det kan beskadige apparatet. - Vent, til alarmeren ophører. - Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
N°253 EStd	Standser apparatet.	NTC-fejl i vandafløb	- Konnektorfejl - NTC-sensorfejl - ACU-fejl	Kontakt kundeservice for at få løst problemet.
N°254 Hd02	Advarsel	Vandets magnetventil EV2 fungerer ikke Ventil til hurtig afkøling.		Sluk ovnen, og tænd den igen. Hvis fejlen fortsætter, hældes 1 liter vand i ovnrømmet for hver 30 minutter for at undgå overophedning af gummislangerne, og kundeservice kontaktes.
N°260 Cdo	Stopper rengøring Advarsel ved tilberedning	Rengøringskuffens hætte mangler	Rengøringskuffens hætte registreres ikke. Det er ikke muligt at FÆRDIGGØRE en tilberednings- eller rengøringscyklus.	Ovnen kan fortsætte med at tilberede, men rengøringscyklussen kan ikke udføres, før skuffens hætte er på plads. - Skrue hættens korrekt på rengøringskuffen foran i ovnen. - Hvis fejlen fortsætter, drejes hættens 180° og skrues på igen. Kontakt kundeservice.
N°261 Hd07	Stopper rengøring.	Vandets magnetventil EV7 fungerer ikke.		Sluk ovnen, og tænd den igen. Hvis fejlen vedvarer, rengøres/skylles ovnrømmet manuelt, og Servicecenteret kontaktes
N°262 Hd11	Stopper rengøring.	Vandets magnetventil EV11 fungerer ikke.		Sluk ovnen, og tænd den igen. Hvis fejlen vedvarer, rengøres/skylles ovnrømmet manuelt, og Servicecenteret kontaktes.
N°263 Hd12	Stopper rengøring.	Vandets magnetventil EV12 fungerer ikke		Sluk ovnen, og tænd den igen. Hvis fejlen vedvarer, rengøres/skylles ovnrømmet manuelt, og Servicecenteret kontaktes.
N°264 Hd08	Stopper rengøring.	Rengøringspumpen M8 virker ikke.		Sluk ovnen, og tænd den igen. Hvis fejlen vedvarer, rengøres/skylles ovnrømmet manuelt, og Servicecenteret kontaktes.
N°265 HdPP	Stopper flydende rengøring	Aktivering af ventiler/pumper (ACS feedback)		Sluk og tænd for ovnen, og hvis fejlen fortsætter, rengøres ovnrømmet manuelt, og kontakt kundeservice.
N°280/ 281 HFnl	Stopper luftfugteren	Luftfugteren fungerer ikke	- Der mangler vand. - ISG-kredsløb tilstoppet.	Ovnen har registreret et problem med luftfugteren (ISG). Det er måske kun muligt at tilberede i varmluftsfunktion. Kontrollér, at vandtilførselsventilen er helt åben, og at vandfilteret ikke er tilstoppet. Rengør den om nødvendigt. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
N°282 Hd01	Fejl i kedel	Fejl i kedel På modeller uden kedel stoppes luftbefugtningen. På modeller med kedel stoppes luftbefugtningen og kombicyklusser under 100°C	Magnetventilen fungerer ikke.	Sluk ovnen, og tænd den igen. Hvis fejlen fortsætter, rengøres/skylles ovnrømmet manuelt, og kundeservice kontaktes.
N°290 EntC	Stopper ovnen	NTC-fejl i komponentrum	- Konnektorfejl. - TC-sensorfejl. - ACU-fejl.	Temperatursensor for elektronikkort beskadiget. Tilberedning umulig. Kontakt kundeservice.

