

12/2018

Mod: DFV-1011/PTS

Production code: E15 RDT-110E DR 12DI 25

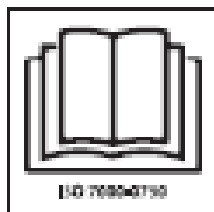


Diamond
catering equipment



SCHEIE

N KOMBIDAMPERE - BRUKERMANUAL OG VEDLIKEHOLD



RDT-105E
RDT-110E
RDT-115E

L105-DTE	L008-DTG
L105-DTG	L010-DTE
L107-DTE	L010-DTG
L107-DTG	CDT-107E
L112-DTE	CDT-107G
L112-DTG	CDT-111E
L604-DTE	CDT-111G
L604-DTG	CDT-207E
L606-DTE	CDT-207G
L606-DTG	CDT-211E
L610-DTE	CDT-211G
L610-DTG	CDT-120E
L004-DTE	CDT-120G
L004-DTG	CDT-220E
L006-DTE	CDT-220G

NG-DT-004EW	PDT-004G
NG-DT-005EW	PDT-005G
NG-DT-006EW	PDT-006G
NG-DT-007EW	PDT-007G
NG-DT-010EW	PDT-010G
NG-DT-012EW	PDT-012G
NG-DT-004G	CDT-107E
NG-DT-005G	CDT-111E
NG-DT-006G	CDT-207E
NG-DT-007G	CDT-211E
NG-DT-010G	CDT-120E
NG-DT-012G	CDT-220E
PDT-004E	CDT-107G
PDT-005E	CDT-111G
PDT-006E	CDT-207G
PDT-007E	CDT-211G
PDT-010E	CDT-120G
PDT-012E	CDT-220G

22013440
22013444
22013448

FMEL461T
FMEL661T
FMEL1061T

DFV-511/TS
DFV-1011/TS
DFV-1511/TS

B 02.0030.00

BRUK OG VEDLIKEHOLD

4.0	Instruksjoner for sikker bruk av ovnen
4.0A	Beskrivelse av kokesyklus eller matlagingsprogram
4.1	Starte ovnen
4.2	Beskrivelse av kontrollpanel
4.3	Innstilling av VARMLUFT/KONVEKSJON-modus i manuell matlaging
4.4	Innstilling av KOKE/STEAM-modus for manuell matlaging
4.5	Komplementære funksjoner
4.6	Starte manuell matlaging
4.7	Rask nedkjøling
5.0	Automatiske kokeprogrammer
5.1	Starte et automatisk tilberedningsprogrammer
5.2	Endring av et matlagingsprogram
5.3	Oppretting av en ny matlaging program
5.4	Sletting av et matlagingsprogram
5.5	Slette av en fase av matlagingen program
6.0	Automatisk vaskesystem med såpe-rabbelet
6,0A	Automatisk vaskesystem med flytende vaskemiddel
7.0	Alarmer / Lydsignal
7.1	Alvorlige alarmer
7.2	Ikke alvorlige alarmer
8.0	Betingelser og forskrifter
9.0	Vedlikehold
9.1	Hva du skal gjøre i tilfelle en havari og/eller en lang periode uten bruk
10.0	Matlagingstips
10.1	Remedier mot kokeproblemer

4.0 INSTRUKSJONER FOR EN SIKKER BRUK AV OVNEN

- Sørg for at ovnen står stabilt og at sikkerhetsanordninger som er installert (sikringsvern).
- Bruk alltid egnede vernehansker for å innlasting eller trekke ut bakker/brett.
- Vær alltid mest oppmerksom på gulvet, som på grunn av matlaging kan være glatte av vann og damp.
- For å unngå brannskader, bruk aldri brett eller bakker med væsker høyere enn et nivå som ikke kan sees/kontrolleres
- Ikke sett brett eller annet kjøkkenredskap oppå ovnen.
- Kontroller med jevne mellomrom med teknisk service og skift ut eventuelle skadede deler som kan endre ovnens funksjon eller være en fare.
- Rengjør ofte ovnen ved å følge instruksjonene i denne håndboken.

MAKS. INN LASTING AV MAT

Number of trays	Max. food loading
4 x 1/1 GN	10 Kg
5 x 1/1 GN	13 Kg
6 x 1/1 GN	15 Kg
7 x 1/1 GN	18 Kg
10 x 1/1 GN	25 Kg
11 x 1/1 GN	25 Kg

Number of trays	Max. food loading
12 x 1/1 GN	30 Kg
20 x 1/1 GN	50 Kg
7 x 2/1 GN	36 Kg
11 x 2/1 GN	50 Kg
20 x 2/1 GN	100 Kg

For en korrekt forståelse av terminologien som brukes i de følgende avsnittene, understreker vi at matlaging fase er tidsperioden som ovnen utfører en av følgende tilberedningsmoduser.



Konveksjon / varmluft
(temperaturområde mellom 20 - 270°C)



Kombimodus
(temperaturområde mellom 20 - 270°C)



Steam / Damp
(temperaturområde mellom 20 - 100°C)

I kokefasen kan det brukes følgende enheter og automatikk:



Stekespyd for å kontrollere kjernetemperaturen til maten som skal tilberedes



ΔT for å kontrollere kokekammertemperaturen



Lufteventil for ovnskammer



Høy eller lav viftehastighet



Autorevers

4.0A BESKRIVELSE AV TILBEREDNINGSSYKLUS ELLER TILBEREDNINGSPROGRAM

Manuell tilberedningssyklus eller program:

Mat kan tilberedes i en enkelt fase.

Under tilberedningsprogrammet kan du aktivere eller deaktivere de ovennevnte enhetene og automatikkene, justere kokekammertemperatur, kjernetemperatur, fuktighet og koketid.

Automatisk kokeprogram eller syklus: Mat kan tilberedes med flere faser, og helt automatisk.

I løpet av programmet er det mulig å midlertidig endre de ovennevnte enhetene og automatikkene og justere koketemperatur, tid og fuktighet.

4.1 START AV OVNEN

Se til at vannkranen er åpen og ekstern hovedbryter (hvis montert).



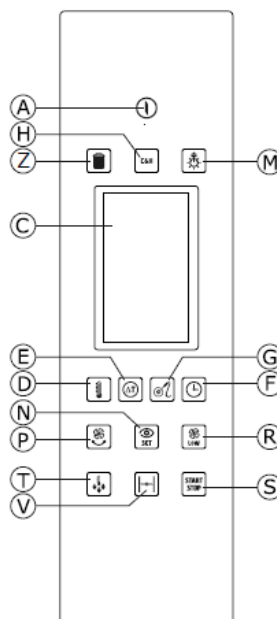
Trykk på PÅ/AV-tasten og vent noen sekunder til displayet tennes.

MERK FØLGENDE! Å slå av ovnen med PÅ/AV-knappen avbryter ikke strømforsyningen til ovnen.

Hvis ovnen ikke brukes, anbefaler vi deg å slå av strømforsyningen ved å bruke hovedbryter (hvis montert).

4.2 BESKRIVELSE AV PROGRAMMERBARE KONTROLLPANELKOMPONENTER

- A PÅ/AV-knapp for å slå ovnen på og av
- C 5" berøringsskjerm
- D Ovnskammer temperaturknapp
- E Delta T funksjonsknapp
- F Koketids knapp
- G Temperatur kjernetemperatur knapp
- H Cook & Hold-funksjonsknapp
- M Kammerlys knapp
- N Display set innstillings knapp
- P Autoreverserings knapp
- R Redusert ventilasjons knapp
- S Startknapp for matlaging/programmer
- T Hurtig nedkjølings knapp
- V Utløser ventil på/av-knapp
- Z Knapp for kansellering av programmer



4.3 VALG AV MANUELL TILBEREDNING I KONVEKSJONSMODUS



For å konfigurere en manuell matlaging i konveksjonsmodus, på displayet, trykk på ikonet for konveksjon-funksjon.

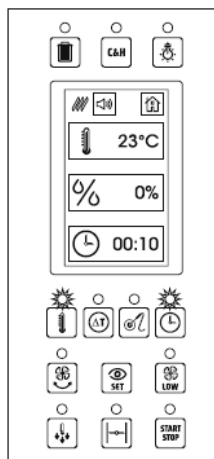
3 rektangulære ikoner indikerer parameterne som brukes til å kontrollere tilberedningsprosessen.

I eksemplet vist på siden er disse parameterne følgende:

- Ovnstemperatur (verdien som vises indikerer den virkelige temperaturen inne i ovnsrommet).
- Fuktingsprosent (denne verdien er som standard 0).
- Koketid (denne verdien er som standard 10 minutter).

De opplyste lysdiodene ved siden av knappene kokekammertemperatur og matlaging tid bekrefte parameterne som brukes til å styre matlagingen.

De avslåtte lysdiodene på knappene autorevers og lav hastighet indikerer det disse funksjonene er ikke aktivert. Den avslåtte lysdioden til utløserventilen knappen indikerer at utløsningsventilen er stengt.



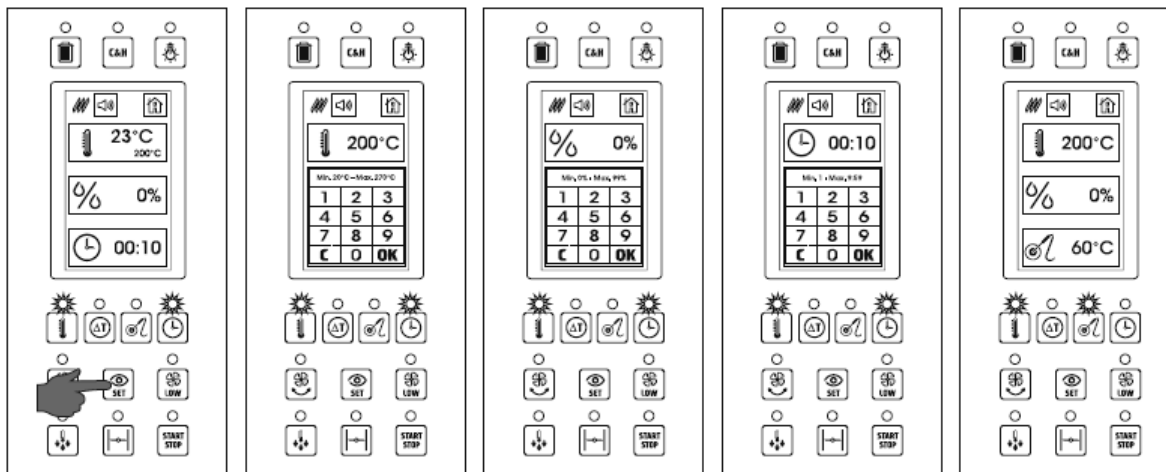


Fig. A

Fig. B

Fig. C

Fig. D

Fig. E



Fig. A. Ved å trykke på innstillingsknappen vil displayet vise de valgte verdiene til knappen trykkes inn.

