

KÄYTTÖOPAS

KÄYTTÖOPAS UUNIT

PE/PG

PE/PG KÄYTTÖOPAS UUNIT

CE PE/PG

FI - Kat. II2H3B/P

Painos **0296**

SISÄLTÖ

	Sivu
YLEISET SUOSITUKSET	3
TEKNISET TIEDOT	4
KYTKENTÄÄN LIITTYVIÄ ERITYISOHJEITA	5
PAIKOILLEEN ASETUS	5
ERI VERSIOIDEN ERITYISOMINAISUUDET	6
LAIN VAATIMUKSET, TEKNISET SÄÄDÖKSET JA TOIMINTAOHJEET	6
SÄHKÖKYTKENTÄ JA YKSITEHOJÄRJESTELMÄ	7
ERI VERSIOIDEN ERITYISOHJEET	7
VESILIITÄNNÄT	8
KAASUKYTKENNÄT VERSIOILLE PG...	9
KÄYTTÖ ENNALT ASETETULLA LÄMPÖTEHOARVOLLA	10
UUNIN TURVALLISUUS JA VALVONTAJÄRJESTELMÄT	12
ENSIMMÄINEN KÄYNNISTYS	14
YLEISIÄ KÄYTTÖÖN LIITTYVIÄ SUOSITUKSIA	15
TOIMINTATAVAT	16
KÄYTTÖVINKKEJÄ	17
HALLINTALAITTEIDEN KUVAUS JA TOIMINTA (VERSIO T)	18
OHJELMOINTI JA MUISTIIN TALLENNUS (VERSIO T)	20
VIANETSINTÄ (VERSIO T)	32
HALLINTALAITTEIDEN KUVAUS JA NIIDEN TOIMINTA (VERSIO D)	34
OHJELMOINTI JA MUISTIIN TALLENNUS (VERSIO D)	36
VIANETSINTÄ (VERSIO D)	45
HALLINTALAITTEIDEN KUVAUS JA NIIDEN TOIMINTA PE/PG 088/188, höyrygeneraattorilla (VERSIO M)	48
RUOANVALMISTUKSEN AIKANA ESIINTYVÄT ONGELMAT: NIIDEN KORJAUS	51
HUOLTO: PUHDISTUS	52
ASENNUSKAAVIOT	54

KAASUKÄYTTÖISET MALLIT

PG 005. kW 11 ID Nr. ☐ -0085AP0976 / kostuttajan kanssa
 PG 105. kW 11 ID Nr. ☐ -0085AP0976 / höyrygeneraattorin kanssa
 PG 008. kW 20 ID Nr. ☐ -0085AP0976 / kostuttajan kanssa
 PG 108. kW 20 ID Nr. ☐ -0085AP0976 / höyrygeneraattorin kanssa
 PG 088. kW 20 ID Nr. ☐ -0085AQ1160 / kostuttajan kanssa
 Astioiden koot 40 x 80 cm.
 PG 188. kW 20 ID Nr. ☐ -0085AQ1160 / höyrygeneraattorin kanssa
 Astioiden koot 40 x 80 cm.
 PG 015. kW 30 ID Nr. ☐ -0085AP0976 / kostuttajan kanssa
 PG 115. kW 30 ID Nr. ☐ -0085AP0976 / höyrygeneraattorin kanssa

SÄHKÖKÄYTTÖISET MALLIT

PE 005. kW 8,5 ☐ / kostuttajan kanssa
 PE 105. kW 10,5 ☐ / höyrygeneraattorin kanssa
 PE 008. kW 16 ☐ / kostuttajan kanssa
 PE 108. kW 19 ☐ / höyrygeneraattorin kanssa
 PE 088. kW 16 ☐ / kostuttajan kanssa
 Astioiden koot 40 x 80 cm.
 PE 188. kW 19 ☐ / höyrygeneraattorin kanssa
 Astioiden koot 40 x 80 cm.
 PE 015. kW 32 ☐ / kostuttajan kanssa
 PE 115. kW 36 ☐ / höyrygeneraattorin kanssa

VERSIOIT

- T** Elektroniset digitaaliset hallintalaitteet, 99 ohjelmaa, joissa kussakin 6 jaksoa, nestekidenäyttö, itsemääräitävä. Ohjelmoitavat toiminnot: kaksi nopeutta, tuulettimen pysähdys, energiansäästöjärjestelmä, valaistu uunipesä, uunin ilmanpoisto. Höyrygeneraattori vakiovarusteena.
- D** Elektroniset digitaaliset hallintalaitteet, 99 ohjelmaa, joissa kussakin 6 jaksoa, kaksi nopeutta, energiansäästöjärjestelmä, valaistu uunipesä, ohjelmoitava uunin ilmanpoisto, itsemääräitävä, uunin kostuttaja, höyrygeneraattori (valinnainen).
- M** Mekaaniset hallintalaitteet, lämpötilan lämpömittari, kaksi nopeutta, valaistu uunipesä, uunin ilmanpoisto, uunin kosteudenvalvonta uunipesässä, höyrygeneraattori (valinnainen).

Valmistaja ei vastaa tässä käyttöoppaassa mahdollisesti esiintyvistä painovirheistä tai epätarkoista tiedoista, jotka johtuvat virheellisestä jäljentämisestä. Yhtiö pidättää oikeuden tuotteeseen tehtäviin oikeaksi katsomiinsa, tarpeellisiin muutoksiin kuitenkin siten, että laitteen olennaisia ominaisuuksia ei muuteta.

Tämän käyttöoppaan jäljentäminen ja valokopioiminen, myös osittainen, on kielletty ilman valmistajan aiemmin antamaa lupaa.

donadini & c. advertising © - 1ª EDIZIONE 15 FEB 1996 - 1° Agg. 09/96

YLEISET SUOSITUKSET

LAITTEEN ASENNUS, ENSIMMÄINEN KÄYNNISTYS JA HUOLTOTOIMENPITEIDEN SUORITUS TULEE JÄTTÄÄ AMMATTIMIESTEN TAI VALMISTAJAN VALTUUTTAMIEN HENKILÖIDEN SUORITETTAVIKSI VALMISTAJAN ANTAMIEN OHJEIDEN MUKAAN.

- 1 **Lukekaa huolellisesti** tämän ohjekirjasen suositukset, sillä ne sisältävät tärkeää laitteen turvalliseen asennukseen, käyttöön ja huoltoon liittyvää tietoa. **Säilyttäkää tämä käyttöopas käden ulottuvilla turvallisessa paikassa myöhempää käyttöä varten.**
- 2 Tätä laitetta saadaan käyttää **vain sille osoitettuun tarkoitukseen** eli toisin sanoen ruoan valmistukseen. Laitetta ei tule käyttää muuhun tarkoitukseen, sillä sen epäasiallinen käyttö voi aiheuttaa vaaratilanteita.
- 3 Laitteen pakkauksesta purkamisen yhteydessä **tarkistakaa, että laite on moitteettomassa kunnossa.** Mikäli ette ole varma laitteen käyttökelpoisuudesta, älkää käyttäkö uunia vaan ottakaa yhteys pätevään ammattimieheen.
- 4 Pakkausmateriaaleja **ei tule jättää lasten ulottuville**, sillä ne voivat olla vaarallisia lasten käsiin joutuessaan.
- 5 Ennen laitteen kytkentöjen suorittamista **varmistakaa**, että tietokyltin (joka on sijoitettu laitteen oikeanpuoleisen sivun alaosaan) tiedot vastaavat jakeluverkon tietoja (sähkö, kaasu, vesi).
- 6 Tietokyltti esimerkkejä:

Kaasukäyttöinen versio

		TYP. PG 105		1995	
		NR			
EN 203/A1		3N AC 400 V		50 Hz	
(M) 1x0,75 kW		TOT 3 kW		kPa	
B11		Σ Qn 11 kW		50 - 500 	
G 25 m³/h		G 20 1,16 m³/h		G 30 0,87 Kg/h	
Pmax mbar		Pmax mbar			
Pmin mbar		Pmin 10 mbar		Pmin 17 mbar	
GB-IT GR-ES PT-IE		DE	FR	NL	DK FI SE
II		II	II	II	I
2H3+		2ELL3B/P	2E+3+	2L3B/P	2H3B/P
Cat		II	II	II	I
2H3+		2ELL3B/P	2E+3+	2L3B/P	2H3B/P
P		20;29/37	20;50	20;25 29/39	25;29
				20;29	28-30/37
				20;25	20;50
					28/30 mbar
IPX 5				- 0085	

Sähkökäyttöinen versio

	TYP. PE 105		1995	
	NR			
3N AC 400 V			50 Hz	
	1x0,75 kW	TOT 10,5 kW	kPa	
			50 - 500	
IPX 5		 - 95		

- 7 Syöttöjen ja poistojen paikat **on osoitettu** erityisillä etiketeillä.
- 8 Konevikojen tai toimintahäiriöiden sattuessa, kääntäkää uuni **välittömästi pois päältä.**

TAULUKKO 1a - Kaasukäyttöinen versio Kat. II 2H3B/P.

Näiden laitteiden nimellisjännite on AC 230 V.

Malli	Nimellisteh kW	Kulutus kW	Liitäntäjohton H05 RN-F minimi poikkileikkaus	Veden paine kPa	Pehmennetyn veden kulutus max. litraa/h
PG 005	11	1	5 x 1 mm ²	50 ÷ 500	5
PG 105*	11	3	5 x 1 mm ²	50 ÷ 500	
PG 008 PG 088	20	1	5 x 1 mm ²	50 ÷ 500	5
PG 108* PG 188*	20	4	5 x 1,5 mm ²	50 ÷ 500	
PG 015	30	2	5 x 1,5 mm ²	50 ÷ 500	5
PG 115*	30	6	5 x 1,5 mm ²	50 ÷ 500	

* Höyrygeneraattorin kanssa

TAULUKKO 1b - Sähkökäyttöinen versio

Malli	Nimellisjännite AC V	Kulutus kW	Amp.	Liitäntäjohton H07 RN-F minimi poikkileikkaus	Veden paine kPa	Pehmennetyn veden kulutus max. litraa/h
PE 005	3 AC 230 V 3N AC 400 V	8,5	21,4 12,3	4 x 4 mm ² 5 x 1,5 mm ²	50 ÷ 500	5
PE 105*	3 AC 230 V 3N AC 400 V	10,5	26,4 15,2	4 x 4 mm ² 5 x 2,5 mm ²	50 ÷ 500	
PE 008 PE 088	3 AC 230 V 3N AC 400 V	16	40,2 23,2	4 x 10 mm ² 5 x 4 mm ²	50 ÷ 500	5
PE 108* PE 188*	3 AC 230 V 3N AC 400 V	19	47,8 27,5	4 x 10 mm ² 5 x 4 mm ²	50 ÷ 500	
PE 015	3 AC 230 V 3N AC 400 V	32	80,4 46,3	4 x 16 mm ² 5 x 10 mm ²	50 ÷ 500	5
PE 115*	3 AC 230 V 3N AC 400 V	36	90,5 52	4 x 25 mm ² 5 x 10 mm ²	50 ÷ 500	

* Höyrygeneraattorin kanssa

KYTKENTÄÄN LIITTYVIÄ ERITYISOHJEITA

- 1 Voimassa olevien säännösten mukaisesti uunin ja sähköverkon välille on asennettava **moninapakatkaisin**. Tämän katkaisimen kosketusten välisen avausetäisyyden tulee olla vähintään 3 mm napaa kohden.
- 2 Höyrygeneraattoriin ja kosteuttajaan menevälle **pehmennetylle vedelle** on asennettava vedensulkuhana.
- 3 Kaasukäyttöisiin malleihin on asennettava nopeasti suljettava **kaasuntulon katkaiseva hana**.

PAIKOILLEEN ASETUS

- 4 Tasojen päälle asetettavien laitteiden ollessa kyseessä, suosittelemme tähän tarkoitukseen olevan telineen käyttöä. Mikäli kuitenkin käytätte jotain muuta tasoa, varmistakaa että se kestää asetettavan laitteen painon.
- 5 Ennen laitteen lopullista paikoilleen asettamista, asentakaa sen vesiputkien jatkojohdot.
- 6 Laitteen ympärille jätettävän huoltotoimenpiteiden suorittamiseen tarvittavan vapaan tilan suuruus on selvitetty asennuskaavioissa. Mikäli laitteen ympärillä olevat seinät on valmistettu tulenarasta materiaalista, ne on päällystettävä asianmukaisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Noudattakaa tarkasti paloturvallisuutta koskevia säännöksiä.
- 7 Älkää koskaan tukkiko imun ja lämmönpoiston tulo- ja poistoaukkoja. Seuratkaa tarkoin asennuskaavioiden ohjeita.
- 8 Sähköjohdon ei tule koskaan olla pingottuneena.
- 9 Varmistakaa, että laite on täysin suorassa alustallaan ja suorittakaa tarpeelliset tasaustoimet uunin säädettäviä jalkoja käyttämällä. Uunin epävakaisuus tai kaltevuus voivat heikentää uunin suorituskykyä ja vaikeuttaa pyörillä varustetun hylly-yksikön paikoilleen asettamista, joka puolestaan voi aiheuttaa uunin sisällä olevan lämpötilasensorin rikkoutumisen ja uunipesän vaurioitumisen.
- 10 Lukittavilla pyörillä varustettuja kaasulaitteita asennettaessa paikoilleen, on niiden kaikki neljä pyörää lukittava, jotta ne eivät pääse liikkumaan.
- 11 Poistakaa suojakelmu kokonaisuudessaan.

ERI VERSIOIDEN ERITYISOMINAISUUDET

- ❶ Suosittelemme laitteen asettamista imutuuletinkuomun alle, jotta höyryn nopea poistuminen voidaan varmistaa.
- ❷ **PG...** . uuneille on ennen niiden käyttöönottoa anottava lupa niiden asennukseen asianmukaisilta viranomaisilta, sekä tarvittaessa myös paikallisilta viranomaisilta.
- ❸ **PG...** . tyyppiset uunit tulee asettaa riittävästi ilmastoituun tilaan (riittävä puhtaan ilman saanti on turvattava laitteen käyttämän ilman tilalle). Tämän lisäksi laitteisiin on asennettava tuulenestolaite ennen niiden käyttöönottoa (katsokaa kappale "Kaasukytkenät versioille **PG...** ." sivulla 9).

LAIN VAATIMUKSET, TEKNISET SÄÄDÖKSET JA TOIMINTAOHJEET

Asennuksen yhteydessä on huomioitava seuraavat säädökset:

- ❹ Paikalliset rakennussäännöt ja palontorjuntasäädökset;
- ❺ Voimassa olevat tapaturmien ehkäisysäädökset;
- ❻ Kaikki voimassa olevat normit ja säädökset.

Kaasulämmitteisten mallien (**PG...** .):

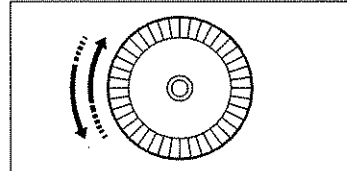
- ❺ Asennusten yhteydessä on huomioitava lisäksi, että kaasun toimittavan yhtiön vaatimuksia noudatetaan, sillä yhtiön antamaa lupaa tarvitaan ennen laitteen käyttöönottoa.

SÄHKÖKYTKENTÄ JA YKSITEHOJÄRJESTELMÄ

- ❶ Poistakaa oikeanpuoleinen paneeli, jolloin kytkentäliittimeen **päästään käsiksi** ja sähkökytkennät voidaan suorittaa.
- ❷ Ammattitaitoisen asentajan tulee toimittaa ja asentaa kytkentään käytettävä johto, jonka tulee olla ominaisuuksiltaan vähintään "Tekniset Tiedot"-kappaleessa mainittujen mittojen mukainen. Johdon tulee kulkea kaapelikengän läpi ja se tulee kiinnittää oikeaoppisesti. Yksittäiset johdot tulee kytkeä niitä vastaaviin liitäntänapoihin. Maadoitusjohdon tulee olla toisia johtoja **pidempi** siten, että äkkinäisen vetäisyn yhteydessä tai kaapelikengän rikkoutuessa se irtoaa jännitejohtojen **jälkeen**.
- ❸ Tämän laitteen sähköturvallisuus voidaan taata vain silloin, kun se on oikeaoppisesti kytketty **maadoitusjärjestelmään** voimassa olevien säännösten mukaisesti. Valmistaja ei vastaa vääränlaisesta maadoituksesta tai sen puuttumisesta aiheutuneista vahingoista.
- ❹ Uuni on sisällytettävä myös **yksitehojärjestelmään**. Tämä kytkentä suoritetaan uunin takaosassa olevaa liitäntänapaa käyttämällä, joka on merkitty sitä vastaavalla merkillä voimassa olevien säännösten mukaisesti.

ERI VERSIOIDEN ERITYISOHJEET

- ❶ Tuuletin **vaihtaa** suuntaa automaattisesti koko **PE/PG...** . valikoimassa, sekä kaasu-, että sähkökäyttöisissä malleissa. Asennuksen yhteydessä tarkistakaa, että tuuletin pääsee pyörimään vapaasti.



- ❷ Mallien **PG...** . sähkökytkentöjen suorittamisen yhteydessä huomioikaa neutraalin asento: kytkentäliittimen neutraalin **tulee vastata** verkkovirran sähköjohdon neutraalia. Vääränlainen kytkentä aiheuttaa uunin polttimien toiminnan lakkautumisen (noin 10 sekuntia käynnistyksen jälkeen) ja aktivoi epäonnistuneen käynnistyksen merkkivalon (versiot **D**, **T**).

Valmistaja ei vastaa vahingoista ja kieltäytyy kaikista takuuseen liittyvistä velvoituksista sellaisten vahingonkorvausvaatimusten yhteydessä, jotka johtuvat vääränlaisesta asennuksesta tai voimassa olevien säännösten laiminlyönnistä.

1 Vesiliitännät

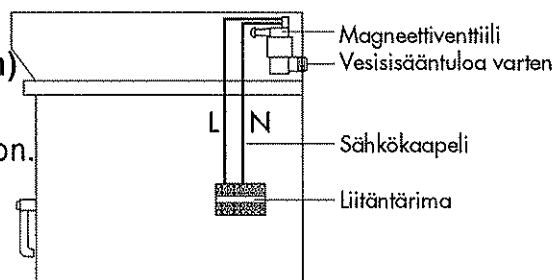
Vesiverkoston vedenpaineen tulisi olla 50-500 kPa välillä. Mikäli paine on suurempi, asentakaa paineenalentaaja laitteeseenvievään putkeen.

2 Höyrygeneraattori ja kosteuttaja

Sekä höyrygeneraattoriin, että kosteuttajaan menevän veden on oltava pehmennettyä. Käyttäkää R 3/4" liitintä. Veden kovuusasteen tulee olla 1° ja 6° fH välillä (0,5° ja 2,8° dH). Sekä kuumaa, että kylmää vettä voidaan käyttää.

3 Imutuuletinkuomun höyrylauhdutin (valinnainen)

Mikäli imutuuletinkuomuun on asennettu myös höyrylauhdutin, se on liitettävä **kylmä**vesiverkoston. Pehmennin ei ole välttämätön. Vesiliitin on R 3/4".

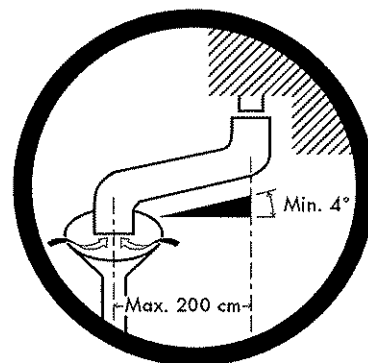


VAROITUS!

Laitetta vahingoittavan syöpmisen ehkäisemiseksi tarkistakaa, että verkoston veden pH arvo on 7 (neutraali pH). Mikäli pH arvo on alle 7 (happovesi) tai sen suolapitoisuus ylittää 30 milligrammaa litraa kohden (merivesi), on syytä asentaa tarkoitukseen sopiva vedenkäsittelyjärjestelmä.

4 Vedenpoisto

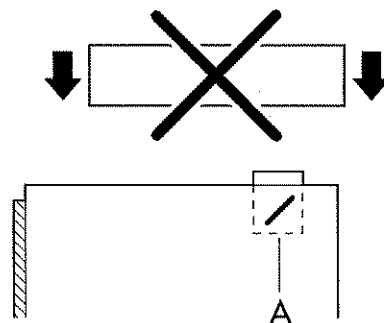
Käyttäkää tähän tarkoitukseen lämmönkestävää vapaasti laskeutuvaa muoviletkua (jäykkää), jonka maksimipituus on 2 metriä ja jonka laskeutumiskulman ei tule alittaa 4 astetta. Vedenpoistoputkistoa ei voida voimassa olevien säännösten mukaan kytkeä suorassa linjassa. Suosittelemme suppilon (katsokaa viereistä kuvaa) asettamista putkiston väliin vapaan virtauksen varmistamiseksi. Tästä syystä putkiston läpimitan on oltava kauttaaltaan sama.



5 Ilmanpoistoaukko

Mikäli laitteeseen ei ole asennettu imutuuletinkuomua, poistoaukkoa **A** ei saa sulkea, tukkeuttaa tai liittää muihin liittimiin.

A - Automaattinen uunipesän höyryjen poistoaukko.



❶ Kaasukytkenät

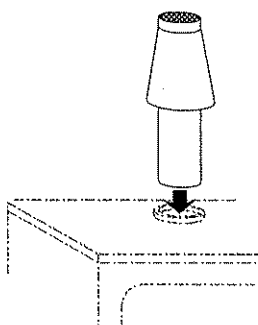
Valitkaa kaasuletkun poikkipinta-ala käytettävän kaasutyypin mukaan, kuten voimassa olevissa säännöksissä vaaditaan.

- Kytkenä voi olla joko kiinteä tai irroitettava. Taipuisia letkuja käytettäessä varmistakaa, että ne on valmistettu ruosteenkestävästä materiaalista.

- Mikäli tiivistysaineita käytetään, niiden tulee olla normien mukaisia ja hyväksyttyjä. Kaikki juotokset ja liitokset on testattava vuotojen varalta saippualliuoksella tai sen tyyppisellä syövyttämättömällä aineella.

❷ Tuulenestolaite ja hormiin kytkentä

Sijoittakaa tuulensuojaeste kuvan osoittamalla tavalla.



Savunpoisto tapahtuu seuraavilla kolmella eri tavalla:

- 1 - luonnollisen ylöspäin tapahtuvan työnnön avulla ulkoisen hormin kautta;
- 2 - mekaanisen poistuman avulla ulkoisen hormin läpi tai suoraan ulos;
- 3 - imutuuletinkuomun kautta, **JOTA EI OLE KYTKETTY SUORAAN ULOS.**

Savunpoistoputkiston tulee olla valmistettu lämmönkestävistä putkista (300 °C) voimassa olevien säännösten mukaan. Hormiin vievän liitosputken tulee olla kiinnitettynä tuulenestolaitteen yläosassa olevaan istukkaan.

LAITETTA EI SAA KÄYTTÄÄ ILMAN TUULENESTOLAITETTA.

- ❶ Tehtaalla tapahtuvan laitteiden testauksen yhteydessä ne asetetaan tietokyltin lähellä sijaitsevassa tarraetiketissä mainitulle kaasutyypille.

Toisentyypisiä kaasuja käytettäessä, laite on ehdottomasti mukautettava tai muutettava valittua kaasutyyppiä vastaavaksi.

Laitetta mukautettaessa suuttimen asetuspainesta johdettuun lämpötehoarvoon (voimassa olevien säännösten mukaisesti), käyttäkää seuraavaa taulukkoa:

sallittu seuraavien syöttöpainearvojen rajoissa (virtauspaine) ilman rajoituksia:	TAULUKKO A1	Verkkopaine
	Ryhmä II - luonnonkaasu H	17-25 mbarin välillä
	Ryhmä III - kaasu LPG	25-35 mbarin välillä
eivät sallittuja silloin, kun paine on seuraavien arvojen alapuolella :	TAULUKKO A2	Verkkopaine
	Ryhmä II - luonnonkaasu H	17 mbaria
	Ryhmä III - kaasu LPG	25 mbaria
eivät sallittuja silloin, kun paine on seuraavien arvojen yläpuolella :	TAULUKKO A3	Verkkopaine
	Ryhmä II - luonnonkaasu H	25 mbaria
	Ryhmä III - kaasu LPG	35 mbaria

- ❷ Mikäli paine on taulukossa A1 mainittujen arvojen **ulkopuolella**, laitetta ei saa käynnistää. Kaasun lämmitystehoa on tiedusteltava kaasun toimittavalta yhtiöltä.

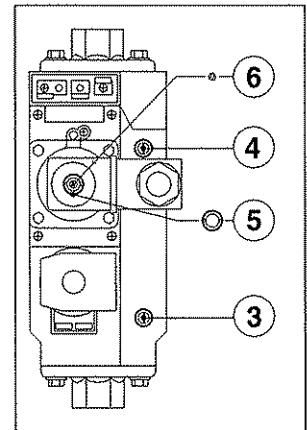
❶ Huom

Laite säädetään jo tehtaalla tarvittavan kaasun mukaan.
Suosittelemme joka tapauksessa verkkopaineen tarkistamista.

