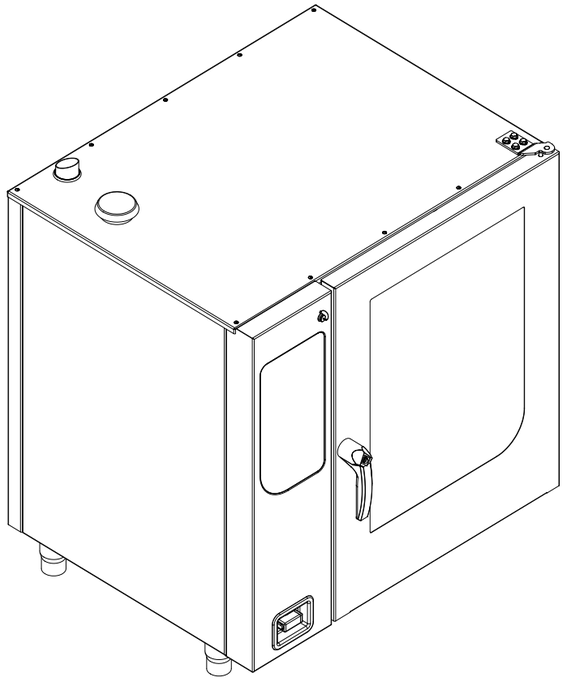
Betjeningsvejledning

Kombidæmper



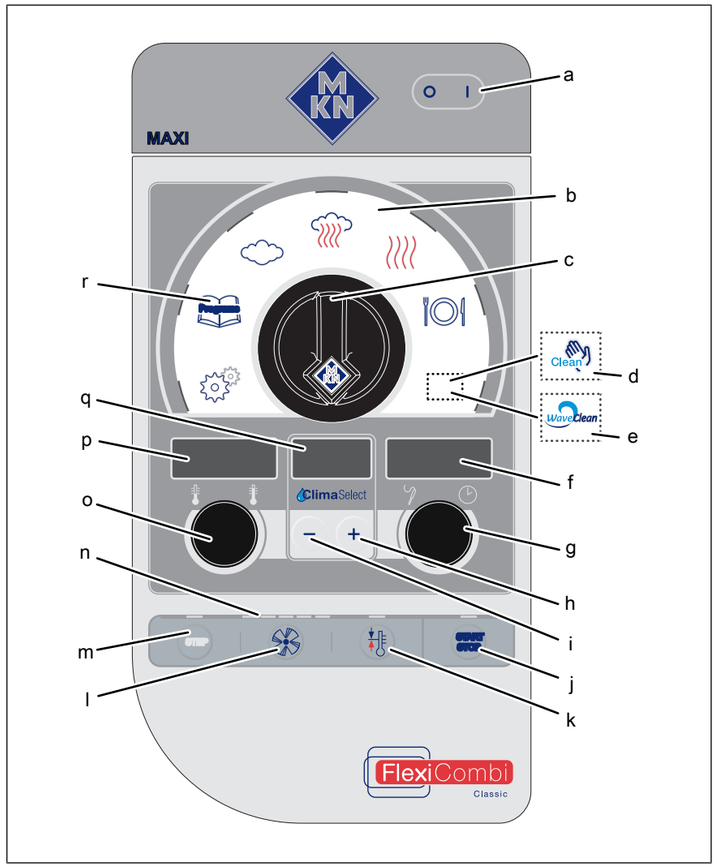
Apparat	Model	Energitype	Udførelse
FlexiCombi Classic	6.15 6.21	Elektro	HandClean WaveClean (ekstraudstyr) Dør med bag-ventileret rude Dør med hygiejneglasrude (ekstraudstyr) 1-punkts-kernetemperaturføler 4-punkts-kernetemperaturføler (ekstraudstyr) Sous-Vide-kernetemperaturføler (ekstraudstyr)
	10.15 10.21		
	20.15 20.21		

Klap omslagets side ud for at få vist betjenings-, styre- og visningselementerne.

Oversættelse af det originale dokument • 28-03-2014

10013864-0ABDK-- da-DK

Betjenings- og visningselementer



a	Taste *Tænd Sluk*	j	Taste "START STOP"
b	Udvalgsområde	k	Taste *Ready2Cook*
c	Betjeningsindstilling *Udvalg*	l	Taste *Ventilatorhastighed*
d	Symbol *HandClean*	m	Taste "STEP"
e	Symbol *WaveClean*	n	Kontrollampe
f	Højre visning	o	Venstre drejeknap
g	Højre drejeknap	p	Venstre visning
h	Taste *Plus*	q	Visning i midten
i	Taste *Minus*	r	Taste "Programs"

Producent

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstädter Straße 2a
D-38300 Wolfenbüttel

Telefon 0 53 31 / 89-0
Telefax 0 53 31 / 89-280

Ophavsret

Alle rettigheder til tekster, grafik eller billeder i denne dokumentation indehaves af MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG. Videregivelse eller kopiering er udelukkende tilladt med skriftlig tilladelse fra MKN.
Copyright by MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG

1 Indledning 7
1.1 Om denne vejledning 7
1.1.1 Symbolforklaring 8
1.2 Anvendelse efter bestemmelserne 9
1.3 Garanti 9
2 Sikkerhedsanvisninger 10
3 Beskrivelse af apparatet 13
3.1 Oversigt over apparatet 13
3.1.1 Bordapparat 13
3.1.2 Stående apparat 14
3.2 Udstyr 14
3.2.1 Udstyrsbeskrivelse 14
3.2.2 Driftsformer 15
3.2.3 Tilberedningstyper 15
3.2.4 Udvidede tilberedningsfunktioner 15
3.2.5 Kernetemperaturmåling 16
3.2.6 HACCP-protokol 17
3.2.7 USB-tilslutning 17
3.2.8 Automatisk rengøring WaveClean (ekstraudstyr) 17
3.3 Betjenings-, styre- og visningselementernes funktion 18
3.4 Anvendelse 19
3.4.1 Forkortelser i visningerne 19
3.4.2 Standardindstillingsværdi temperatur 20
3.4.3 Standardindstillingsværdi for tilberedningsrummets fugtighed 20
3.4.4 Standardindstillingsværdi kernetemperatur 20
3.4.5 Påfyldningsmængde 21
3.4.6 Tallerkenkapacitet ved regenerering 21
4 Opstart af apparatet 22
5 Betjening af apparatet 23
5.1 Tænd og sluk for apparatet 23
5.1.1 Tænd 23
5.1.2 Sluk 23
5.2 Åbning og lukning tilberedningsrummets dør 23
5.2.1 Åbning af en-trins-dørlukning 23
5.2.2 Lukning for en-trins-dørlukning 24
5.2.3 Åbning af to-trins-dørlukning 24
5.2.4 Lukning af to-trins-dørlukning 25
5.3 Påfyldning og tømning af apparatet 25
5.3.1 Påfyldning og tømning 25
5.3.2 Påfyldning og tømning med reolstels-transportvogn 26
5.3.3 Påfyldning og tømning med reolvogn 27
5.4 Brug af kernetemperaturføler 28
5.4.1 Måling med 1-punkts- og 4-punkts-kernetemperaturføler 28
5.4.2 Måling med Sous-Vide-kernetemperaturføler 29

5.4.3 Kernetemperaturmåling ved frosne fødevarer 29
5.5 Grundindstillinger 29
5.5.1 Åbning af indstillingsmenuen 30
5.5.2 Ændring af grundindstilling 30
5.6 Grundlæggende funktioner 31
5.6.1 Start for tilberedningsprogrammet 31
5.6.2 Afslutning for tilberedningsprogrammet 32
5.6.3 Afbrydelse af tilberedningsprogrammet 32
5.6.4 Lagring af tilberedningsprogram 33
5.6.5 Valg af tilberedningsprogram 33
5.6.6 Ændring af tilberedningsprogrammet under tilberedningen 34
5.6.7 Indstilling af tilberedningstemperaturen 34
5.6.8 Indstilling af tilberedningstiden 34
5.6.9 Indstilling af kernetemperaturen 35
5.6.10 Indstilling af ventilatorhastigheden 35
5.6.11 Visning af aktuelle værdier 35
5.6.12 Indsætning og udtagning af USB-stik 35
5.6.13 Visning af HACCP-protokolnummer 36
5.6.14 Eksport af HACCP-protokol 36
5.7 Udarbejdelse og start af tilberedningsprogram med flere trin 36
5.7.1 Udarbejdelse 36
5.7.2 Start 37
5.8 Manuel tilberedning 37
5.8.1 Start for tilberedningsformen 37
5.9 Udvidede tilberedningsfunktioner 38
5.9.1 Manuel dampning 38
5.9.2 Indstilling af forvalgt starttid 38
5.9.3 Afbrydelse af forvalg af starttid 39
5.9.4 Start for Ready2Cook 39
5.9.5 Afbrydelse for Ready2Cook 39
5.9.6 Indstilling af tilberedningsrummets fugtighed 40
5.10 Pauser og driftsafslutning 40
5.10.1 Udførelse af hygiejneskylning efter længere driftspause 40

6 Rengøring og vedligeholdelse af apparatet 41
6.1 Forebyggelse af korrosion 41
6.2 Fjernelse af ruststeder 41
6.3 Rengøring af huset 41
6.4 Rengøring af dørhåndtag, betjeningselementer og betjeningsfolie .. 42
6.5 Rengøring af dørpakning 42
6.6 Rengøring af tilberedningsrummets dør 43
6.6.1 Rengøring af dør med hygiejneglasrude 43
6.6.2 Rengøring af dør med ventileret rude 43
6.7 Rengøring af damp-udgangsstudsen 44
6.8 Rengøring af kondenseringsafdækningen (ekstraudstyr) 45
6.9 Afkalkning af apparatet 45
6.10 Automatisk rengøring af tilberedningsrummet 46
6.10.1 Forberedelse af rengøringen 46

6.10.2 Valg af rengøringstrin 46
6.10.3 Indsætning af rengøringspatron 47
6.10.4 Start for automatisk rengøring 47
6.10.5 Afbrydelse for automatisk rengøring 48
6.10.6 Afslutning for automatisk rengøring 48
6.11 Halvautomatisk rengøring af tilberedningsrummet 49
6.11.1 Forberedelse af tilberedningsrummet 49
6.11.2 Start for rengøringsprogrammet 49
6.11.3 Skylning af tilberedningsrummet 50
6.11.4 Tørring af tilberedningsrummet 50
6.12 Opklapning og nedklapning af luftstyrepladen 51
6.13 Kontrol af apparatet 52
6.13.1 Udførelse af visuel kontrol 52

7 Afhjælpning af fejl 53
7.1 Fejlårsager og afhjælpning 53
7.2 Typeskilt 54

8 Miljøvenlig bortskaffelse 55

9 Producenterklæring 56

1 Indledning

1.1 Om denne vejledning

Betjeningsvejledningen er del af apparatet og indeholder informationer:

- om sikker drift,
- om rengøring og vedligeholdelse
- om afhjælpning af forekommende fejl

Læs og overhold de følgende anvisninger:

- Læs betjeningsvejledningen helt igennem før første betjening.
- Betjeningsvejledningen skal altid være til rådighed for betjeningspersonen på stedet, hvor apparatet anvendes.
- Tilføj de supplerende sider fra producenten.
- Opbevar betjeningsvejledningen i hele apparatets levetid.
- Giv betjeningsvejledningen videre til en eventuel efterfølgende ejer af apparatet.

Målgruppe Målgruppen for betjeningsvejledningen er betjeningspersonen, som har til opgave at betjene, rengøre og vedligeholde apparatet.

Billeder Alle billeder i denne vejledning er eksempler. Der kan forekomme afvigelser i forhold til det foreliggende apparat.

1.1.1 Symbolforklaring

FARE
Umiddelbart truende fare

Manglende overholdelse fører til døden eller til meget alvorlige personskader.

ADVARSEL
Mulig truende fare

Manglende overholdelse kan føre til døden eller til alvorlige personskader.

FORSIGTIG
Farlig situation

Manglende overholdelse kan føre til personskader af lettere eller middel grad.

OBS
Materielle skader

Manglende overholdelse kan føre til materielle skader.

Anvisninger til forståelse og betjening af apparatet.

Symbol / markering	Betydning
•	Liste over informationer.
→	Handlingstrin, som skal udføres i vilkårlig rækkefølge.
1. 2.	Handlingstrin, som skal udføres i den angivne rækkefølge.
↳	Resultatet for en af de angivne handlinger.

1.2 Anvendelse efter bestemmelserne

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse til erhvervsmæssige formål, især i erhvervskøkkener.

Dette apparat må kun bruges med egnet tilbehør til tilberedning af fødevarer.

