

FAST LINE – MANUAL OG QUICK-GUIDE

ELEKTRISKE OVNE, KONVEKTIONSOVNE OG KOMBINEREDE
KONVEKTIONS- OG DIREKTE DAMPOVNE
TIL GASTRONOMI OG KAGEBAGNING



Alle specifikationer i denne håndbog er ikke-bindende, og producenten forbeholder retten til at ændre dem uden varsel. Producenten tager forbehold for mulige trykfejl.

PRIMAX FAST LINE – QUICK GUIDE

Når ovnen er slukket tændes denne ved at trykke 1 gang på drejeknappen. 4 funktioner kan justeres direkte fra drejeknappen: Temperatur, Tid, luftfugtighed og programmer.

Når der drejes på drejeknappen vil funktionen, som nu kan indstilles begynde at blinke. Drej på knappen indtil der er lys i den funktion du ønsker at indstille. Når denne lyser / blinker, trykkes på drejeknappen. Stopper du eksempelvis drejeknappen ud for uret og trykker på knappen, kan tiden indstilles, dvs. hvor lang tid ovnen skal køre. Der kan vælges et interval fra 1 minut til 9 timer og 59 minutter. Desuden kan tiden "inf" vælges, hvilket indikerer at ovnen kører uendeligt. Når tiden er indstillet trykkes igen på drejeknappen.

Har du fortrudt dit valg og er gået ind i den forkerte menu, vent da i 5 sekunder og ovnen skifter automatisk tilbage til programvælger funktionen. Når du har indstillet grader tid og evt. damp (ved dampovn) trykkes på start / stop / play knappen til højre for at starte ovnen. Tryk 1 gang, kort, og hold ikke knappen inde.

Ovnen går automatisk i STAND-BY tilstand efter en inaktivitet på 10 minutter (når ovnen ikke kører), desuden kan "start/stop/play" knappen holdes inde for at stoppe ovnen og få denne til at gå i stand by.

Under drift viser displayet den tid som er tilbage af det indstillede profram. Der kan trykkes 1 gang på drejeknappen for at se temperaturen i ovnrummet. Dette gælder kun når ovnen kører og står i netural tilstand (dvs. ikke har været rørt i min 5-10 sekunder) Når ovnen er i funktion afbrydes blæser mv. denne når ovnlågen åbnes.

TEMPERATUR

Drejeknappen roteres indtil der er lys i temperatur dioden, som er en tegning af et termometer. Displayet viser den aktuelle temperaturinstilling. Ved at trykke på drejeknappen forbliver displayet tændt for at indikere, at du ændrer temperatur. Ved at rotere drejeknappen kan du ændre temperaturen. Tryk på drejeknappen for at bekræfte temperaturinstillingen og du kommer nu tilbage til programvælgeren.

FUGTIGHED (kun i ovn med damp)

For at indstille fugtigheden skal du ind i dampfunktionen, denne ligner en dråbe.

Displayet viser det indstillede dampniveau. Der kan vælges et niveau mellem 1 og 10. Ved at trykke på drejeknappen kan du nu indstille niveauet i de gældende intervaller. Når displayet viser det ønskede dampniveau trykkes på drejeknappen og du kommer nu tilbage til programvælgeren.

Ovne med damp



Ovne uden damp



☼ Fugtighed

⌚ Tilberedningstid

🌡 Temperatur

☰ Menu

☼ Manuel fugtighed

⏸ Start / stop

⌚ Tilberedningsfaser

⏸ Bekræft / kø

Programmering af Primax Fastline:

For at programmere ovnen vælges med drejhjulet "MENU-LAGRING". Herefter vælges det program, som ønskes programmeret – eks. P01. Når dette program er fundet frem trykkes på drejeknappen.

Der indstilles grader, tid og befugtighed for fase 1. Lad ovnen stå i 5 sekunder så hverken tid, temperatur eller fugtighed lyser. Tryk herefter på drejeknappen og hold den inde i 2 sekunder. Ovnen bipper nu for at bekræfte at du har kodet fase 1.

Lad ovnen vente i fem sekunder og tryk derefter på "tilberedningsfase" knappen "Phase" og hold den inde i 2 sekunder. Du går nu videre til at programmere fase 2.

Ovnen gemmer ikke ændringer i programmerne, det er derfor vigtigt at der trykkes på drejeknappen og denne holdes inde i 2 sekunder, når temperatur, tid og fugtighed er indstillet og der IKKE er lys i nogle af disse 3 indstillinger.

Index

1. Advarsler
2. Generelle tekniske funktioner
3. Advarsler til montøren
4. Forklaringer til slutbrugeren
5. Kontrolpanel og forklaring
6. Ændring af programmering / parametre
7. Alarmer og fejl: Diagnosticering
8. Almindelig vedligehold
9. Udpakning og bortskaffelse af emballage
10. Bortskaffelse af enhed
11. Installationsdiagram
12. Kredsløbsdiagram

Advarsler

1.1. Generelle advarsler

Denne manual er blevet udarbejdet for at sikre korrekt installering, regulering og vedligehold af apparatet. Det er derfor vigtigt, at advarslerne i denne håndbog læses omhyggeligt, da de indeholder vigtige instruktioner vedrørende sikkerheden omkring installering, brug og vedligehold.

Denne manual og kredsløbsdiagrammet skal opbevares sikkert og være til rådighed for brugeren (teknisk kvalificeret personale, slutbruger) i tilfælde af, at der i fremtiden bliver brug for den.

Apparatet skal installeres, testes og serviceres af kvalificeret personale.

Apparatet er designet og fremstillet til tilberedelse af fødevarer og bør derfor udelukkende benyttes til dette formål.

Producenten kan ikke holdes ansvarlig for brug af apparatet på nogen anden vis.

Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for annulleringen af produktets garanti i forbindelse med elektriske eller mekaniske ændringer. Enhver ændring, der ikke er udtrykkeligt godkendt og er i uoverensstemmelse med denne manual, vil medføre annullering af garantien.

For eventuelle fremtidige reparationer kontakt udelukkende det autoriserede servicecenter og bed dem bruge originale reservedele. Undgå brug af apparatet i tilfælde af tvivl - kontakt professionelt kvalificeret personale. Hvis ovenstående ikke overholdes, kan det gå ud over apparatets integritet. Overhold altid alle gældende lokale regler ved installering. Check, at lysnettets egenskaber stemmer overens med apparatets som de er beskrevet på dets datamærke.

Emballagen (plastikposer, flamingo, nylon, mv.) kan være farlig, skal opbevares utilgængelig for børn og bør genbruges i overensstemmelse med lokale regler.

1.2 Tekniske generelle advarsler

Alle apparater har et datamærke på højre side med information om modelnummer og div. specifikationer. LÆS ALTID DISSE TEKNISKE DATA GRUNDIGT INDEN INSTALLATION AF APPARATET.

Placer ovnen i et ventileret rum.