❷ Verkkopaineen tarkistaminen

Verkkopaineen mittaukseen käytetään U-muotoista manometriä, joka on sijoitettu paineistukseen (3). Venttiileihin päästään käsiksi poistamalla oikeanpuoleinen paneeli. Kaasun verkkopaineen tarkistus tapahtuu irrottamalla paineistukan (3) ruuvit ja asettamalla manometri sen sisään.

Tarkistakaa, että mitattu painelukema on taulukon A1 lukemien rajoissa. Mikäli arvot poikkeavat suositusarvoista, ottakaa yhteys valmistajan valtuuttamaan tekniseen palveluun.



HUOM: Älkää koskaan missään olosuhteissa koskeko kaasuventtiilin sinetöityihin ruuveihin.

1 Kaasutyypin vaihto tai muuntelu

Mikäli saatavilla oleva kaasu poikkeaa laitteen tietokyltin osoittamasta kaasusta, on syytä ottaa yhteys valtuutettuun tekniseen palveluun.

Kaikki laitteeseen suoritettavat käytettävän kaasutyypin tai kaasuryhmän vaihtoa tai muuntelua koskevat muutostyöt tulee jättää yksinomaan valmistajan tai valmistajan valtuuttaman teknisen palvelun suoritettaviksi.

TAULUKKO B		LPG 30 mbaria	LUONNON KAASU 20 mbaria
PG 005 PG 105*	PTN kW	11	11
	Suutin Ø 1/100 mm	2x115	2x180
	Teho mbaria	-	-
	Ale. teho mbaria	17	10
PG 008 PG 088 PG 108* PG 188*	PTN kW	20	20
	Suutin Ø 1/100 mm	2x155	2x230
	Teho mbaria	-	-
	Ale. teho mbaria	17	10
PG 015 PG 115*	PTN kW	30	30
	Suutin Ø 1/100 mm	2x190	2x300
	Teho mbaria	-	-
	Ale. teho mbaria	17	10

PTN = Nimellislämpöteho

* Höyrygeneraattorin kanssa

2 Toiminnan tarkastus

Kääntäkää uuni päälle, **tarkistakaa** molempien polttimien (uunipesän ja höyrygeneraattorin) liekin **sytytys** ja tasainen palaminen huolellisesti, sekä tarkistakaa sen palamistilan turvallisuus.

Tarkistakaa kaasujärjestelmä mahdollisten **vuotojen** varalta.

Varmistakaa, että poistuva **savu** pääsee poistumaan vapaasti.

UUNIN TURVALLISUUS JA VALVONTAJÄRJESTELMÄT / 1

1 Uunipesän ylipaineen ehkäisevä turvalaite

Tämä laite estää liiallisen uunipesän paineen kasvun.

2 Uunipesän alipaineen ehkäisevä turvalaite

Tämä suoja poistaa imuilmion, joka voi aiheuttaa uunin seinämien vääntymistä.

③ Moottorin lämpösuoja

Tämä laite aktivoituu lämpöreleen ansiosta, joka automaattisesti katkaisee tuuletinmoottorin toiminnan, mikäli se ylikuumenee tai siihen tulee toimintahäiriö.

④ Uunin turvatermostaatti

Tämä termostaatti toimii, mikäli uunin lämpötilajärjestelmään tulee toimintahäiriö, jolloin se säättää lämpötilan siten, että uuni ei pääse ylikuumenemaan.

⑤ Höyrygeneraattorin turvatermostaatti (versiot höyrygeneraattorin kanssa)

Tämä termostaatti toimii, mikäli höyrygeneraattoriin tulee toimintahäiriö, jolloin se säättää lämpötilan siten, että höyrygeneraattori ei pääse ylikuumenemaan.

⑥ Uuniluukun mikrokatkaisin

Pysäyttää uunin toiminnan aina silloin, kun sen luukku avataan.

⑦ Höyrygeneraattorin ylipaineen estävä turvalaite (versiot höyrygeneraattorin kanssa)

Tämä laite estää höyrygeneraattorin liiallisen paineen kasvun.

⑧ Päävirtapiirin suojaus

Päävirtapiirin suojaus tapahtuu kaukokytkinsarjalla.

⑨ Apupiirin suojaus

Sähkopiirin suojaus tapahtuu kytkentäliittimen sivuun sijoitetuilla sulakkeilla.

⑩ Sähkökomponenttien ylikuumenemisen ehkäisevä suoja

Tämä turvalaite suojaa sähkökomponentteja ja säilyttää niiden matalan lämpötilan taaten parhaan mahdollisen suorituskyvyn ja käyttöiän.

⑪ Toiminnan tarkistus (paitsi mallit PE-PG "M")

Laitteen elektronisten päälaitteiden elektroninen tarkistus valaistuilla merkkivaloilla.

KAASUKÄYTTÖISILLE VERSIOILLE

⑫ Turvapainekytkin

Valvoo kaasun painetta virrantulossa ja katkaisee uunin toiminnan, mikäli paine on liian alhainen.

⑬ Elektroninen kaasuventtiili

Kaksoisläpällä varustettu turvaventtiili, joka pysäyttää kaasuvirtauksen kymmenessä sekunnissa epäonnistuneen sytytyksen jälkeen tai mikäli liekki sammuu vahingossa.

- ❶ Laitteen kytkemisen jälkeen ennen sen ensimmäistä käyttöönottoa, tarkistakaa kaikki tiivisteet ja vesiputket. Kaasukäyttöisissä laitteissa tarkistakaa, että kaasuputkissa ei ole vuotoja.

- ❷ Ennen uunin ensimmäistä päälle kytkemistä:
poistakaa kaikki pakkausmateriaali ja suojakelmu;
tarkistakaa, että poistoaukot eivät ole tukkiutuneet;
varmistakaa, että voimassaolevia turvasäädöksiä on noudatettu;
tarkistakaa vesiliitännät;
varmistakaa, että poistovesi virtaa vapaasti.

Kaasukäyttöisten versioiden ollessa kyseessä **tarkistakaa**, että tuulenestolaite on asennettu paikoilleen voimassa olevia säädöksiä noudattaen ja että kaasukytkenät on suoritettu paikallisten voimassa olevien normien mukaan.

- ❸ **Ilmoittakaa** asiakkaalle laitteen kaikista toiminnoista, tarvittavista huoltotoimenpiteistä ja uunin oikeaoppisesta käytöstä. **Suosittellemme**, että asiakasta kehoitetaan allekirjoittamaan huoltosopimus.

❹ VERSIO T

Muistiin tallennettu ohjelma uunin toiminnan tarkistamiseksi

- OHJELMAN NUMERO:	99
- Ohjelman nimi:	TEST
- Esilämmitys:	200 °C
- Ensimmäisen ruoanvalmistusvaiheen lämpötila:	165 °C
- Ensimmäisen ruoanvalmistusvaiheen asetettu aika:	20 min.
- Höyrösyöttö vaiheen alussa:	5 sekunttia
- Tuulettimen pysähdys:	10 sekunttia
- Tuulettimen nopeus:	normaali
- Toimintateho:	max
- Höyrynpistoaukot:	kiinni

❺ VERSIO D

Muistiin tallennettu ohjelma uunin toiminnan tarkistamiseksi

- OHJELMAN NUMERO:	99
- Esilämmitys:	200 °C
- Ensimmäisen ruoanvalmistusvaiheen lämpötila:	165 °C
- Ensimmäisen ruoanvalmistusvaiheen asetettu aika:	20 min.
- Höyrynpistoaukko auki:	viimeiset 5 sekunttia
- Höyrösyöttö vaiheen alussa:	5 sekunttia
- Tuulettimen nopeus:	normaali.

- ❶ Laitteen tulee olla aina toiminnassa ollessaan valvonnan alaisena. Muistakaa, että toiminnan aikana laitteen eri osat voivat olla kuumia.
- ❷ **Pyytäkää** laitteen asentanutta henkilöä selvittämään vedenpehmentäjän oikeaoppinen toiminta, sillä vedenpehennysjäämien regeneraatio voi aiheuttaa korvaamatonta vahinkoa laitteen höytrygeneraattorille.
- ❸ Työpäivän **päätyttyä puhdistakaa** huolellisesti laite sekä uunipesä. Huolellinen puhdistus parantaa suorituskykyä ja pidentää uunin käyttöikää.
- ❹ **VÄLTTÄKÄÄ TOIMENPITEITÄ, JOISSA KEITTOSUOLAA SAATTAAT TIPPUA UUNIN TERÄSPINNOILLE. MIKÄLI NÄIN KUITENKIN TAPAHTUU, PUHDISTAKAA UUNI VÄLITTÖMÄSTI HUOLELLISESTI.**
- ❺ Kääntäkää laite **aina pois päältä** silloin, kun se ei ole toiminnassa, sekä katkaiskaa verkkokytkenät (sähkö, vesi ja kaasukäyttöisissä uuneissa, kaasu).
- ❻ Tämän sarjan uunit on varustettu **kaksivaiheisella ovenaukaisulaitteella** siten, että uunissa kehittynyt höyry poistuu ilman että se tulee käyttäjänsä päälle.
- ❼ Versioissa, jotka on varustettu höyrygeneraattorilla (**PE/PG 105, 108, 188, 115**) varmistakaa, että ovea ei aukaista höyrystytön aikana vaiheen alussa. Tämän varotoimen laiminlyönti voi johtaa vakaviin tapaturmiin.
- ❽ Seuraavassa joitakin laitteen oikeaoppista käyttöäkoskevia neuvoja parhaan mahdollisen lopputuloksen saavuttamiseksi ja energian säästämiseksi:
 - **Esilämmittäkää uuni aina**, tavallisesti + 30/40 % ruoan valmistukseen tarvittavaa lämpötilaa korkeampaa lämpötilaa käyttämällä.
 - Ruokalajien yhteydessä, joiden valmistukseen on käytettävä korkeita lämpötiloja (pizza, grilliliha), suosittelemme myöskin **uuniritilöiden tai grillihyllyköiden esilämmitystä** uunissa esilämmitysvaiheen aikana.
 - **Käyttäkää syövyttämättömiä puhdistusaineita** (lipeää) päivittäiseen puhdistukseen. Älkää käyttäkö hankaavia puhdistusaineita.

YLLÄ MAINITTUJEN TÄRKEIDEN OHJEIDEN LAIMINLYÖNTI VOI JOHTAA TAPATURMIIN TAI LAITTEEN VAHINGOITTUMISEEN. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat laitteen alkuperäisen toimintatarkoituksen muuttamisesta, asennusohjeiden laiminlyömisestä, laitteeseen tehdyistä valtuuttamattomista muutoksista tai mikäli laitteeseen on lisätty muita laitteita.



Vaiheen alussa tapahtuva höyrösyöttötoiminto (Mallit PE/PG 106, 108, 188, 115)

Höyrygeneraattorin tuottamalla höyrynpäästöllä ensimmäisen vaiheen aikana tuote voidaan peittää tasaisesti höyryllä, jolloin lopputulokseksi saadaan kaunis kiiltävä tuotteen pinta. Tämä uutta ajattelua edustava ruoanvalmistustapa on korvaamaton esim. leivän leipomisessa.



Uunipesän kosteutustoiminto (versiot T, D, M ilman höyrygeneraattoria)

Kosteuden ajastettu päästö uunipesään mahdollistaa parhaat mahdolliset olosuhteet **kohottamiselle** matalissa lämpötiloissa ja leipomoiden tuotteiden, kuten pullien ja leipien ja muiden vähänesteisten leivonnaisten **paistamiseen**.



- **Kohottaminen** kalibroitujen kosteusjaksojen ansiosta on tasaista, joka on korvaamatonta hyvän leipomistuloksen kannalta.

- **Paistamistulos** tasaisen lämmön ansiosta on pehmeä ja laadultaan tasainen, kun taas tuotteen pinnan kuivumiselta vältytään.



Ohjelmoitava höyrynpöisto

Ruoanvalmistuksen aikana kertynyt ylimääräinen kosteussaadaan poistettua höyrypoiston ohjelmoinnilla tai sen manuaalisella käytöllä.

Lopputuloksena on aina pehmeä tuote, jonka pinta on juuri sopivasti murea.



Lämmitystehon alentaminen

(T-versioissa ohjelmoitavissa, D-versioissa manuaalinen)

Lämmitystehon alentaminen mahdollistaa energian säästämisen silloin, kun valmistettavan tuotteen määrä on pieni ja sitä voidaan käyttää myös hitaassa ruoanvalmistuksessa.



Pysähdyksillä varustetun tuuletuksen toiminto (vain versioissa T)

Tämä tuuletustapa sopii erittäin hyvin ruoan kohotusvaiheeseen. Tällöin tuuletin pyörii 10 minuutin ajan, jonka jälkeen se pysähtyy minuutin ajaksi jne.



Tuulettimen pysähdys (T-versioissa ohjelmoitava, D-versioissa automaattinen)

Tuulettimen pysähdys toimii höyrösyötön vapauttamisen yhteydessä, jolloin höyryn halutaan hellävaroen asettuvan tuotteen pinnalle, jotta "lasitettu"- vaikutelma saadaan aikaan.

Varoitus: Toimintahäiriön sattuessa katkaiskaa uuni välittömästi pois päältä ja/tai kääntäkää kaikki verkkolähteet (vesi, kaasu ja sähkö) pois päältä. Kutsukaa paikalle vain huoltoliikkeen edustaja tai valtuutettu jälleenmyyjä ja kysykää vain alkuperäisiä varaosia.

❶ Uunipeltien käyttö

Käyttäkää leivonnaisten paistamiseen normaalioloissa alumiinialustoja tai kiilloitettuja rautaisia uunipeltejä lämmönvaihtoa helpottamaan, jolloin saavutetaan parhaat mahdolliset tulokset.

❷ Uunipeltien syvyys

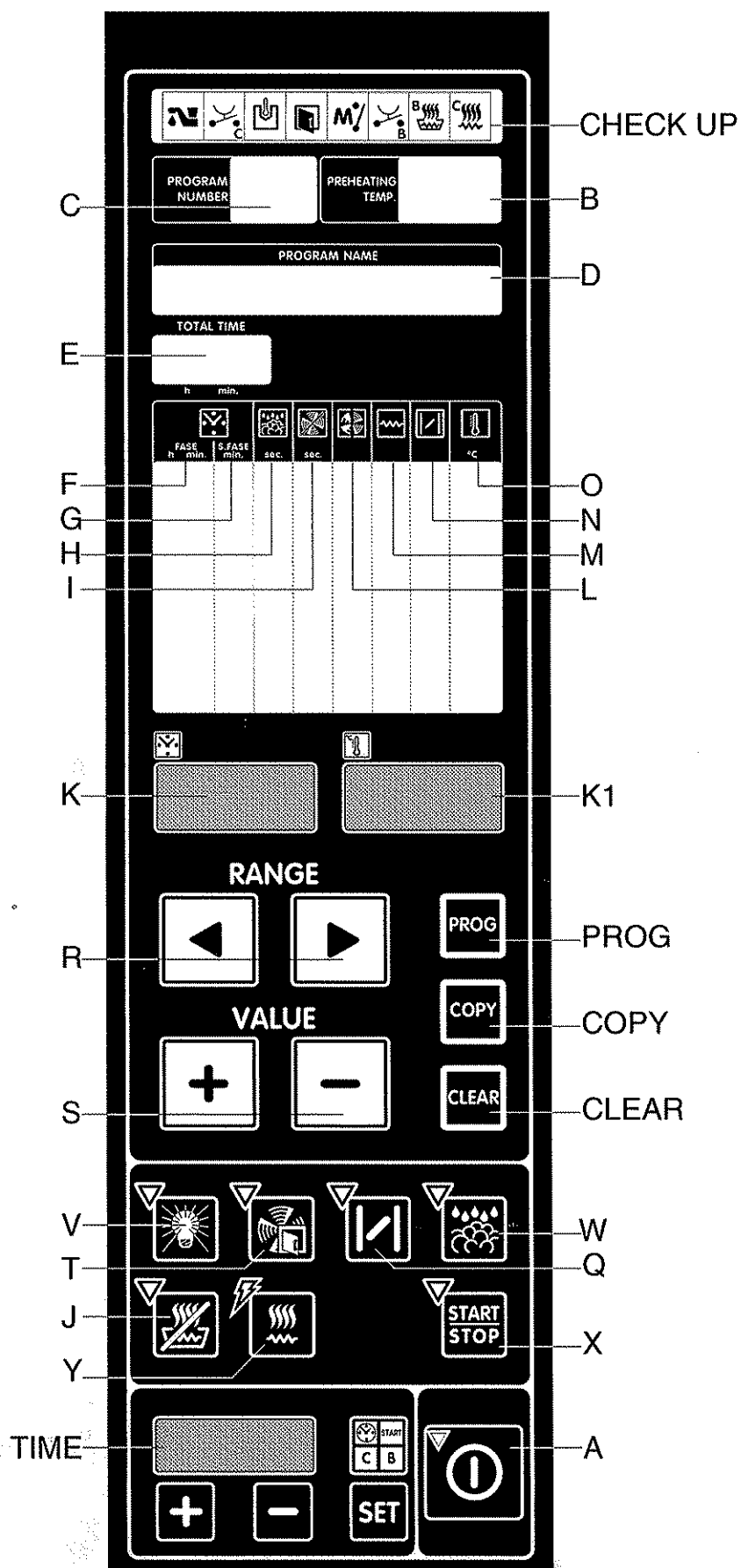
Uunipeltien syvyys vaihtelee valmistettavan ruokalajin ominaisuuksien mukaan. Suosittelemme 20 mm syvyisten uunipeltien käyttöä pikkuleiville ja taikinoille, jotka eivät kaipaa kohotusta ja 40/60 mm syvyisiä uunipeltejä tuotteille, jotka kohoavat leipomisen aikana.

❸ Tuoretuotteiden valmistuslämpötila

Tuoretuotteiden valmistuslämpötila on tavallisesti 170 ja 190 °C välillä. On olemassa kuitenkin joitakin poikkeuksia. Pienten leivonnaisten ja kohotaikinoiden lasimaisen pinnan luomisen yhteydessä suosittelemme 220-240 °C välistä valmistuslämpötilaa. Marenkien valmistuksessa 90 °C lämpötilaa ei tule ylittää.

❹ Pakastettujen tuotteiden valmistuslämpötila

Pakastettujen tuotteiden valmistuslämpötilan tulee olla tavallisesti 160-180 °C välillä.



TOIMINTANÄPPÄIMET JA VALAISTUT MERKIT (NÄYTTÖ)

- A** – Päällä/Pois päältä katkaisin.
- B** – Uunipesän esilämmityksen lämpötilan osoittava näyttö.
- C** – Valitun ohjelman numeronäyttö "1 ÷ 99" (näyttö on "tyhjä" manuaalitoiminnossa).
- D** – Ohjelman nimen ja eri merkkien näyttö.
- E** – Ruoanvalmistusohjelman kokonaiskestoajan näyttö (tunteina ja minuutteina).
- F** – Ruoanvalmistusjakson kesto aika (tunteina ja minuutteina).
- G** – Vaiheen minuuttiaika, jolloin alavaiheen halutaan alkavan.
- H** – Valintamahdollisuus joko uunipesän ohjelmoidun kosteusarvon (**00**) tai vaiheen alussa tapahtuvan höyrystyksen ajan (sekunteina) näyttöjen välillä.
- I** – Tuulettimen pysähdysten kesto vaiheen alussa (0-99 sekuntia).
- L** – Tuulettimen nopeus: normaali **I**, alennettu **2/3**, vuorottainen **RU**.
- M** – Lämmitystehon näyttö: täysi teho **Max**; alennettu teho **Min**.
- N** – Uunin höyrypoistoaukkojen asento: **[-]** suljettu; **[[[** auki.
- O** – Yksittäisen vaiheen tai alavaiheen ruoanvalmistuslämpötila.
- K** – Ohjelman jäljellä olevan ajan näyttö.
- K1** – Uunin todellisen lämpötilan näyttö.
- R** – Näppäimet yhdeltä osa-alueelta toiselle siirtymiseen ohjelmoinnin aikana.
- S** – Arvojen lisäys/vähennysnäppäimet ohjelmoinnin aikana.
- PROG** - Tietojen muistiin tallennukseen ohjelmoinnin aikana käytettävä näppäin.
- COPY** - Vilkkuvan kursorin yläpuolella näkyvän arvon kopiaamiseen käytettävä näppäin.
- CLEAR** - Vilkkuvassa kursorissa näkyvän arvon pois pyyhkimiseen käytettävä näppäin.

PALVELELUNÄPPÄIMET

- V** – Merkkivalolla varustettu näppäin, joka sytyttää uunipesän valon.
- T** – Merkkivalolla varustettu näppäin, joka käynnistää nopean uunin jäähtymisen uuniluukun ollessa auki.
- Q** – Merkkivalolla varustettu näppäin, joka määrää uunin höyrypoistoaukkojen asennon.
- W** – Merkkivalolla varustettu näppäin uunipesän kosteuden syöttöä varten.
- J** – Merkkivalolla varustettu näppäin, joka ehkäisee höyrygeneraattorin esilämmityksen.
- X** – Merkkivalolla varustettu **KÄYNNISTYS/PYSÄYTYS**-näppäin ruoanvalmistusohjelman käynnistykseen/pysäyttämiseen.
- TIME** – Monitoimikello: tarkka aika, ohjelmoitu uunin käynnistys, höyrygeneraattorin suorittamat kokonaistyötunnit, laitteen suorittamat kokonaistyötunnit.

KAASUKÄYTTÖISET MALLIT

- Y** – Höyrygeneraattorin uudelleen käynnistykseen asetusnäppäin. Tätä käytetään silloin, kun epäonnistuneesta käynnistyksestä ilmaiseva valaistu merkkivalo syttyy.

TARKISTUS



Vesi puuttuu.



Uunin turvatermostaatti aktivoitu.



Vika lämpötilasensorissa.



Ovi auki.



Moottorin lämpökatkaisija aktivoitu.



Höyrygeneraattorin turvatermostaatti aktivoitu.



Höyrygeneraattorin esilämmitys.



Uunipesän esilämmitys..

Esittely

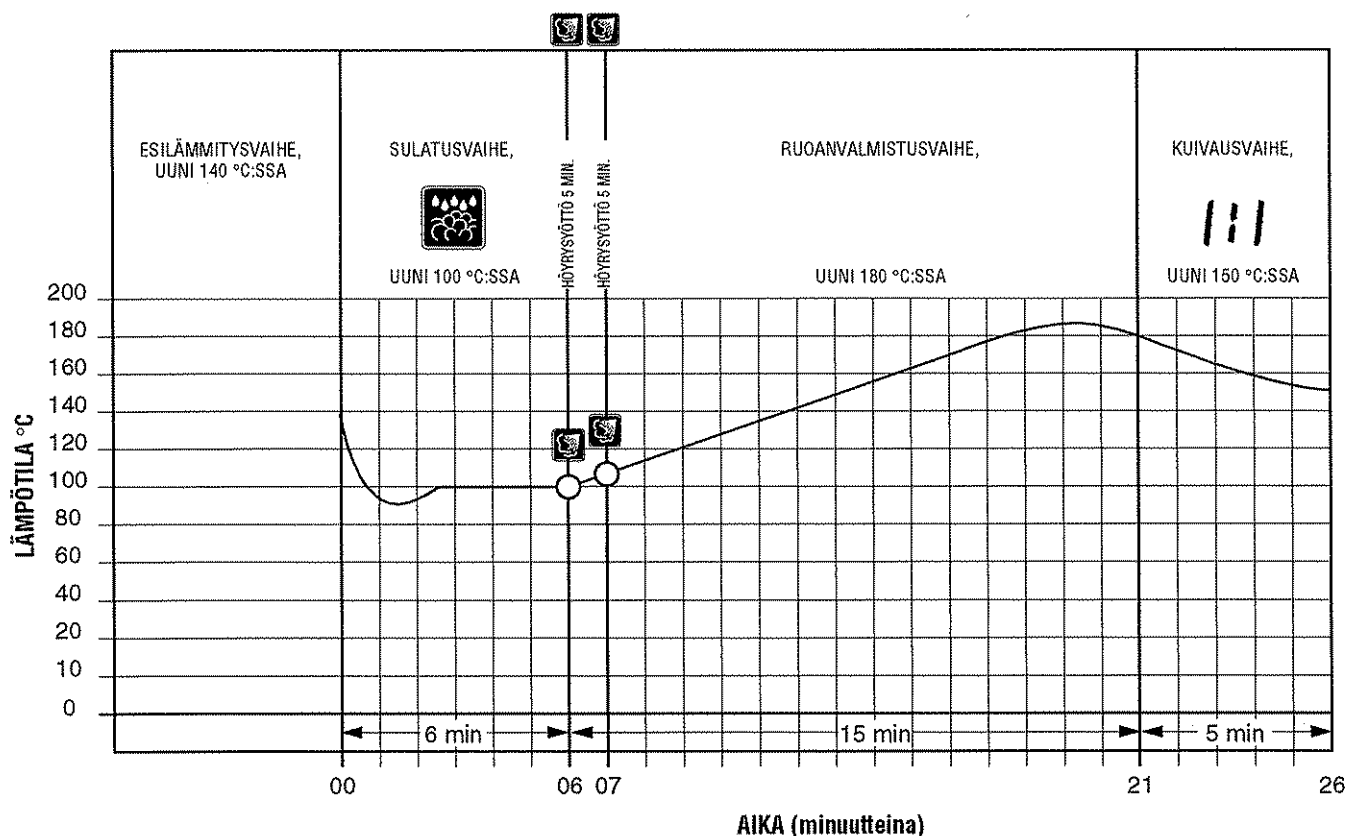
Ohjaustaulu on suunniteltu siten, että se vähentää virhemahdollisuudet minimiin. Joka kerta uudelleen määritettävien osa-alueiden vilkkuvat valot helpottavat valintaa.

