

BRUKERMANUAL UCF-000R001-NO

CF80



e drive



Kontroll av følgende funksjoner (I henhold av den konfigurasjonen av ovnen) :

- ✓ Damp
- ✓ Avtrekksspjeld
- ✓ Avtrekkshette
- ✓ Energi sparing
- ✓ Lukt absorberer
- ✓ Hastighetsregulator (Elektrisk ovn)
- ✓ Funksjon energi sparing - Halv last (Elektrisk ovn)
- ✓ Ukentlig planlegging
- ✓ 100 mulige programmer i minnet :
 - × 1 manual program
 - × 3 sammenhengende baking programmer
 - × 96 oppskrifter med 6 mulige faser

Varmluftsovn med fast vogn

577, rue Célestin Hennion
59144 Gommegnies - France
Tel : (33) 03 27 28 18 18
Fax : (33) 03 27 49 80 41
<http://www.eurofours.com>
email: infos@eurofours.com

OPPSUMMERING

ALLMENT - - - - -	p.3
PRESENTASJON AV KONTROLLPANELET - - - - -	p.4
TILLEG HASTIGHETSREGULATOR- - - - -	p.6
ADGANGSNIVÅ - - - - -	p.7
BRUKE - - - - -	p.8
UTVALG AV OPPSKRIFTER - - - - -	p.9
- Start og stopp av steking	
For alle oppskrifter unntatt «KONTINUERLIG BAKING» - - - - -	p.10
Bruke oppskriften «KONTINUERLIG BAKING»- - - - -	p.11
- Rask endring av syklusen pågår - - - - -	p.12
FORSINKET START - UKENTLIG PLANLEGGING - - - - -	p.16
BRUKE AV AVTREKKSHETTEN - - - - -	p.18
BRUKE AV AVTREKKSSPJELD- - - - -	p.19
DAMPINNSPRØYTNING- - - - -	p.20
LISTEN AV FEIL- - - - -	p.21
ENERGI SPARING- - - - -	p.22
LUKT ABSORBERER - - - - -	p.24
RETNINGSLINJER FOR BAKING/STEKING - - - - -	p.25
KAPASITET PER ETASJE- - - - -	p.26
Risiko knyttet til matlaging mat- - - - -	p.26
FOR ARBEIDER UTFØRES PÅ UTSTYRET - - - - -	p.27
VEDLIKEHOLD - - - - -	p.28
VANNKVALITETEN - - - - -	p.29
TILLEGG : MINICOM (Manuell kontrollpanelet)- - - - -	p.30
ÅPNING AV DØR - - - - -	p.32
LUKKE DØREN - - - - -	p.32
ÅPNING AV DØR FRA INNSIDEN AV OVNEN - - - - -	p.33
SKIFTE AV LYSPÆRE - - - - -	p.34
FEILSØKING - - - - -	p.35
SAMMENDRAG AV RISIKO KNYTTET TIL MISBRUK - - - - -	p.37
BRUKE FORENKLET AV KONTROLLPANELET - - - - -	p.41

Produsenten forbeholder seg retten til å foreta endringer uten varsel - Kopiering forbudt

ALLMENT

Du har nettopp mottatt utstyr fra oss og vi takker for den tillit du har vist oss.

Vennligst følg følg alle rådene i denne dokumentasjonen for å bli helt tilfreds med produktet.

Denne manualen er å regne som en integrert del av produktet og vi anbefaler å oppbevare det i maskinens nærhet for enkel og hurtig konsultasjon.

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar dersom utstyret ikke monteres i et rom som muliggjør korrekt drift og vedlikehold eller dersom utstyret ikke monteres i henhold til instruksjonene i denne manualen

Vi anbefaler at utstyret installeres av kompetent tekniker og i henhold til gjeldende lover og bestemmelser

Vårt firma fraskriver oss ethvert ansvar for eventuelle tap eller skader dersom ovnen brukes på en feil eller uforstandig måte, som for eksempel

- ✓ Feil bruk som ikke samsvarer med gjeldende instruksjoner utført av personell som ikke er opplært
- ✓ Egenmektige endringer på ovnen
- ✓ Bruk av uoriginale reservedeler eller deler som ikke er beregnet til den aktuelle modellen
- ✓ Forsømmelse, selv delvis, av vedlikehold eller justeringsarbeider

Disse tapene kan dekkes av en forsikring tegnet av brukeren nær hans forsikring agent.

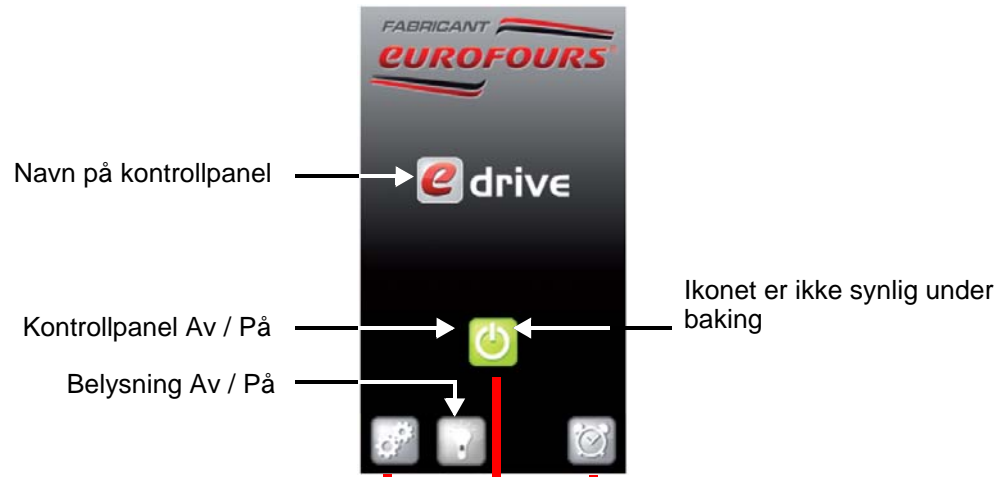
Vår utstyr er konstruert og produsert med omtanke. Vi ønsker at du blir fullt ut fornøyd med ovnen og står til disposisjon for eventuelle spørsmål angående dine produksjonsbehov

Maskinen er konstruert for næringsmiddelindustrien; Det er kun beregnet til brød og bakevarer, og må operere i samsvar med produsentens anvisninger;

Enhver annen bruk er å betrakte som feil bruk og er derfor uforstandig

PRESENTASJON AV KONTROLLPANELET

Ta deg tid til å lese dette for å gjøre det kjent med panelet.

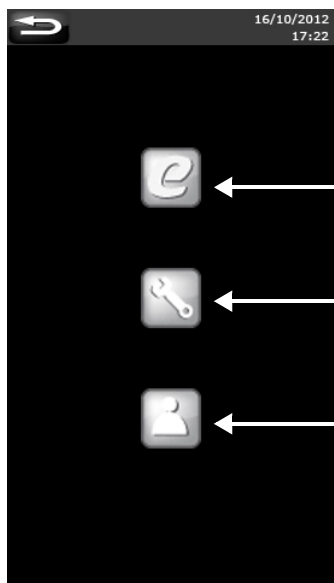


Tilgang til parametere i henhold til nivået av autorisasjon

Programmering ukentlig

Menyer sikret med tilgangskoder

Visning av ovnen status
(Eksempel : Steking pågår)



Skjermbildet som vises er heretter en dummy-skjerm som er laget for å vise så mange funksjoner som mulig. Kombinasjonen av en del informasjon og / eller piktogrammer er faktisk umulig.

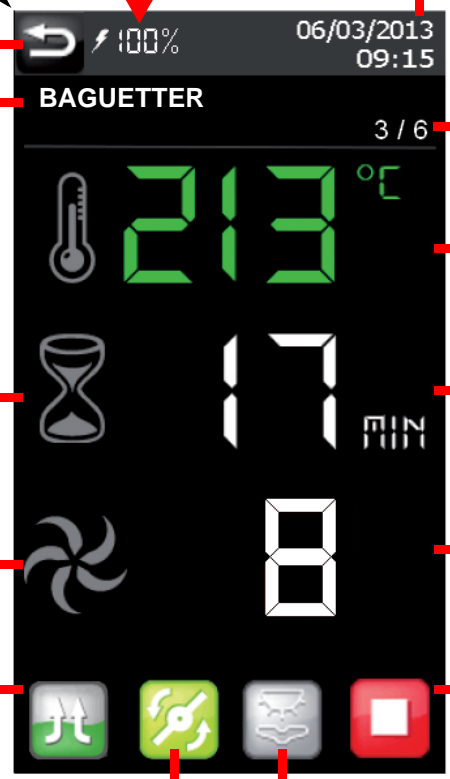
Displayet lar deg vise sanntid endringer av de viktigste opplysningene av oppskriften pågår.



Elektrisk ovn - Funksjon energi sparing - Halv last (tillegg)
[Justering i oppskriften (bruker-menyen)]

- 100% Full oppvarmingseffekt
- 50% Halv oppvarmingseffekt (under stekesyklusen)

Tilbake til forrige side
 Navn på oppskriften pågår



06/03/2013 09:15
 Dato
 Gjeldende time

100%
 Fase nummer / Antall fasen (unntatt : «KONTINUERLIG STEKING») Lastingen nummer : «KONTINUERLIG STEKING»

213 °C
 Avhengig av innstillingen, vil bli vist enten innstillingstemperatur eller den temperaturen inne i ovnen.
 ✓ Satt temperatur har nådd - grønn
 ✓ Instilt temperatur ikke nådd - rød

17 MIN
 Gjenstående steketid

8
 Turbindrift (Se på avsnittet :tillegg for hastighetsregulator). Elektrisk ovn :
 ✓ Med hastighetsregulator : 0-1-2---10
 ✓ Uten tillegg for hastighetsregulator : 0=Ja 10=Nei
 Gass eller Fyringsolje ovn : 0=Ja 10=Nei

Animasjon av ikonet for fullstendig varigheten av bakeprogrammet.

