



Kombidampovn

 Læs vejledningen inden brug

# Convotherm 4 easyTouch

Betjeningsvejledning - Original, DAN

*Your meal. Our mission.*



**Indhold**

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>1</b> | <b>Generelt</b>  | <b>5</b>  |
| 1.1      | Kundedokumentationens opbygning  | 5         |
| 1.2      | Sikkerhedsoplysninger, der skal læses  | 7         |
| 1.3      | Om denne betjeningsvejledning  | 8         |
| <b>2</b> | <b>Oversigt over easyTouch</b>   | <b>10</b> |
| 2.1      | easyTouch-hovedsiden   | 10        |
| 2.2      | Overblik over funktionerne i easyTouch   | 11        |
| 2.3      | Betjeningen af easyTouch   | 12        |
| <b>3</b> | <b>Betjening af skærmhjælpen</b>   | <b>13</b> |
| 3.1      | Skærmhjælpens startside  | 13        |
| 3.2      | Adgang til skærmhjælpen  | 14        |
| 3.3      | Navigationsmulighederne i skærmhjælpens sider  | 15        |
| <b>4</b> | <b>Indgivelse af tilberedningsprofiler - Siden Tilberedning</b>                          | <b>17</b> |
| 4.1      | Arbejde med siden Tilberedning   | 17        |
| 4.2      | Siden Tilberedning   | 19        |
| 4.3      | Siden Ekstra funktioner  | 21        |
| 4.4      | Indgivelse af tilberedningsprofil med tilberedningstid                                   | 22        |
| 4.5      | Indgivelse af tilberedningsprofil med kernetemperatur                                    | 23        |
| 4.6      | Indgivelse af tilberedningsprofil med forvalg af starttid                                | 24        |
| 4.7      | Indgivelse af tilberedningsprofil med BakePro  | 25        |
| 4.8      | Indgiv tilberedningsprofil med meddelelsestrin   | 26        |
| 4.9      | Indgivelse af tilberedningsprofil med fedtudskillelse                                    | 28        |
| 4.10     | Siden Tilberedning - Smoker  | 29        |
| 4.11     | Indgiv tilberedningsprofil med Smoker  | 30        |
| 4.12     | Gem den indgivne tilberedningsprofil i kgebogen  | 31        |
| 4.13     | Valgte tilberedningsprofiler   | 32        |
| <b>5</b> | <b>Indgivelse af særlige tilberedningsprocesser - Siden Tilberedning</b>                 | <b>33</b> |
| 5.1      | Anvendelse af særlige tilberedningsprocesser   | 33        |
| 5.2      | Indgiv tilberedningsprofil for tilberedningsmetoden 'Tilberedning ved lave temperaturer' | 34        |
| 5.3      | Indgivelse af tilberedningsprofil til tilberedningsprocessen Delta-T-tilberedning        | 36        |
| 5.4      | Indgivelse af tilberedningsprofil til tilberedningsprocessen ecoCooking                  | 38        |
| 5.5      | Indgivelse af tilberedningsprofil til tilberedningsprocessen Cook&Hold                   | 39        |
| 5.6      | Ændring af en tilberedningsprofils tilberedningstrin                                     | 41        |
| 5.7      | Flyt eller slet tilberedningstrin i en tilberedningsprofil                               | 42        |
| <b>6</b> | <b>Indgivelse af tilberedningsprofiler - Siden Regenerering</b>                          | <b>43</b> |
| 6.1      | Arbejde med siden Regenerering   | 43        |
| 6.2      | Siden Regenerering   | 44        |
| 6.3      | Siden Ekstra funktioner  | 46        |
| 6.4      | Indgiv tilberedningsprofil via regenerering  | 47        |
| <b>7</b> | <b>Tilberedning med easyTouch</b>  | <b>48</b> |
| 7.1      | Overblik over tilberedningen   | 48        |

|           |   |           |
|-----------|---|-----------|
| 7.2       | Start tilberedningsproces                                     | 50        |
| 7.3       | Standstille tilberedningen                                    | 50        |
| <b>8</b>  | <b>Arbejde med kgebogen</b>                                   | <b>51</b> |
| 8.1       | Overblik over kgebogen  | 51        |
| 8.2       | Siden Kgebogen  | 52        |
| 8.3       | Hentning af tilberedningsprofil fra kgebogen                  | 53        |
| 8.4       | Sletning af tilberedningsprofil fra kgebogen                  | 54        |
| 8.5       | Vælg tilberedningsprofiler som favoritter                     | 55        |
| 8.6       | Oprettelse af en ny produktgruppe                             | 56        |
| 8.7       | Tilføj tilberedningsprofiler i produktgruppe                  | 57        |
| <b>9</b>  | <b>Arbejde med Press&amp;Go / Press&amp;Go+</b>               | <b>58</b> |
| 9.1       | Oversigt over Press&Go  | 58        |
| 9.2       | Siden Press&Go  | 59        |
| 9.3       | Siden Indstiksniveauer i Press&Go                             | 60        |
| 9.4       | Valg og start af tilberedningsprofil                          | 61        |
| 9.5       | Afbryd tilberedningsprofil før tiden                          | 62        |
| 9.6       | Efterbakening af tilberedningsprofiler                        | 62        |
| 9.7       | Indgivelse af forvalg af starttid i Press&Go                  | 63        |
| 9.8       | Oversigt over Press&Go+                                       | 64        |
| <b>10</b> | <b>Rengøring med easyTouch</b>                                | <b>65</b> |
| 10.1      | Overblik over rengøringen                                     | 65        |
| 10.2      | Siden Rengøring - valgmuligheder                              | 67        |
| 10.3      | Siden Rengøring - ConvoClean+                                 | 68        |
| 10.4      | Siden Rengøring - halvautomatisk                              | 70        |
| 10.5      | Indgiv den fuldautomatiske ovnrumsrengørings rengøringsprofil | 71        |
| 10.6      | Start rengøringsforløb  | 72        |
| 10.7      | Rengøringsforløbet standses                                   | 72        |
| <b>11</b> | <b>Foretag indstillinger i easyTouch</b>                      | <b>73</b> |
| 11.1      | Overblik over Settings  | 73        |
| 11.2      | Siden Indstillinger   | 74        |
| 11.3      | Indstil sprog   | 75        |
| 11.4      | Indstil dato og klokkeslæt                                    | 76        |
| 11.5      | Indstilling af signaltoner                                    | 77        |
| 11.6      | Indstil adgangskode til Press&Go                              | 78        |
| 11.7      | Skift fra Press&Go til Press&Go+                              | 79        |
| 11.8      | Foretag indstillinger for rengøring                           | 80        |
| 11.9      | Foretag indstillinger for ovnrømmet                           | 81        |
| 11.10     | Foretag indstillinger for Press&Go                            | 82        |
| 11.11     | Importer kgebog   | 83        |
| 11.12     | Vælg kgebog   | 84        |
| <b>12</b> | <b>Betjening i tilfælde af fejl</b>                           | <b>85</b> |
| 12.1      | Arbejde i tilfælde af fejl                                    | 85        |
| 12.2      | Siden Systemfejl  | 86        |

## 1 Generelt

### Formålet med dette kapitel

---

I dette kapitel giver vi dig oplysninger om hvordan du bruger denne betjeningsvejledning.

## 1.1 Kundedokumentationens opbygning

### Kundedokumentationens dele

---

Kundedokumentationen til kombidampovnen er sammensat af:

- Installationshåndbog
- Brugerhåndbog
- Betjeningsvejledning easyTouch (denne håndbog, uddrag af skærmhjælpen)
- Integreret skærmhjælp i easyTouch (fuldstændig anvisning til betjening af softwaren)

### Installationshåndbogens temaer

---

Installationshåndbogen er beregnet til uddannet fagpersonale, se 'Krav til personalet' i installationshåndbogen.

Den omfatter følgende temaer:

- **Opbygning og funktion:** beskriver relevante dele til installering af kombidampovnen
- **Sikkerhed:** beskriver alle farer og passende forholdsregler i forbindelse med installeringsaktiviteterne
- **Transport:** indeholder nødvendige oplysninger om transport af kombidampovnen
- **Opstilling:** opstiller og beskriver opstillingsvarianter for kombidampovnen
- **Installation:** beskriver alle nødvendige forsyningstilslutninger
- **Idriftsættelse:** beskriver den første ibrugtagning af kombidampovnen
- **Driftsstandsning:** beskriver nødvendige aktiviteter ved slutningen af kombidampovnens levetid
- **Tekniske data, tilslutningsplaner:** indeholder alle nødvendige tekniske oplysninger om kombidampovnen
- **Tjeklister:** indeholder kontrollisterne vedrørende installering af kombidampovnen og garanti

### Brugerhåndbogens temaer

---

Brugerhåndbogen er beregnet til instrueret personale og uddannet fagpersonale, se 'Krav til personalet' i brugerhåndbogen.

Den omfatter følgende temaer:

- **Opbygning og funktion:** beskriver relevante dele til betjening af kombidampovnen
- **Sikkerhed:** beskriver alle farer og passende forholdsregler i forbindelse med betjening af kombidampovnen
- **Tilberedning:** beskriver regler, arbejdsforløb, betjeningstrin og håndtering af ovnene ved tilberedning
- **Rengøring:** opstiller og beskriver rengøringsprocedurer, rengøringsmidler, arbejdsforløb, betjeningstrin og håndtering af ovnene ved rengøring
- **Vedligeholdelse:** indeholder bemærkninger vedrørende garantien, vedligeholdelsesplanen, oplysninger om driftsforstyrrelser, fejl og nødfunktion samt arbejdsforløb, betjeningstrin og håndteringen af ovnene i forbindelse med vedligeholdelse

### Temaer i betjeningsvejledningen og i skærmhjælpen

---

Betjeningsvejledningen og skærmhjælpen er beregnet til instrueret personale og uddannet fagpersonale, se 'Krav til personalet' i brugerhåndbogen. På easyTouch er betjeningsvejledningen et uddrag af skærmhjælpen.

Betjeningsvejledningen og skærmhjælpen omfatter følgende temaer:

- **Betjeningsfladens opbygning:** forklarer kombidampovnens betjeningsflade
- **Betjening af softwaren:** indeholder anvisninger til indgivelse og hentning af tilberedningsprofiler, til hentning af rengøringsprofiler, til start af tilberednings- og rengøringsforløb. Beskriver indstillingerne i Indstillinger (Settings) samt import og eksport af data
- **Valgte tilberedningsprofiler:** opstiller afprøvede tilberedningsprofiler

## 1.2 Sikkerhedsoplysninger, der skal læses

### Sikkerhedsoplysninger i kundedokumentationen

Sikkerhedsoplysninger for kombidampovnen findes kun i installationshåndbogen og i brugerhåndbogen.

I installationshåndbogen finder du sikkerhedsoplysningerne for de deri beskrevne aktiviteter i forbindelse med transport, opstilling, montering, idriftsættelse og driftsstandsning.

I brugerhåndbogen finder du sikkerhedsoplysningerne for de deri beskrevne aktiviteter i forbindelse med tilberedning, rengøring og vedligeholdelsesarbejder.

Hvad angår sikkerhedsoplysningerne, skal betjeningsvejledningen altid ses i sammenhæng med brugerhåndbogen eller installationshåndbogen. Ved aktiviteter, der går ud over ren softwarebetjening, skal sikkerhedsoplysningerne i brugerhåndbogen eller installationshåndbogen følges.

### Dele af kundedokumentationen, der skal læses

Indholdet i denne betjeningsvejledning indskrænker sig udelukkende til beskrivelsen af omgangen med betjeningsfladen. Anvisningerne slutter altid med start af en proces, hvor advarsler skal overholdes som f.eks. tilberedning eller rengøring. Anvisningerne til gennemførelse af en sådan proces finder du i installationshåndbogen eller i brugerhåndbogen.

Af hensyn til sikkerheden skal alle personer, der beskæftiger sig med kombidampovnen, have læst og forstået følgende dele af kundedokumentationen, inden der påbegyndes nogen form for arbejde:

- afhængigt af den aktivitet, der skal udføres, kapitlet Af hensyn til din sikkerhed i installationshåndbogen eller brugerhåndbogen
- de afsnit i installationshåndbogen eller brugerhåndbogen, der beskriver den aktivitet, der skal udføres

Hvis sikkerhedsanvisningerne i installationshåndbogen eller brugerhåndbogen ikke følges, er der risiko for kvæstelser eller død samt materielle skader.

## 1.3 Om denne betjeningsvejledning

### Formål

Denne betjeningsvejledning skal give alle personer, der arbejder med kombidampovnen, et overblik over easyTouch-softwaren og betjeningen af denne samt gøre det muligt at udføre basale opgaver med softwaren.

Den komplette vejledning til arbejdet med easyTouch findes i skærmhjælpen.

### Målgrupper

| Målgruppens navn | Arbejder   |
|------------------|--|
| Kok              | Udfører hovedsageligt organisatorisk arbejde som f.eks. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Indgivelse af tilberedningsprofildata</li> <li>▪ Redigering af eksisterende tilberedningsprofiler i kgebogen</li> <li>▪ Udvikling af nye tilberedningsprofiler</li> <li>▪ Indstilling af apparatet</li> </ul> Udfører endvidere eventuelt al betjening. |
| Bruger           | Udfører den konkrete betjening som f.eks. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Valg af en tilberedningsprofil</li> <li>▪ Start af en tilberedningsprofil</li> <li>▪ Valg af en rengøringsprofil</li> </ul>   |

### Betjeningsvejledningens opbygning

| Kapitel/afsnit  | Formål  | Målgruppe     |
|---|---|---------------|
| Generelt  | Forklarer, hvordan denne betjeningsvejledning anvendes  | Kok<br>Bruger |
| Oversigt over easy-Touch  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Indeholder en kort beskrivelse af betjeningsfladen</li> <li>▪ Forklarer betjeningen af softwaren</li> </ul>  | Kok<br>Bruger |
| Betjening af skærmhjælpen                                       | Forklarer betjeningen af skærmhjælpen   | Kok<br>Bruger |
| Indgivelse af tilberedningsprofiler - Siden Tilberedning        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Beskriver de vigtigste sider i betjeningsfladen til indgivelse af tilberedningsprofiler</li> <li>▪ Indeholder anvisninger til indgivelse af tilberedningsprofiler</li> </ul> | Kok<br>Bruger |
| Indgivelse af særlige tilberedningsmetoder - Siden Tilberedning | Indeholder anvisninger til indgivelse af tilberedningsprofiler til specielle tilberedningsmetoder   | Kok<br>Bruger |
| Indgivelse af tilberedningsprofiler - Siden Rengøring           | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Beskriver de vigtigste sider i betjeningsfladen til indgivelse af tilberedningsprofiler</li> <li>▪ Indeholder anvisninger til indgivelse af tilberedningsprofiler</li> </ul> | Kok<br>Bruger |
| Tilberedning med easy-Touch                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Indeholder en beskrivelse af softwarens tilberedningsforløb</li> <li>▪ Indeholder anvisninger til betjeningen af betjeningsfladen ved tilberedning</li> </ul>                | Kok<br>Bruger |
| Arbejde med kgebogen  | Indeholder anvisninger til betjening af kgebogen  | Kok<br>Bruger |
| Arbejde med Press&Go / Press&Go+                                | Indeholder en beskrivelse af Press&Go og Press&Go+<br>Indeholder anvisninger til betjening af kombidampovnen med Press&Go   | Kok<br>Bruger |
| Rengøring med easy-Touch  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Indeholder en beskrivelse af softwarens rengøringsforløb</li> <li>▪ Indeholder anvisninger til betjening af betjeningsfladen ved rengøring</li> </ul>                        | Bruger        |



| Kapitel/afsnit                    | Formål                                   | Målgruppe     |
|-----------------------------------|--|---------------|
| Foretag indstillinger i easyTouch | Indeholder anvisninger til indstillinger | Kok           |
| Betjening i tilfælde af fejl      | Forklarer betjening i tilfælde af fejl   | Kok<br>Bruger |

### Skrivning af decimaltal

For at opnå international overensstemmelse anvendes der altid et decimaltegn.

## 2 Oversigt over easyTouch

### Formålet med dette kapitel

easyTouch er din kombidampovns betjeningskoncept.

I denne betjeningsvejledning gives et overblik over de vigtigste funktioner i easyTouch-betjeningsfladen.

Du får forklaret de vigtigste indgivelsessider, og de knapper, der er til rådighed på de pågældende sider, og disses funktioner forklares.

Vi forklarer betjeningen af easyTouch-betjeningsfladen ved hjælp af enkle anvisninger til indgivelse af de vigtigste funktioner og sammenhængene.

