GENIUS MT

STØRRELSER: 6-11, 10-11, 12-21, 20-11, 20-21

ENERGITYPE EL, GAS



Oversættelse af original betjeningsvejledning

Med forbehold for tekniske ændringer.
Læs omhyggeligt før brug.
Opbevares til fremtidig brug.

KOLOFON

Du har valgt en Eloma GENIUS ^{MT} eller GENIUS ^{MT} Backmaster Edition. Mange tak for din tillid. Før ibrugtagning beder vi dig læse installations- og betjeningsvejledningen helt igennem, herunder især sikkerhedsanvisningerne.

Eloma GmbH – Eine Bauchentscheidung
Otto-Hahn-Str. 10
D-82216 Maisach
Tyskland

T. +49 (0) 8141 395-0
F. +49 (0) 8141 395-130

Brugstips og opskrifter finder du på vores hjemmeside www.eloma.com
Du er også velkommen til at kontakte vores rådgivning vedrørende brug:
T. +49 (0) 8141 395-150
E. application@eloma.com

Vi er tilgængelige omtrent døgnet rundt, 7 dage om ugen, 365 dage om året:
T. +49 (0) 8141 395-188
E. service@eloma.com

Vores kundeservice hjælper dig også gerne, hvis du har spørgsmål vedrørende vores produkter:
T. +49 (0) 35023 63-888
E. sales@eloma.com

Oplysninger vedrørende hæftelse for defekte komponenter og garanti fremgår af vores almindelige forretningsbetingelser, som du finder på vores hjemmeside.

Enhedstype: .....

Enheds-nr.: .....

Forhandler: **Installatør:**

Dato: ..... Installeret den: .....

INDHOLDSFORTEGNELSE

1	**Om dette dokument**	**7**
1.1	Indhold og målgruppe	7
1.2	Brug af ovnenei strid med bestemmelserne	7
1.3	Omgang med dette dokument	7
1.4	Garanti og ansvarsfraskrivelse	8
1.5	Opbygning af advarselshenvisninger og anvendte symboler	9
1.6	Oversigt over de anvendte skilte på ovnen	10
1.7	Anvendelse af billeder	11
1.8	Konstruktionsform og størrelser	11
2	**Sikkerhed**	**12**
2.1	Betjeningspersonalets kvalifikationer	12
2.2	Sikkerhedsanvisninger	13
3	**Beskrivelse af ovnen, driftstilstande og funktioner**	**19**
3.1	Karakteristik af Eloma-ovnene GENIUS MT og Genius MT BACKMASTER Edition	19
3.2	Driftstilstande	20
3.3	Ekstrafunktioner	21
3.4	Specialprogrammer	22
3.5	HACCP-protokol	23
3.6	USB-port	23
4	**Funktionsdele og drift**	**24**
4.1	Funktionsdele	24
4.2	Åbning og lukning af låge	26
4.3	Fyldning og tømning af ovn	28
4.4	Tænding af ovnen	33
4.5	Slukning af ovnen	33
4.6	Forholdsregler ved strømafbrydelse	34
4.7	Anvendelse af ovnkomponenter	35
5	**Styreenhedens opbygning og betjening**	**38**
5.1	Betjeningselementer	38
5.2	Betjening af multi-touch-displayet	41

6	**Startskærmbillede**	**42**
6.1	Startskærmbillede GENIUS [MT]	42
6.2	Valg af driftstilstand	46
6.3	Skærmbilleder for driftstilstandene Damp, Kombidamp og Varmluft	49
6.4	Skærmbilledet Trinoversigt	55
6.5	Valg/ændring af indstillinger	56
7	**Programliste/Favoritter**	**66**
7.1	Skærmbilledet Programliste/Favoritter	66
7.2	Valg af tilberedningsprogram	69
7.3	Valg af specialprogram	75
8	**Multi Cooking/Multi Baking**	**80**
8.1	Skærmbilledet Multi Cooking	80
8.2	Indstilling og start af Multi Cooking	81
8.3	Ændring af listen over tilberedningsprogrammer for Multi Cooking	83
9	**Ugeprogram**	**85**
9.1	Skærmbilledet Ugeprogram	85
9.2	Tilføjelse af ugeprogram	87
9.3	Ændring/slet af ugeprogram	88
10	**Lagring af tilberednings-/bageprogrammer**	**89**
10.1	Skærmbilledet Gem	89
10.2	Lagring af tilberednings-/bageprogrammer	91
11	**Igangværende drift**	**94**
11.1	Skærmbilledet Igangværende drift	94
11.2	Start fra manuel tilberedning/bagning	97
11.3	Start af tilberednings-/bageprogram fra skærmbilledet Trinoversigten	98
11.4	Start tilberednings-/bageprogram fra programlisten	99
11.5	Ændring af tilberednings-/bageprogram	101
11.6	Afslutning af tilberednings-/bageprogram	103
11.7	Genstart af program	103

12	**GENIUS [MT] Backmaster Edition**	**104**
12.1	Startskærmbillede Backmaster Edition	104
12.2	Skærmbilledet Manuel bagning	106
12.3	Skærmbilledet Trinoversigt	111
12.4	Ændring af dampinjektion	112
12.5	Ændring af temperatur	113
12.6	Indstilling af bagetrin via bagetid	114
12.7	Valg og indstilling af ekstrafunktioner	116
12.8	Tilføjelse, ændring, sletning og kopiering af bagetrin	118
12.9	Indstilling af tidsforvalg	122
12.10	Valg af bageprogram	123
12.11	Ændring af ekstrafunktionen Forvarmning/Cool Down (Auto-Temp)	124
12.12	Multi Baking	125
13	**Rengøring og pleje**	**128**
13.1	Rengøringsanvisninger	128
13.2	Ovnrengøring med autoclean®	130
13.3	Rengøring af ovnrum med trykpumpeforstøver (manuelt) for GENIUS [MT] Backmaster Edition uden autoclean®	136
13.4	Rengøringsintervaller	137
13.5	Rengøring af skærmen	139
13.6	Rengøring af dryprende på ovnlågen	140
13.7	Rengøring af lågetætning	140
13.8	Rengøring af den indvendige låge med dobbelt glas/tredobbelt glas og lågens glas	141
13.9	Skift af vandfilter	142
13.10	Serviceintervaller	143
14	**Indstillinger/service**	**145**
14.1	Ændring af de generelle indstillinger	145
14.2	Adgangskode-manager	148
15	**Fejlafhjælpning**	**161**
15.1	Fejlårsager og løsninger	161
15.2	Fejlmeddelelser og afhjælpning	162

16	**Bortskaffelse og miljøbeskyttelse**	**165**
17	**Bilag**	**166**
17.1	Servicebemærkninger og noter	166

1 OM DETTE DOKUMENT

1.1 INDHOLD OG MÅLGRUPPE

Denne originale betjeningsvejledning beskriver sikker betjening, rengøring og pleje af kombiovnen GENIUS [MT] samt forslag til fejlafhjælpning og miljøtilpasset bortskaffelse.
Betjeningsvejledningen er beregnet til personer, som betjener, rengør og plejer GENIUS [MT].

1.2 BRUG AF OVNENEI STRID MED BESTEMMELSERNE

Eloma kombiovne er udelukkende til erhvervsmæssig brug og må kun anvendes til termisk tilberedning af levnedsmidler med det tilbehør, der passer til ovnen og ovnens størrelse (riste, beholdere, plader, reolvogne, indskud osv.). I kombiovnen må der ikke tilberedes levnedsmidler, der indeholder let antændelige hhv. brændbare stoffer (f.eks. alkohol). Ovnen må anvendes uden opsyn.

1.3 OMGANG MED DETTE DOKUMENT

Den originale betjeningsvejledning leveres sammen med til ovnen, og den indeholder informationer og anvisninger vedrørende sikker betjening, rengøring og pleje af ovnen samt fejlafhjælpning og miljøtilpasset bortskaffelse.

- Betjeningsvejledningen skal altid opbevares på brugsstedet og være tilgængelig for betjenings- og rengøringspersonalet.
- Betjeningspersonalet skal have læst betjeningsvejledningen, før arbejdet påbegyndes, især afsnittet "Sikkerhedsanvisninger", og personalet skal have modtaget information og instruktion vedrørende sikkerheden.
- Denne betjeningsvejledning skal opbevares i ovnens levetid, og i tilfælde af videresalg skal betjeningsvejledningen overdrages til den nye ejer. Ellers skal der bestilles et nyt eksemplar af betjeningsvejledningen hos producenten hhv. hos leverandøren.
- Enhver opdatering eller tilføjelse, som producenten offentliggør, skal vedlægges betjeningsvejledningen.
- Vi anbefaler, at man tilføjer yderligere anvisninger til betjeningsvejledningen, herunder opsyns- og meldepligt i forbindelse med særlige driftsforhold, eksempelvis arbejdsorganisation, arbejdsforløb eller anvendt personale.

1.4 GARANTI OG ANSVARSFRASKRIVELSE

Der må ikke foretages tekniske ændringer på ovnen, eksempelvis ombygning, uden producentens/leverandørens tilladelse. I tilfælde af ikke-godkendte tekniske ændringer bortfalder ethvert garantikrav. Endvidere kan ovnens sikkerhed ikke længere garanteres. Garantikrav og ansvar kan ikke gøres gældende i forbindelse med person- og tingsskader, hvis disse skyldes en eller flere af følgende årsager:

- Brug af ovnen i strid med bestemmelserne.
- Ukorrekt ibrugtagning, ukorrekt betjening eller forkert vedligeholdelse af ovnen.
- Fejl, som skyldes, at man har tilsidesat installations-/betjeningsvejledningen.

Udførlige informationer om hæftelse for defekte komponenter samt om garanti findes i vores almindelige forretningsbetingelser.

1.5 OPBYGNING AF ADVARSELSHENVISNINGER OG ANVENDTE SYMBOLER

Symbol	Forklaring
	Advarselshenvisning: Efter dette tegn følger en advarselshenvisning.
1. 2.	Handlingsanvisning i flere trin: Flere handlinger skal følges i den anførte rækkefølge.
▶	Handlingsanvisning i et trin: En enkelt handling skal foretages.
▶	Angivelse af flere enkelte handlinger: De anførte handlinger kan foretages i vilkårlig rækkefølge.

Tab. 1: Forklaring på de anvendte symboler

Betydningen af de anvendte piktogrammer og signalord er beskrevet i følgende tabel:

Piktogram	Forklaring
	**FARE!** **Faretype og -kilde!** Følge: Tilsidesættelse medfører døden. ▶ Forholdsregel for at undgå fare.
	**ADVARSEL!** **Faretype og -kilde!** Følge: Tilsidesættelse medfører alvorlige kvæstelser. ▶ Forholdsregel for at undgå fare.
	**FORSIGTIG!** **Faretype og -kilde!** Følge: Tilsidesættelse medfører mindre alvorlige kvæstelser. ▶ Forholdsregel for at undgå fare.
	BEMÆRK **Faretype og -kilde!** Følge: Tilsidesættelse medfører tingsskade. ▶ Forholdsregel for at undgå fare.
	INFORMATION: Tip vedrørende betjening.

Tab. 2: Betydning af de anvendte piktogrammer og signalord

1.6 OVERSIGT OVER DE ANVENDTE SKILTE PÅ OVNEN

På alle kombiovne er der anbragt synlige advarsels- og henvisningsskilte med følgende betydninger:

Skilt	Betydning
	**ADVARSEL!** "Farlig elektrisk spænding!"
	**ADVARSEL!** "Varm overflade op til 150°C!"
	**ADVARSEL!** "Varm mad/varme væsker i ovnens beholdere"
	**ADVARSEL!** "Lågen må ikke åbnes, mens autoclean®-programmet kører"
	AFMÆRKNING! "Tilslutning spændingsudligning!"
	AFMÆRKNING! "Tilslutninger til hårdt og blødt vand"
	AFMÆRKNING! "Tilslutninger til rengørings- og skyllemiddel"
	AFMÆRKNING! "Tilslutning spildevand"
	AFMÆRKNING! "Kontrol af ovn og kvalitetskontrol foretaget"

Tab. 3: Oversigt over skilte på ovnen

1.7 ANVENDELSE AF BILLEDER

INFORMATION:
Billederne er eksempler og kan afvige fra den leverede ovn.

1.8 KONSTRUKTIONSFORM OG STØRRELSER

Kombiovnen GENIUS [MT] leveres i følgende størrelser:

Betegnelse	Version	Konstruktionstype
6-11	6+1 indskud GN 1/1 5 indskud 600 x 400 mm*	Bordovn
10-11	10+1 indskud GN 1/1 8 indskud 600 x 400 mm*	
20-11	20 indskud GN 1/1	Stående ovn
12-21	12 indskud GN 2/1 24 indskud GN 1/1	
20-21	20 indskud GN 2/1 40 indskud GN 1/1	

Tab. 4: Oversigt over størrelser GENIUS [MT](* kun til Backmaster Edition)

2 SIKKERHED

Alle Eloma-ovne lever op til kravene i de relevante sikkerhedsstandarder. Dette udelukker dog ikke yderligere risici, eksempelvis som følge af forkert betjening.

2.1 BETJENINGSPERSONALETS KVALIFIKATIONER

Ved drift af ovnen skal betjeningspersonalet kende og overholde de aktuelt gældende lokale forskrifter.
De standarder og angivelser, der hyppigt henvises til, gælder i Tyskland.

Følgende betingelser skal være opfyldt:

- Man skal sikre sig, at ovnen kun betjenes og rengøres af personer, som er blevet instrueret, også i sikkerheden, og har deltaget i regelmæssig undervisning.
- Man skal sikre sig, at apparatet kun betjenes og rengøres af personer, som har læst ovnens betjeningsvejledning omhyggeligt og har forstået sikkerhedsanvisningerne.
- Man skal sikre sig, at følgende personer kun betjener ovnen, når en person med førnævnte kvalifikationer holder opsyn med disse personer eller giver instruktioner:
  - Personer, der ikke har førnævnte kvalifikationer
  - Personer med fysiske eller psykiske handicap eller sensorisk funktionsnedsættelse
- Man skal sikre sig, at reparation og vedligeholdelse af ovnen udføres af en autoriseret Eloma-servicepartner.

2.2 SIKKERHEDSANVISNINGER

2.2.1 FØR DRIFT OG I TILFÆLDE AF FEJL



FARE!

Risiko for personskade på grund af elektrisk stød!

- Ovnen skal være i orden og ubeskadiget, før den tages i brug.
- En ovn med beskadiget el-ledning må ikke tages i brug. En beskadiget el-ledning skal omgående udskiftes af en autoriseret Eloma-servicepartner.
- Kabinettet må ikke åbnes.

I tilfælde af driftsfejl:

- Afbryd ovnen fra strømforsyningen (f.eks. med en ekstern afbryder) og sørg for, at den ikke kan tilsluttes igen.
- Luk vandhanen på brugsstedet.
- Få altid reparationer udført af en autoriseret Eloma-servicepartner og/eller af kvalificerede fagfolk.



ADVARSEL!

Fare for tilskadekomst på grund af dele, der falder ud!

- Tag løse dele ud af ovnen.



FARE!

Konstatering af udstrømmende gas samt røgudvikling og brand!

- Ved gaslugt:
  - Afbryd gas- og energitilførslen på brugsstedet.
  - Udluft straks brugsstedet, og forlad det omgående.
  - Aktivér ikke elektriske afbrydere, og brug ikke elektriske apparater.
  - Brug ikke åben ild.
  - Giv brandvæsenet og gasforsyningsselskabet besked. Brug en telefon uden for brugsstedet.
- Ved røgudvikling og i tilfælde af brand:
  - Afbryd gas- og energitilførslen, og luft straks ud på brugsstedet.
  - Giv brandvæsenet besked.
  - Sluk en fedtbrand med en brandslukker i brandklasse F, ikke med vand. Sluk andre brande med en ABC-brandslukker, en CO_2-brandslukker eller med et slukningsmiddel, der passer til den foreliggende brandklasse.

2.2.2 VED BRUG AF OVNEN

FORSIGTIG!

Fare for at komme i klemme, når man åbner og lukker ovnlågen!

Klemskader på fingre og hænder!

- Se efter, at der ikke er personer inden for lågens drejeradius.
- Luk ovnlågen forsigtigt.

ADVARSEL!

Forbrændingsfare på grund af varme overflader!

- Brug beskyttelsestøj (f.eks. tøj med lange ærmer og beskyttelseshandsker).
- Brems reolvogne/tallerkenvogne.
- Berør ikke stativet eller reol-/tallerkenvognen, når du tager maden ud.
- Berør ikke lågens glas eller kabinettet.
- Berør ikke rør til afgangsluft og spildevand.
- På gasovne: Berør ikke studser og rør til røggas samt studsernes afdækning.

ADVARSEL!

Fare for skoldning på grund af varme væsker!

- Brug beskyttelsestøj (f.eks. tøj med lange ærmer og beskyttelseshandsker).
- Luk ovnlågen forsigtigt.
- Når beholdere er fyldt med væske eller med mad, der bliver flydende under tilberedningen, må der ikke anvendes indskudsender, der er højere, end at brugeren kan se ind i de indskudte beholdere (anbefalet maks. Indskudshøjde ca. 1,60 m fra adgangsniveauet).



Fig. 1: Mærkat Pas på! Varme væsker i beholderne (medfølger)

FORSIGTIG!

Fare for skoldning på grund af varmluft og meget varm damp!

Når ovnens låge åbnes, kan der trænge varmluft eller meget varm damp ud.

- Brug beskyttelsestøj (f.eks. tøj med lange ærmer og beskyttelseshandsker).
- Åbn ovnlågen forsigtigt.

FORSIGTIG!

Ovnen kan vælte, hvis den fyldes op øverst, så den bliver toptungt!

- Stativer eller reol-/tallerkenvogne skal belastes ensartet nedefra og op.

FORSIGTIG!

Brandfare på grund af brændbare materialer, tilsmudsning og fedtbelægning!

- Læg ikke levnedsmidler, der indeholder let antændelige stoffer, ind i ovnen (f.eks. levnedsmidler med alkohol).
- Kontrollér, at der ikke findes brændbare materialer over ovnen.
- Opbevar ikke brændbare materialer, gasser eller væsker (f.eks. benzin) i nærheden af ovnen.
- Rengør ovnen regelmæssigt, og følg rengøringsanvisningerne.
- Brug ikke ovnen i en giftig eller eksplosiv atmosfære.
- Ved installation under en emhætte: Tænd emhætten under brugen.
- Ved opstilling udendørs: Brug kun ovnen i et område afskærmet mod vind.
- Ved tilslutning til en skorsten med strømningssikring:
  - Rengør aftræksrøret regelmæssigt i henhold til lokale bestemmelser.

FORSIGTIG!

Tingsskade på grund af forkert brug eller brug i strid med bestemmelserne!

- Sæt tilbehøret korrekt ind i ovnen, så lågeglasset ikke beskadiges.
- Se efter, at der ikke er genstande inden for lågens drejeradius.
- Brug ikke ovnen ved en temperatur under 4 °C.
- Fjern kernetemperaturføleren, før du tager maden ud, og sæt den tilbage i holderen efter brug.
- Tilslut kun USB-flash-stik.
- USB-stikket må ikke sættes i med vold.
- Sæt altid et USB-stik i, før data ind-/udlæses, og fjern det først, når alle data er overført.

FORSIGTIG!

Tingsskader på grund af beskadigede glasruder!

- Brug ikke ovnen med beskadigede glasruder og defekt ovnlys.
- Bortskaf mad, der er forurenet med glassplinter.

FORSIGTIG!

Tingsskader på grund af overophedning!

- Kontrollér, at åbningerne til tilført luft samt ventilationsslidsen er fri og ikke tildækkede.
- Hold området mellem ovnens ben fri for at sikre tilstrækkelig ventilation under ovnen.

2.2.3 UNDER RENGØRING

ADVARSEL!

Forbrændingsfare på grund af varme overflader!

- Lad ovnen køle langsomt af før rengøring.

ADVARSEL!

Fare for ætsning på grund af rengørings- og skyllemiddel!

- Følg sikkerhedsanvisningerne vedrørende det foreskrevne rengørings- og skyllemiddel se kapitel 13.1.1

Ved udskiftning af beholderen til rengørings- eller skyllemiddel:

- Brug beskyttelsestøj (f.eks. langærmede trøjer, beskyttelseshandsker og beskyttelsesbriller).

Ved manuel rengøring:

- Brug beskyttelsestøj (f.eks. langærmede trøjer, beskyttelseshandsker og beskyttelsesbriller).
- Lad ovnen køle langsomt af før rengøring.
- Undgå at indånde forstøvet rengørings- eller skyllemiddel.

På ovne med autoclean®-rengøringsprogram:

- Hold altid ovnens låge lukket, mens autoclean®-rengøringsprogrammet kører.



Symbolet "Lågen må ikke åbnes!"lyser rødt på displayet.

ADVARSEL!

Fare for forbrændinger på grund af meget varmt fedt!

- Opstil frituregryder, fritstående gasblus eller lignende beholdere med varm fedt uden for slangebruserens rækkevidde.

FORSIGTIG!
Tingsskader på grund af ukorrekt rengøring!
- Rengør ikke kabinettet med slangebruseren, en vandstråle, damprenser eller højtryksrenser.
- Anvend kun foreskrevet rengørings- og skyllemiddel se kapitel 13.1.1.
- Rengør ikke kabinettet med brændbare rengøringsmidler.

2.2.4 HYGIEJNE

FORSIGTIG!
Sundhedsfare på grund af mangelfuld hygiejne!
Infektioner på grund af fordærvet mad!
- Overhold rengøringsintervallerne .
- Rengør kernetemperaturføleren (ekstratilbehør) grundigt før brug.
- Rengør sous-vide-sonden (ekstratilbehør) grundigt før brug.

På bordovne:
- Anvend lukket understel etc.

HENVISNING!
- Levnedsmidler må af hygiejniske grunde ikke opbevares åbne under ovne.

2.2.5 GASUDSLIP (VED GASAPPARATER)

FARE!
Kvælnings- og eksplosionsfare ved gasudslip!
- Overhold forholdsreglerne ved gasudslip se kapitel 2.2.1.
- Overhold serviceintervallerne se kapitel 13.10.

2.2.6 MOBILE OVNE PÅ HJUL

FORSIGTIG!
Risiko for personskader på grund af elektrisk stød!
- Flyt ikke ovnen hen over kabler.

FORSIGTIG!

Fare for, at ovne på hjul kan vælte eller foretage ukontrollerede bevægelser på et ujævnt underlag!

- Flyt kun ovne på et plant underlag (maks. 10° hældning).
- Flyt ovne forsigtigt.
- Efter endt transport skal man bremse ovnens hjul med bremsen.

2.2.7 SERVICE

ADVARSEL!

Brandfare på grund af ukorrekt vedligeholdelse!

- Service skal altid udføres af en autoriseret Eloma-servicepartner.
- Overhold serviceintervallerne se kapitel 13.10.
- Overhold forholdsreglerne ved brand se kapitel 2.2.1.

3 BESKRIVELSE AF OVNEN, DRIFTSTILSTANDE OG FUNKTIONER

3.1 KARAKTERISTIK AF ELOMA-OVNENE GENIUS MT OG GENIUS MT BACKMASTER EDITION

GENIUS MT og GENIUS MT Backmaster Edition er driftssikre kolleger. Den multifunktionelle Eloma-kombiovn hjælper køkkenpersonalet i alle arbejdsprocesser og sørger for, at kokken og køkkenpersonalet kan udføre deres arbejde med den nødvendige lidenskab og koncentration.
Den multifunktionelle GENIUS MT Backmaster Edition giver mulighed for at tilberede bagværk med det til enhver tid mest optimale bageklima. I forhold til den ønskede bagemetode kan temperatur og dampmængde varieres vilkårligt og tilpasses. Bageresultatet kendetegnes af en konstant høj kvalitet, og processikkerheden garanteres.
Simpel betjening og forarbejdning i høj kvalitet – denne kombination er vores mål for et produkt med lang levetid.
GENIUS MT og GENIUS MT Backmaster Edition m.fl. anvendes på hoteller, restauranter, i stor- og klargøringskøkkener, kantiner samt inden for systemgastronomi. De mange forskellige muligheder for opstilling og kombination med lignende og andre ovne er en yderligere fordel.

Følgende hoveddriftstilstande kan programmeres og suppleres eller kombineres med en bred vifte af ekstrafunktioner og specialprogrammer.

- Dampning
- Kombi-dampning
- Varmluft
- Bagning

Den integrerede styring, som er let at betjene takket være touch-skærmen, indeholder et udvalg af foruddefinerede programmer og en lang række måle-, diagnose- og sikkerhedsfunktioner. Dette muliggør til enhver tid et optimalt tilberedningsresultat.

3.2 DRIFTSTILSTANDE

3.2.1 DAMP

I driftstilstanden Damp tilberedes retterne omgivet af høj fugtighed (vanddamp), ved en konstant temperatur.
Driftstilstanden Damp omfatter ligeledes blanchering, indkogning og kogning, konservering og pochering.

3.2.2 VARMLUFT

I driftstilstanden Varmluft tilberedes og bages der med tør luft.
Denne driftstilstand egner sig til alle retter, der skal være sprøde og brunede.

3.2.3 KOMBIDAMP

I driftstilstanden Kombidamp dannes gennem en kombination af fugtighed og temperatur en atmosfære i ovnrummet, som forhindrer, at overfladen på levnedsmidlerne tørrer ud, og som accelererer varmegennemføringen i levnedsmidlerne.

3.2.4 BAGNING

I driftstilstanden Bagning bages bagværket med varm luft. Den tørre luft kan befugtes ved hjælp af dampinjektioner af og til.

3.3 EKSTRAFUNKTIONER

3.3.1 FORVARMNING/COOL DOWN (AUTO-TEMP)

Med ekstrafunktionen Forvarmning/Cool Down (Auto-Temp) opvarmes eller afkøles ovnrummets temperatur til den indstillede nominelle temperatur.
Fra 250 °C/482 °F kan der vises andre oplysninger end ovnrummets temperatur afhængigt af anvendelsen.

INFORMATION:
Når ekstrafunktionen Forvarmning/Cool Down er aktiveret, må der ikke være levnedsmidler i ovnen.

Kan anvendes i alle driftsmåder.

3.3.2 MULTI COOKING / MULTI BAKING

Med ekstrafunktionen Multi Cooking (GENIUS ^{MT}) og Multi Baking (GENIUS ^{MT} Backmaster Edition) er det muligt at foretage flere valg til parallel drift med automatisk bestemmelse af de rigtige programmer til en intelligent tidsstyring.
Muligt for alle tilberednings-/bageprogrammer med et programtrin.

3.3.3 VALG AF BLÆSERHASTIGHED

Med ekstrafunktionen Blæserhastighed kan blæserens hastighed øges eller reduceres trinvist efter behov.

- på bordmodeller i 5 trin.
- på gulvmodeller i 2 trin.

Der kan også vælges en taktning af blæseren, som er indstillet af producenten.
Tilgængelig i driftstilstandene Varmluft, Kombidamp og Bagning.

3.3.4 E/2-ENERGISPAREFUNKTION

Med ekstrafunktionen E/2 opnås en energibesparende drift af ovnen med halv varmeeffekt.
Kan anvendes i alle driftsmåder.

3.3.5 TIDSFORVALG

Med ekstrafunktionen Tidsforvalg er det muligt at angive et klokkeslæt for, hvornår tilberedningsprogrammet skal starte eller slutte. Et sluttidspunkt kan ikke defineres, hvis et tilberedningstrin styres via kernetemperaturen.
Kan anvendes i alle driftsmåder.

