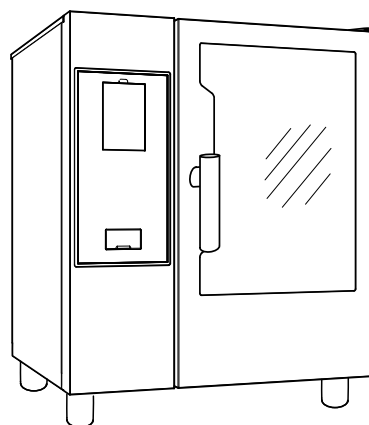


Elektrisk och Gasdriven ugn

Kombi TOUCH



SE Bruksanvisning



0595402L00- 2023.08

Inledning

 Läs alla användarinstruktioner, inklusive garantivillkoren, innan du installerar och använder apparaten.

Besök vår webbplats www.electroluxprofessional.com och öppna avsnittet Support för att:

 Registrera din apparat

 Få tips och råd om din apparat, dess service och reparation

Installations-, användnings- och underhållshandboken (nedan kallad Handboken) innehåller viktig information som behövs för korrekt och säkert arbete på apparaten.

Det som följer får inte betraktas som en lång och enformig uppräkningslista av information och varningar, utan är anvisningar avsedda att på alla sätt förbättra apparatens prestationer och framför allt att förhindra personskador och skador på föremål och djur som kan orsakas av felaktig användning och hantering.

Det är mycket viktigt att alla som sköter transport, installation, idrifttagande, användning, underhåll, reparation och skrotning av apparaten studerar och läser denna handbok innan de olika arbetena utförs. Detta förebygger felaktiga manövrer och problem som kan inverka negativt på apparatens funktion eller resultera i farliga situationer. Vi rekommenderar att användaren regelbundet ges information om säkerhetsbestämmelserna. Det är viktigt att all personal som är auktoriserad att arbeta med apparaten får instruktioner och uppdaterad information om användning och underhåll av apparaten.

Det är också mycket viktigt att manualen alltid är tillgänglig för operatörerna och att den förvaras med omsorg på platsen där apparaten används så att den alltid finns till hands och enkelt kan läsas när tvekan råder och närhelst situationen så kräver.

Om tvekan eller osäkerhet om användningen av apparaten fortfarande råder efter att du läst denna manual, var god kontakta tillverkaren eller ett auktoriserat servicecenter där man står till förfogande för att säkerställa snabb och omsorgsfull service så att apparaten alltid kan fungera optimalt och så effektivt som möjligt. Tänk på att under all användning av apparaten måste bestämmelserna om säkerhet, arbetshygien och miljöskydd alltid följas. Det åligger sålunda användaren att kontrollera att apparaten endast drivs och används under villkor som är optimala för säkerheten, både för människor, djur och föremål.



VIKTIGT

- Tillverkaren accepterar inget ansvar för ingrepp som utförs på produkten om anvisningarna i denna manual inte har följts.
- Tillverkaren förbehåller sig rätten att modifiera de apparater som presenteras i denna publikation utan föregående meddelande.
- Det är förbjudet att kopiera manualen helt eller delvis.
- Denna handbok kan fås i elektroniskt format genom:
 - Kontakt med återförsäljare eller kundservice.
 - ladda ner den senaste, uppdaterade handboken från webbsidan www.electroluxprofessional.com.
- Handboken måste alltid förvaras i närheten av apparaten, på en lätt tillgänglig plats. Operatörer och alla som sörjer för användning och underhåll av apparaten måste lätt och i vilket ögonblick som helst kunna få tag i handboken för konsultation.

Innehåll

A	VARNING OCH SÄKERHETSINFORMATION.....	5
A.1	Allmän information.....	5
A.2	Personal protection equipment.....	6
A.3	Allmän säkerhet.....	6
A.4	Skyddsanordningar som är installerade på apparaten.....	7
A.5	Säkerhetsskyltar som skall sättas upp på apparaten eller i området runt apparaten.....	8
A.6	Felaktig användning där felaktigheten är förutsägbar.....	8
A.7	Kvarstående risker.....	8
A.8	Rengöring av apparaten.....	9
A.9	Förebyggande underhåll.....	10
A.10	Reservdelar och tillbehör.....	10
A.11	Försiktighetsåtgärder vid användning och underhåll.....	10
A.12	Underhåll av apparaten.....	10
B	GARANTI.....	10
B.1	Garantivillkor och undantag.....	10
C	ALLMÄN INFORMATION.....	11
C.1	Inledning.....	11
C.2	Avsedd användning och förbehåll.....	11
C.3	Slutbesiktning.....	11
C.4	Upphovsrätt.....	11
C.5	Förvaring av handboken.....	11
C.6	Handboken riktar sig till.....	11
C.7	Definitioner.....	11
C.8	Ansvar.....	12
D	ORDINARIE ANVÄNDNING AV APPARATEN.....	12
D.1	Egenskaper för personal som tillåts använda apparaten.....	12
D.2	Baskrav för att använda apparaten.....	12
E	BESKRIVNING AV PRODUKTEN.....	12
E.1	Användning – introduktion.....	12
E.2	Översikt över apparaten.....	13
E.3	Att öppna och stänga ugnsluckan.....	14
E.4	Manöverpanel.....	14
F	ANVÄNDNING.....	14
F.1	SLÅ PÅ UGNEN.....	14
F.2	MAIN MENU (HUVUDMENY).....	15
F.3	OVEN CONNECTIVITY (UGNENS UPPKOPPLING).....	16
F.4	TOUCH SCREEN COMMANDS / INFO AND DISPLAY MESSAGES (PEKSKÄRMSREGLAGE / INFO OCH DISPLAYMEDDELANDEN).....	16
F.5	DRAWERS AREA (LÅDANS UTRYMME).....	17
F.6	MANUAL MODE (MANUELLT LÄGE).....	18
F.6.1	HUVUDSIDA.....	18
F.6.2	TILLAGNINGSPROGRAM.....	18
F.6.3	ATT STÄLLA IN ETT TILLAGNINGSPROGRAM.....	18
F.6.4	DELAY START (FÖRDRÖJD START).....	19
F.6.5	STARTALTERNATIV.....	20
F.6.6	STÄNG AV PROGRAMMET.....	21
F.6.7	TEMPERATURALTERNATIV.....	21
F.6.8	LUFTFUKTIGHETSALTERNATIV.....	22
F.6.9	TIDSLÄGVAL.....	22
F.6.10	ALTERNATIV MED KÄRNTEMPERATURSOND.....	23
F.6.11	MULTITIMER ALTERNATIV.....	24
F.6.12	MULTIFASLÅDA.....	26
F.7	AUTOMATIC MODE (AUTOMATISKT LÄGE).....	27
F.7.1	STÄLL IN AUTOMATISKT PROGRAM.....	28
F.7.2	UPDATE/RESTORE AUTOMATIC CYCLES (UPPDATERA/ÅTERSTÄLLA AUTOMATISKA PROGRAM).....	29
F.7.3	CYCLES+ / SPECIAL CYCLES (PROGRAM+/SPECIALPROGRAM).....	31
F.8	PROGRAMS MODE (PROGRAMLÄGE).....	35
F.9	HOME PAGE FAVORITES MODE (HEMSIDANS FAVORITER-LÄGE) (SKYHUB/SOLOMIO).....	39
F.10	HELP MODE (HJÄLPÄGE).....	40
F.11	AGENDA MODE (KALENDERLÄGE) (CALENDAR – MY PLANNER).....	40
F.12	USB MODE (USB-LÄGE).....	42
F.13	Upload selection (PLANERA OCH SPARA / OPTIMERINGSLÄGE FÖR TILLAGNING).....	44
F.14	SKYDUO/MATCH MODE (LÄGET SKYDUO/MATCH) (beroende på din modell - tillbehör).....	46
F.15	HOOD MANAGEMENT (HANTERING AV UTSUGSFLÄKTEN).....	48
F.16	CLEANING MODE (RENGÖRINGSLÄGE).....	48
F.16.1	FORCED CLEANING (FORCERAD RENGÖRING).....	52
F.16.2	AVKALKNING AV BOILER.....	52
F.17	SETTINGS (INSTÄLLNINGAR).....	53
F.17.1	SPRÅK.....	53
F.17.2	DATE (DATUM).....	53
F.17.3	TIME (KLOCKSLAG).....	54
F.17.4	MEASUREMENT UNITS (MÄTTENHETER).....	54

F.17.5	SOUND (LJUD)	54
F.17.6	CAVITY LIGHT (UTRYMMETS BELYSNING)	54
F.17.7	DISPLAY	54
F.17.8	TOUCH SCREEN CALIBRATION (PEKSKÄRMENS KALIBRERING)	54
F.17.9	TOUCH SCREEN TEST (PEKSKÄRMSTEST)	54
F.17.10	FOOD SAFETY (LIVSMEDELSSÄKERHET)	55
F.17.11	AUTOSTART	55
F.17.12	MANUAL (MANUELL)	55
F.17.13	AUTOMATIC (AUTOMATISK)	56
F.17.14	PROGRAMS (PROGRAM)	57
F.17.15	MULTITIMER	57
F.17.16	HOME PAGE FAVORITE MODE (HEMSIDANS FAVORITER-LÄGE)	58
F.17.17	RENGÖRING	58
F.17.18	GREEN SPIRIT/ECONOMIZER	58
F.17.19	ACCESSORIES (TILLBEHÖR)	59
F.17.20	STARTUP PAGE (STARTSIDA)	59
F.17.21	IDENTITY CARD (IDENTITETSKORT)	59
F.17.22	USER PASSWORD (ANVÄNDARLÖSENORD)	59
F.17.23	SERVICE	59
F.18	STÄNG AV UGNEN	59
G	VÅRD OCH OMSORG OM UGNEN	60
G.1	Vård och omsorg	60
G.2	Introduktion till rengöring	60
G.3	Rengöring av apparaten	60
G.4	Tillagningsutrymme	60
G.5	Boiler eller ånggenerator (endast för modeller med denna utrustning)	60
G.6	Tillagningsutrymmets filter	60
G.7	Luftfilter	60
G.8	Luckans tätning	61
G.9	Inre glas, yttre glas och ugnens glas	61
G.10	Området kring luckan	62
G.11	Effektivitetskontroll för avloppssystemet	62
G.12	Dropplist för kondensat	62
G.13	Kärnsönd	63
G.14	Andra ytor	63
G.15	Perioder utan användning	63
G.16	Utbyte av slitagekomponenter	63
G.17	Reparation och särskilt underhåll	63
G.18	Underhållsintervaller	63
G.19	Servicekontakter (endast för Australien)	64
H	FELSÖKNING	64
H.1	Inledning	64
H.2	Felkoder	64
H.3	Problem med ugnens uppkoppling (beroende programvaruversionen)	74
I	MER INFORMATION	74
I.1	Ergonomi	74
I.1.1	Certifiering	74
I.1.2	Allmänna rekommendationer	74

A VARNING OCH SÄKERHETSINFORMATION

A.1 Allmän information

För att kunna förstå handboken och därmed maskinen på optimalt sätt är det viktigt att ha god kunskap om de termer, grafik och symboler som används i handboken. Följande symboler används i handboken för att utmärka och göra det möjligt att identifiera olika typer av fara:



VARNING

Fara för personalens hälsa och säkerhet.



VARNING

Fara för elchock - farlig spänning.



AKTAS

Fara för skada på apparaten eller skada på produkten.



VIKTIGT

Viktiga instruktioner och information om apparaten.



Ekvipotentialsystem



Läs instruktionerna innan du använder apparaten








Upplysningar och förklaringar

- Felaktig installation, service, underhåll rengöring eller modifiering av apparaten kan innebära skada på apparat eller person, eller förorsaka dödsfall.
- Endast specialutbildad personal är auktoriserad att göra ingrepp på apparaten.
- Denna apparat är ämnad för kommersiell tillämpning och kollektiv användning, som i restaurangkök, storkök, sjukhuskök eller i kommersiella företag, som bagerier, slakterier, etc, men inte för kontinuerlig massproduktion av mat. All annan användning betraktas som felaktig.
- Denna apparat skall inte användas av minderårig eller av vuxen med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental kapacitet, eller av person utan erfarenhet och kännedom om apparaten.
- Använd eller förvara inte bensin eller andra brandfarliga material i närheten av denna eller andra apparater.
- Förvara ej explosiva ämnen, som tryckförsatt behållare med brandfarlig vätska i denna apparat.
- Se informationen på apparatens märkplatta för uppgifter om tillverkare (för att beställa reservdelar, etc.).
- I samband med skrotning av apparaten måste CE-märkningen förstöras.
- Förvara handboken på en säker plats som framtida referens för användare.

A.2 Personal protection equipment

Sammanfattande tabell över vilken personlig skyddsutrustning (PSU) som ska användas under de olika faserna av användningen av apparaten.

Arbets- skede	Skydds- kläder	Skyddsskor	Handskar	Skydds- glasögon	Skyddshjäl- m
					
Transport		●	○	—	○
Hantering	—	●	○	—	—
Uppackning	—	●	○	—	—
Installation	—	●	● ¹	—	—
Ordinarie användning	●	●	● ²	—	—
Inställningar	○	●	—	—	—
Ordinarie rengöring	○	●	● ¹⁻³	○	—
Extraordinär rengöring	○	●	● ¹⁻³	○	—
Underhåll	○	●	○	—	—
Demontering	○	●	○	○	—
Skrotning	○	●	○	○	—
Key:					
●	PPE REQUIRED				
○	PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY				
—	PPE NOT REQUIRED				

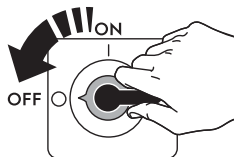
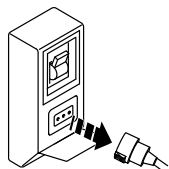
1. Under dessa ingrepp måste skärsäkra skyddshandskar användas. Operatör, specialiserad personal och andra personer som använder apparaten, men inte använder lämplig personlig skyddsutrustning, kan exponeras för risker för hälsovådliga situationer (beroende på modell).

2. Under denna användning ska du använda värmeskyddade handskar för att skydda händerna från kontakt med het mat eller delar av apparaten och/eller då du tar ut mat ur den. Operatör, specialiserad personal och andra personer som använder apparaten, men inte använder lämplig personlig skyddsutrustning, kan exponeras för risker av kemisk art och eventuellt för hälsovådliga situationer (beroende på modell).

3. Under dessa ingrepp ska du använda skyddshandskar som passar för kontakt med de kemiska substanser som används (se säkerhetsinformationsbladet för de substanser som används för information om den personliga skyddsutrustning som krävs). Operatör, specialiserad personal och andra personer som använder apparaten, men inte använder lämplig personlig skyddsutrustning, kan exponeras för risker av kemisk art och eventuellt för hälsovådliga situationer (beroende på modell).

A.3 Allmän säkerhet

- Apparaten är utrustad med elektriska och/eller mekaniska säkerhetsanordningar som är avsedda att skydda personalen och apparaten själv.
- All användning av apparaten är förbjuden när skydd, skyddsanordningar och säkerhetsanordningar är borttagna och när ändringar gjorts på sådana anordningar.
- Gör inga ändringar på de delar som medföljer produkten.
- Vissa illustrationer i handboken visar apparaten eller delar av denna utan skydd eller med borttagna skydd. Illustrationer av denna typ har endast förtydligande syfte. Det är alltid förbjudet använda apparaten utan skydd eller med urkopplade skydd.



Innan någon typ av installation, montering, rengöring eller underhållsarbete utförs måste apparaten skiljas från strömförande nät.

- Det är förbjudet att ta bort de CE-märkningar, säkerhets-, färo- och påbudsskyltar som finns på apparaten och att göra dem oläsbara.
- A-viktade bullernivåer överskrider ej 70 dB(A).
- Använd inte produkter som innehåller klor (natriumhypoklorit, klorosyra, saltsyra eller dylikt), varken i ren eller utspädd form, för rengöring av apparaten eller golvet nedanför apparaten.
- Undvik all exponering av utrustningen för ozon - använd inte ozongeneratorer i rum där utrustningen installeras.
- Använd inte sprejburk i närheten av apparaten medan den är i funktion.
- Det är förbjudet att införa lättantändliga vätskor, till exempel alkohol, i ugnsutrymmet under drift.
- Sök aldrig efter eventuellt läckage med hjälp av öppen låga.
- Installera apparaten på plats med adekvata ventilationsförhållanden för passande luftväxling per timme. Se till att ventilationssystemet, vilket det än är, alltid är påslaget och effektivt under hela den tid som utrustningen är igång.
Apparaten får endast installeras under flätkåpa.
- Felaktig ventilation av ugnen kan utgöra fara för hälsan för operatören och kommer dessutom att resultera i driftproblem, otillfredsställande tillagningsresultat och kan eventuellt skada utrustningen. Skada som uppstår som ett direkt resultat av felaktig ventilation AV UGNEN kommer inte att täckas av tillverkarens garanti.
- Täck inte över luftflödet från förbränning och ventilation.
- Följande ingrepp skall endast utföras av specialiserad och auktoriserad tekniker eller Kundenservice som bär passande personlig skyddsutrustning (*A.2 Personal protection equipment*), och som förfogar över korrekta verktyg och hjälpmedel, och som kan be tillverkaren om en servicehandbok:
 - Installation och montering
 - Uppställning
 - Elektrisk anslutning
 - Rengöring av apparaten, reparation och extraordinärt underhåll
 - Skrotning av apparaten
 - Att arbeta på den elektriska utrustningen




A.4 Skyddsanordningar som är installerade på apparaten



Skydd

Apparaten har:

- fasta skydd (höljen, lock, sidopaneler, etc.) som är fixerade vid apparaten och/eller dess stomme med skruvar eller snabbkopplingar som endast kan demonteras eller öppnas med specialverktyg – därför skall användaren inte avlägsna eller ändra på dessa anordningar. Tillverkaren accepterar inget ansvar för skador som beror på att anordningarna manipulerats eller att de inte har använts.
- rörliga, förreglade skydd (dörrar/luckor) för åtkomst till maskinens insida.
- åtkomstdörrar/luckor till apparatens elektriska utrustning består av paneler upphängda på gångjärn som måste öppnas med verktyg. Panelen eller dörren/luckan får inte öppnas då apparaten är ansluten till strömförande nät.

A.5 Säkerhetsskyltar som skall sättas upp på apparaten eller i området runt apparaten

Förbud	Betydelse
	Det är förbjudet att avlägsna säkerhetsanordningar
	Det är förbjudet att använda vatten för att släcka eldsvådor (placerad på eldetaljer)
	Håll utrymmet runt apparaten tomt och förvara aldrig bränslen i detta område. Förvara aldrig lättantändliga material i närheten av denna apparat

Fara	Betydelse
	försiktighet, het yta
	Fara för elchock (placerad på eldetaljer med angivelse av spänningen).

A.6 Felaktig användning där felaktigheten är förutsägbar

All användning som skiljer sig från vad som specificeras i denna handbok betraktas som felaktig. Under användning av apparaten får andra aktiviteter som kan tänkas vara felaktiga och som rent allmänt kan utgöra skaderisk för användaren eller skada apparaten ej utföras. Felaktig användning där felaktigheten är förutsägbar inkluderar:

- Bristande underhåll, rengöring och regelbundna kontroller av apparaten.
- strukturella ändringar eller ändringar på funktionslogiken,
- ändringar på skydd eller säkerhetsanordningar,
- att användare, specialiserad personal och underhållstekniker inte använder personlig skyddsutrustning.
- att inte använda adekvata tillbehör (t ex att använda fel verktyg, stege).
- Att placera bränsle eller brandfarligt material (material som inte har med bearbetningsprocessen att göra) i närheten av apparaten.
- Felaktig installation av apparaten.
- att föremål placeras i apparaten som inte är kompatibla med apparatens användning, eller som kan orsaka skador på apparaten/personer, eller förorena miljön.
- Att stiga upp på apparaten.
- Att anvisningarna om avsedd användning av apparaten inte följs.
- andra beteenden som medför risker som inte kan elimineras av tillverkaren.

A.7 Kvarstående risker

Apparaten har flera kvarstående risker som inte fullständigt eliminerats på projektstadiet eller genom installation av lämpliga skydd. Tillverkaren informerar därför operatören, genom denna handbok, om dessa risker och om vilken personlig skyddsutrustning som skall användas av personalen. För att reducera risker, se till att det finns tillräckligt med utrymme då du installerar apparaten.

För att detta villkor skall uppfyllas måste områdena runt apparaten alltid vara:

- vara fria från hinder (som stegar, verktyg, behållare, lådor, osv.),
- vara rena och torra,
- vara väl upplysta.

För kundens information illustreras nedan de risker som kvarstår på apparaten. De illustrerade beteendena är att betrakta som felaktiga och därmed strängt förbjudna.

Kvarstående risker	Beskrivning av den farliga situationen
Risk att halka eller falla	Operatören kan halka på grund av att det finns vatten, vätskor eller smuts på golvet
Risk för brännskada/skrubbsår (t ex ugnselement, iskall behållare, lameller och rör i kylkretsen)	Operatören vidrör avsiktligt eller oavsiktligt vissa komponenter inuti apparaten utan att använda skyddshandskar.
Elchock	Kontakt med elektriska, spänningsförande delar i samband med underhåll som utförs medan spänningen är påslagen
Risk för fall från hög höjd	Operatören använder olämpliga system för att komma åt delar på ovansidan av maskinen (t.ex. stegar, eller om operatören klättrar upp på apparaten)
Risk för krosskada eller annan skada	Den specialiserade personalen kanske inte har fäst kontrollpanelen som ger åtkomst till teknikutrymmet på rätt sätt. Panelen kan stängas plötsligt.
Risk att laster välter	Under hantering av apparaten eller emballaget innehållande apparaten med hjälp av olämpligt lyftsystem eller med obalanserad last
Kemiska ämnen	Operatören kommer i kontakt med kemiska ämnen (t.ex. rengöringsmedel, sköljmedel, avkalkningsmedel, osv.) utan att säkerhetsåtgärder av lämplig typ har vidtagits. Studera därför alltid säkerhetsinformationsblad och etiketter på använda produkter.
Plötslig stängning	Operatör vid normal användning av apparaten kan plötsligt och avsiktligt stänga lock/lucka/dörr (i förekommande fall, beroende på typ av apparat).

A.8 Rengöring av apparaten



VIKTIGT

För att upprätthålla apparatens prestanda och säkerhet ska den underhållas och rengöras.

- Vidrör aldrig maskinen med fuktiga händer och/eller fötter eller när du är barfota.
- Använd en stege med skydd när ingrepp på maskinen skall ske på hög höjd.
- Sätt apparaten i säkert tillstånd innan alla rengöringsingrepp påbörjas.
- Respektera anvisningarna om vilken kompetens som krävs för de olika ingreppen som ingår i rutinunderhåll och extra underhåll. Bristande följsamhet för varningar kan leda till risker för personalen.
- Spraya inte vatten eller använd vattentryckspruta eller ånga.

A.9 Förebyggande underhåll

För att säkerställa prestanda och säkerhet på din utrustning rekommenderar vi att du låter en tekniker auktoriserad av Electrolux Professional utföra underhåll på den varje år, enligt Electrolux Professionals Servicehandbok. Kontakta ditt lokala Electrolux Professional servicecenter för ytterligare information.

A.10 Reservdelar och tillbehör

Använd endast originaltillbehör och -reservdelar. Att inte använda originaltillbehör och -reservdelar betyder att tillverkarens originalgaranti förfaller, och kan göra att apparaten inte längre uppfyller kraven för säkerhetsföreskrifterna.

A.11 Försiktighetsåtgärder vid användning och underhåll

- Riskerna som är knutna till apparaten är huvudsakligen av mekanisk, termisk och elektrisk art. När så har varit möjligt har riskerna undanröjts:
 - antingen direkt, med hjälp av lämpliga lösningar på projektstadiet,
 - eller indirekt, med hjälp av skyddsanordningar, skydd och säkerhetsanordningar.
- På kontrollpanelens display visas eventuella funktionsstörningar.
- I samband med underhåll kvarstår dock vissa risker som det inte är möjligt att eliminera och som måste undanröjas genom speciella beteenden och försiktighetsåtgärder.
- Det är förbjudet att göra någon typ av kontroll, rengöring, reparation och underhåll på maskinkomponenter i rörelse. Personalen måste upplysas om förbudet i fråga med hjälp av väl synliga varningsskyltar
- Kontrollera regelbundet att alla säkerhetsanordningar fungerar och att isoleringen på elektriska kablar är intakt. Om dessa är skadade måste de bytas.

Om en större anomali skulle uppstå (t. ex. kortslutning, kablar utanför kopplingsplinten, motorhaveri, slitage på elkablarnas skydd) skall operatören som ansvarar för den ordinarie användningen av apparaten:

- omedelbart stänga av apparaten och koppla bort alla matningar (elektricitet, gas, vatten).

Innan någon typ av ingrepp görs på apparaten, studera alltid handboken som anger vilka procedurer som ska följas och som innehåller viktig säkerhetsinformation.

A.12 Underhåll av apparaten

- Hur lång intervallen mellan inspektioner och underhåll skall vara beror på de faktiska driftsvillkoren och omgivningsvillkoren (damm, fukt, osv.). Därför kan inga exakta tidsintervaller anges. Det är dock viktigt att ge apparaten ett noggrant och regelbundet underhåll för att i möjligaste mån begränsa driftavbrott.
- Vi rekommenderar att ett servicekontrakt tecknas med Kundservice för förebyggande och programmerat underhåll.
- Sätt apparaten i säkert tillstånd innan alla underhållsingrepp påbörjas.
- För att garantera att apparaten fungerar effektivt och korrekt krävs ett regelbundet underhåll. Följ anvisningarna i denna handbok.

B GARANTI

B.1 Garantivillkor och undantag

Om garanti erbjuds i samband med köp av denna produkt så tillhandahåller Electrolux Professional garanti i enlighet med lokala bestämmelser, med villkoret att utrustningen installeras och används för det ändamål för vilket den har konstruerats och så som beskrivs i gällande dokumentation för utrustningen. Garanti gäller om kunden enbart har använt originalreservdelar och utfört underhåll i enlighet med Electrolux Professionals

användnings- och underhållsdokumentation som finns på papper och i elektroniskt format.

Electrolux Professional rekommenderar varmt att man använder rengörings-, skölj- och avkalkningsmedel som är godkända av Electrolux Professional - detta för att få bättre resultat och behålla produktens funktion över tid.

Electrolux Professional-garantin täcker inte:

- Serviceresor för att leverera eller hämta produkten.
- Installation.

- Utbildning angående användning/drift.
- Utbyte (och/eller leverans) av slitagereservdelar, såvida slitaget inte är ett resultat av defekter i material eller utförande, rapporterat inom en (1) vecka från feltillståndet.
- Korrigering av yttre kablage.
- Korrigering av icke-auktoriserade reparationer så väl som skada, feltillstånd och ineffektivitet förorsakad av och/eller ett resultat av dessa reparationer.
 - Otillräcklig och/eller onormal kapacitet på de elektriska systemen (ström/spänning/frekvens), inklusive elektriska pikar och/eller strömavbrott.
 - Otillräcklig eller avbruten försörjning av vatten, ånga, luft, gas (inklusive orenheter och/eller annat som inte överensstämmer med de tekniska kraven för var och en av apparaterna).
 - Rördelar, komponenter eller förbrukningsvaror för rengöringsprodukter som inte är godkända av tillverkaren.
 - Kundens vårdslöshet, felanvändning, missbruk och/eller bristande efterlevnad av instruktionerna för vård och omsorg som finns i detalj i utrustningens dokumentation.
 - Felaktig eller dåligt utförd: installation, reparation, underhåll (inklusive manipulation, modifikation och reparation utförd av icke-auktoriserad tredje part) och modifikation av säkerhetssystem.
 - Användning av komponenter som inte är originalkomponenter (exempelvis förbrukningsmaterial, slitage- och reservdelar);
 - Miljöförhållanden som framkallar termal eller kemisk stress (överhettning/frysning och/eller korrosion/oxidation).
 - Främmande föremål placerade i produkten eller koplade till denna.
 - Olyckor eller force majeure.
 - Transport och hantering, inklusive repor, bucklor, flisor och/eller annan skada på ytfinishen, såvida denna skada inte kan härledas till defekter i materialet eller i det hantverksmässiga utförandet och som ska rapporteras inom en (1) vecka från leveransen, såvida inte annat överenskommit.
- Produkt med originalserienummer avlägsnat, ändrat eller som inte kan avläsas.
- Utbyte av glödlampor, filter och andra förbrukningsvaror.
- Alla tillbehör och programvaror som inte är godkända eller specificerade av Electrolux Professional.

Garantin från Electrolux Professional förfaller och tillverkaren accepterar inget ansvar för skador som uppstår på grund av modifieringar och/eller ingrepp på hårdvara/programvara/programmering.

Garantin gäller inte för schemalagda underhållsinsatser (inklusive de erforderliga reservdelarna för detta) eller för rengöringsmedel såvida det inte regleras i avtal eller andra villkor.

Se Electrolux Professionals webbplats för en lista över auktoriserade Kundservicecenter.

C ALLMÄN INFORMATION



VARNING

Se **“VARNING och säkerhetsinformation”**.

C.1 Inledning

Denna handbok innehåller information om olika typer av apparater. Produktbilderna i denna guide är endast exempel.

Ritningar och scheman i handboken är inte återgivna i korrekt skala. De är en integration till den skriftliga informationen och fungerar som sammanfattning av denna, men är inte avsedda att ge en detaljerad bild av den levererade apparaten.

På apparatens installationsritningar uttrycks angivna siffervärden i millimeter och/eller i tum.

C.2 Avsedd användning och förbehåll

Denna apparat är avsedd för tillagning av mat. Den är endast avsedd för kollektiv användning.

All annan användning betraktas som felaktig.



OBS!

Tillverkaren accepterar inget ansvar om maskinen används på ett sätt som inte motsvarar det avsedda.

C.3 Slutbesiktning

När våra maskiner tas fram och optimeras utnyttjar vi laboratorietester i syfte att garantera hög prestanda och stor effektivitet.



VIKTIGT

Enbart för modeller med 20 tillagningsgaller: man skall använda den medlevererade vagnen eller tillämpliga modeller ur vår tillbehörskatalog i ugnen.

Apparaten levereras klar för användning.

I specifika bilagor garanteras och styrks att apparaten har genomgått och klarat genomgångna tester (okulärbesiktning - gas/elektrisk besiktning - funktionsbesiktning).

C.4 Upphovsrätt

Denna handbok är uteslutande avsedd för operatören och får endast överlämnas till tredje person efter medgivande från företaget Electrolux Professional.

C.5 Förvaring av handboken

Handboken måste hållas i gott skick under apparatens hela livstid, tills apparaten skrotas. Vid överlåtelse, försäljning eller uthyrning av apparaten måste denna handbok medfölja apparaten.

C.6 Handboken riktar sig till

Denna handbok riktar sig till:

- Arbetsgivare till apparatens användare och arbetsplatsansvarig person.
- Operatör som sköter den ordinarie användningen av apparaten.
- specialiserad personal – Kundservice (se servicehandboken).

C.7 Definitioner

Nedan finns definitioner av de viktigaste termerna som används i handboken. Vi rekommenderar att dessa termer studeras noggrant innan resten av handboken läses.

Operatör	Person vars uppgifter omfattar installation, inställning, användning, underhåll, rengöring, reparation och transport av apparaten.
Tillverkare	Electrolux Professional SpA eller andra servicecenter som auktoriserats av Electrolux Professional SpA.
Operatör som normalt använder apparaten.	en operatör som har informerats om, utbildats för och har praktisk vana vad gäller arbetsuppgifterna som skall utföras och riskerna som är knutna till den ordinarie användningen av apparaten.

Kundservice eller specialiserad personal	Operatör som är utbildad av tillverkaren och som tack vare sin yrkesutbildning, erfarenhet, specifika yrkesutbildning och kunskap om olyckskydd är kapabel att bedöma vilka ingrepp som ska göras på apparaten och att identifiera och undvika eventuella risker. Operatörens yrkesutbildning täcker områdena mekanik, elektroteknik och elektronik, etc.
FARA	Upphov till möjliga personsador eller hälsorisker.
Farlig situation	En situation där en operatör utsätts för en eller fler faror.
Risk	Sannolikhet för mycket allvarliga personsador eller hälsorisker i en farlig situation.
Skydd	Säkerhetsåtgärder som består i att speciella tekniska anordningar (skydds- och säkerhetsanordningar) avsedda att skydda personalen från faror används.
Skyddsanordning	anordning på en apparat som används särskilt för att ge skydd genom en fysisk barriär.
Säkerhetsanordning	Säkerhetsanordning (ej att förväxlas med skyddsanordning ovan) som eliminerar eller reducerar risken. Denna anordning kan vara monterad för sig själv, eller användas tillsammans med en skyddsanordning.
Kund	den person som har inhandlat apparaten, eller som har hand om/använder den (t ex företag, företagare, bolag).
Elchock	Oförutsedd elektrisk urladdning i människokroppen.

C.8 Ansvar

Vi accepterar inget ansvar för skador och funktionsstörningar som orsakats av:

- att instruktionerna i denna handbok ej följts.
- icke-professionella reparationer som utförts och med reservdelar som inte finns angivna i reservdelskatalogen använts (montering och användning av icke-originaldelar och tillbehör kan inverka negativt på apparatens funktion, och gör dessutom att garantin från originaltillverkaren förfaller).
- Ingrepp utförts av icke-specialiserad personal.
- Icke-auktoriserade ändringar eller ingrepp.
- Inget underhåll, eller felaktigt/undermåligt underhåll, har utförts.
- Felaktig användning av apparaten.
- exceptionella och icke förutsebara händelser,
- Att apparaten har använts av personal som inte har tillräcklig information och/eller utbildning.
- att gällande bestämmelser i användarlandet om säkerhet, hygien och hälsa på arbetsplatsen inte har följts.

Vi accepterar inget ansvar för skador som orsakas av godtyckliga omvandlingar och ändringar som gjorts av användaren eller av kunden.

Ansvaret för identifiering och val av lämplig och passande personlig skyddsutrustning som operatör skall bära åligger arbetsgivaren, den arbetsplatsansvarige eller den fackman som sköter teknisk service i enlighet med de bestämmelser som gäller i användarlandet.

Tillverkaren accepterar inget ansvar för möjliga felaktiga upplysningar i manualen, om dessa kan hänföras till tryckfel eller översättningsfel.

Eventuella tillägg till handboken för installation, användning och underhåll som tillverkaren anser det lämpligt att sända till kunden skall förvaras tillsammans med den handbok som de blir en integrerad del av.

D ORDINARIE ANVÄNDNING AV APPARATEN

D.1 Egenskaper för personal som tillåts använda apparaten

Kunden måste kontrollera att de som sörjer för den ordinarie användningen av apparaten har lämplig utbildning och kompetens för sina uppgifter.

Den som har i uppdrag att göra arbetet måste:

- de har läst och förstått handboken.
- Få korrekt utbildning och instruktioner som är lämpad för deras uppgifter så att dessa kan utföras i säkerhet.
- får särskild yrkesutbildning om korrekt användning av apparaten.



VIKTIGT

Kunden måste kontrollera att den egna personalen har förstått givna anvisningar, särskilt vad gäller säkerhetsaspekter och arbetshygien vid användning av apparaten.

D.2 Baskrav för att använda apparaten

- Kunskap om tekniken och specifik erfarenhet av att använda apparaten.
- Adekvat, grundläggande allmänbildning och teknisk utbildning på tillräcklig nivå för att kunna läsa och förstå innehållet i handboken, inklusive att kunna korrekt tolka ritningar, tecken och bilder.
- Ha tillräcklig kunskap för att i säkerhet utföra ålagda ingrepp enligt arbetsbeskrivningen i handboken.
- Känna till säkerhetsföreskrifter angående hygien och säkerhet på arbetsplatsen.

E BESKRIVNING AV PRODUKTEN

E.1 Användning – introduktion

Instruktionerna i handboken innehåller mycket viktig information för att du ska kunna använda ugnen på korrekt vis. Om du behöver mer information angående apparatens egenskaper och prestanda, vänd dig till din återförsäljare.

- Placera inte långpannor eller andra arbetsverktyg ovanpå ugnen, för att undvika att blockera rököppningar och utsläpp för ånga.
- Placera inte föremål (t. ex. plåtar) i ugnens botten. Det finns risk att eventuella intags- och utsläppshål för kyl luften blockeras.



VIKTIGT

På modeller med 20 galler ska rengöringsprogrammen endast köras med vagnen inuti ugnen. Det hjälper tätningen då bottenöppningen stängs igen mellan ugnsutrymmet och luckan.

- Undvik att salta på maträtterna inuti ugnsutrymmet, speciellt med fuktiga program.
- Det är förbjudet att införa lättantändliga vätskor, till exempel alkohol, i ugnsutrymmet under drift.

**VIKTIGT**

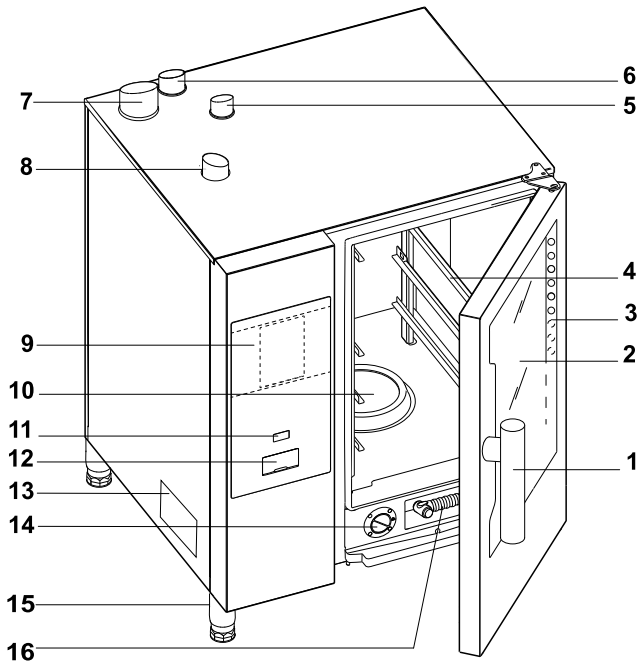
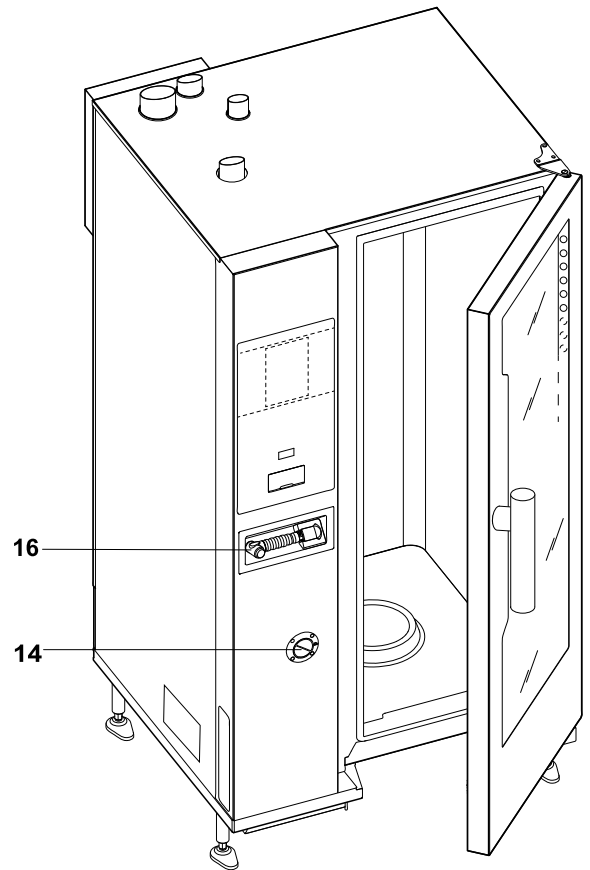
Efter installation av ugnar med 6, 10 och 20 galler (inklusive staplingsinstallation) ska du kontrollera på vilken höjd de övre plåtarna är placerade i ugnen. Om så behövs kan denna dekal (medföljer) placeras på ugnens framsida, **på en höjd av 1,60 m från golvet**.

**AKTAS**

För att undvika brännskada, använd inte vätskefyllda behållare (eller behållare fyllda med livsmedel som blir till vätska vid tillagning) på hyllor placerade högre än 1,6 m från golvet. Detta för att undvika att de välts under hantering.

Lastning av livsmedel i ugnen

Antal galler		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
Maximal belastning i ugn	kg	30	60	50	100	100	200
Maximal belastning på långpanna/plåt	kg	15	30	15	30	15	30

E.2 Översikt över apparaten**6 - 10 GN model****20 GN model**

1. Handtag (form beroende på modell)
2. Glaslucka
3. Lysdioder för belysning i ugnens utrymme
4. Ugngallerstöd
5. Utlopp för gas från utrymmets värmväxlare (alla gasdrivna modeller)
6. Ångutlopp (elektriska och gasdrivna modeller)
7. Ångutlopp från ånggenerator (gasdrivna modeller med boiler)
8. Luftinsug (elektriska och gasdrivna modeller)
9. Kontrollpanel

10. Ugnsutrymmets filter – plats för diskmedelstabletter (för rengöring av utrymmet)
11. "PÅ/AV"-knapp
12. USB-minnets plats
13. Märkplatta
14. Låda för avkalkning/sköljning
15. Stödben
16. Handdusch-rengöringsenhet, om sådan finns på din modell

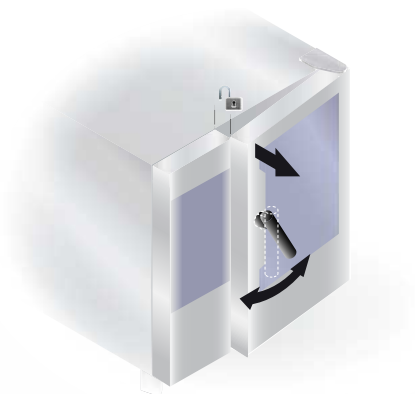
**OBS!**

Handduschen fungerar endast om ugnen är påslagen.