Apparatet er lavet til professionelt brug og bør kun benyttes af kvalificeret personale.

Hold børn på afstand af apparatet – især når det er i brug.

Apparatet bør, når det bruges, være under konstant opsyn.

Visse af ovnens overflader bliver varme under brug. Vær opmærksom på dette.

Spørg montøren om information omkring korrekt brug og anvendelse af vandblødgøreren; ukorrekt eller ukomplet vedligeholdelse kan skade ovnen alvorligt.

Det anbefales at montere en hævert ved spildevands afløbet, hvis modellen bruger damptilførsel.

Alle apparater har en serieplade på højre side.

1.3. Generelle brugsadvarsler

Brug ovnen for første gang

Fjern omhyggeligt alle fremmedlegemer som f.eks. manualer, plastikposer, flamingo, nylon, mv. fra ovnrummet, inden ovnen tages i brug.

Lad ovnrummet være tomt og varm ovnen op i 30-40 minutter ved 200° C for at fjerne lugten fra den termiske isolering.

Rengøring

Brug kun varmt vand og sæbe eller et neutralt rengøringsmiddel til rengøring af de indre og ydre overflader. Skyl med rigeligt vand og tør grundigt.

Brug ikke slibende børster eller andre materialer, der kan være skadende for apparatets overflader.

Rengør ovnen både indvendigt (vigtigt) og udvendigt hver dag for at sikre, at apparatet altid fungerer stabilt og for at forlænge dets levetid.

Undgå brug af vandstråler ved højt tryk til rengøring af apparatet.

Undgå at bruge ovnen på en måde, der kan medføre aflejring af køkkensalt på dens ståloverflader; hvis salt spildes ved et uheld, skal det straks skylles væk grundigt.

Brugsråd

Åbn ovnens låge langsomt for at undgå at blive brændt af varm damp.

For ikke at påvirke ovnens ydeevne eller sikkerhed bør det altid undgås at blokere ovnens luftindtag, når den er i brug.

Stræk aldrig strømkablet.

Nedbrud og bortskaffelse

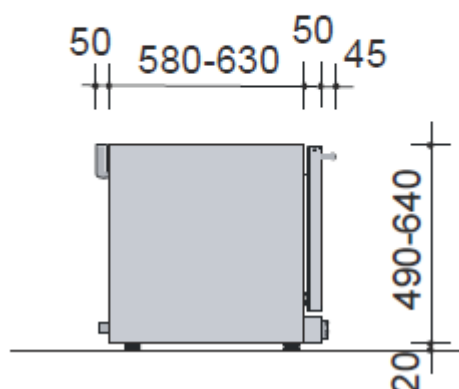
Sluk apparatet i tilfælde af nedbrud eller fejl.

Frakobl apparatet fra elektricitet, gas (hvis du har en gasovn) og vand.

Ved bortskaffelse af dette apparat skal alle lokale regler overholdes.

2. Generelle tekniske funktioner

	MODELS	EXTERNAL DIM. (WxDxH) (mm)	INTERNAL DIM. (WxDxH) (mm)	CAPACITY	Kw	TOTAL (Kw)	PACKED VOL. (m ³)	GROSS WEIGHT (kg)
CONVEZIONE	FCE-803-HR	620x630x510	500x380x300	3 GN 2/3 440x350	3	3,2 230/1/50	0,34	42
	FCE-805-HR	620x630x660	500x380x450	5 GN 2/3 440x350	3,35	3,55 230/1/50	0,41	50
	FCE-903-HR	780x680x510	660x430x300	3 GN 1/1 400x600	3,35	3,55 230/1/50	0,45	52
	FCE-905-HR	780x680x660	660x430x450	5 GN 1/1 400x600	6	6,3 400/3/50	0,55	65
CONVEZIONE VAPORE	FDE-803-HR	620x680x510	500x380x300	3 GN 2/3 440x350	3	3,2 230/1/50	0,34	42
	FDE-805-HR	620x680x660	500x380x450	5 GN 2/3 440x350	3,35	3,55 230/1/50	0,41	50
	FDE-903-HR	780x730x510	660x430x300	3 GN 1/1 400x600	3,35	3,55 230/1/50	0,45	52
	FDE-905-HR	780x730x660	660x430x450	5 GN 1/1 400x600	6	6,3 400/3/50	0,55	65



3. Advarsler til montøren

Læs alle instruktioner i denne manual omhyggeligt – de indeholder vigtig vejledning omkring korrekt installation, brug og vedligehold af apparatet.

3.1. Kontrol ved modtagelse

Apparatet bliver sendt i en beskyttende emballage. Ved modtagelse bør det tjekkes, at apparatet ikke har taget skade under transporten og at alting er som bestilt. Hvis der er synlig skade, skal det noteres på forsendelsesdokumenterne med den følgende ordlyd: "Modtaget med forbehold for tydelig beskadigelse af emballage".

Alle arbejdsprocesser nævnt nedenfor skal udføres i overensstemmelse med gældende sikkerhedsprocedurer, både hvad angår udstyret i brug og brugsprocedurerne.

3.2. Håndtering

Håndtering med håndtag (to personer anbefales); der er to håndtag i ovnen.

Undgå at vippe eller vende apparatet under håndtering.

Hvis anbefalingerne udenpå emballagen overholdes, garanteres apparatets fysiske tilstand såvel som dets brugstilstand, hvilket er til fordel for slutbrugeren.

Det følgende anbefales derfor:

Håndter forsigtigt, hold tør, stabling af andre objekter oven på apparatet skal i alle tilfælde undgås, stabling af flere ovne er dog tilladt, hvis det maksimale antal som angivet på indpakningen overholdes.

3.3. Placering

Løft apparatet for at separere det fra pallen. Fjern emballagen og den beskyttende film uden brug af slibende børster eller andre skadelige materialer på ovnens overflader. Check, at apparatet er perfekt nivelleret.

Indstil fødderne hvis nødvendigt.

Hvis du har en sammensætningsovn og et neutralt element, placér da ovnens ben på det passende sted i toppen af det neutrale element. Placér apparatet på afstand fra varmekilder og i et ventileret rum. For ikke at påvirke ovnens ydeevne eller sikkerhed må ovnens luftindtag aldrig blokeres, når ovnen er i brug. Placér apparatet på et lettilgængeligt sted, så enhver form for vedligehold, kontrol og reparation let kan udføres: 50 cm fra væggen og 4 – 6 cm fra andre apparater.

3.4. Forbindelser

3.4.1. Elektriske forbindelser

Forbindelsen skal udføres i overensstemmelse med gældende lokale regler. Check at:

Spænding og frekvens stemmer overens med dataene på apparatets datamærkat.

Kraftværket kan håndtere den mængde elektricitet, som apparatet bruger.

Kraftværket har jordforbindelse i overensstemmelse med gældende lokale regler.

Apparatet skal være placeret således, at strømtikkene er let tilgængelige.

