
KONVEKTIO- JA HÖYRYUNIT

Asennus-, käyttö- ja huolto-ohjeet

Käännös alkuperäisestä käyttöohjeesta (ENG)



11/2017

Sisältö

1. ASENNUS	5
1.1 Yleiset ja turvallisuusvaroitukset	5
1.2 Sijoitus	9
1.3 Vesiliitântä	10
1.4 Viemäriiitântä.....	11
1.5 Sähköliitântä.....	11
1.6 Uunin käyttöönnotto ja testaus.....	13
2. YLEISET KÄYTTÖOHJEET	15
2.1 Säätimet	15
2.2 Alustavat käyttötiedot.....	16
2.3 Uunin käynnistys ja sammutus.....	17
2.4 Kypsennyksen aloitus/lopetus.....	18
2.5 Uunikammion jäähtyminen.....	18
2.6 Uunikammion valaistus	18
3. OHJELMOINTIOPAS	19
3.1 Kypsennyslämpötilan asetus	19
3.2 Kypsennysajan asetus	19
3.3 Puhaltimen nopeuden asetus	20
3.4 Kypsennystavan asetus	20
3.5 Ruoanlaittolämpömittarin käyttö (lisävaruste)	21
3.6 Delta-T -kypsennystila	23
3.7 Useiden kypsennysvaiheiden ohjelmointi	24
3.8 Uunikammion automaattisen esilämmityksen asetus	25
3.9 Kuristusventtiilin avaaminen ja sulkeminen.....	25
4. OHJELMOINTI	26
4.1 Kypsennysohjelman tallennus	26
4.2 Tallennetun kypsennysohjelman lataaminen	26
4.3 Tallennetun kypsennysohjelman muokkaaminen.....	26
4.4 Tallennetun ohjelman poistaminen	27
4.5 Reseptien lataaminen/lähtettäminen USB:n välityksellä	27
4.6 HACCP-taltiointi	28
4.7 POWER FAIL -hälytys	29

5. KUNNOSSAPITO ja PUHDISTUS	29
5.1 Puhdistus	29
5.2 Automaattinen puhdistus	30
5.3 Pesudiffuusorin puhdistus	31
5.4 Teknisen osaston tuuletussuodatin	31
5.5 Kosteuden poisto	32
5.6 Lasin puhdistus.....	32
5.7 Oven sulkijasaranoiden säätö.....	33
6. VIANETSINTÄ	34
6.1 Yleisiä ongelmia	34
6.2 Häilytykset	35
7. KONEEN HÄVITTÄMINEN	36
8. JOHDOTUSKAAVIO	37
8.1 6 GN 1/1 (W)	37
9. TEKNISET TIEDOT	38
9.1 6 GN 1/1 (W)	38

Hyvä asiakas,

Kiitos, kun olet valinnut tuotteemme.

Tämä laite on osa kattavaa tuotesarjaa, joka on suunniteltu erityisesti elintarvike- ja juomateollisuudelle. Näissä laitteissa helppokäyttöisyys ja ergonomia yhdistyvät miellyttävään ja moderniin suunnitteluun.

Laitteella on 12 kuukauden takuu valmistusvirheille. Takuu on voimassa myyntikuitin päivämäärästä lähtien. Takuu kattaa laitteen tavallisen käytön. Sen piiriin eivät kuulu kuluvat osat (hehkulamput jne.) ja asennuksen, kunnossapidon, virheellisten korjausten, puhdistuksen, peukaloinnin ja asiattoman käytön aiheuttamat virheet.

Valmistaja pidättää oikeuden tehdä sen välttämättömiksi tai hyödyllisiksi katsomiaan muutoksia milloin vain.


1. ASENNUS

1.1 Yleiset ja turvallisuusvaroitukset

- Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen uusin asennusta ja käyttöä, sillä ne sisältävät tärkeitä laitteen asennukseen, käyttöön ja kunnossapitoon liittyviä ohjeita.
- Säilytä ohjeet laitteen käyttäjille helppopääsysisessä paikassa tulevaa tarvetta varten.
- Jos laite siirtyy muille käyttäjille, varmista että käyttöohjeet kulkevat laitteen mukana. Tarvittaessa voit pyytää uuden ohjekirjan valtuutetulta jälleenmyyjältä tai suoraan valmistajalta.
- Kun laite on otettu pakkauksestaan, varmista että se on hyvässä kunnossa ja että se ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Älä koskaan asenna tai käytä vahingoittunutta laitetta. Jos sinulla on epäilyksiä, ota yhteyttä tekniseen tukeen tai paikalliseen jälleenmyyjäsi välittömästi.
- Koska pakkausmateriaalit voivat olla vaarallisia, tulee ne pitää poissa lasten ja eläinten ulottuvilta ja hävittää paikallisia sääntöjä noudattaen.
- Tarkista, että järjestelmät ovat käyttömaassa voimassa olevien määräysten ja arvokilven tietojen mukaisia ennen laitteen asennusta.
- Käyttöoppaan ohjeista poikkeava asennus tai kunnossapito voi aiheuttaa vikoja, loukkaantumisia tai kuolemaan johtavia onnettomuuksia.
- Vain ammatillisesti pätevät henkilöt saavat suorittaa laitteen ylimääräisiä huoltotoita ja korjauksia valmistajan ohjeiden mukaisesti.
- Laitteen kokoamisen aikana muut kuin asennustöihin osallistuvat henkilöt eivät saa oleskella työalueella eivätkä kulkea sen halki.

-
- Laite on suunniteltu elintarvikkeiden kypsentämiseen sisätiloissa ja sitä tulee käyttää vain tähän tarkoitukseen. Muuta käyttöä tulee siis välttää, ja se katsotaan asiattomaksi ja vaaralliseksi ja mitätöi takuun.
 - Vain asianmukaisesti koulutetut henkilöt saavat käyttää laitetta. Onnettomuuksien ja laitteen vahingoittumisen riskin välttämiseksi on tärkeää, että henkilökuntaa koulutetaan jatkuvasti laitteen turvalliseen käyttöön.
 - Henkilöt joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai henkilöt, joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoja, eivät saa käyttää laitetta ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo heitä tai ole antanut heille neuvoja.
 - Laite tulee sijoittaa huoneeseen, jossa on riittävä ilmanvaihto, ettei ilmaan kertyisi haitallisia aineita.
 - Lapsia tulee valvoa ja varmistaa, etteivät he leiki laitteella tai käytä sitä.
 - Kiinnitä käytön aikana huomiota kuumeneviin osiin laitteen ulkopinnalla. Niiden lämpötila voi olla käytön aikana yli 60 °C.
 - Kuulosuojainten käyttö ei ole tarpeen, sillä uunin äänenpainetaso on alle 70 dB (A).
 - Vika- tai virhetoimintatapauksissa laite tulee sammuttaa. Korjauksia saa suorittaa vain valmistajan valtuuttama apukeskus, ja vain alkuperäisten varaosien käyttö on sallittua.
 - Kytke laite irti virtalähteestä ennen asennus- tai korjaustöiden suorittamista.
 - Muut kuin nimenomaisesti valtuutetut muunnokset tai väliintulot, jotka eivät noudata tämän käsikirjan ohjeita, mitätöivät takuun.

-
- Älä laita uunin läheisyyteen muita kuumuudenlähteitä, kuten friteerauskeittimiä tai lämpölevyjä.
 - Älä käytä tai säilytä helposti syttyviä aineita laitteen läheisyydessä.
 - Jos laite on pitkään käyttämättömänä, kytke irti vesi ja sähkö.
 - Varmista ennen laitteen käyttöönottoa, että kaikki pakkausmateriaalit on poistettu, ja varmista, että ne hävitetään voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti.
 - Valtuutetun teknisen henkilöstön tulee hyväksyä ja suorittaa kaikki laitteen asennukseen tarvittavat muutokset.
 - Laite on tarkoitettu vain ammattikäyttöön.
 - Laitteen johdotukseen ei saa tehdä minkäänlaisia muutoksia.
 - Näiden varoitusten laiminlyönti vaarantaa sekä sinun että laitteen turvallisuuden.
 - Avaa luukku varovasti uunikammion ollessa kuuma.
PALOVAMMAVAARA!!
 - Ota peltit ja ritalät kuumasta uunista kuumuutta kestäviä suojakäsineitä apuna käyttäen.
 - Käytä suojalaseja ja asianmukaisia käsineitä puhdistaessasi uunikammiota.
 - HUOMIO: lattia voi olla liukas uunin läheisyydessä.
 - Arvokilvessä on tärkeitä teknisiä tietoja. Ne ovat välttämättömiä, jos laitteelle on suoritettava huoltotoita tai korjauksia, ja näin ollen arvokilpeä ei saa irrottaa, vahingoittaa tai muuttaa.
 - Laite noudattaa konedirektiivin 2006/42/EY olennaisia vaatimuksia.
 - Laite noudattaa sähkömagneettisen yhteensopivuuden direktiivin 2014/30/EY olennaisia vaatimuksia.
 - Laite noudattaa pienjännitedirektiivin 2014/35/EY olennaisia vaatimuksia.



Tämä sivu on tarkoituksella jätetty tyhjäksi.