E.3 Att öppna och stänga ugnsluckan

Nedan finns instruktioner för att öppna och stänga ugnsluckan, modell för modell.

Modellerna 6 GN och 10 GN



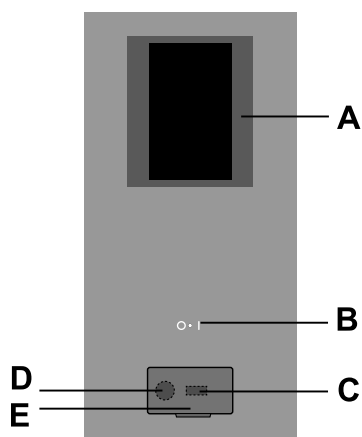
1. Vrid handtaget medurs eller moturs hela vägen för att öppna ugnsluckan helt. Om ett tillagningsprogram fortfarande är igång, stängs detta av.
2. För att stänga ugnsluckan tryck den mot ugnen så mycket som behövs för att låsa den.

Modellen 20 GN



1. Roter luckans handtag 90° motsols för att öppna den helt. Om ett tillagningsprogram fortfarande är igång, stängs detta av.
2. Roter luckans handtag 90° motsols tills det stannar och för in luckan mot ugnen.
3. Med luckan pressad mot ugnen, rotera handtaget tillbaka till vertikalläget för att låsa luckan.

E.4 Manöverpanel



- A. Display – pekskärm
- B. "PÅ/AV"-knapp
- C. USB-minne in/ut
- D. Anslutning för tillbehör
- E. Öppningsbar klaff

F ANVÄNDNING

F.1 SLÅ PÅ UGNEN

Tryck på "I"-sidan av knappen "O – I" för att slå på ugnen.
Tryck på "O"-sidan av samma knapp för att stänga av ugnen.



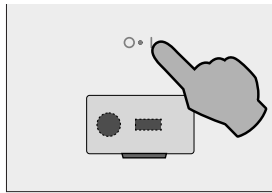
VIKTIGT

Endast för gasdrivna modeller: vänta 5 minuter innan du slår på ugnen igen.



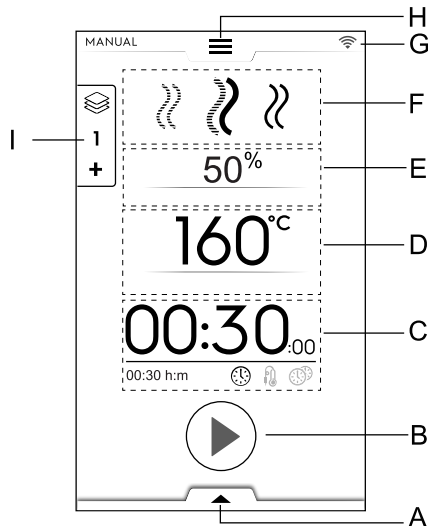
OBS!

Efter att du stängt av ugnen kan kylfläkten fortsätta vara aktiv av säkerhetsskäl.



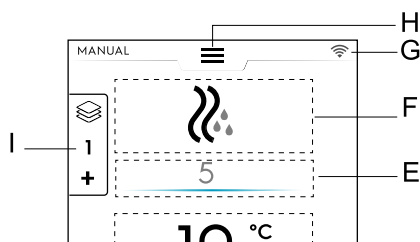
Displayen tänds, programvaran laddas, (programvaruversion visas) och efter en stund visas, som standard, första sidan i den MANUELLA läget.

Modeller med boiler



- A. Undre låda – Extra funktioner (funktioner)
- B. Startknappens område
- C. Område för Tid / Kärnsönd / MultiTimer
- D. Temperatur i utrymmet
- E. Fuktning i utrymmet
- F. Tillagningsprogram
- G. Uppkopplingsområde
- H. Övre låda – Huvudmeny
- I. Multifaslåda

Modeller utan boiler



F.2 MAIN MENU (HUVUDMENY)

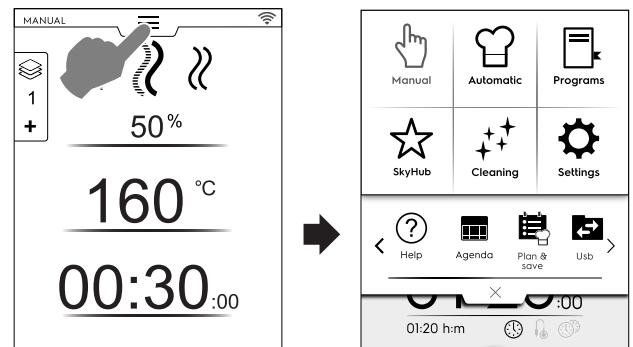
Ugnen tillåter olika tillagningslägen, enligt dina typer av matvaror och önsknings, för att du ska kunna skapa och spara recepten och program, och kunna kalla upp dem för att planera tillagningsaktiviteter eller för att utföra en automatisk rengöring.

Huvudmenyn på startsidan består av olika lägen som motsvarar ugnens olika funktioner.



OBS!

För att navigera inuti huvudmenyn ska du alltid röra vid den övre lådan.



Rör vid den önskade symbolen i huvudmenyn för tillgång till de olika lägena.

Tillagningsläge



Manuellt läge

“Manuellt läge” specialanpassar tillagningsprogrammen och väljer mellan Konvektions-, Kombi- och Ång-program, och ställer in luftfuktighetens nivå, tid och temperatur (se kapitlet F.6 *MANUAL MODE (MANUELLT LÄGE)*).



Automatiskt läge

“Automatiskt läge” gör det möjligt att tillaga maträtter snabbt och lätt – du behöver bara välja typ av mat och hur den ska tillagas.

De förinställda parametrarna gör att du får utmärkta och upprepningsbara resultat närhelst du vill (se kapitlet F.7 *AUTOMATIC MODE (AUTOMATISKT LÄGE)*).



Programläge

“Programläget” kallar upp redan sparade och lagrade recept och återställer snabbt parametrar och inställningar för varje tillagningsprogram, så att du inte måste ställa in dem igen (se kapitlet F.8 *PROGRAMS MODE (PROGRAMLÄGE)*).



Hemsidans läge (SkyHub/SoloMio)

“Hemsidans läge” hjälper dig att spara dina recept i ett område där du kan hantera dem själv (se kapitlet F.8 *PROGRAMS MODE (PROGRAMLÄGE)*).

Andra lägen



Rengöringsläge

Med “Rengöringsläget” kan du utföra rengöring av ugnsutrymmet och en avkalkning av boileren, om detta finns på din modell.




Inställningsläge

“Inställningsläget” gör det möjligt att specialanpassa ugnens funktioner och alternativ för bättre användning.


<Alternativ för SKROLLOMRÅDE >

 Hjälp


Denna funktion ger QR-koder för att visa användarhandboken på din anordning (mobil, platta eller dator). Se kapitlet F.10 *HELP MODE (HJÄLPLÄGE)*.


 KALENDER (MyPlanner/Calendar)

Denna funktion gör det möjligt att planera ugnens aktiviteter, värmeprogram eller rengöringsprogram eller för att ställa in påminnelser, beroende på din tidsplan (se kapitlet F.11 *AGENDA MODE (KALENDERLÄGE) (CALENDAR – MY PLANNER)*).

 PLANERA OCH SPARA/
TILLAGNINGSOPTIMERARE

Denna funktion gör det möjligt att optimera på varandra följande tillagningsprocesser för att reducera energi- och vattenförbrukningen i transitionsfaserna (se kapitlet F.13 *Upload selection (PLANERA OCH SPARA / OPTIMERINGSLÄGE FÖR TILLAGNING)*).

 SKYDUO/MATCH (tillval)

 **OBS!**
Finns som extra tillval, endast på specifika modeller i kombination med passande tillbehör.

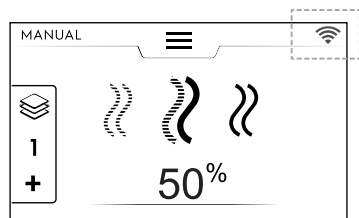
Denna funktion kan installeras på begäran och den fungerar i kombination med uppkopplade anordningar, och ska installeras av specialiserad personal. Den gör det möjligt att koppla ugnen till en blastkylare (se kapitlet F.14 *SKYDUO/MATCH MODE (LÅGET SKYDUO/MATCH)* (beroende på din modell - tillbehör)).

 USB


USB-läget gör det möjligt att ladda upp/ner, från eller till apparaten, program eller annan data med hjälp av ett USB-minne. Se kapitlet F.12 *USB MODE (USB-LÄGE)*.


F.3 OVEN CONNECTIVITY (UGNENS UPPKOPPLING)


Om ugnen är fjärruppkopplad till molnet kommer displayen att visa symboler som indikerar anslutningens status.




Uppkopplingens statussymboler

 Ugnen är uppkopplad till molnet genom wifi. Wifi-signalen är **god**.

 Ugnen är uppkopplad till molnet genom wifi. Wifi-signalen är **medel**.

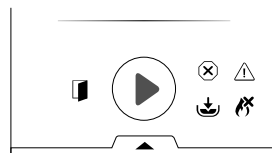
 Ugnen är uppkopplad till molnet genom wifi. Wifi-signalen är **dålig**.

 Ugnen är uppkopplad till molnet genom Ethernet.


För uppkopplingsproblem, se avsnittet H.3 *Problem med ugnens uppkoppling (beroende programvaruversionen)*.


F.4 TOUCH SCREEN COMMANDS / INFO AND DISPLAY MESSAGES (PEKSKÄRMSREGLAGE / INFO OCH DISPLAYMEDDELANDEN)


Symbolerna i detta område tillåter interaktion med ugnen eller ger information angående ugnens tillstånd och de tillbehör som är tillkopplade.





Pekskärmens reglage


 Rör vid denna symbol för att bekräfta och/eller spara ditt val


 Rör vid denna symbol för att avfärda valet eller stänga en popup-ruta

 Rör vid denna symbol för att gå tillbaka till föregående meny


 Rör vid denna symbol för att starta ett program

 Håll denna knapp intryckt under några sekunder för att stänga av ett pågående program

 Rör vid denna symbol för att flytta mellan sidor (vågrät skrollning) eller öka/minska ett värde


 Rör vid denna symbol för att flytta mellan sidor (lodrät skrollning)


Indikeringsinformation



 Indikeringsymbol för Öppen lucka

Symbolen visas då dörren är öppen eller inte korrekt stängd.

 Fläkt hastighet

 Boiler under påfyllning eller i uppvärmningsfas
Ej tillgängligt på modeller utan boiler

 För hög boiler temperatur
Ej tillgängligt på modeller utan boiler

 Endast på gasdrivna modeller:
Gasbrännare¹ blockerad.
För att återställa boilerens tändning, rör vid symbolen med den gröna lågan .

1. Det kan handla om den övre brännaren eller den undre brännaren i utrymmet, eller boilerens brännare.



Vatteninjektion



Reducerad effekt



Blockeringslarm

Displaymeddelanden



Varningar

En popup-ruta visas på displayen för att visa den pågående varningen.



Larmindikeringsymbol

En popup-ruta visas på displayen med ett meddelande om att ett larm pågår. Symbolen för felet visas fram till dess felet har åtgärdats. För larmlistan, (nummer och kod) se avsnittet H.2 Felkoder.

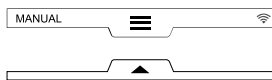


Information

Informationsmeddelande som kommunicerar att något är fel, om en procedur är klar, eller bör upprepas, och så vidare.

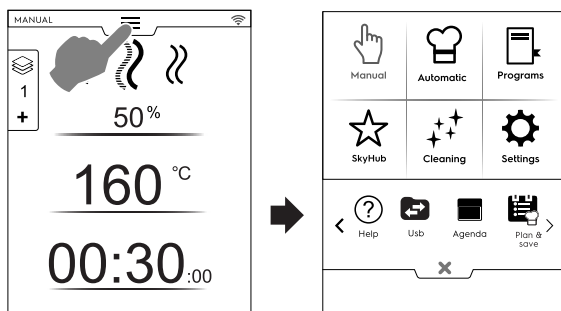
F.5 DRAWERS AREA (LÅDANS UTRYMME)

Lådan är en utökning som finns i vissa meny miljöer och som innehåller tillval till vissa funktioner.

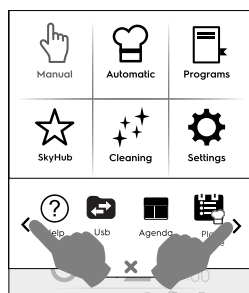


ÖVRE LÅDA

- Denna låda gör det möjligt att navigera i huvudmenyn.
 - Att öppna den övre lådan:



- Att flytta mellan sidorna:
Rör vid pilarna i skrollområdet.



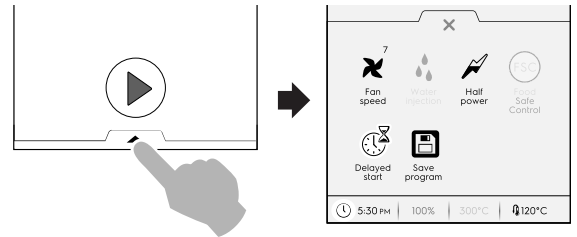
- Att stänga den övre lådan:



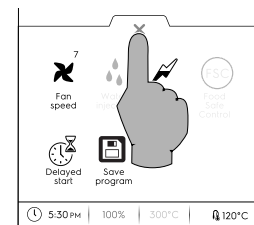
Rör vid knappen X för att stänga lådan.

UNDRE LÅDA

- Denna låda ger tillgång till fler alternativ, tillbehör och avancerade funktioner.
 - Att öppna den undre lådan:



- Att stänga den undre lådan

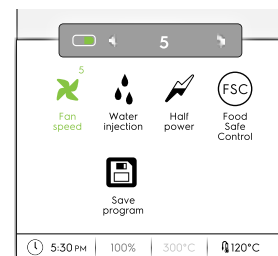


Funktioner i den UNDER LÅDAN – Funktioner

Denna låda innehåller fler inställningar, tillbehörshantering och avancerade funktioner. Dess innehåll beror på inställningsparametrar och på fasprogram.

Fläkt hastighet

- Rör vid den här symbolen för att ställa in fläktens hastighet i steg från 1 till 7.
- Rör vid symbolen X för att stänga och aktivera inställningen.
- För att stänga av funktionen, använd symbolerna / .

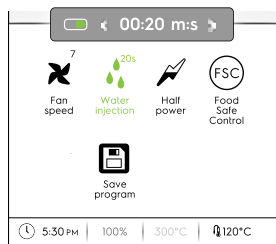


Vatteninjektion i tillagningsutrymmet (endast för konvektionstillagningsprogram)

Rör vid den här symbolen för att öka luftfuktighetens nivå i utrymmet i början av en tillagningsfas.

- Ställ in varaktigheten för vatteninjektionen (från 10 sekunder till 30 minuter).
- Rör vid symbolen X för att stänga och aktivera inställningen.

- För att stänga av funktionen, använd symbolerna / .



Reducerad effekt

Rör vid denna symbol för att begränsa effektspik på den installerade effekten. Finns för varje tillagningsprogram. Då vald lyser symbolen.

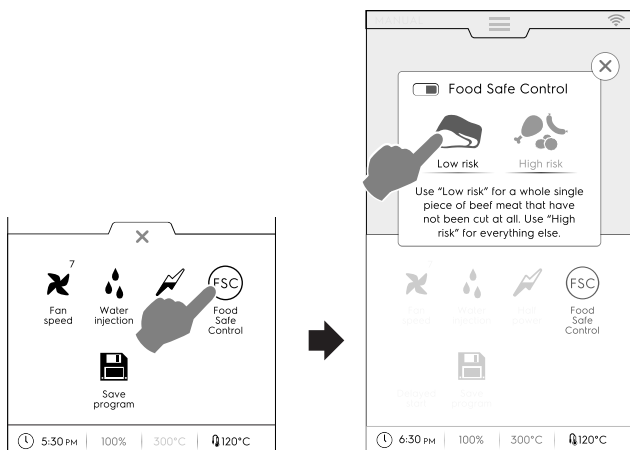
Kontroll av Livsmedelssäkerhet (FSC)

För att aktivera denna funktion, se avsnittet *Kontroll av Livsmedelssäkerhet (FSC)* i kapitlet F.17 *SETTINGS (INSTÄLLNINGAR)*.

FSC gör det möjligt att kontrollera matens mikrobiologiska säkerhet under tillagning (se avsnitt *Kontroll av Livsmedelssäkerhet (FSC)*).

- Rör vid symbolen. En popup-ruta ber dig välja risknivån mellan standard eller hög
- Ställ in med önskad matsymbol för att ändra risknivån.

Motsvarande symbol på den undre lådan ändras motsvarande .



Fördröjd start

Med detta alternativ går det att fördröja starten av ett program till en bättre tidspunkt.

Efter att ha ställt in Fördröjd start på sifferknappsatsen och tryckt på startknappen , kommer displayen att visa indikatorn och den valda fördröjningstiden. Apparaten startar en nedräkning.

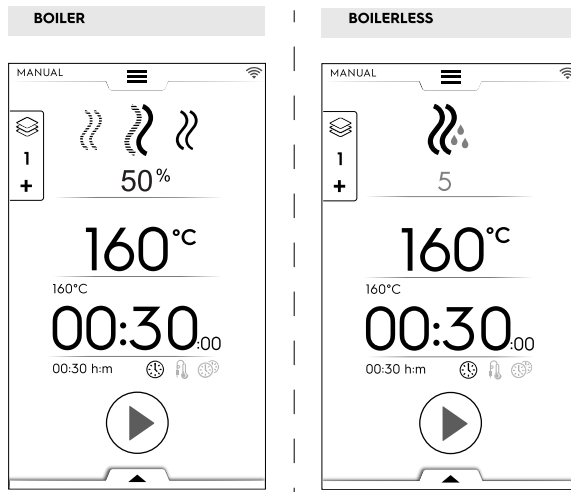
Spara program

Rör vid denna symbol för att spara och lagra specialanpassade program. Se avsnittet *Hur man skapar och sparar ett program* i kapitlet F.8 *PROGRAMS MODE (PROGRAMLÄGE)*.

F.6 MANUAL MODE (MANUELLT LÄGE)

F.6.1 HUVUDSIDA

Det manuella läget visar följande **första sida**:



För att visa hemsidan med mer detaljerad information, se kapitlet F.17 *SETTINGS (INSTÄLLNINGAR)* (Manuell ⇒ Allmänt, ⇒ Visa faktiska och inställda värden).

F.6.2 TILLAGNINGSPROGRAM

Modeller med boiler

KONVEKTIONS-program
För grillning och gratinering:
Maximal temperatur upp till 300 °C.

KOMBI-program
Använder samtidigt bägge värmeelementen i utrymmet och ånggeneratoren, och ser till att livsmedlen inte hårdnar
Maximal temperatur upp till 300 °C.

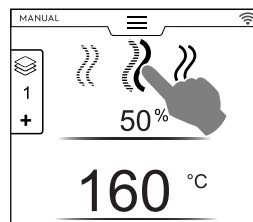
ÅNG-program
Perfekt för att ångkoka (driftstemperaturen fixeras automatiskt vid 100 °C).
Det går att ställa in lågtemperaturånga för ömtåliga rätter, för livsmedel i vakuumpförpackning och för upptining (temperatur mellan 25 °C och 99 °C).
Superupphettad ånga (temperatur mellan 101 °C och 130 °C).

Modeller utan boiler

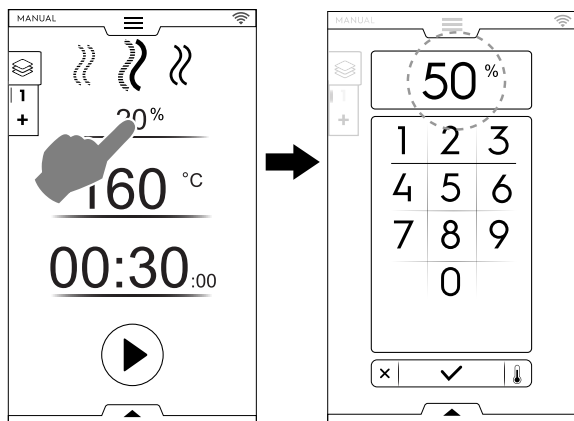
KONVEKTIONS-program
Maximal temperatur upp till 300 °C.
För grillning och gratinering, maximal temperatur upp till 300 °C.

F.6.3 ATT STÄLLA IN ETT TILLAGNINGSPROGRAM

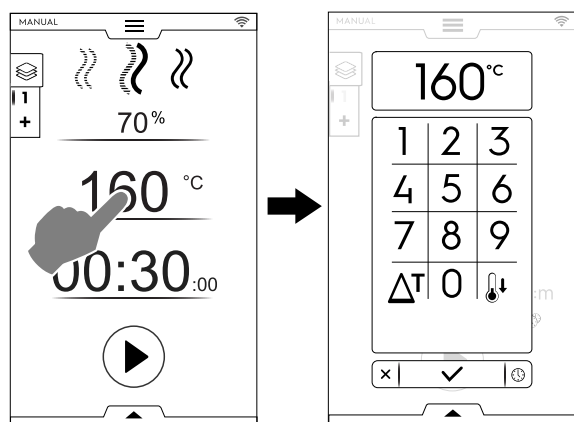
- Välj ett program t. ex. KOMBI.



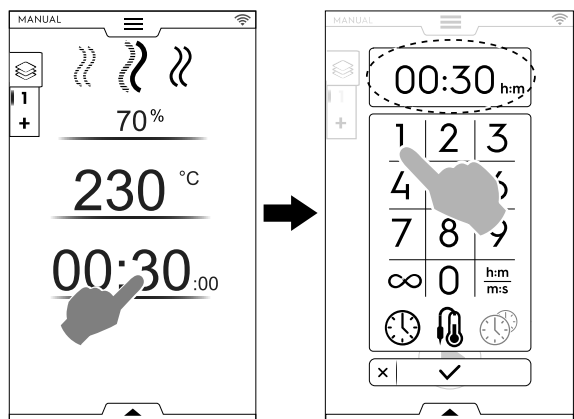
- Om nödvändigt, ställ in önskad LUFTFUKTIGHET.
 - Rör vid raden för luftfuktighet.
 - Ställ in det nya värdet med hjälp av sifferknappsatsen.



- Ställ in önskad TEMPERATUR.²
 - Rör vid raden för temperaturvärdet: ställ in det nya värdet med hjälp av sifferknappsatsen.



- Ställ in varaktighet för TID
 - Rör vid raden för tidsvärdet: ställ in det nya värdet med hjälp av sifferknappsatsen.



∞ Kontinuerlig tillagningstid

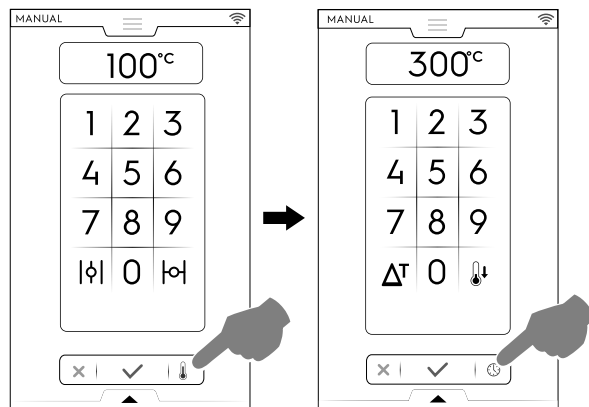
$\frac{h:m}{m:s}$ Visad tid

Kärnsönd

MultiTimer

VIKTIGT
Sifferknappsatsen gör det möjligt att ställa in andra alternativ i programmet utan att behöva gå tillbaka till den första skärmen i Manuellt läge.

- Rör vid knappen som visas i bilden för att få tillgång till inställning av temperatur och tid.

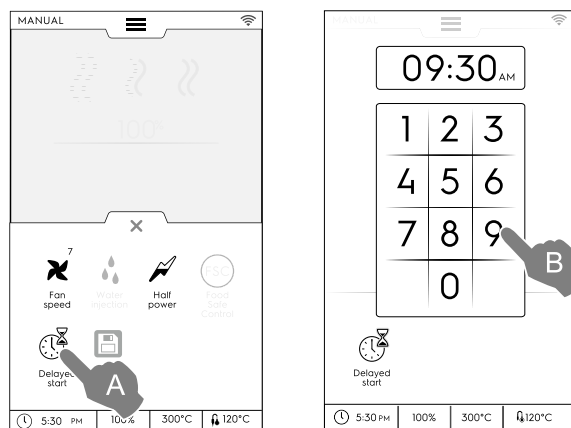


- Rör vid knappen för att starta det inställda tillagningsprogrammet.

F.6.4 DELAY START (FÖRDRÖJD START)


Fördröjd start måste ställas in innan du trycker på START-knappen.

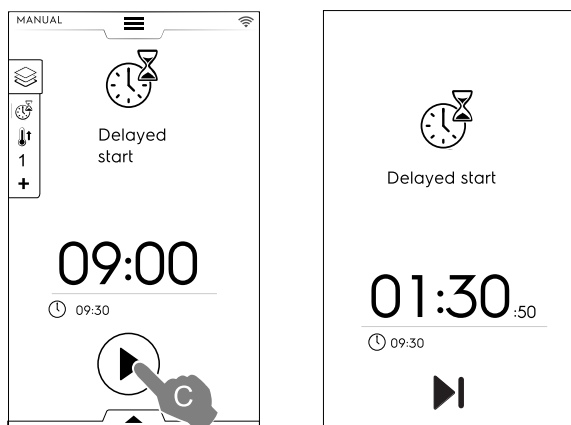
- Öppna den undre lådan och rör vid den motsvarande symbolen ("A").
- Ställ in klockslag för starttid på knappsatsen som kommer upp ("B") och rör vid **X** för att stänga den.





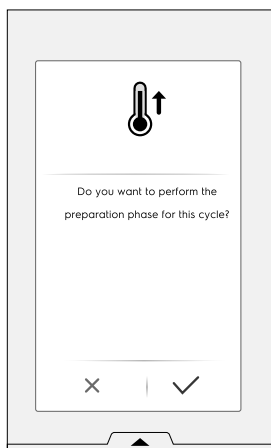
OBS!
För att ta bort en fördröjd start, öppna den undre lådan igen och rör vid den gröna symbolen för fördröjd start. Den ska då ändra färg från grön till vit.

2. I kontinuerlig drift, efter 30 minuter, begränsas utrymmets temperatur till 260 °C för att spara energi. Det återställs automatiskt till inställd temperatur då maten lastas in.

A. På displayen visas det inställda tillagningsprogrammet med fördröjd start. Rör vid knappen  för att bekräfta ("C").



- Om du vill att ugnen ska utföra en förvärmning för den fördröjda starten, se kapitlet F.17 *SETTINGS (INSTÄLLNINGAR)* (Manual ⇒ General, ⇒ / Manuell ⇒ Allmänt, ⇒) och aktivera funktionen "Delayed start preheating" (Förvärmning för Fördröjd start) ( / ).
I detta fall frågar ugnen dig om att utföra den förberedande fasen (förvärmning) för programmet vid en specifik tidpunkt.



Apparaten startar nedräkningen. På displayen visas symbolen för fördröjd start, återstående tid och inställd starttid.

Det går att hoppa över fördröjningen och starta programmet omedelbart. Då kommer ugnen att starta med Förvärmningsfasen.

F.6.5 STARTALTERNATIV

Automatiskt start

Att ställa in detta alternativ gör att tillagningen startar då luckan stängs. START-knappen syns inte på displayen.

För att aktivera Autostart i alla lägen, se kapitlet F.17 *SETTINGS (INSTÄLLNINGAR)* (Autostart).

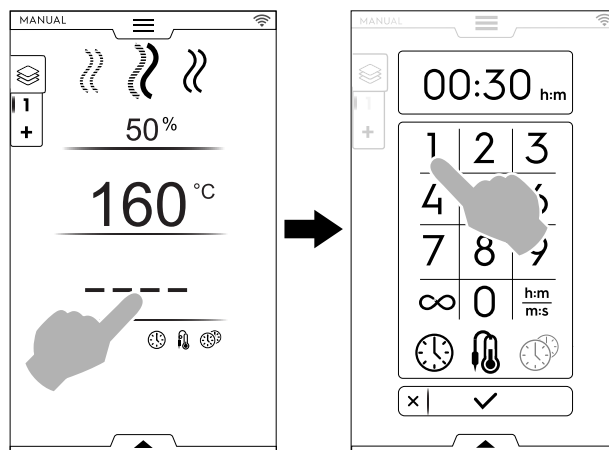


VIKTIGT

För kravspecifikationerna för säkerhet vid användning av gasdrivna apparater föreslår vi att du aktiverar Automatisk start-alternativet i kombination med gränssnittet "Two touch" (två knapptryck) för att undvika att oavsiktligt starta programmet.

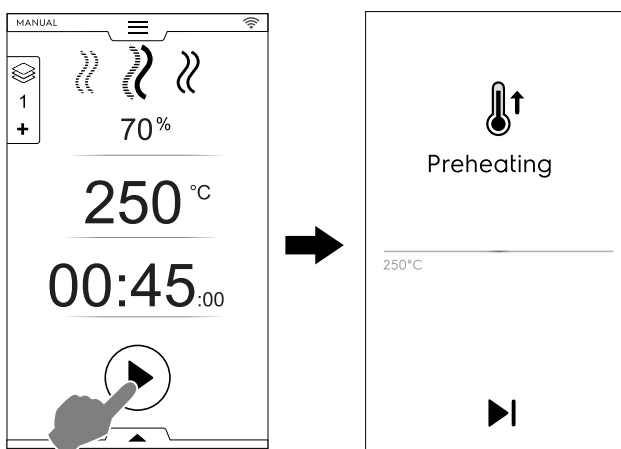
---- Läge med Two Touch - två knapptryck

När ett program startar då luckan stängs (Automatisk start) kommer "Two touch"-läget att tvinga användaren att ställa in och bekräfta programmets längd och användaren varslas därmed om att programmet ställts in.



För att aktivera "Two touch"-läget, kontakta en auktoriserad tekniker.


6. Fasen för Förvärmning (eller Förnedkylning) startar. Förvärmnings-/förnedkylnings-funktionen förbereder utrymmets temperatur innan det valda programmet startar.



OBS!

Om utrymmets temperatur är för hög ber ett meddelande om att luckan ska öppnas för att underlätta nedkylningen.

Hoppa över förvärmningsfas/förnedkylningsfas

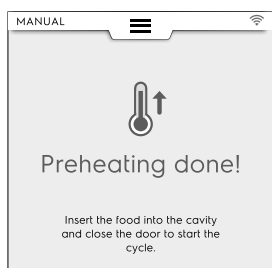
Rör vid symbolen  för att hoppa över denna fas och gå direkt till huvudprogrammet.



OBS!

Denna fas kan aktiveras och stängas av i kapitel F.17 *SETTINGS (INSTÄLLNINGAR)* (Manuell ⇒ Allmänt, ⇒ Förvärmning).

7. I slutet av Förvärmningen hörs en ljudsignal och luckans lampa blinkar.
En popup-ruta visar meddelande om att tillagningen kan starta.
 1. Om ett TIDSPROGRAM har valts: För in maten i apparaten och stäng dörren för att starta programmet.
 2. Om ett KÄRNSENDPROGRAM har valts: För in maten i apparaten, för in kärnsonden i maten och stäng dörren för att starta programmet.



● Stoppa programmet

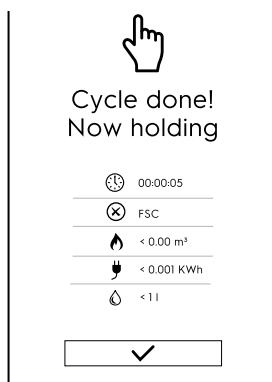
Håll knappen ● intryckt för att stoppa programmet.



F.6.6 STÄNG AV PROGRAMMET

3. När programmet är klart hörs en ljudsignal. En popup-ruta visar en sammanställning av förbrukning, tidsåtgång och använda funktioner.

Rör vid ✓ för att stänga popup-rutan.



Apparaten börjar hållandefasen.

🕒 Tidåtgång i timmar : minuter : sekunder

✓ Använd funktion: FSC Livsmedelssäkerhet
Slutgiltig kontroll av FSC lyckades.

⊗ Använd funktion: FSC Livsmedelssäkerhet
Slutgiltig kontroll av FSC lyckades inte.

🔥 Gasförbrukning i m³

🔌 Energiförbrukning i kWh

💧 Vattenförbrukning i liter

F.6.7 TEMPERATURALTERNATIV

(för alla tillagningslägen)

ECO DELTA Δ^T

- Detta är en avancerad tillagningsmetod där temperaturen i ugnsutrymmet ändras i samma mån som temperaturen mitt i matstycket som skall tillagas. Temperaturen i ugnsutrymmet regleras automatiskt med hänsyn tagen till

temperaturen i matvaran (KÄRNTEMPERATURSOND), så att skillnaden, "ECO-DELTA", mellan dessa två temperaturer är konstant från början till slutet av tillagningen.

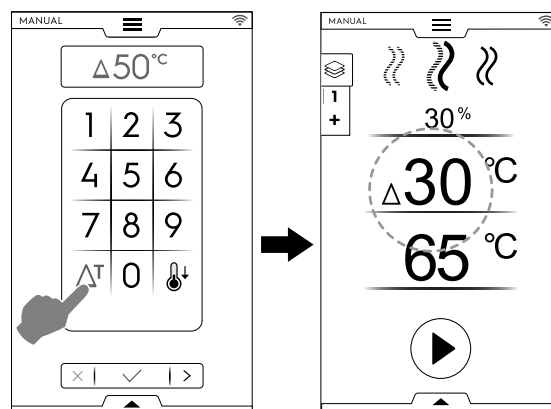
Deltatemperatur

Värden som ska ställas in:	från 5 till 120°C
----------------------------	-------------------

Denna funktion gör det möjligt att utföra en tillagning utan att skada livsmedlet med höga temperaturer – detta ger en jämnare och mjukare tillagning, med mindre vikt förlust.

Funktionen ECO-DELTA kan endast startas om instickstermometern är på plats.

1. Då du ställer in temperaturen, rör vid symbolen Δ^T .
2. Skriv in önskat deltavärde på sifferknappsatsen – rör vid knappen ✓ för att bekräfta.



3. Rör vid symbolen för kärntemperatursond 📍 och skriv in önskat värde.
4. För in kärntemperatursonden i matvaran (för användning av kärnsonden, se avsnittet *Hur man använder en sond*).
5. Stäng luckan och tryck på knappen ▶.



OBS!

För att radera ECO-DELTA-funktionen, rör vid symbolen Δ^T igen.

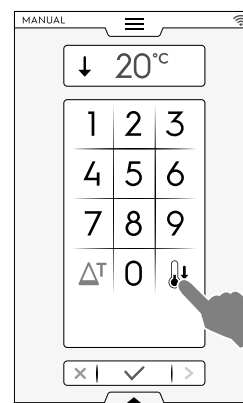
Med ECO DELTA påslagen, går läget "Tillagningstid" automatiskt över till läget för "Kärntemperatursond" som avläser matvarans innetemperatur (65 °C).

Denna funktion passar speciellt för tillagning av stora matstycken (från och med 5 kg, t.ex. hel kalkon, fläsklägg, etc.).

NEDKYLNING

- Snabb nedkylning av ugnsutrymmet: praktiskt för att gå från ett tillagningsätt till ett annat, med lägre temperatur. Ger möjlighet till fläktrotation och automatisk vatteninjektion även med öppen ugnslucka. Detta tillval kan inte väljas om ugnsutrymmets temperatur överstiger 180 °C.

1. Rör vid knappen 📍.



2. För in det temperaturvärde som ugnen ska nå under nästa tillagning.
3. Rör vid knappen ✓ för att bekräfta.

F.6.8 LUFTFUKTIGHETSLTERNATIV

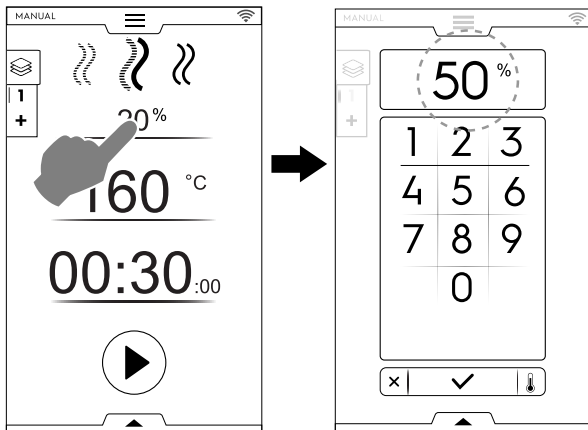
ÅNG-program

- Värdet för luftfuktighet – 100°C – är fast och kan inte justeras.

Kombiprogram – Luftfuktighet PROCENTSATS

01 % Gör det möjligt att justera luftfuktighetsnivån i utrymmet under tillagning.

- Rör vid raden för luftfuktighet. Ställ in det nya värdet med hjälp av sifferknappsatsen (t. ex. 50).
Ugnen uppnår och bibehåller den inställda luftfuktigheten under hela tillagningsprogrammet.



KONVEKTIONS-program – LUFTVENTIL

☒ Luftventilen STÄNGD för högfuktighetstillagning (grundinställning)

Modeller med boiler

01 % Luftventilen är JUSTERBAR för tillagning med fuktighet reglerad mellan 1 och 99 %, gör det möjligt att släppa ut fuktigheten då den överstiger det inställda värdet.

Endast modeller utan boiler:

JUSTERBAR luftventil



OBS!
Oberoende av den sifra som skrivs in kommer värdena på displayen alltid att rundas av till den närmaste tiotalet (10, 20, 30, 40... upp till 100).

01 % –
100 %

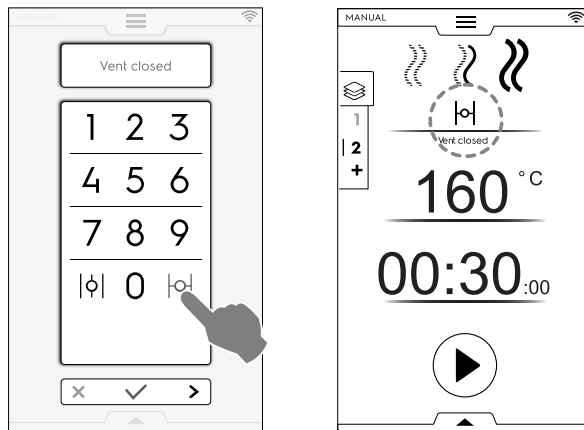
Införda värden	Uteffektsvärden
Från 0 till 4	0
Från 5 till 14	10
Från 15 till 24...	20...
Från 85 till 94	90
Från 95 till 100	100



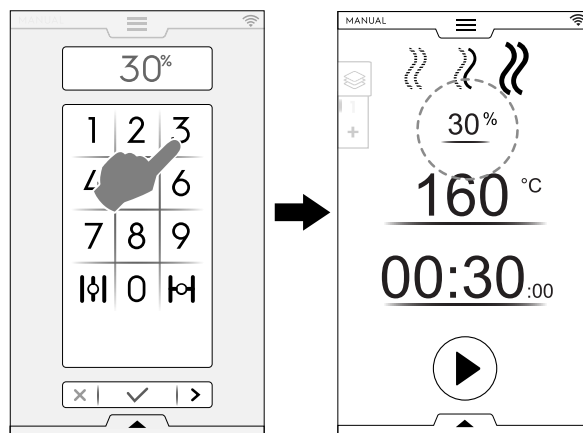
Luftventilen ÖPPEN för mycket torr tillagning så att fuktigheten kan avlägsnas om så krävs.
Maximal temperatur upp till 300 °C.

Luftventilens inställning (endast för KONVEKTIONS-program)

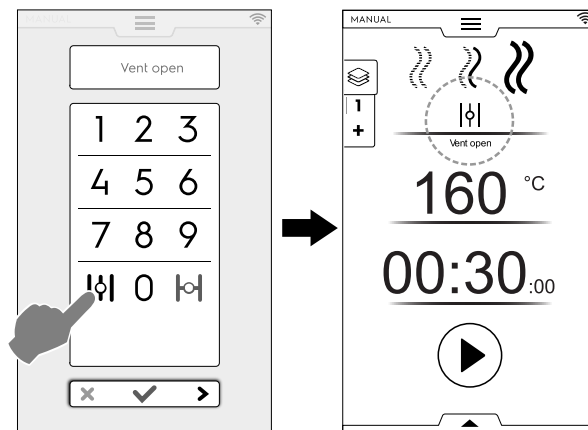
- Rör vid alternativet STÄNGD LUFTVENTIL



- Reglering av LUFTFUKTIGHETEN i PROCENT
För in värdet på knappsatsen (t. ex. 30). Ventilen är stängd under motsvarande 30 % luftfuktighet.



- Rör vid alternativet ÖPPEN LUFTVENTIL



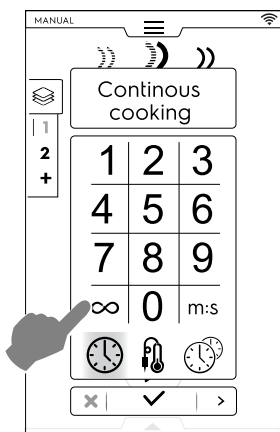
F.6.9 TIDSALTERNATIV




TIDSALTERNATIV

KONTINUERLIG TILLAGNING

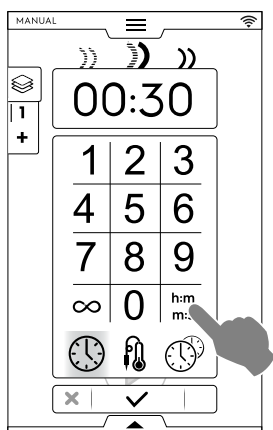
- Om detta alternativ är aktiverat är tillagningsprogrammet oändligt.



När maten är tillagad ska du hålla inne knappen .

VISAD TID

- Om detta alternativ är aktiverat är den visade tiden konverterad från timmar/minuter till minuter/sekunder, och vice versa.



