

### 3. BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANEL

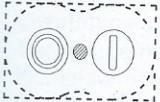
#### 3.1 INDLEDNING

For lettere at forstå ovns funktioner bør den sammenfoldelige side, der befinder sig bagerst i denne brugervejledning, med tegningen af betjeningspanelet for den rette model holdes foldet ud und læsningen af disse anvisninger.

Herunder beskrives alle de funktioner, de forskellige modeller kan have.

Nogle af funktionerne er fælles, mens andre kun findes på visse modeller.

#### 3.2 BETJENINGSKNAPPER



Hovedafbryder



Start/Stop tilberedningsprogram.

#### 3.3 VIGTIGSTE TILBEREDNINGSFUNKTIONER



**Varmluft:** Til stegning og gratinering med en maksimumtemperatur på 250 - 300°C.

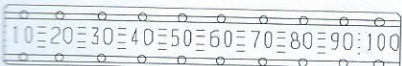


**Kombi:** Overophedet damp. Anvender varmelegemer i ovnrum og dampgenerator (maks. temperatur 250°C).



**Damp:** Ideel til kogning (driftstemperaturen indstilles automatisk til 100°C).

**Dampen kan indstilles til lave temperaturer** for skånsom tilberedning af madvarer, vakuumpakkede retter, samt til optøning (temperatur fra 25°C til 99°C).



**Visning af fugtighedsprocent:** Gør det muligt at se fugtighedsprocenten for varmluftsprogram og kombiprogram.



**Digitaltermometer/-termostat** til kontrol af temperaturen i ovnrummet.



**Timer** til kontrol af tilberedningstiden.

**Stegetermometer/Kernetemperaturføler** til kontrol af temperaturen inde i madvarerne.

#### 3.4 SPECIELLE TILBEREDNINGSFUNKTIONER



##### Spec.-funktioner

Funktioner der er nyttige for tilberedningen.



**Pausefunktion:** Med denne funktion kan man opnå en forsinket start af programmet, eller en pause mellem to faser.



**Genopvarmningsprogram:** Producerer den fugtighedsprocent, der er optimal til hurtig genopvarmning af madvarer (maks. temperatur 250°C).

Genopvarmningsprogrammet består kun af én fase og er karakteriseret af:

- Af en specialcyklus med kontrolleret fugtighed på 20 % (kan eventuelt ændres),
- Af en temperatur der er indstillet til 120°C (kan eventuelt ændres),
- Anvendelsen af fuld effekt.
- Tid indstillet til **30 minutter** (kan eventuelt ændres), **og når programmet først er startet, fortsætter det, også selvom døren åbnes.**

**Bemærk!** Fare for skoldning.

Åbn altid ovndøren forsigtigt, når ovnen er varm.

Dette program kan i stedet for en indstillet tid også anvendes med funktionen **Cont** eller med **kernetemperaturføleren**.

#### HOLD

**Tilberednings- og vedligeholdelsesfase:** Til langsom og længevarende tilberedning som for eksempel tilberedning af stege (store stykker).

Det kan kombineres med funktionerne **varmluft**, **kombi**, **damp** og **genopvarmning**.

Blæserens funktion er pulserende.

#### HACCP

**HACCP:** Gør det muligt at registrere tilberedningsprogrammerne i henhold til standarden **H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points)**. Alt efter systemet der rådes over, kan tilberedningsdata udskrives på en printer, der er tilsluttet ovnen, eller overføres til en PC.



**Rengøringsprogram:** Ovnens automatiske eller halvautomatiske rengøringsprogram (se afsnit 7 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE).



**Funktion med nedsat hastighed (blæser):** Til tilberedning af sarte madvarer som f. eks. konditorkager. Kan kombineres med alle programmer.



**Funktion med nedsat effekt (genopvarmning):** Til tilberedning af sarte madvarer som f. eks. konditorkager. Kan kombineres med alle programmer.



**Funktion med ECO-DELTA:** Anvendes til stegning af store stykker kød (over 5kg, som for eksempel hel kalkun, hel skinke, ...).

I denne tilberedningsmåde kan temperaturen indstilles til mellem 1°C og 120°C.

I dette tilfælde indrettes temperaturen i OVNRUMMET automatisk efter temperaturen i maden (målt med KERNETEMPERATURFØLEREN), og temperaturforskellen holdes konstant (ECO-DELTA) fra tilberedningens start til dens slut.

F.eks:

TILBEREDNING:	START	.....	SLUT
ECO-DELTA	= 80°...80...80...	80...	80°C (indstillet)
KERNETEMP.			
FØLER	= 10°...11...12...	40...	60°C (indstillet)
OVNRUM	= 90°...91...92...	120...	140°C (resultat)



**Funktion med varmluft med åbent luftspjæld:** Anvendes til tilberedninger, der kræver tør luft. Gør det muligt at udlede fugtigheden, når det er nødvendigt (maks. temperatur 300°C).



**Kontrollampe for åben ovndør.**



**Kontrollampe for kalk:** Når denne kontrollampe blinker, er det nødvendigt at afkalke dampgeneratoren. Se afsnit 7.

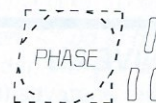


**Kontrollampe for dampgeneratorens tilstand:**

- **Slukket:** Dampgeneratoren er klar.
- **Blinker:** Dampgeneratoren er i opfyldningsfase eller mangler vand. **Kontroller, at der kommer vand til ovnen!**

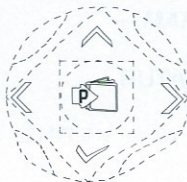


**Regulering af tilberedningsparametre:** Gør det muligt at regulere tilberedningsværdierne (fugtighed, temperatur og tid).



**Faser i automatisk program:** Gør det muligt at udføre et tilberedningsprogram i 2 faser. Overgangen fra den ene fase til den anden er automatisk.  
(KUN NIVEAU B og C).

### 3.5 YDERLIGERE FUNKTIONER



**Betjeningsknapper til styring af programbibliotek:** Med disse knapper kan man gemme, ændre og slette tilberedningsprogrammer (KUN FOR NIVEAU A).



**Programvælger:** Gør det muligt at søge efter og vælge gemte programmer (KUN FOR NIVEAU A).



**Manuel indsprøjtning af vand i ovnrømmet:** Gør det muligt at øge fugtighedsprocenten øjeblikkeligt under et tilberedningsprogram.



**Manuel tømning af vand fra dampgeneratoren:** Ved tryk på denne knap tømmes vandet ud af dampgeneratoren.

**Bemærk!** : For at undgå overdreven kalkansamlinger i dampgeneratoren, er det nødvendigt:

- at overholde værdierne for vandtilførslen – se installationsafsnittet.
- altid at tømme dampgeneratoren efter endt arbejdsdag.



**Hurtig nedkøling af ovnrømmet:** Denne funktion er nyttig, når der skiftes fra en tilberedning til en anden med lavere temperatur. Tillader rotation af blæserhjul og automatisk indsprøjtning af vand (TS < 180°C), selvom døren er åben.

**Bemærk!** Fare for skoldning.  
Åbn altid ovndøren forsigtigt, når ovnen er varm.

**Inden ovnen tages i brug, kontrolleres det at:**

- Den eksterne elektriske sikkerhedsafbryder er aktiveret,
- Vandhanerne er åbne,
- Ovnens afløb er ikke tilstoppet.

