

PRIMAX PROF LINE MANUAL

Gas og elektrisk, kombineret konvektion- og dampinjektionsovne
Til madlavning og bagværk

CE

Alle de i denne brugsvejledning angivne specifikationer er ikke bindende og producenten kan til enhver tid ændre disse uden varsel; producenten fratager sig ethvert ansvar for trykfej

Indholdsfortegnelse

1. ADVARSLER
 - 1.1. GENERELLE ADVARSLER
 - 1.2. GENERELLE TEKNISKE ADVARSLER
 - 1.3. GENERELLE BRUGSADVARSLER
 - 1.4. GENEREL TEKNISK EL-LABEL
 - 1.5. GAS OVNE: TEKNISK EL-LABEL
2. GENERELLE TEKNISKE EGENSKABER
3. INSTALLATIONSADVARSLER
 - 3.1. INDEN INSTALLATIONEN
 - 3.2. TRANSPORTERING
 - 3.3. ANBRINGELSE
 - 3.4. TILSLUTNING
 - 3.4.1.EL-TILSLUTNINGER
 - 3.4.2.VANDTILSLUTNINGER
 - 3.4.3.GASTILSLUTNINGER
 - 3.4.4.VANDUDLØB OG DAMPUDELNING
 - 3.5. GAS OVNE: JUSTERING AF DYSERNE
4. VEJLEDNING TIL SLUTBRUGEREN
 - 4.1. STRØMFORSYNING
 - 4.2. SLUK
 - 4.3. STAND-BY
 - 4.3.1.HÅNTERING AF PARAMETRE
 - 4.4. READY (KLAR)
 - 4.4.1.INDSTIL EN BAGE- ELLER STEGECYKLUS
 - 4.4.1.1. TIDSPROGRAM
 - 4.4.1.2. MADLAVNING MED STEGETERMOMETER
 - 4.4.1.3. INDSTILLING AF FUGTIGHEDSGRÆNSE
 - 4.4.1.4. JUSTERING AF BLÆSERENS HASTIGHED
 - 4.4.1.5. TILBEREDNINGSFASER
 - 4.4.1.6. FORSKUDT BAGE- ELLER STEGECYKLUS
 - 4.4.1.7. FORVARMNING
 - 4.4.1.8. AFKØLING
 - 4.4.2. PROGRAMMER
 - 4.5. START/STOP
 - 4.6. MIDLERTIDIGT STOP
 - 4.7. USB-TILSLUTNING (VALGFRIT)
 - 4.8. RENGØRING (VALGFRIT)
 - 4.9. HÅNTERING AF HACCP (VALGFRIT)
 - 4.9.1."TIME" INDSTILLING AF UR (KUN VED AKTIVERET HACCP)
 - 4.10. SLUK
5. KONTROLPANEL OG SIGNATURFORKLARING
6. VISUALISERING PÅ DISPLAY
7. FEJLFINDING VED ALARMER
 - 7.1. OVNENS MÅLEENHED
 - 7.2. STEGETERMOMETER
 - 7.3. SERIEL KOMMUNIKATION
 - 7.4. TEMPERATUR PÅ PRINTET
 - 7.5. ÅBEN LÅGE
 - 7.6. TYPER AF SIKKERHED
 - 7.7. FALD I VOLT
8. ALMINDELIG VEDLIGEHOLEDSE
9. EMBALLAGE OG BORTSKAFFELSE HERAF
10. BORTSKAFFELSE AF ENHED
11. INSTALLATIONS DIAGRAM
12. DIAGRAM OVER LEDNINGSNETTET
- 13.

1. ADVARSLER

1.1. Generelle advarsler

Denne manual sikrer en korrekt installation, regulering, og vedligeholdelse af apparatet. Det er derfor vigtigt, at advarslerne angivet i denne brugsvejledning gennemlæses omhyggeligt, idet de bidrager med essentielle retningslinjer vedrørende sikkerhed i forbindelse med installation, brug og vedligeholdelse.

Denne manual samt diagrammet over ledningsnettet bør arkiveres, således at det er tilgængeligt for brugeren af produktet (autoriseret personale, slutbrugeren) til enhver

Apparatet bør kun installeres, testet og betjenes af en autoriseret installatør.

Apparatet er designet og produceret til tilbederedning af mad, og bør derfor kun benyttes til dette ene formål. Benyttes apparatet til andet end dette formål fritages producenten for alle forpligtelser.

Producenten frasiger sig ethvert ansvar vedrørende ugyldig garanti, såfremt der har fundet elektriske og/eller mekaniske modifikationer sted på apparatet.

Enhver modifikation, der finder sted uden autorisation, og som er i uoverensstemmelse med denne brugsvejledning vil ugyldiggøre produktets garanti.

Ved eventuel reparation, kontaktes det autoriserede servicecenter, og der anmodes om brug af originale reservedele. Ved tvivl anvend da ikke apparatet og kontakt i stedet professionelt autoriseret personale. Overholdes ovenstående betingelser ikke kan dette gå ud over produktets sikkerhed.

Undersøg lokale forhold og restriktioner ved installationen. Vær opmærksom på, om ledningsnettet er i overensstemmelse med dataene på apparatets el-label.

Emballagen (plastic, polystyren, nylon osv.) er udgør en potentiel fare og bør holdes væk fra børn og korrekt genbruges i forhold til den gældende lokale lovgivning.

1.2. GENERELLE TEKNISKE ADVARSLER

Alle apparater omfattet af denne manual har et teknisk el-label påført den ene side med oplysninger om modellen og generel information. **LÆS DENNE EL-LABEL OMHYGGELIGT FØR INSTALLATION AF APPARATET!!!**

Placer ovnen i et ventileret lokale.

Apparatet er beregnet til professionelt brug og bør kun benyttes af egnet personale.

Hold børn væk fra apparatet, særligt hvis apparatet er i funktion.

Såfremt højden på ovnen + foden overstiger 1,60 m, er det nødvendigt at anbringe et sikkerhedslabel på ovnen, som du finder blandt de medfølgende dokumenter.



Der bør altid føres tilsyn med apparatet, når det er i gang.

Vær opmærksom på, at nogle af ovnens overflader bliver varme, når apparatet er i gang.

Spørg installatøren af produktet om korrekt betjening og brug af vandafhærdningsanlægget; ukorrekt eller ufuldstændig vedligeholdelse kan beskadige ovnen.

Det anbefales at installere en hævert ved enden af vandudløbet.

Alle apparater har et teknisk el-label på højre side.

1.3. GENERELLE BRUGSADVARSLER

Påbegyndelse af brug af ovnen: Ved første brug:

Vær opmærksom på at fjerne manualen, plastic poser, polystyren, nylon osv. fra ovnrummet inden brug.

Sørg for at der er tomt i ovnrummet og opvarm ovnen til 200°C i 30-40 minutter for at fjerne lugten forårsaget af den termiske isolering.

Rengøring

Rengør overfladerne inde i og udenpå ovnen med varm sæber eller et neutralt middel. Skyl med rigeligt vand og tør grundigt.

Benyt ikke grove børster eller andre beskadigende materialer til apparatets overflader.

Ved arbejdsdagens afslutning rengøres både indvendigt og udvendigt for at sikre en gnidningsfri betjening af apparatet og for at sikre en lang levetid.

Brug ikke vand med højt tryk ved rengøring af apparatet.

Undgå i ethvert henseende, at madlavningssalt kommer i kontakt med ovnens ståloverflader; skulle dette ske, skyl da grundigt af med det samme.

Forholdsregler ved brug

Åbn lågen til ovnen langsomt for at undgå at blive brændt af den varme damp.

Bloker aldrig apparatets udluftningskanaler til. Gøres dette går det ud over apparatets ydelse og sikkerhed når dette er i gang.

Udstræk aldrig strømkablet.

For at undgå skoldning, brug aldrig beholdere fyldt med madrester, der kan blive flydende og gå ud over beholderens kant.

Sammenbrud og afskaffelse

Sluk apparatet ved sammenbrud eller tekniske fejl.

Frakobl apparatet fra strømkablet og vandnettet, og sluk for gassen (hvis du har gasovn),

Ved endelig afskaffelse af dette apparat, gælder lokal lovgivning herom.

Side 4

1.4. GENEREL TEKNISK EL-LABEL (eksempel)

P	Matricola - Serial N°	Modello - Model	
	Voltage	Hz	kW max
kPa	IP	CE	

1.5. GAS OVNE: TEKNISK EL-LABEL

1.5. GAS OVENS: TECHNICAL DATA PLATE



Matricola - Serial N°

Modello - Model

Type

Voltage Hz kW max

ΣQn (kW) (kg/h) (m3/h)

Predisp. gas - Gas type

Pin

 0051-10

Cat	Gas	G20	G25	G30	G31				
I2E	p (mbar)	20	-	-	-	LU ☐	PL ☐		
I3B/P	p (mbar)	-	-	30	30	IS ☐	MT ☐	HU ☐	
II2H3+	p (mbar)	20	-	28-30	37	AL ☐	CY ☐	GR ☐	IE ☐
II2H3+	p (mbar)	20	-	28-30	37	IT ☐	LT ☐	PT ☐	GB ☐
II2H3+	p (mbar)	20	-	28-30	37	CZ ☐	MK ☐	SK ☐	SI ☐
II2H3+	p (mbar)	20	-	28-30	37	ES ☐	CH ☐	TR ☐	
II2H3B/P	p (mbar)	20	-	30	30	AL ☐	BG ☐	CY ☐	HR ☐
II2H3B/P	p (mbar)	20	-	30	30	DK ☐	EE ☐	FI ☐	GR ☐
II2H3B/P	p (mbar)	20	-	30	30	LV ☐	LT ☐	NO ☐	MK ☐
II2H3B/P	p (mbar)	20	-	30	30	RO ☐	SK ☐	SI ☐	SE ☐
II2H3B/P	p (mbar)	20	-	30	30	TR ☐			
II2H3B/P	p (mbar)	20	-	50	50	AT ☐	SK ☐	CH ☐	
II2E+3+	p (mbar)	20	25	28-30	37	BE ☐	FR ☐		
II2E3B/P	p (mbar)	20	-	30	30	RO ☐			
II2EL3B/P	p (mbar)	20	20	50	50	DE ☐			
II2L3B/P	p (mbar)	-	20	30	30	RO ☐			
II2L3B/P	p (mbar)	-	25	30	30	NL ☐			

TYPER AF GAS

GAS CHARACTERISTICS

G20 20 mbar

G30 28-30 mbar

G31 37 mbar

ADVARSLER

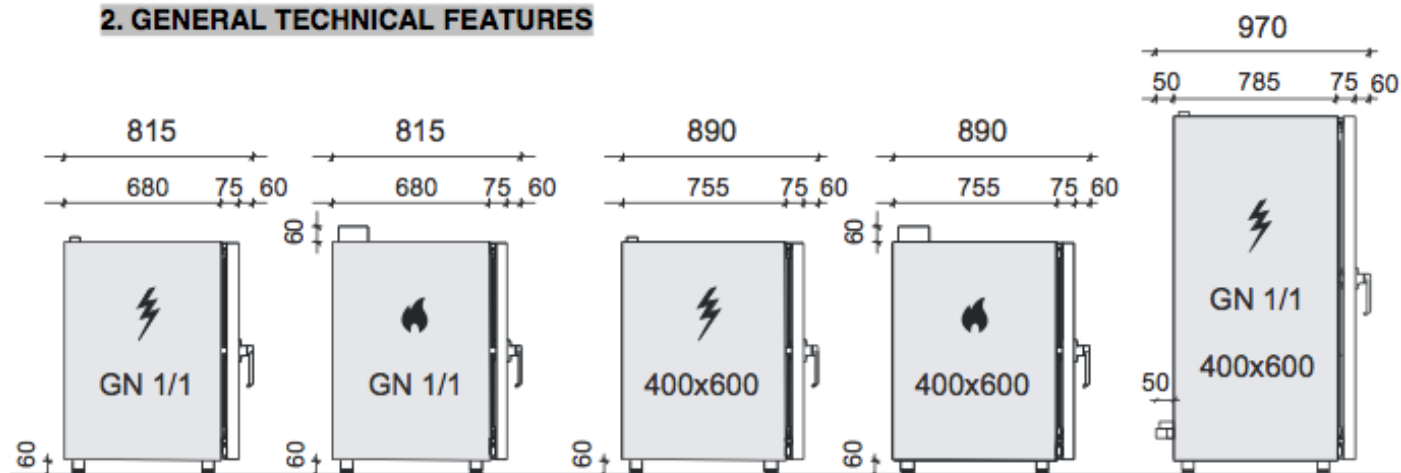
WARNINGS

GB	THIS APPLIANCE MUST BE CONNECTED FOLLOWING THE NORMATIVE LAWS IN FORCE. THIS ITEM MUST BE USED IN A VENTILATED PLACE ONLY. BEFORE THE INSTALLATION AND THE USE OF THE APPLIANCE. INSTRUCTIONS MUST BE READ DOWN CAREFULLY.	CAT II2H3+	PREDISPOSTO GAS G20 20 mbar ☐ G30 28-30 mbar ☐ G31 37 mbar ☐
-----------	--	-------------------	---

DETTE APPARAT SKAL TILSLUTTES I OVERENSSTEMMELSE MED DEN GÆLDENDE NORMATIVE LOVGIVNING. DETTE PRODUKT MÅ KUN BENYTTES I VENTILEREDE OMGIVELSER. VEJLEDNINGEN SKAL LÆSES OMHYGGELIGT FØR INSTALLATION OG BRUG AF APPARATET.