F.6.10 ALTERNATIV MED KÄRNTEMPERATURSOND

En kärntemperatursond gör att vi kan mäta temperaturen i hjärtat av den produkt som tillagas. Detta alternativ utesluter tidsinställd tillagning.




ALTERNATIV MED KÄRNTEMPERATURSOND

Kärnsondens temperatur

Värden som ska ställas in:	från 15 till 290°C
----------------------------	--------------------

Då inställd temperatur har uppnåtts stängs ugnen automatiskt av.

Typer av kärntemperatursond

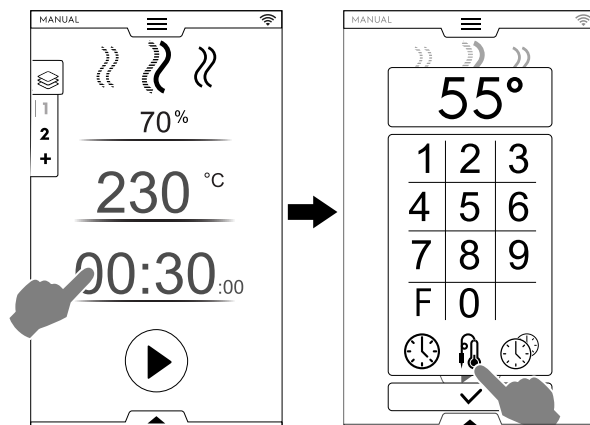
-  Justerbar KÄRNTEMPERATURSOND för att mäta produktens kärntemperatur.
-  Justerbar KÄRNTEMPERATURSOND för datatransmission på USB-minne.
-  MULTIPOINT-kärntemperatursond med 6 sensorer som sitter placerade på hela dess stång. Detta gör att temperaturen i hjärtat av produkten kan avläsas perfekt, även om sondens spets inte förts in exakt i mitten av produkten (ENDAST på specifika modeller).

Beroende på modell kan ugnen vara utrustad med MULTIPOINT- eller SINGLEPOINT-kärntemperatursond. MULTIPOINT-kärntemperatursond med 6 sensorer som sitter

placerade på hela dess stång. Detta gör att temperaturen i hjärtat av produkten kan avläsas perfekt, även om sondens spets inte förts in exakt i mitten av produkten.

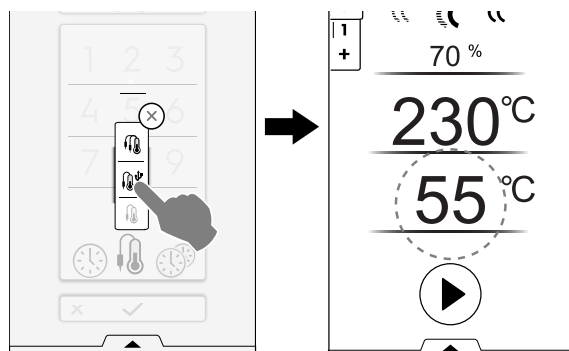
Hur man använder en sond


- Rör vid tiden och välj alternativet KÄRNTEMPERATURSOND.



Pastöriseringsfaktor (om aktiverad)

- F Rör vid "F" för att föra in faktorvärdet som ska uppnås vid tiden för programmets slut.
- Välj passande kärntemperatursond och för in kärntemperaturen på knappsatsen (t.ex. 55°C).



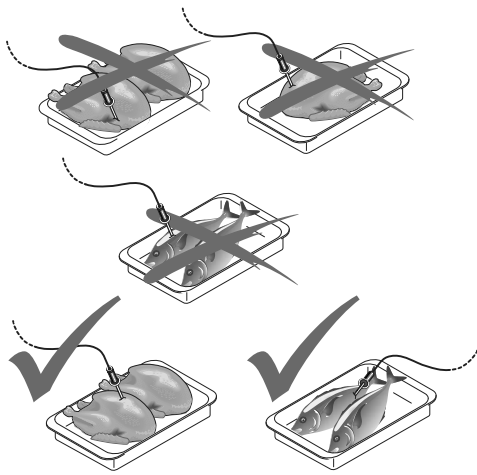
- Rör vid knappen  för att starta programmet. Vänta tills displayen visar att förvärmningen (eller förnedkyllningen) är klar.
- Öppna luckan och för in maten i ugnsutrymmet.



VARNING

Det finns risk för brännskada. Då ugnen är varm, öppna alltid luckan med stor försiktighet.

- Avlägsna kärntemperatursonden från sitt säte och för in den i produkten utan att forcera den. Se till att spetsen (den känsligaste delen) sitter i närheten av mitten av produkten. Det är viktigt att kärntemperatursonden placeras korrekt, m.a.o. mitt i den största delen av produkten. Se till att spetsen varken sticker ut ur maten eller vidrör behållaren.



VIKTIGT

Instickstermometern är ett precisionsinstrument. Undvik att forcera instickstermometern och se till att dess böjliga kabel inte ligger i sträck (speciellt om du använder struktur för hyllsystem). Garantin täcker inte utbyte av trasig instickstermometer om denna har använts felaktigt.

- Stäng ugnsluckan.
Programmet PROBE fortsätter att köras.

Stäng av programmet

- Då inställd temperatur har uppnåtts stängs ugnen automatiskt av. På displayen visas tidåtgången för tillagningsprogrammet.

Avaktivering av PROBE-programmet

- För att stänga av PROBE-programmet, tryck på TID-knappen och ställ in en tillagningstid. Denna åtgärd stänger automatiskt av instickstermometern och vice versa. Även då ugnen stängs av avaktiveras instickstermometerns program.



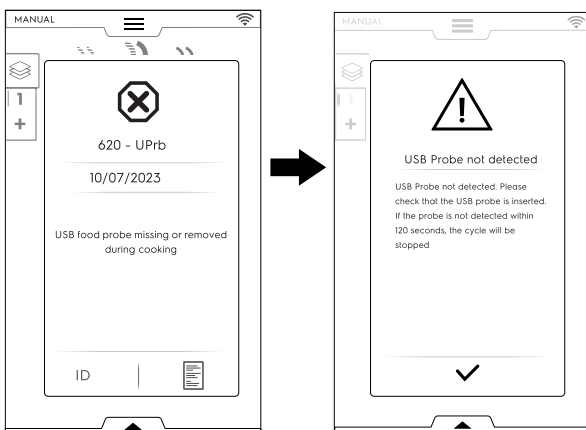
OBS!

Då vakuumbekopplare används måste den yttre instickstermometern användas (extra tillbehör på begäran), och den skall kopplas till USB-porten. För dess användning, se tillbehörets instruktioner.

USB-kärntemperatursond

Om du har ställt in ett program med USB-kärntemperatursond och sonden inte är ansluten till korrekt port kommer displayen att, efter förvärmning, visa ett larm med indikationen att programmet kommer att stängas av inom 2 minuter.

- För att åter starta programmet ska USB-kärntemperatursonden anslutas korrekt innan de 2 minuterna har förlutit.



F.6.11 MULTITIMER ALTERNATIV

MultiTimer systemet gör det möjligt att ställa in olika tider för olika recept (kyckling, potatis, osv.) eller för olika plåtar som är placerade på olika nivåer, (nivå 1 för den översta plåten, och gå nedåt för de lägre plåtarna).

Dessutom gör denna funktion att man kan använda ugnen i en à la carte-menju (med fritt val) där maten kan sättas in i apparaten vid önskad tidpunkt under samma program.



OBS!

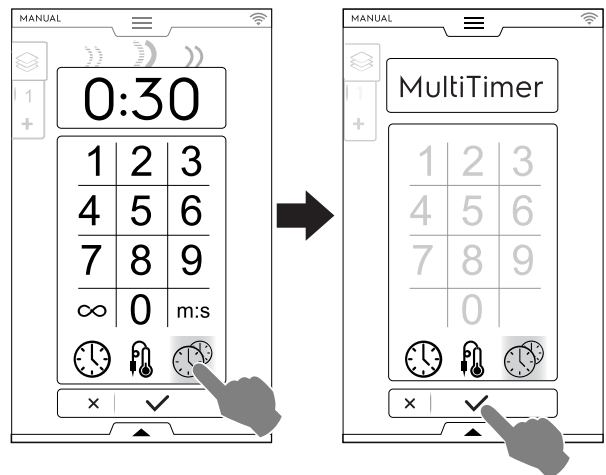
Denna funktion kan inte väljas under ett multifas-program.



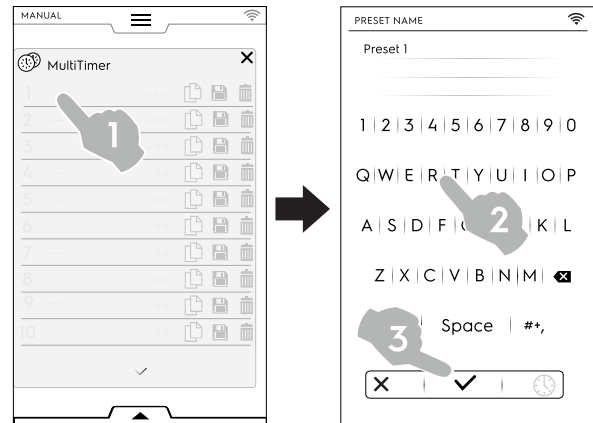
MULTITIMER ALTERNATIV

Att ställa in ett MultiTimer-alternativ

- Medan du ställer in ett manuellt program, välj alternativet MultiTimer och bekräfta.

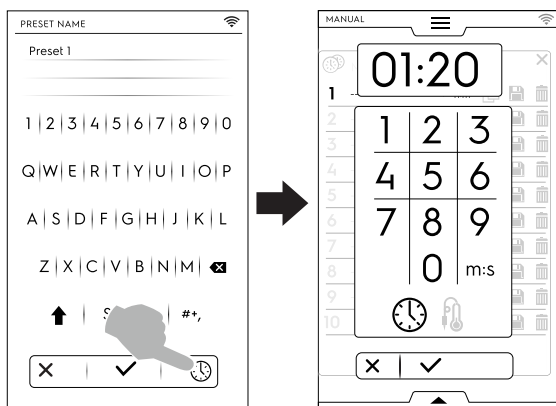


- Rör vid den vertikala raden MultiTimer till vänster på skärmen. En popup-ruta öppnas. Rör vid varje rad för att skapa en ny inställning: skriv in det nya namnet på knappsatsen och bekräfta.

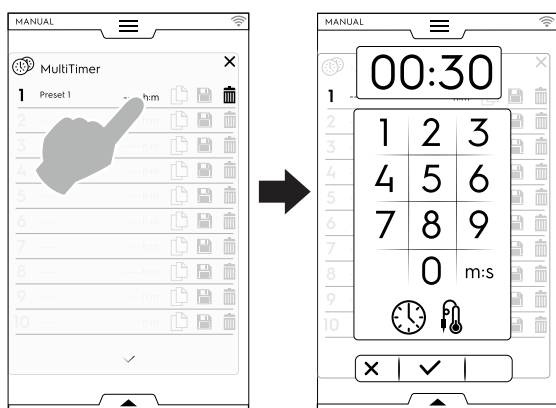


- Ställ in önskad tidsrymd eller kärntemperatur. Det finns två sätt att göra detta på:

- Då du ger namn till förinställningen, rör vid tidssymbolen ⌚ på knappsatsen för att komma in i redigeringsidan.



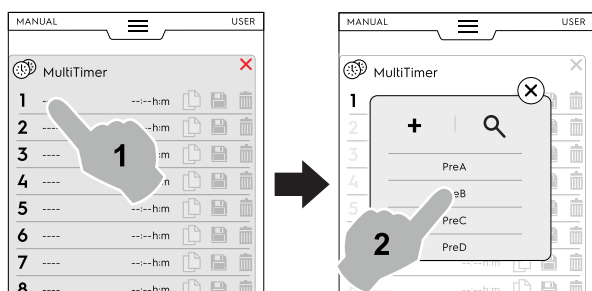
- Rör vid klockslagsområdet i höger sida av raden.



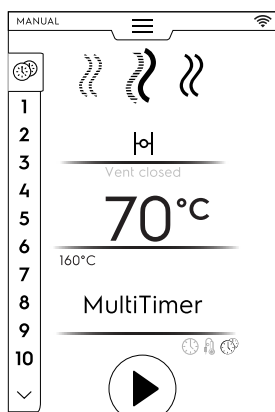
Displayen visar de mest liknande förinställningarna eller de förinställningar som överensstämmer med den just inställda.

- Rör vid "+" för att skapa och lägga till en ny förinställning.

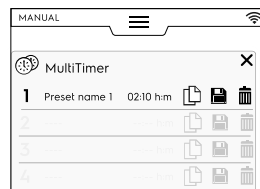
Rör vid 🔍 för att söka en redan existerande förinställning eller välj en ur den föreslagna listan.




Det går att ställa in upp till 60 förinställningar.





- Efter att ha lagt till önskade förinställningar blir symbolerna till höger tillgängliga.



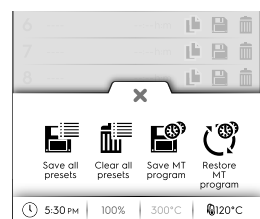
Genom hantering av förinställningar är det möjligt att:


 Duplicera förinställningen


 Spara förinställningen
(finns endast för nya förinställningar)


 Radera förinställningen


- Andra åtgärder i programmet kan utföras genom den undre lådan. Öppna den undre lådan för att:




 Spara alla förinställningar
Spara alla förinställningar istället för att spara dem en och en.

 Radera alla förinställningar
Radera alla förinställningar istället för att radera dem en och en.

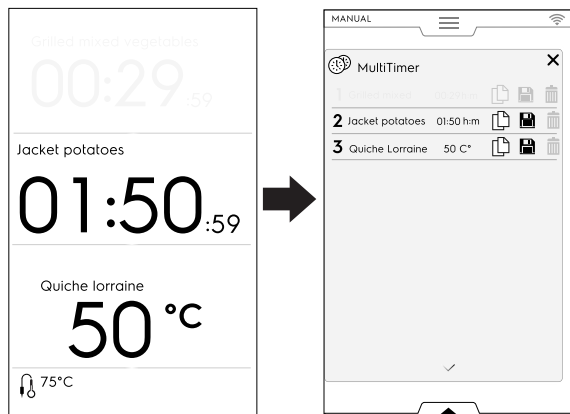
 Spara MT-program
Spara alla förinställningar som MultiTimer-program.

 Återställ förinställningar
Endast tillgängligt på ett MultiTimer-program, gör det möjligt att återställa raderade förinställningar för ett MT-program.

 Ladda MT-program
Gör det möjligt att återställa ett MT-program.

4. Tryck på knappen ▶ för att starta programmet. Fövärmning startar.


- Ställ in maten i utrymmet med kärntemperatursonden i produkten (om så krävs) och stäng luckan för att starta programmet.
MultiTimer-sidans lista visas på displayen.
Skärmläckaren visar tre förinställningar: återstående tid (eller nuvarande temperatur i maten) och namnet på inställningen, om sådant finns. Förinställningarna ordnas uppifrån och ner enligt minst och mest tid som återstår.



- När en förinställning är klar hörs en ljudsignal. På displayen visas MultiTimer-sidans lista med den avslutade förinställningen blinkande i grönt. Öppna luckan och ta ut maten.
Då dörren stängs igen försvinner den avslutade förinställningen från displayen.



OBS!
Under en förinställning går det att lägga till andra förinställningar. Förinställningens referensnummer blinkar (i vitt) medan luckan är öppen då du ställer in mat i apparaten. Då dörren stängs igen slutar referensnumret att blinka.

- När den sista förinställningen är klar och maten tas ut ska du hålla knappen  inne för att stänga av nuvarande förinställningsprogram.



OBS!
Det går inte att ändra ett pågående MultiTimer-program.
Ändringar i programmet är tillåtna inom vissa gränser och endast då apparaten är i viloläge.

F.6.12 MULTIFASLÅDA

Tillagningen kan ske på olika sätt under cykeln, och därför i olika faser.

Ugnen tillåter inställning av program som består av flera olika faser i sekvens, (upp till maximalt 16 faser).

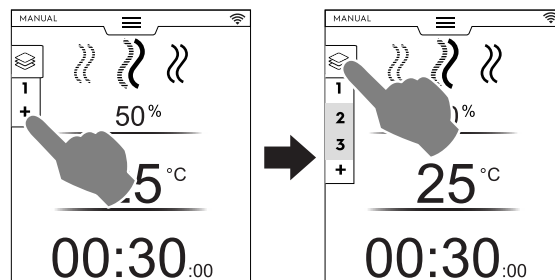
Under ett program sker övergång från en fas till nästa automatiskt. Programmet stannar automatiskt då alla faser är klara.

MULTIFASLÅDA

Att ställa in ett Multifasprogram

- Ställ först in ett tillagningsprogram (se avsnittet F.6 *MANUAL MODE (MANUELLT LÅGE)*).
- Lägg till en ny fas.
Det finns två sätt att lägga till en ny fas:

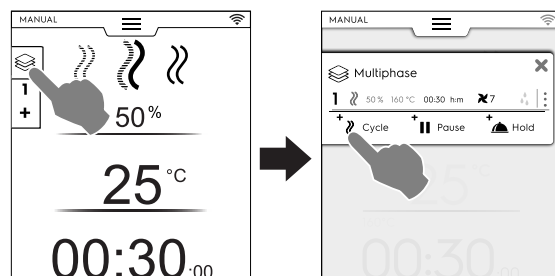
- Rör vid "+"-symbolen i Multifaslådan.



Apparaten lägger till andra faser. Rör vid Multifaslådan för att kontrollera faslistan.

Rör vid varje fas för att tilldela nya parametrar.

- Öppna den Multifaslådan och rör vid symbolen "Lägg till program".



Lägg till program

Rör vid symbolen för att lägga till en ny fas.

Apparaten lägger till grundfaser. Rör vid fasraden för att ställa in nya parametrar.



Lägg till Paus

Rör vid symbolen för att lägga till en pausfas.



Lägg till Varmhållning

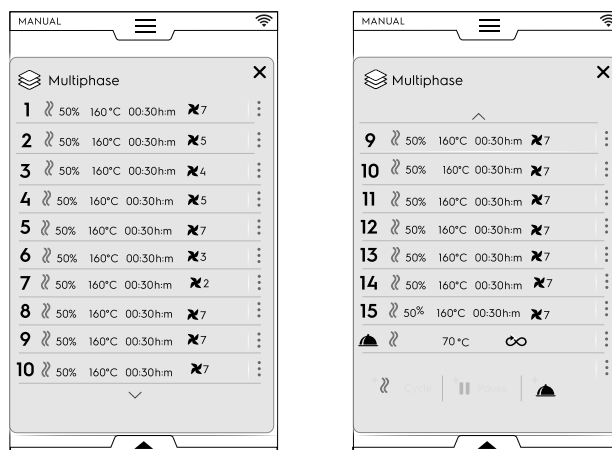
Rör vid symbolen för att lägga till en Varmhållningsfas.


Grundinställningen för temperaturen i Hållandefasen är 70 °C - om nödvändigt, rör vid dess rad för att ändra inställningen.

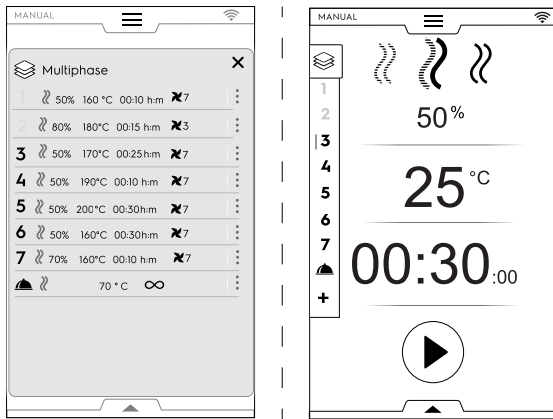


OBS!
VARMHÅLLNINGSG-fasen sker alltid i slutet av listan och kan inte flyttas eller kopieras.

Det går att lägga till maximalt 16 faser + Varmhållningsfas.



- Ställ in parametrarna för de nya tillagda programmen och rör vid knappen  för att starta programmet.



Den pågående fasen markeras i grönt. Faserna i grå färg har redan utförts.

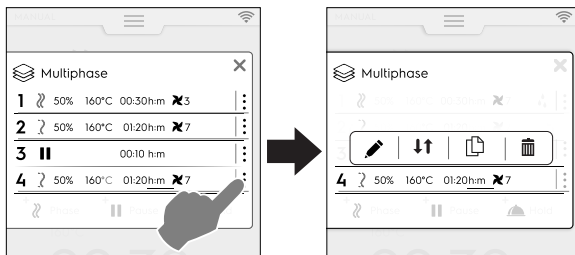


VIKTIGT

Extra faser kan läggas till under ett multifasprogram.

Fashantering:

- Rör vid de 3 prickarna till höger för att öppna en popup-ruta i miniatyr med åtgärderna Skriv, Flytta, Duplicera, Radera.



OBS!

Popup-rutan öppnas endast om programmet ännu inte har startat.

- Rör vid den röda symbolen  för att stänga popup-rutan.



Skriv en text

Rör vid denna symbol för att skriva en text som ska visas i början av den specifika fasen.



Flytta fas

Rör vid den här symbolen för att ändra positionen på fasen. De andra fasnumren börjar blinka.

Rör vid önskad fas för att välja dess nya position.



Radera fas

Rör vid den här symbolen för att omedelbart radera fasen. Rör vid den här symbolen för att även radera fördröjd start.



Duplicera fas

Om det bara finns en fas går det inte att flytta eller radera en fas - då kan du bara duplicera.



VIKTIGT

För att spara ändringarna som beskrivs ovan ska du alltid spara programmet och skriva över det (genom att använda den undre lådan).

HOPPA ÖVER funktion (endast tillgängligt under ett program):

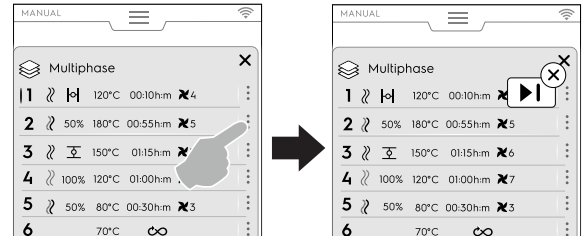
- Rör vid de tre prickarna till höger om den valda fasen för att öppna den lilla popup-rutan med funktionen Hoppa över.



OBS!

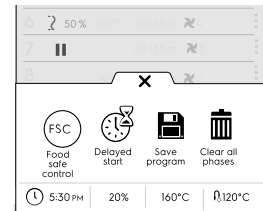
Popup-rutan öppnas endast om programmet har startat.

- Rör vid Hoppa över-symbolen för att lämna nuvarande fas och omedelbart starta den valda fasen.



Funktioner i den undre lådan:

- Andra åtgärder i programmet kan utföras genom den undre lådan:



Spara program

Rör vid denna symbol för att spara och lagra specialanpassade program i Programläget. Skriv in ett namn på knappsatsen.

Rör vid denna symbol även för att spara ändringar du gjort på ett existerande program.



Radera alla faser

Rör vid denna symbol för att radera alla faser i Multifaslådan och starta om från fas 1.

Innan faserna raderas i lådan visas en popup-ruta som bekräftelse.



Fördröjd start

Rör vid denna symbol för att fördröja starten på ett program. Skriv in fördröjningstiden på knappsatsen.



FSC Livsmedelssäkerhet

Rör vid denna symbol för att kontrollera matens mikrobiologiska säkerhet då du använder ett program.

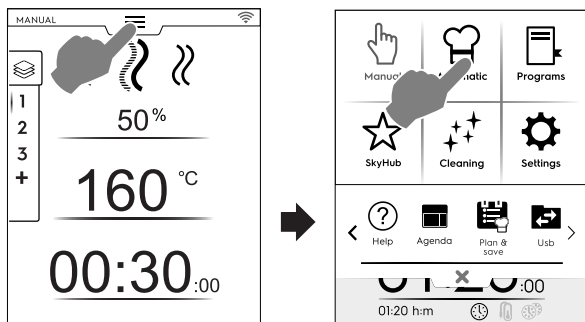
F.7 AUTOMATIC MODE (AUTOMATISKT LÄGE)

Det "Automatiska läget" gör det möjligt att automatiskt välja önskad mattyp och endast ställa in ett par enkla funktioner.

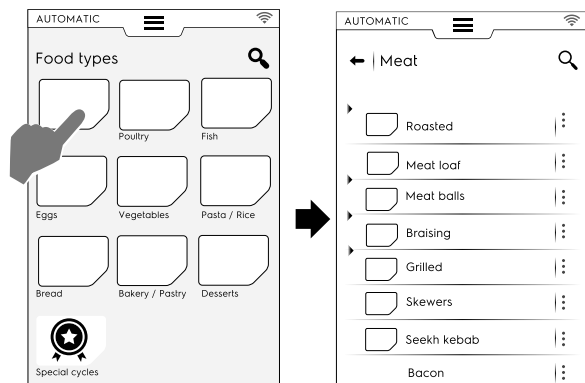
Tillagning i "Automatiskt läge" betyder att du inte behöver veta värdena på tillagningsparametrarna (temperatur, tid och luftfuktighet) och ändå få utmärkta tillagningsresultat för varje typ av mat.

F.7.1 STÄLL IN AUTOMATISKT PROGRAM

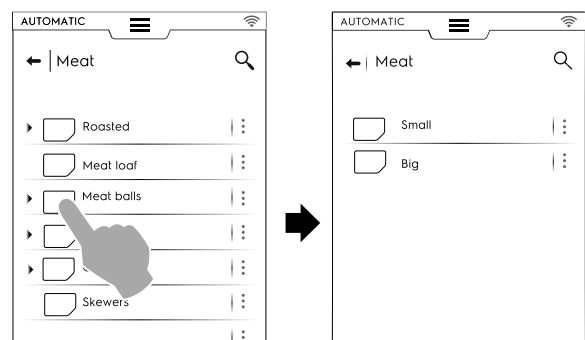
1. Öppna den övre lådan och välj Automatiskt läge.



2. Välj food type (Typ av matvara).



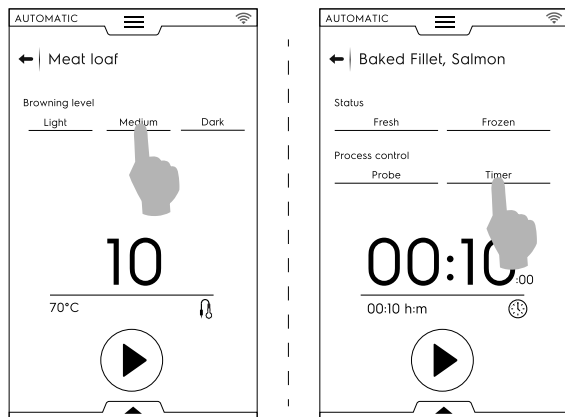
3. Välj matkategori och dess associerade förinställning.



Varje kategori kan ha flera olika förinställningar.

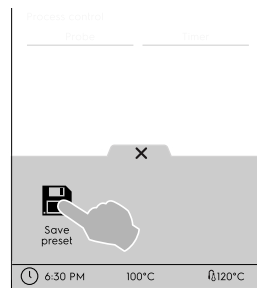
4. Välj önskad förinställning och ställ in parametrarna, om så krävs.

Om så krävs, ställ in temperatur och/eller tillagningstyrning.



Andra förinställningar gör det möjligt att ändra vissa parametrar:

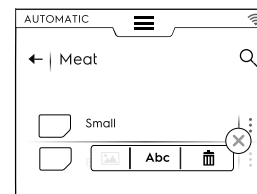
- Browning level (Bryningsnivå)
 - Cooking Control (timer/probe) (Tillagningstyrning (klockslag/kärntemperatursond)).
 - Food status (Matens tillstånd)
- Då ett program har ändrats med nya parametrar går det att spara den som "customized preset" (Specialanpassad förinställning).



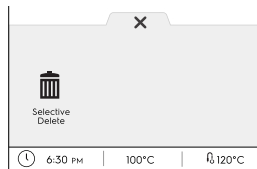
- Rör vid symbolen för att spara förinställningen.
- En popup-ruta visar meddelande om att förinställningen skrivs över.
- Rör vid symbolen ✓ för att bekräfta eller rör vid symbolen X för att spara en ny förinställning.

Hantering av Specialanpassad förinställning

- Rör vid de 3 prickarna för att associera en bild, byta namn eller radera de förinställningar du skapat.



- Det går även att radera valda förinställningar med hjälp av den undre lådan:



Välj en eller flera av de förinställningar som visas på displayen och bekräfta raderingen.

5. Rör vid ▶ för att starta programmet. Förvärmning (eller Förnedkylning) startar.



OBS!

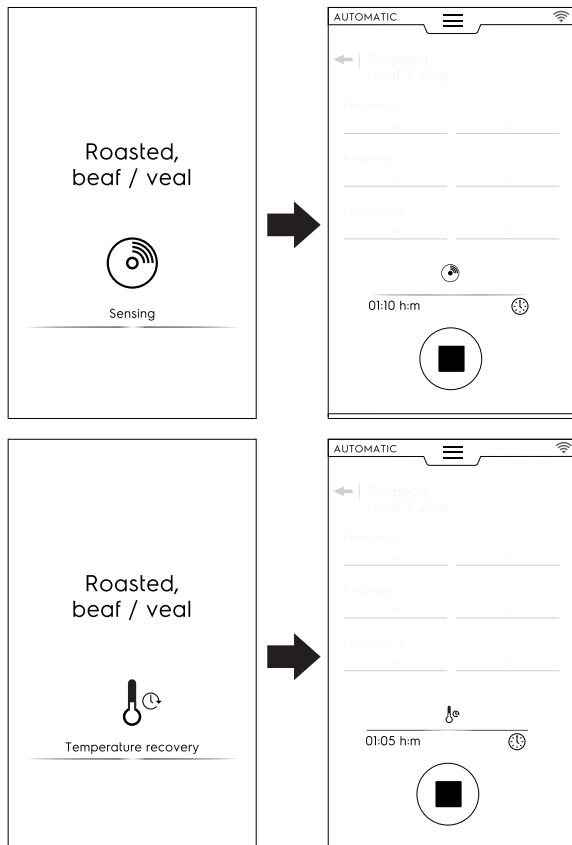
Under förberedelsen i utrymmet går det fortfarande att utföra vissa ändringar på parametrarna.

6. När förberedelsen är klar, för in maten i ugnsutrymmet.
7. I slutet av förnedkylning/ förvärmning kan du ställa in maten i utrymmet med kärntemperatursonden i produkten (om så krävs) och stänga dörren för att starta programmet.

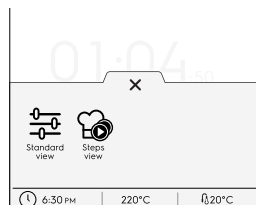
Vissa förinställningar är helt automatiska. Displayen visar att det inte går att ställa in parametrar.

8. Temperaturmätning/Temperaturåtervinningsfunktionen startar.


Dessa funktioner analyserar tillståndet i apparatens utrymme för att optimera programmet beroende på typ och mängd mat.



9. Efter att faserna Temperaturmätning/Temperaturåtervinning är klara visas en skärmsläckare under programmet. Det går att specialanpassa denna genom den undre lädan. Öppna den och välj den mest passande skärmsläckaren.




 Standardvy


 Vy över steg




10. Då programmet är slut visar displayen följande information:




 Tidåtgång i timmar : minuter : sekunder

 HACCP
(receptdata sparas i HACCP-loggen)

 Använd referensstandard (om aktiverad)
Avbockning visar om standard har lyckas.

 Energiförbrukning i kWh

 Vattenförbrukning i liter

F.7.2 UPDATE/RESTORE AUTOMATIC CYCLES (UPPDATERA/ÅTERSTÄLLA AUTOMATISKA PROGRAM)

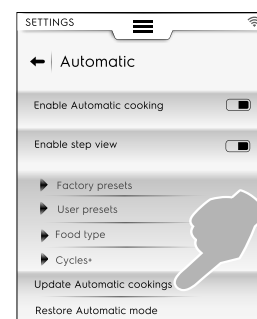
Det går att uppdatera de automatiska program som är sparade på din ugn med hjälp av ett USB-minne eller återställa föregående program från före uppdateringen.

Du hittar versionen på de automatiska programmen i din ugn på identitetskortssidan. Se avsnitt F.17.21 *IDENTITY CARD (IDENTITETSKORT)* i kapitlet "Settings" (Inställningar).

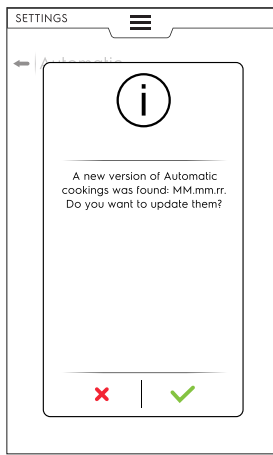
UPDATE AUTOMATIC COOKINGS (UPPDATERA AUTOMATISK TILLAGNING)

Se avsnittet *Update automatic cookings (Uppdatera automatisk tillagning)* i "Settings" (Inställningar) och följ följande instruktioner:

1. För in USB-minnet i korrekt port - minnet ska ha UPPDATERING av automatisk tillagning.
2. Välj "Update Automatic cookings" (Uppdatera Automatisk tillagning). Ugnen söker då efter Automatisk tillagning i USB-minnet.



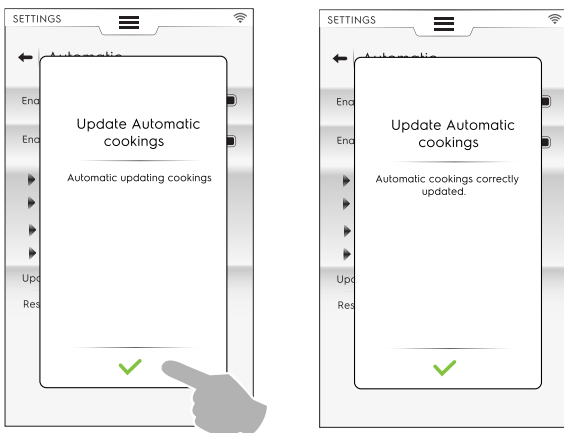
Om ugnen finner en ny version av Automatisk tillagning frågar den efter en bekräftelse om uppdatering.



Före uppdateringen kan det vara så att:

- USB-minnet inte förts in korrekt. Kontrollera att USB-minnet är anslutet och välj ännu en gång uppdatering av Automatisk tillagning.
- Automatisk tillagning - filerna kan inte hittas. Verifiera att USB-minnet innehåller de uppdaterade tillagningsfilerna.
- De Automatiska tillagningarna är inte kompatibla med din programvaruversion.
- Den senaste versionen av Automatisk tillagning är redan installerad. Det finns ingen anledning att uppdatera dem.

3. Rör vid ✓ för att gå vidare. Ugnen uppdaterar filerna och visar feedback.



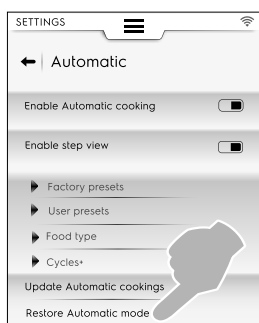
Under uppdateringen kan det vara så att:

- Något blir fel. Försök igen med uppdateringen av Automatisk tillagning.
- USB-minnet har avlägsnats. Åtgärden avslutas.

RESTORE AUTOMATIC COOKINGS (ÅTERSTÄLL AUTOMATISK TILLAGNING)

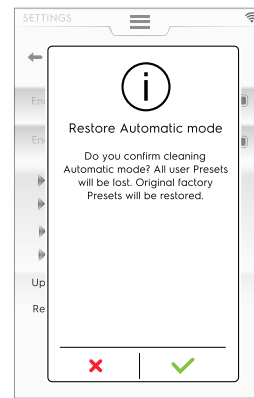
Se avsnittet *Restore automatic cooking (Återställ automatisk tillagning)* i "Settings" (Inställningar) och följ följande instruktioner:

- Välj "Restore Automatic mode" (Återställ Automatiskt läge).

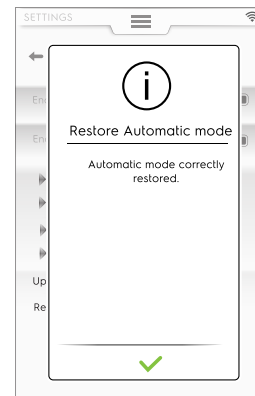


Utan tidigare uppdateringar av Automatisk tillagning

1. Ugnen ber om bekräftelse för att ta bort Automatiskt läge.

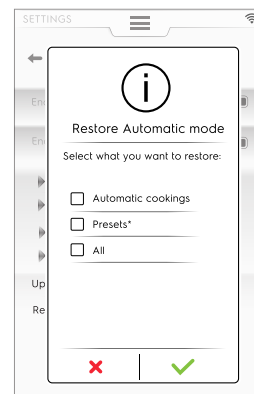


2. Rör vid ✓ för att gå vidare. Ugnen uppdaterar filerna och visar feedback

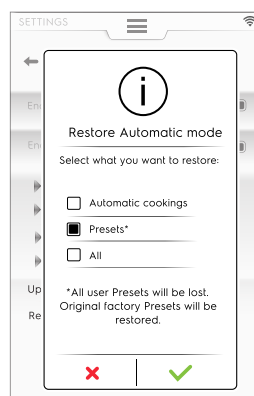


Med tidigare uppdateringar av Automatisk tillagning

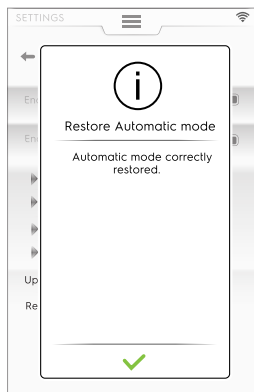
1. Ugnen frågar vilken del av Automatiskt läge som ska avlägsnas.



- Om du väljer "Presets" (förinställningar) varnar ett meddelande om att alla förinställningar som du gjort kommer att förloras och apparaten återgår till fabriksinställningarna.

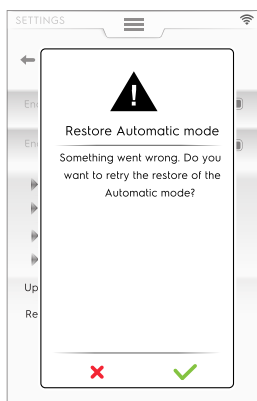


- Rör vid ✓ för att gå vidare. Ugnen återställer filerna och visar feedback.



Under återställningen kan det vara så att:

- Något blir fel. Försök återställa Automatiskt läge igen.



F.7.3 CYCLES+ / SPECIAL CYCLES (PROGRAM +/SPECIALPROGRAM)

Detta läge innehåller specialprogrammets tillvägagångssätt för att nå specifika resultat.

Specialprogram/Program+

Rör vid denna symbol för att gå in i programlistan:



F.7.3.1 Lågtemperaturlagning



LÅGTEMPERATURTILLAGNING

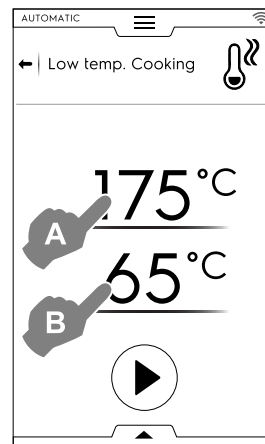
Lågtemperaturlagning är ett automatiskt förinställt program för mat som tillagas jämnt med mjuk konsistens.


Varmhållningsfasen håller maten säker enligt HACCP-normerna upp till 24 timmar.

Programmet består av följande huvudfaser:

- Förvärmning
- Bryning: torr, termisk försegling av matvaran.
- Kylning
- Mognadsfas: sakta tillagning

- Varmhållning: håller maten vid inställd temperatur



- Ställ in önskad bryningstemperatur "A".
- Ställ in sluttemperatur på KÄRNTEMPERATURSONDEN "B"
- Rör vid knappen  för att starta programmet.

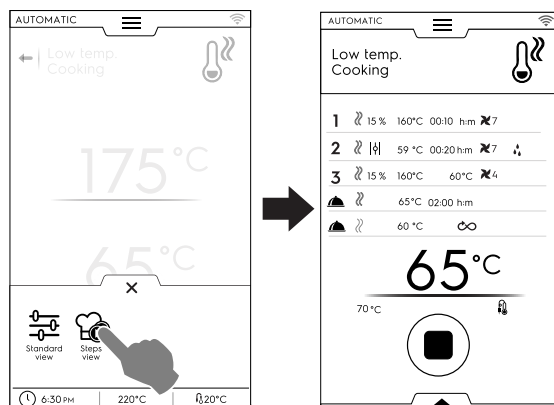


VIKTIGT

Vi rekommenderar att du tar ut kärntemperatursonden under fasen förvärmning.

Visning av program

- Visning av program kan specialanpassas till visning av standard eller steg för steg. Öppna den undre lådan och rör vid den önskade symbolen:



Spara förinställningar

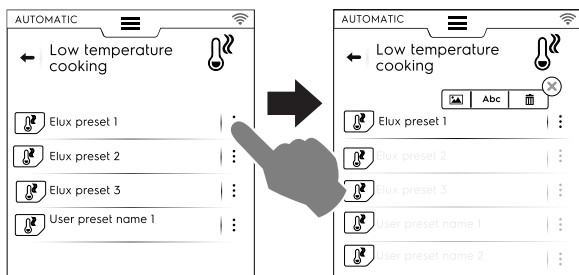
- Då ett program är inställt går det att spara det som en förinställning. Öppna den undre lådan och välj symbolen.



Hantera förinställningar

- Om du redan har sparat Förinställningar av Lågtemperatur-tillagningar så visas dessa i en lista.

Rör vid de tre prickarna för att ändra bilden, ge nytt namn eller radera förinställningarna (se samma procedur i avsnittet *Bild, namn, kategori* och *radering av sparade program* i kapitlet F.8 *PROGRAMS MODE (PROGRAMLÄGE)*).



- Andra åtgärder kan utföras genom den undre lådan. Se tillgängliga funktioner med förinställningar i den undre lådan i avsnittet *Hantering av Specialanpassad förinställning* i detta kapitel.

