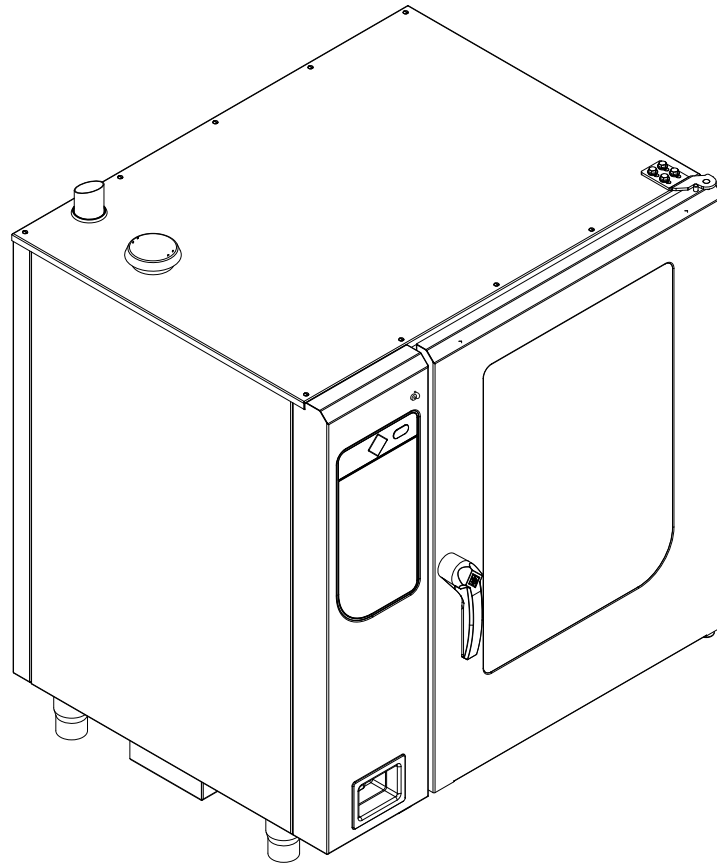


Læs betjeningsvejledningen før opstarten

Betjeningsvejledning

## Kombidamper



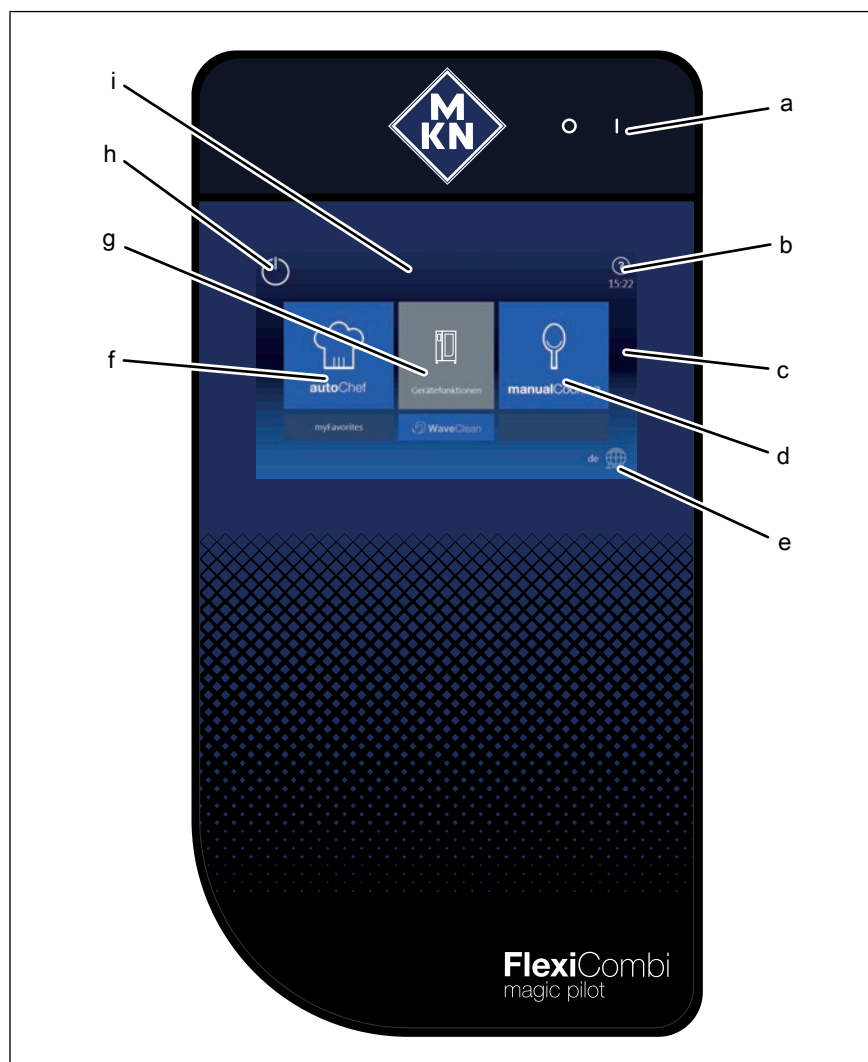
Oversettelse af det originale dokument • 1000025709ABEDE- • 11-04-2024

Apparat	Model	Energiform	Udførelse
FlexiCombi MagicPilot	FKECOD615TG2	Elektro	WaveClean
	FKECOD621TG2		Dør med hygiejneglasrude
	FKECOD115TG2		4-punkts-kernetemperaturføler (option)
	FKECOD121TG2		Sous-Vide-kernetemperaturføler (ekstraudstyr)
	FKECOD215TG2		Softwareversion 2.xx
	FKECOD221TG2		

1000025709ABEDK-

da-DK

## Betjenings- og visningselementer



- |   |                                   |   |                                  |
|---|-----------------------------------|---|----------------------------------|
| a | Tast <i>Tænd Sluk „I O“</i>       | f | Tasten „Automatisk tilberedning“ |
| b | Tast <i>Hjælp</i>                 | g | Tasten „Apparatfunktioner“       |
| c | Betjeningselement med touchscreen | h | Tast <i>Tilbage</i>              |
| d | Tasten „Manuel tilberedning“      | i | Informationsliste                |
| e | Tasten <i>Sprogudvalg</i>         |   |                                  |

## **Producent**

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

Telefon +49 5331 89-0  
Telefax +49 5331 89-280  
Internet [www.mkn.com](http://www.mkn.com)

## **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



<b>1 Indledning</b>	<b>9</b>
<b>1.1 Om denne vejledning</b>	<b>9</b>
1.1.1 Symbolforklaring	10
<b>1.2 Korrekt anvendelse</b>	<b>11</b>
<b>1.3 Garanti</b>	<b>11</b>
<b>2 Sikkerhedsanvisninger</b>	<b>12</b>
<b>3 Apparatbeskrivelse</b>	<b>15</b>
<b>3.1 Apparatoversigt</b>	<b>15</b>
3.1.1 Bordapparat	15
3.1.2 Stående apparat	16
<b>3.2 Udstyr</b>	<b>16</b>
3.2.1 Udstyrskendetegn	16
3.2.2 Barcode Scanner	17
3.2.3 USB-tilslutning	17
3.2.4 HACCP-protokollering	17
3.2.5 Automatisk rengøring WaveClean	17
3.2.6 CombiDoctor (selvdiagnoseprogram)	17
3.2.7 VideoAssist	17
<b>3.3 Drifts- og tilberedningstyper</b>	<b>18</b>
3.3.1 Driftsarter	18
3.3.2 Tilberedningstyper	18
3.3.3 Udvidede tilberedningsfunktioner	19
3.3.4 Kernetemperaturmåling	21
<b>3.4 Apparatstyring MagicPilot</b>	<b>22</b>
<b>3.5 Påfyldningsmængder</b>	<b>23</b>
3.5.1 Tallerkenkapacitet ved regenerering	23
3.5.2 Isætningsmængde	24
<b>3.6 Standardindstillingsværdier</b>	<b>24</b>
3.6.1 Standardindstillingsværdi kernetemperatur	24
3.6.2 Standardindstillingsværdi temperatur	24
3.6.3 Standardindstillingsværdi for tilberedningsrummets fugtighed	25
<b>4 Betjening af apparatet</b>	<b>26</b>
<b>4.1 Miljøvenlig betjening</b>	<b>26</b>
<b>4.2 Tænd og sluk af apparatet</b>	<b>27</b>
4.2.1 Tænd	27
4.2.2 Sluk	27
<b>4.3 Åbning og lukning af tilberedningsrummets dør</b>	<b>27</b>
4.3.1 Åbning af ettrins dørlukning	27
4.3.2 Lukning af ettrins dørlukning	28
4.3.3 Åbning af to-trins-dørlukning	28
4.3.4 Lukning af to-trins-dørlukning	29



<b>4.4 Isætning og tømning af apparat</b> .....	<b>29</b>
4.4.1 Isætning og tømning .....	29
4.4.2 Isætning og tømning med reolstels-transportvogn .....	30
4.4.3 Isætning og tømning med reolvogn .....	31
<b>4.5 Menuen Apparatfunktioner</b> .....	<b>32</b>
4.5.1 Kontroller hovedmenuen .....	32
4.5.2 Åbning af menuen Apparatfunktioner .....	33
4.5.3 Ændring af grundindstillinger .....	33
4.5.4 Kald af apparatinformationer .....	35
4.5.5 Indstilling af dato og klokkeslæt .....	35
4.5.6 Forindstilling af sprogudvalg .....	36
4.5.7 Indstilling af favoritter .....	36
4.5.8 Aktivering og ophævelse af betjeningspærre .....	37
4.5.9 Indstil baggrundsbelysning .....	37
4.5.10 Indstilling af vandfiltervedligeholdelse .....	38
4.5.11 Indstillingsmuligheder på parameterniveauet .....	38
4.5.12 Import af video .....	42
4.5.13 Import af billeder .....	43
<b>4.6 Grundlæggende funktioner</b> .....	<b>43</b>
4.6.1 Indstilling af tilberedningstemperaturen .....	43
4.6.2 Indstilling af tilberedningstid og vedvarende drift .....	45
4.6.3 Indstilling af kernetemperaturen .....	47
4.6.4 Indstilling af ventilatorhastighed og ventilatorens omdrejningsretning ....	48
4.6.5 Anvendelse af perfektion (regenerering) .....	49
4.6.6 Anvend PerfectHold .....	50
4.6.7 IndstilReady2Cook .....	51
4.6.8 Anvend Forvalg af starttid .....	52
4.6.9 Anvend Steam Exhaust System (SES) .....	53
4.6.10 HoodIn .....	54
4.6.11 Anvend RackControl2 .....	54
4.6.12 FamilyMix Anvend .....	57
4.6.13 Anvend Eftertilberedning .....	57
4.6.14 Indstil Manuel dampning .....	59
4.6.15 Indstil Hviletrin .....	59
4.6.16 QualityControl Anvend .....	60
4.6.17 Anvend Tilberedning ved lav temperatur .....	61
4.6.18 Anvendelse af Delta-T-tilberedning .....	63
4.6.19 Anvend Barcode Scanner .....	64
4.6.20 Forbered USB-stik til eksport og import .....	64
4.6.21 Isætning og udtagning af USB-stick .....	65
4.6.22 Eksport af HACCP-protokol .....	65
<b>4.7 Brug af kernetemperaturføler</b> .....	<b>66</b>
4.7.1 Måling med 4-punkts-kernetemperaturføler .....	66
4.7.2 Måling med Sous-Vide-kernetemperaturføler .....	67

4.7.3 Kernetemperaturmåling ved frosset tilberedningsmateriale .....	67
4.7.4 Visning af kernetemperatur ved tidsstyret tilberedningsproces .....	68
4.7.5 Visning af kernetemperatur uden for tilberedningsprocessen .....	68
<b>4.8 Manuel tilberedning .....</b>	<b>69</b>
4.8.1 Åbning af menuen Manuel tilberedning .....	69
4.8.2 Oprettelse af tilberedningsprogram .....	69
<b>4.9 Oprettelse og administration af egne tilberedningsprogrammer ....</b>	<b>71</b>
4.9.1 Oprettelse af tilberedningsprogram .....	71
4.9.2 Lagring af tilberedningsprogram .....	72
4.9.3 Eksport af tilberedningsprogram .....	76
<b>4.10 Automatisk tilberedning (autoChef) .....</b>	<b>76</b>
4.10.1 Åbning af menuen Automatisk tilberedning .....	77
4.10.2 Søgning og åbning af tilberedningsprogram .....	77
4.10.3 Start for tilberedningsprogrammet .....	78
4.10.4 Afslutning af tilberedningsprogram .....	79
4.10.5 Tilpasning af tilberedningsprogram .....	79
4.10.6 Sletning af tilberedningsprogram .....	80
4.10.7 Eksport og import af tilberedningsprogram .....	81
<b>4.11 VideoAssist .....</b>	<b>82</b>
4.11.1 Visning af video .....	82
4.11.2 Sletning af video .....	83
<b>4.12 Pauser og driftsafslutning .....</b>	<b>83</b>
4.12.1 Udførelse af hygiejneskylning efter længere driftspause .....	83
<b>5 Rengøring og pleje af apparat .....</b>	<b>84</b>
<b>5.1 Undgåelse af korrosion .....</b>	<b>85</b>
<b>5.2 Udbedring af rustpletter .....</b>	<b>85</b>
<b>5.3 Rengøring af huset .....</b>	<b>85</b>
<b>5.4 Rengøring af greb, betjeningslementer og betjeningsfolie .....</b>	<b>86</b>
<b>5.5 Rengøring af touchscreen .....</b>	<b>86</b>
<b>5.6 Rengøring af dørpakning .....</b>	<b>87</b>
<b>5.7 Rengøring af tilberedningsrummets dør .....</b>	<b>87</b>
<b>5.8 Rengøring af damp-udgangsstuds .....</b>	<b>88</b>
<b>5.9 Rengøring af kondensatafdækning (option) .....</b>	<b>88</b>
<b>5.10 Afkalkning af apparat .....</b>	<b>89</b>
<b>5.11 Automatisk rengøring af tilberedningsrummet med WaveClean (option) .....</b>	<b>89</b>
5.11.1 Forberedelse af rengøring .....	90
5.11.2 Valg af rengøringstrin .....	91
5.11.3 Isætning af rengøringspatron .....	91
5.11.4 Start af automatisk rengøring .....	92
5.11.5 Afbrydelse af automatisk rengøring .....	92
5.11.6 Afslutning af automatisk rengøring .....	93

<b>5.12 Manuelt rengøring af tilberedningsrum .....</b>	<b>93</b>
5.12.1 Forberedelse af tilberedningsrum .....	93
5.12.2 Start af rengøringsprogram .....	93
5.12.3 Iblødsætning med rengøringsmiddel .....	94
5.12.4 Indvirkning af rengøringsmiddel .....	94
5.12.5 Start af rengøring .....	94
5.12.6 Skylning af tilberedningsrum .....	94
5.12.7 Tørring af tilberedningsrum .....	95
<b>5.13 Op- og tilbageklapning af luftstyrelade .....</b>	<b>95</b>
<b>5.14 Kontrol af apparat .....</b>	<b>96</b>
5.14.1 Udførelse af visuel kontrol .....	96
5.14.2 Udførelse af CombiDoctor (selvdiagnoseprogram) .....	96
<b>6 Transport af apparat .....</b>	<b>98</b>
<b>7 Afhjælpning af fejl .....</b>	<b>99</b>
7.1 Nøddrift .....	99
7.2 Fejlårsager og afhjælpning .....	99
7.3 Typeskilt .....	100
<b>8 Udførelse af vedligeholdelse .....</b>	<b>101</b>
<b>9 Miljøvenlig bortskaffelse .....</b>	<b>102</b>
<b>10 Producenterklæring .....</b>	<b>103</b>
<b>Stikordsregister .....</b>	<b>104</b>



# 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.
- Indsæt 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 medfører død eller meget alvorlige kvæstelser.

---



---

**ADVARSEL**  
**Mulig truende fare**

Manglende overholdelse kan medføre død eller alvorlige kvæstelser.

---



---

**FORSIGTIG**  
**Farlig situation**

Manglende overholdelse kan medføre lettet til middelsvære kvæstelser.

---

---

**OBS**  
**Materielle skader**

Manglende overholdelse kan medføre materielle skader.

---



Anvisninger for bedre 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 en bestemt rækkefølge.
↳	Resultat af eller yderligere information om en udført handling.

## 1.2 Korrekt anvendelse

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse til erhvervmæssige 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
- Som stilleflade i eller på apparatet
- Opbevaring af forråd
- Tørring af viskestykker, papir eller service
- Opvarmning af syre, lud eller andre kemikalier
- Opvarmning af konserver
- Opvarmning af brændbare væsker
- Opvarmning af rum
- Rengøring af luftfiltre

**Brug af apparatet er forbudt i følgende lande:**

- USA
- Canada

## 1.3 Garanti

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

- ombygninger eller tekniske ændringer på apparatet
- anvendelse, som ikke er i overensstemmelse med den tilsigtede brug
- uhensigtsmæssig opstart, betjening eller vedligeholdelse af apparatet
- fejl, som skyldes 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.

Børn må ikke betjene, rengøre eller lege med apparatet.

### **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.
- Varme beholdere og plader må kun tages ud med egnede beskyttelseshandsker eller grydelapper.

### **Varme fedtstoffer, væsker og dampe** Fare for skoldning på grund af varme fedtstoffer, væsker og dampe

- 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.
- Åbn først tilberedningsrummets dør, så der er en lille spalte, og dampen kan sive ud. Åbn derefter tilberedningsrummets dør helt.
- 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 som følge af tilsmudsning og fedtaflejringer**

- Rengør apparatet, når du er færdig med at bruge det.
- Brug ikke apparatet som friture.
- Rengør regelmæssigt tilberedningsrum og fjern aflagret fedt.

### **Brandfare på grund af overophedning**

- 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<sub>2</sub>-slukker eller et egnet slukningsmiddel, som passer til den foreliggende brandklasse.

### **Apparat på hjul eller valser Fare for personskader i forbindelse med apparat på hjul eller valser**

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

### **Fare som følge af afrevet forsyningsledning ved apparater på hjul eller valser**

- Sikringen skal være konstrueret til en trækraft på mindst 0,6 kN.
- Sikringswiren skal være kortere end apparatets tilslutningsledning.
- Der må ikke monteres hjul under et standardunderstel med indstillelige apparatben.

### **Fare på grund af manipulation ved apparater på hjul eller valser**

- Ved apparater på hjul eller valser er det nemmere at manipulere forsyningsledningerne end ved stationære apparater. Det er derfor nødvendigt regelmæssigt at kontrollere forsyningsledningerne visuelt.

### **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 vådt og glat underlag.**

- 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 højtryksrensere eller vandstråle.
- 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 eller desinfektionsmidler.
- Fjern ruststeder med skuremidler.
- Hold apparatet kalkfrit.

### **Hygiejne Sundhedsfare på grund af utilstrækkelig hygiejne**

- Overhold hygiejneforskrifterne, som gælder på stedet.

### **Kernetemperaturmåling Fare for kvæstelse pga. overophedet kernetemperaturføler**

- Varm ikke kernetemperaturføleren op over åben flamme.

### **Ukorrekt brug Materielle skader på grund af ukorrekt brug**

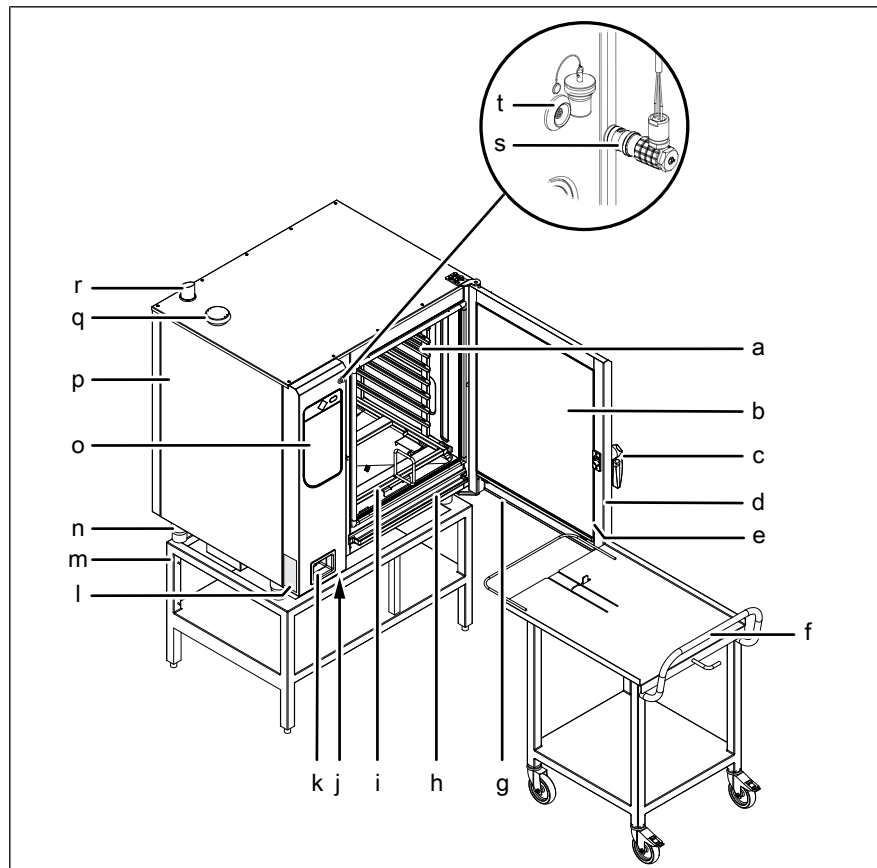
- Brug kun originalt tilbehør.
- Undervis regelmæssigt betjeningspersonerne.
- Varm ikke varmeplader og konservesdåser op.
- Dæk ikke ventilationsåbningerne til.
- Brug ikke apparatet ved temperaturer under 4° C.
- Fjern kernetemperaturføleren, før den tilberedte mad tages ud.
- Sæt kernetemperaturføleren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

## 3 Apparatbeskrivelse

Apparatet er en kombidampovn, egnet til de fleste tilberedelsesmetoder, som anvendes i erhvervskøkkener. Til valgfri brug af tilberedelsesmedierne varmluft, trykløs damp, enkeltvis, efter hinanden eller kombineret med fugtig og tør varme.

### 3.1 Apparatoversigt

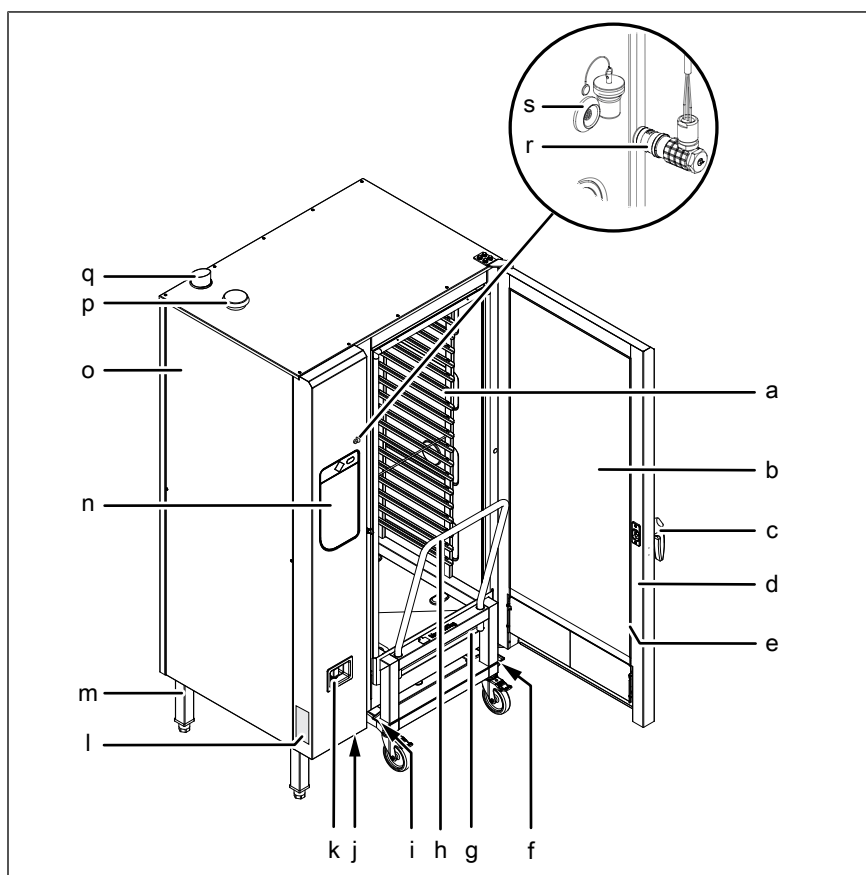
#### 3.1.1 Bordapparat



Figur: Apparat med reolstels-transportvogn

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| a Reolstel                            | k Håndbruser (option)                       |
| b Isoleringsskive                     | l Typeskilt                                 |
| c Dørhåndtag                          | m Understel (option)                        |
| d Tilberedningsrummets dør            | n Ben                                       |
| e Belysning (dør)                     | o Betjeningsenhed                           |
| f Reolstels-transportvogn (option)    | p Hus                                       |
| g Dampafløbsrende, dør                | q Luft-indsugningsstuds                     |
| h Dampafløbsrende, apparat            | r Damp-udgangsstuds                         |
| i Føringsskinne til reolstel (option) | s Kernetemperaturføler (option)             |
| j USB-tilslutning (afdækket)          | t Tilslutning kernetemperaturføler (option) |

## 3.1.2 Stående apparat



Figur: Apparat med reolvogn

- |   |                            |   |   |
|---|----------------------------|---|---|
| a | Reolstel                   | k | Håndbruser (option)                       |
| b | Isoleringsskive            | l | Typeskilt                                 |
| c | Dørhåndtag                 | m | Apparatben                                |
| d | Tilberedningsrummets dør   | n | Betjeningsenhed                           |
| e | Belysning (dør)            | o | Hus                                       |
| f | Højre føringsskinne        | p | Luft-indsugningsstuds                     |
| g | Reolvogn                   | q | Damp-udgangsstuds                         |
| h | Skubbebøjle                | r | Kernetemperaturføler (option)             |
| i | Venstre føringsskinne      | s | Tilslutning kernetemperaturføler (option) |
| j | USB-tilslutning (afdækket) |   |   |

## 3.2 Udstyr

### 3.2.1 Udstyrskendetegn

- 4-punkts-kernetemperaturføler
- Sous-Vide-kernetemperaturføler eller en anden 4-punkts-kernetemperaturføler (option)
- Håndbruser
- Tilberedningsrummets dør med hygiejneglaslag
- Enkelt-trins-dørlukning

- To-trins-dørlukning (ekstraudstyr), ved apparater fra størrelse 20 er dette udstyr standard
- Ydelsesoptimeringsanlæg (option)
- Ethernet-tilslutning (option)
- Tilberedningsrummets dør, med højre anslag
- Tilberedningsrummets dør hængslet i venstre side (option), ikke ved stående apparater i størrelse 20
- WaveClean
- Stregkodescanner (option)
- Steam Exhaust System (SES)

### 3.2.2 Barcode Scanner



Stregkoden på eksempelvis tilberedningsmaterialets indpakning scannes med Barcode Scanneren og overføres til apparatet. Og apparatet søger efter det passende tilberedningsprogram. Hvis der findes flere tilberedningsprogrammer, vil de blive vist på en liste.

