

ELOPVARMEDE KONVEKTIONS OG KOMBIOVNE

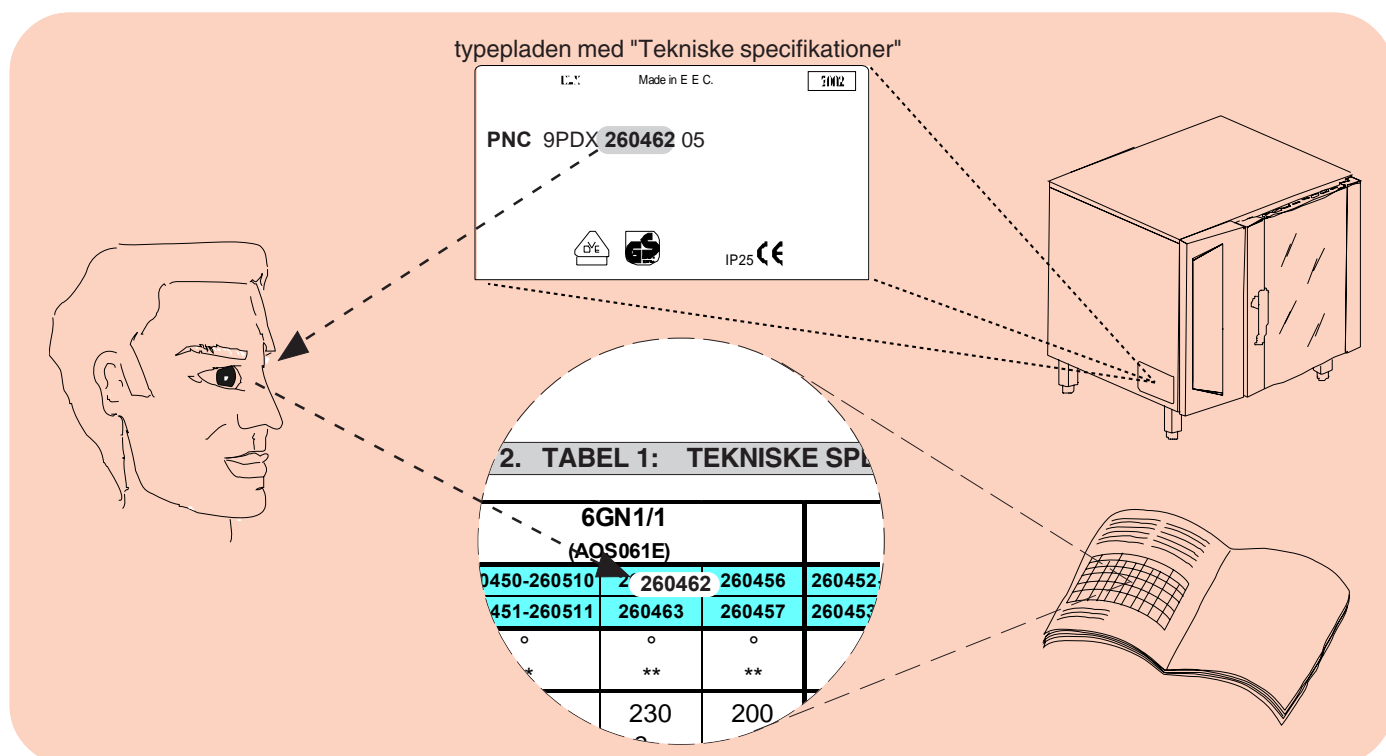
INSTALLATIONS- OG BRUGERVEJLEDNING (for Danmark)

Indholdsfortegnelse

Side

- Installationsdiagram	4	III. BETJENINGSVEJLEDNING	153
- Identifikation af ovnmodel	147	1. Åbning af ovndør	153
I. ALMINDELIGE SPECIFIKATIONER	148	1.1 Modeller med 6 og 10 stik	153
1. Beskrivelse af ovnen	148	1.2 Modeller med 20 stik	153
2. Tabel 1: Tekniske specifikationer	148	2. Lukning af ovndør	153
3. Generelle advarsler	149	2.1 Modeller med 6 og 10 stik	153
4. Økologi og miljø	149	2.2 Modeller med 20 stik	153
4.1 Emballage	149	3. Beskrivelse af betjeningspanel	154
4.2 Anvendelse	149	3.1 Indledning	154
4.3 Rengøring	149	3.2 Betjeningsknapper	154
4.4 Bortskaffelse	149	3.3 Vigtigste tilberedningsfunktioner	154
II. INSTALLATIONSVEJLEDNING	150	3.4 Specielle tilberedningsfunktioner	154
1. Installationssted	150	3.5 Yderligere funktioner	155
Referencenormer	150	BRUG AF OVNE	156
2. Placering	150	4. Funktionsniveau A, B og C	156
3. Eltilslutning	150	4.1 Tændning af ovn	156
3.1 Installation af tilgangskabel	150	4.2 Valg af funktion	156
4. Tilslutning til Vandforsyningen	150	4.3 Manuelle funktioner	156
4.1 Specifikationer for vandet	150	4.4 Automatiske funktioner	160
4.2 Afløbssystemet	151	5. Oplysningskoder/Fejlkoder	163
5. Sikkerhedsanordninger	151	6. Slukning i tilfælde af fejl	164
6. Kontrol af ovnens funktion	151	7. Rengøring og vedligeholdelse	164
7. Vedligeholdelse	152	7.1 Regelmæssig vedligeholdelse af	
8. Nogle Fejlfunktioner og deres årsager	152	dampgeneratoren	165
9. Placering af de vigtigste dele	152	7.2 Udskiftning af pakninger og pærer	166
		7.3 Specialrengøring	166
		BETJENINGSPANELET	247

- IDENTIFIKATION AF OVNMODEL



I. ALMINDELIGE SPECIFIKATIONER

1. BESKRIVELSE AF OVNE

Denne brugervejledning gælder flere ovnmodeller.

I TABEL 1 "Tekniske specifikationer" findes yderligere oplysninger om de forskellige modeller.

Ovnen har følgende egenskaber:

- Digital angivelse af temperaturen.
- Stegetermometer til måling af temperaturen inde i madvaren (kernetemperaturføler).
- Konstant elektronisk overvågning af værdierne for tilberedningen under hele tilberedningsforløbet.
- Regelmæssig tømning og efterfølgende automatisk påfyldning af dampgeneratoren for at forebygge kalkdannelse (afhængig af model).

- Signalering af behovet for regelmæssig afkalkning af dampgeneratoren. Se det pågældende afsnit (afhængig af model).
- Hurtig udslip af damp fra ovnrummet med automatisk start (til gratinering).
- Tilbageløbssikkert afløbssystem AIR-BREAK, der forhindrer eventuelle tilbageløb fra afløbet til ovnrummet (afhængig af model).
- Lampe til oplysning af ovnrummet.
- Sikkerhedshåndtag med dobbelt funktion til åbning af ovndøren, så forbrændinger undgås (afhængig af model).
- Ovndør med dobbelt glasrude giver mindre varmeudslip til køkkenet og lavere overfladetemperaturer på yderglas.
- Program til daglig rengøring af ovnrummet (CLEANING SYSTEM) (afhængig af model).
- Autodiagnostik af eventuelle fejlfunktioner, der angives med fejlkoder (se afsnittet "OPLYSNINGSKODER/FEJLKODER").

2. TABEL 1: TEKNISKE SPECIFIKATIONER

		6GN1/1					10GN1/1					10 GN 2/1			20GN1/1				20 GN 2/1				
PNC *	A ^	267000					267072					267032					267004					267005	
		267010					237002					267022					267014					237005	
		237000		267020			237012					267022					237004		267024			237005	
		237010		237020		267030	647002					237022					237014		237024			647005	
		647000					647002										647004					647005	
	647070					647072										647074							
	238000					238002										238004							
	238010					238012										238014							
	268200					268202										268204							
	268210		268020			268212								268003			268214					268005	
	268300		238020			268302					268022			238003			268304		268024			238005	
	238210		268220		268030	238202					268222			268203			238204		268224			268205	
238220		238220		268230	238202								268233			238214		238224			238205		
648000					648002								268303			648004					648005		
648070					648072								648003			648074							
C ^	239000					239002																	
	239010					239012																	
	269200					269202																	
	269210					269212																	
	269300		269020			269302								269003			269304					269005	
	269330		239020			269332					269222			239003			239204		239024			239005	
	239200		269220			239202					239222			269203			239214		269224			269205	
	239210		239220			239212								269303			239214		239224			239205	
	649000					649002								239203			649004					649005	
	649070					649072								649003			649074						
	VARMELEGE °	°	°	°	°	°	°	°	°	°	°	°	°	°	°	°	°	°	°	°	°	°	°
	DAMPGENERATOR **	**	°	**	°	**	**	°	**	°	**	**	°	**	°	**	**	°	**	°	**	**	°
FORSYNINGSPÆNDNING (VOLT)	400 3 N~	400 3 N~	230 3 ~	230 3 ~	200 3 ~	400 3 N~	400 3 N~	230 3 ~	230 3 ~	200 3 ~	400 3 N~	400 3 N~	200 3 ~	400 3 N~	400 3 N~	400 3 N~	400 3 N~	230 3 ~	230 3 ~	400 3 N~	400 3 N~		
FREKVEN (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/61	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	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	10,1	10,1	17,5	17,5	17,5	17,5	17,5	25	25	25	34,5	34,5	34,5	34,5	34,5	34,5	50	50		
Sikringer til elnettet (nr.3 x 500V)	25	25	32	32	40	32	32	50	50	63	63	63	100	63	63	125	125	125	125	100	100		
Forsyningskablets tværsnit (mm²)	5x2,5	5x2,5	4x4	4x4	4x4	5x4	5x4	4x10	4x10	4x10	5x10	5x10	5x16	5x10	5x10	4x25	4x25	5x16	5x16				
Effekt for ventilatormotor (Kw)	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,75	0,75	0,75	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38	1,5	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	9,6	9,6	17	17	17	17	17	24	24	24	34	34	34	34	48	48				
Max last af mad (Kg)	30	30	30	30	30	50	50	50	50	50	100	100	100	100	100	100	100	100	100	200	200		

Støjniveau: Støjniveauet for disse apparaters aktive komponenter overstiger ikke 70 dB (A).

* Ovnmodellen er angivet i PNC-feltet på typepladen, der er anbragt nederst på ovnens venstre side.

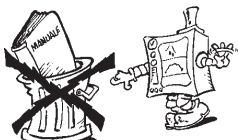
^ FUNKTIONSNIVEAU (C = Convect, Convection)

3. GENERELLE ADVARSLER

• Før ovnen installeres og tages i brug, bør denne brugervejledning læses omhyggeligt, idet den indeholder vigtige oplysninger med hensyn til sikker installation, brug og vedligeholdelse af apparatet.



• Opbevar brugervejledningen til eventuelt fremtidig brug, eller til hvis ovnen sælges videre.



Bemærk: Installation, vedligeholdelse og eventuel konvertering af apparatet til andre gastyper må udelukkende udføres af kvalificeret, uddannet 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.

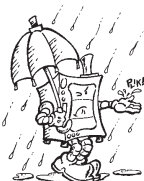
• Denne maskine må ikke betjenes af personer (herunder børn) med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller med manglende erfaring i eller kendskab hertil, medmindre de har modtaget oplæring i brugen af maskinen fra en person med ansvar for deres sikkerhed.

• Afbryd ovnen i tilfælde af fejl eller dårlig funktion.

• **Kontakt udelukkende det af producenten godkendte servicecenter og brug altid originale reservedele.**

Manglende overholdelse af ovenstående kan mindske ovnens sikkerhed og medføre bortfald af garantien.

• Sprøjt ikke vand direkte på ovnen.



Under rengøring af rustfrit stål må der ikke anvendes klorholdige produkter (blegemidler, klorid) heller ikke i fortyndet form.

• Anvend ikke ætsende substanser (for eksempel saltsyre) til rengøring af bundpladen i ovnen.

• Se afsnittet "**Rengøring og vedligeholdelse**" for yderligere oplysninger.