I eksemplet på siden viser koketidsikonet den virkelige temperaturen (23°C) og den valgte en (200°C).

Lysdiodene for de valgte programmet (kokekammertemperatur og koketid) og den aktive tilleggsindikatoren funksjoner (autorevers, lav hastighet og utløserventil) blinker til knappen "se sett" trykkes inn.



Fig. B. For å endre innstilt ovnstemperatur, trykk på det rektangulære ikonet med symbolet vist på siden.

Displayet viser det numeriske tastaturet for å velge den nye temperaturverdien.

Tast inn siffer, den valgte verdien og trykk OK.

Den valgte temperaturen må være mellom 20 og 270 °C.

MERK: Hvis du har aktivert lavhastighetsventilasjon, er temperaturområdet mellom 20 og 230 °C.



Fig. C. For å endre prosentandelen av fukting av kokekammeret, trykk på den rektangulære ikon med symbolet på siden.

Displayet viser det numeriske tastaturet for å velge den nye verdien for fukting.

Siffer den valgte verdien og trykk OK.

Prosentandelen av valgt fukting må være mellom 0 og 99 %.



Fig. D. For å endre tilberedningstiden, trykk på det rektangulære ikonet med symbolet vist på siden.

Displayet viser det numeriske tastaturet for å velge ny tilberedningstid.

Tast inn sifrene med den valgte verdien og trykk OK.

Den valgte koketiden må være mellom 1 minutt og 20 timer.

MERK: For koketider mellom 1 og 59 minutter, siffer verdien i minutter.

For koketider mellom 60 minutter og 20 timer, siffer i timer og minutter.

For eksempel, for en koketid på 1 og en halv time, siffer 130 (1 time og 30 minutter). For en ubegrenset funksjon av ovnstallet 0.



Fig. E. For å utføre en kokeprosess med kjernetemperatur, trykk på knappen vist på siden.

Den opplyste lysdioden ved siden av koketidsknappen slår seg av og den ene av kjernesonden slår seg av på.

På displayet vil koketiden bli erstattet av kjernesonden.

Den visualiserte verdien inne i kjernesondeikonet indikerer temperaturen som er oppdaget av kjernesonden. Hvis

kjernesonden er ikke koblet til ovnen, denne verdien vil bli visualisert som ERR (feil). Ved å trykke på knappen "se

sett" inne i kjernesondeikonet, vil du se både den virkelige temperaturen oppdaget av kjernesonden og settet

verdi.

Standardverdien for kjernesonden er 60 °C.

Ved å velge styring av tilberedningsprosessen med kjernepriben, vil tilberedningen avsluttes når

temperaturen

oppdaget av spyddet i kjernen av produktet vil nå den innstilte verdien.

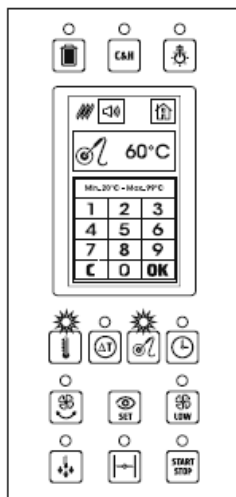


Fig. A

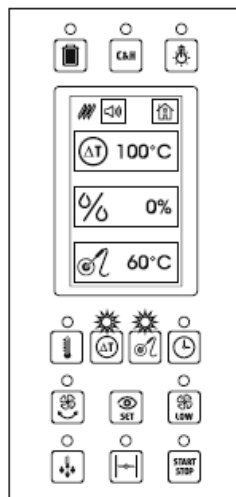


Fig. B

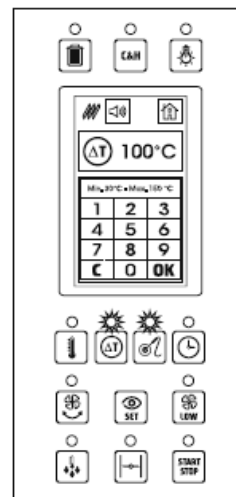


Fig. C



- Fig. A.** For å endre temperatursettet til kjernetemperaturen, trykk på det rektangulære ikonet med symbolet vist på siden. Displayet viser det numeriske tastaturet for å velge den nye verdien for temperaturen. Sett sifferet og valgte verdien og trykk OK. Den valgte temperaturen må være mellom 20 og 99°C.



- Fig. B.** For å utføre en tilberedningsprosess med Delta T-enheten, trykk på knappen vist på siden. Denne kontrollen kan bare aktiveres hvis tidligere kokemodus med kjernetermometer er valgt. Lysdioden som ble slått på ved siden av kokkekammertemperaturknappen, skifter nå til av og lysdioden til Delta T-knappen slår seg på.

I displayet vil kokkekammerets temperatur ikon bli erstattet av Delta T-ikonet. Den visualiserte verdien inne i Delta T-ikonet viser den valgte temperaturen for denne typen kontroll. Standardverdien for Delta T-funksjonen er 100 °C.



- Fig. C.** For å endre temperaturinnstillingen for Delta T, trykk på det rektangulære ikonet med symbolet på side. Displayet viser det numeriske tastaturet for å velge den nye verdien for temperaturen. Siffer valgt verdi og trykk OK. Den valgte temperaturen må være mellom 30 og 150 °C.

Ved å stille inn en temperaturverdi for Delta T, er kokkekammertemperaturen direkte relatert til den som er registrert

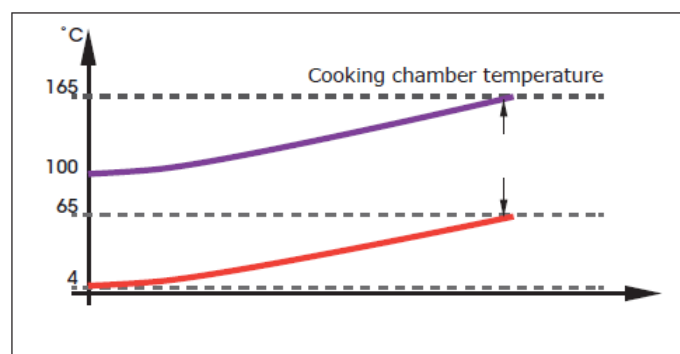
av sonden. For eksempel, hvis du velger for Delta T en verdi på 100 °C, vil kokkekammertemperaturen forbli alltid 100 °C høyere enn temperaturen detektert av sonden.

På denne måten blir matlagingsresultatene mye mer delikate og det er mindre vekttap på maten sammenlignet med tradisjonell matlaging.

Denne tilberedningsmetoden er spesielt egnet til å tilberede dyr mat, der muligheten for å redusere tapet vekt kan være en vesentlig faktor for økonomisk avkastning på matlagingen.

VELDIG VIKTIG: Ta i betraktning at bruken av Delta T-funksjonen gjør koketiden betraktelig lengre. Velger du en verdi mindre enn 100 °C for Delta T, kan koketiden være mer enn to ganger lengre enn samme matlaging uten Delta T-kontroll.

I tabellen nedenfor kan du finne trenden for kjernetemperaturen og kokkekammerets temperatur ved tilberedning der 65 °C for sonden og 100 °C for Delta T er valgt.



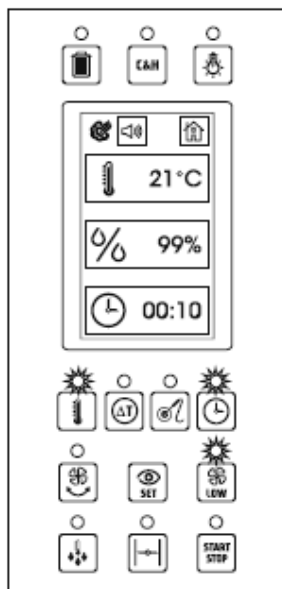


Fig. D

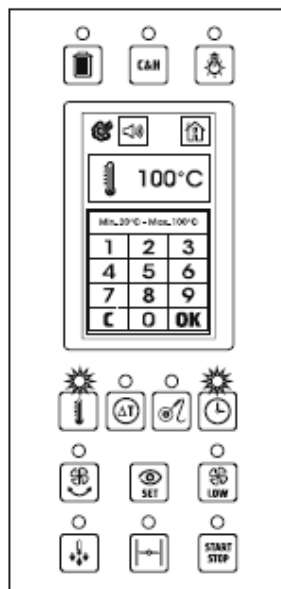


Fig. E

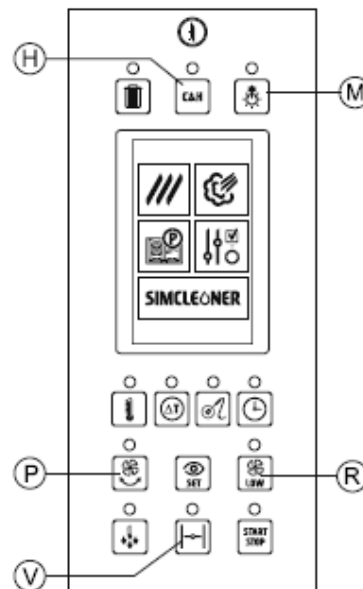


Fig. F

4.4 VALG AV MANUELL TILBEREDNING I STEAM / DAMPMODUS



Fig. D. For å konfigurere en manuell tilberedning i dampmodus, trykk på ikonet med symbol vist på siden. Displayet og knappene på kontrollpanelet viser følgende informasjon. 3 rektangulære ikoner indikerer parameterne som brukes for kontroll av tilberedningsprosessen. I eksemplet vist på siden er parametrene følgende:

Stekekammertemperatur (verdien indikerer den virkelige temperaturen).

Prosentandel av fuktighet (denne verdien er 99 % og kan ikke endres).

Koketid (denne verdien er som standard 10 minutter).

De opplyste lysdiødene ved siden av knappene kokekammertemperatur og tid bekrefter parametrene som brukes til administrere matlagingsprosessen.

Den avslåtte lysdiøden på autoreverseringsknappen indikerer at denne funksjonen ikke er aktivert. De opplyste LED for lavhastighetsventilasjon bekrefter at denne funksjonen er aktivert.