I skærmhjælpen finder du en komplet beskrivelse af easyTouch-betjeningsfladen.

## 2.1 easyTouch-hovedsiden

### Indledning

Når du har tændt for din kombidampovn på easyTouch-betjeningspanelet, udfører ovnen en selvdiagnose.

### Hovedsiden

Når softwaren er driftsklar, vises hovedsiden i easyTouch-betjeningsfladen:

|  |  |
|--|--|
|   |  Visning aktuel side  |
|  | <b>08:54</b> Aktuelt klokkeslæt  |
|  |  Tilberedning<br>Hentning af siden 'Tilberedning'<br>Manuel indgivelse af tilberedningsprofiler |
|  |  Press&Go<br>Hentning af siden 'Press&Go'<br>Automatisk tilberedning med genvejstaster          |
|  |  Press&Go+ (kan omskiftes)<br>Hentning af siden 'Press&Go+'<br>Kogebogens favoritter            |
|  |  Kogebog<br>Hentning af siden 'Kogebog'<br>Administration af tilberedningsprofiler              |
|  |  Regenerering<br>Hentning af siden 'Regenerering'<br>Manuel indgivelse af tilberedningsprofiler |
|  |  Indstillinger<br>Hentning af siden 'Indstillinger'<br>Adgang til ovnindstillinger              |
|  Hjælp<br>Adgang til skærmhjælpen   |  |
|  Rengøring<br>Hentning af siden 'Rengøring'<br>Valg af rengøringsprofiler til ovnrumsrensning |  |

## 2.2 Overblik over funktionerne i easyTouch

### Driftstilstande og tilberedningsmetoder

---

I easyTouch kan du arbejde med følgende driftstilstande via siden 'Tilberedning':

- Damp
- Kombidamp
- Varmluft
- Smoker (kun til rådighed på ovne med ekstraudstyret ConvoSmoke)

I forbindelse med tilberedningsfunktionerne (ACS+tillægsfunktioner) og Tillægsfunktioner kan du udføre forskellige tilberedningsmetoder:

- Tilberedning ved lave temperaturer (LT-tilberedning)
- Delta-T-tilberedning
- ecoCooking
- Cook&Hold

### Press&Go / Press&Go+

---

Med 'Press&Go' kan der tilberedes automatisk med foruddefinerede tilberedningsprofiler via genvejs-taster. Dermed er tilberedningen meget enkel og kvaliteten ensartet. Det er til gavn for en optimal processikkerhed.

De valgte favoritter i kokebogen kan vælges med genvejstaster under 'Press&Go'.

Der kan skiftes mellem 'Press&Go' og 'Press&Go+'.

### Kokebogen

---

Med easyTouch kan du hurtigt oprette dine egne tilberedningsprofiler og administrere op til 399 tilberedningsprofiler via siden 'Kokebog'.

Desuden kan du finde allerede foruddefinerede tilberedningsprofiler i 'Kokebogen'.

Du kan importere og eksportere kokebøger via USB-tilslutningen.

### Regenereringsfunktioner

---

I easyTouch kan du arbejde med følgende regenereringsfunktioner via siden 'Regenerering':

- Regenerering à la Carte
- Banketregenerering
- Tallerkenregenerering

### Settings

---

På side 'Settings' foretages indstillingerne af kombidampovnen.

### Rengøring

---

I easyTouch har du via siden 'Rengøring' adgang til forskellige rengøringsprofiler til rengøringen af ovnrummet:

- Rengøringsprofilen 'Skylning med vand'
- Rengøringsprofilen Skylning med afspændingsmiddel ConvoCare
- Fuldautomatisk rengøring ConvoClean+: Der kan vælges indstillelige rengøringsprofiler til forskellige tilsmudsningsgrader og rengøringstider, med dampdesinfektion og tørring
- Rengøringsprofil halvautomatisk rengøring

### Skærmhjælpen

---

I skærmhjælpen finder du en komplet beskrivelse af easyTouch-betjeningsfladen. Du kan hente skærmhjælpen på startsidens og på alle andre sider.

## 2.3 Betjeningen af easyTouch

### Navigation gennem easyTouch

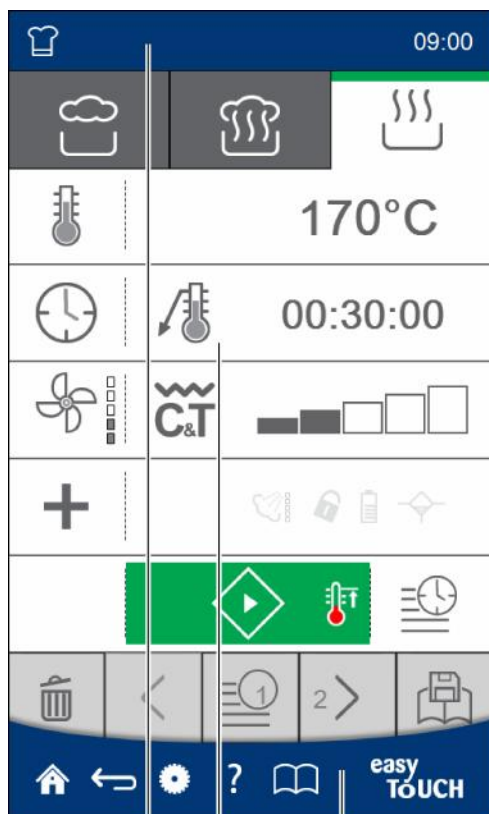
Alle kombidampovnens funktioner kan nås via forskellige sider på easyTouch-betjeningsfladen. På disse sider vises alle tilgængelige funktioner som knapper.

Via 'Hovedsiden' har du adgang til alle de øvrige sider i easyTouch-betjeningsfladen, f.eks. til siden 'Tilberedning', ved at vælge den pågældende knap:



### Indgivelsessiderne i easyTouch

De ønskede funktioner vælges med knapperne på den pågældende indtastningsside.



- 1 Toppen af siden easyTouch:  
Visning af den aktuelle side, det aktuelle klokkeslæt, evt. visning af tilberedningsprofilens navn
- 2 Hovedområde med knapper til indgivelse af data:
  - Knap mørkegrå = Funktionen er til rådighed eller valgt
  - Knap lysegrå = Funktionen ikke tilgængelig eller ikke valgt
- 3 Nederste del af siden easyTouch:  
Knapper til flere sider og til navigation i easyTouch

## 3 Betjening af skærmhjælpen

### Formålet med dette kapitel

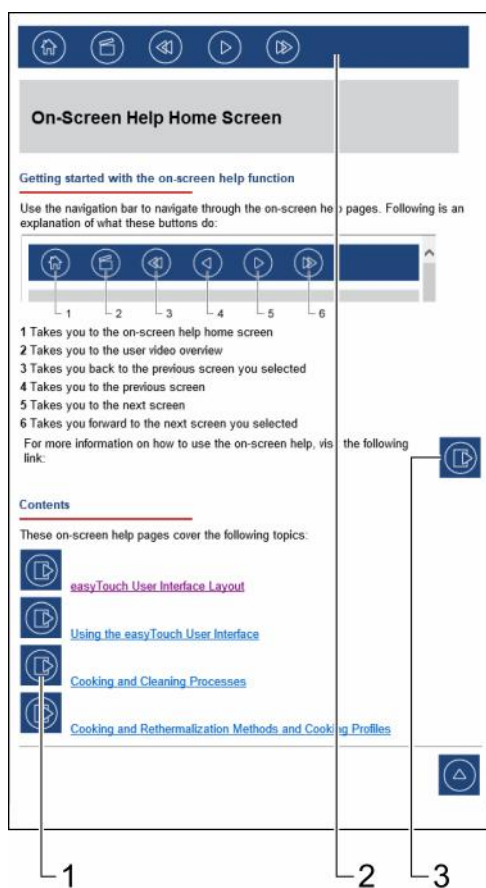
Betjeningen af kombidampovnen med easyTouch-betjeningsfladen beskrives fuldstændigt i skærmhjælpen, der kan vises på betjeningsfladen.

Dette kapitel beskriver, hvordan du får vist skærmhjælpen, og hvordan du navigerer deri.

### 3.1 Skærmhjælpens startside

#### Startsidens funktioner

Skærmhjælpens startside er det centrale udgangspunkt for navigationen i skærmhjælpen.

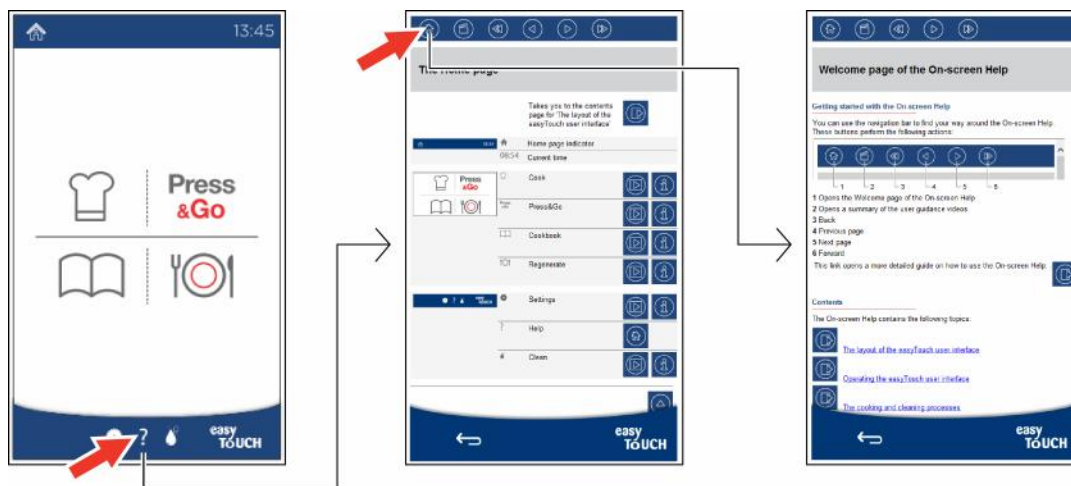


- 1 Skærmhjælpens indhold:  
Sådan navigerer du til temaerne med knapperne
- 2 Navigationslinje som sidehoved på hver side i skærmhjælpen
- 3 Knap til kort beskrivelse af betjeningen af skærmhjælpen

## 3.2 Adgang til skærmhjælpen

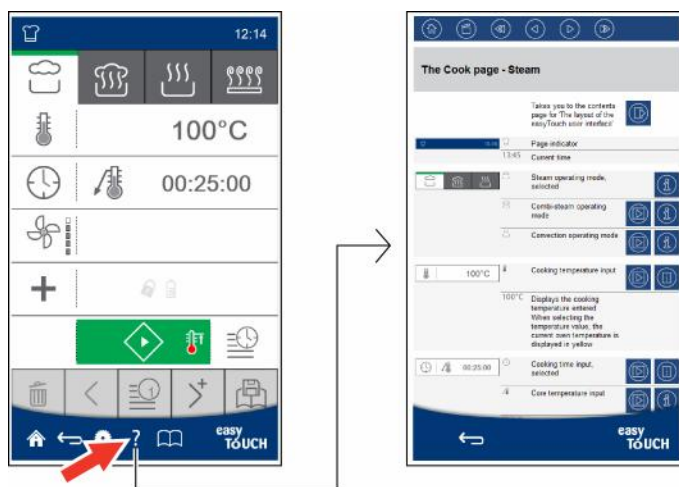
### Til startside

Du kommer direkte til skærmhjælpens startside fra hovedsiden i easyTouch-betjeningsfladen ved at vælge spørgsmålstegnet forinden på siden:



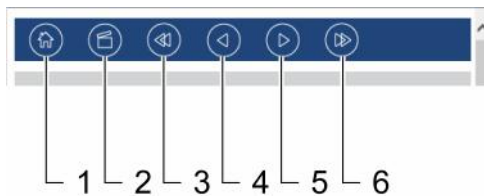
### Til beskrivelse af den aktuelle side

Du kommer direkte til beskrivelsen af den aktuelt hentede side i easyTouch-betjeningsfladen fra siden ved at vælge spørgsmålstegnet forinden på siden:



## 3.3 Navigationsmulighederne i skærmhjælpens sider

### Navigationslinjen



- |   |   |
|---|---|
| 1 | Til skærmhjælpens startside   |
| 2 | Til oversigten over brugerfilm  |
| 3 | Tilbage i historikken:<br>Til den side, du så på før den side, du ser på nu                     |
| 4 | En side tilbage:<br>Går en side tilbage i skærmhjælpen  |
| 5 | Side frem:<br>Går en side frem i skærmhjælpen   |
| 6 | Frem i historikken:<br>Tilbage til den side, som du kom fra med knappen 'Tilbage i historikken' |

### Navigation til sidestart



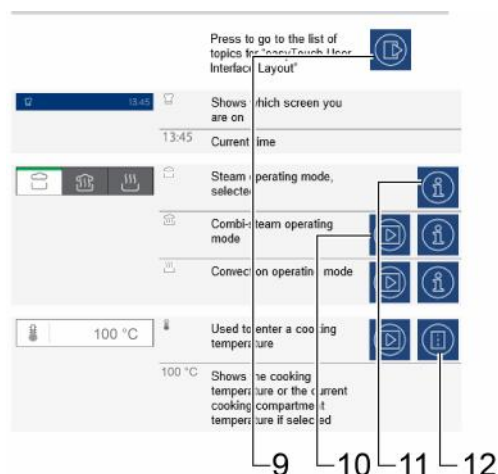
- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| 7 | Opad til starten af den aktuelle side |
|---|---------------------------------------|

### Underindholdsfortegnelser



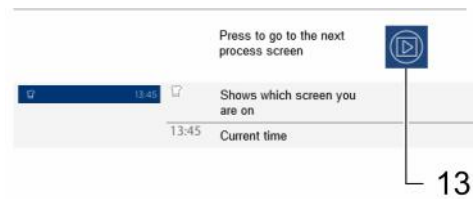
- |   |   |
|---|---|
| 8 | Sådan navigerer du til temaerne med knapperne |
|---|---|

### Knapper i tekstområdet



- |    |   |
|----|---|
| 9  | Til underindholdsfortegnelsen 'easyTouch-betjeningsfladens opbygning' |
| 10 | Til beskrivelsen af den følgende side                                 |
| 11 | Til yderligere oplysninger om temaet                                  |
| 12 | Til anvisning til dette tema  |

**Navigation i beskrivelserne af processider**



13

Til beskrivelsen af den følgende processide



## 4 Indgivelse af tilberedningsprofiler - Siden Tilberedning

### Formålet med dette kapitel

I dette kapitel giver vi dig et overblik over din kombidampovns driftsmodi, de tilgængelige tilberedningsfunktioner (ACS+ tillægsfunktioner) og tillægsfunktionerne, og vi præsenterer dig for de særlige tilberedningsprocesser og beskriver funktionsmåden.

Vi præsenterer dig for siden 'Tilberedning' og siden 'Tillægsfunktioner' og forklarer de knapper, der er til rådighed, og disses funktioner. Desuden viser vi dig i trinvisse anvisninger, hvordan du indgiver tilberedningsprofiler via siden 'Tilberedning'.

Yderligere oplysninger finder du i skærmhjælpen.

### 4.1 Arbejde med siden Tilberedning

#### Driftstilstandene

Via siden 'Tilberedning' kan du indgive dine tilberedningsprofiler via følgende driftstilstande:

- Damp
- Kombidamp
- Varmluft
- Smoker (kun til rådighed på ovne med ekstraudstyret ConvoSmoke)

Efter at have valgt enkle tilberedningsparametre som f.eks. tilberedningstemperatur og tilberedningstid kan du gemme disse tilberedningsprofiler i 'Kogebogen' og hente dem under 'Press&Go'.

#### Mulige tilberedningsprocesser

Driftstilstandene egner sig til følgende tilberedningsprocesser:

| Damp   | Kombidamp   | Varmluft  | Smoker  |
|--|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tilberedning</li> <li>▪ Dampning</li> <li>▪ Blanchering</li> <li>▪ Pochering</li> <li>▪ Konservering</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stegning</li> <li>▪ Bagning</li> <li>▪ Braisering</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stegning</li> <li>▪ Bagning</li> <li>▪ Gratinerig</li> <li>▪ Grilning</li> <li>▪ Ristning</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Røgning</li> </ul> |

#### Temperaturområde

Med driftstilstanden tilbereder du i følgende temperaturområder:

| Damp             | Kombidamp        | Varmluft         | Smoker |
|------------------|------------------|------------------|--------|
| 30 °C til 130 °C | 30 °C til 250 °C | 30 °C til 250 °C | -      |

Med kernetemperaturmålingen arbejdes der i et temperaturområde fra 20 °C til 99 °C.

