

# ELDREVNE KONVEKTIONSOVNE

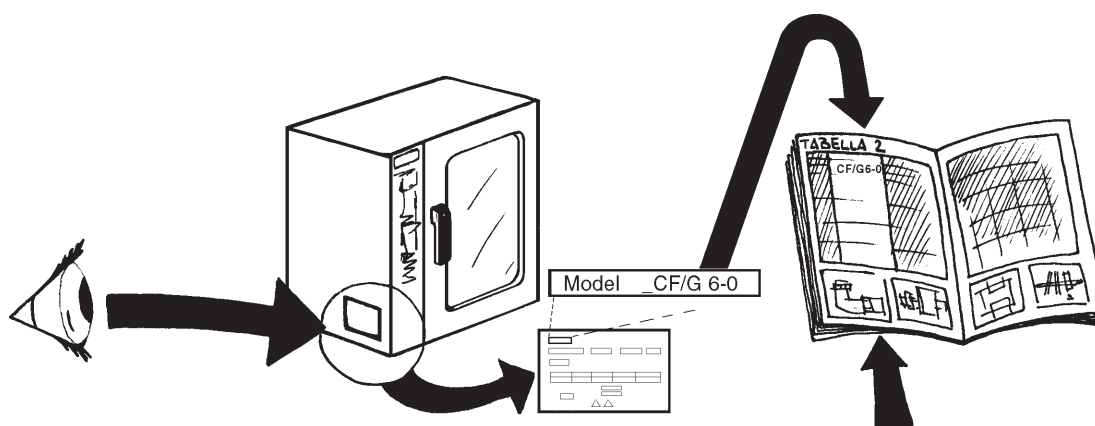
## INSTALLATIONS- OG BRUGERVEJLEDNING (for Danmark)

### INDHOLDSFORTEGNELSE

Side

-	Overensstemmelseserklæring .....	2
-	Installationsdiagram .....	3
-	Identifikation af egen ovnmodel .....	105
<b>I.</b>	<b>ALMINDELIGE SPECIFIKATIONER .....</b>	<b>106</b>
1.	Beskrivelse af apparatet .....	106
2.	Hovedelementer (tegninger) .....	106
-	Tabel 1: Tekniske specifikationer .....	108
3.	Generelle advarsler .....	109
4.	Økologi og miljø .....	111
<b>II.</b>	<b>INSTALLATIONSVEJLEDNING .....</b>	<b>112</b>
1.	Installationssted .....	112
2.	Placering .....	112
3.	Eltilslutning .....	113
4.	Vandtilslutning .....	113
5.	Sikkerhedsanordninger .....	114
6.	Driftskontrol .....	114
7.	Vedligeholdelse .....	114
8.	Fejl og hvordan de afhjælpes .....	114
9.	Placering af hovedelementerne .....	114
<b>III.</b>	<b>BRUGERVEJLEDNING .....</b>	<b>115</b>
1.	Beskrivelse af betjeningspanelet .....	115
-	Brug af ovnen .....	117
2.	Igangsætning .....	117
3.	Tilberedningsprogrammer .....	117
4.	Slukning i tilfælde af fejl .....	118
5.	Rengøring og vedligeholdelse .....	118
-	FIGUR AF BETJENINGSPANELET .....	145

### Identifikation af ovnmodel



# I. ALMINDELIGE SPECIFIKATIONER

## 1. BESKRIVELSE AF OVNEN

Denne brugervejledning gælder flere ovnmodeller.  
Se under Tabel 1 "Tekniske specifikationer" at få oplyst yderligere detaljer om Deres ovnmodel.

Ovnen har følgende egenskaber:

- Termometerangivelse af temperatur
- Termostatsonde til måling af produktets indre (nålesonde) (kun visse modeller) .
- Lamper til oplysning af ovnrummet.
- Ovn dør med dobbelt glasrude: større komfort i køkkenet og lavere overfladetemperaturer. (Ikke for 6 GN 1/1)

