

INSTRUKTIONSBOG

DAMP/VARMLUFTSOVN

VE/VG

106 —————> 220

DAMP/VARMLUFTSOVN

VE/VG **CE**

DK - KLASSE II2H3B/P

Udgave **0296**

INDHOLD

	Side
GENERELLE INSTRUKTIONER	4
TEKNISKE DATA	5
SPECIELLE INSTRUKTIONER FOR TILSLUTNING	6
ANBRINGELSE	6
SPECIELLE INSTRUKTIONER FOR DE FORSKELLIGE VERSIONER	7
LOVE, TEKNISKE REGULATIVER OG STANDARDER	7
ELEKTRISK TILSLUTNING OG ÆKVIPOIENTIELT SYSTEM	8
SPECIELLE INSTRUKTIONER FOR DE FORSKELLIGE VERSIONER	8
TILSLUTNING AF VAND	9
TILSLUTNING AF GAS FOR MODEL VG... .	10
BETJENING MED DEN FORINDSTILLEDE VARMEEFFEKT	11
OVNENS SIKKERHED OG KONTROLSYSTEMER	13
OPSTART	14
GENEREL VEJLEDNING FOR BRUG	14
GN BEHOLDERE OG BETJENING	16
BESKRIVELSE AF KONTROLLER OG BETJENING AF VERSIONEN	18
PROGRAMMERING OG HUKOMMELSE FOR T VERSIONEN	20
BESKRIVELSE AF KONTROLLER OG BETJENING AF S OG L VERSIONERNE	26
BESKRIVELSE AF KONTROLLER OG BETJENING AF M VERSIONERNE	30
VEDLIGEHOLDELSE: RENGØRING	32
INSTALLATIONS DIAGRAMMER	34

GASMODELLER

VG 106. kW 11	ID Nr. ☞ - 0085AP0552
VG 110. kW 20	ID Nr. ☞ - 0085AP0553
VG 210. kW 27,5	ID Nr. ☞ - 0085AP0555
VG 120. kW 30	ID Nr. ☞ - 0085AP0556
VG 220. kW 40	ID Nr. ☞ - 0085AP0554

ELEKTRISKE MODELLER

VE 106. kW 8	☞
VE 110. kW 16	☞
VE 210. kW 25	☞
VE 120. kW 31,8	☞
VE 220. kW 49,8	☞

VERSIONERNE

- T** Elektronisk digital kontrol, 99 programmer med 9 perioder hver, selvkontrollerende, to hastigheder, kernetemperaturføler, fordampere, oplyst ovn.
- S** Manuel analog kontrol med fordampere.
- L** Manuel analog kontrol, to hastigheder, kernetemperaturføler, fordampere, belyst ovn.
- M** Mekanisk kontrol med dampgenerator.

Fabrikanten påtager sig intet ansvar for trykfejl eller ukorrekt information, som kan forekomme i denne instruktionsbog grundet oversættelsen. Firmaet forbeholder sig ret til at ændre disse produkter, som de anser for nyttigt, uden at ændre den essentielle karakteristika.

Ingen del af denne publikation må fotokopieres uden forudgående tilladelse af fabrikanten.

donadini & c. advertising © - 2ª EDIZIONE 15 FEB. 1996

GENERELLE INSTRUKTIONER

INSTALLATION, OPSTART OG VEDLIGEHOLDELSE AF OVNEN BØR KUN FORETAGES AF KVALIFICEREDE TEKNIKERE ELLER PERSONEL, DER ER AUTORISERET AF FABRIKANTEN.

- ❶ Gennemlæs nøje instruktionerne i denne instruktionsbog, da de indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed ved installation, betjening og vedligeholdelse.
Gem denne bog på et sikkert sted, så den er lige ved hånden ved fremtidig reference.
- ❷ Dette redskab er specielt udviklet til det formål at koge madvarer.
Det vil betragtes som forkert og derfor farligt at anvende det til andet formål.
- ❸ Efter udpakningen af ovnen, bør man undersøge at den er i orden.
I tvivlstilfælde bør man ikke benytte udstyret, men kontakte forhandleren.
- ❹ Lad ikke indpakningsmaterialet komme i nærheden af børn,
da det kan indebære en potentiel fare.
- ❺ Inden tilslutning af udstyret, skal man sikre at data på datapladen (nederst på højre sidestykke), svarer til data på hovedforsyningen (elektricitet, gas og vand).
- ❻ Eksempler på dataplader:

Gas version

		TYP. VG 110 "L"		1995
		NR		
EN 203/A1		AC 230 V		50 Hz
Ⓜ 1x 0,75 kW	TOT 1 kW	kPa		
B11	Σ Qn 20 kW	150 ÷ 500		
G 25 m³/h	G 20 2,12 m³/h	G 30 1,58 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
BE	BE	AT-CH	NO	
Cal II 2H3+	II 2ELL3B/P	II 2E+3+	II 2L3B/P	II 2H3B/P
I 3+	I 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 5  - 0085				

Elektrisk version

	TYP. VE 106 "L"		1995
	NR		
3N AC 400 V			50 Hz
 1x0,5 kW	TOT 8 kW	kPa	
		150 ÷ 500	
IPX 5		 - 95	

- ❼ Specielle etiketter viser placeringen for indløb og udtag.
- ❽ tilfælde af fejl eller funktionsfejl, skal man omgående slukke for ovnen.

TEKNISKE DATA

TABEL 1a - Gasversion Klasse II 2H3B/P.

Nominel spænding til disse apparater er AC 230 V.

Model	Klasse	Nominel varmeeffekt kW	Forbrug kW	Tilslutningskabel H05 RN-F mindste tværsnit	Vandtryk kPa	Forbrug af blødgjort vand max. liter/time
VG 106	A	11	0,5	3 x 1,5 mm ²	150 ÷ 500	8
VG 110	B11	20	1	3 x 1,5 mm ²	150 ÷ 500	15
VG 210	B11	27,5	1	3 x 1,5 mm ²	150 ÷ 500	17
VG 120	B11	30	1,8	3 x 1,5 mm ²	150 ÷ 500	17
VG 220	B11	40	1,8	3 x 1,5 mm ²	150 ÷ 500	24

TABEL 1b - Elektrisk version

Model	Nominel spænding AC V	Forbrug kW	Amp	Tilslutningskabel H07 RN-F mindste tværsnit	Vandtryk kPa	Forbrug af blødgjort vand max. liter/time
VE 106	3 AC 230 V 3N AC 400 V	8	20,1 11,6	4 x 4 mm ² 5 x 1,5 mm ²	150 ÷ 500	8
VE 110	3 AC 230 V 3N AC 400 V	16	40,2 23,1	4 x 10 mm ² 5 x 4 mm ²	150 ÷ 500	15
VE 210	3 AC 230 V 3N AC 400 V	25	62,8 36,1	4 x 16 mm ² 5 x 10 mm ²	150 ÷ 500	17
VE 120	3 AC 230 V 3N AC 400 V	31,8	83,5 48,3	4 x 16 mm ² 5 x 10 mm ²	150 ÷ 500	19
VE 220	3 AC 230 V 3N AC 400 V	49,8	130,8 75,75	4 x 16 mm ² 5 x 10 mm ²	150 ÷ 500	25

SPECIELLE INSTRUKTIONER FOR TILSLUTNING

- ❶ Nogle strømstandarder kræver, at der monteres et alpolet relæ mellem ovnen og den elektriske hovedstrømforsyning.
Relæet skal have en kontaktåbning på mindst 3 mm på hver pol.
- ❷ Montér to vandhaner, én for "koldt vand", ikke nødvendigvis blødgjort vand til kondensering af dampen, og en til blødgjort, til og fordamperen.
- ❸ Ved gasmodeller skal monteres en "gashane" til hurtig lukning.

ANBRINGELSE

- ❹ For at anbringe bæk-modellerne er det tilrådeligt at benytte en speciel opsætning.
Hvis der benyttes andre systemer, skal man sikre, at opsætningen passer til at bære apparatets vægt.
- ❺ Inden den endelige anbringelse af apparatet skal vandrørene monteres.
- ❻ Den frie plads omkring apparatet, der skal give adgang til servicering, er vist på installationsdiagrammerne.
Hvis væggene omkring apparatet er af brændbart materiale, skal en dertil egnet beklædning installeres.
Overhold de gældende brandbeskyttende regulativer nøje.
- ❼ Det elektriske kabel må aldrig udsættes for kraftig påvirkning.
Tildæk aldrig indsugnings- eller andre åbninger til varmeafgivelse.
Følg instruktionsdiagrammerne meget nøje.
- ❽ Man skal sikre, at apparatet er nøjagtigt rettet op ved at regulere de justerbare ben.
Hvis ovnen ikke står ordentlig eller står skævt, kan det influere på betjeningen og gøre det vanskeligt at indsætte de kørende hylder og medføre brud på temperaturføleren og skade hulrummet.
- ❾ Fjern den beskyttende film.

SPECIELLE INSTRUKTIONER FOR DE FORSKELLIGE VERSIONER

- ❶ Det er tilrådeligt at anbringe ovnen under en udsugningshætte for at sikre hurtig udsugning af damp.
- ❷ For **VG...** modellerne, er det nødvendigt at benytte autoriseret håndværkere og søge myndighedernes tilladelse for at overholde de lokale krav.
- ❸ **VG...** type ovne bør anbringes i ordentligt ventilerede rum.
Der skal også være tilstrækkelig med friskluft i rummet for at kompensere for udsugningen.
De kan ikke benyttes uden en vindbeskyttelse
(se afsnit for **VG...** , versioner på side 10).

LOVE, TEKNISKE REGULATIVER OG STANDARDER

De følgende regulativer skal overholdes ved installation af apparatet:

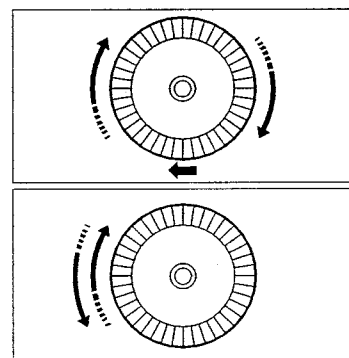
- ❹ Lokale myndighedskrav og brandbeskyttende regulativer.
- ❺ Uheldsforebyggende regulativer.
- ❻ Gældende lokale myndighedskrav.
- ❼ For gasopvarmede modeller (**VG...**) skal kravene fra gasværket efterkommes ved installationen, for at kunne opnå en ibrugtagningstilladelse.