## 4. FUNKTIONSNIVEAU A, B og C

(C = Convect, Convection)

Madvarer tilberedes ved opvarmning og denne opvarmning kan foregå på en bestemt MÅDE, ved en bestemt TEMPERATUR, i et bestemt TIDSRUM og med en bestemt FUGTIGHEDSPROCENT. For at starte en TILBEREDNINGSPROGRAM er det derfor nødvendigt at indstille disse værdier.

Ovnen fungerer som beskrevet i de følgende afsnit:

### --- INDSTILLING AF TILBEREDNINGSPROGRAM ---

- VALG AF TILBEREDNINGSMÅDE
- INDSTILLING AF TILBEREDNINGSTEMPERATUR
- INDSTILLING AF TILBEREDNINGSTID
- INDSTILLING OG ANVENDELSE AF KERNE-TEMPERATURFØLER
- INDSTILLING AF FUGTIGHEDSPROCENT
- START AF TILBEREDNINGSPROGRAM

Yderligere afsnit omhandler ekstrafunktioner, som for eksempel:

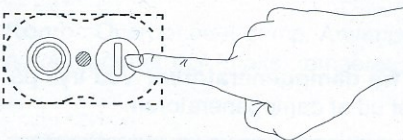
- MANUELT PROGRAM (KONTINUERLIG TILBEREDNING)
- SPEC.-FUNKTIONER (ekstrafunktioner)
- TILBEREDNING MED FASER I AUTOMATISK PROGRAM

Endelig er der et afsnit for niveau **A** ovnen, der omhandler hukommelsesfunktionen for tilberedningsprogrammer som opskrifter (f.eks. TILBEREDNING AF KYLLING) eller programmer, der hedder:

- LAGRING AF OPSKRIFTER ELLER PROGRAMMER

### 4.1 TÆND OVNER

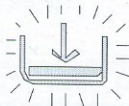
Ovnen tændes med tryk på **I** på denne afbryder:



Herefter sker følgende:

- Trykknappen lyser.
- Betjeningspanelet tænder, og nogle af funktionsikonerne blinker.
- Displayet for Termometer/Termostat **TS** viser temperaturen i ovnrummet.
- Lampen i ovnrummet tænder.

- Dampgenerator er i **opfyldningsfase**



(kontrollampe blinker)

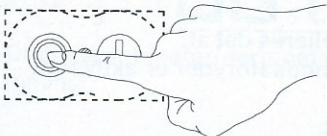
- Dampgenerator er **klar**



(kontrollampe slukket)

#### 4.1.1 SLUK OVNER

Ovnen slukkes ved at trykke på **O** på følgende afbryder:

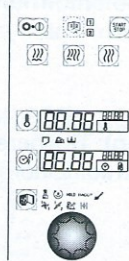


## 4.2 VALG AF FUNKTION (MANUEL eller AUTOMATISK)

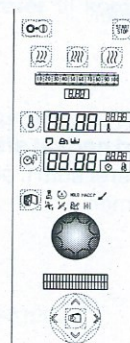
Betjeningspanelet er delt op i to dele, en for MANUELLE funktioner og en anden for AUTOMATISKE funktioner.

MANUELLE funktioner

AUTOMATISKE funktioner



(niveau **B** og **C**)



(niveau **A**)

Brug én af disse 2 kommandoer afhængigt af behovet for tilberedning i niveau **A** ovnen.

Ovne med niveau **B** og **C** har udelukkende MANUELLE funktioner.

## 4.3 MANUELLE FUNKTIONER

### INDSTILLING AF TILBEREDNINGSPROGRAM

#### 4.3.1 VALG AF TILBEREDNINGSMÅDE

Når OVNEREN ER TÆNDT vælges en af følgende tilberedningsmåder med tryk på tasten, der herefter lyser:



damp

kombi

varmluft

Indstil tilberedningsparametrene som angivet i nedenstående afsnit.

#### Note:

Temperatur- og timerDISPLAY'et blinker i 5 sekunder mens de venter på indtastning af en indstilling. Hvis der ikke indtastes nogen værdi, gemmer ovnen den forudindstillede værdi (default-værdien), og displayerne holder op med at blinke.

#### 4.3.2 INDSTILLING AF TILBEREDNINGSTEMPERATUREN

Indstil temperaturen med tryk på følgende tast, der herefter lyser:

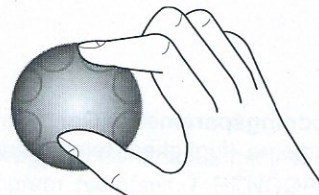


På DISPLAYET vises TEMPERATUREN i OVNRUMMET med store tal, mens den temperatur, der skal INDSTILLES, vises med små tal (blinker i 5 sekunder).

Eks.: 34°C  
TEMPERATUR  
I OVNRUM



Eks.: 200°C  
TILBEREDELSES-  
TEMPERATUR



Drej knappen med uret (øger temperaturen) eller mod uret

(mindsker temperaturen) for at indstille den ønskede TILBEREDNINGSTEMPERATUR på det lille DISPLAY. Efter 5 sekunder holder TILBEREDNINGSTEMPERATUREN op med at blinke og er nu INDSTILLET.

**Obs: 1**

**Dampprogrammet** har en automatisk indstillet driftstemperatur på 100°C. **Dampen kan indstilles til en lavere temperatur** (mellem 25°C og 99°C), hvis de drejes på den tilhørende knap; **overophedet damp** (temperatur fra 101°C til 130°C).

**Bemærkning 2**

Med cyklusen **BLANDET** er det muligt at foretage en **fermenteringscyklus** ved at indstille en temperatur på under 50°C (fra 25 til 49°C).

Når fermenteringscyklusen er indstillet som den første fase, udelukkes **forvarmningen af rummet**.

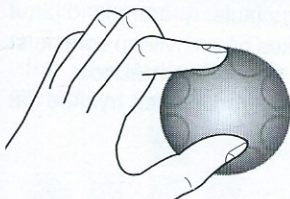
**4.3.3 INDSTILLING AF TILBEREDNINGSTID**

Tilberedningstiden indstilles med tryk på følgende tast, der herefter tændes:



På **TIMERDISPLAYET** vises tilberedningsprogrammets **RESTTID** med store tal og den tid, der skal **INDSTILLES** med små tal (blinker i 5 sekunder).

Eks.: 1 t 30'

TOTAL  
RESTTIDEks.: 1 t 30'  
AKTUEL  
RESTTIDkontrollampe for  
timer tændt

Drej knappen med uret (øger tiden) og mod uret (mindsker tiden) for at indstille den ønskede TILBEREDNINGSTID på det lille DISPLAY.

Efter 5 sekunder holder TILBEREDNINGSTIDEN op med at blinke og er således INDSTILLET.

**OBS:**

I dette tilfælde er der kun ét tilberedningsprogram eller fase og den AKTUELLE resttid svarer derfor til den TOTALE resttid.