Brug af apparatet til for eksempel følgende formål er forbudt:

- Skylning af service
- Opbevaring af forråd
- Tørring af viskestykker, papir eller service
- Opvarmning af syre, lud eller andre kemikalier
- Opvarmning af konserves
- Opvarmning af brændbare væsker
- Opvarmning af rum
- Rengøring af luftfiltre

Dette apparat er ikke beregnet til markedet i USA og Canada. Det må ikke anvendes i disse lande.

1.3 Garanti

Garantien ophæves, og apparatets sikkerhed kan ikke garanteres længere ved:

- Ombygninger eller tekniske ændringer på apparatet,
- Anvendelse, som ikke er i overensstemmelse med bestemmelserne,
- Uhensigtsmæssig opstart, betjening eller vedligeholdelse af apparatet,
- Fejl, som kan føres tilbage til manglende overholdelse af denne vejledning.

2 Sikkerhedsanvisninger

Dette apparat opfylder de relevante sikkerhedsstandarder. Restfarer ved betjeningen eller farer på grund af fejlbetjening kan ikke udelukkes og angives separat i sikkerhedsanvisningerne og advarselsinformationerne.

Betjeningspersonen skal kende og overholde forskrifterne, som gælder i området.

Drift

Følgende personkreds skal være under opsyn af en person, som er ansvarlig for sikkerheden:

- Personer, som fysisk, sensorisk eller mentalt ikke er i stand til eller mangler viden og erfaring til at betjene apparatet efter bestemmelserne.

Personen, som foretager opsynet, skal kende apparatet og farerne, som er forbundet med det.

Varme overflader

Fare for forbrændinger på grund af varme overflader

- Beskyt arme og hænder med egnede beskyttelseshandsker.
- Lad overfladerne køle af før rengøring.
- Tag varmt service ud med egnede beskyttelseshandsker eller grydelapper.
- Tag kun beholdere og bageplader ud med egnede beskyttelseshandsker eller grydelapper.

Varme væsker

Fare for skoldning på grund af varme væsker

- Beskyt arme og hænder med egnede beskyttelseshandsker.
- Beholderne skal tages forsigtigt ud og transporteres og tømmes forsigtigt.

Ætsningsfare på grund af fordampende rengøringsmiddel

- Overhold anvisningerne fra rengøringsmiddelproducenten.
- Lad tilberedningsrummet køle ned til under 60 °C, og rengør det derefter.

Fare for skoldning på grund af damp

- Beskyt arme og hænder med beskyttelseshandsker.
- Hold ikke hænderne foran dampkanalen.
- Tør apparatet fuldstændigt efter rengøring.

Defekt apparat

Fare for personskader, fordi apparatet er defekt

- Afbryd det defekte apparat fra elforsyningsnettet.
- Brug ikke apparatet, hvis det er defekt.
- Lad udelukkende autoriseret specialpersonale reparere apparatet.

Brandsikring

Brandfare på grund af snavs og fedtbelægninger.

- Rengør apparatet, når du er færdig med at bruge det.

- Brug ikke apparatet som friture.
- Opbevar ikke brændbare genstande eller plastbeholdere i tilberedningsrummet.

Brandbekæmpelse

- Afbryd apparatet fra elforsyningsnettet ved brand.
- Sluk fedtbrande med en brandslukker af brandklasse F, aldrig med vand. Sluk andre brande med for eksempel en ABC-slukker, CO_2-slukker eller et egnet slukningsmiddel, som passer til den foreliggende brandklasse.

Apparat på hjul

Fare for personskader, fordi apparatet er på hjul

- Brems hjulene under driften.
- Flyt kun apparatet, når det er tømt.

Fare på grund af elektrisk stød på strømførende dele

- Fastgør el-tilslutningsledningen med en kæde på væggen som trækaflastning på anvendelsesstedet.

Utilstrækkelig rengøring

Ætsningsfare på grund af rengøringsmidler

- Overhold anvisningerne fra rengøringsmiddelproducenten.
- Ved arbejde med ætsende rengøringsmidler skal der tages passende forholdsregler.

Fare for at falde på glatte gulve

- Hold gulvet foran apparatet rent og tørt.

Fare for personskader på grund af utilstrækkelig rengøring

- Rengør forsigtigt tilberedningsrummet. Tilberedningsføleren rager ind i tilberedningsrummet.

Materielle skader på grund af utilstrækkelig rengøring

- Rengør apparatet efter brug.
- Rengør ikke apparatet med højtryksrenser.
- Rengør ikke huset med meget skurende eller kemisk aggressive rengøringsmidler.
- Rengør ikke huset med meget skurende svampe.
- Overhold anvisningerne fra rengøringsmiddelproducenten.
- Afkøl ikke apparatet pludseligt.
- Rengør forsigtigt tilberedningsrummet. Tilberedningsføleren rager ind i tilberedningsrummet.
- Brug ikke blegende eller klorholdige rengøringsmidler.
- Fjern ruststeder med skuremidler.
- Hold apparatet kalkfrit.

Sundhedsfare på grund af utilstrækkelig hygiejne

- Overhold hygiejneforskrifterne, som gælder på stedet.

Kernetemperaturmåling

Fare for personskader på grund af overophedet kernetemperaturføler.

- Varm ikke kernetemperaturføleren op over åben flamme.

Ukorrekt brug

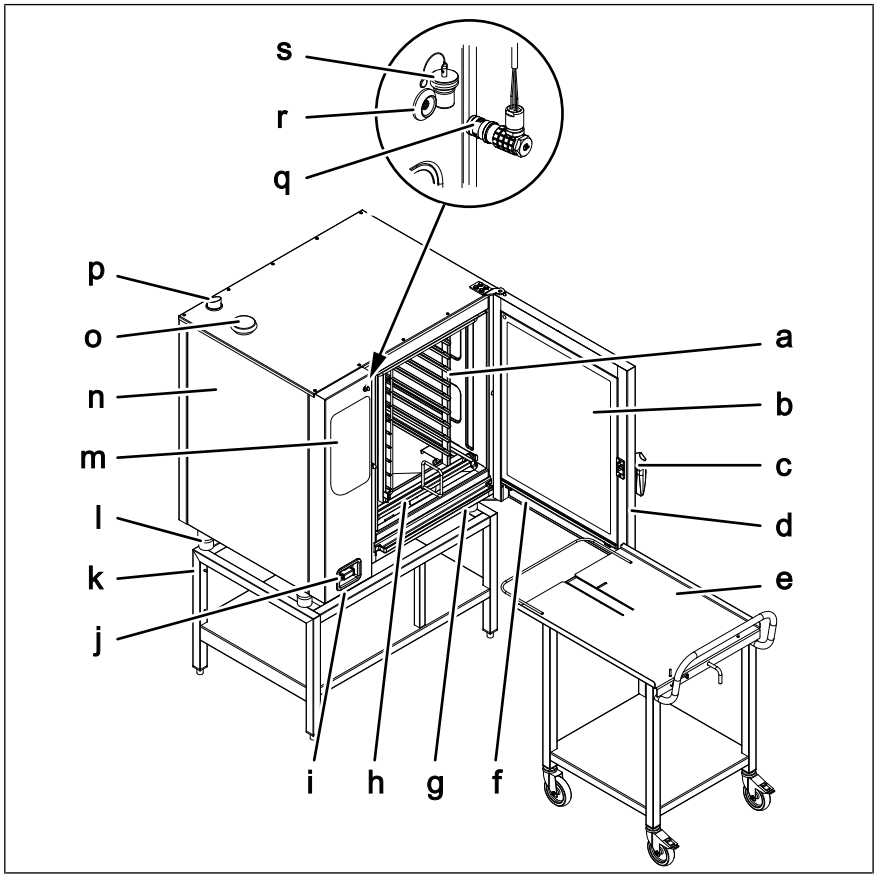
Materielle skader på grund af ukorrekt brug

- Brug kun originalt tilbehør.
- Undervis regelmæssigt betjeningspersonerne.
- Varm ikke varmeplader og konservesdåser op.
- Dæk ikke ventilationsåbningerne til.
- Brug ikke apparatet ved temperaturer under 4° C.
- Fjern kernetemperaturføleren, før den tilberedte mad tages ud.
- Sæt kernetemperaturføleren ind i holderen igen efter brug.

3 Beskrivelse af apparatet

3.1 Oversigt over apparatet

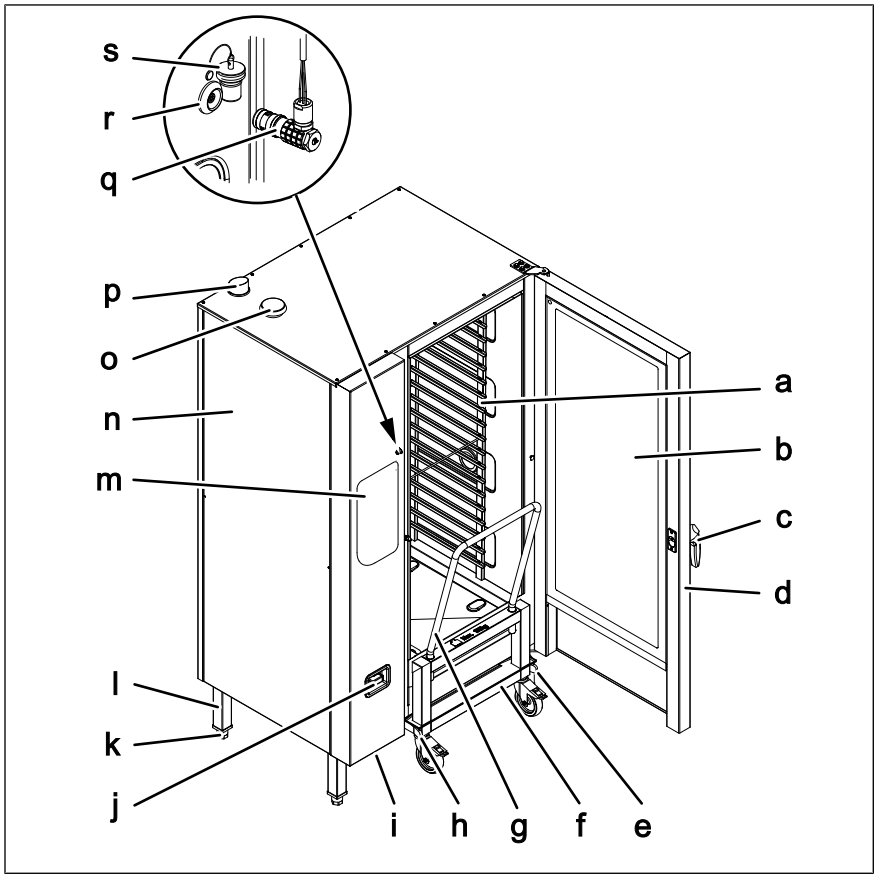
3.1.1 Bordapparat



Figur: FlexiCombi med reolstels-transportvogn

a	Reolstel	k	Understel (ekstraudstyr)
b	Isoleringsskive	l	Fod
c	Dørhåndtag	m	Betjeningselement
d	Tilberedningsrummets dør	n	Hus
e	Reolstels-transportvogn (ekstraudstyr)	o	Luft-indsugningsstuds
f	Em-udløbsrende, dør	p	Damp-udgangsstuds
g	Em-udløbsrende, apparat	q	Kernetemperaturføler (ekstraudstyr)
h	Føringsskinne til reolstel (ekstraudstyr)	r	Tilslutning (ekstraudstyr)
i	USB-tilslutning (tildækket)	s	Låsekappe (ekstraudstyr)
j	Håndbruser (ekstraudstyr)		

3.1.2 Stående apparat



Figur: FlexiCombi med reolvogn

a	Reolstel	k	Ben
b	Isoleringsskive	l	Fod
c	Dørhåndtag	m	Betjeningselement
d	Tilberedningsrummets dør	n	Hus
e	Føringsskinne til højre	o	Luft-indsugningsstuds
f	Reolvogn	p	Damp-udgangsstuds
g	Skubbebøjle	q	Kernetemperaturføler (ekstraudstyr)
h	Føringsskinne til venstre	r	Tilslutning (ekstraudstyr)
i	USB-tilslutning (tildækket)	s	Låsekappe (ekstraudstyr)
j	Håndbruser		

3.2 Udstyr

3.2.1 Udstyrsbeskrivelse

- 1-punkts-kernetemperaturføler
- 4-punkts-kernetemperaturføler (ekstraudstyr)
- Sous-Vide-kernetemperaturføler (ekstraudstyr)
- Håndbruser (ekstraudstyr)
- Dør til tilberedningsrum ventileret bagfra

- Dør til tilberedningsrum hygiejneglasrude (ekstraudstyr)
- Enkelt-trins-dørlukning
- To-trins-dørlukning (ekstraudstyr), ved apparater fra størrelse 20 er dette udstyr standard
- Ydelsesoptimeringsanlæg (ekstraudstyr)
- Dør til tilberedningsrum med højre anslag
- Dør til tilberedningsrum med venstre anslag (ekstraudstyr)
- HandClean
- WaveClean (ekstraudstyr)

3.2.2 Driftsformer

- Manuel tilberedning
- Automatisk tilberedning

Manuel tilberedning I driftsformen manuel tilberedning kan enkelte tilberedningsprogrammer og funktioner udføres direkte. De forskellige tilberedningstyper og funktioner kan tilpasses individuelt.