3.3.6 SPS® – STEAM PROTECTION SYSTEM

Med ekstrafunktionen Steam Protection System (SPS®) udsuges den dampfyldte luft i ovnen, kort tid før tilberedningsprogrammet er slut. På denne måde trænger der kun en smule røg ud, når ovnlågen åbnes. Denne funktion beskytter mod forbrænding.
Tilgængelig i alle driftstilstande undtagen Bagning.

3.4 SPECIALPROGRAMMER

Specialprogrammer er anbefalede tilberedningsindstillinger, som allerede er defineret og kan ændres efter behag. Specialprogrammer er kun tilgængelige ved GENIUS MT.

3.4.1 DELTA-T-TILBEREDNING

Delta-T-tilberedning er en særlig form for lavtemperatur-tilberedning. En indstillet temperaturforskel (Delta-T) mellem den aktuelle faktiske kernetemperatur og den faktiske temperatur i ovnen holdes konstant af kombiovnen under hele tilberedningen.
Tilberedningen er afsluttet, når den indstillede ønskede kernetemperatur opnås.

3.4.2 LAVTEMPERATUR-TILBEREDNING

Med Lavtemperatur-tilberedning tilberedes retter skånsomt i et lavtemperaturområde med reduceret blæserhastighed.

3.4.3 COOK & HOLD

Med Cook & Hold er det muligt at holde tilberedte madvarer ved en foruddefineret tilberedningstemperatur.

3.4.4 REGENERERING

Med Regenerering kan færdigtilberedte og afkølede retter opvarmes skånsomt igen.

3.5 HACCP-PROTOKOL

Under driften gemmes alle data for tilberednings- og bage- samt rengøringsprogrammet som HACCP (**H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints)-protokol og kan også vises på displayet.
HACCP-protokollen kan overføres til en ekstern computer via et USB-stik eller via LAN (ekstratilbehør).

3.6 USB-PORT

Det gemte indhold overføres til et eksternt USB-stik (flash-hukommelse) via USB-porten. Omvendt kan brugeren også overføre software-opdateringer eller ovndata til kombiovnens/bageovnens hukommelse.

INFORMATION:
For at få en korrekt transmission af data (tilberedningsprogrammer, billeder, lyd) må det aktuelle skærmbillede ikke ændres, når der indlæses eller udlæses fra ovnen via USB!

3.6.1 OVERFØRSEL FRA OVN TIL USB

Følgende data kan kopieres fra ovnen til USB-stikket. Disse data kan endvidere analyseres, behandles og udskrives med Eloma-softwaren ProConnect.

- Tilberednings-/bageprogrammer
- Protokoller (HACCP, fejllister, log-filer)
- Billeder
- Lyde

3.6.2 OVERFØRSEL FRA USB TIL OVN

Følgende data kan kopieres fra USB-stikket til ovnen.

- Tilberednings-/bageprogrammer
- Billeder
- Lyde

4 FUNKTIONSDELE OG DRIFT

4.1 FUNKTIONSDELE

4.1.1 OVERSIGT FOR BORDOVNE

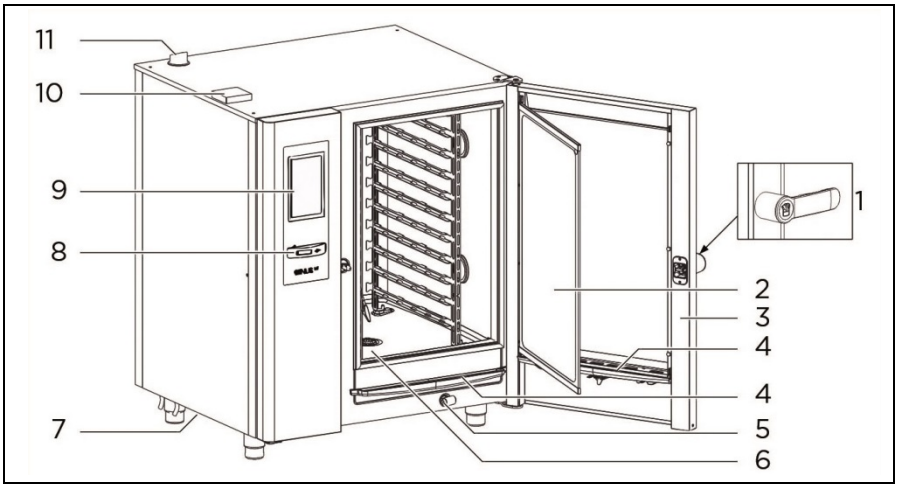


Fig. 2: Oversigt: Bordovn, el, højrehængt låge

1 Lågegreb
2 Indvendig låge med
   - enkeltglas ved låge med halogenbelysning og dobbeltglas
   - dobbeltglas ved låge med LED-belysning og tredobbeltglas
3 Ovnlåge
4 Dryprende
5 Slangebruser
6 Ovnrum
7 Ventilationsslids
8 USB-port med dækplade
9 Betjeningspanel med tænd/sluk-knap
10 Åbning til tilført luft
11 Rør til afgangsluft

4.1.2 OVERSIGT FOR STÅENDE OVNE

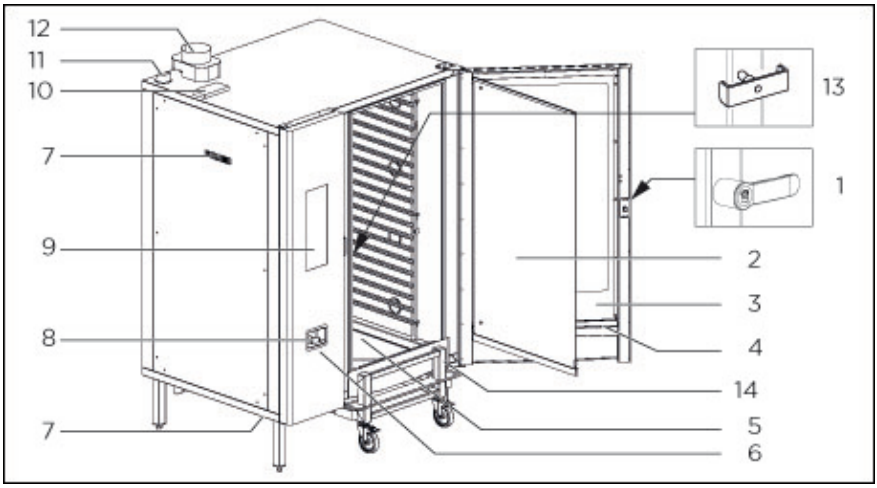


Fig. 3: Oversigt: Stående ovn, gas, højrehængt låge

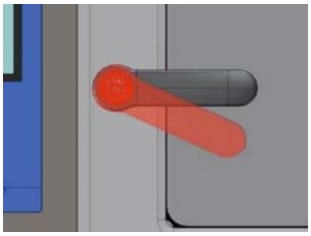
1 Lågegreb
2 Indvendig låge
   - enkeltglas ved låge med halogenbelysning og dobbeltglas
   - dobbeltglas ved låge med LED-belysning og tredobbeltglas
3 Ovnlåge
4 Dryprende
5 Ovnrum
6 USB-tilslutning
7 Ventilationsslids
8 Slangebruser
9 Betjeningspanel med tænd/sluk-knap
10 Åbning til tilført luft
11 Rør til afgangsluft
12 Lukkespjæld for rør til røggas (ved gasovne)
13 Greb til nødåbning
14 Reolvogn

4.2 ÅBNING OG LUKNING AF LÅGE

HENVISNING!

- Før arbejdet påbegyndes, skal afsnittet „Sikkerhed“ altid læses!
- Vær opmærksom på højre- hhv. venstrehængt låge!
- Man skal sikre bordovne, så de ikke kan glide eller falde ned!

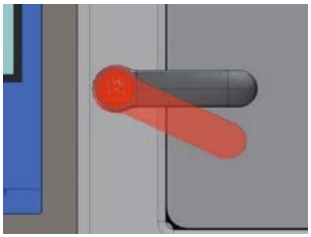
4.2.1 ÅBNING AF LÅGE VED ENKELTTRINSDØRMEKANIK



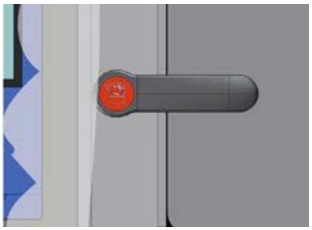
- Vent ca. 3 sekunder efter afslutning af programmet eller rengøringen.
- Tryk lågegrebet ned.
- Vent, indtil dampen er ledt ud af ovnen.
- Åbn lågen helt.

Fig. 4: Åbning af låge ved enkelttrinsdørmekanik

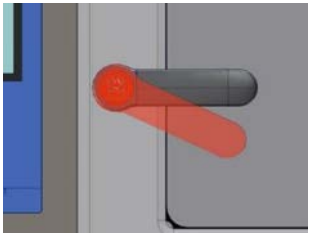
4.2.2 ÅBNING AF LÅGE VED TOTRINSDØRMEKANIK (EKSTRATILBEHØR)



- Tryk lågegrebet ned.
  - Ovnlågen standser i ventilationsposition.
  - Lågegrebet returnerer til indgrebsposition.



- Vent, indtil dampen er ledt ud af ovnen.



- Tryk lågegrebet ned igen.
  - Ovnlågen kan åbnes.

Fig. 5: Åbning af lågen ved totrinsdørmekanik

4.2.3 LUKNING AF LÅGE

- Luk lågen med en let bevægelse, og lad den gå i indgreb i lukket stilling.

4.3 FYLDNING OG TØMNING AF OVN

HENVISNING!

- Før du påbegynder arbejdet, skal du huske at læse og forstå afsnittet „Sikkerhed“ og de særlige anvisninger og advarsler se kapitel 2.2.2.
- Anvend udelukkende de foreskrevne beholderstørrelser.
- Kontrollér, at stativer er fastgjort korrekt hhv. at føde- samt reol-/tallerkenvognen er placeret korrekt, og at beholderne er fastgjort korrekt.
- Beholderne skal altid placeres vandret (samme højde i venstre/højre side).
- Vær opmærksom på maks. belastning.
- Vi anbefaler, at man ikke placerer beholdere med væsker eller med mad, der bliver flydende under tilberedningen, højere end 1,60 m målt fra adgangsniveauet i kombiovne.
- Man skal altid tage beholdere ud vandret og tildække dem, hvis det er muligt.

4.3.1 BORDOVNE

Uden reol-/tallerkenstativvogn

1. Åbn ovnlågen.
2. Skub beholderne ind i den ønskede højde.
   – Start om muligt nedefra.
3. Luk ovnlågen, og start tilberedningen.
4. Åbn ovnlågen.
5. Tag beholderne ud.

Med reol-/tallerkenstativvogn

INFORMATION:
Kun uden stativer.
Kontrollér, at beholderne er rigtigt placeret i fødevognen.
Brug kun passende beholdere, der sidder sikkert.



1. Åbn ovnlågen.
2. Skub reol/tallerkenstativvognen ind.
3. Brems reol-/tallerkenstativvognen med bremsegrebet.
4. Luk ovnlågen.
5. Start tilberedningsprocessen.
6. Åbn ovnlågen.
7. Løsn bremsegrebet.
8. Tag reol/tallerkenstativvognen ud.

Fig. 6: Reol-/tallerkenstativvogn uden beholdere

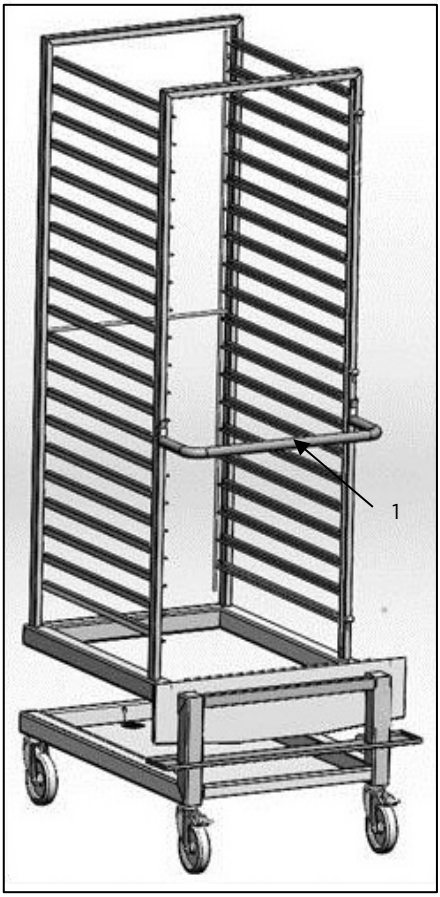
Med transportvogn til stativ

INFORMATION:
- Reol-/tallerkenstativvogn til bordovne skal transporteres med en transportvogn!
- Brug kun en transportvogn, når bordovnen står på et understel eller et underskab i samme højde.

1. Placér transportvognen så tæt på bordovnen som muligt.
2. Brems transportvognens hjul.
3. Skub reol-/tallerkenstativvognen over på transportvognen via indkøringsrammen.
4. Brems reol-/tallerkenstativvognen på transportvognen.

4.3.2 STÅENDE OVNE MED REOL-/TALLERKENSTATIVVOGN

INFORMATION:
- Kontrollér den præcise indstillingshøjde.
- Kontrollér, at beholderne er rigtigt placeret i reol-/tallerkenstativvognen.
- Brug kun passende beholdere, der sidder sikkert.
- Vognen skal være udstyret med to hjul med bremse.



1. Åbn ovnlågen.
2. Skub reol-/tallerkenstativvognen ind til anslag med bøjlegrebet (1).
3. Brems reol-/tallerkenstativvognen ved hjælp af bremsehjulene.
4. Fjern bøjlegrebet.
5. Luk ovnlågen, og start tilberedningen.
6. Åbn ovnlågen, når tilberedningen er afsluttet.
7. Sæt bøjlegrebet på.
8. Løsn bremsehjulene.
9. Kør reol-/tallerkenstativvognen ud.

Fig. 7: Reolvogn med bøjlegreb uden beholdere

ADVARSEL!
Transport- og reol-/tallerkenvognen kan vælte og bevæge sig ukontrolleret!
Fare for at komme i klemme.
- Anvend kun transport- og reol-/tallerkenvogne på et plant gulv.
- Lås bremsehjulene ved tilførsel, udtagning og i parkeringsposition.

ADVARSEL!
Reol-/tallerkenstativvognen kan vælte, hvis den fyldes op øverst, så den bliver toptung!
Fare for at komme i klemme og få forbrændinger på huden.
- Reol-/tallerkenvogne skal fyldes jævnt nedefra og op.
- Vær opmærksom på maks. belastning.

Maksimal belastning for reol-/tallerkenstativvogn og hængestativer

Størrelse	Maksimal belastning
6-11	30 kg (pr. indskud maks. 15 kg)
10-11	50 kg (pr. indskud maks. 15 kg)
20-11	150 kg (pr. indskud maks. 15 kg)
12-21	150 kg (pr. indskud maks. 20 kg)
20-21	200 kg (pr. indskud maks. 20 kg)

Tab. 5: Maksimal belastning af reolvogne og stativer

HENVISNING!
- Flyt kun reolvogne med grebet monteret!

ADVARSEL!
Risiko for tilskadekomst og for, at vognen vælter, hvis grebet er monteret forkert!
Fare for at komme i klemme og få forbrændinger på huden.
- Bemærk pilens retning på stativet og på grebet.
- Anvend kun det medfølgende greb.

FORSIGTIG!
Tingsskade på grund af, at grebet rager ud!
Lågeglasset kan blive knust.
- Fjern grebet, før du lukker ovnlågen.

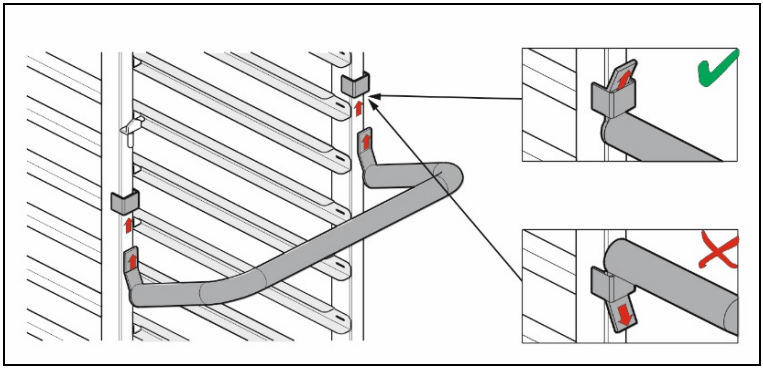


Fig. 8: Montering af greb på reolvogn

1. Skub grebet gennem laskerne nedefra.
2. Tryk grebet nedad.

4.4 TÆNDING AF OVNEN

HENVISNING!
Kondensdannelse på grund af skiftende omgivelsestemperatur!
Beskadigelse af styringens elektroniske dele.

- Kontrollér, at ovnens omgivelsestemperatur er over +4 °C.

1. Åbn vandtilslutningen på brugsstedet.
2. Tryk på knappen Til/Fra.
   - Startindstillingen vises.
   - Ovnen er driftsklar.

4.5 SLUKNING AF OVNEN

4.5.1 SLUKNING AF OVNEN VED KORTE DRIFTSPAUSER

- Tryk på knappen Til/Fra.
  - Visningen forsvinder.
- Åbn/luk ovnlågen til første blokerede position.

4.5.2 SLUKNING AF OVNEN VED LÆNGERE DRIFTSPAUSER

- Tryk på knappen Til/Fra.
  - Visningen forsvinder.
- Luk vandtilslutningen på brugsstedet.
- Åbn ovnlågen.

4.6 FORHOLDSREGLER VED STRØMAFBRYDELSE

Kendetegn på ovnen ved strømafbrydelse

- Visningen forsvinder.
- Blæseren standser.
- Opvarmning slås fra.

1. Luk vandtilslutningen på brugsstedet.
2. Åbn ovnlågen.

INFORMATION:
Når strømforsyningen er etableret igen, er ovnen på standby. Yderligere anvisninger (fortsæt eller afslut tilberedningsprogram) vises.

INFORMATION:
Strømafbrydelse under autoclean®-programmet:
Kun sikkerhedsskylning kan startes, andre funktioner er ikke mulige.



Fig. 9: Skærmbillede efter uventet slukning (f.eks. strømafbrydelse)

4.7 ANVENDELSE AF OVNKOMPONENTER

4.7.1 SLANGEBRUSER

ADVARSEL!
Der udvikles varm damp, hvis der sprøjtes vand ind i den varme ovn!
Skoldning.
- Lad ovnen køle af, før du rengør ovnrummet med slangebruseren.

INFORMATION:
Anvend kun slangebruseren til rengøring af ovnrummet og ikke til køling!

1. Træk slangebruseren ud i slangen.
2. Hold godt fast i slangebruserens hoved under brug.
3. Ved oprulning skal man lade slangebruserens hoved glide langsomt tilbage i holderen.

4.7.2 EKSTERN TEMPERATURFØLER (EKSTRAUDSTYR)

INFORMATION:
Der findes to følervarianter:
- Ekstern kernetemperaturføler
- Ekstern sous-vide-føler (til vakuumtilberedning)

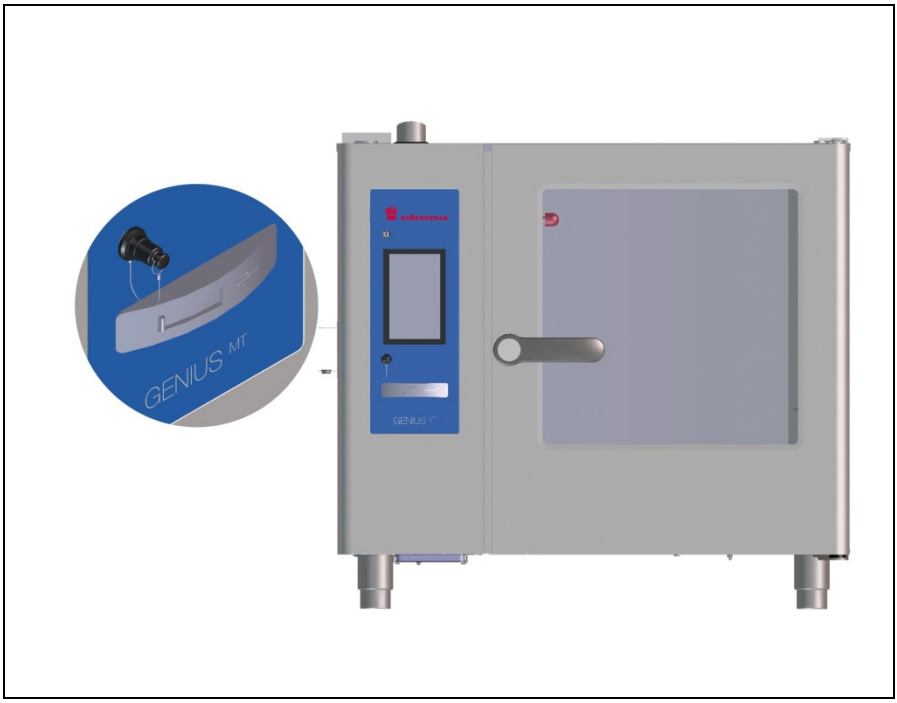


Fig. 10: Tilslutningsbøsning til ekstern kernetemperaturføler og sous-vide-føler



Fig. 11: Ekstern kernetemperaturføler og sous-vide-føler med tilslutning

FORSIGTIG!
Forbrændingsfare på grund af varm temperaturføler!
Lette forbrændinger på huden.
- Brug beskyttelseshandsker.

FORSIGTIG!

Fare for tilskadekomst på grund af temperaturfølerens spids!

Risiko for at stikke sig.

- Vær opmærksom, også på andre personer i de nære omgivelser.
- Undgå hurtige bevægelser med temperaturføleren.

1. Rengør temperaturføleren før brug.
2. Fjern temperaturføleren med beskyttelseshandsker, før du tager maden ud.
3. Sæt temperaturføleren i holderen efter endt brug.

5 STYREENHEDENS OPBYGNING OG BETJENING

5.1 BETJENINGSELEMENTER

Element	Betegnelse/funktion
Knapper	
	Knappen **<FRA>**
	Knappen **<TIL>**
Regulator	
	Regulatoren kan bevæges på **Climatic® MT-Monitor** for at ændre indstillingsværdierne.
Felter	
	Felter er knapper, som indeholder et symbol og aktiverer en handling ved berøring. Felter anvendes til navigation, til indstilling af værdier eller til aktivering af specialprogrammer og funktioner.
	Felter, som fremhæves visuelt (grønne), angiver, hvilket område, hvilket specialprogram eller hvilken funktion der er aktiv.

Tab. 6: Betjeningselementer

Handlingslinje



Fig. 12: Eksempel på handlingslinje

Valgvindue



Fig. 13: Eksempel på valgvindue

Valgvinduer lægger sig som andet niveau over skærmbilledet og viser avancerede indstillingsmuligheder. Valgvinduer åbnes ved at berøre et felt og lukkes ved at berøre det samme felt igen eller ved at berøre et område uden for valgvinduet.

5.2 BETJENING AF MULTI-TOUCH-DISPLAYET



Fig. 14: Skærmbilledet *Driftsklar* og *Startskærmbillede*

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
1		**Skærmbilledet Driftsklar** Skifter efter kort tid til *Startskærmbillede*.
2		**Hovedmenulinje** Indeholder informationer og en oversigt over de vigtigste betjeningskommandoer.
3		**Arbejdsområde** Indeholder de vigtigste program- og funktionsfelter.
4		**Program- eller funktionsfelt** Ved at berøre et felt kommer man til næste niveau.

Tab. 7: Generel opbygning af skærmbilledet *Driftsklar* og af *Startskærmbilledet*

6 STARTSKÆRMBILLEDE

6.1 STARTSKÆRMBILLEDE GENIUS MT

6.1.1 STANDARD-STARTSKÆRMBILLEDE

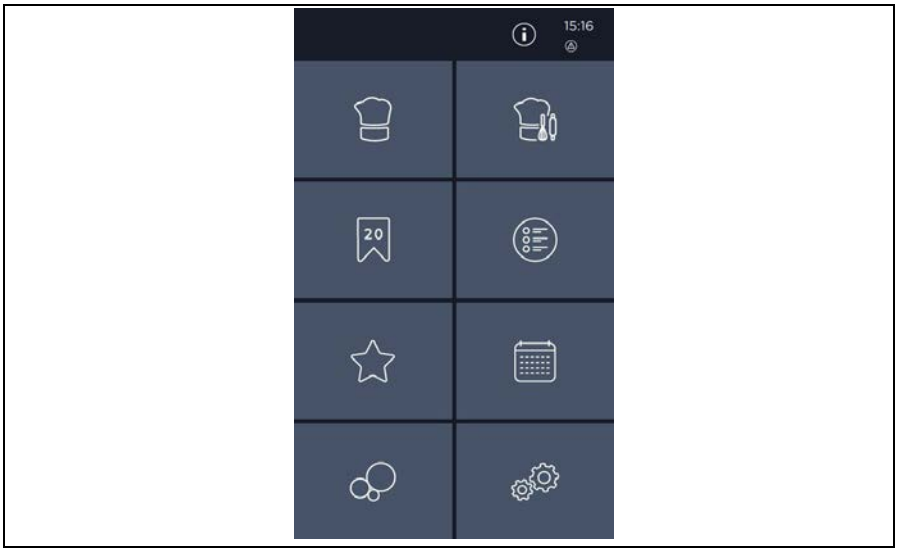
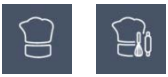


Fig. 15: *Startskærmbillede* GENIUS MT

Symbol	Betegnelse/funktion
	Feltet **Manuel tilberedning/bagning** Skift til skærmbilledet med driftstilstandene til manuel tilberedning/bagning.
	Feltet **Last® 20** Skift til listen med de seneste 20 hentede programmer.
	Feltet **Programliste** Skift til listen over gemte programmer.
	Feltet **Favoritter** Skift til listen over gemte favoritter.

Symbol	Betegnelse/funktion
	Feltet **Ugeprogram** Skift til ugeprogramindstillingerne. (Feltet udføres som multifunktionsknap. Alt efter parameterindstilling kan det hente Ugeprogram, Multi Cooking, Regenerering, Delta-T-tilberedning, Lavtemperatur-tilberedning eller Cook & Hold).
	Feltet **Rengøring og pleje** Skift til skærmbilledet *Rengøring og pleje*.
	Feltet **Indstillinger/Service** Skift til skærmbilledet *Indstillinger/Service*.
	Feltet **Information** Skift til den integrerede håndbog.
12:04	Klokkeslæt
	Fejlmeddelelse blinker under det aktuelle klokkeslæt Viser fejlmeddelelser.

Tab. 8: Elementer i *Startskærmbilledet for* GENIUS [MT]

6.1.2 QUICKMODE-STARTSKÆRMBILLEDE

I de "sikre" QuickModes beskyttes brugeren mod fejlbetjeninger, hvilket f.eks. kan være særligt interessant for kædekunder. Der vises et forenklet *Startskærmbillede*, som er tilpasset med bestemte hovedfunktioner, tilstande osv. QuickMode skal aktiveres under parametrene i ovnens hovedmenu *Indstillinger/Service*. Servicepersonalet og Elomas uddannede kundeservice har adgang til flere betjeningsmuligheder. QuickMode indstilles f.eks. af en filialchef. Filialchefen definerer programmerne og billederne til skærmen forud for den egentlige brug.