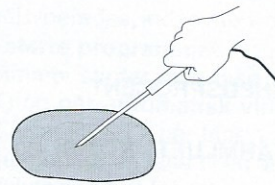
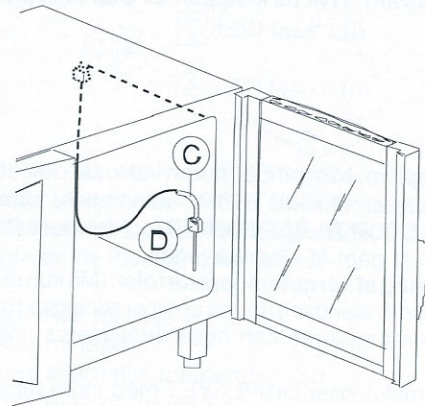
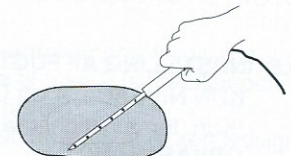
**4.3.4 INDSTILLING OG BRUG AF KERNETEMPERATURFØLEREN (STEGETERMOMETER)**

Kernetemperaturføleren gør det muligt at måle temperaturen inde i den mad, der bliver tilberedt. Man kan derfor indstille en ønsket temperatur, hvorefter tilberedningen automatisk bliver stoppet når denne temperatur nås.

**Bemærk:** Kernetemperaturføleren er et præcisionsinstrument. Undgå at udsætte den for stød, at forcere den ved indsættelsen og at trække i det bøjelige kabel (især ved anvendelsen af vogne med hjul). Garantien dækker ikke erstatning af kernetemperaturfølere, der er blevet beskadiget ved ukorrekt brug.

## 1) Tænd ovnen.

Tag kernetemperaturføleren "C" ud af holderen "D" og sæt den ind i maden uden at forcere den. Sørg for at spidsen (med føleren) er placeret i nærheden af madvarens midte.

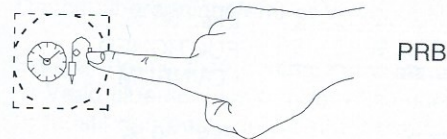
NIVEAU B og C  
kernetemperaturføler  
med 1 målepunktNIVEAU A  
MULTIPOINT-kernetemperaturføler  
med 6 målepunkter

NIVEAU A ovnen er udstyret med en MULTIPOINT-kernetemperaturføler med 6 målepunkter langs hele "føleren", der gør det muligt at måle temperaturen inde i maden korrekt, selvom spidsen ikke sidder fuldstændigt midt i madvaren. Luk ovndøren.

2) Vælg ønsket tilberedningsmåde, og indstil tilberedningstemperaturen på temperaturdisplayet TS.

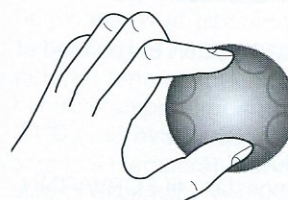
**Bemærk:** Indstil ikke tiden på TM-displayet.

3) Indstil TEMPERATUREN for KERNETEMPERATURFØLEREN ved at trykke 2 gange på følgende tast, der herefter tænder:



På **DISPLAYET** vises TEMPERATUREN ved KERNE-TEMPERATURFØLEREN med store tal, og den temperatur, der skal **INDSTILLES**, vises med små tal (blinker i 5 sekunder).

Eks.: 57°C

TEMPERATUREN VED  
KERNETEMPERATURFØLERENEks.: 80°C  
INDSTILLET  
TEMPERATURkontrollampe for  
kernetemperaturføler tændt

Drej knappen med uret (øger temperaturen) eller mod uret (mindsker temperaturen) for at indstille den ønskede TEMPERATUR for KERNETEMPERATURFØLEREN på det lille DISPLAY. Efter 5 sekunder holder den indstillede TEMPERATUR op med at blinke og er nu INDSTILLET.

**Obs:**

Hvis der trykkes på tasten igen, skiftes der fra KERNE-TEMPERATURFØLER til TIMER, hvilket vises på DISPLAYET, hvor lyset tændes i timerikonet.

4) **Start program.** Tryk på knappen for **Start/Stop tilberedning.**



5) **Stop program.** Når temperaturen inde i produktet har nået den indstillede værdi, slukkes ovnen automatisk, som beskrevet i afsnit 4.3.7 **STOP TILBEREDNING**, og det store DISPLAY viser den tid, der er gået af tilberedningen.

6) **Deaktivering af kerntemperaturføler.** (Må kun udføres, efter at tilberedningen er standset). Indstil en tilberedningstid på timeren **TM**. Kerntemperaturføleren kan også deaktiveres, mens ovnen er slukket.

Ved programslut viser DISPLAYET med store tal hele den TID, der er gået.

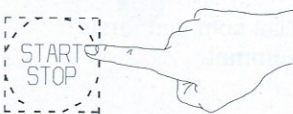
Displayene angiver henholdsvis:

- **HU** fugtigheden i ovnrummet.
- **TS** den automatiske forvarmning af ovnrummet (PrEH). For at springe forvarmningen over skal der atter trykkes på **START**.
- **TM** resterende tilberedningstid / **PRB** sondens temperatur.

**Bemærk:** Ved tilberedning på TID, forbliver den indstillede tilberedningstid uændret under forvarmningen (COUNT-DOWN ikke aktiv).

Efter end forvarmning viser displayet **TS** ordet **LOAD** (indsæt):

- åbn ovndøren, og sæt maden ind.
- luk ovndøren igen, og på displayet **TS** vises ordet **Strt** (START)
- tryk atter på kontrolknappen for tilberedningsstart, og lampen tænder (FAST lys).



Start på TILBEREDNINGSCYKLUS (FAST lys)

(COUNT-DOWN aktiv)

**Obs:**

- Det er ikke muligt at starte et tilberedningsprogram (damp, kombi, varmluft eller genopvarmning), før dampgeneratoren er klar (dampgeneratorens kontrollampe slukker, se afsnit 4.1). I dette tidsrum tælles tiden ikke, og **Start-knappen** blinker. Dette sker også, hvis ovndøren åbnes.

**Bemærk!** Fare for skoldning.

Åbn altid ovndøren forsigtigt, når ovnen er varm.

**4.3.5 INDSTILLING AF FUGTIGHEDSPROCENT**

KUN NIVEAU **A** og **C**

(Kun for funktionerne **VARMLUFT**, **KOMBI** og **GENOPVARMNING**)

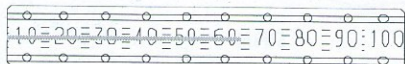
**Bemærk.**

Hvis ovnen tændes efter at have været slukket i nogle timer, er det nødvendigt at vente 20 sekunder, inden fugtigheden aflæses. (Den tid det tager for LAMBDA-føleren at stabiliseres).

**Obs**

Når ovnen er indstillet til VARMLUFT, indstilles fugtigheden ved, at der trykkes to gange på programvalgsknappen.

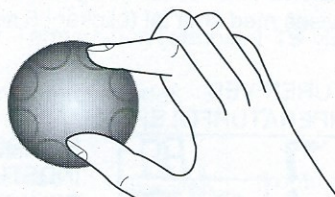
Efter at der er valgt VARMLUFT eller KOMBI, viser DISPLAYET FUGTIGHEDSPROCENTEN (KUN NIVEAU **A**) i ovnrummet med store tal og den fugtighed (NIVEAU **A** 1%...100% og **C** 1/10...10/10), der skal INDSTILLES, med små tal (blinker i 5 sekunder).



