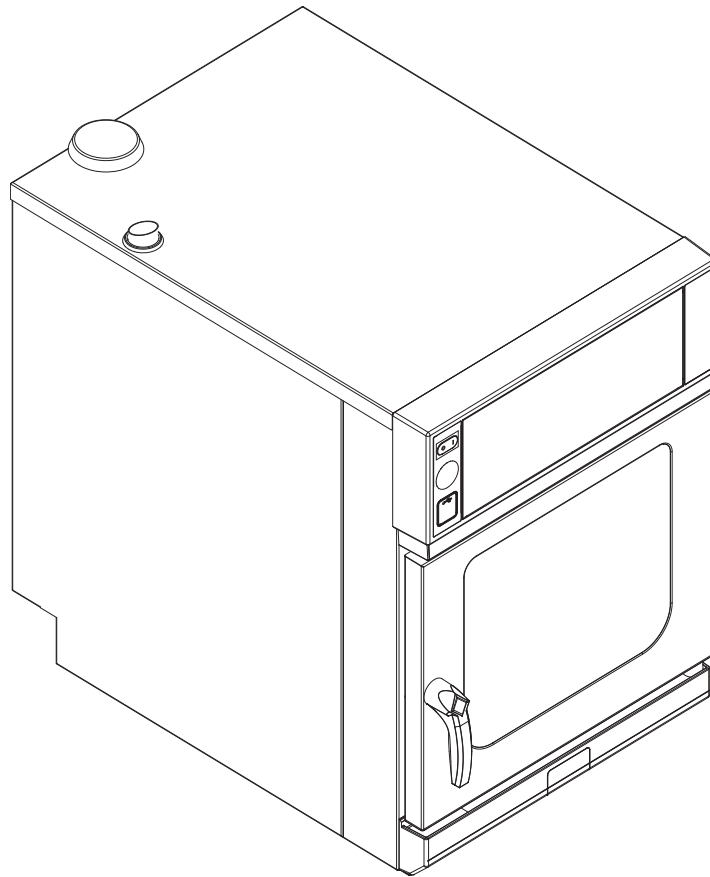


Læs betjeningsvejledningen før opstarten

Betjeningsvejledning

Kombidamper



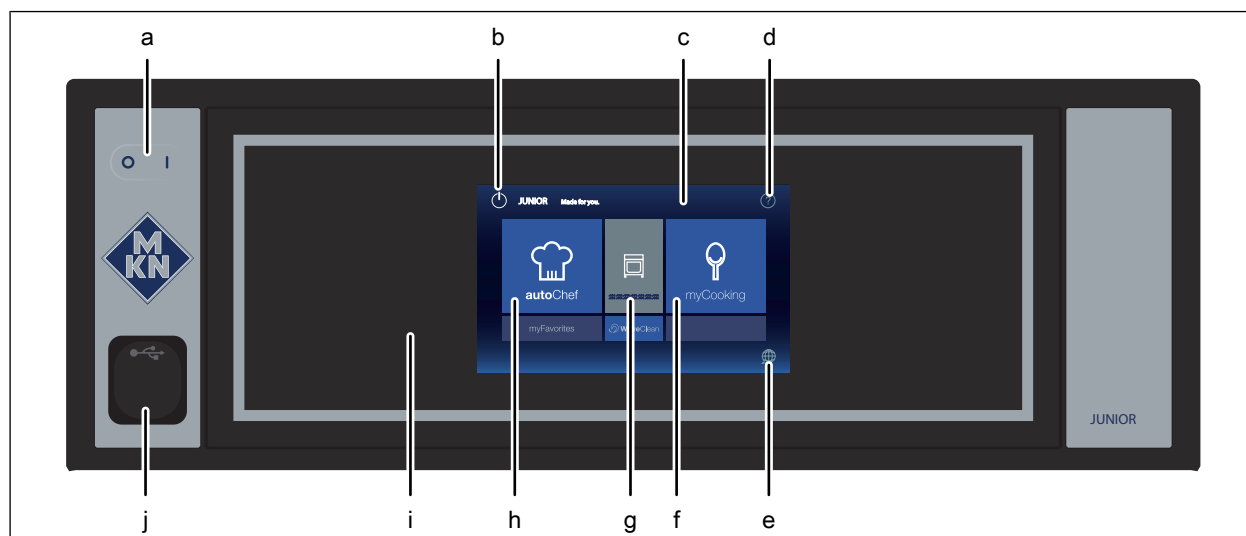
Oversettelse af det originale dokument • 10000008453ABEDED • 23-04-2020

Apparat	Model	Energitype	Udførelse
Junior MagicPilot	SKECOD 623TG2 EKECOD 623TG2	Elektro	HandClean WaveClean 4-punkts-kernetemperaturføler Softwareversion: 2.0

10000008453ABEDKB

da-DK

Betjenings- og visningselementer



- | | | | |
|---|------------------------------|---|-----------------------------------|
| a | Tasten <i>On Off „I O“</i> | f | Tasten „Manuel tilberedning“ |
| b | Tasten <i>Apparatstyring</i> | g | Tasten „Apparatfunktioner“ |
| c | Informationsliste | h | Tasten „Automatisk tilberedning“ |
| d | Tasten <i>Hjælp</i> | i | Betjeningselement med touchscreen |
| e | Tasten <i>Sprogudvalg</i> | j | USB-tilslutning |

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

Ophavsret

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

Copyright by MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG



1 Indledning	9
1.1 Om denne vejledning	9
1.1.1 Symbolforklaring	10
1.2 Anvendelse efter bestemmelserne	11
1.3 Garanti	11
2 Sikkerhedsanvisninger	12
3 Apparatbeskrivelse	15
3.1 Apparatoversigt	15
3.2 Udstyr	15
3.2.1 Udstyrskendetegn	15
3.2.2 Barcode Scanner	16
3.2.3 USB-tilslutning	16
3.2.4 HACCP-protokollering	16
3.2.5 VideoAssist	17
3.2.6 Automatisk rengøring WaveClean	17
3.2.7 CombiDoctor (selvdiagnoseprogram)	17
3.2.8 HoodIn (option)	17
3.3 Drifts- og tilberedningstyper	17
3.3.1 Driftsarter	17
3.3.2 Tilberedningstyper	17
3.3.3 Udvidede tilberedningsfunktioner	18
3.3.4 Kernetemperaturmåling	21
3.4 Apparatstyring MagicPilot	21
3.5 Påfyldningsmængder	23
3.5.1 Tallerkenkapacitet ved regenerering	23
3.5.2 Påfyldningsmængde	23
3.6 Standardindstillingsværdier	23
3.6.1 Standardindstillingsværdi temperatur	23
3.6.2 Standardindstillingsværdi kernetemperatur	24
3.6.3 Standardindstillingsværdi for tilberedningsrummets fugtighed	24
4 Betjening af apparatet	25
4.1 Miljøvenlig betjening	25
4.2 Tænd og sluk af apparatet	25
4.2.1 Tænd	25
4.2.2 Sluk	25
4.3 Åbning og lukning af tilberedningsrummets dør	26
4.3.1 Åbn	26
4.3.2 Luk	26
4.4 Isætning og tømning af apparat	26
4.4.1 Påfyldning	27
4.4.2 Tømning	27

4.5 Menuen Apparatfunktioner	27
4.5.1 Kontroller hovedmenuen	28
4.5.2 Åbning af menuen Apparatfunktioner	28
4.5.3 Ændring af grundindstillinger	29
4.5.4 Kald af apparatinformationer	31
4.5.5 Indstilling af dato og klokkeslæt	31
4.5.6 Forindstilling af sprogudvalg	31
4.5.7 Indstilling af favoritter	32
4.5.8 Aktivering og ophævelse af betjeningsspærre	33
4.5.9 Indstil baggrundsbelysning	33
4.5.10 Indstilling af vandfiltervedligeholdelse	34
4.5.11 Indstillingsmuligheder på parameterniveauet	34
4.5.12 Import af video	36
4.6 Grundlæggende funktioner	36
4.6.1 Indstilling af tilberedningstemperaturen	36
4.6.2 Indstilling af tilberedningstid og vedvarende drift	38
4.6.3 Anvend Forvalg af starttid	40
4.6.4 Indstilling af kernetemperaturen	40
4.6.5 Indstilling af ventilatorhastighed og ventilatoromdrejningsretning	42
4.6.6 Anvendelse af perfektion (regenerering)	43
4.6.7 Anvend PerfectHold	44
4.6.8 Indstil Ready2Cook	45
4.6.9 Anvend Steam Exhaust System (SES)	45
4.6.10 Anvend RackControl2	46
4.6.11 Indstil Time2Serve	49
4.6.12 Anvend FamilyMix	50
4.6.13 Anvend Eftertilberedning	50
4.6.14 Indstil Manuel dampning	52
4.6.15 Indstil Hviletrin	52
4.6.16 Anvend QualityControl	53
4.6.17 Anvend Tilberedning ved lav temperatur	54
4.6.18 Anvendelse af Delta-T-tilberedning	56
4.6.19 Anvend Barcode Scanner	57
4.6.20 Isætning og udtagning af USB-stick	57
4.6.21 Forbered USB-stik til eksport og import	58
4.6.22 Eksport af HACCP-protokol	58
4.7 Brug af kernetemperaturføler	59
4.7.1 Måling med 4-punkts-kernetemperaturføler	59
4.7.2 Kernetemperaturmåling ved frosset tilberedningsmateriale	60
4.7.3 Visning af kernetemperatur ved tidsstyret tilberedningsproces	60
4.7.4 Visning af kernetemperatur uden for tilberedningsprocessen	60
4.8 Manuel tilberedning (myCooking)	61
4.8.1 Åbning af menuen Manuel tilberedning	61
4.8.2 Oprettelse af tilberedningsprogram	61

4.9 Oprettelse og administration af egne tilberedningsprogrammer	63
4.9.1 Oprettelse af tilberedningsprogram	63
4.9.2 Lagring af tilberedningsprogram	64
4.9.3 Eksport af tilberedningsprogram	67
4.10 Automatisk tilberedning (autoChef)	68
4.10.1 Åbning af menuen Automatisk tilberedning	68
4.10.2 Søgning og åbning af tilberedningsprogram	68
4.10.3 Start for tilberedningsprogrammet	70
4.10.4 Afslutning af tilberedningsprogram	70
4.10.5 Tilpasning af tilberedningsprogram	71
4.10.6 Sletning af tilberedningsprogram	72
4.10.7 Eksport og import af tilberedningsprogram	72
4.11 VideoAssist	74
4.11.1 Visning af video	74
4.11.2 Sletning af video	74
4.12 Pauser og driftsafslutning	75
4.12.1 Udførelse af hygiejneskylling efter længere driftspause	75
5 Rengøring og vedligeholdelse af apparatet	76
5.1 Forebyggelse af korrosion	76
5.2 Fjernelse af ruststeder	76
5.3 Rengøring af huset	77
5.4 Rengøring af dørhåndtag, betjeningslementer og betjeningsfolie	77
5.5 Rengøring af touchscreen	77
5.6 Rengøring af dørpakning	78
5.7 Rengøring af tilberedningsrummets dør	78
5.7.1 Rengøring af dør med hygiejneglaslag	78
5.8 Rengøring af damp-udgangsstudsene	79
5.9 Rengøring af recirculationsemhætten (ekstraudstyr)	79
5.10 Afkalkning af apparatet	80
5.11 Automatisk rengøring af tilberedningsrummet med WaveClean	80
(option)	80
5.11.1 Forberedelse af rengøring	81
5.11.2 Valg af rengøringstrin	81
5.11.3 Isætning af rengøringspatron	82
5.11.4 Start af automatisk rengøring	82
5.11.5 Afbrydelse af automatisk rengøring	83
5.11.6 Afslutning af automatisk rengøring	83
5.12 Manuelt rengøring af tilberedningsrum	84
5.12.1 Forberedelse af tilberedningsrummet	84
5.12.2 Start af rengøringsprogram	84
5.12.3 Iblødsætning med rengøringsmiddel	84

5.12.4 Indvirkning af rengøringsmiddel	85
5.12.5 Skylning af tilberedningsrum	85
5.12.6 Tørring af tilberedningsrummet	85
5.13 Af- og påmontering af luftstyrelade	85
5.14 Kontrol af apparatet	86
5.14.1 Udførelse af visuel kontrol	86
5.14.2 Udførelse af egendiagnoseprogram med CombiDoctor (option)	86
6 Afhjælpning af fejl	88
6.1 Nøddrift	88
6.2 Fejlårsager og afhjælpning	88
6.3 Typeskilt	89
7 Udførelse af vedligeholdelse	90
8 Miljøvenlig bortskaffelse	91
9 Producenterklæring	92
Stikordsregister	94



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 Anvendelse efter bestemmelserne

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 apparatet eller lege med det.

