

# metos

## KOMBIUGN SYNAPSY



## Bruksanvisningar

Översättning av originaldokumentationen  
90039900rev00

## MODELLER

Varje bokstav i modellnumret identifierar en ugnsfunktion följt av ett nummer som identifierar modellens kapacitet.

**SY\_\_BS** = Synapsy med panna

**SY\_\_BV** = direkt ångsynapsy

**SY\_\_BM** = Synapsy med panna + Synapsy med direktånga

**E\_** = elektrisk

**G\_** = Gas

## KAPACITET

6 x GN 1/1 (**061**)

6 x GN 2/1 (**062**)

10 x GN 1/1 (**101**)

10 x GN 2/1 (**102**)

16 x GN 1/1 (**161**)

20 x GN 1/1 (**201**)

20 x GN 2/1 (**202**)

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för eventuella felaktigheter i denna bruksanvisning som beror på tryckfel eller felaktig transkribering. Tillverkaren förbehåller sig rätten att göra alla ändringar som anses nödvändiga eller fördelaktiga i sina produkter, utan att kompromissa med de viktigaste funktionerna.

Reproduktion eller fotokopiering, även delvis, av texter eller bilder i denna bruksanvisning är förbjuden utan föregående tillstånd från tillverkaren.

Upphovsrätt

Det är inte tillåtet att skicka specifik information om produkterna till tredje part. Alla rättigheter, inklusive översättnings- och kopieringsrättigheter, förbehålls.

**- ÖVERSÄTTNING AV DE URSPRUNGLIGA INSTRUKTIONERNA**

## INNEHÅLL

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| 1 - ALLMÄNNA VARNINGAR                                             | 5  |
| 2 - SÄRSKILDA ANVISNINGAR                                          | 11 |
| 3 - GRUNDLÄGGANDE BEGREPP                                          | 12 |
| 4 - STARTA OCH STÄNGA AV SYNAPSY                                   | 12 |
| 5 - HUVUDKONTON                                                    | 13 |
| 6 - INSTÄLLNING AV MANUELL TILLAGNING                              | 14 |
| 7 - MANUELL MATLAGNING MED EN SNABB START MED EN<br>KNAPPTRYCKNING | 19 |
| 8 - SKAPA ETT NYTT RECEPT                                          | 22 |
| 9 - MATLAGNING MED FLERA RÄTTER                                    | 29 |
| 10 - VÄLJ ETT MATLAGNINGSPROGRAM                                   | 34 |
| 11 - TVÄTTA UGNEN                                                  | 37 |
| 12 - ALLMÄN MENY                                                   | 40 |
| 13 - STATUSFÄLT                                                    | 50 |
| 14 - PRAKTISKA TIPS                                                | 51 |
| 15 - RUTINMÄSSIGT UNDERHÅLL                                        | 54 |
| 16 - EXTRAORDINÄRT UNDERHÅLL                                       | 59 |
| 17 - GUIDE FÖR SJÄLVDIAGNOS OCH FEL                                | 60 |

Ingrepp som blir nödvändiga med tiden, liksom särskilt ugnsunderhåll, får endast utföras av tillverkarens personal eller av en auktoriserad teknisk service.

- **Läs** noga igenom varningarna i denna bruksanvisning eftersom de innehåller viktig information om säker användning och underhåll.

**Förvara denna bruksanvisning med försiktighet!**

- Denna apparat får endast användas på **det sätt som den är avsedd** för: för matlagning. All annan användning är att betrakta som felaktig och därmed farlig.
- Endast korrekt utbildad servicepersonal får använda enheten.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med fysiska, sensoriska eller psykiska funktionsnedsättningar eller med begränsad erfarenhet och kunskap, förutsatt att de övervakas eller har fått utbildning i hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med enheten.
- Rengöring och underhåll får inte anförtros åt barn om de inte är under uppsikt.
- Övervakning är nödvändig vid användning av ugnen.
- Det ekvivalenta ljudtrycket (A-vägt) är lägre än 70dB(A).
- Använd inte vatten under tryck eller ångtvättar för att rengöra ugnen!

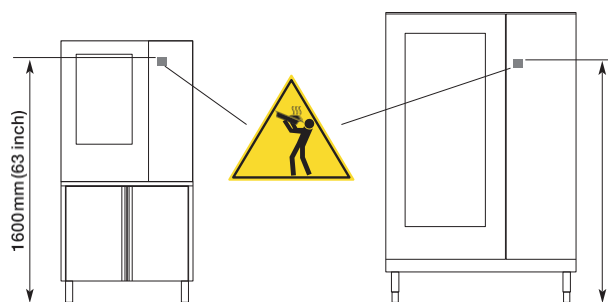
## 1 - ALLMÄNNA VARNINGAR

- **Varning och försiktighet!** Under användning är ugnsytorna heta, vilket anges på säkerhetsdekalerna med den internationella symbolen IEC60417 - 5041



. Var ytterst försiktig!

- **OBSERVERA:** Het ånga kan frigöras när dörren öppnas. Använd personlig skyddsutrustning mot värme när enheten används.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, deras hjälpcenter eller av en person med liknande kvalifikationer, så att alla risker undviks.
- **Stäng omedelbart av ugnen** vid fel eller **driftstörningar!**
- **OBSERVERA:** Koppla bort strömförsörjningen till ugnen under rengörings- och underhållsarbeten och vid byte av komponenter.
- **OBSERVERA:** Golvet runt ugnen **kan vara halt!**
- **Säkerhetsdekal**
- Maximal höjd för inskjutning av behållare fyllda med vätskor
- **FÖRSIKTIGHET** För att undvika brännskador får du inte använda behållare som är fyllda med vätskor eller livsmedel som blir flytande efter tillagning i mycket högre grad än vad som kan upptäckas synligt.



## 1 - ALLMÄNNA VARNINGAR

- Arbeta inte på maskinen genom att använda olämpliga system för att komma åt den övre delen (t.ex. genom att använda stegar eller genom att klättra upp på maskinen)
- Behandling av kemiska ämnen:  
Använd lämpliga säkerhetsåtgärder. Se alltid databladerna om säkerhet och etiketterna på den produkt som används.  
Använd den personliga skyddsutrustning som rekommenderas i säkerhetsdatabladerna.

### VARNINGAR

- **Se säkerhetsdatabladerna för rengöringsmedlen.**
- **Vid hud- (eller hår-) kontakt med tvättmedlet:** ta omedelbart av alla förorenade kläder. Tvätta huden noggrant under rinnande vatten med tvål. Om irritationen kvarstår, uppsök läkare."
- **Vid kontakt med ögonen:** Ta ut kontaktlinser, om sådana finns och är lätta att ta ut. Tvätta omedelbart ögonen med rikligt med vatten. Sök medicinsk rådgivning.
- **I händelse av inandning:** Flytta personen i fråga till ett icke-kontaminerat område. Om andningen upphör, ge konstgjord ventilation och sök omedelbar medicinsk hjälp om det behövs.
- **I händelse av förtäring:** Sök omedelbart medicinsk hjälp. Drick så mycket vatten som möjligt. Framkalla inte kräkning utan uttrycklig tillåtelse från medicinsk personal. Visa läkaren säkerhetsdatabladet för den produkt som intagits, vilket finns i startpaketet för alla enheter.
- Operatören måste arbeta på maskinen när han bär personlig skyddsutrustning
- Om teknisk assistans krävs måste all information som anges på ID-skylden lämnas, **liksom detaljerad information om felet** för att göra **det** lättare för supporttjänsten att förstå och lösa problemet.
- Be installatören om instruktioner för korrekt hantering av avhårdaren, eftersom otillräckligt eller dåligt underhåll är den främsta orsaken till att det bildas kalk som är skadlig för enheten.

## 1 - ALLMÄNNA VARNINGAR

- **Rummet där ugnen är installerad måste vara väl ventilerat!**
- Ugnens strömförsörjning måste ha en omnipolär huvudströmbrytare med ett minsta öppningsavstånd mellan kontakterna på minst 3 mm per pol.
- Enheten är konstruerad för permanent anslutning till vattenledningsnätet.
- Vattentrycket i ledningsnätet måste vara mellan 200 och 500 kPa.
- Det flexibla vattenintagsslangen måste tillhandahållas av installatören och måste överensstämma med standard IEC 61770. Återanvänd inte redan befintliga eller använda anslutningsrör.
- Ugnen måste vara en del av ett potentialutjämnningssystem. Denna anslutning görs genom att ansluta en ledare med en nominell sektion på upp till 10 mm till lämplig plint, som finns på baksidan av ugnen och är märkt med den internationella symbolen IEC60417 - 5021 .

Anslutningen görs mellan alla angränsande enheter i rummet och spridningssystemet i byggnaden.

- Denna apparat är avsedd att användas upp till en höjd av 2000 m över havet. För installationer på höjder över 2000 m över havet, kontakta ett auktoriserat tekniskt servicecenter.

## 1 - ALLMÄNNA VARNINGAR

- Varje ugn är utrustad med en ID-skylt som anger ugnens modell och dess viktigaste tekniska egenskaper. Här följer ett exempel på en plåt för en elektrisk ugn och en plåt för en gasugn.

|                                    |                                                           |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| LOGO                               |                                                           |
| TYP                                |                                                           |
| Address *****                      |                                                           |
| Land *****                         |                                                           |
| LX TYP *****                       |                                                           |
| TYP *****                          |                                                           |
| S/N *****                          |                                                           |
| AC230V 50Hz                        |                                                           |
| 1 X 0,5 kW                         | 0,700 kW                                                  |
| Σ Qn 25,00 kW                      |                                                           |
| A3 <input type="checkbox"/>        | B13 <input type="checkbox"/> B23 <input type="checkbox"/> |
| G20                                | 2,65 m3/h                                                 |
| G25                                | / m3/h                                                    |
| G25.1                              | / m3/h                                                    |
| G30                                | / kg/h                                                    |
| G100                               | / m3/h                                                    |
| G25.3                              | / m3/h                                                    |
| (ES) (GB) (GR) (IE) (IT) (PT) (SK) |                                                           |
| II2H3+                             |                                                           |
| 20; 28-30/37 mbar                  |                                                           |
| 200 - 500 kPa                      |                                                           |
| IPx5                               |                                                           |
| CE                                 |                                                           |
| 0085                               |                                                           |
| 2020                               |                                                           |

|               |         |
|---------------|---------|
| LOGO          |         |
| TYP           |         |
| Address ***** |         |
| Land *****    |         |
| LX TYP *****  |         |
| TYP *****     |         |
| S/N *****     |         |
| 3NAC400V 50Hz |         |
| 1 X 0,5 kW    | 19,7 kW |
| 200 - 500 kPa |         |
| IPx5          |         |
| CE            |         |
| 2020          |         |

- Dessa apparater är avsedda för kommersiellt bruk, t.ex. i restaurangkök, storkök, sjukhus och detaljhandelsföretag som bagerier, slakterier etc., men inte för kontinuerlig serieproduktion av livsmedel.
- Denna bruksanvisning finns även i elektroniskt format.

Kontakta ditt supportcenter eller använd QR-koden på maskinen.

- **MAXIMALT TILLÅTEN KAPACITET**

Den maximala belastningen för ugnen anges i tabellen nedan.

| <b>Antal<br/>brickor</b>            | <b>Maximal kapacitet<br/>per nivå</b> | <b>Ugnens maximala<br/>kapacitet</b> |
|-------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>6 GN 1/1</b>                     | 15 kg                                 | 30 kg                                |
| <b>10 x GN 1/1</b>                  | 15 kg                                 | 50 kg                                |
| <b>6 x GN 2/1<br/>12 x GN 1/1</b>   | 25 kg                                 | 60 kg                                |
| <b>6 x GN 1/1 +<br/>10 x GN 1/1</b> | 15 kg                                 | 30 kg + 50 kg                        |
| <b>10 x GN 2/1<br/>20 x GN 1/1</b>  | 25 kg                                 | 90 kg                                |
| <b>20 x GN 2/1<br/>40 x GN 1/1</b>  | 25 kg                                 | 180 kg                               |

**VIKTIGT:**

Det angivna värdet inkluderar vikten av tillbehör.

Överskrid inte de angivna belastningarna. Om den maximala belastningen överskrids kan ugnen skadas.

## 2 - SÄRSKILDA ANVISNINGAR

- Innan ugnen tas i drift för första gången måste matlagningsutrymmet rengöras noggrant.
- Rengör kärnproben noggrant före första användningen. Det är bra att rengöra proben och i synnerhet skaffet före varje användningstillfälle.
- Efter en arbetsdag ska du rengöra kokkammaren och hela apparaten noggrant för att säkerställa att den fungerar korrekt och håller länge.
- **Använd inte kallvattenstrålar för att kyla ugnen.**
- **Använd inte vatten under tryck för att rengöra ugnen!**
- För daglig rengöring ska **endast korrosionsfria** (alkaliska) produkter som är lämpliga för ändamålet användas. Slipande material och produkter rekommenderas inte eftersom de förstör ytan. Om ugnen är utrustad med ett automatiskt tvättsystem, använd **ENDAST** de produkter som rekommenderas av tillverkaren.
- Stäng alltid av apparaten när du har använt den; stoppa och stäng av all ström försörjning (el, vatten och i f ö r e k o m m a n d e fall, gas).
- **Undvik** alla arbetsmoment som innebär att **kökssalt** kan hamna på ugnens stálytor; om så ändå sker, skölj genast noggrant.
- Efter ångkokning ska du **vara försiktig när du öppnar dörren** för att undvika att bli blåst av kvarvarande ånga från kokkammaren. Om detta inte görs kan det vara farligt för användaren.
- För säker drift av ugnen **får ventilationsöppningarna och andra öppningar på ugnen inte blockeras!**



### FÖRSIKTIGHET

**Matlagning med tillsats av alkohol är inte tillåten!**

Om de grundläggande säkerhetsanvisningarna inte följs kan det äventyra ugnens korrekta funktion och utsätta användaren för farliga situationer!

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar om ugnens ursprungliga funktion ändras eller manipuleras eller om anvisningarna i denna bruksanvisning inte följs.

**För att ugnen ska behålla sin effektivitet under lång tid är det nödvändigt att utsätta den för extraordinärt underhåll en gång om året. Därför bör ett underhållskontrakt tecknas med den tekniska supporttjänsten.**

### 3 - GRUNDLÄGGANDE BEGREPP

Du kan interagera med SYNAPSY genom att använda fingrarna för att röra, dra och bläddra i objekt på pekskärmen.

**Styr pekskärmen med följande åtgärder:**

- **Beröring**

Tryck en gång för att välja eller starta ett recept.

- **Rullning**

Dra uppåt eller nedåt för att bläddra.

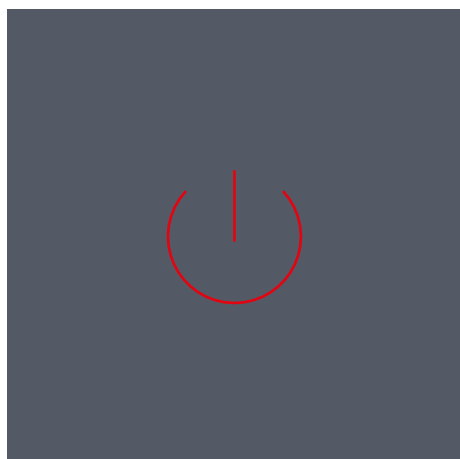
På vissa skärmar kan du också svepa skärmen från sida till sida.

Genom att svepa med fingrarna kan du se innehållet på skärmen utan att välja eller aktivera andra funktioner.

### 4 - STARTA OCH STÄNGA AV SYNAPSY

- **Starta Synapsy**

När apparaten är strömförsörjd visas Standby-skärmen med den röda strömikonen på displayen.



**För att starta Synapsy, tryck och håll ned ikonen i 3 sekunder tills huvudmenyn visas.**

Om en felkod visas på displayen, se kapitel "Självd diagnos och felguide".

- **Stänga av Synapsy**

Gör på följande sätt för att stänga av Synapsy:



Välj MENU-ikonen längst ned till vänster på startsidan Välj den



sista MENU-ikonen för att stänga av Synapsy.

## 5 - HUVUDKONTON



- 1 - Statusfält
- 2 - QUICK START manuell tillagning
- 3 - Favoritrecept
- 4 - Kategorier av recept
- 5 - Allmän meny

- 6 - Manuell matlagning
- 7 - Matlagning med flera rätter
- 8 - Skapande av ett nytt recept
- 9 - Tvättning

## 6 - INSTÄLLNING AV MANUELL TILLAGNING



Tryck på ikonen för att ställa in manuell tillagning.

- **Välj ett tillagningsläge.**

Tillagningslägena är: Konvektion, Ånga och Kombi.



Symbolen för det valda tillagningsläget förblir tänd och fast.

Ugnen föreslår standardparametrar för tillagning, baserat på det valda läget.