ELEKTRISK TILSLUTNING OG ÆKVIPOIENTIELT SYSTEM

- ❶ Afmonter det højre sidepanel for at få adgang til monteringsklemmerne til den elektriske tilslutning.
- ❷ Det elektriske kabel skal leveres af montøren og som minimum have de karakteristika, der er vist i de tekniske data. Kablet skal monteres med kabelclips og sikres. De enkelte ledninger skal forbindes til de tilsvarende terminaler. Jordledningen skal være længere end de andre strømførende ledninger, således at den løsnes sidst i tilfælde af træk i kablet eller brud på kablet.
- ❸ Den elektriske sikkerhed på dette apparat sikres kun, hvis det er koblet til et fungerende jordsystem i overensstemmelse med gældende forskrifter. Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for skader forårsaget af en ukorrekt jordinstallation.
- ❹ Ovnens skal også være indbefattet af et ækvipotentielt system. Forbindelsen foretages til terminalen, der er anbragt på bagsiden af ovnen og er markeret med de relevante symboler i overensstemmelse med gældende forskrifter.

SPECIELLE INSTRUKTIONER FOR DE FORSKELLIGE VERSIONER

- ❺ For **VE...** versionerne med en trefaset forbindelse, skal man kontrollere at ventilatoren kører i den rigtige retning (se pilen på afskærmningen).
For modellerne **V... 106** har ventilatoren en omdrejningsvender.



- ❻ Under installationen skal man kontrollere at ventilatoren kører frit og ubesværet.

- ❼ Forbind **vG...** modellerne elektrisk ved at overholde nulledningen:

Nullledningen skal svare til nulledningen på hovedstrømforsyningen. Forkert montering vil medføre at ovnens brændere 'falder ud' (efter ca. 10 sekunder efter tænding) og aktiverer signalet for tændingsfejl.

Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig, og fraskriver alle garantiforpligtelser for skader, der opstår som følge af dårlig installation eller ved at gældende forskrifter ikke er overholdt.

❶ Tilslutning af vand

Vandtrykket i hovedforsyningen bør være mellem 150 og 500 kPa (som vist i de tekniske data). Hvis det aktuelle tryk er højere, skal der monteres en reduktionsventil på røret, der fører til apparatet.

❷ Vandtilslutning

Vand til produktion af damp skal være koldt og "blødgjort". Benyt en R 3/4" samling.

Vandets hårdhedsgrad skal være mellem 1° og 6° fH (0,5° og 2,8° dH).

Højere værdier resulterer i aflejringer af kalk i ovnkammer og vandsystem, og medfører uoprettelige skader på apparatet.

❸ Kondensering af dampen

Benyt normalt koldt vand til at kondensere dampen med. Benyt en R 3/4" samling. Kontrollér at vandtrykket er passende (se punkt 1).

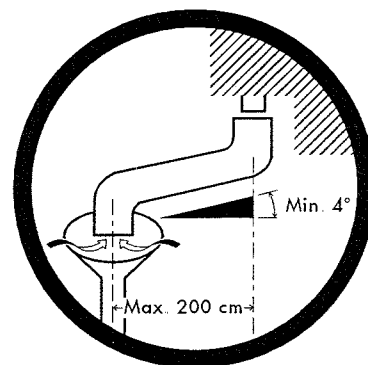
BEMÆRK!

For at forhindre korrosion, som kan føre til skader på apparatet, skal man kontrollere at vandet har en pH værdi på 7 (neutral pH værdi). Et egnet vandbehandlingsanlæg skal monteres, hvor pH værdien er under 7 (surt vand) eller saltindhold, der overstiger 30 milligram pr. liter (havvand).

❹ Aftapning

Benyt et varmebestandigt plastikrør (ingen slange), der skal monteres uden skarpe kanter og ikke være længere end 2 meter med en hældning på ikke under 4 grader.

For at overholde standarderne skal rørføringen være i lige linie. Det er tilrådeligt at montere en tragt (se tegningen). Af denne grund skal alle rørene have samme diameter.

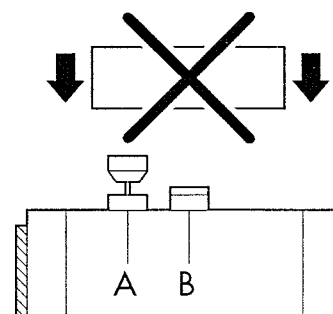


❺ Afløb

Afløbene **A** og **B** må under ingen omstændigheder lukkes, tilstoppes eller forbindes til andre afløb.

A - Automatisk dampspjæld.

B - Sikkerhedstudtag.



❶ Tilslutning af gas

Der skal benyttes rør, der er egnet til typen af gas, der skal benyttes, i overensstemmelse med gældende standarder.

- Tilslutningen kan være fast eller fleksibel.

Hvis der benyttes slanger, skal de være sikrede mod rust.

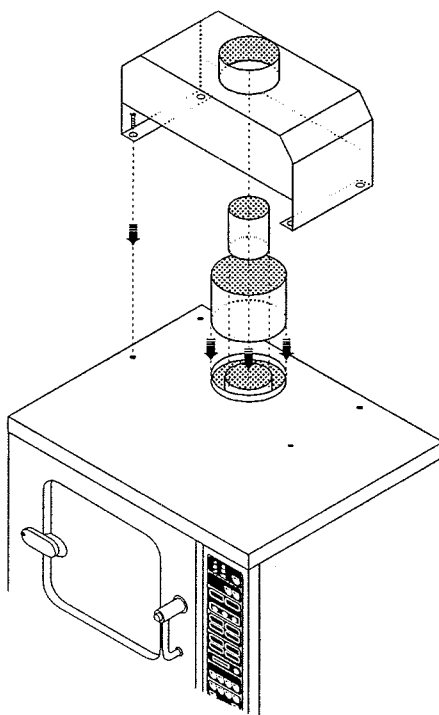
- Hvis der benyttes forseglede pakninger skal de være autoriserede og godkendte.

Alle forbindelser og samlinger skal afprøves for lækage med skum eller tilsvarende produkter, der ikke medfører korrosion.

❷ Udstyr til vindbeskyttelse og forbindelse til aftrækskanal (undtaget model VG 106)

Montér udstyr til vindbeskyttelse til kraven, som vist på figuren.

Benyt de fire skruer til dette formål.



Røg kan komme ud på en af tre forskellige måder:

1 - ved hjælp af opadgående træk gennem en udvendig skorsten;

2 - med mekanisk udsugning gennem en udvendig skorsten eller direkte til det fri;

3 - med udsugningshætte, **DER IKKE ER FORBUNDET DIREKTE PÅ YDERSIDEN.**

Forbindelsen til røgkanalen skal være af varmebestandige rør (300 °C),
i overensstemmelse med gældende standarder.

Montér forbindelsen til røgkanalen til hullet i vindbeskyttelseshætten.

APPARATET MÅ IKKE BENYTTES UDEN ET UDSTYR TIL VINDBESKYTTELSE.

BETJENING MED DEN FORINDSTILLEDE VARMEEFFEKT / 1

- ❶ Vore apparater undergår en afsluttende test på vort værksted og er indstillet til den type gas, som er vist på den selvklebende etiket ved siden af mærkepladen.

Hvis der benyttes andre typer gas, er det obligatorisk at tilpasse apparatet eller benytte adaptore til den valgte type.

Følgende tabel angiver den nominelle varmeeffekt i forhold til det indstillede flowtryk ved dyserne.

Tilladt inden for følgende område af gastryk (flowtryk) uden begrænsninger:	TABEL A1	Forsyningstryk
	Gas klasse II - Naturgas H	fra 17 til 25 mbar
	Gas klasse III - LPG	fra 25 til 35 mbar

ikke tilladt , når trykket er under følgende værdier:	TABEL A2	Forsyningstryk
	Gas klasse II - Naturgas H	17 mbar
	Gas klasse III - LPG	25 mbar

ikke tilladt , når trykket er over følgende værdier:	TABEL A3	Forsyningstryk
	Gas klasse II - Naturgas H	25 mbar
	Gas klasse III - LPG	35 mbar

- ❷ Hvis trykket er uden for afgrænsningerne i tabel A 1, **kan apparatet ikke startes op**. Gasværket kan oplyse om gassens varmeeffekt.

❸ Bemærk

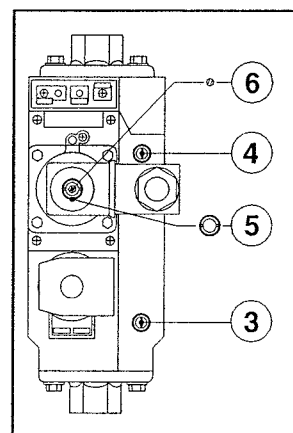
Apparaterne er fabriksindstillet til den krævede type gas, men det er tilrådelig at kontrollere gastrykket.

❹ Kontrol af gastrykket

Gastrykket måles med en U-formet gastrykmåler på trykudtaget (3). For at få adgang til ventilerne, skal man afmontere det højre sidepanel. For at kontrollere gastrykket, skal skruen på trykudtaget (3) fjernes og trykmåleren indsættes. Kontrollér at aflæsningen af trykket holder sig inden for værdierne i tabel **A1**.

Hvis man ikke kan udføre dette check bør man kontakte serviceværksted eller en autoriseret forhandler.

BEMÆRK: Man bør under ingen omstændighed røre ved de forseglede skruer på gasventilerne.



❶ Konvertering eller tilpasning til andre gastyper

Hvis den gas, der er til rådighed ikke stemmer overens med den viste på den selvklæbende etiket, skal fabrikantens serviceværksted kontaktes.

Alt arbejde, der kræver udskiftning af dele eller tilpasning af apparatet for brug af andre typer eller grupper af gas, må kun udføres af fabrikanten eller et autoriseret serviceværksted.