2. GENERELLE TEKNISKE EGENSKABER

2. GENERAL TECHNICAL FEATURES



MODELS	EXTERNAL DIM. (WxDxH) (mm)	INTERNAL DIM. (WxDxH) (mm)	CAPACITY	POWER (Kw)	TOTAL POWER (Kw)	PACKED VOLUME (m ³)	GROSS WEIGHT (kg)
PDE-104-LD	750x815x550	630x410x300	4 GN 1/1	ELECTR. 3,2	3,5 230/1/50	0,53	70
PDE-104-HD	750x815x550	630x410x300	4 GN 1/1	ELECTR. 6	6,4 400/3/50	0,53	70
PDE-104-LR	750x815x550	630x410x300	4 GN 1/1	ELECTR. 3,2	3,5 230/1/50	0,53	70
PDE-104-HR	750x815x550	630x410x300	4 GN 1/1	ELECTR. 6	6,4 400/3/50	0,53	70
PDE-106-LD	750x815x690	630x410x440	6 GN 1/1	ELECTR. 6	6,4 400/3/50	0,63	80
PDE-106-HD	750x815x690	630x410x440	6 GN 1/1	ELECTR. 9	9,4 400/3/50	0,63	80
PDG-106-HD	750x815x750	630x410x440	6 GN 1/1	GAS 13,5	0,6 230/1/50	0,63	95
PDE-110-LD	750x815x970	630x410x720	10 GN 1/1	ELECTR. 12	12,6 400/3/50	0,83	105
PDE-110-HD	750x815x970	630x410x720	10 GN 1/1	ELECTR. 18	18,6 400/3/50	0,83	105
PDG-110-HD	750x815x1030	630x410x720	10 GN 1/1	GAS 20	1,0 230/1/50	0,83	125
*PDE-115-LD	860x970x1810	740x490x1070	15 GN 1/1	ELECTR. 18	18,8 400/3/50	1,8	170
*PDE-115-HD	860x970x1810	740x490x1070	15 GN 1/1	ELECTR. 27	27,8 400/3/50	1,8	170
**PDE-120-LD	860x970x1810	740x490x1420	20 GN 1/1	ELECTR. 24	25 400/3/50	1,8	210
**PDE-120-HD	860x970x1810	740x490x1420	20 GN 1/1	ELECTR. 36	37 400/3/50	1,8	210

PASTRY OVENS : DATA SHEET (External dimensions with door handle; * Oven+stand ; ** Oven+trolley)

MODELS	EXTERNAL DIM. (WxDxH) (mm)	INTERNAL DIM. (WxDxH) (mm)	CAPACITY	POWER (Kw)	TOTAL POWER (Kw)	PACKED VOLUME (m ³)	GROSS WEIGHT (kg)
PDE-404-LD	820x890x550	700x490x300	4 (400x600)	ELECTR. 3,2	3,5 230/1/50	0,63	80
PDE-404-HD	820x890x550	700x490x300	4 (400x600)	ELECTR. 6	6,4 400/3/50	0,63	80
PDE-404-LR	820x890x550	700x490x300	4 (400x600)	ELECTR. 3,2	3,5 230/1/50	0,63	80
PDE-404-HR	820x890x550	700x490x300	4 (400x600)	ELECTR. 6	6,4 400/3/50	0,63	80
PDE-406-LD	820x890x690	700x490x440	6 (400x600)	ELECTR. 6	6,4 400/3/50	0,74	90
PDE-406-HD	820x890x690	700x490x440	6 (400x600)	ELECTR. 9	9,4 400/3/50	0,74	90
PDG-406-HD	820x890x750	700x490x440	6 (400x600)	GAS 13,5	0,6 230/1/50	0,74	110
PDE-410-LD	820x890x970	700x490x720	10 (400x600)	ELECTR. 12	12,6 400/3/50	0,98	120
PDE-410-HD	820x890x970	700x490x720	10 (400x600)	ELECTR. 18	18,6 400/3/50	0,98	120
PDG-410-HD	820x890x1030	700x490x720	10 (400x600)	GAS 20	1,0 230/1/50	0,98	130
*PDE-413-LD	860x970x1810	740x490x1070	13 (400x600)	ELECTR. 18	18,8 400/3/50	1,8	170
*PDE-413-HD	860x970x1810	740x490x1070	13 (400x600)	ELECTR. 27	27,8 400/3/50	1,8	170
**PDE-416-LD	860x970x1810	740x490x1420	16 (400x600)	ELECTR. 24	25 400/3/50	1,8	210
**PDE-416-HD	860x970x1810	740x490x1420	16 (400x600)	ELECTR. 36	37 400/3/50	1,8	210

3. INSTALLATIONSADVARSLER

Læs vejledningerne i denne manual omhyggeligt, da de bidrager med vigtige informationer vedrørende korrekt installation, brug, og vedligeholdelse af apparatet.

3.1. INDEN INSTALLATIONEN

Dette apparat er afsendt i en beskyttende emballage. Undersøg ved modtagelse for eventuelle transportskader og at indholdet af det leverede stemmer overens med den afgivne ordre. Ved synlig skade, notér straks skaden på transportdokumenterne og brug følgende formulering: "modtaget med forbehold for beskadiget indhold".

AL BETJENING SOM BESKREVET NEDENDFOR SKAL SKE I OVERENSTEMMELSE MED EKSISTERENDE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FOR BÅDE DET PÅGÆLDENDE APPARAT OG BETJENINGSPROCEDURERNE.

3.2. TRANSPORTERING

FØR TRANSPORTERING PÅBEGYNDES SIKRES DET, AT LØFTEKAPACITETEN ER TILSTRÆKKELIG I FORHOLD TIL DET PÅGÆLDENDE APPARAT.

SÅDAN LØFTES med PALLELØFTER el. LIGNENDE **(A)**: Placer palleløfterens gaffel i siden eller bagest på pallen, som apparatet er blevet leveret på. Hæv palleløfteren og sikr, at apparatet er i balance. OBS: Når gafflen indsættes, vær da opmærksom på strømkablet samt føddernes position.

VEND OG DREJ IKKE APPARATET UNDER TRANSPORT.

VED OVERHOLDELSE AF ANBEFALINGERNE PÅ SIDEN AF EMBALLAGEN **(D, E)** SIKRES APPARATETS FYSISKE STAND TIL GLÆDE FOR SLUTBRUGEREN.

DERFOR ANBEFALES FØLGENDE:

HÅNDTER FORSIGTIGT, HOLD PRODUKTET TØRT, UNDGÅ STAKNING AF ANDRE PRODUKTER OVENPÅ DETTE APPARAT, STAKNING AF APPARATET ER FORBUDT, RESPEKTER DET MAKSIMALT ANGIVNE ANTAL STAKKEDE ENHEDER **(D)**.

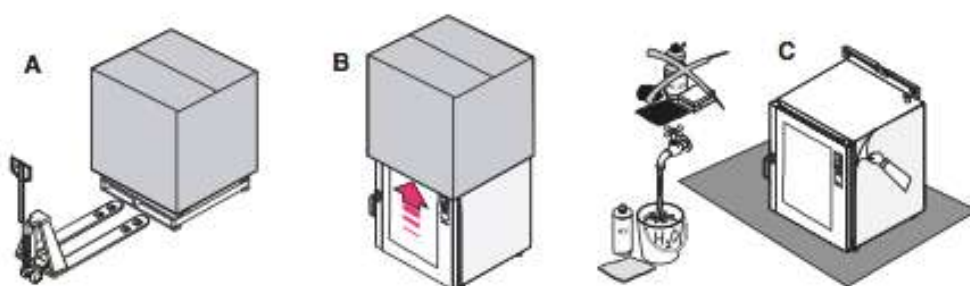
3.3. ANBRINGELSE

Løft apparatet fra pallen. **(A)**. Fjern emballagen **(B)** og beskyttelsesfilmen og undgå at anvende hårde børster eller andre beskadigende materialer på apparatets overflader **(C)**. Sikr, at apparatet står plant. **(C)**.

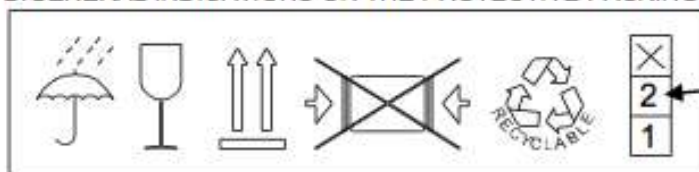
Juster fødderne hvis nødvendigt.

Hvis du har en sammensættelig ovn + et neutralt element, placer da ovns ben optimalt i forhold til det neutrale elements top. Hold apparatet væk fra varmekilder og anbring det i et ventileret lokale.

Bloker aldrig apparatets udluftningskanaler til. Gøres dette går det ud over apparatets ydelse og sikkerhed når dette er i gang. Anbring apparatet et sted med god plads, så al form for vedligeholdelse, tilsyn, og reparation kan ske uden besvær.



D: GENERAL INDICATIONS ON THE PROTECTIVE PACKING



Maximal quantity of stackable units

E: INDICATIONS ON THE PROTECTIVE PACKING OF THE GAS OVEN

GB	THIS APPLIANCE MUST BE CONNECTED FOLLOWING THE NORMATIVE LAWS IN FORCE. THIS ITEM MUST BE USED IN A VENTILATED PLACE ONLY. BEFORE THE INSTALLATION AND THE USE OF THE APPLIANCE. INSTRUCTIONS MUST BE READ DOWN CAREFULLY. THIS PACKAGING HAS TO BE PROPERLY RECYCLED ACCORDING TO THE EXISTING LOCAL REGULATIONS.	CAT H2H3+	GAS PRE-DISPOSED	
			G20	20 mbar ☐
			G30	28-30 mbar ☐
			G31	37 mbar ☐

DETTE APPARAT SKAL TILSLUTTET I OVERENSSTEMMELSE MED DEN GÆLDENDE NORMATIVE LOVGIVNING. DETTE PRODUKT MÅ KUN BENYTTES I VENTILEREDE OMGIVELSER. VEJLEDNINGEN SKAL LÆSES OMHYGGELIGT FØR INSTALLATION OG BRUG AF APPARATET.

- Det anbefales kraftigt at have 50 cm fri fra bagsiden af ovnen hen til væggen og fra en af to sider til væggen for at sikre korrekt og let tilslutning til det ækvipotentielle system samt til el-nettet og vandtilslutningen.

- Det anbefales desuden at der er 4-6 cm til andre apparater for at sikre en optimal luftcirkulation og for at undgå overophedning af overfladerne.

3.4. TILSLUTNING

3.4.1. EL-TILSLUTNINGER

Ved en direkte tilslutning til el-nettet er det nødvendigt med en afbryder, der kan afbryde i tilfælde af overspænding jf. den lokale installationslovgivning.

Tilslutningen skal ske i overensstemmelse med den gældende lokale lovgivning. Kontroller at:

Volt og frekvens stemmer overens med informationerne på apparatets el-label.

Strømnettet understøtter apparatets brug af strøm

Strømnettet har korrekt jording i forhold til den lokale lovgivning.

Apparatet er anbragt så det er nemt at komme til strømkikkene.

Typer af strømkabler

Tipologia cavo	Sezione Ø (mm²)	kW elettrico
H05RN-F	5x4	18
H05RN-F	5x4	12
H05RN-F	5x2,5	6
H05RN-F	5x2,5	9
H05RN-F	3x2,5	3,2

Når apparatet er i gang må strømforsyningens volt ikke afvige fra den nominelle volt som angivet på apparatets el-label med $\pm 10\%$.

Gasovne er udstyret med kabel og Schuko-stik (enfaset 230 V).

Sæt kun stikket i kontakten hvis du er sikker på, at kontakten passer til stikket. Trefase ovne 400V+neutral er ikke udstyret med strømkabel, og det er derfor nødvendigt at tilslutte et tre-polar-kabel, et neutral kabel samt et jordet kabel til det interne terminal-kort.

Erstatning af kabel: Efter åbning af det laveste dæksel på bagsiden af ovnen (løsne skruen), tilsluttes strømførende ledning som anvist på det pågældende diagram over ledningsnettet. Fastsæt kablet til den passende kabelpakning og luk dækslet.

Hvis kablet er defekt skal dette udskiftes af autoriseret personale.

3.4.1.1. Det ækvipotentiale symbol (jordforbindelse)

Ækvipotentiale forbindelse: Det er nødvendigt, når forskellige apparater skal forbindes (elektrisk eller elektrisk neutral) i et ækvipotentiale system.



3.4.2. VANDTILSLUTNINGER

Mellem vandsystemet og apparatet påføres en hane.

Apparatet kommer med et $\frac{3}{4}$ " han-stik og et mekanisk filter samt vandtilslutningssæt: Dette skal kun bruges i forbindelse med vandtilslutning af apparatet! Hun-stik fra tuben skrues fast til det mekaniske $\frac{3}{4}$ " filter.

Før installation af tuben anbefales det at lade vand løbe igennem for at rense for urenheder og støv.

Krav til vandet:

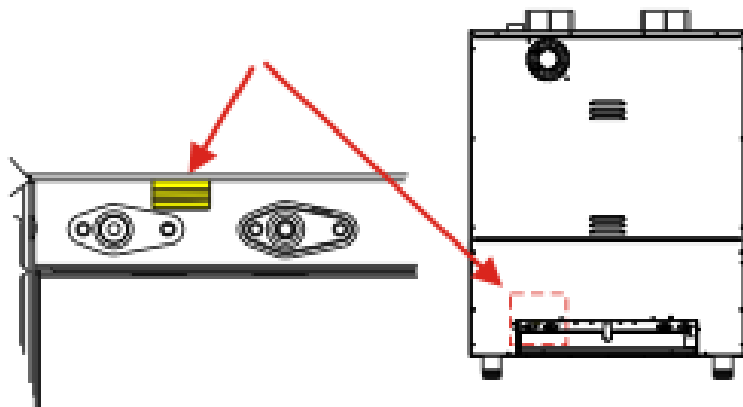
- det er anbefalet, at trykket er mindre end 200 kPa
- ved et højere tryk, skal der installeres en trykregulator fastsat til 200 kPa.
- Maks. Vandtemperatur = 30°C
- Maks. Hårdhed: 5°F (for at undgå aflejring af calcium, som beskadiger apparatet)

- Det er anbefalet at installere vandblødningsudstyret for at undgå aflejring af mineraler.

UNDER TILSLUTNINGEN TIL VANDSYSTEMET: Efter tilslutning til vandsystemet er det obligatorisk at køre et rengøringsprogram som beskrevet i afsnit 4.8.

3.4.3. GASTILSLUTNINGER

Gastilslutning afhænger af gas typen og gasforbruget hos den enkelte ovn. Tilslutningen skal ske i overensstemmelse med den gældende lokale lovgivning. Gasovnen er udstyret med et 3/8" han-stik på bagsiden af ovnen (se illustration nedenfor).



Tilslutningen skal ske med passende adaptore og pakninger til den anvendte gastype (se teknisk data).

Der skal installeres en afbryderventil på ovnens gasindgang. Ventilen skal være typetestet og godkendt i forhold til lokal lovgivning. Tilslutningen af hovedledningen kan både være permanent eller aftagelig; hvis en fleksibel metaltube er anvendt, skal dette være af rustfrit og tæringsfrit materiale (brug ikke en gummislange!). Al anvendt forseglingsmateriale skal være testet og godkendt til formålet. Alle forbindelser mellem hovedledningen og apparatet skal testes for lækage. Den anbefalede metode er at bruge lækage-spray eller en ikke-tærende skum og sprøjte dette på samlingerne: der må IKKE OPTRÆDE BOBLER. ADVARSEL: ALDRIG TEST FOR GASLÆKAGER MED ÅBEN FLAMME.

3.4.4. VANDUDLØB OG DAMPUDELNING

Vand

Udløb af vandet sker igennem et rør lavet af et varmeresistent materiale. Temperaturen på det drænende vand er omkring 90°C. Vandudløbet skal placeres på bagsiden af ovnen og forbindes til en hævert gennem et ubøjelig eller fleksibelt rør. Rørets diameter afhænger af diameteren på vandudløbsrøret og længden skal være 1,00 meter uden knæstykke eller smalle passager og for at sikre et let gennembløb anbefales det at placere røret 20 cm under udløbet.

