

MANUAL

for

**INSTALLATION, BETJENING
OG VEDLIGEHOLDELSE**

af

KONVEKTIONSOVN

med direkte damp

REC - RGC

MODELLER

REC / RGC.....

KAPACITET

4 x GN 2/3	(023)
5 x GN 1/1	(051)
7 x GN 1/1	(071)
10 x GN 1/1	(101)

VERSIONER

- M -** Elektromekanisk med omskifter for indstilling af temperatur fra 70 - 300°C - Programmerbar timer op til 120 minutter med brummer for programafslutning - Kontrollamper for funktionsindikering - Befugter med automatisk regulering - Manuel kammerventilation - Autoreversering (automatisk reversering af kammerblæser) - Lys i ovnkammer.
OPTION: Håndbruser

Indhold

- 1. GENERELT 3
- 2. TEKNISKE DATA..... 4
- 3. SPECIELLE KRAV TIL INSTALLATIONSSTEDET 5
- 4. LOVMÆSSIGE KRAV, TEKNISKE REGULATIVER OG DIREKTIVER..... 5
- 5. PLACERING 6
- 7. VIGTIGE PUNKTER VED ELEKTRISK TILSLUTNING..... 6
- 8. TILSLUTNING TIL VAND OG AFLØB..... 7
- 9. VENTILATION 7
- 10. GASTILSLUTNING 8
- 11. DRIFT VED DEN ANGIVNE VARMEEFFEKT 9
- 12. IDRIFTSÆTNING..... 11
- 13. NYTTIGE TIPS TIL BRUGEREN..... 12
- 14. BESKRIVELSE AF BETJENINGSELEMENTER OG BETJENING 13
- 15. ADVARSLER 14
- 16. INFORMATION OM BEHOLDERE OG DRIFTSFORMER 14
- 17. FEJL VED TILBEREDNING 14
- 18. RENGØRING 15
- 19. INSTALLATIONS DIAGRAMMER 16

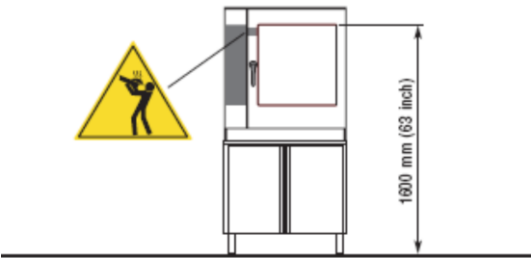
Fabrikanten påtager sig intet ansvar for unøjagtigheder, som skyldes fejl ved udskrivning eller kopiering, i denne manual. Af hensyn til den tekniske udvikling, forbeholder vi os ret til ændringer af produktet, uden forudgående information. Denne manual eller dele af samme, må ikke reproducere, kopieres eller på anden måde mangfoldiggøres, uden vor skriftlige tilladelse.

1. GENERELT

- Ovnen skal installeres, idriftsættes og serviceres af autoriserede fagfolk.
- Læs omhyggeligt anvisningerne i denne manual, disse indeholder vigtige anvisninger vedrørende sikkerhed under installation, betjening og vedligeholdelse. Opbevar manualen let tilgængeligt for senere reference!
- Ovnen må alene bruges til det tiltænkte formål, d.v.s. tilberedning af fødevarer. Enhver anden anvendelse betragtes som ikke-tiltænkt og derfor farlig.
- Fjern al emballagen og kontroller at ovnen ikke har nogen form for skader. I tilfælde af skader skal forhandleren omgående informeres.
- Emballagen skal bortskaffes i henhold til gældende regler og forskrifter.
- Før opstilling og tilslutning af ovnen skal det kontrolleres at forsyningerne (el og vand) svarer til de angivne på typeskiltet. Typeskiltet er placeret nederst i højre side.
- Tilslutningspunkterne er tydeligt mærket op. For yderligere detaljer, se installationsdiagrammerne.
- I tilfælde af fejl eller fejlfunktioner, skal ovnen omgående afbrydes.
- Under installation og vedligeholdelse, skal der bæres beskyttelseshandsker.
- Sikkerhedsskilt.
Max. højde for indføring af beholdere med væske.
BEMÆRK: For at undgå skoldning, må der ikke bruges beholdere med væsker eller produkter som bliver flydende under tilberedning, over den angivne højde.

LOGO		
TYP. XXXXXXXX		
2008	NR XXXXXXXXXX	
3N AC 400V 50Hz		
1 x 0.25 kW	TOT 8 kW	kPa 200 - 500 
IPX 5 		

LOGO		
TYP. XXXXXXXX		
2008	NR XXXXXXXXXX	
EN 203/A1	AC 230V 50Hz	
1 x 0.55 kW	TOT 1 kW	ΣQn 40 kW
A3 ☐	B13 ☐	B23 ☐
G 25 / m³/h	G 20 / m³/h	kPa 200 - 500 
Pmax / mbar	Pmax / mbar	G 30 3.16 Kg/h
Pmin / mbar	Pmin / mbar	Pmin / mbar
IT	Cat. II 2H3+	P mbar 20; 28-30/37
IPX 5  0085		



2. **TEKNISKE DATA**

TABEL 1: GENERELLE DATA - ELEKTRISKE OVNE

Model	Forsy- ningsspæn- ding	Frekvens	Effekt	Ampere	Oliebestandigt forsy- ningskabel (*)
4 x GN 2/3	AC 230 V	50 Hz	2,6	11	3 x 1,5 mm ²
5 x GN 1/1	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	7,25	19 11	4 x 2,5 mm ² 5 x 1,5 mm ²
7 x GN 1/1	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	12,5	32 18	4 x 6,0 mm ² 5 x 2,5 mm ²
10 x GN 1/1	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	14,5	38 22	4 x 6,0 mm ² 5 x 2,5 mm ²

ADVARSEL: Tilslutning til forsyningsspændingen skal udføres i henhold til gældende nationale og lokale forskrifter og regler, vedrørende dimensionering og ekstrabeskyttelse.
(*) Fleksible kabler skal være oliebestandige, i henhold til gældende regler.

TABEL 2: GENERELLE DATA - GASOVNE

Model	Forsy- nings- spænding	Fre- kvens	Effekt	Motor	Oliebestandigt forsyningska- bel (*)	Gas effekt	Gas til- slutning
5 x GN 1/1	AC 230 V	50 Hz	0,25 kW	1 x 0,25 kW	3 x 1,5 mm ²	8,5 kW	1 x R 1/2"
7 x GN 1/1	AC 230 V	50 Hz	0,5 kW	2 x 0,25 kW	3 x 1,5 mm ²	12 kW	1 x R 1/2"
10 x GN 1/1	AC 230 V	50 Hz	0,5 kW	2 x 0,25 kW	3 x 1,5 mm ²	15 kW	1 x R 1/2"

ADVARSEL: Tilslutning til forsyningsspændingen skal udføres i henhold til gældende nationale og lokale forskrifter og regler, vedrørende dimensionering og ekstrabeskyttelse.
(*) Fleksible kabler skal være oliebestandige, i henhold til gældende regler.