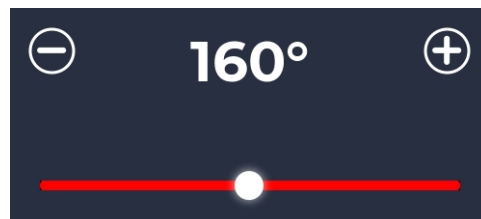
**När tillagningsläget har ställts in är det möjligt att anpassa tillagningsparametrarna:**

- **Temperatur**

Ställs in via pekskärmen.

Genom att trycka på temperaturikonen visas en stapel för inställning av matlagningskammarens temperatur på det visade värdet.

Värdet ökar genom att rulla åt höger och minskar genom att rulla åt vänster. För exakt inställning, tryck på [+] för att öka värdet på en enhet eller på [-] för att minska värdet på en enhet.



## 6 - INSTÄLLNING AV MANUELL TILLAGNING

### • Tid / kärnprob

Tidsbestämd tillagning är inställd som standard.

Ställs in via pekskärmen. Värdet ökar genom att rulla åt höger och minskar genom att rulla åt vänster. För en exakt inställning trycker du på [+] för att öka värdet på en enhet eller på [-] för att minska värdet på en enhet.



Genom att trycka på tidsikonen visas möjligheten att välja tillagning med kärnproben.



När du har valt att laga mat med proben kan du ställa in det temperaturvärde som ska uppnås.

### • Autoclima

Den kan ställas in via pekskärmen: tryck på clima-ikonen eller på det numeriska värdet. Använd knapparna [+] för att öka värdet eller knapparna [-] för att minska värdet.



### • Fläkthastighet

Inställning via pekskärmen. Tryck på knappen med fläktsymbolen eller det numeriska värdet. Ställ in önskad hastighet med - eller + knapparna, 6 olika fläkthastigheter finns tillgängliga.

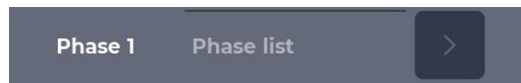


Det är möjligt att ställa in intermittent ventilation (lämplig för särskilt känslig matlagning eller förvaring).

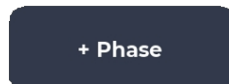
## 6 - INSTÄLLNING AV MANUELL TILLAGNING

Det är möjligt att dela in ett matlagningsprogram i flera olika faser.

Genom att trycka på pilen uppe till höger kommer du till den skärm där de olika faserna kan ställas in och därefter visas.



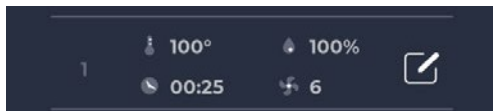
### • Lägg till tillagningssteg



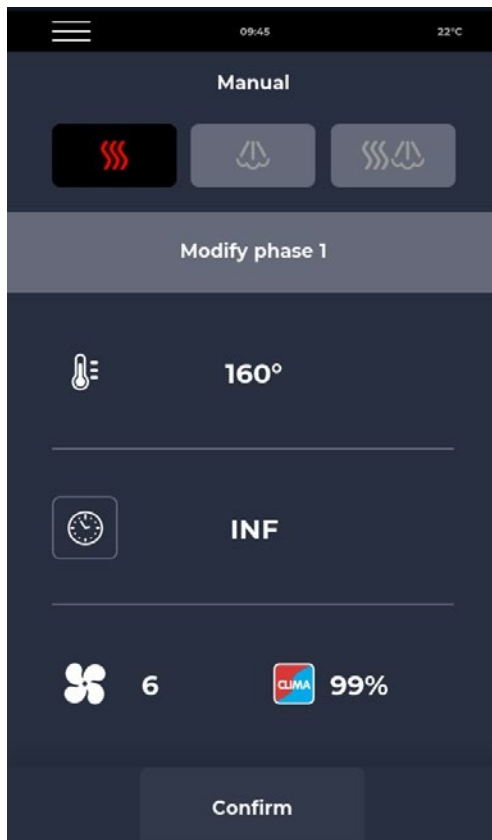
När du har öppnat faslistan trycker du på den nedre tangenten [+ Phase] för att lägga till en fas.



**OBSERVERA!** Det är inte möjligt att lägga till en tillagningsfas om den föregås av en annan fas där värdet "oändlig tid" är inställt.



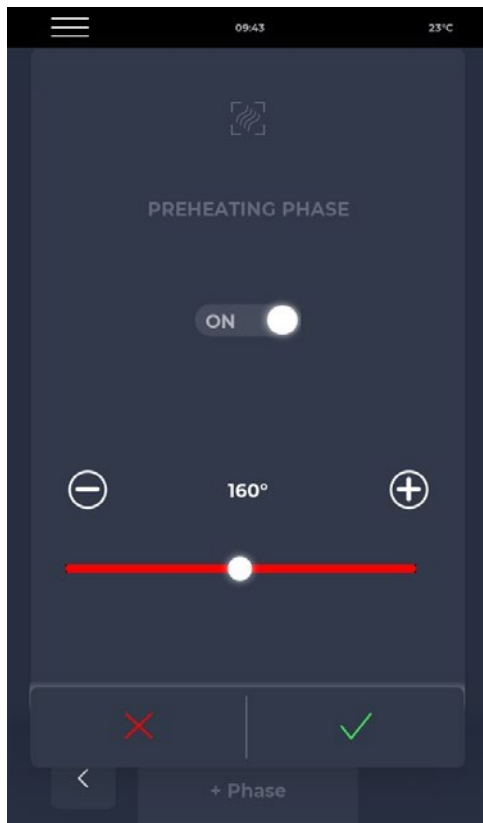
Med hjälp av redigeringsikonen kommer du till skärmen där du kan hantera tillagningsparametrarna.



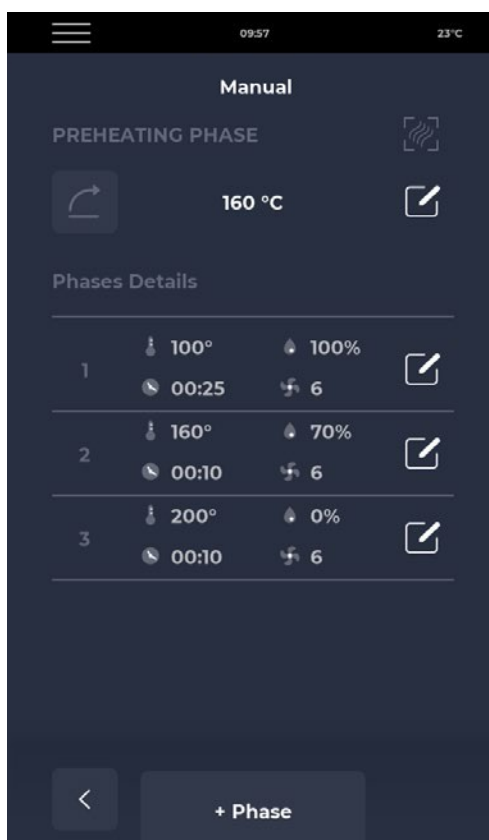
Ställ in önskade tillagningsparametrar och bekräfta sedan för att spara dem.

Upprepa åtgärderna för att lägga till fler faser.

## 6 - INSTÄLLNING AV MANUELL TILLAGNING



N.B. Det är möjligt att ställa in en förvärmningsfas för matlagningskammaren och dess relativa temperatur.



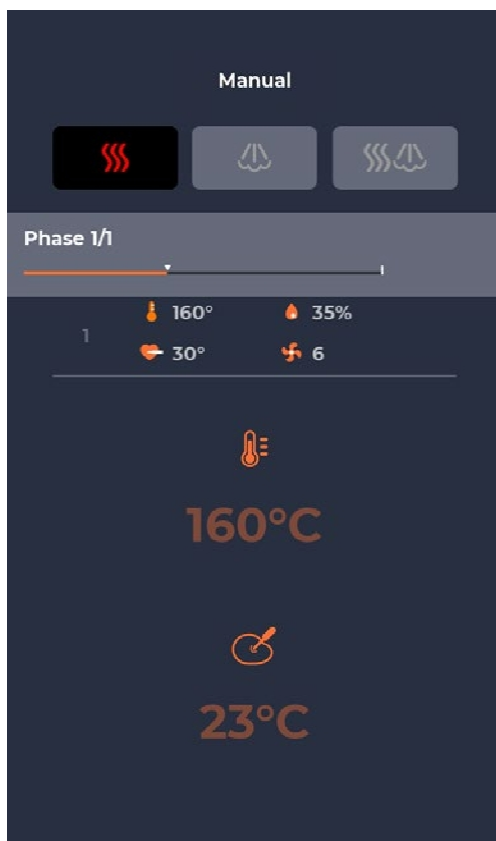
I slutet av operationen kommer faserna att sammanfattas i en lista som i exemplet som visas här.

## 6 - INSTÄLLNING AV MANUELL TILLAGNING

Start

### • Börja laga mat

Tryck på START-knappen längst ned för att starta tillagningen.



När tillagningen har startat visas en sammanfattande bild av den pågående fasen.

Genom att trycka på skärmen kommer du tillbaka till inställningsskärmen där det är möjligt att anpassa de olika parametrarna.

Stop

### • Avsluta tillagningen

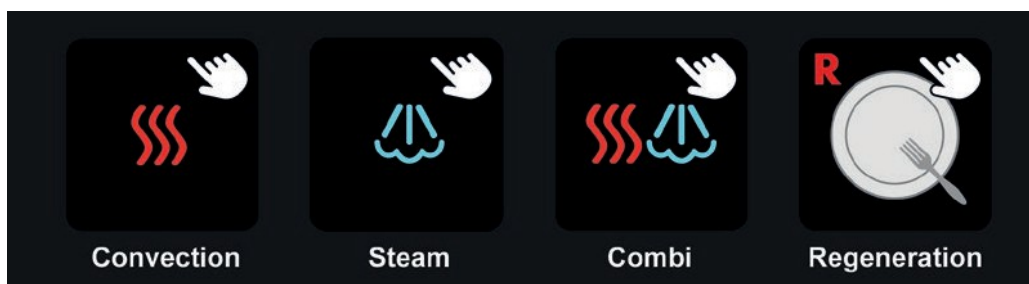
Programmet avslutas automatiskt när den inställda tiden eller kärntemperaturen har uppnåtts: ett meddelande visas på displayen för att varna för att programmet har avslutats.

När programmet är igång kan det när som helst avbrytas genom att trycka på STOP-knappen längst ned.

## 7 - MANUELL MATLAGNING MED EN SNABB START MED EN KNAPPTRYCKNING

- **Välj ett tillagningsläge.**

Tillagningslägena är: Konvektion, Ånga och Kombi. Tryck på knappen för önskat tillagningsläge (1 - 2 - 3).



Symbolen för det valda tillagningsläget förblir tänd och fast.

Ugnen startar med standardtemperaturen, baserat på det valda läget, och oändlig tid.

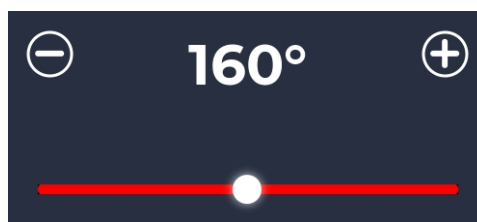
**Det är möjligt att anpassa tillagningsparametrarna medan programmet pågår:**

- **Temperatur**

Ställs in via pekskärmen.

Genom att trycka på temperaturikonen visas en stapel för inställning av matlagningskammarens temperatur på det visade värdet.

Värdet ökar genom att rulla åt höger och minskar genom att rulla åt vänster. För exakt inställning, tryck på [+] för att öka värdet på en enhet eller på [-] för att minska värdet på en enhet.

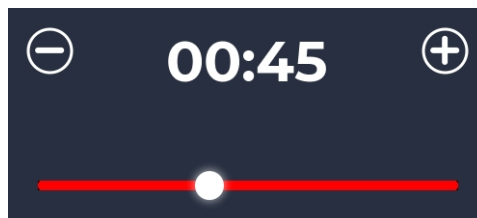


## 7 - MANUELL MATLAGNING MED EN SNABB START MED EN KNAPPTRYCKNING

### • Tid / kärnprob

Tidsbestämd tillagning är inställd som standard.

Ställs in via pekskärmen. Värdet ökar genom att rulla åt höger och minskar genom att rulla åt vänster. För en exakt inställning trycker du på [+] för att öka värdet på en enhet eller på [-] för att minska värdet på en enhet.



**OBSERVERA!** När programmet har startat går det inte att ändra från tidsinställd tillagning till tillagning med kärnprob. Om du vill ställa in tillagning med sond måste du först stoppa det pågående programmet genom att trycka på STOP-knappen.

Genom att trycka på tidsikonen visas möjligheten att välja tillagning med kärnproben.



När du har valt att laga mat med proben kan du ställa in det temperaturvärde som ska uppnås.

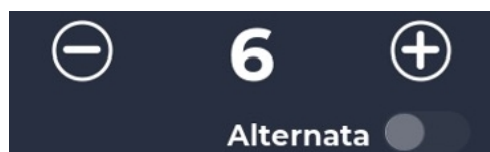
### • Autoclima

Den kan ställas in via pekskärmen: tryck på clima-ikonen eller på det numeriska värdet. Använd knapparna [+] för att öka värdet eller knapparna [-] för att minska värdet.



### • Fläkthastighet

Inställning via pekskärmen. Tryck på knappen med fläktsymbolen eller det numeriska värdet. Ställ in önskad hastighet med - eller + knapparna, 6 olika fläkthastigheter finns tillgängliga.

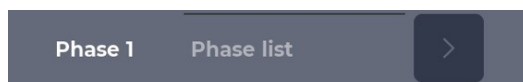


Det är möjligt att ställa in intermittent ventilation (lämplig för särskilt känslig matlagning eller förvaring).

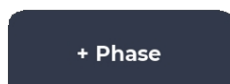
## 7 - MANUELL MATLAGNING MED EN SNABB START MED EN KNAPPTRYCKNING

Det är möjligt att dela upp receptet i flera olika faser.

Genom att trycka på pilen uppe till höger kommer du till den skärm där de olika faserna kan ställas in och därefter visas.



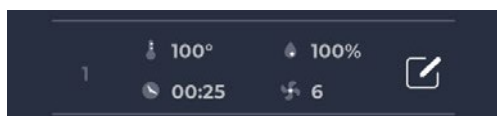
### • Lägg till tillagningssteg



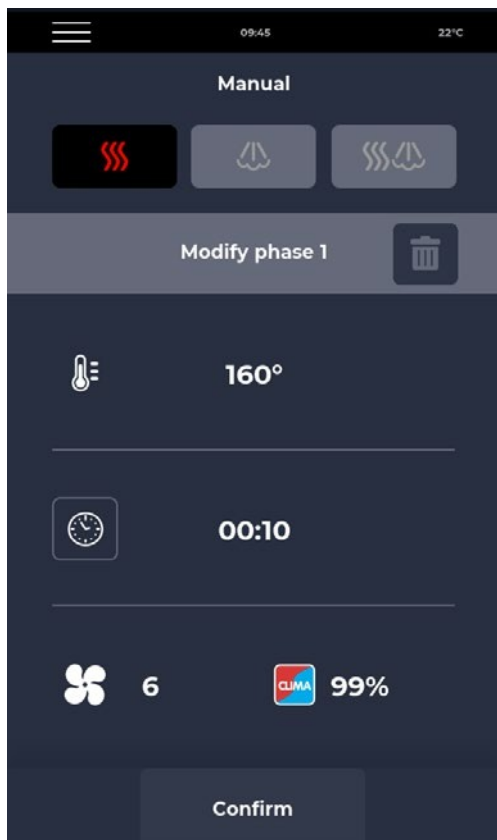
När du har öppnat faslistan trycker du på den nedre tangenten [+ Phase] för att lägga till en fas.



**OBSERVERA!** Det är inte möjligt att lägga till en tillagningsprocedur om den föregås av en annan där värdet "oändlig tid" är inställt.



Med hjälp av redigeringsikonen kommer du till skärmen där du kan hantera tillagningsparametrarna.



Ställ in önskade tillagningsparametrar och bekräfta sedan för att spara dem.

Upprepa åtgärderna för att lägga till fler faser.

## 8 - SKAPA ETT NYTT RECEPT



Tryck på ikonen för att skapa ett nytt recept.

- **Välj ett tillagningsläge.**

Tillagningslägena är: Konvektion, Ånga och Kombi.



Symbolen för det valda tillagningsläget förblir tänd och fast.

Ugnen föreslår standardparametrar för tillagning, baserat på det valda läget.