Avtrekkshette i lav hastighet

Avtrekkshette i høy hastighet



Avtrekksspjeld åpent

Ikke dampinnsprøyting pågår

Under baking

Ikke baking pågår



Avtrekksspjeld lukket

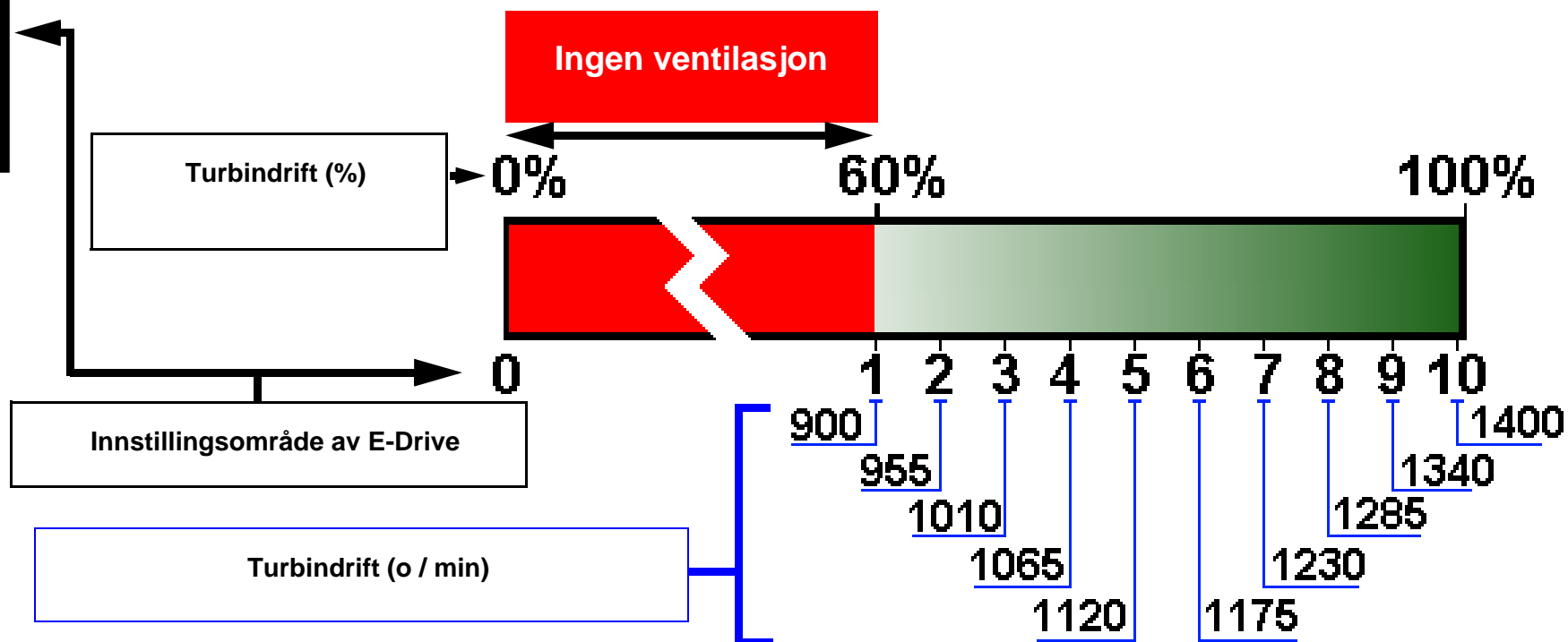


Dampinnsprøyting pågår

TILLEG HASTIGHETSREGULATOR



Hastighetsregulator : Den tillater en 40% reduksjon av turbinens rotasjonshastighet. Verdiene rapportert nedenfor, er gitt som en guide, men kan variere noe fra en maskin til en annen.



ADGANGSNIVÅ

(Se : Programmering instruksjoner / Innstilling av kontrollpanel parametere)



Muligheten til å endre innstillingene styres av adgangsnivået :








Ingen innstillinger kan endres. De eneste aktive tastene er :

- ✓ Start av kontrollpanelet  - Stopp på kontrollpanel .
- ✓ Start av steking  - Stopp av steking .
- ✓ Avtrekkshette i lav hastighet  - Avtrekkshette i høy hastighet .
- ✓ Valg av oppskrifter 








Valg og modifisering av oppskrift « MANUELL » : Enhver endring gjort til oppskriften « MANUELL » under baking lagres automatisk (Innstilling T°, Steketid, Vifte)*.


- ✓ Damp Av / På « **MANUELL** »  .
- ✓ Uttømming Av / På « **MANUELL** »  .
- ✓ + 



Den **modifiseringen** av en oppskrift under stekingen er **mulig**, men **INNSPILLINGEN** av den modifiserte oppskriften er **UMULIG** (Innstilling T°, Steketid, Vifte)*.

- ✓ Damp Av / På   for alle oppskrifter
- ✓ Uttømming Av / På   for alle oppskrifter.
- ✓ + 



Adgang til programmeringen av oppskriftene .

- ✓ + 

* Se på avsnittet : «Rask endring av syklusen pågår»

BRUKE



Start kontrollpanelet ved å trykke på tasten.



Front Versjon (Programversjon)

FV / FC (1h)

Relé versjon (Programversjon)

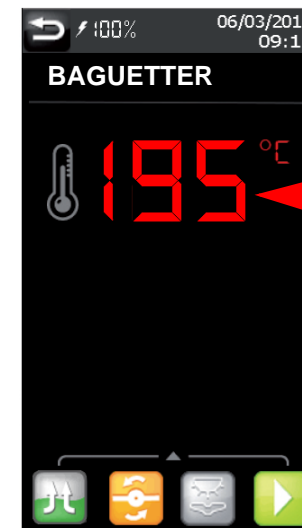
CRFX (1b)

Ovn type

ELEKTRISK OVN MED
FAST VOGN

Serienummer

Denne informasjonen vises i noen sekunder når du starter kontrollpanelet
Deretter viser skjermen den siste programmet brukes.

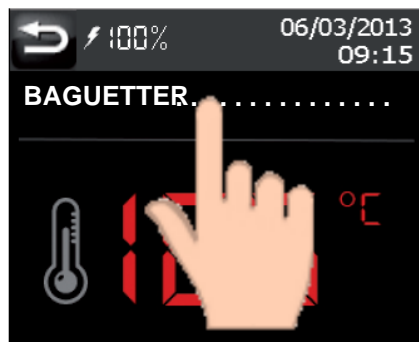


Temperaturstigningen begynner omgående i henhold til det siste programmet som ble benyttet.

UTVALG AV OPPSKRIFTER

Den siste oppskriften er den korrekt, la programmet fortsette.

Hvis du vil velge et annet program, gjør som følger



Tilgang til oppskrifter listen

Etter forvarming, kan baking syklusen være sammensatt av en enkelt fase eller delt opp i 2, 3, 4, 5, eller 6 faser (unntatt «KONTINUERLIG STEKING»)

Å gå ut av listen over oppskrifter

Forrige oppskrifter side

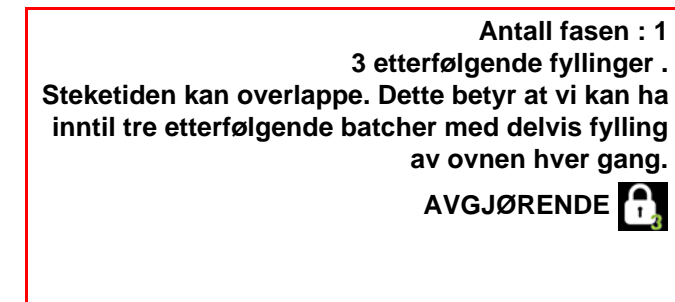
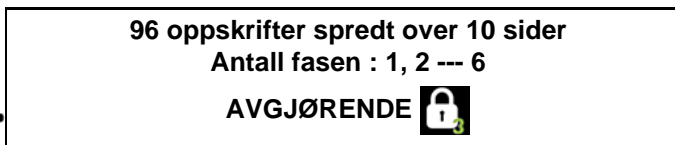
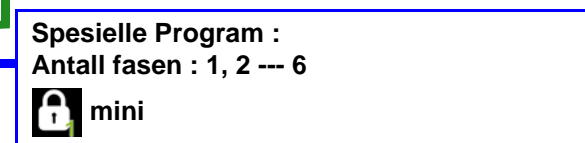
Neste oppskrifter side

På side 1/10, gir direkte tilgang til side 10/10 der de tre kontinuerlig stekingsprogrammer er plassert

Siden nummer / Antall sidene



Velg ønsket oppskriften



Start og stopp av steking

For alle oppskrifter unntatt «KONTINUERLIG BAKING»

Forvarming



T° rød = Instillt temperatur ikke nådd.



T° grønn = Satt temperatur har nådd.

Signalklokke



Fylling av ovnen tillatt.

← Start av steking

Steking pågår

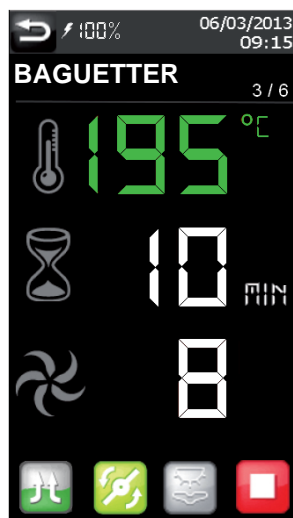
Fase 1 / 6



.....

Gjenstående varighet (kumulasjon av 6 fasene).

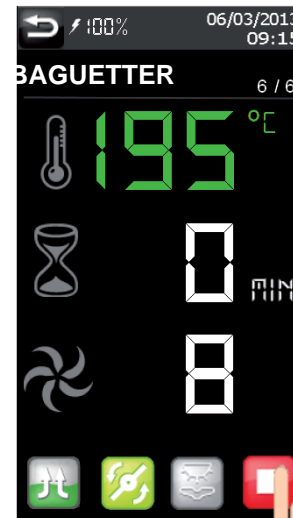
Fase 3 / 6



.....

Gjenstående varighet (opp hopning av de resterende 3 faser).

Fase 6 / 6



Baking avsluttet

← Stoppe av steking



Dersom døren er åpen under steking, høres et lydsignal støtvis og nedtellingen utsettes.

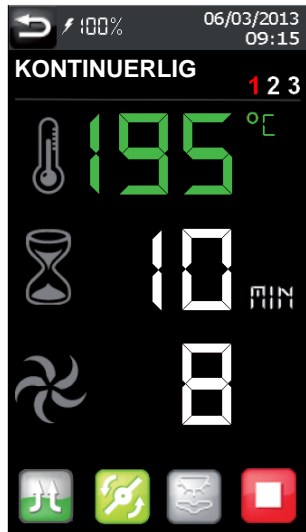
Start og stopp av steking

Bruke oppskriften «KONTINUERLIG BAKING»

Forvarming : Fortsett på samme måte som for andre programmer.

Steking pågår

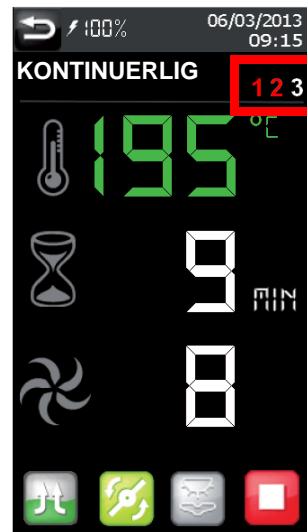
Førstefylling



Gjenstående varighet
(oppnopning av de 3
lasting)

Start av andre fylling

Andre fylling

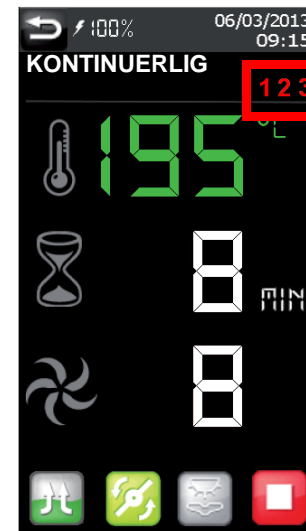


Baking pågår på det
første og det andre
lasting

Gjenstående
varighet
(oppnopning av de
3 lasting)

Start av tredje fylling

Tredje fylling



Baking pågår for de 3 lastinger

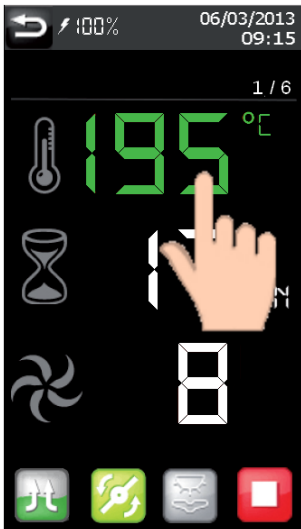
Signalklokke

Baking avsluttet

Stoppe av
steking

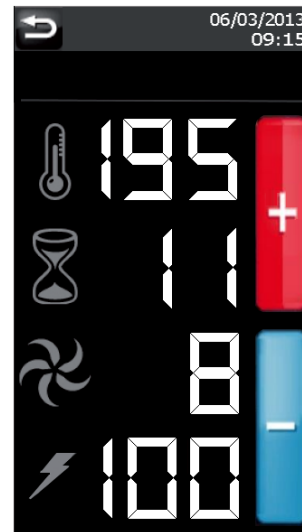
Rask endring av syklusen pågår

Tilgang til de raske endringene av et program er alltid gjøres ved å trykke på skjermen (Uansett valgte programen).