4. ØKOLOGI OG MILJØ

4.1 EMBALLAGE

• Alle de materialer, der er anvendt til emballagen, er miljøvenlige. De kan opbevares uden risiko eller brændes i et forbrændingsanlæg. Elementerne fremstillet af plastmateriale er velegnede til genbrug og er mærket på følgende måder:



polyætylen: emballagens udvendige film, pose til brugervejledning, pose til gasdyserne.



polypropylen: panelernes topemballage, stropper



polystyrenskum: hjørnebeskyttere

4.2 ANVENDELSE

• Vore ovne er udviklet og fremstillet efter laboratorietests for at opnå et højt ydelses- og effektivitetsniveau. Med henblik på energibesparelser anbefales det at undgå at have ovnen tændt i længere tid ad gangen uden indhold samt under forhold, der kan forringe den optimale effektivitet (f.eks. med åben ovndør). Sørg endvidere for om muligt at forvarme ovnen umiddelbart før brug.

4.3 RENGØRING


• For at mindske udsendelsen af forurenende stoffer i naturen anbefales det at rengøre ovnen (udvendigt og indvendigt efter behov) med produkter med en biologisk nedbrydning på over 90%.

4.4 BORTSKAFFELSE

• Når apparatet ikke længere skal anvendes, må det ikke efterlades i naturen.

• Vore ovne er fremstillet af mere end 90% metal (rustfrit stål, jern, aluminium, galvaniserede metalplader o.l.), der gør det muligt at sende dem til almindelige genbrugsstationer i overensstemmelse med gældende lokal lovgivning.

• Inden bortskaffelsen skal apparatet gøres ubrugeligt. Dette sker ved at afskære forsyningsledningen og fjerne alle lukkeanordninger for at forhindre, at personer kan blive indespærret i apparatet.

Symbol  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 renovationsselskabet.

II. INSTALLATIONSVEJLEDNING

Bemærk: De indgreb, der er beskrevet i dette kapitel, kræver, at ovnens yderpaneler er fjernet. Da apparatet skal være tændt under nogle af disse indgreb, er det nødvendigt at være yderst opmærksom på de dele, der er under spænding.

1. INSTALLATIONSSTED

- Apparatet må kun installeres i et lokale med god ventilation.

1.1 REFERENCENORMER

- Apparatet skal installeres i overensstemmelse med lokalt gældende sikkerhedsregler.

2. PLACERING

Tag ovnen ud af emballagen, og fjern langsomt den beskyttende film fra de ydre paneler. Vær opmærksom på, at der ikke efterlades limrester. Eventuelle limrester fjernes med en egnet fortynder.

- **Bortskaffelse af emballage: Se foregående kapitel "Økologi og miljø".**
- Se installationsdiagrammerne på de første sider i denne vejledning vedrørende det nødvendige pladskrav og tilslutningernes mål.
- Af hensyn til service/reparation skal apparatets venstre side befinde sig mindst **50 cm** fra andre overflader, hvorimod der skal være **10 cm** mellem apparatets højre side og bagsiden og væggen eller andre overflader.
- Anbring ovnen, og regulér eventuelt højden ved at stille på stillebenene.
- Ovnen er ikke egnet til indbygning.

Bemærk:

Kontroller, at dampen fra ovnens aftræksrør eller fra tilstødende apparater ikke når de ventilationshuller, der befinder sig under apparatet, og som er beregnet til nedkøling af de elektriske komponenter.

3. ELTILSLUTNING

- **Tilslutningen til elnettet skal udføres i henhold til gældende lov.**
- Før apparatet tilsluttes elforsyningen, skal man sikre sig, at netspændingen og frekvensen svarer til angivelserne på typepladen.
- Ovnen skal være permanent tilsluttet elnettet med et kabel af typen H05 RN-F. Forsyningsledningen skal være beskyttet af et kabelrør af metal eller hård plast. Hvis tilslutningen sker gennem en allerede eksisterende elektrisk leder, må installationsrøret ikke sættes ind i apparatet. Sørg desuden for, at røret ikke har skarpe kanter.
- Der skal installeres en sikkerhedsafbryder med passende kapacitet og med en afstand mellem kontakterne på mindst 3 mm. Afbryderen skal installeres i bygningens elskab og helst i nærheden af apparatet.
- Apparatets maksimale lækstrøm er 1 mA/kW.
- Apparatet skal tilsluttes elnettets jordforbindelse. På tilslutningsklebrættet findes der derfor en klemme, der er mærket med \perp , hvor apparatets jordforbindelse skal tilsluttes. Apparatet skal desuden tilsluttes et ækvipotentialssystem. Denne tilslutning udføres med stopskruen mærket ∇ , der befinder sig uden på apparatet i nærheden af netledningens indgang.

Ækvipotentialledningen skal have et tværsnit på mindst 10 mm².

3.1 INSTALLATION AF TILGANGSKABEL

Ved installation af tilgangskabel gås frem som følger:

Mod. 6 - 10 - 20 GN

- Fjern det venstre sidepanel.
- Slut tilgangskablet til klebrættet i henhold til anvisningerne på det medfølgende eldiagram, og bloker den bagefter med kabelbøjlen.

Producenten fralægger sig ethvert ansvar for manglende overholdelse af sikkerhedsmæssige regler.

4. TILSLUTNING TIL VANDFORSYNINGEN

(Se installationsdiagrammerne i begyndelsen af denne vejledning)

Når maskinen slutes til vandtilførslen med flexslanger, skal disse være nye og ikke brugte.

Ovnen har to separate tilslutninger ("B" og "N") til vand. Begge vandtilslutninger skal være udstyret med mekanisk filter og spærrehane. Før vandet tilsluttes, tilrådes det at aftappe en mængde vand, så snavs fra vandrøret ikke tilstopper filtrene.

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

VANDTILSLUTNING "N"

Bemærk (vandtilslutning N)

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

Note:

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

4.1 SPECIFIKATIONER FOR VANDET

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

KALKFILTER

Vandtilførsel	Appar.	Hårdhed		
		°f	ppm	°dH
B	A ^	0,5 - 5	5 - 50	0,28 - 2,8
	B ^	0,5 - 5	5 - 50	0,28 - 2,8
	C ^	max 5	max 50	max 2,8
N	A ^	max 5	max 50	max 2,8
	B ^	max 40	max 400	max 22
	C ^	max 5	max 50	max 2,8

^ FUNKTIONELT NIVEAU (C = Convect, Convection).

Hårdhedsgraderne **angivet** i tabellen har til formål at reducere dannelsen af kalk indvendigt i dampgeneratoren og i et eventuelt vaskeanlæg 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 resinnet (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 251) 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 tilhører 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.

BEMÆRK: 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.

Bemærk:

Doseringsanlæg til substanser, der hindrer aflejringer i rørene (for eksempel: polyfosfatdoseringsenheder) må heller ikke anvendes, da de kan forringe ovnsens korrekte funktion.

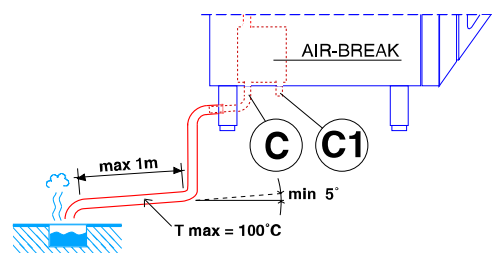
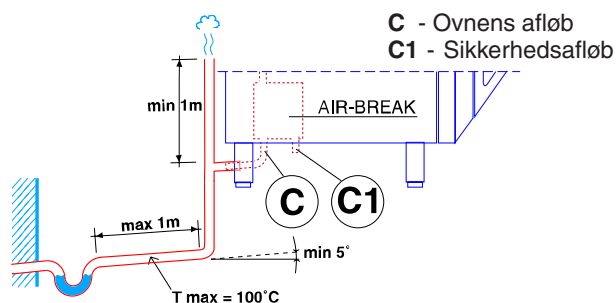
4.2 AFLØBSSYSTEMET

OVNEN niveau A -

Ovnen er udstyret med et system til sikring mod tilbageløb, det såkaldte AIR-BREAK, som hindrer et eventuelt tilbageløb fra afløbet i at komme i kontakt med ovnrummet. Dette system gør det muligt at forbinde ovnsens afløbsrør direkte til det eksterne afløbssystem.

Hvis ovnen ikke er anbragt op ad en væg kan afløbsrøret, der kan være enten stift eller fleksibelt, vendes enten mod siden eller bagud men ikke forud, hvor luftindtaget til nedkøling befinder sig. Afløbsrørets indvendige diameter må ikke være mindre end ovnsens afløbsrør (1 1/4"), det må **ikke være længere end en meter** og det skal kunne modstå temperaturer på mindst 100°C. Undgå indsnævring på fleksible afløbsrør og bøjninger på metalafløbsrør under hele forløbet. Undgå desuden vandrette rør, som kan forårsage vandophobning (mindste hældning 5%).

'acqua (pendenza minima 5%).



PAS PÅ:

- Tilstop ikke sikkerhedsafløbet **C1**.
- Tilslut ikke sikkerhedsafløbet **C1** til kloakken.

BEMÆRK:

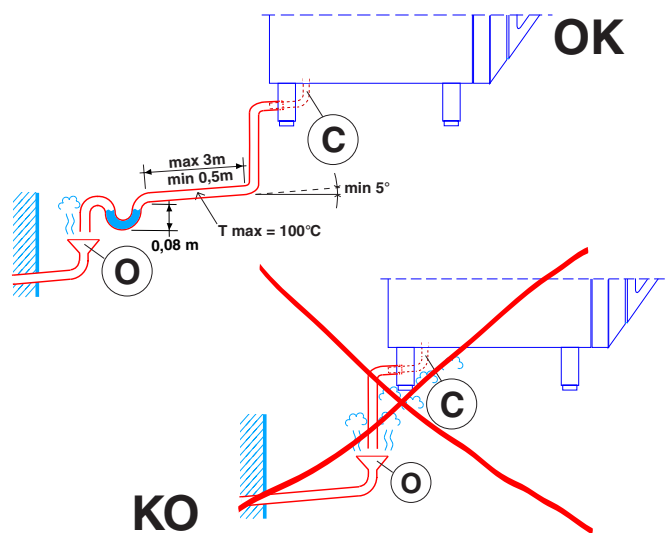
Hvis der konstateres et vandudslip fra AIR-BREAK (sikkerhedsaf'løb C1) betyder, at afløbet C er tilstoppet. Fjernelsen af tilstopningen skal foretages af specialiseret teknisk personale.

- OVNEN niveau B og C -

Tilslut afløbsrøret "C" til et rør med **samme diameter** og med en længde på **mellem 0.5 og 3 meter** samt varmebestandig op til en temperatur på **mindst 100°C** . Dette rør skal tømmes ved hjælp af en vandlås (med en højde på 80 mm) i et åbent udledningssystem "O" ("Air-Break") eller på en gulvrister (Se fig. 12b), for at undgå at eventuelle tilbageløb fra kloaknettet kommer ind i ovnsens indvendige rør eller i selve ovnrummet

Undgå indsnævring på de bøjelige rør eller knæk på metalrørene langs med hele udtømningsforløbet. Undgå endvidere vandrette passager, da det kan fremkalde stagnation af vandet (minimumshældning 5%).

OBS! Installera avloppssystemet på sådant sätt att eventuella ångor som släpps ut från "Air-Break" inte kan nå luftöppningarna på ugnens nedre del.



5. SIKKERHEDSANORDNINGER

Ovnen er udstyret med følgende sikkerhedsanordninger:

- **Sikringer** (se eldiagrammet) anbragt bag betjeningspanelet. Når sikringen skal udskiftes, skrues sikringsholderen ud, og sikringen, der er sprunget, udskiftes med en anden med samme strømbelastningsevne. Strømbelastningsevnen er angivet på mærkepladen, der er anbragt på sikringens plads.
- **Sikkerhedstermostat for ovnrum** med manuel genindstilling.

Sikkerhedstermostaten er anbragt bag betjeningspanelet og lukker for strøm til varmelegemer i ovnrum.

Genindstillingen må udelukkende udføres af teknisk autoriseret personale, efter at årsagen til afbrydelsen er fjernet.