MERK: i dampmodus, som standard, foreslår ovnen lav hastighet. Den avslåtte lysdiøden på utløserventilen indikerer at utløserventilen er av.

MERK: i dampmodus, for å opprettholde maksimal dampmetning inne i kokekammeret, er det ikke mulig å åpne utløserventilen.



Fig. E. For å endre innstillingen for kokekammertemperaturen, trykk på det rektangulære ikonet med symbol vist på siden. Displayet viser det numeriske tastaturet for å stille inn den nye temperaturen verdi. Siffer den valgte verdien og trykk OK. Den valgte temperaturen må være mellom 20 og 100 °C.

4.5 YTTERLIGERE FUNKSJONER

Fig. F. I begge tilberedningsmodusene (konveksjon med fuktjustering og damp) er det mulig å aktivere en eller flere tilleggfunksjoner for å forbedre matlagingskvaliteten. Aktiveringen av disse funksjonene er utført ved å trykke på noen knapper over og under displayet. Hvis lysdiødene over knappene er slått på, vil det betyr at funksjonen er aktivert. Tilleggfunksjonene er:



Lav hastighet ventilasjon.

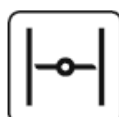
Aktiveres via knappen R. **Merk:** under pausen for hastighetsendring, lysdiøden over knappen blinker. Vi foreslår å bruke lav hastighet for å holde fuktig mat i matoverflaten når du kok med sauser og/eller væsker eller når det ikke er en tørr, sprø konsistens.



Autoreversering.

Aktiveres via knappen P. **Merk:** under pause for reversering av ventilasjon, lysdiøden over blinker knappen. Autoreverseringsfunksjonen reverserer vifterotasjon hvert 4. minutt. Aktiveringen forbedrer matlagings jevnhet.

Husk at de nødvendige pausene for viftevendning kan øke tilberedningstiden med ca. 15 %.



Utløserventil.

Aktiveres via knappen V. Åpningen tillater at dampen kan gå ut fra ovns kammer. Vi anbefaler å åpne utløserventilen når du ønsker å få tørr og sprø mat. Den kan ikke aktiveres i dampmodus, fordi det er nødvendig å holde største mengde damp inne i kokekammeret.

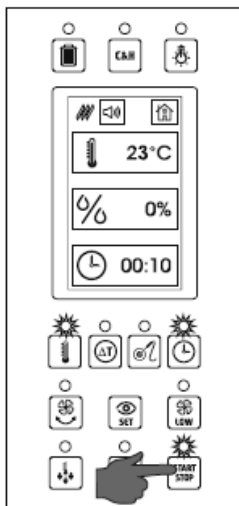


Fig. A

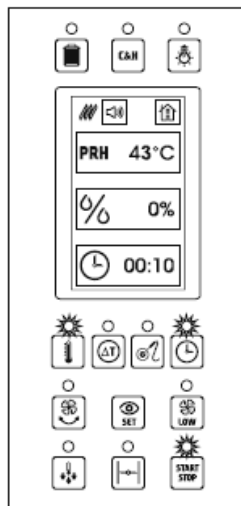


Fig. B

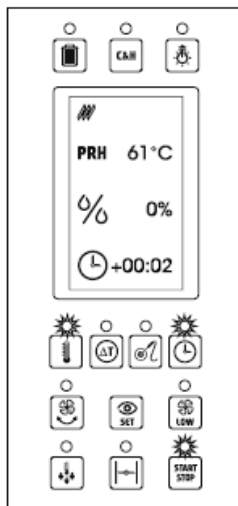


Fig. C



Fig. D

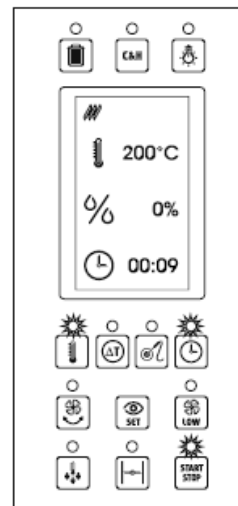


Fig. E



Cook & Hold.

Aktiveres via knappen H.

Aktiveringen av denne funksjonen, legges til på slutten av kokesyklusen, en ubegrenset holdfase ved en temperatur på 50 °C.

Vi anbefaler bruk av denne funksjonen når det ikke er mulig å ta ut maten på slutten av tilberedningscyklusen (f.eks. Matlaging om natten). Aktiveringen reduserer bakteriell spredning som er typisk for langsom avkjølingsprosess. C&H-funksjon anbefales ikke når du lager mat med kjernetermometer.



Kokekammerbelysning.

Aktiveres via knappen M.

Gjennom denne knappen slås kammerbelysningen på og av.

4.6 STARTE EN MANUELL TILBEREDNING



Fig. A. Etter at du har valgt tilberedningsprogrammet, er det nødvendig å utføre forvarming av ovnskammeret, for å oppnå gode kokeresultater. Ved å trykke på Start-knappen starter ovnen forvarmingsfasen. Starten av forvarming bekreftes ved at den grønne lysdioden på startknappen tennes.

Standard forvarmingstemperatur er 30 °C høyere enn den valgte tilberedningstemperaturen. På denne måten kompenseres temperaturnedgangen når du åpner ovnsdøren.



Fig. B. Når forvarming er aktivert, vises ikonet som tidligere viste den valgte kokekammer temperatur, vil nå vise den virkelige kokekammertemperaturen under forvarming.



Ved å trykke på knappen "se sett", vil ikonet vise temperaturen ved slutten av forvarmingen. Det er mulig å avbryte forvarmingsfasen ved å trykke på Start-knappen igjen. Det er også nødvendig å sette inn de først produktene som skal tilberedes, trykke på ikon Start andre gang vil tilberedningsprosessen begynne.

Fig. C. Etter 10 sekunder fra starten av en tilberedningscyklus, vil displayet endre måten å visualisere matlaging på parametere. Ovnen bytter fra operativ skjerm til en forenklet visning. Hensikten med den forenklete visningen er å synliggjøre og umiddelbart tolkbare arbeidsparametrene tilovn, også i større avstand enn den som brukes til operative faser. Ved å berøre displayet bytter ovnen til operativ skjerm.



Fig. D. Ved slutten av forvarmingsfasen vil du høre et akustisk signal.

Ved å trykke på ikon på siden vil du avbryte summeren.

Samtidig viser displayet en melding om å introdusere maten for å starte tilberedningsfasen.

Når du lukker døren igjen, etter at du har satt inn brettet, starter tilberedningen.

Fig.E. Også i dette tilfellet, etter 10 sekunder, skifter displayet til forenklet visning.



Fig. F

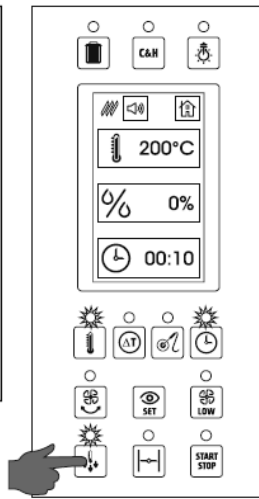


Fig. G

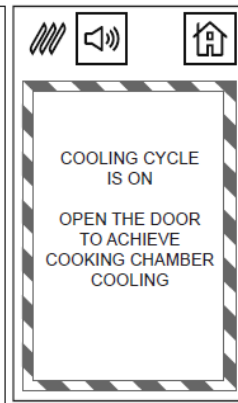


Fig. H

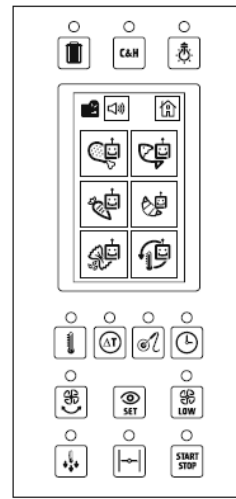


Fig. L

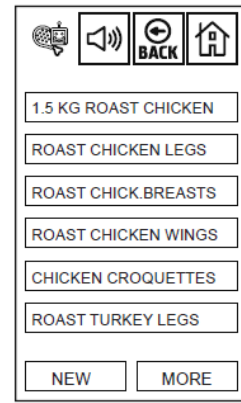


Fig. M



Fig. F. Ved slutten av tilberedningscyklusen vil du høre et akustisk signal. Ved å trykke på ikonet på siden vil summeren bli avbrutt. Samtidig viser displayet en melding som indikerer slutten av tilberedningscyklusen.

4.7 HURTIG NEDKJØLING



Fig. G. Ved å trykke på knappen vist på siden starter du hurtigavkjølingen av ovnskammeret. Starten av kjølesyklusen bekreftes av lysdioden til den tilsvarende knappen. Hvis en tilberedningsfase er på (den grønne lampen over startknappen lyser også), er det nødvendig å avbryte det for å starte den raske avkjølingen.

Ved å trykke på startknappen vil den grønne lysdioden slå seg av for å bekrefte at tilberedningsprosessen har blitt avbrutt. Hvis en forvarmingsfase er på, er det nødvendig å trykke o ganger på startknappen (ved første trykk skifter den fra forvarming til matlaging, vil et nytt trykk avbryte matlagingen).



Fig. H. Når du trykker på hurtigavkjølingsknappen aktiverer du summeren og en melding om å åpne døren for å lette rask avkjøling. Det er mulig å avbryte summeren ved å trykke på det tilsvarende ikonet.

MERK: kjølesyklusen kan aktiveres også uten å åpne døren, men hvis du åpner døren, vil temperaturen faller raskere. Avkjølingssyklusen stopper automatisk når kokekammerets temperatur når 45°C, men den kan avbrytes når som helst ved å trykke tilsvarende igjen på knappen.

MERK: hurtigkjølingen er aktivert som standard med høyhastighetsvifte. Det er også mulig å aktivere redusert ventilasjon under kjølesyklusen.

5.0 AUTOMATISK TILBEREDNINGSPROGRAM



Fig. L. På displayet, ved å trykke på ikonet som vises på siden, får du tilgang til gruppene til automatiske tilberedningsprogrammer.

Displayet er den som vises her på siden.