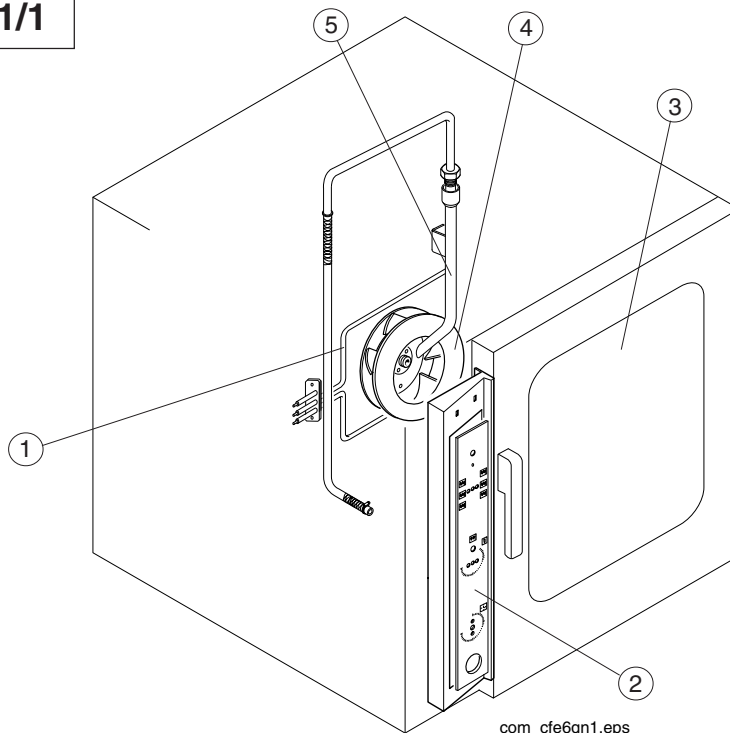
## 2. HOVEDELEMENTER

De angivne elementer findes ikke i modellerne:  
**10 GN 1/1, 20 GN 1/1.**

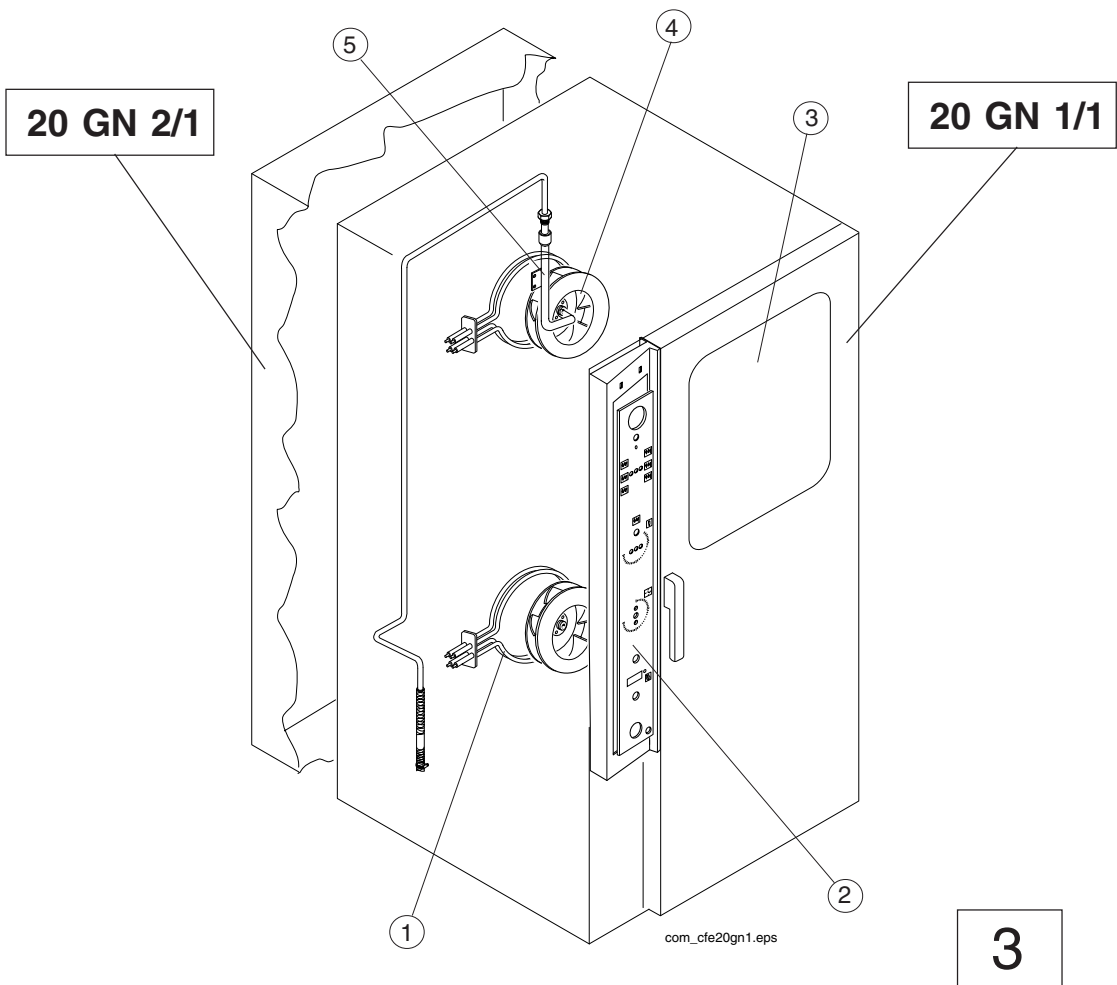
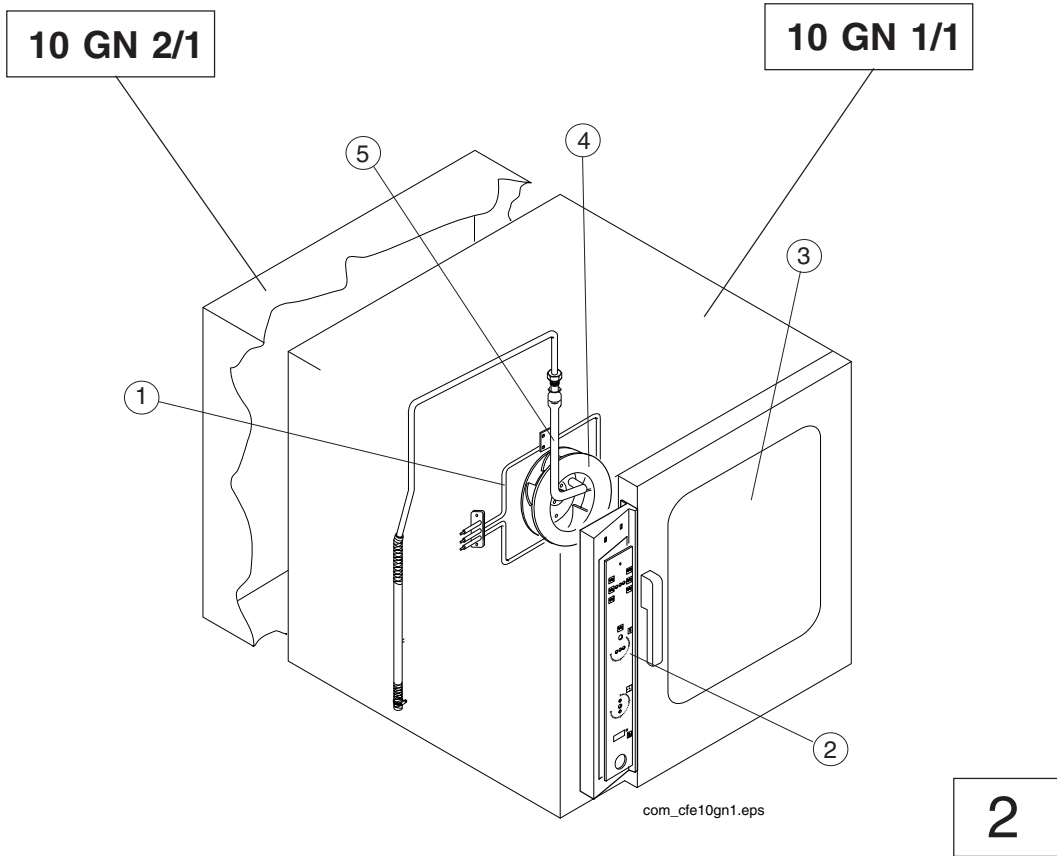
### SIGNATURFORKLARING:

- 1 ..... modstande (varmelegeme)  
2 ..... betjeningspanel  
3 ..... ovndør med indvendig aftagelig glasrude  
4 ..... ventilator til ovnrum  
5 ..... vandforstøver

6 GN 1/1



1



# TABEL 1: TEKNISKE SPECIFIKATIONER

## MODELLERNE 380...400V 3N~

FIGUR	1	2		3	
ANTAL RISTE	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Model *	_CF/E 6-0	_CF/E 101/1	_CF/E 102/1	_CF/E 201/1	_CF/E 201/1
SPÆNDINGSFOR- SYNING (VOLT)	380...400 3N~	380...400 3N~	380...400 3N~	380...400 3N~	380...400 3N~
FREKVENNS (Hz)	50 ° 60	50 ° 60	50 ° 60	50 ° 60	50
Maks. strømbrug (Kw)	9,2	17,3	24,5	35	49
Sikringer til elnettet (A)	16	32-40	40-63	52	72
Forsyningskablets tværsnit (mm)	5x1,5	5x6	5x10	5x10	5x16
Elkraft motorventilator (Kw)	0,19	0,19	0,35	0,19	0,35
Elkraft varmelegemeenhed (Kw)	9	17	24	34	48
Max last af mad (Kg)	30	50	100	100	180

° Speciel udgave.

## MODELLERNE 230V 3~

FIGUR	1	2	
ANTAL RISTE	6 GN 1/1	10 GN 1/1	
Model *	_CF/E 6-0	_CF/E 101/1	
SPÆNDINGSFOR- SYNING (VOLT)	230 3~	230 3~	
FREKVENNS (Hz)	50	50	
Maks. strømbrug (Kw)	7,7	17,3	
Sikringer til elnettet (A)	25	50	
Forsyningskablets tværsnit (mm)	4 x 2.5	4 x 6	
Elkraft motorventilator (Kw)	0,19	0,19	
Elkraft varmelegemeenhed (Kw)	7,5	17	
Max last af mad (Kg)	30	50	

## MODELLERNE 440V 3~

FIGUR	1
ANTAL RISTE	6 GN 1/1
Model *	_CF/E 6-0
SPÆNDINGSFOR- SYNING (VOLT)	440 3~
FREKVENNS (Hz)	60
Maks. strømbrug (Kw)	7,7
Sikringer til elnettet (A)	25
Forsyningskablets tværsnit (mm)	4 x 2.5
Elkraft motorventilator (Kw)	0,19
Elkraft varmelegemeenhed (Kw)	7,5
Max last af mad (Kg)	30

**Støjniveau:** De omtalte ovnes funktionskomponenter har et støjniveau, der ikke overstiger 70 dB ( A ).

\* Modelnavnet er angivet i forbindelse med feltet **Model** på typepladen med "Tekniske specifikationer" nederst på apparatets venstre side;.

### 3. GENERELLE ADVARSLER

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



FARE FOR HELBRED OG SIKKERHED FOR DET TILKNYTTEDE PERSONALE.

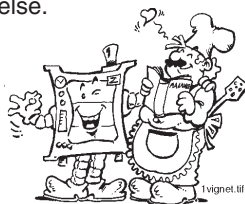


**PASPÅ!**  
FARE FOR ELEKTRISK UDLADNING  
(Elektrisk stød) –FARLIG SPÆNDING.

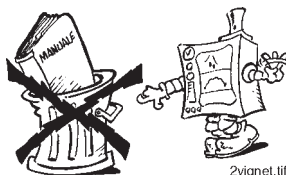


**PASPÅ!**  
FARE FOR SKADER PÅ MASKINEN.

- Læs omhyggeligt denne vejledning, før ovnen installeres og tages i brug, da den indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed ved installation, brug og vedligeholdelse.



- Opbevar omhyggeligt denne vejledning til eventuelt fremtidig brug, samt hvis ovnen bliver solgt igen.



**Advarsel:** installation af ovnen, enhver form for vedligeholdelsesarbejde og eventuel konvertering til andre typer gas må udelukkende udføres af kvalificeret, uddannet personale, der er auoreret af producenten.

- Das Gerät ist für Gemeinschaftsküchen bestimmt und wurde für das Kochen von Speisen entwickelt. Jeder andere Gebrauch gilt als bestimmungsfremd.  
**Das Gerät darf nur durch entsprechend ausgebildetes Personal betrieben werden.**
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (Kinder eingeschlossen) benutzt werden, die körperlich behindert, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder denen Erfahrung und Kenntnisse fehlen, außer wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen werden.
- Afbrød ovnen i tilfælde af fejl eller dårlig funktion.
- Henvend Dem udelukkende til det af producenten godkendte servicecenter og forlang originale reservedele.  
**Manglende overholdelse af ovenstående kan mindske ovenns sikkerhed og medføre bortfald af garantien.**
- Åbn ovndøren forsigtigt, når ovnen er varm. Vær opmærksom på risikoen for forbrændinger.

- Undgå at tilsætte salt til maden direkte i ovnrummet (se afsnittet "Brugervejledning").  
I tilfælde af gentagne tilberedninger af meget saltholdige madvarer (for eksempel: skaldyr) skal ovnrummet vaskes med rigeligt vand efter endt arbejdsdag.
- Sprøjt ikke vand direkte på ovnen.



- Under rengøring af rustfrit stål må der ikke anvendes klorholdige produkter (blegemidler, saltsyre) heller ikke i fortyndet form.
- Anvend ikke ætsende substanser (for eksempel saltsyre) til rengøring af gulvet under ovnen.
- Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" for yderligere oplysninger.

