

FORNOS DE CONVENÇÃO/VAPOR ELÉTRICOS

VEJLEDNING I INSTALLATION OG BRUG

Indhold

Side

- Installationsdiagrammer 4
- Identifikation af apparaturet 175

I. GENERELLE SPECIFIKATIONER 176

1. Beskrivelse af apparatet 176
2. Tabel 1: tekniske specifikationer 176
3. Generelle oplysninger 177
 - 3.1 Personlige Værnemidler 177
 - 3.2 Yderligere risici 177
4. Økologi og miljø 178
 - 4.1 Emballage 178
 - 4.2 Brug 178
 - 4.3 Rengøring 178
 - 4.4 Bortskaffelse 178

II. INSTALLATIONSVEJLEDNING 178

1. Opstillingssted 178
 - 1.1 Referencenormer 178
2. Placering 178
4. Eltilslutning 179
 - 4.1 Montering af strømforsyningskablet 179
5. Tilslutning til vandforsyningen 179
 - 5.1 Specifikationer for vandforsyningen 179
 - 5.2 Afløbssystem 180
8. Sikkerhedsanordning 180
9. Kontrol af funktionen 180
10. Vedligeholdelse 180
11. Nogle fejl og deres årsager 180
12. Placering af de primære komponenter 180

III. BRUGERVEJLEDNING 181

1. Åbning af ovndøren 181
 - 1.1 Model 6 og 10 riste 181
 - 1.2 Model 20 riste 181
2. Lukning af ovndøren 181
 - 2.1 Model 6 og 10 riste 181
 - 2.2 Model 20 riste 181
3. Beskrivelse af betjeningspanelet 182
 - 3.2 Symboler og hovedfunktioner 182

BRUG AF OVNE 185

4. Brug af betjeningspanelet 185
 - 4.1 Tænding af ovnen 185
 - 4.2 Slukning af ovnen 185
 - 4.3 Valg af betjening (OMRÅDER) 185
 - 4.4 Manuel 186
 - 4.5 Automatiske funktioner 191
 - 4.6 Programmer 193
 - 4.7 Vask 193
 - 4.8 Indstillinger 194
5. Slukning i tilfælde af fejl 196
6. Rengøring og vedligeholdelse 196
 - 6.1 Regelmæssig vedligeholdelse af dampgeneratoren 197
 - 6.2 Udskiftning af komponenter 198
 - 6.3 Særlig rengøring 198

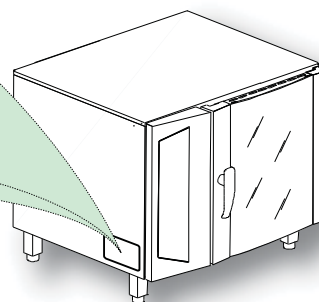
IDENTIFIKATION AF APPARATURET

typeplade med "Tekniske specifikationer"

F.Vod.
PNC:
EL:

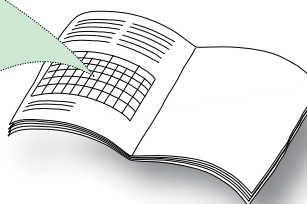
PNC 9PDX 260462 05

CE



2. TABEL 1: TEKNISKE SPEC

6 GN 1/1		
260462	260456	260457
260463	260457	260458
o	o	o
**	**	**
230		



I. GENERELLE SPECIFIKATIONER

1. BESKRIVELSE AF APPARATET

Denne vejledning omhandler forskellige modeller apparater. For yderligere detaljer om den pågældende model se tabel 1 "Tekniske specifikationer".

Apparatet har følgende karakteristika:

- Digital temperaturmåler.
- Termostatføler til registrering af produktets "kernetemperatur" (kernetemperaturføler).
- Kontinuerlig monitorering af tilberedningsparametrene i hele cyklussens varighed.
- Regelmæssig udtømning og efterfølgende automatisk vask af dampgeneratoren for at forhindre overdreven kalkaflejring (afhængigt af model).
- Vedrørende signalering af behovet for regelmæssig vedligeholdelse af kedlen, se det tilhørende afsnit (afhængigt af model).

- Mekanisme til hurtig udtømning af damp fra ovnrummet til gratinering med automatisk aktivering.
- Flowstopsystem AIR-BREAK (luftinterval), der forhindrer, at eventuelle tilbageløb fra kloakken løber op i ovnen (afhængigt af model).
- Ovnrummets lampe.
- **Sikkerhedsmekanisme** med dobbelt åbningssystem til døren for at forhindre forbrændinger (afhængigt af model).
- Dør med dobbelt glas: større komfort i køkkenet og lavere overfladetemperaturer.
- Cyklus til daglig rengøring af ovnrummet (CLEANING SYSTEM) (afhængigt af model).
- Autodiagnostik af eventuelle fejlfunktioner gennem signalering med fejlkoder.

2. TABEL 1: TEKNISKE SPECIFIKATIONER

ANTAL RISTE Ovnens vægt (kg)		6GN1/1 132				10GN1/1 156				10 GN 2/1 202				20GN1/1 253,3				20 GN 2/1 344,25	
PNC *		267200 267210 237200 237210 267300		267220 237220	267230	267202 267212 237202 237212 267302		267222 237222		267232	267203 237203 267303		267033 237033	267204 267214 237204 237214 267304		267224 237224	267234	267205 237205 267305	
VARMELEGE ME ° DAMPGENERATOR **		° **		° **		° **		° **		° **	° **		° **	° **		° **		° **	
FORSYNINGS- SPÆNDING (VOLT)		400 3 N~		230 3 ~		200 3 ~	400 3 N~		230 3 ~		200 3 ~	400 3 N~		200 3 ~	400 3 N~		230 3 ~		400 3 N~
FREKVEN (Hz)		50/60		50/60		50/60	50/60		50/60		50/60	50/60		50/60	50/60		50/60		50/60
Maks. Strømbrug (Kw)		10,1		10,1		10,1	17,5		17,5		17,5	25		25	34,5		34,5		50
Sikringer til elnettet (nr.3 x 500V)		25		32		40	32		50		63	63		100	63		125		100
Forsyningskablets tværsnit (mm²)		5x2,5		4x4		4x4	5x4		4x10		4x10	5x10		5x16	5x10		4x25		5x16
Effekt for ventilatormotor (Kw)		0,19		0,19		0,19	0,19		0,19		0,19	0,75		0,75	0,38		0,38		1,5
Effekt for dampenhed (Kw)		9		9		9	17		17		17	24		24	24		20		48
Effekt for varmelegemeenhed (Kw)		9,6		9,6		9,6	17		17		17	24		24	34		34		48
Max last af mad (Kg)		30		30		30	50		50		50	100		100	100		100		200
Maksimal opfyldning pr. bakke / kar (kg)		15		15		15	15		15		15	30		30	15		15		30

Oplysninger om støjemission: Apparaternes driftskomponenter har et støjniveau, der ikke overstiger 70 dB (A).

* Den pågældende ovnmodel er angivet ved feltet **PNC** på typepladen med "Tekniske specifikationer" nederst på venstre side.

3. GENERELLE OPLYSNINGER

Til mærkning og for at give mulighed for at genkende de forskellige faretyper er der i vejledningen anvendt følgende symboler:



PAS PÅ!

FARE FOR HELBRED OG SIKKERHED FOR DET TILKNYTTETE PERSONALE.



PAS PÅ!

FARE FOR ELEKTRISK UDLADNING (Elektrisk stød) –FARLIG SPÆNDING.

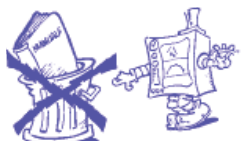


PAS PÅ!

FARE FOR SKADER PÅ MASKINEN.



- Før installation og igangsætning af dette apparat, skal man omhyggeligt læse anvisningerne i denne håndbog, da de giver vigtige oplysninger om sikkerheden i forbindelse med installation, brug og vedligeholdelse.



- Håndbogen skal opbevares omhyggeligt, så de forskellige brugere kan konsultere den efter behov, og den skal følge med apparatet i tilfælde af videre-salg.



Pas på: Installation af apparatet og enhver form for vedligeholdelse samt tilpasning til andre gastyper må kun udføres af faguddannet personale, der er autoriseret af producenten.

- Dette apparat er beregnet til fælles brug til tilberedning af mad. Al anden brug anses for ukorrekt.

Apparatet må kun anvendes af uddannet personale.

- Denne maskine må ikke betjenes af personer (herunder børn) med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller med manglende erfaring i eller kendskab hertil, medmindre de har modtaget oplæring i brugen af maskinen fra en person med ansvar for deres sikkerhed.

- Sluk for apparatet i tilfælde af fejl eller dårlig funktion.

- Eventuelle reparationer skal foretages af et servicecenter autoriseret af producenten og med brug af originale reservedele.

Manglende overholdelse af ovenstående kan forringe apparatets sikkerhed og medfører bortfald af garantien.



- Vask ikke apparatet ved at sprøjte direkte på det med vand.

- Der må ikke anvendes klorholdige produkter til rengøring af stålet (heller ikke i fortyndet form) som for eksempel klorin eller saltsyre.
- Der må ikke anvendes ætsende produkter (som f.eks. klorbrinte) til rengøring af gulvet under apparatet.
- For yderligere detaljer se afsnittet "**Rengøring og vedligeholdelse**".

3.1 PERSONLIGE VÆRNEMIDLER

I det følgende vises en tabel over de Personlige værnemidler (PPE), der skal anvendes i de forskellige maskinfaser.

Fase	Sikkerhedsbe-kledning	Sikkerhedsfodtøj	Handsker	Briller	Høreværn	Maske	Beskyttel-seshjelm
Transport		X					
Flytning		X					
Udpakning		X					
Montering		X					
Almindelig brug	X	X	X (*)				
Justeringer		X					
Regelmæssig rengøring		X	X				
Ekstraordinær rengøring		X	X				
Vedligeholdelse		X					
Afmontering		X					
Skrotning		X					

Oversigt:



PPE SKAL ANVENDES



PPE TIL RÅDGIGHED, SKAL ANVENDES EFTER BEHOV



PPE ER UNØDVENDIGE

(*) Under almindelig brug skal handskerne være en varmeafvisende type for at beskytte hænderne mod den varme bakke, når den tages ud af apparatet.

Vi minder om, at manglende anvendelse af de personlige værnemidler for operatører, specialteknikere eller under alle omstændigheder brugere af apparaturet kan medføre udsættelse for kemiske risici og eventuel sundhedsfare.

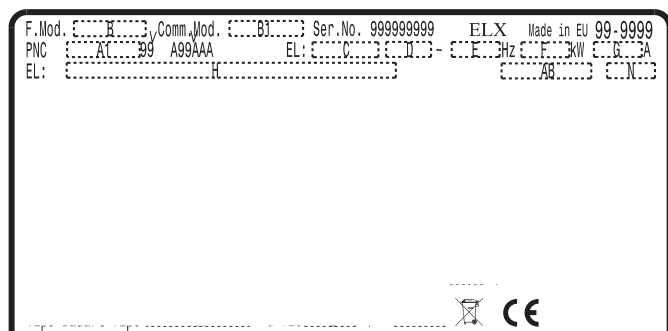
3.2 YDERLIGERE RISICI

Maskinen fremviser risici, der ikke er helt eliminerede i projekteringen eller med installation af passende beskyttelsesanordninger. For at kunden kan være fuldt informeret angives her i det følgende de resterende risici på maskinen: adfærd af den art regnes for ukorrekt og er dermed strengt forbudt.

RESTERENDE RISIKO	BESKRIVELSE AF DEN FARLIGE SITUATION
Glidning eller fald	Operatøren kan glide på grund af vand eller snavs på gulvet.
Forbrænding	Operatøren berører bevidst eller ubevidst nogle indvendige dele eller servicet ved udløb uden at bære handsker, eller uden at lade det afkøle først.
FARE FOR ELEKTRISK UDLADNING (Elektrisk)	Kontakt med elektriske dele under spænding under vedligeholdelsesindgreb med elskabet under spænding. Operatøren foretager et indgreb (med et elektrisk værktøj eller uden at afbryde strømmen til maskinen), mens han ligger på et vådt gulv.
Fald oppe fra	Operatøren foretager et indgreb på maskinen ved hjælp af uegnede metoder til adgang fra oven (f.eks.: trappestiger eller ved at stå op på maskinen).
Tipning af last	Under vedligeholdelsen af maskinen eller emballeringen indeholdende maskinen med brug af uegnet udstyr eller løftesystemer eller med en ikkebalanceret last. Under flytningen af bakker med madvarer.

Kemisk	Kontakt med kemiske substanser (f.eks.: opvaskemiddel, afspændingsmiddel, afklækningsmiddel osv.) uden de nødvendige sikkerhedsforanstaltninger. Se altid sikkerhedskortene og mærkningen på de anvendte produkter.
--------	---

3.3 TYPEPLADE MED TEKNISKE SPECIFIKATIONER



Betydning af felterne på typepladen:

F.Mod. descrizione di fabbrica del prodotto
 F.Mod. fabriksbeskrivelse af produktet
 Comm. Model handelsmæssig beskrivelse
 Ser. Nr. serienummer
 ELX Producent: Electrolux Professional spa
 Viale Treviso, 15
 33170 Pordenone (Italy)

Made in EU produktionssted
 99-9999 produktionsmåned-år
 PNC: produktionskode
 EL: [C] forsyningsspænding, [D] fase
 Hz forsyningsfrekvens
 KW maksimalt effektforbrug
 A strøm
 EL: [H] forberedelse til elektricitet
 CE CE-mærkning

4. ØKOLOGI OG MILJØ

4.1 EMBALLAGE

• Alle de anvendte emballagematerialer er miljøvenlige. De kan opbevares uden risiko eller brændes i et forbrændingsanlæg. De dele af plast, der er velegnede til genbrug, er mærket på følgende måde:



PE

Polyætylen: Emballagens udvendige film, posen med brugervejledningen, posen med gasdyserne.



pp

Polypropylen: Panelernes topemballage, remme



PS

Polystyrenskum: Hjørnebeskyttelse

4.2 BRUG

• Vores apparater er undersøgt og forbedret ved hjælp af laboratorietests med henblik på at øge apparaternes ydelse og effektivitet. Af energisparehensyn (elektricitet, gas og vand) tilrådes det at undgå at anvende apparatet tomt i længere tid eller under omstændigheder, der hindrer optimal ydelse (f.eks. åben dør). Desuden bør forvarmningen, når det er muligt, kun foretages lige før brug.