QuickMode

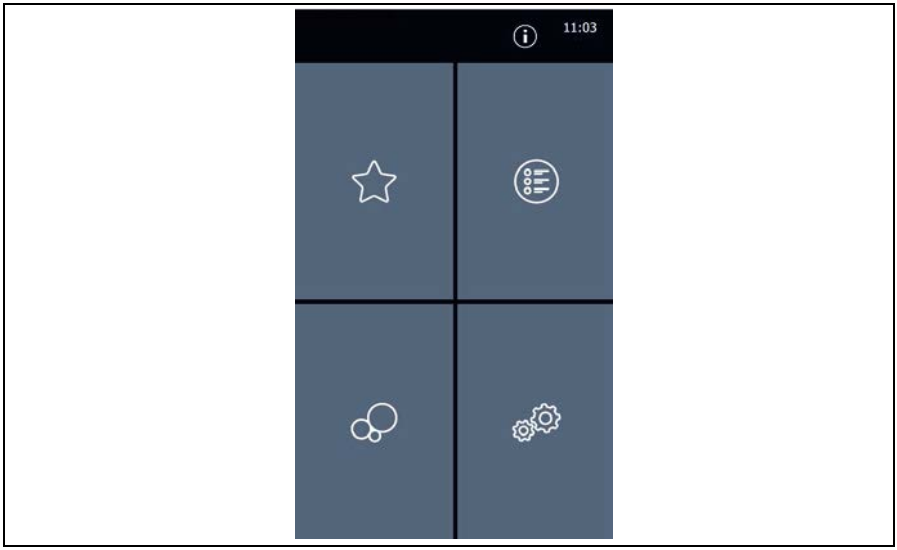


Fig. 16: Skærmbilledet *QuickMode*

QuickMode Last20®

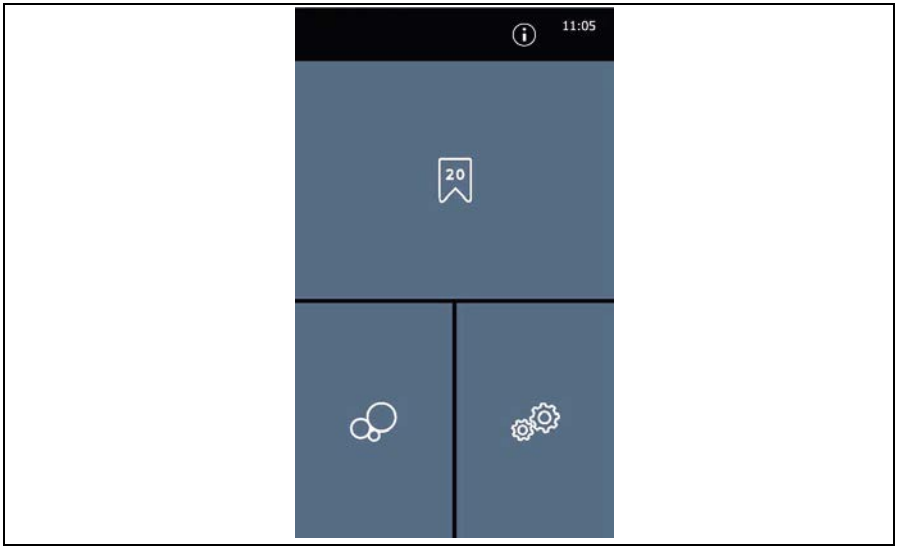


Fig. 17: Skærmbilledet *QuickMode Last20®*

INFORMATION:

- Hvis QuickMode er aktiveret, vises kun dette skærmbillede, når ovnen tændes.
- Når det sidste program er afsluttet, vises *Startskærmbilledet* for QuickMode.
- Det er ikke muligt at returnere til fuld funktionalitet uden videre.

6.2 VALG AF DRIFTSTILSTAND

INFORMATION:
Ved at vælge felterne **Manuel tilberedning/bagning** i *Startskærmbilledet* skifter skærmen til skærmbillederne *Manuel tilberedning/bagning*.

▶ Berør et af følgende felter i hovedmenulinjen:

- Driftstilstandene Tilberedning
  - Feltet **Damp**
  - Feltet **Kombidamp**
  - Feltet **Varmluft**
- Driftstilstanden Bagning se kapitel 12
  - Feltet **Bagning med dampinjektion**
  - Feltet **Bagning uden dampinjektion**

INFORMATION:
Efter valg af driftstilstand skifter skærmen til det pågældende specifikke skærmbillede *Manuel tilberedning/bagning*.



Fig. 18: Skift til skærmbilledet *Manuel tilberedning/bagning*.

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
1		Hovedmenulinje med driftstilstande
1a		Driftstilstandene Tilberedning se kapitel 6.3
		Feltet **Damp** Skift til driftstilstanden Damp.
		Feltet **Kombidamp** Skift til driftstilstanden Kombidamp.
		Feltet **Varmluft** Skift til driftstilstanden Varmluft.
1b		Driftstilstandene Bagning se kapitel 12
		Feltet **Bagning med dampinjektion** Skift til driftstilstanden Bagning med dampinjektion.
		Feltet **Bagning uden dampinjektion** Skift til driftstilstanden Bagning uden dampinjektion.
2 2a 2b		Indstillinger for driftstilstande • Indstil værdier ved hjælp af **Climatic® MT-Monitor**. • Indstil værdier ved hjælp af pileknapperne **OP/NED**.
3		Handlingsmenu
		Feltet **Tilbage** Skift til forrige skærmbillede.
		Feltet **Tilføj tilberedningstrin** Tilføj tilberedning-/bagetrin efter det aktuelt viste trin.
		Feltet **Trinoversigt** Skift til skærmbilledet Trinoversigt.
		Feltet **Gem** (Kun tilgængeligt før programstart eller efter programafslutning) Skift til skærmbilledet *Gem*.

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
		Feltet **START** (Kun tilgængeligt før programstart) Start tilberednings-/bageprogram.
		Feltet **STOP** (Kun tilgængeligt ved igangværende program) Afslut tilberednings-/bageprogram.

Tab. 9: Elementer i skærmbilledet *Manuel tilberedning/bagning*

INFORMATION:
Det aktiverede felt fremhæves (grønt).

6.3 SKÆRMBILLEDER FOR DRIFTSTILSTANDENE DAMP, KOMBIDAMP OG VARMLUFT

6.3.1 DRIFTSTILSTANDEN KOMBIDAMP

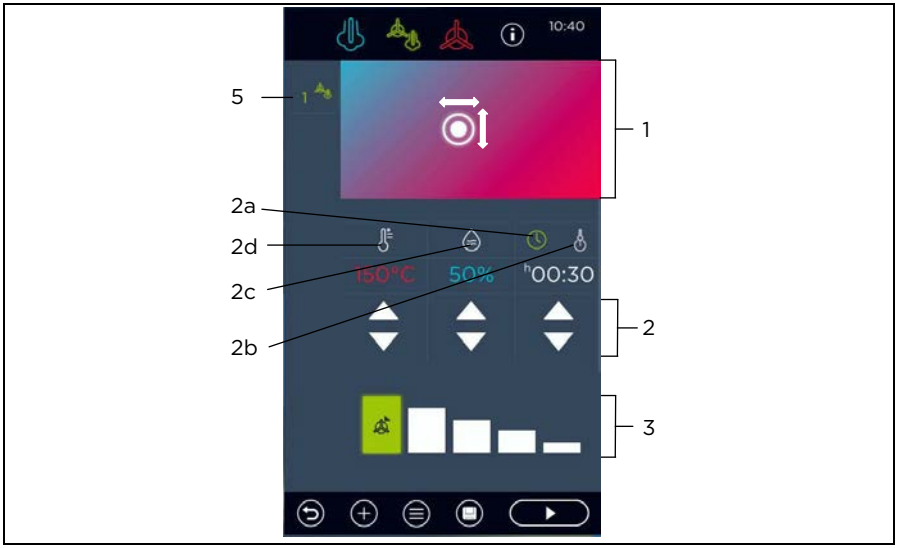


Fig. 19: Skærmbilledet *Manuel tilberedning* for driftstilstanden Kombidamp (**Climatic® MT-Monitor** vist)

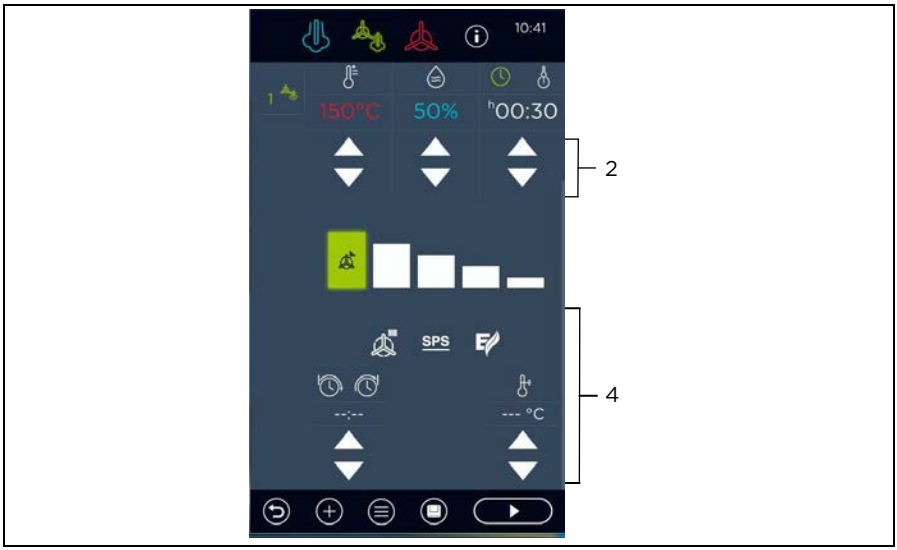
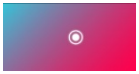
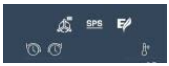


Fig. 20: Skærmbilledet *Manuel tilberedning* for driftstilstanden Kombidamp (**Climatic® MT-Monitor** skjult)

INFORMATION:
Ved at stryge en finger opad på displayet skjules **Climatic® MT-Monitor**, og brugeren kommer til ekstrafunktionerne og yderligere indtastningsmuligheder.

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
1		**Climatic® MT-Monitor** • Ved at trække markøren vandret ændres den nominelle temperatur. • Ved at trække markøren lodret ændres den nominelle fugtighed.
2		Pileknapperne **OP/NED** Forøg eller formindsk værdier ved at berøre det relevante knapfelt.
2a		Feltet **Tilberedningstid** Indstil tilberedningstiden. (Kun tilgængeligt før programstart)

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
2b		Feltet **Kernetemperatur** Styr tilberedningsprogrammet via kernetemperaturen. (Kun tilgængeligt ved tilsluttet kernetemperaturføler)
2c		Feltet **Fugtighed** Indstil fugtigheden.
2d		Feltet **Temperatur** Indstil temperaturen.
3		Feltet **Blæserhastighed** • Bordovne i 5 trin • Stående ovne i 2 trin
4		Ekstrafunktioner Vælges gennem berøring.
5		Visning af trinnummer/programtrin

Tab. 10: Elementer i skærmbilledet *Manuel tilberedning* for driftstilstanden Kombidamp

Funktion	Forindstillet værdi	Indstillingsområde
Temperatur	150°C 302°F	30°C ... 300°C 86°F ... 572°F
Fugtighed	30 %	1 % ... 100 %
Tilberedningstid	00:30h	00:01h ... 23:59h eller kontinuerlig drift
Kernetemperatur	70°C 158°F	20°C ... 100°C 68°F ... 212°F
Forvarmning	10 %	kan ændres

Tab. 11: Indstillinger for kombidamp

6.3.2 DRIFTSTILSTANDEN DAMP



Fig. 21: Skærmbillederne *Manuel tilberedning* for driftstilstanden Damp (**Climatic® MT-Monitor** vist og skjult)

INFORMATION:
For driftstilstanden Damp er blæsertaktningen ikke tilgængelig.

Funktion	Forindstillet værdi	Indstillingsområde
Temperatur	99°C 210°F	30°C ... 130°C 86°F ... 266°F
Fugtighed	100 %	konstant, kan ikke ændres
Tilberedningstid	00:30 h	00:01 h ... 23:59 h eller kontinuerlig drift
Kernetemperatur	70°C 158°F	20°C ... 100°C 68°F ... 212°F
Forvarmning	10 %	kan ændres

Tab. 12: Indstillinger for damp

6.3.3 DRIFTSTILSTANDEN VARMLUFT



Fig. 22: Skærmbillederne *Manuel tilberedning* for driftstilstanden Varmluft (**Climatic® MT-Monitor** vist og skjult)

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
2e		Feltet **Aktiv affugtning** Aktivér/deaktiver aktiv affugtning. (Kun tilgængeligt i driftstilstanden Varmluft)

Tab. 13: Ekstra elementer for driftstilstanden Varmluft

Funktion	Forindstillet værdi	Indstillingsområde
Temperatur	180°C 356°F	30°C ... 300°C 86°F ... 572°F
Klima aktiv	Aktiv affugtning deaktiveret Aktiv affugtning aktiveret	
Tilberedningstid	00:30h	00:01h ... 23:59h eller kontinuerlig drift
Kernetemperatur	70°C 158°F	20°C ... 100°C 68°F ... 212°F
Forvarmning	10 %	kan ændres

Tab. 14: Indstillinger for varmluft

6.3.4 VALG OG ÆNDRING AF DRIFTSTILSTAND

INFORMATION:
- Forindstillinger vises.
- Tilberedningstrinnets tilberedningsindstillinger går tabt ved skift til en anden driftstilstand.
- Skift fra driftstilstandene Damp, Kombidamp eller Varmluft til driftstilstandene Bagning eller omvendt kan kun ske via *Startskærmbilledet*. Ved et sådant skift går alle tidligere indstillede tilberedningstrin tabt.

1. Berør feltet for driftstilstand for at vælge driftstilstand.
2. Berør det ønskede driftstilstandsfelt.

INFORMATION:
Når driftstilstanden ikke er tilgængelig:
Berør feltet **Tilbage** for at skifte til *Startskærmbilledet*.
Berør feltet **Manuel tilberedning/bagning**.

6.4 SKÆRMBILLEDET TRINOVERSIGT

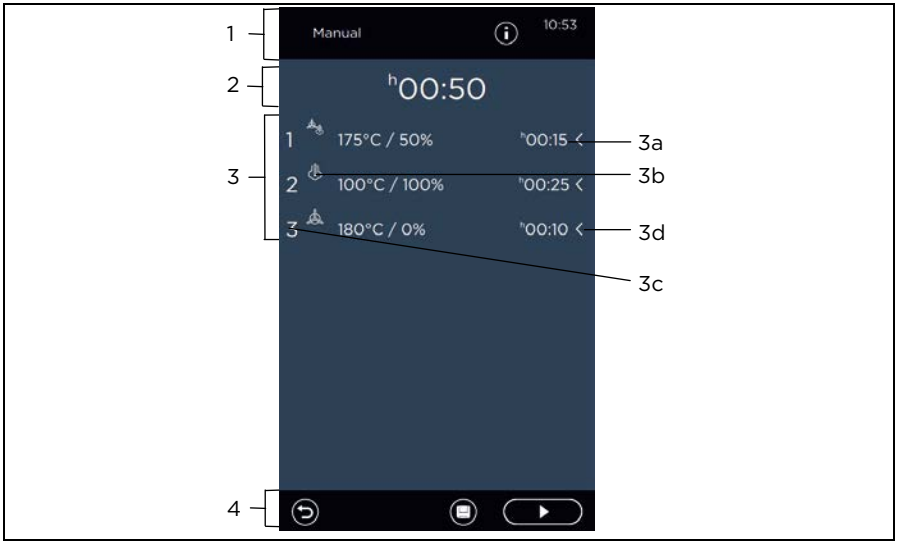


Fig. 23: Skærmbilledet *Trinoversigt*, f.eks. med 3 tilberedningstrin

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
1		Hovedmenulinje
2	h01:30/70°C	Samlet tid for alle tilberedningstrin og indstillet kernetemperatur aktiveret.
3		Liste over alle tilberedningstrin.
3a	h00:30	Tilberedningstrinnets tilberedningstid.
3b		Valgt driftstilstand for tilberedningstrinnet.
3c	3	Nummer på tilberedningstrinnet.
3d	<	Pileknap til visning af tilberedningstrinnets handlingslinje.
4		Handlingsmenu

Tab. 15: Elementer i skærmbilledet *Trinoversigt*

6.5 VALG/ÆNDRING AF INDSTILLINGER

6.5.1 ÆNDRING AF FUGTIGHED



Fig. 24: Skærmbilledet *Indstilling/ændring af fugtighed*

INFORMATION:
Fugtigheden kan indstilles eller ændres manuelt ved hjælp af skyderen (1) i lodret retning eller pileknapperne **OP/NED** (2) under visningsfeltet *Fugtighed*.

6.5.2 ÆNDRING AF TEMPERATUR



Fig. 25: Skærmbilledet *Indstilling/ændring af temperatur*

INFORMATION:
Temperaturen kan indstilles eller ændres manuelt ved hjælp af skyderen i vandret retning (1) eller pileknapperne **OP/NED** (2) under visningsfeltet *Temperatur*.

6.5.3 INDSTILLING/ÆNDRING AF TILBEREDNINGSTID ELLER KERNETEMPERATUR

INFORMATION:
Tilberedningstrinnet kan styres via tilberedningstiden eller via den nominelle kernetemperatur.

Indstilling/ændring af tilberedningstid



Fig. 26: Skærmbilledet *Indstilling/ændring af tilberedningstid*

INFORMATION:
Når feltet **Tilberedningstid** er valgt (grønt), kan tilberedningstiden indstilles eller ændres manuelt ved hjælp af pileknapperne **OP/NED** (1).

Indstilling/ændring af kernetemperatur

INFORMATION:
En ekstern kernetemperaturføler (ekstratilbehør) skal befinde sig i den madvare, som tilberedes, og være sluttet til GENIUS [MT], derefter kan feltet **Kernetemperatur** vælges.



Fig. 27: Skærmbilledet *Indstilling/ændring af kernetemperatur*

INFORMATION:
Når feltet **Kernetemperatur** er valgt (grønt), kan kernetemperaturen indstilles eller ændres manuelt ved hjælp af pileknapperne **OP/NED** (1).

6.5.4 VALG OG INDSTILLING AF EKSTRAFUNKTIONER

INFORMATION:
Aktiverede eller redigerbare ekstrafunktioner fremhæves med grønt i feltområdet *Ekstrafunktioner*.

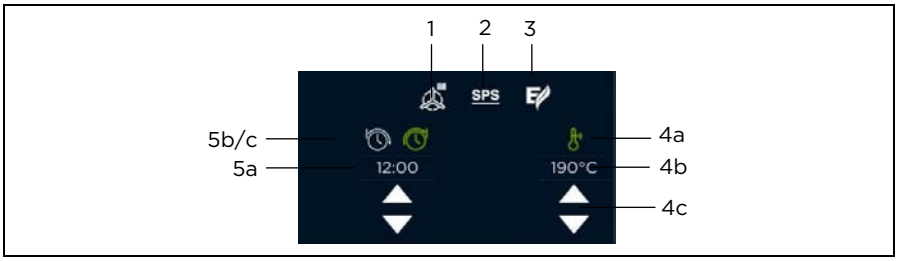


Fig. 28: Skærmbillede med feltområdet *Ekstrafunktioner*

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
1		Feltet **Blæsertaktning** Kan indstilles til et foreskrevet omdrejningstal.
2	SPS SPS	Feltet **SPS®-Steam Protection System** Aktivering af dampudsugning efter afslutning af tilberedningsprogrammet.
3		Feltet **E/2-energisparefunktion** Aktivering af energisparefunktionen.
4a		Feltet **Forvarmning/Cool Down (Auto-Temp)** Forvarmning eller afkøling af ovnrummet.
4b	---°C	Visning af den indstillede forvarmningstemperatur
4c		Indstilling af forvarmningstemperaturen ved hjælp af pileknapperne **OP/NED**

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
5a	H00:30	Visning af den indstillede start-/sluttid
5b		Feltet **Starttid** Bestemmelse af starttid for tilberedningsprogrammet.
5c		Feltet **Sluttid** Bestemmelse af sluttid for tilberedningsprogrammet.

Tab. 16: Elementer i feltområdet *Ekstrafunktioner*

6.5.5 TILFØJELSE, ÆNDRING, SLETNING OG KOPIERING AF TILBEREDNINGSTRIN

INFORMATION:
Der kan defineres maks. 20 tilberedningstrin.

Tilføjelse af tilberedningstrin



Fig. 29: Skærmbilledet *Tilføjelse af tilberedningstrin*

1. Vælg tilberedningstrin 1 på skærmbilledet *Tilberedningsindstillinger*.
2. Berør feltet **Tilføj** (⊕).

Skærmbilledet *Tilberedningsindstillinger* for det nye tilberedningstrin 2 vises.
Det aktuelle tilberedningstrinnummer vises med symbolet for driftstilstanden.

3. Vælg driftstilstand i hovedmenuen.
4. Foretag indstillinger for parametre, ekstrafunktioner osv.

➥ Tilberedningstrinnet forøges med værdien 1.

Ændring af tilberedningstrin

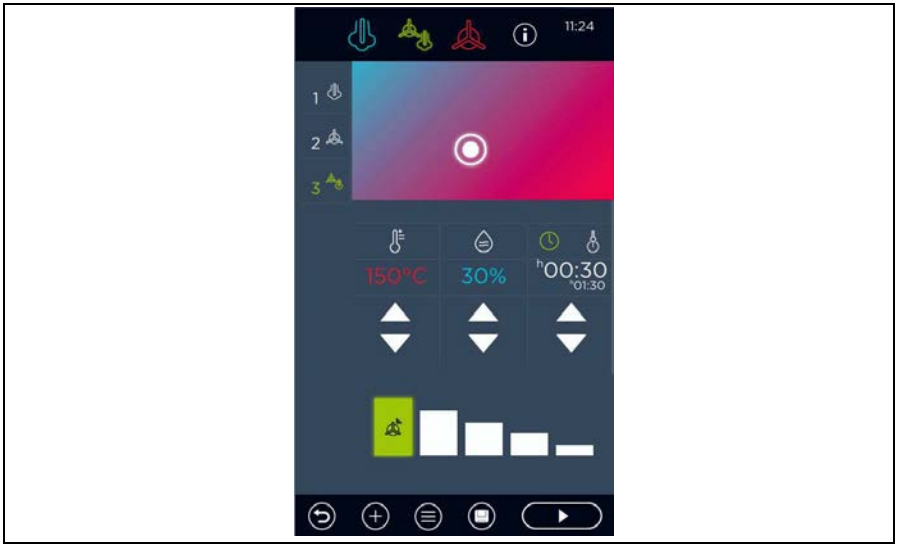


Fig. 30: Skærmbilledet *Ændring af tilberedningstrin* (f.eks. tilberedningstrin 3)

1. Vælg det tilberedningstrin, som skal ændres.
   Skærmbilledet *Tilberedningsindstillinger* for det tilberedningstrin, som skal ændres, vises.
2. Rediger de parametre, der skal ændres.
3. Berør feltet **Gem** ( ), hvis du ønsker at gemme.
4. Afslut med feltet **Tilbage** eller feltet **Trinoversigt**.

Sletning af tilberedningstrin

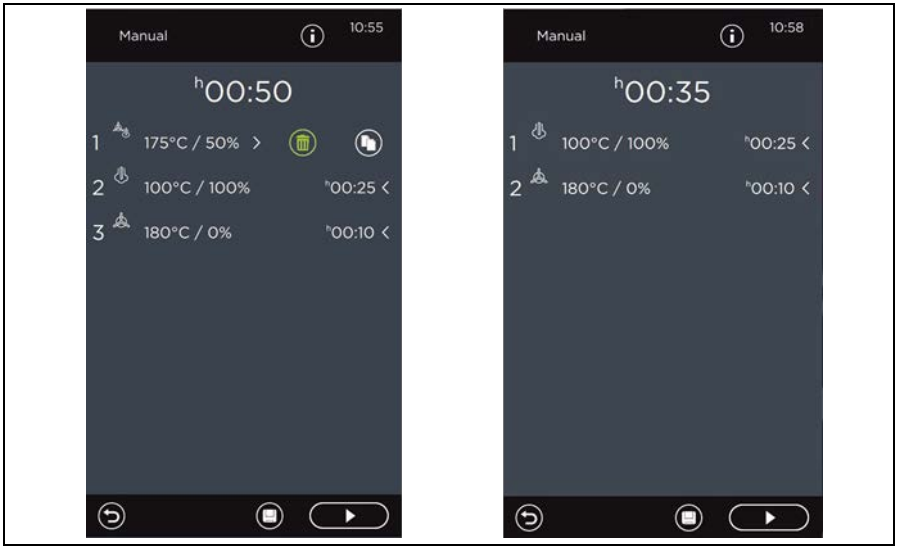


Fig. 31: Skærmbillederne *Slet tilberedningstrin*

1. Berør feltet **Trinoversigt** i skærmbilledet *Tilberedningsindstillinger*. Skærmbilledet *Trinoversigt* vises.
2. Vælg tilberedningstrin.
3. Berør pilen **(<)**.
4. Berør feltet **Slet**.
   Grønt markeret tilberedningstrin slettes, antallet af tilberedningstrin reduceres med 1.
5. Afslut med feltet **Gem** eller **Tilbage**.

Kopiering af tilberedningstrin

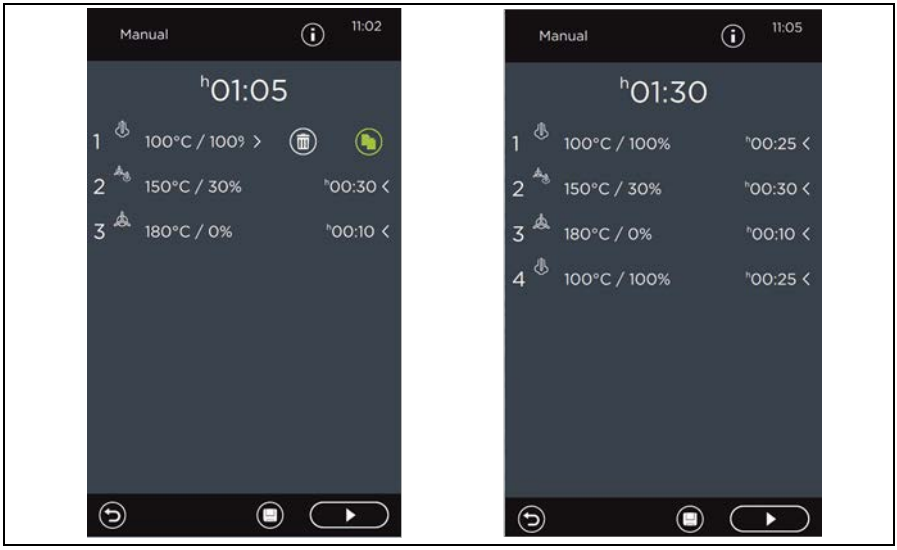


Fig. 32: Skærmbillederne *Kopiér tilberedningstrin*

1. Berør feltet **Trinoversigt** i skærmbilledet *Tilberedningsindstillinger*. Skærmbilledet *Trinoversigt* vises.
1. Vælg tilberedningstrin.
2. Berør pilen **(<)**.
3. Berør feltet **Kopiér** ( ). Grønt markeret tilberedningstrin vises igen nederst i trinoversigten. Antallet af tilberedningstrin forøges med 1.
4. Afslut med feltet **Gem** eller **Tilbage**.

6.5.6 INDSTILLING AF TIDSFORVALG



Fig. 33: Skærmbilledet *Forvalg af start- og sluttid*

1. Hent skærmbilledet *Manuel tilberedning*.
2. Berør feltet **Starttid/Sluttid**.
   Det til enhver tid aktive tidsforvalg er grønt markeret.
3. Indstil den ønskede tid med pileknapperne **OP/NED**.

INFORMATION:
En sluttid kan ikke indstilles, hvis et tilberedningstrin styre via kernetemperaturen.

7 PROGRAMLISTE/FAVORITTER

7.1 SKÆRMBILLEDET PROGRAMLISTE/FAVORITTER

INFORMATION:
Programliste og Favoritter åbnes ved at berøre felterne i *Startskærmbilledet*.

