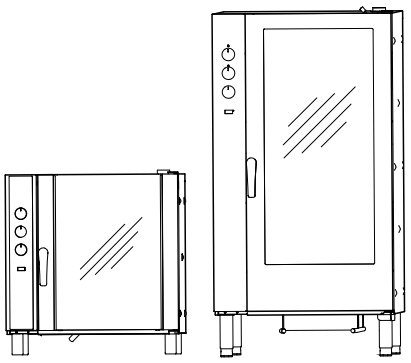
Elektriske og gassoppvarmede konveksjonsovner



NO Bruksveiledning

595406100- 2026.10

Innledning

Les instruksjonene under, inkludert garantibetingelsene før du installerer og bruker apparatet.

Besøk nettstedet www.electroluxprofessional.com og åpne Support-delen for å:

Registrere produktet ditt

Få tips og hint om produktet, service og reparasjonsinformasjon.

Installasjons-, bruks- og vedlikeholdshåndboken (heretter håndbok) gir brukeren opplysninger som er nødvendige for riktig og sikker bruk av apparatet.

Det som følger må ikke betraktes som en lang og forpliktende liste med advarsler, men som en serie med instrukser som på alle vis tjener til å forbedre apparatets prestasjoner, og først og fremst til å unngå skader på personer, ting eller dyr som følge av feil bruk.

Det er veldig viktig at alle personer som tar seg av transport, installasjon, oppstart, bruk, vedlikehold, reparasjon og demontering av apparatet, konsulterer og leser denne håndboken nøye før ethvert arbeid for å unngå feil håndtering som kan skade maskinen eller være farlige for personer. Det anbefales å informere brukeren regelmessig om sikkerhetsreglene. Det er også viktig å lære opp og oppdatere personalet som er autorisert til å bruke apparatet, om bruk og vedlikehold.

Håndboken må være tilgjengelig for operatørene og alltid oppbevares på apparatets brukssted, slik at den er lett tilgjengelig for konsultasjon i tvilstilfeller eller hver gang omstendighetene krever det.

Hvis du fremdeles er i tvil om bruken av apparatet etter å ha lest denne håndboken, ikke nøl med å kontakte produsenten eller et autorisert servicesenter, som er til din disposisjon for hurtig og nøyaktig service, og for at maskinen skal fungere med maksimal effektivitet. Under alle fasene i bruk av apparatet må du alltid ta hensyn til gjeldende bestemmelser om sikkerhet, arbeidshygiene og miljøvern. Det er brukerens ansvar å sikre at apparatet kun aktiveres og brukes i optimale sikkerhetsforhold både for personer, dyr og ting.

VIKTIG

- Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for inngrep på apparatet som ikke skjer ifølge instruksene i denne håndboken.
- Produsenten forbeholder seg retten til å foreta endringer på apparatene som er angitt i dette heftet, uten forvarsel.
- Kopiering, også delvis, av denne håndboken er forbudt.
- Denne håndboken er tilgjengelig i digitalt format ved å:
  - kontakte forhandleren eller kundeservice,
  - laste ned den siste oppdaterte håndboken på nettstedet www.electroluxprofessional.com;
- Håndboken må alltid oppbevares i nærheten av apparatet og lett tilgjengelig. Brukere og vedlikeholdspersonale må kunne få tak i og konsultere håndboken til enhver tid.

Innhold

A ADVARSLER OG SIKKERHETSINFORMASJON 4
A.1 Generell informasjon 4
A.2 Personal protection equipment 5
A.3 Generelt om sikkerhet 5
A.4 Verneinnretninger installert på apparatet 6
A.5 Sikkerhetsmerking som skal plasseres på apparatet eller i nærheten 7
A.6 Forutsett feil bruk 7
A.7 Risikoer som gjenstår 8
A.8 Rengjøring av apparatet 8
A.9 Forebyggende vedlikehold 9
A.10 Deler og tilbehør 9
A.11 Forholdsregler for bruk og vedlikehold 9
A.12 Vedlikehold av apparatet 9
B GARANTI 10
B.1 Garantivilkår og -unntak 10
C GENERELLE OPPLYSNINGER 10
C.1 Innledning 10
C.2 Bruksområder og begrensninger 10
C.3 Utprøving 10
C.4 Opphavsrett 10
C.5 Oppbevare håndboken 10
C.6 Brukere av håndboken 10
C.7 Definisjoner 11
C.8 Ansvar 11
D NORMAL BRUK AV MASKINEN 11
D.1 Krav til personell som er skikket til å betjene apparatet 11
D.2 Grunnleggende krav for bruk av apparatet 11
E PRODUKTBESKRIVELSE 11
E.1 Bruksanvisning 11
E.2 Oversikt over bordmodeller 12
E.3 Oversikt over frittstående modeller 13
E.4 Betjeningspanel 13
F I DRIFT 15
F.1 Elektriske modeller 15
F.1.1 Slå ovnen PÅ 15
F.1.2 Slå ovnen AV 15
F.2 GASSMODELLER 15
F.2.1 Slå ovnen PÅ 15
F.2.2 Slå ovnen AV 15
F.3 Tilberedningssykluser 15
F.3.1 “Kontinuerlig varme“syklus 15
F.3.2 Varmesyklus med fuktighet 15
F.3.3 Tørr varmesyklus 16
F.3.4 Rask avkjøling av ovnen 16
F.4 Tilberede med steketermometer 16
G STELL AV OVNEN 16
G.1 Opplysninger om stell 16
G.2 Introduksjon til rengjøring 16
G.3 Grillkammer 17
G.4 Grundigere rengjøring 17
G.4.1 Luftspreder 17
G.4.2 Sugepanel 17
G.5 Glassdør til ovnsrommet 18
G.6 Dråpesamler under ovnsrommet 18
G.7 Avløpsslange fra kammeret 18
G.8 Mattermometer 18
G.9 Andre overflater 18
G.10 Perioder der apparatet står ubrukt 19
G.11 Utskifting av slitekomponenter 19
G.12 Reparasjon og ekstraordinært vedlikehold 19
G.13 Vedlikeholdsintervaller 19
G.14 Skifte lyspæren i ovnen 19
H PROBLEMER OG LØSNINGER 20
H.1 Feilsøkingsveiledning 20
H.1.1 Service 21

A ADVARSLER OG SIKKERHETSINFORMASJON

A.1 Generell informasjon

For å garantere sikker bruk av apparatet og at du forstår håndboken riktig må du ha god kjennskap til uttrykkene og de typografiske konvensjonene som er brukt i dokumentasjonen. Følgende symboler er brukt i håndboken for å markere og identifisere de ulike faretypene:

ADVARSEL
Fare for operatørens helse og sikkerhet.

ADVARSEL
Fare for elektrisk støt - farlig spenning.

FORSIKTIG
Fare for skade på apparatet eller produktet.

VIKTIG
Viktige instruksjoner eller opplysninger på produktet

Ekvipotensialitet

Les instruksjonene før du bruker apparatet

Beskrivelser og forklaringer

- Uriktig installasjon, service, vedlikehold og rengjøring, eller endringer på enheten kan føre til materielle skader, personskader eller dødsfall.
- Kun spesialutdannet personell har tillatelse til å arbeide på dette apparatet.
- Dette apparatet er beregnet på kommersiell og kollektiv bruk, for eksempel på kjøkkener i restauranter, kantiner, sykehus eller i kommersielle virksomheter som f.eks. bakerier, slaktere osv., ikke til kontinuerlig masseproduksjon av mat. All annen bruk må ansees som misbruk.
- Dette apparatet kan ikke brukes av barn og av voksne med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring eller kunnskaper om bruk av apparatet.
- Av sikkerhetsårsaker må du ikke oppbevare eller bruke bensin eller andre brennbare materialer, damper og væsker i nærheten av dette eller andre apparater.
- Ikke oppbevar eksplosive stoffer, som f.eks. trykkbeholdere med brennbar drivgass i dette apparatet
- Vi henviser til dataene på apparatets typeskilt for kontakt med produsenten (f.eks. for bestilling av reservedeler osv.).
- Ved kassering av apparatet må CE-merkingen ødelegges.
- Ta godt vare på denne bruksanvisningen for fremtidig referanse for forskjellige operatører

A.2 Personal protection equipment

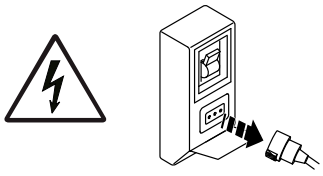
Tabell over personlig verneutstyr (PVU) som må brukes under de forskjellige fasene i apparatets driftstid.

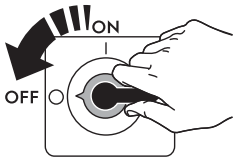
Fase	Verneklær 	Vernefottøy 	Hansker 	Briller 	Vernehjelm 
Transport		●	○	—	○
Håndtering	—	●	○	—	—
Utpakking	—	●	○	—	—
Installasjon	—	●	●[1]	—	—
Normal bruk	●	●	●[2]	—	—
Justeringer	○	●	—	—	—
Vanlig rengjøring	○	●	●[1–3]	○	—
Ekstraordi-nær rengjøring	○	●	●[1–3]	○	—
Vedlikehold	○	●	○	—	—
Demontering	○	●	○	○	—
Kassering	○	●	○	○	—
Key:					
●	**PPE REQUIRED**				
○	**PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY**				
—	**PPE NOT REQUIRED**				

1. Ved utføring av disse oppgavene må det brukes kuttbestandige hansker. Hvis operatører, spesialisert personell eller andre brukere ikke bruker personlig verneutstyr, kan det føre til helseskader (avhengig av modell).
2. Ved utføring av disse oppgavene må hanskene være varmebestandige for å kunne beskytte hendene ved kontakt med varm mat eller varme deler av apparatet og/eller når varme gjenstander tas ut av dette. Hvis operatører, spesialisert personell eller andre brukere ikke bruker personlig verneutstyr, kan det føre til kjemisk eksponering og eventuelle helseskader (avhengig av modell).
3. Ved utføring av disse oppgavene må hanskene være egnet for kontakt med anvendte kjemiske stoffer (se sikkerhetsdatabladet for de anvendte stoffene til informasjon om nødvendig PVU). Hvis operatører, spesialisert personell eller andre brukere ikke bruker personlig verneutstyr, kan det føre til kjemisk eksponering og eventuelle helseskader (avhengig av modell).