4.3 RENGØRING

• For at reducere udsendelsen af forurenende stoffer i naturen anbefales det at rengøre apparatet (udvendigt og om nødvendigt indvendigt) med produkter, der har en bionedbrydelighed på mindst 90%.

4.4 BORTSKAFFELSE

• Når apparatet skal kasseres, må det ikke efterlades i naturen.
 • Vores apparater er fremstillet af mere end 90% genbrugeligt metal (rustfrit stål, jern, aluminium, galvaniserede metalplader osv.), og disse kan opsamles via specielle affaldsstationer i henhold til gældende, lokal lovgivning.
 • Inden bortskaffelsen skal apparatet gøres ubrugeligt ved at skære forsyningskablet over og fjerne alle lukkeanordninger til åbninger eller rum (afhængigt af model) for at forhindre, at personer kan blive indesluttet i apparatet.

Symbol **L** på produktet angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet, men skal skrottes korrekt for at hjælpe med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden.

For yderligere oplysninger om genbrug af dette produkt bedes man kontakte sælgeren eller forhandleren af produktet, kundeserviceafdelingen eller renovationselskabet.

II. INSTALLATIONSVEJLEDNING



Pas på: Operationerne beskrevet i dette afsnit kræver, at ovns udvendige paneler tages af. Og da visse justeringer af maskinen kræver, at den er i drift, skal man være meget forsigtig i forbindelse med dele under spænding.



Pas på: Vedligeholdelse foroven i apparatet kræver brug af stiger med afskærmning (af kroppen).

1. OPSTILLINGSSTED

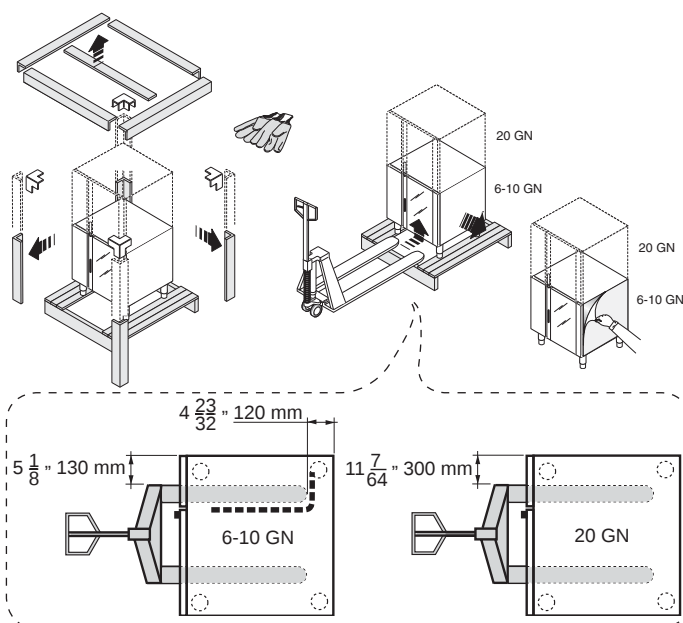
• Apparatet skal installeres i et lokale med god luftcirkulation.

1.1 REFERENCENORMER

• Apparatet skal installeres i henhold til gældende nationale og lokale lovbestemmelser.

2. PLACERING

• Riv langsomt beskyttelsesfilmen af de udvendige paneler, og sørg for, at der ikke er limrester. Fjern eventuelle limrester med en velegnet fortynder.
 Tag beskyttelseshandsker på, og fjern emballagen. Løft apparatet med en gaffeltruck, fjern soklen, og anbring det på det endelige brugssted.
 Fjern den beskyttende film, og sørg for, at emballagematerialet ikke kasseres i miljøet, men bliver bortskaffet i henhold til gældende bestemmelser i brugslandet.



• Se det foregående afsnit "Økologi og miljø" vedrørende bortskaffelse af emballagen.

• Installationsdiagrammerne og de tekniske specifikationer forrest i denne brugervejledning angiver apparaternes pladskrav samt forbindelsens mål.

• Venstre side af apparatet skal have en afstand på mindst **50 cm** fra andre flader for at tillade vedligeholdelsesindgreb, mens apparatets højre side og bagsiden skal have en afstand på **10 cm** fra enhver anden flade.

• Placer apparatet, og justér højden på arbejdsbordet ved hjælp af nivelleringsfødderne.

• Placer apparatet på en plan overflade, og justér eventuelt højden på arbejdsbordet med de fire nivelleringsfødder.

• Apparatet er ikke velegnet til indbygning.



Pas på:

Kontrollér, at dampen fra ovnens udluftningshuller eller fra tilstødende apparater ikke kan nå luftindtagene til afkøling af indvendige komponenter, som er placeret i bunden af apparatet.

4. ELTILSLUTNING

• Tilslutningen til elnettet skal ske i henhold til gældende nationale og lokale lovbestemmelser.

• Før der foretages tilslutning, skal det kontrolleres, at stedets netspænding og frekvens svarer til værdierne på typepladen.

• Apparatet skal være permanent forbundet til elnettet. Tilslutningen skal foretages med et kabel af typen H05 RN-F. Forsyningskablet skal anbringes i et rør af metal eller hård plast uden skærende dele.

• Der skal anbringes et flerpolet stik med en kontaktåbning på mindst 3 mm mellem apparatet og strømforsyningen. Denne afbryder skal installeres i bygningens elsystem i nærheden af apparatet.

• Mellem apparatet og strømforsyningen skal der monteres en anordning (stik med afbryder, blokerbar afbryder eller lignende anordninger), der skal kunne blokeres i åben position i forbindelse med vedligeholdelsesindgreb.

• Den maksimale lækstrøm i apparatet er på 5 mA.

• Apparatet skal være ekstrabeskyttet jvf. stærkstrømsreglementet. Til dette formål findes en skrue på klembrættet mærket med symbolet  hvortil ekstrabeskyttelsen skal tilsluttes.

Apparatet skal desuden være tilsluttet en ækvipotentforbindelse. Denne tilslutning sker via stopskruen mærket med , som er placeret udvendigt i nærheden af forsyningskablets indgang. Ækvipotentledningen skal have et tværsnit på mindst 10 mm².

4.1 MONTERING AF STRØMFORSYNINGSKABLET

Tilslutningen af strømforsyningskablet til apparatet skal foretages som følger:

Model 6 - 10 - 20 GN

• Fjern det venstre sidepanel.

• Slut elkablet til klemkassen som vist på det medfølgende eldiagram, og spænd det fast med den tilhørende kabelklemme.

Producenten fralægger sig ethvert ansvar, såfremt gældende nationale og lokale lovbestemmelser samt reglerne for forebyggelse af ulykker ikke overholdes.

5. TILSLUTNING TIL VANDFORSYNINGEN

(Se installationsdiagrammerne i starten af denne håndbog)

Når maskinen sluttes til vandtilførslen med flexslanger, skal disse være nye og ubrugte.

Ovnens har to separate indgange ("B" og "N") til vandforsyningen. Forsyningsrørene ved begge indgange skal være forsynet med et mekanisk filter og en stophane. Før filteret monteres, tilrådes det at lade en vis mængde vand strømme igennem for at fjerne eventuelle faste partikler fra rørene.

Tryk mellem 150 og 450 kPa (1,5-4,5 bar).

VANDTILSLUTNING "N"



Bemærk (vandtilslutning N)

Hvis de medfølgende tilslutningsslangere ikke skulle have en tilstrækkelig længde til installationen, skal der anvendes længere slanger med **en minimum indvendig diameter på 20 mm** og uden vinkelled.

BEMÆRK:

Vandtilslutningen er foretaget korrekt, hvis vaskearmen (CLEANING SYSTEM) ikke drejer langsommere end 100 omdrejninger i minuttet (maks. 120).

5.1 SPECIFIKATIONER FOR VANDFORSYNINGEN

Apparatet skal forsynes med **drikkevand** med de specifikke karakteristika, der er anført i dette afsnit.

KALKFILTER

Vandtilførsel	Appar.	Hårdhed		
		°f	ppm	°dH
B	Touch	0,5 - 5	5 - 50	0,28 - 2,8
N	Touch	max 5	max 50	max 2,8

Hårdhedsgraderne angivet i tabellen har til formål at reducere dannelsen af kalk indvendigt i dampgeneratoren og i vaskeanlægget i ovnrummet.

Hvis det tilgængelige vand ikke har disse hårdhedsgrader, er det nødvendigt at montere et blødgøringsanlæg.

Til det formål kan man som ekstraudstyr bestille blødgøringsanlægget (Automatic Water Softener) med automatisk regenerering, der skal monteres ved vandtilførslen. Det omfatter et sæt (Resin Sterilizer) til sterilisation af resinet (bestilles for sig).

KLOR- OG KALKFILTRE

Koncentrationerne af klorioner (Cl-) (ppm - mg/l) med **pH-værdien (>7)** og **flowværdien (µS/cm)** (målt ved 20°C) skal have et niveau, så de ikke angriber ovnens indvendige stålstrukturer (kun vandtilslutning B). Til det formål skal man i diagrammet på de sidste sider af denne vejledning (side 299) finde karakteristikaene for den tilgængelige vandforsyning og eventuelt i indløbet montere den filtertype, der er angivet under det pågældende værdiområde.

De anførte filtre er følgende:

- Intet klorfilter (Cl-) i et område i overensstemmelse (Normal)

- Nanofilter (Nanofilter)

som tilbehør på bestilling med navnet Water Filter.

- Osmotisk filter (Osmotizer).

Kontrollér, at vandet fra filteret ligger inden for det optimale område (Normal).

Disse filtre har derudover den funktion, at de reducerer vandets hårdhed til optimale niveauer (mindre end 5°f), og de fungerer dermed ligeledes som blødgøringsanlæg.

Pas på: Det er meget vigtigt at udføre den regelmæssige kontrol efter producentens anvisninger af filterets funktionsdygtighed for

at sikre den korrekte funktion og undgå risikoen for korrosion af apparatet.

Ovnene på Niveau C er konvektionsovne. Hvis der anvendes vand indvendigt i ovnrummet, opstår der risiko for korrosion af selve rummet og alt tilstedeværende udstyr på grund af fugtdannelse ud over de specificerede værdier.

For at blødgøringsanlæggene og filtrene skal fungere optimalt, er det nødvendigt med regelmæssig vedligeholdelse.

For ikke at beskadige apparatet skal man efter hver periodisk regenerering foretage en vaskecyklus af filteret, uden at der kommer vand i ovnen.

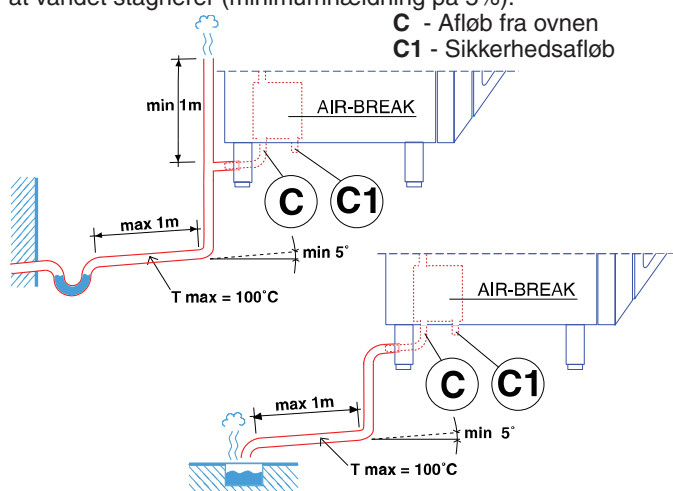
Producenten frasiger sig ethvert ansvar i tilfælde af ukorrekt vedligeholdelse.



Pas på:
Doseringsanlæg til produkter, der hindrer kalkaflejninger i rørene (f.eks.: polyfosfat) er forbudt, da de kan forringe korrekt maskinfunktion.

5.2 AFLØBSSYSTEM

Ovnen er indvendigt forsynet med et flowstopssystem kaldet AIR-BREAK (luftinterval) for at forhindre, at eventuelle tilbageløb fra kloakken løber op i apparatet. Dette giver mulighed for at forbinde afløbsrøret direkte til afløbet eller at tømme ud i en rist i gulvet. Afløbsrøret eller -slangen kan anbringes på ovnsiden eller bagved ovnen, hvis ovnen ikke skal anbringes mod en væg. Slangen må ikke anbringes på forsiden pga. risteholderne. Den indvendige diameter må ikke være mindre end diameteren på afløbsrøret fra ovnen (1" 1/4), og længden **må ikke være over en meter** og skal kunne tåle temperaturer på mindst 100°C. Hvis slangen er fleksibel, skal man sikre sig, at den ikke afklemmes. Hvis den er af metal, skal man sørge for, at den ikke drejer skarpt, så afløbet forhindres. Undgå desuden vandrette forløb, der kan forårsage, at vandet stagnerer (minimumhældning på 5%).



Pas på:

- Sikkerhedsafløbet må ikke blokeres **C1**.
- Slut ikke sikkerhedsafløbet **C1** til kloaken.

BEMÆRK:

Hvis der forekommer vandudslip fra AIR-BREAK (sikkerhedsafløb C1), betyder det, at afløbet C er blokeret. En eventuel fjernelse af blokeringen **skal foretages af faguddannet personale**.

8. SIKKERHEDSANORDNING

Apparatet er forsynet med følgende sikkerhedsanordninger:

- **Sikringer**, se eldiagrammet, placeret bag betjeningspanelet. Til udskiftning skrues holderen ud, og den beskadigede del udskiftes med en med samme effekt. Værdien er angivet på pladen i forbindelse med sikringer.

- **Sikkerhedstermostat til ovnrummet** med manuel nulstilling er anbragt bag betjeningspanelet og virker ved at lukke for gassen til konvektorens brænder.

- **Dampgeneratorens sikkerhedstermostat** med manuel nulstilling er anbragt bag betjeningspanelet og virker ved at lukke for gassen til dampgeneratorens brænder.

Ethvert genoprettelsesindgreb på disse skal foretages af faguddannet personale, der først har fjernet årsagen til afbrydelsen.

- **Termosikring** med automatisk genetablering internt i **motorventilatoren**, og som aktiveres i tilfælde af overophedning og dermed beskytter apparatets funktion. Den fungerer ved at afbryde strømforsyningen til apparatet.