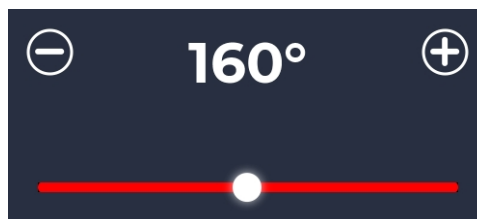
**När tillagningsläget har ställts in är det möjligt att anpassa tillagningsparametrarna:**

- **Temperatur**

Ställs in via pekskärmen.

Genom att trycka på temperaturikonen visas en stapel för inställning av matlagningskammarens temperatur på det visade värdet.

Värdet ökar genom att rulla åt höger och minskar genom att rulla åt vänster. För exakt inställning, tryck på [+] för att öka värdet på en enhet eller på [-] för att minska värdet på en enhet.

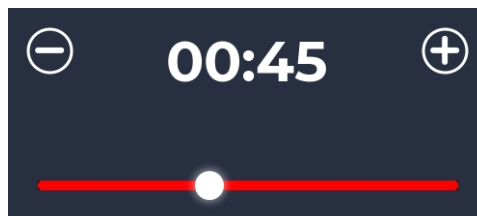


## 8 - SKAPA ETT NYTT RECEPT

### • Tid / kärnprob

Tidsbestämd tillagning är inställd som standard.

Ställs in via pekskärmen. Värdet ökar genom att rulla åt höger och minskar genom att rulla åt vänster. För en exakt inställning trycker du på [+] för att öka värdet på en enhet eller på [-] för att minska värdet på en enhet.



Genom att trycka på tidsikonen visas möjligheten att välja tillagning med kärnproben.



När du har valt att laga mat med proben kan du ställa in det temperaturvärde som ska uppnås.

### • Autoclima

Den kan ställas in via pekskärmen: tryck på clima-ikonen eller på det numeriska värdet. Använd knapparna [+] för att öka värdet eller knapparna [-] för att minska värdet.



### • Fläkthastighet

Inställning via pekskärmen. Tryck på knappen med fläktsymbolen eller det numeriska värdet. Ställ in önskad hastighet med - eller + knapparna, 6 olika fläkthastigheter finns tillgängliga.

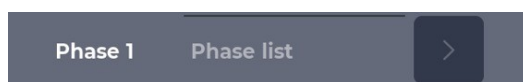


Det är möjligt att ställa in intermittent ventilation (lämplig för särskilt känslig matlagning eller förvaring).

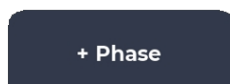
## 8 - SKAPA ETT NYTT RECEPT

Det är möjligt att dela upp receptet i flera olika faser.

Genom att trycka på pilen uppe till höger kommer du till den skärm där de olika faserna kan ställas in och därefter visas.



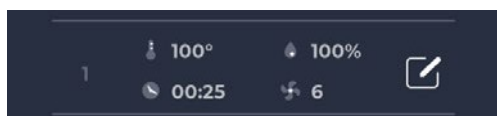
### • Lägg till tillagningssteg



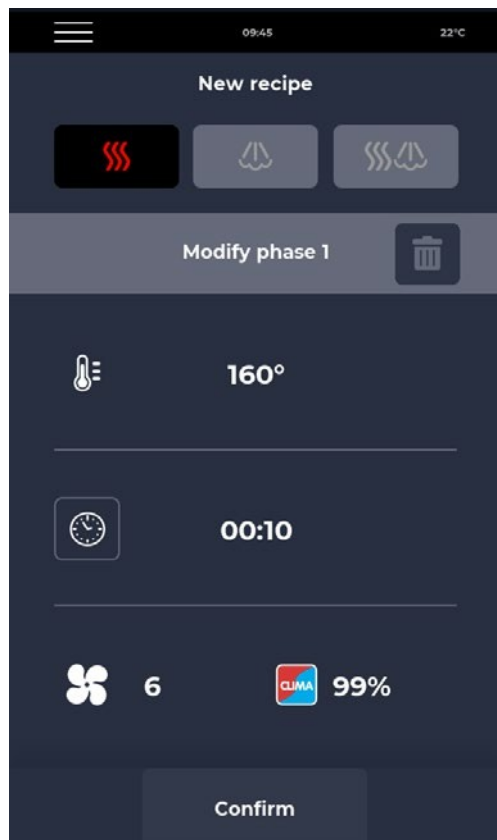
När du har öppnat faslistan trycker du på den nedre tangenten [+ Phase] för att lägga till en fas.



**OBSERVERA!** Det är inte möjligt att lägga till en tillagningsprocedur om den föregås av en annan där värdet "oändlig tid" är inställt.



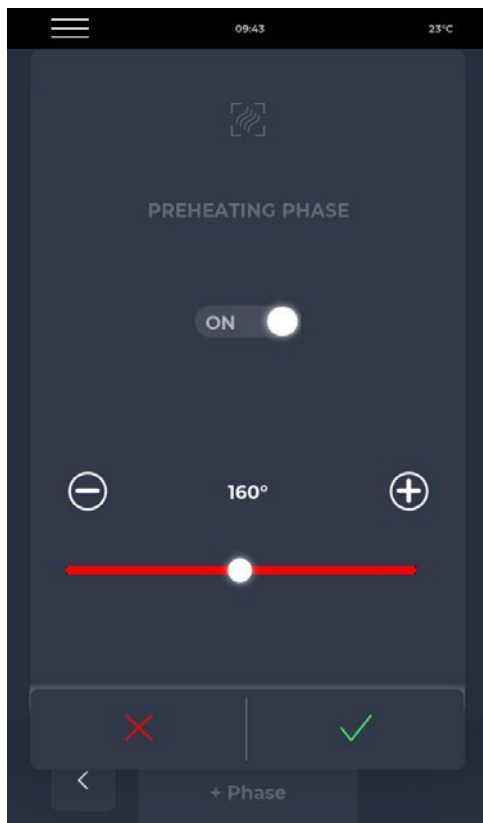
Med hjälp av redigeringsikonen kommer du till skärmen där du kan hantera tillagningsparametrarna.



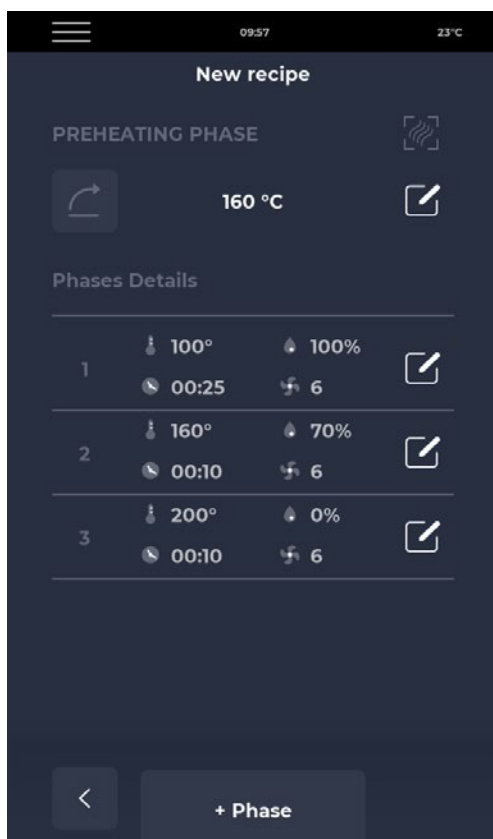
Ställ in önskade tillagningsparametrar och bekräfta sedan för att spara dem.

Upprepa åtgärderna för att lägga till fler faser.

## 8 - SKAPA ETT NYTT RECEPT



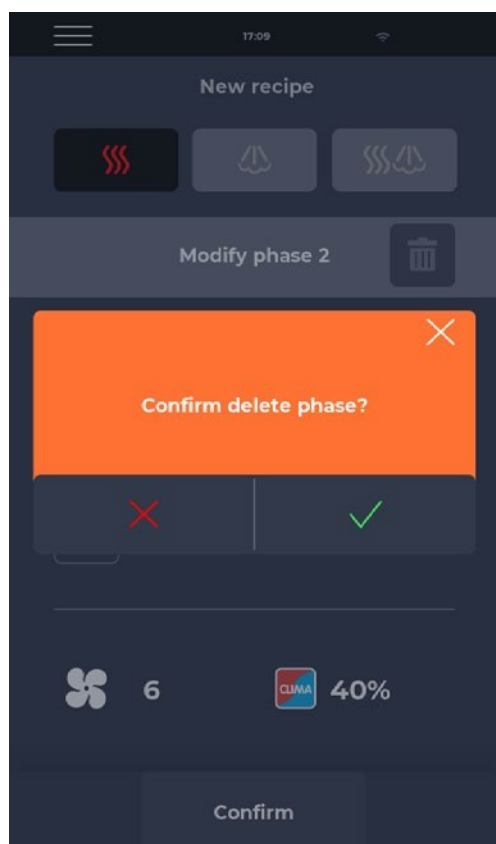
N.B. Det är möjligt att ställa in en förvärmningsfas för matlagningskammaren och dess relativa temperatur.



I slutet av operationen kommer faserna att sammanfattas i en lista som i exemplet som visas här.

## 8 - SKAPA ETT NYTT RECEPT

- Ta bort ett tillagningssteg

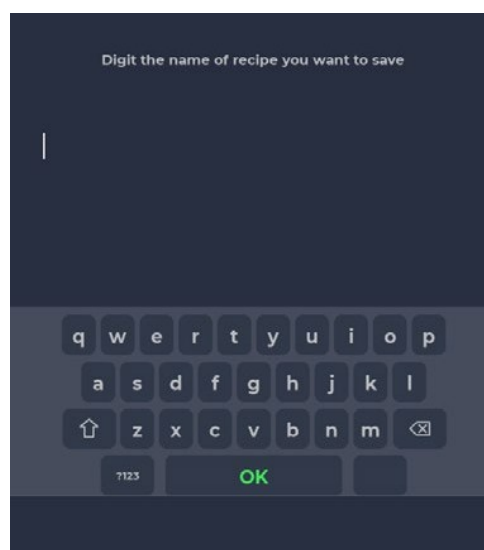
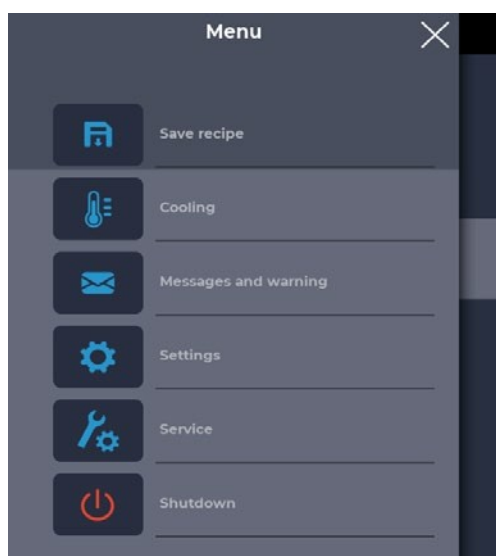


På redigeringskärmen kan du ta bort en enskild etapp genom att välja papperskorgsikonen högst upp. Bekräftelse begärs alltid för varje avbokning.

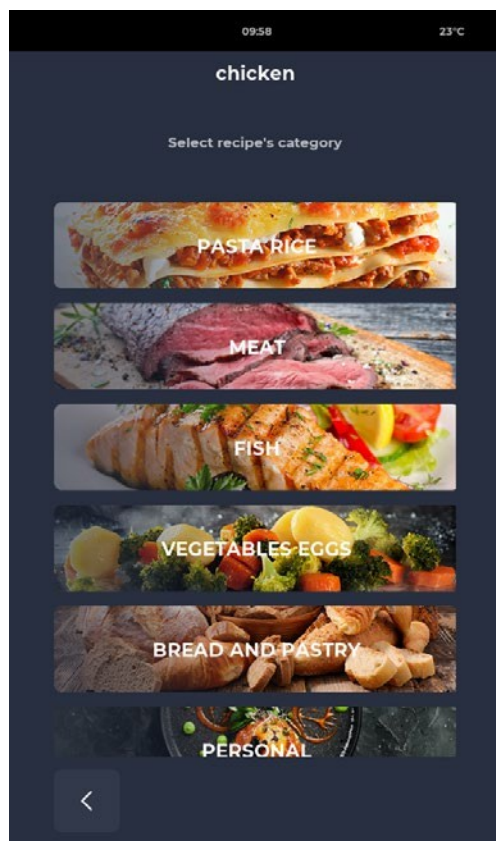


- Genom att trycka på knappen är det möjligt att spara receptet

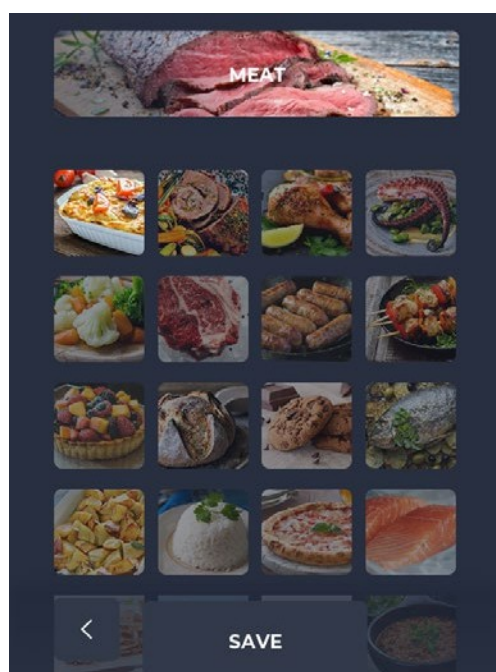
Välj knappen SAVE RECIPE (spara recept). När du har sparat programmet uppmanas du att namnge receptet med hjälp av tangentbordet.



## 8 - SKAPA ETT NYTT RECEPT



Tilldela en kategori bland dem som visas.

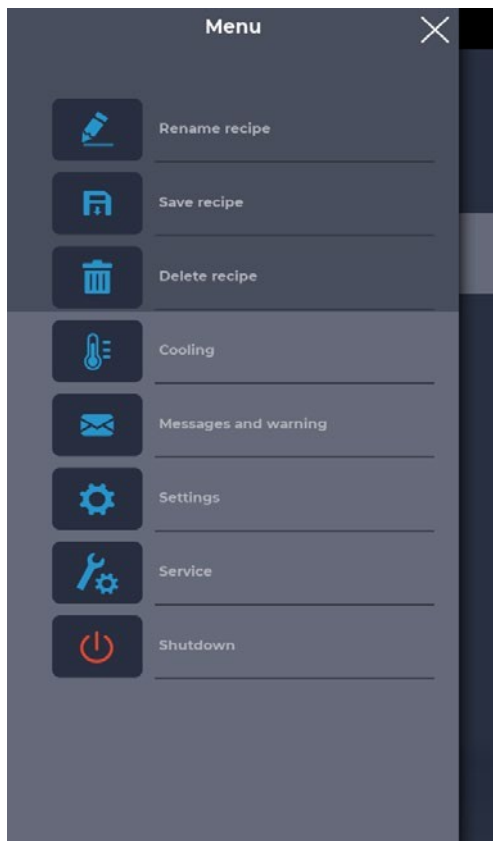


Välj ett foto och spara det genom att trycka på SAVE-knappen. Kontrollera att receptet har sparats i den valda kategorin.

Om du vill skapa ett nytt program kan du också gå tillväga på följande sätt:  
genom att välja ett förinställt program i receptboken, ändra inställningarna och spara det, genom att gå vidare från MENU med symbolen SAVE RECIPE.

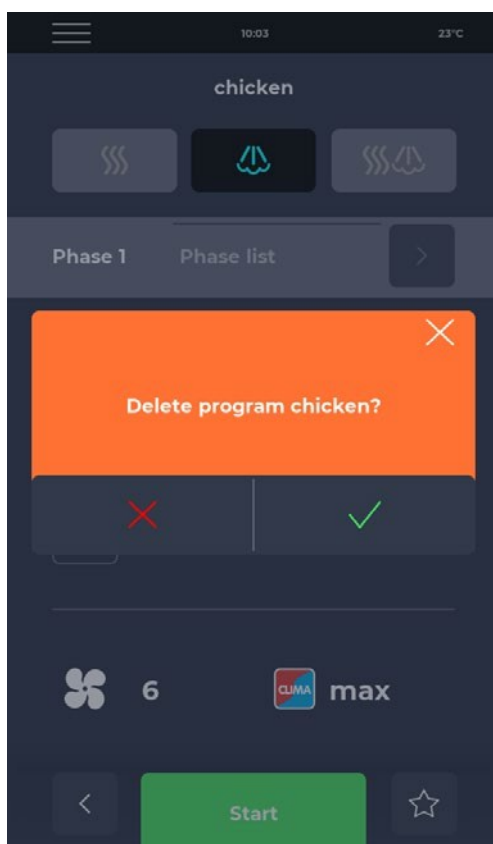
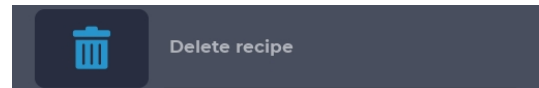
**OBSERVERA!** Standardprogram kan inte skrivas över. För att spara en ändrad parameter måste programmet sparas med ett annat namn.