Huom: Muistiin tallennettujen ohjelmien kanssa työskenneltäessä (yhteen 99 ohjelmasta pääsy) on syytä muistaa, että yksittäinen ruoanvalmistusohjelma on jaettu vaiheisiin ja alavaiheisiin (vaiheiden osiin). Jokainen vaihe voi sisältää useampia alavaiheita, missä toiminnot **H, I, L, M, N, O** voidaan asettaa haluttuun toimintajärjestykseen. Näytöllä **G** voidaan nähdä minuuttiarvo, jolloin alavaihe alkaa (alkaen vaiheen alusta).

Manuaalitoiminnassa voidaan asettaa seuraavat arvot:

- molempien kahden vaiheen kesto aika ja lämpötila;
- haluttaessa uunipesän esilämmityksen lämpötila.

UUNIPESÄN LÄMPÖTILAKÄYRÄ PAKASTETUN LEIVÄN VALMISTUKSEEN



OHJELMOINTI JA MUISTIIN TALLENNUS / 2 - VERSIO T

NÄPPÄIMISTÖN NÄYTTÖ

OHJELMOITU TOIMINTA

MANUAALITOIMINTA

Siirtyminen ohjelmoidusta toiminnasta manuaalitoimintaan.

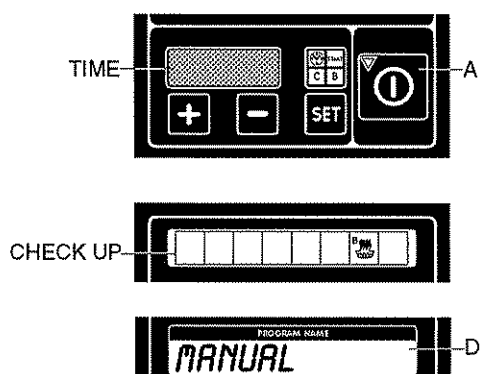
Ohjelmoidusta toiminnasta manuaalitoimintaan siirtyminen tapahtuu seuraavasti: asettakaa näytön **C** kursori paikoilleen käyttämällä näppäimiä **R** , painakaa näppäintä **S**  ja siirtykää ohjelmasta No 1 merkkiin - - (manuaali).

Helpottaaksemme näppäimistöön tutustumista, otamme seuraavan esimerkin: pakastetun esivalmistetun leivän valmistamisen kolmessa perättäisessä vaiheessa sekä alustavan esilämmitysvaiheen.

Esilämmitys 140 °C:ssa.
Kohotus 100 °C:ssa (VAIHE 1)
Ruoanvalmistus 180 °C:ssa (VAIHE 2)
Kuivatus 150 °C:ssa. (VAIHE 3).

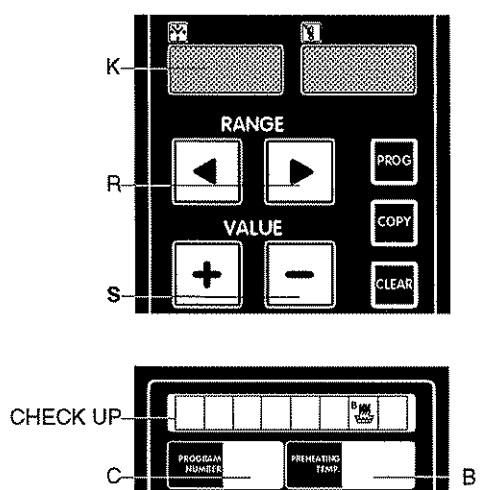
Helpottaaksemme näppäimistöön tutustumista, otamme seuraavan esimerkin: esikohotettujen voisarvien valmistamisen yhdessä vaiheessa sekä alustavan esilämmitysvaiheen.

Esilämmitys 200 °C:ssa.
Ruoanvalmistus 165 °C:ssa (VAIHE 1)



1 – Uunin sytytys.
Painakaa painiketta **A**, jolloin led-merkkivalo, näyttö ja valaistut painikkeet syttyvät samanaikaisesti muutaman sekunnin ajaksi itsemäärättelyä varten. Tämän jälkeen höyrygeneraattorin automaattisen esilämmityksen signaali alkaa vilkkumaan **CHECK UP** (TARKISTUS) näytöllä. **MANUAL** ilmestyy näytölle **D**, joka osoittaa manuaalitoimintaa.

1 – Uunin sytytys.
Painakaa painiketta **A**, jolloin led-merkkivalo, näyttö ja valaistut painikkeet syttyvät samanaikaisesti muutaman sekunnin ajaksi itsemäärättelyä varten. Tämän jälkeen höyrygeneraattorin automaattisen esilämmityksen signaali alkaa vilkkumaan **CHECK UP** (TARKISTUS) näytöllä. **MANUAL** ilmestyy näytölle **D**, joka osoittaa manuaalitoimintaa.

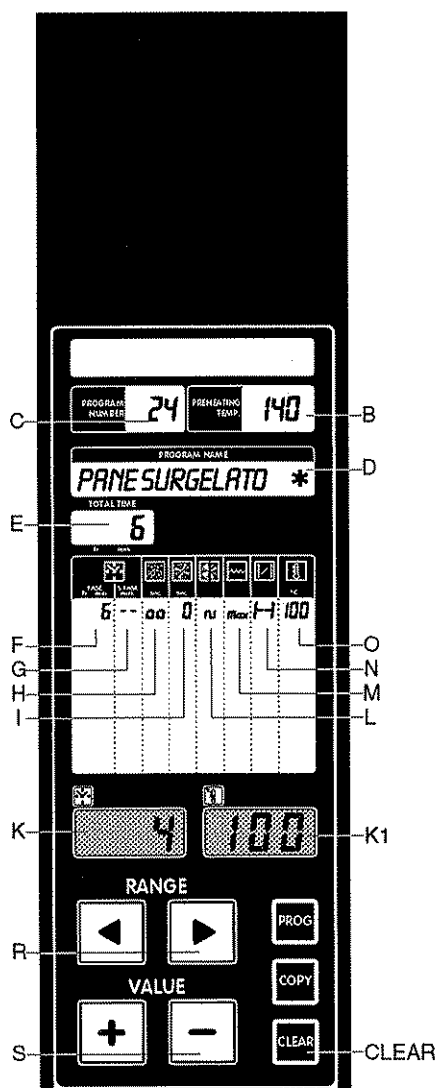


2 – Ohjelmoidun toimintatavan valinta.
Näppäimiä **R** (RANGE) käytetään vilkkuvan kursorin siirtämiseen osaluokasta toiselle, mikä helpottaa ohjelmoinnin suoritusta.
Näppäimiä **S** (VALUE) käytetään vilkkuvan kursorivalon osoittamien arvojen lisäämiseen ja vähentämiseen.

2 – Ohjelmoidun toimintatavan valinta.
Näppäimiä **R** (RANGE) käytetään vilkkuvan kursorin siirtämiseen osaluokasta toiselle, mikä helpottaa ohjelmoinnin suoritusta.
Näppäimiä **S** (VALUE) käytetään vilkkuvan kursorivalon osoittamien arvojen lisäämiseen ja vähentämiseen.

Ohjelmoidun toimintatavan (joko ohjelmoidun tai ohjelmoitavan) valitseminen tapahtuu näppäintä **R**  painamalla kaksi kertaa, jolloin vilkkuva kursori saadaan siirtymään näytöltä **K** näytölle **C**.

NÄPPÄIMISTÖN NÄYTTÖ



OHJELMOITU TOIMINTA

3 – Ohjelman asetus.

Painakaa näppäintä **S**) kunnes haluttu ohjelmanumero ilmestyy näyttöön **C** (esimerkkitapauksessamme No. 24).

4 – Esilämmityslämpötilan asetus.

Painakaa näppäintä **R** ja näppäintä **S** käyttämällä asettakaa näytölle **B** tuotteen määrälle ja ominaisuuksille sopiva esilämmityslämpötila (esimerkkitapauksessamme 140 °C).

5 – Ohjelman nimi.

Painakaa näppäintä **R** , jolloin kursori saadaan siirtymään näytölle **D** (PROGRAM NAME). Ohjelman nimen kirjoitus tapahtuu näppäintä **S** käyttämällä, jonka avulla voidaan selata aakkoset, kunnes haluttu kirjain löydetään, jolloin painetaan näppäintä **R** uudelleen. Siirtykää seuraavaan kirjaimeen (selaten aakkoset aina **S** näppäintä käyttämällä) jne., kunnes koko nimi on saatu kirjoitettua näyttöön (esimerkkitapauksessamme "pakastettu leipä"). Mikäli haluatte jättää välin sanojen väliin, painakaa näppäintä **R** kahdesti.

6 – Kohotusvaiheen ohjelmointi (VAIHE 1).

Jotta osa-alueeseen "vaiheen 1 kesto" päästään, painakaa näppäintä **R** . Ohjelmoikaa vaiheen kestoaikea (esimerkkitapauksessamme 6 minuuttia) näppäintä **S** käyttämällä. Samanlaisesti näytöllä **E** (TOTAL TIME) (KOKONAISAIKA) vaiheen kestoaikea muuttuu.

- Aloitusvaiheen höyräsyötön asetus (1 ÷ 99 sec.) sekuntia) tai uunipesän kosteuden lisäyksen asetus (00) tapahtuvat näppäintä **R** kahdesti painamalla ja liikuttamalla kursoria osa-alueelle **H**. (Esimerkkitapauksessamme tuotteen kohotus tapahtuu asettamalla höyrygeneraattorin uunipesään tuottama kosteusarvo arvoon 00).
- Aloitusvaiheen tuuletinpysähdysten asetus (1 ÷ 99 sec. sekuntia) tapahtuu näppäintä **R** painamalla ja liikuttamalla kursoria osa-alueelle **I**. Sekunttien asetus tapahtuu näppäintä **S** käyttämällä. (Esimerkkitapauksessamme emme käytä tätä toimintoa, vaan asetamme arvoksi "0").

MANUAALITOIMINTA

3 – Esilämmityslämpötilan asetus.

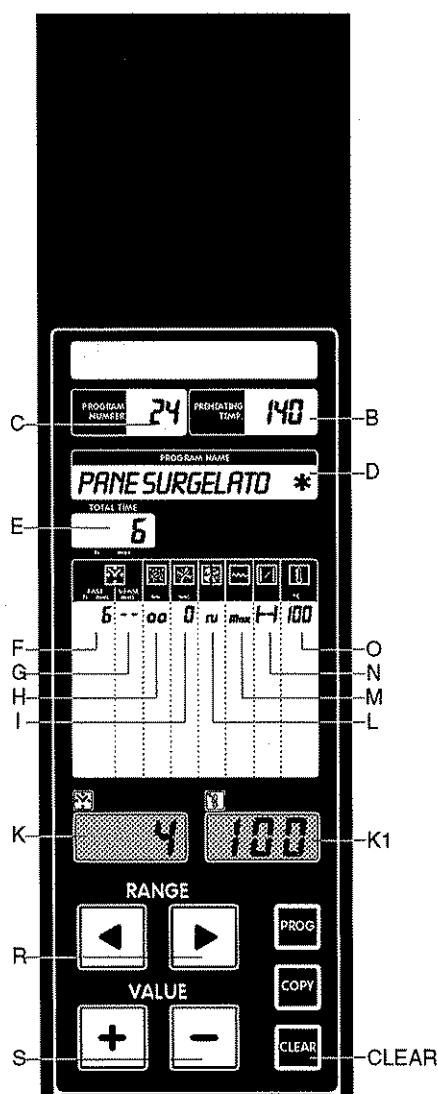
Painakaa näppäintä **R** ja näppäintä **S** käyttämällä asettakaa näytölle **B** tuotteen määrälle ja ominaisuuksille sopiva esilämmityslämpötila (esimerkkitapauksessamme 165 °C).

HUOM: Mikäli näytössä **B** näkyy esilämmityslämpötilan arvo, vaikka tätä vaihtetta ei haluta käyttää, painakaa näppäintä **CLEAR**, jolloin arvo nollautuu (---) ja siirtykää suoraan ruoanvalmistuslämpötilan asetukseen näytölle **K**.

NÄPPÄIMISTÖN NÄYTTÖ

OHJELMOITU TOIMINTA

MANUAALITOIMINTA



- Tuulettimen pyörimistavan asetus tapahtuu painamalla näppäintä **R** ja siirtämällä kursori osa-alueelle **L**. Näppäintä **S** käyttämällä valitkaa merkki, joka vastaa haluttua tapaa (esimerkkitaupesessamme asetamme **ru**, joka on kohotusvaiheeseen suositellun vuorottaisen tuuletuksen merkki, jolloin tuuletin pyörii 10 sekunnin ajan, jonka jälkeen se pysähtyy minuutiksi).

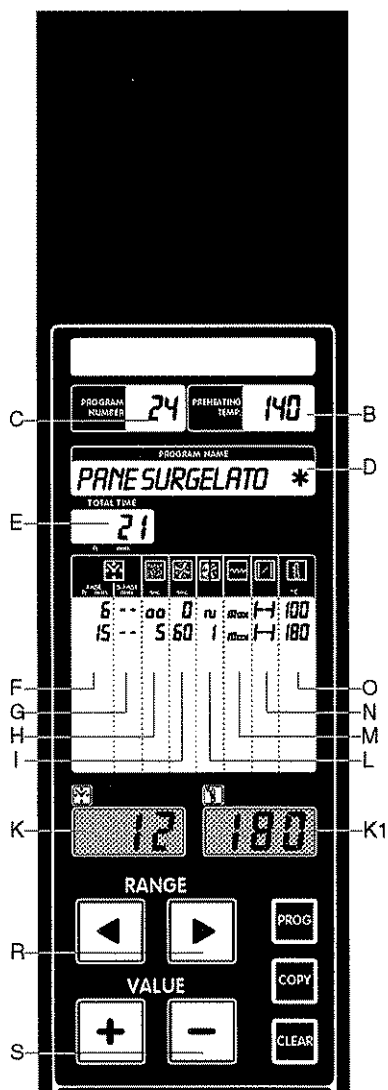
- Uunin lämmitystehon asetus tapahtuu painamalla näppäintä **R** ja siirtämällä kursori osa-alueelle **M**. Näppäintä **S** käyttämällä valitkaa haluttu teho (esimerkkitaupesessamme **Max**, joka vastaa täyttä tehoa).

- Höyrynpistoaukkojen asennon asetus tapahtuu painamalla näppäintä **R** ja siirtämällä kursori osa-alueelle **N**. Valitkaa haluttu asento näppäimellä **S** .

(Esimerkkitaupesessamme valitsemme **---** = poistoaukko kiinni).

- Kohotuslämpötilan asetus (esimerkkitaupesessamme 100 °C) tapahtuu painamalla näppäintä **R** ja siirtämällä kursori osa-alueelle **O** näppäintä **S** käyttämällä.

NÄPPÄIMISTÖN NÄYTTÖ



OHJELMOITU TOIMINTA

7 – Ruoanvalmistusvaiheen ohjelmointi (VAIHE 2).

(Esimerkkitapauksessa ruoan valmistus tapahtuu 180 °C:ssa, jolloin vaiheen alussa on höyrysyöttö).

- Ruoanvalmistuksen kestoajan asetus tapahtuu painamalla näppäintä **R** ja siirtämällä kursori osa-alueelle **F**. Näppäintä **S** käyttämällä, asettakaa haluttu arvo (esimerkkitapauksessa 15 minuuttia).

- **VAIHEEN ALUSSA TAPAHTUVA HÖYRYNSYÖTTÖ**, joka antaa tuotteelle lasitetun pintavaikutelman, asetetaan painamalla näppäintä **R** ja siirtämällä kursori osa-alueelle **H**. Näppäintä **S** käyttämällä, asettakaa haluttu arvo (esimerkkitapauksessa 5 minuuttia).

YLEINEN HUOMIO

VAIHEEN ALUSSA TAPAHTUVAN HÖYRYSYÖTÖN maksimikestoajat eri malleille ovat seuraavat:

Malli PE/PG 105: 7 sekuntia
Malli PE/PG 108-188: 10 sekuntia
Malli PE/PG 115: 13 sekuntia

- Painakaa **R** ja asettakaa 60 sekuntia (tuulettimen pysähdysaika) osa-alueelle **I**, jolloin höyry voi läpäistä valmistettavana olevan tuotteen.

- Painakaa **R** ja asettakaa **I** (normaali tuulettimen pyörimisnopeus) osa-alueelle **L**.

- Painakaa **R** ja asettakaa **Max** (maksimiteho) osa-alueelle **M**.

- Painakaa **R** ja asettakaa **---** (höyrynpistoaukko kiinni) osa-alueelle **N**.

- Painakaa **R** ja asettakaa haluttu uunin lämpötila (esimerkkitapauksessa 180 °C) osa-alueelle **O**.

MANUAALITOIMINTA

4 – Ruoanvalmistusvaiheen ohjelmointi (VAIHE 1).

Ruoanvalmistuksen kestoajan asetus tapahtuu painamalla näppäintä **R** ja siirtämällä kursori näyttöön **K**.

Näppäintä **S** käyttämällä asettakaa haluttu arvo (esimerkkitapauksessa 20 minuttia). Mikäli ette halua käyttää "aika"-parametriä, valitkaa **INF** (ääretön, järjestyksessä: 3... 2... 1..INF).

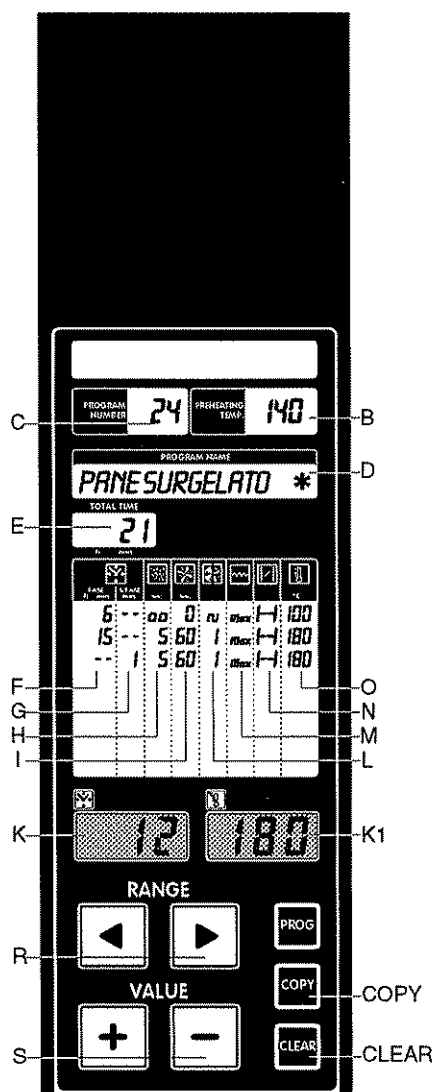
- Ruoanvalmistuslämpötilan asetus tapahtuu painamalla näppäintä **R** ja siirtämällä kursori näyttöön **K1**.

Näppäintä **S** käyttämällä, asettakaa haluttu arvo (esimerkkitapauksessa 165 °C).

NÄPPÄIMISTÖN NÄYTTÖ

OHJELMOITU TOIMINTA

MANUAALITOIMINTA



8 – Alavaiheen 1 ohjelmointi

(höyryaukon aukaisu)

ruoanvalmistusvaiheen 2 sisällä.

- Höyrysyötön lisäämiseksi (kesto aika 5") on alavaihe 1 asetettava seuraavasti:
- painakaa näppäintä **R** kahdesti ja siirtäkää kursori osa-alueelta **O** (ruoanvalmistuksen lämpötila) osa-alueelle **G** (alavaiheen kesto aika);
- näppäintä **S** (+) käyttämällä asettakaa aika, jolloin höyrysyötön halutaan tapahtuvan (esimerkkitapauksessa 1 minuutti, t.s. yksi minuutti vaiheen alkamisen jälkeen).

HUOM: Alavaiheen aloitusaika

saadaan pyyhittyä pois asettamalla kursori arvon päälle ja käyttämällä **CLEAR**-näppäintä.

Painakaa nyt näppäintä **R** ja vahvistakaa ruoanvalmistusvaiheen 2 asetetut arvot painamalla **COPY**-näppäintä kolmannen rivin vastaavilla osa-alueilla:

- Painakaa näppäintä **R** ja tämän jälkeen **COPY** (alkuvaiheen höyrysyöttö 5 sekuntia).

- Painakaa näppäintä **R** ja tämän jälkeen **COPY** (tuulettimen pysähdys 60 sekuntia).

- Painakaa näppäintä **R** ja tämän jälkeen **COPY** (tuuletuksen nopeus 1).

- Painakaa näppäintä **R** ja tämän jälkeen **COPY** (**Max** teho).

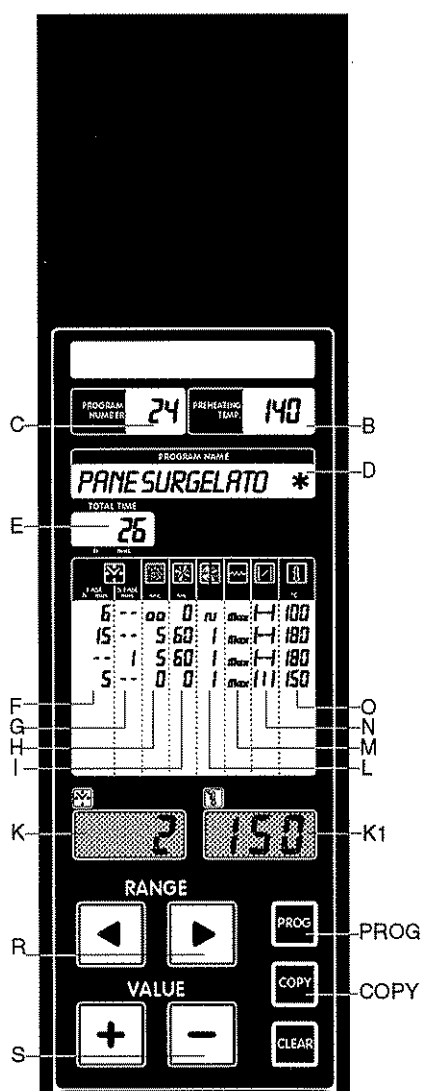
- Painakaa näppäintä **R** ja tämän jälkeen **COPY** (höyrynpistoaukko kiinni **---**).

- Painakaa näppäintä **R** ja tämän jälkeen **COPY** (uunin lämpötila 180 °C).

NÄPPÄIMISTÖN NÄYTTÖ

OHJELMOITU TOIMINTA

MANUAALITOIMINTA



9 – Kuivausvaiheen ohjelmointi (VAIHE 3).

(Esimerkkitapauksessa kuivaus tapahtuu 150 °C:ssa höyrynpistoaukon ollessa auki). Kuivausvaiheen aikana kaikki kosteus poistuu uunista. Tämän ansiosta tuotteen pinnasta tulee kullanruskea ja murea.

- Kuivausajan asetus tapahtuu painamalla näppäintä **R** ja siirtämällä kursori osa-alueelle F. Näppäintä **S** käyttämällä asettakaa haluttu arvo (esimerkkitapauksessa 5 minuuttia).

- Arvojen vahvistamiseksi painakaa näppäintä **R** viisi kertaa:

- höyrysyöttö vaiheen alussa = 0;

- tuulettimen pysähdys = 0;

- tuuletuksen nopeus = 1;

- teho = **Max**.

- Painakaa näppäintä **R** ja asettakaa höyrynpistoaukot auk (111)i.

- Painakaa näppäintä **R** ja asettakaa haluttu uunin lämpötila (esimerkkitapauksessa 150 °C).

10 – Koko ruoanvalmistusohjelman muistiin tallennus.

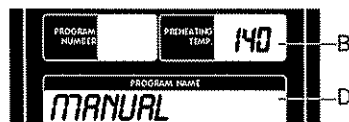
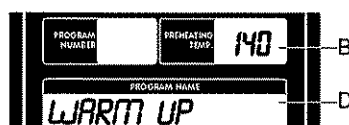
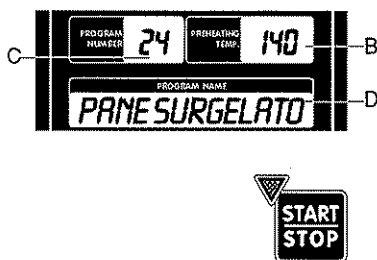
- Juuri asetetun ohjelman muistiin tallennus (esimerkkitapauksessa No. 24) tapahtuu painamalla **PROG** näppäintä. Tällöin kuullaan merkkiäni ja symboli * häviää näytöltä D, joka osoittaa, että muistiin tallennus on päättynyt. Nyt kun ohjelma 24 on valittu, se toistuu täsmälleen samassa järjestyksessä (esilämmitys, vaiheet ja alavaiheet) ja samoin ominaisuuksin, kuten korttilevyyn on tallennettu.