Udluftning

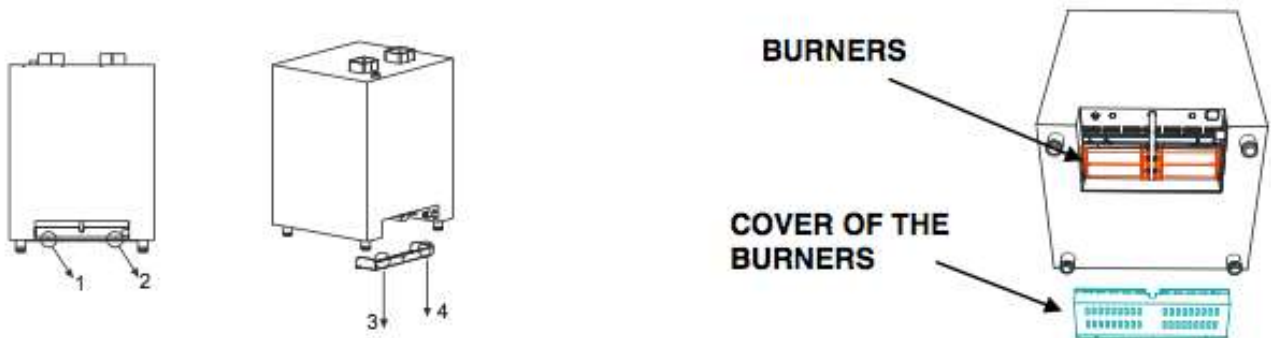
Aftrækkene er placeret på ovnens top: bloker ikke disse og undgå desuden at forbinde til andre rør. Hold en afstand mellem aftrækkene og materiale eller møbler for at undgå beskadigelse af disse. Ovnene kan placeres under en udsuger eller under et loft med aftræk.

3.5. GAS OVNE: JUSTERING AF DYSERNE

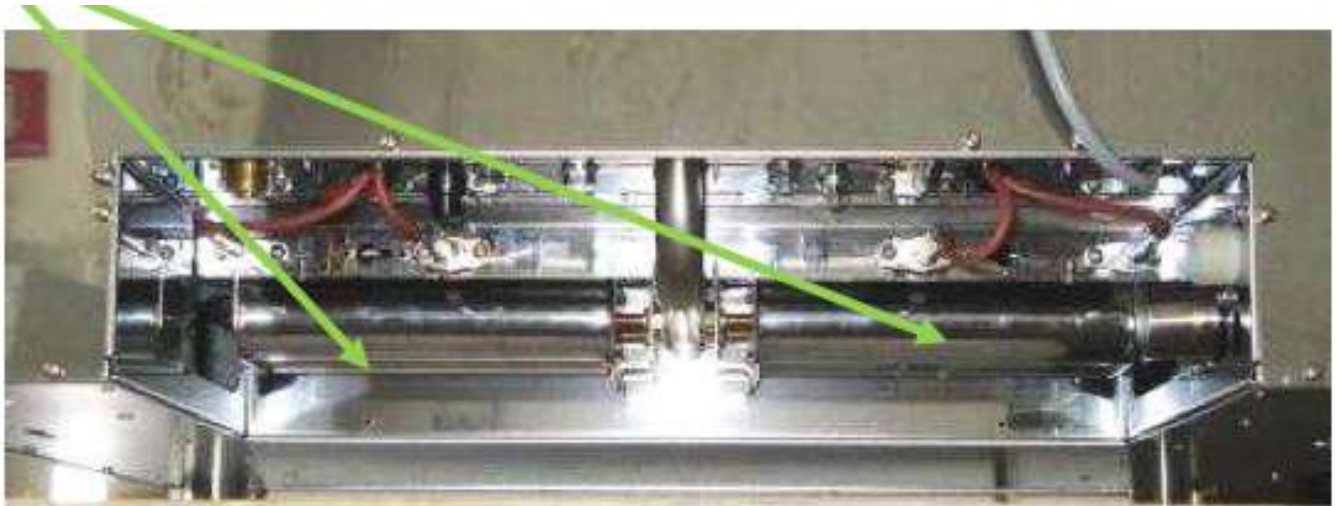
Gassen skal slås fra før justering foretages.

- A- De 4 skruer der holder bagpanelet til brænderne fast, skrues løs.
 B- Fjern det nederste bagpanel.

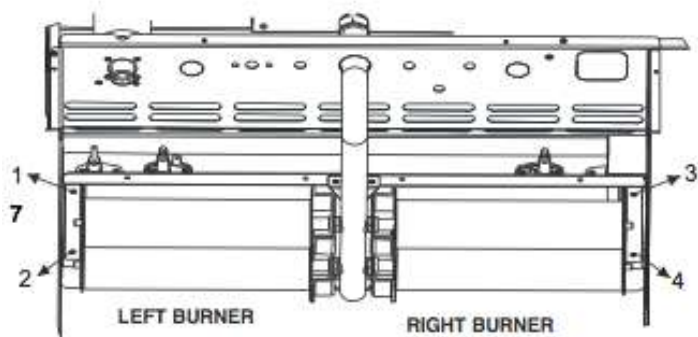
A- Unscrew the 4 screws which fix the back cover panel of the burners.
 B- Remove the lower back cover panel of the burners



Brændere



- C- Skrue 1, 2 der holder venstre brænder fast, samt 3, 4 der holder højre brænder fast, skrues løs. .



D- Fjern den venstre brænder og herefter den højre.



Brænder



E- Når brænderne er taget ud, skru da de 2 dyser ved venstre brænder ud, og gør herefter det samme ved højre brænder.



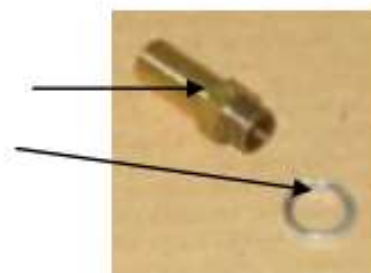
(DYSER, SPÆNDESKIVE)

Nozzle



Nozzles

Washer



- F- Adskil dyserne fra deres spændeskiver. Brug spændeskiverne til de nye dyser og sæt dem sammen.
- G- Monter de nye dyser samme sted, som de gamle var placeret.
- H- Sæt brænderne fast igen og fastspænd dem med de tilhørende skruer.
- I- Fastmonter brænderens nedre panel og fastspænd med de tilhørende skruer.
- J- Tænd for gassen igen.

4. VEJLEDNING TIL SLUTBRUGEREN

4.1. STRØMFORSYNING

Når ovnen tændes bliver status STAND-BY, hvis der ikke var et program i gang, da ovnen blev slukket. Hvis der var et program i gang, vil displayet vise TEMPORARY STOP.

4.2. SLUK

Ovnen er slukket: Indikatorer (lysdioder), knapper, og displayet er slukket.

4.3. STAND-BY

Ved STAND-BY status er ovnen tændt. Displayet og lysdioderne er imidlertid ikke oplyst. Kun (1) ON-OFF-knappen er oplyst. Ved at trykke på ON-OFF knappen bliver status ændret til READY.

4.3.1. HÅNDTERING AF PARAMETRE

Første menupunkt er "PARAM" som bruges til at håndtere parametre. PARAMETRENE er beskyttet med en adgangskode; når du forsøger at gå ind i parameter-menuen skal du indtaste adgangskoden ved brug af drejeknappen (13) og bekræfte ved at trykke på ENTER (12): standardkoden er "0" (nul).

IND	BESKRIVELSE	MIN	MAX	DEF	UM
42	Time-out lys	0	30 min	60	S
46	Sprog	0	5	0	---
48	??-tid med tasten U-	10	60 sek	10	S
49	??-tid med tasten U+	10	30	10	S
79	Temperatur ved forvarmning	0	25	0	°C

I parameter-menuen vises parameter-indekset og de tilhørende værdier. Du kan ændre på de forskellige værdier ved brug af DREJEKNAPPEN. Ved at trykke på (12) ENTER-knappen vælges parameteren og lysdioden PHASES begynder at blinke: dette betyder, at du kan ændre dens værdi. Du kan ændre værdien med DREJEKNAPPEN (12). Ved at trykke på ENTER bekræfter du værdien, og ved at trykke på ERASE (10) kan du annullere indkodningen uden at bekræfte værdien. Trykkes ERASE (10) igen, går du tilbage til hovedmenuen.

4.4. READY (KLAR)

I denne tilstand er ovnen klar til opsætning af en bage- eller stegecyklus. ON-OFF lysdioden slås fra. Når du er i denne menu vises det valgte program i 5 sekunder (vist ved den oplyste prik til højre for det sidste ciffer), og derefter skifter den til at vise ovnens temperatur i 5 sekunder (prikken er ikke længere oplyst). Det valgte program er angivet ved den oplyste prik til højre for det sidste ciffer. Programmerne og temperaturerne samt fugtlysdioden og fase-lysdioder vises i displayet som de var gældende ved sidste manuelle bage- eller stegecyklus. De oplyste fase-lysdioder viser antal faser for det valgte program, og de blinkende fase-lysdioder viser den nuværende fase. Hvis der er sat en alarm til, bliver denne vist i programmets display og yderligere angivet ved en alarm-lyd. Alarm-lyden stopper ved tryk på en hvilken som helst taste. Hvis alarmen skal nulstilles manuelt skal knap (10) holdes inde. Hvis der ikke er nogen alarm, igangsættes en bage- eller stegecyklus ved et kort tryk på START/STOP (2) knappen, og ovnen går til START-tilstanden. Ovnens går i STAND-BY tilstand ved et langt tryk på (1) ON-OFF knappen.

4.4.1. INDSTIL EN BAGE- ELLER STEGECYKLUS

En bage- eller stegecyklus er en bindende og autokorrigerende, sekventiel operation, der følger en skabelon fra start til slut. Dette betyder, at stegecyklussen (tids- eller temperaturstyret) og typen af temperaturmålingen (inde i ovnen eller på selve stegetermometeret) ikke kan være modstridende: Det er for eksempel ikke muligt at indstille en tidsstyret OG en delta T (forskellen på temperaturen i ovnrummet og temperaturen på stegetermometeret).

Flg. programmer er understøttet:

- Tidsstyret og temperaturstyret (den indstillede ovntemperatur)
- Temperaturstyret – med stegetermometer og ovntemperatur
- Temperaturstyret – med stegetermometer og delta T

Det er ikke muligt at bruge delta T-programmet hvis ovnen er tidsstyret og temperaturstyret. Hvis dette forsøges, starter alarm-lyden. Det er nødvendigt først at indstille stegetermometer og først derefter DELTA T-programmet. Denne indstilling er autokorrigerende og tillader ikke en modstridende indstilling. Hvis ovnen fx er indstillet til temperaturstyring med stegetermometer og delta T, og det efterfølgende bliver indstillet til tidsstyring, vil ovnen automatisk rette indstillingen til ovntemperatur-programmet.

4.4.1.1. TIDSPROGRAM

TIDSPROGRAMMET skal indstilles til stegetid og derefter ovntemperatur.

For at indstille stegetiden trykkes på (4) TIME-knappen (lysdioden begynder at lyse). Tiden er angivet i tt.mm. Med (13) DREJEKNAPPEN kan tiden indstilles mellem 0h.01min og 9h.59min. med 1-minuts intervaller. Det er også muligt at indstille en udefineret stegetid, angivet ved INF i displayet (når INF er valgt, er tiden uendelig). Det er også muligt at bruge en forvarmnings-program, angivet ved PRE (se 4.4.1.7). Når der justeres på drejeknappen er rækkefølgen 9h. 59min., INF, PRE og derefter 0h.01min. Værdien vælges ved at trykke på (12) ENTER. Hvis du ikke trykker på nogen knapper eller bruger drejeknappen efter et givent antal sekunder (standard er 10 sek.), går værdien tilbage til det oprindelige og lysdioden stopper med at blinke. Det samme sker ved at trykke på (10) CANC eller (4) TIME.

For at indstille ovntemperaturen trykkes (6) CHAMBER TEMP. Lysdioden begynder nu at blinke. Temperaturen vises i den valgte enhed. Med DREJEKNAPPEN er det muligt at vælge temperaturen mellem et valgt sæt minimum og maksimum værdier. Værdien bekræftes ved at trykke (12) ENTER. Hvis du ikke trykker på nogen knapper eller bruger drejeknappen efter et givent antal sekunder, går værdien tilbage til det oprindelige og lysdioden stopper med at blinke. Dette sker også ved tryk på (10) CANC eller (6) CHAMBER TEMP.

4.4.1.2. MADLAVNING MED STEGETERMOMETER

Det temperaturstyrede program med stegetermometer har to forskellige programmer:

Ovntemperatur og DELTA T. Først skal ovntemperaturen indstilles, dernæst stegetermometeret, og endeligt ovntemperaturen. Indstilling af stegetermometerets sker ved at trykke (5) CORE PROBE.

Lysdioden begynder at blinke. Displayet viser nu temperaturen i den angivne enhed. Med DREJEKNAPPEN er det muligt at vælge temperaturen og bekræfte ved at trykke på (12) ENTER. På samme måde indstilles ovntemperaturen. Vær opmærksom på, at ovntemperaturen skal være højere stegetermometerets temperatur. Ved DELTA T-programmet skal stegetermometerets temperatur først indstilles, og derefter skal forskellen på denne og ovntemperaturen angives. Forskellen indstilles ved at trykke på (7) DELTA T. Lysdioden begynder at blinke. Displayets viser temperaturen. Ved brug af DREJEKNAPPEN er det nu muligt at indstille temperaturen og bekræfte værdien ved at trykke på (12) ENTER.

4.4.1.3. INDSTILLING AF FUGTIGHEDSGRÆNSE

Fugtighedsgrænsen er vist ved 10 oplyste lysdioder. De illustrerer en fugtighedsgrænse bestående af 11x2 værdier fra tilberedning med damp (5 blå lysdioder) til tørstegning (5 røde lysdioder). For at angive ovnrummets fugtighedsgrænse tryk (8) HUMIDITY. Værdien starter med at blinke og det er nu muligt at vælge fugtigheden med DREJEKNAPPEN (13) og bekræfte denne ved tryk på (12) ENTER.

4.4.1.4. JUSTERING AF BLÆSERENS HASTIGHED

Med knappen (3) FAN SPEED er det muligt at justere blæserens hastighed, hvis denne er gjort justerbar af fabrikanten. Du kan vælge mellem høj og lav hastighed ved at trykke på knap (3); den lave hastighed er vist med en oplyst lysdiode. Når høj hastighed er valgt, vil lysdioden for knap (3) ikke længere lyse. Det er muligt at indstille forskellige blæserhastigheder under de forskellige tilberedningsfaser.

4.4.1.5. TILBEREDNINGSFASER

Alle stegecyklusser, manuel tilberedning, eller gemte programmer består af max 4 faser. Antallet af oplyste faseindikatorer viser den igangværende fase. Antallet af faser kan justeres ved at trykke (9) PHASES.