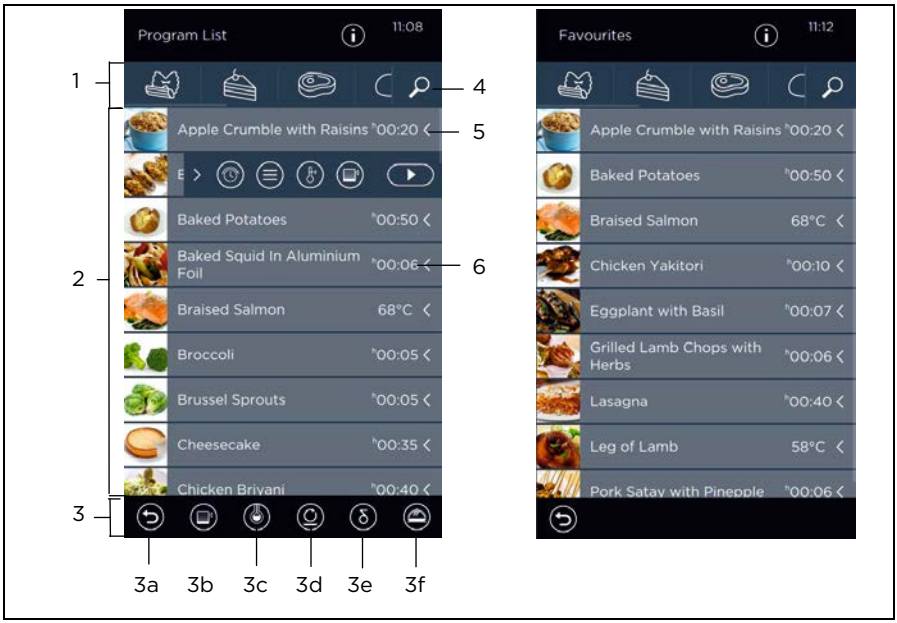


Fig. 34: Elementer i skærmbillederne *Programliste* (til venstre) og Favoritter (til højre)

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
1		Programgruppe
		Feltet **Menugruppe Nudler, nudelretter**
		Feltet **Menugruppe Grøntsager**

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
		Feltet **Menugruppe Fjerkræ**
		Feltet **Menugruppe Kød**
		Feltet **Menugruppe Fisk**
		Feltet **Menugruppe Bagning**
		Feltet **Menugruppe Tilbehør**
		Feltet **Menugruppe Desserter**
		Feltet **Menugruppe Regenerering**
2		Programlistefelt
3		Specialprogrammer
3a		Feltet **Tilbage**
3b		Feltet **Multi Cooking**
3c		Feltet **Lavtemperatur-tilberedning**
3d		Feltet **Regenerering**
3e		Feltet **Delta-T-tilberedning**
3f		Feltet **Cook & Hold**

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
4	 	Feltet **Søg**
5	<	Pil til visning af den til handlingslinje, som hører til programmet
6	h28:05	Visning af programmets varighed

Tab. 17: Elementer i skærmbilledet Programliste

7.2 VALG AF TILBEREDNINGSPROGRAM

7.2.1 SØGNING EFTER TILBEREDNINGSPROGRAM I EN MENUGRUPPE

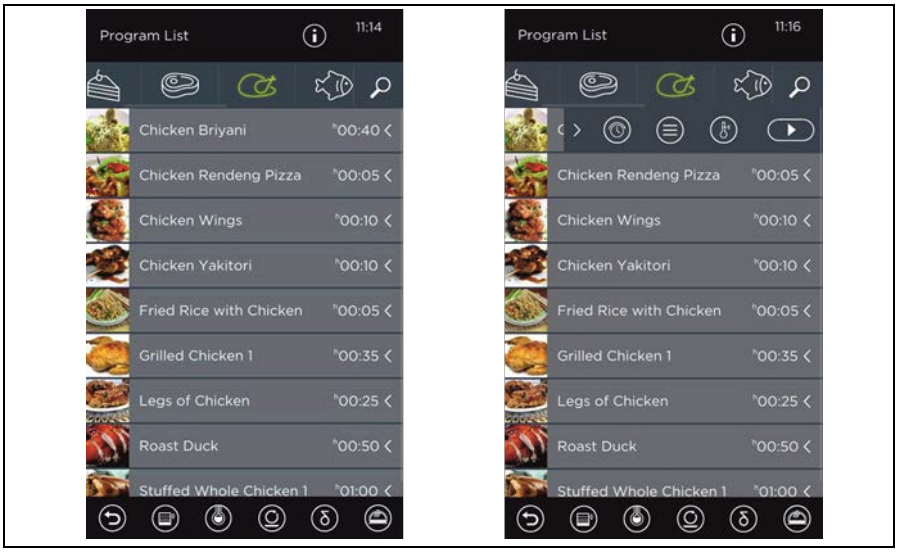


Fig. 35: Tilberedningsprogrammer i en menugruppe med skjult handlingslinje (til venstre) og vist handlingslinje (til højre)

1. Berør det ønskede felt i menugruppen.
   - Listen over tilberedningsprogrammer reduceres til den valgte menugruppe.
2. Ved at rulle gennem listen eller søge er det muligt at finde tilberedningsprogrammet.
3. Hent handlingslinjen for det valgte tilberedningsprogram ved at berøre pilen til venstre i tilberedningsprogramlinjen.

7.2.2 SØGNING EFTER TILBEREDNINGSPROGRAM VIA STIKORDSINDTASTNING

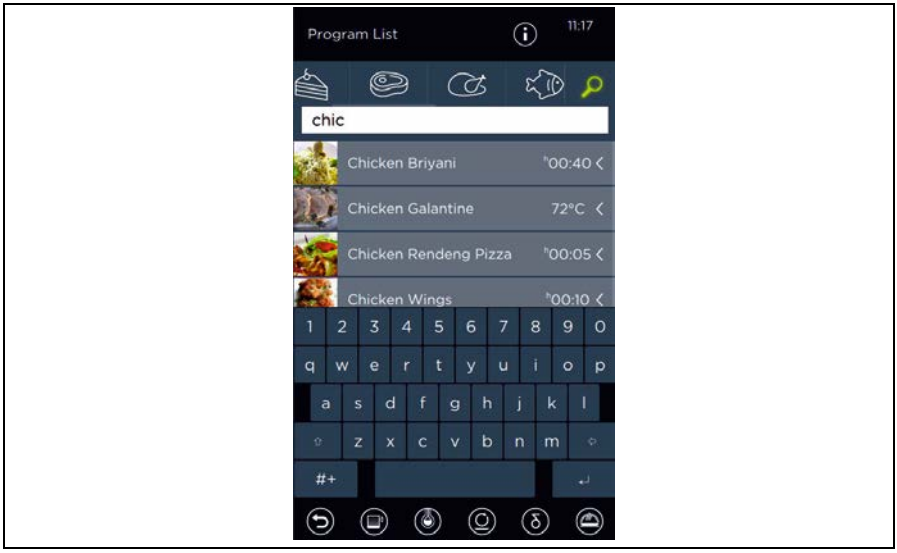


Fig. 36: Søgning efter tilberedningsprogrammer efter stikord

1. Berør feltet **Søg**.
   - Tastaturet vises.
2. Indtast stikord på tastaturet.
   - Listen over tilberedningsprogrammer reduceres til det indtastede stikord.
3. Hent handlingslinjen for det valgte tilberedningsprogram ved at berøre pilen til venstre i tilberedningsprogramlinjen.

7.2.3 VALG AF EKSTRAFUNKTIONER TIL GEMT TILBEREDNINGSPROGRAM

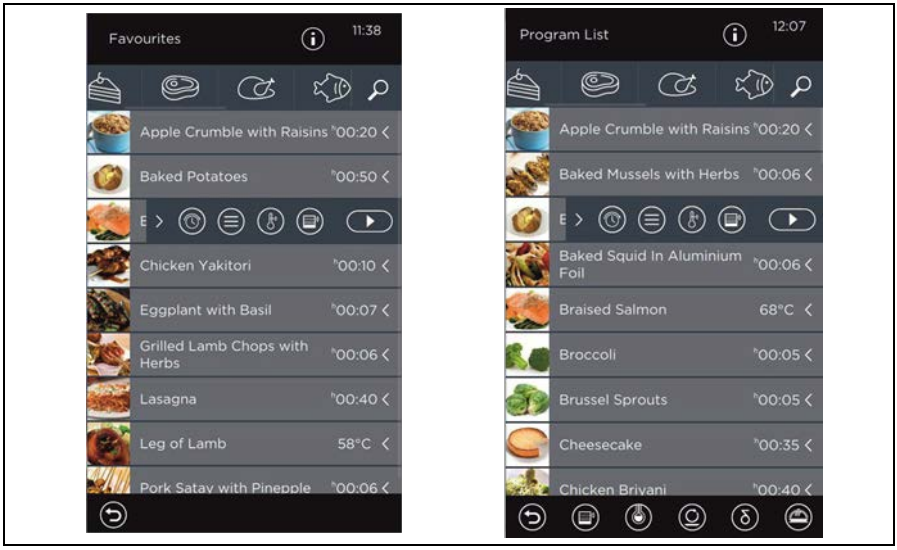


Fig. 37: Hentning af et tilberedningsprograms handlingslinje fra Programliste (til venstre) og Favoritter (til højre)

1. Hent oversigten Programliste og Favoritter i *Startskærmbilledet*.
2. Hent handlingslinjen for det valgte program ved at berøre pilen **(<)**.
3. Hent den funktion, der skal bearbejdes, ved at berøre feltet.

7.2.4 ÆNDRING AF EKSTRAFUNKTIONEN FORVARMNING/COOL DOWN (AUTO-TEMP)

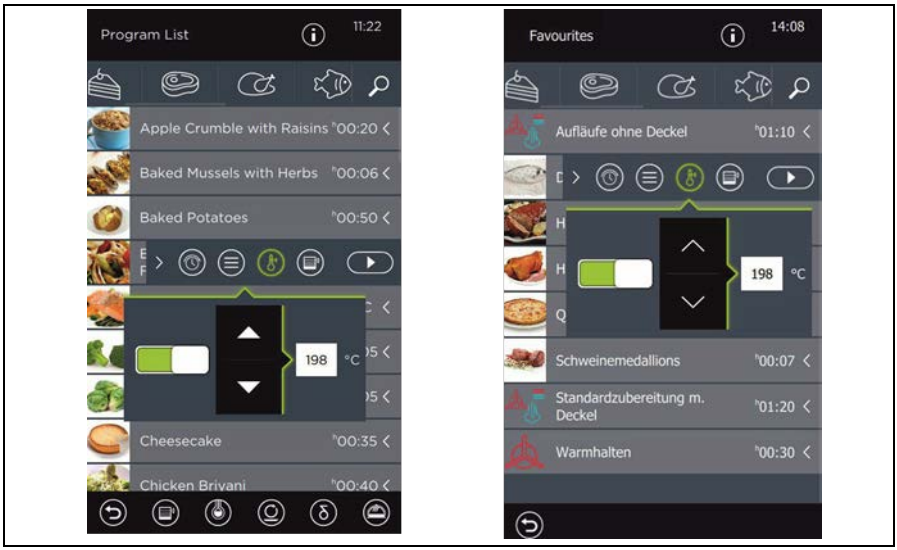


Fig. 38: Skærmbilleder for *Ændring af temperaturen for Forvarmning/Cool Down (Auto-Temp)*

INFORMATION:
Temperaturen for forvarmning er som standard indstillet til +10 %, men kan ændres under *Indstillinger/Service*.

1. Berør feltet **Forvarmning/Cool Down (Auto-Temp)** i handlingslinjen.
2. Aktivér funktionen med kontakten til venstre.
3. Ved at berøre pileknapperne **OP/NED** indstilles temperaturen i intervaller på 1°C (1°F).

INFORMATION:
Forindstillet værdi: 10 % over nominel temperatur
Denne værdi kan ændres med pile. Især ved store mængder dybfrostvarer anbefaler vi at forøge forvarmningstemperaturen.

7.2.5 ÆNDRING AF TILBEREDNINGSINDSTILLINGER

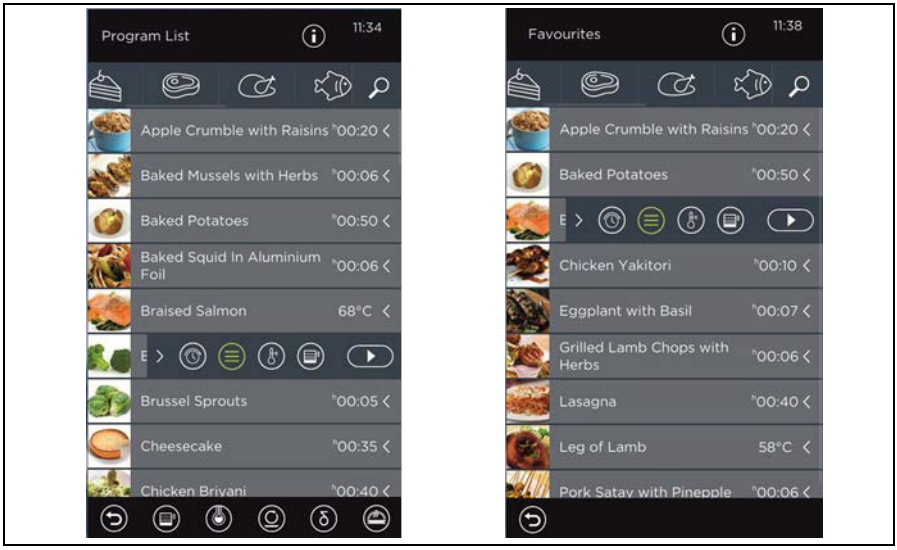


Fig. 39: Hent tilberedningsindstillinger i *Trinoversigt*

1. Hent feltet **Trinoversigt** i handlingslinjen.
   Skift til skærmbilledet *Manuel tilberedning*
2. Rediger tilberedningsindstillingerne.
3. Gem ændringerne.

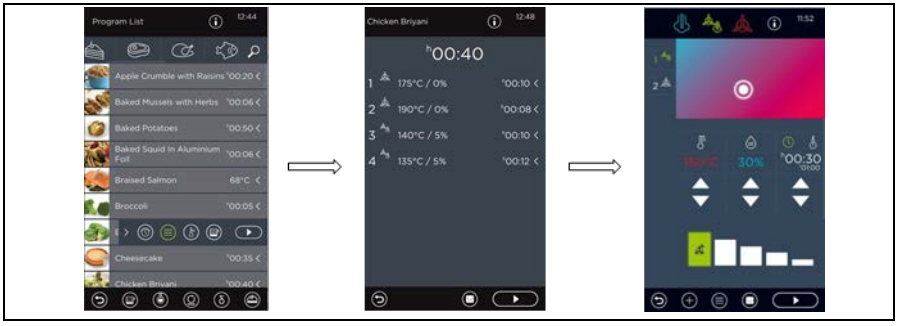


Fig. 40: Ændring af afviklingen af tilberedningsindstillingerne

7.2.6 INDSTILLING AF TIDSFORVALG

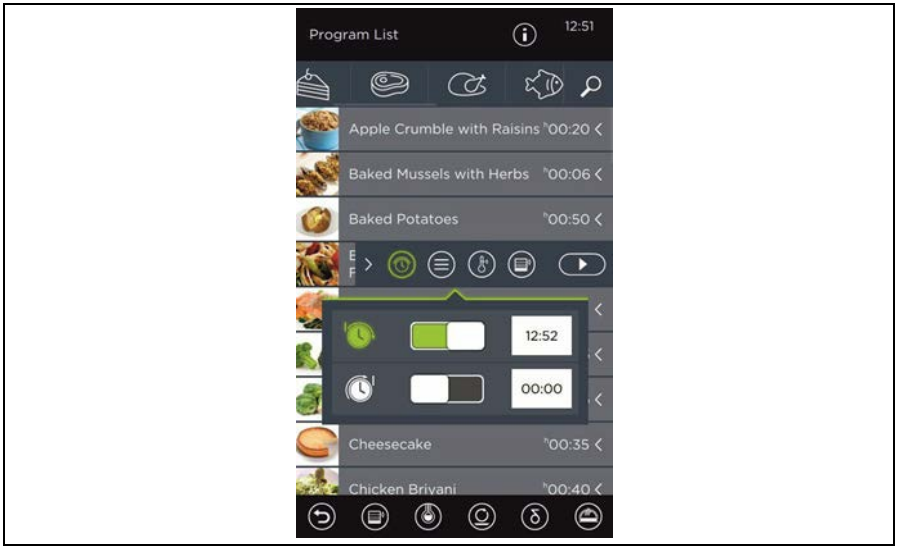


Fig. 41: Indstilling af tidsforvalg i programlisten

1. Berør feltet **Tidsforvalg** i programlistens handlingslinje.
   - Valgvinduet *Starttid/Sluttid* vises.
2. Aktivér **Starttid** eller **Sluttid** (kontakt til venstre).
   - Valget fremhæves med grønt.
3. Ved at klikke i tidsvinduet indstilles tiden med pileknapperne **OP/NED**.
4. Gem om nødvendigt.

INFORMATION:
Hvis et tilberedningstrin styres via kernetemperaturen, er det ikke muligt at indstille en sluttid.

7.3 VALG AF SPECIALPROGRAM

7.3.1 SKÆRMBILLEDERNE VALGVINDUE SPECIALPROGRAMMER

Regenerering



Fig. 42: Valgvindue *Regenerering*

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
1		Feltet **Regenerering** Valgfeltet Specialprogrammer.
2		Feltet **Banket** Regenerering af tallerkner i stativ/reolvogn.
3		Feltet **Batches** Regenerering af mad i beholdere.
4		Feltet **Tallerken** Regenerering af tallerkner på rist.

Tab. 18: Elementer i valgvinduet *Regenerering*

Delta-T-tilberedning



Fig. 43: Valgvinduet *Delta-T-tilberedning*

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
1	δ	Feltet **Delta-T-tilberedning** Valgfeltet Specialprogrammer.
2	δ	Feltet **Delta-T-tilberedning** Tilberedningsindstillinger med første tilberedningstrin Delta-T-tilberedning.
3	δ + δ	Feltet **Delta-T + Delta-T-tilberedning** Tilberedningsindstillinger med flere tilberedningstrin Delta-T-tilberedning.

Tab. 19: Elementer i valgvinduet *Delta-T-tilberedning*

Lavtemperatur-tilberedning

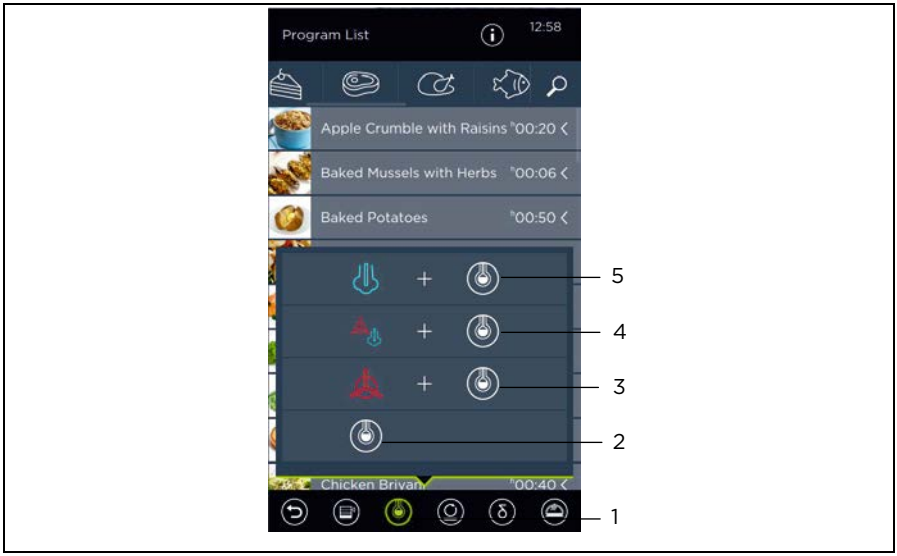


Fig. 44: Valgvinduet *Lavtemperatur-tilberedning*

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
1		Feltet **Lavtemperatur-tilberedning** Valgfeltet Specialprogrammer.
2		Feltet **Lavtemperatur-tilberedning** Tilberedningsindstillinger med første tilberedningstrin Lavtemperatur-tilberedning.
3	+	Feltet **Varmluft + Lavtemperatur-tilberedning** Aktivering af driftstilstanden Varmluft før tilberedningstrinnet Lavtemperatur-tilberedning.
4	+	Feltet **Kombidamp + Lavtemperatur-tilberedning** Aktivering af driftstilstanden Kombidamp før tilberedningstrinnet Lavtemperatur-tilberedning.
5	+	Feltet **Damp + Lavtemperatur-tilberedning** Aktivering af driftstilstanden Damp før tilberedningstrinnet Lavtemperatur-tilberedning.

Tab. 20: Elementer i valgvinduet *Lavtemperatur-tilberedning*

Cook & Hold

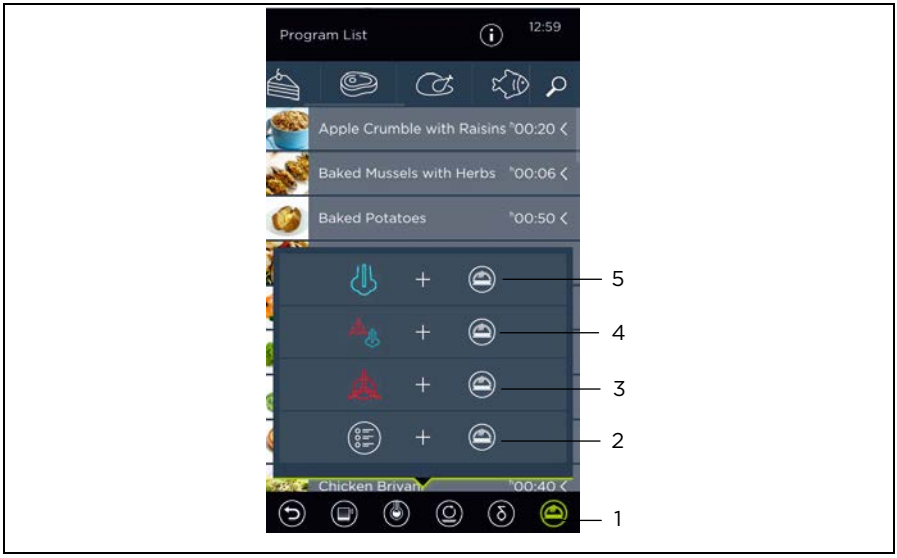


Fig. 45: Valgvinduet *Cook & Hold*

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
1		Feltet **Cook & Hold** Valgfeltet Specialprogrammer.
2	+	Feltet **Varmluft + Cook & Hold** Åbning af programlisten. Valgt tilberedningsprogram med Cook & Hold som sidste tilberedningstrin.
3	+	Feltet **Varmluft + Cook & Hold** Aktivering af driftstilstanden Varmluft før Cook & Hold.
4	+	Feltet **Kombidamp + Cook & Hold** Aktivering af driftstilstanden Kombidamp før Cook & Hold.
5	+	Feltet **Damp + Cook & Hold** Aktivering af driftstilstanden Damp før Cook & Hold.

Tab. 21: Elementer i valgvinduet *Cook & Hold*

7.3.2 START AF SPECIALPROGRAMMERNE REGENERERING, LAVTEMPERATUR-TILBEREDNING ELLER DELTA-T-TILBEREDNING

1. Vælg og berør feltet **Specialprogram** i skærmbilledet *Programliste*.
   Valgvinduet for det valgte specialprogram åbnes.
2. Berør den ønskede option.
   Skærmbilledet *Tilberedningsindstillinger* med anbefalede tilberedningsindstillinger vises.
3. Rediger *Tilberedningsindstillingerne* efter behov.
4. Berør feltet **START**.
   Specialprogrammet afvikles.
   (Afslut specialprogram før tid: Berør feltet **STOP**).
5. Gem om nødvendigt specialprogrammet.
   – Berør feltet **Gem**.

7.3.3 START AF SPECIALPROGRAMMET COOK & HOLD

1. Vælg og berør feltet **Cook & Hold** i skærmbilledet *Programliste*.
   Valgvinduet for Cook & Hold åbnes.
2. Berør den ønskede option.
   Ved driftstilstanden + Cook & Hold:
   Skærmbilledet *Tilberedningsindstillinger* vises.
   Ved tilberedningsprogrammet + Cook & Hold:
   Listen over tilberedningsprogrammer vises.
3. Rediger tilberedningsindstillingerne, eller berør tilberedningsprogrammet.
   Cook & Hold er aktiveret.
4. Berør feltet **START**.
   Cook & Hold afvikles.
   (Afslut Cook & Hold før tid: Berør feltet **STOP**).

8 MULTI COOKING/MULTI BAKING

8.1 SKÆRMBILLEDET MULTI COOKING



Fig. 46: Valg af Multi Cooking i handlingslinjen for et program (til venstre) eller i specialprogramlinjen (til højre)

INFORMATION:
Multi Cooking/Multi Baking er kun mulige med tilberednings-/bageprogrammer med et tilberednings-/bagetrin (yderligere forklaringer til Multi Baking, se afsnit 12.12).

8.2 INDSTILLING OG START AF MULTI COOKING

8.2.1 MULTI COOKING I HANDLINGSLINJEN FOR DET VALGTE PROGRAM



Fig. 47: Afvikling / hentning af Multi Cooking fra tilberedningsprogram

1. Berør feltet **Multi Cooking** i programmets handlingslinje.
   Listen over programmer med ét trin med samme indstillinger vises.
2. Listens programmer kan markeres.
   Efter behov:
   - Indstil tidsforvalg.
   - Indstil forvarmning.
3. Berør **START** efter valg af Multi Cooking-programmer.
   - Tilberedningstiden for de enkelte tilberedningsprogrammer tæller ned.
4. Ved tidsforvalg med indstillet sluttid: Fyld ovnen, når du bliver bedt om det.
   En signaltone høres ved aktivering.
5. Åbn ovnlågen, når tilberedningstiden er afsluttet.
   En signaltone høres ved aktivering.
6. Tag den pågældende mad ud.
7. Luk ovnlågen.
   Multi Cooking fortsættes.
   Afslut Multi Cooking før tid: Berør feltet **STOP**.
8. Multi Cooking afsluttes, når det senest valgte program er gennemført.

8.2.2 MULTI COOKING SOM SPECIALPROGRAM

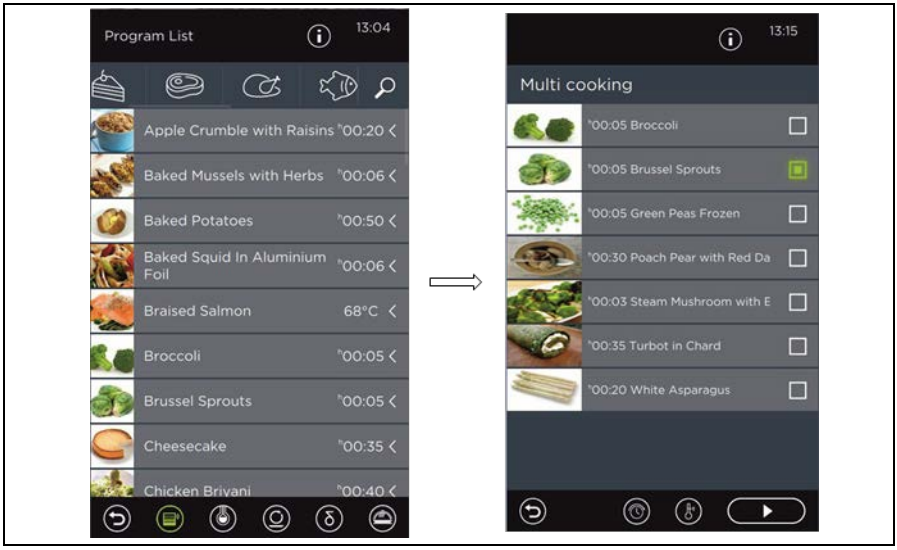


Fig. 48: Afvikling / hentning af Multi Cooking fra specialprogram

1. Berør feltet **Multi Cooking** i specialprogrammets nederste linje.
   Listen over programmer med ét trin med samme indstillinger vises.
2. Rediger om nødvendigt listen over tilberedningsprogrammer til Multi Cooking.
3. Efter markering af det første program vises en liste a programmer med samme indstillinger.
4. Listens programmer kan markeres.
   Efter behov:
   - Indstil tidsforvalg.
   - Indstil forvarmning.
   - Indstil dampinjektion.
5. Berør **START** efter valg af Multi Cooking-programmer.
   Tilberedningstiden for de enkelte tilberedningsprogrammer tæller ned.
6. Ved tidsforvalg med indstillet sluttid: Fyld ovnen, når du bliver bedt om det.
   En signaltone høres ved aktivering.
7. Åbn ovnlågen, når tilberedningstiden er afsluttet.
   En signaltone høres ved aktivering.
8. Tag den pågældende mad ud.
9. Luk ovnlågen.
   Multi Cooking fortsættes.
   (Afslut Multi Cooking før tid: Berør feltet **STOP**.
10. Multi Cooking afsluttes, når det senest valgte program er gennemført.