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
N°291 ESCH	Stopper ovnen, undtagen køleblæseren.	Overtemperatur i komponentrum	• Filteret er snavset. • Rumtemperaturen er for høj.	• Kontrollér rumtemperaturen. Husk på, at ovnen bruger frisk luft til afkøling af elektronikrummet. • Rengør filteret. • Lad ovnen køle ned inden tilberedning. • Kontakt kundeservice, hvis problemet forekommer igen.
N°292 ASCH	Advarsel	Advarsel om for høj temperatur i komponentrum (NCC).	• Filteret er snavset. • Rumtemperaturen er for høj.	• Kontrollér rumtemperaturen. Husk på, at ovnen bruger frisk luft til afkøling af elektronikrummet. • Rengør filteret. • Lad ovnen køle ned inden tilberedning. • Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
N°300 GbCU	Cyklus midlertidigt indstillet	Rummets øverste brænder låst	• Luft i gastilførslen. • Gastilførslen er lukket. • Problem med brændersystemets eltilførsel. • Intern fejl i brændersystem.	Ovnen fungerer ikke, før brænderfunktionen er genoprettet. For at genoprette funktionen: • Sluk og tænd for ovnen, hvis fejlen forekommer ved cyklusstart. • Hvis fejlen forekommer efter 5 forsøg på tænding: 1. Kontrollér, at gastilførslens hovedventil er åben 2. Nulstil fejlen, og forsøg at starte en ny cyklus 3. Hvis fejlen fortsætter: Sluk ovnen, og tænd den igen. Forsøg derefter at starte en ny cyklus. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
N°301 GbCd	Cyklus midlertidigt indstillet.	Rummets nederste brænder låst.	• Luft i gastilførslen. • Gastilførslen er lukket. • Problem med brændersystemets eltilførsel. • Intern fejl i brændersystem.	Ovnen kan fortsætte med at arbejde i både varmlufts- og ISG-funktion. For at genoprette fuld kedelfunktion: • Sluk og tænd for ovnen, hvis fejlen forekommer ved cyklusstart. • Hvis fejlen forekommer efter 5 forsøg på tænding: 1. Kontrollér, at gastilførslens hovedventil er åben 2. Nulstil fejlen, og forsøg at starte en ny cyklus 3. Hvis fejlen fortsætter: Sluk ovnen, og tænd den igen. Forsøg derefter at starte en ny cyklus. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter
N°302 GbbU	Blokerer kedel.	Kedlens gasbrænder låst	• Luft i gastilførslen. • Gastilførslen er lukket. • Problem med brændersystemets eltilførsel. • Intern fejl i brændersystem.	Ovnen fungerer ikke, før brænderfunktionen er genoprettet. For at genoprette funktionen: • Sluk og tænd for ovnen, hvis fejlen forekommer ved cyklusstart. • Hvis fejlen forekommer efter 5 forsøg på tænding: 1. Kontrollér, at gastilførslens hovedventil er åben 2. Nulstil fejlen, og forsøg at starte en ny cyklus 3. Hvis fejlen fortsætter: Sluk ovnen, og tænd den igen. Forsøg derefter at starte en ny cyklus. Kontakt service, hvis problemet fortsætter.
N°310 CntC	Stopper tilberedningen	SSR NTC-fejl i rummet (NTC3)	• Konnektorfejl. • NTC-sensorfejl. • ACU-fejl.	• Genstart ovnen. • Kontakt kundeservice, hvis fejlen fortsætter.

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
N°311 CSOt	Standser apparatet.	Overtemperatur i rum SSR NTC (NTC3)	• Filteret i lufttilførslen er snavset. • Fejl i køleventilator. • Køleluftindsugningen tager varm luft ind. • Ovnen er installeret ved siden af et varmt apparat. • Damp-/varmelæk i elektronikrummet.	Ovnen kan fortsætte med at arbejde i genoprettelsesfunktion: tilberedningscyklusserne bruger ikke kedlen. • Sluk ikke for ovnen. • Vent, til temperaturen er faldet. • Rengør lufttilførselsfilteret. • Kontrollér med en tynd papirstrimmel, om der kan registreres et ensartet luftflow ved kølelufttilførslen. Kontakt Servicecenteret, hvis dette ikke er tilfældet. • Kontrollér, om køleluften er påvirket af den varme, der dannes i køkkenet (hvis ovnen er placeret ved siden af varme maskiner, skal arbejde med disse maskiner ophøre, og kundeservice kontaktes). • Kontakt kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
N°313 bntC		Fejl i kedel SSR NTC (NTC4)	Problem med temperatursensor.	Ovnen har registreret et problem med kedlen. Det er muligt at fortsætte tilberedningen, uden at kedlen fungerer. • Kontrollér tilberedningsresultaterne. • Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
N°314 BSOt		Overtemperatur i kedel SSR NTC (NTC4)	• Filteret i lufttilførslen er snavset. • Fejl i køleventilator. • Køleluftindsugningen tager varm luft ind. • Ovnen er installeret ved siden af et varmt apparat. • Damp-/varmelæk i elektronikrummet.	Ovnen kan fortsætte med at arbejde i genoprettelsesfunktion: tilberedningscyklusserne bruger ikke kedlen. • Sluk ikke for ovnen. • Vent, til temperaturen er faldet. • Rengør lufttilførselsfilteret. • Kontrollér med en tynd papirstrimmel, om der kan registreres et ensartet luftflow ved kølelufttilførslen. Kontakt Servicecenteret, hvis dette ikke er tilfældet. • Kontrollér, om køleluften er påvirket af den varme, der dannes i køkkenet (hvis ovnen er placeret ved siden af varme maskiner, skal arbejde med disse maskiner ophøre, og kundeservice kontaktes). • Kontakt kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
N°320 Eprb1	Stopper kun temperaturfølercyklusser	Fejl i singlepoint kernetemperaturføler	• Forkert brug af temperaturføler (for eksempel ledning trukket ud eller i klemme). • Konnektorfejl. • Fejl i temperaturføler. • ACU-fejl.	Det er muligt at køre tidsbaserede cyklusser (uden temperaturføler). • Brug tilbehøret USB-temperaturføler, hvis det er til rådighed. • Kontakt kundeservice for at genoprette fuld funktion.
N°321 Epr6	Stopper kun temperaturfølercyklusser	Fejl i sixpoints kernetemperaturføler	• Forkert brug af temperaturføler (for eksempel ledning trukket ud eller i klemme). • Konnektorfejl. • Fejl i temperaturføler. • ACU-fejl.	Det er muligt at køre tidsbaserede cyklusser (uden temperaturføler). • Brug tilbehøret USB-temperaturføler, hvis det er til rådighed. • Kontakt kundeservice for at genoprette fuld funktion.
N°322 ELMb	Stopper alle cyklusser med undtagelses af varmluft uden fugtighedskontrol og damp under 100°C.	Der er registreret et problem med lambdasonden	• Fejl i lambdasonde.	Ovnen har registreret et problem med lambdasonden. Det er muligt at fortsætte brug af ovnen med damp under 100°C. Tilberedningsresultaterne i dampfunktion kan være anderledes end normalt. Kontakt kundeservice for at genoprette fuld funktion.