Forudsætningen for anvendelsen af Barcodescanneren er, at den er korrekt tilsluttet og et tilberedelsesprogram gemt med den tilsvarende ID.

### 3.2.3 USB-tilslutning

Apparatet har en USB-tilslutning (USB 2.0).

HACCP-protokoller kan eksporteres via USB-tilslutningen.

En trådløs eller kabelbundet Barcode Scanner (option) kan tilsluttes via USB-tilslutningen.

### 3.2.4 HACCP-protokollering

Alle udførte tilberedningsprogrammer registreres i HACCP-protokollen.

Dataene eksporteres via USB-tilslutningen.

### 3.2.5 Automatisk rengøring WaveClean

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

### 3.2.6 CombiDoctor (selvdiagnoseprogram)

CombiDoctor kontrollerer komponenterne for klimastyring og rengøring vha. et valgbart selvdiagnoseprogram.

### 3.2.7 VideoAssist

Med VideoAssist kan man hente videoer, som forklarer betjeningen mere detaljeret.

### 3.3 Drifts- og tilberedningstyper

#### 3.3.1 Driftsarter



##### Manuel tilberedning (manualCooking)

På driftsmåden Manuel tilberedning kan enkelte tilberedningstyper og apparatfunktioner udføres direkte. De forskellige tilberedningstyper og apparatfunktioner kan tilpasses individuelt.



##### Automatisk tilberedning (autoChef)

På driftsmåden Automatisk tilberedning kan gemte tilberedningsprogrammer udføres og tilpasses ved behov.

#### 3.3.2 Tilberedningstyper



##### Dampning

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



##### Kombidampning

Kombidampning er en tilberedningstype, hvor tilberedningstyperne dampning og varmluft kombineres. Temperaturområdet går fra 30 °C til 250 °C.



##### Varmluft

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



##### Perfection (regenerering)

Perfection er en tilberedningstype, hvor det kølede tilberedningsmateriale kortvarigt opvarmes og holdes varmt i et temperaturområde fra 30 °C til 180 °C.



##### Delta-T-tilberedning

Delta T-tilberedning er en tilberedningstype, hvor tilberedningstemperaturen er afhængig af tilberedningsmaterialets kerntemperatur.



Tilberedningstemperaturen er altid højere med den indstillede værdi (Delta-T-værdi, difference tilberedningstemperatur) end den aktuelle kerntemperatur. Den deraf følgende tilberedningstid er længere end ved andre tilberedningstyper.



Delta-T-tilberedning er især egnet til skånende tilberedning. Tilberedningsmaterialet bliver blødt og saftigt med lavt væsketab.



### Lavtemperatur-tilberedning

Lavtemperatur-tilberedning er en tilberedningstype, hvor tilberedningsmaterialet tilberedes særligt skånende i temperaturområdet fra 30 °C til 100 °C.

Tilberedningstiden er væsentligt længere end ved højere temperaturer, der er dog ikke behov for overvågning, og den kan forlænges betydeligt uden kvalitative forringelser.

Tilberedningsmaterialet bliver blødt og saftigt med lavt væsketab.



### Bagning

Bagning er en tilberedningstype, hvor tilberedningsmaterialet løses, tilberedes og brunes med varmluft i et temperaturområde fra 30 °C til 220 °C. Inden bagningen kan der udføres en dampinjektion og en deraf afhængig hviletid.

## 3.3.3 Udvidede tilberedningsfunktioner

Med de udvidede tilberedningsfunktioner kan man tilpasse enkelte tilberedningstrin til det pågældende tilberedningsmateriale.

Følgende udvidede tilberedningsfunktioner findes:



### PerfectHold

PerfectHold er en tilberedningsfunktion, hvor tilberedningsmaterialet holdes varmt indtil servering efter den egentlige tilberedningsproces i et temperaturområde på 50 °C til 100 °C i apparatet.



### Ready2Cook (forvarmning)

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

Med Ready2Cook kan tilberedningsrummet opvarmes eller afkøles til den rigtige starttemperatur.

En fuldskræmsvisning visning informerer om statussen under processen.



### 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.

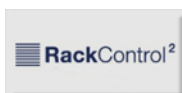


### Steam Exhaust System (SES)

Ved alle tilberedningsprogrammer med en tilberedningstid på over 6 minutter er funktionen aktiveret som standard.

Steam Exhaust System (SES) aktiveres kortvarigt før afslutningen af tilberedningen.

Efter afslutning af tilberedningstiden suger Steam Exhaust System (SES) dampen ud af tilberedningsrummet. Derefter kan man uden farer åbne tilberedningsrummets dør.



### RackControl2

RackControl er perfekt til roterende tilberedning.

Med den udvidede tilberedningsfunktion RackControl2 kan der tilberedes forskellige fødevarer, f.eks. kartofler, blomkål, ærter, gulerødder og kød på forskellige tidspunkter.

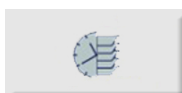
RackControl2 overvåger arbejdsforløbet for de forskellige tilberedningstider. Når tilberedningstiden er nået, lyder der et signal, og tilberedningsmaterialet kan tages ud.

Under en aktiv tilberedningsproces kan den nominelle temperatur ændres, uden skal processen skal standses.



### ChefsHelp

Med den udvidede tilberedningsfunktion ChefsHelp kan der tilføjes et tilberedningstrin, der hjælper brugeren videre på et bestemt tidspunkt eller hjælper med informationer via tekst og billeder.



### RackTimer

Med RackTimer kan der i et tilberedningsprogram indstilles en tilberedningstid separat for hver skuffe.



### FamilyMix

Med den udvidede tilberedningsfunktion FamilyMix vises de passende tilberedningsprogrammer til de aktuelt indstillede tilberedningstyper i menuen *Automatisk tilberedning (autoChef)*. De viste tilberedningsprogrammer har det samme tilberedningsklima og er identiske eller kortere tilberedningstid. Ved at trykke på et af forslagene overtages tilberedningstiderne for de pågældende produkt i RackControl-funktionen og kan startes efter ønske under tilberedningen.



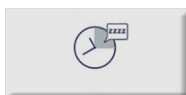
### Manuel dampning

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

Manuel dampinjektion kan kun anvendes i tilberedningstyperne Varmluft og Delta-T-varmluft.

Under dampinjektionen vises restmængden for denne proces. Efter der er trykket på dråbesymbolet vises den indstillede nominelle værdi i 3 sekunder.





### Hviletid

Med den udvidede tilberedningsfunktion Hviletid kan der indføres til tilberedningstrin, hvor varmen og ventilatoren frakobles programstyret i en bestemt tid.



### QualityControl

Ved at vælge den udvidede tilberedningsfunktion QualityControl registrerer styringen automatisk tilførselsmængden og tilpasser de pågældende tilberedningsparametre i autoChef. Det sørger for en konstant førsteklasses kvalitet.



### Tasten Eftertilberedning

Tasten Eftertilberedning gør det muligt at fortsætte tilberedningsprocessen efter udløb af et tilberedningsprogram over et forinden defineret tidsrum.

### Time2Serve



Med den udvidede tilberedningsfunktion Time2Serve er forskellige produkter færdige til servering samtidigt.

Servicetiden indstilles. Kombidamperen træder i kraft, når en resterende tilberedningstid for et produkt er nået. Et signal lyder, og tilberedningsmaterialet indsættes i rækkefølge under en aktiv tilberedningsproces. Tilberedningstiden er forkortet, og der er opnået en besparelse på ressourcerne.



### ClimaSelect

Den udvidede tilberedningsfunktion ClimaSelect plus optimerer klimaet i tilberedningsrummet. Damp tilføres i små trin, klimaet styres individuelt.

## 3.3.4 Kernetemperaturmåling

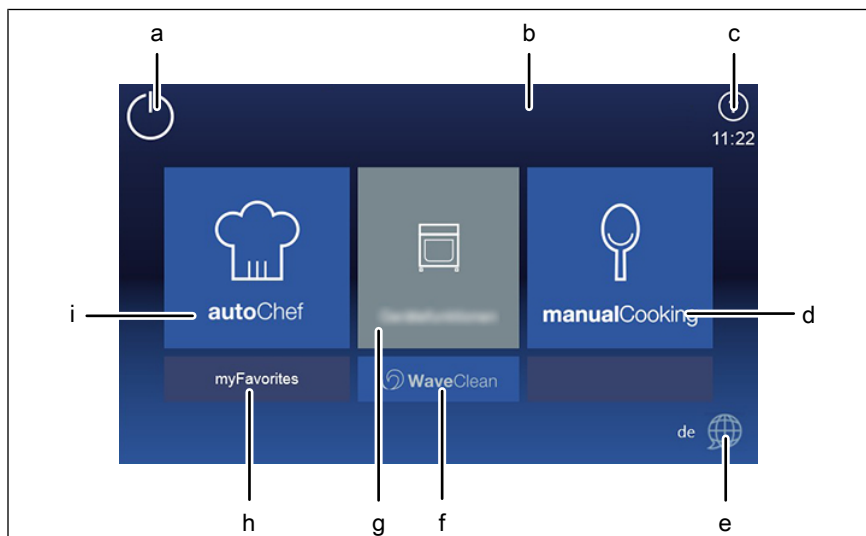
Ved kernetemperaturmålingen måles temperaturen inden i tilberedningsmaterialet med en kernetemperaturføler.

Når mål-kernetemperaturen nås, afsluttes tilberedningsprocessen automatisk, eller der skiftes til det næste trin, hvis tilberedningsprocessen har flere trin.

Anvendelse af kernetemperaturmåling har følgende fordele:

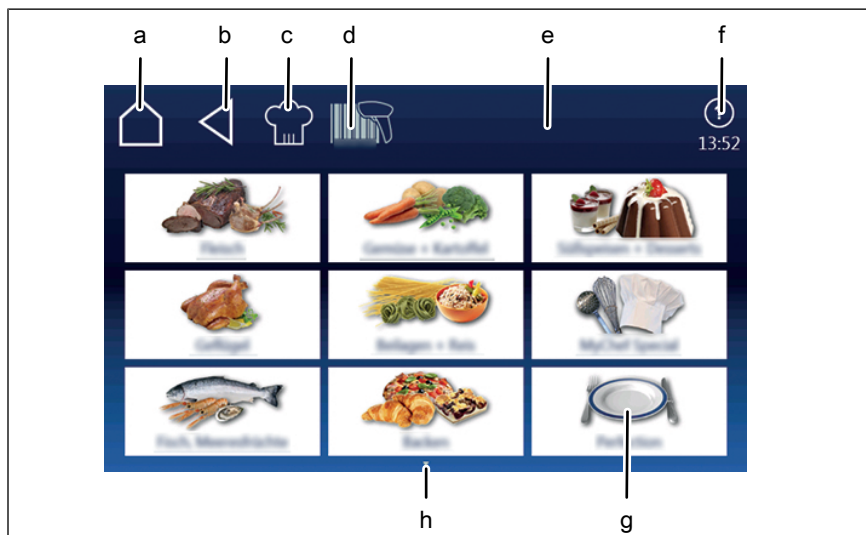
- Lavere energi- og vandforbrug
- Tilberedningstiden bliver ikke for lang
- Lavere væggtab for tilberedningsmaterialet
- Høj HACCP-sikkerhed

### 3.4 Apparatstyring MagicPilot



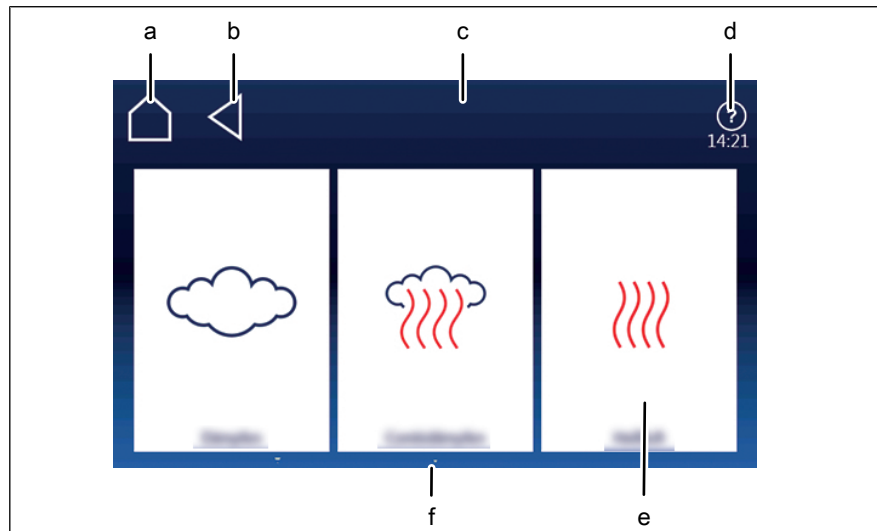
Figur: Hovedmenu

- |   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| a | Tasten <i>Stand-by</i>                     | f | Tasten Fuldautomatisk rengøring „WaveClean“ |
| b | Informationsliste                          | g | Tasten „Apparatfunktioner“                  |
| c | Tasten <i>Hjælp</i>                        | h | Tasten Favoritter „myFavourites“            |
| d | Tasten Manuel tilberedning „manualCooking“ | i | Tasten Automatisk tilberedning „autoChef“   |
| e | Tasten <i>Sprogvalg</i>                    |   |   |



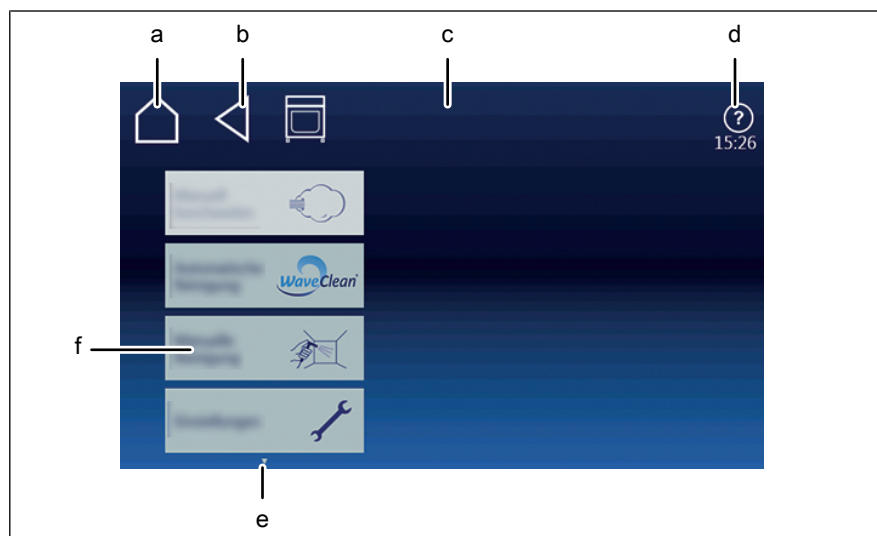
Figur: Menuen Automatisk tilberedning, autoChef

- |   |                                |   |                              |
|---|--------------------------------|---|------------------------------|
| a | Tasten <i>Hovedmenu</i>        | f | Tasten <i>Hjælp</i>          |
| b | Tasten <i>Tilbage</i>          | g | Feltet <i>Kategori</i>       |
| c | Tast <i>autoChef</i>           | h | Pilesymbol <i>Næste side</i> |
| d | Tasten <i>Stregkodescanner</i> |   |                              |
| e | Informationsliste              |   |                              |



Figur: Menuen Manuel tilberedning

- |   |                         |   |                              |
|---|-------------------------|---|------------------------------|
| a | Tasten <i>Hovedmenu</i> | d | Tasten <i>Hjælp</i>          |
| b | Tasten <i>Tilbage</i>   | e | Feltet „Varmluft“            |
| c | Informationsliste       | f | Pilesymbol <i>Næste side</i> |



Figur: Menuen Apparatfunktioner

- |   |                         |   |                                |
|---|-------------------------|---|--------------------------------|
| a | Tasten <i>Hovedmenu</i> | d | Tasten <i>Hjælp</i>            |
| b | Tasten <i>Tilbage</i>   | e | Pilesymbol <i>Næste side</i>   |
| c | Informationsliste       | f | Feltet <i>Manuel rengøring</i> |

## 3.5 Påfyldningsmængder

### 3.5.1 Tallerkenkapacitet ved regenerering

Tilberedningstiden og tilberedningstemperaturen er afhængig af tallerknernes antal.

Udførelse	Tallerkendiameter	
	28 cm på rist	32 cm på reolstel eller reolvogn
615	24	22
621	24	22
115	40	40
121	40	40
215	80	80
221	120	120

### 3.5.2 Isætningsmængde

Reolstels-transportvogn og reolvogn

Udførelse	pr. tilførsel maksimalt (kg)	pr. apparat maksimalt (kg)
615	22,5	54
621	30	72
115	22,5	90
121	30	120
215	22,5	150
221	30	200

## 3.6 Standardindstillingsværdier

### 3.6.1 Standardindstillingsværdi kernetemperatur

Indstillingsområdet for kernetemperaturen er afhængigt af tilberedningstypen.

Tilberedningstype	Standardværdi (°C)	Indstillingsområde (°C)	Ændringstrin (°C)
Dampning	70	0 - 99	1
Kombidampning	70	0 - 99	1
Varmluft	70	0 - 99	1
Regenerering	50	0 - 99	1

### 3.6.2 Standardindstillingsværdi temperatur

Indstillingsområdet for tilberedningsrummets temperatur er afhængigt af tilberedningstypen.

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

### 3.6.3 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

## 4 Betjening af apparatet

---

### OBS

#### Tilstoppet afløb i tilberedningsrummet

Fødevarerester, hud og knogler kan tilstoppe afløbet og pumpen.

- Hvis tilberedningsmaterialet har en høj fedtandel, skal der indsættes en sigte eller en perforeret GN-beholder i den nederste skuffe.
  - Efter hver tilberedningsproces skal tilberedningsrummet kontrolleres visuelt og eventuelle rester opsamles og bortskaffes efter forskrifterne.
- 



#### Afløbet i tilberedningsrummet skal være frit under driften.

Inden tilberedningsrummet fyldes

- Fjern madrester fra tilberedningsrummet.
  - Kontrollér, at afløbssien er ren.
  - Der må ikke anbringes GN-beholdere eller plader på afløbet i tilberedningsrummet.
- 



Ved hjælp af tasten Hjælp kan man vælge forklarende videoklip under VideoAssist.

---



#### Reduktion af akrylamidværdien

Direktivet EU 2017/2158 gælder i Europa siden den 11.04.2018.

Den foregiver, at der skal opnås en muligst lav akrylamidværdi under tilberedning af kartoffelprodukter.

Derfor anbefaler MKN ved kartoffelprodukter:

- ikke at overskride en tilberedningstemperatur på 220 °C, medmindre fødevarerproducenten henviser til, at det er uden risiko for dette produkt.
  - at undgå en uforholdsmæssig lang tilberedning.
  - muligst at anvende forblancherede produkter.
  - at læse henvisningerne om tilberedning på produktens emballage, hhv. fødevarerproducentens henvisninger.
- 

### 4.1 Miljøvenlig betjening

Denne kombidampovn bruger meget lidt energi, når den bruges rigtigt.

Sæt energiforbruget ned via:

- Undgå vedvarende drift - kombidampovnen varmer meget hurtigt op, derfor er en vedvarende drift ikke nødvendig.
- Fyld tilberedningsrummet bedst muligt - brug eventuel en kombidampovn med et mindre tilberedningsrum.

## 4.2 Tænd og sluk af apparatet

### 4.2.1 Tænd

- Tryk tasten *Tænd/Sluk „I/O“* på „I“.
- ↳ Apparatet er tændt.
- ↳ Styringen begynder opstarten automatisk. Fremskridtsbjælken i nederste i touchscreenen viser fremskridtet.
- ↳ Hovedmenuen vises efter 1 minut, og apparatet er driftsklart.

### 4.2.2 Sluk



Ventilatoren kan have efterløb for køling, apparatstyringen er strømløs.

- Tryk på tasten *Tænd/Sluk „I/O“* på „O“.
- ↳ Apparatet er slukket.

## 4.3 Åbning og lukning af tilberedningsrummets dør

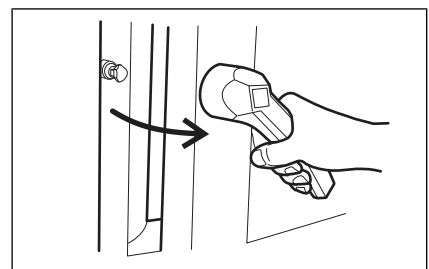
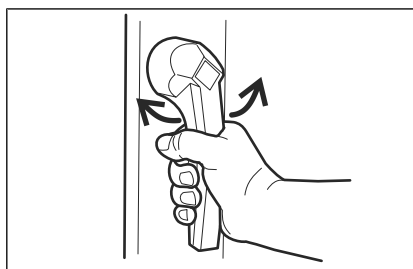


En-trins-dørlukningen er standard ved størrelse 6 og 10.



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

### 4.3.1 Åbning af ettrins dørlukning



Figur: Åbning af en-trins-dørlukning

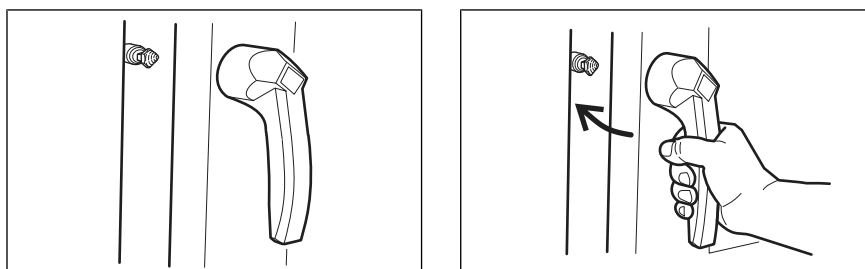
1. Drej dørhåndtaget til venstre eller højre.
- ↳ Tilberedningsrummets dør åbner sig.



Hvis dørhåndtaget slippes, vender den automatisk tilbage til udgangsstillingen.

2. Åbn tilberedningsrummets dør helt.

### 4.3.2 Lukning af ettrins dørlukning

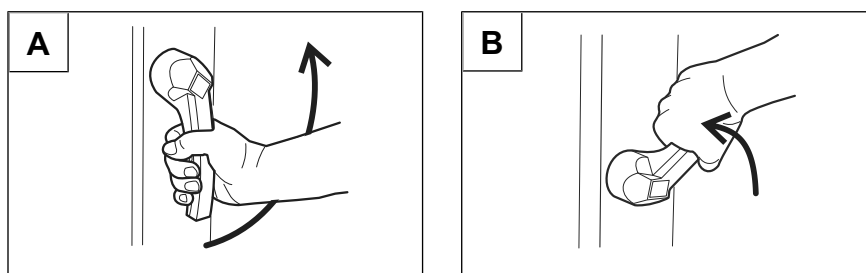


Figur: Lukning for en-trins-dørlukning

**Forudsætning** Dørhåndtaget er i udgangsstillingen

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

### 4.3.3 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.
  - ↳ Gitteret til tilberedningsrummets dør er oplåst.
  - ↳ Tilberedningsrummets dør er oplåst.

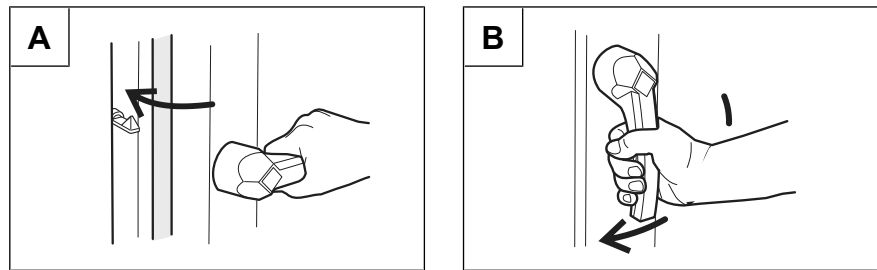


Hvis dørhåndtaget slippes, vender den automatisk tilbage til udgangsstillingen.

3. Åbn tilberedningsrummets dør helt.
  - ↳ Tilberedningsrummets dør er åben.



#### 4.3.4 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 låst.

#### 4.4 Isætning og tømning af apparat



##### **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-skinen.



##### **FORSIGTIG**

##### **Materielle skader og personskader ved overskridelse af påfyldningsmængden**

- Overskrid ikke den maksimale påfyldningsmængde.



Det må ikke anvendes bøjede eller beskadigede indsætningsstativer.