8.3 ÆNDRING AF LISTEN OVER TILBEREDNINGSPROGRAMMER FOR MULTI COOKING

8.3.1 ÆNDRING AF RÆKKEFØLGEN AF TILBEREDNINGSPROGRAMMER

INFORMATION:
Listen over tilberedningsprogrammer for Multi Cooking kan også ændres under igangværende drift. En forvalgt tid kan ikke indstilles under igangværende drift.

1. Berør og hold tilberedningsprogram i programlisten.
2. Træk tilberedningsprogrammet til det ønskede sted på listen.

8.3.2 SLETNING AF TILBEREDNINGSPROGRAM PÅ LISTE

1. Berør feltet **(<)** for at få vist handlingslinjen for det valgte program.
   Handlingslinje vises.
2. Berør feltet **Slet** for at slette tilberedningsprogrammet.

8.3.3 KOPIERING AF TILBEREDNINGSPROGRAM PÅ LISTE

1. Berør feltet **(<)** for at få vist handlingslinjen for det valgte program.
   Handlingslinje vises.
2. Berør feltet **Kopiér**.
   Tilberedningsprogram med samme indstillinger føjes til listen.

INFORMATION:
Ved kopiering under driften overtages tidsforvalget ikke.

8.3.4 TILFØJELSE AF GEMT TILBEREDNINGSPROGRAM

1. Berør feltet **Multi Cooking**.
   – Valglisten Tilberedningsprogrammer åbnes.
2. Berør/markér tilberedningsprogram(mer).
3. Berør feltet **Næste** i valgvinduet Tilberedningsprogrammer for at bekræfte valget.
   Tilberedningsprogrammer føjes til listen.

INFORMATION:
Ved tilføjelse under driften overtages tidsforvalget ikke.

8.3.5 MANUEL TILFØJELSE AF TILBEREDNINGSPROGRAM

1. Berør feltet **Tilføj**.
2. Indstil tilberedningstiden med pileknapperne **OP/NED**.
   - Tilberedningsprogram føjes til listen.
   - Tilføj manuel tid, eller indstil kontinuerlig drift.
3. Gem om nødvendigt.

INFORMATION:
Ved tilføjelse under driften overtages tidsforvalget ikke.

9 UGEPROGRAM

9.1 SKÆRMBILLEDET UGEPROGRAM

INFORMATION:
Ugeprogrammet hentes ved at berøre feltet på *Startskærmbilledet*.
Skærmbilledet *Ugeprogram* åbnes.

INFORMATION:
Hvis feltet **Ugeprogram** ikke vises på *Startskærmbilledet*, så er multifunktionsknappen defineret med en anden funktion. Ugeprogram skal indstilles under parameterindstillingerne i *Indstillinger/Service*.

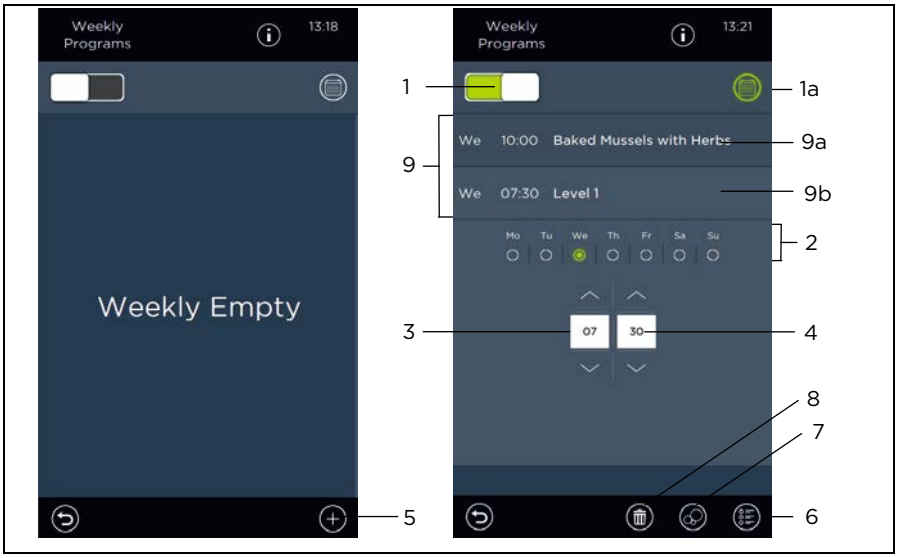


Fig. 49: Elementer i skærmbilledet *Ugeprogram*

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
1		Kontakten **Ugeprogram** Aktivering/deaktivering af ugeprogram med kontakten **TIL/FRA**.
1a		Visningen Ugeprogram • **TIL** (grøn) • **FRA** (grå)
2		Ugedage Ønsket ugedag markeres.
3		Timevisning Indstil med pileknapperne **OP/NED**.
4		Minutvisning Indstil med pileknapperne **OP/NED**.
5		Feltet **Tilføj ugeprogram** Tilføjelse af ugeprogram.
6		Feltet **Programliste** Skift til listevisningen Tilberedningsprogrammer, og vælg program.
7		Feltet **autoclean®** Skift til autoclean®-programlisten, og vælg program.
8		Feltet **Slet** Fjernelse af det valgte ugeprogram.
9		Visning af ugeprogram
9a		Visning af tilberednings-/bageprogram
9b		Visning af rengøringsprogram

Tab. 22: Elementer i skærmbilledet Ugeprogram

9.2 TILFØJELSE AF UGEPROGRAM

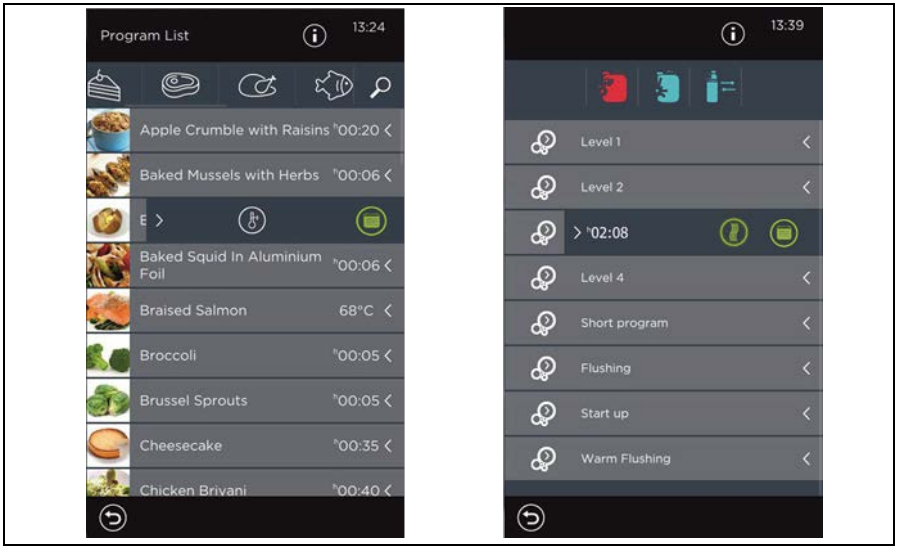


Fig. 50: Tilføjelse af ugeprogram til Programliste (til venstre)/autoclean® (til højre)

1. Aktivér eller slå ugeprogram til med kontakten (1).
2. Tilføj ugeprogram.
3. Berør felterne **Ugedage** for at vælge ugedag.
4. Berør pileknapperne **OP/NED-**for at indstille timer og minutter.
5. Berør feltet **Programliste** eller feltet **autoclean®**.
   - Listen over gemte tilberedningsprogrammer eller listen over rengøringsprogrammer vises.
6. Berør tilberedningsprogram/rengøringsprogram for at føje tilberedningsprogram/rengøringsprogram til ugeprogrammet.

9.3 ÆNDRING/SLET AF UGEPROGRAM

- Berør allerede tilføjet tilberednings-/rengøringsprogram.
  - Ugeprogram-indstillinger vises.
  - Rediger ugeprogram-indstillinger.

  eller
- Berør feltet **Slet** i handlingslinjen for at slette tilberednings-/rengøringsprogrammet fra ugeprogramlisten.

INFORMATION:
Ugeprogramtilstanden er kun tilgængelig, når ovnen befinder sig i standbydrift.
Symbolet Ugeprogram vises i standbyskærmbilledet.

10 LAGRING AF TILBEREDNINGS-/BAGEPROGRAMMER

10.1 SKÆRMBILLEDET GEM



Fig. 51: Skærmbilledet *Gem* og Dataindtastning og -tilknytning

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
1		Oplysninger vedrørende tilberedningsprogram
1a		Programnavn Indtast navnet på tastaturet.
1b		Information Indtast informationer på tastaturet.
1c		Feltet **Menugruppe** Knyt tilberedningsprogram til en menugruppe.
1d		Feltet **Billede** Tilføj billede fra billedarkiv (ekstratilbehør).

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
2		Tastatur Vises efter et klik i et indtastningsfelt.
3		Feltet **Start** Start program.
4		Feltet **Gem** Overskriv eksisterende program.
5		Feltet **Gem som** Gem som nyt tilberedningsprogram.
6		Feltet **Tilbage** Gå tilbage til forrige visning.

Tab. 23: Elementer i skærmbilledet *Gem*

10.2 LAGRING AF TILBEREDNINGS-/BAGEPROGRAMMER

10.2.1 FORUDSÆTNINGER

Før start af et tilberednings-/bageprogram:

- Skærmbilledet *Tilberednings-/bageindstillinger* vises.
- Indstillinger for et eller flere tilberednings-/bagetrin er defineret.

Under igangværende drift:

- Tilberednings-/bageprogrammet er udløbet.
- Feltet **Stop** er endnu ikke blevet berørt.

10.2.2 AFVIKLING

1. Berør feltet **Gem**.
   - Skærmbilledet *Gem* vises.
7. Berør feltet **Programnavn**.
   - Tastaturet vises.
8. Indtast programnavn på tastaturet.

INFORMATION:
Ved ændring af et eksisterende tilberednings-/bageprogram skal du være opmærksom på:

- Hvis programnavnet forbliver uændret, overskrives det eksisterende program.
- Ved ændring af programnavnet gemmes programmet under det nye programnavn.

Efter behov:

▶ Berør feltet **Information** for at indtaste oplysninger om tilberednings-/bageprogrammet, f.eks. "Skær grøntsagerne i tern".

INFORMATION:
Informationen vises i skærmbilledet *Trinoversigt*.

▶ Berør en af menugruppefelterne for at knytte tilberednings-/bageprogrammet til en menugruppe.

Efter behov:

▶ Berør feltet **Billedområde** for at tilføje et billede fra billedarkivet (ekstratilbehør).

Efter behov:

- Berør knappen **TIL/FRA** for at føje det valgte tilberednings-/bageprogram til Favoritter.

9. Berør feltet **Gem** eller **Gem som**.
   - Tilberednings-/bageprogrammet overskrives eller føjes til listen over programmer.
   - Skærmbilledet *Tilberednings-/bageprogrammer* vises.

10.2.3 STREGKODE- OG PRODUKTKODEADMINISTRATION

Til hver tilberednings-/bageprogram kan der tilknyttes og gemmes en stregkode og/eller en produktkode. Dette gør det muligt at hente tilberednings-/bageprogrammet igen ved at scanne stregkoden eller indtaste produktkoden på tastaturet.
De tilknyttede streg- og produktkoder kan redigeres, ændres, udskrives, kontrolleres for dobbelt tilknytning og gemmes ved hjælp af softwaren ProConnect.

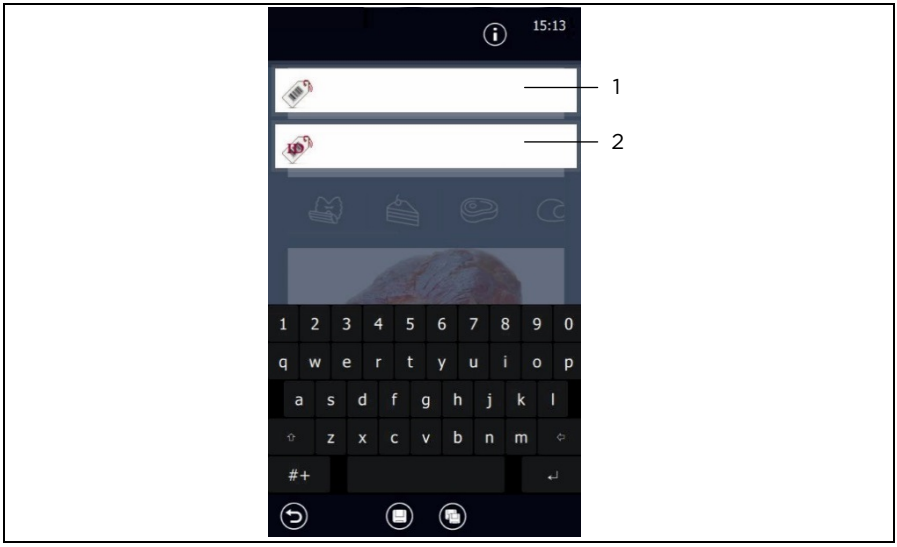


Fig. 52: Indtastningsmaske til lagring af stregkode og/eller produktkode på ovnen

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
1		Numerisk stregkodeindtastning
2		Numerisk produktkodeindtastning

Tab. 24: Elementer i indtastningsmasken

INFORMATION:
Ved manuel indtastning af EAN-13-stregkoder skal det indledende 0 fjernes. Disse data svarer da til dem, der fås ved scanning med en stregkodelæser.

11 IGANGVÆRENDE DRIFT

11.1 SKÆRMBILLEDET IGANGVÆRENDE DRIFT

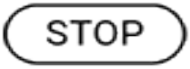


Fig. 53: Skærmbilledet *Igangværende drift* for tilberedningsprogrammet (lukket trinvisning, til venstre og åben trinvisning, til højre)



Fig. 54: Skærmbilledet *Igangværende drift* for tilberedningsprogrammet, Genstart

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
1		Visningen Tilberedningstrin Indstillingsinformationer for hvert tilberedningstrin.
2	1/3	Feltet **Tilberedningstrin** • Ved berøring: Trinvisningen åbnes (hvis der er flere trin). • Ved fornyet berøring: Trinvisningen lukkes.
3		Feltet **Kernetemperatur** Den aktuelle kernetemperatur vises.
4		Feltet **Faktisk temperatur/Faktisk fugtighed** Den aktuelle temperatur og fugtighed vises.
5		Billede for tilberedningsprogram • Ekstratilbehør: hvis der findes et billede for tilberedningsprogrammet. • Angiver programforløbet.

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
6		Handlingsmenu
		Feltet **Rediger** • Skift til skærmbilledet *Manuel tilberedning/bagning*. • Rediger tilberedningsindstillinger for igangværende eller kommende tilberedningstrin i den igangværende drift.
		Feltet **Manuel dampinjektion** Berør feltet **Manuel dampinjektion** for at injicere damp.
		Feltet **Multi Cooking** Kun tilgængeligt ved tilberedningsprogrammer med ét trin eller ved sidste tilberedningstrin.
		Feltet **Forlæng tilberedningstid** Tilberedningstiden forlænges med et minut.
		Feltet **STOP** Stop tilberedningsprogrammet før tid.
		Feltet **START** Start tilberedningsprogrammet.
		Feltet **GENSTART** Genstart tilberedningsprogrammet.
7		Valgte specialprogrammer/ekstrafunktioner
8	m39:12	Resterende tid i alt indtil programmets afslutning

Tab. 25: Elementer i skærmbilledet *Igangværende drift*

11.2 START FRA MANUEL TILBEREDNING/BAGNING



Fig. 55: Skærmbilledet *Start fra manuel tilberedning/bagning*

11.3 START AF TILBEREDNINGS-/BAGEPROGRAM FRA SKÆRMBILLEDET TRINOVERSIGTEN



Fig. 56: Skærmbilledet for et manuelt program i flere trin ved start

11.4 START TILBEREDNINGS-/BAGEPROGRAM FRA PROGRAMLISTEN

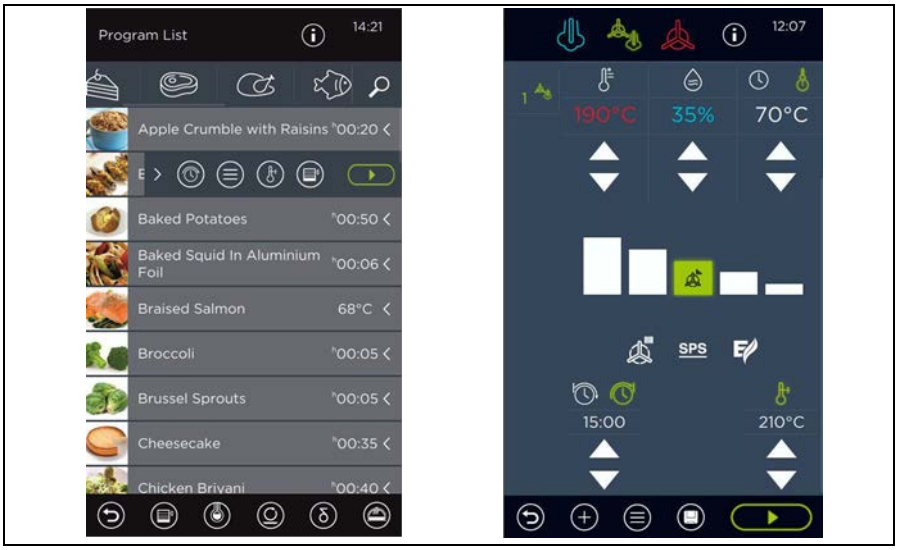


Fig. 57: Start af et program fra programlisten (til venstre) eller af et tilberedningstrin fra skærmbilledet *Tilberedningsindstillinger* (til højre)

Skærmbilledet *Programliste:*

1. Vælg ønsket program.
   Handlingslinjen vises.

eller

Skærmbilledet *Tilberedningsindstillinger:*

1. Foretag tilberedningsindstillinger for et eller flere tilberedningstrin.
2. Berør feltet **START** for at starte tilberedningsprogrammet.
   - Tilberedningsprogrammet afvikles.
   - Skærmbilledet *Igangværende drift* vises.
3. Forvarmning
4. Fyld ovnen.
5. Tilberedningsprogrammet afsluttes, når
   - tilberedningstiden for det sidste tilberedningstrin er udløbet.
   - den nominelle kernetemperatur for det sidste tilberedningstrin er nået.
6. Tag om nødvendigt den færdige mad ud.

INFORMATION:
Hvis der er fovalgt en tid, spærres skærmbilledet for yderligere betjening efter berøring af feltet **START**. Den indstillede start- og sluttid vises. Tryk om nødvendigt på feltet **STOP**, hvis du vil ændre indstillingerne.

INFORMATION:
Ekstrafunktionen Forvarmning kan afsluttes før tid.

11.5 ÆNDRING AF TILBEREDNINGS-/BAGEPROGRAM

11.5.1 VISNING AF FAKTISK TEMPERATUR OG FAKTISK FUGTIGHED

▶ Hvis du berører feltet **Faktisk temperatur/Faktisk fugtighed**, vises den faktiske temperatur og den faktiske fugtighed samtidig for om nødvendigt at foretage ændringer af tilberednings-/bageindstillinger.

11.5.2 VISNING AF FAKTISK KERNETEMPERATUR

INFORMATION:
Den faktiske kernetemperatur af den tilberedte mad kan også vises, hvis tilberedningstrinnet ikke styres via kernetemperaturen. Af hensyn til en præcis visning af den faktiske kernetemperatur skal kernetemperaturføleren anvendes korrekt.

▶ Berør feltet **Kernetemperatur**.
Den aktuelle faktiske kernetemperatur vises kortvarigt.

11.5.3 FORLÆNGELSE AF TILBEREDNINGSTIDEN

INFORMATION:
- Tilberedningstiden for det sidste tilberedningstrin forlænges som standard i intervaller på ét minut.
- Tilberedningstiden kan maksimalt forlænges fem gange.

▶ Berør feltet **Forlæng tilberednings-/bagetid**.
Tilberednings-/bagetiden for sidste tilberedningstrin forlænges.

11.5.4 ÆNDRING AF TILBEREDNINGS-/BAGEINDSTILLINGER

INFORMATION:
Under driften er det kun muligt at ændre tilberednings-/bageindstillinger for et tilberednings-/bagetrin, som er i gang eller endnu ikke er startet.

1. Berør feltet **Rediger**.
   - Skærmbilledet *Tilberednings-/bageindstillinger* vises.
   - Tilberednings-/bageprogrammet fortsætter.
2. Rediger tilberednings-/bageindstillingerne.
3. Berør feltet **Næste** for at bekræfte ændringen.
   - Ændringerne overtages.
4. Gem om nødvendigt.

11.5.5 INDSTILLING AF MANUEL DAMPINJEKTION

▶ Berør feltet **Manuel dampinjektion**.
Damp injiceres.

11.5.6 START MULTI COOKING

INFORMATION:
Multi Cooking kan kun startes ved tilberedningsprogrammer med ét trin eller i sidste tilberedningstrin.

1. Berør feltet **Multi Cooking**.
   – En liste med lignende tilberedningsprogrammer vises.
2. Vælg tilberedningsprogram(mer).
   – Skærmbilledet *Multi Cooking* vises.
3. Rediger listen over tilberedningsprogrammer til Multi Cooking.

11.6 AFSLUTNING AF TILBEREDNINGS-/BAGEPROGRAM

INFORMATION:
- Hvis specialprogrammet Cook & Hold er indstillet, høres en signaltone efter afslutning af sidste tilberedningstrin, og specialprogrammet Cook & Hold startes. Mens specialprogrammet Cook & Hold afvikles, er skærmbilledet spærret for yderligere betjening.
- Specialprogrammet Cook & Hold kan afsluttes før tid.

Afslut tilberedningsprogrammet før tid:
1. Berør feltet **STOP**.
2. Tag om nødvendigt maden ud.

Efter gennemførelse af tilberedningsprogrammet:
1. Berør feltet **STOP**.
2. Tag maden ud.

11.7 GENSTART AF PROGRAM

Genstart eller gentag det samme tilberedningsprogram:
1. Fyld kombiovnen.
2. Berør feltet **GENSTART** for det seneste tilberedningsprogram.
3. Tilberedningsprogrammet afsluttes, når
   - tilberedningstiden for det sidste tilberedningstrin er udløbet.
   - den nominelle kernetemperatur for det sidste tilberedningstrin er nået.
4. Tag om nødvendigt den færdige mad ud.

12 GENIUS MT BACKMASTER EDITION

12.1 STARTSKÆRMBILLEDE BACKMASTER EDITION

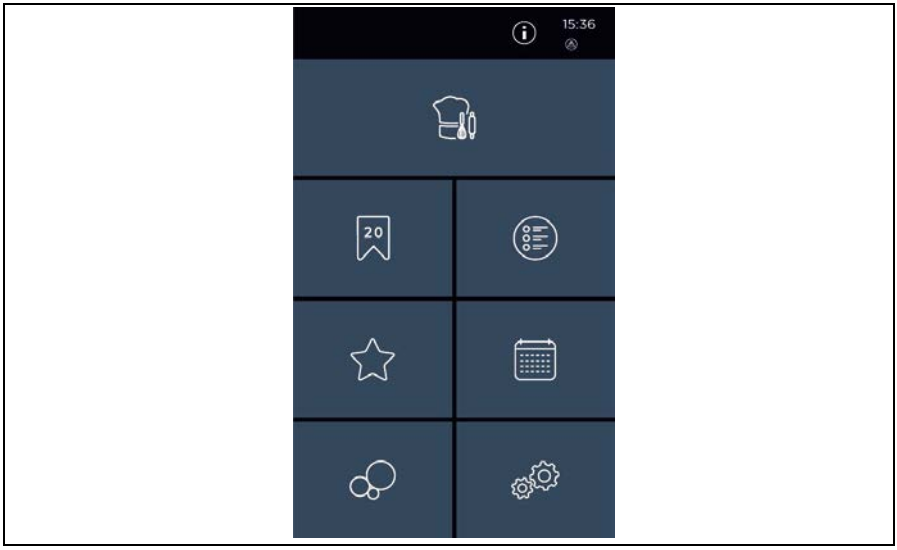


Fig. 58: *Startskærmbilledet* for GENIUS MT Backmaster Edition

Symbol	Betegnelse/funktion
	Feltet **Manuel bagning** Skift til skærmbilledet med driftstilstandene til manuel bagning.
	Feltet **Last® 20** Skift til visningen af de seneste 20 hentede programmer.
	Feltet **Programliste** Skift til listen over gemte programmer.
	Feltet **Favoritter** Skift til listen over gemte favoritter.

Symbol	Betegnelse/funktion
	Feltet **Ugeprogram** Skift til ugeprogramindstillingerne. (Feltet udføres som multifunktionsknap. Alt efter parameterindstilling kan det defineres til ugeprogram eller Multi Baking).
	Feltet **Rengøring og pleje** Skift til skærmbilledet *Rengøring og pleje*.
	Feltet **Indstillinger/Service** Skift til skærmbilledet *Indstillinger/Service*.
	Feltet **Information** Skift til den integrerede håndbog.
12:04	Visning af det aktuelle klokkeslæt
f.eks. 	Fejlmeddelelse blinker under det aktuelle klokkeslæt Viser fejlmeddelelser.

Tab. 26: Elementer i *Startskærmbilledet for* GENIUS MT Backmaster Edition

12.2 SKÆRMBILLEDET MANUEL BAGNING

INFORMATION:
Ved at vælge feltet **Manuel bagning** i *Startskærmbilledet* skiftes der til skærmbilledet med to bageindstillinger.

- Berør et af følgende felter i hovedmenulinjen:
  - Feltet **Bagning uden dampinjektion**
  - Feltet **Bagning med dampinjektion**

INFORMATION:
Ved at vælge bagedriftstilstanden skifter skærmbilledet til det pågældende specifikke indstillingsskærmbillede.

INFORMATION:
Hovedelementerne i skærmbilledet er beskrevet detaljeret i se kapitel 6.2.