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
N°324 FA8H	Stopper ovntilberedning efter endt tilberedningscyklus	Ovnen arbejdede i 8 timer uden et filter i lufttilførslen	Forkert brug	Kontrollér, at filteret er rent, og monter det igen i lufttilførslen. Kontakt kundeservice, hvis filteret er blevet væk
N°325 GrCo	Stopper rengøringscyklussen	Fedtopsamlerventilen er åben	Forkert brug	Sørg for at lukke fedtopsamlers afløbsventil, inden den næste rengøringscyklus startes.
N°326 Hd03	Standser apparatet.	Rummets afløbsventil BV3 fungerer ikke.		Sluk ovnen, og tænd den igen. Hvis problemet varer ved, kontaktes Servicecenteret.
N°327 EH2O	Stopper ovnen	Målt vand stemmer ikke overens med ventiltilstande	- Vandtilførselsventilen er lukket eller delvist lukket. - Midlertidigt manglende vandforsyningstryk. - Fejl i vandmåler. - Fejl i vandsystemet.	Ovnen kan fortsætte med at arbejde (kontrollér tilberedningsresultaterne). - Kontrollér, om der er åbnet for vandtilførselsventilen. - Kontrollér, om vandtrykket er > 1,5 bar. - Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
N°329 H2OC	Advarsel	H2O kontrol. Ovnen forsøger vandkontrollen igen 3 gange for hver 10 minutter. Herefter vises EH2O	- Vandhanen er lukket - Vandets flowhastighed er mindre end 1 l/min. - Intet feedbacksignal fra flowmeteret	- Kontrollér, at vandhanen er åben - Kontrollér, at vandtrykket er godt - Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter i 30 min., og EH2O vises
N°400 FU00	Standser apparatet.	Kortslutning i øverste motor.	- Klemt kabel (linjen mellem inverteren og motoren). - Kortslutning fase til fase. - Kortslutning fase til jord. - Kortslutning af indvendig elmotor.	Kontakt Servicecenteret.
N°401 FU01	Standser apparatet.	Overstrøm i øverste motor.	Alle årsager forbundet til friktionsfænomen: - Rumventilator mod sugevæg. - Motoraksel mod grafitring.	Genstart ovnen. Hvis årsagerne vedvarer, vil fejlen forekomme igen, kontakt Servicecenteret.
N°402 FU02	Standser apparatet.	Øverste motors hastighed ikke overensstemmende.	- Forkert motorparameter. - Fase ikke tilsluttet. - For kraftig friktion (se FU01).	Genstart ovnen. Hvis årsagerne vedvarer, vil fejlen forekomme igen, kontakt Servicecenteret.
N°403 FU03	Standser apparatet.	Øverste inverter under DC spændingen.	Internt problem med inverterhardware.	Genstart ovnen. Hvis årsagerne vedvarer, vil fejlen forekomme igen, kontakt Servicecenteret.
N°404 FU04	Standser apparatet.	Overspænding øverste inverter.	- Udsving i ekstern effektforsyning. - Internt problem med inverterhardware.	Kontrollér, at effektforsyningen er stabil (kontrollér funktionaliteten af andre enheder i nærheden af ovnen). Genstart ovnen. Hvis årsagerne fortsat er der, vil fejlen forekomme igen. Kontakt kundeservice.
N°405 FU05	Standser apparatet.	Øverste inverter åben kreds for udgående faser.	Defekt / frakoblet konnektor på inverter.	Kontakt Servicecenteret.
N°406 FU06	Standser apparatet.	Høj temperatur i øverste inverter.	Forkert motorparameter. Generel overophedning af indvendige komponenter.	Rengør luftindsugningsfilteret, lad enheden køle af. Genstart ovnen. Hvis årsagerne vedvarer, vil fejlen forekomme igen, kontakt Servicecenteret.