Visning en av de følgende to typer av skjermer i henhold til den aktuelle oppskrift

For alle oppskrifter unntatt «MANUELL»



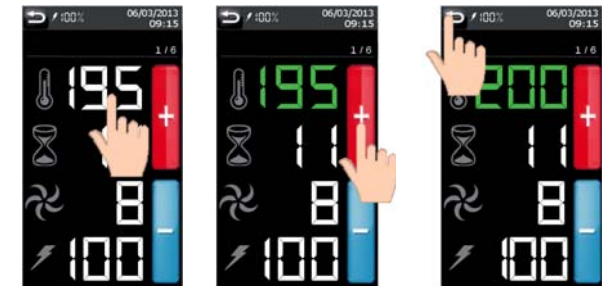
For oppskrift «MANUELL»



Adgangsnivå :



En skjerm som viser de parametrene som kan endres som følger :



Trykk på hver sone som skal endres.

Den valgte verdien blir grønn
Bruk tastene for å justere verdien.

Godkjenning.

Adgangsnivå :



En skjerm som viser de parametrene som kan endres ved hjelp av et tastatur :

Trykk på parameter du vil endre



De justerbare parametere og de tilsvarende innstillingsområder avhenger av flere kriterier som :

- Type energiforsyning til ovnen
- Valg
- Oppskrift i gang
- Syklusprogresjon

Se heretter

Innstillingsområde



Elektrisk ovn



Gass eller Fyringsolje ovn

Forvarming T° :	fra 0°C til 250°C						
Antall faser :	fra 1 til 6						
For alle oppskrifter unntatt «KONTINUERLIG BAKING»	1						
For oppskrift «KONTINUERLIG BAKING»							
Steking T° :	fra 0°C til 250°C						
Varighet :							
2 til 6 Fasen - Fasetid	fra 1 til 99 mn / Fase (akkumulert seks faser : maks 594 mn)						
1 Fase - Steketid	fra 1 til 99 mn						
Avtrekk.før slutt.Bak :							
For alle oppskrifter unntatt «KONTINUERLIG BAKING»							
1 Fase -	fra 0 til Steketid						
2 til 6 Fasen -	fra 0 til Fasetid						
For oppskrift «KONTINUERLIG BAKING» (1 Fase)	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">Ja</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">/</td> <td style="width: 40%; text-align: center;">Nei</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Avtrekksspjeldet er åpen for hele steketiden</td> <td></td> <td style="text-align: center;">Avtrekksspjeldet er lukkes for hele steketiden</td> </tr> </table>	Ja	/	Nei	Avtrekksspjeldet er åpen for hele steketiden		Avtrekksspjeldet er lukkes for hele steketiden
Ja	/	Nei					
Avtrekksspjeldet er åpen for hele steketiden		Avtrekksspjeldet er lukkes for hele steketiden					

Funksjoner relatert til nærværet eller fraværet av visse alternativer

Varigh.dampinnsprø. :	
Med damp	
For alle oppskrifter unntatt «KONTINUERLIG BAKING»	fra 0 til 30 s
For oppskrift «KONTINUERLIG BAKING»	---
Uten damp	---
Vifte kontroll :	
Med hastighetsregulator	fra 0 til 10
Uten tillegg for hastighetsregulator	Ja / Nei
Full effekt kontroll :	
Med det funksjon «Halv last»	Ja / Nei
Uten det funksjon «Halv last»	---

---	Fravær av det opsjonen
---	Gjelder ikke

Oppskriften navn og "modifisert program" er alternerende vises

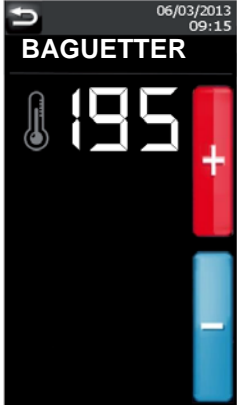
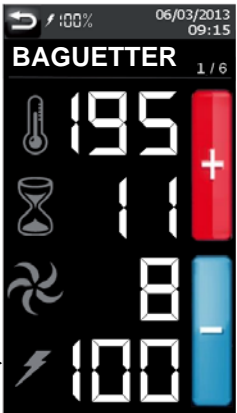
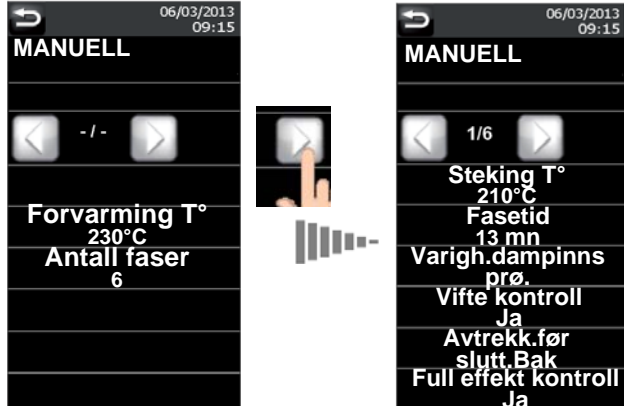

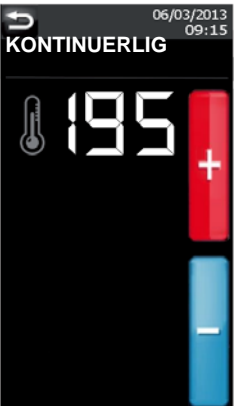



Oppskriften er midlertidig endret.

Så lenge den opprinnelige oppskriften ikke er gjenopprettet, kan det modifiserte programmet brukes.

Hvis du vil gjenopprette den opprinnelige oppskriften trykker navnet på oppskriften og gå for å velge det igjen i oppskrifter listen (FORRETNINGER UTENFOR BAKING).

Skjermene innhentet avhengig av utviklingen av syklusen og den valgte oppskriften

	Forvarming pågår	Steking pågår Under baking, bare den fasen pågår kan endres
<p>For alle oppskrifter unntatt «MANUELL» og «KONTINUERLIG BAKING»</p>		 <p>Vises bare hvis alternativet er til stede →</p>
<p>For oppskrift «MANUELL»</p>	 <div data-bbox="1010 643 1234 815" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>Neste fasen</p> </div> <p>Under forvarming, alle faser kan endres. Forvarm temperatur og antall faser kan modifiseres bare under forvarmingen tid</p>	 <div data-bbox="1579 643 1646 702" style="color: red; font-weight: bold;">!</div> <p>Enhver endring gjort til oppskriften «MANUELL» under baking lagres automatisk</p> <div data-bbox="1653 834 1966 994" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>For å <u>endre</u> innstillingene : Trykk på parameter du vil endre</p> </div>
<p>For oppskrift «KONTINUERLIG BAKING»</p>		 <div data-bbox="1433 1161 1518 1236" style="color: red; font-weight: bold;">!</div> <p>Selv om varigheten kan velges (blir grønn etter pressing), kan det ikke bli modifisert.</p> <p>Vises bare hvis alternativet er til stede →</p> <p>Nr på den aktuelle batch er rød</p> <p>Dersom den innstilte temperaturen er endret, gjelder denne endringen til de tre lastesyklusene.</p>

FORSINKET START - UKENTLIG PLANLEGGING

Den ukentlige programmet lar deg planlegge starting og stopping i ovnen til ønsket temperaturer og timer for hver ukedag. For å spare energi i løpet av en periode på ikke bruk (1 time minimum), to daglige programmer er mulig.



Adgang til programmeringen ukentlig.



Dag	Tid	Status
Man	14:00-20:00	✓
Tir	06:00-12:00	✓
Ons	06:00-12:00	✓
Tor	06:00-12:00	✓
Fre	06:00-12:00	✓
Lør	06:00-12:00	✓
Søn	06:00-12:00	✗

For å få tilgang til ønsket tidsinnstilling, det boksen må det være aktivert (Trykk på ikonet for å aktivere/deaktivere).

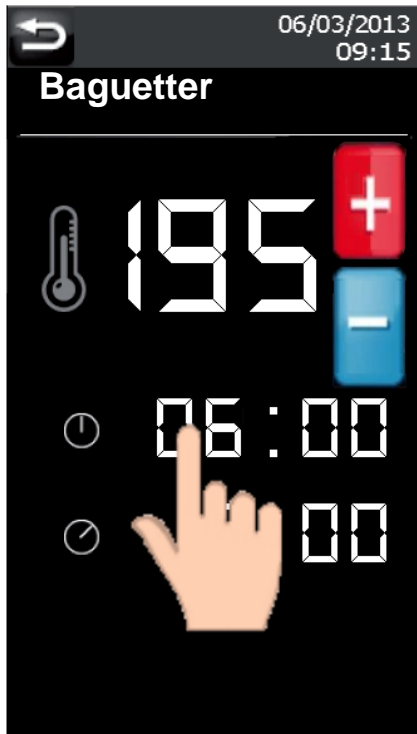


Dag	Tid	Status
Man	22:00-24:00	✗
Tir	16:00-22:00	✓
Ons	16:00-22:00	✗
Tor	16:00-22:00	✓
Fre	16:00-22:00	✓
Lør	16:00-20:00	✓
Søn	16:00-20:00	✗



Dag	Tid	Status
Man	14:00-20:00	✓
Tir	06:00-12:00	✓
Ons	06:00-12:00	✓
Tor	06:00-12:00	✓
Fre	06:00-12:00	✓
Lør	06:00-12:00	✓
Søn	06:00-12:00	✗

Trykk på boksen tilsvarer den dagen du ønsker å programmere.



Velg ønsket program.
Fortsett som beskrevet i avsnittet «Valg av oppskrifter»

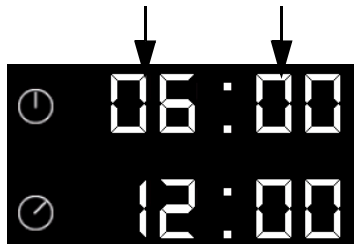
eller

Programmere temperaturer uten å velge en spesifisert oppskrift.

Trykk hvert område som må programmeres.



Tid : Minutter



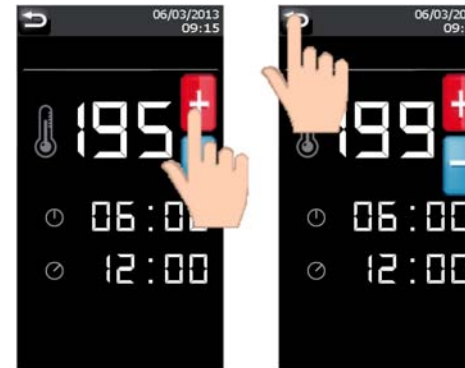
STEKING :

Inntasting av tid : OVEN klar for baking
(Forvarming starter før dette tidspunktet slik at ovnen er varm til programmert tid)

OVN :

Inntasting av stopptid

Godkjenning





Inntastingsfeltet
Innstillingsområde

Godkjenning

BRUKE AV AVTREKKSHETTEN

Automatisk avtrekkshette

Den automatiske start av avtrekkshetten i høy hastighet før utløpet av baking må programmeres **UTSIDEN AV BAKING** (Se : Programmering instruksjoner). Innstillingsområde : 00 --- 99 mn (fabrik instill : 1 mn).

