

KÄYTTÖOPAS

HÖYRY-JA KONVEKTIOUNIT

VE/VG

004 → 105

HÖYRY-JA KONVEKTIOUNIT

VE/VG **CE**

FI - Kat. II2H3B/P

Painos **0296**

SISÄLTÖ

	Sivu
YLEISET SUOSITUKSET	4
TEKNISET TIEDOT	5
KYTKENTÄÄN LIITTYVIÄ ERITYISOHJEITA	6
PAIKOILLEEN ASETUS	6
ERI VERSIOIDEN ERITYISOMINAISUUDET	7
LAIN VAATIMUKSET, TEKNISET SÄÄDÖKSET JA TOIMINTAOHJEET	7
SÄHKÖKYTKENTÄ JA YKSITEHOJÄRJESTELMÄ	8
ERI VERSIOIDEN ERITYISOHJEET	8
VESILIITÄNNÄT	9
KAASUKYTKENNÄT VERSIOILLE VG 105	10
KÄYTTÖ ENNALTA ASETETULLA LÄMPÖTEHOARVOLLA	11
UUNIN TURVALLISUUS JA VALVONTAJÄRJESTELMÄT	13
ENSIMMÄINEN KÄYNNISTYS	14
YLEISIÄ KÄYTTÖÖN LIITTYVIÄ SUOSITUKSIA	14
GN -ASTIAT JA NIIDEN TOIMINTA	16
HALLINTALAITTEIDEN KUVAUS JA TOIMINTA (VERSIOIT S/L)	18
HALLINTALAITTEIDEN KUVAUS JA TOIMINTA (VERSIOIT M)	22
HUOLTO: PUHDISTUS	24
ASENNUSKAAVIOT	26

KAASUKÄYTTÖISET MALLIT

VG 105. kW 9,5 ID Nr. **CE** - 0085AP0551

SÄHKÖKÄYTTÖISET MALLIT

VE 004. kW 3,25 **CE**

VE 104. kW 4 **CE**

VE 105. kW 6,15 **CE**

VERSIOIT

S Manuaaliset analogiset hallintalaitteet.

L Manuaaliset analogiset hallintalaitteet, ytimen lämpötilasensori

M Mekaaninen säätöt.

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

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 turallisessa 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. VG 105 "L"		1995						
	NR								
EN 203/A1		AC 230 V		50 Hz					
	1x0,15 kW	TOT 0,15 kW	kPa						
	A	Σ Qn 9,5 kW	150 + 500 						
G 25 m ³ /h		G 20 1,01 m ³ /h	G 30 0,75 Kg/h						
Pmax mbar		Pmax mbar							
Pmin mbar		Pmin 9,5 mbar	Pmin 17 mbar						
GB-IT GR-ES PT-IE	DE	FR	NL	DK FI SE	BE	BE	AT-CH	NO	
Cat	II 2H3+	II 2ELL3B/P	II 2E+3+	II 2L3B/P	II 2H3B/P	I 3+	II 2E+	II 2H3B/P	I 3B/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 4				- 0085					

Sähkökäyttöinen versio

		TYP. VE 104 "L"		1995	
		NR			
3N AC 400 V				50 Hz	
	1x0,04	kW	TOT 4	kW	kPa
					150 + 500 
IPX 4		 - 95			

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

TEKNISET TIEDOT

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

Näiden laitteiden nimellisjännite on AC 230 V.

Malli	Luokka	Nimellisteho kW	Kulutus kW	Liitäntäjohton H05 RN-F minimi poikkileikkaus	Veden paine kPa	Pehmennetyn eden kulutus max. litraa/h
VG 105	A	9,5	0,15	3 x 1,5 mm ²	150 ÷ 500	6

TAULUKKO 1b - Sähkökäyttöinen versio

Malli	Nimellisjännite AC V	Kulutus kW	Amp	Liitäntäjohton H07 RN-F minimi poikkileikkaus	Veden paine kPa	Pehmennetyn eden kulutus max. litraa/h
VE 004	AC 230 V	3,25	14,77	3 x 1,5 mm ²	150 ÷ 500	4,5
VE 104	3 AC 230 V 3N AC 400 V	4	10,5 6,08	4 x 1,5 mm ² 5 x 1 mm ²	150 ÷ 500	5,5
VE 105	3 AC 230 V 3N AC 400 V	6,15	17,1 9,9	4 x 2,5 mm ² 5 x 1,5 mm ²	150 ÷ 500	8

KYTKENTÄÄN LIITTYVIÄ ERITYISOHJEITA

- ❶ Voimassa olevien säännösten mukaisesti uunin ja sähköverkon välille on asennettava moninapakatkaisin. Tämän katkaisimen kosketusten välisen avausetäisyyden tulee olla vähintään 3 mm napaa kohden.
- ❷ Asentakaa tiivistyneelle höyrylle ja kosteuttajan tarpeisiin tarkoitettulle pehmennetylle kylmälle vedelle vedensulkuhana.
- ❸ Kaasukäyttöisiin malleihin **VG105** on asennettava nopeasti suljettava kaasuntulon katkaiseva hana.