TABEL B		LPG 30 mbar	NATURGAS 20 mbar
VG 106	NTR kW	11	11
	Dyse ø 1/100 mm	2x115	2x180
	Kapacitet mbar	-	-
	Aflæst mbar	17	10
VG 110	NTR kW	20	20
	Dyse ø 1/100 mm	2x155	2x230
	Kapacitet mbar	-	-
	Aflæst mbar	17	10
VG 120	NTR kW	-	-
	Dyse ø 1/100 mm	-	-
	Kapacitet mbar	-	-
	Aflæst mbar	-	-
VG 210	NTR kW	27.5	27.5
	Dyse ø 1/100 mm	2x180	2x270
	Kapacitet mbar	-	-
	Aflæst mbar	17	10
VG 220	NTR kW	-	-
	Dyse ø 1/100 mm	-	-
	Kapacitet mbar	-	-
	Aflæst mbar	-	-

NTR - Nominel varmeeffekt

❷ Betjeningskontrol

Tænd for ovnen, og vær omhyggelig med **kontrollen** af tændingen og stabiliteten af flammen på begge brændere - kammer og dampgenerator.

Kontrollér gassystemet for lækager.

Kontrollér at røggasserne udsuges ordentlig.

❶ Sikkerhedsudstyr mod overtryk i ovnen

Sikrer mod unormale stigninger af ovntrykket.

❷ Sikkerhedsudstyr mod undertryk i ovnen

Fjerner enhver risiko der kan medføre at ovnen falder sammen.

❸ Motorværn

Aktiveres af et termisk relæ, der automatisk afbryder for blæsermotoren i tilfælde af overopvarmning eller på grund af fejl.

❹ Ovnens sikkerhedstermostat

Tager over i tilfælde af fejl ved hovedtermostaten og regulerer temperaturen så ovnen ikke overophedes.

❺ Mikrokontakt på ovndøren

Afbryder for apparatet, hver gang ovndøren åbnes.

❻ Beskyttelse af hovedkredsløbet

Hovedstrømkredsløbet er beskyttet af et antal sikringer.

❼ Beskyttelse af hjælpe-kredsløbet

Hjælpekredsløbet er beskyttet af to sikringer, der er placeret ved siden af klemkassen.

❽ Beskyttelse mod overophedning af elektriske komponenter

Sikkerhedsudstyr til beskyttelse af de elektriske komponenter, der holder dem på en moderat temperatur, og optimerer deres effektivitet og levetid.

T VERSIONER

❾ Driftskontrol

Elektronisk check på apparatets hovedudstyr med belyste signaler.

GASVERSIONERNE T/S/L/M

❿ Sikkerhedsafbryder

Kontrollerer gastrykket ved indgangen og afbryder ovnen, hvis trykket bliver for lavt.

⓫ Elektronisk gasventil

Sikkerhedsventil med dobbeltlukning, som afbryder for gassen ti sekunder efter en mislykket tænding, eller efter flammen blæser ud.

OPSTART

- ❶ Når apparater er blevet tilsluttet, og inden det skal startes første gang, skal man kontrollere alle forseglinger og vandrør. Ved gasversionerne foretages lækagekontrol på forsyningsrørene.
- ❷ Inden ovnen tændes for første gang:
fjern alt indpakningsmateriale og beskyttende film;
kontrollér at udluftningerne ikke er tilstoppede;
forvis Dem om, at alle sikkerhedsforskrifter er overholdt;
kontrollér at ventilatoren roterer i urets retning (undtaget modellerne **VE/VG 106**, der er monteret med reverserende motor);
kontrollér vandtilslutningen;
forvis Dem om, vandet løber frit fra afløbet.
- ❸ Ved **gasversioner** skal også **kontrolleres**:
At udstyret til vindbeskyttelse er monteret i overensstemmelse med regulativerne på side 10 og at gastilslutningerne er blevet udført i overensstemmelse med gældende lokale standarder.
- ❹ Demonstrér for kunden de forskellige systemer, der er til rådighed med ovnen og hvilke rutiner vedligeholdelsen kræver og den korrekte brug af apparatet.

❺ T VERSIONER

Lagrede programmer til kontrol af ovnbetjeningen

De første tre programmer (1, 2, 3) er allerede lagret og gør at der foretages en driftsmæssig kontrol. Med disse programmer er det muligt at benytte ovnen uden at indstille tiden for følgende typer af madlavning:

1 - VARMLUFT	ved 180 °C (356 °F)	ubegrænset tid
2 - DAMP	ved 100 °C (212 °F)	ubegrænset tid
3 - KOMBINERET (VARMLUFT + DAMP)	ved 180 °C (356 °F)	ubegrænset tid.

GENEREL VEJLEDNING FOR BRUG / 1

- ❶ Gennemlæs instruktionerne i følgende kapitel meget nøje. Det indeholder vigtige råd vedrørende sikker brug og vedligeholdelse af Deres apparat.
- ❷ Inden dette apparat forlod fabrikken er det blevet testet og indstillet af vore kvalificerede medarbejdere, således at når det ankommer til kunden, er det klart til at kunne arbejde perfekt.
Alle reparationer og nulstillinger, som efterfølgende skal udføres, skal foretages af autoriseret personale.
Vi anbefaler derfor at de retter henvendelse til forhandleren, hos hvem apparatet var købt, når der er behov herfor og opgiver problemer og navnet på modellen.

- ③ Apparatet skal overvåges under betjeningen: Husk at nogle dele bliver varme.
- ④ Spørg montøren om den rette brug af blødgøringsanlæg, da rester af ukorrekt regenerering af blødgøringsmiddel kan medføre uoprettelige skader på varmtvandsbeholderen (se side 9).
- ⑤ Rengør altid apparatet og ovnen ved afslutningen af en arbejdsdag: På denne måde holder apparatet længere og virker perfekt (se "Rengøring", side 32).
- ⑥ **UNDGÅ ALLE OPERATIONER, DER MEDFØRER AT KOGSALT AFLEJRES PÅ OVNENS STÅLOVERFLADER. SKULLE DETTE SKE, BØR MAN OMGÅENDE RENGØRE DEM GRUNDIGT.**
- ⑦ Afbryd altid apparatet, når det ikke er i brug, og sluk for hovedforsyningerne (elektricitet, vand og eventuel gas).
- ⑧ Efter tilberedning med damp, skal man være påpasselig når ovndøren åbnes for at undgå at der kommer damp ud af ovnkammeret.
Ved ikke at overholde dette, kan det medføre skader på operatøren.
- ⑨ Nogle vigtige råd om den korrekte brug af apparatet sikrer nogle fremragende resultater og sparer energi:
- Forvarm altid ovnen, normalt til en temperatur af 30-40% højere end hvad den aktuelle madlavning kræver.
 - For retter, der kræver højere temperaturer (pizza, grillet kød) anbefaler vi opvarmning af ovnbakkerne eller grillhylderne ved at sætte dem i ovnen under foropvarmningsfasen.
 - Benyt ikke-ætsende (alkaline) rengøringsmidler til den daglige rengøring. Benyt ikke slibende rengøringsmidler.
- ⑩ **TILSIDESÆTTELSE AF DISSE FUNDAMENTALE REGLER KAN MEDFØRE RISIKO FOR DERES EGEN OG APPARATETS SIKKERHED**
Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar, hvis apparatets oprindelige funktioner ændres ved mishandling. Hvis instruktionerne vedrørende installationen ikke er fulgt, eller der er foretaget ændringer eller, hvis der er tilføjet andet udstyr.

- ❶ For at opnå de bedste resultater anbefaler vi at der ikke placeres mere end **4 kilo** madvarer på **GN 1/1** bakkerne og ikke mere end **8 kilo** madvarer på **GN 2/1** bakkerne.

❷ Antal af GN bakker og maksimal belastning:

VE/VG	106	N°	6	stk GN 1/1, størst anbefalede vægt 24 kilo madvarer
VE/VG	110	N°	10	stk GN 1/1, størst anbefalede vægt 40 kilo madvarer
VE/VG	120	N°	20	stk GN 1/1, størst anbefalede vægt 80 kilo madvarer
VE/VG	210	N°	10	stk GN 2/1, størst anbefalede vægt 80 kilo madvarer
VE/VG	220	N°	20	stk GN 2/1, størst anbefalede vægt 160 kilo madvarer.

❸ Betjeningsmetoder:



Varmluft

Madlavning med tilstrømning af varm luft.

Egnet for tørstegning uden væde (f.eks. stegning og gratinering).

Hvis den naturlige væde trækkes ud af maden under tilberedningen, kan den ledes bort via damp afløbet.



Damp

Tilberedning med damp ved atmosfærisk tryk. Egnet for dampning af grøntsager, kød, fisk og alle madvarer, som kan koges i vand.

Dette er også ideelt for opvarmning ved lave temperaturer under 100°C.

Under dette vil afløbet være lukket.



Kombination (Varmluft + Damp)

Tilberedning med varmluft og damp. Egnet for kogning af madvarer ved høje temperaturer med damp.

Under dette vil afløbet være lukket.