De automatiske tilberedningsprogrammene er delt inn i 6 grupper basert på type mat:

- Automatiske tilberedningsprogrammer kjøtt
- Automatiske matlagingsprogrammer fisk
- Automatiske kokeprogrammer grønnsaker
- Automatiske matlagingsprogrammer bakverk og bakverk
- Automatiske kokeprogrammer ris og pasta
- Regenereringsprogrammer for ferdigkokt mat



Fig. M. Ved å trykke på ett av ikonene som tilsvarer de 6 gruppene av automatiske tilberedningsprogrammer, du kan få tilgang til listen over programmer som utgjør den valgte gruppen. De mulige operasjonene i denne skjermen er følgende:

- Velg et program fra listen for å utføre en tilberedningssyklus eller endre den.
- Bla gjennom listen ved å trykke på ikonet "mer" her under på høyre side.
- Legg til et nytt program ved å trykke på ikonet "ny" her under på venstre side.
- Gå tilbake til forrige skjerm ved å trykke på ikonet Tilbake.
- Gå tilbake til forrige skjerm ved å trykke på ikonet Hjem.

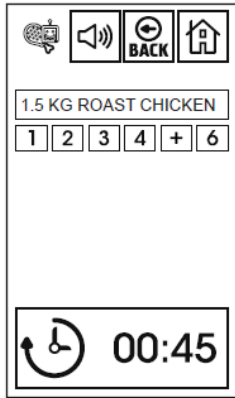


Fig. A

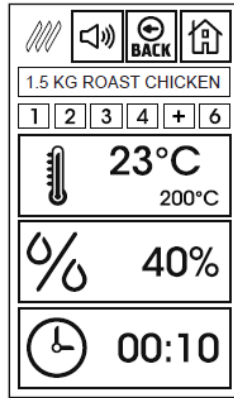


Fig. B

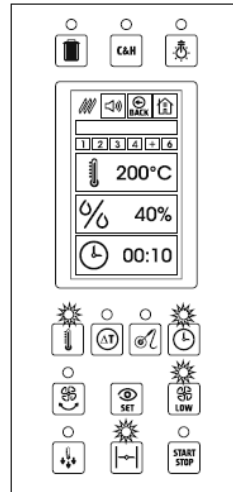


Fig. C



Fig. D

Fig. A. Velg et program fra listen, skjermen vil visualisere informasjonen som vises på siden. Informasjonen visualisert på denne skjermen er følgende:

- Navn på programmet
- Antall faser som danner programmet.

I eksemplet vist på siden består programmet av 4 faser og de tilsvarende knappene er lyseblå farge.

“+”-knappen indikerer den første ledige fasen og kan brukes til å legge til en ekstra fase til programmet.

Knappen “6” indikerer en fase som ikke brukes.

Den totale varigheten av et program.

Ved å trykke på ikonet "Tilbake" går du tilbake til listen over programmer.

Ved å trykke på ikonet "Hjem" går du tilbake til startside.

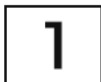


Fig. B. Ved å trykke på en av fasene som utgjør det automatiske programmet, viser ovnen skjermen som vist på siden her.

På skjermen kan du se matlagingsparametrene for den valgte fasen:

- Tegningen her over på venstre side viser tilberedningsmodus (konveksjon eller damp).
- Det rektangulære temperaturikonet viser den virkelige temperaturen og i mindre skala den innstilte temperaturen for den valgte fasen.

Dette ikonet kan visualisere Delta T-parameteren hvis du har konfigurert denne funksjonen for kontroll av matlagings kammertemperatur.

- Det rektangulære ikonet for prosentandel av fukting og den tilsvarende innstilte verdien. Denne verdien kan gå fra 0 til 99 % i konveksjonsmodus, og det er alltid 99 % (må ikke endres) i dampmodus.

- Det rektangulære ikonet for tiden og den tilsvarende verdien. Dette ikonet kan visualisere kjernesondeparameteren hvis denne funksjonen er konfigurert til å kontrollere tilberedningstiden.

MERK: i tillegg til matlagingsparametrene som vises på skjermen, på kontrollpanelet også lysdiodene for evt tilleggfunksjoner valgt, aktivert for valgt faselys på (redusert hastighetsventilasjon, autorevers, og åpne utløsningsventilen).



Fig. C. Når du trykker på en av fasene i programmet og deretter knappen “se sett” på kontrollpanelet viser informasjonen på displayet..

- De rektangulære ikonene viser bare de valgte verdiene. (den virkelige kokekammertemperaturen og til slutt kjernesondetemperaturen vises ikke).
- Lysdiodene på knappene for parameterne som brukes til å kontrollere matlagingen (i eksempelet på siden til matlaging kammertemperatur og tid) blinker.
- Lysdiodene til knappene for tilleggfunksjonene aktivert i den valgte fasen (i eksempelet her på siden, lavhastighetsventilasjon og åpen utløserventil) blinker.

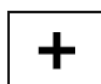


Fig. D. Hvis du i stedet for å trykke på en av fasene i programmet, trykker på den første ledige fasen (“+”), du vil se en melding for å bekrefte tilføyelsen av en ny fase. Instruksjonene for å legge til en ny fase er i avsnitt 5.2.

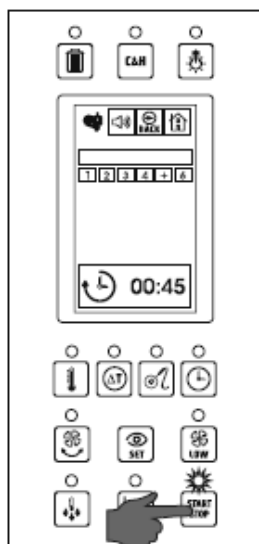


Fig. E

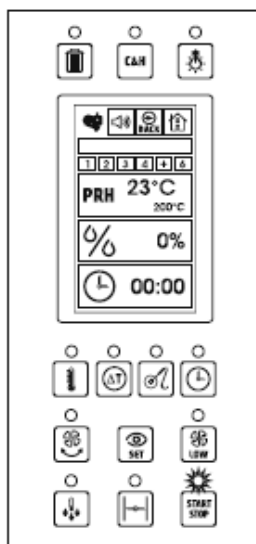


Fig. F



Fig. G

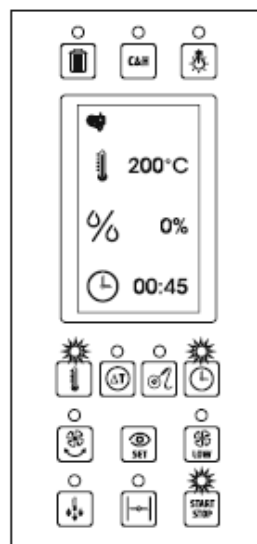


Fig. H



Fig. L

5.1 START AV ET AUTOMATISK TILBEREDNINGSPROGRAM

START STOP

Fig. E. For å starte et automatisk kokeprogram trenger du bare å velge det fra listen og trykke på start/stopp-knapp for å starte forvarming av kokekammeret. Hvis du ikke trenger å endre det automatiske programmet, trenger du ikke å visualisere en eller alle faser som utgjør programmet.

Ved å trykke på start/stopp-knappen starter forvarmingen av ovnen.

Lyset på den grønne lysdioden ved siden av start/stopp-knappen bekrefter start av forvarming.

MERK: hvis du har valgt et program der minst én av fasene forutsetter bruk av kjernespyd, visualiserer skjermen meldingen:

MERK FØLGENDE!

DENNE TILBEREDNINGSPROSESSEN KREVER KJERNETEMPERATURSPYD
SØRG FOR AT KJERNETEMPERATURSPYDET ER KOBLET TIL OVNEN

PRH **Fig. F.** Når forvarmingen er aktivert, vises ikonet som tidligere viste innstilt temperatur for fase 1, vil vise den virkelige kokekammertemperaturen under forvarming.

Forvarmingstemperaturen vil være 30°C høyere enn den som er innstilt for den første fasen av programmet.

Det er mulig å avbryte forvarmingsfasen ved å trykke på startknappen igjen.

På denne måten må du først sette inn maten, fordi det andre trykk på startknappen vil begynne kokefasen.

OBS: starte en kokefase (både manuelt eller styrt av automatisk program) uten å påvirke forvarming av ovnen, vil tilberedningskvaliteten bli betydelig forverret. Koketiden, svidd og mindre delikat resultatene enn de forventede.



Fig. G. Ved slutten av forvarmingsfasen vil du høre summeren.

Ved å trykke på ikonet her på siden kan du avbryte summeren.



Fig. L. På slutten av tilberedningssyklusen vil du høre summeren.

Ved å trykke på ikonet på displayet, vil summeren bli avbrutt.

Samtidig viser displayet en melding som indikerer slutten av tilberedningsprosessen.

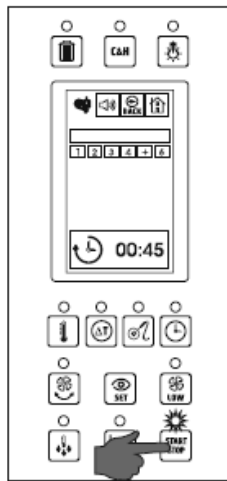


Fig. E

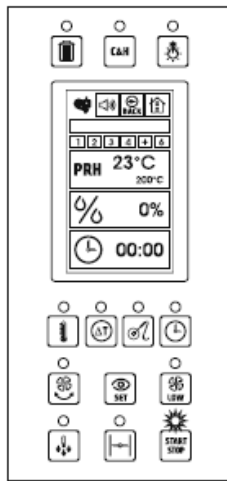


Fig. F



Fig. G

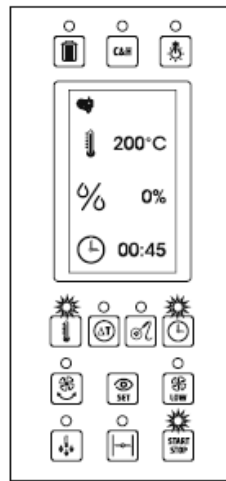


Fig. H



Fig. L

5.2 MODIFIKASJON AV ET AUTOMATISK TILBEREDNINGSPROGRAM

Fig. A. Det er mulig å endre midlertidig eller permanent både fabrikkprogrammer og også de som er opprettet av brukeren.

Etter at du har valgt et automatisk program, er de mulige endringene som følger:

- Endring av programmets navn
- Parametermodifisering for en eller flere faser.
- Modifisering av tilleggsfunksjoner for en eller flere faser.
- Legg til en eller flere faser på slutten av programmet (inntil maks. 6 faser).

Fig. B. Ved å trykke på navnet på programmet, vises et tastatur på displayet for å angi det nye navnet.

Etter du har angitt det nye navnet, trykk på ikonet OK.

Hvis du trykker OK uten å taste noe, vil navnet forbli det samme.

Ved å trykke på ikonet Tilbake, bytter ovnen til forrige skjermbilde uten å gjøre noen endringer.