PAIKOILLEEN ASETUS

- ❹ Tasojen päälle asetettavia laitteita paikoilleen asetettaessa, suosittelemme mallin **VE/VG 105** uuneille olevan telineen käyttöä tai erityistä mallin **VE 004/104** uuneille olevan hyllytelineen käyttöä.
- ❺ Ennen laitteen lopullista paikoilleen asettamista, asentakaa sen vesiputkien jatkojohdot.
- ❻ 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.
- ❼ Sähköjohdon ei tule koskaan olla pingottuneena. Älkää koskaan tukkiko imun ja lämmönpoiston tulo- ja poistoaukkoja. Seuratkaa tarkoin asennuskaavioiden ohjeita.
- ❽ 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.
- ❾ Poistakaa suojakelmu kokonaisuudessaan.

ERI VERSIOIDEN ERITYISOMINAISUUDET

- ❶ Suosittelemme laitteen asettamista imutuuletinkuomun alle, jotta höyryn nopea poistuminen voidaan varmistaa.
- ❷ **VG 105** uuneille on ennen niiden käyttöönottoa anottava lupa niiden asennukseen asianmukaisilta viranomaisilta, sekä tarvittaessa myös paikallisilta viranomaisilta.
- ❸ **VG 105** tyyppiset uunit tulee asettaa riittävästi ilmastoituun tilaan (riittävä puhtaan ilman saanti on turvattava laitteen käyttämän ilman tilalle).

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 (**VG 105**):

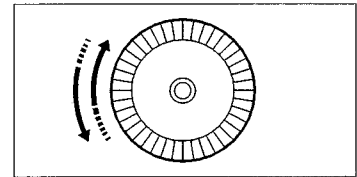
- ❺ Asennusten yhteydessä on huomioitava lisäksi, että kaasun toimittavan yhtiön vaatimuksia noudatetaan, sillä yhtiön antamaa lupaa tarvitaan ennen laitteen käyttöönottoa.

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 irtaoo 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

- ❺ Kaikkiin malleihin on asennettu vuorottainen tuulettimen pyörimissunnan vaihtaja.
- ❻ Asennuksen yhteydessä tarkistakaa, että tuuletin pyörii vapaasti.
- ❼ Mallien **VG 105** 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.



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

❶ Vesiverkoston

Vesiverkoston vedenpaineen tulisi olla 150-500 kPa välillä (kuten kappaleessa "Tekniset Tiedot" on osoitettu). Mikäli paine on suurempi, asentakaa paineenalentaja laitteeseen vievään putkeen.

❷ Vesiliitännät.

Höyrygeneraattorin tuottoon käytetyn kylmän veden tulee olla pehmennettyä. Käyttäkää R 3/4" liitintä. Veden kovuusasteen tulee olla 1° ja 6° fH välillä (0,5° ja 2,8° dH). Korkeammat arvot aiheuttavat karstan muodostumista uunipesään ja vesijärjestelmään, joka puolestaan aiheuttaa laitteelle korvaamatonta vahinkoa.

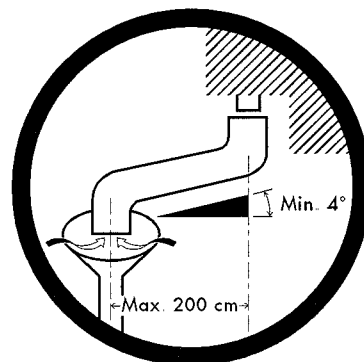
❸ Varoitus!

Laitetta vahingoittavan syöpymisen 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.

❹ 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.

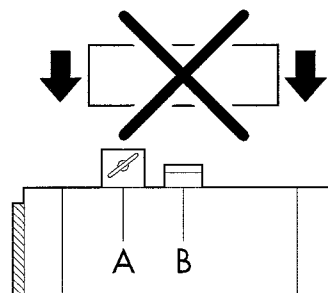


❺ Poistoaukot

Poistoaukkoja **A** ja **B** ei saa missään tapauksessa sulkea, tukkia tai kytkeä toisiin liittimiin.

A - Automaattinen uunipesän höyryjen poistoaukko.

B - Turvapoistoaukko



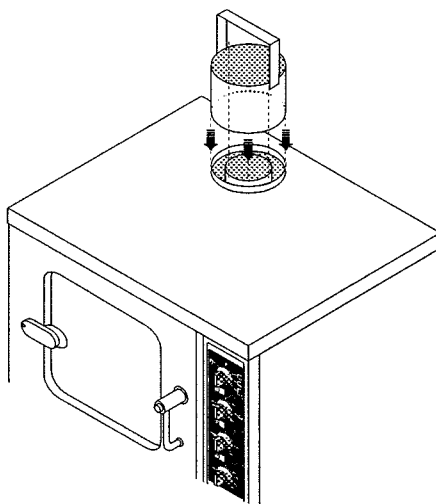
① Kaasukytkenät

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 hyväksytyjä. Kaikki juotokset ja liitokset on testattava vuotojen varalta saippualliuoksella tai sen tyypisellä syövyttämättömällä aineella.

② Tukkeutumisen ehkäisevän savunpoistomuhvin kokoaminen ja hormikytkenät (malleille VG 105)

Asentakaa muhvi, kuten kuvassa on osoitettu, jotta polttimen savunpoiston tielle ei pääse syntymään tukkeumia.



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.

KÄYTTÖ ENNALTA ASETETULLA LÄMPÖTEHOARVOLLA / 1

- ① 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.