1.2 Sijoitus

Laitteet on suunniteltu asennettaviksi sisätiloihin. Niitä ei saa käyttää ulkona eikä niitä saa altistaa ilmastotekijöille.

Laitteen asennuspaikalla tulee olla vankka, tasainen ja vaakatasoinen pinta, jonka tulee kantatella laitteen/tukirakennelman painoa (95 kg) ja kuormaa kapasiteetin ylärajoilla.

Laitte tulee kuljettaa asennuspaikalle puisen kuormalavan päällä.

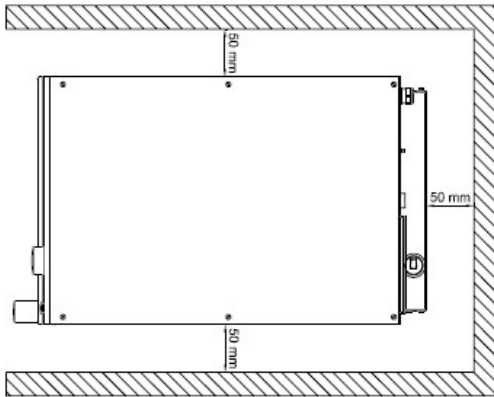
Uunia tulee käsitellä kuormalavanosturilla ja kaikkiin varotoimiin on ryhdyttävä sen kaatumisen välttämiseksi. Käyttöön päätteeksi uuni tulee lastata kuormalavalle ja sitä tulee käsitellä erittäin varovasti sen kaatumisen estämiseksi.

Laitte tulee sijoittaa huoneeseen, jossa on riittävä ilmanvaihto, ettei ilmaan kertyisi haitallisia aineita.

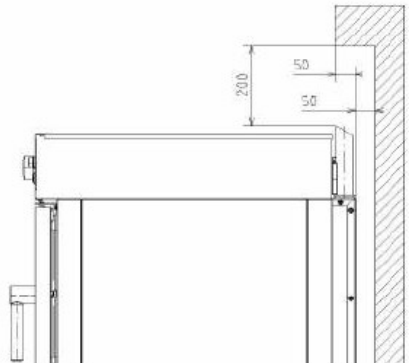
Uuni ei sovellu asennettavaksi upotetusti tai työtason alle. Se tulee asentaa vakaalle tukipinnalle.

Pura laitteen pakkaus ja varmista, että se on kunnossa. Sitä ei tule asettaa seinän tai tukiseinän, väliseinän, sermin, keittiökalusteiden tai helposti syttyivistä materiaaleista valmistettujen verhousten viereen tai päälle.

Suosittellemme, että noudatat voimassa olevia paloturvallisuusohjeita huolellisesti.



Kuva 1a



Kuva 1b

Uunin ja seinien tai muiden laitteiden välillä tulee olla **50 mm vähimmäisetäisyys (Kuva 1a)** Ja **200 mm hormin yllä (Kuva 1b)**. Kypsennys saa aikaan höyryä, joka voi vapautuessaan vahingoittaa liian lähelle uunia sijoitettuja esineitä.

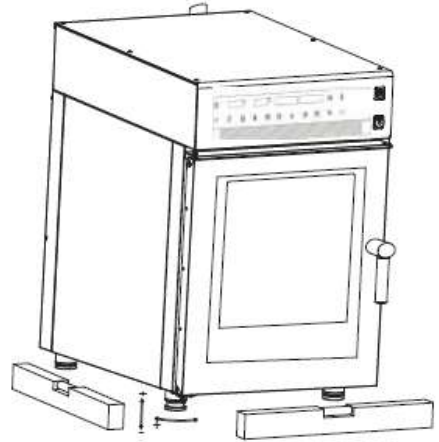
Kaikki pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä. Ne voidaan varastoida vaarattomasti tai hävittää paikallisten sääntöjen mukaisesti.

Uunin tulee olla vaakasuorassa: säädä tukijalkojen korkeutta vesivaakaa apuna käyttäen kuten **Kuvassa 2**.

Epätasaisuus tai tietyn asteinen kallistuma voivat vaarantaa uunin toiminnan.

Irrota suojakalvo laitteen ulkopaneelin päältä hitaasti, jotta kaikki liima irtoa.

Varmista, että kaikki kuumuuden sisääntulo-/poistoaukot ovat esteettömät.



Kuva 2

1.3 Vesiliitäntä

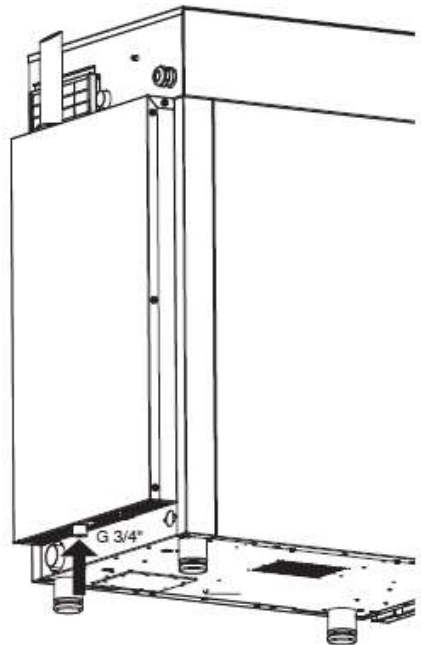
Veden paineen tulee olla 150 ja 450 kPa (1,5 – 4,5 bar / 22-65 psi). Jos vesijohtoverkon paine on tätä suurempi, on uunin ylävirtaan asennettava paineenalentaja.

Uunissa on pehmenneen veden sisääntulo alareunassa keskellä (**Kuva3**).

On suositeltavaa asentaa pehennin-kalkinpoistaja, jotta tuloveden kovuus olisi 5 °F.

Poista riittävä määrä vettä putken puhdistamiseksi metallijäämistä ennen liitäntää.

Liitä vesiputki vesijohtoverkkoon ja asenna putken sulkuventtiili ja suodatin.

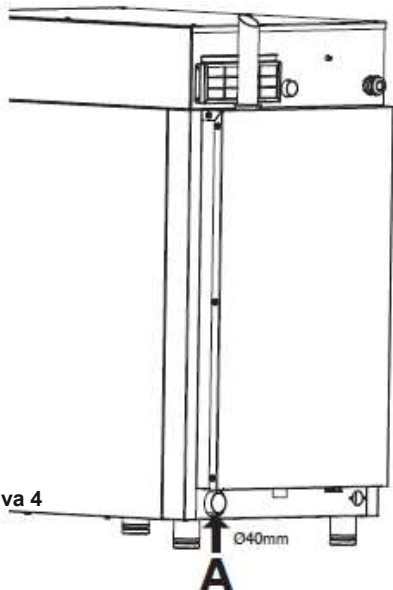


Kuva 3

Varmista, että sulkuventtiili sijaitsee niin, että käyttäjä pääsee siihen helposti käsiksi milloin vain.

Huomio: Jos tuloveden putkessa on toimintahäiriö, tulee se vaihtaa uuteen eikä vanhaa ja rikkiäistä putkea tule enää käyttää.

1.4 Viemäriiitöntä



Kuva 4

Uunissa on veden poistojärjestelmä. Se sijaitsee laitteen takaosassa alareunassa, ja sen putken läpimitta on 40 mm.

Liitä poistoaukon putki (**Kuva 4, viite A**).





Putki kannattaa liittää avoimeen suppiloon.

Varmista, että sisäinen säiliö on täynnä vettä. Jos ei ole, täytä se uunikammiossa olevan poistoaukon kautta.

1.5 Sähköliitöntä

Kuten määrätty, sähköjärjestelmässä tulee olla tehokas maadoitus voimassa olevien asetusten mukaisesti.

Laitteen sähköturvallisuus voidaan taata vain, jos sähköjärjestelmä on määräysten mukainen.

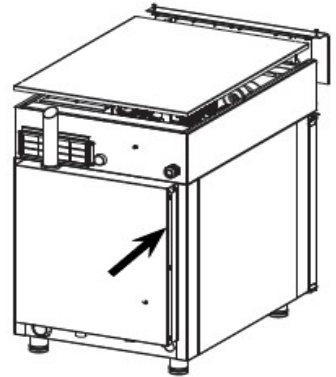
MOD	ECDxxxxL	S/N	xxxxxxxx	
PNC	xxxxxxx			
POWER SUPPLY		380-415V 3N ~ / 220-240 1N ~ / 220-240 3 ~ 50/60 HZ		
OVEN POWER kW	xxx			
Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) MADE IN ITALY				

Ennen sähköliitännöiden tekemistä tarkista, että verkkovirran ja taajuuden arvot vastaavat laitteen vaatimuksia, jotka ovat nähtävissä arvokilvessä (**Kuva 5**).

Jos liität laitteen suoraan verkkovirtaan, tulee laitteen ja verkon välille asentaa kooltaan kuormituksen mukainen laite, joka takaa irtikytkennän. Sen liittimillä tulee olla vähimmäisavautumismatka, joka mahdollistaa täyden irtikytkennän III-luokan ylijännitetaapauksissa asennussääntöjen mukaisesti. Laitteen tulee sijaita lisäksi niin, että käyttäjä pääsee siihen helposti käsiksi milloin vain.