Varme overflader Fare for forbrændinger på grund af varme overflader

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

Varme væsker Fare for skoldning på grund af varme væsker

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

Ætsningsfare på grund af fordampende rengøringsmiddel

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

Fare for skoldning på grund af damp

- Beskyt arme og hænder med beskyttelseshandsker.
- Hold ikke hænderne foran dampkanalen.
- 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, CO₂-slukker eller et egnet slukningsmiddel, som passer til den foreliggende brandklasse.

Apparat på hjul Fare for personskader, fordi apparatet er på hjul

- Bevæg apparatet kun i forbindelse med rengøring eller vedligeholdelse.
- Brems hjulene under driften.
- Flyt kun apparatet, når det er tømt.

Fare som følge af ledningsbrud ved kraftig trækbelastning

- Fastgør apparatet på stedet med en kæde til trækaflastning på tilslutningsledningen, således at tilslutningskablerne ikke udsættes for spænding, når apparatet bevæger sig. Trækaflastningen skal være konstrueret til en trækbelastning på mindst 0,6 kN.

Utilstrækkelig rengøring Ætsningsfare på grund af rengøringsmidler

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

Fare for at falde på glatte gulve

- Hold gulvet foran apparatet rent og tørt.

Fare for personskader på grund af utilstrækkelig rengøring

- Rengør forsigtigt tilberedningsrummet. Tilberedningsføleren rager ind i tilberedningsrummet.

Materielle skader på grund af utilstrækkelig rengøring

- Rengør apparatet efter brug.
- Rengør ikke apparatet med højtryksrenser 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.

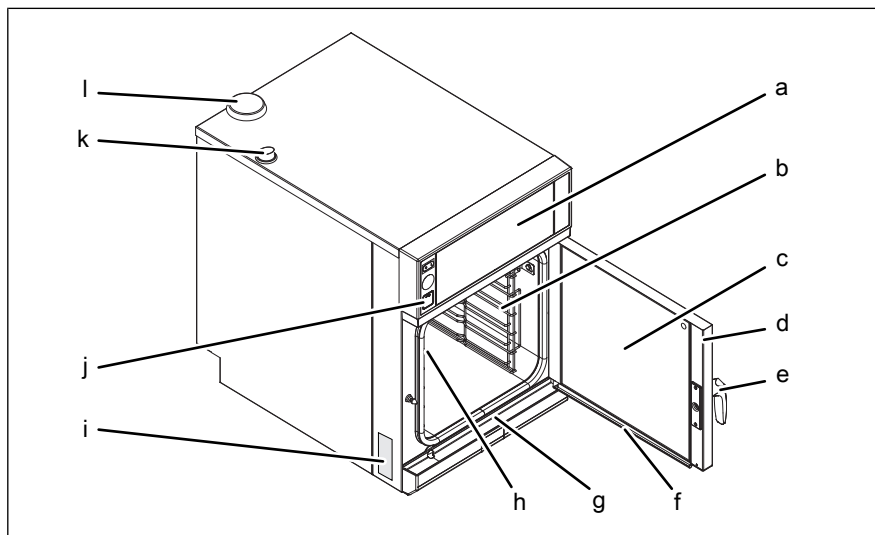
Ukorrekt brug Materielle skader på grund af ukorrekt brug

- Brug kun originalt tilbehør.
- Undervis regelmæssigt betjeningspersonerne.
- Varm ikke varmeplader og konserverdåser 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



Figur: Bordapparat

a	Betjeningsenhed	g	Afløbsrende, apparat
b	Indsætningsstativ	h	Kernetemperaturføler (skjult)
c	Isoleringskive	i	Typeskilt
d	Tilberedningsrummets dør	j	USB-tilslutning
e	Dørhåndtag	k	Damp-udgangsstuds
f	Afløbsrende, dør	l	Luft-indsugningsstuds

3.2 Udstyr

3.2.1 Udstyrskendetegn

- Tilberedningsrummets dør med hygiejneglas og belysning
- 4-punkts-kernetemperaturføler
- 1-trins-dørlukning
- Ydelsesoptimeringsanlæg (option)
- Tilberedningsrummets dør, anslag i højre side
- Tilberedningsrummets dør, anslag i venstre side (option)
- Stregkodescanner (option)
- USB-interface
- Ethernet-interface (option)
- Indsætningsstativ

Software

- Tilberedningsprogrammer importfunktion
- Beskyttelse af tilberedningsprogram
- Favoritter
- ChefsHelp
- QualityControl
- VideoAssist
- FamilyMix
- Time2Serve
- PerfectHold
- ClimaSelect plus
- GreenInside
- Eco-modus
- Steam Exhaust System (SES)
- CombiDoctor
- Perfection
- Ready2Cook
- RackControl
- Forvalg af starttid
- WaveClean (option)

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 VideoAssist

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

3.2.6 Automatisk rengøring WaveClean

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

3.2.7 CombiDoctor (selvdiagnoseprogram)

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

3.2.8 HoodIn (option)

HoodIn er en integreret, pladsbesparende dampkondenseringshætte i kombidampovnen.

3.3 Drifts- og tilberedningstyper

3.3.1 Driftsarter



Manuel tilberedning (myCooking)

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 løsnes, 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

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 fuldskærmsvisning 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

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 tilberedningsstrin, der hjælper brugeren videre på et bestemt tidspunkt eller hjælper med informationer via tekst og billeder.



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.



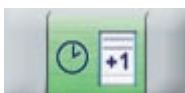
Hviletid

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 plus

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

3.3.4 Kernetemperaturmåling

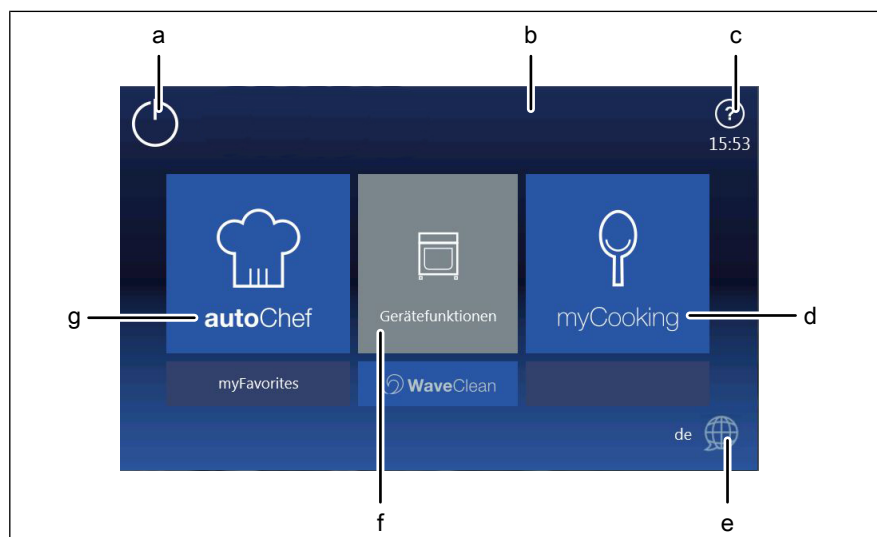
Ved kernetemperaturmålingen måles temperaturen inden i tilberedningsmaterialet med en kernetemperaturføler.

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

Anvendelse af kernetemperaturmåling har følgende fordele:

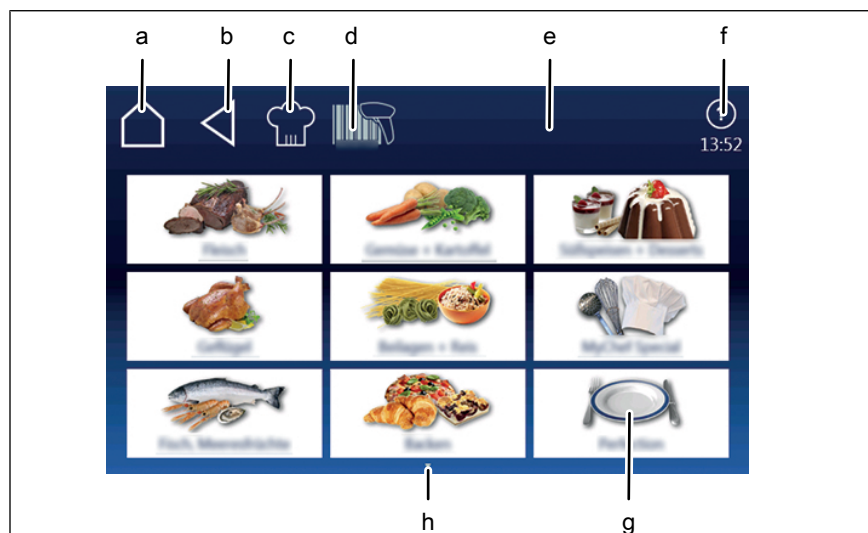
- Lavere energi- og vandforbrug
- Tilberedningstiden bliver ikke for lang
- Lavere vægttab for tilberedningsmaterialet
- Høj HACCP-sikkerhed

3.4 Apparatstyring MagicPilot



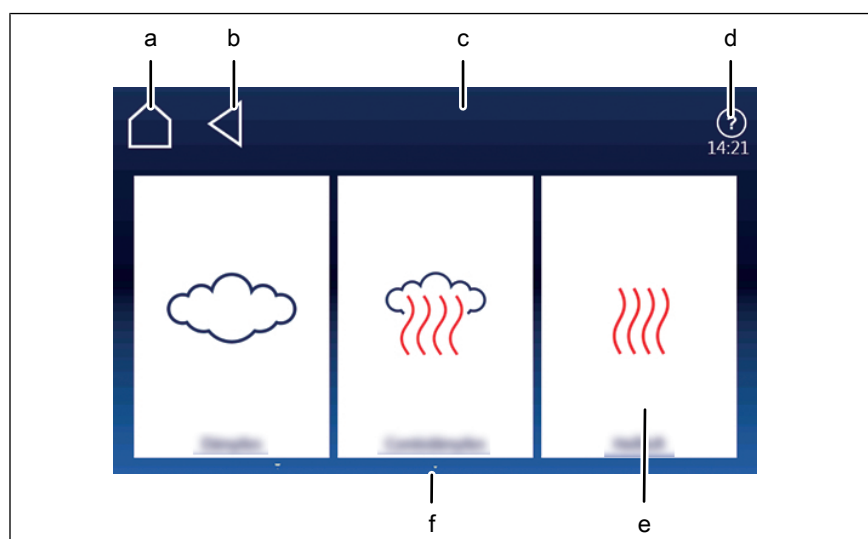
Figur: Hovedmenu

- | | | | |
|---|------------------------|---|----------------------------|
| a | Tasten <i>Stand-by</i> | e | Tasten <i>Sprogudvalg</i> |
| b | Informationsliste | f | Tasten „Apparatfunktioner“ |
| c | Taste <i>FlexiHelp</i> | g | Tast „autoChef“ |
| d | Tast „myCooking“ | | |



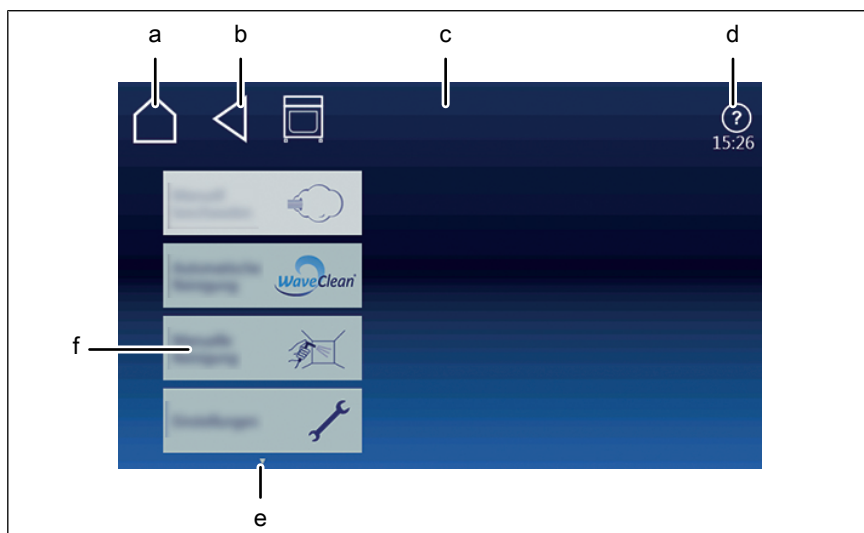
Figur: Menuen Automatisk tilberedning, autoChef

- | | | | |
|---|--------------------------------|---|------------------------------|
| 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 *Hovedmenu*
- b Tasten *Tilbage*
- c Informationsliste
- d Tasten *Hjælp*
- e Pilesymbol *Næste side*
- f Feltet *Manuel rengøring*

3.5 Påfyldningsmængder

3.5.1 Tallerkenkapacitet ved regenerering

Tilberedningstiden og tilberedningstemperaturen afhænger af antallet af tallerkener i tilberedningsrummet.