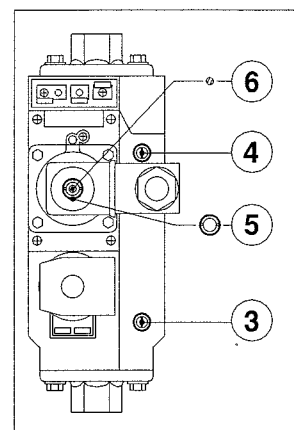
Laitetta mukautettaessa suuttimen asetuspainesta johdettuun lämpötehoarvoon (voimassa olevien säännösten mukaisesti), käytetään seuraavaa taulukkoa:

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
silloin, kun paine on seuraavien arvojen yläpuolella:	TAULUKKO A3	Verkkopaine
	Ryhmä II - luonnonkaasu H	25 mbaria
	Ryhmä III - kaasu LPG	35 mbaria

- ② Mikäli paine on taulukossa A1 mainittujen arvojen ulkopuolella, **laitetta ei saa käynnistää**. Kaasun lämmitystehoa on tiedusteltava kaasun toimittavalta yhtiöltä.

1 Huom

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



2 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.

3 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
VG 105	PTN kW	9,5	9,5
	Suutin Ø 1/100 mm	2x105	2x160
	Teho mbaria	-	-
	Ale. teho mbaria	17	9,5

PTN = Nimellislämpöteho

4 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.

❶ Uunipesän ylipaineen ehkäisevä turvalaite

Tämä laite estää liiallisen uunipesän paineen kasvun.

❷ Uunipesän alipaineen ehkäisevä turvalaite

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

❸ Moottorin lämpösuoja

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

❹ Uunipesän turvatermostaatti

Tämä termostaatti toimii, mikäli päätermostaattiin tulee jokin toimintahäiriö ja säättää uunipesän lämpötilaa siten, että se ei pääse ylikuumenemaan.

❺ Oven magneettinen mikrokatkaisin

Pysäyttää uunin toiminnan aina silloin, kun sen luukku avataan.

❻ Päävirtapiirin suojaus

Mallien **VE 105** päävirtapiirin suojaus tapahtuu kaukokytkinsarjalla ja mallien **VE 004-VE 104** suojaus tapahtuu termostaateilla.

❼ Apupiirin suojaus

Sähköpiirin suojaus tapahtuu kytkentäliittimen sivuun sijoitetuilla sulakkeilla.

❽ Sähkökomponenttien ylikuumenemisen ehkäisevä suoja

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

MALLI VG 105

❾ Turvapainekytin

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

❿ Elektroninen kaasuventtiili

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

ENSIMMÄINEN KÄYNNISTYS

- 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, että tuuletin pyörii vapaasti;
tarkistakaa vesiliitännät;
varmistakaa, että poistovesi virtaa vapaasti.
- ❸ Mallien VG 105 lisäksi:
tarkistakaa, että tukkeutumisen ehkäisevä savunpoistomuhvi on asennettu ohjeiden mukaan ja että kaasukytkennät on suoritettu voimassa olevien säännösten mukaan.
- ❹ **Ilmoittakaa** asiakkaalle laitteen kaikista toiminnoista, tarvittavista huoltotoimenpiteistä ja uunin oikeaoppisesta käytöstä. **Suosittellemme**, että asiakasta kehoitetaan allekirjoittamaan huoltosopimus.

YLEISIÄ KÄYTTÖÖN LIITTYVIÄ SUOSITUKSIA / 1

- ❶ Lukekaa seuraavassa kappaleessa olevat ohjeet erittäin huolellisesti. Ne sisältävät tärkeää laitteenne käyttöä ja huoltoa koskevaa tietoa.
- ❷ Ammattitaitoinen henkilökuntamme on jo tehtaallamme koekäyttänyt ja säätänyt tämän laitteen siten, että se saavuttaa Teidät parhaassa mahdollisessa toimintakunnossa. Laitteeseen mahdollisesti suoritettavat korjaukset tai uudelleensäätötoimenpiteet tulee jättää ammattitaitoisten henkilöiden suoritettaviksi. Täten suosittelemmekin, että mahdollisten ongelmien ilmetessä otatte yhteyttä laitteen teille toimittaneeseen jälleenmyyjään, ilmoittaen häiriön laadun ja laitteen mallin.

- ③ Laitteen tulee olla aina toiminnassa ollessaan valvonnan alaisena. Muistakaa, että toiminnan aikana laitteen eri osat voivat olla kuumia.
- ④ Pyytäkää laitteen asentanutta henkilöä selvittämään vedenpehmentäjän oikeaoppinen toiminta, sillä vedenpehennysjäämien regeneraatio voi aiheuttaa korvaamatonta vahinkoa laitteen kattilalle (katsokaa sivu 9).
- ⑤ Ennen laitteen ensimmäistä käyttöönottoa, puhdistakaa uunipesä huolellisesti (katsokaa "Puhdistus", sivu 20).
- ⑥ **VÄLTÄKÄÄ TOIMENPITEITÄ, JOISSA KEITTOSUOLAA SAATTAA TIPPUA UUNIN TERÄSPINNOILLE. MIKÄLI NÄIN KUITENKIN TAPAHTUU, PUHDISTAKAA UUNI VÄLITTÖMÄSTI HUOLELLISESTI.**
- ⑦ Kääntäkää laite "aina pois päältä" silloin, kun se ei ole toiminnassa, sekä katkaiskaa verkkokytkenät (sähkö, vesi ja kaasukäyttöisissä uuneissa, kaasu).
- ⑧ Höyryjaksolla tapahtuneen ruoanvalmistuksen jälkeen varokaa, että luukkua aukaistaessa uunista purkautuva höyry ei joudu käyttäjänsä päälle. Tämän turvaohjeen laiminlyönti voi aiheuttaa vakavia vammoja käyttäjälleen.
- ⑨ 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 käyttkö hankaavia puhdistusaineita.
- ⑩ **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.