#### 3.1 PERSONLIGE VÆRNEMIDLER

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

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

Oversigt:	X	PPE SKAL ANVENDES
		PPE TIL RÅDIGHED, SKAL ANVENDES EFTER BEHOV
		PPE ER UNØDVENDIGE

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

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

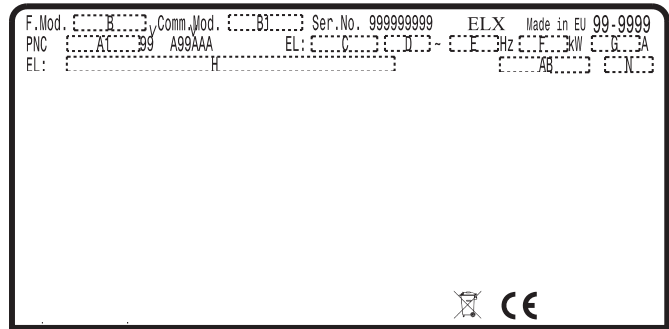
### 3.2 YDERLIGERE RISICI

Maskinen fremviser risici, der ikke er helt eliminerede i projekteringen eller med installation af passende beskyttelsesanordninger.

For at kunden kan være fuldt informeret angives her i det følgende de resterende risici på maskinen: adfærd af den art regnes for ukorrekt og er dermed strengt forbudt.

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

### 3.3 TYPEPLADE MED TEKNISKE SPECIFIKATIONER



Betydning af felterne på typepladen:

F.Mod. .... descrizione di fabbrica del prodotto

F.Mod. .... fabriksbeskrivelse af produktet

Comm. Model ..... handelsmæssig beskrivelse

Ser.Nr..... serienummer

ELX..... Producent: Electrolux Professional spa  
Viale Treviso, 15  
33170 Pordenone (Italy)

Made in EU ..... produktionssted

99-9999 ..... produktionsmåned-år

PNC: ..... produktionskode

EL: ..... [C] forsyningsspænding, [D] fase

Hz ..... forsyningsfrekvens

kW ..... maksimalt effektforbrug

A ..... strøm

EL: ..... [H] forberedelse til elektricitet

CE ..... CE-mærkning

## 4. ØKOLOGI OG MILJØ

### 4.1. EMBALLAGE

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



**polyætylen:** emballagens udvendige film, pose til betjeningsvejledningen, pose til gasdyserne.



**polypropylen:** panelernes topemballage, remme



**polystyrensku:** hjørnebeskyttere

### 4.2. ANVENDELSE


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

### 4.3. RENGØRING

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

### 4.4 SKROTNING

- Når produktet skal kasseres, må det ikke efterlades i naturen.
- Vore ovne er fremstillet af mere end 90% metal (rustfrit stål, jern, aluminium, galvaniserede metalplader o.l.), der gør det muligt at sende dem til almindelige genbrugsstationer i overensstemmelse med gældende lokal lovgivning.
- Inden skrotningen skal ovnen gøres ubrugelig ved at fjerne elkablet samt alle lukkeanordninger til åbninger og rum (hvor de forefindes) for at undgå, at nogen kan blive lukket inde i den.

Symbolet  på produktet angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet, men skal skrottes korrekt for at hjælpe med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden. For yderligere oplysninger om genbrug af dette produkt bedes man kontakte sælgeren eller forhandleren af produktet, kundeserviceafdelingen eller renovationselskabet.

## II. INSTALLATIONSVEJLEDNING



**Pas på:** de indgreb, der er beskrevet i dette kapitel, kræver, at ovnens yderpaneler er fjernet. Da maskinen under nogle af indstillingsmanøvrerne skal være i funktion, er det nødvendigt at være yderst opmærksom på de dele, der er under spænding.



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

- Se installationsdiagrammerne på de første sider i denne vejledning vedrørende det nødvendige pladskrav og størrelsen af tilslutningerne.
- Den venstre side af ovnen skal være i en afstand af mindst **50 cm** fra andre overflader for at tillade vedligeholdelsesindgreb, mens der mellem ovnens højre side og eventuelle brændbare overflader skal være en afstand på **10 cm**.
- Placér apparatet på en plan overflade, og justér eventuelt højden på arbejdsbordet med de fire nivelleringsfødder.
- Ovnen er ikke egnet til indbygning.

### 1. INSTALLATIONSSTED

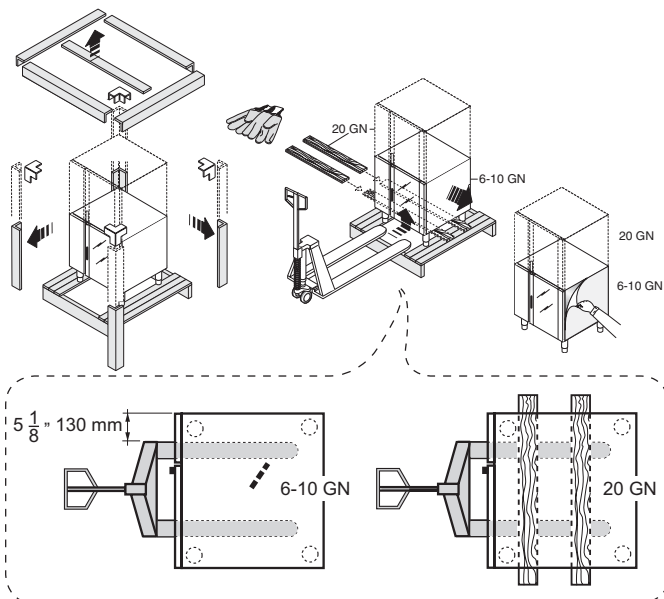
- Ovnen må kun installeres i lokaler med tilstrækkelig udluftning.

### 2. PLACERING

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

Tag beskyttelseshandsker på, og fjern emballagen. Løft apparatet med en gaffeltruck, fjern soklen, og anbring det på det endelige brugssted.

Fjern den beskyttende film, og sørg for, at emballagematerialet ikke kasseres i miljøet, men bliver bortskaffet i henhold til gældende bestemmelser i brugslandet.



- Mht. skrotning af emballagen se foregående kapitel "Økologi og miljø".