Udførelse	Tallerkendiameter
	28 cm
623	6

3.5.2 Påfyldningsmængde

Udførelse	pr. plade maks. (kg)	pr. apparat maks. (kg)
623	10	20

3.6 Standardindstillingsværdier

3.6.1 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

3.6.2 Standardindstillingsværdi kerntemperatur

Indstillingsområdet for kerntemperaturen 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

3.6.3 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



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 fødevareproducenten 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. fødevareproducentens 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



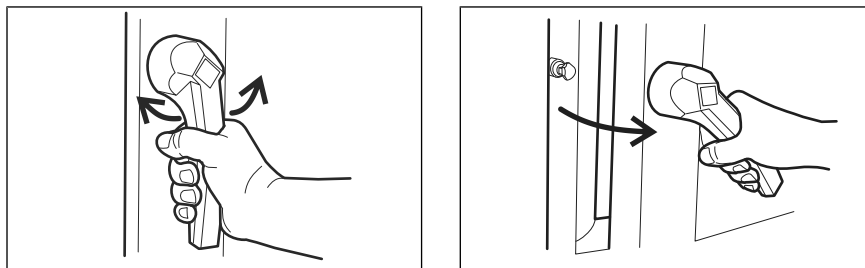
Ventilatoren kan have efterløb for køling, apparatstyringen er strømløs.

→ Tryk på tasten *Tænd/Sluk „I/O“* på „O“.

↳ Apparatet er slukket.

4.3 Åbning og lukning af tilberedningsrummets dør

4.3.1 Åbn



Figur: Åbning af en-trins-dørlukning

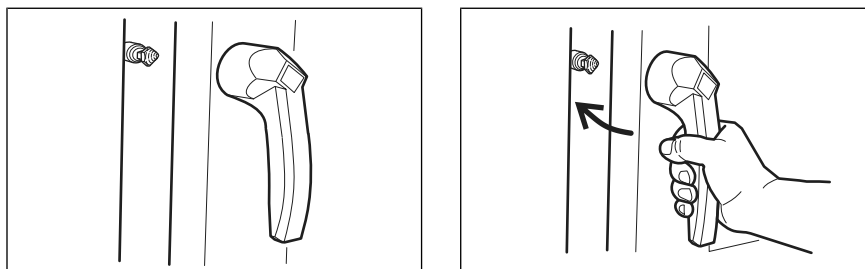
1. Drej dørhåndtaget til venstre eller højre.
↳ Tilberedningsrummets dør åbner sig.



Hvis dørhåndtaget slippes, vender den automatisk tilbage til udgangsstillingen.

2. Åbn tilberedningsrummets dør helt.

4.3.2 Luk



Figur: Lukning for en-trins-dørlukning

Forudsætning Dørhåndtaget er i udgangsstillingen

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

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-skinnen.



FORSIGTIG

Materielle skader og personskader ved overskridelse af påfyldningsmængden

- Overskrid ikke den maksimale påfyldningsmængde.



Det må ikke anvendes bøjedede eller beskadigede indsætningsstativer.

4.4.1 Påfyldning

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

4.4.2 Tømning

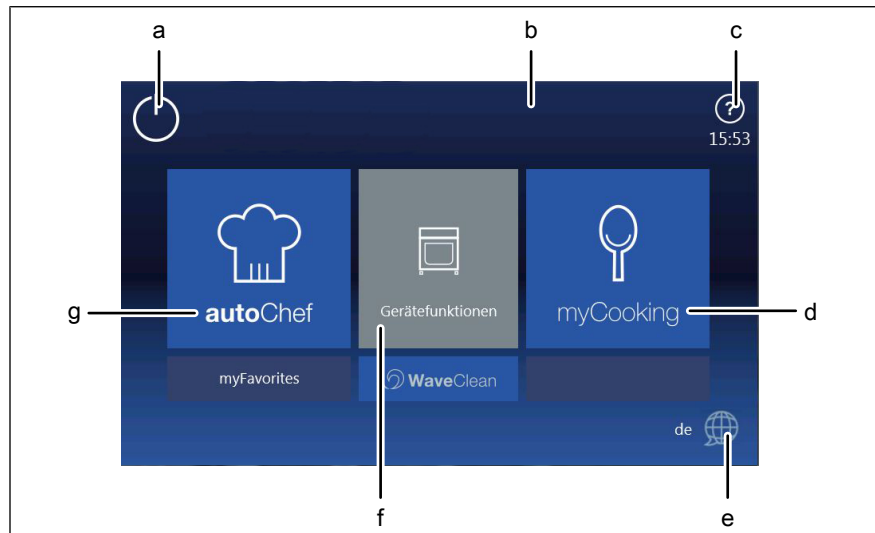
1. Åbn tilberedningsrummets dør.
2. Tag holderen til fødevarerne ud.
3. Fjern alle madrester fra afløbssien.
4. Lad tilberedningsdøren stå på klem med en stor åbning.
 - ↳ Dørpakningens levetid forlænges.
 - ↳ Der samler sig ikke fugt og væde i tilberedningsrummet.

4.5 Menuen Apparatfunktioner

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



Alle apparatfunktioner findes også i et tilberedningsprogram ved at trykke på fanen *Blå*.



Figur: Hovedmenu

- | | | | |
|---|------------------------|---|----------------------------|
| a | Tasten <i>Stand-by</i> | e | Tasten <i>Sprogudvalg</i> |
| b | Informationsliste | f | Tasten „Apparatfunktioner“ |
| c | Taste <i>FlexiHelp</i> | g | Tast „autoChef“ |
| d | Tast „myCooking“ | | |



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

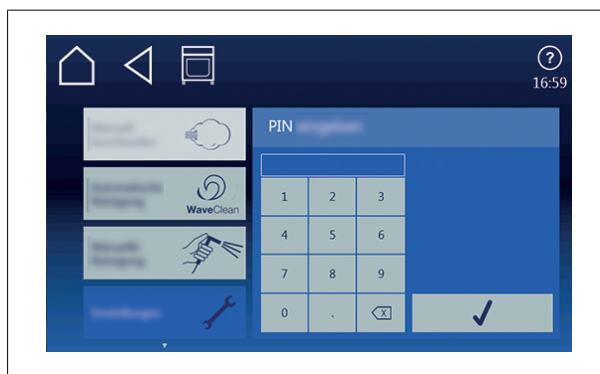


Ved indtastning af passwordet "111" kan grundindstillingerne for betjeningen vises, ændres og eksporteres.

Åbning af indstillingsmenu

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 betjeningsspærren 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.

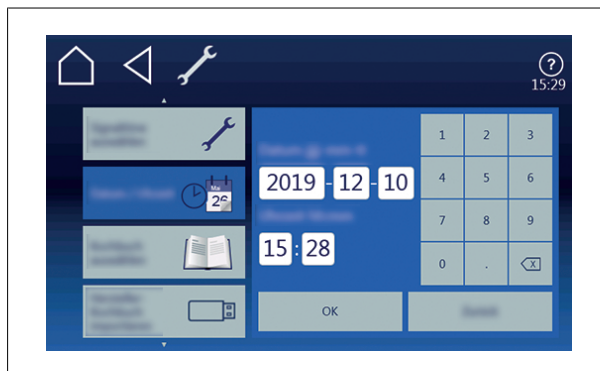
4.5.5 Indstilling af dato og klokkeslæt



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.



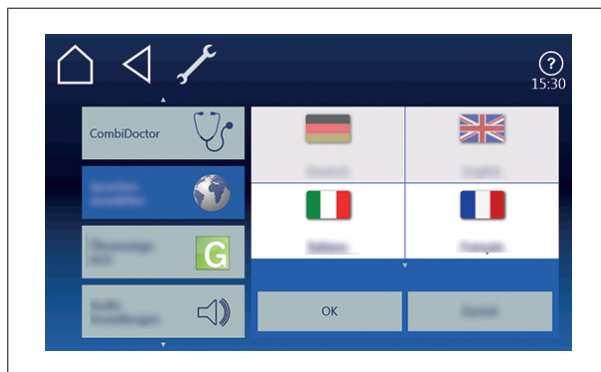
De fremhævede felter er valgte sprog.
Ikke-fremhævede felter er ikke-valgte sprog.



Det aktuelt indstillede sprog kan ikke fravælges.

Forudsætning Menuen *Indstillinger* vises

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



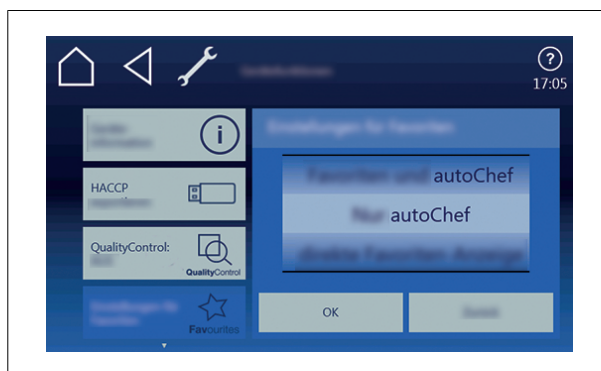
2. Vælg eller fravælg sproget ved at trykke på landeflagene.
↳ Det valgte sprog vises.
3. Tryk på tasten „OK“.
↳ Sprogene for sprogudvalget er forudindstillet og kan vælges i hovedmenuen.

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

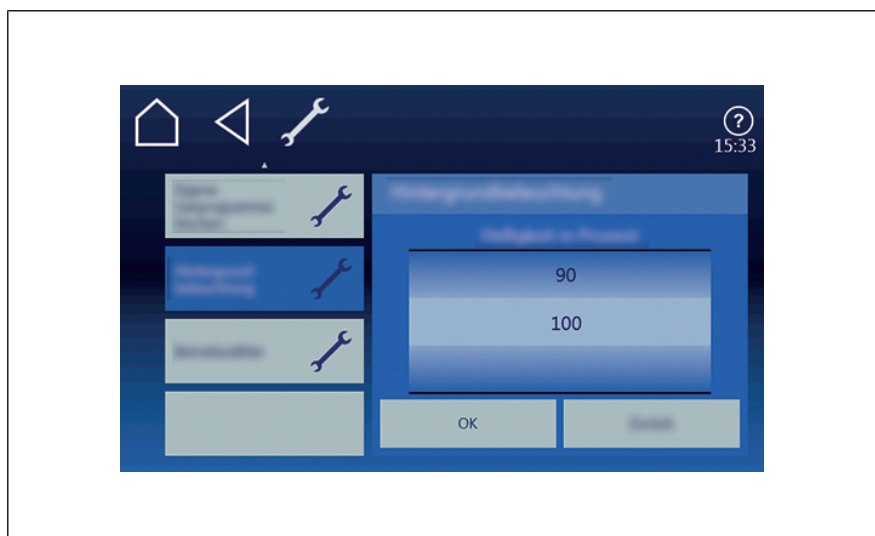
- Klik på midten i informationslisten, og hold den trykket nede i 3 sekunder.
 - ↳ Tasten *Hjælp* forsvinder, og symbolet *Lås* vises i informationslisten.
 - ↳ Touchscreenen er spærret.

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



Figur: Indstil lysstyrke

Forudsætning Menuen *Indstillinger* vises

1. Tryk på feltet „baggrundsbelysning“.
2. Menuen *Lysstyrke i procent* vises.
 - ↳ Valsen viser den aktuelle værdi.
3. Indstil valsen på den ønskede værdi 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.

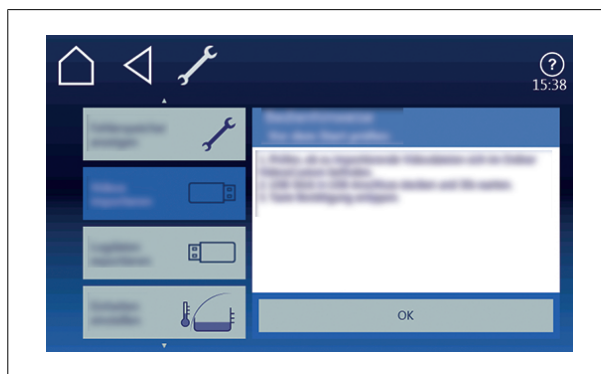
Grundindstilling	Parameter	Standardværdi	Indstillingsområde	Forklaring
Skærmspærre				
Skærmspærre	662	0	0 = deaktiveret 1 = aktiveret	Aktivering eller ddeaktivering af skærmspærre. Skærmspærren starter efter en fastlagt tid, hvis der ikke foretages indtastninger på touchscreenet mere.
Password	7	111	0 — 300	I dette området kan passwordet for grundindstillingerne ændres.
Tilberedningstyper				
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
Ready2Cook				
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.
Tilberedning				
SES: Anvend ved afslutning af tilberedningsprogram met	624	1	0 = deaktiveret 1 = aktiveret	Forindstilling til Steam Exhaust System ved oprettelse af nye tilberedningsprogrammer
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 tilberedningsprogramm
Overtag ændringer efter afslutning af tilberedningsprogram met	696	0	0 = overtag ikke 1 = overtag	Automatisk spærring af forprogrammerede ændringer i slutningen af et tilberedningsprogramm.
MagicHood				

Grundindstilling	Parameter	Standardværdi	Indstillingsområde	Forklaring
Efterløbstid for recirkulationsemhætten	5	60	0 — 600 s	Efterløbstid for recirkulationsemhætten efter åbning af tilberedningsrummets dør

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*.