- ❶ Paras mahdollinen lopputulos saavutetaan, mikäli **GN 2/3 hyllyille** ei aseteta **2.5** kiloa ylittävää ruokamäärää ja mikäli **GN 1/1 hyllyille** asetettu ruokamäärä ei ylitä **4** kiloa.

❷ GN hyllyjen määrä ja niiden suositeltu maksimikuormitus

V 004	n:ro	4	GN 2/3 hyllyt, suositeltu maksimikuormitus 10 kg ruokaa
V 104	n:ro	4	GN 2/3 hyllyt, suositeltu maksimikuormitus 10 kg ruokaa
V 105	n:ro	5	GN 1/1 hyllyt, suositeltu maksimikuormitus 20 kg ruokaa

❸ Toimintatavat



Konvektio

Ruoan valmistus kuumassa ilmassa ja pakkoilmastoinnissa. Sopii ilman kosteutta tapahtuvaan kuivan ruoan valmistukseen (esim. paistien paistamiseen, ruskistukseen). Mikäli ruoan itsensä kehittämä kosteus ruoan valmistuksen yhteydessä kasvaa liiaksi, se voidaan poistaa uunin höyrynpistoaukkoja käyttämällä.



Höyry

Ruoan valmistukseen höyryllä ilmakehänpaineessa. Sopii vihannesten, lihan, kalan ja kaikentyyppisen vedessä kiehutettavan ruoan valmistukseen. Tällainen toimintatapa sopii myös alhaisissa lämpötiloissa tapahtuvaan ruoan uudelleen lämmitykseen (alle 100 °C), sekä ruoan höyryllä tapahtuvaan valmistukseen alhaisessa lämpötilassa. Tämän toimintatavan yhteydessä uunipesän höyrynpistoaukkojen tulee olla kiinni.



Yhdistetty (Konvektio + Höyry)

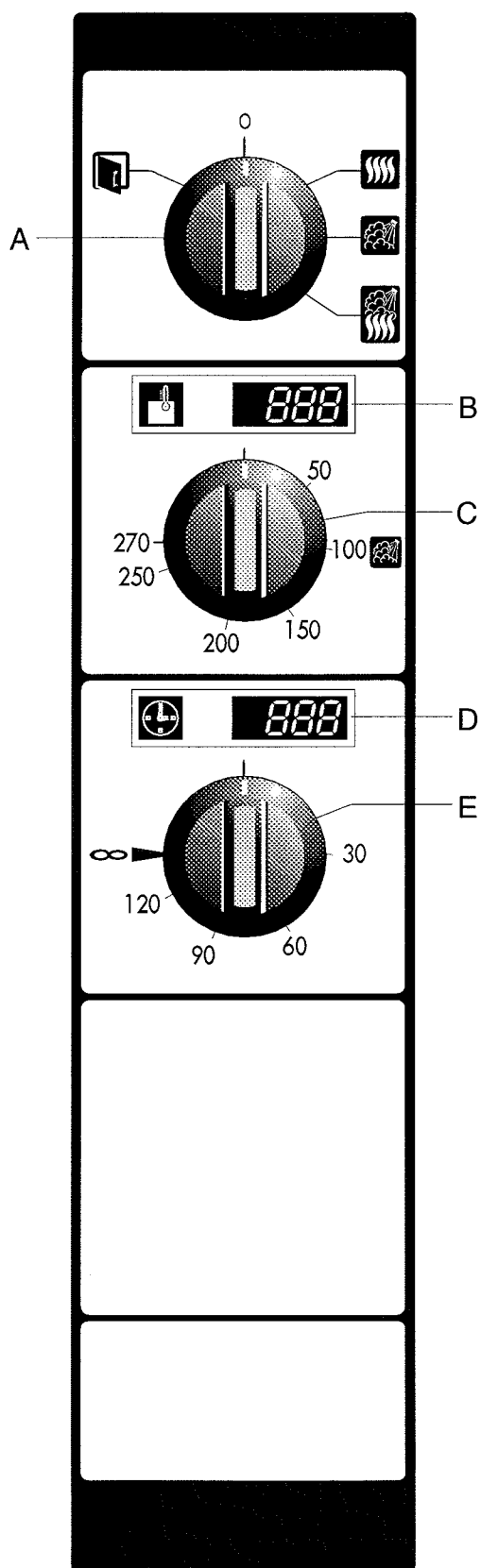
Ruoan valmistaminen sekä kuumalla ilmalla, että höyryllä. Sopii sellaisten ruokien valmistukseen, jolloin on käytettävä korkeita lämpötiloja sekä höyryä. Tämän toimintatavan yhteydessä uunipesän höyrynpistoaukkojen tulee olla kiinni.