9. KONTROL AF FUNKTIONEN

- Sæt apparatet i gang i henhold til anvisningerne i afsnittet "Betjeningsvejledning".

- Forklar brugeren om funktionerne og den almindelige vedligeholdelse samt rengøring af apparatet med hjælp fra håndbogen.



Pas på:

- Under driften skal man være opmærksom på de varme områder på den udvendige overflade.
- Åbningerne på oversiden af apparatet må ikke blokeres med genstande.

- Kontrollér, mens ovnen er varm, at ovndørens låsemekanisme virker korrekt. Juster eventuelt lukningen ved hjælp af øksenens stilling.

10. VEDLIGEHOLDELSE

Der fås adgang til de dele, der har behov for vedligeholdelse, ved at fjerne betjeningspanelet, venstre sidepanel og bagpanelet.

11. NOGLE FEJL OG DERES ÅRSAGER

Der kan forekomme fejlfunktioner selv ved normal brug af ovnen.

Ingen eller utilstrækkelig opvarmning af ovnrummet. Mulige årsager:

- Ovnrummets sikkerhedstermostat er aktiveret
- Varmerlegemerne er beskadigede
- Kontaktor/relæ beskadiget
- Termostaten er beskadiget, fejlkode EPT1
- Elektronikkortet er beskadiget
- Sikring F2 er aktiveret, se eldiagrammet.

Opvarmningen af dampgeneratoren er ikke aktiveret, eller dampgeneratoren producerer ikke nok damp. Mulige årsager:

- Varmerlegemerne er beskadigede
- Kontaktor/relæ er beskadiget
- Elektronikkortet er beskadiget
- Sikring F2 er aktiveret
- Der mangler vand
- Dampgeneratorens afløbslås er beskadiget
- Vandtilgangens magnetventiler er beskadigede (åbner ikke)

Termostatindstillingen af temperaturen i ovnrummet virker ikke korrekt.

Mulige årsager:

- Elektronikkortet er defekt.
- Føler til måling af temperaturen i ovnrummet er snavset, defekt eller kortslettet, se fejlkode EPT1.

Ovnen slukker. Mulige årsager:

- Sikringen F2 er aktiveret på grund af beskadigelsen af nogle af hjælpe kredsløbets elementer.

Ovnlamper virker ikke

BEMÆRK: Sluk for ovnen inden pærerne udskiftes

12. PLACERING AF DE PRIMÆRE KOMPONENTER

(Ethvert indgreb i ovnen må udelukkende udføres af en af firmaet autoriseret tekniker)

Ved at åbne betjeningspanelet fås adgang til følgende komponenter:

- Elektronikkort.
- Sikkerhedstermostat til temperaturen i ovnrummet.
- Sikringer.
- Magnetbryder til ovndøren.
- Transformator til ovnlamperne
- Motor til motorspjæld for ovnrummet

Ved at fjerne apparatets side- og bagplade, fås adgang til alle de andre komponenter.

III. BRUGERVEJLEDNING

Før man igangsætter maskinen, skal man omhyggeligt læse denne håndbog. Vejledningerne indeholder vigtige oplysninger om korrekt og optimal brug af ovnen. Hvis der skulle være behov for yderligere oplysninger om specifikationer og tilberedningsfunktionerne, kan der rettes henvendelse til forhandleren.

- Anbring aldrig bradepander eller udstyr af nogen som helst slags oven på ovnen for ikke at blokere aftrækshullerne for røg og damp.

- Sæt ikke genstande (f.eks.: bradepander) under ovnen for ikke at blokere ventilationshullerne til afkølingsluften.

- Apparatet skal efterses grundigt mindst en gang om året. Det anbefales at oprette en serviceaftale.

- Kernetemperaturføleren er et præcisionsinstrument. Undgå på det bestemteste slag, forceret indsætning eller træk i ledningen (i særdeleshed når der anvendes strukturer til vogne). **Garantien dækker ikke udskiftning af kernetemperaturfølere på grund af u hensigtsmæssig anvendelse.**

- I tilberedningscyklussen **blandet** anbefales det ikke at overstige en temperatur på 200-210°C. Højere værdier kan forringe tætningslisternes ydeevne.

- Når maden anbringes i ovnen, skal der holdes en afstand på mindst 40 mm mellem bakkerne for at sikre den bedst mulige cirkulation af varm luft.

- Hvis ovnen er opstillet i nærheden af apparater, der frembringer fedtet damp (f.eks. en frituregryde), anbefales det at anvende **luftfilteret** (medfølger ikke), der skal anbringes under **betjeningspanelet** til beskyttelse af de interne elektriske dele.

- Under **forvarmningen** af ovnen 20 GN 1/1 eller 2/1 skal man indsætte vognen (uden madvarer) for at lukke den nederste åbning mellem ovnrummet og døren. Dette forhindrer dampen i at komme ud og eventuelt beskadige det elektroniske kort i betjeningspanelet.

- Undgå at foretage saltningen af maden i ovnrummet, især i forbindelse med cyklusser med fugtighed.

- Det er forbudt at anbringe brændbare væsker, for eksempel stærk spiritus, i ovnrummet under driften.



Pas på!

Højden, hvori **bakkerne** anbringes i ovnen, må ikke overstige **1,6 m**. Dette gælder, hvis installationen er foretaget iht. anvisningerne og med originalt tilbehør. Hvis der anvendes strukturer fra andre producenter, skal man være opmærksom ved installation af ovnen, at denne højde **ikke overskrides**. I så fald kan der være **fare** for spild af varme væsker fra tilberedningen (sovse, olie, opløst fedtstof osv.) fra de høje bakker, der ikke ses under flytning.

1. ÅBNING AF OVNDØREN

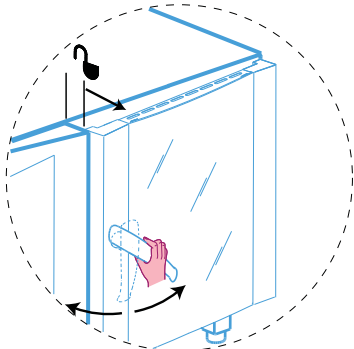
1.1 MODEL 6 OG 10 RISTE



Pas på! Risiko for forbrænding.

Når ovnen er varm, skal ovndøren **altid** åbnes forsigtigt.

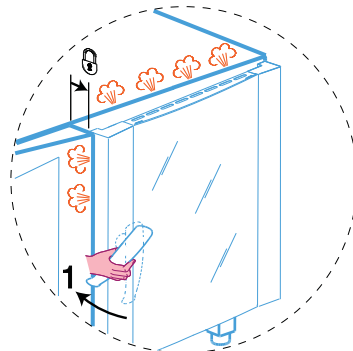
a) Drej ovndørens håndtag i den ene eller den anden retning (har ingen betydning) frem til endestoppet for at åbne ovndøren helt. Et eventuelt igangværende tilberedningsprogram afbrydes.



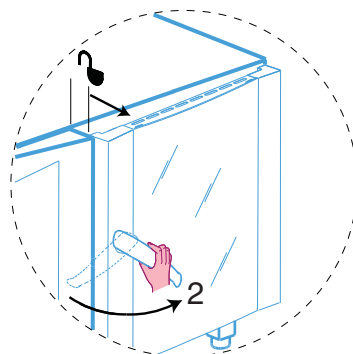
MODELLER med DOBBELT ÅBNINGSSYSTEM (på bestilling)
Ovnen er udstyret med et **dobbelt åbningssystem** for at forhindre, at man bliver ramt af dampen, når døren åbnes helt. Derfor skal følgende udføres:

a) Drej håndtaget i urets retning til endestoppet.

Døren åbnes lidt, idet den holdes tilbage af **blokeringsanordningen**. Et eventuelt igangværende tilberedningsprogram afbrydes.



b) Drej håndtaget mod urets retning til endestoppet for at få ovndøren til at åbne sig helt.



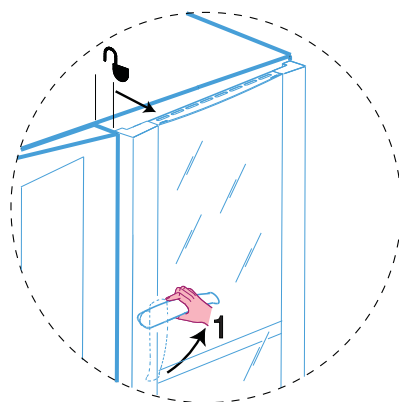
1.2 MODEL 20 RISTE



Pas på! Risiko for forbrænding.

Når ovnen er varm, skal ovndøren **altid** åbnes forsigtigt.

a) Drej dørhåndtaget 90° mod urets retning for at åbne døren helt. Et eventuelt igangværende tilberedningsprogram afbrydes.



2. LUKNING AF OVNDØREN

2.1 MODEL 6 OG 10 RISTE

Lukning sker ved at lukke døren til med tilstrækkelig kraft til at sikre, at den er blokeret.

2.2 MODEL 20 RISTE

a) Drej ovndørens håndtag mod uret, til det ikke kan komme længere, og hold døren ind mod ovnen.

b) Mens døren holdes trykket ind mod ovnen, sættes håndtaget i lodret position for at fuldende blokeringen.

3. BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET

Panelet består af følgende dele:



3.2 SYMBOLER OG HOVEDFUNKTIONER

MANUEL



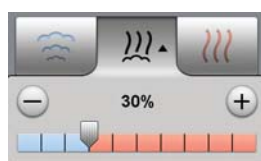
Cyklus med varmluft: til stegning og gratinering ved en højeste temperatur på 300°C.



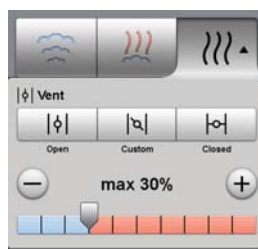
Blandet cyklus: overophedet damp. Anvender samtidigt begge varmelegemer i ovnrummet og dampgeneratoren, der sørger for, at madvarerne forbliver bløde (maksimal temperatur på 250°C).



Dampcyklus: ideel til kogning (temperaturen er automatisk fastsat til 100°C). Dampen kan indstilles til **lave temperaturer** ved skånsom tilberedning af retter, vakuumpakkede retter samt til optøning (temperatur fra 25°C til 99°C). **Overophedet damp** (temperatur fra 101° til 130°C).



Elektronisk regulering af fugtigheden: Giver mulighed for at regulere den ønskede grad af fugtighed i **Blandet cyklus**.



Indstilling og regulering af fugtigheden: giver mulighed for at indstille og udelukke fugtighed eller regulere den ønskede grad i **Cyklus med varmluft**.



Cyklus med varmluft med ovnudluftning åben: til meget tørre tilberedninger giver dette mulighed for at lukke fugtigheden ud efter behov (temperatur på maksimalt 300°C).



Cyklus med varmluft og regulerbar ovnudluftning: til tilberedninger med regulerbar fugtighed på fra 1 til 99 %. Giver mulighed for at lukke fugtigheden ud, når den overstiger den indstillede værdi.



Cyklus med varmluft med ovnudluftning lukket: til tilberedninger med høj fugtighed. (Foruddefineret indstilling)



Digital termostat til kontrol af temperaturen i ovnrummet.



Timer til kontrol af tilberedningstiden. Bogstavet S ved siden af tallet betyder kort tilberedning, se symbolet MM:SS.

eller



Digitalt termometer/termostat til kontrol af produktets kerntemperatur.

Tilberedning med ECO-DELTA: Anvendes til stegning af store stykker kød (over 5 kg, som for eksempel hel kalkun, hel skinke,).

I denne tilberedningsmåde kan temperaturen indstilles til mellem 1°C og 120°C.

I dette tilfælde indrettes temperaturen i OVNRUMMET automatisk efter temperaturen i maden (målt med KERNETEMPERATURFØLEREN), og temperaturforskellen holdes konstant (ECO-DELTA) fra tilberedningens start til dens slut.

Funktionen **ECO-DELTA** er kun mulig med indsat kerntemperaturføler.

Eksempel:

TILBEREDNING:	START		SLUT
ECO-DELTA	= 80°... 80...80... 80...		80°C (indstillet)
KERNETEMPFØLER	= 10°... 11...12... 40...		60°C (indstillet)
OVNRUM	= 90°... 91...92... 120...		140°C (resultat)



Hurtig afkøling af ovnrummet: nyttig i forbindelse med skift fra en tilberedning til en anden ved en lavere temperatur. Giver mulighed for rotation af ventilatoren og automatisk injektion af vand (TS < 180°C) selv med døren åben.



Pas på! Risiko for forbrænding. Når ovnen er varm, skal ovndøren altid åbnes forsigtigt.



Kontinuerlig tilberedning: tilberedningstiden er uendelig, og det er nødvendigt at trykke på STOP, når maden er færdig.



MM:MINUTTER og **SS:SEKUNDER** for korte tilberedninger. Omregner minutterne til sekunder, og på tidssøjlerne vises bogstavet S ved siden af tallet som indikator.

OPLYSNINGER - ADVARSLER - PAS PÅ



O m r å d e m e d oplysninger
Område hvor der vises nogle oplysninger om tilstand, fejl, advarsel og igangværende funktion.



Kontrollampe der angiver, at ovndøren står åben.



Kontrollampe for kalkaflejringer: når denne kontrollampe er tændt, skal der foretages afkalkning af dampgeneratoren. Overhold anvisningerne i afsnit 7.

Kontrollampe for tilstanden i dampgeneratoren:



- generatoren er ved at **fyldes** eller mangler vand.
Kontrollér, at der er vandforsyning til ovnen!



- generatoren i gang med **forvarmning**.



- generatoren **klar** (kontrollampen slukket).



Brænderen blokeret



Pas på



Oplysninger



Spørgsmål

ANDRE FUNKTIONER



Cyklus med reduceret hastighed (ventilator): til sarte tilberedninger som luftige kager. Kan anvendes sammen med alle cyklusser.



Cyklus med pulserende hastighed (ventilator): Til tilberedninger ved lav temperatur, ideel til varmholdning af tilberedte retter, affugtning eller tørring i forbindelse med færdiggørelse eller garnering af retterne. Kan anvendes sammen med alle cyklusser.



Cyklus med normal hastighed (ventilator): Til almindelige tilberedninger. Ideel til stegning, gratinering og klassiske tilberedninger. Kan anvendes sammen med alle cyklusser. (Foruddefineret indstilling)



Manuel injektion af vand i ovnrummet: giver mulighed for straks at øge graden af fugtighed under en tilberedning. Med tasterne + og - reguleres varigheden i sekunder af injektionen (intervaller på 10 sek.).