Då programmet är slut visar displayen förbrukningsdata (om närvarande) som ett samlingsmeddelande.

F.7.3.2 Eco-deltatillagning

ECO DELTA-TILLAGNING

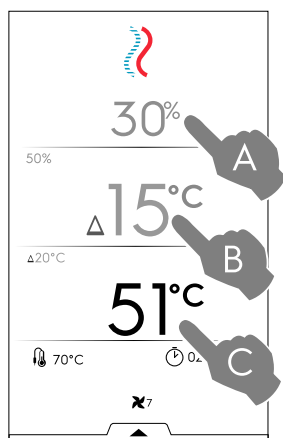
Detta specialprogram justerar utrymmets temperatur till att hålla en konstant skillnad (delta) gentemot kärntemperatursonden.


- Ställ in luftfuktighetsvärdet.
- Ställ in deltavärdet för utrymmets temperatur.
- Ställ sedan in kärntemperatursondens temperatur. På displayen visas det inställda luftfuktighetsvärdet (A), för utrymmestemperaturen visas deltavärdet (B), för kärntemperatursonden visas nuvarande värden och målvärde (C).



OBS!

Om du skapar fler faser måste åtminstone en av dem vara styrd av kärntemperatursonden med utrymmets temperatur inställt som deltavärde från värdet på kärntemperatursonden. Annars är START-knappen avaktiverad och meddelandet "Eco delta cooking program invalid" (Eco deltatillagning ogiltig) kommer upp.



- Rör vid knappen  för att starta programmet.
- Så fort temperaturen uppnåtts i utrymmet, lasta in maten i utrymmet och för in kärntemperatursonden i maten.

Då programmet är slut visar displayen förbrukningsdata (om närvarande) som ett samlingsmeddelande.

F.7.3.3 Regenerering

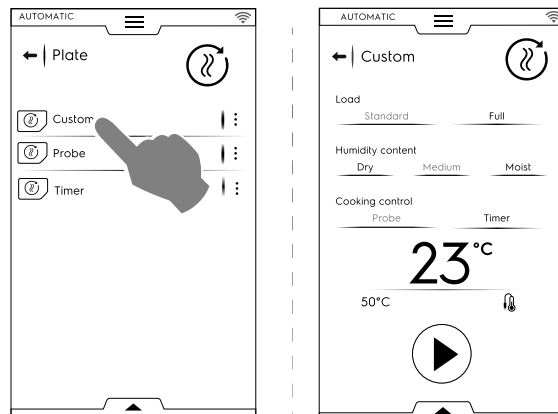



REGENERERING

Detta program är en samling kategorier och tillagningsprogram ämnade för uppvärmning av kyld mat med styrning av fuktigheten. Det fungerar som ett automatiskt standardprogram.

Gör så här för att starta ett regenereringsprogram:

- Gå in i programmet.



- Ställ in de parametrar som specificerar tillståndet för den mat som ska regenereras.
- Rör vid knappen  för att starta programmet.



AKTAS

Kall mat ska inte läggas in i utrymmet för regenerering om en Bibehållandefas (VARMHÅLLNING) är i drift.

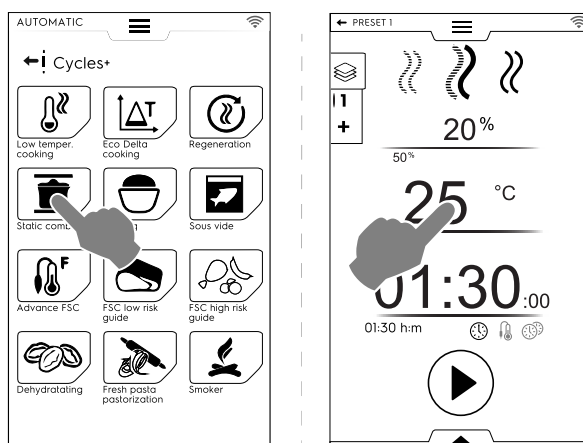
Då programmet är slut visar displayen förbrukningsdata (om närvarande) som ett samlingsmeddelande.

F.7.3.4 Statisk kombi




STATISK KOMBI

Detta program simulerar statisk, traditionell tillagning med en mjukare luftdistribution. Ugnen utför programmet i manuellt läge utan fläktjustering.



Gör så här för att starta ett Kombi-program:

- Välj en förinställning, om sådan finns.
- Stäng luckan och rör vid knappen  för att starta programmet. Om utrymmets temperatur är lägre eller högre än den inställda temperaturen startar ugnen en förvärmnings-/nedkylningsfas.
- När ugnen har nått tillagningstemperaturen kan du lasta ugnen och, om nödvändigt, föra in kärntemperatursonden i maten.

Fläkthastigheten kan inte justeras.

Då programmet är slut visar displayen förbrukningsdata (om närvarande) som ett samlingsmeddelande.

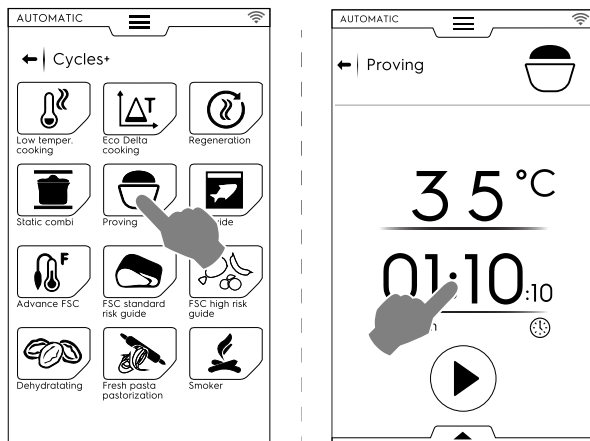
Det går att spara och lagra utförda förinställningar – se hur du kan hantera dem i avsnittet *Hantering av Specialanpassad förinställning* i detta kapitel.

F.7.3.5 Jäsning



JÄSNING

Kontrollerad luftfuktighet och temperatur, tack vare lambda-sensorn, gör det möjligt att använda ugnen som jäsningsskåp för att jäsa alla sorters degar och bakprodukter.



Gör så här för att starta ett jäsningsprogram:

1. Ställ in temperaturen mellan 25 och 50 °C.
2. Ställ in tid.
3. Rör vid knappen för att starta programmet.
Om utrymmets temperatur är lägre eller högre än den inställda temperaturen startar ugnen en förvärmnings-/nedkylningsfas.
4. Så fort den inställda temperaturen har uppnåtts i utrymmet kan du lasta in maten.

Då programmet är slut visar displayen förbrukningsdata (om närvarande) som ett samlingsmeddelande.

Det går att spara och lagra utförda förinställningar – se hur du kan hantera dem i avsnittet *Hantering av Specialanpassad förinställning* i detta kapitel.

F.7.3.6 Vakuumentillagning

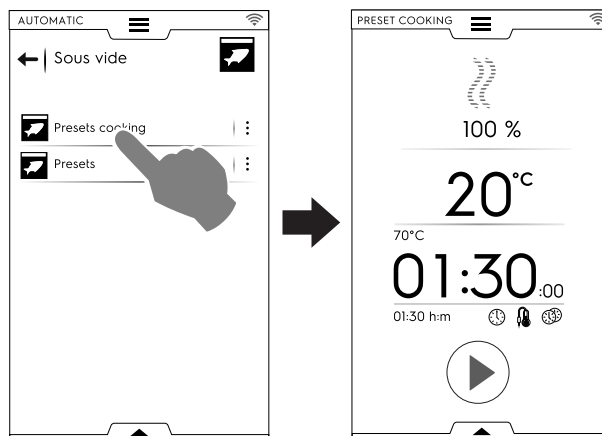


SOUS-VIDE – vakuumentillagning

Detta är ett ångprogram som passar för tillagning av mat som tidigare varit förseglad i vakuumpåse. Detta specialprogram gör det möjligt att tillaga eller regenerera maten.

Ugnen arbetar i manuellt läge med det enda tillgängliga ÅNG-programmet.

- Om nödvändigt kan utrymmets temperatur ändras.
- Ställ in tid eller
- kärntemperatur (om endast "USB-vakuumkärntemperatursond" finns för apparaten).
- Rör vid knappen för att starta programmet.



Då programmet är slut visar displayen förbrukningsdata (om närvarande) som ett samlingsmeddelande.

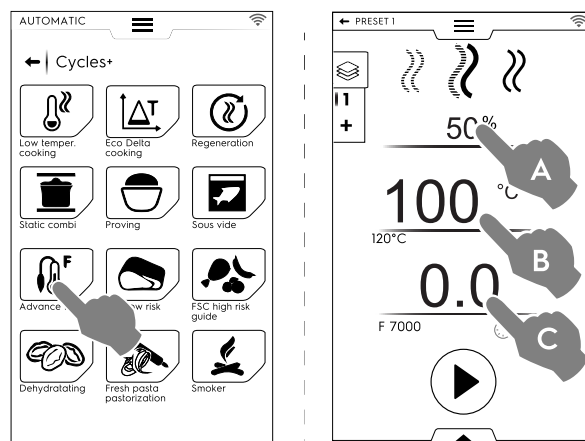
F.7.3.7 Avancerade FSC



AVANCERAD FSC Livsmedelssäkerhet

Detta program associerar uppnådd pastörisering i slutet av tillagningsprogrammet.

Detta program utförs som ett manuellt program.



Gör så här för att starta ett Avancerat FSC-program:

1. Ställ in luftfuktigheten (A).
2. Ställ in temperaturen (B).
3. Ställ in pastöriseringsfaktor (C).
4. Rör vid knappen för att starta programmet.
Om utrymmets temperatur är lägre eller högre än den inställda temperaturen startar ugnen en förvärmnings-/nedkylningsfas.
5. Så fort temperaturen uppnåtts i utrymmet, lasta in maten i utrymmet och för in kärntemperatursonden i maten.
När parametern "F" har uppnåtts är programmet klart.

Då programmet är slut visar displayen förbrukningsdata (om närvarande) som ett samlingsmeddelande.

Det går att spara och lagra utförda förinställningar – se hur du kan hantera dem i avsnittet *Hantering av Specialanpassad förinställning* i detta kapitel.

F.7.3.8 FSC Standardrisk



FSC STANDARDRISK LIVSMEDELSSÄKERHET

FOOD SAFE CONTROL (FSC) LIVSMEDELSSÄKERHET är en anordning som gör det möjligt att kontrollera att du nått det mikrobiologiska SÄKERHETS-tillståndet för livsmedlet under tillagningen. Detta tillval känner av det ögonblick som maten når en acceptabel hygienisk nivå för SÄKER förtäring.

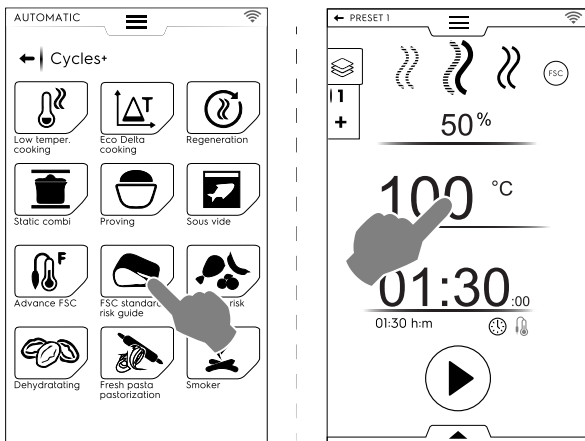
Processen kräver att du strikt följer alla goda matbearbetningsföreskrifter enligt gällande hygienregler, både före och efter tillagning.



OBS!

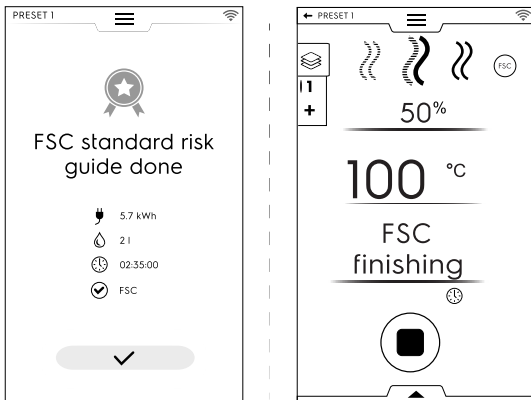
Tillagning enligt FSC kan inte säkerställa dåliga eller förstörda livsmedel, utan dessa förblir dåliga även efter tillagningen.

Programmet utförs med förinställningar i MANUELLT läge med tillvalet FSC aktiverat.



För att ställa in FSC standardriskprogram, gör så här:

- Ställ in luftfuktighet, temperatur och tid för programmet.
 - Tryck på knappen ▶ för att starta programmet.
- Om utrymmets temperatur är lägre eller högre än den inställda temperaturen startar ugnen en förvärmnings-/nedkylningsfas.
- Så fort temperaturen uppnåtts i utrymmet, lasta in maten i utrymmet och för in kärntemperatursonden i maten.
 - I slutet av programmet kontrollerar ugnen om maten har nått erforderlig hygienisk nivå:
 - Om FSC-parametern har lyckats visas ett meddelande som informerar om att programmet avslutats framgångsrikt.



- Om FSC-parametern INTE har lyckats varnar ett meddelande om att programmet måste förlängas tills maten är säker att äta.

Det går att spara och lagra utförda förinställningar – se hur du kan hantera dem i avsnittet *Hantering av Specialanpassad förinställning* i detta kapitel.

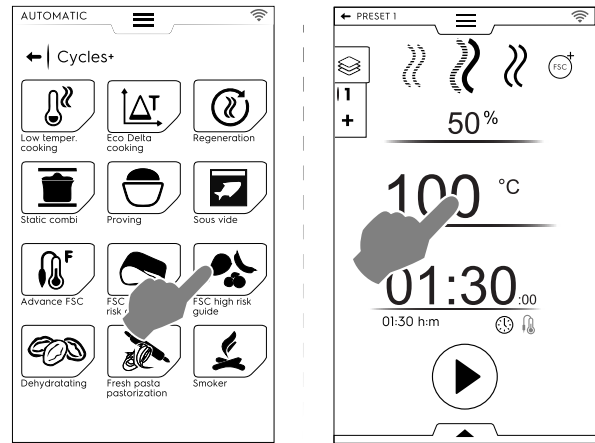
F.7.3.9 FSC Högrisk



FSC HÖGRISK LIVSMEDELSSÄKERHET

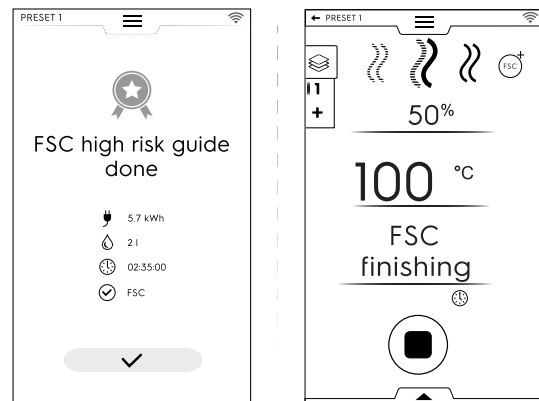
För mat som har en hög kontamineringsnivå. (t. ex. köttbullar, köttfärs, kyckling, fläskkött, fisk)

Programmet utförs med förinställningar i MANUELLT läge med tillvalet FSC aktiverat.



För att ställa in FSC högriskprogram, gör så här:

- Ställ in luftfuktighet, temperatur och tid för programmet.
 - Tryck på knappen ▶ för att starta programmet.
- Om utrymmets temperatur är lägre eller högre än den inställda temperaturen startar ugnen en förvärmnings-/nedkylningsfas.
- Så fort temperaturen uppnåtts i utrymmet, lasta in maten i utrymmet och för in kärntemperatursonden i maten.
 - I slutet av programmet kontrollerar ugnen om maten har nått erforderlig hygienisk nivå:
 - Om FSC-parametern har lyckats visas ett meddelande som informerar om att programmet avslutats framgångsrikt.



- Om FSC-parametern INTE har lyckats varnar ett meddelande om att programmet måste förlängas tills maten är säker att äta.

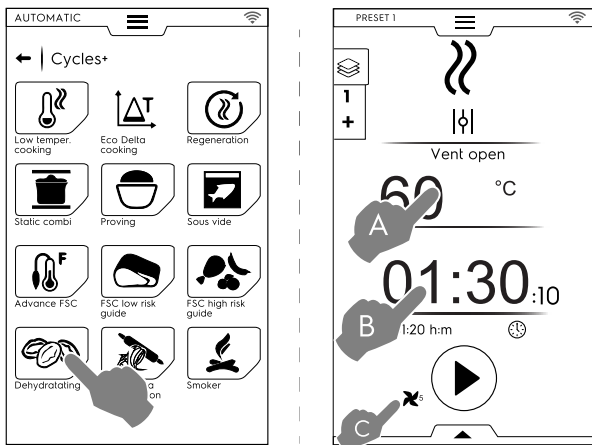
F.7.3.10 Dehydratisering



DEHYDRATISERING

Detta program torkar och dehydrerar snabbt frukt, grönsaker, kött och fisk. Det eliminerar vätskehalten i matingsredenserna genom att göra utrymmet torrt tack vare det allra högsta utsugsflödet (upp till 90 m³/h).

Ugnen arbetar i manuellt läge med det enda tillgängliga KONVEKTIONS-programmet med luftventilen ÖPPEN..



Gör så här för att ställa in ett Dehydreringsprogram:

- Ställ in temperaturen (A), tiden (B) och fläkthastigheten (C).
 - Tryck på knappen för att starta programmet.
- Om utrymmets temperatur är lägre eller högre än den inställda temperaturen startar ugnen en förvärmnings-/nedkylningsfas.
- Så fort den inställda temperaturen har uppnåtts i utrymmet kan du lasta in maten.

Då programmet är slut visar displayen förbrukningsdata (om närvarande) som ett samlingsmeddelande.

Det går att spara och lagra utförda förinställningar – se hur du kan hantera dem i avsnittet *Hantering av Specialanpassad förinställning* i detta kapitel.

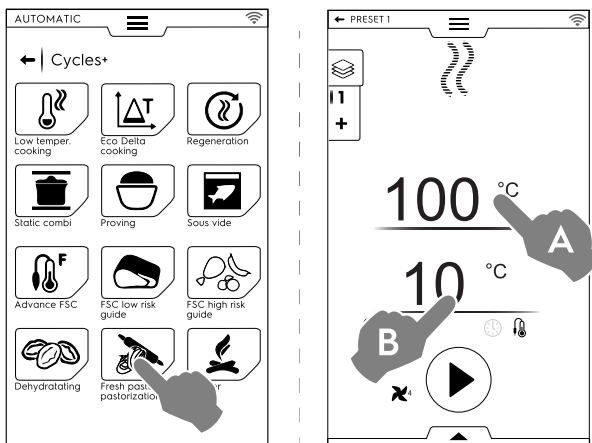
F.7.3.11 Pastörisering av pasta



PASTÖRISERING AV PASTA

Detta program är en specialförinställning som passar för att pastörisera färsk pasta.

Ugnen arbetar i manuellt läge med det enda tillgängliga ÅNG-programmet.



Gör så här för att ställa in programmet:

- Ställ in utrymmestemperaturen (A).
 - Ställ in temperatur på kärntemperatursond eller tid (B).
 - Tryck på knappen för att starta programmet.
- Om utrymmets temperatur är lägre eller högre än den inställda temperaturen startar ugnen en förvärmnings-/nedkylningsfas.
- Så fort temperaturen uppnåtts i utrymmet, lasta in maten i utrymmet och för in kärntemperatursonden i maten.

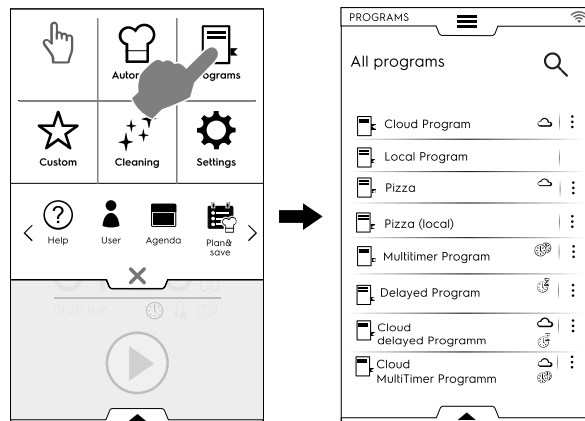
Då programmet är slut visar displayen förbrukningsdata (om närvarande) som ett samlingsmeddelande.

Det går att spara och lagra utförda förinställningar – se hur du kan hantera dem i avsnittet *Hantering av Specialanpassad förinställning* i detta kapitel.

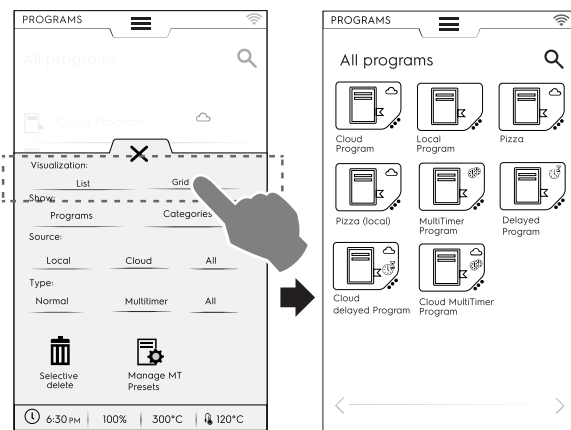
F.8 PROGRAMS MODE (PROGRAMLÄGE)

“Programläget” gör det möjligt att ta fram receptprogram som redan är sparade eller som laddas ner från molnet, och/eller skapa och spara nya program.

1. Välj Programläge. På displayen visas alla sparade program.



För att ändra de program som visas från en lista till ett rutnät, öppna den undre lådan och välj visualisering av rutnät:



Även programmen visas ger ugnen dig allmän information om typ av program och dess källa:

- Program nedladdat från molnet
- MultiTimer program nedladdat från molnet
- Program med fördröjd start nedladdat från molnet

2. Rör vid önskat program. Ugnen laddar programmet i Manuellt läge redo att startas.

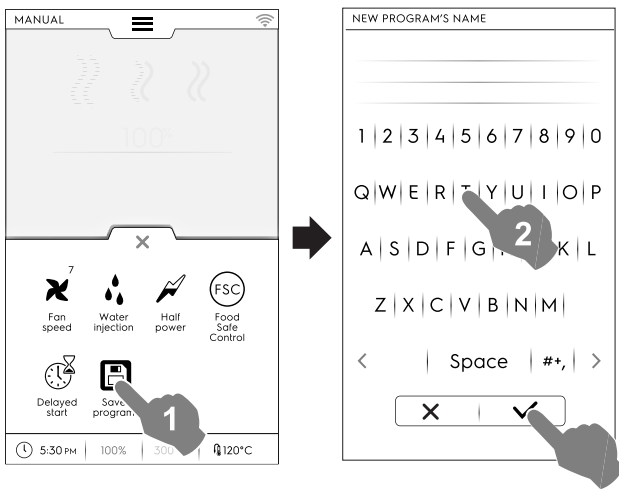


OBS!

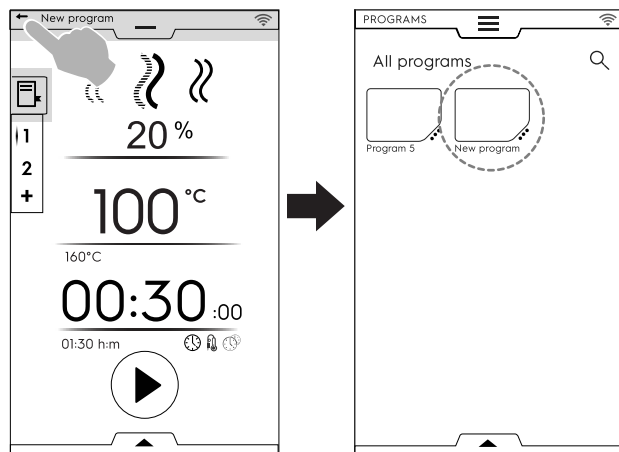
För att söka ett program, rör vid symbolen och skriv in namnet på knappsatsen. På displayen visas de program som mest liknar det du skrivit.

Hur man skapar och sparar ett program

- Välj ett program i Manuellt läge (se kapitlet F.6 *MANUELLT LÄGE*).
- Om nödvändigt, ändra tillagningsparametrarna enligt dina behov.
- Öppna lådan och rör vid relevant symbol för att spara programmet.
- Redigera programmets namn på knappsatsen och bekräfta.

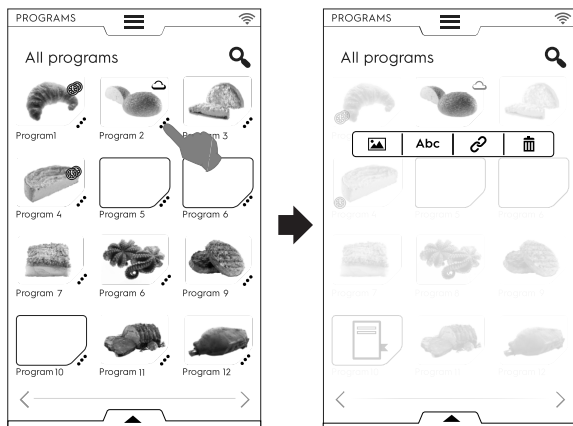


Det nya programmet sparas i Programläget.



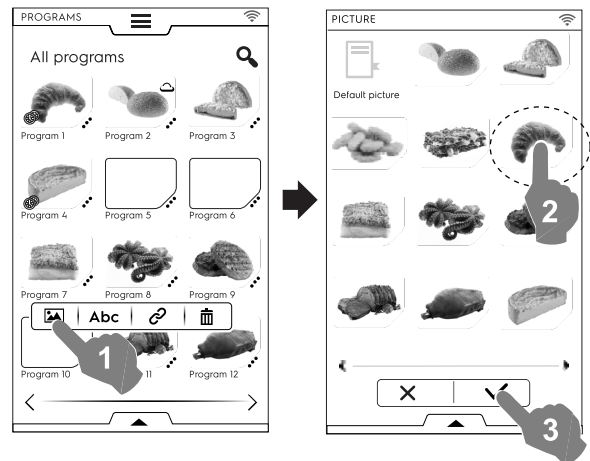
Bild, namn, kategorilänk och radering av sparade program

1. Rör vid de tre prickarna nära programsymbolen för att nå menyn för "hantering av funktioner".



ANDRA BILD

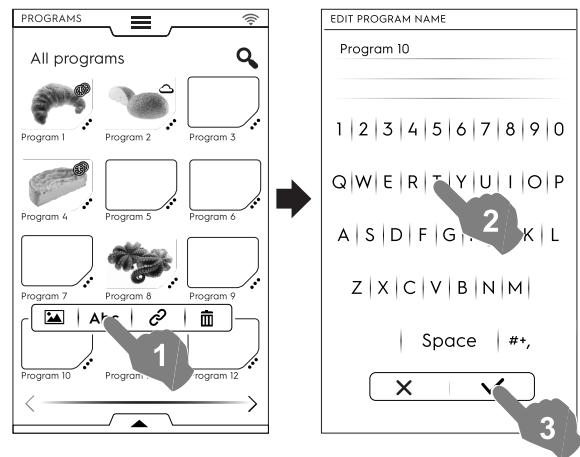
- Rör vid symbolen för bilder för att ändra grundbilden. Välj önskad bild och bekräfta.



ABC

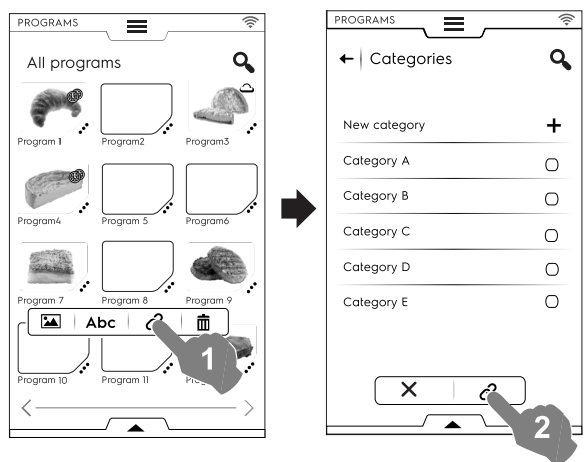
REDIGERA NAMN

- Rör vid symbolen "abc" för att redigera programmets namn. Skriv in det nya namnet och bekräfta.



LÄNK TILL KATEGORI

- Rör vid länksymbolen för att koppla programmet till en kategori.

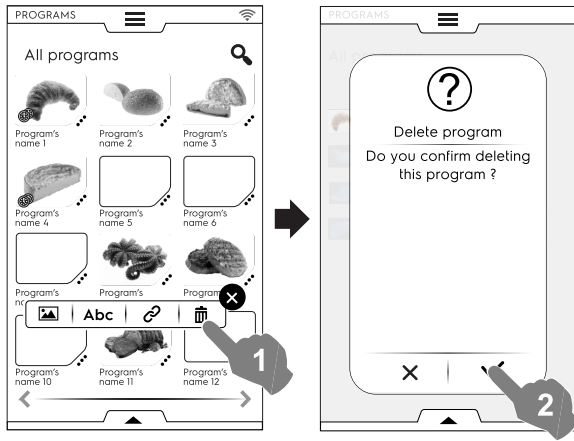


Så fort en kategori har valts, rör vid länknappen.

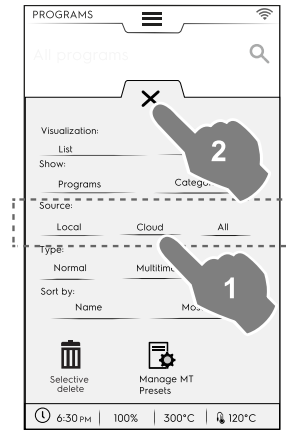


RADERA PROGRAM

- Rör vid soptunnans symbol för att radera ett program. Bekräfta för att radera.



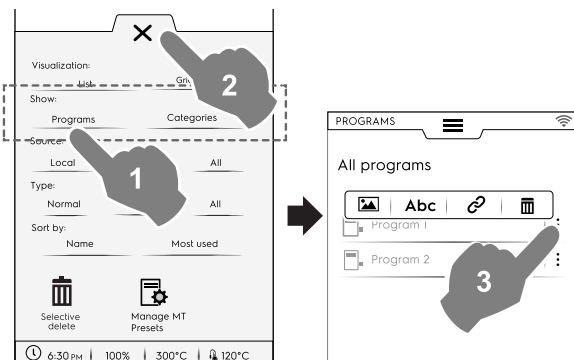
- välj "Lokal", "Moln", eller "Alla" för att visa programmen beroende på källa eller för att visa alla program.



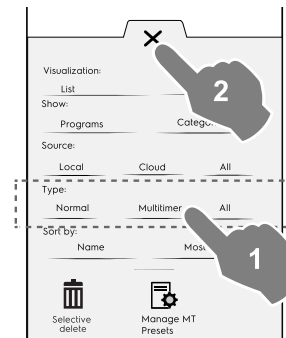
Programhantering via den undre lådan

Öppna den undre lådan och:

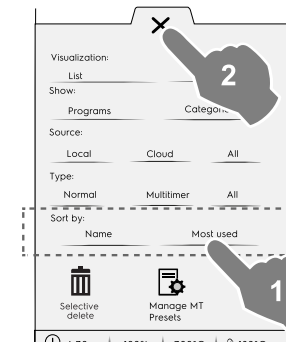
- välj "Program" för att se en lista över alla program.



- välj "Normal", "MultiTimer", eller "Alla" för att visa programmen efter typ.



- välj "namn" eller "Mest använt" för att sortera de önskade programmen.

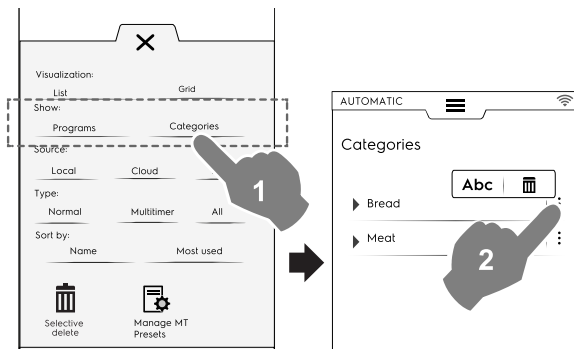


OBS!

För alla visade program finns det tre vertikala prickar till höger om det valda programmet som öppnar en popup-ruta med funktioner för att lägga till en bild, redigera namn, länka till en kategori och för att radera programmet.

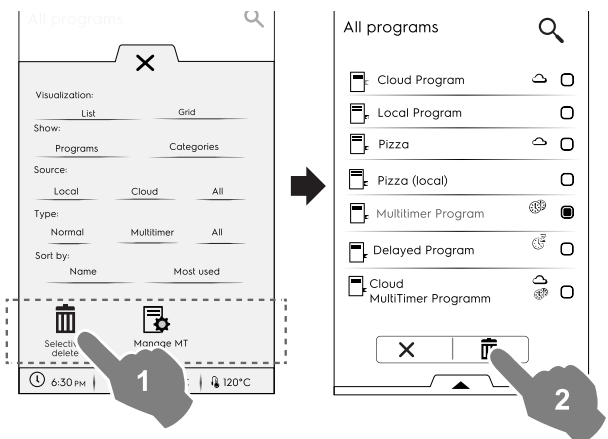
Rör alltid vid X för att stänga den undre lådan.

- välj "Kategorier" för att se en lista över alla kategorier. Varje kategori öppnas upp och visar länkade program.



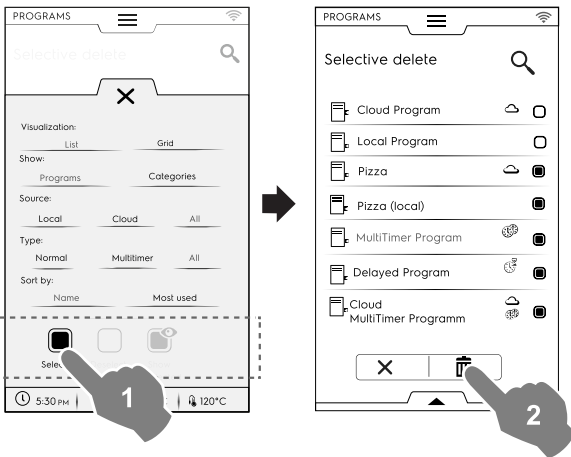
Selektiv raderingsfunktion

- Öppna lådan för att välja de program som ska raderas. Listan över program visas på displayen.



- Välj det program som ska raderas, eller öppna lådan igen och välj:

Om du vill välja alla program.



Eller välj en av följande alternativ:

Om du vill avmarkera alla program.

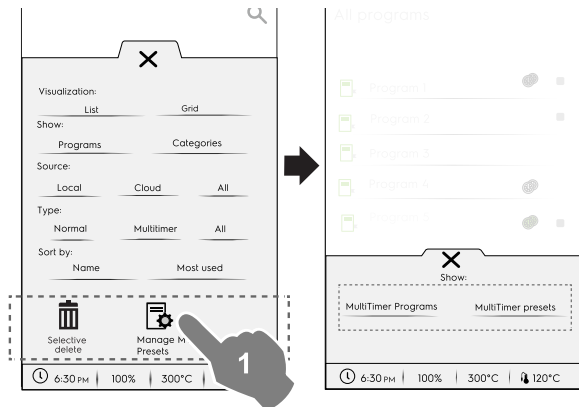
Om du bara vill visa valda program.

Stäng alltid lådan för att se ditt val tillämpat på displayen.

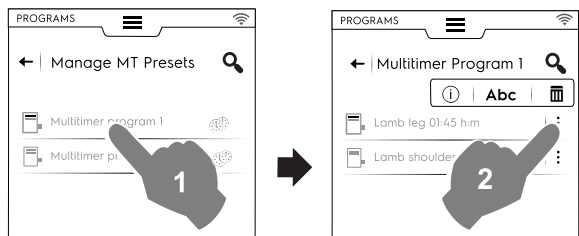
Hantera MT-förinställningar

Det går att redigera namn eller radera förinställningar och visa informationen för det program som inkluderar dessa förinställningar.

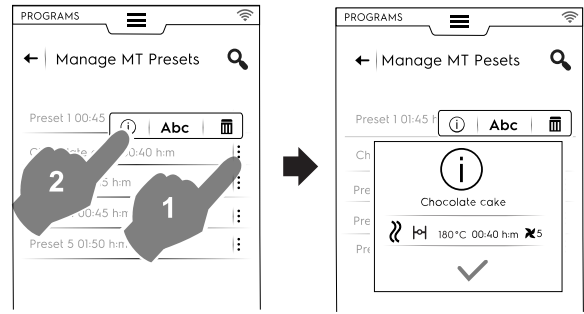
- Rör vid motsvarande symbol.



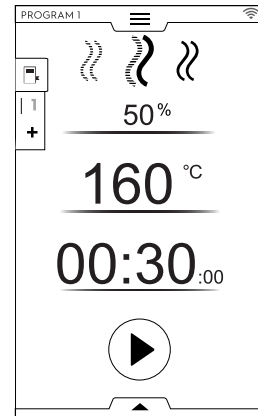
- Välj **MultiTimer-program** för att se de MultiTimer-program som innehåller förinställningarna.



- Välj **MultiTimer-förinställningar** för att visa alla förinställningar som sparats och finns i alla MultiTimer-program.



- Välj ett program i listan och rör vid knappen för att starta det.

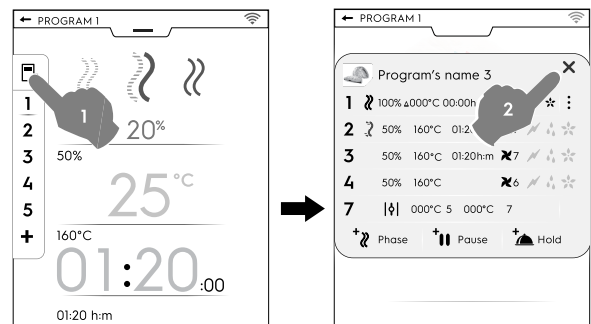


OBS!

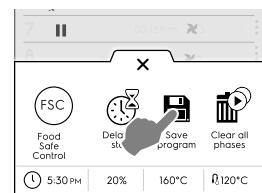
Så fort ett program har kallats upp är det möjligt att modifiera det genom att lägga till **faser** eller **förinställningar**.

Lägga till faser i ett program

- Rör vid Multifaslådan för att visa programmets alla faser.
- Lägg till fler faser (se avsnittet *Att ställa in ett Multifasprogram*).
- Rör vid symbolen för att stänga REDIGERINGS-rutan.



- Öppna den undre lådan och spara programmet:

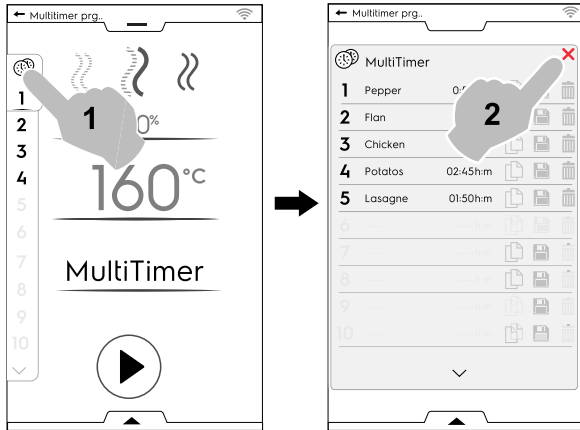


- Redigera samma programnamn på knappsatsen som visas för att skriva över det existerande namnet.
- För in ett nytt namn för att spara programmet med den nyligen tillagda fasen.

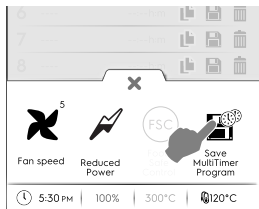
Lägga till förinställningar i ett MultiTimer-program

- Rör vid MultiTimer -lådan för att visa alla programmets förinställningar.

- Lägg till fler förinställningar (se avsnittet *Att ställa in ett MultiTimer-alternativ*).
- Rör vid symbolen **X** för att stänga REDIGERINGS-rutan.



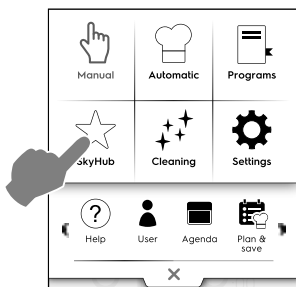
- Öppna den undre lådan för att:
 - Spara alla förinställningar för att spara det senaste tillagda programmet.
 - Spara MT-programmet. Om du skriver in samma namn på det modifierade programmet, kommer displayen att fråga om du vill skriva över det existerande programmet.



F.9 HOMEPAGE FAVORITES MODE (HEMSIDANS FAVORITER-LÄGE) (SKYHUB/SOLOMIO)

I detta läge återfinns länkar till de mest använda funktionerna på ugnen, och gör det möjligt att specialanpassa displayens meny enligt dina behov.

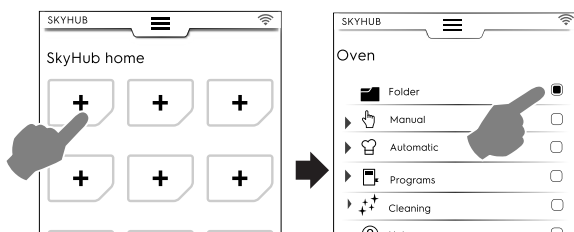
- Välj SkyHub-läge



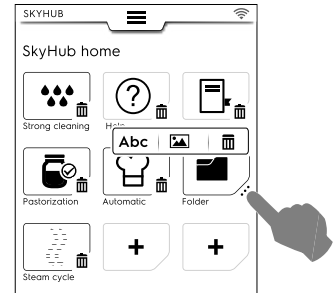
- Den första gången du går in i denna meny är alla poster tomma. Du kan skapa en mapp som innehåller de funktioner du använder mest eller en direktlänk till din favoritfunktion. Rör vid "+" för att lägga till en mapp eller den önskade funktionen.