12.2.1 DRIFTSTILSTANDEN BAGNING MED DAMPINJEKTION

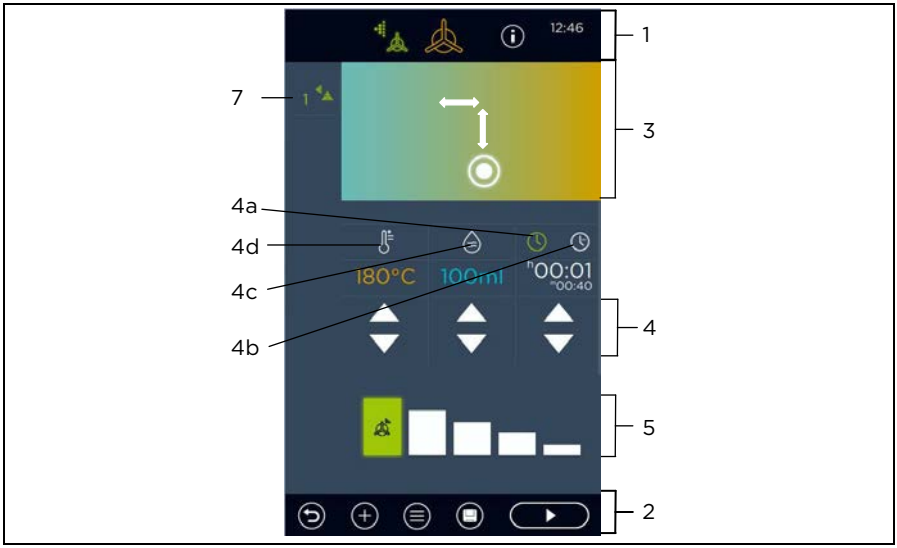


Fig. 59: Skærmbilledet *Manuel bagning* i driftstilstanden Bagning med dampinjektion (**Climatic® MT-Monitor** vises)

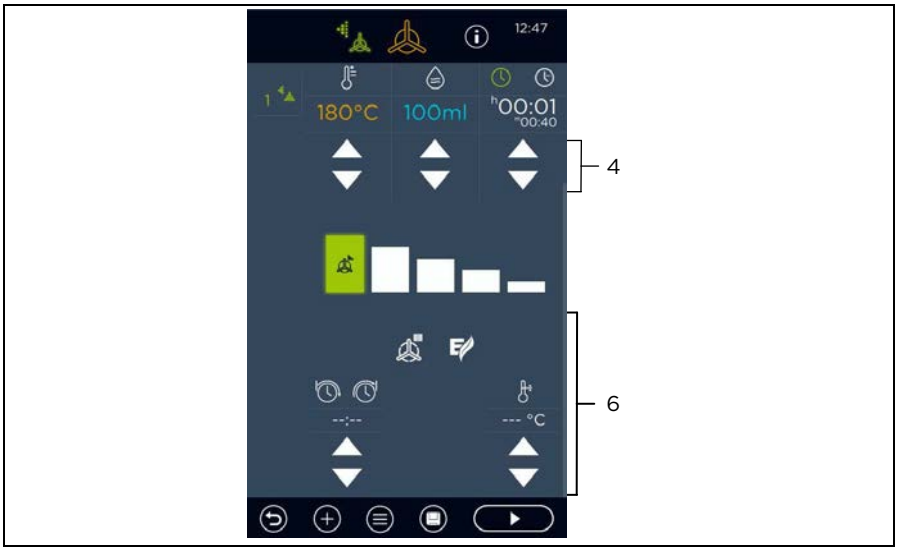


Fig. 60: Skærmbilledet *Manuel bagning* i driftstilstanden Bagning med dampinjektion (**Climatic® MT-Monitor** skjules)

INFORMATION:
Ved at stryge en finger opad på displayet skjules **Climatic® MT-Monitor**, og brugeren kommer til ekstrafunktionerne og yderligere indtastningsmuligheder.

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
1		Hovedmenulinje med driftstilstande
2		Handlingsmenu
3		**Climatic® MT-Monitor** • Ved at trække markøren vandret ændres den nominelle temperatur. • Ved at trække markøren lodret ændres dampinjektionen.
4		Pileknapperne **OP/NED** Forøg eller formindsk værdier ved at berøre det relevante knapfelt.

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
4a		Feltet **Bagetid** Åbn valgvinduet Bagetid. (Kun tilgængeligt før programstart)
4b		Feltet **Hviletid** Indstil hviletiden for bagværket.
4c		Feltet **Dampinjektion** Indstil dampinjektion.
4d		Feltet **Nominel temperatur** Indstil temperaturen.
5		Feltet **Valg af blæsertrin** Der er 5 tilgængelige blæsertrin.
6		Ekstrafunktioner Vælges gennem berøring.
7		Visning af programtrin

Tab. 27: Felter og symboler i skærmbilledet *Manuel bagning* i driftstilstanden Bagning med dampinjektion

Funktion	Forindstillet værdi	Indstillingsområde
Temperatur	180 °C 356 °F	30 °C ... 300 °C 86 °F ... 572 °F
Fugtighed	100 ml 00:30 min	10 ml ... 990 ml 00:10 min ... 00:59 min
Bagetid	00:01 h	00:01 h ... 23:59 h eller kontinuerlig drift
Hviletid	00:40 h	00:01 h ... 01:40 h
Forvarmning	10 %	kan ændres

Tab. 28: Indstillinger for Bagning med dampinjektion

12.2.2 DRIFTSTILSTANDEN BAGNING UDEN DAMPINJEKTION



Fig. 61: Skærmbilledet *Manuel bagning i driftstilstanden Bagning uden dampinjektion* (**Climatic® MT-Monitor** vist og skjult)

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
4e		Feltet **Aktiv affugtning** Aktivér/deaktiver aktiv affugtning. (Kun tilgængelig i driftstilstanden Bagning uden dampinjektion)

Tab. 29: Ekstrafelter og symboler i skærmbilledet Manuel bagning i driftstilstanden Bagning uden dampinjektion

Funktion	Forindstillet værdi	Indstillingsområde
Temperatur	180 °C 356 °F	30 °C ... 300 °C 86 °F ... 572 °F
Klima aktiv	Indblæsningsluft (aktiv affugtning) lukket Indblæsningsluft (aktiv affugtning) åben	
Bagetid	00:30 h	00:01 h ... 23:59 h eller kontinuerlig drift
Forvarmning	10 %	kan ændres

Tab. 30: Indstillinger for bagning uden dampinjektion

12.2.3 VALG OG ÆNDRING AF BAGEDRIFTSTILSTAND

INFORMATION:
Indstillingerne for bagetrinnet går tabt ved skift til en anden driftstilstand.

1. Berør feltet for driftstilstand for at vælge bagedriftstilstand.
   Skærmbilledet *Manuel bagning* vises.
2. Bageindstillinger kan ændres.

12.3 SKÆRMBILLEDET TRINOVERSIGT

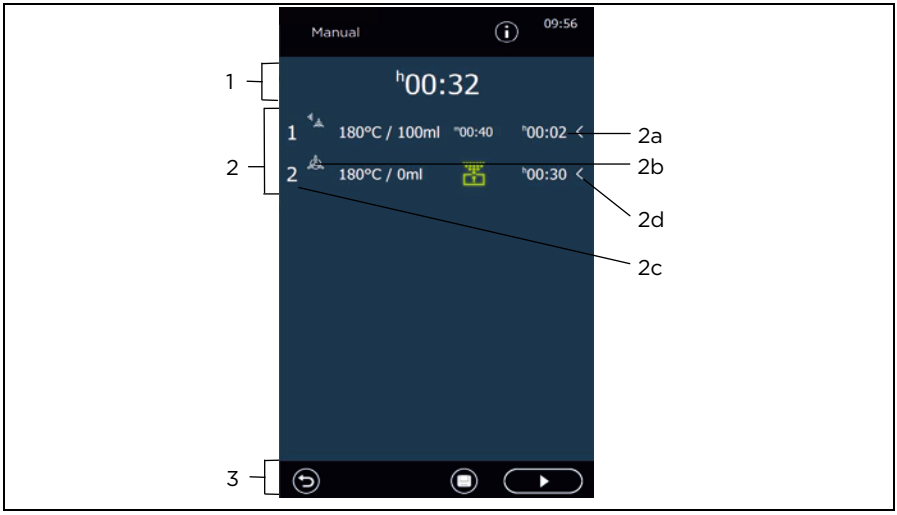


Fig. 62: Skærmbilledet *Trinoversigt*, f.eks. med 2 bagetrin

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
1	h00:32	Viser den samlede tid for alle bagetrin.
2		Viser en liste over alle bagetrin.
2a	h00:02	Viser bagetiden for bagetrinnet.
2b		Viser den valgte bagedriftstilstand for bagetrinnet.
2c	2	Viser nummeret på bagetrinnet.
2d	<	Pileknap til visning af tilberedningstrinnets handlingslinje.
3		Handlingsmenu

Tab. 31: Elementer i skærmbilledet *Trinoversigt*

12.4 ÆNDRING AF DAMPINJEKTION

INFORMATION:
- Dampinjektion er kun tilgængelig i driftstilstanden Bagning med dampinjektion.
- Dampinjektionen kan indstilles i milliliter (ml) eller sekunder (sec) under *Indstillinger/Service*.

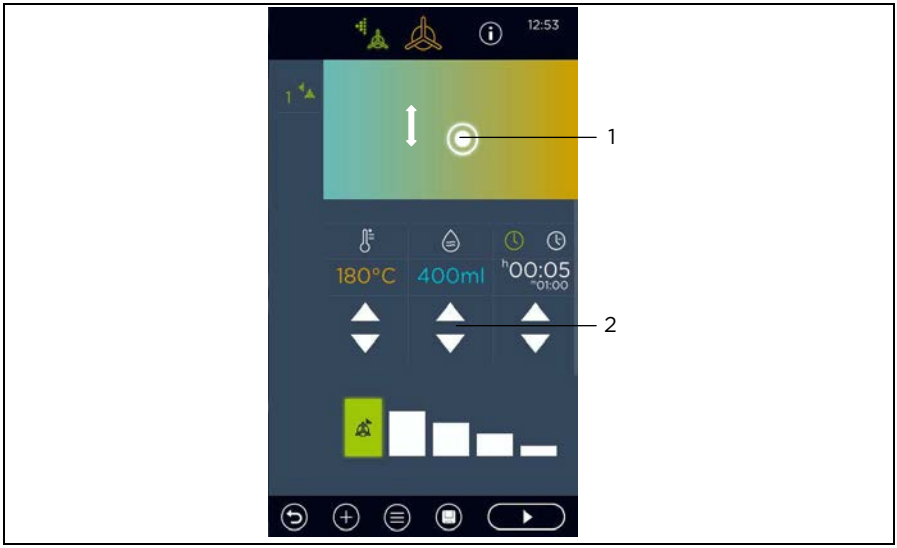


Fig. 63: Skærmbilledet *Indstilling/ændring af dampinjektion*

INFORMATION:
Dampinjektionen kan indstilles eller ændres manuelt ved hjælp af en skyder i lodret retning (1) eller pileknapperne **OP/NED** (2), hvis feltet **Dampinjektion** (grønt) vælges.

12.5 ÆNDRING AF TEMPERATUR



Fig. 64: Skærmbilledet *Indstilling/ændring af temperatur*

INFORMATION:
Temperaturen kan indstilles eller ændres manuelt ved hjælp af en skyder i vandret retning (1) eller pileknapperne **OP/NED** (2), hvis feltet **Temperatur** (grønt) vælges.

12.6 INDSTILLING AF BAGETRIN VIA BAGETID

12.6.1 INDSTILLING AF BAGETID



Fig. 65: Skærmbilledet *Indstilling/ændring af bagetid*

INFORMATION:
Bagetiden kan indstilles eller ændres manuelt med pileknapperne **OP/NED** (1), hvis feltet **Bagetid** (grønt) er valgt.

12.6.2 INDSTILLING AF HVILETID

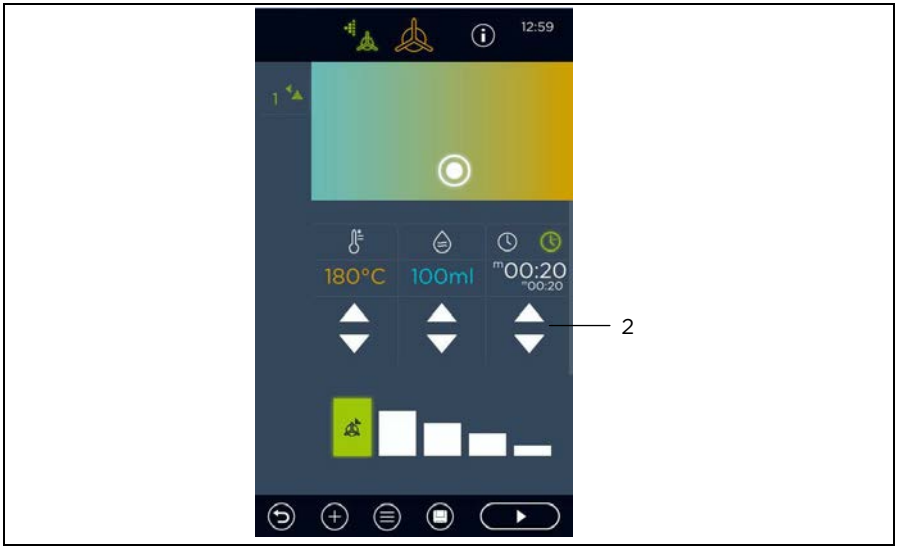


Fig. 66: Skærmbillede *Indstilling/ændring af hviletid*

INFORMATION:

- Hviletiden forudindstilles automatisk.
- Forudindstillingen kan ændres med pileknapperne **OP/NED** (2), når feltet **Hviletid** er valgt (grønt).
- Feltet Hviletid er kun tilgængeligt ved bagning med dampinjektion.

12.7 VALG OG INDSTILLING AF EKSTRAFUNKTIONER

INFORMATION:
Aktiverede eller redigerbare ekstrafunktioner fremhæves med grønt i feltområdet Ekstrafunktioner.

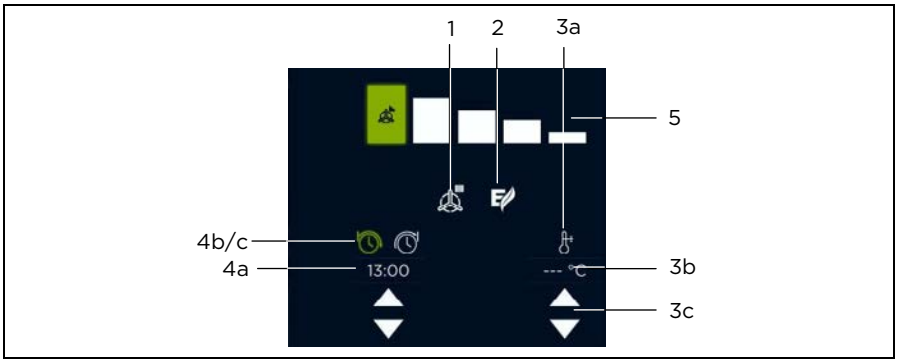


Fig. 67: Skærmbillede med feltområdet *Ekstrafunktioner*

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
1		Feltet **Blæsertaktning** Kan indstilles for et angivet omdrejningstal.
2		Feltet **E/2-energisparefunktion** Aktivering af energisparefunktionen.
3a		Feltet **Forvarmning/Cool Down (Auto-Temp)** Forvarmning eller afkøling af ovnrummet.
3b	---°C	Visning af den indstillede forvarmningstemperatur
3c		Indstilling af forvarmningstemperaturen ved hjælp af pileknapperne **OP/NED**
4a	H00:30	Visning af den indstillede start-/sluttid
4b		Feltet **Starttid** Bestemmelse af starttid for bageprogrammet.

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
4c		Feltet **Sluttid** Bestemmelse af sluttid for bageprogrammet.
5		Feltet **Blæsertrin** Indstilling af blæseromdrejningstal ved at berøre den ønskede bjælke (til venstre fuld belastning).

Tab. 32: Symbol- og visningsfelter for feltområdet *Ekstrafunktioner*

12.8 TILFØJELSE, ÆNDRING, SLETNING OG KOPIERING AF BAGETRIN

12.8.1 TILFØJELSE AF BAGETRIN



Fig. 68: Skærmbillede *Tilføjelse af bagetrin*

1. Vælg feltet **Tilføj** (⊕) bagetrin 1 i skærmbilledet *Bageindstillinger*.
2. Berør feltet **Tilføj** (⊕).
   Skærmbilledet *Bageindstillinger* for det nye bagetrin 2 vises.
   Det aktuelle bagetrinnummer vises med symbolet for driftstilstanden.
3. Vælg driftstilstand i hovedmenuen.
4. Foretag indstillinger for værdier, ekstrafunktioner osv.
5. Skift til feltet **Trinoversigt.**
6. Gem om nødvendigt.

12.8.2 ÆNDRING AF BAGETRIN

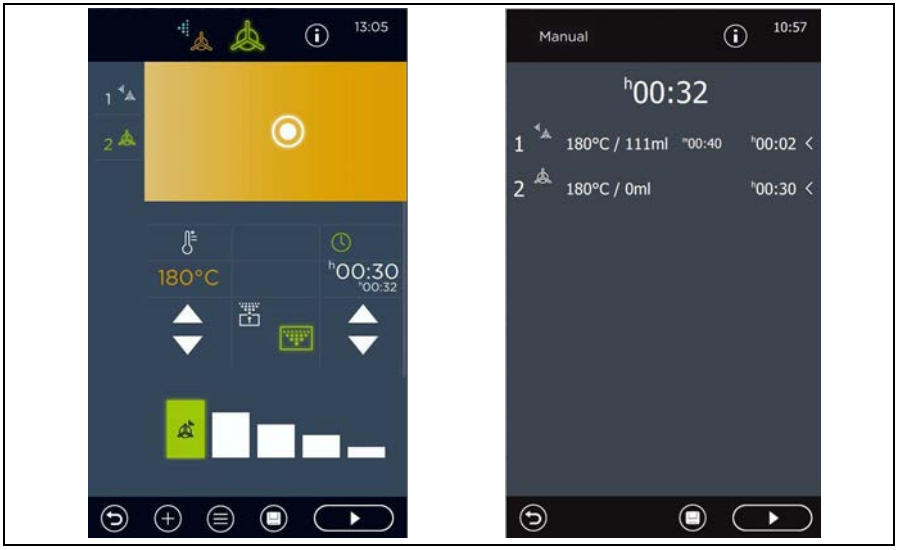


Fig. 69: Skærmbilledet *Ændring af bagetrin* (f.eks. Bagetrin 2)

1. Vælg det bagetrin, der skal ændres.
   Skærmbilledet *Manuel bagning* for det bagetrin, der skal ændres, vises.
2. Rediger de værdier, der skal ændres.
3. Berør feltet **Gem** ( ).
4. Afslut med feltet **Tilbage** eller feltet **Trinoversigt**.

12.8.3 KOPIERING AF BAGETRIN

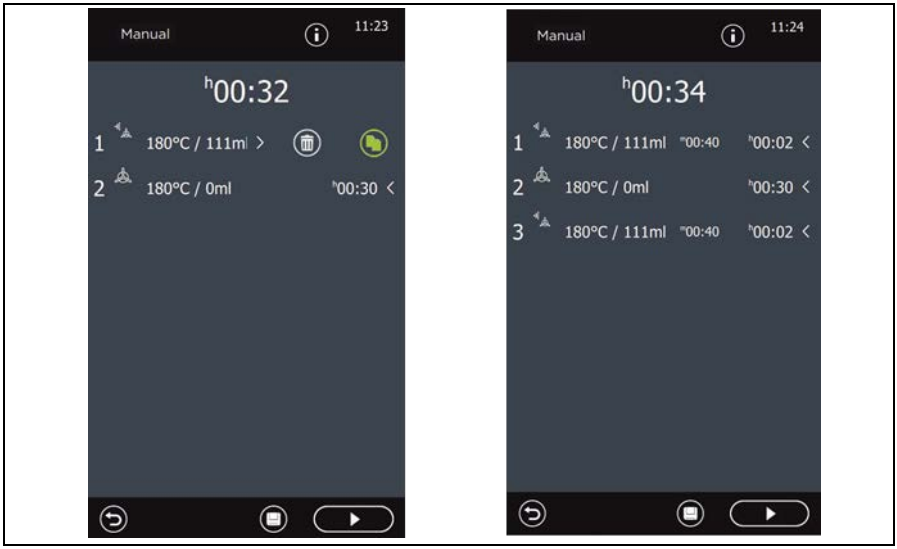


Fig. 70: Skærmbillede *Kopiering af bagetrin*

1. Vælg bagetrin.
2. Berør pilen **(<)**.
3. Berør feltet **Kopiér** ( ).
   Grønt markeret tilberedningstrin vises igen nederst i trinoversigten.
   Antallet af tilberedningstrin forøges med 1.
   Bagetiden lægges til.
4. Afslut med feltet **Tilbage**.

12.8.4 SLETNING AF BAGETRIN



Fig. 71: Skærmbilledet *Slet bagetrin*

1. Vælg bagetrin.
2. Berør pilen **(<)**.
3. Berør feltet ( ) for at slette.
   Det grønt markerede tilberedningstrin slettes.
   Antallet af tilberedningstrin reduceres med 1.
4. Afslut med feltet **Tilbage**.

12.9 INDSTILLING AF TIDSFORVALG



Fig. 72: Skærmbilledet *Forvalg af start- og sluttid*

1. Hent skærmbilledet *Manuel bagning*.
2. Berør feltet **Starttid/Sluttid**.
   Det til enhver tid aktive tidsforvalg er grønt markeret.
3. Indstil den ønskede tid med pileknapperne **OP/NED**.

12.10 VALG AF BAGEPROGRAM

12.10.1 SKÆRMBILLEDET PROGRAMLISTE/FAVORITTER

INFORMATION:
Programliste og Favoritter åbnes ved at berøre felterne i *Startskærmbilledet* se kapitel 7.

12.10.2 VALG AF BAGEPROGRAM

Søgning efter program i Programliste

1. Berør feltet **Programliste**.
2. Ved at rulle gennem listen eller søge er det muligt at finde bageprogrammet.
3. Hent handlingslinjen for det valgte bageprogram ved at berøre pilen til venstre i programlinjen.

Søgning efter bageprogram via stikordsindtastning

1. Berør feltet **Søg**.
   Tastaturet vises.
2. Indtast stikord på tastaturet.
   Listen over bageprogrammer reduceres til det indtastede stikord.
3. Hent handlingslinjen for det valgte bageprogram ved at berøre pilen til venstre i programlinjen.

Ændring af gemt bageprogram

1. Hent oversigten **Programliste** eller **Favoritter** i *Startskærmbilledet*.
2. Hent handlingslinjen for det valgte program ved at berøre pilen **(<)**.
3. Hent den funktion, der skal bearbejdes, ved at berøre feltet.
4. Afslut med feltet **Gem** eller **Tilbage**.

12.11 ÆNDRING AF EKSTRAFUNKTIONEN FORVARMNING/COOL DOWN (AUTO-TEMP)



Fig. 73: Skærmbilleder for *Ændring af temperaturen for Forvarmning/Cool Down (Auto-Temp)*

INFORMATION:
Temperaturen for forvarmning er som standard indstillet til +10 %, men kan ændres under *Indstillinger/Service*.

1. Berør feltet **Forvarmning/Cool Down (Auto-Temp)** under Ekstrafunktioner.
2. Ved at berøre pileknapperne **OP/NED** indstilles temperaturen i intervaller på 1°C (1°F).

12.12 MULTI BAKING

INFORMATION:
- Fremgangsmåden svarer til den for funktionen Multi Cooking se kapitel 8.
- Multi Baking er kun mulig med bageprogrammer med ét bagetrin.

12.12.1 MULTI BAKING I HANDLINGSLINJEN FOR DET VALGTE PROGRAM

1. Berør feltet **Multi Baking** i programmets handlingslinje.
   Listen over programmer med ét trin med samme indstillinger vises.
2. Listens programmer kan markeres.
   Efter behov:
   - Indstil tidsforvalg.
   - Indstil forvarmning.
3. Berør **START** efter valg af Multi Baking-programmer.
   Bagetiden for de enkelte bageprogrammer tæller ned.
4. Ved tidsforvalg med indstillet sluttid: Fyld kombiovnen, når du bliver bedt om det.
   En signallyd høres ved aktivering.
5. Åbn ovnlågen, når bagetiden er afsluttet.
   En signallyd høres ved aktivering.
6. Tag det pågældende bagværk ud.
7. Luk ovnlågen.
   Multi Baking fortsættes.
   (Afslut Multi Baking før tid: Berør feltet **STOP**.

↪ Multi Baking afsluttes, når det senest valgte program er gennemført.

12.12.2 MULTI BAKING SOM SPECIALPROGRAM

1. Berør feltet **Multi Baking** i specialprogrammets nederste linje.
   En liste med alle programmer med ét trin vises.
2. Efter behov:
   Rediger listen med bageprogrammer til Multi Baking se kapitel 8.3.
3. Listens programmer kan markeres.
   Efter behov:
   - Indstil tidsforvalg.
   - Indstil forvarmning.
   - Indstil dampinjektionen (hvis den kan vælges).
4. Berør **START** efter valg af Multi Baking-programmer.
   Bagetiden for de enkelte bageprogrammer tæller ned.

5. Ved tidsforvalg med indstillet sluttid: Fyld kombiovnen, når du bliver bedt om det.
   En signallyd høres ved aktivering.
6. Åbn ovnlågen, når bagetiden er afsluttet.
   – En signallyd høres ved aktivering.
7. Tag det pågældende bagværk ud.
8. Luk ovnlågen.
   Multi Baking fortsættes.
   Afslut Multi Baking før tid: Berør feltet **STOP**.

➥ Multi Baking afsluttes, når det senest valgte program er gennemført.

12.12.3 ÆNDRING AF LISTEN MED BAGEPROGRAMMER TIL MULTI BAKING

Ændring af rækkefølgen af bageprogrammer

INFORMATION:
Listen over bageprogrammer til Multi Baking kan også ændres under igangværende drift. En forvalgt tid kan ikke indstilles under igangværende drift.

1. Berør og hold bageprogram i programlisten.
2. Træk bageprogrammet til det ønskede sted på listen.

Sletning af bageprogram på liste

1. Berør feltet **(<)** for at få vist handlingslinjen for det valgte program.
   Handlingslinje vises.
2. Berør feltet **Slet**.
   Bageprogrammet slettes.
3. Afslut med feltet **Gem** eller **Tilbage**.

Kopiering af bageprogram på liste

1. Berør feltet **(<)** for at få vist handlingslinjen for det valgte program.
   Handlingslinje vises.
2. Berør feltet **Kopiér**.
   Bageprogram med samme indstillinger føjes til listen.
3. Afslut med feltet **Gem** eller **Tilbage**.

Tilføjelse af gemt bageprogram

1. Berør feltet **Multi Baking**.
   Valglisten *Bageprogrammer* åbnes.
2. Berør/marker bageprogram(mer).
3. Berør feltet **Næste** i valgvinduet *Bageprogrammer* for at bekræfte valget.
   Bageprogrammer føjes til listen.
4. Afslut med feltet **Gem** eller **Tilbage**.

Manuel tilføjelse af bageprogram

1. Berør feltet **Tilføj**.
2. Indstil bagetiden med pileknapperne **OP/NED** eller kontinuerlig drift **(∞)**.
   Bageprogram føjes til listen.
3. Afslut med feltet **Gem** eller **Tilbage**.

13 RENGØRING OG PLEJE

13.1 RENGØRINGSANVISNINGER

13.1.1 FORESKREVET RENGØRINGS- OG SKYLLEMIDDEL

Følgende rengørings- og skyllemidler er godkendt til rengøring af ovnrummet:

- Eloma Multi-Clean special-rengøringsmiddel
- Eloma Multi-Clean skyllemiddel

INFORMATION:
Hvis ikke det foreskrevne rengøringsmiddel anvendes, bortfalder garantien med øjeblikkelig virkning.

FORSIGTIG!
Fare for ætsning på grund af rengørings- og skyllemiddel!
Ætsning af hud og øjne.