Når baking, avtrekkshetten opererer med lav hastighet (). Om nødvendig, kan du manuelt starte den høye hastigheten avtrekkshetten før den programmerte tiden ved å trykke på tasten  (med unntak av programmet «KONTINUERLIG BAKING»).

Uansett innstilling (selv om tiden er satt til 0), når døren åpner, avtrekkshette starten i høy hastighet ().

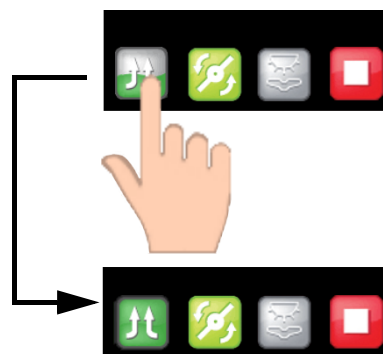
Avtrekkshette med manuell kontroll (med unntak av programmet «KONTINUERLIG BAKING»)

Under bakingen :
Avtrekkshetten fungerer med høy hastighet når det er manuelt kontrollert (ved å trykke på tasten).

Så snart kontrollpanelet er aktivert :
Døren lukket : Avtrekks starter i lav hastighet.
Døren åpen : Avtrekks starter i høy hastighet (Når døren lukker, avtrekkshette bytten i lav hastighet)
Avtrekkshette stopper aldri.

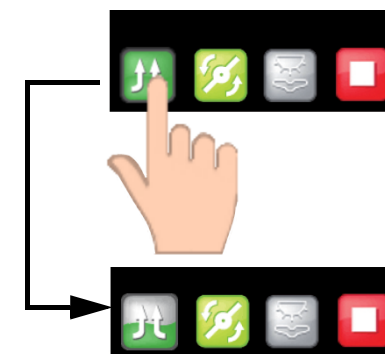
Når kontrollpanelet stopper, hetten fortsetter å operere ved høy hastighet under 3mn.

Avtrekkshette i lav hastighet



Avtrekkshette i høy hastighet

Avtrekkshette i høy hastighet



Avtrekkshette i lav hastighet

BRUKE AV AVTREKKSSPJELD

Automatisk avtrekksspjeld

Åpning avtrekksspjeld :

Den automatiske åpning av avtrekk under baking bare kan programmeres UTSIDEN AV BAKING (unntatt «MANUELL»)(Se : Programmering instruksjoner).

Innstillingsområde :

- ✓ 1 fase : 00 --- Steketid.
- ✓ 2 til 6 fasen : 00 --- Fasetid

Lukking avtrekksspjeld :

Når du baking syklusen stoppet ved å trykke på tasten  , lukkes avtrekksspjeldet automatisk.

Om nødvendig, kan du manuelt lukke avtrekk ved å trykke på tasten  →  (med unntak av programmet «KONTINUERLIG BAKING»).

Manuelt avtrekksspjeld (med unntak av programmet «KONTINUERLIG BAKING»)

Trykk på tasten for å åpne avtrekksspjeld.



Når trykke på tasten, det avtrekk åpner, blir ikonet grønt og representerer den åpne avtrekk.



DAMPINNSPRØYTNING

Ovn utstyrt med det «Damp» tilleg

Dampinnsprøyting for en programmert tid
(dersom ovnen har damp-system)

Den automatiske damp innsprøyting under baking er programmeres UTSIDEN AV BAKING (unntatt «MANUELL») (Se : Programmering instruksjoner).
Innstillingsområde : 0 --- 30s.

Når baking syklusen starter, blir ikonet blått under dampinnsprøyting planlagt i oppskriften, og blir til grått når stoppe dampinnsprøyting.

Manuell dampinnsprøyting
(dersom ovnen har damp-system)

Når trykket, starter dampinjeksjon og ikonet blir blå.
Ved å slippe, stopper dampinjeksjon og ikonet tilbake til grått.

Maksimal dampinnsprøyting tiden er : 30s

Unngå for gjentatte damp innsprøytinger for å oppnå en god
kvalitet på innsprøyting.



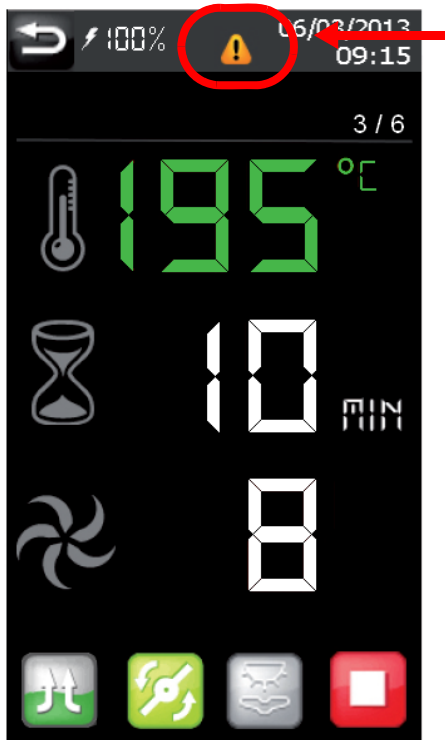
Den manuelle dampinnsprøyting er ikke mulig når «KONTINUERLIG BAKING» program er i gang.



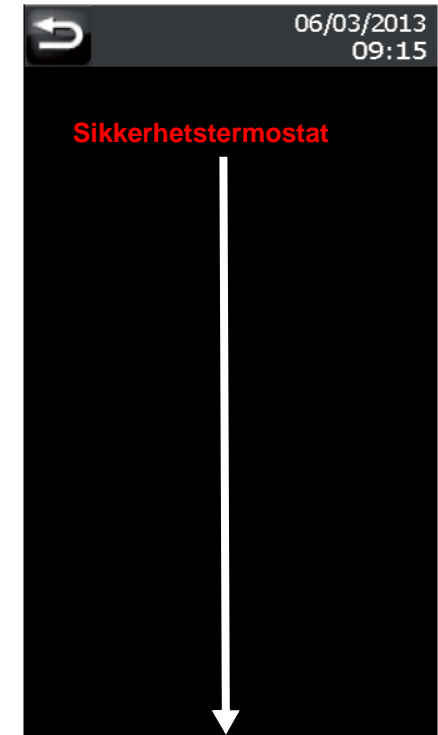
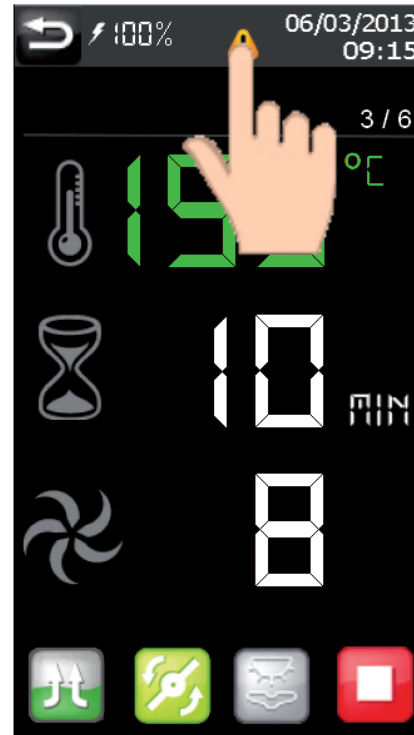
Når ovnen ikke er utstyrt med et dampsystem, er det tilsvarende ikonet ikke vises :



LISTEN AV FEIL



FORSIKTIG : Defekt



FEIL MED KOMPONENTEN.

Listen over mulige feil :

- Termoelement (1, 2, 3, 4)
- Klokke
- Sikkerhetstermostat
- Brenner
- Hastighetsregulator
- FasadKortOveropphetet
- Relé kort overopphetet
- Sens.av T° på fasad kort
- Sensor av T°på fasad kort
- Kommunikasjon
- Kombinasjon
- Minnet
- Versjon



Service etter salg

ENERGI SPARING

Denne funksjonen tillater å redusere energi bruket i perioder hvor ovnen ikke er i bruk.

2 innstillinger for energi sparing er tilgjengelige i funksjon med disse regulator settingene :

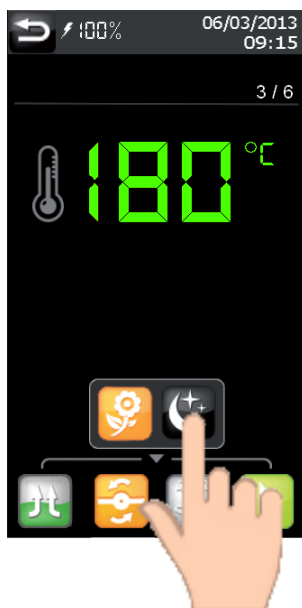
- ✓ Settingen mellom 50°C og 150°C korresponderer med at oven opprettholder en lav temperatur.
- ✓ «000», temperatur settingen korresponderer til innstillingen : stopp ovnen

I «Energi sparing» modus, er den viste temperaturen (virkelig eller innstilt) det samme som i normal bruk (Se på avsnittet «Bruker meny» - Programmering instruksjoner). Det er 2 forskjellige måter å sette i gang Energi sparings funksjonen på :

Manuell modus



Trykk samtidig
tastene
(FORRETNINGER
UTENFOR BAKING)



Aktivering



Funksjonen for «Energisparing» er
aktivert.
Vil oven fortsatt virke og regulatoren
opprettholder ønsket temperatur (her
: 80°C)



Fabrik innstill : 000
Hvis 1 minutt senere det
temperaturen er fremdeles på «000»,
slår kontrollpanelet av.
Innstillingsområde : 50 til 150°C
(Se på avsnittet «Bruker meny» -
Programmering instruksjoner)

For å stoppe «Energisparing» funksjonen, trykk på tasten .

Automatisk modus

«Energi sparing» modusen, er automatisk drevet fra regulatoren. Denne funksjonen startet når timeren ikke har blitt brukt fra en definert tids periode. Parametrene til funksjonen «Energi sparing», må programmeres i bruk menyen som beskrevet i programmering manualen :

Fors.bytte til

energi sparing : Innstilling av forsinkelsen før start av funksjon «Energi sparing».

Denne forsinkelsen kan bli justert fra 0,1 til 9,5 (så fra 10 mn til 9t 50 mn med en økning på 10 mn).

Fors.åpnSpejld

slut.Lukt.abs. : Justering av satt temperatur.

- ✓ «000», temperatur settingen korresponderer til innstillingen : stopp ovnen.
- ✓ Settingen mellom 50°C og 150°C korresponderer med at oven opprettholder en lav temperatur.

Når begge disse settingene er gjort (tid og temperature), vil «Energi sparing» funksjonen starte automatisk avhengig av den memorerte forsinkelsen.

Når «Energi sparing» funksjonen starter, høres lyden av 5 signaler og displayviser :



Etter dette, vil «Energisparing» funksjonen starte automatisk avhengig av den memorerte forsinkelsen.

For å stoppe «Energisparing» funksjonen, trykk på tasten .

Hvis denne funksjonen ikke er ønsket, og at størstedelen av baking/steking er uten timeren, ringe teknisk service å deaktivere de funksjon «Energi sparing», fordi ovnen vil stoppe hvis tidtakeren er ubrukt for 9t50mn .

