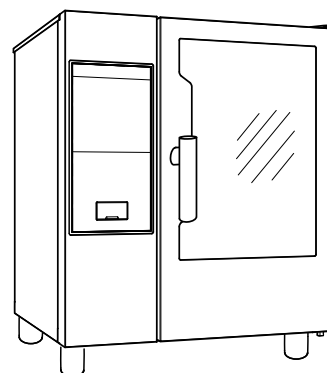


Elektrisk och Gasdriven ugn

Kombi DIGITAL



SE Bruksanvisning



0595402M00- 2023.02

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 APPARATEN.....	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.....	15
F.1	Slå på ugnen.....	15
F.2	Beskrivning av displayer och reglage.....	15
F.3	Ugnens uppkoppling.....	17
F.4	Inställning av tillagningsprogram.....	17
F.4.1	Ställ in ett TILLAGNINGSPROGRAM.....	17
F.4.2	Ställ in LUFTFUKTIGHET.....	17
F.4.3	Ställ in tillagnings-TIDEN.....	17
F.4.4	Förvärmningsfas/Nedkylningsfas.....	17
F.4.5	Stoppa programmet.....	18
F.4.6	Stäng av programmet.....	18
F.4.7	LUFTVENTIL ÖPPEN.....	18
F.4.8	ECO DELTA.....	18
F.4.9	NEDKYLNING.....	18
F.4.10	KONTINUERLIG TILLAGNING.....	18
F.4.11	KÄRNTEMPERATURSOND.....	18
F.4.12	USB-KÄRNTEMPERATURSOND (på begäran).....	19
F.4.13	MULTIFAS.....	19
F.4.14	FUNKTIONER.....	19
F.5	Program.....	20
F.6	Indikatorlampor.....	21
F.7	Specialfunktioner.....	21
F.8	Hantering av utsugsfläkten.....	21
F.9	Rengöringsprogram.....	21
F.9.1	Forcerad rengöring.....	24
F.9.2	Avkalkning av boiler (dESC).....	24
F.10	Stänga av ugnen.....	24
G	VÅRD OCH OMSORG OM UGNEN.....	24
G.1	Vård och omsorg.....	24
G.2	Introduktion till rengöring.....	24
G.3	Rengöring av apparaten.....	24
G.4	Tillagningsutrymme.....	24
G.5	Boiler eller ånggenerator (endast för modeller med denna utrustning).....	24
G.6	Tillagningsutrymmets filter.....	25
G.7	Luftfilter.....	25
G.8	Luckans tätningsslist.....	25
G.9	Inre glas, yttreglas och ugnens glas.....	25
G.10	Området kring luckan.....	26
G.11	Effektivitetskontroll för avloppssystemet.....	27
G.12	Dropplist för kondensat.....	27
G.13	Kärnsönd.....	27

G.14	Andra ytor	27
G.15	Perioder utan användning	27
G.16	Utbyte av slitagekomponenter	27
G.17	Reparation och särskilt underhåll	27
G.18	Underhållsintervaller	27
G.19	Servicekontakter (endast för Australien)	28
H	FELSÖKNING	28
H.1	Inledning	28
H.2	Felkoder	28
I	MER INFORMATION	38
I.1	Ergonomi	38
I.1.1	Certifiering	38
I.1.2	Allmänna rekommendationer	38

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				

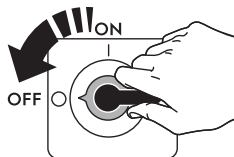
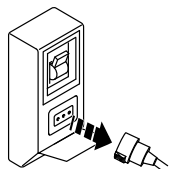
1. Under dessa ingrepp måste skärsäkra skyddshandskar användas. Operatör, specialiserad personal och andra personer som använder apparaten, men inte använder lämplig personlig skyddsutrustning, kan exponeras för risker för hälsovådliga situationer (beroende på modell).

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 underhålls-ingrepp 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 strömvabrott.
 - 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 olycksskydd 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 personskador eller hälsorisker.
Farlig situation	En situation där en operatör utsätts för en eller fler faror.
Risk	Sannolikhet för mycket allvarliga personskador 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 APPARATEN

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**

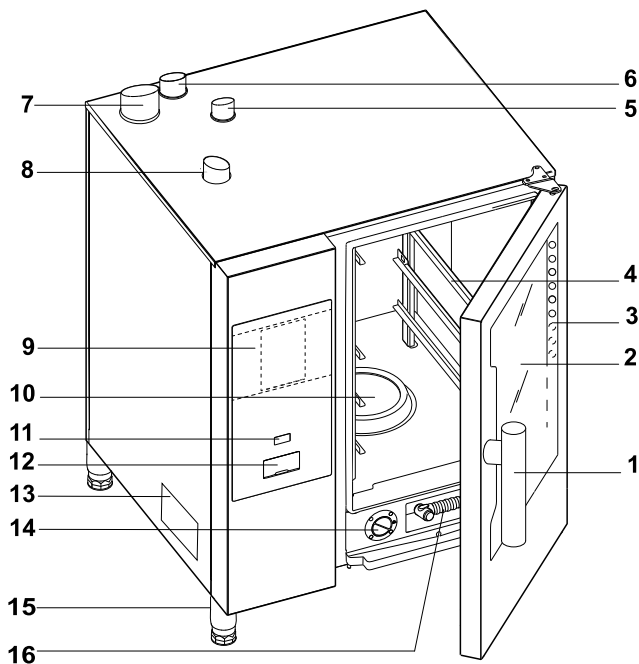
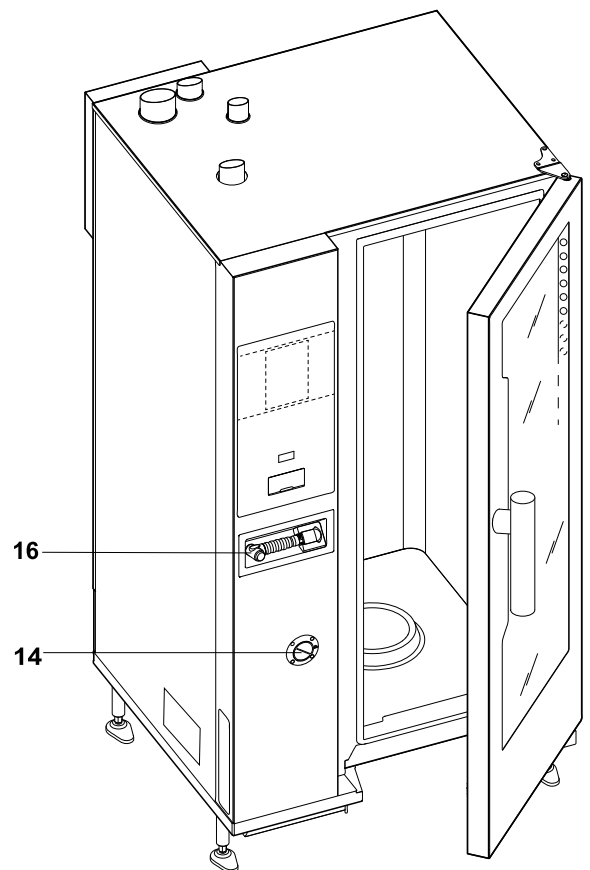
Efter installation av ugnar med 6, 10 och 20 galler (inklusive staplingsinstallation) ska du kontrollera på vilken höjd de övre plåtarna är placerade i ugnen. Om så behövs kan denna dekal (medföljer) placeras på ugnens framsida, **på en höjd av 1,60 m från golvet**.

**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

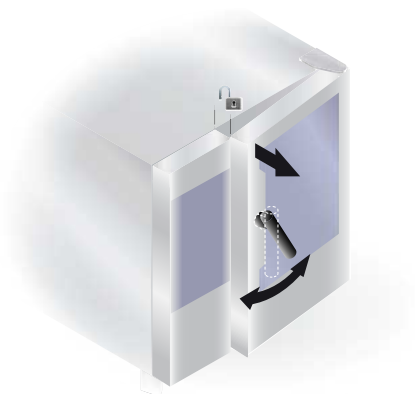
**OBS!**

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



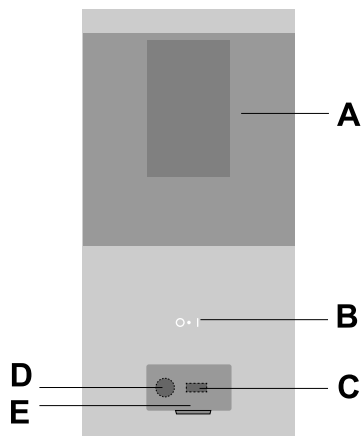
1. Rotera luckans handtag 90° motsols för att öppna den helt. Om ett tillagningsprogram fortfarande är igång, stängs detta av.
2. Rotera luckans handtag 90° motsols tills det stannar och för in luckan mot ugnen.
3. Med luckan pressad mot ugnen, rotera handtaget tillbaka till vertikalläget för att låsa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

E.4 Manöverpanel



VARNING

Se "VARNING och säkerhetsinformation".



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

F ANVÄNDNING

F.1 Slå på ugnen.

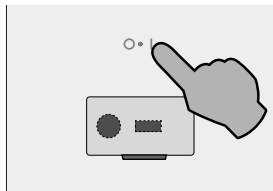
Tryck på "I"-sidan av knappen "O – I" för att slå på ugnen.

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.



- Motsvarande kontrollampa O - I tänds.
- Kontrollpanelen slås på.