A.3 Generelt om sikkerhet

- Apparatene er utstyrt med elektriske og/eller mekaniske sikkerhetsinnretninger for å beskytte brukerne og selve apparatet.
- Du må aldri fjerne, endre eller justere på apparatets verneinnretninger, beskyttelser eller sikkerhetsanordninger.
- Ikke utfør endringer på deler som følger med apparatet.
- Noen bilder i håndboken viser apparatet, eller deler av det, uten verneinnretninger eller med verneinnretningene fjernet. Dette er gjort kun av forklaringshensyn. Ikke bruk apparatet uten vernene eller når verneinnretningene er deaktivert.





Koble apparatet fra strømforsyningen før du utfører installasjon, montering, rengjøring eller vedlikehold.

- Det er forbudt å fjerne, endre eller gjøre uleselige CE-merkingen og etikettene for sikkerhet, fare og påbud som er satt på apparatet.
- A-vektet lydtrykknivå overskrider ikke 70 dB(A).
- Bruk aldri klorholdige produkter (natriumhypokloritt, salpetersyre eller saltsyre) selv i fortynnet form til rengjøring av apparatet eller gulvet under apparatet.
- Vær forsiktig for å unngå eksponering av utstyret for ozon – bruk ikke ozonisatorer i rommene der utstyret er installert.
- Ikke bruk spraymidler i nærheten av dette apparatet mens det er i drift.
- Man må ikke sette antennelige væsker, for eksempel brennevin, inn i ovnsrommet under bruk.
- Sjekk aldri etter lekkasjer med bruk av åpen flamme.
- For gassmodeller må du ikke koble apparatet til nettverk med gasser som inneholder karbonmonoksid eller andre giftige komponenter.
- Installer apparatet på et sted med tilstrekkelig ventilasjon for å kunne sikre nødvendig antall luftvekslinger pr. time. Kontroller at ventilasjonssystemet, uansett hvilket, alltid fungerer effektiv hele tiden utstyret er i drift.
- Hvis tilbehøret resirkuleringshetten (kondensering eller luktfri) brukes må du forsikre deg om at ventilasjonssystemet, uavhengig av hva det er , er egnet for den installerte effekten, også i samsvar med nasjonale og lokale lover og regler for luftveksling.
- Utilstrekkelig eller upassende ventilasjon av ovnen kan være farlig for operatørens helse, og vil resultere i funksjonsproblemer, utilfredsstillende tilberedningsresultater og mulige skader på utstyret. Skader som er et direkte resultat av uriktig ventilasjon av OVNEN vil ikke dekkes av produsentens garanti.
- Ikke hindre forbrennings- og ventilasjonsludten.
- Når ovnen er i funksjon er varm må du alltid åpne døren forsiktig, for å unngå faren for plutselig utstøting av varm luft eller damp.
- Følgende operasjoner må utføres av spesialisert autorisert personale eller av personale fra kundeservice, og disse må være utstyrt med alt nødvendig personlig verneutstyr (A.2 *Personal protection equipment*), verktøy, redskaper og annet tilbehør, oog de kan be produsenten om en serviceveiledning:
  – Installasjon og montering
  – Plassering
  – Elektrisk tilkobling
  – Rengjøring av apparatet, reparasjon og ekstraordinært vedlikehold
  – Kassering av apparatet
  – Arbeid på det elektriske utstyret
  – Gassinstallasjon/-tilkobling og gasskonvertering

A.4 Verneinnretninger installert på apparatet

Deksler

Apparatet har:

- Faste verneinnretninger (f. eks. kapslinger, deksler, sidepaneler osv.), festet på apparatet og/eller rammen med skruer eller hurtigfester som kun kan tas av eller åpnes med verktøy. Derfor må ikke brukeren fjerne eller tukle med disse innretningene.

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader som skyldes at det ble gjort endringer på slike innretninger eller at de ikke ble brukt.

- låsbare, bevegelige verneinnretninger (dør) for tilgang til innsiden av apparatet
- tilgangsdører eller -paneler til elektrisk utstyr på apparatet bestående av hengslede paneler som kun kan åpnes med verktøy. Når apparatet er koblet til strømnettet er det forbudt å åpne døren eller panelet.

A.5 Sikkerhetsmerking som skal plasseres på apparatet eller i nærheten

Forbud	Betydning
	det er forbudt å fjerne sikkerhetsanordningene
	det er forbudt å bruke vann for å slukke branner (merket på elektriske deler)
	Hold området rundt apparatet ryddig og fritt for brennbare materialer. Ikke oppbevar brennbare materialer i nærheten av apparatet

Fare	Betydning
	Forsiktig, varm overflate
	fare for elektrisk støt (merket på elektriske deler med opplysning om spenning)
	risiko for skålding

A.6 Forutsett feil bruk

Feil bruk er all bruk som ikke samsvarer med instruksjonene i denne håndboken. Når apparatet er i bruk, er det ikke tillatt å utføre andre typer arbeid eller aktiviteter som betraktes som upassende og som generelt kan innebære fare for sikkerheten til operatørene og skade på apparatet. Feil bruk omfatter:

- manglende vedlikehold, rengjøring og regelmessig kontroll av apparatet
- strukturendringer eller endringer på funksjonslogikken
- endringer på verne- eller sikkerhetsinnretningene
- Hvis operatører, spesialisert personell eller andre brukere ikke bruker personlig verneutstyr, kan det føre til kjemisk eksponering og eventuell helseskade (avhengig av modell).
- bruk av uegnet utstyr (f.eks. bruk av verktøy eller stiger som ikke er egnet)
- oppbevaring av brennbare eller lettantennelige materialer i nærheten av apparatet, eller materialer som ikke hører med til eller ikke er vesentlige for arbeidet
- feil installasjon av apparatet
- det settes gjenstander eller ting inn i apparatet som ikke er egnet for hvordan maskinen skal brukes, eller som kan skade maskinen eller personer, eller forurense miljøet
- klatring på apparatet

- kravene for riktig bruk av apparatet følges ikke
- annen oppførsel som fører til risikoer som ikke kan elimineres av produsenten.

A.7 Risikoer som gjenstår

Apparatet representerer flere farer som ikke er fullstendig eliminert sett fra et konstruksjonssynspunkt, eller ved installasjon av passende beskyttelsesutstyr. I alle tilfeller blir brukeren opplyst om disse farene i denne håndboken, der det er angitt hvilket personlig verneutstyr som må brukes. Sørg for tilstrekkelig rom ved installasjon av enheten for å redusere eventuelle farer.

For å opprettholde disse forholdene, må områdene rundt apparatet alltid være:
- fri for hindringer (f.eks. stiger, verktøy, beholdere, esker etc.)
- rene og tørre
- godt opplyst

For fullstendig informasjon til kunden er farene som gjenstår på apparatet angitt nedenfor: Slike handlinger betraktes som feil og er derfor strengt forbudt.

Restrisiko	**Beskrivelse av farlig situasjon**
Gli eller falle	Brukeren kan gli på grunn av vann, væsker eller skitt på gulvet.
Brannskader/skrubbsår (f.eks. varmeelementer, kaldt brett, plater og rør i kjølekretsen)	Brukeren berører med eller uten hensikt visse innvendige komponenter i apparatet uten vernehansker
Elektrisk støt	Kontakt med elektriske deler under spenning ved vedlikehold som utføres mens el-panelet er under spenning
Fall	Brukeren utfører arbeider på apparatet uten å bruke egnede systemer for å nå de øvre delene (f.eks. stiger, eller klatrer på den)
Klemskader eller kutt	Det spesialiserte personellet har kanskje ikke festet betjeningspanelet riktig etter adgang til el-boksen. Panelet kan også lukke seg plutselig.
Lasten tipper	Under transport av apparatet eller emballasjen med apparatet inni ved hjelp av løfteutstyr eller tilbehør som ikke er egnet, eller hvis lasten er ubalansert
Kjemikalier	Kontakt med kjemikalier (f.eks. vaskemidler, skyllemidler, avkalkningsmidler osv.) uten å ta passende forholdsregler. Ta derfor alltid hensyn til sikkerhetsopplysningene og etikettene på de produktene som brukes.
Plutselig lukning	Operatøren som står for normal bruk av apparatet kan lukke lokket/døren/ovnsdøren (noen versjoner, avhengig av apparattypen) plutselig og med hensikt.

A.8 Rengjøring av apparatet

VIKTIG
Apparatet må vedlikeholdes og rengjøres for å opprettholde sin ytelse og sikkerhet.