- **Termosikring** med automatisk genindstilling, der befinder sig inde i blæsermotoren og aktiveres, hvis denne overophedes. Herved beskytter den apparatets funktion. Når den aktiveres afbryder den strømforsyningen til apparatet.

6. KONTROL AF OVNENS FUNKTION

- Tænd for ovnen i følge anvisningerne i kapitlet "Betjeningsvejledninger";

- Forklar brugeren ved hjælp af brugervejledningen, hvorledes apparatet fungerer, samt hvorledes det vedligeholdes og rengøres.

Bemærk:

- Vær opmærksom på de varme områder på ovnens yderside, når den er tændt.
- Afløbsrørene, der er anbragt på ovnens topplade, må ikke tildækkes.

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

7. VEDLIGEHOLDELSE

De dele, der har behov for almindelig vedligeholdelse, kan nås ved at åbne betjeningspanelet, sidepanelet eller bagpanelet.

8. NOGLE FEJLFUNKTIONER 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
- Varmelegemerne 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:

- Varmelegemerne 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 hjælperekredsløbets elementer.

Ovnlamper virker ikke

BEMÆRK: Sluk for ovnen inden pærerne udskiftes.

9. PLACERING AF DE VIGTIGSTE DELE

(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. BETJENINGSVEJLEDNING

Før ovnen tages i brug, skal denne vejledning læses omhyggeligt, da den indeholder vigtige oplysninger for korrekt brug af ovnen. Skulle der opstå behov for yderligere oplysninger om ovnens tekniske specifikationer og præstationer, kan der rettes henvendelse til forhandleren.

- Stil ikke bradepander eller køkkengrej oven på ovnen for ikke at blokere aftræksrørene for røg og damp.
 - Undlad at indsætte objekter (f.eks. bakker) nedenfor bunden af ovnen, så den ikke hindrer huller i ind- eller udrejse af køleluft.
 - Lad jævnlige ovnen efterse (mindst en gang om året). Det anbefales at indgå en serviceaftale.
 - Kermetemperaturføleren er et præcisionsinstrument. Undgå at udsætte den for stød, at forcere den ved indsættelsen og at trække i det bøjelige kabel (især ved anvendelsen af vogne med hjul).
- Garantien dækker ikke erstatning af kermetemperaturfølere, der er blevet beskadiget ved ukorrekt brug.**
- Ved anvendelse af kombiprogram anbefales det, at temperaturen ikke overstiger 200-210°C.
- Højere temperaturer kan reducere effektiviteten af ovnrums tætningslister.
- Ved anbringelsen af madvarer i ovnrums skal der holdes en afstand på mindst 40 mm mellem bradepander/riste for at skabe en bedre cirkulation af den varme luft.
 - Rengør det eventuelle **fedtfilter** (medfølger ikke) i **ovnrums** mindst efter hver tredje tilberedningscyklus.
 - Rengør det eventuelle **luftfilter** (medfølger ikke) mindst en gang om måneden, idet det fjernes fra under **betjeningspanelet**.
 - Under **forvarmningen** af ovnen 20 GN 1/1 eller 2/1 skal man indsætte vognen (uden madvarer) for at lukke den nederste åbning mellem ovnrums og døren. Dette forhindrer dampen i at komme ud og eventuelt beskadige det elektroniske kort i betjeningspanelet.

- **Undgå at salte maden, mens den befinder sig i ovnrums.** Dette gælder specielt ved kombi- og dampprogrammer.
- **Når apparatet er i drift, må der aldrig tilsættes brændbare væsker, som for eksempel stærk spiritus, i ovnrums.**

Bemærk!

Hvis ovnen installeres i henhold til anvisningerne, og der anvendes originalt understel, vil den højde, bradepanderne kan anbringes i, aldrig overstige **1,6 m**. Hvis der derimod ikke anvendes originalt understel, er det ved installation af ovnen vigtigt, at denne højde ikke overskrides, da der ellers er **fare** for, at varme væsker (sovs, olie, fedt ol.) spildes fra de bradepander, der ikke ses under arbejdet.

1. ÅBNING AF OVNDØR

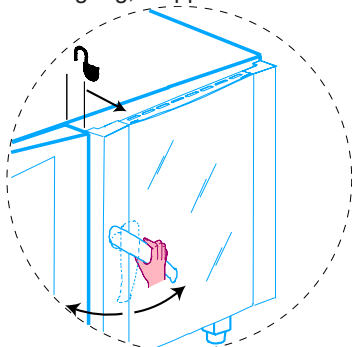
1.1 MODELLER MED 6 OG 10 STIK

Bemærk! Fare for skoldning.

Åbn **altid** ovndøren forsigtigt, når ovnen er varm.

- a) Drej ovnlågens håndtag i den ene eller den anden retning (har ingen betydning) frem til endestoppet for at åbne ovnlågen helt.

Hvis et program er i gang, stopper det.

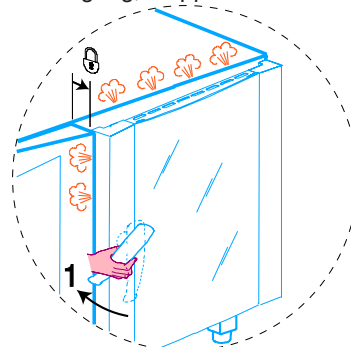


MODELLER MED SIKKERHEDSSYSTEM (på bestilling)

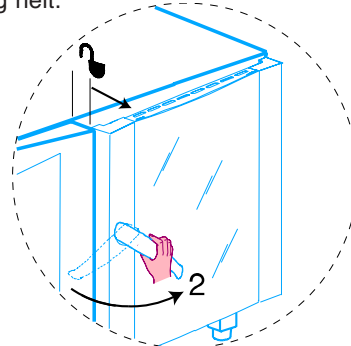
Ovnen er udstyret med et sikkerhedshåndtag for at undgå skoldning, når døren åbnes helt. Gå derfor frem på følgende måde (afhængigt af model):

- a) Drej dørhåndtaget i urets retning, til det ikke kan komme længere. Døren åbnes lidt, idet den holdes tilbage af **en sikkerhedsanordning**.

Hvis et program er i gang, stopper det.



- b) Drej håndtaget mod uret til endestoppet for at få ovndøren til at åbne sig helt.

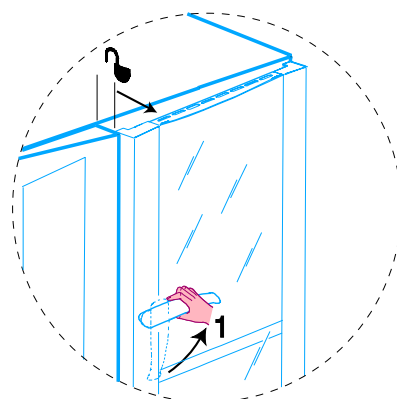


1.2 MODELLER MED 20 STIK

Bemærk! Fare for skoldning.

Åbn **altid** ovndøren forsigtigt, når ovnen er varm.

- a) Drej dørhåndtaget 90° mod urets retning for at åbne døren helt. Hvis et program er i gang, stopper det.



2. LUKNING AF OVNDØR

2.1 MODELLER MED 6 OG 10 STIK

Døren lukkes med et fast tryk, og det kontrolleres, at den er blokeret.

2.2 MODELLER MED 20 STIK

- a) Drej ovndørens håndtag mod uret, til det ikke kan komme længere, og luk døren lidt i.
- b) Tryk døren helt i, og drej håndtaget i lodret stilling, så døren blokeres.

3. BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANEL

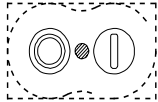
3.1 INDLEDNING

For lettere at forstå ovns funktioner bør den sammenfoldelige side, der befinder sig bagerst i denne brugervejledning, med tegningen af betjeningspanelet for den rette model holdes foldet ud und læsningen af disse anvisninger.

Herunder beskrives alle de funktioner, de forskellige modeller kan have.

Nogle af funktionerne er fælles, mens andre kun findes på visse modeller.

3.2 BETJENINGSKNAPPER



Hovedafbryder



Start/Stop tilberedningsprogram.

3.3 VIGTIGSTE TILBEREDNINGSFUNKTIONER



Varmluft: Til stegning og gratinering med en maksimumtemperatur på 250 - 300°C.

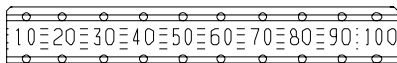


Kombi: Overophedet damp. Anvender varmelegemer i ovnrum og dampgenerator (maks. temperatur 250°C).



Damp: Ideel til kogning (driftstemperaturen indstilles automatisk til 100°C).

Dampen kan indstilles til lave temperaturer for skånsom tilberedning af madvarer, vakuumpakkede retter, samt til optøning (temperatur fra 25°C til 99°C).



Visning af fugtighedsprocent: Gør det muligt at se fugtighedsprocenten for **varmluftsprogram og kombiprogram.**



Digitaltermometer/-termostat til kontrol af temperaturen i ovnrummet.



Timer til kontrol af tilberedningstiden.

Stegetermometer/Kernetemperaturføler til kontrol af temperaturen inde i madvarerne.

3.4 SPECIELLE TILBEREDNINGSFUNKTIONER



Spec.-funktioner

Funktioner der er nyttige for tilberedningen.



Pausefunktion: Med denne funktion kan man opnå en forsinket start af programmet, eller en pause mellem to faser.



Genopvarmningsprogram: Producerer den fugtighedsprocent, der er optimal til hurtig genopvarmning af madvarer (maks. temperatur 300°C).

Genopvarmningsprogrammet består kun af én fase og er karakteriseret af:

- Af en specialcyklus med kontrolleret fugtighed på 20 % (kan eventuelt ændres),
- Af en temperatur der er indstillet til 120°C (kan eventuelt ændres),
- Anvendelsen af fuld effekt.
- Tid indstillet til **30 minutter** (kan eventuelt ændres), **og når programmet først er startet, fortsætter det, også selvom døren åbnes.**

Bemærk! Fare for skoldning.

Åbn **altid** ovndøren forsigtigt, når ovnen er varm.

Dette program kan i stedet for en indstillet tid også anvendes med funktionen **Cont** eller med **kernetemperaturføleren**.



Tilberednings- og vedligeholdelsesfase: Til langsom og længerevarende tilberedning som for eksempel tilberedning af steger (store stykker).

Det kan kombineres med funktionerne **varmluft, kombi, damp** og **genopvarmning**.

Blæserens funktion er pulserende.

HACCP

HACCP: Gør det muligt at registrere tilberedningsprogrammerne i henhold til standarden **H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points)**. Alt efter systemet der rådes over, kan tilberedningsdata udskrives på en printer, der er tilsluttet ovnen, eller overføres til en PC.



Rengøringsprogram: Ovns automatiske eller halvautomatiske rengøringsprogram (se afsnit 7 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE).



Funktion med nedsat hastighed (blæser): Til tilberedning af sarte madvarer som f. eks. konditorkager. Kan kombineres med alle programmer.



Funktion med nedsat effekt (genopvarmning): Til tilberedning af sarte madvarer som f. eks. konditorkager. Kan kombineres med alle programmer.



Funktion med ECO-DELTA: Anvendes til stegning af store stykker kød (over 5kg, 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.

F.eks:

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



Funktion med varmluft med åbent luftspjæld: Anvendes til tilberedninger, der kræver tør luft. Gør det muligt at udlede fugtigheden, når det er nødvendigt (maks. temperatur 300°C).



Kontrollampe for åben ovndør.



Kontrollampe for kalk: Når denne kontrollampe blinker, er det nødvendigt at afkalke dampgeneratoren. Se afsnit 7.



Kontrollampe for dampgeneratorens tilstand:

- **Slukket:** Dampgeneratoren er klar.
- **Blinker:** Dampgeneratoren er i opfyldningsfase eller mangler vand. **Kontroller, at der kommer vand til ovnen!**

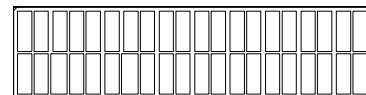
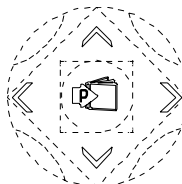


Regulering af tilberedningsparametre: Gør det muligt at regulere tilberedningsværdierne (fugtighed, temperatur og tid).