Automatisk tilberedning I driftsformen automatisk tilberedning kan gemte tilberedningsprogrammer udføres og tilpasses ved behov.

3.2.3 Tilberedningstyper

- Dampning
- Varmluft
- Kombidampning
- Regenerering

Dampning Dampning er en tilberedningstype, med hvilken maden tilberedes skånsomt ved hjælp af vanddamp inden for temperaturområdet fra 30 °C til 130 °C.

Varmluft Varmluft er en tilberedningstype, med hvilken maden tilberedes uden ekstra fugt inden for temperaturområdet 30 °C til 300 °C.

Kombidampning Kombidampning er en tilberedningstype, hvormed store stykker steg, gratiner og bagværk kan tilberedes inden for temperaturområdet 30 °C til 250 °C.

Regenerering Regenerering er en tilberedningstype, hvormed maden kan holdes varm og opvarmes inden for et temperaturområde på 30 °C til 150 °C.

3.2.4 Udvidede tilberedningsfunktioner

Med de udvidede tilberedningsfunktioner kan enkelte tilberedningstrin tilpasses den enkelte type fødevarer.

Følgende udvidede tilberedningsfunktioner er til rådighed:

- Manuel dampning
- Forvalg af starttid
- Forvarmning

Manuel dampning

Med den udvidede tilberedningsfunktion manuel dampning kan tilberedningsrummets fugtighed øges under driften.

Manuel dampning kan anvendes ved alle tilberedningstyper.

Forvalg af starttid

Ved anvendelse af forvalg af starttid kan temperaturen i tilberedningsrummet fremme væksten af skadelige bakterier på maden, der skal tilberedes. Overhold bestemmelserne for fødevarer.

Med forvalg af starttiden kan der indstilles en ventetid indtil programstart.

Derved kan afbrydelser i produktion og forberedelse undgås.

Apparatet kan fyldes med de forberedte fødevarer, og det ønskede tilberedningsprogram kan vælges.

Forvarmning (Ready2Cook)

Funktionen kan startes manuelt ved behov.

Den rigtige starttemperatur er vigtig for mange tilberedningsprogrammer, for eksempel bagning.

Med den udvidede tilberedningsfunktion forvarmning kan tilberedningsrummet varmes op til den rigtige starttemperatur.

3.2.5 Kernetemperaturmåling

Ved kernetemperaturmålingen måles temperaturen inden i maden med en måleføler.

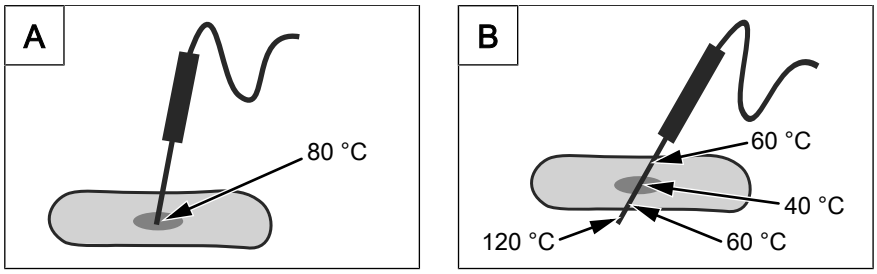
Kernetemperaturføleren måler kernetemperaturen på et eller flere steder afhængigt af udførelsen. Det koldeste målested anvendes til styring af tilberedningsprocessen.

Når mål-kernetemperaturen er nået, afsluttes tilberedningsprocessen automatisk, eller der skiftes til det næste tilberedningstrin, hvis programmet har flere trin.

Anvendelse af kernetemperaturmåling har følgende fordele:

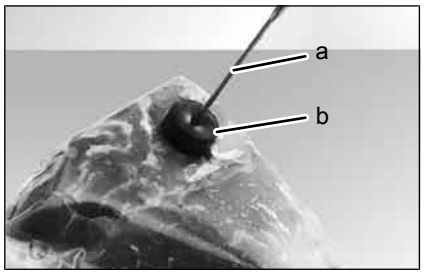
- Lavere energi- og vandforbrug
- Tilberedningstiden bliver ikke for lang
- Lavt vægttab for de tilberedte fødevarer

Følgende kernetemperaturfølere er til rådighed:



Figur: Kernetemperaturmåling med 1- eller 4-punkts-kernetemperaturføler

- 1-punkts-kernetemperaturføler
- 4-punkts-kernetemperaturføler (ekstraudstyr)



Figur: Kernetemperaturmåling med Sous-Vide-kernetemperaturføler

a Sous-Vide-kernetemperaturføler b Gummi

- Sous-Vide-kernetemperaturføler (ekstraudstyr)

3.2.6 HACCP-protokol

Alle tilberedningstrin registreres med et protokolnummer i HACCP-protokollen.

Der kan eksporteres en enkelt protokol eller flere protokoller i et bestemt område.

Dataene eksporteres via USB-tilslutningen.

3.2.7 USB-tilslutning

Apparatet er udstyret med en USB-tilslutning (USB 2.0).

HACCP-protokoller kan eksporteres til USB-stikket og ved behov arkiveres på en ekstern pc.

3.2.8 Automatisk rengøring WaveClean (ekstraudstyr)

Med den automatiske rengøring WaveClean rengøres og skylles tilberedningsrummet med en rengøringspatron, der er afstemt specielt efter programmet.

3.3 Betjenings-, styre- og visningselementernes funktion

Klap omslagets side ud for at få vist betjenings- og visningselementerne.

Symbol	Betjenings- og visningselement	Funktion
O I	Taste *Tænd Sluk*	Tænd for apparatet "I"
		Sluk for apparatet "O"
	Betjeningsindstilling *Udvalg*	Valg af tilberedningstyper, programmer, rengøring og indstillinger
	Symbolet *Dampning*	viser, at tilberedningsprogrammet dampning kan vælges her
	Symbol *Kombidampning*	viser, at tilberedningsprogrammet kombidampning kan vælges her
	Symbol *Varmluft*	viser, at tilberedningsprogrammet varmluft kan vælges her
	Symbol *Regenerering*	viser, at tilberedningsprogrammet regenerering kan vælges her
Programs	Taste "Programs"	Lagring af programmerne
Clean	Symbol *HandClean*	viser, at den halvautomatiske rengøring HandClean kan vælges her
WaveClean	Symbol *WaveClean*	viser, at den automatiske rengøring WaveClean kan vælges her
	Symbol *Indstillinger*	Valg af indstillinger og servicefunktioner
	Venstre visning	Viser tilberedningstemperaturen
	Symbolerne tilberedningstemperatur	viser, at der kan foretages indstillinger for temperaturen her
	Venstre drejeknap	indstilling af temperaturen
	Visning i midten	viser tilberedningsrummets fugtighed
ClimaSelect	Symbol *ClimaSelect*	viser, at der kan foretages indstillinger for tilberedningsrummets fugtighed her
	Taste *Minus*	nedsætter tilberedningsrummets fugtighed

Symbol	Betjenings- og visningselement	Funktion
	Taste *Plus*	forhøjer tilberedningsrummets fugtighed
	Højre visning	viser tilberedningstiden eller kernetemperaturen
	Symbol *Kernetemperatur*	viser, at der kan foretages indstillinger for temperaturen her
	Symbol *Tilberedningstid*	viser, at der kan foretages indstillinger for tiden her
	Højre drejeknap	Indstilling af tilberedningstiden eller kernetemperaturen
STEP	Taste "STEP"	Videre i tilberedningsprogrammet til næste trin Kvittering af en fejlmelding
	Taste *Ventilatorhastighed*	Indstilling af ventilatorhastigheden
	Taste *Ready2Cook*	Starter og afslutter forvarmnings- eller afkølingstemperaturen
START STOP	Taste "START STOP"	Starter og stopper tilberednings-programmerne eller rengøringen
	Kontrollampe	Lyser, hvis aktiv Bekræfter indstilling eller udvalg

3.4 Anvendelse

3.4.1 Forkortelser i visningerne

Informationerne vises kun som forkortelser i visningerne.

Forkortelse	Forklaring
Calc	Afkalkning
CAr	Patron
CLE	Manuel rengøring
CL1	Rengøring cirka 1 time
CL2	Rengøring cirka 2 timer
CL3	Rengøring cirka 3 timer
dLAY	Forvalg af starttid
dIA	Diagnose-fejlvisning
End	Slut
Err	Fejl
HAC	HACCP
HOt	For varmt
OPn	Åbn

Forkortelse	Forklaring
OPt	Ekstraudstyr
PASS	Indtastning af password
Prot	Protokolnummer
Pro	Programnummer
rdY	Klar
SEr	Service
SHO	Skylning
SOF	Software
SPr	Sprøjtning
SPU	Automatisk skylning
STEP	Trin
USb	USB
X-Y	Trin X af Y

3.4.2 Standardindstillingsværdi temperatur

Indstillingsområdet for tilberedningsrummets temperatur er afhængigt af tilberedningstypen.

Tilberedningstype	Standardværdi (°C)	Indstillingsområde (°C)	Ændringstrin (°C)
Dampning	100	30 - 130	1 -trin
Kombidampning	150	30 - 250	1 -trin
Varmluft	180	30 - 300	1 -trin
Regenerering	50	30 - 150	1 -trin

3.4.3 Standardindstillingsværdi for tilberedningsrummets fugtighed

Indstillingsområdet for tilberedningsrummets fugt er afhængigt af tilberedningstypen.

Tilberedningstype	Standardværdi (%)	Indstillingsområde (%)	Ændringstrin (%)
Dampning	100	90 - 110	90 - 100 - 110
Kombidampning	90	20 - 100	20 - 40 - 70 - 90 - 100
Varmluft	100	0 - 100	0 – 25 – 50 – 75 - 100
Regenerering	100	0 - 100	0 – 25 – 50 – 75 - 100

3.4.4 Standardindstillingsværdi kernetemperatur

Indstillingsområdet for kernetemperaturen er afhængigt af tilberedningstypen.

Tilberedningsty-pe	Standardværdi (°C)	Indstillingsområde (°C)	Ændringstrin (°C)
Dampning	70	0 - 99	1 -trin
Kombidampning	70	0 - 99	1 -trin
Varmluft	70	0 - 99	1 -trin
Regenerering	50	20 - 99	1 -trin

3.4.5 Påfyldningsmængde

Reolstels-transportvogn og reolvogn

Udførelse	pr. tilførsel maksimalt (kg)	pr. apparat maksimalt (kg)
6.15	15	50
6.21	15	50
10.15	15	80
10.21	15	80
20.15	15	150
20.21	15	150

3.4.6 Tallerkenkapacitet ved regenerering

Tilberedningstiden og tilberedningstemperaturen er afhængig af tallerknernes antal.

Udførelse	Tallerkendiameter		
	26 cm	28 cm	32 cm
6.15	30	24	22
6.21	30	24	22
10.15	50	40	40
10.21	50	40	40
20.15	100	80	80
20.21	120	120	80
på	1/1 GN-rist		Reolstel eller reolvogn

4 Opstart af apparatet

Forudsætning Emballeringsrester fjernet i tilberedningsrummet
Beskyttelsesfolie taget af huset

1. Rengør apparatet.
2. Skriv typeskiltets data ind.

5 Betjening af apparatet

5.1 Tænd og sluk for apparatet

5.1.1 Tænd

→ Tryk på tasten *Tænd Sluk*, så den står på "I".
↳ Apparatet er tændt.

5.1.2 Sluk

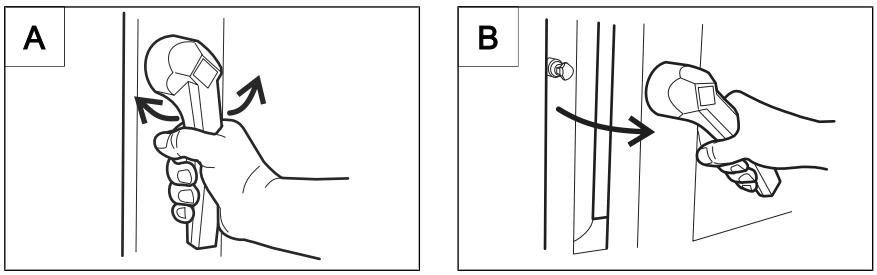
→ Tryk på tasten *Tænd Sluk*, så den står på "O".
↳ Apparatet er slukket.