Du kan slette antal faser ved at holde (10) CANC-knappen inde. Som du bladrer igennem de mulige faser, bevæger faserne sig til venstre (den gule faseindikator). Det er ikke muligt at slette alle faser, da et stegeprogram skal gennemgå minimum en fase. Du kan oprette en ny fase; den nye fase vil blive placeret efter den markerede fase. Som du bladrer igennem de efterfølgende faser, rykkes disse en gang til højre for den markerede fase (den gule faseindikator). Det er ikke muligt at lave en fase efter den 4. Hvis der er 4 faser, og du opretter en fase efter den 4., vil den nuværende 4. fase blive slettet og erstattet af den nye.

4.4.1.6. FORSKUDT BAGE- ELLER STEGECYKLUS

For at indstille en forskudt stegecyklus, indstilles med DREJEKNAPPEN (13) en temperatur på over minimumsværdien 30°. På display B vil der nu stå PAU, hvilket betyder, at ovnen i denne fase vil være sat på pause i en fastsat tidsperiode som du kan se på display A. Efter denne fase, påbegyndes en ny hvis der er indstillet en sådan.

4.4.1.7. FORVARMNING

Hvis du ønsker at forvarme ovnen inden tilberedningen, skal du opsætte to tilberedningsfaser: forvarmningen og tilberedningen (du kan naturligvis tilføje flere faser). Fremgangsmåde:

1. Indstil fase 1 med PRE tid og en forudindstillet varmetemperatur.
2. Indstil fase 2
3. Juster indstillingerne for fase 2, så det passer med stegetiden og temperaturen (fase 2 kan også benytte stegetermometeret og delta T)

Efter denne indstilling er ovnen klar til at påbegynde tilberedningen.

Ved at trykke på (2) START/STOP-knappen, startes ovnen og varmes op til den fastsatte temperatur.

Maden isættes først når ovnen har nået den ønskede temperatur. Når dette sker, giver ovnen 2 bip.

Nu kan maden indsættes i ovnen. Når lågen herefter lukkes i, vil overgangen til næste

tilberedningsfase ske automatisk (signaleret ved 2 bip). Hvis lågen er åbnet og lukket inden ovnen når sin endelige forvarmnings-temperatur (dvs. før de 2 bip), vil overgangen til næste fase ske alligevel.

Det er muligt at gå til 2. fase manuelt ved at holde knap (9) inde (efterfulgt af 2 bip)

4.4.1.8. AFKØLING

Når ovnen er i STOP-status (dvs. uden nogen påbegyndt stegecyklus), kan der opnås en hurtig afkøling ved at lade lågen stå åbent. I dette tilfælde vil der stå COOL på hoveddisplayet og ENTER (12) og CANCEL (10) knapperne vil blinke samtidigt så længe lågen er åben. Hvis der trykkes ENTER, bekræftes afkølingen, mens CANCEL vil gå tilbage til ovnens normale tilstand. Hvis ovnens kernetemperatur er under 60°C kan afkølingen ikke startes. Så snart afkølingen (COOL) er bekræftet, startes afkølingen ved tryk på START/STOP (2). Afkølingen stopper så snart ovnen når en temperatur på 60°C eller når lågen lukkes til. Afkølingen kan til hver en tid afbrydes ved blot at trykke på START/STOP (2).

4.4.2. PROGRAMMER

Ovnen kan huske op til 100 programmer (inklusiv standardprogrammerne fra producenten), hvor navnet består af højst 10 bogstaver. Programmerne er organiseret i 2 niveauer: Det første niveau består af 7 kategorier:

MANUAL-POULTRY-MEAT-FISH-VEGETABLES-CAKES-BREAD-PIZZA-MISCELLANEOUS.

Det andet niveau består af specifikke programmer (Eksempelvis: CHICKEN, DUCK, ROAST ...).

Hver kategori (MANUAL og WASHING undtaget) kan bestå af et stort antal programmer (Den eneste begrænsning er, at det maksimale antal programmer ikke må overstige 100.) Ovnen kommer med et sæt standardprogrammer fra producentens side, som ikke kan ændres. De er tilgængelige på fire forskellige sprog, men der er ingen automatisk oversættelse for nye navne, som brugeren har indtastet. Det er ikke tilladt at flytte eller kopiere programmer fra en kategori til en anden. Man kommer ind i PROGRAMS menuen ved at trykke kort på (11) MENU/MEMO knappen. Den blinkende MENU/MEMO knap viser, at man nu kan vælge programmer og det er muligt at se programmerne i den aktuelle kategori. På det løbende display vises det vises programmet (andet niveau). Med (13) DREJEKNAPPEN skiftes mellem programmerne og med (12) ENTER knappen vælges et program. Man kan gå et niveau op (program kategori) ved et kort tryk på (10) CANCEL key, MANUAL program er specielt fordi den ikke har flere niveauer, da der ikke er en liste af programmer på andet niveau. Når programmet MANUAL er valgt og der trykkes på (11) MENU/MEMO sendes man direkte til valg af kategori. Når MENU/MEMO lyser op er det muligt at vælge et program kategori. På displayet vises programkategorien (Første niveau). Ved at dreje på DREJEKNAPPEN (13) kan man skifte mellem kategorierne og når den rigtige er fundet trykkes (12) ENTER for at vælge den aktuelle kategori. Med et enkelt tryk på (10) CANCEL går man ud af program tilstanden. Hvis man ændrer det valgte program, huskes ændringer kun denne gang, men ikke for fremtiden. Ved at holde knappen (12) ENTER inde gemmes ændringerne i programmet (Undtagen de ikke-modificerbare programmer). Med knappen (9) PHASES kan du køre alle faserne og modificere dem (Se 4.4.1.5). Ved at trykke på knappen (10) ERASE i 5 sekunder (i vælg-program menuen) sletter du det viste program. Det er ikke muligt, at slette producentens indbyggede standardprogrammer. Ved at trykke på knappen (2) START/STOP kan man starte det valgte program. Ved at trykke på (11) MENU/MEMO i 5 sekunder kan du kopiere det valgte program (Programmet skal vælges, og ikke bare markeres på listen af programmer). Når det manuelle program er valgt, gemmes alle ændringer med det samme. Programmerne har et navn og et nummer i indekset (prikkerne der kan ses på "D" displayet). Programmet CHICKEN [2] er vist ved, at der står CHICKEN på "D" displayet og 2 lysende prikker til venstre for displayet. Når man kloner et program, ser man navnet og det første tilgængelige nummer i indekset. Det er muligt, at have op til 6 kopier af det samme program; hvis der allerede eksisterer 6 kopier, vil nummer 6 være valgt og det er muligt at overskrive det. For programmer med lange navne (mere end 6 bogstaver) vises de sidste 6 bogstaver af navnet. Det sidste bogstav blinker, hvilket betyder at du kan ændre bogstavet ved at dreje på DREJEKNAPPEN (13). Ved at trykke på (12) ENTER, tilføjes en " " (understreg) sidst i navnet, som blinker og kan modificeres. Ved at trykke på (10) ERASE kan du slette det sidste bogstav i navnet, og nu ændre det foregående bogstav. Hvis du vil ændre hele navnet, er det muligt at trykke gentagende gange på (10) ERASE, indtil der kun er et blinkende bogstav tilbage. Nu kan du skrive det nye navn. Det er ikke muligt, at vælge indeksnummeret for programmet, det vælges automatisk. I det tilfælde, kan man læse producentens foreslåede navn og det første tilgængelige nummer i indekset. Hvis man forsøger at gemme en kopi af et program, efter at man har

nået 100 programmer vil der stå "FULL MEM"; det er muligt at overskrive eller slette et af de nuværende programmer.

4.5. START/STOP

I START/STOP tilstand starter ovnen det valgte program og begynder tilberedningen. Med et langt tryk på (2) START/STOP vil ovnen være i KLAR tilstand. Ved at trykke på (2) START/STOP eller ved at åbne lågen går ovnen i MIDLERTIDIGT STOP. Det er muligt, at ændre indstillingerne på det igangværende program; ændringerne vil ikke blive gemt, men kun udført i den aktuelle tilberedning. Efterfølgende bliver de slettet. Det er ikke muligt, at ændre tilberedningsmåden (tid og stegetermometer) eller vælge et andet program. Ved at trykke (9) PHASES stopper du den nuværende fase og springer videre til den næste. Du hører nu et langt bip. Hvis det var sidste fase slutter stegecyklussen. Afslutningen på fasen vises ved af PHASES lysdioden blinker. Når stegecyklussen afsluttes går ovnen i KLAR tilstand og bipper 4 gange.

4.6. MIDLERTIDIGT STOP

I MIDLERTIDIG STOP tilstand stopper blæseren og det er muligt at ændre værdierne. Hvis lågen er lukket, kan man forsætte stegningen ved at trykke (2) START/STOP. Hvis afbrydelsen skyldtes at lågen blev åbnet (og ikke fordi at der blev trykkes på (2) START/STOP) forsætter stegningen automatisk, når lågen lukkes igen. Ovnens går i KLAR tilstand ved et langt tryk på (2) START/STOP. Det er muligt, at lave ændringer på den i gangværende tilberedning; det bliver ikke gemt og er kun gyldigt i den aktuelle tilberedning. Ved afslutningen af stegecyklussen bliver ændringerne slettet. Det er ikke muligt, at ændringer stegetilstanden (tid og stegetermometer) og vælge et andet program. Den aktuelle fase afsluttes ved at trykke (9) PHASES og den næste fase startes. Dette bekræftes med et langt bip. Hvis det var sidste fase, afsluttes cyklussen. Den afsluttende fase vises ved at lysdioden PHASES blinker.

4.7. USB-TILSLUTNING (VALGFRIT)

Det er muligt at bruge USB (Mass storage device) til at håndtere programmer; man kan importere og eksportere programmer. Man kan finde USB menuen til sidste i listen af programkategorier: Tryk MENU (11) og drej på DREJEKNAPPEN (13) og find:

MANUAL → POULTRY → MEAT → FISH → VEGETABLE → PASTRY → BREAD → PIZZA → VARIOUS → **USB**

Denne menu er kun synlig, hvis der er tilsluttet en USB stick; Modsat vises kun den sidste kategori. Tryk ENTER (12) for at bekræfte valget af menuen USB. Der er nu 2 muligheder: IMPORT, EXPORT (Hvis du er i menuen USB og USB sticken fjernes returneres man til den sidste programkategori).

IMPORT AF PROGRAMMER

Du skal vælge 'IMPORT' ved at trykke ENTER (12) (en af to muligheder): Ovnens software begynder at importere programmerne i den formaterede fil REC_IN.csv. Formateringen i filen er som følger:

```
>>
RECIPE a
>>
RECIPE b
>>
RECIPE n
>>EOF
```

Alle programmerne har følgende format:

Recipe's typology : kategori[1];navn[10];nummer[1];overskrivelse[1]

Phase 1: tilberedningsmåde[1];luftfugtighed[2];ovnrummets tilstand[3];tidsindstilling[3];stegetermometerets indstilling[3];delta t' indstilling[3];blæserens indstilling[2]

Phase 2: tilberedningsmåde[1];luftfugtighed[2];ovnrummets tilstand[3];tidsindstilling[3];stegetermometerets indstilling[3];delta t' indstilling[3];blæserens indstilling[2]

Phase 3: tilberedningsmåde[1];luftfugtighed[2];ovnrummets tilstand[3];tidsindstilling[3];stegetermometerets indstilling[3];delta t' indstilling[3];blæserens indstilling[2]

Phase 4: tilberedningsmåde[1];luftfugtighed[2];ovnrummets tilstand[3];tidsindstilling[3];stegetermometerets indstilling[3];delta t' indstilling[3];blæserens indstilling[2]

Tallene mellem de skarpe parenteser ved siden af hvert felt indikerer antallet af alfabetiske tegn, som hvert navn i feltet består af. Betydningen af hvert felt er som følger:

Kategori: Er kategorien, som programmet tilhører. De accepterede værdier er:
0 manual; 1 poultry; 2 meat; 3 fish; 4 vegetable; 5 pastry; 6 bread; 7 pizza; 8 various

Navn: Er navnet på programmet, som det vises i displayet. Der kan maksimalt være 10 bogstaver. De accepterede karakterer er: Bogstaverne A-Z, tal, understreg, mellemrum og skråstreg.

Nummer: Indeksnummeret som identificerer programmer med samme navn (kopi). Tallet repræsenterer antallet af prikker på displayet. Det kan være mellem 0 og 6 prikker.

Overskrivelse: Hvis man importerer et program med samme navn som et andet program der allerede eksisterer. Der er kun 2 gyldige værdier:

0 = *ingen overskrivelse*. En ny kopi bliver lavet og identificeret med det første ledige nummer.

Eksempel: Hvis følgende programmer findes: KYLLING, KYLLING [1], KYLLING [3] og man prøver at importere KYLLING, vil der blive lavet et nyt program KYLLING [2].

1 = *overskrivelse*. Det er muligt at overskrive et eksisterende program (det er ikke muligt, hvis programmet er standard fra producentens side).

Tilberedningsmåde: Måden der tilberedes på og dets faser. De accepterede værdier er:

0: ingen fase (navngivet med nul "0": de efterfølgende gemmes ikke)

1: tidsstyret tilberedning

2: stegetermometer tilberedning

3: delta t tilberedning.

Luftfugtighed: Repræsenterer værdien af luftfugtighed i en specifik fase. Værdien kan være mellem 0 og 10. 0 = tilberedning uden damp, 10 = tilberedning med damp.

Ovnrummets tilstand, stegetermometerets tilstand, delta t' indstilling: Dette er alle indstillingerne for ovnrummet, stegetermometeret og delta t tilberedning og deres egne faser. De accepterede værdier går fra 0 til 275.

Tidsindstilling: Dette er tilberedningstiden i den aktuelle fase, i tidsstyret tilberedning. Det angives i minutter.

Tiden går fra 0 (uendelig tilberedning) til 599 (9t:59min).

Blæserens indstilling: Blæserens rotationshastighed i den aktuelle fase. Værdierne er 0 (halv hastighed) og 1 (høj hastighed). Hvis man bruger mindre end 4 faser er det ikke nødvendigt, at sætte værdierne i de efterfølgende til 0. (Ingen fase)

Eksempel på en REC_in.csv;

```
>> 001
0; 0;0;
1;05;150;010;050;020;01
1;05;250;010;050;020;01
>> 002
1;CHICKEN ;0;1
1;05;220;015;050;020;01
1;05;190;045;050;020;00
1;05;225;010;050;020;01
>> 003
1;CHICKEN ;1;0
1;05;220;015;050;020;01
1;05;190;045;050;020;01
>>EOF
```

Her kan man læse betydningen.