Mikäli haluatte tehdä muutoksia tallennettuihin tietoihin, painakaa **PROG** näppäintä, asettakaa kursori halutulle osa-alueelle, syöttäkää uudet tiedot ja vahvistakaa valintanne painamalla **PROG** näppäintä uudelleen.

5 – Manuaaliasetetun ruoanvalmistusohjelman muistiin tallennus.

Kun manuaaliasetettu ohjelma on valittu, painakaa näppäintä **X** "Start" jotta ohjelmaa käynnistyy. Ohjelma tallentuu automaattisesti muistiin ja jää muistiin uuden ohjelman ohjelmoimiseen saakka.

NÄPPÄIMISTÖN NÄYTTÖ



OHJELMOITU TOIMINTA

11 – Ruoanvalmistusohjelmien aloittaminen.

Painakaa PROG, jolloin ohjelmoinnista voidaan poistua. Ohjelman numero ilmestyy näyttöön C ja sen nimi ilmestyy näyttöön D.

Tämän jälkeen ruoanvalmistus voidaan aloittaa painamalla X "START" jolloin sitä vastaava led-merkkivalo syttyy.

HUOM: Valvontajärjestelmä ei hyväksy virheitä. Mikäli ohjelma ei käynnisty, tämä tarkoittaa, että tietoja ei ole syötetty oikein.

12 – Esilämmityksen aloittaminen.

Ohjelman käynnistyksen yhteydessä WARM UP ilmestyy näytölle D joka osoittaa, että uuni ja höyrygeneraattori ovat esilämmitysvaiheessa (uunin ollessa tyhjänä). Kiertävä merkkiäänä ja näytössä D oleva STAND BY (odottakaa) ilmoittavat esilämmitysvaiheen loppuneen.

13 – Ruoanvalmistusvaiheen aloittaminen.

Asettakaa valmiste uuniin, sulkekaa uuniluukku ja painakaa X "START"-näppäintä. Näyttöön D ilmestyy COOKING, joka osoittaa ruoanvalmistusvaiheen alkaneen. Kaikki ensimmäiseen riviin tallennetut tiedot alkavat vilkkumaan ilmoittaen kohotuksen (vaihe 1) olevan käynnissä. Ruoanvalmistusvaiheen jäljellä oleva aika osoitetaan näytössä K. Näyttö K1 osoittaa uunin todellisen lämpötilan.

HUOM: Tasaisen tuloksen saamiseksi, tuuletus on vuorottainen (tuuletin pyörii oikealle ja vasemmalle yhtä pitkän aikaa) ja sen säätely on automaattista.

14 – Muistiin tallennetun ohjelman etsiminen ja käynnistys.

Kun uuni pannaan päälle katkaisinta A käyttämällä, näyttöön D ilmestyy MANUAL, joka osoittaa manuaalista työtapaa. Halutun ohjelman valinta tapahtuu painamalla näppäintä R , asettamalla kursori näytölle C (PROGRAM NUMBER) ja näppäintä S  käyttämällä valitkaa haluttu ohjelmanumero.

MANUAALITOIMINTA

6 – Manuaalisen

ruoanvalmistusohjelman aloittaminen. Kun vaiheen parametrit on asetettu. käynnistää ruoanvalmistus painamalla näppäintä X "START". Sitä vastaava led-merkkivalo syttyy.

HUOM: Valvontajärjestelmä ei hyväksy virheitä. Mikäli ohjelma ei käynnisty, tämä tarkoittaa, että tietoja ei ole syötetty oikein.

7 – Esilämmityksen aloittaminen.

Ohjelman käynnistyksen yhteydessä WARM UP ilmestyy näytölle D joka osoittaa, että uuni ja höyrygeneraattori ovat esilämmitysvaiheessa (uunin ollessa tyhjänä). Kiertävä merkkiäänä ja näytössä D oleva STAND BY (odottakaa) ilmoittavat esilämmitysvaiheen loppuneen.

8 – Ruoanvalmistusvaiheen aloittaminen.

Asettakaa valmiste uuniin, sulkekaa uuniluukku ja painakaa X "START"-näppäintä. Näyttöön D ilmestyy COOKING, joka osoittaa ruoanvalmistusvaiheen alkaneen. Ruoanvalmistusvaiheen jäljellä oleva aika osoitetaan näytössä K. Näyttö K1 osoittaa uunin todellisen lämpötilan.

HUOM: Tasaisen tuloksen saamiseksi, tuuletus on vuorottainen (tuuletin pyörii oikealle ja vasemmalle yhtä pitkän aikaa) ja sen säätely on automaattista.

9 – Asetetun manuaalisen ohjelman aloittaminen.

Mikäli haluatte käynnistää manuaalisen ohjelman uudelleen, painakaa näppäintä X "START". Näytön D osoittaman viestin mukaan joko esilämmitys tai ruoanvalmistusvaihe käynnistyyennalta syötettyjen tietojen mukaisesti (katsokaa kappaleita "Lopullinen pysäytys", sivu 28 ja "Uunin ja höyrygeneraattorin esilämmityksen pois sulkeminen", sivu 31).

NÄPPÄIMISTÖN NÄYTTÖ

OHJELMOITU TOIMINTA

MANUAALITOIMINTA

15 – Sähkökatkos.

Sähkökatkoksen sattuessa ruoanvalmistusohjelman aikana, käynnissä oleva vaihe pysähtyy. Kun sähköntulo palautuu, **laite käynnistyy uudelleen automaattisesti** ja toiminta käynnistyy siitä vaiheesta mihin se pysähtyessään jäi.

10 – Sähkökatkos.

Sähkökatkoksen sattuessa ruoanvalmistusohjelman aikana, käynnissä oleva vaihe pysähtyy. Kun sähköntulo palautuu, **asetetut arvot ovat pyyhkiytyneet pois** ja ne on sen vuoksi asetettava uudelleen.

16 – Ohjelman pysäyttäminen.

11 – Ohjelman pysäyttäminen.

VÄLIAIKAINEN PYSÄYTYS

Käynnissä oleva ohjelma voidaan väliaikaisesti pysäyttää milloin tahansa painamalla "STOP"-näppäintä tai uuniluukun aukaisulla. Tässä tapauksessa näppäimen **X** led-merkkivalo alkaa vilkkumaan ja seurauksena on VÄLIAIKAINEN PYSÄYTYS kaikille toiminnoille. Uuniluukun sulkemisen jälkeen (mikäli se aukaistiin) painakaa näppäintä **X "START"**, jolloin ohjelma käynnistyy uudelleen siitä vaiheesta mihin se keskeytyksen yhteydessä jäi.

LOPULLINEN PYSÄYTYS

Käynnissä oleva ohjelma voidaan pysäyttää lopullisesti painamalla näppäintä **X "STOP"** noin kolmen sekunnin ajan kunnes sitä vastaava led-merkkivalo sammuu.

Ruoanvalmistuksen päättyminen.

Kun viimeisen ohjelmavaiheen aika on kulunut umpeen, laite on LOPULLISEN PYSÄYTYSKSEN tilassa (näppäimen **X** valo on sammunut). Näytöllä **K1** näkyy uunin todellinen lämpötila ja **END** ilmestyy näyttöön **D** ilmoittaen siitä, että tuote on valmis ja voidaan poistaa uunista. Kiertävä ruoanvalmistuksen loppumisesta ilmoittava merkkiäänä hiljenee vasta silloin, kun uuniluukku aukaistaan. Mikäli ruoanvalmistuksen loputtua haluatte aloittaa uuden ohjelman, painakaa PROG (osa-alue **K** vilkkuu), siirtäkää kursori näytölle **C** ja asettakaa haluttu ohjelma. Ohjelmoinnista poistuminen tapahtuu PROG näppäintä painamalla, jonka jälkeen painakaa **X "START"**, jolloin ohjelma käynnistyy.

Tätä seuraavat ruoanvalmistusjaksot.

Uuniluukun aukaisun yhteydessä seuraavat viestit ilmestyvät näytölle **G**:

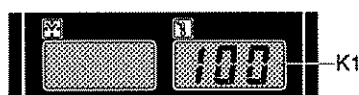
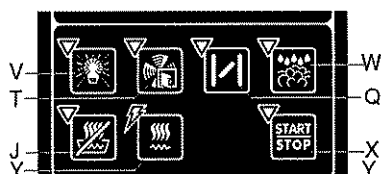
- 1) **TOO COLD** kun uunipesän lämpötila (näytöllä **K1**) on **alhaisempi** kuin uudelle ohjelmalle asetetun esilämmityksen lämpötila. Uuni on tämän vuoksi lämmitettävä ennen tuotteen asettamista uuniin. Tämä tapahtuu painamalla näppäintä **X "START"** (näytöllä **B** näkyy esilämmityslämpötila, kun taas näyttöön **D** ilmestyy **WARM UP**).
- 2) **TOO HOT** kun uunipesän lämpötila (näytöllä **K1**) on **korkeampi** kuin uudelle ohjelmalle asetetun esilämmityksen lämpötila. Uuniluukku on tämän vuoksi avattava ja näppäintä **Y** painamalla käynnistää jäähdytysjärjestelmä ennen tuotteen asettamista uuniin. Kun asetettu esilämmityslämpötila saavutetaan, ohjelman nimi ja kirjoitus **"STAND BY"** ilmestyvät vuorottain näytölle **D**. Nyt voitte asettaa tuotteen uuniin ja painakaa näppäintä **X "START"**.

Vaiheesta tai alavaiheesta toiseen siirtymisestä ilmoittava äänimerkki.

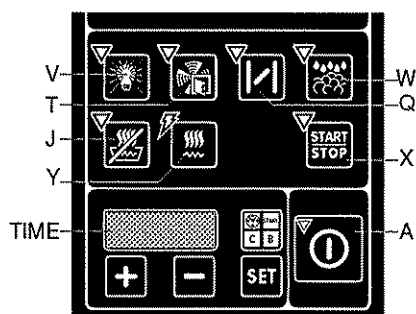
Jokaisen vaiheen tai alavaiheen päätyttyä äänimerkki varoittaa käyttäjää seuraavaan vaiheeseen siirtymisestä.

Minimilämpötilan asetus.

Alhaisin lämpötila, joka voidaan asettaa esilämmitys tai ruoanvalmistusvaiheisiin on 30 °C.



NÄPPÄIMISTÖN NÄYTTÖ



OHJELMOITU TOIMINTA

MANUAALITOIMINTA

PALVELUTOIMINNOT

Uunin jäähdytys oviluukun ollessa auki (T).

Toiminto, joka käynnistää nopean uunin jäähdytyksen uuniluukun ollessa auki juuri loppuneelle ohjelmalle asetettuun esilämmityslämpötilaan saakka. Lämpötilan alennus 50 °C:een tapahtuu kääntämällä uuni pois päältä ja uudelleen päälle katkaisinta A käyttämällä ja painamalla näppäintä Y oven ollessa auki.

Valaistus (V).

Toiminto, joka panee uunin valon päälle (näppäin ON -led-merkkivalo palaa; näppäin OFF - merkkivalo on sammunut).

Kosteus (W).

Ohjelman aikana haluttaessa voidaan kosteutta lisätä painamalla näppäintä W (sitä vastaava merkkivalo palaa, kunnes näppäin vapautetaan). Pitäkää se painettuna halutun sekuntimäärän verran.

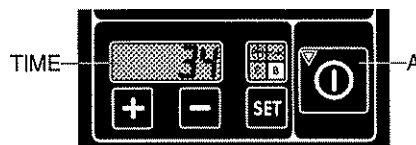
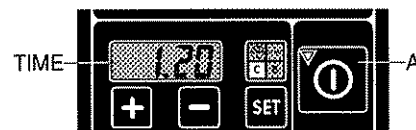
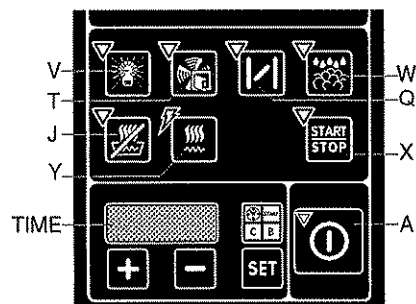
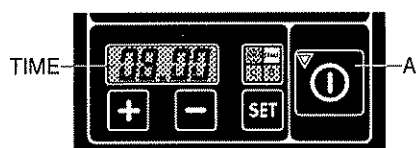
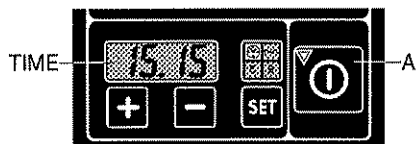
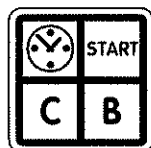
Höyrygeneraattorin pois sulkeminen.

Energiaa voidaan säästää sulkemalla höyrygeneraattorin esilämmitystoiminto pois, joka normaalisti käynnistyy sekä ohjelmoidussa-, että manuaalitoiminnossa kun laite käännetään päälle. Höyrygeneraattorin lämmityselementin pois sulkeminen tapahtuu painamalla näppäintä J, jolloin merkki  häviää **CHECK UP** näytöltä. Tässä tapauksessa toiminto "ALOITUSVAIHEEN HÖYRYSYÖTTÖ" (joka on saatavilla vain malleihin PE/PG 105, 108, 188, 155) ei käynnisty. Tämä toiminto voidaan käynnistää uudelleen painamalla näppäintä J (sitä vastaava led-merkkivalo sammuu).

VALINNAISET TOIMINNOT

Imutuuletinkuomun höyrylauhdutin.

Laitteissa, joihin on asennettu imutuuletinkuomu, lauhdutustoiminto käynnistyy automaattisesti, jotta suurien höyrymäärien kerääntymiseltä huoneeseen välttytään. Jokaisen ALOITUSVAIHEEN HÖYRYSYÖTÖN yhteydessä uunista poistuva höyry kondensoituu.



"AIKA" - moduuli

Toiminnot ovat:

- 1) tarkka aika (☉);
- 2) laitteen käynnistyksen ennalta asetus (START);
- 3) höyrygeneraattorin toimintatuntien laskeminen (B);
- 4) laitteen suorittamien toimintatuntien laskeminen (C).

1) Tarkka aika.

Normaaliolosuhteissa (☉ syttyneenä), kello näyttää oikeaa aikaa. Mikäli kellonaikaa halutaan vaihtaa, painakaa SET muutaman sekunnin ajan (☉ vilkkuu). Vaihtakaa minuutit näppäimiä + ja - käyttämällä, jonka jälkeen painakaa SET uudelleen ja vaihtakaa tunnit (jotka vilkkuvat) näppäimiä + ja - käyttämällä. Tämän jälkeen pitää SET painettuna, jolloin uudet arvot vahvistuvat ja poistutte ohjelmasta (☉ syttyneenä).

2) Laitteen käynnistyksen ennalta asetus (START).

Ruoanvalmistusohjelmien aloitusajan asetus tapahtuu valitsemalla ohjelma, painamalla SET ja pitämällä se painettuna **muutaman sekunnin** ajan, kunnes "START"-merkkivalo alkaa vilkkumaan. Vaihtakaa minuutit näppäimiä + ja - käyttämällä, jonka jälkeen painakaa SET uudelleen ja vaihtakaa tunnit (jotka vilkkuvat) näppäimiä + ja - käyttämällä. Tämän jälkeen painakaa SET ja pitää se painettuna, jolloin uudet arvot vahvistuvat ja poistutte ohjelmasta ("START"-merkkivalo palaa). LOPULLISESTA PYSÄHDYKSESTÄ VÄLIAIKAISEEN PYSÄHDYKSEEN siirtyminen tapahtuu painamalla näppäintä X (jonka vastaava merkkivalo alkaa vilkkumaan). TIME näyttö alkaa vilkkumaan. Ennalta määrättyä aikana laite käynnistää esilämmitysvaiheen asetetun lämpötilan mukaan. Esilämmitysvaiheen pois sulkemiseksi katsokaa kappaletta "Uunin ja höyrygeneraattorin esilämmityksen pois sulkeminen" sivulla 31.

2) Laitteen käynnistyksen ennalta asetus (START).

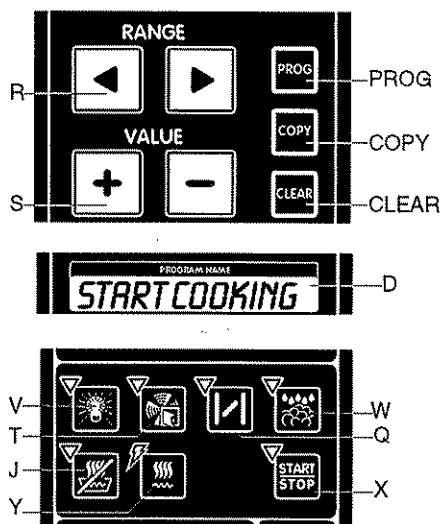
Ruoanvalmistusohjelmien aloitusajan asetus tapahtuu valitsemalla ohjelma, painamalla SET ja pitämällä se painettuna **muutaman sekunnin** ajan, kunnes "START"-merkkivalo alkaa vilkkumaan. Vaihtakaa tunnit (jotka vilkkuvat) näppäimiä + ja - käyttämällä. Tämän jälkeen painakaa SET ja pitää se painettuna, jolloin uudet arvot vahvistuvat ja poistutte ohjelmasta ("START"-merkkivalo palaa). LOPULLISESTA PYSÄHDYKSESTÄ VÄLIAIKAISEEN PYSÄHDYKSEEN siirtyminen tapahtuu painamalla näppäintä X (jonka vastaava merkkivalo alkaa vilkkumaan). TIME näyttö alkaa vilkkumaan. Ennalta määrättyä aikana laite käynnistää esilämmitysvaiheen asetetun lämpötilan mukaan. Esilämmitysvaiheen pois sulkemiseksi katsokaa kappaletta "Uunin ja höyrygeneraattorin esilämmityksen pois sulkeminen" sivulla 31.

3) Höyrygeneraattorin toimintatuntien.

laskeminen (B). Höyrygeneraattorin asennuksen jälkeen suorittamat toimintatunnit saadaan näytölle TIME painamalla SET **kahdesti** (merkkivalo B syttyy). Tämä tieto on tärkeä karstanpoiston ohjelmointia suunniteltaessa.

4) Laitteen suorittamien toimintatuntien laskeminen (C).

Laitteen asennuksen jälkeen suorittamat toimintatunnit saadaan näytölle TIME painamalla SET **kolmesti** (merkkivalo C syttyy). Tämä tieto on tärkeä huoltotoimenpiteiden suoritusta suunniteltaessa.



Uunin ja höyrygeneraattorin esilämmitystoiminnot.

Esilämmitystoiminnot, jotka normaalisti aktivoituvat ohjelmoiduissa ja manuaalitoiminnoissa, voidaan sulkea pois ruoanvalmistusjaksoissa, joissa ei tarvita höyryä.

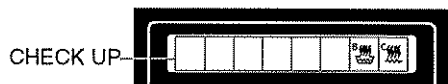
Uunin ja höyrygeneraattorin esilämmituksen pois sulkeminen.

Kun ohjelma on asetettu ja tallennettu muistiin, painakaa **PROG** näppäintä, jolloin ohjelmoinnista poistutaan. Tämän jälkeen painakaa painiketta **S +** jolloin START COOKING ilmestyy näytölle **D**. Esilämmitysvaihe voidaan sulkea pois vain silloin, kun ohjelma on pantu LOPULLISEEN PYSÄYTYKSEEN (led-näppäin **X** sammuksissa).

Painamalla näppäintä **X** ohjelma aloittaa suoraan kohotusvaiheesta. Vilkkuva merkki voi ilmetä **CHECK UP** näyttöön, joka ilmoittaa, että höyrygeneraattorin lämpöelementit ovat yhä aktiivit.

Uunin ja höyrygeneraattorin esilämmituksen pois sulkeminen.

Kun manuaaliohjelma on asetettu, painakaa **PROG** näppäintä, jolloin ohjelmoinnista poistutaan. Tämän jälkeen painakaa painiketta **S +** jolloin START COOKING ilmestyy näytölle **D**. Esilämmitysvaihe voidaan sulkea pois vain LOPULLISESSA PYSÄYTYKSVAIHEESSA (led-näppäin **X** sammuksissa). Painamalla näppäintä **X** ohjelma aloittaa suoraan ruoanvalmistusvaiheesta. Vilkkuva merkki voi ilmetä **CHECK UP** näyttöön, joka ilmoittaa, että höyrygeneraattorin lämpöelementit ovat yhä aktiivit.



Uunin ja höyrygeneraattorin esilämmitystoimintojen yhteenveto:

- 1) Vilkkuva valaistu merkki **CHECK UP** näytöllä: höyrygeneraattorin esilämmitys käynnissä.
- 2) Vilkkuva valaistu merkki **CHECK UP** näytöllä lopettaa vilkkumisen: höyrygeneraattorin esilämmitys päättynyt.
- 3) Vilkkuva valaistu merkki **CHECK UP** näytöllä: uunin esilämmitys käynnissä.
- 4) Vilkkuva valaistu merkki **CHECK UP** näytöllä lopettaa vilkkumisen: uunin esilämmitys päättynyt.
- 5) STAND BY ilmestyy näytölle **D**: uunin ja höyrygeneraattorin esilämmitys päättynyt.

Siirtyminen yhdestä ruoanvalmistuksen alavaiheesta seuraavaan.

Mikäli toiminnan aikana haluatte siirtyä yhdeltä ruoanvalmistusvaiheelta toiselle vaiheelle (esim. vaiheesta 1 vaiheeseen 2), painakaa näppäintä **S +**. Vaiheesta siirtymisestä ilmoittava merkkiäni kuullaan samanaikaisesti.

- ❶ On olemassa kahdenlaisia toimintahäiriöitä: "kohtalokkaita toimintahäiriöitä" (fatal error), jotka johtavat meneillään olevan vaiheen keskeytykseen ja "varoitushäiriöitä", jotka yksinkertaisesti osoittavat epäsäännöllisyyksistä, mutta eivät kuitenkaan keskeytä vaihetta. Kohtalokkaan toimintahäiriön sattuessa, uuni on käännettävä pois päältä ja sen saa käynnistää vasta sen jälkeen, kun valtuutettu teknikko on tutkinut sen. Jokaiseen toimintahäiriöön liittyvä viesti ilmestyy **CHECK UP** näytölle ja/tai **D** näytölle.

"KOHTALOKKAAT" TOIMINTAHÄIRIÖT

Kohtalokkaan toimintahäiriön sattuessa laite menee LOPULLISEEN PYSÄYTYKSEEN, jonka seurauksena mikä tahansa meneillään oleva vaihe keskeytyy.

❷ Uunipesän sensori.

Mikäli lämpötilasensori joutuu epäkuntoon, kirjoitus "Err" ilmaantuu näytölle **K1** (uunin lämpötila), kun taas viesti "CHAMBER PROBE" ilmestyy **CHECK UP** näytölle. Meneillään oleva vaihe keskeytyy.

❸ Moottorin lämpösuoja.

Hälytyskoodi  ilmestyy **CHECK UP** näytölle silloin, kun moottorin lämpösuoja aktivoituu sähkövian vuoksi. Meneillään oleva vaihe keskeytyy.

❹ Uunin turvatermostaatti.

Hälytyskoodit  ja  ilmestyvät **CHECK UP** näytölle tämän termostaatin aktivoituessa silloin, kun lämpötila uunin sisällä ylittää 320 °C. Koodeja voi seurata myös uunisensorin hälytys.

❺ Höyrygeneraattorin turvatermostaatti: Hälytyskoodi ilmestyy silloin, kun termostaatti aktivoituu höyrygeneraattorin lämpötilan ylittäessä 320 °C.

❻ Kaasun puute.

Viesti "NO GAS" ilmestyy näyttöön **D**, mikäli kaasun tulo jostain syystä lakkaa.

❼ Sähkökomponenttien ylikuumentuminen.

Viesti "OVERHEATING" ilmestyy näytölle **D** silloin, kun sähkökomponenttiosaston sisäinen lämpötila on noussut vaarallisesti. Ylikuumentuminen voi johtua jäähdytysjärjestelmän toimintahäiriöstä tai vääränlaisesta laitteen asennuksesta.

Mikäli tämä toimintahäiriö ilmaantuu, ottakaa heti yhteys valtuutettuun tekniseen huoltopalveluun.

"Kohtalokkaita" toimintahäiriöitä seuraavat myös jatkuvat merkkiäänet, jotka sammuvat silloin, kun uuni käännetään pois päältä. Sen jälkeen kun laite on joko huollettu tai korjattu asianmukaisesti, kääntäkää laite takaisin päälle ja toiminta alkaa automaattisesti siitä pisteestä, mihin se keskeytyessään jäi.