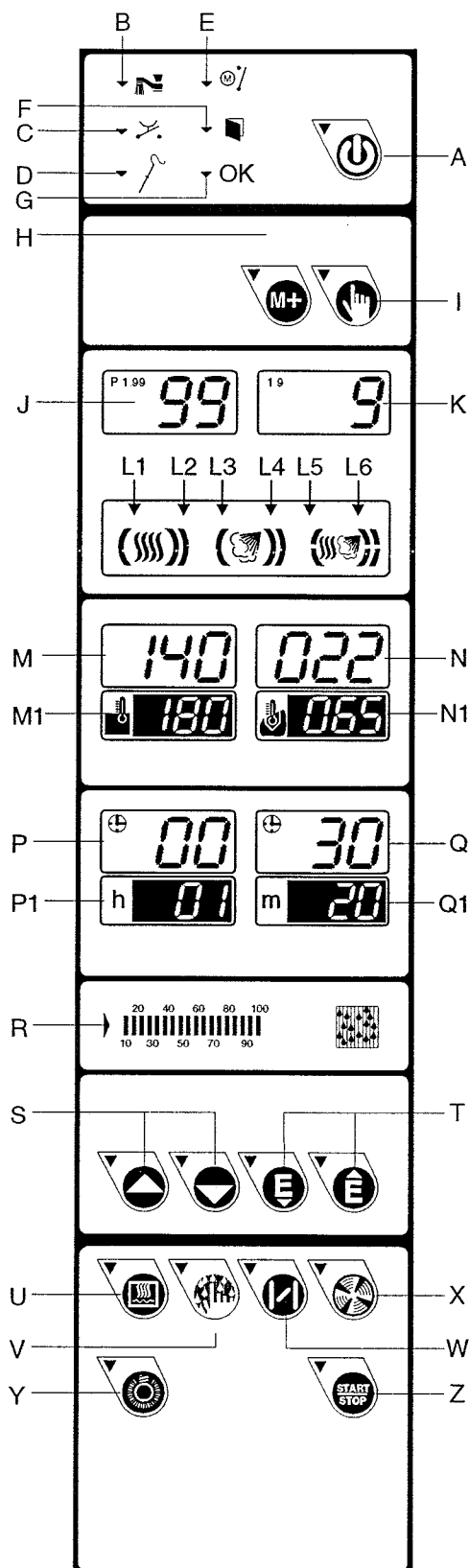
ADVARSEL:

I tilfælde af funktionsfejl, skal man omgående slukke for ovnen og afbryde for eller slukke alle forsyningsledninger (vand, gas og elektricitet).

Ret henvendelse til servicepersonale eller en autoriseret forhandler og spørg efter de originale reservedele.



VERSION T



BESKRIVELSE AF KONTROLLER OG BETJENING / 2 AF T VERSION

T version (TOP DIGITAL)

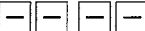
- A** – Hoved on/off afbryder
- B** – Rød lysdiode: der mangler vand i varmtvandsbeholderen.
- C** – Rød lysdiode: viser fejl i sikkerhedssystemerne (termostaterne i de elektriske versioner, termostat og trykafbryder i gasversionerne)
- D** – Rød lysdiode: viser fejl i systemerne til temperaturlæsningen (kernetemperaturføler, ovntemperaturføler, temperaturføleren i varmtvandsbeholderen, føler for kondens og effektreduceringsføleren).
- E** – Rød lysdiode: viser funktionsfejl i motor (overophedet motor).
- F** – Rød lysdiode: viser åben dør.
- G** – Grøn lysdiode: viser at selvtesten er blevet udført tilfredsstillende, og at ovnen kan benyttes med de tilberedningsmåder, der er til rådighed.
- H** – Trykknop til valg af automatisk betjening med tidligere lagrede programmer eller til at lagre nye programmer.
- I** – Trykknop til valg af manuel betjening og til indstilling af et tilberedningsprogram.
- J** – Programdisplay: viser det valgte programnummer (off=manuel betjening).
- K** – Programdisplay: viser det valgte program (off=manuel betjening)

To blæserhastigheder for hver tilberedningsmåde.

- L1...** – Lysdiode: viser den valgte tilberedningsmåde og blæserhastighed.
- M** – Display: viser den aktuelle ovntemperatur
- N** – Display: viser den aktuelle kernetemperatur
- M1** – Display: viser indstillingen af ovntemperaturen.
- N1** – Display: viser indstillingen af kernetemperaturfølerens indstilling

P/Q – Display: viser nedtælling af tilberedningstiden, eller den tid, der allerede er gået, ved tilberedningen med kernetemperaturføler
(P = timer / Q = minutter)

P1 – Display: viser den indstillede tid i timer

Q1 og minutter, eller  = Ingen indstilling

R – Display for fugtighed: viser varigheden i procent af et minut af fugtighedsindsprøjtning for hvert minut ovnen er i brug. Fordamperen arbejder med tændt varmeelement

S – Hovedtrykknapper for indstilling af forholdet til individuelle trin af tilberedningsprogrammet.

▲ = mere, ▼ = mindre.

T – Trykknapper for valg og godkendelse af indstillingerne for de enkelte trin af tilberedningsprogrammet (med rulning, med T  fra top til bund, og med T  fra bund til top).

U – Trykknop til at aktivere den automatiske forvarmning af ovn, der finder sted afhængig af den valgte temperatur og tilberedningsmåde.

V – Trykknop for indstilling af timer for manuel væde (varighed 10 sekunder), specielt brugbar for indsprøjtning af damp i ovnen på hvilket som helst tidspunkt under tilberedningen, selv med varmeelementerne afbrudt.

W – Trykknop for åbning og lukning af dampafløbet, når ovnen benyttes i varmluftstilstand.

X – Trykknop for åbning og lukning af dampafløbet, når ovnen benyttes i varmluftstilstand. 50 °C).

Y – Trykknop til oplysning af ovnen.
(Lyset slukker automatisk efter 15 sekunder)

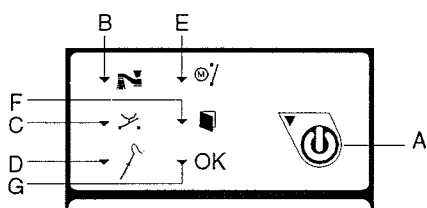
Z – Trykknop til start og stop af tilberedningen

Gasmodeller

α – Hvis lyset lyser i trykknappen indikerer det at brænderen ikke tænder. Tryk på den inden nulstilling af tændingen af brænderen.

PROGRAMMERING OG HUKOMMELSE / 1 FOR T VERSIONEN

DISPLAY



BETJENING MED HUKOMMELSE

Forudsætning:

Det elektroniske kredsløb er designet til at borteliminere fejl. Valget af programmer er vist af blinkende oplyste lysdioder og display. Følg den viste rækkefølge når det startes op.

Det følgende eksempel er stegning af kyllingelår med to sammenhængende stadier, som giver forklaring af kontrollerne.

D.v.s. første stadie - kombineret (varmluft + damp) ved 180 °C i 5 minutter.

Andet stadie - varmluft ved 200°C i 30 minutter.

MANUEL BETJENING

Det følgende eksempel er tilberedning af stuvning med kombineret (varmluft + damp) ved 150 °C i 95 minutter, som giver forklaring på kontrollerne.

1 - Start af ovnen

- Tryk på knappen **A**. Alle lysdioderne vil lyse op, og en selvtest starter. Efter et par sekunder vil lyset i knapperne **A** og **G** forblive tændt. Lyset i knapperne **H** og **I** begynder at blinke.

1 - Start af ovnen

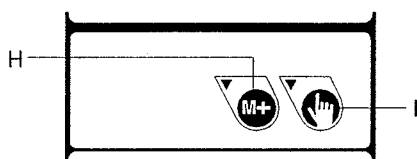
-Tryk på knappen **A** og alle lysdioderne vil straks lyse og starte en selvtest. Efter et par sekunder vil lyset i knapperne **A** og **G** forblive tændt og knapperne **H** og **I** begynde at blinke.

2 - Valg af betjeningstilstand

- Tryk på knappen **H** for at vælge betjeningstilstanden med de programmer, der allerede er i hukommelsen eller som skal lagres i hukommelsen.
- Lyset **H** vil lyse og displayet **J** begynder at blinke. (Lyset **U** begynder også at blinke, men dette lys relateres til servicekontrollerne, som ikke kan indtastes i hukommelsen. Når der er trykket på **Start** knappen, slukker det blinkende lys **U**).

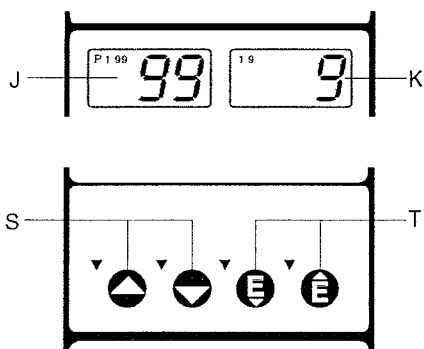
2 - Valg af betjeningstilstand

- Tryk på knappen **I** for at vælge manuel tilstand. Lyset på displayet **J** og **K** slukker. Lyset i knappen **I** lyser op og **L1** begynder at blinke.



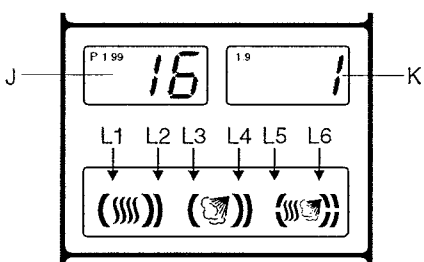
3 - Valg af program

- Tryk på knapperne **S** or kalde et programnummer op (▲ tæller op, ▼ tæller ned).
- Når programnummeret er fundet (f.eks. 16), trykkes på knappen **T** (E) for at godkende de indtastede data og gå videre til valg af program.
- Display **J** vil lyse og display begynder at blinke **K**.

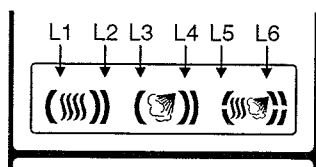


4 - Valg af program

- Nummeret **1** vil blinke på displayet **K** for at indikere den første tilberedningsprogram. Tryk på knappen **T** (E) or at godkende valget og gå videre til næste trin.
- Displayet **K** lyser og **L1** begynder at blinke.



DISPLAY



T version

- L1 = varmluft ved reduceret hastighed
- L2 = varmluft ved normal hastighed
- L3 = damp ved reduceret hastighed
- L4 = Vapore a velocità normale
- L5 = kombineret (varmluft + damp) ved reduceret hastighed
- L6 = kombineret (varmluft + damp) ved normal hastighed

BETJENING MED HUKOMMELSE

5 - Valg af tilberedningsmåde

- Valg af tilberedningsmåde
- Tryk på knapperne **S** for at vælge den ønskede tilberedningsmåde.
- F.eks. **L6** (blikker) kombineret (varmluft + damp) = ved normal hastighed.
- Tryk på knappen **T** (E) for at godkende.
- **L6** forbliver oplyst og **M1** begynder at blinke.
- (N.B. Hvis der kommer to prikker frem i displayet **J** indikerer det at data bliver lagret.
- De forsvinder når programmeringen er afsluttet og der er trykket på knap **M+**.
- Bemærk at prikkerne også kommer frem når data for programmerne allerede er lagret eller er ved at blive ændret).

