



Kombidampovn

 Læs vejledningen inden brug

# Convotherm 4 bordovne

Betjeningshåndbog CE - Original, DAN

*Your meal. Our mission.*



**Indhold**

<b>1</b>	<b>Generelt</b>	<b>5</b>
1.1	EF-overensstemmelseserklæring elektriske apparater	5
1.2	EF-overensstemmelseserklæring gasovne	7
1.3	Miljøbeskyttelse	8
1.4	Identifikation af din kombidampovn	9
1.5	Kundedokumentationens opbygning	11
1.6	Sikkerhedsoplysninger, der skal læses	12
1.7	Om denne betjeningshåndbog	13
<b>2</b>	<b>Opbygning og funktion</b>	<b>15</b>
2.1	Kombidampovnens funktioner	15
2.2	Kombidampovnens opbygning og funktion	17
2.3	Betjeningspanelets opbygning og funktion	20
<b>3</b>	<b>Af hensyn til din sikkerhed</b>	<b>21</b>
3.1	Grundlæggende sikkerhedsforskrifter	21
3.2	Bestemmelsesmæssig anvendelse af kombidampovnen	22
3.3	Advarsler på kombidampovnen	23
3.4	Oversigt over farer	25
3.5	Farer og sikkerhedsforanstaltninger ved drift	27
3.6	Farer og sikkerhedsforanstaltninger ved rengøring	33
3.7	Farer og sikkerhedsforanstaltninger ved vedligeholdelse	37
3.8	Sikkerhedsanordninger	38
3.9	Krav til personalet, arbejdsstedet	40
3.10	Personligt beskyttelsesudstyr	41
<b>4</b>	<b>Gå frem på følgende måde ved tilberedning</b>	<b>42</b>
4.1	Grundlæggende vedrørende fyldning af kombidampovnen	42
4.1.1	Placering af tilberedningsudstyret i ovne i størrelse X.10	42
4.1.2	Placering af tilberedningsudstyret i ovne i størrelse X.20	44
4.1.3	Kombidampovnens opfyldningskapacitet	45
4.2	Grundlæggende fremgangsmåde ved tilberedning	47
4.2.1	Sikker anvendelse af apparatet	47
4.2.2	Tænd og sluk for kombidampovnen	50
4.2.3	Sådan tilbereder du	51
4.2.4	Røgning	53
4.3	Anvisninger til håndtering af ovnen ved tilberedning	57
4.3.1	Sikker anvendelse af apparatet	57
4.3.2	Sikker åbning og lukning af ovndøren	59
4.3.3	Fyldning af ovnen og udtagning af mad	61
4.3.4	Fyldning af hyldestativet/tallerkenstativet med mad (ikke med ConvoSmoke)	65
4.3.5	Udtagning af mad fra hyldestativet/tallerkenstativet (ikke med ConvoSmoke)	69
4.3.6	Anbringelse af indkøringsrammen til hyldestativet/tallerkenstativet (ikke med ConvoSmoke)	71
4.3.7	Fyldning og udtagning med hyldevognen (ikke med ConvoSmoke)	73
4.3.8	Opbevaring og udtagning af kernetemperaturføler	78
4.3.9	Anvendelse af en ekstern kernetemperaturføler eller sous-vide-føler	79
4.3.10	Anvend USB-nøgle	81
4.3.11	Montering og afmontering af ribberne	82
4.3.12	Fyld røgeskuffen, sæt den i og tag den ud (kun med ConvoSmoke)	86

<b>5</b>	<b>Gå frem på følgende måde ved rengøring</b>	<b>89</b>
5.1	Grundlæggende oplysninger i forbindelse med rengøring af kombidampovnen	89
5.1.1	Rengøringsmetoder	89
5.1.2	Rengøringsplan	91
5.1.3	Rengøringsmiddel	93
5.1.4	Fremskaffelse af rengøringsmidler	95
5.2	Grundlæggende fremgangsmåde ved rengøring	96
5.2.1	Sikkert arbejde ved rengøring	96
5.2.2	Sådan udføres fuldautomatisk rengøring af ovnrummet med tilsluttede beholdere	99
5.2.3	Sådan udføres fuldautomatisk rengøring af ovnrummet med enkeltdosering	101
5.2.4	Sådan udføres halvautomatisk rengøring af ovnrummet (ribber)	103
5.2.5	Sådan rengøres ovnrummet halvautomatisk (hyldestativ/tallerkenstativ, ikke med ConvoSmoke)	105
5.2.6	Sådan udføres rengøring af ovnrummet uden rengøringsmidler	108
5.2.7	Sådan rengøres ovnrummet kun med afspændingsmiddel med rengøringsprofilen ConvoCare (kun med easyTouch)	109
5.2.8	Sådan rengøres den dobbelte glasdør	111
5.2.9	Sådan udføres rengøring af ovnrummet bag indsugningspladen	112
5.2.10	Sådan rengøres den hygiejniske tætningsliste intensivt	114
5.3	Anvisninger til håndtering af ovnen ved rengøring	115
5.3.1	Sikker anvendelse af apparatet	115
5.3.2	Udskiftning af beholder med afspændingsmiddel	116
5.3.3	Udskiftning af beholder med rengøringsmiddel	118
5.3.4	Kom rengøringsmidlet fra enkeltdoseringsflaskerne ind i ovnrummet	120
5.3.5	Låsning og oplåsning af indsugningspladen	122
5.3.6	Montering og afmontering af den hygiejniske tætningsliste	124
5.3.7	Låsning og oplåsning af den indvendige glasdør	125
5.3.8	Tøm fedtopsamlingsbeholderen og rengør den (kun med ConvoGrill)	126
<b>6</b>	<b>Gå frem på følgende måde ved vedligeholdelse</b>	<b>127</b>
6.1	Grundlæggende oplysninger i forbindelse med vedligeholdelse	127
6.1.1	Bemærkninger vedrørende garanti og kontakt af kundeservice	127
6.1.2	Vedligeholdelsesplan	128
6.2	Afhjælpning af fejl	129
6.2.1	Fejlkoder	129
6.2.2	Nødfunktion	130
6.2.3	Uregelmæssigheder under driften	134
6.3	Vedligeholdelsesarbejder	136
6.3.1	Sikkert arbejde ved vedligeholdelse	136
6.3.2	Udskiftning af den hygiejniske tætningsliste	138
6.3.3	Udskiftning af ovnrumsbelysningens halogenpære	139

## 1 Generelt

### Formålet med dette kapitel

---

I dette kapitel giver vi dig oplysninger om identifikationen af kombidampovnen, og om hvordan du bruger denne håndbog.

## 1.1 EF-overensstemmelseserklæring elektriske apparater

### Producent

---

Convotherm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Tyskland

### Overensstemmelseserklæringens gyldighed

---

Denne overensstemmelseserklæring gælder for følgende elektriske ovne:

C4 6.10 ES	C4 6.20 ES	C4 10.10 ES	C4 10.20 ES
C4 6.10 EB	C4 6.20 EB	C4 10.10 EB	C4 10.20 EB

### Overensstemmelseserklæring med direktiver

---

Producenten erklærer, at den af ham producerede ovenfor nævnte kombidampovn overholder følgende direktiver:

- 2006/42/EF (maskindirektiv)
- 2014/30/EU (EMC-direktiv)
- 2011/65/EU (RoHS-direktiv)

Beskyttelsesmålene i direktiv 2014/35/EU (lavspændingsdirektivet) er overholdt i henhold til maskindirektivets tillæg I, nr. 1.5.1.

### Opfyldte standarder ved elektriske apparater

---

De elektriske apparater opfylder kravene i følgende europæiske standarder:

- DIN EN 60335-2-42: 2012
- EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
- EN 61000-3-11: 2000
- EN 61000-3-12: 2011
- EN 62233: 2008
- EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008

### Dokumentationsansvarlig

---

Bemyndiget til sammenstilling af de tekniske dokumenter i henhold til tillæg II A nr. 2 i direktiv 2006/42/EF er Convotherm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Tyskland.

Eglfing, 20.04.2016



**Ralf Klein**

Managing Director & Vice President  
Convotherm



**i.A. Lutz Isenhardt**

Director Global Product Compliance



**i.V. Gisela Rosenkranz**

Manager Engineering / Technical  
Documentation

## 1.2 EF-overensstemmelseserklæring gasovne

### Producent

---

Convotharm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Tyskland

### Overensstemmelseserklæringens gyldighed

---

Denne overensstemmelseserklæring gælder for følgende gasovne:

C4 6.10 GS	C4 6.20 GS	C4 10.10 GS	C4 10.20 GS
C4 6.10 GB	C4 6.20 GB	C4 10.10 GB	C4 10.20 GB

### Overensstemmelseserklæring med direktiver

---

Producenten erklærer, at den af ham producerede ovenfor nævnte kombidampovn overholder følgende direktiver:

- 2006/42/EF (maskindirektiv)
- 2014/30/EU (EMC-direktiv)
- 2011/65/EU (RoHS-direktiv)
- 2009/142/EF (gasapparater)

Beskyttelsesmålene i direktiv 2014/35/EU (lavspændingsdirektivet) er overholdt i henhold til maskindirektivets tillæg I, nr. 1.5.1.

### Opfyldte standarder ved gasapparater

---

Gasovnene opfylder kravene i følgende europæiske standarder:

- EN 203-1: 2014
- EN 203-2-2: 2006
- EN 203-3
- EN 60335-2-102:2006 + A1:2010
- EN 55014-1/A2:2011
- EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008
- EN 61000-3-2/A2:2009
- EN 61000-3-3:2008
- EN 62233:2008

### Gennemførte typegodkendelsestester

---

Anvendt testorgan gasteknisk kontrol og elektrisk sikkerhed:

GASTECC Kiwa, P.O. Box 137, 7300 AC Apeldoorn, Holland

- Rapport nr.: 140602245

### Dokumentationsansvarlig

---

Bemyndiget til sammenstilling af de tekniske dokumenter i henhold til tillæg II A nr. 2 i direktiv 2006/42/EF er Convotharm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Tyskland.

Eglfing, 20.04.2016



**Ralf Klein**

Managing Director & Vice President  
Convotherm



**i.A. Lutz Isenhardt**

Director Global Product Compliance



**i.V. Gisela Rosenkranz**

Manager Engineering / Technical  
Documentation

## 1.3 Miljøbeskyttelse

### Principerklæring

Vores kunders forventninger, lovbestemmelserne og normerne samt vores virksomheds ry er afgørende for alle vores produkters kvalitet og vores service.

Med vores miljøstyring sørger vi for, at alle miljørelaterede bestemmelser og love overholdes, og vi forpligter os endvidere til en kontinuerlig forbedring af miljøbeskyttelsen.

Vi har udviklet et kvalitets- og miljøstyringssystem for at sikre fremstillingen af førsteklasses produkter og garantere vore mål for miljøet.

Dette system opfylder kravene i ISO 9001:2008 og ISO 14001:2004.

### Miljøbeskyttelsesprocedurer

Følgende procedurer følges:

- Anvendelse af komposterbare fyldmaterialer, der ikke efterlader rester
- Anvendelse af produkter i overensstemmelse med RoHS
- REACH-kemikalielovgivning
- Anbefaling og anvendelse af biologisk nedbrydelige rengøringsmidler
- Genindvinding af elektronisk affald
- Miljøvenlig bortskaffelse af gamle ovne gennem producenten

**Vær en del af miljøbeskyttelsen sammen med os.**

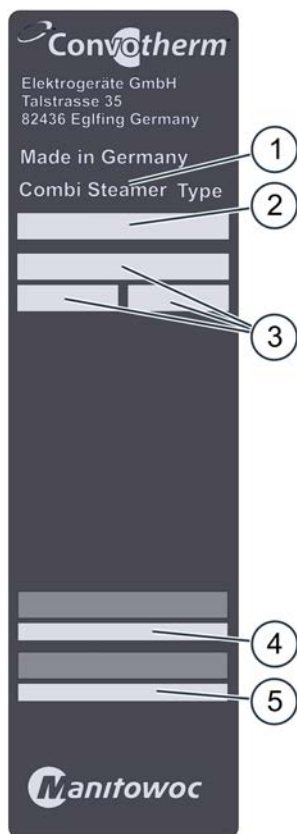


## 1.4 Identifikation af din kombidampovn

### Typeskiltets placering

Typeskiltet er placeret på kombidampovnens venstre side.

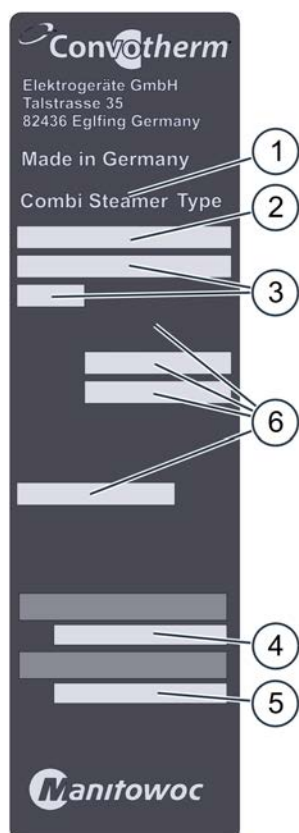
### Typeskiltets opbygning på elektriske apparater



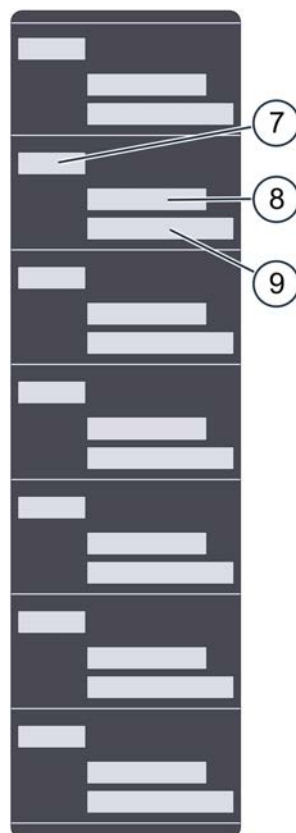
Pos.	Betegnelse	
1	<b>Apparatets betegnelse</b> Combi Steamer (engelsk betegnelse for kombidampovn)	
2	<b>Handelsmærkets</b>	
	Del	Betydning
	C4	Ovnserie Convotherm 4
	eT	easyTouch-styring
	eD	easyDial-styring
	Cifre xx.yy	Apparatstørrelse
	EB	Elektrisk apparat med vandvarmer
	ES	Elektrisk apparat med vandindsprøjtning
	-N	på ovne med NSF-certifikat
3	<b>Elektriske data</b>	
4	<b>Serienummer</b>	
	Del	Betydning
	Opvarmningsmåde	Elektrisk apparat (X, V)
	Dampgenereringsmåde	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sprøjteversion (S)</li> <li>▪ Vandvarmer (B)</li> </ul>
	Apparatstørrelse	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 6.10 (1)</li> <li>▪ 6.20 (2)</li> <li>▪ 10.10 (3)</li> <li>▪ 10.20 (4)</li> </ul>
	Konstruktionsår	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 2014 (14)</li> <li>▪ 2015 (15)</li> <li>▪ ...</li> </ul>
	Produktionsmåned	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Januar (01)</li> <li>▪ Februar (02)</li> <li>▪ Marts (03)</li> <li>▪ ...</li> </ul>
	Fortløbende nummereret	4-cifret
5	<b>Artikelnummer</b>	

## Typeskiltets opbygning på gasapparater

Typeskilt



Ekstra skilt



Betegnelse

<b>1</b>	<b>Apparatets betegnelse</b> Combi Steamer (engelsk betegnelse for kombidampovn)
<b>2</b>	<b>Handelsmærkets</b> Del Betydning C4 Ovnserie Convotherm 4 eT easyTouch-styring eD easyDial-styring Cifre xx.yy Apparatstørrelse GB Gasapparat med vandvarmer GS Gasapparat med vandindsprøjtning -N på ovne med NSF-certifikat
<b>3</b>	<b>Elektriske data</b>
<b>4</b>	<b>Serienummer</b> Del Betydning Opvarmningsmåde Gasapparat (Y, W) Dampgenereringsmåde ▪ Sprøjteversion (S) ▪ Vandvarmer (B) Apparats-tørrelse ▪ 6.10 (1) ▪ 6.20 (2) ▪ 10.10 (3) ▪ 10.20 (4) Konstruktionsår ▪ 2014 (14) ▪ 2015 (15) ▪ ... Produktionsmåned ▪ Januar (01) ▪ Februar (02) ▪ Marts (03) ▪ ... Fortløbende nummereret 4-cifret
<b>5</b>	<b>Artikelnummer</b>
<b>6</b>	<b>Gasdata</b>
<b>7</b>	<b>Landebetegnelse</b>
<b>8</b>	<b>Gaskategori</b>
<b>9</b>	<b>Forudindstilling af ovnens gas</b>

## 1.5 Kundedokumentationens opbygning

### Kundedokumentationens dele

---

Kundedokumentationen til kombidampovnen er sammensat af:

- Installeringshåndbog
- Betjeningshåndbog (denne håndbog)
- Betjeningsvejledning easyTouch (uddrag af skærnhjælpen)
- Integreret skærnhjælp i easyTouch (fuldstændig anvisning til betjening af softwaren)
- Betjeningsvejledning easyDial

### 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' på side 40 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 skærnhjælpen (kun easyTouch)

---

Betjeningsvejledningen og hjælpen på skærmen (kun easyTouch) er beregnet til instrueret personale og uddannet fagpersonale, se 'Krav til personalet' på side 40 i betjeningshåndbogen. På easyTouch er betjeningsvejledningen et uddrag af skærnhjælpen.

Betjeningsvejledningen og skærnhjælpen (kun easyTouch) 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 Settings samt import og eksport af data
- **Valgte tilberedningsprofiler:** opstiller afprøvede tilberedningsprofiler

## 1.6 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 dette dokument, der skal læses

Hvis oplysningerne i dette dokument ikke følges, er der risiko for kvæstelser eller død samt materielle skader.

For at sikre sikkerheden for alle personer, der arbejder med kombidampovnen, skal følgende dele af dette dokument være læst og forstået, inden nogen form for arbejde påbegyndes.




- kapitlet 'Af hensyn til din sikkerhed på side 21'
- de afsnit, der beskriver de aktiviteter, der skal udføres

### Faresymboler

Faresymboler	Betydning
	Til advarsel om potentielle kvæstelser. Følg alle advarsler, der står efter dette symbol, for at undgå eventuelle kvæstelser eller død.

### Visning af advarslerne

Advarslerne er opdelt i følgende kategorier:

Faretrin	Følger	Sandsynlighed
 <b>FARE</b>	Død / alvorlige kvæstelser (irreversibel)	Umiddelbart forestående
 <b>ADVARSEL</b>	Død / alvorlige kvæstelser (irreversibel)	Muligvis
 <b>FORSIGTIG</b>	Lette skader (reversibel)	Muligvis
<b>BEMÆRK</b>	Materielle skader	Muligvis

## 1.7 Om denne betjeningshåndbog

### Formål

Denne betjeningshåndbog skal give alle de personer, der arbejder med kombidampovnen, de oplysninger, der er nødvendige for, at de kan udføre betjenings- og rengøringsarbejder samt mindre vedligeholdelsesarbejde rigtigt og sikkert.

### 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>▪ Fyldning af kombidampovnen</li> <li>▪ Start af tilberedningsprofiler</li> <li>▪ Udtagning af mad</li> <li>▪ Rengøring af kombidampovnen</li> <li>▪ Omstilling af kombidampovnen, hvis dette er nødvendigt til visse tilberedningsforløb</li> <li>▪ Mindre vedligeholdelsesarbejder</li> </ul>

### Betjeningshåndbogens opbygning

Kapitel/afsnit	Formål	Målgruppe
Generelt	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hjælper dig med at identificere kombidampovnen</li> <li>▪ Forklarer, hvordan denne betjeningshåndbog anvendes</li> </ul>	Kok
Opbygning og funktion	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Beskriver kombidampovnens funktioner</li> <li>▪ Forklarer bestemte dele af kombidampovnen og beskriver disses placering</li> </ul>	Kok Bruger
Af hensyn til din sikkerhed	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Beskriver kombidampovnens bestemmelsesmæssige anvendelse</li> <li>▪ Beskriver alle farer, der kan opstå i forbindelse med kombidampovnen og de passende forholdsregler</li> </ul> <p><b>Dette kapitel skal læses omhyggeligt!</b></p>	Kok Bruger
Gå frem på følgende måde ved tilberedning	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Beskriver fyldningsmulighederne og de maksimale fyldningsmængder for kombidampovnen</li> <li>▪ Forklarer, hvordan kombidampovnen tændes</li> <li>▪ Indeholder anvisninger til arbejdsforløb ved tilberedning og regenerering</li> <li>▪ Indeholder anvisninger til håndtering af kombidampovnen, der kan anvendes igen og igen ved tilberedning og regenerering</li> </ul>	Kok Bruger

Kapitel/afsnit	Formål	Målgruppe
Gå frem på følgende måde ved rengøring	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Forklarer principielt rengøringsmetoderne</li><li>▪ Indeholder rengøringsplanen</li><li>▪ Beskriver rengøringsmidlerne og forklarer fremskaffelsen af disse</li><li>▪ Indeholder anvisninger til arbejdsforløb ved rengøring</li><li>▪ Indeholder og refererer til anvisninger til håndtering af kombidampovnen, der kan anvendes igen og igen ved rengøring</li></ul>	Bruger
Gå frem på følgende måde ved vedligeholdelse	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Indeholder vedligeholdelsesplanen</li><li>▪ Giver henvisninger til eventuel nødbetjening i tilfælde af fejl</li><li>▪ Indeholder en oversigt over eventuelle fejl og forstyrrelser og beskriver de krævede reaktioner</li><li>▪ Indeholder anvisninger til vedligeholdelsesarbejder, som brugeren selv kan udføre</li><li>▪ Henviser til anvisningerne til håndteringen af kombidampovnen, der anvendes ved vedligeholdelse</li></ul>	Bruger

### Skrivning af decimaltal

For at opnå international overensstemmelse anvendes der altid et decimaltegn.

## 2 Opbygning og funktion

### Formålet med dette kapitel

---

I dette kapitel beskriver vi kombidampovnens opbygning og forklarer dens funktioner.

### 2.1 Kombidampovnens funktioner

#### Driftstilstanden tilberedning

---

Du kan tilberede forskellige levnedsmidler i din kombidampovn. Til det formål kan kombidampovnen arbejde i følgende tilberedningstilstande:

- Damp
- Kombidamp
- Varm luft
- Smoker (ekstraustyr)

#### Standardtilberedningsmetode

---

Med driftstilstandene tilberedning kan der i forbindelse med ACS+-tillægsfunktionerne HumidityPro, Crips&Tasty, blæserhastighed og BakePro f.eks. udføres følgende tilberedningsmetoder:

- |                |                         |                         |
|----------------|-------------------------|-------------------------|
| ▪ Kogning      | ▪ Dampning              | ▪ Dampkogning           |
| ▪ Blanchering  | ▪ Pochering             | ▪ Braisering            |
| ▪ Stegning     | ▪ Grilning              | ▪ Bagning               |
| ▪ Gratinerung  | ▪ Gratinerung           | ▪ Optøning af fødevarer |
| ▪ Konservering | ▪ Røgning (ekstraustyr) |                         |

#### Særlige tilberedningsmetoder

---

I kombination med driftstilstande og tillægsfunktioner kan du udføre følgende specielle tilberedningsmetoder med easyTouch:

- |                                      |                   |                             |
|--------------------------------------|-------------------|-----------------------------|
| ▪ Tilberedning ved lave temperaturer | ▪ ΔT-tilberedning | ▪ ecoCooking                |
| ▪ Cook&Hold                          | ▪ Natprogram      | ▪ lltfattig biotilberedning |

#### Driftstilstanden regenerering

---

Du kan regenerere forskellige retter i din kombidampovn. Til det formål kan kombidampovnen arbejde i følgende tre driftstilstande:

- Regenerering à la Carte
- Banketregenerering (kun på easyTouch)
- Tallerkenregenerering (kun på easyTouch)

#### Tilberedningsprofiler og kokebog

---

En tilberedningsprofil er en kombination af tilberedningsparametre som f. eks. tilberedningstemperatur og tilberedningstid. Du kan oprette dine egne tilberedningsprofiler og administrere dem i 'Kokebogen'. Desuden kan du finde allerede foruddefinerede tilberedningsprofiler i 'Kokebogen'.

#### Ovnrensning med easyTouch

---

Der er 2 rengøringsystemer til rådighed for ovnrensningen:

- Fuldautomatisk rengøring af ovnrummet ConvoClean+
  - Der kan vælges mellem vilkårlige kombinationer af 4 rengøringsstrin, 3 rengøringsvarigheder og tillægsfunktionerne dampdesinfektion og tørring
  - Ovnrensning uden anvendelse af rengøringsmidler, skylning med vand
  - Ovnrensning kun med afspændingsmidlet ConvoCare
- Halvautomatisk rengøring af ovnrummet

### Ovnrumrensengøring på easyDial

---

Der er 2 rengøringssystemer til rådighed for ovnrumsrengøringen:

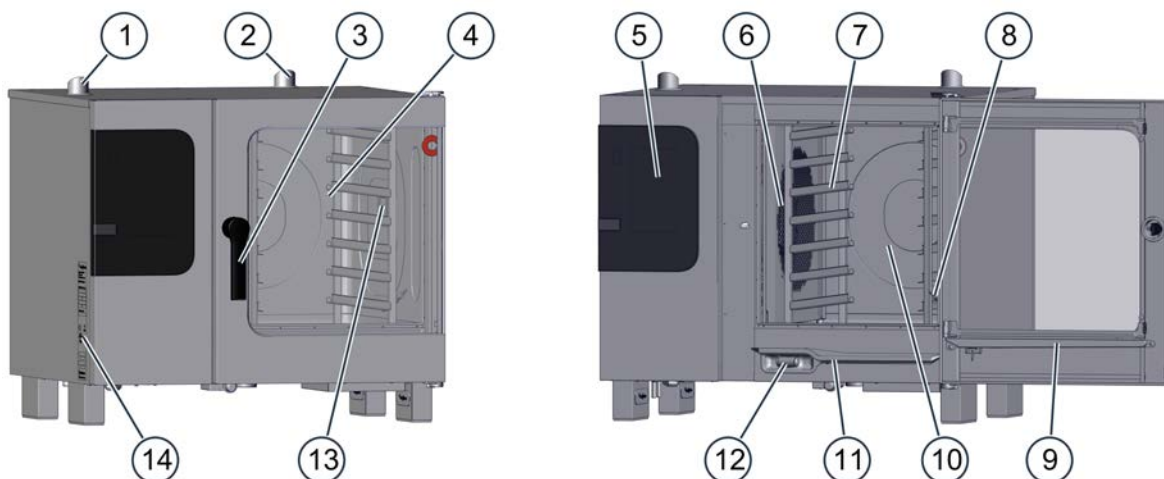
- Fuldautomatisk rengøring af ovnrummet ConvoClean:
  - Der kan vælges mellem 8 rengøringsprofiler til forskellige tilsmudsningsgrader til dels inklusive dampdesinfektion og tørring
  - Ovnrumrensengøring uden anvendelse af rengøringsmidler, skylning med vand
- Halvautomatisk rengøring af ovnrummet



## 2.2 Kombidampovnsens opbygning og funktion

### Dele og funktion (elektriske bordovne)

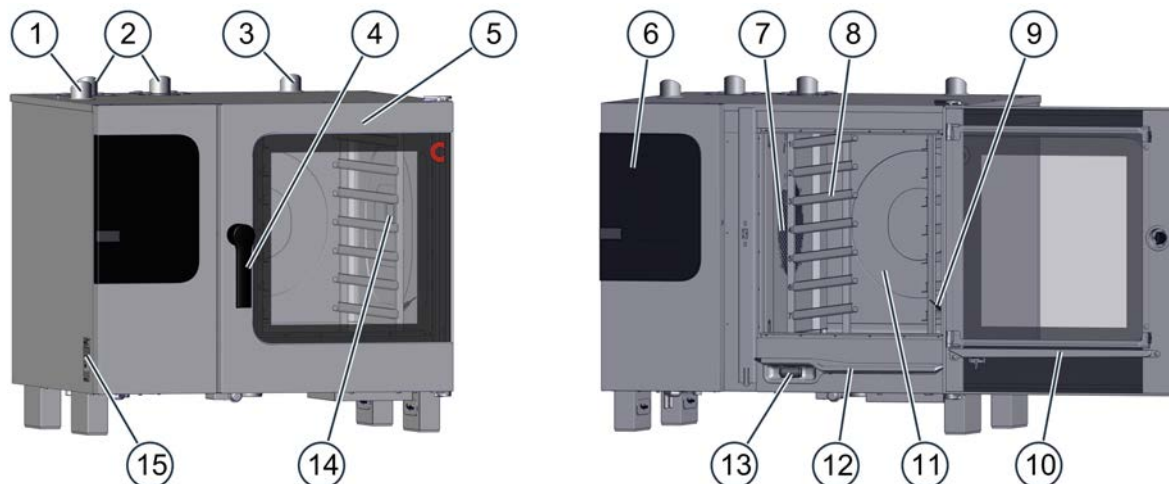
Følgende illustration viser en kombidampovn, størrelse 6.10, repræsenterende alle elektriske bordovne:



Pos.	Betegnelse	Funktion
1	Ventilationsstuds	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suger luft ind fra omgivelserne til affugtning af ovnrummet</li> <li>Udligner trykvariationer i ovnrummet</li> </ul>
2	Udluftningsstuds	Lader varm em slippe ud
3	Dørgreb	<ul style="list-style-type: none"> <li>Åbner og lukker ovndøren</li> <li>Ventilationsstilling til sikker åbning af ovnen ("Sikkerhedslukning")</li> <li>Lukkefunktion</li> <li>Antibakterielt materiale med sølvioner ("HygienicCare")</li> </ul>
4	Ovndør	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lukker ovnrummet</li> <li>Døren kan skubbes bagud i ovnens side for at spare plads ("Forsvindingsdør") (ekstra)</li> </ul>
5	Betjeningspanel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Til betjening af ovnen</li> <li>Antibakteriel ("HygienicCare")</li> </ul>
6	Indsugningsplade	<ul style="list-style-type: none"> <li>Til ensartet varmfordeling i ovnrummet</li> <li>Adskiller blæserrummet fra ovnrummet</li> </ul>
7	Ribber	Til isætning af normeret tilberedningsudstyr
8	Kernetemperaturføler, sous-vide-føler (ekstraudstyr)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Til måling af kernetemperaturen i maden</li> <li>Er anført enten som intern fast tilsluttet og/eller som variant, der kan tilsluttes eksternt midlertidigt</li> </ul>
9	Dørens drypbakke	Opsamler nedløbende kondensvand fra ovndøren
10	Ovnrum	Rummer den mad, der skal tilberedes i løbet af tilberedningsproceduren
11	Drypbakke	Opsamler nedløbende væske eller kondensvand fra ovnrummet
12	Håndbruser med oprul (i undtagelsesfald uden dette udstyr)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anvendes udelukkende til skylning af ovnrummet med vand</li> <li>Trækkes automatisk tilbage i holderen efter brugen</li> <li>Antibakteriel ("HygienicCare")</li> </ul>
13	Ovnrumsbelysning	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oplyser ovnrummet</li> <li>Er programstyret</li> </ul>
14	Typeskilt	Til identifikation af ovnen

## Dele og funktion (gasbordovne)

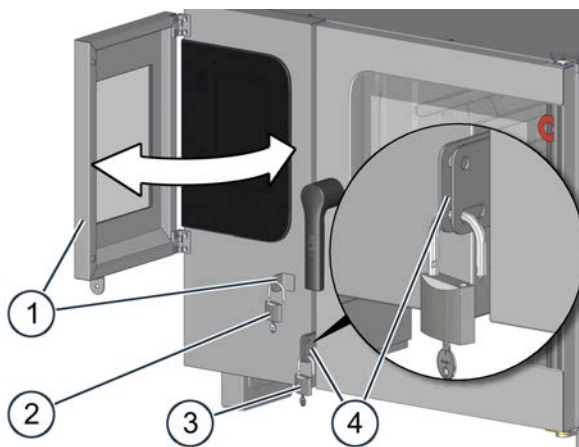
Følgende illustration viser en kombidampovn, størrelse 6.10, repræsenterende alle gasbordovne:



Pos.	Betegnelse	Funktion
1	Ventilationsstuds	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suger luft ind fra omgivelserne til affugtning af ovnrummet</li> <li>Udligner trykvariationer i ovnrummet</li> </ul>
2	Forbrændingsgasstuds	Leder den varme forbrændingsgas væk
3	Udluftningsstuds	Lader varm em slippe ud
4	Dørgreb	<ul style="list-style-type: none"> <li>Åbner og lukker ovndøren</li> <li>Ventilationsstilling til sikker åbning af ovnen ("Sikkerhedslukning")</li> <li>Lukkefunktion</li> <li>Antibakterielt materiale med sølvioner ("HygienicCare")</li> </ul>
5	Ovndør	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lukker ovnrummet</li> <li>Døren kan skubbes bagud i ovnens side for at spare plads ("Forsvindingsdør") (ekstra)</li> </ul>
6	Betjeningspanel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Til betjening af ovnen</li> <li>Antibakteriel ("HygienicCare")</li> </ul>
7	Indsugningsplade	<ul style="list-style-type: none"> <li>Til ensartet varmfordeling i ovnrummet</li> <li>Adskiller blæserrummet fra ovnrummet</li> </ul>
8	Ribber	Til isætning af normeret tilberedningsudstyr
9	Kernetemperaturføler, sous-vide-føler (ekstraudstyr)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Til måling af kernetemperaturen i maden</li> <li>Er anført enten som intern fast tilsluttet og/eller som variant, der kan tilsluttes eksternt midlertidigt</li> </ul>
10	Dørens drypbakke	Opsamler nedløbende kondensvand fra ovndøren
11	Ovnrum	Rummer den mad, der skal tilberedes i løbet af tilberedningsproceduren
12	Drypbakke	Opsamler nedløbende væske eller kondensvand fra ovnrummet
13	Håndbruser med oprul (i undtagelsesfald uden dette udstyr)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anvendes udelukkende til skylning af ovnrummet med vand</li> <li>Trækkes automatisk tilbage i holderen efter brugen</li> <li>Antibakteriel ("HygienicCare")</li> </ul>
14	Ovnrumsbelysning	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oplyser ovnrummet</li> <li>Er programstyret</li> </ul>
15	Typeskilt	Til identifikation af ovnen

### Dele og funktion til særlig sikring (kun på fængselsudgave)

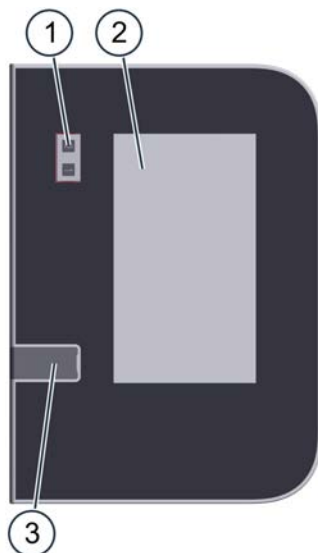
Følgende illustration viser specialudstyret til særlig sikring af en kombidampovn, størrelse 6.10, repræsenterende alle ovnstørrelser:



Pos.	Betegnelse	Funktion
1	Låsbart dæksel til betjeningspanelet	Afskærmningen kan klappes ind foran betjeningspanelet og låses fast på ovnens kabinet for at forhindre utilsigtet betjening af kombidampovnen.
2	Hængelås	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Til låsning af dækslet foran betjeningspanelet på ovnens kabinet</li><li>▪ Er ikke en del af leveringsomfanget</li></ul>
3	Hængelås	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Til låsning af ovndøren på ovnens kabinet</li><li>▪ Er ikke en del af leveringsomfanget</li></ul>
4	Ovndørens låseanordning	Giver mulighed for låsning i to trin af ovndøren for at forhindre utilsigtet åbning og lukning af ovndøren. Ovndørens funktion: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Ovndøren forbliver helt lukket ved anvendelse af den øverste låseposition.</li><li>▪ Når den nederste låseposition anvendes, kan ovndøren åbnes indtil ventilationsstilling.</li></ul>

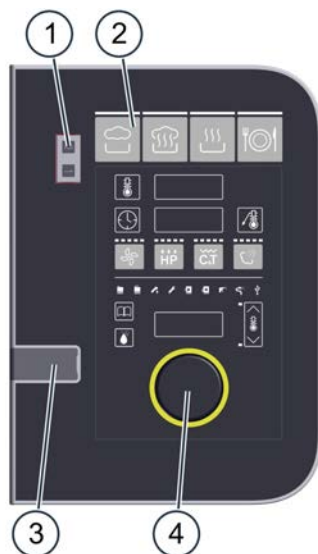
## 2.3 Betjeningspanelets opbygning og funktion

### Betjeningspanelets opbygning og dele med easyTouch



Pos.	Betegnelse	Funktion
1	Tænd-/sluk-kontakt	Tænder og slukker for kombidampovnen
2	Fuld berørings-skærm	Central betjening af ovnen <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Betjening ved berøring af piktogrammer på betjeningsfeltet (fuld berørings-skærm)</li> <li>▪ Statusindikatorer</li> </ul>
3	USB-grænseflade	Tilslutning af en USB-nøgle

### Betjeningspanelets opbygning og dele på easyDial



Pos.	Betegnelse	Funktion
1	Tænd-/sluk-kontakt	Tænder og slukker for kombidampovnen
2	Betjeningsfelt	Central betjening af ovnen <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Knapper til indgivelse af tilberednings-programmerne</li> <li>▪ Display til visning af de indstillede værdier</li> <li>▪ Statusindikatorer til brugeren</li> </ul>
3	USB-grænseflade	Tilslutning af en USB-nøgle
4	C-Dial	Indstiller tilberedningsparametrene ved at dreje og trykke på impulsgiveren.