Käännä pääkatkaisin, johon virtapistoke liitetään, asentoon 0 (nolla). Pätevän henkilön tulee tarkastaa pistorasian kaapeliosio ja varmistettava, että se imee laitteen tehoa riittävästi.

Uunin mukana toimitetaan 3N 400V -kaapeli. Eri jännitteeseen liitettäessä avaa ylälokero kiertämällä kiinnitysruuvit auki (**Kuva 6**) ja liitä voimassa olevien asetusten mukainen kaapeli virtalähteen kytkentärimaan. Katso **taulukko 1**.



Tee sähköliitäntä tähän ohjekirjaan liitettyjen johdotuskaavioiden mukaisesti.

Laita virtajohto uunin takana oikeassa yläreunassa sijaitsevaan kaapelitiivisteen aukkoon (**Kuva 6**).

Lukitse kaapelin kiinnitys tiivisteholkilla.

Käytössä olevan laitteen syöttöjännite ei saa poiketa nimellisjännitteestä $\pm 10\%$.

	400V 3N 50/60Hz	230V 3 50/60Hz	230V 50/60Hz
6 GN 1/1	5 X 1,5 mm ²	4 X 2,5 mm ²	3X6 mm ²

Taulukko 1

Laite tulee liittää samapotentialiseen järjestelmään, jonka tehokkuus on tarkastamalla todettu voimassa olevien standardien mukaiseksi. Käytä liitäntään puristinta, joka sijaitsee rungossa ja joka on merkitty symbolilla **Kuva 7**, ja liitä kaapeli, joka on läpimitaltaan vähintään 10 mm².



**Kuva
7**

1.6 Uunin käyttöönotto ja testaus

Ennen uunin käyttöönottoa sinun tulee suorittaa huolellisesti kaikki tarvittavat tarkastukset varmistaaksesi laitteen ja sen asennuksen määräystenmukaisuuden ja että kaikkia tämän käsikirjan teknisiä ja turvallisuusohjeita noudatetaan.

Myös seuraavat asiat tulee tarkastaa:

- Lämpötilan uunin asennusalueella tulee olla yli +4 °C.
- Uunikammion tulee olla tyhjä.
- Kaikki pakkausmateriaalit tulee poistaa kokonaan, mukaan lukien seinien suojakalvot.
- Tuuletusaukkojen ja ilmareikien tulee olla esteettömät.
- Kaikki asennusta varten irrotetut uunin osat tulee asentaa takaisin paikalleen.
- Pääkytkin tulee sulkea ja veden sulkuventtiili laitteen ylävirrassa tulee avata.

Testaus

Uuni tulee testata suorittamalla kypsennysohjelma sen tarkistamiseksi, että laite toimii asianmukaisesti ilman poikkeavuuksia ja ongelmia.

Käynnistä uuni käyttämällä pääkatkaisimen painiketta **T1 Kuva 8** (seuraavalla sivulla)

Aseta kypsennysohjelman lämpötilaksi 150 °C, ajaksi 10 minuuttia ja kosteus tasolle 2.

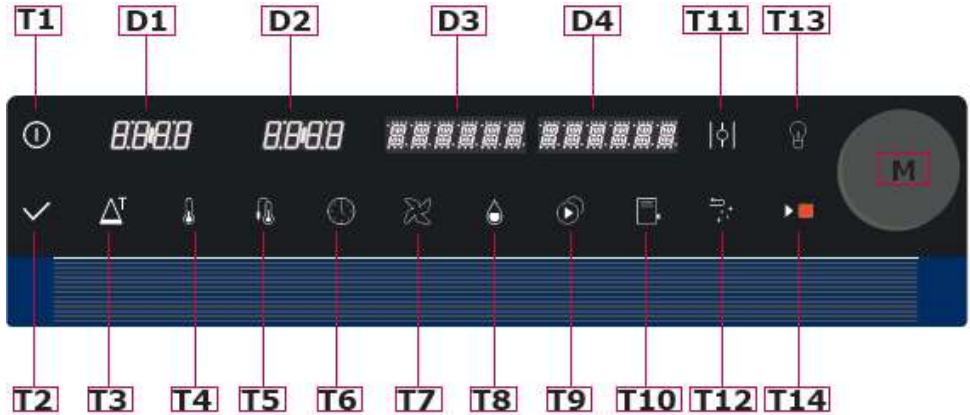
Paina **T14 (Kuva 8)** "Start/Stop" -painiketta.

Tarkista huolellisesti seuraavat asiat:

- Uunikammion valot syttyvät painiketta **T13 (Kuva 8)** painamalla ja sammuvat automaattisesti 45 sekunnin kuluttua, ellei niitä sammuteta aikaisemmin painamalla painiketta uudelleen.
- Uuni pysähtyy, jos luukku avataan ja käynnistyy uudelleen, kun luukku suljetaan.
- Uunikammion lämpötilan säätötermostaatti käynnistyy, kun asetettu lämpötila saavutetaan, ja lämmityselementit sammutetaan väliaikaisesti.
- Puhallinmoottori vaihtaa kiertosuunnan automaattisesti. Suuntaa vaihdetaan noin kahden minuutin välein (aika vaihtelee kypsennysajasta riippuen).
- Tarkista veden tulo puhaltimen suuntaan kosteuden tuloputkesta uunikammiossa.
- Kypsennysohjelman päätteeksi uuni antaa äänimerkin.

2. YLEISET KÄYTTÖEHDOT

2.1 Säätimet



Kuva 8

PAINIKE	NIMI	TOIMINTO
T1	ON/OFF	Käynnistää ja sammuttaa laitteen
T2	VAIHEEN AKTIVOINTI	Aktivoi kypsennysvaiheen
T3	DELTA-T	Delta-T -kypsennystila
T4	LÄMPÖTILA	Kypsennys kiinteässä lämpötilassa
T5	ANTURI	Asettaa ruoanlaittolämpömittarin lämpötilan (lisävaruste)
T6	AIKA	Asettaa vaiheen keston, ajastus tai pysyvä
T7	PUHALLIN	Asettaa puhaltimen nopeuden välillä 1-3
T8	KOSTEUS HÖYRY	Asettaa COMBI-kypsennyksen ja höyrykypsennyksen kosteuden

T9	VAIHE	Tämän avulla voidaan ohjelmoida/näyttää useita kypsennysvaiheita
T10	OHJELMAT	Tallennettujen ohjelmien käyttöönotto
T11	KOSTEUDEN POISTOVENTTIILI	Avaa/sulkee kosteuden poistokanavan
T12	ESC / EDELLINEN PUHDISTUS	Palautuspainike. Säätää lisäksi automaattisen puhdistuksen
T13	VALAISTUS	Sytyttää ja sammuttaa uunikammion valot
T14	START / STOP	Käynnistää/pysäyttää kypsennyksen
D1	LÄMPÖTILAN NÄYTTÖ	Näyttää uunikammion tai Delta-T:n lämpötilan
D2	AJAN / ANTURIN NÄYTTÖ	Näyttää ruoanlaittolämpömittarin ajan tai lämpötilan
D3	PUHALTIMEN / KOSTEUDEN NÄYTTÖ	Näyttää puhaltimen nopeuden ja kosteusasetuksen
D4	VAIHEEN / ETENEMISEN NÄYTTÖ	Näyttää ohjelman ja vaiheen numeron
M	KOODERIN VALITSIN	Kasvata arvoa kääntämällä myötäpäivään ja vähennä kääntämällä vastapäivään. Vahvasta painamalla

2.2 Alustavat käyttötiedot

Laitte on suunniteltu elintarvikkeiden kypsennykseen sisätiloissa ja sitä tulee käyttää vain tähän tarkoitukseen. Muuta käyttöä tulee siis välttää, ja se katsotaan asiattomaksi ja vaaralliseksi ja mitätöi takuun.

Älä käytä uunin yläosaa tukipintana millekään esineelle.

Valvo laitetta käytön aikana.

Ennen kypsentämistä suosittelemme uunin esilämmittämistä käyttämällä automaattista esilämmitystoimintoa (**kappale 3.8**).

Näytöllä on kapasitiivisia painikkeita. Valitse eri toimintoja painamalla haluamaasi toimintoa vastaavaa painiketta. Voit säätää valittua kypsennysparametria, kun painike vilkkuu sitä painettaessa.

Huomio: painikkeiden käyttö voi olla mahdotonta, jos käsissäsi on erittäin paksut käsineet.

Valitsinta M (Kuva 8) kääntämällä halutun toiminnon arvoa voidaan säätää (esim. nostaa tai laskea lämpötilaa / aika / kosteutta.). Vahvista syöttämäsi arvo painamalla samaa tai vastaavaa painiketta.

Huomio: Hälytykset voidaan hiljentää painamalla valitsinta (M).

Joidenkin kypsennysmenetelmien jälkeen uuniin jää rasvaa, joka tulee poistaa välittömästi jokaisen käyttökerran jälkeen (esim. paahdettu kana). Jos rasvaa ei poisteta heti, se voi vahingoittaa osia, joita takuu ei kata.