MANUEL BETJENING

3 - Valg af tilberedningsmåde

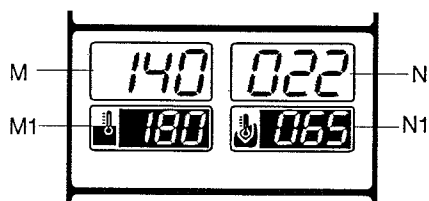
- Tryk på knapperne **S** or at vælge den ønskede tilberedningsmåde, f.eks. **L1** (luce intermittente) = varmluft ved reduceret hastighed.
- Tryk på knappen **T** (E) for at godkende
- **L1** forbliver oplyst og **M1** starter at blinke

6 - Indstilling af temperaturen

- Tryk på knapperne **S** for at indstille temperaturen (f.eks. 180 °C).
- Tryk på knappen **T** (E) for at godkende.
- **M1** vil lyse op og **N1** vil begynde at blinke.
- Hvis kernetemperaturføleren ikke benyttes trykkes der på knappen **T** (E), og gå videre til indstilling af tilberedningstiden.

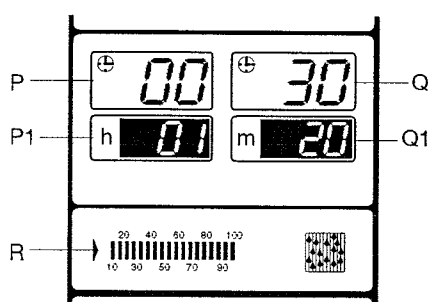
4 - Indstilling af temperaturen

- Tryk på knapperne **S** for at indstille ovns temperaturen (f.eks. 150 °C).
- Tryk på knappen **T** (E) for at godkende.
- **M1** vil lyse og **N1** begynde at blinke.



7 - Indstilling af tilberedningstiden

- Displayene **N** og **N1** viser nu belyste vandrette linier. **P** lyser op og **P1** blinker.
- Tryk på knapperne **S** for at indstille tiden i timer (**P1**). Hvis tilberedningstiden er mindre end en time, skift til minutdisplayet ved at trykke på **T** (E).
- Tryk på knapperne **S** for at indstille tiden i minutter (**Q1**: f.eks. 5 minutter) og tryk på knappen **T** (E) for at godkende.
- Lysdioderne **P1** og **Q1** vil lyse og lysdioden **R** blinke



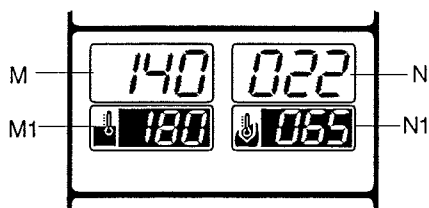
5 - Indstilling af tilberedningstiden

- Displayene **N** og **N1** viser nu belyste vandrette linier. **P** lyser op og **P1** blinker.
- Tryk på knapperne **S** for at indstille tiden i timer (**P1**: f.eks. 1 time). Gå videre til minutdisplayet ved at trykke på knappen **T** (E).
- Tryk på knapperne **S** for at indstille tiden i minutter (**Q1**: f.eks. 35') og tryk på knappen **T** (E) for at godkende.
- Lysdioderne **P1** og **Q1** vil lyse og lysdioden **R** vil blinke.

- Indstilling af kernetemperaturføleren

Følg instruktionerne i punkt 6 i kolonnen "Manuel betjening".

DISPLAY



BETJENING MED HUKOMMELSE

8 - Indstilling af fordampner

- Tryk på knapperne **S** for at definere den mængde af damp, (procent pr. minut), der ønskes. I tilfældet med vores eksempel som benytter et dampprogram, skal displayet efterlades på 0.

- Tryk på knappen **T** (E) og lysdioden **R** slukker. (Hvis en procentdel er indstillet vil den forblive oplyst på displayet og lysdioden **R** lyse). Indstillingen af det første tilberedningsprogram i det valgte program er nu afsluttet. I vores eksempel har vi indstillet underprogram 1 i program 16. (Hvis et enkelt tilberedningsunderprogram skal benyttes, trykkes på **M+** for at lagre indstillingen og på knappen **Z**, for at starte det pågældende underprogram).

Hvis, som i vores eksempel, der skal benyttes to underprogrammer, (eller hvilket som helst underprogram ud af 9), trykkes på knappen **T** (E) tre gange.

Displayet **K** begynder så at blinke.

Udskift etallet med et to-tal ved at trykke på knappen **S** ▲. Gå så videre til indikatorlyset **L2** (varmluft+damp) og indstil temperaturen på 200 °C på display **M1**.

Indstil display **Q1** til 30 minutter og indikatorlyset **R** til 0. Det andet tilberedningsstadium er nu indstillet. Det andet tilberedningsunderprogram er nu indstillet. Tryk på knappen **H** (**M+**) for at lagre oplysningerne.

(Bemærk: Lagring af alt det indtastede indikeres ved at et signal lyder 5 gange.

Hvis signalet kun lyder to gange er programmet ikke blevet lagret).

Vi har nu lagret et program i hukommelsen med mere end ét underprogram (f.eks. når program 16 kaldes frem, vil det udføre alle de tidligere indstillede underprogrammer, der er lagret i det, i vores eksempel 1 og 2).

MANUEL BETJENING

6 - Indstilling

af kerntemperaturføleren

Stik kerntemperaturføleren ind i madvarerne, således at det når ind til midten.

- Indstil den ønskede temperatur til (f.eks. 65 °C) med knappen **S**.

- Tryk på knappen **T** (E) for at godkende.

N1 yser op og **P1** begynder at blinke. Når man benytter kerntemperaturføleren skal man ikke indstille tiden på timedisplayet (**P/Q**). Når der er trykket på knappen **T** to gange lyser de vandrette linier på displayene **P1** og **Q1** og lysdioden **R** begynder at blinke.

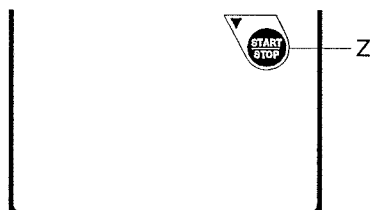
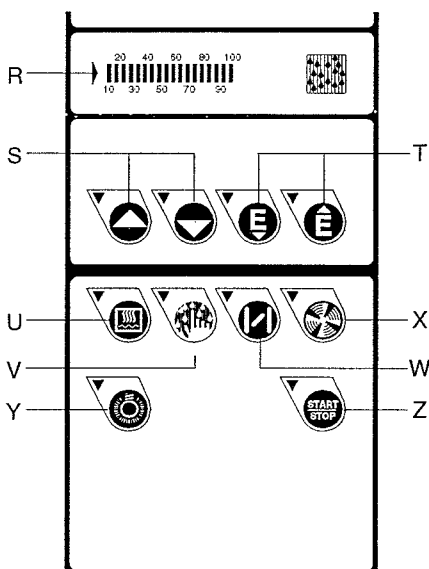
(NB ved starten af et tilberedningsunderprogram vil displayet **Q** vise den tid, der er forbrugt af den programmerede tid).

7 - Indstilling af fordampneren

- Tryk på knapperne **S** for at definere den ønskede mængde damp (procentdel af et minut - i dette eksempel 20%).

- Tryk på knappen **T** (E) for at godkende. Indstillingen belyses nu og lysdioden **R** slukker.

Indstillingen af tilberedningsunderprogram i det valgte program er nu afsluttet.



9 - Start af tilberedningsprogrammerne

- For at starte et tilberedningsunderprogram trykkes på Startknappen **Z**. Apparatet vil automatisk forvarme (ved hjælp af knappen **U**) så ovnen får den rette temperatur til den programmerede tilberedningsmåde.

(Bemærk: ovnen begynder at arbejde 5 sekunder efter at der er trykket på startknappen. Det avancerede "intelligente" system, der kontrollerer ovnen borteliminerer fejl, så alle mangler skyldes forkert indtastning af data. Se "Instruktioner").

8 - Start af tilberedningsprogrammerne

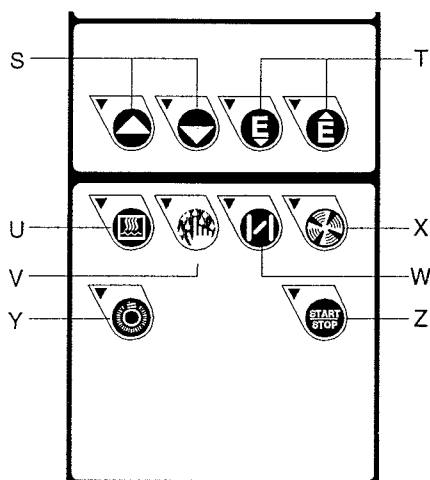
- For at starte et tilberedningsunderprogram, trykkes på Startknappen **Z**. Apparatet vil automatisk forvarme (ved hjælp af knappen **U**) så ovnen får den rette temperatur til den programmerede tilberedningsmåde.

(Bemærk: ovnen begynder at arbejde 5 sekunder efter, at der er trykket på startknappen. Det avancerede "intelligente" system, der kontrollerer ovnen borteliminerer fejl, så alle mangler skyldes forkert indtastning af data.

DISPLAY

BETJENING MED HUKOMMELSE

MANUEL BETJENING



Afbrydelse af tilberedningsunderprogram

For at stoppe et tilberedningsunderprogram fra kontrolpanelet på hvilket som helst tidspunkt af underprogrammet, skal man trykke let (et impuls) på **Stop** Ovnens standser således og lysdioden Z vil blinke og alle ovnens funktioner blive midlertidig indstillet. For at genstarte tilberedningsunderprogrammet trykkes der igen på **Startknappen**. Programmet genoptager derfra hvor det var blevet afbrudt og lysdioden Z vil nu lyse med fast lys.

Ændring af igangværende programmer

For at ændre indstillingerne i et program, der er i gang, holdes **E** eller **E** nede, så displayet, der viser aflæsninger nu blinker. Tryk på knapperne S for at vælge en ny indstilling, og tryk på knappen **E** et par gange indtil lyset i displayet tændes og lysdioden holder op at blinke.