#### Tilberedningsfunktioner til rådighed

Afhængigt af driftstilstanden kan du vælge bestemte tilberedningsfunktioner (ACS+ tillægsfunktioner):

| Damp  | Kombidamp  | Varmluft   | Smoker |
|---|--|--|--------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Blæserhastighed</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Blæserhastighed</li> <li>▪ HumidityPro</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Blæserhastighed</li> <li>▪ Crisp&amp;Tasty</li> </ul> | -      |

#### Tillægsfunktioner til rådighed

Afhængigt af driftstilstanden kan du vælge egnede tillægsfunktioner til dine tilberedningsprofiler via siden 'Tillægsfunktioner':

| Damp  | Kombidamp   | Varmluft  | Smoker   |
|---|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Programbeskyttelse</li><li>▪ Reduceret effekt</li><li>▪ Forvalg af starttid</li><li>▪ Meddelelsestrin</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Programbeskyttelse</li><li>▪ Reduceret effekt</li><li>▪ Forvalg af starttid</li><li>▪ Meddelelsestrin</li><li>▪ Fedtudskillelse</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Programbeskyttelse</li><li>▪ Reduceret effekt</li><li>▪ Forvalg af starttid</li><li>▪ BakePro</li><li>▪ Meddelelsestrin</li><li>▪ Fedtudskillelse</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Programbeskyttelse</li><li>▪ Forvalg af starttid</li><li>▪ Meddelelsestrin</li></ul> |

## 4.2 Siden Tilberedning



Visning siden Kogning

13:45

Aktuelt klokkeslæt



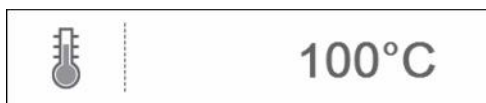
Driftstilstand Damp, valgt



Driftstilstand Kombidamp



Driftstilstand Varmluft.



Indgivelse af tilberedningstemperatur

100°C

Visning af den indgivne tilberedningstemperatur  
Valg af temperaturværdi: aktuel ovnrumbstemperatur



Indgivelse af tilberedningstid



Indgivelse af kernetemperatur

00:25:00

Visning af tilberedningstid eller kernetemperatur



Blæserhastighed, i 5 trin  
Regulerer luftstrømmens hastighed i ovnrumbmet



HumidityPro, 5 trin eller automatisk regulering  
Regulerer luftfugtigheden i ovnrumbmet



Crisp&Tasty, 5 trin eller automatisk regulering  
Affugter ovnrumbmet

AUTO

Automatisk regulering  
til 'HumidityPro'



Valg af tillægsfunktioner



Visning af en valgt tilberedningsproces



Visning af de valgte tillægsfunktioner



Manuel tilførsel af damp  
Leder fugtighed ind i ovnrummet under tilberedningen. Kan kun vælges under tilberedningen.



Start  
Start tilberedningen



Start med forvarmning  
Opvarmer ovnrummet med lukket ovndør



Start med Cool down  
Afkøler ovnrummet ved åben ovndør og kørende blæser



Stop  
Standser tilberedningen



TrayTimer  
Timer, der kan indstilles for de enkelte indstiksniveauer, for at kunne udnytte frie indstiksniveauer under en tilberedning.



Sletning af tilberedningstrin



Et tilberedningstrin tilbage



Visning Tilberedningstrin



Tilføj tilberedningstrin/et tilberedningstrin frem



Gem tilberedningsprofilen i kokebogen



Hovedside



Tilbage



Settings



Hjælp



Kogebog

### 4.3 Siden Ekstra funktioner



Visning siden Kogning

13:45

Aktuelt klokkeslæt



**LT**

Tilberedning ved lave temperaturer (LT-tilberedning)  
Tilberedningsmetode, hvorved retter tilberedes ved lave temperaturer, i 3 trin.

**ΔT**

Delta-T-tilberedning  
Tilberedningsmetode, hvor ovnrumstemperaturen stiger afhængigt af kernetemperaturen, i 3 tilberedningstrin

**eco**

ecoCooking, valgt  
Tilberedningsmetode, hvorved varmeeffekten er tidsindstillet i den afsluttende tilberedningsfase for at reducere energiforbruget

**C&H**

Cook&Hold  
Tilberedningsmetode bestående af en tilberedningsfase og en fase, hvor der fastholdes en bestemt temperatur, i 3 tilberedningstrin



Reduceret effekt  
Funktion, der reducerer varmeeffekten for at undgå belastningsspidser under tilberedningsproceduren



Programbeskyttelse valgt  
Funktion, der forhindrer en afbrydelse af tilberedningsforløbene ved hjælp af et tilsluttet energioptimeringsanlæg



Forvalg af starttid  
Funktion, der fastlægger starttidspunktet for en tilberedningsprocedure til et senere tidspunkt



BakePro  
Bagefunktion med tilførsel af damp og automatisk reguleret stilstandstid for blæseren i 5 trin



Meddelelsestrin  
Funktion der viser meddelelser under tilberedningsproceduren



Fedtudskillelse  
Funktion, der udfører en fedtudskillelse under tilberedningsproceduren



Bekræft det indgivne






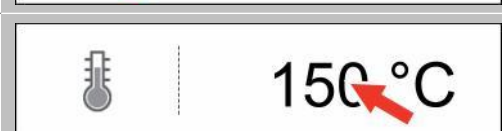





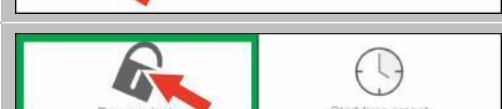

Tilbage



Hjælp

## 4.4 Indgivelse af tilberedningsprofil med tilberedningstid

### Indgivelse af tilberedningsprofil

|     |   |  |
|-----|---|--|
| 1.  |    | Vælg knappen 'Tilberedning' på 'Hovedsiden'.   |
| 2.  |    | Vælg en af driftstilstandene på siden 'Tilberedning', f.eks. 'Varmluft'.   |
| 3.  |    | Vælg knappen 'Tilberedningstemperatur'.  |
| 4.  |    | Indgiv den ønskede tilberedningstemperatur på siden 'Temperatur'.  |
| 5.  |    | Vælg knappen 'Tilberedningstid'.   |
| 6.  |   | Indgiv den ønskede tilberedningstid på siden 'Tid'.  |
| 7.  |  | Vælg det ønskede trin for 'Blæserhastighed'.   |
| 8.  |  | Vælg det ønskede trin i 'Crisp&Tasty' eller 'HumidityPro' alt efter driftstilstand.                              |
| 9.  |  | Vælg knappen 'Tillægsfunktioner'.  |
| 10. |  | Vælg de ønskede tillægsfunktioner på siden 'Tillægsfunktioner', f.eks. 'Programbeskyttelse'.                     |
| 11. |  | Vælg knappen 'Tilføj tilberedningstrin' på siden 'Tilberedning', hvis du vil indgive endnu et tilberedningstrin. |














**Resultat:** Tilberedningsprofilen er indgivet.

#### Yderligere trin:

- Start tilberedningsprocedure, fremgangsmåde se Side 50
- Gem tilberedningsprofilen i kogebogen, fremgangsmåde se Side 31

## 4.5 Indgivelse af tilberedningsprofil med kernetemperatur

### Indgivelse af tilberedningsprofil

|     |   |  |
|-----|---|--|
| 1.  |    | Vælg knappen 'Tilberedning' på 'Hovedsiden'.   |
| 2.  |    | Vælg en af driftstilstandene på siden 'Tilberedning', f.eks. 'Varmluft'.   |
| 3.  |    | Vælg knappen 'Tilberedningstemperatur'.  |
| 4.  |    | Indgiv den ønskede tilberedningstemperatur på siden 'Temperatur'.  |
| 5.  |    | Vælg knappen 'Kernetemperatur'.  |
| 6.  |  | Indgiv den ønskede kernetemperatur på siden 'Temperatur'.  |
| 7.  |  | Vælg det ønskede trin for 'Blæserhastighed'.   |
| 8.  |  | Vælg det ønskede trin i 'Crisp&Tasty' eller 'HumidityPro' alt efter driftstilstand.                              |
| 9.  |  | Vælg knappen 'Tillægsfunktioner'.  |
| 10. |  | Vælg de ønskede tillægsfunktioner på siden 'Tillægsfunktioner', f.eks. 'Programbeskyttelse'.                     |
| 11. |  | Vælg knappen 'Tilføj tilberedningstrin' på siden 'Tilberedning', hvis du vil indgive endnu et tilberedningstrin. |



**Resultat:** Tilberedningsprofilen er indgivet.

#### Yderligere trin:

- Start tilberedningsprocedure, fremgangsmåde se Side 50
- Gem tilberedningsprofilen i kokebogen, fremgangsmåde se Side 31

## 4.6 Indgivelse af tilberedningsprofil med forvalg af starttid

### Anvendelsesområde

Tillægsfunktionen 'Forvalg af starttid' fastlægger starttidspunktet for et tilberedningsforløb til et senere tidspunkt

Ved indgivelsen af starttidspunktet beregner ovnen selv, hvornår tilberedningen skal afsluttes afhængigt af tilberedningsprofilens varighed. Ved indgivelsen af sluttidspunktet beregner ovnen selv, hvornår tilberedningen skal påbegyndes.

'Forvalg af starttid' føjes til en tilberedningsprofil som første 'tilberedningstrin' efter indgivelsen af starttidspunkt eller sluttidspunkt.

Når nedtællingen på siden 'Forvalg af starttid' begynder, starter tilberedningen først på det definerede tidspunkt.

### Indgivelse af tilberedningsprofil

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1. |    | Vælg en af driftstilstandene på siden 'Tilberedning', f.eks. 'Damp'.   |
| 2. |  <div style="font-size: 24px; margin-left: 10px;">100°C</div>  | Indgiv på siden 'Tilberedning' alle tilberedningsdata for tilberedningsprofilen, f.eks. 'Tilberedningstemperatur'. |
| 3. | <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="border: 2px solid green; padding: 5px; text-align: center;">  </div> </div>   | Vælg tillægsfunktionen 'Forvalg af starttid' på siden 'Tillægsfunktioner'.   |
| 4. |    | Bekræft det valgte.  |
| 5. | <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="font-size: 24px;">11:10:30</div> </div> <hr/> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="font-size: 24px;">11:35:30</div> </div>   | Vælg starttidspunkt eller sluttidspunkt for tilberedningsprofilen på siden 'Forvalg af starttid'.                  |
| 6. | <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="font-size: 24px;">11:10:30</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: center; margin-top: 5px;"> <div style="border-bottom: 1px solid green; width: 20px; margin: 0 5px;">HH</div> <div style="border-bottom: 1px solid green; width: 20px; margin: 0 5px;">MM</div> <div style="border-bottom: 1px solid green; width: 20px; margin: 0 5px;">SS</div> </div> | Indgiv den ønskede start- eller sluttid på siden 'Tid'.  |
| 7. |    | Vælg knappen 'Start' på siden 'Forvalg af starttid', og vær opmærksom på softwarens anvisninger.                   |



**Resultat:** Nedtællingen starter. Tilberedningsproceduren begynder umiddelbart efter, at nedtællingen er slut.

#### Yderligere trin:

- Stands tilberedningsproceduren, fremgangsmåde se Side 50
- Tilbered med tilberedningsprofilen ved at gå frem som beskrevet i kapitlet 'Gå frem på følgende måde ved tilberedning' i betjeningshåndbogen








## 4.7 Indgivelse af tilberedningsprofil med BakePro

### Anvendelsesområde

Tillægsfunktionen 'BakePro' er en særlig bagefunktion med tilførsel af damp.

### Indgivelse af tilberedningsprofil

- |    |  |  |
|----|--|--|
| 1. |   | Vælg driftstilstanden 'Varmluft' på siden 'Tilberedning'.  |
| 2. |   | Indgiv de ønskede tilberedningsdata for tilberedningsprofilen, f.eks. 'Tilberedningstemperatur' på siden 'Tilberedning'. |
| 3. |   | Vælg tillægsfunktionen 'BakePro' på siden 'Tillægsfunktioner'.   |
| 4. |   | Vælg et af de fem tilberedningsniveau, f.eks. '3'.   |
| 5. |  | Bekræft det valgte.  |



**Resultat:** Tilberedningsprofilen er indgivet.

#### Yderligere trin:

- Start tilberedningsprocedure, fremgangsmåde se Side 50
- Gem tilberedningsprofilen i kgebogen, fremgangsmåde se Side 31

## 4.8 Indgiv tilberedningsprofil med meddelelsestrin



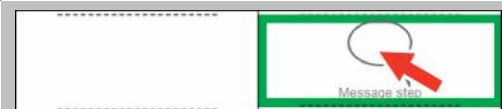


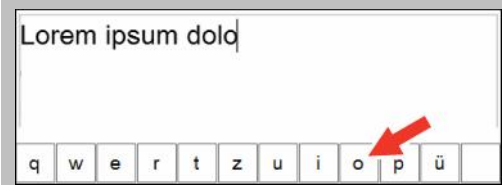

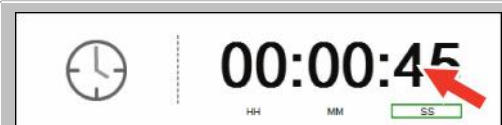


### Anvendelsesområde

Tillægsfunktionen 'Meddelelsestrin' er en funktion, der under tilberedningsproceduren giver brugeren en kommando om at udføre en særlig handling.

Ved indgivelse af en meddelelse indgives det tekstlige indhold, og meddelelsens visningstid vælges. 'Meddelelsestrin' føjes til en tilberedningsprofil som "tilberedningstrin".

Når nedtællingen på siden 'Forvalg af starttid' begynder, starter tilberedningsproceduren, og tilberedningstrinnet 'Meddelelsestrin' udføres på det definerede tidspunkt.

### Indgivelse af tilberedningsprofil

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1. |    | Vælg en af driftstilstandene på siden 'Tilberedning', f.eks. 'Damp'.   |
| 2. |    | Indgiv på siden 'Tilberedning' alle tilberedningsdata for tilberedningsprofilen, f.eks. 'Tilberedningstemperatur'. |
| 3. |   | Vælg tillægsfunktionen 'Meddelelsestrin' på siden 'Tillægsfunktioner'.   |
| 4. |  | Bekræft det valgte.  |
| 5. |  | Vælg det tomme indtastningsfelt på siden 'Meddelelsestrin'.  |
| 6. |  | Indtast den ønskede meddelelsetekst på siden 'Indtast meddelelse'.   |
| 7. |  | Vis visningstid for meddelelsen på siden 'Meddelelsestrin'.  |
| 8. |  | Indgiv den ønskede visningstid på siden 'Tid'.   |
| 9. |  | Vælg knappen 'Start' på siden 'Meddelelsestrin', og vær opmærksom på softwarens anvisninger.                       |
-  **Resultat:** Tilberedningsproceduren startes. Meddelelsen vises på det definerede tidspunkt.

**Yderligere trin:**

- Stands tilberedningsproceduren, fremgangsmåde se Side 50
- Tilbered med tilberedningsprofilen ved at gå frem som beskrevet i kapitlet 'Gå frem på følgende måde ved tilberedning' i betjeningshåndbogen



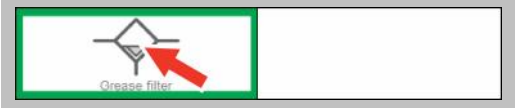

## 4.9 Indgivelse af tilberedningsprofil med fedtudskillelse

### Anvendelsesområde

Tillægsfunktionen 'Fedtudskillelse' udfører en automatisk fedtudskillelse under en tilberedningsproces.

Tillægsfunktionen 'Fedtudskillelse' er kun tilgængelig på ovne med ekstraudstyret ConvoGrill. Til det formål skal ovnen være særligt forberedt.

### Indgivelse af tilberedningsprofil

- |    |  |  |
|----|--|--|
| 1. |   | Vælg en af driftstilstandene på siden 'Tilberedning', f.eks. 'Varmluft'.   |
| 2. |   | Indgiv de ønskede tilberedningsdata for tilberedningsprofilen, f.eks. 'Tilberedningstemperatur' på siden 'Tilberedning'. |
| 3. |   | Vælg tillægsfunktionen 'Fedtudskillelse' på siden 'Tillægsfunktioner'.   |
| 4. |  | Bekræft det valgte.  |



**Resultat:** Tilberedningsprofilen er indgivet.

#### Yderligere trin:

- Start tilberedningsprocedure, fremgangsmåde se Side 50
- Gem tilberedningsprofilen i kokebogen, fremgangsmåde se Side 31

## 4.10 Siden Tilberedning - Smoker



Visning siden Kogning

13:45

Aktuelt klokkeslæt



Driftstilstand Damp



Driftstilstand Kombidamp



Driftstilstand Varmluft.