Kasvisten grillaaminen sujuu parhaiten yhtä uunivuokaa käyttämällä.

2.3 Uunin käynnistäminen ja sammuttaminen

Uuni käynnistetään ja sammutetaan painamalla painiketta **T1 (Kuva 8)** kolme kertaa. Kun uuni on käynnistetty, se on valmiustilassa ja odottaa kypsennysparametrien säätämistä.

Kun uuni on sammutettu pitämällä pääkatkaisinta **T1** painettuna, laitteen ylävirrassa sijaitseva veden sulkuventtiili suljetaan.

Kun uuni sammutetaan, sen yläosassa olevan teknisen osaston ilmanvaihtojärjestelmä jatkaa käymistään jäädytysyksiin loppuun asti.

2.4 Kypsennyksen aloitus/lopetus

Kypsennys aloitetaan ja lopetetaan painamalla Start/Stop -painiketta **T14 (Kuva 9)**.

Kypsennys voidaan keskeyttää myös avaamalla uunin luukku. Kun luukku suljetaan, jatkuu kypsennys siitä, mihin se keskeytettiin.

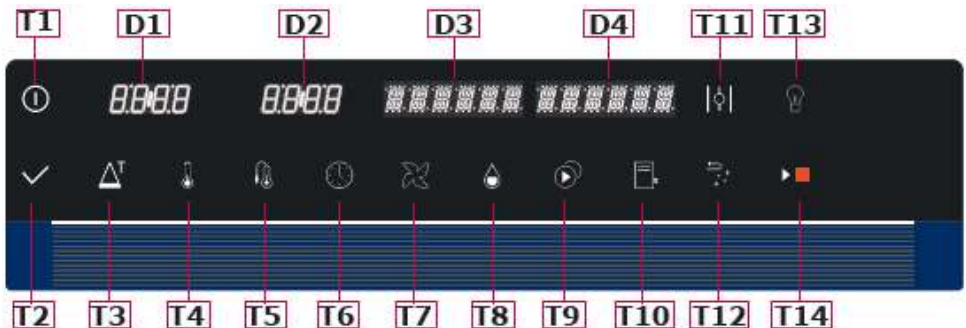
2.5 Uunikammion jäähdytys

Paina Esc-painiketta **T12 (Kuva 9)**, kunnes laite palautuu aloitustilaan. Paina sitten Start-painiketta **T14 (Kuva 9)** käynnistääksesi jäähdytyksen ja avaa **luukku vasta sen jälkeen**.

Uunikammion jäähdytys toimii vain, jos kammion sisälämpötila on yli 50 °C.

2.6 Uunikammion valaistus

Valaise uunikammio painamalla painiketta **T13 (Kuva 9)**. Valot sammuvat automaattisesti asetetun ajan päätteeksi tai painamalla samaa painiketta uudelleen.



Kuva 9

3. OHJELMOINTIOPAS

3.1 Kypsennyslämpötilan asettaminen

Kun uuni on käynnistetty painamalla painiketta **T1 (Kuva 10)**, se on valmiustilassa ja odottaa kypsennysparametrien syöttämistä.

Lämpötilan oletusarvo on 160 °C ja ajan 30 minuuttia käynnistettäessä.

Asetettu lämpötila näkyy näytöllä **D1 (Kuva 10)**. Aseta kypsennyslämpötila painamalla painiketta **T4 (Kuva 10)**. Lisää aikaa kääntämällä valitsinta **M** myötäpäivään ja vähennä aikaa kääntämällä valitsinta vastapäivään. Vahvista säädetty arvo painamalla valitsinta **M** tai painiketta **T4**. Mahdolliset säädettävät lämpötilat vaihtelevat valitun kypsennystavan mukaan (lue **kappale 3.3**), ja ovat seuraavat:

- Konvektio: 50 °C - 280 °C
- Yhdistelmä: 50 °C - 250 °C
- Höyry: 50 °C - 250 °C

3.2 Kypsennysajan asettaminen

Kypsennysaika voidaan asettaa ajastimena (käänteinen laskenta) tai äärettömäksi. Kun uuni on käynnistetty, **30** 30 minuutin aikaa ehdotetaan näytöllä **D2 (Kuva 10)**.

Tätä arvoa voidaan muokata painamalla painiketta **T6**. Lisää aikaa kääntämällä valitsinta **M** myötäpäivään ja vähennä aikaa kääntämällä valitsinta vastapäivään.

Aseta ääretön aika kääntämällä valitsinta **M** myötäpäivään tai vastapäivään, kunnes näytöllä **D2** näkyy asianmukainen ilmoitus **∞F**.

Vahvista säädetty arvo painamalla valitsinta **M** tai painiketta **T6**.



Kuva 10

3.3 Puhaltimen nopeuden asettaminen

Puhaltimen nopeus voidaan säätää kolmelle eri tasolle:

- NOPEUS 1 (matala)
- NOPEUS 2 (keskitaso)
- NOPEUS 3 (nopea)

Asetettu nopeus näkyy näytöllä **D3** **FAN 3** (Kuva 11). Paina painiketta **T7** (Kuva 11), käännä sitten valitsinta **M** myötöpäivään lisätäksesi tai vastapäivään pienentääksesi nopeutta. Vahvista säädetty arvo painamalla valitsinta **M** tai painiketta **T7**.

3.4 Kypsennystilan asettaminen

Uunia voidaan käyttää kolmessa kypsennystilassa:

- KONVEKTIO
- YHDISTELMÄ
- HÖYRY

KONVEKTIO-tilassa uunikammiossa käytetään kuumaa ilmaa ilman kosteutta (lukuun ottamatta kypsennettävästä ruoasta vapautuvaa kosteutta).

HÖYRY-tilassa ruokaa kypsennetään kyllästetyssä höyryssä (100 % kosteus).

YHDISTELMÄ-tilassa kuumaa ilmaa ja höyryä käytetään eri suhteissa käyttäjän tekemien asetusten mukaan.



Kuva 11

Uunin ollessa käynnistettynä se tarjoaa oletuksena **KONVEKTIO**-kypsennystilaa, mikä näkyy näytöllä **D3**: 0 = kosteus **0 HU** painamalla painiketta **T8** (Kuva 12).

Kääntämällä valitsinta **M** arvoa voidaan säätää välillä 1 - 9 = **01 HU** / **09 HU** ja vaihtaa **YHDISTELMÄ**-kypsennystilaan.

Valittu arvo vahvistetaan painamalla samaa valitsinta tai painamalla painiketta **T8** uudelleen.

HÖYRY-kypsennystä käytetään kääntämällä valitsinta **M** ja valitsemalla kosteuden arvoksi = 10 **10 HU**.

Kypsennystila siis vaihtuu riippuen valitusta kosteusarvosta:

Kosteus = 0	KONVEKTIO	Ruoka kypsennetään kuumalla ilmalla.
Kosteus = 1 - 9	YHDISTELMÄ	Ruoka kypsennetään kuumalla ilmalla ja höyryllä.
Kosteus = 10	HÖYRY	Ruoka kypsennetään kyllästetyssä höyryssä.



Kuva 12

3.5 Ruoanlaittolämpömittarin käyttö (lisävaruste)

Tässä toiminnossa kypsennys määritellään mittaamalla ruoan sisälämpötila.

Tämä tila sopii erityisesti lihan, siipikarjan ja kalan kypsentämiseen.

Painamalla painiketta **T5** (Kuva 13), näytöllä **D2** näkyy asetettu lämpötila. Voit muokata tätä arvoa kääntämällä valitsinta **M** myötäpäivään nostaaksesi tai vastapäivään laskeaksesi lämpötilaa.

Vahvista säädetty arvo painamalla valitsinta **M** tai painiketta **T5** uudelleen.

Huomio: Uunikammion lämpötilan tulee olla vähintään 5 °C korkeampi kuin asetetun sisälämpötilan.

Ruoanlaittolämpömittarin paikalleen asettaminen (lisävaruste):

Aseta ruoanlaittolämpömittari kypsennettävään ruokaan niin, että sen kärki sijaitsee ruoan paksuimman kohdan keskipisteessä.

Suuntaa-antavia lämpötiloja:

<i>TYYPPI</i>	<i>KYPSYYS</i>	<i>LÄMPÖTILA</i>
Nauta	raaka	50 °C
	medium	60 °C
	kypsä	70 °C
Kanan reisi	kypsä	80 °C
Kananrinta	kypsä	73 °C
Valkoinen liha	kypsä	70-75 °C
Keitetty ruoka yleensä	kypsä	85-90 °C
Kala	terrakotta	67-72 °C



3.6 Delta-T -kypsennystila

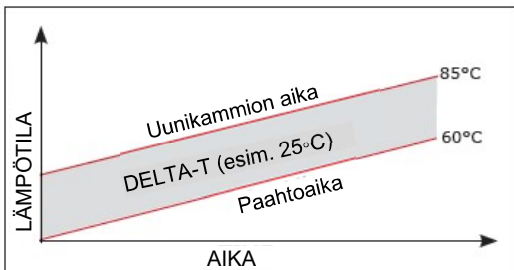
Toisin kuin tasalämmöllä kypsennettäessä, Delta-T -kypsennystilassa uunikammion lämpötila nousee yhdessä ruoanlaittolämpömittarin (lisävaruste) mittaaman ydinlämpötilan kanssa asetetun Delta-lämpötilan mukaisesti.