VAROITUS

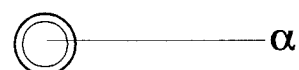
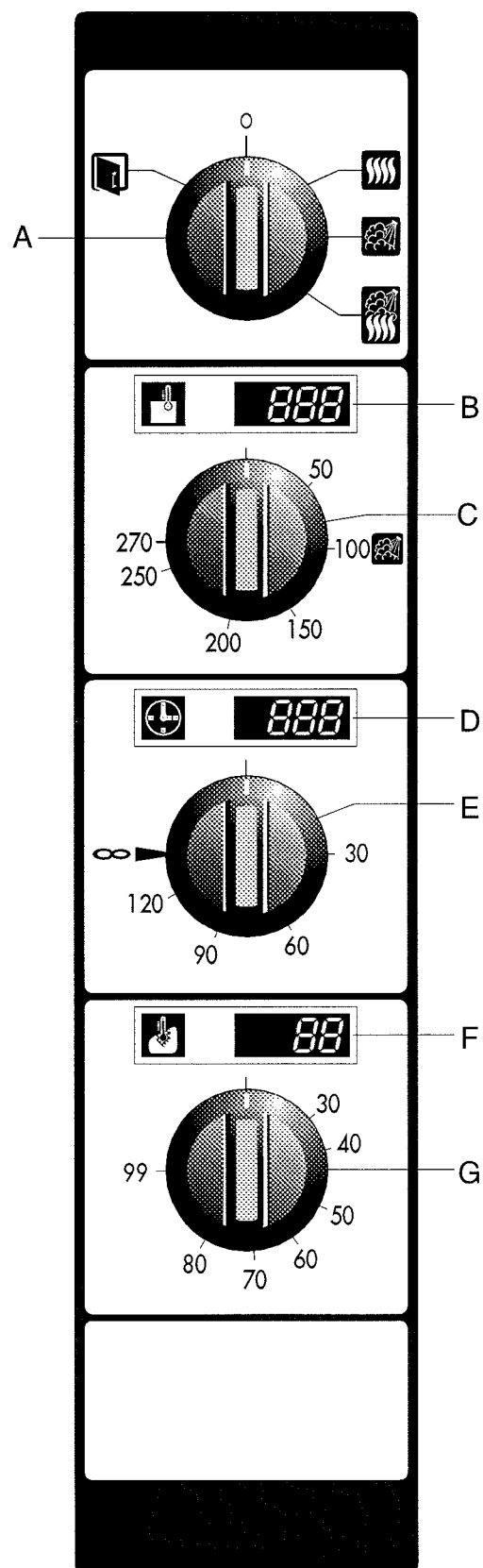
Toimintahäiriön sattuessa kääntäkää laite välittömästi pois päältä ja katkaiskaa ja/tai sulkekaa kaikki kytkennät (vesi, kaasu tai sähkö). Kääntykää ainoastaan huoltopalvelumme tai valtuutetun jälleenmyyjänne puoleen ja kysykää tarvittavia alkuperäisiä varaosia.

VERSIOT S / L

VERSIO S



VERSIO L



HALLINTALAITTEIDEN KUVAUS JA NIIDEN TOIMINTA / 2 - VERSIOT S / L

Versioille **S** (STANDARD) ja versioille **L** (ANALOGINEN LOISTOMALLI)

- A** – Viisi-asentoinen valitsin, jolla ruoanvalmistutapa ja uunin jäähdytys oviluukun ollessa auki voidaan valita.

0 = Pois päältä



= Konvektio



= Höyry



= Yhdistetty (konvektio + höyry)



= Nopea jäähdytys oven ollessa auki

- B** – Näyttö, jossa näkyvät asetettu lämpötila noin viiden sekunnin ajan, jonka jälkeen se näyttää uunin todellisen lämpötilan.

- C** – Ruoanvalmistuslämpötilan asetusnappi.

- D** – Näyttö, jossa näkyvät asetettu aika noin viiden sekunnin ajan, jonka jälkeen jäljellä oleva aika minuutteina ja viimeisen minuutin aikana sekunteina.

HUOM: Maksimi asetus aika on 120 minuuttia. Pidempien valmistusaikojen ollessa kyseessä, asettakaa ∞.

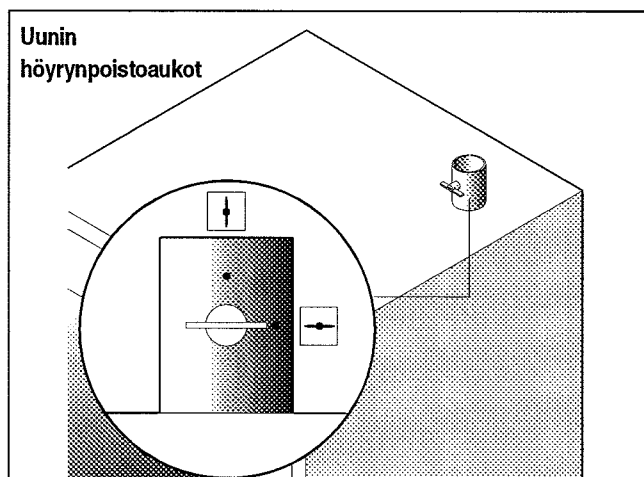
- E** – Ruoanvalmistusajan asetusnappi. ∞ = asento jatkuvaan ruoanvalmistukseen.

- F** – Näyttö, jossa näkyy ytimen lämpötilasensorin asetettu arvo noin viiden sekunnin ajan, jonka jälkeen siinä näkyy ytimen todellinen lämpötila (vain **L** versioissa).