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
N°407 FU07	Standser apparatet.	Øverste motor sikkerhedstermostat aktivret (Klixon)	Alle årsager forbundet til friktionsfænomen: - Rumventilator mod sugevæg. - Motoraksel mod grafitring. - Rengøringscyklus med for meget vand.	Hvis det er i en tilberedningsfase: vent på, at motoren køler ned. Genstart ovnen efter 30 minutter. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter. Hvis det er i en rengøringsfase: kontakt kundeservice
N°408 FU08	Standser apparatet.	Øverste inverter over moment.	Alle årsager forbundet til friktionsfænomen: - Rumventilator mod sugevæg - Motoraksel mod grafitring.	Genstart ovnen. Hvis årsagerne vedvarer, vil fejlen forekomme igen, kontakt Servicecenteret.
N°409 FU09	Standser apparatet.	Øverste inverter fejl i låsekredsløb	Problem i intern inverterhardware	Kontakt Servicecenteret
N°410 FU10	Standser apparatet.	Øverste inverter fejl i låsedrev	Problem med inverterhardware/ledningsnet	Kontakt Servicecenteret
N°411 FU11	Standser apparatet.	Øverste inverter AC underspænding	Udsving i ekstern effektforsyning	Kontrollér, at effektforsyningen er stabil (kontrollér funktionaliteten af andre enheder i nærheden af ovnen). Genstart ovnen. Hvis årsagerne vedvarer, vil fejlen forekomme igen, kontakt Servicecenteret.
N°412 FU12	Standser apparatet.	Øverste inverter AC overspænding	Problem med den eksterne effektforsyning	Kontakt Servicecenteret. Det kan være nødvendigt at tilkalde leverandør af elforsyningen.
°413 FU13	Standser apparatet.	Kommunikationsfejl med øverste inverter.	Manglende effektforsyning til inverter (AC). Konnektor frakoblet/beskadiget. Sikringen F2 er gået.	Genstart ovnen. Hvis årsagerne vedvarer, vil fejlen forekomme igen, kontakt Servicecenteret
°414 FU14	Standser apparatet.	Fejl i parameterkonfiguration for øverste inverter.	Forkerte parametre for nederste inverter.	Kontakt Servicecenteret.
°417 FU17	Standser apparatet.	Øverste inverter åben kreds for udgående faser	Defekt / frakoblet konnektor på inverter	Kontakt Servicecenteret
°450 Fd00	Standser apparatet.	Kortslutning i nederste motor.	Klemt kabel (linjen mellem inverteren og motoren). Kortslutning fase til fase. Kortslutning fase til jord. Kortslutning af indvendig elmotor.	Kontakt Servicecenteret.
°451 Fd01	Standser apparatet.	Overstrøm i nederste motor.	Alle årsager forbundet til friktionsfænomen: - Rumventilator mod sugevæg. - Motoraksel mod grafitring.	Genstart ovnen. Hvis årsagerne vedvarer, vil fejlen forekomme igen, kontakt Servicecenteret.
°452 Fd02	Standser apparatet.	Nederste motors hastighed ikke overensstemmende.	Forkert motorparameter. Fase ikke tilsluttet. For kraftig friktion (se FU01).	Genstart ovnen. Hvis årsagerne fortsat er der, vil fejlen forekomme igen. Kontakt kundeservice.
N°453 Fd03	Standser apparatet.	Nederste inverter underspænding DC.	Internt problem med inverterhardware.	Genstart ovnen. Hvis årsagerne fortsat er der, vil fejlen forekomme igen. Kontakt kundeservice
N°454 Fd04	Standser apparatet.	Nederste inverter overspænding	Udsving i ekstern effektforsyning. Internt problem med inverterhardware.	Kontrollér, at effektforsyningen er stabil (kontrollér funktionaliteten af andre enheder i nærheden af ovnen). Genstart ovnen. Hvis årsagen fortsat er der, vil fejlen forekomme igen. Kontakt kundeservice.
N°455 Fd05	Standser apparatet.	Åben kreds i nederste inverters udgående faser.	Defekt / frakoblet konnektor på inverter.	Kontakt kundeservice.