Driftstilstand Smoker, valgt  
Røgning af levnedsmidler, ekstra



Indgivelse af røgetid

13:20:13

Visning Røgetid



Valg af tillægsfunktioner



Visning af de valgte tillægsfunktioner



Start  
Start tilberedningen



TrayTimer

Timer, der kan indstilles for de enkelte indstiksniveauer, for at kunne udnytte frie indstiksniveauer under en tilberedning.



Sletning af tilberedningstrin



Et tilberedningstrin tilbage



Visning Tilberedningstrin



Tilføj tilberedningstrin/et tilberedningstrin frem



Gem tilberedningsprofilen i kgebogen



Hovedside



Tilbage



Settings



Hjælp



Kogebog

## 4.11 Indgiv tilberedningsprofil med Smoker

### Anvendelsesområde

Driftstilstanden 'Smoker' egner sig til røgning af fødevarer.

Driftstilstanden 'Smoker' er kun til rådighed på ovne med ekstraudstyret ConvoSmoke. Til det formål skal ovnen være særligt forberedt.

### Indgivelse af tilberedningsprofil

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1. |    | Vælg knappen 'Tilberedning' på 'Hovedsiden'.   |
| 2. |    | Vælg driftstilstanden 'Smoker' på siden 'Tilberedning'.                                      |
| 3. |    | Vælg knappen 'Tilberedningstid'.   |
| 4. |   | Indgiv den ønskede røgetid på siden 'Tid'.   |
| 5. |  | Vælg knappen 'Tillægsfunktioner'.  |
| 6. |  | Vælg de ønskede tillægsfunktioner på siden 'Tillægsfunktioner', f.eks. 'Programbeskyttelse'. |



**Resultat:** Tilberedningsprofilen er indgivet.

### Yderligere trin:

- Start tilberedningsprocedure, fremgangsmåde se Side 50
- Gem tilberedningsprofilen i kgebogen, fremgangsmåde se Side 31

## 4.12 Gem den indgivne tilberedningsprofil i kagebogen

### Forudsætninger

- Du befinder dig på siden 'Tilberedning' eller siden 'Regenerering'.
- Du har indgivet en tilberedningsprofil.

### Gem den indgivne tilberedningsprofil i kagebogen

















- |    |   |   |
|----|---|---|
| 1. |    | Vælg 'Gem som tilberedningsprofil' på siden 'Tilberedning' eller siden 'Regenerering'.  |
| 2. |    | Indgiv tilberedningsprofilens navn på siden 'Tastatur'.   |
| 3. |    | Bekræft det indgivne.   |
| 4. |   | Vælg piktogram på siden 'Vælg piktogram'.   |
| 5. |  | Vælg knappen 'USB', hvis der ikke findes et egnet piktogram, for at importere piktogrammet via USB-tilslutningen på betjeningspanelet på easyTouch. |
| 6. |  | Bekræft det valgte.   |



**Resultat:** Tilberedningsprofilen er nu gemt i 'Kagebogen'.

## 4.13 Valgte tilberedningsprofiler

### Forskellige tilberedningsprofiler

| Produkt                 |  |  |  |  | ACS+  |
|-------------------------|---|---|---|---|---|
| Flutes, TK              |  | 170 °C  | 15 min  | -   |  1 |
| Baked Potatoe           |  | 180 °C  | -   | 93 °C   | -   |
| Crème Caramel / Royal   |  | 80 °C   | 35 min  | -   | -   |
| Fiskefingre             |  | 210 °C  | 12 min  | -   |  5 |
| Hævning, bagværk        |  | 35 °C   | 3 min   | -   |  1 |
| Kyllingebryst, stegt    |  | 235 °C  | -   | 72 °C   | -   |
| Gulerødder, friske      |  | 100 °C  | 8 min   | -   | -   |
| Svineschnitzel, paneret |  | 200 °C  | 9 min   | -   |  3 |

### Tilberedningsprofiler ConvoSmoke

| Produkt     | Trin | Smoker |    |  |  |  | ACS+  |
|-------------|------|--------|---|---|---|---|---|
| Laksesteak  | 1    | ja     | -   | -   | 15 min  | -   | -   |
|             | 2    | -      |  | 120 °C  | -   | 50 °C   | -   |
| Urtesalt    | 1    | ja     | -   | -   | 75 min  | -   | -   |
|             | 2    | -      |  | 60 °C   | 20 min  | -   |  2 |
| Kyllingelår | 1    | ja     | -   | -   | 75 min  | -   | -   |
|             | 2    | -      |  | 180 °C  | 3 min   | -   | -   |
|             | 3    | -      |  | 170 °C  | 20 min  | -   |  5 |



## 5 Indgivelse af særlige tilberedningsprocesser - Siden Tilberedning

### Formålet med dette kapitel

---

I dette kapitel giver vi dig et overblik over de særlige tilberedningsprocesser og beskriver deres funktionsmåde.

Vi forklarer dig, hvordan du indgiver tilberedningsprofiler via siden 'Tilberedning' som trinvisse anvisninger.

Yderligere oplysninger finder du i skærmhjælpen.

### 5.1 Anvendelse af særlige tilberedningsprocesser

#### Anvendelse af særlige tilberedningsmetoder

---

Du kan oprette tilberedningsprofiler til de specielle produktkrav for følgende tilberedningsmetoder.

- Tilberedning ved lave temperaturer (LT-tilberedning)
- Delta-T-tilberedning
- ecoCooking
- Cook&Hold

Med ecoCooking reduceres energibehovet ved samme tilberedningsvarighed.

Ved de øvrige tilberedningsmetoder er der, afhængigt af driftstilstanden og de ønskede tilberedningsniveau, allerede forud defineret tilberedningsprofiler med bestemte tilberedningsdata og flere tilberedningsniveau. De forud definerede tilberedningsprofiler kan tilpasses yderligere, inden du gemmer tilberedningsprofilen i 'Kogebogen', så den kan hentes under 'Press&Go'.

#### Tilgængelige tilberedningsmetoder

---

Afhængigt af driftstilstanden kan du vælge disse specielle tilberedningsmetoder via siden 'Tillægsfunktioner':

| Tilberedning ved lave temperaturer  | Delta-T-tilberedning  | ecoCooking   | Cook&Hold   |
|---|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Damp</li><li>▪ Kombidamp</li><li>▪ Varmluft</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Damp</li><li>▪ Kombidamp</li><li>▪ Varmluft</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Kombidamp</li><li>▪ Varmluft</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Damp</li><li>▪ Kombidamp</li><li>▪ Varmluft</li></ul> |







## 5.2 Indgiv tilberedningsprofil for tilberedningsmetoden 'Tilberedning ved lave temperaturer'

### Anvendelsesområde










Tilberedning ved lave temperaturer er en tilberedningsmetode, hvorved fødevarer tilberedes ved lave temperaturer. Dette forlænger tilberedningstiden. Der skal altid arbejdes med kernetemperaturføleren. Tilberedning ved lave temperaturer er især velegnet til kød, fjerkræ eller fisk. Det produkt, der skal tilberedes, tilberedes derved så skånsomt som muligt. Det taber mindre saft og bliver derved betydeligt mere saftigt og mørt.

Du kan individuelt ændre de forudindstillede tilberedningsdata og tilberedningstrin for din tilberedningsprofil.

### Forudindstillede tilberedningsdata 'Damp'

| Tilberednings-trin | Tilberedningstrin | Driftstilstand | Tilberedningstemperatur i °C | Tilberedningstid i minutter | Kernetemperatur i °C | ACS+  |
|--------------------|-------------------|----------------|------------------------------|-----------------------------|----------------------|---|
| Gennemstegt        | 1                 | Damp           | 100                          | 10                          | -                    | -   |
|                    | 2                 | Damp           | 80                           | -                           | 72                   |  1   |
|                    | 3                 | Damp           | 80                           | -:-                         | -                    |  1   |
| Medium             | 1                 | Damp           | 100                          | 10                          | -                    | -   |
|                    | 2                 | Damp           | 60                           | -                           | 54                   |  1 |
|                    | 3                 | Damp           | 52                           | -:-                         | -                    |  1 |
| Rare               | 1                 | Damp           | 100                          | 10                          | -                    | -   |
|                    | 2                 | Damp           | 55                           | -                           | 48                   |  1 |
|                    | 3                 | Damp           | 46                           | -:-                         | -                    |  1 |


### Forudindstillede tilberedningsdata 'Kombidamp'


| Tilberednings-trin | Tilberedningstrin | Driftstilstand | Tilberedningstemperatur i °C | Tilberedningstid i minutter | Kernetemperatur i °C | ACS+  |
|--------------------|-------------------|----------------|------------------------------|-----------------------------|----------------------|---|
| Gennemstegt        | 1                 | Varmluft       | 130                          | 10                          | -                    | -   |
|                    | 2                 | Varmluft       | 75                           | 20                          | -                    |  5 |
|                    | 3                 | Kombidamp      | 75                           | -                           | 72                   |  1 |
|                    | 4                 | Kombidamp      | 70                           | -:-                         | -                    |  1 |
| Medium             | 1                 | Varmluft       | 130                          | 10                          | -                    | -   |
|                    | 2                 | Varmluft       | 60                           | 20                          | -                    |  5 |
|                    | 3                 | Kombidamp      | 60                           | -                           | 54                   |  1 |
|                    | 4                 | Kombidamp      | 50                           | -:-                         | -                    |  1 |
| Rare               | 1                 | Varmluft       | 130                          | 10                          | -                    | -   |
|                    | 2                 | Varmluft       | 55                           | 20                          | -                    |  5 |
|                    | 3                 | Kombidamp      | 55                           | -                           | 48                   |  1 |
|                    | 4                 | Kombidamp      | 46                           | -:-                         | -                    |  1 |


### Forudindstillede tilberedningsdata 'Varmluft'


| Tilberednings-trin | Tilberedningstrin | Driftstilstand | Tilberedningstemperatur i °C | Tilberedningstid i minutter | Kernetemperatur i °C | ACS+ |
|--------------------|-------------------|----------------|------------------------------|-----------------------------|----------------------|------|
| Gennemstegt        | 1                 | Varmluft       | 130                          | 10                          | -                    | -    |
|                    | 2                 | Varmluft       | 78                           | 20                          | -                    | CT 5 |
|                    | 3                 | Varmluft       | 78                           | -                           | 72                   | 1    |
|                    | 4                 | Varmluft       | 72                           | -:-                         | -                    | CT 5 |
|                    | 5                 | Varmluft       | 72                           | -                           | -                    | 1    |
| Medium             | 1                 | Varmluft       | 130                          | 10                          | -                    | -    |
|                    | 2                 | Varmluft       | 60                           | 20                          | -                    | CT 5 |
|                    | 3                 | Varmluft       | 60                           | -                           | 54                   | 1    |
|                    | 4                 | Varmluft       | 50                           | -:-                         | -                    | 1    |
| Rare               | 1                 | Varmluft       | 130                          | 10                          | -                    | -    |
|                    | 2                 | Varmluft       | 55                           | 20                          | -                    | CT 5 |
|                    | 3                 | Varmluft       | 55                           | -                           | 48                   | 1    |
|                    | 4                 | Varmluft       | 46                           | -:-                         | -                    | 1    |

### Indgivelse af tilberedningsprofil

- 

Vælg en af driftstilstandene på siden 'Tilberedning', f.eks. 'Kombidamp'.
- 

Vælg tilberedningsmetoden 'Tilberedning ved lave temperaturer' på siden 'Tillægsfunktioner'.
- 

Vælg et af de tre tilberedningsniveau, f.eks. 'Well Done'.
- 

Bekræft det valgte.



**Resultat:** Tilberedningsprofilen i flere trin til 'Tilberedning ved lave temperaturer' er hentet.

#### Yderligere trin:

- Ændring af tilberedningstrin, fremgangsmåde se Side 41
- Start tilberedningsprocedure, fremgangsmåde se Side 50
- Gem tilberedningsprofilen i kogebogen, fremgangsmåde se Side 31

## 5.3 Indgivelse af tilberedningsprofil til tilberedningsprocessen Delta-T-tilberedning

### Anvendelsesområde

Delta-T-tilberedning er en tilberedningsproces, hvor ovnrumstemperaturen stiger afhængigt af kerne-temperaturen i det produkt, der skal tilberedes. Der skal altid arbejdes med kerntemperaturføleren.


Delta-T-tilberedning egner sig især til skånsom tilberedning af kogt skinke, hel fisk, galantiner og æggestand.


Du kan individuelt ændre den forudindstillede kerntemperatur og Delta-temperaturen for din tilberedningsprofil.


### Forudindstillede tilberedningsdata


| Driftstilstand | Tilberedningstrin | Forskel i °C | Tilberedningstid i minutter | Kernetemperatur i °C | ACS+ |
|----------------|-------------------|--------------|-----------------------------|----------------------|------|
| Damp           | Gennemstegt       | 40           | -                           | 72                   | -    |
|                | Medium            | 40           | -                           | 54                   | -    |
|                | Rare              | 40           | -                           | 48                   | -    |
| Kombidamp      | Gennemstegt       | 40           | -                           | 72                   | -    |
|                | Medium            | 40           | -                           | 54                   | -    |
|                | Rare              | 40           | -                           | 48                   | -    |
| Varmluft       | Gennemstegt       | 40           | -                           | 72                   | -    |
|                | Medium            | 40           | -                           | 54                   | -    |
|                | Rare              | 40           | -                           | 48                   | -    |


### Indgivelse af tilberedningsprofil

- 

Vælg en af driftstilstandene på siden 'Tilberedning', f.eks. 'Varmluft'.
- 

Vælg tilberedningsmetoden 'Delta-T-tilberedning' på siden 'Tillægsfunktioner'.
- 

Vælg et af de tre tilberedningsniveau, f.eks. 'Medium'.
- 

Bekræft det valgte.
- 

Foretag eventuelt ændring af de forudindstillede tilberedningsdata, f.eks. 'Kernetemperatur'.



**Resultat:** Tilberedningsprofilen er hentet.

**Yderligere trin:**

- Start tilberedningsprocedure, fremgangsmåde se Side 50
- Gem tilberedningsprofilen i kgebogen, fremgangsmåde se Side 31

## 5.4 Indgivelse af tilberedningsprofil til tilberedningsprocessen ecoCooking






### Anvendelsesområde

ecoCooking er en tilberedningsproces, hvorved energibehovet ved den samme tilberedningstid reduceres med 25 % på grund af intelligent impulsteknik.

ecoCooking er en tilberedningsproces, der består af en indledende tilberedningsfase og en afsluttende tilberedningsfase. I den indledende tilberedningsfase tilberedes der med standardprocedurer for hurtigt at overføre varme til produktet. I den afsluttende tilberedningsfase benytter du stort set den eksisterende varme i ovnrummet og produktet til at afslutte tilberedningen af produktet med et præcist resultat.

Denne tilberedningsproces er ideel til fødevarer med lange tilberedningstider, som f.eks. stege, roast-beef og store stege.

### Indgivelse af tilberedningsprofil

|    |   |  |
|----|---|--|
| 1. |    | Vælg en af driftstilstandene på siden 'Tilberedning', f.eks. 'Varmluft'.   |
| 2. |   | Indgiv de ønskede tilberedningsdata for din tilberedningsprofils indledende tilberedningsfase, f.eks. 'Tilberedningstemperatur'. |
| 3. |  | Indgiv den ønskede 'Tilberedningstid' eller 'Kernetemperatur'.   |
| 4. |  | Vælg tilberedningsprocessen 'ecoCooking' på siden 'Tillægsfunktioner'.   |
| 5. |  | Bekræft det valgte.  |



**Resultat:** Tilberedningsprofilen er indgivet.

#### Yderligere trin:

- Start tilberedningsproces, fremgangsmåde se Side 50
- Gem tilberedningsprofilen i kokebogen, fremgangsmåde se Side 31










## 5.5 Indgivelse af tilberedningsprofil til tilberedningsprocessen Cook&Hold

### Anvendelsesområde


Cook&Hold er en tilberedningsproces i 2 trin. Den består af en tilberedningsfase (Cook-fase) og en fase, hvori en bestemt temperatur holdes (Hold-fase). I Cook-fasen tilberedes produktet i driftstilstandene Dampning, Kombidamp eller Varmluft. I Hold-fasen modnes produktet meget skånsomt ved den forudindstillede tilberedningstemperatur.