- G** – Ytimen lämpötilan asetusnappi (vain versioissa **L**).

Kaasukäyttöiset mallit

- α** – Mikäli tämän painikkeen valo syttyy, se tarkoittaa, että polttimen sytytys on epäonnistunut. Painakaa sitä polttimen sytytyksen uudelleen asettamiseksi.



Jotta säätölaitteiden käytön oppiminen helpottuu, olemme ottaneet seuraavassa esimerkiksi porsaanpaistin valmistuksen kahta perättäistä jaksoa, höyry- ja yhdistelmäjaksoa, käyttämällä.

- 1) Kääntäkää nappi **A** höyry asentoon
- 2) Asettakaa uunin lämpötila nappia **C** kääntämällä kunnes numero 100 °C ilmestyy näyttöön **B**. (Matalalla höyrylämpötilalla ruokaa valmistettaessa asetus voidaan asettaa 50 ja 100 °C:en välille).
- 3) Asettakaa valmistusaika nappia **E** kääntämällä kunnes numero 20 ilmestyy näyttöön **D**.
- 4) Kun valmistusaika on asetettu, uuni aloittaa ruoanvalmistuksen höyry jakson (viisi sekuntia tietojen syöttämisen jälkeen).
- 5) Yksi minuutti aiemmin asetetun 5 minuutin jälkeen kuullaan äänimerkki, joka ilmoittaa ruoanvalmistusjakson loppuneen (yhdistetty = konvektio + höyry).
- 6) Valitkaa nyt yhdistetty (konvektio + höyry) jakso kääntämällä nappi **A** yhdistettyyn asentoon.
- 7) Asettakaa uunin lämpötila nappia **C** kääntämällä, kunnes lukema 160 °C ilmestyy näyttöön **B**.
- 8) Säätekää ruoanvalmistusaika nappia **E** kääntämällä, kunnes lukema 60 ilmestyy näyttöön **D**.
- 9) Nyt uuni suorittaa yhdistetty (konvektio + höyry). Äänimerkki ilmoittaa ruoanvalmistusvaiheen päättyneen

Ytimen lämpötilasensorin käyttö ja asetus

(vain versio **L**)

Halutun ydinlämpötilan (esim. 65 °C) asettamiseksi ruokavalmiste on puhkaistava siihen tarkoitukseen olevalla neulalla varmistuen samalla, että se menee ruokavalmisteen ytimeen. Kääntäkää nappia **G** kunnes lämpötilalukema (65 °C) ilmestyy näyttöön **F** (näytössä **D** oleva valo sammuu).

Kun asetettu lämpötila saavutetaan (sen asteittainen kasvu näkyy näytössä **F**) ruoanvalmistusjakso päättyy.

Varoituksia

Sähkökatkokset

- Sähkökatkoksen sattuessa uunin ollessa toiminnassa, jakso pysähtyy ja kaikki aiemmin asetetut arvot häviävät. Kun sähköntulo palautuu, uuni ei toimi ennen kuin sen arvot on asetettu uudelleen.

Uuniluukun aukaisu ruoanvalmistuksen aikana

- Mikäli luukku aukaistaan ruoanvalmistuksen aikana, jakso sekä kaikki muutkin toiminnot pysähtyvät tilapäisesti. Kun luukku suljetaan, jakso käynnistyy uudelleen (5 sekunnin viiveen jälkeen) siitä pisteestä mihin se pysähtyessään jäi.

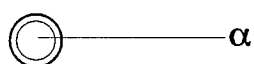
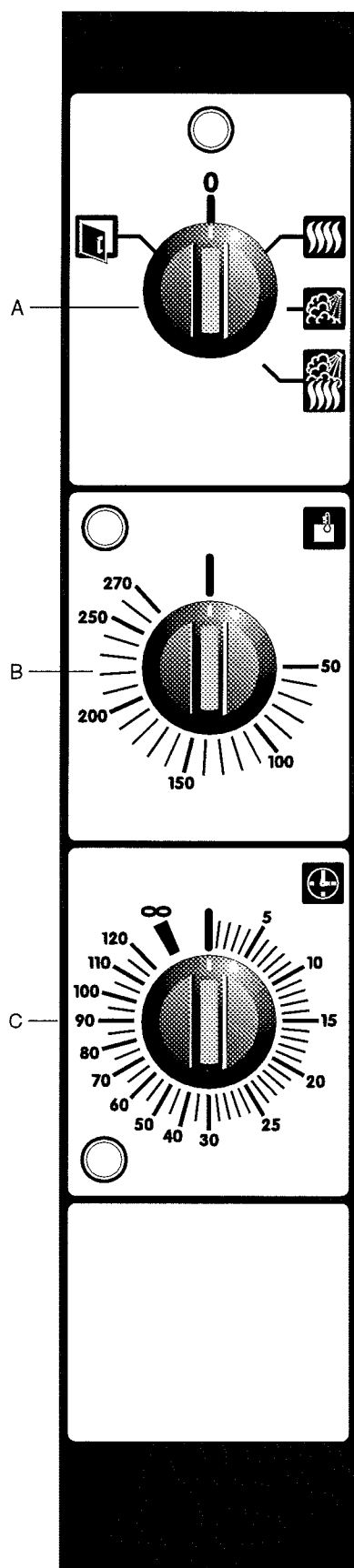
Ruoanvalmistusjakson keskeyttäminen

- Kääntäkää nappi **E** asentoon 0 (nolla).