Cyklus med reduceret effekt (opvarmning): til sarte tilberedninger som luftige kager. Kan anvendes sammen med alle cyklusser.



STANDARD FSC-risikotilberedning: til madvarer med risiko for et lavt kontaminationsniveau



FSC-risikotilberedning for højrisiko madvarer: til madvarer med risiko for et højt kontaminationsniveau



FSC- FOODSAFE CONTROL har et positivt resultat, madens tilberedning har nået det korrekte sikkerhedsniveau



Lagring af program



Programmeret start: Giver mulighed for at starte tilberedningscyklusen senere ved at indtaste det ønskede tidspunkt.



Multitimer: Giver mulighed for at indstille tilberedning af maden ved samme temperatur men forskellige tidsrum (maksimalt 14 tidsrum).

MULTIFASE



Tilberedning med faser i sekvens: giver mulighed for at foretage indstilling af tilberedningsprogrammer med flere faser i en automatisk sekvens (maksimalt 15 faser).



Pausefasen aktiv.



Tilføj en pause: hvis der indstilles en tid i denne funktion, kan man få udskudte starter af tilberedningsprogrammerne eller pause mellem to cyklusser (f.eks. hævning)



Vedligeholdelsescyklusfasen aktiv.



Tilføj vedligeholdelsescyklus (65°C): til langsomme og langvarige tilberedninger, typisk for kødretter (store kødstykker). Funktionen aktiveres ved endt tilberedning. Kan anvendes sammen med alle cyklusser.

SPECIALCYKLUSSE



Regenereringscyklusser: frembringer den optimale fugtighed til hurtig opvarmning af produkter, der skal regenerere. Ideelle cyklus til opvarmning og regenerering af hele menuer, enkelte eller mange portioner (til f.eks. buffet) på fad eller tallerkner. Også ideel til regenerering af gammelt brød.



Lav temperatur: En tilberedningscyklus ved lav temperatur for at opnå mad, der er ensartet stegt med en blød konsistens.



Hævning: Ideel cyklus til hævning af brødtyper, focaccia, pizza og andre produkter af dej.

DIVERSE OG FÆLLES FUNKTIONER



Manuel udtømning af vand fra dampgeneratoren: når der trykkes på knappen, opnås udtømning af vandet fra dampgeneratoren. (Se 6.1 REGELMÆSSIG VEDLIGEHOLDELSE AF DAMPGENERATOREN)



Pas på! For at undgå overdreven ansamling af kalkaflejringer i dampgeneratoren er det nødvendigt:

- at overholde de tilhørende parametre for forsyningsvandet - se installation.
- altid at udtømme generatoren ved hver arbejdsdags slut.



Forvarmning af ovnrummet: angiver at ovnen er i gang med forvarmningen af ovnrummet (vent venligst). I MANUEL funktion kan denne fase springes over (SKIP), i AUTOMATISK funktion kan den ikke.



Overspring FASE (SKIP): for visse tilberedninger er det muligt at overspringe den næste fase.

- Forvarmning af ovnrummet (ikke for AUTOMATISK funktion)
- Faser med Low temperature (PREHEAT, SEARING)



Overspring FASER (SKIP) i Multifase: det er muligt under tilberedningen i Multifase at springe en eller flere faser over.



Bekræft



Retur til foregående skærbillede



Slet mellemrum (Backspace)



Søgning efter program



Custom



Overfør data til ovnen fra USB-nøglen



Overfør data fra ovnen til USB-nøglen



Genetablering af ovnens konfiguration til standardværdierne (Reset)



Skuffe

Skuffen er en udvidelse internt i nogle af menuens områder, og den indeholder nyttige valgmuligheder i nogle funktioner.



Service

BRUG AF OVNE

4. BRUG AF BETJENINGSPANELET

Forord:

Hvis der under valget af visse funktioner ikke trykkes på nogen tast inden for 15 sekunder (ca.), vil ovnen vende tilbage til den oprindelige tilstand.

4.1 TÆNDING AF OVNE

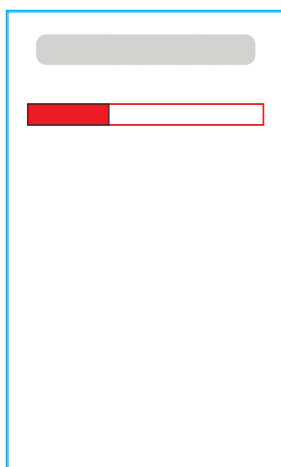
Før ovnen anvendes skal man kontrollere:

- at den eksterne sikkerhedsafbryder er aktiveret.
- at spærrehanerne til vandforsyningen er åbne.
- at ovnens afløb ikke er tilstoppede.

Tænd for ovnen med et tryk på knappen I (O - I) på denne afbryder:



skærbilledet for start vises, og herunder gennemfører det elektroniske kort nogle kontroller.



Touch screen

"Touch screen" (berøringsskærmen) giver mulighed for med et simpelt tryk på et symbol at vælge ovnfunktionerne direkte og indstille og ændre de tilhørende værdier. Derudover er der en menu for grundlæggende funktioner, der letter brugen, og som kan tilpasses til de individuelle behov ved at tilføje eller slette nogle funktioner.

"Touch screen" anvendes lidt som en mobiltelefon og en computer med rullemenuer og tastatur til indstilling af værdier.

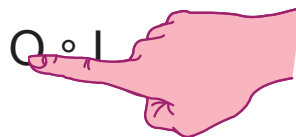
I nogle tilfælde kommer man efter berøring af det ønskede symbol ind på en skærm vedrørende emnet, i andre tilfælde vælges udelukkende den pågældende funktion.

BERØR displayet på det pågældende sted for at udføre en handling som for eksempel:

- at vælge
- at bekræfte
- at skifte skærbillede (eller side på displayet)

4.2 SLUKNING AF OVNE

Slukning af ovnen sker ved at trykke på knappen O (O - I) på denne afbryder:



4.3 VALG AF BETJENINGER (OMRÅDER)

Betjeningerne er primært opdelt i 5 forskellige driftsområder for de forskellige funktioner. De vælges fra BETJENINGSMENUEN i den skjulte rullemenu i første linje under MANUEL.

Manuel	= manuel tilberedning (traditionel metode).
Programmer	= brug af eksisterende programmer (eller opskrifter) og lagring af nye.
Automatisk	= automatisk tilberedningssystem.
Vask	= vaskeprogrammer til ovnrummet.
Indstillinger	= variation og konfiguration af funktionerne.

4.4 MANUEL



Efter TÆNDING AF OVNEEN vises følgende skærbillede for MANUEL tilberedning:

Rullemenuen "BETJENINGSMENU":

Manual ✓	= Manuel
Programs	= Programmer
Automatic	= Automatisk
Cleaning	= Vask
Settings	= Indstillinger

Manual

Phase 1 of 1

50% CYKLUSSEITILBEREDNINGEN

FUGTIGHED indstillet

TEMPERATUR indstillet 48°

Aktuel TID 0:30

TID indstillet 0:30

START

Start på CYKLUS

Område MED OPLYSNINGER

Skjult rullemenu "SKUFFEN" med funktionerne til nogle valg under BETJENINGSMENU

Til indstilling af en tilberedningscyklus vælges den ønskede CYKLUS:

	VARMLUFT	(berør)
	BLANDET	(berør)
	DAMP	(berør)

og man indstiller:

- FUGTIGHED (undtagen for DAMP) (berør tasten CYKLUS)
- TEMPERATUR (berør søjlen)
- TID (berør søjlen)
- eller FØLER (berør søjlen og derefter)

Nu er der indstillet en tilberedningscyklus, og der er kun behov for at trykke på START for at sætte cyklussen i gang.

Efter ca. 10 sekunder vises skærmen FORVARMNING og derefter skærmen for tilberedning i gang:

Phase 2/3

Combi

BLANDET cyklus * i gang

FUGTIGHED i gang

TEMPERATUR indstillet 160°

TID i gang 2:17

TID indstillet 2:30

MIDDELHASTIGHED i gang

(Eksempel)

* I funktionen PROGRAMMERET udskiftes ordet "Kombi" med navnet på det igangværende program eller opskrift (f.eks.: Kylling)

I denne figur (til oplysning) vises næsten alle de mulige tilfælde, hvor der i virkeligheden kun vil blive vist de faktisk valgte. Når denne skærm berøres, vender man tilbage til indstillinger i MANUEL funktion.

Alle foretagne indstillinger kan ændres, eller tilberedningscyklussen kan blokeres ved at berøre STOP i nogle sekunder.

Herudover vises også funktionen OVERSPRING FORVARMNING med det tilhørende symbol ved siden af tasten STOP, hvis man skulle ønske at springe forvarmningen over til visse tilberedninger.

STOP

I ovenstående beskrivelse har man lært at indstille en tilberedningscyklus, og det giver nu mulighed for at indstille andre mere komplicerede. Man skal blot tilføje de andre funktioner, der er til rådighed.

F.eks.: I cyklussen VARMLUFT kan man, som angivet i ovenstående tabel, ændre på fugtigheden, temperaturen, tiden eller føleren, på temperaturen med Eco Delta, afkølingen af ovnrummet, uendelig tid til kontinuerlig tilberedning (traditionel tilberedning) og korte tilberedninger (MM:SS).

I MANUEL tilberedning er funktionerne følgende:

VARMLUFT		FUGTIGHED	TEMPERATUR	TID	TEMPERATURFØLER
		regulerbar	x (udluftning	x (maks. 8 timer)	x (fra 10° til 99°)
		ovnudluftning åben	x	-	-
		ovnudluftning lukket	x	-	-
		Eco Delta *	-	x (fra 20° til 120°)	-
		uendelig	-	x	-
		MM:SS (korte tilberedninger)	-	maks. 59' og 59"	-
BLANDET		FUGTIGHED	TEMPERATUR	TID	TEMPERATURFØLER
		regulerbar	x (%)	x (maks. 8 timer)	x (fra 10° til 99°)
		Eco Delta *	-	x (fra 20° til 120°)	-
		uendelig	-	x	-
		MM:SS (korte tilberedninger)	-	maks. 59' og 59"	-
DAMP		FUGTIGHED	TEMPERATUR	TID	TEMPERATURFØLER
		regulerbar	-	x (maks. 8 timer)	x (fra 10° til 99°)
		Eco Delta *	-	x (fra 20° til 120°)	-
		uendelig	-	x	-
		MM:SS (korte tilberedninger)	-	maks. 59' og 59"	-

* Eco Delta: Når der indstilles et temperaturinterval, vises en trekant som reference ved siden af værdien, og herudover skifter tidssøjlen til temperaturføleren for den pågældende indstilling.

Til indstilling af værdierne for de forskellige funktioner bruges et tastatur som dette:



Tryk på 0 på tastaturet for at nulstille en netop indtastet værdi.

Hvis der er indstillet en funktion på tastaturet (f.eks. Eco Delta) skal man trykke igen på den samme tast for at deaktivere den. For at returnere til den oprindelige indstilling vælges en anden cyklus og derefter retur.

Afkøling: Man kan indstille en afkølingstemperatur, som ovnrummet skal nå, og som vises med småt sammen med det tilhørende symbol på skærmen for den igangværende tilberedning. Afkølingen af ovnrummets kerdefter manuelt og uafhængigt af tilberedningscyklussen.

Hvis man ønsker at tilføje endnu flere funktioner, findes ANDRE FUNKTIONER i SKUFFEN, og de vælges som variabler til tilberedningscyklussen.



SKUFFEN åben

ANDRE FUNKTIONER

OPLYSNINGER
aktuelle data

ANDRE FUNKTIONER (se side 19)

cyklus	VARMLUFT	BLANDET	DAMP
Ventilatorhastighed *	x	x	x
Indsprøjtning af vand i rummet	x (fra 10" til 120")	-	-
Reduceret effekt	x	x	x
Programmeret start	x	x	x
FSC (Food Safe Control)	x	x	x
Lagring af programmer	x	x	x

* Den forudindstillede hastighed (standard) er den maksimale, og den vises aldrig i oplysningsfeltet, men hvis der vælges andre, vil de blive vist (middelhastighed eller pulserende).

OPLYSNINGER (aktuelle data)

	23%	fugtighed
	175°	temperatur i cellen (C°)
	28°	kernetemperatur (C°)
	01:58	tid (1 time : 58 minutter)

PAS PÅ

Når ovnen tændes efter nogle timers stilstand, skal man vente 20 sekunder på at få vist den korrekte aflæsning af FUGTIGHEDEN (den nødvendige tid til stabilisering af LAMBDA-sonden).

4.4.1 MULTIFASE

Tilberedningen af maden kan ske med forskellige funktioner i cyklussen og dermed også i forskellige faser. Ovnen giver mulighed for udførelsen af programmer med flere faser i sekvenser på op til 15 faser. Under tilberedningen sker skiftet fra en fase til den næste automatisk frem til det automatiske programstop, når den sidst indstillede fase er afsluttet. Indstillingen af en cyklus med flere faser foretages på følgende måde:

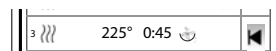
- 1) Tænd ovnen
 - 2) Indstil til FASE 1:
 - tilberedningsmåde (eventuel fugtighed)
 - ovntemperatur
 - tilberedningstid (eller alternativt temperaturen i føleren).
 - 3) Tryk på tasten "Fase" og derefter på "Tilføj ny fase".
 - 4) Til FASE 2 og efterfølgende indstilles som til FASE 1.
- Når der er flere faser, angives de med deres tilhørende indstillinger (en pil ruller ned gennem dem, der ikke vises).



På figuren vises fase 1 med følgende indstillinger:

- 1 fasenummer
- blandet cyklus
- 50% fugtighed
- 160° temperatur (C°)
- 0:30 tilberedningsfasens varighed (0 timer : 30 minutter)

Herudover er det muligt under tilberedningen at springe en eller flere faser over, ved at trykke på symbolet ved siden af fase 3 (eks. på figuren) skiftes til dette.



Multifase indeholder også særlige faser som for eksempel:

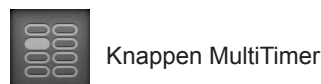
- Pause , hvor det er muligt at indstille et tidsinterval mellem en tilberedning og den næste.
- Vedligeholdelsescyklus , der giver mulighed for at indstille en temperatur for maden, der holdes konstant på ubestemt tid ∞.