- Berør aldri apparatet med våte hender og/eller med bare føtter.
- Bruk en stige sammen med en medhjelper ved inngrep på apparater som er høyt oppe.
- Sett apparatet i sikker tilstand før du begynner rengjøringen.
- Overhold forskriftene om hvem som må ta seg av de forskjellige inngrepene for vanlig og spesielt vedlikehold. Dersom advarslene ikke følges, kan det føre til risiko for personalet.
- Ikke sprut vann på apparatet og ikke bruk vannstråler eller damprengjøringsutstyr.

A.9 Forebyggende vedlikehold

For å garantere utstyrets sikkerhet og ytelse anbefales det å la autoriserte ingeniører fra Electrolux Professional SpA utføre service hver 12. måned i henhold til Electrolux Professional SpA servicehåndbøker. Kontakt ditt lokale Electrolux Professional SpA Servicesenter for ytterligere detaljer.

A.10 Deler og tilbehør

Bruk kun originalt tilbehør og/eller originale reservedeler. Dersom du ikke bruker originalt tilbehør og/eller originale reservedeler, vil garantien til den opprinnelige produsenten forfalle. Dette kan også føre til at apparatet ikke lenger oppfyller sikkerhetskravene.

A.11 Forholdsregler for bruk og vedlikehold

- Apparatet representerer i hovedsak en risiko av mekanisk, temperaturmessig og elektrisk art. Farene er nøytralisert så godt som mulig:
  – direkte, ved hjelp av adekvate konstruksjonsløsninger.
  – indirekte, ved hjelp av verneinnretninger, beskyttelses- og sikkerhetsanordninger.
- Enhver unormal situasjon signaliseres på betjeningspanelets display.
- Under vedlikehold finnes det fremdeles en viss risiko som det ikke er mulig å eliminere, og som må unngås ved å bruke spesielle fremgangsmåter og forholdsregler.
- Det er forbudt å utføre kontroll, rengjøring, reparasjon og vedlikehold på deler i bevegelse. Brukerne må informeres om dette forbudet ved hjelp av tydelig og synlig merking.
- Påse å utføre regelmessige kontroller for å forsikre seg om at alle sikkerhetsanordninger fungerer korrekt, og at alle elektriske ledninger er godt isolert, og eventuelt få disse erstattet hvis de er skadet.

Ved vesentlige feilfunksjoner (f.eks. kortslutninger, ledninger som løsner fra rekkeklemmen, motorhavari, slitasje på strømledningenes beskyttelseshylser etc.) må brukeren som er ansvarlig for normal bruk av apparatet:

- Slå av apparatet umiddelbart og koble fra alle forsyningslinjer (strøm, gass, vann).

Før ethvert inngrep på apparatet må du konsultere håndboken som viser korrekte prosedyrer og inneholder viktige sikkerhetsopplysninger.

A.12 Vedlikehold av apparatet

- Intervallene for inspeksjon og vedlikehold avhenger av apparatets faktiske driftsforhold og omgivelsesforhold (støv, fuktighet etc.). Derfor kan det ikke gis faste tidsintervaller. Men uansett anbefales det å få utført grundig og regelmessig vedlikehold for å redusere apparatets stillstand til et minimum.
- Det anbefales også å tegne en kontrakt for forebyggende og programmert vedlikehold med kundeservice.
- Sett apparatet i sikker tilstand før du begynner vedlikeholdet.
- For å garantere apparatets effektivitet og korrekt funksjon må periodisk vedlikehold utføres i samsvar med instruksjonene i denne håndboken.

B GARANTI

B.1 Garantivilkår og -unntak

Hvis garantidekning er inkludert i kjøpet av dette produktet, gis det garanti i tråd med lokale bestemmelser og på den betingelsen at produktet installeres og brukes til de tiltenkte formålene, og som beskrevet i den tilhørende utstyrsdokumentasjonen.

Garantien gjelder der kunden kun har brukt originale reservedeler og har utført vedlikehold i henhold til Electrolux Professionals bruker- og vedlikeholdsdokumentasjon som er tilgjengelig på papir eller i elektronisk format.

Electrolux Professional anbefaler på det sterkeste å bruke rengjørings-, skylle- og avkalkningsmidler godkjent av Electrolux Professional for å oppnå optimale resultater og opprettholde produkteffektivitet over tid.

Garantien fra Electrolux Professional dekker ikke:

- utgifter til servicereiser for å levere og plukke opp produktet,
- installasjon,
- opplæring om bruk/betjening,
- utskifting (og/eller forsyning) av slitedeler med mindre det skyldes defekter i materialer eller utførelse som rapporteres innen en (1) uke etter at feilen ble oppdaget,
- korrigering av utvendig ledningsnett,
- korrigering av uautoriserte reparasjoner samt eventuelle skader, feil og feilfunksjoner som skyldes og/eller er et resultat av:
  - utilstrekkelig og/eller unormal kapasitet på de elektriske systemene (strømstyrke/spenning/frekvens, inkludert strømtopper og/eller strømbrudd),
  - utilstrekkelig eller avbrutt vanntilførsel, damp, luft, gass (inkludert urenheter og/eller annet som ikke er i samsvar med de tekniske kravene til hvert enkelt apparatet),
  - VVS-deler, komponenter eller rengjøringsprodukter som ikke er godkjent av produsenten,
  - kundens uaktsomhet, misbruk, feilbruk og/eller ikke-samsvar med bruks- og vedlikeholdsinstruksjonene i den tilhørende utstyrsdokumentasjonen,
  - feilaktig eller mangelfull/t: installasjon, reparasjon, vedlikehold (inkludert tukling, modifikasjoner og reparasjoner utført av ikke-autoriserte tredjeparter) og modifikasjoner på sikkerhetssystemene,
  - Bruk av ikke-originale komponenter (f.eks.: forbruksdeler, slitedeler eller reservedeler).
  - Miljøforhold som forårsaker termisk (f. eks. overoppheting/frysing) eller kjemisk stress (f. eks. korrosjon/oksidering),
  - fremmedlegemer plassert i- eller koblet til- produktet,
  - ulykker eller force majeure,
  - transport og håndtering, inkludert riper, bulker, hakk og eller andre skader på produktets finish, med mindre disse skadene skyldes defekter i materialer eller utførelse og rapporteres innen en (1) uke etter levering med mindre annet er avtalt,
- produkt med originale serienumre som er blitt fjernet, endret eller som ikke lett kan fastslås,
- utskifting av lyspærer, filtre eller andre forbruksdeler,
- tilbehør eller programvare som ikke er godkjent eller spesifisert av Electrolux Professional.

Garantien fra Electrolux Professional vil bortfalle og produsenten vil ikke ha noe ansvar for produktet hvis det gjøres endringer på produktet eller på tilhørende maskinvare/programvare/programmering.

Garantien omfatter ikke planlagte vedlikeholdsoppgaver (inkludert nødvendige reservedeler) eller forsyning av rengjøringsmidler med mindre det er dekket spesielt i en lokal avtale, og underlagt lokale vilkår og betingelser.

Kontroller listen over autoriserte kundeserviceavdelinger på Electrolux Professionals nettside.

C GENERELLE OPPLYSNINGER

ADVARSEL
Se "*ADVARSLER OG SIKKERHETSINFORMASJON*".

C.1 Innledning

Denne håndboken inneholder opplysninger om flere apparater. Produktbildene i denne håndboken er bare eksempler.

Tegningene og skjemaene i håndboken er ikke i skala. De supplerer den skriftlige informasjonen, men er ikke ment som en detaljert presentasjon av det apparatet som beskrives.

På apparatets installasjonsskjemaer er nummerverdiene angitt i millimeter og /eller tommer.

C.2 Bruksområder og begrensninger

Dette apparatet er produsert for tilberedning av matvarer. Det er beregnet på kollektiv bruk.

All annen bruk må ansees som misbruk.

MERK!
Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader som skyldes feil bruk av produktet.

C.3 Utprøving

Våre apparater er utformet og optimert på grunnlag av laboratorietester for å oppnå høy ytelse og effektivitet.

VIKTIG
Kun for modeller med 20 rister: Ovnen skal brukes med den medfølgende vognen eller andre passende vogner listet i tilbehørskatalogen.

Apparatet leveres klart til bruk.

At apparatet har bestått testene (visuell kontroll - gass/elektrisk test - funksjonstest) garanteres og sertifiseres i de spesielle vedleggene.

C.4 Opphavsrett

Denne håndboken er kun beregnet på operatøren, og må kun gis videre til tredjeparter med tillatelse fra Electrolux Professional SpA.

C.5 Oppbevare håndboken

Håndboken må oppbevares nøye hele apparatets levetid, til det vrakes. Håndboken må følge apparatet i tilfelle overføring, salg, utleie, utlån eller leasing.

C.6 Brukere av håndboken

Denne håndboken er beregnet for:

- apparatbrukernes arbeidsgiver og lederen på arbeidsstedet,
- brukerne som er kvalifisert for normal bruk av apparatet,
- spesialisert personell - kundeservice (se servicehåndboken).

C.7 Definisjoner

Nedenfor finner du en liste over definisjonene på de viktigste begrepene som forekommer i håndboken. Det anbefales å lese håndboken nøye før bruk.