Ny opskrift (Det progressive tal er ikke vigtigt)
Manuelt program (navn, nummer og ikke vigtig overskrivning)
Fase1, tid 10 min, 150 grader, luftfugtighed 5, blæser høj hastighed
Fase2, tid 10 min, 250 grader, luftfugtighed 5, blæser høj hastighed
Ny opskrift (Det progressive tal er ikke vigtigt)
Kategori Poultry, navn CHICKEN, ingen kopi, overskriv
Fase1, tid 15 min, 220 grader, luftfugtighed 5, blæser høj hastighed
Fase2, tid 45 min, 190 grader, luftfugtighed 5, blæser halv hastighed
Fase3, tid 15 min, 225 grader, luftfugtighed 5, blæser høj hastighed
Ny opskrift (Det progressive tal er ikke vigtigt)
Kategori Poultry, navn CHICKEN, kopi n1, ingen overskrivelse
Fase1, tid 15 min, 220 grader, luftfugtighed 5, blæser høj hastighed
Fase3, tid 15 min, 225 grader, luftfugtighed 5, blæser høj hastighed

Det kræver nogle gange lang tid, hvis der importeres et stort antal programmer; mens der ventes står der "WAIT" i displayet. Når det totale antal opskrifter er 100 (det maksimale antal af fabrikkens standard programmer + brugerens egne), er det ikke muligt at lave nye programmer og filen REC_IN.csv bruger kun de programmer der kan kan overskrives.

Eksport: Hvis man vælger EXPORT og trykker ENTER (12) begynder eksporten af programmerne i ovnen. Programmerne gemmes i en csv fil kaldet REC_OUT.csv. Formatet i eksport filen er det samme som i importfilen, og kan derfor bruges til at lave en fil til import. Programmerne eksporteres i en rækkefølge der følger kategorierne og alle kategorier står alfabetisk (ligesom listen man kan se på displayet). Ved begyndelsen af hvert program ses et progressivt nummer (>>000, >>001, >>nnn), hvilket kan bruges til at finde det totale antal programmer i ovnen. Nummeret kan efterlades i en import fil; nummeret bliver ignoreret og har ingen betydning. Under en eksport står der "WAIT " i displayet.

4.8. RENGØRING (VALGFRIT)

OBS: DETTE UDFØRES VED INSTALLATION AF APPARATET.

RENGØRINGSINDSTILLING: VED AT TRYKKE PÅ (14) WASHING en gang og derefter holde knappen inde ved endnu et tryk, kommer der i display D til at stå "SET UP"; herefter skal der trykkes (2) START/STOP for at starte for tilførselen af sæbe.

Advarsel: SET UP vil kun starte hvis ovntemperaturen er under 60°C.

Når ovnen er i READY MODE (ON/OFF lysdioden er slukket) trykkes på WASHING (14); Vælg længden af rengøringen – "NORMAL" (NORMAL), STRONG (GRUNDIG) ELLER EXTRA STRONG (EKSTRA GRUNDIG) AND RINSE (SKYL) med DREJEKNAPPEN (13) og tryk på ENTER (12) for at bekræfte dit valg. Rengøringen starter ved tryk på START (2). ADVARSEL: Rengøringscyklussen vil kun starte hvis ovntemperaturen er under 60°C. Ved at holde (2) START/STOP inde kan rengøringscyklussen afsluttes. Hvis ovnen ikke er i START-tilstand kan den nulstilles ved at trykke WASHING (14) og derefter CANCEL (ERASE, 10).

HVIS RENGØRINGSINDSTILLINGEN ELLER RENGØRINGSCYKLUSSEN IKKE OPNÅR TILFREDSSTILLELSE, KAN DET VÆRE NØDVENDIGT AT KØRE EN SKYLLE-CYKLUS ELLER AT RENGØRE OVNE MANUELT. DETTE ER NØDVENDIGT FOR AT UNDGÅ AT RESTER FRA RENGØRINGSMIDLER KOMMER IND I OVNRUMMET UNDER DE FORSKELLIGE STEGECYKLUSSE OG I KONTAKT MED MADEN.

4.9. HÅNDTERING AF HACCP (VALGFRIT)

HACCP-logfilen til madlavning kan kun bruges i de modeller, der har indbygget ur.

Ovnen er i stand til at registrere signifikante temperaturer og særlige begivenheder under en stegecyklus. Følgende data bliver registreret og gemt:

- Dato (dag, måned, år)

- Tidspunkt (timer og minutter)
- Ovntemperatur i grader
- Stegetermometerets temperatur i grader
- Status på ovnsens relæ (PWM 0: de-aktiveret / PWM 100: aktiveret)
- Særlige begivenheder (start, stop, pause, åbning af lågen, genoptagelse af tilberedning ved opstart)
- Alarmer

Disse begivenheder lagres:

- START: Start og genoptagelse af tilberedning efter en pause
- STOP: Afslutningen af en tilberedning
- PAUSE: En pause i tilberedningen
- DOOR: Åbning af lågen under tilberedning
- POWER-UP: genoptagelse af tilberedning efter strømsvigt

Følgende fejlkoder er gemt (kan ses ved at downloade loggen fra service-menuen):

- 1 Sikkerheden i ovnrummet
- 2 Sikkerhed vedr. blæserne
- 3 Sikkerhed vedr. brænderne
- 6 Kommunikationsfejl
- 7 Høj temperatur på ovnsens strømforsyning

Alle fejl i ovnrummet og på stegetermometeret står som ERR ved samme placering som temperaturen står (fejlene er også tilgængelige i den downloadede log). Data gemmes under stegecyklussen (START eller TEMPORARY STOP status) og ved tilberedningens afslutning, så længe lågen ikke åbnes og lige så længe som angivet ved PAR81-parameteret. Stikprøver foretages i en periode angivet ved PAR80-parameteret samt hver gang ovnsens kernetemperatur har et større udsving end tilladt ift. PAR82-parameteret. Hukommelsen kan lagre cirka 200 stikprøver (det er muligt at indsamle 160 timers data ved stikprøver hvert 5. minut); når hukommelsen er fuld, fjernes den ældste data. Hukommelsen tømmes hver gang der downloades data til en USB-enhed. Data downloades ved at tilslutte en USB-enhed til ovnen og ved at vælge HACCP i USB-menuen i bunden af listen over programmer. Dataene bliver downloadet ned til en fil med navnet *Hggmmaa.csv*, i hvilken gg/mm/aa står for dag, måned, og år hos den ældste cyklus i hukommelsen; hvis der eksisterer en fil med samme filnavn, bliver den overskrevet. Filen består af en overskrift med generel information og et indhold med den lagrede information. Et eksempel på en HACCP log fil kan ses herunder inklusiv fejlkoder (dataene er opstillet i en tabel for at skabe overblik).

Date;	Time;	T Chamber;	T Core;	PWM;	Event;
18/04/2011;	16:18;	23;	0;	0;	START;
18/04/2011;	16:18;	24;	0;	100;	:
18/04/2011;	16:19;	78;	0;	100;	:
18/04/2011;	16:19;	94;	0;	100;	:
18/04/2011;	16:19;	107;	0;	100;	:
18/04/2011;	16:19;	124;	0;	100;	:
18/04/2011;	16:19;	146;	0;	100;	:
18/04/2011;	16:20;	149;	0;	100;	:
18/04/2011;	16:20;	148;	0;	100;	DOOR;
18/04/2011;	16:20;	147;	0;	0;	:
18/04/2011;	16:20;	138;	0;	0;	:
18/04/2011;	16:20;	137;	0;	0;	START;
18/04/2011;	16:20;	142;	0;	100;	:
18/04/2011;	16:20;	154;	0;	0;	:
18/04/2011;	16:20;	149;	0;	100;	:
18/04/2011;	16:20;	153;	0;	0;	:
18/04/2011;	16:20;	155;	0;	0;	STOP;
18/04/2011;	16:20;	157;	0;	0;	:
18/04/2011;	16:21;	147;	0;	0;	:

Ved strømsvigt, bliver data og tidspunkter i hukommelsen i cirka 150 timer.

4.9.1. "TIME" INDSTILLING AF UR (KUN VED AKTIVERET HACCP)

Denne menu findes kun hvis ovnen har indbygget ur. Det er en bruger menu som kan tilgås uden adgangskode ved at trykke på ENTER-knappen. Nu vises den aktuelle dato og klokkeslæt på hoveddisplayet, og herefter vises menuen, hvori uret kan indstilles. Hvis der ikke foretages nogen ændringer, kan man gå ud af menuen ved at trykke på ESC-knappen.

Ved hjælp af DREJEKNAPPEN kan det viste klokkeslæt ændres og bekræftes. Følgende værdier kan justeres:

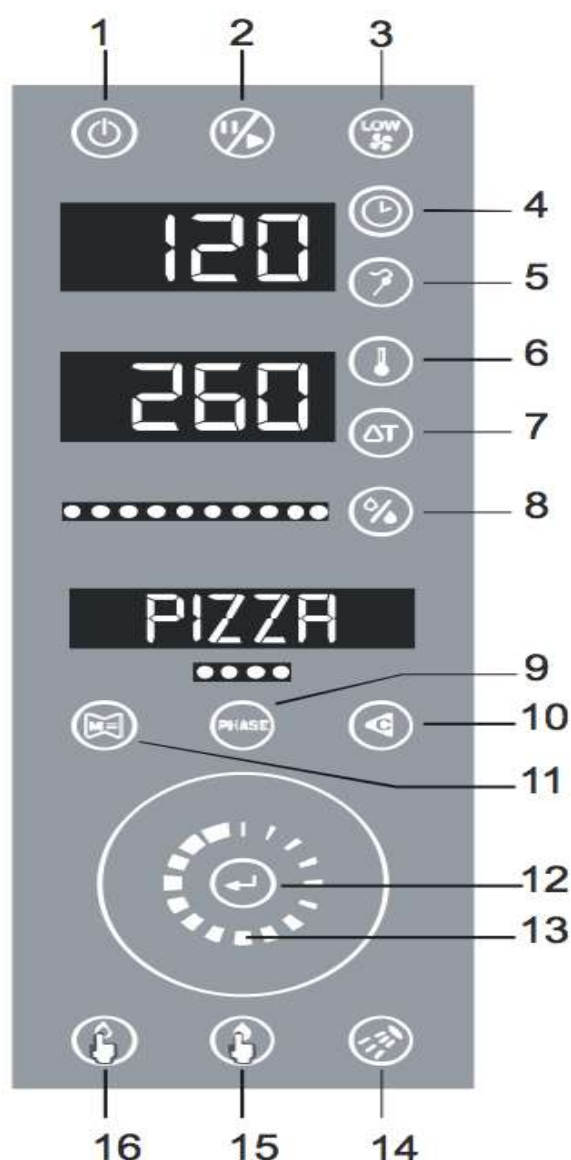
- DAY xx justering dag (01-31)
- MON xx justering af måned (01-12)
- YEA xx justering af år (11-50)
- HOU xx justering af time (00-23)
- MIN xx justering af minut (00-59)

De nye tidsindstillinger bekræftes og datene gemmes ved at trykke på ESC-knappen; sekunder sættes til 0.

4.10. SLUK

Tilberedningen kan til hver en tid afbrydes ved at trykke på (2) PAUSE/STOP. For at slukke for ovnen trykkes på (1) ON/OFF.

5. KONTROLPANEL OG SIGNATURFORKLARING



1		ON/OFF
2		START - STOP - TEMPORARY STOP
3		LOW SPEED FANS
4		COOKING TIME
5		CORE PROBE
6		COOKING CHAMBER TEMPERATURE DELAYED COOKING
7		ΔT° COOKING SYSTEM
8		HUMIDITY
9		COOKING PHASE
10		DELETE-BACK
11		MENU-SAVE RECIPE
12		CONFIRM
13		SELECTION
14		WASHING (OPTIONAL)
15		MANUAL INCREASE OF HUMIDITY
16		MANUAL DECREASE OF HUMIDITY

1. Tænd sluk
2. Start stop og midlertidig stop
3. Lav hastighed på blæser
4. Tilberedningstid
5. Kernetemperatur / termometer
6. Temperatur i ovnrummet
7. Programmer
8. Fugtighed
9. Tilberedningsfaser
10. Slet og tilbage
11. Menu og gem opskrift
12. Bekræft
13. Valg-knap
14. vaskesystem (tilvalg)
15. Manuel stigning af damp
16. Manuel nedsættelse af damp

6. VISUALISERING PÅ DISPLAY

PARAM	Menu til at indtaste parametre
CLOCK	Menu til at justere klokkeslet
SERV_1	Menu til at teste ovnen
SERV_2	Menu til at slette brugerens program
VERS	Menu til at oplyse om ovnens firmware version
THERM	Fejl ved den termiske isolering
FAN	Fejl ved blæserne
BURNER	Fejl ved brænderne
CHAMPR	Fejl ved ovnrummets temperaturmåler
COREPR	Fejl ved stegetermometeret
SERCOM	Fejl ved seriel kommunikation
TPCARD	Fejl ved strømforsyningen
GENER	Generel fejl
MANUAL	Program-kategorier
POULTRY	
MEAT	
FISH	
VEGETABLE	
PASTRY	
BREAD	
PIZZA	
VARIOUS	
WASHING	
FULL MEMO	Hukommelsen er fuld
OVERWR	Anmodning om overskrivelse af program
USB	USB Menu
IMPORT	USB-import af programmer
EXPORT	USB-eksport af programmer
HACCP	Eksport af HACCP logfil.
DUCK (and)	Navne på gemte programmer
CHICKEN (kylling)	
TURKEY (kalkun)	
PORK (svinekød)	
BEEF (oksekød)	
VEAL (kalvekød)	
BASS (aborre)	
TURBOT (pighvar)	
TROUT (ørred)	
PRAWNS (rejer)	
CARROTS (gulerødder)	
POTATOES (kartofler)	
PEAS (ærter)	
CHICORY (cikorie)	
BRIOCHE (brioche)	
PANETTONE (formkage)	

BAGUETTE (flute)	Rengøringsprogrammer
MARGHERITA (pizza)	
RISING (hævning)	
NORMAL	
STRONG	
EXTRSTRONG	
RINSE	
SETUP	

Side 16

7. FEJLFINDING VED ALARMER

Alle alarmer vises på displayet.

7.1. OVNRUMMETS MÅLEENHED

Når ovnen er i READY, START, eller TEMPORARY STOP-tilstand, og der står "CHAMPR" i displayet og ovnen afgiver en alarmlyd, er der opstået et problem med ovnrummets måleenhed. Hvis en tilberedning er i gang, stop den da straks, og ovnen vil nu gå i READY-tilstand. Lyden stopper ved tryk på en hvilken som helst knap. Måleenheden bliver gendannet automatisk.

7.2. STEGETERMOMETER

Hvis der opstår et problem med stegetermometeret mens ovnen er i READY, START, eller TEMPORARY STOP-tilstand og den igangværende fase eller de næste faser er CORE PROBE COOKING eller DELTA T COOKING, stopper tilberedningen og ovnen vil gå i TEMPORARY STOP-tilstand. På displayet ses nu "COREPR" og alarmlyden går i gang. Ovnens går ikke til ALARM eller ERROR hvis den er i READY, FALL IN VOLTAGE eller STAND-BY-tilstand. Du kan stoppe alarmlyden ved at trykke på en hvilken som helst knap. Måleenheden bliver gendannet automatisk.