Tidsdisplayen tänds:

- Håll Tidsknappen intryckt för att ställa in år, månad, dag, timme och minut - på knappsatsen tryck på knapparna ">" eller "<" för att gå framåt eller bakåt för att ställa in värdet. (I exemplet nedan 12:05)

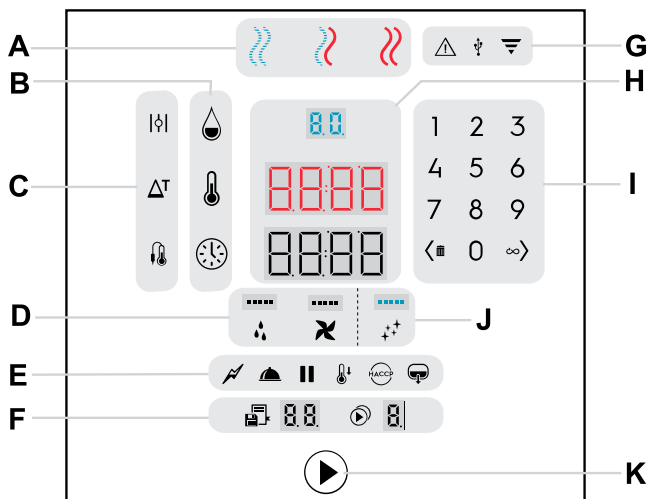


F.2 Beskrivning av displayer och reglage

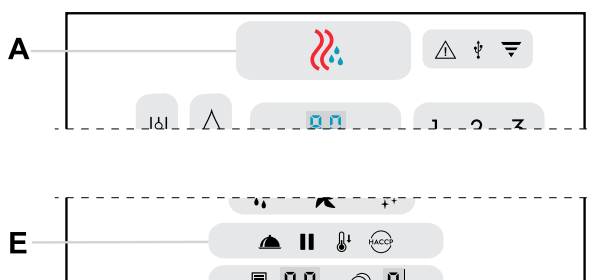
Ugnen gör det möjligt att tillaga mat i olika tillagningslägen, enligt typ av mat och dina krav.

Det är möjligt att ställa in de olika lägena från displayen genom att trycka på motsvarande symbol.

Modell nivå-B



Modell nivå-C (Utan boiler)



- A. Tillagningsprogram
- B. Tillagningsparametrar
- C. Tillagningsalternativ
- D. Specialfunktioner
- E. Funktioner

F. Program och Multifaser

G. Indikatorlampor

H. Teckendisplay

I. Knappsats

J. Rengöringsprogram

K. START-knapp

Lampornas tillstånd:

- maximal ljusstyrka = aktiverade knappar
- minimal ljusstyrka = icke-aktiverade knappar
- utan ljusstyrka = knapparna ej tillgängliga
- blinkande lampa = förfrågan eller varning

Displayernas tillstånd:

- Displayerna visar oftast värden för fuktighet, temperatur, tid, program och multifaser. De kan även visa andra funktioner eller ord som indikerar varningar eller åtgärder som ska vidtagas.

A - Tillagningsprogram



KONVEKTIONS-program

För grillning och gratinering
Maximal temperatur upp till 300 °C.



på modeller utan boiler



Kombiprogram (endast på modeller med boiler)

Överhettad ånga.

Ånggeneratoren och utrymmets värmeelement används samtidigt för att se till att livsmedlen inte hårdnar.

Maximal temperatur upp till 300 °C.



ÅNG-program (endast på modeller med boiler)

- Full Ånga: perfekt för att ångtillaga vid 100 °C.
- Det går att ställa in lågtemperaturånga för omtåliga rätter, för livsmedel i vakuumpackning och för upptining (temperatur mellan 25 °C och 99 °C).
- Överhettad ånga (temperatur mellan 101 °C och 130 °C).

B - Tillagningsparametrar



Luftfuktighet

Gör det möjligt att reglera:

- önskad fuktighetsgrad i kombiprogram.
- maximal fuktighetsgrad i konvektionsprogram.
- fuktighetsgrad från 10 till 100 på modeller utan boiler.



Temperatur

Digital termostat för temperaturinställning i tillagningsutrymme



Tid

Tillagningstid

C - Tillagningsalternativ



Luftventil öppen (endast för Konvektionsprogram)

För mycket torr tillagning: avlägsnar fukt då detta är nödvändigt (maximal temperatur 300 °C).



Eco Delta (Tillagning endast med kärnsöndprogram)

ECO DELTA-funktionen möjliggör tillagning utan att skada livsmedlen med höga temperaturer.

Detta är en avancerad tillagningsmetod där temperaturen i ugnsutrymmet ändras i samma mån som temperaturen mitt i matstycket som skall tillagas.



Kärnsönd

En kärntemperatursond gör att vi kan mäta temperaturen i hjärtat av den produkt som tillagas.

D - Specialfunktioner



Vatteninjektion

Manuell vatteninjektion i tillagningsutrymmet gör att du omedelbart kan höja fuktighetsgraden under ett tillagningsprogram.



Fläkt

Gör det möjligt att reglera fläkthastigheten.

E - Funktioner



Program med reducerad effekt (endast på modeller med boiler)

För ömtålig tillagning, som lätta bakelser. Kan användas i alla program.



Varmhållning

Avsett för rätter som kräver långsam och lång tillagning, t.ex. stora köttstycken. Perfekt för att bibehålla varm temperatur efter tillagningen. Kan användas i alla program.



Paus

För att ställa in ett tidsintervall mellan tillagningsprogram.



Nedkylning

Snabb nedkylning av ugnsutrymmet: praktiskt för att gå från ett tillagnings sätt till ett annat, med lägre temperatur.

Ger möjlighet till fläktrotation och automatisk vatteninjektion även med öppen ugnslucka.



VARNING

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



HACCP

(Hazard Analysis and Critical Control Points): enligt systemet för faroanalys och kritiska styrpunkter kan tillagningsdata sparas till ett USB-minne.



Tömning av boiler (endast på modeller med boiler)

Tryck på knappen för att manuellt tömma ut vatten från boileren.

F - Program och Multifaser



Program

Denna knapp gör det möjligt att spara och kalla fram upp till 99 program (recept).



Multifaser

Tillagning i på varandra följande faser: denna funktion gör det möjligt att ställa in tillagningsprogram med upp till 4 faser i automatisk följd.

G - Indikatorlampor



Observera

Påvisar ett fel på ugnen (varning/feltillstånd).



USB

Tänds om en USB-anordning kopplas in till ugnen.



Wi-Fi

Påvisar lyckad anslutning till ett trådlöst nätverk (endast med härför avsett tillbehör).

H - Teckendisplaysområde



Den **digitala luftfuktighetsdisplayen** visar:

- Inställt luftfuktighetsvärde i Kombiprogram eller i Konvektionsprogram.
- fuktighetsgrad från 10 till 100 på modeller utan boiler.



Den **digitala temperaturdisplayen** visar:

- Tillagningsutrymmets inställda temperatur
- Tillagningsutrymmets ECO DELTA-temperatur.



Den **digitala tid/kärnsöndsdisplayen** visar:

- Tillagningstid.
- Kärnsöndens inställda temperatur.

I - Knappsats



Gör det möjligt att skriva in ett siffervärde i olika funktioner.

< knappen

- Tryck på denna för att minska värdet på displayen (<).
- Håll samma knapp intryckt för att radera en fas eller ett program (☐).

∞> knappen

- Tryck på denna för att öka värdet på displayen (>).
- Tryck på samma knapp för att välja kontinuerlig tillagning (∞) medan inställning av klockslag pågår.

J - Rengöringsprogram



Rengöringsprogram

Denna funktion gör det möjligt att rengöra ugnens utrymme automatiskt med hjälp av specifika rengöringsprogram.

F.3 Ugnens uppkoppling

Om ugnen är fjärransluten till molnet kommer lampan nedan att tändas eller blinka, beroende på anslutningens tillstånd.



Indikatorlampans tillstånd



Indikatorlampan på: ugnen är ansluten till molnet.
Maximal ljusstyrka: wifi-signalen är **bra**.
Halv ljusstyrka: wifi-signalen är **medel eller låg**.

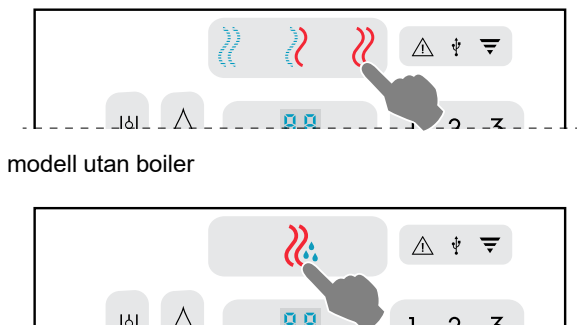


Indikatorlampan blinkar:
Under 1 minut: ugnen är under anslutning till molnet.
Kontinuerligt ljus: ugnen kan inte ansluta till molnet eller det finns inte någon wifi-anslutning.

F.4 Inställning av tillagningsprogram

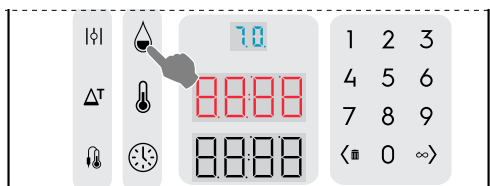
F.4.1 Ställ in ett TILLAGNINGSPROGRAM

- Tryck på önskad knapp för att välja ett tillagningsprogram (till exempel KONVEKTION).
 - modell med boiler



F.4.2 Ställ in LUFTFUKTIGHET

- Tryck på fuktighets-knappen. För in värdet på knapp-satsen (t. ex. 70 %). Det införda värdet visas på teckendisplayen.