4.4.2 MULTITIMER

I systemet MultiTimer kan der indstilles en forskellig tilberedningstid for hver opskrift (kylling, kartofler osv.) eller for hver bradepande, der anbringes på de forskellige ribber. For eksempel kan man beslutte at starte på den øverste ribbe 1 og derefter flytte ned gennem ribberne 2, 3 osv. Funktionen giver desuden mulighed for at anvende ovnen som en "à la carte" menu (med frit valg), hvor maden kan sættes ind på det ønskede tidspunkt.

MultiTimeren indstilles på følgende måde:

- 1) Åbn skuffen manuelt, og tryk på den tilhørende knap

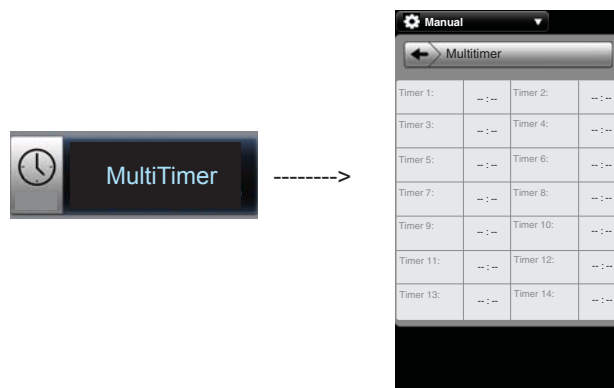


Tryk derefter på følgende knapper:

- 2) START start på cyklussen der tillader indstilling af Multitimeren



- 3) MultiTimer for at komme ind til indstillingen af tidsrum.



- 4) Timer1 og indsæt navnet på opskriften (kylling, kartofler osv.).
- 5) --:-- og indtast tidsrummet med tastaturet.

For Timer2 og efterfølgende indstilles på samme måde som for Timer1.

For at starte tilberedningscyklussen åbnes ovndøren, maden sættes ind, og døren lukkes igen. MultiTimeren starter nedtællingen for den position, der har fået indstillet den korteste tilberedningstid.

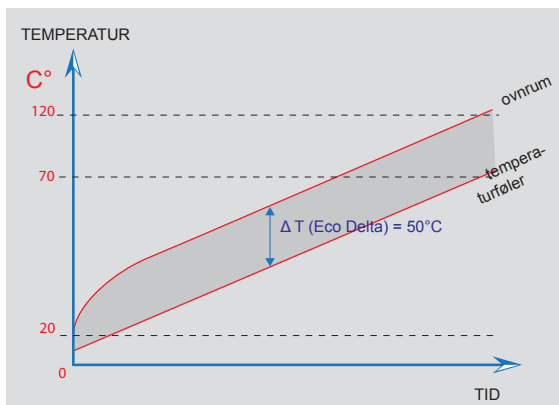
Ved afslutningen på hver indstillet tilberedningstid udsender ovnen et lydsignal (bip) for at angive, at den pågældende madvare er tilberedt. Åbn ovndøren og tag maden ud, der er klar til servering.

4.4.3 ECODELTA

 Funktionen ECODELTA giver mulighed for en tilberedning uden at udsætte maden for høje temperaturer, på den måde øges ensartetheden af tilberedningen, og mørheden, og svindet mindskes.

Det er en avanceret tilberedningsmetode, hvor ovntemperaturen varierer proportionalt med temperaturen i midten af maden.

Man kan vælge en Delta-værdi mellem 20°C og 120°C. Og det anbefales at indstille en værdi mellem 20°C og 70°C, mens værdien for kernetemperaturføleren bør indstilles mellem 10°C og 99°C. Ovntemperaturen reguleres automatisk, så den altid er højere end temperaturen i madens midte med en indstillet værdi.

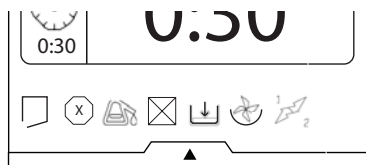


Grafen viser et eksempel på en Delta indstillet til 50°C, hvor ovntemperaturen stiger, mens temperaturforskellen på 50°C i forhold til føleren opretholdes.

Denne tilberedning er langsommere end den traditionelle metode, men den har sine fordele i form af bedre resultater og kvalitet af produktet.

Denne tilberedningsform er velegnet til store kødstykker.

4.4.4 OPLYSNINGSFELT



Feltet med oplysninger er den zone over skuffen, der viser ikonerne for ovnens funktionsstatus, og den er opdelt efter emne.

På figuren herover vises fra venstre eksempelvis følgende emner:

-  Åben dør
-  Fejl x
-  Afkalkning
-  Forvarmning af kedel
-  Ventilatorhastighed
-  Reduceret effekt

4.4.5 FSC (Food Safe Control)



FOOD SAFE CONTROL (FSC) er en mekanisme, der muliggør kontrol af, om madens mikrobiologiske sikkerhedsniveau er overholdt under tilberedningen.

Afhængigt af brugerens valg af madvarens kategori (fra HØJ risiko til

STANDARD risiko) registrerer FSC-systemet under tilberedningen det punkt, hvor madvaren når et acceptabelt

sikkerhedsmæssigt niveau til fortæring.

Resultaterne af tilberedningen ses på DISPLAYET.

Processen kræver omhyggelig overholdelse af god forarbejdningspraksis i forhold til madvaren i henhold til bestemmelserne om korrekte hygiejneforhold både før og efter tilberedningen.

Tilberedning med aktiv FSC sikrer ikke hygiejnen i mad, der allerede var dårlig eller forringet, den forbliver ligeså efter tilberedningen.

For at anvende FSC skal der indstilles en tilberedningscyklus som angivet i de foregående afsnit.

Aktiver altid temperaturføleren også i forbindelse med tilberedninger på tid.

FSC er sammensat af 2 kategorier:



STANDARD FSC-risikotilberedning til madvarer med risiko for et lavt kontaminationsniveau (F.eks.: hele stykker oksekød)



FSC-risikotilberedning for højrisko madvarer til madvarer med risiko for et højt kontaminationsniveau (F.eks.: rullede kødskiver, hakket kød, fjerkræ, svinekød, fisk)

Indstil risikokategorien HØJ eller STANDARD i skuffen med funktioner, og start ved at trykke på knappen "START".

På den måde starter tilberedningen med FSC, og hvis sikkerhedstilstanden opnås i løbet af cyklussen, vises en bekræftelse ved siden af symbolet FSC:



F: 0.0

Herudover vises (hvis den er indstillet) pastoreringsfaktoren F med angivelse af den opnåede værdi.

Hvis tilberedningen derimod ikke afsluttes med opnået sikkerhedstilstand, vil FSC advare i et dialogvindue og spørge, om man ønsker at afslutte cyklussen automatisk eller manuelt. Uanset hvordan cyklussen afsluttes, vises:

FSC ✓ for positivt udfald
FSC x for negativt udfald

4.3.6 BRUG AF TEMPERATURFØLEREN



(TEMPERATURKONTROL I MADVARENS MIDTE)

Kernetemperaturføleren giver mulighed for en præcis kontrol af temperaturen i madvarens midte. Det giver mulighed for at indstille den ønskede temperatur (fra 10°C til 99°C) og til at afbryde tilberedningen automatisk, når den temperatur nås.



Pas på: kernetemperaturføleren er et præcisionsinstrument. Undgå på det bestemteste slag, forceret indsætning eller træk i ledningen (i særdeleshed når der anvendes strukturer til vogne). Garantien dækker ikke udskiftning af kernetemperaturfølere på grund af u hensigtsmæssig anvendelse.

Når tidsikonet er valgt, vælges følerikonet, og cyklussen startes med et tryk på **START**.

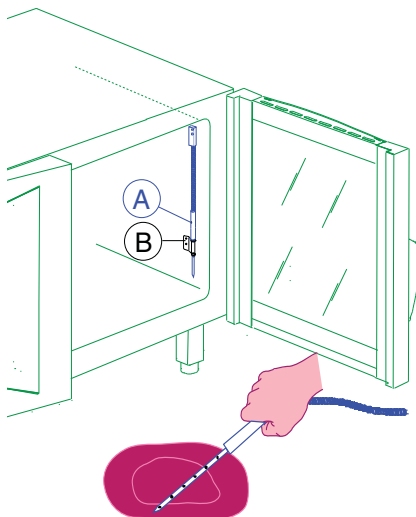
- Vent på, at feltet med ovntemperatur angiver, at forvarmningen er sket (se punktet BELASTNING).

- Åbn døren, og sæt maden, der skal tilberedes, ind.



Pas på! Risiko for forbrænding. Når ovnen er varm, skal ovndøren **altid** åbnes forsigtigt.

1) Tag kernetemperaturføleren "A" ud af sit sæde "B", og stik den ind i produktet uden at forcere. Kontrollér, at spidsen (følsom del) sidder lige i nærheden af produktets midte.



—————MULTIPOINT-føler med 6 sensorer

Ovnen er forsynet med en MULTIPOINT-føler med 6 sensorer langs skaftet, og den giver mulighed for at registrere temperaturen i madvarens midte korrekt, også selv om den ikke sidder med spidsen lige i centrum.

- Luk ovndøren, og tryk på **START**.

2) **Stop for cyklus.** Når den indstillede kernetemperatur nås, standser ovnen automatisk, og den forbrugte tid i tilberedningscyklussen vises.

3) **Deaktivering af temperaturfølerfunktionen.** Indstil en tilberedningstid på Timeren . Denne handling udelukker automatisk temperaturføleren. Det er omvendt, når der ikke er indstillet en tid.

Deaktivering af funktionen sker ligeledes, når ovnen slukkes.

4.3.7 TILBEREDNING SLUT

Når den indstillede tid er gået, standser tilberedningscyklussen automatisk, og ovnens lydsignal høres konstant. På displayet vises ordene:



TILBEREDNING AFSLUTTET!

Herudover vises nogle parametre som f.eks.:

- Samlet tid
- Hvis FSC er indstillet, vises en søjle med det pågældende resultat.

Åbn døren, og tag maden ud.



Pas på! Risiko for forbrænding. Når ovnen er varm, skal ovndøren **altid** åbnes forsigtigt.

Bemærk:

- Lydsignalet kan afbrydes før tid ved at foretage et eller andet på betjeningspanelet eller ved at åbne døren. Tilberedningscyklussen kan standses manuelt ved at holde knappen STOP indtrykket i nogle sekunder. Man kan gentage en cyklus identisk med den netop afsluttede ved at trykke igen på knappen START.

4.5 AUTOMATISKE FUNKTIONER



De AUTOMATISKE funktioner giver mulighed for at tilberede mad automatisk ved at indstille nogle forenkede funktioner. Dette **hindrer**, at brugeren skal kende alle tilberedningsparametrene (temperatur, tid, fugtighed), og det gør de samme tilberedninger mere ensartede.

Vælg AUTOMATIC fra hovedmenuen.

Følgende funktioner skal indstilles:

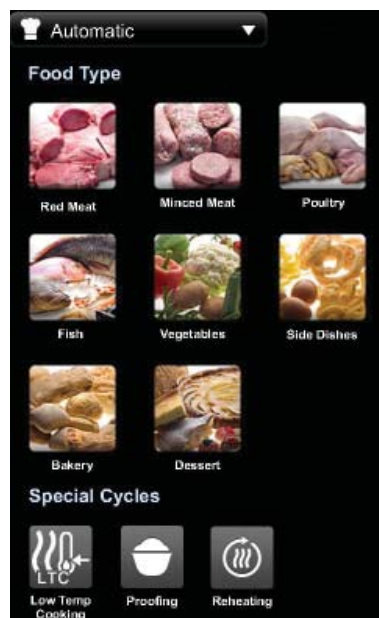
- 1) **TYPEN AF MADVARE**
- 2) **TILBEREDNINGSMÅDEN**
- 3) **FASTSAT TILBEREDNING**

Derefter er der nogle parametre, der afhænger af den valgte tilberedningsmåde, og som skal bekræftes eller ændres, som for eksempel:

- MADENS Form (hele stykker eller udskåret)
- Tilberedningssystem (på tid eller med temperaturføler)
- Niveauet af brunning af maden (lavt, middel, højt)
- Niveauet af tilberedning af maden (letstegt, medium stegt, gennemstegt)

1) TYPEN af madvare

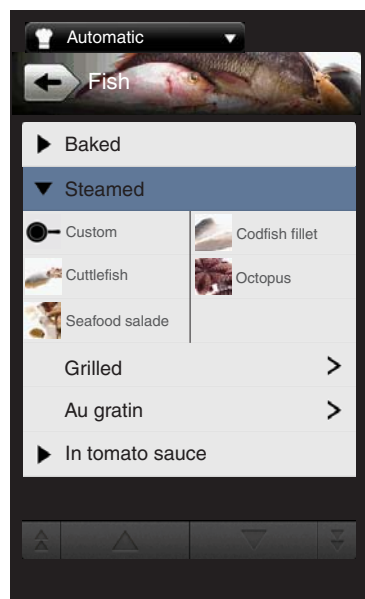
- Mørkt kød
- Hakket kød
- Fjerkræ
- Fisk
- Grøntsager
- Tilbehør
- Brød
- Dessert



På samme skærm kan også ses specialcyklusser.

2) TILBEREDNINGSMÅDEN

- (Eksempel)
- Steg i ovnen
 - Dampkogt
 - Grillet
 - Grätineret
 -



Der er nogle fuldautomatiske tilberedningsmåder, hvor der ikke kan indstilles parametre (f.eks. mørkt kød \ damp).

3) Fastsat tilberedning (eksempel på figuren)

▼ Dampkogt (Steamed)

- Personalizzato (Custom)
- Cuttlefish (Cuttlefish)
- Seafood salat (Seafood salade)
- Torsk filet (Codfish fillet)
- Blæksprutte (Octopus)

Når der vælges en af de fastsatte tilberedningsmåder, åbnes en af følgende eksempelskærme (Steg), hvor man kan se tilberedningsmåden med de forvalgte parametre (standard), der eventuelt kan ændres.