Når apparatet er i brug, må strømforsyningens spænding ikke afvige fra den nominelle spænding som angivet på datamærkaten med mere end $\pm 10\%$.

Enkeltfasede 230 V ovne er udstyret med kabel og Schuko-stik.

Tilslut kun stikket, hvis du er sikker på, at stik og stikprop passer sammen. Træfasede ovne 400 V + neutral kommer ikke med et strømkabel. Det er derfor nødvendigt at forbinde et trepolart kabel, et neutralt kabel og et jordkabel af passende størrelse til ovnens interne klembræt.

Udskiftning af kabel:

Forbindelsen og kablets fremstilling skal udføres af autoriseret personale.

Hvis kablet er skadet, skal det udskiftes af autoriseret personale.

3.4.1.1. Ækvipotentiel forbindelse (jordforbindelse)

Nødvendig for alle tilsluttede apparater (elektrisk og neutralt) i installationen for at sikre en passende ækvipotentiel forbindelse.



3.4.2. Vandtilslutning

Mellem vandsystemet og apparatet skal der installeres en hane.

Inden næringsrøret installeres, anbefales det at lade vand løbe igennem for at udrense urenheder og støv.

Vandets egenskaber:

- Et tryk på under 200 kPa anbefales ved vandtilførslen. Ved højere tryk skal en trykregulator installeres og indstilles til 200 kPa.
- Vandets makstemperatur: 30° C
- Maksimal vandhårdhed: 5° dH (for at undgå skadelige kalkaflejringer).
- Det anbefales at installere et vandblødgøringsanlæg for at undgå mineralaflejringer.

3.4.3. Vand- og dampafledning

Vand

Vandet afledes gennem et rør lavet af et varmeresistent materiale. Temperaturen på vandet vil være omkring 90° C. Den skal placeres på ovnens bagside og forbindes til et afløb med en hævert gennem et stift eller fleksibelt rør. Rørets diameter vil være dimensioneret til diameteren på afløbsrøret.

Udluftningshuller

Der er et udluftningshul på toppen af ovnen. Blokér, luk eller afled aldrig dette udluftningshul. Hold afstand mellem udluftningshullerne og materialer eller møbler, der kan tage skade af den varme luft.

4. Forklaringer til slutbruger

KORTET ER SLUKKET

Kortet får ingen spænding tilført: LED, nøgler og displays er slukkede.

KORTET ER TÆNDT

Når kortet er tændt, går det i STANDBY-tilstand.

STANDBY

I denne tilstand er kortet tændt. Alle displays og LED er slukkede og relæet er ikke i spænding.

Ved at trykke på INDKODEREN (10) går kortet i STOP-tilstand.

STOP.

I denne tilstand er kortet klar til indstilling og til at starte en tilberedningscyklus.

Brugerens grænseflade består af 3 funktioner, der er direkte tilgængelige: FASE (7), MANUEL LUFTFUGTIGHED (9, LED 5) og START/STOP (8, LED 6) og fire funktioner, der er tilgængelige for indkoderen: TEMPERATUR (3), TID (2), LUFTFUGTIGHED (1) og PROGRAMMER (4).

Når der ingen alarmer er og der er indstillet en cyklus, vil et tryk på START/STOP (9) sætte tilberedningscyklussen i gang, og kortet vil gå i START-tilstand.

Et langt tryk på START/STOP-knappen (8) vil sætte kortet i STANDBY-tilstand.

I STOP-tilstand kan du på displayet se ovnrums temperaturen (på nær når du er i indstillingstilstand eller når der vises en indstillingsmulighed på displayet (tid, kammer, luftfugtighed).

Ved at rotere eller trykke på indkoderen går TIDS-dioden i gang med at blinke (2), og hvis du roterer indkoderen (10), vil den blinkende diode køre de 4 funktioner, som kan indstilles med indkoderen (10).

Displayet viser indstillingen af de 3 funktioner (temperatur, tid og luftfugtighed) og koden til udførelsen af funktionen "programmer".

Ved at trykke på indkoderen (10) kan funktionen, der er understreget af den blinkende diode, vælges. Efter en periode på 5 sekunder uden aktivitet vil maskinen ikke længere være i indkoderens funktionsvalgstilstand.

Hvis en alarm høres, vil du muligvis se en kode på displayet, når alarmen går af. Alarmen slukkes ved at trykke på en knap.

Kortet vender tilbage til STANDBY-tilstand efter 10 minutters inaktivitet.

TILBEREDNINGSCYKLUSSE

Enhver tilberedningscyklus (manuel eller programmeret) kan bestå af op til 3 faser; hver fase skal have indstillet tre værdier: temperatur, tid og luftfugtighed. Hvis et program er aktivt, vil det være understreget af dioden PROGRAMMER (4). Antallet af diodenumre (7 a: 1-2-3), der er oplyst, viser den valgte cyklus' antal faser, og den blinkende fases diode viser den aktuelle fase.

Hvis LUFTFUGTIGHEDS-dioden (1) lyser, betyder det, at der er indstillet en luftfugtighed, der ikke er 0; ellers vil dioden være slukket.

Ved hver start (skift fra STANDBY til STOP) husker ovnen den sidste manuelt gemte cyklus.

Ved den første start er den manuelle standardcyklus defineret af en fase med et kammers forudindstilling defineret af en parameter, ingen indstillingen af tilberedningstid og luftfugtighed inaktiv. Denne cyklus kan ikke startes, da der behøves en tidsindstilling, og dette er noget, som maskinens bruger skal foretage. Ved første startforsøg vil der lyde en lav lyd for at indikere, at handlingen ikke er mulig.

INDSTILLING AF TEMPERATUR

Du skal rotere indkoderen (10) indtil TEMPERATUR-funktionen (3) oplyses. Displayet viser blinkende den aktuelle temperaturindstilling. Ved at trykke på indkoderen (10) vil displayet begynde at blinke og dioden (3) forbliver oplyst for at indikere, at du er ved at ændre temperaturindstillingen.

Ved at rotere indkoderen (10) kan du ændre temperaturen mellem to grænser defineret af en parameter, og ved at trykke på indkoderen bekræfter du den valgte værdi.

Ved at rotere indkoderen (10) til begyndelsen af skalaen kan du vælge en pausefase (indikeret af teksten "PAU" på displayet).

Efter 5 sekunders inaktivitet, vil maskinen gå ud af temperaturvalgstilstanden, og du vil vende tilbage til indkoderens vælgefunktion (kun blinkende dioder) uden at have bekræftet den valgte værdi.

INDSTILLING AF TID

For at indstille tilberedningstid skal du vælge TIDS-funktionen (2).

Displayet viser den indstillede tilberedningstid i t.mm. Der kan indstilles mellem 0.01 og 9.59. Hvis tilberedningstiden er uendelig, viser displayet "Inf". Hvis tiden ikke er indstillet – f.eks. hvis standardcyklussen blev brugt under sidste tilberedning og er efterladt uændret i starten eller oprettelsen af en ny fase – vil displayet vise "---".