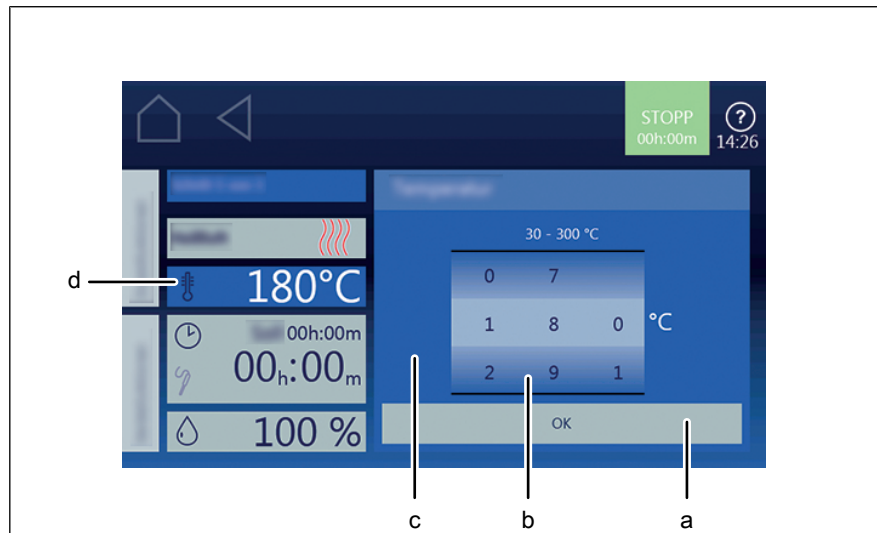
7. Følg betjeningsanvisningerne.
↳ Videoen importeres.

4.6 Grundlæggende funktioner

4.6.1 Indstilling af tilberedningstemperaturen



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



Figur: Vinduet *Indstilling af tilberedningstemperatur*

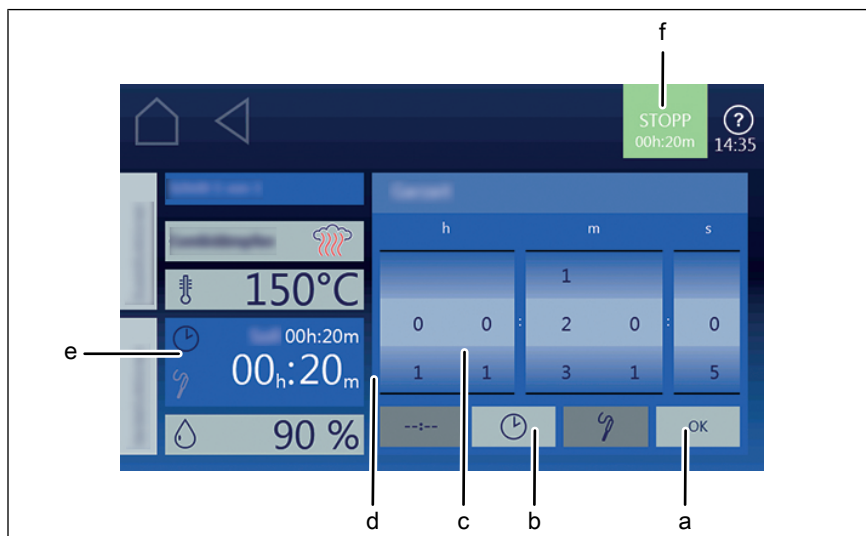
- | | | | |
|---|---------------------------|---|----------------------------|
| a | Tasten <i>Bekræftelse</i> | c | Vinduet <i>Indstilling</i> |
| b | Valser | d | Feltet <i>Temperatur</i> |

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



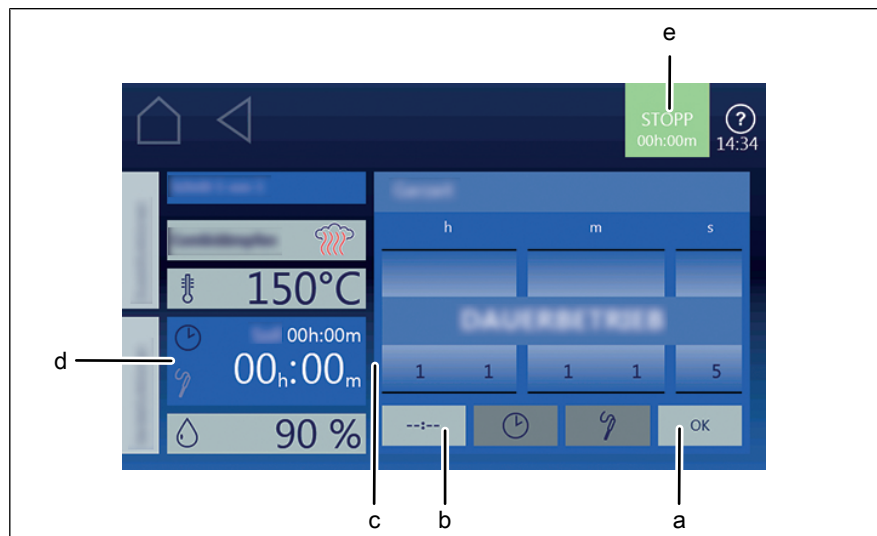
Figur: Indstilling af tilberedningstid

- | | | | |
|---|--------------------------------|---|--------------------------------|
| 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 <i>OK</i> | d | Feltet <i>Tilberedningstid</i> |
| b | Tasten <i>Vedvarende drift</i> | e | Tasten <i>Start</i> |
| c | Vinduet <i>Indstilling</i> | | |

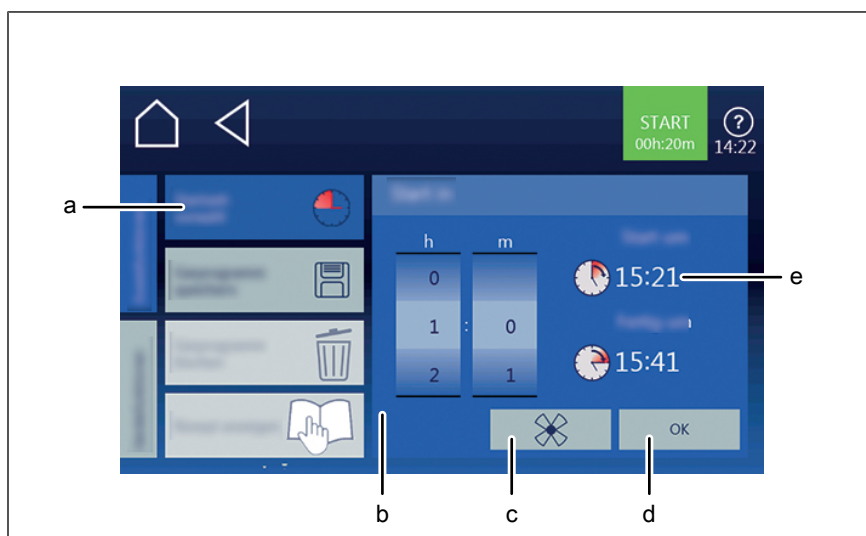
Forudsætning Tilberedningsprogram valgt

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 Anvend Forvalg af 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> | | |

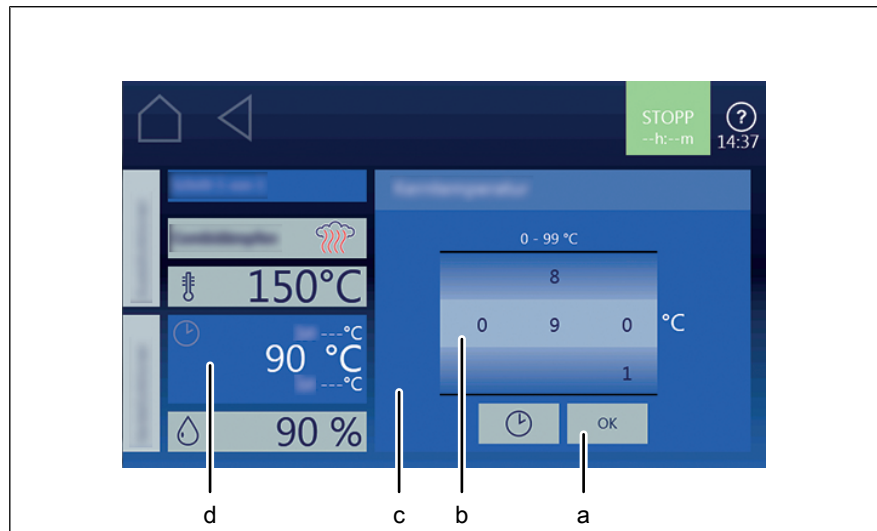
Forudsætning Tilberedningsprogrammet er valgt
Menuen *Ekstrafunktioner* åben

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.

4.6.4 Indstilling af kerntemperaturen



Flere anvisninger til arbejdet med kerntemperaturføleren findes i Brug af kerntemperaturføler.



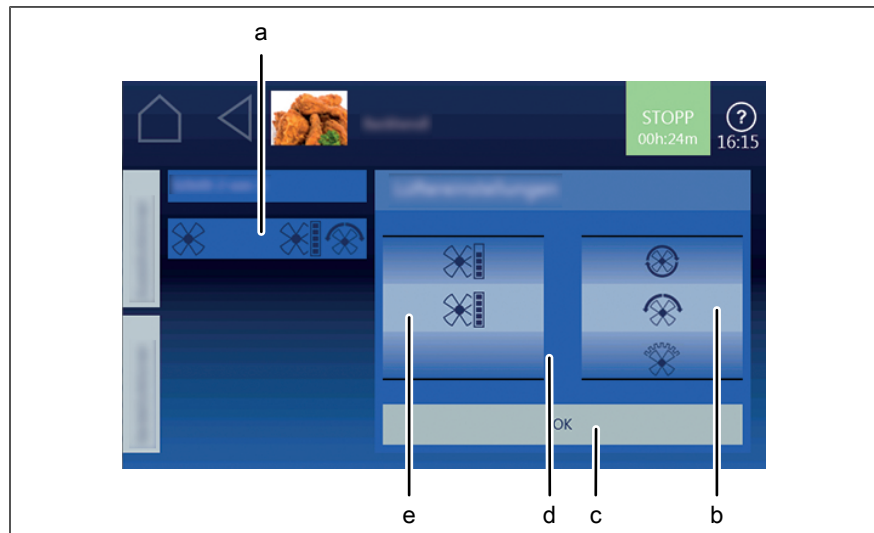
Figur: Vinduet Indstilling af kernetemperatur

- | | | | |
|---|---------------------------|---|-------------------------------|
| 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*.

4.6.5 Indstilling af ventilatorhastighed og ventilatoromdrejningsretning



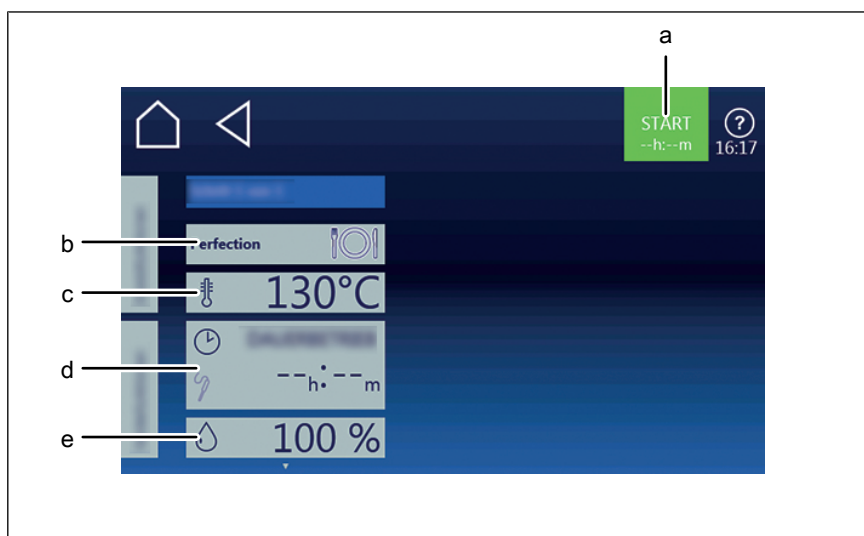
Figur: Indstilling ventilatorhastighed og ventilatoromdrejningsretning

- | | |
|--|------------------------------------|
| a Feltet <i>Ventilatorindstilling</i> | d Vinduet <i>Indstilling</i> |
| b Valse
<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.