Madens form

- Helt stykke
- Udskåret

Niveau af brunning

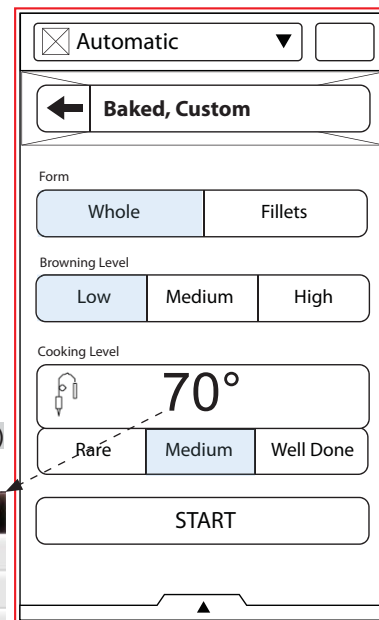
- Lys
- Middel
- Mørk

Niveau af tilberedning

- Letstegt
- Almindeligt stegt (70°)
- Gennemstegt



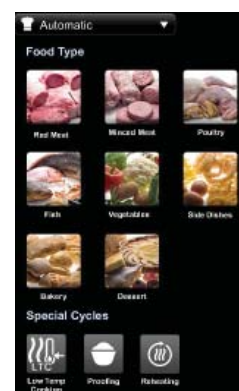
Tastatur til regulering af temperaturen i føleren



4.3.9 SPECIALCYKLUSSE

Specialcyklusserne vises på hovedskærmen i den AUTOMATISKE funktion, og de er følgende:

- Low Temperature Cooking
- Proofing
- Reheating



LOW TEMPERATURE COOKING (EFS-LTC)



Stegning ved lav temperatur er specielt egnet til oksekød, såsom kotelet, oksekulmp, filet, men kan også bruges til andre kødtyper såsom kalv, lam, hjort, kalkun, and, svin osv.

Kødudskæringerne kan være: roastbeef, bov, kølle, mørbrad, t-bone steak, filet, koteletter osv.

EFS-LTC er et helt automatisk, forindstillet program for at opnå **mad, der er ensartet stegt med en blød konsistens.**

Programmet består af 4 hovedfaser:

PREHEAT, SEARING, MATURE, HOLD.

Vælg AUTOMATIC



Tryk på tasten

Indstil programmet med temperaturen til SEARING, gå videre og indstil kernefølerens sluttemperatur, og tryk på

START.

Det anbefales at holde kerneføleren uden for ovnrummet under fasen Preheating.

Efter fasen PREHEAT (ændr eventuelt temperaturen, der allerede er indstillet for rummet) SÆTTES maden i ovnen sammen med MULTIPOINT-føleren med 6 sensorer (ændr eventuelt temperaturen, der er indstillet for føleren).

Luk døren for at starte tilberedningscyklussen. Fasen SEARING (tør varmforsøgling af maden) starter, herefter afkøles ovnen hurtigt (CoolDown), så der herefter kan ske en langsom stegning med fasen MATURE (der gør kødet mørt). Endelig har man fasen HOLD til at bevare madens temperatur.

Hele cyklussen EFS-LTC kan vare nogle timer. Det er muligt at springe en eller flere faser over ved at gå videre til den efterfølgende, og det kan for eksempel være nyttigt, når man starter stegningen (fasen SEARING) med et andet apparat (f.eks.: frytop), og man ønsker at færdiggøre tilberedningen i ovnen (faserne MATURE og HOLD). Det er ikke muligt at overspringe fasen MATURE.

Primære fordele:

- Fortræffelig madkvalitet.
- Standardfremgangsmåden LTC sikrer resultater, der kan gentages år efter år.
- Typisk aroma for stegt kød, saftig mad fra midte til kant.
- Ensartet farve og perfekt, ensartet stegning.
- Hurtig mørningsproces, tidsbesparelse og mulighed for at bruge friske kødudskæringer.
- Reduceret svind, 5-8% (afhængig af madens kvalitet og temperaturen indstillet i temperaturføleren).
- Betydelig gevinst ved flere portioner til salg.
- Betydelig energibesparelse på grund af det intelligente program EFS-LTC.

HÆVNING



Hævning foregår som en normal cyklus, hvor der indstilles tid og temperatur.

Herudover kan der anvendes andre "funktioner" som ventilatorhastighed og programmeret start.



mulighed: udskudt start

REGENERERING



Regenereringsprogrammet fungerer som en normal automatisk cyklus, når den er indstillet.

Vælg en af følgende:

▼ Bradepande

Custom



temperaturføler

Timer

▼ Plade

Custom



temperaturføler

Timer

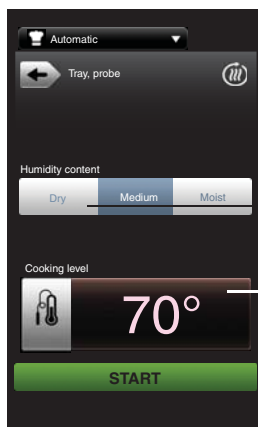
Brød

>



(Timer)

Hvis der for eksempel bliver valgt bradepande og temperaturføler, vises følgende figur:



Valgt middel

Temperatur for føler (kan ændres)

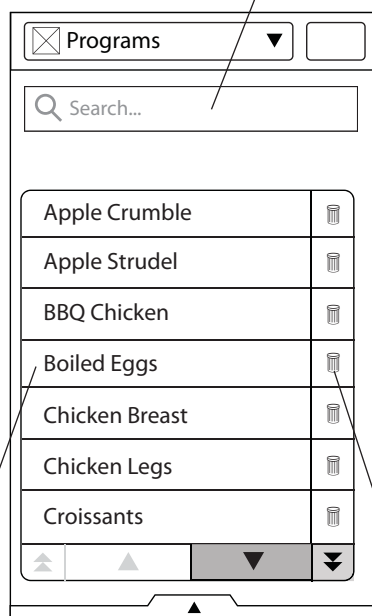
Til sidst trykkes der på START for at påbegynde cyklussen.

4.6 PROGRAMMER



Funktionen PROGRAMS giver mulighed for at udføre allerede lagrede programmer (eller opskrifter), at lagre nye og at systematisere dem på en liste.

Søgning efter programmer

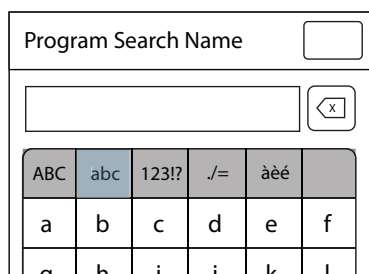


Liste over programmer (eksempel)

Knap til annullering af program (kurv)

4.6.1 SØGNING EFTER PROGRAM

DET er muligt at søge efter et program ved at skrive navnet på tastaturet og trykke på OK. Det program på listen, der har det nærmeste navn, vil blive vist.



ABC = Store bogstaver
abc = Små bogstaver
123 = Tal
. / = Symboler
àèé = Andre tegn

4.6.2 PROGRAMSTART

Når der trykkes på knappen med programnavnet fra listen over programmer, går man ind på startskærmen, hvor man kan ændre tilberedningsparametrene om ønsket eller blot starte programmet.

4.6.3 LAGRING AF PROGRAM



Når man trykker på denne knap, går man til skærmen for lagring af programmet (eller opskriften). Denne skærm ligner den for søgning, hvor der indtastes et navn og bekræftes med OK.

4.6.4 OVERFØRSEL / LAGRING AF PROGRAMMER



OVERFØRSEL AF opskrifter/programmer **til ovnen fra USB-NØGLEN:**

- 1) Indsæt USB-nøglen.
- 2) Går til menuen Programmer
- 3) Åbn skuffen, og vælg symbolet



(overfør fra USB-nøgle)

- 4) Vælg den ønskede fil (f.eks.: UI40_01.prg)

Vent, til overførselsprocessen er gennemført.

Pas på: Opskrifter / programmer med samme navn bliver overskrevet.

- 5) Tryk på OK, og fjern nøglen.

LAGRING AF opskrifter/programmer **fra ovnen på USB-NØGLEN:**

- 1) Indsæt USB-nøglen.
- 2) Går til menuen Programmer
- 3) Åbn skuffen, og vælg symbolet



(lagring på USB-nøglen)

Vent til lagringsprocessen er gennemført.

- 4) Tryk på OK, og fjern nøglen.

4.7 VASK



CLEANING SYSTEM

Dette er et rengøringsystem, der foretager en automatisk vask med velegnede vaskemidler af ovnrummet. Rengøringen er afhængig af, hvor snævert ovnen er, hvorfor der er mulighed for de nedenstående 4 cyklusser:



CLEAN Soft (let)

Let tilsmudset ovnrum fra nylig tilberedning af madvarer med lavt fedtindhold (f.eks. med dampcyklus)



CLEAN Medium (normal)

Normalt tilsmudset ovnrum fra tilberedning af madvarer med almindeligt fedtindhold.



CLEAN Strong (intensiv)

Stærkt tilsmudset ovnrum på grund af tilberedning af madvarer med stort fedtindhold (som f.eks. stegt kylling, medister).



CLEAN Extra Strong (ekstra intensiv)

Stærkt tilsmudset ovnrum (også med indtørrede madrester) på grund af tilberedning af madvarer med stort fedtindhold (som f.eks. stegt kylling, medister).

For at anvende disse lagrede programmer skal man gøre følgende:

Bemærkning 1:

Før der køres en vaskecyklus i ovnrummet med CLEANING SYSTEM, fjernes et eventuelt fedtfilter.

Cyklassen CLEANING SYSTEM **starter**, når temperaturen automatisk er nået til **70°C i ovnrummet**.

Før der udføres en **CLEANING SYSTEM**-cyklus skal man sørge for, at der er vaskemidler i beholderne (placeret under betjeningspanelet på modellerne 6-10GN1/1 eller for sig på modellerne 20GN1/1-2/1), samt at de svarer til den ønskede type, se afsnit 6. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE.

Pas på:

Hvis beholderne med rengøringsmiddel og/eller afspændingsmiddel eller deres respektive tilførselsrør tømmes helt, skal man starte cyklussen CLEANING SYSTEM og foretage den første cyklus CLEAN 1, og derefter den samme eller de andre cyklusser. Denne proces gør det muligt at fylde tilførselsrørene med de rette væsker og gennemføre korrekte rengøringscyklusser.

Hvis CLEANING SYSTEMET ikke anvendes i længere perioder, skal man ved start og slut af programmet foretage en vaskecyklus (CLEAN 1) med vand i stedet for rengøringsmiddel og afspændingsmiddel for at gennemskylle de tilhørende tilførselspumper.

- Vælg en vaskecyklus (Medium er forudindstillet).

- Vælg eventuelt en af funktionerne **Green Spirit / Economizer**.



Funktionen "**Green Spirit / Economizer**" giver mulighed for at bruge miljøvenlige vaskeprogrammer.

Hvis der vælges "**Intet afspændingsmiddel**", skal man huske, at der kan være kalkrester i ovnrummet efter vasken.

Hvis der vælges "**Ingen tørring**", er det nødvendigt at åbne døren efter rengøringen for at lade ovnen lufttørre.

Og ved "**Reduktion af vandforbrug**" skal man sørge for at have et tilstrækkeligt kraftigt ventilationssystem installeret. Reduktionen sker gennem deaktivering af røgafkølingen.

- Tryk på START for at påbegynde cyklussen. Tryk nogle sekunder på STOP, hvis der bliver behov for at afbryde cyklussen.

4.8 INDSTILLINGER

Vælg en af følgende:

SPROG

vælg sproget

rul gennem sprogene

INTERNATIONAL

indstil sproget

vælg måleenhed for temperaturen (°C Celsius eller Fahrenheit °F)

vælg det ønskede tidsformat

vælg det ønskede datoformat (+/-)

DATO**TID**

Med tegnene +/- (eller tastaturet) indsættes dato og tid.

Eksemplerne på de to figurer er:

Dato

30. juli 2009

Tid

kl. 4 og 35' om eftermiddagen (PM: Post Meridian)

FØDEVARESIKKERHED

Fødevarerikkerhed

FSC (Food Safe Control) valgt ON

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) valgt Basic

gem dataene for HACCP Basic på USB-nøgle

- FSC: se afsnit 4.4.4

- HACCP: afhængigt af det pågældende system kan man registrere tilberedningsdata på en USB-nøgle (Basic) eller på PC (integreret).

GREEN SPIRIT

Generelt

- ☒ Ovn standby efter 0:30
- ☒ Ingen forvarmning af boiler når der ikke dampes

Sluk alle lamper

- ☒ Efter 0:15 når ikke steges

Rengøring

- ☐ Undlad skyllemiddel
- ☐ Undlad tørre proces
- ☐ Reducer vandforbrug

LYD

- ☒ Lyd på trykknop
- ☐ Standard volume bipper
- ☒ Høj volume bipper

MANUAL

- ☒ Aktiver manual

Generelt

- ☐ Vis indstillinger og indstil værdier
- ☒ Multi-fase stegning
- ☒ Forsinket start

Tid/temperatur dialog

- ☒ Kort stegning
- ☒ MultiTimer stegning
- ☒ Eco-delta stegning

Utilities

- ☒ FSC
- ☐ Vis F værdi under stegning
- ☐ Spørg efter FSC risiko ved start
- ☒ Stege-info. i skuffen

Hold

Default konvektions temp. 70°

TDefault damp temp. 70°

Forøg temperatur kernetemperaturføler $\Delta 5^\circ$

Forudvalgt cyklus

>

PROGRAMMER

- ☒ Aktiver programmer
- ☒ Aktiver program gem
- ☒ Aktiver program ændringer

AUTOMATISK

- ☒ Aktiver automatisk
- ☒ Low Temperature Cooking
- ☒ Hævning
- ☒ Genopvarmning

RENGØRING

- ☒ Aktiver rengøringssystem
- ☐ Vælg efter 0:00 stegning
- Forudvalgt cyklus
 - ☐ Blød
 - ☒ Medium
 - ☐ Stærk
 - ☐ Ekstra stærk

KODEORD

Gem kodeord

AUTOMATISK START

- ☐ Aktiver automatisk start

OVERFØRSEL / LAGRING KONFIGURATION**LAGRING AF** ovnens konfiguration **på USB-NØGLEN:**

- 1) Indsæt USB-nøglen.
- 2) Gå til menuen Indstillinger
- 3) Åbn skuffen, og vælg symbolet



(overfør til USB-nøglen)

Vent, til overførselsprocessen er gennemført.

- 4) Tryk på OK, og fjern nøglen.

OVERFØRSEL AF Ovnens konfiguration **fra USB-NØGLEN:**

- 1) Indsæt USB-nøglen.
- 2) Gå til menuen Indstillinger
- 3) Åbn skuffen, og vælg symbolet



(overfør fra USB-nøgle)

- 4) Vælg den ønskede fil (f.eks.: UI40_01.zip)

Vent, til overførselsprocessen er gennemført.

