

BRUKSANVISNING

UGNAR
PE/PG

UGNAR PE/PG

CE PE/PG

SE - Klass II2H3B/P

Utgåva **0296**

INNEHÅLL

	Sid
ALLMÄNNA REKOMMENDATIONER	3
TEKNISKA DATA	4
SÄRSKILDA ANSLUTNINGSANVISNINGAR	5
PLACERING	5
SÄRSKILDA ANVISNINGAR FÖR OLIKA MODELLER	6
LAGAR, TEKNISKA FÖRESKRIFTER OCH STANDARDER	6
ELEKTRISK ANSLUTNING OCH EKVIPOTENTIELLT SYSTEM	7
SÄRSKILDA ANVISNINGAR	7
VATTENANSLUTNING	8
GASANSLUTNING FÖR MODELLER PG...	9
DRIFT MED FAST VÄRMEEFFEKT	10
UGNENS SKYDD- OCH MANÖVERSYSTEM	12
DRIFTSTART	14
SÄRSKILDA REKOMMENDATIONER	15
DRIFTLÄGEN	16
PRAKTISKA TIPS	17
BESKRIVNING AV REGLAGE OCH DRIFT T - VERSIONEN	18
PROGRAMMERING OCH MINNESLAGRING T - VERSIONEN	20
FELSÖKNING (T-VERSIONEN)	2
BESKRIVNING AV REGLAGE OCH DRIFT D - VERSIONEN	34
PROGRAMMERING OCH MINNESLAGRING D - VERSIONEN	6
FELSÖKNING (D - VERSIONEN)	45
BESKRIVNING AV REGLAGE OCH DRIFT M - VERSIONEN	48
TILLAGNINGSPROBLEM: ÅTGÄRDER	51
UNDERHÅLL: RENGÖRING	52
INSTALLATIONSRIKTNINGAR	54

GASMODELLER

PG 005.	kW 11	ID Nr.	☐ -0085AP0976 / med luftfuktare
PG 105.	kW 11	ID Nr.	☐ -0085AP0976 / med panna
PG 008.	kW 20	ID Nr.	☐ -0085AP0976 / med luftfuktare
PG 108.	kW 20	ID Nr.	☐ -0085AP0976 / med panna
PG 088.	kW 20	ID Nr.	☐ -0085AQ1160 / med luftfuktare
Plåtstorlek 40 x 80 cm			
PG 188.	kW 20	ID Nr.	☐ -0085AQ1160 / med panna
Plåtstorlek 40 x 80 cm			
PG 015.	kW 30	ID Nr.	☐ -0085AP0976 / med luftfuktare
PG 115.	kW 30	ID Nr.	☐ -0085AP0976 / med panna

MODELLI ELETTRICI

PE 005.	kW 8,5	☐ / med luftfuktare
PE 105.	kW 10,5	☐ / med panna
PE 008.	kW 16	☐ / med luftfuktare
PE 108.	kW 19	☐ / med panna
PE 088.	kW 16	☐ / med luftfuktare
Plåtstorlek 40 x 80 cm		
PE 188.	kW 19	☐ / med panna
Plåtstorlek 40 x 80 cm		
PE 015.	kW 32	☐ / med luftfuktare
PE 115.	kW 36	☐ / med panna

VERSIONER

- T** Elektronisk digital styrning, 99 program med 6 cykler vardera, kristalldisplay, självdiagnos. Programmerbara funktioner: två hastigheter, fläktstopp, energisparsystem, ugnsbelysning, ugnsventilation. Panna som standard.
- D** Elektronisk digital styrning, 99 program med 6 cykler vardera, två hastigheter, energisparsystem, ugnsbelysning, programmerbar ugnsventilation, självdiagnos, ugnsfuktighetskontroll, panna (tillval).
- M** Mekaniska reglage, termometer, två hastigheter, ugnsbelysning, ugnsventilation, luftfuktare i ugnen, panna (tillval).

Tillverkaren tar inget ansvar för tryckfel eller felaktiga uppgifter i bruksanvisningen, till följd av korrekturfel, m m.
Rätt till ändringar förbehålls.