4.6.6 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>Fugighed</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.
↳ Apparaten begynder at varme.
↳ Tasten „Start“ erstattes af tasten „Stopp“.
↳ Tilberedningstiden opdateres i vinduet *Tilberedningstype*.
- ↳ Perfektion er startet.

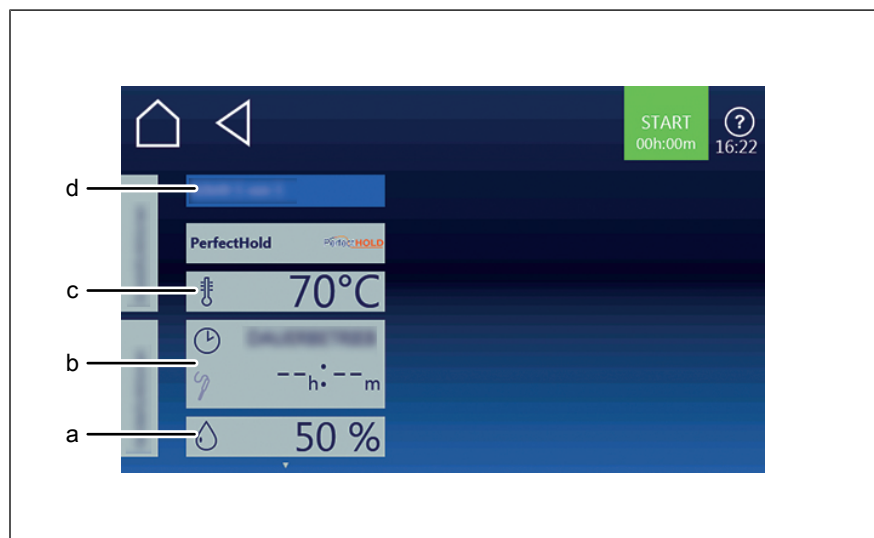
Perfektion er afsluttet

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.

4.6.7 Anvend PerfectHold



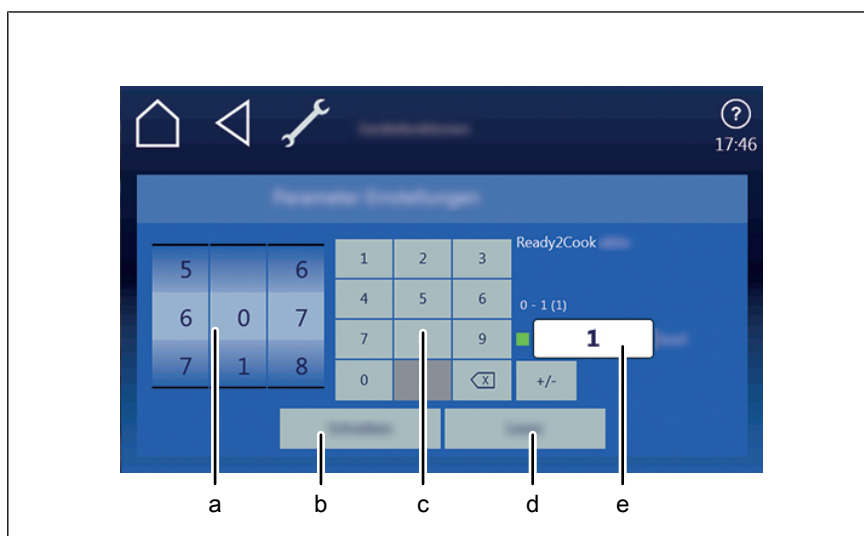
Figur: Vinduet Indstilling PerfectHOLD

- | | | | |
|---|--------------------------------|---|----------------------------|
| 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.

4.6.8 Indstil Ready2Cook



Figur: Vinduet Parameter Indstillinger „Ready2Cook“

- | | | | |
|---|-----------------------------|---|---------------------------|
| a | Valses | 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

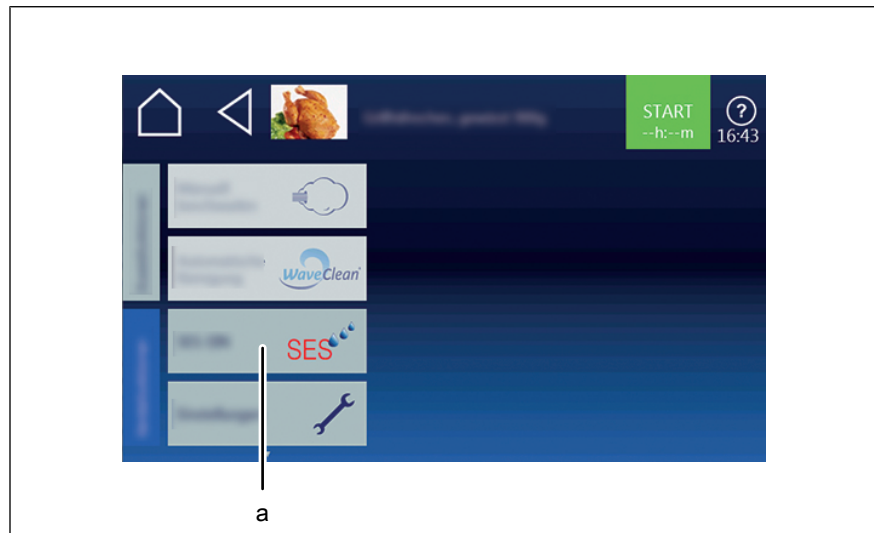
1. Tryk på feltet *Indstillinger*.
 2. Indtast og bekræft PIN 111.
 3. Tryk på feltet *Parameter indstillinger*.
 - ↳ Menuen *Parametre indstillinger* vises.
 4. Indstil den ønskede værdi på valserne vha. en viskebevægelse.
 - ↳ Betegnelsen på den valgte parameter vises.
 5. Tryk på tasten *Læs*.
 - ↳ 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.

4.6.9 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 Anvend RackControl2

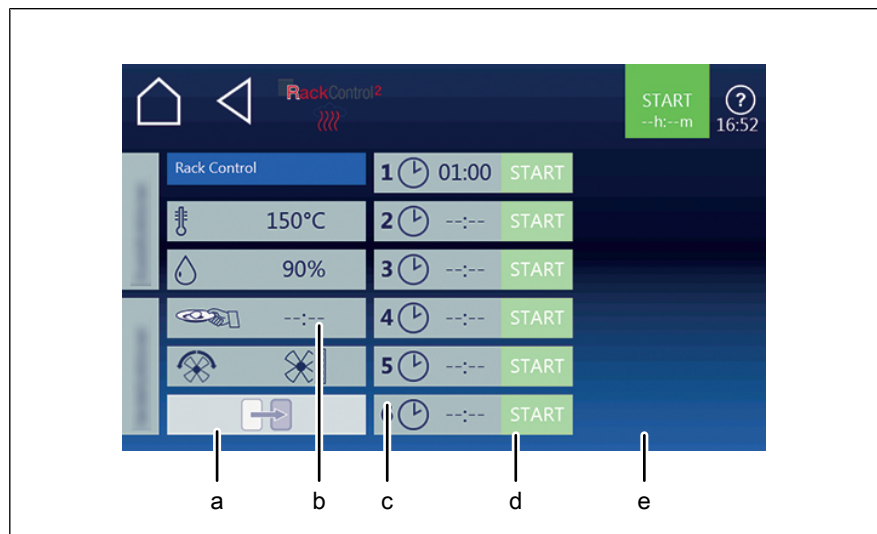


Indstillede parametre såsom tid eller kernetemperatur for udvalgte riller kan ændres under tilberedningen. Tilberedningsprocessen afbrydes ikke.

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

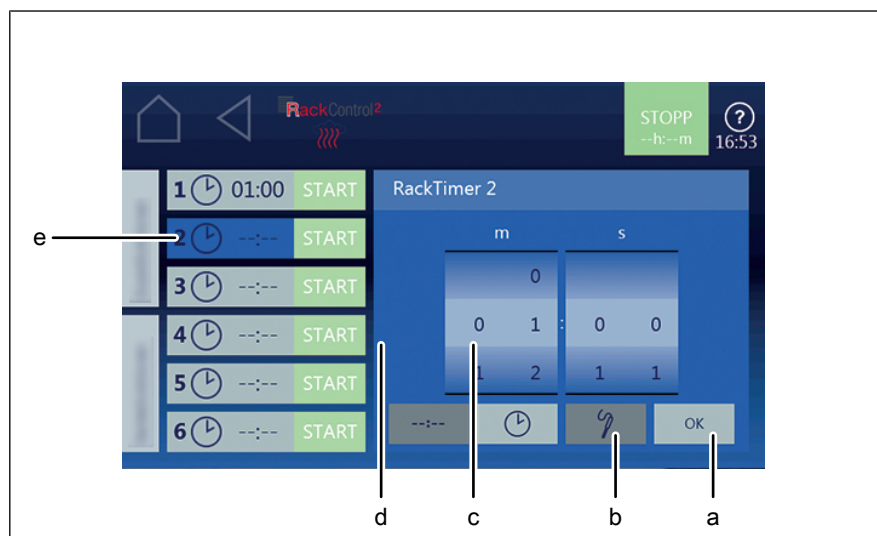
Disse ændringer gælder kun for det igangværende tilberedningsprogram og overtages ikke som Forudindstilling.

Indstilling og start RackControl2



Figur: Vinduet Indstilling tilberedningstid RackControl2

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| a Feltet <i>Indstillinger</i> | d Tasten <i>Starttid</i> |
| b Feltet <i>Plade</i> | e Tasten <i>Bekræftelse</i> |
| c Vinduet <i>Starttid</i> | |



Figur: Vinduet Indstilling kernetemperatur RackControl2

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| a Tasten <i>Bekræftelse</i> | d Feltet <i>Indstillinger</i> |
| b Tasten <i>Kernetemperatur</i> | e Feltet <i>Starttid</i> |
| c Vals | |

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.

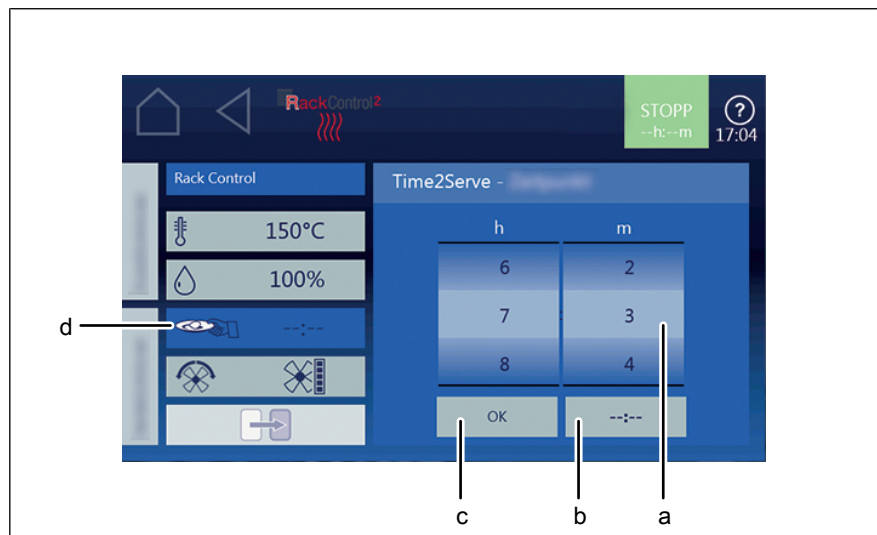
4.6.11 Indstil Time2Serve



Indstil tilberedningstiden i trin på 1 minut til maks. 23 timer og 59 minutter.

Den vedvarende drift afsluttes automatisk efter 23 timer og 59 minutter.

I visningen vises timer og minutter.