Ved indgivelsen af en tilberedningsprofil kan du først vælge tilberedningsprocessen Cook&Hold fra 2. tilberedningstrin. Der kan ikke vælges en tilberedningstid for Hold-fasen.

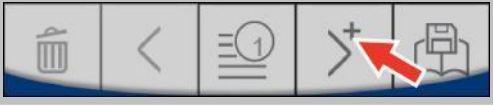
### Forudindstillede tilberedningsdata


| Driftstilstand | Tilberedningstrin | Tilberedningstemperatur i °C | Tilberedningstid i minutter | Kernetemperatur i °C | ACS+  |
|----------------|-------------------|------------------------------|-----------------------------|----------------------|---|
| Damp           | Gennemstegt       | 72                           | -:-                         | -                    |  1   |
|                | Medium            | 54                           | -:-                         | -                    |  1   |
|                | Rare              | 48                           | -:-                         | -                    |  1   |
| Kombidamp      | Gennemstegt       | 72                           | -:-                         | -                    |  1   |
|                | Medium            | 54                           | -:-                         | -                    |  1   |
|                | Rare              | 48                           | -:-                         | -                    |  1 |
| Varmluft       | Gennemstegt       | 72                           | -:-                         | -                    |  1 |
|                | Medium            | 54                           | -:-                         | -                    |  1 |
|                | Rare              | 48                           | -:-                         | -                    |  1 |

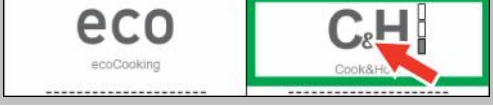
### Indgivelse af tilberedningsprofil

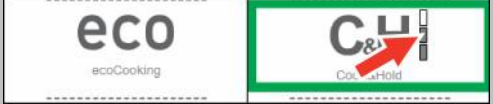
- 

Vælg en af driftstilstandene på siden 'Tilberedning', f.eks. 'Kombidamp'.
- 



Indgiv på siden 'Tilberedning' de ønskede tilberedningsdata for tilberedningsprofilens 1. tilberedningstrin (Cook-fase), f.eks. 'Tilberedningstemperatur'.
- 

Vælg knappen 'Tilføj tilberedningstrin'.
- 

Vælg på siden 'Tilberedning' driftstilstanden for tilberedningsprofilens 2. tilberedningstrin (Hold-fase), f.eks. 'Varmluft'.
- 

Vælg tilberedningsprocessen 'Cook&Hold' på siden 'Tillægsfunktioner'.
- 

Vælg et af de tre tilberedningstrin, f.eks. 'Medium'.

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 7. |  | Bekræft det valgte.   |
| 8. |  | Ændr på siden 'Tilberedning' eventuelt tilberedningstemperaturen for tilberedningsprofilens Hold-fase). |



**Resultat:** Tilberedningsprofilen 'Cook&Hold' i 2 faser er indgivet.

**Yderligere trin:**

- Start tilberedningsproces, fremgangsmåde se Side 50
- Gem tilberedningsprofilen i kgebogen, fremgangsmåde se Side 31


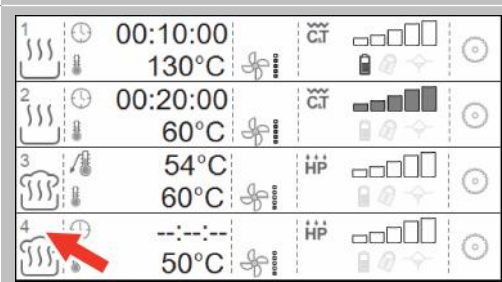


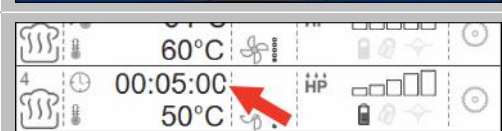



## 5.6 Ændring af en tilberedningsprofils tilberedningstrin

### Anvendelsesområde

Et tilberedningstrin kan ændres ved at indgive en tilberedningsprofil via siden 'Tilberedning' og ved at vælge en tilberedningsprofil i flere trin i 'Kogebogen'. Under tilberedningsproceduren er det kun muligt at ændre det tilberedningstrin, der aktuelt anvendes ved tilberedningsproceduren.

### Ændring af et tilberedningstrin

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 1. |    | Vælg knappen 'Visning af tilberedningstrin' på siden 'Tilberedning'.  |
| 2. |    | Vælg på siden 'Visning af tilberedningstrin' det ønskede tilberedningstrin, f.eks. '4'.   |
| 3. |   | Når tilberedningstrinnet vises på siden 'Tilberedning', kan du ændre de ønskede tilberedningsdata for dette tilberedningstrin, f.eks. 'Tilberedningstid'. |
| 4. |  | Vælg knappen 'Visning af tilberedningstrin' på siden 'Tilberedning'.  |
| 5. |  | Kontroller ændringerne på siden 'Visning af tilberedningstrin'.   |
| 6. |  | Bekræft ændringerne.  |



**Resultat:** Tilberedningstrinnet er ændret.

#### Yderligere trin:


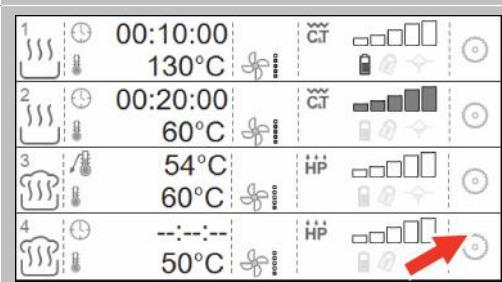
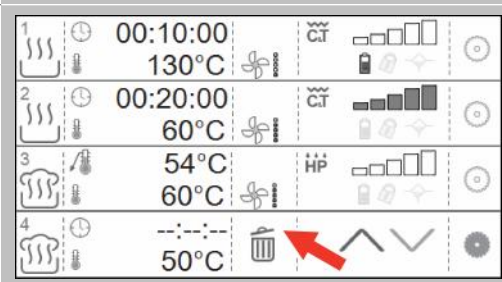
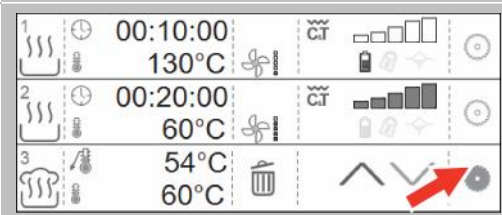

- Start tilberedningsprocedure, fremgangsmåde se Side 50
- Gem tilberedningsprofilen i kogebogen, fremgangsmåde se Side 31

## 5.7 Flyt eller slet tilberedningstrin i en tilberedningsprofil

### Anvendelsesområde

Et tilberedningstrin kan flyttes eller slettes ved indgivelsen af en tilberedningsprofil på siden 'Tilberedning' og ved valg af en tilberedningsprofil i flere trin fra 'Kogebog'. Under tilberedningsproceduren kan tilberedningstrin ikke længere flyttes eller slettes.

### Flyt eller slet tilberedningstrin

1.  Vælg knappen 'Visning af tilberedningstrin' på siden 'Tilberedning'.
2.  Vælg på siden 'Visning af tilberedningstrin' knappen 'Rediger tilberedningstrin' for det ønskede tilberedningstrin for at aktivere funktionen.
3.  Vælg knappen 'Slet tilberedningstrin' for at slette et tilberedningstrin fra tilberedningsprofilen. Eller vælg 'Opad' eller 'Nedad' for at ændre tilberedningstrinernes rækkefølge.
4.  Vælg igen knappen 'Rediger tilberedningstrin' for at deaktivere funktionen.
5.  Bekræft ændringerne.



**Resultat:** Tilberedningsprofilen er ændret.

#### Yderligere trin:

- Start tilberedningsprocedure, fremgangsmåde se Side 50
- Gem tilberedningsprofilen i kogebogen, fremgangsmåde se Side 31

## 6 Indgivelse af tilberedningsprofiler - Siden Regenerering

### Formålet med dette kapitel

---

I dette kapitel giver vi dig et overblik over din kombidampovns regenereringsfunktioner.

Vi præsenterer dig for siden 'Regenerering' og forklarer de knapper, der er til rådighed, og disses funktioner. Desuden viser vi dig i trinvisse anvisninger, hvordan du indgiver en tilberedningsprofil via siden 'Regenerering'.

Yderligere oplysninger finder du i skærmhjælpen.

### 6.1 Arbejde med siden Regenerering

#### Regenereringsfunktionerne

---

Regenerering er en regenereringstilstand på kombidampovnen, hvormed forstegte/forkogte retter steges/koges videre, så de er serveringsklare. 'Regenerering' egner sig til næsten alle typer retter. Til det formål er retterne allerede anrettet på tallerkener eller i beholdere.

Via siden 'Regenerering' kan du indgive nye tilberedningsprofiler og i den forbindelse arbejde med følgende regenereringsfunktioner:

- Regenerering à la Carte
- Banketregenerering
- Tallerkenregenerering

#### Temperaturområde

---

Med regenereringsfunktionerne tilbereder du i følgende temperaturområder:

| Regenerering à la Carte | Banketregenerering | Tallerkenregenerering |
|-------------------------|--------------------|-----------------------|
| 120 °C til 160 °C       | 120 °C til 160 °C  | 120 °C til 160 °C     |

Med kernetemperaturmålingen arbejdes der i et temperaturområde fra 20 °C til 99 °C.

#### Tilberedningsfunktioner til rådighed

---

Med regenereringsfunktionerne kan du vælge bestemte tilberedningsfunktioner (ACS+tillægsfunktioner):

| Regenerering à la Carte | Banketregenerering | Tallerkenregenerering |
|-------------------------|--------------------|-----------------------|
| ▪ Blæserhastighed       | ▪ Blæserhastighed  | ▪ Blæserhastighed     |





























#### Tillægsfunktioner til rådighed

---

Med regenereringsfunktionerne kan du vælge egnede tillægsfunktioner til dine tilberedningsprofiler via siden 'Tillægsfunktioner':

| Regenerering à la Carte                    | Banketregenerering                         | Tallerkenregenerering                      |
|--|--|--|
| ▪ Programbeskyttelse<br>▪ Reduceret effekt | ▪ Programbeskyttelse<br>▪ Reduceret effekt | ▪ Programbeskyttelse<br>▪ Reduceret effekt |

## 6.2 Siden Regenerering

|   |  |
|---|--|
|  08:42   |  Visning Regenerering<br><hr/> 08:42 Aktuelt klokkeslæt   |
|          |  Regenereringsfunktion Regenerering à la Carte, valgt<br><hr/>  Regenereringsfunktion Banketregenerering<br><hr/>  Regenereringsfunktion Tallerkenregenerering  |
|  125°C   |  Indgivelse af tilberedelsestemperatur<br><hr/> 125°C Visning af den indgivne tilberedningstemperatur<br>Valg af temperaturværdi: aktuell ovnrumstemperatur   |
|   00:05:00  |  Indgivelse af tilberedningstid, valgt<br><hr/>  Indgivelse af kernetemperatur<br><hr/> 00:05:00 Visning af tilberedningstid eller kernetemperatur  |
|    |  Ventilatorhastighed, i 5 trin<br>Regulerer luftstrømmens hastighed i ovnrummet   |
|    |  Valg af tillægsfunktioner<br><hr/>  Visning af de valgte tillægsfunktioner  |
|     |  Start<br>Start tilberedningen<br><hr/>  Start med forvarmning<br>Opvarmer ovnrummet med lukket ovndør<br><hr/>  Start med Cool down<br>Afkøler ovnrummet ved åben ovndør og kørende blæser<br><hr/>  Stop<br>Standser tilberedningen<br><hr/>  TrayTimer<br>Timer, der kan indstilles for de enkelte indstiksniveauer, for at kunne udnytte frie indstiksniveauer under en tilberedning. |



Gem tilberedningsprofilen i kgebogen



Hovedside



Tilbage



Settings



Hjælp



Kogebog

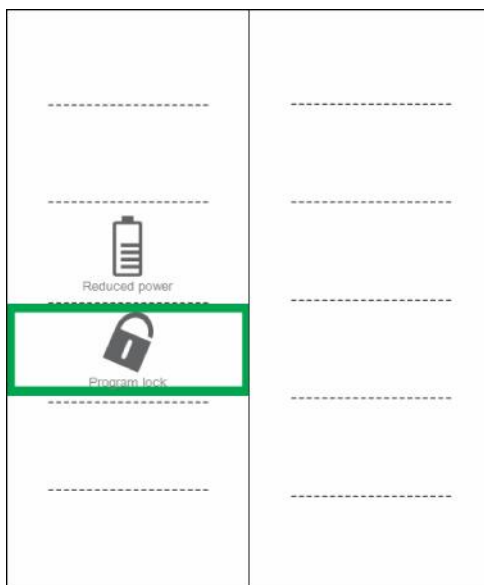
## 6.3 Siden Ekstra funktioner



Visning siden Kogning

13:45

Aktuelt klokkeslæt



Reduceret effekt

Funktion, der reducerer varmeeffekten for at undgå belastningsspidser under tilberedningsproceduren

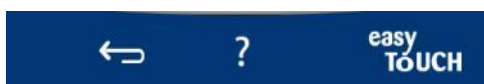


Programbeskyttelse valgt

Funktion, der forhindrer en afbrydelse af tilberedningsforløbene ved hjælp af et tilsluttet energioptimeringsanlæg



Bekræft det indgivne



Tilbage



Hjælp

## 6.4 Indgiv tilberedningsprofil via regenerering

### Indgivelse af tilberedningsprofil

1.  Vælg knappen 'Regenerering' på 'Hovedsiden'.
2.  Vælg en af regenereringsfunktionerne på siden 'Regenerering', f.eks. 'Regenerering à la Carte'.
3.  Vælg knappen 'Tilberedningstemperatur'.
4.  Indgiv den ønskede tilberedningstemperatur på siden 'Temperatur'.
5.  Vælg knappen 'Tilberedningstid' eller eventuelt 'Kernetemperatur'.
6.  Indgiv på siden 'Tid' den ønskede tilberedningstid eller indgiv eventuelt den ønskede kernetemperatur på siden 'Temperatur'.
7.  Vælg det ønskede trin for 'Blæserhastighed'.
8.  Vælg knappen 'Tillægsfunktioner'.
9.  Vælg de ønskede tillægsfunktioner på siden 'Tillægsfunktioner', f.eks. 'Programbeskyttelse'.



**Resultat:** Tilberedningsprofilen er indgivet.

#### Yderligere trin:

- Start tilberedningsprocedure, fremgangsmåde se Side 50
- Gem tilberedningsprofilen i kokebogen, fremgangsmåde se Side 31

## 7 Tilberedning med easyTouch

### Formålet med dette kapitel

---

I dette kapitel får du en generel beskrivelse af et tilberedningsforløb med easyTouch og de trinvisse anvisninger til de vigtigste arbejder ved tilberedningen.

Yderligere oplysninger finder du i skærmhjælpen.

### 7.1 Overblik over tilberedningen

#### Tilberedningsforløbene i easyTouch

---

Du skal bruge en tilberedningsprofil, der er egnet til dit produkt, for at kunne tilberede med din kombi-dampovn. Du kan igen indgive tilberedningsprofilen via siden 'Tilberedning' eller via siden 'Regenerering' i easyTouch-betjeningsfladen. Du kan også vælge og starte en tilberedningsprofil via siden 'Kogebog' blandt de eksisterende tilberedningsprofiler.

Inden du starter en tilberedningsprofil, skal du altid have gjort dig fortrolig med de anførte regler og advarsler vedrørende sikker håndtering af ovnen i brugerhåndbogen, og du skal følge anvisningerne deri.

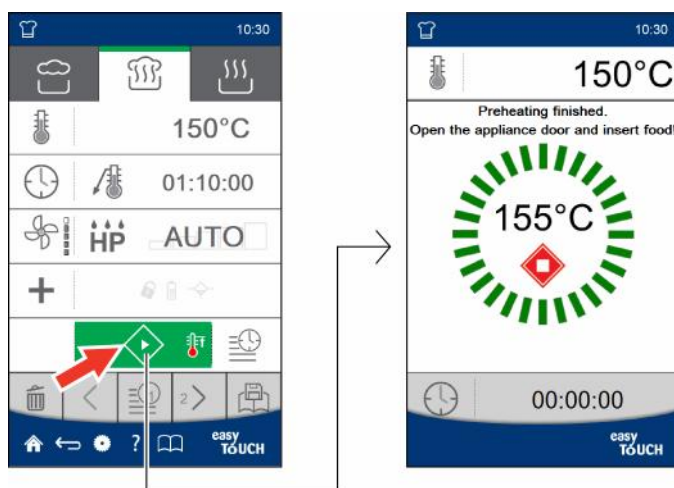
Under tilberedningen ledes brugeren til på hinanden følgende processider ved hjælp af oplysninger til brugeren og kommandoer. Brugeren kan stadig foretage ændringer af tilberedningsprofilen via processiderne.