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
N°456 Fd06	Standser apparatet	Øverste inverter åben kreds for udgående faser.	Forkert motorparameter. Generel overophedning af indvendige komponenter.	Rengør luftindsugningsfilteret, lad enheden køle af. Genstart ovnen. Hvis årsagen fortsat er der, vil fejlen forekomme igen. Kontakt kundeservice.
N°457 Fd07	Standser apparatet.	Øverste motor sikkerhedstermostat aktiveret (Klixon).	Alle årsager forbundet til friktionsfænomen: • Rumventilator mod sugevæg. • Motoraksel mod grafitring. • Rengøringscyklus med for meget vand.	Hvis det er i en tilberedningsfase: vent på, at motoren køler ned. Genstart ovnen efter 30 minutter. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter. Hvis det er i en rengøringsfase: kontakt kundeservice.
N°458 Fd08	Standser apparatet.	Øverste motor termosikring aktiveret (Klixon).	Alle årsager forbundet til friktionsfænomen: Rumventilator mod sugevæg. Motoraksel mod grafitring. Alle årsager forbundet til friktionsfænomen: • Rumventilator mod sugevæg. • Motoraksel mod grafitring.	Genstart ovnen. Hvis årsagerne vedvarer, vil fejlen forekomme igen, kontakt Servicecenteret.
N°459 Fd09	Standser apparatet.	Fejl i nederste inverters låsedrev.	Problem med inverterhardware.	Kontakt kundeservice.
N°460 Fd10	Standser apparatet	Øverste inverter fejl i låsedrev	Problem med inverterhardware/ledningsnet.	Kontakt Servicecenteret.
N°461 Fd11	Standser apparatet.	Øverste inverter AC underspænding	Udsving i ekstern effektforsyning.	Kontrollér, at effektforsyningen er stabil (kontrollér funktionaliteten af andre enheder i nærheden af ovnen). Genstart ovnen. Hvis årsagerne fortsat er der, vil fejlen forekomme igen. Kontakt kundeservice.
N°462 Fd12	Standser apparatet.	Nederste inverter AC underspænding	Udsving i ekstern effektforsyning	Kontrollér, at effektforsyningen er stabil (kontrollér funktionaliteten af andre enheder i nærheden af ovnen). Genstart ovnen. Hvis årsagerne vedvarer, vil fejlen forekomme igen, kontakt Servicecenteret.
N°463 Fd13	Standser apparatet.	Nederste inverter kommunikationsfejl	Manglende effektforsyning til inverter (AC). Stik taget ud og/eller beskadiget. Sikringen F2 er gået.	Genstart ovnen. Hvis årsagerne fortsat er der, vil fejlen forekomme igen. Kontakt kundeservice
N°464 Fd14	Standser apparatet.	Fejl i konfigurerings af nederste inverters parameter	Fejl nederste inverter, forkert parameterkonfiguration.	Kontakt kundeservice
N°467 Fd17	Standser apparatet.	Nederste inverter åben outputfase	Defekt / frakoblet konektor på inverter	Kontakt Servicecenteret
N°600 Hod0	Emhætte-niveau 2 Elektrisk ovn: Advarsel Emhætte-niveau 2 gasovn: stopper ovnen Emhætte-niveau 3,4 (kun elektrisk): Advarsel	Niveau 2, 3, 4: Fejl-funktion i emhættemotorens regulator	Emhættens elforsyning afbrudt • Emhætteblæserens sikkerhedstermostat over temperaturen • Skade på automatisk styreenhed • Emhættens/ovnens grænsefladekabel afbrudt eller beskadiget	Genstart ovnen. Hvis årsagerne fortsat er der, vil fejlen forekomme igen. Kontakt kundeservice.
N°601 hod1	Advarsel	Kun niveau 4: Emhættens UV lamperum åbent	UVC-lampens kassette ikke i korrekt position	Genstart ovnen. Hvis årsagerne vedvarer, vil fejlen forekomme igen, kontakt servicecenteret.

Fejl	Typen af fejl	Beskrivelse	Mulig årsag	Afhjælpning
N°602 Hod2	Advarsel	Kun niveau 4: Emhættens UV lamperum åbent	Dækpanelet til det midterste teknikrum (UVC) sidder ikke korrekt, eller er ikke korrekt lukket	Genstart ovnen. Hvis årsagerne vedvarer, vil fejlen forekomme igen, kontakt servicecenteret.
N°603 Hod3	Advarsel	Kun niveau 4: Emhættens vandudskillerfilter mangler	Dråbefanger- og vandudskillerfilter sidder ikke korrekt	Genstart ovnen. Hvis årsagerne fortsat er der, vil fejlen forekomme igen. Kontakt kundeservice.
N°604 hod4 Hod4	Advarsel	Kun niveau 4. Intern elektrisk fejl i emhætten (CN6). [Bruges ikke. Denne fejl bliver elektrisk omgået på emhættens kontrolkort].		
N°605 hod5	Advarsel	Kun niveau 4: Emhættens lampe 1 mangler eller virker ikke	Emhættens UVC-lampe 1 og/eller 2 mangler eller virker ikke	Genstart ovnen. Hvis årsagerne vedvarer, vil fejlen forekomme igen, kontakt servicecenteret.
N°606 hod6	Advarsel	Kun niveau 4. Emhættens lampe 2 mangler eller virker ikke.	Emhættens UVC-lampe 3 og/eller 4 mangler eller virker ikke	Genstart ovnen. Hvis årsagerne fortsat er der, vil fejlen forekomme igen. Kontakt kundeservice.
N°607 hod7	Advarsel	Kun niveau 4. Grænsen for emhættens ozonsensor 1 overskredet [kun pre-disposition. Ozonsensor benyttes for tiden ikke].		
N°608 hod8	Advarsel	Kun niveau 4. Grænsen for emhættens ozonsensor 2 overskredet [kun pre-disposition. Ozonsensor benyttes for tiden ikke].		
°609 hod9	Blokerer ovnen	Forbindelsen til emhætten afbrudt	Udløses, når ACU rapporterer, at der ikke er forbindelse til emhætten.	
N°610 HodU	Stopper ovnen	Umuligt at starte en tilberednings- eller rengøringscyklus hvis det sker under en tilberedningscyklus, bliver den afbrudt hvis det sker under en rengøringscyklus, bliver den standset, indtil alarmen er slettet	Se servicehåndbogen for emhætten.	Kontrollér, at der er effekt på emhætten
N°620 UPrb	Blokerer cyklussen, hvis USB-føleren er anvendt	USB-temperaturføleren mangler eller er blevet fjernet under tilberedningen	USB-temperaturføleren er ikke indsat korrekt	Genstart ovnen. Kontrollér, om føleren er sat korrekt ind i USB-åbningen. Hvis årsagerne vedvarer, vil fejlen forekomme igen, kontakt Servicecenteret.
N°1001	Standser apparatet		Rummet er snavset. Parameteren COT er indstillet for lavt.	Start en nedkølingscyklus. Hvis dette ikke er muligt, åbnes døren, så ovnen kan køle ned. Rengør ovnrummet. Når temperaturen er faldet, er det muligt at starte en ny tilberedningscyklus. Hvis problemet varer ved, kontaktes Servicecenteret.