Faser i automatisk program: Gør det muligt at udføre et tilberedningsprogram i 2 faser. Overgangen fra den ene fase til den anden er automatisk. (KUN NIVEAU B og C).

3.5 YDERLIGERE FUNKTIONER



Betjeningsknapper til styring af programbibliotek: Med disse knapper kan man gemme, ændre og slette tilberedningsprogrammer (KUN FOR NIVEAU A).



Programvælger: Gør det muligt at søge efter og vælge gemte programmer (KUN FOR NIVEAU A).



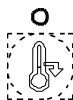
Manuel indsprøjtning af vand i ovnrummet: Gør det muligt at øge fugtighedsprocenten øjeblikkeligt under et tilberedningsprogram.



Manuel tømning af vand fra dampgeneratoren: Ved tryk på denne knap tømmes vandet ud af dampgeneratoren.

Bemærk! : For at undgå overdreven kalkansamlinger i dampgeneratoren, er det nødvendigt:

- at overholde værdierne for vandtilførslen – se installationsafsnittet.
- altid at tømme dampgeneratoren efter endt arbejdsdag.



Hurtig nedkøling af ovnrummet: Denne funktion er nyttig, når der skiftes fra en tilberedning til en anden med lavere temperatur. Tillader rotation af blæserhjul og automatisk indsprøjtning af vand (TS < 180°C), selvom døren er åben.

Bemærk! Fare for skoldning.
Åbn **altid** ovndøren forsigtigt, når ovnen er varm.

Inden ovnen tages i brug, kontrolleres det at:

- Den eksterne elektriske sikkerhedsafbryder er aktiveret,
- Vandhanerne er åbne,
- Ovnens afløb er ikke tilstoppet.

BRUG AF OVNE

4. FUNKTIONSNIVEAU A, B og C (C = Convect, Convection)

Madvarer tilberedes ved opvarmning og denne opvarmning kan foregå på en bestemt MÅDE, ved en bestemt TEMPERATUR, i et bestemt TIDSRUM og med en bestemt FUGTIGHEDSPROCENT. For at starte en TILBEREDNINGSPROGRAM er det derfor nødvendigt at indstille disse værdier.

Ovnen fungerer som beskrevet i de følgende afsnit:

--- INDSTILLING AF TILBEREDNINGSPROGRAM ---

- VALG AF TILBEREDNINGSMÅDE
- INDSTILLING AF TILBEREDNINGSTEMPERATUR
- INDSTILLING AF TILBEREDNINGSTID
- INDSTILLING OG ANVENDELSE AF KERNE-TEMPERATURFØLER
- INDSTILLING AF FUGTIGHEDSPROCENT
- START AF TILBEREDNINGSPROGRAM

Yderligere afsnit omhandler ekstrafunktioner, som for eksempel:

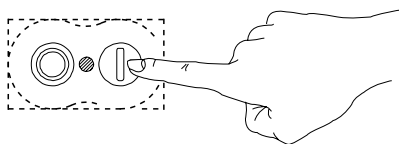
- MANUELT PROGRAM (KONTINUERLIG TILBEREDNING)
- SPEC.-FUNKTIONER (ekstrafunktioner)
- TILBEREDNING MED FASER I AUTOMATISK PROGRAM

Endelig er der et afsnit for niveau **A** ovnen, der omhandler hukommelsesfunktionen for tilberedningsprogrammer som opskrifter (f.eks. TILBEREDNING AF KYLLING) eller programmer, der hedder:

- LAGRING AF OPSKRIFTER ELLER PROGRAMMER

4.1 TÆND OVNE


Ovnen tændes med tryk på **I** på denne afbryder:



Herefter sker følgende:

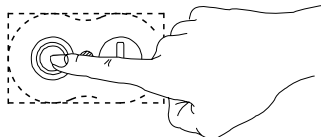
- Trykknappen lyser.
- Betjeningspanelet tænder, og nogle af funktionsikonerne blinker.
- Displayet for Termometer/Termostat **TS** viser temperaturen i ovnrummet.
- Lampen i ovnrummet tænder.

- Dampgenerator er i opfyldningsfase  (kontrollampe blinker)

- Dampgenerator er klar  (kontrollampe slukket)

4.1.1 SLUK OVNE

Ovnen slukkes ved at trykke på **O** på følgende afbryder:

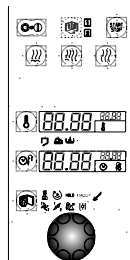


4.2 VALG AF FUNKTION (MANUEL eller AUTOMATISK)

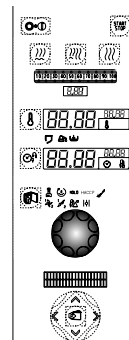
Betjeningspanelet er delt op i to dele, en for MANUELLE funktioner og en anden for AUTOMATISKE funktioner.

MANUELLE funktioner

AUTOMATISKE funktioner



(niveau **B** og **C**)



(niveau **A**)

Brug én af disse 2 kommandoer afhængigt af behovet for tilberedning i niveau **A** ovnen.

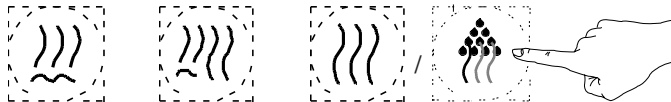
Ovne med niveau **B** og **C** har udelukkende MANUELLE funktioner.

4.3 MANUELLE FUNKTIONER

INDSTILLING AF TILBEREDNINGSPROGRAM

4.3.1 VALG AF TILBEREDNINGSMÅDE

Når OVNE ER TÆNDT vælges en af følgende tilberedningsmåder med tryk på tasten, der herefter lyser:



damp

kombi

varmluft

Indstil tilberedningsparametrene som angivet i nedenstående afsnit.

Note:

Temperatur- og timerDISPLAY'et blinker i 5 sekunder mens de venter på indtastning af en indstilling. Hvis der ikke indtastes nogen værdi, gemmer ovnen den forudindstillede værdi (default-værdien), og displayerne holder op med at blinke.

4.3.2 INDSTILLING AF TILBEREDNINGSTEMPERATUREN

Indstil temperaturen med tryk på følgende tast, der herefter lyser:

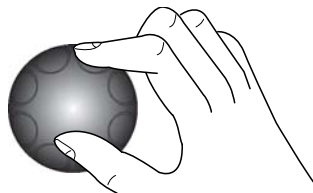


På DISPLAYET vises TEMPERATUREN i OVNRUMMET med store tal, mens den temperatur, der skal INDSTILLES, vises med små tal (blinker i 5 sekunder).

Eks.: 34°C
TEMPERATUR
I OVNRUM



Eks.: 200°C
TILBEREDELSES-
TEMPERATUR



Drej knappen med uret (øger temperaturen) eller mod uret

(mindsker temperaturen) for at indstille den ønskede TILBEREDNINGSTEMPERATUR på det lille DISPLAY. Efter 5 sekunder holder TILBEREDNINGSTEMPERATUREN op med at blinke og er nu INDSTILLET.

Obs: 1

Dampprogrammet har en automatisk indstillet driftstemperatur på 100°C. **Dampen kan indstilles til en lavere temperatur** (mellem 25°C og 99°C), hvis de drejes på den tilhørende knap; **overophedet damp** (temperatur fra 101°C til 130°C).

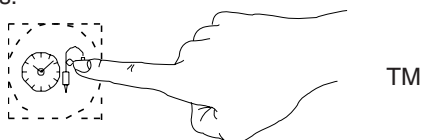
Bemærkning 2

Med cyklusen **BLANDET** er det muligt at foretage en **fermenteringscyklus** ved at indstille en temperatur på under 50°C (fra 25 til 49°C).

Når fermenteringscyklusen er indstillet som den første fase, udelukkes **forvarmningen af rummet**.

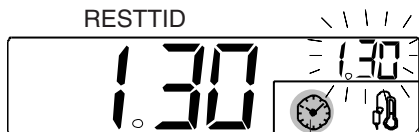
4.3.3 INDSTILLING AF TILBEREDNINGSTID

Tilberedningstiden indstilles med tryk på følgende tast, der herefter tændes:

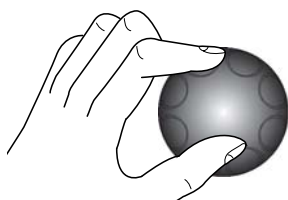


På **TIMERDISPLAYET** vises tilberedningsprogrammets **REST-TID** med store tal og den tid, der skal **INDSTILLES** med små tal (blinker i 5 sekunder).

Eks.: 1 t 30'
TOTAL
RETTID



Eks.: 1 t 30'
AKTUEL
RETTID



kontrollampe for timer tændt

Drej knappen med uret (øger tiden) og mod uret (mindsker tiden) for at indstille den ønskede TILBEREDNINGSTID på det lille DISPLAY.

Efter 5 sekunder holder TILBEREDNINGSTIDEN op med at blinke og er således INDSTILLET.

OBS:

I dette tilfælde er der kun ét tilberedningsprogram eller fase og den AKTUELLE resttid svarer derfor til den TOTALE resttid.

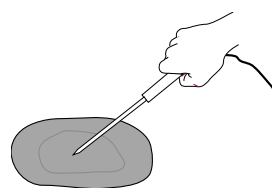
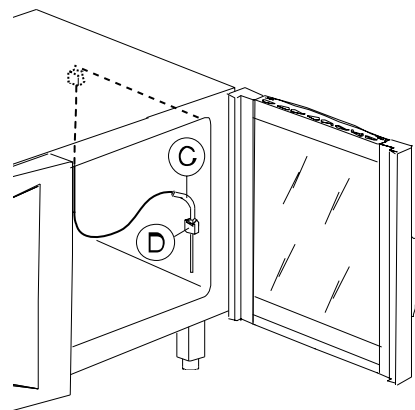
4.3.4 INDSTILLING OG BRUG AF KERNETEMPERATURFØLEREN (STEGETERMOMETER)

Kernetemperaturføleren gør det muligt at måle temperaturen inde i den mad, der bliver tilberedt. Man kan derfor indstille en ønsket temperatur, hvorefter tilberedningen automatisk bliver stoppet når denne temperatur nås.

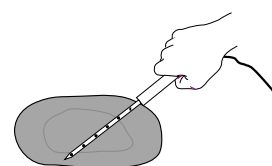
Bemærk: Kernetemperaturføleren er et præcisionsinstrument. Undgå at udsætte den for stød, at forcere den ved indsættelsen og at trække i det bøjelige kabel (især ved anvendelsen af vogne med hjul). Garantien dækker ikke erstatning af kernetemperaturfølere, der er blevet beskadiget ved ukorrekt brug.

1) Tænd ovnen.

Tag kernetemperaturføleren "C" ud af holderen "D" og sæt den ind i maden uden at forcere den. Sørg for at spidsen (med føleren) er placeret i nærheden af madvarens midte.



NIVEAU B og C
kernetemperaturføler
med 1 målepunkt



NIVEAU A
MULTIPOINT-kernetemperaturføler
med 6 målepunkter

NIVEAU A ovnen er udstyret med en **MULTIPOINT-kernetemperaturføler** med 6 målepunkter langs hele "føleren", der gør det muligt at måle temperaturen inde i maden korrekt, selvom spidsen ikke sidder fuldstændigt midt i madvaren. Luk ovndøren.

2) Vælg ønsket tilberedningsmåde, og indstil tilberedningstemperaturen på temperaturdisplayet TS.

Bemærk: Indstil ikke tiden på TM-displayet.

3) Indstil TEMPERATUREN for KERNETEMPERATURFØLEREN ved at trykke **2 gange** på følgende tast, der herefter tænder:

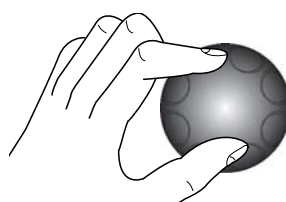


På **DISPLAYET** vises **TEMPERATUREN** ved **KERNETEMPERATURFØLEREN** med store tal, og den temperatur, der skal **INDSTILLES**, vises med små tal (blinker i 5 sekunder).