Afslut et underprogram under tilberedningen

- For helt at stoppe et igangværende program (afslutte tilberedningen), skal man holde **Stopknappen** nede i et par sekunder. Lysdioden Z slukker. Efter ca. 1 minut bekræfter et **lydsignal**, at programmet er afbrudt.

Afslutning af et program

- Et **lydsignal** vil lyde ti gange. (NB alarmen vil lyde ca. et minut efter at programmet afslutter. I dette interval vil dampen automatisk blive lukket ud, og blæseren standser. Dette eliminerer faren for at der slipper damp ud af ovnen, når døren åbnes.)

Servicefunktioner

- Tryk på knappen **U** for automatisk forvarme. Med denne funktion er det muligt at forvarme ovnen til den korrekte temperatur for det indstillede stadie.

Lysdioden blinker indtil ovnen er klar, og lysdioden forbliver tændt, når forvarmningen er i gang, og der lyder et **lydsignal** når foropvarmningen er afsluttet.

- Tryk på knappen **V** for midlertidig fordampning. Man kan benytte det sammen med varmluft eller det kombinerede underprogram når der ønskes mere damp i ovnen. Et tryk på denne knap medfører spray af vand i 10 sekunder (lysdioden slukker).

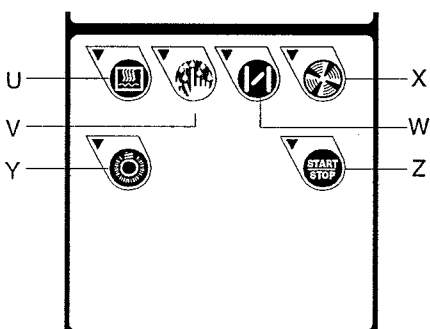
- Tryk på knappen **W** for lukke damp ud af ovnen. Dette kan benyttes med varmluft, for at lukke overskydende damp ud af ovnen. Tryk på denne knap medfører at dampudløbet åbnes, og ved at trykke én gang til lukkes dampafløbet igen (lysdioden slukker).

- Ved tryk på knappen **X** aktiveres ventilatoren til hurtig nedkøling af ovnen med åben dør. Først skal ovndøren åbnes (lysdioden F lyser) hvorefter der trykkes på knappen til at aktivere ventilatoren. Ved nyt tryk på knappen standser ventilatoren igen (lysdioden X slukker).

Denne funktion afbrydes automatisk når ovnen har nået en temperatur på 50 °C (50 på displayet M).

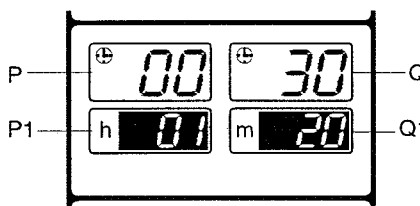
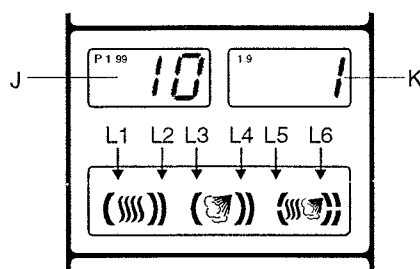
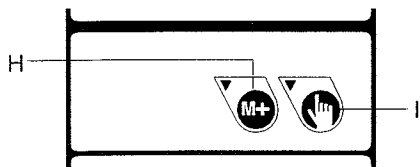
- Ved trykke på knappen **Y** oplyses ovnen. Det kan benyttes, når det er nødvendigt for at se forløbet af den ret, der er under tilberedning. Ved at trykke på denne knap oplyses ovnen, og slukker igen efter 15 sekunder.

- Apparatet er forsynet med et automatisk nedkølingssystem (**kun model T**). Hvis ovnens temperatur stiger til 30 °C (justerbart parameter Nr. 20) vises temperaturen på displayet og fordampere aktiveres automatisk, og tillader at der kommer koldt vand ind i ovnen for hurtigt at sænke temperaturen. Dette system undgår at man starter et tilberedningsunderprogram ved en temperatur, der er højere end nødvendigt og at væden i ovnen forhindrer madvarerne i at tørre ud. Systemet arbejder i alle tilberedningsmåder.



INSTRUKTION for T Version

DISPLAY



BETJENING MED HUKOMMELSE

Genkald og start af et program, der er lagret i hukommelsen

- Når ovnen er blevet tændt (knap A) ælges "Betjening med hukommelse", (knap H). Benyt knapperne S til at søge efter nummeret for det lagrede program (f.eks. 16). For at starte en programsekvens, (f.eks. underprogram nr. 1 og 2), trykkes på Startknappen Z.

Mindste temperatur

- Minimumstemperaturen er indstillet til 50 °C for alle funktioner og afslutter ovnens afkøling.

Kontinuerlig betjening

- Når ovnen er blevet tændt (knap A), vælges "Betjening med hukommelse" (knap H). Med knapperne S søges efter et frit programnummer i display J. Indstil tilberedningsmåde og temperatur, og display P1 sættes til 00.

Indstil 00 på Q1 for at få lyset til at blinke, og tryk så på knappen S ▼ for at oplyse de vandrette linier på P1 og blinke på Q1. Tryk på knappen E for at godkende og indstil så fordampere, og lagre med tryk tre gange på knappen E for at godkende og indstil så fordampere, og lagre med tryk tre gange på knappen H, (M+) én gang. Alarmen vil så lyde fem gange for at meddele at den kontinuerlige betjening er lagret i hukommelsen.

Strømafbrydelse

- Hvis strømmen afbrydes medens ovnen arbejder, standser underprogrammet dér, hvor det er. Når strømmen genoprettes starter automatisk fra det punkt, hvor den blev afbrudt.

Åbning af ovndøren under tilberedning

- Hvis ovndøren åbnes under et tilberedningsunderprogram vil underprogrammet og alle andre funktioner stoppe midlertidig og lysdioden Z begynde at blinke. Når døren igen lukkes begynder underprogrammet igen (efter 5 sekunder) fra stedet, hvor det blev afbrudt, og lysdioden Z lyser med fast lys.

Signal for afslutning af underprogram

Ved afslutningen af hver tilberedningsunderprogram vil der lyde et signal for at meddele operatøren, at der skiftes til næste underprogram. Dette gør, at tilberedningen af produkter med forskellige karakteristika kan få forskellige tilberedningstider og måder.

På denne måde får man fordel af den tidligere tilberedningstid, for produkter, der kræver længere tilberedningstid. Man får herved en mærkbar besparelse af energi og arbejdstid.

MANUEL BETJENING



Mindste temperatur

- Minimumstemperaturen er indstillet til 50 °C for alle funktioner og afslutter ovnens afkøling.

Kontinuerlig betjening

- Når ovnen er blevet tændt (knap A), Når ovnen er blevet tændt (knap I). Indstil tilberedningsmåde og temperatur, og display P1 sættes til 00. Indstil displayet Q1 til 00 (så det blinker), og tryk så på knappen S ▼, De vandrette linier bliver oplyst på display P1 og blinke på displayet Q1. Tryk på knappen E. De vandrette linier bliver oplyst på display P1 og blinke på displayet Q1. Tryk på knappen E igen og start underprogrammet ved at trykke på Startknappen Z. Tryk knap Z for midlertidig at afbryde programmet (hårdt tryk = tilberedningsunderprogram stoppes helt). Der vil lyde en alarm fem gange for at indikere at den kontinuerlige betjening er lagret i hukommelsen.

Strømafbrydelse

- Hvis strømmen afbrydes, medens ovnen arbejder, standser underprogrammet, dér hvor den er. Når strømmen genoprettes, starter underprogrammet ikke automatisk. Det er derfor nødvendigt at indtaste programmet igen.

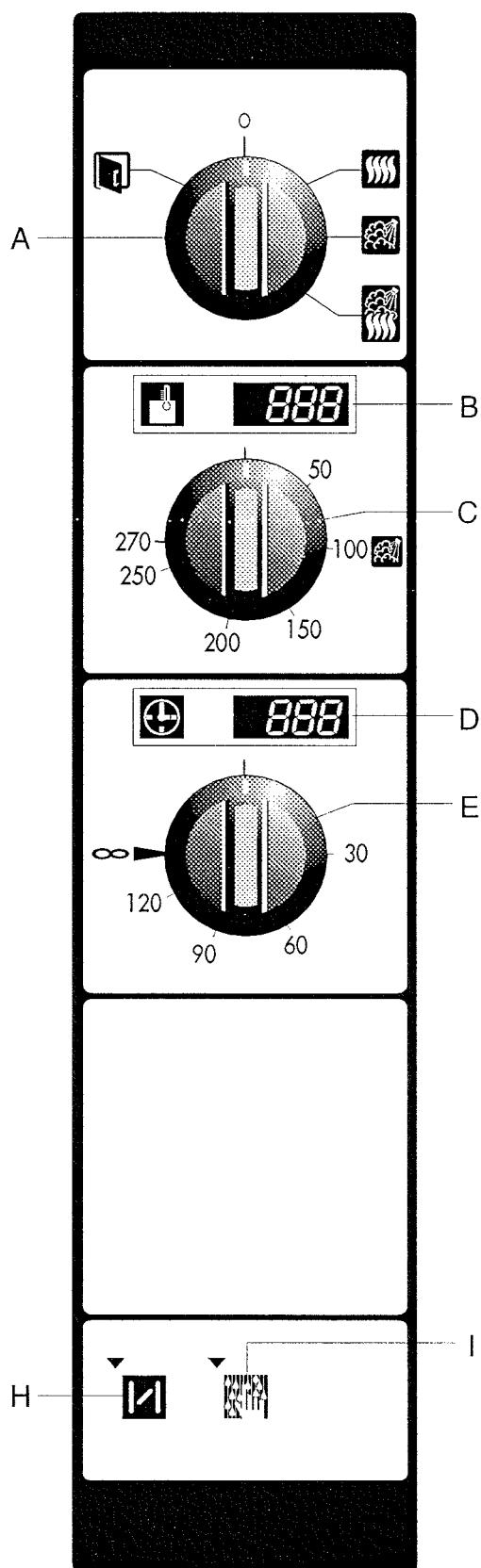
Åbning af ovndøren under tilberedning

- Hvis ovndøren åbnes under et tilberedningsunderprogram vil underprogrammet og alle andre funktioner stoppe midlertidig og lysdioden Z begynde at blinke. Når døren igen lukkes begynder underprogrammet igen (efter 5 sekunder) fra stedet, hvor det blev afbrudt, og lysdioden Z lyser med fast lys.