TABEL 3: GENERELLE DATA VAND

Model	Vandtryk	Vandtilslutning
4 x GN 2/3	150 - 500 kPa	R 3/4"
5 x GN 1/1	150 - 500 kPa	R 3/4"
7 x GN 1/1	150 - 500 kPa	R 3/4"
10 x GN 1/1	150 - 500 kPa	R 3/4"

3. SPECIELLE KRAV TIL INSTALLATIONSSTEDET

- Rummet hvor ovnen skal installeres skal være godt ventileret og opfylde gældende krav til rum hvor der udføres gasinstallation. Der skal ligeledes være et anlæg til gasudsugning. Dette skal være udformet i overensstemmelse med gældende nationale og lokale regler og forskrifter.
- Ovnen bør installeres under et emfang, således at dampe hurtigt og konstant kan fjernes.
- Rummet skal have et system til udsugning af røggasser. Dette system skal opfylde gældende nationale og lokale forskrifter og regler. Kontroller med relevante myndigheder hvilke der foreligger.
- Den elektriske installation skal udføres af en autoriseret installatør og i overensstemmelse med gældende love og regler, vedrørende dimensionering og ekstrabeskyttelse.
- Ovnen skal have to vandforsyninger, en koldtvandsforsyning til dampkondensering, uden blødgøring og en forsyning til fordamperen, som skal være tilkoblet et blødgøringsanlæg, med tilstrækkeligt flow og tryk ifølge de tekniske specifikationer. Begge vandforsyninger skal være udstyret med en stophane på tilgangen.
- Rummet skal have et afløb, godt placeret i forhold til ovnen. Specifikationerne fremgår af afsnittet "Vand og afløb".
- Gasinstallationen skal udføres af en autoriseret installatør og i henhold til gældende nationale og lokale regler og forskrifter. Der skal være monteret en stophane på gastilgangen.
- Afbryder til forsyningsspænding og stophaner til gas og vand, skal være placeret umiddelbart foran ovnen og skal være let tilgængelige.

4. LOVMÆSSIGE KRAV, TEKNISKE REGULATIVER OG DIREKTIVER

Under installationen er det vigtigt at være opmærksom på følgende krav:

- Krav vedrørende sundhed og hygiejne, gældende for køkkener.
- Nationale og lokale bygningskrav og brandforskrifter.
- Gældende retningslinjer for uheldsforebyggelse.
- Gældende regler for gassystemer til gasovne i professionelle køkkener.
- Gældende regler fra gasleverandører/selskaber.
- Gældende regler fra elselskaber.
- Andre lokale regulativer.

5. PLACERING

- Det anbefales at placere ovnen på det af fabrikanten anbefalede stativ. skulle der vælges en anden løsning, skal der tages hensyn til ovnens vægt.
- Før ovnen manøvreres helt på plads, skal vandtilslutningen tilkobles.
- Den afstand til vægge og andet udstyr der kræves for at kunne betjene og servicere ovnen på forsvarlig vis, fremgår af installationsdiagrammet. Hvis ovnen installeres direkte op mod en brandbar væg, skal der udføres den nødvendige varmeisolering. Gældende brandforskrifter skal følges nøje. Åbninger og spalter i ovnens kabinet må ikke blokeres, da disse afleder varmen fra kabinet og elektriske komponenter.
- Når ovnen er installeret, skal det sikres at forsyningskablet er beskyttet og ikke kan blive udsat for mekanisk overlast.
- Ovnens skal være placeret helt vandret.
- Fjern al emballage og beskyttelsesfilm fra ovnen.
- Da denne ovn er en type X udstyr, en ovn uden kabel og stik, er det kundens ansvar at sørge for tilslutning af ovnen. Tilslutningen skal udføres af en autoriseret installatør, i overensstemmelse med gældende regler og forskrifter.
- For at få adgang til forsyningsklemmerne, skal det højre panel afmonteres, ved at løsne skruerne.
- Kablet skal føres op gennem bøjlen nedefra og den enkelte ledninger monteres i tilslutningsklemmerne. Jordledningen skal være længere end de andre, således at den afbrydes sidst, hvis kablet trækkes ud.
- Ovnens skal tilkobles et potentialeudligningssystem, i henhold til gældende nationale og lokale regler og forskrifter.
- Ovnens skal jordforbindes forskriftsmæssigt.

7. VIGTIGE PUNKTER VED ELEKTRISK TILSLUTNING

- Da alle ovne i denne serie er udstyret med en ventilator med skiftende omdrejningsretning, er der ingen bestemt omdrejningsretning. Kontroller derfor blot om ventilatoren kører frit og uden støj.
- Vær opmærksom på at nullen forbindes korrekt. Er dette ikke tilfældet vil brænderne ikke fungere.
- På gasmodeller indikeres denne fejl ved at tændknappen til brænderen lyser.
- Kontroller også at nullen har et ægte nulpotentiale, da den forud beskrevne fejl ellers kan opstå. I dette tilfælde skal forsyningsselskabet kontaktes. Dette kan forekomme hvor der findes et nulringssystem og ikke en ægte jording.

8. TILSLUTNING TIL VAND OG AFLØB

- **Vandtryk**

Vandtrykket på tilgangen skal ligge mellem 150 og 500 kPa, som angivet i de tekniske data. Hvis tilgangstrykket er højere end dette, skal der monteres en reduktionsventil foran ovnen.

- **Vandtilslutning fordampner**

Forsyningsvandet til fordampneren skal være enten koldt og blødgjort eller varmt (max 50°C), som beskrevet nedenfor. Der skal monteres en stophane foran ovnen.

- **Specifikationer**

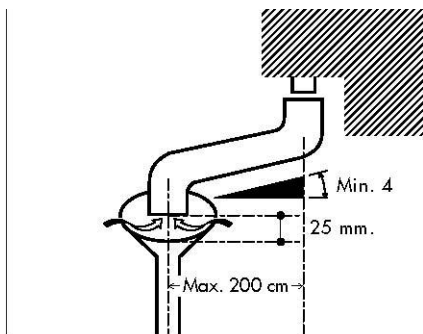
Vandets karakteristika skal ligge indenfor de nedenstående grænser, for at forebygge både korrosion, som er utroligt skadeligt for ovnen hvis forsyningsvandet er for blødt eller for aggressivt, og tilkalkning i ovn og vandsystem, hvis forsyningsvandet er for hårdt.

Hårdhed:	mellem 6° og 9° fH
PH:	over 7,5
Klorindhold:	under 30 ppm

Disse værdier er vigtige for at sikre at vandet til ovnen er korrekt behandlet.

- **Afløb**

Det er afgørende at der monteres en afløbskop, for at sikre et frit fald på mindst 25 mm mellem plasttuden og afløbet. **En direkte tilslutning er ikke tilladt.**

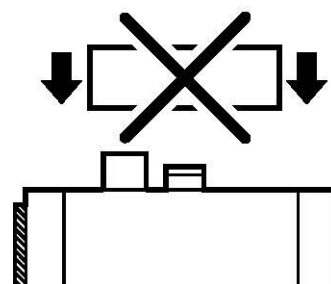


ADVARSEL:

Afløbet skal være udenfor ovnen. Diameteren på afløbet må ikke reduceres.

9. VENTILATION

Udluftsåbningerne må under ingen omstændigheder blokeres, lukkes eller føres til andre rør eller kanaler.



10. GASTILSLUTNING

- **Gastilslutning**

Diameteren på gastilgangen skal vælges ud fra gastype og forbruget. Systemet skal være designet og installeret i overensstemmelse med gældende nationale og lokale regler og forskrifter.

Gastilgangen til ovnen er R 1/2" og denne diameter må ikke reduceres.

En hurtig lukkeventil skal monteres på forsyningen til ovnen. Ventiltypen skal overholde gældende regler. Tilslutning til gasforsyning kan være permanent eller aftagelig, hvis der bruges fleksibel metalslange, skal denne være rustfri og korrosionsresistent (gummislanger anbefales ikke). Alle tætningsmaterialer skal være godkendte og følge gældende regler.