## 8 - SKAPA ETT NYTT RECEPT



På samma sätt kan du radera ett recept: efter att du har valt det måste du gå till MENU och välja ikonen DELETE RECIPE.

Tillverkarens program kan inte raderas: ett meddelande varnar när det inte går att radera programmet.



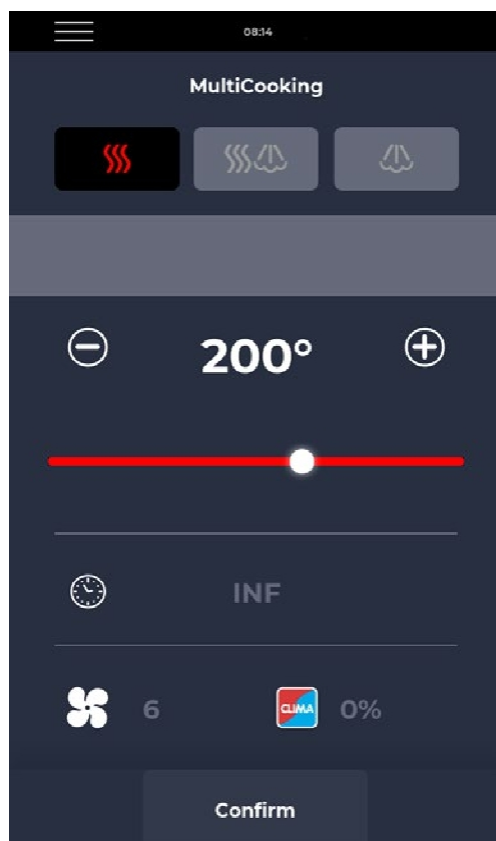
Bekräftelse begärs alltid innan man går vidare med borttagningen av ett program.

## 9 - MATLAGNING MED FLERA RÄTTER



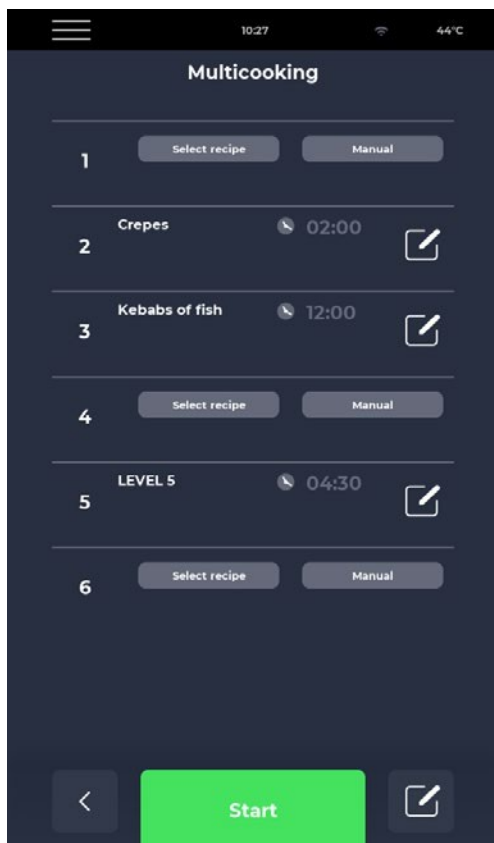
Tryck på ikonen för att ställa in Multicooking-tillagning.

Detta möjliggör differentierad tillagning beroende på vilken maträtt som motsvarar en viss ugnsnivå. Detta gör det möjligt att optimera tid och resurser.



Parametrarna ställs in på samma sätt som för alla andra program och måste alltid bekräftas.

## 9 - MATLAGNING MED FLERA RÄTTER



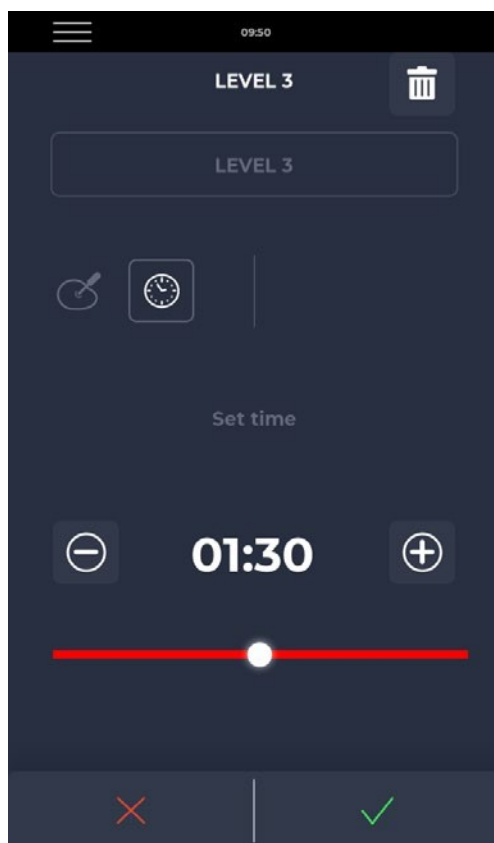
När du har bekräftat de allmänna inställningarna för programmet visas de nivåer där recepten ska läggas in eller alternativt ett manuellt program på displayen.



- **Skriva in recept.**

För varje nivå kan recept anges genom att välja de tillgängliga ikonerna och bekräfta.

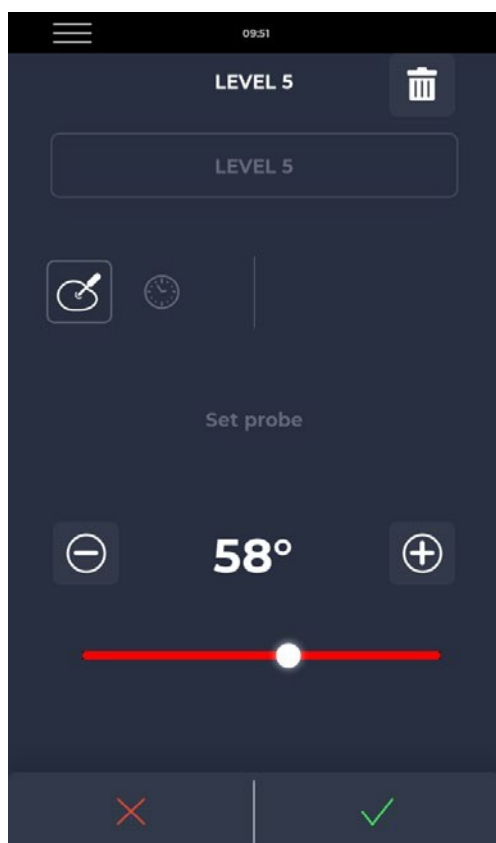
## 9 - MATLAGNING MED FLERA RÄTTER



### • SET TEMPO-inställningar

Olika parametrar kan ställas in för varje nivå.  
SET TIME visar tillagningstiden för maträtten.

Ställs in via pekskärmen. Värdet ökar genom att rulla åt höger och minskar genom att rulla åt vänster. För en exakt inställning trycker du på [+] för att öka värdet på en enhet eller på [-] för att minska värdet på en enhet.

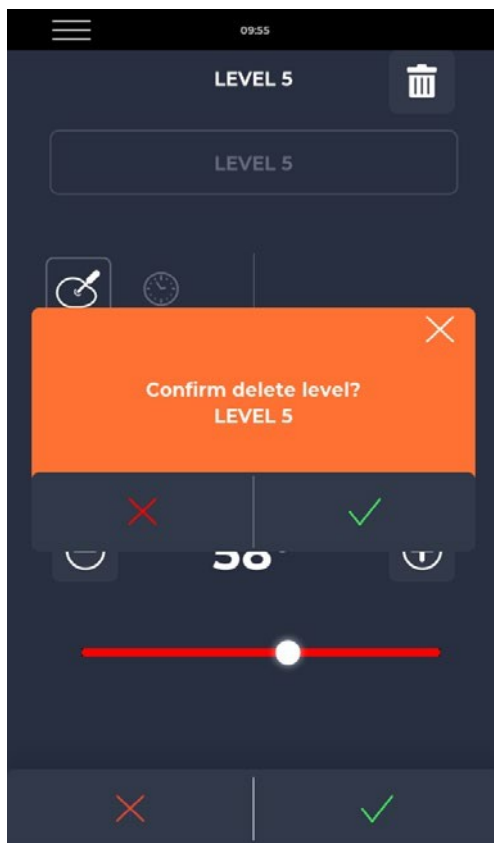


### • PROBE SET-inställningar

Olika parametrar kan ställas in för varje nivå.  
SET PROBE anger den temperatur vid vilken tillagningen av maträtten ska anses vara avslutad.

När du har valt att laga mat med proben kan du ställa in det temperaturvärde som ska uppnås.

## 9 - MATLAGNING MED FLERA RÄTTER



### • Annullering av nivå



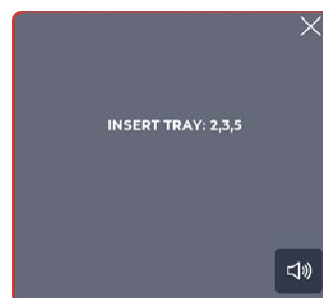
Det är möjligt att radera en nivå genom att välja papperskorgsikonen och bekräfta begäran.



### • Start

När de olika nivåerna har ställts in kan du starta cykeln genom att välja den gröna START-ikonen.

Ett popup-meddelande varnar dig för att sätta in disken på den tidigare inställda nivån.

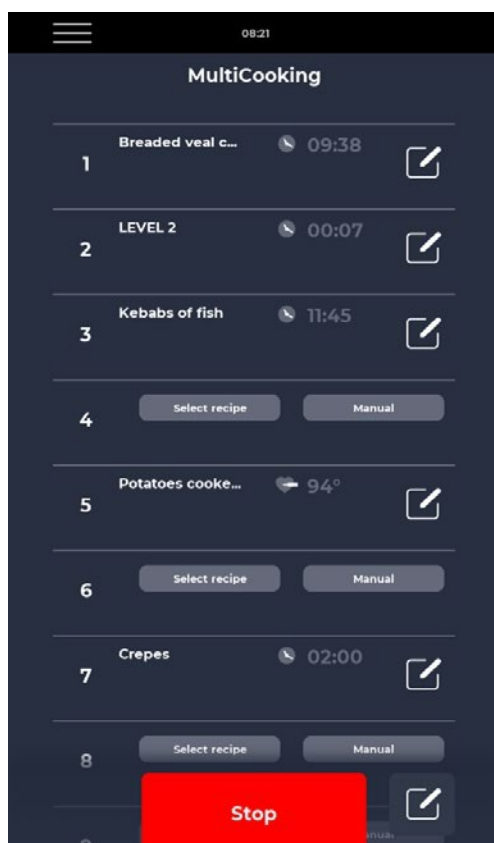


## 9 - MATLAGNING MED FLERA RÄTTER



- **Varning för nivåändring**

Ett meddelande på displayen informerar dig om när nivåerna är klara och disken måste tas ut.



- **Avbrott**

Om du vill avbryta cykeln trycker du in den röda STOP-knappen och håller den intryckt.

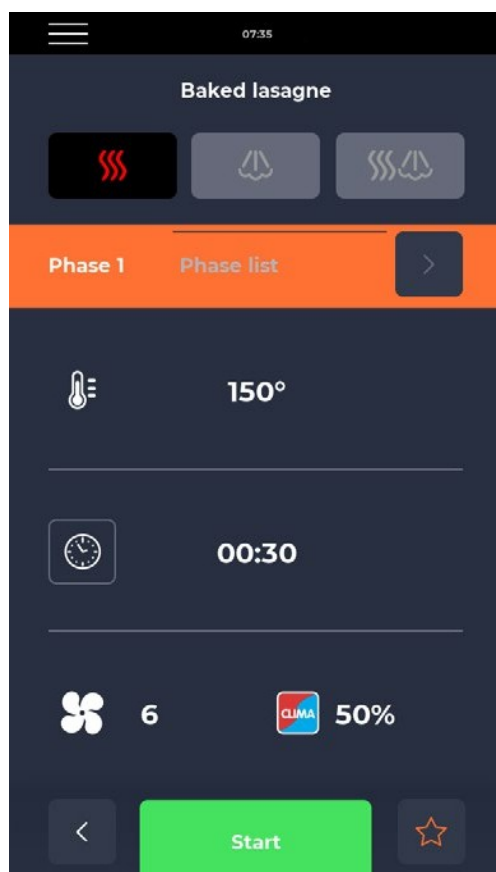
## 10 - VÄLJ ETT MATLAGNINGSPROGRAM



Via favoritsymbolerna eller receptbokskategorierna kan du hitta och välja ett matlagningsprogram eller starta en receptsökning via ett fält som visas efter att du har öppnat ovanstående avsnitt.



Genom att ta bort kategorin är det möjligt att visa alla recept.



När det önskade programmet har hittats kan det läggas till i en "favorit"-sektion genom att välja STAR längst ned till höger.

Receptboken möjliggör också fullständig anpassning av parametrarna.

**OBSERVERA!** Standardprogram kan inte skrivas över. För att spara en ändrad parameter måste programmet sparas med ett annat namn.

## 10 - VÄLJ ETT MATLAGNINGSPROGRAM

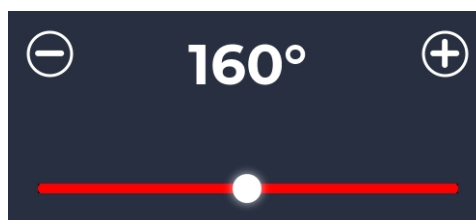
När programmet har startat är det möjligt att ändra parametrarna:

### • Temperatur

Ställs in via pekskärmen.

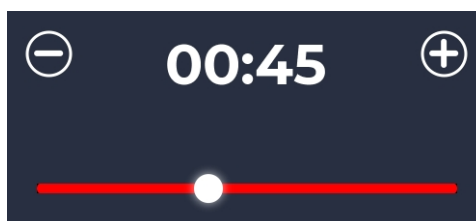
Genom att trycka på temperaturikonen visas en stapel för inställning av matlagningskammarens temperatur på det visade värdet.

Värdet ökar genom att rulla åt höger och minskar genom att rulla åt vänster. För exakt inställning, tryck på [+] för att öka värdet på en enhet eller på [-] för att minska värdet på en enhet.



### • Tid / kärnprob

Ställs in via pekskärmen. Värdet ökar genom att rulla åt höger och minskar genom att rulla åt vänster. För en exakt inställning trycker du på [+] för att öka värdet på en enhet eller på [-] för att minska värdet på en enhet.



Genom att trycka på tidsikonen visas möjligheten att välja tillagning med kärnproben.



När du har valt att laga mat med proben kan du ställa in det temperaturvärde som ska uppnås.

### • Autoclima

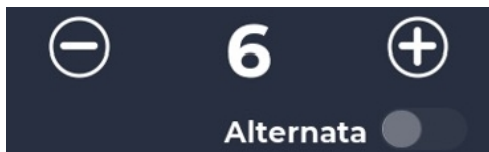
Den kan ställas in via pekskärmen: tryck på clima-ikonen eller på det numeriska värdet. Använd knapparna [+] för att öka värdet eller knapparna [-] för att minska värdet.



## 10 - VÄLJ ETT MATLAGNINGSPROGRAM

### • Fläkthastighet

Inställning via pekskärmen. Tryck på knappen med fläktsymbolen eller det numeriska värdet. Ställ in önskad hastighet med - eller + knapparna, 6 olika fläkthastigheter finns tillgängliga.



Det är möjligt att ställa in intermittent ventilation (lämplig för särskilt känslig matlagning eller förvaring).

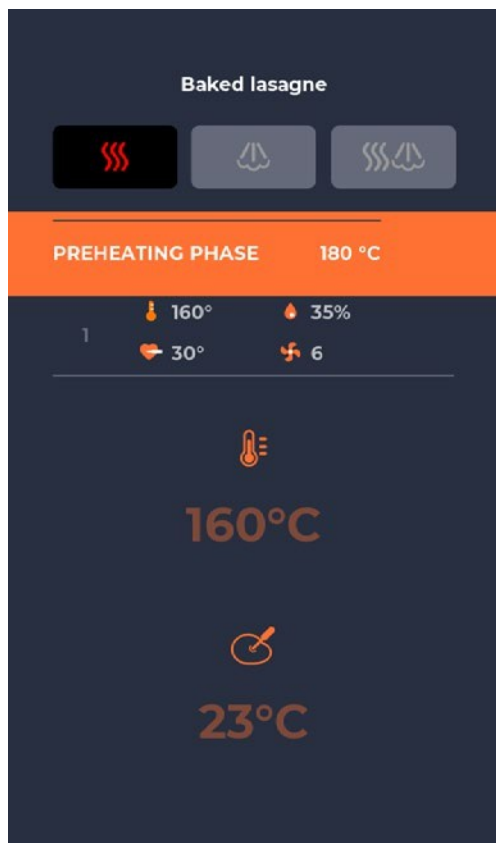


### • Avsluta tillagningen

Programmet avslutas automatiskt när den inställda tiden eller kärntemperaturen har uppnåtts: ett meddelande visas på displayen för att varna för att programmet har avslutats.