## 3 Af hensyn til din sikkerhed

### Formålet med dette kapitel

---

I dette kapitel giver vi dig al den viden, du har brug for til at kunne arbejde sikkert med kombidampovnen, uden at du eller andre kommer i fare.

**Læs især dette kapitel omhyggeligt!**

### 3.1 Grundlæggende sikkerhedsforskrifter

#### Formålet med disse forskrifter

---

Disse forskrifter skal sikre, at alle personer, der arbejder med kombidampovnen, sørger for at få grundige oplysninger om farer og sikkerhedsforholdsregler, og at de overholder advarslerne i betjeningsvejledningen og på kombidampovnen. Hvis disse forskrifter ikke følges, er der risiko for kvæstelser eller død samt materielle skader.

#### Anvendelse af kundedokumentationens håndbøger

---

Overhold følgende forskrifter:

- Læs kapitlet 'Af hensyn til din sikkerhed' samt de kapitler, der vedrører dit arbejde.
- Opbevar kundedokumentationens håndbøger, så det altid er muligt at slå op i dem.
- Giv kundedokumentationens håndbøger videre til næste ejer, hvis kombidampovnen overtages af en anden.

#### Sådan arbejder du med kombidampovnen

---

Overhold følgende forskrifter:

- Det er kun personer, der opfylder kravene i denne brugerhåndbog, der må arbejde med kombidampovnen.
- Anvend kun kombidampovnen til det beskrevne formål. Anvend under ingen omstændigheder kombidampovnen til andre, eventuelt nærliggende formål.
- Træf alle de sikkerhedsforholdsregler, der er angivet i denne brugerhåndbog og på kombidampovnen. Anvend især det beskrevne personlige beskyttelsesudstyr.
- Ophold dig kun på de angivne arbejdssteder.
- Udfør ingen ændringer på din kombidampovn som f. eks. afmontering af dele eller montering af ikke tilladte dele. Du må især ikke afbryde sikkerhedsanordninger.

#### Fortsættelse ...

---

##### Beslægtede temaer

▷ Bestemmelsesmæssig anvendelse af kombidampovnen	22
▷ Advarsler på kombidampovnen	23
▷ Oversigt over farer	25
▷ Farer og sikkerhedsforanstaltninger ved drift	27
▷ Farer og sikkerhedsforanstaltninger ved rengøring	33
▷ Sikkerhedsanordninger	38
▷ Krav til personalet, arbejdsstedet	40
▷ Personligt beskyttelsesudstyr	41
▷ Farer og sikkerhedsforanstaltninger ved vedligeholdelse	37

---

## 3.2 Bestemmelsesmæssig anvendelse af kombidampovnen

### Bestemmelsesmæssig anvendelse

- Kombidampovnen er udelukkende udformet og konstrueret til tilberedning af forskellige fødevarer i normeret tilberedningsudstyr (f. eks. gastronombeholdere, plader i bagemål). Til dette anvendes der damp, varm luft og kombidamp (trykløs overophedet damp).
- Tilberedningsudstyret kan være fremstillet af rustfrit stål, keramik, plast, aluminium, emaljeret stål eller glas. Tilberedningsudstyr af glas må ikke vise tegn på skader.
- Kombidampovnen er udelukkende beregnet til professionel, erhvervsmæssig anvendelse.

### Begrænsning i anvendelsen

Det er ikke alle materialer, der må opvarmes i kombidampovnen:

- INTET tørt pulver eller granulat
- INGEN let antændelige genstande med et flammepunkt på under 270 °C som f. eks. antændelige olier, fedter, plast
- INGEN fødevarer i lukkede dåser

### Krav til betjeningspersonalet

- Kombidampovnen må kun anvendes af personale, der lever op til bestemte krav. Krav til uddannelse og kvalifikationer - se 'Krav til personalet, arbejdsstedet' på side 40.
- Personalet skal kende til risici i forbindelse med og regler for omgang med tunge laster.

### Krav til kombidampovnens funktionsdygtighed

- Kombidampovnen må kun anvendes, når alle sikkerhedsanordninger sidder på plads, fungerer og er låst korrekt.
- Producentens anvisninger vedrørende anvendelse og vedligeholdelse af kombidampovnen skal følges.
- Kombidampovnen må kun fyldes med den maksimalt tilladte fyldningsvægt, se 'Kombidampovnens opfyldningskapacitet' på side 45.

### Krav til kombidampovnens omgivelser

#### **Krav til kombidampovnens omgivelser**

- Den omgivende temperatur skal være mellem +4 °C og +35 °C.
- Luften må IKKE indeholde giftige eller eksplosive stoffer
- Køkkengulvet skal holdes tørt for at reducere risikoen for ulykker

#### **Opstillingsstedets foreskrevne beskaffenhed**

- INGEN røgalarm, INTET sprinkleranlæg lige over ovnen
- Der må IKKE være brændbare materialer, gasser eller væsker ovenover, på, under eller i nærheden af ovnen.

#### **Anvendelsesbegrænsninger der skal overholdes**

- Må kun anvendes udendørs med beskyttelse mod regn og vind
- Ovnen må IKKE skubbes eller bevæges under anvendelsen

### Betingelser i forbindelse med rengøring

- Der må kun anvendes rengøringsmidler, som er godkendt af producenten.
- Der må IKKE anvendes højtryksrensere til rengøringen.
- Der må IKKE anvendes vandstråler til rengøringen udvendigt. Vandstrålen fra håndbruseren må udelukkende anvendes til rengøring af ovnrummet.
- Kombidampovnen må IKKE behandles med syrer eller udsættes for syredampe, undtagen til afkalkning af ovnrum og vandvarmer udført af en autoriseret servicevirksomhed i overensstemmelse med producentens anvisninger.

### 3.3 Advarsler på kombidampovnen

#### Fast underdel

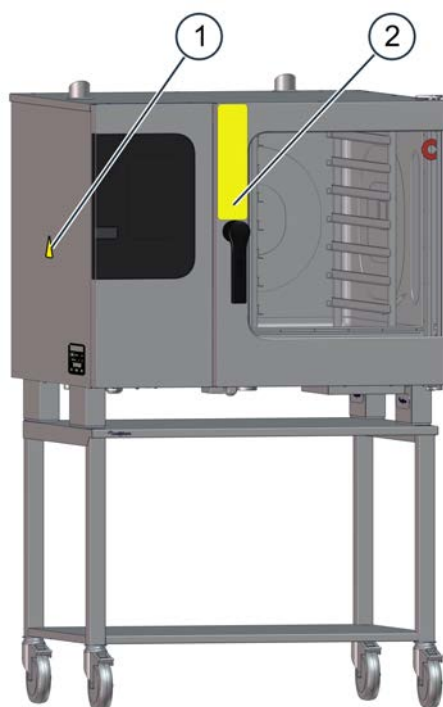
En fast underdel til kombidampovnen er et stationært arbejdsbord eller et stationært understel. Disse underdele er ikke beregnet til flytning, og de har derfor intet udstyr til hjælp ved flytning.

#### Bevægelig underdel

En bevægelig underdel til kombidampovnen er f. eks. et arbejdsbord eller understel på hjul eller et stelbelkit med hjul.

#### Advarslernes placering

Følgende illustration viser en elektrisk kombidampovn, størrelse 6.10, med en bevægelig underdel repræsenterende alle bordovne:









Hyldevogn (ekstraudstyr, ikke med ConvoSmoke)



#### Krævede advarsler

De følgende advarsler skal altid være anbragt godt synlige på kombidampovnen og ekstraudstyret i de afmærkede områder.

Område	Advarsel	Beskrivelse
1		Advarsel mod farlig elektrisk spænding / stød Der er fare for elektrisk stød fra strømførende dele, hvis beskyttelsesafskærmningen åbnes.
2		Advarsel mod varm damp og em Der er fare for skoldning på grund af udslippende varm damp og em, når ovndøren åbnes.

Område	Advarsel	Beskrivelse
2 og 3 3 ikke med Convo- Smoke		Advarsel mod varm mad, varmt tilberedningsudstyr og varme væsker Der er fare for forbrændinger som følge af varm mad og varmt tilberedningsudstyr, hvis tilberedningsudstyret vipper, eller hvis maden glider ned fra tilberedningsudstyr, der holdes skråt. Der er især fare ved indstiksniveauer, som befinder sig over brugerens synsfelt. Der er fare for skoldning på grund af spildt stegesky eller anden væske, når de øverste indstiksniveauer fyldes med væske eller med mad, der bliver flydende under tilberedningen. Anvend ikke indstiksniveauer, som brugeren ikke har fuldt udsyn over, til flydende mad eller mad, der kan blive flydende.
2 kun med bevægelig underdel		Advarsel om, at kombidampovnen kan vippe eller vælte Der er fare for, at kombidampovnen kan vippe, når den flyttes. Flyt kun kombidampovnen med stor forsigtighed.
3 ikke med Convo- Smoke		Advarsel om, at hyldevognen kan vippe eller vælte Der er fare for, at hyldevognen kan vippe, når den flyttes. Flyt kun hyldevognen med stor forsigtighed. Vær opmærksom på hindrende genstande eller ujævnheder i underlaget, når hyldevognen flyttes.
2 kun med bevægelig underdel		Advarsel om beskadigelse eller adskillelse af ovns tilslutninger Der er fare for, at ovns tilslutninger bliver beskadiget eller adskilt, når kombidampovnen flyttes. Flyt kun kombidampovnen med stor forsigtighed og i overensstemmelse med tilslutningsledningernes bevægelsesradius. Efter hver flytning skal kombidampovnen igen sikres mod vækrulning.



## 3.4 Oversigt over farer

### Generelle regler for håndtering af farer og sikkerhedsforholdsregler

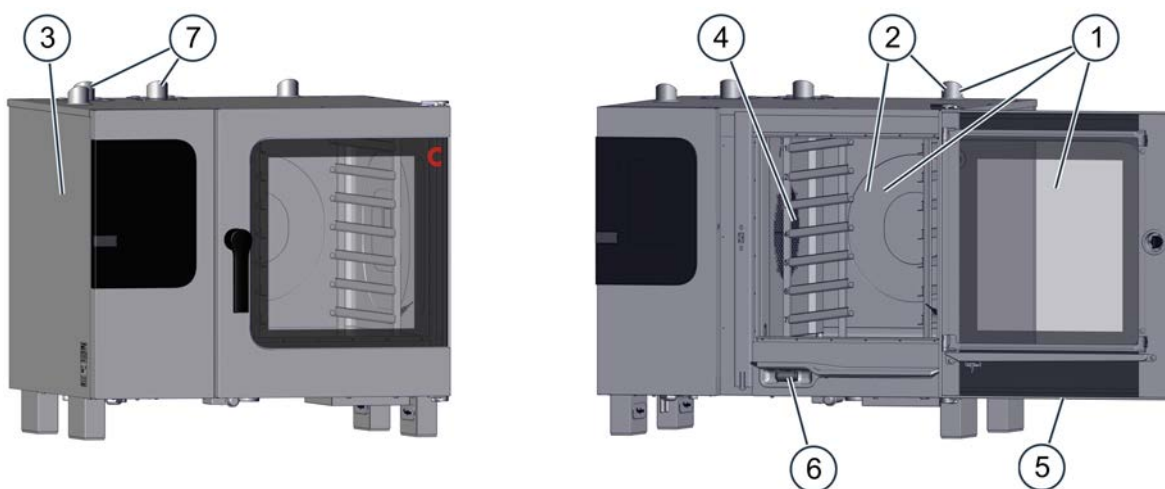
Kombidampovnen er konstrueret således, at brugeren er beskyttet mod alle farer, der med rimelighed kan tages højde for i konstruktionen.

På grund af kombidampovnens formål er der dog restfarer, der kan undgås, hvis der træffes forholdsregler. Du kan til en vis grad beskytte dig mod nogle af disse farer med en sikkerhedsanordning. Du skal imidlertid sørge for, at disse sikkerhedsanordninger sidder korrekt, og at de fungerer.

I det følgende får du at vide, hvilke restfarer der er, og hvilken virkning de har.

### Farlige steder

Følgende illustration viser en gaskombidampovn, størrelse 6.10, repræsenterende alle bordovne:



### Varmeudvikling (1)

Kombidampovnen bliver varm i ovnrummet, på indersiden af ovndøren og på dyserne oven på ovnen. Denne faktor forårsager:

- Brandfare på grund af varmeafgivelse fra kombidampovnen
- Fare for forbrænding på varme overflader udvendigt og indvendigt i kombidampovnen, indvendigt desuden på varme dele af ovnen, tilberedningsudstyr og andet tilbehør, der er anvendt ved tilberedningen
- Fare for forbrændinger på studserne oven på ovnen
- Fare for forbrænding på varmt tilbehør, der er anvendt under tilberedningen, hvis dette efter tilberedningen tages ud ovnen og anbringes andre steder. Dette gælder især hyldestativer (ikke med ConvoSmoke) eller røgeskuffen (kun med ConvoSmoke).

### Varmedamp / em (2)

Kombidampovnen danner varmedamp eller em, der slipper ud, når ovndøren åbnes, og som ledes væk gennem udluftningsstuderne oven på ovnen, når ovndøren er lukket. Denne faktor forårsager:

- Fare for skoldning, når ovndøren åbnes, på grund af den varme damp. Ovndøren og dens sikkerhedslås beskytter dig mod den varme damp, når du sætter ovndøren i ventilationsstilling ved åbning, og generelt sørger for, at ovndøren er intakt. Vær især opmærksom ved åbning af ovndøren, hvis den øverste kant af ovndøren befinder sig under synsfeltet, som det er tilfældet med stabelkitet.
- Fare for skoldning som følge af varmedamp og varmt fedt, hvis en vandstråle sprøjtes ned i varmt fedt
- Fare for skoldning som følge af høje temperaturer på dyserne oven på ovnen

#### **Varme væsker**

---

I kombidampovnen tilberedes fødevarer. Disse fødevarer kan være flydende, eller de kan blive flydende under tilberedningen. Denne faktor forårsager:

- Fare for skoldning på grund af varme væsker, der kan spildes ved ukyndig håndtering

#### **Strømførende dele (3)**

---

Kombidampovnen indeholder strømførende dele. Denne faktor betyder:

- Fare fra strømførende dele, hvis afskærmningen i elskabet ikke er på plads
- Fare for elektrisk stød, hvis kombidampovnen rengøres udvendigt med en håndbruser

#### **Blæserhjul (4)**

---

Kombidampovnen indeholder et blæserhjul eller to blæserhjul, afhængigt af ovnens størrelse. Denne faktor forårsager:

- Fare for skader på hænder på grund af blæserhjulet i ovnrummet bag ved indsugningspladen, hvis indsugningspladen ikke er monteret korrekt

#### **Kontakt med rengøringsmidler**

---

Kombidampovnen skal gøres ren med specielle rengøringsmidler. Denne faktor forårsager:

- Fare fra rengøringsmidler med delvist ætsende virkning

#### **Dele, der kan gnide mod hinanden (5)**

---

Ved forskellige arbejder som lukning/åbning af ovndøren eller ved rengøring af ovndøren kan der være fare for, at du klemmer og skærer hænderne.

#### **Håndbruser (6)**

---

På kombidampovnen findes en håndbruser, der kan udløse forskellige faresituationer:

- Fare for skoldning, hvis der sprøjtes vand ind i ovnrummet med håndbruseren f. eks. ved rengøring
- Fare for skoldning, hvis kombidampovnen står i umiddelbar nærhed af apparater til opvarmning af flydende fedt, og der sprøjtes vand i disse apparater med håndbruseren
- Fare for skoldning, hvis der er en beholder med varmt fedt i ovnrummet, og der sprøjtes vand i denne med håndbruseren
- Fare for elektrisk stød, hvis kombidampovnen rengøres udvendigt med håndbruseren

#### **Afbrydelse af kølekæden**

---

Hvis ovnrummet fyldes for tidligt f. eks. ved forvalg af tilberedningsprogrammets starttid, eller ved afbrydelse af tilberedningen kan afkølede levnedsmidlers kølekæde blive afbrudt. Denne faktor forårsager:

- Fare for dine gæster fra mikrobiologisk forurening af fødevarer

#### **Gas (7)**

---

Denne kombidampovn er en gasovn. Denne faktor betinger følgende farer:

- Fare for eksplosion, hvis gasledningen er defekt eller utæt.
- Fare for forbrænding på grund af varme emissioner ved forbrændingsgasstudserne
- Fare for brand på grund af varme emissioner over gasapparat.
- Fare for iltmangel i køkkenet, hvis brænderen er indstillet forkert, hvis der er utilstrækkelig lufttilførsel til forbrændingen og/eller utilstrækkeligt gasaftræk

### 3.5 Farer og sikkerhedsforanstaltninger ved drift

#### Farekilde: Varme - varme overflader

Fare	Hvor eller i hvilken situation optræder faren?	Forholdsregel
Fare for forbrænding på varme overflader	Ovndøren udvendigt	Berør ikke overfladerne i længere tid
	<ul style="list-style-type: none"> <li>I hele ovnrummet, herunder alle dele, der befinder sig eller har befundet sig i ovnen under tilberedningen</li> <li>Ovndøren indvendigt</li> </ul>	Bær den foreskrevne beskyttelsesbeklædning, især sikkerhedshandsker
	På apparatets overside ved <b>elektriske apparater</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>Udluftningsstuds</li> <li>Ventilationsstuds</li> </ul>	
	På ovnens overside ved <b>gasapparater</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>Udluftningsstuds</li> <li>Forbrændingsgasstuds</li> <li>Ventilationsstuds</li> </ul>	

#### Farekilde: Varme - varm damp/em

Fare	Hvor eller i hvilken situation optræder faren?	Forholdsregel
Fare for skoldning på grund af varm damp	Foran apparatet, hvis ovndøren ikke er intakt	Kontroller ovndørens tilstand
	Foran apparatet, når ovnrummet køles af med 'Cool down'	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hold afstand til apparatet, da der kommer varm damp og em ud gennem den åbne ovndør</li> <li>Stik ikke hovedet ind i ovnrummet</li> </ul>
	Når ovndøren åbnes	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anvend ovndørens ventilationsstilling</li> <li>Stik ikke hovedet ind i ovnrummet</li> <li>Kontroller, om ventilationsstillingen fungerer</li> </ul>
	Ved <b>elektriske apparater</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>Gennem udluftningsstudserne</li> </ul>	Kom ikke i nærheden af udluftningsstudserne
	Ved <b>gasapparater</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>Gennem udluftnings- og forbrændingsgasstudserne</li> </ul>	Sørg for, at kroppen ikke kommer i nærheden af udluftnings- og forbrændingsgasstudser

**Farekilde: Varme - varm væske**

Fare	Hvor eller i hvilken situation optræder faren?	Forholdsregel
Fare for skoldning som følge af varm væske	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Indvendigt i ovnen</li> <li>▪ Uden for apparatet</li> </ul>	<p>Anvend kun beholdere med passende GN-mål</p> <p>Ved anvendelse af et tallerkenstativ (ikke med ConvoSmoke):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Anvend kun godkendte tallerkener med passende diameter.</li> </ul> <p>Overhold den maksimale påfyldningsvægt</p> <p>Skub tilberedningsudstyret korrekt ind i overensstemmelse med reglerne på Side 42 i en ovn størrelse X.10 eller på Side 44 i en ovn størrelse X.20.</p> <p>Anbring kun beholdere eller tallerkener med væsker eller med mad, der bliver flydende under tilberedningen, i indstiksniveauer, der er fuldt synlige. Tag dem ud vandret.</p> <p>Bær sikkerhedshandsker</p> <p>Ved anvendelse af ribber:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lås ribberne korrekt fast</li> </ul> <p>Ved anvendelse af hyldestativ/tallerkenstativ og hyldevogn (ikke med ConvoSmoke):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lås hyldestativets/tallerkenstativets transportsikring under fyldningen, og når hyldevognen skubbes</li> <li>▪ Lås hyldestativets indskubningsstop, når hyldevognen flyttes</li> <li>▪ Sørg for, at varme væsker på hyldevognen altid er tildækkede under transporten.</li> <li>▪ Sørg for, at hyldevognen ikke tipper. Det er der fare for, når hyldevognen transporteres hen over skrånende underlag, hvis den støder ind i en forhindring, eller hvis den fyldes for meget foran.</li> </ul>

### Farekilde varme - varm mad og varmt tilberedningsudstyr

Fare	Hvor eller i hvilken situation optræder faren?	Forholdsregel
Fare for forbrænding som følge af varm mad og varmt tilberedningsudstyr	I ovnrummet og uden for ovnen, når tilberedningsudstyret er anbragt på L-skiner	<p>Anvend kun tilberedningsudstyr (plader, riste) med passende bagemål.</p> <p>Overhold den maksimale påfyldningsvægt</p> <p>Skub tilberedningsudstyret korrekt ind i overensstemmelse med reglerne på Side 43 i en ovn størrelse X.10 eller på Side 44 i en ovn størrelse X.20.</p> <p>Tag tilberedningsudstyret ud vandret og træk det ikke for langt ud, da det i så fald kan vippe ud fra indstiksniveauerne.</p> <p>Bær sikkerhedshandsker</p> <p>Ved anvendelse af ribber:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lås ribberne korrekt fast</li> </ul> <p>Ved anvendelse af hyldestativ og hyldevogn (ikke med ConvoSmoke):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lås hyldestativets transportsikring under fyldningen, og når hyldevognen skubbes</li> <li>▪ Sørg for, at hyldevognen ikke tipper. Det er der fare for, når hyldevognen transporteres hen over skrånende underlag, hvis den støder ind i en forhindring, eller hvis den fyldes for meget foran.</li> </ul>

### Farekilde: Varme - røgning i gang

Fare	Hvor eller i hvilken situation optræder faren?	Forholdsregel
Fare for forbrænding som følge af antændelse af røgemateriale og røggas, fare for ånde- drætsbesvær ved indånding af røg	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Når der strømmer luft ind i ovnrummet, når ovndøren åbnes, og røgematerialet eller røggassen derved antændes eksplosionsagtigt</li> <li>▪ Hvis der indåndes røg, når ovndøren åbnes</li> </ul>	Åbn aldrig ovndøren under røgningen
Fare for forbrænding og brand som følge af flyvende gnister	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Når der kommer luft til det varme røgemateriale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fjern først afskærmningen fra røgeskuffen, når røgeskuffen er anbragt på et brandsikkert sted i læ, og skuffen er helt afkølet</li> <li>▪ Under røgningen skal afskærmningen altid sidde på røgeskuffen</li> <li>▪ Bortskaf først forbrændingsresterne fra røgematerialet, når de er kolde.</li> </ul>

### Farekilde: Varme - øvrigt

Fare	Hvor eller i hvilken situation optræder faren?	Forholdsregel
Brandfare på grund af varmeafgivelse fra apparatet	Hvis der opbevares brændbare materialer, gasser eller væsker ved siden af eller på apparatet	Opbevar ikke brændbare materialer, gasser eller væsker ved siden af eller på apparatet
Fare for skoldning på grund af vandstråler	Fare for skoldning, hvis der er en beholder med varmt fedt i ovnrummet, og der sprøjtes vand i denne med håndbruseren	Sprøjt aldrig ind i smeltet fedt

### Farekilde: Forurening af fødevarer

Fare	Hvor eller i hvilken situation optræder faren?	Forholdsregel
Fare på grund af mikrobiologisk forurening af fødevarer	Når fødevarernes kølekæde afbrydes på grund af for tidlig fyldning af ovnrummet	Oprethold kølekæden: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ovnens må ikke bruges til opbevaring af mad</li> <li>▪ Lad kun fagpersonale udføre tilberedning ved lave temperaturer (&lt; 65 °C)</li> </ul>
	Når tilberedningen afbrydes manuelt	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Afbryd aldrig tilberedningen forsætligt</li> <li>▪ Ovnens må ikke bruges til opbevaring af mad</li> </ul>
	Når tilberedningen afbrydes på grund af strømafbrydelse	Efter genstart af apparatet skal den tid, det har taget at genstarte, tages i betragtning, når madens tilstand beregnes
Fare på grund af mikrobiologisk forurening af fødevarer, hvis den omgivende temperatur er 30 - 65 °C	Ved tilberedning ved lav temperatur eller når madvarer holdes varme, når ovnen fyldes parallelt med kolde levnedsmidler	Undlad at fylde ovnen med kolde levnedsmidler, når mad holdes varm, eller der tilberedes ved lave temperaturer
	Ved tilberedning ved lav temperatur, eller når madvarer holdes varme generelt	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lad kun fagpersonale udføre tilberedning ved lave temperaturer (&lt; 65 °C)</li> <li>▪ Reducer antallet af mikroorganismer på fødevarerne inden tilberedning ved lav temperatur ved f. eks. at stege dem kort</li> </ul>

### Farekilde: Flytning af ovne på understel med hjul

Fare	Hvor eller i hvilken situation optræder faren?	Forholdsregel
Fare for klemskader på flere legemsdele	Mens ovne flyttes på understel med hjul	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Træk kun ovnene så langt frem (maks. 0.5 m), som det er muligt i overensstemmelse med bevægelsesspillerummet for holdeanordningen på understellet med hjul, når kombidampovnen skal rengøres udvendigt, eller når gulvet under ovnene skal rengøres.</li> <li>▪ Lås altid hjulenes bremse, når apparaterne anvendes</li> <li>▪ Kontroller dagligt hjulenes låsning, inden arbejdet påbegyndes</li> </ul>
Fare for klemskader på hænder og fødder		
Fare for skoldning på grund af varmt afløbsvand		
Fare for skoldning på grund af varm, flydende mad		
Fare for elektrisk stød på grund af strømførende dele		
Eksplodingsfare pga. gas		
Fare for hud- og øjenirritation på grund af kontakt med rengøringsmidler		

### Farekilde: Elektrisk strøm

Fare	Hvor eller i hvilken situation optræder faren?	Forholdsregel
Fare for elektrisk stød på grund af strømførende dele	Hvis ovne på understel med hjul utilsigtet kommer i bevægelse, og strømforsyningen afbrydes	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Inden anvendelse skal det kontrolleres, om den holdeanordning, der begrænser underdelens og dermed ovnens bevægelsesfrirum, er tilsluttet</li> <li>▪ Lås altid hjulenes bremse, når apparaterne anvendes</li> <li>▪ Kontroller dagligt hjulenes låsning, inden arbejdet påbegyndes</li> </ul>

### Farekilde: Vand

Fare	Hvor eller i hvilken situation optræder faren?	Forholdsregel
Fare for at falde på vådt gulv	Hvis ovne på understel med hjul utilsigtet kommer i bevægelse, og vandforsyningen afbrydes	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Inden anvendelse skal det kontrolleres, om den holdeanordning, der begrænser underdelens og dermed ovnens bevægelsesfrirum, er tilsluttet</li> <li>▪ Lås altid hjulenes bremse, når apparaterne anvendes</li> <li>▪ Kontroller dagligt hjulenes låsning, inden arbejdet påbegyndes</li> </ul>

### Farekilde: Gas

Fare	Hvor eller i hvilken situation optræder faren?	Forholdsregel
Eksplodingsfare pga. gas	Hvis apparatet flyttes	Undlad principielt set at flytte på ovnen, når den anvendes På modeller på underdel med hjul med fleksibel tilslutningsslange: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Træk kun ovnene så langt frem (maks. 0.5 m), som det er muligt i overensstemmelse med bevægelsespillerummet for holdeanordningen på understellet med hjul, når kombidampovnen skal rengøres udvendigt, eller når gulvet under ovnene skal rengøres.</li> <li>▪ Lås altid hjulenes bremse, når ovnen anvendes</li> <li>▪ Kontroller dagligt hjulenes låsning, inden arbejdet påbegyndes</li> </ul>
Fare for kvælning på grund af manglende indåndingsluft	På ovnens opstillingssted	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Juster ikke fornedden på ovnen</li> <li>▪ Anvend kun apparatet i vindstille omgivelser</li> <li>▪ Sørg for, at de monterede ventilations- og udluftningssystemer er funktionsdygtige, og at de af gasinstallatøren foreskrevne ventilationsbestemmelser er overholdt</li> <li>▪ Lad ovnen efterse en gang årligt</li> </ul>

### Farekilde: Apparatets mekanik

Fare	Hvor eller i hvilken situation optræder faren?	Forholdsregel
Fare for skader fra det roterende blæserhjul	Når ovnrummet afkøles med 'Cool down' ved åben ovndør, og blæserhjulet er frit tilgængeligt som følge af den manglende indsugningsplade	Sørg for, at indsugningspladen på er på plads og låst
Fare for at glide på grund af kondensat, der løber af	Foran apparatet	Hold altid gulvet rundt om ovnen tørt
Fare for klemskader på hænder	Når hyldevognen flyttes	Benyt altid hyldevognens greb, når hyldevognen skal flyttes
	Når hyldestativet skubbes ind	Benyt altid grebene, når hyldestativet skubbes ind eller trækkes ud af ovnrummet



### 3.6 Farer og sikkerhedsforanstaltninger ved rengøring

#### Farekilde: Rengøringsmiddel

Fare	Hvor eller i hvilken situation optræder faren?	Forholdsregel
Fare for ætsninger og irritationer af hud, øjne og åndedrætsorganer som følge af kontakt med rengøringsmidler og dampene fra disse	Ved fuldautomatisk rengøring: Foran ovndøren	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Åbn ikke ovndøren under den fuldautomatiske rengøring af ovnrummet med tilsluttede beholdere</li> <li>▪ Åbn kun ovndøren under den fuldautomatiske rengøring af ovnrummet med enkeltdosering, hvis softwaren anviser det</li> </ul>
	Ved alle rengøringsarbejder	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sørg for at undgå, at der kommer rengøringsmiddel i øjne og på hud</li> <li>▪ Varm ikke ovnen op, mens der er rengøringsmiddel deri. Dette er kun tilladt i den halvautomatiske eller fuldautomatiske rengørings kontrollerede forløb.</li> <li>▪ Sprøjt kun rengøringsmiddel ind i ovnen efter softwarekommando eller ved en temperatur på maks. 60 °C i ovnrummet</li> <li>▪ Indånd ikke sprøjtetågen</li> <li>▪ Bær personligt beskyttelsesudstyr</li> </ul>
	Ved håndtering af rengøringsmiddel-beholdere	Bær personligt beskyttelsesudstyr
	Ved håndtering af flaskerne til enkeltdosering	Bær personligt beskyttelsesudstyr
	Når der anvendes aggressive rengøringsmidler	Anvend kun de rengøringsmidler, der er angivet under 'Rengøringsmidler' på side 93.

#### Farekilde: Forurening af fødevarer

Fare	Hvor eller i hvilken situation optræder faren?	Forholdsregel
Fare for forurening af fødevarer med rengøringsmidler	Ved usagkyndig håndtering af enkeltdoseringsflaskerne med rengøringsmiddel og afspændingsmiddel	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sørg for, at arbejdsfladen ikke fugtes med rengøringsmiddel eller afspændingsmiddel</li> <li>▪ Stil ikke tomme enkeltdoseringsflasker på arbejdsfladen, da der kan løbe dråber af rengøringsmiddel eller afspændingsmiddel af udvendigt</li> </ul>
Fare for forurening af fødevarer med rengøringsmidler	Hvis ovnrummet skylles utilstrækkeligt efter den halvautomatiske rengøring på ovne uden håndbruser	Anvend i stedet for håndbruseren en ekstern vandstråle til skylning, eller skyl grundigt ovnrummet, tilbehøret og området bag indsugningspladen med rigeligt med vand, og tør med en blød klud.

**Farekilde: Varme**

<b>Fare</b>	<b>Hvor eller i hvilken situation optræder faren?</b>	<b>Forholdsregel</b>
Fare for forbrænding på varme overflader	<p>Ovndøren udvendigt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ I hele ovnrummet, herunder alle dele, der befinder sig eller har befundet sig i ovnen under tilberedningen</li> <li>▪ Ovndøren indvendigt</li> </ul> <p>På apparatets overside ved <b>elektriske apparater</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Udluftningsstuds</li> <li>▪ Ventilationsstuds</li> </ul> <p>På ovnens overside ved <b>gasapparater</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Udluftningsstuds</li> <li>▪ Forbrændingsgasstuds</li> <li>▪ Ventilationsstuds</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vent med at påbegynde rengøringsarbejde, indtil ovnrummet er kølet af til under 60 °C</li> <li>▪ Bær den foreskrevne beskyttelsesbeklædning, især sikkerhedshandsker</li> </ul>
Fare for skoldning på grund af varm damp, når der sprøjtes vand ind i det varme ovnrum	I hele ovnrummet	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vent med at påbegynde rengøringen, til ovnrummet er afkølet til under 60 °C</li> <li>▪ Bær den foreskrevne beskyttelsesbeklædning, især sikkerhedshandsker</li> </ul>
Fare for skoldning på grund af varm damp	Foran apparatet, når ovnrummet køles af med 'Cool down'	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hold afstand til apparatet, da der kommer varm damp og em ud gennem den åbne ovndør</li> <li>▪ Stik ikke hovedet ind i ovnrummet</li> </ul>
Fare for skoldning på grund af vandstråler	Når der sprøjtes vand ind i apparatet, hvori der befinder sig en beholder med flydende fedt i	Sprøjt aldrig ind i smeltet fedt

### Farekilde: Flytning af ovne på understel med hjul

Fare	Hvor eller i hvilken situation optræder faren?	Forholdsregel
Alle nævnte farer	Mens ovne flyttes på understel med hjul	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inden flytningen skal afløbsslangen afbrydes ved en fast tilslutning</li> <li>Tag strømmen fra ovnen, inden den flyttes</li> <li>Inden flytning (f. eks. for at rengøre kombidampovnen udvendigt eller for at rengøre gulvet) skal det kontrolleres, om den holdeanordning, der begrænser understellets og ovnens bevægelsesradius, er tilsluttet.</li> <li>Sørg for, at der køres hen over tilslutningsledninger (elektricitet, gas og vand)</li> </ul>
Fare for klemskader på flere legemsdele	Mens ovne flyttes på understel med hjul	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vær opmærksom på tilslutningsledningerne.</li> <li>Udfør flytningen med mindst 2 personer</li> </ul>
Fare for klemskader på hænder og fødder	Mens ovne flyttes på understel med hjul	Hold ovndørene lukkede
Fare for skoldning på grund af varmt afløbsvand	Mens ovne flyttes på understel med hjul	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lad ovnen køle af</li> <li>Tør straks udløbende vand op</li> <li>Bær beskyttelsesbeklædning</li> </ul>
Fare for skoldning på grund af varm, flydende mad	Mens ovne flyttes på understel med hjul	Flyt kun ovne, hvori der ikke længere befinder sig mad
Fare for elektrisk stød på grund af strømførende dele	Mens ovne flyttes på understel med hjul	Vær opmærksom på tilslutningsledningerne (elektricitet og vand)
Eksplodingsfare pga. gas	Mens ovne flyttes på understel med hjul	Vær opmærksom på gastilslutningsledningen
Fare for hud- og øjenirritation på grund af kontakt med rengøringsmidler	Mens ovne flyttes på understel med hjul	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sørg for, at tilslutningerne er tilstrækkeligt lange</li> <li>Hold beholderne med rengøringsmiddel lukkede under flytning af understellet</li> </ul>
Snubelfare på grund af tilslutninger, der ligger i vejen	Ved rengøring bag ovnen, når den er trukket ud	Vær forsigtig ved disse arbejder
Fare for at falde på gulv, der er vådt på grund af afløbsvand	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ved rengøring bag ovnen, når den er trukket ud</li> <li>Foran ovnene</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tør straks udløbende vand op</li> <li>Sørg for, at tilslutningerne er tilstrækkeligt lange</li> </ul>
Fare for at falde på gulv, der er vådt på grund af rengøringsmiddel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ved rengøring bag ovnen, når den er trukket ud</li> <li>Foran ovnene</li> </ul>	Hold beholderne med rengøringsmiddel lukkede under flytning af ovnene

### Farekilde: Elektrisk strøm

Fare	Hvor eller i hvilken situation optræder faren?	Forholdsregel
Fare for elektrisk stød på grund af kortslutning	Hvis ovnen kommer i kontakt med vand	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Sprøjt ikke vand udvendigt på huset</li><li>▪ Hold altid USB-nøglen skydedæksel lukket ved rengøring</li></ul>
Fare for elektrisk stød på grund af strømførende dele	Hvis ovne på understel med hjul utilsigtet kommer i bevægelse, og strømforsyningen afbrydes	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Inden anvendelse skal det kontrolleres, om den holdeanordning, der begrænser underdelens og dermed ovnens bevægelsesfrirum, er tilsluttet</li><li>▪ Lås altid hjulenes bremse, når apparaterne anvendes</li><li>▪ Kontroller dagligt hjulenes låsning, inden arbejdet påbegyndes</li></ul>

### Farekilde: Gas

Fare	Hvor eller i hvilken situation optræder faren?	Forholdsregel
Eksplodingsfare pga. gas	Hvis apparatet flyttes	<p>På modeller på underdel med hjul med fleksibel tilslutningsslange:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Træk kun ovnen frem inden for dens bevægelsesfrirum for at rengøre ovnen udvendigt eller gulvet. Bevægelsesfrirummet er bestemt af holdeanordningen til mekanisk sikring (typisk 0.5 m).</li><li>▪ Tilslutningsledningerne må ikke på noget tidspunkt blive trukket i</li></ul>

### Farekilde: Apparatets mekanik

Fare	Hvor eller i hvilken situation optræder faren?	Forholdsregel
Fare for skader fra det roterende blæserhjul	Når ovnrummet afkøles med 'Cool down' ved åben ovndør, og blæserhjulet er frit tilgængeligt som følge af den manglende indsugningsplade	Sørg for, at indsugningspladen på er på plads og låst
Fare for klemskader på hænder og skæreskader på fingre	Ved åbning og lukning af den dobbelte glasdør	Vær forsigtig ved disse arbejder

### 3.7 Farer og sikkerhedsforanstaltninger ved vedligeholdelse

#### Farekilde: Varme

Fare	Hvor eller i hvilken situation optræder faren?	Forholdsregel
Fare for forbrænding på varme overflader	<p>Ovndøren udvendigt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>I hele ovnrummet, herunder alle dele, der befinder sig eller har befundet sig i ovnen under tilberedningen</li> <li>Ovndøren indvendigt</li> </ul> <p>På apparatets overside ved <b>elektriske apparater</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Udluftningsstuds</li> <li>Ventilationsstuds</li> </ul> <p>På ovnens overside ved <b>gasapparater</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Udluftningsstuds</li> <li>Forbrændingsgasstuds</li> <li>Ventilationsstuds</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vent med at påbegynde vedligeholdelsesarbejde, indtil ovnrummet er kølet af til under 60 °C</li> <li>Bær den foreskrevne beskyttelsesbeklædning, især sikkerhedshandsker</li> </ul>

#### Farekilde: Elektrisk strøm

Fare	Hvor eller i hvilken situation optræder faren?	Forholdsregel
Fare for elektrisk stød på grund af strømførende dele	<ul style="list-style-type: none"> <li>Under afskærmningen</li> <li>Under betjeningspanelet</li> <li>På nettilslutningsledningen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lad kun vedligeholdelsesarbejde under afskærmningen, under betjeningspanelet og på nettilslutningsledningen udføre af elektriker fra en autoriseret servicevirksomhed</li> <li>Afmonter ikke afskærmning og betjeningspanel</li> </ul>

#### Farekilde: Apparatets mekanik

Fare	Hvor eller i hvilken situation optræder faren?	Forholdsregel
Fare for skæreskader på grund af skarpe kanter	Ved vedligeholdelsesarbejder	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vær forsigtig ved disse arbejder</li> <li>Bær personligt beskyttelsesudstyr</li> </ul>

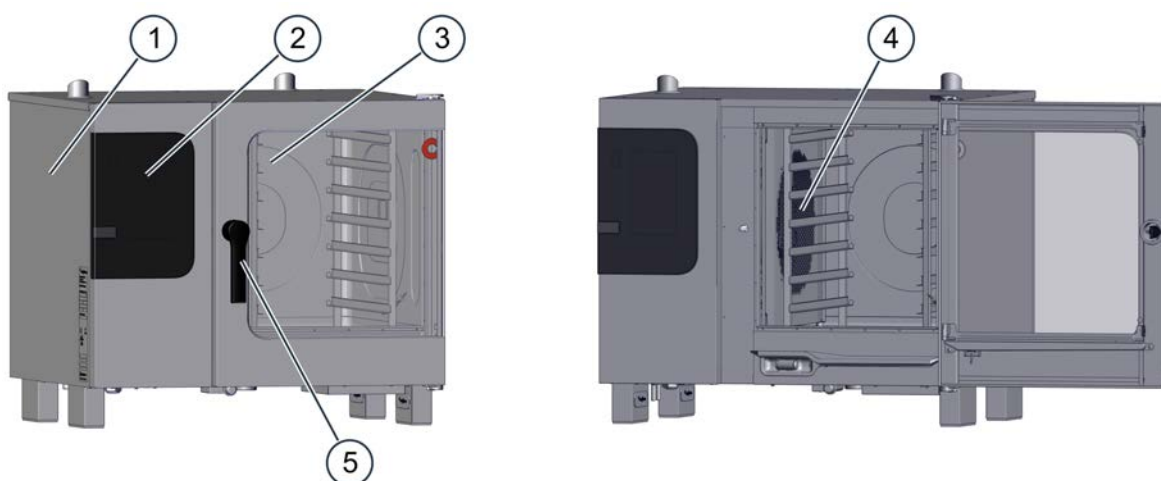
## 3.8 Sikkerhedsanordninger

### Betydning

Kombidampovnen er forsynet med en række sikkerhedsanordninger, der beskytter brugeren mod farer. Alle sikkerhedsanordninger skal være på plads og fungere korrekt, når kombidampovnen anvendes.