Ved at trykke på indkoderen (10) begynder displayet at blinke og dioden forbliver tændt for at indikere, at du er ved at ændre den indstillede tilberedningstid.

Startende fra skalaens begyndelse (roteret helt mod uret) og når indkoderen (10) roteres med uret, møder du følgende indstillinger: "---", "Inf" og derefter tiderne fra 0.01 til 9.59. Efter 9.59 vender den tilbage til "---".

Ved at trykke på indkoderen (10) bekræfter du den valgte værdi. Efter 5 sekunders inaktivitet går maskinen ud af temperaturindstillingstilstanden og vender tilbage til funktionen, hvor der vælges med indkoderen (10) (kun dioden blinker), uden at bekræfte den valgte værdi.

INDSTILLING AF LUFTFUGTIGHED (KUN I KOMBINEREDE KONVEKTIONS- OG DIREKTE DAMPOVNE)

Med indkoderen (10) roteret indtil du møder LUFTFUGTIGHEDS-funktionen (1), så den relative diode begynder at blinke: På displayet vises den indstillede luftfugtighed. Ved at trykke på indkoderen (10) begynder displayet at blinke og dioden forbliver oplyst: dette betyder, at du ændrer den indstillede luftfugtighed. Ved at rotere indkoderen (10) er det muligt at vælge en værdi mellem 0 og 10 og bekræfte den ved at trykke på indkoderen (10). Efter 5 sekunders inaktivitet går maskinen ud af temperaturindstillingstilstanden og vender tilbage til funktionen, hvor der vælges med indkoderen (kun dioden blinker), uden at bekræfte den valgte værdi.

TILBEREDNINGSFASER

Hver tilberedningscyklus (manuel eller programmeret) kan bestå af op til 3 faser. Det tal, der er oplyst, viser antallet af faser i det valgte program (med fasen pause og dem uden indstillet

tilberedningstid), og den blinkende fases diode (7) viser den aktuelle fase. Den valgte fase kan ændres ved at trykke på knappen FASER (7). Hvis du ikke er i indkoderens vælgetilstand og trykker på knappen FASER (7), vil displayet i 3 sekunder vise den indstillede tid (og diodens lys TID 2), for at vise faserne med ingen indstillet tid.

Hver gang du trykker på og holder knappen FASER (7) inde, tilføjer du en ny fase efter den blinkende fase, og den nye fase vil blive den aktuelle og valgte fase. Faserne, der følger efter den valgte fase, vil rykke en plads for at skabe plads til den nye fase. Det er ikke muligt at tilføje en ny fase efter den tredje fase. Hvis der allerede er tre faser, vil den nye fase erstatte den tredje fase. De tilføjede faser har et kammers forudindstilling defineret af en parameter, uden indstilling af tilberedningstid og med inaktiv luftfugtighed.

Tilberedningsfaserne uden en indstillet tilberedningstid bliver ikke startet med START, så den næste indstillede fase vil i stedet startes; en tilberedningscyklus kan starte, når den har mindst én tilberedningsfase med indstillet tid.

For at slette den aktuelle fase, skal du vælge TIDS-funktionen (2) og rotere indkoderen (10) til begyndelsen af skalaen, så "---" vises; hvis du bekræfter ved at trykke på indkoderen ved denne værdi, vil den valgte fase blive slettet. De følgende faser rykker en plads tilbage for at fylde den tomme plads; hvis du indstiller tiden på denne måde "---" ved en cyklus, der består af én fase, vil denne fase ikke blive slettet, men cyklussen vil ikke starte, før der indstilles en gyldig fase.

TILBEREDNINGSPROGRAMMER

Ovnen kan huske 20 tilberedningsprogrammer og en manuel cyklus. Alle programmerne starter med en standardcyklus: 1 fase med et kammers forudindstilling defineret af en parameter uden indstilling af tilberedningstid og inaktiv luftfugtighed.

Hvert program kan bestå af maksimalt tre faser og ligner indstillingen af en normal manuel tilberedningscyklus.

- temperaturindstilling
- tidsindstilling
- luftfugtighedsindstilling

Hvert program kan ændres og startes med disse ændringer. Disse ændringer bliver ikke automatisk gemt. Du kan gemme disse nye ændringer ved at trykke på indkoderen (10) i 2 sekunder (hvis du ikke er ved at ændre en indstilling) – maskinens brummer vil give en lyd for at bekræfte, at du har gemt.

Hvis du vil vælge et program, skal du rotere indkoderen (10), indtil PROGRAMMER (4) begynder at blinke. Displayet vil vise det aktive programs kode på følgende måde: P01-P20 eller "---" hvis du bruger manuel tilberedning.

Hvis du trykker på indkoderen (10), vil displayet begynde at blinke og dioden (4) vil forblive oplyst. Ved at rotere indkoderen (10) kan du vælge et program fra P01-P20. Hvis du er ved begyndelsen af skalaen (før P01), vil du se "---" – det er udgangen fra programtilstanden og valget af den manuelle tilstand.

Hvis du trykker på indkoderen, vælger du det ønskede program; displayet stopper med at blinke, mens PROGRAMMER (4) begynder at blinke for at indikere, at du ved dreje indkoderen (10) kan vælge programmets indstillinger.

For at fravælge programmet og vende tilbage til manuel tilstand, skal du vælge "---" i programmenuen.

Når du vælger et program, kan du ændre det, som om du var i manuel tilstand.

Ændringerne gemmes ikke automatisk, men det kan lade sig gøre at starte tilberedningen med et ændret program.

STARTE EN CYKLUS

Ved at trykke på knappen START/STOP (8) startes den valgte tilberedningscyklus (manuel eller programmeret), hvorefter ovnen går i START-tilstand. Hvis du vil starte en cyklus, skal du oprette en fase med indstilling af tid. Dioden, der refererer til START/STOP (6) bliver tændt og bliver sat i aktivitet de korrekte reguleringer. Det er ikke muligt at starte en tilberedningscyklus, hvis du er i en fase med indstilling af temperatur, tid eller luftfugtighed eller i menuen, hvor man vælger program.

START

I START-tilstanden påbegynder kortet den valgte tilberedningscyklus og de rette reguleringer.

START/STOP-dioden (6) er oplyst.

Under en cyklus viser displayet normalt den tilbageværende tid af den aktuelle fase (med en blinkende prik). Ved at trykke på indkoderen (10) er det muligt at få vist ovnrums temperaturen i 5 sekunder. Hvis du ønsker at ændre indstillingen, skal du gøre ligesom i STOP: du skal rotere indkoderen (10), vælge den ønskede funktion (temperatur, tid, luftfugtighed) og trykke på indkoderen (10).

Der er en timeout på 5 sekunder, der ikke bekræfter den valgte værdi.