När programmet är igång kan du när som helst avbryta cykeln genom att trycka på STOP-knappen längst ned.

En bekräftelsebegäran föregår den faktiska nedstängningen.



• **Progressiv skärm med programstart** Cirka 10 sekunder efter cykelstart visar displayen aktuell kammartemperatur bredvid symbolen THERMOMETER och under den temperatur som programmet har ställt in, alternativt, som i detta fall, CORE PROBE-temperaturen.

## 11 - TVÄTTA UGNEN

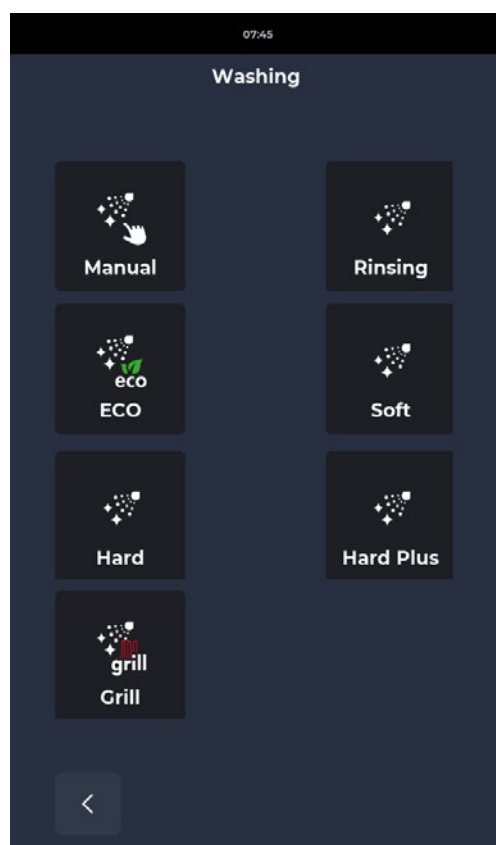
Rengör apparaten varje dag.

Ta bort eventuella rester innan du värmer upp apparaten för att laga mat. Ta bort alla behållare och bakplåtar från matlagningsutrymmet.

Under diskningen kan brickställen och stånggallren stanna kvar inne i ugnsutrymmet på bänkgagnar.

För golvstående ugnar måste vagnen alltid sättas in i kokkammaren före diskning.

### TVÄTTSKÄRM



Från WASH-ikonen på startsidan kan du komma åt de olika tvättlägena.

**Synapsy är utrustad med 7 tvättprogram:**

- **Manuell** - Enkel procedur som möjliggör grundlig rengöring på kort tid med begränsad ansträngning från operatörens sida.

- **Rinse** - Procedur för snabb sköljning av ugnen utan att operatören ingriper direkt i rengöringsarbetet.

- **ECO** - Tvättprocedur som lämpar sig för att avlägsna normal smuts utan att operatören ingriper direkt i rengöringsarbetet.

**För en betydande besparing av vatten och tvättmedel, med en liten förlängning av tvättiden.**

- **Mjuk** - Tvättprocedur som är lämplig för att avlägsna daglig smuts utan att operatören ingriper direkt i rengöringen).

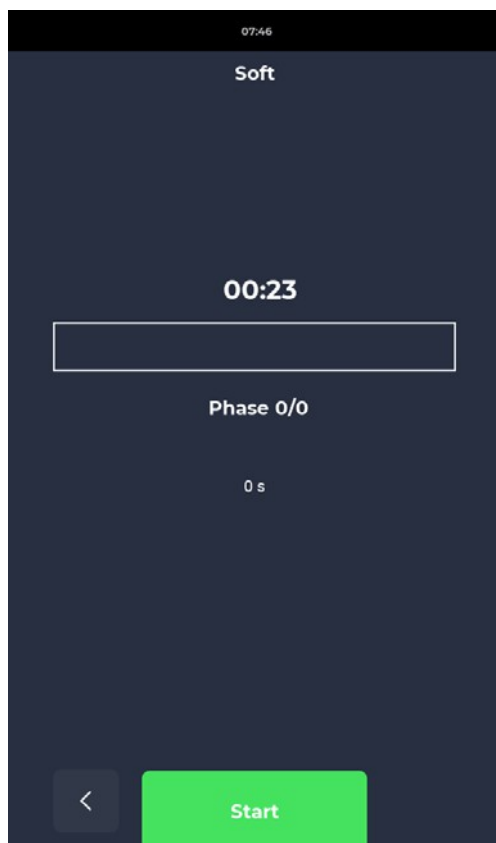
- **Hård** - Tvättprocedur som är lämplig för att avlägsna normal smuts utan att operatören ingriper direkt i rengöringsarbetet.

- **Hard Plus** - Tvättprocedur som lämpar sig för att avlägsna envis smuts utan att operatören behöver ingripa direkt i rengöringsarbetet.

- **Grill** - Tvättprocedur för att avlägsna envis smuts (t.ex. **grillning** av kycklingar), utan att operatören behöver ingripa direkt i rengöringsarbetet.

## 11 - TVÄTTA UGNEN

### START CYKEL



När du har valt önskad typ av tvätt väljer du den gröna START-ikonen.

Displayen visar en timer och en indikering av fas pågår.

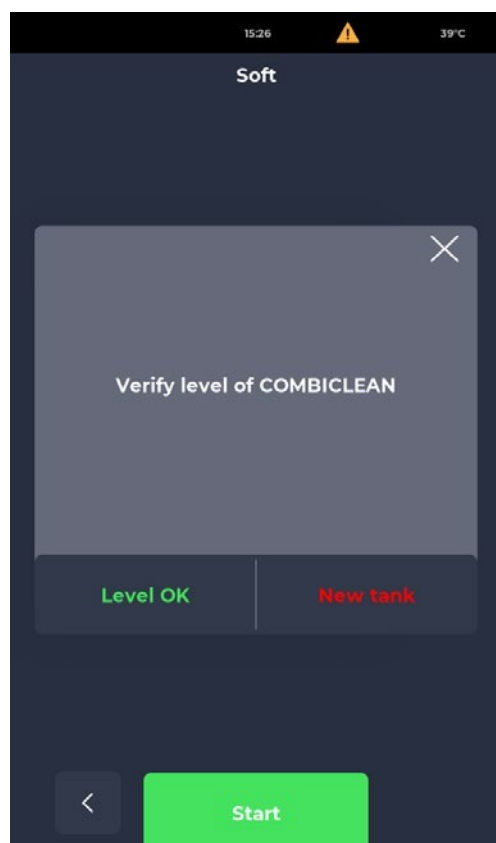
**Kontrollera alltid mängden rengöringsmedel/descaler som visas före rengöring.**

I modellerna med golvugn är automatisk diskning endast tillåten när brickvagnen är korrekt placerad inuti matlagningskammaren. Kontrollera att brickvagnen är korrekt isatt innan du startar ett automatiskt diskprogram.

Om det finns envisa smutsrester på dräneringsfiltret i mitten av kokkammarens botten, rengör det för att garantera fritt flöde av vatten och rengöringsmedel.

**En upprepad ljudsignal och ett popup-fönster talar om när tvättprogrammet är klart.**

**OBS:** Tvättiderna är vägledande och beror på ugnens användningsförhållanden.



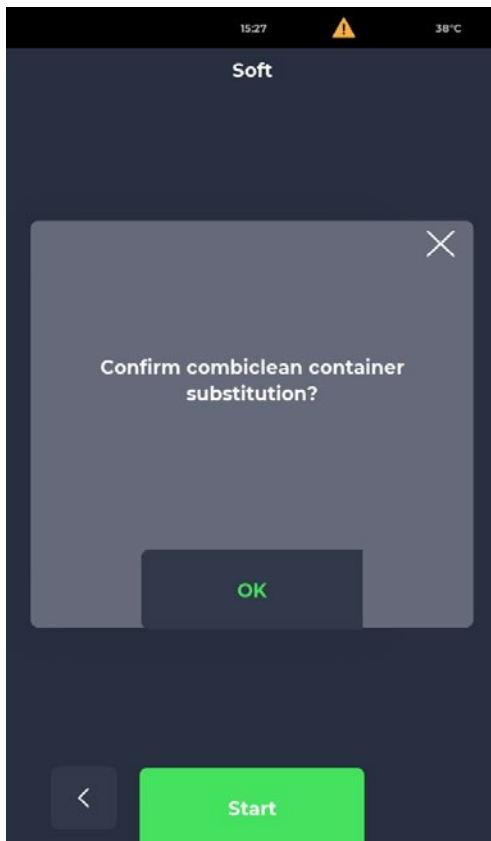
#### • Byte av tvättmedelstank i Combiclean

Om varningsmeddelandet **"Check COMBICLEAN level"** visas på displayen när den automatiska tvättproceduren startas, ska du kontrollera mängden tvättmedel i behållaren.

Om tanken är tom ska den bytas ut enligt anvisningarna i nästa stycke, annars trycker du på "Level OK" för att fortsätta tvätten.

**"COMBICLEAN"**-tvättmedelsbehållaren har ett **GULT** lock

## 11 - TVÄTTA UGNEN



Skruva av locket på den tomma tanken och ta bort det. Placera tanken på nytt.

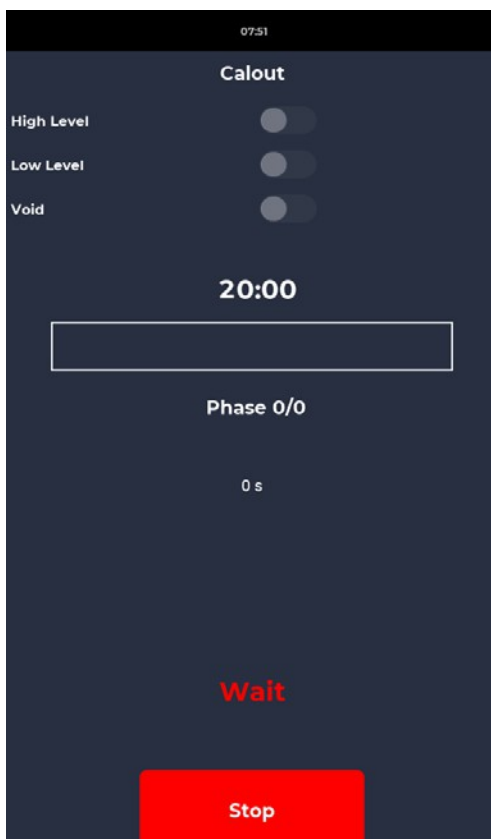
**VIKTIGT: Vänta tills vätskan har stabiliserats innan du öppnar locket.**

Ta bort locket från tanken och för in slangen med det **GULA** locket, se till att slangen når botten av tanken och stäng locket ordentligt.

Tryck på knappen **"New Tank"** och bekräfta tankbytet genom att trycka på **"OK"**

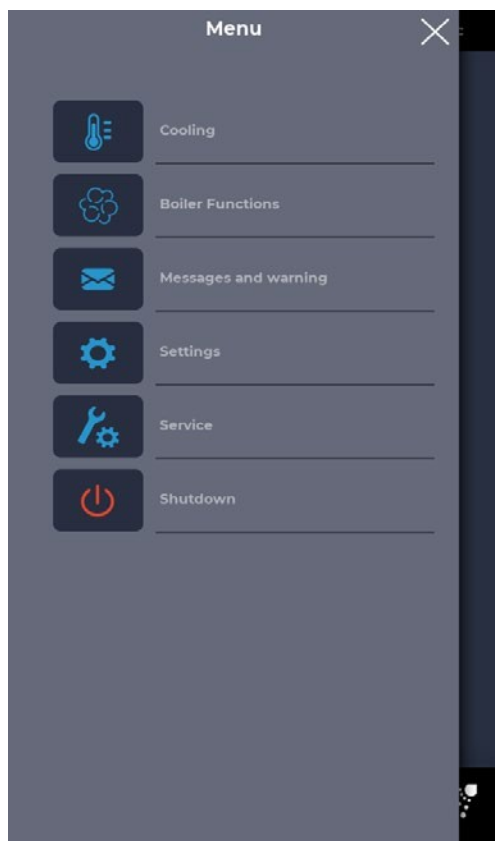
Tryck på **"Start"** för att starta tvättproceduren.

## AVBROTT I CYKELN



För att avbryta en tvättcykel krävs installatörens lösenord.

## 12 - ALLMÄN MENY

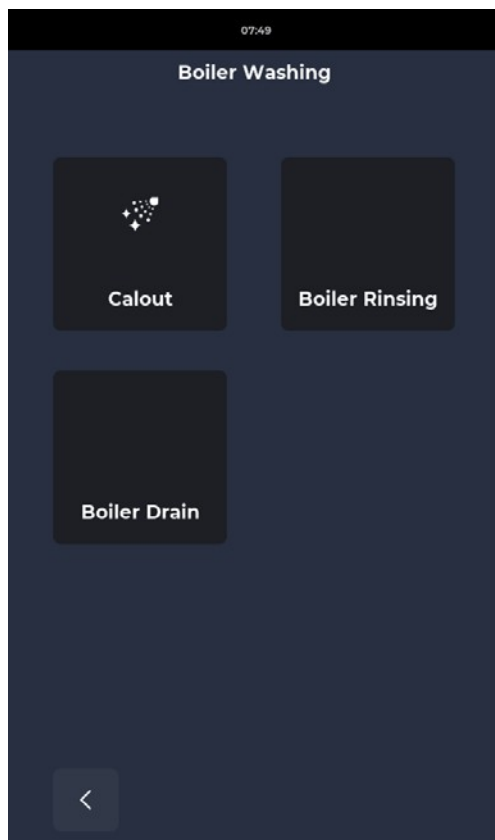


Om du väljer MENU-ikonen längst ned till vänster på startsidan kommer du till en lista med allmänna inställningar som kan justeras och vars beskrivningar finns i respektive avsnitt nedan.



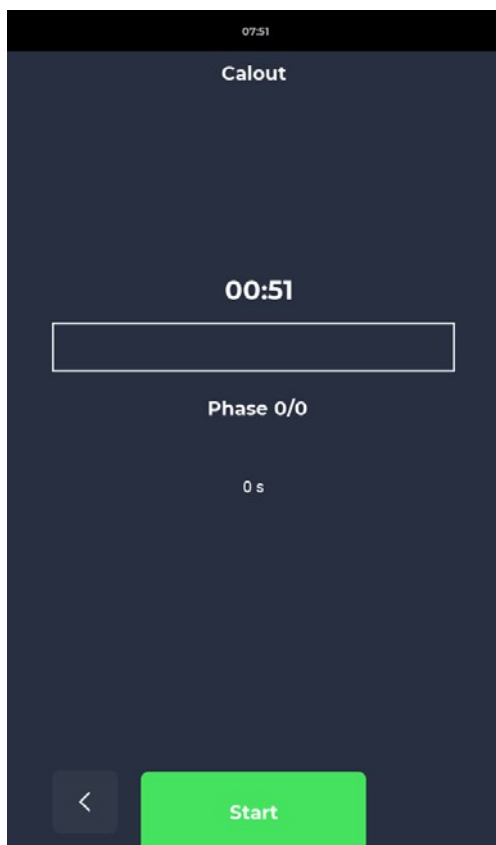
Med den första ikonen i MENU kan du starta kylningsprocessen för tillagningskammaren.

## PANNANS FUNKTIONER



Om apparaten är utrustad med en panna, visar det andra alternativet i menyn de relaterade funktionerna.

## 12 - ALLMÄN MENY

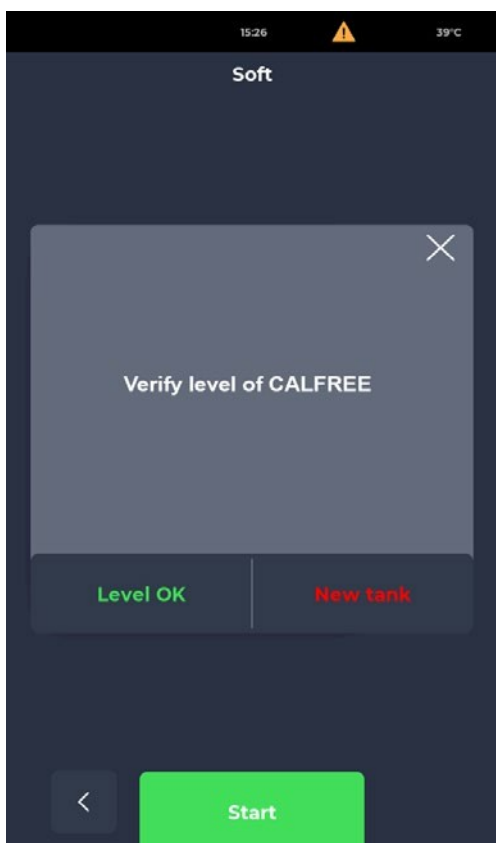


- **Start av cykel**

För att starta en Calout-tvätt efter att du har valt den, fortsätt genom att välja den gröna START-ikonen.