Delta tai Delta T viittaa ruoan ytimen ja uunikammion väliseen lämpötilaeroon, jota uuni pitää vakiona kypsennyksen loppuun asti.

Delta-T -kypsennys edellyttää ruoanlaittolämpömittarin (lisävaruste) käyttöä.

Painamalla painiketta **T3** (Kuva 14) näytöllä **D1** näkyy Delta-T -lämpötila. Voit muokata tätä arvoa kääntämällä valitsinta **M** myötäpäivään nostaksesi tai vastapäivään laskeaksesi lämpötilaa.

Vahvista säädetty arvo painamalla valitsinta **M** tai painiketta **T5**. Aseta sitten ytimen kypsennyslämpötila edellisessä kappaleessa kuvaillulla tavalla.



Kypsentäminen Delta-T -tilassa:

Delta-T -kypsennyt sopii erityisen hyvin keskikokoisten tai suurten lihapalojen tai kinkun paahtamiseen.

Tällaisen kypsennyksen aikana uunikammion lämpötilaa ylläpidetään tasaisesti matalampana tavanomaiseen kypsentämiseen verrattuna, mutta pidemmän aikaa. Näin kypsennettävä ruoka pysyy mureampana ja menettää pienemmän osan painostaan.

Suosittelomme seuraavia säätöjä Delta-T -kypsennyslämpötiloille:

- 30 °C punaisen lihan paahtamiseen ydinlämpötilalla 45 °C - 55 °C;
- 25 °C valkoisen lihan paahtamiseen ydinlämpötilalla 75 °C - 85 °C;



Kuva1

3.7 Useiden kypsennysvaiheiden ohjelmointi

Kukin kypsennysohjelma voi koostua eri vaiheista ja erilaisista asetuksista (kypsennystila, lämpötila jne.).

Kussakin ohjelmassa voi olla korkeintaan 9 kypsennysvaihetta.

Ensimmäisen vaiheen parametrien syöttämisen jälkeen edellisen kappaleiden ohjeiden mukaan, paina painiketta **T9 (Kuva 15)** ja käännä valitsinta myötäpäivään. Näytöllä **D4** näkyy, että toinen vaihe on meneillään **STEP 2**. Ilmoita laitteelle aikeesta käynnistää kyseinen kypsennysvaihe painamalla painiketta **T2**.

Aseta sitten toisen vaiheen parametrit ja toista yllä kuvailtu vaihe lisätäksesi toisen vaiheen ohjelmaan.

Huomio: voit lisätä vain yhden vaiheen, jos ohjelmalle on asetettu määrätty aika tai ruoanlaittolämpömittarin mittaama ydinlämpötila. Jos kumpaakaan näistä parametreista ei ole asetettu, uuni ei pystyisi jatkamaan seuraavaan vaiheeseen kypsennyksen aikana.

Huomio: painike **T2** vilkkuu seuraavaan vaiheeseen siirryttäessä, kunnes sitä painetaan. Jos tämä painike vilkkuu, merkitsee se, että vaihetta ei ole ohjelmoitu eikä uuni näin ollen suorita sitä.

Ohjelmointiesimerkki:

Vaihe 1: HÖYRY	110 °C	15 min.	Puhallin 3	10 HU
Vaihe 2: KONVEKTIO	205 °C	6 min.	Puhallin 1	0 HU
Vaihe 3: YHDISTELMÄ	168 °C	50 ° ydin	Puhallin 2	3 HU



Kuva

3.8 Uunikammion automaattisen esilämmityksen asetus

Uuni aloittaa automaattisesti uunikammion esilämmittämisen 25 °C asetustilaa korkeammaksi painamalla start/stop -painiketta **T14 (Kuva 16)**.

Esilämmityksen päätteeksi uuni antaa äänimerkin, minkä jälkeen voit laittaa kypsennettävän ruoan uuniin. Kypsennysohjelma käynnistyy, kun uunin luukku suljetaan.

Ohjelma käynnistyy ilman esilämmitystä (ilman äänimerkkiä) painamalla painiketta T14 (start/stop) 3 sekunnin ajan.

Esilämmitysvaihe voidaan keskeyttää sen alettua pitämällä painiketta T14 painettuna 3 sekuntia. Tässä tapauksessa uuni antaa äänimerkin ja visuaalisen merkin. Kypsennysohjelma käynnistyy, kun luukku avataan ja suljetaan.

Esilämmitystä voidaan hallita myös muulla tavalla. Kun kypsennysohjelma on valittu, paina painiketta **T9** ja käännä valitsinta vastapäivään, kunnes "**pre? N**" näkyy näytöllä **D4**. Valitse painamalla valitsinta. Näytöllä näkyy "**pre? Y**". Käännä valitsinta sitten myötäpäivään haluamasi vaiheen kohdalle ja paina Start.

TÄRKEÄÄ: SUORITA ESILÄMMITYS UUNIN OLLESA TYHJÄ.

ODOTA ESILÄMMITYKSEN ÄÄNIMERKKIÄ ENNEN KUIN LAITAT KYPSENNETTÄVÄN RUOAN UUNIIN.

3.9 Kuristusventtiilin avaaminen ja sulkeminen

KONVEKTIO-kypsennystilassa voit säätää kuristusventtiilin avaamista ja sulkemista.

Kuristusventtiilin tehtävä on kosteuden poistaminen uunikammiosta.

Avaa kuristusventtiili painamalla painiketta **T11 (Kuva 16)**.

Voit tarkistaa, onko venttiili auki vai kiinni katsomalla painiketta **T11**:

ON = VENTTIILI AUKI

OFF = VENTTIILI KIINNI

Huomio: kuristusventtiilin hallinta on mahdollista vain KONVEKTIO-tilassa. YHDISTELMÄ-tilassa ja HÖYRY-tilassa uuni hallitsee venttiiliä automaattisesti.

4. OHJELMOINTI

4.1 Kypsennysohjelman tallennus

Jokainen manuaalitulassa tallennettu kypsennysohjelma, jossa on yksi tai useampi kypsennysvaihe, voidaan tallentaa uunin sisäiseen muistiin ja noutaa ohjelmavalikosta myöhempää käyttöä varten.

Kun kaikki tarvittavat kypsennysparametrit on syötetty, paina painiketta **T10 (Kuva 16)** kolmen sekunnin ajan. Näytöllä **D4** näkyy ensimmäisen muistissa käytettävissä olevan ohjelman numero (esim. jos asemat 1, 2 ja 3 ovat muiden ohjelmien käytössä, ehdottaa laite numeroa 4 uuden ohjelman tallentamiseksi).

Kääntämällä valitsinta **M**, voit valita muun kuin ehdotetun numeron. Tallenna sitten valitsemasi asema pitämällä painiketta **T10** painettuna kolme sekuntia. Näytöllä **D4** näkyy

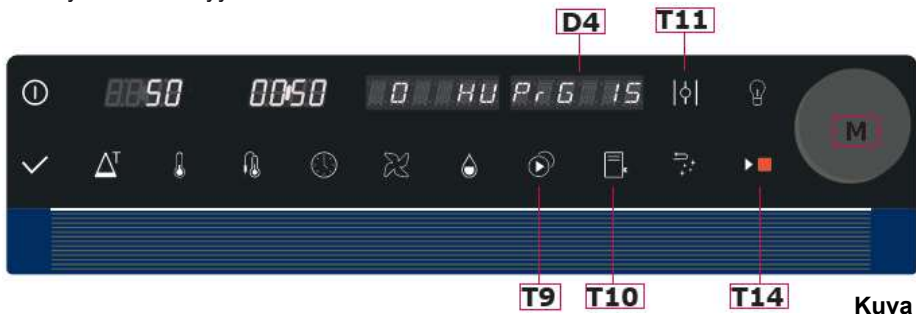
MEM

4.2 Tallennetun kypsennysohjelman lataaminen

Uunin ollessa valmiustilassa paina painiketta **T10 (Kuva 16)** ja käännä sitten valitsinta **M** valitaksesi haluamasi ohjelman numeron näytöltä **D4**.

Käynnistä sitten kypsennys painamalla Start/Stop -painiketta **T14**.

Huomio: voit nähdä ohjelman vaiheet painamalla painiketta **T9** ja kääntämällä valitsinta **M**. Näytöllä **D4** näkyy meneillään oleva vaihe.



4.3 Tallennetun kypsennysohjelman muokkaaminen

Valittuasi haluamasi kypsennysohjelman voit muokata kypsennysparametreja **kappaleessa 3 "manuaalinen ohjelmointi"** kuvailulla tavalla.

Tallenna muutokset pitämällä painiketta **T10 (Kuva 17)** painettuna kolme sekuntia.

Uusi muokattu ohjelma korvaa edellisen.

4.4 Tallennetun ohjelman poistaminen

Voit poistaa tallennetun ohjelman kokonaan tai osittain.

