



TEKNISKE EGENSKABER

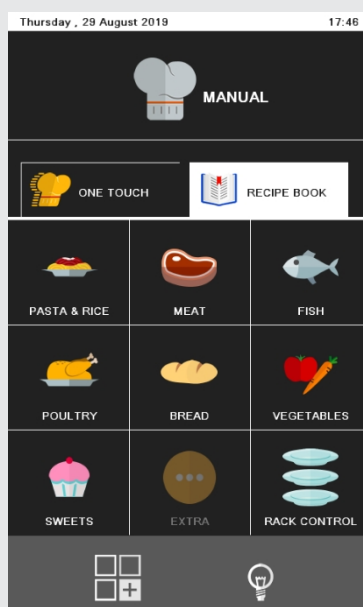
- Opvarmning af ovnrummet med højtydende INCOLOY-varmeelementer.
- Hurtigt ventilationssystem til kammeret.
- Inverterstyret blæser med 6 forskellige hastigheder.
- Ventilatorens rotation stopper øjeblikkeligt, når døren åbnes, 5 sekunder.
- Dampgenerering via INSTANT-tilstand.
- Super Steam: to forskellige fugtighedsniveauer
- USB-port til overførsel og lagring af opskrifter samt til opdatering af firmware.
- Dobbeltglaseret, ventileret dør (panelerne kan åbnes for nem rengøring).
- Belysning i kogekammeret med LED.
- Kogekammer i AISI 304 med afrundede hjørner.
- Højdejusterbare fødder.
- Enkel betjening ved hjælp af blot én jog/dial-knap.
- Motoriseret åbning af udluftningsventil.
- Kerneføler
- Dør med hængsler til venstre

STANDARDUDSTYR

- Automatisk vaskesystem (flydende vaskemiddel)
- Wi-Fi

BRUGERGRÆNSEFLADE:

TOUCHSCREEN-PANEL 7"



- Temperaturregulering fra 30° til 300°C
- Tidskontrol fra 1' til 120'; uendelig funktion.
- Tilberedningsfunktioner: konvektion, damp, kombi konvektion/damp.
- Forudindstillede tilberedningsprogrammer. Mulighed for at styre 10 tilberedningsfaser for hvert program.
- "One Touch"-tilberedningstilstand: øjeblikkelig start af tilberedningscyklussen med "one touch-programmer".
- Delta T-tilberedning.
- Tilberedning med sonde.
- Tilberedning på flere niveauer med "Easy Service".
- Opskriftsindstilling
- Super Steam.
- Afkøling under tilberedningen.
- Hold-funktion.
- Regenereringsfunktion.

OneTouch

Start med et enkelt tryk de foretrukne opskrifter, som han har valgt og gemt med det ikon og det navn, han foretrækker.

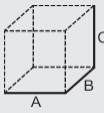
RecipeTuner

RecipeTuner-brugergrænsefladen gør det muligt at tilpasse og personalisere de forskellige programmer på en enkel og intuitiv måde. RecipeTuner tilpasses efter typen af bagesæt for at regulere bagning, brunning, fugtighed og hævnning.

EasyService

level control cooking

Den nye Rack Control gør det muligt at tilberede forskellige retter samtidigt på forskellige niveauer. Desuden kan alle retterne serveres på samme tid med EasyService, en ny Rack Control-funktion.

 (A x B x C) cm	VOL./VÆGT Vol./Vægt m ³ /kg	VAC 400 V-3N 50/60 Hz kW	EL. EFFEKT KAMMER Elektrisk effekt i ovnrummet kW	AFSTAND MELLEM BAGEPLADERN E Afstand mellem lagene mm	KAMMERMÅL Ovnrummets nettomål mm
112x84,5x111,5 10 GN 2/1	1,34 / 220	25,8	25	70	637x730x750

TILBEHØR

- Stativ TSB12
- Rack til stativ TSB12 kod. 2019770
- Neutrale skabe TAN0821
- Stablesæt efter behov

A Strømindgang

B Indgang til blødgjort vand (G3/4)

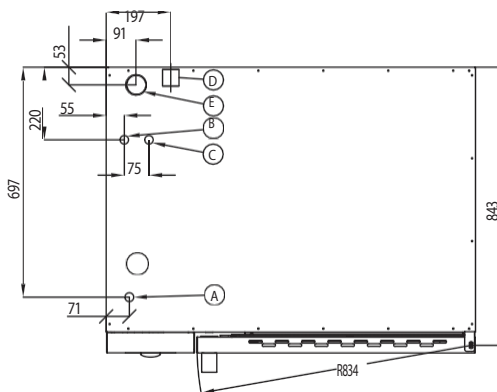
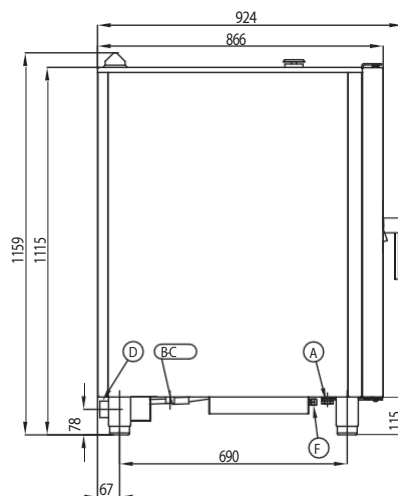
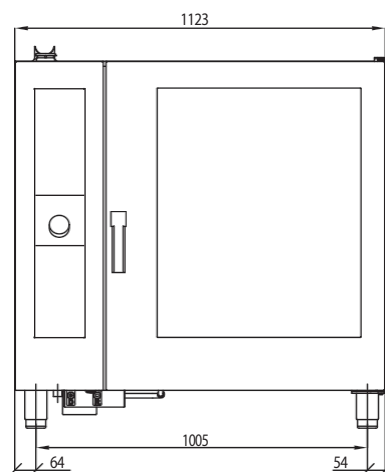
D Afløbsforbindelse (Ø50)