Kopiering utan tillverkarens medgivande förbjudes.

donadini & c. advertising © - 1ª EDIZIONE 15 FEB 1996 - 1° Agg. 09/96

ALLMÄNNA REKOMMENDATIONER

INSTALLATION, START OCH UNDERHÅLL AV UGNEN FÅR ENDAST UTFÖRAS AV UTBILDAD TEKNIKER, BEHÖRIG INSTALLATÖR ELLER PERSON SOM GODKÄNTS AV TILLVERKAREN.

- 1 Läs noga igenom rekommendationerna i bruksanvisningen. De ger viktig information om installation, drift och underhåll. Förvara bruksanvisningen på en säker plats för framtida användning.
- 2 Utrustningen är särskilt konstruerad för beredning av matvaror. All annan användning är olämplig och kan medföra fara.
- 3 Packa upp ugnen och kontrollera att den är i fullgott skick. Använd inte ugnen om du inte är säker, utan kontakta i stället auktoriserad personal.
- 4 Förvara packmaterialet utom räckhåll för barn på grund av olycksrisken.
- 5 Kontrollera, innan du ansluter utrustningen, att uppgifterna på märkplåten (nertill på den högra sidoplåten) överensstämmer med hushållsnätet (el, gas, vatten).
- 6 Exempel på uppgifter på märkplåten:

Gasversion

		TYP. PG 105		1995						
NR										
EN 203/A1		3N AC 400 V		50 Hz						
(M) 1x0,75 kW		TOT 3 kW		kPa						
B11		Σ Qn 11 kW		50 - 500 						
G 25 m³/h		G 20 1,16 m³/h		G 30 0,87 Kg/h						
Pmax mbar		Pmax mbar								
Pmin mbar		Pmin 10 mbar		Pmin 17 mbar						
		DE		FR	NL	DK FI SE	BE	BE	AT-CH	NO
Cat	II 2H3+	II 2E+3B/P	II 2E+3+	2L3B/P	II 2H3B/P	I 3+	I 2E+	II 2H3B/P	I 3B/P	
P	20;29/37	20;50	20/25 20/39	25;29	20;29	28-30/37	20/25	20;50	28/30 mbar	
IPX 5		 - 0085								

Elektrisk version

	TYP. PE 105		1995	
	NR			
3N AC 400 V			50 Hz	
 1x0,75 kW	TOT 10,5 kW		kPa	
			50 - 500	
IPX 5		 - 95		

- 7 Placering av in- och utlopp visas med särskilda etiketter.
- 8 Stäng omedelbart av ugnen vid eventuellt fel.

TEKNISKA DATA

TABELL 1a Gasmodell med gas av klass II2H3B/P.

Märkspänning för dessa modeller är 230 V AC.

Modell	Märkeffekt kW	Effektförbrukning kW	Anslutningskabelns minsta tvärsnittsarea H05 RN-F	Vattentryck kPa	Max förbrukning avhärdat vatten liter/h
PG 005	11	1	5 x 1 mm ²	50 ÷ 500	5
PG 105*	11	3	5 x 1 mm ²	50 ÷ 500	
PG 008 PG 088	20	1	5 x 1 mm ²	50 ÷ 500	5
PG 108* PG 188*	20	4	5 x 1,5 mm ²	50 ÷ 500	
PG 015	30	2	5 x 1,5 mm ²	50 ÷ 500	5
PG 115*	30	6	5 x 1,5 mm ²	50 ÷ 500	

* med panna

TABELL 1b Elektrisk version

Modell	Märkspänning AC V	Effektförbrukning kW	Amp.	Anslutningskabelns minsta tvärsnittsarea H07 RN-F	Vattentryck kPa	Max förbrukning avhärdat vatten liter/h
PE 005	3 AC 230 V 3N AC 400 V	8,5	21,4 12,3	4 x 4 mm ² 5 x 1,5 mm ²	50 ÷ 500	5
PE 105*	3 AC 230 V 3N AC 400 V	10,5	26,4 15,2	4 x 4 mm ² 5 x 2,5 mm ²	50 ÷ 500	
PE 008 PE 088	3 AC 230 V 3N AC 400 V	16	40,2 23,2	4 x 10 mm ² 5 x 4 mm ²	50 ÷ 500	5
PE 108* PE 188*	3 AC 230 V 3N AC 400 V	19	47,8 27,5	4 x 10 mm ² 5 x 4 mm ²	50 ÷ 500	
PE 015	3 AC 230 V 3N AC 400 V	32	80,4 46,3	4 x 16 mm ² 5 x 10 mm ²	50 ÷ 500	5
PE 115*	3 AC 230 V 3N AC 400 V	36	90,5 52	4 x 25 mm ² 5 x 10 mm ²	50 ÷ 500	