VAROITUKSIA

⑧ Veden puute.

Malleissa **PE/PG 105, 108, 188, 115**, merkki  näytössä **D** samanaikaisesti kuuluvan pitkän äänimerkin kanssa ilmoittaa, että vesi puuttuu. Tämä voi johtua laitteen vesijärjestelmään tulleesta viasta tai verkostosta tulevan veden puutteesta. Höyrygeneraattorin lämmityselementit disaktivoituvat automaattisesti (näppäimen **J** led-merkkivalo palaa). Mikäli tämä varoitus annetaan ohjelman aikana, ruoanvalmistus jatkuu tavalliseen tapaan, mutta kaikki vettä käyttävät toiminnot suljetaan pois. Mikäli varoituksen syynä on suljettu hana, sen aukaisu saa aikaan kaikkien pois suljettujen toimintojen uudelleen käyttöönoton.

Tämän häiriön välttämiseksi onkin syytä tarkistaa, että laitteen vedentulon säätelevä hana on auki ja että verkostoveden paine ja määrä ovat laitteelle sopivat.

⑨ Kaasupolttimen sytytyksen uudellenasetus.

Kaasukäyttöisissä malleissa painikkeen **Y** merkkivalo syttyy, mikäli uunin polttimet eivät syty kaasuverkkojärjestelmässä olevan vian vuoksi. Sytytys voidaan käynnistää uudelleen painamalla painiketta **Y** viisi sekuntia valaistun merkin ilmestymisen jälkeen.

⑩ Höyrygeneraattorin lämpötilasensori (vain malleissa **PE/PG 105, 108, 188, 155**).

Viesti "BOILER PROBE" näytöllä **D** ilmoittaa höyrykattilan sisällä olevan lämpötilasensorin toimintahäiriöstä. **VAIHEEN ALUSSA OLEVA HÖYRYSYÖTTÖ** ja ohjelmoitu **KOSTEUTUS**-toiminto eivät toimi (näppäimen **J** merkkivalo palaa). Meneillään oleva vaihe jatkuu.

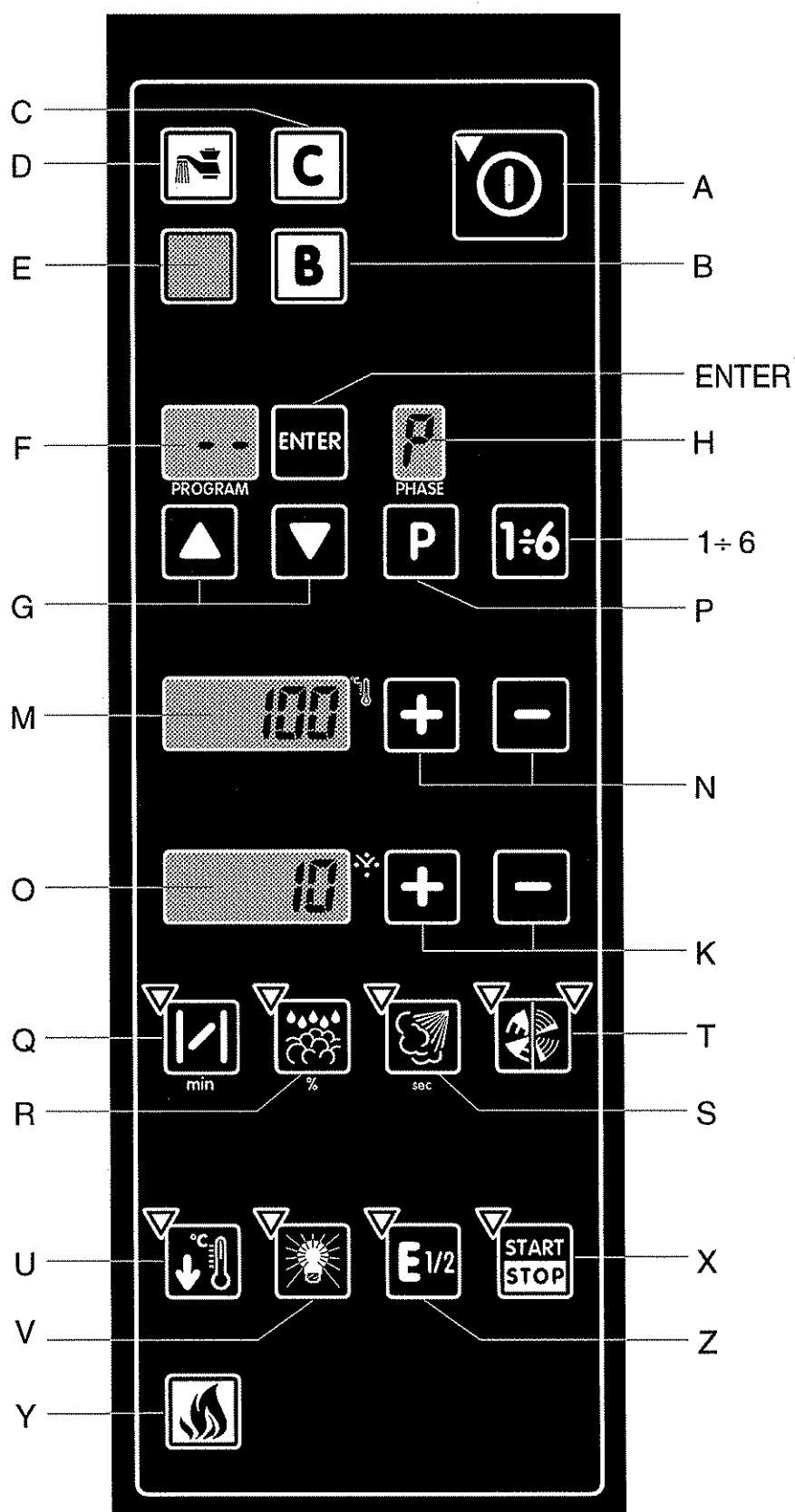
⑪ Sähkökomponenttien ylikuumeneminen.

Sähkökomponenttiosaston huomattavan lämmön nousun yhteydessä näytölle **D** ilmestyy viesti "ALARM". Tällainen lämmön nousu voi johtua jäähdytysjärjestelmässä olevasta viasta tai laitteen vääränlaisesta asennuksesta.

⑫ Uuniluukku auki-varoitus.

Uuniluukkua aukaistaessa näytölle **D** ilmestyy merkki  ja kiertävä äänimerkki alkaa soimaan, joka sammuu vasta uuniluukkua suljettaessa tai silloin, kun jotain näppäimistä painetaan.

TÄRKEÄÄ: MINKÄ TAHANSA LAITTEeseen TULEVAN TOIMINTAHÄIRIÖN YHTEYDESSÄ, OTTAKAA YHTEYS VALTUUTETTUUN HUOLTOPALVELUUN.



TOIMINTANÄPPÄIMET JA VALAISTUT MERKIT (NÄYTTÖ)

- A** – Pääsähkökatkaisin.
- B** – Höyrygeneraattorin esilämmitysvaiheesta ilmoittava valaistu merkki (toimii vain niissä versioissa, joihin on asennettu höyrygeneraattori : PE/PG 105-108-188-115).
- C** – Uunin esilämmitysvaiheesta ilmoittava valaistu merkki.
- D** – Veden puutteesta ilmoittava valaistu merkki (toimii vain niissä versioissa, joihin on asennettu höyrygeneraattori: PE/PG 105-108-188-115).
- E** – Toimintahäiriöistä ja uuniluukun auki olemisesta ilmoittava näyttö.
- F** – Ohjelmien näyttö: näyttää valitun ohjelman numeron; " - - " = manuaalitoiminta.
- G** –   näppäimet ohjelman numeron asetukseen.
- H** – Esilämmityksen (P) tai meneillään olevan ohjelman vaiheen numeron (1-6) näyttö.
- P** – Näppäin "P" esilämmitysvaiheen suorituksen vahvistamiseen. Näppäin "1 ÷ 6" vaiheen numeron asetukseen.
- ENTER** – Näppäin ohjelman arvojen muistiin tallennukseen ja asetettujen arvojen tarkistukseen toiminnan aikana.
- M** – Uunin todellisen lämpötilan ilmoittava näyttö.
- N** – Näppäimet   uunipesän lämpötilan lisäykseen/vähennykseen.
- O** – Monikäyttönäyttö, joka osoittaa valinnan mukaan seuraavat arvot: vaiheen keston h/min; höyrynpöistoaukon asennon (auki/kiinni) ja sen aukioloajan; asetetun kosteusprosentin; höyrysyötön keston (malleissa, joissa on höyrygeneraattori PE/PG 105-108-188-115).
- K** – Näppäimet   kohdissa **Q**, **R**, **S** kuvailtujen toimintojen asettamiseen.
- Q** – Merkkivalolla varustettu näppäin höyrynpöistoaukon aukioloajan asetukseen minuutteina (arvo vähenee vaiheen lopusta lukien) ; höyryn pöistoaukon koko vaiheen kestävä aukiolon "OP" tai kiinniolon "CL" ja mahdollisen toiminnan aikana tapahtuvan manuaaliaktiivoinnin näppäin.

- R** – Merkkivalolla varustettu näppäin uunin kosteuden ohjelmointiin ja mahdollisen manuaaliaktiivoinnin suorittamiseen toiminnan aikana.
- S** – Merkkivalolla varustettu näppäin höyrysyötön ajan asetukseen vaiheen alussa ja mahdollisen manuaaliaktiivoinnin suorittamiseen toiminnan aikana (malleissa, joissa on höyrygeneraattori PE/PG 105-108-188-115).
- T** – Merkkivalolla varustettu näppäin normaalin tai vähennetyn tuuletusnopeuden asetukseen.
Normaalinopeus: vasemmanpuoleinen merkkivalo palaa.
Vähennetty nopeus: oikeanpuoleinen merkkivalo palaa.

PALVELUNÄPPÄIMET

- U** – Merkkivalolla varustettu näppäin uunipesän nopean jäädytyksen käynnistykseen uuniluukun ollessa auki (kunnes minimilämpötila 50 °C saavutetaan).
- V** – Merkkivalolla varustettu näppäin uunivalon sytytykseen.
- Z** – Merkkivalolla varustettu näppäin vähennetyn tehon käyttöön (Energian säästö/energy saving).
- X** – Merkkivalolla varustettu **START/STOP** näppäin ruoanvalmistusohjelmien käynnistykseen ja pysäytykseen.

KAASUKÄYTTÖISET MALLIT

- Y** – Höyrygeneraattorin sytytyksen uudelleen asetuksen näppäin, jota käytetään silloin, kun epäonnistuneesta sytytyksestä ilmoittava merkkivalo syttyy.

JOHDANTO: Ohjaustaulu on suunniteltu siten, että ohjelmointivirheiden mahdollisuus voidaan vähentää minimiin. Valintaa helpottavat yksi toisensa jälkeen määritettävät vuorottain vilkkuvat osa-alueet.

NÄPPÄIMISTÖN NÄYTTÖ

OHJELMOITU TOIMINTA

MANUAALITOIMINTA

99 OHJELMAA / JOKAISESSA 6 VAIHETTA.

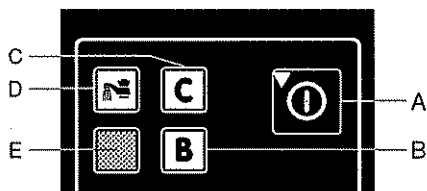
Näppäimistöön tutustumisen helpottamiseksi otamme seuraavan esimerkin: pakastetun esivalmistetun leivän valmistus kolmessa perättäisessä jaksossa sekä alustava esilämmitysvaihe.

Esilämmitys 140 °C:ssa
Kohotus 10 0°C:ssa (VAIHE 1)
Ruoanvalmistus 180°C:ssa (VAIHE 2)
Kuivaus 150 °C:ssa (VAIHE 3).

KAKSI PERÄKKÄISTÄ VAIHETTA:
esilämmitys ja valmistus

Näppäimistöön tutustumisen helpottamiseksi otamme seuraavan esimerkin: esikohotettujen voisarvien valmistus yhdessä ruoanvalmistusvaiheessa.

Esilämmitys 200 °C:ssa
Ruoanvalmistus 165 °C:ssa (VAIHE 1).

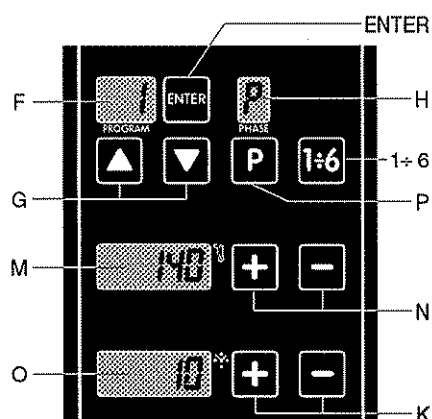


1 – Uunin sytytys.

Painakaa painiketta **A**. Merkkivalo, näyttö ja valaistut näppäimet syttyvät samanaikaisesti muutaman sekunnin ajaksi itesemäärittelyä varten. Tämän jälkeen näppäimet **B** ja **C** alkavat vilkkumaan ilmoittaen uunin ja höyrygeneraattorin esilämmityksen olevan käynnissä. Kirjain **P** (esilämmitys) ja numero 1 (vaihe 1) ilmestyvät vuorottain näytölle **H**. Näyttöön **F** ilmestyy " - - " joka ilmoittaa **manualiohjelmoinnin aktivointia** kun taas näytöllä **M** näkyy uunin todellinen lämpötila.

1 – Uunin sytytys.

Painakaa painiketta **A**. Merkkivalo, näyttö ja valaistut näppäimet syttyvät samanaikaisesti muutaman sekunnin ajaksi itesemäärittelyä varten. Tämän jälkeen näppäimet **B** ja **C** alkavat vilkkumaan ilmoittaen uunin ja höyrygeneraattorin esilämmityksen olevan käynnissä. Näyttöön **H** ilmestyy vuorottain kirjain **P** (esilämmitys) ja numero 1 (vaihe 1). Näyttöön **F** ilmestyy " - - " joka ilmoittaa **manuaaliohjelmoinnin aktivointia**, kun taas näytöllä **M** näkyy uunin todellinen lämpötila. Nyt voidaan valita se vaihe joka halutaan käynnistää.



2 – Toimintatavan valinta.

Ohjelmilla varustetun toimintatavan valitseminen (joko ohjelmoidun tai ohjelmoitavan) tapahtuu painamalla yhtä näppäimistä **G** ▲ ▼, jolloin numero 1 ilmestyy näytölle **F**. Valitkaa käynnistettävän ohjelman numero (esimerkkitapauksessa ohjelma No. 1).

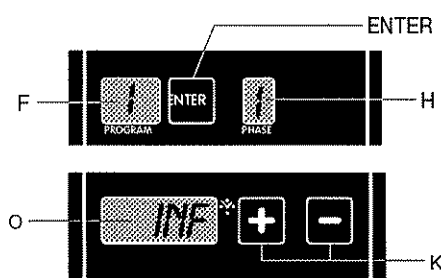
3 – Esilämmitysvaiheen valinta.

Näyttö **H**:lle tulee vuorottain näkyviin "P" (uunin esilämmitys) ja numero 1 (vaihe 1). Painakaa näppäintä **P** jotta esilämmitysvaihe varmistetaan, joka on korvaamaton vaihe jokaiseen ruoanvalmistukseen.

2 – Vaiheen valinta.

Vaiheen valinta tapahtuu painamalla näppäintä **P** siten, että kirjain "P" (esilämmitys) ilmestyy näytölle **H**. Näyttö **F** vilkkuu ilmoittaen ohjelmointiin siirtymisestä. Näyttö **M** osoittaa keskilämpötilan 130 °C. Myöhemmin näytölle **M** ilmestyy desimaalipiste, joka ilmoittaa, että esilämmityslämpötila voidaan asettaa.

NÄPPÄIMISTÖN NÄYTÖ



OHJELMOITU TOIMINTA

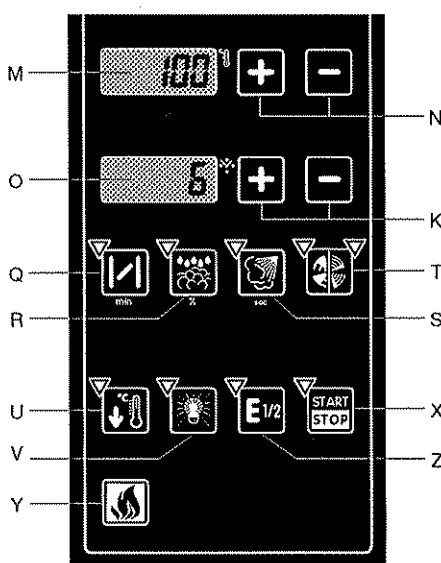
MANUAALITOIMINTA

4 – Esilämmityslämpötilan asennus.

Painakaa näppäintä **ENTER** siirtyäkseen ohjelmointivaiheeseen. Äänimerkki kuluu ja näytöllä **F** vilkuu ohjelman numero. Näytölle **M** ilmestyy desimaalipiste joka ilmoittaa että esilämmityslämpötila voidaan asettaa. Näppäintä **N +** käyttäen asettakaa valmistettavan tuotteen määrälle ja laadulle sopiva uunin esilämmityslämpötila näytölle **M** (esimerkkita-pauksessa 140 °C). Uunin ja höyrygeneraattorin esilämmitysvaiheessa ajan asettamistoiminta ei ole käytössä ja täten näytölle **O** ilmestyy **INF** (ääretön).

3 – Esilämmityksen lämpötilan ohjelmointi.

Näppäintä **N +** käyttäen asettakaa valmistettavan tuotteen määrälle ja laadulle sopiva uunin esilämmityslämpötila näytölle **M** (esimerkkita-pauksessa 200 °C). Uunin ja höyrygeneraattorin esilämmitysvaiheessa on tarpeetonta asettaa aikaa ja täten näytölle **O** ilmestyy **INF** (ääretön).



5 – Kohotusvaiheen ohjelmointi (VAIHE 1).

Painakaa painiketta "1 ÷ 6", valitkaa vilkkuvalta näytöltä **H** haluttu vaihenumero (esimerkkita-pauksessa 1). Näppäimiä **N + -** käyttämällä, asettakaa kohotuslämpötila (esimerkkita-pauksessa 100 °C) näytölle **M**. Näppäimiä **K + -** käyttämällä, asettakaa kohotusvaiheen kesto aika (esimerkkita-pauksessa 6 min.) näytölle **O**. Painakaa näppäintä **R** (sitä vastaava merkkivalo vilkkuu) ja lisäys /vähennys näppäimiä **K + -** käyttämällä, asettakaa uunin kosteussyötön prosenttiarvo. Tämä arvo ilmestyy näytölle **O** (esimerkkita-pauksessa käyttämme höyrygeneraattorilla varustettua uunia, jolloin asetus tulee olla 100% kosteudelle, katsokaa myös sivu 42). Painakaa näppäintä **T** välittömästi siten, että alennetun nopeuden merkkivalo syttyy (oikeanpuoleinen merkkivalo).

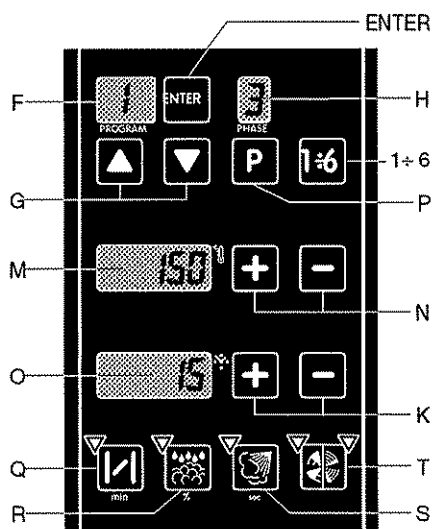
4 – Ruoanvalmistusvaiheen ohjelmointi (VAIHE 1).

Painakaa painiketta "1 ÷ 6", valitkaa vilkkuvalta näytöltä **H** haluttu vaihenumero (esimerkkita-pauksessa 1). Näppäimiä **N + -** käyttämällä, asettakaa ruoanvalmistuksen lämpötila (esimerkkita-pauksessa 165 °C) näytölle **M**. Näppäimiä **K + -** käyttämällä, asettakaa kohotusvaiheen kesto aika (esimerkkita-pauksessa 20 min.) näytölle **O** (jos ruoanvalmistuksen kesto aikaa ei muuteta, vaihee jatkuu äärettömästi). Painamalla näppäintä **Q** (höyryn poistoaukko auki) ja asettamalla näytöön **O** haluttu aika (esimerkki tapauksessa 5 min.) lisäysnäppäimellä **K +** (tarpeen ollessa poistakaa **R**, **S** ja **T**-toiminnoille asetettua arvot) ohjelmoidaan uunin höyrypoistosukkojen aukaisu ennen ruoanvalmistusvaiheen päättymistä (jotta ylimääräinen kosteus voidaan poistaa).

6 – Ruoanvalmistusvaiheen ohjelmointi (VAIHE 2).

Painakaa näppäintä "1 ÷ 6", valitkaa näytöltä **H** haluttu vaihenumero (esimerkkita-pauksessa 2). Näppäimiä **N + -** käyttämällä asettakaa lämpötila (esimerkkita-pauksessa 180 °C) näytölle **M** ja näppäimillä **N + -** sekä ruoanvalmistuksen kesto ajan (esimerkkita-pauksessa 15 min.) näytölle **O** ja näppäimillä **K + -**). **VAIHEEN ALUSSA OLEVA HÖYRYSYÖTÖ**, joka antaa tuotteen pinnalle kauniin kiiltävän pinnan, asetetaan painamalla näppäintä **S** (sitä vastaava merkkivalo vilkkuu) ja lisäys/vähennys näppäimiä **K + -** käyttämällä asettakaa aika sekunteina (esimerkkita-pauksessa 7 sekuntia), joka ilmestyy näytölle **O**. Tämä aika laskeaan meneillään olevan vaiheen alusta.

NÄPPÄIMISTÖN NÄYTTÖ



OHJELMOITU TOIMINTA

MANUAALITOIMINTA

7 - VAIHEEN ALUSSA OLEVAN

HÖYRYSYÖTÖN maksimikestoarvot eri malleille ovat seuraavat:

Malli PE/PG 105:	7 sekuntia
Malli PE/PG 108-188:	10 sekuntia
Malli PE/PG 115:	13 sekuntia

VAIHEEN ALUSSA OLEVAN

HÖYRYSYÖTÖN aikana tuuletin pysähtyy automaattisesti tämän toimenpiteen suoritukseen tarvittavaksi ajaksi. Tämän jälkeen asettakaa normaali tuuletusnopeus painamalla näppäintä T, jolloin vasemmanpuoleinen merkkivalo syttyy. Uunin höyrynpistoaukkojen ennakolta tapahtuva aukeaminen voidaan ohjelmoida painamalla näppäintä Q (sitä vastaava merkkivalo vilkkuu), jonka jälkeen näppäimiä K + - käyttämällä asettakaa näytölle O esimerkiksi 2 minuuttia. Höyrynpistoaukko aukeaa 2 minuuttia ennen meneillään olevan vaiheen päättymistä.

(Esimerkkitapauksessa vaiheen keston ollessa 15 minuuttia, höyrynpistovenkili aukeaa kun 13. minuutti on kulunut umpeen). Katsokaa myös kappaletta "Ohjelmoitavat ja manuaalitoiminnot".

8 - Kuivausvaiheen ohjelmointi (VAIHE 3).

Kuivausvaiheen aikana kaikki kosteus poistuu uunista. Tämän ansiosta tuotteen pinnasta tulee kullanruskea ja murea. Valitkaa vaihenumero

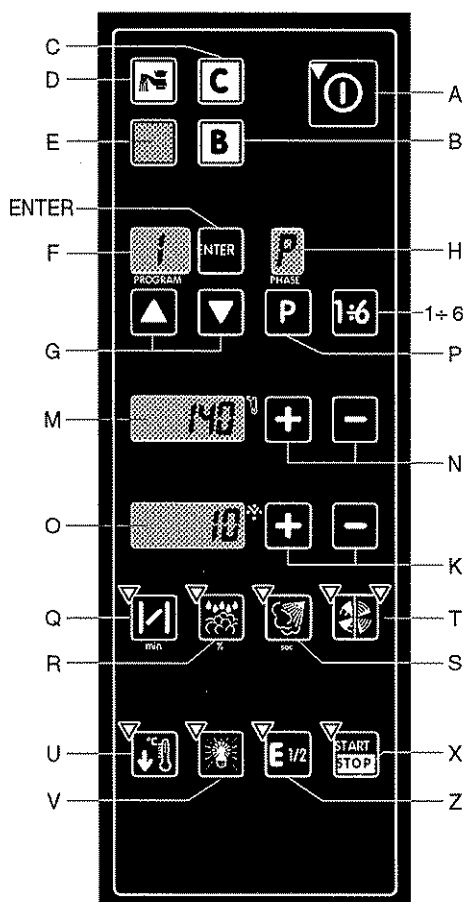
(esimerkkitapauksessa 3) painamalla painiketta "1 ÷ 6". Näppäimiä N + - käyttämällä asettakaa lämpötila (esimerkkitapauksessa 150 °C) näytölle M ja näppäimillä K + - asettakaa kuivausvaiheen kesto aika (esimerkkitapauksessa 15 min.) näytölle O.