5.2 Åbning og lukning tilberedningsrummets dør

En-trins-dørlukningen er standard ved størrelse 6 og 10.

To-trins-dørlukningen er standard ved størrelse 20 og som ekstraudstyr ved størrelse 6 og størrelse 10.

5.2.1 Åbning af en-trins-dørlukning



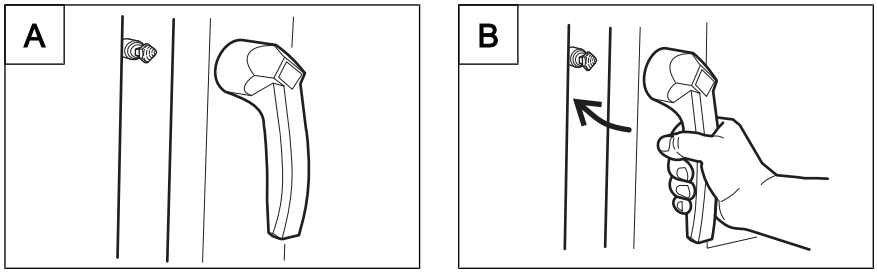
Figur: Åbning af en-trins-dørlukning

1. Drej dørhåndtaget til venstre eller højre.
   ↳ Tilberedningsrummets dør åbner sig.

Hvis dørhåndtaget slippes, vender den automatisk tilbage til udgangsstillingen.

2. Åbn tilberedningsrummets dør helt.

5.2.2 Lukning for en-trins-dørlukning

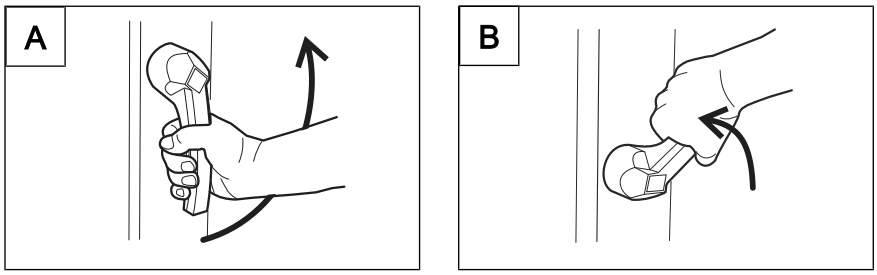


Figur: Lukning for en-trins-dørlukning

Forudsætning Dørhåndtaget er i udgangsstillingen

→ Luk tilberedningsrummets dør med tryk.
↳ Tilberedningsrummets dør er lukket.

5.2.3 Åbning af to-trins-dørlukning



Figur: Åbning af to-trins-dørlukning

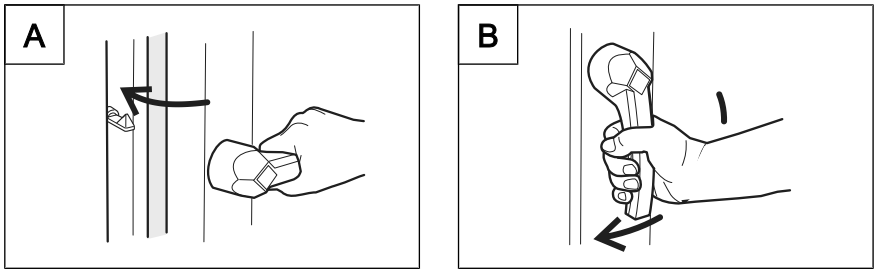
Drej først dørhåndtaget til venstre ved størrelse 6 og størrelse 10.

1. Stil dørhåndtaget vandret.
   ↳ Tilberedningsrummets dør åbner sig, men er stadig i indgreb.
2. Drej dørhåndtaget længere op.
   ↳ Tilberedningsrummets dør går ud af indgreb.

Hvis dørhåndtaget slippes, vender den automatisk tilbage til udgangsstillingen.

3. Åbn tilberedningsrummets dør helt.

5.2.4 Lukning af to-trins-dørlukning



Figur: Lukning af to-trins-dørlukning

Forudsætning Dørhåndtaget er i vandret stilling

1. Luk tilberedningsrummets dør med tryk.
   ↳ Tilberedningsrummets dør går i indgreb.
2. Drej dørhåndtaget ned.

↳ Tilberedningsrummets dør er lukket.

5.3 Påfyldning og tømning af apparatet

FORSIGTIG
Fare for skoldning på grund af varm væske
- Sæt ikke holderen til fødevarer ind over øjenhøjde, hvis den indeholder flydende fødevarer.
- Brug altid en holder, der passer til fødevarerne. Holderne til fødevarer skal stå sikkert på underlagsvinklerne.
- Skub altid holderen til fødevarer ind i U-skinnen.

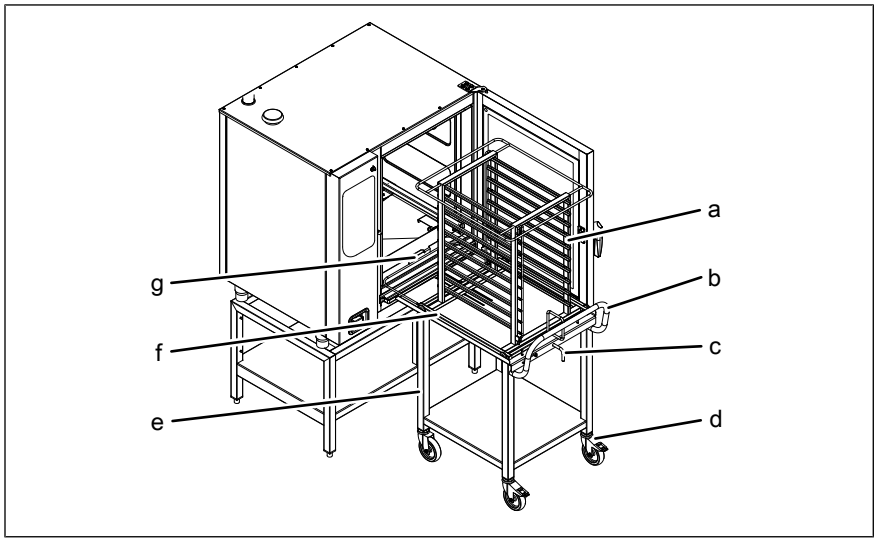
FORSIGTIG
Materielle skader og personskader ved overskridelse af påfyldningsmængden
- Overskrid ikke den maksimale påfyldningsmængde.

5.3.1 Påfyldning og tømning

Påfyldning
1. Åbn tilberedningsrummets dør.
2. Sæt holderen til fødevarerne ind i ophængningsstellet.
3. Luk tilberedningsrummets dør.
4. Start tilberedningsprocessen.

Tømning
1. Åbn tilberedningsrummets dør.
2. Tag holderen til fødevarerne ud.
3. Fjern alle madrester fra afløbssien.
4. Lad tilberedningsdøren stå på klem med en stor åbning.
   ↳ Dørpakningens levetid forlænges.
   ↳ Der samler sig ikke fugt og væde i tilberedningsrummet.

5.3.2 Påfyldning og tømning med reolstels-transportvogn



Figur: Påfyldning og tømning med reolstels-transportvogn

a	Reolstel	e	Reolstels-transportvogn
b	Kørebøjle	f	Reolstels-bæreplade
c	Arm	g	Føringsskinne
d	Stophjul		

Påfyldning med reolstels-transportvogn

Forudsætning Ophængningsstellet taget ud og føringsskinnen sat på bolten

Det er kontrolleret, at holderen til fødevarerne sidder rigtigt på reolstellet

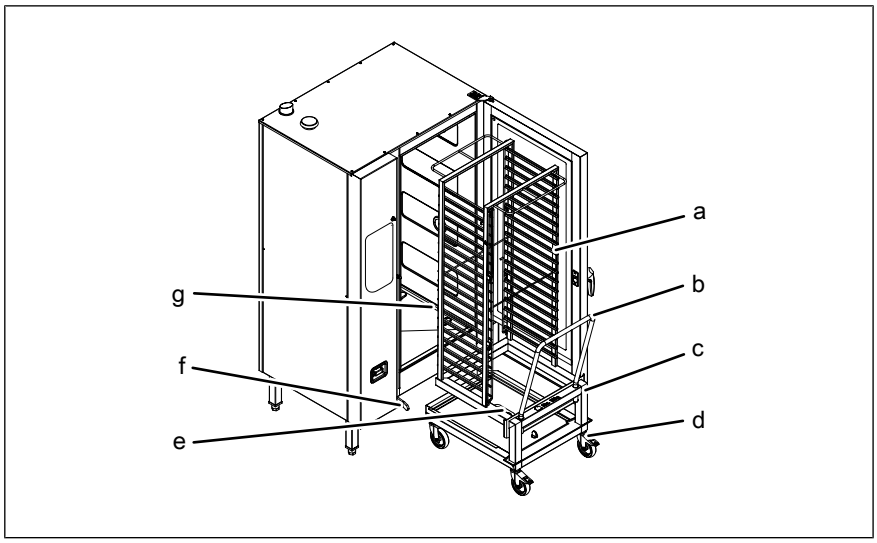
1. Åbn tilberedningsrummets dør.
2. Drej armen på reolstels-transportvognen.
   ↳ Reolstellet er sikret mod at kunne rulle ned.
   ↳ Kontrollér, at reolstellet er låst ved at trække en smule.
3. Fyld reolstellet.
4. Kør reolstels-transportvognen ned til apparatet.
   ↳ Fastgør hjulene, så den ikke triller væk.
5. Drej armen.
   ↳ Reolstellets lås er løsnet.
6. Kør reolstellet helt ind, til hjulene går i indgreb i føringsskinnens åbninger.
7. Skub reolstels-bærepladen tilbage, og fiksér den med armen.
8. Kør reolstels-transportvognen væk.
9. Luk tilberedningsrummets dør.
10. Start tilberedningsprocessen.

Tømning med reolstels-transportvogn

1. Åbn tilberedningsrummets dør.
2. Kør reolstels-transportvognen ned til apparatet.
   ↳ Fastgør hjulene, så den ikke triller væk.

3. Skub reolstels-bærepladen ind, og fiksér reolstellet på pladen.
4. Kør reolstellet på reolstels-transportvognen ud, og fiksér.
5. Løsn de faste hjul, og kør reolstels-transportvognen væk fra apparatet.
6. Fjern alle madrester fra afløbssien.
7. Lad tilberedningsdøren stå på klem med en stor åbning.
   ↳ Dørpakningens levetid forlænges.
   ↳ Der samler sig ikke fugt og væde i tilberedningsrummet.

5.3.3 Påfyldning og tømning med reolvogn



Figur: Påfyldning og tømning med reolvogn

a	Reolstel	e	Holder til rengøringspatroner
b	Kørebøjle	f	Føringsskinne til venstre
c	Reolvogn	g	Føringsskinne til højre
d	Stophjul		

Påfyldning med reolvogn

Forudsætning Det er kontrolleret, at holderen til fødevarerne sidder rigtigt på reolvognen

1. Fyld reolvognen.
2. Kør reolvognen helt ind.
3. Tag kørebøjlen ud af reolvognen.
4. Luk tilberedningsrummets dør.
5. Start tilberedningsprocessen.

Tømning med reolvogn

1. Åbn tilberedningsrummets dør.
2. Sæt kørebøjlen i reolvognen.
3. Kør reolvognen ud.
4. Fjern alle madrester fra afløbssien.
5. Lad tilberedningsdøren stå på klem med en stor åbning.

↳ Dørpakningens levetid forlænges.
↳ Der samler sig ikke fugt og væde i tilberedningsrummet.

5.4 Brug af kernetemperaturføler

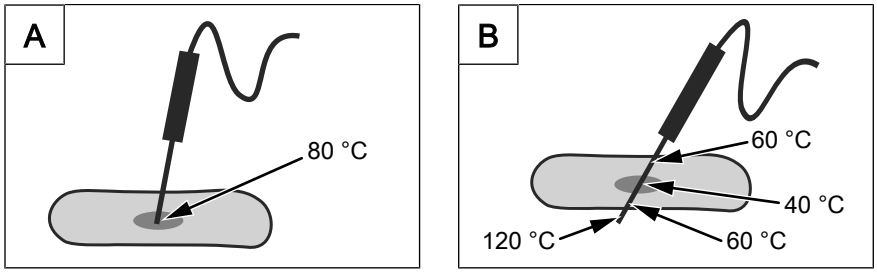
ADVARSEL
Fare for personskader, fordi kernetemperaturføleren kan eksplodere

- Ved overophedning af målespidsen kan kernetemperaturføleren eksplodere.
- Varm aldrig kernetemperaturføleren op med en lighter eller andre varmekilder.