- **Lækagetest**

Alle forbindelser mellem forsyning og ovn, skal testes for lækager. Den anbefalede metode er at bruge en egnet lækspray. eller en ikke-korrosiv skumvæske kan børstes på samlingerne. Uanset hvilken metode der anvendes, må der aldrig forekomme bobler.

Under ingen omstændigheder må der bruges åben ild til test af lækager.

- **Udsugning af røggas Model 5 og 7 x GN1/1**

Grundet kapaciteten har dette udstyr installationstype A3, hvilket ikke kræver tilslutning til et anlæg for udsugning af røggasser. Røggasserne kan afledes til selve rummet, hvor ovnen er installeret. Det er vigtigt at rummet er godt og konstant ventileret!

- **Resterende modeller**

Da disse ovne har en effekt på over 14 kW, kræves der en type B installation. Installatøren skal vælge en af nedenstående metoder, afhængigt af bygningens design og rummets beskaffenhed. Diameteren på røggasrøret skal være som angivet installationsdiagrammerne.

ADVARSEL:

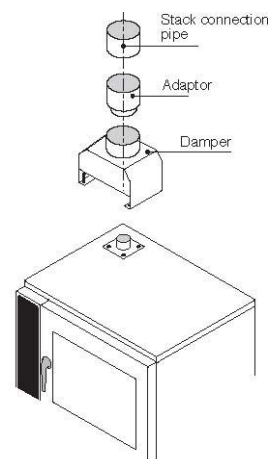
Røggasser kan nå op på en temperatur på 400°C!

Røggasser må aldrig ledes væk via et udsugningssystem!

Rengør gassystemet for urenheder før ovnen tilsluttes!

Installationstype B13

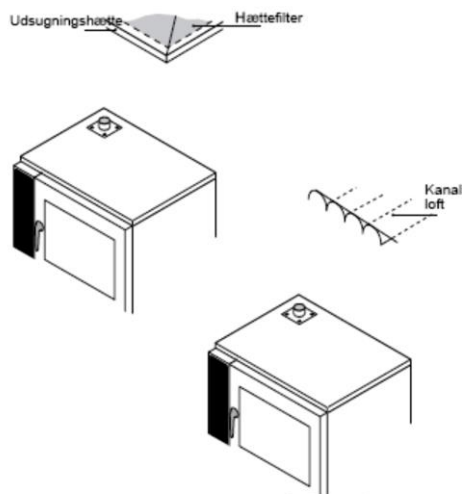
Udsugning via naturligt træk, monteret med en dæmper og et varmekraftigt rør, tilsluttet til skorstenen. Vælges denne type installation, skal der monteres en dæmper for hver ovn, som vist på skitsen. Hvis ovnen er udstyret med en kravebøsning til standard røggasrør, monteres adapteren. Røggasser må under ingen omstændigheder ledes bort via et mekanisk udsugningssystem.



Installationstype B23

Røggasserne suges ud mekanisk, gennem et emfang med et varmekast filter eller et buet loft, uden at der monteres en dæmper og ledes til en skorsten eller direkte til det fri., sammen med andre dampe fra rummet. Sørg for passende afstand mellem ovnens røgafgang og hættefilteret eller indtaget.

Hvor der vælges udsugningssystemer til type B23 installationer, skal disse være dimensioneret korrekt og udstyret med mindst en interlock funktion, som sikrer at gasforsyningen automatisk afbrydes, hvis udsugningssystemet ikke fungerer.



Efter installation skal installatøren opdatere typeskiltet ved at afkrydse den boks der svarer til den udførte installation, med en permanent marker.

A3 ☐	B13 ☒	B23 ☐
-----------------------------	---	------------------------------

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for skader eller fejlfunktioner, som skyldes fejl på jordingssystemet, forkert indretning eller installation af hjælpesystemer og fejlagtige tilslutninger eller afvigelser på bygningens elektriske system, i forhold til gældende regulativer.

11. DRIFT VED DEN ANGIVNE VARMEEFFEKT

- Alle enheder er tilpasset den angivne type gas på skiltet ved siden af typeskiltet, under den sidste afprøvning på fabrikken. Skulle denne indstilling ikke passe til den lokale gastype, skal ovnen konverteres til den aktuelle gastype. Denne konvertering skal udføres ifølge anvisningerne i den tekniske manual.
- Idriftsætning af ovnen til at fungere ved den angivne effekt, afhænger af tilgangstrykket og brændværdien for gassen og den korrekte mængde primærluft.
- Tilgangstrykket skal ligge indenfor de angivne værdier i tabel 6 i hæftet for "Tekniske gas data".
Ovnen må ikke tages i brug hvis værdien ligger udenfor disse værdier.
Hvis trykket afviger fra værdierne i tabel 6, skal gasleverandøren kontaktes.
- Den nedre brændværdi for gassen kan kontrolleres ved at kontakte gasleverandøren og skal opfylde kravet i tabel 5 i hæftet for "Tekniske gas data".
- **Måling af tilgangstryk**
Tilgangstrykket måles med et manometer, tilkoblet til trykstuds (3) på gasreguleringsventilen. For at få adgang til ventilen skal højre sidepanel fjernes.
Før tilslutning af manometeret skal tætningsskruen på trykstuds fjernes. Herefter måles trykket med brænderen i drift. Efter kontrol spændes tætningsskruen fast til igen. De tætnede skruer på ventilerne må aldrig justeres.
Dette medfører omgående bortfald af garantien.

ADVARSEL:

Gaskomponenterne er beregnet til et tryk på max. 65 mbar. Højere tryk er ikke tilladt.

KONTROL AF NOMINEL VARMEKAPACITET

Kammerbrænder

Kontroller dybden med en skydelære, på skruen ”A” i forhold til tabel 5 i hæftet for ”Tekniske gas data”.

Sæt lusen **J3** i stilling **TEST** , se nedenstående billede.

Kontroller at brænderens blæserhastighed svarer til data i tabel 5 ”Tekniske gas data”.

Sæt 180°C konvektionstilberedning ved lav hastighed (hvis muligt) ellers ved normal hastighed.

Kontroller hastigheden ved position ”IGN”, med lusen J3 i **TEST** position.

Efter test, skift lusen **J3** til position **NORM**.

Kontroller hastigheden i position ”**MIN**”. Indstil normal hastighed og kontroller hastigheden i position ”**MAX**”.

Kontroller forbrændingen, **CO (ppm)** og **CO² %** værdierne, med et passende instrument: Start ovnen ved 180°C konvektionsdrift, åbn lågen og aktiver mikroswitchen i lågen med en magnet, fastgjort med tape, genstart ovnen og vent ca. 5 minutter. Placer røggasføleren i afgangsrøret for røggas (kammer og kedel).