* med panna

SÄRSKILDA ANSLUTNINGSANVISNINGAR

- ❶ Enligt gällande standard måste en allpolig strömbrytare installeras mellan ugnen och elnätet. Brytarens kontaktgap måste vara minst 3 mm för varje pol.
- ❷ Det är nödvändigt att montera en vattenkran med avhärdat vatten till pannan och luftfuktaren.
- ❸ För gasmodeller skall även en snabbstängande gasavstängningsventil installeras.

PLACERING

- ❹ Bänkmodeller bör ställas på plats med hjälp av specialstativet. Om andra anordningar används är det viktigt att kontrollera att de tål utrustningens tyngd.
- ❺ Installera förlängningsledningen innan utrustningen ställs på plats.
- ❻ Lämna plats för servicearbete runt utrustningen. Se installationsritningarna. Om väggarna omkring ugnen består av brännbart material måste de isoleras i förväg. Följ noga gällande brandsäkerhetsföreskrifter.
- ❼ Täpp inte till luftintag eller luftutlopp. Följ noga installationsritningarna.
- ❽ Elledningar får aldrig sträckas eller utsättas för andra påfrestningar.
- ❾ Kontrollera att utrustningen står absolut plant. Justera vid behov med de ställbara fötterna. Om ugnen lutar eller inte står stabilt kan funktionen försämrast.
- ❿ Vid placering av gasutrustningar, som är försedda med bromshjul, är det nödvändigt att låsa alla fyra hjulen så att alla rörelser förhindras.
- ⓫ Ta bort skyddsfilmen.

SÄRSKILDA ANVISNINGAR FÖR OLIKA MODELLER

- ❶ **PE...** . ugnen bör placeras under en fläkt eller utsug för att ångan snabbt skall ledas bort.
- ❷ För **PG...** . ugnar måste tillstånd för installationen sökas hos berörda myndigheter. Följ gällande lagstiftning.
- ❸ **PG...** . ugnar måste placeras i lokal med god ventilation. Dessutom måste luftförbrukningen kompenseras genom att tillräckliga mängder friskluft leds in i rummet. Ugnarna får inte användas utan vindskydd (se avsnittet "Anslutning av PG... . ugnar" på sid 9).

LAGAR, TEKNISKA FÖRESKRIFTER OCH STANDARDS

Följande standarder måste följas vid installationen:

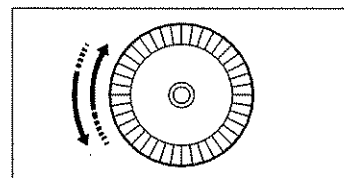
- ❹ Lokala planerings- och brandsäkerhetsföreskrifter.
 - ❺ Gällande olycksförebyggande föreskrifter.
 - ❻ Alla övriga standarder och föreskrifter.
- ❷ För gasuppvärmda modeller (**PG...** .) måste även gasleverantören kontaktas för godkännande och kontroll av övriga regler före installationen.

ELEKTRISK ANSLUTNING OCH EKVIPOTENTIellt SYSTEM

- ❶ Ta bort den högra sidoplåten. Man kan nu komma åt kopplingsplinten för anslutning av elkablarna.
- ❷ Elkabeln skall tillhandahållas av installatören, och följa specifikationerna under "tekniska data". Dra kabeln genom kabelklämman och fixera den. Anslut sedan ledarna till respektive poler. Skyddsledaren måste vara längre än övriga ledare, så att den lossnar sist om kabeln rycks loss eller kabelfästet går sönder.
- ❸ Utrustningens elsäkerhet kan endast garanteras om den hanteras enligt gällande säkerhetsföreskrifter. Tillverkaren tar inget ansvar för skada till följd av felaktig jordning.
- ❹ Ugnen måste även anslutas till ett ekvipotentiellt system. Gör denna anslutning via det kontaktdon på ugnens bakstycke som är märkt med den aktuella symbolen enligt gällande säkerhetsföreskrifter.