Kernetemperaturmåling anbefales ved alle tilberedningstyper for at opnå et optimalt resultat.

Apparatet har en kernetemperaturføler i tilberedningsrummet og kan som ekstraudstyr have en ekstern tilslutning til en kernetemperaturføler.

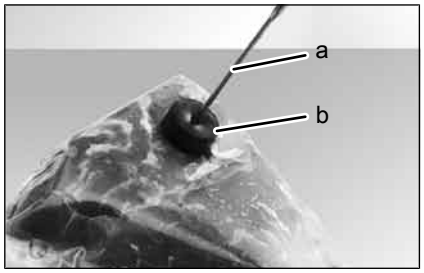
5.4.1 Måling med 1-punkts- og 4-punkts-kernetemperaturføler



Figur: Kernetemperaturføler med et og fire målesteder

→ Sæt kernetemperaturføleren helt ind i maden, der skal tilberedes.
→ Sæt kernetemperaturføleren ind i det tykkeste sted på maden.
→ Sæt kernetemperaturføler lige ved siden af benet, hvis maden, der skal tilberedes, indeholder ben.
→ Sæt kernetemperaturføleren ind på tværs, hvis maden har en aflang form, så det undgås at lave et hul i midten.
→ Sæt kernetemperaturføleren ind i siden af køllen ved fjerkræ.

5.4.2 Måling med Sous-Vide-kernetemperaturføler



Figur: Sous-Vide-kernetemperaturføler med Sous-Vide-pads

→ Klæb Sous-Vide-pads af gummi eller cellekautsjuk på de vakuumpakkede fødevarer.

→ Stik altid Sous-Vide-temperaturføleren gennem Sous-Vide-padsene og helt ind i fødevarerne.

→ Sæt Sous-Vide-kernetemperaturføleren ind i det tykkeste sted på maden.

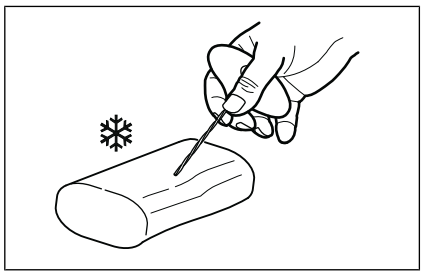
→ Sæt Sous-Vide-kernetemperaturføler lige ved siden af benet, hvis maden, der skal tilberedes, indeholder ben.

→ Sæt Sous-Vide-kernetemperaturføleren ind på tværs, hvis maden har en aflang form, så det undgås at lave et hul i midten.

→ Sæt Sous-Vide-kernetemperaturføleren ind i siden af køllen ved fjerkræ.

5.4.3 Kernetemperaturmåling ved frosne fødevarer

Ved frosne fødevarer er måling med Sous-Vide-kernetemperaturføleren ikke mulig.



Figur: Boring af indstikskanal med håndbor

1. Bor en indstikskanal med håndboret.
2. Læg fødevarerne på bagepladen eller i en beholder.
3. Skub bagepladen eller beholderen ind i apparatet.
4. Sæt kernetemperaturføleren ind i maden, der skal tilberedes.

5.5 Grundindstillinger

Ved indtastning af passwordet "111" kan grundindstillingerne for betjeningen vises og ændres.

5.5.1 Åbning af indstillingsmenuen

Hver af apparatets grundindstillinger er gemt under et tal, som kan vises i visningen.

Forudsætning Apparatet er tændt

1. Drej betjeningsindstillingen *Udvalg* hen til symbolet *Indstillinger*.
   ↳ Kontrollampen lyser.
   ↳ Venstre visning viser "PASS".
   ↳ Højre visning viser blinkende "0000".
2. Vælg password med højre drejeknap.
   ↳ Højre visning viser det valgte password.
3. Tryk på tasten "START STOP".
   ↳ Venstre visning viser blinkende "HAC".
4. Vælg OPt med venstre drejeknap.
   ↳ Venstre visning viser blinkende "OPt".

↳ Grundindstillingerne kan ændres.

5.5.2 Ændring af grundindstilling

1. Tryk på tasten "START STOP".
   ↳ Venstre visning viser blinkende grundindstillingens første tal, se listen over grundindstillinger.
   ↳ Visning i midten viser "OPt".
   ↳ Højre visning viser den første indstillede værdi.
2. Drej den venstre drejeknap.
   ↳ Vælg tallet.
3. Tryk på tasten "START STOP".
   ↳ Grundindstillingen kan tilpasses.
4. Drej den højre drejeknap.
   ↳ Vælg en ny værdi.
5. Tryk på tasten "START STOP".
   ↳ Ændringerne skal overtages eller for at ændre grundindstillingerne.
6. Tryk 3 sekunder på taste "STEP".
   ↳ Ændringerne gemmes.
   ↳ Venstre visning viser blinkende "OPt".
   ↳ Visningen i midten viser "Stor".
7. Tryk på tasten "STEP" for at forlade indstillingsmenuen.

Liste over grundindstillinger

Apparatet er forindstillet, når det udleveres.

Værdierne i den følgende liste kan ændres.

Grundindstilling	Nr.	Standardværdi	Indstillingsområde	Forklaring
Temperaturvisning	1	°C	°C eller °F	Temperaturerne kan vises i °C og °F.
Opstillingshøjde	2	0	0 - 3	Spørg hos den nærmeste vejrstation om opstillingshøjden (over normalnul). Indstil 0 - 500 m ved ukendt opstillingshøjde. • 0 = 0 – 500 m • 1 = 501 – 1000 m • 2 = 1001 – 1500 m • 3 = > 1500 m
Forindstillet tidsforvalg ventilator	3	Sluk	Tænd, Sluk	Hvis indstillingen "Tænd" er valgt, kører ventilatoren i intervaller under tidsforvalget. Hvis indstillingen "Sluk" er valgt, er ventilatoren slukket under tidsforvalget.
Forvarmningstemperatur i procent	4	15	0 – 30 %	Ved fuld påfyldning med store masser (steg, brød) skal forvarmningstemperaturen øges, så tilberedningsrummets temperatur ikke falder for meget.
Efterløbstid for kondenseringsafdækningen efter åbning af tilberedningsrummets dør	5	60	0 – 600 s	Efterløbstid for kondenseringsafdækningen
Tid horn	6	20	0 – 180 s	Det akustiske signals varighed 0 = signal slukket
Password	7	111	0 - 500	I dette område kan individuelle passwords indstilles.
Tilberedningsprogrammer med flere trin	8	0	0	Fri
			1	Spærret
			2	Helt spærret
Temperatur dampning	9	100	30 – 130 °C	Tilberedningstemperaturen kan vælges i dette indstillingsområde for denne tilberedningstype.
Temperatur kombidampning	10	150	30 – 250 °C	Tilberedningstemperaturen kan vælges i dette indstillingsområde for denne tilberedningstype.
Temperatur varmluft	11	180	30 – 250 °C	Tilberedningstemperaturen kan vælges i dette indstillingsområde for denne tilberedningstype.
Temperatur regenerering	12	120	30 – 200 °C	Tilberedningstemperaturen kan vælges i dette indstillingsområde for denne tilberedningstype.

5.6 Grundlæggende funktioner

5.6.1 Start for tilberedningsprogrammet

Forudsætning Apparatet er tændt

1. Vælg den ønskede tilberedningsform med betjeningsindstillingen *Udvalg*.

↳ Kontrollampen lyser over den valgte tilberedningstype.
↳ Den venstre visning viser blinkende den forindstillede tilberedningstemperatur.
↳ Visningen i midten viser blinkende den forindstillede fugtighed i tilberedningsrummet.
↳ Den højre visning viser blinkende tilberedningstiden.

2. Indstil tilberedningstemperaturen.
3. Indstil tilberedningstiden, eller indstil kernetemperaturen.
   ↳ Den højre visning viser standardværdien.
4. Indstil tilberedningsrummets fugtighed.
5. Indstil ventilatorhastigheden.
6. Sæt madvarerne ind i apparatet.
7. Sæt kernetemperaturføleren ind i maden, der skal tilberedes.
8. Tryk på tasten "START STOP".
   ↳ Kontrollampen for tasten "START STOP" blinker.
   ↳ Antallet af kontrollamper over tasten *Ventilatorhastighed* viser trinene.
   ↳ Den venstre visning viser den indstillede tilberedningstemperatur.
   ↳ Visningen i midten viser den indstillede fugtighed i tilberedningsrummet.
   ↳ Den højre visning viser den resterende tilberedningstid eller kernetemperaturen.

5.6.2 Afslutning for tilberedningsprogrammet

Når tilberedningstiden er gået, eller kernetemperaturen er nået, afsluttes tilberedningsprogrammet.

1. Tilberedningsprogrammet afsluttet automatisk.
   ↳ Signalet lyder.
   ↳ Højre visning viser "End".
   ↳ Kontrollamperne slukkes.
2. Tryk på tasten "START STOP" eller åbn tilberedningsrummets dør.
   ↳ Signalet slukkes.

5.6.3 Afbrydelse af tilberedningsprogrammet

1. Tryk på tasten "START STOP".
   ↳ Tilberedningsprogrammet er afbrudt.
   ↳ Tilberedningsrummets belysning lyser.
   ↳ Kontrollampen for den valgte tilberedningstype lyser.
   ↳ Den venstre visning viser den forindstillede tilberedningstemperatur.
   ↳ Den højre visning viser den forindstillede tilberedningstid.

2. Åbn tilberedningsrummets dør.

5.6.4 Lagring af tilberedningsprogram

1. Tryk 3 sekunder på tasten "Programs".
   ↳ Venstre visning viser "Pro".
   ↳ Kontrollampen for tilberedningstypen blinker.
   ↳ Visningen i midten er slukket.
   ↳ Den højre visning viser den første ledige programplads.
2. Drej med højre drejeknap, og vælg programpladsens nummer.
   ↳ Visningen i midten viser ikke noget, hvis programpladsen er ledig, eller visningen i midten viser "===", hvis programpladsen er optaget.
3. Tryk 3 sekunder på tasten "Programs".
   ↳ Signalet lyder.
   ↳ Visningen i midten viser "===".

↳ Tilberedningsprogrammet er gemt.

5.6.5 Valg af tilberedningsprogram

1. Drej betjeningsindstillingens *valgkontakt* til tasten "Programs".
   ↳ Venstre visning viser "Pro".
   ↳ Højre visning viser nummeret på det lagrede tilberedningsprogram, eller højre visning viser "1", hvis der ikke er gemt et tilberedningsprogram.
2. Drej med højre drejeknap, og vælg programpladsens nummer.
   ↳ Visningen i midten viser ikke noget, hvis programpladsen er ledig, eller visningen i midten viser "===", hvis programpladsen er optaget.
3. Tryk på tasten "START STOP".
   ↳ Programmet indlæses og startes.

eller

4. Tryk på tasten *Ready2Cook*.
   ↳ Programmet indlæses og startes med foropvarmning eller med afkøling.

eller

5. Tryk på tasten "STEP".
   ↳ Programmet indlæses.
   ↳ Kontrollampen for den indlæste tilberedningstype lyser.

5.6.6 Ændring af tilberedningsprogrammet under tilberedningen

Under tilberedningen kan tilberedningstiden, tilberedningsrummets fugtighed, ventilatorhastigheden, tilberedningstemperaturen eller mål-kernetemperaturen ændres. Disse ændringer gælder kun for det igangværende tilberedningsprogram og overtages ikke som forindstilling.

Tryk på tasten "STEP" flere gange ved tilberedningsprogrammer i flere trin, indtil visningen i midten viser det ønskede tilberedningstrin.

1. Tryk på tasten "STEP".
   ↳ Kontrollampen for tilberedningstypen lyser.
   ↳ Den venstre visning viser blinkende den indstillede tilberedningstemperatur.
   ↳ Visningen i midten viser blinkende den indstillede fugtighed i tilberedningsrummet.
   ↳ Den højre visning viser blinkende den indstillede tilberedningstid.
   ↳ Antallet af kontrollamper over tasten *Ventilatorhastighed* viser trinene.
2. Indstil tilberedningstiden, tilberedningsrummets fugtighed og ventilatorhastigheden, eller indstil mål-kernetemperaturen.

↳ De viste værdier gemmes automatisk efter 2 sekunder.

5.6.7 Indstilling af tilberedningstemperaturen

Indstillingsområdet kan indstilles for hver tilberedningstype.

→ Drej den venstre drejeknap.
   ↳ Drej til venstre, hvorefter tilberedningstemperaturen bliver lavere.
   ↳ Drej til højre, hvorefter tilberedningstemperaturen bliver højere.