Operatør	montering, justering, bruk, vedlikehold, rengjøring, reparasjon og transport av apparatet.
Produsent	Electrolux Professional SpA eller andre servicesentre som er autorisert av Electrolux Professional SpA.
Brukerne som er kvalifisert for normal bruk av apparatet,	Bruker som er informert og opplært angående oppgavene som skal utføres og om risikoen som er tilknyttet vanlig bruk av apparatet.
kundeservice eller spesialisert personell	Bruker som er opplært/utdannet av produsenten og som, basert på sin profesjonelle utdannelse, erfaring, spesialopplæring, kjennskap til sikkerhetsforskriftene, er i stand til å vurdere hvilke inngrep som må utføres på apparatet og kjenner til eventuelle risikoer og hvordan de kan unngås. Hans/hennes fagområder dekker mekanikk, elektroteknikk og elektronikk osv.
Fare	Kilde til mulig personskade eller helsefare.
Farlig situasjon	Alle situasjoner hvor en bruker utsettes for en eller flere risikoer.
Risiko	en kombinasjon av mulighet eller risiko for personskade eller helsefare i en farlig situasjon.
Beskyttelser	sikkerhetstiltak som består i bruk av spesielt teknisk utstyr (verneinnretninger og sikkerhetsanordninger) for å beskytte brukerne mot farer.
Verneinnretning	et apparatelement som brukes spesielt til beskyttelse ved hjelp av en fysisk barrière.
Sikkerhetsanordning	en enhet (ikke en verneinnretning) som eliminerer eller reduserer risikoen, og som kan brukes alene eller sammen med en verneinnretning.
Kunde	Personen som har kjøpt apparatet og/eller som bestyrer og bruker den (f. eks. selskap, entreprenør, firma).
Elektrisk støt	en ukontrollert utladning av elektrisk strøm på den menneskelige kroppen.

C.8 Ansvar

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader og feilfunksjoner som er forårsaket av:

- at instruksjonene i denne håndboken ikke er overholdt
- at reparasjoner ikke er utført korrekt og at det ved utskifting er det brukt reservedeler som er forskjellige fra de som er spesifisert i reservedelskatalogen (montering og bruk av reservedeler og utstyr som ikke er originale kan ha negative innvirkninger på apparatets funksjon og gjøre at garantien til den opprinnelige produsenten forfaller)
- arbeid som kun skal utføres av spesialisert personell
- ikke-autoriserte endringer eller operasjoner
- manglende, dårlig eller utilstrekkelig vedlikehold
- uriktig bruk av apparatet,
- uventede ekstraordinære hendelser
- bruk av apparatet av ikke-instruert og/eller uopplært personell,
- at det ikke er blitt tatt hensyn til gjeldende bestemmelser i det landet der maskinen brukes med hensyn til sikkerhet, hygiene og helse på arbeidsstedet.

Produsenten fraskriver seg ethvert for:

- Skader forårsaket av tilfeldige ombygginger og endringer utført av brukeren eller kunden
- unøyaktigheter som eventuelt forekommer i denne håndboken, dersom disse kan føres tilbake til trykking eller feil i oversettelsen

Ansvaret med å identifisere og velge type og kategori av passende personlig verneutstyr som brukerne må anvende ifølge gjeldende forskrifter i landet der maskinen brukes, faller på arbeidsgiveren, ansvarlig person på arbeidsstedet eller teknikeren som får ansvaret for service.

Eventuelle vedlegg til monterings-, bruks- og vedlikeholdsveiledningen som produsenten sender til kunden må oppbevares sammen med håndboken som vedlegget er en del av.

D NORMAL BRUK AV MASKINEN

D.1 Krav til personell som er skikket til å betjene apparatet

Kunden må sørge for at personalet som skal foreta normal bruk av apparatet har fått korrekt opplæring i oppgavene de skal utføre.

Operatøren må:

- leser og forstår håndboken,
- mottar adekvat opplæring og instruksjoner om arbeidsoppgavene, slik at de kan utføre disse på en sikker måte,
- mottar spesiell opplæring for korrekt bruk av apparatet.

VIKTIG
Kunden må forvisse seg om at personellet hans/hennes har forstått instruksjonene de har fått, og særlig instruksjonene angående arbeidshygiene og sikker bruk av apparatet.

D.2 Grunnleggende krav for bruk av apparatet

- Kjennskap til teknologien og spesiell erfaring i bruk av apparatet.
- Grunnleggende generell utdannelse og teknisk kunnskap på et nivå som gjør ham/henne i stand til å lese og forstå innholdet i håndboken, inkludert riktig tolkning av tegninger, skilt og piktogrammer.
- Tilstrekkelige tekniske kunnskaper for å kunne utføre sine oppgaver på en sikker måte, slik de er beskrevet i håndboken.
- Kunnskaper om regelverket angående arbeidshygiene og sikkerhet.

E PRODUKTBESKRIVELSE

E.1 Bruksanvisning

Før du slår på apparatet må du lese denne instruksjonshåndboken nøye. Den inneholder viktig informasjon om riktig og optimal bruk av apparatet.

For ytterligere opplysninger om ovnens funksjoner og tilberedningsytelse, kontakt den lokale forhandleren.

- Ikke sett gryter/panner eller redskaper oppå ovnen for å unngå å dekke til utløpsåpningene for røyk og damp.
- Enkelte modeller er utstyrt med et steketermometer som måler kjernetemperaturen inne i produktene.

  Dette er et presisjonsinstrument som må håndteres svært forsiktig for å unngå støt eller skader som skyldes at

ledningen settes inn eller tas ut for brått (spesielt når det brukes vognmonterte enheter).

MERK!
Garantien dekker ikke skader på steketermometeret som skyldes feil bruk.

- Ved bruk av tilberedningssykluser med fuktighet må du ikke overskride en tilberedningstemperatur på 200-210 °C, ellers kan det føre til skader på tetningene i ovnsrommet.
- Når du bruker ovnen, må du la det være et mellomrom på minst 40 mm mellom beholderne for at varmluften skal kunne sirkulere riktig inne i ovnen.

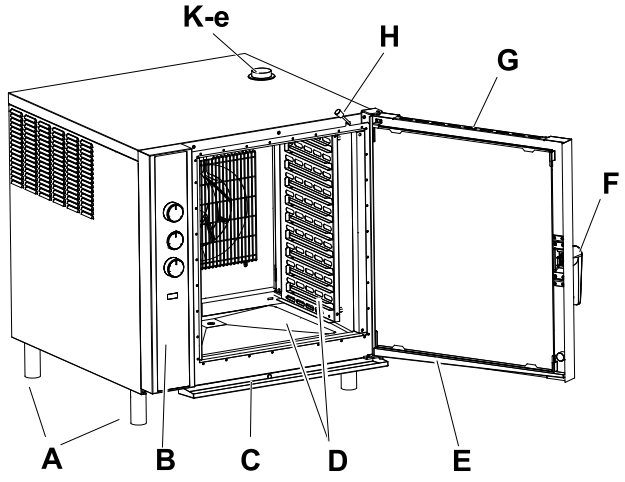
MERK!
Ikke salt matvarene inne i ovnsrommet, spesielt ikke under tilberedningssykluser med fuktighet.
Ikke bruk brennbare væsker som f.eks. brennevin med høyt alkoholinnhold ved matlaging.

VIKTIG
Etter installasjonen av ovner med 6, 10 og 20 rister (stabelinstallasjon med elektriske modeller inkludert), kontroller på hvilken høyde de øverste brettene plasseres i ovnen. Ved behov kan du plassere følgende klebemerke (vedlagt) foran på ovnen og ***1,60 m eller høyere over gulvet***.

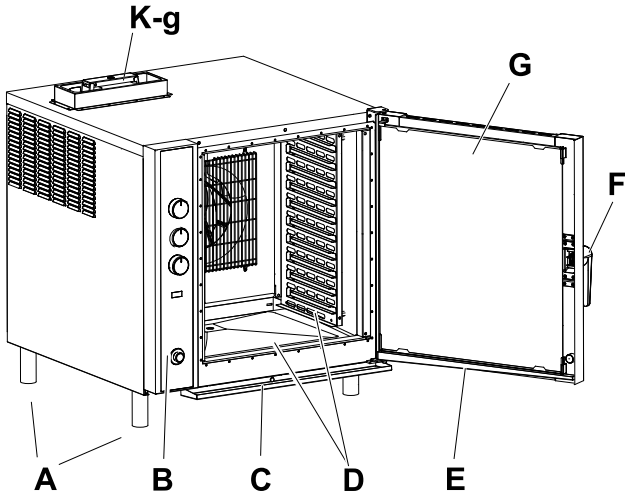


FORSIKTIG
For å unngå skålding må det ikke brukes beholdere som inneholder væske (eller produkter som blir flytende under tilberedning) på hyller som er plassert i høyder over 1,6 m over gulvet. Dette er for å forhindre søl under håndtering.