#### 4.4.1 Isætning og tømning

##### **Påfyldning**

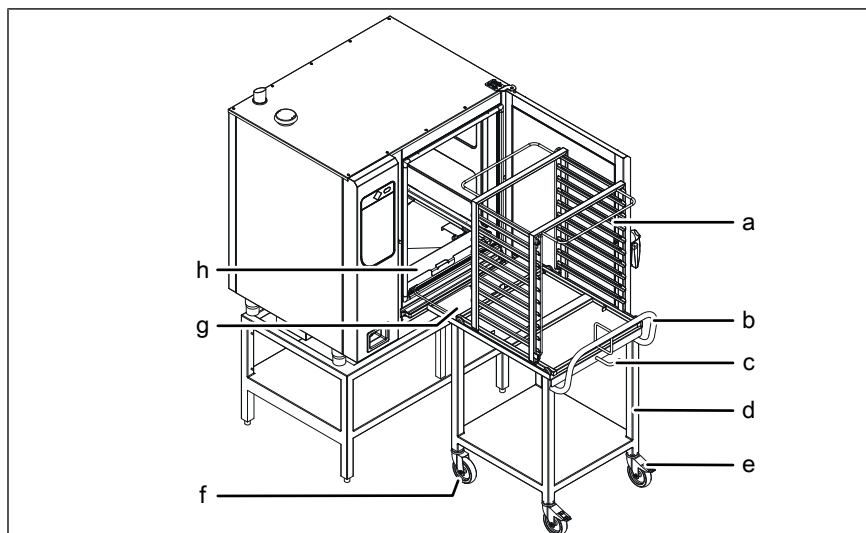
1. Åbn tilberedningsrummets dør.
2. Sæt holderen til fødevarerne ind i ophængningsstellet.
3. Luk tilberedningsrummets dør.
4. Start tilberedningsprocessen.

##### **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.

### 4.4.2 Isætning og tømning med reolstels-transportvogn



Figur: Påfyldning og tømning med reolstels-transportvogn

- |                           |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| a Reolstel                | e Stophjul            |
| b Skubbebøjle             | f Kørerulle           |
| c Arm                     | g Reolstels-bæreplade |
| d Reolstels-transportvogn | h Føringsskinne       |

### Isætning med reolstels-transportvogn

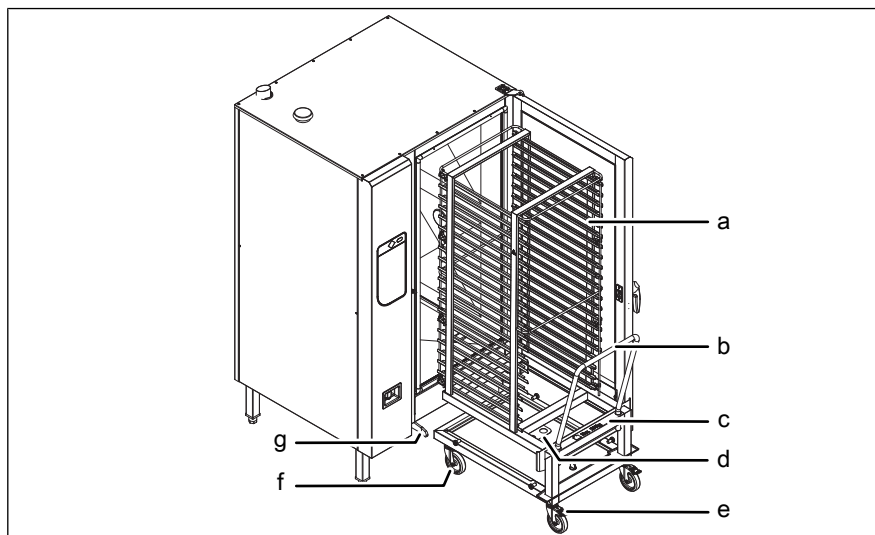
**Forudsætning** Indsætningsstativet er taget ud, og føringsskinne er anbragt på bolte. Det er kontrolleret, at holderen til fødevarer sidder korrekt på reolstellet.

1. Åbn tilberedningsrummets dør.
2. Drej armen på reolstels-transportvognen.
  - ↳ Reolstellet er låst.
  - ↳ Kontrollér låsningen af reolstellet ved at trække let.
3. Fyld reolstellet.
4. Kør reolstels-transportvognen hen til apparatet.
  - ↳ Lås hjulene på vognen.
5. Drej armen.
  - ↳ Låsningen af reolstellet er låst op.
6. Kør reolstellet helt ind, indtil hjulene går i hak i føringsskinneåbninger.
7. Skub holdepladen til reolstellet tilbage, og lås med armen.
8. Kør reolstels-transportvognen væk.
9. Luk tilberedningsrummets dør.
10. Start tilberedningsprocessen.

### Tømning af reolstels-transportvogn

1. Åbn tilberedningsrummets dør.
2. Kør reolstels-transportvognen hen til apparatet.
  - ↳ Lås hjulene på vognen.
3. Skub holdepladen til reolstellet i, og lås reolstellet på pladen.
4. Kør reolstellet på reolstels-transportvognen ud, og lås det.
5. Lås hjulene op, og kør reolstels-transportvognen væk fra apparatet.
6. Fjern alle madrester fra eller i afløbssien.
7. Åbn tilberedningsrummets dør, så der er en spalte.
  - ↳ Dermed forlænges dørpakningens levetid.
  - ↳ Der ophobes ikke fugtighed i tilberedningsrummet.

### 4.4.3 Isætning og tømning med reolvogn



Figur: Påfyldning og tømning med reolvogn

- |                                 |                 |
|---------------------------------|-----------------|
| a Reolstel                      | e Stophjul      |
| b Skubbebøjle                   | f Kørerulle     |
| c Reolvogn                      | g Føringsskinne |
| d Holder til rengøringspatroner |                 |

### Påfyldning med reolvogn

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

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

### Tømning med reolvogn

1. Åbn tilberedningsrummets dør.
2. Sæt subbebøjlen i reolvognen.

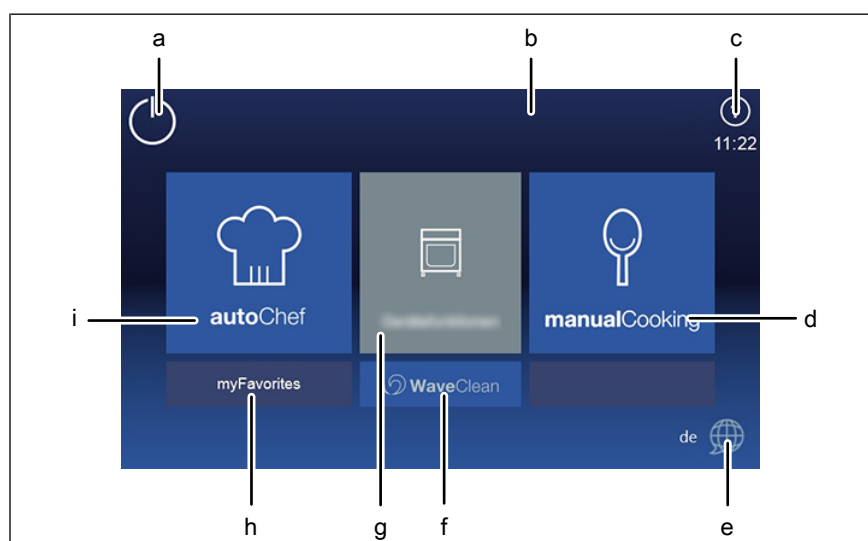
3. Kør reolvognen ud.
4. Fjern alle madrester fra afløbssien.
5. Åbn tilberedningsrummets dør, så der er en spalte.
  - ↳ Dermed forlænges dørpakningens levetid.
  - ↳ Der ophobes ikke fugtighed i tilberedningsrummet.

### 4.5 Menuen Apparatfunktioner

I menuen *Apparatfunktioner* kan der vælges forskellige funktioner eller indstillinger.



Alle apparatfunktioner er også tilgængelige i et tilberedningsprogram ved at trykke på fanen *Apparatfunktioner*.



Figur: Hovedmenu

- |   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| a | Tasten <i>Stand-by</i>                     | f | Tasten Fuldautomatisk rengøring „WaveClean“ |
| b | Informationsliste                          | g | Tasten „Apparatfunktioner“                  |
| c | Tasten <i>Hjælp</i>                        | h | Tasten Favoritter „myFavourites“            |
| d | Tasten Manuel tilberedning „manualCooking“ | i | Tasten Automatisk tilberedning „autoChef“   |
| e | Tasten <i>Sprogvalg</i>                    |   |   |



Apparatinformationerne vises også, uden at der indtastes et password.

#### 4.5.1 Kontroller hovedmenuen



Hovedmenuen kan kontrolleres direkte fra et hvilket som helst programtrin.

**Forudsætning** Åbn menuen *Tilberedningsprogram* eller *Indstilling*



1. Tryk på *Tilbage*.
  - ↳ Forrige menu eller programtrin vises.

2. Gentag om nødvendigt flere gange.
3. Tryk to gange på *Tilbage*.
  - ↳ Alle programtrin springes over.
  - ↳ Visningen viser hovedmenu.

#### 4.5.2 Åbning af menuen *Apparatfunktioner*

**Forudsætning** Apparatet er tændt  
Hovedmenuen vises

- Tryk på tasten „Apparatfunktioner“.
- ↳ Menuen *Apparatfunktioner* vises.

#### 4.5.3 Ændring af grundindstillinger

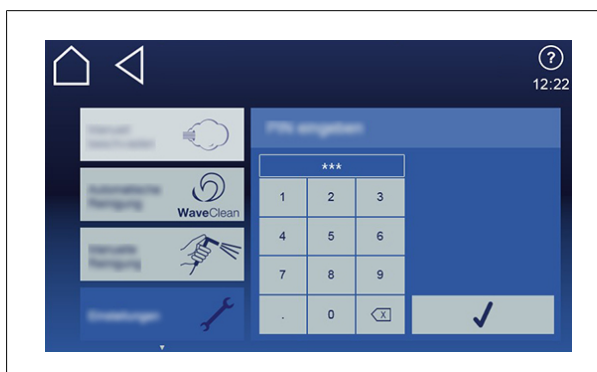


Ved indtastning af passwordet "111" kan grundindstillingerne for betjeningen vises, ændres og eksporteres.

##### Åbning af indstillingsmenuen

**Forudsætning** Menuen *Apparatfunktioner* åbnet

1. Tryk på feltet „Indstillinger“.
- ↳ Vinduet *PIN* åbnes.



2. Indtast passwordet.
3. Tryk på tasten *Bekræftelse*.
  - ↳ Menuen *Apparatindstillinger* vises.
  - ↳ Grundindstillingerne kan ændres.

**Udover de funktioner, der beskrives i dette kapitel, findes der følgende yderligere funktioner.**

##### Audioindstillinger

Valg af lydstyrken for signallydene.

##### Betjeningsspærre

Forskellige indstillinger for om og hvornår betjeningsspærren skal aktiveres.

Indtastning og ændring af kodeordet.

### Standby-mode

For at indstille standby-mode skal betjeningspærren deaktiveres. Når standby er aktiveret, dæmpes skærmen efter den indstillede tid. Ovnlyset slukkes.

### Indstil baggrundsbelysning

Denne indstilling reducerer skærmens lysstyrke.

### CombiDoctor

CombiDoctor kontrollerer komponenterne for klimastyringen og rengøringen vha. et valgbart selvdiagnoseprogram.

### Slet egne tilberedningsprogrammer

Slette samtlige egne oprettede tilberedningsprogrammer.

### Indstil enheder

Indstilling af enhederne for temperatur og væskemængder.

Det er muligt med temperatur i °C og °F.

Det er muligt med volumen i ml, fl.oz (Imp.) og fl.oz. (U.S.)

### Vis fejlhukommelse

Hentning af gemte fejl med henblik på videregivelse til servicepartneren.

### Importér HansDampf-programmer

Import af eksisterende HansDampf-programmer.

### Importér producentkokebog

Import af de kokebøger, som procenten stiller til rådighed.

### Vælg kokebog

Valg af de landetypiske kokebøger.

### Kokebogsspærre

Spærrefunktion for tilberedningsprogrammer i autoChef.

Indstilling	Funktion
Fri	Sletning, ændring og overskrivelse af tilberedningsprogrammer er muligt
Spærret	Ændringer af tilberedningstrin, f.eks. temperaturforøgelse, er mulige. Næste gang tilberedningsprogrammet åbnes, gælder de forudindstillede værdier.
Fuldstændigt spærret	Tilberedningsprogrammet kan kun anvendes på den måde, som det er gemt. Det er ikke muligt at foretage ændringer.

### Eksportér logdata

Eksport af logdata med henblik på videregivelse til serviceteknikeren.

**Indlæs OEM-indstillinger**

Der kan indlæses specielle indstillinger.

**Tænd eller sluk Økosisning**

Indstilling af funktionen Økosisning.

**Vælg signallyde**

Valg af en af de fire mulige signallyde.

**Software-opdatering**

Opdatering af softwaren via en USB-stick.

**Importér ekstra indhold**

Import af ekstra indhold via en USB-stick.

**4.5.4 Kald af apparatinformationer**

I apparatinformationerne findes angivelser angående software- og hardwareversionen, apparatets serienummer samt kontaktdata.

**Forudsætning** Menuen *Indstilling* vises

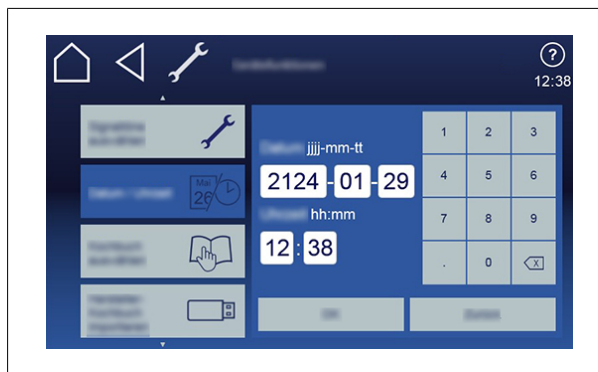
- Tryk på feltet „Apparatinformationer“.
- ↳ Vinduet *Apparatinformationer* vises.
- ↳ Apparatinformationerne kan aflæses.

**4.5.5 Indstilling af dato og klokkeslæt**

Vær meget opmærksom på det viste dato- og klokkeslætsformat. Indtastningen overtages ikke ved ugyldige værdier.

**Forudsætning** Menuen *Indstillinger* vises

1. Tryk på feltet „Indstil dato og tid“.
- ↳ Vinduet *Indstilling* åbnes.
- ↳ *Tastatur* åbnes.



2. Indstil dato og tid.
  3. Tryk på tasten Bekræftelse.  
↳ *Tastatur* lukkes.
- ↳ Dato og tid er indstillet.

### 4.5.6 Forindstilling af sprogudvalg



For sprogudvalget i hovedmenuen kan der maks. vælges 5 sprog.



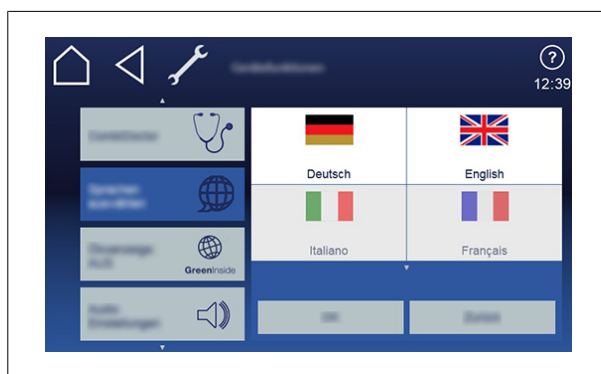
De fremhævede felter er valgte sprog.  
Ikke-fremhævede felter er ikke-valgte sprog.



Det aktuelt indstillede sprog kan ikke fravælges.

**Forudsætning** Menuen *Indstillinger* vises

1. Tryk på feltet „Vælg sprog“.  
↳ Menuen *Sprog* vises.



2. Vælg eller fravælg sproget ved at trykke på landeflagene.  
↳ Det valgte sprog vises.
3. Tryk på tasten „OK“.  
↳ Sprogene for sprogudvalget er forudindstillet og kan vælges i hovedmenuen.

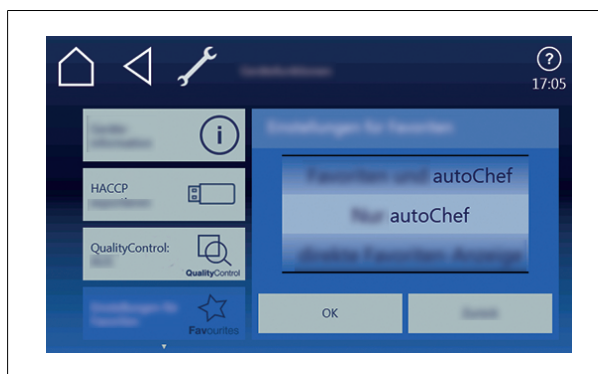
### 4.5.7 Indstilling af favoritter

I vinduet *Indstillinger for favoritter* kan man vælge, hvilke visning betjeningsfeltet skal have efter start af apparatet. Derved begrænses de anvendelige funktioner for betjeningspersonen.

**Forudsætning** Menuen *Apparatfunktioner* åbnet

1. Tryk på feltet Indstillinger for favoritter.  
↳ Vinduet *Indstillinger for favoritter* vises.





2. Indstil valsen med den viskebevægelse på den ønskede visning.
3. Tryk på tasten „OK“.

↳ Vinduet *Indstillinger for favoritter* lukkes.

↳ Favoritterne er indstillede.

#### 4.5.8 Aktivering og ophævelse af betjeningspærre



Displayet spærres ved at trykke og hold fingeren på informationslisten eller automatisk uden berøring af displayet efter en indstillet tid. Tiden indtil spærringen af displayet indstilles på parameterniveauet.

##### Aktivering af betjeningspærre

**Forudsætning** I menuen *Indstilling* er funktionen „Betjeningspærre TÆND“ slået til

→ Klik på midten i informationslisten, og hold den trykket nede i 3 sekunder.

↳ Tasten *Hjælp* forsvinder, og symbolet *Lås* vises i informationslisten.

↳ Touchscreenen er spærret.

##### Ophævelse af betjeningspærre

**Forudsætning** Touchscreenen er spærret

1. Tryk på lås-symbolet.

↳ Tastaturet åbnes.

2. Indtast passwordet.

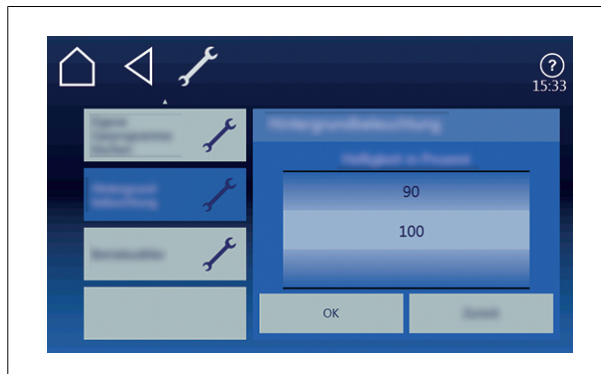
↳ Betjeningspærren låses op ved at indtaste passwordet "369".

↳ Lås-symbolet og tastaturet forsvinder. Tasten *Hjælp* vises i informationslisten, og touchscreenen er låst op.

#### 4.5.9 Indstil baggrundsbelysning

**Forudsætning** Menuen *Indstillinger* vises

1. Tryk på feltet „baggrundsbelysning“.



2. Menuen *Lysstyrke i procent* vises.
  - ↳ Valsen viser den aktuelle værdi.
3. Indstil den ønskede værdi på valsen med viskebevægelser.
4. Bekræft „OK“.
  - ↳ Baggrundsbelysning er indstillet.

### 4.5.10 Indstilling af vandfiltervedligeholdelse

**Forudsætning** Menuen *Indstillinger* vises

1. Tryk på feltet „Vandfilter vedligeholdelse“.



2. Menuen *Vandfilter vedligeholdelse* vises.
  - ↳ Den indtastede værdi for, hvornår man skal blive mindet om vedligeholdelse af vandfilteret, bliver vist.
  - ↳ Den filtrerede vandmængde siden sidste filterskift vises.
  - ↳ Værdien for vedligeholdelse af vandfilteret kan indtastes med tastaturet og bekræftes med feltet „OK“.

### 4.5.11 Indstillingsmuligheder på parameterniveauet

**Forudsætning** Menuen *Indstillinger* vises

1. Tryk på feltet „Parameterindstillinger“.
  - ↳ Menuen *Parameterindstillinger* vises.
2. Indstil valserne på den ønskede parameter med viskebevægelser.
  - ↳ Betegnelsen på den valgte parameter vises.
3. Tryk på tasten „Læs“.
  - ↳ Den aktuelle værdi for den valgte parameter vises.

4. Slet den aktuelle værdi med tastaturet.
  5. Indtast den nye værdi med tastaturet.
  6. Tryk på tasten „Skriv“.
- ↳ Den viste værdi overtages for denne parameter.
- ↳ Parameteren er ændret.

### Grundindstilling for parameter

Apparatet er forudindstillet, når det udleveres. Værdierne i den følgende liste kan ændres. Værdierne i den følgende liste kan justeres i parameterniveauet.

Grundindstilling	Parameter	Standardværdi	Indstillingsområde	Forklaring
<b>Skærmspærre</b>				
Skærmspærre	662	0	0 = deaktiveret 1 = aktiveret	Aktivering eller deaktivering af skærmspærre. Skærmspærren starter efter en fastlagt tid, hvis der ikke foretages indtastninger på touchscreenet mere.
Password	7	111	0 — 300	I dette område kan passwordet for grundindstillingerne ændres.
<b>Tilberedningstyper</b>				
Forvalgt temperatur dampning	9	100	30 °C — 130 °C	Forudindstilling af temperaturen ved dampning
Forvalgt temperatur kombidampning	10	150	30 °C — 250 °C	Forudindstilling af temperaturen ved kombidampning
Forvalgt temperatur varmluft	11	180	30 °C — 250 °C	Forudindstilling af temperaturen ved varmluft
Forvalgt temperatur regenerering	12	130	30 °C — 180 °C	Forudindstilling af temperaturen ved regenerering
<b>Ready2Cook</b>				
Ready2Cook aktiv	607	1	0 = ikke aktiveret 1 = aktiveret	Angiver, om forindstillingen er aktiveret eller ikke.
Forvarmningsfaktor Ready2Cook	4	15	0 — 30 %	Ved fuld påfyldning med store masser (steg, brød) skal forvarmningstemperaturen øges, så tilberedningsrummets temperatur ikke falder for meget.
Maksimal ventetid efter Ready2Cook ved T < 250 °C	37	120	0 — 300 min	Maksimal ventetid efter Ready2Cook-temperaturen er nået, ved nominel værdi < 250 °C
Maksimal ventetid efter Ready2Cook ved T > 250 °C	38	30	0 — 60 min	Maksimal ventetid efter Ready2Cook-temperaturen er nået, ved nominel værdi > 250 °C
Tidsinterval for Ready2Cook færdigmelding	618	60	30 — 120 s	Tid indtil gentagelse af signaltonen.
<b>Tilberedning</b>				

## Betjening af apparatet

Grundindstilling	Parameter	Standardværdi	Indstillingsområde	Forklaring
SES: Anvend ved afslutning af tilberedningsprogrammet	624	1	0 = deaktiveret 1 = aktiveret	Forindstilling til Steam Exhaust System ved oprettelse af nye tilberedningsprogrammer
HoodIn (dampkondensering)	48	1	0 = lavt vandforbrug, stor dampmængde i apparatet, når døren til tilberedningsrummet åbnes	Indstilling af dampkondenseringens styrke. Vandforbruget kan være øget afhængigt af indstilling, tilberedningstype og tilberedningsprodukt.
			1 = Normal	
			2 = større vandforbrug, kraftigt reduceret dampmængde i apparatet, når døren til tilberedningsrummet åbnes	
Meddelelse: Genstart efter afbrydelse af tilberedningsprogram	697	0	0 = ingen forespørgsel 1 = kun forespørgsel hos AutoChef 2 = forespørgsel altid aktiveret	Indstilling for aktion efter afbrydelse af et tilberedningsprogram
Overtag ændringer efter afslutning af tilberedningsprogrammet	696	0	0 = overtag ikke 1 = overtag	Automatisk spærring af forprogrammerede ændringer i slutningen af et tilberedningsprogram.
Format for programtider	676	0	0 = hh:mm 1 = mm:ss 2 = automatisk	Visningsformat for programtider
Antal gentagelser af signallyd for afslutning af tilberedningsprogram	636	5	1 — 100	Angiver, hvor ofte signaltonen gentages ved afslutning af tilberedningsprogram.
Tid indtil visning af komplet tilberedningstrinvisning	623	60	0 — 300 s	Den komplette tilberedningstrinvisning vises efter den indstillede tid.
Forsinkelsestid til slukning af tilberedningsrummets belysning	49	0	0 s = Altid tændt	Tilberedningsrummets belysning slukker ikke.
			1 — 60 s = Forsinkelsestid	Tid, efter hvilken tilberedningsrummets belysning slukker efter åbning af tilberedningsrummets dør.
Forsinkelsestid indtil belysningen tænder	50	1	0 — 60 s = Forsinkelsestid	Tid der går, inden tilberedningsrummets belysning tænder, når tilberedningsrummets dør er blevet lukket.

1000025709ABEDK-



Grundindstilling	Parameter	Standardværdi	Indstillingsområde	Forklaring
Maksimal tid indtil ChefsHelp springer til næste tilberedningstrin	637	30	10 — 90 s	Den viste information forbliver synlig på skærmen i den indstillede tid, inden næste tilberedningstrin følger.
Interval for henvisningsdialog ved afslutning af tilberedningsprogram	635	60	30 — 300 s	Henvisningsdialogen ved afslutning af tilberedningsprogram gentages efter din indstillede tid.
<b>Standby-mode</b>				
Ventetid indtil standby-modus	704	0	0 = ikke aktiveret 1 — 7200 s	Baggrundsbelysningen reduceres, hvis der ikke foretages indtastninger på touchscreenet mere. Er kun aktiveret, hvis betjeningsspærren ikke er aktiv.
<b>baggrundsbelysning</b>				
Lysstyrke for baggrundsbelysning	705	100	20 — 100 %	Baggrundsbelysningens lysstyrke kan indstilles og er for eksempel beregnet til at reducere skærmens lysstyrke i mørke rum eller under frontcooking.
<b>FlexiCombi Air</b>				
Efterløbstid kondensatafdækning	5	60	0 — 600 s	Efterløbstid for kondensatafdækning ved åbning af tilberedningsrummets dør
Forvalg af starttid med eller uden filter	13	0	0 = uden ventilator	Hvis indstillingen "0" er valgt, er ventilatoren slukket under tidsforvalget.
			1 = med ventilator	Hvis indstillingen "1" er valgt, kører ventilatoren i intervaller under tidsforvalget.
<b>Rengøring</b>				
Rengøringspåmindelse	46	0	0 = Nej	Ved aktiveret rengøringspåmindelse vises en melding, når rengøringsprogrammet ikke har været startet over 1 dag.
			1 = Ja	
Rengøringspåmindelse interval-angivelse	669	0	0 = ingen anvisning 1 — 7 dage	Angiver, efter hvor mange dage en anvisning til rengøring skal vises.
Indstilling for hurtigrensningstast	679	0	0 = Vis ikke 1 = WaveClean 1 2 = WaveClean 2 3 = WaveClean 3	Visning af tasten til rengøring i titellisten AutoChef / favoritter.
Rengøringspåmindelse alarminterval	681	60	30 — 300 s	Tid inden det akustiske signal gentages.
Rengøringspåmindelse alarmhyppighed	682	5	1 — 100	Angivelse af, hvor ofte den akustiske alarm lyder.
Favoritmodus	632	2	0 = kun favoritter 1 = favoritter og autoChef 2 = kun autoChef 3 = direkte favoritvisning	Indstil muligheder for at vælge tilberedningsprogrammer.