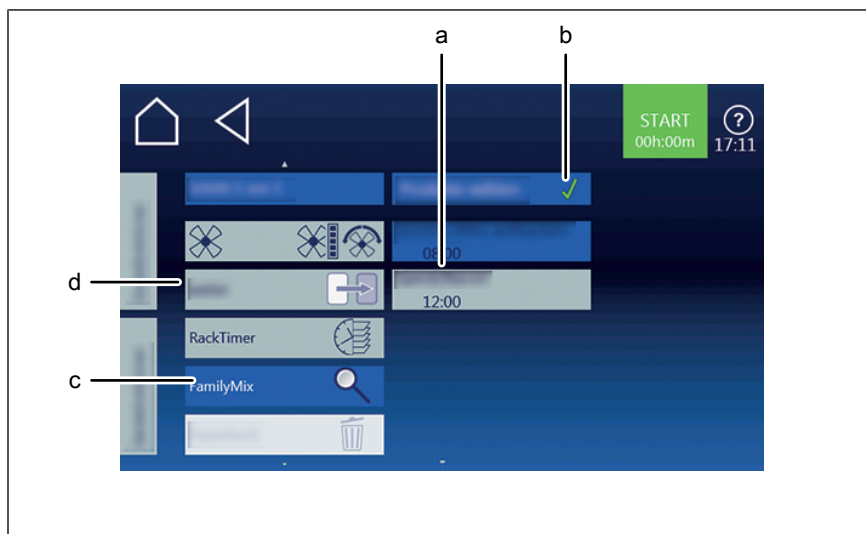


Figur: Vinduet Indstilling tilberedningstid Time2Serve

- | | | | |
|---|-------------------------|---|-----------------|
| a | Valser | c | Tasten OK |
| b | Tasten Vedvarende drift | d | Felt Time2Serve |

1. Tryk på feltet *RackControl2*.
2. Tryk på feltet *Tilberedningstype*.
3. Tryk på feltet *Time2Serve*.
4. Indstil den ønskede tid med viskebevægelser.
 - ↳ Time2Serve er indstillet.
5. Foretag indstillingerne for RackTimer, og bekræft (se „Anvendelse af RackControl2“).
 - ↳ RackControl2 er valgt for den valgte plade.
6. Foretag evt. indstillinger for andre plader.
7. Tryk på tasten „Start“ i informationslisten.
 - ↳ Visningen skifter til „Faktisk visning“.
 - ↳ Apparatet begynder at varme.
 - ↳ Tasten „Start“ erstattes af tasten „Stopp“.
- ↳ Time2Serve er startet.
- ↳ RackControl2 er startet.

4.6.12 Anvend FamilyMix



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.

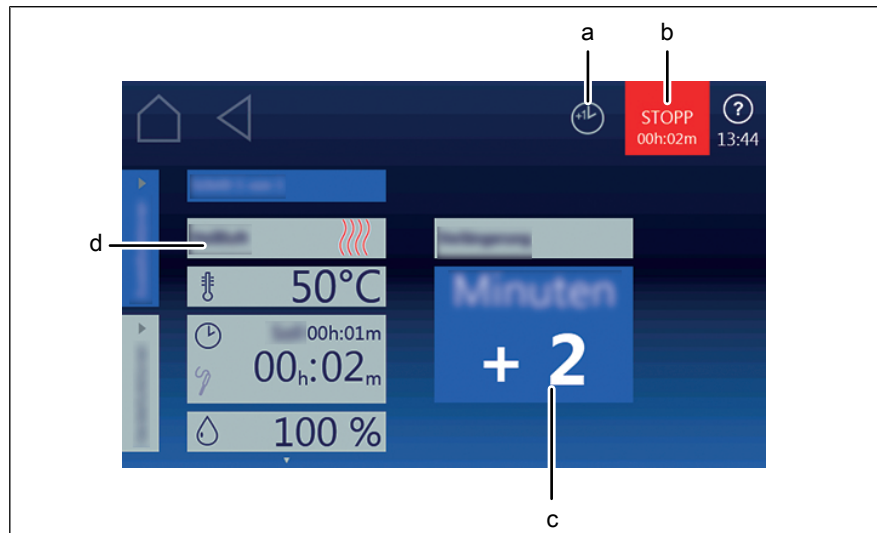
4.6.13 Anvend Eftertilberedning



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.



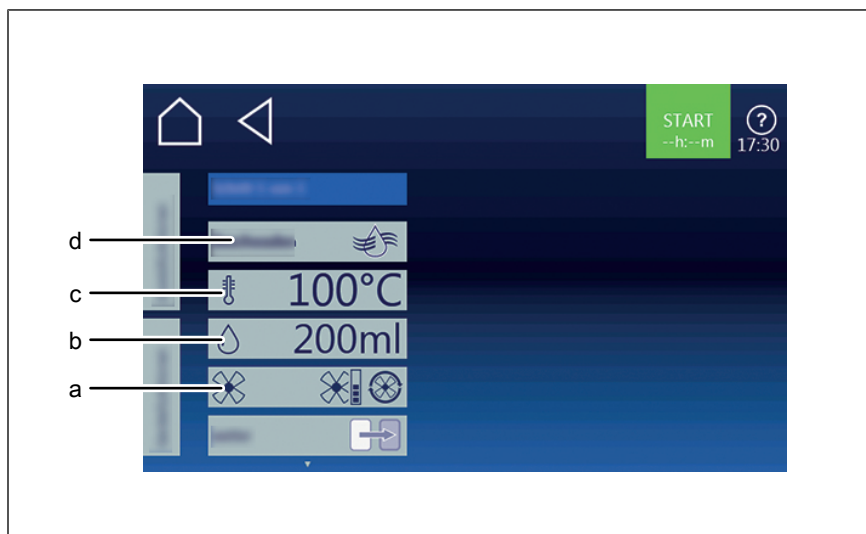
Figur: Vinduet Valg af tilberedningstidsforlængelse

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

Forudsætning Tilberedningsprogrammet er valgt
Funktionen *RackTimer* er indstillet

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

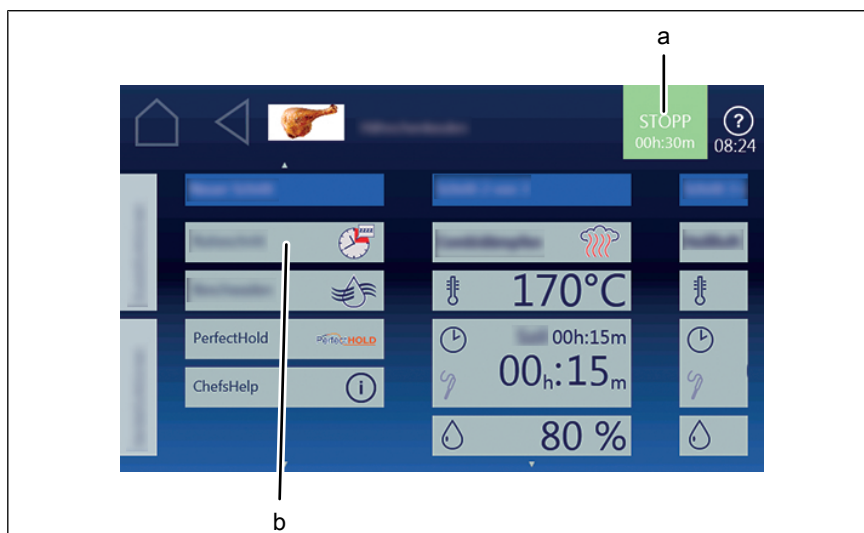
1. Tryk på feltet *Apparatfunktioner*.
↳ Menuen *Apparatfunktioner* åben.
 2. Tryk på feltet *Manuel dampinjektion*.
↳ Menuen *Manuel dampinjektion* åben.
 3. Indstil den ønskede værdi på valserne vha. en viskebevægelse.
↳ Op eller ned, tilberedningstemperaturen forøges eller sænkes.
 4. Tryk på tasten *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 Anvend QualityControl

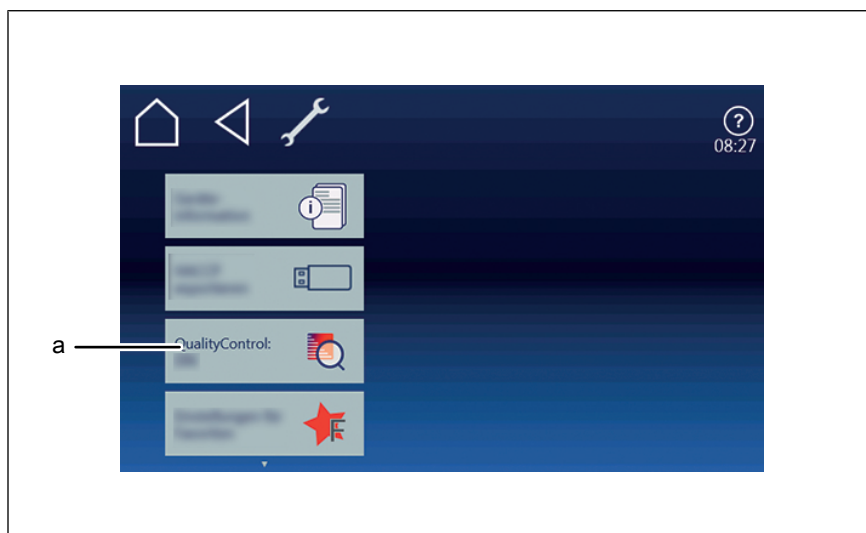


QualityControl er en automatisk optimering af tilberedningstid via automatisk temperaturjustering. Det optimerer forvarmningsprocessen.

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.



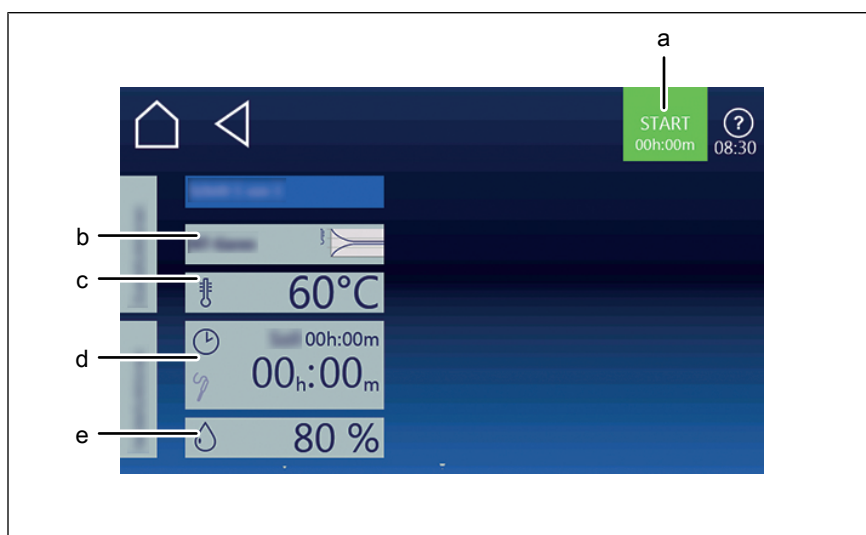
Figur: Vinduet ValgQualityControl

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

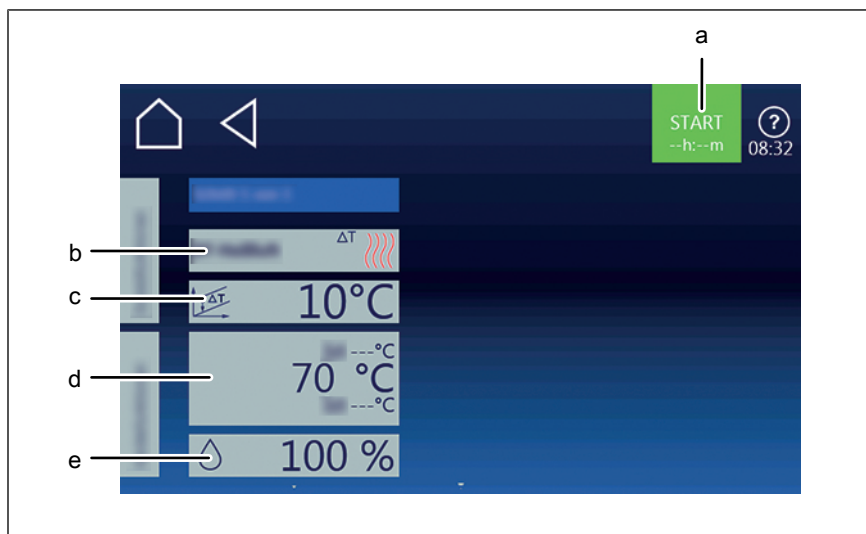
1. Tryk på feltet Tilberedningstype „LT-tilberedning“.
↳ Vinduet „Tilberedningstype“ vises.
2. Foretag indstillingerne.
↳ Vinduet „Tilberedningstype“ viser de foretagne indstillinger.
3. Tryk på tasten „Start“ i informationslisten.
↳ Apparatet begynder at varme.
↳ Tasten „Start“ erstattes af tasten „Stopp“.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

4.6.21 Forbered USB-stik til eksport og import

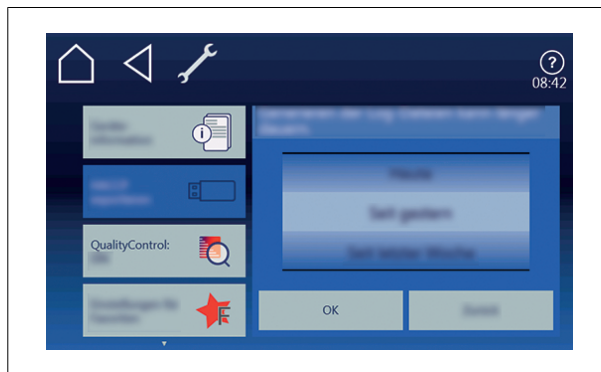
Forudsætning USB-stickren er formateret
USB-sticken er ikke skrivebeskyttet

1. Opret mappestrukturen til import og eksport.
 2. Opret en mappe med navnet „autoChefImages“.
↳ Dataudveksling af billeder i PNG-formatet, opløsning på 95x69 pixels, maksimal opløsning 150KB.
 3. Opret en mappe med navnet „FCBrowserFiles“.
↳ Dataudveksling af tekst i HTML-formatet.
 4. Opret en mappe med navnet „FCImport“.
↳ Dataudveksling af kogebøger.
 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.