Eks.: 60 %  
FUGTIGHED  
i OVNRUM



Eks.: 80 %  
FUGTIGHEDS-  
PROCENT

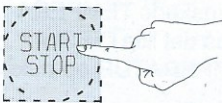


Drej knappen med uret (øger fugtigheden) eller mod uret (mindsker fugtigheden) for at indstille den ønskede FUGTIGHEDSPROCENTEN på det lille DISPLAY.

Efter 5 sekunder holder FUGTIGHEDSPROCENTEN op med at blinke og er nu INDSTILLET.

**4.3.6 START PÅ TILBEREDNINGSCYKLUS**

- Kontrollér, at ovndøren er ordentligt lukket.
- Tryk på kontrolknappen for tilberedningsstart, til FORVARMNING AF OVNRUM, og lampen tænder (BLINKENDE lys).



PrEH

Start på FORVARMNING AF OVNRUM (BLINKENDE lys)

**4.3.7 STOP TILBEREDNINGSPROGRAM**

Når den indstillede tid er gået, standser tilberedningen automatisk, og ovnens alarm lyder med en konstant tone.

Luk ovndøren op, og tag maden ud.

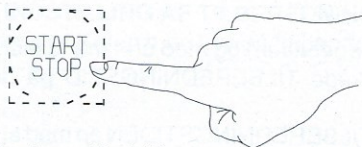
**Bemærk!** Fare for skoldning.

Åbn altid ovndøren forsigtigt, når ovnen er varm.

**Obs:**

- Alarmen kan afbrydes, ved at der trykkes på en hvilken som helst knap på betjeningspanelet, eller ved at ovndøren åbnes.

Tilberedningen kan afbrydes **manuelt**, ved at der trykkes på **Start/Stop**-knappen i **to** sekunder.



Tryk i kortere tid vil ikke have nogen effekt.

Det er muligt at gentage et program ved at trykke på knappen **Start/Stop**.

**4.3.8 MANUELT PROGRAM (FORTSAT TILBEREDNING)**

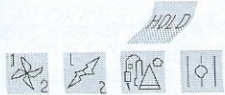
Det er muligt at indstille en manuel tilberedning ved at udelukke timeren. Følg anvisningerne i afsnit 4.3.2 INDSTILLING AF TILBEREDNINGSTEMPERATUR indtil displayet viser "**Cont**", hvilket betyder at tilberedningen **fortsætter**.



I denne tilstand kan et program kun standses manuelt, hvilket gøres ved, at der trykkes på knappen **Stop/Start** i to sekunder, eller ved at slukke for ovnen.

#### 4.3.9 SPEC.-FUNKTIONER

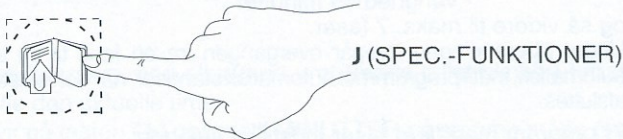
- Tænd ovnen ved at trykke på I.
- Indstil en tilberedning for følgende spec.-funktion:



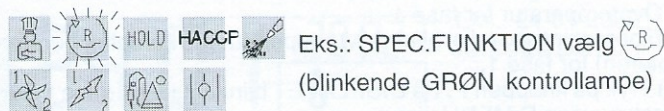
**PEC.-FUNKTION med**  
Sforudindstilling af program.

De øvrige skal ikke indstilles, da de allerede er specialfunktioner.

- Tryk på tasten **U** (SPEC.-FUNKTIONER):



- Kontrollamperne tændes (GRØNNE). SPEC.FUNKTION og en af kontrollamperne blinker.



- Drej knappen med uret eller mod uret for at vælge den ønskede SPEC.-FUNKTION. Ikonet vil nu blinke (GRØNT).
- Tryk på tasten **U**, indtil kontrollampen for den ønskede SPEC.-FUNKTION skifter farve (blinker ORANGE).
- Vent yderligere 5 sekunder for at se, om den valgte funktions kontrollampe lyser konstant (ORANGE).
- Start herefter programmet ved at trykke på knappen START/STOP.

I afsnit 3.4 SPECIELLE TILBEREDNINGSFUNKTIONER (side 186) findes en beskrivelse af de forskellige SPEC.-FUNKTIONER.

#### Note:

Hvis **SPEC.-funktionen** har været inaktiv i 7 sekunder forlades denne **funktion automatisk**, hvilket angives, ved at lampen i funktionsknappen slukker.

- For at **annullere en** af følgende **SPEC.-FUNKTIONER**, der allerede er indstillet (lyser ORANGE):



Tryk på knappen **U** og drej knappen for at vælge, hvorledes den blinker (blinker ORANGE).

Tryk igen på knappen **U** for at få SPEC-knappen til at skifte farve (blinker GRØNT) og således annullere den.

- For at **annullere** de andre **SPEC-funktioner** indstilles et andet tilberedningsprogram.

Hvis **programmet allerede er startet**, standses det ved at knappen tænd/sluk (STAR/STOP) holdes nede i to sekunder, inden SPEC-funktionen annulleres.

#### 4.3.10 TILBEREDNING MED 2 FASER I AUTOMATISK FUNKTION

(KUN NIVEAU B og C)

Ovne med B-niveau gør det muligt at udføre et tilberedningsprogram bestående af to faser. For eksempel:

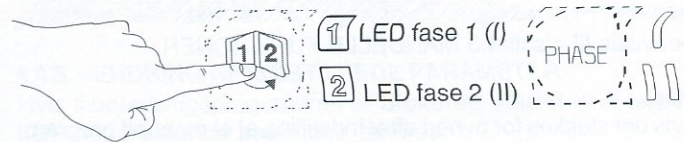
- Fase 1:
  - varmluft 200°C
  - kerntemperaturføler 70°C
- Fase 2:
  - kombi 220°C
  - varighed 40 minutter

Overgangen fra fase 1 til fase 2 sker automatisk. Indstilling af et program med to faser foregår således:

- 1) Tænd ovnen.

- 2) Indstil den ønskede tilberedningsmåde, temperatur, varighed (eller alternativt temperatur ved kerntemperaturføler) som beskrevet tidligere.

- 3) Tryk på knappen "**1-2**" / "**PHASE**":



Kontrollampen for fase 2 lyser RØDT (fase aktiveret), mens kontrollampen for fase 1 lyser GRØNT (fase ikke aktiv). Samtidig blinker kontrollamperne for **tilberedningsmåde**, for at angive at der kan udføres en ny indstilling for fase 2.

- 4) Vælg:

- Tilberedningsmåde for fase 2
- Ovntemperatur for fase 2
- Varighed (eller alternativt temperatur ved kerntemperaturføleren) for fase 2.

- 5) Nu er det tofasede tilberedningsprogram indstillet. Sæt maden, der skal tilberedes, ind i ovnen, og tryk på knappen START/STOP for **at starte programmet**.

Programmet starter med fase 1 (kontrollampen for fase 1 lyser RØDT) og **går automatisk videre** til fase 2 (kontrollampen for fase 2 lyser RØDT), når fase 1 er færdig.

Overgangen fra en fase til en anden angives af et kort lydsignal ved afslutningen af fase 1.

Når fase 2 afsluttes, standes tilberedningen automatisk, som tidligere beskrevet.

#### 4.3.11 COTTURA ECO - Delta Tilberedning

Det drejer sig om en avanceret tilberedningsmetode, hvor ovntemperaturen ændres i forhold til temperaturen i centrum af madvaren, der tilberedes.