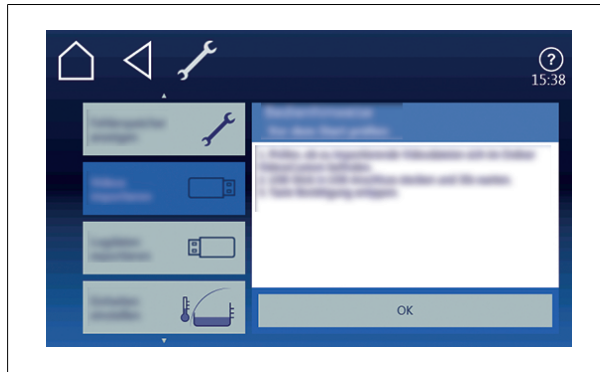
Grundindstilling	Parameter	Standardværdi	Indstillingsområde	Forklaring
Interval for påmindelse til ekstern kerntemperaturføler	638	15	10 — 30	Angiver tiden for, hvornår påmindelsen i tilberedningsprogrammet om tilslutning af den eksterne kerntemperaturføler til apparatet gentages.
Kogebogsspærre	640	0	0 = fri	Sletning, ændring og overskrivelse af tilberedningsprogrammer er muligt.
			1 = spærret	Ændringer af tilberedningstrin, f.eks. temperaturforøgelse, er mulige. Det er ikke muligt at gemme ændringer. Næste gang tilberedningsprogrammet åbnes, gælder de forudindstillede værdier.
			2 = fuldstændigt spærret	Tilberedningsprogrammet kan kun anvendes på den måde, som det er gemt. Det er ikke muligt at foretage ændringer.
Økovoisning aktiveret	643	0	0 = deaktiveret 1 = aktiveret	Visning af energi- og vandforbruget efter tilberedningsprogrammets afslutning.
Aktuelt lydskema	651	1	1 — 4	Der kan vælges mellem 4 poster med forskellige lyde.
Autostart	674	0	0 = ingen autostart 1 = kun direkte favoritter 2 = altid	Automatisk start af et tilberedningsprogram efter valg fra AutoChef / favorit
Tidsformat	675	0	0 = 24 h	Indstilling af tidsformatet på enten 12 h eller 24 h
			1 = 12 h	
Scannerhoved til rådighed	678	1	0 = vis ikke 1 = vis	Angiver, om knappen til scanneren vises i titellisten.

### 4.5.12 Import af video

#### Forudsætning WMV-format

Datastørrelse < 50 MB

1. Opret mappen *VideosCustom* på en USB-stick.
2. Gem den ønskede video i denne mappe.  
↳ USB-stick forberedt.
3. Sæt USB-sticken i på Multiport.
4. Åbn menuen *Apparatfunktioner*.
5. Åbn menuen *Indstillinger*.
6. Vælg menuen *Importér videoer*.



7. Følg betjeningsanvisningerne.

↳ Videoen importeres.

### 4.5.13 Import af billeder

**Forudsætning** PNG-format

Billedstørrelse 249x111 pixels

Datastørrelse < 50 MB

1. Læg mappen *Content\_CODG2* på et USB-stik.

2. Gem det ønskede billede i denne mappe.

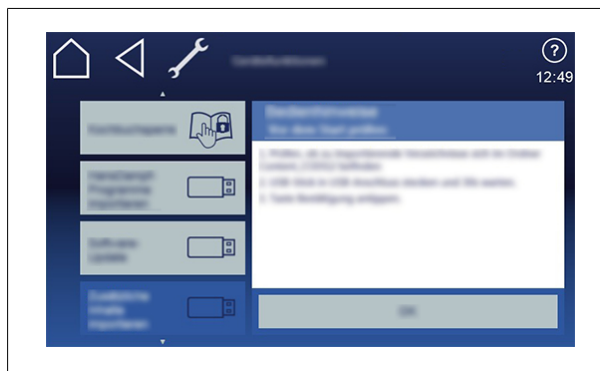
↳ USB-stick forberedt.

3. Sæt USB-sticken i på Multiport.

4. Åbn menuen *Apparatfunktioner*.

5. Åbn menuen *Indstillinger*.

6. Vælg menuen *Ekstra indhold*.



7. Følg betjeningsanvisningerne.

↳ Billedet er importeret.

## 4.6 Grundlæggende funktioner

### 4.6.1 Indstilling af tilberedningstemperaturen

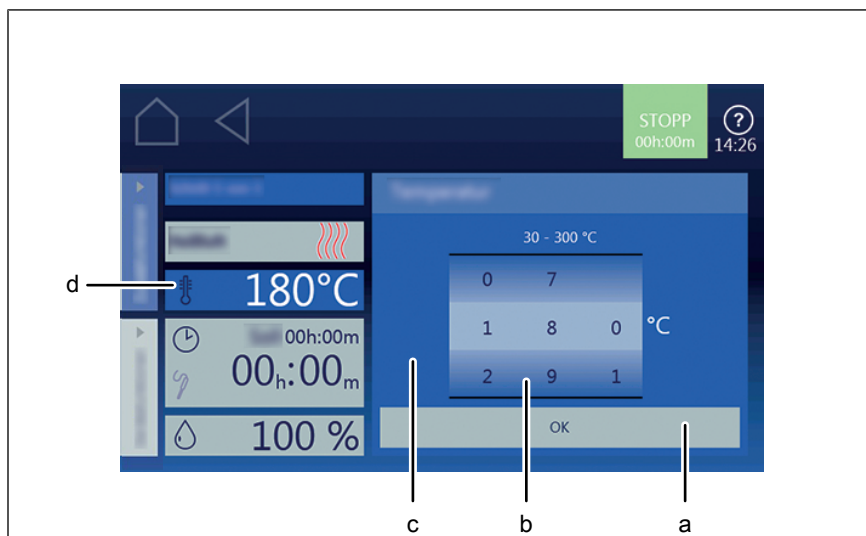
#### **OBS**

#### **Øget slitage**

Vedvarende brug af apparatet med tilberedningstemperaturer over 250 °C medfører øget slitage.



Temperaturområdet afhænger af tilberedningstypen. Ved en tilberedningstemperatur uden for det tilladte temperatur bliver visningen rød.



Figur: Vinduet *Indstilling af tilberedningstemperatur*

- |   |                           |   |                            |
|---|---------------------------|---|----------------------------|
| a | Tasten <i>Bekræftelse</i> | c | Vinduet <i>Indstilling</i> |
| b | Valser                    | d | Feltet <i>Temperatur</i>   |

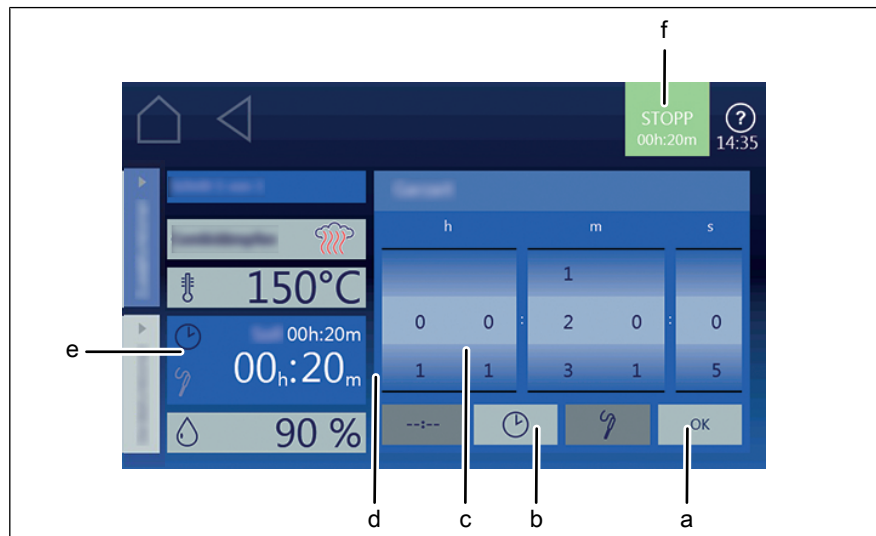
**Forudsætning** Der er valgt et tilberedningsprogram

1. Tryk på feltet *Tilberedningstemperatur*.  
↳ Vinduet *Indstilling* vises.
2. Tryk på feltet *Temperatur*.
3. Indstil valserne på den ønskede værdi med viskebevægelser.  
↳ Swipe op eller ned, tilberedningstemperaturen forøges eller reduceres.
4. Tryk på tasten *Bekræftelse*.  
↳ Vinduet *Indstilling* lukkes.  
↳ Vinduet *Tilberedningstype* viser den indstillede tilberedningstemperatur.  
↳ Tilberedningstemperaturen er indstillet.



## 4.6.2 Indstilling af tilberedningstid og vedvarende drift

## Indstilling af tilberedningstid



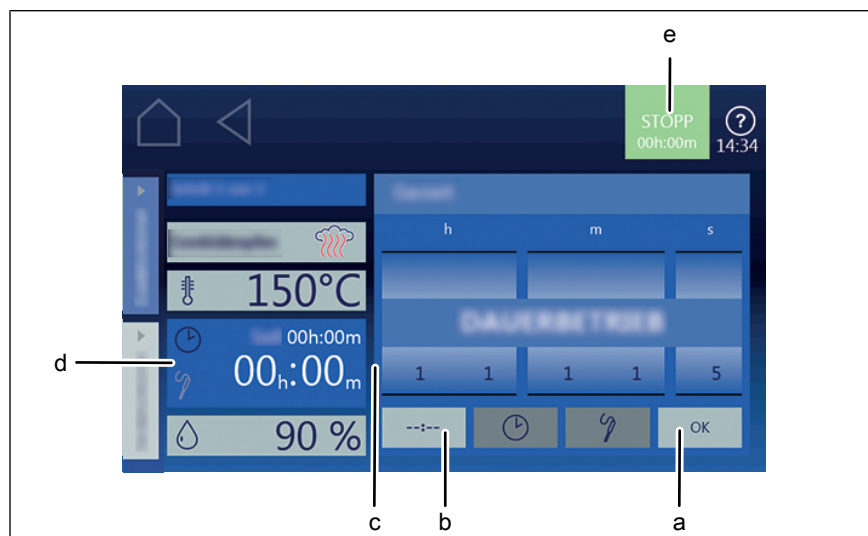
Figur: Indstilling af tilberedningstid

- |   |                                |   |                                |
|---|--------------------------------|---|--------------------------------|
| a | Tasten <i>OK</i>               | d | Vinduet <i>Indstilling</i>     |
| b | Tasten <i>Tilberedningstid</i> | e | Feltet <i>Tilberedningstid</i> |
| c | Valser                         | f | Tasten <i>Start</i>            |

**Forudsætning** Tilberedningsprogram valgt

1. Tryk på feltet *Tilberedningstid*.  
↳ Vinduet *Indstilling* vises.
2. Tryk på tasten *Tilberedningstid*.
3. Indstil den ønskede værdi på valserne vha. en viskebevægelse.  
↳ Op eller ned, tilberedningstiden forlænges eller reduceres.
4. Tryk på tasten *OK*.  
↳ Vinduet *Indstilling* lukkes.  
↳ Vinduet *Tilberedningstype* viser den indstillede tilberedningstid.  
↳ Tilberedningstiden er indstillet.

### Indstilling af vedvarende drift



Figur: Indstilling af tilberedningstid på vedvarende drift

- a Tasten *OK*
- b Tasten *Vedvarende drift*
- c Vinduet *Indstilling*
- d Feltet *Tilberedningstid*
- e Tasten *Start*

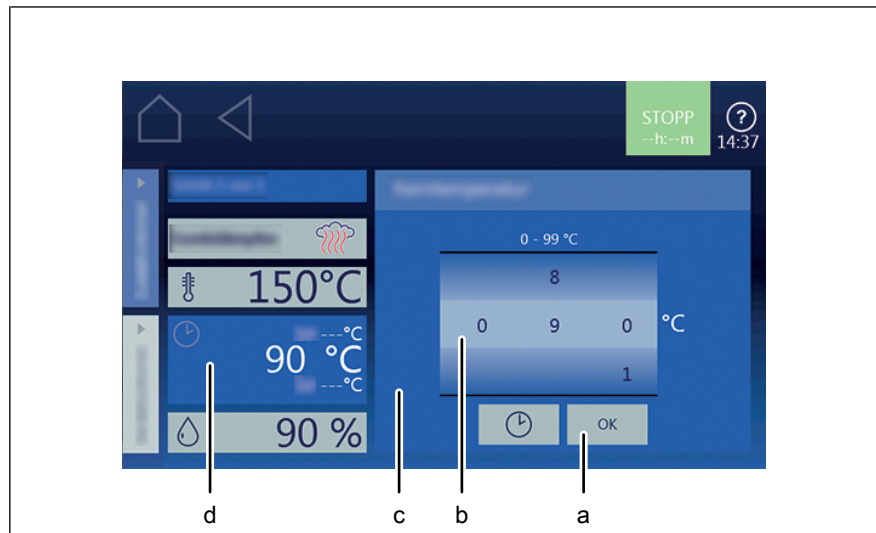
#### Forudsætning Tilberedningsprogram valgt

1. Tryk på feltet *Tilberedningstid*.  
↳ Vinduet *Indstilling* vises.
  2. Tryk på tasten *Vedvarende drift*.
  3. Tryk på tasten *OK*.  
↳ Vinduet *Indstilling* lukkes.  
↳ Vinduet *Tilberedningstype* viser den indstillede tilberedningstid.
- ↳ Tilberedningstiden er indstillet på vedvarende drift og slutter efter 24 timer.



Et tilberedningstrin, som kører i vedvarende drift, kan ændres til en restløbetid.

## 4.6.3 Indstilling af kernetemperaturen



Figur: Vinduet Indstilling af kernetemperatur

- |   |                           |   |                               |
|---|---------------------------|---|-------------------------------|
| a | Tasten <i>Bekræftelse</i> | c | Vinduet <i>Indstilling</i>    |
| b | Valse <i>Temperatur</i>   | d | Feltet <i>Kernetemperatur</i> |

**Forudsætning** Tilberedningsprogram valgt

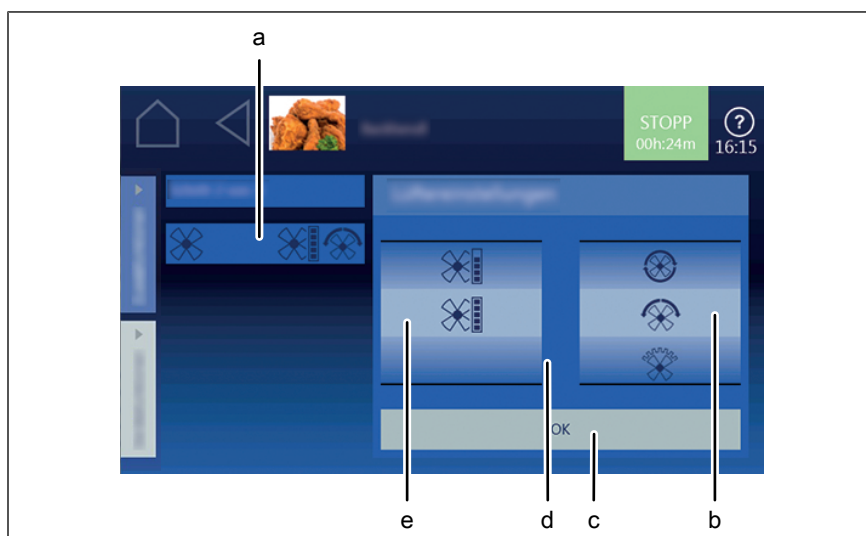
Tilberedningstid indstillet

1. Tryk på feltet *Tilberedningstid*.  
↳ Vinduet *Indstilling tilberedningstid* vises.
2. Tryk på feltet *Kernetemperatur*.  
↳ Vinduet *Indstilling kernetemperatur* vises.
3. Indstil den ønskede værdi på valserne vha. en viskebevægelse.  
↳ Foretag en viskebevægelse op eller ned, kernetemperaturen forøges eller sænkes.
4. Tryk på tasten *Bekræftelse*.  
↳ Vinduet *Indstilling* lukkes.  
↳ Feltet *Tilberedningstid* skifter til feltet *Kernetemperatur*.



Flere anvisninger til arbejdet med kernetemperaturføleren findes i Brug af kernetemperaturføler.

### 4.6.4 Indstilling af ventilatorhastighed og ventilatorens omdrejningsretning



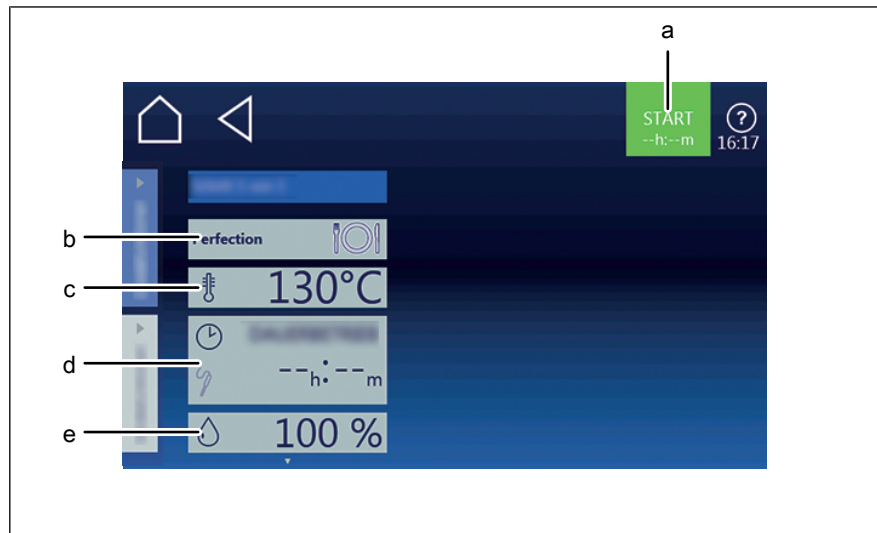
Figur: Indstilling ventilatorhastighed og ventilatoromdrejningsretning

- |   |  |   |                                  |
|---|--|---|----------------------------------|
| a | Feltet <i>Ventilatorindstilling</i>          | d | Vinduet <i>Indstilling</i>       |
| b | Valse<br><i>Ventilatoromdrejningsretning</i> | e | Valse <i>Ventilatorhastighed</i> |
| c | Tasten <i>OK</i>                             |   |                                  |

**Forudsætning** Tilberedningsprogram valgt

1. Tryk på feltet *Ventilatorindstilling*.  
↳ Vinduet *Indstilling* åbnes.
2. Indstil den ønskede værdi med valse *Ventilatorhastighed* med en viskebevægelse.
3. Indstil den ønskede værdi med valse *Ventilatoromdrejningsretning* med en viskebevægelse.
4. Tryk på tasten *OK*.  
↳ Ventilatorhastigheden og ventilatoromdrejningsretningen er indstillet.

#### 4.6.5 Anvendelse af perfektion (regenerering)



Figur: Vinduet Indstilling tilberedningstype Perfection

- |   |                                 |   |                                |
|---|---------------------------------|---|--------------------------------|
| a | Tasten „Start“                  | d | Feltet <i>Tilberedningstid</i> |
| b | Feltet <i>Tilberedningstype</i> | e | Feltet <i>Fugthed</i>          |
| c | Feltet <i>Temperatur</i>        |   |                                |

#### Start perfektion

- Forudsætning** Sæt tilberedningsmaterialet i en indsats på rillen  
Døren er lukket  
Menuen *Manuel tilberedning* vises

1. Tryk på feltet Tilberedningstype *Perfektion*.  
↳ Vinduet *Tilberedningstype* vises.
2. Foretag indstillingerne.  
↳ Vinduet *Tilberedningstype* viser de foretagede indstillinger.
3. Tryk på tasten „Start“ i informationslisten.  
↳ Apparatet begynder at varme.  
↳ Tasten „Start“ erstattes af tasten „Stopp“.  
↳ Tilberedningstiden opdateres i vinduet *Tilberedningstype*.  
↳ Perfektion er startet.

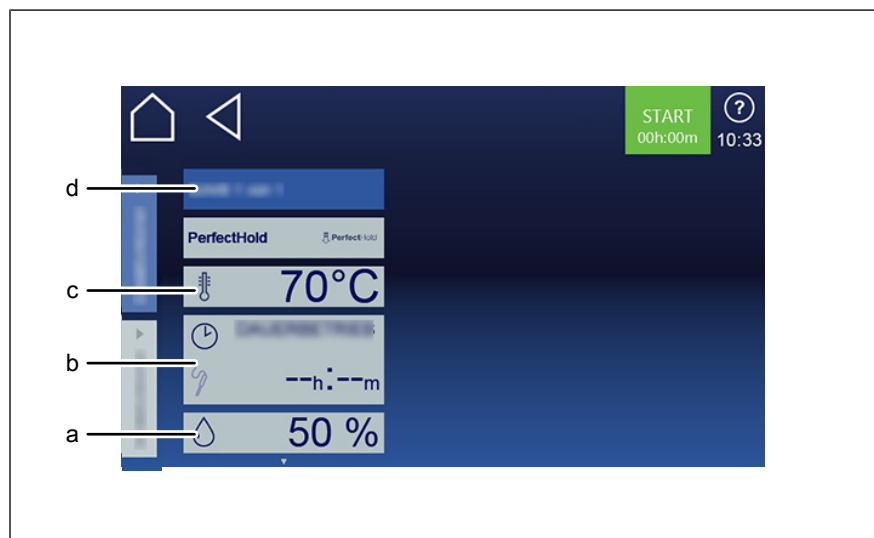
#### Perfektion er afsluttet

- Forudsætning** Perfektion er startet  
Tilberedningstiden er ikke udløbet

1. Tryk på tasten „Stopp“ i informationslisten.  
eller

2. Afvent afslutningen af tilberedningstiden.
  - ↳ Opvarmningen af apparatet afsluttes.
  - ↳ Tasten „Stopp“ erstattes af tasten „Start“.
  - ↳ Tilberedningstiden stilles tilbage.
- ↳ Perfektion er afsluttet.

### 4.6.6 Anvend PerfectHold



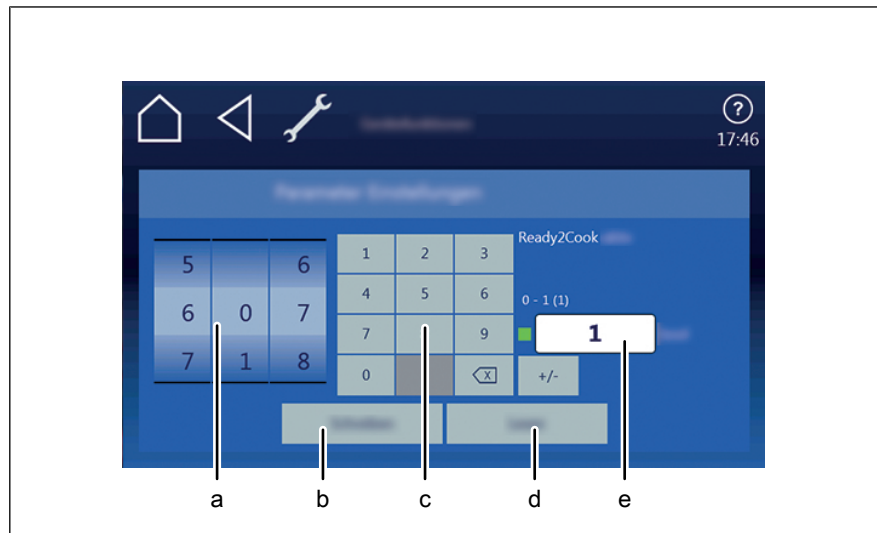
Figur: Vinduet Indstilling PerfectHOLD

- |   |                                |   |                            |
|---|--------------------------------|---|----------------------------|
| a | Tasten <i>Fugtighed</i>        | c | Feltet <i>Temperatur</i>   |
| b | Feltet <i>Tilberedningstid</i> | d | Vinduet <i>Indstilling</i> |

**Forudsætning** Tilberedningsprogram afsluttet  
Menuen Manuel tilberedning er åbnet  
Den udvidede tilberedningsfunktion er valgt

1. Tryk på feltet *Temperatur*.
  2. Indstil valserne på den ønskede værdi med viskebevægelser.
  3. Tryk på tasten *Bekræft*.
    - ↳ Vinduet *Indstilling* lukkes.
  4. Tryk på feltet *Tilberedningstid*.
    - ↳ Vinduet *Indstilling* vises.
  5. Tryk på tasten *Tilberedningstid*.
  6. Indstil valserne på den ønskede værdi med viskebevægelser.
    - ↳ Swipe op eller ned, tilberedningstiden forøges eller reduceres.
  7. Tryk på tasten *Bekræft*.
    - ↳ Vinduet *Indstilling* lukkes.
    - ↳ Vinduet *Tilberedningstype* viser den indstillede tilberedningstid.
- ↳ PerfectHOLD er tidsstyret indstillet.