Uunipesän höyrynpisto tapahtuu painamalla näppäintä Q ja näppäimiä K + - käyttämällä asettakaa höyrynpistoaukko (näytölle O tulee ilmaantua "OP" = höyrynpistoaukko auki). Tämän jälkeen käynnistää normaalinopeus painamalla näppäintä T, jolloin vasemmanpuoleinen merkkivalo syttyy. Kuivausvaihe on nyt päättynyt, joka esimerkkitapauksessamme sattuu samaan aikaan koko ruoanvalmistusohjelman päättymisen kanssa.

NÄPPÄIMISTÖN NÄYTTÖ

OHJELMOITU TOIMINTA

MANUAALITOIMINTA



9 – Koko ruoanvalmistusohjelman muistiin tallennus.

Ohjelman (joka voi sisältää jopa kuusi vaihetta sekä esilämmityksen) lopussa painakaa näppäintä ENTER. Toistuva äänimerkki ilmoittaa että muistiin tallennus on päättynyt. Joka kerta, kun ohjelma No. 1 valitaan, se toimii täsmälleen samassa järjestyksessä (vaiheet P, 1, 2, 3) ja täysin samoin ominaisuuksin, kuin on tallennettu korttilevyn muistiin.

10 – Ruoanvalmistusohjelmien käynnistäminen.

HUOM: Valvontajärjestelmä ei hyväksy virheitä. Mikäli ohjelma ei käynnisty, se tarkoittaa, että tietoja ei ole syötetty oikeaoppisesti.

Eri vaiheiden parametrien muistiin tallennuksen jälkeen vahvistakaa esilämmitysvaihe painamalla näppäintä P (esimerkitapausessa) tai vahvistakaa näppäimellä "1 ÷ 6" ruoanvalmistusvaihe 1. Aloittakaa ruoanvalmistus painamalla näppäintä X "START/STOP". Sitä vastaava merkkivalo syttyy. Tämän jälkeen kirjain P ilmestyy näytölle H, ilmoittaen uunin ja höyrygeneraattorin olevan esilämmitysvaiheessa (uunin ollessa tyhjänä). Esilämmityksen päättymisestä ilmoittaa puolestaan näppäimien B ja C vilkkuvalon häviäminen ja merkkiäni sekä H-näytön vilkkuminen.

Asettakaa tuote nyt uuniin, sulkekaa uuniluukku ja painakaa näppäintä "1 ÷ 6" jotta ruoanvalmistusvaihe 1 vahvistetaan. Meneillään oleva vaihe ilmestyy näytölle H (vaihenumero vilkkuu), uunin todellinen lämpötila tulee näytölle M ja ohjelmasta jäljellä oleva aika ilmestyy näytölle O. Asetetut ruoanvalmistusvaiheet 1-2-3 käynnistyvät automaattisesti.

HUOM: Tasaisen tuloksen saamiseksi, tuuletus on vuorottainen (tuuletin pyörii oikealle ja vasemmalle yhtä pitkän aikaa) ja sen säätely on automaattinen.

5 – Koko ruoanvalmistusohjelman muistiin tallennus.

Ohjelman (joka voi sisältää jopa kuusi vaihetta sekä esilämmityksen) lopussa painakaa näppäintä ENTER. Näytöllä M olevat desimaalipisteet häviävät ja toistuva äänimerkki ilmoittaa muistiin tallennuksen päätyneen. Näyttöön H ilmestyy vuorottain vaiheet "P" ja 1.

6 – Manuaaliohjelman käynnistäminen " - - ".

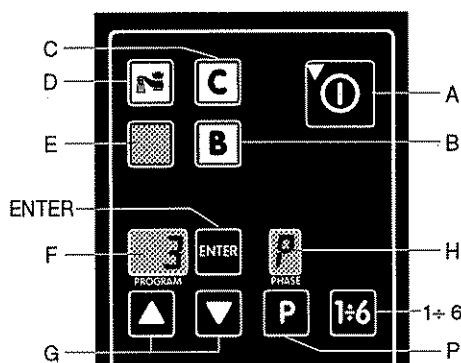
HUOM: Valvontajärjestelmä ei hyväksy virheitä. Mikäli ohjelma ei käynnisty, se tarkoittaa, että tietoja ei ole syötetty oikeaoppisesti.

Vaiheiden ohjelmoinnin jälkeen painakaa näppäintä P vahvistaaksenne esilämmitysvaiheen käynnistys jolloin uuni on tyhjä. Eli, painakaa näppäintä "1 ÷ 6" vahvistaaksenne ohjelmoidun vaihe 1:en käynnistys ilman uunin esilämmitysvaiheen suorittamista. Esimerkitapauksessa painakaa näppäintä P ja sitten näppäintä X "START/STOP". Kirjain P ilmestyy näytölle H. Tämä ilmoittaa uunin ja höyrygeneraattorin olevan esilämmitysvaiheessa (uunin ollessa tyhjänä). Esilämmityksen päättymisestä ilmoittaa puolestaan näppäimien B ja C vilkkuvalon häviäminen ja toistuva merkkiäni.

Asettakaa tuote nyt uuniin, sulkekaa uuniluukku ja painakaa näppäintä X "START". Näytölle H ilmestyy vuorottain P ja 1. Painakaa näppäintä "1 ÷ 6". Valitkaa näytöllä H ruoanvalmistusvaiheiden numero (esimerkitapauksessa 1). Käynnistäkää ruoanvalmistusvaihe 1 painamalla näppäintä X "START"

HUOM: Tasaisen tuloksen saamiseksi, tuuletus on vuorottainen (tuuletin pyörii oikealle ja vasemmalle yhtä pitkän aikaa) ja sen säätely on automaattista.

NÄPPÄIMISTÖN NÄYTTÖ



OHJELMOITU TOIMINTA

11 – Muistiin tallennetun ohjelman etsintä ja käynnistys.

Uunin päälle panon jälkeen (katkaisin **A**), painakaa yhtä **G** näppäimistä. Kun numero 1 ilmestyy näytölle **F**, lisää sitä näppäintä **▲** käyttämällä, kunnes haluttu ohjelmanumero saavutetaan. Painakaa tämän jälkeen näppäintä **P** tai "1 ÷ 6" vahvistaaksenne esilämmitysvaihe "P" tai ruoanvalmistusvaihe. Painakaa nyt näppäintä **X** "START/STOP" ohjelman käynnistämiseksi.

12 – Sähkökatkos.

Sähkökatkoksen sattuessa ruoanvalmistusohjelman aikana, käynnissä oleva vaihe pysähtyy. Kun sähköntulo palautuu, laite käynnistyy uudelleen automaattisesti ja toiminta käynnistyy siitä vaiheesta mihin se pysähtyessään jäi.

MANUAALITOIMINTA

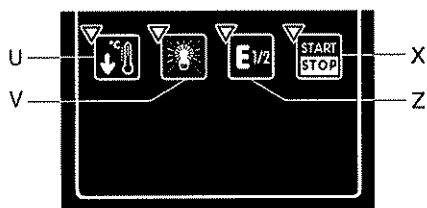
7 – Aiemmin asetetun manuaaliohjelman käynnistys.

Manuaaliohjelman syklinen toistaminen tapahtuu seuraavasti:

- 1) Odottakaa ruoanvalmistuksen päätty- misestä ilmoittavaa merkkiääntä.
- 2) Avatkaa uuniluukku.
- 3) Vahvistakaa esilämmitysvaihe paina- malla näppäintä **P** tai ruoanvalmistu- svaihe painamalla näppäintä "1 ÷ 6".
- 4) Sulkekaa uuniluukku.
- 5) Painakaa näppäintä **X** "START".

8 – Sähkökatkos.

Sähkökatkoksen sattuessa ruoanvalmi- stusohjelman aikana, käynnissä oleva vaihe pysähtyy. Kun sähköntulo palautuu, asetetut arvot ovat pyyhkiytyneet pois ja ne on sen vuoksi asetettava uudelleen.



13 – Ohjelman pysäyttäminen.

9 – Ohjelman pysäyttäminen.

VÄLIAIKAINEN PYSÄYTYS

Käynnissä oleva ohjelma voidaan väliaikaisesti pysäyttää milloin tahansa painamalla "STOP" - näppäintä tai aukaisemalla uuniluukku. Tässä tapauksessa näppäimen **X** led-merkkivalo alkaa vilkkumaan ja seurauksena on VÄLIAIKAINEN PYSÄYTYS kaikille toiminnoille. Uuniluukun sulkemisen jälkeen (mikäli se aukaistiin) ohjelma käynnistyy uudelleen siitä vaiheesta mihin se keskeytyksen yhteydessä jäi.

LOPULLINEN PYSÄYTYS

Käynnissä oleva ohjelma voidaan pysäyttää lopullisesti painamalla näppäintä **X** "START" noin kolmen sekunnin ajan kunnes sitä vastaava led-merkkivalo sammuu.

Ruoanvalmistuksen päättymisen.

Kun viimeisen vaiheen kesto-aika on kulunut umpeen, laite on **LOPULLISEN PYSÄHDYKSEN** tilassa (näppäimen **X** merkkivalo sammunut) ja näytössä **M** näkyy uunin todellinen lämpötila. Ruoanvalmistuksen loppumisesta kertova kiertävä merkkiääni sammuu silloin, kun ovi aukaistaan.

Yhdestä vaiheesta toiseen siirtymisestä ilmoittava merkkiääni.

Jokaisen ruoanvalmistusvaiheen päättyttyä merkkiääni varoittaa käyttäjää vaiheesta toiseen siirtymisestä.

Minimilämpötilan asetus.

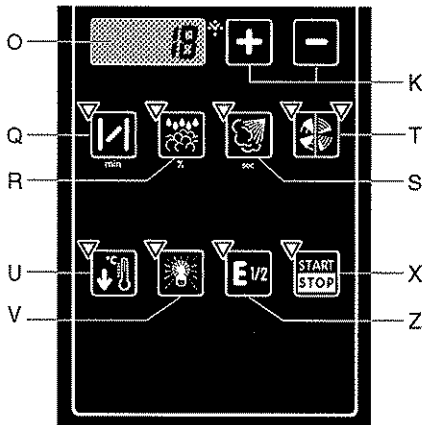
Alin mahdollinen esilämmitykseen (**P**) ja ruoanvalmistusvaiheisiin asetettava lämpötila on 30 °C. Alin mahdollinen lämpötila, joka pysäyttää tuuletuksen nopean jäähdätyksen aikana uuniluukun ollessa auki, on 50 °C.

NÄPPÄIMISTÖN NÄYTTÖ

OHJELMOITU TOIMINTA

MANUAALITOIMINTA

PALVELUTOIMINNOT



Uunin jäähdytys (U).

Toiminto, joka käynnistää nopean uunin jäähtymisen oven ollessa auki aina 50 °C saakka. Se deaktivoituu uuniluukun sulkemisella tai mikäli uuniluukku halutaan jättää auki, näppäintä **U** painamalla (sitä vastaava merkkivalo sammuu). Tällaisen toiminnan alla näyttöön **M** ilmestyy uunin todellinen lämpötila.

Valaistus (V).

Toiminto, joka sytyttää uunivalon (näppäin On-asennossa -merkkivalo päällä; näppäin OFF-asennossa - merkkivalo sammuksissa).

Tehon alennus (Z).

Toiminto, joka käynnistää energiansäästön ruoanvalmistusvaiheen aikana ohjelmasta riippumatta ja vähentää näin energiankulutuksen puoleen. Tätä toimintoa suositellaan pienten erien valmistuksen yhteydessä käytettäväksi, sekä silloin, kun "aika" parametri ei ole tärkeä.

VALINNAISET TOIMINNOT

Imutuuletinkuomun höyrylauhdutin.

Laitteissa, joihin on asennettu imutuuletinkuomu, lauhdutustoiminto käynnistyy automaattisesti, jotta suurien höyrymäärien kerääntymiseltä huoneeseen vältetään. Jokaisen ALOITUSVAIHEEN HÖYRYSYÖTÖN yhteydessä uunista poistuva höyry kondensoituu.

SEKÄ OHJELMOITAVAT, ETTÄ MANUAALITOIMINNOT: UUNIN HÖYRYNPOISTOAUKKO, KOSTEUS, HÖYRYSYÖTÖ, TUULETTIMEN NOPEUS

HUOM: Minkä tahansa yllä mainitun toiminnon ohjelmoiminen tapahtuu painamalla sitä vastaavaa näppäintä vain kerran (sen merkkivalo vilkkuu); asetettu arvo ilmestyy näytölle **O**.

Silloin, kun ohjelma on jo käynnissä (näppäimen **X** merkkivalo palaa), toiminnot voidaan käynnistää painamalla niitä vastaavia näppäimiä kaksi kertaa. Pitäkää ne painettuna halutun ajan verran, sillä toiminto jatkuu niin kauan kun näppäintä pidetään painettuna.

Uunin höyrynpöistoaukko (Q).

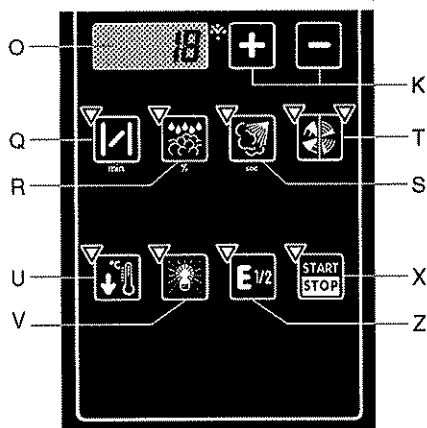
Uunin höyrynpöistoaukko voidaan asettaa kolmella eri tavalla: "**OP**" auki, "**CL**" kiinni, "**1 ÷ 99**", jolloin se on avoinna asetetun ajan verran (vähenee asteittain vaiheen lopusta), jolloin kaikki ylimääräinen kosteus saadaan poistettua uunista. Mikäli asetettu aika on ääretön (**INF** näytöllä **O**), aukon ennakolta tapahtuvaa aukeamista ei voida asettaa.

Tässä tapauksessa valittavana ovat vain auki tai kiinni. Ohjelman aikana (näppäin **X** merkkivalo päällä) tapahtuva poistoaukon asennon vaihto tapahtuu painamalla näppäintä **Q kahdesti**. Näppäimen **Q** merkkivalo syttyneenä - poistoaukko on auki; kun taas sammuneena - poistoaukko kiinni.

NÄPPÄIMISTÖN NÄYTTÖ

OHJELMOITU TOIMINTA

MANUAALITOIMINTA



UUNIN KOSTEUS (R).

Manuaalinen kosteuden lisäys uunipesään (näppäimen **X** merkkivalo päällä) tapahtuu painamalla näppäintä **R kahdesti** (sitä vastaava merkkivalo pysyy päällä ja näyttö osoittaa "ON", kunnes näppäin vapautetaan) ja pitämällä se painettuna halutun sekuntimäärän ajan.

Uunit, joissa on höyrygeneraattori PE/PG 105, 108, 188, 115:

höyrygeneraattorin tuottama uuniin syötetty kosteus ilmaistaan prosentteina. Esimerkiksi: 100% = maksimi kosteudentuotto.

Uunit, joissa ei ole höyrygeneraattoria PE/PG 005, 008, 088, 015:

kosteus tuotetaan suoraan uunissa ja se ilmaistaan yhden minuutin prosentteina.

Esimerkiksi: 50% = 30 sekuntia kosteuden päästöä yhden toimintaminuutin aikana; 100% = 60 sekuntia kosteuden päästöä yhden toimintaminuutin aikana.

Vaiheen alussa oleva höyrysyöttö (S).

Manuaalinen vaiheen alussa uuniin tapahtuva höyrysyöttö ohjelman aikana (näppäimen **X** merkkivalo päällä) tapahtuu painamalla näppäintä **S kahdesti** (sitä vastaava merkkivalo pysyy päällä ja näyttö osoittaa "ON", kunnes näppäin vapautetaan) ja pitämällä se painettuna halutun sekuntimäärän ajan. Tämän toiminnon ollessa asetettuna, tuulettimet pysähtyvät automaattisesti laitteen itsensä valvomina tämän toiminnon ajaksi.

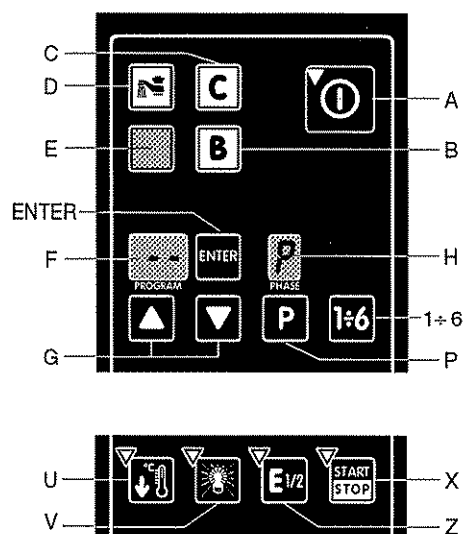
Uunin tuulettimen nopeus (T).

Tuulettimen nopeutta vaihdetaan ruoanvalmistusohjelman aikana painamalla näppäintä ENTER (näppäimen **X** merkkivalo päällä) jolloin kuuluu merkkiääni joka ilmoittaa ohjelmointit. Paina tämän jälkeen näppäintä **T** jotta haluttua nopeutta vastaava led-merkkivalo syttyy.

Normaali tuuletus = vasemmanpuoleinen merkkivalo palaa.

Vähennetty tuuletus = oikeanpuoleinen merkkivalo palaa.

NÄPPÄIMISTÖN NÄYTTÖ



OHJELMOITU TOIMINTA

MANUAALITOIMINTA

1 – Uunin ja höyrygeneraattorin esilämmitystoiminnot.

Esilämmitystoiminnot, jotka ovat tavallisesti käytössä ohjelmoitujen-ja manuaalitoimintojen yhteydessä, voidaan sulkea pois ruoanvalmistusjaksoissa, joiden yhteydessä ei käytetä höyryä.

Ohjelman asetuksen ja muistiin tallentamisen jälkeen, painakaa **X** "START" näppäintä. Näppäimet **B** ja **C** vilkkuvat, osoittaen, että höyrygeneraattori ja uuni ovat lämpenemässä ja kirjain **P** (esilämmitys) ilmestyy näytölle **H**. Haluttaessa esilämmitystoiminnot voidaan sulkea pois ja ruoanvalmistukseen voidaan siirtyä suoraan. Tämä tapahtuu painamalla näppäimiä **B** ja **C**, jolloin valaistu merkki häviää osoittaen, että esilämmitystoiminnot on suljettu pois. Avatkaa luukku, asettakaa tuote uuniin, sulkekaa luukku, vahvistakaa vaihe 1 painamalla näppäintä "**1 ÷ 6**". Ruoanvalmistusvaihe 1 käynnistyy nyt automaattisesti.

Manuaaliohjelman asetuksen ja muistiin tallentamisen jälkeen, painakaa **X** "START" näppäintä. Näppäimet **B** ja **C** vilkkuvat, osoittaen, että höyrygeneraattori ja uuni ovat lämpenemässä ja kirjain **P** (esilämmitys) ilmestyy näytölle **H**. Haluttaessa esilämmitystoiminnot voidaan sulkea pois ja ruoanvalmistukseen voidaan siirtyä suoraan (vaihe 1). Avatkaa luukku, asettakaa tuote uuniin, sulkekaa luukku ja vahvistakaa ruoanvalmistusvaihe 1 painamalla näppäintä "**1 ÷ 6**". Ruoanvalmistusvaihe 1 käynnistyy nyt automaattisesti.

Uunin ja höyrygeneraattorin toimintojen yhteenveto.

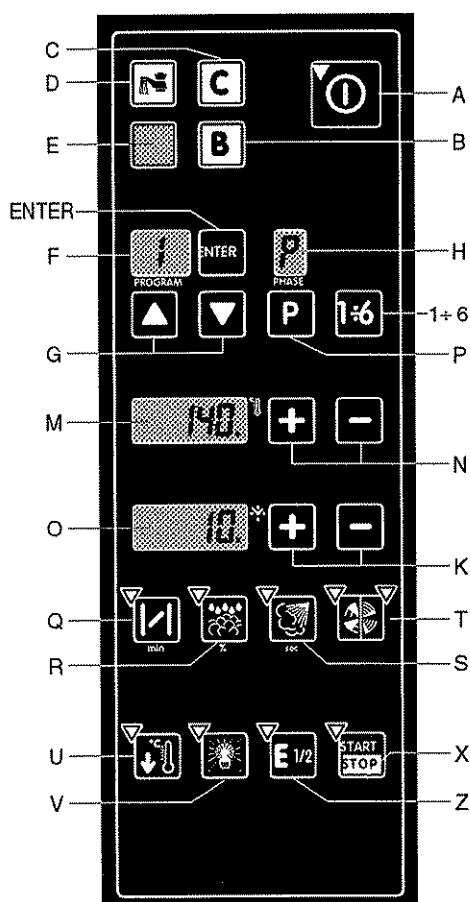
- 1) Vilkkuvat valaistut näppäimet **B** ja /tai **C**: esilämmitys käynnissä.
- 2) Valaistut näppäimet **B** ja/tai **C** syttyneinä: esilämmitys päättynyt (merkkiäni).
- 3) Valaistut näppäimet **B** ja/tai **C** sammuneina: esilämmitys suljettu pois.

HUOM: Höyrygeneraattorin lämpöelementit voidaan sammuttaa painamalla näppäintä **B**. Tässä tapauksessa "VAIHEEN ALUSSA OLEVA PAKKOHÖYRY"- toimintoa (vain malliessa **PE/PG 105, 108, 188, 115**) ei suoriteta. Pois suljettujen toimintojen (kohta 3) uudelleen käynnistys tapahtuu painamalla niitä vastaavia näppäimiä **B** (höyrygeneraattorin esilämmitys) ja/tai **C** (uunin esilämmitys).

NÄPPÄIMISTÖN NÄYTTÖ

OHJELMOITU TOIMINTA

MANUAALITOIMINTA



2 – Ohjelmaan tehtävät muutokset toiminnan aikana (näppäimen X merkkivalo palaa).

Asetettujen arvojen tarkistus tai muutto ohjelman aikana tapahtuu seuraavasti:

- 1) Painakaa näppäintä **ENTER**. Näyttö **F** vilkkuu ja näytöllä **M** ja **O** olevat desimaalipisteet ilmoittavat ohjelmointitoimen olevan aktivoitu.
- 2) Käyttäkää lisäys/vähennys näppäimiä **N** **+** **-** vaiheen lämpötila-arvojen vaihtamiseen.
- 3) Käyttäkää lisäys/vähennys näppäimiä **K** **+** **-** vaiheen kestoajan vaihtamiseen.
- 4) Painakaa näppäimiä **Q**, **R**, **S** näytöllä **O** olevien asetettujen arvojen tarkistukseen ja vaihtakaa ne tarvittaessa näppäimiä **K** **+** **-** käyttämällä.
- 5) Uusien tietojen muistiin tallennus tapahtuu **ENTER** näppäintä painamalla. Äänimerkki osoittaa, että ohjelmaan tehtävät muutokset ovat päättyneet. Näytöllä **F** näkyvät desimaalipisteet ilmoittavat että muutokset ovat voimassa vain ohjelman kestoajan ajan. Kun uuni pannaan pois päältä näppäimellä **A** (ON-OFF), muutokset mitätöityvät.

LOPULLISEN PYSÄHDYKSEN AIKANA TEHDYT MUUTOKSET (näppäimen X merkkivalo sammuksissa).

Lopullisen pysähdysten aikana ohjelmaan tehtävät muutokset tai uudet asetukset tallentuvat korttilevyn muistiin pysyvästi painamalla näppäintä **ENTER**.

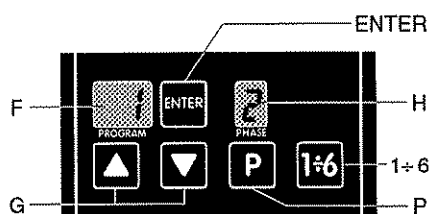
2 – Ohjelmaan tehtävät muutokset toiminnan aikana (näppäimen X merkkivalo palaa).

Asetettujen arvojen tarkistus tai muutto ohjelman aikana tapahtuu seuraavasti:

- 1) Painakaa näppäintä **ENTER**. Näyttö **F** vilkkuu ja näytöllä **M** ja **O** olevat desimaalipisteet ilmoittavat ohjelmointitoimen olevan aktivoitu.
- 2) Käyttäkää lisäys/vähennys näppäimiä **N** **+** **-** vaiheen lämpötila-arvojen vaihtamiseen.
- 3) Käyttäkää lisäys/vähennys näppäimiä **K** **+** **-** vaiheen kestoajan vaihtamiseen.
- 4) Painakaa näppäimiä **Q**, **R**, **S** näytöllä **O** olevien asetettujen arvojen tarkistukseen ja vaihtakaa ne tarvittaessa näppäimiä **K** **+** **-** käyttämällä.
- 5) Uusien tietojen muistiin tallennus tapahtuu **ENTER** näppäintä painamalla. Äänimerkki osoittaa, että ohjelmaan tehtävät muutokset ovat päättyneet. Äänimerkki osoittaa, että ohjelmaan tehtävät muutokset ovat päättyneet. Uudet asetetut arvot korvaavat aikaisemmat arvot.