Når temperaturen er satt mellom 50°C og 150°C, vil oven fortsatt virke og regulatoren opprettholder ønsket temperatur

For eksempel, hvis tiden er justert til 1.30 og temperaturen til 80°C, vil kontrollpanelet bytter automatisk i «Energisparing»-modus hvis TIMEREN ikke er i bruk i 1h30, og deretter vil det justere inntil den rette temperaturen i ovnen er <80°C.

Dette resulterer i at kontrollpanelet automatisk starter og stopper oppvarmingen vekselvis for å opprettholde en intern temperatur på rundt 80°C .

LUKT ABSORBERER

Ovn utstyrt med det «Damp» tilleg

Dette valget er interessant når sukkerholdige og salte produkter vekselvis blir stekt i samme ovn med da muligens sterke gjenværende lukter inne i ovnen. Denne funksjonen blir brukt til å absorbere lukter lagret inne i ovnen for å unngå blandingen av forskjellige lukter (Advarsel! Denne funksjonen har ingen effekt på lukter som har spredt seg ut i rommet).

For å vedlikeholde et optimalt resultat, er det anbefalt å installere ett kalk fjerner system direkte i vann tilføringen for å unngå kalkstein i steke kammeret og angrep på systemet. Magnetventil vann ventilen er satt til å virke under trykk på 3 bar : **Denne innstillingen må ikke endres.**

Den virkelige temperaturen inne i ovnen må være på minst 160°C for at syklusen kan starte :

- ✓ Hvis ikke, vil regulatoren automatisk øke temperaturen.
- ✓ Dersom den temperaturen i ovnen er lik innstilt temperatur, blir syklusen startet for 20 minutter
- ✓ Om temperaturen i ovnen er på vei opp til vil syklusen starte og avtrekksspjeldet åpnes og vil forbli åpen til virkelig temperatur er tilbake på innstilt temperatur

Lukt absorberings syklusen er 20 mn med 6 sekunders damp innsprøyting hver 2 mn.

The diagram illustrates the five steps to activate the odor absorber function on an oven control panel:

- Step 1:** The oven is set to 180°C. Two hands are shown pressing the 'FORRETNINGER' (Cooking) and 'UTENFOR BAKING' (No Bake) buttons simultaneously. Below the screen, it says: "Trykk samtidig tastene (FORRETNINGER UTENFOR BAKING)".
- Step 2:** The 'Aktivering' (Activation) button is pressed. Below the screen, it says: "Aktivering".
- Step 3:** The 'Lukt absorberer' (Odor absorber) function is activated, indicated by a flower icon and a 20-minute timer. Below the screen, it says: "Funksjonen for «Lukt absorberer» er aktivert".
- Step 4:** The door is automatically opened at the end of the cycle. Below the screen, it says: "Avtrekksspjeldet åpnes automatisk før slutten av syklusen i henhold til den programmerte forsinkelse (Fabrik innstill 1 mn - Se på avsnittet «Bruker meny» - Programmering instruksjoner)".
- Step 5:** The door remains open for 30 seconds. Below the screen, it says: "Ringer signalklokken diskontinuerlig i 30 sekunder". A red arrow points to a speaker icon. Below that, it says: "For å gå ut av «Lukter absorpsjon»-modus mens kontrollpanelet forblir under spenning, trykker du på tasten [Back Arrow] før slutten av 30 sekunder ringer buzzer."

IKKE LUKK OPP døren under syklusen. BRANN RISIKO.

Når syklusen er ferdig, må døren åpnes sakte for å unngå å bli brent av den varme dampen.

Det beste å gjøre når ovnen er utstyrt med avtrekkshette, er å sette døren på gløtt og starte avtrekkshette for noen sekunder for å evakuere maksimalt damp.

RETNINGSLINJER FOR BAKING/STEKING

Rå produkter



20 mn	195°C	15 s	5 mn
-------	-------	------	------

BAGUETTER



30 mn	210°C	15 s	5 mn
-------	-------	------	------

BRØD 500g



17 mn	200°C		5 mn
-------	-------	--	------

CROISSANTER



15 mn	200°C		5 mn
-------	-------	--	------

CROISSANTER MED SMØR



20 mn	190°C		5 mn
-------	-------	--	------

SOLSKINNSBOLLE + ROSIN



15 mn	200°C		5 mn
-------	-------	--	------

PAINS AU CHOCOLAT



30 mn	200°C		5 mn
-------	-------	--	------

BUTTERDEIG MED EPLE



12 mn	160°C		5 mn
-------	-------	--	------

BRIOCHE LITEN



25 mn	160°C		5 mn
-------	-------	--	------

BRIOCHE KAKE 4 BOLLER



30 mn	160°C		5 mn
-------	-------	--	------

BRIOCHE KAKE 6 BOLLER

Forkokte produkter



16 mn	180°C		5 mn
-------	-------	--	------

FORSTEKT BAGUETTE



22 mn	180°C		5 mn
-------	-------	--	------

FORSTEKT BRØD



20 mn	200°C		
-------	-------	--	--

VANNBAKKELS



Varm opp ovnen til en temperatur som er 30°C høyere enn steketemperaturen, før ovnen fylles.

Disse opplysningene er kun retningsgivende og varierer i forhold til lokale varianter og skikker.

Tider for heving temperaturen :
 fra 25 til 200°C : 8 til 9 mn
 fra 25 til 250°C : 11 til 12 mn
 Stigning av temperatur etter fylling (innstiltT°) : 15 mn.

Hev temperaturen til 250°C plasser deretter varene i ovnen.

Slå av ovnen i 7mn.

Slå på ovnen igjen med termostaten på 200°C(392°F) for å steke ferdig.

Den monteringen av «vannbakkels kit» anbefales sterkt. Innløp av frisk luft som hindrer metning fuktighet i ovnsrommet.

KAPASITET PER ETASJE



250 g



400 g



55 / 60 g



	400x600 mm	400x800 mm	460x660 mm	460x800 mm	600x400 mm	660x460 mm
		5		6		6
		4		4		4
	18	24	22	24	18	22
	5	5	6	6	5	6

Risiko knyttet til matlaging mat



FORSIKTIG med brennbare produkter som sukker, matvarer rester , etc ...

For å unngå enhver risiko for å brenne matavfall, utføre regelmessig vedlikehold som beskrevet i håndboken



Denne ovnen er designet for å bake brød og kaker skal som ikke inneholde produkter som blir brennbar eller eksplosiv når den varmes opp ved høy temperatur.

Derfor er det forbudt å lage mat produkter med tilsatt alkohol som rum, Calvados, kirsebær, osv

Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle problemer i tilfelle ikke samsvar med disse reglene.

FOR ARBEIDER UTFØRES PÅ UTSTYRET



FØR MAN IGANGSETTER NOEN FORM FOR ARBEIDER PÅ DET ELEKTRISKE ANLEGGET, MÅ MAN FØRST SLÅ AV STRØMTILFØRSELEN ELLER SKRU UT SIKRINGENE. VÆR OPPMERKSOM PÅ RESTSTRØM I KONDENSATORER



HVIS DU VIL KOBLE APPARATET FRA STIKKONTAKTEN, ALDRI TREKKE PÅ KABELEN.

IKKE BERØR UTSTYR



MED EN DEL AV KROPPEN VÅTT ELLER FUKTIG.



HVIS DU ER BAREFOOT.



FØR NOE ARBEID PÅ EN DEL AV BRENNEREN ELLER EVAKUERING, KUTT GASSTILFØRSELEN PÅ EKSTERN VENTIL.

Apparatet og dens individuelle stengeventiler må kobles fra gasstilførselen under enhver trykktesting av systemet ved prøvetrykk høyere enn 1/2 psi (3,5 kPa). Apparatet må isoleres fra rørsystemet for gasstilførsel systemet ved å lukke dets individuelle manuell avstengningsventil ved en hvilken som helst trykktesting av rørsystemet for gasstilførsel ved testtrykk som er lik eller mindre enn 1/2 psi (3,5 kPa).

Alle arbeider på ovnen skal kun utføres av kvalifisert og autorisert personell.

Dersom det oppstår uregelmessigheter med sikkerhetssystemet, ta kontakt med leverandøren av ovnen.



HVA DU SKAL GJØRE HVIS DET LUKTER GASS ? :

- 1) Ikke forsøk å starte noen apparat.
- 2) Ikke berør elektriske brytere; ikke bruk noen telefon i bygningen.
- 3) Ring øyeblikkelig til gassleverandøren fra telefonen til en nabo. Følg gassleverandørens anvisninger.
- 4) Hvis du ikke får tak i gassleverandøren , ring brannvesenet

Installasjon og service må utføres av en kvalifisert installatør, et servicebyrå eller gassleverandøren.

VEDLIKEHOLD

For å unngå uforutsette driftsforstyrrelser og avbrudd i produksjonen, er det nødvendig å foreta regelmessig vedlikehold, som beskrevet i denne brukermanualen.



UTFØRES AV BRUKEREN



Hver dag :

- ✓ Rengjøring av ovnskammer.
- ✓ Rengjøring av rister/plater

Hver uke :

- ✓ Rengjøring av glass i døren.
- ✓ Rengjøring av dørpakningen.
- ✓  Kontrollpanel : Skjermen av kontrollpanelet må uomgjengelig rengjøres med en klut og et produkt spesielt utviklet for berørings-skjermer
- ✓ Rengjøring av kontrollpanelet med en søt og lett fuktig vev



For rengjøring, **BRUK** vanlig såpevann (oppvasksåpe) og skyll med rent vann..Tørk med en myk og fuktig klut

IKKE BRUK :

- ✓ abrasive (slipende) og/eller korrosive produkter
 - ✓ klor-baserte (blekemidler, ...).
- Vær forsiktig med lakkerte og forkrommede deler.



 **FOR Å RENGJØRE OVNE, ER DET FORBUDT Å BRUKE :**

DAMPVASKER
HØYTRYKKS VASKER
SPYLING MED VANN



UTFØRES AV TEKNIKER ELLER UTFØRES AV SPESIALISERT TEKNIKER



Regelmessig vedlikehold av en kvalifisert i henhold til vedlikehold bærbare, er en forutsetning for å opprettholde garantien.

MIN
VEDLIKEHOLD
BOK



EUROFOURS



FØR DEMONTERING OG / ELLER RENGJØRING, PASS PÅ AT OVNE ER KJØLIG OG OFF.

VANNKVALITETEN



Selv om ren og trygg å spise, kan det vann som leveres har en dårlig smak (forårsaket av klor), være etsende eller forårsaker kalkholdige avleiringer.

Etter analysen, når vannet egenskapene nå kritiske nivåer, er det viktig å installere en vannbehandling system oppstrøms for å øke levetiden varigheten av utstyret ditt.

Avhengig av konsentrasjoner av klorid, karbonat og pH-verdien, kan det også være nødvendig å behandle vannet for å redusere korrosjon risikoen.

Et system for vannbehandling er sterkt anbefalt i følgende tilfeller :

- ✓ hvis vannet hardhet er større enn eller lik 15°f : Hardt vann. Det er et kalkholdig vann som genererer en svært viktig skala innskudd særlig under påvirkning av varme (60°C).

hvis det er en veldig bløtt vann (TH<9°f) og en pH mer enn eller lik 7 : Etsende vann kalles aggressiv. Aggressive vann forårsaker metall rust. Den myke vannet korrosivitet økes når dens pH er surt.

hvis pH er mindre enn 6.8 eller mer enn 7.5.

- ✓ for høye konsentrasjoner av klorider og nitrater.

Avhengig vann analyseresultater, ulike løsninger er mulig : nøytralisering filtre, vannavherderen, aktivert karbon filtre, ... En vannbehandling spesialist vil kunne foreslå en løsning i samsvar med installasjonen og basert på vannet analyseresultater.