### Placering og funktion (bordovne)

Følgende illustration viser en elektrisk kombidampovn, størrelse 6.10, repræsenterende alle bordovne:



Pos.	Sikkerhedsanordning	Funktion	Kontrol
1	Afskærmning, der kun kan afmonteres med værktøj	<ul style="list-style-type: none"> <li>Forhindrer utilsigtet berøring af strømførende dele</li> <li>Forhindrer kontakt med det roterende blæserhjul i tilslutningsboksen</li> </ul>	Kontroller, om afskærmningen er på plads
2	Betjeningspanel, der kun kan afmonteres med værktøj	Forhindrer utilsigtet berøring af strømførende dele	Kontroller, om betjeningspanelet er på plads
3	Ovndør med dørmagnetkontakt	<p>Ovndør:</p> <p>Beskytter operatøren og omgivelserne mod varm damp</p> <p>Dørmagnetkontakt (elektriske dørføler):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Standser ved åbning af ovndøren funktionen af: <ul style="list-style-type: none"> <li>Blæserhjul (standser efter nogle sekunder)</li> <li>Varmeelement</li> <li>Fordeling af rengøringsmiddel ved den fuldautomatiske ovnrumsrengøring</li> </ul> </li> <li>Opfordrer til at lukke ovndøren</li> </ul>	<p>Kontroller regelmæssigt ruden for ridser, revner, hak etc., og udskift den om nødvendigt</p> <p>Kontroller dørens magnetkontakt ved lav temperatur</p> <p><b>Frengangsmåde:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Åbn ovndøren helt</li> <li>Tryk på start</li> </ul> <p><b>Resultat:</b></p> <p>Motoren må ikke starte.</p>
4	Indsugningsplade i ovnrummet, kan kun afmonteres med værktøj	Forhindrer kontakt med det kørende blæserhjul og sørger for god varmefordeling	Se til det formål 'Låsning og oplåsning af indsugningspladen på side 122'

Pos.	Sikkerhedsanordning	Funktion	Kontrol
5	Ovndørens ventilationsstilling	Forhindrer skoldninger af operatørens ansigt og hænder på grund af udslippende damp	Kontroller dørens stillinger ved lav temperatur i henhold til 'Sikker åbning og lukning af ovndøren på side 59'
6 (uden billede)	Sikkerhedstemperaturbegrænser <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vandvarmer</li> <li>▪ Ovnrum</li> </ul>	Slukker for ovnen ved overtemperatur	I tilfælde af fejl udsendes der en fejlkode (Kontakt den autoriserede servicevirksomhed vedrørende nulstilling af sikkerhedstemperaturbegrænseren)
7 (uden billede)	Genstart efter strømsvigt, hvis der var rengøringsmiddel i ovnen	Starter igen den fuldautomatiske rengøring af ovnrummet i defineret tilstand efter strømsvigt	Ingen
8 (monteret på bygningen)	Netadskiller	Med denne kan ovnen gøres spændingsfri ved rengørings-, reparations- eller vedligeholdelsesarbejder samt i tilfælde af fare	Operatøren behøver ikke at foretage en kontrol.
9 (monteret på bygningen)	Spærreanordning til gas	Med denne kan ovnen afbrydes fra gasforsyningen ved rengørings-, reparations- eller vedligeholdelsesarbejder samt i tilfælde af fare	Operatøren behøver ikke at foretage en kontrol.
10 (uden billede)	Kun ved opstilling på understel med hjul: Holdemekanisme	Begrænser opstillingens bevægelsesfrirum (underdel inklusive ovn) på stedet	Kontroller, om holdemekanismen er tilsluttet

### 3.9 Krav til personalet, arbejdsstedet

#### Krav til betjeningspersonalet

Tabellen beskriver de kvalifikationer, der er nødvendige for at kunne udføre de nævnte roller. En person kan, afhængigt af behov og arbejdets tilrettelæggelse, udføre flere roller, hvis de har de nødvendige kvalifikationer til den pågældende rolle.

Rolle	Krævede kvalifikationer	Arbejder
Kok	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Har relevant faguddannelse</li><li>▪ Kender til landespecifikke levnedsmiddellove og levnedsmiddelbestemmelser samt love og bestemmelser om hygiejne.</li><li>▪ Skal dokumentere i henhold til HACCP</li><li>▪ Har modtaget undervisning i betjening af kombidampovnen</li></ul>	<p>Udfører hovedsageligt organisatorisk arbejde som f. eks.</p> <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> <p>Udfører endvidere eventuelt al betjening</p>
Bruger	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Er trænet</li><li>▪ Har modtaget undervisning i betjening af kombidampovnen</li><li>▪ Arbejder under opsyn</li><li>▪ Ved, hvordan man skal forholde sig ved omgang med tunge læs</li></ul>	<p>Udfører den konkrete betjening som f. eks.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Fyldning af kombidampovnen</li><li>▪ Start af tilberedningsprofilen</li><li>▪ Udtagning af mad</li><li>▪ Rengøring af kombidampovnen</li><li>▪ Omstillingsarbejder, hvis dette er nødvendigt til visse tilberedningsforløb</li><li>▪ Mindre vedligeholdelsesarbejder</li></ul>

#### Arbejdssteder ved anvendelse

Personalets arbejdssted under anvendelsen er foran ovndøren.

#### Arbejdssteder ved rengøring og vedligeholdelse

Personalets arbejdssted ved rengøring og vedligeholdelse er hele området omkring ovnen.



### 3.10 Personligt beskyttelsesudstyr

#### Drift og vedligeholdelse

Arbejde	Anvendt hjælpemiddel	Personligt beskyttelsesudstyr
Fyldning af ovnen / udtagning af mad	Ingen	Arbejdsbeklædning i overensstemmelse med de landespecifikke normer og direktiver (BGR 111 i Tyskland) vedrørende arbejde i køkkener, især: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Beskyttelsesbeklædning</li> <li>▪ Termohandsker (i EU i henhold til EN 407)</li> <li>▪ Sikkerhedssko</li> </ul>
Håndtering af kernetemperaturføleren	Ingen	Arbejdsbeklædning i overensstemmelse med de landespecifikke normer og direktiver (BGR 111 i Tyskland) vedrørende arbejde i køkkener, især: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Beskyttelsesbeklædning</li> <li>▪ Termohandsker (i EU i henhold til EN 407)</li> </ul>
Montering og afmontering af dele	Værktøj og udstyr alt efter arbejde	Arbejdsbeklædning i overensstemmelse med de landespecifikke normer og direktiver (BGR 111 i Tyskland) vedrørende arbejde i køkkener, især: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Beskyttelsesbeklædning</li> <li>▪ Termohandsker (i EU i henhold til EN 407)</li> </ul>

#### Rengøring

Arbejde	Anvendt rengøringsmiddel	Personligt beskyttelsesudstyr
Ovnrum rengøring af enhver art Håndtering af rengøringsmiddelbeholdere	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ConvoClean forte</li> <li>▪ ConvoClean new</li> <li>▪ ConvoCare K (koncentrat)</li> <li>▪ ConvoClean forte S</li> <li>▪ ConvoClean new S</li> <li>▪ ConvoCare S</li> </ul>	<p>Afhængigt af det anvendte rengøringsmiddel og den valgte rengøringsmetode består beskyttelsesudstyret af følgende elementer:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Åndedrætsværn</li> <li>▪ Sikkerhedsbrille</li> <li>▪ Sikkerhedshandsker</li> <li>▪ Beskyttelsesbeklædning/-forklæde</li> </ul> <p>En mere nøjagtig specifikation af disse elementer findes i EF-sikkerhedsdataarkene til de pågældende rengøringsmidler. Den aktuelle udgave kan fås hos producenten.</p> <p>Overhold anvisningerne på etiketterne på beholderne til rengøringsmidlerne.</p>
Rengøring af den dobbelte glasdør	Almindeligt rengøringsmiddel til glas	Følg anvisningerne fra den pågældende rengøringsmiddelproducent
Rengøring af komponenter og tilbehør i overensstemmelse med de pågældende anvisninger	Almindeligt, hudvenligt, alkalifrit, pH- og lugtneutralt opvaskemiddel	Følg anvisningerne fra den pågældende rengøringsmiddelproducent
Rengøring af ovnens kabinet udvendigt	Almindeligt rengøringsmiddel til ædelstål	Følg anvisningerne fra den pågældende rengøringsmiddelproducent

## 4 Gå frem på følgende måde ved tilberedning

### Formålet med dette kapitel

I dette kapitel forklarer vi dig, hvordan du må fylde kombidampovnen. Vi viser dig, hvordan du arbejder med kombidampovnen ved tilberedning, og hvordan du tilbereder og regenererer.

'Grundlæggende fremgangsmåde ved tilberedning' gennemgår trin for trin tilberedningens og regenereringens forskellige forløb. På dette tidspunkt gås der ikke eksplicit ind på betjeningen af softwaren eller håndteringen af ovnens dele.

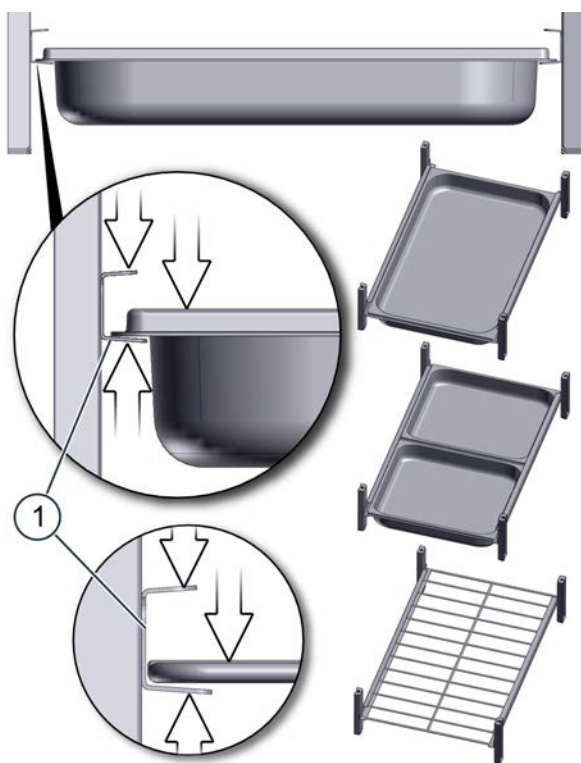
Læs betjeningsvejledningen til kombidampovnen for at gøre dig fortrolig med betjeningen af softwaren og dennes forløb.

'Anvisninger til håndtering af ovnen ved tilberedning' forklarer de konkrete fremgangsmåder ved håndteringen af kombidampovnen og tilbehøret.

### 4.1 Grundlæggende vedrørende fyldning af kombidampovnen

#### 4.1.1 Placering af tilberedningsudstyret i ovne i størrelse X.10

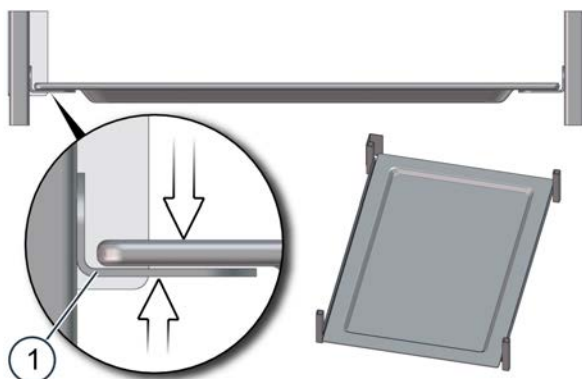
##### GN-beholdere/plader i størrelsen 1/1, 1/2, rist, i U-skiner (standardversion)



##### Regler for håndtering

- Beholderne eller risten skal være skubbet ind til anslag **MELLEM** den pågældende U-skinnes to ben (1).
- Beholderne eller risten skal være skubbet ind i samme højde på U-skinnerne i højre og venstre side.
- Anbring **IKKE** beholderne eller risten på en U-skinnes øverste ben.
- Der må ikke anbringes beholdere på risten.

**Plade bagemål 600 x 400, i L-skiner (bageriversion)**

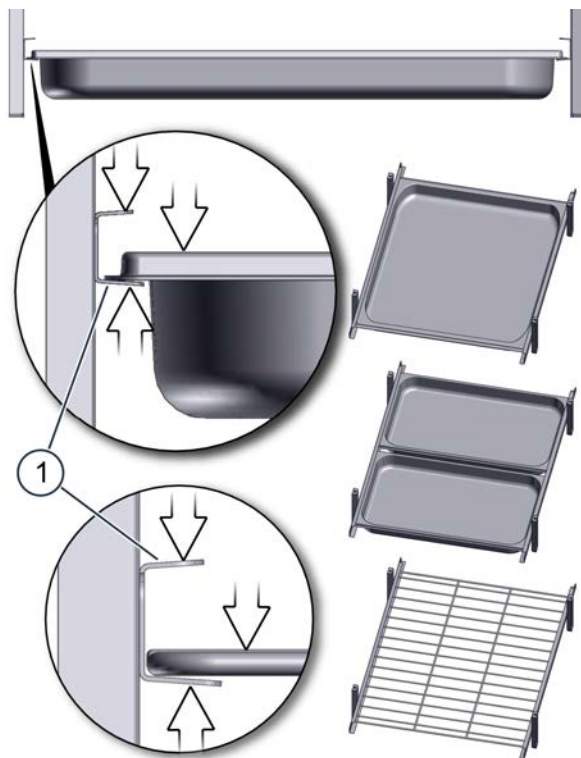


**Regler for håndtering**

- Pladen skal være skubbet ind til anslag på den pågældende L-skinnes ben (1).
- Pladen skal være skubbet ind i samme højde på L-skinnerne i højre og venstre side.
- Pladen må ikke fyldes med væsker eller med mad, der kan blive flydende under tilberedningen.
- Opfyldningens art og metode gælder kun for plader (og evt. riste) og IKKE for beholdere.
- Der må ikke anbringes beholdere på pladen.

## 4.1.2 Placering af tilberedningsudstyret i ovne i størrelse X.20

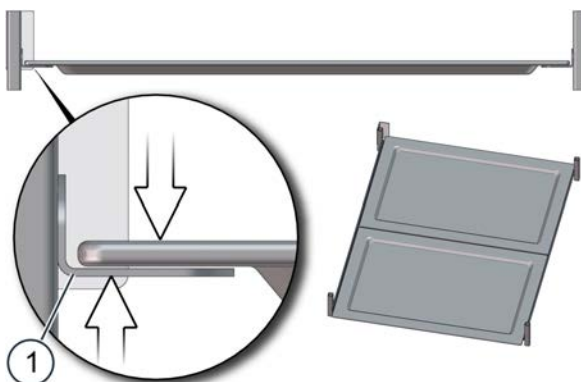
### GN-beholdere/plader i størrelsen 2/1, 1/1, rist, i U-skiner (standardversion)



#### Regler for håndtering

- Beholderne eller risten skal være skubbet ind til anslag MELLEM den pågældende U-skinnes to ben (1).
- Beholderne eller risten skal være skubbet ind i samme højde på U-skinnerne i højre og venstre side.
- Anbring IKKE beholderne eller risten på en U-skinnes øverste ben.
- Der må ikke anbringes beholdere på risten.

### Plade bagemål 600 x 400, i L-skiner (bageriversion)



#### Regler for håndtering

- Pladen skal være skubbet ind til anslag på den pågældende L-skinnes ben (1).
- Pladen skal være skubbet ind i samme højde på L-skinnerne i højre og venstre side.
- Pladen må ikke fyldes med væsker eller med mad, der kan blive flydende under tilberedningen.
- Opfyldningens art og metode gælder kun for plader (og evt. riste) og IKKE for beholdere.
- Der må ikke anbringes beholdere på pladen.

### 4.1.3 Kombidampovnens opfyldningskapacitet

#### Maksimal påfyldningsvægt ved tilberedning

C4		6.10	6.20	10.10	10.20
Gælder for GN-beholdere og for plader i bagemål					
Maksimal påfyldningsvægt pr. ovn	[kg]	30	60	50	100
Maksimal påfyldningsvægt pr. indskud	[kg]	15	15	15	15

#### Maksimal påfyldningsvægt ved regenerering

C4		6.10	6.20	10.10	10.20
Gælder for GN-beholdere og bageplader i bagemål					
Maksimal påfyldningsvægt pr. ovn	[kg]	9	18	15	30
Maksimal påfyldningsvægt pr. tilberedningsudstyr GN 1/1 (65 mm)	[kg]	1.5	1.5	1.5	1.5
Gælder for tallerkener Ø 32 cm					
Maksimalt antal tallerkener pr. ovn	[stk.]	20	33	32	57
Maksimal påfyldningsvægt pr. tallerken	[g]	360	360	360	360

#### Maksimalt antal tilberedningsudstyr ved tilberedning og regenerering

C4		6.10	6.20	10.10	10.20
GN 1/1 ribber, afstand mellem indstik 68 mm					
Antal GN-beholdere / plader	[stk.]	7	14	11	22
Antal GN-beholdere / plader ved fuld udnyttelse af indstiksafstanden	[stk.]	6	12	10	20
GN 1/1 hyldestativ, indstiksafstand 67 mm					
Antal GN-beholdere / plader	[stk.]	6	12	10	20
GN 2/1 ribber, indstiksafstand 68 mm					
Antal GN-beholdere / plader	[stk.]	-	7	-	11
Antal GN-beholdere / plader ved fuld udnyttelse af indstiksafstanden	[stk.]	-	6	-	10
GN 2/1 hyldestativ, indstiksafstand 67 mm					
Antal GN-beholdere / plader	[stk.]	-	6	-	10
Bagemål 600x400 ribber, indstiksafstand 94 mm					
Antal plader	[stk.]	5	10	8	16
Bagemål 600 x 400 hyldestativ, indstiksafstand 81 mm					
Antal plader	[stk.]	5	-	8	-
Tallerkenstativ, ringafstand 66 mm					
Antal tallerkener, diameter maks. 32 cm	[stk.]	20	33	32	57
Tallerkenstativ, ringafstand 79 mm					
Antal tallerkener, diameter maks. 32 cm	[stk.]	15	27	26	48

**Maksimalt antal tilberedningsudstyr ved røgning**

---

<b>C4 ES / EB</b>		<b>6.10</b>	<b>6.20</b>	<b>10.10</b>	<b>10.20</b>
GN 1/1 ribber, afstand mellem indstik 68 mm					
Antal GN-beholdere / plader	[stk.]	6	12	10	20
Antal GN-beholdere / plader ved fuld udnyttelse af indstiksafstanden	[stk.]	5	10	9	18
GN 2/1 ribber, indstiksafstand 68 mm					
Antal GN-beholdere / plader	[stk.]	-	6	-	10
Antal GN-beholdere / plader ved fuld udnyttelse af indstiksafstanden	[stk.]	-	5	-	9

Ribbernes nederste indstiksniveau må ikke fyldes ved røgning på grund af røgeskuffen.

## 4.2 Grundlæggende fremgangsmåde ved tilberedning

### 4.2.1 Sikker anvendelse af apparatet

#### For din og dine medarbejderes sikkerhed

Gør dig fortrolig med indholdet i kapitlet 'Af hensyn til din sikkerhed' på side 21, inden dine medarbejdere arbejder første gang med kombidampovnen, og træf de fornødne forholdsregler.

Pålæg dine medarbejdere, at de inden påbegyndelse af arbejdet gør sig fortrolige med de regler for sikkert arbejde, der er nævnt i dette afsnit, samt at de følger disse.

Pålæg dine medarbejdere at gøre sig fortrolige med de advarsler, der er angivet i dette afsnit og i de følgende anvisninger, samt at træffe de deri nævnte forholdsregler.

#### Dine medarbejderes personlige beskyttelsesudstyr

Pålæg dine medarbejdere at bære det personlige beskyttelsesudstyr, der er nævnt i kapitlet 'Af hensyn til din sikkerhed', afsnittet 'Personligt beskyttelsesudstyr på side 41' for det pågældende arbejde.

#### Foretag følgende, hvis der lugter af gas

Ved gaslugt skal følgende punkter ubetinget følges:

- Afbryd straks gastilførslen
- Luft grundigt ud i rummet.
- Undlad at betjene et elektrisk apparat. Undgå gnistdannelse.
- Evakuer bygningerne.
- Informer gasforsyningsvirksomheden og eventuelt brandvæsenet via telefon uden for fareområdet.

#### Grundlæggende regel for sikker anvendelse

Hvis kombidampovnen er blevet flyttet forsætligt eller tilsyneladende ikke tilladt efter installeringen (tilsigtet eller utilsigtet), må ovnen først igen tages i brug, når alle de følgende forudsætninger er opfyldt:

- Ovnen og det anvendte tilbehør udviser ingen tegn på synlige skader.
- De monterede forsyningsledninger til elektricitet, vand, afløb og rengøringsmiddel udviser ingen synlige skader, de sidder fast, drypper ikke, de gør et sikkert og funktionsdygtigt indtryk ved en visuel kontrol.
- 'Kravene til kombidampovnens funktionsdygtighed' på side 22 er opfyldt.
- 'Kravene til kombidampovnens omgivelser' på side 22 er opfyldt.
- Alle advarsler befinder sig på den dertil indrettede plads.

##### **Kun på gasapparater:**

- På alle kombidampovnens gasførende dele er tætheden af alle forbindelses- og tilslutningssteder for de gasførende komponenter kontrolleret af en servicetekniker, og alle de nævnte steder uden for og inden i ovnen er gastætnede.

#### Regler for sikker anvendelse af bordovne

For at undgå risici skal følgende regler overholdes under anvendelsen:

- Udluftnings- og forbrændingsgasstudserne samt ventilationsstudserne på ovnens overside samt ventilationsåbningerne i bunden af ovnen må ikke dækkes til, flyttes eller blokeres.
- Ribberne skal være låst.
- Tilberedningsudstyret være skubbet korrekt ind i overensstemmelse med reglerne på Side 42 i en ovn størrelse X.10 eller på Side 44 i en ovn størrelse X.20.
- Indsugningspladen skal være låst korrekt.

### **Yderligere regler for sikker anvendelse af bordovne på bevægelige understel**

For at undgå risici skal følgende regler overholdes under anvendelsen af ovne på understel med hjul:

- Holdeanordningen, der begrænser opstillingens (underdel plus ovn) bevægelsesfrirum, skal til enhver tid være tilsluttet.
- Kontroller dagligt inden arbejdet, at holdeanordningen er tilsluttet.
- Lås altid bremsen på de forreste hjul, når ovnene anvendes.
- Kontroller dagligt hjulenes låsning, inden arbejdet påbegyndes.

### **Varme overflader**

#### **⚠ ADVARSEL**

#### **Fare for forbrænding på grund af høje temperaturer i ovnrummet og på ovndørens inderside**

Der er fare for forbrænding ved berøring af alle indvendige dele af ovnrummet, ovndørens indvendige side samt alle dele, der befinder sig eller har befundet sig i ovnrummet under tilberedningen.

- ▷ Anvend det personlige beskyttelsesudstyr.

### **Varm damp / em**

#### **⚠ ADVARSEL**

#### **Fare for skoldning på grund af varm damp og em**

Udslippende varm damp og em kan medføre skoldning af ansigt, hænder, fødder og ben.

- ▷ Benyt altid ventilationsstillingen, når ovndøren åbnes, i overensstemmelse med anvisningen om sikker åbning af ovndøren, og stik ikke hovedet ind i ovnrummet.
- ▷ Hvis ovnrummet afkøles med 'Cool down', skal du holde afstand til apparatet, da der vil komme varm damp og em ud af den åbne ovndør.

### **Afbrydelse af kølekæden**

#### **⚠ ADVARSEL**

#### **Fare for mikrobiologisk forurening af fødevarer på grund af afbrydelse af kølekæden**

Hvis ovnrummet fyldes for tidligt, eller hvis tilberedningen afbrydes, kan afkølede fødevarers kølekæde blive afbrudt.

- ▷ Sørg altid for, at kølekæden holdes intakt, når opfyldningen planlægges, f. eks. ved forvalg af tilberedningsprogrammets starttid.
- ▷ Anvend aldrig apparatet til opbevaring af mad.
- ▷ Afbryd aldrig forsætligt tilberedningen.
- ▷ Når apparatet genstartes efter en strømafbrydelse, skal der tages hensyn til den tid, det har taget at genstarte, når madens tilstand beregnes.
- ▷ Tilberedning ved lave temperaturer (< 65 °C) må kun udføres af fagpersonale.

### **Vækst af mikroorganismer ved 30 - 65 °C**

#### **⚠ ADVARSEL**

#### **Fare for fordærvelse af levnedsmidler som følge af vækst af mikroorganismer i varme omgivelser (temperaturområde 30 – 65 °C)**

Mens levnedsmidler holdes varme eller tilberedes ved lave temperaturer, kan temperaturen i ovnrummet falde så meget, at det kan medføre kritisk vækst af mikroorganismer, som følge af at ovnrummet fyldes med kolde levnedsmidler.

- ▷ Fyld ikke kolde levnedsmidler i ovnen, mens der tilberedes ved lave temperaturer, eller mens mad holdes varm.
- ▷ Reducer før tilberedning ved lave temperaturer antallet af mikroorganismer på levnedsmidlerne ved f. eks. at stege dem kort.
- ▷ Tilberedning ved lave temperaturer (< 65 °C) må kun udføres af fagpersonale.



### Gasudslip

---



#### **Eksplodingsfare pga. gas, der strømmer ud**

Gas, der strømmer ud, kan føre til eksplosion ved antænding.

- ▷ Flyt principielt set aldrig ovnen, mens den er i gang.
- ▷ Inden ovne på underdele med hjul flyttes, skal det kontrolleres, at den holdeanordning, som mekanisk fastgør ovnen, og som begrænser underdelens og dermed ovnens bevægelsesspillerum, er tilsluttet.

### Iltmangel

---



#### **Fare for kvælning på grund af manglende indåndingsluft**

Mangelfuld udluftning på opstillingsstedet kan føre til kvælning, når ovnen anvendes.




- ▷ Juster ikke fornedden på ovnen.
- ▷ Anvend kun ovnen i vindstille omgivelser
- ▷ Sørg for, at de monterede ventilations- og udluftningssystemer er funktionsdygtige, og at de af gasinstallatøren foreskrevne ventilationsbestemmelser er overholdt.
- ▷ Lad ovnen efterse en gang årligt.

## 4.2.2 Tænd og sluk for kombidampovnen

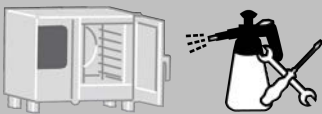


### **⚠ Af hensyn til din sikkerhed ved anvendelse af kombidampovnen**

Inden du påbegynder arbejdet, skal du gøre dig fortrolig de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikker anvendelse af apparatet på side 47'. Følg anvisningerne heri.

#### **Tænding af kombidampovnen**

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1. |  | Tænd for kombidampovnen.   |
| 2. |  | Kontroller, om ovnrumsbelysningen lyser, når ovnen udfører selvdiagnose. |
| 3. |  | Vent, indtil softwaren er startklar.                                     |

#### **Slukning af kombidampovnen ved arbejdets afslutning**

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1. |  | Udfør den nødvendige rengøring i overensstemmelse med rengørings- og vedligeholdelsesplanen. |
| 2. |  | Sluk for kombidampovnen.   |
| 3. |  | Lad ovndøren stå lidt åben, så fugtigheden kan slippe ud.                                    |

#### **Slukning af kombidampovnen ved længere pauser i arbejdet**

Sluk for vand og strøm ved hovedhanen, hvis ovnen ikke skal anvendes i længere tid.

## 4.2.3 Sådan tilbereder du

### **⚠ Af hensyn til din sikkerhed ved anvendelse af kombidampovnen**

Inden du påbegynder arbejdet, skal du gøre dig fortrolig de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikker anvendelse af apparatet på side 47'. Følg anvisningerne heri.

### **Krævede forkundskaber**

---

Du skal kende disse handlinger:

- |   |    |
|---|----|
| ▪ Sikker åbning og lukning af ovndøren                                      | 59 |
| ▪ Fyldning af ovnen og udtagning af mad                                     | 61 |
| ▪ Fyldning af hyldestativet/tallerkenstativet med mad (ikke med ConvoSmoke) | 65 |
| ▪ Fyldning og udtagning med hyldevognen (ikke med ConvoSmoke)               | 73 |
| ▪ Opbevaring og udtagning af kerntemperaturføler                            | 78 |
| ▪ Anvend USB-nøgle  | 81 |

### **Regler**

---

Det er kun tilladt at komme tallerkener i kombidampovnen ved regenerering.

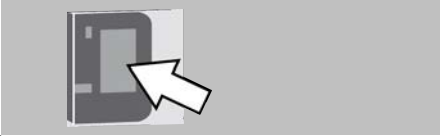

### **Forudsætninger**

---

- Du er for så vidt bekendt med betjeningen af softwaren, at du kan hente gemte tilberedningsprofiler passende til din mad eller indgive nye tilberedningsprofiler samt starte disse, se betjeningsvejledningen.
  - Kombidampovnen og det anvendte tilbehør er rengjort korrekt.
  - Der er ingen fremmedlegemer i ovnrummet.
  - Ovnrummets afløb er frit og ikke tilstoppet eller blokeret af rester. Sien er anbragt på plads i ovnrummets afløb.
  - Ovn dørens indvendige glasdør er låst korrekt.
  - Indsugningspladen er låst korrekt.
  - USB-dækslet dækker over USB-tilslutningen.
  - Hvis ovnen står på et åbent understel: På understellet findes ingen varme madvarer, der er ved at køle af.
  - Ved anvendelse af grillversionen: Beholderen til brugt fedt er tom og sluttet til kombidampovnen.
- Ved anvendelse af ribber:**
- Ribberne er monteret og låst.
  - Du har klargjort den mad, der skal fyldes i kombidampovnen.
- Ved anvendelse af hyldestativ/tallerkenstativ (ikke med ConvoSmoke):**
- Ribberne er afmonterede.
  - Indkøringsrammen til hyldestativet/tallerkenstativet er monteret i ovnrummet.
  - Kerntemperaturføleren er anbragt i holderen.
  - Du har klargjort maden til at fylde i kombidampovnen og anbragt den i hyldestativet/tallerkenstativet på hyldevognen.

### **Sådan tilbereder du**

---

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1. |  | Hent en tilberedningsprofil fra kogebogen, eller indgiv en ny tilberedningsprofil. |
| 2. |  | Vær opmærksom på softwarens anvisninger.   |

#### 4 Gå frem på følgende måde ved tilberedning

3.		Åbn ovndøren.
4.		Kom den klargjorte mad i kombidampovnen.
5.		Luk igen ovndøren.
6.		Start tilberedningsproceduren.
7.		Afvent tilberedningsproceduren.
8.		Der lyder et signal, når tilberedningsproceduren er afsluttet. Vær opmærksom på softwarens anvisninger.
9.		Åbn ovndøren.
10.		Tag maden ud.
11.		Luk igen ovndøren.

## 4.2.4 Røgning

### **⚠ Af hensyn til din sikkerhed ved anvendelse af kombidampovnen**

Inden du påbegynder arbejdet, skal du gøre dig fortrolig de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikker anvendelse af apparatet på side 47'. Følg anvisningerne heri.

### **Åbning af ovndøren**

#### **⚠ ADVARSEL**

**Fare for forbrænding som følge af antændelse af røgemateriale og røggas, fare for åndedrætsbesvær ved indånding af røg**

Luft, der strømmer ind i ovnrummet, kan medføre eksplosionsagtig antændelse af røgematerialet eller røggassen. Indånding af røg kan forårsage åndedrætsbesvær.

▷ Åbn aldrig ovndøren under røgningen.