7.3. SERIEL KOMMUNIKATION

Hvis forbindelsen mellem **power card** og **keyboard** afbrydes i mere end 10 sekunder, går ovnen til "ALARM" eller "ERROR": ovnen afgiver en alarmlyd og displayet viser "COMSER". Ovnens går ikke til ALARM eller ERROR hvis den er i READY, FALL IN VOLTAGE eller STAND-BY-tilstand. Du kan stoppe alarmlyden ved at trykke på en hvilken som helst knap. Gendannelsen sker automatisk så snart forbindelsen er genoprettet.

7.4. TEMPERATUR PÅ PRINT OG OVNENS TEKNIK

Hvis temperaturen på printet i ovnen overstiger den af fabrikantens fastsatte temperatur, går printet i alarmtilstand. Displayet vil nu vise "TPCARD" og alarmen vil lyde. Ovnens går ikke til ALARM eller ERROR hvis den er i READY, FALL IN VOLTAGE eller STAND-BY-tilstand. Du kan stoppe alarmlyden ved at trykke på en hvilken som helst knap. Gendannelsen sker automatisk så snart temperaturen igen er under den fastsatte grænse.

7.5. ÅBEN LÅGE

Hvis en låge åbnes mens ovnen er i START-tilstand, går ovnen i TEMPORARY STOP og START/STOP lysdioden begynder at blinke. Al tilberedning stoppes indtil lågen lukkes i.

7.6. TYPER AF SIKKERHED

Ovnens har tre typer af sikkerhed: Ovnrummets sikkerhed, brændernes sikkerhed, blæsernes sikkerhed.

Hvis ovnen er i READY, START, ELLER TEMPORARY STOP-tilstand, kan fejlen på displayet, og alarmen lyder.

På displayet kan der stå:

"THERM": Fejl ved den termiske isolation

"FAN": Fejl ved blæserne

"BURNER": Fejl ved brænderne

Ovnens går ikke til "ALARM" eller "ERROR" hvis den er i READY, START, eller TEMPORARY STOP-tilstand. Aktive tilberedninger stoppes og ovnen går til READY-tilstanden. For at gendanne trykkes (10) ERASE.

7.7. FALD I VOLT

Ved fald i volt mens ovnen er i START og TEMPORARY STOP-tilstand ved den nuværende strøm, går ovnen i TEMPORARY STOP og en eventuel afbrudt tilberedning genstartes. Det pågældende program gemmes i hukommelsen efter hver 10 minutter og efter ændringer i faserne. Hvis ovnen ikke er i START eller TEMPORARY STOP, går den i STAND-BY og vender tilbage til det huskede program. Der er ingen alarmer eller alarmlyde ved denne fejl.

8. ALMINDELIG VEDLIGEHOLDELSE

Denne sektion er tilegnet slutbrugeren og er vigtig for at sikre, at ovnen virker efter hensigten på længere sigt. Nogle få simple trin af vedligeholdelse, som udføres med jævne mellemrum kan sikre, at det ikke er nødvendigt med servicering af specialiseret personale.

Disse opgaver er designet til ikke at kræve nogen speciel teknisk viden og kan kortes ned til simpel betjening af apparatets komponenter.

FØR MAN BEGYNDER PÅ NOGEN TYPE AF VEDLIGEHOLD ELLER RENGØRING SKAL HOVEDFORSYNINGERNE AFBRYDES (gas, elektricitet og vand).

OVN RENGØRING

Som afslutningen på en arbejdsdag, rengøres ovnen indvendig og udvendig:

1. brug kun varmt vand og sæbe eller en neutral rengøringsmiddel
2. Skyld efter med rigeligt med vand
3. Tør grundigt

Alle madrester og fedstof skal fjernes fra ovnen hver den har været brugt til madlavning; Følg 1-2-3 instrukserne ovenover.

Undlad at bruge slibemidler og andre produkter der kan skade den rustfrie stål overflade.

Brug kun alkali baserede produkter, som er egnede til formålet.

Undlad at bruge højtryksrensere til at rense ovnen.

Hvis ovnen ikke virker ordenligt, sluk for ovnen og afbryd strøm og vandforsyning og underret teknisk service.

Hvis ovnen ikke skal bruges i en længere periode anbefaler vi:

1. Sluk for apparatet ved at holde (1) ON/OFF knappen inde.
2. Afbryd el, gas og vand forsyning.
3. Lade lågen stå på klem for at undgå at dårlig lugt bliver dannet

Apparatet bør tjekkes mindst en gang om året af kvalificeret og godkendt personale.

9. EMBALLAGE OG BORTSKAFFELSE HERAF

Undgå at børn kommer i nærheden af emballagen, da det kan være farligt.

Aflever indpakningen til særlig indsamling eller affaldspladser i forhold til gældende lovgivning.

10. BORTSKAFFELSE AF ENHED

Før bortskaffelse skal du sikre dig, at den ikke er brugbar ved at fjerne strømkablet, fjerne alle dele der kan være farlige og ødelægge låse, hængsler og andre lukkemekanismer for at undgå, at legende børn er fanget inden i eller kommer til skade.

OVERHOLD LOKALE REGLER OG LOVNING VEDRØRENDE ENDELIG AFSKAFFELSE AF DENNE TYPE PRODUKT.

Side 17

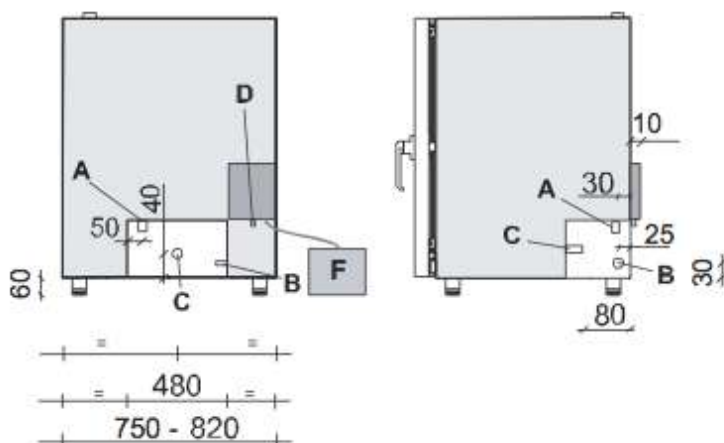
Tegnforklaring

- A** El-tilslutninger (230/1/50 Hz - 400/3/50 Hz)
B Vandtilgang $\frac{3}{4}$ " (til damp)
C Vandudløb Ø 32 mm (det er anbefalet at installere en hævert mellem ovnens afledning og lokalets afledning)
D Vandtilgang til rengøring (VALGFRIT)
E Gastilslutninger (1/2")
F Rengøringsvæske (for rengøring: se **D**)

11. INSTALLATIONS DIAGRAM

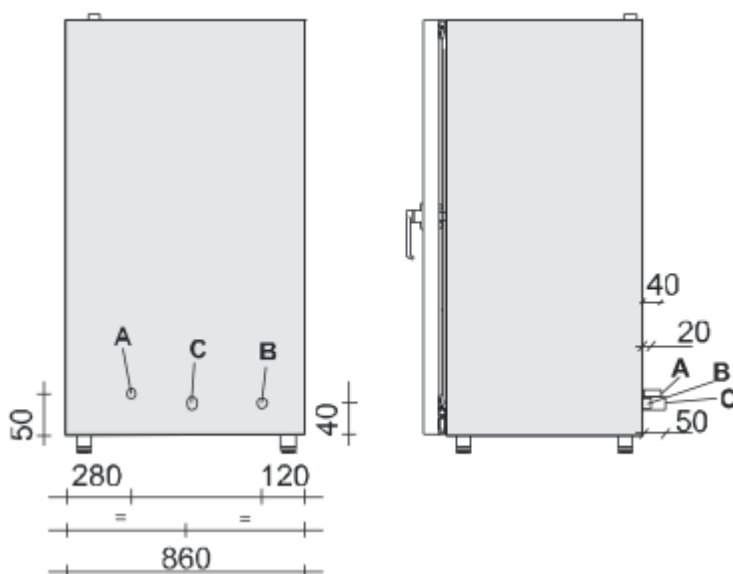
ELECTRIC OVENS

4- 6- 10 GN1/1, (400x600)



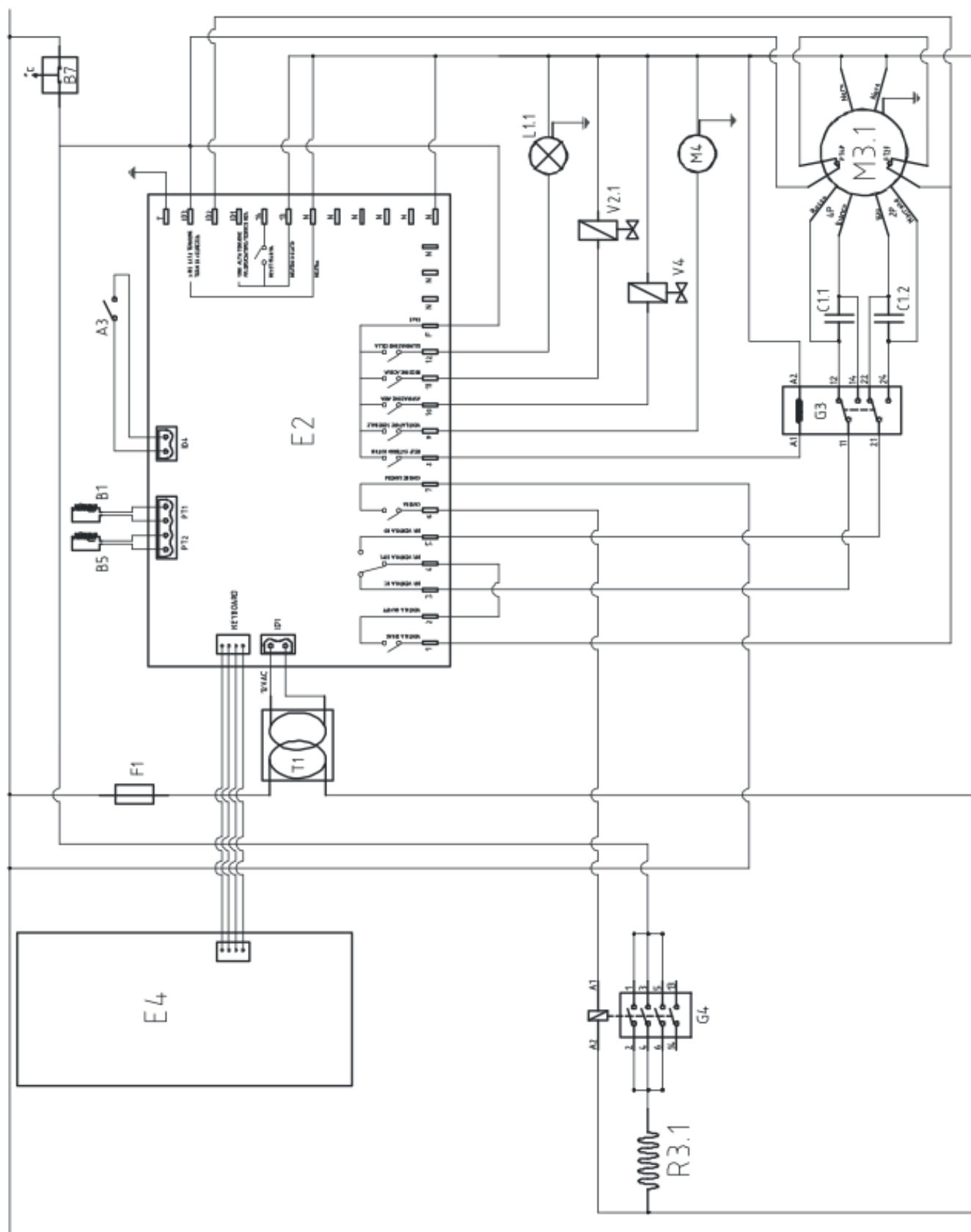
ELECTRIC OVENS

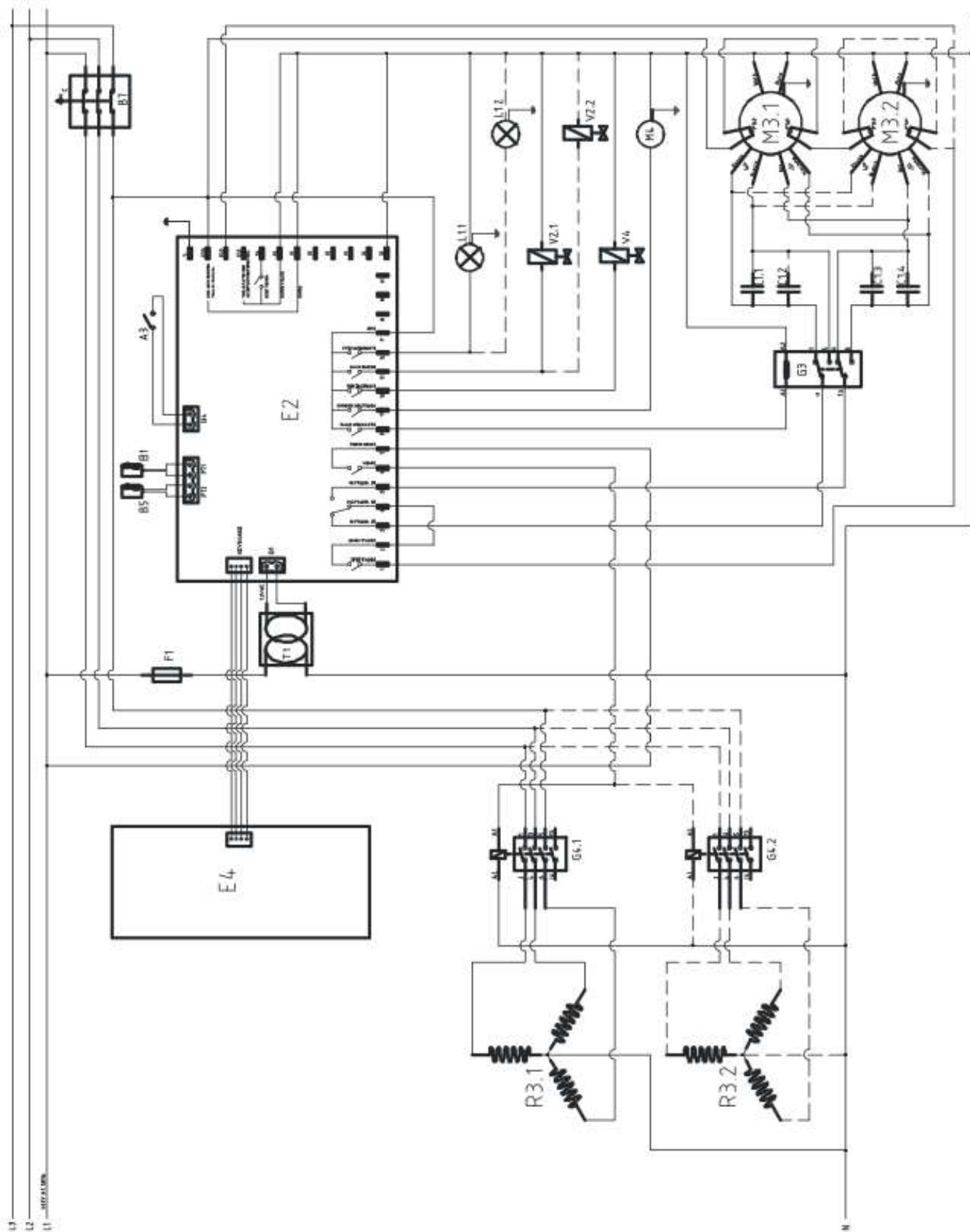
15- 20 GN 1/1, 13- 16 (400x600)