Ændringer bliver aldrig husket, men gemmes midlertidigt under cyklussens varighed. Når cyklussen er færdig, bliver de slettet. Du kan ikke gemme ændringerne i programmerne, hvis du er i START-tilstand.

Faser uden tidsindstilling starter ikke.

Brummen giver signal, når den indstillede temperatur nås i første fase.

Ved at trykke på knappen MANUEL LUFTFUGTIGHED (9) oplyses dens diode og der tilføjes damp i ovnrummet i en periode defineret af en tidsparameter.

Ved at trykke på START/STOP-knappen (8) stopper kortet tilberedningen og slår over i STOP-tilstand. Dette bekræftes af brummen, der vil afgive en lyd. Ved at trykke hurtigt på START/STOP-knappen eller ved at åbne døren går kortet i MIDLERTIDIG STOP-tilstand.

Ved at holde knappen FASER (7) inde sluttet den igangværende fase og den næste startes.

Brummen giver en lyd. Hvis den stoppede fase var den sidste, vil tilberedningen stoppe og ovnen vil gå i STOP-tilstand.

Den aktuelle fase indikeres af den blinkende diode FASER (7).

Det er ikke muligt at se, ændre eller slette faser, der ligger efter den aktuelle fase, eller at aktivere MENU programmerne (4) (du kan kun se det aktuelle programs kode).

Ved slutningen af cyklussen, vil brummen lyde. Kortet vil gå i STOP-tilstand (hvis du trykker på en knap eller åbner døren, vil brummen stoppe).

MIDLERTIDIG START/STOP

I MIDLERTIDIG STOP-tilstand bliver reguleringerne suspenderet og blæseren stopper.

Tidscyklussens ur suspenderes og displayets prik stopper med at blinke.

Dioden START/STOP blinker.

Ved at trykke på knappen START/STOP (8) igen, vil tilberedningen igen gå i gang, hvis døren er lukket.

Hvis en tilberedningscyklus er i gang, når døren lukkes, vil cyklussen normalt gå i gang igen, hvis forstyrrelsen skyldtes, at døren blev åbnet (og hvis du ikke har trykket på START/STOP-knappen).

Ved at holde START/STOP-knappen inde vil tilberedningen stoppe og kortet vil gå i STOP-tilstand.

Ændringerne af den igangværende cyklus.

SPÆNDINGSFALD

Når der i lang tid opleves spændingsfald, vil kortet slå fra. Når spændingen vender tilbage, startes en test, hvorefter kortet går i STOP-tilstand.

5. Kontrolpanel og forklaring

KONVEKTIONSOVNENS KONTROLPANEL



KONVEKTIONSOVNENS OG DAMPOVNENS KONTROLPANEL



	LUFTFUGTIGHED		MANUEL FORØGELSE AF LUFTFUGTIGHED
	TILBEREDNINGSTID		START – STOP – PAUSE
	TILBEREDNINGSTEMPERA		TILBEREDNINGSFASER
	MENU-LAGRING		VALG-BEKRÆFT

6. Ændring af programmering / parametre (**OBS AVANCERET BRUG, KAN GÅ GALT!**)

1. Når ovnen er slukket, tryk og hold "Phase" knappen inde indtil displayet viser 000.
2. Roter drejeknappen indtil værdien "010" fremkommer
3. Tryk på drejeknappen

Nu kan du ændre flg. Parametre:

- P10: Tiden for hvor lang tid ovnlampen skal være tændt. Værdien 0 viser at lampen er tændt hele tiden. Værdien mellem 1 og 60 indikerer antal minutter lampen er tændt. Standardværdien er 1
- P31: Parameter for "præ-opvarmning". Værdien 0 angiver ingen forudopvarmning. Værdien fra 0-25 indikerer antal grader foropvarmning.

7. Alarmer og fejl: diagnoser

OVNRUMMETS SONDE: ER 1

Hvis ovnrummets sonde er defekt, vil du, med kortet i STOP-, START- eller MIDLERTIDIG STOP-tilstand, se en fejlmeddelelse "Er1" på displayet. Reguleringsdeaktiveres, og brummen begynder at lyde.

En mulig tilberedning stoppes og kortet går i STOP-tilstand.

Brummen stoppes ved et tryk på en tilfældig knap.

Udbedringen er når kortet ikke længere er skadet (automatisk udbedring).

STRØMKORTSONDE: ER 2

Hvis ovnrummets sonde er defekt, vil du, med kortet i STOP-, START- eller MIDLERTIDIG STOP-tilstand, se en fejlmeddelelse "Er2" på displayet. Reguleringsdeaktiveres, og brummen begynder at lyde.

En mulig tilberedning stoppes og kortet går i STOP-tilstand.

Brummen stoppes ved et tryk på en tilfældig knap.

Udbedringen er når NTC-sonden ikke længere er skadet (automatisk udbedring).

STRØMKORTTEMPERATUR: ER 3

Hvis temperaturen på strømkortet overstiger temperaturgrænsen som defineret af en forudbestemt parameter vil strømkortet gå i alarm og du vil se en fejlmeddelelse "Er3" på displayet. Reguleringsdeaktiveres, og brummen begynder at lyde.

Kortet går ikke i alarm, hvis det er i STANDBY-tilstand. En mulig tilberedning stoppes og kortet går i STOP-tilstand.

Brummen stoppes ved et tryk på en tilfældig knap.

Udbedringen er automatisk, når temperaturen når under temperaturgrænsen som forudbestemt af fabrikanten (automatisk udbedring).

ÅBEN DØR

Hvis du er i START-tilstand og døren er åben, vil du gå i MIDLERTID STOP-tilstand og START/STOP-dioden vil begynde at blinke.

Alle relæer på nær LYS og BLÆSER deaktiveres.

Tilberedningen suspenderes, indtil døren lukkes.

SPÆNDINGSFALD

Hvis der forekommer et spændingsfald stort nok til at slå kortet fra, vil der, når det kommer tilbage, være en lampetest og det vil gå i STOP-tilstand. Tilstanden, som kortet var i før spændingsfaldet, har ingen betydning.

Ingen alarm understreget af brummens lyd.

8. Almindelig vedligehold

Denne sektion er tiltænkt slutbrugeren og er vigtig for, at ovnen kan fungere korrekt på langt sigt. Ved at udføre nogle få simple procedurer samvittighedsfulgt på bestemt tidspunkter kan man undgå at få brug for at få ovnen tilset af specialiseret personale.

Procedurerne kræver ingen speciel teknisk viden og kan opsummeres i nogle simple kontroller af apparatets komponenter.

INDEN NOGEN FORM FOR VEDLIGEHOLDELSE ELLER RENGØRING AF APPARATET PÅBEGYNDES, SKAL GAS, STRØM OG VAND FRAKOBLES.

Rengøring af ovn.

Rengør ovnen indvendigt og udvendigt hver dag:

1. Brug kun varmt vand og sæbe eller et neutralt rengøringsmiddel.
2. Skyl med rigeligt vand og tør grundigt.
3. Tør grundigt.