Operatøren kan vælge en **deltaværdi** mellem **1°C < 120°C**. Det anbefales at indstille en værdi på mellem **20°C < 70°C**. Temperaturen i ovnrummet reguleres automatisk, så den altid er højere end madens centrumtemperatur og den indstillede værdi.

Denne tilberedningsform er velegnet til store kødstykker.

Brug af denne tilberedningsform: manuel tilberedning

- 1) Vælg tilberedningsform for eksempel **Blandet cyklus**.
- 2) Indstil den ønskede værdi for centrumtemperaturen.
- 3) Gå til de **avancerede funktioner (sidste linje på kontrolpanelet)**, og vælg



På ovnens temperaturdisplay vises **25°C**, der er en **Deltaværdi** (kan ændres ved at markere temperaturområdet og dreje knappen til den ønskede Deltaværdi for eksempel **50°C**). Luk ovnlågen, og tryk på knappen for start for at påbegynde tilberedningen.

Kødets centrumtemperatur kan for eksempel være **14°C** i begyndelsen af tilberedningen, derefter stiger ovnens temperatur til **75°C (50°C over centrumtemperaturen)**, og herefter fortsætter den med at stige, efterhånden som centrumtemperaturen stiger, og holder konstant en forskel på **50°C** (, så hvis centrumtemperaturen stiger med 1 grad, stiger ovntemperaturen tilsvarende). De to temperaturer vises i displayets nederste linje.

Hvis der for eksempel er valgt en sluttemperatur for kødets centrum på **67°C**, vil ovnrummets sluttemperatur være på **117°C** ved afslutningen på tilberedningen.

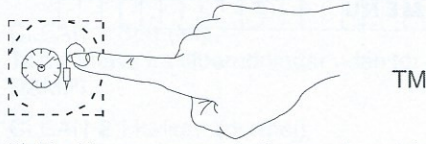
Denne tilberedning er meget langsommere end den 'normale' metode, men den giver bedre resultater og højere kvalitet.



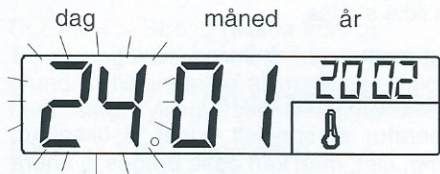
### 4.4.2 INDSTILLING AF KLOKKESLÆT, DATO OG FORSINKET START

- KLOKKESLÆT og DATO -  
KLOKKESLÆT og DATO indstilles således:

- 1) Tænd ovnen med tryk på 1.
- 2) Hold tasten for tid TM trykket ind, indtil der høres et lydsignal (bip) og TIMERNE blinker.



- 3) Drej knappen med eller mod uret (mens tallet blinker) for at indstille den aktuelle time.
- 4) Tryk på tasten TM og indstil MINUTTER på samme måde (se punkt 3 ovenfor).

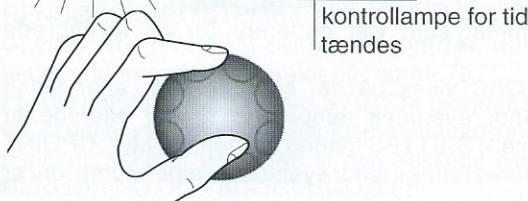


Eks.: 24-01-2002  
AKTUEL DATO

Eks.: 9.15  
AKTUELT KLOKKESLÆT  
timer minutter



Eks.: 9.25  
FORSINKET START  
(10 minutter)

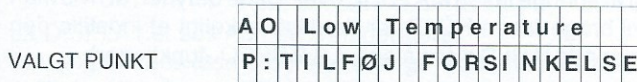


- 5) Tryk igen på tasten TM og indstil DAGEN (vises på TEMPERATURDISPLAYET), som beskrevet tidligere (se punkt 3).
- 6) Indstil herefter MÅNED og ÅR stadig med tryk på tasten TM og gentag trinene for indstilling af dagen, indtil den aktuelle dato er indstillet.

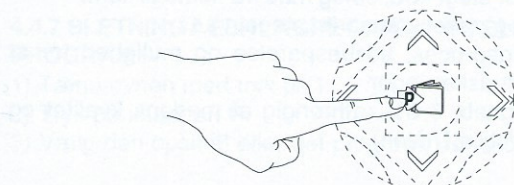
- DELAY START - (forsinket start)  
Efter indstilling af KLOKKESLÆT og DATO (se ovenstående afsnit) gøres følgende:  
1) Tryk på knappen P (program), og vælg den ønskede opskrift eller det ønskede program:



2) Tryk på knappen P, og vælg P:TILFØJ FORSINKELSE.



3) Tryk på knappen P, bogstavet D (Delay start) blinker.



4) Indstil det ønskede tidspunkt for START (vises småt på tidsdisplayet TM), og tryk på knappen START/STOP. Nu begynder cyklen på det tidspunkt, der er indstillet med DELAY START, og på displayet blinker bogstavet D skiftevis med et punktum for at angive at funktionen er aktiv.

### 4.4.3 ÆNDRING AF INDSTILLEDE PARAMETER

Hvis tilberedningsprogrammet er blokeret, startet eller lagret, kan nedenstående parametre ændres:

- 1) Tilberedningsmåde
- 2) Tilberedningstemperatur TS
- 3) Tilberedningstid TM
- 4) Temperatur ved kerntemperaturføler PRB (eller alternativt tilberedningstid).

#### Obs:

- Hvis en parameter i et lagret program er blevet ændret (under tilberedningen), vil der vises en \* (stjerne) ved siden af programnummeret.
- Hvis en parameter i et LAGRET program ændres, vil ændringen overskrive den tidligere indstilling.

Hvis man under et tilberedningsprogram ønsker at tilføje flere faser efter den efterfølgende fase, gøres følgende:

- a) Tryk på knappen START/STOP for at standse det igangværende program.
- b) Tryk på (>) til den ønskede fase vises, og indstil de nye værdier.
- c) Tryk på knappen START/STOP for at fortsætte programmet.

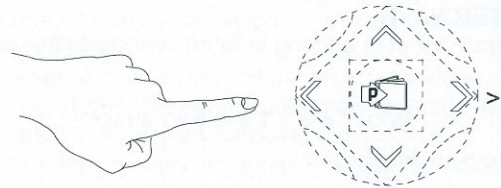
### 4.4.4 LAGRING AF OPSKRIFTER ELLER PROGRAMMER

OPSKRIFTER og programmer (eller tilberedningsfaser) kan gemmes i ovnens hukommelse med et (fortløbende) nummer og en beskrivelse, der hjælper med at identificere den ved en senere søgning.

Eks.: -01----- (nr. OPSKRIFT)  
TILBEREDELSE KYLLING (beskrivelseOPSKRIFT)  
-02-----  
TILBEREDELSE KARTOFFEL

Når der er valgt en OPSKRIFT (med en eller flere tilberedningsfaser,) udføres følgende MANUELLE eller AUTOMATISKE FUNKTIONER:

1) tryk på knappen P



2) Tryk på knappen P igen for at få adgang til menuen, og vælg HUSK OPSKRIFT.



3) Tryk på knappen P for at starte lagringen. Punktet VÆLG NUMMER vises.



4) Tryk på knappen P for at begynde lagringen.