CO₂ skal være:

For naturgas: mellem 9% og 10,5%

For L.P.G: mellem 9% og 13%

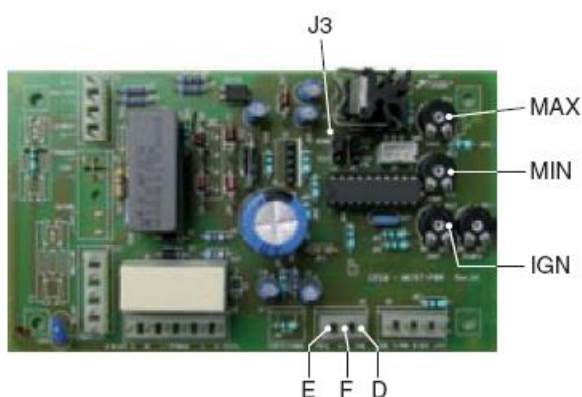
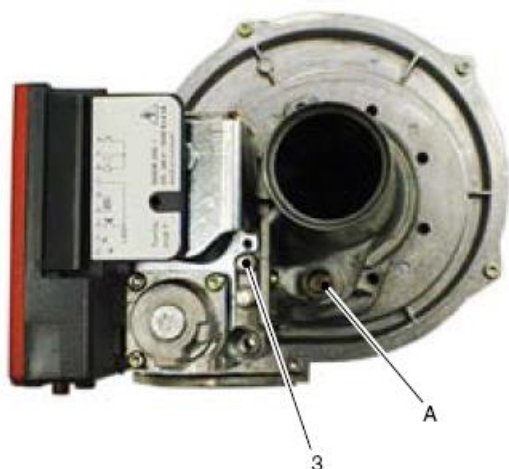
CO værdien må ikke være over 300 ppm (målt). Udfør testen i både konvektionsdrift og dampmode. Hvis aflæsningerne er udenfor området, se da den tekniske manual.

For konvertering fra naturgas til LPG eller omvendt, se den tekniske manual.

Aflæsning:

D-E = Hz (0-200Hz)

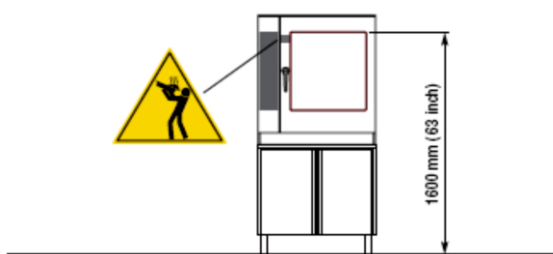
D-F = VDC (0-6 VDC)



Konvertering: Som nævnt ovenfor, er hver enhed fabriksindstillet til den angivne type gas, det kan dog blive nødvendigt at konvertere til en anden gastype. Dette må kun udføres af en autoriseret servicetekniker.

12. IDRIFTSÆTNING

- Kontroller ovnen og hele installationen direkte efter tilslutning. Vær især opmærksom på:
- at al beskyttelsesfilm er fjernet fra ovnen og at ovnen er tom
- alle ventilationsåbninger er frie
- at tilslutningerne er udført korrekt og ifølge anvisningerne i manualen.
- alle sikkerhedskrav er opfyldt, ifølge gældende regler og forskrifter
- der ikke er utætheder på vand og gas-installationen
- afløb og røggas afgang er frie
- Påsæt klistermærket som advarer om skoldningsfare ved væsker anbragt 160 cm over gulvet.



- Fortsæt nu med at starte ovnen, som beskrevet i brugermanualen, kontroller at brænderen tænder let.
- Kontroller også at silikonetætninger og manchetter på vandsystem, ventilation, ovnlåge og drypbakke ikke lækker.
- Monter højre panel igen, efter arbejdet.
- For en ekstra kontrol af at ovnen fungerer korrekt, bør der udføres en volumetrisk måling af den forbrugte gasmængde. Måleapparatet vil vise hvor meget gas der er brugt over en bestemt tid og denne værdi kan kontrolleres i tabel 5 i hæftet "Tekniske gas data"
- Testrapporten skal udføres fuldt ud og afleveres til kunden, som skal kvittere for modtagelsen. Fra dette øjeblik er ovnen dækket af fabrikantens garanti.

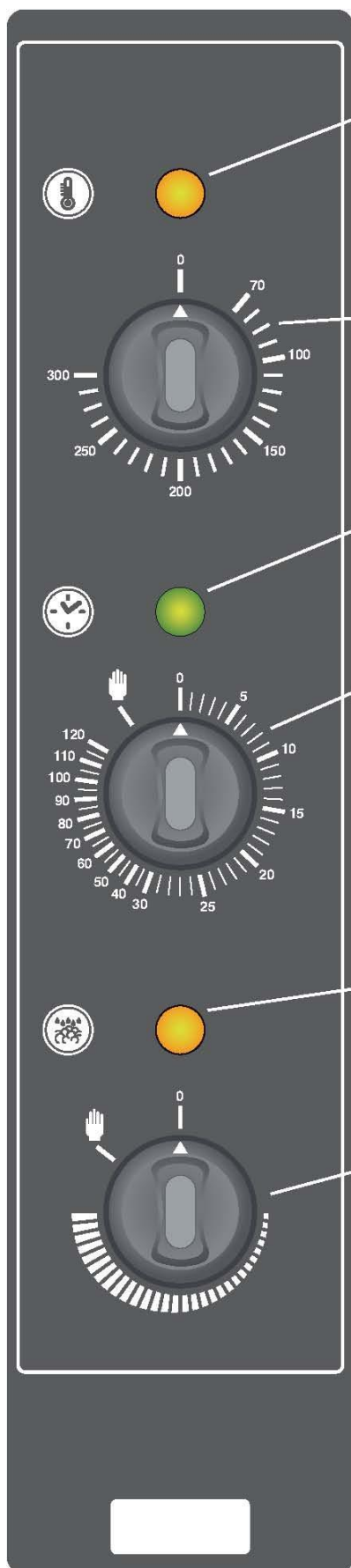
13. NYTTIGE TIPS TIL BRUGEREN

- Med hjælp af brugermanualen instrueres brugeren i alle detaljer vedrørende betjening, sikkerhedsudstyr, korrekt betjening og, frem for alt, tidsintervallerne for service. Vedligeholdelsesarbejder såsom rengøring af brændere, kontrol af forbrændingskammer og rengøring af forskellige kanaler og rør bør udføres en gang årligt. Vi anbefaler at der udarbejdes en skriftlig serviceaftale med kunden.
- **Vær opmærksom på at brugeren er fuldt opmærksom på at serviceopgaver og reparationer, der kan forekomme fremadrettet, skal udføres af en autoriseret servicetekniker.**
- Gør brugeren tydeligt opmærksom på at i tilfælde af nedbrud eller fejlfunktioner, skal samtlige forsyninger (el, gas og vand) omgående afbrydes.
- Opbevar installationsmanual og diagrammer for senere reference. Forklar brugeren at den udleverede brugermanual skal opbevares forsvarligt og let tilgængeligt, i nærheden af ovnen, for senere reference.
- Forklar brugeren at mange driftsfejl, ofte skyldes simple ting, såsom funktioner der ikke er koblet til og betjeningsfejl. Derfor er det vigtigt at alle som beskæftiger sig med udstyret er fuldt fortrolige med ovnens funktion, betjening og ikke mindst sikkerhedsanvisningerne. Fejl som optræder gentagne gange skal afhjælpes af en autoriseret servicetekniker.
- Gør også kunden tydeligt opmærksom på at eventuelle ændringer af rummet eller ventilationsanlægget kan påvirke gasopvarmede enheder. I tilfælde af dette bør ovnen kontrolleres for korrekt funktion, af en autoriseret servicetekniker.



FORSIGTIG:
Tilberedning med alkohol er ikke tilladt!