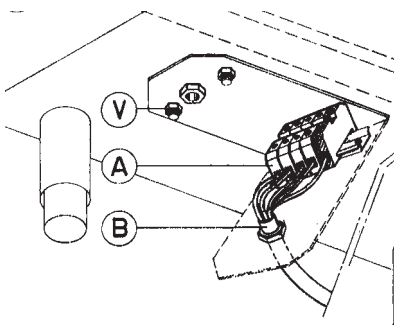


### 3. TILSLUTNING AF ELFORSYNING

- **Tilslutningen til elnettet skal udføres i henhold til gældende lokale regler**
- Før ovnen tilsluttes elforsyningen, skal man sikre sig, at netspændingen og frekvensen svarer til angivelserne på typepladen.
- Ovnen skal være permanent tilsluttet elnettet. Tilslutningen skal udføres med et kabel af typen H05 RN-F. Forsyningskablet skal være beskyttet af rør af metal eller hård plast. Hvis tilslutningen sker gennem en allerede eksisterende elektrisk leder, må installationsrøret ikke indsættes inden i ovnen. Man skal desuden sørge for, at røret ikke har skarpe kanter.
- Der skal anbringes en sikkerhedsafbryder af passende kapacitet og med mindst 3 mm afstand mellem kontakterne. Afbryderkontakten skal installeres tæt ved ovnen i lokalernes permanente elanlæg.
- Mellem apparatet og strømforsyningen skal der monteres en anordning (stik med afbryder, blokerbar afbryder eller lignende anordninger), der skal kunne blokeres i åben position i forbindelse med vedligeholdelsesindgreb.
- Ovnen skal tilsluttes jord. Jordforbindelsen skal tilsluttes klemeskruen mærket  $\perp$  på klemkassen. Ovnen skal desuden tilsluttes en ækvipotentialforbindelse. Denne tilslutning udføres med stopskruen mærket  $\nabla$ , der befinder sig i umiddelbar nærhed af forsyningskablets indgang. Ækvipotentialledningen skal have et tværsnit på mindst 10 mm<sup>2</sup>.

#### 3.1 INSTALLATION AF FORSYNINGSKABLET (fig. 4)

- For at slutte forsyningskablet til ovnen foretages følgende:  
Løsn de to skruer "V" til fastgørelse af panelet med klemkassen, der er anbragt nederst på ovnens venstre frontpanel.
- Indsæt forsyningskablet i kabelklemmen "B"s hul.
  - Tilslut kablet til klemkassen "A" som vist på eldiagrammet, og fastgør det med kabelklemmen.
  - Luk panelet igen, og fastgør det med skruerne.
- Producenten fralægger sig ethvert ansvar for manglende overholdelse af sikkerhedsmæssige regler.**



### 4. TILSLUTNING TIL VANDFORSYNINGEN

(Se installationsdiagrammerne i begyndelsen af denne vejledning)

Tilslut vandforsyningsrøret "C" til det specifikke forsyningsnet ved hjælp af et mekanisk filter og en hane med vandlås. Før installationen af filteret skal man lade en vis mængde vand strømme ud for at rense røret for eventuelle jernholdige partikler.

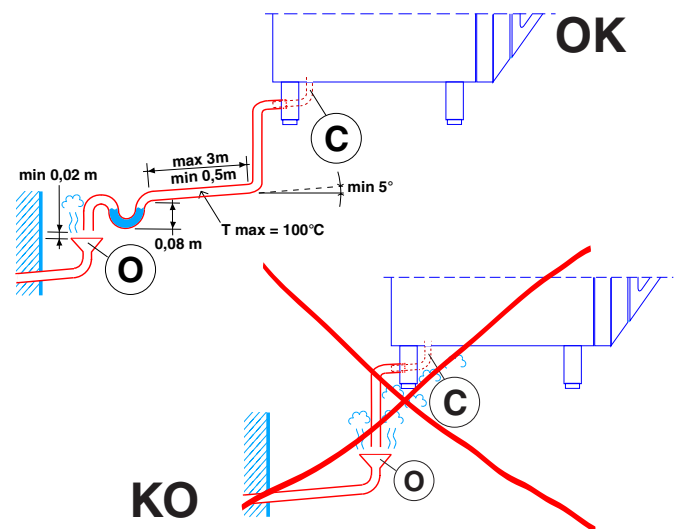
- Vandindgangen skal tilføres drikkevand med et tryk på mellem 150 - 250 kPa (1,5 - 2,5 bar).

#### 5.2 AFLØBSSYSTEMET

Tilslut afløbsrøret "C" til et rør med **samme diameter** og med en længde på **mellem 0.5 og 3 meter** samt varmebestandig op til en temperatur på **mindst 100°C**. Dette rør skal tømmes ved hjælp af en vandlås (med en højde på 80 mm) i et åbent udledningssystem "O" ("Air-Break") eller på en gulvrivst, for at undgå at eventuelle tilbageløb fra kloaknettet kommer ind i ovnens indvendige rør eller i selve ovnrummet. Undgå indsnævring på de bøjelige rør eller knæk på metalrørene langs med hele udtømningsforløbet. Undgå endvidere vandrette passager, da det kan fremkalde stagnation af vandet (minimumshældning 5%).



**Advarsel:** Installer udtømningsanlægget på en sådan måde, at eventuelle dampe fra "Air-Break" ikke når udluftningshullerne på apparatets bund.



## 5. SIKKERHEDSANORDNINGER

Ovnen er udstyret med følgende sikkerhedsanordninger:

- **Beskyttelsessikringer** (se eldiagrammet) anbragt bag betjeningspanelet.

Løsn reguleringsproppen og udskift den beskadigede komponent med en af tilsvarende kapacitet; denne værdi er angivet på den tilhørende typeplade.

- **Sikkerhedstermostat for ovnrum**, med manuel genetablering på betjeningspanelets bagside aktiveres og forhindrer tilførsel af konvektionsopvarmningen.

Genetableringsindgrebene må udelukkende udføres af teknisk autoriseret personale, efter at årsagerne til afbrydelsen er blevet fjernet.