Eks.: 57°C
TEMPERATUREN VED
KERNETEMPERATURFØLEREN



Eks.: 80°C
INDSTILLET
TEMPERATUR

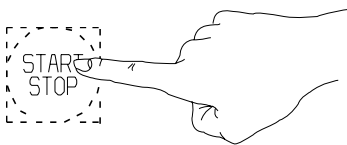


kontrollampe for kernetemperaturføler tændt

Drej knappen med uret (øger temperaturen) eller mod uret (mindsker temperaturen) for at indstille den ønskede TEMPERATUR for KERNETEMPERATURFØLEREN på det lille DISPLAY. Efter 5 sekunder holder den indstillede TEMPERATUR op med at blinke og er nu INDSTILLET.

Obs:

Hvis der trykkes på tasten igen, skiftes der fra KERNE-TEMPERATURFØLER til TIMER, hvilket vises på DISPLAYET, hvor lyset tændes i timerikonet.

4) Start program. Tryk på knappen for **Start/Stop tilberedning**.

5) Stop program. Når temperaturen inde i produktet har nået den indstillede værdi, slukkes ovnen automatisk, som beskrevet i afsnit 4.3.7 STOP TILBEREDNING, og det store DISPLAY viser den tid, der er gået af tilberedningen.

6) Deaktivering af kerntemperaturføler. (Må kun udføres, efter at tilberedningen er standset). Indstil en tilberedningstid på timeren **TM**. Kerntemperaturføleren kan også deaktiveres, mens ovnen er slukket.

Ved programslut viser DISPLAYET med store tal hele den TID, der er gået.

4.3.5 INDSTILLING AF FUGTIGHEDSPROCENT

KUN NIVEAU **A** og **C**

(Kun for funktionerne **VARMLUFT**, **KOMBI** og **GENOPVARMNING**)

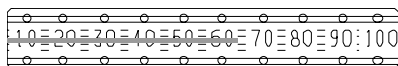
Bemærk.

Hvis ovnen tændes efter at have været slukket i nogle timer, er det nødvendigt at vente 20 sekunder, inden fugtigheden aflæses. (Den tid det tager for LAMBDA-føleren at stabiliseres).

Obs

Når ovnen er indstillet til **VARMLUFT**, indstilles fugtigheden ved, at der trykkes to gange på programvalgsknappen.

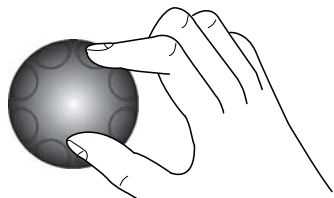
Efter at der er valgt **VARMLUFT** eller **KOMBI**, viser DISPLAYET FUGTIGHEDSPROCENTEN (KUN NIVEAU **A**) i ovnrummet med store tal og den fugtighed (NIVEAU **A** 1%...100% og **C** 1/10...10/10), der skal INDSTILLES, med små tal (blinker i 5 sekunder).



Eks.: 60 %
FUGTIGHED
i OVNRUM



Eks.: 80 %
FUGTIGHEDS-
PROCENT

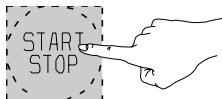


Drej knappen med uret (øger fugtigheden) eller mod uret (mindsker fugtigheden) for at indstille den ønskede FUGTIGHEDSPROCENTEN på det lille DISPLAY.

Efter 5 sekunder holder FUGTIGHEDSPROCENTEN op med at blinke og er nu INDSTILLET.

4.3.6 START PÅ TILBEREDNINGSCYKLUS

- Kontrollér, at ovndøren er ordentligt lukket.
- Tryk på kontrolknappen for tilberedningsstart, til FORVARMNING AF OVNRUM, og lampen tænder (BLINKENDE lys).



PrEH
Start på FORVARMNING AF OVNRUM
(BLINKENDE lys)

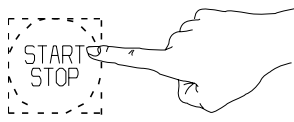
Displayene angiver henholdsvis:

- **HU** fugtigheden i ovnrummet.
- **TS** den automatiske forvarmning af ovnrummet (PrEH). For at springe forvarmningen over skal der atter trykkes på **START**.
- **TM** resterende tilberedningstid / **PRB** sondens temperatur.

Bemærk: Ved tilberedning på TID, forbliver den indstillede tilberedningstid uændret under forvarmningen (COUNT-DOWN ikke aktiv).

Efter end forvarmning viser displayet **TS** ordet **LOAD** (indsæt):

- åbn ovndøren, og sæt maden ind.
- luk ovndøren igen, og på displayet **TS** vises ordet **Strt** (START)
- tryk atter på kontrolknappen for tilberedningsstart, og lampen tænder (FAST lys).



Start på TILBEREDNINGSCYKLUS
(FAST lys)
(COUNT-DOWN aktiv)

Obs:

- Det er ikke muligt at starte et tilberedningsprogram (damp, kombi, varmluft eller genopvarmning), før dampgeneratoren er klar (dampgeneratorens kontrollampe slukker, se afsnit 4.1). I dette tidsrum tælles tiden ikke, og **Start-knappen** blinker. Dette sker også, hvis ovndøren åbnes.

Bemærk! Fare for skoldning.

Åbn **altid** ovndøren forsigtigt, når ovnen er varm.

4.3.7 STOP TILBEREDNINGSPROGRAM

Når den indstillede tid er gået, standser tilberedningen automatisk, og ovenens alarm lyder med en konstant tone.

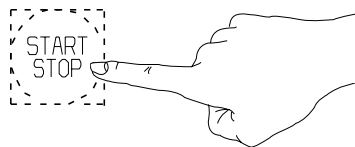
Luk ovndøren op, og tag maden ud.

Bemærk! Fare for skoldning.

Åbn **altid** ovndøren forsigtigt, når ovnen er varm.

Obs:

- Alarmen kan afbrydes, ved at der trykkes på en hvilken som helst knap på betjeningspanelet, eller ved at ovndøren åbnes. Tilberedningen kan afbrydes **manuelt**, ved at der trykkes på **Start/Stop**-knappen i **to** sekunder.

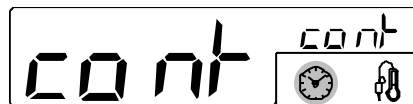


Tryk i kortere tid vil ikke have nogen effekt.

Det er muligt at gentage et program ved at trykke på knappen **Start/Stop**.

4.3.8 MANUELT PROGRAM (FORTSAT TILBEREDNING)

Det er muligt at indstille en manuel tilberedning ved at udelukke timeren. Følg anvisningerne i afsnit 4.3.2 INDSTILLING AF TILBEREDNINGSTEMPERATUR indtil displayet viser "**Cont**", hvilket betyder at tilberedningen **fortsætter**.



I denne tilstand kan et program kun standses manuelt, hvilket gøres ved, at der trykkes på knappen **Stop/Start** i to sekunder, eller ved at slukke for ovnen.

4.3.9 SPEC.-FUNKTIONER

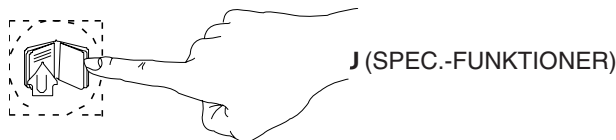
- Tænd ovnen ved at trykke på I.
- Indstil en tilberedning for følgende spec.-funktion:



PEC.-FUNKTION med Sforudindstilling af program.

De øvrige skal ikke indstilles, da de allerede er specialfunktioner.

- Tryk på tasten **U** (SPEC.-FUNKTIONER):



- Kontrollamperne tændes (GRØNNE). SPEC.FUNKTION og en af kontrollamperne blinker.



Eks.: SPEC.FUNKTION vælg (R) (blinkende GRØN kontrollampe)

- Drej knappen med uret eller mod uret for at vælge den ønskede SPEC.-FUNKTION. Ikonet vil nu blinke (GRØNT).
- Tryk på tasten **U**, indtil kontrollampen for den ønskede SPEC.-FUNKTION skifter farve (blinker ORANGE).
- Vent yderligere 5 sekunder for at se, om den valgte funktions kontrollampe lyser konstant (ORANGE).
- Start herefter programmet ved at trykke på knappen START/STOP.

I afsnit 3.4 SPECIELLE TILBEREDNINGSFUNKTIONER (side 186) findes en beskrivelse af de forskellige SPEC.-FUNKTIONER.

Note:

Hvis **SPEC.-funktionen** har været inaktiv i 7 sekunder forlades denne **funktion automatisk**, hvilket angives, ved at lampen i funktionsknappen slukker.

- For at **annullere en** af følgende **SPEC.-FUNKTIONER**, der allerede er indstillet (lyser ORANGE):



Tryk på knappen **U** og drej knappen for at vælge, hvorledes den blinker (blinker ORANGE).

Tryk igen på knappen **U** for at få SPEC-knappen til at skifte farve (blinker GRØNT) og således annullere den.

- For at **annullere** de andre **SPEC-funktioner** indstilles et andet tilberedningsprogram.

Hvis **programmet allerede er startet**, standses det ved at knappen tænd/sluk (STAR/STOP) holdes nede i to sekunder, inden SPEC-funktionen annulleres.

4.3.10 TILBEREDNING MED 2 FASER I AUTOMATISK FUNKTION

(KUN NIVEAU B og C)

Ovne med B-niveau gør det muligt at udføre et tilberedningsprogram bestående af to faser. For eksempel:

- Fase 1:
 - varmluft 200°C
 - kernetemperaturføler 70°C
- Fase 2:
 - kombi 220°C
 - varighed 40 minutter

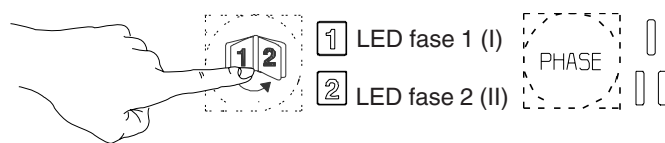
Overgangen fra fase 1 til fase 2 sker automatisk.

Indstilling af et program med to faser foregår således:

- 1) Tænd ovnen.

- 2) Indstil den ønskede tilberedningsmåde, temperatur, varighed (eller alternativt temperatur ved kernetemperaturføler) som beskrevet tidligere.

- 3) Tryk på knappen **"1-2" / "PHASE"**:



Kontrollampen for fase 2 lyser RØDT (fase aktiveret), mens kontrollampen for fase 1 lyser GRØNT (fase ikke aktiv). Samtidig blinker kontrollamperne for **tilberedningsmåde**, for at angive at der kan udføres en ny indstilling for fase 2.

- 4) Vælg:

- Tilberedningsmåde for fase 2
- Ovntemperatur for fase 2
- Varighed (eller alternativt temperatur ved kernetemperaturføleren) for fase 2.

- 5) Nu er det tofasede tilberedningsprogram indstillet. Sæt maden, der skal tilberedes, ind i ovnen, og tryk på knappen START/STOP for **at starte programmet**.

Programmet starter med fase 1 (kontrollampen for fase 1 lyser RØDT) og **går automatisk videre** til fase 2 (kontrollampen for fase 2 lyser RØDT), når fase 1 er færdig.

Overgangen fra en fase til en anden angives af et kort lydsignal ved afslutningen af fase 1.

Når fase 2 afsluttes, standes tilberedningen automatisk, som tidligere beskrevet.

4.3.11 COTTURA ECO - Delta Tilberedning

Det drejer sig om en avanceret tilberedningsmetode, hvor ovntemperaturen ændres i forhold til temperaturen i centrum af madvaren, der tilberedes.

Operatøren kan vælge en **deltaværdi** mellem **1°C < 120°C**. Det anbefales at indstille en værdi på mellem **20°C < 70°C**. Temperaturen i ovnrummet reguleres automatisk, så den altid er højere end madens centrumtemperatur og den indstillede værdi.

Denne tilberedningsform er velegnet til store kødstykker.

Brug af denne tilberedningsform: manuel tilberedning

- 1) Vælg tilberedningsform for eksempel **Blandet cyklus**.
- 2) Indstil den ønskede værdi for centrumtemperaturen.
- 3) Gå til de **avancerede funktioner (sidste linje på kontrolpanelet)**, og vælg



På ovnens temperaturdisplay vises **25°C**, der er en **Deltaværdi** (kan ændres ved at markere temperaturområdet og dreje knappen til den ønskede Deltaværdi for eksempel **50°C**). Luk ovnlågen, og tryk på knappen for start for at påbegynde tilberedningen.