14. BESKRIVELSE AF BETJENINGSELEMENTER OG BETJENING



INDIKATORLAMPE

Indikerer termostatens funktion:
- lyser når varmelegemet er tændt
- slukket når varmelegemet er slukket

TEMPERATURINDSTILLINGSKNAP (A)

Til indstilling af temperatur

INDIKATORLAMPE

Når lampen lyser er ovnen i drift

INDSTILLING AF TILBEREDNINGSTID KNAP (B)

Indstil tiden via denne knap, ovnen starter nu tilberedningen. Hvis der er indstillet en bestemt tid, slukker ovnen automatisk når denne tid er udløbet og give et bip. Dette kan afbrydes ved at dreje knappen om på 

For tilberedning med uendelig tid, drej knappen om på 

INDIKATORLAMPE

Når lampen lyser er fugtstyringen i drift

FUGTSTYRING KNAP (C)

Drej denne knap med uret, fra min. til max. position, om på den ønskede position. Indikatorlampen tænder.
Når denne funktion tændes, øges fugtigheden i ovnen ifølge indstillingen. Den tid hvor der tilføres fugt er proportional til 1 minut. Denne funktion bruges især til produkter som har en tendens til at tørre ud.

15. ADVARSLER

- **Spændingsudfald**

Ved spændingsudfald under drift, stopper den aktuelle cyklus, ovnen tænder automatisk igen når forsyningsspændingen reetableres.

- **Åbning af låge under drift**

Hvis lågen åbnes under drift, stopper ovnen omgående, cyklussen genstarter når lågen lukkes igen.

- **Midlertidigt stop af tilberedning**

Drej knappen **B** om på 0 (nul).

- **Permanent stop**

For at stoppe den aktuelle cyklus eller helt og/eller skifte tilberedningsform, drej knappen **B** om på 0 (nul).

16. INFORMATION OM BEHOLDERE OG DRIFTSFORMER

- For optimale resultater anbefales det at fylde hvert GN 2/3 element med højst 2,5 kg produkt. Hvert GN 1/1 element med højst 4 kg.

Antal GN elementer og max. anbefalet fyldning:

REC 023 M 4 GN 2/3 elementer, max. anbefalet fyldning: 10 kg produkt

REC 051 M 5 GN 1/1 elementer, max. anbefalet fyldning: 20 kg produkt

REC 071 M 7 GN 1/1 elementer, max. anbefalet fyldning: 28 kg produkt

REC 101 M 10 GN 1/1 elementer, max. anbefalet fyldning: 40 kg produkt

17. FEJL VED TILBEREDNING

- **Er tilberedningen ikke ensartet?**

Er produkterne presset for hårdt sammen.

Det skal altid kontrolleres at der er god luftcirkulation mellem produkterne, at bakkerne ikke er placeret for tæt sammen.

Vigtigt: De temperaturer der bruges ved tilberedning på en statisk ovn er ikke egnet for tilberedning ved konvektion, da de er for høje. Dårlig luftcirkulation. Kontroller tilberedningsskema, årsagen kan være:

temperatur for høj

produktet kan ikke tåle direkte kontakt med varm luft (i dette tilfælde skal produktet placeres i en beholder der højere end produktet).

Sænk temperaturen med 20% og hæv tiden med 5 minutter.

- **Er maden tørret ud og uspiselig?**

Har fugtigheden været tilstrækkelig under tilberedningen?

Kontroller at befugtningen virker.

Er produktet smurt med olie?

Reducer tilberedningstiden.

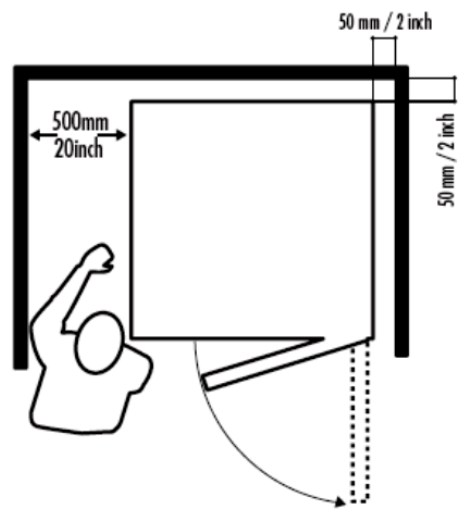
ADVARSEL:

En af de store fordele ved konvektionsovne er det at de tilbereder ensartet, skulle dette ikke ske, er der sandsynligvis tale om en brugerfejl. Alt afhænger dog af produkt og opskrift.

18. RENGØRING

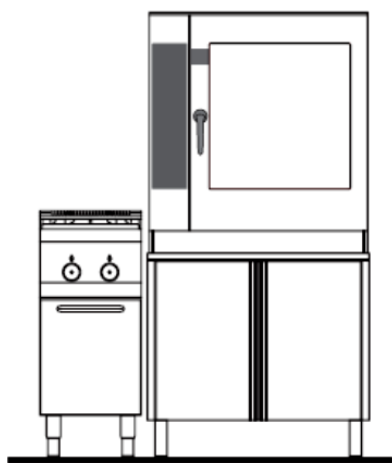
- Før der udføres nogen form for rengøring skal forsyningsspændingen afbrydes.
- Grundig rengøring er en afgørende forudsætning for en perfekt tilberedning. Rengøring skal udføres hver dag, denne række ovne tillader grundig rengøring, på blot få minutter. En ovn der rengøres hver dag giver fejlfri drift og medfører samtidigt at:
 - smag og aroma forbliver uændret
 - driften er mere ensartet og der dannes ikke røg
 - lavere energiforbrug
 - kostbar og besværlig vedligeholdelse undgås
- **ADVARSEL:**
- Før en ny ovn tages i brug første gang, skal ovnkammeret rengøres grundigt, for at undgå iltning eller kemisk aggression ved organiske rester.
De rustfrie stålflader skal altid holdes helt rene.
Der må ikke bruges sure eller korrosive substanser, ståluld eller stålborster, ved rengøring af ovnkammer eller de udvendige flader på ovnen. Der skal rengøres med varmt vand og et egnet rengøringsmiddel.
- Undgå enhver operation der kan medføre aflejring af kogesalt på ovnens stålflader. Hvis der spildes alt, skal dette omgående tørres af.
- Brug aldrig spule eller højtryks-vand til rengøringen.

19. INSTALLATIONS DIAGRAMMER



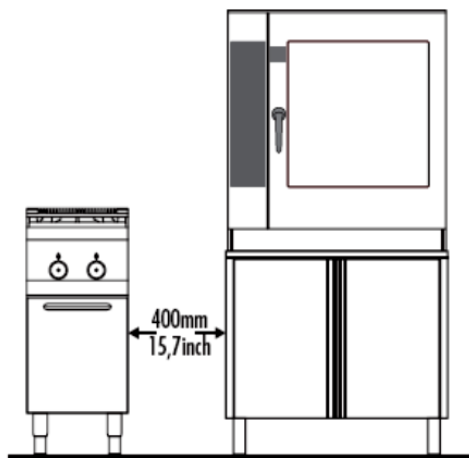
AFSTANDE DER SKAL OVERHOLDES

Vi anbefaler at der holdes en afstand på 500 mm på venstre side af ovnen, for at kunne udføre vedligeholdelsesarbejde.



INSTALLER ALDRIG OVNEN MED EN VARMEKILDE PÅ VENSTRE SIDE

FORSIGTIG: Hvis omgivelsestemperaturen på venstre side er for høj, vil ovnen stoppe af sikkerhedsmæssige årsager.



Minimum afstand fra andre varmekilder på venstre side er: 400 mm.

Tilgang forsyningskabel



.....