5) Vælg (mens det blinker) det nummer på OPSKRIFTEN, hvor under det valgte program skal gemmes, og bekræft nummeret ved at trykke på knappen P.

6) Vælg SKRIV NAVN.

valgt punkt

01																	
P	:	R	E	D	I	G	E	R	N	A	V	N					

7) Tryk på knappen P, bindestregen "-" blinker.

bindestreg blinker

valgt punkt

01																	
P	:	B	E	K	R	Æ	F	T									

8) Vælg begyndelsesbogstavet.

9) Tryk på (>) for at indtaste det næste bogstav, som angivet i punkt 8, og så videre (vælg mellemrum for at SLETTE et bogstav).

10) Tryk på knappen P for at bekræfte NAVNET på OPSKRIFTEN (f.eks.: TILBEREDNING AF KYLLING).

opskriftens navn

01	T	I	L	B	E	R	E	D	N	I	N	G	A	F	K	Y	L	L	I	N	G
P	:	B	E	K	R	Æ	F	T													

valgt punkt

11) Vælg GEM OPSKRIFT, og tryk på knappen P for at gemme den

opskriftens navn

01	T	I	L	B	E	R	E	D	N	I	N	G	A	F	K	Y	L	L	I	N	G
P	:	G	E	M	O	P	S	K	R	I	F	T									

valgt punkt

12) Tryk på knappen P i et par sekunder for at forlade programmet (eller vælg AFSLUT og bekræft).

**Obs:** Det er ikke nødvendigt at gemme programmerne i nummerorden. Man kan give dem et hvilket som helst nummer mellem 0 og 99. De numre, der allerede er optaget af et program, vises med et punktum, de numre der er ledige vises uden.

#### 4.4.5 SØGNING EFTER OPSKRIFTER ELLER PROGRAMMER

Man kan søge efter en opskrift eller et program på to måder:

- SØGNING EFTER NUMMER (opskriftens eller programmets nummer);
- SØGNING EFTER NAVN (opskriftens eller programmets navn).

##### SØGNING EFTER NUMMER

Tryk på knappen P, og vælg den ønskede opskrift eller det ønskede program.

##### SØGNING EFTER NAVN

Tryk på knappen P for at få adgang til listen over opskrifter eller programmer.

program

A	O	L	o	w	T	e	m	p	e	r	a	t									
P	:	M	E	N	U																

valgt

Tryk på knappen P og vælg SØG EFTER NAVN

program

A	O	L	o	w	T	e	m	p	e	r	a	t									
P	:	S	Ø	G	E	F	T	E	R	N	A	V	N								

valgt

Tryk på knappen P for at starte søgningen, og vælg det første bogstav i den ønskede opskrifs navn, for eksempel F (FORÅRSRULLER).

bogstavet F

A	O	F																			
P	:	B	E	K	R	Æ	F	T													

blinker

Tryk på knappen P for at bekræfte dette bogstav. DISPLAYET viser den første opskrift eller det første program, der begynder med bogstavet F.

første opskrift

med bogstavet F

1	4	F	E	N	N	I	K	E	L												
P	:	M	E	N	U																

Vælg navnet på den ønskede opskrift blandt de opskrifter, der begynder med bogstavet F.

ønsket opskrift

valgt

1	5	F	O	R	Å	R	S	R	U	L	L	E	R								
P	:	M	E	N	U																

#### 4.4.6 BRUG AF FORUDINDSTILLEDE PROGRAMMER

Visse programmer, der er udfører standard servicefunktioner, er fabriksindstillede og kan ikke slettes.

Følgende af ovnens programmer er fabriksindstillede:

##### LOW TEMPERATURE COOKING (EFS-LTC)

Stegning ved lav temperatur er specielt egnet til oksekød, såsom kotelet, oksekulump, filet, men kan også bruges til andre kødtyper såsom kalv, lam, hjort, kalkun, and, svin osv.

Kødundskæringerne kan være: roasbeef, bovstykke, lår, mørbrat, kotelet med ben, filet, koteletter osv.

EFS-LTC er et helt automatisk, forindstillet program for at opre mad, der er ensartet stegt med en blød konsistens.

Programmet består af 4 hovedfaser:

PREHEAT, SEARING, MATURE, HOLD.

Indstil programmet som vist nedenfor for de for-lagrede programmer.

Når teksten LOAD vises på det store display, efter fasen PREHEAT (ændr eventuelt temperaturen, der allerede er indstillet i rummet), SÆTTES maden i ovnen, og MULTIPOINT nålen med 6 følere sættes (ændr eventuelt temperaturen, der er indstillet i nålen).

Luk lågen og start cyklen ved at trykke på START-knappen igen. Fasen SEARING (tør varmforsøgling af maden) starter, herefter afkøles ovnen hurtigt (CoolDown), så der herefter kan ske en langsom stegning med fasen MATURE (der gør kødet blødt). På nålens store DISPLAY vises til slut blinkende den pågældende varighed (den forsvinder ved at trykke på en hvilken som helst knap). Endelig har man fasen HOLD til at bevare madens temperatur.

Hele cyklen EFS-LTC (inklusive fasen HOLD) kan maksimalt komme op på 24 timer.

Det er muligt at springe en eller flere faser over ved at gå videre til den efterfølgende (se SPRING FASE OVER i afsnit 4.4.1 MULTIFASE-TILBEREDNING MED AUTOMATISK SEKVEN). Dette er for eksempel nyttigt, når man starter stegningen (fase SEARING) med et andet apparatur (eks.: frytop), og man vil gøre den færdig med ovnen (fase MATURE og HOLD). Det er ikke muligt at springe fasen MATURE over. Dette betyder, at hvis man kun vil bruge fasen HOLD, er det tilstrækkeligt at indstille den pågældende UTILITY (se afsnit 4.3.9 SPEC.-funktioner).

##### Hovedfordele:

- Fortræffelig madkvalitet.
- Standardfremgangsmåden LTC sikrer resultater, der kan gentages år efter år.
- Typisk aroma for stegt kød; saftig mad fra midte til kant.
- Ensartet farve og perfekt, ensartet stegning.
- Hurtig modningsproces, tidsbesparelse og mulighed for at bruge friske kødundskæringer.
- Reduceret vægttab, 5-8% (afhængig af madens kvalitet og temperaturen indstillet i nålen).

- Betydelig gevinst ved flere portioner til salg.
- Betydelig energibesparelse på grund af det intelligente program EFS-LTC.

#### CLEANING SYSTEM

Dette rengøringsystem rengør automatisk ovnrummet med et egnet vaskemiddel. Rengøringen er afhængig af, hvor snavset ovnen er, og dette program har derfor følgende 4 programmer.

##### CLEAN 1 Soft (let)

Til nyt snavs fra tilberedninger uden for meget fedt (for eksempel DAMP).

##### CLEAN 2 Medium (normal)

Til normalt snavs fra fedtede tilberedninger.

##### CLEAN 3 Strong (kraftig)

Til svært snavs fra meget fedtede tilberedninger (for eksempel grillkylling, ribbenssteg, flæskesteg).

##### CLEAN 4 X-Strong (ekstra kraftig)

Til en meget snavset ovn (også med indtørrede madrester) på grund af tilberedning af madvarer med stort fedtindhold (som f.eks. stegt kylling, ribbenssteg, flæskesteg).