På processiderne vises ved hjælp af statusindikatorer og tidsangivelser eller temperaturangivelser, hvordan tilberedningen skrider frem. Når et tilberedningsforløb er afsluttet, angives dette ved passende oplysninger til brugeren og en signaltone.

#### Start af en tilberedningsprocedure

---

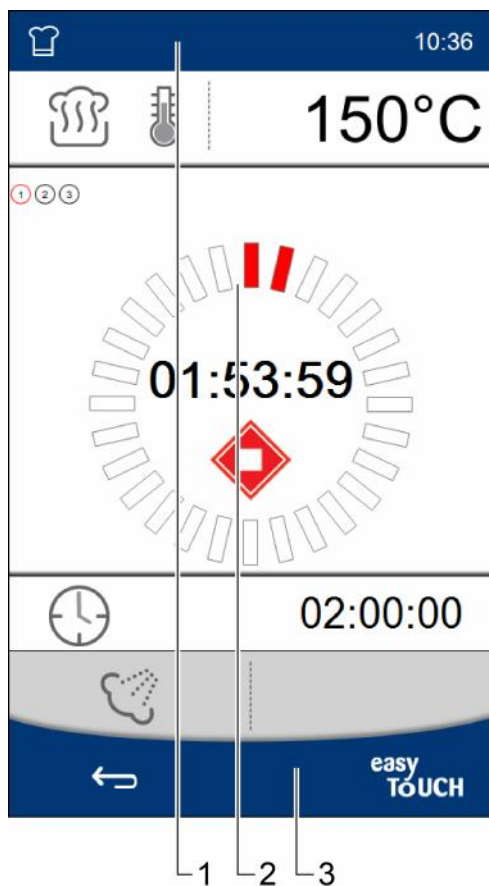
Efter starten af en tilberedningsprocedure kommer du til den pågældende processide Tilberedning:





### Processiden 'Tilberedning'

Eksempel på en processide Tilberedning i easyTouch-betjeningsfladen:



- 1 Foroven:  
Visning af den aktuelle side, den valgte tilberedningsprofils navn samt det aktuelle klokkeslæt
- 2 Processidens hovedområde:
  - Visning af tilberedningsprofilens data
  - Oplysninger til bruger og kommando
  - Knappen Stop
  - Statusdisplay TriColor-indikatorring:
    - Gul = forberedes
    - Rød = proces i gang
    - Grøn = afsluttet
- 3 Nederste del:  
Knap til navigation

## 7.2 Start tilberedningsproces

### Forudsætninger

- Inden du starter tilberedningsproceduren, har du gjort dig fortrolig med de anførte regler og advarsler vedrørende sikker håndtering af ovnen i brugerhåndbogen, og du følger de deri givne anvisninger.
- Du har indgivet en ny tilberedningsprofil.

### Start tilberedningsproces

1.



Vælg knappen 'Start' for at starte tilberedningen.



**Resultat:** Tilberedningsprocessen startes.

#### Yderligere trin:

- Stands tilberedningsprocessen, fremgangsmåde se Side 50
- Tilbered med tilberedningsprofilen ved at gå frem som beskrevet i kapitlet 'Gå frem på følgende måde ved tilberedning' i brugerhåndbogen

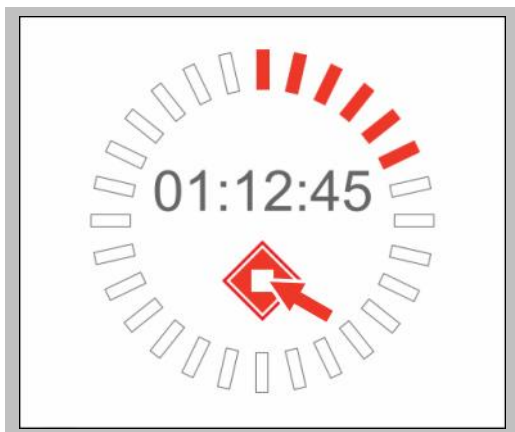
## 7.3 Stands tilberedningen

### Forudsætninger

- Du har startet tilberedningsforløbet.

### Stands tilberedningen

1.



Tryk på knappen 'Stop' for at standse tilberedningen.



**Resultat:** Tilberedningsprocessen standses, og siden 'Tilberedning' vises.

## 8 Arbejde med kgebogen

### Formålet med dette kapitel

---

I dette kapitel får du en generel beskrivelse af anvendelsen af kgebogen, og du får trinvis anvisninger til de vigtigste arbejder med kgebogen.

I dette afsnit præsenterer vi dig for siden 'Kgebog' og forklarer de knapper og funktioner, der til rådighed på denne side.

Yderligere oplysninger finder du i skærmhjælpen.

## 8.1 Overblik over kgebogen

### Tilberedningsprofilerne i kgebogen

---

En tilberedningsprofil er en kombination af tilberedningsparametre som f.eks. tilberedningstemperatur og tilberedningstid.

Du kan indgive tilberedningsprofiler via siden 'Tilberedning' eller via siden 'Regenerering', og de kan gemmes i 'Kgebogen' i easyTouch. I denne kgebog kan du gemme op til 399 tilberedningsprofiler med hver op til 20 tilberedningstrin.

Du kan hente en gemt tilberedningsprofil i 'Kgebogen' og straks benytte den til tilberedning.

Via siden 'Tilberedning' eller siden 'Regenerering' kan du ændre tilberedningsprofilen og igen gemme den. Du kan desuden fjerne en tilberedningsprofil helt fra 'Kgebogen'.

For at få et bedre overblik kan du gruppere tilberedningsprofilerne i produktgrupper. Disse produktgrupper står også til rådighed i 'Press&Go'.

Tilberedningsprofiler, som du gerne vil kunne finde hurtigt, kan du markere som favoritter. Disse favoritter står til rådighed i Press&Go+ med genvejstaster.

### Udskiftning af kgebog

---

Ved hjælp af 'Settings' i easyTouch kan du administrere forskellige kgebøger. Du kan f.eks. vælge en anden kgebog og tilpasse tilberedningsprofilerne, eller du kan tilføje nye tilberedningsprofiler.

Hvis du gerne vil anvende en gennembrøvet 'Kgebog' til en anden Convotherm-kombidampovn, kan du eksportere og importere denne kgebog via USB-tilslutningen.

## 8.2 Siden Kgebogen



Visning Kgebog

08:47

Aktuelt klokkeslæt



Favoritter, valgt  
Valgte tilberedningsprofiler



Produktgrupper  
Tilberedningsprofiler sammensat i grupper



Tilberedningsprofiler  
Alle tilberedningsprofiler i kgebogen  
Mulighed for maks. 399 tilberedningsprofiler  
med hver op til 20 tilberedningstrin



Favoritter, produktgrupper eller tilberednings-  
profiler



Nedad



Ændring af tilberedningsprofil, valgt



Opad



Hovedside



Tilbage



Settings



Hjælp

## 8.3 Hentning af tilberedningsprofil fra kgebogen

### Hentning af tilberedningsprofil fra kgebogen

---

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1. |  | Vælg knappen 'Kgebog' på 'Hovedsiden'.   |
| 2. |  | Vælg knappen 'Tilberedningsprofiler' på siden 'Kgebog' for at få vist alle tilberedningsprofiler i kgebogen. |
| 3. |  | Vælg den ønskede tilberedningsprofil, f.eks. flutes.   |



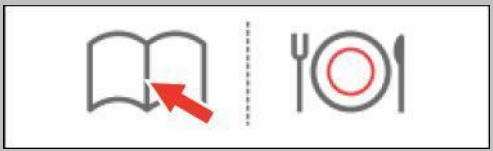



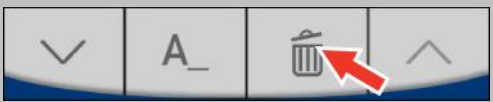
**Resultat:** Tilberedningsprofilen er hentet, og den vises på siden 'Tilberedning' eller på siden 'Regenerering'.

#### Yderligere trin:

- Start tilberedningsproces, fremgangsmåde se Side 50

## 8.4 Sletning af tilberedningsprofil fra kgebogen

### Sletning af tilberedningsprofil fra kgebogen

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1. |    | Vælg knappen 'Kgebog' på 'Hovedsiden'.   |
| 2. |    | Vælg knappen 'Tilberedningsprofiler' på siden 'Kgebog' for at få vist alle tilberedningsprofiler i kgebogen. |
| 3. |    | Vælg knappen 'Rediger tilberedningsprofiler' på siden 'Tilberedningsprofiler'.                               |
| 4. |    | Vælg den tilberedningsprofil, der skal slettes, f.eks. flutes, på siden 'Rediger tilberedningsprofiler'.     |
| 5. |   | Vælg knappen 'Slet tilberedningsprofil' på siden 'Rediger tilberedningsprofiler'.                            |
| 6. |  | Bekræft sletningen.  |



**Resultat:** Tilberedningsprofilen er nu slettet i 'Kgebogen'.

## 8.5 Vælg tilberedningsprofiler som favoritter

### Vælg tilberedningsprofiler som favoritter








- |    |  |   |
|----|--|---|
| 1. |   | Vælg knappen 'Kgebog' på 'Hovedsiden'.  |
| 2. |   | Vælg knappen 'Favoritter' på siden 'Kgebog'.  |
| 3. |   | Vælg på siden 'Favoritter' knappen 'Rediger favoritter'.                            |
| 4. |   | Vælg den ønskede tilberedningsprofil på siden 'Vælg som favoritter', f.eks. flutes. |
| 5. |  | Vælg knappen 'Bekræft' på siden 'Vælg som favoritter'.                              |



**Resultat:** Nu er tilberedningsprofilen til rådighed på siden 'Favoritter' med genvejstaster.

## 8.6 Oprettelse af en ny produktgruppe

### Oprettelse af en ny produktgruppe

1.  Vælg knappen 'Produktgrupper' på siden 'Kogebog'.
2.  Vælg knappen 'Rediger produktgrupper' på siden 'Produktgrupper'.
3.  Vælg knappen 'Tilføj produktgruppe' på siden 'Rediger produktgrupper'.
4.  Indgiv produktgruppens navn på siden 'Tastatur'.
5.  Vælg et piktogram for produktgruppen på siden 'Vælg piktogram'.
6.  Vælg knappen 'USB', hvis der ikke findes et egnet piktogram, for at importere piktogrammet via USB-tilslutningen på betjeningspanelet på easyTouch.
7.  Bekræft det valgte.



**Resultat:** Den nye produktgruppe er oprettet.






#### Yderligere trin:

- Tilføj tilberedningsprofiler i produktgruppe, se Side 57



## 8.7 Tilføj tilberedningsprofiler i produktgruppe

### Tilføj tilberedningsprofiler i produktgruppe

- |    |  |  |
|----|--|--|
| 1. |   | Vælg knappen 'Produktgrupper' på siden 'Kogebog'.  |
| 2. |   | Vælg knappen for produktgruppen på siden 'Produktgrupper'.                                 |
| 3. |   | Vælg knappen 'Rediger produktgrupper' på siden for produktgruppen.                         |
| 4. |   | Vælg de ønskede tilberedningsprofiler på siden 'Tilføj eller fjern tilberedningsprofiler'. |
| 5. |  | Bekræft det valgte.  |



**Resultat:** Tilberedningsprofilerne er føjet til produktgruppen.

## 9 Arbejde med Press&Go / Press&Go+

### Formålet med dette kapitel

---

I dette kapitel giver vi dig en generel beskrivelse af anvendelsen af 'Press&Go' og 'Press&Go+'.

Vi præsenterer dig for siden 'Press&Go' og forklarer de knapper og funktioner, der til rådighed på denne side. Og her får du trinvis anvisninger til de vigtigste arbejder med 'Press&Go'.

Uanset om du vil arbejde med Press&Go eller Press&Go+, kan du foretage indstillinger på siden Indstillinger.

Yderligere oplysninger finder du i skærmhjælpen.

## 9.1 Oversigt over Press&Go

### Hurtig tilberedning med Press&Go

---

I 'Press&Go' kan du stille bestemte forud definerede tilberedningsprofiler til rådighed for brugeren, som brugeren kun kan vælge, men ikke ændre. Brugeren vælger den ønskede tilberedningsprofil, og tilberedningen påbegyndes straks. For brugeren af 'Press&Go' kan adgangen til 'Hovedsiden' og dermed til hele betjeningsfladen beskyttes af en adgangskode.

Tilberedningsprofiler, der skal være til rådighed på siden 'Press&Go', skal være inddelt i produktgrupper i kgebogen.

I 'Press&Go' kan du ligeledes begrænse antallet af rengøringsprofiler til rådighed for ovnrumsrengøringen.

### Tilberedning med forskellige tilberedningsprofiler

---

I 'Press&Go' kan der tilberedes flere produktportioner - enten af det samme produkt eller forskellige produkter i en produktgruppe - parallelt på forskellige indstiksniveauer.

Til parallel tilberedning tilbydes imidlertid kun de tilberedningsprofiler, der passer sammen med hensyn til tilberedningstemperatur, tilberedningsfunktioner og tillægsfunktioner. Disse tilberedningsprofiler kan kun ændres, hvad angår tilberedningstiden.

De tilberedningsforløb, der er i gang, standses, når du åbner ovndøren for at fylde endnu en portion i. Tilberedningen kører videre, når ovndøren igen lukkes.

Systemet overvåger alle tilberedningsforløb og melder automatisk, hvornår hvilket produkt kan tages ud.

Du kan afbryde en tilberedningsprofils forløb for en eller flere produktportioner før tiden, uden at det påvirker tilberedningen af de øvrige portioner.

## 9.2 Siden Press&Go



13:20 Aktuelt klokkeslæt



Produktgrupper eller tilberedningsprofiler



Efterbagning, ekstra  
Funktion, hvormed tilberedningsprofilerne kan efterbages



Forvalg af starttid, ekstra  
Funktion, der fastlægger starttidspunktet for en tilberedningsprocedure til et senere tidspunkt



Nedad



Opad



Hovedside



Tilbage



Hjælp



Rengøring

## 9.3 Siden Indstiksniveauer i Press&Go



①

Softwarekommando



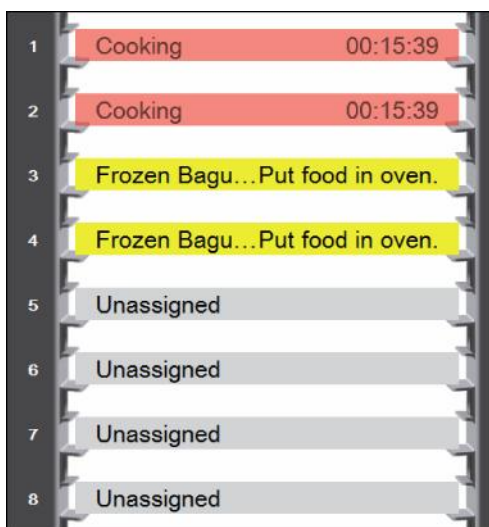
Piktogram for den valgte tilberedningsprofil

Frozen Baguette

Tilberedningsprofilens navn



Vælg endnu en tilberedningsprofil



Indstiksniveauets nummer



Indstiksniveau ikke optaget, grå



Indstiksniveau valgt, gul



Indstiksniveau optaget og tilberedning i gang, rød



Forløb afsluttet, grøn



Nedad, til valg af yderligere indstiksniveauer



Opad



Tilbage

## 9.4 Valg og start af tilberedningsprofil

### Forudsætninger

Inden du starter tilberedningsproceduren, har du gjort dig fortrolig med de anførte regler og advarsler vedrørende sikker håndtering af ovnen i brugerhåndbogen, og du følger de deri givne anvisninger.

### Valg og start af tilberedningsprofil

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 1. |    | Vælg eventuelt den ønskede produktgruppe på siden 'Press&Go', f.eks. bagværk.           |
| 2. |    | Vælg den ønskede tilberedningsprofil, f.eks. flutes.                                    |
| 3. |   | Vælg inden for få sekunder et eller flere indstiksniveauer på siden 'Indstiksniveauer'. |
| 4. |  | Følg softwarens anvisninger.  |




**Resultat:** Tilberedningsprocessen startes.


### Yderligere trin:


- Afbryd tilberedningsprofil før tiden, fremgangsmåde se Side 62

## 9.5 Afbryd tilberedningsprofil før tiden

### Afbryd tilberedningsprofil før tiden

- 

Vælg den tilberedningsprofil, der skal afbrydes, på siden 'Tilberedning i gang'.
- 

Vælg knappen 'Afbryd' inden for 5 sekunder.
- 

Vælg inden for få sekunder knappen 'Bekræft' på siden 'Bekræft afbrydelse'.