5.6.8 Indstilling af tilberedningstiden

Tilberedningstiden kan indstilles i trin på 1 minut til 23 timer og 59 minutter. I visningen vises timer og minutter.

1. Drej den højre drejeknap til venstre.
   ↳ Tidsvisningen skifter til vedvarende drift, og der vises "- -:- -".
2. Drej den højre drejeknap til højre.
   ↳ Højre visning viser "00:00".

5.6.9 Indstilling af kernetemperaturen

Indstillingsområdet kan indstilles for hver tilberedningstype.

Forudsætning Tilberedningstiden er stillet på vedvarende drift

→ Drej den højre drejeknap.
  ↳ Drej til venstre, skift fra vedvarende drift til kernetemperatur.
  ↳ Den højre visning viser standardværdien for kernetemperaturen.
  ↳ Drej til højre, kernetemperaturen forhøjes.
  ↳ Drej til venstre, kernetemperaturen bliver lavere.

5.6.10 Indstilling af ventilatorhastigheden

Ventilatorhastigheden er inddelt i trin. Hvert trin vises med en kontrollampe.

Trinenes antal er afhængig af tilberedningstypen.

→ Tryk på tasten *Ventilatorhastighed*.
  ↳ Kontrollampen lyser.

5.6.11 Visning af aktuelle værdier

Under tilberedningen kan værdierne for tilberedningsrummets aktuelle temperatur, den forløbne tilberedningstid eller den aktuelle kernetemperatur vises.

Nominel temperatur

→ Drej den venstre drejeknap.
  ↳ Den venstre visning viser den aktuelle temperatur i tilberedningsrummet i 5 sekunder. Derefter vises den nominelle temperatur.

Resterende driftstid eller aktuel kernetemperatur

→ Drej den højre drejeknap.
  ↳ Den højre visning viser den forløbne tilberedningstid i 5 sekunder. Derefter vises den resterende driftstid eller den aktuelle kernetemperatur.

5.6.12 Indsætning og udtagning af USB-stik

Indsætning af USB-stik

Forudsætning USB-stik med maksimalt 2 GB ledig hukommelsesplads (ikke del af leveringen)

USB-stik ikke skrivebeskyttet

→ Sæt USB-stikket ind.
↳ Efter maksimalt 20 sekunder er USB-stikket klar.

Udtagning af USB-stik

Forudsætning Eksport eller import af dataene er afsluttet

→ Tag USB-stikket ud.

5.6.13 Visning af HACCP-protokolnummer

Forudsætning Tilberedningsprocessen er i gang

1. Tryk på minus-tasten.
   ↳ Det aktuelle protokolnummer vises i 3 sekunder.
2. Skriv protokolnummeret op.

5.6.14 Eksport af HACCP-protokol

Forudsætning USB-stikket sat i
Tilmeldt med password under indstillinger

1. Drej den venstre drejeknap.
   ↳ Den venstre visning viser blinkende "HAC".
2. Tryk på tasten "START STOP".
   ↳ Den venstre visning viser det mindste protokolnummer.
   ↳ Visningen i midten viser "HAC.
   ↳ Den højre visning viser blinkende det højeste protokolnummer.
3. Drej på den venstre og højre drejeknap, og vælg protokolområdet.
4. Tryk på tasten "START STOP".
   ↳ Den venstre visning viser "HAC".
   ↳ Visningen i midten viser "USb".
   ↳ Højre visning viser gennemgående tegn.

↳ HACCP-protokollen eksporteres til USB-stikket.

5. Tryk på tasten "STEP".

↳ Tilbage til indstillingsmenuen.

5.7 Udarbejdelse og start af tilberedningsprogram med flere trin

5.7.1 Udarbejdelse

Forudsætning Apparatet er tændt

1. Vælg en tilberedningsform med betjeningsindstillingen *Udvalg*.
   ↳ Kontrollampen lyser.
   ↳ Visningerne viser blinkende de forindstillede standardværdier.
2. Indstil tilberedningstemperaturen.
3. Indstil tilberedningsrummets fugtighed med tasten *Plus* eller tasten *Minus*.

4. Indstil ventilatorhastigheden.
5. Indstil tilberedningstiden eller kernetemperaturen.
6. Tryk på tasten "STEP".
   ↳ Kontrollampen lyser.
   ↳ Den venstre visning viser "STEP" for trin.
   ↳ Visningen i midten viser "2" for det andet tilberedningstrin.
7. Vælg den anden tilberedningsform med betjeningsindstillingen *Udvalg*.
   ↳ Kontrollampen lyser.
   ↳ Visningerne viser blinkende de forindstillede standardværdier.
8. Indstil tilberedningstemperaturen.
9. Indstil tilberedningsrummets fugtighed med tasten *Plus* eller tasten *Minus*.
10. Indstil ventilatorhastigheden.
11. Indstil tilberedningstiden eller kernetemperaturen.

Skift til det foregående tilberedningstrin ved tryk på tasten "STEP" for at korrigere indstillingerne. Indstil værdierne igen.

5.7.2 Start

Forudsætning Indtastning af tilberedningsprogram med flere trin

→ Tryk på tasten "START STOP" for at starte tilberedningsprogrammet.
   ↳ Kontrollampen *START STOP* blinker, indtil det sidste programtrin er slut.
   ↳ Kontrollampen *STEP* lyser.
   ↳ Kontrollampen for det aktive programtrin lyser.
   ↳ Den venstre visning viser det indstillede tilberedningstrin.
   ↳ Højre visning viser den samlede tilberedningstid eller "--;--", hvis der er et senere programtrin med kernetemperatur.
   ↳ Højre visning viser den aktuelle kernetemperatur, hvis kernetemperaturen er valgt ved det aktive programtrin.

5.8 Manuel tilberedning

5.8.1 Start for tilberedningsformen

Forudsætning Apparatet er tændt

1. Vælg tilberedningsformens symbol med betjeningsindstillingen *Udvalg*.
   ↳ Kontrollampen lyser.
   ↳ Den venstre visning viser blinkende den forindstillede tilberedningstemperatur.
   ↳ Den højre visning viser blinkende tilberedningstiden.

2. Indstil tilberedningstemperaturen.
3. Indstil tilberedningsrummets fugtighed med tasten *Plus* eller tasten *Minus*.
4. Indstil ventilatorhastigheden.
5. Indstil tilberedningstiden eller kernetemperaturen.
6. Sæt madvarerne ind i apparatet.
7. Sæt kernetemperaturføleren ind i maden, der skal tilberedes.
8. Tryk på tasten "START STOP".
   ↳ Kontrollampen for tasten "START STOP" blinker.
   ↳ Den venstre visning viser den indstillede tilberedningstemperatur.
   ↳ Den højre visning viser den resterende tilberedningstid eller den aktuelle kernetemperatur.

5.9 Udvidede tilberedningsfunktioner

5.9.1 Manuel dampning

Funktionen kan ikke programmeres.

Den manuelle dampning kan bruges til alle tilberedningsformer.

Forudsætning Et tilberedningsprogram er valgt og startet

→ Tryk på tasten *Plus* eller *Minus*, og hold den nede.
   ↳ Visningen i midten viser en bjælke, der langsomt bygges op. Tilberedningsrummets fugtighed øges.

5.9.2 Indstilling af forvalgt starttid

Hvis ekstraudstyret ventilator er indstillet ved forvalg af starttiden, tændes ventilatoren med korte intervaller.

Forudsætning Et tilberedningsprogram er valgt, eller et manuelt tilberedningsprogram er udarbejdet

1. Tryk på tasten "START STOP" 3 sekunder.
   ↳ Venstre visning viser "dLAY".
   ↳ Højre visning viser blinkende "00:01".
2. Drej højre drejeknap til venstre eller højre.
   ↳ Den højre visning viser den valgte tid.
3. Tryk på tasten *Ventilatorhastighed*.
   ↳ Den midterste kontrollampe til tasten *Ventilatorhastighed* lyser.
4. Tryk på tasten "START STOP".
   ↳ Forvalget af starttiden starter.
   ↳ Kontrollampen for tasten "START STOP" lyser.
   ↳ Kontrollampen i tilberedningsrummet er slukket.

↳ Den højre visning viser den resterende starttid, og dobbeltpunktet i tidsvisningen blinker.

↳ Når starttiden er gået, startes det indstillede tilberedningsprogram automatisk.

5.9.3 Afbrydelse af forvalg af starttid

→ Tryk på tasten "START STOP".

↳ Forvalget af starttiden afbrydes.

↳ Kontrollampen i tilberedningsrummet er tændt.

5.9.4 Start for Ready2Cook

Med Ready2Cook indstilles apparatet på den rigtige starttemperatur.

Forudsætning Et tilberedningsprogram er valgt, eller et manuelt tilberedningsprogram er udarbejdet

1. Tryk kort på tasten *Ready2Cook*.
   ↳ Tilberedningsrummets temperatur indstilles til 15% mere end starttemperaturen, men dette er ikke muligt ved tilberedningsformen dampning.

eller

2. Tryk 3 sekunder på tasten *Ready2Cook*.
   ↳ Tilberedningsrummet varmes op til 275 °C.
   ↳ Kontrollampen for tasten *Ready2Cook* blinker.
   ↳ Kontrollampen for tasten "START STOP" blinker.
   ↳ Den venstre visning viser den aktuelle temperatur i tilberedningsrummet.
   ↳ Den højre visning viser starttemperaturen.
   ↳ Der lyder et signal, når starttemperaturen er nået.
   ↳ Venstre visning viser "rdY".
3. Åbn tilberedningsrummets dør.
   ↳ Signalet slukkes.
   ↳ Kontrollampen for tasten *Ready2Cook* slukkes.
   ↳ Visningerne viser de aktuelle indstillingsværdier for det valgte tilberedningsprogram.
4. Sæt madvarerne ind i apparatet.
5. Luk tilberedningsrummets dør.
   ↳ Det indstillede tilberedningsprogram starter automatisk.

5.9.5 Afbrydelse for Ready2Cook

→ Tryk kort på tasten *Ready2Cook*.

↳ Forvarmningen afsluttes.

↳ Kontrollampen for tasten *Ready2Cook* slukkes.

↳ Det indstillede tilberedningsprogram starter automatisk.

5.9.6 Indstilling af tilberedningsrummets fugtighed

Forudsætning Apparatet er tændt

1. Vælg den ønskede tilberedningsform med betjeningsindstillingen *Udvalg*.
   ↳ Kontrollampen lyser over den valgte tilberedningstype.
   ↳ Den venstre visning viser blinkende den forindstillede tilberedningstemperatur.
   ↳ Den højre visning viser blinkende tilberedningstiden.
   ↳ Visningen i midten viser tilberedningsrummets fugtighed for den valgte tilberedningsform.
2. Tryk på tasten *Plus* eller tasten *Minus*.

↳ Tilberedningsrummets fugtighed øges eller reduceres.

5.10 Pauser og driftsafslutning

→ Sluk for apparatet, når driften er slut samt i pauser.

5.10.1 Udførelse af hygiejneskylning efter længere driftspause

Før apparatet bruges skal vandledningerne i apparatet og på opstillingsstedet skylles af hygiejniske grunde.

Driftspause mere end 2 dage

Forudsætning GN-beholdere, bageplader og riste er fjernet fra tilberedningsrummet
Der er ingen fødevarer til tilberedning i tilberedningsrummet

1. Aktivér håndbruseren i 1 minut.
2. Aktivér tilberedningsformen dampning i 7 minutter ved 100 °C.

Driftspause mere end 7 dage

Forudsætning GN-beholdere, bageplader og riste er fjernet fra tilberedningsrummet
Der er ingen fødevarer til tilberedning i tilberedningsrummet

1. Aktivér håndbruseren i 5 minutter.
2. Aktivér tilberedningsformen dampning i 1 time ved 100 °C.

6 Rengøring og vedligeholdelse af apparatet

FORSIGTIG
Fare for forbrændinger på grund af varme overflader
- Lad overfladerne køle af før rengøring.

OBS
Materielle skader på grund af pludselig afkøling
- Afkøl ikke apparatet pludseligt.

OBS
Materielle skader på grund af utilstrækkelig rengøring
- Rengør ikke apparatet med højtryksrenser.

6.1 Forebyggelse af korrosion

- Hold apparatets overflader rene og i kontakt med luften.
- Fjern kalk-, fedt-, stivelse- og proteinbelægninger.
- Fjern saltansamlinger.
- Dele af rustfrit stål må kun komme i kontakt med meget syreholdige fødevarer, krydderier, salt eller lignende i kort tid.
- Undgå, at overflader af rustfrit stål ødelægges af andre metaldele som for eksempel stålspartel eller trådbørster af stål.
- Undgå kontakt med jern og stål som for eksempel ståluld og stålspartler.
- Brug ikke blegende og klorholdige rengøringsmidler.
- Rengør kontaktfladerne med vand.