Kødets centrumtemperatur kan for eksempel være **14°C** i begyndelsen af tilberedningen, derefter stiger ovnens temperatur til **75°C (50°C over centrumtemperaturen)**, og herefter fortsætter den med at stige, efterhånden som centrumtemperaturen stiger, og holder konstant en forskel på **50°C** (, så hvis centrumtemperaturen stiger med 1 grad, stiger ovntemperaturen tilsvarende). De to temperaturer vises i displayets nederste linje.

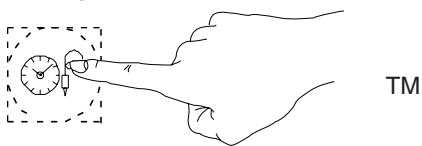
Hvis der for eksempel er valgt en sluttemperatur for kødets centrum på **67°C**, vil ovnrummets sluttemperatur være på **117°C** ved afslutningen på tilberedningen.

Denne tilberedning er meget langsommere end den 'normale' metode, men den giver bedre resultater og højere kvalitet.

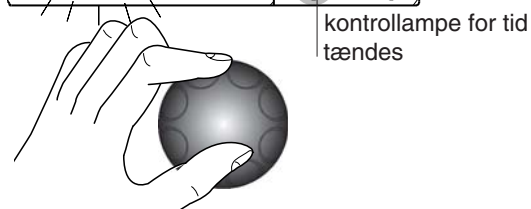
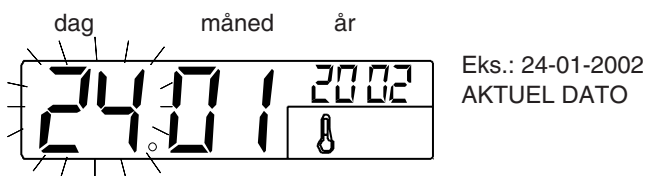
4.4.2 INDSTILLING AF KLOKESLÆT, DATO OG FORSINKET START

- KLOKESLÆT og DATO -
KLOKESLÆT og DATO indstilles således:

- 1) Tænd ovnen med tryk på I.
- 2) Hold tasten for tid TM trykket ind, indtil der høres et lydsignal (bip) og TIMERNE blinker.



- 3) Drej knappen med eller mod uret (mens tallet blinker) for at indstille den aktuelle time.
- 4) Tryk på tasten TM og indstil MINUTTER på samme måde (se punkt 3 ovenfor).



- 5) Tryk igen på tasten TM og indstil DAGEN (vises på TEMPERATURDISPLAYET), som beskrevet tidligere (se punkt 3).
- 6) Indstil herefter MÅNED og ÅR stadig med tryk på tasten TM og gentag trinene for indstilling af dagen, indtil den aktuelle dato er indstillet.

- DELAY START - (forsinket start)

Efter indstilling af KLOKESLÆT og DATO (se ovenstående afsnit) gøres følgende:

- 1) Tryk på knappen P (program), og vælg den ønskede opskrift eller det ønskede program:

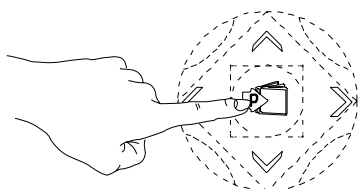
program	AO	Low	Temperature																	
valgt	P:	M	E	N	U															

- 2) Tryk på knappen P, og vælg P:TILFØJ FORSINKELSE.

VALGT PUNKT	AO	Low	Temperature																		
	P:	T	I	L	F	Ø	J	F	O	R	S	I	N	K	E	L	S	E			

- 3) Tryk på knappen P, bogstavet D (Delay start) blinker.

BOGSTAVET "D"	AO	D	1																	
BLINKER	P:	M	E	N	U															



- 4) Indstil det ønskede tidspunkt for START (vises småt på tidsdisplayet TM), og tryk på knappen START/STOP. Nu begynder cyklen på det tidspunkt, der er indstillet med DELAY START, og på displayet blinker bogstavet D skiftevis med et punktum for at angive at funktionen er aktiv.

4.4.3 ÆNDRING AF INDSTILLEDE PARAMETER

Hvis tilberedningsprogrammet er **blokeret**, **startet** eller **lagret**, kan nedenstående parametre ændres:

- 1) Tilberedningsmåde
- 2) Tilberedningstemperatur TS
- 3) Tilberedningstid TM
- 4) Temperatur ved kernetemperaturføler PRB (eller alternativt tilberedningstid).

Obs:

- Hvis en parameter i et lagret program er blevet ændret (under tilberedningen), vil der vises en * (stjerne) ved siden af programnummeret.
- Hvis en parameter i et LAGRET program ændres, vil ændringen overskrive den tidligere indstilling.

Hvis man under et tilberedningsprogram ønsker at tilføje flere faser efter den efterfølgende fase, gøres følgende:

- a) Tryk på knappen START/STOP for at standse det igangværende program.
- b) Tryk på (>) til den ønskede fase vises, og indstil de nye værdier.
- c) Tryk på knappen START/STOP for at fortsætte programmet.

4.4.4 LAGRING AF OPSKRIFTER ELLER PROGRAMMER

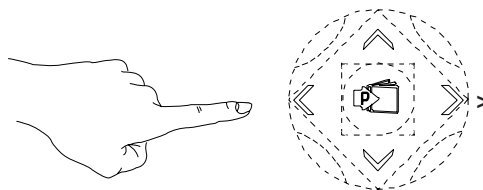
OPSKRIFTER og programmer (eller tilberedningsfaser) kan gemmes i ovnens hukommelse med et (fortløbende) nummer og en beskrivelse, der hjælper med at identificere den ved en senere søgning.

Eks.: -01----- (nr. OPSKRIFT)
 TILBEREDELSE KYLLING (beskrivelseOPSKRIFT)
 -02-----
 TILBEREDELSE KARTOFFEL

Når der er valgt en OPSKRIFT (med en eller flere tilberedningsfaser,) udføres følgende **MANUELLE** eller **AUTOMATISKE** FUNKTIONER:

- 1) tryk på knappen P

fase 1 blinker				1																
valgt punkt	P:	M	E	N	U															



- 2) Tryk på knappen P igen for at få adgang til menuen, og vælg HUSK OPSKRIFT.

fase 1 blinker				1																	
valgt punkt	P:	H	U	S	K		O	P	S	K	R	I	F	T							

- 3) Tryk på knappen P for at starte lagringen. Punktet VÆLG NUMMER vises.

vist punkt			A	2	1															
	P:	V	Æ	L	G		N	U	M	M	E	R								

- 4) Tryk på knappen P for at begynde lagringen.

opskriftens nummer			0	1																
valgt	P:	B	E	K	R	Æ	F	T												

5) Vælg (mens det blinker) det nummer på OPSKRIFTEN, hvorunder det valgte program skal gemmes, og bekræft nummeret ved at trykke på knappen P.

6) Vælg SKRIV NAVN.

01																			
P:	R	E	D	I	G	E	R	N	A	V	N								

valgt punkt

7) Tryk på knappen P, bindestregen "_" blinker.

01																			
P:	B	E	K	R	Æ	F	T												

bindestreg blinker
valgt punkt

8) Vælg begyndelsesbogstavet.

9) Tryk på (>) for at indtaste det næste bogstav, som angivet i punkt 8, og så videre (vælg mellemrum for at SLETTE et bogstav).

10) Tryk på knappen P for at bekræfte NAVNET på OPSKRIFTEN (f.eks.: TILBEREDNING AF KYLLING).

01	T	I	L	B	E	R	E	D	N	I	N	G	A	F	K	Y	L	L	I	N	G
P:	B	E	K	R	Æ	F	T														

opskriftens navn
valgt punkt

11) Vælg GEM OPSKRIFT, og tryk på knappen P for at gemme den

01	T	I	L	B	E	R	E	D	N	I	N	G	A	F	K	Y	L	L	I	N	G
P:	G	E	M	O	P	S	K	R	I	F	T										

opskriftens navn
valgt punkt

12) Tryk på knappen P i et par sekunder for at forlade programmet (eller vælg AFSLUT og bekræft).

Obs: Det er ikke nødvendigt at gemme programmerne i nummerorden. Man kan give dem et hvilket som helst nummer mellem 0 og 99. De numre, der allerede er optaget af et program, vises med et punktum, de numre der er ledige vises uden.

4.4.5 SØGNING EFTER OPSKRIFTER ELLER PROGRAMMER

Man kan søge efter en opskrift eller et program på to måder:

- SØGNING EFTER NUMMER (opskriftens eller programmets nummer);
- SØGNING EFTER NAVN (opskriftens eller programmets navn).

SØGNING EFTER NUMMER

Tryk på knappen P, og vælg den ønskede opskrift eller det ønskede program.

SØGNING EFTER NAVN

Tryk på knappen P for at få adgang til listen over opskrifter eller programmer.

A	O	L	O	w	T	e	m	p	e	r	a	t								
P:	M	E	N	U																

program
valgt

Tryk på knappen P og vælg SØG EFTER NAVN

A	O	L	O	w	T	e	m	p	e	r	a	t								
P:	S	O	G	E	F	T	E	R	N	A	V	N								

program
valgt

Tryk på knappen P for at starte søgningen, og vælg det **første bogstav** i den ønskede opskrifs navn, for eksempel F (FORÅRSRULLER).

A	O	F																		
P:	B	E	K	R	Æ	F	T													

bogstavet F
blinker

Tryk på knappen P for at bekræfte dette bogstav. DISPLAYET viser den første opskrift eller det første program, der begynder med bogstavet F.

første opskrift
med bogstavet F

1	4	F	E	N	N	I	K	E	L											
P:	M	E	N	U																

Vælg navnet på den **ønskede opskrift** blandt de opskrifter, der begynder med bogstavet F.

ønsket opskrift
valgt

1	5	F	O	R	Å	R	S	R	U	L	L	E	R								
P:	M	E	N	U																	

4.4.6 BRUG AF FORUDINDSTILLEDE PROGRAMMER

Visse programmer, der er udfører standard servicefunktioner, er fabriksindstillede og kan ikke slettes.

Følgende af ovnens programmer er fabriksindstillede:

LOW TEMPERATURE COOKING (EFS-LTC)

Stegning ved lav temperatur er specielt egnet til oksekød, såsom kotelet, okseklump, filet, men kan også bruges til andre kødtyper såsom kalv, lam, hjort, kalkun, and, svin osv. Kødudskæringerne kan være: roasbeef, bovstykke, lår, mørbrad, kotelet med ben, 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.

Indstil programmet som vist nedenfor for de for-lagrede programmer.

Når teksten LOAD vises på det store display, efter fasen PREHEAT (ændr eventuelt temperaturen, der allerede er indstillet i rummet), SÆTTES maden i ovnen, og MULTIPOINT nålen med 6 følere sættes i (ændr eventuelt temperaturen, der er indstillet i nålen).

Luk lågen og start cyklen ved at trykke på START-knappen igen. 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 blødt). På nålens store DISPLAY vises til slut blinkende den pågældende varighed (den forsvinder ved at trykke på en hvilken som helst knap'). Endelig har man fasen HOLD til at bevare madens temperatur.

Hele cyklen EFS-LTC (inklusive fasen HOLD) kan maksimalt komme op på 24 timer.

Det er muligt at springe en eller flere faser over ved at gå videre til den efterfølgende (se SPRING FASE OVER i afsnit 4.4.1 MULTIFASE-TILBEREDNING MED AUTOMATISK SEKVEN). Dette er for eksempel nyttigt, når man starter stegningen (fase SEARING) med et andet apparatur (eks.: frytop), og man vil gøre den færdig med ovnen (fase MATURE og HOLD). Det er ikke muligt at springe fasen MATURE over. Dette betyder, at hvis man kun vil bruge fasen HOLD, er det tilstrækkeligt at indstille den pågældende UTILITY (se afsnit 4.3.9 SPEC.-funktioner).