Alle madrester og alt fedt skal fjernes fra ovnen hver gang den bruges til madlavning; følg 1-2-3 vejledningen nedenfor.

Brug ikke slibende materialer eller andre produkter, der kan være skadende for ovnens overflader.

Brug kun alkalibaserede produkter egnede til formålet.

Brug ikke højtryksvandstråler til at rengøre ovnen.

Hvis ovnen ikke virker korrekt, skal den slukkes, elektriciteten og vandforsyningen skal frakobles, og teknisk assistance skal tilkaldes.

Ved længerevarende perioder, hvor ovnen ikke bruges, anbefaler vi, at:

1. Slukke apparatet ved at holde tænd/sluk-knappen (1) inde.
2. Frakoble alle forbindelser – elektricitet såvel som gas og vand.
3. Lade lågen være på klem for at undgå dårlige lugte.

Apparatet bør undersøges af kvalificeret og autoriseret personale mindst én gang om året.

9. Udpakning og bortskaffelse af emballage

Hold emballagen væk fra børn, da den kan være farlig.

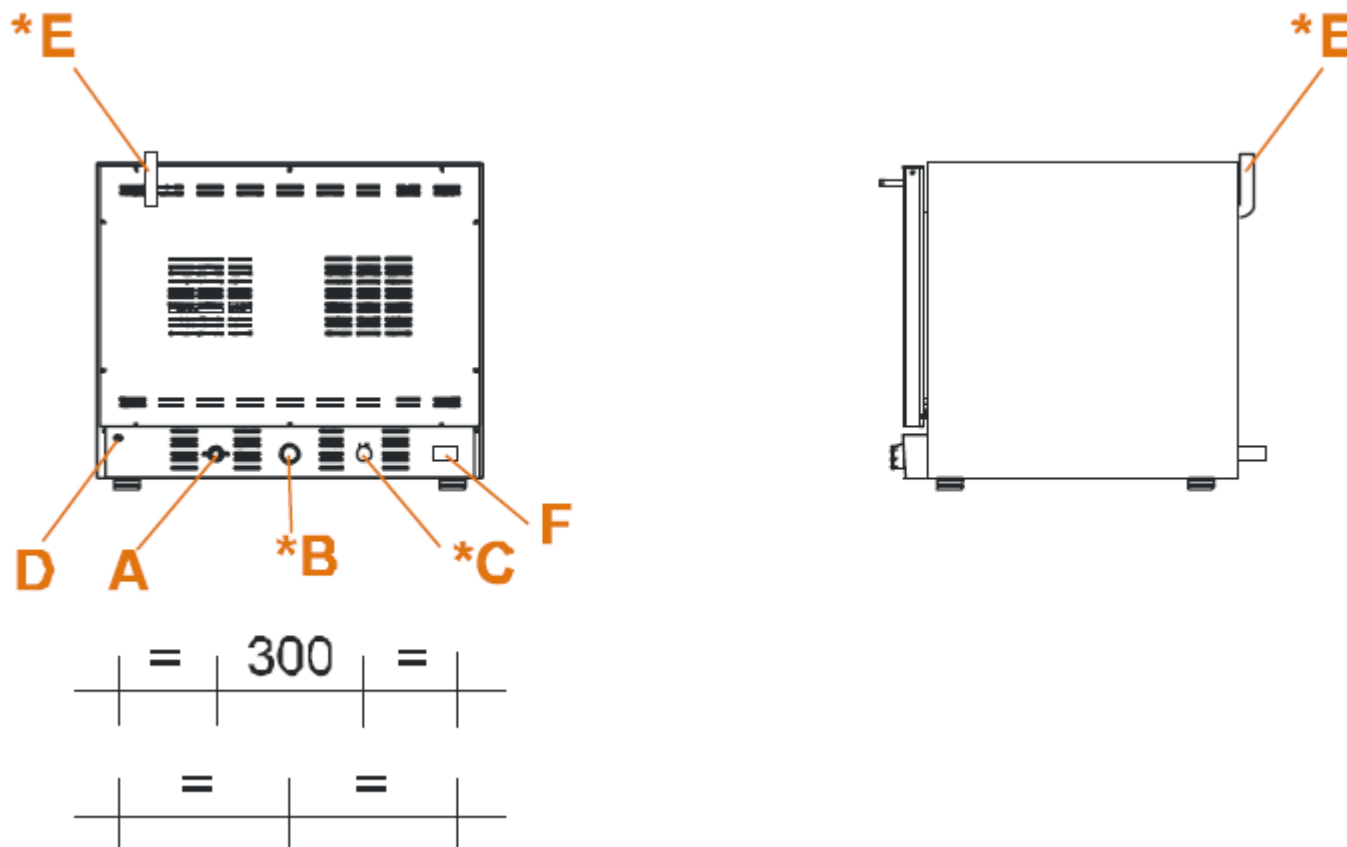
Bortskaf emballagen på ansvarlig vis (f.eks. ved genbrug) i overensstemmelse med gældende regler.

10. Bortskaffelse af apparatet

Inden apparatet bortskaffes, bør det gøres ubrugeligt ved at fjerne strømkablet samt alle dele, der kan udgøre en potentiel fare, og alle låse, hængsler mv. bør ødelægges for at undgå, at legende børn kan blive indespærret eller komme til skade.

OVERHOLD ALTID GÆLDENDE LOKALE REGLER OMKRING BORTSKAFFELSE AF DENNE TYPE UDSTYR.

11. INSTALLATIONS DIAGRAM



Forklaring

A Elektriske forbindelser

*B Vandafledning Ø 32 mm (det anbefales at påføre en hævert mellem ovnens afløb og rummets afløb)

*C Vandtilførsel (til damp)