Att skapa en mapp

- Rör vid "+" och välj

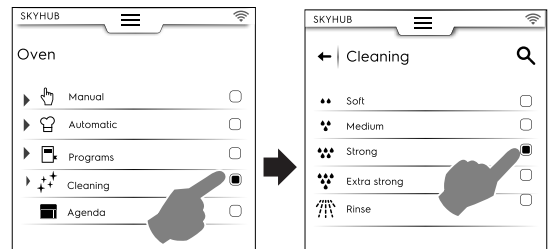


- Du ombeds nu att omedelbart ge mappen ett namn och att välja en bild från de föreslagna bilderna. Det går att redigera namn, associera en ny bild eller radera mappen när som helst.

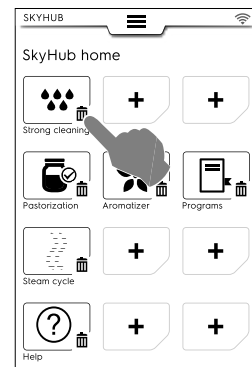


Att lägga till en länk

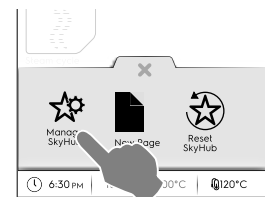
- Välj önskad funktion (till exempel Intensivprogram i Rengöringsläge) och bekräfta det.



- För att radera en funktion, rör vid symbolen i hörnet i botten.

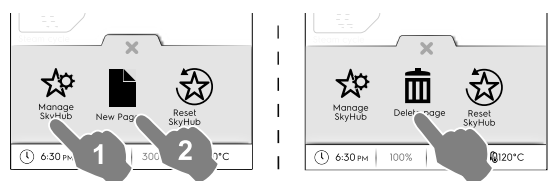


- För att spara dina favoriter, öppna den undre lådan och rör vid symbolen "Hantera SkyHub". Den gröna symbolen blir vit. Displayen går ut ur REDIGERINGS-menyn och tillbaka till favoritlistan.




Andra funktioner

- För att skapa fler sidor:
 - Rör vid symbolen och sedan symbolen .



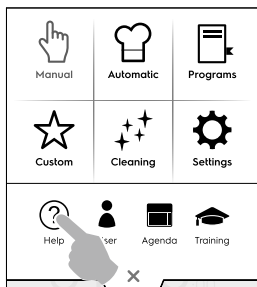
- För att spara den nya sidan, rör vid igen. Symbolen blir vit.
- För att radera en ny sida rör vid symbolen .

- För att radera alla länkar, mappar och sidor, rör vid symbolen .

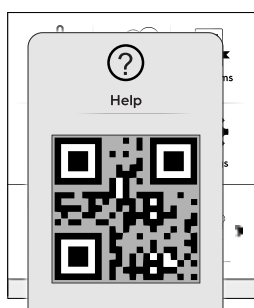
F.10 HELP MODE (HJÄLPLÄGE)

Denna funktion ger QR-koder för att visa användarhandboken på din anordning (mobil, platta eller dator).

1. Se till att du har en app som kan läsa QR-koder på din anordning och en internetuppkoppling.
2. Välj Hjälpläge.




3. På displayen visas QR-koden.

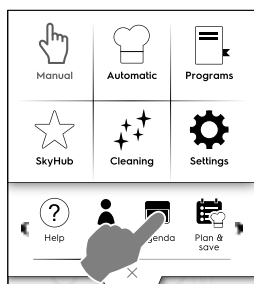


4. Skanna QR-koden.
5. Läs de dokument du behöver.

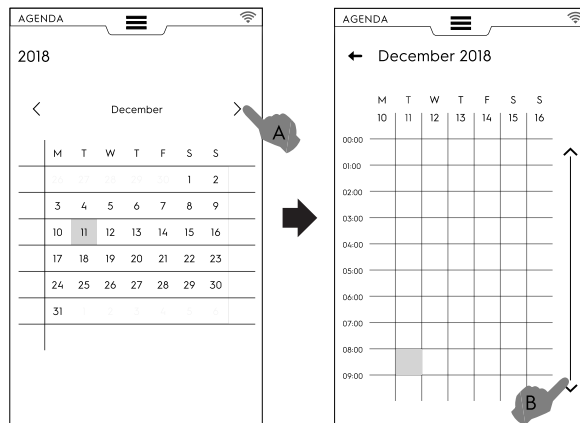
F.11 AGENDA MODE (KALENDERLÄGE) (CALENDAR – MY PLANNER)

Denna funktion  gör det möjligt att planera ugnens aktiviteter, värmeprogram eller rengöringsprogram eller för att ställa in påminnelser, beroende på din tidsplan.

1. Välj Kalenderfunktionen i den övre lådan.

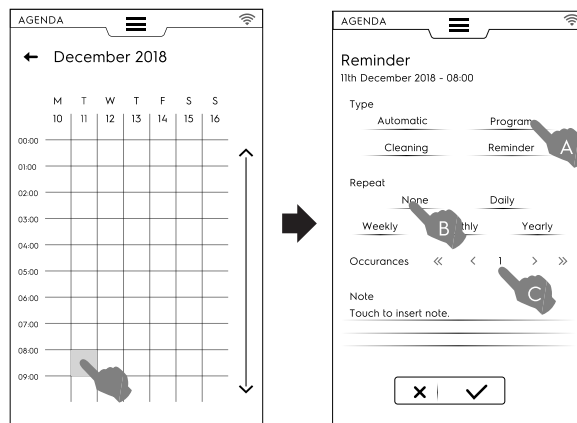


2. Välj datum och klockslag.



- a. Rör för att rulla i månaderna.
- b. Rör för att rulla i klockslaget.

3. Rör vid önskat klockslag.

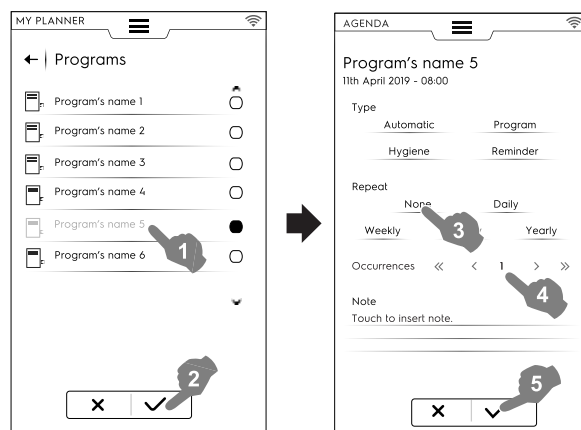


- a. Välj typ av händelse.
- b. Välj tidsintervall.
- c. Välj händelsens nummer.

Programinställning

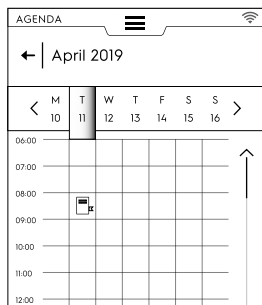
- Välj datum och klockslag.
- Välj typ av händelse – i detta fall, program.

Displayen visar en lista över sparade program. Välj önskat program bland de tillgängliga.



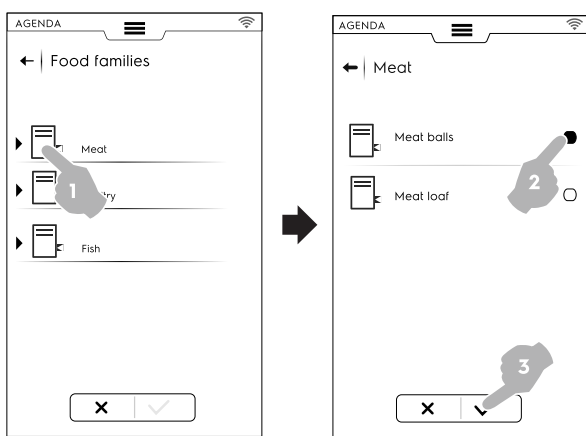
- Välj tidsintervall och klockslag.

- Rör vid ✓ för att bekräfta. På displayen visas det valda programmet i kalendern på önskad tidspunkt.



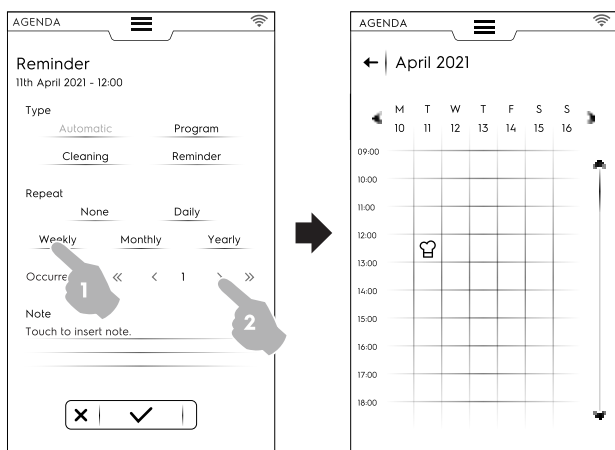
Automatisk programhändelse

- Välj datum och klockslag.
- Välj typ av händelse – i detta fall, Automatisk. Displayen visar en lista över sparade matvarufamiljer.
- Välj önskad matvarufamilj och förinställning. På displayen visas detaljer för det automatiska programmet.



- Välj tidsintervall och klockslag.
- Rör vid ✓ för att bekräfta.

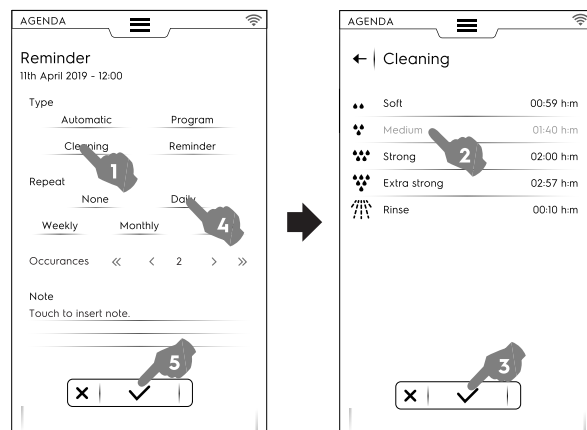
På displayen visas det automatiska programmet i kalendern på önskad tidspunkt.



Inställning av rengöring

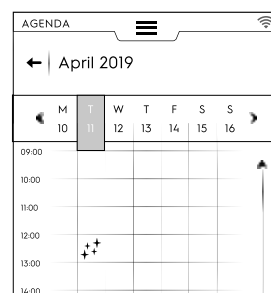
- Välj datum och klockslag.
- Välj typ av händelse – i detta fall, Rengöring. Displayen visar en lista över alla program.

- Välj önskat rengöringsprogram bland de tillgängliga. På displayen visas detaljer för det valda programmet.



- Ställ in tidsintervall och nummer för rengöringsprogrammet.
- Rör vid ✓ för att bekräfta.

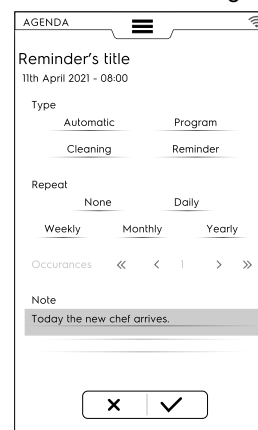
På displayen visas den valda händelsen i kalendern på önskad tidspunkt.



På displayen visas det valda rengöringsprogrammet i kalendern på önskad tidspunkt.

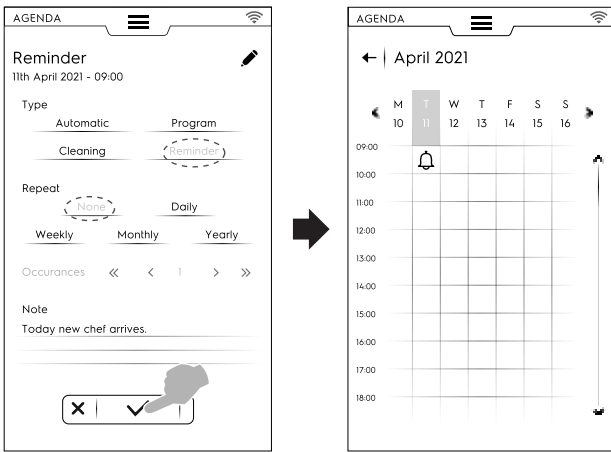
Påminnelseinställning

- Välj datum och klockslag.
- Välj typ av händelse – i detta fall, Påminnelse.
- Skriv in Påminnelsens titel på knappsetsen och rör vid ✓ för att bekräfta.
- Skriv in Påminnelsens text i noteringsfältet och bekräfta.

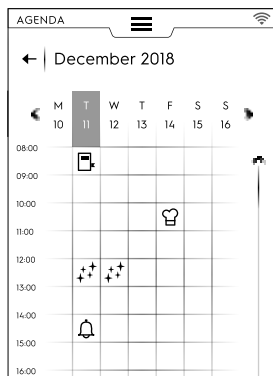


- Välj tidsintervall och påminnelse nummer, och bekräfta.
- Rör vid ✓ för att bekräfta.


På displayen visas den valda händelsen i kalendern på önskad tidspunkt.

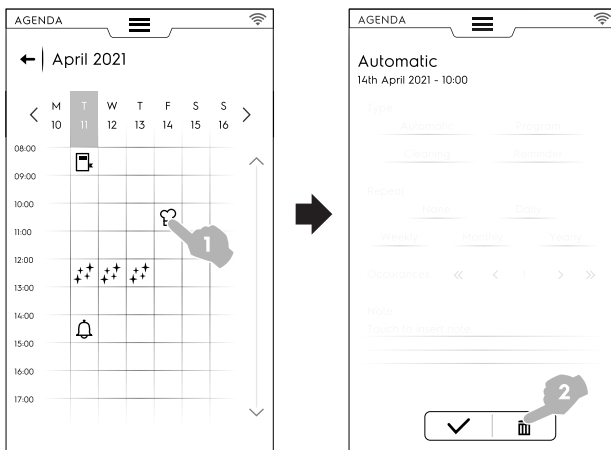


Om det finns andra planerade händelser i kalendern visar displayen dem:

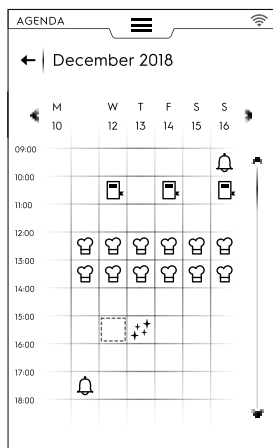


Avbrytning av en händelse

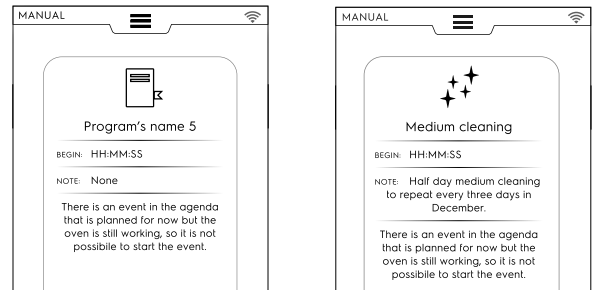
- Välj en händelse och rör vid symbolen  för att radera.



Kalendern visar händelsens radering.



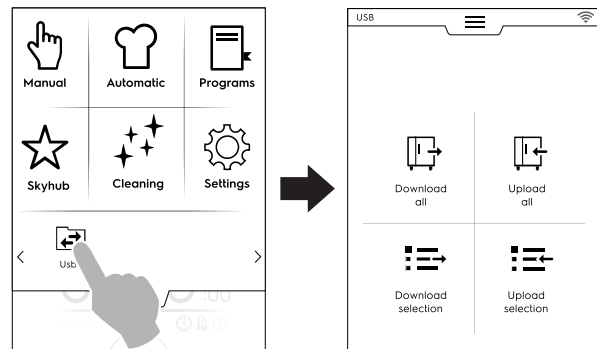
- Om kalendern visar en händelse planerad samtidigt som ugnen fortfarande arbetar meddelar apparaten att händelsen inte kan starta. Du måste då planera en ny händelse.



F.12 USB MODE (USB-LÄGE)

“USB”-läget gör det möjligt att ladda upp/ner, från eller till apparaten, program, Multitimer-förinställningar eller annan data med hjälp av ett USB-minne.

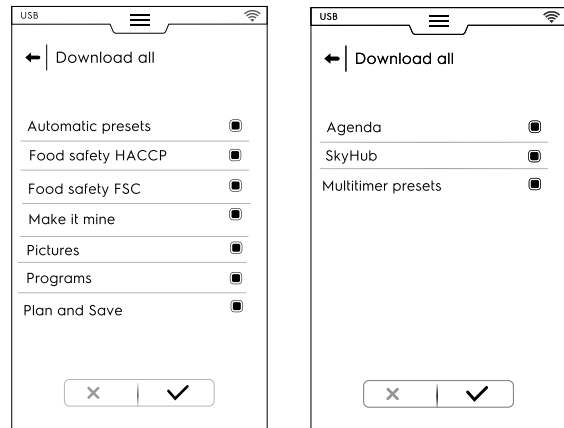
1. Välj USB från den övre lådan.




2. Välj önskad funktion.

Download all (Ladda ner allt)

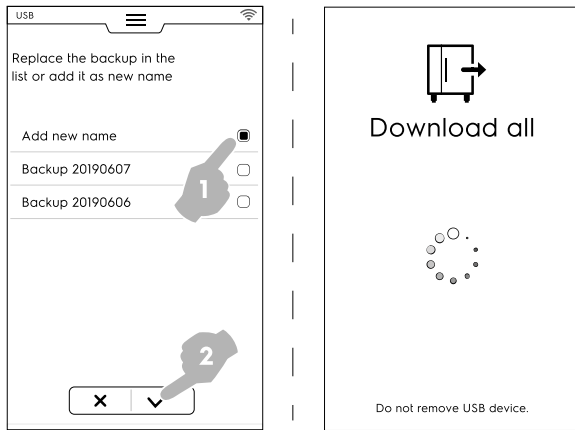
- Välj Ladda ner allt.
- Välj önskade poster och bekräfta.



- Nedladdningen kan:
 - ersätta en backup i listan
 - sparas med ett nytt namn.
- Rör vid  för att bekräfta.

- Om du väljer en existerande backup kommer ugnen att skriva över den nuvarande.

Om du väljer Lägg till nytt namn, skriv in det på den visade knappsatsen. Om det namnet redan finns kommer en popup-ruta att meddela dig om att namnet måste ändras.



Nedladdningen startar.



OBS!
Ta inte ut USB-minnet under nedladdningen.

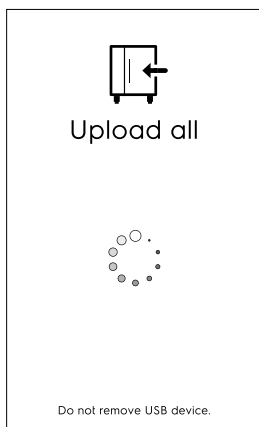
Upload all (Ladda upp allt)

- Välj Ladda upp allt.
- Välj en existerande backup. Välj sedan de önskade poster som är kopplade till vald backup.



VIKTIGT
Om du laddar upp program kommer de program som finns i apparaten att förloras.

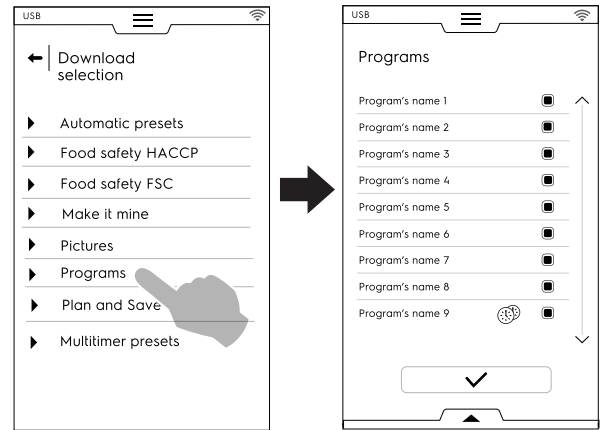
- Bekräfta ditt val. Uppladdningen startar.



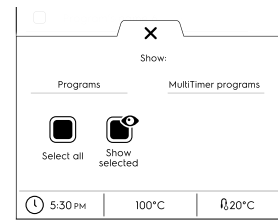
Download selection (Val av nedladdning)

- Välj Val av nedladdning

- Utöka posterna. Alla filer som är tillkopplade väljs.



- Avmarkera önskade filer och rör vid ✓ för att bekräfta. Det går även att välja alla filer eller bocka av valda filer genom den undre lådan:



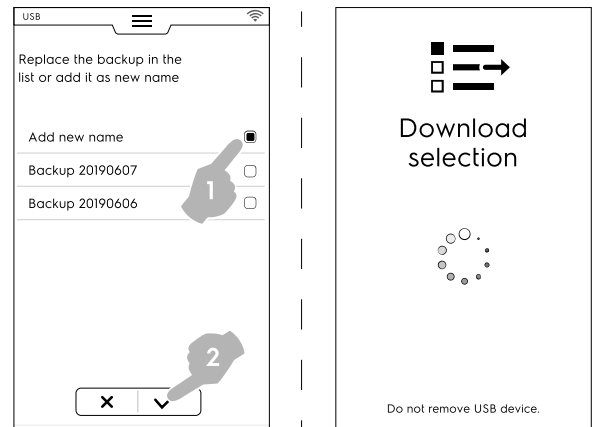
Välj alla



Visa valda

Rör vid Program och/eller vid MultiTimer-program. Då texten blir grön visas alla program som är tillkopplade på displayen.

- Den just skapade backupfilen kan ersätta en existerande fil eller så kan den lagras med ett nytt filnamn. Om det namnet redan finns kommer en popup-ruta att meddela dig om att namnet måste ändras.



Nedladdningen startar.



OBS!
För att ladda ner My Planner/Agenda (Kalenderinformation) gå till menyn för "Download all" (ladda ner allt) och klicka av all information utom My Planner/Agenda.

Upload selection (Val av uppladdning)

- Välj Val av uppladdning.
- Utöka posterna. De backuper som är tillkopplade visas.

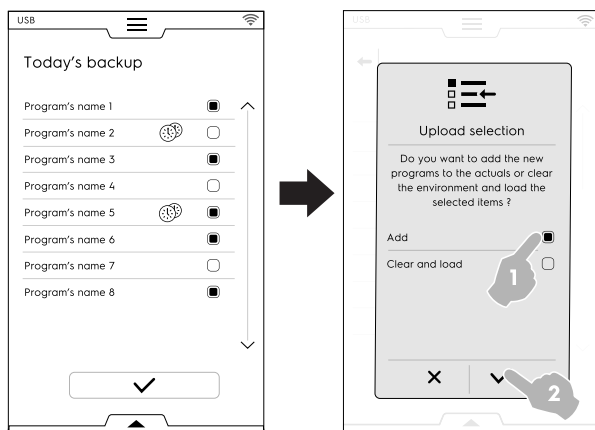
- Välj och utöka önskad backup från listan.



- Alla filer väljs. Avmarkera de icke önskade filerna och rör ✓ för att bekräfta.

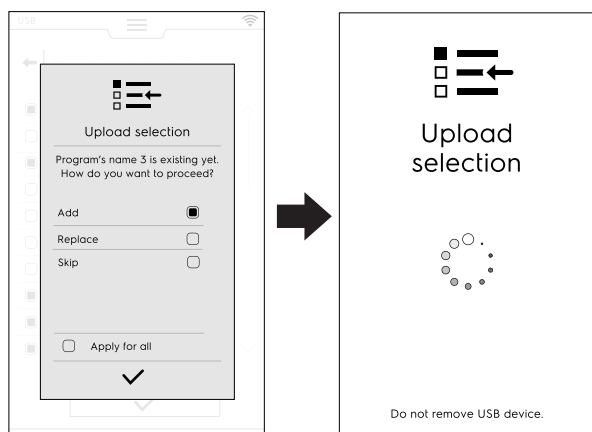
Angående valda filer kommer ugnen att be dig välja om du vill:

- lägga till dem till de aktuella filerna,
- radera de aktuella filerna och ladda upp de valda filerna.



- Om du väljer att "lägga till" dem till de aktuella filerna och filnamnet redan finns, kommer en popup-ruta upp som frågar hur du vill fortsätta:

- Ge nytt namn
- Ersätta
- Hoppa över

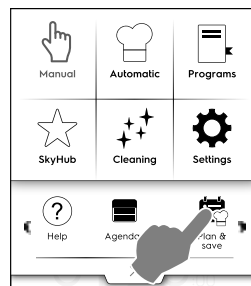


Bekräfta valet - uppladdningen startar.

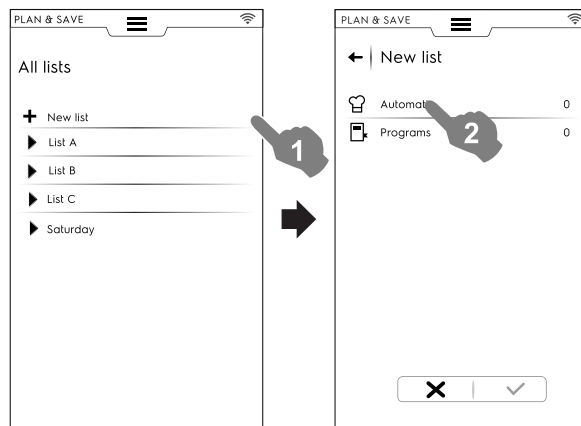
F.13 Upload selection (PLANERA OCH SPARA / OPTIMERINGSLÅGE FÖR TILLAGNING)

Denna funktion gör det möjligt att optimera en serie på varandra följande tillagningsprocesser för att reducera energi- och vattenförbrukningen i transitionsfaserna.

1. Välj Planera och Spara i den övre lådan.



2. Välj en existerande lista eller skapa en ny lista.

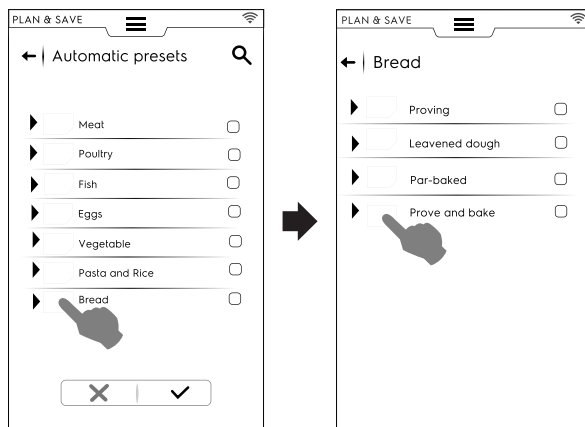


Att skapa en ny lista

- a. Rör vid "+" för att skapa en ny lista.
- b. Rör vid en rad för att välja en automatisk förinställning eller ett program.

Att välja en automatisk förinställning

- Välj AUTOMATISK: alla mattyper visas - utöka den önskade typen av mat.
- Utöka posterna som är tillkopplade för att finna önskade förinställningar.



- Rör vid symbolen ✓ för att bekräfta.



Displayen visar en sammanfattning av antalet valda **automatiska** förinställningar.

Val av program

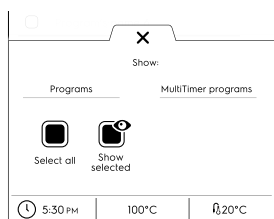
- Rör vid PROGRAM: alla tillgängliga program visas.
- Välj önskat program.
- Rör vid symbolen ✓ för att bekräfta.



Displayen visar en sammanfattning av antalet valda **program**.

Det går att välja alla program eller bocka av valt program genom den undre lådan:

- Öppna den undre lådan.
- Välj önskat program.



Välj alla

Visa valda

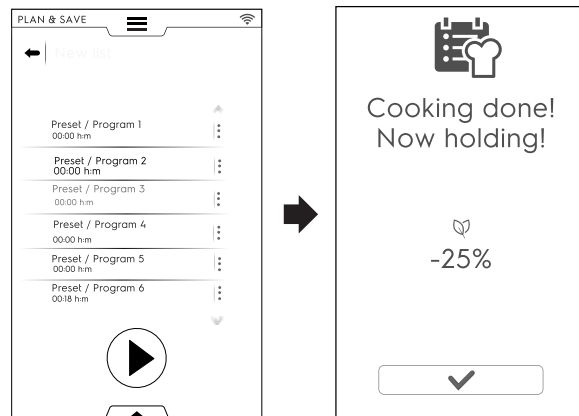
3. Då du valt en serie tillagningsprocesser:

- Rör vid symbolen ✓ för att bekräfta dem - listan över valda tillagningsprogram öppnas.

- Rör vid symbolen ⌂ för att starta optimeringen.



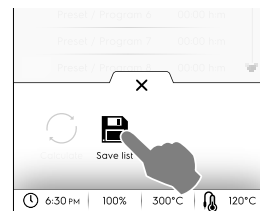
4. Då ugnen har optimerat sekvensen, tryck på knappen ▶ för att starta.



Ugnen startar förvärmningen. När den sista tillagningen sker visas en uträkning av förbrukningsreduktionen.

Att spara en lista

- Öppna den undre lådan.
- Välj Spara lista.
- Skriv in det nya namnet.

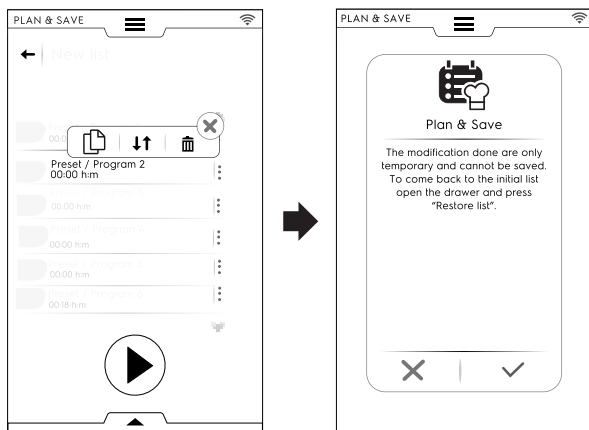


Om namnet redan finns, kommer en popup-ruta upp som frågar om du vill skriva över det gamla eller ge ett nytt namn åt det nya.

Att ändra en listordning

- Rör vid ryck på de tre prickarna på den rad för tillagning som du vill flytta.

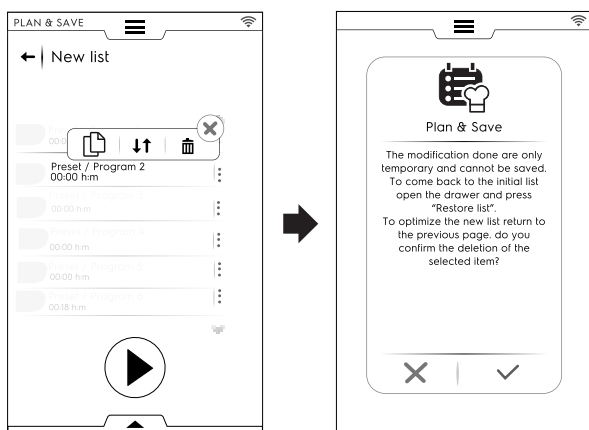
- Rör vid \updownarrow för att flytta posten. En popup-ruta meddelar om att denna förändring inte kan sparas.



- Alla återstående rader är markerade. Rör vid den radplacering dit du vill flytta tillagningen.
- För att hämta upp originallistan, öppna den undre lådan och rör vid Restore list (återställ lista).

Att radera en post i listan

- Rör vid ryck på de tre prickarna på den rad för tillagning som du vill radera. En popup-ruta meddelar om att denna förändring inte kan sparas.
- Rör vid symbolen för att radera posten.



För att hämta upp originallistan, öppna den undre lådan och rör vid Restore list (återställ lista).

- Listan kan inte optimeras ännu en gång. Rör vid knappen för att starta.

F.14 SKYDUO/MATCH MODE (LÄGET SKYDUO/MATCH) (beroende på din modell - tillbehör)

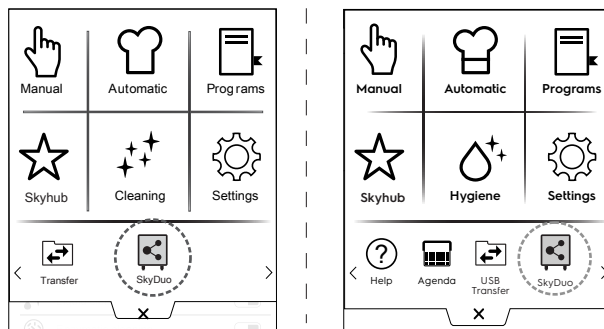
Denna funktion kan aktiveras på begäran. Den fungerar via Wifi eller Ethernet-anslutning installerad av en auktoriserad tekniker, och den gör det möjligt för dig att ansluta både ugn och blastkylare.



VIKTIGT

Se till att du har SkyDuo/Match-alternativet aktiverat i bägge apparaterna. Endast en auktoriserad tekniker kan installera och aktivera SkyDuo/Match-alternativet.

Då SkyDuo/Match-symbolerna blir gröna i bägge apparaterna (se bilden nedan) fungerar anslutningen korrekt.



För att stänga av (eller aktivera) SkyDuo/Match ska du röra vid den gröna symbolen och sedan vid symbolen / på displayen för att ändra tillståndet på SkyDuo/Match.

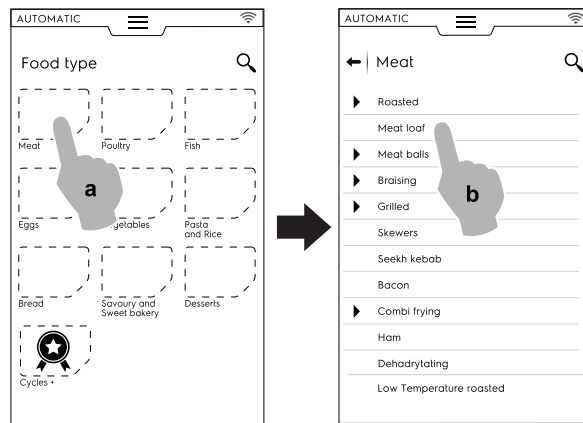
Synkroniseringsprocessen kan starta från vilken som helst av de två apparaterna (uppringare och mottagare).

I sökningen efter ett liknande program mellan de två apparaterna visas program som innehåller åtminstone **ett ord** gemensamt med uppringarprogrammets namn. Mottagaren föreslår alla program som stämmer med dessa kriterier.

Det är nu möjligt att kombinera SkyDuo/Match både i Automatiskt läge och i Programläge.

AUTOMATIC MODE (AUTOMATISKT LÄGE)

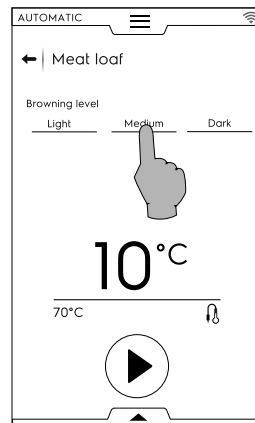
- Välj till exempel ett tillagningsprogram i Automatiskt läge på UGNEN.
 - Välj en typ av matvara (t. ex. Meat (Kött)).



- Välj tillagning av mat (t. ex. Meat loaf (Köttfärslimpa)).

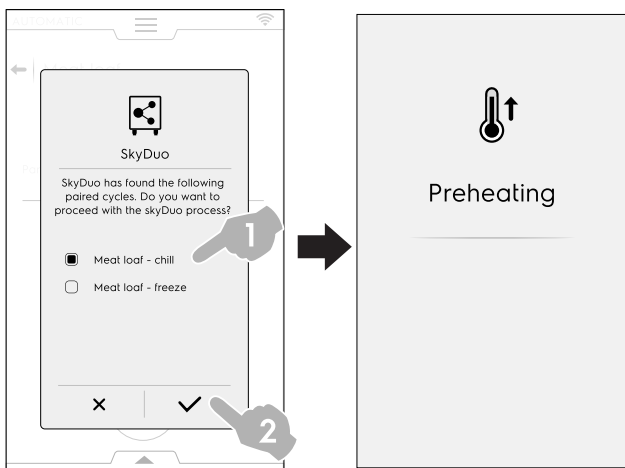
- Välj matlagningsparametrar (om sådan finns).

I detta fall ska du välja Browning level (Bryningsnivå) och temperatur på kärntemperatursonden.




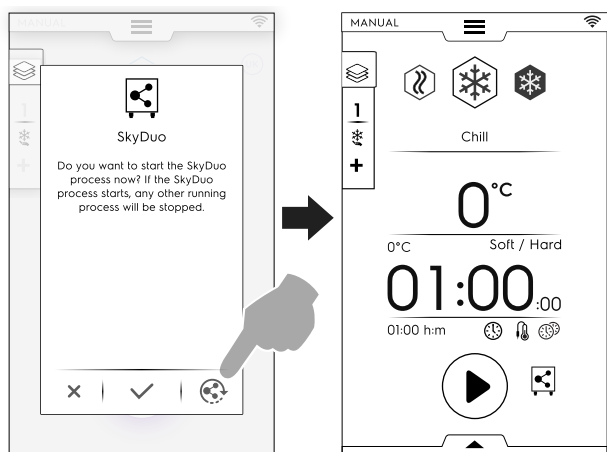
- Starta programmet.

- UGNEN, som är ansluten till blastkylaren, har funnit ett sammanlänkat program på blastkylaren. Välj önskat program (t. ex. X-Chill (X- kylning)), och bekräfta.

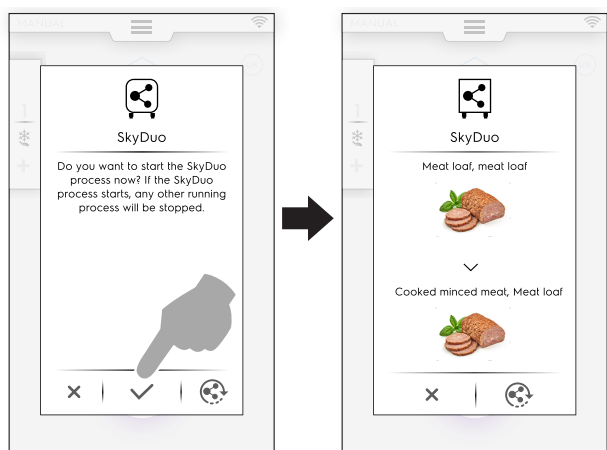



3. BLASTKYLAREN frågar hur den ska fortsätta - det går nu att:

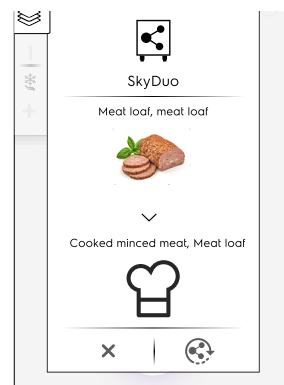
- Stänga av processen: Rör vid **X** för att stoppa processen.
- Senarelägga synkroniseringsprocessen: rör vid symbolen  för att senarelägga anslutningen med ugnen.



- Bekräfta synkroniseringen: rör vid symbolen **✓** för att omedelbart starta SkyDuo-processen i blastkylaren. Alla andra pågående program stoppas.



OBS!
Om det automatiska programmet inte har en grafisk symbol associerad i en av apparaterna kommer det att ersättas av symbolen .




4. Några minuter innan UGNENS programslut börjar förnedkylningsprogrammet att förbereda utrymmet i blastkylaren för den mat som just tillagats.
Om du fördröjde SkyDuo-processen kommer en ny popup-ruta att visas några minuter efter slutet på ugnens tillagningsprogram - den efterfrågar synkronisering.
Du kan då bekräfta eller senarelägga processen igen.

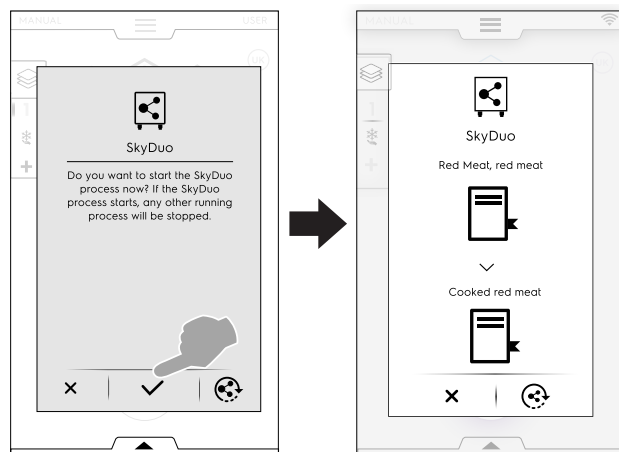
PROGRAMS MODE (PROGRAMLÄGE)

1. Välj ett tillagningsprogram i Programs mode (Programläge) på UGNEN (t. ex. Red Meat (Rött kött)).
2. Starta programmet.
3. Ugnen, som är ansluten till blastkylaren, föreslår alla de program som innehåller minst **ett ord** från blastkylarens programnamn.
Välj önskat program och bekräfta ditt val.



4. I BLASTKYLAREN kan du:

- Stoppa processen genom att röra vid **X**.
- Bekräfta synkronisering.
- Senarelägga synkroniseringsprocessen genom att röra vid symbolen .





OBS!

Om ett program inte har en grafisk symbol associerad i en av apparaterna kommer det att ersättas av symbolen

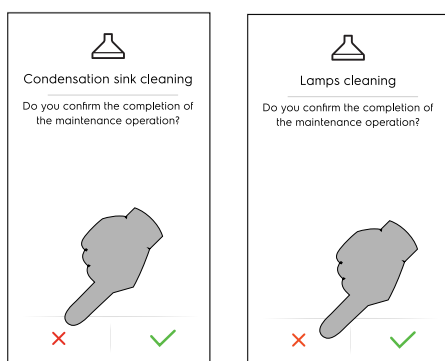
- Några minuter innan UGNENS programslut börjar förnedkylningsprogrammet att förbereda utrymmet i BLASTKYLAREN för den mat som just tillagats. Om du fördröjde SkyDuo-processen kommer en ny popup-ruta att visas några minuter efter slutet på ugnens tillagningsprogram - den efterfrågar synkronisering.