## 4.6.7 IndstilReady2Cook



Figur: Vinduet Parameter Indstillinger „Ready2Cook“

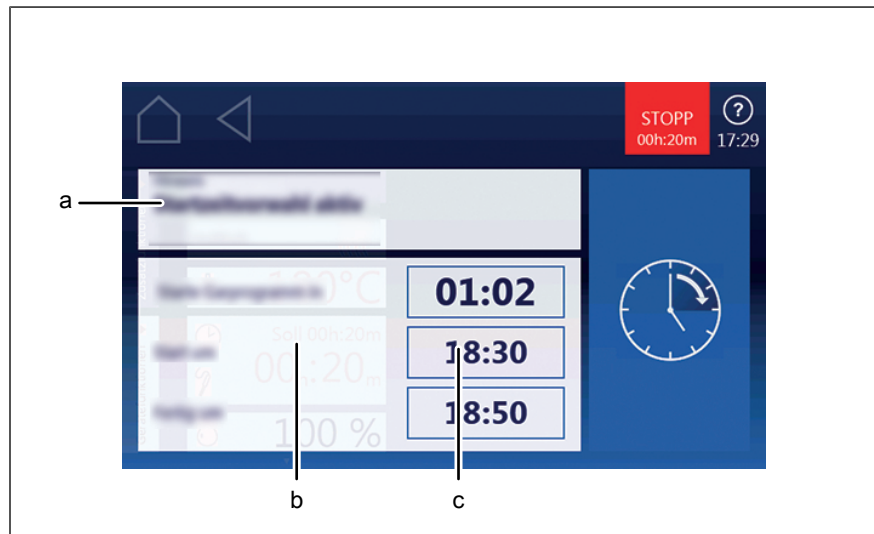
- |   |                             |   |                           |
|---|-----------------------------|---|---------------------------|
| a | Valser                      | d | Tryk på tasten <i>Læs</i> |
| b | Tryk på tasten <i>Skriv</i> | e | <i>Visning</i>            |
| c | Tast <i>Tastatur</i>        |   |                           |

**Forudsætning** Menuen *Apparatfunktion* åbnet

1. Tryk på feltet *Indstillinger*.
  2. Indtast og bekræft PIN 111.
  3. Tryk på feltet *Parameter indstillinger*.
    - ↳ Menuen *Parametre indstillinger* vises.
  4. Indstil den ønskede værdi på valserne vha. en viskebevægelse.
    - ↳ Betegnelsen på den valgte parameter vises.
  5. Tryk på tasten *Læs*.
    - ↳ Den aktuelle værdi vises.
    - ↳ Tænd og sluk for funktionen efter behov.
  6. Slet den aktuelle værdi med tastaturet.
  7. Indtast den nye værdi med tastaturet.
  8. Tryk på tasten *Skriv*.
    - ↳ Den viste værdi overtages.
- ↳ Funktionen *Ready2Cook* er indstillet.

### 4.6.8 Anvend Forvalg af starttid

#### manualCooking Indstilling af forvalgt starttid



Figur: Vinduet *Indstilling forvalg af starttid*

a Feltet *Forvalg af starttid*  
b Vinduet *Forvalg af starttid*

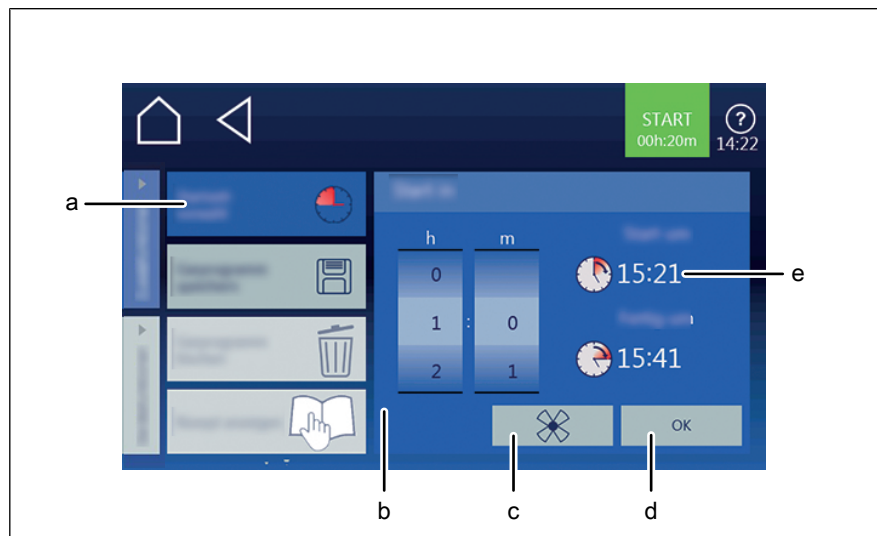
c Tasten *Starttidsindstilling*

**Forudsætning** Tilberedningsprogrammet er valgt  
Menuen *Ekstrafunktioner* åben

1. Tryk på feltet *Forvalg af starttid*.
2. Indstil den ønskede værdi på valserne vha. en viskebevægelse.
  - ↳ Foretag en viskebevægelse op eller ned.
  - ↳ Starttiden indstilles i minutter og sekunder.
3. Tryk på tasten *OK*.
  - ↳ Vinduet *Forvalg af starttid* viser den indstillede starttid.
  - ↳ Begyndelsen og afslutningen på starttiden vises i realtid.
  - ↳ Forvalg af starttid er indstillet tidsstyret.



## autoChef Ændring af forvalgt starttid



Figur: Ændring af vinduet Indstilling forvalg af starttid

- |   |                                    |   |                           |
|---|------------------------------------|---|---------------------------|
| a | Feltet <i>Forvalg af starttid</i>  | d | Tasten <i>Bekræftelse</i> |
| b | Vinduet <i>Forvalg af starttid</i> | e | Feltet <i>Starttid</i>    |
| c | Tasten <i>Ventilator</i>           |   |                           |

**Forudsætning** Tilberedningsprogram afsluttet

Menuen *Automatisk tilberedning AutoChef* er åbnet

Den udvidede tilberedningsfunktion er valgt

1. Tryk på tasten *Forvalg af starttid*.

↳ Feltet *Forvalg af starttid* viser det indstillede starttid.

2. Indstil valserne på den ønskede værdi med viskebevægelser.

3. Tryk på tasten *Bekræft*.

↳ *Forvalg af starttid* er indstillet på ny.

**4.6.9 Anvend Steam Exhaust System (SES)**

*Steam Exhaust System (SES)* suger automatisk dampen ud af tilberedningsrummet.

Den er tændt som standard og kan slås fra til individuelle programmer.



Figur: Vinduet Valg Steam Exhaust System (SES)

a Felt *Steam Exhaust System*

**Forudsætning** Infotrinnet *ChefsHelp* vist

1. Tryk på ekstrafunktion.
2. Tryk på feltet *SES*.
  - ↳ "TÆND" -visningen ændres automatisk til "SLUK" og omvendt.
  - ↳ Funktionen *SES* er indstillet.

### 4.6.10 HoodIn



*HoodIn* reducerer ved hjælp af dampkondensering dampmængden i tilberedningsrummet ved tilberedningsprocessens afslutning, inden døren til tilberedningsrummet åbnes.

Grundindstillingerne til funktionen *HoodIn* kan ændres i parametrene.

Afhængigt af indstillingen, tilberedningstypen og tilberedningsproduktet kan vandforbruget være øget.

### 4.6.11 Anvend RackControl2

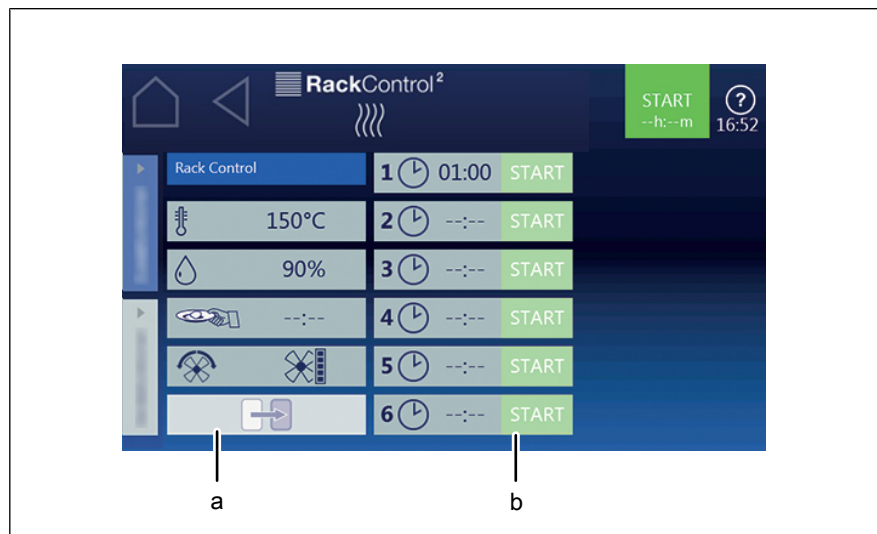


Indstillede parametre såsom tid eller kernetemperatur for udvalgte riller kan ændres under tilberedningen. Tilberedningsprocessen afbrydes ikke.

Parametre såsom fugtighed og temperatur for tilberedningsrummet og blæserhastighed er tilgængelige og kan indstilles.

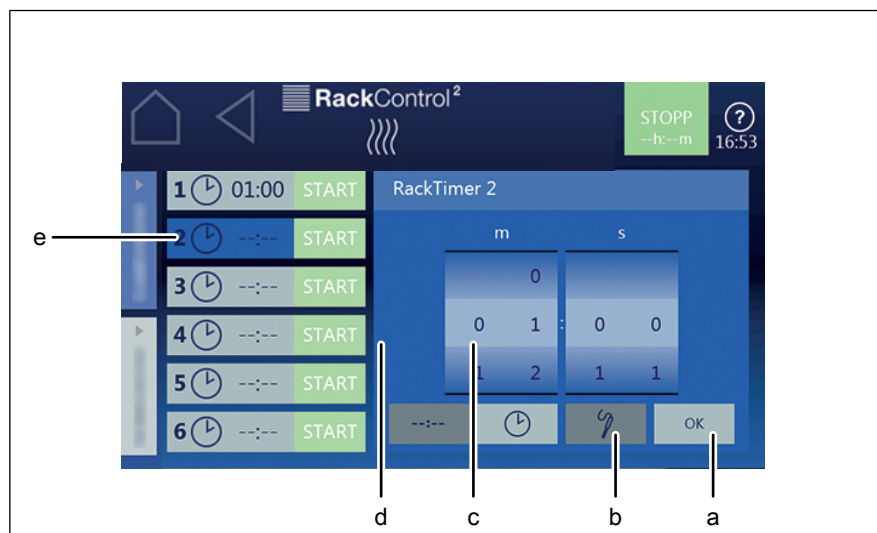
Disse ændringer gælder kun for det igangværende tilberedningsprogram og overtages ikke som Forudindstilling.

## Indstilling og start RackControl2



Figur: Vinduet Indstilling af tilberedningstid RackControl2

- a Feltet *Tilberedningsindstillinger*      b Feltet *Forudindstillede tider*



Figur: Vinduet Indstilling kernetemperatur RackControl2

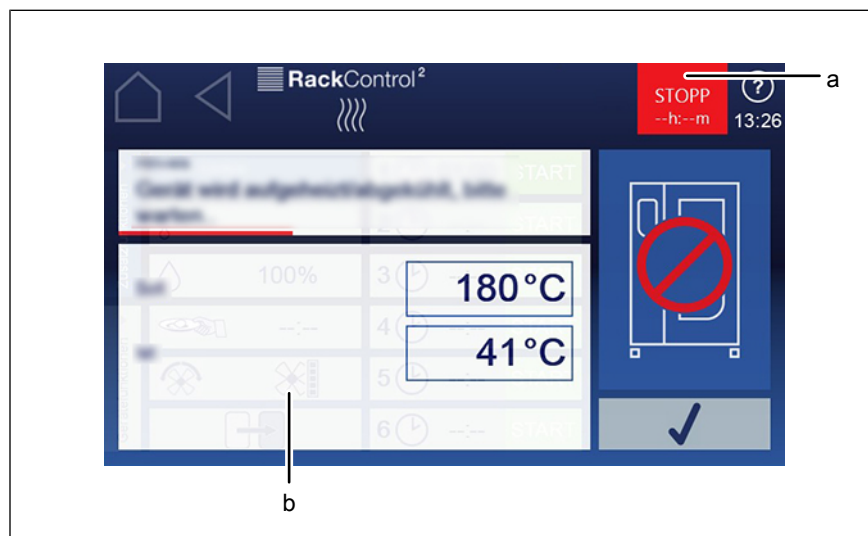
- a Tasten *Bekræftelse*      d Feltet *Indstillinger*  
 b Tasten *Kernetemperatur*      e Feltet *Starttid*  
 c Valser

### Forudsætning Felt *Manuel tilberedning* er valgt

1. Tryk på feltet *RackControl2*.
2. Tryk på feltet *Tilberedningstype*.
3. Tryk på feltet *Indstillinger*.
4. Få vist den næste side med en viskebevægelse opad.  
 ↳ Næste side med feltet *Ventilatorindstilling* vises.
5. Vælg efter behov ventilatorindstilling.
6. Vælg den ønskede rille.

7. Foretag de ønskede indstillinger og bekræft (se "Indstil tilberedningstiden", og "Indstil kernetemperaturen").
    - ↳ RackControl2 til en valgt rille er indstillet.
  8. Foretag indstillinger for yderligere riller om nødvendigt.
  9. Tryk på tasten „Start“ i informationslisten.
    - ↳ Visningen skifter til „Aktuel-visning“.
    - ↳ Apparatet begynder at varme.
    - ↳ Tasten „Start“ erstattes af tasten „Stopp“.
- ↳ RackControl2 er startet.

### Afslut RackControl2



Figur: Vinduet Afslutning af RackControl2 før tid

a Tasten *Stopp*

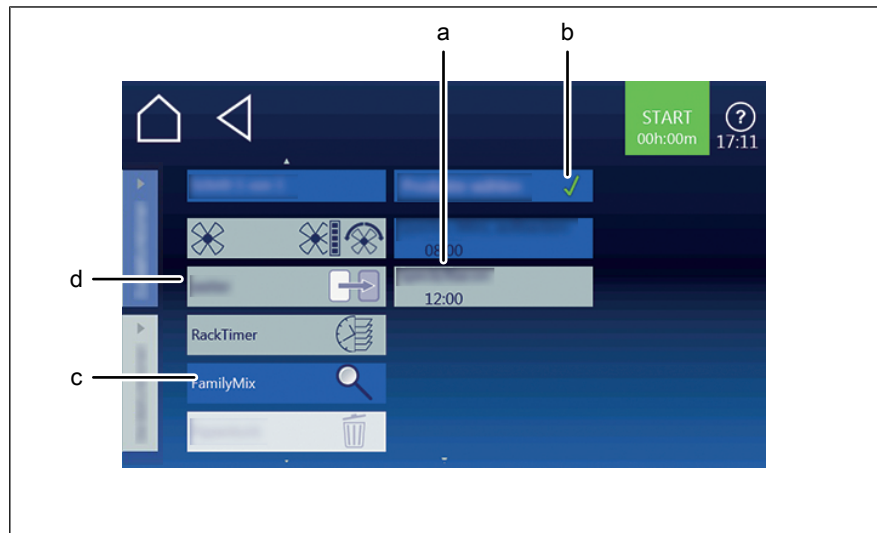
b Vinduet *Indstilling*

### Forudsætning RackControl2 er startet

Forvarmningstemperatur er ikke nået

1. Tryk på vinduet *RackControl2*.
    - ↳ sidste visning *Indstilling* vises.
  2. Få vist den næste side med en viskebevægelse opad.
  3. Tryk på feltet *Videre*.
    - ↳ Opvarmningen afbrydes.
- ↳ RackControl2 startet med den aktuelle temperatur.

## 4.6.12 FamilyMix Anvend



Figur: Vinduet Valg af FamilyMix

- |   |                               |   |                             |
|---|-------------------------------|---|-----------------------------|
| a | Feltet <i>Produktoversigt</i> | c | Feltet <i>FamilyMix</i>     |
| b | Feltet <i>Produkt</i>         | d | Feltet <i>Indstillinger</i> |

**Forudsætning** Felt *Manuel tilberedning* er valgt  
Tilberedningsprogrammet er indlæst

1. Tryk på feltet *Indstillinger*.
  2. Tryk på feltet *FamilyMix*.
  3. Tryk på feltet *Produktoversigt* og vælg produkt.
    - ↳ Tryk på feltet *Produkt*: Produktet er valgt.
    - ↳ Tryk på feltet *Produkt* igen: Produktvalg er gemt.
  4. Tryk på tasten „Start“.
    - ↳ Visningen skifter til „Ready2Cook“.
    - ↳ Apparatet begynder at varme.
    - ↳ Tasten „Start“ erstattes af tasten „Stopp“.
  5. Afvent afslutningen af tilberedningstiden.
    - ↳ Opvarmningen af apparatet afsluttes.
    - ↳ Tasten „Stopp“ erstattes af tasten „Start“.
    - ↳ Tilberedningstiden stilles tilbage.
- ↳ Funktionen *FamilyMix* er indstillet.

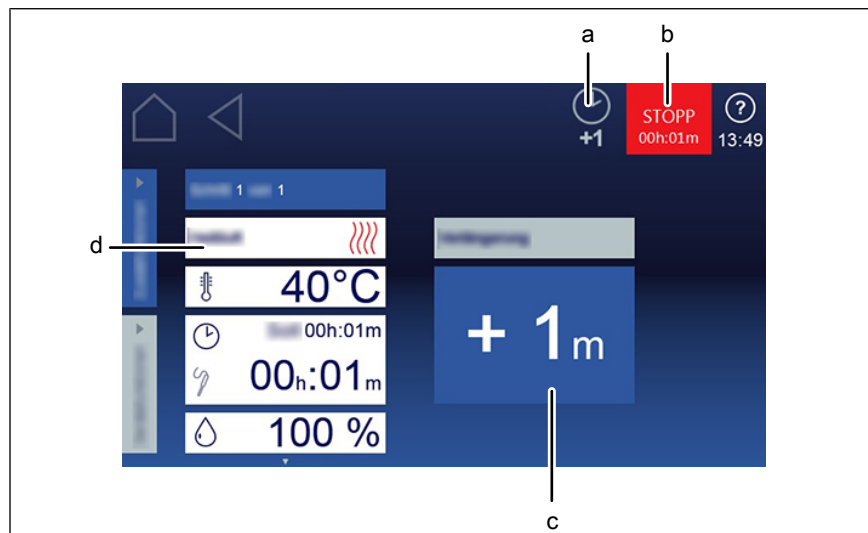
## 4.6.13 Anvend Eftertilberedning



Ved valg af produkter med forskellig forudindstillet tilberedningstid kan tilberedningstiden for valgte produkter forlænges individuelt.



*Eftertilberedning* kan indstilles trinvist på 1 minut op til maksimalt 5 minutter.



Figur: Vinduet Valg af tilberedningstidsforlængelse

- |   |                                 |   |                                 |
|---|---------------------------------|---|---------------------------------|
| a | Tasten <i>Eftertilberedning</i> | c | Feltet <i>Eftertilberedning</i> |
| b | Tasten <i>Stopp</i>             | d | Feltet <i>Indstillinger</i>     |

### Forudsætning Tilberedningsprogrammet er valgt

1. Tryk på tasten „Start“.
    - ↳ Apparatet begynder at varme.
    - ↳ Tilberedningsprogrammet starter.
    - ↳ Tasten „Start“ erstattes af tasten „Stopp“.
  2. Tryk på tasten „Stopp“.
    - ↳ Tilberedningsprogrammet afbrydes.
    - ↳ Tasten „Eftertilberedning“ kommer frem i informationslisten.
  3. Tryk på tasten „Eftertilberedning“.
  4. Indstil den ønskede tid for eftertilberedningen.
    - ↳ Tilberedningstiden forøges i 1-minut-trin.
    - ↳ Ændret tilberedningstid gælder kun for det aktuelle tilberedningsprogram.
    - ↳ Det ændrer ikke det gemte tilberedningsprogram.
    - ↳ Funktionen *Eftertilberedning* er indstillet.
  5. Tryk på tasten „Start“.
    - ↳ Tilberedningsprogrammet starter.
    - ↳ Tilberedningstiden forlænges til den ønskede tid.
- ↳ Funktionen *Eftertilberedning* udføres.

#### 4.6.14 Indstil Manuel dampning



Figur: Vinduet *Indstilling manuel dampinjektion*

- |   |                                     |   |                                    |
|---|-------------------------------------|---|------------------------------------|
| a | Feltet <i>Ventilatorindstilling</i> | c | Feltet <i>Temperatur</i>           |
| b | Feltet <i>Fugtighedsmængde</i>      | d | Feltet <i>Manuel dampinjektion</i> |

**Forudsætning** Tilberedningsprogrammet er i gang

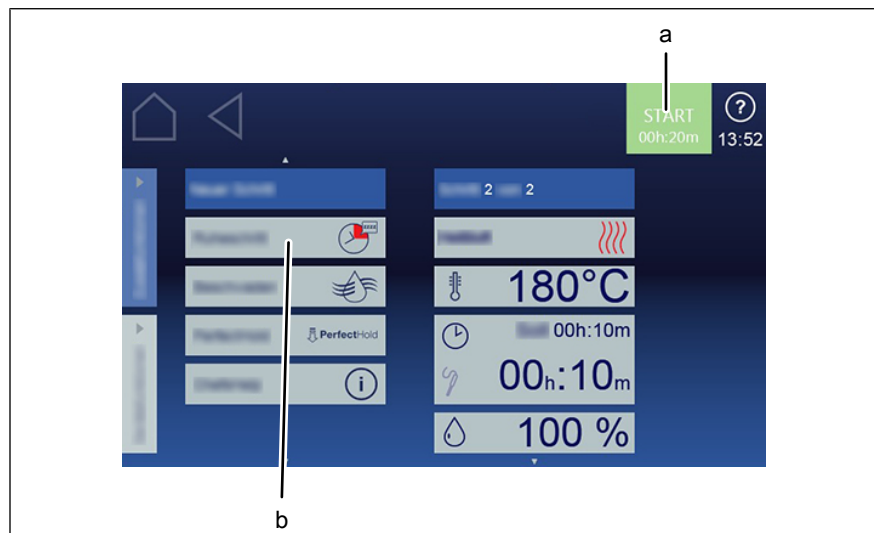
1. Tryk på feltet *Apparatfunktioner*.  
↳ Menuen *Apparatfunktioner* åben.
  2. Tryk på feltet *Manuel dampinjektion*.  
↳ Menuen *Manuel dampinjektion* åben.
  3. Indstil den ønskede værdi på valserne vha. en viskebevægelse.  
↳ Op eller ned, tilberedningstemperaturen forøges eller sænkes.
  4. Tryk på tasten *OK*.  
↳ Vinduet *Indstilling* lukkes.
  5. Tryk på feltet *Nominal injektionsmængde*.  
↳ Vinduet *Indstilling* vises.
  6. Indstil den ønskede værdi på valserne vha. en viskebevægelse.  
↳ Op eller ned, injektionsmængden forøges eller sænkes.
  7. Tryk på tasten *Bekræft*.  
↳ Vinduet *Indstilling* lukkes.
- ↳ Manuel dampinjektion er indstillet.

#### 4.6.15 Indstil Hviletrin



Funktionen *Tilføj hviletrin* er til hver en tid mulig.

Uden at gemme, gælder trinnet kun for det aktuelle tilberedningsprogram.



Figur: Vinduet *Indsæt hviletrin*

a Tasten *Start*

b Feltet *Hviletrin*

### **Forudsætning** Menuen *Automatisk tilberedning* åbnet

Tilberedningsprogrammet er valgt

1. Vælg funktionen *Nye trin*.
2. Tryk på feltet *Hviletrin*.
  - ↳ Menuen *Manuel tilberedning* kommer frem.
3. Foretag indstillingerne.
  - ↳ Indstil tilberedningstype.
  - ↳ Indstil temperatur.
  - ↳ Indstil tid.
  - ↳ Indstil fugtighed.
4. Tryk på tasten „Start“.
  - ↳ *Hviletrin* er tilføjet det aktuelle program.
  - ↳ *Hviletrin* er ikke gemt i tilberedningsprogrammet.
5. Gem tilberedningsprogrammet.
  - ↳ *Hviletrin* er gemt i tilberedningsprogrammet.

### 4.6.16 QualityControl Anvend



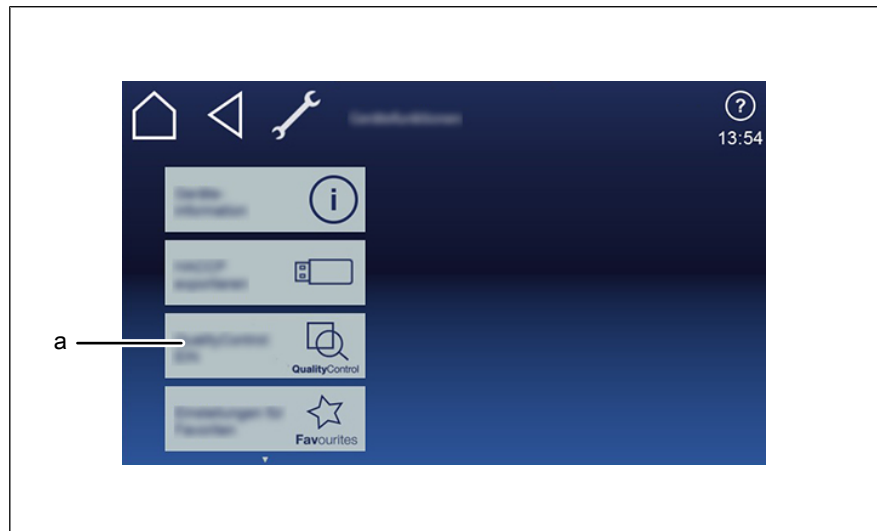
*QualityControl* er en automatisk optimering af tilberedningstid via automatisk temperaturjustering. Det optimerer forvarmingsprocessen.

Den er tændt som standard og kan slås fra til individuelle programmer.



De enkelte indstillinger forbliver gyldige for alle tilberedningsprogram, indtil der sker en ændring.