Fig. C. Etter at du har valgt et program, hvis du trykker på tallet som tilsvarende en fase av programmet, vil du visualisere de innstilte parametrene for den valgte fasen.

Fasene som lager et program er de med lyseblå ramme.

"+"-fasen er den første ledige etter de konfigurerte.

Fasene med grå ramme er ubrukte.

På kontrollpanelet slås lysdiodene på ved siden av knappene for parametre som brukes for den valgte fasen.

I eksemplet som vises, er stekekammertemperatur og tid valgt.



Fig. D. Ved å trykke på det rektangulære ikonet til en av parameterne vil du visualisere tastaturet for å endre verdien. I eksemplet her på siden kan du se modifikasjonen av matlagingskammertemperatur innstilt. Etter at du har innført den nye verdien, trykk OK for å bekrefte og lagre den. MERK: hvis den valgte fasen er i dampmodus, verdien for prosentandelen av fukning kan ikke endres.

Fig. E. I tillegg til matlagingsparametrene er det mulig å aktivere eller deaktivere en eller flere tilleggsfunksjoner.

Eventuelle tilleggsfunksjoner som er aktivert i den valgte fasen, indikeres av lysdiodene ved siden av knapper:

- Autoreversering
- Lavhastighetsventilasjon
- Åpne utløserventilen



Fig. F. Hvis noen modifikasjoner er utført, trykk på start/stopp-knappen for å starte en automatisk program, visualiserer ovnen meldingen som vises på siden.

Ved å trykke på ikonet YES, vil det automatiske programmet bli utført med de innførte modifikasjonene og på slutten av tilberedningscyklusen vil endringene opprettholdes.

Ved å trykke på ikonet NO, vil det automatiske programmet bli utført med de innførte modifikasjonene, men på slutten av tilberedningscyklusen, vil ovnen gjenopprette den forrige konfigurasjonen.



Ved å trykke på ikonet Tilbake uten å starte det modifiserte programmet, vil du bli bedt om å lagre endringer. MERK: Alle programmer som har blitt endret sammenlignet med fabrikkkonfigurasjonen, vil bli visualisert i listen over programmer i en rektangulær ramme, mørk blå farge i stedet for lyseblå.



Fig. F



Fig. G



Fig. H

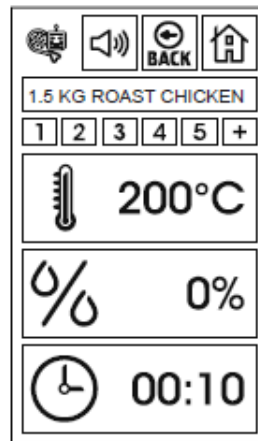


Fig. L

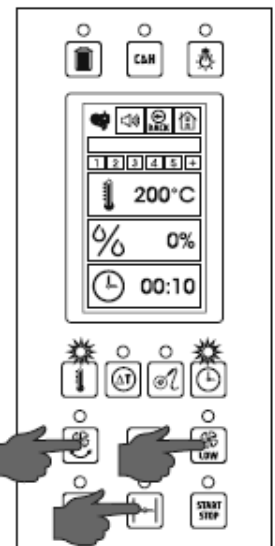


Fig. M



Fig. G. Knappen "+" viser den første ledige fasen etter de konfigurerte for de valgte programmene.

MERK: Hvis et program består av 6 faser, er det ikke mulig å legge til flere faser.

Tillegging av en fase kan være nyttig for eksempel for å holde maten på en langtidstemperatur.



Fig. H. Ved å trykke på ikonet YES for å legge til en ny fase i programmet, foreslår ovnen å velge kokemodus, som vil bli brukt til å kontrollere den nye fasen.

Til fasen tidligere indikert med "+", er det tilsvarende nummeret nå tildelt.

Trykk på ett av de 2 ikonene, varmluft eller damp, tilberedningsmodusen som vil kontrollere den nye fasen vil bli valgt.



Fig. L. Ved å velge for eksempel konveksjonsmodus, foreslår ovnen standardparametrene for denne modus.

Det er mulig å endre disse parametrene som tidligere beskrevet.

I eksemplet vist på siden kan du se standardparametrene for konveksjonsmodus:

- Stekekammertemperatur 200°C
- Prosent av fukting 0 %
- Tid 10 minutter

I tillegg til endring av disse parametrene er det mulig å aktivere (via knappene under displayet) styringen av matlaging med kjernetemperatur og til slutt Delta T-funksjon.

MERK: i eksemplet på siden er fase 6 som tidligere var ubrukt og på grå bakgrunn nå den nye "+"-fasen og kan legges til på slutten av programmet.

Fig. M. For den nye fasen av programmet er det mulig å aktivere en eller flere tilleggsfunksjoner:

- Autoreversering
- Lavhastighetsvifte
- Åpne utløserventilen



BACK

Etter at du har fullført konfigurasjonen av den nye fasen, trykk på ikonet Tilbake for å gå tilbake til liste over programmer. Når det gjelder de andre modifikasjonene til det automatiske programmet, vil brukeren bli bedt om å lagre eller ikke lagre modifikasjoner.

Ved å trykke på ikonet Hjem, bytter displayets forside.



Fig. A



Fig. B



Fig. C

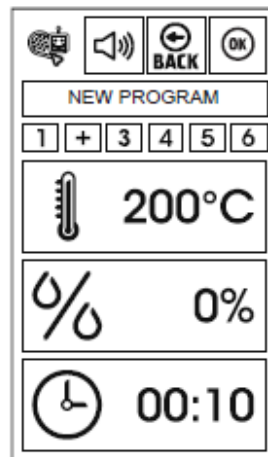


Fig. D

5.3 LAGRING AV ET NYTT AUTOMATISK TILBEREDNINGSPROGRAM

Fig. A. For å lage et nytt automatisk tilberedningsprogram, velg den ene blant de 6 tilgjengelige programmene hvor du vil legge til et nytt program.

Trykk på ikonet NEW (NYTT) her under på venstre side.

Fig. B. Bruk tastaturet som vises på skjermen, og tast inn navnet på det nye programmet.

Trykk OK for å bekrefte.

Fig. C. Displayet visualiserer nå navnet på det nye programmet og de 6 fasene det er mulig å konfigurere.

Fase 1 har en grønn bakgrunn for å indikere at brukeren konfigurerer den.

De andre fasene er for øyeblikket på en grå bakgrunn (ubrukt).

For å gå videre, velg modusen som vil kontrollere den første fasen av programmet (konveksjon eller damp).

Fig. D. Etter at du har valgt modus, vil displayet foreslå standardverdiene.

Det er mulig å endre disse parameterne som beskrevet i de foregående avsnittene.

På samme måte er det mulig å velge kjernetemperatur og til slutt Delta T-funksjonen for å kontrollere fasen.

Du kan aktivere de tilgjengelige tilleggsfunksjonene (autoreverse, redusert viftehastighet, åpen utløsningsventil).

Hvis du allerede har konfigurert minst 1 fase, kan ikonet OK aktiveres for å lagre det nye programmet.

Etter at du har konfigurert parametrene for den første fasen, trykk "+" for å legge til en ny fase og fortsett med en ny konfigurasjon.

Etter at du har konfigurert de planlagte fasene for det nye programmet, trykker du på ikonet OK for å lagre dem.

Det nye programmet vil bli lagt til på slutten av listen for de lagrede programmene, som f.eks.:

1,5 KG STEKKYLLING
 STEKTE KYLLINGLÅR
 STEK KYLING.BRYSTER
 STEKTE KYLLINGVINGER
 KYLLINGVINGER
 STEKT KALKUNLÅR
 NY MER
 NYTT PROGRAM NYTT PROGRAM NYTT PROGRAM

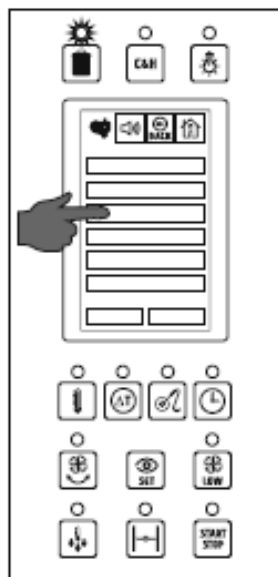


Fig. E

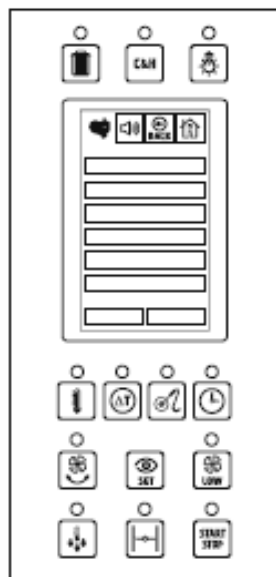


Fig. F

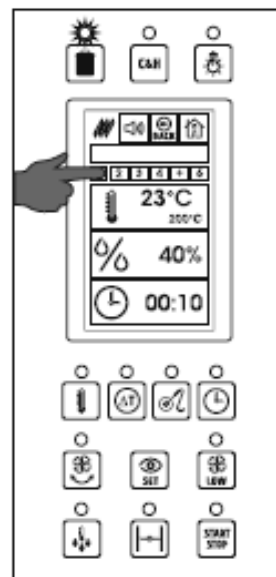


Fig. G

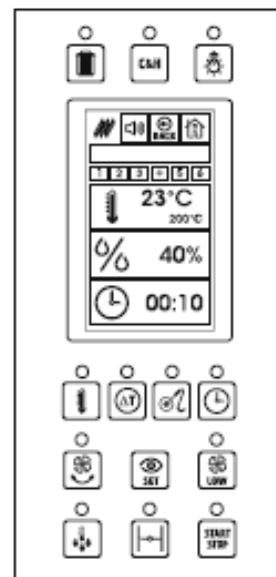


Fig. H

5.4 KANSELLERING AV ET AUTOMATISK TILBEREDNINGSPROGRAM

Fig. E. For definitivt å avbryte et automatisk matlagingsprogram (både et fra fabrikk eller det som er opprettet av bruker), bla gjennom listen over programmer ved å bruke ikonet "mer" til programmet som skal elimineres vises på skjermen.

Trykk på programmet som skal avbrytes og hold det nede til bakgrunnen blir rød.

Når bakgrunnen med navnet på programmet blir rød, vil den røde lysdioden på knappen "avbryt" over på venstre side slås på.



Fig. F. Ved å trykke på knappen "avbryt" vist på siden, vil programmet bli definitivt kansellert fra listen.