F.15 HOOD MANAGEMENT (HANTERING AV UTSUGSFLÄKTEN)

Då utsugsfläkten är installerad och aktiverad på ugnen kommer ugnens display att visa några popup-rutor för att påminna om att det krävs underhåll på fläkten efter en viss tids användning.

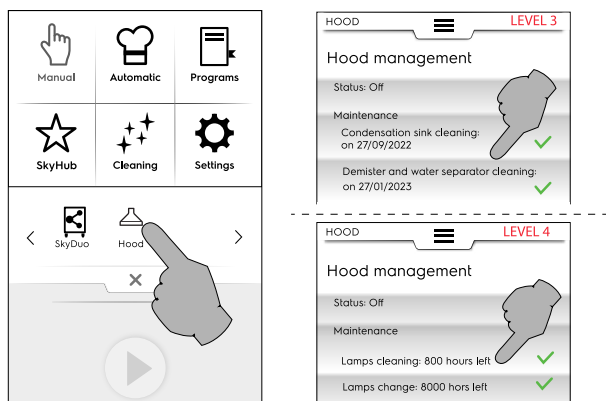
Du kan hoppa över påminnelsen - eller bekräfta den om underhåll har utförts av Service.

- För att hoppa över popup-rutan, rör vid ✕.



Påminnelsen visas endast efter 7 dagars kontinuerlig drift.

- Det går att kontrollera hur lång tid som återstår innan underhåll på utsugsfläkten måste ske:



F.16 CLEANING MODE (RENGÖRINGSLÄGE)

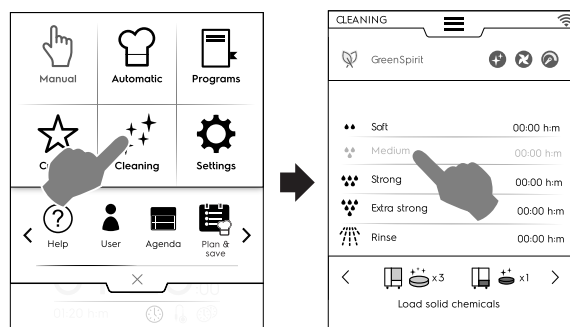
“Rengöringsläget” gör det möjligt att rengöra ugnens utrymme automatiskt, genom att välja det mest passande programmet.



VIKTIGT

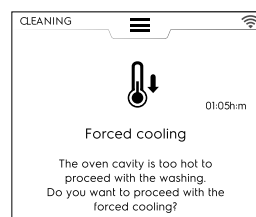
För att förhindra materiell skada, personskada eller skada med dödlig utgång ska alla föremål (brickor, tillbehör...) förutom vagnen avlägsnas ur ugnen innan rengöringsprogrammet startar.

- Tryck på rengöringssymbolen för att ställa in önskat program.



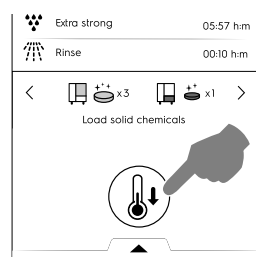
FORCERAD NEDKYLNING

- Om ugnsutrymmets temperatur är för hög kommer ugnen att be om att få starta en forcerad nedkylning innan rengöringsprogrammet startar.

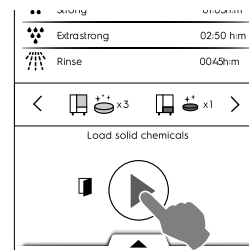


Rör vid knappen ✓ för att bekräfta nedkylningen.

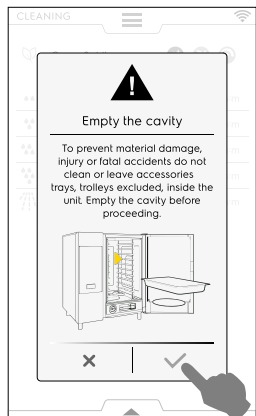
- Om du inte bekräftar programmet är rengöringen inte tillgänglig. Tryck på knappen så som visas i bilden för att fortsätta nedkylningen.



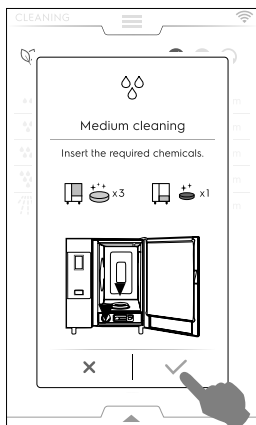
- Tryck på knappen ▶ för att starta programmet.



3. På displayen visas ett meddelande för att påminna dig då om att **AVLÄGSNA ALLA FÖREMÅL** från utrymmet (grytor, kokkärl och annat) och alla tillbehör som är tillkopplade till ugnen. Öppna luckan och **AVLÄGSNA ALLA FÖREMÅL från utrymmet**.



4. Rör vid ✓ för att bekräfta att utrymmet är tomt.
5. På displayen visas ett meddelande som ber dig ladda de olika kemikalierna i sina specifika utrymmen beroende på valt program - lägg rengöringsmedlet i mitten i botten av utrymmet eller i den specifika lådan (dess plats varierar beroende på modell).



OBS!
För att bestämma mängden, se indikationerna på displayen.

6. Rör vid ✓ för att bekräfta att rengöringsmedlet har tillsatts.



VIKTIGT
Om tillagningsutrymmets temperatur är högre än 40 °C [104 °F] kommer ugnen att forcera en nedkyllning innan rengöringsprogrammet kan starta. **Placera rengöringsmedlet först då nedkyllningen är klar, eftersom höga temperaturer kan utlösa en kemisk reaktion!**

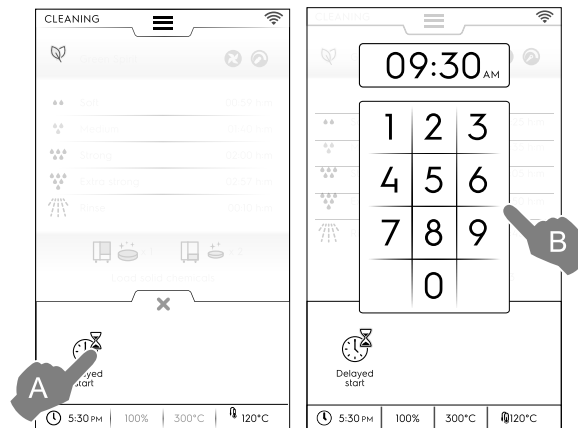
7. Stäng luckan: rengöringsprogrammet startar.



VIKTIGT
Öppna inte luckan under rengöringsprogrammet!

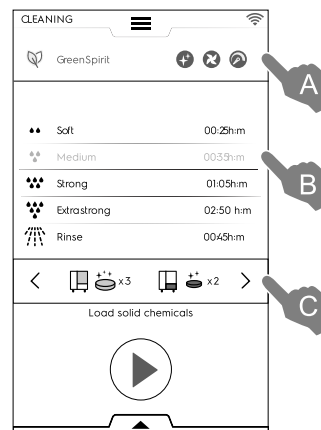
Att ställa in fördröjd start

- Innan du rör vid knappen öppna den undre lådan och välj symbolen för fördröjd start.



- Ställ in fördröjd start på knappsatsen. Rör vid för att starta programmet. Öppna luckan, avlägsna alla föremål från ugnsutrymmet och lägg in det specifika rengöringsmedlet. Rör alltid vid ✓ för att bekräfta att åtgärden är utförd. Den fördröjda starten är aktiverad.

Skärmen är indelad i följande fält:



Teckenförklaring

- A GREEN SPIRIT – ECONOMIZER-område
- B RENGÖRINGSPROGRAM-område
- C RENGÖRINGSMEDELS-område

A – GREEN SPIRIT – ECONOMIZER-område (denna funktion kanske inte visas på displayen)

Följande funktioner gör det möjligt att reducera energiförbrukningen och den kemiska inverkan på miljön.

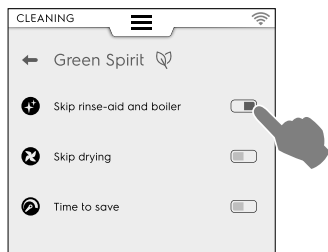
- Aktivera denna funktion för att stänga av användningen av sköljmedel och avkalkningsmedel. Hoppa över sköljmedel och Boileravkalkning (**på modeller med boiler**). Kom ihåg att små mängder kalk kan finnas kvar i kammare och boiler. Hoppa över sköljmedel (**på modeller utan boiler – och på modeller som använder flytande rengöringsmedel**). Kom ihåg att små mängder kalk kan finnas kvar i kammaren.

A – GREEN SPIRIT – ECONOMIZER-område (denna funktion kanske inte visas på displayen) (forts.)

- ⊗ Aktivera denna funktion för att hoppa över torkningsfasen – Hoppa över torkningsfasen
Var vänlig öppna luckan efter rengöringen så att ugnen kan ventileras.
- 🕒 Aktivera denna funktion för att reducera kemikalieanvändningen – Tidsbesparing
Var uppmärksam på att tidsåtgången utökas för att maximera effektiviteten på rengöringen med reducerad förbrukning.

Inställning för Green Spirit/Economizer

Aktivera önskad funktion så som visas i exempelbilden:



B – RENGÖRINGSPROGRAM-område

Soft	Rengöring av lågradig nedsmutsning, som ångtillagning, bakning, eller enkla laster med temperaturer under 200°C
Medium	Rengöring av medelnedsmutsning, som ångkokning, bakning eller enkla laster med temperaturer under 200°C
Strong	Rengöring för medelhög nedsmutsning, som grillning med matavlagringar
Extra Strong	Rengöring för hög nedsmutsning, som tung grillning med matavlagringar från flera tillagningar
Rinse	Skölja med kallt vatten

Rengöringstiden kan variera mellan 10 minuter och upp till 3 timmar, beroende på svårighetsgraden av programmet och ugnens storlek. Ugnens display visar längden på varje program.

C – RENGÖRINGSMEDELS-område

- Rör vid "<" eller ">" (framåt/bakåt) för att välja det rengöringsmedel du ska använda.



VIKTIGT

För bästa rengöringsresultat, och för att skydda ugnen under rengöringsprogrammen, bör du använda rengöringsmedel, sköljmedel och avkalkningsmedel som godkännts av Electrolux Professional, och som redan överensstämmer med kraven för vätskekategori 3, enligt gängse normer.



VIKTIGT

Använd endast originalprodukter eller rekommenderade produkter för underhålls- och rengöringsmedel. Rengöringsmedel som inte är originalprodukter eller av Electrolux Professional rekommenderade produkter kan allvarligt skada apparaten.

Skador som uppstår på apparaten på grund av användning av andra rengöringsmedel och produkter än de som rekommenderas av tillverkaren faller utanför garantin.

Felaktiga rengöringskemikalier kan lämna efter sig kemiska substanser i tillagningskammaren och/eller skapa starka kemiska reaktioner med allvarliga konsekvenser inuti tillagningsutrymmet, och kan i värsta fall leda till explosion.

RENGÖRINGSMEDEL

Standardkonfigurering



PULVER rengöringsmedel

Öppna och töm det antal påsar som visas på displayen i avloppssilen i mitten i botten av tillagningsutrymmet.



VIKTIGT

Av Electrolux godkänt rengöringsmedel: C22 Rengöringstablett (i förekommande fall) eller C23 Rengöringspulver.

Alternativ konfigurering – rengöringsmedel



FLYTANDE rengöringsmedel i behållare (tillbehör, på begäran)

Tillbehöret YTTRE KOPPLINGSSATS FÖR RENGÖRINGSMEDEL/SKÖLJMEDEL krävs (på begäran) - ugnen kommer automatiskt att välja korrekt mängd kemikalier beroende på valt program.



VIKTIGT

Av Electrolux godkänt rengöringsmedel: C20 Extraintensivt rengöringsmedel (Kontrollera lokal tillgång).

SKÖLJMEDEL

Standardkonfigurering



PULVERFORM skölj- och avkalkningstabletter

Öppna och töm det antal tabletter som visas på displayen i lådan under tillagningsutrymmet.

Avkalkningseffekt finns bara på modeller med boiler.



VIKTIGT

Använd endast C25 Skölj- och avkalkningstabletter från Electrolux Professional.

Alternativ konfigurering – sköljmedel



FLYTANDE sköljmedel i behållare (tillbehör, på begäran)

Tillbehöret YTTRE KOPPLINGSSATS FÖR RENGÖRINGSMEDEL/SKÖLJMEDEL krävs (på begäran) – ugnen kommer automatiskt att välja korrekt mängd kemikalier beroende på valt program.



VIKTIGT

Av Electrolux godkänt sköljmedel: Extraintensivt sköljmedel C21 (Kontrollera lokal tillgång).

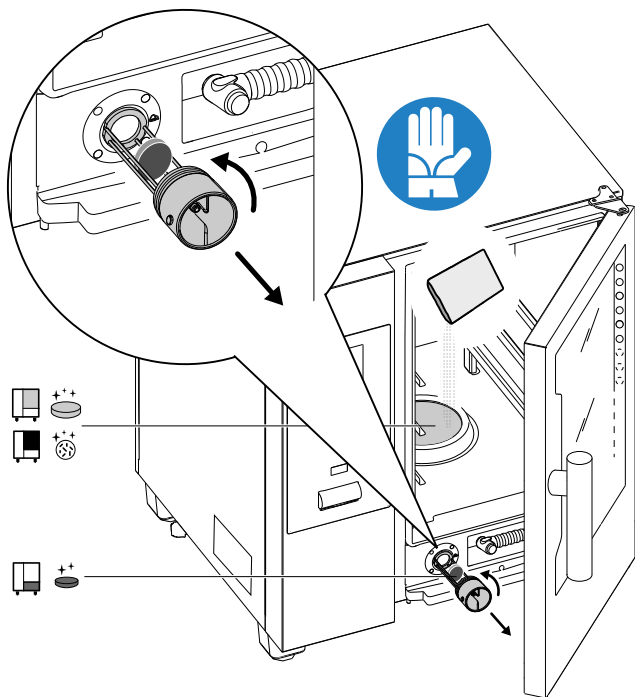


OBS!

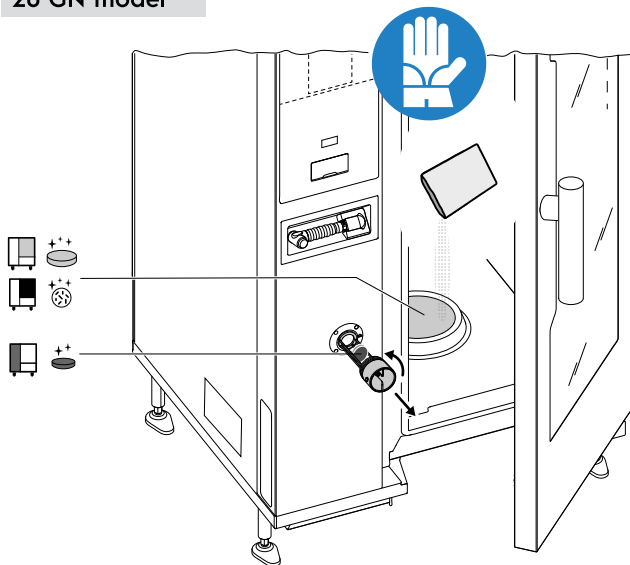
Den typ av rengöringsmedel som visas kan ändras beroende på det medel du använder. Detta kan ändras i Settings (Inställningar) => "Service"-området.

Ladda rengöringsmedel

6 - 10 GN model



20 GN model



VIKTIGT

På modeller med 20 galler ska rengöringsprogrammen endast köras med vagnen inuti ugnen. Det hjälper tätningen då bottenöppningen stängs igen mellan ugnsutrymmet och luckan.



VARNING

För att förhindra materiell skada, personskada eller skada med dödlig utgång ska du inte rengöra ugnen då det finns tillbehör/brickor (exklusive vagnar) kvar inuti enheten. Töm utrymmet innan du fortsätter.



VIKTIGT

Använd inte rengöringsmedel eller sköljmedel i pulverform upplöst in vatten eller i gelform, som innehåller klor.



VARNING

Både kemiska substanser och het ånga kan komma ut ur ugnen, vilket medför risk för brännskada. Använd skyddshandskar.

Studera alltid säkerhetsinformationsbladen och etiketterna på den använda produkten.



VARNING

Påbörja inte någon tillagning förrän rengöringsprogrammet är klart och/eller om det fortfarande finns synliga rester av rengöringsmedel.



VARNING

Öppna inte tillagningsutrymmet då rengöringsprogrammet är igång.



VARNING

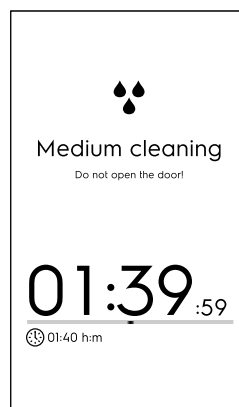
Vid ångläckage från ugnsluckan och/eller synligt slitage eller skada på luckans tätningslist: starta inte något tillagningsprogram. Kontakta Kundservice.

Specialförhållanden – Display status


• Aktivt program

Under ett program visar displayen:

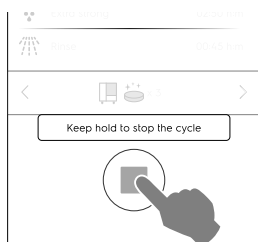
- återstående tid för program
- varaktigheten för det inställda programmet



• Programstopp.

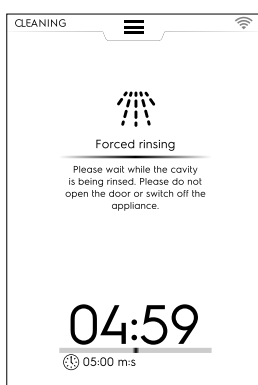
Håll knappen  intryckt för att stoppa programmet.

Stoppknappen är endast tillgänglig om ett program är igång. Efter valet kommer displayen att visa återstående tid för sköljning av utrymmet och boilern.



• Forcerad sköljning

Om du har stoppat ett pågående rengöringsprogram kan apparaten gå vidare och utföra en forcerad sköljning för att skölja ut alla kemikalier från tillagningsutrymmet.



Under denna tid kan luckan inte öppnas.

Vid programmets slut

- **Rengöring klar: info om förbrukningsdata** (se exempel för en gasdriven modell, informationen är endast vägledande).




På displayen kan ett meddelande visas angående ett fel vid inlastning av kemikalier under rengöringsprogrammet. Om så är fallet:

- Kontrollera om det finns icke-upplösta tabletter i rengöringslådan.
- Om så är fallet, avlägsna dem innan du använder ugnen för tillagning.


Teckenförklaring


 Energiförbrukning i kWh


 Gasförbrukning i m³


 Vattenförbrukning i liter

 Rengöringsmedelsförbrukning i tabletter

 Sköljmedelsförbrukning i tabletter

 Rengöringsmedelsförbrukning i liter

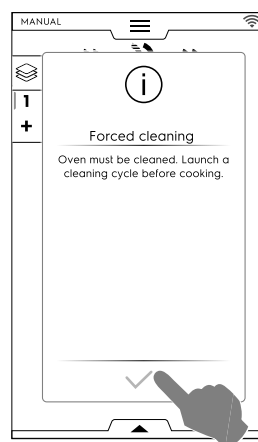
 Avkalkningsmedelsförbrukning

 Tidåtgång i timmar : minuter : sekunder

F.16.1 FORCED CLEANING (FORCERAD RENGÖRING)

Denna funktion mäter den tillagningstid som ugnen varit igång sedan det senaste automatiska rengöringsprogrammet. Om gränsen är uppnådd (grundinställningsvärdet är 24 timmar) så kan inga nya tillagningsprogram startas.

- På displayen visas popup-rutan "Forcerad rengöring": det är nödvändigt att utföra ett av de automatiska rengöringsprogrammen.



- Då det valda rengöringsprogrammet är klart försvinner popup-rutan och tillagningsfunktionen är återställd.

För att aktivera/avaktivera denna funktion och/eller ändra tidsfristen fram till en forcerad rengöring, se avsnittet *Rengöring – Avancerade funktioner* i kapitlet F.17 *SETTINGS (INSTÄLLNINGAR)*.

F.16.2 AVKALKNING AV BOILER

Under rutinrengöringsprogrammet med fasta kemikalier (blåa skölj- och avkalkningstabletter) hålls boilern fri från kalk. Om det däremot uppstår ett överskott av kalk i boilern kan displayen visa ett meddelande med felkoden "dESC", vilket betyder att en avkalkning måste utföras.

- Kör ett rengöringsprogram, inklusive skölj- och avkalkningsprogram, och använd endast 2 "C25"-tabletter för 6-10-gallermodeller och endast 3 tabletter för 20-gallermodeller, istället för det vanliga antalet tabletter.



VIKTIGT

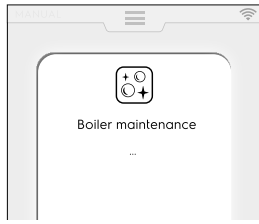
Då du kör ett rengöringsprogram med 2 "C25"-tabletter (eller 3 tabletter, beroende på gallermodell) ska du inte aktivera funktionen GREEN SPIRIT – ECONOMIZER.



VIKTIGT

Att alltid hoppa över fasen för Sköljmedel och Avkalkning kan leda till en uppbyggnad av kalk i boilern. Efter ett tag stänger ugnen av denna funktion och ber om ett fullständigt rengöringsprogram med fasta kemikalier för att kalka av boilern.

- Kontakta Service om displayen visar ett meddelande angående boilerunderhåll, efter att du utfört rengöringsprogrammet.



Specialiserad tekniker kan avkalka boilern med hjälp av ett specifikt program.



VIKTIGT

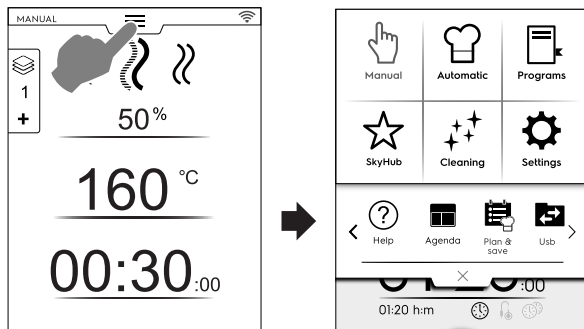
Tillverkaren avsäger sig allt ansvar om dessa föreskrifter inte följs.

Dessutom täcker garantin inte reparation eller utbyte av komponenter som skadats av kalkavlagringar om kraven på vattenegenskaper inte har följts.

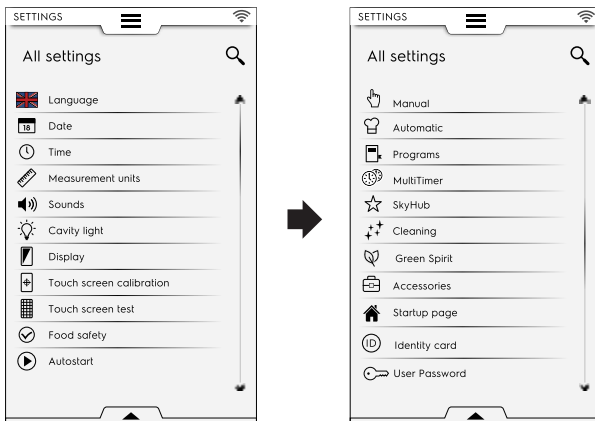
F.17 SETTINGS (INSTÄLLNINGAR)

Läget för "Inställningar" gör det möjligt att ändra vissa användarparametrar på ugnen.

1. Öppna den övre lådan och välj Inställningar.



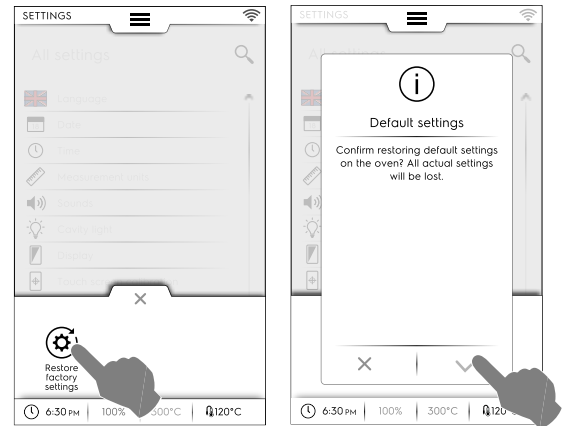
2. På displayen visas huvudmenyn med ALLA INSTÄLLNINGAR.



Grundinställning

Om du ska återställa fabriksinställningarna, gör så som följer:

1. Öppna den undre lådan och välj symbolen.



2. Bekräfta att du vill återställa för att stänga popup-rutan.

F.17.1 SPRÅK



Språk

Denna parameter gör det möjligt att specialanpassa alla menyer i det valda språket.

- Rör vid flaggsymbolen.
- På displayen visas alla inställningar i de valda språket.



F.17.2 DATE (DATUM)



Datum

Denna inställning gör det möjligt att ställa in dagens datum.

- Ställ in datumformat (D/M/Å, M/D/Å, Å/M/D)
- För in datumet: rör vid "<" / ">" för att välja månad och år och rör vid kalendernumret för att välja dag.



F.17.3 TIME (KLOCKSLAG)



Tid

Denna inställning gör det möjligt att ställa in nuvarande klockslag.

- Ställ in tidsformat (24H eller AM/PM)
- För in klockslaget: rör vid respektive siffra på knappsatsen.

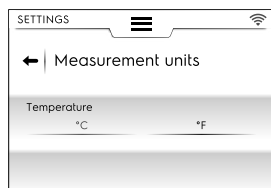


F.17.4 MEASUREMENT UNITS (MÄTTENHETER)



Måttenheter

- Denna inställning gör det möjligt att ställa in temperaturmätningens enhet (°C eller °F).



F.17.5 SOUND (LJUD)



Ljud

Denna inställning gör det möjligt att:

- Volymnivån från "0" till "10"
- Aktivera/stänga av ljudsignalmarkering för Tillagning klar (/)
- Välja och ställa in jingeln för "Tillagning klar."

F.17.6 CAVITY LIGHT (UTRYMMETS BELYSNING)



Belysning i utrymmet

Denna inställning gör det möjligt att aktivera / stänga av utrymmesbelysningen (/)

- Ställa in ljusstyrkan mellan 0 och 100 %.
- Aktivera/stänga av blinkande ljus för Tillagning klar.
- Aktivera/stänga av blinkande ljus för Larm.
- Aktivera/stänga av blinkande ljus för Förvärmning.

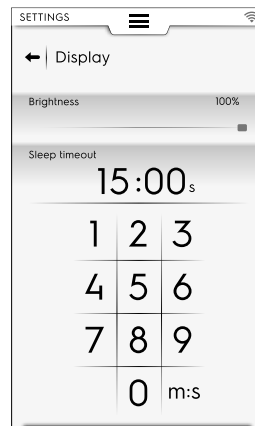
F.17.7 DISPLAY



Display

Denna inställning gör det möjligt att:

- Justera ljusstyrkan på displayen till mellan "0" och "100" %.
- Ställa in timeout-värdet för sovfunktionen (minuter/ sekunder).



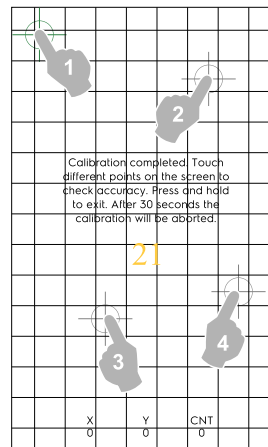
F.17.8 TOUCH SCREEN CALIBRATION (PEKSKÄRMENS KALIBRERING)



Pekskärmens kalibrering

Denna inställning gör det möjligt att ställa in displayens kalibrering.


1. Rör vid olika platser på skärmen för att kontrollera att kalibreringen är korrekt.
2. Rör och håll kvar för att gå ur.

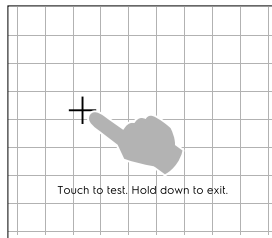


F.17.9 TOUCH SCREEN TEST (PEKSKÄRMSTEST)



Pekskärmstest

1. Rör vis skärmen så nära mitten av det röda krysset som möjligt.
2. Repetera tills krysset blir grönt.
3. Rör vid  för att gå ur.

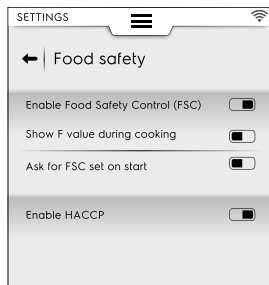


F.17.10 FOOD SAFETY (LIVSMEDELSSÄKERHET)



Livsmedelssäkerhet

Denna inställning gör det möjligt att aktivera/stänga av (☐/☐) följande parametrar:



Kontroll av Livsmedelssäkerhet (FSC)

FSC-funktionen garanterar matens mikrobiologiskt säkra tillstånd. Om FSC-funktionen aktiveras går det att:

- Aktivera / stänga av visualisering av faktor "F".
- Aktivera / stänga av förfrågan från FSC-inställning vid start.

HACCP

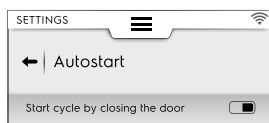
- HACCP-funktionen gör det möjligt att lagra alla inställningsvärden som identifierar tillagningsprocessen och deras variationer. Den lagrar även utrymmets temperatur och, då sådan används, kärnsondens temperatur i specifika intervaller.

F.17.11 AUTOSTART



Autostart

Denna inställning gör det möjligt att aktivera/stänga av (☐/☐) Autostart i alla lägen.



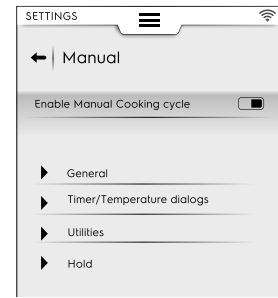
Autostartfunktionen gör det möjligt att starta det valda programmet genom att stänga ugnsluckan.

F.17.12 MANUAL (MANUELL)



MANUELL

Denna inställning gör det möjligt att aktivera/stänga av (☐/☐) Manuellt tillagningsläge och dess alternativ:

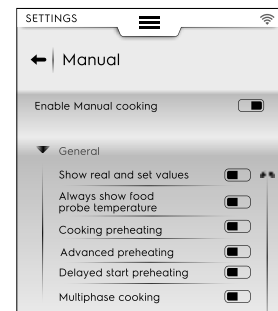


OBS!

Om ett läge stängs av syns det inte längre i den övre lådan.

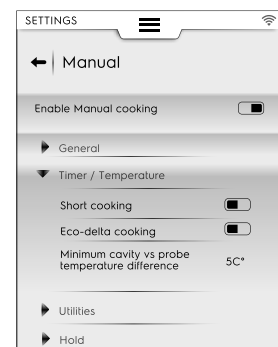
Allmänt

- Visa nuvarande och inställda värden. Aktivering gör det möjligt att visa programmet med mer detaljerad information: luftfuktighet, temperatur och tid visas både som nuvarande och inställda värden.
- Visa alltid kärnsondens temperatur. Gör det möjligt att visa kärnsondens temperaturvärden.
- Förvärmning för tillagning. Gör det möjligt för ugnen att utföra faserna förvärmning/förnedkylning.
- Avancerad förvärmning. Denna aktivering gör det möjligt att ställa in en temperatur som ska uppnås i förvärmnings-/förnedkylnings-fasen Rör vid temperaturraden och ställ in önskat värde.
- Förvärmning vid Fördröjd start Aktivering gör att ugnen kan förbereda sig för tillagningen som ställts in med Fördröjd start.
- Multifastillagning. Gör det möjligt för ugnen att utföra Multifastillagningsprogram.



Timer/Temperatur-dialogrutor

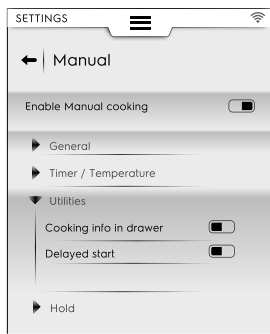
- Kort tillagning. Aktivering möjliggör visning av funktionen kort tillagning.
- Eco-deltatillagning. Aktivering möjliggör visning av funktionen eco-deltatillagning.
- Minsta temperaturskillnad i utrymmets temperatursond. Rör vid denna för att ställa in minsta värde på knappsatsen (t. ex. 5 °C).



Funktioner

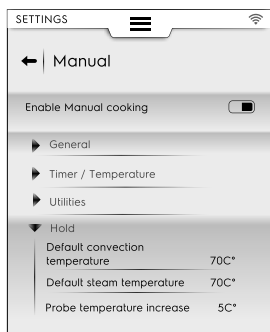
- Tillagningsinfo i funktionslådan. Aktivering gör att informationen kan visas i lådan.

- Fördröjd start. Aktivering gör att du kan fördröja programstarten till en bättre tidpunkt.



Varmhållning

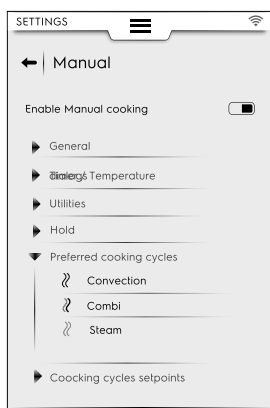
- Fabriksinställd konvektionstemperatur 70 °. Rör vid värdet för att ställa in önskad temperatur med hjälp av knapp-satsen som visas.
- Fabriksinställd ångtemperatur 70 °. Rör vid värdet för att justera den inställda temperaturen med hjälp av knapp-satsen som visas.
- Kärntemperatursondens temperaturökning 5 °. Rör vid värdet för att justera kärnsensorns temperatur med hjälp av knapp-satsen som visas.



Preferred Cooking cycles (Favorit-Tillagningsprogram)

Välj det program som ugnen föreslår då du väljer Manuellt läge.

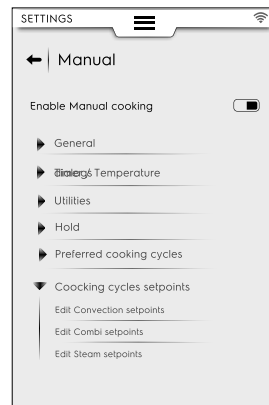
- ≡ Convection (Konvektion)
- ≡ Combi (Kombi)
- ≡ Steam (Ånga)



Cooking Cycles setpoints (Tillagningsprogrammets riktvärden)

Du kan välja att använda grundinställda riktvärden för programmen:

- Edit Convection setpoints. (Redigera Konvektion-riktvärden.) Ändra värdena till passande för ditt grundinställda Konvektionsprogram.
- Edit Combi setpoints. (Redigera Kombi-riktvärden.) Ändra värdena till passande för ditt grundinställda Kombiprogram.
- Edit Steam setpoints. (Redigera Ånga-riktvärden.) Ändra värdena till passande för ditt grundinställda Ångprogram.



F.17.13 AUTOMATIC (AUTOMATISK)



Automatisk

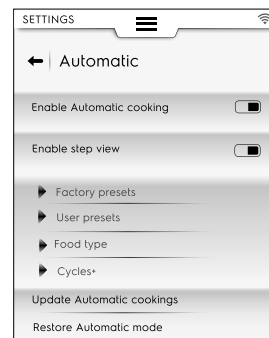
Denna inställning gör det möjligt att aktivera/stänga av (☑ / ☐) Automatiskt tillagningsläge och dess olika program.



OBS! Om ett läge stängs av syns det inte längre i den övre lådan.

Enable step view (Aktivera steg för steg-vy)

- Denna inställning gör det möjligt att visa eller gömma stegen för ett automatiskt program.

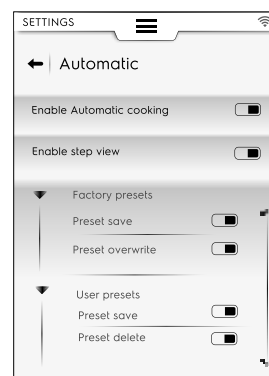


Factory presets (Fabriksförinställning)

- Denna inställning gör det möjligt att spara och/eller skriva över fabriksförinställningar som du har ändrat.

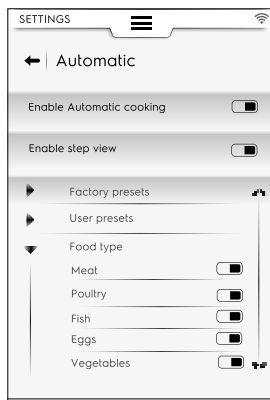
User presets (Användarförinställningar)

- Denna inställning gör det möjligt att spara och/eller radera förinställningar som du har skapat.



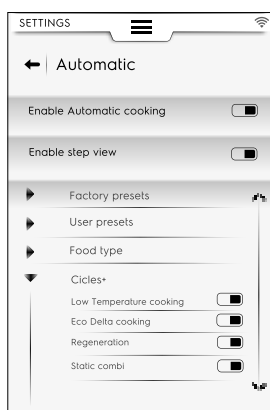
Typ av matvara

- Denna inställning gör det möjligt att visa eller gömma varje typ av mat på displayen.



Cycles+ (Program+)

- Denna inställning gör så att varje automatiskt program kan visas eller gömmas i listan på displayen.



Update automatic cookings (Uppdatera automatisk tillagning)

- Denna inställning gör det möjligt att uppdatera de automatiska program som finns i din ugn mot de senaste programmen. Använd ett USB-minne.

Restore automatic cooking (Återställ automatisk tillagning)

- Denna inställning gör det möjligt att återställa automatiska program till före förra uppdateringen.



OBS!
För att uppdatera och/eller återställa automatiska program, följ instruktionerna i avsnittet F.7.2 *UPDATE/RESTORE AUTOMATIC CYCLES (UPPDATERA/ÅTERSTÄLLA AUTOMATISKA PROGRAM)* i kapitlet F.7 *AUTOMATIC MODE (AUTOMATISKT LÄGE)*.

F.17.14 PROGRAMS (PROGRAM)



Program

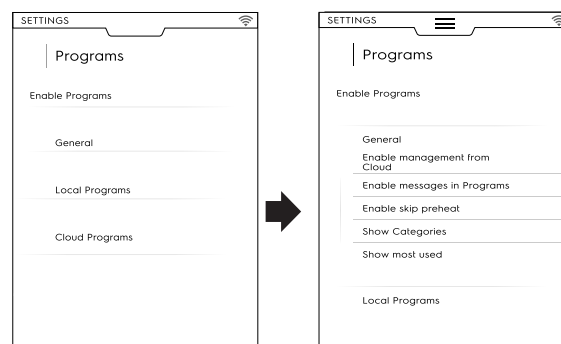
Denna inställning gör det möjligt att aktivera/stänga av (/) Programläget och dess funktioner.

Funktionerna är uppdelade mellan allmänna, lokala program, och molnprogram:

Allmänt

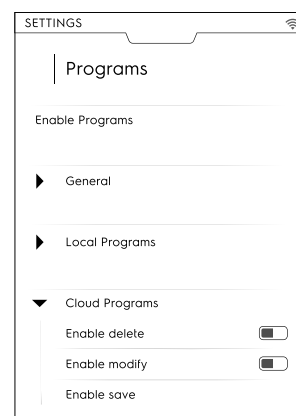
- Aktivera hantering från molnet. Det gör det möjligt att ladda ner/hantera program från molnet.
- Aktivera meddelanden i programmen. Det gör det möjligt för meddelanden att visas under ett program.

- Aktivera Hoppa över förvärmning. Denna aktivering gör det möjligt att hoppa över Förvärmningsfasen.
- Visa kategorier. Denna aktivering gör det möjligt att visa matvarukategorier på displayen.
- Visa den mest använda. Gör det möjligt att visa de mest använda programmen på displayen.



Lokala program

- Radera program. Tillåter funktionen "radera program".
- Aktivera Ändra program. Tillåter dig att "ändra program".
- Aktivera Spara program. Tillåter funktionen "spara program".
- Skriv över program. Då du sparar tillåter detta att du skriver över program med samma namn.



Molnprogram ☁

- Radera program. Tillåter funktionen "radera program".
- Aktivera Ändra program. Tillåter dig att "ändra molnprogram".
- Aktivera Spara program. Tillåter funktionen "spara molnprogram".

F.17.15 MULTITIMER

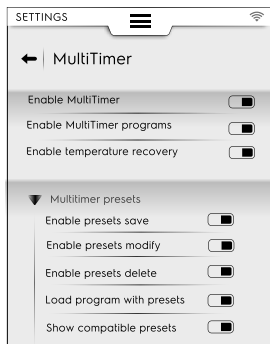


MultiTimer

Denna inställning gör det möjligt att aktivera/stänga av (/) MultiTimer-funktionen.

Då den är aktiverad är det möjligt att:

- aktivera /stäng av MultiTimer-program som ska visas på displayen.
- Aktivera / stänga av temperaturåtervinning inuti ugnsutrymmet.



Denna inställning gör det möjligt att aktivera / stänga av funktionerna för MultiTimer-förinställningar:

- Aktivera Spara förinställning. Tillåter funktionen "spara förinställning".
- Aktivera Ändra förinställning. Tillåter funktionen "ändra förinställning".
- Aktivera Radera förinställning. Tillåter funktionen "radera förinställning".
- Ladda ett program med förinställningar. Då du kallar upp ett MT-program laddas alla associerade förinställningar automatiskt.
- Visa kompatibla förinställningar. Då du väljer förinställningar för att program visas alla kompatibla förinställningar.

F.17.16 HOMEPAGE FAVORITE MODE (HEMSIDANS FAVORITER-LÄGE)

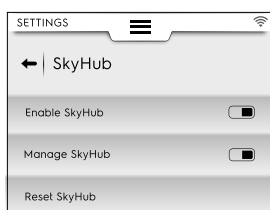


Hemsidans favoriter-läge (SkyHub/SoloMio)

Denna inställning gör det möjligt att aktivera/stänga av (/) Hemsidans läge (SkyHub/SoloMio).