På displayen visas en timer och en indikation på vilken fas som pågår.

- **Byte av avkalkningstank i Calfree**

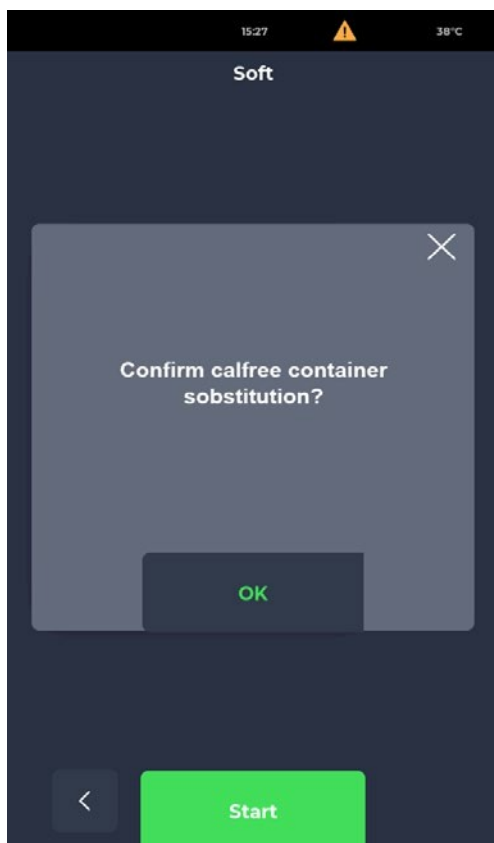


Om varningsmeddelandet "**Check CALFREE level**" visas på displayen när Calout-proceduren startas, ska du kontrollera mängden avkalkningsmedel i tanken.

Om tanken är tom ska den bytas ut enligt anvisningarna i nästa stycke, annars trycker du på "Level OK" för att fortsätta tvätten.

Tanken för avkalkningsmedel "**CALFREE**" har ett **GRÖNT** lock

## 12 - ALLMÄN MENY



Skruva av locket på den tomma tanken och ta bort det.  
Placera tanken på nytt.

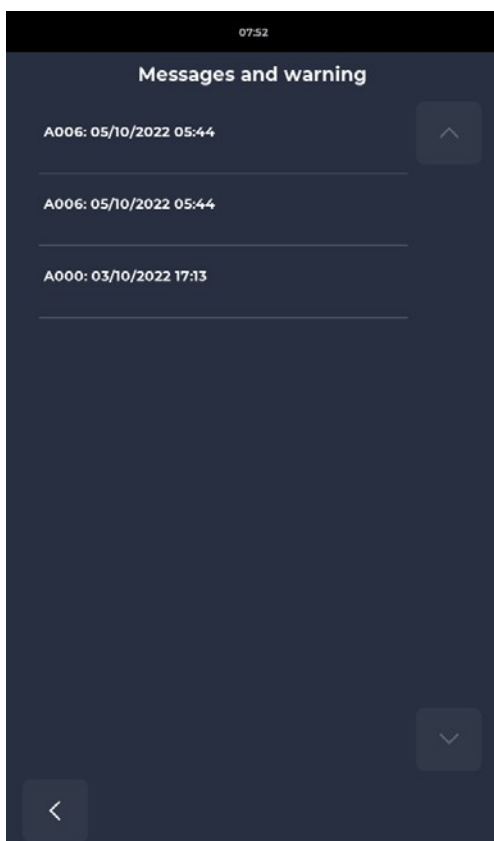
**VIKTIGT: Vänta tills vätskan har stabiliserats innan du öppnar locket.**

Ta bort locket från tanken och för in slangen med det **gröna** locket, se till att slangen når tankens botten, och stäng locket ordentligt.

Tryck på knappen **"New Tank"** och bekräfta tankbytet genom att trycka på **"OK"**

Tryck på **"Start"** för att starta tvättproceduren.

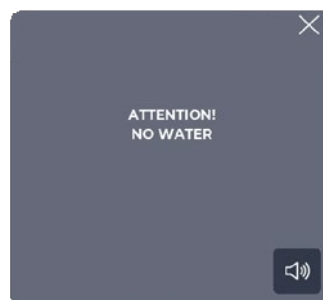
## MEDDELANDEN OCH NOTISER



I detta avsnitt finns en lista över maskinens meddelande- och varningshistorik.

**OBSERVERA!** I händelse av larm visas alltid symbolen  i det övre fältet och en popup-varning beskriver de kritiska frågorna specifikt.

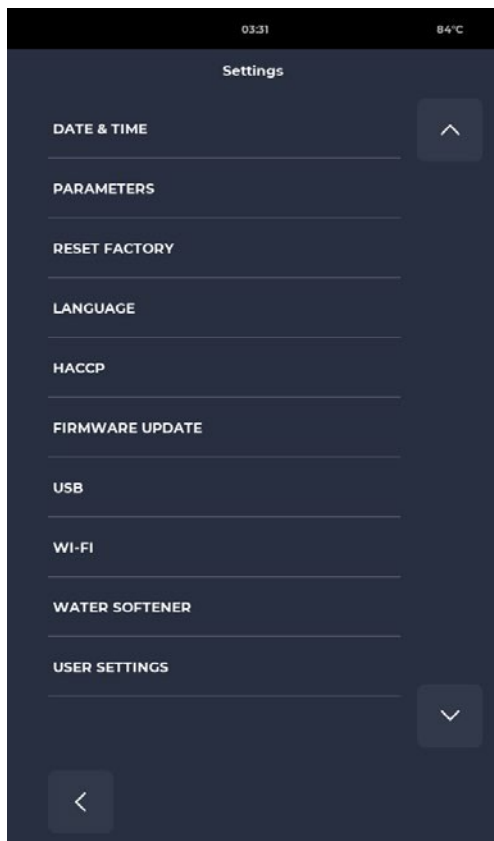
Om du stänger popup-fönstret kommer det att visas igen efter en viss tid om ingen åtgärd vidtas för att lösa problemet.



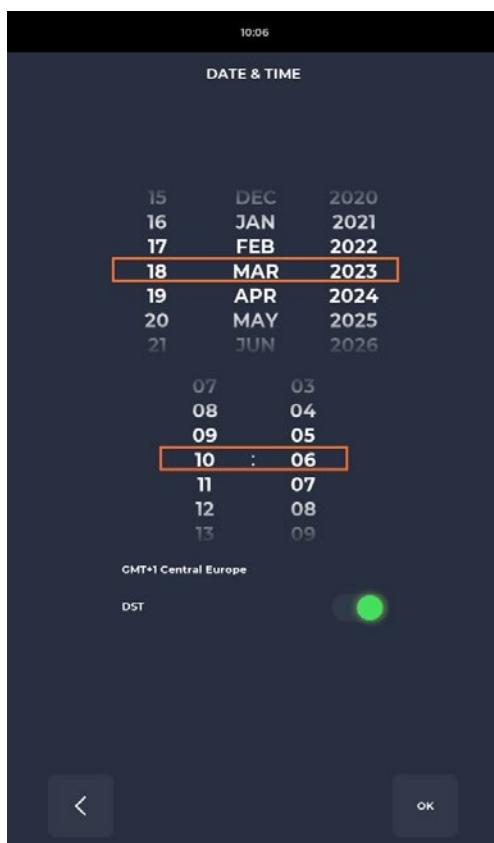
Driftvarningar signaleras istället med symbolen  och en särskild popup.

## 12 - ALLMÄN MENY

### INSTÄLLNINGAR



Inställningarna avser en lista över operationer som det är möjligt att ingripa i.



#### • Inställning av datum och tid

Det gör det möjligt att ställa in datum och tid för maskinen. Det är möjligt att ställa in tidszon och bestämma om den automatiska växlingen mellan sommar- och vintertid ska aktiveras baserat på den valda tidszonen.

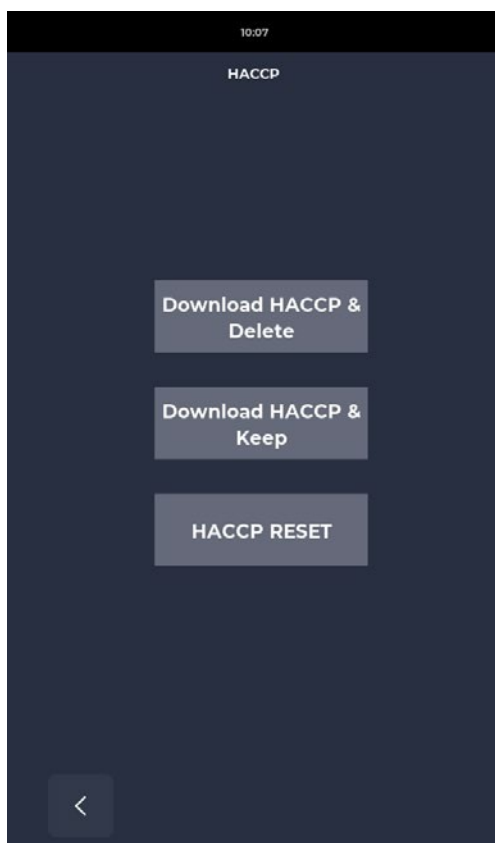


### • Inställning för SPRÅK

Det gör det möjligt att ändra språk i användargränssnittet och importera nya språk.

Om du vill lägga till ett nytt språk trycker du på knappen "+" längst ned i mitten, vilket ger dig tillgång till importskärmen.

Därefter rekommenderas alltid att maskinen startas om för att ändringarna ska träda i kraft.

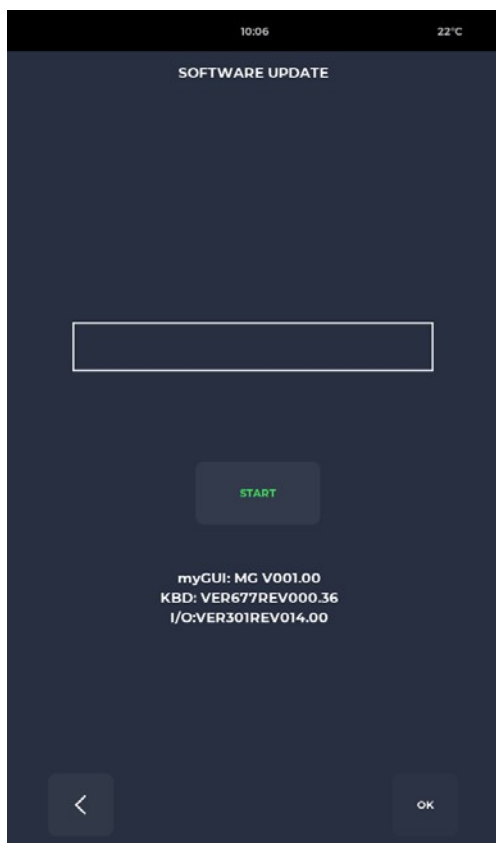


### • HACCP-loggar

Det går att exportera HACCP-registret till en nyckel på tre olika sätt:

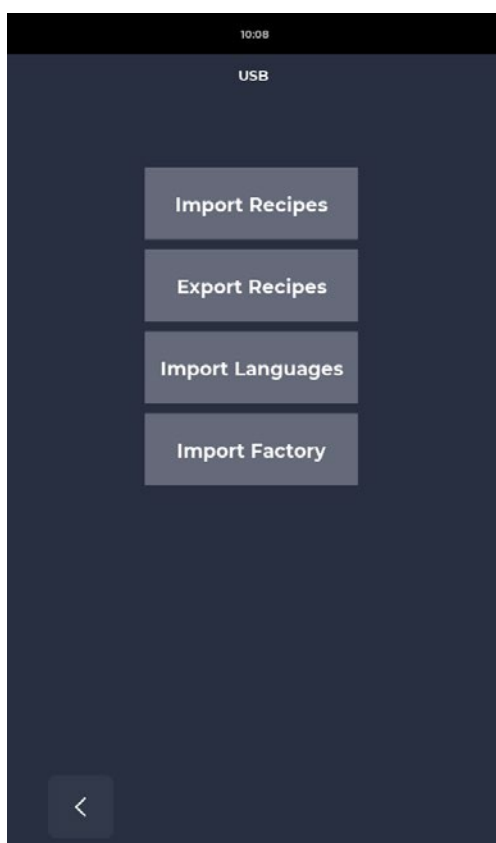
- Ladda ner HACCP & Delete, exportera och radera inloggningskortet.
- Ladda ner HACCP & Keep, exportera och spara loggfilen.
- HACCP Reset, rengör hela HACCP-området.

## 12 - ALLMÄN MENY



### • Uppdatering av programvara

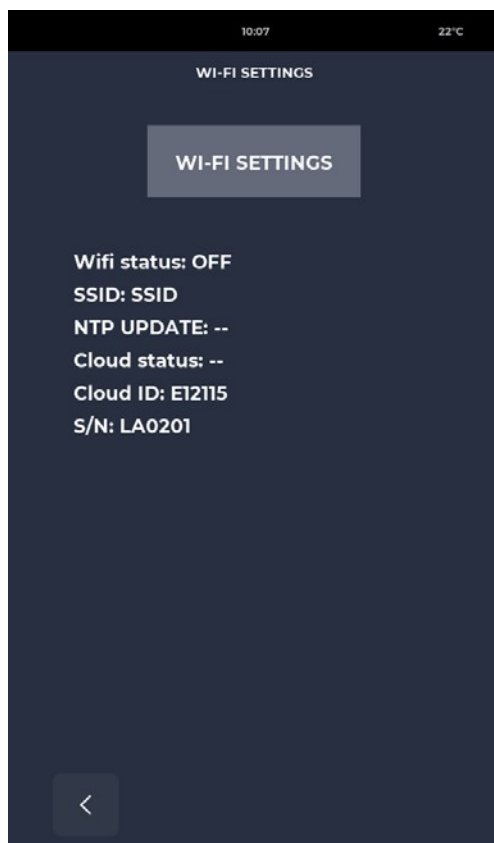
Det gör det möjligt att uppdatera kortets programvara. Genom att sätta i nyckeln med den fil som krävs för uppdateringen aktiveras START-tangenten. När du trycker på den färgas stapeln gradvis, vilket signalerar att uppdateringen laddas. I slutet, genom att trycka på bekräftelsetangenten, återställs kortet och uppdateringen installeras.



### • USB-menyn

Det gör det möjligt att importera eller exportera kompatibla recept, importera översättningar av meddelanden på nya språk

## 12 - ALLMÄN MENY



### • WIFI-meny

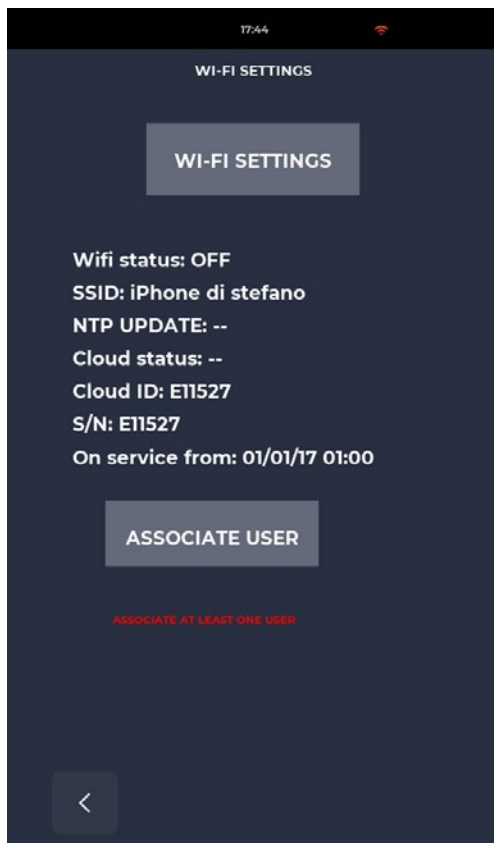
Från den här skärmen är det möjligt att ansluta kortet till internet och därefter registrera det på Connecty.cloud.



### Anslutning till WiFi-nätverket

När du har tryckt på "Wi-Fi settings" kan du ansluta kortet till ett tillgängligt WiFi-nätverk genom att ange SSID och lösenord.