Jos haluat poistaa ohjelman kokonaan, toimi seuraavasti:

1. Valitse ohjelma
2. Siirry ensimmäiseen vaiheeseen (VAIHE 1)
3. Pidä painiketta **T9 (Fig.17)** painettuna.
4. Näytöllä **D4 (Kuva 17)** näkyy **DEL? N**.
5. Käännä valitsinta **M**, näytöllä **D4** näkyy: **DEL? Y** ja vahvista toimenpide painamalla valitsinta **M**.

Jos haluat poistaa vain osan ohjelmaa, valitse kyseinen ohjelma, siirry poistettavaan vaiheeseen ja paina painiketta **T9**. Toimi kuten kohdissa 4 ja 5 edellä.

Huomio 1: ohjelman vaiheen poisto poistaa myös kaikki sitä seuraavat vaiheet. Jos ohjelmassa on esimerkiksi 5 vaihetta ja vaihe 3 poistetaan, samalla poistetaan myös vaiheet 4 ja 5.

Huomio 2: Poistettuasi vain yhden ohjelman osista, tallennetaan se uuteen muutokseen (näin ollen ilman poistettuja vaihteita).



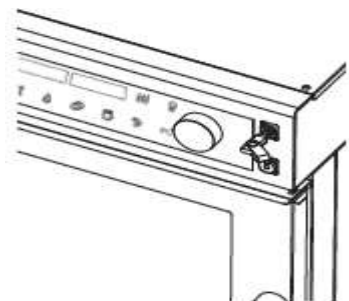
4.5 Reseptien lataaminen/lähtettäminen USB:n välityksellä

Kypsennysohjelmia voidaan tuoda uuniin ja viedä siitä laittamalla USB-tikun ohjauspaneelin USB-liitäntään.

Suosittellemme käyttämään USB-tikkua, jonka kapasiteetti on 1 Gt tai sitä pienempi.

Ohjelmien tuominen:

1. Käynnistä uuni
2. Laita yhteensopiva USB-tikku uunin USB-liitäntään.
3. Paina samanaikaisesti sekä valitsinta **M** että painiketta **T10 (Kuva 19)**.
4. Toimenpide on valmis, kun näytöllä näkyy seuraava viesti:



Kuva



5. Poista USB-tikku

Ohjelmien vieminen:

1. Käynnistä uuni
2. Laita yhteensopiva USB-tikku uunin USB-liitäntään.
3. Paina samanaikaisesti sekä valitsinta **M** että painiketta **T9 (Kuva 19)**.
4. Toimenpide on valmis, kun näytöllä näkyy seuraava viesti:



5. Poista USB-tikku.

4.6 HACCP-taltiointi

Päivämäärän ja ajan taltiointi

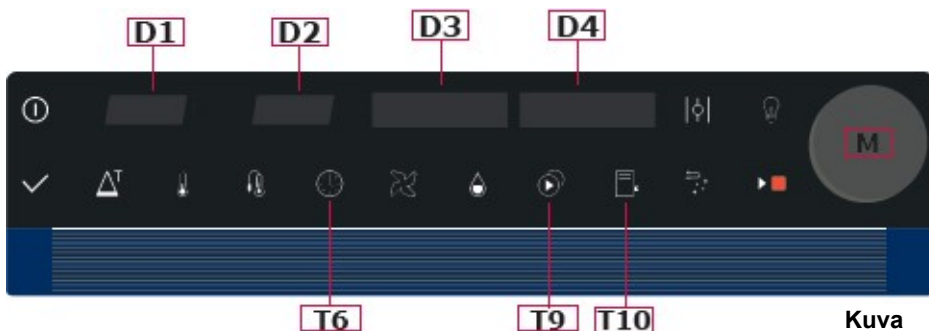
Tallennuksen suorittamiseksi sinun tulee asettaa uunin päivämäärä- ja aikaparametrit.

Suorita tämä toimenpide pitämällä painiketta **T6 (Kuva 19)** painettuna ja seuraamalla näyttöjen D3 ja D4 ohjeita. Käännä valitsinta M myötä- tai vastapäivään ja vahvista valitut tiedot painamalla samaa valitsinta.

HACCP-käyttö

HACCP-toiminto on aina aktiivinen ja sen avulla voidaan tallentaa jokainen muutos, lämpötilassa, joka tapahtuu uunikammiossa tai ruoanlaittolämpömittarin anturissa (jos sellainen on), vaiheessa tai ajassa, joka tapahtuu kypsennysohjelman aikana.

HACCP-toiminnon aktivointi, joka suoritetaan kerran minuutissa, aktivoidaan ohjelman aluksi ja USB-tikun paikalleen asettamisen (asianmukaiseen ohjauspaneelin liittimeen) jälkeen, ja se päättyy niiden päätteeksi.



4.7 POWER FAIL -hälytys

Jos sähkövirran saanti keskeytyy alle 2 minuutiksi, jatkaa uuni normaalia toimintaa virransaannin palautuessa ilman hälytyksiä.

Jos virransaannin katkos kestää yli kaksi minuuttia, sähkövirran palaututtua sanat **POWER FAIL** ilmestyvät näytölle ja laite antaa äänimerkin. Hälytys nollataan ja jakso käynnistetään uudelleen painamalla valitsinta.

Jos yli kahden minuutin pituinen sähkökatkos ilmenee puhdistuksen aikana, sähkövirran palautuessa ja säädintä painettaessa uuni jatkaa puhdistusta normaalisti, jos pesuainetta ei ole vielä ladattu, tai se siirtyy suoraan huuhteluvaiheeseen.

5. KUNNOSSAPITO ja PUHDISTUS

5.1 Puhdistus

Kytke laite irti virtalähteestä ennen puhdistus- tai kunnossapitotöiden suorittamista.

Puhdista laite työpäivän päätteeksi hygieniasyistä ja toimintavirheiden välttämiseksi.

Jos uunia käytetään jatkuvasti konvektioilassa korkeassa lämpötilassa, kostuta luukun tiiviste työpäivän päätteeksi kostealla pyyhkeellä.

Luukun ja valojen tiiviste katsotaan kuluviksi osiksi.

Uunia ei koskaan tule puhdistaa suoraan vedellä tai painepesurilla. Laitetta ei myöskään tule puhdistaa metallisienillä, tavallisilla teräsharjoilla tai kaapimilla. Tarvittaessa voit käyttää ruostumatonta teräsvilla pyyhkien laitetta metallilevyn syiden suuntaisesti.

Odotetaan unikammio jäähtyy. Ota peltinpidikepaneelit pois uunista.

Poista käsin poistettavat tähteet ja laita irrotettavat osat astianpesukoneeseen.

Pese unikammio lämpimällä saippuavedellä. Huuhtelee sen jälkeen kaikki pestyt pinnat huolellisesti ja varmista, että olet poistanut kaikki pesuaineen jäänteet. Puhdista uunin ulkoiset osat kostealla pyyhkeellä ja miedolla pesuaineella.

Puhdista lasi erityisellä hankaamattomalla ja neutraalilla puhdistusaineella (ei happoja tai natriumhydroksidia). Älä käytä hankaavia pesuaineita.

Joidenkin kypsenmenetelmien jälkeen uuniin jää rasvaa, joka tulee poistaa välittömästi jokaisen käyttökerran jälkeen (esim. paahdettu kana). Jos rasvaa ei poisteta heti, se voi vahingoittaa osia, joita takuu ei kata.

Irrota ohjauslevy ja pese se saippualliuoksella pätevän tekniikan suorittaman vuositarkastuksen aikana.

5.2 Automaattinen puhdistus

Aktivoi AUTOMAATTINEN PUHDISTUS (lisävaruste) seuraavasti:

- Käynnistä uuni painikkeella **T1 (Kuva 20)**.
- Irrota poistoaukon suodatin uunikammion sisältä.
- Tarkista, että puhdistusaine on kytketty uuniin asianmukaisella putkella.
- Paina samanaikaisesti painiketta **T12 (Kuva 20)** ja valitsinta **M**.
- Näytöllä **D3 (Kuva 20)** näkyy puhdistuksen tyyppi. Kääntämällä valitsinta **M** voit valita pesuohjelman **SOFT** (kevyt), **NORM** (keskitaso) tai **HARD** (kova) sen perusteella, millaista likaa uunikammiossa on ja miten paljon.
- Valittuasi sopivan pesuohjelman paina painiketta **T14 (Kuva 20)** käynnistääksesi automaattisen puhdistuksen. **Puhdistusohjelmaa voidaan käyttää vain uunin luukun ollessa suljettuna.**
- Aseta kammion poistoputki uudelleen paikalleen.



Tärkeää:



Suosittellemme uunin puhdistukseen asianmukaista puhdistusainetta.

Jos uuni on käyttämättömänä 10 päivää, suorita pesuohjelma ilman puhdistusainetta pelkällä vedellä poistaaksesi puhdistusaineen jäänteet, joiden vahinkoja takuu ei korvaa!

Muiden kuin hyväksytyjen pesuaineiden käyttö voi vahingoittaa pesujärjestelmää ja uunikammion eheyttä ja mitätöidä uunin takuun.