Når behandlingen systemet installert, sjekk sin effektivitet gjennom videre analyse av vann.

Det vanlige systemvedlikehold, som anbefalt av produsenten er avgjørende hvis vi skal opprettholde en konstant vannkvalitet egnet for utstyret.

Tilstedeværelsen av sediment i vann er et annet element å vurdere. I et slikt tilfelle, har en gjørme filter som skal legges til systemet.



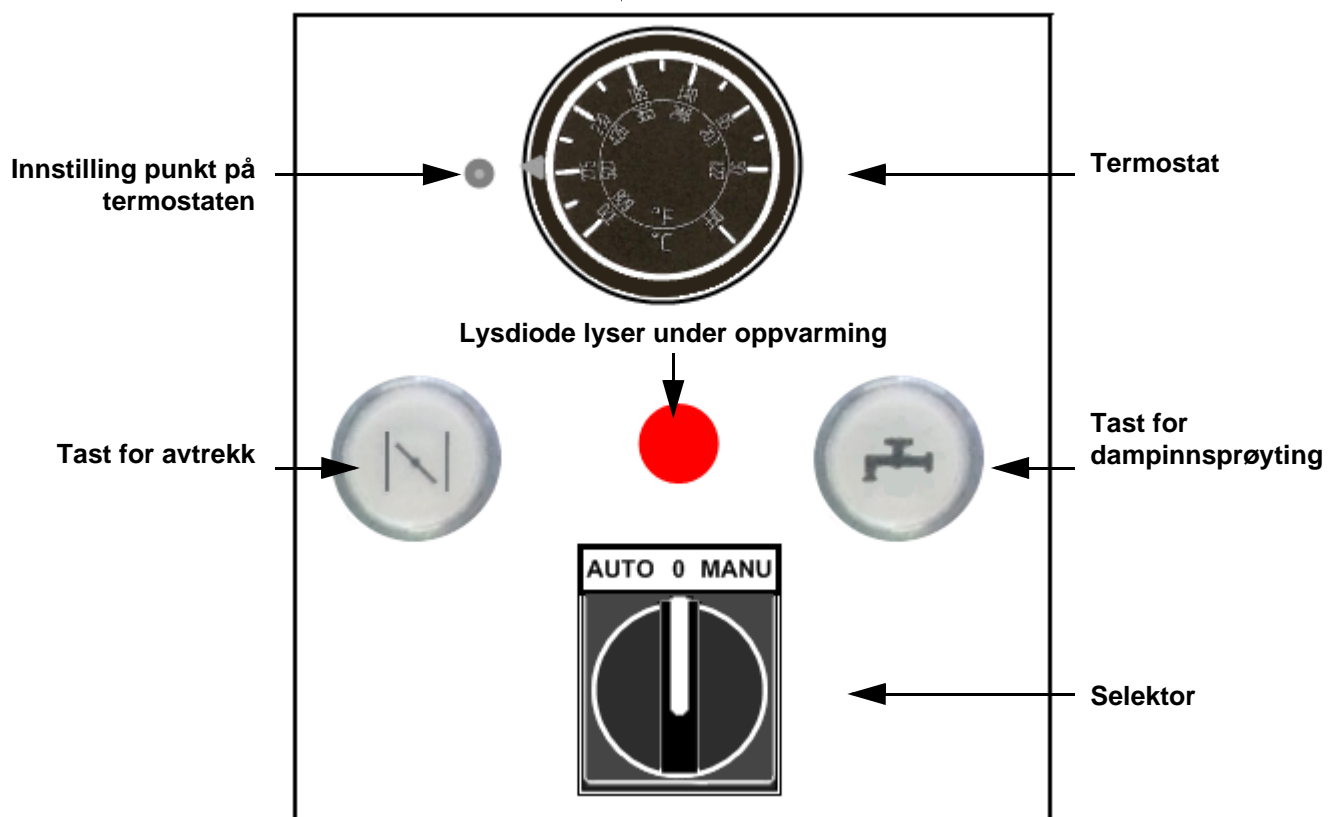
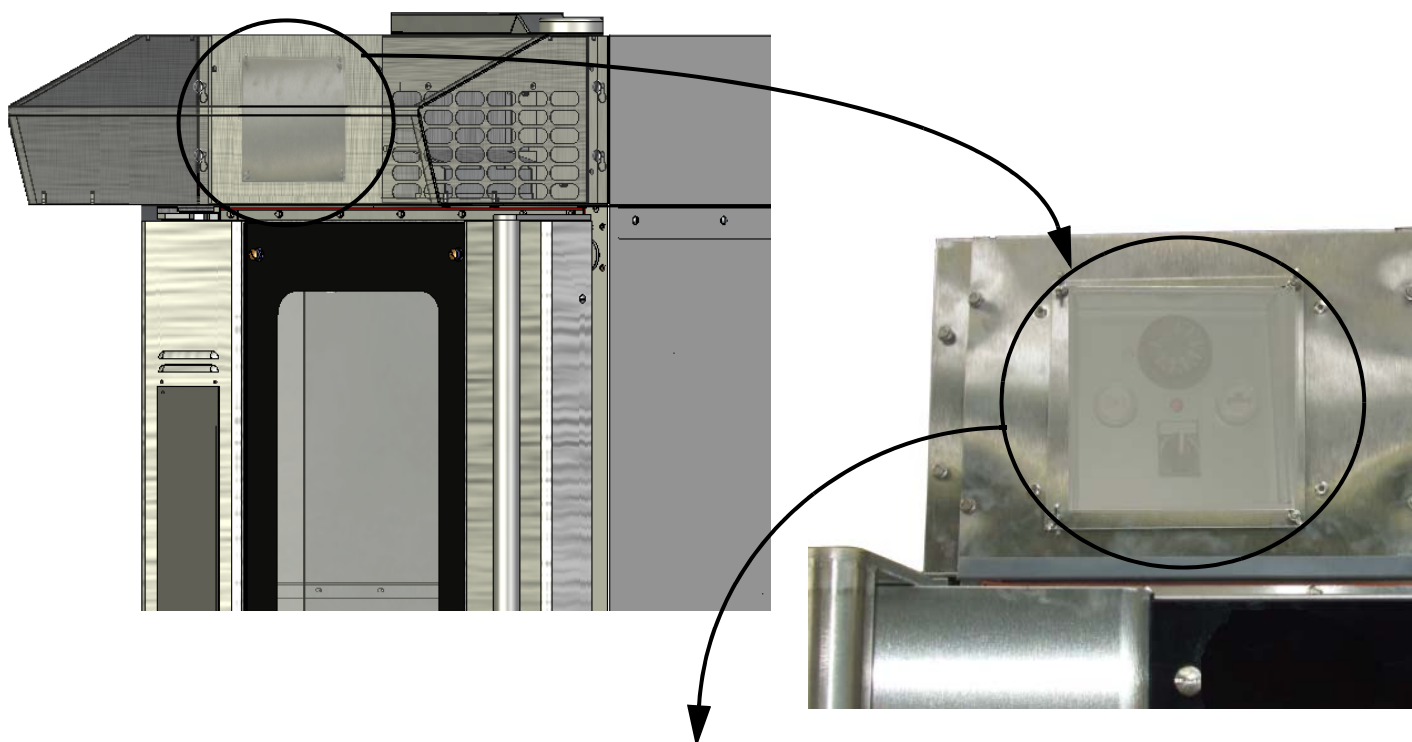
Hvis vannet ikke oppfyller kvalitetskriterier, det kan forårsake funksjonsfeil selv nedbrytning av apparatet.
Ikke Samsvar med kravene ovenfor nevnt, kan det føre til at garantien blir ugyldig.

N.B : Vannhardheten er dens kalsium-og magnesium-innhold. Den hydrotimetric tittel (TH) er måles i franske grader (°f): 1°f = 4 mg kalsium + 2,4 mg magnesium per liter.

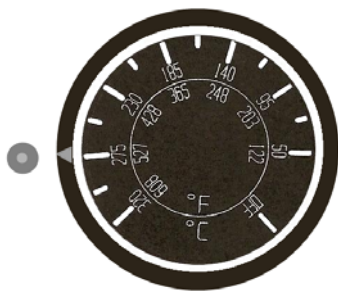
TILLEGG : MINICOM (Manuell kontrollpanelet)



SKAL BRUKES KUN SOM MIDLERTIDIG LØSNING



Den manuelle kontrollpanelet er plassert foran på den elektriske boksen.
For å få tilgang, ta av hette nese, fjern av 4 sommerfuglen skruene og fjern beskyttelsesplaten.



Termostat

Termostaten er uteksaminert i °C (ekstern konfirmasjonen) og i °F (intern konfirmasjonen).

Selv om termostaten er uteksaminert inntil 320°C, er den maksimale temperaturen ikke skal overskrides 250°C for å unngå skade på ovnen.

Selektor bryteren



Bruk av elektronisk kontrollpanelet (Fabrik innstill).



Ingen kontrollpanelet aktivert.



Bruk av manuelle kontrollpanelet.

Den manuell kontrollpanelet må bare brukes hvis den elektroniske regulatoren er ute av drift.

For å gjøre dette, slå bryteren på "MANU" posisjon.

Hette bytter automatisk til lav hastighet (Den manuell kontrollpanelet tillater ikke å bruke hette i høy hastighet).
Ovnen varmer.

Juster baking temperatur med termostat.

Under temperaturen stiger, er den røde lampen lyser.

Manuell dampinnsprøyting



Trykk på knappen for å skaffe damp.

Den dampinjeksjon fortsetter til knappen er blitt sluppet.

Unngå for gjentatte damp innsprøytinger for å oppnå en god kvalitet på innsprøyting.

FORSIKTIG : Den varme og turbinene ikke stoppe verken under eller etter manuell dampinnsprøyting.

Manuelt Åpning / Lukking på avtrekksspjeld



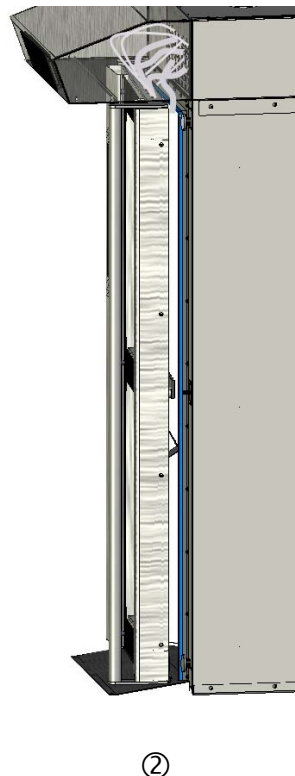
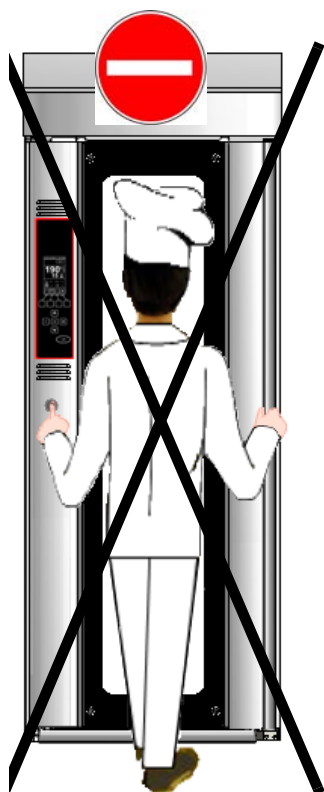
Trykk på knappen for åpen eller lukke avtrekksspjeld.:

- Knappen lyser : Avtrekksspjeld åpent
- Knappen slukker : Avtrekksspjeld lukket



Når den elektroniske kontrollpanel er tilbake til service, husk å snu bytte til "AUTO". Videre, er det viktig å sette tilbake beskyttelsesplaten ved hjelp av 4 sommerfuglen skruene.