OBS!
Oberoende av den siffra som skrivits in kommer värdena på displayen alltid att rundas av till den närmaste tiotalet (10, 20, 30,... 90 upp till 99).

Införda värden (%)	Uteffektsvärden (%)
Från 1 till 14	10
Från 15 till 24	20
Från 25 till 34	30
Från 35 till 44	40
Från 45 till 54	50
Från 55 till 64	60
Från 65 till 74	70
Från 75 till 84	80
Från 85 till 94	90
Från 95 till 100	99

Tillstånd för luftfuktighet: MED BOILER

- Konvektionsprogrammet gör det möjligt att justera mängden luftfuktighet i ugnsutrymmet utan att generera extra ånga.

- Tryck på knappen Fuktighet och använd sedan knapp-satsen för att ställa in maximal luftfuktighet med påföljande justering av luftventilen. Om du ställer in ett värde om 100 stängs ventilen (---).

När displayen visar hanterar inte ugnsutrymmet någon luftfuktighet, eftersom ventilen är avstängd.

- När luftventilens knapp aktiveras går det inte att reglera luftfuktigheten. Luftventilen är öppen och släpper ut all luftfuktighet från ugnsutrymmet.

Tillstånd för luftfuktighet: UTAN BOILER

- Konvektionsprogrammet gör det möjligt att styra fuktighetsnivån i ugnsutrymmet.

- Tryck på knappen Fuktighet och använd sedan knapp-satsen för att ställa in luftfuktighetsnivån.

- Om du ställer in ett värde om 0 stängs ventilen (---) och ugnsutrymmet styr inte längre luftfuktighetsnivån.

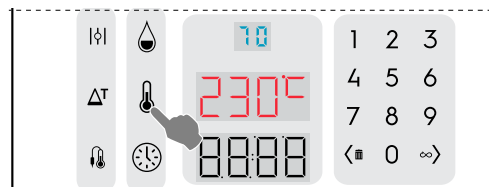
- När luftventilens knapp aktiveras går det inte att reglera luftfuktigheten. Luftventilen är öppen och släpper ut all luftfuktighet från ugnsutrymmet.

Temperaturinställning

- Ställ in TEMPERATUREN

- Tryck på temperatur-knappen.

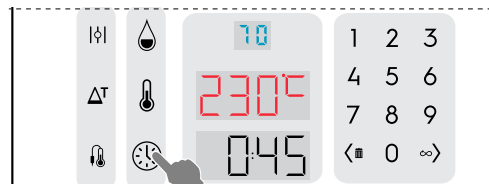
För in värdet på knapp-satsen (t. ex. 230 °C). Det införda värdet visas på teckendisplayen.



F.4.3 Ställ in tillagnings-TIDEN

- Tryck på tid-knappen.

För in värdet på knapp-satsen (t. ex. 45 minuter). Det införda värdet visas på teckendisplayen.



- Tryck på knappen START för att starta tillagningsprogrammet.

Om du har ställt in Autostart kommer programmet att starta automatiskt då du stänger luckan.

F.4.4 Förvärmningsfas/Nedkylningsfas

- Denna förberedande fas förbereder utrymmets temperatur innan det valda programmet startar.

Temperaturdisplayen visar den inställda temperaturen, Tidsdisplayen visar meddelandet "PrEH" eller "COOL", beroende på utrymmets nuvarande temperatur, och Startknappen lyser röd.

Att öppna luckan efter att START-knappen tryckts in:

- Om ugnsluckan öppnas avbryts Förvärmningen, (Nedkylningsfas fortsätter) och Tidsdisplayen visar meddelandet "door".
- Så fort luckan stängs startar Förvärmningen.

Hoppa över Förvärmning/Nedkylning

- Håll knappen START intryckt för att omedelbart starta tillagningsprogrammet.

- När Förvärmning/Nedkylning är klar visas meddelandet "LOAD" på Tidsdisplayen och startknappen blinkar rött.
 - Öppna luckan.

- Placera maten i apparaten.
- Stäng luckan: tillagningsprogrammet startar.


F.4.5 Stoppa programmet

Håll START-knappen  intryckt för att stoppa programmet.


F.4.6 Stäng av programmet

7. När inställd tid förlöpt kommer tillagningen att automatiskt stängas av och apparatens ljudlarm kommer att avge en ljudsignal. Öppna luckan och ta ut produkten.

Ljudsignalen kan stängas av genom att du trycker på vilken knapp som helst på kontrollpanelen eller genom att du öppnar luckan.

- För att stoppa tillagningsprogrammet manuellt, tryck på programmets START-knapp  under ett par sekunder.
- För att repetera det senaste tillagningsprogrammet med identiska parametrar, tryck åter på START-knappen.


F.4.7 LUFTVENTIL ÖPPEN

	Alternativ för luftfuktighet: endast för Konvektionsprogram.
---	--

Luftventilen ÖPPEN för mycket torr tillagning så att fuktigheten kan avlägsnas om så krävs.


Maximal temperatur upp till 300 °C.

F.4.8 ECO DELTA

	Temperaturalternativ (för alla tillagningslägen)
--	--

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.

Detta är en avancerad tillagningsmetod där temperaturen i ugnsutrymmet ändras i samma mån som temperaturen mitt i matstycket som skall tillagas.

1. Tryck på ECO DELTA-knappen Δ^T för att välja denna funktion.
2. Tryck en gång till på denna knapp för att skriva in önskat värde på knappsetsen, till exempel 30 °C.
Det går att föra in ett värde om deltatemperatur från 1 till 120 °C.
3. Tryck på PROBE-knappen (instickstermometer) . Ställ in önskad kärntemperatur.
4. För in instickstermometern i livsmedlet (se avsnittet F.4.11 KÄRNTEMPERATURSOND).

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

Tillagningen är skonsam och lång, eftersom temperaturen i ugnsutrymmet automatiskt regleras med hänsyn tagen till temperaturen i matvaran (INSTICKSTERMOMETER), så att skillnaden (ECO-DELTA) mellan dessa två temperaturer är konstant från början till slutet av tillagningen.



VIKTIGT


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



OBS!


Med ECO DELTA påslagen, går läget "Tillagnings-tid" automatiskt över till läget för "Instickstermometern" som avläser matvarans innertemperatur.

F.4.9 NEDKYLNING


	Snabbkylning av ugnsutrymmet
---	------------------------------

Används för att gå från en typ av tillagning till en annan vid en lägre temperatur – den aktiverar fläktrotationen och den automatiska vatteninjektionen, även med luckan öppen. Detta



tillval kan inte väljas om ugnsutrymmets temperatur överstiger 180 °C.

1. Tryck på knappen NEDKYLNING .
2. För in det temperaturvärde som ugnen ska nå under nästa tillagning.
3. Tryck på Start-knappen  för att nå inställd temperatur.

F.4.10 KONTINUERLIG TILLAGNING

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

Tillagningstiden är oändlig.

1. Tryck på oändlighets-knappen ∞ .
- Tidsdisplayen visar "cont" (oändlig).
2. Tryck på START-knappen  för att starta tillagningen.
 3. När maten är tillagad, håll START-knappen  intryckt för att stänga av det KONTINUERLIGA TILLAGNINGSPROGRAMMET.

F.4.11 KÄRNTEMPERATURSOND

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

Justerbar instickstermometer för att mäta produktens kärntemperatur. Denna funktion utesluter tidsinställd tillagning.

1. Tryck på PROBE-knappen.
Ställ in kärntemperaturen på instickstermometern på sifferknappsetsen (t. ex. 55) – tidsdisplayen visar det införda värdet.




En kärntemperatursond gör att vi kan mäta temperaturen i hjärtat av den produkt som tillagas. Då inställd temperatur har uppnåtts stängs ugnen automatiskt av.



OBS!

Det går att föra in ett värde för kärntemperatur från 15 till 290 °C för Kombi- och Konvektionsprogram, och från 15 till 120 °C för Ångprogram.

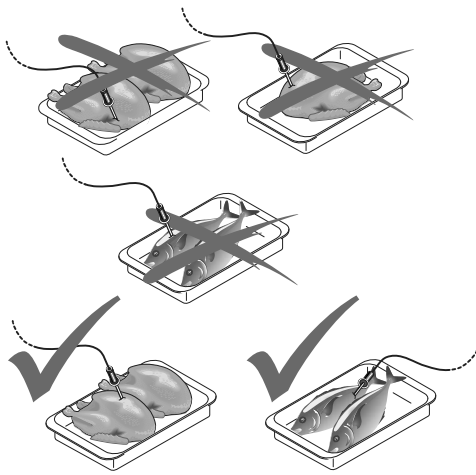
2. Stäng ugnsluckan och tryck på Startknappen  för att starta tillagningsprogrammet med kärntemperatursond.
Vänta tills temperaturdisplayen visar slutet på förvärmningsfasen. Meddelandet LOAD (LÄGG IN) visas.
3. Öppna luckan och för in maten i ugnsutrymmet.



VARNING

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

4. Avlägsna instickstermometern från sitt säte.
5. För in den i produkten utan att forcera den.
Se till att spetsen (den känsligaste delen) sitter i närheten av mitten av produkten.



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. Tidsdisplayen visar tidåtgången för tillagningsprogrammet.

Avaktivering av PROBE-programmet

- För att avaktivera 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 instickstermometerens program.



OBS!

Då vakuumstekpåse används måste den yttre kärntemperatursonden användas (extra tillbehör på begäran), och den skall kopplas till USB-minnet. För dess användning, se det specifika avsnittet.