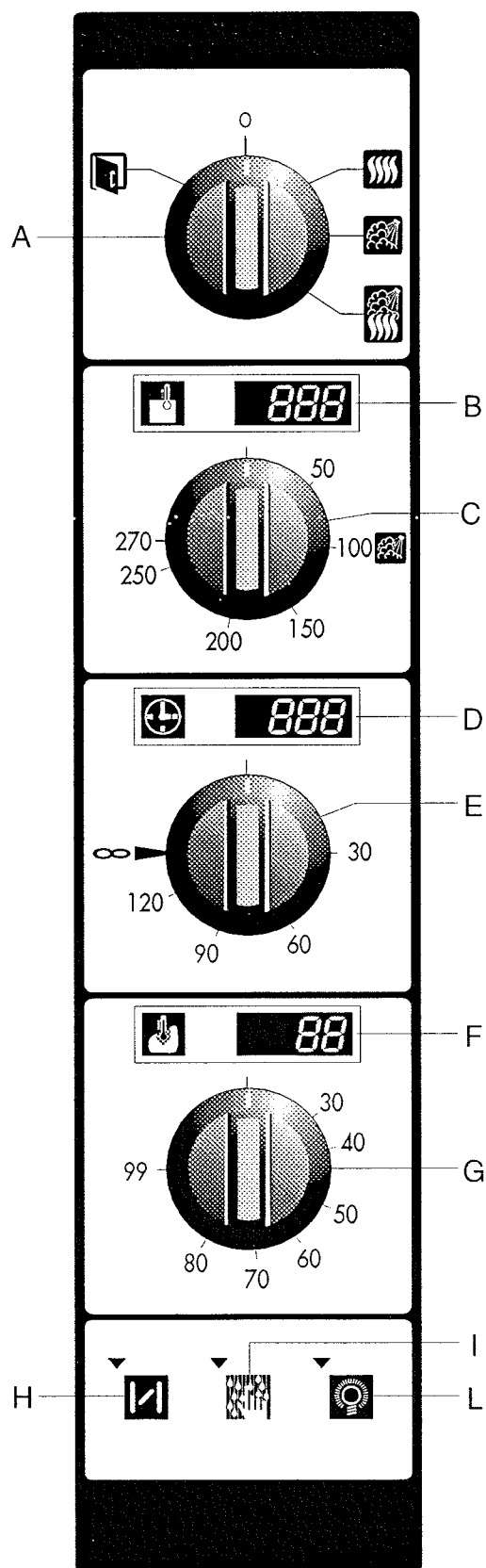


S / L VERSIONERNE

S VERSION



L VERSION



S versioner (STANDARD) og **L versioner** (LUXUS ANALOG)

- A** – Omskifter med fem positioner til valg af tilberedningsmetoder og afkøling af ovnen med åben dør.

0 = Off



= Varmluft



= Damp



= Kombineret (varmluft + damp)



= Hurtig afkøling med åben dør

- B** – Display: viser temperaturindstillingen i ca. 5 sekunder og så den aktuelle temperatur i ovnen.

- C** – Håndtag til valg af tilberedningstemperatur.

- D** – Display: viser den indstillede tid i minutter med det sidste minut i sekunder.
N.B. Den maksimale tid, der kan indstilles er 120 minutter ved tilberedning af længere tid indstilles til ∞.

- E** – Håndtag til indstilling af tilberedningstiden.
∞ = indstilling af kontinuerlig tilberedning.

- F** – Display: viser kernetemperaturfølerens indstilling i ca. 5 sekunder og den aktuelle temperatur for føleren. (kun **L** versioner).

- G** – Håndtag til indstilling af temperatur for kernetemperaturer (kun **L** versioner).

- H** – Trykknop til åbning af ovnens dampafløb, til at lukke overskydende væde ud fra tilberedningen, når tilberedningsunderprogrammet kræver det (kun i varmluft tilstand).

- I** – Trykknop til manuel fordamp. Ved at trykke på denne knap kan man tilføje væde i ovnen på hvilket som helst tidspunkt.

- L** – Trykknop for tidsbegrænset belysning af ovnen. (ca. 15 sekunder) (kun **L** version).

Gasmodeller

- α** – Hvis trykknappen lyser indikerer det at brænderne ikke tænder.
Tryk på den for nulstilling af tænding af brænderen.

Det følgende eksempel er stegning af kyllingelår med to stadier, varmluft + Kombineret (varmluft + damp) for at gøre. Dem bekendt med kontrollerne.

- 1) Drej håndtaget **A** til positionen Kombineret (varmluft + damp).
- 2) Indstil ovntemperaturen ved at dreje håndtaget **C** til tallet 180 °C ses i displayet **B**.
- 3) Indstil tilberedningstiden ved at dreje håndtaget **E** til tallet 5 ses i displayet **D**.
- 4) Når tiden er indstillet begynder tilberedningsunderprogrammet med Kombineret (varmluft + damp), (5 sekunder efter at data er blevet indstillet).
- 5) Et minut efter afslutningen af de indstillede 5 minutter lyder en alarm ved afslutningen af tilberedningsunderprogrammet (Kombineret = varmluft + damp)..
- 6) Indstil nu det kombinerede underprogram ved at dreje håndtaget **A** til positionen for varmluft.
- 7) Indstil ovntemperaturen ved at dreje håndtaget **C** indtil tallet 200 °C vises i displayet **B**.
- 8) Indstil tilberedningstiden ved at dreje håndtaget **E** til tallet 30 vises på displayet **D**.
- 9) Ovnen vil nu afslutte underprogrammet med varmluft. En alarm ved afslutningen af tilberedningsunderprogrammet.

Brug og indstilling af kernetemperaturføler

(kun **L** versioner)

For at indstille den ønskede kernetemperatur (f.eks. 65 °C), skal føleren stikkes ind i madvarerne, indtil det når midten. Drej håndtaget **G** indtil temperaturindstillingen (65 °C) vises i displayet **F** (lyset i displayet **D** slukket ved dette). Når den indstillede temperatur er nået (den vises progressivt i displayet **F**) er tilberedningsunderprogrammet afsluttet.

Advarsler

Strømafbrydelse

- Hvis strømmen afbrydes medens ovnen arbejder, standser underprogrammet, der hvor den er. Når strømmen genoprettes starter underprogrammet automatisk fra det punkt, hvor det blev afbrudt.

Åbning af ovndøren under tilberedning

- Hvis ovndøren åbnes under et tilberedningsunderprogram vil underprogrammet og alle andre funktioner stoppe midlertidig. Når døren igen lukkes begynder underprogrammet igen (efter 5 sekunder) fra stedet, hvor det blev afbrudt.

Afbryd et tilberedningsunderprogram

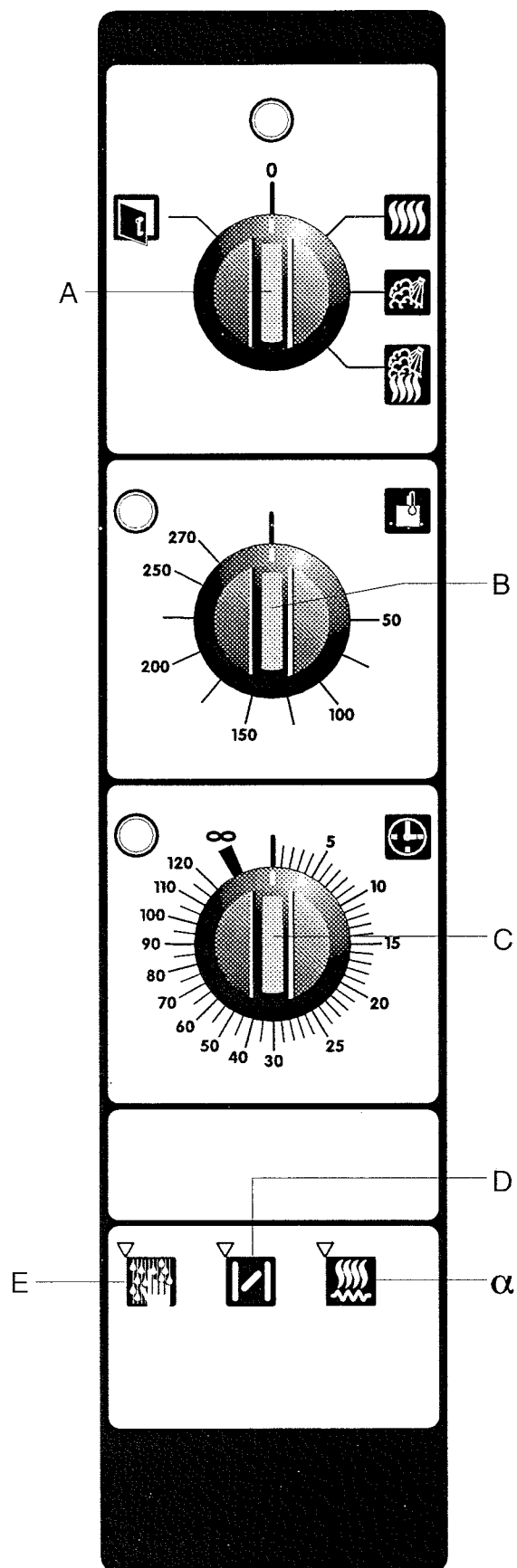
- Drej håndtaget **E** til positionen 0 (nul).

Afslut et underprogram

- For at afslutte et underprogram under betjeningen og/eller ændre tilberedningsmåden, drejes håndtaget **A** til positionen 0 (nul).



VERSION M



M versioner (MEKANISKE KONTROLLER)

- A** – Omskifter med fem positioner til valg af tilberedningsmetoder og afkøling af ovnen med åben dør.

0 = Off

 = Varmluft

 = Damp

 = Kombineret (varmluft + damp)

 = Hurtig afkøling med åben dør

- B** – Håndtag til valg af tilberedningstemperatur.
Kontrollampe lyser, når elementerne er opvarmet.