LOPULLISEN PYSÄHDYKSEN AIKANA TEHDYT MUUTOKSET (näppäimen X merkkivalo sammuksissa).

Lopullisen pysähdysten aikana ohjelmaan tehtävät muutokset tai uudet asetukset korvaavat aikaisemmat arvot.



3 – Iirtyminen yhdestä ruoanvalmistusvaiheesta toiseen.

Mikäli toiminnan aikana haluatte siirtyä yhdestä ruoanvalmistusvaiheesta toiseen (esimerkiksi vaiheesta 1 vaiheeseen 2), painakaa näppäintä **"1 ÷ 6"** kolmen sekunnin ajan. Numero 2 ilmestyy näytölle **H** ja vaiheen vaihtumisesta ilmoittava merkkiääni kuuluu.

Mikäli ruoanvalmistusvaihetta 2 ei ole aikaisemmin tallennettu muistiin näyttö **F** vilkkuu, näytöllä **M** ilmestyy vilkkuen ohjelmoitu arvo 100 °C ja näytöllä **O** ilmestyy ääretön aika **"INF"**. Käyttäkää näppäimiä **N** ja **K** **+** **-** haluttujen asetusten saavuttamiseen. Painakaa näppäintä **ENTER** jotta ohjelmointitoiminta päättyy. Täten palataan ruoanvalmistusvaiheeseen 1. Haluttaessa käynnistää ruoanvalmistusvaihe 2, painakaa näppäintä 2.

- ❶ On olemassa **kahdenlaisia toimintahäiriöitä**: "**kohtalokkaita toimintahäiriöitä**" (fatal error), jotka johtavat meneillään olevan vaiheen keskeytykseen ja "**varoitushäiriöitä**", jotka yksinkertaisesti osoittavat epäsäännöllisyyksistä, mutta eivät kuitenkaan keskeytä vaihetta. Kohtalokkaan toimintahäiriön sattuessa, uuni on käännettävä pois päältä ja sen saa käynnistää vasta sen jälkeen, kun valtuutettu teknikko on tutkinut sen. Jokaista häiriötä vastaa numerokoodi, joka ilmestyy häiriöistä ilmoittavalle näytölle **E**. Mikäli häiriötä on enemmän kuin yksi, niitä vastaavat vilkkuvat numerokoodit ilmestyvät näytölle vuorottain kukin kolmen sekunnin ajaksi.

"KOHTALOKKAAT" TOIMINTAHÄIRIÖT

Kohtalokkaan toimintahäiriön sattuessa laite menee **LOPULLISEEN PYSÄYTYKSEEN**, jonka vuoksi mikä tahansa meneillään oleva vaihe keskeytyy.

❷ Uunin sensori.

Mikäli lämpötilasensori joutuu epäkuntoon, kirjoitus "**Err**" ilmaantuu näyttöön **M** (uunin lämpötila). Meneillään oleva vaihe keskeytyy.

❸ Moottorin lämpösuoja.

Hälytyskoodi "**1**" ilmoittaa, että moottorin lämpösuoja on aktivoitunut sähkövian vuoksi. Meneillään oleva vaihe keskeytyy.

❹ Uunin turvatermostaatti.

Hälytyskoodi "**2**" ilmestyy tämän termostaatin aktivoituessa silloin, kun lämpötila uunin sisällä ylittää 320 °C. Koodeja voi seurata myös uunisensorin hälytys.

❺ Höyrygeneraattorin turvatermostaatti: Hälytyskoodi "**3**" ilmestyy silloin, kun termostaatti aktivoituu höyrygeneraattorin lämpötilan ylittäessä 320 °C.

❻ Kaasun puute.

Hälytyskoodi "**6**" ilmestyy, mikäli kaasu puuttuu verkosta.

❼ Sähkökomponenttien ylikuumentuminen.

Hälytyskoodi "**8**" osoittaa, että sähkökomponenttiosaston sisäinen lämpötila on noussut vaarallisesti. Tämä voi johtua jäähdytysjärjestelmän toimintahäiriöstä tai vääränlaisesta laitteen asennuksesta. **Mikäli tämä toimintahäiriö ilmaantuu, ottakaa heti yhteys valtuutettuun tekniseen huoltopalveluun.**

"Kohtalokkaita" toimintahäiriöitä seuraavat myös jatkuvat merkkiäännet, jotka pysähtyvät silloin, kun uuni käännetään pois päältä. Sen jälkeen kun laite on joko huollettu tai korjattu asianmukaisesti, kääntäkää laite takaisin päälle ja toiminta alkaa automaattisesti siitä pisteestä, mihin se keskeytyessään jäi.

VAROITUKSIA**⑧ Veden puute.**

Malleissa **PE/PG 105, 108, 188, 115**, näppäimen **D** merkkivalon syttyminen ilmoittaa, että vesi puuttuu. Tämä voi johtua laitteen vesijärjestelmään tulleet viasta tai verkostosta tulevan veden puutteesta. Mikäli tämä varoitus tapahtuu ruoanvalmistusvaiheen aikana, näppäimen **D** merkkivalo alkaa vilkkumaan ja pitkä merkkiäänä kuullaan. Viimeksimainittu voidaan sammuttaa painamalla näppäintä **D**, joka kuitenkin pysyy syttyneenä ja täten jatkaa veden puutteesta ilmoittamista. Ruoanvalmistus voi jatkua tavalliseen tapaan (paitsi ohjelmoidut höyrysyötöt vaiheen alussa). Tämän häiriön välttämiseksi onkin syytä tarkistaa, että laitteen vedentulon säätelevä hana on auki ja että verkostoveden paine ja määrä ovat laitteelle sopivat.

⑨ Kaasupolttimen sytytyksen uudellenasetus.

Kaasukäyttöisissä malleissa, painikkeen **Y** merkkivalo syttyy, mikäli uunin polttimet eivät syty kaasuverkkojärjestelmässä olevan vian vuoksi. Sytytys voidaan käynnistää uudelleen painamalla painiketta **Y** viisi sekuntia valaistun merkin ilmestymisen jälkeen.

⑩ Höyrygeneraattorin lämpötilasensori (vain malleissa **PE/PG 105, 108, 188, 155).**

Hälytyskoodi "**4**" ilmoittaa höyrykattilan sisällä olevan lämpötilasensorin toimintahäiriöstä.

VAIHEEN ALUSSA OLEVA HÖYRYSYÖTTÖ ja ohjelmoitu **KOSTEUTUS**- toiminto eivät toimi.

⑪ Sähkökomponenttien ylikuumeneminen.

Hälytyskoodi "**7**" ilmestyy sähkökomponenttiosaston huomattavan lämmön nousun yhteydessä. Tällainen lämmön nousu voi johtua jäähdytysjärjestelmässä olevasta viasta tai laitteen vääränlaisesta asennuksesta.

⑫ "Uuniluukku auki"-varoit.

Uuniluukkua aukaistaessa näytölle **B** ilmestyy yksi desimaalipiste.

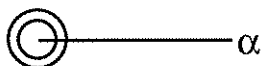
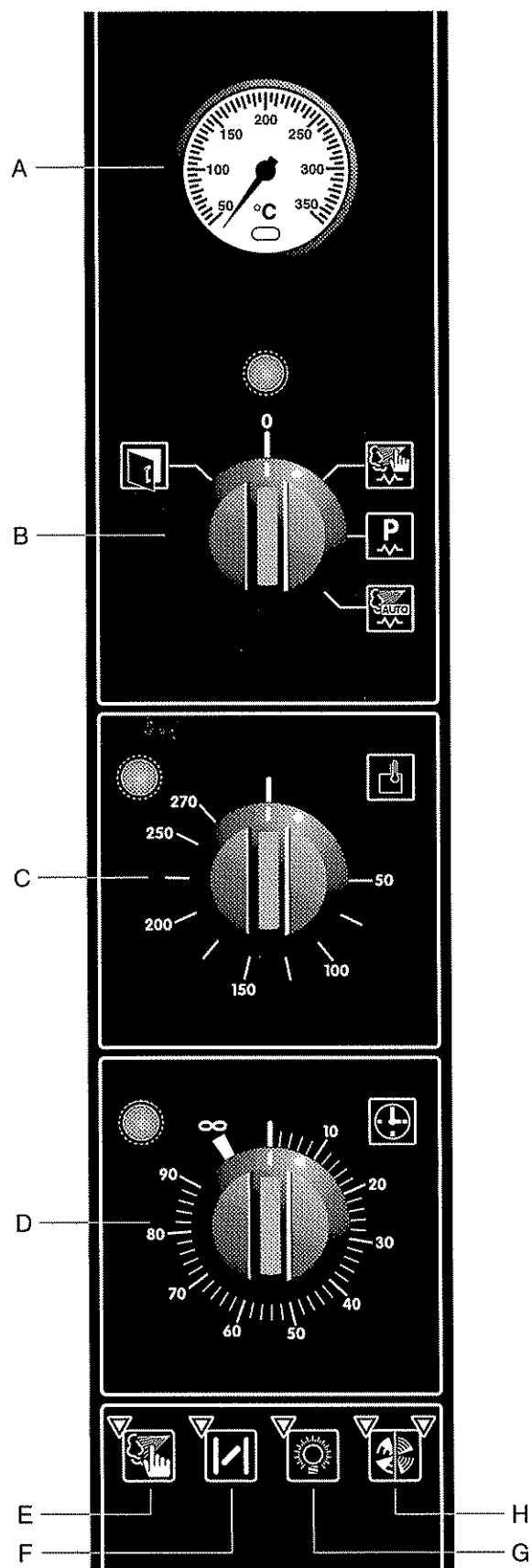
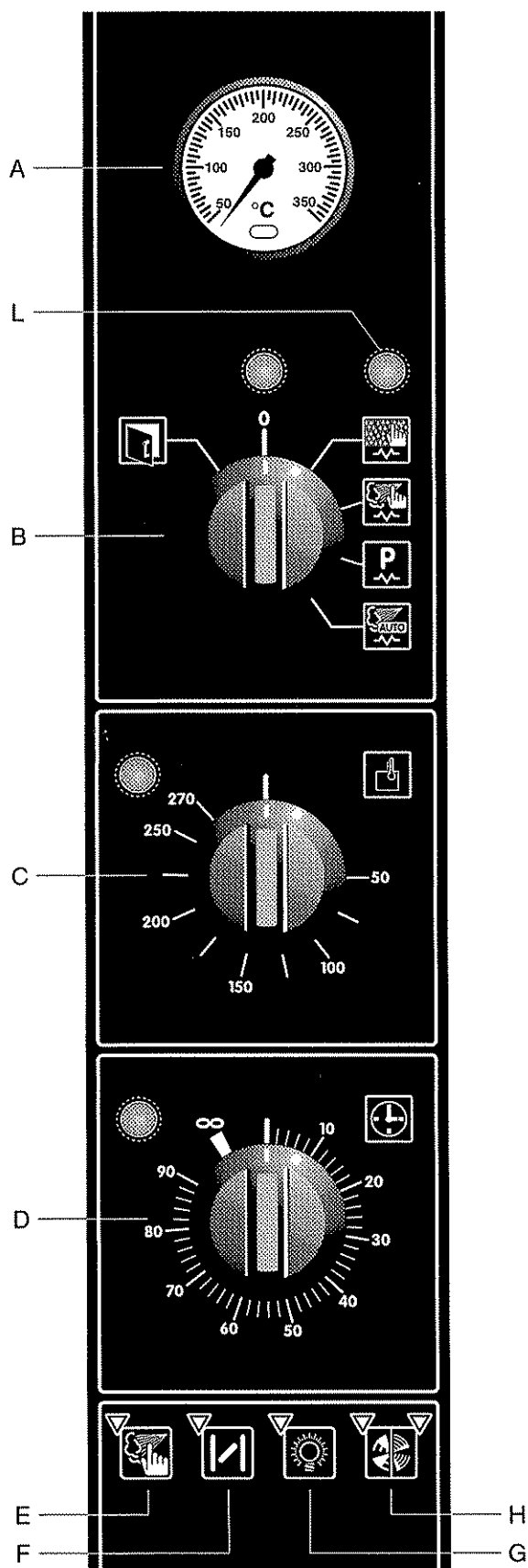
TÄRKEÄÄ: MINKÄ TAHANSA LAITTEeseen TULEVAN TOIMINTAHÄIRIÖN YHTEYDESSÄ, OTTAKAA YHTEYS VALTUUTETTUUN HUOLTOPALVELUUN.

VERSIO M

HALLINTALAITTEIDEN KUVAUS JA NIIDEN TOIMINTA / 1 (VERSIO M)

Mod.: 105/108/188/115
LEIPÄUUNI
höyrygeneraattorin kanssa

Mod.: 005/008/088/015
LEIVONNAISUUNI
höyrygeneraattorin kanssa



HALLINTALAITTEIDEN JA NÄPPÄINTEN TUNNISTAMINEN

- A** - Uunin lämpötilan lämpötilamittarin näyttö.
B - Nuppi ruoanvalmistustapojen valitsemiseksi ja uunin jäädyttämiseksi nopeasti uuniluukun ollessa auki.

Mallit 105-108-188-115 leivän valmistus höyrygeneraattorin avulla:

0 = Pois päältä.



= Ruoanvalmistus, jonka yhteydessä on mahdollista kosteuttaa uuni painamalla näppäintä **E**.



= Ruoanvalmistus, jonka yhteydessä on mahdollista syöttää uuniin höyrygeneraattorin tuottamaa höyryä painamalla näppäintä **E**.



= Höyrygeneraattorin esilämmitys.
 Kun esilämmitys on valmis, merkkivalo "**L**" sammuu.



= Ruoanvalmistus, jonka yhteydessä vaiheen alkaessa höyrygeneraattorin tuottaman höyryn syöttö tapahtuu automaattisesti.



= Jäähdytys uuniluukun ollessa auki.

Mallit 005-008-088-015 leivonnaisten valmistus kosteuttajan avulla:

0 = Pois päältä.



= Ruoanvalmistus, jonka yhteydessä on mahdollista kosteuttaa uuni painamalla näppäintä **E**.



= Ruoanvalmistus, jonka yhteydessä on mahdollista kosteuttaa uuni painamalla näppäintä **E**.



= Ruoanvalmistus automaattisella uunin kosteuduksella.



= Jäähdytys uuniluukun ollessa auki.

- C** - Nuppi ruoanvalmistuslämpötilan asetusta varten (merkkivalo palaa: lämpötilaa ei ole saavutettu).

- D** - Nuppi ruoanvalmistuksen kestoajan asetusta varten (merkkivalo palaa:aika on aktivoitu).

PALVELUPAINIKKEET

- E** - Painike ruoanvalmistuksen aikana tapahtuvaa uunin koskeuttamista varten (leivonnaisten ja leivän valmistukseen tarkoitetut mallit) ja manuaalista höyrösyöttöä varten (leivän valmistukseen tarkoitetut mallit). Niitä vastaavien merkkivalojen palaessa toiminnot ovat aktivoituneet.
- F** - Painike uunipesän höyrynpoistoaukon aukaisuun, jolla ylimääräinen tuotteen kosteus voidaan poistaa ruoanvalmistusmenetelmän ominaisuuksien mukaan. Höyrynpoistoaukon ollessa auki sitä vastaava merkkivalo palaa, kun taas se on sammuksissa höyrynpoistoaukon ollessa kiinni.
- G** - Painike uunipesän ajastetulle valaisulle (noin 15 sekuntia). Mikäli tätä vastaava merkkivalo palaa, se tarkoittaa, että uunivalo on syttyneenä.
- H** - Painike, jolla uunipesän tuulettimen nopeutta voidaan vaihtaa. Mikäli vasemmanpuoleinen merkkivalo palaa, normaali nopeus on käytössä. Mikäli oikeanpuoleinen merkkivalo palaa, vähennetty nopeus on käytössä.
- L** - Höyrykattilan esilämmityksen merkkivalo.

HUOM: Tuuletinnopeus asettuu automaattisesti "Normaalille". Painakaa painiketta H, mikäli vähennetty nopeus halutaan.

SÄÄTIMIEN JA TOIMINTANÄPPÄINTEN KÄYTTÖ

Mallit 105-108-188-115 leipäuunit höyrygeneraattorin kanssa:

Säätölaitteiden käytön oppimisen helpottamiseksi otamme seuraavan esimerkin: pakastetun leivän valmistus yhdessä vaiheessa.

Höyrygeneraattorin esilämmitys:

- 1) Kääntäkää valitsin **B** asentoon  ja odota, että merkkivalo **L** sammuu (höyrykattilan esilämmitys valmis).

Tyhjän uunin esilämmitys:

- 1) Asettakaa tyhjän uunin esilämmityslämpötila 180 °C:een kääntämällä nuppia **C**.

Tarkistakaa, että uunin höyrynpistoaukko on "suljettuna" (sitä vastaava merkkivalo on sammuksissa) sillä tällöin haluttu lämpötila saavutetaan nopeasti.

Tuotteen valmistus "normaalilla" tuuletusnopeudella.

Kun haluttu esilämmityslämpötila on saavutettu (näky lämpömittarissa **A**):

- 1) Kääntäkää valintanuppi **B** asentoon .
- 2) Avatkaa uuniluukku ja asettakaa tuote nopeasti uuniin.
- 3) Sulkekaa uuniluukku ja asettakaa ruoanvalmistuslämpötila 165 °C kääntämällä nuppia **C**.
- 4) Asettakaa ruoanvalmistuksen kesto aika 20 minuuttiin kääntämällä nuppia **D**. Kosteuden syöttö uuniin käynnistyy automaattisesti ja se kestää 10 sekuntia. Tuuletus loppuu 40 sekunnin ajaksi, jotta kosteus voi läpäistä tuotteen tasaisesti.

20 minuutin jälkeen kuullaan merkkiäni, joka ilmoittaa ruoanvalmistuksen päättyneen.

SÄÄTIMIEN JA TOIMINTANÄPPÄINTEN KÄYTTÖ

Mallit 005-008-088-015 leivonnaisuuni kosteuttaajan kanssa:

Säätölaitteiden käytön oppimisen helpottamiseksi otamme seuraavan esimerkin: mureleivosten valmistus yhdessä vaiheessa.

Tyhjän uunin esilämmitys:

- 1) Kääntäkää valintanuppi **B** asentoon .
- 2) Asettakaa esilämmityslämpötila 200 °C:een kääntämällä nuppia **C**.

Tarkistakaa, että uunin höyrynpistoaukko on "suljettuna" (sitä vastaava merkkivalo on sammuksissa), sillä tällöin haluttu lämpötila saavutetaan nopeasti.

Tuotteen valmistus "normaalilla" tuuletusnopeudella.

Kun haluttu esilämmityslämpötila on saavutettu (näky lämpömittarissa **A**):

- 1) Kääntäkää valintanuppi **B** asentoon .
- 2) Avatkaa uuniluukku ja asettakaa tuote nopeasti uuniin.
- 3) Sulkekaa uuniluukku ja asettakaa ruoanvalmistuslämpötila 170 °C kääntämällä nuppia **C**.
- 4) Asettakaa ruoanvalmistuksen kesto aika 15 minuuttiin kääntämällä nuppia **D**. Kosteuden syöttö uuniin käynnistyy automaattisesti ja se kestää 10 sekuntia. Tuuletus loppuu 40 sekunnin ajaksi, jotta kosteus voi läpäistä tuotteen tasaisesti.

15 minuutin jälkeen kuullaan merkkiäni, joka ilmoittaa ruoanvalmistuksen päättyneen.

VAROITUKSIA

Sähkökatkos.

Sähkökatkoksen sattuessa toiminnan aikana, meneillään oleva jakso pysähtyy ja käynnistyy uudelleen automaattisesti, kun sähköntulo palautuu.

Uuniluukun aukaisu ruoanvalmistuksen tai esilämmityksen aikana.

Mikäli uuniluukku aukaistaan toiminnan aikana, uunin toiminta pysähtyy ja jakso käynnistyy vasta silloin, kun ovi suljetaan uudelleen.

Ruoanvalmistuksen väliaikainen keskeytys.

Kääntäkää nuppi **D** asentoon 0 (nolla).

Lopullinen pysäytys.

Meneillään olevan jakson pysäytys kokonaisuudessaan ja/tai ruoanvalmistustavan vaihto tapahtuu silloin, kun nuppi **B** käännetään asentoon 0 (nolla).

KAASUMALLIT

Mikäli uunipesän poltin ei syty:

- 1) kääntäkää valintakytkin **B** asentoon 0 (nolla).
- 2) asettakaa valintakytkin **B** uudelleen haluttuun ruoanvalmistutapaan. Nyt uunipesän polttimeen tulisi syttyä.

Bakt de oven niet gelijkmatig?

- ❶ De produkten die gebakken moeten worden liggen te dicht boven op elkaar.
 - ❷ Er circuleert niet voldoende lucht tussen de produkten (controleer dit).
 - ❸ De braadsleden zijn te dicht naast elkaar de oven ingeschoven.
 - ❹ Controleer de bereidingstabellen: het kan zijn dat de temperatuur te hoog is (in dat geval moet u de temperatuur 20% verminderen en de bereidingstijd een paar minuten verlengen). Het kan ook zijn dat het produkt niet bestand is tegen rechtstreeks contact met warme lucht (in dat geval moet u een diepere braadslede gebruiken, zodat het produkt er niet boven uit komt).
- Belangrijk! De ingestelde temperaturen in de statische oven zijn niet geschikt voor de bereidingsmethode met hete luchtcirculatie omdat zij te hoog zijn.**

Let op

één van de grootste voordelen van onze ovens voor brood en banket is dat het bereidingsresultaat bijzonder gelijkmatig is.

Als het bereidingsresultaat niet gelijkmatig is dan is dit altijd te wijten aan verkeerd gebruik: wij adviseren u nog enkele tests te doen en met name de temperatuur lager in te stellen.

- ❶ Irroittakaa laite aina sähköverkosta ennen minkä tahansa puhdistustoimenpiteen suorittamista.
- ❷ Huolellinen puhdistus auttaa parhaan mahdollisen lopputuloksen saamisessa.
Uuni on puhdistettava **päivittäin**. Tämän sarjan laitteiden puhdistus voidaan suorittaa **täydellisesti muutamassa minuutissa**. Puhdas uuni ei aiheuta ongelmia.
 - Maku ja haju säilyvät muuttumattomina.
 - Yhtäläinen ja savuton toiminta.
 - Energiankulutus alhaisempaa.
 - Kalliilta ja hankalilta huoltotoimenpiteiltä vältytään.
- ❸ **Varoitus:** Ennen uuden laitteen käyttöönottoa, puhdistakaa uunin sisus huolellisesti, jotta orgaanisten jäämien aiheuttamalta hapetukselta tai kemiallisilta reaktioilta vältytään. Uunin ruostumattomasta teräksestä olevat pinnat on aina pidettävä täysin puhtaina. Älkää käyttäkö happopohjaisia tai syövyttäviä puhdistusaineita, teräslankaa tai harjoja uunin sisuksen tai sen ulkoseinämien puhdistukseen (käyttäkää lämmintä vettä ja sopivaa pesuainetta).
- ❹ **VÄLTTÄKÄÄ TOIMENPITEITÄ, JOISSA KEITTOSUOLAA PÄÄSEE TIPPUMAAN UUNIN RUOSTUMATTOMASTA TERÄKSESTÄ OLEVILLE PINNOILLE. MIKÄLI NÄIN KUITENKIN KÄY, PUHDISTAKAA VÄLITTÖMÄSTI JA HUOLELLISESTI.**
- ❺ Älkää peskö laitetta painesuihkuvedellä.

⑥ Uunin huolto ja puhdistus

1) **Jäähdyttäkää** uuni 60 °C:seen (nopean jäähtymisen aikaansaamiseksi, painakaa sitä vastaavaa näppäintä). Poistakaa kaikki ylimääräinen käsin poistettavissa oleva lika ja poistakaa hyllytuet.

2) Asettakaa hyllytuet uudelleen paikoilleen.

3) Suihkuttakaa erityistä uuninpuhdistusainetta tasaisesti (suosittelemme nestemäisten lipeäliuosten käyttöä. HUOM! Älkää käyttäkö syövyttäviä pesuaineita).