**Resultat:** Tilberedningen standses, og siden 'Press&Go' vises.

## 9.6 Efterbagning af tilberedningsprofiler

### Forudsætninger

Du ønsker endnu en gang kort at efterbage det færdige produkt.

### Valg og start af tilberedningsprofil

- 

Vælg på siden 'Press&Go' knappen 'Efterbagning'.



**Resultat:** Tilberedningsprocessen startes straks.

### Yderligere trin:

- Stands tilberedningsproceduren, fremgangsmåde se Side 50

## 9.7 Indgivelse af forvalg af starttid i Press&Go

### Anvendelsesområde

'Forvalg af starttid' i Press&Go fastlægger starttidspunktet for tilberedningsprocessen for en valgt tilberedningsprofil til et senere tidspunkt.



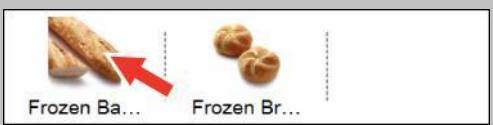

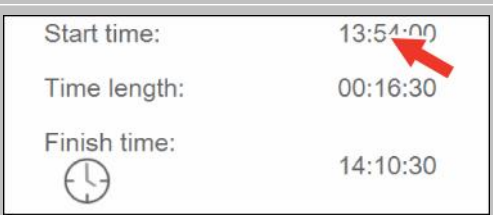
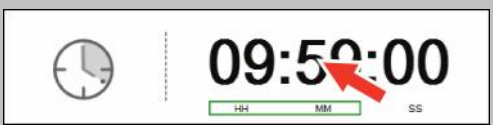

Ved indgivelsen af starttidspunktet beregner ovnen selv, hvornår tilberedningen skal afsluttes afhængigt af tilberedningsprofilens varighed. Ved indgivelsen af sluttidspunktet beregner ovnen selv, hvornår tilberedningen skal påbegyndes.

Når nedtællingen begynder, starter tilberedningen først på det definerede tidspunkt. Under tilberedningen kan ledige indstiksniveauer fyldes.

### Forudsætninger

Inden du starter tilberedningsproceduren, har du gjort dig fortrolig med de anførte regler og advarsler vedrørende sikker håndtering af ovnen i brugerhåndbogen, og du følger de deri givne anvisninger.

### Indgivelse af forvalg af starttid

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1. |    | Vælg den ønskede produktgruppe på siden 'Press&Go', f.eks. bagværk.  |
| 2. |   | Vælg knappen 'Forvalg af starttid' på siden 'Press&Go'.  |
| 3. |  | Vælg den ønskede tilberedningsprofil, f.eks. flutes.   |
| 4. |  | Vælg eventuelt den ønskede ugedag på siden 'Forvalg af starttid Press&Go'.                                 |
| 5. |  | Vælg starttidspunkt eller sluttidspunkt for tilberedningsprofilen på siden 'Forvalg af starttid Press&Go'. |
| 6. |  | Indgiv den ønskede start- eller sluttid på siden 'Tid'.  |
| 7. |  | Vælg knappen 'Start' på siden 'Forvalg af starttid Press&Go', og vær opmærksom på softwarens anvisninger.  |



**Resultat:** Nedtællingen starter. Tilberedningen begynder umiddelbart efter, at nedtællingen er slut.

#### Yderligere trin:

- Tilbered med tilberedningsprofilen ved at gå frem som beskrevet i kapitlet 'Gå frem på følgende måde ved tilberedning' i brugerhåndbogen
- Afbryd tilberedningsprofil før tiden, fremgangsmåde se Side 62

## 9.8 Oversigt over Press&Go+

### Hurtig tilberedning med Press&Go+

I 'Press&Go+' har brugeren adgang til de valgte favoritter i kgebogen. Brugeren vælger den ønskede tilberedningsprofil, og tilberedningsproceduren påbegyndes straks. Tilberedningen sker på samme måde som tilberedningen via siden Tilberedning eller siden Regenerering.



## 10 Rengøring med easyTouch

### Formålet med dette kapitel

I dette kapitel får du et overblik over de tilgængelige rengøringsprofiler, og du får en generel beskrivelse af et rengøringsforløb. Desuden får du trinvisse anvisninger til de vigtigste arbejder ved rengøring.

Vi præsenterer dig for siden 'Rengøring' og forklarer de knapper og funktioner, der til rådighed på denne side.

Yderligere oplysninger finder du i skærmhjælpen.

### 10.1 Overblik over rengøringen

#### Rengøringsforløbene i easyTouch

Der er forskellige rengøringsprofiler til rådighed for ovnrumsrengøringen via siden 'Rengøring'.

- Rengøringsprofilen 'Skylning med vand'
- Rengøringsprofilen Skylning med afspændingsmiddel ConvoCare
- Fulldautomatisk rengøring ConvoClean+: Der kan vælges indstillelige rengøringsprofiler til forskellige tilsmudsningsgrader og rengøringstider, med dampdesinfektion og tørring
- Rengøringsprofil halvautomatisk rengøring

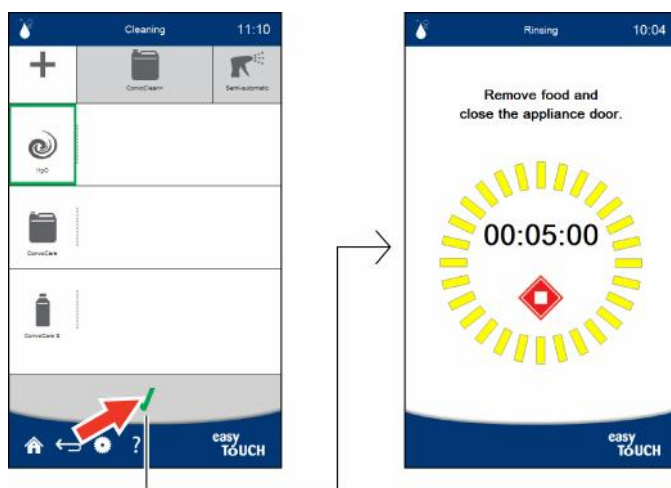
Inden du starter et rengøringsforløb, skal du altid have gjort dig fortrolig med de anførte regler og advarsler vedrørende sikkert arbejde i forbindelse med rengøring i betjeningshåndbogen, og du skal følge anvisningerne deri.

Under rengøringsforløbet ledes brugeren til på hinanden følgende processider ved hjælp af oplysninger til brugeren og kommandoer.

Når et rengøringsforløb er afsluttet, angives dette ved passende oplysninger til brugeren og en signaltone.

#### Start af et rengøringsforløb

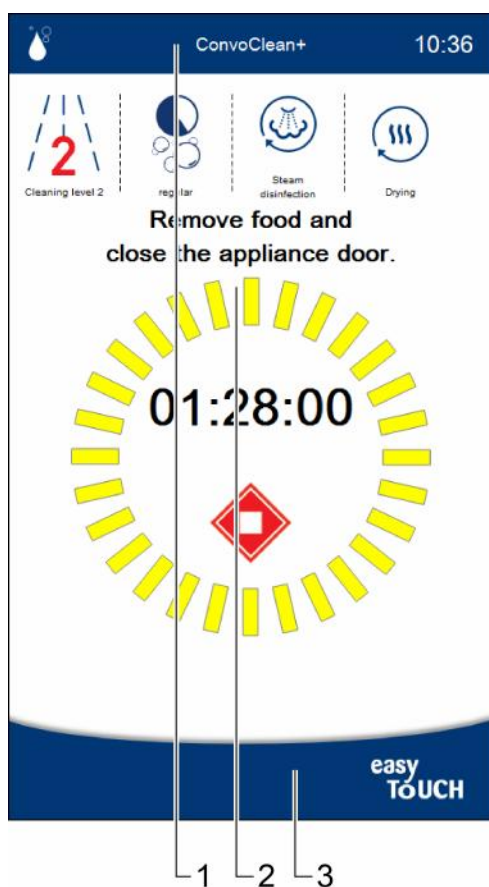
Efter starten af et rengøringsforløb kommer du til den pågældende processide Rengøring:



### Processiden Rengøring

---

Eksempel på en processide Rengøring i easyTouch-betjeningsfladen:



- 1 Toppen af siden easyTouch:  
Visning af den aktuelle side, den valgte rengøringsprofil samt det aktuelle klokkeslæt
- 2 Processidens hovedområde:
  - Visning af rengøringsprofilens data
  - Oplysninger til bruger og kommando
  - Knappen Stop
  - Statusdisplay TriColor-indikatorring:
    - Gul = forberedes
    - Rød = proces i gang
    - Grøn = afsluttet
- 3 Nederste del af siden easyTouch

## 10.2 Siden Rengøring - valgmuligheder



Visning af siden Rengøring



Rengøring

13:20

Aktuelt klokkeslæt



Rengøringssystem Valgmuligheder, valgt Rengøring kun med vand eller afspændingsmiddel



Rengøringssystem ConvoClean+ Fuldautomatisk ovnrumsrengøring med tilførsel af rengøringsmiddel fra tilsluttede beholdere



Rengøringssystem Halvautomatisk Rengøring med programstyring



H<sub>2</sub>O, valgt Skylning med vand



ConvoCare Skylning med afspændingsmiddel ConvoCare fra beholder



ConvoCare Skylning med afspændingsmiddel ConvoCare fra enkelt doseringsflasker



Bekræft det indgivne, og start rengøringen



Hovedside



Tilbage



Settings



Hjælp

## 10.3 Siden Rengøring - ConvoClean+



Visning af siden Rengøring



Rengøring

13:20

Aktuelt klokkeslæt



Rengøringssystem Valgmuligheder  
Rengøring kun med vand eller afspændings-  
middel



Rengøringssystem ConvoClean+, valgt  
Fuldautomatisk ovnrumsrengøring med tilfø-  
rel af rengøringsmiddel fra tilsluttede beholde-  
re



Rengøringssystem Halvautomatisk  
Rengøring med programstyring



Rengøringstrin 1 til ConvoClean+  
Let tilsmudsning



Rengøringstrin 2 til ConvoClean+, valgt  
Middel tilsmudsning



Rengøringstrin 3 til ConvoClean+  
Kraftig tilsmudsning



Rengøringstrin 4 til ConvoClean+  
Meget stærkt snavset



eco  
Effektiv rengøringsvarighed til ConvoClean+



regular, valgt  
Normal rengøringsvarighed til ConvoClean+



express  
Kort rengøringsvarighed til ConvoClean+



Dampdesinfektion  
Rengøringsfunktion til ConvoClean+



Tørring  
Rengøringsfunktion til ConvoClean+



Bekræft det indgivne, og start rengøringen



Hovedside



Tilbage



Settings



Hjælp

## 10.4 Siden Rengøring - halvautomatisk



Visning af siden Rengøring



Rengøring

13:20

Aktuelt klokkeslæt



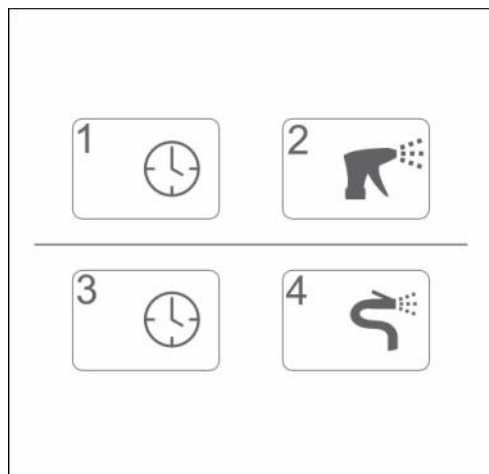
Rengøringssystem Valgmuligheder  
Rengøring kun med vand eller afspændings-  
middel



Rengøringssystem ConvoClean+  
Fulldautomatisk ovnrumsrengøring med tilfø-  
rel af rengøringsmiddel fra tilsluttede beholde-  
re



Rengøringssystem Halvautomatisk, valgt  
Rengøring med programstyring



Rengøringstrin 1  
Oven rengjort



Rengøringstrin 2  
Sprøjt rengøringsmiddel ind i ovnrummet



Rengøringstrin 3  
Oven rengjort



Rengøringstrin 4  
Skyl ovnrummet med vand



Bekræft det indgivne, og start rengøringen



Hovedside



Tilbage



Settings



Hjælp

## 10.5 Indgiv den fuldautomatiske ovnrumsrengørings rengøringsprofil

### Indgiv rengøringsprofil

- |    |  |  |
|----|--|--|
| 1. |   | Vælg knappen 'Rengøring' på 'Hovedsiden'.  |
| 2. |   | Vælg rengøringssystemet 'ConvoClean+' på siden 'Rengøring'.                        |
| 3. |   | Vælg det ønskede rengøringstrin, f.eks. 'rengøringstrin2'.                         |
| 4. |   | Vælg den ønskede tilstand, f.eks. 'regular'.                                       |
| 5. |  | Vælg, om ønsket, en eller begge tillægsfunktioner 'Dampdesinfektion' og 'Tørring'. |



**Resultat:** Rengøringsprofilen er indgivet.

#### Yderligere trin:

- Start rengøringsprocessen, fremgangsmåde se Side 72

## 10.6 Start rengøringsforløb

### Forudsætninger

---

- Inden du starter en rengøringsprofil, har du gjort dig fortrolig de anførte regler og advarsler vedrørende sikkert arbejde ved rengøringen i brugerhåndbogen, og du følger anvisningerne deri.
- Du har indgivet en ønsket rengøringsprofil.

### Start rengøringsforløb

---

1.



Vælg knappen 'Bekræft' for at starte rengøringsprocessen.



**Resultat:** Rengøringsprofilen startes straks.

#### Yderligere trin:

- Rengøringsforløbet standses, fremgangsmåde se Side 72
- Rengør med rengøringsprofilen ved at gå frem som beskrevet i kapitlet 'Gå frem på følgende måde ved rengøring' i brugerhåndbogen

## 10.7 Rengøringsforløbet standses

### Forudsætninger

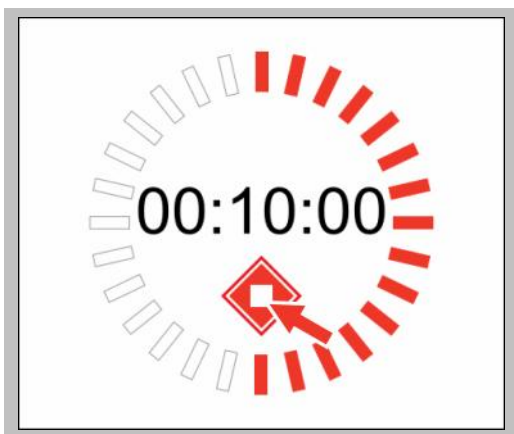
---

- Du har indgivet en rengøringsprofil.
- Du har startet rengøringsprofilen.

### Rengøringsforløbet standses

---

1.



Vælg knappen 'Stop' for at standse rengøringsprocessen.



**Resultat:** Rengøringsprocessen standses (kun muligt, så længe der ikke er kommet rengøringsmiddel ind).



## 11 Foretag indstillinger i easyTouch

### Formålet med dette kapitel

---

I dette kapitel gives trinvisse anvisninger til de vigtigste arbejder med 'Settings' i easyTouch.

I dette afsnit præsenterer vi dig for siden 'Settings' og forklarer de knapper og funktioner, der til rådighed derpå.

Yderligere oplysninger finder du i skærmhjælpen.

### 11.1 Overblik over Settings

#### Indstillingsmuligheder og adgangsrettigheder

---

Via siden 'Settings' kan du foretage ovennævnte indstillingerne for din kombidampovn. Adgangen til indstillingsmulighederne kan forsynes med adgangsrettigheder til forskellige grupper af betjeningspersonale, dvs. der kan kun fås adgang til disse med en adgangskode.

Hvorvidt brugeren har adgang til et bestemt område af siden 'Settings', identificeres på følgende måde:

- Knap mørkegrå, området er tilgængeligt.
- Knap lysegrå, området er ikke tilgængeligt.

Området 'Service' er kun til rådighed for serviceteknikeren.

#### Anvendelse af USB-tilslutningen

---

Til nogle områder i 'Settings' skal du bruge din kombidampovns USB-tilslutning. Denne befinder sig på easyTouch-betjeningspanelet.