F.4.12 USB-KÄRNTEMPERATURSOND (på begäran)



- Tryck på PROBE-knappen (kärntemperatursond) och håll den intryckt i ungefär 1 sekund.

Indikatorlampan börjar blinka (0,5 sek PÅ - 0,5 sek AV).

Ställ in kärntemperaturen på sonden med hjälp av sifferknappsatsen (t. ex. 55) – tidsdisplayen visar det införda värdet.



OBS!

Det går att föra in ett värde för kärntemperatur från 15 till 290 °C för Kombi- och Konvektionsprogram, och från 15 till 120 °C för Ångprogram.

- Stäng ugnsluckan och tryck på Startknappen för att starta tillagningsprogrammet med kärntemperatursond.

Vänta tills temperaturdisplayen visar slutet på förvärmningsfasen. Meddelandet LOAD (LÄGG IN) visas.

- Öppna luckan och för in maten i ugnstrymmet.



VARNING

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

- För in spetsen på USB-kärntemperatursonden i mitten av livsmedlet utan att forcera den.
- För in USB-kontakten i USB-uttaget på ugnen.

Indikatorlampan lyser med fast sken.

- Stäng ugnsluckan. Indikatorlampan blinkar (0,5 sek PÅ - 0,5 sek AV).



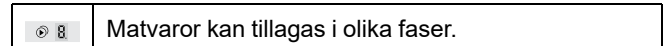
VIKTIGT

Om indikatorlampan blinkar snabbt (0,1 sek PÅ - 0,1 sek AV), och den större displayen visar den blinkande texten "UPrb" och en ljudsignal hörs - se till att USB-kärntemperatursonden är ansluten. Under tiden är tillagningen i standbyläge.

Programmet PROBE fortsätter att köras.

Då inställd temperatur har uppnåtts stängs ugnen automatiskt av.

F.4.13 MULTIFAS



Ugnen gör det möjligt att ställa in upp till 4 faser för varje program.

Under ett multifasprogram går ugnen automatiskt från en fas till nästa. Programmet stannar automatiskt då alla faser är klara.

För att ställa in ett multifasprogram:

- Ställ först in ett tillagningsprogram (se avsnittet F.4 *Inställning av tillagningsprogram*).
- Håll multifasknappen intryckt igen för att lägga till fas 2.
- Ställ in fas 2
 - Det är möjligt att, i detta skede, ställa in parametrarna för den nya fasen.
 - Repetera sekvensen för alla faser som ska ställas in.
- Tryck på Startknappen för att starta tillagningsprogrammet.

För att radera en fas:

- Välj den fas som ska raderas med hjälp av pilarna < / > på knappsatsen
- Tryck ner symbolen för papperskorgen.



OBS!

Genom att radera en mellanliggande fas raderas även de påföljande faserna automatiskt.

F.4.14 FUNKTIONER

Detta är funktioner som kan läggas till i ett tillagningsprogram. De aktiveras genom att deras knapp trycks in.

Paus

- Lägg till en ny fas.
- Tryck på paus-knappen .
- Ställ in önskad tidslängd med hjälp av Tidsknappen.



OBS!

Denna funktion kan användas som fördröjd start i början av ett multifasprogram.

Varmhållning

- Genom att trycka på knappen Varmhållning kommer varmhållningsfasen att läggas till i slutet av tillagningsprogrammet. Under Varmhållningsfasen visas bokstaven H i Multifasdisplayen, medan Tidsdisplayen visar HOLD.
- Om tillagningen styrs av tidsinställning, är Varmhållningstemperaturen + 65 °C. Om tillagningen styrs av kärnsonden, är Varmhållningstemperaturen 5 °C högre än inställd kärntemperatur.

Tömning av boiler

- Boilern kan inte tömmas under ett program.

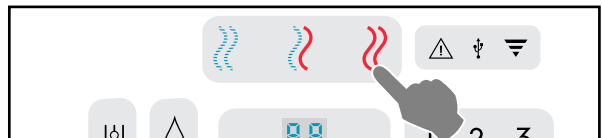
Nedkylning

- Nedkylningen kan inte aktiveras under ett program.
- Grundtemperaturinställningen är 25 °C, men den kan ändras med hjälp av knappsatsen.
- För att se den faktiska temperaturen i ugnsutrymmet, håll temperaturknappen intryckt under mer än 2 sekunder.

F.5 Program

Programknappen gör det möjligt att ta fram redan sparade tillagningsprogram och att skapa och spara nya program.

För att gå ur Program, tryck på ett av tillagningslägena.



Spara program

- Ställ först in ett tillagningsprogram (se avsnittet F.4 *Inställning av tillagningsprogram*).
- Håll Programknappen intryckt. På displayen visas det första lediga programnumret.



- Välj önskat programnummer (01-99) på med hjälp av pilarna </>.
- Programdisplayen fortsätter att blinka under ett par sekunder - för att avsluta proceduren ska du hålla samma knapp nedtryckt under ett par sekunder tills du hör en ljudsignal som bekräftar att programmet sparats.
- Tryck nu på Start-knappen för att starta programmet.



OBS!

På modeller med boiler finns två förinställda program för Regenerering som redan är sparade och tillgängliga i Program nummer "1" och "2".

Regenereringsprogram:

- Regenerering på tallrik** - perfekt för festmåltider
Dubbelfas:
 - Konvektionsprogram på 2 minuter, 120 °C, klaffen stängd och ventilation på 4.
 - Kombiprogram på 5 minuter, 120 °C, 20 % fuktighet och ventilation på 4.
- Regenerering på bricka** - perfekt för återuppvärmning
Kombiprogram på 15 minuter, 120 °C, 40 % fuktighet och ventilation på 5.

Radera program

- Välj det program som ska raderas.
- Håll knappen (radera) intryckt under ett par sekunder och tryck på samma knapp igen för att bekräfta raderingsproceduren.

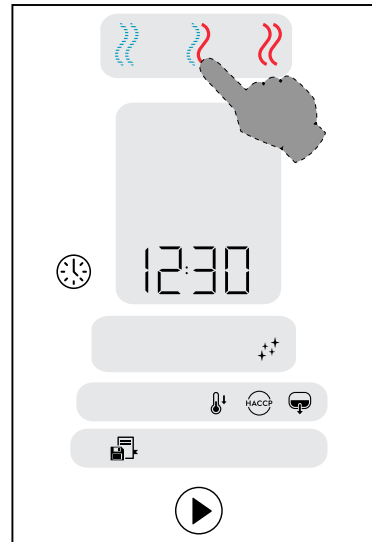
Ladda upp / ner program – USB

Denna procedur är endast möjlig att utföra från tillståndet **ugnsstart**.



OBS!

För att nå tillståndet ugnstart, håll ett av de tillgängliga tillagningsprogrammen nedtryckt, så som visas i bilden.



- För in USB-minnet i uttaget.
- För att ladda upp/ner program, håll Programknappen intryckt tills PrOG visas på Temperaturdisplayen.
- Använd pilknapparna </> på knappsatsen för att välja "upload" eller "download". Ordet "dnLo" eller "UPLO" visas i Tidsdisplayen beroende på ditt val.
- Håll Programknappen intryckt för att starta uppladdning eller nerladdning. Alla lamporna på panelen blinkar.
- I slutet av upp-, eller nerladdningen visas på Tidsdisplayen End för att bekräfta att ingreppet är klart.
- Avlägsna USB-minnet från uttaget.

Program från molnet

Ugnen kan anslutas till internet och ta emot tillagningsprogram (recept) från molnet.

Då ett eller flera program skickats till apparaten från molnet visas meddelandet CLOU PrOG i displayen för temperatur och tid.



Antal nedladdade program visas i Programdisplayen.



- Tryck på vilken knapp som helst för att lägga till de nya programmen till apparaten. Meddelandet CLOU PrOG försvinner.

Att ladda ner en HACCP-logg

Denna procedur är endast möjlig att utföra från tillståndet ugnstart.

1. För in USB-minnet i uttaget.
2. För att ladda ner HACCP-loggen, håll HACCP-knappen intryckt tills HACCP visas på Temperaturdisplayen.
Ordet "dnLo" visas på Tidsdisplayen.
3. Alla lamporna på panelen blinkar.
4. I slutet visas det blinkande ordet End på Tidsdisplayen för att bekräfta att ingreppet är klart.
5. Avlägsna USB-minnet från uttaget.

F.6 Indikatorlampor



OBS!
Indikatorlamporna är inte knappar, utan endast funktions- eller varningslampor.

LARM



Lampan blinkar för att visa på en felfunktion. Det kan vara en varning eller ett fel.

USB



Denna lampa visar att ett USB-minne har satts in. I början blinkar den, sedan lyser den fast när USB-minnet har blivit igenkänt.

Wi-Fi



Påvisar uppkoppling till ett trådlöst nätverk (endast med härfor avsett tillbehör).

F.7 Specialfunktioner

Specialfunktionerna gör det möjligt att förbättra användningen av ugnen och kan den kan då användas med mer eller mindre intensitet.

VATTENINJEKTION



Under ett tillagningsprogram är det möjligt att öka fuktigheten i ugnsutrymmet för vissa typer av tillagning.

Med hjälp av flera tryck på denna knapp kan du reglera i sekunder hur länge injektionen skall fortgå (varje streck = intervaller om 10 sek).

I bilden ovan (till exempel) motsvarar 3 streck en 30-sekunders vatteninjektion.



VARNING

Öppna luckan försiktigt, eftersom vattnet sprutas på fläkten.