I YDERLIGERE OPLYSNINGER

I.1 Ergonomiske egenskaber

I.1.1 Certificering

De ergonomiske egenskaber ved vores produkt, som kan påvirke dit fysiske og kognitive forhold til produktet, er blevet vurderet og certificeret.

Et produkt, der har ergonomiske egenskaber, skal faktisk opfylde specifikke krav, der hører ind under tre forskellige områder: Det polytekniske, det biomedicinske og det psykosociale (anvendelighed og tilfredsstillelse).

For hvert af disse områder er der gennemført specifikke tests med virkelige brugere. Produktet er således i overensstemmelse med de ergonomiske godkendelseskriterier krævet af standarderne.

I.1.2 Generelle anbefalinger

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

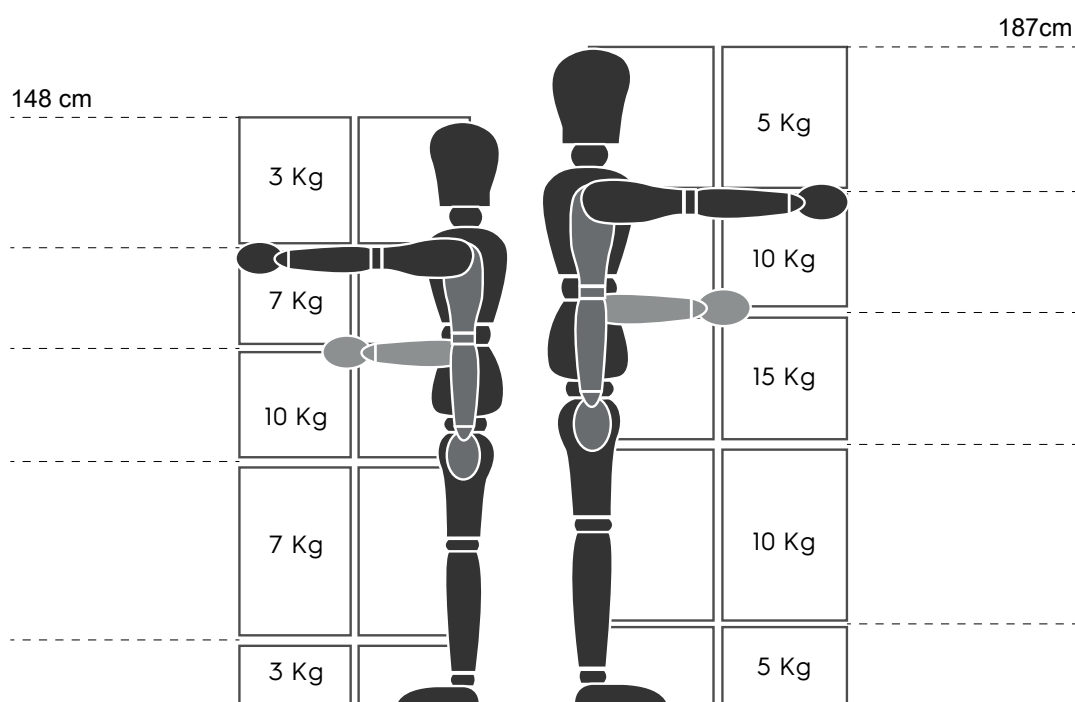
Indsætningen og udtagningen af bakkerne samt betjeningen af produktet kan føre til u hensigtsmæssige arbejdsstillinger og håndtering af tunge vægte – typiske arbejdsaktiviteter, som vi forsøger at lette.