- **Varmeanordning i motorventilatoren**, der ved overopvarmning af denne aktiverer sikring F1 (se eldiagrammet) og afbryder ovnens funktion.

Genetableringsindgrebene må udelukkende udføres af teknisk autoriseret personale, efter at årsagerne til afbrydelsen er blevet fjernet og sikringen F1 udskiftet med en tilsvarende sikring.

Instrumentbrættet åbnes; reguleringsproppen skrues af, og den beskadigede komponent udskiftes med en af tilsvarende kapacitet; denne værdi er angivet på den tilhørende typeplade.

## 6. DRIFTSKONTROL

- Tænd for ovnen, og følg kapitlet "Brugervejledning";
- Vejled brugeren i ovnens drift, almindelige vedligeholdelse og rengøring med hjælp af denne vejledning.



### Advarsel:

- Når ovnen er i funktion, skal man være opmærksom på de varme områder på dens yderside.
- Uløbsrørene, der er anbragt på apparatets øvre del, må ikke tildækkes.

## 7. VEDLIGEHOLDELSE

Der er let adgang til de elementer, der har behov for almindelig vedligeholdelse, når betjeningspanelet, det venstre sidepanel og bagpanelet åbnes.

## 8. FEJLFUNKTIONER OG HVORDAN DE AFHJÆLPES

Fejlfunktioner kan også forekomme ved normal brug af ovnen.

### Der sker ingen eller utilstrækkelig opvarmning af ovnrummet.

Mulige årsager:

- Ovnrummets varmebegrænser er aktiveret.
- Resistive komponenter er beskadiget.
- Spole til komponenternes respektive kontaktorer er beskadiget
- Termostatføler er beskadiget, fejlkonfiguration EPT1.
- Kontrolmekanisme er beskadiget.

### Regulering af ovntemperatur er ikke mulig.

Mulige årsager:

- Sikkerhedstermostat er defekt.

### Ovn slukker

Mulige årsager:

- Sikring F1 er aktiveret på grund af overophedning af motor.
- Sikring F2 er aktiveret på grund af beskadigelse af elementer i hjælpe kredsløbet.

## 9. PLACERING AF HOVEDELEMENTERNE

(Ethvert indgreb i apparatets indre må udelukkende udføres af en af firmaet autoriseret installatør )

Når man åbner betjeningspanelet og det venstre sidepanel, får man adgang til følgende komponenter:

- Magnetventil til vand.

### Bemærk:

Når man åbner betjeningspanelet, får man adgang til alle de elektriske komponenter inklusive forsyningsklemkassen (som man kan komme til udefra gennem ovnbund) og sikringerne.

- Når man fjerner ovnens bagpanel og derefter udsugningsvæggen og ventilatoren, får man adgang til den elektriske motor.

## III. BETJENINGSVEJLEDNING

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

- Stil ikke bradepander eller køkkengrej oven på ovnen for at undgå blokering af aftræksrørene til røg og damp.
- Hver 6. måned skal brænderne, flammefunktionen og effektiviteten af de tilhørende elementer kontrolleres af en specialiseret tekniker.
- Lad jævnligt ovnen efterse (mindst en gang om året). Det anbefales at indgå en serviceaftale.
- Nogle af modellerne er udstyret med en nålesonde til måling af temperaturen i selve produktet under tilberedning. Nålesonden er en præcisionskomponent. Undgå at udsætte den for stød, at bruge tvang ved indsættelsen og at trække i det bøjelige kabel (især ved anvendelsen af ovne på hjul). **Garantien dækker ikke erstatning af nålesonder, der er blevet beskadiget ved ukorrekt brug.**
- Ved benyttelse af fugtige tilberedningsprogrammer anbefales det, at temperaturen ikke overstiger 200-210°C. Højere temperaturer kan reducere effektiviteten af ovnrummets tætningslister.
- Ved anbringelsen af produkterne i ovnrummet skal man holde en afstand på mindst 40 mm mellem fadene for at skabe en bedre cirkulation af den varme luft.

Ovnens driftstemperaturer ligger indenfor området 30 - 300°C.

- **Undgå at tilsætte salt til maden direkte i ovnrummet, dette gælder specielt ved fugtige tilberedningscykluser.**
- **Når apparatet er i drift, må der aldrig tilsættes brændbare væsker, som for eksempel stærk spiritus, i ovnrummet.**

### 1. BESKRIVELSE AF KONTROLPANELET

#### 1.1 INDLEDNING

For lettere at forstå hvordan ovnen fungerer, kan man under læsningen holde den foldede side med forklaringen af betjeningspanelet til den pågældende ovnmodel åben (vejledningens sidste side).

I det følgende vil alle de funktioner, der er til rådighed på de forskellige modeller, blive beskrevet.

**Nogle af funktionerne er fælles, andre findes kun på nogle af modellerne.**

#### 1.2 BETJENINGSPANELET

(se figur på sidste side i vejledningen)

- |           |   |  |
|-----------|---|--|
| <b>P</b>  | - | Spion til vågeblus   |
| <b>A</b>  | - | Grøn kontrollampe "under spænding"   |
| <b>B</b>  | - | Orange kontrollampe "termostat aktiveret"  |
| <b>C</b>  | - | Vælgerknap "tilberedningsprogram" med følgende indstillingspositioner: <ul style="list-style-type: none"> <li>1 - Opvarmning med lav fugtning</li> <li>2 - Opvarmning med middel/lav fugtning</li> <li>3 - Opvarmning med middel fugtning</li> <li>4 - Opvarmning med middel/høj fugtning</li> <li>5 - Opvarmning med høj fugtning</li> <li>6 - Ventilation uden opvarmning</li> <li>7 - Opvarmning uden fugtning</li> </ul> |
| <b>D</b>  | - | Termostat, indstillinger: 30 - 300°C   |
| <b>E</b>  | - | Timer, indstillinger: 0 - 120 min., "∞"  |
| <b>F</b>  | - | Knap til indstilling af tilberedningscyklus med nålesonde (ved aktivering af knappen deaktiveres timerfunktionen. Nålesondens temperatur kan aflæses på "G1").   |
| <b>G</b>  | - | Knap til indstilling af temperaturen i produktets midte, fra 50 - 99°C.  |
| <b>G1</b> | - | Display: <ul style="list-style-type: none"> <li>• viser den valgte temperatur</li> <li>• viser temperaturen målt af nålesonden under cyklussen.</li> </ul>   |
| <b>T</b>  | - | Termometer (afhængig af model)   |

Bemærk: De komponenter, der er anført i område "K" (figur pag.127) vedrører tilberedningsfunktionen med nålesonde.