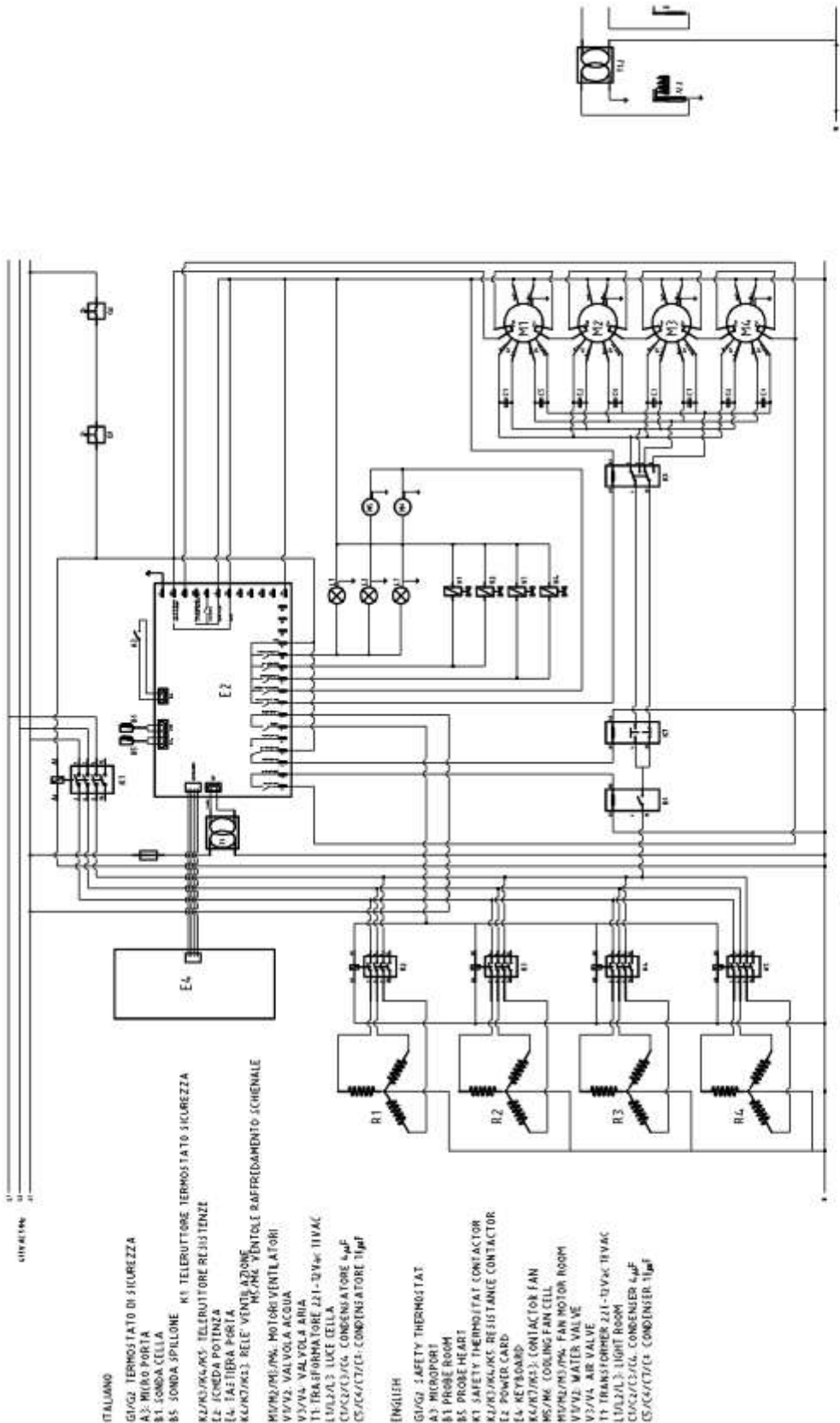
12. DIAGRAM OVER LEDNINGSNETTET

3-faset el-ovn.



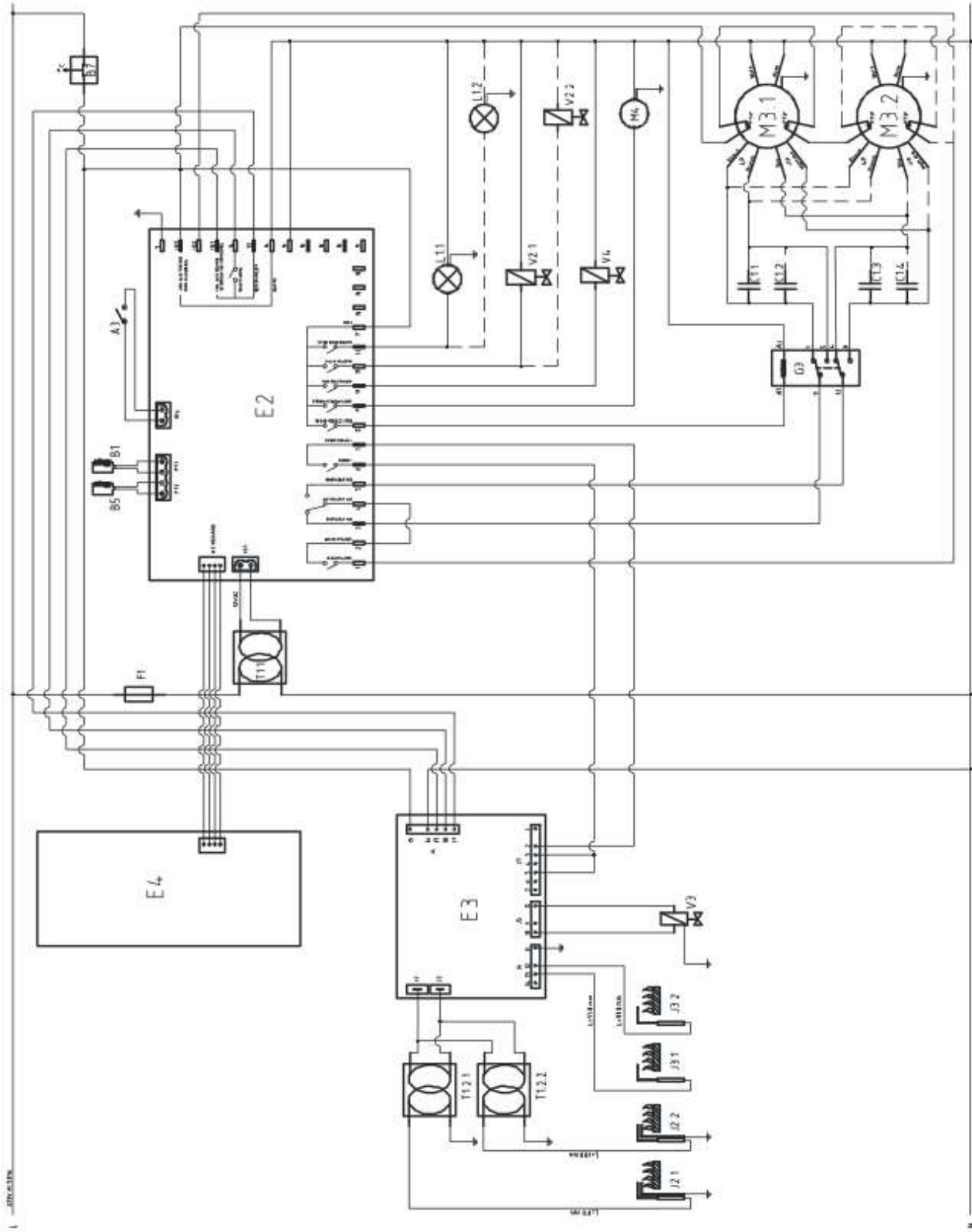


C1.1	condensatore\condenser\kondensator\condensateur\condensator 4µF	condensatore\condenser\kondensator\condensateur\condensator 4µF
C1.2	-----	condensatore\condenser\kondensator\condensateur\condensator 4µF
C1.3	condensatore\condenser\kondensator\condensateur\condensator 10µF	condensatore\condenser\kondensator\condensateur\condensator 10µF
C1.4	-----	condensatore\condenser\kondensator\condensateur\condensator 10µF
G4.1	teleruttore\contactor\schaltschütz\contacteur	teleruttore\contactor\schaltschütz\ contacteur
G4.2	-----	teleruttore\contactor\schaltschütz\ contacteur
L1.1	lampada cella\lamp cell\lampe de pile\ làmpara de Ccélulas 33W 230V	lampada cella\lamp cell\lampe de pile\ làmpara de células; 33W 230V
L1.2	-----	lampada cella\lamp cell\lampe de pile\ làmpara de células 33W 230V
M3.1	motore ventilatore cella\fan motor cell\ventilatoromotor cell\pile moteur de ventilateur\ fan de células de motor	motore ventilatore cella\fan motor cell\ventilatoromotor cell\pile moteur de ventilateur\ fan de células de motor
M3.2	-----	motore ventilatore cella\fan motor cell\ventilatoromotor cell\pile moteur de ventilateur\ fan de células de motor
R3.1	resistenza\resistance\widerstand\ resistance\resistencia	resistenza\resistance\widerstand\ resistance\resistencia
R3.2	-----	resistenza\resistance\widerstand\ resistance\resistencia
V2.1	elettrovalvola acqua\watersolenoid\Wasserabschaltung\ eau solenoide\solenoid de agua	elettrovalvola acqua\water solenoid\Wasserabschaltung\eau solenoide\solenoid de agua
V2.2	-----	elettrovalvola acqua\water solenoid\Wasserabschaltung\eau solenoide\solenoid de agua
A3	micro porta\door switch\Türschalter\ loquet\puerta switch	microporta\doorswitch\Türschalter\loquet\puerta switch
B1	sonda cella\probe room\sonde zelle\ cellule de la sonde\Celda de la sonda	sonda cella\probe room\Sonde zelle\ cellule de la sonde\Celda de la sonda
B5	sonda spillone\core temperature probe\Temperaturfühler\sonde de tenérature\sonda de temperatura	sonda spillone\core temperature probe\Temperaturfühler\sonde de tenérature\sonda de temperatura
B7	termostato sicurezza\safety thermostat\Sicherheitsthermostat\termostat de sécurité\termostato de seguridad	termostato sicurezza\safetythermostat\Sicherheitsthermostat\termostat de sécurité\termostato de seguridad
E2	scheda potenza\power card\macht karte\ carte de puissance\tarjeta de potencia	scheda potenza\power card\ Macht karte\ carte de puissance\ tarjeta de potencia
E4	tastiera\keyboard\Tastatur\clavier\teclado	tastiera\keyboard\Tastatur\ clavier\teclado
F1	fusibile\fuse\Sicherung\fusible\fusibles	fusibile\fuse\Sicherung\ fusible\fusibles
G3	relè ventilatori\fan relay\Lüfterrelais\ relais de ventilateur\relé del ventilador	relè ventilatori\fan relay\Lüfterrelais\ relais de ventilateur\relé del ventilador
M4	ventola raffreddamento schienale\ fan cooling back\Lüfter zurück\ventilateur de refroidissement de retour\ventilador de enfriamiento de nuevo	ventola raffreddamento schienale\ fan cooling back\Lüfter zurück\ ventilateur de refroidissement de retour\ ventilador de enfriamiento de nuevo
T1	trasformatore\transformer\ Transformator\ transformateur\transformado; 220-12Vac 10VA	trasformatore\transformer\ Transformator\ transformateur\transformado; 220-12Vac 10VA
V4	elettrovalvola aria\solenoid air\Magnetventil Luft\électropneumatique\solenoid de aire	elettrovalvola aria\solenoid air\MagnetventilLuft\ électropneumatique\solenoid de aire