4.6.22 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 kerntemperaturføler



ADVARSEL

Fare for personskader, fordi kerntemperaturføleren kan eksplodere

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



FORSIGTIG

Fare for forbrændinger på grund af varme overflader

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

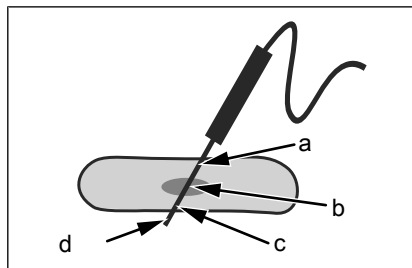


Det er altid muligt at foretage en kerntemperaturmåling, når kerntemperaturføleren er sat i tilberedningsmaterialet. Både før eller efter en tilberedningsproces hhv. under et tidsstyret tilberedningstrin.



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

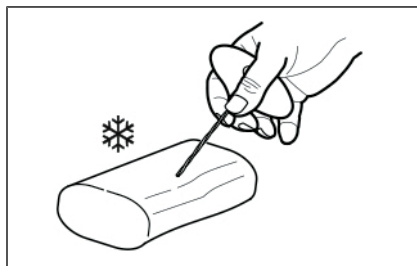
4.7.1 Måling med 4-punkts-kerntemperaturføler



Figur: Måleføler med fire målepunkter

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

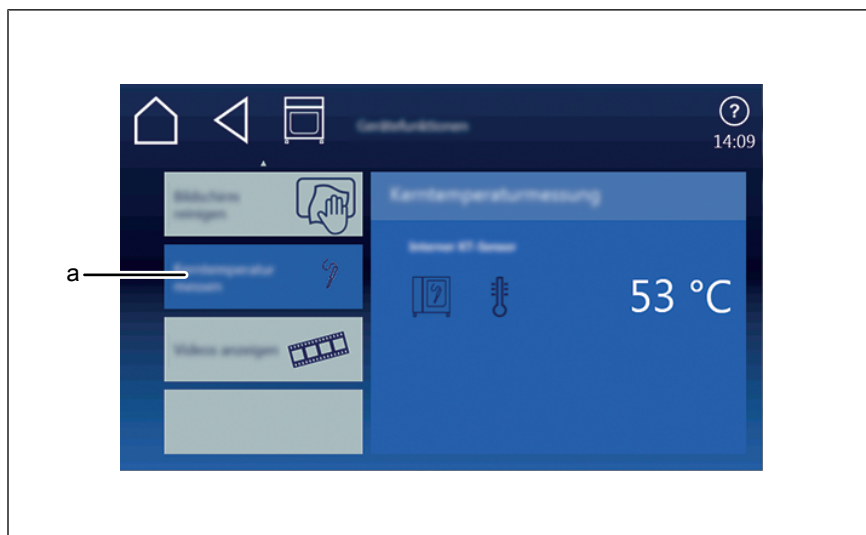
4.7.2 Kernetemperaturmåling ved frosset tilberedningsmateriale



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.

4.7.3 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.

4.7.4 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 (myCooking)

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.

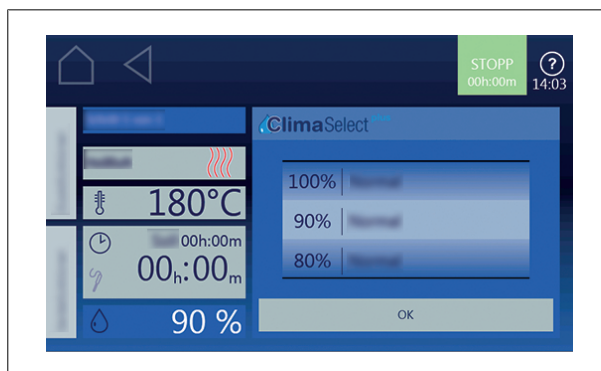


- Indstil den ønskede værdi på valserne med viskebevægelser.

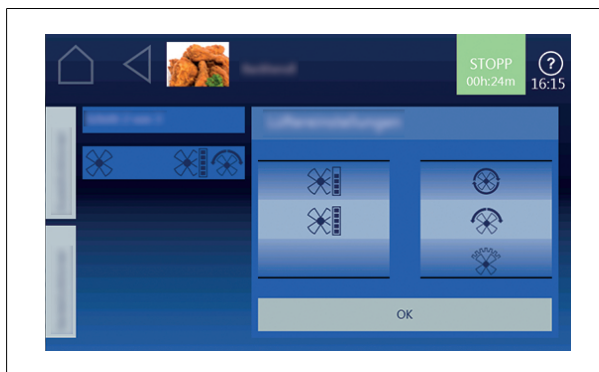
3. Tryk på tasten *OK*.
↳ Vinduet *Indstilling* lukkes.
4. Tryk på feltet *Tilberedningstid*.
↳ Vinduet *Indstilling* vises.



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



9. Indstil den ønskede værdi på valsen med viskebevægelser.
10. Tryk på tasten *OK*.
↳ Vinduet *Indstilling* lukkes.
11. Skift til den næste side med viskebevægelser, og foretag de yderligere indstillinger.
12. 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

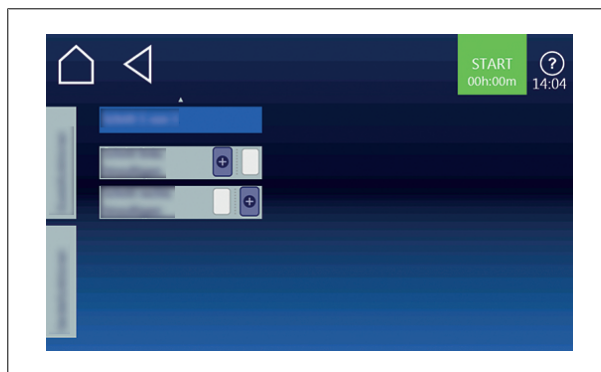
Oprettelse af tilberedningsprogram-trin

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

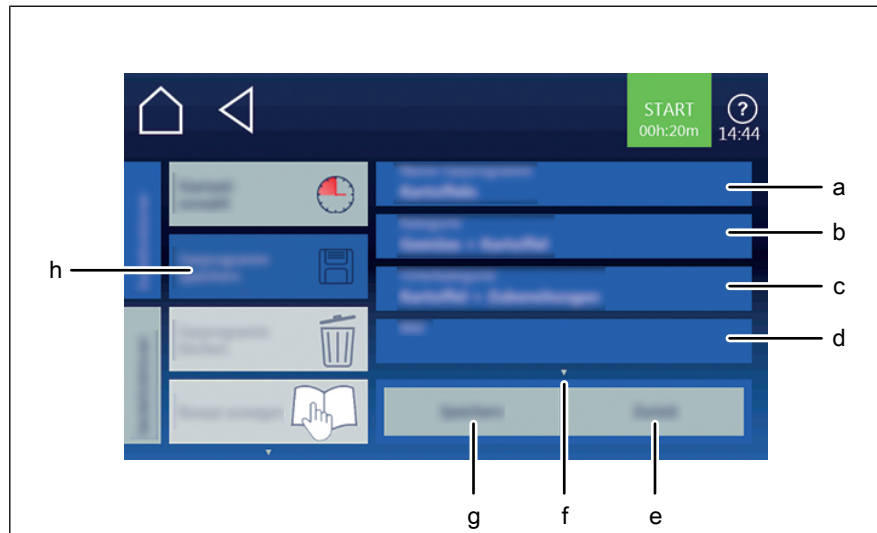
Gem egne tilberedningsprogrammer regelmæssigt på et eksternt hukommelsesmedier, f.eks. en USB-stik.



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.
2. Vælg foto ved at trykke.
3. Vælg lagringsstedet for fotoet.
4. Tryk på tasten „Fotos i apparatet“ eller tasten „Fotos på USB-stick“.
 - ↳ Der er valgt et foto.
 - ↳ Menuen *Billede* lukkes.
 - ↳ Navnet på fotoet vises i vinduet *Gem*.

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 betjeningshenvvisninger.
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* vises 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“
- ↳ Tilberedningsprogrammet 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

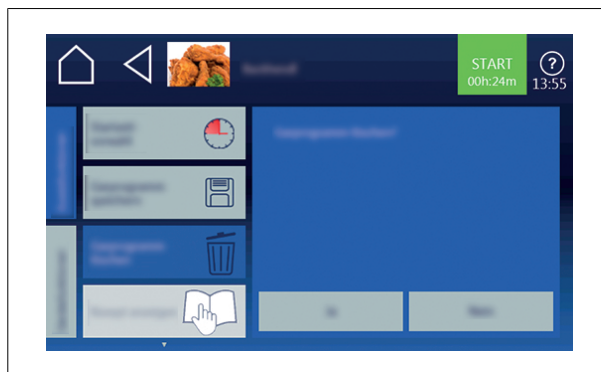
Tilberedningsprogrammet er åbnet
Tilberedningsprogrammet ikke startet

1. Tilpas forskellige trin.
 2. Brug en viskebevægelse (swipe) til det pågældende trin.
 3. Tilpas trinets indstillinger.
 - ↳ Ændringerne af trinnet vises.
 - ↳ Tilberedningsprogrammet kan startes uden at gemme.
 - ↳ Hvis ændringerne skal gemmes, skal man fortsætte med det næste trin.
 4. Tryk på fanen *Grøn*.
 - ↳ Vinduet *Fane* er åbnet.
 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.



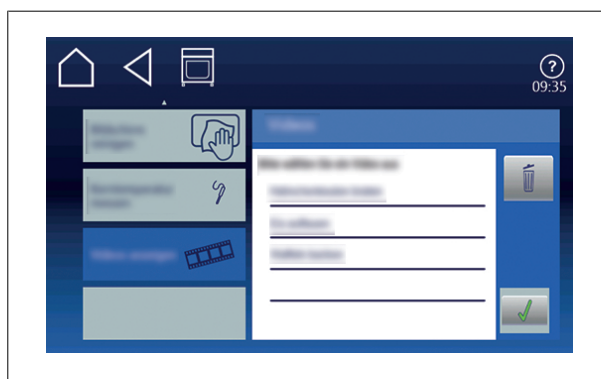
3. Tryk på tasten *Bekræftelse*.
 - ↳ Alle tilberedningsprogrammer på USB-sticken importeres til kogebogen.
 - ↳ Vinduet *Betjeningsanvisning* vises.
4. Tryk på tasten „OK“.
 - ↳ Tilberedningsprogrammerne er importeret.

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*.

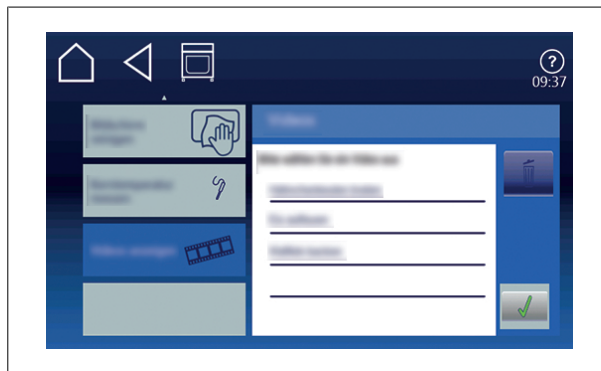


3. Vælg videoen ved at trykke.
4. Tryk på tasten *Bekræftelse*.
 - ↳ Videoen afspilles.

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 på over 2 dage

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

1. Skyl i 1 minut med AutoShower (se „Start af AutoShower“).
2. Aktivér tilberedningstypen 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. Skyl i 5 minutter med AutoShower (se „Start af AutoShower“).
2. Aktivér tilberedningstypen Dampning i 1 time ved 100 °C.