### **Krævede forkundskaber**

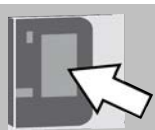
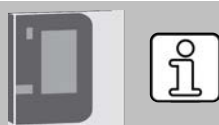
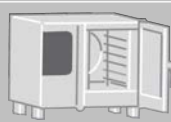
Du skal kende disse handlinger

- |   |    |
|---|----|
| ▪ Sikker åbning og lukning af ovndøren  | 59 |
| ▪ Fyldning af ovnen og udtagning af mad | 61 |
| ▪ Anvend USB-nøgle                      | 81 |



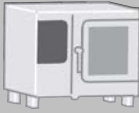







### **Forudsætninger**

- Du er for så vidt bekendt med betjeningen af softwaren, at du kan hente gemte tilberedningsprofiler passende til din mad eller indgive nye tilberedningsprofiler til røgning samt starte disse. (Se betjeningsvejledning)
- Kombidampovnen og det anvendte tilbehør er rengjort korrekt.
- Ovnrummets afløb er frit og ikke tilstoppet eller blokeret af rester.
- Ovndørens indvendige glasdør er låst korrekt.
- Røgeskuffen er fyldt korrekt og stillet klar.
- Indsugningspladen er låst korrekt.
- Ribberne er monteret og låst.
- USB-dækslet dækker over USB-tilslutningen.
- Hvis ovnen står på et åbent understel: På understellet findes ingen varme madvarer, der er ved at køle af.
- Du har klargjort den mad, der skal fyldes i kombidampovnen.
- Ved anvendelse af grillversionen: Beholderen til brugt fedt er tom og sluttet til kombidampovnen.




### **Sådan udfører du røgning, hvis din tilberedningsprofil kun indeholder røgning**

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1. |  | Hent en tilberedningsprofil fra kokebogen, eller indgiv en ny tilberedningsprofil. |
| 2. |  | Vær opmærksom på softwarens anvisninger.   |
| 3. |  | Åbn ovndøren.  |




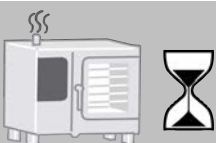









#### 4 Gå frem på følgende måde ved tilberedning

4.		Sæt den forberedte røgeskuffe ind.
5.		Kom den klargjorte mad i kombidampovnen. Det nederste indstiksniveau må ikke fyldes på grund af røgeskuffen.
6.		Luk igen ovndøren.
7.		Start røgningen.
8.		Afvent røgningen.
9.		Der lyder et signal, når røgningen er afsluttet. Vær opmærksom på softwarens anvisninger.
10.		Åbn ovndøren.
11.		Tag den røgede mad ud.
12.		Tag røgeskuffen ud.
13.		Luk igen ovndøren.

#### Sådan udfører du røgning, hvis din tilberedningsprofil indeholder tilberedning og røgning

1.		Hent en tilberedningsprofil fra kgebogen, eller indgiv en ny tilberedningsprofil.
2.		Vær opmærksom på softwarens anvisninger.
3.		Åbn ovndøren.

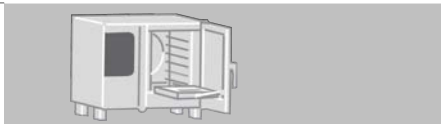
#### 4 Gå frem på følgende måde ved tilberedning

4.		Kom den klargjorte mad i kombidampovnen. Det nederste indstiksniveau må ikke fyldes, da røgeskuffen skal sættes i på et senere tidspunkt.
5.		Luk igen ovndøren.
6.		Start tilberedningsproceduren.
7.		Afvent tilberedningsproceduren.
8.		Når tilberedningstrinene forud for røgningen er afsluttet, lyder der et signal. Vær opmærksom på softwarens anvisninger: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Ovnrummet afkøles med 'Cool down'.</li><li>▪ Du opfordres til at sætte røgeskuffen i.</li></ul>
9.		Åbn ovndøren.
10.		Sæt den forberedte røgeskuffe ind.
11.		Luk igen ovndøren.
12.		Start røgningen.
13.		Afvent røgningen.
14.		Der lyder et signal, når røgningen er afsluttet. Vær opmærksom på softwarens anvisninger.
15.		Åbn ovndøren.
16.		Tag den røgede mad ud.

4 Gå frem på følgende måde ved tilberedning

---

17.



Tag røgeskuffen ud.

18.



Luk igen ovndøren.



## 4.3 Anvisninger til håndtering af ovnen ved tilberedning

### 4.3.1 Sikker anvendelse af apparatet

#### For din og dine medarbejderes sikkerhed

Gør dig fortrolig med indholdet i kapitlet 'Af hensyn til din sikkerhed' på side 21, inden dine medarbejdere arbejder første gang med kombidampovnen, og træf de fornødne forholdsregler.

Pålæg dine medarbejdere, at de inden påbegyndelse af arbejdet gør sig fortrolige med de regler for sikkert arbejde, der er nævnt i dette afsnit, samt at de følger disse.

Pålæg dine medarbejdere at gøre sig fortrolige med de advarsler, der er angivet i dette afsnit og i de følgende anvisninger, samt at træffe de deri nævnte forholdsregler.

#### Dine medarbejderes personlige beskyttelsesudstyr

Pålæg dine medarbejdere at bære det personlige beskyttelsesudstyr, der er nævnt i kapitlet 'Af hensyn til din sikkerhed', afsnittet 'Personligt beskyttelsesudstyr på side 41' for det pågældende arbejde.

#### Foretag følgende, hvis der lugter af gas

Ved gaslugt skal følgende punkter ubetinget følges:

- Afbryd straks gastilførslen
- Luft grundigt ud i rummet.
- Undlad at betjene et elektrisk apparat. Undgå gnistdannelse.
- Evakuer bygningerne.
- Informer gasforsyningsvirksomheden og eventuelt brandvæsenet via telefon uden for fareområdet.

#### Omgang med tunge læs

Gør dine medarbejdere opmærksomme på, at der ved løft af tunge beholdere og flytning af tunge hyldevogne kan optræde træthed, ubehag samt forstyrrelser af bevægeapparatet.

#### Varme overflader

##### ADVARSEL

##### **Fare for forbrænding på grund af høje temperaturer i ovnrummet og på ovndørens inderside**

Der er fare for forbrænding ved berøring af alle indvendige dele af ovnrummet, ovndørens indvendige side samt alle dele, der befinder sig eller har befundet sig i ovnrummet under tilberedningen.

- ▷ Anvend det personlige beskyttelsesudstyr.

#### Varm damp / em

##### ADVARSEL

##### **Fare for skoldning på grund af varm damp og em**

Udslippende varm damp og em kan medføre skoldning af ansigt, hænder, fødder og ben.

- ▷ Benyt altid ventilationsstillingen, når ovndøren åbnes, i overensstemmelse med anvisningen om sikker åbning af ovndøren, og stik ikke hovedet ind i ovnrummet.
- ▷ Hvis ovnrummet afkøles med 'Cool down', skal du holde afstand til apparatet, da der vil komme varm damp og em ud af den åbne ovndør.

### Fugtigt køkkengulv

---

#### **FORSIGTIG**

##### **Fare for at glide på grund af kondensat, der løber af**

Kondensvand, der drypper ned på gulvet, når ovndøren åbnes, kan medføre, at brugeren glider foran apparatet.

- ▷ Sørg for, at gulvet rundt om ovnen altid er tørt.

### Gasudslip

---

#### **FARE**

##### **Eksplodingsfare pga. gas, der strømmer ud**

Gas, der strømmer ud, kan føre til eksplosion ved antænding.

- ▷ Flyt principielt set aldrig ovnen, mens den er i gang.
- ▷ Inden ovne på underdele med hjul flyttes, skal det kontrolleres, at den holdeanordning, som mekanisk fastgør ovnen, og som begrænser underdelens og dermed ovnens bevægelsesspillerum, er tilsluttet.

### Iltmangel

---

#### **FARE**

##### **Fare for kvælning på grund af manglende indåndingsluft**

Mangelfuld udluftning på opstillingsstedet kan føre til kvælning, når ovnen anvendes.

- ▷ Juster ikke fornedden på ovnen.
- ▷ Anvend kun ovnen i vindstille omgivelser
- ▷ Sørg for, at de monterede ventilations- og udluftningssystemer er funktionsdygtige, og at de af gasinstallatøren foreskrevne ventilationsbestemmelser er overholdt.
- ▷ Lad ovnen efterse en gang årligt.

## 4.3.2 Sikker åbning og lukning af ovndøren

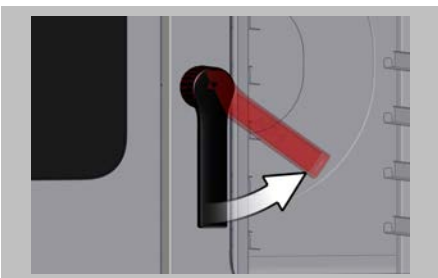
### **⚠ Af hensyn til din sikkerhed ved anvendelse af ovnen**

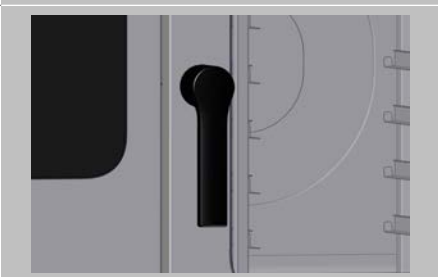
Inden du påbegynder arbejdet, skal du gøre dig fortrolig de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikker anvendelse af apparatet på side 57'. Følg anvisningerne heri.

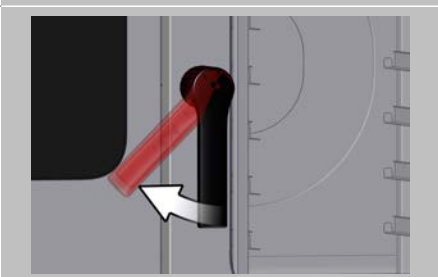
### **Forudsætninger**

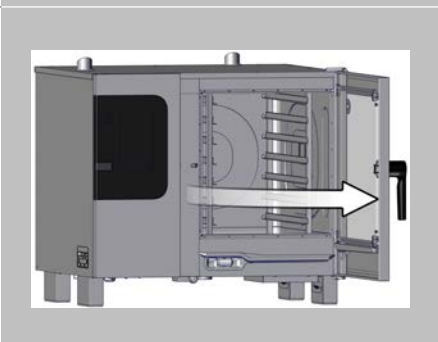
Når ovnen anbringes på et arbejdsbord, skal den sikres, så den ikke kan glide.

### **Åbn ovndøren sikkert**

- 

Drej dørgrebet mod højre.  
**Resultat:**  
Ovndøren sættes i ventilationsstilling, og dørgrebet går automatisk tilbage til hvilestilling.
- 

Vent lidt, for at sikre at dampen kan slippe helt ud.
- 

Drej dørgrebet mod venstre, og åbn langsomt ovndøren.
- 

**På ovne med højreanslag:**  
Åbn ovndøren helt.  
(kun på marineudgave: Dette kræver nogen kraft, da dørholderen forhindrer, at ovndøren åbner eller lukker utilsigtet ved søgang.)  
**På ovne med forsvindingsdør:**  
Skub ovndøren helt bagud i kombidampovnens side.  
(kun på marineudgave: Skub ovndøren helt bagud i kombidampovnens side, indtil det kan mærkes, at dobbeltkuglelåsen er kørt hen over låsehagen på ovnkabinettet. Derved sikres det, at ovndøren ikke åbner utilsigtet i tilfælde af søgang.)

#### **Luk ovndøren sikkert**

---

##### **På ovne med højreanslag:**

- Smæk ovndøren i med et let skub.  
Med marineudgave: Tryk ovndøren mod modstanden fra dørholderen med nogen kraft. Dørholderen forhindrer, at ovndøren åbner eller lukker utilsigtet ved søgang.
- Sørg ved igangværende tilberedningsprofiler eller rengøringsprofiler for, at ovndøren er lukket rigtigt, idet du kontrollerer, om den pågældende tilberedningsprofil eller rengøringsprofil kører videre.

##### **På ovne med forsvindingsdør:**

- Træk ovndøren i siden på kombidampovnen frem, og smæk den i med et let skub.
- Sørg ved igangværende tilberedningsprofiler eller rengøringsprofiler for, at ovndøren er lukket rigtigt, idet du kontrollerer, om den pågældende tilberedningsprofil eller rengøringsprofil kører videre.

### 4.3.3 Fyldning af ovnen og udtagning af mad

#### Af hensyn til din sikkerhed ved anvendelse af ovnen

Inden du påbegynder arbejdet, skal du gøre dig fortrolig de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikker anvendelse af apparatet på side 57'. Følg anvisningerne heri.

#### Varme væsker

---

##### ADVARSEL

##### Fare for skoldning på grund af varme væsker

Hvis der spildes væsker fra den flydende mad, kan dette medføre skoldning af ansigt og hænder.

- ▷ Sørg inden opfyldningen for, at ribberne er låst korrekt.
- ▷ Overhold den maksimale påfyldningsvægt ved fyldning.
- ▷ Anvend kun beholdere med passende GN-mål.
- ▷ Skub tilberedningsudstyret korrekt ind i overensstemmelse med reglerne på Side 42 i en ovn størrelse X.10 eller som på Side 44 i en ovn størrelse X.20.
- ▷ Beholdere med væsker eller med mad, der bliver flydende under tilberedningen, må kun anbringes i indstiksniveauer, der er synlige for alle brugere. Beholdere med væsker eller med mad, der bliver flydende under tilberedningen, skal altid tages ud vandret.
- ▷ Anvend det personlige beskyttelsesudstyr.

#### Varmed mad og varmt tilberedningsudstyr

---

##### ADVARSEL

##### Fare for forbrænding som følge af varm mad og varmt tilberedningsudstyr

Tilberedningsudstyr, der er anbragt på L-skiner, kan vippe ud af indstiksniveauerne. Dette kan medføre forbrændinger på hele kroppen, især i ansigt og på hænderne.

- ▷ Sørg inden opfyldningen for, at ribberne er låst korrekt.
- ▷ Overhold den maksimale påfyldningsvægt ved fyldning.
- ▷ Anvend kun tilberedningsudstyr (plader, riste) med passende bagemål.
- ▷ Skub tilberedningsudstyret korrekt ind i overensstemmelse med reglerne på Side 43 i en ovn størrelse X.10 eller som på Side 44 i en ovn størrelse X.20.
- ▷ Tag altid tilberedningsudstyret ud vandret, og træk ikke tilberedningsudstyret for langt ud i indstiksniveauerne.
- ▷ Anvend det personlige beskyttelsesudstyr.

#### Krævede forkundskaber

---

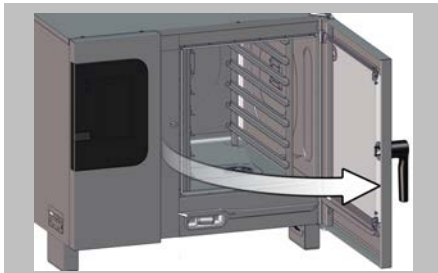
Du skal kende disse handlinger:

- Sikker åbning og lukning af ovndøren

59

### Fyldning af kombidampovnen med mad (ribber standardversion)

1.



Åbn ovndøren.

2.

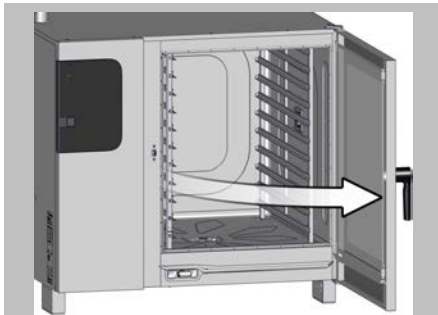


Fyld de ønskede indstiksniveauer med den mad, der skal tilberedes.

- Begynd fra neden.
  - Skub altid beholdere, plader eller ristene ind til anslag.
- Kontroller, om beholderne, pladerne og ristene er skubbet korrekt ind i overensstemmelse med 'Placering af tilberedningsudstyret i ovne i størrelsen X.10' på side 42 eller 'Placering af tilberedningsudstyret i ovne i størrelse X.20' på side 44.

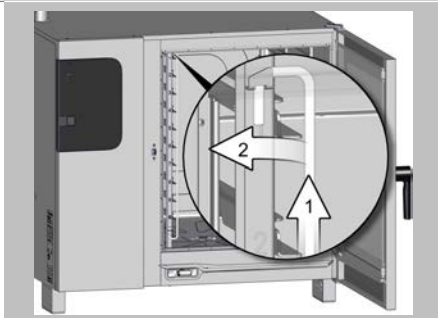
### Fyldning af kombidampovnen med mad (ribber marineudgave)

1.



Åbn ovndøren.

2.



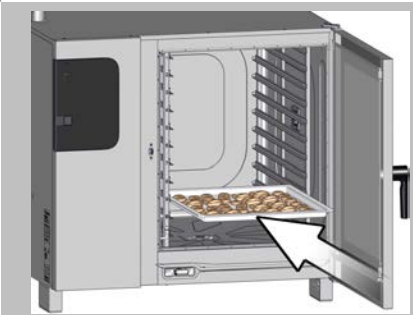
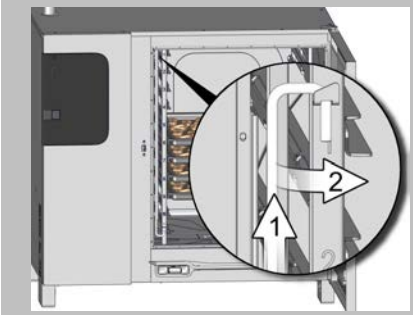
Åbn låsningen af påfyldningsniveauerne på ribberne i venstre side.

**Ved anvendelse af U-skiner:**

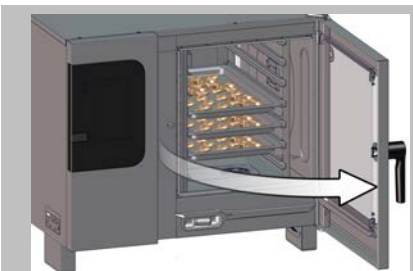

Løft til det formål låsen, og sving den derefter 180° mod venstre.

**Ved anvendelse af L-skiner:**

Løft til det formål låsen, og sving den derefter mod venstre til anslag.

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 3. |  | <p>Fyld de ønskede indstiksniveauer med den mad, der skal tilberedes.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Begynd fra neden.</li><li>▪ Skub altid beholdere, plader eller riste ind til anslag.</li></ul> <p>Kontroller, om beholderne, pladerne og ristene er skubbet korrekt ind i overensstemmelse med 'Placering af tilberedningsudstyret i ovne i størrelsen X.10' på side 42 eller 'Placering af tilberedningsudstyret i ovne i størrelse X.20' på side 44.</p> |
| 4. |  | <p>Luk igen låsningen af påfyldningsniveauerne.</p> <p><b>Ved anvendelse af U-skiner:</b><br/>Løft låsen, sving den derefter 180° mod højre, og lad igen låsen synke ned.</p> <p><b>Ved anvendelse af L-skiner:</b><br/>Løft låsen, skub den mod højre til anslag, og lad igen låsen synke ned.</p>  |

#### Udtagning af mad (ribber standardversion)

- |    |   |                              |
|----|---|------------------------------|
| 1. |   | <p>Åbn ovndøren.</p>         |
| 2. |  | <p>Tag maden ud vandret.</p> |

#### Udtagning af mad (ribber marineudgave)

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 1. |  | <p>Åbn ovndøren.</p>  |
| 2. |  | <p>Åbn låsningen af påfyldningsniveauerne på ribberne i venstre side.</p> <p><b>Ved anvendelse af U-skiner:</b><br/>Løft til det formål låsen, og sving den derefter 180° mod venstre.</p> <p><b>Ved anvendelse af L-skiner:</b><br/>Løft til det formål låsen, og sving den derefter mod venstre til anslag.</p> |

3.

4.



Tag maden ud vandret.

Luk igen låsningen af påfyldningsniveauerne.

**Ved anvendelse af U-skiner:**

Løft låsen, sving den derefter 180° mod højre, og lad igen låsen synke ned.

**Ved anvendelse af L-skiner:**

Løft låsen, skub den mod højre til anslag, og lad igen låsen synke ned.



### 4.3.4 Fyldning af hyldestativet/tallerkenstativet med mad (ikke med ConvoSmoke)

#### Af hensyn til din sikkerhed ved anvendelse af ovnen

Inden du påbegynder arbejdet, skal du gøre dig fortrolig de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikker anvendelse af apparatet på side 57'. Følg anvisningerne heri.

#### Varme væsker

---

##### ADVARSEL

##### Fare for skoldning på grund af varme væsker

Hvis der spildes væsker fra den flydende mad, kan dette medføre skoldning af ansigt og hænder.

- ▷ Sørg for, at hyldestativets/tallerkenstativets transportsikring er låst, mens du tager mad ud af ovnen eller anbringer mad i ovnen.
- ▷ Overhold den maksimale påfyldningsvægt ved fyldning.
- ▷ Anvend kun beholdere med passende GN-mål eller kun godkendte tallerkener med passende diameter.
- ▷ Skub tilberedningsudstyret korrekt ind i overensstemmelse med reglerne på Side 42 i en ovn størrelse X.10 eller som på Side 44 i en ovn størrelse X.20.
- ▷ Beholdere eller tallerkener med væsker eller med mad, der bliver flydende under tilberedningen, må kun anbringes i indstiksniveauer, der er synlige for alle brugere. Beholdere med væsker eller med mad, der bliver flydende under tilberedningen, skal altid tages ud vandret.
- ▷ Anvend det personlige beskyttelsesudstyr.

#### Varmed mad og varmt tilberedningsudstyr

---

##### ADVARSEL

##### Fare for forbrænding som følge af varm mad og varmt tilberedningsudstyr

Tilberedningsudstyr, der er anbragt på L-skiner, kan vippe ud af indstiksniveauerne. Dette kan medføre forbrændinger på hele kroppen, især i ansigt og på hænderne.

- ▷ Sørg for, at hyldestativets transportsikring er låst, mens du tager mad ud af ovnen eller anbringer mad i ovnen.
- ▷ Overhold den maksimale påfyldningsvægt ved fyldning.
- ▷ Anvend kun tilberedningsudstyr (plader, riste) med passende bagemål.
- ▷ Skub tilberedningsudstyret korrekt ind i overensstemmelse med reglerne på Side 43 i en ovn størrelse X.10 eller som på Side 44 i en ovn størrelse X.20.
- ▷ Tag altid tilberedningsudstyret ud vandret, og træk ikke tilberedningsudstyret for langt ud i indstiksniveauerne.
- ▷ Anvend det personlige beskyttelsesudstyr.

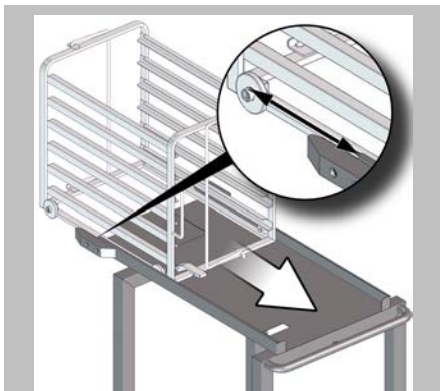
#### Forudsætninger for fyldning med mad

---

- Hyldestativet/tallerkenstativet er rengjort korrekt.
- Hyldevognen er klargjort.
- Alle hyldevognens bremser er låst.

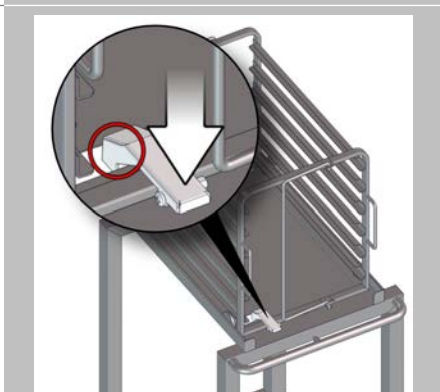
### Fyldning af hyldestativet med mad

1.



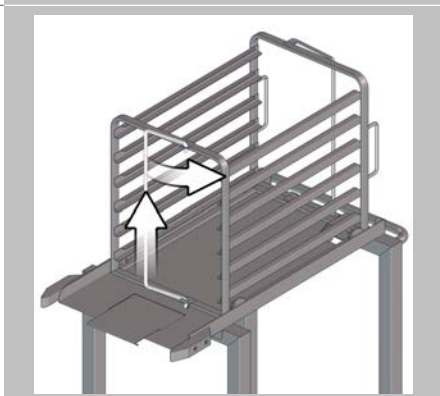
Skub hyldestativet ind på hyldevognen bagfra. Sørg for, at hjulene i den forbindelse altid kommer ind under hyldevognens fals.

2.



Få transportsikringen til at gå i indgreb.

3.



Løft indskubningsstoppet på hyldestativets bagside, og sving det til højre.

4.



Fyld hyldestativet.

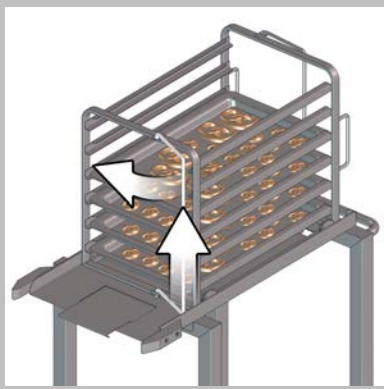
- Begynd fra neden.
- Skub til det formål altid beholdere, plader eller riste ind til anslag på det andet indskubningsstop.

Kontroller, om beholderne, pladerne og ristene er skubbet korrekt ind i overensstemmelse med 'Placering af tilberedningsudstyret i ovne i størrelsen X.10' på side 42 eller 'Placering af tilberedningsudstyret i ovne i størrelse X.20' på side 44.

**ADVARSEL!** Fare for skoldning på grund af varme væsker

- Vær opmærksom på ikke at fylde hyldestativet for meget foran, da hyldevognen i så tilfælde kan tippe, når den bevæges.

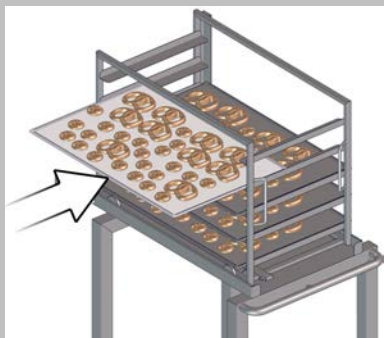
5.



Lås igen det åbnede indskubningsstop.

#### Fyldning af hyldestativet i bageriversion med mad på ovne i størrelserne 6.10 og 10.10.

1.



2.

Anbring bagerihyldestativet på samme måde som standardhyldestativet på hyldevognen, og lad transportsikringen gå i indgreb. (Se 'Fyldning af hyldestativet med mad' på side 66)

Fyld hyldestativet.

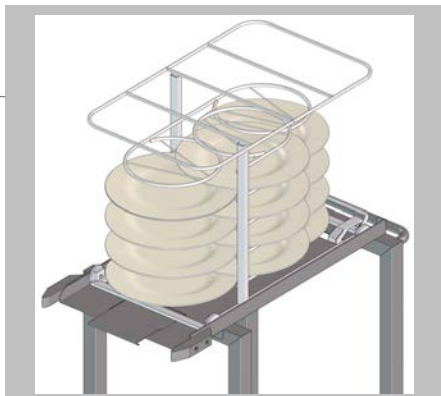
- Begynd fra neden.
- Skub altid pladerne helt ind til anslag.
- Kontroller, om pladerne er skubbet korrekt ind i overensstemmelse med 'Placering af tilberedningsudstyret i ovne i størrelse X.10' på Side 43 eller 'Placering af tilberedningsudstyret i ovne i størrelse X.20' på Side 44.

**ADVARSEL!** Fare for forbrænding som følge af varm mad og varmt tilberedningsudstyr

- Vær opmærksom på ikke at fylde hyldestativet for meget foran, da hyldevognen i så tilfælde kan tippe, når den bevæges.

### Fyldning af tallerkenstativet med mad

1.



2.

Anbring tallerkenstativet på samme måde som hyldestativet på hyldevognen, og lad transportsikringen gå i indgreb. (Se 'Fyldning af hyldestativet med mad' på side 66)

Fyld tallerkenstativet.

- Begynd fra neden.
- Anvend udelukkende tallerkener af passende størrelse og form, og anbring forsigtigt disse i ringene.

**ADVARSEL!** Fare for skoldning på grund af varme væsker

- Vær opmærksom på ikke at fylde tallerkenstativet for meget foran, da hyldevognen i så tilfælde kan tippe, når den bevæges.

### 4.3.5 Udtagning af mad fra hyldestativet/tallerkenstativet (ikke med ConvoSmoke)

#### Af hensyn til din sikkerhed ved anvendelse af ovnen

Inden du påbegynder arbejdet, skal du gøre dig fortrolig de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikker anvendelse af apparatet på side 57'. Følg anvisningerne heri.

#### Varme væsker

---

##### ADVARSEL

##### Fare for skoldning på grund af varme væsker

Hvis der spildes væsker fra den flydende mad, kan dette medføre skoldning af ansigt og hænder.

- ▷ Sørg for, at hyldestativets/tallerkenstativets transportsikring er låst, mens du tager mad ud af ovnen eller anbringer mad i ovnen.
- ▷ Overhold den maksimale påfyldningsvægt ved fyldning.
- ▷ Anvend kun beholdere med passende GN-mål eller kun godkendte tallerkener med passende diameter.
- ▷ Skub tilberedningsudstyret korrekt ind i overensstemmelse med reglerne på Side 42 i en ovn størrelse X.10 eller som på Side 44 i en ovn størrelse X.20.
- ▷ Beholdere eller tallerkener med væsker eller med mad, der bliver flydende under tilberedningen, må kun anbringes i indstiksniveauer, der er synlige for alle brugere. Beholdere med væsker eller med mad, der bliver flydende under tilberedningen, skal altid tages ud vandret.
- ▷ Anvend det personlige beskyttelsesudstyr.

#### Varmed mad og varmt tilberedningsudstyr

---

##### ADVARSEL

##### Fare for forbrænding som følge af varm mad og varmt tilberedningsudstyr

Tilberedningsudstyr, der er anbragt på L-skiner, kan vippe ud af indstiksniveauerne. Dette kan medføre forbrændinger på hele kroppen, især i ansigt og på hænderne.

- ▷ Sørg for, at hyldestativets transportsikring er låst, mens du tager mad ud af ovnen eller anbringer mad i ovnen.
- ▷ Overhold den maksimale påfyldningsvægt ved fyldning.
- ▷ Anvend kun tilberedningsudstyr (plader, riste) med passende bagemål.
- ▷ Skub tilberedningsudstyret korrekt ind i overensstemmelse med reglerne på Side 43 i en ovn størrelse X.10 eller som på Side 44 i en ovn størrelse X.20.
- ▷ Tag altid tilberedningsudstyret ud vandret, og træk ikke tilberedningsudstyret for langt ud i indstiksniveauerne.
- ▷ Anvend det personlige beskyttelsesudstyr.

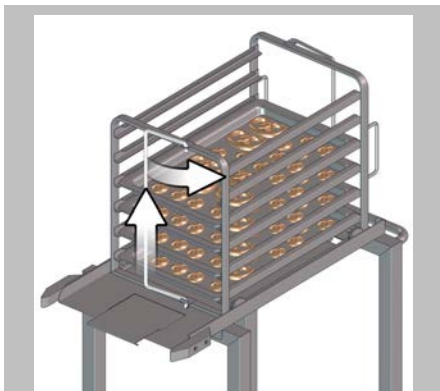
#### Forudsætninger for udtagning af mad

---

- Hyldestativet/tallerkenstativet er anbragt sikkert på en egnet plads.
- Hvis hyldestativet/tallerkenstativet endnu befinder sig på hyldevognen, gælder følgende:
  - Hyldestativets/tallerkenstativets transportsikring er gået i indgreb i hyldevognen.
  - Alle hyldevognens bremser er låst.

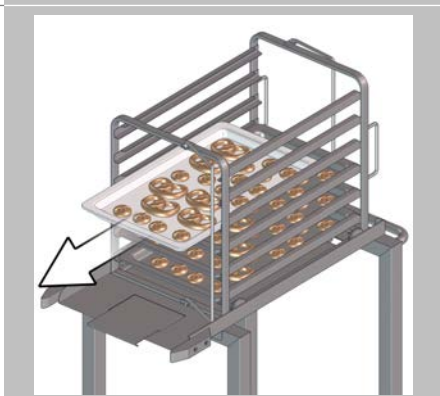
**Udtagning af maden fra hyldestativet (standardudførelse)**

1.



Løft indskubningsstoppet på hyldestativets bagside, og sving det til højre.

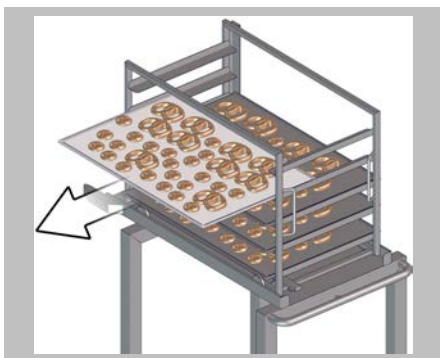
2.



Tag maden ud vandret.

**Udtagelse af mad fra hyldestativet i bageriversion på ovne i størrelserne 6.10 og 10.10.**

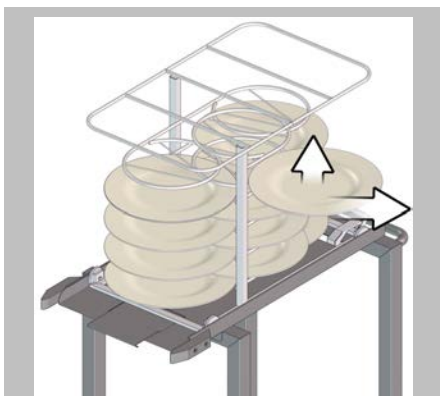
1.



Tag maden ud vandret.

**Udtagelse af maden fra tallerkenstativet**

1.



Løft tallerkenerne let i ringene, og hold tallerkenerne vandret ved udtagningen.

### 4.3.6 Anbringelse af indkøringsrammen til hyldestativet/tallerkenstativet (ikke med ConvoSmoke)

#### Af hensyn til din sikkerhed ved anvendelse af ovnen

Inden du påbegynder arbejdet, skal du gøre dig fortrolig de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikker anvendelse af apparatet på side 57'. Følg anvisningerne heri.

#### Varme overflader

---

##### ADVARSEL

**Fare for forbrænding på grund af høje temperaturer på dele inde i og uden på apparatet.**

Der er fare for forbrænding ved berøring af alle indvendige dele af ovnrummet, ovndørens indvendige side samt alle dele, der befinder sig eller har befundet sig i ovnrummet under tilberedningen.

- ▷ Lad ovnrummet køle ned til under 60 °C, inden omstillingsarbejdet påbegyndes.
- ▷ Anvend det personlige beskyttelsesudstyr.

#### Krævede forkundskaber

---

Du skal kende disse handlinger:

- |  |    |
|--|----|
| ▪ Sikker åbning og lukning af ovndøren | 59 |
| ▪ Montering og afmontering af ribberne | 82 |

#### Nødvendigt tilbehør

---

- Indkøringsramme

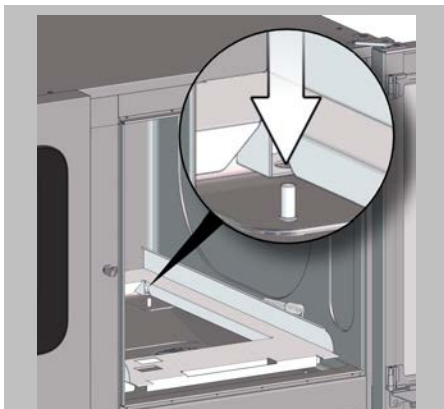
#### Forudsætninger

---

- Ribberne er afmonterede.
- Ovndøren er åben.

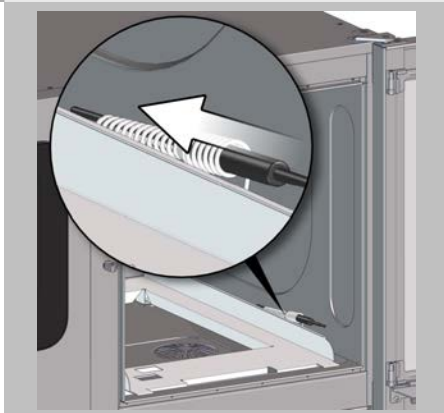
**Anbringelse af indkøringsrammen til hyldestativet/tallerkenstativet**

1.



Fastgør indkøringsrammen i ovnrummet ved at anbringe hullerne på indkøringsrammens fodvinkler over tappene i bunden af ovnen.

2.



Skub kernetemperaturføleren ind i spiralholderen i højre side af indkøringsrammen.



### 4.3.7 Fyldning og udtagning med hyldevognen (ikke med ConvoSmoke)

#### **⚠ Af hensyn til din sikkerhed ved anvendelse af ovnen**

Inden du påbegynder arbejdet, skal du gøre dig fortrolig de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikker anvendelse af apparatet på side 57'. Følg anvisningerne heri.

#### **Krævede forkundskaber**

Du skal kende disse handlinger:

- |   |    |
|---|----|
| ▪ Fyldning af hyldestativet/tallerkenstativet med mad (ikke med ConvoSmoke)                 | 65 |
| ▪ Anbringelse af indkøringsrammen til hyldestativet/tallerkenstativet (ikke med ConvoSmoke) | 71 |

#### **Nødvendigt tilbehør**

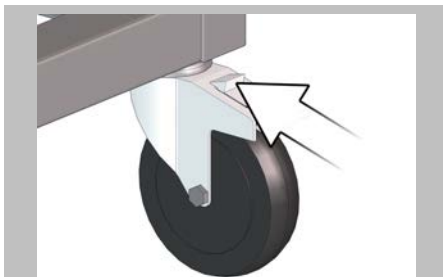
- Hyldevogn
- Hyldestativ eller tallerkenstativ

#### **Forudsætninger**

- Indkøringsrammen til hyldestativet/tallerkenstativet er monteret i ovnrummet.
- Kombidampovnens opstillingshøjde er ved opstillingen afpasset efter hyldevognens fyldningshøjde. Indkøringsrammen i ovnrummet og hyldestativets/tallerkenstativets opstillingsflade på hyldevognen skal være i samme højde, når hyldevognen er fastgjort til kombidampovnen.
- Ovn døren er åben.
- Maden er anbragt korrekt i hyldestativet/tallerkenstativet på hyldevognen:
  - Hyldestativets/tallerkenstativets transportsikring er gået i indgreb.
  - Hyldestativets indskubningsstop er låst.