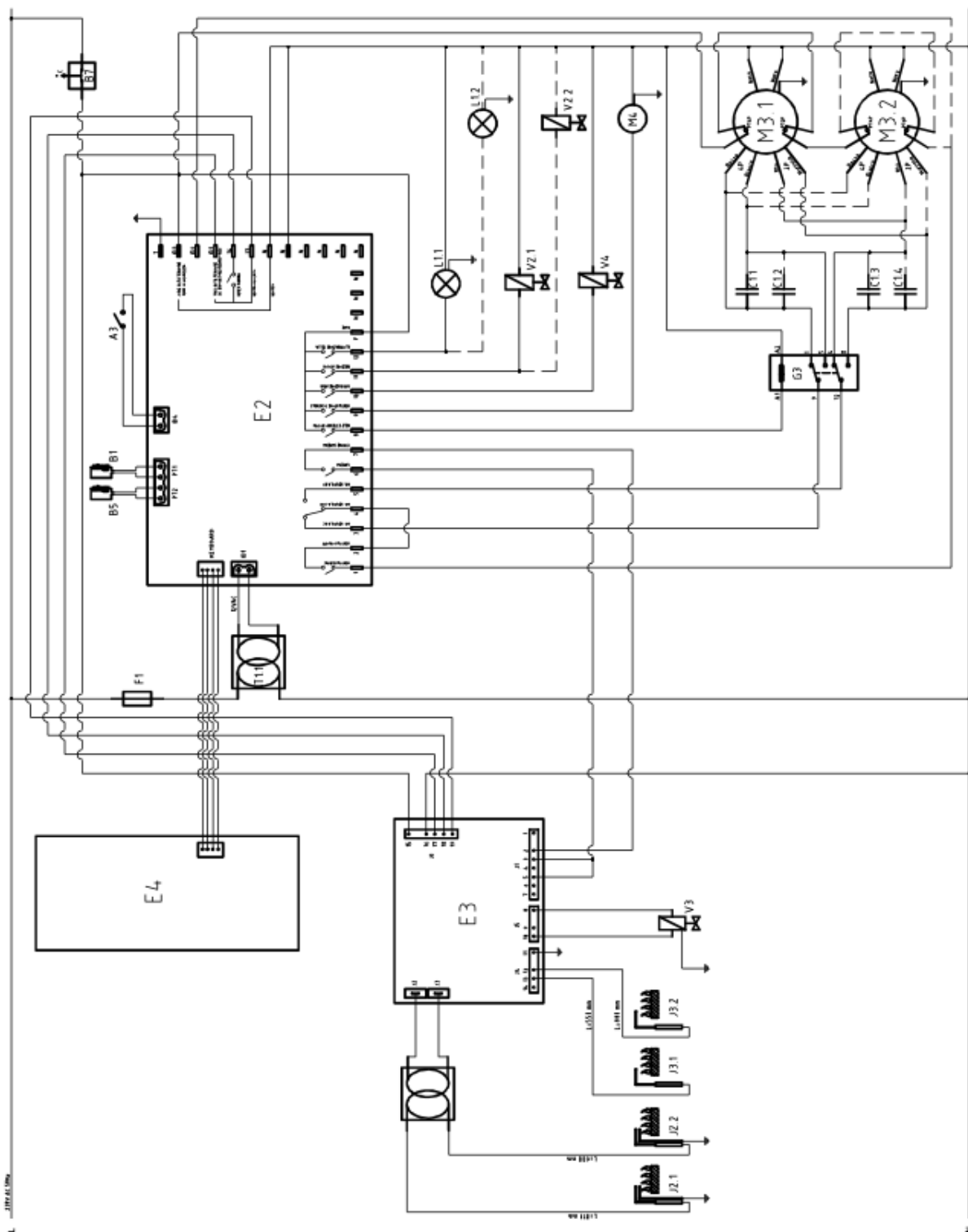


	PG-115-120	PG-115-120	PG-115-120	PG-115-120
C11	Condensatore 4µF	Condensatore 4µF	Condensatore 4µF	Condensatore 4µF
C12	Condensatore 4µF	Condensatore 4µF	Condensatore 4µF	Condensatore 4µF
C13	Condensatore 1µF	Condensatore 1µF	Condensatore 1µF	Condensatore 1µF
C14	Induttore	Induttore	Induttore	Induttore
G2	Lampada 3W 230V	Lampada 3W 230V	Lampada 3W 230V	Lampada 3W 230V
L1	Lampada 3W 230V	Lampada 3W 230V	Lampada 3W 230V	Lampada 3W 230V
M1	Motore ventilatore cella	Motore ventilatore cella	Motore ventilatore cella	Motore ventilatore cella
M2	Motore ventilatore cella	Motore ventilatore cella	Motore ventilatore cella	Motore ventilatore cella
R1	Resistore 5 W	Resistore 5 W	Resistore 5 W	Resistore 5 W
R2	Resistore 5 W	Resistore 5 W	Resistore 5 W	Resistore 5 W
R3	Resistore 5 W	Resistore 5 W	Resistore 5 W	Resistore 5 W
R4	Resistore 5 W	Resistore 5 W	Resistore 5 W	Resistore 5 W

Gas oven (1)



Gas oven (2)



C1.1	condensatore\condenser\kondensator\condensateur\condensator 4µF	condensatore\condenser\kondensator\condensateur\condensator 4µF
C1.2	-----	condensatore\condenser\kondensator\condensateur\condensator 4µF
C1.3	condensatore\condenser\kondensator\condensateur\condensator 10µF	condensatore\condenser\kondensator\condensateur\condensator 10µF
C1.4	-----	condensatore\condenser\kondensator\condensateur\condensator 10µF
J1.1	candela di accensione\spark plug\Zündkerze\bougie\bujía	candela di accensione\spark plug\Zündkerze\bougie\bujía
J1.2	candela di accensione\spark plug\Zündkerze\bougie\bujía	candela di accensione\spark plug\Zündkerze\bougie\bujía
J1.3	rilevatore fiamma\flamedetector\Flammenwächter\ Détecteur de flamme\detector de llama	rilevatore fiamma\flamedetector\Flammenwächter\ Détecteur de flamme\detector de llama
J1.4	rilevatore fiamma\flamedetector\Flammenwächter\ Détecteur de flamme\detector de llama	rilevatore fiamma\flamedetector\Flammenwächter\ Détecteur de flamme\detector de llama
L1.1	lampada cella\lamp cell\lampe de pile\ lámpara de Ccélulas; 33W 230V	lampada cella\lamp cell\lampe de pile\ lámpara de Ccélulas; 33W 230V
L1.2	-----	lampada cella\lamp cell\lampe de pile\ lámpara de Ccélulas; 33W 230V
M3.1	motore ventilatore cella\fan motor cell\ ventilatormotor cell\pile moteur de ventilateur\ fan de células de motor	motore ventilatore cella\fan motor cell\ ventilatormotor cell\pile moteur de ventilateur\ fan de células de motor
M3.2	-----	motore ventilatore cella\fan motor cell\ ventilatormotor cell\pile moteur de ventilateur\ fan de células de motor
V2.1	elettrovalvola acqua\water solenoid\ Wasserabschaltung\eau solenoide\ solenoide de agua	elettrovalvola acqua\water solenoid\ Wasserabschaltung\eau solenoide\ solenoide de agua
V2.2	-----	elettrovalvola acqua\water solenoid\ Wasserabschaltung\eau solenoide\ solenoide de agua
A3	micro porta\door switch\Türschalter\loquet\ puerta switch	micro porta\door switch\Türschalter\loquet\ puerta switch
B1	sonda cella\probe room\sonde zelle\ cellule de la sonde\Celda de la sonda	sonda cella\probe room\sonde zelle\ cellule de la sonde\Celda de la sonda
B5	sonda spillone\core temperatureprobe\ Temperaturfühler\sonde de tenérature\sonda de temperatura	sonda spillone\core temperature probe\Temperaturfühler\sonde de tenérature\sonda de temperatura
B7	termostato sicurezza\safety thermostat\ Sicherheitsthermostat\termostat de sécurité\termostato de seguridad	termostato sicurezza\safety thermostat\ Sicherheitsthermostat\termostat de sécurité\termostato de seguridad
E2	scheda potenza\power card\macht karte\ carte de puissance\tarjeta de potencia	scheda potenza\power card\macht karte\ carte de puissance\tarjeta de potencia
E4	tastiera\keyboard\Tastatur\clavier\teclado	tastiera\keyboard\Tastatur\clavier\teclado
F1	fusibile\fuse\Sicherung\fusible\fusibles	fusibile\fuse\Sicherung\fusible\fusibles
G3	relè ventilatori\fan relay\Lüfterrelais\ relais de ventilateur\relé del ventilador	relè ventilatori\fan relay\Lüfterrelais\ relais de ventilateur\relé del ventilador
M4	ventola raffreddamento schienale\ fan cooling back\ Lüfter zurück\ventilateur de refroidissement de retour\ventilador de enfriamiento de nuevo	ventola raffreddamento schienale\ fan cooling back\ Lüfter zurück\ventilateur de refroidissement de retour\ventilador de enfriamiento de nuevo
T1	trasformatore\transformer\Transformator\ transformateur\transformador; 220-12Vac 10VA	trasformatore\transformer\Transformator\ transformateur\transformador; 220-12Vac 10VA
E3	scheda comando accensione\ignition control board\Zündung Steuermkarte\tableau de commande d'allumage\tablero de control de encendido	scheda comando accensione\ignition control board\Zündung Steuermkarte\tableau de commande d'allumage\tablero de control de encendido

	control de encendido	control de encendido
T1.1	trasformatore di accensione\ignition transformer\Zündtransformator\transformateur d'allumage\transformador de ignición	trasformatore di accensione\ignition transformer\Zündtransformator\transformateur d'allumage\transformador de ignición
T1.2	trasformatore di accensione\ignition transformer\Zündtransformator\transformateur d'allumage\transformador de ignición	trasformatore di accensione\ignition transformer\Zündtransformator\transformateur d'allumage\transformador de ignición
v3	elettrovalvola gas\gas valve\Gasventil\ robinet de gaz\la válvula de gas	elettrovalvola gas\gas valve\Gasventil\ robinet de gaz\la válvula de gas
V4	elettrovalvola aria\solenoid air\MagnetventilLuft\ électropneumatique\solenoid de aire	elettrovalvola aria\solenoid air\MagnetventilLuft\ électropneumatique\solenoid de aire

Vaskesystem

ITALIANO

B7: Termostato di sicurezza (impianto elt. forno)
 E5: Scheda relè lavaggio
 M5: Pompa peristaltica detergente
 M6: Pompa peristaltica brillantante (optional)
 V4: elettrovalvola lavaggio

ENGLISH

B7: Safety thermostat (system elt. oven)
 E5: Relay board washing
 M5: Peristaltic pump detergent
 M6: Peristaltic pump rinse (optional)
 V4: wash solenoid

DEUTSCH

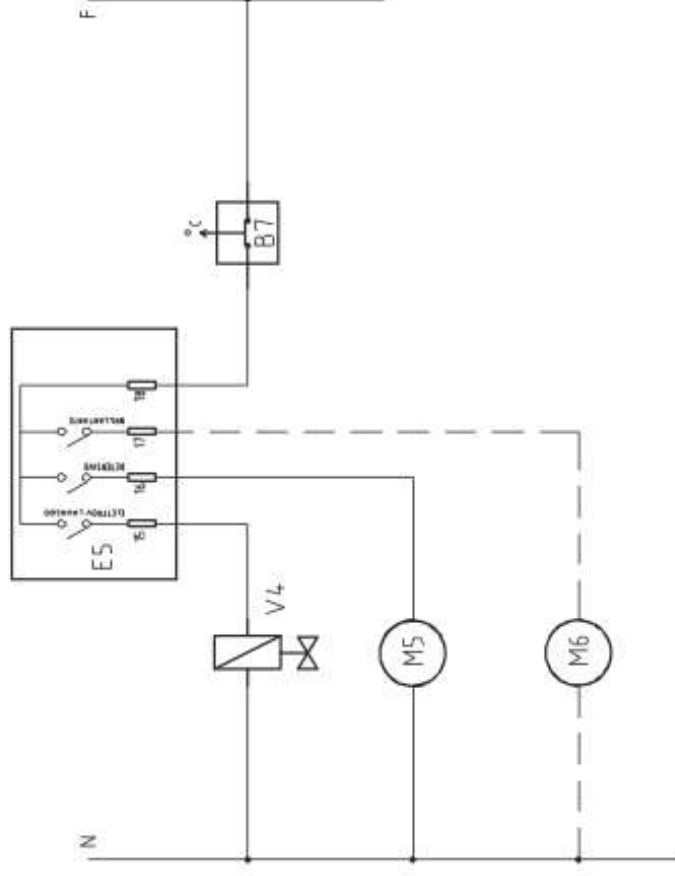
B7: Sicherheitsthermostat (System Elt Backofen)
 E5: Relaisplatine Waschen
 M5: Schlauchpumpe Waschmittel
 M6: Schlauchpumpe spülen (optional)
 V4: waschen Magnet

FRANCAIS

B7: Thermostat de sécurité (elt système. Four)
 E5: Carte relais à laver
 M5: Détergent Pompe péristaltique
 M6: Rincer Pompe péristaltique (facultatif)
 V4: lavage magnétique

ESPAÑOL

B7: Termostato de seguridad (ELT sistema Horno)
 E5: Relais bordo de lavado
 M5: Peristáltica de detergente de la bomba
 M6: Enjuague la bomba peristáltica (opcional)
 V4: lavado de solenoide



**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, MISTI A CONVEZIONE E VAPORE DIRETTO PER GASTRONOMIA E PASTICCERIA/PANIFICAZIONE COMBINED CONVECTION AND DIRECT STEAM INJECTION ELECTRIC OVENS FOR GASTRONOMY AND PASTRY/BAKERY ELEKTRO-DAMPF-HEISSLUTFOEFEN FÜR GASTRONOMIE UND KONDITOREI/BÄKEREI FOURS ELECTRIQUES MIXTES CONVECTION ET VAPEUR DIRECT POUR GASTRONOMIE ET PÂTISSERIE/BOULANGERIE
Modello/ Model/ Maschinntyp/ Modèle	PDE-104-LD, PDE-104-HD, PDE-104-LR, PDE-104-HR, PDE-106-LD, PDE-106-HD, PDE-110-LD, PDE-110-HD, PDE-115-LD, PDE-115-HD, PDE-120-LD, PDE-120-HD, PDE-404-LD, PDE-404-HD, PDE-404-LR, PDE-404-HR, PDE-406-LD, PDE-406-HD, PDE-410-LD, PDE-410-HD, PDE-413-LD, PDE-413-HD, PDE-416-LD, PDE-416-HD
Anno di fabbricazione / Year of manufacture / Baujahr / Année de fabrication	2012

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 ihrer 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 Bassa 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 Electromagnétique 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

Il legale rappresentante

Vittorio Marson

**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 A GAS, MISTI A CONVEZIONE E VAPORE DIRETTO PER GASTRONOMIA E PASTICCERIA/PANIFICAZIONE COMBINED CONVECTION AND DIRECT STEAM INJECTION GAS OVENS FOR GASTRONOMY AND PASTRY/BAKERY GAS-DAMPF-HEISSLUTFOEFEN FÜR GASTRONOMIE UND KONFITOREI/BÄKEREI FOURS A GAZ MIXTES CONVECTION ET VAPEUR DIRECT POUR GASTRONOMIE ET PÂTISSERIE/BOULANGERIE
Modello/ Model/ Maschinentyp/ Modèle	PDG-106-HD; PDG-110-HD; PDG-406-HD; PDG-410-HD
Anno di fabbricazione / Year of manufacture / Baujahr / Année de fabrication	2012

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 ihrer 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 4- Direttiva gas	2006/95/CE 2004/108/CE 2006/42/CE 2009/142/CE
Norme applicate in particolare:	1- EN 60335-1, EN 60335-2-102, EN 62233 2- EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3 3- EN 203-1, EN 203-2-2	
Relevant Directives:	1- Low Voltage Directive 2- Electromagnetic Compatibility Directive 3- Appliances Directive 4- Gas Directive	2006/95/CE 2004/108/CE 2006/42/CE 2009/142/CE
Specifically applied standards:	1- EN 60335-1, EN 60335-2-102, EN 62233 2- EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3 3- EN 203-1, EN 203-2-2	
Einschlägige EG-Richtlinien:	1- EG-Niederspannungsrichtlinie 2- EG -Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit 3- EG - Ausrüstungsrichtlinie 4- EG-Gas Norm	2006/95/CE 2004/108/CE 2006/42/CE 2009/142/CE
Angewandte Normen, insbesondere:	1- EN 60335-1, EN 60335-2-102, EN 62233 2- EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3 3- EN 203-1, EN 203-2-2	
Directives de référence:	1- Directive Basse Tension 2- Directive Compatibilité Electromagnétique 3- Directive Appareils 4- Directive pour gaz	2006/95/CE 2004/108/CE 2006/42/CE 2009/142/CE
Normes appliquées en particulier:	1- EN 60335-1, EN 60335-2-102, EN 62233 2- EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3 3- EN 203-1, EN 203-2-2	

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

Il legale rappresentante

Vittorio Marson