Dampafgang på ovn



Ømm

Indtag blødt vand

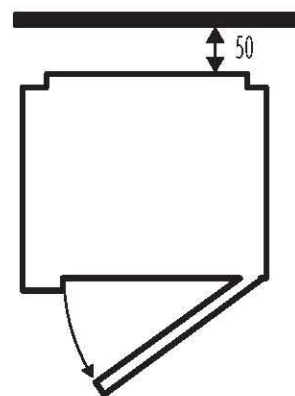
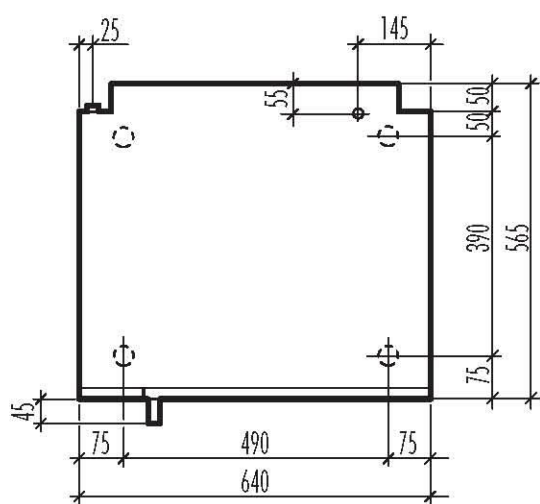
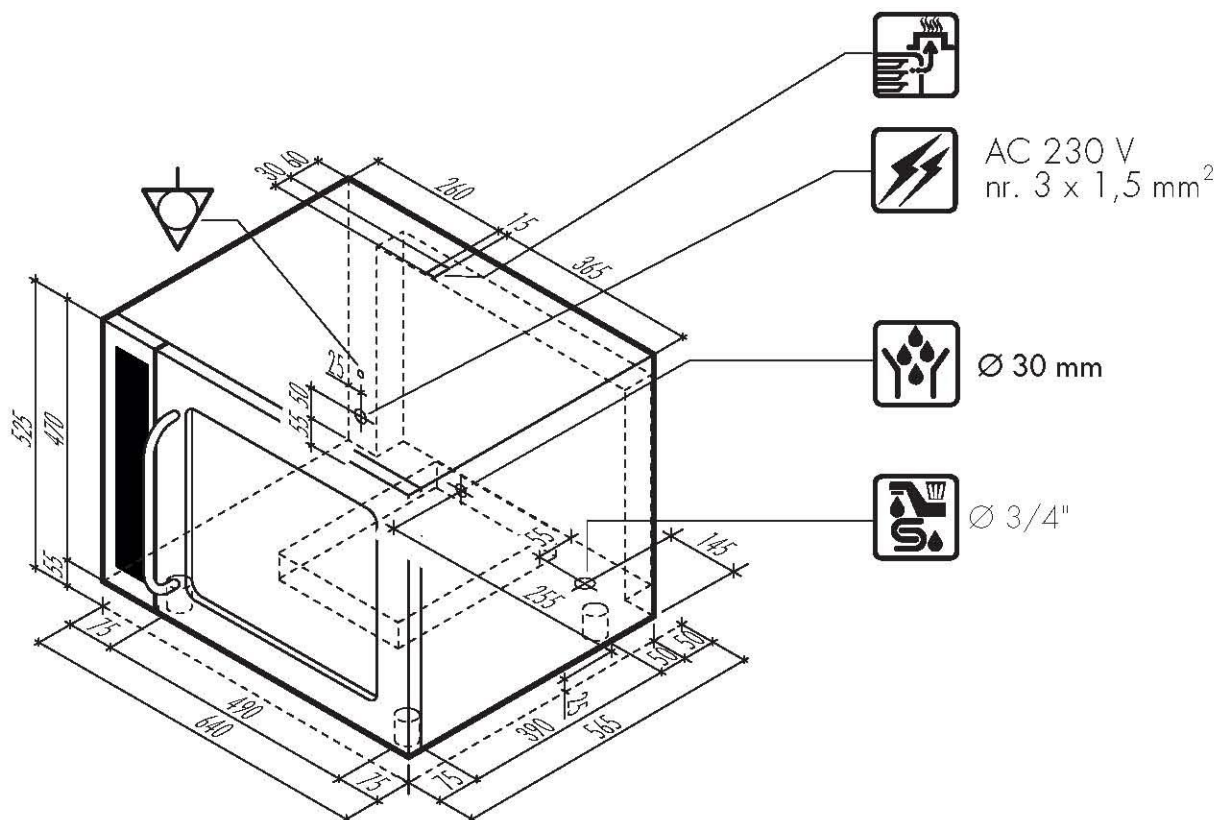


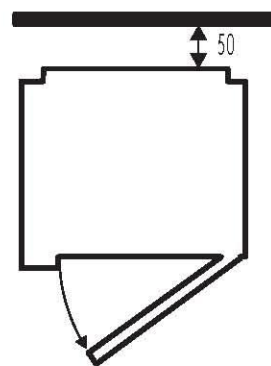
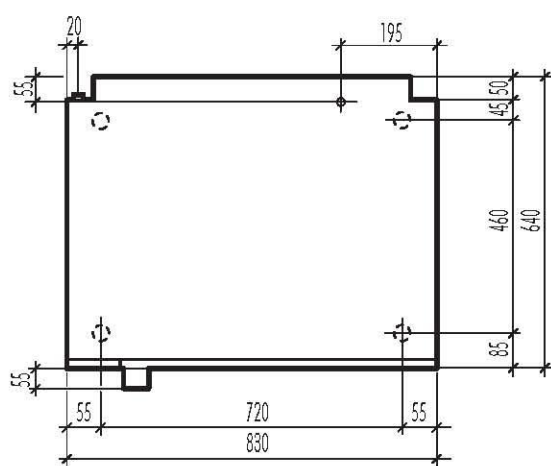
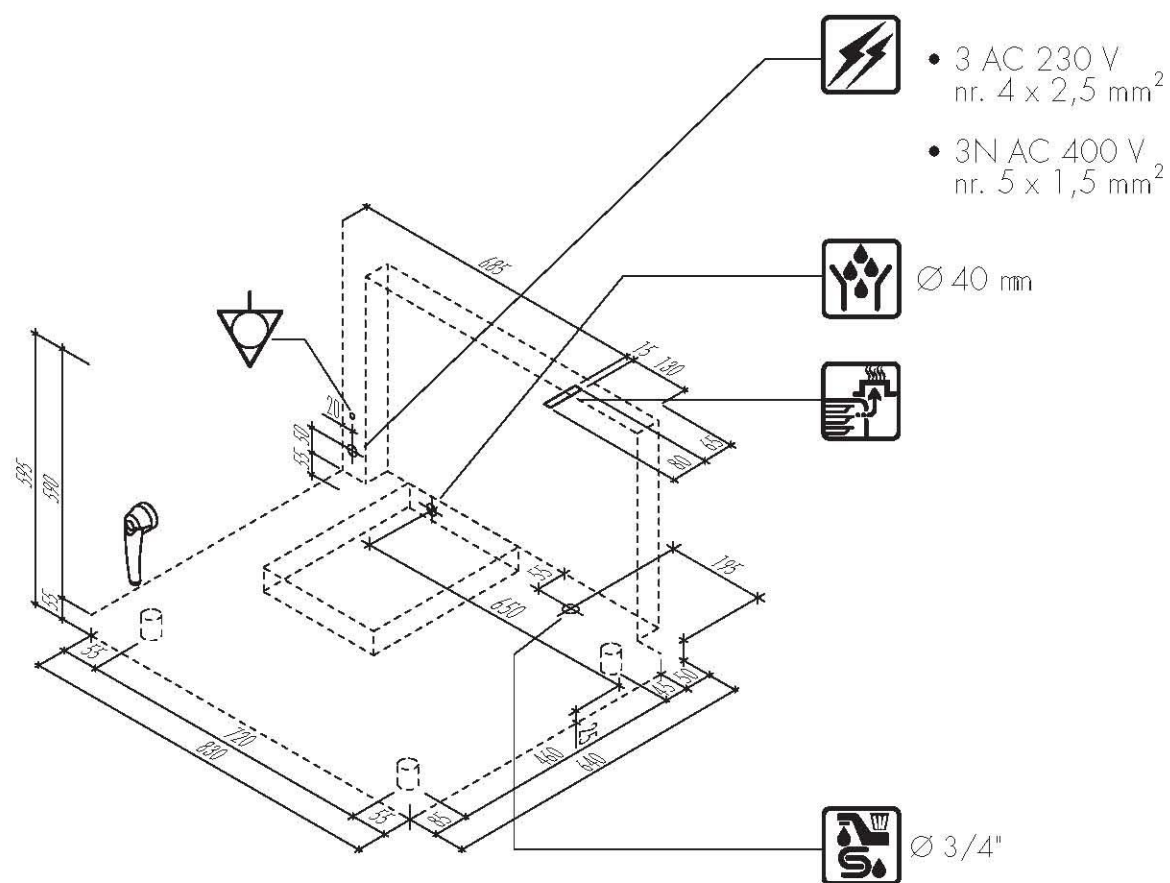
Ø