## 12 - ALLMÄN MENY



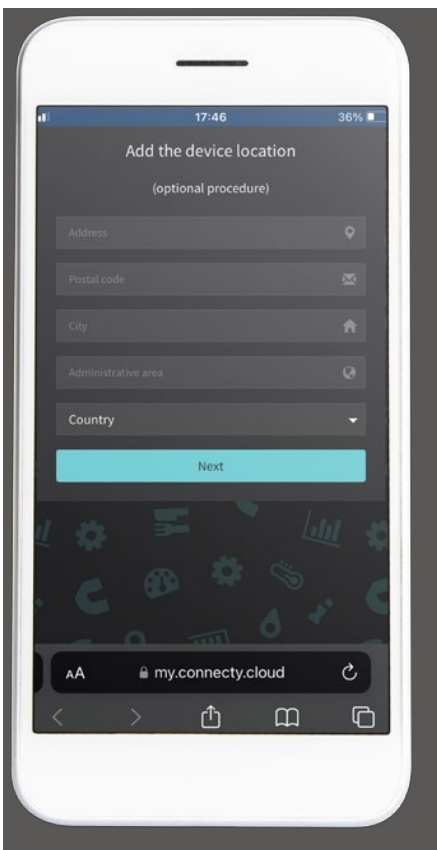
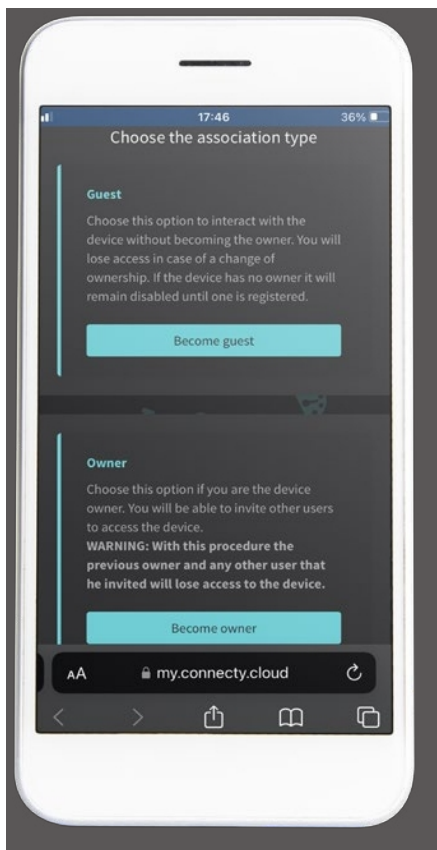
När du är ansluten till Wi-Fi-nätverket är det möjligt att koppla en användare till apparaten.

Tryck på "User Association" för att visa QR-koden som är kopplad till proceduren.



Efter att du har skannat QR-koden startar registreringsproceduren på Connecty.cloud.

## 12 - ALLMÄN MENY



Ange platsdata för ugnen (valfritt).

## 12 - ALLMÄN MENY

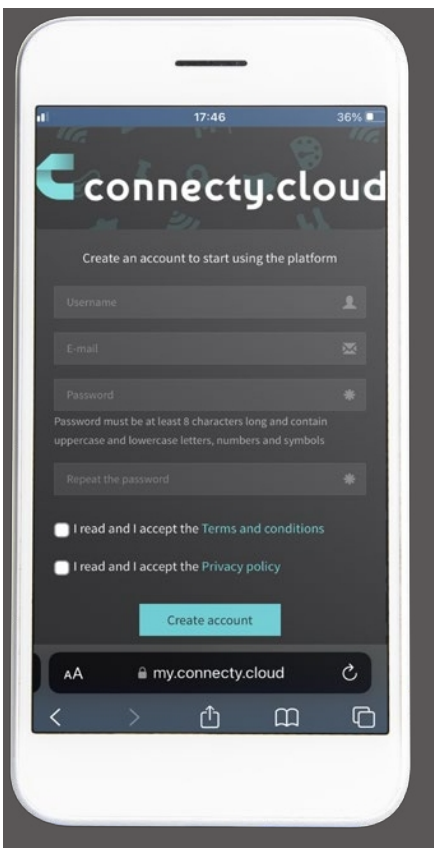
Ange användarnamn och lösenord för att få tillgång till Connecty.cloud-portalen eller skapa en ny användare.



För att skapa ett nytt konto är det nödvändigt att:

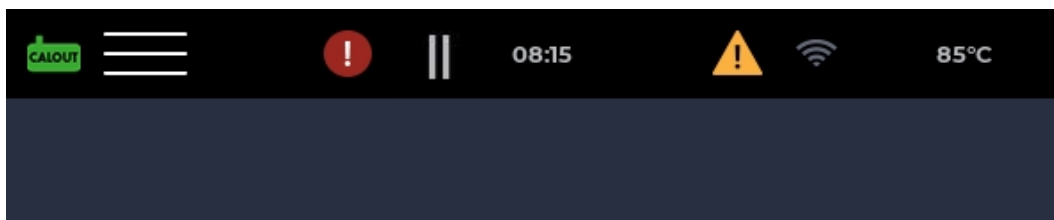
- ange användarnamn, lösenord och giltig e-postadress.
- godkänna villkoren och integritetspolicyn.

Ett e-postmeddelande som bekräftar förfarandet kommer att skickas till den adress som angavs vid registreringen.



## 13 - STATUSFÄLT

Nedan visas de viktigaste ikonerna i statusfältet



|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|              | <p>Ikonen "Boiler Calout" &gt; indikerar behovet av att utföra en Calout</p> <p>grönt: första larmet att köra utkallning i slutet av dagen<br/>gult: andra larm för att genomföra utryckning så snart som möjligt<br/>rött: tredje larm för att genomföra utryckning omedelbart</p> <p><b>FÖRSIKTIGHET!</b> Om detta inte görs kan ugnen användas i alla lägen, men tillverkaren ansvarar inte för eventuella skador på pannan och/eller tillbehör som orsakas av kalkavlagringar.</p> |
|              | <p>Ikon för "Allmän meny"</p> <p><b>OBSERVERA!</b> Kan endast väljas när programmet inte är igång</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|              | <p>"! röd" ikon &gt; Larm meddelande</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|              | <p>Ikonen "Paus" &gt; i apparater som är utrustade med en panna indikerar den att man väntar på att pannan ska slutföra förberedelsefaserna</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p>08:15</p> | <p>Klocka</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|              | <p>Ikon "! gul" &gt; Varningsmeddelande</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|              | <p>"WiFi"-ikonen &gt; visar status för anslutningen till det trådlösa nätverket</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p>85°C</p>  | <p>Temperaturindikator inuti kammaren &gt; den kan anpassas via inställningsmenyn med en °C/°F-indikator</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

- **FÖRVÄRMNING  
MATLAGNINGSKAMMAREN**

Förvärmningsfasen i tillagningskammaren är mycket viktig och användbar för att säkerställa att tillagningsresultaten blir perfekta.

Du bör alltid förvärma matlagningskammaren när den är tom genom att ställa in en högre temperatur, mellan cirka 15% och 25% högre än den faktiska matlagningstemperaturen.

Vid ångkokning ska du förvärma kokkammaren i konvektionsläget eftersom du då kan ställa in temperaturer högre än 130°C.

- **FRYSTA/FRYSTA PRODUKTER**

Förvärmning och laddning av dessa produkter måste göras baserat på produktens kvalitet och typ. Till exempel bör fryst spenat inte värmas upp vid mycket hög temperatur, annars torkar den utvändigt och äventyrar resultatet.

- **TYP AV BRICKOR**

För att få bästa resultat är det viktigt att använda rätt stekpanna för olika typer av produkter: aluminium eller aluminiserat stål för konditorivaror och bakverk, perforerade stekpannor för ångkokning, rackpannor för förstekta produkter, t.ex. potatis.

- **UTRYMMET MELLAN BRICKORNA**

När du lägger i produkterna i tillagningskammaren rekommenderar vi att du ser till att det finns tillräckligt med utrymme mellan en panna och en annan. Detta gör att värmen och luften fördelas jämnt och ger ett enhetligt resultat, vilket inte är möjligt om produkten på en panna vidrör pannan ovanför.

- **MINSKNING AV KRYDDOR**

Genom att använda den här typen av ugn kan du praktiskt taget eliminera användningen av kryddor, som olja, smör, fetter och smakämnen. Genom att använda mindre kryddor under tillagningen förbättras följaktligen produktens smak och näringsinnehållet i produkten bibehålls, vilket är en fördel för dieter med lägre kaloriinnehåll.



### **FÖRSIKTIGHET**

**Matlagning med tillsatt alkohol är inte tillåtet!**

## 14 - PRAKTISKA

### • LADDNINGAR FÖR TILLAGNING

Brickans djup måste vara anpassat till produktens höjd.

För att få en jämn tillagning bör lasten fördelas på mer än en låg bricka snarare än på en mycket djup bricka.

För bästa resultat, följ de vikter som anges i följande tabell.

**Anteckningar:** När du fyller på ugnen bör du naturligtvis inte bara ta hänsyn till produktens vikt utan också till storlek, konsistens och tjocklek.

### FÖRSIKTIGHET

Sätt inte in brickor/behållare med vätskor som är högre än 1,6 m.

| PRODUKT                   | MAXIMAL BELASTNING |                                |                   |                                 |                                 |                                 |
|---------------------------|--------------------|--------------------------------|-------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
|                           | 061<br>6 x GN1/1   | 062<br>6 x GN2/1<br>12 x GN1/1 | 101<br>10 x GN1/1 | 102<br>10 x GN2/1<br>20 x GN1/1 | 201<br>10 x GN2/1<br>20 x GN1/1 | 202<br>20 x GN2/1<br>40 x GN1/1 |
| UGNSBAKAD LASAGNE         | 6 x 2 kg           | 6 x 4 kg                       | 10 x 2 kg         | 10 x 4 kg                       | 20 x 2 kg                       | 20 x 4 kg                       |
| SUSHI / JASMINRIS         | 6 x 2,4 kg         | 6 x 4,8 kg                     | 10 x 2,4 kg       | 10 x 4,8 kg                     | 20 x 2,4 kg                     | 20 x 4,8 kg                     |
| TOMATSAUCE                | 6 x 3 kg           | 6 x 6 kg                       | 10 x 3 kg         | 10 x 6 kg                       | 20 x 3 kg                       | 20 x 6 kg                       |
| ROSTADE BRÖD              | 3 x 6 kg           | 3 x 12 kg                      | 5 x 6 kg          | 5 x 12 kg                       | 10 x 6 kg                       | 10 x 12 kg                      |
|                           | 6 x 3 kg           | 6 x 6 kg                       | 10 x 3 kg         | 10 x 6 kg                       | 20 x 3 kg                       | 20 x 6 kg                       |
| BRYNT KÖTT                | 6 x 3 kg           | 6 x 6 kg                       | 10 x 3 kg         | 10 x 6 kg                       | 20 x 3 kg                       | 20 x 6 kg                       |
| PANERADE KOTLETTER        | 6 x 9 st           | 6 x 18 st                      | 10 x 9 st         | 10 x 18 st                      | 20 x 9 st                       | 20 x 18 st                      |
| GRILLAT KÖTT              | 6 x 10 st          | 6 x 20 st                      | 10 x 10 st        | 10 x 20 st                      | 20 x 10 st                      | 20 x 20 st                      |
| ÅNGKOKT OCH KOKT KÖTT     | 6 x 3 kg           | 6 x 6 kg                       | 10 x 3 kg         | 10 x 6 kg                       | 20 x 3 kg                       | 20 x 6 kg                       |
|                           | 3 x 6 kg           | 3 x 12 kg                      | 5 x 6 kg          | 5 x 12 kg                       | 10 x 6 kg                       | 10 x 12 kg                      |
| SPETTSTEKT KYCKLING       | 2 x 8 kycklingar   | 2 x (8+8) kycklingar           | 3 x 8 kycklingar  | 3 x (8+8) kycklingar            | 7 x 8 kycklingar                | 7 x (8+8) kycklingar            |
| ÅNGKOKT BLÄCKFISK         | 6 x 3 kg           | 6 x 6 kg                       | 10 x 3 kg         | 10 x 6 kg                       | 20 x 3 kg                       | 20 x 6 kg                       |
| HEL ÅNGAD FISK            | 6 x 3 kg           | 6 x 6 kg                       | 10 x 3 kg         | 10 x 6 kg                       | 20 x 3 kg                       | 20 x 6 kg                       |
| UGNSBAKAD FISK            | 6 x 2 st           | 6 x 4 st                       | 10 x 2 st         | 10 x 4 st                       | 20 x 2 st                       | 20 x 4 st                       |
| FÄRSKA ÅNGKOKTA GRÖNSAKER | 6 x 2,5 kg         | 6 x 5 kg                       | 10 x 2,5 kg       | 10 x 5 kg                       | 20 x 2,5 kg                     | 20 x 5 kg                       |
| FRYSTA ÅNGKOKTA GRÖNSAKER | 6 x 2,5 kg         | 6 x 5 kg                       | 10 x 2,5 kg       | 10 x 5 kg                       | 20 x 2,5 kg                     | 20 x 5 kg                       |
| GRILLADE GRÖNSAKER        | 6 x 1 kg           | 6 x 2 kg                       | 10 x 1 kg         | 10 x 2 kg                       | 20 x 1 kg                       | 20 x 2 kg                       |
| FÄRSK ROSTAD POTATIS      | 6 x 1,5 kg         | 6 x 3 kg                       | 10 x 1,5 kg       | 10 x 3 kg                       | 20 x 1,5 kg                     | 20 x 3 kg                       |
| FRYSTA ROSTADE POTATISAR  | 6 x 2 kg           | 6 x 4 kg                       | 10 x 2 kg         | 10 x 4 kg                       | 20 x 2 kg                       | 20 x 4 kg                       |

## 14 - PRAKTISKA

| PRODUKT                               | MAXIMAL BELASTNING |                                |                   |                                 |                                 |                                 |
|---------------------------------------|--------------------|--------------------------------|-------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
|                                       | 061<br>6 x GN1/1   | 062<br>6 x GN2/1<br>12 x GN1/1 | 101<br>10 x GN1/1 | 102<br>10 x GN2/1<br>20 x GN1/1 | 201<br>10 x GN2/1<br>20 x GN1/1 | 202<br>20 x GN2/1<br>40 x GN1/1 |
| FRYST FÖRSTÉKT POTATIS                | 6 x 1 kg           | 6 x 2 kg                       | 10 x 1 kg         | 10 x 2 kg                       | 20 x 1 kg                       | 20 x 2 kg                       |
| ÄNGKOKT TÄRNAD POTATIS                | 6 x 1,5 kg         | 6 x 3 kg                       | 10 x 1,5 kg       | 10 x 3 kg                       | 20 x 1,5 kg                     | 20 x 3 kg                       |
| STEKTA ÄGG                            | 6 x 6 st           | 6 x 12 st                      | 10 x 6 st         | 10 x 12 st                      | 20 x 6 st                       | 20 x 12 st                      |
| CHIPS/FRIES                           | 6 x 6 st           | 6 x 12 st                      | 10 x 6 st         | 10 x 12 st                      | 20 x 6 st                       | 20 x 12 st                      |
| FRYSTA CROISSANTER                    | 6 x 8 st           | 6 x 16 st                      | 10 x 8 st         | 10 x 16 st                      | 20 x 8 st                       | 20 x 16 st                      |
| CRÈME CARAMEL, VANILJSÄS<br>DESSERTER | 6 x 18 st          | 6 x 36 st                      | 10 x 18 st        | 10 x 36 st                      | 20 x 18 st                      | 20 x 36 st                      |
| FROZEN BRÖD                           | 6 x 4 st           | 6 x 8 st                       | 10 x 4 st         | 10 x 8 st                       | 20 x 4 st                       | 20 x 8 st                       |
| RUND PIZZA MED FÄRSK DEG              | 6 x 2 st           | 6 x 4 st                       | 10 x 2 st         | 10 x 4 st                       | 20 x 2 st                       | 20 x 4 st                       |
| FYLDA TÄRTOR                          | 6 x 3 kg           | 6 x 6 kg                       | 10 x 3 kg         | 10 x 6 kg                       | 20 x 3 kg                       | 20 x 6 kg                       |
| REGENERERING PÅ PLATTA MED<br>SOND    | 6 x 1,5 kg         | 6 x 3 kg                       | 10 x 1,5 kg       | 10 x 3 kg                       | 20 x 1,5 kg                     | 20 x 3 kg                       |
| VAKUUMFÖRPACKADE FÄRSKA<br>GRÖNSAKER  | 6 x 2 kg           | 6 x 4 kg                       | 10 x 2 kg         | 10 x 4 kg                       | 20 x 2 kg                       | 20 x 4 kg                       |

### • OLÄMPLIGA RENGÖRINGSPRODUKTER

Rengör inte apparaten, dess funktionella komponenter och tillbehör med följande olämpliga rengöringsmedel:

- Slipande rengöringsmedel
- Saltsyra, alkaliska lösningar, ämnen som innehåller svavel eller andra syreförbrukande ämnen
- Outspädd alkohol, metanol eller lösningsmedel som aceton, bensen, toluen eller xylol.
- Slipande disksvampar
- Stålull
- Högtryckstvättar
- Vassa eller spetsiga verktyg

### • RENGÖRING AV TILLBEHÖREN

- Låt tillbehören svalna innan du rengör dem.
- avlägsna eventuella matrester och lager av fett, stärkelse och protein med en mjuk trasa.
- Vid hårdnackad smuts, blötlägg tillbehören i ljummet vatten och ta sedan bort smutsen med en mjuk trasa.