Hovedfordele:

- 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 modningsproces, tidsbesparelse og mulighed for at bruge friske kødudskæringer.
- Reduceret vægttab, 5-8% (afhængig af madens kvalitet og temperaturen indstillet i nålen).

- Betydelig gevinst ved flere portioner til salg.
- Betydelig energibesparelse på grund af det intelligente program EFS-LTC.

CLEANING SYSTEM

Dette rengøringsystem rengør automatisk ovnrummet med et egnet vaskemiddel. Rengøringen er afhængig af, hvor snavset ovnen er, og dette program har derfor følgende 4 programmer.

CLEAN 1 Soft (let)

Til nyt snavs fra tilberedninger uden for meget fedt (for eksempel DAMP).

CLEAN 2 Medium (normal)

Til normalt snavs fra fedtede tilberedninger.

CLEAN 3 Strong (kraftig)

Til svært snavs fra meget fedtede tilberedninger (for eksempel grillkylling, ribbenssteg, flæskesteg).

CLEAN 4 X-Strong (ekstra kraftig)

Til en meget snavset ovn (også med indtørrede madrester) på grund af tilberedning af madvarer med stort fedtindhold (som f.eks. stegt kylling, ribbenssteg, flæskesteg).

F00...---> F19... (opskrifter)

Disse 20 internationale opskrifter er forudindstillede.

Se opskriftsbogen for yderligere oplysninger.

For at kunne benytte de forudindstillede programmer gøres følgende:

Obs 1:

Bemærkning 1:

Før der køres en vaskecyklus i ovnrummet med RENGØRINGSSYSTEMET, fjernes et eventuelt **fedtfilter**.

CLEANING SYSTEM-cyklen **begynder** automatisk, når temperaturen inde i apparatet når op på **70 °C**.

Før der udføres et CLEANING SYSTEM-program skal man sørge for, at der er vaskemidler i beholderne (anbragt under betjeningspanelet), samt at de svarer til den ønskede type, se afsnit 7. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE.

Bemærk:

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.

Note 2:

Under indstillingen af en tilberedningscyklus trykkes der 2 gange på knappen P og der vælges SØG EFTER NUMMER eller SØGEFTER NAVN, eller der trykkes på knappen P i et par sekunder for at forlade indstillingen og fortsætte som følger.

1) Tryk på knappen P

program

A0	Low	Temperature																	
P:	MENU																		

på DISPLAY'et ses A0 Low Temperature.

2) Vælg det ønskede program, eller gå videre til punkt 3).

3) Tryk på kontakten START/STOP for at starte programmet A0 Low Temperature (eller det eventuelt valgte program).

For at **afbryde, ændre, springe faser over**, se afsnit af de normale programmer.

4.4.7 SLETNING AF EN LAGRET OPSKRIFT ELLER ET LAGRET PROGRAM

- 1) Tænd ovnen med tryk på I.
- 2) Tryk på knappen P.
- 3) Vælg den opskrift eller det program, der skal slettes.
- 4) Tryk på knappen P, og vælg FJERN OPSKRIFT.

opskriftens navn

O	TILB.	KARTOFLER																	
P:	FJERN	OPSKRIFT																	

valgt punkt

- 5) Tryk på knappen P for at slette opskriften eller programmet definitivt.

opskriftens navn

O	TILB.	KARTOFLER																	
P:	BEKRÆFT																		

valgt punkt

- 6) For at forlade programmet trykkes yderligere et par sekunder på knappen P.

4.4.8 PASSWORD

Funktionen PASSWORD skal aktiveres ved at ændre nogle parametre, og til det formål skal man kontakte vores kundeservice.

PASSWORDET giver mulighed for at blokere følgende funktioner for at begrænse anvendelserne af ovnen (en eller flere efter behov):

- Deaktiverer den midlertidige ændring af automatiske programmer, inklusive de særlige cyklusser PreHeat, Low Temperature og opskrifterne.

- Manuelle tilberedninger kan ikke benyttes.

- Varig ændring, lagring eller sletning af automatiske programmer tillades ikke.

Når funktionen PASSWORD er aktiveret, er ovnen blokeret, og efter tændingen skal den frigøres ved at indtaste et password, for at man kan anvende de ovennævnte funktioner.

For at **indtaste** et password:

- 1) Tryk der 2 gange på knappen P, og vælg PASSWORD, tryk igen på P, og displayet viser:

— * * * * * password for ovnen indstillet på fabrikken
(8 karakterer dannet af 8 tomme pladser)

- 2) Tryk på P (ovnen frigjort), og vælg SKIFT PASSWORD med pilknappen "v" (ned).

3) Tryk på P, nu vises NYT PASSWORD, indtast det nye (alfanumerisk på højst 8 karakterer), som når der lagres opskrifter (se afsnit 4.4.4 LAGRING AF OPSKRIFTER eller PROGRAMMER).

- 4) Tryk på P, nu bliver man bedt om med BEKRÆFT PASSWORD at bekræfte det netop indtastede password ved at skrive det igen og til sidst trykke på P. Efter et kort lydsignal (bip) om at operationen er lykkedes, eller et langt signal om at den ikke er lykkedes, stiller ovnen sig på sin starttilstand for tænding, og nu er den frigjort.

For atter at blokere den, skal den blot slukkes.

For at **skifte** password skal man gentage de foregående operationer med start fra punkt 2).

For at forlade menuen, hvis man ikke kender PASSWORDET, skal man slukke og atter tænde ovnen.

5. OPLYSNINGSKODER/FEJLKODER

Følgende koder kan blive vist på timerdisplayet.

Oplysningskoder

Koderne angiver en værdi, en funktion eller en tilstand.

CIn - Vaskeprogrammet CLEANING SYSTEM aktiveret.

CInt - Halvautomatisk vaskeprogram aktiveret.

cont - Tidsindstilling kontinuerlig

cool - Nedkøling af ovnen i gang

ECLO - Fejl i uret, det ser ud, som om tiden aldrig er blevet indstillet. For at fjerne fejlen indstillet tiden.

End - En cyklus eller funktion er afsluttet.

FILL - Påfyldning af dampgenerator. (Kontroller om vandhanen/-ventilen er åben).

LOAD - Sæt maden i ovnen.

oPEn - Dampgenerators afløbsventil åben.

PrEH - (VISNING AF TID TM / PRB) Forvarmning af kedel.

PrEH - PrEH - (VISNING AF OVNRUMSTEMP. TS) Automatisk forvarmning af ovnrummet.

Soap - Vaskemiddel. Sprøjt et passende rengøringsmiddel på de overflader, der skal rengøres, som angivet i punkt 4) i det halvautomatiske rengøringsprogram for rengøring af ovnrummet (se afsnit 7. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE).

Strt - Tryk på knappen START for at starte programmet.

Stby - Tid hvor der ventes på vask med CLEANING SYSTEM.

Fejlkoder

Koder der gør opmærksom på nødvendigheden af at tilkalde en uddannet tekniker

EH2O - Vandets tilgangstryk er for lavt til rengøringssystemet 'CLEANING SYSTEM' (trykket skal være mellem 1,5 og 2,5 bar).

EFUN - Termosikring til automatisk genindkobling af blæsermotoren. På det lille DISPLAY vises UP, der henviser til den ene motor (i 6-10 GN) eller den øverste motor (20 GN) vifte eller DO for den nederste motor (kun 20 GN).

E— - Et parameterkrav ikke opfyldt (i stedet for stregen vises nummeret på den pågældende parameter).

EPT1 - Ovnrumsføler defekt eller kortsluttet.

EPT2 - Dampgeneratorens føler defekt eller kortsluttet.

EPT3 - Kernetempaturføler defekt eller kortsluttet.

EPT4 - Bypass-føler defekt eller kortsluttet.

EPT8 - Defekt temperaturføler på elektronikkortet.

ESCH - Fejl i blæsermotor for nedkøling af elektronikkort.

Etub - Advarsel om for høj temperatur i dampgeneratoren (125°C).

Etuc - Advarsel om for høj temperatur i ovnrummet (320°C).

EFLP - Fejl i motor til motorspjæld i ovnrum.

ETC - Sikkerhedstermostat for ovnrumstemperatur aktiveret.

VIGTIGT!

Når tilberedningen er i gang, ledsages fejlkodesignalerne af en vedvarende lyd fra alarmer, og tilberedningen standser. I dette tilfælde kan ovnen kun benyttes i en tilstand, der ikke involverer de forhold, der har frembragt fejlen. Det er tilstrækkeligt at programmere ovnen til et program, der ikke benytter det beskadigede element. Servicecentret skal informeres, når en fejlkode vises på displayet.

6. SLUKNING I TILFÆLDE AF FEJL

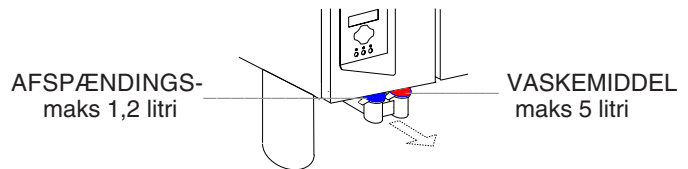
I tilfælde af fejl skal der slukkes for apparatet:

- Slå elforsyningen fra, og luk vandhanerne.
- Kontakt det autoriserede servicecenter.

7. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Efter endt arbejdsdag, skal ovnrummet rengøres med dertil egnede rengøringsmidler i henhold til forhandlerens anvisninger.
- Sprøjt ikke vand direkte på ovnen under rengøringen.
- Der må ikke anvendes klorholdige produkter (heller ikke i fortyndet form), som f.eks. blegemidler eller klorbrinte, til rengøring af de rustfrie ståloverflader.
- Brug ikke ætsende midler (for eksempel saltsyre) til rengøring af bundpladen i ovnen.

Apparatet NIVEAU **A** og **C** (**B**, hvis den forefindes) er udstyret med et automatisk program for rengøring af ovnrummet kaldet CLEANING SYSTEM. For dets brug henvises til afsnit 1.4.3 BRUG AF FORLAGREDE PROGRAMMER for NIVEAU **A**, mens der for NIVEAU **C** (**B**, hvis den forefindes) henvises til nedentående Programmet CLEANING SYSTEM anvender vaskemidler. Fyld derfor beholderen til VASKEMIDDEL - maks 5 liter (til HØJRE med RØD prop) og beholderen med AFSPÆNDINGSMIDDEL - maks 1,2 liter (til VENSTRE med BLÅ prop), der er anbragt under betjeningspanelet:



Anvend følgende vaskemidler:

- Vaskemiddel ECOLAB type "Oven Cleaner Power" (**ikke** i Gel-format)
- Afspændingsmiddel ECOLAB type "Oven Rinse Power" (**ikke** i Gel-format)

Note:

Det kan ikke garanteres, at ovnen er korrekt rengjort, hvis der anvendes andre rengørings- og afspændingsmidler end de ovenfor nævnte. 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.

Ovnene er udstyret med SPEC.-FUNKTIONER (ekstrafunktioner) der udfører en AUTOMATISK og HALVAUTOMATISK rengøringscyklus i ovnrummet. Gå frem som beskrevet herunder.

I ovnen niveau **A** foretages den AUTOMATISKE rengøringscyklus ved at følge instruktionerne i prgr. 4.4.6 under CLEANING SYSTEM.

----- AUTOMATISK cyklus (**C**) (**B**, hvis den forefindes) og -----
HALVAUTOMATISK (**A-B-C**)

1) - Store mængder madrester fjernes med vand.

Brug aldrig en bruser eller vandspøjt til hurtigt at nedkøle ovnrummet og indersiden af lågeglasset.

2) - Indstil følgende EKSTRAFUNKTION som angivet i afsnit 4.3.9 SPEC.-FUNKTIONER:



3) - Vælg på displayet TS ved at dreje knappen til en af følgende vaskecykluser:

CLNT (halvautomatisk) (niveau **A-B-C**)

CLN1...2...3...4 (automatisk) (niveau **C**) (**B**, hvis den forefindes) for beskrivelse alene af disse cykluser henvises til CLEANING SYSTEM i prgr. 4.4.6.

4) - Tryk på følgende knap for at bekræfte valget



5) - Start cyklussen ved at trykke på knappen START/STOP.