VAARA! ÄLÄ AVAA LUUKKUA PUHDISTUKSEN AIKANA

Puhdistuksen aikana näytöllä **D3 (Kuva 20)** näkyvät seuraavat vaiheet:

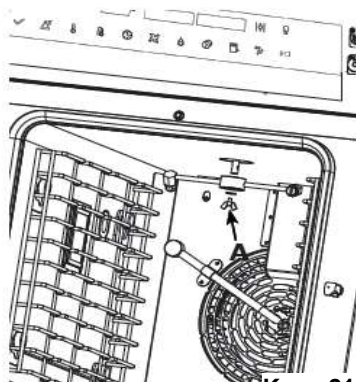
WASH	Esipesu - Pesu
RINSE	Huuhtelu
DRY	Kuivaus
FINISH	Pesu valmis

5.3 Pesudiffusorin puhdistus

Puhdistussuutin tulee pestä astianpesukoneessa säännöllisesti.

Löysää ruuvia **A (Kuva 21)** ja irrota suutin vetämällä sitä alaspäin.

Aseta diffusori takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen työntämällä sitä ylöspäin ja kiristämällä ruuvin.



Kuva 21

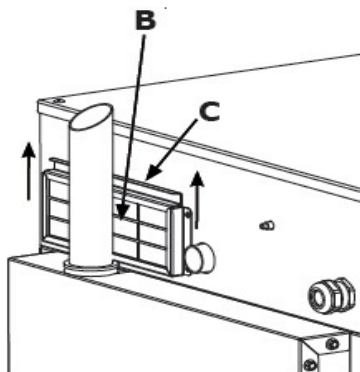
5.4 Teknisen osaston tuuletussuodatin

Jotta uunin elektroniset osat pysyisivät turvallisessa lämpötilassa, tulee tuuletussuodatin puhdistaa säännöllisesti, **vähintään kerran kuukaudessa**.

Suodatin sijaitsee uunin takaosassa (**Viite B Kuva 22**).

Toimi seuraavasti:

- 1 Tartu suodattimen reunaan (**Viite C**) ja nosta sitä liu'uttaen suodatinta ylöspäin kotelostaan.
2. Irrota suodatin muotistaan, pese se lämpimällä vedellä ja miedolla saippualla ja kuivaa puhtaalla pyyhkeellä.
3. Aseta suodatin takaisin muottiinsa ja liuta se kotelon sisään.



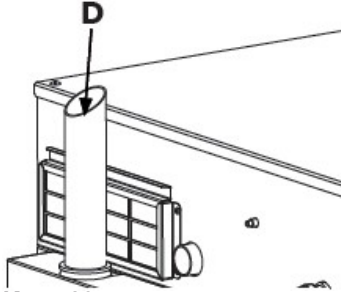
Kuva 22

VAROITUS:

Jos uuni joutuu Hi Temp -hälytystilaan, todennäköisin syy siihen on lian kasaantuminen suodattimeen.

Puhdista suodatin välittömästi tällaisessa tilanteessa.

5.5 Kosteuden poisto

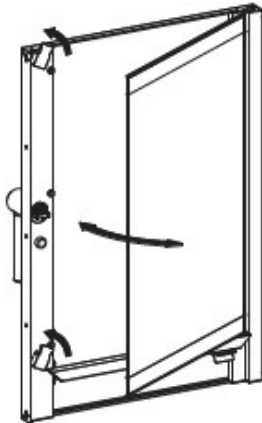


Kuva 23

Kosteuden poisto (**Viite D Kuva 23**) poistaa uunikammion sisällä tuotettua höyryä.

Tarkista, että se on aina täysin puhdas ja esteetön.

5.6 Lasin puhdistus



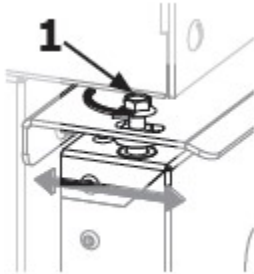
Kuva 24

Luukun lasi voidaan puhdistaa niin sisältä kuin ulkoa. Käännä sisäpuolen lasia paikallaan pitävää salpaa (**Kuva 24**) ja kun lasi on avoin, puhdista se sopivalla puhdistusaineella. Älä koskaan käytä hankaavia materiaaleja ja happamia tai emäksisiä puhdistusaineita (esim. natriumhydroksidia).

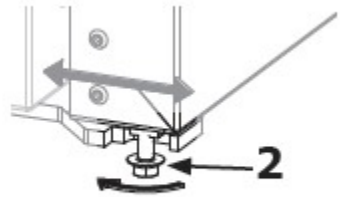
Sulje lasi puhdistuksen jälkeen ja lukitse se takaisin paikalleen salpaa kääntämällä.

5.7 Oven sulkijasaranoiden säätö

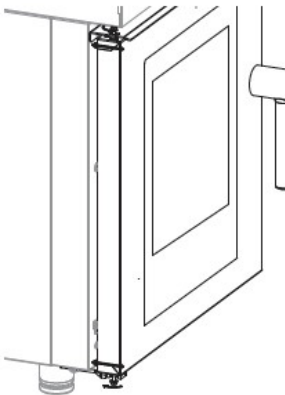
Saranoita voidaan tarvittaessa säätää uunin etupaneelin luukun tiivisteiden pitävyyden optimoimiseksi.



Kuva 25



Kuva 26



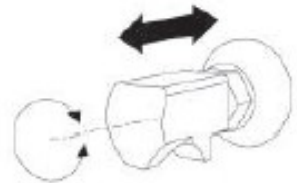
Kuva 27

Säädä luukun saranoita, jotta uuni olisi mahdollisimman hyvin tiivistetty käytön aikana. Sekä ylä- että alasaranoita voidaan säätää (**Kuvat 25 ja 26**).

Säädä luukun tiivistettä löysäämällä pultteja (**Viite 1-2 Luvat 25 ja 26**) ja siirtämällä luukku haluttuun asentoon (**Kuva 27**).

Kiristä piltit uudelleen säädön jälkeen.

Luukun pitämiseksi samansuuntaisena etupaneelin kanssa saranamuttereiden säätämisen jälkeen, kädensijaa voidaan joutua säätämään. Se sijaitsee uunin etuosassa (löysää lukkomutteria ja säädä ja kiristä sitä) Kuva 28.



Kuva 28

6. VIANETSINTÄ

6.1 Yleisiä ongelmia

Vakavan virheen sattuessa sammuta laitteesta virta virrankatkaisimella ja sulje veden sulkuventtiili laitteen ylävirrassa.

Käytä korjauksia varten valmistajan hyväksymää huoltokeskusta ja varmista, että korjauksissa käytetään valmistajan hyväksymiä varaosia.

Näiden ohjeiden laiminlyönti vaarantaa laitteen turvallisuuden ja mitätöi kaikki takuut.

Ongelma	Mahdollinen ratkaisu
Uuni ei käynnisty.	Tarkista, että virrankatkaisin on suljettu ja että verkkovirransaanti on esteetön.
	Tarkista uunin sulakkeet.
	Varmista, että luukku on kunnolla kiinni.
	Tarkista, että olet asettanut kypsennysohjelman parametrit oikein.
	Tarkista, että uuni ei ole virhetilassa.
Jos uuni ei käynnisty näiden toimenpiteiden jälkeen, ota yhteyttä huoltoon.	
Puhaltimet pysähtyvät käytön aikana.	Mahdollinen "moottorihälytysignaali": sammuta uuni ja odota, että moottorin lämpökatkaisin palautuu automaattisesti.
	Varmista, että jäähdytysaukot ovat esteettömät.
Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tekniseen tukeen.	
Sisävalot eivät toimi.	Käytä kuumuutta kestäviä lamppeja.
	Vaihda lamput seuraavalla tavalla: <ul style="list-style-type: none">• Varmista, että uunin ylävirtaan asennettu virrankatkaisin on auki ja laite on kylmä.• Ota vasen peltinpidikepaneeli pois uunista.• Löysää lampun kiinnikkeen ruuvit.• Irrota kiinnike, lasi ja tiiviste.• Käytä 25 W halogeenilamppuja. Käsittele lamppeja puhtaalla liinalla tai paperilla välttääksesi sen joutumista kosketuksiin sormien kanssa.

Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tekniseen tukeen.	
Kosteutusputket eivät saa vettä.	Tarkista, että veden sulkuventtiili on auki.
Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tekniseen tukeen.	
Hi Temp -hälytys	Voidaan palauttaa painamalla valitsinta M
Hi Temp -hälytys ilmoittaa uunin teknisen osaston ylikuumentumisesta. Puhdista kappaleen ohjeiden mukaisesti. 5.4.	