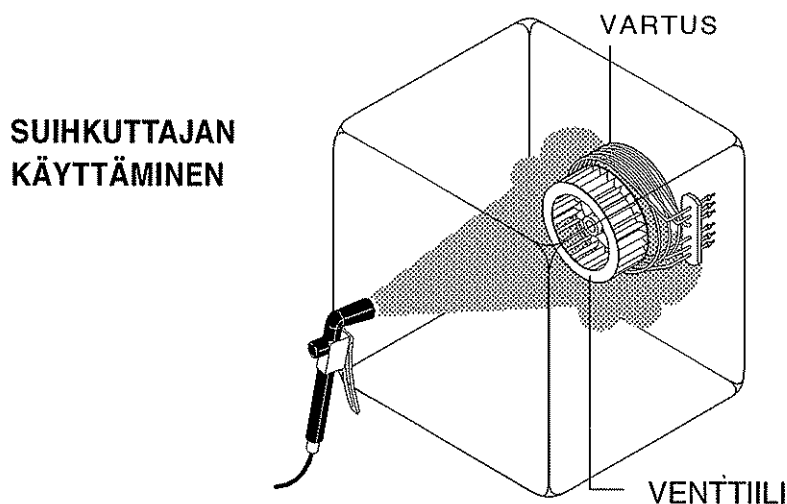
4) **Sulkekaa** uunin luukku ja jättäkää aine tehoamaan uunin sisälle vähintään 10 minuutin ajaksi riippuen uunin likaisuudesta.

(Huomio: pesuaineet ovat väkeviä ja huoleton käyttö voi aiheuttaa ihon ja silmien ärsytystä. Suosittelemme että tuottajan ohjeita seurataan tarkasti).

5) **Huuhdelkaa** runsaalla vedellä tai erityisellä taipuisalla käsisuihkulla (pyynnöstä saatavilla jokaisiin malleihin). Uunipesän erityinen muoto ja sen komponenttien muotoilu mahdollistavat täydellisen huuhtelun suorittamisen ruiskuttamalla vettä jokaisiin osiin (tuuletin, lämpöelementti, lämmönvaihtajat jne.) ilman riskiä tai vaaraa.

6) **Palauttakaa** sähkö, käynnistäkää uuni ja kuivatkaa se asettamalla haluttu lämpötila ja 5 minuutin kesto aika. Odottakaa signaalia joka ilmoittaa vaiheen päättymistä ja sammuttaka sitten uuni.

Irroittakaa laite sähköverkosta ja sulkekaa kaasu- ja vesihanat.



Mikäli uunin puhdistus suoritetaan päivittäin, yllämainitut puhdistustoimenpiteet vievät vain vähän aikaa ja laite pysyy hyvässä kunnossa ja valmiina seuraavaa työpäivää varten.

Sähkövirtakaapelin tulo



Kaasunsisääntulon
kierteet



DE-AT-BE-LU	ISO 7.1
ES-FI-FR-GR	
IE-IT-NO-NL	
PT-GB-SE-CH	
DK	ISO 228.1

Savupiippu



DE-AT-BE-DK	Ø
ES-FI-IT-NO-LU	
PT-SE-CH-GR	
FR-IE-GB	Ø
NL	Ø

Polttimen
karstanpoiston korkki



Uunipesän
alipaineen turvaputki



Uunipesän
höyrynpistoaukko



Tavallisen veden
sisääntulo



Pehmennetyn veden
sisääntulo

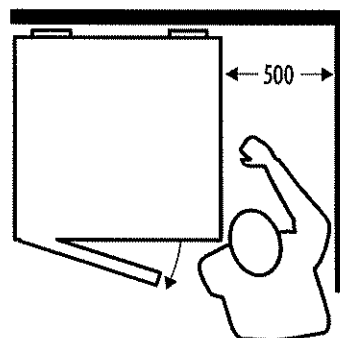
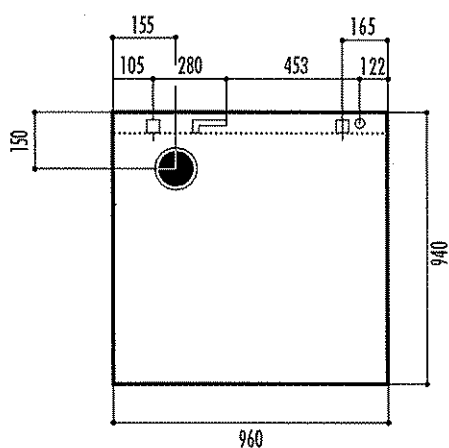
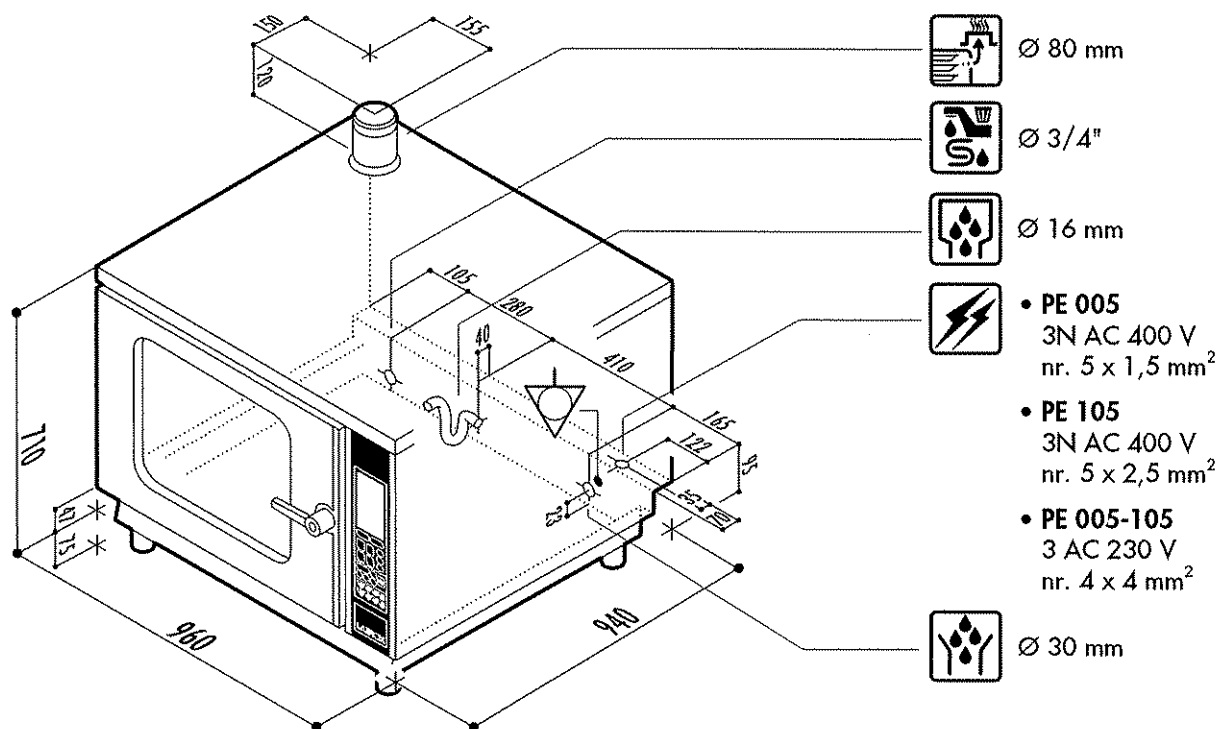


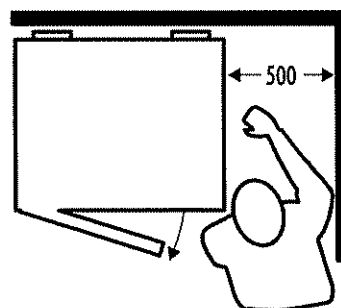
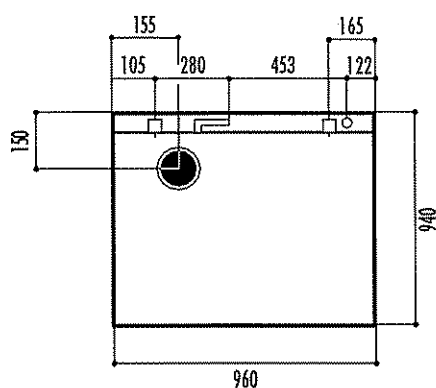
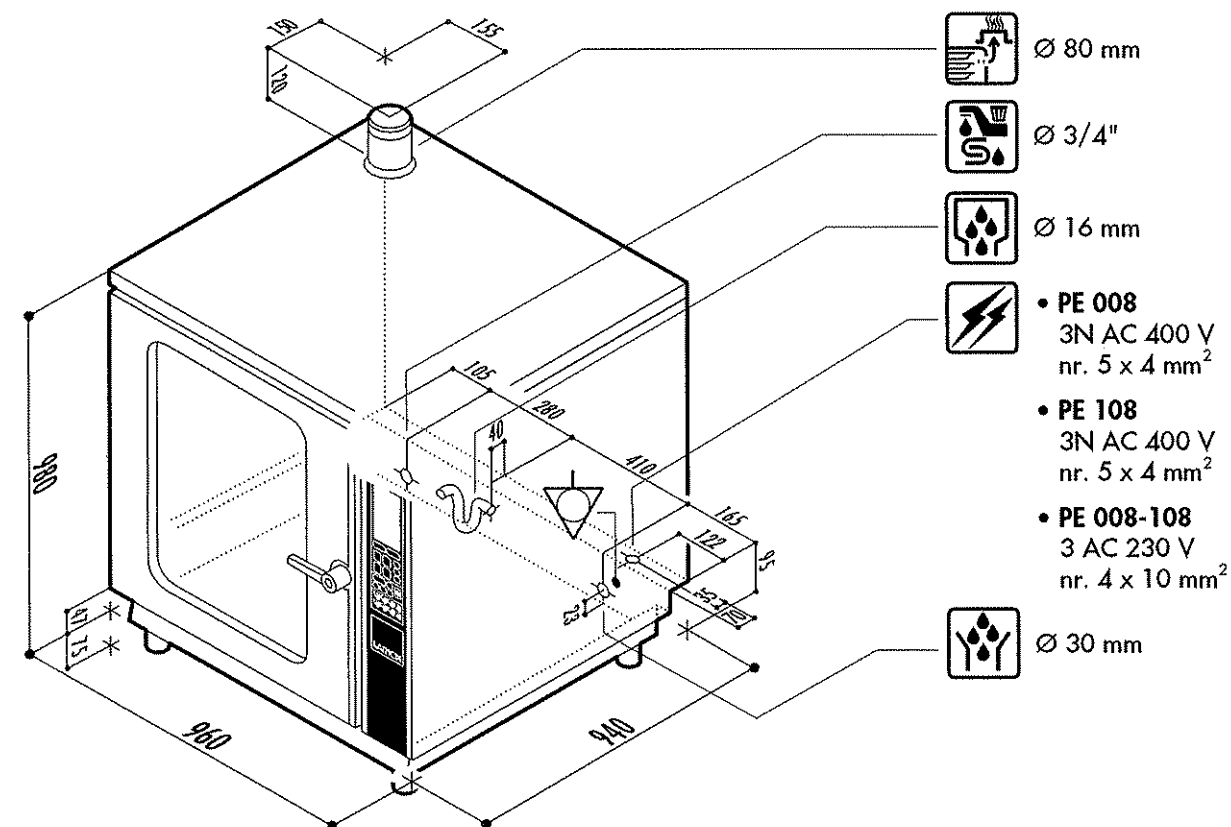
Nesteiden poisto

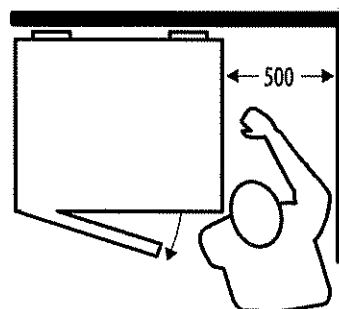
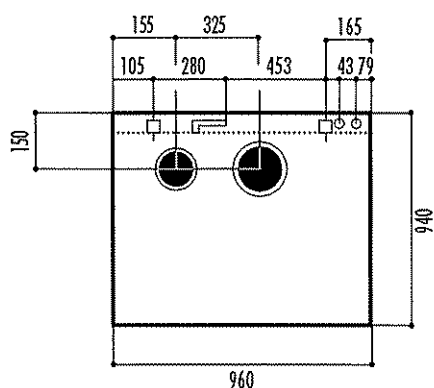
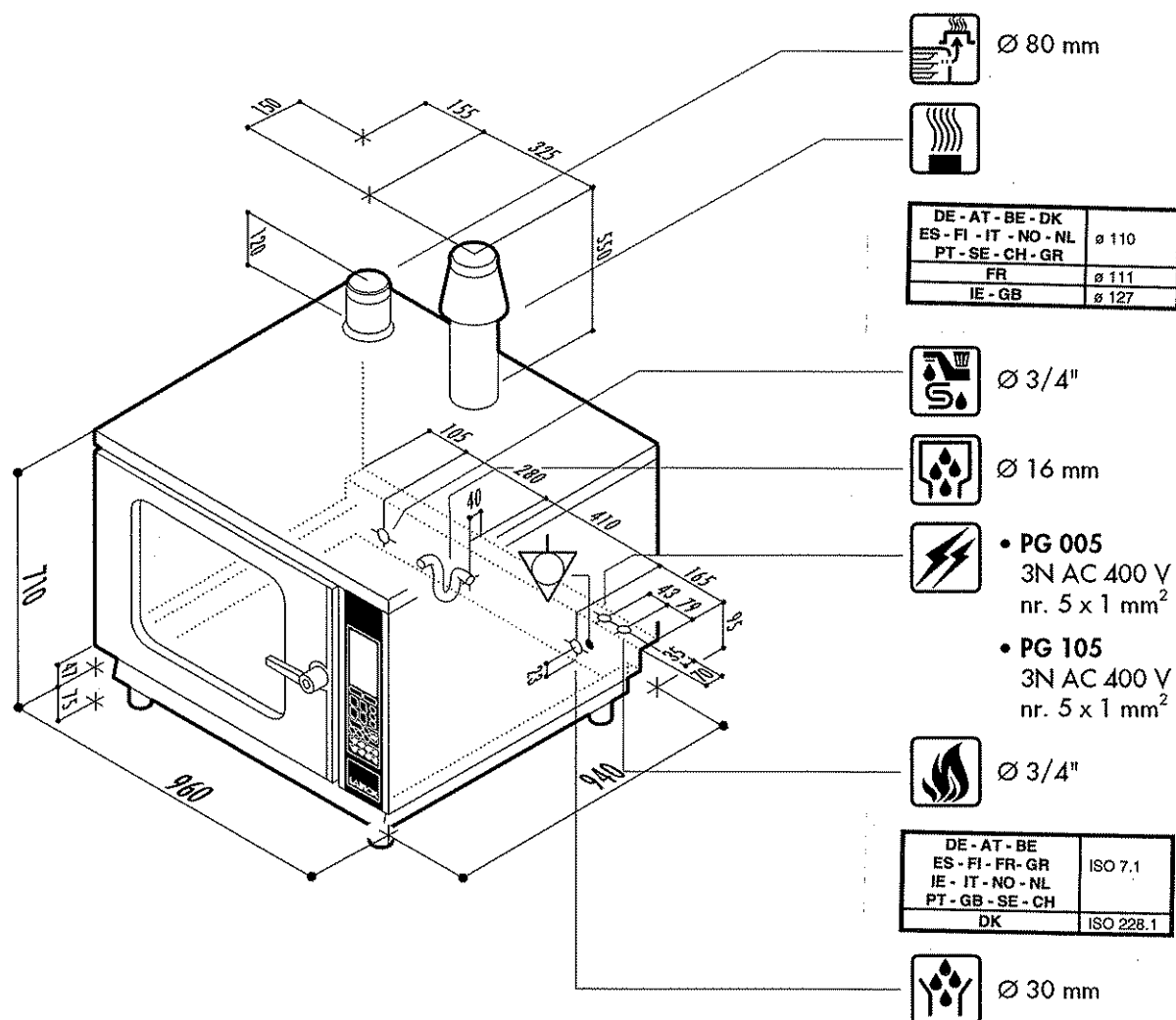


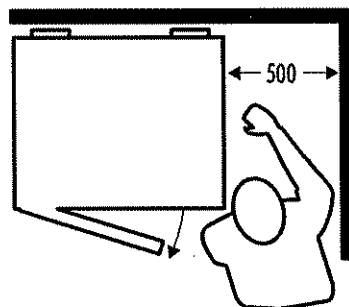
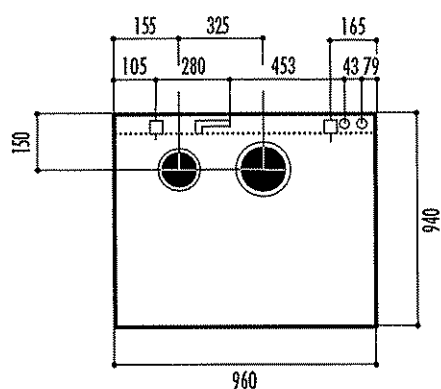
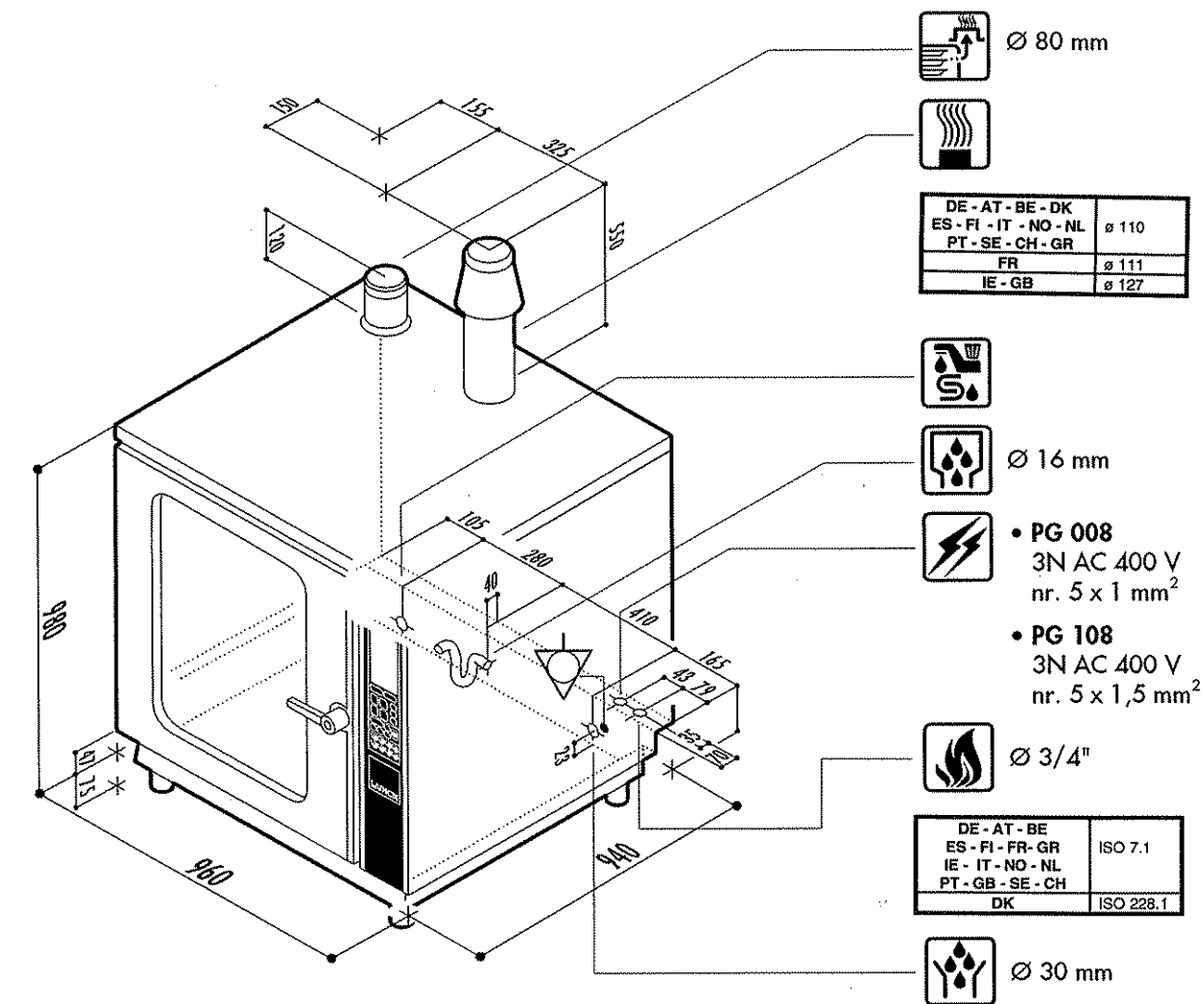
Lauhteen poisto



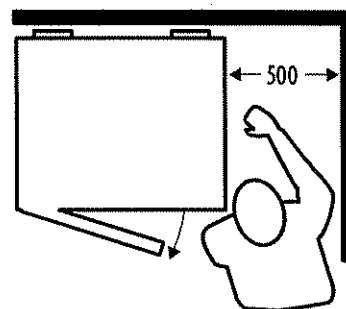
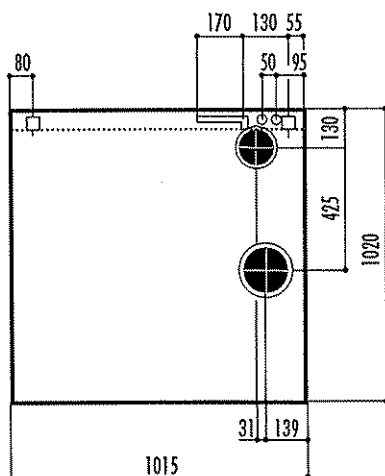
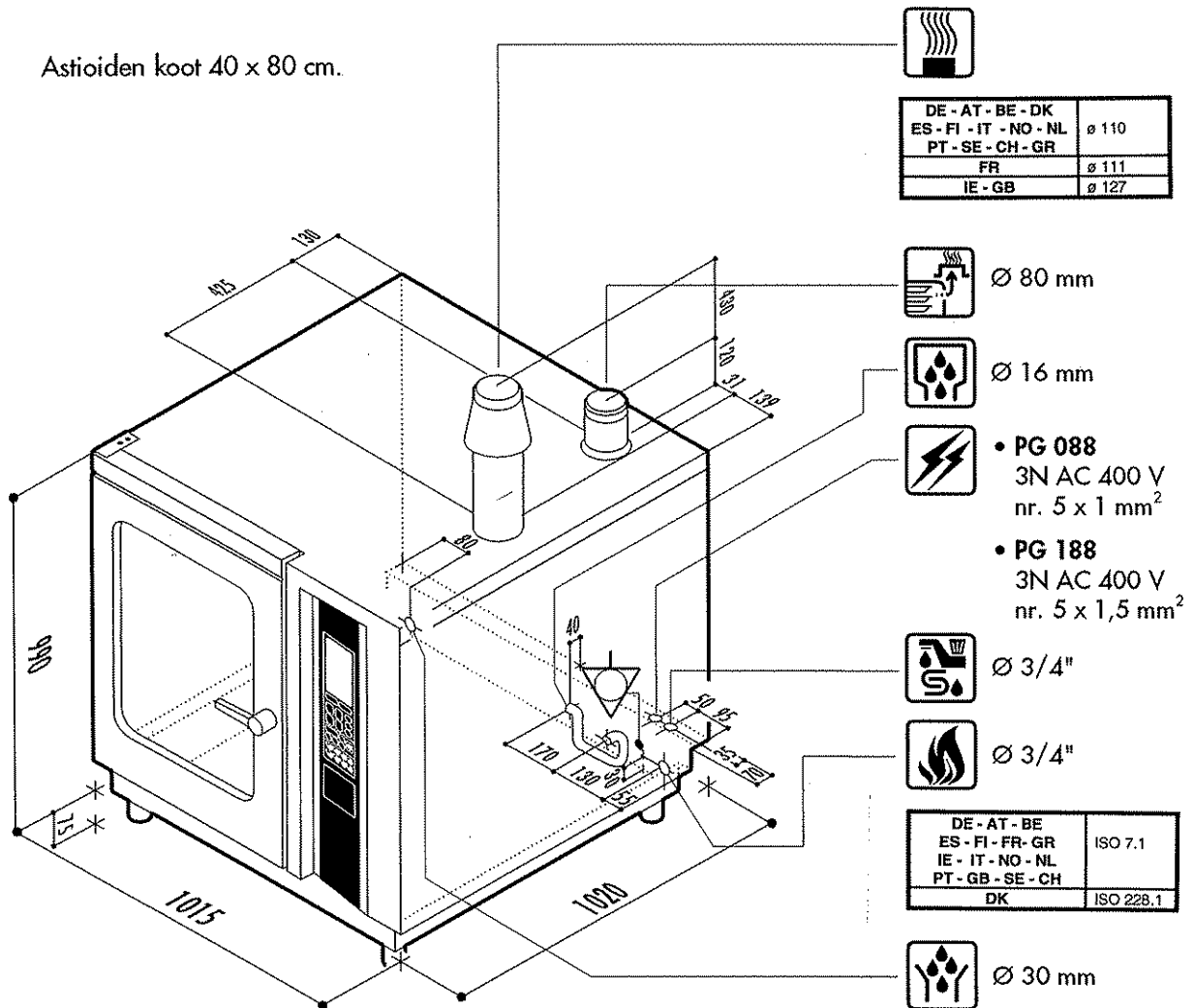








Astioiden koot 40 x 80 cm.







Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal rows. Each row is defined by three dashed lines: a top line, a middle line, and a bottom line, providing a guide for letter height and placement.



Handwriting practice area consisting of 20 horizontal dashed lines.