# BRUG AF OVNEN

## 2. IGANGSÆTNING

(se figur på sidste side i vejledningen)

### Indledning

Før igangsætningen af apparatet skal man tænde for det elektriske anlæg, samt åbne for vandlåsen og stophanen for gastilførsel

### 2.1 TÆNDING

- Drej vælgerknappen "C" til position "7". Den grønne kontrollampe "A" lyser og angiver, at apparatet er tændt.
- Drej vælgerknappen "C" til det ønskede tilberedningsprogram. (Se afsnit 3)
- Indstil tilberedningstemperaturen med termostatknapen "D".
- Indstil tilberedningstiden med timerknappen "E". Kontrollampen "B" lyser og angiver, at opvarmningen er igangsat.
- Efter endt tilberedning aktiveres ovnens ringesystem i ca. et minut.

### Bemærk:

Det anbefales, at forvarme ovnen til en temperatur på ca. 100°C med cyklusen „opvarmning uden fugtning“, inden der foretages en tilberedningscyklus med fugtning.

### 2.2 SLUKNING

- Drej knappen "C" til position "0". Kontrollampen "A" slukker.
- Luk for vandlåsen samt stophanen for tilførsel.
- Sluk for elforsyningen.

## 3. TILBEREDNINGSPROGRAMMER

(se figur på sidste side i vejledningen)

Tænd for apparatet, den grønne kontrollampe "A" lyser.

### 3.1 CYKLUSSEN "KONTINUERLIG OPVARMNING"

Indstil knappen "D" på den ønskede temperatur, og drej timerknappen "E" til position " " for cyklusen med kontinuerlig opvarmning.

### 3.2 CYKLUSSEN "OPVARMNING MED FUGTNING"

Sørg for, at vandlåsen er åben. Bliver det under tilberedningen nødvendigt at øge fugtigheden i ovnen, skal man gå frem på følgende måde:

- Drej vælgerknappen "C" til et af nedenstående tilberedningsprogrammer efter ønske:
  - 1 - Opvarmning med lav fugtning
  - 2 - Opvarmning med middel/lav fugtning
  - 3 - Opvarmning med middel fugtning
  - 4 - Opvarmning med middel/høj fugtning
  - 5 - Opvarmning med høj fugtning
- Indstil værdierne for temperatur og tid eller temperatur i produktets midte i henhold til tilberedningsfasen.

### 3.3 CYKLUSSEN "TØR OPVARMNING"

Ønskes der en tør tilberedning uden fugtning, skal man:

- dreje vælgerknappen "C" (fig. 3) til position "7", og regulere termostaten og timeren til de værdier, der kræves til tilberedningen.

### 3.4 HURTIG AFKØLING AF OVNRUMMET

Ovnrummet afkøles hurtigt efter en tilberedningscyklus på følgende måde:

- Åbn ovndøren, og drej vælgerknappen "C" til position "6".

**Tidsrummet for motorventilatorens drift styres af brugeren.**

### 3.5 BRUG AF NÅLESONDEN

Nålesonden (afhængig af model) kontrollerer den temperatur, der skal opnås i produktets midte. Den kan anvendes i tilberedningscyklus 1, 2, 3, 4, 5 og 7.



#### Advarsel:

- Når ovnen er i funktion, skal man være opmærksom på de varme områder på dens yderside.
- Uløbsrørene, der er anbragt på apparatets øvre del, må ikke tildækkes.

- Igangsæt apparatet som beskrevet i afsnit 2.
- Tag nålesonden ud af dens holder, og stik den ind i produktet uden at forcere den. Sørg for, at spidsen (den følsomme del) anbringes i produktets midte.  
Luk ovndøren.

- Aktivér knappen "F" tilberedningscyklus med nålesonde (på denne måde deaktiveres en eventuel indstilling af timeren).
- Drej knappen "G", til den ønskede temperaturindstilling vises på displayet "G1".  
Tilberedningscyklussen starter. På display "G1" kan man nu aflæse den stigende temperatur i produktets midte. Cyklussen fortsætter, til temperaturen på displayet svarer til den indstillede temperatur. Sidstnævnte kan også ændres under tilberedningen.
- Efter endt tilberedning aktiveres ovnsens ringesystem i ca. et minut.

#### 4. SLUKNING I TILFÆLDE AF FEJL

I tilfælde af fejl skal apparatet deaktiveres:

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

#### 5. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

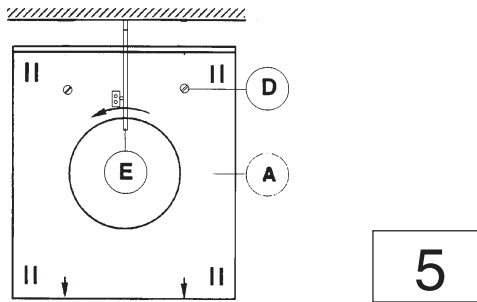
- Slå elforsyningen fra, og luk vandhanerne.
- Efter endt arbejdsdag, skal ovnrummet rengøres med dertil egnede rengøringsmidler i henhold til forhandlerens anvisninger.
- Brug ikke direkte vandstråler ved rengøring af ovnen.
- Anvend ikke klorholdige produkter til rengøring af det rustfrie stål (blegemidler, kloridsyre etc. ), heller ikke i fortyndet form.
- Brug ikke ætsende midler (for eksempel saltsyre) til rengøring af gulvet under ovnen.