ÅPNING AV DØR



- ① Trykk på knappen under regulator uten å prøve å åpne døren med den andre hånden.
- ② Ved å trykke på knappen, døren åpnes på gløtt. For sikkerhets skyld anbefaler vi forlater døren på gløtt i noen få sekunder for å la avtrekker ekstrakt maksimalt damp.
- ③ Nå døren kan åpnes.

LUKKE DØREN



En elektromagnet krever et brøkdels sekund for å aktivere, er det maktpåliggende å skyve døren helt for å sikre riktig lukking av ovnen. Hvis døren smelt igjen, vil elektromagneter ikke fungerer ordentlig, og døren kan ikke lukke.

Hvis for noe grunn, er at spenningen i ovnen ut av drift, døren åpnes. Derfor, hvis en utsatt start er programmert den ikke vil starte, unntatt når døren er lukket igjen før programmert starttidspunkt.

ÅPNING AV DØR FRA INNSIDEN AV OVNE



FØR MAN IGANGSETTER NOEN FORM FOR ARBEIDER PÅ DET ELEKTRISKE ANLEGGET, MÅ MAN FØRST SLÅ AV STRØMTILFØRSELEN ELLER SKRU UT SIKRINGENE.

VÆR OPPMERKSOM PÅ RESTSTRØM I KONDENSATORER.

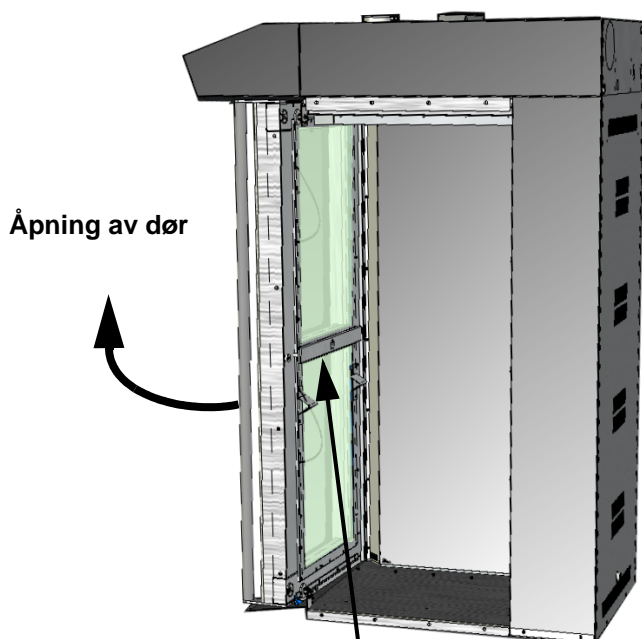


DET ER FORBUDDT Å GÅ INNE I OVNE NÅR DEN ER UNDER SPENNING.

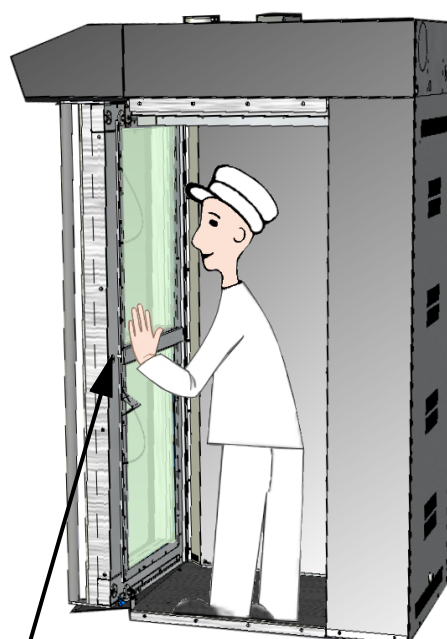


I tilfelle av uventet sperring inne i ovnen, er døren utstyrt med et sikkerhetssystem som tillater åpning av døren fra innsiden av ovnen.

For å åpne døren fra innsiden av ovnen, gjør som følger :



Sikkerhetssystem som tillater åpning av døren fra innsiden av ovnen



Push baren, samme side enn døråpning



For å sikre en feilfri tilstand av døren åpningsmekanisme, må den er fri av mel, støv, brødsmlen,...

Det er grunnen til at, hver uke, er det viktig å rengjøre døren åpningsmekanisme og kontrollere korrekt drift.

Vi kan ikke holdes ansvarlig for en feil på døren åpningsmekanisme, dersom de ovenfor nevnte anbefalinger ikke har blitt respektert



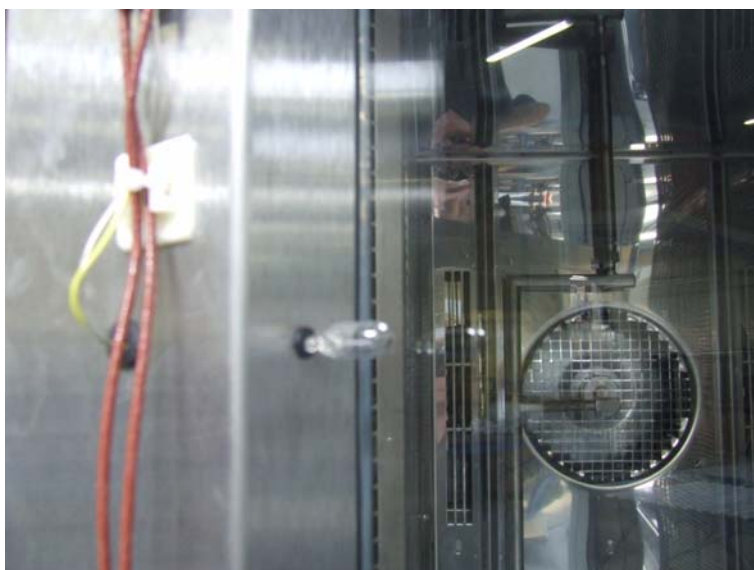
SKIFTE AV LYSPÆRE



FORSIKTIG: Det er nødvendig å slå av strømtilførselen til ovnen før skifte av lyspærene



1) Å erstatte pærer, fjern dørenkarmen (hengselsiden).



2) Fjern den gamle pæren og sett inn en ny. For å oppnå optimal levetid på pæren, ikke berør den med fingrene. Bruk en ren og tørr fille ved håndtering av pæren.
3) Monter dørpanelet og kontroller at pærene fungerer korrekt


FEILSØKING


Tiltak som tillater å løse en punktlig funksjonsfeil

STEKING



<p>Vanlige feil ved steking</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kontroller at alle innstillinger er korrekte. ✓ Kontroller at det ikke har vært strømbrydd under steking. ✓ Kontroller at alle vifter roterer i korrekt retning (med urviserne). ✓ Kontroller at regulator og temperatursensor fungerer korrekt. ✓ Kontroller at hevingen (raskingen) er normal. ✓ Kontroller dørpakning (Sjekk tilstanden på sel, bytt om nødvendig). ✓ Dersom den lekker kan man åpne avtrekket litt inntil pakningen er skiftet.
<p>Ujevn stekefarge på forskjellige nivåer</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kontroller dørpakning. ✓ Kontroller at varmeeffekten er normal. ✓ Kontroller at hevingen (raskingen) er jevn på alle nivåer.
<p>Ingen funksjoner virker.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kontroller at styrestrømmen til kontrollpanelet er slått på.
<p>Steking vil ikke starte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kontroller at varmeelementene er aktivert. ✓ Kontroller at sikkerhetstermostat. Dersom problemet ikke lar seg løse, ta kontakt med leverandøren av ovnen.
<p>Feil på damptilførselen (om levert).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kontroller at vanntilførselen er åpen med tilstrekkelig trykk ? ✓ Kontroller at magnetventilen fungerer korrekt ? ✓ Vanntrykket må være <u>mellom min 3 og maks 5 bar</u>. ✓ Dersom trykket er over 5 bar, må man installere en reduksjonsventil som kalibreres på 5 bar. ✓ For å endre mengden av damp, øke / redusere damp trykket med kontrollpanelet. ✓ Om mengden fortsatt ikke er slik det bør være kontakt teknisk avdeling.

OVN

<p>Ingen funksjoner virker.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kontroller strømtilførselen (sikringer, skillebryter, etc...).
<p>Steking vil ikke starte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kontroller at varmeelementene er aktivert . ✓ Kontroller at døren er lukket ordentlig og at dørbryteren fungerer korrekt. ✓ Kontroller at sikkerhetstermostat. Dersom problemet ikke lar seg løse, ta kontakt med leverandøren av ovnen. <p style="text-align: center;">FOR EN GASS OVN ELLER OLJE OVN</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Kontroller skorsteinen sikkerhetstermostat. Dersom problemet ikke lar seg løse, ta kontakt med leverandøren av ovnen.
<p>Feil på damptilførselen (om levert).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kontroller at vanntilførselen er åpen med tilstrekkelig trykk ? ✓ Kontroller at magnetventilen fungerer korrekt ? ✓ Vanntrykket må være <u>mellom min 3 og maks 5 bar</u>. Dersom trykket er over 5 bar, må man installere en reduksjonsventil som kalibreres på 5 bar. ✓ For å endre mengden av damp, øke / redusere damp trykket med kontrollpanelet. Om mengden fortsatt ikke er slik det bør være kontakt teknisk avdeling

<p>Ovnen stopper oppvarming</p>	<p style="text-align: center;">FOR EN GASS OVN ELLER OLJE OVN</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Foreta funksjonskontroll av sikkerhetstermostat (ovn) ✓ Kontroller skorsteinen sikkerhetstermostat. <p>Det er forbudt å omgå sikkerhetsanordning som styrer evakuering av skorsteiner</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Bruk reset knappen plassert på brenneren (over ovnen). <p style="text-align: center;"></p> <p>Sjekk gasstilførselen dersom etter 2 eller 3 prøver, brenneren ikke starte på nytt.</p>
<p>Feil på damptilførselen</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ For å endre mengden av damp, øke / redusere damp trykket med kontrollpanelet. ✓ Kontroller den programmerte dampinnsprøyting varighet. ✓ Kontroller at vanntilførselen er åpen med tilstrekkelig trykk ? ✓ Kontroller at magnetventilen funksjonerer korrekt ? ✓ Vanntrykket må være mellom min 3 og maks 5 bar. Dersom trykket er over 5 bar, må man installere en reduksjonsventil som kalibreres på 5 bar. ✓ Foreta avkalkning om nødvendig ✓ Om mengden fortsatt ikke er slik det bør være kontakt teknisk avdeling.

PROGRAMMERING UKENTLIG

<p>Ovnen har ikke startet som planlagt</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sjekk om kontrollpanel har blitt slått av (strøbrudd) i løpet av det time før programmert baking starttid. ✓ Åpne programmet og sørg for at parametrene har vel blitt registrert. ✓ Sjekk på sammendraget skjermen om at programmet som ikkje har starta ble riktig aktivert .
<p>Ovnen har ikke stoppet mellom begge daglige programmer</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sjekk på sammendraget skjermen som begge daglig tidsbånd er godt mellomrom med 1 time minimum.
<p>Utilsiktet start av ovnen</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sjekk på sammendraget skjermen som ingen automatisk start programmet ble aktivert i den tiden og dagen i utilsiktet start av ovnen .