D Manuel nulstilling af sikkerhedstermostaten

*E Dampaffaldsrør

F Ækvipotentiel terminal

*= kun i kombinerede konvektion-damp ovne

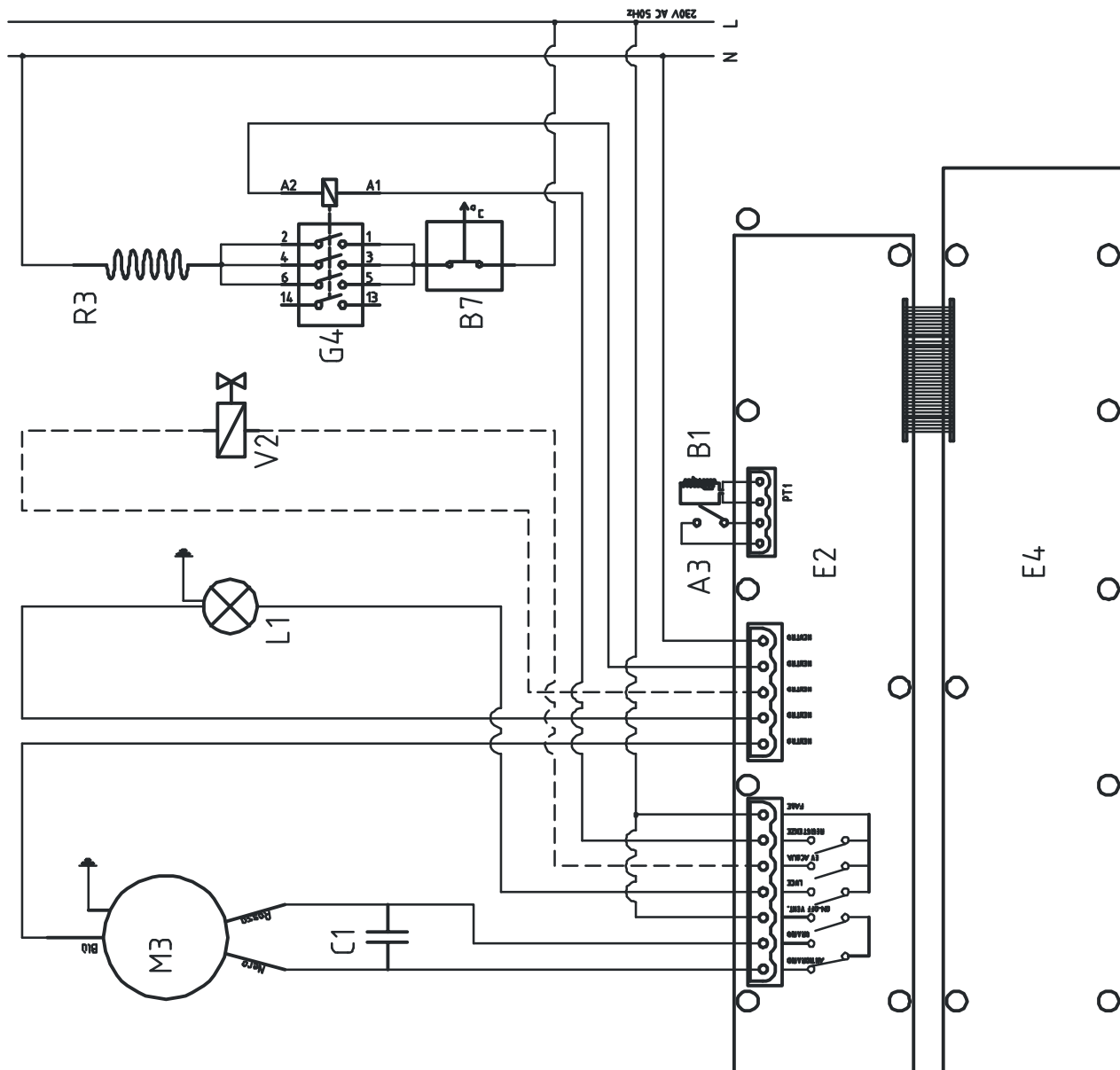
11. KREDSLØBS DIAGRAMMER

Enkeltfaset

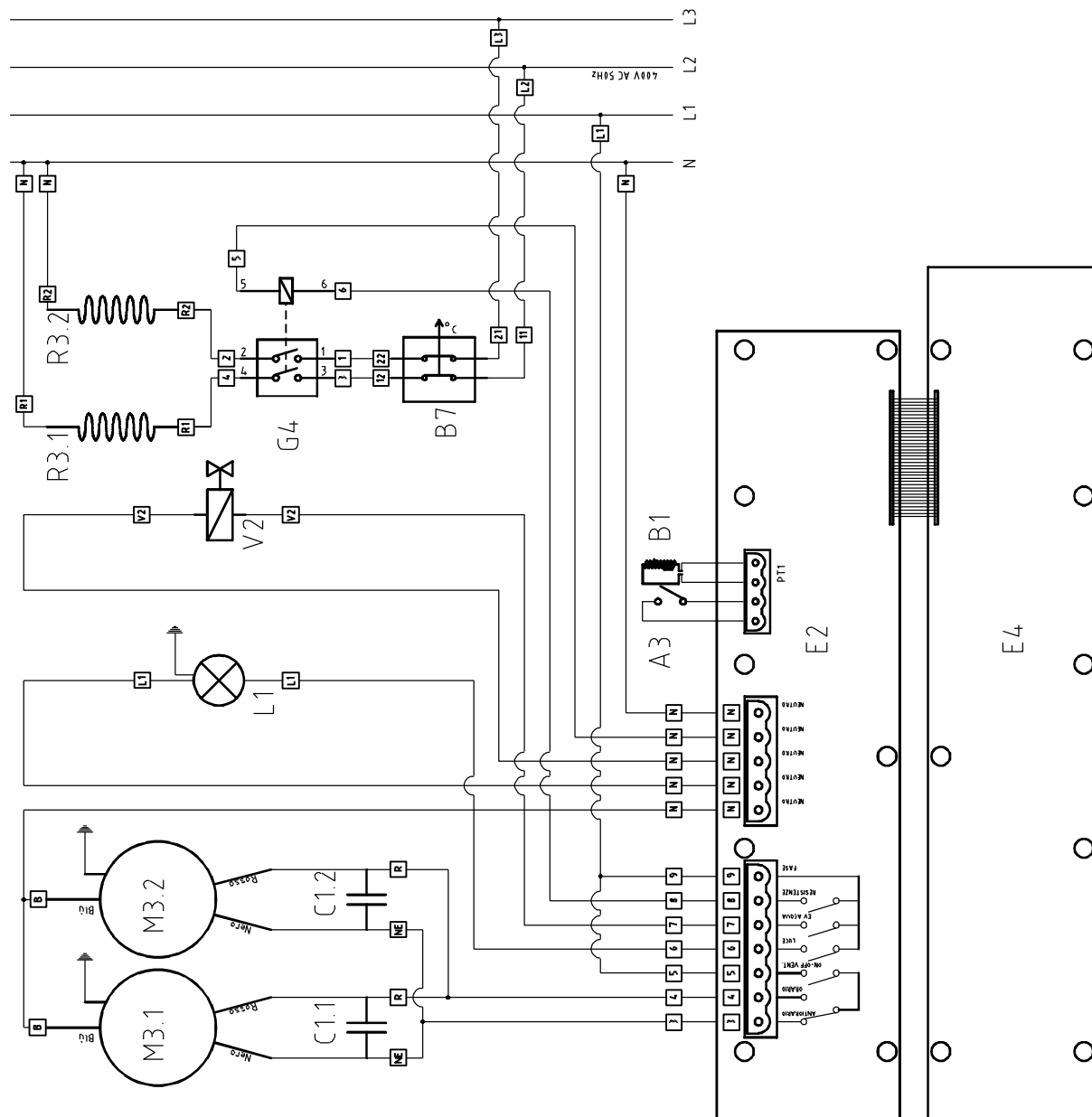
A3: Dørknap	B1: Ovnrummets sonde	B7: Sikkerhedstermostat
C1: Kondensator	E2: Strømkort	E4: Tastatur
G4: Relæ	L1: Ovnrummets lampe	M3: Ovnrummets motorblæser
R3: Modstand	V2: Vand elektroventil (valgfri)	