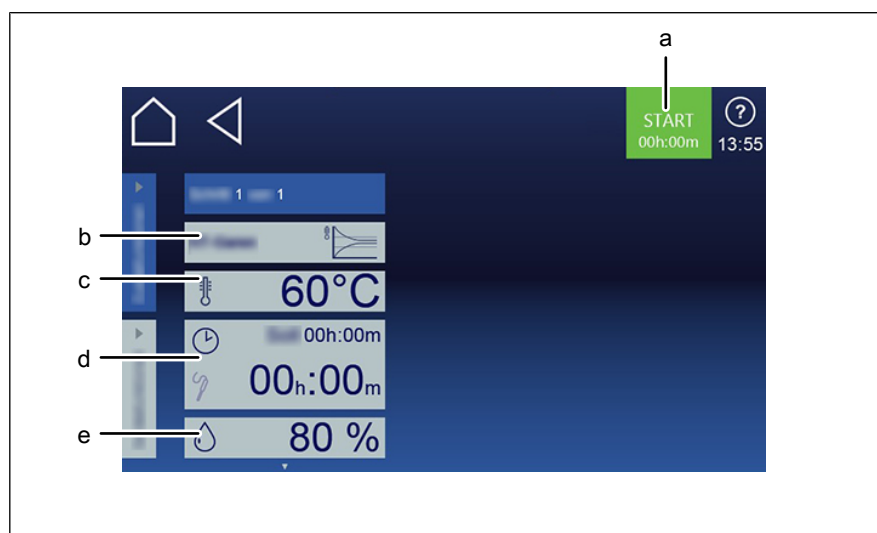
Figur: Vinduet ValgQualityControl

a Felt *QualityControl*

**Forudsætning** Menuen *Apparatfunktioner* åbnet

1. Tryk på feltet „Indstillinger“.
2. Indtast og bekræft PIN *111*.
  - ↳ Feltet *QualityControl* vises.
3. Tænd og sluk for funktionen efter behov.
4. Tryk på feltet *QualityControl*.
  - ↳ Visningen *ON* skifter automatisk til *OFF* og omvendt.
  - ↳ Funktionen *QualityControl* er indstillet.

**4.6.17 Anvend Tilberedning ved lav temperatur**



Figur: Vinduet *Indstilling tilberedningstype LT-tilberedning*

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| a Tasten „Start“                                   | d Feltet <i>Tilberedningstid</i> |
| b Feltet <i>Tilberedningstype</i>                  | e Feltet <i>Fugtighed</i>        |
| c Feltet <i>Difference tilberedningstemperatur</i> |                                  |

### Start tilberedning ved lav temperatur

**Forudsætning** Tilberedningsmateriale på indsatsen til pladen  
Kernetemperaturføler sat i  
Dør lukket  
Menuen *Manuel tilberedning* vises

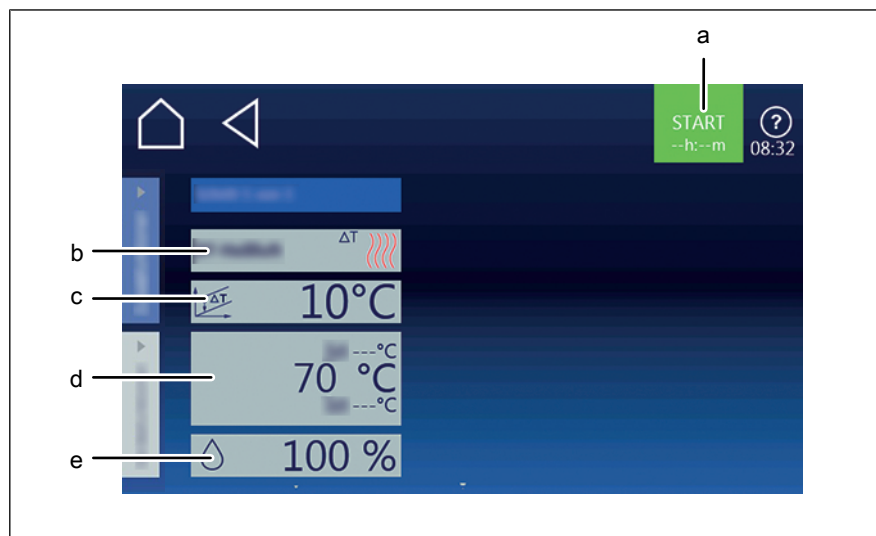
1. Tryk på feltet Tilberedningstype „LT-tilberedning“.  
↳ Vinduet „Tilberedningstype“ vises.
  2. Foretag indstillingerne.  
↳ Vinduet „Tilberedningstype“ viser de foretagede indstillinger.
  3. Tryk på tasten „Start“ i informationslisten.  
↳ Apparatet begynder at varme.  
↳ Tasten „Start“ erstattes af tasten „Stopp“.  
↳ Tilberedningstiden opdateres i vinduet „Tilberedningstype“.
- ↳ LT-tilberedning er startet.

### Afslut tilberedning ved lav temperatur

**Forudsætning** Tilberedning ved lav temperatur er startet  
Tilberedningstiden er ikke udløbet

1. Tryk på tasten „Stopp“ i informationslisten.  
eller
  2. Afvent afslutningen af tilberedningstiden.  
↳ Opvarmningen af apparatet afsluttes.  
↳ Tasten „Stopp“ erstattes af tasten „Start“.  
↳ Tilberedningstiden stilles tilbage.
- ↳ Tilberedning ved lav temperatur er afsluttet.

## 4.6.18 Anvendelse af Delta-T-tilberedning

Figur: Vinduet *Indstilling tilberedningstype Delta-T-tilberedning*

- |   |  |   |                               |
|---|--|---|-------------------------------|
| a | Tasten „Start“                                   | d | Feltet <i>Kernetemperatur</i> |
| b | Feltet <i>Tilberedningstype</i>                  | e | Feltet <i>Fugtighed</i>       |
| c | Feltet <i>Difference tilberedningstemperatur</i> |   |                               |

**Start af Delta-T-tilberedning**

**Forudsætning** Tilberedningsmateriale på indsatsen til pladen  
Kernetemperaturføler sat i  
Dør lukket  
Menuen *Manuel tilberedning* vises

- Tryk på feltet *Tilberedningstype* „Delta-T-tilberedning“.  
↳ Vinduet „Tilberedningstype“ vises.
  - Foretag indstillingerne.  
↳ Vinduet „Tilberedningstype“ viser de foretagne indstillinger.
  - Tryk på tasten „Start“ i informationslisten.  
↳ Apparatet begynder at varme.  
↳ Tasten „Start“ erstattes af tasten „Stopp“.  
↳ Tilberedningstiden opdateres i vinduet „Tilberedningstype“.
- ↳ Delta-T-tilberedning er startet.

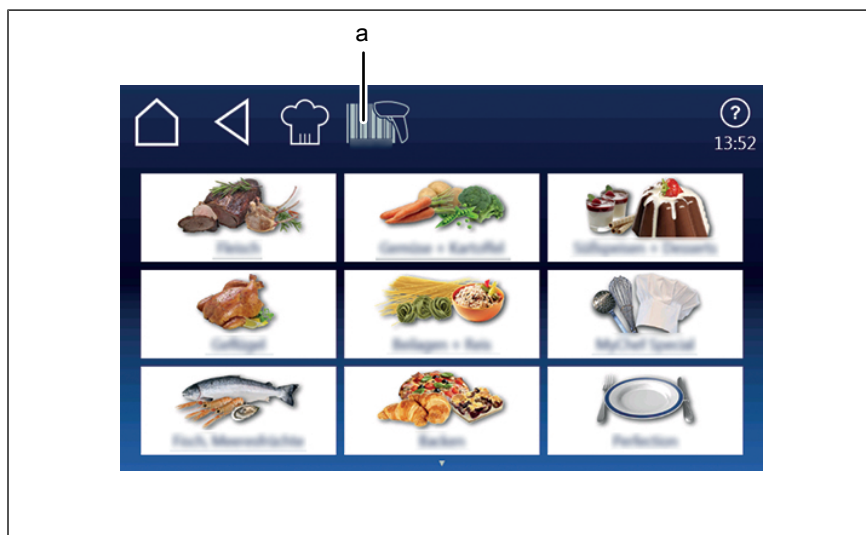
**Afslutning af Delta-T-tilberedning**

**Forudsætning** Delta-T-tilberedning startet  
Tilberedningstiden er ikke udløbet

- Tryk på tasten „Stopp“ i informationslisten.  
eller

2. Afvent afslutningen af tilberedningstiden.
  - ↳ Opvarmningen af apparatet afsluttes.
  - ↳ Tasten „Stopp“ erstattes af tasten „Start“.
  - ↳ Tilberedningstiden stilles tilbage.
- ↳ Delta-T-tilberedning er afsluttet.

### 4.6.19 Anvend Barcode Scanner



Figur: Vinduet *Valg strekkodescanner*

a Tasten *Strekkodescanner*

**Forudsætning** Strekkodescanner tilsluttet

1. Tryk på tasten *Strekkodescanner*.
2. Indlæs strekkoden.
  - ↳ Der søges efter produktet.
  - ↳ Tilberedningsprogrammet indlæses.
- ↳ Funktionen *Strekkodescanner* anvendes.

### 4.6.20 Forbered USB-stik til eksport og import

**Forudsætning** USB-stickren er formateret

USB-sticken er ikke skrivebeskyttet

1. Opret mappestrukturen til import og eksport.
2. Opret en mappe med navnet „autoChefImages“.
  - ↳ Dataudveksling af billeder i PNG-formatet, opløsning på 249x111 pixels.
3. Opret en mappe med navnet „FCBrowserFiles“.
  - ↳ Dataudveksling af tekst i HTML-formatet.
4. Opret en mappe med navnet „FCImport“.
  - ↳ Dataudveksling af kagebøger.

5. Opret en mappe med navnet „MMIContent“.
    - ↳ Importér dataudveksling af ekstra indhold.
  6. Opret en mappe med navnet „MMiUpdate“.
    - ↳ Dataudveksling af opdateringsfiler.
- ↳ Efter oprettelsen af mappestrukturen er USB-sticken parat til brug.

#### 4.6.21 Isætning og udtagning af USB-stick

##### Isætning af USB-stick

**Forudsætning** USB-stick med mindst 2 GB og maks. 32 GB ledig hukommelse (ikke inkluderet i leveringsomfanget)

USB-stick ikke skrivebeskyttet

→ Sæt USB-sticken i.

↳ USB-sticken er parat efter maks. 20 sekunder.

##### Udtagning af USB-stik

**Forudsætning** Eksport eller import af dataene er afsluttet

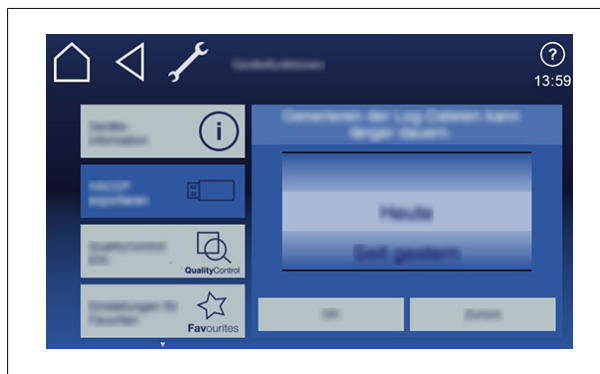
→ Tag USB-stikket ud.

#### 4.6.22 Eksport af HACCP-protokol

**Forudsætning** USB-sticken er sat i

Logget på i apparatindstillinger med password

1. Tryk på feltet „Eksportér HACCP“.



2. Vælg tidsrummet for protokollerne.
3. Tryk på tasten *OK*.
  - ↳ Vinduet *Betjeningsanvisninger* åbnes.
4. Tryk på tasten *OK*.
  - ↳ HACCP-protokollen eksporteres til USB-sticken.
  - ↳ Vinduet *OK* åbnes.
5. Tryk på tasten *Bekræftelse*.
  - ↳ Vinduet *Bekræftelse* lukkes.



HACCP-protokollen kan også overføres til et køkkenstyresystem.

### 4.7 Brug af kernetemperaturføler



#### ADVARSEL

Fare for personskader, fordi kernetemperaturføleren kan eksplodere

- Ved overophedning af målespiden kan kernetemperaturføleren eksplodere.
- Varm aldrig kernetemperaturføleren op med åben ild eller andre varmekilder.



#### FORSIGTIG

Fare for forbrændinger på grund af varme overflader

- Hold kernetemperaturføleren ved håndtaget, fjern den fra den mad, der skal tilberedes, og læg den forsigtigt i holderen.
- Beskyt arme og hænder med egnede beskyttelseshandsker.

#### OBS

Materielle skader på grund af ukorrekt håndtering af kernetemperaturføler

- Den integrerede kernetemperaturføler må ikke hænge ud af apparatet.
- Hold kernetemperaturføleren i håndtaget, og fjern den fra tilberedningsmaterialet, inden dette fjernes.



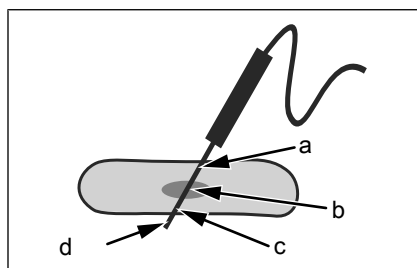
Kernetemperaturmåling anbefales ved alle tilberedningstyper for at opnå et optimalt resultat.

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



Det er altid muligt at foretage en kernetemperaturmåling, når kernetemperaturføleren er sat i tilberedningsmaterialet. Både før eller efter en tilberedningsproces hhv. under et tidsstyret tilberedningstrin.

#### 4.7.1 Måling med 4-punkts-kernetemperaturføler



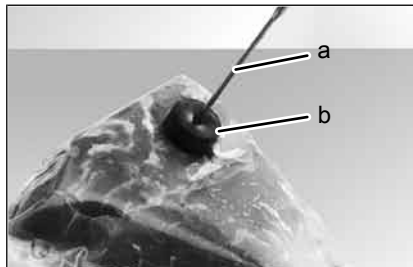
Figur: Måleføler med fire målepunkter

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

#### 4.7.2 Måling med Sous-Vide-kernetemperaturføler



Sous-Vide-kernetemperaturføleren, som kan fås som tilbehør, tilsluttes til *TilslutningKernetemperaturføler* udenfor apparatet.



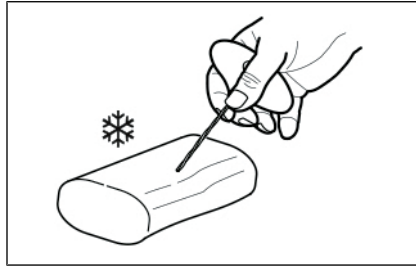
Figur: Sous-Vide-kernetemperaturføler med Sous-Vide-pads

- Klæb Sous-Vide-pads af gummi eller cellekautsjuk på de vakuumpakkede fødevarer.
- Stik altid Sous-Vide-kernetemperaturføleren gennem Sous-Vide-padsene og helt ind i fødevarerne.
- Stik kernetemperaturføleren ind i det tykkeste sted på tilberedningsmaterialet.
- Sæt kernetemperaturføler lige ved siden af benet, hvis maden, der skal tilberedes, indeholder ben.
- Stik kernetemperaturføleren ind på tværs, hvis tilberedningsmaterialet har en aflang form, så det undgås at lave et hul i midten.
- Stik kernetemperaturføleren ind i siden af køllen ved fjerkræ.

#### 4.7.3 Kernetemperaturmåling ved frosset tilberedningsmateriale



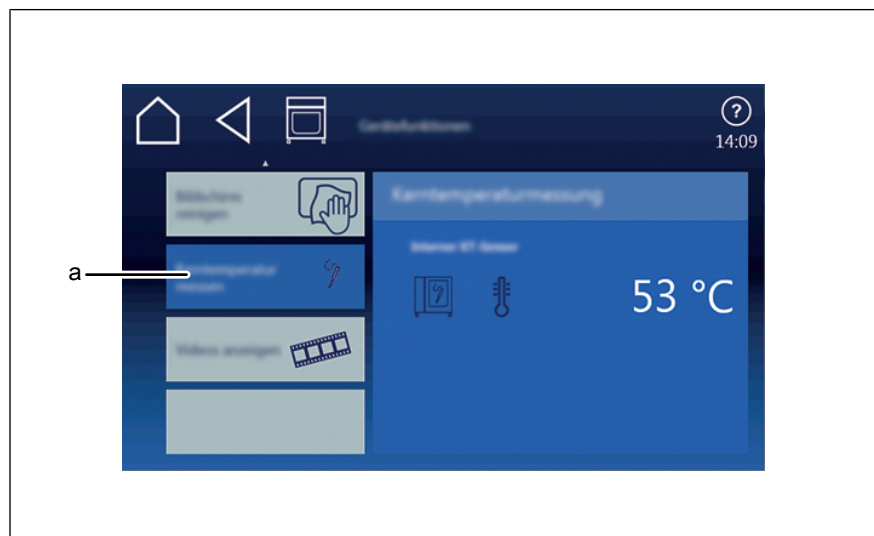
Ved frosne fødevarer er måling med Sous-Vide-kernetemperaturføleren ikke mulig.



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.

### 4.7.4 Visning af kernetemperatur ved tidsstyret tilberedningsproces



a Tasten *Kernetemperatur*

b Visning *Kernetemperatur*

**Forudsætning** Kernetemperaturføleren er i tilberedningsmaterialet  
Tidsstyret tilberedningsproces er i gang

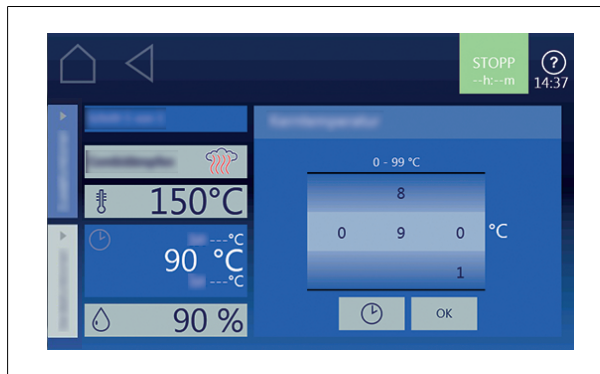
1. Tryk på tasten *Kernetemperatur* i tilberedningstrinets visning.  
↳ Den aktuelle kernetemperatur vises i 5 sekunder.

### 4.7.5 Visning af kernetemperatur uden for tilberedningsprocessen

**Forudsætning** Kernetemperaturføler i tilberedningsmaterialet

1. Åbn menuen *Apparatfunktioner*.





- Tryk på den anden side på tasten „Mål kernetemperatur“.  
↳ Kernetemperaturen vises.

## 4.8 Manuel tilberedning

I driftsarten Manuel tilberedning findes tilberedningstyper og andre funktioner. Valget af en af disse komponenter opretter automatisk et tilberedningsprogram med et trin.

Indstillinger som tilberedningstyper, tilberedningstemperatur og tilberedningstid fastlægges, og tilberedningstrinet enten startes eller gemmes.

### 4.8.1 Åbning af menuen Manuel tilberedning

**Forudsætning** Apparatet er tændt  
Hovedmenuen vises

- Tryk på tasten „Manuel tilberedning“.  
↳ Menuen *Manuel tilberedning* vises.

### 4.8.2 Oprettelse af tilberedningsprogram

**Forudsætning** Tilkobling af apparat  
Menuen *Manuel tilberedning* vises  
Tilberedningstype valgt

- Tryk på feltet *Tilberedningstemperatur*.  
↳ Vinduet *Indstilling* vises.

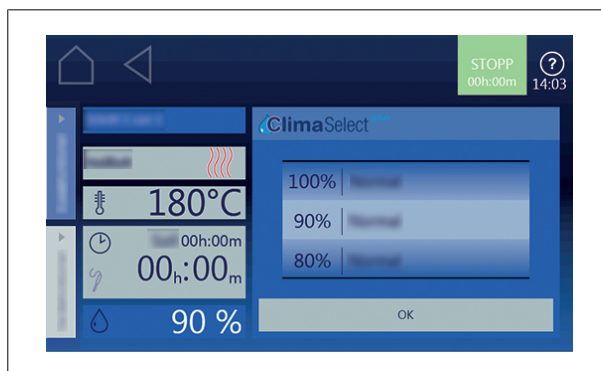


- Indstil den ønskede værdi på valserne med viskebevægelser.

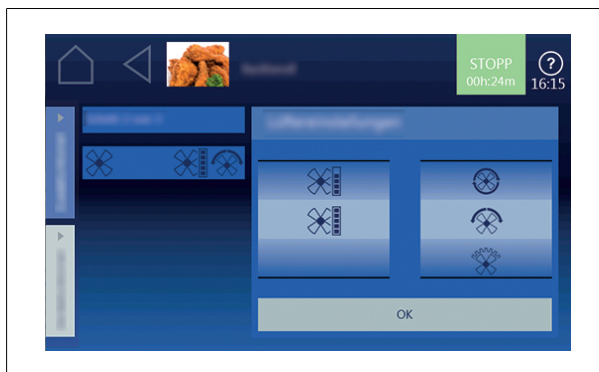
- Tryk på tasten *OK*.  
↳ Vinduet *Indstilling* lukkes.
- Tryk på feltet *Tilberedningstid*.  
↳ Vinduet *Indstilling* vises.



- Tryk på tasten *Vedvarende drift* eller tasten *Tilberedningstid* eller tasten *Kernetemperatur*.
- Indstil den ønskede værdi på valserne med viskebevægelser.
- Tryk på tasten *OK*.  
↳ Vinduet *Indstilling* lukkes.
- Tryk på tilberedningsrumfugtighed.  
↳ Vinduet *Indstilling* vises.



- Indstil den ønskede værdi på valsen med viskebevægelser.
- Tryk på tasten *OK*.  
↳ Vinduet *Indstilling* lukkes.
- Skift til den næste side med viskebevægelser, og foretag de yderligere indstillinger.
- Tryk på feltet *Ventilator*.  
↳ Vinduet *Indstilling* vises.



13. Indstil ventilatorhastigheden og ventilatoromdrejningsretningen.
14. Indstil den ønskede værdi på valserne med viskebevægelser.
15. Tryk på tasten *OK*.

↳ Vinduet *Indstilling* lukkes.

↳ Tilberedningsprogramtrinnet kan startes.

### Tip

Tilberedningstypen kan også ændres under indtastningen af tilberedningstrinet.

- Tryk på feltet *Tilberedningstype*.

⇒ Valgmulighederne vises.

- Klik på den nye tilberedningstype.

⇒ Standardværdierne for den valgte tilberedningstype vises.

- Tilpas værdierne.

⇒ Tilberedningstypen for dette tilberedningstrin er ændret.

## 4.9 Oprettelse og administration af egne tilberedningsprogrammer

I menuen *Manuel tilberedning* findes tilberedningstyper og andre funktioner. Med denne komponent kan man oprette egne tilberedningsprogrammer.

### OBS

#### Materielle skader på grund af mistede data

Gem egne tilberedningsprogrammer regelmæssigt på et eksternt hukommelsesmedier, f.eks. en USB-stik.

### 4.9.1 Oprettelse af tilberedningsprogram

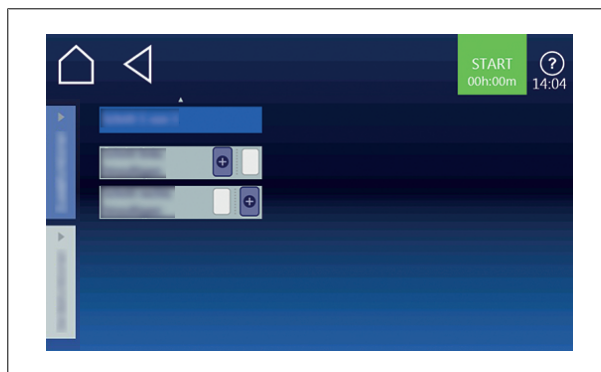
#### Oprettelse af tilberedningsprogram-trin

**Forudsætning** Menuen *Manuel tilberedning* vises

1. Tryk på feltet for den ønskede tilberedningstype.
  - ↳ Første trin i tilberedningsprogrammet oprettes.
  - ↳ Visningen til tilberedningsprogram-trinet viser „Trin 1 af 1“.
2. Tilpas de ønskede indstillinger for det første trin.
  - ↳ Tilberedningsprogrammets første trin er oprettet.

### Tilføjelse af tilberedningsprogramtrin

1. Den næste side åbnes med en viskebevægelse.  
↳ Næste side vises.



2. Tryk på feltet „Indsæt trin foran“.  
eller
3. Tryk på feltet „Indsæt trin bagefter“.  
↳ Vinduet „Nyt trin“ åbnes.
4. Vælg tilberedningstypen eller funktion ved at trykke på vinduet.  
↳ Visningen af vinduet til tilberedningsprogram-trin viser den aktuelle position for det nye trin i tilberedningsprogrammet.
5. Tilpas trinets indstillinger.  
↳ Nyt trin er tilføjet.

### Sletning af tilberedningsprogram-trin



Hvis tilberedningsprogrammet kun består af et trin, kan det ikke tilsluttes. Funktionen er ikke aktiv.

1. Vælg trinets.
2. Den næste side åbnes med en viskebevægelse.  
↳ Trinets næste side vises.
3. Tryk på feltet „Slet trin“.  
↳ Vinduet *Slet* vises.
4. Tryk på tasten „Ja“.  
↳ Trinet slettes.  
↳ Positionerne for de resterende trin i tilberedningsprogrammet opdateres.  
↳ Trinet er slettet.