FLÄKT



Denna funktion gör att du kan reglera fläkthastigheten för vissa typer av tillagning, som till exempel de mest ömtåliga.

Tryck flera gånger på knappen ovan för att reglera de 5 hastighetsnivåerna

I bilden ovan (till exempel) motsvarar 4 streck en hög fläkthastighet.

F.8 Hantering av utsugsfläkten

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



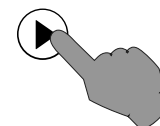
Textens betydelse

CLLP	Rengör fläktens lampa
rEPL	Byt ut fläktens lampor
CLCS	Rengör fläktens kondensatbehållare
CLFt	Rengör fläktens avimningsanordning och vattenavskiljarfilter

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

För att hoppa över påminnelsen:

- Tryck helt enkelt på START-knappen.



Påminnelsen visas endast då apparaten slås på (eller efter 7 dagars kontinuerlig drift). Om du hoppas över en påminnelse kommer den att visas på nytt vid nästa påslagning.

F.9 Rengöringsprogram

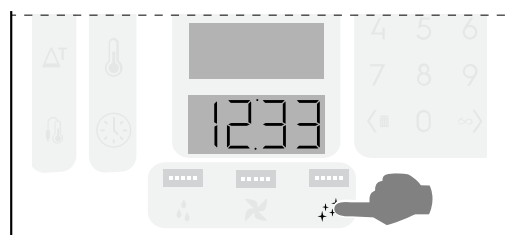
Ugnen är utrustad med automatisk rengöring av ugnsutrymmet.



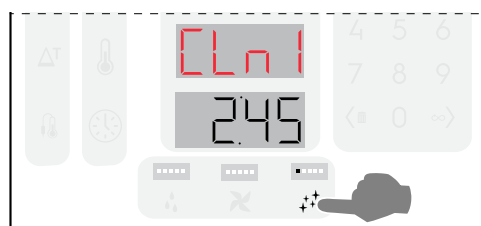
VIKTIGT

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

1. Tryck på knappen för att gå in i rengöringsläge.



2. Tryck flera gånger på knappen för att ställa in ett av de 5 tillgängliga rengöringsprogrammen.




Tillgängliga rengöringsprogram

CLn1	= Lättrengöringsprogram Rengöring av låggradig nedsmutsning, som ångtillagning, bakning, eller enkla laster med temperaturer under 200°C
CLn2	= Medelrengöringsprogram Rengöring av medelnedsmutsning, som grillning, bakning med temperaturer under 200°C
CLn3	= Intensivreningsprogram Rengöring för medelhög nedsmutsning, som grillning med matavlagringar
CLn4	= Extra intensivt rengöringsprogram Rengöring för hög nedsmutsning, som tung grillning med matavlagringar från flera tillagningar
CLn5	= Sköljprogram Skölja med kallt vatten

3. Tryck på knappen  för att starta programmet.

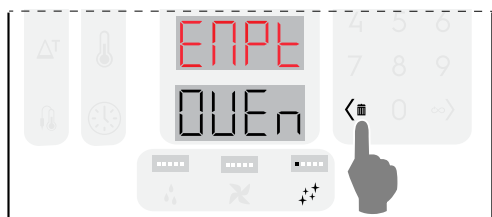



VIKTIGT

Om ugnsutrymmets temperatur är för hög, kommer START-knappen  avaktiveras. Tryck på knappen  för att starta nedkylning av ugnen.

Placera rengöringsmedlet först då nedkylningen är klar, eftersom höga temperaturer kan utlösa en kemisk reaktion!

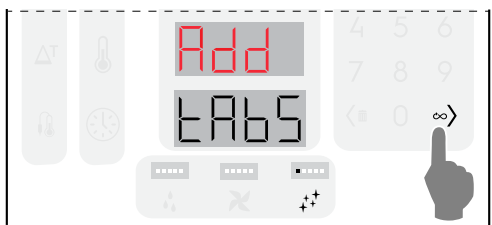
4. Innan du startar det valda rengöringsprogrammet visar displayen ett meddelande för att påminna dig om att tömma ugnsutrymmet. Öppna luckan och **AVLÄGSNA ALLA FÖREMÅL från utrymmet** (kokkärl, brickor, tillbehör och annat!).




Tryck på knappen  på knappsatsen för att bekräfta.

5. På displayen visas sedan ett meddelande för att påminna dig om att lägga till rengöringsmedel. Placera rengöringsmedlet i mitten av botten på ugnsutrymmet och skölj- och avkalkningstabletten i den specifika lådan (placeringen av denna beror på modell).

Mängd varierar beroende på valt program (se tabellerna i detta kapitel eller se dekalen i ugnen).



Tryck på knappen  för att bekräfta att fasta kemikalier har förts in.

6. Stäng luckan: rengöringsprogrammet startar.

Information om rengöringsprogram på displayen

På displayerna visas följande text:

Då programmet ställs in:

- Temperaturdisplay = valt program (till exempel CLn1)
- Tidsdisplay = beräknad programtid.

Då programmet startats:

- Temperaturdisplay = valt program
- Tidsdisplay = återstående tid.

Vid programmets slut:

- Temperaturdisplay = valt program
- Tidsdisplay = Meddelande "Slut".



Tryck på någon knapp för att gå ut ur rengöringsläget.

RENGÖRINGSMEDEL

För bästa rengöringsresultat, och för att skydda ugnen under rengöringsprogrammen, bör du använda rengöringsmedel, sköljmedel och avkalkningsmedel som godkänts 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 allvarigt 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.

Standardkonfigurering

PULVER rengöringsmedel

Öppna och töm det antal påsar som visas i tabellerna nedan i avloppssilen i mitten i botten av tillagningsutrymmet.

A



VIKTIGT

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

SKÖLJMEDEL

Standardkonfigurering

PULVER skölj- och avkalkningstabletter

Öppna och töm det antal tabletter som visas i tabellerna nedan i den specifika lådan (se bilderna nedan).

B

Avkalkningseffekt finns bara på modeller med boiler.

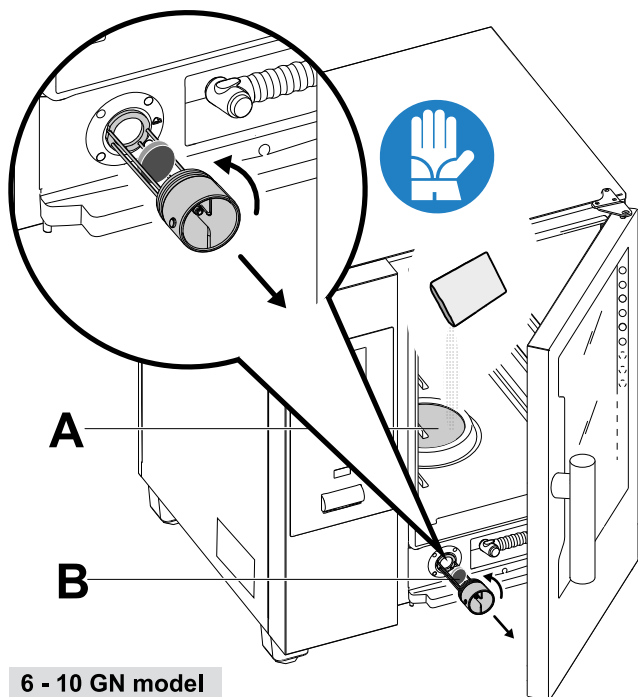


VIKTIGT

Använd endast C25 Skölj- och avkalkningstabletter från Electrolux Professional.

MÄNGD FASTA KEMIKALIER FÖR MODELLER MED 6 - 10 GALLER

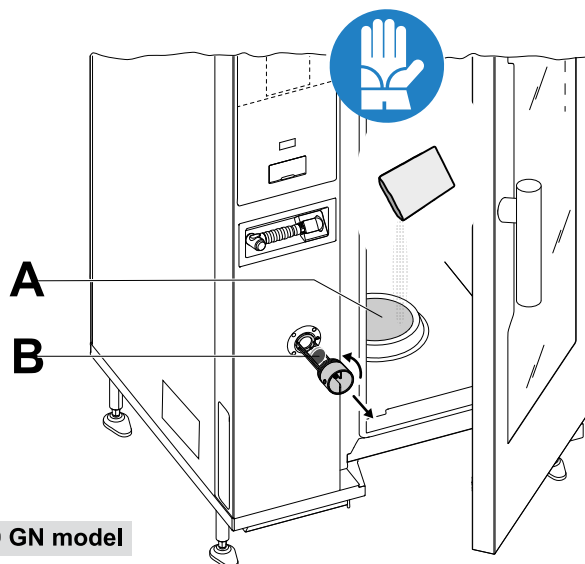
Rengöringsprogram	Modellen 6 – 10 GN		
	A	B	B – dESC
	Diskmedel	Sköljmedel / avkalkning	Avkalkning
Antal (Ant. Tablett/Påse)			
CLn1	1	1	2
CLn2	2	1	2
CLn3	3	1	2
CLn4	4	1	2
CLn5	0	0	0



6 - 10 GN model

MÄNGD FASTA KEMIKALIER för MODELLER MED 20 GALLER

Rengöringsprogram	Modellen 20 GN		
	A	B	B – dESC
	Diskmedel	Sköljmedel / avkalkning	Avkalkning
Antal (Ant. Tablett/Påse)			
CLn1	2	2	3
CLn2	3	2	3
CLn3	4	2	3
CLn4	6	2	3
CLn5	0	0	0



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 tättningslist: starta inte något tillagningsprogram. Kontakta Kundservice.