##### F00...----> F19... (opskrifter)

Disse 20 internationale opskrifter er forudindstillede.

Se opskriftsbogen for yderligere oplysninger.

For at kunne benytte de forudindstillede programmer gøres følgende:

#### Obs 1:

##### Bemærkning 1:

Før der køres en vaskecyklus i ovnrummet med RENGØRINGSSYSTEMET, fjernes et eventuelt **fedtfilter**. CLEANING SYSTEM-cyklen **begynder** automatisk, når temperaturen inde i apparatet når op på **70 °C**. Før der udføres et CLEANING SYSTEM-program skal man sørge for, at der er vaskemidler i beholderne (anbragt under betjeningspanelet), samt at de svarer til den ønskede type, se afsnit 7. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE.

#### Bemærk:

Hvis beholderen med vaskemiddel/afspændingsmiddel eller deres sugeslanger er helt tomme, skal der køres et forprogram, før **CLEANING SYSTEMET** kan igangsættes. Dette gør det muligt at fylde sugeslangerne op og sørger for at den efterfølgende rengøring udføres korrekt.

#### Note 2:

Under indstillingen af en tilberedningscyklus trykkes der 2 gange på knappen P og der vælges SØG EFTER NUMMER eller SØGEFTER NAVN, eller der trykkes på knappen P i et par sekunder for at forlade indstillingen og fortsætte som følger.

- 1) Tryk på knappen P

program

A0	Low	Temperature																	
P:	MENU																		

på DISPLAY'et ses A0 Low Temperature.

- 2) Vælg det ønskede program, eller gå videre til punkt 3).
- 3) Tryk på kontakten START/STOP for at starte programmet A0 Low Temperature (eller det eventuelt valgte program).

For at **afbryde, ændre, springe faser over**, se afsnit af de normale programmer.

#### 4.4.7 SLETNING AF EN LAGRET OPSKRIFT ELLER ET LAGRET PROGRAM

- 1) Tænd ovnen med tryk på I.
- 2) Tryk på knappen P.
- 3) Vælg den opskrift eller det program, der skal slettes.

- 4) Tryk på knappen P, og vælg FJERN OPSKRIFT.

opskriftens navn

0	TILB.	KARTOFLER																	
P:	FJERN	OPSKRIFT																	

valgt punkt

- 5) Tryk på knappen P for at slette opskriften eller programmet definitivt.

opskriftens navn

0	TILB.	KARTOFLER																	
P:	BEKRÆFT																		

valgt punkt

- 6) For at forlade programmet trykkes yderligere et par sekunder på knappen P.

#### 4.4.8 PASSWORD

**Funktionen PASSWORD skal aktiveres ved at ændre nogle parametre, og til det formål skal man kontakte vores kundeservice.**

PASSWORDET giver mulighed for at blokere følgende funktioner for at begrænse anvendelserne af ovnen (en eller flere efter behov):

- Deaktiverer den midlertidige ændring af automatiske programmer, inklusive de særlige cyklusser PreHeat, Low Temperature og opskrifterne.
- Manuelle tilberedninger kan ikke benyttes.
- Varig ændring, lagring eller sletning af automatiske programmer tillades ikke.

Når funktionen PASSWORD er aktiveret, er ovnen blokeret, og efter tændingen skal den frigøres ved at indtaste et password, for at man kan anvende de ovennævnte funktioner.

For at **indtaste** et password:

- 1) Tryk på knappen P, og vælg PASSWORD, tryk igen på P, og displayet viser:

\_\_\_\_\_ password for ovnen indstillet på fabrikken  
(8 karakterer dannet af 8 tomme pladser)

- 2) Tryk på P (ovnen frigjort), og vælg SKIFT PASSWORD med pilknappen "v" (ned).

3) Tryk på P, nu vises NYT PASSWORD, indtast det nye (alfanumerisk på højst 8 karakterer), som når der lagres opskrifter (se afsnit 4.4.4 LAGRING AF OPSKRIFTER eller PROGRAMMER).

- 4) Tryk på P, nu bliver man bedt om med BEKRÆFT PASSWORD at bekræfte det netop indtastede password ved at skrive det igen og til sidst trykke på P. Efter et kort lydsignal (bip) om at operationen er lykkedes, eller et langt signal om at den ikke er lykkedes, stiller ovnen sig på sin starttilstand for tænding, og nu er den frigjort.

For atter at blokere den, skal den blot slukkes.

For at **skifte** password skal man gentage de foregående operationer med start fra punkt 2).

For at forlade menuen, hvis man ikke kender PASSWORDET, skal man slukke og atter tænde ovnen.

#### 5. OPLYSNINGSKODER/FEJLKODER

Følgende koder kan blive vist på timerdisplayet.

##### Oplysningskoder

Koderne angiver en værdi, en funktion eller en tilstand.

**CIn** - Vaskeprogrammet CLEANING SYSTEM aktiveret.

**CInt** - Halvautomatisk vaskeprogram aktiveret.

**cont** - Tidsindstilling kontinuerlig

**cool** - Nedkøling af ovnen i gang

**ECLO** - Fejl i uret, det ser ud, som om tiden aldrig er blevet indstillet. For at fjerne fejlen indstillet tiden.

**End** - En cyklus eller funktion er afsluttet.

**FILL** - Påfyldning af dampgenerator. (Kontroller om vandhanen/-ventilen er åben).

**LOAD** - Sæt maden i ovnen.

**oPE**n - Dampgenerators afløbsventil åben.

**PrEH** - (VISNING AF TID TM / PRB) Forvarmning af kedel.

**PrEH** - PrEH - (VISNING AF OVNRUMSTEMP. TS) Automatisk forvarmning af ovnrummet.

**Soap** - Vaskemiddel. Sprøjt et passende rengøringsmiddel på de overflader, der skal rengøres, som angivet i punkt 4) i det halvautomatiske rengøringsprogram for rengøring af ovnrummet (se afsnit 7. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE).

**Strt** - Tryk på knappen START for at starte programmet.

**Stby** - Tid hvor der ventes på vask med CLEANING SYSTEM.

### Fejlkoder

Koder der gør opmærksom på nødvendigheden af at tilkalde en uddannet tekniker

**XEH20** - Vandets tilgangstryk er for lavt til rengøringsystemet 'CLEANING SYSTEM' (trykket skal være mellem 1,5 og 2,5 bar).

**EFUN** - Termosikring til automatik genindkobling af blæsemotoren. På det lille DISPLAY vises UP, der henviser til den ene motor (i 6-10 GN) eller den øverste motor (20 GN) vifte eller DO for den nederste motor (kun 20 GN).

**E---** - Et parameterkrav ikke opfyldt (i stedet for strengen vises nummeret på den pågældende parameter).

**EPt1** - Ovnrumsføler defekt eller kortslettet.

**EPt2** - Dampgeneratorens føler defekt eller kortslettet.

**EPt3** - Kernetempaturføler defekt eller kortslettet.

**EPt4** - Bypass-føler defekt eller kortslettet.

**EPt8** - Defekt temperaturføler på elektronik kortet.

**ESCH** - Fejl i blæsemotor for nedkøling af elektronik kort.

**Etub** - Advarsel om for høj temperatur i dampgeneratoren (125°C).

**Etuc** - Advarsel om for høj temperatur i ovnrummet (320°C).

**EFLP** - Fejl i motor til motorspjæld i ovnrum.

**ETC** - Sikkerhedstermostat for ovnrumstemperatur aktiveret.

### VIGTIGT!

Når tilberedningen er i gang, ledsages fejlkodesignalerne af en vedvarende lyd fra alarmer, og tilberedningen standser. I dette tilfælde kan ovnen kun benyttes i en tilstand, der ikke involverer de forhold, der har frembragt fejlen. Det er tilstrækkeligt at programmere ovnen til et program, der ikke benytter det beskadigede element. Servicecentret skal informeres, når en fejlkode vises på displayet.