Ruoanvalmistusjakson lopettaminen

- Jakson lopetus toiminnan aikana ja/tai ruoanvalmistustavan vaihtaminen tapahtuu kääntämällä nappi **A** asentoon 0 (nolla).

VERSIO M



HALLINTALAITTEIDEN KUVAUS JA NIIDEN TOIMINTA / 2 - VERSIO M

Versioille M (MEKAANISET SÄÄDÖT)

- A** – Viisi-asentoinen valitsin, jolla ruoanvalmistutapa ja uunin jäähdytys oviluukun ollessa auki voidaan valita.

0 = Pois päältä



= Konvektio



= Höyry



= Yhdistetty (konvektio + höyry)



= Nopea jäähdytys oven ollessa auki

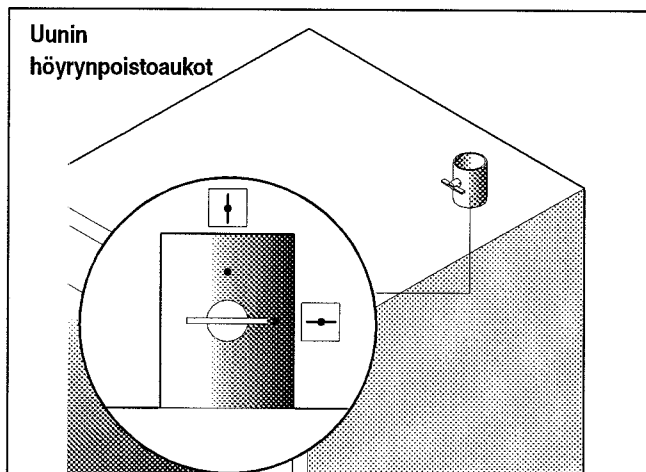
- B** – Ruoanvalmistuslämpötilan asetusnuppi. Merkkivalo palaa lämpöelementtien toimiessa.

- C** – Ruoanvalmistusajan asetusnuppi. ∞ = asento jatkuvaan ruoanvalmistukseen. Merkkivalo palaa aikatoiminnan ollessa aktivoituneena.

HUOM: Maksimi asetus aika on 120 minuuttia. Pidempien valmistusaikojen ollessa kyseessä, asettakaa ∞.

Kaasukäyttöiset mallit

- α** – Mikäli merkkivalo palaa, tämä tarkoittaa sitä, että uunin poltin ei ole syttynyt. Painiketta "α" painamalla poltin saadaan syttymään uudelleen.



Jotta säätölaitteiden käytön oppiminen helpottuu, olemme ottaneet seuraavassa esimerkiksi porsaanpaistin valmistuksen kahta perättäistä jaksoa, höyry- ja yhdistelmäjaksoa, käyttämällä.

- 1) Kääntäkää nuppi **A** yhdistetty (konvektio + höyry) asentoon.
- 2) Asettakaa uunin lämpötila nuppia **C** kääntämällä kunnes numero 100 °C ilmestyy näyttöön **B**. (Matalalla höyrylämpötilalla ruokaa valmistettaessa asetus voidaan asettaa 50 ja 100 °C:en välille).
- 3) Asettakaa ruoanvalmistusaika kääntämällä nuppia **C** (20 min.)
- 4) Kun valmistusaika on asetettu, uuni aloittaa ruoanvalmistuksen höyry jakson.
- 5) Asetetun 20 minuutin ruoanvalmistusajan kuluttua umpeen kuul-laan merkkiääni, joka ilmoittaa ruoanvalmistusvaiheen loppu-neen.
- 6) Valitkaa nyt yhdistetty (konvektio + höyry) jakso kääntämällä nuppi **A** yhdistettyyn asentoon.
- 7) Asettakaa uunin lämpötila kääntämällä nuppia **B** (160 °C).
- 8) Asettakaa ruoanvalmistusaika kääntämällä nuppia **C** (60 min.)
- 9) Nyt uuni suorittaa (konvektio + höyry).
Äänimerkki ilmoittaa ruoanvalmistusvaiheen päättyneen.

Varoituksia

Sähkökatkokset

- Sähkökatkoksen sattuessa toiminnan aikana, meneillään oleva jakso pysähtyy. Sähköntulon jatkuessa, ruoanvalmistus jatkuu.

Uuniluukun aukaisu ruoanvalmistuksen aikana

- Mikäli luukku aukaistaan ruoanvalmistuksen aikana, jakso sekä kaikki muutkin toiminnot pysähtyvät tilapäisesti. Kun luukku suljetaan, jakso käynnistyy uudelleen siitä pisteestä mihin se pysähtyessään jäi.

Ruoanvalmistusjakson keskeyttäminen

- Kääntäkää nuppi **C** asentoon 0 (nolla).

Ruoanvalmistusjakson lopettaminen

- Jakson lopetus toiminnan aikana ja/tai ruoanvalmistustavan vaihtaminen tapahtuu kääntämällä nuppi **A** asentoon 0 (nolla).