F.9.1 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.

- Tidsdisplayen visar det blinkande meddelandet FCLn. Det är nödvändigt att utföra ett av de automatiska rengöringsprogrammen.



- Då det valda rengöringsprogrammet är klart försvinner meddelandet FCLn och tillagningsfunktionen är återställd.



OBS!

Denna funktion kan aktiveras på kundens begäran under installation av ugnen, eller senare. Om nödvändigt, kontakta auktoriserad Kundservice.

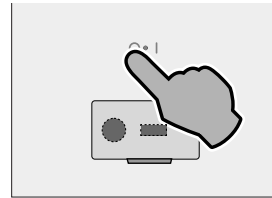
F.9.2 Avkalkning av boiler (dESC)

Under rutinrengöringsprogrammet med fasta kemikalier (blå 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 (CLn1 till CLn4) inklusive sköljnings- och avkalkningsprogram. Använd 2 tabletter "C25" endast för modellerna 6-10 GN och 3 tabletter endast för modellerna 20 GN, istället för de vanliga mängderna.
- Om displayen, efter att du utfört rengöringsprogrammet, fortfarande visar felkoden "dESC" ska du ringa Service.

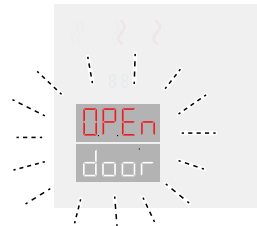
F.10 Stänga av ugnen

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

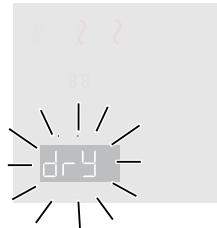


VIKTIGT

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. Den röda och den vita displayen visar ett blinkande meddelande: "OPEN DOOR" (öppna luckan).



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



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



OBS!

Torkning kommer INTE att utföras om ugnen var i läge tillagning/rengöring då den stängdes av.

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, tryck på knappen Rengöring  för att välja de specifika programmen så som förklaras i avsnittet F.9 Rengöringsprogram.

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.9 Rengöringsprogram.

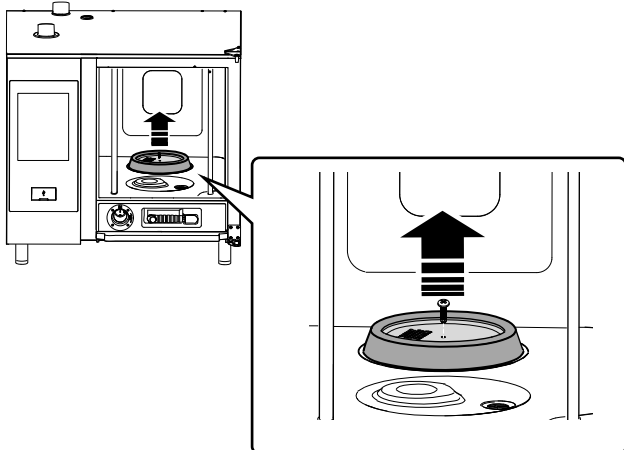
Om ugnen visar meddelandet "dESC", ska du avkalka på det vis som beskrivs i sektionen F.9.2 Avkalkning av boiler (dESC) i samma avsnitt.

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

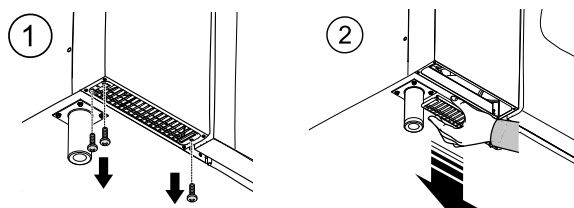
Det är en svamp av polyuretan som sitter i ett stöd utrustat med skåror för inlopp av kylningsluft för ugnskomponenterna (se bilden för "bords"-modeller som exempel).

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

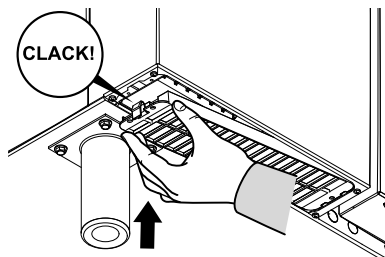
En gång i månaden:

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.



OBS!

Det är obligatoriskt att återmontera filtret av säkerhetsskäl. Om filtret inte sitter på plats fungerar inte apparaten.

G.8 Luckans tätningslist

Siikonpackningen som sitter runt tillagningssskåpets 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.



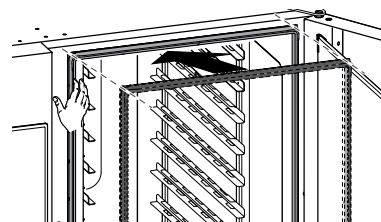
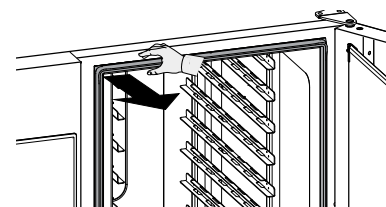
VIKTIGT

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.

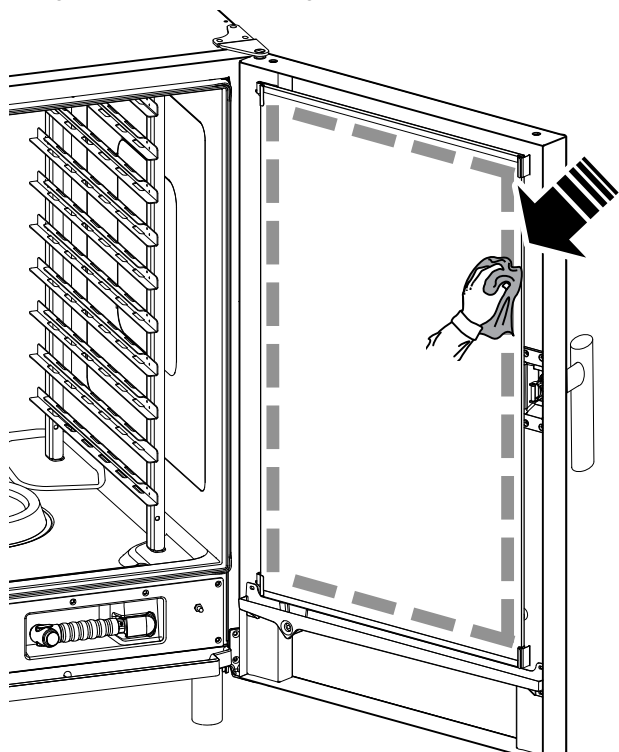


G.9 Inre glas, yttreglas och ugnens glas

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.

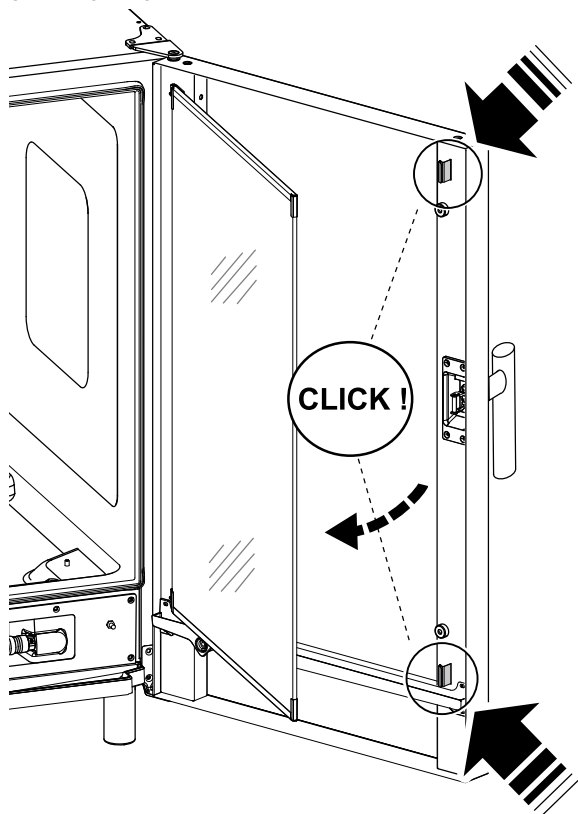
Efter varje rengöringsprogram för tillagningsutrymmet:

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



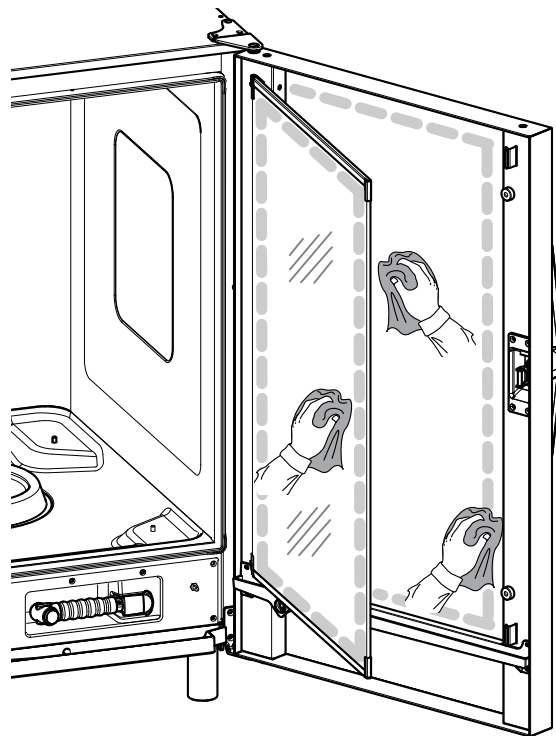
2. Med luckan öppen, tryck på de två låsklämmorna, en uppe och en nere, så som visas i bilden, för att nå utrymmet mellan det inre och det yttre glaset.