Under alle omstændigheder anbefaler vi at følge nedenstående betjeningsprocedurer:

- Håndter bakken på en balanceret måde. Forsøg at undgå at krumme ryggen under indsætning og udtagning.
- Gå om muligt ned i knæene, og undgå at bøje dig forover under indsætning af bakkerne på de nederste ribber og til optagning af værktøj eller genstande nederst.
- Placer om muligt bakkerne i rummet under hensyntagen til deres vægt, som angivet i nedenstående figurer.
- Skub om muligt bakkevognen, og træk den for at reducere afstandene.
- Hold en afstand, så oplysningerne på displayet er lette at forstå, og så genstanden i rummet er let at se. På denne måde reduceres den tid, du skal se opad (med bøjet nakke).

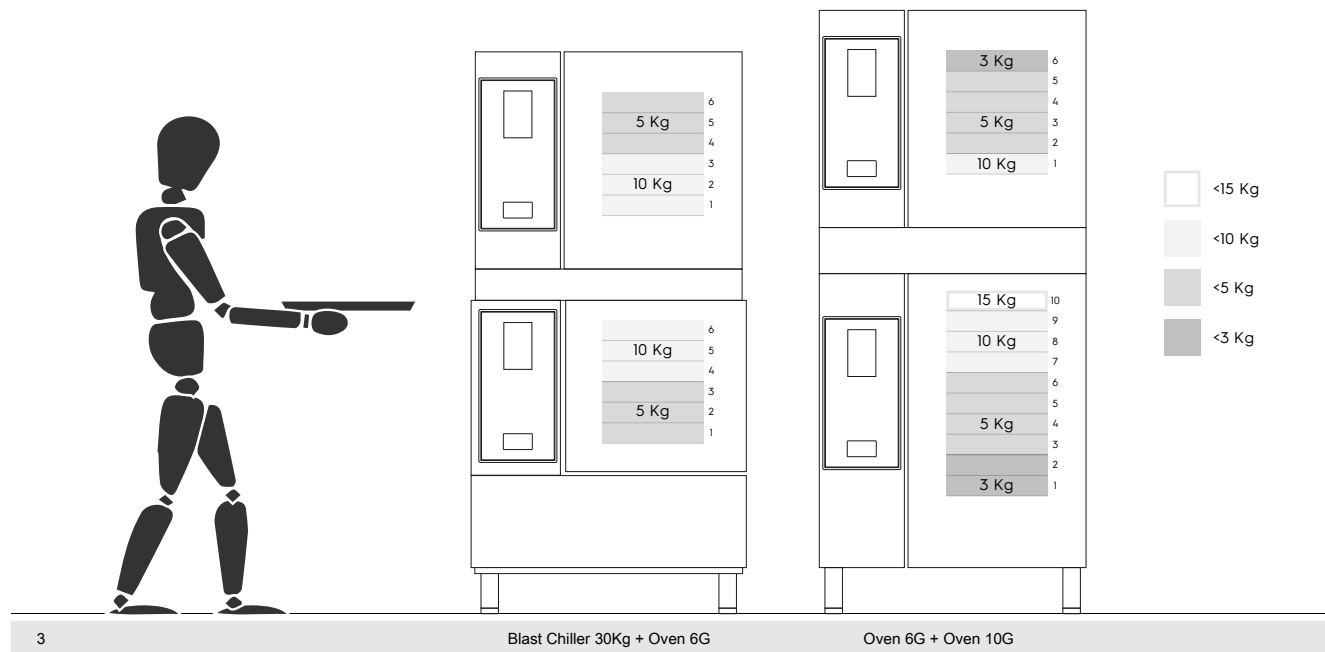
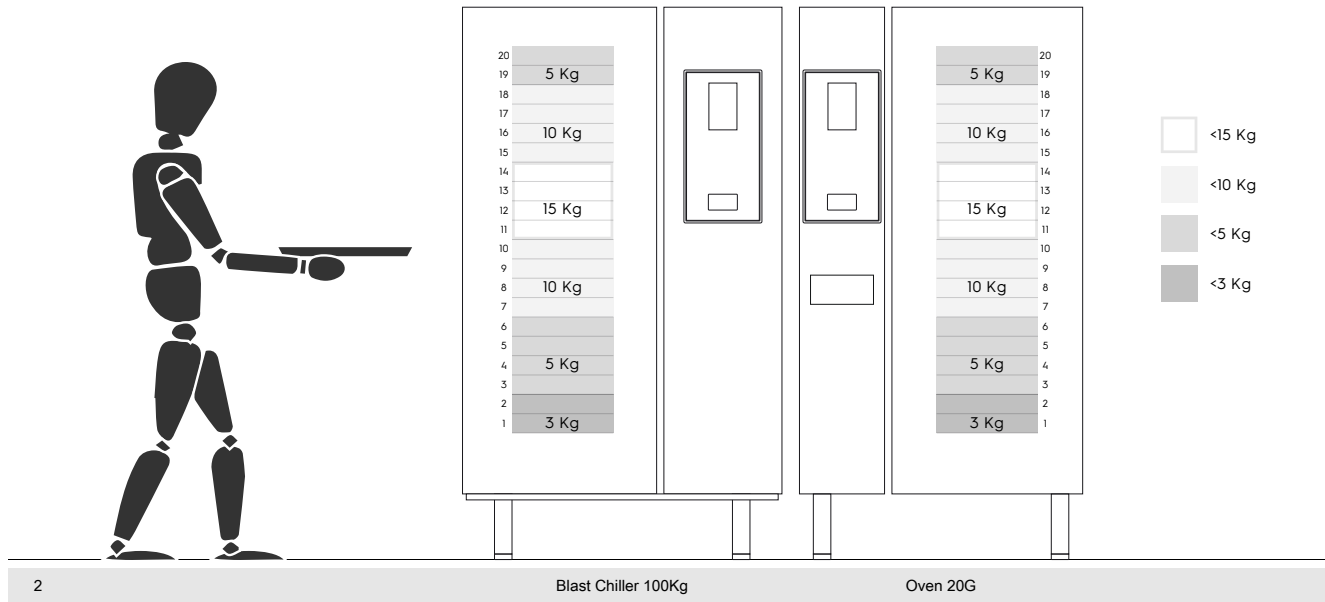
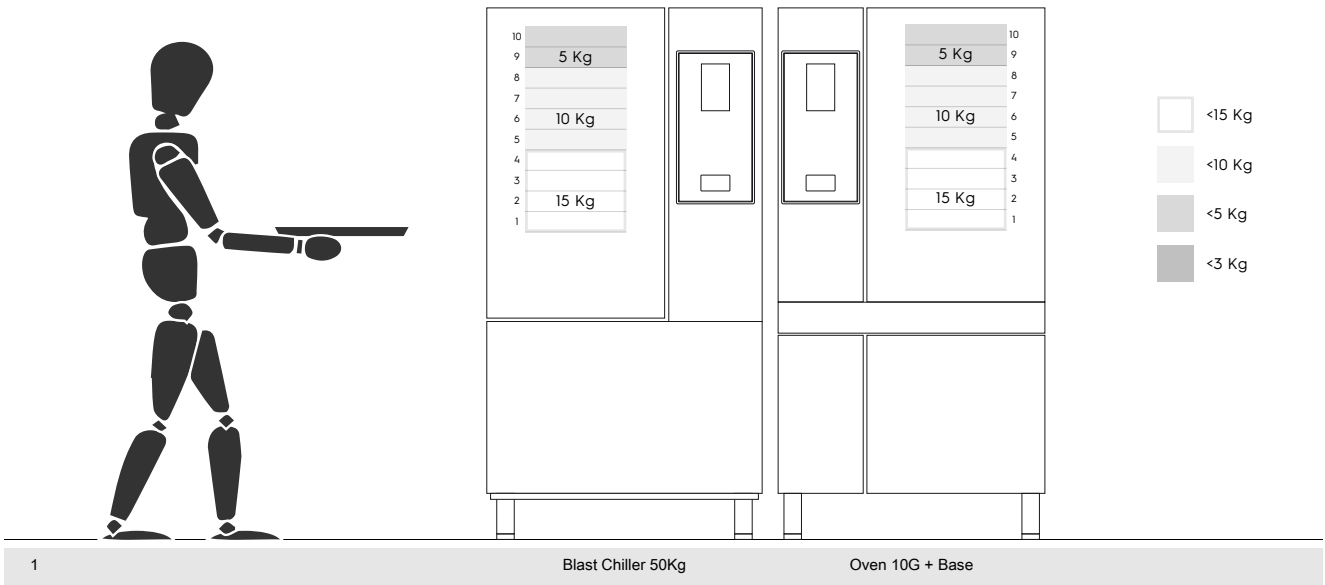
Foreslået placering af bakker afhængigt af deres vægt

Placer bakkerne i rummet under hensyntagen til deres vægt, som angivet i nedenstående figurer.



Foreslåede maksimumvægte - "Manual Handling Operations Regulations" - Health and Safety Executive (HSE, UK, 2016)

Herunder nogle få eksempler på almindelige installationer og de maksimalt anbefalede vægte pr. bakke.



I.1.2.1 anbefalinger vedrørende tilbehør

- I forbindelse med installation af blæstkøler 180 kg foreslås det at forberede det isolerede gulv, så ekstra belastning for brugeren, der bruger Mobile GastroNorm-rullestativ, undgås.
- I forbindelse med væginstitution af 10GN anbefales brug af stativtilbehøret på maks. 700 mm, så indsætning lettes.
- I forbindelse med søjleinstallation af 6GN + 6GN foreslås det at bruge de ekstra justerbare fødder 230-290 mm (kode 922745) og regulere dem til den maksimale højde på 290 mm for at lette indsætning.
- I konfigurationen 6GN + 6GN på stativtilbehøret anbefales det at indsætte bakker på maks. 3 kg på øverste niveau.