6.2 Fjernelse af ruststeder

- Fjern nye ruststeder med et mildt skuremiddel eller fint slibepapir.
- Fjern altid ruststederne fuldstændigt.
- Sørg for, at der fri adgang til luft på de behandlede steder i mindst 24 timer. I denne tid skal der dannes et nyt beskyttelseslag, og derfor må der ikke være kontakt med fedstoffer, olie eller fødevarer.

6.3 Rengøring af huset

Forudsætning Apparatet er slukket og afkølet

OBS
Materielle skader på grund af utilstrækkelig rengøring
- Rengør ikke huset med meget skurende eller kemisk aggressive rengøringsmidler.
- Rengør ikke huset med meget skurende svampe.

→ Rengør huset med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel.

6.4 Rengøring af dørhåndtag, betjeningselementer og betjeningsfolie

OBS
Materielle skader på grund af utilstrækkelig rengøring
- Rengør ikke overfladerne med meget skurende eller kemisk aggressive rengøringsmidler.
- Rengør ikke overfladerne med meget skurende svampe.

Forudsætning Apparatet er slukket

→ Rengør dørhåndtag, betjeningselementer og betjeningsfolie med en fugtig klud og almindeligt opvaskemiddel.

6.5 Rengøring af dørpakning

OBS
Materielle skader på grund af utilstrækkelig rengøring

Animalske fedtstoffer sammen med høje temperaturer kan ødelægge dørpakningen på kort tid ved manglende vedligeholdelse.
- Rengør regelmæssigt dørpakningen.
- Brug ikke aggressive rengøringsmidler.

Ved automatisk og halvautomatisk rengøring rengøres dørpakningens yderside ikke.

Efter hver automatisk og halvautomatisk rengøring skal dørpakningen rengøres ekstra.

→ Rengør dørpakningen med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel, når driften er slut.

Hvis apparatet hovedsageligt bruges til stegning, skal dørpakningen også rengøres i driftspauserne.

6.6 Rengøring af tilberedningsrummets dør

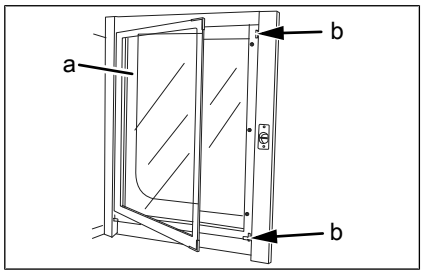
FORSIGTIG
Fare for forbrændinger på grund af varme overflader
- Lad overfladerne køle af før rengøring.

OBS
Materielle skader på grund af utilstrækkelig rengøring af overfladen
- Brug ikke skurende rengøringsmidler eller klude.
- Brug ikke grillrens.

6.6.1 Rengøring af dør med hygiejneglasrude

→ Fjern kalkrester på glasruden med eddike eller citronsyre.

6.6.2 Rengøring af dør med ventileret rude

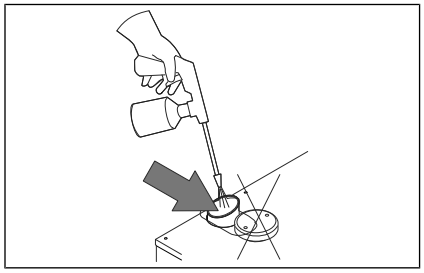


Figur: Udsvingning af tilberedningsrummets indvendige rude

a	Indvendig rude	b	Holdefjeder

1. Åbn tilberedningsrummets dør 90°.
2. Løsn holdefjederen og sving den indvendige rude 90° ud. Løft ikke den indvendige rude, når den svinges ud. Sving ikke den indvendige rude helt ud. Hold fast i den indvendige rude, mens den rengøres.
3. Fjern kalkrester på glasruden med eddike eller citronsyre.
4. Sving den indvendige rude ind efter rengøringen, og lad holdefjederen gå i indgreb.

6.7 Rengøring af damp-udgangsstudsen



Figur: Rengøring af damp-udgangsstudsen

OBS
Materielle skader på grund af aflejringer
- Kontrollér damp-udgangsstudsen og de tilsluttede rørledninger for aflejringer.

Brug flydende rengøringsmiddel med højst 20% natron- eller kalilud.

Det er ikke nødvendigt at skylle af med vand.

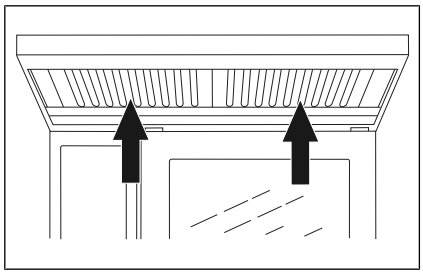
1. Undersøg damp-udgangsstudsen og de tilsluttede rørledninger for aflejringer.
2. Sprøjt flydende rengøringsmiddel ind i damp-udgangsstudsen.

6.8 Rengøring af kondenseringsafdækningen (ekstraudstyr)

FORSIGTIG
Brandfare på grund af snavs og fedtbelægninger
- Rengør afdækningen efter brug.
- Overhold rengøringsanvisningerne.

FORSIGTIG
Fare for forbrændinger på grund af varme overflader
- Lad overfladerne køle af før rengøring.

FORSIGTIG
Fare for personskader på grund af skarpe kanter
- Bær sikkerhedshandsker.



Figur: Rengøring af kondenseringsafdækningen

Forudsætning Apparatet og afdækningen er afbrudt fra elforsyningsnettet
Apparatet og afdækningen er afkølet

1. Rengør dagligt huset med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel.
2. Skub fedtfilteret op.
3. Tag fedtfilteret på undersiden ud af afdækningen forfra.
4. Rengør fedtfilteret og afdækningen med almindeligt rengøringsmiddel.
5. Skyl fedtfilteret, tør det, og sæt det ind i afdækningen.

6.9 Afkalkning af apparatet

Fyld specialafkalkningsmiddel i sprøjtepistolen for at foretage manuel afkalkning.

Forudsætning Tilberedningsrummets temperatur er mindre end 40 °C
Tilberedningsrummet er rengjort

1. Fortynd specialafkalkningsmidlet med vand i et forhold på 1:2.
2. Klap luftstyrepladen op.
3. Sprøjt det fortyndede specialafkalkningsmiddel ind i tilberedningsrummet.

4. Lad det virke i 30 minutter.
5. Skyl tilberedningsrummet grundigt.
6. Undersøg tilberedningsrummet for kalkrester.
7. Gentag eventuelt afkalkningen.
8. Åbn tilberedningsrummets dør, og lad den stå på klem med en stor åbning indtil næste brug.
   ↳ Dørpakningens levetid forlænges.
   ↳ Der samler sig ikke fugt og væde i tilberedningsrummet.

6.10 Automatisk rengøring af tilberedningsrummet

6.10.1 Forberedelse af rengøringen

OBS
Materielle skader på grund af utilstrækkelig rengøring
- Rengør ikke apparatet med højtryksrenser.

Forudsætning GN-beholdere, bageplader og riste er fjernet fra tilberedningsrummet

1. Fjern madrester fra tilberedningsrummet.
   ↳ Afløbssien er ren.
2. Lad kun ophængningsstellet blive i tilberedningsrummet ved bordmodeller, og lad kun reolvognen blive i tilberedningsrummet ved stående apparater.
3. Luk tilberedningsrummets dør.

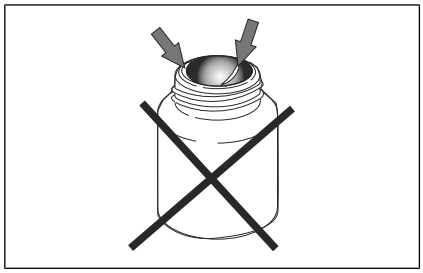
6.10.2 Valg af rengøringstrin

Trods forskellige rengøringstider bruger alle rengøringstrin den samme mængde vand.

Forudsætning Apparatet er tændt

1. Vælg symbolet *WaveClean* med betjeningsindstillingen *Udvalg*.
   ↳ Kontrollampen lyser.
   ↳ Venstre visning viser blinkende "CL1".
2. Drej den venstre drejeknap til højre, og vælg et rengøringstrin.
   ↳ Den venstre visning viser det valgte rengøringstrin.
3. Tryk på tasten "START STOP".
   ↳ Tilberedningsrummet opvarmes eller afkøles, indtil rengøringstemperaturen på 60° er nået.
   ↳ Hvis tilberedningsrummets temperatur er for høj, vises den højre visning "HOt", og hvis tilberedningsrummets temperatur er for lav, vises den højre visning "--:--".
   ↳ Kontrollampen for tasten *Ready2Cook* blinker.
   ↳ Når rengøringstemperaturen er nået, lyder der et signal.
   ↳ Højre visning viser "CAr".

6.10.3 Indsætning af rengøringspatron



Figur: Patronens voksforsegling er beskadiget

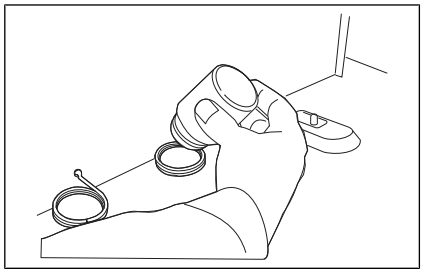
Brug kun rengøringspatroner med ubeskadiget voksforsegling.

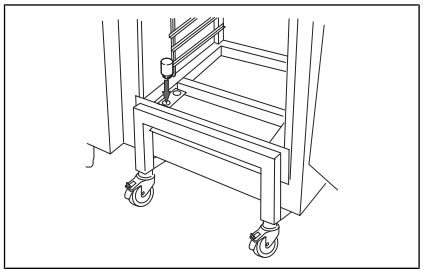
Når voksforseglingen er beskadiget, kan rengøringsmidlet komme ud i rengøringskredsløbet før tid eller ikke opløses helt, så det ikke længere kan garanteres, at rengøringen er udført korrekt.

Brug først rengøringspatroner efter opfordring.

Forudsætning Rengøringspatroner er forseglede og ubeskadigede

1. Åbn tilberedningsrummets dør.
2. Åbn patronens låg.





Figur: Indsætning af patronen i bordapparatet og det stående apparat

3. Sæt patronen ind i holderen på luftstyrepladen, eller sæt patronen ind i reolvognens holder.

Rengør aldrig apparatet automatisk uden rengøringspatron.

Vælg rengøringstrin "CL3" ved kraftig tilsmudsning, og brug 2 rengøringspatroner.

4. Luk tilberedningsrummets dør.
   ↳ Visningen i midten viser det valgte rengøringstrin.
   ↳ Højre visning viser "CAr".

6.10.4 Start for automatisk rengøring

Forudsætning Vandtilslutningen er åbnet

Apparatet er tændt

Tilberedningstemperaturen er på 60 °C

→ Tryk på tasten "START STOP".
  ↳ Tasten kontrollampe blinker.
  ↳ Visningen i midten viser det valgte rengøringstrin.
  ↳ Den højre visning viser den resterende driftstid.

6.10.5 Afbrydelse for automatisk rengøring

Den automatiske rengøring afbrydes ved en strømafbrydelse.

→ Tryk på tasten "START STOP".
  ↳ Signalet lyder.
  ↳ Rengøringsprogrammet er afbrudt. 12 minutters automatisk skylning af tilberedningsrummet starter.
  ↳ Kontrollampen for tasten *Ready2Cook* er slukket.
  ↳ Kontrollampen for tasten "START STOP" er tændt.
  ↳ Den venstre visning viser "SPU".
  ↳ Visningen i midten viser det valgte rengøringstrin.
  ↳ Højre visning viser "00:12". Når skylletiden er gået, skifter visningerne.
  ↳ Venstre visning viser "End".
  ↳ Visningen i midten viser det valgte rengøringstrin.
  ↳ Den højre visning viser blinkende "CAr".
↳ Den automatiske rengøring er afbrudt.

6.10.6 Afslutning for automatisk rengøring

Forudsætning Automatisk skylning er afsluttet efter afbrydelse af rengøringsprogrammet, eller rengøringstiden er gået

1. Åbn tilberedningsrummets dør.

FORSIGTIG
Fare for personskader på grund af restrengøringsmiddel
- Bær beskyttelseshandsker, og tag rengøringspatronen ud.

2. Tag den tomme rengøringspatron ud.
3. Skyl grundigt eventuelle rester af rengøringsmiddel eller skyllemiddel ud med håndbruseren.
4. Åbn tilberedningsrummets dør, og lad den stå på klem med en stor åbning indtil næste brug.
   ↳ Dørpakningens levetid forlænges.
   ↳ Der samler sig ikke fugt og væde i tilberedningsrummet.