5 Rengøring og vedligeholdelse af apparatet



FORSIGTIG

Fare for forbrændinger på grund af varme overflader

- Lad overfladerne køle af før rengøring.

OBS

Materielle skader på grund af pludselig afkøling

- Afkøl ikke apparatet pludseligt.

OBS

Materielle skader på grund af utilstrækkelig rengøring

- Rengør ikke apparatet med højtryksrensere eller vandstråle.



FORSIGTIG

Ætsningsfare på grund af rengøringsmidler

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

5.1 Forebyggelse 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 Fjernelse af ruststeder

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

5.3 Rengøring af huset

Forudsætning Apparatet er slukket og afkølet

→ Rengør huset med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel.

5.4 Rengøring af dørhåndtag, betjeningslementer og betjeningsfolie

OBS

Materielle skader på grund af utilstrækkelig rengøring

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

Forudsætning 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 „Røngør touchscreen“.
 - ↳ Touchscreenen reagerer ikke længere på berøringer.
 - ↳ Vinduet *Rengøring* vises.
 - ↳ Rengøringstiden opdateres.
 2. Touchscreenen rengøres inden for 10 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 driftspauserne.

→ 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 af overfladen

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

OBS

Materielle skader på grund af utilstrækkelig rengøring

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

5.7.1 Rengøring af dør med hygiejneglaslag

→ Fjern kalkrester på glasruden med eddike eller citronsyre.

5.8 Rengøring af damp-udgangsstuds

OBS

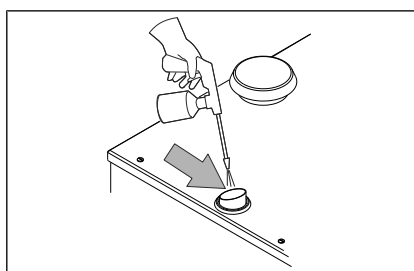
Materielle skader på grund af aflejringer

- 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.



Figur: Rengøring af damp-udgangsstuds

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



Gælder ikke for indbygningsapparater.

5.9 Rengøring af recirculationsemhætten (ekstraudstyr)



FORSIGTIG

Brandfare på grund af snavs og fedtbelægninger

- Rengør afdækningen efter brug.
- Overhold rengøringsanvisningerne.



FORSIGTIG

Fare for forbrændinger på grund af varme overflader

- Lad overfladerne køle af før rengøring.



FORSIGTIG

Fare for personskader på grund af skarpe kanter

- Bær sikkerhedshandsker.



Overhold informationerne om rengøring og pleje af recirculationsemhætten i vedligeholdelsesvejledningen.

5.10 Afkalkning af apparatet



Fyld specialafkalkningsmiddel i sprøjtepipetten for at foretage manuel afkalkning.

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

1. Fortynd specialafkalkningsmidlet med vand i et forhold på 1:2.
2. Sprøjt det fortyndede specialafkalkningsmiddel ind 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
Ætsningsfare

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



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 Apparatet er tændt
Hovedmenuen vises

1. Tryk på Apparatfunktion.
2. Tryk på symbolet *WaveClean*.
3. Vælg rengøringstrin.
↳ Vinduet *Betjeningsanvisning* vises.
4. Tryk på tasten *Bekræftelse*.
↳ Vinduet *Udvalg rengøringstrin* vises.

5. Tryk på tasten „START STOPP“.

↳ Tilberedningsrummet køles eventuelt, indtil der er nået en rengøringstemperatur på 60 °C.

5.11.3 Isætning af rengøringspatron



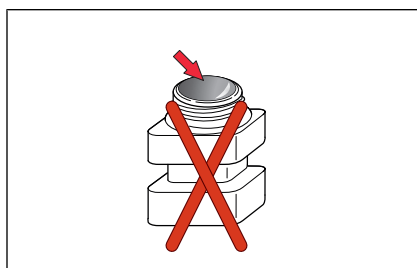
Brug kun rengøringspatroner med ubeskadiget voksforsegling.

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.

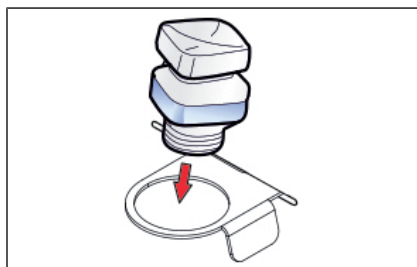
Brug først rengøringspatroner efter opfordring.



Rengør aldrig apparatet automatisk uden rengøringspatron.



Figur: Rengøringspatronens voksforsegling er beskadiget



Figur: Indsætning af rengøringspatron i holder

Forudsætning Rengøringspatron er forseglet og ubeskadiget

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

5.11.4 Start af automatisk rengøring



Rengør aldrig apparatet automatisk uden rengøringspatron.

- 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 tvangsskylning, 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 rengøringstiden 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 tilberedningsrummet

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.
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 Skylning af tilberedningsrum

Forudsætning Rengøringsprocessen er afsluttet

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

5.12.6 Tørring af tilberedningsrummet

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 Af- og påmontering af luftstyreplade



FORSIGTIG

Fare for klemning pga. roterende ventilator

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

Afmontering af luftstyreplade

Forudsætning Apparatet er koblet spændingsløst

1. Fjern kernetemperaturføleren fra holderen.
2. Tag det højre og venstre indsætningsstativ ud.
3. Fjern vandtilløbsrøret med værktøj.
4. Tag luftstyrepladen af bolten.

Montering af luftstyrelade

1. Sæt luftstyreladen på boltene.
2. Luk den øverste lås med værktøj.
3. Luk de nederste låse med værktøj.
4. Monter vandtilløbsrøret med værktøj.
5. Sæt højre og venstre indsætningsstativ i.
6. Sæt kerntemperaturføleren i holderen.

5.14 Kontrol af apparatet

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 kontroller.
 - Ved skader eller tegn på slid skal kundeservice straks kontaktes, og apparatet må ikke anvendes længere.
-

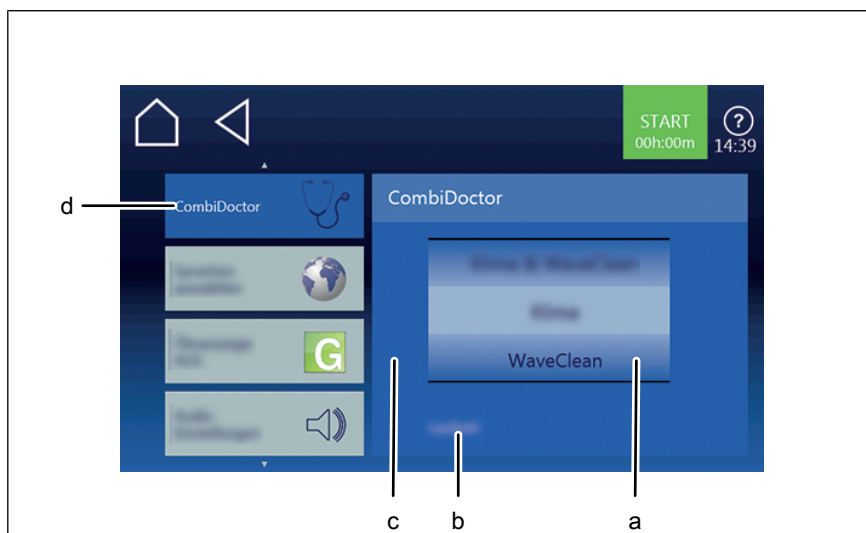
Forudsætning Apparatet er koblet spændingsfrit
Tilberedningsrummet er tomt og rengjort
Tilberedningsrummet er helt åbent

- Kontrollér huset, tilberedningsrummets dør og tilberedningsrummet årligt for deformation og skader.
- ↳ Den visuelle kontrol er udført.

5.14.2 Udførelse af egendiagnoseprogram med CombiDoctor (option)



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 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.

6.1 Nøddrift

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.



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

6.2 Fejlårsager og afhjælpning

Fejl-nr.	viste fejlmelding	Beskrivelse	Forholdsregler
694 695	• Ovnføler defekt	Den interne kernetemperaturføler overtager funktionen for den defekte tilberedningsrumsføler.	<ul style="list-style-type: none"> • Sæt den interne kernetemperaturføler ind i holderen. • Tilberedningsresultatet kan være anderledes. • Kontakt kundeservice.
699 700 714 716	• Intern kernetemperaturføler defekt	Den interne kernetemperaturføler i tilberedningsrummet er deaktiveret.	<ul style="list-style-type: none"> • Anvend, hvis det er muligt, den eksterne kernetemperaturføler (option). • Vælg et andet tilberedningsprogram. • Kontakt kundeservice.

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)“	

6.3 Typeskilt

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

Serienummer (SN)	
Typenummer (TYP)	

7 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.

8 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.

9 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 SpaceCombi	
Typenummer	
MagicPilot	SKECOD610TG2XX
Classic	SKECOD610CG2XX
X: Udstyrsidentifikation	

er i overensstemmelse med alle de gældende bestemmelser i de efterfølgende direktiver og bestemmelser, men indeholder ingen tilsikring af egenskaber:

- Direktiv 2006/42/EF af 17. maj 2006 om maskiner
- Direktiv 2011/65/EU (RoHS) af 08. Juni 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
DIN EN 55014-1:2012-05
EN 55014-2:2015
EN 60335-1:2012
EN 60335-2-42: 2003 +A1:2008 + A11:2013
EN 61000-3-3:2013
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-4-16:1998 + A1 :2004 + A2:2011
EN ISO 12100:2010

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 • 10000008480KONDEA

Wolfenbüttel, 05-03-2020

ppa. Peter Helm

Befuldmægtiget person til sammensætning af de tekniske dokumenter:

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

1 / 2

10000008480KONDKA

da-DK

10000008453ABEDKB





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 erhvervmæssige område		
Apparattype		
El-kombidamper Junior		
Typenummer		
MagicPilot	SKECOD623TG2XX	
Classic	SKECOD623CG2XX	
X: Udstyrsidentifikation		

er i overensstemmelse med alle de gældende bestemmelser i de efterfølgende direktiver og bestemmelser, men indeholder ingen tilsikring af egenskaber:

- Direktiv 2006/42/EF af 17. maj 2006 om maskiner
- Direktiv 2011/65/EU (RoHS) af 08. Juni 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
DIN EN 55014-1:2012-05
EN 55014-2:2015
EN 60335-1:2012
EN 60335-2-42: 2003 +A1:2008 + A11:2013
EN 61000-3-3:2013
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-4-16:1998 + A1 :2004 + A2:2011
EN ISO 12100:2010

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 • 10000008480KONDEA

Wolfenbüttel, 05-03-2020

Befuldægtiget person til sammensætning af de tekniske dokumenter:

2 / 2

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

10000008480KONDKA da-DK

10000008453ABEDKB



Symboler

Ændring af grundindstillinger 29

A

Automatisk tilberedning (autoChef)

 Eksport af tilberedningsprogram 72

 Import af tilberedningsprogram 73

 Sletning af tilberedningsprogram 72

 Søgning og åbning af tilberedningsprogram..
 69

 Tilpasning af tilberedningsprogram 71

Automatisk tvangsskylning 81

B

Betjeningspærre 33

C

ChefsHelp 19

ClimaSelect plus 20

D

dampinjektion

 Manuel 20

Dampning 17

Delta T-tilberedning 18

E

Eftertilberedning 20

Egendiagnose (CombiDoctor) 87

F

FamilyMix 20

Fjern miljøvenligt 91

Forvalg af starttid 19

H

HACCP 58

Hovedmenu 21, 28

Hviletid 20

I

Indstilling af favoritter 32

Indstilling af tilberedningstid 38

Indstilling af ventilator 42

Indstillinger

 Indstilling af dato og tid 31

K

Kald af apparatinformationer 31

Kernetemperatur

 Kernetemperaturmåling 21

kernetemperaturmåling

 4-punkt-kernetemperaturføler måling 59

 Indstilling af kernetemperatur 41

 Standardindstillingsværdi 24

Kombidampning 17

L

Lavtemperatur-tilberedning 18

M

Manuel tilberedning 61

 Eksport af tilberedningsprogram 68

 Oprettelse af tilberedningsprogramtrin 61

 Oprettelse og lagring af
 tilberedningsprogram 63

P

PerfectHold 18

Q

QualityControl 20

R

RackControl 19

Ready2Cook 19

Regenerering 18

Rengøring

 Automatisk rengøring (WaveClean) 81

 Manuel rengøring 84

 Rengøringspatron (WaceClean) 82

 Spærring af touchscreen 77

S

SES 19

T

Temperatur

 Indstilling af tilberedningstemperatur 37

 Standardindstillingsværdi 23

Time2Serve 20

V

Varmluft 18

Video

 Import af video 36

 Slet videon 74

www.mkn.com