Då den är aktiverad är det möjligt att:

- enable/disable the SkyHub management (create/save links and pages). (Aktivera/stänga av SkyHub-hantering (skapa/spara länkar och sidor).)
- reset the SkyHub ambient. (Återställ SkyHub-miljön.) Alla sparade länkar och sidor raderas.



F.17.17 RENGÖRING

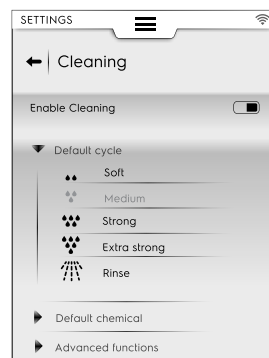


Rengöring

Denna inställning gör det möjligt att aktivera/stänga av (/) Rengöringsläget och dess olika program och funktioner

Grundprogram

- Denna inställning gör det möjligt att ställa in grundprogram då du väljer rengöringsläge ur den övre lådan.



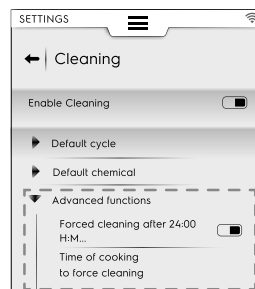
Grundinställning kemikalier

- Denna aktivering gör att du kan välja rengöringsmedlets format:
 - Fast form
 - Flytande (om aktiverad, yttre kopplingsats för flytande rengöringsmedel)
 - Pulver

Rengöring – Avancerade funktioner

- Forcerad rengöring efter [xx]:[xx] H:M...

Denna inställning möjliggör aktivering/avstängning (/) av funktionen forcerad rengöring efter en inställningsbar tillagningstid.



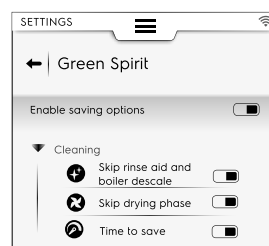
- Tillagningstid till forcerad rengöring
Ställ in önskad tid på knappsatsen. Grundinställningen är 24:00 H:M.

F.17.18 GREEN SPIRIT/ECONOMIZER



Green Spirit/Economizer

Denna inställning gör det möjligt att aktivera/stänga av (/) "Alternativen för Spara":



Cleaning options (Rengöringsalternativ)

	Hoppa över sköljmedel och avkalkning av boileren. Denna aktivering gör det möjligt att hoppa över sköljmedelsfasen och avkalka boileren.
	Hoppa över torkningsfas. Denna aktivering gör det möjligt att hoppa över torkningsfasen.
	Spara tid. Denna aktivering gör det möjligt att korta ner rengöringstiden.

F.17.19 ACCESSORIES (TILLBEHÖR)



Tillbehör

Denna inställning gör det möjligt att aktivera/stänga av (☐ / ☐) följande funktioner/alternativ:

SkyDuo/Match	Om denna finns på din modell
	USB-kärntemperatursond
	Rengöring med flytande rengöringsmedel

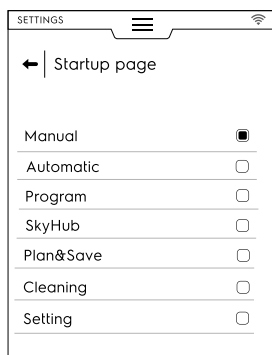
F.17.20 STARTUP PAGE (STARTSIDA)



Startsida

Då ugnen slås på visas startsidan för Manuellt läge.

- Denna inställning gör att du kan ställa in en annan miljö som startsida. Välj önskad miljö.

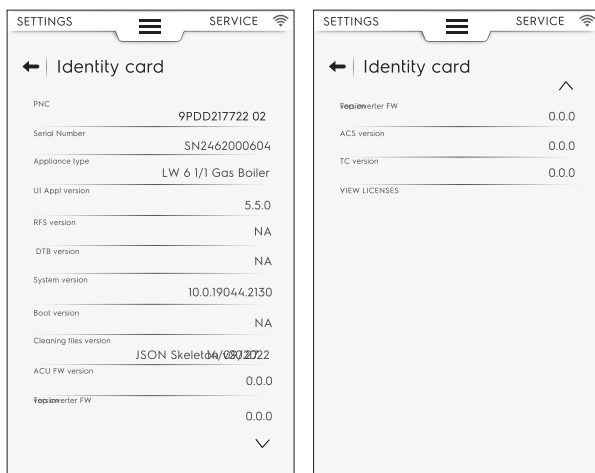


F.17.21 IDENTITY CARD (IDENTITETSKORT)



Identitetskort

- Denna sida visar de tekniska specifikationerna för din ugn tillsammans med de senast uppladdade versionerna av: programvara, system, rengöringsfiler, automatisk tillagning, ACU-firmware, alla licenser för programvaran och typ av konnektivitetkort.



F.17.22 USER PASSWORD (ANVÄNDARLÖSENORD)



Användarlösenord

- Denna inställning gör att du kan ställa in ett lösenord för tillgång till specifika miljöer, funktioner och tillval, för att förhindra att inställningarna ändras.



Om du glömmar bort ditt lösenord, kontakta Service.

F.17.23 SERVICE

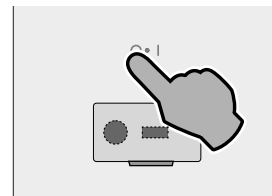


Service

- Denna miljö är begränsat område för auktoriserad tekniker.

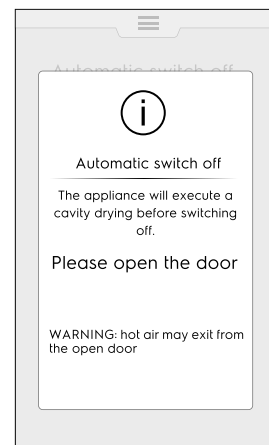
F.18 STÄNG AV UGNEN

Tryck på "O"-sidan av knappen "O – I" för att stänga av ugnen.

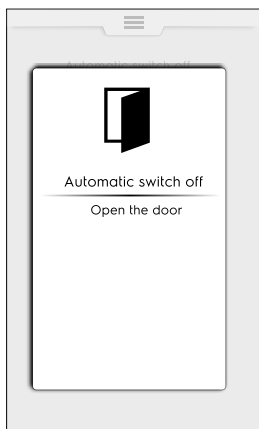


VIKTIGT

Innan avstängning utför apparaten en torkning av tillagningsutrymmet: kylfläkten förblir aktiv på maximal hastighet för att kyla ner komponentutrymmet och för att torka ut tillagningsutrymmet. En popup-ruta ber dig att öppna luckan (OPEN THE DOOR) och att bekräfta att den är öppen.



- Om luckan öppnas startar torkproceduren med en 5-minuters nedräkning. Sedan stängs ugnen av.



- Om luckan fortsatt är stängd visas popup-rutan under cirka 30 minuter, och sedan stängs ugnen av.



VIKTIGT

Denna procedur startar inte om ugnen endast har använts för "navigering", dvs. för att ändra parametrar, uppdatera programvara, etc.

G VÅRD OCH OMSORG OM UGNEN



VARNING

Se "VARNING och säkerhetsinformation".

G.1 Vård och omsorg

Vårdande ingrepp måste utföras av ägare och/eller användare av apparaten.



VIKTIGT

Problem som uppstår pga. dålig eller icke utförd vård så som beskrivs nedan kommer inte att täckas av garantin.

G.2 Introduktion till rengöring

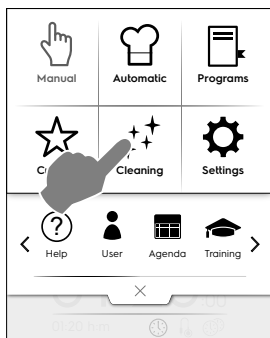
G.3 Rengöring av apparaten

Din ugn utsätts för smuts varje gång den används för tillagning: den typ av smuts och var denna ansamlas i ugnen beror på många faktorer. Nedan finner du information om placeringen av delar som skall rengöras och hur ofta detta ska ske.

G.4 Tillagningsutrymme

Vi rekommenderar att det rengörs varje dag vid daglig användning, men det kan ske, vid specifika typer av tillagning, att ugnen måste rengöras oftare än en gång om dagen.

För att rengöra tillagningsutrymmet, använd de specifika programmen som förklaras i avsnittet F.16 *CLEANING MODE (RENGÖRINGSLÄGE)*.



G.5 Boiler eller ånggenerator (endast för modeller med denna utrustning)

Vi rekommenderar avkalkning varje dag vid daglig användning. Avkalkningsprogrammet är en del av de specifika rengöringsprogrammen för tillagningsutrymmet, förutom för sköljprogrammet. Försäkra dig om att du har lagt in den

specifika tabletten så som förklaras i avsnittet F.16 *CLEANING MODE (RENGÖRINGSLÄGE)*.

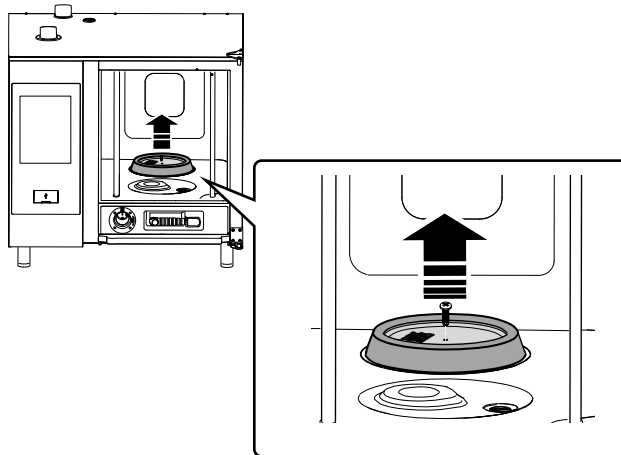
Om du använder den ekologiska funktionen "Green Spirit/Economizer" så utesluts avkalkning av ånggeneratoren, vilket över tid kan leda till kalkavlagringar. Då ugnen visar meddelandet "dESC", ska du avkalka enligt instruktionerna i sektionen F.16.2 *AVKALKNING AV BOILER* i avsnittet ovan.

G.6 Tillagningsutrymmets filter

Filtret sitter synligt i mitten av botten på tillagningsutrymmet, och är till för att förhindra skada på rengöringspumpen och/eller för att undvika tilltäppningar i rengöringskretsen.

En gång i veckan:

1. Skruva loss skruven i mitten av filtret.



2. Avlägsna filtret från filterhållaren.
3. Rengör filtret i diskmaskin i ett skonsamt program - diska annars för hand med neutralt diskmedel, och skölj noggrant.
4. Sätt tillbaka filtret på sin plats och skruva fast mittskruven.

G.7 Luftfilter

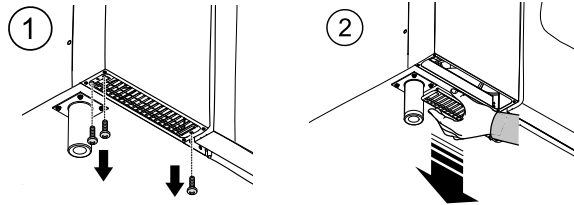
Det är en svamp av polyuretan som sitter i ett stöd utrustat med skåror för inlopp av kylningsluft för ugnskomponenterna (se bilden för "bords"-modeller som exempel).

Det gör att orenheter i köksmiljön (oljor, fett, mjöl, pulver) inte kan transporteras in till de inre komponenterna, vilket skulle kunna medföra funktionsfel.

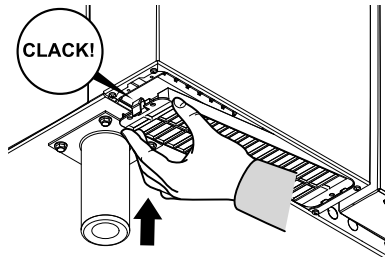
En gång i månaden:

1. Lås upp filterstödet genom att skruva loss skruvarna, och avlägsna det.

Bilderna visar modellen 6-10 GN



2. Avlägsna filtret och avfetta det genom att diska det med diskmedel.
3. Torka filtret och sätt tillbaka det i stödet.
4. Sätt tillbaka stödet. Om nödvändigt, och beroende på modell, så ska det fästas med hjälp av skruvar.



VIKTIGT

Av säkerhetsskäl är ugnen utrustad med en mekanism som känner av filterstödet. Om filtret inte sitter på plats, visas ett meddelande om att filtret ska placeras på sin plats. Efter 8 timmars drift utan filter, slutar ugnen att fungera fram till dess ett nytt filter med stöd placeras på plats.

G.8 Luckans tätningslist

Silikonpackningen som sitter runt tillagningsskåpets fasad är ett avgörande element för att uppnå önskade tillagningsresultat, och frö att förhindra att luft, vatten och ånga läcker ut under drift. Packningen är det mest belastade elementet av ugnen, eftersom den utsätts för många typer av belastning: värme, kemisk, fysisk.

Minst **varje dag** (med fördel efter rengöringsprogrammet för tillagningsutrymmet) ska framsidan av luckan och tätningslistan rengöras med hjälp av en våt trasa.



VIKTIGT

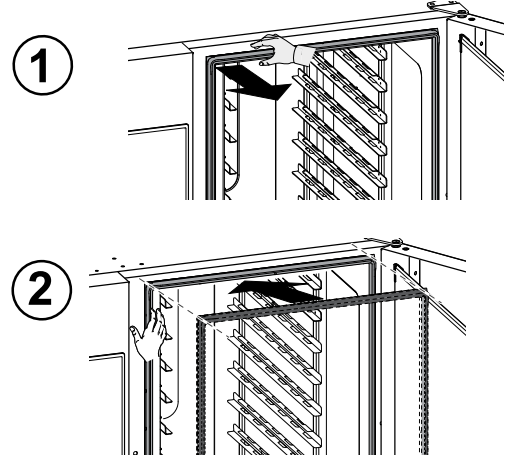
Det är nödvändigt att upprepade gånger rengöra tätningslistan under daglig användning, speciellt om tillagningstemperaturen ligger över 220 °C. Att rengöra tätningslistan med en fuktig trasa under grilltillagning ökar betydligt listans livslängd. Använd aldrig slipande produkter för att rengöra tätningslistan. Lämna inte ugnen på höga temperaturer utan last i utrymmet.

Byt ut framsidans tätningslist var sjätte (6) månad.

För att byta ut den, gör så här:

1. Avlägsna tätningslistan från sitt säte.
2. Rengör sätet från all slags smuts.

3. För in den nya tätningslistan längs hela sätet.

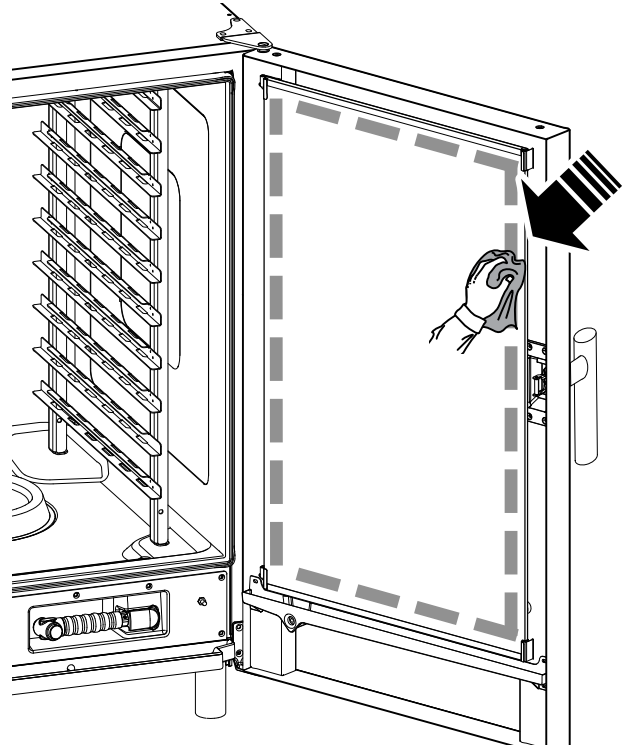


G.9 Inre glas, yttreglas och ugnens glas

Det är viktigt att glasrutan på ugnsluckan hålls ren, då den har två funktioner: att skydda användaren från de temperaturer som utvecklas i tillagningsutrymmet och för att göra så att du har fri sikt in i ugnen och därmed kunna kontrollera tillagningen.

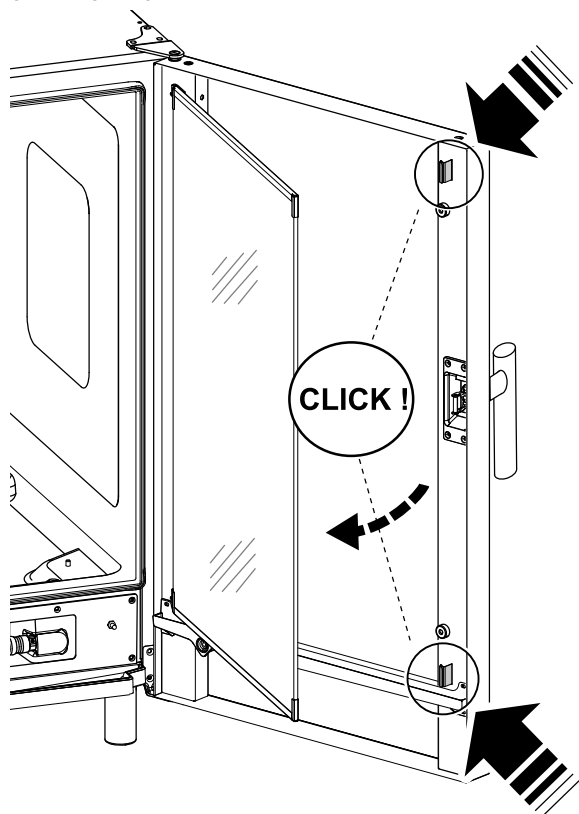
Efter varje rengöringsprogram för tillagningsutrymmet:

1. Rengör den kanten på innerglaset. Se bilden nedan.

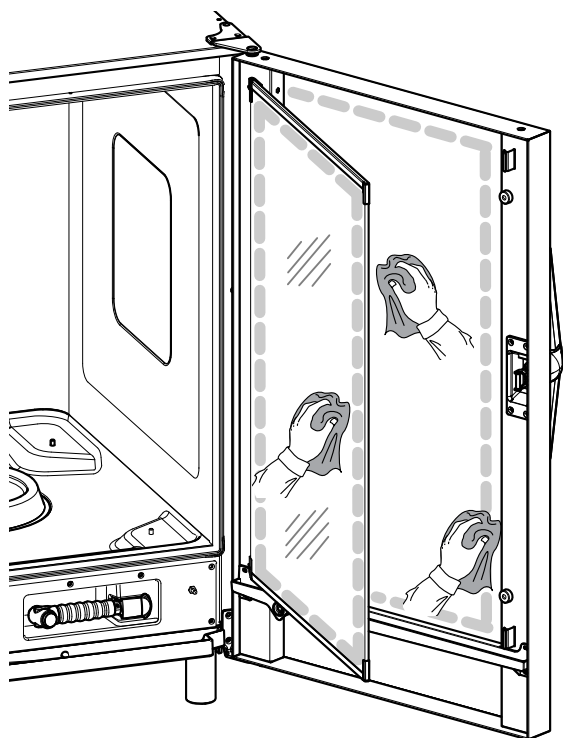


- Med luckan öppen, tryck på de två låsklämmorna, en uppe och en nere, så som visas i bilden, för att nå utrymmet mellan det inre och det yttre glaset.

Rengör utsidan av innerglaset med hjälp av en glasrengöringsprodukt.



- Rengör sedan mellanrummets ytor mellan de två luckorna.
- Sätt tillbaka glaset i klämmorna och stäng ugnsluckan.



G.10 Området kring luckan



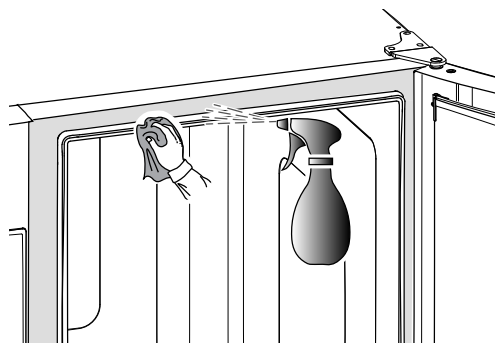
VIKTIGT

Vi rekommenderar starkt att du **varje dag** rengör området runt hela luckan, dess gummilist och det inre glaset, speciellt nära kanterna.

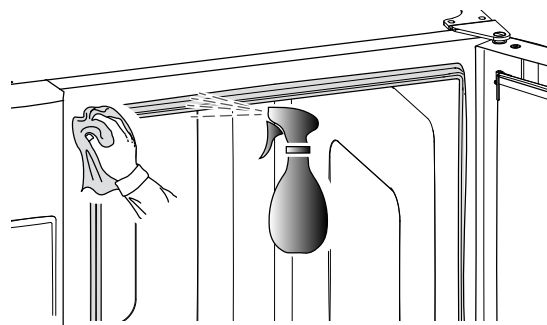
Efter ett tillagningsprogram kan luckan, dess innerglas, tätningsslit och området runt luckan lätt bli smutsiga på grund av att fettångor kommer ut ur ugnen.

Dessa ingrepp måste utföras med ugnsluckans glas kallt, och utan trasor eller slipande rengöringsmedel.

- Rengör noggrant hela området runt luckan så som visas i bilden nedan:



- Rengör tätningssliten av gummi.



G.11 Effektivitetskontroll för avloppssystemet

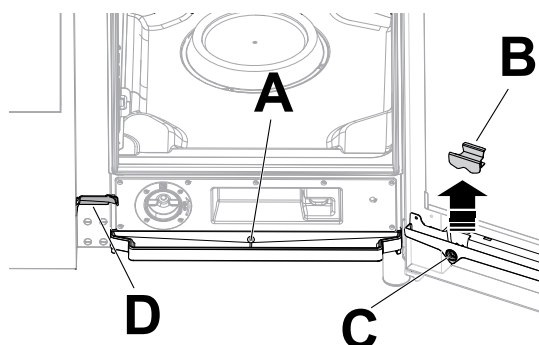
Rester från matlagningen kan, trots regelbunden rengöring av tillagningsutrymmet, skapa avlagringar på det yttre avloppsröret. Det är därför nödvändigt att kontrollera att avloppet är effektivt och att rengöra det yttre röret så fort det syns tecken på smuts. Rengör avloppsröret **minst en gång om året**.

G.12 Dropplist för kondensat

Dropplisten av plast för uppsamling i botten av tillagningsutrymmets framsida ser till att ånga som kondenseras så fort luckan öppnas både samlas upp och förs till avrinning.

Av hygienskäl ska den rengöras på följande vis:

- Använd vatten för att regelbundet rengöra dropplistens avloppsrör ("A").
Om smutsen inte är jämn, ska avloppsröret sprayas med milt rengöringsmedel - låt avlagringarna lossna innan det rengörs med vattenstråle.
- Avlägsna metallkåpan ("B") och använd samma system för att rengöra den enkla backventilen ("C");



- Använd regelbundet en flaskborste med nylonborst, (levereras med apparaten, beroende på modell) för att rengöra den smala rännan ("D").

G.13 Kärnsond

Rester från matlagningen kan, trots regelbunden rengöring av tillagningsutrymmet, skapa avlagringar på kärntemperatursonden, vilket kan förändra temperaturavläsningen.

För att se till att ugnen fungerar optimalt med kärntemperatursonden rekommenderar vi att sonden rengörs för hand **varje dag** med hjälp av ljummet vatten och neutralt rengöringsmedel - slå inte knut på sladden - och skölj sedan med vatten.



VIKTIGT

Var försiktig då du rengör kärnsonden, eftersom det är ett spetsigt föremål - var därför extra försiktig även under rengöring.

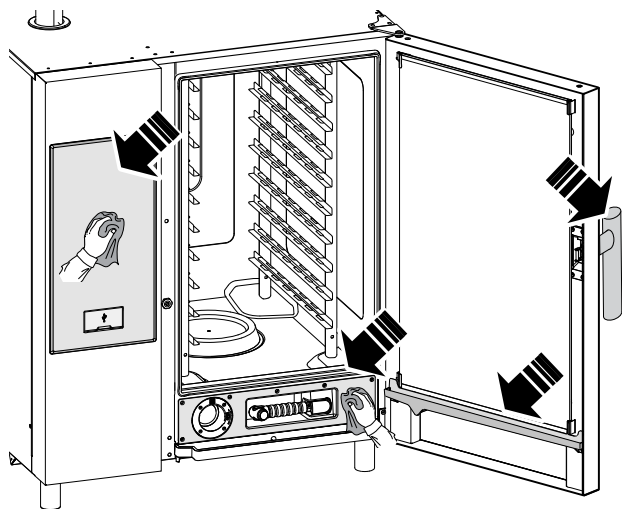
G.14 Andra ytor

- Rengör yttre glas-, metall- och plastdelar med icke-aggressiva rengöringsmedel. Sluta genast använda dem och du ser eller känner förändringar på ytorna, och skölj grundligt med vatten (till exempel: glaset blir matt/repas/annat, eller plast missfärgas/smälter/annat, eller metall som uppvisar rost/fläckar/repas). Torka noggrant efter sköljning.



VIKTIGT

Vad gäller plasthandtaget ska du inte använda rengöringsmedel som innehåller natriumhypoklorit.



G.18 Underhållsintervaller

Kontroller bör utföras med frekvensen som anges i tabellen nedan:

Underhåll, kontroll och rengöring	Frekvens	Ansvarig
Rutinrengöring <ul style="list-style-type: none">Allmän rengöring av apparaten och området runt apparaten	<ul style="list-style-type: none">Varje dag	<ul style="list-style-type: none">Operatör
Mekaniska skyddsanordningar <ul style="list-style-type: none">kontrollera skick, och att det inte finns deformationer, och kontrollera att inget lossnat eller avlägsnats från apparaten	<ul style="list-style-type: none">Var 6:e månad	<ul style="list-style-type: none">Underhåll
Kontroll <ul style="list-style-type: none">kontrollera de mekaniska delarna: att de inte är spruckna eller deformerade, att skruvar är åtdragna, att skyltar är läsbara och i gott tillstånd, byt i annat fall ut dem	<ul style="list-style-type: none">Varje år	<ul style="list-style-type: none">Underhåll
Apparatens struktur <ul style="list-style-type: none">Åtdragning av de viktigaste bultarna (skruvar, fästsystem, osv.) på apparaten	<ul style="list-style-type: none">Varje år	<ul style="list-style-type: none">Underhåll
Säkerhetsskyltar <ul style="list-style-type: none">Kontrollera läsbarhet och skick på säkerhetsskyltar	<ul style="list-style-type: none">Varje år	<ul style="list-style-type: none">Service

- Rengör delar i rostfritt stål varje dag med ljummet tvålsvatten. Skölj med mycket vatten och torka noggrant.
- Undvik att rengöra rostfritt stål med stålull, borstar eller järnskrapar, då dessa kan efterlämna järnpartiklar som då de oxiderar skapar fläckar och början till rost.

G.15 Perioder utan användning

Gör så här när apparaten inte skall användas under en längre tidsperiod:

- stäng av vattenkranen, om sådan finns.
- stäng av gasventiler.
- skilj apparaten från strömförande nät eller dra ut kontakten, om sådan finns, ur uttaget.
- Gnid in alla ytor i rostfritt stål med en trasa som fuktats en aning i vaselinolja, så att det bildas ett tunt skyddande skikt.
- Vädra rummet regelbundet.



VIKTIGT

Garantin täcker inte skador som sker pga information på apparatens rör.

G.16 Utbyte av slitagekomponenter

Det finns delar som skadas på grund av vanlig användning under en period, och de täcks inte av tillverkarens garanti.

G.17 Reparation och särskilt underhåll



OBS!

För reparation och extraordinärt underhåll krävs specialutbildad personal. Personalen i fråga kan beställa en servicehandbok från tillverkaren.

Underhåll, kontroll och rengöring	Frekvens	Ansvarig
Elektrisk kontrollpanel <ul style="list-style-type: none"> Kontrollera installerade eldetaljer inuti den elektriska kontrollpanelen. Kontrollera kablaget mellan elskåp och apparatens komponenter 	<ul style="list-style-type: none"> Varje år 	<ul style="list-style-type: none"> Underhåll
Strömkabel <ul style="list-style-type: none"> Kontrollera skicket på strömkabeln (byt eventuellt ut den) 	<ul style="list-style-type: none"> Varje år 	<ul style="list-style-type: none"> Underhåll
Allmän översyn av apparaten <ul style="list-style-type: none"> Kontrollera alla komponenter, elektrisk utrustning, korrosion, rör, etc. 	Vart 10 år ¹	<ul style="list-style-type: none"> Underhåll

1. Apparaten är konstruerad och projekterad för en livslängd på cirka 10 år. Efter denna tid (från idrifttagning av maskinen) bör apparaten genomgå en allmän besiktning och översyn.

G.19 Servicekontakter (endast för Australien)

För service och reservdelar, kontakta:



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

H FELSÖKNING

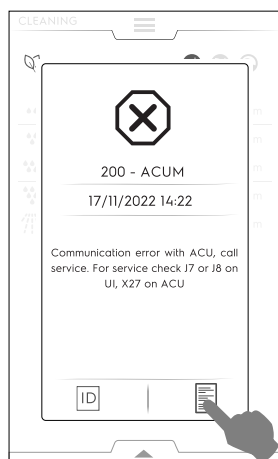
H.1 Inledning

Vissa fel kan inträffa under normal användning av apparaten. Ibland kan enkla fel åtgärdas både snabbt och lätt genom att följa indikationerna nedan.

Vid fel visar displayen alltid ett varningsmeddelande eller ett larmmeddelande som beskriver det fel som uppstått.



	Varningssymbol
	Larmindikeringsymbol

Larmsymbolen visas på displayen med ett meddelande som visar ett nummer, en kod, med datum och pågående problem.



H.2 Felkoder

Kontrollera varningsmeddelandet problem och, om nödvändigt, kontakta Kundservice.

För mer information angående larmet, rör vid symbolen  för att öppna sidan för "Teknisk service-ID", eller vid symbolen  för att öppna sidorna för "Data Monitor".

Kontakta Kundservice om felet kvarstår:

- Koppla loss apparaten från elnätet.
- Slå ifrån strömbrytaren som sitter före apparaten.
- Stäng gasventiler och vattenkranar, om sådana finns.
- Kom ihåg att specificera:
 - vilken typ av problem det rör sig om
 - apparatens PNC (produktnummerkod)
 - serie- (produktens serienummer).



VIKTIGT

Produktionskoden och serienumret är de uppgifter som krävs för att ta reda på vilken typ av maskin det rör sig om och maskinens tillverkningsdatum.

Fel	Typ av fel	Benämning	Möjliga orsaker	Åtgärd
ACF Nr. 323	Varning	Luftfilter inte på plats	<ul style="list-style-type: none"> Filter inte avläst. Möjlig skada på inre elektriska och elektroniska komponenter, pga. att luftfiltret inte sitter på plats. 	<ul style="list-style-type: none"> Sätt tillbaka filtret. Kontakta Service om problemet kvarstår.
ACUM Nr. 200	Stänger av ugnen	Det elektroniska huvudkortet hittas inte	Kommunikationsproblem med det elektroniska huvudkortet.	<ul style="list-style-type: none"> Slå av och på ugnen. Kontakta Service om problemet kvarstår.
ACUP Nr. 205	Stänger av ugnen	Kommunikationsprotokollfel avläst	ACU har inte programmerats korrekt. SD-kortet på UI kan vara korrupt och inte kapabelt att installera ACU-uppdateringen med den programvara som tillfälligt har laddats till det.	<ul style="list-style-type: none"> Slå av och på ugnen. Kontakta Service om problemet kvarstår.
ACSS Nr. 116	Blockerar ugnen - systemfel	ACS Programvaruversionen (inuti ACU-panelen) är inkompatibel med nuvarande UI-programvaruversion	Felaktig programvara uppladdad (till exempel: efter utbyte av ACU-panelen har inte programvaran laddats upp)	ACS Programvaruversionen (inuti ACU-panelen) är inkompatibel med nuvarande UI-programvaruversion. Kontakta service
ACU Nr. 115	Blockerar ugnen - systemfel	ACU programvaruversion (huvud uC) ej kompatibel med nuvarande UI-programvaruversion	Felaktig programvara uppladdad (till exempel: efter utbyte av ACU-panelen har inte programvaran laddats upp)	ACU programvaruversion (huvud uC) ej kompatibel med nuvarande UI-programvaruversion. Kontakta service.
ASCH Nr. 292	Varning	Temperaturvarning i komponentutrymmet	<ul style="list-style-type: none"> Filtret är smutsigt. För hög rumstemperatur. 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera rumstemperaturen och tänk på att ugnen behöver frisk luft för att kyla ned elektronikutrymmet. Rengör filter. Låt ugnen svalna innan du börjar tillagning. Kontakta Service om problemet kvarstår.
bAtt Nr. 110	Varning	Batteriet är lågt	Ålderstecken	Kontakta Service för att byta ut batteriet.
BEtc Nr. 243	Stänger av rengöringen	Fel, för lång tid för stängning vid rengöring	Mekaniskt eller elektrisk problem med luftventilen.	Kontakta Service.
BEto Nr. 242	Stänger av rengöringen	Fel, för lång tid för öppningen vid rengöring	Mekaniskt eller elektrisk problem med luftventilen.	Kontakta Service.
BEtr Nr. 224	Varning	Boilern tar lång tid att öka temperaturen	Ugnen har avläst låg prestanda på boilern.	<ul style="list-style-type: none"> Det går att tillaga mat. Kontrollera tillagningsresultatet. Kontakta Service om varningen kvarstår.
Bhtc Nr. 241	Varning	Varning angående för lång tid för stängning	<ul style="list-style-type: none"> Feltillstånd på klaffventil (luftventil), reducerventil eller mikrobrytare. Tilltäppning vid inloppet på luftventilen. 	<ul style="list-style-type: none"> Det går att fortsätta använda ugnen. Tillagningsresultaten kan bli annorlunda än vanligt. Med ugnen avstängd och kall, kontrollera om det finns tilltäppningar i ventilationstrumman ovanpå ugnen: avlägsna dem om så är fallet. Kontakta Service om problemet kvarstår.
Bhto Nr. 240	Varning	Varning angående för lång tid för öppning	<ul style="list-style-type: none"> Feltillstånd på klaffventil (luftventil), reducerventil eller mikrobrytare. Tilltäppning vid inloppet på luftventilen. 	<ul style="list-style-type: none"> Det går att fortsätta använda ugnen. Tillagningsresultaten kan bli annorlunda än vanligt. Med ugnen avstängd och kall, kontrollera om det finns tilltäppningar i ventilationstrumman ovanpå ugnen: avlägsna dem om så är fallet. Kontakta Service om problemet kvarstår.
bntC Nr. 313	Stänger av boilern	Feltillstånd boiler SSR NTC (NTC4)	Problem med temperaturgivaren.	<ul style="list-style-type: none"> Ugnen har avläst ett problem med boilerens drift. Kontrollera tillagningsresultatet. Kontakta Service om problemet kvarstår.

Fel	Typ av fel	Benämning	Möjliga orsaker	Åtgärd
BoLt Nr. 223	Stänger av programmet (om programmet behöver boilern)	Timeout för boilerens vattenpåfyllning	<ul style="list-style-type: none"> Vattenledning (tryck/kvalitet på vattnet). Problem med elektrisk isolering på vattennivågivarna. 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera att kranen är öppen. Kontrollera om vattentrycket är för lågt. Kontrollera om vattenfiltret är tilltäppt. Rengör eller byt ut det. Mekaniska problem med boilerens drift. Kontakta Service om problemet kvarstår.
BSHt Nr. 315	Varning	Högtemperatur boiler SSR NTC (NTC4)	<ul style="list-style-type: none"> Insugningsluftfiltret smutsigt. Feltillstånd på kylfläkten Kylinloppet suger varm/het luft. Ugnen installerad vid en het maskin. Ånga/värmeläckage i elektronikutrymmet. 	<ul style="list-style-type: none"> Stäng inte av ugnen. Vänta tills temperaturen gått ner. Rengör insugningsluftfiltret. Kontrollera med hjälp av en tunn pappersremsa om du kan upptäcka ett jämnt luftflöde vid kylflätsuget – om inte, kontakta Service. Kontrollera om kylfluffen kan påverkas av den värme som uppstår i köket (om ugnen är placerad bredvid andra heta apparater, sluta använda dessa och ring Service). Kontakta Service om problemet kvarstår.
BSOt Nr. 314	Stänger av tillagningsprogrammet	Övertemperatur i boiler SSR NTC (NTC4)	<ul style="list-style-type: none"> Insugningsluftfiltret smutsigt. Feltillstånd på kylfläkten Kylinloppet suger varm/het luft. Ugnen installerad vid en het maskin. Ånga/värmeläckage i elektronikutrymmet. 	<p>Ugnen kan fortsätta att användas i återställningsläge: tillagningsprogrammen kan inte använda sig av boilern.</p> <ul style="list-style-type: none"> Stäng inte av ugnen. Vänta tills temperaturen gått ner. Rengör insugningsluftfiltret. Kontrollera med hjälp av en tunn pappersremsa om du kan upptäcka ett jämnt luftflöde vid kylflätsuget – om inte, kontakta Service. Kontrollera om kylfluffen kan påverkas av den värme som uppstår i köket (om ugnen är placerad bredvid andra heta apparater, sluta använda dessa och ring Service). Kontakta Service om problemet kvarstår.
butn Nr. 101	Stänger av ugnen	En eller flera av panelens knappar är permanent blockerad	Panelen har oavsiktligt fått ett slag eller skadats.	Tryck på alla knappar för att möjligen lossa den/dem. De permanent blockerade knapparna lyser under feltillståndet på displayen.
Cdo Nr. 260	Stänger av rengöringen Varning vid tillagning	Rengöringslådans lock fattas	<ul style="list-style-type: none"> Locket i rengöringslådan kan inte avläsas - det går inte att AVSLUTA ett tillagnings- eller rengöringsprogram. 	<p>Ugnen kan användas för tillagning men rengöringsprogrammet kan inte utföras förrän lådans lock är på sin plats.</p> <ul style="list-style-type: none"> Skruva fast locket korrekt på rengöringslådan på ugnens framsida. Om felet kvarstår, rotera locket 180° och skruva fast det igen. Kontakta service.
CFbL Nr. 294	Varning	Feltillstånd på kylfläkten	<ul style="list-style-type: none"> Överhettning på kylfläkten på grund av smuts eller oxidation Annat elektriskt/mechaniskt problem 	Ugnen fungerar fram tills dess elektroniken når kritisk temperatur. Kontakta Service.
CLdr	Varning	Rengöringslådans lock saknas före start av tillagnings- eller rengöringsprogram	<ul style="list-style-type: none"> Locket i rengöringslådan kan inte avläsas. Det går inte att STARTA ett tillagnings- eller rengöringsprogram. 	<ul style="list-style-type: none"> Skruva fast locket korrekt på rengöringslådan på ugnens framsida. Om felet kvarstår, rotera locket 180° och skruva fast det igen. Kontakta service.
CntC Nr. 310	Stänger av tillagningen	Feltillstånd i tillagningsutrymmet SSR NTC (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> Feltillstånd på kontakt. Feltillstånd på NTC-givare Feltillstånd på ACU. 	<ul style="list-style-type: none"> Starta om ugnen. Kontakta Service om problemet kvarstår.
CPUA Nr. 203	Stänger av ugnen	ACS-mikroprocessorn kommunicerar inte	Feltillstånd på ACU.	<ul style="list-style-type: none"> Starta om ugnen. Kontakta Service om problemet kvarstår.
CPUt Nr. 204	Stänger av ugnen	TC-mikroprocessorn kommunicerar inte	Feltillstånd på ACU.	<ul style="list-style-type: none"> Starta om ugnen. Kontakta Service om problemet kvarstår.

Fel	Typ av fel	Benämning	Möjliga orsaker	Åtgärd
CSHt Nr. 312	Varning	Högtemperatur i tillagningsutrymmet SSR NTC (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> • Insugningsluftfiltret smutsigt. • Feltillstånd på kylfläkten. • Kylinloppet suger varm/het luft. • Ugnen installerad vid en het maskin. • Ånga/värmeläckage i elektronikutrymmet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stäng inte av ugnen. • Vänta tills temperaturen gått ner. • Rengör insugningsluftfiltret. • Kontrollera med hjälp av en tunn pappersremsa om du kan upptäcka ett jämnt luftflöde vid kylluftinsuget – om inte, kontakta Service. • Kontrollera om kyl luften kan påverkas av den värme som uppstår i köket (om ugnen är placerad bredvid andra heta apparater, sluta använda dessa och ring Service). • Kontakta Service om problemet kvarstår.
CSOt Nr. 311	Stänger av tillagningsprogrammet	Övertemperatur i tillagningsutrymmet SSR NTC (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> • Insugningsluftfiltret smutsigt. • Feltillstånd på kylfläkten • Kylinloppet suger varm/het luft. • Ugnen installerad vid en het maskin. • Ånga/värmeläckage i elektronikutrymmet. 	<p>Ugnen kan fortsätta att användas i återställningsläge: tillagningsprogrammen kan inte använda sig av boilern.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stäng inte av ugnen. • Vänta tills temperaturen gått ner. • Rengör insugningsluftfiltret. • Kontrollera med hjälp av en tunn pappersremsa om du kan upptäcka ett jämnt luftflöde vid kylluftinsuget – om inte, kontakta Service. • Kontrollera om kyl luften kan påverkas av den värme som uppstår i köket (om ugnen är placerad bredvid andra heta apparater, sluta använda dessa och ring Service). • Kontakta Service om problemet kvarstår.
dESC Nr. 230	Varning	Avkalka boilern	Parameter bSCt har nåtts.	Kör ett rengöringsprogram, inklusive skölj- och avkalkningsprogram, och använd endast 2 C25-tabletter för 6-10-gallermodeller och endast 3 tabletter för 20-gallermodeller, (följ instruktionerna i användarhandboken).
EbOL Nr. 222	Stänger av programmet/förvärmningen	Feltillstånd på termoomkopplaren	<ul style="list-style-type: none"> • Feltillstånd på kontakt. • Feltillstånd på TC-givare • Feltillstånd på ACU. 	<p>Ugnen kan fortsätta fungera utan förvärmning (kontrollera tillagningsresultaten).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informera Service om feltillståndet.
EbYP Nr. 250	Varning	Feltillstånd på temperaturgivaren för ångutsläpp.	<ul style="list-style-type: none"> • Feltillstånd på kontakt. • Feltillstånd på TC-givare • Feltillstånd på ACU. 	<p>Ugnen kan fortsätta fungera, men vattenförbrukningen kan öka.</p> <p>Kontakta service.</p>
ECEd Nr. 213	Stänger av programmet	Feltillstånd på termoomkopplaren i botten av ugnsutrymmet	<ul style="list-style-type: none"> • Feltillstånd på kontakt. • Feltillstånd på TC-givare • Feltillstånd på ACU. 	<p>Ugnen kan fortsätta fungera endast med ångprogram i 100 °C.</p> <p>Kontakta service.</p>
ECEu Nr. 212	Stänger av programmet	Feltillstånd på termoomkopplaren i den övre delen av ugnsutrymmet	<ul style="list-style-type: none"> • Feltillstånd på kontakt. • Feltillstånd på TC-givare • Feltillstånd på ACU. 	<p>Ugnen kan fortsätta fungera endast med ångprogram i 100 °C.</p> <p>Kontakta service.</p>
ECLt Nr. 135	Stänger av ugnen	Rengöringstabell inte närvarande för den MODELL och den TYP AV RENGÖRINGSMEDEL som används	Programvaran fattas	Rengöringstabell inte närvarande för den MODELL och den TYP AV RENGÖRINGSMEDEL som används. Kontakta service.
EGA0 Nr. 130	Stänger av ugnen	Ingen giltig GAS-tabell närvarande på ugnen	Programvaran fattas	Ingen giltig GAS-tabell närvarande på ugnen. Kontakta service.
EGAd Nr. 132	Stänger av ugnen	Fel GAS-tabell	Programvaran fattas	Fel GAS-tabelldata. Kontakta service.
EGAt Nr. 131	Stänger av ugnen	GAS-tabell för denna apparat kan inte hittas	Programvaran fattas	GAS-tabell för denna apparatmodell kan inte hittas. Kontakta service.