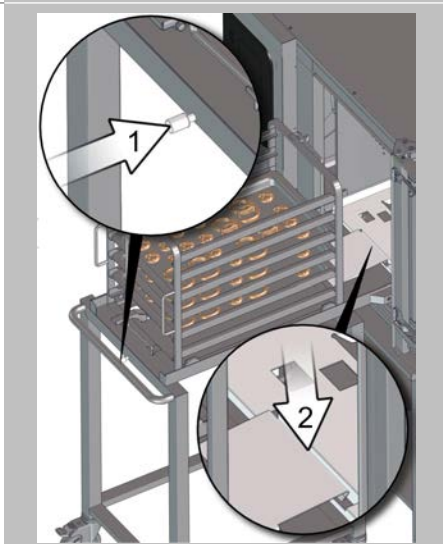
#### **Fyldning af ovnen med hyldevognen**

1.



Løsn hyldevognens bremse, og skub hyldevognen hen foran kombidampovnen.

2.



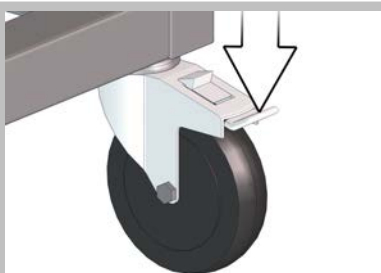
Fastgør hyldevognen på kombidampovnen.

- Tryk knappen under hyldevognens greb bagud, så indgrebspladen bag på hyldevognen løfter sig.
- Slip igen knappen, så pladen sænkes og går i indgreb i ovnrumsåbningen.

4 Gå frem på følgende måde ved tilberedning

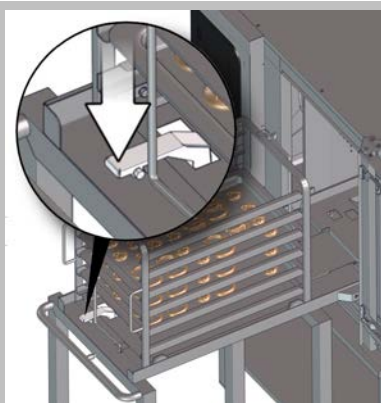
---

3.



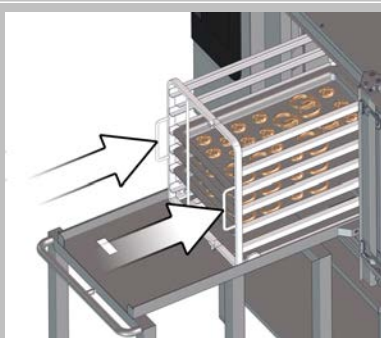
Lås igen alle hjul på hyldevognen.

4.



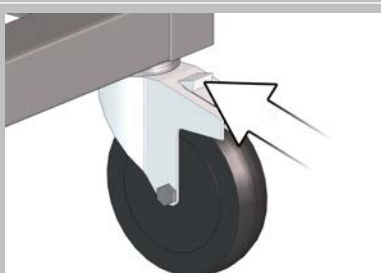
Løsn hyldestativets/tallerkenstativets transportsikring.

5.



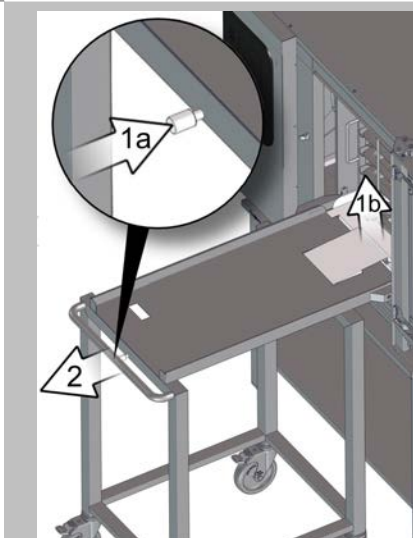
Skub hyldestativet/tallerkenstativet fra hyldevognen og ind i ovnrummet.

6.



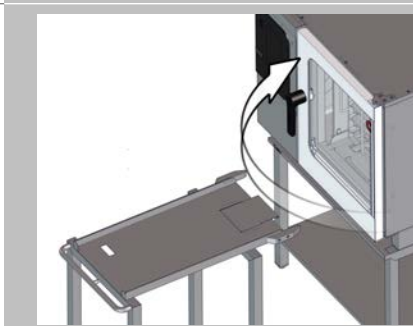
Løsn hyldevognens bremse.

7.



Løsn hyldevognens fastgørelse i ovnrumsåbningen, og kørs hyldevognen væk.

8.

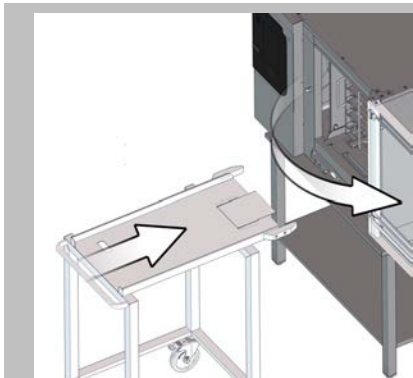


Luk ovndøren.

### Udtagning med hyldevogn

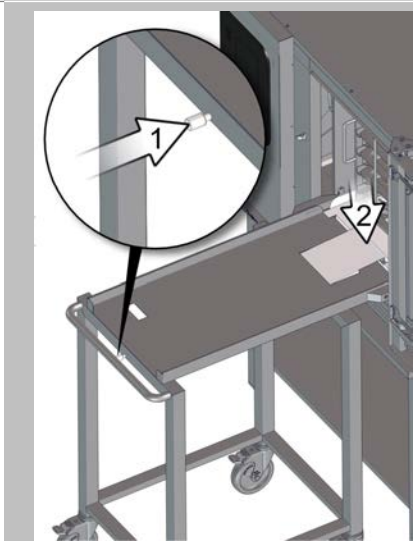
---

1.



Åbn ovndøren, og skub hyldevognen hen foran kombidampovnen.

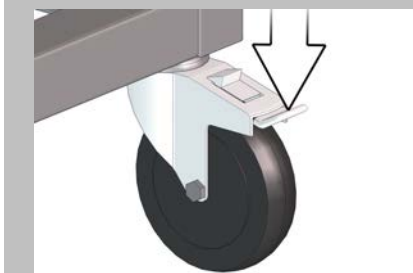
2.



Fastgør hyldevognen på kombidampovnen.

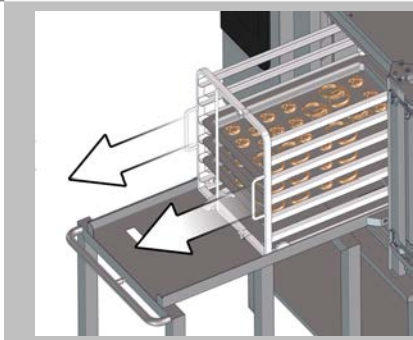
- Tryk knappen under hyldevognens greb bagud, så indgrebspladen bag på hyldevognen løfter sig.
- Slip igen knappen, så pladen sænkes og går i indgreb i ovnrumsåbningen.

3.



Lås alle hjul på hyldevognen.

4.

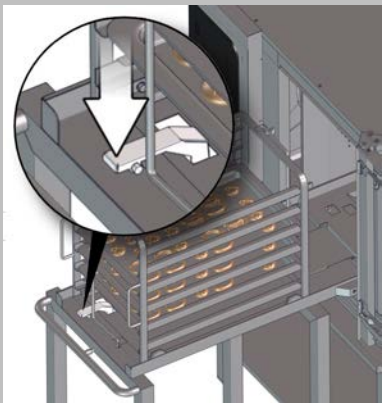


Træk hyldestativet/tallerkenstativet ud af ovnen på hyldevognen.

**ADVARSEL!** Fare for forbrænding på grund af høje temperaturer i ovnrummet, på ovndørens inderside samt på hyldestativet/tallerkenstativet

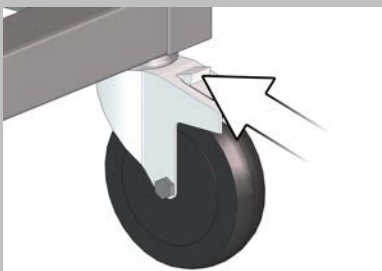
- Anvend det personlige beskyttelsesudstyr.
- Træk hyldestativet/tallerkenstativet ud af ovnen i grebene.

5.



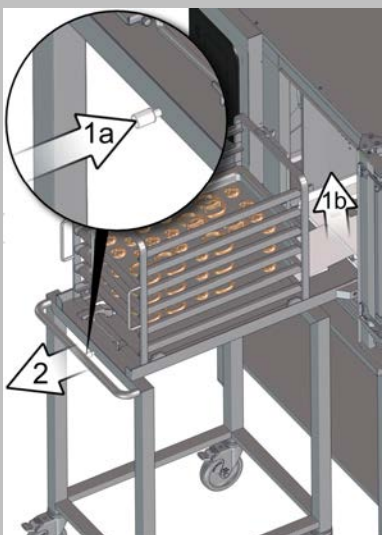
Få transportsikringen til at gå i indgreb.

6.



Løsn hyldevognens bremse.

7.

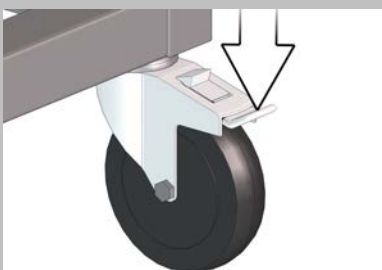


Løsn hyldevognens fastgørelse i ovnrumsåbningen, og kørs hyldevognen væk.

**ADVARSEL!** Fare for skoldning på grund af varme væsker

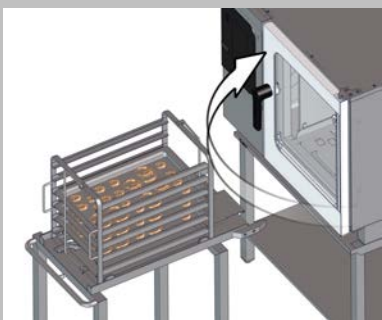
- Tildæk beholdere eller tallerkener med varme væsker under transporten.
- Sørg for, at hyldevognen med hyldestativet / tallerkenstativet ikke tipper. Det er der fare for, når hyldevognen transporteres hen over skrående underlag, eller hvis den støder ind i en forhindring.

8.



Lås alle hjul på hyldevognen.

9.



Luk ovndøren.

### 4.3.8 Opbevaring og udtagning af kernetemperaturføler

#### **⚠ Af hensyn til din sikkerhed ved anvendelse af ovnen**

Inden du påbegynder arbejdet, skal du gøre dig fortrolig de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikker anvendelse af apparatet på side 57'. Følg anvisningerne heri.

#### **Krævede forkundskaber**

---

Du skal kende disse handlinger:

- Sikker åbning og lukning af ovndøren

59

#### **Formål**

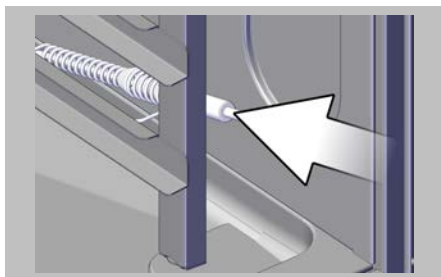
---

Kernetemperaturføleren skal opbevares i dens holder, når den ikke skal anvendes til tilberedningsproceduren. Hvis dette ikke sker, er der fare for, at føleren bliver beskadiget.

#### **Opbevaring af kernetemperaturføleren**

---

1.



Skub kernetemperaturføleren ind i spiralholderen på ribberne i højre side.

**BEMÆRK!** Vær opmærksom på ledningsføringen. Ledningen må ikke komme i klemme mellem ovndøren og den hygiejniske tætningsliste rundt om ovndøren, når ovndøren lukkes.

#### **Fjern kernetemperaturføleren**

---

Træk kernetemperaturføleren ud af holderen på ribberne i højre side.

### 4.3.9 Anvendelse af en ekstern kernetemperaturføler eller sous-vide-føler

#### **⚠ Af hensyn til din sikkerhed ved anvendelse af ovnen**

Inden du påbegynder arbejdet, skal du gøre dig fortrolig de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikker anvendelse af apparatet på side 57'. Følg anvisningerne heri.

#### **Krævede forkundskaber**

Du skal kende disse handlinger:

- Sikker åbning og lukning af ovndøren 59
- Opbevaring og udtagning af kernetemperaturføler 78

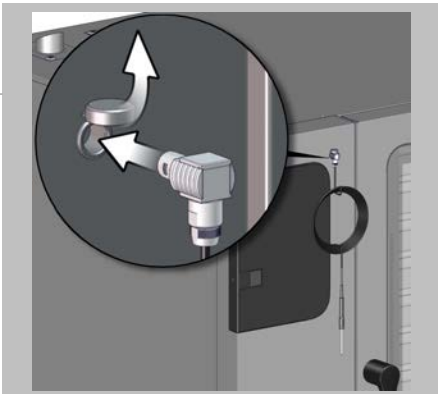
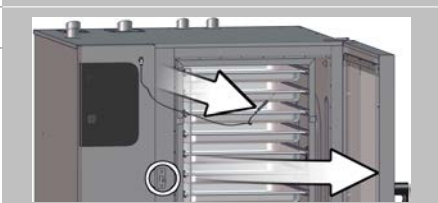
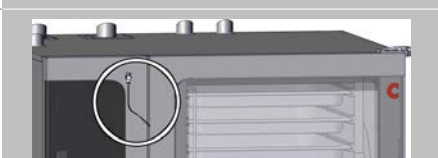

#### **Princippet**

Ud over den interne kernetemperaturføler, der konstant er tilsluttet i ovnrummet, kan du midlertidigt tilslutte en ekstra ekstern kernetemperaturføler eller en sous-vide-føler udvendigt på ovnens kabinet. Når denne eksterne tilslutning anvendes, sættes den interne kernetemperaturføler ud af drift. Det vil sige, at den eksterne kernetemperaturføler eller sous-vide-føleren prioriteres af softwaren til en tilberedningsprocedure. Det er IKKE muligt at benytte den interne og den eksterne kernetemperaturføler og/eller sous-vide-føleren samtidig i en tilberedningsprocedure, og det er IKKE muligt at benytte den interne kernetemperaturføler, når der er tilsluttet en ekstern kernetemperaturføler eller en sous-vide-føler.

#### **Forudsætninger**

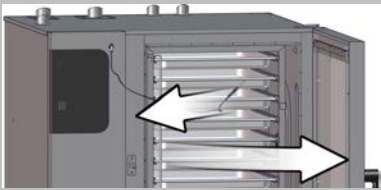

- Den eksterne kernetemperaturføler eller sous-vide-føler er rengjort, funktionsdygtig og anbragt i nærheden af ovnen.
- Den mad, der skal tilberedes, er anbragt korrekt i ovnrummet.

#### **Tilslutning og anvendelse af en ekstern kernetemperaturføler eller sous-vide-føler**

1.  Åbn beskyttelsesdækslet over tilslutningsstikket til den eksterne kernetemperaturføler eller sous-vide-føleren til højre over betjeningspanelet på ovnens kabinet.
2.  Slut den eksterne kernetemperaturføler eller sous-vide-føleren til ved hjælp af tilslutningsstikket på ovnen.
3.  Åbn ovndøren.
4.  Før kernetemperaturføleren eller sous-vide-føleren ind i maden.
5.  Luk ovndøren.  
Vær opmærksom på ledningsføringen. Ledningen må ikke føres ind i ovnrummet i nærheden af dørgrebets lukkemekanisme. Den kan føres ind i ovnrummet på andre steder, klemte fast mellem ovndøren og den hygiejniske tætningsliste.



### Afbrydelse og opbevaring af en ekstern kerntemperaturføler eller sous-vide-føler

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 1. |  | Åbn ovndøren.   |
| 2. |   | Tag kerntemperaturføleren eller sous-vide-føleren ud af maden, inden du tager maden ud af ovnen.<br><br><b>ADVARSEL!</b> Fare for forbrænding som følge af høje temperaturer i ovnrummet på alle dele, der befinder sig eller har befundet sig i ovnen under tilberedningen <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Anvend det personlige beskyttelsesudstyr.</li><li>▪ Lad den eksterne kerntemperaturføler eller sous-vide-føleren køle af uden for ovnrummet efter anvendelsen, inden de afbrydes og rengøres.</li></ul> |
| 3. |  | Afbryd den eksterne kerntemperaturføler eller sous-vide-føleren fra stikket på ovnens kabinet.  |
| 4. |   | Luk beskyttelsesdækslet over tilslutningsstikket.   |
| 5. |   | Rengør og skyl kerntemperaturføleren eller sous-vide-føleren med en blød klud, et almindeligt opvaskemiddel og vand.  |
| 6. |   | Opbevar den tørrede kerntemperaturføler eller sous-vide-føleren på et egnet sted for at beskytte den mod skader eller urenheder.  |



### 4.3.10 Anvend USB-nøgle

#### **⚠ Af hensyn til din sikkerhed ved anvendelse af ovnen**

Inden du påbegynder arbejdet, skal du gøre dig fortrolig de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikker anvendelse af apparatet på side 57'. Følg anvisningerne heri.

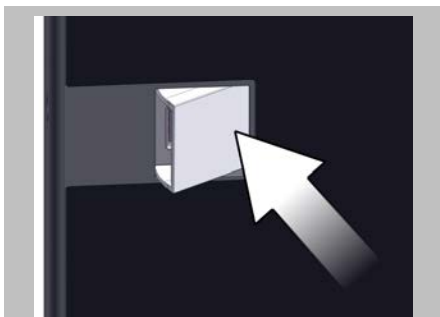
#### **USB-dækslets formål**

USB-dækslet tildækker USB-tilslutningen, så der ikke kan trænge vanddamp ind i styreelektronikken ved tilberedning og rengøring.

Der må ikke sidde en USB-nøgle i ved tilberedning og rengøring, og USB-tilslutningen skal være til-dækket af dækslet.

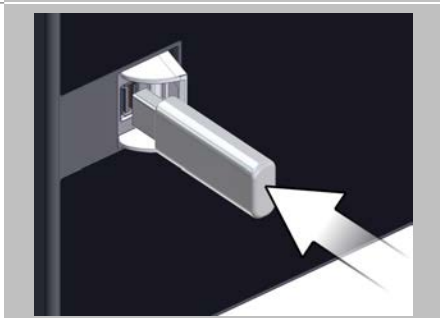
#### **Sæt USB-nøglen i**

1.



Åbn dækslet over USB-tilslutningen på betjeningspanelet.

2.



Sæt USB-nøglen i.  
Hvis USB-nøglen er for stor, skal der anvendes et adapterkabel, der kan fås i handlen.

### 4.3.11 Montering og afmontering af ribberne

#### Af hensyn til din sikkerhed ved anvendelse af ovnen

---

Inden du påbegynder arbejdet, skal du gøre dig fortrolig de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikker anvendelse af apparatet på side 57'. Følg anvisningerne heri.

#### Varme overflader

---

##### ADVARSEL

**Fare for forbrænding på grund af høje temperaturer på dele inde i og uden på apparatet.**

Der er fare for forbrænding ved berøring af alle indvendige dele af ovnrummet, ovndørens indvendige side samt alle dele, der befinder sig eller har befundet sig i ovnrummet under tilberedningen.

- ▷ Lad ovnrummet køle ned til under 60 °C, inden omstillingsarbejdet påbegyndes.
- ▷ Anvend det personlige beskyttelsesudstyr.

#### Krævede forkundskaber

---

Du skal kende disse handlinger:

- Sikker åbning og lukning af ovndøren

59

#### Forudsætninger

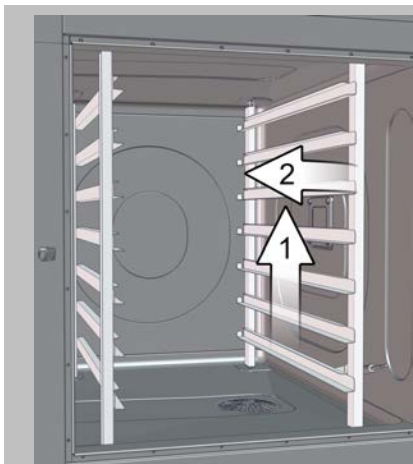
---

- Alt tilberedningsudstyr og andet tilbehør, der anvendes til tilberedningen, er taget ud af ovnrummet.

**Afmonter ribberne (standardmodel)**

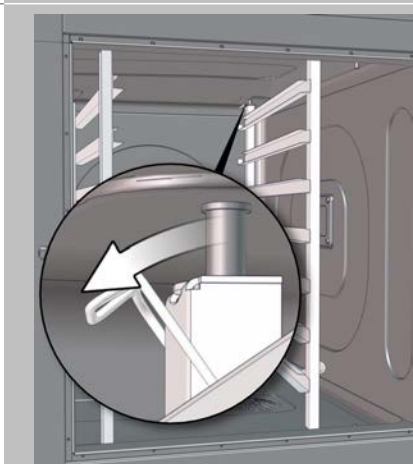
---

1.



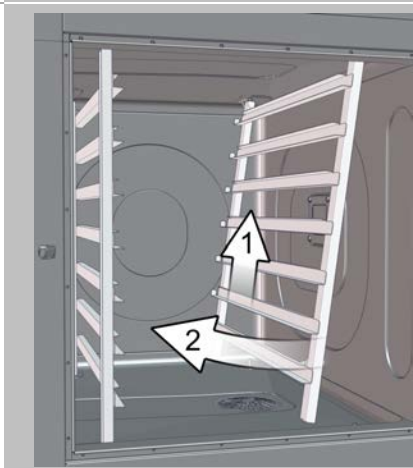
Løft (1) ribberne, og sving dem (2) ind i ovnrummet.

2.



Løsn klemmen bagtil foroven på ribberne.

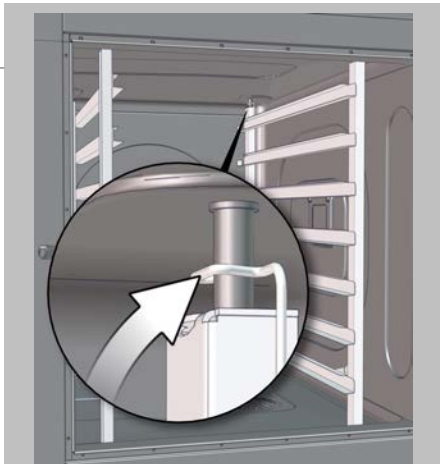
3.



Tryk (1) ribberne opad, og løft dem af (2).

### Montering af ribberne (standardmodel)

1.

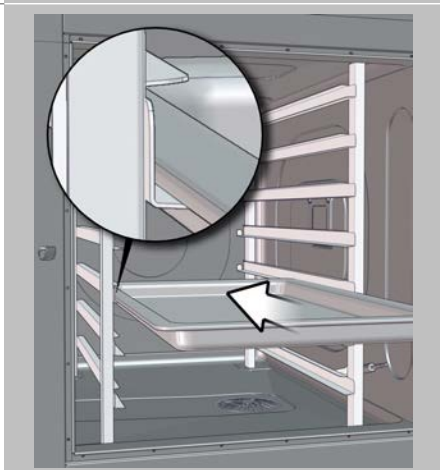


Monter de to ribber i omvendt rækkefølge af afmonteringen.

2.

Kontroller, at de to ribbers klemmer foroven bagtil er låst, så ribberne er anbragt korrekt i ovnen.

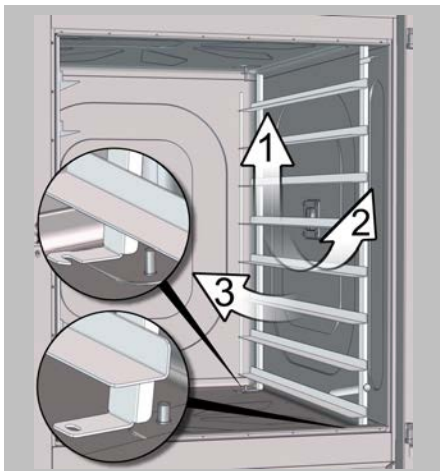
3.



- Kontroller, om de to ribber er monteret korrekt, ved at skubbe en plade ind.
- Kontroller, om pladen er anbragt korrekt i eller på skinnerne i overensstemmelse med 'Placering af tilberedningsudstyret i ovne i størrelsen X.10' på side 42 eller 'Placering af tilberedningsudstyret i ovne i størrelse X.20' på side 44.

### Afmontering af ribber (bagerimodel)

1.

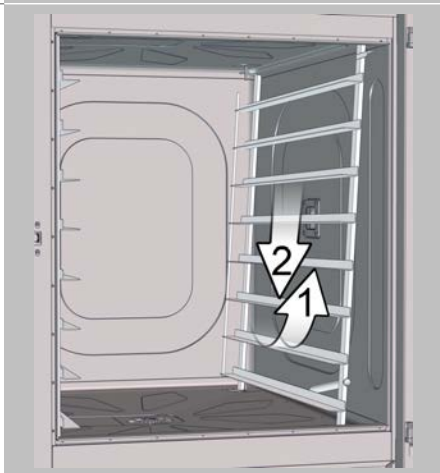


Løft ribberne (1) let.

Sving dem lidt fremad (2) mod ovndøren og lidt ind i (3) ovnrummet for at løsne dem fra tappen forinden i ovnrummet.

Lad ribberne synke ned på ovnrummets bund.

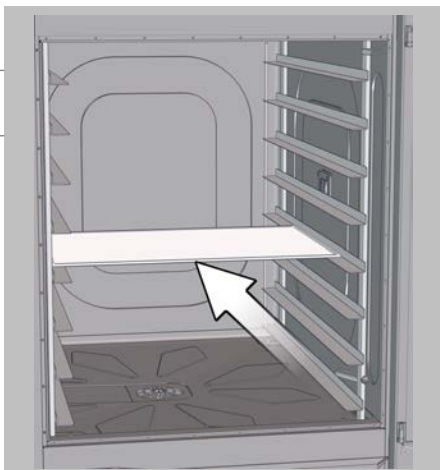
2.



Løsn ribberne fra de to tappe foroven i ovnrummet ved at svinge ribberne lidt fremad igen (1) mod ovndøren og derefter løsne dem forsigtigt nedad (2) fra tappen forinden (foran foroven i ovnrummet).

### Montering af ribber (bagerimodel)

1.



2.

3.

Monter de to ribber i omvendt rækkefølge af afmonteringen.

Kontroller, at alle otte tappe (fire i hver side) griber korrekt ind i føringerne på ribberne.

- Kontroller, om de to ribber er monteret korrekt, ved at skubbe en plade ind.
- Kontroller, om pladen er anbragt korrekt i eller på skinnerne i overensstemmelse med 'Placering af tilberedningsudstyret i ovne i størrelsen X.10' på side 42 eller 'Placering af tilberedningsudstyret i ovne i størrelse X.20' på side 44.

### 4.3.12 Fyld røgeskuffen, sæt den i og tag den ud (kun med ConvoSmoke)

#### Af hensyn til din sikkerhed ved anvendelse af ovnen

Inden du påbegynder arbejdet, skal du gøre dig fortrolig de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikker anvendelse af apparatet på side 57'. Følg anvisningerne heri.

#### Indstrømmende luft

---

##### ADVARSEL

##### Fare for forbrænding og brand som følge af flyvende gnister

Luft, der strømmer ud på røgematerialet, kan medføre gnistregn.

- ▷ Fjern først afskærmningen fra røgeskuffen, når røgeskuffen er anbragt på et brandsikkert sted i læ, og skuffen er helt afkølet. Under røgningen skal afskærmningen altid sidde på røgeskuffen.
- ▷ Bortskaf først forbrændingsresterne fra røgematerialet, når disse er kolde.

#### Krævede forkundskaber

---

Du skal kende disse handlinger

- Sikker åbning og lukning af ovndøren

59

#### Røgemateriale

---

Anvend udelukkende som røgemateriale briketter af spåner af hårdt træ, der er beregnet til dette formål.

Producenten anbefaler røgbriketter af mærket "BRADLEY AROMABISQUETTEN". De kan købes på internettet (<http://www.bradleymoker.com>) eller i en tilsvarende specialbutik.

Der må IKKE anvendes røgematerialer som løst savsmuld, løse savspåner, flis eller træpinde.

#### Forudsætninger

---

- Ovnrummet er afkølet til omgivende temperatur efter sidste anvendelse.  
**eller:**  
Mens en tilberedningsprofil er i gang, opfordrer softwaren til at sætte røgeskuffen i. I så tilfælde udfører softwaren automatisk 'Cool down' for at køle ovnrummet af inden opfordringen til at sætte røgeskuffen i.
- Røgvarmeelementet er monteret i ovnrummet.
- Ribberne er monteret og låst.
- Røgeskuffens hus, røgeristen og røgeskuffens afskærmning er rengjort og tørret korrekt.

### Fyldning af røgeskuffen

---

- 

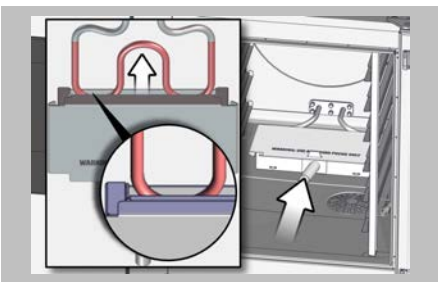
Fyld røgeskuffen med maks. 8 røgbriketter, der lægges på røgeristen i røgeskuffen.
- 

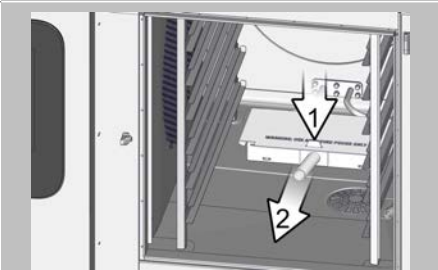
Skub afskærmningen på røgeskuffen fra bagsiden ind til anslag. Sørg for, at skuffens sidekanter føres ind i fælden på afskærmningen.
- 

Sæt grebet i foran på røgeskuffen.

### Sæt røgeskuffen ind

---

- 

Hold den fyldte røgeskuffe i grebet, og skub røgeskuffen ind til anslag oven på røgvarmeelementet i ovnrummet. Sørg for, at varmespiralen ledes ind i åbningen til røgvarmeelementet på røgeskuffen.
- 

Tag grebet af røgeskuffen.

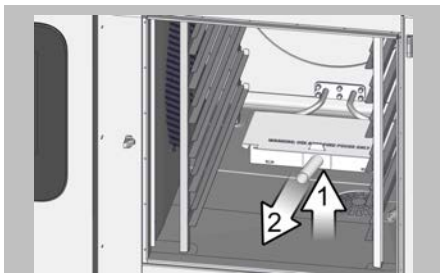
**ADVARSEL!** Fare for forbrænding på grund af høje temperaturer i ovnrummet, på ovndørens inderside samt på røgeskuffen

  - Anvend det personlige beskyttelsesudstyr.
  - Tag grebet af røgeskuffen, når den er sat i, så grebet er koldt, når skuffen skal tages ud.

### Tag røgeskuffen ud

---

1.



Sæt grebet i røgeskuffen, og træk røgeskuffen ned fra røgvarmeelementet.

2.



Lad røgeskuffen køle helt af uden for ovnrummet på et brandsikkert sted i læ.

3.



Tøm resterne fra røgbriketterne ud af røgeskuffen, og rengør alle skuffens dele grundigt.



## 5 Gå frem på følgende måde ved rengøring

### Formålet med dette kapitel

---

I dette kapitel giver vi et overblik over rengøringsmetoderne, rengøringsmidlerne og håndteringen af disse samt rengøringsplanen. Vi viser, hvordan kombidampovnen håndteres ved rengøring, og hvordan du udfører rengøringen.

'Grundlæggende fremgangsmåde ved rengøring' gennemgår trin for trin de forskellige rengøringsprocessers forløb. På dette tidspunkt gås der ikke eksplicit ind på betjeningen af softwaren eller håndteringen af ovnens dele.

Læs betjeningsvejledningen til kombidampovnen for at gøre dig fortrolig med betjeningen af softwaren og dennes forløb.

'Anvisninger til håndtering af ovnen ved rengøring' forklarer de konkrete fremgangsmåder ved håndteringen af kombidampovnen og tilbehøret.

## 5.1 Grundlæggende oplysninger i forbindelse med rengøring af kombidampovnen

### 5.1.1 Rengøringsmetoder

#### Rengøringsmetoder

---

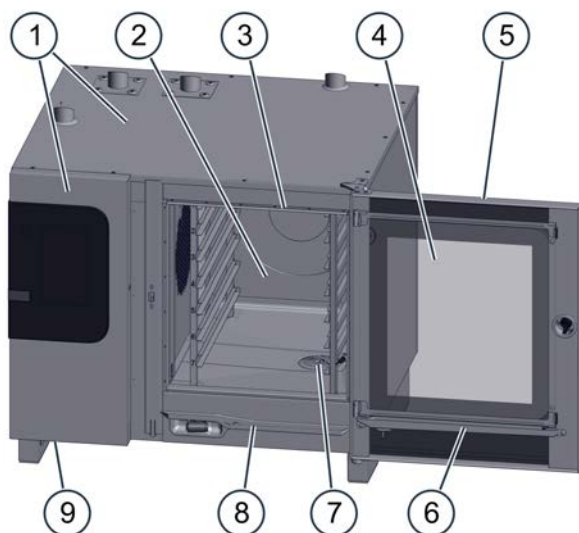
Rengøringsmetoder	Beskrivelse	Anvendelseskriterier
Rengøring af ovnrummet uden brug af rengøringsmidler	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Det er en fuldautomatisk proces, hvor temperatur og varighed er softwarestyret</li><li>▪ Ovnrummet skylles kun med vand uden anvendelse af rengøringsmidler</li><li>▪ <b>Ved easyDial:</b> Rengøringsprofil CL0</li><li>▪ <b>Ved easyTouch:</b> Rengøringsprofil H2O</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Mellem de enkelte tilberedningsforløb for at fjerne meget let tilsmudsning eller lugt</li><li>▪ Efter længere tids stilstand, hvor kombidampovnen er blevet intensivt rengjort, for f. eks. at fjerne støv</li></ul>
Fuldautomatisk rengøring af ovnrummet med tilsluttede beholdere (ConvoClean ved easyDial eller ConvoClean+ ved easyTouch)	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Det er en fuldautomatisk proces, hvor temperatur, varighed, anvendelse af rengøringsmidler og skylning er softwarestyret</li><li>▪ Rengøringsmidlerne doseres af softwaren og ledes automatisk ind i ovnrummet fra de tilsluttede beholdere</li><li>▪ <b>Ved easyDial (ConvoClean):</b><ul style="list-style-type: none"><li>▪ Valg af en af otte forud konfigurerede rengøringsprofiler: CL1 til CL4 og CL1d til CL4d</li></ul></li><li>▪ <b>Ved easyTouch (ConvoClean+):</b><ul style="list-style-type: none"><li>▪ Valg af rengøringstrin: 1 til 4</li><li>▪ Valg af rengøringsvarighed: eco, regular, express</li><li>▪ Alternativt valg af: Dampdesinfektion og/eller ovnrumstørring</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Daglig rengøring efter afslutning af al tilberedning</li><li>▪ Inden den første anvendelse af kombidampovnen for at fjerne al forurening i ovnrummet efter transport, opstilling og installering</li><li>▪ Efter vedligeholdelse af kombidampovnen for at fjerne al forurening i ovnrummet</li></ul>

Rengøringsmetoder	Beskrivelse	Anvendelseskriterier
Fulldautomatisk rengøring af ovnrummet med enkelt dosering (ConvoClean ved easyDial eller ConvoClean+ ved easyTouch)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Det er en fulldautomatisk proces, hvor temperatur, varighed, anvendelse af rengøringsmidler og skylning er softwarestyret</li> <li>▪ Operatøren kommer manuelt rengøringsmidlerne ind i ovnrummet fra enkelt doseringsflaskerne, når softwaren anmoder om det.</li> <li>▪ <b>Ved easyDial (ConvoClean):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Valg af en af otte forud konfigurerede rengøringsprofiler: CL1 til CL4 og CL1d til CL4d</li> </ul> </li> <li>▪ <b>Ved easyTouch (ConvoClean+):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Valg af rengøringsstrin: 1 til 4</li> <li>▪ Valg af rengøringsvarighed: eco, regular, express</li> <li>▪ Alternativt valg af: Dampdesinfektion og/eller ovnrumstørring</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Daglig rengøring efter afslutning af al tilberedning</li> <li>▪ Inden den første anvendelse af kombidampovnen for at fjerne al forurening i ovnrummet efter transport, opstilling og installering</li> <li>▪ Efter vedligeholdelse af kombidampovnen for at fjerne al forurening i ovnrummet</li> </ul>
Halvautomatisk rengøring af ovnrummet	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Det er en halvautomatisk proces, hvor de enkelte rengøringsfaser temperatur og varighed er softwarestyret</li> <li>▪ Rengøringsmidlerne sprøjtes manuelt ind i ovnrummet</li> <li>▪ Ovnrummet skylles manuelt med håndbruseren, eller alternativt kan det tørres grundigt af med rigeligt med vand og en blød klud.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Daglig rengøring efter afslutning af al tilberedning</li> <li>▪ Til efterbehandling efter en fulldautomatisk ovnrumrens rengøring, hvis ikke alle tilsmudsninger er forsvundet</li> <li>▪ Inden den første anvendelse af kombidampovnen for at fjerne al forurening i ovnrummet efter transport, opstilling og installering</li> <li>▪ Efter vedligeholdelse af kombidampovnen for at fjerne al forurening i ovnrummet</li> </ul>
Ovnrumrens rengøring kun med afspændingsmiddel fra tilsluttede beholdere eller med enkelt dosering	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Kun på easyTouch:</b> Rengøringsprofil ConvoCare</li> <li>▪ Det er en fulldautomatisk proces, hvor temperatur, varighed, anvendelse af afspændingsmiddel og skylning er softwarestyret</li> <li>▪ Enten kommer afspændingsmidlet i doserede mængder automatisk ind i ovnrummet fra lukkede beholdere eller operatøren kommer manuelt rengøringsmidlerne ind i ovnrummet fra enkelt doseringsflaskerne, når softwaren anmoder om det.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Til efterbehandling efter en fulldautomatisk eller halvautomatisk ovnrumrens rengøring, hvis ikke alle tilsmudsninger er forsvundet</li> <li>▪ Når der er hvide belægninger eller mørke misfarvninger i ovnrummet</li> </ul>
Manuel rengøring af ovnrummet	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Det er en udelukkende manuel proces uden softwareunderstøttelse <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ovnrummet forbliver uopvarmet</li> <li>▪ Brugeren kontrollerer rengøringsmidlernes virketid</li> </ul> </li> <li>▪ Rengøringsmidlerne sprøjtes manuelt ind i ovnrummet</li> <li>▪ Ovnrummet skylles manuelt med håndbruseren, eller alternativt kan det tørres grundigt af med rigeligt med vand og en blød klud.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mellem de enkelte tilberedningsforløb med et afkølet ovnrum for at fjerne tilsmudsninger eller lugt</li> <li>▪ Til efterbehandling efter en fulldautomatisk eller halvautomatisk ovnrumrens rengøring, hvis ikke alle tilsmudsninger er forsvundet</li> <li>▪ Til punktvise rengøring i ovnrummet, f. eks. ovnrummets afløb</li> <li>▪ Når der er hvide belægninger eller mørke misfarvninger i ovnrummet</li> </ul>

## 5.1.2 Rengøringsplan

### Oversigt

Følgende illustration viser en gaskombidampovn, størrelse 6.10, repræsenterende alle bordovne:



Pos.	Betegnelse
1	Ovnens kabinet udvendigt
2	Ovnrum
3	Den hygiejniske tætningsliste rundt om ovndøren
4	Dobbelt glasdør
5	Ovndør
6	Dørens drypbakke
7	Ovnrummets afløb med si
8	Drypbakke
9	Blæserens si

### Daglig rengøring

Hvad skal rengøres?	Fremgangsmåde	Rengøringsmiddel
Ovnrum	<ul style="list-style-type: none"> <li>'Sådan udføres halvautomatisk rengøring af ovnrummet (ribber)' på side 103</li> <li>'Sådan udføres halvautomatisk rengøring af ovnrummet (hyldestativ/tallerkenstativ)' på side 105</li> </ul>	ConvoClean new eller forte
	'Sådan udføres fuldautomatisk rengøring af ovnrummet med tilsluttede beholdere' på side 99	ConvoClean new eller forte og ConvoCare
	'Sådan udføres fuldautomatisk rengøring af ovnrummet med enkelt dosering' på side 101	ConvoClean new S eller forte S og ConvoCare S
Ovnrummets afløb	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fjern rester</li> <li>Skyl for at forhindre tilstopning</li> <li>Sprøjt rengøringsmiddel ind og skyl med vand</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Med håndbruseren</li> <li>ConvoClean new eller forte</li> </ul>
Ovnens kabinet udvendigt	Rengør manuelt med en blød klud	Almindeligt rengøringsmiddel til ædelstål
Alle beholdere, plader, riste og andet udstyr, der anvendes til tilberedningen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rengør manuelt med en blød svamp, der ikke skurrer</li> <li>Skyl efter med vand</li> </ul>	Almindeligt opvaskemiddel

## 5 Gå frem på følgende måde ved rengøring

Hvad skal rengøres?	Frengangsmåde	Rengøringsmiddel
Daglige kontroller af ovnrummet for at se, om der er synlige hvide belægninger eller mørke misfarvninger <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Rengøring kun efter behov</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Manuelt:<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Sprøjt det ind koldt</li><li>▪ Lad det virke i 10 minutter</li><li>▪ Poler med en blød svamp, der ikke skurrer</li><li>▪ Skylning</li></ul></li><li>eller</li><li>▪ 'Sådan rengøres ovnrummet kun med afspændingsmiddel med rengøringsprofilen ConvoCare (kun med easyTouch)' på side 109</li></ul>	ConvoCare
Ved anvendelse af grillversionen: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Beholder til opsamling af fedt</li></ul>	'Tøm beholderen til opsamling af fedt og rengør den' på side 126	Almindeligt opvaskemiddel

### Ugentlig rengøring

Hvad skal rengøres?	Frengangsmåde	Rengøringsmiddel
Den dobbelte glasdoor indvendigt	'Sådan rengøres den dobbelte glasdoor' på side 111	Almindeligt rengøringsmiddel til glas
Ovnrummet bag ved indsugningspladen	'Sådan udføres rengøring af ovnrummet bag indsugningspladen' på side 112	ConvoClean new eller forte
Hygiejnisk tætningsliste rundt om ovndøren	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Tør af manuelt med en blød klud og rengøringsmiddel</li><li>▪ Tør grundigt efter med en blød klud og rent vand</li><li>▪ Tør af med en blød klud</li><li>▪ Lad ovndøren stå på klem for at tørre den hygiejniske tætningsliste (luk den ikke helt)</li></ul>	Almindeligt opvaskemiddel
Ovndør, dørens drypbakke og ovenns drypbakke	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Rengør manuelt med en blød klud og rengøringsmiddel</li><li>▪ Tør grundigt efter med en blød klud og rent vand</li><li>▪ Tør af med en blød klud</li></ul>	ConvoClean new eller forte
Blæserens si, ovnrummets bund i venstre side	Rengør manuelt med en let fugtet klud	Almindeligt opvaskemiddel

### Månedlig rengøring

Hvad skal rengøres?	Frengangsmåde	Rengøringsmiddel
Intensiv rengøring af den hygiejniske tætningsliste rundt om ovndøren	'Sådan rengøres den hygiejniske tætningsliste intensivt' på side 114	Almindeligt opvaskemiddel
Understel (ekstraudstyr)	Rengør manuelt med en blød klud	Almindeligt rengøringsmiddel til ædelstål

### 5.1.3 Rengøringsmiddel

#### Rengøringsmiddel

Anvend udelukkende de her specificerede rengøringsmidler til rengøring af kombidampovnen og dens tilbehør.

Produkt	Anvendelse	Anvendelsesform
ConvoClean new til let tilsmudsning ▪ Ikke til rengøring af beholdere, plader, riste eller andet tilbehør	Ovnrumrensengøring ▪ Med hånden ▪ Halvautomatisk	Sprøjteflaske
	Fuldautomatisk rengøring af ovnrummet	Rengøringsmiddelbeholdere under kombidampovnen sluttet til rengøringssystemet
ConvoClean forte til normal eller kraftig tilsmudsning ▪ Ikke til rengøring af beholdere, plader, riste eller andet tilbehør	Ovnrumrensengøring ▪ Med hånden ▪ Halvautomatisk	Sprøjteflaske
	Fuldautomatisk rengøring af ovnrummet	Rengøringsmiddelbeholdere under kombidampovnen sluttet til rengøringssystemet
ConvoCare K (koncentrat)	Til opblanding af brugsklar ConvoCare i defineret blandingsforhold	-
ConvoCare Afspændingsmiddel i defineret blandingsforhold ▪ Ikke til rengøring af beholdere, plader, riste eller andet tilbehør	▪ Fuldautomatisk rengøring af ovnrummet ▪ Ovnrumrensengøring kun med afspændingsmiddel (kun med easyTouch, rengøringsprofil ConvoCare)	Rengøringsmiddelbeholdere under kombidampovnen sluttet til rengøringssystemet
	Manuel efterbehandling af ovnrummet	Sprøjteflaske
ConvoClean new S til let tilsmudsning	Fuldautomatisk rengøring af ovnrummet	Flasker til enkeltdosering à 125 ml
ConvoClean forte S til normal eller kraftig tilsmudsning	Fuldautomatisk rengøring af ovnrummet	Flasker til enkeltdosering à 125 ml
ConvoCare S	▪ Fuldautomatisk rengøring af ovnrummet ▪ Ovnrumrensengøring kun med afspændingsmiddel (kun med easyTouch, rengøringsprofil ConvoCare)	Flasker til enkeltdosering à 125 ml
Almindeligt rengøringsmiddel til ædelstål	Pleje af kombidampovnen udvendigt	-
Almindeligt rengøringsmiddel til glas	Rengøring af den dobbelte glassdør	-
Almindeligt, hudvenligt, alkalifrit, pH- og lugt neutralt opvaskemiddel	▪ Rengøring af komponenter og tilbehør i overensstemmelse med de pågældende anvisninger ▪ Rengøring af beholdere, plader, riste og andet udstyr, der anvendes til tilberedningen	-

### **Håndtering af rengøringsmidlerne**

---

Der skal benyttes personligt beskyttelsesudstyr ved anvendelse af nogle rengøringsmidler.

Kapitlet 'Personligt beskyttelsesudstyr på side 41' og de aktuelle EF-sikkerhedsdataark, der hører til rengøringsmidlerne ConvoClean forte, ConvoClean new, ConvoCare K (koncentrat), ConvoClean forte S, ConvoClean new S und ConvoCare S, skal overholdes.

Personalet skal regelmæssigt undervises af ejeren af kombidampovnen.

## 5.1.4 Fremskaffelse af rengøringsmidler

### Fremskaffelse af rengøringsmidler

Form	Håndtering	Rengøringsmiddel
Sprøjteflaske	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lad ikke sprayflasken stå under tryk i længere tid, når den ikke benyttes. Åbn langsomt pumpehovedet, så trykluft kan slippe ud.</li> <li>▪ Skyl sprayflasken en gang ugentligt.</li> <li>▪ Skyl dysen, dyseforlænger og dysestuds efter hver brug.</li> <li>▪ Opbevar ikke sprøjteflaskerne med rengøringsmiddel i umiddelbar nærhed af kombidampovnen, men opbevar dem kun i særlige opbevaringsrum og ikke i nærheden af fødevarer.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ConvoClean new</li> <li>▪ ConvoClean forte</li> <li>▪ ConvoCare</li> </ul>
Beholder	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Slut beholderen med rengøringsmidlerne til kombidampovnens rengøringsystem.</li> <li>▪ Kontroller før hver fuldautomatisk ovnrumsrensning, om der er tilstrækkeligt med rengøringsmiddel i beholderne.</li> <li>▪ Opbevar ikke de ekstra beholdere med rengøringsmiddel i umiddelbar nærhed af kombidampovnen, men opbevar dem kun i særlige opbevaringsrum og ikke i nærheden af fødevarer.</li> <li>▪ Benyt kun ConvoCare K (koncentrat) til opblanding af den brugsklare opløsning ConvoCare (i det definerede blandingsforhold) i en tom beholder.</li> <li>▪ Opbevar ikke beholderne med ConvoCare K i umiddelbar nærhed af kombidampovnen, men opbevar dem kun i særlige opbevaringsrum og ikke i nærheden af fødevarer.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ConvoClean new</li> <li>▪ ConvoClean forte</li> <li>▪ ConvoCare</li> <li>▪ ConvoCare K (koncentrat)</li> </ul>
Flasker til enkeltdosering à 125 ml	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tag først flaskerne ud af leverings- og opbevaringskassen umiddelbart før anvendelsen af rengøringsmidlet.</li> <li>▪ Skru først låget på flasken umiddelbart før anvendelsen af rengøringsmidlet.</li> <li>▪ Skyl de tomme flasker med vand, luk dem til, og bortskaf dem til genbrug.</li> <li>▪ Opbevar udelukkende reserveflaskerne med rengøringsmidlerne i kassen fra leveringen. Opbevar ikke kasserne med rengøringsmidler i umiddelbar nærhed af kombidampovnen, men opbevar dem kun i særlige opbevaringsrum og ikke i nærheden af fødevarer.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ConvoClean new S</li> <li>▪ ConvoClean forte S</li> <li>▪ ConvoCare S</li> </ul>

## 5.2 Grundlæggende fremgangsmåde ved rengøring

### 5.2.1 Sikkert arbejde ved rengøring

#### For din og dine medarbejderes sikkerhed

Gør dig fortrolig med indholdet i kapitlet 'Af hensyn til din sikkerhed' på side 21, inden dine medarbejdere arbejder første gang med kombidampovnen, og træf de fornødne forholdsregler.

Pålæg dine medarbejdere, at de inden påbegyndelse af arbejdet gør sig fortrolige med de regler for sikkert arbejde, der er nævnt i dette afsnit, samt at de følger disse.

Pålæg dine medarbejdere at gøre sig fortrolige med de advarsler, der er angivet i dette afsnit og i de følgende anvisninger, samt at træffe de deri nævnte forholdsregler.

#### Dine medarbejderes personlige beskyttelsesudstyr

Pålæg dine medarbejdere at bære det personlige beskyttelsesudstyr, der er nævnt i kapitlet 'Af hensyn til din sikkerhed', afsnittet 'Personligt beskyttelsesudstyr på side 41' for det pågældende arbejde.

#### Grundlæggende regel for sikker anvendelse

Hvis kombidampovnen er blevet flyttet forsætligt eller tilsyneladende ikke tilladt efter installeringen (tilsigtet eller utilsigtet), må ovnen først igen tages i brug, når alle de følgende forudsætninger er opfyldt:

- Ovnen og det anvendte tilbehør udviser ingen tegn på synlige skader.
- De monterede forsyningsledninger til elektricitet, vand, afløb og rengøringsmiddel udviser ingen synlige skader, de sidder fast, drypper ikke, de gør et sikkert og funktionsdygtigt indtryk ved en visuel kontrol.
- 'Kravene til kombidampovnens funktionsdygtighed' på side 22 er opfyldt.
- 'Kravene til kombidampovnens omgivelser' på side 22 er opfyldt.
- Alle advarsler befinder sig på den dertil indrettede plads.

#### **Kun på gasapparater:**

- På alle kombidampovnens gasførende dele er tætheden af alle forbindelses- og tilslutningssteder for de gasførende komponenter kontrolleret af en servicetekniker, og alle de nævnte steder uden for og inden i ovnen er gastætnede.

#### Regler for sikker flytning og frastillen af understellet på hjul

For at undgå risici skal følgende regler overholdes, når understellet på hjul flyttes med ovnen:

- Inden flytning skal afløbsledningen afbrydes, hvis der anvendes en fast tilslutning.
- Vær opmærksom på alle tilslutningsledninger ved flytning. Der må ikke køres hen over tilslutningsledningerne. Tilslutningsledningerne må under ingen omstændigheder blive strakt eller sågar revet af. Tilslutningsledningernes længde (elektricitet, gas og vand) er tilpasset holdeanordningens bevægelsesspillerum. Trods dette skal man ved flytning være opmærksom på placeringen og føringen af alle tilslutningsledninger.
- Inden flytning skal ovnene tages fra spændingen.
- Inden flytning skal ovnene på understellet være afkølet.
- Der må ikke befinde sig mad i ovnene.
- Ovn dørene skal være lukkede.
- Der skal bæres beskyttelsesbeklædning ved flytning af understellet med ovne.
- Der skal mindst 2 personer til at flytte understellet med ovn.
- Når ovnen er skubbet ind igen, skal den igen anbringes i vater.
- Når ovnen er skubbet ind igen, skal bremsen igen låses.
- Det skal sikres, at understellet ikke kan tippe med ovnen i nogen position.



### **Sprøjtning af vand udvendigt på ovnen**

---

#### **⚠FARE**

##### **Fare for elektrisk stød på grund af strømførende dele**

Vand udvendigt på apparatet kan medføre kortslutning og elektrisk stød, hvis apparatet berøres.

- ▷ Sprøjt aldrig ovnen udvendigt med vand.
- ▷ USB-dækslet skal altid være lukket ved rengøring.

### **Varme overflader**

---

#### **⚠ADVARSEL**

##### **Fare for forbrænding på grund af høje temperaturer på dele inde i og uden på apparatet.**

Der er fare for forbrænding ved berøring af alle indvendige dele af ovnrummet, ovndørens indvendige side samt alle dele, der befinder sig eller har befundet sig i ovnrummet under tilberedningen. Der kan desuden være fare for forbrændinger, hvis udluftningsstudsens berøres.

- ▷ Lad ovnrummet køle ned til under 60 °C, inden rengøringen påbegyndes.
- ▷ Anvend det personlige beskyttelsesudstyr.

### **Sprøjtning med vand i det varme ovnrum**

---

#### **⚠ADVARSEL**

##### **Fare for skoldning på grund af varm damp**

Når der sprøjtes vand ind i det varme ovnrum (f.eks. med en håndbruser), kan den damp, der dannes i ovnrummet, medføre skoldninger.

- ▷ Lad ovnrummet køle ned til under 60 °C, inden rengøringen påbegyndes.

### **Kontakt med rengøringsmidler**

---

#### **⚠ADVARSEL**

##### **Fare for ætsninger og irritationer af hud, øjne og åndedrætsorganer**

Rengøringsmidlet ConvoClean new (S) og afspændingsmidlet ConvoCare (S) forårsager ætsninger på hud, øjne og åndedrætsorganer ved direkte kontakt. Rengøringsmidlet ConvoClean forte (S) forårsager ætsninger på hud, øjne og åndedrætsorganer ved direkte kontakt.

- ▷ Indånd aldrig dampe og sprøjtetåge fra rengørings- og afspændingsmiddel.
- ▷ Undgå, at rengørings- og afspændingsmiddel kommer i kontakt med øjne, hud og slimhinder.
- ▷ Spray ikke rengørings- og afspændingsmiddel ind i ovnrummet ved en temperatur på mere end 60 °C, da der ellers kan dannes ætsende eller irriterende dampe fra rengøringsmidlerne.
- ▷ Åbn ikke ovndøren under den fuldautomatiske ovnrumsrengøring med tilsluttede beholdere.
- ▷ Åbn KUN ovndøren under den fuldautomatiske ovnrumsrengøring med enkelt dosering, hvis softwaren anviser det.
- ▷ Anvend det personlige beskyttelsesudstyr.

### Forurening med rengøringsmidler

---

#### ADVARSEL

##### **Fare for forurening af fødevarer med rengøringsmidler eller afspændingsmiddel**

Rengøringsmidlerne ConvoClean new, ConvoClean forte og afspændingsmidlet ConvoCare (både i rengøringsmiddelbeholdere og i enkelt doseringsflasker) forurener fødevarer ved direkte kontakt eller ved indirekte kontakt som følge af afdampning. Dette gælder også for almindelige afspændingsmidler samt almindelige midler til rengøring af glas og stål.

- ▷ Sprøjt kun med rengøringsmidlerne ConvoClean new, ConvoClean forte og afspændingsmidlet ConvoCare i sprayflaske inde i ovnrummet.
- ▷ Ved manuel rengøring skal alle de rengøringsmidler og afspændingsmidler, der er kommet ind i ovnrummet, igen skylles grundigt ud med en vandstråle. Alternativt kan ved manuel rengøring alle de rengøringsmidler og afspændingsmidler, der er kommet ind i ovnrummet, tørres grundigt af med rigelige mængder vand og en blød klud.
- ▷ Tør ovndøren indvendigt, den hygiejniske tætningsliste rundt om ovndøren og det tilbehør, der har været anvendt til tilberedningen, af med rigelige mængder rent vand for at fjerne rester af det anvendte rengøringsmiddel.
- ▷ Tør alle udvendige overflader, der kan have været i kontakt med rengøringsmiddel eller afspændingsmiddel, af med rigelige mængder rent vand efter rengøringsarbejde, f. eks. overflader hvor rengøringsmiddelbeholdere har været anbragt, og hvor der siden igen skal tilberedes fødevarer.

### Gasudslip

---

#### FARE

##### **Eksplodingsfare pga. gas, der strømmer ud**

Gas, der strømmer ud, kan føre til eksplosion ved antænding.

- ▷ På modeller på underdel med hjul med fleksibel tilslutningsslange kan du trække ovnen frem inden for dens bevægelsesfrirum for at rengøre ovnen udvendigt eller gulvet. Bevægelsesfrirummet er bestemt af holdeanordningen til mekanisk sikring (typisk 0.5 m).
- ▷ Tilslutningsledningerne må ikke på noget tidspunkt blive trukket i.

## 5.2.2 Sådan udføres fuldautomatisk rengøring af ovnrummet med tilsluttede beholdere

### Af hensyn til din sikkerhed i forbindelse med rengøring

Inden du påbegynder rengøringsarbejdet, skal du gøre dig fortrolig med de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikkert arbejde ved rengøring på side 96'. Følg anvisningerne heri.

### Krævede forkundskaber

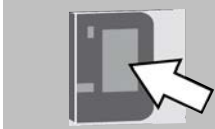
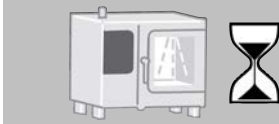

Du skal kende disse handlinger:

- |   |     |
|---|-----|
| ▪ Sikker åbning og lukning af ovndøren                        | 59  |
| ▪ Fyldning og udtagning med hyldevognen (ikke med ConvoSmoke) | 73  |
| ▪ Udskiftning af beholder med afspændingsmiddel               | 116 |
| ▪ Udskiftning af beholder med rengøringsmiddel                | 118 |

### Forudsætninger

- Du er for så vidt bekendt med betjeningen af softwaren, at du kan hente og starte de forskellige rengøringsprofiler, se betjeningsvejledningen til kombidampovnen.
- Alle fødevarer er fjernet fra ovnrummet. Der er ingen fremmedlegemer i ovnrummet.
- Alle beholdere, plader og riste samt eventuelt yderligere tilbehør er fjernet fra ovnrummet.
- Ovnrummets afløb er frit og ikke tilstoppet eller blokeret af rester. Sien er anbragt på plads i ovnrummets afløb.
- Ovn dørens indvendige glasdør er låst korrekt.
- Indsugningspladen er låst korrekt.
- Ovn døren er lukket.
- Du har fremskaffet de nødvendige hjælpemidler i overensstemmelse med rengøringsprogrammet, se 'Fremskaffelse af rengøringsmidler' på side 95.
- **På ovne med hyldestativ/tallerkenstativ (ikke med ConvoSmoke):** Indkøringsrammen er anbragt, og det tomme hyldestativ/tallerkenstativ befinder sig i ovnrummet.

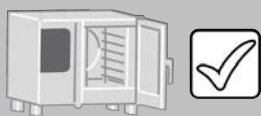
### Sådan udføres fuldautomatisk rengøring af ovnrummet med tilsluttede beholdere

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1. |  | Hent rengøringsprofilen, og start rengøringsforløbet.  |
| 2. |  | Vent, indtil rengøringsforløbet er afsluttet.  |
| 3. |  | Der lyder et signal, når rengøringsforløbet er afsluttet. Vær opmærksom på softwarens anvisninger. |

## 5 Gå frem på følgende måde ved rengøring

---

4.



- Åbn ovndøren, og kontroller rengøringsresultatet. Ovnrummet skal være synligt rent, og der må ikke lugte af rester af fødevarer eller rengøringsmidler.
- Kontroller ovnrummet for eventuelle fremmedlegemer, der er kommet ind ved skyllingen. Fjern i givet fald disse.
- Hvis det er nødvendigt med efterbearbejdning, rengøres og skylles ovnrummet manuelt, eller rengøringen gentages med en rengøringsprofil.

5.



Lad ovndøren stå på klem, så ovnrummet kan tørre.

## 5.2.3 Sådan udføres fuldautomatisk rengøring af ovnrummet med enkeltdosering

### Af hensyn til din sikkerhed i forbindelse med rengøring

Inden du påbegynder rengøringsarbejdet, skal du gøre dig fortrolig med de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikkert arbejde ved rengøring på side 96'. Følg anvisningerne heri.

### Krævede forkundskaber

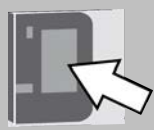




Du skal kende disse handlinger:









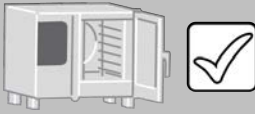

- |   |     |
|---|-----|
| ▪ Sikker åbning og lukning af ovndøren                              | 59  |
| ▪ Fyldning og udtagning med hyldevognen (ikke med ConvoSmoke)       | 73  |
| ▪ Kom rengøringsmidlet fra enkeltdoseringsflaskerne ind i ovnrummet | 120 |

### Forudsætninger

- Du er for så vidt bekendt med betjeningen af softwaren, at du kan hente og starte de forskellige rengøringsprofiler, se betjeningsvejledningen til kombidampovnen.
- Alle fødevarer er fjernet fra ovnrummet. Der er ingen fremmedlegemer i ovnrummet.
- Alle beholdere, plader og riste samt eventuelt yderligere tilbehør er fjernet fra ovnrummet.
- Ovnrummets afløb er frit og ikke tilstoppet eller blokeret af rester. Sien er anbragt på plads i ovnrummets afløb.
- Ovndørens indvendige glasdør er låst korrekt.
- Indsugningspladen er låst korrekt.
- Ovndøren er lukket.
- Du har fremskaffet de nødvendige hjælpemidler i overensstemmelse med rengøringsprogrammet, se 'Fremskaffelse af rengøringsmidler' på side 95.
- **På ovne med hyldestativ/tallerkenstativ (ikke med ConvoSmoke):** Indkøringsrammen er anbragt, og det tomme hyldestativ/tallerkenstativ befinder sig i ovnrummet.

### Sådan udføres fuldautomatisk rengøring af ovnrummet med enkeltdosering

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 1. |  | Hent rengøringsprofilen, og start rengøringsforløbet.   |
| 2. |  | Vent, indtil opblødningsfasen er afsluttet (ca. 5 - 10 minutter afhængigt af rengøringsprofilen).   |
| 3. |  | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Der lyder et signal, når opblødningsfasen er afsluttet.</li><li>▪ Du anmodes om at tilsætte rengøringsmiddel.</li><li>▪ Det krævede antal enkeltdoseringsflasker vises af softwaren.</li></ul>        |
| 4. |  | Åbn ovndøren.   |
| 5. |  | Kom rengøringsmidlet fra enkeltdoseringsflaskerne ind i ovnrummet.<br>Fjern eventuelt hyldestativet/tallerkenstativet fra ovnrummet til denne procedure, og skub det tilbage i ovnrummet efter at der er kommet rengøringsmiddel ind i ovnen. |

6.		Luk ovndøren.
7.		Vent, til rengøringsfasen er afsluttet (ca. 30 - 60 minutter afhængigt af rengøringsprofilen).
Med easyTouch-styring bortfalder punkterne 8-12 i denne anvisning, hvis der vælges rengøringsvarighed 'Express'.		
8.		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Der lyder et signal, når rengøringsfasen er afsluttet.</li> <li>▪ Du anmodes om at tilsætte afspændingsmiddel.</li> <li>▪ Det krævede antal enkeltdoseringsflasker vises af softwaren.</li> </ul> <p>Afhængigt af vandets hårdhed og ovnens tilkalkningsgrad kan du i undtagelsestilfælde springe indgivelsen af afspændingsmiddel over.</p>
9.		Åbn ovndøren.
10.		<p>Kom afspændingsmidlet fra enkeltdoseringsflaskerne ind i ovnrummet.</p> <p>Fjern eventuelt hyldestativet/tallerkenstativet fra ovnrummet til denne procedure, og skub det tilbage i ovnrummet efter at der er kommet afspændingsmiddel ind i ovnen.</p>
11.		Luk ovndøren.
12.		Vent, til den sidste rengøringsfase er afsluttet (ca. 20 - 30 minutter afhængigt af rengøringsprofilen).
13.		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Der lyder et signal, når den sidste rengøringsfase er afsluttet.</li> <li>▪ Vær opmærksom på softwarens anvisninger.</li> </ul>
14.		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Åbn ovndøren, og kontroller rengøringsresultatet. Ovnrummet skal være synligt rent, og der må ikke lugte af rester af fødevarer eller rengøringsmidler.</li> <li>▪ Kontroller ovnrummet for eventuelle fremmedlegemer, der er kommet ind ved skylningen. Fjern i givet fald disse.</li> <li>▪ Hvis det er nødvendigt med efterbearbejdning, rengøres og skylles ovnrummet manuelt, eller rengøringen gentages med en rengøringsprofil.</li> </ul>
15.		Lad ovndøren stå på klem, så ovnrummet kan tørre.

## 5.2.4 Sådan udføres halvautomatisk rengøring af ovnrummet (ribber)

### Af hensyn til din sikkerhed i forbindelse med rengøring

Inden du påbegynder rengøringsarbejdet, skal du gøre dig fortrolig med de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikkert arbejde ved rengøring på side 96'. Følg anvisningerne heri.

### Krævede forkundskaber

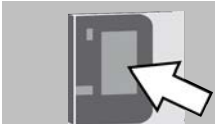

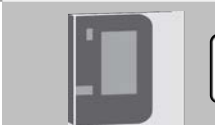
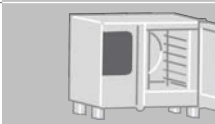
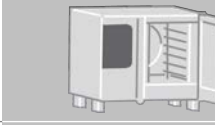
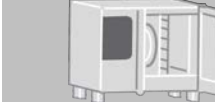
Du skal kende disse handlinger:

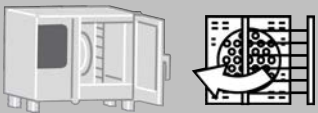







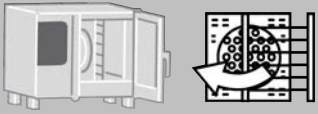

- |   |     |
|---|-----|
| ▪ Sikker åbning og lukning af ovndøren      | 59  |
| ▪ Montering og afmontering af ribberne      | 82  |
| ▪ Låsning og oplåsning af indsugningspladen | 122 |

### Forudsætninger

- Du er for så vidt bekendt med betjeningen af softwaren, at du kan hente og starte de forskellige rengøringsprofiler, se betjeningsvejledningen til kombidampovnen.
- Alle fødevarer er fjernet fra ovnrummet. Der er ingen fremmedlegemer i ovnrummet.
- Alle beholdere, plader og riste samt eventuelt yderligere tilbehør er fjernet fra ovnrummet.
- Ovnrummets afløb er frit og ikke tilstoppet eller blokeret af rester. Sien er anbragt på plads i ovnrummets afløb.
- Ovndørens indvendige glasdør er låst korrekt.
- Indsugningspladen er låst korrekt.
- Ovndøren er lukket.
- Du har fremskaffet de nødvendige hjælpemidler i overensstemmelse med rengøringsprogrammet, se 'Fremskaffelse af rengøringsmidler' på side 95.

### Sådan udføres halvautomatisk rengøring af ovnrummet (ribber)

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1. |  | Hent rengøringsprofilen, og start rengøringsforløbet.  |
| 2. |  | Vent, indtil opblødningsfasen er afsluttet (ca. 10 minutter).  |
| 3. |  | Der lyder et signal, når opblødningsfasen er afsluttet. Du anmodes om at sprøjte rengøringsmiddel ind.                                   |
| 4. |  | Åbn ovndøren.  |
| 5. |  | Sving ribberne og indsugningspladen ind i ovnrummet.   |
| 6. |  | Spray ovnrummet, indsugningspladen og området bag indsugningspladen, ribberne samt ovnrummets afløb med rengøringsmidlet i sprayflasken. |

7.		Lås igen indsugningspladen og ribberne.
8.		Luk ovndøren.
9.		Vent, indtil rengøringsfasen er afsluttet (ca. 10 minutter).
10.		Der lyder et signal, når rengøringsfasen er afsluttet. Du opfordres til at skylle ovnrummet.
11.		Åbn ovndøren.
12.		Sving igen ribberne og indsugningspladen ind i ovnrummet.
13.		<p>Skyl ovnrummet, tilbehøret og området bag indsugningspladen og ovnrummets afløb grundigt med håndbruseren.</p> <p><b>ADVARSEL!</b> Fare for forurening af fødevarer med rengøringsmidler eller afspændingsmiddel som følge af utilstrækkelig skylning</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hvis ovnen ikke er forsynet med en håndbruser, anvendes der i stedet for håndbruseren en ekstern vandstråle til skylning, eller tør ovnrummet, tilbehøret og området bag indsugningspladen grundigt af med rigeligt med vand og en blød klud.</li> </ul>
14.		<p>Kontroller rengøringsresultatet. Ovnrummet skal være synligt rent, og der må ikke lugte af rester af fødevarer eller rengøringsmidler.</p> <p>Hvis det er nødvendigt med efterbearbejdning, rengøres og skylles ovnrummet manuelt, eller rengøringen gentages med en rengøringsprofil.</p>
15.		Lås igen indsugningspladen og ribberne.
16.		Lad ovndøren stå på klem, så ovnrummet kan tørre.



## 5.2.5 Sådan rengøres ovnrummet halvautomatisk (hyldestativ/tallerkenstativ, ikke med ConvoSmoke)

### Af hensyn til din sikkerhed i forbindelse med rengøring

Inden du påbegynder rengøringsarbejdet, skal du gøre dig fortrolig med de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikkert arbejde ved rengøring på side 96'. Følg anvisningerne heri.

### Krævede forkundskaber


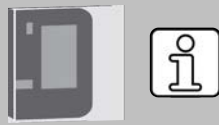


Du skal kende disse handlinger:


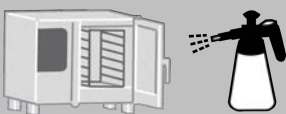








- |   |     |
|---|-----|
| ▪ Sikker åbning og lukning af ovndøren                        | 59  |
| ▪ Fyldning og udtagning med hyldevognen (ikke med ConvoSmoke) | 73  |
| ▪ Låsning og oplåsning af indsugningspladen                   | 122 |

### Forudsætninger



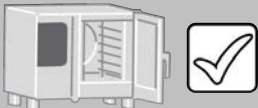

- Indkøringsrammen er anbragt, og det tomme hyldestativ/tallerkenstativ befinder sig i ovnrummet.
- Du er for så vidt bekendt med betjeningen af softwaren, at du kan hente og starte de forskellige rengøringsprofiler, se betjeningsvejledningen til kombidampovnen.
- Alle fødevarer er fjernet fra ovnrummet. Der er ingen fremmedlegemer i ovnrummet.
- Alle beholdere, plader og riste samt eventuelt yderligere tilbehør er fjernet fra ovnrummet.
- Ovnrummets afløb er frit og ikke tilstoppet eller blokeret af rester. Sien er anbragt på plads i ovnrummets afløb.
- Ovndørens indvendige glasdør er låst korrekt.
- Indsugningspladen er låst korrekt.
- Ovndøren er lukket.
- Du har fremskaffet de nødvendige hjælpemidler i overensstemmelse med rengøringsprogrammet, se 'Fremskaffelse af rengøringsmidler' på side 95.

### Sådan rengøres ovnrummet halvautomatisk (hyldestativ/tallerkenstativ)

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1. |  | Hent rengøringsprofilen, og start rengøringsforløbet.  |
| 2. |  | Vent, indtil opblødningsfasen er afsluttet (ca. 10 minutter).  |
| 3. |  | Der lyder et signal, når opblødningsfasen er afsluttet. Du anmodes om at sprøjte rengøringsmiddel ind. |
| 4. |  | Åbn ovndøren.  |
| 5. |  | Fjern hyldestativet/tallerkenstativet og indkøringsrammen.   |
| 6. |  | Sving indsugningspladen ind i ovnrummet.   |

7.		Spray ovnrummet, indsugningspladen, området bag indsugningspladen samt ovnrummets afløb med rengøringsmidlet i sprayflasken.
8.		Lås igen indsugningspladen.
9.		Anbring indkøringsrammen, og køр igen hyldestativet/tallerkenstativet ind.
10.		Sprøjt hyldestativet/tallerkenstativet og indkøringsrammen med rengøringsmidlet i sprayflasken.
11.		Luk ovndøren.
12.		Vent, indtil rengøringsfasen er afsluttet (ca. 10 minutter).
13.		Der lyder et signal, når rengøringsfasen er afsluttet. Du opfordres til at skylle ovnrummet.
14.		Åbn ovndøren.
15.		Skyl hyldestativet/tallerkenstativet og indkøringsrammen grundigt med håndbruseren.
16.		Fjern hyldestativet/tallerkenstativet og indkøringsrammen.
17.		Sving indsugningspladen ind i ovnrummet.
18.		<p>Skyl ovnrummet, indsugningspladen, området bag indsugningspladen samt ovnrummets afløb grundigt med håndbruseren.</p> <p><b>ADVARSEL!</b> Fare for forurening af fødevarer med rengøringsmidler eller afspændingsmiddel som følge af utilstrækkelig skylning</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hvis ovnen ikke er forsynet med en håndbruser, anvendes der i stedet for håndbruseren en ekstern vandstråle til skylning, eller tør ovnrummet, tilbehøret og området bag indsugningspladen grundigt af med rigeligt med vand og en blød klud.</li> </ul>

## 5 Gå frem på følgende måde ved rengøring

19.		Lås igen indsugningspladen.
20.		Anbring indkøringsrammen, og kørs igen hyldestativet/ tallerkenstativet ind.
21.		Kontroller rengøringsresultatet. Ovnrummet skal være synligt rent, og der må ikke lugte af rester af fødevarer eller rengøringsmidler. Hvis det er nødvendigt med efterbearbejdning, rengøres og skylles ovnrummet manuelt, eller rengøringen gentages med en rengøringsprofil.
22.		Lad ovndøren stå på klem, så ovnrummet kan tørre.

## 5.2.6 Sådan udføres rengøring af ovnrummet uden rengøringsmidler

### Af hensyn til din sikkerhed i forbindelse med rengøring

Inden du påbegynder rengøringsarbejdet, skal du gøre dig fortrolig med de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikkert arbejde ved rengøring på side 96'. Følg anvisningerne heri.

### Krævede forkundskaber

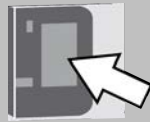




Du skal kende disse handlinger:

- Sikker åbning og lukning af ovndøren 59
- Fyldning og udtagning med hyldevognen (ikke med ConvoSmoke) 73

### Forudsætninger

- Du er for så vidt bekendt med betjeningen af softwaren, at du kan hente og starte de forskellige rengøringsprofiler, se betjeningsvejledningen til kombidampovnen.
- Alle fødevarer er fjernet fra ovnrummet. Der er ingen fremmedlegemer i ovnrummet.
- Ovnrummets afløb er frit og ikke tilstoppet eller blokeret af rester. Sien er anbragt på plads i ovnrummets afløb.
- Ovndørens indvendige glasdør er låst korrekt.
- Indsugningspladen er låst korrekt.
- Ovndøren er lukket.
- **På ovne med hyldestativ/tallerkenstativ (ikke med ConvoSmoke):** Indkøringsrammen er anbragt, og hyldestativet/tallerkenstativet befinder sig i ovnrummet.

### Sådan udføres rengøring af ovnrummet uden rengøringsmidler

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1. |  | Hent rengøringsprofilen, og start rengøringsforløbet.  |
| 2. |  | Vent, indtil rengøringsforløbet er afsluttet.  |
| 3. |  | Der lyder et signal, når rengøringsforløbet er afsluttet. Vær opmærksom på softwarens anvisninger.   |
| 4. |  | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Åbn ovndøren, og kontroller om det forventede rengøringsresultat er opnået.</li><li>▪ Kontroller ovnrummet for eventuelle fremmedlegemer, der er kommet ind ved skylningen. Fjern i givet fald disse.</li><li>▪ Hvis det er nødvendigt, rengøres og skylles ovnrummet manuelt, eller ved hjælp af en anden rengøringsprofil.</li></ul> |
| 5. |  | Lad ovndøren stå på klem, så ovnrummet kan tørre.  |

## 5.2.7 Sådan rengøres ovnrummet kun med afspændingsmiddel med rengøringsprofilen ConvoCare (kun med easyTouch)

### Af hensyn til din sikkerhed i forbindelse med rengøring

Inden du påbegynder rengøringsarbejdet, skal du gøre dig fortrolig med de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikkert arbejde ved rengøring på side 96'. Følg anvisningerne heri.

### Krævede forkundskaber

Du skal kende disse handlinger:

- |  |     |
|--|-----|
| ▪ Sikker åbning og lukning af ovndøren                               | 59  |
| ▪ Fyldning og udtagning med hyldevognen (ikke med ConvoSmoke)        | 73  |
| ▪ Kom rengøringsmidlet fra enkelt doseringsflaskerne ind i ovnrummet | 120 |

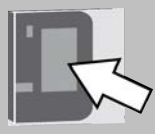

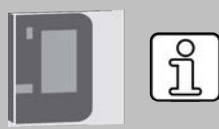
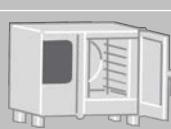
### Forudsætninger

- Du er for så vidt bekendt med betjeningen af softwaren, at du kan hente og starte de forskellige rengøringsprofiler, se betjeningsvejledningen til kombidampovnen.
- Alle fødevarer er fjernet fra ovnrummet. Der er ingen fremmedlegemer i ovnrummet.
- Alle beholdere, plader og riste samt eventuelt yderligere tilbehør er fjernet fra ovnrummet.
- Ovnrummets afløb er frit og ikke tilstoppet eller blokeret af rester. Sien er anbragt på plads i ovnrummets afløb.
- Ovndørens indvendige glasdør er låst korrekt.
- Indsugningspladen er låst korrekt.
- Ovndøren er lukket.
- Du har fremskaffet de nødvendige hjælpemidler i overensstemmelse med rengøringsprogrammet, se 'Fremskaffelse af rengøringsmidler' på side 95.
- **På ovne med hyldestativ/tallerkenstativ (ikke med ConvoSmoke):** Indkøringsrammen er anbragt, og det tomme hyldestativ/tallerkenstativ befinder sig i ovnrummet, hvis disse dele også skal rengøres.

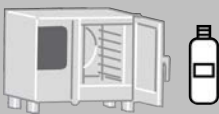



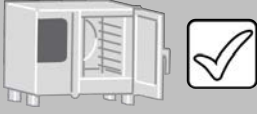
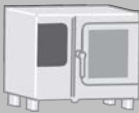
### Sådan rengøres ovnrummet kun med afspændingsmiddel fra tilsluttede beholdere

Rengøringsforløbet i rengøringsprofilen ConvoCare med tilsluttede beholdere er nøjagtig det samme som rengøringsforløbet 'Sådan udføres fuldautomatisk rengøring af ovnrummet med tilsluttede beholdere' på side 99.

### Sådan rengøres ovnrummet kun med afspændingsmiddel fra enkelt doseringsflasker

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 1. |  | Hent rengøringsprofilen ConvoCare med enkelt dosering, og start rengøringsforløbet.   |
| 2. |  | Vent, indtil den første rengøringsfase er afsluttet (ca. 10 minutter).  |
| 3. |  | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Der lyder et signal, når den første rengøringsfase er afsluttet.</li><li>▪ Du anmodes om at tilsætte afspændingsmiddel.</li><li>▪ Det krævede antal enkelt doseringsflasker vises af softwaren.</li></ul> |
| 4. |  | Åbn ovndøren.   |

## 5 Gå frem på følgende måde ved rengøring

5.		Kom afspændingsmidlet fra enkeltdoseringsflaskerne ind i ovnrummet. Fjern eventuelt hyldestativet/tallerkenstativet fra ovnrummet til denne procedure, og skub det tilbage i ovnrummet efter at der er kommet afspændingsmiddel ind i ovnen.
6.		Luk ovndøren.
7.		Vent, indtil den sidste rengøringsfase er afsluttet (ca. 10 minutter).
8.		<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Der lyder et signal, når den sidste rengøringsfase er afsluttet.</li><li>▪ Vær opmærksom på softwarens anvisninger.</li></ul>
9.		<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Åbn ovndøren, og kontroller rengøringsresultatet. Ovnrummet skal være synligt rent, og der må ikke lugte af rester af fødevarer eller rengøringsmidler.</li><li>▪ Kontroller ovnrummet for eventuelle fremmedlegemer, der er kommet ind ved skyllingen. Fjern i givet fald disse.</li><li>▪ Hvis det er nødvendigt med efterbearbejdning, rengøres og skylles ovnrummet manuelt, eller rengøringen gentages med en rengøringsprofil.</li></ul>
10.		Lad ovndøren stå på klem, så ovnrummet kan tørre.

## 5.2.8 Sådan rengøres den dobbelte glasdør

### **⚠ Af hensyn til din sikkerhed i forbindelse med rengøring**

Inden du påbegynder rengøringsarbejdet, skal du gøre dig fortrolig med de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikkert arbejde ved rengøring på side 96'. Følg anvisningerne heri.

### **Krævede forkundskaber**

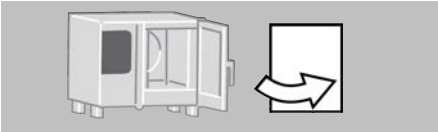
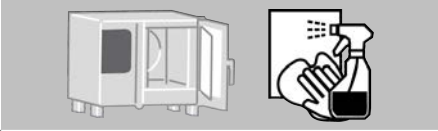
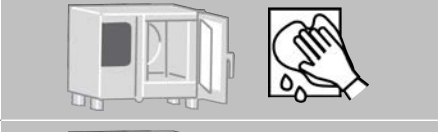


Du skal kende disse handlinger:

- Sikker åbning og lukning af ovndøren 59
- Låsning og oplåsning af den indvendige glasdør 125

### **Forudsætninger**

- Du har fremskaffet de nødvendige rengøringsmidler og almindeligt glasrengøringsmiddel.
- Du har fremskaffet flere (mindst tre) rene og bløde klude.
- Ovndøren er afkølet til stuetemperatur efter sidste anvendelse.

### **Sådan rengøres den dobbelte glasdør**

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 1. |   | Åbn ovndøren, og sving den dobbelte glasdørs indvendige glas til side.  |
| 2. |  | Rengør begge sider af den dobbelte glasdørs ind- og udvendige glas med en blød, ren klud og rengøringsmidlet. Sørg i den forbindelse for ikke at ridse glasset. |
| 3. |  | Tør begge sider af den dobbelte glasdørs ind- og udvendige glas efter med en blød, ren klud og rent vand.   |
| 4. |  | Tør begge sider af den dobbelte glasdørs ind- og udvendige glas med en blød, ren klud.  |
| 5. |  | Sving igen ovndørens indvendige glas tilbage, og lås det.   |

## 5.2.9 Sådan udføres rengøring af ovnrummet bag indsugningspladen

### Af hensyn til din sikkerhed i forbindelse med rengøring

Inden du påbegynder rengøringsarbejdet, skal du gøre dig fortrolig med de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikkert arbejde ved rengøring på side 96'. Følg anvisningerne heri.

### Krævede forkundskaber

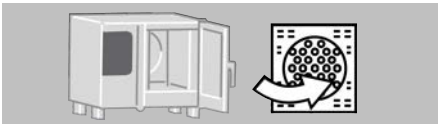
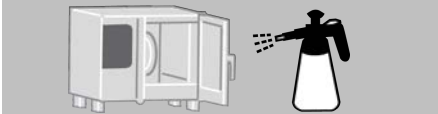

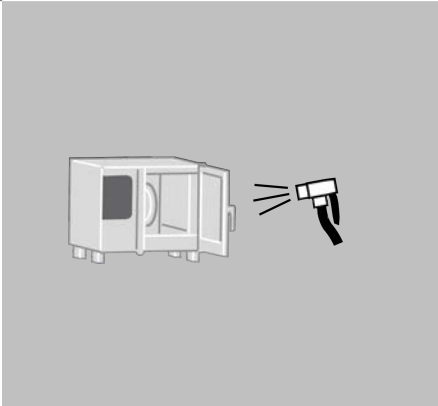
Du skal kende disse handlinger:

- |   |     |
|---|-----|
| ▪ Sikker åbning og lukning af ovndøren                        | 59  |
| ▪ Montering og afmontering af ribberne                        | 82  |
| ▪ Fyldning og udtagning med hyldevognen (ikke med ConvoSmoke) | 73  |
| ▪ Låsning og oplåsning af indsugningspladen                   | 122 |

### Forudsætninger

- Du har fremskaffet de nødvendige rengøringsmidler, ConvoClean new eller ConvoClean forte i sprayflaske, se 'Fremskaffelse af rengøringsmidler' på side 95.
- Ovnrummets afløb er frit og ikke tilstoppet eller blokeret af rester.
- **På ovne med ribber:** Ribberne i venstre side er afmonterede.
- **På ovne med hyldestativ/tallerkenstativ (ikke med ConvoSmoke):** Hyldestativet/tallerkenstativet og indkøringsrammen er fjernet fra ovnrummet.

### Sådan udføres rengøring af ovnrummet bag indsugningspladen

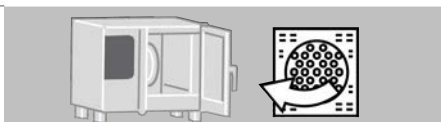
- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1. |  | Sving indsugningspladen ind i ovnrummet.   |
| 2. |  | Spray indsugningspladen fra alle sider og området bag indsugningspladen med rengøringsmidlet i sprayflasken.   |
| 3. |  | Lad rengøringsmidlet virke i 10 - 20 minutter.   |
| 4. |  | <p>Skyl indsugningspladen fra alle sider, området bag indsugningspladen og hele ovnrummet grundigt med håndbruseren.</p> <p>Ved kraftig tilsmudsning kan du gentage rengøringsforløbet.</p> <p><b>ADVARSEL!</b> Fare for forurening af fødevarer med rengøringsmidler eller afspændingsmiddel som følge af utilstrækkelig skylning</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Hvis ovnen ikke er forsynet med en håndbruser, anvendes der i stedet for håndbruseren en ekstern vandstråle til skylning, eller tør ovnrummet, tilbehøret og området bag indsugningspladen grundigt af med rigeligt med vand og en blød klud.</li></ul> |



5 Gå frem på følgende måde ved rengøring

---

5.



Lås igen indsugningspladen.

6.



Lad ovndøren stå på klem, så ovnrummet kan tørre.

## 5.2.10 Sådan rengøres den hygiejniske tætningsliste intensivt

### **⚠ Af hensyn til din sikkerhed i forbindelse med rengøring**

Inden du påbegynder rengøringsarbejdet, skal du gøre dig fortrolig med de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikkert arbejde ved rengøring på side 96'. Følg anvisningerne heri.

### **Krævede forkundskaber**

Du skal kende disse handlinger:

- Sikker åbning og lukning af ovndøren 59
- Montering og afmontering af den hygiejniske tætningsliste 124

### **Forudsætninger**

- Du har fremskaffet det nødvendige rengøringsmiddel og almindeligt opvaskemiddel.
- Du har fremskaffet flere (mindst tre) rene og bløde klude.

### **Sådan rengøres den hygiejniske tætningsliste intensivt**

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 1. |   | Åbn ovndøren, og afmonter den hygiejniske tætningsliste rundt om ovndøren.                |
| 2. |  | Rengør den hygiejniske tætningsliste med en ren, blød klud og rengøringsmiddel i en vask. |
| 3. |  | Skyl den hygiejniske tætningsliste med en ren, blød klud og rent vand i en vask.          |
| 4. |  | Tør den hygiejniske tætningsliste grundigt af med en ren, blød klud.                      |
| 5. |  | Monter igen den hygiejniske tætningsliste i ovnrumsåbningen.                              |
| 6. |  | Lad ovndøren stå på klem, så den hygiejniske tætningsliste kan tørre helt.                |

## 5.3 Anvisninger til håndtering af ovnen ved rengøring

### 5.3.1 Sikker anvendelse af apparatet

#### For din og dine medarbejderes sikkerhed

Gør dig fortrolig med indholdet i kapitlet 'Af hensyn til din sikkerhed' på side 21, inden dine medarbejdere arbejder første gang med kombidampovnen, og træf de fornødne forholdsregler.

Pålæg dine medarbejdere, at de inden påbegyndelse af arbejdet gør sig fortrolige med de regler for sikkert arbejde, der er nævnt i dette afsnit, samt at de følger disse.

Pålæg dine medarbejdere at gøre sig fortrolige med de advarsler, der er angivet i dette afsnit og i de følgende anvisninger, samt at træffe de deri nævnte forholdsregler.

#### Dine medarbejderes personlige beskyttelsesudstyr

Pålæg dine medarbejdere at bære det personlige beskyttelsesudstyr, der er nævnt i kapitlet 'Af hensyn til din sikkerhed', afsnittet 'Personligt beskyttelsesudstyr på side 41' for det pågældende arbejde.

#### Varme overflader

##### ADVARSEL

**Fare for forbrænding på grund af høje temperaturer på dele inde i og uden på apparatet.**

Der er fare for forbrænding ved berøring af alle indvendige dele af ovnrummet, ovndørens indvendige side samt alle dele, der befinder sig eller har befundet sig i ovnrummet under tilberedningen. Der kan desuden være fare for forbrændinger, hvis udluftningsstudsens berøres.

- ▷ Lad ovnrummet køle ned til under 60 °C, inden rengøringen påbegyndes.
- ▷ Anvend det personlige beskyttelsesudstyr.

#### Kontakt med rengøringsmidler

##### ADVARSEL

**Fare for ætsninger og irritationer af hud, øjne og åndedrætsorganer**

Rengøringsmidlet ConvoClean new (S) og afspændingsmidlet ConvoCare (S) forårsager ætsninger på hud, øjne og åndedrætsorganer ved direkte kontakt. Rengøringsmidlet ConvoClean forte (S) forårsager ætsninger på hud, øjne og åndedrætsorganer ved direkte kontakt.

- ▷ Indånd aldrig dampe og sprøjtetåge fra rengørings- og afspændingsmiddel.
- ▷ Undgå, at rengørings- og afspændingsmiddel kommer i kontakt med øjne, hud og slimhinder.
- ▷ Spray ikke rengørings- og afspændingsmiddel ind i ovnrummet ved en temperatur på mere end 60 °C, da der ellers kan dannes ætsende eller irriterende dampe fra rengøringsmidlerne.
- ▷ Åbn ikke ovndøren under den fuldautomatiske ovnrumsrengøring med tilsluttede beholdere.
- ▷ Åbn KUN ovndøren under den fuldautomatiske ovnrumsrengøring med enkelt dosering, hvis softwaren anviser det.
- ▷ Anvend det personlige beskyttelsesudstyr.

#### Gasudslip

##### FARE

**Eksplodingsfare pga. gas, der strømmer ud**

Gas, der strømmer ud, kan føre til eksplosion ved antænding.

- ▷ På modeller på underdel med hjul med fleksibel tilslutningsslange kan du trække ovnen frem inden for dens bevægelsesfrirum for at rengøre ovnen udvendigt eller gulvet. Bevægelsesfrirummet er bestemt af holdeanordningen til mekanisk sikring (typisk 0.5 m).
- ▷ Tilslutningsledningerne må ikke på noget tidspunkt blive trukket i.

## 5.3.2 Udskiftning af beholder med afspændingsmiddel

### **⚠ Af hensyn til din sikkerhed ved anvendelse af ovnen**

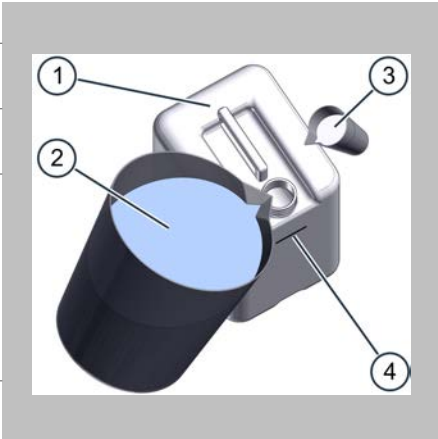
Inden du påbegynder arbejdet, skal du gøre dig fortrolig de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikker anvendelse af apparatet på side 115'. Følg anvisningerne heri.

### **Nødvendige hjælpemidler**

- 1 tom beholder (10 l) til afspændingsmidlet ConvoCare
- Tilstrækkelig mængde (ca. 10 l) blødt vand (specifikation se kapitel 'Tekniske data', tema 'Vandkvalitet' i installeringshåndbogen)
- ConvoCare K-koncentrat (0.33 l)

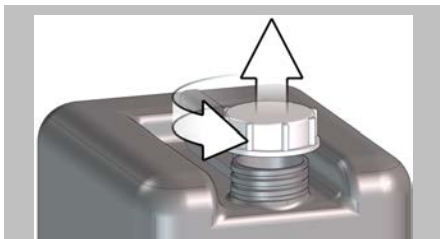
### **Bland afspændingsmiddel ConvoCare i beholderen**

Gå frem på følgende måde for at blande afspændingsmiddel fra koncentratet ConvoCare K og blødt vand for at undgå unødigt skumdannelse:

- |    |  |  |
|----|--|--|
| 1. |  | Åbn den tomme beholder (1).  |
| 2. |  | Fyld blødt vand (2) i beholderen til lige under 10 l-mærket (4).   |
| 3. |  | Fyld derefter forsigtigt 0,33 l af koncentratet ConvoCare K (3) i den tomme beholder (1).  |
| 4. |  | Kontroller væskestanden i beholderen: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Hvis niveauet er under 10 l-mærket (4), fyldes der forsigtigt op med den nødvendige mængde blødt vand (2).</li><li>▪ Hvis niveauet er over 10 l-mærket (4), er koncentrationen af afspændingsmidlet lidt lavere end angivet. Du kan også anvende afspændingsmidlet i lavere koncentration.</li></ul> |
| 5. |  | Luk beholderen, og bland de to væsker godt ved at ryste beholderen.  |

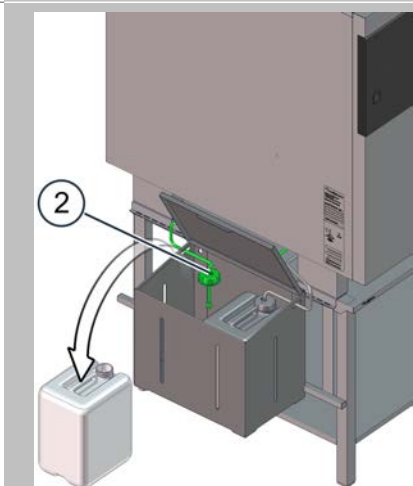
### Udskiftning af beholder med afspændingsmiddel

1.



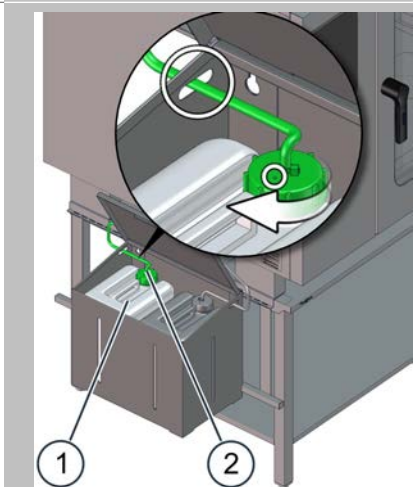
Fjern låget på blandebeholderen til afspændingsmidlet ConvoCare.

2.



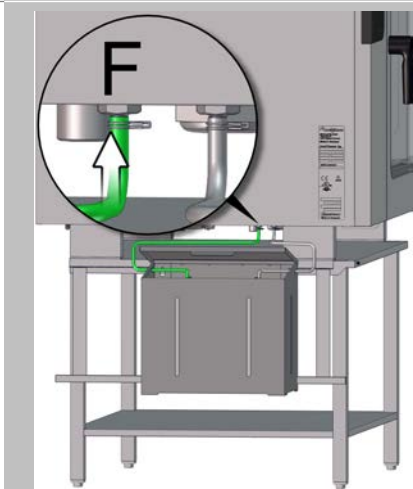
- Identificer den beholder, der er sluttet til tilslutningen (F) til afspændingsmiddel fornedet i venstre side af ovnen ved hjælp af den grønne slange.
- Skru den grønne tilførselsslange (2) med spyddet af den identificerede beholder.
- Fjern den tomme beholder med afspændingsmidlet.

3.



- Stil den nye, fyldte beholder (1) med afspændingsmidlet parat.
- Før den grønne tilførselsslange og spyddet (2) ned i den fyldte beholder (1), og skru den fast.
- Sørg for, at slangen ikke knækker, og at ventilationsåbningen i beholderens låg er fri.

4.



- Kontroller opstillingen af beholderne:
  - Beholderens opstillingsniveau må ikke ligge over den kant, hvor ovnens ben er sat på ovnens kabinet.
  - Beholderens opstillingsniveau må ikke ligge mere end 1 m under denne kant.
- Kontroller, at tilslutningen har den samme farve.
- Afspændingsmidlet skal være monteret på ovnens tilslutning F.  
(Farven er overalt grøn).

### 5.3.3 Udskiftning af beholder med rengøringsmiddel

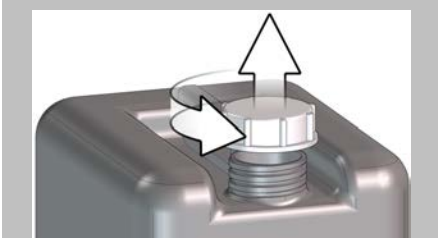
#### **⚠ Af hensyn til din sikkerhed ved anvendelse af ovnen**

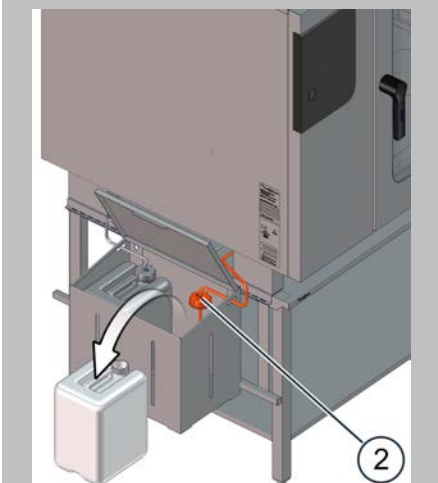
Inden du påbegynder arbejdet, skal du gøre dig fortrolig de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikker anvendelse af apparatet på side 115'. Følg anvisningerne heri.

#### **Nødvendige hjælpemidler**

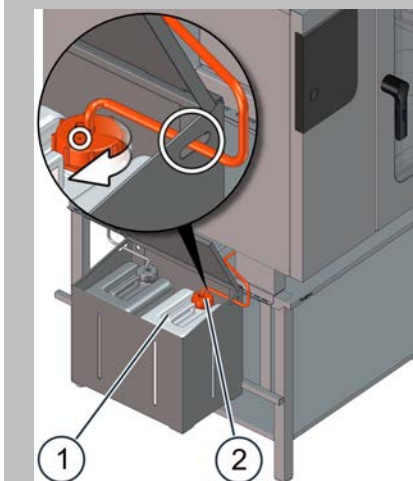
- Udskiftningsbeholder ConvoClean new eller ConvoClean forte

#### **Udskiftning af beholder med rengøringsmiddel**

- 

Tag låget af udskiftningsbeholderen med rengøringsmidlet ConvoClean new eller ConvoClean forte.
- 
  - Identificer den beholder, der er sluttet til tilslutningen (G) til rengøringsmiddel forneden i venstre side af ovnen ved hjælp af den røde slange.
  - Skru den røde tilførselsslange (2) med spyddet af den identificerede beholder.
  - Fjern den tomme beholder med rengøringsmidlet.

3.



- Stil den nye, fyldte beholder (1) med rengøringsmidlet parat.
- Før den røde tilførselsslange og spyddet (2) ned i den fyldte beholder (1), og skru den fast.
- Sørg for, at slangen ikke knækker, og at ventilationsåbningen i beholderens låg er fri.

4.



- Kontroller opstillingen af beholderne:
  - Beholdernes opstillingsniveau må ikke ligge over den kant, hvor ovnens ben er sat på ovnens kabinet.
  - Beholdernes opstillingsniveau må ikke ligge mere end 1 m under denne kant.
- Kontroller, at tilslutningen har den samme farve.
- Rengøringsmidlet skal være monteret på ovnens tilslutning G.  
(Farven er overalt rød).

### 5.3.4 Kom rengøringsmidlet fra enkeltdoseringsflaskerne ind i ovnrummet

#### **⚠ Af hensyn til din sikkerhed ved anvendelse af ovnen**

Inden du påbegynder arbejdet, skal du gøre dig fortrolig de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikker anvendelse af apparatet på side 115'. Følg anvisningerne heri.

#### **Krævede forkundskaber**

Du skal kende disse handlinger:

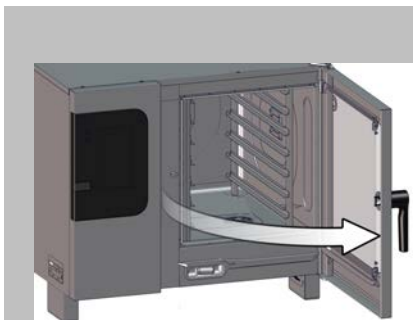
- Sikker åbning og lukning af ovndøren 59
- Fremskaffelse af rengøringsmidler 95

#### **Forudsætninger**

- Du har startet en rengøringsprofil i den fuldautomatiske ovnrumsrengøring med enkeltdosering. Softwaren anmoder om, at der kommer enten rengøringsmiddel eller afspændingsmiddel fra enkeltdoseringsflaskerne ind i ovnrummet.
- Du har fremskaffet de nødvendige enkeltdoseringsflasker med rengøringsmiddel og afspændingsmiddel i overensstemmelse med rengøringsprogrammet, se 'Fremskaffelse af rengøringsmidler' på side 95.

#### **Kom rengøringsmidlet fra enkeltdoseringsflaskerne ind i ovnrummet**

1.

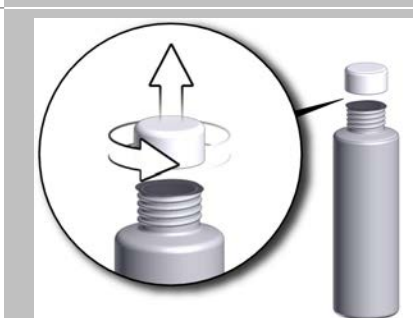


- Åbn først ovndøren, når du anmodes derom af softwaren i løbet af den fuldautomatiske ovnrumsrengøring.
- Vær opmærksom på softwarens visninger.
- Læg i overensstemmelse med rengøringsforløbet enkeltdoseringsflasker enten med rengøringsmiddel **eller** afspændingsmiddel parat.

**ADVARSEL!** Fare for ætsninger og irritationer af hud, øjne og åndedrætsorganer

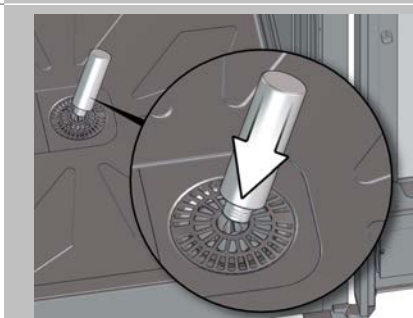
- Sørg for, at du ikke kommer i kontakt med rengøringsmiddel eller afspændingsmiddel, når du kommer indholdet af enkeltdoseringsflaskerne ind i ovnrummet.
- Anvend det personlige beskyttelsesudstyr.

2.



- Skru låget på enkeltdoseringsflasken af.
- Sørg for, at den folie, der forsegler flasken, forbliver ubeskadiget.

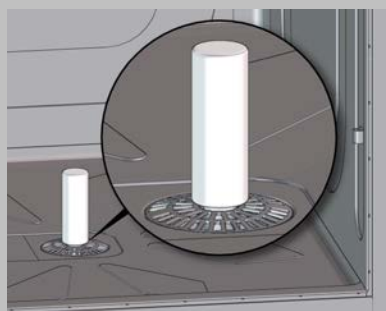
3.



Tryk flasken næsten lodret på dornen i midten af ovnrummets afløb, så folien gennembores.

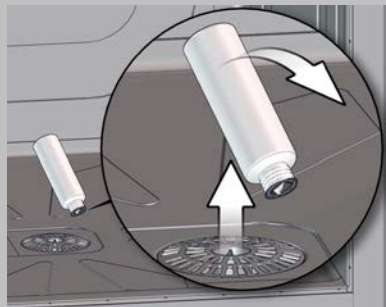


4.



- Lad flasken stå lodret i ca. 10 sekunder på dornen, så al væsken kan løbe ud.
- Kontroller visuelt, om al væsken er løbet ud. Væskestanden kan ses gennem det gennemsigtige materiale i enkelt doseringsflaskerne.
- Hvis det er nødvendigt, trykkes den resterende væske ud af enkelt doseringsflasken, mens den stadig befinder sig på dornen.

5.

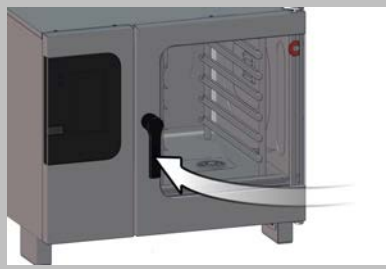


- Træk derefter forsigtigt flasken af dornen.
- Fjern flasken fra ovnrummet.
- Gentag trin 2 til 5, hvis softwaren anmoder om, at der anvendes mere end en enkelt doseringsflaske med rengøringsmiddel eller afspændingsmiddel.

**ADVARSEL!** Fare for forurening af fødevarer med rengøringsmidler eller afspændingsmiddel

- Sørg for, at arbejdsfladen ikke fugtes med rengøringsmiddel eller afspændingsmiddel.
- Stil ikke tomme enkelt doseringsflasker på arbejdsfladen, da der kan løbe dråber af rengøringsmiddel eller afspændingsmiddel af udvendigt.

6.



Luk ovndøren.

### 5.3.5 Låsning og oplåsning af indsugningspladen

#### **⚠ Af hensyn til din sikkerhed ved anvendelse af ovnen**

Inden du påbegynder arbejdet, skal du gøre dig fortrolig de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikker anvendelse af apparatet på side 115'. Følg anvisningerne heri.

#### **Krævede forkundskaber**

Du skal kende disse handlinger:

- |   |    |
|---|----|
| ▪ Sikker åbning og lukning af ovndøren                        | 59 |
| ▪ Montering og afmontering af ribberne                        | 82 |
| ▪ Fyldning og udtagning med hyldevognen (ikke med ConvoSmoke) | 73 |

#### **Nødvendige hjælpemidler**

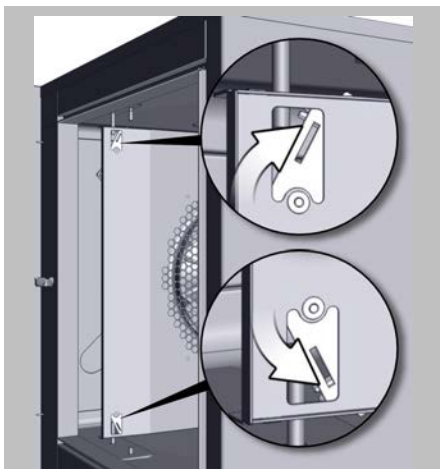
Egnet værktøj, f. eks. skrutrækker til at løsne låsene med

#### **Forudsætninger**

- Efter sidste tilberedning er ovnrummet afkølet til < 60 °C.
- **På ovne med ribber:** Ribberne i venstre side er afmonterede.
- **På ovne med hyldestativ/tallerkenstativ (ikke med ConvoSmoke):** Hyldestativet/tallerkenstativet og indkøringsrammen er fjernet fra ovnrummet.

#### **Oplåsning og udsvingning af indsugningspladen**

1.



Lås låsene foroven og forneden op med værktøjet.

2.

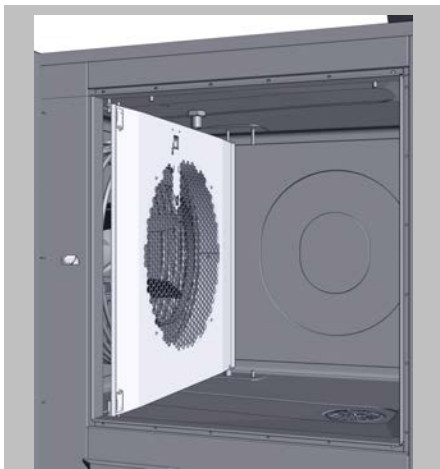


Sving indsugningspladen ind i ovnrummet.

### Lås indsugningspladen

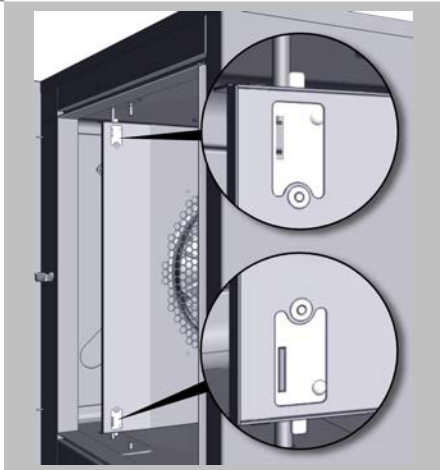
---

1.



Lås indsugningspladen i omvendt rækkefølge af oplåsningen og udsvingningen.

2.



Kontroller, om låsene foroven og forneden er låst.

### 5.3.6 Montering og afmontering af den hygiejniske tætningsliste

#### **⚠ Af hensyn til din sikkerhed ved anvendelse af ovnen**

Inden du påbegynder arbejdet, skal du gøre dig fortrolig de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikker anvendelse af apparatet på side 115'. Følg anvisningerne heri.

#### **Krævede forkundskaber**

Du skal kende disse handlinger:

- Sikker åbning og lukning af ovndøren

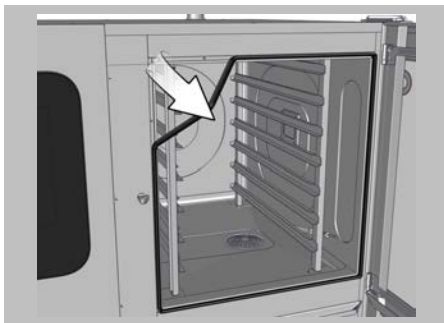
59

#### **Forudsætninger**

- Efter sidste tilberedning er kombidampovnen afkølet til  $< 60^{\circ}\text{C}$ .
- Ovndøren er åbnet.

#### **Afmontering af den hygiejniske tætningsliste**

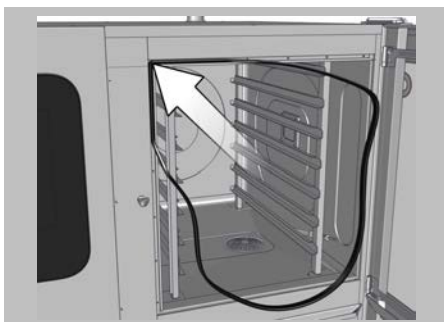
1.



Træk den hygiejniske tætningsliste rundt om ovndørens åbning af. Begynd i hjørnerne.

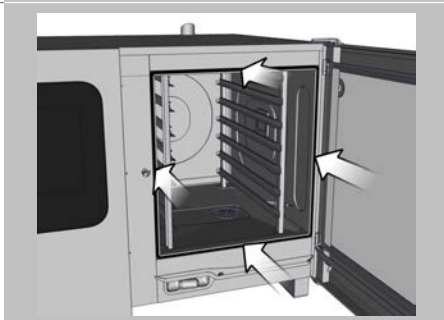
#### **Montering af den hygiejniske tætningsliste**

1.



Sæt først den hygiejniske tætningsliste ind i de fire hjørner. Begynd i et af de øverste hjørner.

2.



Når alle fire hjørner er anbragt, presses den hygiejniske tætningsliste omhyggeligt ind i føringen på de lige sider. Sørg for, at den hygiejniske tætningsliste sidder godt, og at den ikke er snoet.

### 5.3.7 Låsning og oplåsning af den indvendige glasdør

#### **⚠ Af hensyn til din sikkerhed ved anvendelse af ovnen**

Inden du påbegynder arbejdet, skal du gøre dig fortrolig de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikker anvendelse af apparatet på side 115'. Følg anvisningerne heri.

#### **Krævede forkundskaber**

Du skal kende disse handlinger:

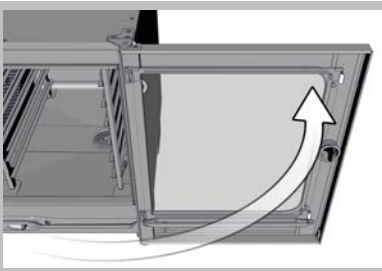
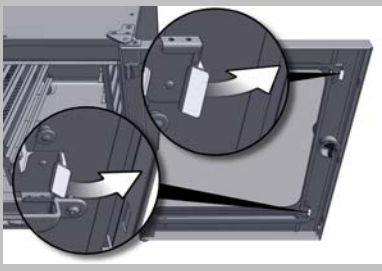
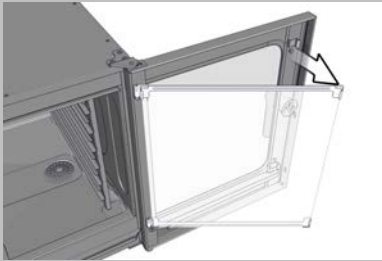
- Sikker åbning og lukning af ovndøren

59


#### **Forudsætninger**

Efter sidste tilberedning er ovnrummet afkølet til  $< 60\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

#### **Oplåsning og udsvingning af den indvendige glasdør**

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 1. |   | Åbn ovndøren.                                   |
| 2. |  | Pres den øverste og nederste fjederbøjle bagud. |
| 3. |  | Sving den indvendige glasdør ud.                |

#### **Lås den indvendige glasdør**

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 1. |  | Lås den indvendige glasdør i omvendt rækkefølge af oplåsningen og udsvingningen.  |
| 2. |   | Kontroller, at den indvendige glastrudes fjederbøjler igen låser korrekt foroven og forneden. Først da kan ovndøren lukkes. |

### 5.3.8 Tøm fedtopsamlingsbeholderen og rengør den (kun med ConvoGrill)

#### **⚠ Af hensyn til din sikkerhed ved anvendelse af ovnen**

Inden du påbegynder arbejdet, skal du gøre dig fortrolig de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikker anvendelse af apparatet på side 115'. Følg anvisningerne heri.

#### **Håndtering af udpumpet fedt/brugt fedt**

- Brugt olie og fedt skal bortskaffes i overensstemmelse med landespecifikke love og forskrifter samt i overensstemmelse med forskrifter fra lokale affaldsvirksomheder og myndigheder.
- Brugt fedt må ikke hældes ud i kloakken via afløbet.
- Udpumpet fedt/brugt fedt må ikke anvendes til videre forarbejdning af fødevarer.
- Opsaml det brugte fedt i dertil egnede opsamlingsbeholdere, og aflever det til genbrug.
- Personalet skal undervises af ejeren af kombidampovnen.

#### **Nødvendige hjælpemidler**

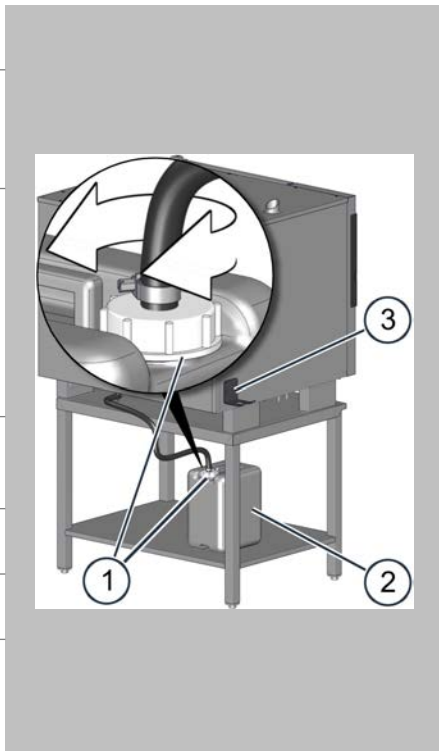
- Stor flaskebørste
- Almindeligt opvaskemiddel
- Egnede beholder til opsamling af udpumpet fedt (skal kunne rumme >> 10 liter)

#### **Fedtopsamlingsbeholderens egenskaber**

Der må kun anvendes den medfølgende originale fedtopsamlingsbeholder, da dens materiale opfylder kravene til opsamling af varmt fedt.

#### **Tøm fedtopsamlingsbeholderen og rengør den**

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.



Tag skruelåget (1) af fedtopsamlingsbeholderen (2) med den tilsluttede slange.

Anbring skruelåget (1) med den tilsluttede slange i den gaffelformede holder (3) med åbningen vendende opad. Derved undgår du, at udløbende fedt forurener gulvet og gør det glat.

Sørg ved håndtering af fedtopsamlingsbeholderen (2) for, at fedtet ikke forurener gulvet og gør det glat. Dette er især vigtigt, når den fyldte og åbne fedtopsamlingsbeholder (2) transporteres.

Hæld det udpumpede fedt fra fedtopsamlingsbeholderen (2) ned i opsamlingsbeholderen til udpumpet fedt. Vip til det formål fedtopsamlingsbeholderen (2) sidelæns ud for at forhindre fedtet i at skvulpe.

Rengør fedtopsamlingsbeholderen (2) indvendigt med rengøringsmidlet, rigelige mængder varmt vand og flaskebørsten.

Skyl fedtopsamlingsbeholderen (2) efter med vand, og lad den dryppe godt af.

Skrue igen skruelåget (1) med den tilsluttede slange til fedtudskelelsen på fedtopsamlingsbeholderen (2).

Anbring fedtopsamlingsbeholderen (2) opretstående på en plan overflade ved ovnen. Beholderens (2) opstillingsniveau må højst ligge 15 cm over ovnens opstillingsniveau. Brugerens arbejdsområde skal holdes frit.

## 6 Gå frem på følgende måde ved vedligeholdelse

### Formålet med dette kapitel

---

I dette kapitel viser vi, hvilke vedligeholdelsesarbejder der skal udføres med hvilke intervaller på kombidampovnen. Vi forklarer, hvordan kombidampovnen håndteres ved vedligeholdelsen, og hvordan vedligeholdelsen udføres. Endvidere giver vi dig et overblik over eventuelle forstyrrelser og fejl, der kan optræde under betjeningen.

### 6.1 Grundlæggende oplysninger i forbindelse med vedligeholdelse

#### 6.1.1 Bemærkninger vedrørende garanti og kontakt af kundeservice

##### Bemærkninger vedrørende garantien

---

For at kunne gøre garantikrav gældende for kombidampovnen skal ovnen installeres af en kvalificeret servicetekniker fra en autoriseret servicevirksomhed i overensstemmelse med anvisningerne i installationshåndbogen. En garanti kan kun ydes, når den komplet udfyldte tjekliste i installationshåndbogen foreligger hos producenten.

Ved skader, der skyldes usagkyndig opstilling, installering, brug, rengøring, anvendelse af rengøringsmidler, vedligeholdelse, reparation eller afkalkning, bortfalder garantien.

For at garantien for reservedele kan forlænges til 2 år, skal ovnen efter installeringen registreres via producentens hjemmeside ([www.convotherm.de](http://www.convotherm.de)).

##### Krævede oplysninger

---

Hav følgende data vedrørende apparatet til rådighed, når du kontakter kundeservice:

- Ovnens artikelnummer (se 'Identifikation af din kombidampovn på side 9')
- Ovnens serienummer (se 'Identifikation af din kombidampovn på side 9')

##### Kontaktdata

---

###### Convotherm Elektrogeräte GmbH

Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice  
Talstraße 35  
82436 Eglfing  
Tyskland

###### Reception

Telefon (central)	(+49) (0) 8847 67-0
-------------------	---------------------

Fax	(+49) (0) 8847 414
-----	--------------------

Internet	<a href="http://www.convotherm.com">www.convotherm.com</a> <a href="http://www.manitowocfoodservice.com">www.manitowocfoodservice.com</a>
----------	--

###### Vejledning om anvendelse

Hotline	(+49) (0) 8847 67-899
---------	-----------------------

E-mail	<a href="mailto:con-dl-chefshotline@manitowoc.com">con-dl-chefshotline@manitowoc.com</a> <a href="mailto:con-dl-anwendungsberatung@manitowoc.com">con-dl-anwendungsberatung@manitowoc.com</a>
--------	--

###### Salg

E-mail ovne/tilbehør	<a href="mailto:con.verkaufsabwicklung@manitowoc.com">con.verkaufsabwicklung@manitowoc.com</a>
----------------------	--

E-mail reservedele	<a href="mailto:convotherm-spares@manitowoc.com">convotherm-spares@manitowoc.com</a>
--------------------	--

###### Kundeservice

Teknisk hotline (kontor)	(+49) (0) 8847 67 541
--------------------------	-----------------------

E-mail	<a href="mailto:convotherm-service@manitowoc.com">convotherm-service@manitowoc.com</a>
--------	--

## 6.1.2 Vedligeholdelsesplan

### Regler for vedligeholdelse af ovnen

---

For at opnå en sikker anvendelse af kombidampovnen skal der regelmæssigt udføres vedligeholdelse af ovnen. Dette gælder både vedligeholdelsesarbejder, som brugeren selv kan udføre, og vedligeholdelsesarbejder, der skal udføres af en kvalificeret servicetekniker fra en autoriseret servicevirksomhed (kundeservice).

### Vedligeholdelse, som brugeren kan udføre

---

Hvad skal vedligeholdes?	Hvornår?	Nødvendigt materiale
Udskiftning af den hygiejniske tætningsliste	Når den hygiejniske tætningsliste har revner eller er fedtet	I henhold til reservedelslisten: 1 hygiejnisk tætningsliste
Udskiftning af ovnrumsbelysnings halogenpære	Når halogenpæren ikke lyser i nogen driftstilstand	I henhold til reservedelslisten: 1 halogenpære 12 V
Kernetemperaturfølerens og Sous-Vide-følerens funktion	Kontroller hver uge temperaturvisningen med kogende vand	-

### Vedligeholdelse, som kunden skal udføre

---

Hvad skal vedligeholdes?	Hvor tit? / Hvornår?
Generel vedligeholdelse	Årligt
Vandbehandlingen skal indstilles korrekt	Ved hvid belægning i ovnrummet
Afkalkning af vandvarmer	På anmodning



## 6.2 Afhjælpning af fejl

### 6.2.1 Fejlkoder

#### Fejl og de nødvendige handlinger

I den følgende tabel opstilles de fejl, som du i givet fald selv kan afhjælpe. Kontakt kundeservice, hvis kombidampovnen fortsat viser fejl, efter at du har prøvet at afhjælpe fejl.

I tilfælde af yderligere fejlmeddelelser, der ikke er anført her, skal du altid kontakte kundeservice for at få afhjulpet fejlen.

Fejlnummer	Beskrivelse af fejlen	Nødvendig handling
E01.x	Vandmangel	Åbn vandtilførsel / åbn begge vandtilførsler
E02	EL.-temp for høj	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rengør blæserens si i den nederste bund</li> <li>▪ Frigør lufttilførslen i bunden af ovnen</li> </ul>
E05	ingen gas	Åbn spærreanordningen til gas, og start igen ovnen
E10	Fejl vandfilter	Skift vandbehandlingspatron
E34.0	Fejl vandvarmerpumpe	Afbryd ovnen i ca. 10 sekunder fra nettet, og start den igen
E58.0	Fejl doseringspumpe til rengøringsmiddel	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fyld beholderen med det pågældende rengøringsmiddel, og start igen ovnen.</li> <li>▪ Gentag i givet fald, indtil ledningerne er fyldt med rengøringsmiddel</li> </ul>
E59.0	Fejl doseringspumpe til afspændingsmiddel	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fyld beholderen med afspændingsmiddel, og start igen ovnen.</li> <li>▪ Gentag i givet fald, indtil ledningerne er fyldt med afspændingsmiddel</li> </ul>
E81.0	Fejl kogefunktion	Skriv tilberedningsprofil igen
E99	Udfald kommunikation	Afbryd ovnen i ca. 10 sekunder fra nettet, og start den igen
E99.9	Initialiseringsfejl	Afbryd ovnen i ca. 10 sekunder fra nettet, og start den igen

## 6.2.2 Nødfunktion

### Betjeningen af kombidampovnen i nødfunktion

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.

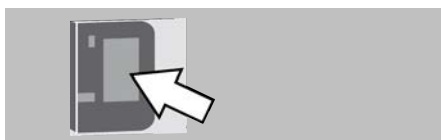
**Meddel det under alle omstændigheder til kundeservice!**

### Forudsætninger

- Apparatet befinder sig i fejltilstand.
- Der lyder et signal.
- Der vises en fejlkode i displayet.

### Anvendelse af apparatet i nødfunktion

1.



Bekræft den viste fejl, og start en tilberedningsprofil eller en rengøringsprofil, der er baseret på en tilgængelige driftstilstand.

### Begrænsninger

- Forlængede tilberedningstider og uregelmæssige tilberedningsresultater kan forekomme. Vær derfor især opmærksom på tilberedningsproceduren og produktets tilberedningstilstand.
- Øget vandforbrug kan forekomme.
- Den fuldautomatiske og halvautomatiske rengøring af ovnrummet kan i givet fald ikke gennemføres eller kun gennemføres begrænset.
- Kernetemperaturføleren og den ekstra sous-vide-føler er eventuelt ikke driftsklar.
- Der kan kun vælges funktioner, der ikke påvirkes af den foreliggende fejl.

### Funktioner, der er til rådighed i nødfunktionen

De følgende tabeller opstiller de fejl, hvor der i det mindste er mulighed for begrænset nødfunktion i tilfælde af fejl, der ikke kan afhjælpes inden for kort tid.

Fejl-nummer	E B	E S	G B	G S	Funktioner, der er til rådighed i nødfunktionen	Begrænsninger / fremgangsmåde
E00.0	x	x	x	x	alle funktioner	Den forrige fejl forekommer ikke længere
E01.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmluft ved indtil 140 °C</li> <li>▪ Delta-T-tilberedning varmluft ved indtil 140 °C</li> <li>▪ Cook&amp;Hold varmluft ved indtil 140 °C</li> <li>▪ Smoker</li> <li>▪ ecoCooking varmluft ved indtil 140 °C</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ingen forvarmning af vandvarmeren</li> <li>▪ Rengøring ikke mulig</li> </ul>
E03.x	x	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Damp ved præcis 100 °C</li> <li>▪ Smoker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forlænget tilberedningstid</li> <li>▪ Risiko for uregelmæssige tilberedningsresultater</li> <li>▪ Kun vandvarmervarmeelement, ikke varmeelement ovnrum</li> <li>▪ Rengøring ikke mulig</li> </ul>
E05.1.x E05.3.x	#	#	x	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Damp ved præcis 100 °C</li> <li>▪ Smoker</li> </ul>	Rengøring ikke mulig

Fejl-nummer	E B	E S	G B	G S	Funktioner, der er til rådighed i nødfunktionen	Begrænsninger / fremgangsmåde
E05.2.x	#	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmluft</li> <li>▪ Delta-T-tilberedning varmluft</li> <li>▪ Cook&amp;Hold varmluft</li> <li>▪ Smoker</li> <li>▪ Crisp&amp;Tasty</li> <li>▪ ecoCooking varmluft</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ingen forvarmning af vandvarmeren</li> <li>▪ Rengøring ikke mulig</li> </ul>
E10	x	x	x	x	alle funktioner	-
E21.1	x	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Damp ved præcis 100 °C</li> <li>▪ Smoker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forlænget tilberedningstid</li> <li>▪ Risiko for uregelmæssige tilberedningsresultater</li> <li>▪ Kun vandvarmervarmeelement, ikke varmeelement ovnrum</li> <li>▪ Rengøring ikke mulig</li> </ul>
E21.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Damp ved præcis 100 °C</li> <li>▪ Smoker</li> </ul>	Rengøring ikke mulig
E22.1.x E22.2.x E22.3.x E22.4.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ alle funktioner UNDTAGEN:</li> <li>▪ Delta-T-tilberedning damp</li> <li>▪ Delta-T-tilberedning kombidamp</li> <li>▪ Delta-T-tilberedning varmluft</li> </ul>	Ingen funktioner med kernetemperaturføler eller sous-vide-føler ved mindre end to målepunkter til rådighed
E22.5.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ alle funktioner UNDTAGEN:</li> <li>▪ Delta-T-tilberedning damp</li> <li>▪ Delta-T-tilberedning kombidamp</li> <li>▪ Delta-T-tilberedning varmluft</li> </ul>	Ingen funktioner med kernetemperaturføler eller sous-vide-føler
E23.1 E23.3	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmluft</li> <li>▪ Delta-T-tilberedning varmluft</li> <li>▪ Cook&amp;Hold varmluft</li> <li>▪ Smoker</li> <li>▪ Crisp&amp;Tasty</li> <li>▪ ecoCooking varmluft</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ingen forvarmning af vandvarmeren</li> <li>▪ Rengøring ikke mulig</li> </ul>
E24.1 E24.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmluft</li> <li>▪ Delta-T-tilberedning varmluft</li> <li>▪ Cook&amp;Hold varmluft</li> <li>▪ Smoker</li> <li>▪ Crisp&amp;Tasty</li> <li>▪ ecoCooking varmluft</li> </ul>	Rengøring ikke mulig
E25.1 E25.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmluft ved indtil 140 °C</li> <li>▪ Delta-T-tilberedning varmluft ved indtil 140 °C</li> <li>▪ Cook&amp;Hold varmluft ved indtil 140 °C</li> <li>▪ Smoker</li> <li>▪ ecoCooking varmluft ved indtil 140 °C</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Øget vandforbrug på grund af kondensatorens konstante afkøling</li> <li>▪ Rengøring ikke mulig</li> </ul>
E26.1 E26.3	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmluft</li> <li>▪ Delta-T-tilberedning varmluft</li> <li>▪ Cook&amp;Hold varmluft</li> <li>▪ Smoker</li> <li>▪ Crisp&amp;Tasty</li> <li>▪ ecoCooking varmluft</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ingen forvarmning af vandvarmeren</li> <li>▪ Rengøring ikke mulig</li> </ul>
E27.1 E27.3 E27.4	x	x	x	x	alle funktioner	-

Fejl-nummer	E B	E S	G B	G S	Funktioner, der er til rådighed i nødfunktionen	Begrænsninger / fremgangsmåde
E28.1.x	x	-	#	#	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Damp ved mindre end 100 °C</li> <li>▪ Delta-T-tilberedning damp med mindre end 100 °C</li> <li>▪ Cook&amp;Hold damp med mindre end 100 °C</li> <li>▪ Manuel tilførsel af damp</li> </ul>	Rengøring ikke mulig
E28.2.1 E28.2.3	x	#	#	#	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmluft</li> <li>▪ Delta-T-tilberedning varmluft</li> <li>▪ Cook&amp;Hold varmluft</li> <li>▪ Smoker</li> <li>▪ Crisp&amp;Tasty</li> <li>▪ ecoCooking varmluft</li> </ul>	Rengøring ikke mulig
E30.1 E30.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ alle funktioner UNDTAGEN:</li> <li>▪ Fuldautomatisk rengøring af ovnrummet</li> </ul>	Påvirker kun rengøringen
E33.0	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmluft</li> <li>▪ Cook&amp;Hold varmluft</li> <li>▪ Smoker</li> <li>▪ Crisp&amp;Tasty</li> <li>▪ ecoCooking varmluft</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ingen forvarmning af vandvarmeren</li> <li>▪ Rengøring ikke mulig</li> </ul>
E34.0	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ alle funktioner UNDTAGEN:</li> <li>▪ Fuldautomatisk rengøring af ovnrummet</li> <li>▪ Halvautomatisk rengøring af ovnrummet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ingen skylning af vandvarmeren</li> <li>▪ Påvirker rengøringen</li> </ul>
E35.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ alle funktioner UNDTAGEN:</li> <li>▪ Crisp&amp;Tasty</li> <li>▪ Fuldautomatisk rengøring af ovnrummet</li> <li>▪ Halvautomatisk rengøring af ovnrummet</li> </ul>	Påvirker rengøringen og Crisp&Tasty
E58.0	x	x	x	x	alle funktioner	Fejlen berører kun fuldautomatisk rengøring af ovnrummet med tilsluttede beholdere
E59.0	x	x	x	x	alle funktioner	Fejlen berører kun fuldautomatisk rengøring af ovnrummet med tilsluttede beholdere
E61.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ alle funktioner UNDTAGEN:</li> <li>▪ Fuldautomatisk rengøring af ovnrummet</li> <li>▪ Halvautomatisk rengøring af ovnrummet</li> </ul>	Påvirker kun rengøringen
E62.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ alle funktioner UNDTAGEN:</li> <li>▪ Fuldautomatisk rengøring af ovnrummet</li> <li>▪ Halvautomatisk rengøring af ovnrummet</li> </ul>	Påvirker kun rengøringen
E63.0	#	x	#	x	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmluft</li> <li>▪ Delta-T-tilberedning varmluft</li> <li>▪ Cook&amp;Hold varmluft</li> <li>▪ Smoker</li> <li>▪ Crisp&amp;Tasty</li> <li>▪ ecoCooking varmluft</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ingen forvarmning af vandvarmeren</li> <li>▪ Rengøring ikke mulig</li> </ul>
E72.x	x	x	x	x	alle funktioner	-
E73.1	x	x	x	x	alle funktioner	-
E91.x	x	x	x	x	alle funktioner	-
E92.x	x	x	x	x	alle funktioner	-
E200.x	x	x	x	x	alle funktioner	-

- x Nødfunktion mulig
- Nødfunktion ikke mulig
- # Der er ingen fejlmeddelelse ved denne ovntype, og dermed reduceres anvendelsen af de tilgængelige funktioner ikke af denne fejl (begrænsningerne i tabellen gælder kun for de øvrige ovntyper).

## 6.2.3 Uregelmæssigheder under driften

### Uregelmæssigheder ved maden

Uregelmæssighed	Mulig årsag	Nødvendig handling
Uensartet bruning	Indsugningspladen ikke lukket korrekt	'Oplåsning og låsning af indsugningspladen' på side 122
	Ovnrummet ikke forvarmet	Forvarm ovnrummet
	Ovnrummets temperatur for høj	Vælg lavere tilberedningstemperatur, og forlæng tilberedningstiden
	Varmen er helt eller delvist defekt	Kontakt kundeservice

### Uregelmæssigheder på apparatet

Uregelmæssighed	Mulig årsag	Nødvendig handling
Ovn reagerer ikke på indgivelser i 10 - 20 sekunder	Programnedbrud	Tryk på tænd-/slukknappen, og hold den inde i 5 sekunder, eller afbryd ovnen fra nettet i 5 sekunder
Det er umuligt at tænde og slukke for ovnen	Tænd-/slukknappen er spærret i 3 sekunder	Forsøg igen efter 3 sekunder.
Der løber vand ud af ovnen forned, når ovndøren lukkes	Ved alle årsager	<b>FORSIGTIG! Fare for forurening:</b> Kasser alle fødevarer, der har været i kontakt med dette vand.
	Tilstopning eller indsnævring af afløbsledningen eller afløbssystemet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontroller afløbsledningen og afløbssystemet på stedet, og rens det eventuelt.</li> <li>Anvend i givet fald tragt vandlås</li> </ul>
	Fast afløbstilslutning på ovne med fuldautomatisk, automatisk eller halvautomatisk ovnrumsrensning	
	Udluftningsstudserne er tilstoppe- de eller tildækkede	Fjern genstand
	Ovnens afløb tilstoppet	Rengør ovnens afløb
Med EB: Under driften sprøjter der vand ind i ovnrummet	Med EB: Den automatiske skylning af vandvarmeren er ikke blevet gennemført hver dag	Med EB: Tøm vandvarmeren, og skyl den
Der står vand i ovnrummet	Ovnrummets afløb er tilstoppet	Skyl ovnrummets afløb
Der kommer damp ud af ventilationsstuds foroven på ovnen	Ventilen i ventilationsstuds er defekt	<b>ADVARSEL! Fare for skoldning på grund af varm damp og em</b> Kontakt kundeservice

### Uregelmæssigheder i forbindelse med rengøring

Uregelmæssighed	Mulig årsag	Nødvendig handling
Sorte pletter i ovnrummet	Forkert rengøringsmiddel	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Anvend ConvoClean forte til fuldautomatisk ovnrumsrengøring med tilsluttede beholdere</li> <li>▪ Anvend ConvoClean forte S til fuldautomatisk ovnrumsrengøring med enkeltdosering</li> <li>▪ Anvend ConvoClean forte eller ConvoClean new til halvautomatisk ovnrumsrengøring</li> </ul>
	Vandets hårdhedsgrad for høj	Indstil vandets hårdhed, se Tekniske data, se 'Tekniske data' i installeringshåndbogen
Dårligt rengøringsresultat	Der er indstillet forkert tilsmudsgrad	Vælg et højere rengøringstrin
	Der er anvendt forkert rengøringsmiddel	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Anvend ConvoClean forte eller ConvoClean new til fuldautomatisk ovnrumsrengøring med tilsluttede beholdere</li> <li>▪ Anvend ConvoClean forte S eller ConvoClean new S til fuldautomatisk ovnrumsrengøring med enkeltdosering</li> <li>▪ Anvend ConvoClean forte eller ConvoClean new til halvautomatisk ovnrumsrengøring</li> </ul>

## 6.3 Vedligeholdelsesarbejder

### 6.3.1 Sikkert arbejde ved vedligeholdelse

#### For din og dine medarbejderes sikkerhed

Gør dig fortrolig med indholdet i kapitlet 'Af hensyn til din sikkerhed' på side 21, inden dine medarbejdere arbejder første gang med kombidampovnen, og træf de fornødne forholdsregler.

Pålæg dine medarbejdere, at de inden påbegyndelse af arbejdet gør sig fortrolige med de regler for sikkert arbejde, der er nævnt i dette afsnit, samt at de følger disse.

Pålæg dine medarbejdere at gøre sig fortrolige med de advarsler, der er angivet i dette afsnit og i de følgende anvisninger, samt at træffe de deri nævnte forholdsregler.

#### Dine medarbejderes personlige beskyttelsesudstyr

Pålæg dine medarbejdere at bære det personlige beskyttelsesudstyr, der er nævnt i kapitlet 'Af hensyn til din sikkerhed', afsnittet 'Personligt beskyttelsesudstyr på side 41' for det pågældende arbejde.

#### Grundlæggende regel for sikker anvendelse

Hvis kombidampovnen er blevet flyttet forsætligt eller tilsyneladende ikke tilladt efter installeringen (tilsigtet eller utilsigtet), må ovnen først igen tages i brug, når alle de følgende forudsætninger er opfyldt:

- Ovnen og det anvendte tilbehør udviser ingen tegn på synlige skader.
- De monterede forsyningsledninger til elektricitet, vand, afløb og rengøringsmiddel udviser ingen synlige skader, de sidder fast, drypper ikke, de gør et sikkert og funktionsdygtigt indtryk ved en visuel kontrol.
- 'Kravene til kombidampovnens funktionsdygtighed' på side 22 er opfyldt.
- 'Kravene til kombidampovnens omgivelser' på side 22 er opfyldt.
- Alle advarsler befinder sig på den dertil indrettede plads.

##### **Kun på gasapparater:**

- På alle kombidampovnens gasførende dele er tætheden af alle forbindelses- og tilslutningssteder for de gasførende komponenter kontrolleret af en servicetekniker, og alle de nævnte steder uden for og inden i ovnen er gastætnede.

#### Regler for udskiftning af ovnens dele

For at sikre ovnens driftssikkerhed må der udelukkende anvendes originale reservedele fra producenten ved udskiftning af ovnens dele.

#### Strømførende dele

##### **FARE**

##### **Fare for elektrisk stød på grund af strømførende dele**

Det kan medføre elektrisk stød, hvis strømførende dele under afskærmningen og under betjeningspanelet berøres.

- ▷ Sørg for, at afskærmningen og betjeningspanelet er monteret.
- ▷ Sørg for, at vedligeholdelsesarbejde under afskærmningen, under betjeningspanelet og på nettilslutningsledningen kun udføres af elektrikere fra en autoriseret servicevirksomhed.



### Varme overflader

---

#### ADVARSEL

**Fare for forbrænding på grund af høje temperaturer på dele inde i og uden på apparatet.**

Der er fare for forbrænding ved berøring af alle indvendige dele af ovnrummet, ovndørens indvendige side samt alle dele, der befinder sig eller har befundet sig i ovnrummet under tilberedningen. Der kan desuden være fare for forbrændinger, hvis udluftnings- og forbrændingsgasstuderne berøres.

- ▷ Lad ovnrummet køle ned til under 60 °C, inden vedligeholdelsesarbejdet påbegyndes.
- ▷ Anvend det personlige beskyttelsesudstyr.

### Pladedele med skarpe kanter

---

#### ADVARSEL

**Fare for skæreskader på grund af skarpe kanter på pladedele**

Arbejde med eller bag pladedele med skarpe kanter kan medføre skæreskader på hænderne.

- ▷ Vær forsigtig.
- ▷ Anvend det personlige beskyttelsesudstyr.

## 6.3.2 Udskiftning af den hygiejniske tætningsliste

### Af hensyn til din sikkerhed i forbindelse med vedligeholdelse

Inden du påbegynder vedligeholdelsesarbejdet, skal du gøre dig fortrolig de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikkert arbejde ved vedligeholdelse på side 136'. Følg anvisningerne heri.

### Krævede forkundskaber

---

Du skal kende disse handlinger:

- Sikker åbning og lukning af ovndøren 59
- Montering og afmontering af den hygiejniske tætningsliste 124

### Leveringsomfang af reservedele

---

Den krævede reservedel er i henhold til reservedelslisten:

- 1 hygiejniske tætningsliste

### Forudsætninger

---

Kontroller, at følgende forudsætninger er opfyldt:

- Efter sidste tilberedning er kombidampovnen afkølet til < 60 °C.
- Ovndøren er åbnet.
- Den nye tætning er kontrolleret for skader, og den er ubeskadiget.

### Udskiftning af den hygiejniske tætningsliste

---

Udfør afmonteringen af den gamle hygiejniske tætningsliste og monteringen af den nye hygiejniske tætningsliste som beskrevet i 'Afmontering og montering af den hygiejniske tætningsliste på side 124'.

### 6.3.3 Udskiftning af ovnrumsbelysningens halogenpære

#### Af hensyn til din sikkerhed i forbindelse med vedligeholdelse

Inden du påbegynder vedligeholdelsesarbejdet, skal du gøre dig fortrolig de regler og advarsler, der er angivet i 'Sikkert arbejde ved vedligeholdelse på side 136'. Følg anvisningerne heri.

#### Krævede forkundskaber

---

Du skal kende disse handlinger:

- |   |    |
|---|----|
| ▪ Sikker åbning og lukning af ovndøren                        | 59 |
| ▪ Montering og afmontering af ribberne                        | 82 |
| ▪ Fyldning og udtagning med hyldevognen (ikke med ConvoSmoke) | 73 |

#### Leveringsomfang af reservedele

---

Den krævede reservedel er i henhold til reservedelslisten:

- 1 halogenpære 12 V

#### Nødvendige hjælpemidler

---

Du skal bruge følgende hjælpemidler:

- Topnøgle SW 8

#### Håndtering af halogenpæren

---

Tag kun fat om funktionsdygtige halogenpærer med rene handsker eller med en ren klud. Berør aldrig glaskolben på nye halogenpærer eller halogenpærer, der skal genanvendes, med bare hænder.

Hvis det er umuligt at få halogenpæren ud, f. eks. at tilslutningerne bliver siddende, skal du straks kontakte en servicetekniker.

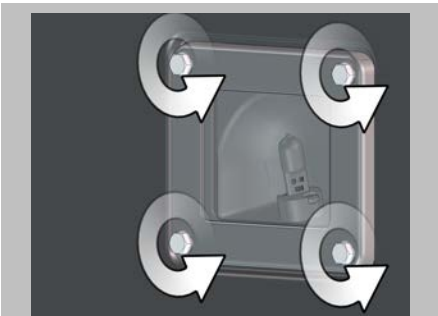
#### Forudsætninger

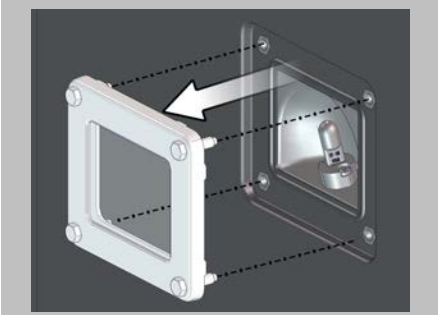
---


Kontroller, at følgende forudsætninger er opfyldt:

- Spændingen er taget af kombidampovnen, og den er sikret mod tilslutning.
- Efter sidste tilberedning er ovnrummet afkølet til < 60 °C.
- **På ovne med ribber:** Ribberne i højre side er svinget ind i ovnrummet.
- **På ovne med hyldestativ/tallerkenstativ (ikke med ConvoSmoke):** Hyldestativet/tallerkenstativet og indkøringsrammen er fjernet fra ovnrummet.
- Halogenpæren er kølet af.
- Den nye halogenpære er kontrolleret for skader, og den er ubeskadiget.

### Afmontering af halogenpæren

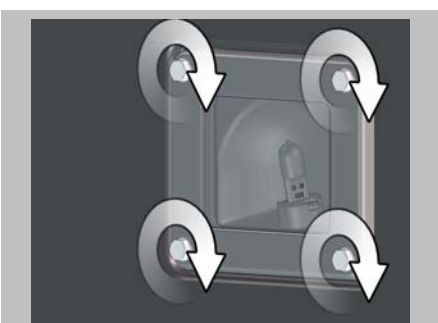
1. 

Fjern ovnrumsbelysningens fire sekskantskruer med topnøglen.  
På grund af den specielle konstruktion forbliver modulet bestående af skruer, afdækningsramme, glasskive og tætning inklusive holdt sammen, når skruerne løsnes.
2. 

Afmonter hele komponenten fra ovnrummets væg .
3. 

Grib gennem åbningen i ovnrummets væg ind i reflektorhuset , og træk halogenpæren lige ud og opad.

### Montering af halogenpæren

1. 
  - Monter halogenpæren i omvendt rækkefølge af afmonteringen.  
Stram til det formål skruerne uden at anvende større kraft, så reflektorhuset er tætnet mod fugt. (Hvis skruerne strammes for meget, kan glasset gå i stykker).
  - Fjern efter afslutningen af arbejdet alle genstande fra ovnrummet, og tør eller skyl ovnrummet af.







## Kombidampovn Convotherm 4 bordovne

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.