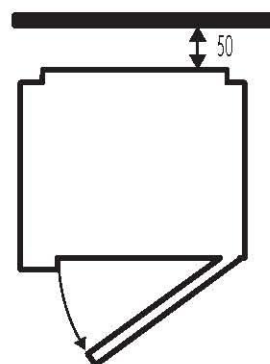
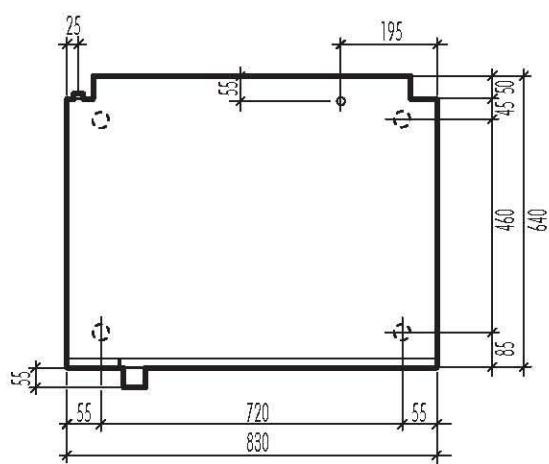
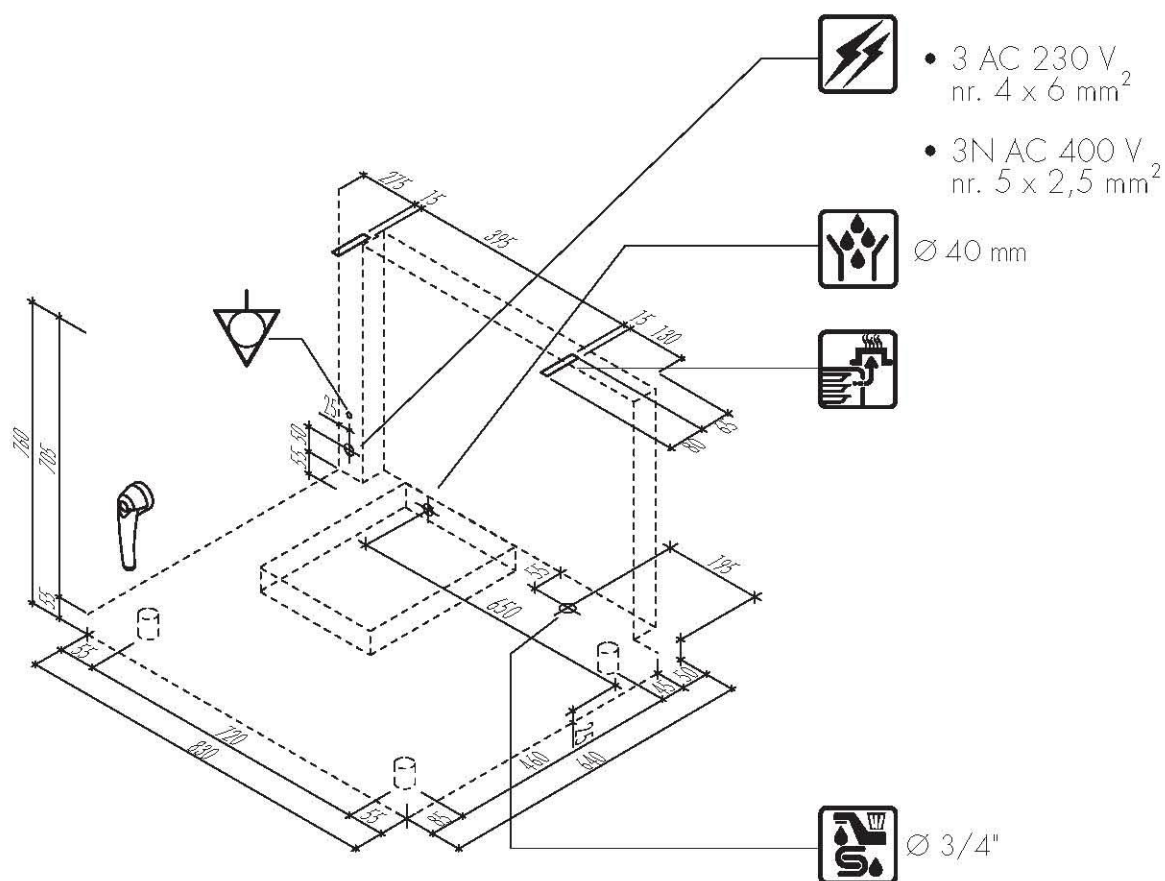
Afløb