- C** – Håndtag til indstilling af tilberedningstiden.
∞ = indstilling af kontinuerlig tilberedning.
Kontrollampe lyser, når tidsfunktionen er aktiveret.

N.B. Den maksimale tid, der kan indstilles er 120 minutter ved tilberedning af længere tid indstilles til ∞.

- D** – Trykknop til åbning af ovnens dampafløb, til at lukke overskydende væde ud fra tilberedningen, når tilberedningsunderprogrammet kræver det (kun i varmluft tilstand).
- E** – Trykknop til manuel fordamper. Ved at trykke på denne knop kan man tilføje væde i ovnen på hvilket som helst tidspunkt.

Gasmodeller

- OX** – Hvis en lysdiode lyser, er kogekammerets brænder ikke antændt. Ved at holde knappen "OX" nede kan brænderen tændes igen.

Det følgende eksempel er stegning af kyllingelår med to stadier, varmluft + Kombineret (varmluft + damp) for at gøre Dem bekendt med kontrollerne.

- 1) Drej håndtaget **A** til positionen Kombineret (varmluft + damp).
- 2) Indstil kogekammerets temperatur ved at dreje håndtag **B** (180 °C).
- 3) Indstil tilberedningstiden ved at dreje håndtag **C** (5 min.).
- 4) Når tiden er indstillet begynder tilberedningsunderprogrammet med Kombineret (varmluft + damp).
- 5) Et minut efter afslutningen af de indstillede 5 minutter lyder en alarm ved afslutningen af tilberedningsunderprogrammet (Kombineret = varmluft + damp).
- 6) Indstil nu det kombinerede underprogram ved at dreje håndtaget **A** til positionen for varmluft.
- 7) Indstil kogekammerets temperatur ved at dreje håndtag **B** (200 °C).
- 8) Indstil tilberedningstiden ved at dreje håndtaget **C** (30 minut.).
- 9) Ovnen vil nu afslutte underprogrammet med varmluft.
En alarm ved afslutningen af tilberedningsunderprogrammet.

Advarsler

Strømafbrydelse

- Ved strømdudkobling i løbet af denne tid vil den igangværende cyklus standse. Når strømmen kommer tilbage vil kogningen fortsætte automatisk.

Åbning af ovndøren under tilberedning

- Hvis ovndøren åbnes under et tilberedningsunderprogram vil underprogrammet og alle andre funktioner stoppe midlertidig. Når døren igen lukkes begynder underprogrammet igen fra stedet, hvor det blev afbrudt.

Afbryd et tilberedningsunderprogram

- Drej håndtaget **C** til positionen 0 (nul).

Afslut et underprogram

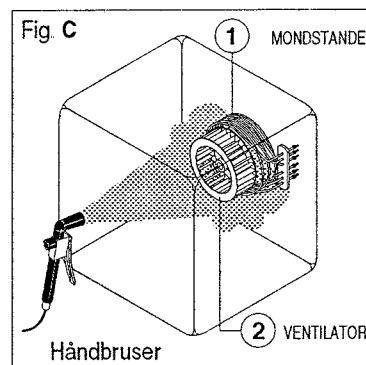
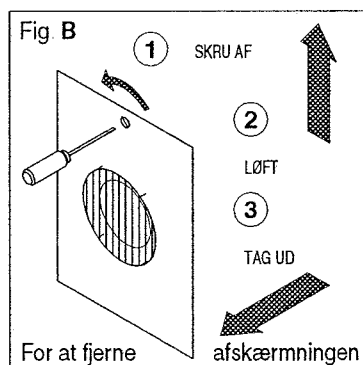
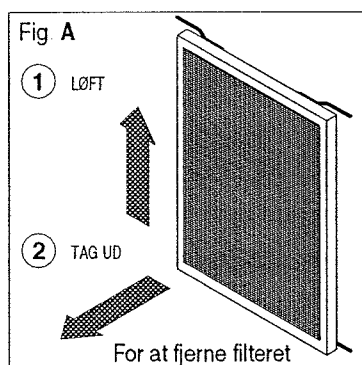
- For at afslutte et underprogram under betjeningen og/eller ændre tilberedningsmåden, drejes håndtaget **A** til positionen 0 (nul).

- ❶ Afbryd apparatet fra hovedstrømforsyningen inden rengøring.
- ❷ Ved omhyggelig rengøring opnår apparatet de perfekte tilberedningsresultater.
Ovnens skal rengøres daglig. Med denne daglige rengøring kan rengøringen udføres på få minutter. En ren ovn giver en problemfri betjening:
 - smagen og lugten af madvarerne er uændrede.
 - ovnen arbejder som den skal og oser ikke.
 - mindre energiforbrug.
 - bekostelig og besværlig vedligeholdelse undgås.
- ❸ **Bemærk:** Inden brugen af Deres nye ovn skal den rengøres omhyggeligt.
Undgå at benytte ætsende, slibende rengøringsmidler, ståluld eller stålborster til at rengøre ovnen (både indvendig og udvendig), brug kun varmt vand med egnet opløsningsmiddel.
- ❹ **UNDGÅ ALLE OPERATIONER, DER MEDFØRER AT KOGSALT AFLEJRES PÅ OVNENS STÅLOVERFLADER. SKULLE DETTE SKE, BØR MAN OMGÅENDE RENGØRE DEM GRUNDIGT.**
- ❺ Vask ikke apparatet med vandstråle under tryk.

6 Ovnens vedligeholdelse og rengøring

- 1) **Nedkøl** ovnen til 60 °C (for hurtig nedkøling åbnes døren, og håndtaget **A** drejes for "**S, L, M**", versionerne eller benyt trykknappen **X** på "**T**" versionen); Fjern alle løse genstande med hånden og tag stativet til hylderne ud.
 - 2) **Fjern** filteret (fig. **A**), som kan afvaskes separat. Indsæt stativet til hylderne igen for at få adgang til filteret.
 - 3) **Spray** ovnen med et jævnt lag ovnrensning (vi anbefaler et flydende alkalisk rengøringsmiddel - Bemærk: **der må ikke benyttes slibende rengøringsmidler**).
 - 4) **Luk** ovndøren og lad rengøringsmidlet virke i ca. 10 minutter, afhængig af hvor snavset den er.
 - 5) **Aktivér** dampunderprogram i 3-8 minutter, og sluk for ovnen og åben døren forsigtigt. (Bemærk: ovnens rengøringsmidler kan virke ætsende, og hvis det benyttes forkert, kan det medføre irritationer i huden og øjnene. Man skal altid nøje følge fabrikantens instruktioner).
 - 6) **Skyl** efter med rigelige mængder vand eller med en speciel fleksibel brusearrangement (fig. **C**, der kan fås til alle modeller). Ovnens specielle form og udformningen af delene til ovnen er specielt udviklet til at man uden fare kan rengøre alle dele ved overbrusning af vand (ventilator, varmeelementer, varmeveksler, etc.).
 - 7) **Tør** ovnen grundigt igennem med et dampunderprogram i 5 minutter.
- Det er vigtigt at man venter til signalet for afslutning af underprogram inden man slukker for ovnen. Afbryd for strøm, gas og vand..

Bemærk: Det er tilrådeligt at rengøre den aftagelige skærm med jævne mellemrum. Sluk for strømmen og fjern skærmen (fig. **B**). Vask den separat, og indsæt den igen og tænd for strømmen igen.



Hvis ovnen rengøres daglig vil selve rengøringen kun tage kort tid: **Kun 15 minutter** (5' opløsning + 3' damp + 2' afskylning + 5' tørring), det er alt, hvad der kræves for at holde apparatet i perfekt stand og klar til næste dags arbejde. Rengøringsoperationen er så simpel og hurtig at det let bliver en vane.

INSTALLATIONS DIAGRAMMER: SYMBOLFORKLARING

Strømkablets indgang



Gasindtag og specifikationer



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

Røgskorsten



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

Prop til fjernelse af
kedlens kalkaflejringer



Sikkerhedsrør til
ovnkammerets undertryk



Ovnkammerets dampafløb



Indtag for normalt vand



Indtag for afhærdet vand

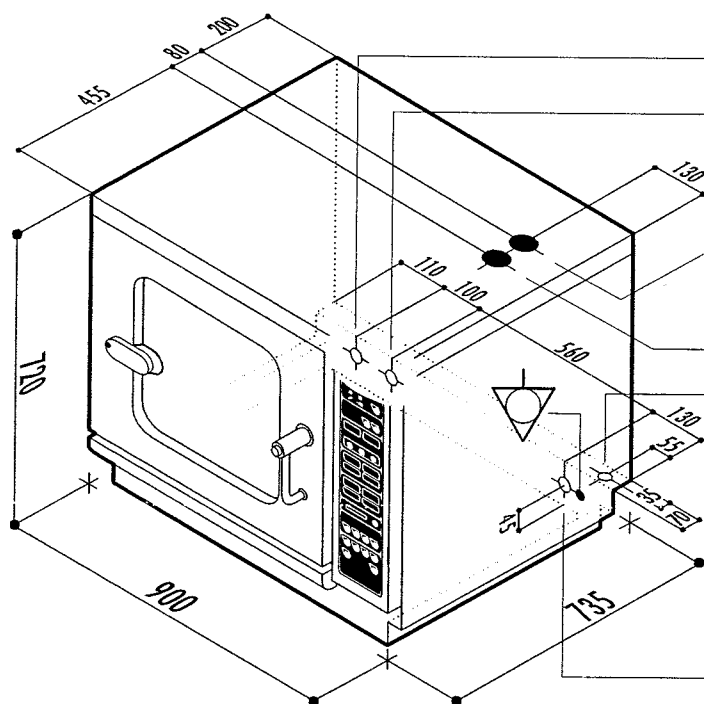


Væskeafløb



Kondensatafløb





Ø 3/4"



Ø 3/4"



Ø 30 mm



Ø 50 mm



- AC 230 V
nr. 3 x 6 mm²
- 3 AC 230 V
nr. 4 x 4 mm²
- 3N AC 400 V
nr. 5 x 1,5 mm²



Ø 50 mm