Fel	Typ av fel	Benämning	Möjliga orsaker	Åtgärd
EH2O Nr. 327	Stänger av ugnen	Uppmätt vattenmängd överensstämmer inte med ventiltillståndet	<ul style="list-style-type: none"> Vattenledningens ventil stängd eller delvis stängd. Tillfällig förlust av vattenledningstryck. Feltillstånd på flödesmätare. Problem i vattenledningssystemet. 	<p>Ugnen kan fortsätta fungera (kontrollera tillagningsresultaten).</p> <ul style="list-style-type: none"> Kontrollera att vattenledningsventilen är öppen. Kontrollera om vattentrycket är > 1,5 bar. Om problemet kvarstår, kontakta Service.
ELMb Nr. 322	Avslutar tillagning med fuktreglage (i NORMAL-läge)	Ett problem har avlästs på syregivaren	<ul style="list-style-type: none"> Feltillstånd på lambdasond. 	<p>Det går att ändra varningssättet för denna typ av fel:</p> <ul style="list-style-type: none"> NORMAL: ugnen stänger av alla program som kräver fuktreglering. ADVANCED: (avancerad) larmet är en varning. Ugnen fortsätter att arbeta i "Recovery mode" (återställningsläge). Det är möjligt att köra programmen men resultaten kan bli icke-optimala. HIDDEN: (gömd) inget larm visas alls. <p>För att ändra varningssätt, kontakta Service.</p>
EnTC Nr. 290	Stänger av ugnen	Feltillstånd i komponentutrymmet SSR NTC (NTC1)	<ul style="list-style-type: none"> Feltillstånd på kontakt. Feltillstånd på TC-givare Feltillstånd på ACU. 	<p>Temperaturgivare på elektronikkortet skadad.</p> <ul style="list-style-type: none"> Tillagning är inte möjlig. Kontakta service.
Eotd Nr. 251	Varning	Hög temperatur på vattenavlopp	Eventuellt för lite vatten i tömningssystemet.	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera att ugnen har vattenförsörjning. Håll lite nytt vatten i filtret i botten av ugnsutrymmet, och var försiktig så att du inte stänker kallt vatten i en het ugn, eftersom det kan skada apparaten. Kontakta Service om problemet kvarstår.
Eprb1 Nr. 320	Stänger endast av program med kärntemperatursond	Feltillstånd på kärnsond med enkel avkänningsspets	<ul style="list-style-type: none"> Felaktig användning av kärntemperatursond (till exempel utdragen eller klämd kabel). Feltillstånd på kontakt. Feltillstånd på kärntemperatursond. Feltillstånd på ACU. 	<p>Det går att köra tidsinställda program (utan kärntemperatursond).</p> <ul style="list-style-type: none"> Om möjligt, använd tillbehöret USB-kärntemperatursond. För att återställa full funktion, kontakta Service.
Epr6 Nr. 321	Stänger endast av program med kärntemperatursond	Feltillstånd på kärnsond med sex avkänningsspetsar	<ul style="list-style-type: none"> Felaktig användning av kärntemperatursond (till exempel utdragen eller klämd kabel). Feltillstånd på kontakt. Feltillstånd på kärntemperatursond. Feltillstånd på ACU. 	<p>Det går att köra tidsinställda program (utan kärntemperatursond).</p> <ul style="list-style-type: none"> Om möjligt, använd tillbehöret USB-kärntemperatursond. För att återställa full funktion, kontakta Service.
Ertc Nr. 1	Varning	Problem med den inre klockan	Problem med programvaran eller hårdvaran (till exempel batteri slut).	<p>Vissa funktioner kan sluta att fungera (till exempel HCCP).</p> <ul style="list-style-type: none"> Kontakta service.
ESCH Nr. 291	Stänger av ugnen	Övertemperatur i komponentutrymmet	<ul style="list-style-type: none"> Filtret är smutsigt. För hög rumstemperatur. 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera rumstemperaturen och tänk på att ugnen behöver frisk luft för att kyla ned elektronikutrymmet. Rengör filter. Låt ugnen svalna innan du börjar tillagning. Om felet kvarstår, kontakta Service.
EStd Nr. 253	Varning	Feltillstånd på vattentömning NTC	<ul style="list-style-type: none"> Feltillstånd på kontakt Feltillstånd på NTC-givare Feltillstånd på ACU 	<p>Ugnen fungerar fortfarande.</p> <ul style="list-style-type: none"> Kontakta Service för att få felet åtgärdat.

Fel	Typ av fel	Benämning	Möjliga orsaker	Åtgärd
Etb Nr. 220	Stänger av programmet/ boilern	Boilerns säkerhetstermostat utlöst. Övertemperatur i boilern	<ul style="list-style-type: none"> Vatten fattas i boilern. Kalkansamling i boilern. Felaktigt inför TC-givare. Säkerhetstermostatens känselkropp eller kapillärrör skadade Värmeläckage i säkerhetstermostatens område. BOT-parametern är för högt inställd. Rumstemperaturen < 5 °C. 	<p>Ugnen kan inte skapa ånga med boilern. En alternativ anordning kan användas, men prestandan reduceras.</p> <ul style="list-style-type: none"> För att återställa tillagningsläget med boilern, kontakta Service.
EtC Nr. 210	Stänger av ugnen	Ugnsutrymmets säkerhetstermostat utlöst. Övertemperatur i ugnsutrymmet	<ul style="list-style-type: none"> Ugnsutrymmet är smutsigt. COT-parametern är för högt inställd. Säkerhetstermostatens känselkropp eller kapillärrör skadade Motorfläkten är låst medan värmen är påslagen. TC-temperaturgivaren ger felaktiga avläsningar. Värmeläckage i säkerhetstermostatens område. Rumstemperaturen < 5 °C. 	Rengör ugnen manuellt och kontakta Service.
EtUb Nr. 221	Stänger av program med boiler	Övertemperatur i boilern	<ul style="list-style-type: none"> Vatten fattas i boilern (endast för elektriskt uppvärmda apparater). Kalkansamling i boilern. BOT-parametern är för lågt inställd. 	<ul style="list-style-type: none"> Vänta på att boilerns temperatur svalnat (ETUB-larm försvinner) Kör ett rengöringsprogram, inklusive skölj- och avkalkningsprogram, och använd den mängd C25-tabletter som visas i proceduren F.16.2 AVKALKNING AV BOILER i denna handbok: Om larmet återkommer, avkalka boilern på nytt. Kontakta Service om problemet kvarstår.
EtUC Nr. 211	Stänger av ugnen	Övertemperatur i ugnsutrymmet	<ul style="list-style-type: none"> Ugnsutrymmet är smutsigt. COT-parametern är för lågt inställd. 	<ul style="list-style-type: none"> Starta ett kylprogram – om det inte fungerar, öppna luckan och låt ugnen svalna – rengör ugnen. Då temperaturen gått ner går det att starta ett nytt tillagningsprogram. Om felet uppstår igen, kontakta Service.
FA8H Nr. 324	Stänger av ugnen efter avslutat tillagningsprogram	Ugnen har arbetat i 8 timmar utan luftinsugsfilter	Felaktig användning	Sätt tillbaka luftinsugsfiltret på sin plats efter att ha kontrollerat att det är rent. Om filtret är försvunnet, kontakta Service.
FCLn	Stänger av nästa tillagningsprogram	Forcerad rengöring	Maximal tillagningstid som ugnen varit igång sedan det senaste automatiska rengöringsprogrammet.	Starta ett automatiskt rengöringsprogram.
FCt	Stänger av ugnen		Användarpanelen är inte programmerad med programvaran	Kontakta service.
FDXX (XX = 00 - 17)	Stänger av ugnen	Feltillstånd på motorn i den undre delen av ugnsutrymmet	Diagnostik enligt felkod (från 00 till 17) visas.	Slå av och på ugnen. Om felet kvarstår, rengör ugnsutrymmet manuellt och kontakta Service.
FLA1 Nr. 102	Stänger av ugnen - systemfel	FLASH EPROM ID är inte den förväntade		<p>Kommunikation omöjlig med yttre SPI-FLASH-minne.</p> <ul style="list-style-type: none"> Stäng AV och slå PÅ ugnen igen, om problemet kvarstår, kontakta Service.

Fel	Typ av fel	Benämning	Möjliga orsaker	Åtgärd
FLA2 Nr. 103	Stänger av ugnen - systemfel	Kommunikationskanalen mellan FRAM och mikrostyrenheten i felfunktion eller blockerad		Okänd SPI-FLASH-minnesanordning. • Stäng AV och slå PÅ ugnen igen, om problemet kvarstår, kontakta Service.
FLEE Nr. 142	Stänger av ugnen	SPI-FLASH-minnet i blockera-radering-släge (4 kb blockering)		Fel vid SPI-FLASH-minnets blockera-radering. • Stäng AV och slå PÅ ugnen igen, om problemet kvarstår, kontakta Service.
FLrE Nr. 140	Stänger av ugnen	SPI-FLASH-minne läsfel		Fel vid SPI-FLASH-minnets avläsning. • Stäng AV och slå PÅ ugnen igen, om problemet kvarstår, kontakta Service.
FLUE Nr. 141	Stänger av ugnen	SPI-FLASH-minne skrivfel		Fel vid SPI-FLASH-minnets skrivning. • Stäng AV och slå PÅ ugnen igen, om problemet kvarstår, kontakta Service.
FrA1 Nr. 104	Stänger av ugnen - systemfel	FRAM ID är inte den förväntade		Kommunikation med FRAM-minne omöjlig. • Stäng AV och slå PÅ ugnen igen, om problemet kvarstår, kontakta Service.
FrA2 Nr. 105	Stänger av ugnen - systemfel	Strömavbrottsdata i FRAM som kalkyleras i MD5 är annorlunda än den sparade		Okänd FRAM-minnesanordning. • Stäng AV och slå PÅ ugnen igen, om problemet kvarstår, kontakta Service.
FrMC Nr. 106	Stänger av ugnen - systemfel	Strömavbrottsdata i FRAM som kalkyleras i MD5 är annorlunda än den sparade		Programvarufel: ogiltig data på FRAM-minne. • Stäng AV och slå PÅ ugnen igen, om problemet kvarstår, kontakta Service.
FrrE Nr. 145	Stänger av ugnen	FRAM-minne läsfel		Fel vid FRAM-minnets avläsning. • Stäng AV och slå PÅ ugnen igen, om problemet kvarstår, kontakta Service.
FrUE Nr. 146	Stänger av ugnen	FRAM-minne skrivfel		Fel vid FRAM-minnets skrivning. • Stäng AV och slå PÅ ugnen igen, om problemet kvarstår, kontakta Service.
FSnr Nr. 293	Varning	Problem med kylfläkten	<ul style="list-style-type: none"> • Insugningsluftfiltret smutsigt • Feltillstånd på kylfläkten • Filter ej närvarande 	<ul style="list-style-type: none"> • Rengör insugningsluftfiltret. • Kontrollera med hjälp av en tunn pappersremsa om du kan upptäcka ett jämnt luftflöde vid kylfläktens suget – om inte, kontakta Service.
FUXX (XX = 00 - 17)	Stänger av ugnen	Feltillstånd på motorn i den övre delen av ugnsutrymmet	Diagnostik enligt felkod (från 00 till 17) visas.	Slå av och på ugnen. Om felet kvarstår, rengör ugnsutrymmet manuellt och kontakta Service.
GbbU Nr. 301	Stänger av boileren	Boilerns gasbrännare låst	<ul style="list-style-type: none"> • Luft i gasledningen. • Gasledningen är stängd. • Problem med strömförsörjningen på brännarsystemet. • Inre feltillstånd på brännarsystemet. 	Ugnen kan fortsätta fungera både i Konvektionsläge och i ISG-läge. För att återställa fullständig funktion på boileren: <ul style="list-style-type: none"> • Slå av och på ugnen. • Om felet uppstår vid start av programmet, kontakta Service. • Om felet uppstår efter 5 försök att tända: <ol style="list-style-type: none"> 1. kontrollera att gasledningens ventil är öppen. 2. återställ felet och försök med ett nytt program. 3. Om felet kvarstår, slå av och på ugnen och försök med ett nytt program igen. 4. Om felet kvarstår, kontakta Service.

Fel	Typ av fel	Benämning	Möjliga orsaker	Åtgärd
GbCd Nr. 302	Programmet pausat	Ugnsutrymmets undre brännare låst	<ul style="list-style-type: none"> Luft i gasledningen. Gasledningen är stängd. Problem med strömförsörjningen på brännarsystemet. Inre feltilstånd på brännarsystemet. 	<p>Uggen kommer inte att fungera förrän brännarens funktion är återställd.</p> <p>För att återställa funktionen:</p> <ul style="list-style-type: none"> Slå av och på uggen. Om felet uppstår vid start av programmet, kontakta Service. Om felet uppstår efter 5 försök att tända: <ol style="list-style-type: none"> Kontrollera att gasledningens ventil är öppen Återställ felet och försök med ett nytt program Om felet kvarstår, slå av och på uggen och försök med ett nytt program igen. Om felet kvarstår, kontakta Service.
GbCU Nr. 300	Programmet pausat	Ugnsutrymmets övre brännare låst	<ul style="list-style-type: none"> Luft i gasledningen. Gasledningen är stängd. Problem med strömförsörjningen på brännarsystemet. Inre feltilstånd på brännarsystemet. 	<p>Uggen kommer inte att fungera förrän brännarens funktion är återställd.</p> <p>För att återställa funktionen:</p> <ul style="list-style-type: none"> Slå av och på uggen. Om felet uppstår vid start av programmet, kontakta Service. Om felet uppstår efter 5 försök att tända: <ol style="list-style-type: none"> Kontrollera att gasledningens ventil är öppen Återställ felet och försök med ett nytt program Om felet kvarstår, slå av och på uggen och försök med ett nytt program igen. Om felet kvarstår, kontakta Service.
GrCo Nr. 325	Stänger av rengöringsprogrammet	Fettuppsamlingsventilen öppen	Felaktig användning	Se till att fettuppsamlingsventilen är stängd innan du startar rengöringsprogrammet igen.
H2OC Nr. 329	Varning	Kontrollera H2O. Uggen utför en vattenkontroll 3 gånger var 10:e min. Efter denna tid visas EN2O	<ul style="list-style-type: none"> Vattenkranen är stängd Vattenflödet är mindre än 1 l/min Ingen feedbacksignal från flödesmätaren 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera att vattenkranen är öppen Kontrollera att vattentrycket är korrekt Om problemet kvarstår under 30 minuter och EH2O ökar, kontakta Service
HdXX (XX = 01-26)	Stänger av uggen	Aktiveringar av ventiler/pumpar	Diagnostik enligt felkod (från 01 till 26) visas.	Slå av och på uggen. Om felet kvarstår, följ instruktionerna på displayen.
HdPP Nr. 265	Stänger av flytande rengöring	Ventiler/pumpar aktiveras (ACS-feedback)		<ul style="list-style-type: none"> Slå av och på uggen - om felet kvarstår, rengör ugnsutrymmet manuellt och kontakta Service.
HFnl Nr. 280/281	Stänger av luftfuktaren	Luftfuktaren fungerar inte	<ul style="list-style-type: none"> Vatten saknas. Tilltäppning i ISG-kretsen. 	<p>Uggen har avläst ett problem med luftfuktaren (ISG). Det kan vara möjligt att tillaga i konvektionsläge.</p> <p>Se till att vattenledningens ventil är helt öppen och att vattenfiltret inte är igensatt. Rengör om nödvändigt.</p> <p>Kontakta Service om problemet kvarstår.</p>
Htd Nr. 252	Stänger av uggen	Avloppstemperaturen överstiger säkerhetsgränsen	Eventuellt för lite vatten i tömningssystemet.	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera att uggen har vattenförsörjning. Håll lite nytt vatten i filtret i botten av ugnsutrymmet, och var försiktig så att du inte stänker kallt vatten i en het ugn, eftersom det kan skada apparaten. Vänta tills larmet slutar blinka. Kontakta Service om problemet kvarstår.
InuS Nr. 118	Stänger av uggen	Inverter programvaruversion (YODA-panelen) ej kompatibel med nuvarande UI-programvaruversion	Felaktig programvara uppladdad (exempel: efter utbyte av ACU-panelen)	Inverter programvaruversion (YODA-panelen) ej kompatibel med nuvarande UI-programvaruversion. Kontakta service

Fel	Typ av fel	Benämning	Möjliga orsaker	Åtgärd
LPin Nr. 227	Stänger av programmet	Problem på vattennivågivaren i boileren.	<ul style="list-style-type: none"> Vattennivågivare kortsluts av fuktig kalkavlagring. Isoleringsproblem på vattennivågivare i boileren 	<p>Ugnen kan fortsätta fungera i Konvektionsläge eller i ISG-läge.</p> <ul style="list-style-type: none"> Det är problem med vattennivån i boileren: kör ett rengöringsprogram, inklusive skölj- och avkalkningsprogram, och använd bara 2 C25-tabletter. (Följ proceduren enligt Användarhandboken). Kontakta Service om problemet kvarstår.
MCbM / Fd13	Stänger av ugnen	Kommunikationsproblem i undre inverter	<ul style="list-style-type: none"> Problem i motorinvertern. Kopplingsfel eller elektriskt fel. 	<p>Kommunikationsfel i den undre motorinvertern i ugnsutrymmet.</p> <ul style="list-style-type: none"> Försök med att slå av och på ugnen. Kontakta Service om problemet kvarstår.
MCtM / FU13 Nr. 201	Stänger av ugnen	Kommunikationsproblem i övre inverter	<ul style="list-style-type: none"> Problem i motorinvertern. Kopplingsfel eller elektriskt fel. 	<p>Kommunikationsfel i den övre motorinvertern i ugnsutrymmet.</p> <ul style="list-style-type: none"> Försök med att slå av och på ugnen. Kontakta Service om problemet kvarstår.
nIUS Nr. E161	Varning Stänger endast av konnektiviteten	NIU Programvaruversion är inkompatibel med UI-programvaruversionen.	Så fort NIU har installerats bekräftas en inkompatibel programvaruversion på programvaruversionen på NIU	<ul style="list-style-type: none"> Kontakta service
nIUH Nr. E162	Varning Stänger endast av konnektiviteten	NIU okänd	-	-
nIUC Nr. E163	Varning Stänger endast av konnektiviteten	NIU konfiguration ogiltig	-	-
nIUP Nr. E164	Varning Stänger endast av konnektiviteten	Ingen giltig PNC och SN kan hittas		
PCE1 Nr. 125	Stänger av ugnen	Fel parameterkonfiguration: Apparat med boiler men utan lambdasond		Fel parameterkonfiguration: Apparat med boiler men utan lambdasond.
PdEF	Stänger av ugnen	Memorerade grundparametrar korrupta.	Feltillstånd i fysiskt minne	<p>Parameterminnet korrupt.</p> <ul style="list-style-type: none"> Försök med att slå av och på ugnen. Kontakta Service om problemet kvarstår.
PFOr Nr. 123		En eller flera fabriksinställda parametrar är utanför intervallet	En eller flera fabriksinställda parametrar är utanför intervallet	<ul style="list-style-type: none"> Kontakta service
PUOr Nr. 122		En eller flera användarparametrar är utanför intervallet	En eller flera användarparametrar är utanför intervallet	<ul style="list-style-type: none"> Kontakta service
PUSr Nr. 120		Användarparameter som kalkyleras är annorlunda än den sparade	Ogiltig data i användarparametrar	<ul style="list-style-type: none"> Kontakta service
PFAC Nr. 121	Stänger av ugnen	Fabriksparameterkarta korrupt	Problem med SW eller HW.	<ul style="list-style-type: none"> Försök med att slå av och på ugnen. Kontakta Service om problemet kvarstår.
rtc1 Nr. 111	Varning HACCP kommer inte att fungera.	Kommunikationskanalen mellan RTC och mikrostyrenheten är blockerad		<p>Kommunikation omöjlig med den inbyggda klockan.</p> <ul style="list-style-type: none"> Kontakta service
SbbU Nr. 306	Stänger av boilerens gastillförsel	Problem med hastigheten på boilerens gasfläkt	<ul style="list-style-type: none"> Överbelastning på brännarfläktens motor på grund av smuts eller oxidation. Annat elektriskt/mechaniskt problem. 	<p>Brännarfläkten når inte önskad hastighet. Kontakta service.</p>


Fel	Typ av fel	Benämning	Möjliga orsaker	Åtgärd
SbCd Nr. 305	Stänger av programmet	Problem med hastigheten på ugnstrymmets undre gasbrännarfäkt	<ul style="list-style-type: none"> Överbelastning på brännarfäktens motor på grund av smuts eller oxidation. Annat elektriskt/mechaniskt problem. 	Brännarfäkten når inte önskad hastighet. <ul style="list-style-type: none"> Kontakta service
SbCU Nr. 304	Stänger av programmet/konvektionen	Problem med hastigheten på ugnstrymmets övre gasbrännarfäkt	<ul style="list-style-type: none"> Överbelastning på brännarfäktens motor på grund av smuts eller oxidation. Annat elektriskt/mechaniskt problem. 	Brännarfäkten når inte önskad hastighet. Ugn med boiler kan tillaga i 100 °C ångläge. För att återställa full funktion på ugnen, kontakta Service.
SCbL Nr. 107	Stänger av rengöringen	Apparaten är PÅ med feedback från strömbrytaren PÅ/AV är AV	<ul style="list-style-type: none"> Kablaget löst 	Apparaten är PÅ, men strömbrytaren PÅ/AV visar fortfarande AV. Tillagning fungerar fortfarande. Rengöring är blockerad av säkerhetsskäl. <ul style="list-style-type: none"> Försök med att slå av och på ugnen. Om larmet kvarstår är det fortfarande möjligt att tillaga, men vi rekommenderar att du inte startar ett rengöringsprogram förrän Service har löst problemet. Rengör ugnen manuellt och kontakta Service.
tCMS Nr. 117	Stänger av ugnen - systemfel	TC programvaruversion (i ACU-panelen) ej kompatibel med nuvarande UI-programvaruversion	Felaktig programvara uppladdad (exempel: efter utbyte av ACU-panelen)	TC programvaruversion (i ACU-panelen) ej kompatibel med nuvarande UI-programvaruversion. <ul style="list-style-type: none"> Kontakta service
Hod0 Nr. 600	Utsugsfläkt nivå 2, elektrisk ugn: Varning Utsugsfläkt nivå 2, gasugn: stänger av ugnen Utsugsfläkt nivå 3, (endast elektrisk): Varning Utsugsfläkt nivå 4 (endast elektrisk): stänger av ugnen	Nivå 2, 3, 4: Felfunktion på utsugsfläktens motorregulator	Utsugsfläktens strömförsörjning avstängd <ul style="list-style-type: none"> Utsugsfläktens säkerhetstermostat i övertemperatur Skada på den automatiska reglarenhet Utsugsfläktens/Ugnens gränssnittskabel bortkopplad eller skadad 	Starta om ugnen. Om felet kvarstår kommer meddelandet upp igen - kontakta Service.
hod1 Nr. 601	Varning	Endast nivå 4: Utsugsfläktens UV-lamputrymme är öppet	UV-C-lampans kassett är inte i korrekt position	Starta om ugnen. Om felet kvarstår kommer meddelandet upp igen - kontakta Service.
Hod2 Nr. 602	Varning	Endast nivå 4: Utsugsfläktens UV-lamputrymme är öppet	Täckpanelen på det centrala teknikutrymmet (UV-C) är inte på korrekt plats eller är inte korrekt stängd.	Starta om ugnen. Om felet kvarstår kommer meddelandet upp igen - kontakta Service.
Hod3 Nr. 603	Varning	Endast nivå 4: Utsugsfläktens vattenavskiljarfilter saknas.	Filtren för avimningsanordning och vattenavskiljare sitter inte på korrekt plats.	Starta om ugnen. Om felet kvarstår kommer meddelandet upp igen - kontakta Service.
hod5 Nr. 605	Varning	Endast nivå 4: Utsugsfläktens lampa 1 fattas eller fungerar ej.	Utsugsfläktens UV-C-lampa 1 och/eller 2 fattas eller fungerar ej	Starta om ugnen. Om felet kvarstår kommer meddelandet upp igen - kontakta Service.
hod6 Nr. 606	Varning	Endast nivå 4: Utsugsfläktens lampa 2 fattas eller fungerar ej.	Utsugsfläktens lampa 3 och/eller 4 fattas eller fungerar ej	Starta om ugnen. Om felet kvarstår kommer meddelandet upp igen - kontakta Service.

Fel	Typ av fel	Benämning	Möjliga orsaker	Åtgärd
UPrb Nr. 620	Stänger av ugnen	USB-kärntemperatursond fattas eller har avlägsnats under tillagning	USB-kärntemperatursonden är inte korrekt inkopplad	Säkerställ att USB-kärntemperatursonden är korrekt inkopplad. Kontakta Service.
Urt2 Nr. 112	Stänger av ugnen	RTC-stoppflaggan är aktiv även efter strömpåslagningsproceduren i återställningsläge		Den inbyggda klockan permanent låst. Kontakta Service.
Urt3 Nr. 113	Stänger av ugnen	Den inre RTC-oscillatorn har ett funktionsfel		Klockans oscillatorfel. Kontakta Service.
USdC Nr. 154	Stänger av ugnen	Fel under skapandet av en mapp på USB-minnet		Fel under skapandet av en mapp på USB-minnet. • Försök med ett annat USB-minne.
USFC Nr. 151	Stänger av ugnen	Fel under skapandet av en fil på USB-minnet.		Fel under stängning av en fil på USB-minnet. • Försök med ett annat USB-minne.
USFO Nr. 150	Stänger av ugnen	Fel under skapandet/öppnandet av en fil på USB-minnet		Fel under skapandet/öppnandet av en fil på USB-minnet. • Försök med ett annat USB-minne.
USFU Nr. 155	Stänger av ugnen	Omöjligt att skriva på USB-minnet: USB-minnets fullt		Omöjligt att skriva på USB-minnet: USB-minnets fullt. • Försök med ett annat USB-minne.
USrE Nr. 152	Stänger av ugnen	Fel under läsning av en fil på USB-minnet		Fel under läsning av en fil på USB-minnet. • Försök med ett annat USB-minne.
USUE Nr. 153	Stänger av ugnen	Fel under skrivning av en fil på USB-minnet		Fel under skrivning av en fil på USB-minnet. • Försök med ett annat USB-minne.

H.3 Problem med ugnens uppkoppling (beroende programvaruversionen)

Om ugnen inte kan skapa en fjärruppkoppling till internet kommer dess display att visa symboler som visar på anslutningsproblemet. Se nedan för betydelsen av dessa symboler:

Anslutningsfel

 Ugnen är inte ansluten till konnektivitetsmodulen



Inte ansluten till LAN-hub (ansluten till NIU PROE- eller IoT-modulen men inte till hubben)



Inte ansluten till wifi-hub (ansluten till konnektivitetsmodulen).



Ansluten till hub via LAN men inte till molnet.



Ansluten till hub via wifi men inte till molnet.

I MER INFORMATION

I.1 Ergonomi

I.1.1 Certifiering

De ergonomiska funktionerna på din produkt kan inverka på din fysiska och kognitiva interaktion med apparaten, och de har utvärderats och certifierats.

En produkt med ergonomiska funktioner ska uppfylla specifika ergonomiska krav inom tre olika områden: Polyteknisk, biomedicinsk och psykosocial användarvänlighet och tillfredsställelse.

För vart och ett av dessa områden har specifika test med faktiska användare utförts. Produkten uppfyller därmed de ergonomiska acceptanskraven i de tillämpade föreskrifterna.

I.1.2 Allmänna rekommendationer

Den ugn eller blastkylare som du använder har specifikt studerats och testats för att minimera alla potentiella fysiska problem som kan associeras med användning av produkten.

Lastning och urlastning av plåtar och användning av produkten kan medföra felaktig kroppshållning och hantering av tung vikt – egenskaper i ditt dagliga arbetsliv som vi försöker att avlasta.

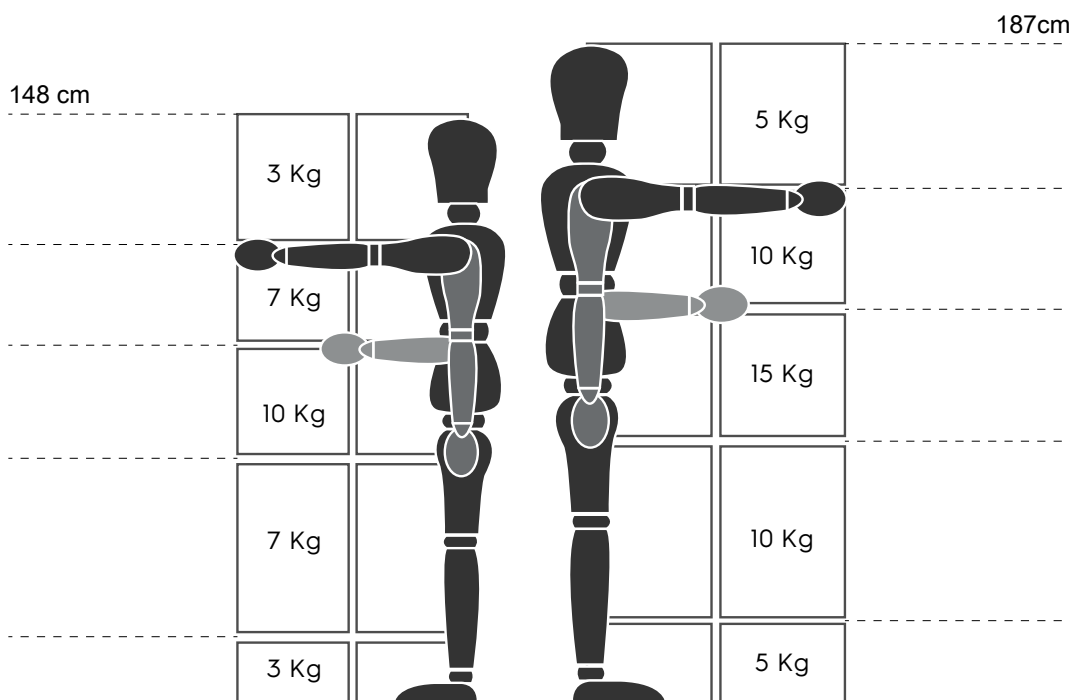
Vi föreslår därför att du använder dig av några specifika hanteringsprocedurer:

- Hantera plåtar på balanserat sätt, och försök att inte späanna ryggen under lastning och urlastning.
- Om det går, böj benen och luta inte ryggen framåt under placering av plåtar på de undre hyllorna och under användning av lägre verktyg och saker.
- Om möjligt, försök att placera plåtarna i ugnsutrymmet beroende på dess vikt, se bilderna nedan.
- Om möjligt, tryck och dra i hållarvagnen för att reducera avstånden.

- Håll synavståndet för att korrekt kunna förstå den information som visas på displayen, eller för att se det som är placerat i ugnsutrymmet – reducera den tid du tittar uppåt så mycket som möjligt (utsträckning av nacke och hals).

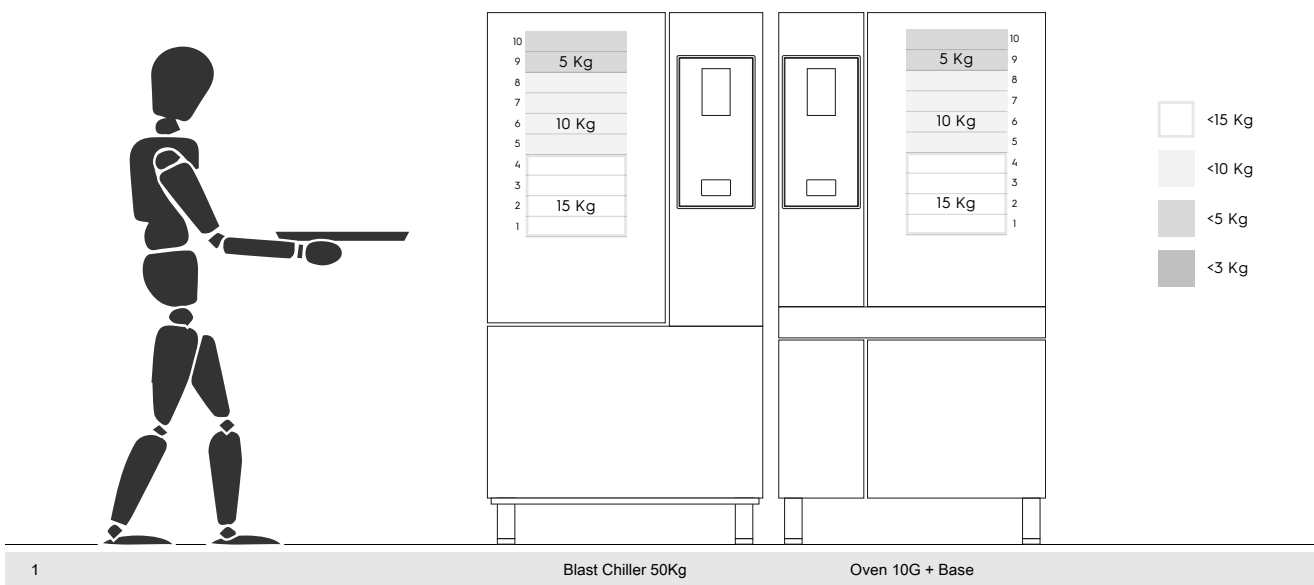
Föreslagna rörelser för plåtar beroende på vikt

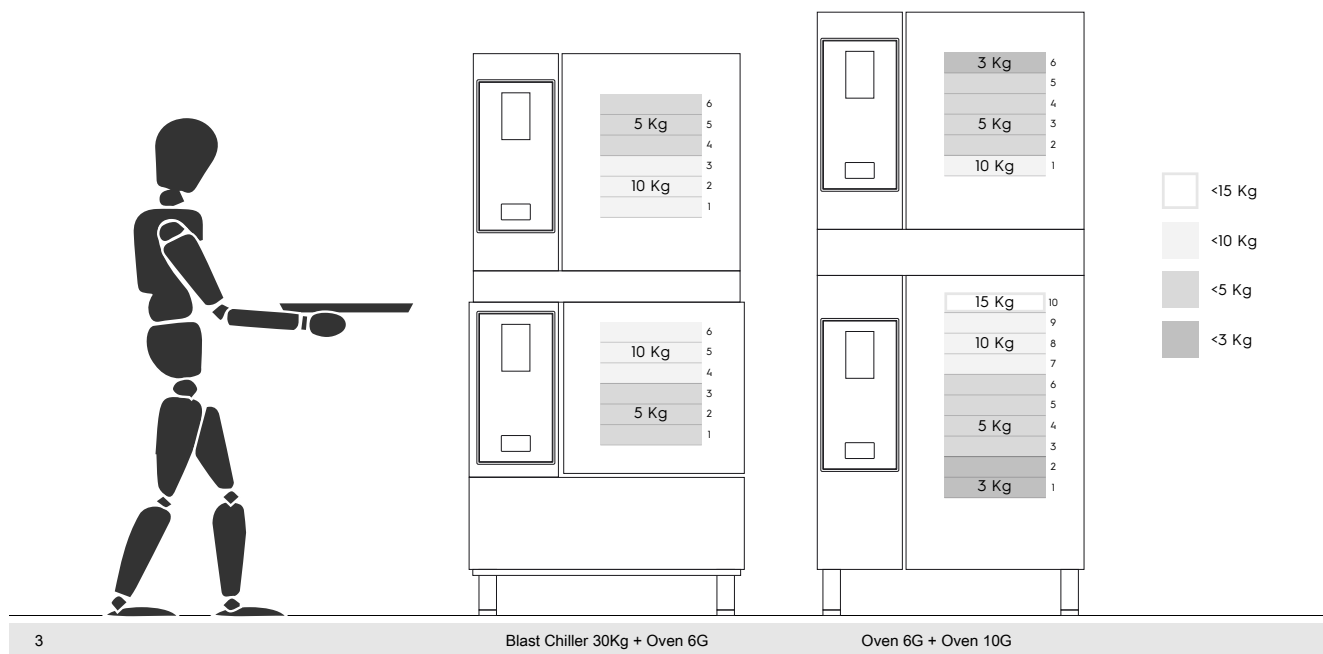
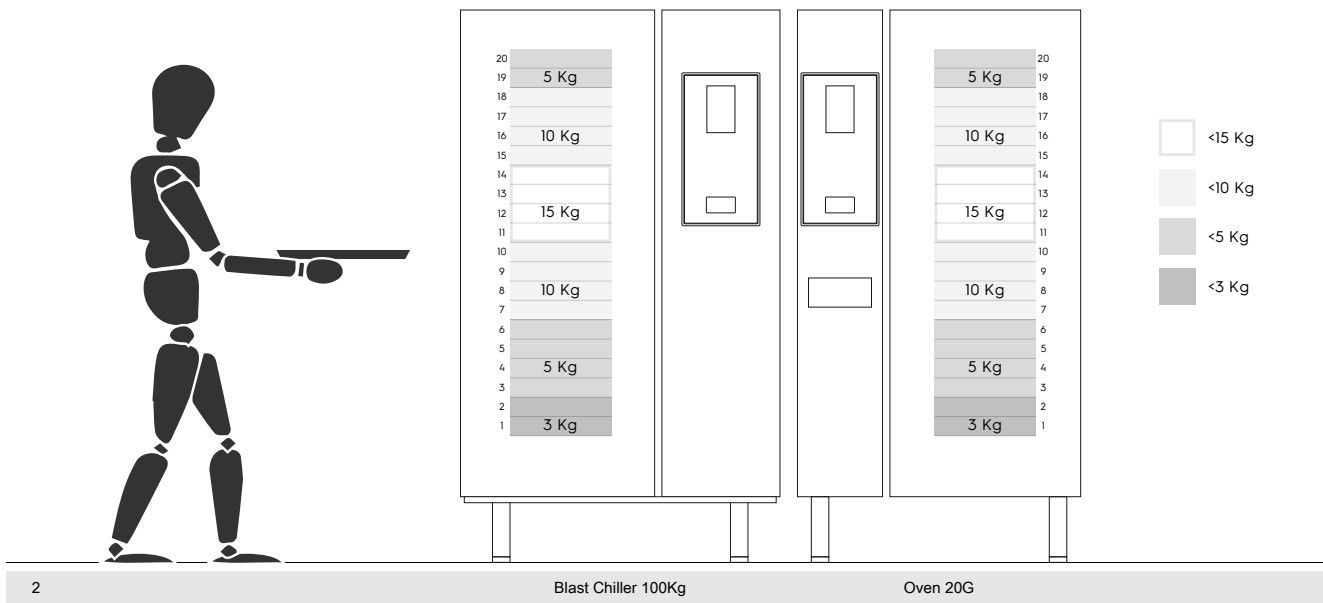
Försök att placera plåtarna i ugnsutrymmet beroende på dess vikt, se bilderna nedan.



Maximala föreslagna vikter – "Manual Handling Operations Regulations" (Föreskrifter för manuell hantering) – Health and Safety Executive (HSE, UK, 2016)

Nedan några exempel på vanliga installationer och maximalvikter per plåt





I.1.2.1 Rekommendationer angående tillbehör

- För installation av 180 kg blastkylare föreslår vi att du förbereder ett isolerat golv för att undvika extra belastning för operatör som använder Mobile GarstroNorm-ställning.
- För vägginstallation av 10GN föreslår vi att du använder ett förhöjartillbehör som inte överstiger 700 mm för att underlätta lastning.
- Vi staplingsinstallation av 6GN + 6GN föreslår vi att du använder det justerbara stödbenstillbehöret 230-290 mm (kod 922745) och ställer in benen till maximal höjd 290 mm för att underlätta lastning.
- I konfigurationen 6GN + 6GN på förhöjartillbehör föreslår vi att du lastar plåtar med vikt som understiger 3 kg på den övre nivån.

CE