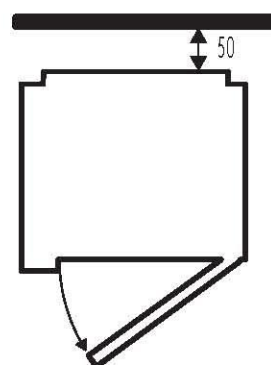
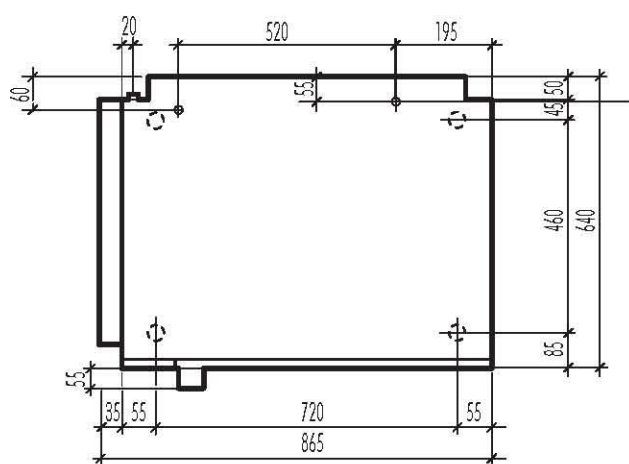
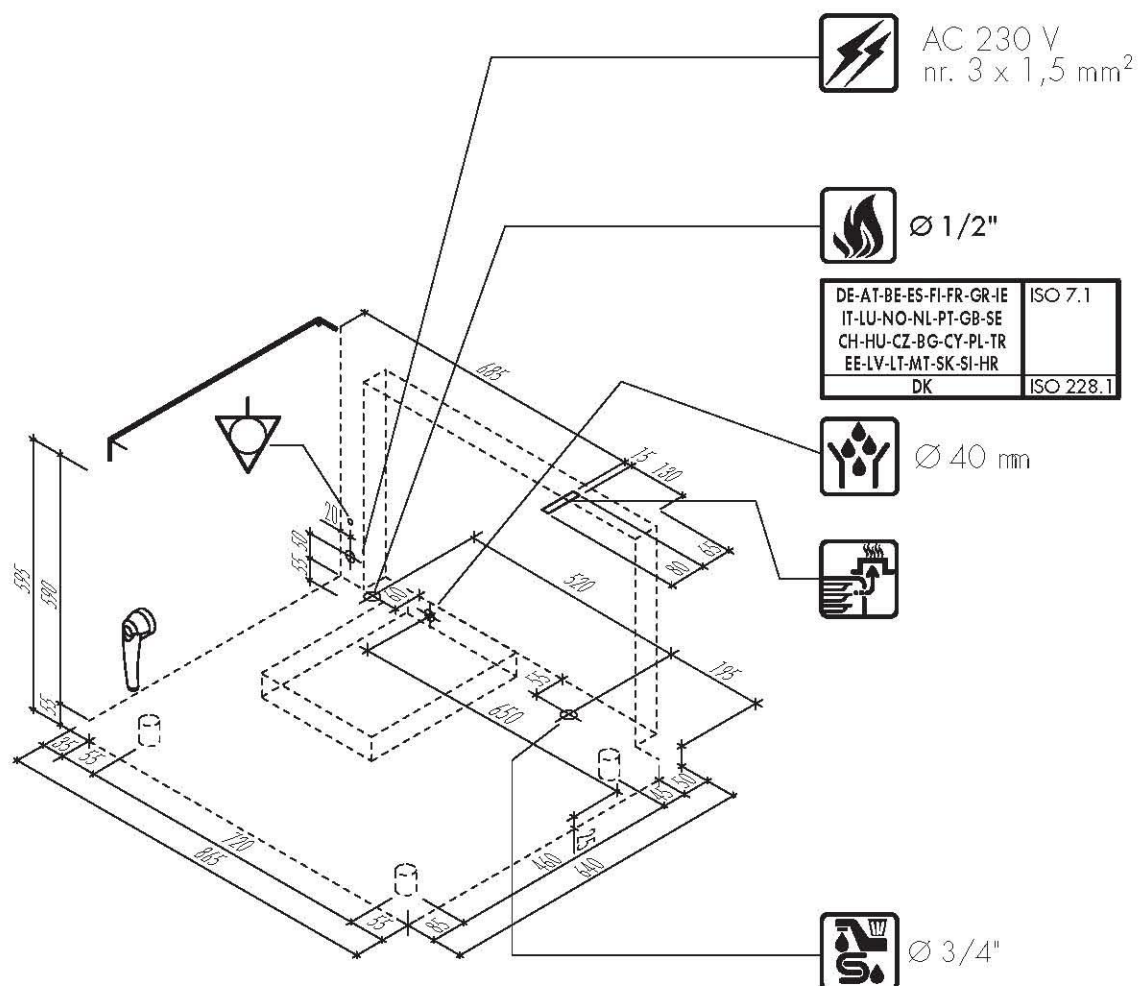


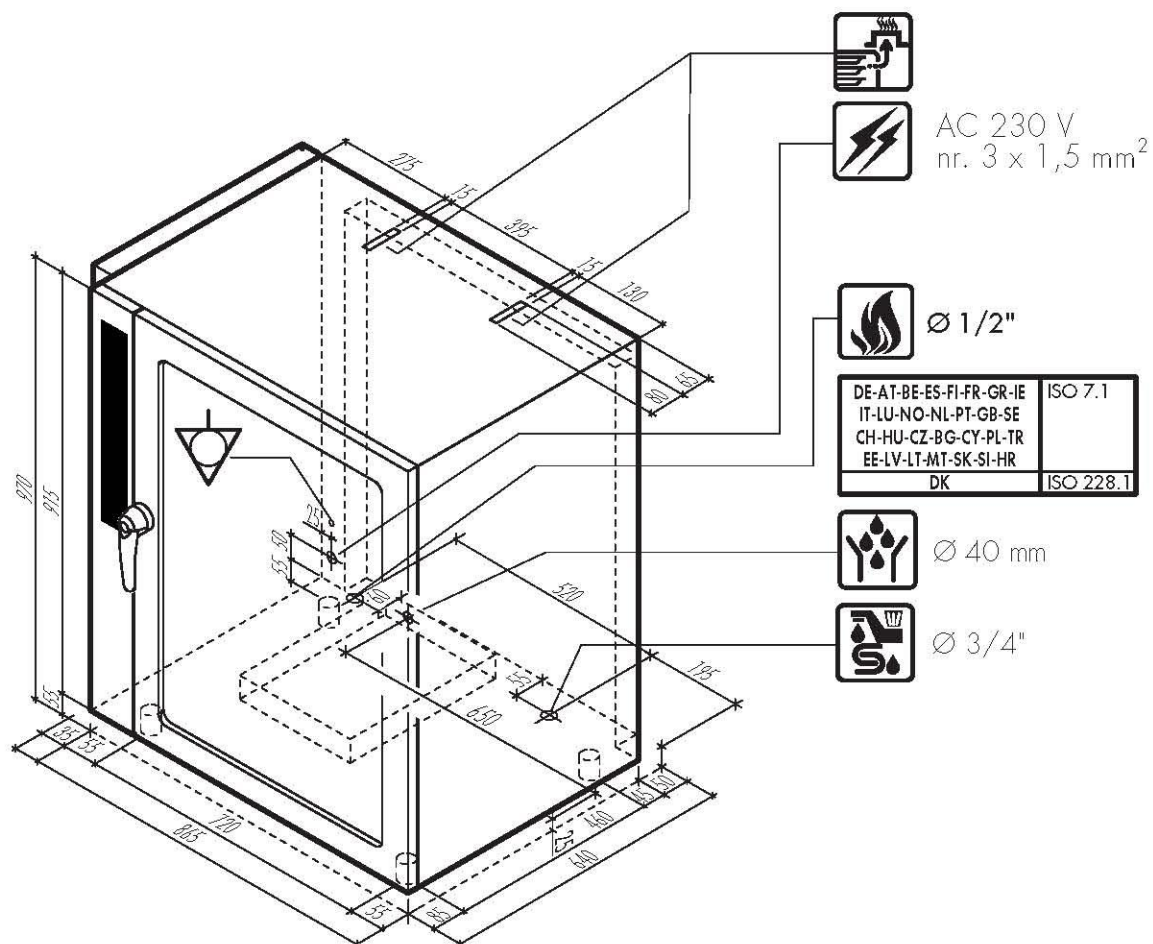
Ømm











Ø 1/2"

DE-AT-BE-ES-FI-FR-GR-IE	ISO 7.1
IT-LU-NO-NL-PT-GB-SE	
CH-HU-CZ-BG-CY-PL-TR	
EE-LV-LT-MT-SK-SI-HR	
DK	ISO 228.1



Ø 40 mm



Ø 3/4"