E.2 Oversikt over bordmodeller



ELEKTRISK modell 10GN 1/1

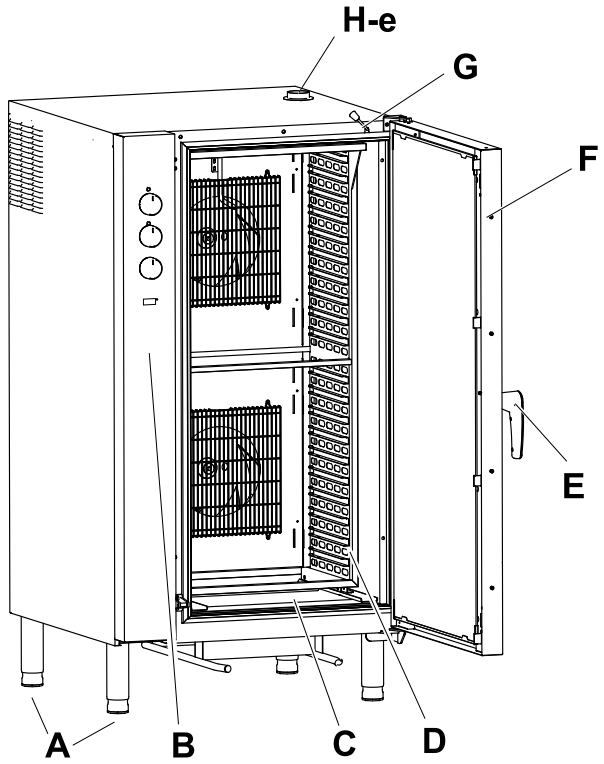


GASS-modell 10GN 1/1

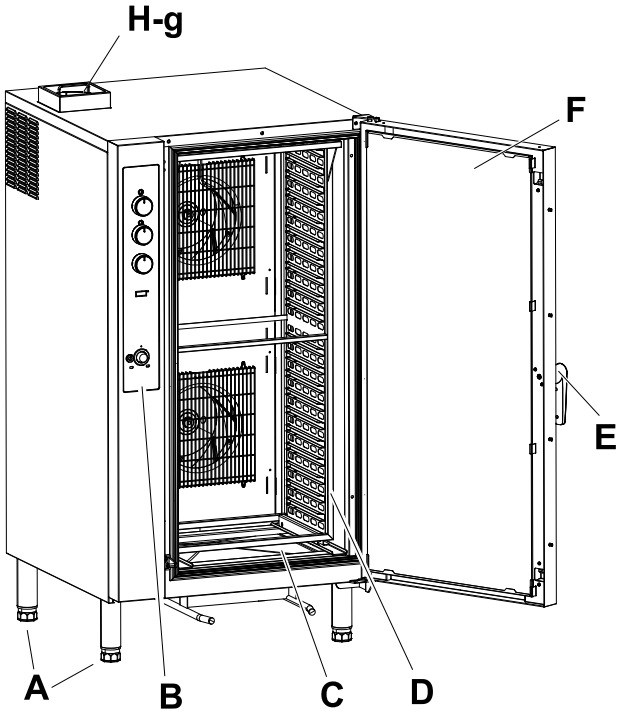
A	Føtter
B	Kontrollpanel
C	Dråpesamlerbrett under ovnsrommet
D	Onvsrom og luftspredere
E	Dråpesamlerbrett under dør (hvis levert sammen med modellen din eller som tilbehør)
F	Dørhåndtak (formen er avhengig av modellen)
G	Dobbel glassdør
H	Spak for åpning/lukning av lufteventil (KUN elektriske modeller)
K-e	Luftutgang fra ovnskammer (KUN elektriske modeller)
K-g	Gassutgang (KUN gassmodeller)

E.3 Oversikt over frittstående modeller

ELEKTRISK modell 20 GN 1/1



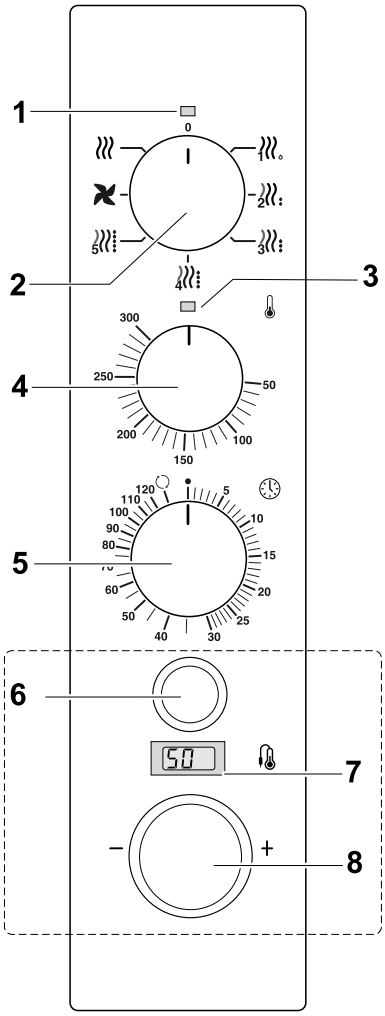
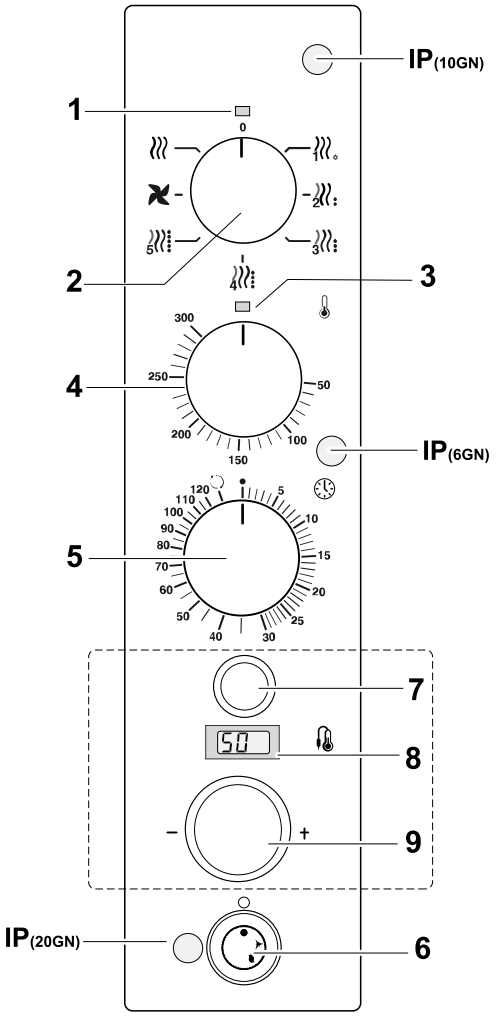
GASS-modell 20 GN 1/1



A	Føtter
B	Kontrollpanel
C	Ovnsrom
D	Stativstruktur (tilgjengelig som tilbehør)
E	Dørhåndtak (formen er avhengig av modellen)
F	Dobbel glassdør
G	Spak for åpning/lukning av lufteventil (KUN ELEKTRISKE modeller)
H-e	Luftutgang fra ovnskammer (KUN ELEKTRISKE modeller)
H-g	Gassutgang (KUN GASS-modeller)

E.4 Betjeningspanel

ADVARSEL
Se “*ADVARSLER OG SIKKERHETSINFORMASJON*“.

ELEKTRISKE MODELLER – Figur A	GASSMODELLER – Figur B
	

MERK!
Tegningen er utelukkende veiledende.

ELEKTRISKE modeller – Figur A

1. Strøm på indikatorlampe
2. Bryter for valg av tilberedningssyklus
3. Termostat på indikatorlampe
4. Termostat: område for temperaturprogrammering: 50 - 300°C
5. Timer: område for tidsprogrammering: 0 - 120 min., "∞"

Sondeelementer (om levert sammen med modellen din eller som tilbehør):

6. Bryteren for valg av steketermometer (deaktiverer timeren hvis denne er aktivert og viser temperaturen på steketermometeret på displayet "7").
7. Display:
   - Viser programmert kjernetemperatur.
   - Viser den faktiske kjernetemperaturen som registreres av steketermometeret under tilberedningssyklusen.
8. Bryter for innstilling av kjernetemperatur i produktet: fra 50 til 99 °C

GASS-modeller – Figur B

1. Strøm på indikatorlampe
2. Bryter for valg av tilberedningssyklus
3. Termostat på indikatorlampe
4. Termostat: område for temperaturprogrammering: 50 - 300°C
5. Timer: område for tidsprogrammering: 0 - 120 min., "∞"
6. Gassbryter

- **IP** - Inspeksjonsport for antenning av flamme). Posisjonen endres avhengig av modellen.

Sondeelementer (om levert sammen med modellen din eller som tilbehør):

7. Bryteren for valg av steketermometer (deaktiverer timeren hvis denne er aktivert og viser temperaturen på steketermometeret på displayet "8").
8. Display:
   - Viser programmert kjernetemperatur.
   - Viser den faktiske kjernetemperaturen som registreres av steketermometeret under tilberedningssyklusen.
9. Bryter for innstilling av kjernetemperatur i produktet: fra 50 til 99 °C

F I DRIFT

F.1 Elektriske modeller

F.1.1 Slå ovnen PÅ

Se figur **A** for ELEKTRISKE modeller:

1. Drei bryteren for tilberedningssyklus “2“ til stillingen .
   Indikatorlampen “1“ tennes for å indikere at apparatet er slått på.
2. Drei bryteren for tilberedningssyklus “2“ til ønsket tilberedningssyklus (se avsnittet F.3 *Tilberedningssykluser*).
3. Still inn tilberedningstemperaturen med termostatbryteren “4“.
4. Still inn tilberedningstiden med timerbryteren “5“.
   Indikator-LED “3“ tennes for å angi at tilberedningssyklusen er aktivert.

Etter endt tilberedningssyklus avgir ovnen et lydsignal i cirka et minutt.

ADVARSEL
Fare for brannskader og/eller plutselig utslipp av varm luft eller damp. Åpne alltid døren med forsiktighet.

MERK!
Før du kjører en tilberedningssyklus med fuktighet, må ovnsrommet forvarmes til cirka 100 ℃ med den tørre varmesyklusen .

F.1.2 Slå ovnen AV

1. Drei valgbryteren “3“ tilbake til stillingen “ 0 “.
   Indikatorlampen “1“ slukker.
2. Steng vannkranene.
3. Koble apparatet fra strømnettet ved skillebryteren.