MERK FØLGENDE! Denne operasjonen er ikke reversibel.

For å gjenopprette de kansellerte standardprogrammene, må du laste opp fabrikkoppskriftene ved hjelp av USB-tilkobling (se avsnitt 8.0).

5.5 KANSELLERING AV EN FASE I ET AUTOMATISK PROGRAM

Fig. G. Det er mulig å avbryte en eller flere faser av et automatisk tilberedningsprogram.

Denne operasjonen kan være nyttig for eksempel for et program der den første fasen brukes til å forsegle produktet men kokken foretrekker å utføre denne operasjonen på bålet.

Hvis du eliminerer den første fasen, vil det være mulig å forsegle på bålet og deretter fullføre matlagingen ved hjelp av program uten den første fasen.

For å avbryte en fase i et program, trykk på den valgte fasen og hold den nede til bakgrunnen blir rød farge. Samtidig tennes den røde lysdioden på knappen "avbrytelse" over på venstre side.



Fig. H. Ved å trykke på kanselleringsknappen vist på siden, vil den valgte fasen være definitivt fjernet fra listen.

MERK FØLGENDE! Denne operasjonen er ikke reversibel.

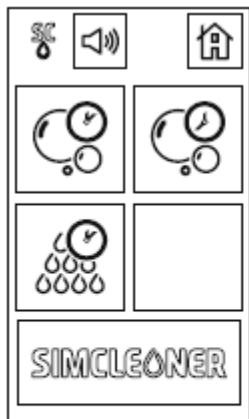


Fig. A

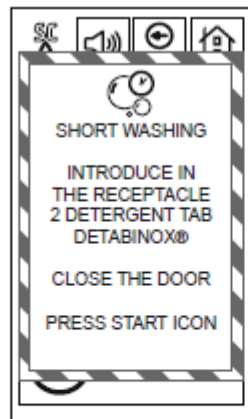


Fig. B

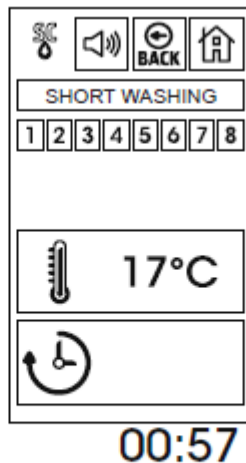


Fig. C

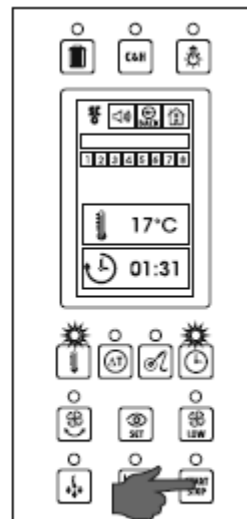


Fig. D

6.0 AUTOMATISK VASKESYSTEM MED TABLETTER



Fig. A. For å få tilgang til automatiske vaskeprogrammer, fra hjemmesiden, trykk på ikon vist på siden.

Displayet viser de tilgjengelige programmene.



Kort vaskesyklus.

Spesielt egnet når ovnen vaskes veldig ofte eller når den ikke er så skitten.



Lang vaskesyklus.

Spesielt egnet når ovnen ikke vaskes så ofte eller når den er veldig skitten (i dette tilfellet, mer enn én vaskesyklus kan være nødvendig).



Skylling

Dette programmet bevirker en skylling av kokekammeret og krever ikke vaskemiddel.



Fig. B. Velger du for eksempel det korte vaskeprogrammet, på displayet vil du se måling av hvor mye vaskemiddel som brukes.

MERK:

Bruk utelukkende produktene levert av produsenten til å rengjøre ovner utstyrt med Simcleaner-vaskesystem:

- Vaskemiddel i fane **DETABINOX®**

Produsenten godtar ingen reklamasjon for oksidering og skade av rustfritt stål

, hvis ovnen har blitt vasket med forskjellige produkter de som er angitt i enn denne brukermanual.

Fig. C. Etter at du har satt inn vaskemiddelslangen i den egnede beholderen, i henhold til målingen vist av ovnen, trykk på popup-meldingen for å vite varigheten av den valgte syklusen.

I eksemplet vist på siden har det valgte programmet en varighet på 57 minutter.

MERK: varigheten av vaskeprogrammene avhenger av ovnens modell og dimensjoner, og også av måling av innhold som skal brukes.

Under utførelse av en vaskesyklus, visualiserer tidsikonet den manglende tiden for å fullføre syklusen.



Fig. D. Ved å trykke på Start/Stopp-knappen starter vaskesyklusen.

MERK: i løpet av de første minuttene av vaskesyklusene varmer ovnen opp kokekammeret i damp modus, for å fjerne fett fra overflatene.

Vannet vil begynne å komme ut av vaskearmen først etter noen minutter.

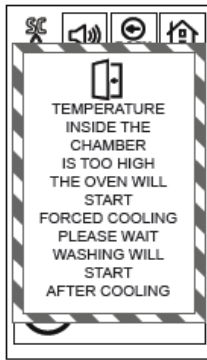


Fig. E

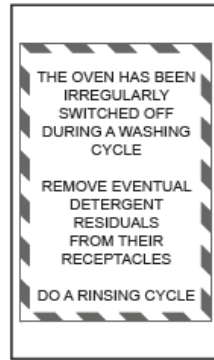


Fig. F



Fig. G

Fig. F. Når vaskesyklusen har startet, er det nødvendig å fullføre den for å unngå eventuelle rester av vaskemiddel kan forurense maten under følgende tilberedningsprosesser eller skade overflater av rustfritt stål, når kontakt med for høye temperaturer.

Hvis ovnen er stoppet under en automatisk vaskesyklus, vil displayet vise en når du slår den på igjen advarselmelding vist på displayet, for å minne deg på at du må fjerne eventuelle rester av vaskemiddel og utfør en skyllesyklus før enhver tilberedningssyklus.

Fig. G. I alle ovner i denne serien er beholderne for vaskemiddel og sparkelmiddel plassert over stekeovn.

MERK FØLGENDE! Etter en tilberedningsprosess kan ovnens frontpanel og topppanelet være svært varme.

Det er nødvendig å være veldig forsiktig for å unngå kontakt med veldig varme overflater, og vi foreslår at du bruker beskyttelse hansker.

Skrue av lokket på vaskemiddelbeholderen (denne operasjonen kan utføres enkelt med hender), innsett DETABINOX® vaskemiddel, følg instruksjonene på skjermen.

Skrue på hettene igjen og lukk ovnsdøren.

BRUK AV FASTNØKLER ELLER TANG FOR Å SKRU OG SKRU AV HETTENE ER FORBUDT.

BRUK BESKYTTELSESHANSKER OG MASKE FOR Å HÅNDBERE OPPVASKEMIDDEL.



MERK: for å lette oppløsningen av smuss, anbefaler vi å spraye den indre delen av kokekammeret med et avfettingsprodukt som er egnet for ovnsrensing.

VELDIG VIKTIG: For å bruke BRILLINOX® glitrende hjelpemiddel, må du velge SKYLLING-programmet.

6.0A AUTOMATISK VASKESYSTEM MED FLYTENDE VASKEMEDEL

I modeller utstyrt med automatisk vask med flytende vaskemiddel, på baksiden av ovnene leveres med automatisk vaskesystem, det er 2 små rør for oppsuging av vaskemiddel og avkalkningsg-hjelp.

Det røde fargerøret må settes inn i beholderen for flytende vaskemiddel.

Det hvite fargerøret må settes inn i beholderen for flytende avkalkningsmiddel.

VIKTIG MERK: sørg for at det flytende vaskemiddelet og avkalkningsmiddelet er spesifikke for rengjøring av rustfritt stål.

Kontroller ofte nivået av vaskemiddel og avkalkningsmiddel i beholderne, for å unngå skade på pumpen hvis den suger inn forgjeves.

Fig. E. Hvis kammeret er for varmt til å starte en vaskesyklus, vil ovnen vise en melding om dette.

Avkjølingssyklusen før vaskesyklusen kan utføres både med åpen (på kortere tid) og med lukket dør (med lengre tid).

Hvis du åpner døren for å gjøre kjølesyklusen raskere, vent til følgende melding (slutt på kjøling) for å lukke den en gang til.

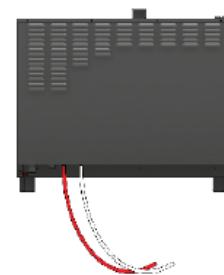


Fig. F. Når vaskesyklusen har startet, er det nødvendig å fullføre den for å unngå eventuelle rester av vaskemiddel kan forurense maten under følgende tilberedningsprosesser eller skade overflater av rustfritt stål, når kontakt med for høye temperaturer.

Hvis ovnen er stoppet under en automatisk vaskesyklus, vil displayet vise en når du slår den på igjen advarselmelding vist på displayet, for å minne deg på at du må fjerne eventuelle rester av vaskemiddel og utfør en skyllesyklus før enhver tilberedningssyklus.

7.0 ALARMER

Alarmene er ovnsbeskyttelsessystem.

De aktiveres automatisk som en pop-up hvit farge med hvit-rød kant.

Veldig viktig: i tilfelle en alarm, legg merke til koden nederst på høyre side for å eventuelt avklare med teknisk service.



Alarmene er delt inn i 2 grupper:

Alvorlige alarmer.


Alvorlige alarmer, merket med symbolet på siden, stopper alle funksjoner i ovnen.





Ikke alvorlige alarmer.


Ikke alvorlige alarmer, merket med symbolet på siden, stopper kun spesifikke funksjoner i ovnen.


7.1 ALVORLIG ALARM


Beskrivelse	Code A000
Det indikerer et inkompatibilitetsproblem mellom tastaturet og programvaren på hovedkortet (vanligvis på grunn av utskifting av en av de to komponentene).	 <p>MERK FØLGENDE! KONFIGURASJONSFEIL DET ER NØDVENDIG Å OPPDATERE PROGRAMVAREN</p>
Ovnens funksjoner	
Ovnen er låst. Enhver handling fra operatøren er mulig.	
Tilbakestilling	
Ovnen viser seg å være operativ og en korrekt kommunikasjon mellom de 2 komponentene er etablert igjen.	
Forslag til operatøren	
Koble fra strømforsyningen. Ring teknisk service.	
Merknader til teknisk service	
Oppdater programvaren til skjermen og relékortet.	