- Følg altid oplysningerne på sikkerhedsdatabladet.
- Lad ovnen køle af før rengøring.
- Brug beskyttelsestøj (f.eks. langærmede trøjer, beskyttelseshandsker og beskyttelsesbriller).
- Følg sikkerhedsanvisningerne vedrørende det foreskrevne rengørings- og skyllemiddel.
- Undgå at indånde forstøvet rengørings- eller skyllemiddel.

HENVISNING!
Risiko for tingsskade ved brug af forkerte rengøringsmidler!
Pletter i ovnrummet, beskadigelse af kabinettet.

- Anvend foreskrevet rengørings- og skyllemiddel.
- Rengør ikke kabinettet med brændbare rengøringsmidler.
- Anvend ikke skarpe eller spidse genstande til rengøring.
- Anvend ikke skuremidler eller ridsende rengøringsmidler (f.eks. ståluld).

13.1.2 ANVISNINGER VEDRØRENDE MANUEL RENGØRING



FORSIGTIG!
Forbrændingsfare på grund af varme overflader!
Forbrændinger på huden.
- Lad ovnen køle af før rengøring.



FORSIGTIG!
Fare for skoldning på grund af varm damp!
Forbrændinger på huden.
- Lad ovnen køle af før rengøring.

13.2 OVNRENGØRING MED AUTOCLEAN®

13.2.1 STYRING AF RENGØRING OG PLEJE (AUTOCLEAN®)

Ved at berøre symbolerne ( ) i *Startskærmbilledet* kommer du til start af rengørings- og plejeprogrammet.

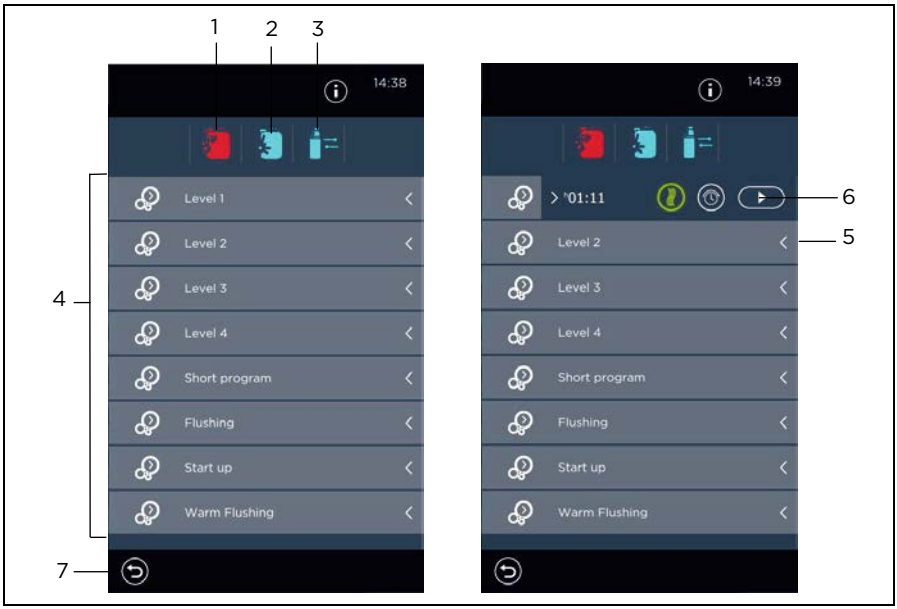
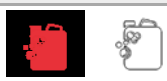


Fig. 74: Skærmbilledet *Rengøring og pleje* med lukket (til venstre) og åbnet handlingslinje (til højre)

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
1		Feltet **Rengøringsmiddel** • Viser niveauet i beholderen med rengøringsmiddel (fig. til venstre). • Viser, at beholderen med rengøringsmiddel skal skiftes (fig. til højre). • Kvittering for tilbagestilling til 100 % efter skift af beholderen med rengøringsmiddel ved at berøre feltet.
2		Feltet **Skyllemiddel** • Viser niveauet i beholderen med skyllemiddel (fig. til venstre). • Viser, at beholderen med skyllemiddel skal skiftes (fig. til højre). • Kvittering for tilbagestilling til 100 % efter skift af beholderen med skyllemiddel ved at berøre feltet.
3		Feltet **Vandfilter** • Viser niveauet for vandfiltret (fig. til venstre). • Viser, at vandfiltret skal skiftes (fig. til højre). • Kvittering for nulstilling efter skift af vandfiltret ved at berøre feltet.
4		Arbejdsområdet Rengørings- og plejeprogrammer
5		Rengørings- og plejeprogram
6		Handlingslinjen Rengørings- og plejeprogram
	h01:11	Viser varigheden for rengøringsprogrammet.
		Feltet **Tørrefase** Valg af ekstrafunktionen Tørring
		Feltet **Active-Temp** Valg af ekstrafunktionen Active-Temp

Pos.	Symbol	Betegnelse/funktion
		Feltet **Tidsforvalg** Indstil starttid.
		Indstil sluttid.
		Feltet **START** Start af rengørings- og plejeprogram
7		Feltet **Tilbage** Returnering til *Startskærmbilledet*

Tab. 33: Elementer i skærmbilledet *Rengøring og pleje*

INFORMATION:
Yderligere parameterindstilling under *Service/Indstillinger*: Manual-Temp og Active-Temp.

- Manual-Temp: intet energiforbrug, men kræver hjælp fra brugeren.
- Active-Temp: hurtig, men bruger ekstra vand og energi.
  Forudindstilling: Auto-Temp (automatisk, uden vandforbrug)

13.2.2 RENGØRINGS- OG PLEJEPROGRAMMER

Rengøringsprogram	Anvendelse
Let/Level 1 00:45 h	Let tilsmudsning på grund af tilberedning af dampede grøntsager, kødvarer, bagværk eller fisk og lejlighedsvis tilberedning af stege eller grillvarer
Basis/Level 2 01:15 h	Middel (normal) tilsmudsning på grund af tilberedning af dampede grøntsager, kødvarer, bagværk eller fisk og lejlighedsvis tilberedning af stege eller grillvarer
Kraftig/Level 3 01:45 h	Kraftig tilsmudsning på grund af gentagen tilberedning af stege eller grillvarer
Ekstra kraftig/Level 4 02:15 h	Ekstrem tilsmudsning på grund af konstant tilberedning af stege- eller grillvarer med kraftig indbrænding

Rengøringsprogram	Anvendelse
QuickClean (lyn-rengøring) 00:15 h	Fjernelse af grove urenheder eller tilsmudsninger i løbet af dagen Ikke en komplet rengøring, køler kombiovnen af
Skylning	Ved let tilsmudsning eller mellem tilberedninger i løbet af dagen
Ibrugtagning	Efter udskiftning af beholderen til rengørings- eller skyllemiddel og ved første ibrugtagning for at fylde sugeslangerne

Tab. 34: Beskrivelse af rengørings- og plejeprogrammer

13.2.3 START AF AUTOCLEAN®-RENGØRINGSPROGRAM

Forudsætning

- Madvarer/bagværk er taget ud af ovnen.
- Tilbehør (f.eks. beholdere) er taget ud.
- Filteret er taget ud.
- Stående ovne: Reolvognen er i ovnrummet.
- Skærmbilledet *Rengøring og pleje* vises.
- Valg af Active-Temp
- Tilføj tørrefase (anbefales).

INFORMATION:
Regelmæssige tørrefaser sikrer en lang levetid og en ideel hygiejne for ovnen.
Åbn lågen en smule efter rengøring (eller anbring den i første indgrebsposition ved sikkerhedslågesikring).

Programvalg og arbejdstrin

ADVARSEL!
Fare for ætsning på grund af rengørings- og skyllemiddel!
Ætsning af hud og øjne.

- ▶ Følg altid oplysningerne på sikkerhedsdatabladet.
- ▶ Åbn ikke ovnlågen, når autoclean®-rengøringsprogrammet kører.

1. Berør pilen til venstre for rengørings- og plejeprogrammet. Handlingslinjen vises.
2. Efter behov:
   - Berør feltet **Tidsforvalg** for at indstille starttiden.
   - Berør feltet **Active-Temp**.
   - Aktivér feltet **autoclean®**.
3. Berør feltet **START**.
4. Afslutning af rengøringsprogram før tid: Berør feltet **STOP**. Skærmbilledet *Rengøring og pleje* vises.

INFORMATION:
Hvis rengøringsprogrammet afsluttes før tid og før rengøringstrinnet "Tørring", skal rengøringsprogrammet "Skylning" køres, før man igen kan starte en tilberedning/bagning.

13.2.4 SKIFT BEHOLDER TIL RENGØRINGSMIDDEL OG SKYLLEMIDDEL

ADVARSEL!
Fare for ætsning på grund af rengørings- og skyllemiddel!
Ætsning af hud og øjne.
- Følg altid oplysningerne på sikkerhedsdatabladet.
- Brug beskyttelsestøj (f.eks. langærmede trøjer, beskyttelseshandsker og beskyttelsesbriller).
- Følg sikkerhedsanvisningerne vedrørende det foreskrevne rengørings- og skyllemiddel.

INFORMATION:
Tilslutningerne til rengøringsmiddel (rød) og skyllemiddel (blå) er markeret på ovnen.

Arbejdstrin

1. Sluk ovnen.
2. Løsn slangerne på tomme beholdere til rengørings- og/eller skyllemiddel.
3. Sæt nye fulde beholdere ind under ovnen.
4. Se markeringerne ved tilslutningerne på ovnen:
   - Rengøringsmidlet skal altid tilsluttes på den røde beholdertilslutning.
   - Skyllemidlet skal altid tilsluttes på den blå beholdertilslutning.
5. Start ovnen.
6. Start rengøringsprogrammet Ibrugtagning.

13.2.5 START RENGØRINGSPROGRAMMET IBRUGTAGNING

HENVISNING!
Urenheder i ovnrummet!

▶ Start altid rengøringsprogrammet Ibrugtagning efter første installation og skift af rengøringsmiddel.

Forudsætning

- Der er tændt for kombiovnen.
- Rengørings- og/eller skyllemiddelbeholder er skiftet.

Indstillinger og arbejdstrin

1. Naviger til skærmbilledet *Rengøring og pleje*.
2. Vælg "Ibrugtagning".
3. Aktivér **START**.
4. Efter kørsel af rengøringsprogrammet Ibrugtagning:
   - Nulstil tælleren for rengøringsmiddel: Berør feltet **Rengøringsmiddel**.
   - Nulstil tælleren for skyllemiddel: Berør feltet **Skyllemiddel**.

13.3 RENGØRING AF OVNRUM MED TRYKPUMPEFORSTØVER (MANUELT) FOR GENIUS MT BACKMASTER EDITION UDEN AUTOCLEAN®

INFORMATION:
På kombiovne med autoclean®-rengøringsprogram:
Vi anbefaler, at kombiovnen rengøres ved hjælp af autoclean®-rengøringsprogrammet.

FORSIGTIG!
Fare for ætsning på grund af rengørings- og skyllemiddel!
Ætsning af hud og øjne.

- Følg altid oplysningerne på sikkerhedsdatabladet. Følg sikkerhedsanvisningerne vedrørende det foreskrevne rengørings- og skyllemiddel.
- Brug beskyttelsestøj (f.eks. langærmede trøjer, beskyttelseshandsker og beskyttelsesbriller).
- Undgå at indånde forstøvet rengørings- eller skyllemiddel.

Forudsætning

- Madvarer/bagværk er taget ud af ovnen.
- Tilbehør (f.eks. beholdere) er taget ud.
- Filteret er taget ud.
- Stående ovne: Reolvognen er i ovnrummet.
- Kombiovnen er kølet af.

Anbefalede indstillinger og arbejdstrin

1. Fjern grove mad- og fedtrester.
2. Sprøjt ovnrummet med blandingen af rengøringsmiddel og vand.
3. Luk lågen.
4. Lad rengøringsmidlet virke i maks. 20 minutter.
5. Skyl ovnrummet grundigt med slangebruseren.
6. Start tilberedningsprogrammet med følgende tilberedningsindstillinger, så ovnrummet kan tørre:
   - Ønsket temperatur 120 °C
   - Ønsket fugtighed: 0 %
   - Tilberedningstid: 10 minutter
7. Åbn lågen.

13.4 RENGØRINGSINTERVALLER

Af hensyn til en regelmæssig rengøring kan rengøringsintervaller indstilles og hentes som funktion.

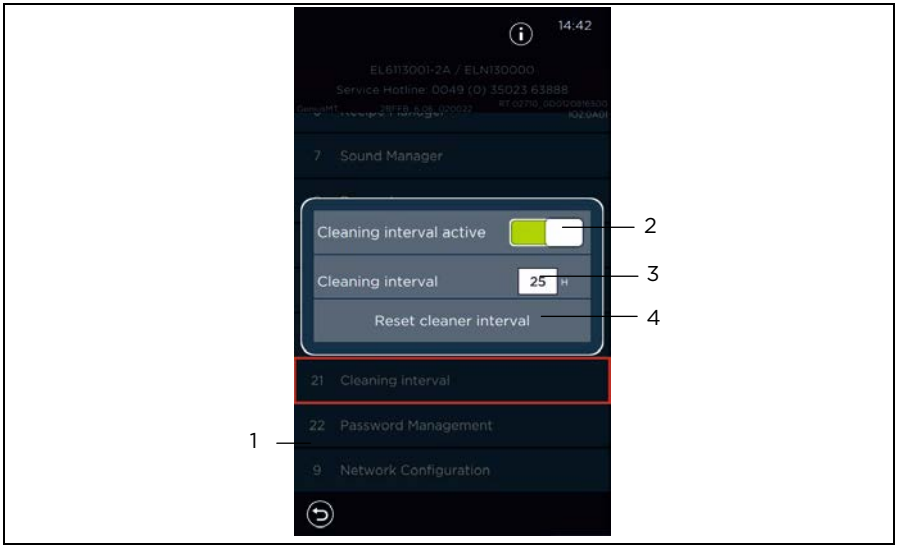


Fig. 75: Indstilling og aktivering af rengøringsinterval

Pos.	Funktion	Forindstillet værdi	Indstillingsområde
1	Parameter = 21 in *Indstillinger/Service*, Level 2		
2	Rengøringsinterval		TIL/FRA
3	Interval	25 h	5 h–100 h
4	Manuel "Reset" under Indstillinger/Service, Level 2		

Tab. 35: Elementer i skærmbilledet *Indstilling af rengøringsinterval*

INFORMATION:
- Når indstillingsværdien for rengøringsintervallet nås, sker følgende:
  - meddelelsen "Rengør ovnen" vises med det samme.
  - meddelelsen "Rengør ovnen" vises igen, hver gang ovnen tændes.
- Da meddelelsen er tænkt som information, begrænses hverken betjeningen eller tilberednings-/bageprocesserne.
- "Reset" sker automatisk efter gennemført rengøring.
- Manuel "Reset" er kun undtagelsesvist nødvendigt af hensyn til sikkerheden (anbefales ikke).

Den efterfølgende tabel indeholder anbefalinger til manuel rengøring:

Interval	Hvad	Hvordan
Dagligt, efter produktionsophør	Skærm	(se kapitel 13.5)
	Ovnrum	(se kapitel 13.2.3) (se kapitel 13.3)
	Glaspanel	Mildt rengøringsmiddel, blød klud
	Lågegreb	Mildt rengøringsmiddel, blød klud
	Dryprende ved ovnlåge	(se kapitel 13.6)
	Lågetætning	(se kapitel 13.7)
Månedligt	Luftindsugningsfilter	I vask eller opvaskemaskine
	Ventilationsslids	Mildt rengøringsmiddel, børste
	Ruder og lågeglas	(se kapitel 13.8)
	Udvendige flader	Fedtopløsende rengøringsmiddel eller rengøringsmiddel til specialstål, blød klud

Tab. 36: Oversigt over rengøringsintervaller (manuel rengøring)

13.5 RENGØRING AF SKÆRMEN

Forudsætning

- Skærmen må ikke være i brug.

Arbejdsanbefalinger

- ▶ Ved let tilsmudsning (f.eks. fingeraftryk) skal skærmen tørres af med en fugtig mikrofiberklud eller lign.
- ▶ Grove urenheder skal fjernes med TFT-rengøringsmiddel på en mikrofiberklud.
- ▶ Ved rengøring af hjørner, revner osv. skal der anvendes en blød pensel.

HENVISNING!
Pas på ikke at trykke for hårdt på skærmens overflade!
Dette kan medføre ødelæggelse af skærmen.

- ▶ Rengør altid med et let tryk.

HENVISNING!
Anvendelse af skylle- og rengøringsmidler til skærme!
Dette kan medføre ødelæggelse af skærmen.

- ▶ "Sprøjt aldrig direkte på skærmen."
  - Det beskyttende lag bliver angrebet, og skærmbilledet på dette sted bliver dårligt.
- ▶ Anvend ikke vinduespudsemidler eller sulfo.
  - Vinduespudsemidler tværes ud.
  - Sulfo kan beskadige skærmens overfladebelægning.

13.6 RENGØRING AF DRYPRENDE PÅ OVNLÅGEN

Forudsætning

- Ovnen er slukket.
- Ovnen er kølet af.

Arbejdstrin

1. Tryk holdeklemmen under dryprenden nedad.
2. Træk dryprenden fremad og ud af holderen.
3. Rengør dryprenden.
4. Tryk dryprenden ind i holderen.
5. Tryk holdeklemmen opad.

13.7 RENGØRING AF LÅGETÆTNING

Forudsætning

- Ovnen er slukket.
- Ovnen er kølet af.

Arbejdstrin

INFORMATION:
Kontrollér regelmæssigt, om lågetætningen er beskadiget, og udskift omgående en beskadiget tætning.

1. Rengør lågetætningen med en klud og et mildt, fedtopløsende rengøringsmiddel.
2. Fjern rengøringsmidlet med rent vand.

13.8 RENGØRING AF DEN INDVENDIGE LÅGE MED DOBBELT GLAS/TREDOBBELT GLAS OG LÅGENS GLAS

Forudsætning

- Ovnen er slukket.
- Ovnen er kølet af.

HENVISNING!

Beskadigelse på grund af forkert åbning af den indvendige låge!

Beskadigelse af lågehængsler.

- ▶ Den indvendige låge med dobbelt glas/tredobbelt glas må ikke åbnes mere end 90°.
- ▶ Den indvendige låge med dobbelt glas/tredobbelt glas skal holdes fast Hold fast i den indvendige låge ved rengøring.
- ▶ Kontrollér lågehængslerne regelmæssigt. Få lågehængslerne repareret efter behov.

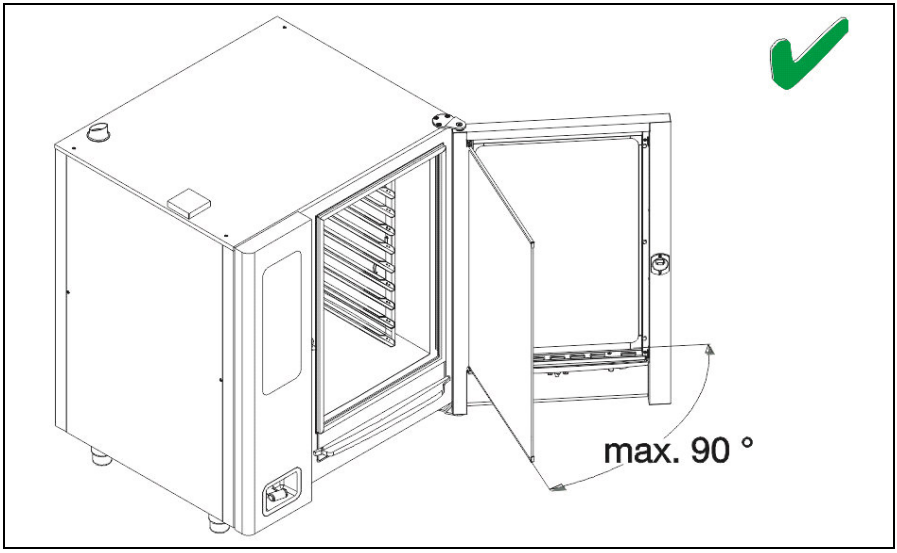


Fig. 76: Åbning af den indvendige dør/tredobbelt glas

- ▶ Rengør ruderne med et fedtopløsende rengøringsmiddel og en blød klud.
- ▶ Rengør specialstål med et passende rengøringsmiddel og en blød klud.

13.9 SKIFT AF VANDFILTER

Arbejdstrin

1. Sluk ovnen.
2. Luk vandhanen på brugsstedet.
3. Udskift vandfiltret.
4. Åbn vandhanen på brugsstedet.
5. Start ovnen.
6. Berør feltet **Pleje**.
   Skærmbilledet *Pleje* vises.
7. Berør feltet **Vandfilter**.
   Tæller til vandfilter nulstilles.

13.10 SERVICEINTERVALLER

ADVARSEL!
Brandfare på grund af ukorrekt vedligeholdelse!
Risiko for forbrændinger.
- Det er vigtigt, at vedligeholdelse kun udføres af en Eloma-servicepartner.
- Overhold de serviceintervaller, som Eloma-Service anbefaler.

INFORMATION:
Vi anbefaler, at man indgår en serviceaftale med Eloma.
- Få en Eloma-servicepartner til at udføre service mindst 1 gang om året.

Af hensyn til en regelmæssig service kan serviceintervaller indstilles og hentes som funktion.

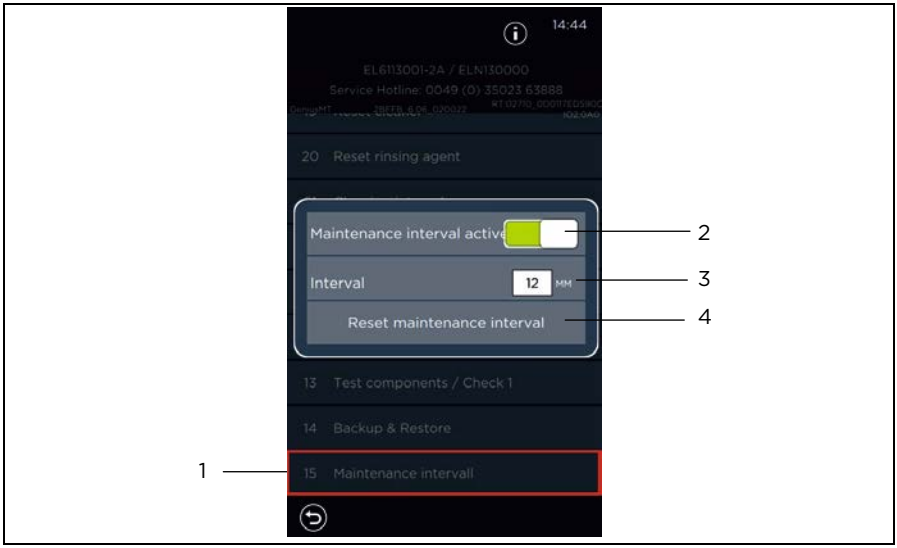


Fig. 77: Indstilling og aktivering af serviceinterval

Pos.	Funktion	Forindstillet værdi	Indstillingsområde
1	Parameter = 15 in *Indstillinger/Service*, Level 2		
2	Serviceinterval		TIL/FRA
3	Interval	12 MM (måneder)	1 MM60 MM
4	Manuel "Reset" under *Indstillinger/Service*, Level Service		

Tab. 37: Elementer i skærmbilledet *Indstilling af serviceinterval*

INFORMATION:

- Når indstillingsværdien for serviceintervallet nås, sker følgende:
  - meddelelsen "Service anbefales" vises med det samme.
  - meddelelsen "Service anbefales" vises igen, hver gang ovnen tændes.
- Da meddelelsen er tænkt som information, begrænses hverken betjeningen eller tilberedningsprocesserne.
- "Reset" af meddelelsen kan kun ske manuelt og via service-level, dvs. af servicepartneren.

14 INDSTILLINGER/SERVICE

14.1 ÆNDRING AF DE GENERELLE INDSTILLINGER



Fig. 78: Skærmbilledet *Indstillinger/Service*

INFORMATION:
Områder, der er markeret med * er beskyttet med adgangskode og vises afhængigt af adgangsrettighederne.

Niveau 1	Niveau 2	Beskrivelse
Oplysninger om ovnen		Viser grundlæggende oplysninger om kombiovnen (vigtigt ved henvendelse til hotline) Ved at berøre feltet vises oplysningerne med større skrift og mere detaljeret
[Dato og klokkeslæt]		Indstil ugedag, timer og minutter
[Indstillet sprog]		Vælg sprog

Niveau 1	Niveau 2	Beskrivelse
Tastatur		Vælg tastatur
Protokoller	HACCP	Viser HACCP-protokollerne for tilberednings-, bage- og rengøringsprocesser, sorteret efter dage
	Forbrug	Viser forbrugsdata for de registrerede tilberednings-, bage- og rengøringsprocesser i protokollerne, sorteret efter dage
	Lågeåbninger	Viser, hvor ofte lågen er blevet åbnet og lukket
	Driftsdata	Viser drifts- og forbrugsdata
	Ovnhændelser	• Start-/sluttid og varighed for tilberednings-, bage- og rengøringsprocesser • Softwareopdateringer • Kernetemperaturføler (intern/ekstern) og adfærd
	Fejlmeddelelser	Viser de udløste fejlmeddelelser og advarsler, sorteret efter forekomst
Indstillinger	Service	Adgangskode: Indtast "1234" for at frigive adgangskodebeskyttede områder for disse niveauer
Billedadministration*		• Slet alle eller enkelte billeder • Gem alle eller enkelte billeder på USB-stik • Indlæs alle billeder fra USB-stik
Programadministration*		• Slet alle eller enkelte tilberedningsprogrammer • Gem alle eller enkelte tilberedningsprogrammer på UBS-stik • Indlæs tilberedningsprogrammer fra USB-stik

Niveau 1	Niveau 2	Beskrivelse
Lydadministration*		• Slet alle eller enkelte brugersignallyde • Gem alle eller enkelte brugersignallyde på UBS-stik • Indlæs signallyde fra USB-stik
Parameterindstillinger*		• Rediger kombiovnens grundindstillinger, f.eks. temperaturenhed (°C/°F), tidsformat, belysningstilstand • Aktivér og deaktiver forskellige driftstilstande, f.eks. programbeskyttelse • Udvalgte parametre – Vandtilførsel – Nulstilling af rengøringsmiddel og skyllemiddel
Billedadministration*		• Slet alle eller enkelte billeder • Gem alle eller enkelte billeder på UBS-stik • Indlæs alle billeder fra USB-stik

Tab. 38: Elementer i skærmbilledet *Indstillinger/Service* (adgangsniveau 0 til 2)

Niveau 3	Niveau 4	Beskrivelse
Indstillinger	Service	Adgangskode: Indtast "asdf" for at frigive adgangskodebeskyttede områder for disse niveauer
Parameterindstillinger*		• Ekstra indstillinger for betjening • Sikkerhedsindstillinger • Netværkskonfigurationer • Yderligere parametre – Vandtilførsel – Nulstilling af rengøringsmiddel og skyllemiddel – Rengøringsintervaller

Tab. 39: Elementer i skærmbilledet *Indstillinger/Service* (adgangsniveau 3 til 4)

14.2 ADGANGSKODE-MANAGER

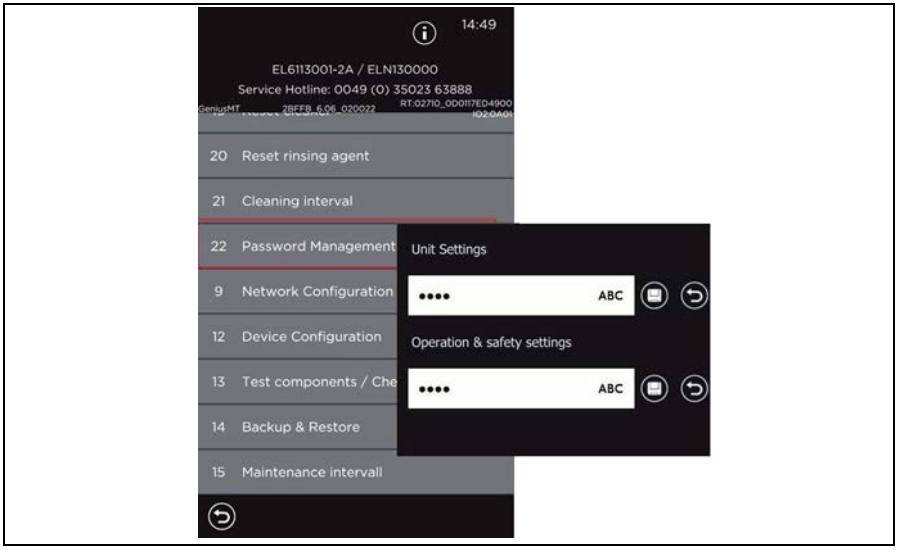


Fig. 79: Adgangskode-manager

- Ved berøring af feltet **Information** vises opfordringerne til at indtaste adgangskode og de nødvendige felter.
- Adgangskodefeltet kan også forblive tomt.
- Der kan aftales en adgangskode for begge adgangsniveauer.
- Den pågældende adgangskode gemmes i xfg-format, som vises som ikke-læsbar tekst.
- Adgangskoden kan også vises/skjules som klartekst ved at klikke på feltet **Skift visning** i venstre side af adgangskodelinjen.