## 4.9.2 Lagring af tilberedningsprogram

### OBS

#### Materielle skader på grund af mistede data

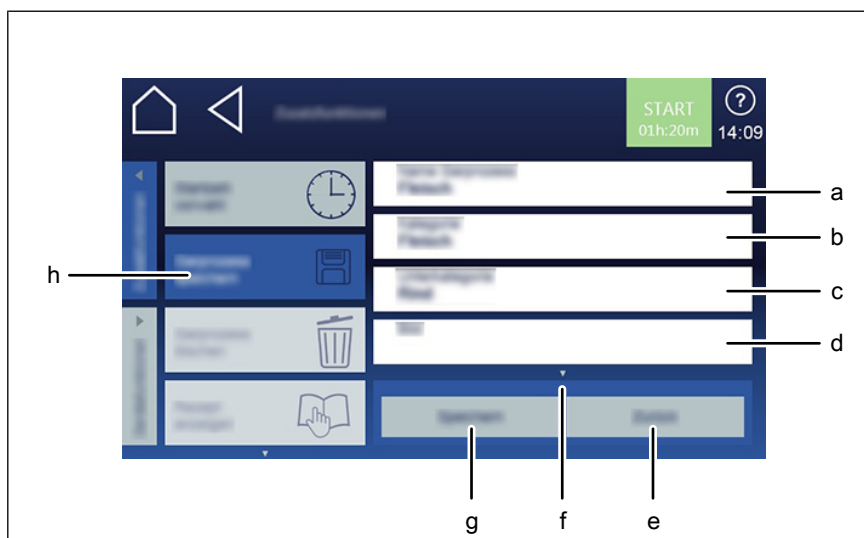
Gem egne tilberedningsprogrammer regelmæssigt på et eksternt hukommelsesmedier, f.eks. en USB-stik.



Oprettede tilberedningsprogrammer kan gemmes før start eller efter afslutning af tilberedningsprogrammet.



For at gemme et tilberedningsprogram skal der mindst være fastlagt et tilberedningsprogram og en kategori.



Figur: Tilberedningsprogram i vinduet Gem

- |                                      |                                     |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| a Feltet „Navn tilberedningsprogram“ | e Tasten „Tilbage“                  |
| b Feltet „Kategori“                  | f Ppilesymbol „Næste side“          |
| c Feltet „Underkategori“             | g Tasten „Gem“                      |
| d Feltet „Billede“                   | h Feltet „Gem tilberedningsprogram“ |

**Forudsætning** Tilberedningsprogrammet er oprettet og vises

1. Klik på registeret *Ekstrafunktioner*.  
↳ Vinduet *Register* er åbnet.
  2. Tryk på feltet „Gem tilberedningsprogram“.  
↳ Vinduet *Gem* er åbnet.
- ↳ Gem efter indtastningerne.

#### Lagring af navn på tilberedningsprogram

1. Tryk på feltet „Navn tilberedningsprogram“.  
↳ Menuen *Tastatur* vises.
2. Indtast de ønskede programnavnene med tasterne.
3. Tryk på tasten *OK*.  
↳ Menuen *Tastatur* lukkes.  
↳ Programnavnet vises i vinduet *Gem*.

### Oprettelse af kategori

1. Tryk på feltet „Kategori“.
  - ↳ Menuen *Automatisk tilberedning* vises.
2. Tryk på feltet med den ønskede *kategori*.
  - ↳ Kategorien er indstillet.
  - ↳ Menuen *Automatisk tilberedning* lukkes.
  - ↳ Kategorien vises i vinduet *Gem*.

### Oprettelse af underkategori (option)

1. Tryk på feltet „Underkategori“.
  - ↳ Menuen *Underkategori* vises.
2. Tryk på feltet med den ønskede *underkategori*.
  - ↳ Underkategorien er indstillet.
  - ↳ Menuen *Underkategori* lukkes.
  - ↳ Underkategorien vises i vinduet *Gem*.

### Tilordning af billede (option)

1. Tryk på feltet „Billede“.
    - ↳ Menuen *Billede* vises.
    - ↳ Billeder, der er gemt i apparatet, vises.
  2. Vælg billedet ved at trykke på det.
    - ↳ Menuen *Bild* lukkes.
    - ↳ Navnet på billedet vises i vinduet *Gem*.
- ↳ Det valgte billede er tildelt tilberedningsprogrammet.



Forberedelse:

Opret en mappe med navnet „autoCheflimages“ på USB-stikket.  
Gem billedet i PNG-format med opløsning på 249x111 pixels i denne mappe.

---

3. Sæt USB-stikket ind.
    - ↳ Efter maksimalt 20 sekunder er USB-stikket klar.
  4. Tryk på feltet „Billede“.
    - ↳ Menuen *Billede* vises.
    - ↳ Billeder, der er gemt i apparatet, vises.
  5. Tryk på tasten „Billeder på USB-stick“.
    - ↳ Billederne, der er gemt på USB-stikket, vises.
  6. Vælg billedet ved at trykke på det.
    - ↳ Menuen *Bild* lukkes.
    - ↳ Billedet gemmes i apparatet.
    - ↳ Navnet på billedet vises i vinduet *Gem*.
- ↳ Det valgte billede er gemt i apparatet og tildelt tilberedningsprogrammet.

**Tilordning af video (option)**

1. Tryk på feltet „Video“.
  - ↳ Menuen *Video* vises.
2. Vælg videoen ved at trykke.
3. Vælg lagringsstedet for fotoet.
4. Tryk på tasten „Videoer i apparatet“ eller tasten „Videoer på USB-stick“.
  - ↳ Video er valgt.
  - ↳ Menuen *Video* lukkes.
  - ↳ Navnet på videoen vises i vinduet *Gem*.

**Tilordning af opskrift (option)**

1. Tryk på feltet „Opskrift“.
  - ↳ Menuen *Opskrift* vises.
2. Tryk på feltet „Tom opskrift“.
3. Vælg lagringsstedet.
4. Tryk på tasten „Opskrifter i apparatet“ eller taseen „Opskrifter på USB-stick“.
  - ↳ Der er indstillet en opskrift.
  - ↳ Menuen *Opskrift* lukkes.
  - ↳ Navnet på opskriften vises i vinduet *Gem*.

**Valg af favoritter (option)**

1. Tryk på feltet „Synlige favoritter“.
  - ↳ Menuen *Synlige favoritter* vises.
2. Tryk på tasten „Ja“ eller tasten „Nej“.
  - ↳ Med Ja vises i tilberedningsprogrammet i favoritmenuen.

**Valg af tilberedningsmaterialets egenskaber (option)**

1. Tryk på feltet „Dybfrostvare“.
  - ↳ Menuen *Dybfrostvare* vises.
2. Tryk på tasten „Ja“ eller tasten „Nej“.
  - ↳ Med Ja vælges tilberedningsmaterialet som dybfrostvare.

**Tilordning af identifikation (option)**

1. Tryk på feltet „Identifikation“.
  - ↳ Menuen *Identifikation* vises.
2. Indtast Barcoden med tastatur.  
eller
3. Indlæs med Barcode scanner.
  - ↳ Scan stregkoden, og tilordn tilberedningsprogrammet eller tilberedningsmaterialet.

### Valg af QualityControl

1. Tryk på feltet „QualityControl“.  
↳ Menuen *QualityControl* vises.
2. Tryk på tasten „Nej“.  
↳ QualityControl er slukket for tilberedningsprogrammet.
3. Tryk på „Ja“.  
↳ Med Ja er tilberedningsprogrammet oprettet for en minimal mængde af tilberedningsmateriale.  
↳ QualityControl tilpasser tilberedningstiden automatisk til en højere ilægning.

### 4.9.3 Eksport af tilberedningsprogram



Allerede eksporterede tilberedningsprogrammer på USB-sticken overskrives.

**Forudsætning** Tilberedningsprogram åbnet  
Tilberedningsprogram gemt  
USB-sticken er sat i

1. Klik på registeret *Ekstrafunktioner*.  
↳ Vinduet *Register* er åbnet.
2. Tryk på feltet „Eksportér tilberedningsprogrammer“.  
↳ Vinduet *Betjeningsanvisninger* åbnes.



3. Læs de viste betjeningshenvisninger.
4. Tryk på tasten *OK*.  
↳ Tilberedningsprogrammet eksporteres til USB-sticken.  
↳ Vinduet *OK* vises.
5. Tryk på tasten *OK*.  
↳ Vinduet *Register ekstrafunktioner* lukkes.  
↳ Tilberedningsprogrammet er eksporteret.

### 4.10 Automatisk tilberedning (autoChef)

I driftsarten Automatisk tilberedning findes alle tilberedningsprogrammer, der er gemt i apparatet. Valget af tilberedningsprogrammer sker via menuen *Automatisk tilberedning*.



#### 4.10.1 Åbning af menuen Automatisk tilberedning

**Forudsætning** Tilkobling af apparat  
Hovedmenuen vises

- Tryk på tasten „autoChef“.
- ↳ Menuen *Automatisk tilberedning* vises.

#### 4.10.2 Søgning og åbning af tilberedningsprogram

##### Søgning og åbning af tilberedningsprogram via kategori

Der kan søges efter tilberedningsprogrammerne i menuen *Automatisk tilberedning* via kategorier og underkategorier.



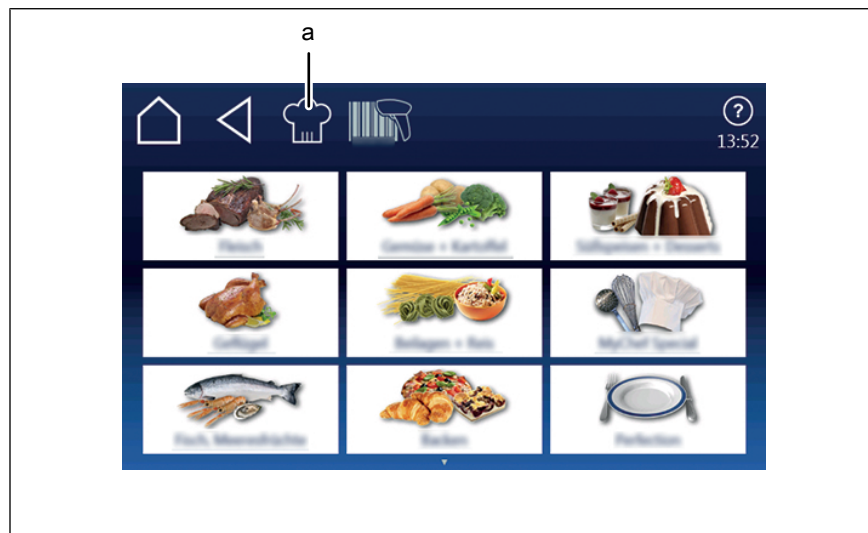
Pile-symboler i et vindue viser altid en næste eller forrige side. Den pågældende side åbnes med en viskebevægelse opad eller nedad.

**Forudsætning** Tilkobling af apparat  
Hovedmenuen vises

1. Tryk på tasten „autoChef“.  
↳ Menuen *Automatisk tilberedning* vises.
2. Tryk på feltet med den ønskede kategori.  
↳ Menuen Underkategori vises.
3. Tryk på feltet med den ønskede underkategori.  
↳ Menuen Recept vises med alle recepter i underkategorien.
4. Tryk på feltet med den ønskede recept.  
↳ Tilberedningsprogrammet er valgt og indlæses.  
↳ Trinene for tilberedningsprogrammet vises.  
↳ Tilberedningsprogrammet er åbnet.

##### Søgning og åbning af tilberedningsprogram i kokebogen

I kokebogen gemmes alle tilberedningsprogrammer i alfabetisk rækkefølge i en liste.



Figur: Vinduet *Søg tilberedningsprogram*

a Tast *autoChef*

**Forudsætning** Tilkobling af apparat  
Hovedmenuen vises

1. Tryk på tasten „autoChef“.  
↳ Menuen Kategori vises.
  2. Tryk på tasten „autoChef“ i informationslisten.  
↳ Vinduet *autoChef* vises.
  3. Tryk på feltet *Søg tilberedningsprogram*.  
↳ Vinduet *Søg* vises.
  4. Indtast bogstaverne i det søgte navn på tastaturet.  
↳ I vinduet *Resultat* viser en filtreret liste.
  5. Tryk på feltet med det søgte navn.  
↳ Tilberedningsprogrammet er valgt og indlæses.  
↳ Trinene for tilberedningsprogrammet vises.
- ↳ Tilberedningsprogrammet er åbnet.



### 4.10.3 Start for tilberedningsprogrammet



Det aktuelle trin i tilberedningsprogrammet fremhæves. Efter afslutningen rykker det efterfølgende trin automatisk op i visningen.

**Forudsætning** Tilberedningsprogrammet er åbnet

1. Tryk på tasten „START“ i informationslisten.  
↳ Tilberedningsprogrammet starter.  
↳ Tasten „START“ skifter i informationslisten til tasten „STOPP“  
↳ Resterende tid for tilberedningsprogrammet vises i tasten „STOPP“.
- ↳ Tilberedningsprogrammet er startet.

#### 4.10.4 Afslutning af tilberedningsprogram

**Forudsætning** Tilberedningsprogrammet er startet  
Tiden for tilberedningsprogrammet er ikke udløbet

1. Tryk på tasten „STOPP“ i informationslisten.  
eller
  2. Afvent afslutningen af tilberedningstiden.
    - ↳ Tilberedningsprogram afsluttet.
    - ↳ Tasten „STOPP“ skifter i informationslisten til tasten „START“
- ↳ Tilberedningsprogram er afsluttet.



Hvis tilberedningsrummets dør ikke åbnes, fortsætter ventilatoren med at køre i intervaller på lavt trin. Der opnås en ensartet tilberedningshvile.



Hvis den igangværende tilberedningsproces standses manuelt, vises under bestemte betingelser vinduet *Tilberedningsprogrammet blev afbrudt*.

Derefter har du mulighed for at fortsætte eller afslutte tilberedningsprogrammet.

#### 4.10.5 Tilpasning af tilberedningsprogram



Fanen findes kun i tilberedningsprogrammerne eller visningen af tilberedningstrinene. Ved at trykke på den giver fanen hurtig adgang til dens funktioner.



Det aktuelle trin i tilberedningsprogrammet fremhæves og kan tilpasses. Samtlige indstillinger i et trin kan tilpasses.



Efter indstillingen kan det tilpassede tilberedningsprogram gemmes. Tilberedningsprogrammet overskrives, hvis der ikke angives et nyt navn på tilberedningsprogrammet.

#### Tilpasning af tilberedningsprogram efter programstart

**Forudsætning** Tilberedningsprogrammet er startet  
Tilberedningsprogrammet ikke udløbet

1. Tilpas indstillingerne for det aktuelle trin.
  - ↳ Ændringerne af trinnet træder i kraft med et samme.
  - ↳ Ændringerne af trinnet vises.

2. Tryk på feltet „Videre“.
  - ↳ Det aktive trin afsluttes.
  - ↳ Næste følgende trin startes.
  - ↳ Trinene i vinduet *Indstillinger* rykker op.
- ↳ Tilberedningsprogrammet er tilpasset.

### Tilpasning af tilberedningsprogram før programstart

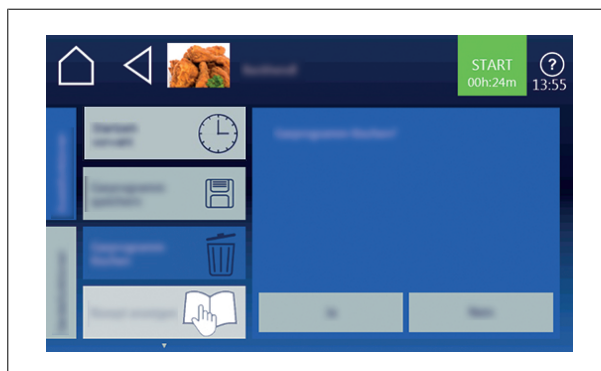
**Forudsætning** Tilberedningsprogram åbnet  
Tilberedningsprogram ikke startet

1. Tilpas forskellige trin.
2. Brug en viskebevægelse (swipe) til det pågældende trin.
3. Tilpas trinets indstillinger.
  - ↳ Ændringerne af trinets vises.
  - ↳ Tilberedningsprogrammet kan startes uden at gemme.
  - ↳ Hvis ændringerne skal gemmes, skal man fortsætte med det næste trin.
4. Tryk på fanen *Ekstrafunktioner*.
  - ↳ Vinduet *Fane* er åbent.
5. Gem tilberedningsprogrammet.
  - ↳ Alle tilpasninger af tilberedningsprogrammet gemmes.
- ↳ Det gemte tilberedningsprogram er tilpasset.

### 4.10.6 Sletning af tilberedningsprogram

**Forudsætning** Tilberedningsprogram åbnet  
Tilberedningsprogram ikke startet

1. Tryk på registeret *Ekstrafunktioner*.
  - ↳ Vinduet *Register* er åbnet.
2. Tryk på feltet „Slet tilberedningsprogram“.
  - ↳ Vinduet *Slet* vises.



3. Tryk på tasten „Ja“.
  - ↳ Tilberedningsprogrammet slettes.
  - ↳ Vinduet *Bekræftelse* vises.

4. Tryk på tasten *Bekræftelse*.
  - ↳ Registeret *Ekstrafunktioner* lukkes.
  - ↳ Tilberedningsprogrammet er slettet.

#### 4.10.7 Eksport og import af tilberedningsprogram

##### Eksport af tilberedningsprogrammer

Ved eksporten eksporteres alle egne oprettede tilberedningsprogrammer i kokebogen.



Allerede eksporterede tilberedningsprogrammer på USB-sticken overskrives.

**Forudsætning** USB-sticken er sat i  
 Menuen *Automatisk tilberedning* åbnet  
 Egne oprettede tilberedningsprogrammer er gemt i kokebogen

1. Tryk på tasten „autoChef“ i informationslisten.
  - ↳ Vinduet *autoChef* åbnes.
2. Tryk på feltet „Eksporter tilberedningsprogrammer“.
  - ↳ Vinduet *Betjeningsanvisninger* åbnes.
  - ↳ Læs de viste betjeningshenvisninger.



3. Tryk på tasten *OK*.
    - ↳ Alle egne oprettede tilberedningsprogrammer kan eksporteres fra kokebogen til USB-sticken.
    - ↳ Vinduet *Bekræftelse* vises.
  4. Tryk på tasten *OK*.
    - ↳ Luk vinduet *Bekræftelse*.
- ↳ Tilberedningsprogrammerne er eksporteret.

##### Import af tilberedningsprogrammer

Under importen suppleres kokebogen med de nye tilberedningsprogrammer.



Eksisterende tilberedningsprogrammer kan overskrives eller filnavnet på de importerede tilberedningsprogrammer får et præfiks.

**Forudsætning** USB-sticken er sat i  
Menuen *Automatisk tilberedning* åbnes.

1. Tryk på tasten „autoChef“ i informationslisten.  
↳ Vinduet *autoChef* åbnes.
2. Tryk på feltet „Import af tilberedningsprogrammer“.  
↳ Vinduet *Betjeningsanvisninger* åbnes.  
↳ Læs de viste betjeningshenvisninger.



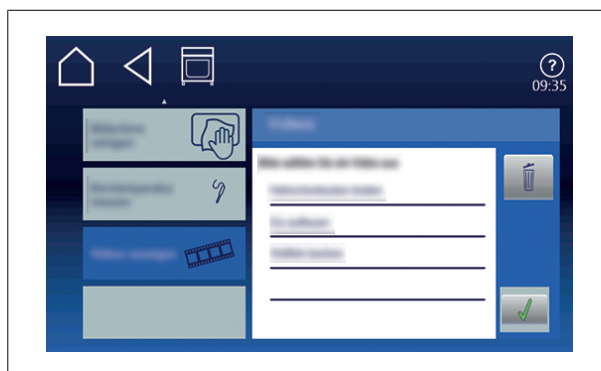
3. Tryk på tasten *Bekræftelse*.  
↳ Alle tilberedningsprogrammer på USB-sticken importeres til kogebogen.  
↳ Vinduet *Betjeningsanvisning* vises.
4. Tryk på tasten „OK“.  
↳ Tilberedningsprogrammerne er importeret.

## 4.11 VideoAssist

### 4.11.1 Visning af video

**Forudsætning** Der er gemt videoer på apparatet.

1. Åbn menuen *Apparatfunktioner*.
2. Åbn menuen *Vis videoer*.

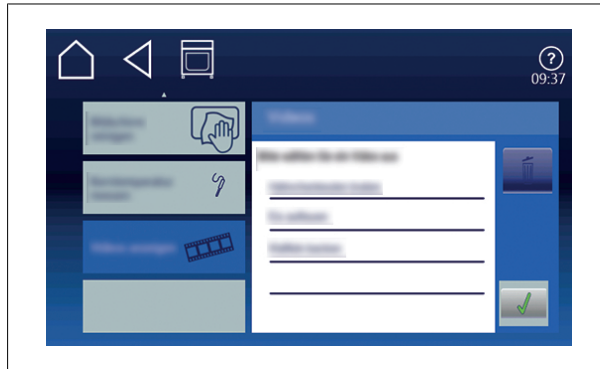


3. Vælg videoen ved at trykke.
4. Tryk på tasten *Bekræftelse*.  
↳ Videoen afspilles.

### 4.11.2 Sletning af video

**Forudsætning** Menuen *Vis videoer* er åbnet.

1. Tryk på feltet *Sletning*.  
↳ Feltet *Slet* bliver mørkt.
2. Tryk på videoer, der skal slettes.  
↳ Bag betegnelsen på videoen vises symbolet *Slet*.  
↳ Hvis der trykkes på videoen igen, slettes valget af denne video.



3. Tryk på feltet *Bekræftelse*.  
↳ De markerede videoer slettes.

## 4.12 Pauser og driftsafslutning

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

### 4.12.1 Udførelse af hygiejneskyllning 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 fjernet fra tilberedningsrummet  
Intet tilberedningsmateriale i tilberedningsrummet

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

#### Driftspauser på over 7 dage

**Forudsætning** GN beholdere, bageplader og riste fjernet fra tilberedningsrummet  
Intet tilberedningsmateriale i tilberedningsrummet

1. Aktivér håndbruseren i 5 minutter.
2. Aktivér tilberedningstypen Dampning i 1 time ved 100 °C.

## 5 Rengøring og pleje af apparat



### FORSIGTIG

#### Fare for forbrændinger på grund af varme overflader

- Lad overfladerne køle af før rengøring.



### FORSIGTIG

#### Ætsningsfare på grund af rengøringsmidler

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

### OBS

#### Materielle skader på grund af pludselig afkøling

- Afkøl ikke apparatet pludseligt.

### OBS

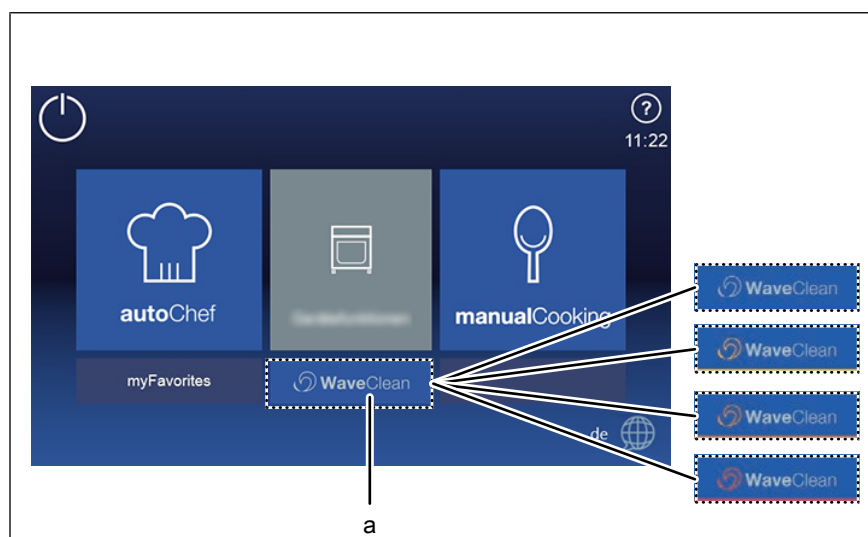
#### Materielle skader på grund af utilstrækkelig rengøring

- Rengør ikke apparatet med højtryksrensere eller vandstråle.

### Rengøringslys og rengøringspåmindelse

Ved apparater med automatisk rengøring vises der i hovedmenuen et rengøringslyssignal i tasten "WaveClean".

Lyssignalets tilstand ændres alt efter apparatets anvendelse og tilsmudsningsgrad.



Figur: Hovedmenu

- a Tasten „WaveClean“ med rengøringslyssignal



Fra den røde tilstand af lyssignalet viser apparatet en rengøringspåmindelse. Apparatet kan fortsat anvendes, ved manglende rengøring vises påmindelsen hyppigere.

Lyssignalets tilstand	Forklaring
grå	lav tilsmudsningsgrad
gul	middel tilsmudsningsgrad
orange	høj tilsmudsningsgrad
Rød	Grænsen for tilsmudsningsgrad nået 1. advarselstrin: Rengøringspåmindelsen vises, hver gang apparatet startes 2. advarselstrin: Rengøringspåmindelsen vises, hver gang en tilberedningsproces afsluttes 3. advarselstrin: Rengøringspåmindelsen vises, hver gang en tilberedningsproces afsluttes, og der lyder et akustisk signal

### 5.1 Undgåelse af korrosion

- Hold apparatets overflader rene og i kontakt med luften.
- Fjern kalk-, fedt-, stivelse- og proteinbelægninger fra apparatets overflader.
- 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.

### 5.2 Udbedring af rustpletter

- Fjern øjeblikkeligt 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.

### 5.3 Rengøring af huset

**Forudsætning** Apparatet er slukket og afkølet

→ Rengør huset med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel.

### 5.4 Rengøring af greb, betjeningslementer og betjeningsfolie

---

#### OBS

#### Materielle skader på grund af utilstrækkelig rengøring

- Rengør ikke overfladerne med skurende eller kemisk aggressive rengøringsmidler.
  - Rengør ikke overfladerne med skurende svampe.
- 

**Forudsætning** Apparat spændingsløst

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

### 5.5 Rengøring af touchscreen

---

#### OBS

#### Materielle skader pga. ukorrekt rengøring

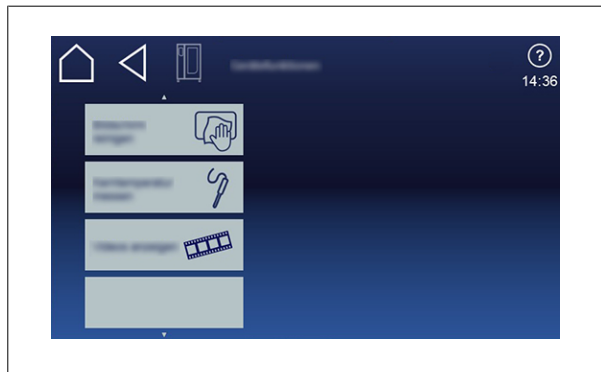
- Touchscreenen må ikke rengøres med kraftigt skurende eller kemiske aggressive rengøringsmidler.
  - Touchscreenen må ikke rengøres med kraftigt skurende svampe.
- 



Der er beregnet en rengøringstid på 10 sekunder. Touchscreenen kan ikke betjenes i denne tid.