VEDLIGEHOLDELSE, EFTERSYN, KONTROLLER OG RENGØRING	INTERVAL
<b>Regelmæssig rengøring</b>	<b>Daglig</b>
Generel rengøring af maskine og det omkringliggende område	
<b>Mekaniske afskærmninger</b>	<b>Månedlig</b>
Kontrol af tilstanden, om der er deformiteter, løsnede eller manglende dele.	
<b>Betjeningsystemet og Maskinens struktur</b>	<b>Årlig</b>
Kontrol af den mekaniske del, om der er brud eller deformationer, om skruerne er spændt. Kontrol af læseligheden og tilstanden af mærkater, klæbemærker og symboler og eventuel udskiftning af disse.	
<b>Strømforsyningskabel og elstik</b>	<b>Årlig</b>
Kontrol af tilstanden af strømforsyningskablet (eventuel udskiftning) og af elstikket.	

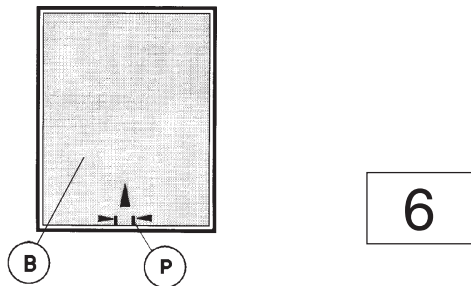
For at lette rengøringen af ovnrummet skal man afmontere de skinner, der sidder på bunden af ovnrummet på ovne med hjul (hvis de forefindes), de varmespredende sidevægge med ribber til at stille bradepanderne på og udsugningsvæggen.

- Demonteringen af ovnrummets varmespredere foregår for hver enkelt på følgende måde:
  - Løft elementet, og drej det, så de to forreste støttetapper frigøres, og tag det ud ved at trække spærhagerne ud fra udsugningsvæggens åbninger.  
Til genmonteringen af elementerne gentages ovenstående i omvendt rækkefølge.

- Foretag afmonteringen af **udsugningsvæggen "A"** (fig.5) fra dens plads i ovnrummet på følgende måde:
  - Fjern varmesprederne, og skru de to skruer "D" ud. Om nødvendigt sænkes fugteren "E" ved at dens fastgørelsesskrue løsnes.
  - Løft udsugningsvæggen, og tag den af ovnrummets nederste tapper.
 Bemærk: De 2 pile på udsugningsvæggen angiver de huller, som de nederste tapper skal anbringes i.  
 Genmonteringen af udsugningsvæggen foretages ved gentagelse af faserne i omvendt rækkefølge.



- Rens **filtret til fedtstoffer "B"**, hvis det forefindes, for mindst hvert tredje tilberedningscyklus.  
 For yderligere at lette rengøringen af filtret kan man afmontere risten ved at fjerne stopmekanismen, der består af en lille elastisk ring "P" langs filtrets kant. Udtrækningen af ringen sker ved først at presse fra siderne som vist på tegningen og så trække den ud af dens ramme.  
 Vær opmærksom på filtrets net, når det rengøres, da dets kanter kan være uregelmæssige, anvend derfor passende beskyttelseshandsker.  
 Hvis filtret ikke bliver rensset, bliver det mindre effektivt, og det kan have uheldige virkninger for tilberedningen.



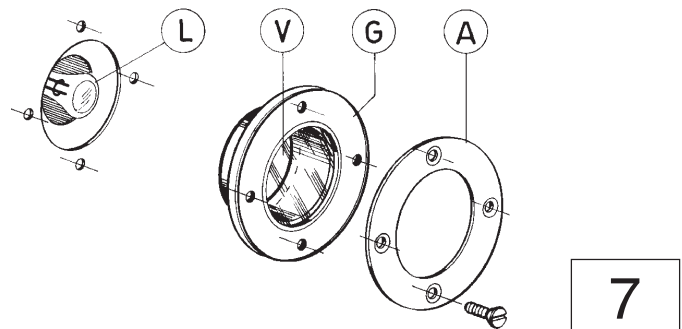
#### Rengøring af ovnrummets udtømningsrør

Udtømningsrøret rengøres jævnligt ved indgreb fra ovnrummets udtømning.

- Rengør dagligt de rustfrie ståledele med lunken sæbevand, og tør dem grundigt af.
- Undgå at rengøre det rustfrie stål med ståluld, børster eller skraber i almindeligt stål, da de kan aflejre jernholdige partikler, der når de iltes giver bittesmå rustprikker, som kan medføre rustdannelse.
- Hvis ovnen ikke anvendes i længere perioder:
  - Slå elforsyningen fra, og luk vand- og gashanerne;
  - Gnid grundigt alle rustfrie ståloverflader med en klud med lidt vaselineolie, så der dannes en beskyttende hinde;
  - Luft jævnligt ud i lokalerne.

#### Udskiftning af ovnlampen (Fig. "7")

- Til udskiftning af en gået lampe i ovnrummet gøres følgende:
- Slå strømmen fra ovnen.
  - Løsn de fire skrue, der fastgør ringen "A" til lyspunktet, og tag glasset "V" ud sammen med tætningslisten "G".
  - Fjern halogenlampen "L", og udskift den med en anden med de samme karakteristika (12 V - 20 W - 300°C), brug rent papir eller en ren klud for ikke at få direkte fingerkontakt.
  - Sæt beskyttelsesglasset, der skal være korrekt anbragt i tætningslisten, ind i den åbning, hvor lampen sidder, og fastgør ringen ved at skru de 4 skrue fast igen efter at have smurt tætningslisten med silikonefedt beregnet til husholdningsbrug.



#### Udskiftning af ovndørens tætningsliste (Fig. "8")

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

For at udskifte den gøres følgende:

- Fjern tætningslisten fra dens plads, og fjern eventuelle rester af silikone.
- Påfør en stribe silikone på punkterne "1" og "2" langs den ramme, tætningslisten sidder i.
- Monter den nye tætningsliste ved først at indsætte hele den indre profil "1" under fastgørelsesrammens tilsvarende kant. Begynd med hjørnerne.
- Indsæt derefter den ydre tætningsliste "2" under fastgørelsesrammens tilsvarende kant med et stykke værktøj med krog.