14.2.1 PARAMETERINDSTILLINGER

Nr.: Tekst	Valgoption/Default	Beskrivelse
11: Klokkeslætsvisning i 24 h	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Aktiveret	Klokkeslætsvisningen kan omstilles til 24 h-format eller 12 h-format (AM, PM). Aktiveret: 24 h; Deaktiveret: 12 h
12: Temperatur i °C	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Aktiveret	Temperaturen kan vises i grader celsius (°C) eller fahrenheit (°F). Aktiveret: °C; Deaktiveret: °F

Nr.: Tekst	Valgoption/Default	Beskrivelse
13: Forvarmning altid aktiveret	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Deaktiveret	Forvarmningsfasen kan aktiveres som standard, uden at denne skal aktiveres individuelt af brugeren før hver tilberednings-/bageproces.
14: Forvarmning, forøgelse plus %	Indstil med pileknapperne Op/Ned. Default: 10 %	Forvarmningstemperaturen kan indstilles procentuelt i forhold til den nominelle temperatur. Dette betyder, at temperaturen ved en nominel temperatur på 150 °C og en 10 % forøgelse forvarmes til 165 °C.
15: Lystilstand II	Altid Ved lukket låge Default: Ved lukket låge	Lystilstand II ved lukket låge: Ovnbelysningen er tændt efter lukning af lågen. Lystilstand II altid slukket: Ovnbelysningen er slukket efter lukning og åbning af lågen.
16: Blinker, når tilberedning er afsluttet	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Deaktiveret	Aktiveret: Lyset blinker, når tilberedningen er afsluttet. Deaktiveret: Lyset blinker ikke, når tilberedningen er afsluttet.
21: Messe-tilstand	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Deaktiveret	I Messe-tilstand vises alle funktioner og kan præsenteres, men ovnen varmer og damper ikke.
31: Forvarmning slut, lyd	EndCombiProgram EndProgram EndStep KeepWarm ReachPreheat StartCombiProgram Default: ReachPreheat	For at signalere at forvarmningsprocessen er afsluttet, høres en lyd af en bestemt varighed. Brugeren kan vælge en lyd fra et udvalg af forskellige lyde.
32: Forvarmning slut, lydstyrke	fra lydstyrkeniveau 0 til lydstyrkeniveau 10, Default: 5	Lydstyrken for den lyd, som høres ved forvarmningsprocessens afslutning, kan indstilles.
33: Forvarmning slut, lydvarighed	fra 0 s til 999 s Default: 5 s	Lydens afspilningsvarighed kan indstilles.

Nr.: Tekst	Valgoption/Default	Beskrivelse
34: Forvarmning slut, gentagelse	fra 0 s til 999 s Default: 5 s	Lyden kan gentages efter en bestemt tid. Denne tid kan indstilles.
35: Program-slut, lyd	EndCombiProgram EndProgram EndStep KeepWarm ReachPreheat StartCombiProgram Default: EndProgram	For at signalere at et program er afsluttet, høres en lyd af en bestemt varighed. Brugeren kan vælge en lyd fra et udvalg af forskellige lyde.
36: Program-slut, lydstyrke	fra lydstyrkeniveau 0 fra lydstyrkeniveau 10 Default: 5	Lydstyrken for den lyd, som høres ved programmets afslutning, kan indstilles.
37: Program-slut, lydvarighed	fra 0 s til 999 s Default: 5 s	Lydens afspilningsvarighed kan indstilles.
38: Program-slut, gentagelse	fra 0 s til 999 s Default: 5 s	Lyden kan gentages efter en bestemt tid. Denne tid kan indstilles.
41: Multi Cooking-slut, lyd	EndCombiProgram EndProgram EndStep KeepWarm ReachPreheat StartCombiProgram Default: EndCombiProgram	For at signalere at Multi Cooking-processen er afsluttet, høres en lyd af en bestemt varighed. Brugeren kan vælge en lyd fra et udvalg af forskellige lyde.
42: Multi Cooking-slut, lydstyrke	fra lydstyrkeniveau 0 til lydstyrkeniveau 10 Default: 5	Lydstyrken for den lyd, som høres ved Multi Cooking-processens afslutning, kan indstilles.
43: Multi Cooking-slut, lydvarighed	fra 0 s til 999 s Default: 5 s	Afspilningsvarigheden for den lyd, der signalerer Multi Cooking-processens afslutning, kan parametreres.
44: Multi Cooking-slut, gentagelse	fra 0 s til 999 s Default: 5 s	Lyden kan gentages efter en bestemt tid. Denne tid kan indstilles.

Nr.: Tekst	Valgoption/Default	Beskrivelse
45: Multi Cooking-start, lyd	EndCombiProgram EndProgram EndStep KeepWarm ReachPreheat StartCombiProgram Default: StartCombiProgram	Denne lyd høres, når brugeren ifølge tidsplanen skal sætte det næste produkt ind i ovnen.
46: Multi Cooking-start, lydstyrke	fra lydstyrkeniveau 0 til lydstyrkeniveau 10 Default: 5	Lydstyrken for den lyd, der høres, når det næste produkt skal sættes ind i ovnen, kan indstilles.
47: Multi Cooking-start, lydvarighed	fra 0 s til 999 s Default: 5 s	Lydens afspilningsvarighed kan indstilles.
48: Multi Cooking-start, gentagelse	fra 0 s til 999 s Default: 5 s	Lyden kan gentages efter en bestemt tid. Denne tid kan indstilles.
51: Trin-slut, lyd	EndCombiProgram EndProgram EndStep KeepWarm ReachPreheat StartCombiProgram Default: EndStep	For at signalere at tilberednings-/bagetrinnet er afsluttet, høres en lyd af en bestemt varighed. Brugeren kan vælge en lyd fra et udvalg af forskellige lyde.
52: Trin-slut, lydstyrke	fra lydstyrkeniveau 0 til lydstyrkeniveau 10 Default: 5	Lydstyrken for den lyd, som høres ved tilberednings-/bagetrinnets afslutning, kan indstilles.
53: Trin-slut, lydvarighed	fra 0 s til 999 s Default: 2 s	Lydens afspilningsvarighed kan indstilles.
55: Varmholdning, lyd	EndCombiProgram EndProgram EndStep KeepWarm ReachPreheat StartCombiProgram Default: KeepWarm	Denne lyd høres ved starten af varmholdeprocessen for specialprogrammet Cook&Hold.

Nr.: Tekst	Valgoption/Default	Beskrivelse
56: Varmholdning, lydstyrke	fra lydstyrkeniveau 0 til lydstyrkeniveau 10 Default: 5	Lydstyrken for den lyd, som høres ved starten af varmholdeprocessen for specialprogrammet Cook&Hold, kan indstilles.
57: Varmholdning, lydvarighed	fra 0 s til 999 s Default: 3 s	Lydens afspilningsvarighed kan indstilles.
58: Varmholdning, gentagelse	fra 0 s til 999 s Default: 3 s	Lyden kan gentages efter en bestemt tid. Denne tid kan indstilles.
60: Gasfejl, lydstyrke	fra lydstyrkeniveau 1 til lydstyrkeniveau 10 Default: 10	Hvis ovnen ikke kan tænde gasbrænderen, slukkes ovnen, og en fejl vises. Her kan alarmens lydstyrke indstilles
61: Kritisk fejl, lydstyrke	fra lydstyrkeniveau 1 til lydstyrkeniveau 10 Default: 10	Hvis der opstår en fejl, som slukker ovnen, høres en lyd. Lydstyrken for denne lyd kan indstilles.
62: Automatisk tidsindstilling	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Aktiveret	Skift mellem vinter- og sommertid sker automatisk for ovnen, hvis dette parameter er aktiveret.
63: Regel for tidsindstilling	Europæisk regel Individuel regel Default: Europæisk regel	Hvis parameter 062 er aktiveret, kan brugeren omstille vinter- eller sommertid afhængigt af reglen. Hvis brugeren vælger den individuelle regel, vises yderligere indstillingsmuligheder under menupunkt 63 af hensyn til en individuel tidsomstilling.

Nr.: Tekst	Valgoption/Default	Beskrivelse
64: Tidszone	UTC-12; UTC-11; UTC-9:30; UTC-9; UTC-8; UTC-7; UTC-6; UTC-5; UTC-4; UTC-3:30; UTC-3; UTC-2; UTC-1; UTC±0; UTC+1; UTC+2; UTC+3; UTC+3:30; UTC+4; UTC+4:30; UTC+5; UTC+5:30; UTC+5:45; UTC+6; UTC+6:30; UTC+7; UTC+8; UTC+8:30; UTC+9; UTC+9:30; UTC+10; UTC+10:30; UTC+11; UTC+12; UTC+12:45; UTC+13; UTC+14 Default: UTC+1	Brugeren kan her vælge forskellen til verdenstiden (UTC).
111: Startskærmbillede	Last20® Programliste Favoritter Climatic_Screen Default: Last20®	Det er muligt at vises Last20®-listen, Programliste, Favoritter eller manuel tilberedning/bagning som startskærmbillede.
112: Ingen lagringsfunktion	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Deaktiveret	Hvis lagring ikke ønskes, kan brugeren deaktivere denne funktion. Feltet Gem vises derefter ikke længere.
113: Ingen ændring under drift	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Deaktiveret	Hvis der ikke ønskes ændringer af værdierne (temperatur, fugtighed, tid) og funktionerne for en tilberednings-/bageproces, kan brugeren deaktivere denne funktion. Ændringsfeltet vises derefter ikke længere.

Nr.: Tekst	Valgoption/Default	Beskrivelse
114: Skærm slukket ved standby	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Deaktiveret	I standbytilstand kan du vælge at lade skærmen forblive tændt klar til drift eller at slukke den. Aktiveret: Skærmen slukkes ved standby. Deaktiveret: Skærmen forbliver tændt og klar til drift.
116: Indtastning af tid i sekunder	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Deaktiveret	Et tilberednings-/bagetrin kan styres i timer og minutter (standard) eller i minutter og sekunder.
117: Uendelig visning --:--	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Deaktiveret	Det er muligt at vælge mellem de forskellige symboler for kontinuerlig drift. Aktiveret: --:-- Deaktiveret: ∞
118: Multikey-knap	Ugeprogram Multi Cooking Regenerering Cook&Hold Lavtemperatur-tilberedning Delta-T-tilberedning Default: Multi Cooking	På startskærmbilledet kan Multikey-knappen defineres individuelt med Ugeprogram, Multi Cooking, Regenerering, Cook&Hold, Lavtemperatur-tilberedning eller Delta-T-tilberedning.
120: Dampinjektion i tid	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Deaktiveret	Dampinjektionen kan styres via mængde (ml) eller via varighed (s). Aktiveret: Dampinjektion i tid Deaktiveret: Dampinjektion i mængde

Nr.: Tekst	Valgoption/Default	Beskrivelse
121: Tilstand	Fuld tilstand QuickMode QuickModeLast20® DirectMode DirectMode Manuelt Default: Fuld tilstand	Brugeren kan vælge mellem 5 tilstande. Fuld tilstand: Alle funktioner er til rådighed. QuickMode: Funktionerne Programliste, Rengøring og pleje, Indstillinger/Service står til rådighed. QuickModeLast20®: Funktionerne Last20®-liste, Rengøring og pleje, Indstillinger/Service står til rådighed. DirectMode: Åbn programmer med stregkode- / ID-manager. DirectMode Manuelt: Åbn programmer med stregkode- / ID-manager og Manuel tilberedning/bagning står til rådighed.
122: DirectMode ID-længde	4 til 8 tegn Default: 5	Brugeren kan gemme et ID for et program og åbne programmet med det valgte ID. Dette parameter angiver, hvor mange tegn dette ID må have.
125: KT-forsinkelse, varighed	fra 1 s til 300 s Default: 30 s	Dette parameter definerer, efter hvor mange sekunder fra programstart kernetemperaturen måles for at undgå fejlmålinger ved for høj temperatur på kernetemperaturmåleren.
126: Scanner aktiveret	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Deaktiveret	Brugeren kan aktivere stregkodelæseren for at åbne tilberedningsprogrammer gennem scanning af stregkoder.

Nr.: Tekst	Valgoption/Default	Beskrivelse
127: Autoclean, udvalg af rengøringstrin	Vis alle rengøringstrin Kun visningsniveau 1 Kun visningsniveau 2 Kun visningsniveau 3 Kun visningsniveau 4 Standard: Vis alle rengøringstrin.	Brugeren kan vælge visningen af rengøringstrin ud fra 5 valgmuligheder. Vis alle rengøringstrin: Alle rengøringstrin er tilgængelige. Kun visningsniveau 1: Kun rengøringstrin 1 er tilgængeligt. Kun visningsniveau 2: Kun rengøringstrin 2 er tilgængeligt. Kun visningsniveau 3: Kun rengøringstrin 3 er tilgængeligt. Kun visningsniveau 4: Kun rengøringstrin 4 er tilgængeligt.
131: Skjul programlistemenu	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Deaktiveret	Menugrupperne og søgefeltet kan skjules på programlisten.
132: Spær Trinoversigt i QuickMode	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Deaktiveret	I QuickMode kan feltet Trinoversigt skjules på programlisten.
133: Programliste, Forvarmningstilstand	Forvarmning kan indstilles frit Aldrig forvarmning Altid forvarmning Default: Aldrig forvarmning	Brugeren vælger en standard for forvarmning af programmerne. Forvarmning kan indstilles frit: Indstil frit, hver gang et program startes; ingen standard defineret. Aldrig forvarmning: Forvarmning er ikke aktiveret. Altid forvarmning: Forvarmning er altid aktiveret før programstart.
134: Ingen Multi-Cooking i drift	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Deaktiveret	Feltet Multi Cooking kan skjules under igangværende drift.
135: Spær Dampskud-ikon	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Deaktiveret	Feltet Manuel dampinjektion kan skjules under igangværende drift.

Nr.: Tekst	Valgoption/Default	Beskrivelse
136: Forlængelse af tilberedningstid kun i sidste trin	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Deaktiveret	Ved tilberednings-/bageprogrammer med flere trin kan feltet Forlængelse af tilberedningstid kun aktiveres i sidste trin. Aktiveret: kun i sidste trin Deaktiveret: ved ethvert trin Forlængelse af tilberedningstid mulig
137: Spær Forespørgsel af kernetemperatur under drift	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Deaktiveret	Efter programstart kan man vælge kernetemperaturfeltet for at få vist den aktuelle kernetemperatur. Dette parameter aktiverer/deaktiverer denne funktion.
144: Afbrydelse, blæsertaktning, temperaturforskel	fra 1 °C til 100 °C Default: 5 °C	Dette parameter angiver, hvor mange °C temperaturen må falde under taktningen, før blæseren starter igen.
145: Repeat-tilstand	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Deaktiveret	Ved aktivering af dette parameter vises feltet Genstart ved afslutning af tilberednings-/bageprocessen for at kunne genstarte den forudgående proces.
146: Advarsel for autoclean® "Åbn ikke"	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Deaktiveret	Ved aktivering af dette parameter vises en advarsel om ikke at åbne lågen, mens rengøring er i gang.
147: Forvarmning i Repeat-tilstand	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Deaktiveret	Når der arbejdes i Repeat-tilstand, kan du her definere, om der ved genstart af programmet skal forvarmes eller ikke. Deaktiveret: Ved genstart af programmet bliver der forvarmet Aktiveret: Ved genstart af programmet forvarmes der ikke igen
151: Kun visning af bagesymboler	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Deaktiveret	Brugeren kan skjule Manuel tilberedning. Kun Manuel bagning (bagning med og uden dampinjektion) vises.

Nr.: Tekst	Valgoption/Default	Beskrivelse
152: Spærring af afbrydelse af forvarmning	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Deaktiveret	Brugeren har mulighed for at afbryde forvarmningen. Hvis dette parameter er aktiveret, skjules feltet Afbryd forvarmning.
155: Skjul feltet Nulstilling af rengøringsmiddel	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Deaktiveret	Efter skift af beholder for rengøringsmiddel foretages tilbagestilling til 100 % og kvittering ved at berøre feltet. Dette felt kan skjules.
156: Skjul feltet Nulstilling af vandfilter	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Deaktiveret	Efter skift af vandfiltret foretages tilbagestilling til 100 % og kvittering ved at berøre feltet. Dette felt kan skjules.
157: Kompensation, døråbning	fra 0 s til 50 s Default: 5 s	Ved Multi Cooking kan den samlede tid tilpasses, ved at man tilføjer en ekstra tid i sekunder for hver lågeåbning som kompensation. Dette parameter angiver, hvor mange sekunder der skal tilføjes for hver lågeåbning.
158: Skjul specialprogrammer	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Deaktiveret	Specialprogrammerne på programlisten kan skjules.
159: Skjul menugrupperne	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Deaktiveret	Menugrupperne på programlisten kan skjules.
160: Visning af resterende samlede bagetid	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Deaktiveret	Brugeren kan aktivere/deaktivere visningen af den resterende samlede bagetid efter programstart. Aktiveret: Samlet tid vises. Deaktiveret: Trinnenes tid og ikke den samlede tid vises

Nr.: Tekst	Valgoption/Default	Beskrivelse
164: Cool Down-tilstand	Active Temp Auto Temp Manual Temp	Her defineres det, hvordan ovnen køles af før et rengøringsprogram Active Temp: Hurtig afkøling. Der anvendes vand til afkøling Auto Temp: Langsom afkøling: Der spares energi, og der anvendes ingen vand Manual Temp: Afkøling ved at åbne ovnlågen
170 Standbytemperaturtilstand	Deaktiveret Efter tilberedning Efter start	Ved valg af "Efter tilberedning" holdes temperaturen i ovnrummet fortsat, efter at programmet er stoppet. Den temperaturværdi, som kan holdes, kan indstilles under parameter 171
171 Standbytemperatur	Indtast temperaturværdi	Angiver, hvilken temperatur der holdes, når der arbejdes i standbytemperaturtilstand
172 Standbytemperatur, holdevarighed	Indtast holdevarighed for standbytemperatur	Angiver, hvor længe temperaturen holdes, når de31 r arbejdes i standbytemperaturtilstand
348: Tørrefase efter autoclean®	Aktivér/deaktiver med knappen Default: Aktiveret	Efter rengøringsprocessen kan en tørrefase integreres. Denne fase kan deaktiveres. I dette tilfælde afsluttes rengøringsprocessen efter skylning med blødt vand.
349: Blæserhastighed ved Manual-Temp	Blæserhastighed 1 Blæserhastighed 2 Blæserhastighed 3 Blæserhastighed 4 Blæserhastighed 5 Default: Blæserhastighed 2	Efter valg af Manual-Temp kan brugeren vælge mellem 5 blæserhastigheder. Jo højere blæserhastigheden er, desto hurtigere køler ovnen af.

Nr.: Tekst	Valgoption/Default	Beskrivelse
352: BlockCooking Time	H00_00; H01_00; H02_00; H03_00; H04_00; H05_00; H06_00; H07_00; H08_00; H09_00; H10_00; H11_00; H12_00; H13_00; H14_00; H15_00; H16_00; H17_00; H18_00; H19_00; H20_00; H21_00; H22_00; H23_00 Default: H02_00	Hvis Blockcooking er aktiveret, kan brugeren angive et tidspunkt for, hvornår ovnen automatisk skal spærres. Dette tidspunkt henfører altid til dagen efter det tidspunkt, hvor meddelelsen "Udfør rengøring" blev vist. Derved er det muligt at forcere en rengøring.

Tab. 40: Valg af vigtige parameterindstillinger

15 FEJLAFHJÆLPNING

15.1 FEJLÅRSAGER OG LØSNINGER

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke efter at være blevet tændt	Ekstern hovedafbryder er afbrudt.	▶ Slå hovedafbryderen til.
	En sikring er udløst.	▶ Kontrollér sikringerne i elskabet på brugsstedet.
	Den omgivende temperatur ved kombiovnen har i længere tid været under +4 °C.	▶ Opvarm ovnrummet til 20 °C/ >68 °F. ▶ Brug kun ovnen i frostsikre rum.
Vandet i ovnrummet løber ikke ud.	Afløbet er stoppet.	▶ Rengør afløbets si. ▶ Rengør ovnens afløb. ▶ Kontrollér, at afløbssystemet på brugsstedet er frit.
Hvide pletter i ovnrummet	Vandet er for hårdt.	▶ Installer et vandfilter, eller skift det ud.
Sorte pletter i ovnrummet	Vandkvaliteten er ringe.	▶ Brug et vandfilter, eller skift det ud.
	Der er blevet anvendt et forkert rengøringsmiddel.	▶ Brug Eloma special-rengøringsmiddel. Skader på grund af forkert rengøringsmiddel kunne ikke afhjælpes.
Vand drypper fra ovnlågen	Lågetætningen er slidt eller beskadiget.	▶ Skift lågetætning.
Kombiovn varmer ikke	Show Mode er aktiveret.	▶ Deaktiver Show Mode.

Tab. 41: Beskrivelse af fejl, mulige årsager og forholdsregler

15.2 FEJLMEDDELELSER OG AFHJÆLPNING

Kode	Visning	Mulig årsag	Fejlafhjælpning
600 604		Rengøringsmiddel er tomt (15 %). Rengøringsmiddel er tomt (30 %).	▶ Skift rengøringsmiddel .
601 605		Skyllemiddel er tomt (15 %). Skyllemiddel er tomt (30 %).	▶ Skift skyllemiddel .
602		Vandfilter er tomt.	▶ Skift vandfilter .
		Vandtrykket er for lavt.	▶ Kontakt en Eloma servicepartner.
001		Ovnlågen er åbnet.	▶ Luk ovnlågen.
318		Vandmangel til dampdannelse.	▶ Kontrollér vandtilslutningen.
551		USB-stik er ikke sat i.	▶ Sæt USB-stikket i.
550		Softwarefejl.	▶ Nulstil ovnen. ▶ Kontakt en Eloma servicepartner.
111		Føler 1 i ovnrum er defekt.	▶ Kontakt en Eloma servicepartner.
112		Føler 2 i ovnrum er defekt.	▶ Kontakt en Eloma servicepartner.
113-116		Kernetemperaturføler er defekt.	▶ Kontakt en Eloma servicepartner. Kombiovnen kan anvendes i begrænset omfang.
117/127		Føleren for fjernelse af em er defekt.	▶ Kontakt en Eloma servicepartner. Kombiovnen kan ikke anvendes mere.

Kode	Visning	Mulig årsag	Fejlafhjælpning
211/212		Overophedning af ovnrum eller overophedning af ovnrumsblæserens motor.	▶ Kontakt en Eloma servicepartner.
213		Motoren roterer ikke.	▶ Kontakt en Eloma servicepartner.
311		Vandtrykket er for lavt.	▶ Åbn vandhanen på brugsstedet. ▶ Kontrollér vandtrykket på brugsstedet. Kombiovnen kan anvendes i begrænset omfang. autoclean®-rengøringsprogrammet afbrydes og kan ikke anvendes. ▶ Kontakt en Eloma servicepartner.
312		For lidt vand til driftstilstanden Damp.	▶ Kontakt en Eloma servicepartner. Kombiovnen kan anvendes i begrænset omfang.
511-513		Elektriske komponenter er overophedet.	▶ Kontakt en Eloma servicepartner.
		Kun på gasovne	
		Fejl i gassystemet.	▶ Kontrollér gastilslutningen. ▶ Start udsugningsanlægget. ▶ Berør symbolet med den lille flamme. ▶ Ved gentaget fejlmeddelelse: Kontakt en Eloma servicepartner.

Kode	Visning	Mulig årsag	Fejlafhjælpning
		Gashanen på brugsstedet er lukket.	▶ Åbn gashanen på brugsstedet. ▶ Berør symbolet med den lille flamme. ▶ Ved gentagen fejlmelding: Kontakt en Eloma servicepartner.
		Fejl i strømforsyningsledningen.	▶ Kontakt en Eloma servicepartner.
711		Genstart gassystem 1.	▶ Berør symbolet med den lille flamme. ▶ Ved gentagen fejlmelding: Kontakt en Eloma servicepartner.
712		Genstart gassystem 2.	▶ Berør symbolet med den lille flamme. ▶ Ved gentagen fejlmelding: Kontakt en Eloma servicepartner.

Tab. 42: Beskrivelse af fejlmeldinger, mulige årsager og forholdsregler på gas- og elovne

16 BORTSKAFFELSE OG MILJØBESKYTTELSE



Fig. 80: Bortskaffelsessymbol

Konsekvent overholdelse af lovbestemmelser, kvalitetsstandarder og forskrifter samt en høj miljøbevidsthed er grundlaget for udvikling, fremstilling og vedligeholdelse af kombiovne hos os.
Disse ovne med elektroniske kredsløb indeholder dog ud over værdifulde genanvendelige materialer også skadelige stoffer, der dog er nødvendige for ovnenes funktion og sikkerhed.

HENVISNING!
Bortskaffelse af udtjente produkter!

- Ovnen må ikke bortskaffes med almindeligt husholdningsaffald og heller afleveres i beholderne for udtjente produkter på den kommunale genbrugsstation, når ovnen er udtjent.
- Vi hjælper dig gerne med at bortskaffe ovnen.

Eloma-kundeservice stiller gerne følgende oplysninger om den mest fordelagtige tilbagetagelse/bortskaffelse af bruge Eloma-produkter i din region til din disposition:

- Navn, adresse, telefonnummer på bortskaffelsesvirksomhed
- Produkttyper, som tages retur.
- Bortskaffelsesvirksomhedens åbningstider.
- Oplysninger om mulighederne for gratis tilbagetagelse.

Hvis du har yderligere spørgsmål, står vi til din disposition.

17 BILAG

17.1 SERVICEBEMÆRKNINGER OG NOTER

HOS ELOMA HJÆLPER VI DIG GERNE MED EVENTUELLE SPØRGSMÅL OM VORES PRODUKTER

CUSTOMER SERVICE

T. +49 8141 395-188
F. +49 8141 395-164
sales@eloma.com

RÅDGIVNING VEDRØRENDE BRUG

T. +49 8141 395-150
applications@eloma.com

TEKNISK SERVICE

T. +49 35023 63-888
F. +49 8141 359-156
service@eloma.com

Eloma GmbH
An ALI Group Company

The Spirit of Excellence

bet_el2001089_gmt_16_dk| 07/2019