F.2 GASSMODELLER

F.2.1 Slå ovnen PÅ

Se figur **B** for GASS-modeller:

1. Drei bryteren for tilberedningssyklus “2“ til stillingen .
   Indikatorlampen “1“ tennes for å indikere at apparatet er slått på.
2. Trykk og drei gassbryteren “6“ til stillingen (pilottenner).
   Hold bryteren presset inne i noen sekunder til pilotflammen tennes, og slipp den deretter.
3. Pass på at flammen er korrekt tent ved å se gjennom inspeksjonsporten “IP“ (plasseringen avhenger av modellen).
   Gjenta operasjonen over hvis flammen har slukket.
4. Drei gassbryteren “6“ til stillingen (brennerinnstilling).
5. Drei bryteren for tilberedningssyklus “2“ til ønsket tilberedningssyklus (se avsnittet F.3 *Tilberedningssykluser*).
6. Still inn tilberedningstemperaturen med termostatbryteren “4“.
7. Still inn tilberedningstiden med timerbryteren “5“.
   Indikator-LED “3“ tennes for å angi at tilberedningssyklusen er aktivert.

Etter endt tilberedningssyklus avgir ovnen et lydsignal i cirka et minutt.

ADVARSEL
Fare for brannskader og/eller plutselig utslipp av varm luft eller damp. Åpne alltid døren med forsiktighet.

MERK!
Før du kjører en tilberedningssyklus med fuktighet, må ovnsrommet forvarmes til cirka 100 ℃ med den tørre varmesyklusen .

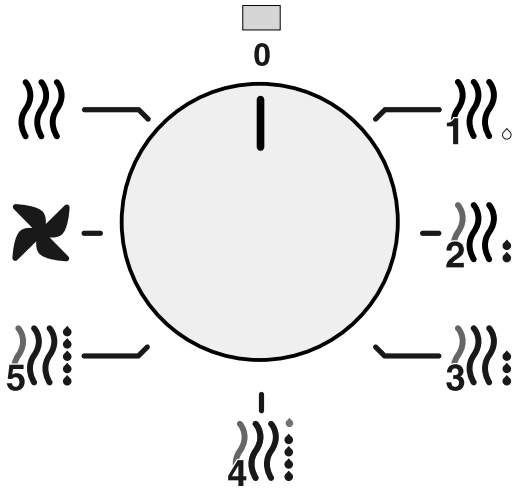
F.2.2 Slå ovnen AV

Slå av ovnen:

1. Drei valgbryteren “2“ tilbake til stillingen “ 0 “.
   Indikatorlampen “1“ slukker.
2. Slukk pilotflammen ved å dreie gassbryteren “6“ tilbake til stillingen .
3. Steng gass- og vannkranene.
4. Koble apparatet fra strømnettet ved skillebryteren.

F.3 Tilberedningssykluser

- Slå apparatet på.
  Indikatorlampen over bryteren er tent.



Bryteren for valg av tilberedningssyklus har følgende innstillinger:

- Oppvarming med lav fuktighet
- Oppvarming med middels-lav fuktighet
- Oppvarming med middels fuktighet
- Oppvarming med middels-høy fuktighet
- Oppvarming med høy fuktighet
- Viftesyklus for rask avkjøling
- Tørr varmesyklus

F.3.1 “Kontinuerlig varme“syklus

- Drei først TEMPERATUR-bryteren til ønsket temperaturinnstilling.
- Drei TIMER-bryteren til stillingen .

F.3.2 Varmesyklus med fuktighet

Påse at vannkranen er åpen. For å øke fuktighetsnivået inne i ovnen under tilberedningssyklusen:

- Drei bryteren tilberedningssyklus til ønsket tilberedningssyklus;
- Still inn ønsket temperatur.

- Still inn tidsinnstillingene eller kjernetemperaturen i produktet for ønsket syklus.

F.3.3 Tørr varmesyklus

For programmere en tørr tilberedningssyklus:

1. Drei velgeren for syklusvalg til stillingen ;
2. Still inn ønsket tilberedningstemperatur.
3. Still inn ønsket tilberedningstid.

F.3.4 Rask avkjøling av ovnen

Gå frem som følger for å avkjøle ovnen raskt etter en tilberedningssyklus:

1. Åpne ovnsdøren;
2. Drei bryteren for tilberedningssyklus til stillingen .

F.4 Tilberede med steketermometer

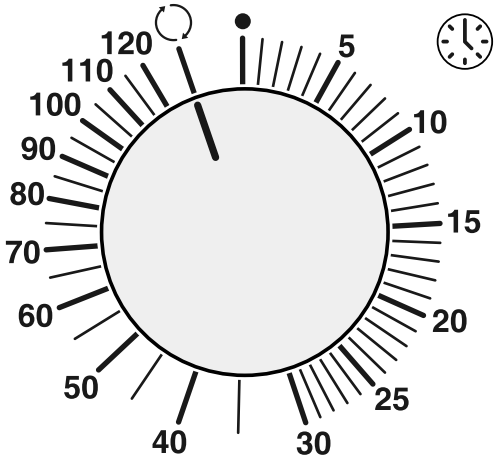
Steketermometeret (hvis det finnes) brukes til å overvåke kjernetemperaturen i produktene.

Denne funksjonen kan brukes med tilberedningssyklusene , , , , og .

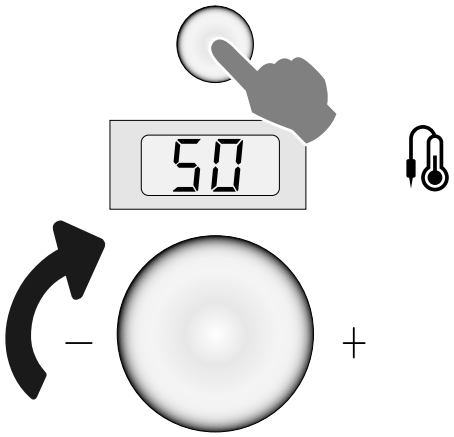
MERK!
Steketermometeret er et presisjonsinstrument. Det må derfor håndteres svært forsiktig for å unngå støt eller skader som skyldes at ledningen settes inn eller tas ut for brått (spesielt når det brukes vognmonterte enheter).

VIKTIG
Garantien dekker ikke skader på kjernetermometeret som skyldes feil bruk.

1. Slå på apparatet ved å dreie velgeren for TILBEREDNINGSSYKLUS til nødvendig syklus.
   Den tilhørende grønne ledlampen er tent.
2. Still inn TIMER-knotten på kontinuerlig modus som beskrevet i avsnittet F.3.1 *"Kontinuerlig varme"syklus*.



3. Ta steketermometeret ut av holderen og sett det inn i produktet uten å forsere det.
4. Påse at sensorhodet er plassert midt i produktet.
5. Lukk ovnsdøren.
6. Trykk på bryteren for STEKETERMOMETER for å aktivere dette.
   (Dette deaktiverer TIMEREN hvis den er programmert og viser steketemperaturen på displayet)
7. Drei på bryteren for PRODUKTTEMPERATUR til ønsket kjernetemperatur vises på displayet.



Tilberedningssyklusen begynner nå og fortsetter til den faktiske kjernetemperaturen i produktet som vist på displayet er kommet opp i den programmerte kjernetemperaturen.

Den programmerte kjernetemperaturen kan også endres under syklusen.

Etter endt syklus avgir ovnen et lydsignal i cirka et minutt.

G STELL AV OVNEN

ADVARSEL
Se "*ADVARSLER OG SIKKERHETSINFORMASJON*".

G.1 Opplysninger om stell

Vedlikeholdsoppgaver må utføres av eieren og/eller brukeren av apparatet.

VIKTIG
Problemer som oppstår på grunn av dårlig eller manglende stell som beskrevet nedenfor, vil ikke dekkes av garantien.

G.2 Introduksjon til rengjøring

ADVARSEL
Bruk grillhansker når du tar på varme deler.

For å bidra til å redusere miljøpåvirkningen anbefaler vi å bruke Electrolux Professional rengjøringsprodukter som er utformet med tanke på bærekraftighet og bionedbryterbarhet.

Hvis du bruker annen type vaskemiddel, må du følge produsentens instruksjoner nøye og ta hensyn til sikkerhetsanvisningene i informasjonsbladene som følger med produktet eller middelet.

Skyll og tørk grundig.

FORSIKTIG

- Ikke bruk vaskemidler som inneholder løsemidler (f. eks. trikloretylen) eller skuremidler til rengjøringen.
- Ikke bruk stålull eller kjemiske produkter som f. eks. natriumhypokloritt (blekemiddel/klorin), hydrokloridsyre (saltsyre) eller andre syrer til å rengjøre overflatene på apparatet.

  Du må helle ikke bruke de ovennevnte produktene til å rengjøre rundt apparatet, da dampene fra disse produktene kan skade det.
- Ikke bruk stålbørster, stålull, kobberkluter, sandbaserte produkter eller lignende til rengjøring.

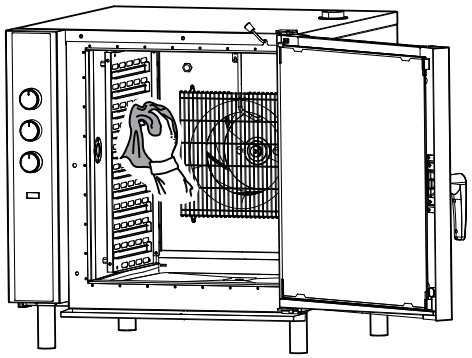
G.3 Grillkammer

ADVARSEL

Koble apparatet fra strømnettet ved skillebryteren og steng av vannet.