Beskrivelse	Kode A010
Det er et kommunikasjonsproblem mellom skjermen og hovedkortet som styrer de forskjellige komponentene.	 <p>MERK FØLGENDE! INGEN FORBINDELSE MELLOM TASTATUR OG HOVEDKORT INGEN MULIG HANDLING RING TEKNISK SERVICE</p>
Ovnens funksjoner	
Ovnen er låst. Enhver handling fra operatøren er mulig.	
Tilbakestilling	
Ovnen viser seg å være operativ og en korrekt kommunikasjon mellom de 2 komponentene er igjen etablert	
Forslag til operatøren	
Koble fra strømforsyningen. Ring teknisk service.	
Merknader til teknisk service	
Sjekk tilkoblingen mellom skjermen og komponentens hovedkort at den er god.. Kontroller funksjonen til de 2 komponentene. VELDIG VIKTIG: i tilfelle utskifting av en av de 2 komponentene er det nødvendig for å oppdatere programvaren og sikre at konfigurasjonen samsvarer med ovnen modell.	


Beskrivelse	Kode A020
Intervensjon av ovnens sikkerhetstermostat.	 <p>MERK FØLGENDE!</p> <p>SIKKERHETSTERMOSTAT INNBLANDING</p> <p>SLÅ AV OVNEN</p> <p>DET ER NØDVENDIG Å NULLSTILLE SIKKERHETSTERMOSTATEN</p> <p> HVIS FEILEN FORSVINNER IKKE RING TEKNISK SERVICE</p>
Ovnens funksjoner	
Hvis ovnen koker, stopper den. Det er mulig å gå fra en skjerm til en annen, men kokekammeroppvarmingen er av, pga. hendelsen overoppheting.	
Tilbakestilling	
Etter at ovnen er avkjølt, er det nødvendig å tilbake stille sikkerhetstermostaten (F2), ved å fjerne det høyre panelet på ovnen.	
Forslag til operatøren	
Slå av ovnen, sjekk at viften roterer uten friksjon. Avkjøl ovnen og prøv å lage mat igjen. Hvis problemet vedvarer, ring teknisk service.	
Merknader til teknisk service	
Kontroller at viften er ren og roterer riktig. Sjekk forventet turtall for viften. Rengjør sensorene nøye for registrering av kokekammertemperatur.	
Kontroller at temperaturen på displayet tilsvarer den virkelige temperaturen inne i ovnskammeret. Tilbakestill sikkerhetstermostaten ved å trykke på knapp eller fortsett med utskifting av delen.	

Beskrivelse	Kode A030
Utkobling av motorens termiske beskyttelsesikring.	 <p>MERK FØLGENDE!</p> <p>MOTORVIFTE BESKYTTELSESENHET AKTIVERT (VIFTE STOPPET)</p> <p>SLÅ AV OVNEN, ETTER EN TIMES NEDKJØLING BØR VIFTEN FUNGERE, HVIS IKKE.</p> <p>RING TEKNISK SERVICE</p>
Ovnens funksjoner	
Hvis ovnen har oppnådd for høy koketemperatur, stopper den. Det er mulig å flytte fra et skjerm bilde til et annet, mens rotasjonen av viften (og følgelig oppvarmingen av kokekammeret) er av.	
Tilbakestilling	
Etter avkjøling av motoren, vil ovnen bli automatisk operativ igjen.	
Forslag til operatøren	
Slå av ovnen, kontroller at viften roterer uten friksjoner, fjern dem hvis noen. Kontroller at kjølespaltene på høyre sidepanel av ovnen ikke er blokkert. Hvis uregelmessigheten vedvarer etter 1 time eller den gjentar seg, ring teknisk service.	
Merknader til teknisk service	
Kontroller at rotasjonen av motorakselen er fri, uten friksjon og at lagrene er effektive.	
Kontroller at viften i rustfritt stål ikke er deformert og at den roterer riktig.	
Kontroller tettheten til motorakselpakningen i gjennomføringen. Utfør en elektrisk kontroll av motoren for å finne ut eventuelle feil.	



Beskrivelse	Code A040
Feil på kokekammerets temperaturføler.	 <p>MERK FØLGENDE!</p> <p>KOKEKAMMER THERMOSTAT FEIL</p> <p>DET ER IKKE MULIG Å LAGE MAT UTEN PÅLITELIG TEMPERATUR</p>
Ovnens funksjoner	
Når ovnen koker, stopper den plutselig. Det er ikke mulig å lage mat med en stabil temperatur.	
Tilbakestilling	
Hvis du vil at ovnen skal være operativ igjen, er det nødvendig at sonden går tilbake og fungerer riktig.	
Forslag til operatøren	
Ring teknisk service.	
Merknader til teknisk service	
Kontroller sondeforbindelsene. Bytt om nødvendig stekekammertemperaturføleren.	



Beskrivelse	Kode A090
<p>Temperaturen inne i ovnens elektroniske komponentrom (på høyre side side av ovnen) er for høy og kan skade de elektroniske komponentene.</p>	<div style="border: 2px dashed black; padding: 10px; text-align: center;">  MERK FØLGENDE! HØY TEMPERATUR I ELEKTRONISKE KOMPONENTROM SLÅ AV OVNEN ETTER EN TIME BØR FEILEN VÆRE OK HVIS IKKE RING TEKNISK SERVICE </div>
<p>Ovnens funksjoner</p>	
<p>Hvis ovnen koker, stopper den.</p>	
<p>Det er ikke mulig å fortsette å bruke ovnen.</p>	
<p>Tilbakestilling</p>	
<p>Ovnen vil være operativ igjen når temperaturen blir lavere enn valgt verdi.</p>	
<p>Forslag til operatøren</p>	
<p>Sjekk ventilasjonshullene under kontrollpanelet (ved siden av USB og kjerneprobe kontakten) at denne ikke er blokkert. Sjekk ventilasjonshullene på høyre side av panelet ikke er blokkert, og at luften kan passere gjennom disse hullene. Hvis problemet vedvarer, ring teknisk service.</p>	
<p>Merknader til teknisk service</p>	
<p>Kontroller funksjonen og tilkoblingene til kjøleviften for komponentrommet.</p>	
<p>Pass på at det ikke er varme kilder ved siden av ovnens høyre side (vi anbefaler en minimumsavstand på 50 cm).</p>	
<p>Kontroller at ventilasjonshullene ikke er blokkert av fett eller støv.</p>	

7.2 IKKE ALVORLIGE ALARMER

Beskrivelse	Kode A210
<p>Kjernetemperaturføler fungerer ikke som den skal. Det er ikke mulig å bruke denne enheten.</p>	<div style="border: 2px dashed black; padding: 10px; text-align: center;">  MERK FØLGENDE! KJERNETEMPERATUR- SPYD FEIL KJERNETEMPERATUR- SPYD, FUNGERER KUN MED TIDSINSTILLING BYTT KJERNESONDE </div>
<p>Ovnens funksjoner</p>	
<p>Ovnen fungerer med tidsinnstilling ved tilberedningen.</p>	
<p>Det er ikke mulig å bruke automatiske programmer som inkluderer en eller flere kontrollerte faser ved kjernetemperatur.</p>	
<p>Tilbakestilling</p>	
<p>Ovnen kan fungere med kjernesonde igjen, når kjernesonden fungerer riktig igjen.</p>	
<p>Forslag til operatøren</p>	
<p>Kontroller at kjernetemperaturkontakten er riktig koblet til ovnen.</p>	
<p>Kontroller at kabelen og spyddet er integrert</p>	
<p>Hvis problemet vedvarer, ring teknisk service.</p>	
<p>Merknader til teknisk service</p>	
<p>Sjekk funksjonen til kjernesonden (avlesningen av varmeelementet i ohm til sonden må være 1000 + romtemperatur). Skift ut kjernesonden om nødvendig.</p>	

GASSVERSJON

Beskrivelse	KODE A240
<p>Mangel på gass eller mislykket tenning av kokekammerbrenneren.</p>	<div style="border: 2px dashed black; padding: 10px; text-align: center;">  MERK FØLGENDE! INGEN FLAMME I KOKEKAMMER BRENNER FORSØKE TENNING IGJEN TRYKK «RESET GAS»-IKON  </div>
<p>Ovnens funksjoner</p>	
<p>For sikkerhetskyld er gassventilen stengt.</p>	
<p>Tilbakestill gass-ikonet, vises grått (da inaktivt) i noen sekunder for å gi tid til systemet for å fullføre sikkerhetsprosedyrene.</p>	
<p>Tilbakestilling</p>	
<p>Når tilbakestillingsgassikonet blir aktivert, er det mulig å prøve å tenne brenneren igjen ved å trykke på ikonet.</p>	
<p>Forslag til operatøren</p>	
<p>Hvis problemet vedvarer, ring teknisk service.</p>	
<p>Merknader til teknisk service</p>	
<p>Kontroller effektiviteten og integriteten til gassinstallasjonen.</p>	
<p>Kontroller at elektrodene og de elektroniske kontrollenhetene fungerer som de skal.</p>	

Beskrivelse	Kode A260
Etter tre mislykkede forsøk på å tilbakestille gassen er det nødvendig å starte på nytt ovnen, for å prøve tenningsprosessen på nytt. Denne operasjonen hjelper til med å fjerne evtrester av gass i brennerne.	 MERK FØLGENDE! 3 TENNINGSFORSØK MISLYKKES FOR Å FORSØKE TENNING SLÅ AV OVNEN OG PÅ, ELLER RING TEKNISK SERVICE 
Ovnens funksjoner	
Før ovnen har blitt startet på nytt er det ikke mulig å prøve tenningen av brennere igjen.	
Tilbakestilling	
Ved å starte ovnen på nytt er det mulig å prøve tenningsprosessen på nytt.	
Forslag til operatøren	
Ring teknisk service.	
Merknader til teknisk service	
Kontroller effektiviteten og integriteten til gassinstallasjonen. Kontroller at elektrodene og de elektroniske kontrollenhetene fungerer som de skal.	

8.0 JUSTERINGER



Fra hjemmesiden, ved å trykke på ikonet som vises på siden, kan du få tilgang til området dedikert til justeringer og konfigurasjon av stekeovn.

På skjermen visualisert av ovnen har du 3 tilganger:



Område for produsentjusteringer

Dette området, beskyttet med passord, er forbeholdt produsenten.



Område for installatørjusteringer

Dette området, beskyttet av passord, gir tilgang til justeringer forbeholdt installatøren.