Pas på: Opskrifter / programmer med samme navn bliver overskrevet.

- 5) Tryk på OK, og fjern nøglen.

4.8.1 VEDLIGEHOLDELSE

TØMNING AF KEDLEN



Manuel udtømning af vand fra dampgeneratoren: når der trykkes på knappen, opnås udtømning af vandet fra dampgeneratoren. (Se 6.1 REGELMÆSSIG VEDLIGEHOLDELSE AF DAMPGENERATOREN)



Pas på! For at undgå overdreven ansamling af kalkaflejringer i dampgeneratoren er det nødvendigt:

- at overholde de tilhørende parametre for forsyningsvandet - se installation.
- altid at udtømme generatoren ved hver arbejdsdags slut.

STYRET AFKALKNING



Den styrede afkalkning af dampgeneratoren (kedlen) med ren EDDIKE hjælper operatøren ved udførelsen af afkalkningsoperationerne.

Se mere om brugen i afsnittet 6.1 REGELMÆSSIG VEDLIGEHOLDELSE AF DAMPGENERATOREN.

SERVICE



Service

Når der trykkes på denne tast, bedes man om en adgangskode til området, der er reserveret til det autoriserede tekniske personale, så de kan ændre på ovnens forskellige funktionsparametre.

5. SLUKNING I TILFÆLDE AF FEJL

Sluk for apparatet i tilfælde af fejl:

- Slå elforsyningen fra på hovedafbryderen, og luk for vandhanerne.
- Kontakt et servicecenter med uddannet personale, der er autoriseret af producenten.

VIGTIGT!

Ved en igangværende tilberedningscyklus ledsages meldingen om en fejlkode af et kontinuerligt lydsignal og standsning af selve cyklussen.

I så fald kan apparatet anvendes i en funktion, der ikke indebærer de funktioner, som frembragte fejlen. Til det formål er det tilstrækkeligt at programmere ovnen til en cyklus, der ikke anvender den beskadigede komponent.

Kundeservice skal informeres om den alarmkode, der fremkom på displayet.

6. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

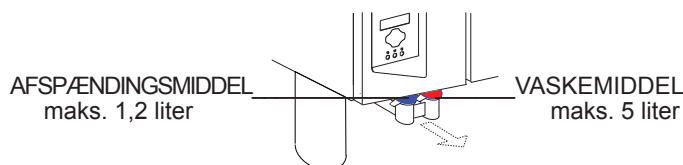
- Slå elforsyningen fra på hovedafbryderen, og luk for vandhanerne.
- Når arbejdsdagen er slut, skal ovnrummet rengøres med egnede rengøringsmidler i henhold til producentens anbefalinger.
- Vask ikke apparatet ved at sprøjte direkte på det med vand.
- Der må ikke anvendes klorholdige produkter til rengøring af stålet som for eksempel klorin eller saltsyre, heller ikke i fortyndet form.
- Der må ikke anvendes ætsende produkter (som f.eks. klorbrinte) til rengøring af gulvet under apparatet.

VEDLIGEHOLDELSE, EFTERSYN, KONTROLLER OG RENGØRING	INTERVAL
Regelmæssig rengøring	Daglig
Generel rengøring af maskine og det omkringliggende område	

Mekaniske afskærmninger	Månedlig
Kontrol af tilstanden, om der er deformiteter, løsnede eller manglende dele.	
Betjeningsystemet og Maskinens struktur	Årlig
Kontrol af den mekaniske del, om der er brud eller deformationer, om skruerne er spændt. Kontrol af læseligheden og tilstanden af mærkater, klæbemærker og symboler og eventuel udskiftning af disse.	
Strømforsyningskabel og elstik	Årlig
Kontrol af tilstanden af strømforsyningskablet (eventuel udskiftning) og af elstikket.	

Apparatet (med undtagelse af visse modeller) er udstyret med et automatisk program for rengøring af ovnrummet kaldet CLEANING SYSTEM. For dets brug henvises til afsnit 4.7 VASK.

Der bruges vaskemidler til programmet CLEANING SYSTEM. Fyld derfor beholderen til VASKEMIDDEL - maks. 5 liter (til HØJRE med RØD PROP) og den med AFSPÆNDINGSMIDDEL - maks. 1,2 liter (til VENSTRE med BLÅ PROP), der er anbragt under betjeningspanelet:



På modellerne 20GN1/1-2/1 sluttes rørene (medfølger) til på venstre side af ovnen (højre tilslutning med RØDT symbol for RENGØRINGSMIDDEL, venstre tilslutning med BLÅT symbol for AFSPÆNDINGSMIDDEL), og de modsatte ender indsættes i de tilhørende beholdere (medfølger ikke), den ene fyldt med RENGØRINGSMIDDEL og den anden med AFSPÆNDINGSMIDDEL.

Der skal anvendes følgende vaskemidler:

- Rengøringsmiddel ECOLAB af typen "Oven Cleaner Power" (må ikke være en gel)
- Afspændingsmiddel ECOLAB af typen "Oven Rinse Power" (må ikke være en gel)

BEMÆRK:

- Det kan ikke garanteres, at ovnen er korrekt rengjort, hvis der anvendes andre rengørings- og afspændingsmidler end de ovenfor nævnte.
- **Garantien dækker ikke skader, der skyldes anvendelse af rengøringsmidler eller afspændingsmidler med andre specifikationer end dem, vi har angivet (f.eks. uden klorholdige stoffer osv.).**
- Brug aldrig rengøringsmiddel eller afspændingsmiddel i **pulverform opløst i vand**, da det kan beskadige apparatets indre dele.
- Beholderne med rengøringsmiddel og afspændingsmiddel uden for ovnen **må ikke anbringes** i et højere niveau end den overflade, hvorpå selve apparatet er placeret (for model 6 GN skal de derimod anbringes lavere end ovnens understøtning).



PAS PÅ!

Kontakt med kemiske substanser (f.eks.: opvaskemiddel, afspændingsmiddel, afkalkningsmiddel osv.) uden de nødvendige sikkerhedsforanstaltninger (f.eks.: personligt sikkerhedsudstyr) kan medføre udsættelse for kemiske risici og eventuel sundhedsfare. Se altid sikkerhedskortene og mærkningen på de anvendte produkter.

For at lette rengøringen af ovnrummet, fjernes ribberne til vognstrukturen i bunden af ovnrummet og udsugningsvæggen åbnes.

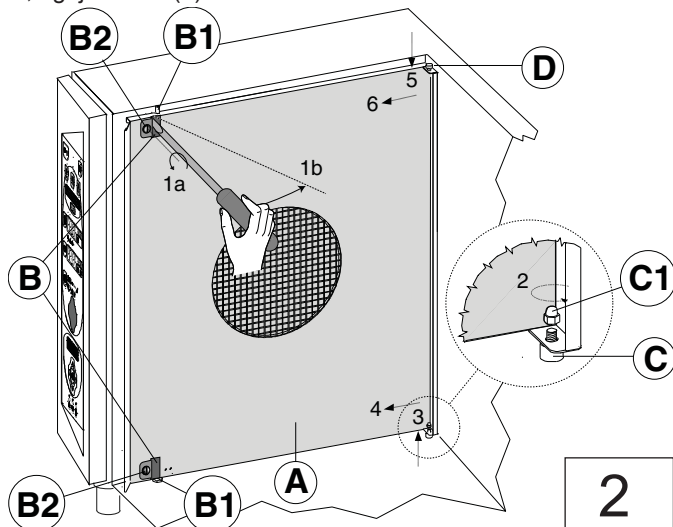
- For at åbne **udsugningsvæggen A** (Fig. 2) i ovnrummet gøres følgende:

- sluk for ovnen, og tag stikket ud af stikkontakten.
- løsn (1a) skruen B2 helt med en skruetrækker,

- stik spidsen af en skruetrækker ind i åbningen B, og brug den som løftestang (1b) ind mod ovnen, og åbn væggen ved at frigøre den fra de små kroge ved B1.

Hvis man ønsker **helt at fjerne** udsugningsvæggen:

- skru (2) møtrikken C1 ud med en sekskantnøgle.
- løft (3) udsugningsvæggen, og træk (4) den nederste tap C ud af ovnen.
- sænk (5) væggen for at lette udtrækningen af den øverste tap D, og fjern den (6) helt.



Ved genmontering gentages faserne i modsat rækkefølge, og møtrikken C1 skrues i.

- Rengør det eventuelle **fedtfilter** (medfølger ikke) i **ovnrummet** mindst efter hver tredje tilberedningscyklus.
- Rengør det eventuelle **luftfilter** (medfølger ikke) mindst en gang om måneden, idet det fjernes fra under **betjeningspanelet**. Manglende overholdelse af dette medfører, at filteret mister sin funktion og påvirker tilberedningen unormalt.

- Rengør dele i rustfrit stål med en klud opvredet i lunkent sæbevand, skyl godt med vand, og tør grundigt efter.
- Undgå at rengøre rustfrit stål med skuresvampe, børster eller skrabere i almindeligt stål, da de kan efterlade små jernpartikler, der ved iltning kan frembringe små rustpletter.
- Når apparatet ikke anvendes i længere perioder:
 - Slå elforsyningen fra, og luk for vandhanerne.
 - Gnid alle rustfri stålflader grundigt med en klud, der er fugtet med vaselineolie, indtil alle overflader er dækket af et beskyttende lag.
 - Udluft lokalerne jævnlige.

61 REGELMÆSSIG VEDLIGEHOLDELSE AF DAMPGENERATOREN

- Kraftig kalkaflejring i dampgeneratoren signaleres af denne kontrollampe



og det angiver, at det er tid til at afkalke.

Producenten frasiger sig ethvert ansvar ved manglende overholdelse af disse forholdsregler, og herudover dækker garantien ikke reparationer og udskiftning af komponenter beskadiget af kalk, hvis de påkrævede specifikationer for forsyningsvand ikke overholdes (se det pågældende afsnit).

Afkalkning kan foretages på to måder:

- med 100% eddike.
- med kemisk afkalkningsmiddel (under nøje overholdelse af nedenstående anvisninger).

Ved afkalkning skal maskinen være tændt.

6.1.2 METODE MED 100% EDDIKE

Metoden med EDDIKE udføres via den STYREDEAFKALKNING. Vælg "Indstillinger" i menuen, og tryk på knappen:



Styret afkalkning

Udfør operationerne angivet på ovnens display og anført herunder:

1/5) Kontrollér, at ovnrummet er tomt.

2/5) Forberedelse af kedlen (udtømning): vent

3/5) Fyldning: fyld kedlen med ren eddike fra den øverste hane, til der høres et lydsignal (bip) for at angive, at mængden er nået. Herunder følger angivelser af de påkrævede mængder (i liter) for hver ovnmodel:

	6-1/1	10-1/1	20-1/1	6-2/1	10-2/1	20-2/1
gas	5	9	9	6	9	23
elektr.	5	5	8	7	8	15

4/5) Afkalkning: vent (den resterende tid inklusive skylning angives).

5/5) Skyl: vent (kedlen og ovnrummet skylles med vand og damp). Denne fase kan IKKE blokeres.

I tilfælde af strømafbrydelse eller slukning af ovnen under faserne 3 og 4 i afkalkningen, fortsættes til fase 5 - skylning. Hvis det skulle ske i denne afsluttende skyllefase, vil skyllet blive udført, når ovnen tændes igen.

6.1.3 METODE MED KEMISK AFKALKNINGSMIDDEL

Afkalkning med kemiske midler skal udføres i henhold til leverandørens anvisninger (samme leverandør som af rengøringsmidler).

For eksempel skal man ved brug af afkalkningsmiddel fra ECOLAB af typen "STRIP-A-WAY" gøre som følger:

- 1) Luk for vandhanen.
- 2) Tøm dampgeneratoren helt ved at trykke på denne knap



3) Efter et minut lukkes dampgeneratorens afløb (tryk på ovenstående knap).

4) Fjern plastrættet på tilløbsrøret til generatoren, og tilfør følgende mængde væske:

- 2 liter afkalkningsmiddel og 6 liter vand (6-10gn)
- 4,5 liter afkalkningsmiddel og 11,5 liter vand (20gn)

6) Tænd ovnen, og kørs cyklussen DAMP i 12 minutter.

7) Sluk, og vent i 40 minutter.

8) Start ovnen igen i 2 minutter.

9) Sluk og vent i 60 minutter.

10) Med åben vandhane åbnes generatorens udløbsventil atter for at tømme den (tryk på den ovenstående knap).

11) Sluk ovnen.

12) Skyl herefter generatoren indvendigt ved hjælp af en gummislange sat på røret, indtil der løber rent vand ud.

13) Sæt hættet på igen, og luk afløbet fra dampgeneratoren (tryk på ovenstående knap).

VIGTIGT - 1

Skyl generatoren indvendigt ved hjælp af en gummislange sat på tilløbsrøret, indtil alle rester af kalkaflejringer er væk.

- Sæt hættten på igen, og luk afløbet fra dampgeneratoren (knap eller greb).

Det er normal praksis efter disse procedurer at køre en DAMPcyklus med tom ovn i 30 minutter.

VIGTIGT - 2

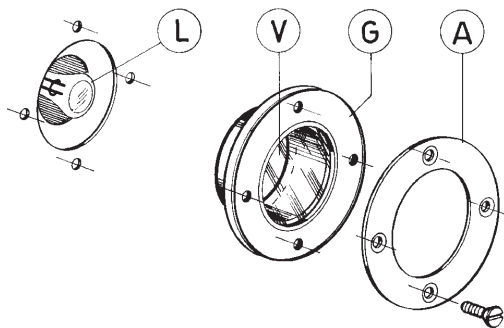
Hvis vandhanen ikke er lettilgængelig, tømmes kedlen på følgende måde:

- 1) Åbn kedlens tømmeventil med den tilhørende kontakt.
- 2) Vent i 2 minutter, og sluk for ovnen, og tømmeventilen lukker automatisk.

6.2 UDSKIFTNING AF KOMPONENTER**Udskiftning af pæren i ovnrummet (Fig. 3)**

Hvis pæren i ovnrummet er sprunget, skiftes den på følgende måde:

- Kobl apparatet fra strømforsyningen.
- Skru de fire skruer ud, der fastgør ringen "A" til lampen, og tag glasset "V" ud sammen med pakningen "G".
- Træk halogenpæren "L" ud, og udskift den med en anden med samme specifikation (12V - 10W - 300°C). Brug noget papir eller en ren klud til formålet for at undgå at røre ved pæren med fingrene.
- Sæt glasset korrekt på plads i lampeholderen, og fastgør ringen med de fire skruer efter at have smurt pakningen med en spiselig silikonefedt.