Rengjør ovnen **minst en gang hver arbeidsdag**: i tilfelle av intens bruk anbefales hyppigere rengjøring sterkt.

- Rengjør ovnsrommet med et ikke aggressivt vaskemiddel for ovner, og føl retningslinjene fra produktleverandøren.

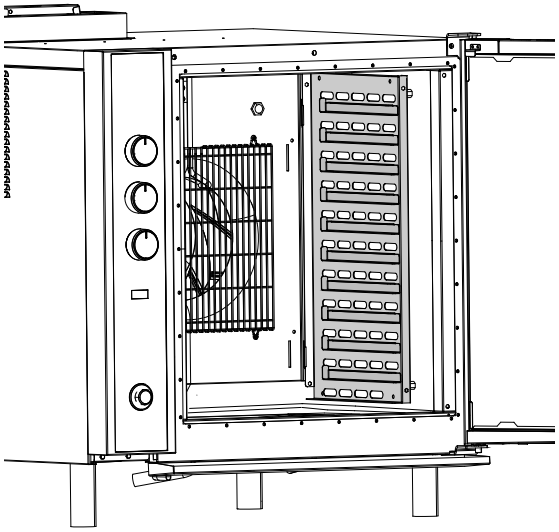


G.4 Grundigere rengjøring

For å gjøre rengjøringen av ovnen enklere, fjerner du følgende:

- Skinnene på den vognmonterte enheten i ovnens base (hvis montert, avhengig av modell).
- Luftfordelerne som støtter ovnsbrettene.
- Sugepanelet

G.4.1 Luftspreder



For å fjerne luftfordeleren inne i ovnen gjør du som følger:

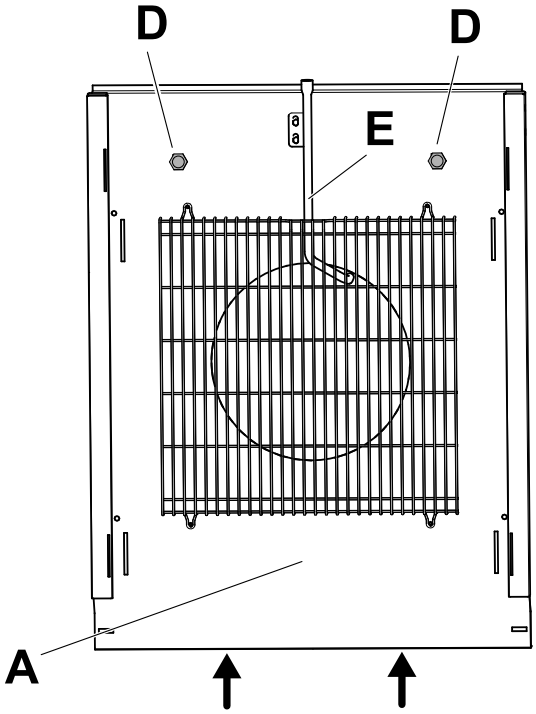
1. Løft fordeleren.
2. Drei den for å frigjøre de to tappene foran.
3. Fjern krokene fra slissene i viftepanelet.
4. Fjern fordeleren.

Gjenta prosedyren ovenfor i motsatt rekkefølge for å sette fordeleren på igjen.

G.4.2 Sugepanel

For å fjerne sugepanelet (“A“) inne i ovnen:

- Fjern luftfordelerne på sidene.
- Skru ut de to festeskruene “D“.
- Om nødvendig løsner du på de tilhørende festeskruene for å senke luftfukteren “E“.
- Løft panelet og koble det fra de to boltene nederst på ovnen. I figuren over indikerer de to pilene på panelet plasseringen av hullene for boltene.

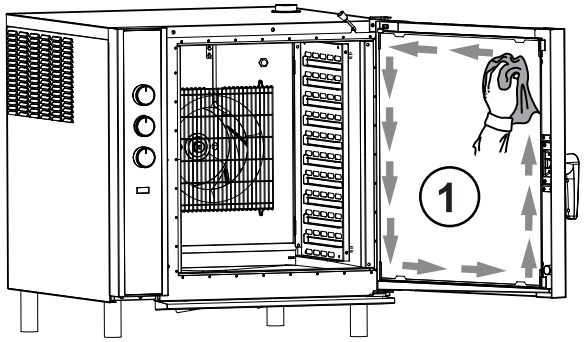


Gjenta prosedyren ovenfor i motsatt rekkefølge for å sette sugepanelet på igjen.

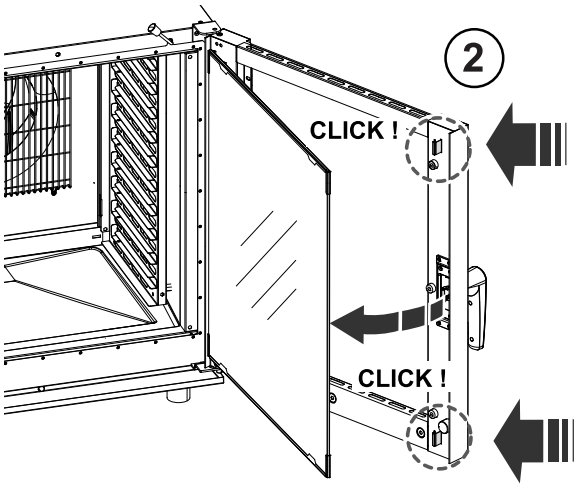
G.5 Glassdør til ovnsrommet

MERK!
Du må kun rengjøre panelene når glasset er kjølig og aldri bruke slipende kluter eller rengjøringsmidler.

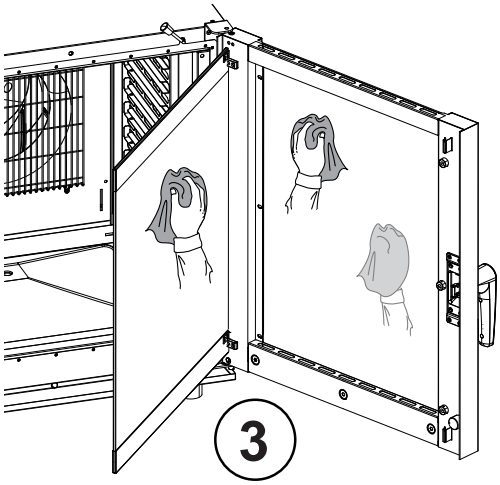
1. Rengjør den innvendig glassdøren med bruk av et glassprodukt som vist i figuren.



2. Trykk på de øvre og nedre klemmene for å løsne den innvendige glassdøren. Åpne den (så langt det er mulig) for å rekke inn i mellomrommet mellom det innvendige og utvendige glasset.



3. Rengjør alle glassidene på begge dørene. Rengjør deretter overflatene i mellomrommet mellom dørene.



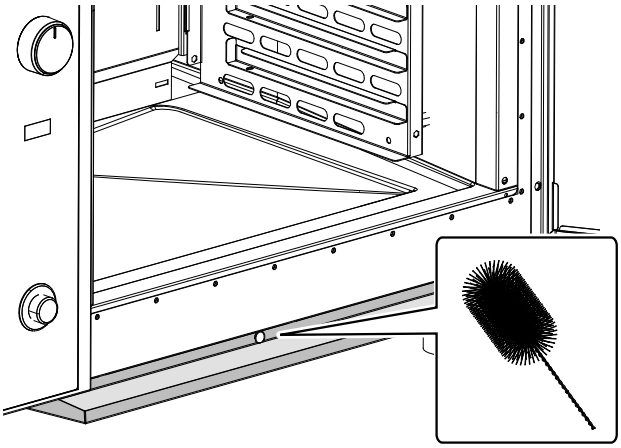
G.6 Dråpesamler under ovnsrommet

Kondensoppsamleren i plast nederst på stekekammerets front sørger for at damp som kondenserer så snart døren åpnes, samles opp og føres ut.

I tilfelle av tilberedning med mye fett må du bruke et avfettende produkt annenhver dag. Ved tilberedning med mindre fett bør du bruke et avfettende produkt minst en gang i uka.

Rengjør det lille avløpsrøret og sjekk om det er hindringer som hindrer vannet fra å renne ut.

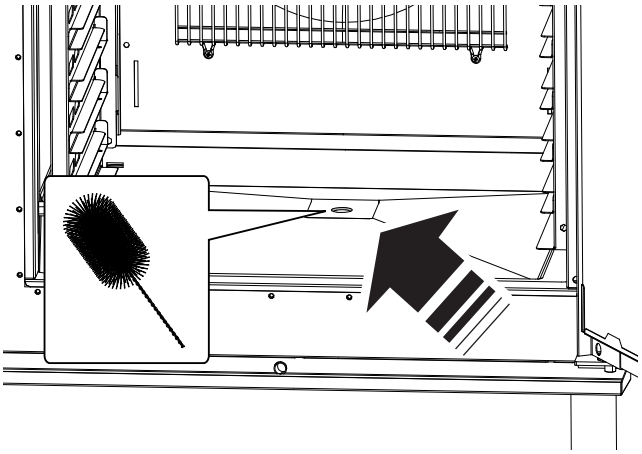
Bruk om nødvendig en liten rørbørste med nylonbust.



G.7 Avløpsslange fra kammeret

Rester fra tilberedning vil kunne tette igjen avløpsrøret. Det er derfor svært viktig å kontrollere at avløpet fungerer som det skal og rengjøre avløpsrøret så snart du ser tegn på tilstopping.

Rengjør avløpsrøret regelmessig **fra innsiden av ovnen**.