## 11.2 Siden Indstillinger





 Indstillingsdisplay

13:20  Aktuelt klokkeslæt


 Generelt  
Generelle ovnindstillinger til tilberedning og rengøring


 Sprog  
Indstilling af sproget på betjeningsfladen


 Kogebog  
Valg af en kogebog


 Service  
Understøttelse ved vedligeholdelsesarbejder og ved fejlsøgning


 Logbog  
Liste med registrerede handlinger i styringen og med fejlmeddelelser


 Dato/tid  
Indstilling af dato og tid


 Lyd  
Indstilling af signaltonens lyd og lydstyrke


 Adgangskode  
Definering af en adgangskode til Press&Go


 Import/Eksport  
Import eller eksport af ovnens data ved hjælp af en tilsluttet, ekstern datahukommelse

 Film  
Adgang til film om betjening

 Sikkerhedskopier/Gendan  
Sikkerhedskopiering eller gendannelse af ovnens data ved hjælp af en tilsluttet, ekstern datahukommelse

 Overførsel  
Indstil overførsel af data til en tilsluttet server

 Hovedside

 Tilbage

 Hjælp

## 11.3 Indstil sprog

### Indstil sprog

---



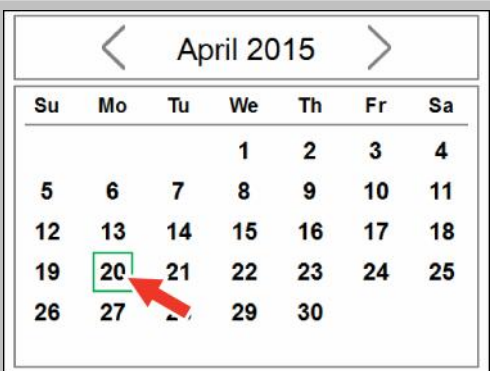


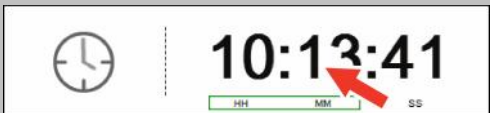

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 1. |  | Vælg f.eks. knappen 'Settings' på 'Hovedsiden'. |
| 2. |  | Vælg knappen 'Sprog' på siden 'Settings'.       |
| 3. |  | Vælg det ønskede sprog på siden 'Sprog'.        |
| 4. |  | Bekræft det valgte.                             |



**Resultat:** Indstillingen af sproget anvendes.

## 11.4 Indstil dato og klokkeslæt

### Indstil dato og klokkeslæt



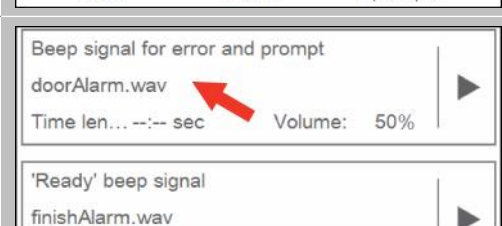
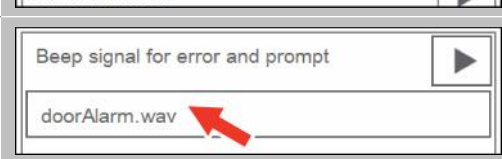

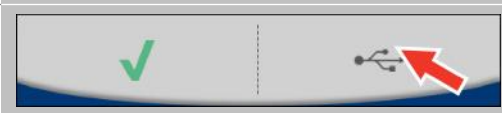

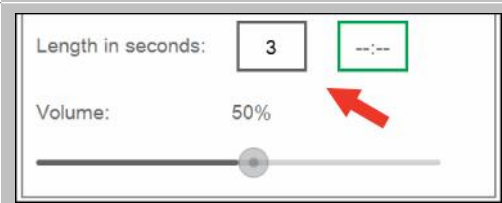

1.  Vælg f.eks. knappen 'Indstillinger' på 'Hovedsiden'.
2.  Vælg knappen 'Dato/tid' på siden 'Indstillinger'.
3.  Vælg den ønskede dato på siden 'Dato/tid'.
4.  Vælg den ønskede tidszone.
5.  Vælg det aktuelle klokkeslæt.
6.  Indgiv det aktuelle klokkeslæt på siden 'Tid'.
7.  Bekræft det indgivne.



**Resultat:** Indstillingerne for dato og klokkeslæt anvendes.

## 11.5 Indstilling af signaltoner

### Indstilling af signaltoner

1.  Vælg f.eks. knappen 'Indstillinger' på 'Hovedsiden'.
2.  Vælg knappen 'Lyd' på siden 'Indstillinger'.
3.  Vælg den ønskede signaltones område på siden 'Lyd'.
4.  Vælg knappen for den aktuelt valgte signaltone på siden 'Indstilling af signaltone'.
5.  Vælg den ønskede signaltone fra listen over signaltoner på siden 'Vælg signaltone' (Valgt = omgivet af grøn kant).
6.  Eller importer en ønsket signaltone via USB-tilslutningen.
7.  Bekræft det valgte.
8.  Vælg signaltonens varighed og lydstyrke på siden 'Indstilling af signaltone'.
9.  Bekræft det indgivne.



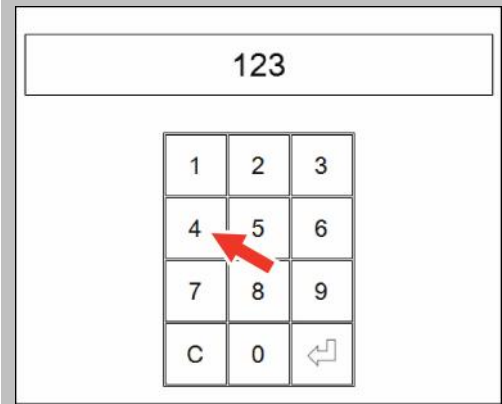



**Resultat:** Indstillingerne for signaltonen anvendes.

## 11.6 Indstil adgangskode til Press&Go

### Indstil adgangskode til Press&Go

---

1.  Vælg f.eks. knappen 'Settings' på 'Hovedsiden'.
2.  Vælg knappen 'Adgangskode' på siden 'Settings'.
3.  Indtast den 4-cifrede adgangskode med tallene på tastaturet på siden 'Adgangskode'.
4.  Bekræft det indgivne.



**Resultat:** Adgangskoden gemmes.

## 11.7 Skift fra Press&Go til Press&Go+

### Skift fra Press&Go til Press&Go+

---

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1. |  | Vælg f.eks. knappen 'Indstillinger' på 'Hovedsiden'.   |
| 2. |  | Vælg knappen 'Generelt' på siden 'Indstillinger'.      |
| 3. |  | Vælg knappen 'Ovnrum' på siden 'Generelt'.             |
| 4. |  | Vælg på siden 'Ovnrum' knappen 'Press&Go - Press&Go+'. |
| 5. |  | Bekræft ændringerne.                                   |



**Resultat:** Indstillingen anvendes.

#### Yderligere trin:

- Foretag indstillinger for Press&Go, se Side 82 vedrørende fremgangsmåde

## 11.8 Foretag indstillinger for rengøring

### Foretag generelle indstillinger

- |    |  |  |
|----|--|--|
| 1. |   | Vælg f.eks. knappen 'Indstillinger' på 'Hovedsiden'.   |
| 2. |   | Vælg knappen 'Generelt' på siden 'Indstillinger'.  |
| 3. |   | Vælg knappen 'Rengøring' på siden 'Generelt'.  |
| 4. |   | Kontroller eller foretag eventuelt ændringer på siden 'Rengøring' af den aktuelle indstilling for den fuldautomatiske rengøring ConvoClean+. |
| 5. |  | Bekræft det valgte.  |




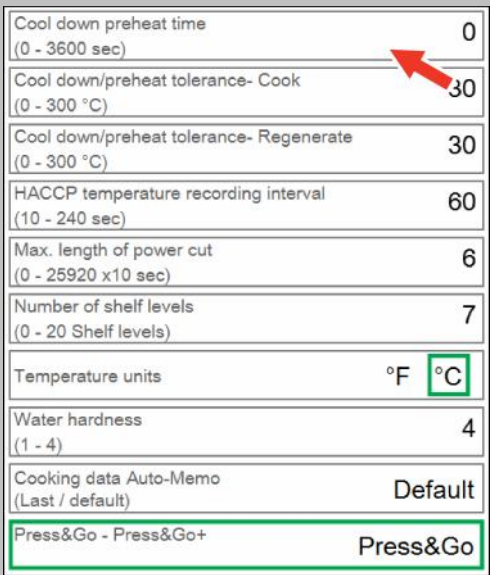



**Resultat:** Indstillingen anvendes.



## 11.9 Foretag indstillinger for ovnrummet

### Foretag generelle indstillinger




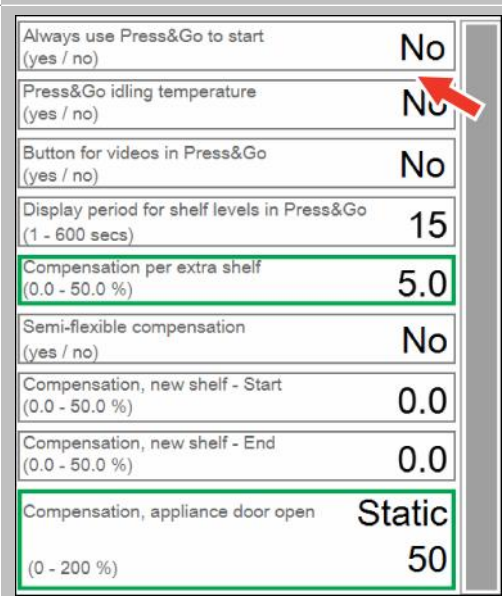

1.  Vælg f.eks. knappen 'Indstillinger' på 'Hovedsiden'.
2.  Vælg knappen 'Generelt' på siden 'Indstillinger'.
3.  Vælg knappen 'Ovnrum' på siden 'Generelt'.
4.  Kontroller og foretag eventuelt ændringer på siden 'Ovnrum' af de aktuelle indstillinger for ovnrummet.
5.  Bekræft ændringerne.



**Resultat:** Indstillingerne anvendes.

## 11.10 Foretag indstillinger for Press&Go

### Foretag generelle indstillinger

1.  Vælg f.eks. knappen 'Indstillinger' på 'Hovedsiden'.
2.  Vælg knappen 'Generelt' på siden 'Indstillinger'.
3.  Vælg knappen 'Press&Go' på siden 'Generelt'.
4.  Kontroller og foretag eventuelt ændringer på siden 'Press&Go' af de aktuelle indstillinger for Press&Go.
5.  Bekræft ændringerne.




**Resultat:** Indstillingerne anvendes.


## 11.11 Importer kagebog


### Forudsætninger

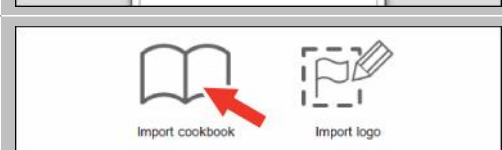
- Der findes en USB-nøgle med kagebogsdata.

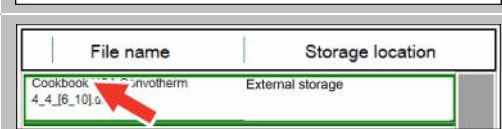
### Importer kagebog


- 

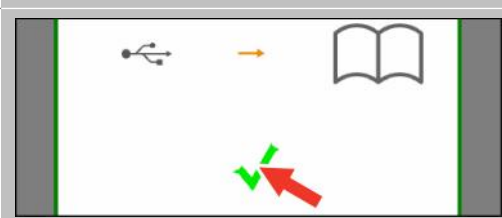
Vælg f.eks. knappen 'Indstillinger' på 'Hovedsiden'.
- 

Vælg knappen 'Import/eksport' på siden 'Indstillinger'.
- 

Sæt USB-nøglen i.
- 

Vælg knappen 'Import kagebog' på siden 'Import/eksport'.
- 

Vælg den ønskede kagebog på USB-nøglen på siden 'Import kagebog'.
- 

Bekræft det valgte.
- 

Bekræft importen.



**Resultat:** Kagebogen er importeret fra USB-nøgle.

## 11.12 Vælg kokebog

### Forudsætninger

- En kokebog er importeret.

### Vælg kokebog

- |    |  |   |
|----|--|---|
| 1. |   | Vælg f.eks. knappen 'Settings' på 'Hovedsiden'. |
| 2. |   | Vælg knappen 'Kokebog' på siden 'Settings'.     |
| 3. |   | Vælg den ønskede kokebog på siden 'Kokebog'.    |
| 4. |   | Bekræft det valgte.                             |
| 5. |  | Bekræft anvendelsen.                            |



**Resultat:** Kokebogens tilberedningsprofiler kan nu vælges på siden 'Kokebogen'.

## 12 Betjening i tilfælde af fejl

### Formålet med dette kapitel

---

I dette kapitel forklarer vi dig betjeningen af din kombidampovn med easyTouch i tilfælde af fejl. Vi præsenterer dig for siden 'Systemfejl' og forklarer de knapper og funktioner, der til rådighed derpå. Yderligere oplysninger finder du i skærmhjælpen.

### 12.1 Arbejde i tilfælde af fejl

#### Forløbet i tilfælde af fejl

---

Hvis der optræder en systemfejl under anvendelsen af din kombidampovn, vises denne med siden 'Systemfejl'. Samtidig vises der en fejl med knappen 'Fejl' nederst på hver side i easyTouch-softwaren. Denne knap er synlig, så længe der er en systemfejl.

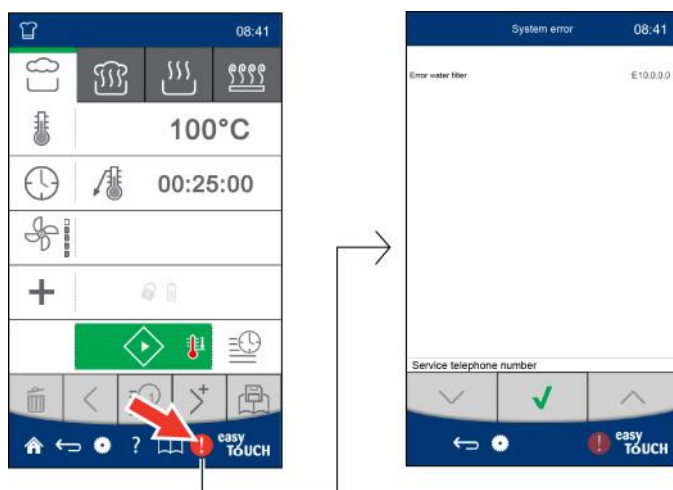
Kontroller, om du selv kan afhjælpe denne systemfejl, eller ring til det angivne servicetelefonnummer vedrørende afhjælpning eller kontakt din kundeservice. De fejl, du selv kan afhjælpe, og de nødvendige handlinger, finder du i temaerne 'Fejlkoder' og 'Nødfunktion' i kapitlet 'Vedligeholdelse', i afsnittet 'Afhjælpning af fejl' i betjeningshåndbogen.

Kombidampovnen er forsynet med en nødfunktion, så du kan arbejde videre, selv om der opstår en fejl, der hurtigt kan afhjælpes. Dermed kan du opretholde en begrænset anvendelse af ovnen trods fejlen. Hvis den viste systemfejl tillader en begrænset anvendelse af ovnen, kan du lukke siden 'Systemfejl' og fortsætte med anvendelsen.

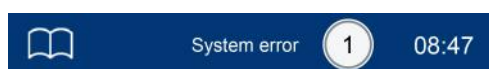
#### Navigation i tilfælde af fejl

---

Med knappen 'Fejl' nederst på hver side kommer du til siden 'Systemfejl', hvor aktuelle systemfejl kan blive vist:



## 12.2 Siden Systemfejl



① Systemfejl

08:47 Aktuelt klokkeslæt



② Liste mit systemfejl og fejlkode



③ Servicetelefonnummer



∨ Nedad

✓ Bekræft fejl

∧ Opad



← Tilbage

⚙ Indstillinger

! Fejl



## Kombidampovn Convotherm 4 easyTouch

Serial no.

Item no.

Order no.

Manitowoc Foodservice er en af verdens største producenter og udbydere af professionel gastrateknik.  
Vi tilbyder vores kunder energibesparende, pålidelige og markedsførende teknologier samlet under et.

Gå ind på [www.manitowocfoodservice.com](http://www.manitowocfoodservice.com), hvis du vil vide mere om Manitowoc Foodservice og de enkelte mærker.