6.2 Hälytykset

No.	VIESTI	KUVAUS
1	"OVEN NOT CONFIGURED"	UUNIA EI OLE MÄÄRITETTY
2	"PROBE NOT CONNECTED"	ANTURIA EI OLE KYTKETTY
3	"TCJ1 SH.CIRC"	PÄÄANTURIN OIKOSULKU
4	"TCJ1 OPEN"	PÄÄANTURI AUKI (IRTIKYTKETTY)
5	"TCJ2 SH.CIRC"	ANTURIN OIKOSULKU
6	"SAFETY THERM"	TURVATERMOSTAATTI
7	"ALARM MOTORS"	MOOTTORIHÄLYTYS
8	"HI TEMP"	OSASTON KORKEAN LÄMPÖILAN HÄLYTYS
9	"NO COM"	EI KOMMUNIKAATIOTA KORTIN KANSSA
10	"NO WATER"	EI VETTÄ (vain uunit, joissa on pesuohjelma)

7. KONEEN HÄVITTÄMINEN

Laitteen purkamisen toimenpiteet

Tarkasta laitteen fyysinen tila ennen sen hävittämistä ja varmista, että siinä ei ole osia, jotka voivat kärsiä rakenteellisia vikoja tai rikkoutua purkamisen aikana. Laitteen rakenteelliset osat tulee hävittää erikseen niiden materiaalit huomioon ottaen (esimerkiksi metalli, öljyt, rasva, kumi, muovit jne.). Eri käyttömaissa voi olla erilaisia lakeja, joten ota selvää paikallisten viranomaisten säätämistä laeista ja noudata niitä. Laite kannattaa toimittaa erikoistuneeseen kierrätyskeskukseen hävitettäväksi.



Tuotteessa oleva symboli ilmaisee, että sitä ei tule käsitellä kotitalousjätteenä, vaan se tulee hävittää oikein, jolloin vältetään negatiivisia vaikutuksia luonnolle tai ihmisten terveydelle. Lisätietoa tuotteen kierrätyksestä saat ottamalla yhteyttä paikallisen jälleenmyyjään tai jälleenmyyjään, toimituksen jälkeiseen palveluun tai paikalliseen viranomaiseen, joka on vastuussa jätehuollosta.

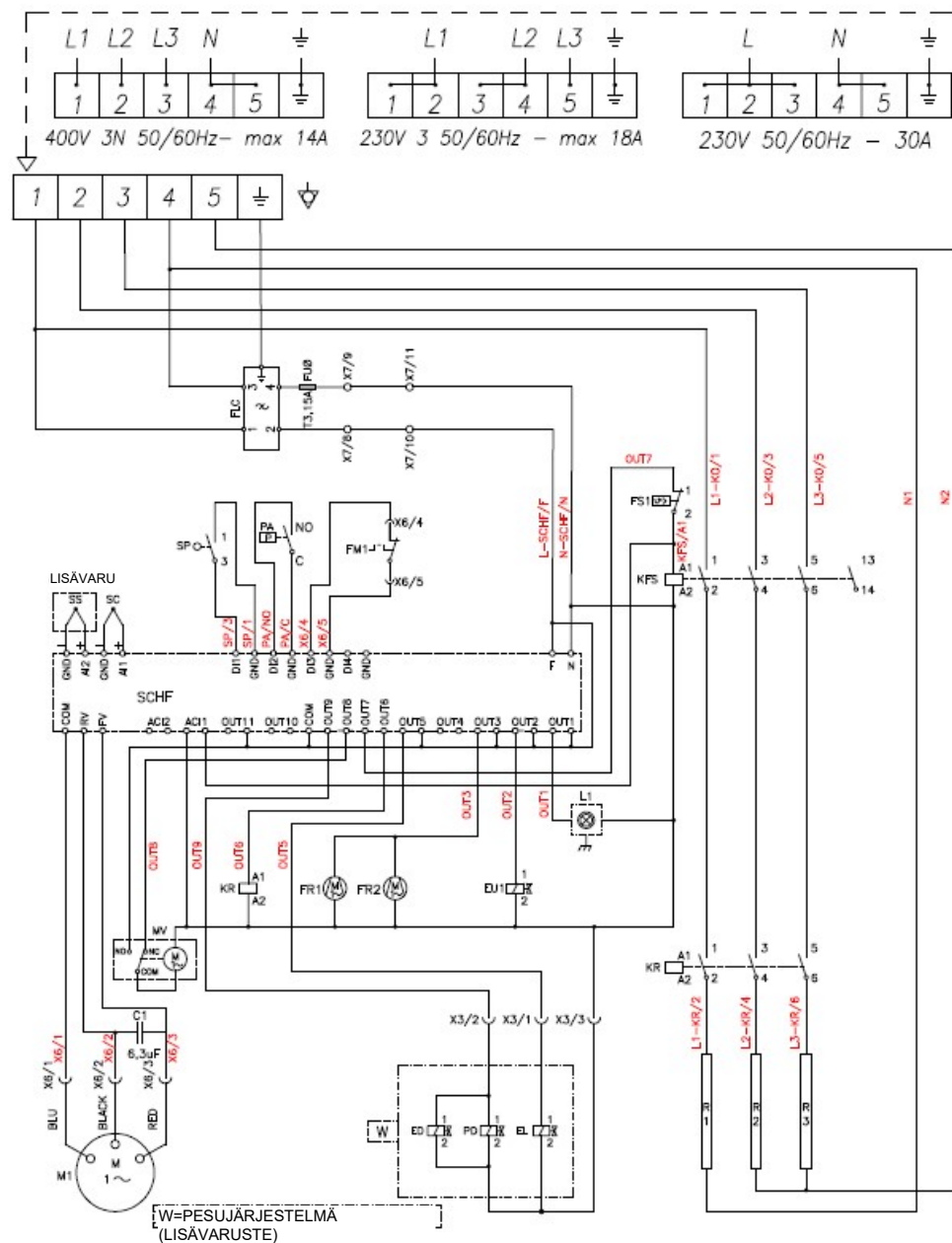


HUOMIO!

Laitteen hävittämisen yhteydessä sen kaikki merkinnät, tämä käyttöohje ja muut laitteeseen liittyvät asiakirjat tulee tuhota.

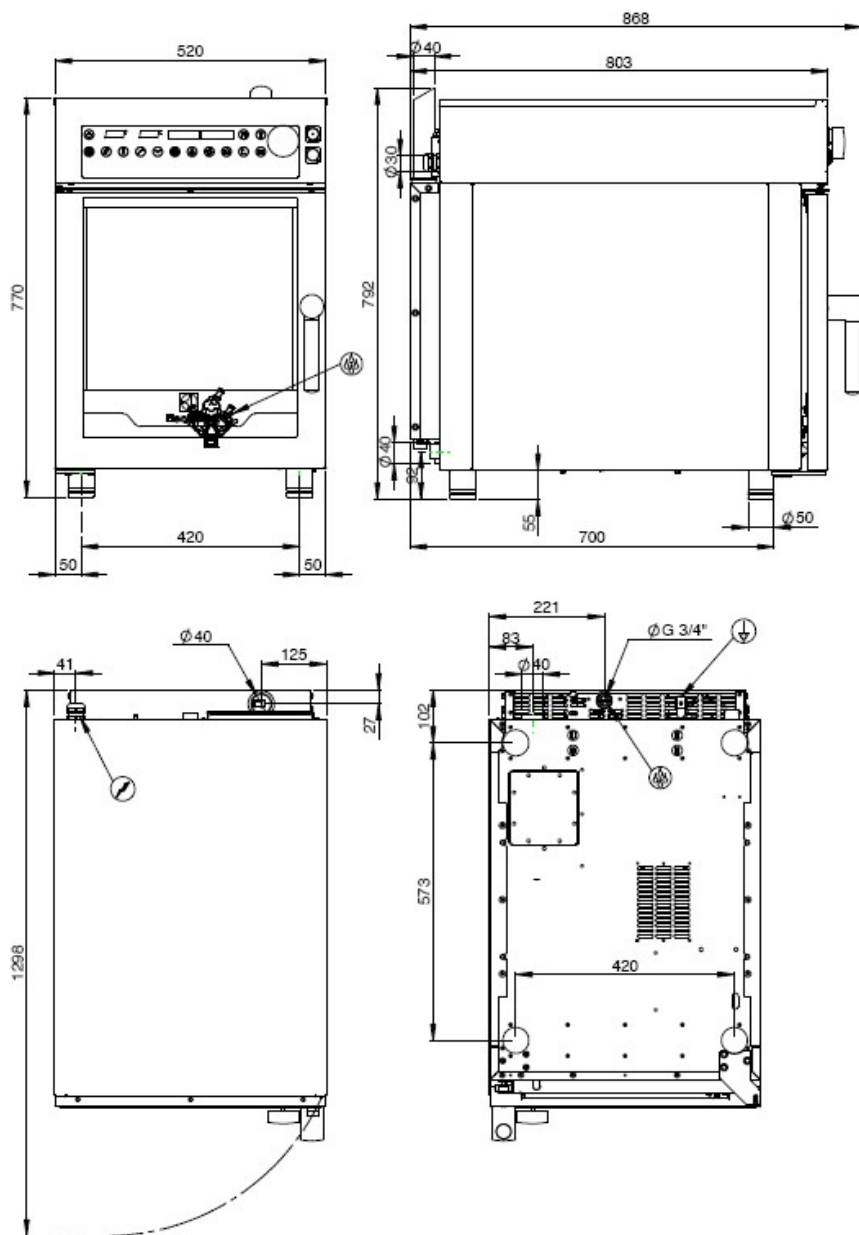
8. JOHDOTUSKAAVIO

8.1 6 GN 1/1 (W)



9. TEKNISET TIEDOT

9.1 6 GN 1/1 (W)



CE



Electrolux

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone - Italy

www.electrolux-professional.com