## 6. SLUKNING I TILFÆLDE AF FEJL

I tilfælde af fejl skal der slukkes for apparatet:

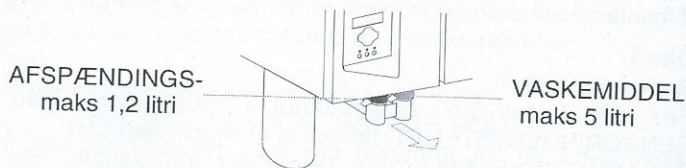
- Slå elforsyningen fra, og luk vandhanerne.
- Kontakt det autoriserede servicecenter.

## 7. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Efter endt arbejdsdag, skal ovnrummet rengøres med dertil egnede rengøringsmidler i henhold til forhandlerens anvisninger.
- Sprøjt ikke vand direkte på ovnen under rengøringen.
- Der må ikke anvendes klorholdige produkter (heller ikke i fortyndet form), som f.eks. blegemidler eller klorbrinte, til rengøring af de rustfrie ståloverflader.
- Brug ikke ætsende midler (for eksempel saltsyre) til rengøring af bundpladen i ovnen.

Apparatet NIVEAU **A** og **C** er udstyret med et automatisk program for rengøring af ovnrummet kaldet CLEANING SYSTEM. For dets brug henvises til afsnit 1.4.3 BRUG AF FOR LAGREDE PROGRAMMER for NIVEAU **A**, mens der for NIVEAU **C** henvises til nedentående

Programmet CLEANING SYSTEM anvender vaskemidler. Fyld derfor beholderen til VASKEMIDDEL - maks 5 liter (til HØJRE med RØD prop) og beholderen med AFSPÆNDINGSMIDDEL - maks 1,2 liter (til VENSTRE med BLÅ prop), der er anbragt under betjeningspanelet:



Anvend følgende vaskemidler:

- Vaskemiddel ECOLAB type "Oven Cleaner Power" (**ikke** i Gel-format)
- Afspændingsmiddel ECOLAB type "Oven Rinse Power" (**ikke** i Gel-format)

### Note:

Det kan ikke garanteres, at ovnen er korrekt rengjort, hvis der anvendes andre rengørings- og afspændingsmidler end de ovenfor nævnte.

Ovnene er udstyret med SPEC.-FUNKTIONER (ekstrafunktioner) der udfører en AUTOMATISK og HALVAUTOMATISK rengøringscyklus i ovnrummet. Gå frem som beskrevet herunder.

I ovnen niveau **A** foretages den AUTOMATISKE rengøringscyklus ved at følge instruktionerne i prgr. 4.4.6 under CLEANING SYSTEM.

----- AUTOMATISK cyklus (**C**) og -----  
HALVAUTOMATISK (**A-B-C**)

- 1) - Store mængder madrester fjernes med vand. **Brug aldrig en brusere eller vandsprøjt til hurtigt at nedkøle ovnrummet og indersiden af lågeglasset.**
- 2) - Indstil følgende EKSTRAFUNKTION som angivet i afsnit 4.3.9 SPEC.-FUNKTIONER:

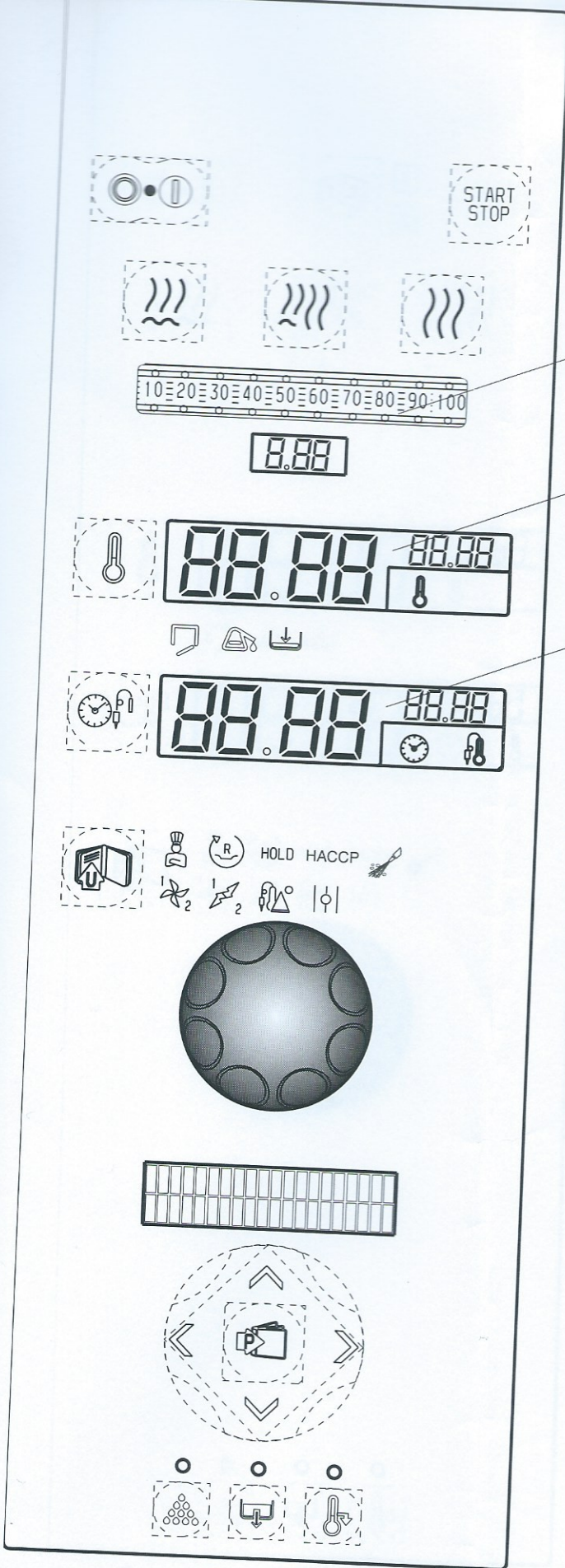


- 3) - Vælg på displayet TS ved at dreje knappen til en af følgende vaskecykluser:  
CLNT (halvautomatisk) (niveau **A-B-C**)  
CLN1...2...3...4 (automatisk) (niveau **C**) for beskrivelse alene af disse cykluser henvises til CLEANING SYSTEM i prgr. 4.4.6.

- 4) - Tryk på følgende knap for at bekræfte valget



Betjeningspanel



HU

TS

TM/PRB

**Livello A**  
**Level A**  
**Ebene A**  
**Niveau A**  
**Nivel A**  
**Niveau A**  
**Nivå A**  
**Niveau A**  
**Nivel A**  
**Επίπεδο A**  
**Vesiliitântä A**  
**Nivå A**