TREFASET

A3: Mikroport
B1: Sonderum
B7: Sikkerhedstermostat
C11: Kondensator
C12: Kondensator
E2: Strømkort
E4: Tastatur
G4: Kontakt
L1: Lamperum
M3 1: Blæser motorrum
M3 2: Blæser motorrum
R3 1: Modstand
R3 2: Modstand
V2: Vandventil (valgfri)



A3: MICROPORTA/ DOOR SWITCH
 B1: Sonda cella/ CHAMBER'S PROBE
 B7: TERMOSTATO DI SICUREZZA/
 SAFETY THERMOSTAT
 C1: CONDENSATORE/ CONDENSATOR
 E2: SCHEDA POTENZA/ POWER CARD
 E4: TASTIERA/ KEY BOARD
 G4: TELERUTTORE/ RELE'
 L1: LAMPADA CELLA/ CHAMBER'S LAMP
 M3: MOTORE VENTILATORE CELLA/
 CHAMBER'S MOTOR FAN
 R3: RESISTENZA/ RESISTANCE
 V2: EVAPORATORE ACQUA (optional) /
 WATER Electro valve (optional)



ITALIANO

A3: Microporta
B1: Sonda cella
B7: Termostato di sicurezza
C11: Condensatore
C12: Condensatore
E2: Scheda potenza
E4: Tastiera
G4: Teleruttore
L1: Lampada cella
M3.1: Motore ventilatore cella
M3.2: Motore ventilatore cella
R3.1: Resistenza
R3.2: Resistenza
V2: Ev acqua (opzionale)

DEUTSCH

A3: Türkontaktschalter
B1: Probe zelle
B7: Sicherheitsthermostat
C11: Kondensator
C12: Kondensator
E2: Power-Karte
E4: Tastatur
G4: Schutz
L1: Cell Lampe
M3.1: Gebläsemotor Zelle
M3.2: Gebläsemotor Zelle
R3.1: Widerstand
R3.2: Widerstand
V2: Wasserventil (optional)

ENGLISH

A3: Microport
B1: Probe room
B7: Safety thermostat
C11: Condenser
C12: Condenser
E2: Power card
E4: Keyboard
G4: Contactor
L1: Lamp room
M3.1: Fan motor room
M3.2: Fan motor room
R3.1: Resistance
R3.2: Resistance
V2: water valve (optional)

FRANÇAIS

A3: Interrupteur de porte
B1: sonde de la chambre
B7: Thermostat de sécurité
C11: Condensateur
C12: Condensateur
E2: Carte de puissance
E4: Clavier
G4: Contacteur
L1: Lampe portable
M3.1: Cellules du moteur du ventilateur
M3.2: Cellules du moteur du ventilateur
R3.1: Résistance
R3.2: Résistance
V2: Valve d'eau (optionale)

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' - DECLARATION OF CONFORMITY
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG- DECLARATION DE CONFORMITE**



Costruttore/ Manufacturer/ Hersteller/ Producteur	PRIMAX s.r.l. , Via Gemona 14/16, 33078 San Vito al Tagliamento (PN) - ITALY
Macchina/ Machine/ Bezeichnung der Maschine/ Machine	FORNI ELETTRICI, A CONVEZIONE E MISTI A CONVEZIONE E VAPORE DIRETTO PER GASTRONOMIA E PASTICCERIA CONVECTION AND COMBINED CONVECTION AND DIRECT STEAM INJECTION ELECTRIC OVENS FOR GASTRONOMY AND PASTRY ELEKTRO-HEISSLUTFÖFEN UND -DAMPF-HEISSLUTFÖFEN FÜR GASTRONOMIE UND KONDITOREI FOURS ELECTRIQUES CONVECTION ET MIXTES CONVECTION ET VAPEUR DIRECT POUR GASTRONOMIE ET PÂTISSERIE
Modello/ Model/ Maschinentyp/ Modèle	FCE-803-HR, FCE-805-HR, FCE-903-HR, FCE-905-HR FDE-803-HR, FDE-805-HR, FDE-903-HR, FDE-905-HR
Anno di fabbricazione / Year of manufacture / Baujahr / Année de fabrication	2013

Si dichiara che l'apparecchiatura sopra specificata, di nostra produzione, è progettata e costruita in conformità ai requisiti essenziali di sicurezza dettati dalle Direttive Europee sulla Sicurezza. Si ricorda che la presente dichiarazione perde validità in caso di modifiche dell'apparecchiatura eseguite da terzi senza la nostra approvazione.

It is hereby declared that the mentioned machine manufactured by us is designed and manufactured in compliance with the essential safety requirements as provided under the European Directive on Safety. May we remind you that the present declaration shall be null and void should any modifications be carried out on the machine without our approval.

Hiermit erklären wir, daß die bezeichnete Maschine bei uns hergestellt aufgrund ihren Konzipierung und Bauart sowie in der von uns in Verkehr Ausführung den einschlägigen grundlegenden Sicherheitsanforderungen der EG-Maschinenrichtlinie entspricht. Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung der Maschine verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Nous déclarons que la machine de notre production spécifiée a été conçue et construite de façon à répondre aux conditions essentielles requises en matière de sécurité dictées par la Directive Européenne sur la Sécurité. Nous vous rappelons que la présente déclaration perdra sa validité en cas de modifications apportées à la machine sans notre autorisation.

Direttive di riferimento:	1- Direttiva Basse Tensione 2- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 3- Direttiva Macchine	2006/95/CE 2004/108/CE 2006/42/CE
Norme applicate in particolare:	1- EN 60335-1, EN 60335-2-42, EN 62233 2- EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3	
Relevant Directives:	1- Low Voltage Directive 2- Electromagnetic Compatibility Directive 3- Appliances Directive	2006/95/CE 2004/108/CE 2006/42/CE
Specifically applied standards:	1- EN 60335-1, EN 60335-2-42, EN 62233 2- EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3	
Einschlägige EG-Richtlinien:	1- EG-Niederspannungsrichtlinie 2- EG -Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit 3- EG - Ausrüstungsrichtlinie	2006/95/CE 2004/108/CE 2006/42/CE
Angewandte Normen, insbesondere:	1- EN 60335-1, EN 60335-2-42, EN 62233 2- EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3	
Directives de référence:	1- Directive Basse Tension 2- Directive Compatibilité Électromagnétique 3- Directive Appareils	2006/95/CE 2004/108/CE 2006/42/CE
Normes appliquées en particulier:	1- EN 60335-1, EN 60335-2-42, EN 62233 2- EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3	

Identificazione del firmatario/ Identification of signer/ Angaben zum Unterzeichner/ Identification du signataire

Vittorio Marson