Dersom problemet ikke lar seg løse, ta kontakt med det teknisk service av leverandøren.

SAMMENDRAG AV RISIKO KNYTTET TIL MISBRUK

Risk Identification	Risk scale for bruk i tråd med våre anbefalinger			
Elektriske farer	■			
Brenn farer	■	■	■	■
Farer for personskade med bevegelige deler	■			
Farer forbundet med Vedlikehold	■			
Farer diverse	■	■	■	
Risiko knyttet til matlaging mat	■	■	■	■
Risiko knyttet til gass	■	■	■	■
Farer forbundet med melstøv	■	■	■	■

Elektriske farer



FØR MAN IGANGSETTER NOEN FORM FOR ARBEIDER PÅ DET ELEKTRISKE ANLEGGET, MÅ MAN FØRST SLÅ AV STRØMTILFØRSELEN ELLER SKRU UT SIKRINGENE.

VÆR OPPMERKSOM PÅ RESTSTRØM I KONDENSATORER.

FORSIKTIG: Det er nødvendig å slå av strømtilførselen til ovnen før skifte av lyspærene.



HVIS DU VIL KOBLE APPARATET FRA STIKKONTAKTEN, ALDRI TREKKE PÅ KABELN.



IKKE BERØR UTSTYR

• MED EN DEL AV KROPPEN VÅTT ELLER FUKTIG.



• HVIS DU ER BAREFOOT.

Alle arbeider på ovnen skal kun utføres av kvalifisert og autorisert personell.

Dersom det oppstår uregelmessigheter med sikkerhetssystemet, ta kontakt med leverandøren av ovnen

Brenn farer



Ved direkte kontakt under og etter bruk : indre vegger, interiør glassdør, geidere, brett/rister , lyspærer, varmeelementer, etc...

FORSIKTIG : eksterne parter kan veldig varmt (exteriør glassdør, etc...). Bruk alltid håndtaket for å åpne døren.

Og på damp, når døren åpnes. ALDRI åpne døren under en damp injeksjon.

Farer for personskade med bevegelige deler



Den marker deler av metallkomponenter kan føre til kutt
For å unngå ulykker, er det tvingende nødvendig å bruke hansker.



Farer forbundet med Vedlikehold



DET ER AVGJØRENDE FOR Å KOBLE FRA STRØMMEN FØR RENGJØRING APPARATET.



FORSIKTIG med brennbare produkter som sukker, matvarer rester , etc ...

For hygiene og sikkerhet er det derfor anbefalt å rense apparatet hver dag

IKKE BRUK :

- ✓ abrasive (slipende) og/eller korrosive produkter
- ✓ klor-baserte (blekemidler, ...).

Vær forsiktig med lakkerte og forkrommede deler.

FOR Å RENGJØRE OVNEN, ER DET FORBUDT Å BRUKE :

- ✓ DAMPVASKER
- ✓ HØYTRYKKS VASKER
- ✓ SPYLING MED VANN



Farer diverse



Når mat, aldri forlate ovnen uovervåket

Vær forsiktig på å bruke støtter og beholdere motstandsdyktig mot høye temperaturer ovn

Døren må forbli stengt i matlaging

Maskinen er konstruert for næringsmiddelindustrien. Det er kun beregnet til brød og bakevarer, og må operere i samsvar med produsentens anvisninger. Enhver annen bruk er å betrakte som feil bruk og er derfor uforstandig.

Ingenting skal være plassert i ovn som kan være farlig for miljøet i tilfelle utilsiktet start

På utsiden, ingenting bør plasseres ovenfor ovnen eller leaned mot veggene i ovnen varm

Før første oppvarming av ovnen, sjekk at rommet er luftet og ventilert så mye som mulig. Under den første stigningen i temperatur i en ny ovn, kan det forekomme vond lukt og røyk som kan være lett irriterende for hals, nese og øyne i cirka en halv dag.

Disse utslippene er helt normale og vil forsvinne etter noen timers bruk.

Risiko knyttet til matlaging mat



FORSIKTIG med brennbare produkter som sukker, matvarer rester , etc ...

For å unngå enhver risiko for å brenne matavfall, utføre regelmessig vedlikehold som beskrevet i håndboken

Denne ovnen er designet for å bake brød og kaker skal som ikke inneholde produkter som blir brennbar eller eksplosiv når den varmes opp ved høy temperatur.

Derfor er det forbudt å lage mat produkter med tilsatt alkohol som rum, Calvados, kirsebær, osv

Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle problemer i tilfelle ikke samsvar med disse reglene.



Risiko knyttet til GASS

FØR ARBEIDER PÅ BRENNEREN ELLER EVAKUERINGEN AV FORBRENNINGSGASSER, AVSKÅRET GASS OG ELEKTRISK KRAFT TIL SINE RESPEKTIVE EKSTERN STRØMKILDE VENTILER.

GASSFORSYNING



Det isolerende ventil må monteres nær apparatet slik at den kan stenges i nødstilfeller

Hvis flere ovner er installert på samme tilførselen, må du respektere summen av seksjoner for hoved forsyning pipe. Dersom lengden på materøret er viktig, øker seksjonen.

Brenneren justering avhenger av informasjonen på merkeskiltet.



ALDRI OVERSTIG DENNE MAKTEN

ENHVER RESIZING KAN FØRE TIL VARIGE SKADER PÅ VEKSLEREN.

Når alle innstillinger er ferdig, er det viktig å kontrollere konsentrasjonen av CO og CO2 i røykgassene.



Etter installasjon, performance testing, forbrenning test og sikkerhet, må alle komponenter for justering av gassventilen, brenner og sikkerhetsanordninger må tettes med en lakk : det er strengt forbudt å berøre justert komponenter som har blitt forseglet.

Det er forbudt å omgå sikkerhetsanordning som styrer evakuering av skorsteiner.

Da først ble brukt, kan flere påfølgende tenninger er noen ganger nødvendig : Hvis brenneren ikke antennes, lysdiode på reset knappen av brenneren lyser.

I så fall, 1 minutt etter, prøv igjen å tenne brenneren ved å trykke på reset knappen.

**AV SIKKERHETSMESSIGE ÅRSAKER, DENNE PERIODEN IKKE KAN FORKORTES PÅ NOEN MÅTE.
En årlig skorstein-feiing er AVGJØRENDE.**

Farer forbundet med melstøv ved arbeider i bakerier

Mel er hovedårsaken til industriell astma og kan ha alvorlige implikasjoner på din livskvalitet.

Melstøv kan fremkalle allergier som rinkitt, astma, øyekatarr og i blant eksem tilleggs, ved spesifikke forhold, husk at melstøv kan skape en eksplosiv atmosfære

For å forhindre problemer med eksem

- 1/ Reduser kontakten med mel og deig til et minimum.
- 2/ Vask hendene dine ofte og tørk dem med et rent håndkle.

For å forhindre pustevanskeligheter

De fineste melpartiklene svever i luften og det er stor fare for innånding (melkonsentrasjonen i luften bør ikke overskride 10 mg/m³).

Så når du bruker vårt materiell råder vi deg til å ta følgende forholdsregler:

Fylling og tømning av ovnene



Når man strør mel over produktene må man bruke rolige bevegelser og ikke slenge melet. Bruk minst mulig mel og fra så lav høyde over bordet som mulig. Når du fyller eller tømmer ovnen, unngå hurtige eller brå bevegelser som kan spre melet ut i luften.

Rengjøring foretatt av brukeren



Monter utstyret i et lokale som er korrekt ventilert og regelmessig rengjort, dette er den beste måten å forhindre støvinfiltrasjon i materialene.

For å rengjøre utstyret, er håndbørster og/eller små blåsepistoler **FORBUDT** ettersom bruk av dette genererer store utslipp av melstøv.

For å fjerne støv, **bruk en profesjonell støvsuger** i henhold til sikkerhetsstandardene for bruk i bakerier og deretter, foreta rengjøringen som beskrevet i brukermanualen for utstyret.

Vedlikeholdsarbeider



Under vedlikeholdsarbeider, **bruk en profesjonell støvsuger** for å fjerne støvet fra:

Innsiden av elektrisk skap.

Baksiden av kontrollpanelet når fjerning er påkrevet.

Motorer og vifter.

BLÅSEPISTOLER MÅ IKKE BRUKES.



For å holde lokalet fritt for eksplosjonsfare og for å minimere faren for allergi, må man sørge for at alle forholdsregler for å redusere støvutslipp iverksettes.

BRUKE FORENKLET AV KONTROLLPANELET

Følgende skjermene varierer avhengig av typen av ovn

- Start av kontrollpanelet
- Stopp på kontrollpanel (Ikonet er ikke synlig under baking)
- Belysning AV
- Belysning PÅ
- Programmering ukentlig
- Tilgang til parametere i henhold til nivået av autorisasjon

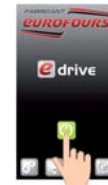
Programmering ukentlig

- Program aktivert
- Program ikke aktivert

- Meny fabrikk (Begrenset tilgang for etter-salg service)
- Tekniker meny (Begrenset tilgang for etter-salg service)
- Bruker meny (Se : Programmering instruksjoner)

- Programmering av oppskrifter
Dato og Tid innstillinger
Innstilling av kontrollpanel parametere
- ✓ Språk
 - ✓ Adgangsnivå
 - ✓ Volum av Signalklokke
 - ✓ Lysstyrken på skjermen
 - ✓ Forsinkelse før Skjermsparer
 - ✓ Bipp tast

- Innstillinger : Parametere som er felles for alle oppskrifter
- ✓ Forsinkelse før åpning avtrekkshette før slutten av steking
 - ✓ Innstilling av forsinkelsen før start av energi sparing funksjon
 - ✓ Fors.åpnSpejld slut.Lukt.abs.
 - ✓ Fors.åpnSpejld.slut.Lukt.abs.
 - ✓ Visning av innstilt temperaturen
 - ✓ Forsinkelse før lys



Tilgang til oppskrifter listen :
MANUELL+ 96 oppskrifter spredt over 10 sider + 3x KONTINUERLIG BAKING

Satt temperatur har nådd - grønn
Innstilt temperatur ikke nådd - rød

Baking tid nedtelling

Turbindrift

Elektrisk ovn :

- ✓ Med hastighetsregulator : 0-1-2---10
- ✓ Uten tillegg for hastighetsregulator : 0=Ja 10=Nei

Gass eller Fyringsolje ovn : 0=Ja 10=Nei

- Tilbake til forrige side
- Feil pågår : tilgang til listen av feil
- Varmeeffekt

- Start av steking
- Stopp av steking
- Avtrekkshette i lav hastighet
- Avtrekkshette i høy hastighet
- Avtrekksspejld åpent
- Avtrekksspejld lukket
- Ikke dampinnsprøytning pågår
- Dampinnsprøytning pågår

FORRETNINGER
UTENFOR BAKING

Lukter absorpsjon
Energi sparing



For alle programmer unntatt «MANUELL»

For programmet «MANUELL»

Tilgang til rask endring av syklusen pågår
Operating prinsippet

1 MANUELL
MANUELL
Forvarming T°
Antall faser

2 MANUELL
Steking T°
Fasetid
Varigh.dampinnsprøytning
Vifte kontroll
Avtrekk.før slutt.Baking
Full effekt kontroll

3 1/6
Neste fasen

- ✓ hvis : Forvarming pågår : **1 + 2 + 3**
- ✓ hvis : Steking pågår : **2 (Fase pågår)**