**OBS:** För ytterligare information, se bruksanvisningen för tillbehören

## 15 - RUTINMÄSSIGT UNDERHÅLL

### • DAGLIG VÅRD

Daglig skötsel av apparaten gör det möjligt att förlänga dess livslängd och minska underhållskostnaderna.

### KYL MASKINEN OCH BÄR PPE-

#### GARNITYR

Under perioder av icke-användning och under  
Lämna dörren på glänt på natten, inte stängd.

Utför den automatiska kylfunktionen med dörren öppen innan den stängs av i slutet av drifttiden.

Avlägsna regelbundet packningarna och eventuella beläggningar som samlats på innerdörrens glas under tillagningen.

Använd endast mikrofiberdukar och neutrala rengöringsmedel för att rengöra packningar, glas samt inre och yttre ytor. Använd inte slipande eller aggressiva kemiska produkter.



I golvstående apparater ska vagnen alltid föras in helt och hållet tills den kommer i kontakt med frontpackningen och blockerar hjulen.

Om vagnen sätts in delvis kan det leda till skador på både front- och dörrpackningen.

#### DÖRRGLAS

Rengör regelbundet det inre dörrglaset från eventuella matrester med en mjuk trasa. Öppna regelbundet innerglaset genom att lossa klämmorna och fortsätt att rengöra båda glasrutorna. Använd aldrig slipmedel för att inte skada glasytan, som kan splittras under tillagningen.



#### DROPPSKÅL FÖR FETT OCH KONDENSVATTEN

Rengör fett- och kondensatuppsamlaren och dess avlopp varje dag och avlägsna eventuella rester.

#### SMÖRJFETTFILTER

Ta bort fettfiltret före den dagliga rengöringen i slutet av drifttiden och tvätta det separat.

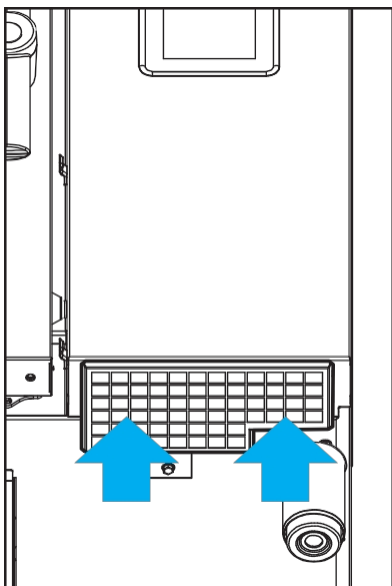
#### DROPPSKÅL FÖR FETT

Ta bort droppskålen före varje rengöringscykel och diska den separat för att förhindra att rester täpper till fettavloppet.

## 15 - RUTINMÄSSIGT

### • LUFTINTAG

I den nedre delen av frontpanelen finns ett luftfilter.



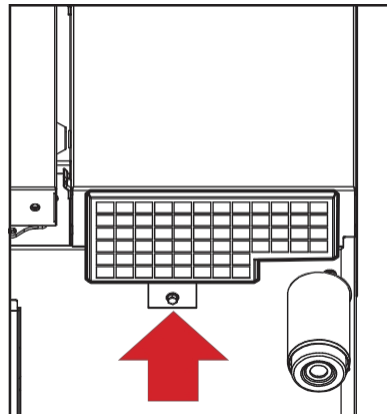
### **Lysting!**

se till att luftintaget inte suger in ånga eller varm luft för att undvika skador på de elektroniska komponenter som sitter omedelbart ovanför.

### • LUFTFILTER

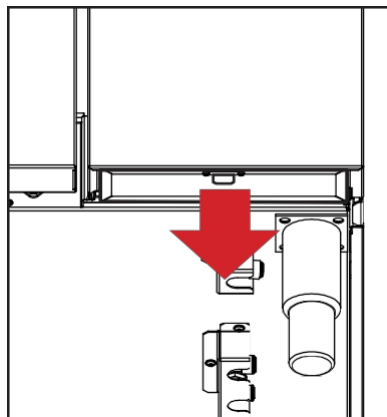
#### **För modeller 061-062-101-102**

Luftfiltret sitter fast med en skruv. Skruva loss skruven för att ta bort filtret för rengöring.



#### **För modell 161**

Luftfiltret sitter i den nedre delen av frontpanelen och metallfiltret kan tas ut genom att dra i fliken i den främre delen av själva filtret.



### **VIKTIGT**

Det är lämpligt att kontrollera filtrets skick en gång per vecka.

Systemet för förebyggande underhåll kommer ändå att informera kunden när luftfiltret behöver rengöras.

Luftfiltret i metall kan diskas i diskmaskin.

### CORE PROBE

Avlägsna sonden från produkten endast genom att ta tag i sondens handtag; dra inte i sondens kabel.

Avlägsna regelbundet eventuella matlagningsrester från kärnprobekabeln.

Om probekabeln är vriden ska du hantera den försiktigt och se till att inte dra i den.

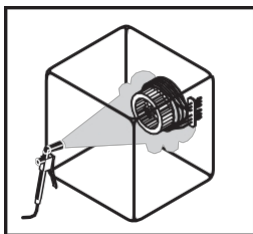
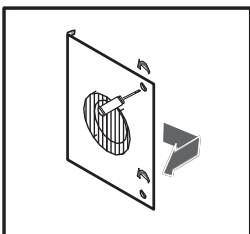
Använd inte för mycket kraft när du sätter in proben i frysta produkter

- **PERIODISKT ...**

... är det lämpligt att rengöra deflektorn och pannhållarställen efter behov.

För att göra detta ska du utföra följande åtgärder:

- stoppa och stäng av all försörjning (el, vatten och gas om sådan finns);
- Ta bort pannhållarskenorna;
- lossa deflektorskruvarna med en skruvmejsel av lämplig storlek eller ett mynt, så att den bakre delen kan rengöras. För en grundligare rengöring, använd duschhuvudet (tillval);



- Om det finns kolavlagringar, ta bort dem och öka rengöringsnivån/frekvensen;
- torka med en ren trasa;
- Om smutsen är svår att avlägsna måste deflektorn tas bort. Använd inte slip- eller skursvampar som kan skada stålytan. Om diskmaskinen är tillräckligt stor kan du diska deflektorn i den.

Fäst deflektorn inuti ugnen och se till att de två fästskruvarna på höger sida är ordentligt åtdragna.

- För modeller utan utdragsstruktur Rengör insticksramen och ta bort eventuella kolrester som kan ha bildats efter tillagningen.



### KYCKLINGGRILL FETTAVLOPP

När du har tagit bort droppskålen ska du använda ett verktyg för att ta bort eventuella rester som annars kan täppa till avloppsröret med tiden.

Kontrollera fettnivån i den särskilda uppsamlingstanken varje dag och töm den vid behov.

### • AVVECKLING

Om apparaten inte ska användas under en längre tid (mer än en vecka) är det lämpligt att gå tillväga på följande sätt.

**A)** Kör en rengöringscykel (med Calout)\* på en lämplig nivå för att säkerställa att kammaren är så ren som möjligt. Om nivån inte uppnås, kör en ny rengöringscykel, denna gång utan calout\*.

**b)** Ta bort tvättmedelsburken och kör en mjuk rengöringscykel med endast vatten (använd en gammal burk fylld med vatten och kom ihåg att ta bort den i slutet).

**c)** Ta bort skiljeväggarna och lossa luftriktaren i kammaren för att inspektera det bakre området och kontrollera om det finns några smutsavlagringar som måste tas bort.

**d)** Stäng ventilerna för vattentillförsel

**e)** Öppna inställningsmenyn och välj menyn Pannan\*, därefter kommandot Panntömning och vänta tills åtgärden är slutförd.

**f)** Koppla bort vattenledningsrören.

**g)** Stäng av apparaten genom att välja MENU-ikonen och sedan TURN OFF-ikonen.

**h)** Koppla bort strömförsörjningen och dra ut stickkontakten

**j)** Stäng gasavstängningsventilen

**k)** Koppla bort dräneringsröret för att förhindra att lukt eller bakterier kommer in i apparaten

**l)** Lämna dörren på glänt.

**m)** Om ett Brita-filter är installerat, koppla bort det från ledningen, filtret måste bytas ut om det inte används under en längre tid (max. 1 år efter installationen).

**n)** Kontrollera packningarnas slitagestatus så att de kan bytas ut innan driften återupptas.

**o)** Skydda apparaten mot frost för att undvika felmeddelanden när den slås på igen.

\* Indikeringen gäller endast för enheter utrustade med panna eller Calout-system

### • IDRIFTTAGNING EFTER EN LÅNG STOPPPERIOD

Efter en längre period utan användning är det lämpligt att kontakta din betrodda hjälpservice för att boka ett besök för att kontrollera om något underhåll behövs.

Om du vill agera självständigt, fortsätt enligt följande och kom ihåg att tillverkaren rekommenderar en årlig inspektion av apparaten.

**a)** Spola vattenslangarna för att förhindra att eventuella avlagringar eller rester täpper till magnetventilerna och anslut sedan matarledningarna igen.

**b)** Om ett Brita-filter är installerat, kontrollera installationsdatumet (filtret måste bytas ut inom ett år, annars försämras de aktiva kolmaterialen och orsakar potentiell spridning av bakterier), spola filtret och byt vid behov ut det enligt anvisningarna i användarhandboken.

**c)** Kontrollera anslutningen/koppla bort dräneringsröret.

**d)** Anslut elnätet och sätt på strömmen till apparaten (se till att inte invertera faserna och nollan för gasapparater för att undvika felmeddelanden)

**e)** Öppna ventilen till gasförsörjningssystemet.

**f)** Slå på maskinen genom att trycka på den röda ikonen på displayen i 3 sekunder

**g)** Ge apparaten tid att fylla pannan\*.

**h)** Sätt in/anslut tankarna för den kemiska produkten

**i)** Kontrollera att det inte finns några läckor från vatten- och gasanslutningarna

**j)** Om ett meddelande visas, anteckna eller fotografera displayen och kontakta din betrodda hjälptjänst

**k)** Kontrollera om det finns en programuppdatering på tillverkarens portal.

**l)** Kör ett rengöringsprogram (med Calout)\* för att starta rengörings-/caloutsystemets pumpar och kontrollera om det finns några vattenläckor.

\* Indikeringen gäller endast enheter som är utrustade med panna eller Calout-system.

## 16 - EXTRAORDINÄRT UNDERHÅLL

Som förklaras i installationshandboken och garantin...

- För att säkerställa att ugnen fungerar korrekt och säkert bör den genomgå service minst en gång om året av ett tekniskt serviceföretag.
- Det är lämpligt att ingå ett underhållsavtal med den tekniska assistanstjänsten, så att detta arbete alltid utförs.

För avhärdaaren, följ leverantörens anvisningar

## 17 - GUIDE FÖR SJÄLVDIAGNOS OCH FEL

- När apparaten slås på utför den automatiskt en elektronisk kontroll av de viktigaste manöveranordningarna. När självdiagnosen har utförts och om apparaten är i perfekt skick visas huvudskärmen på displayen.
- Om ugnen däremot uppvisar driftavvikelser visas dessa på displayen. Visningen av fel är mycket viktig om teknisk support krävs, eftersom detta värde ger information om typen av fel. Meddelandet på displayen åtföljs av en akustisk signal som varar i 5 sekunder och som upprepas varje minut tills ugnen stängs av.

De viktigaste felmeddelandena är:

### MEDDELANDEN

#### A010

Fel på temperaturgivaren i matlagningskammaren, **stäng omedelbart** av ugnen och ring teknisk support.

#### A011

Fel i pannans förvärmningssond, ugnen kan endast fungera i konvektionsmodell, **ång- och kombilägen kan inte aktiveras**. Ring den tekniska supporttjänsten.

#### A012

Fel i temperaturproben för ångkondensation. Ångkondensationen fungerar kontinuerligt, ugnen kan dock fungera under **strikt observation** (större vattenförbrukning), tills den tekniska supporttjänsten kallas ut

#### A013

Fel i kärnproben. Ugnen kan fortfarande användas tills den tekniska assistansen kommer, men då utan att använda detta tillbehör.

#### A004

Detta innebär att **inget vatten når ugnen**; det är därför nödvändigt att **kontrollera** att kranen är öppen och att det finns vatten i nätet. Om bristen på vatten beror på nätet, informera den levererande enheten. Om det å andra sidan finns vatten i nätet, ring den tekniska supporttjänsten. Under tiden kan ugnen användas i konvektionsläge.

#### A001

Ingrepp av **motorns termiska skyddsanordning**. **Stäng omedelbart** av ugnen och ring den tekniska supporttjänsten.

#### A002

Ingrepp av **matlagningskammarens säkerhetstermostat**. **Stäng omedelbart** av ugnen och ring den tekniska supporttjänsten.

#### A003

Om pannans säkerhetstermostat ingriper ska du omedelbart stänga av ugnen och ringa den tekniska supporten.

#### A007

Det förekommer **överhettning** i facket för elektriska **komponenter**. Ugnen kan fortfarande användas under noggrann observation tills den tekniska supporttjänsten ingriper.

## 17 - GUIDE FÖR SJÄLVDIAGNOS OCH FEL

De viktigaste felmeddelandena är:

### MEDDELANDEN

#### A008

Det förekommer kraftig överhettning i **facket för elektriska komponenter**, vilket kan äventyra komponenternas integritet. **Stäng omedelbart av ugnen** och ring teknisk support.

#### DÖRR ÖPPEN

Dörren verkar öppen, vilket innebär att dörrens mikrobrytarkontakt är öppen. Kontrollera att dörren är ordentligt stängd, om felet kvarstår, ring teknisk support.

#### A060 - A061 - A062

Fel i ånggeneratorm

**Stäng omedelbart av ugnen** och kontakta teknisk support.

#### KRÄVER EXTRAORDINÄRT UNDERHÅLL

Detta meddelande visas när enheten är avstängd och indikerar att ånggeneratorns avkalkningscykel måste köras.

#### RUN CALOUT

Detta meddelande visas när enheten är avstängd och indikerar att ånggeneratorns avkalkande tvättcykel måste köras.

#### A005 - A065

Det indikerar att vattnet inte har tömts från ånggeneratorm. Om felmeddelandet visas under **avkalkningsprogrammet "dE"** stängs apparaten av. Ring då den tekniska supporten.

#### PANNAN AVSTÄNGD

Pannan är inaktiverad eftersom dräneringsproceduren misslyckades. Ring den tekniska supporttjänsten.

#### A030 - A031 - A032 - A033 - A034 - A035 - A036 - A037

Fel på växelriktaren.

**Stäng omedelbart av ugnen** och kontakta teknisk support.

### VARNING FÖR GASMODELLER

#### A006

**Ingen gas Kontrollera** att gaskranen är öppen och att gas tillförs. Om gasbristen beror på gastillförseln ska du informera elbolaget. Om det ändå finns gas, ring den tekniska supporten.

#### A021 - A023 - A025 - A027

Gasapparater är försedda med en tändanordning med automatisk återtändning. Om den automatiska återställningen inte sker efter några försök, visar display **15** felkoden **A021 - A025** för kammarbrännare eller **A023 - A027** för pannbrännare.

En ljudsignal meddelar operatören. Tryck på knapp **14** för att tända igen. Om problemet kvarstår, ring den tekniska supporttjänsten.

**Obs:** en blockerad brännare är en säkerhetsåtgärd, därför är denna situation inte en indikation på att ugnen inte fungerar som den ska.

**Om ugnen fortfarande inte fungerar som den ska efter att du noggrant har utfört ovanstående kontroller, ska du kontakta en auktoriserad teknisk service.**

**Obs:** När teknisk support begärs ska du lämna så många detaljer som möjligt om felet och all information som visas på identifieringsskylten.

#### A020 - A022 - A024 - A026

Larm för brännare

**Stäng genast av ugnen** och ring den tekniska supporttjänsten.

**Metos Oy Ab**

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 3913

[metos.finland@metos.fi](mailto:metos.finland@metos.fi)

[www.metos.fi](http://www.metos.fi)

**metos**  
kitchen intelligence®