E Udluftning (Ø60)

F Indløb til opvaskemiddel og skyllemiddel

KRAV TIL VANDKVALITET

Hårdhed.....	60-100 ppm
TDS	<100 mg/L
PH-værdi.....	7,0-8,0
Cl ₂ Frit klor.....	<0,5 mg/L
Cl Klوريد.....	<20 mg/L
Alkalinitet.....	<20 mg/L
SiO ₂ Siliciumdioxid.....	<10 mg/L



* Krav til rengøring

BEMÆRK

* Afløbsledningen skal udluftes

INSTALLATIONSKRAV

Installation af gasovne kræver analyse af forbrændingsgasser, ellers bortfalder garantien. Desuden skal alle installationer (gas eller el) altid tilpasses lokale elsystemer og regler for ventilation og VVS-tilslutninger.

VANDKRAV og VANDTILSLUTNING

Følgende indikatorer kan afgøre, om garantien er gyldig eller ej.

Manglende overholdelse af de minimale vandkrav kan forårsage korrosion og oxidation eller tekniske problemer, hvilket kan medføre et hurtigt fald i ydeevnen og pålideligheden af de apparater, der bruges til madlavning.

Køberen er ansvarlig for vandbehandlingsprocedurerne og skal sikre, at det indkommende vand opfylder de krav, der er testet og godkendt af Giorik nedenfor.

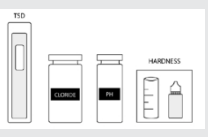
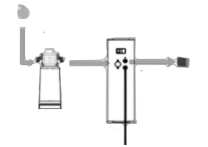
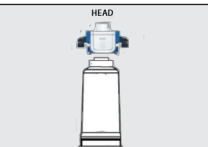
TILSTRØMMENDE VAND

Tryk (anbefalet)	1,5-3 bar (150-300 kPa)
pH	7,0–8,5
TDS (fast rest)	40–150 mg/l
Hårdhed (CaCO ₃)	3°f - 9°f (30-90 ppm; 1,5-5°d)
Langelier-indeks	> 0,5

INDHOLD AF METALSELT OG IONER



Cl-klorider	< 20 mg/L
Sulfater + nitrater	< 20 mg/L
Cl ₂ Klorfri	< 0,1 mg/l
Chloraminer	< 0,5 mg/L
Jern	< 0,1 mg/L
SiO ₂ Total silica	< 10 mg/l

TILBEHØR TIL VANDPROVETAGNING OG -BEHANDLING

	2027717	VANDAANALYSESÆT Indeholder: ledningsevne måler, hårdhedstest, 50 strimler til pH-test og 40 strimler til kloridtest
	7080556	KOMPLET OMVENDT OSMOSE-SYSTEM Omvendt osmose-system til fremstilling af rent vand med næsten fuldstændig fjernelse af opløste mineraler, salte og andre forstyrrende stoffer. Der medfølger også et klorfilter og en opbevaringstank.
	7080558	KALKFILTRERINGSSYSTEM Filtreringssystem til optimering af drikkevand til fødevarer- og drikkevaresektoren. Reducerer calcium, magnesium, ubehagelige lugte og klor. Består af patron + hoved

RENGØRINGSMIDLER

Hvis der anvendes andre produkter til automatisk ovenrensning end officielle GIORIK-produkter eller produkter, der er godkendt af producenten, bortfalder garantien. Gioriks rengøringsprodukter er nemlig udviklet og testet specielt til Giorik-ovne, og kun ved brug af disse kan der garanteres et tilfredsstillende rengøringsresultat samt en optimal levetid for ovnen og dens komponenter.

	7080542	GIORIK DEGREASE og RINSE 2 i 1 2-i-1 affedtningsmiddel og skyllemiddel til ovne med automatisk rengøring
	7080533	** GIORIK KEDELAFKALKER - Kun til ovne med kedel
	7080537	RENGØRINGS- OG AFFEDTNINGSMIDDEL til manuel rengøring
	7080536	**TABS - Kun til ovne med lukket vaskekredsløb Evolution H og Kore B-I