6.11 Halvautomatisk rengøring af tilberedningsrummet

6.11.1 Forberedelse af tilberedningsrummet

OBS
Materielle skader på grund af utilstrækkelig rengøring
- Rengør ikke apparatet med højtryksrenser.

Forudsætning GN-beholdere, bageplader og riste er fjernet fra tilberedningsrummet

1. Fjern madrester fra tilberedningsrummet.
   ↳ Afløbssien er ren.
2. Lad kun ophængningsstellet blive i tilberedningsrummet ved bordmodeller, og lad kun reolvognen blive i tilberedningsrummet ved stående apparater.
3. Luk tilberedningsrummets dør.

6.11.2 Start for rengøringsprogrammet

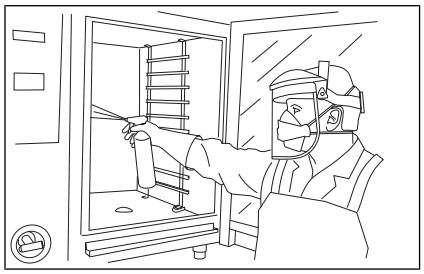
FORSIGTIG
Farlig situation

Manglende overholdelse kan føre til personskader af lettere eller middel grad.
- Bær beskyttelsesdragt.
- Bær åndedrætsværn.

OBS
Materielle skader på grund af overskridelse af den anbefalede indvirkningstid
- Lad ikke rengøringsmidlet trække længere end fastsat af programmet.

Forudsætning Apparatet er tændt

1. Vælg symbolet *HandClean* med betjeningsindstillingen *Udvalg*.
   ↳ Kontrollampen lyser.
   ↳ Venstre visning viser blinkende "CLE".
2. Tryk på tasten "START STOP".
   ↳ Rengøringsprogrammet starter. Tilberedningsrummet varmes op eller køles ned.
   ↳ Højre visning viser "HOt", hvis der køles ned, eller højre visning viser "--:--", hvis der varmes op.
   ↳ Tilberedningstemperaturen på 60 °C er nået.
   ↳ Den højre visning viser den resterende indvirkningstid.
3. Indvirkningstiden er gået.
   ↳ Signalet lyder.
   ↳ Højre visning viser blinkende "SPr".
   ↳ Venstre visning viser "CLE".



Figur: Sprøjtning af tilberedningsrummet

4. Tag beskyttelsesdragt på.
5. Åbn tilberedningsrummets dør.
6. Sprøjt rengøringsmiddel ind i tilberedningsrummet, varmeregisteret og ventilatorhjulet.
7. Luk tilberedningsrummets dør.
   ↳ Kontrollampen for tasten "START STOP" blinker.
   ↳ Tryk på tasten "START STOP".
   ↳ Rengøringsprocessen starter.

6.11.3 Skylning af tilberedningsrummet

Forudsætning Rengøringsprocessen er afsluttet
Den højre visning viser "SHO"

1. Åbn tilberedningsrummets dør.
2. Skyl grundigt med håndbruseren gennem åbningerne i luftstyrepladen.
3. Skyl tilberedningsrummet grundigt med håndbruseren i 3 minutter.
4. Luk tilberedningsrummets dør.

6.11.4 Tørring af tilberedningsrummet

Forudsætning Tilberedningsrummets dør er lukket

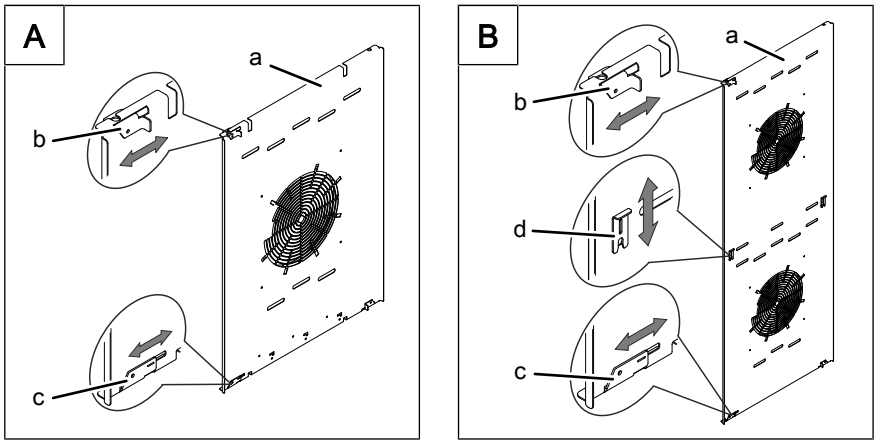
1. Tørreprocessen starter automatisk.
   ↳ Kontrollampen over symbolet *Varmluft* lyser.
   ↳ Højre visning viser den resterende driftstid.

Tilberedningsrummet varmes op i 5 minutter.

2. Når tørreprocessen er slut, lyder der et signal.
   ↳ Højre visning viser "End".
3. Åbn tilberedningsrummets dør, og lad den stå på klem med en stor åbning indtil næste brug.
   ↳ Dørpakningens levetid forlænges.
   ↳ Der samler sig ikke fugt og væde i tilberedningsrummet.

6.12 Opklapning og nedklapning af luftstyrepladen

FORSIGTIG
Fare for personskader på grund af den roterende ventilator
- Brug ikke apparatet uden luftstyreplade.



Figur: Lås af luftstyrepladen ved bordapparat og stående apparat

a	Luftstyreplade	c	Nederste lås
b	Øverste lås	d	Lås i midten

Opklapning af luftstyrepladen

Forudsætning Apparatet er slukket

1. Tag det venstre ophængningssted ud, findes kun i størrelse 6 og i størrelse 10.
2. Løsn den øverste lås.
3. Løsn den nederste lås.
4. Løsn den midterste lås, findes kun i størrelse 20.
5. Klap luftstyrepladen op til bagvæggen.

Nedklapning af luftstyrepladen

1. Klap luftstyrepladen tilbage til sidevæggen.
2. Luk den øverste lås.
3. Luk de nederste låse.
4. Luk den midterste lås, findes kun i størrelse 20.
5. Kontrollér låsene.
6. Sæt det venstre ophængningssted ind, findes kun i størrelse 6 og i størrelse 10.

6.13 Kontrol af apparatet

6.13.1 Udførelse af visuel kontrol

OBS
Materielle skader på grund af utilstrækkelig kontrol
- Udfør kontrollen i henhold til kontrolintervallerne.
- Lad en kvalificeret betjeningsperson udføre kontroller.
- Ved skader eller tegn på slid skal kundeservice straks kontaktes, og apparatet må ikke anvendes længere.

Forudsætning Tilberedningsrummet er tomt og rengjort

Tilberedningsrummet er helt åbent

→ Kontrollér huset, tilberedningsrummets dør og tilberedningsrummet årligt for deformering og ridser.

↳ Den visuelle kontrol er udført.

7 Afhjælpning af fejl

7.1 Fejlårsager og afhjælpning

Figur: Folieudsnit visning til venstre, i midten, til højre

Hvis der forekommer en fejl under driften, vises fejlgruppen blinkende i venstre visning og fejlnummeret inden for gruppen blinkende i højre visning.

Fejlgruppe	Fejl-nr.	Fejl	Mulige årsager	Afhjælpning
03	02	Elektronik alt for varm	• Køling defekt • Omgivelsernes temperatur for høj	• Brug ikke apparatet længere • Kontrollér køleluftindsugningen • Kontakt kundeservice
	02	Elektronik for varm	• Varmekilder i nærheden af køleluftindsugningen • Køleluftindsugningen stoppet til eller blokeret • Omgivelsernes temperatur for høj	• Kontrollér køleluftindsugningen • Indstil lavere temperaturer • Kontakt kundeservice
	72	Frostfare	Temperatur under 0 °C	• Overhold omgivelsesbetingelserne for drift
	73	Tilberedningsrummet overophedet	Apparatet defekt	• Brug ikke apparatet længere • Kontakt kundeservice
04	01	Dampfølerbrud	• Temperaturmåling for spildevandet defekt • Damptilsætning er permanent tændt	• Apparatet kan ikke bruges i nøddrift • Kontakt kundeservice

Fejlgruppe	Fejl-nr.	Fejl	Mulige årsager	Afhjælpning
07	02	Ventilatoren starter ikke	• Ventilatoren drejer ikke • Fase mangler • Apparatet defekt	• Start igen • Overhold sikkerhedsanvisningerne • Kontakt kundeservice
	03	Tilberedningsføler 1 defekt	Følerbrud	• Kernetemperaturføler anvendes som erstatningsføler • Kernetemperaturføler ikke sat ind i maden, der skal tilberedes • Kernetemperaturføleren skal blive i tilberedningsrummet • Kontakt kundeservice
	03	Tilberedningsføler 2 defekt (kun ved stående apparater)	Følerbrud	
	05	Kernetemperaturføler defekt	Følerbrud	• Brug tilberedningsprogrammer uden kernetemperaturmåling • Kontakt kundeservice
	09	Intet vand	• Vandhanen er lukket • Apparatet defekt	• Åbn vandhanen • Kontakt kundeservice
-	"-C-"	Udfør konfiguration	Den nødvendige konfiguration er ikke udført	• Udfør konfiguration • Kontakt kundeservice

7.2 Typeskilt

Ved spørgsmål til kundeservice bedes du altid oplyse følgende data på typeskiltet:

Serienummer (SN)	
Typenummer (TYP)	

8 Miljøvenlig bortskaffelse

Apparatet må ikke bortskaffes som restaffald. I restaffald eller ved forkert behandling beskadiger disse stoffer menneskers helbred samt miljøet. Bortskaf apparatet efter de lokale bestemmelser for udtjente apparater. Hvis du har spørgsmål, bedes du kontakte de ansvarlige myndigheder (f.eks. affaldsforvaltning).

Apparat Udtjente elektriske og elektroniske apparater indeholder værdifulde materialer og skadelige stoffer, som er nødvendige for deres funktion og sikkerhed.

Rengøringsmidler Bortskaf rester af rengøringsmidler og deres beholdere efter bestemmelserne fra rengøringsmidlet producent. Overhold forskrifterne, som gælder i området.

9 Producenterklæring

EF-overensstemmelseserklæring kombidamper

Producent:	MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG Halberstädter Straße 2a, D-38300 Wolfenbüttel
Befuldmægtiget person til sammensætning af de tekniske dokumenter:	Peter Helm, teknisk leder af udvikling og konstruktion Halberstädter Straße 2a, D-38300 Wolfenbüttel

Hermed erklærer vi, at produktet

Apparattype: Kombidamper til tilberedning af fødevarer til anvendelse inden for det erhvervsmæssige område	
Apparattype:	El-kombidamper 'FLEXI COMBI'
Apparatnummer:	
- 615, 621 „TOUCH"	FKECOD615TXXXX, FKECOD621TXXXX
„CLASSIC"	FKECOD615CXXXX, FKECOD621CXXXX
- 115, 121 „TOUCH"	FKECOD115TXXXX, FKECOD121TXXXX
„CLASSIC"	FKECOD115CXXXX, FKECOD121CXXXX
- 215, 221 „TOUCH"	FKECOD215TXXXX, FKECOD221TXXXX
„CLASSIC"	FKECOD215CXXXX, FKECOD221CXXXX
	(X: udstyrsidentifikation)

er i overensstemmelse med alle de gældende bestemmelser i de efterfølgende direktiver:

- Direktiv 2006/42/EF af 17. maj 2006 vedrørende maskiner og til ændring af direktiv 95/16/EF (ny udgave)
- Direktiv 2004/108/EF af 15. december 2004 om elektromagnetisk kompatibilitet
- Direktiv 2002/95/EF (RoHS) af 27. januar 2002
- FORORDNING (EF) Nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande, som er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer

Til overensstemmelsesvurderingen er følgende harmoniserede normer anvendt:

• EN 60335-1 : 2002 + A11: 2004 + A1: 2004 +A12: 2006 + A2: 2006 + A13: 2008 + A14: 2010 + A15: 2012	
• EN 60335-2-42:2003 + A1:2008	• EN ISO 12100:2010
• EN 55014-1:2006	• EN 55014-2:1997 + Corrigendum:1997 + A1:2001 + A2:2008

Anbringelse af CE -markering: 13
Hvis der foretages ændringer, der ikke er aftalt med os, mister denne EF-overensstemmelseserklæring sin gyldighed.

10013864--KODK--

Wolfenbüttel, den 15.10.2013

pva. Peter Helm
Leder af konstruktion og udvikling

Denne overensstemmelseserklæring dokumenterer overensstemmelsen med de angivne direktiver, men indeholder ingen tilsikring af egenskaber.

1/1