Bruk om nødvendig en rørbørste med nylonbust.

G.8 Mattermometer

Til tross for regelmessig rengjøring av stekekammeret kan rester etter tilberedningen sette seg fast på mattermometeret og endre temperaturmålingen.

For at ovnen skal fungere optimalt med mattermometeret anbefales det å rengjøre mattermometeret for hånd **hver dag** med lunkent vann og nøytral såpe. Unngå å binde termometerkabelen og skyll med vann.

VIKTIG
Vær spesielt forsiktig når du håndterer mattermometeret. Husk at det er en spiss gjenstand som derfor må håndteres forsiktig, også under rengjøring.

G.9 Andre overflater

- Det utvendige glasset, deler av metall og plast må kun rengjøres med ikke-aggressive vaskemidler. Stopp bruken av disse produktene med en gang dersom du ser eller føler

vesentlige endringer på overflatene og skyll med vann (for eksempel: glass som blir matt/ripet/annet eller plast som er misfarget/smelter/annet, eller metall med rust/flekker/riper). Tørk grundig etter skylling.

VIKTIG
Som for plasthåndtaket må du ikke bruke vaskemidler som inneholder natriumhypokloritt.

- Rengjør deler av rustfritt stål daglig med lunkent nøytralt såpevann.
  Skyll med rikelige mengder vann og tørk grundig.
- Unngå rengjøring av rustfritt stål med grytesvamp, børster eller skraper av vanlig stål, da de kan legge igjen jernholdige partikler som ved oksidasjon etterlater flekker og fører til rustdannelse.

G.10 Perioder der apparatet står ubrukt

Ta følgende forholdsregler ved lange perioder uten bruk:
- Steng vannkranen(e) hvis de finnes.
- Steng gassventilene
- Koble fra strømforsyningen eller trekk støpselet ut fra stikkontakten, hvis det finnes.
- rengjør kabinettet og gå over alle overflatene av rustfritt stål på apparatet med en klut dyppet i vaselinolje for å legge en beskyttende hinne
- ventiler lokalene jevnlig.

VIKTIG
Garantien dekker ikke skader som skyldes isdannelse i apparatets rør.

G.11 Utskifting av slitekomponenter

Det er deler som får skader som en følge av normal bruk i løpet av en periode, og disse er ikke dekket av produsentgarantien.

G.12 Reparasjon og ekstraordinært vedlikehold

MERK!
Reparasjon og ekstraordinært vedlikehold må utføres av spesialisert, autorisert personell.
Personellet kan bestille en egen servicehåndbok fra produsenten.

G.13 Vedlikeholdsintervaller

Det anbefales å utføre kontrollene i de intervallene som er angitt i følgende tabell:

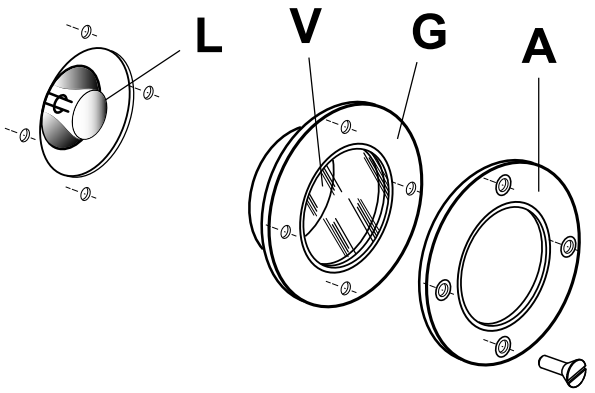
Vedlikehold, inspeksjoner, kontroller og rengjøring	Frekvens	Ansvar
Vanlig rengjøring • generell rengjøring av apparatet og området rundt	• Daglig	• Operatør
Mekaniske beskyttelser • kontrollere tilstanden, om noe er deformert, løsnet eller fjernet	• Hver 6. måned	• Service
Kontroll • Kontroller de mekaniske delene for sprekker eller deformasjoner, stramming av skruer. Kontroller leseligheten og tilstanden til tekst, klistremerker og symboler, og gjenopprett om nødvendig.	• Årlig	• Service
Apparatstruktur • strammingen på de viktigste boltene (skruer, festesystemer osv.) på apparatet	• Årlig	• Service
Sikkerhetssymboler • kontroller om sikkerhetsmerkingen er leselig og i god stand	• Årlig	• Service
Elektrisk betjeningspanel • Kontroller tilstanden på elektriske komponenter installert inne i det elektriske betjeningspanelet. Kontroller ledningene mellom el-panelet og apparatkomponentene.	• Årlig	• Service
Strømledning • Kontroller strømledningen (eventuelt skifte den ut).	• Årlig	• Service
Generelt ettersyn av apparatet • Kontroller alle komponenter, elektrisk utstyr, korrosjon, rør.	Hvert 10 år[1]	• Service

1. Apparatet er konstruert og prosjektert til å vare cirka 10 år. Etter den tidsperioden (fra igangsetting) må det utføres et generelt ettersyn av apparatet.

G.14 Skifte lyspæren i ovnen

Gå frem som følger hvis lyspæren i ovnen går:
1. Koble apparatet fra strømnettet.
2. Skru ut de fire skruene som fester ringmutteren “A“ til lysarmaturen og fjern glassdekselet “V“ sammen med tetningen “G“;

3. Ta ut halogenpæren “L“ og erstatt den med en ny av samme type (12V- 20W - 300 °C).
   Bruk en ren papirbit/-håndkle for å unngå direkte kontakt med fingrene.
4. Påse at sikkerhetsglasset er riktig montert inne i tetningen og sett det på igjen.
5. Smør tetningen “G“ med ikke-giftig silikonfett.
6. Deretter fester du ringmutteren med de fire skruene.



H PROBLEMER OG LØSNINGER

H.1 Feilsøkingsveiledning

MERK!
Ved en feilfunksjon:

1. Koble apparatet fra strømnettet.
2. Slå av sikringsbryteren oppstrøms for apparatet.
3. Steng gass- på gassmodeller og vannkranene.
4. Kontakt kundeservice som har opplært personell autorisert av produsenten.

Visse feil kan oppstå under normal bruk av apparatet:

Feilfunksjon	Mulige årsaker:
Ovnsrommet varmes ikke tilstrekkelig opp eller ikke i det hele tatt.	• Regulatoren for tilberedningstemperatur har grepet inn. • Skadede varmeelementer. • Skadet kontaktorspole på varmeelement. • Termostatsensoren er skadet (feil “EPt1“). • Skadet kontrollenhet.
Umulig å regulere ovnstemperaturen.	• Feil på driftstermostaten.
Ovnen slår seg av.	• Sikringen for overoppheting av motor er utløst. • Sikringen for kontrollkrets-komponent er utløst.
Kun GASSMODELLER: **Pilotbrenneren tenner ikke.**	• Elektroden er dårlig festet eller feil koblet til • Elektrisk antenning eller elektrodekabelen er skadet • Utilstrekkelig gasstrykk; • Tett pilotinjektor • Defekt gassventil.
Kun GASSMODELLER: **Pilotbrenneren slukker når tenningsbryteren slippes.**	• Termoutløseren er defekt eller ikke tilstrekkelig oppvarmet av pilotbrenneren • Lavt gasstrykk ved ventilen • Defekt gassventil; • Sikkerhetstermostat(er) utløst
Kun GASSMODELLER: **Brenneren tennes ikke når pilotbrenneren er tent.**	• Lavt trykk i gassrørene • Tett injektor • Defekt gassventil; • Gasshullene på brenneren er tilstoppet; • Motorens termiske utkobler er utløst • Defekt timer • Dørens mikrobryter er defekt eller døren er ikke skikkelig lukket • Driftstermostaten eller kolben er skadet.
Ovnstemperaturkontrollen fungerer ikke	• Defekt driftstermostat • Defekt gassventil.

H.1.1 Service

Du får lett tilgang til komponenter som trenger rutinevedlikehold ved å åpne betjeningspanelet eller fjerne det VENSTRE sidepanelet og bakpanelet.

HOVEDKOMPONENTENES LAYOUT

VIKTIG
Alt arbeid inne i apparatet må kun utføres av en opplært installatør som er autorisert av produsenten.

Når du åpner betjeningspanelet, får du tilgang til:

- Alle de elektriske komponentene.
- Klemmeblokken (alle er tilgjengelige fra utsiden av apparatets base).
- Sikringen.

Tilgang til den magnetiske vannventilen:

- fjern betjeningspanelet
- Fjern det venstre panelet på apparatet.

For å få tilgang til den elektriske motoren:

- Fjern sugepanelet
- Fjern viften.
- Fjern bakpanelet.

GASS-modeller

Åpne kontrollpanelet og det venstre sidepanelet på apparatet for å få tilgang til følgende komponenter:

- Elektromagnetisk vannventil.
  For å skifte ut gassmagnetventilen kobler du fra pilotlinjen og termoutløseren og kobler fra gassinntaks- og uttakskoblingen.
- Sikkerehts- og driftstermostater.
  Gjør som følger for å skifte ut kolben på sikkerhetstermostaten:
  1. Fjern festeskruene på dekselet og på baksiden av apparatet
  2. Fjern utløpsrøret (hvis montert)
  3. Hev den bakre venstre siden av dekselet
  4. Skift ut termostatkolben, pass på at du plasserer den nye kolben på plassen sin.
- Pilotbrenner og hovedbrenner
  For å fjerne må du først løsne festeskruene
- Injektorer for pilotbrenner og hovedbrenner
  Utskifting og justering av primærluft

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electroluxprofessional.com