- ❶ Ennen puhdistustoimenpiteiden suorittamista irroittakaa laite sähköverkosta.
- ❷ Huolellinen puhdistus auttaa laitteen parhaan mahdollisen suorituskyvyn saavuttamisessa. Uuni on puhdistettava päivittäin. Tämän valmistussarjan mallit voidaan puhdistaa helposti ja kokonaisuudessaan muutamassa minuutissa. Puhdas uuni mahdollistaa ongelmattoman käytön:
 - Ruoan maku ja haju eivät muutu.
 - Uuni toimii ongelmitta, eikä se kehitä savua.
 - Energiaa kuluu vähemmän.
 - Kalliilta ja vaikeilta huoltotoimenpiteiltä välttyään.
- ❸ **Varoitus: Ennen uuden laitteenne käyttöönottoa, puhdistakaa se huolellisesti.** Älkää käyttäkö happopohjaisia tai syövyttäviä puhdistusaineita, teräslankaa tai harjoja uunipesän tai laitteen ulkopuolen puhdistukseen (käyttäkää lämmintä vettä ja tarkoitukseen sopivaa puhdistusainetta).
- ❹ **VÄLTÄKÄÄ TOIMENPITEITÄ, JOTKA JOHTAVAT KEITTOSUOLAN JOUTUMISEEN UUNIN TERÄSPINNOILLE. MIKÄLI NÄIN KUITENKIN KÄY, PUHDISTAKAA PINNAT VÄLITTÖMÄSTI HUOLELLISESTI.**
- ❺ Älkää peskö laitetta painevesisuihkun avulla.

6 Uunin huolto ja puhdistus

1) **Jäähdyttäkää** uuni 60°C:een (kääntäkää nuppia A, jolloin nopea jäähdytys saadaan aikaan). Poistakaa kaikki ylimääräinen käsin poistettavissa oleva lika ja poistakaa hyllytuot.

2) **Poistakaa** suodatin (kuva A), joka voidaan pestä erikseen. Asettakaa hyllytuot uudelleen paikoilleen, jotka oli aiemmin poistettu, jotta suodattimeen päästiin käsiksi.

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.

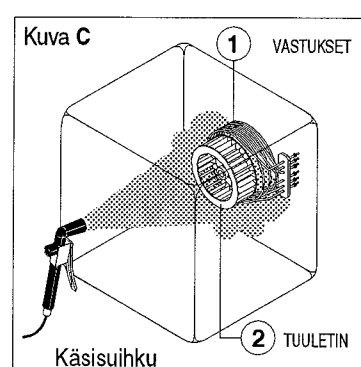
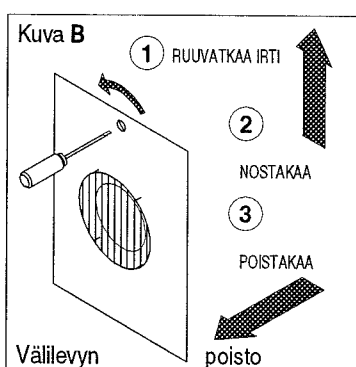
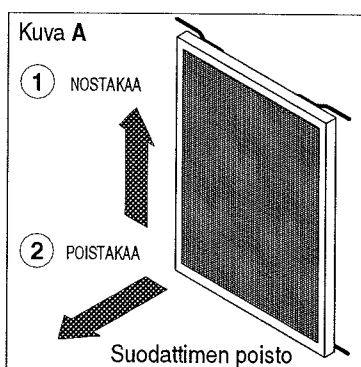
5) **Aktivoikaa** 3-8 minuutin höyryjakso, kääntäkää uuni pois päältä ja aukaiskaa uuniluukku varovasti.

(Varoitus: Uunin puhdistusaineet ovat syövyttäviä ja väärin käytettäessä voivat aiheuttaa ihon ja silmien ärtymistä. Seuratkaa aina huolellisesti valmistajan antamia ohjeita).

6) **Huuhdelkaa** runsaalla vedellä tai erityisellä taipuisalla käsisuihkulla (kuva C, 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.

7) **Kuivatkaa** uuni käyttämällä kuumailmajaksoa 5 minuutin ajan. On erittäin tärkeää odottaa jakson loppumista osoittavan merkkiään kuulumista, ennen uunin sammuttamista. Kääntäkää sähkövirta pois päältä ja sulkekaa kaasu- ja vesihanat.

HUOM: Suosittelemme poistettavan välilevyn aika ajoin tapahtuvaa puhdistusta. Kääntäkää sähkövirta pois päältä, poistakaa välilevy (kuva B), peskää se erikseen, asettakaa se takaisin ja kääntäkää sähkövirta takaisin päälle.



Mikäli uunin puhdistus suoritetaan päivittäin, puhdistustoimenpiteet vievät vain vähän aikaa. Tarvitaan **vain 15 minuuttia (5 min. puhdistusaineelle + 3 min. höyrytykseen + 2 min. huuhteluun + 5 min. kuivaukseen)**, jolloin tuloksena on paras mahdollinen käyttökunto ja laite on valmis seuraavan päivän käyttöä varten. Nykyään puhdistus on jo niin vaivatonta, että se voidaan ottaa tavaksi.

ASENNUSKAAVIOT: SELITYS

Sähkövirtakaapelin tulo



Kaasun ja erityisten kaasujen tulo



Uunipesän alipaineen turvapatkuri



Uunipesän höyrynpistoaukko



Pehmennetyn veden sisääntulo



Nesteiden poisto



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

Savupiippu



DE - AT - BE - DK ES - FI - IT - NO PT - SE - CH - GR	ø 150
FR - IE - GB	ø 153
NL	ø 155

ASENNUSKAAVIOT

VE 004 / VE 104