---

**Forudsætning** Menuen Apparatfunktion vises



1. Tryk på feltet „Rengør touchscreen“.
    - ↳ Touchscreenen reagerer ikke længere på berøringer.
    - ↳ Vinduet *Rengøring* åbnes.
    - ↳ Rengøringstiden opdateres.
  2. Rengør touchscrenen inden for 20 sekunder.
    - ↳ Vinduet Rengøring lukkes.
    - ↳ Menuen Apparatfunktion vises.
- ↳ Touchscreenen er rengjort.

## 5.6 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.

Dørpakningen skal rengøres særskilt.



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

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

## 5.7 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

- Rengør ikke overfladerne med skurende eller kemisk aggressive rengøringsmidler.
- Rengør ikke overfladerne med skurende svampe.

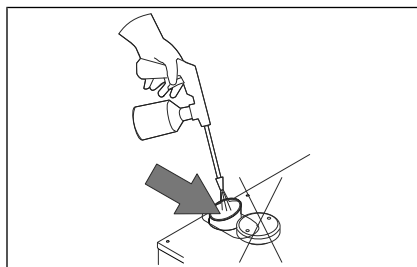
### OBS

#### Materielle skader på grund af utilstrækkelig rengøring af overfladen

- Brug ikke skurende rengøringsmidler eller klude.
- Brug ikke grillrens.

→ Fjern kalkrester på glasruden med eddike eller citronsyre.

### 5.8 Rengøring af damp-udgangsstuds



Figur: Rengøring af damp-udgangsstuds

---

#### **OBS**

#### **Materielle skader på grund af aflejringer**

- Kontrollér damp-udgangsstuds 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-udgangsstuds og de tilsluttede rørledninger for aflejringer.
  2. Sprøjt flydende rengøringsmiddel ind i damp-udgangsstuds.

### 5.9 Rengøring af kondensatafdækning (option)



---

#### **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.

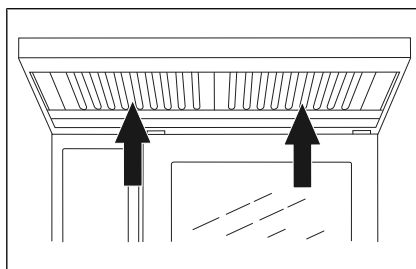


---

#### **FORSIGTIG**

#### **Fare for personskader på grund af skarpe kanter**

- Bær sikkerhedshandsker.
-



Figur: Rengøring af kondensatafdækning

**Forudsætning** Apparat og afdækning afbrudt fra el-forsyningsnettet  
Apparat og afdækning afkølet

1. Rengør huset dagligt med varmt vand og almindelige opvaskemiddel.
2. Skub fedtfilteret op.
3. Tag fat om fedtfilteret på undersiden, og træk det frem og ud af afdækningen.
4. Rengør fedtfilteren og afdækningen med almindelige rengøringsmidler.
5. Skyl og tør fedtfilteret, og sæt det i afdækningen.

## 5.10 Afkalkning af apparat



Fyld almindeligt afkalkningsmiddel i sprøjtepistolen for at foretage manuel afkalkning.

**Forudsætning** Tilberedningsrummets temperatur er under 40 °C  
Tilberedningsrummet er rengjort

1. Klap luftstyreladen op.
2. Sprøjt almindeligt afkalkningsmiddel i tilberedningsrummet.
3. Lad det virke i 30 minutter.
4. Skyl tilberedningsrummet grundigt.
5. Undersøg tilberedningsrummet for kalkrester.
6. Gentag eventuelt afkalkningen.
7. 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.

## 5.11 Automatisk rengøring af tilberedningsrummet med WaveClean (option)



**FORSIGTIG**  
**Ættningsfare**

Hold tilberedningsrummets dør lukket under rengøringen.



Anvendelse af uegnede rengøringsmidler medfører skader på apparaterne. MKN er meget opmærksomme på at kunne tilbyde et rengøringsmiddel, som på den ene side har en kraftig rengøringseffekt og på den anden side ikke angriber og beskadiger varmluftsdamperen. Derfor anbefaler vi udelukkende at anvendes vores rengøringsmiddel. MKN hæfter ikke og påtager sig intet ansvar for skader, som skyldes uegnede rengøringsmidler. I forbindelse med dette kan der ikke rejses krav over for MKN, heller ikke inden for garantien eller garantiydelsen.

---



Det er ikke tilladt at køle temperaturføleren ned for at starte rengøringsproceduren hurtigere. Med henblik på en effektiv rengøring skal hele tilberedningsrummet køles ned til 60 °C.

---



Afhængigt af det valgte rengøringstrin kan ventilatoren standse i op til 60 minutter. Dette er ikke en afbrydelse af rengøringen med en del af rengøringsprogrammet.

---



Den automatiske tvangsskylning aktiveres i følgende situationer.

- Rengøringen afbrydes manuelt. Inden for de første 10 minutter af rengøringen fører en afbrydelse ikke til en automatisk tvangsskylning.
  - Rengøringen afbrydes automatisk på grund af en fejl.
  - Kombidamperen slukkes og tændes igen under rengøringen. Den automatiske tvangsskylning begynder efter genstarten.
- 



Hvis den automatiske tvangsskylning afbrydes, begynder den forfra igen.

Det er ikke muligt at starte et tilberedningsprogram, før den er afsluttet.

---

### 5.11.1 Forberedelse af rengøring

---

#### **OBS**

#### **Materielle skader på grund af utilstrækkelig rengøring**

- Rengør ikke apparatet med højtryksrensere eller vandstråle.
- 

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

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

## 5.11.2 Valg af rengøringstrin



Hvis vandtrykket falder under rengøring, går rengøringsprogrammet i en vedligeholdelsestilstand. Når vandtrykket nås igen, starter rengøringsprogrammet automatisk.



Trods forskellige rengøringstider bruger alle rengøringstrin den samme mængde vand.

**Tip**

Ved en automatisk rengøring om natten anbefaler vi rengøringstrinene „normal“ eller „extra“. På den måde sikres en tilstrækkelig tørring.

**Forudsætning** Apparat tændt

Hovedmenuen vises

1. Tryk på tasten „WaveClean“.
2. Vælg rengøringstrin.
  - ↳ Vinduet *Betjeningsanvisning* vises.
3. Tryk på tasten *Bekræft*.
- ↳ Vinduet *Valg af rengøringstrin* vises.
4. Tryk på tasten „START STOPP“.
- ↳ Tilberedningsrummet køles eventuelt, indtil der er nået en rengøringstemperatur på 60 °C.

## 5.11.3 Isætning af rengøringspatron



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.

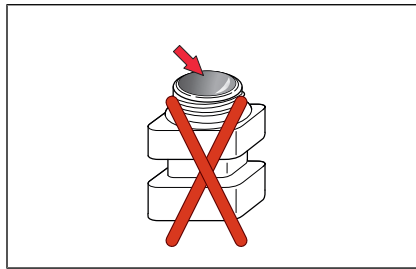
Brug først rengøringspatroner efter opfordring.



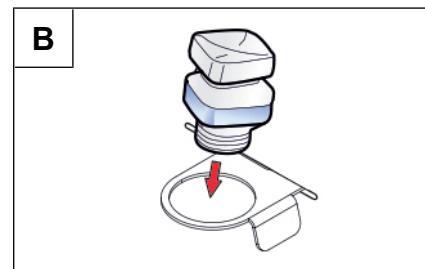
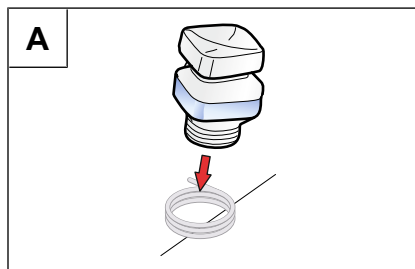
Rengør aldrig apparatet automatisk uden rengøringspatron. Ved kraftig tilsmudsning skal man anvende rengøringstrinet „extra“ og anvende 2 rengøringspatroner.



Patronholderne er ved bordapparater anbragt på luftstyrepladen og ved stående apparater på reolvognen.



Figur: Rengøringspatronens voksforsegling er beskadiget



Figur: A: Sæt patronen ind i fjederbeholderen, B Sæt patronen i holderen

**Forudsætning** Rengøringspatron er forseglet og ubeskadiget

1. Åbn tilberedningsrummets dør.
2. Åbn dækslet på rengøringspatronen.
3. Sæt rengøringspatronen i holderen på luftstyrepladen.
4. Luk tilberedningsrummets dør.

### 5.11.4 Start af automatisk rengøring

**Forudsætning** Vandtilslutningen er åbnet  
Apparatet er tændt  
Rengøringstrin valgt  
Rengøringspatron er sat ind  
Tilberedningstemperaturen er på 60 °C

- Tryk på tasten „START STOPP“.  
↳ Visningen viser restløbetid.

### 5.11.5 Afbrydelse af automatisk rengøring

1. Tryk på tasten „STOPP“.  
↳ Den automatiske rengøring er afbrudt.  
↳ Der udføres en automatisk udført tvangsskyllning, der ikke kan afbrydes.  
↳ Efter afløb tag patronen ud efter opfordringen.
2. Tag den tomme rengøringspatron ud.



### 5.11.6 Afslutning af automatisk rengøring



#### **FORSIGTIG** **Ætsningsfare**

Dråbemængder kan indeholde ætsende bestanddele, derfor skal der træffes egnede beskyttelsesforanstaltninger.

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

1. Åbn tilberedningsrummets dør.
2. Tag den tomme rengøringspatron ud.
3. Skyl grundigt eventuelle rester af rengøringsmiddel eller skyllemiddel ud med håndbruseren.
4. Luk tilberedningsrummets dør.
  - ↳ Når tilberedningsrummets dør er blevet lukket, afsluttes rengøringsprogrammet.
5. Eventuelle dråbemængder i rengøringsvandet på bunden foran apparatet skal skylles væk med en blød vandstråle.
6. 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.

## 5.12 Manuelt rengøring af tilberedningsrum

### 5.12.1 Forberedelse af tilberedningsrum

#### **OBS**

#### **Materielle skader på grund af utilstrækkelig rengøring**

- Rengør ikke apparatet med højtryksrensere eller vandstråle.

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

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

### 5.12.2 Start af rengøringsprogram

**Forudsætning** Apparatet er tændt

→ Tryk på Manuel rengøring.

### 5.12.3 Iblødsætning med rengøringsmiddel



---

**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.
- 

1. Menufeltet viser anvisningen „Iblødsætning med rengøringsmiddel“
2. Anvend beskyttelsesdragt, beskyttelsesbriller og beskyttelseshandsker
3. Åbn tilberedningsrummets dør.
4. Sprøjt rengøringsmiddel ind i tilberedningsrummet, varmeregisteret og ventilatorhjulet.

### 5.12.4 Indvirkning af rengøringsmiddel

- Luk tilberedningsrummets dør.
  - ↳ Indvirkningstiden starter.
  - ↳ Visningen viser den resterende tid indtil trinnet „Skyl tilberedningsrum“.

### 5.12.5 Start af rengøring

- Indvirkningstiden er udløbet, rengøringsprocessen starter automatisk.
  - ↳ Tilberedningsrummet opvarmes.
  - ↳ Visningen viser restløbetiden.

### 5.12.6 Skylning af tilberedningsrum

**Forudsætning** Rengøringsprocessen er afsluttet

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

### 5.12.7 Tørring af tilberedningsrum

**Forudsætning** Tilberedningsrummets dør er lukket

1. Tørreprocessen starter automatisk.



Tilberedningsrummet opvarmes.

2. Efter afslutning af tørreprocessen lyder der et signal.  
↳ Visningen viser „End“.
3. Åbn tilberedningsrummets dør, så der er en spalte, indtil næste anvendelse.  
↳ Dermed forlænges dørpakningens levetid.  
↳ Der ophobes ikke fugtighed i tilberedningsrummet.

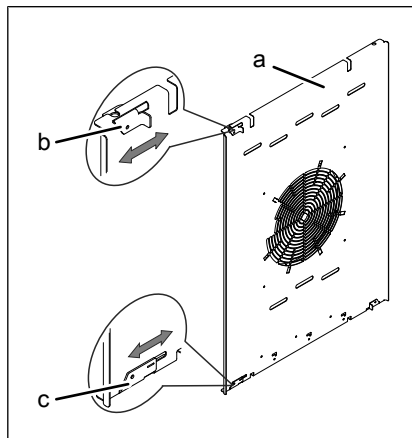
### 5.13 Op- og tilbageklapning af luftstyrelade



#### **FORSIGTIG**

**Fare for klemning pga. roterende ventilator**

- Inden arbejder på apparatet skal det sikres, at apparatet er spændingsløst.
- Apparatet må ikke anvendes uden luftstyrelade.



Figur: Låsning af luftstyreladen

- a Luftstyrelade
- b Øverste lås
- c Nederste lås

#### **Klap luftstyreladen op.**

**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.

## 5.14 Kontrol af apparat

### 5.14.1 Udførelse af visuel kontrol

---

#### OBS

#### Materielle skader på grund af utilstrækkelig kontrol

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

**Forudsætning** Apparatet er koblet spændingsfrit  
Tilberedningsrummet er tomt og rengjort  
Tilberedningsrummet er helt åbent

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

↳ Den visuelle kontrol er udført.

### 5.14.2 Udførelse af CombiDoctor (selvdiagnoseprogram)



---

Når apparatet er varmt, vises der forkerte resultater. Lad apparatet køle af.

---



Figur: Vælg indstillingen Egendiagnoseprogram

- |                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| a Valse                      | c Vindue Indstilling   |
| b Visning <i>Restløbetid</i> | d Feltet „CombiDoctor“ |

**Forudsætning** Vandtilslutning åbnet

Ydelsesoptimeringsanlæg deaktiveret (option)

Tilberedningsrum tomt, uden riste og uden beholdere, med indsætningsstativ eller reolvogne

Tilkobling af apparat

Der vises ingen fejl

Menuen *Indstillinger* vises

1. Tryk på feltet „CombiDoctor“.
  2. Indstil valse med en viskebevægelse på det ønskede egendiagnoseprogram.
    - ↳ Det indstillede egendiagnoseprogram vises den forløbne tid.
  3. Tryk på tasten „START“.
    - ↳ Hjælpeteksten vises.
  4. Åbn tilberedningsrummets dør hurtigt, og luk den så igen.
    - ↳ Egendiagnoseprogrammet fortsættes automatisk.
- ↳ Resultatet vises efter afslutningen af egendiagnosen. Notér fejlmeldingerne, og oplys kundeservice om dem.

## 6 Transport af apparat

---



### ADVARSEL

#### Risiko for, at apparatet vipper på grund af beskadigede hjul

Hvis hjulene er beskadiget, kan apparatet vælte og kvæste dig alvorligt.

- Der må ikke køres med apparatet, når parkeringsbremsene er trukket.
  - Hjulene må ikke drejes, når parkeringsbremsen er trukket.
  - Stød ikke mod hjulene, når parkeringsbremsen er trukket.
  - Løsn parkeringsbremsen på hjulene, før du flytter apparatet.
  - Løsn parkeringsbremsen på hjulene, før du bevæger hjulene.
- 



### ADVARSEL

#### Fare for væltning af apparatet på hjul

Hvis apparatet vippes, når det står på hjul, kan det vælte og kvæste dig alvorligt.

- Apparatet må ikke vippes, når det står på hjul.
- 



### FORSIGTIG

#### Fare for væltning af apparatet under transport

Hvis apparatet transporteres på skrå overflader, over dørtærskler eller med aktiveret parkeringsbremse, kan det vælte og kvæste dig.

- Løsn parkeringsbremsen på hjulene inden transporten.
  - Bevæg apparatet forsigtigt på skrå overflader eller over dørtærskler.
  - Aktivér igen parkeringsbremsen efter transporten.
- 

**Forudsætning** GN beholdere, bageplader og riste fjernet fra tilberedningsrummet  
Apparatet er slukket

1. Afbryd den elektriske tilslutningsledning.
2. Afbryd vandtilslutningsledningen.
3. Afbryd spildevandstilslutningen.
4. Løsn parkeringsbremsen.
5. Kør apparatet til et andet sted.
6. Aktivér parkeringsbremsen igen.

## 7 Afhjælpning af fejl

Hvis der optræder en fejl under driften, vises fejlnummeret og fejlmeldingen.

Hvis der er afvigelser i tilberedningsresultat eller rengøring med WaveClean uden visning af en fejlmelding, skal CombiDoctor bruges til at analysere årsagen.

### 7.1 Nøddrift



Nødprogrammer er beregnet til at kunne anvende apparatet i begrænset omfang indtil reparation. Afgivende tilberedningsresultater og temperaturoafvigelser er mulige.

For at gøre en begrænset anvendelse mulig i tilfælde af fejl har apparatet forskellige nødprogrammer. Nøddriften aktiveres og vises automatisk. Efter afhjælpning af den viste fejl går styringen automatisk tilbage på normal drift. Det er ikke nødvendigt med et reset.

### 7.2 Fejlårsager og afhjælpning

Fejl-nr.	viste fejlmelding	Beskrivelse	Forholdsregler
694 695	• Ovnføler defekt	Den interne kerntemperaturføler overtager funktionen for den defekte tilberedningsrumsføler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sæt den interne kerntemperaturføler ind i holderen.</li> <li>• Tilberedningsresultatet kan være anderledes.</li> <li>• Kontakt kundeservice.</li> </ul>
696 728	• Øvre ovnføler defekt	Den nederste tilberedningsrumsføler overtager funktionen for den defekte øverste tilberedningsrumsføler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tilberedningsresultatet kan være anderledes.</li> <li>• Kontakt kundeservice.</li> </ul>
697 729	• Nedre ovnføler defekt	Den øverste tilberedningsrumsføler overtager funktionen for den defekte nederste tilberedningsrumsføler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tilberedningsresultatet kan være anderledes.</li> <li>• Kontakt kundeservice.</li> </ul>
699 700 714 716	• Intern kerntemperaturføler defekt	Den interne kerntemperaturføler i tilberedningsrummet er deaktiveret.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anvend, hvis det er muligt, den eksterne kerntemperaturføler (option).</li> <li>• Vælg et andet tilberedningsprogram.</li> <li>• Kontakt kundeservice.</li> </ul>
715 717	• Ekstern kerntemperaturføler defekt	Den eksterne kerntemperaturføler i tilberedningsrummet er deaktiveret.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anvend den interne kerntemperaturføler.</li> <li>• Kontakt kundeservice.</li> </ul>

## Afhjælpning af fejl

Fejl-nr.	viste fejlmelding	Beskrivelse	Forholdsregler
710	• Dampsensor defekt	Dampafløsning styres nu kun af softwaren. Derved opstår øget vandforbrug.	• Kontakt kundeservice
	• For lavt vandtryk	Som vedvarende fejlmelding	• Åbn vandhanen • Hvis vandhanen ikke er lukket, kontakt kundeservice
	• For lavt vandtryk	Som sporadisk fejlmelding	• Mindre forbrugere i køkkenet åbnet på samme tid. • Kontakt kundeservice
	• Intet vand i vandlåsen	Vandlåsen er ikke fyldt tilstrækkeligt med vand.	• Åbn vandhanen • 2 l Hæld vand ind i tilberedningsrummet • Hvis fejlmelding opretholdes kontakt kundeservice
	• Apparatet genstartes efter strømafbrydelse	Hvis ikke der har været en strømafbrydelse i køkkenet, kan det være en betjeningsfejl. For eksempel hvis der utilsigtet tændes og slukkes under et løbende tilberedningsprogram.	• Strømafbrydelse < 1 minut • Bekræft melding om strømafbrydelse • Fortsæt tilberedningsprogram • Ingen rengøring nødvendig • Strømafbrydelse > 1 minut • Afbrydelse af tilberedningsprogram • Udfør rengøring
	• WaveClean afbrydelse	• Bemærk venligst forklaringerne og henvisningerne i kapitlet „Automatisk rengøring (WaveClean)“	

### 7.3 Typeskilt

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

Serienummer (SN)	
Typenummer (TYP)	



## 8 Udførelse af vedligeholdelse

Producenten anbefaler professionel vedligeholdelse af udstyret af uddannet specialiseret personale i et vedligeholdelsesinterval på 12 måneder. Ved øget brug anbefales et vedligeholdelsesinterval på 6 måneder.

## 9 Miljøvenlig bortskaffelse

Ved gennemsnitlig anvendelse er apparatet dimensioneret til at have en levetid på 10 år.



Apparatet eller apparatets dele må ikke bortskaffes som restaffald. I restaffaldet eller ved forkert behandling kan de indeholdte giftstoffer skade personers helbred og miljøet.

Udfør bortskaffelsen i henhold til de lokale bestemmelser for udtjente apparater. Kontakt de ansvarlige myndigheder i tilfælde af spørgsmål (f.eks. renovationsfirmaer).

Vi er en registreret producent i stiftelsen **elektro-altgeräte** register og står opført i **ear**-fortegnelsen. Kontakt om nødvendigt et af stiftelsens bortskaffelsesfirmaer. (WEEE-Reg.-Nr.DE 19459438)

**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.

**Madrester** Madrester og fødevarer skal indsamles i egnede beholdere og bortskaffes i henhold til de regionale bestemmelser.

# 10 Producenterklæring



## EU-overensstemmelseserklæring



### Producent

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

Hermed erklærer vi, at følgende produkt:

Beskrivelse af apparatet				
Apparat til tilberedning af fødevarer inden for det erhvervsmæssige område				
Apparattype				
El-kombidamper FlexiCombi				
Typenummer				
MagicPilot	FKECOD115TG2XXXX	FKECOD121TG2XXXX	FKECOD215TG2XXXX	FKECOD221TG2XXXX
	FKECOD615TG2XXXX	FKECOD621TG2XXXX		
	DKECOD115TG2XXXX	DKECOD121TG2XXXX	DKECOD615TG2XXXX	DKECOD621TG2XXXX
Classic	FKECOD115CG2XXXX	FKECOD121CG2XXXX	FKECOD215CG2XXXX	FKECOD221CG2XXXX
	FKECOD615CG2XXXX	FKECOD621CG2XXXX		
X: Udstyrsidentifikation				

allen einschlägigen Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien und Verordnungen entspricht. Darüber hinaus beinhaltet diese Erklärung keine Zusicherung von Eigenschaften oder Beschaffenheiten.

- Direktiv 2006/42/EF af 17. maj 2006 om maskiner
- Direktiv 2011/65/EU (RoHS) af 01. juli 2011
- Direktiv 2014/30/EU af 26. februar 2014 om elektromagnetisk kompatibilitet
- FORORDNING (EF) nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer

Anvendte prøvningsgrundlag
EN ISO 12100:2010
DIN EN 55014-1:2006
EN 55014-2:1997 + Corrigendum 1997 + A1:2001 + A2:2008
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

Producenten er den eneste ansvarlige for udarbejdelsen af denne overensstemmelseserklæring. Hvis der foretages ændringer, der ikke er aftalt med os, mister denne overensstemmelseserklæring sin gyldighed.

Oversættelse af det originale dokument • 10000025706KONDE-

Wolfenbüttel, 03-04-2024

Befuldmægtiget person til sammensætning af de tekniske dokumenter:

ppa. Peter Helm, Teknisk leder (adresse, se Producent)

1 / 1

10000025706KONDK- da-DK

10000025709ABEDK-



### Symboler

Ændring af grundindstillinger ..... 33

### A

Automatisk tilberedning (autoChef)

    Eksport af tilberedningsprogram ..... 81

    Import af tilberedningsprogram ..... 81

    Sletning af tilberedningsprogram ..... 80

    Søgning og åbning af tilberedningsprogram ..  
    78

    Tilpasning af tilberedningsprogram ..... 79

Automatisk tvangsskylning ..... 90

### B

Betjeningsspærre ..... 37

### C

ChefsHelp ..... 20

ClimaSelect ..... 21

### D

dampinjektion

    Manuel ..... 20

Dampning ..... 18

Delta T-tilberedning ..... 18

### E

Eftertilberedning ..... 21

Egendiagnose (CombiDoctor) ..... 97

### F

FamilyMix ..... 20

Figurer

    Import af billeder ..... 43

Fjern miljøvenligt ..... 102

Forvalg af starttid ..... 19

### H

HACCP ..... 65

Hent apparatinformationer ..... 35

Hovedmenu ..... 22, 32

Hviletid ..... 21

### I

Indstilling af favoritter ..... 36

Indstilling af tilberedningstid ..... 45

Indstilling af ventilator ..... 48

Indstillinger

    Indstilling af dato og tid ..... 35

### K

Kernetemperatur

    Kernetemperaturmåling ..... 21

kernetemperaturmåling

    4-punkt-kernetemperaturføler måling ..... 67

    Indstilling af kernetemperatur ..... 47

    Standardindstillingsværdi ..... 24

Kombidampning ..... 18

### L

Lavtemperatur-tilberedning ..... 19

### M

Manuel tilberedning ..... 69

    Eksport af tilberedningsprogram ..... 76

    Oprettelse af tilberedningsprogramtrin ..... 69

    Oprettelse og lagring af  
    tilberedningsprogram ..... 71

### P

PerfectHold ..... 19

### Q

QualityControl ..... 21

### R

RackControl ..... 20

RackTimer ..... 20

Ready2Cook ..... 19

Regenerering ..... 18

Rengøring

    Automatisk rengøring (WaveClean) ..... 91

    Klap luftstyrelade op ..... 95

    Manuel rengøring ..... 93

    Nedklapning af luftstyreladen ..... 96

    Rengøringspatron (WaveClean) ..... 92

### S

SES ..... 20

### T

Temperatur

    Indstilling af tilberedningstemperatur ..... 44

    Standardindstillingsværdi ..... 24

Time2Serve ..... 21

### V

Varmluft ..... 18

Video

    Import af video ..... 42

    Slet videon ..... 83







[www.mkn.com](http://www.mkn.com)