Rengör utsidan av innerglaset med hjälp av en glasrengöringsprodukt.



3. Rengör sedan mellanrummets ytor mellan de två luckorna.

4. Sätt tillbaka glaset i klämmorna och stäng ugnsluckan.



G.10 Området kring luckan



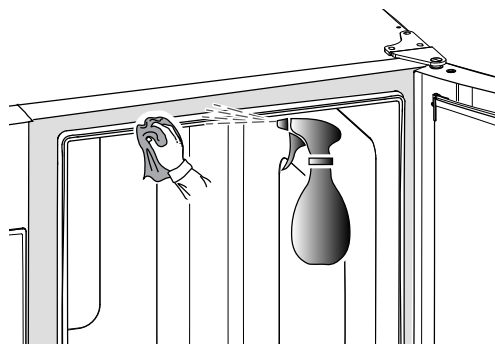
VIKTIGT

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

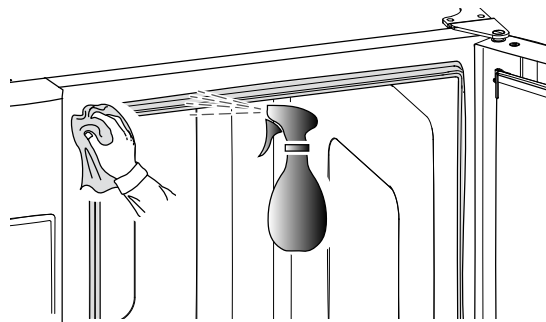
Efter ett tillagningsprogram kan luckan, dess innerglas, tätninglist och området runt luckan lätt bli smutsiga på grund av att fettångor kommer ut ur ugnen.

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

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



2. Rengör tätninglisten av gummi.



G.11 Effektivitetskontroll för avloppssystemet

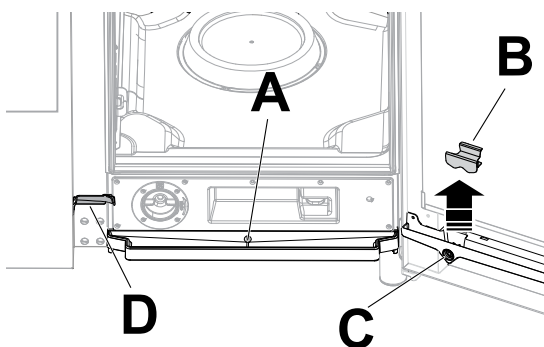
Rester från matlagningen kan, trots regelbunden rengöring av tillagningsutrymmet, skapa avlagringar på det yttre avloppsröret. Det är därför nödvändigt att kontrollera att avloppet är effektivt och att rengöra det yttre röret så fort det syns tecken på smuts. Rengör avloppsröret minst **en gång om året**.

G.12 Dropplista för kondensat

Dropplistan 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:

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



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

G.13 Kärnsönd

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

G.18 Underhållsintervaller

Kontroller bör utföras med frekvensen som anges i tabellen nedan:

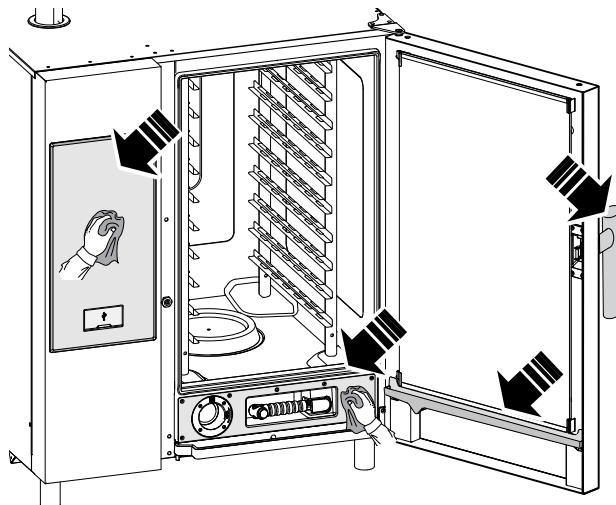
Underhåll, kontroll och rengöring	Frekvens	Ansvarig
Rutinrengöring <ul style="list-style-type: none">• Allmän rengöring av apparaten och området runt apparaten	• Varje dag	• Operatör
Mekaniska skyddsanordningar <ul style="list-style-type: none">• kontrollera skick, och att det inte finns deformationer, och kontrollera att inget lossnat eller avlägsnats från apparaten	• Var 6:e månad	• Service

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.



- 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 gasventilerna.
- 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
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"> Service
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"> Service
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
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"> Service
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"> Service
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"> Service

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.

Kontakta Kundservice om felet kvarstår:

- Koppla loss apparaten från elnätet.
- Slå ifrån strömbrytaren som sitter före apparaten.

H.2 Felkoder

Kontrollera varningsmeddelandet problem och, om nödvändigt, kontakta Kundservice.

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.

3. Stäng gasventiler och vattenkranar, om sådana finns.

4. 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
ACUP Nr. 205	Stänger av ugnen	Kommunikationsprotokolfel 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. Tilltappning vid inloppet på luftventilen. 	<p>Det går att fortsätta använda ugnen. Tillagningsresultaten kan bli annorlunda än vanligt.</p> <ul style="list-style-type: none"> Med ugnen avstängd och kall, kontrollera om det finns tilltappningar 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. Tilltappning vid inloppet på luftventilen. 	<p>Det går att fortsätta använda ugnen. Tillagningsresultaten kan bli annorlunda än vanligt.</p> <ul style="list-style-type: none"> Med ugnen avstängd och kall, kontrollera om det finns tilltappningar 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.	Ugnen har avläst ett problem med boilerens drift. <ul style="list-style-type: none"> Kontrollera tillagningsresultatet. Kontakta Service om problemet kvarstår.
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 vattennågivarna. 	<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.

Fel	Typ av fel	Benämning	Möjliga orsaker	Åtgärd
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 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.
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 boileren.</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.
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/mekaniskt problem 	<p>Ugnen fungerar fram tills dess elektroniken når kritisk temperatur.</p> <p>Kontakta Service.</p>
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 varnings sättet 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 varnings sätt, 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 ugnutrymmet, 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.9.2 <i>Avkalkning av boiler (dESC)</i> 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 boilern	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 boilern: <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, rengör ugnsutrymmet manuellt och kontakta Service.
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. Häll 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.
nIU1 Nr. E160	Varning Stänger endast av konnektiviteten	Kommunikation med NIU bräda omöjlig	UI kan inte kommunicera med NIU, då parameter 352 har aktiverats till 1	<ul style="list-style-type: none"> Kontakta service
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 konfigurering ogiltig	-	-
nIUP Nr. E164	Varning Stänger endast av konnektiviteten	Ingen giltig PNC och SN kan hittas		
PCE1 Nr. 125	Stänger av ugnen	Fel parameterkonfigurering: Apparat med boiler men utan lambdasond		Fel parameterkonfigurering: 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	Fabriksparemetarkarta 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

Fel	Typ av fel	Benämning	Möjliga orsaker	Åtgärd
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. 	Brännarfläkten når inte önskad hastighet. Kontakta service.
SbCd Nr. 305	Stänger av programmet	Problem med hastigheten på ugnstrymmets undre gasbrännarfläkt	<ul style="list-style-type: none"> Överbelastning på brännarfläktens motor på grund av smuts eller oxidation. Annat elektriskt/mechaniskt problem. 	Brännarfläkten 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 gasbrännarfläkt	<ul style="list-style-type: none"> Överbelastning på brännarfläktens motor på grund av smuts eller oxidation. Annat elektriskt/mechaniskt problem. 	Brännarfläkten 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 reglerenhet 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 vattenavskiljare saknas.	Filtren för avimningsanordning och vattenavskiljare sitter inte på korrekt plats.	Starta om ugnen. Om felet kvarstår kommer meddelandet upp igen - kontakta Service.

Fel	Typ av fel	Benämning	Möjliga orsaker	Åtgärd
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.
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-stopplaggan 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.

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.