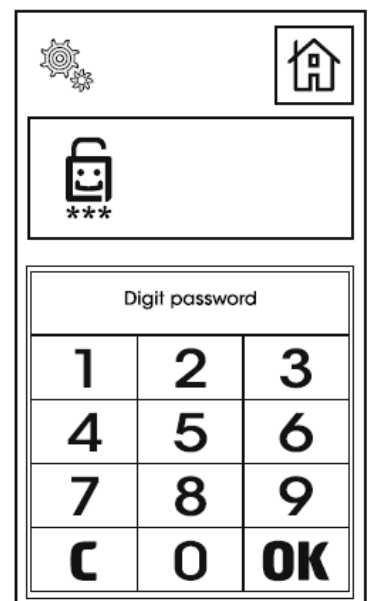


Område for brukerjusteringer

Dette området, beskyttet av passord, gir tilgang til justeringer forbeholdt brukeren.

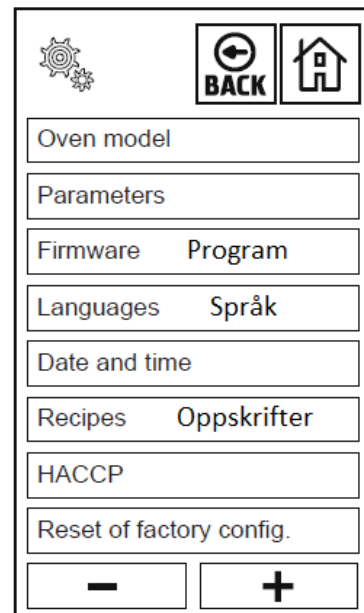


For å få tilgang til justeringene for brukeren, siffer 0 og trykk OK.



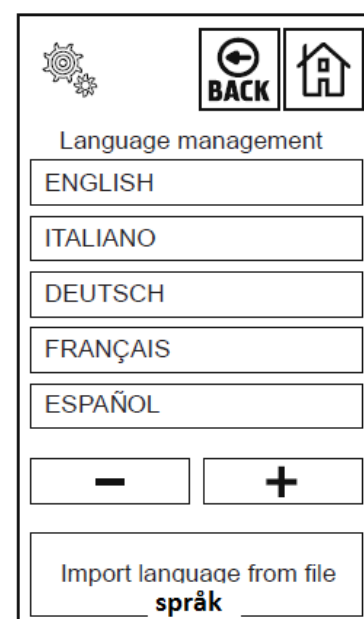
Listen her på siden viser ulike typer justeringer:

- **Ovnsmodell.** Brukeren kan bare visualisere enkelte data om type ovn til (direkte damp eller med boiler....)
- **Parametere.** Brukeren kan endre noen parametere.
- **Fastvare.** Brukeren som går inn i dette området, kan oppdatere programmet i tilfelle produsenten har gitt ut en ny versjon.
- **Språk.** I dette området kan brukeren velge, blant de tilgjengelige språkene.
- **Dato og tid.** Konfigurasjonen av dato og klokkeslett er nyttig for styring av HACCP-datasynkronisering.
- **Oppskrifter.** I dette området kan du laste opp eller laste ned de automatisk lagrede programmene.
- **HACCP.** I dette området kan du laste opp lagret HACCP på en USB-penn data.
- **Tilbakestilling av fabrikkkonfigurasjon.** I dette området kan du reetablere fabrikkens konfigurasjon av ovnen.



VELDIG VIKTIG: ALLE OPERASJONER I DETTE OMRÅDET SOM KREVER DATA NEDLASTING ELLER OPPLASTING KAN KOBLE TIL EN USB PENN TIL KONTAKTEN I FRONTALEN AV OVNE, UNDER KONTROLLPANELET.

Hvis du får tilgang til språkadministrasjonen, kan du velge ett språk blant de som er lagret eller last opp et nytt språk (ved hjelp av USB-tilkobling) hvis produsenten har implementert dette alternativet.



Ved å gå til HACCP-området kan du laste ned data som er lagret i ovnen. 2 tilgjengelige alternativer er følgende:

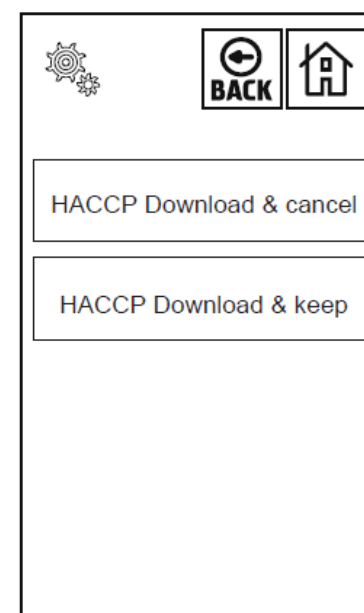
HACCP Last ned og kanselere

I dette tilfellet fjernes dataene som er overført til flash-stasjonen fra minnet av ovnen.

HACCP Last ned og behold

I dette tilfellet lagres dataene som er overført til flash-stasjonen også i minnet til ovnen.

Når minnet for HACCP-data er fullt, vil ovnen overskrive tidligere data.



9.0 VEDLIKEHOLD

Det er obligatorisk å slå av hovedbryteren og stenge vann av/på-ventilen.

Ovnen bør rengjøres ved slutten av hver arbeidsdag, kun ved bruk av spesifikke produkter.

Alle deler i rustfritt stål skal være:

- 1 - rengjøres med klart såpevann;
- 2 - skylles med vann;
- 3- tørket grundig.

Det er absolutt forbudt å bruke skraper, metallsåpeputer og andre vanlige stålverktøy som de kan i tillegg riper opp overflaten, avgi jernpartikler som oksidering vil føre til at det dannes rust.

IKKE VASK APPARATET MED VANNSLANGE

IKKE BRUK PRODUKTER TIL Å VASKE DE RUSTFRITT STÅLDELENE, SOM INNEHOLDER KLOR (BLEKEMIDDEL, KLORSYRE).

Mat og rester og fett må fjernes fra ovnskammeret hver gang det brukes til matlaging.

9.1 HVA SKAL GJØRES I TILFELLE AV FEIL OG/ELLER LANG PERIODE MED UTEN-BRUK

Når apparatet ikke skal brukes over lengre perioder:

- 1 - Slå av hovedbryteren / Dra ut kontakten;
- 2 - Steng vann av/på-ventilen;
- 3 - La døren stå åpen/ på gløtt, slik at luften kan sirkulere og forhindre dårlig lukt;
- 4 - Spred et tynt beskyttende lag med vaselinolje med en klut på alle overflater av rustfritt stål;

Hvis ovnen ikke fungerer som den skal, går i stykker eller hvis sikkerhetstermostaten utløses, slå av ovnen, koble fra strøm- og vannforsyningen og varsle teknisk bistand.

Alt arbeid med installasjon, vedlikehold og reparasjoner skal kun utføres av kvalifiserte og autorisert personell.

10.0 TILBEREDNINGSTIPS

For å oppnå best resultat anbefaler vi å bruke **GASTRONORM** brett, tilgjengelig i forskjellige modeller og materialer i henhold til type matlaging.

Det er grunnleggende alltid å ha et mellomrom minst 3 cm mellom bakkene for god luftsirkulasjon.



Høyden på maten skal være lik høyden på bakkene. Svært lave mat-lag i brett på 65 og 100 mm. Det anbefales å unngå at maten som skal tilberedes renner over fra pannen, eller i tilfelle dette ikke er mulig, unngå å plassere pannen i toppetasjen i slike tilfeller. Tilberedning av forskjellig mat kan utføres samtidig ved samme temperatur, og unngå overlapping av smaker, plassere produktene med sterkere smak alltid på toppen av kokekammeret, ventilen må da være åpen. For en optimal steketemperatur må du ta hensyn til følgende: velg en lavere temperatur på ca. 20 % sammenlignet med det som er satt i tradisjonelle statiske ovner uten ventilasjon. Det tvungne ventilasjonssystemet, som denne ovnen er utstyrt med, sikrer matlaging med redusert tid.

Konveksjonstilberedning med 0 % fuktighet: denne metoden, vanligvis kalt "konveksjon", er indikert for alle typer matlaging hvor du ønsker å få tørr og sprø mat. For å oppnå dette resultatet er det tilrådelig å åpne utløserventilen for å hjelpe utløpet av damp fra matlagingen kammer.

Konveksjonstilberedning med fukting: denne metoden, ofte kalt "kombinert" er indikert for alle typer av matlaging der du ønsker å få myk og saftig mat.

Dampkoking/ Steam: med dette systemet kan du oppnå matlaging veldig lik koking i vann.

Damp uten trykk sikrer jevn og delikat matlaging, og mat mister nesten ingen vitaminer og mineraler salter. Koketidene sammenlignet med koking i vann på komfyr.



Vi anbefaler alltid å bruke den perforerte G.N. bakke/brett slik at det ikke er vann i når tilberedningen er ferdig i bunnen av brettet.

Hvis du trenger å bruke kokekraft kan du benytte en vanlig G.N. brett under.

10.1 PROBLEMER MED TILBEREDELSE ?

Hvis tilberedningen er ujevn:

Kontroller at det er minst 3 cm mellom brett/bakker med mat: hvis det er mindre plass vil det ikke bli riktig ventilasjon rundt maten som skal tilberedes.

- Pass på at maten som skal tilberedes ikke ligger mot hverandre, noe som vil forhindre riktig ventilasjon mellom dem.
- Steketemperaturen kan være for høy, prøv med en lavere temperatur.
- Forvarming er ikke gjennomført. Hvis du setter inn produktene i kaldt kokekammer, vil det ta en mye lengre tid på å nå den valgte temperaturen enn ved å benytte forvarming. I en slik tilfelle vil ventilasjonen og temperaturen inne i kokekammeret ikke bli så jevnt og oppvarmingen kan derfor bli ujevn.
- Frossen mat er satt inn i ovnen. I dette tilfellet er det tilrådelig kjernen av maten først når en temperatur på 40-50°C, før en øker temperaturen til høy steketemperatur.
- Ovnsavløpet kan bli blokkert og endre effekten ventilasjonen inne i kokekammeret.
- Dørpakningen er ikke damptett. Dampen som kommer ut av døren kan endre ventilasjons effekten.

Hvis maten er tørr:

- Reduser tilberedningstiden.
- Temperaturen må senkes tilstrekkelig.
- Husk at jo lavere temperaturen er, jo mindre vekt går tapt.
- Den kombinerte syklusen for et matlagingsprogram med mye fuktighet ble ikke valgt.
- Maten ble ikke smurt med olje eller juice før den ble satt inn før start..