SÄRSKILDA ANVISNINGAR

- ❺ Fläktens rotationsriktning växlar automatiskt i hela **PE/PG**-serien, både vad gäller gas- och elektriskt utförande. Kontrollera att fläkten roterar fritt vid installationen.



- ❻ Observera nolledarens placering vid anslutning av **PG...** modellerna till elnätet. Nolledaren på kopplingsplinten måste anslutas till elnätets nolla. Felkoppling orsakar att ugnens brännare släcks (cirka 10 sekunder efter tändningen), varvid varningssignalen för feltändning löses ut (**T/D**-versioner).

Tillverkaren tar inget ansvar, och lämnar ingen garantiersättning för skador till följd av felaktig installation eller åsidosättande av gällande föreskrifter.

❶ Vattenanslutning

Vattentrycket i VA-nätet skall ligga mellan 50 och 500 kPa. Om det verkliga trycket är högre måste en tryckregulator installeras i ledningen till denna utrustning.

❷ Panna och luftfuktare

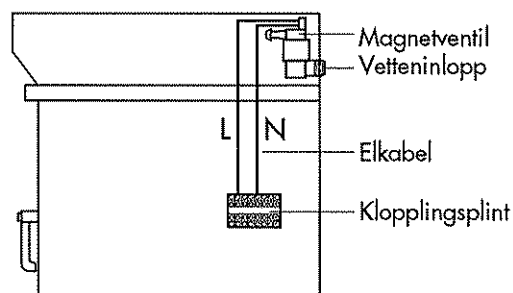
Vattnet till både pannan och luftfuktaren måste avhärdas. Använd en BR 3/4"-koppling. Vattnets hårdhet skall ligga mellan 1° och 6° fH (0,5 - 2,8 dH). Både varm- och kallvatten kan användas.

❸ Utsug med kondensor (tillval)

Om utsuget förses med kondensor ansluts den till kallvattenkranen. Avhärdat behövs ej. Använd en R 3/4"-koppling.

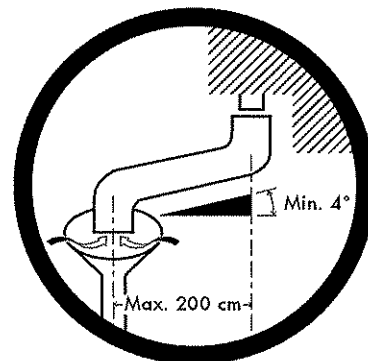
VIKTIGT!

För att förhindra korrosion, som kan förstöra utrustningen, är det viktigt att kontrollera att vattnets pH-värde är 7 (neutralt pH). Om pH-värdet ligger under 7 (surt vatten) eller om saltinnehållet överstiger 30 mg per liter (havsvatten) måste en lämplig anordning installeras.



❹ Dränering

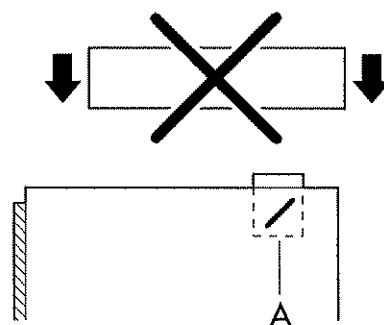
Installera ett värmebeständigt oböjligt plaströr, högst två meter långt, i en lutning av minst 4°. Röret får inte vara böjt eller vikt. Enligt de gällande föreskrifterna får röret inte anslutas i en rät linje. Använd gärna en trätt för att underlätta vattenflödet (se ritningen). Av denna anledning måste alla rörledningar ha samma diameter.



❺ Ventilation

Om inget utsug installeras får ventilationsöppningen A aldrig stängas, sättas igen eller anslutas till andra utlopp.

A - Automatiskt ångutlopp från ugnen.



❶ Gasanslutning

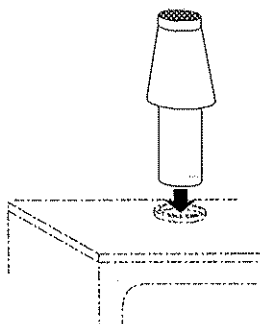
Välj lämpliga gasledningar med tanke på den gas som skall användas och gällande föreskrifter.

- Anslutningen kan vara antingen fast eller rörlig. