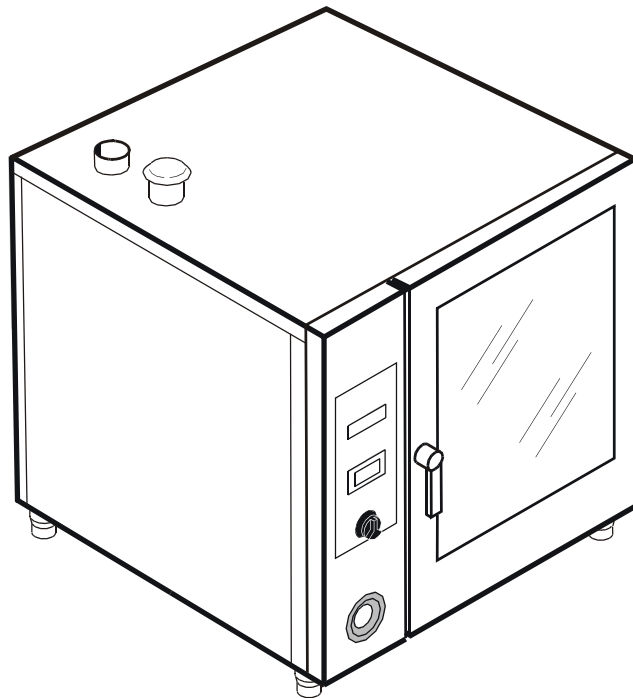


SWE-Swedish

Bruksanvisning

Elektrisk *SmartCombi*™



REGISTRERA GARANTIN ONLINE PÅ WWW.HENNYPENNY.COM

Modell	Modellnummer
Elektrisk <i>SmartCombi</i> ™ 615	ESC61XXXX
Elektrisk <i>SmartCombi</i> ™ 620	ESC62XXXX
Elektrisk <i>SmartCombi</i> ™ 115	ESC11XXXX
Elektrisk <i>SmartCombi</i> ™ 120	ESC12XXXX
Elektrisk <i>SmartCombi</i> ™ 215	ESC21XXXX
Elektrisk <i>SmartCombi</i> ™ 220	ESC22XXXX

FM07-369-A
6/18/08

Beskrivning av utrustningen

Avsedd användning *SmartCombi™* är designad för kommersiell användning. De är inte testade enligt gällande regler och standarder för hushållsutrustning.

Vi tar **inget ansvar och ger ingen garanti** om den används som **hushållsutrustning!**

Användning och installation ska endast göras av utbildad personal.

SmartCombi™ ska endast användas för tillagning av mat med hjälp av speciella grillar, kärl, bakplåtar, och flyttbara ugnshyllor.

Endast rent dricksvatten får användas för ånggenerering i utrustningen.

Felaktig användning *SmartCombi™* får inte användas till följande:

- som ett förvaringsskåp
- för rökning av livsmedel
- för torkning av dukar eller bestick
- för uppvärmning av syror, kaustiska ämnen eller andra kemikalier
- för uppvärmning av lättantändliga vätskor
- för smältning av fett eller salt
- för att värma upp rum
- för stekning
- för uppvärmning av förseglade behållare så som konservburkar
- som en diskmaskin
- för rengöring av luftfilter
- får inte användas utan insättningskenor / flyttbara ugnshyllor

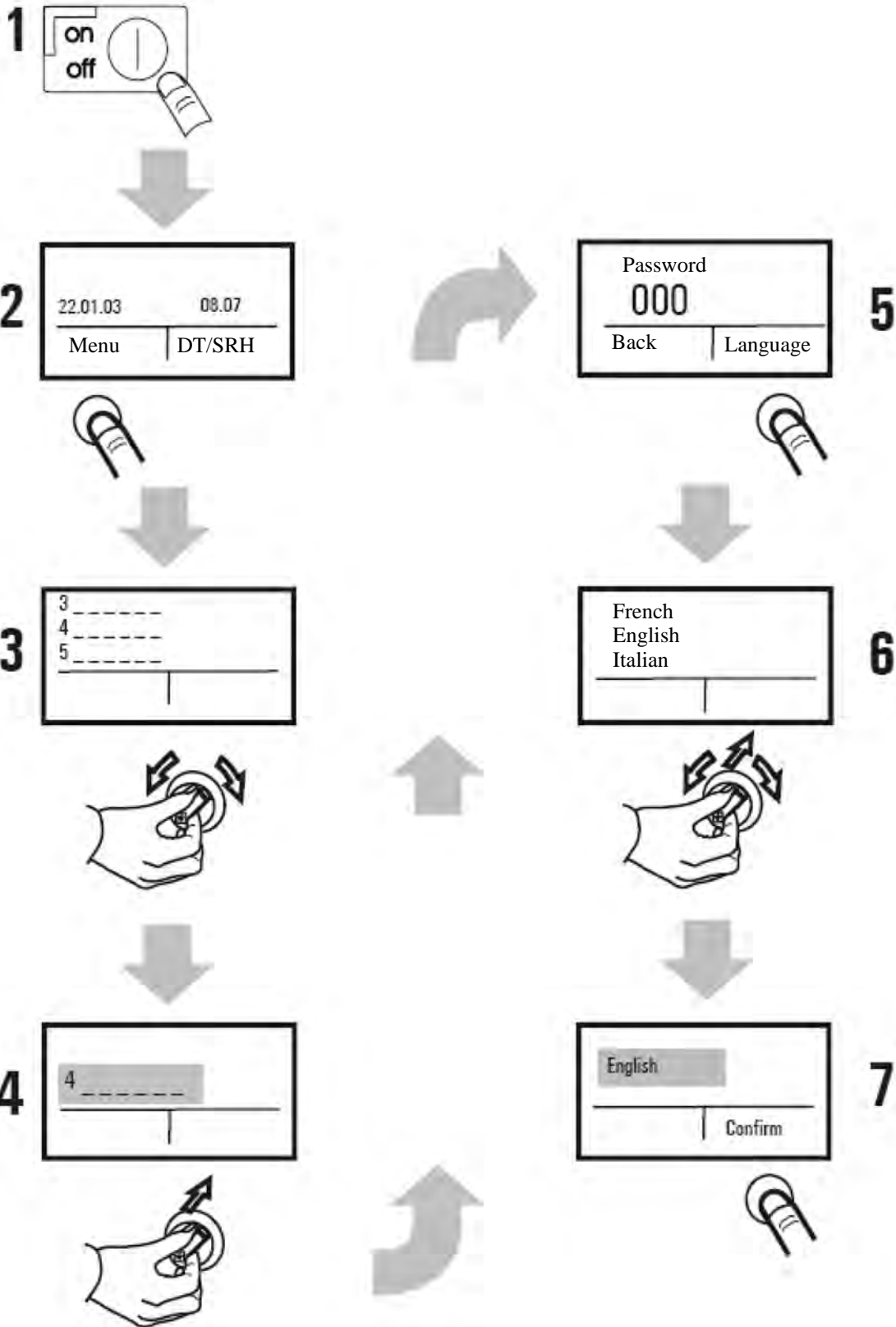


WARNING

Fara vid felaktig användning Felaktig användning av utrustningen kan leda till egendomsskada, personskada eller död. Läs igen installations-, drifts-, och underhållsinstruktionerna noggrant innan utrustningen används.

Utbildning av operatör Innan *SmartCombi™* används för första gången, måste operatörer bli informerade om den kvarvarande risk som finns även då utrustningen fungerar som den ska. Operatören ska också informeras om de procedurer som gäller om fel eller brand uppstår.

Byte av språk



Säkerhetsinstruktioner

SmartCombi™ följer alla gällande säkerhetsstandarder. Trots detta, avfärdar detta inte alla risker, så som användarfel.

Följande säkerhetsinstruktioner måste därför observeras vid användning av SmartCombi™:



**VARNING
RISK FÖR
BRÄNNSKADA**

- Placera inte tillagningskärl ovanför ögonnivå, där tillagat livsmedel genererar vätska (buljong, steksky), eftersom livsmedel måste övervakas kontinuerligt under tillagning.
- Öppna dörren en aning för att släppa ut ångan och öppna därefter dörren helt tills den stannar. Om dörren öppnas under användning, speciellt under ångkokning, kan stora mängder ånga släppas ut.
- Fäst inte blicken på ångans ventil och håll inte heller handen över den. Het ånga ventileras periodiskt under en tillagningsprocess.
- Använd skyddshandskar när dörren öppnas efter tillagning. Tillagningskärlen, grillutrustningen, de flyttbara ugnshyllorna, dörrsidorna och temperatursensorerna kan fortfarande vara väldigt heta.
- Ta bort temperaturgivaren från den tillagade produkten innan den tas ut från enheten.
- Se till så att du inte sticker dig på sensorn, när den tillagade maten tas ut.
- Låt inte sensorn hänga fritt utanför dörren; sätt tillbaka den i hållaren.

Transport genom en kall omgivning

Efter att kombiångkokaren har transporterats från en kall omgivning till ett varmt installationsområde, måste den värmas upp till rumstemperatur innan strömmen kopplas in och sätts på.



Använd inte kombiångkokaren vid temperaturer lägre än 40°F (4°C). Det finns en risk att enheten inte fungerar som den ska och det elektroniska kontrollsystemet kan ta skada.

Transport av varm tillagad mat

**VARNING
RISK FÖR
BRÄNNSKADA**

För att undvika brännskador eller andra personskador på grund av spill av varm tillagad mat under transport, använd endast kärl med lock vid transport av heta vätskor (individuellt eller på ett flyttbart ugnsgaller).

Maxvikten för produkter visas för varje modell nedan. Maxvikten per hylla är 33.5 lbs (15 kg) för 1/1 GN (1 stor panna) eller 44 lbs (20 kg) för 2/1 GN (2 stora pannor).

615	620	115	120	215	220
67 lbs (30 kg)	133 lbs (60 kg)	111 lbs (50 kg)	221 lbs (100 kg)	221 lbs (100 kg)	397 lbs (180 kg)

Användning av flyttbara ugnshyllor och kärror

VARNING

För att förebygga egendomsskada och personskada på grund av övertunga flyttbara ugnshyllor, som trilla ner:

- Se alltid till att kärlets lock sitter på.
- Placera ugnshyllan på ugnskärnan för pålastning /avlastning av livsmedel i kombiångkokaren. Lås styrhjulen.
- Tryck in den flyttbara ugnshyllan till stoppet och lås.
- Använd det medföljande handtaget för att dra ut den flyttbara ugnshyllan. Ta bort handtaget under tillagning.



VARNING

För att förebygga personskador på grund av att någon halkar på spill från en bricka, töm droppbrickorna med jämna mellanrum.

Användning av tallrikshyllor

- Ta bort ugnstegarna inne i ugnen.
- Sätt in skenorna på botten av utrustningen.
- Docka ugnshyllan med ugnskärnan och testa genom att dra i låset.
- Ta bort handtaget och stäng dörren.

Rengöring



VARNING

Använd alltid glasögon som skyddar mot stänk från kemikalier eller en ansiktssköld och skyddande gummihandskar vid rengöring av matlagningsutrymmet med frätande rengöringsmedel. Allvarliga brännskador och blindhet kan orskas. Följ tillverkarens anvisningar. Om lösningen kommer i kontakt med ögonen, skölj ögonen med rikligt med kallt vatten och kontakta läkare omedelbart.

 FÖRSIKTIGHET

För undvika skada, måste utrustning med "WaveClean" alltid vara kopplade till hårt och mjukt vatten!



För att undvika brännskador ska rengöring och underhåll endast göras när ugnen har svalnat (under 140°F (60°C)).

Användning av handdusch

 FÖRSIKTIGHET

För att undvika skada på utrustningen:

- Handduschen ska endast användas för rengöring av matlagningsutrymmet och inte det externa höljet!
- Spraya inte vatten på kombiångkokarens påfyllnings- eller tömningsöppningar.
- Spraya inte kallt vatten med handduschen i matlagningsutrymmet eller på dörren för nedkylningsskål. Plötslig nedkylning kan förvränga matlagningsutrymmet och den dubbelglasade panelen kan spricka.
- Rengör inte utrustningen med högtrycksvatten eller ångrenare!

 OBSERVERA

Vid användning av SmartCombi™ 215 eller 220, måste den flyttbara ugnshyllan alltid sättas in i utrustningen så att dörrarna kan försegla korrekt.

Bristfällig utrustning**CAUTION FÖRSIKTIGHET**

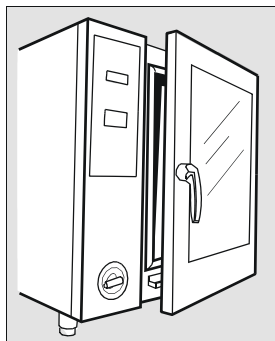
Använd inte utrustningen om dörrförseglingen är skadad. Skadad dörrförsegling kan leda till skadade elektriska- och elektroniska komponenter.

Utbyte ska endast göras av kvalificerad servicetekniker. Dörrförseglingen tryck in på plats. Vid installation är det mycket viktigt att förseglingen sitter perfekt, dvs. förseglingen måste tryckas in helt i höljet och passa perfekt. Fett, höga temperaturer och rester från rengöring förkortar dörrförseglingens serviceliv.

WARNING VARNING

För att undvika person- eller egendomsskada:

- Undvik oavbruten drift vid höga temperaturer och avlägsna fett och rester av rengöringmedel regelbundet.
- Kombiångkokaren ska endast användas med en korrekt fungerande magnetisk dörrswitch. Om den inte fungerar som den ska, meddela servicepersonal omedelbart. Kemikalier kan spraya i ögonen eller på huden på operatören under den automatiska rengöringen, vilket kan leda till irritation och brännskador.
- Använd inte utrustningen om glaspanelen är skadad! Utrustningen får inte användas om glaset är skadat (lampan i matlagningsutrymmet och dörrpanelen). Den mat som finns i ugnen om glaset går sönder måste kastas ut (fara för glasskärvor).



Efter användning Stäng av vattenledningen efter användning.

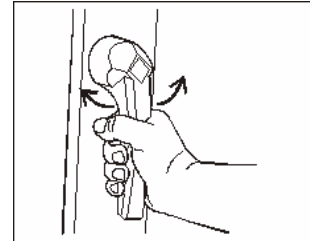
NOTICE OBSERVERA

Lämna dörren på glänt när utrustningen inte används, för att förebygga kondensation.

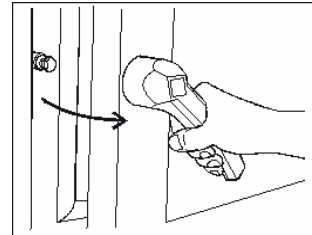
Eftersom utrustningens dörr är välisolerad, kan kondensation byggas upp på de dubbelglasade panelerna om ugnen inte används under en längre period. Detta försvinner snabbt då utrustningen används.

**Dörrfunktion för
SmartCombi™ 615/620 och
115/120** **Öppning**

1. Vrid handtaget till höger eller vänster. Dörren öppnas.

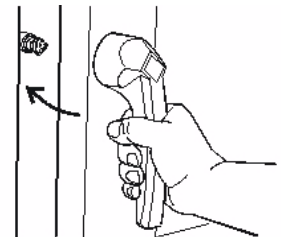


2. Öppna dörren helt. Om dörrhandtaget släpps, återvänder det till det vertikala läget.



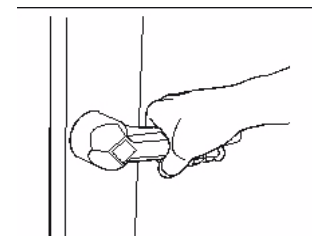
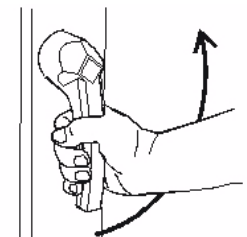
Stängning

Tryck igen dörren med handtaget i det vertikala läget.

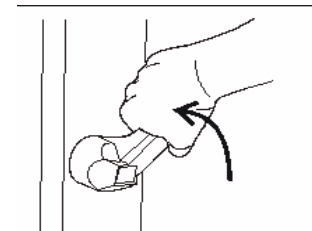


**Dörrfunktion för
SmartCombi™ 215/220** **Öppning**

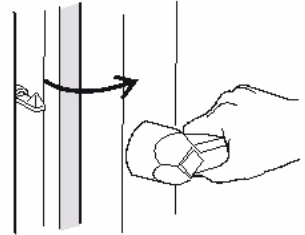
1. Vrid dörrhandtaget till höger till ett horisontellt läge. Dörren låses upp, men kan inte öppnas på grund av en spärr.



2. Fortsätt att vrida dörrhandtaget uppåt: Spärren släpper.

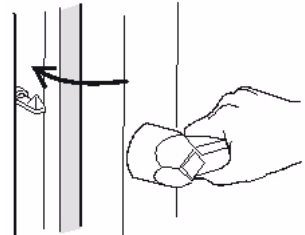


3. Låt dörrhandtaget gå tillbaka till det horisontella läget och öppna dörren helt.

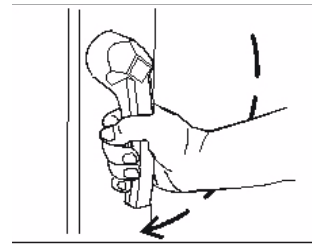


Stängning

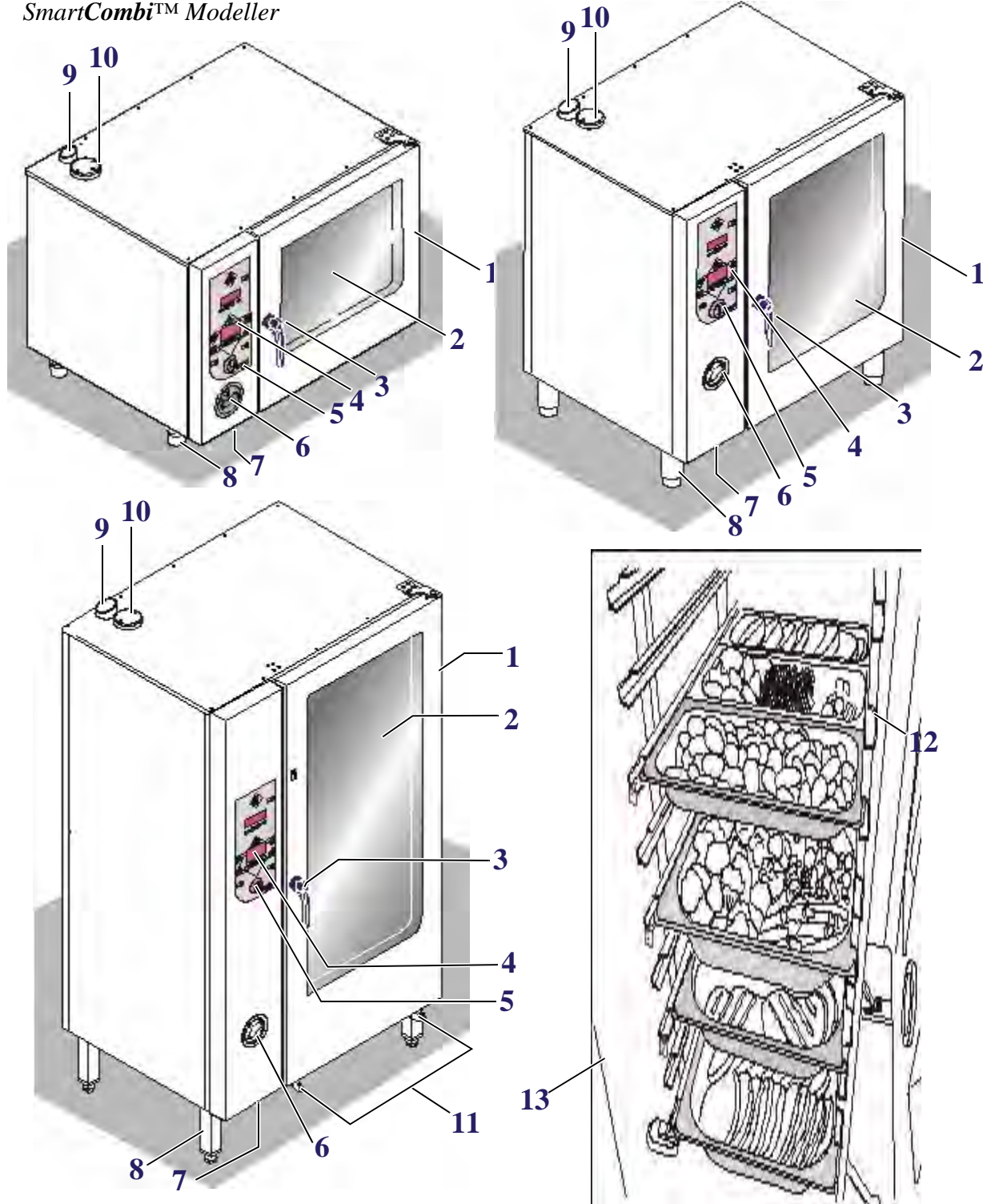
1. Tryck igen dörren med dörrhandtaget i det horisontella läget.



2. Dörren låses genom att vrida dörrhandtaget till det vertikala läget.



SmartCombi™ Modeller



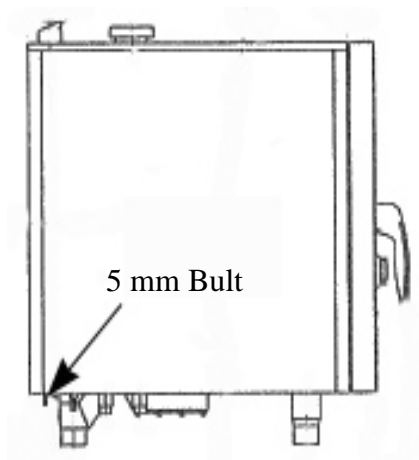
Elektrisk Kombiångkokare 6.X, 10.X och 20.X

- 1-Dörr
- 2-Isolerande glasruta
- 3-Dörrhandtag
- 4-Kontrolldekal
- 5-Kombiskiva
- 6-Handdusch med indragare

- 7-Datainterface
- 8-Vertikalt justerbara utrustningsstöd
- 9-Ventilationsventil för ånga
- 10-Luftintagsventil för matlagningsutrymme
- 11-Skenor för transportkärria
- 12-Transportkärria
- 13-”EasyIn”

Installation av enheter på baser med styrhjul

NOTICE OBSERVERA



Permanent inkopplade enheter på baser med styrhjul, som ska installeras i USA, måste installeras med ett flexibelt skyddsror och en kabelbegränsare. Hänvisa till illustrationen på vänster sida. En bult (5 mm) sitter på kombins bakre vänstra hörn för fästning av kabelbegränsaren.

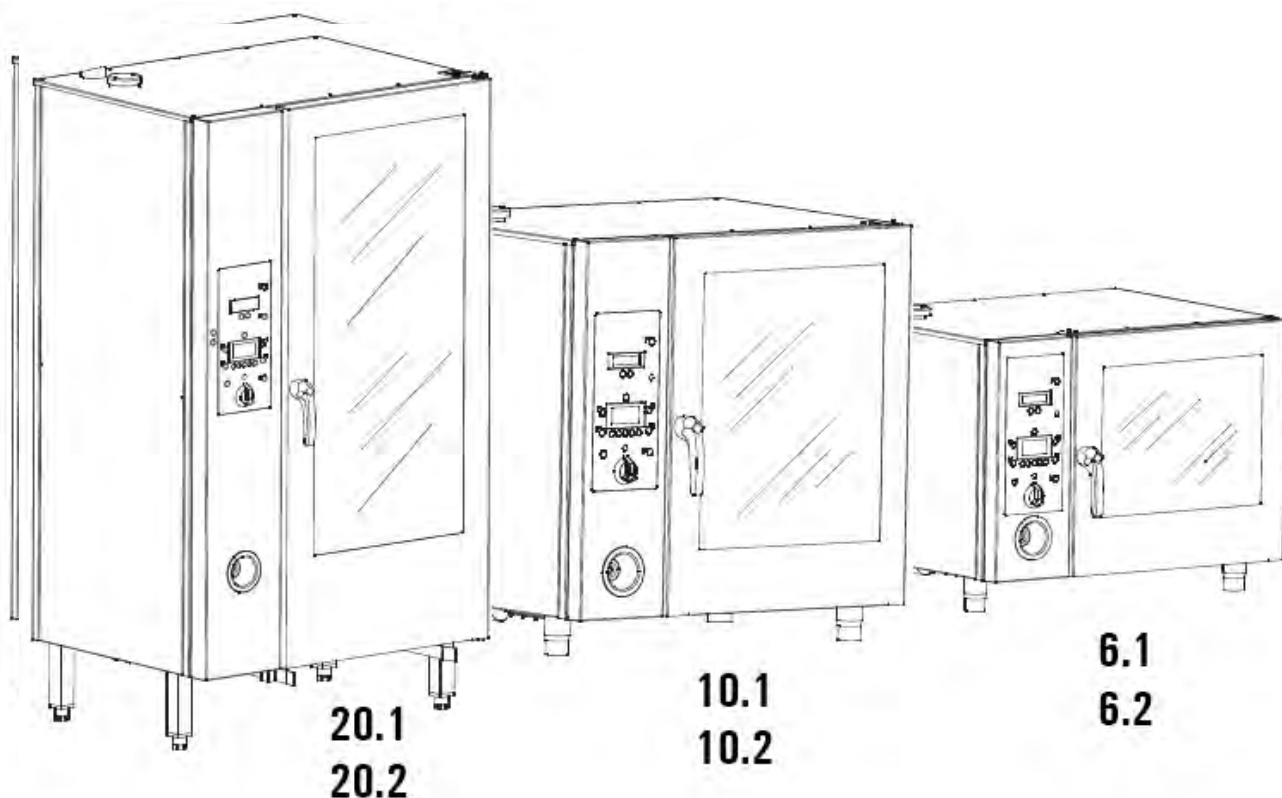
En I-bult (I-bolt) kan fästas i byggnaden enligt gällande byggnadsregler.

CAUTION FÖRSIKTIGHET

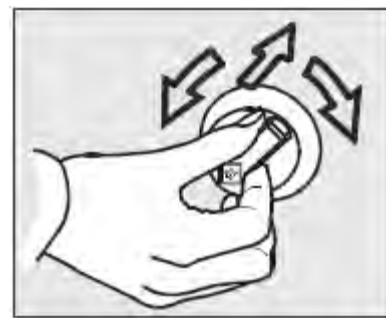
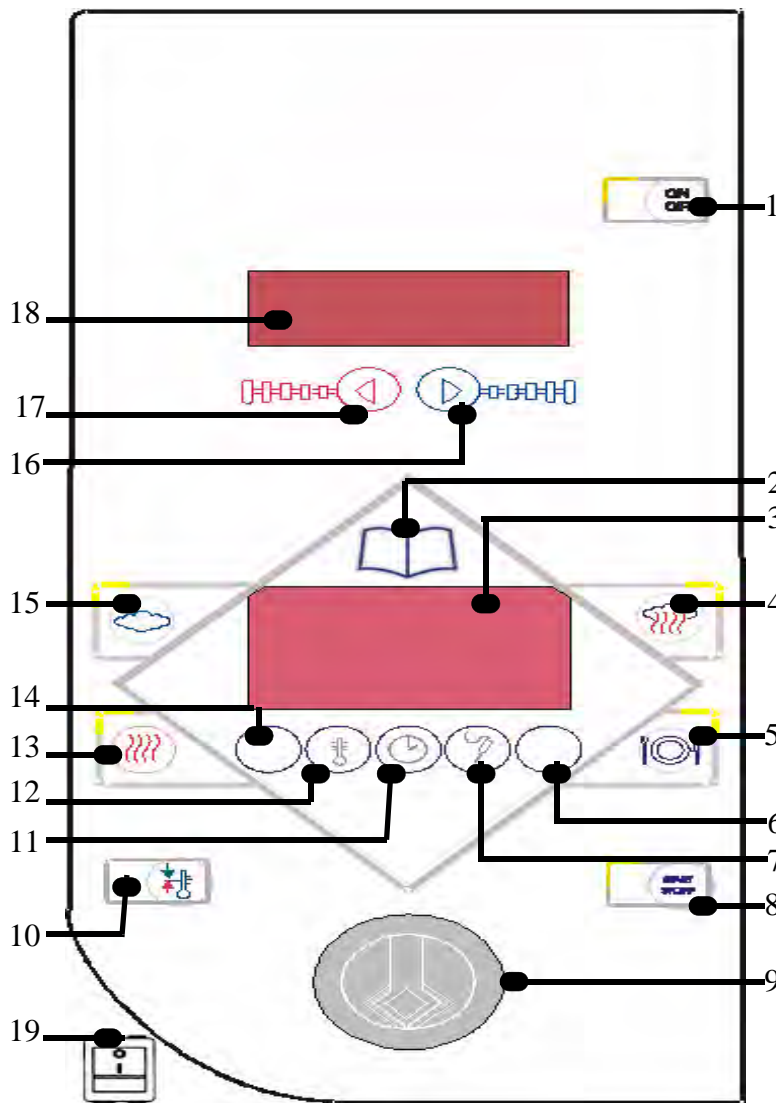
GIPSVÄGGSKONSTRUKTION

Fäst I-bulten (I-bolt) vid en vertikalregel. Fäst inte enbart i gipsväggen. Föredragen installation är cirka sex tum från endera sida om servicekablaget. Kabelbegränsaren måste vara minst sex tum kortare än det flexibla skyddsroret för kablaget.

SmartCombi™ Modeller



SmartCombi™ display och konsoll



Kombivred
 Vrid till höger/vänster:
 inställning av temperatur, tid, etc.
 Tryck: bekräfta vald inställning

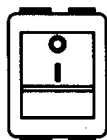
- | | |
|--|---|
| 1 "On/Off"-knapp | 10 Valknapp: "Ready2Cook"/Nedkylning |
| 2 Valknapp: Smartmeny | 11 Valknapp: tillagningstid |
| 3 Display: program, temperatur, tid och andra funktioner | 12 Valknapp: tillagningstemperatur |
| 4 LED-knapp för tillagningsläge: Kombiångkokning | 13 LED-knapp för tillagningsläge: Varmluft |
| 5 LED-knapp för tillagningsläge: Uppvärmning | 14 Vänster valknapp |
| 6 Höger valknapp | 15 LED-knapp för tillagningsläge: Ånga |
| 7 Valknapp: mätning av kärntemperatur | 16 Klimatjusteringsknapp: öka fuktigheten |
| 8 "Start/Stop"-knapp | 17 Klimatjusteringsknapp: sänka fuktigheten |
| 9 Justeringsvred: Kombivred | 18 Klimatjusteringsfönster |
| | 19 Huvudströmbrytare |

Funktionsbeskrivning

- Funktionsläge** Kombiångkokaren har ett antal olika funktionslägen:
- Smart Menu Automatic Cooking (Smartmeny Automatisk Tillagning)
 - Moist Heat (Ånga)
 - Combination of Moist and Dry Heat (Kombination av Ånga och Varmluft)
 - Dry Heat (Varmluft)
 - Rethermalization (Uppvärmning)
 - Delta-T Cooking (Delta-T Tillagning)
 - Slow Roast & Holding (SRH) (Långsam Ugnstekning & Varmhållning)
 - Steam Injection (Ånginsprutning)
 - Rest Period (Viloperiod)

- Fler funktioner** Fler funktioner, som tex.:
- Starting Time Pre-selection (Förval av Starttid)
 - R2C/Cool Down Key(R2C/ Nedkylningsknapp)
 - Humidity Control(Fuktighetskontroll)
 - SES (Steam Exhaust System)(Avledningssystem för ånga)
 - Manual Steam Injection(Manuell Ånginsprutning)
 - Half Power Key(Knapp för Half Effekt)
 - Auto Reverse Fan(Automatisk Ändring av Fläktriktning)
 - Controllable Fan Speeds(Kontrollerbara Fläkthastigheter)
 - Custom Program Library(Specialanpassat Programbibliotek)
 - Probe Cooking(Tillagning med Temperaturgivare)
 - WaveClean(WaveClean)
 - RackControl(Hyllkontroll)
 - End-of-Step Signal(Signal för Sista Steget)

Huvudströmbrytare

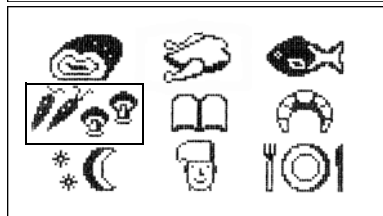
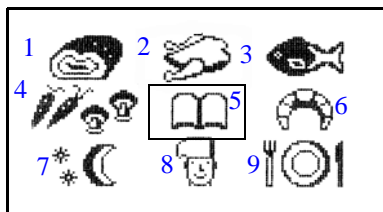


Huvudströmbrytaren, som befinner sig vid kontrollpanelens lägre vänstra hörn, måste sättas PÅ (ON) innan enheten används.

Smartmeny ("Smart Menu")



automatic Cooking
Cookbook



Cauliflower 1
Potatoes
Carrots

Prior programs | Delete program

Baked potatoes 01/
Combisteaming 02

338°F **0:30**

Prior programs | Delete program

4 5 6

Smartmenyns tillagningsprogram utvecklades med den fördelen att de är anpassningsbara efter dina speciella behov och önskemål, samt sparbara i respektive kategori.

Sätt igång ångkokaren med "On/Off"-knappen och tryck på "Smart Menu"-knappen:

Piktogram för de individuella programgrupperna visas på bottendisplayen.

Den valda programgruppen är omgiven av en rektangel.

Programgrupper		
1	Meat (Kött)	Steak, pork roast (Biff, fläskstek)
2	Poultry (Fågel)	Chicken, turkey (Kyckling, kalkon)
3	Fish (Fisk)	Redfish, trout (Rödfisk, öring)
4	Vegetables, side dish (Grönsaker, sidorätt)	Carrots, mushrooms, potatoes (Morötter, svamp, potatis)
5	Cook Book (Kokbok)	Contains the programs of all program groups (Innehåller alla programgruppers program)
6	Baking Products (Bakprodukter)	Bread, croissants (Bröd, croissanter)
7	Overnight Cooking (Tillagning Över Natten)	Core-temperature cooking, low-temperature cooking (Tillagning med kärntemperatur, tillagning med låg temperatur)
8	MyChef – Special	Individualized programs (Anpassade program)
9	Perfection (Perfektion)	Plated meals, banquets (Tallriksmåltider, festmåltider)

Den valda programgruppen visas som text i den övre displayen.

Flytta valramen till önskad programgrupp, tex Vegetables, side dishes, med kombivredet.

Om du trycker på kombivredet öppnas programgruppsregistret.

Det första tillagningsprogrammet visas och blinkar i den alfabetiskt sorterade listan.

Rulla igenom listan med kombivredet och tryck för att välja ett program.

Displayen visar följande:

1 Namnet på tillagningsprogrammet

2 Antal programsteg

3 Vilket programsteg som visas

4 Tillagningstyp för aktivt programsteg

5 Programstegets temperaturinställning

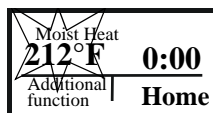
6 Programstegets tid eller kärntemperatur (i detta fall, tid)

Tidigare program	Om man trycker på den högra valknappen visas det senast använda programmet.
Förvärmning	För optimalt tillagningsresultat, rekommenderar vi "Ready2Cook"-knappen (Sida 44).
Andra program	Andra program kan väljas (Sida 20).
Valramens placering	Valramens placering efter det att "Smart Menu"-knappen är nedtryckt, kan ställas in. (Sida 20).

Ångläge ("Moist Heat Mode")

Använd "Moist Heat"-programmet för att koka, ångkoka, blanchera och konservera.

Temperaturinställning



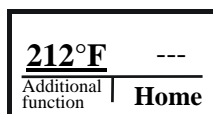
Sätt på kombiångkokaren med "On/Off"-knappen. Tryck på "Moist Heat"-knappen < displayen visar "212°F" "(100°C)" och "0:00". Vrid kombivredet för att justera temperaturen i ugnen och tryck på kombivredet för att bekräfta:

"Tender Steam": 86°F till 210°F (30°C till 99°C)

"Steaming": 212°F (100°C)

"Forced Steaming": 214°F till 266°F (101°C till 130°C)

Tidsinställning

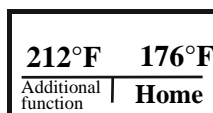


Välj tidsdisplayen genom att vrida på kombivredet. Tiden kan ställas in mellan 1 min till 9 timmar 59 min.

Ställ tiden genom att trycka på kombivredet.

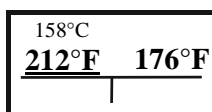
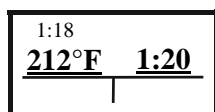
Kontinuerlig drift: Med tiden satt till "0:00", vrid kombivredet till vänster och håll den där i 3 sekunder < tidsdisplayen ändras till Time to "---" Continuous Run.

Inställning av temperaturgivaren



Tryck på kombivredet två gånger för att programmera temperaturgivaren, efter det att temperaturen för "Moist Heat" är satt. Vrid kombivredet till önskad temperatur och tryck sedan på kombivredet för att ställa in givaren. Om en tillagningstid matas in innan givarinställningen, ignorerar kontrollsystemet tillagningstiden, eftersom temperaturgivaren har högre prioritet.

Starta Ångläget



Efter att temperaturen och timern eller temperaturgivaren är inställda, tryck på "Ready2Cook"-knappen, om förvärmning behövs. Tryck på "Start/Stop"-knappen för att starta tillagningssyckeln. Displayen visar den **valda tillagningstemperaturen** samtidigt med tiden eller givarinställningen, samt den verkliga tillagningstiden om kontinuerlig drift används, och den verkliga givartemperaturen.

Visa verkliga temperaturer

För att visa den verkliga tillagningstemperaturen, tryck och håll ner "Cooking Temperature"-knappen.

Ändring av inställningar



Tiden, temperaturen och givarinställningen kan ändras under en tillagningssykel genom att man trycker på den valda funktionen och använder kombivredet för att göra ändringar.

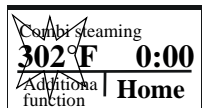
Avsluta Ångläget

När den tidsinställda cykeln eller givartemperaturen är nådd, ringer en klocka. Tryck på "Start/Stop"-knappen eller öppna dörren för att stänga av signalen.

Kombination av ånga och varmluft

"Combi Steaming" är speciellt lämpad för stora stekar, tårter och bakverk.

Temperaturinställning



Tryck på "On/Off"-knappen.

Tryck på "Combi Mode"-knappen, varefter displayen visar "302°F (150°C)" och "0:00".

Vrid på kombivredet för att justera den blinkande temperaturen och tryck på kombivredet för att bekräfta. Temperaturområde: 86°F - 482°F (30°C - 250°C).

Tidsinställning

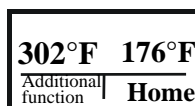


Välj tiden genom att vrida på kombivredet.

Tiden kan ställas in mellan 1 min – 9 timmar 59 min.

Kontinuerlig Drift: Med tiden satt till "0:00", vrid kombivredet till vänster och håll den där i 3 sekunder < tidsdisplayen ändras till "---" (Kontinuerlig drift).

Inställning av temperaturgivaren



Tryck på kombivredet två gånger efter det att varmluftstemperaturen har ställts in, för att ställa in temperaturgivaren.

Vrid kombivredet till önskad temperatur och tryck sedan för att bekräfta givarinställningen.

Fuktighetskontroll

Luftfuktigheten kan ställas in mellan 0 - 100%. Om displayen visar mer RÖTT betyder det att ugnen är torrare. Om displayen visar mer BLÅTT betyder det att ugnen är fuktigare. Justera fuktigheten i ugnen genom att trycka på "Clima Select"-knappen. Tryck på kombivredet för att bekräfta fuktighetsgraden.

Start av kombiläget



Efter att temperaturen och timern, eller temperaturgivaren är inställda, tryck på "Start/Stop"-knappen. Displayen visar nu den **valda tillagningstemperaturen**, samtidigt med tids- eller givarinställningen. Den visar också den verkliga tillagningstiden om det är ett kontinuerligt program, och den verkliga givartemperaturen.

"Ready2Cook"-läget kan användas till att förvärma ugnen innan produkten placeras i enheten.

För att visa den verkliga temperaturen, tryck och håll ner "Cooking Temperature"-knappen.

Ändring av inställningar



Tiden, temperaturen och givarinställningen kan ändras under en tillagningscykel genom att trycka på en valfunktion med hjälp av kombivredet.

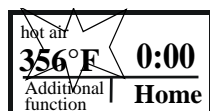
Avsluta kombiläget

När den tidsinställda cykeln eller givartemperaturen är nådd, ringer en klocka på enheten. Tryck på "Start/Stop"-knappen eller öppna dörren för att stänga av signalen.

Varmluftsläge ("Dry Heat Mode")

Tillagning med "Dry Heat" är bäst för produkter, som inte kräver någon luftfuktighet.

Temperaturinställning



Tryck på "On/Off"-knappen.

Tryck på "Dry Heat"-knappen, varefter displayen visar "356°F (180°C)" och "0:00" dyker upp.

Vrid kombivredet för att justera temperaturen i ugnen. Tryck på kombivredet för att bekräfta:

Temperaturområde: 86°F - 575°F (30°C - 300°C).

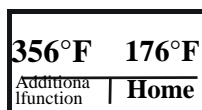
Tidsinställning



Välj tidsdisplayen genom att vrida på kombivredet för att ställa in tiden mellan 1 minut och 9 timmar 59 minuter.

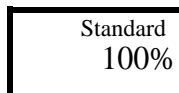
Kontinuerlig Drift: Med tiden satt till "0:00", vrid kombivredet till vänster och håll den där i 3 sekunder < tidsdisplayen ändras till "---" för Kontinuerlig Drift.

Inställning av temperaturgivaren



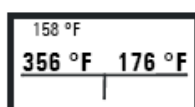
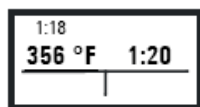
Tryck på kombivredet två gånger efter det att varmluftstemperaturen är inställd, för att ställa in temperaturgivaren. Vrid kombivredet till önskad temperatur och tryck sedan för att bekräfta givarinställningen.

Fuktighetskontroll



Luftfuktigheten kan ställas in mellan 0 - 100%. Om displayen visar mer RÖTT betyder det att ugnen är torrare. Om displayen visar mer BLÅTT betyder det att ugnen är fuktigare. Justera fuktigheten i ugnen genom att trycka på "Clima Select"-knappen.

Starta varmluftsläget



Efter att temperaturen och timern, eller temperaturgivaren är inställda, tryck på "Start/Stop"-knappen eller "Ready2Cook"-knappen. Displayen visar nu den **valda tillagningstemperaturen**, samtidigt med tids- eller givarinställningen. Den visar också den verkliga tillagningstiden, och den verkliga givartemperaturen, om den befinner sig i programmet för Kontinuerlig Drift (Continuous Run).

Om "Ready2Cook"-läget används, öppna dörren och fyll på när klockan ringer på enheten.

Visa verkliga temperaturer



För att visa den verkliga temperaturen, tryck och håll ner "Cooking Temperature"-knappen.

Ändring av inställningar



Tiden, temperaturen och givarinställningen kan ändras under en matlagingscykel genom att trycka på valfunktionen med hjälp av kombivredet.

Avsluta varmluftsläget

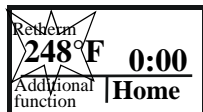
När den tidsinställda cykeln eller givartemperaturen är nådd, ringer en klocka på enheten. Tryck på "Start/Stop"-knappen eller öppna dörren för att stänga av signalen.

Uppvärmningsläget ("Rethermalization Mode")

Denna funktion används för att värma upp måltider på tallrikar eller i skålar, eller tillagad mat i pannor eller på galler, utan någon förlust av kvalitet. Denna funktion har en speciell förprogrammerad inställning för luftcirkulation.

Tallrikskapacitet under uppvärmning			
SmartCombi-storlek	Stort hyllgaller		På flyttbar ugnshylla
	Tallriksdiameter		
	10.2" (26 cm)	11" (28 cm)	12.6" (32 cm)
615/620	30	24	22
115/120	50	40	40
215	100	80	80
220	120	120	80

Temperaturinställning

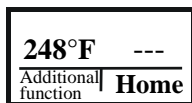


Tryck på On/Off-knappen.

Tryck på "Retherm"-knappen, varefter displayen visar "248°F (120°C) och "0:00".

Vrid på kombivredet för att justera ugnstemperaturen. Tryck på kombivredet igen för att bekräfta: temperaturområde: 86°F - 356°F (30°C -180°C).

Tidsinställning

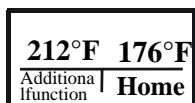


Välj tid genom att snurra på kombivredet.

Tiden kan ställas in mellan 1 min - 9 timmar 59 min.

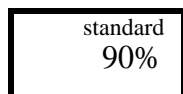
Kontinuerlig Drift: Med tiden satt till "0:00", vrid kombivredet till vänster och håll den där i 3 sekunder tills tidsdisplayen ändras till "---" för kontinuerlig drift.

Inställning av temperaturgivaren



Tryck på kombivredet två gånger efter det att uppvärmningstemperaturen är inställd, för att ställa in temperaturgivaren. Vrid kombivredet till önskad temperatur och tryck sedan för att bekräfta givarinställningen.

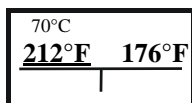
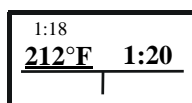
Luftfuktighetskontroll



Luftfuktigheten kan ställas in med justeringsknapparna mellan 0 - 100% i steg om 10%. Standardinställningen på 90% visas på displayen när enheten startats upp.



Start av uppvärmningsläget



Efter att temperaturen och timern, eller temperaturgivaren är inställda, tryck på “Start/Stop”-knappen. (Enheten kan värmas upp genom att trycka på “Ready2Cook”-knappen) Displayen visar nu den **valda tillagningstemperaturen**, samtidigt med tids- eller givarinställningen. Den visar också den **verkliga tillagningstemperaturen**, och den **verkliga givartemperaturen** om programmet för Kontinuerlig Drift används.

Temperaturdisplayen visar den **återstående cykeltiden** (under kontinuerlig drift “---”) eller den verkliga kärntemperaturen.

Visa verkliga temperaturer



För att visa den verkliga tillagningstemperaturen, tryck och håll ner “Cooking Temperature”-knappen.

Ändring av inställningar



Tiden, temperaturen och givarinställningen kan ändras under en tillagningsprocess genom att trycka på valfunktionen med hjälp av kombivredet.

Slutet på uppvärmningsläget



Efter att “moist heat” tiden är över och givartemperaturen är nådd, ringer en klocka¹ och det interna ljuset blinkar, vilket indikerar att cykeln är över. Tryck på “Start/Stop”-knappen innan dörren öppnas för att avbryta programmet.

1.Klockans varaktighet och ljusblinkning är justerbar.

**Tillagning med
Temperaturgivare (”Probe
Cooking”)**

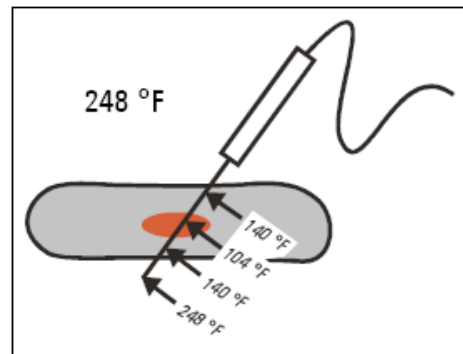
Tillagning med temperaturgivare är speciellt rekommenderat för livsmedel, som kräver lång tillagning.

Tillagning med givare fungerar i alla funktionslägen. En sensor på slutet av givaren mäter och kontrollerar tillagningsprocessen. När den förprogrammerade givartemperaturen är nådd, stängs strömmen och vattnet av.

- Fördelarna med detta är:
- Lägre energi och vattenkonsumtion
- Ingen överkokning av produkten
- Större utdelning/ Mindre svinn

För att försäkra att den nominella givartemperaturen är nådd och att produkten är genomkokt, måste tillagningstemperaturen vara satt till minst 7°F (5°C°) högre.

Livsmedelsgivaren har en “4-punktssensor”. Den mäter produktens kärntemperatur i 4 olika punkter, där den svalaste punkten kontrollerar tillagningsprocessen.

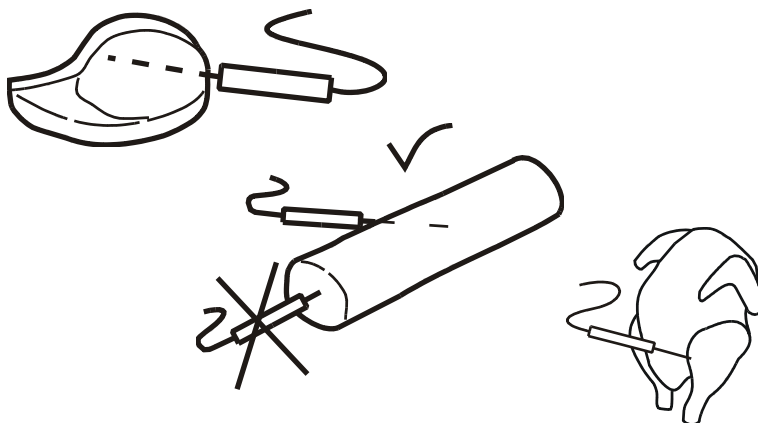


Temperatuen på en CT- givare vid en ugnstemperatur på 248°F (exempel)

**Placering av
temperaturgivaren**

När ett antal produkter tillagas, ska givaren alltid sättas i mitten av en produkt, vilken ska vara placerad **i mitten av ugnen** (hyllan i mitten).

Placera alltid givaren i **den tjockaste delen** av livsmedlet, som ska tillagas. När livsmedel med ben tillagas, så som kotletter, tryck in givaren bredvid benet (isolera benen).



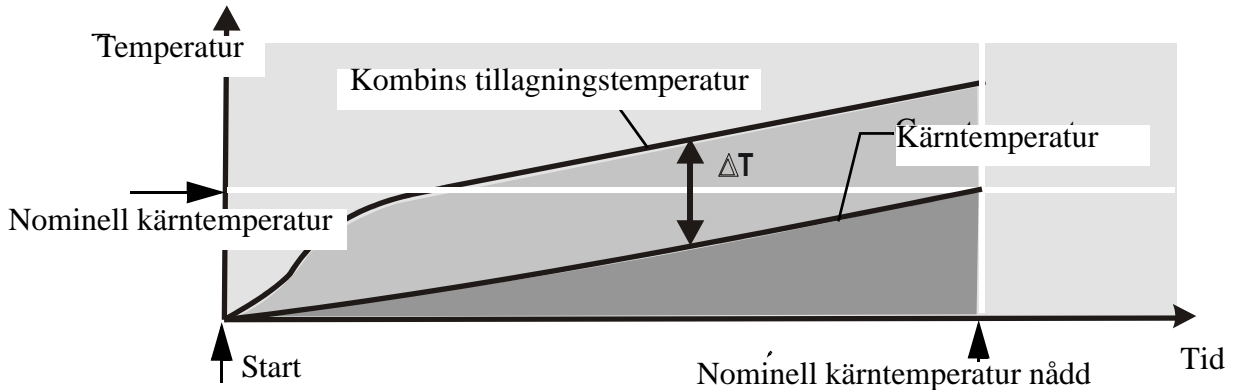
När långa produkter tillagas, så som rökta fläskkotletter, tryck in givaren på tvären. Om givaren placeras längs med, finns ett hål kvar i mitten av produkten, då den skärs upp.

När fågel tillagas (avvikande viktfordring), så som kyckling, ska givaren placeras på insidan av ett lår. Givaren ska alltid tryckas in helt, annars kan mätfel ske.

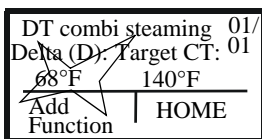
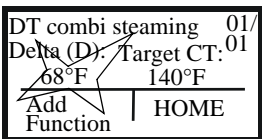
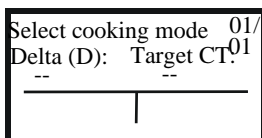
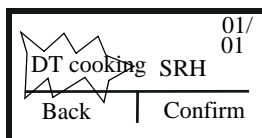
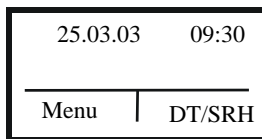
Tillagning med Delta-T-metod ("Delta-T cooking")

När tillagning görs med Delta-T-metoden, används alltid en temperaturgivare. Kombins tillagningstemperatur är baserad på produktens kärntemperatur och den inställda Delta-T-temperaturen. Generellt sett, kan följande ekvation tillämpas för tillagning med Delta-T:

Verklig kärntemperatur + Delta-T-temperatur = Kombins tillagningstemperatur



Delta-T-tillagning



Tryck på On/Off"-knappen.

Tryck på den högra valknappen för att välja "DT/SRH" "DT cooking" blinkar på "DT cooking"- och "SRH"-displayen, .

Tryck på den högra valknappen igen eller kombivredet för att bekräfta "DT cooking".

Displayen visar "Cooking Mode?".

Tryck på en knapp för önskat tillagningsläge, "Dry Heat", "Moist Heat" eller "Combi".

Displayen visar det valda tillagningsläget, den förvalda DT-temperaturen 68°F (20°C) och den förvalda kärntemperaturen 140°F (60°C). "DT-temperature" blinkar.

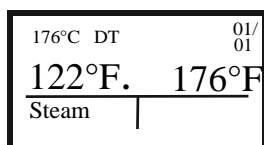
Tryck på kombivredet för att bekräfta DT-temperaturen

Ställ in den blinkande tillagningstemperaturen med kombivredet och tryck för att bekräfta.

Tillagningsläge	DT	Mål CT
Varmluft	34-394°F (1-201°C)	106-210°F (41-99°C)
Ånga	34-8°F (1-31°C)	
Kombinationstillagning	34-304°F (1-151°C)	

Starta Delta-T-tillagning

Tryck på “R2C”-knappen.



Displayen visar de verkliga tillagnings- och kärntemperaturerna.

Visning av verklig temperatur

Tryck och håll ner knapparna för tillagnings- eller givartemperaturerna för att visa den verkliga temperaturen.

Avsluta Delta-T-tillagning

En klocka ringer när kärntemperaturen är nådd. Tryck på “Start/Stop”-knappen eller öppna ångkokarens dörr för att stänga av signalen.

Delta-T tips

Ju högre temperaturskillnaden är, desto större är svinnet och bryningen är mer intensiv. Delta-T-inställningen ska vara minst 50°F (10°C), för att försäkra att tillagningstiden inte är för lång. Denna typ av tillagning betyder att man kan dra nytta av långsamma stunder. Använd en förvald starttid med denna metod.

Stora Stekar	DT	Kärntemperatur
Rostbiff	122-132°F (50-55°C)	119-137°F 48 -58 °C
File av biff	122-140°F (50-60°C)	122-140°F 50-60°C
Ugnsstekt kalv	122-158°F (50-70°C)	152°F 70°C
Ugnsstekt griskött	122-158°F (50-70°C)	165°F 74°C
Kokt skinka	122-140°F (50-60°C)	165°F 74°C

Hänvisa till “Praktiska Tips” för fler rekommendationer för Delta-T-tillagning.

Långsam Ugnstekning & Värmehållning (Tillagning över natten)

Temperaturer mellan 155-212°F (60 -100°C) används vid tillagning vid låga temperaturer (SRH). Fördelarna är som följer:

- Mindre uttorkning
- Jämn tillagning
- Mindre beläggning
- Mer utdelning/Mindre svinn

SRH har två faser:

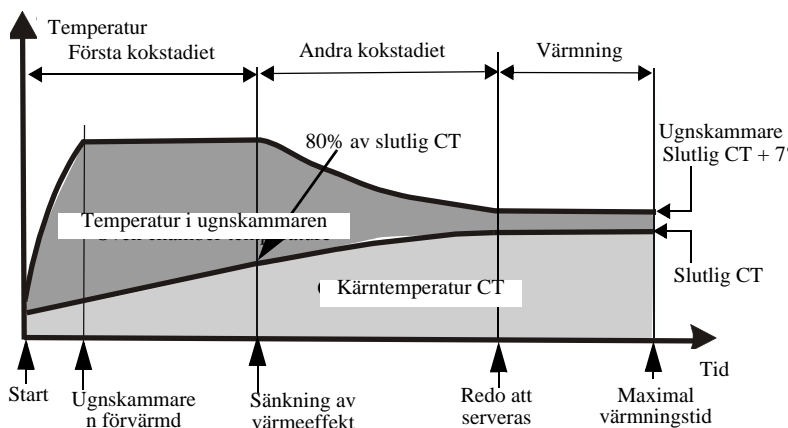
- 1 – Tillagar produkten till en förinställd kärntemperatur
 - 2 – Låter produkten “vila”, “mogna” eller möra för maximalt resultat
- Det finns två tillagningssätt vid låga temperaturer.

SRH utan temperaturgivare

Ställ in temperaturen 7°F (5°C) högre än den önskade kärntemperaturen. Om en fin yta önskas, ska bryning först ske vid en hög temperatur innan tillagning sker vid en lägre temperatur.

SRH med temperaturgivare

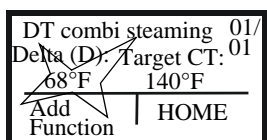
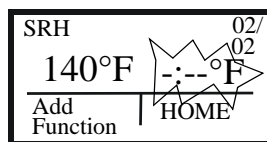
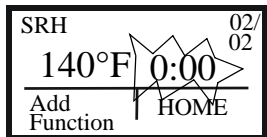
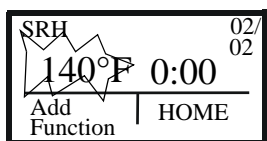
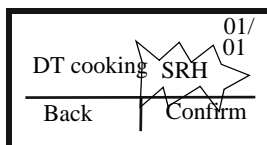
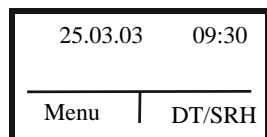
SRH-programmet bryner först produkten och går sedan automatiskt över till tillagningsprocessen. När kärntemperaturen når 80% av inställningsvärdet (se grafen), går enheten in i en värmehållnings- och mogningsprocess.



Notera: om skillnaden mellan ugnstemperaturen och kärntemperaturen är mindre än 7°F (5°C), är det möjligt att kärntemperaturen aldrig nås.

Produkt	Slutlig kärntemperatur (temp. som ska hållas)	Tillagningstemperatur	Programsteg
Rostbiff	132°F (55°C)	140°F 60°C	1. Varmluft 2. SRH
Ugnstekta griskött	167°F (75°C)	176°F 80°C	
Ugnstekta kalv	158°F (70°C)	167°F 75°C	
Ugnstekta lamm	167°F (75°C)	176°F 80°C	

Inställning av SRH-läget



Tryck på On/Off-knappen.

Före tillagning med SRH, mata in **det första** programsteget, till exempel "Dry Heat", "Moist Heat", "Combination of Moist and Dry Heat" eller "Rethermalization" (se också sektionen som rör inmatning av flera programsteg).

Tryck på den högra valknappen för att välja "DT/SRH"

Tryck en gång till på den högra valknappen, varefter "DT cooking" blinkar.

Vrid på kombivredet för att välja "SRH" och tryck för att bekräfta.

Välj ett tillagningssätt för det första steget i SRH-processen.

En tillagningstemperatur på 140°F (60°C) blinkar på displayen.

Vrid på kombivredet för att ställa in en temperatur mellan 86-250°F (30-120°C) och tryck för att bekräfta. .

På displayen blinkar tillagningstiden "0:00".

Vrid på kombivredet för att ställa in tillagningstiden, eller tryck på kombivredet igen för att skifta från tid till tillagning med temperaturgivare.

Temperaturdisplayen blinkar. Ställ in den slutliga kärntemperaturen mellan 104-210°F (40-99°C) med kombivredet.

Om en tillagningstid matas in innan den slutliga kärntemperaturen, åsidosätter kärntemperaturen tillagningstiden.

När kärntemperaturen väl är inmatad, tryck på kombivredet för att mata in ytterligare ett programsteg.

Om du trycker på kombivredet två gånger, går den tillbaka till det första programsteget.

Starta SRH

Starta programmet med "R2C"-knappen.

Displayen visar:

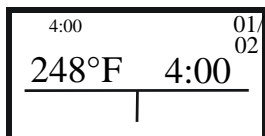
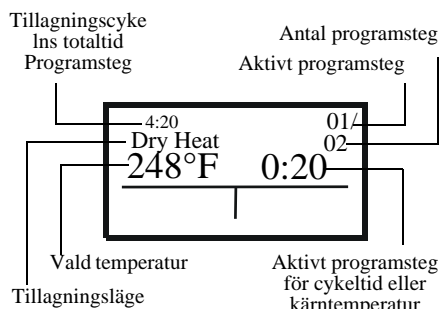
Antal programsteg

Aktuellt programsteg

Tillagningstemperaturen

Tillagningsläge

Kärntemperaturen eller den återstående tiden.



Ånginsprutning ("Steam injection")

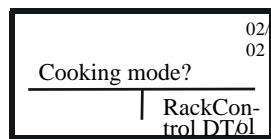
Tillagning med "Steam Injection" kan användas för bakning av degbitar, som kräver mycket ånga.

Om tillagningstemperaturen är högre än 266°F (130°C), kan ånginsprutning inte användas!

Om det behövs, kyl ner ugnen till under 266°F (130°C) med "Ready2Cook".

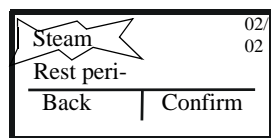
Välja ånginsprutning

Sätt igång utrustningen med "On/Off"-knappen. LED-knappen lyser.

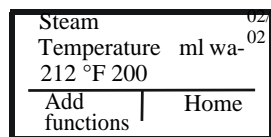


Anropa menyn med den högra valknappen.

Bläddra genom till "Steam" med kombivredet.

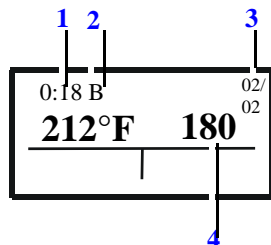


"Steam" blinkar.



Tryck på kombivredet eller den högra valknappen (input) och använd kombivredet för att ställa in temperaturen mellan 86 - 266°F (30- 130°C) och vattenvolymen mellan (0 - 5,000 ml).

För att mata in ytterligare ett programsteg, tryck på kombivredet eller starta programmet med "Start/Stop"- eller "Ready2Cook"-knappen.

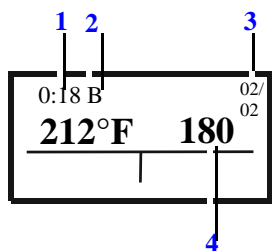
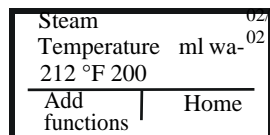
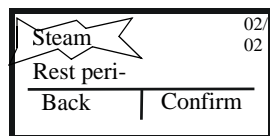
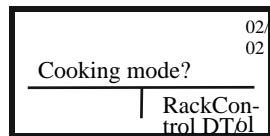


Displayen visar följande information medan programmet kör:

1. Återstående tid för alla programsteg
2. Tillagningstyp B = ånga
3. Antalet aktiva programsteg
4. Återstående vattenvolym (ml)

Viloperiod (“Rest Period”)

Val av viloperiod



En valfri paus (NOP) kan väljas med "Rest period".

Sätt igång utrustningen med “On/Off”-knappen.

LED-knappen tänds.

Anropa menyn med den högra valknappen.

Bläddra igenom till “Rest period” med kombivredet.

"Rest period" blinkar.

Välj "Rest period" genom att trycka på den högra valknappen eller kombivredet.

Ställ in viloperioden (i minuter) med kombivredet.

Tryck på kombivredet för att mata in ytterligare programsteg.

Tryck på “R2C”-knappen för att starta programmet.

Displayen visar följande information medan "Rest period"-programmet kör:

5. Återstående tid av alla programsteg.
6. NOP = No Operation = viloperiod
7. Antalet aktiva programsteg
8. Återstående tid av det aktiva programsteget

Specialanpassad Programmering (“Custom Programming”)

Skapa dina egna program

SmartCombi™ lagrar 350 specialanpassade tillagnings-, uppvärmnings-, och varmhållningsprogram. Varje program kan ha upp till 20 steg. Programmen kan dessutom kopieras och tilldelas nya namn eller tillagningsparametrar.

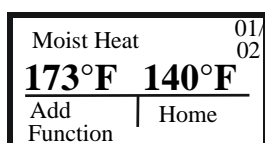
Skapa ett program

Anpassning och lagring av ett 2-stegsprogram beskrivs nu med hjälp av ett exempel.

Exempel: Ugnsbakad skinka

STEG 1:

- Välj “Moist Heat” (ånga).
- Välj en tillagningstemperatur på 170°F (78°C) och tryck på kombivredet
- Ställ in temperaturgivaren till 140°F (60°C) och tryck på kombivredet

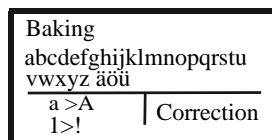


STEG 2:

- Välj “Dry Heat” (varmluft).
- Välj en tillagningstemperatur på 350°F (180°C), och tryck på kombivredet
- Ställ in temperaturgivaren till 150°F (65°C) och tryck på kombivredet

STEG 3:

- Tryck och håll ner “Smart Menu”-knappen i 4 sekunder. Displayen visar “Enter cooking name”.
- Skriv in namnet på programmet genom att vrida kombivredet och tryck sedan på den. Tex: Ugnsbakad skinka. (För att ändra till små bokstäver eller specialsymboler, tryck på den vänstra valknappen.) För att korrigera, tryck på den högra valknappen och flytta markören till den bokstav, som ska ändras och tryck på kombivredet.



STEG 4:

- För att spara programmet ska du trycka på “Smart Menu”-knappen och hålla den nere i 4 sekunder.
- Displayen visar kategorivalen.
- Välj en kategori och tryck på kombivredet. Meddelandet “Saved” framträder i 5 sekunder.
- Notera: Ditt tillagningsprogram förblir intakt när ett anpassat bibliotek (“Custom Library”) byts ut (se sida 20).

Användning av ett specialanpassat program

För att anropa ett sparad program, tryck på “Smart Menu”-knappen. Vrid kombivredet till höger eller vänster för att välja ett program, vilka är listade i alfabetisk ordning.

Tryck på kombivredet för att välja ett program, varefter programmet blinkar.

Tryck på kombivredet för att se de individuella stegen i programmet.

Tryck på “R2C”-knappen för att starta programmet.

Editering av ett program

Tryck på "Smart Menu"-knappen.

Använd kombivredet till att välja ett program, varefter programmet blinkar. Tryck på kombivredet än en gång för att välja det blinkande programmet. Du kan nu ändra temperaturen, tiden eller givarinställningen med kombivredet.

Tryck på "Smart Menu"-knappen, varefter programnamnet visas på displayen.

Tryck och håll ner "Smart Menu"-knappen tills namnet blinkar för att spara programmet.

Kopiering av ett tillagningsprogram

Tryck på "Smart Menu"-knappen.

Använd kombivredet till att välja ett program, varefter programmet blinkar.

Tryck och håll ner kombivredet tills det gamla programmet visas.

Använd kombivredet för att skapa ett nytt programnamn.

Tryck på "Smart Menu"-knappen i 3 sekunder för att spara det nya programmet.

Genom att trycka och hålla ner "Smart Menu"-knappen, sparas det nya programmet.

Displayen visar kategorivalen.

Välj en kategori och tryck på kombivredet. Meddelandet "Saved" framträder i 5 sekunder. Originalbilden ("initial screen") visas åter igen på displayen.

Spara alltid kopior under ett nytt namn.

Låsa/Låsa upp

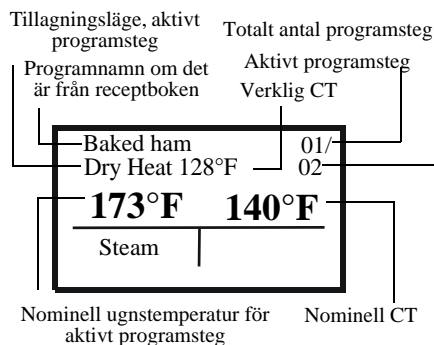
Kokboken kan låsas i "Settings"-menyn, vilket betyder att program i kokboken inte kan ändras.

Specialanpassade

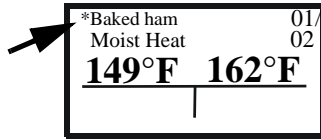
Hänvisa till manualens sektion om inställningar ("Settings").

**Programbibliotek
Start av valt program**

Använd "Ready2Cook"-knappen för att starta programmet direkt. Programnamnet "Baked ham" visas nu på displayen och tillagningsläget för det första steget.



Ändring av inställningar under en programcykel

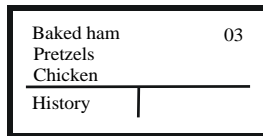


Parametrarna för de individuella stegen kan ändras medan enheten är i drift.

Så fort en ändring gjorts, visas en "*" framför programnamnet.

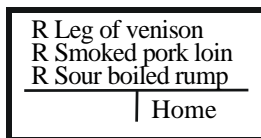
Ändringarna sparas inte!

Historiefuntion



Denna funktion aktiveras i "Settings"-menyn genom att man trycker på den vänstra valknappen (History) i programläget ("Program Mode"). Det visar de tio sista tillagningsprogrammen.

Uppvärmningsprogram ("Rethermalization Programs")



Dessa program listas i kokboken med ett R framför namnet.

Tryck och håll ner "Retherm"-knappen för att aktivera uppvärmningsläget ("Retherm Program Mode").

Välj ett program och tryck på "Start/Stop"-knappen.

För att avsluta "Retherm Mode", tryck på "Retherm"-knappen.

Ändring av inställningar

Standardinställningar

SmartCombi™ levereras förinställd från fabriken. Dessa inställningar kan ändras genom att göra ett menyval med hjälp av den vänstra valknappen.

Menyläget har följande inställningar:

1. Manual Cleaning(Manuell Rengöring)
2. WaveClean (WaveClean)
3. HACCP(HACCP)
4. Settings(Inställningar)
5. Diagnostics(Diagnostik)
6. Send coobook (Skicka kokbok)
7. Receive cookbook(Ta emot kokbok)

Få tillgång till inställningsläget

- 1 Man. cleaning
- 2 WaveClean
- 3 HACCP
- 4 Setting
- 5 Diagnostics
- 6 Send cook-book
- 7 Receive cookbook

08.05.2003	08:45
Menu	DT/SRH

När du befinner dig i menyläget och displayen visar "Menu", rulla ner till "4.Settings" med hjälp av kombivredet.

Tryck på kombivredet för att välja "4 Settings".

Displayen visar "Password" och "000".

Språkinställning

Password	
000	
	Language

Tryck på den högra valknappen för att ändra visningsspråket.

Skriv in lösenordet "111", med hjälp av kombivredet och bekräfta med "Start/Stop"-knappen.

Inställning av tid/datum

Setting	000
Time/Date	
11:55	08.05.2003
Back	Save

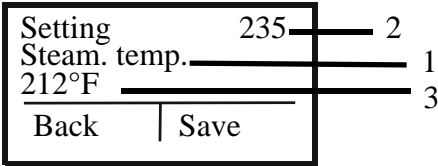
Displayen visar "Time/Date" och inställningsvärdet "000".

Tryck på kombivredet för att ställa in nästa blinkande tid/datuminställning. Vrid på kombivredet för att ställa in det nya värdet och bekräfta genom att trycka på den högra valknappen.

Tryck på kombivredet för att välja nästa inställning eller tryck på den vänstra valknappen för att återgå till startdisplayen.

När tiden och datumet är inställda, kan du gå igenom de andra inställningarna genom att vrida på kombivredet (se följande tabell)..

Setting	023
Light flashes	
On	
Back	Save

				
1 Inställningar	2 Nummer	3 Standard- inställning	4 Inställning- sintervall	5 Förklaring
Time/Date (Tid/Datum)	000	Lokaltidsoperatör	Tid/datum	Automatisk ändring mellan sommartid / vintertid. Se parameter nummer 144 för datumformat.
Light flashes (Ljus blinkar)	023	På	På/Av	"På" betyder att när tillagningen är klar, blinkar ljuset utöver att ringklockan ringer. Varaktigheten av det blinkande ljuset överensstämmer med ringklockan, det vill säga om ringklockan är satt till "0", blinkar inte ljuset (även om ljusblinkningen är aktiverad).
Preheating factor % (Förvärmning sfaktor %)	082	15	0-30%	Öka förvärmningsfaktorn om ugnen är fylld med stora mängder (stekar, bröd), så att temperaturen inte faller för mycket.
Water limit Maintenance 1 (Vattengräns Underhåll 1)	076	0	0 - 90000 l i steg om 100 l	Endast för en mjukvattenanslutning för system med extern vattenrening. Använd "Recognised"-knappen för att bekräfta att serviceprompten har noterats. Serviceprompten fortsätter att repeteras tills service har skett och "Done"-knappen har tryckts. (Kontakta en servicetekniker)
Date format (Datumformat)	144	DD.MM.YYYY	DD.MM.YY Y Y YYYY/MM/ DD MM/DD/ YYYY	TT = Dag MM = Månad JJJJ = År
Temperature display (Temperaturdisplay)	006	i °C	°C/°F	Temperaturdisplayen i °F är inte kopplad till den engelska displaytexten..
Custom library (Specialanpassat bibliotek)	097	Öppen	Öppen	Modifiering, borttagning eller sparande av program kan göras i kokboken.
			Låst:	Ingen modifiering, borttagning eller sparande av program kan göras i det specialanpassade biblioteket. Modifiering kan göras under tillagningsprocessen.
			Helt låst	Inga ändringar kan göras i det specialanpassade biblioteket eller under en tillagningsprocess.

Setting	235
Steam. temp.	212°F
Back	Save

1 Inställningar	2 Nummer	3 Standardinställning	4 Inställningsintervall	5 Förklaring
Time delay fan (Tidsfördröjningsfläkt)	032	På	På/Av	När den är "På", kör fläkten under tidsfördröjningen för att kyla ugnskammaren med ett isblock i den nedersta utdragslådan. Placera av detta skäl, det perforerade kärlet i det stängda kärlet. Fyll det med cirka 4 liter vatten och låt det frysa till. Lägg isblocket i det perforerade kärlet på den lägsta nivån. Detta håller en temperatur på 57°F i upp till 6 timmar. (Kontakta en servicetekniker)
Cooling water (Kylvatten)	024	Standard	Minimum - Maximum	"Minimuminställning": Minimum vattenförbrukning, men högre kondensationstemperatur och mer överskottsånga. "Maximuminställning": Maximum vattenförbrukning, men lägre kondensationstemperatur och mindre överskottsånga. (Kontakta en servicetekniker)
Time ext. Hood (Tid extern Kåpa (sekunder))	083	60	0 - 600	En extern luftkåpa kan sättas igång på slutet av programmet. (Kontakta en servicetekniker)
Time buzzer (Tid ringklocka (sekunder))	084	20	0 - 180	0 = ringklockan avstängd Utöver ringklockan, kan även Start/Stoppknappen ställas in så att den blinkar; se inställning 023
Altitude (Altitud)	015	0 -500 m	0 - 500 m; 500 -1000 m; 1000 -1500 m >1500 m	Fråga din närmaste väderstation om altituden (över havsytan). Ställ in 0 - 500m om altitude inte är känd (Kontakta en servicetekniker)
Password (Lösenord)	096	111	000-500	Individuella lösenord kan ställas in här.

<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> Setting 235 Steam. temp. 212°F <hr style="width: 100%;"/> Back Save </div>				
1 Inställningar	2 Nummer	3 Standard- inställning	4 Inställning- sintervall	5 Förklaring
Moist Heat- temperatur (Ångtemperatur)	235	212°F (100°C)	86-266°F (30-130°C)	Fördefinierade temperaturer kan ställas in individuellt för tillagningsprocesserna inom de gränser som visas här.
Combi steaming temp. (Temperatur för kombinationstill- gning)	236	266°F (130°C)	86-482°F (30-250°C)	
Dry Heat temp. (Varmluftstempe- ratur)	237	356°F (180°C)	86-482°F (30-250°C)	
Retherm temperature (Uppvärmningste- mperatur)	238	248°F (120°C)	86-356°F (30 -180°C)	
SRH temp.	239	140°F (60°C)	140-212°F (60-100°C)	
DT cooking Temperature (DT temperatur)	240	68°F (20°C)	34°F-212°F (1-100°C)	
DT core Temperature (DT kärntemperatur)	241	140°F (60°C)	86-210°F (30-99°C)	
Mart Menu History (Smartmeny Historia)	242	0	0 -10	Tryck på "History" för att visa de program som användes senast (max. 10) och starta om.
Standard Category (Standardkategor- i)	397	Kokbok	Kött, Fågel, Fisk, Grönsaker, Side dishes, Bakprodukter, Produkter tillagade över natten, MyChef - Special; Perfektion	
Scroll direction (Rullriktning)	225	Normal	Normal/Omvänt	Kombivredets riktning kan justeras efter behov i menyerna och det specialanpassade biblioteket .

Temp. Steam (Ångtemp.)	235	100°C	30-130°C	De förinställda temperaturerna kan ställas in individuellt för de olika tillagningsprocesserna inom de gränser, som visas här.
Temp. Combi (Kombitemp.)	236	130°C	30-250°C	
Temp. convec. (Konvektionstemp.)	237	180°C	30-300°C	
Temp. Regeneration (Uppvärmningstemp.)	238	120°C	30-180°C	
Temp. LTC (LTC temp.)	239	60°C	60-100°C	
Temp. DT cooking (Temp. DT-tillagning)	240	20°C	1-100°C	
Temp. DT-Core (DT-kärntemperatur)	241	60°C	30-99°C	
Cooking book history (Kokbok historia)	242	0	0-10°C	De sista programmen, som använts (max. 10) kan visas och startas igen med "history".
Standard category (Standardkategori)	397	Kokbok	Kött, Fågel, Fisk, Grönsaker, Sidorätter, Bageriprodukter, Tillagning över natten, MyChef-Special; Perfektion	
Cookbook number (Kokbok nummer)	403	100°C	0 Endast dina egna tillagningsprogram 1 Tyska; 2 UK Engelska; 3 Holländska; 4 Spanska; 5 Italienska; 6 Franska; 7 Polska; 8 Ryska; 9 Tjeckiska; 10 Litauiska; 11 Lettiska; 12 Slovenska; 13 Kroatiska; 14 Ungerska; 15 Danska; 16 Svenska; 17 Turkiska; 18 Hebreiska; 19 Kinesiska UK Kina; 20 Kinesiska Big5 Taiwan; 21 Koreanska, 100 US Engelska	Olika landsspecifika kokböcker kan lagras via kokboksskiftning. Borttagna program från smartmenyn kan också återinföras här. Av denna anledning, välj ett kokboksnummer och spara. Tryck på "Save" efter att kokboken bytts ut. "analysis" framträder i upp till 5 minuter. Tillagningsprogram, som skapats via utrustningen, stannar kvar då kokboken byts ut.

Fler funktioner

Du kan optimera matlagningsprocessen genom att använda följande funktioner.

Fördröjd Starttid

Med en fördröjd start, börjar inte programmet förrän den inställda fördröjningen har räknats ner. Ugnstemperaturen visas på displayen under nedräkningen.

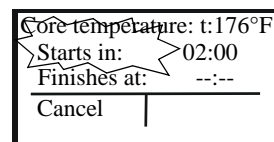
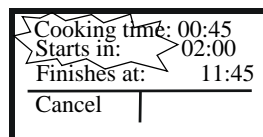
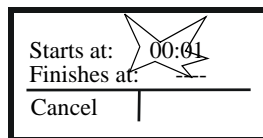


VARNING

Om en fördröjd start används, kan temperaturen i ugnen gynna tillväxt av skadliga bakterier på de produkter som ska tillagas. Maten kan skämmas, vilket kan leda till sjukdom om den äts.

Ha alltid potentiellt farliga produkter i åtanke innan fördröjd starttid används. Detta är INTE en funktion som används över natten, men kan vara användbar mellan lunch och middag. Glass kan förvaras i utrymmet och hållas kall under kortare perioder.

Inställning av tidsfördröjning



Avbryta fördröjd start

1. Mata in eller välj ett tillagningsprogram.
2. Tryck och håll ner ”Cooking Time”-knappen. Displayen visar ”Starts at: 00:01”, vilket blinkar. Mata in tiden med kombivredet.
 - Efter nedräkningen, om tillagningsprogrammet använder **tillagningstid** och inte givarens kärntemperatur (”probe core temperature”), räknas sluttiden ut och visas i ”Finishes at:”-fältet.
 - Om tillagningsprogrammet använder **givarens kärntemperatur**, visas endast den högsta nominella kärntemperaturen.
3. Starta programmet med ”Start/Stop”-knappen eller kombivredet. Lampan lyser inte under en fördröjd start.
4. Efter att nedräkningen är klar, startar tillagningsprogrammet.

Notera

Tryck på den vänstra valknappen för att avbryta och radera fördröjningstiden.

För att undvika produktions- och förberedningsförseningar, förbered maten som vanligt, sätt in det i *SmartCombi*™ och välj det önskade tillagningsprogrammet långt före tillagningsprocessen påbörjas. Problem med strömförsörjning under nedräkningen påverkar inte tiden då tillagningsprogrammet ska starta.

Förvärmning ("R2C")

Starta Förvärmning (Preheat)



Preheating	
Actual temp.:	248°F
Nominal temp.:	356°F
Cancel	

Maintain	
preheating	

Många tillagningsprogram (tex. bakning) kräver att ugnen är förvärmad. Använd "Ready2Cook"-läget till att förvärma ugnen till 527°F (275°C).

Tryck på "Ready2Cook"-knappen: *SmartCombi*™ värms upp till cirka 15% över temperaturen i programmet eller den inställda temperaturen i steg 1. (Detta tillägg kan ändras till max 30%, vilket beskrivs i "Change settings"-sektionen.)

Tryck och håll ner "Ready2Cook"-knappen i 3 sekunder, efter vilket *SmartCombi*™ går upp till 527°F (275°C) automatiskt, oavsett den inställda temperaturen.

När förvärmningstemperaturen är nådd, ringer en klocka och displayen visar hållningstemperaturen. ("Standby Mode").

Öppna dörren, sätt in produkten, stäng dörren och starta tillagningscykeln.

"Ready2Cook" kan inte programmeras in i tillagningsprogram. Denna funktion måste alltid startas manuellt!

Förvärmning av ett specialanpassat program (custom program)

Tryck på "Smart Menu"-knappen.

Välj ett program med hjälp av kombivredet.

Tryck på "Ready2Cook"-knappen och displayen visar "Preheating".

När förvärmningstemperaturen är nådd, ringer en klocka.

Sätt in produkten i enheten, stäng dörren och programmet startar automatiskt.

Ånginsprutning ("Steam Injection")

Stuffed roasts	01/
365°F	01
Manual steaming	0:20



Denna funktion kan inte användas i ett specialanpassat program.

Ånginsprutning ("steam injection") kan användas under en programkörning, med alla program utom "Moist Heat".

Tryck på den vänstra valknappen för att spruta in mer ånga.

Hyllkontroll ("RackControl", "RC")

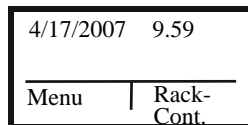
För program med ett steg (single-step), kan "RackControl"-funktionen erbjuda övervakning av upp till fem (olika) tillagningstider.

Om produkter med olika tillagningstider, till exempel potatis, blomkål, ärtor, morötter och kött, ska tillagas på samma gång eller om samma rätt ska tillagas vid olika tider, rekommenderar vi användning av "RackControl"-funktionen.

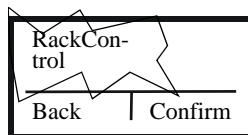
"RackControl" indikerar när tillagning med olika tider har avslutats, med hjälp av en 10-sekunder lång signal. Den tillagade maten kan tas ut. Tillagningsprocessen störs inte här (kontinuerlig drift).

"RackControl" är speciellt hjälpsam vid uppvärmning av mat på tallrik. Medan kombiångkokaren arbetar i "RackControl"-läget med kontinuerlig drift, kan de olika tillagningstiderna monitoreras.

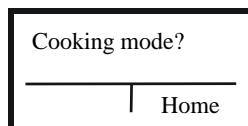
Aktivering av "RackControl"



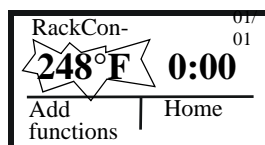
Sätt igång ångkokaren med "ON/OFF"-knappen och välj "RackControl" med den högra valknappen.



Bekräfta den blinkande "RackControl"-displayen med den högra valknappen.



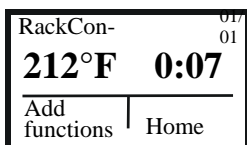
"Cooking mode?"-prompten visas på displayen. Tryck på tillagningslägesknappen (tex. "Perfection")



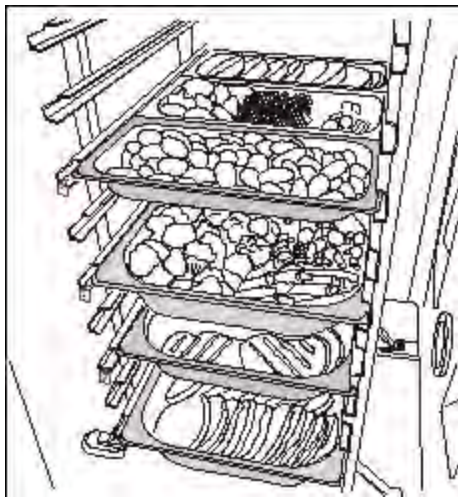
LED-knappen tänds.

Den förvalda temperaturen för det valda tillagningsläget blinkar på displayen.

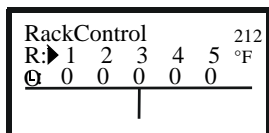
Den förvalda temperaturen kan ändras med kombivredet.



Bekräfta temperaturen genom att trycka på kombivredet och skifta till tidsinställningen. Mata in standardtiden för satsen genom att vrida kombivredet till höger/vänster. Tryck inte på kombivredet efter att tiden matats in. Tryck på “START/STOP”-knappen. LED-lampan blinkar, och tillagningsprocessen är nu i kontinuerlig drift.

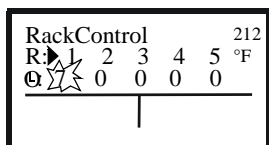


Placera kärl med mat i ugnskammaren och märk dem R1, R2 etc. med värmetåliga etiketter.



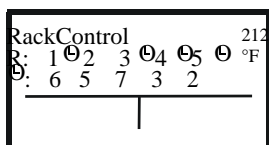
Displayen visar en tillagningstid (⌚) på 0 minuter för alla fem hyllor (R).

Pilen pekar på den hylla som valts för tidsinställning. Individuella hyllor kan väljas för tidsinställning genom att vrida kombivredet till vänster/höger.

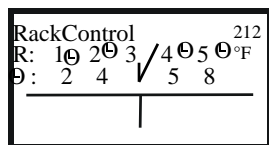


Tryck på kombivredet för att mata in tiden: Den föregående valda tiden på 7 min (exempelvis) blinkar i displayen.

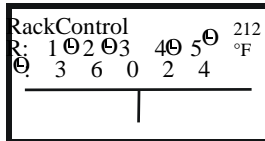
Ändra tiden, om behov finns, genom att vrida på kombivredet till vänster/höger, bekräfta och starta den ändrade tiden genom att trycka på skivan.



Klocksymbolen (⌚) bredvid hyllnumret indikerar nedräkning till start, och numret undertill visar hur mycket tid som återstår.



Signalen låter när tiden har gått ut. Klocksymbolen bredvid hyllnumret försvinner från displayen. Märket i fältet nedanför påminner dig om att tillagningstiden har gått ut, men att maten inte har tagits ut ur ugnen.



"0" visas istället för ett märke när ett matkärl har tagits bort.

Nya rätter (till exempel) kan placeras på de hyllor som nu är lediga. Starta tillagningstiden för en nylastad hylla enligt beskrivningen ovan.

Avbryta RC

“RackControl” avbryts när Start/Stop"-knappen trycks ner.

Notera:

”RackControl”-program kan också sparas i smartmenyn.

Fler funktioner

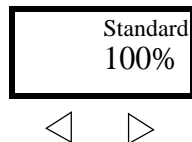
Ytterligare funktioner kan användas till att anpassa individuella tillagningssteg för den mat som ska tillagas eller för att förbättra resultatet. Den vänstra valknappen kan användas till att anropa den extra funktionen medan data matas in. Vänligen notera att alla extra funktioner inte är tillgängliga.

Det är också möjligt att modifiera de extra funktionerna under drift. För att göra detta, tryck på temperatur-, tids-, eller temperaturgivarknappen. Tryck därefter på kombivredet, anropa det steg som behövs och använd sedan den vänstra valknappen för att anropa "Add function" (lägg till funktion).

Fuktighetskontroll i ugnskammaren

Kontrollsystemet för fuktigheten i ugnskammaren tappar av överskottsfuktighet, vilket uppkommer när mat med hög fuktighet tillagas.

Fuktighetskontroll i ugnskammaren



SmartCombi™ levereras med ett **variabelt "ClimaSelect"-kontrollsystem för fuktighet**, med en "ClimaMonitor" fuktighetsdisplay. Med detta system, kan fuktigheten i ugnskammaren varieras mellan 0-100%, vilket kan justeras i steg om 10%.

Fuktigheten justeras med hjälp av inställningsknapparna under fuktighetsdisplayen.

Avledningssystem för ånga

SmartCombi™ levereras med ett avledningssystem för ånga (SES – "Steam Exhaust System"). När tillagningsprocessen är avslutad, avleder SES-systemet ånga från ugnen och kondenserar det. Detta förebygger stora mängder ånga från att släppas ut då dörren öppnas.

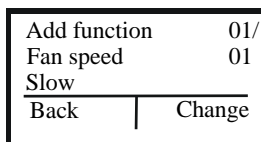
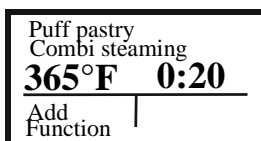
SES-systemet aktiveras som standard i det sista programstadiet. För tillagningsprogram, som är kortare än 5 minuter, aktiveras inte SES-systemet. Använd "Add function" för att avaktivera denna funktion.

Avfuktning av ugnen (SES) påverkar inte tillagningsresultatet.

Pulsera fläkthastigheten

För produkter som är känsliga för luftflöde, så som sufflé, maräng, kex, semlor eller kanapé, kan luftflödet i ugnskammaren minskas genom att använda en sänkt fläkthastighet.

För följande tillagningsläge, **“Dry Heat”**, **“Combination of Moist and Dry Heat”** och **“Rethermalization”**, kan en av **tre olika fläkthastigheter** väljas (snabb, medium, och långsam). För **“Moist Heat”**-läget, är endast **två hastigheter** tillgängliga (snabb och medium).



Använd den vänstra valknappen för att anropa **“Add function”** och använd sedan kombivredet till att välja **“Pulse fan speed”**.

Tryck på kombivredet och välj önskad hastighet.

Tryck därefter på den vänstra valknappen (Tillbaka) för att återgå till **“Setup”**-menyn.

Fläktskykel

Denna funktion används för att driva fläkten i pulsläget. Notera att ugnen endast är värmd under den fas då fläkten kör. **“T1”** visas på skärmen.

Reducerad effekt

Reduced effekt passer bra för:

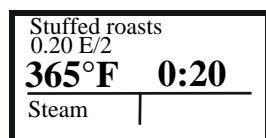
- ugnstekning av stora produkter
- SRH
- tillagning av små volymer

NOTICE OBSERVERA

Tillagningstider kan förlängas om värmeeffekten är reducerad. På grund av önskemål om korta tillagningstider, är detta läge inte passande för **“Rethermalization”**.

Skifta till reducerad effekt

Reducerad effekt aktiveras genom att **“Start/Stop”**-knappen trycks och hålls ner i början av programmet.



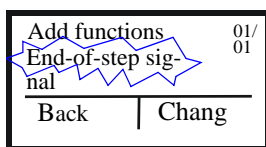
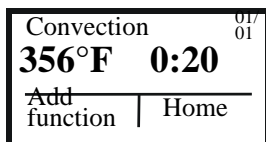
Displayen visar **“E/2”** för att indikera reducerad effekt.

I enheter med en kammare (615, 115), stängs en värmekrets av. I en enhet med två kammare (215), stängs den lägre kammaren av.

”End-of-step”-signal

För tillagningsprogram med många steg, kan en “end-of-step”-signal aktiveras för varje tillagningssteg.

Här, indikeras det sista steget i en tillagningsprocess (tiden är över/ kärntemperaturen är nådd) av en 10-sekunder lång hörbar signal. Nästa steg startar omedelbart. Starten för nästa steg är inte fördröjd på grund av signalen.



En “end-of-step”-signal behöver inte aktiveras för det sista steget i en tillagningscykel, eftersom avslutningen av ett **tillagningsprogram** indikeras av en 20-sekunder lång hörbar signal.

Anropa "Add functions"-menyn med den vänstra valknappen efter det att temperaturvärdet och tidsvärdet har matats in.

Välj "End-of-step signal" med kombivredet.

Den valda menyartikeln blinkar.

Aktivera “end-of-step”-signalen genom att trycka på kombivredet eller den högra valknappen (Ändra).

Återgå därefter till inställningsmenyn (Setup) genom att trycka på den vänstra valknappen (Tillbaka).

Praktiska tips

Nedkylningsläge

Ångläget kan användas för nedkylning av ugnskammaren. Tryck på "Moist Heat"-knappen. Ställ in önskad temperatur, mata in tiden och tryck sedan på "Start/Stop"-knappen. Ångkokaren kyls ner snabbt utan att fylla rummet med oljud och värme.

Ånga (Moist Heat)

"Moist Heat"-läget används för "Steaming", "Tender Steaming" och "Forced Steaming". Exempel på detta är kokning, ångkokning, blanchering, sjudning och konservering.

Fördelar med Ånga

- Måltider får en aptitlig färg, krispig konsistens och en stark naturlig arom.
- Tillagning med ånga är speciellt bra för bevaring av vitaminer och mineraler.
- Även om du ångkokar olika sorters mat samtidigt, så som fisk och grönsaker, överförs inte starka smaker.
- Du behöver färre kryddor, fett och salt.
- Du kan arbeta snabbare, eftersom ånga genereras väldigt snabbt.

Följande ska övervägas:

- Perforerade kärl med ett djup av 1-1/2 till 2-1/2" (40 - 65 mm) är speciellt lämpade för ångkokning. Dessa tillåter korta koktider och förhindrar mat på botten av kärlet från överkokning.
- Det är nödvändigt att bryta sönder klumpar av frusen mat för att försäkra att allting tillagas jämt.
- Om du ångkokar olika typer av mat i samma sats, måste du tänka på tillagningstiderna för de olika produkterna.
- Vid konservering, beror tillagningstiderna på produkttyp, storlek och konsistens. *SmartCombi™* är ideal för tillverkning av 1/2 till 3/4 konserver. Vänligen använd den vanliga metoden för konservering.

Tips för tillagning med ånga

- **Skölj, smöra in och krydda** grönsakerna efter ångkokning.
- För att producera **redda grönsaker**, använd buljong. Ångkoka grönsakerna i perforerade kärl och samla buljongen i perforerade kärl.
- **Ångkoka långkornigt ris** i perforerade kärl. För en del ris, behövs 1 1/2 delar med kallt vatten eller kall buljong för kokning.

- **Ångkoka nudlar** i opererade kärl. För en del nudlar, behövs minst 5 delar med vatten för kokning.
- För att **ångkoka klimpar** (dumplings), placera klimparna på ovansidan av ett perforerat kärl med smörpapper. Täck av omedelbart efter tillagning. Om de serveras över en lång tid, håll dem varma i vatten redd med stärkelse.
- Strö bordssalt på **potatisen** innan ångkokning, eller blötlägg i saltvatten i 15 minuter.

“Tender Steaming”

Fördelar med ”Tender Steaming”

- Mat tillagas i en fuktrik omgivning där temperaturen kan kontrolleras mellan 86°F till 210°F (30°C till 99°C) .
- Din mat bevarar mer vitaminer.
- Du kan reducera svinnet i kött och korvar, och uppnå optimal smak, arom och färg.
- Du undviker sprucket skinn vid tillagning och uppvärmning av korbprodukter.
- Du uppnår optimal matkvalite med känslig mat, så som terrin, gelatine, mördegstårta, fyllning, crème caramel och dietmat.
- Passar bra att använda vakuumpåsar efter vakuutförseglingsprocessen.
- Exakt tillagning stelnar äggvitan optimalt, vilket betyder att de inte läcker från maten.

Följande ska övervägas:

- Kom ihåg att tillagningstiden är längre i jämförelse med ångkokning vid 212°F (100°C).

”Tender Steaming” tips

- **Små bakverk och bröd** gjorda med jästdeg, bröddeg eller mördeg kan jäsa vid en temperatur på 90°F (32°C).
- Du kan svälla **gryn** perfekt för hälsokosträtter, så som müsli.
- **Du kan tillaga** blå foreller om du stänker på vinäger eller vin på fisken.
- Du kan sjuda **skink-** och **korbprodukter**.

”Forced Steaming”**Fördelar med ”Forced Steaming”**

- “Forced steaming” är främst passande för mat som inte är känslig, så som potatis, betor och morötter.
- Tillagningstiden är ungefär 10% kortare i jämförelse med ångkokning vid 212°F (100°C).

Följande ska övervägas:

- För små satser, välj en tillagningstemperatur mellan 221°F och 230°F (105°C och 110°C), och för stora satser mellan 230°F och 266°F (110°C och 130°C).

”Forced Steaming” tips

- För varsam uppvärmning med minimala tillagningstider för **förportionerad mat**, använd täckta kärl.

**Kombinationsläge
(ånga och varmluft)****Fördelar med
Kombinationsläget**

Kontrollerad tillagning av stora bitar kött och ugnsgrytor, etc., med användning av en kombination av ånga och varmluft.

- Ugnstillståndet är alltid optimalt med ånga och varmluft.
- Mat torkar inte ut och svinnet är reducerat.
- Matens smak och arom bevaras så mycket som det är möjligt.
- Mat tillagas väldigt snabbt med minimalt svinn.
- Smaker överförs inte då flera olika mattyper tillagas i samma sats. Blandade satser är alltid möjliga.
- Bakprodukter, så som jästdeg, smörbakelser och bröddeg reser sig perfekt.
- Stora bitar kött förseglas omedelbart av ångan, så att köttet inte längre behöver brynas.

- Följande ska övervägas:**
- Förvärm *SmartCombi*™ i minst 10 - 15 minuter före tillagning med hjälp av förvärmningsfunktionen.
 - Ju högre ugnstemperaturen är, desto mer bryns maten och svinnet ökar.
 - Mat börjar att brynas vid en temperatur av 248°F (120°C).
 - Tillagningstemperaturen reduceras med 20 - 30% i jämförelse med konventionella tillagningsmetoder.

Tips för kombinationsläget

- Lägga maten **på** ett galler. Detta gör att köttets porer tillsluts på alla sidor. Köttet tillagas jämt utan att behöva vändas.
- För att göra såser, placera en skål under gallret med steken. Placera ben, mirepoix (ugnsstekta grönsaker), örter och kryddor i denna skål, och tillsätt vatten eller buljong efter hand.

Varmluft (”Dry Heat”)

Varmluftsläget är passande för stekar, kakor och bakverk, som inte kräver extra fuktighet.

Fördelar med endast varmluft

- Du har högre kapacitet än med en vanlig ugn
- Du åstadkommer jämnare tillagningsresultat tack vare en “autoreverse”-fläkt.
- Du kan minska fettbehovet med upp till 95% jämfört med konventionella tillagningsmetoder.

Följande ska övervägas:

- Förvärm *SmartCombi*™ i minst 10 - 15 minuter innan tillagning med förvärmningsfunktionen.
- Ju högre ugnstemperaturen är, desto fortare bryns maten, men svinnet är större.

Tillagningstips med varmluft:

- Förgjorda produkter passande för konvektionsugnar ska användas för tillagning av skorpmjölstäckt mat, eller använd bryningsolja för att bryna skorpmjölstäckt mat.

Långsam Stekning & Förvaring (Slow Roast & Hold - SRH)

Fördelar med SRH

- Rött kött är speciellt passande för långsam stekning.
- Som ett resultat av varsam tillagning, ändras inte vikten av stora bitar i stort sett alls, vilket förebygger krympning och seghet.
- Lite ånga krävs också, så att produktens ytor inte torkar ut. Fläkten måste vara igång.

Följande ska övervägas:

- Temperaturen i ugnskammaren ska bara vara lite över den erforderade temperaturen för maten som ska tillagas (till exempel minst 7°F (5°C)).
- Ju högre ugnstemperaturen är, desto mer är svinnet.
- Denna tillagningsmetod skapar ingen hård yta.

SRH tips

- Du kan hålla förberedd mat varm i upp till två timmar vid en ugnstemperatur på 149°F (65°C), medan fläkten är igång, utan att ytan torkar ut.

Uppvärmning (Rethermalization)

Med detta program kan du snabbt värma upp måltider på tallrik eller brickor, samt i stora pannor på GN.

Fördelar med uppvärmning

- Du kan alltid åstadkomma ett optimalt ugnstillstånd med uppvärmning.
- Du kan tillaga mat i förväg under lugna perioder och arrangera den på tallrikar eller brickor.
- Individuella portioner ger bättre presentation.
- Du behöver inte hålla maten varm, så där är ingen förlust i kvalitet.
- Färdiglagade måltider torkar inte ut under uppvärmning.
- Kondensationspölar och hårda kanter bildas inte på tallrikarna.
- För större fester, kan du värma upp så många måltider som behövs.
- Du kan fylla på alla ugnshyllorna obesvärat från alla håll.

Följande ska övervägas:

- Förvärm alltid *SmartCombi*™ med hjälp av förvärmningsfunktionen. "RackControl"-funktionen (sida 45) kan användas för uppvärmning av måltider.
- Hänvisa till följande tabell för uppvärmningstemperaturer och tider.
- Efter uppvärmning, fyll snabbt på *SmartCombi*™ med förberedda tallrikar eller brickor. Denna metod försäkrar att den varma luften stannar i *SmartCombi*™.
- Stora, skrymmande matkomponenter, så som klimp (dumplings), kött med stoppning, och grytor behöver längre tid för uppvärmning än, tex. bitar från en stek, grönsaksbitar, ris, klyftade eller riven potatis.
- Fördela måltidens komponenter jämnt och i små individuella portioner på tallriken. Undvik stora ytor med mat som överlappar och olika höjder på komponenterna.
- Efter uppvärmning, håll sås på tallriken med hjälp av en såskopp.

Tips för uppvärmning

- Placera **fisk** och **kött** på en bädd av produkter, så att den värms upp jämt och inte fastnar på tallriken.
- Tillaga **kött** tills det är lättstekt, så att det färdiglagas till medium när det är uppvärmt.
- **Grönsaker, ris** och **nudlar** ska smöras och kryddas innan uppvärmning.
- Skär eller bryt sönder produktklumpar.
- Vid stora fester, **använd** ett antal ugnshyllor. Tallrikar kan hållas varma i upp till 20 minuter med ett värmetäcke; idealt är 15 minuter. Du kan värma upp fler satser under denna period. Detta gör att du kan servera dina gäster samtidigt.
- Spara dina favoritprogram för uppvärmning av standardtallrikar i uppvärmningskokboken. Detta garanterar ett bra flöde för storfester eller à la carte-service.

Riktlinjer för uppvärmning

Tider och temperaturer för uppvärmning beror på antalet tallrikar.

<i>Smart-Combi™</i> Modell	Med tallrikar upp till 11" (28cm) i diameter	Med ugnshylla för tallrikar upp till 13" (32cm) i diameter	Uppvärmning s-temperatur	Uppvärmningstid
ESC 615/620	24	22	248-266°F (120-130°C)	4-8 min.
ESC 115/120	40	40	248-266°F (120-130°C)	4-8 min.
ESC 215	80	80	248-266°F (120-130°C)	6-10 min.
ESC 220	120	80	248-266°F (120-130°C)	6-10 min.

Rengöring

CAUTION FÖRSIKTIGHET

Säkerhetsanmärkning

För att undvika skada på utrustningen:

- Stäng alltid av enheten innan manuell rengöring.
- Rengör enheten efter varje användning.
- Använd inte högtrycksvatten eller ångrenare för att rengöra utrustningen
- Använd endast handduschen till att skölja av ugnskammaren och spraya aldrig det externa höljet.
- Använd inte sträva rengöringstillbehör, eller rengöringsmedel/ desinficeringsmedel som innehåller klor, brom, jod, eller ammoniak. Dessa sträva verktyg och kemikalier försvagar det rostfria stålet och förkortar livslängden på enheten.
- Lämna inte rengöringsmedel inne i enheten längre än angivet.



För att undvika brandrisk, ska utrustningen hållas ren (efter varje tillagningsprocess, om behov finns) och fettfri. Under vissa tillagningsprocesser, som tex. grillning av kyckling, kan ett tjockt lager med fett samlas på insidan av ugnskammaren, så väl som på utsidan av enheten. Detta fettlager ökar brandrisken.

Rengöring av enhetens utsida

Torka av utsidan av enheten med ljummet vatten, vanligt diskmedel och en mjuk handduk. Använd inte sträva tillbehör eller skrubbsvamp.

Rengöring av enhetens insida

Det manuella rengöringsprogrammet i *SmartCombi™* hjälper operatören att rengöra enheten.

“WaveClean”-systemet rengör enheten automatiskt utan överseende.

CAUTION FÖRSIKTIGHET

Rengöring av dörretätningen

För att förlänga dörretätningens liv, se till så att tätningen är ren och torr. Fett kan försämra tätningen. Rengör dörretätningen under rengöringsprocessen (WaveClean eller manuell rengöring) med hjälp av ljummet vatten och vanligt diskmedel innan den torkas ordentligt.

Rengöring av dörren

CAUTION FÖRSIKTIGHET

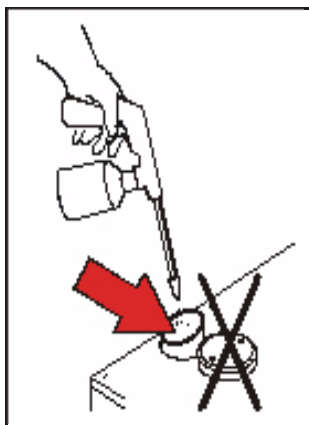
Glasskivorna har en speciell infrarödreflektiv beläggning.

*Använd inte **sträva tillbehör eller trasor** för rengöring.*

*Använd inte **rengöringsmedel för grillar**, då det kan göra glasytan grumlig.*

Kalklämningar på glasskivan kan tas bort med ättika eller citronsyra.

Rengöring av ångans avledningsrör



Om enheten inte rengörs regelbundet med “WaveClean” och den används mest i konvektionsläget för grillning, måste avledningsröret rengöras för att förhindra tilltäppning. Varje gång maskinen rengörs manuellt, måste flytande rengöringsmedel sprutas in i avledningsröret (se bild). Man behöver ej skölja med vatten. Externa rör som är kopplade till avledningsröret måste inspekteras regelbundet för tilltäppning. Om kombiångkokaren är utrustad med en kåpa, måste kopplingsröret mellan kombiångkokaren och kåpan tas bort två gånger om året, då det måste sprayas med flytande rengöringsmedel i öppningen på kåpan. Använd ett flytande rengöringsmedel med ett maximum av 10% natrium- eller kaliumhydroxid.

Manuell rengöring

Förberedning av ugnskammaren

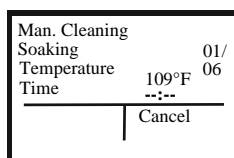
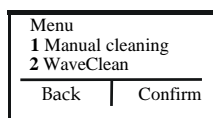
Lämna endast gallerhyllorna inuti enheten för **modell 615, 620, 115 och 120**.

Lämna den flyttbara ugnshyllan i enheten utan kärl och galler för **modell 215 & 220**.

CAUTION FÖRSIKTIGHET

Ta bort bakplåtar, galler och kärl från enheten innan den manuella rengöringen påbörjas. Dessa extra delar avleder vatten och rengöringsprocess störs. Rengör plåtarna, gallerna och kärlden separat, tex. i en diskmaskin.

Välja manuell rengöring



Sätt igång enheten med "On/Off"-knappen, varefter dagens datum visas på displayen. Tryck på den vänstra valknappen och displayen visar "Menu".

Tryck på kombivredet för att bekräfta "Manual Cleaning" och starta sedan genom att trycka på den högra valknappen **två gånger**.

Om enheten är för varm, kyls den av automatiskt. Tills blötläggningstemperaturen är nådd, visar displayen "--:--".

Tills blötläggningstemperaturen är nådd, visar displayen tiden som "--:--".

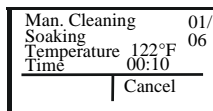
CAUTION FÖRSIKTIGHET

Spraya inte kallt vatten med handduschen in i det varma tillagningsutrymmet eller på dörren för att kyla enheten. Plötslig kylning kan förvränga insidan av enheten och kan leda till att dörrens glasskiva splittras.

Hänvisa till instruktionerna i nedkylningsläget ("Cool Down Mode") i sektionen om praktiska tips för att kyla enheten snabbt.

Genomblötning

När enhetens temperatur nått 122°F (50°C), visar displayen "Soaking" samt den återstående tiden.



WARNING VARNING

Spraya rengöringsmedel



Använd alltid glasögon som skyddar mot stänk från kemikalier eller en ansiktssköld och gummihandskar vid rengöring av enheten. Rengöringsmedlet är väldigt alkaliskt. Undvik stänk eller annan kontakt med ögon eller skinn. Allvarliga brännskador och blindhet kan orsakas. Läs instruktionerna på lösningsmedlet noggrant. Om lösning kommer i kontakt med dina ögon, skölj noggrant med kallt vatten och kontakta läkare omedelbart. Ytterligare andningsskydd kan behövas på grund av ångor.

Man. Cleaning	02/
Spray cleaner	06
Temperature	122°F
Time	--:--
Cancel	

När blötläggningstiden är över visas "Spray cleaner" på displayen. Öppna dörren och spraya insidan, värmekällan och fläkthjulet (via öppningen i ventilationens guidningsplatta) med rengöringsmedel.

Rengöring

Timern startar efter att dörren stängts.

Man. Cleaning	03/
Cleaning	06
Temperature	
Time	00:30
Cancel	

Man. Cleaning	03/
Cleaning	06
Temperature	145°F
Time	00:13
Cancel	

CAUTION

 FÖRSIKTIGHET

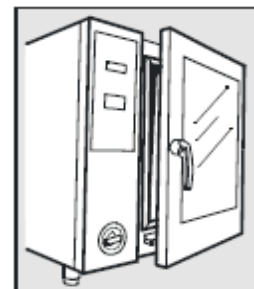
Lämna inte rengöringsmedlet på en yta längre än rekommenderat i programmet. Annars kan det rostfria stålet korrodera.

Den verkliga rengöringsprocessen startar inte förrän efter 15-minuters "working-in"-tid ("Moist Heat Mode"). Ugnen värms upp till 176°F (80°C). Displayen visar den verkliga temperaturen och den återstående tiden.

Rinsing

Man. Cleaning	04/
Rinse chamber	06
Temperature	176°F
Time	--:--
Cancel	

När timern räknar ner till "0:00", visas "Rinse chamber" på displayen. Öppna dörren och använd handduschen för att noggrant skölja av enhetens insida. Se till att luftskärmens baksida blir rengjord. Stäng sedan dörren igen.



Torkning

Man. Cleaning	05/
Drying	06
Temperature	234°F
Time	00:03
Cancel	

Torkning påbörjas automatiskt när dörren är stängd (Varmluft, "Dry Heat", vid 266°F eller 130°C, 5 minuter). Ugnen värms upp till 266°F. Displayen visar den verkliga temperaturen och den återstående tiden.

När timern räknat ner till "0:00", ringer klockan. Öppna dörren och låt den vara öppen tills nästa användning. Detta förlänger livet på dörrtätningen och förebygger uppbyggnad av fukta i enheten.

Avkalkning

Hänvisa till avkalkningssektionen i servicemanualen.

Rengöring med "WaveClean"

Kombinerad "2-i-1"-kassett

Detta automatiska rengöringsprogram behöver ingen övervakning.

NOTICE OBSERVERA

Använd endast Henny Pennys 2-i-1-kassetter. Vi tar inte ansvar för skada orsakad av användning av andra produkter!

Förvaring av kassetter

Förvara kassetter på en plats med lås i enlighet med bestämmelser för hantering av farligt material. Förvara under 95°F (35°C), stående på lock, och skyddad från fukta och direkt solljus.

Förberedning av enheten

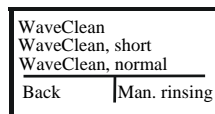
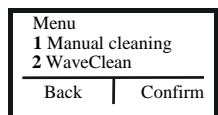
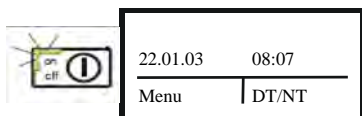


CAUTION FÖRSIKTIGHET

- Innan rengöring, kontrollera golvbrunnen för blockering. Annars kan vattnet svämma över köksgolvet.
- Ta bort alla kärl och galler från enheten innan "WaveClean"-processen startas. Annars kan pumpen skadas.

För SmartCombi™ 215 & 220, ta bort den flyttbara ugnshyllan, och med **6 och 10 modellerna**, lämna endast pannhyllorna i enheten och stäng dörren. Lämna inte kvar bakplåtar, galler eller kärl. Rengör dessa separat, tex, i en diskmaskin. Kärl samlar på sig vatten och stör rengöringscykeln. Detta kan leda till att pumpen kör torrt, vilket kan leda till skada!

Välj rengöringsnivå



Sätt igång enheten genom att trycka på "On/Off"-knappen. Knappen lyser upp och displayen visar startprogrammet.

Tryck på den vänstra valknappen, varefter "Cleaning Menu" visas på displayen.

Vrid på kombivredet för att välja "WaveClean" och tryck igen för att bekräfta rengöringsnivån:

WaveClean, kort: cirka 1 timme

WaveClean, normal: cirka 2 timmar

WaveClean, extra: cirka 3 timmar

Alla program kräver lika mycket vatten, oavsett rengöringstid.

Ugnskammaren är för varm

“WaveClean” startar då temperaturen inne i enheten når 122°F (50°C). Om enheten är för varm, visar displayen “Temperature Too High”. Eheten kyls ner **automatiskt** om temperaturen är för hög. “Cooling Down” visas då på displayen.

CAUTION FÖRSIKTIGHET

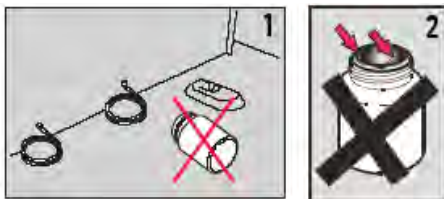
Kyl inte ner den varma enheten genom att spraya den med kallt vatten eller fylla den med is. Plötslig nedkylning kan förvränga insidan av enheten och leda till att glaspanelen i dörren går sönder.

Hänvisa till nedkylningsläget (Cool Down Mode) i sektionen om praktiska tips.

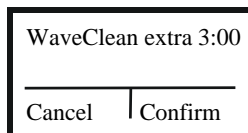
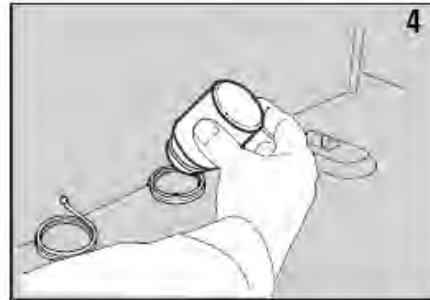
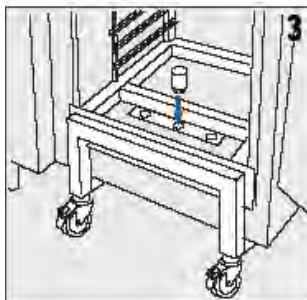
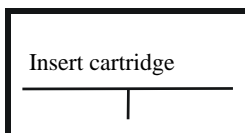
CAUTION FÖRSIKTIGHET**Insättning av kassett**

För att undvika skada på kassetten vaxförsegling:

- Sätt endast in en kassett då en prompt visas på displayen.
- Placera kassetten i hållaren, inte på botten av ugnen. [1].
- Använd endast kassetter med oskadad vaxförsegling. Om vaxförseglingen är skadad, kan rengöringsmedlet eller sköljmedlet släppas ut för tidigt eller kanske inte lösas upp. En fullständig rengöringsprocess kanske inte kan ske.



Efter en cykel är vald, visar displayen “Insert cartridge”, vilket sker efter det att ugnskammaren har nått rengöringstemperaturen. Skruva av toppen på kassetten och



sätt kassetten på den flyttbara ugnshyllan [3] på golvm modeller eller i den fällbara kassetthållaren [4] på diskbänksmodeller.

Använd endast Henny Pennys 2-i-1-kassetter.

Två kassetter kan användas om enheten behöver rengöras mer. “WaveClean extra” ska då väljas.



Starta "WaveClean"

Stäng dörren och tryck på den högra valknappen. Displayen visar "WaveClean" och tiden som återstår när timern räknar ner.

Avbryta "WaveClean"

Denna order startar automatiskt en avsköljningscykel (varaktighet: cirka 5 minuter). Elavbrott startar också denna cykel.

Av säkerhetsskäl, ska "WaveClean"-programmet endast avslutas med en kraftig avsköljningscykel ("Forced Rinse Cycle").

Notera: Det finns en kortare tid då processen inte kan avbrytas (då kassetten töms).

Avsluta "WaveClean"

När rengöringen är klar, stängs utrustningen av automatiskt. När den startas upp på nytt, visas "Remove cartridge" på displayen. Öppna dörren och ta snabbt bort den tomma kassetten. Skölj noggrant bort rester av rengöringsmedlet med handduschen. Stäng dörren igen och bekräfta borttagningen av kassetten med den högra valknappen.

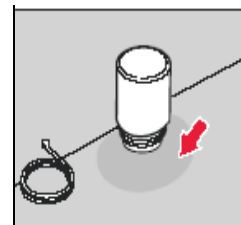
Om enheten behöver sköljas av mer, använd handduschen. Låt dörren stå öppen så att insidan kan torka ordentligt och stäng av strömmen.

Trouble shooting with "WaveClean"

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
• Kassetterna töms inte helt	Ugnen sitter inte plant	Plana ut ugnen
• Rester av rengöringsmedel och sköljmedel finns kvar i kassetten	Elfel på grund av enhetsfel	Service
	Kassetten är för nära ugnsbotten på grund av att hållaren är böjd	Böj tillbaka kassetthållaren till rätt position
• Sköljmedlet släpps ut samtidigt som rengöringsmedlet	Fel på värmeelement	Service
	Felaktig cirkulationspump	



Brun/svart missfärgning kan bildas på botten av ugnen under kassetten. Denna missfärgning är ofarlig och har inga negativa effekter. Låt dörren stå öppen tills nästa användning. Detta förlänger livet på dörrförseglingen och förebygger ansamling av gammal fukta i ugnskammaren.



Information om "WaveClean®"

Kombiångkokaren fungerar i upp till 5 DH utan ytterligare vattenbehandling. Vatten med en total hårdhet högre än 0 DH, dock, innehåller kalk, vilket kan byggas upp inne i ugnskammaren över tid.

Även om rengöring med "WaveClean" eller manuell rengöring sker jämförelsevis ofrekvent, är kvantiteten kalk som lagras så liten att den, från en teknisk synvinkel, inte har någon negativ effekt på utrustningen. Kalk kan byggas upp i ugnskammaren, dock.

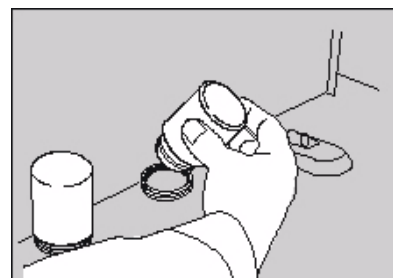
"WaveClean extra"

"Två-i-ett"-kassetterna har optimerats för borttagning av speciellt stark fettavlagring och inbränd smuts. De kan, dock, endast lösa upp en del av kalkavlagringen. Ugnskammaren kan bli vit av kalkavlagring.

I detta fall, ska regelbunden rengöring göras med "WaveClean extra" (d.v.s. dagligen), även om avlagringen är liten.

Extra kassett för sköljvatten

Utöver "två-i-ett"-kassetten, kan en kassett för sköljvatten användas. Detta ökar förmågan att tvätta bort kalkavlagringar under "WaveClean extra"-rengöringen.



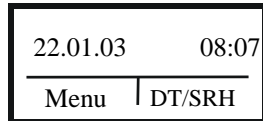
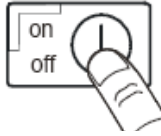
Vattenavhärdning

En ytterligare metod för förebyggning av kalkavlagring är att avhärda vattnet till 0 DH.

Fel

Felmeddelande	Orsak	Åtgärd
Inget vatten	Ventilen stängd Utrustningen är bristfällig	Öppna ventilen; Ring servicetekniker
Enheten är överhettad	Utrustningen är bristfällig	Använd inte utrustningen; Ring servicetekniker
Hög nivå	Utrustningen är bristfällig	Ring servicetekniker
Fläkt hög nivå	Fläkten är överhettad. Kylsystemet är bristfälligt.	Kyl ner fläkten. Utrustningen kan användas. Ring servicetekniker
Elektroniken är för varm	Kylsystemet är bristfälligt, temperaturen i omgivningen är för hög.	Utrustningen kan användas. Ställ in en lägre temperatur. Ring servicetekniker
Elektroniken är överhettad	Se ovan	Utrustningen kan inte längre användas. Ring servicetekniker
Temperaturgivaren är bristfällig	Givaren är bristfällig	Tillagningsprogram utan kärntemperatur kan fortfarande användas. Ring servicetekniker
Givaren för kammartemperaturen är bristfällig	Givaren är bristfällig	Tillagningsprogram utan kärntemperatur kan fortfarande användas. Givaren för kärntemperaturen kan användas som reservsensor. Stick inte in sensorn för kärntemperaturen i en produkt. Givaren för kärntemperaturen måste lämnas inne i ugnskammaren. Ring servicetekniker
Ingen fläkt	Ingen ström Utrustningen är bristfällig.	Kontrollera de elektriska kopplingarna (säkringar). I annat fall, ring servicetekniker
Risk för frysskada	Temperaturen <32°F (0°C)	Använd endast utrustningen vid temperaturer 32°F (0°C) och högre. Frysning kan leda till sprickor i rör och komponenter.
Batteriet fungerar inte	Backup-batteriet fungerar inte. Normal livslängd är 8 år	Inställningar försvinner om strömmen avbryts. I annat fall, är normal drift möjlig. Ring servicetekniker
Kör konfigurationsprogram	Elektroniken byttes ut utan att någon väsentlig konfiguration gjordes.	Ring servicetekniker Kör konfigurationsprogrammet.
Avloppsgivaren är bristfällig	Temperaturmätningen för avloppsvattnet är bristfällig. Kylvattnet kopplas tidvis in. Utöver detta är normal drift möjlig.	Ring servicetekniker
Fuktighetssensorn är bristfällig	Fuktighetssensorn är bristfällig. Fuktighetsprogrammet för nödläge är aktivt. Utöver detta, normal drift.	Ring servicetekniker
HW-Fel Temp UREFO är för hög	Givaren eller tangentbordet för kärntemperaturen är bristfällig.	Byt ut givaren eller tangentbordet för kärntemperaturen. Ring kundtjänst.

Återställning (initialisering) av kontrollelektroniken



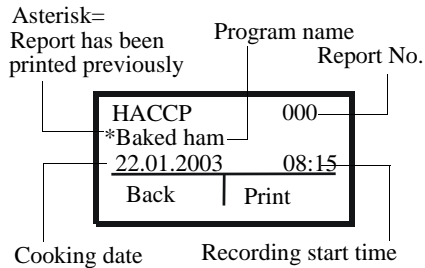
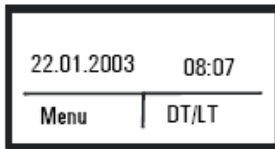
Programfel (d.v.s inställningar har försvunnit); kan korrigeras genom återställning (initialisering) av kontrollelektroniken. Detta återställer elektroniken till startläget. Sparade program tas ej bort.

För att återställa systemet, tryck och håll ner “On/Off”-knappen (när enheten är igångsatt) i cirka 8 sekunder tills kontrollelektroniken stängs av.

Elektroniken startar upp igen efter cirka 10 sekunder. Utrustningen befinner sig nu i startläget (standby). Följande visas på displayen.

HACCP

Skriva ut rapporter



SmartCombi™ lagrar upp till 200 HACCP rapporter, beroende på antalet programsteg. En laptop eller en seriell mini-printer¹ används för att producera rapporter via ett RS-232 seriellt interface. Maxlängden för en RS-232 kabel får inte överstiga 3 m.

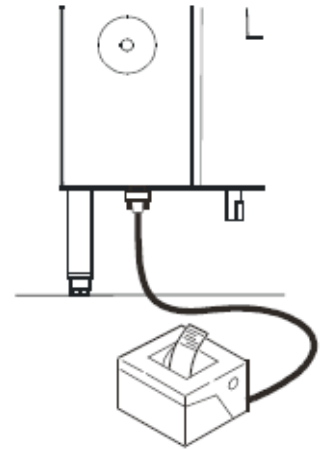
Använd den vänstra valknappen för att anropa menyn på displayen.

Välj HACCP med kombivredet och tryck för att bekräfta.

Displayen visar den senaste rapporten som sparats, märkt som "000". Ju högre nummer, desto äldre är rapporten.

Hopp kan finnas mellan rapportnummer i HACCP-minnet. Dessa orsakas av tillagningsprogram som är kortare än en minut, eftersom de inte loggas.

Tryck på den högra valknappen för att skriva ut den valda rapporten.



1. Seriell skrivare, 40 kolumner, RS-232 interface, Inställning: 9600, N, 8.1

HACCP-rapporten

En sammanfattning av produktens kärntemperaturinställning skrivs ut i block uppdelade i timmar. Periodlängden (5, 10 eller 15 min) indikeras efter tidsinformationen.

Tryck och håll ner den högra valknappen för att skriva ut valda rapporter.

Data kan också exporteras till en PC som en textfil. För att göra detta, starta upp ett terminalprogram installerat på din PC (d.v.s. hyperterminalen).

Serienummer:01234567
 Utrustningsmodell: 6.1
 Utskrivningsdatum: 23.06.2003
 Förkortningar: CM= Tillagningsläge
 S= Ånga, CD= Kombiångkokning
 HC= Varmluft R= Uppvärmning
 CT= Kärntemperatur
 Tillagningsprogram: Höger
 Tillagningsdatum: 19.06.2003 8:59
 Avslutning
 Tillagningstid: 1:39

Tillagningsläge	Stegnummer	Temperatur	Tid		CT
			Min	Max	
		Nominell			
		Verklig			
	1	S 96, 133	-	-	1:00 0:49
	2	CS 99, 99	75	-	0:00
	3	CS 99, 161	85	-	00:11
	4	CS 157, 179	90	-	00:06
	5	HC 179, 199	95	-	0:27
		Värde för kärntemperaturen			
		8:59 45, 25, 30, 38, 45, 52			5 minuter
		58, 62, 68, 72, 75, 78			5 minuter
		09:58 82, 84, 89, 92, 93, 94			5 minuter
		94, 95			5 minuter
		Speciella händelser			
		Dörren var öppen			

Skapa ett Specialanpassat Programbibliotek

Förprogrammerade recept

150 förprogrammerade tillagningsprogram finns redan lagrade i *SmartCombi*™s smartmeny.

Ett program kan bestå av ett eller flera tillagningssteg. Programmet kan tas bort eller modifieras.

<i>SmartCombi</i> ™ Smart Menu	<i>SmartCombi</i> ™
Maximal lagringskapacitet för program	350

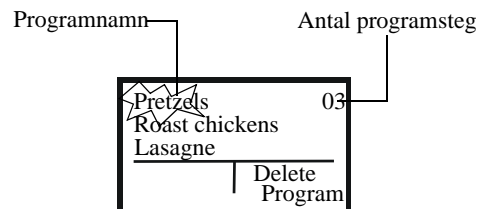
Program som är markerade med ett "R" är uppvärmningsprogram.

Tryck och håll ner "Rethermalization"-knappen för att visa alla uppvärmningsprogram i smartmenyn.

Välj ett tillagningsprogram

Sätt igång utrustningen och tryck på "Smart Menu"-knappen.

Displayen visar följande information:



Tryck på kombivredet för att bläddra igenom smartmenyn.

Genom att trycka på kombivredet, visas de programmerade inställningarna för varje programsteg i ett program med många steg.

Starta tillagningsprogrammet

Tryck på "Start/Stop"-knappen för att starta det valda tillagningsprogrammet eller använd "R2C"-knappen för att förvärma.