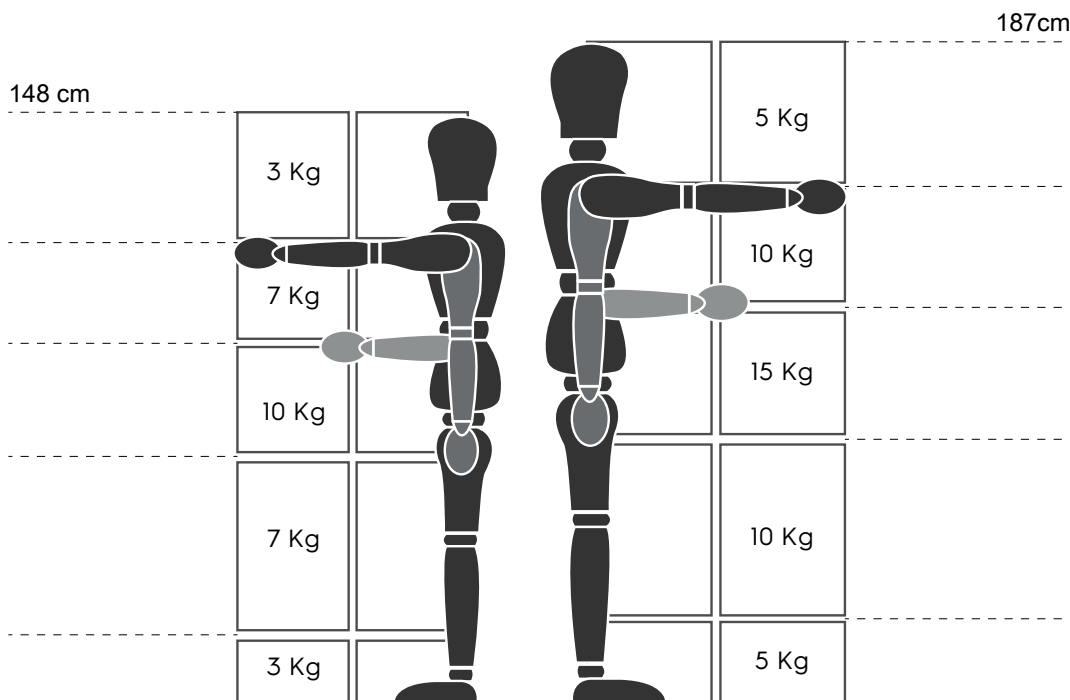
Lastning och urlastning av plåtar och användning av produkten kan medföra felaktig kroppshållning och hantering av tung vikt – egenskaper i ditt dagliga arbetsliv som vi försöker att avlasta.

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

- Hantera plåtar på balanserat sätt, och försök att inte spänna 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).

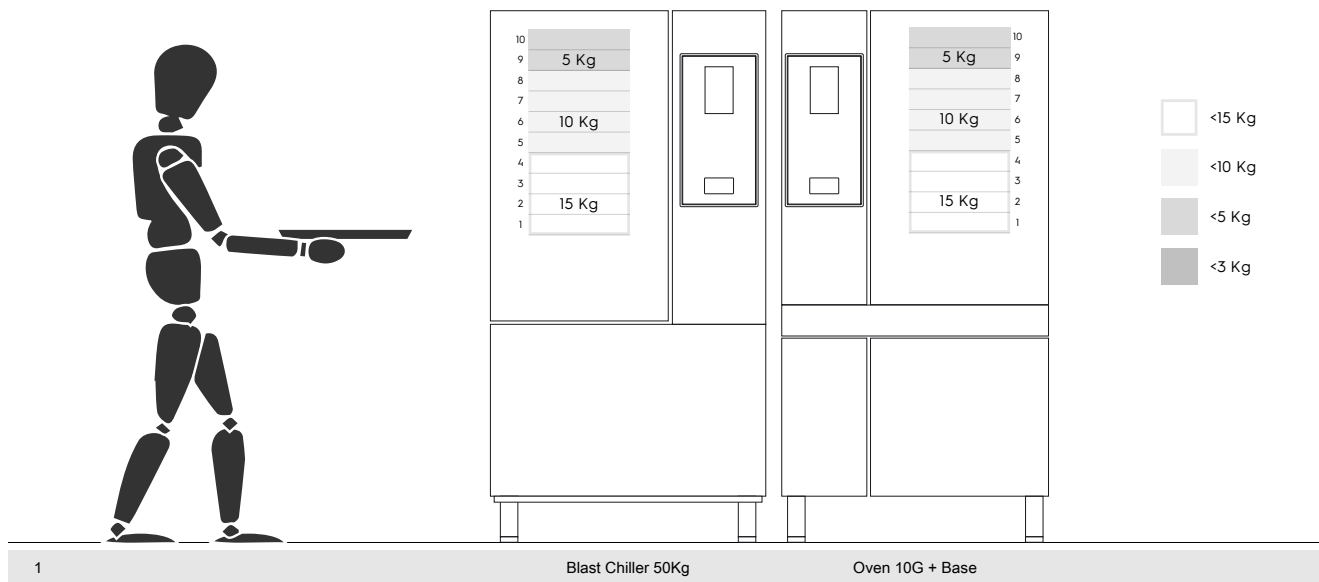
Föreslagna rörelser för plåtar beroende på vikt

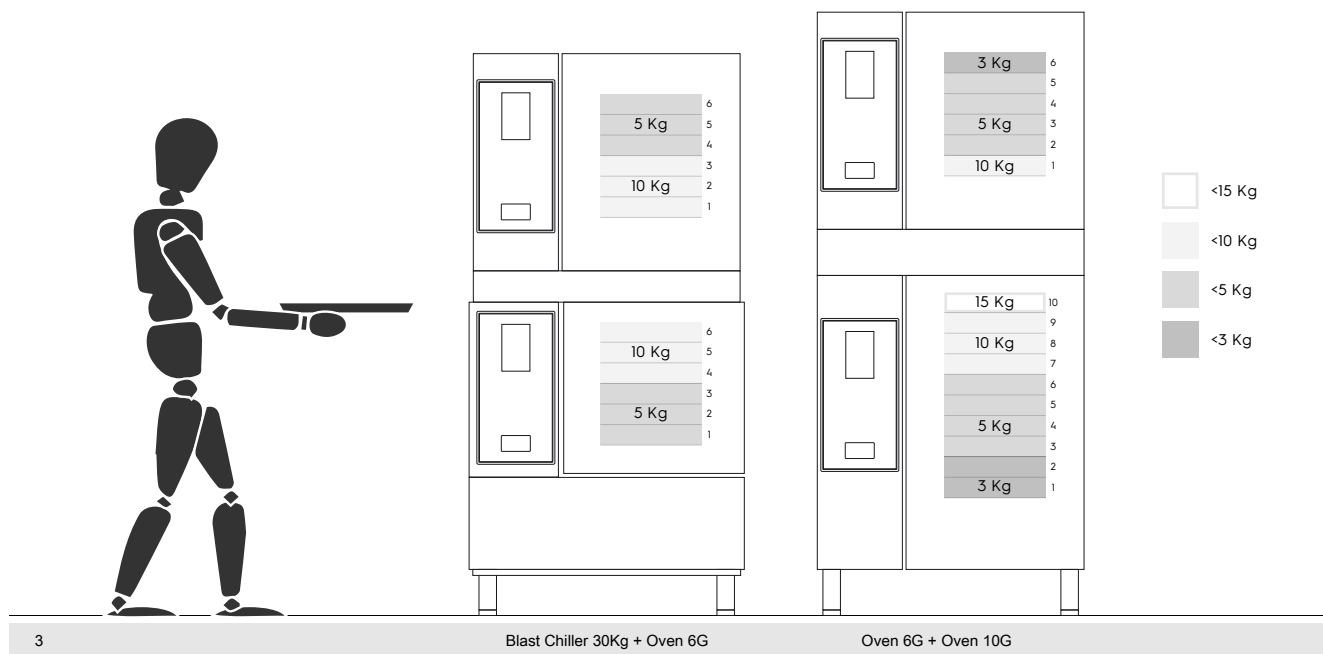
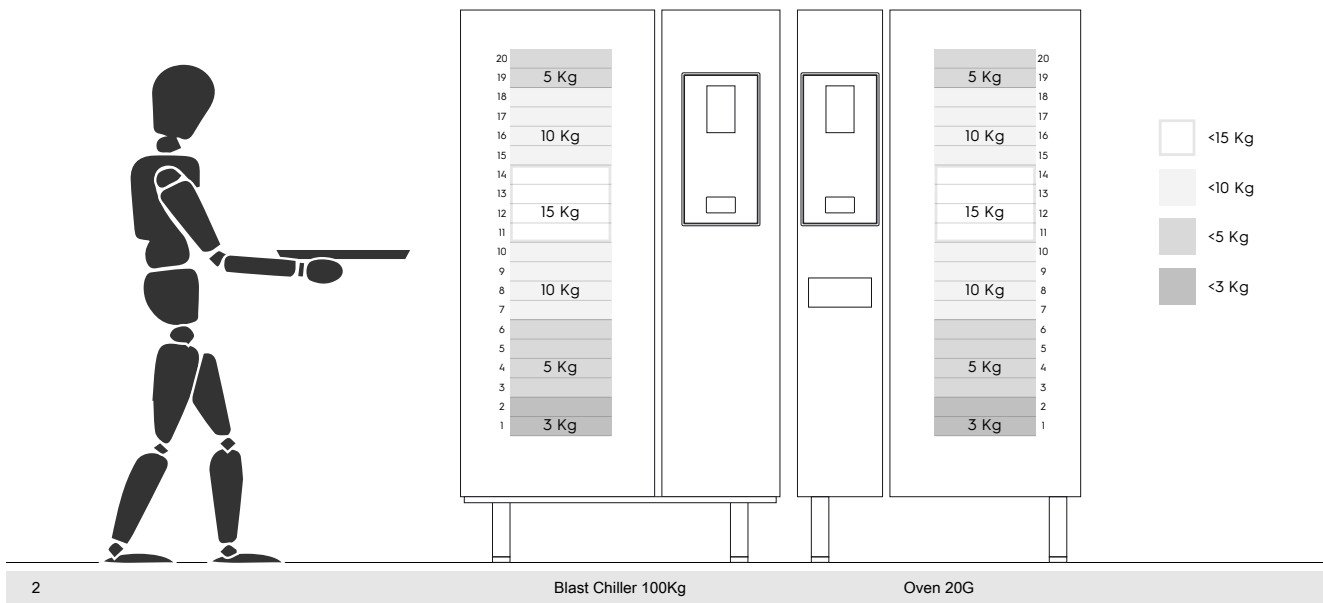
Försök att placera plåtarna i ugnsutrymmet beroende på dess vikt, se bilderna nedan.



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