----- Kun cyklus HALVUTOMATISK (A-B-C) -----

Cyklen **begynder** automatisk, når temperaturen inde i apparatet når op på **100 °C**.

6) - Efter 5 minutter er den 1. rengøringsfase færdig (DAMP), og alarmen lyder.

7) - Åbn ovndøren, og sprøjt ovnrens på de overflader, der skal rengøres.

8) - Luk ovndøren. På DISPLAYET **TS** forløbet 120 sekunder, der er nødvendige for ovnrensens midlets virkning. Efter endt affedning starter den 2. rengøringsfase (DAMP), der varer 10 minutter, hvorefter alarmen lyder (program afsluttet).

9) - Åbn døren, og skyl ovnrummet efter.

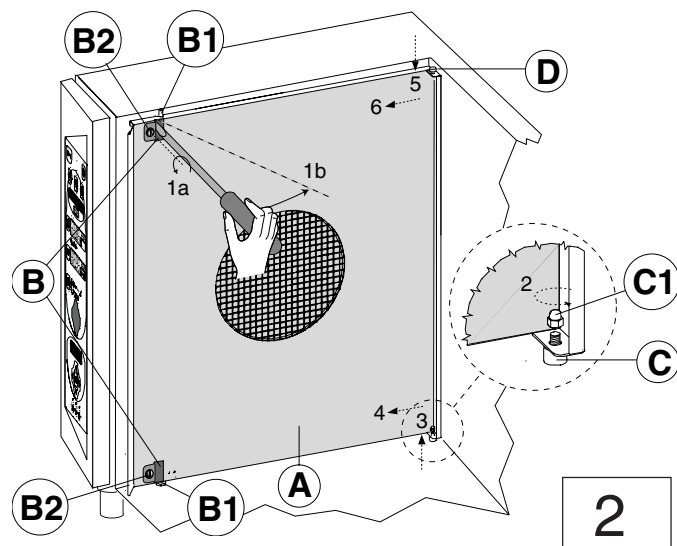
For at lette rengøring i ovnen fjernes de skinner, der er placeret i bunden af ovnrummet, og luftstyrepladen åbnes.

• **Luftstyrepladen A** (Fig. 2) åbnes således:

- 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 imod ovnen, og åbn væggen ved at frigøre den fra de små kroge ved B1.

Hvis luftstyrepladen skal **fjernes fuldstændigt**:

- Løsn (2) møtrikken C1 med en sekskantnøgle.
- Løft (3) styrepladen, og træk den ud af (4) den nederste tap C i ovnrummet.
- Sænk (5) styrepladen, til den slipper den øverste tap D, og træk den (6) helt ud.



Luftstyrepladen monteres igen ved at udføre ovenstående i omvendt rækkefølge og spænde møtrikken C1.

• 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**. Hvis filtret ikke bliver rensset, bliver det mindre effektivt, og det kan have uheldige virkninger for tilberedningen.

• Rengør dagligt de rustfrie ståledele med lunkent sæbevand, og tør dem grundigt af.

• Undgå at rengøre det rustfrie stål med ståluld, børster eller skraber i almindeligt stål, da de kan aflejre jernholdige partikler, der, når de ilttes, giver bittesmå rustprikker, som kan medføre rustdannelse.

• Hvis ovnen ikke anvendes i længere perioder:

- Slå elforsyningen fra, og luk vandhanerne.
- Gnid alle rustfrie ståloverflader grundigt med en klud med lidt vaselineolie, så der dannes en beskyttende hinde.
- Luft jævnlige ud i lokalerne.

7.1 REGELMÆSSIG VEDLIGEHOLDELSE AF DAMPGENERATOREN

• Kalkansamling i dampgeneratoren signaleres med tænding af **kontrollampen**, der angiver behovet for afkalkning.



Producenten kan ikke gøres ansvarlig i tilfælde af, at disse forskrifter ikke overholdes. Derudover dækker garantien ikke reparation og udskiftning af de dele, der er blevet beskadiget af kalk, hvis de krævede karakteristika for forsyningsvandet ikke er overholdt (se det pågældende afsnit). Afkalkningen kan foregå med to forskellige metoder:

- med 100 % eddike.
- med et kemisk afkalkningsmiddel (nedenstående anvisninger skal overholdes nøje).

Ovnen skal være tændt under disse indgreb.

7.1.2 AFKALKNING MED 100% EDDIKE

- 1) Luk for vandforsyningshanen.
- 2) Tøm dampgeneratoren helt ved at trykke på knappen



- 3) Luk for tømning efter et minut (Tryk på ovenstående knap).
- 4) Fjern plastikproppen på dampgeneratorens tilgangsrør, og påfyld cirka 8 liter (6-10gn) eller 16 liter (20gn) ren eddike.
- 5) Åbn for vandhanen.
- 6) Lad ovnen køre med programmet "damp" i 20 minutter.
- 7) Sluk ovnen, og vent i 60 minutter.
- 8) Lad ovnen køre igen i yderligere 10 minutter med damp.
- 9) Sluk, og vent 60 minutter.
- 10) Tryk på knappen for at tømme dampgeneratoren.
- 11) Sluk ovnen.
- 12) Skyl derefter boilerens indre ved hjælp af den gummislange, der placeres i røret, indtil der begynder at komme rent vand ud fra afløbsrøret.
- 13) Skru proppen i igen, og luk for dampgeneratorens afløbsrør (tryk på ovenstående knap).

7.1.3 AFKALKNING MED KEMISK AFKALKNINGSMIDDEL

Afkalkning med kemiske produkter skal udføres efter forhandlerens anvisninger (de firmaer der leverer afkalkningsmidlerne).

For eksempel skal man, hvis man bruger afkalkningsmidlet ECOLAB type "STRIP-A-WAY", gøre følgende:

- Følg anvisningerne i foregående afsnit, og fyld følgende væsker i dampgeneratoren:
 - 2 liter afkalkningsmiddel og 6 liter vand (6-10gn)
 - 4,5 liter afkalkningsmiddel og 11,5 liter vand (20gn)
- Sæt ovnen i gang med tilberedningsprogrammet DAMP i 12 minutter.
- Sluk, og vent i 40 minutter.
- Tøm dampgeneratoren igen, og fortsæt med at følge anvisningerne i foregående afsnit.

VIGTIGT - 1

Skyl omhyggeligt dampgeneratorens indre ved hjælp af en gummislange, der placeres i dampgeneratorens tilgangsrør, for at fjerne enhver rest af afkalkningsmiddel.

- Skru proppen på igen, og luk for dampgeneratorens tømning (knap eller håndtag).

Det er en god regel efter disse indgreb at lade ovnen virke uden indhold i 30 minutter på programmet DAMP.

VIGTIGT - 2

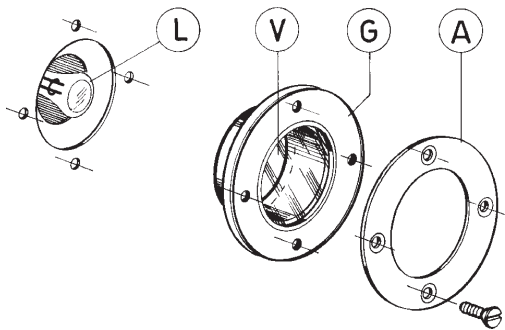
Hvis vandhanen ikke er lettilgængelig, tømmes kedlen på følgende måde:

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

7.2 UDSKIFTNING AF PAKNINGER OG PÆRER**Udskiftning af pære (Fig. 3)**

Hvis pæren i ovnrummets lampe er sprunget, udskiftes den som følger, hvis pakningen er hård skiftes denne:

- Sluk for ovnen og slå strømforsyningen fra.
- Løsn de fire skruer, der fastgør ringen "A" til lampen, og tag glasset "V" ud sammen med tætningslisten "G".
- Fjern halogenpæren "L", og udskift den med en anden med de samme karakteristika (12 V - 10 W - 300°C), brug rent papir eller en ren klud for ikke at få direkte fingerkontakt.
- Sæt beskyttelsesglasset, der skal være korrekt anbragt i tætningslisten, ind i den åbning, hvor pæren sidder, og fastgør ringen ved at skrue de 4 skrue fast igen efter at have smurt tætningslisten med silikonefedt beregnet til husholdningsbrug.



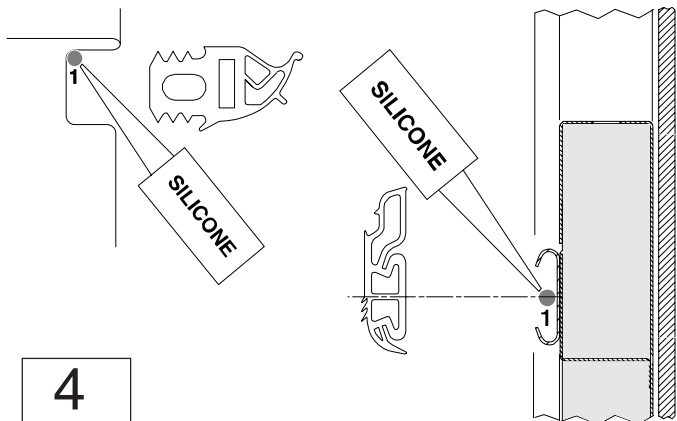
3

Udskiftning af ovndørens tætningsliste (Fig. 4)

N.B.: Ovndørens tætningsliste bliver med tiden gammel og slidt. Det er en god regel at udskifte den, når man opdager, at den begynder at blive hård, eller der kommer brud på den.

Tætningslisten udskiftes som følger:

- Fjern tætningslisten fra dens plads, og fjern eventuelle rester af silikone.
- Kom silikone på pkt. 1 rundt i hele rillen, hvor tætningslisten skal anbringes.
- Sæt den nye tætningsliste på plads.



4

7.3 SPECIALRENGØRING**Rengøring og eftersyn af afløbnes effektivitet**

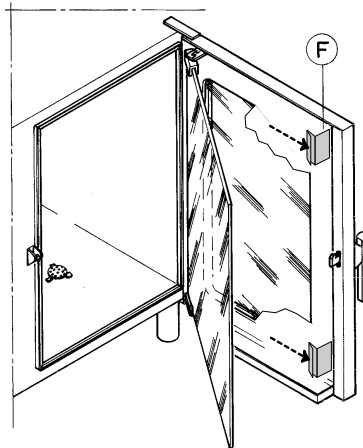
Foretag jævnligt rengøring af afløbsrøret, og kontrollér, at det ikke er blokeret.

Rengøring af ovnens indre glasrude (Fig. 5)

Rengøringen skal udføres, når glasruden er kold og uden anvendelse af skuresvampe eller slibemidler.

Man får adgang til glasrudens mellemrum ved at åbne den indvendige rude, der er fastgjort til ovndøren med hængsler.

- Med åben dør trykkes der på de to klemmer F og den indre glasrude åbnes.



5

Efter rengøringen lukkes den indre rude i, og det kontrolleres at den sidder rigtigt fast på gummiklodserne.

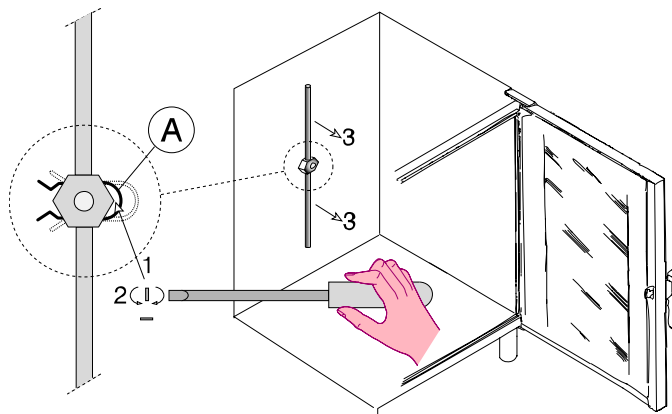
Rengøring af CLEANING SYSTEMETS roterende vaskearm (Fig. 6)

Det anbefales at rengøre vaskearmen når:

- CLEANING SYSTEMET ikke har været anvendt i længere tid
- Vaskearmen ikke drejer let (dyserne er sandsynligvis tilstoppede);
- Der anvendes vand med høj hårdhedsgrad.

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

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



6

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