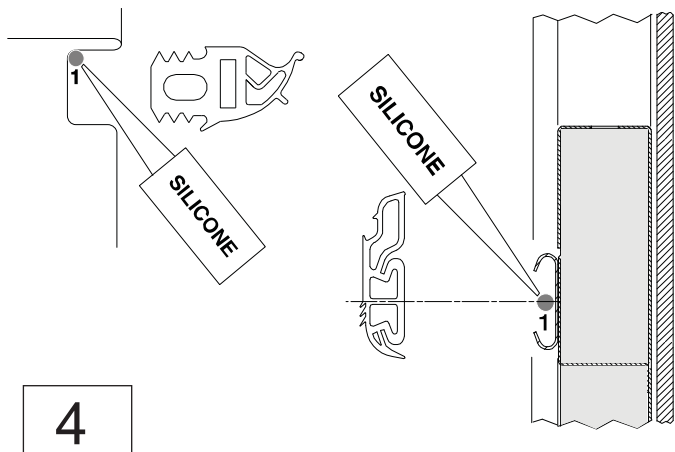
3

Udskiftning af dørens tætningsliste (Fig. 4)

NB: Dørens tætningsliste er en komponent, der kan ældes og slides med tiden. Det er god praksis at udskifte den, når der opstår hårdheder eller brud på samme.

Udskiftning foretages således:

- Tag tætningslisten ud af sædet, og rengør den for eventuelle silikonerester.
- Påfør en smule silikoneforsegl i punkt 1 langs den indvendige kant af tætningslistens sæde.
- Sæt den nye tætningsliste fast hele vejen rundt i sædet.



4

6.3 SÆRLIG RENGØRING**Rengøring og kontrol af funktionen af udtømningsanlægget**

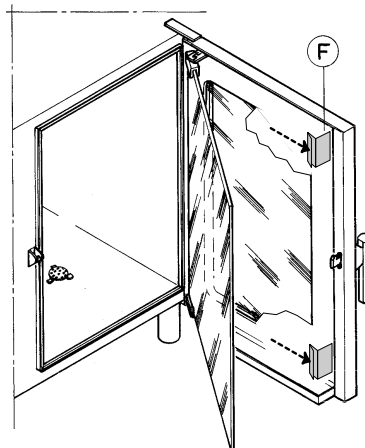
Foretag regelmæssig rengøring af udløbsrøret, og kontrollér, at der ikke er tilstopninger, der hindrer udløb af vandet.

Rengøring af glasset på indersiden af døren (Fig. 5)

Dette skal foretages, når glasset er koldt, og uden anvendelse af slibende klude eller rengøringsmidler.

Adgang til overfladerne i vandbadet fås ved at åbne dørens indvendige hængslede glas.

- Med åben dør trykkes der på de to lukkefjedre F foroven og forneden, og det indvendige glas åbnes.



5

Efter rengøringen lukkes det indvendige glas op imod gummipuderne.

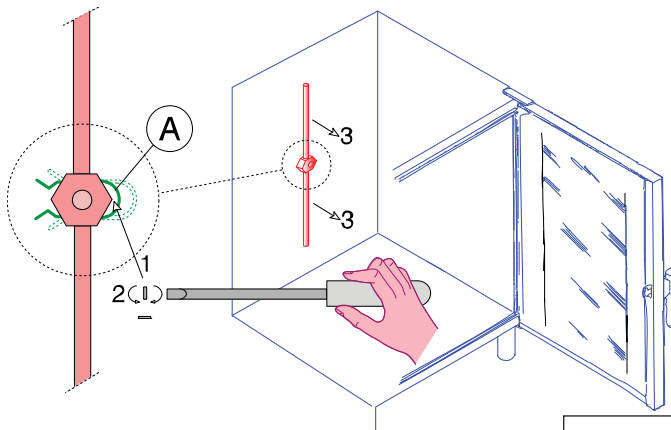
Rengøring af den roterende sprøjtedyse i CLEANING SYSTEM (Fig. 6)

Det anbefales at udføre rengøringen af sprøjtedysen:

- når CLEANING SYSTEM ikke har været anvendt i længere tid
- når rengøringsarmen ikke drejer let (dyserne er sandsynligvis tilstoppede)
- når der anvendes vand med høj hårdhedsgrad.

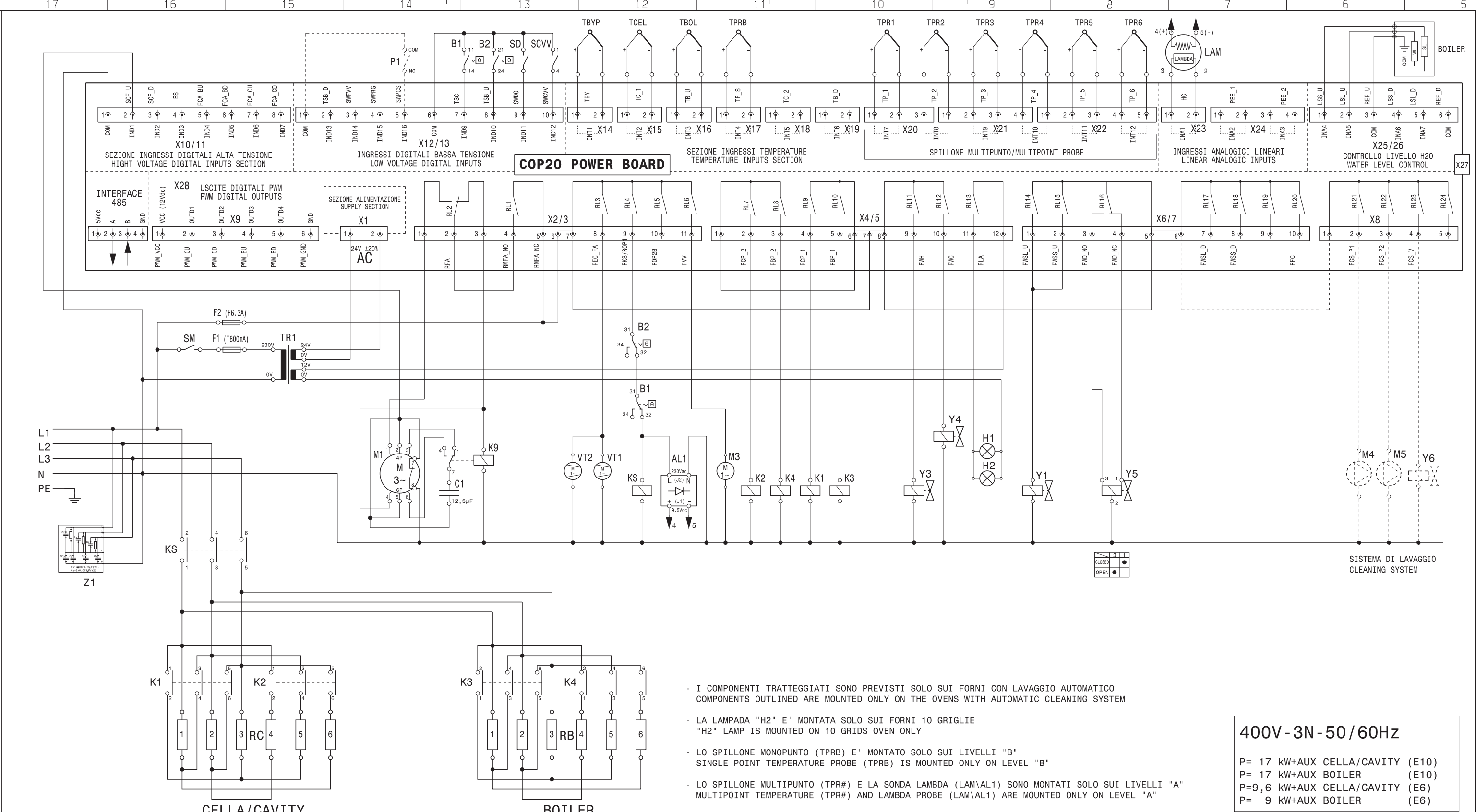
Hvis dyserne er fuldstændigt tilstoppet, kan man anvende spidsen af en kniv til at fjerne eventuelle skorpedannelser med.

- Træk stopklemmen A (uden at fjerne den) ud af sprøjtedyssens midterste del. Dette gøres ved at sætte spidsen af en skruetrækker ind i det punkt, der angives af pilen, og dreje den fra lodret til vandret position som vist på figuren.
- Fjern sprøjtedyssens roteringsstappe.



6

- Sænk den roterende sprøjtedyse ned i en balje med et afkalkningsmiddel, og lad det virke natten over. Skyl omhyggeligt efter med vand.
- Monter sprøjtedyssens roteringsstappe igen ved at sætte den på roteringsstappen og skubbe stopklemmen på plads.



- I COMPONENTI TRATTEGGIATI SONO PREVISTI SOLO SUI FORNI CON LAVAGGIO AUTOMATICO
COMPONENTS OUTLINED ARE MOUNTED ONLY ON THE OVENS WITH AUTOMATIC CLEANING SYSTEM

- LA LAMPADA "H2" E' MONTATA SOLO SUI FORNI 10 GRIGLIE
"H2" LAMP IS MOUNTED ON 10 GRIDS OVEN ONLY

- LO SPILLONE MONOPUNTO (TPRB) E' MONTATO SOLO SUI LIVELLI "B"
SINGLE POINT TEMPERATURE PROBE (TPRB) IS MOUNTED ONLY ON LEVEL "B"

- LO SPILLONE MULTIPUNTO (TPR#) E LA SONDA LAMBDA (LAM\AL1) SONO MONTATI SOLO SUI LIVELLI "A"
MULTIPOINT TEMPERATURE (TPR#) AND LAMBDA PROBE (LAM\AL1) ARE MOUNTED ONLY ON LEVEL "A"

400V-3N-50/60Hz

P= 17 kW+AUX CELLA/CAVITY (E10)

P= 17 kW+AUX BOILER (E10)

P=9,6 kW+AUX CELLA/CAVITY (E6)

P= 9 kW+AUX BOILER (E6)

AL1	ALIMENTATORE SONDA LAMBDA	LAMBDA PROBE POWER SUPPLY	M1	MOTORE VENTILATORE CELLA	CAVITY FAN MOTOR	TR1	TRASFORMATORE SCHEDA E LAMPADE ALOGENE	ALOGEN LAMPS AND MAIN POWER TRANSFORMER
B1	LIMITATORE SICUREZZA CELLA	CAVITY OVERTEMPERATURE LIMITER	M3	DEUMIDIFICATORE CELLA	CAVITY VENTING VALV	VT1	VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO	COOLING FAN
B2	LIMITATORE SICUREZZA BOILER	BOILER OVERTEMPERATURE LIMITER	M4	POMPA DETERGENTE	DETERGENT PUMP	VT2	VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO (PREDISP.)	COOLING FAN (NOT MOUNTED)
			M5	POMPA BRILLANTANTE	RINSE AID PUMP	X..	CONNETTORI SCHEDA POWER COP20	COP20 POWER BOARD CONNECTORS
C1	CONDENSATORE MOTORE	MOTOR CAPACITOR	P1	PRESSOSTATO ACQUA SISTEMA DI LAVAGGIO	CLEANING SYSTEM WATER PRESSOR SWITCH	X27	CONNESSIONE USER INERFACE	USER INTERFACE CONNECTION
F1/F2	FUSIBILE 5x20	FUSES 5x20	RB	RESISTENZE BOILER	BOILER HEATERS	Y1	CARICO H2O BOILER	BOILER WATER FILLING
H1/H2	LAMPADE CELLA	CAVITY LAMPS	RC	RESISTENZE CELLA	CAVITY HEATERS	-	-	-
K1	CONTATTORE CONVEZIONE	CONVECTION CONTACTOR	SCVV	CONTATTO DEUMIDIFICATORE CELLA	CAVITY VENTING VALVE SWITCH	Y3	ELETTROVALVOLA UMIDIFICATORE	HUMIDIFIER SOLENOID
K2	CONTATTORE CONVEZIONE 1/2 POTENZA	1/2 POWER CONVECTION CONTACTOR	SD	MICROPORTA	DOOR SWITCH	Y4	ELETTROVALVOLA ABBATTIMENTO FUMI	STEAM CONDENSER SOLENOID
K3	CONTATTORE VAPORE	STEAM CONTACTOR	SM	INTERRUTTORE I/O FORNO (SU I.U.)	I/O MAIN SWITCH (ON U.I.)	Y5	SCARICO MOTORIZZATO BOILER	BOILER DRAIN ELECTRIC VALVE
K4	CONTATTORE VAPORE 1/2 POTENZA	1/2 POWER STEAM CONTACTOR	TBOL	SONDA TEMPERATURA BOILER	BOILER TEMPERATURE PROBE	Y6	ELETTROVALVOLA SISTEMA LAVAGGIO	CLEANING SYSTEM SOLENOID
K9	RELE' ALTA E BASSA VELOCITA'	LOW AND HIGH SPEED RELAY	TBYP	SONDA TEMPERATURA ABBATTITORE FUMANE	STEAM CONDENSER TEMPERATURE PROBE	Z1	FILTRO ANTIDISTURBO	R.F.I. FILTERS
KS	CONTATTORE SICUREZZA	SAFETY CONTACTOR	TCEL	SONDA TEMPERATURA CELLA	CAVITY TEMPERATURE PROBE	WL	SONDA LIVELLO H2O DI LAVORO	WATER WORKING LEVEL PROBE
LAM	SONDA LAMBDA	LAMBDA PROBE	TPR1..6	SONDE TEMPERATURA SPILLONE MULTIPUNTO	MULTIPOINT TEMPERATURE PROBE	SL	SONDA LIVELLO H2O DI SICUREZZA	WATER SAFETY LEVEL PROBE
L1/L2/L3/N/PE	MORSETTIERA DI ALIMENTAZIONE	TERMINAL BOARD	TPRB	SONDA TEMPERATURA SPILLONE MONOPUNTO	SINGLE POINT TEMPERATURE PROBE	SCHEMA ELETTRICO ONE 061/101 ELT		From s.n. : 602882204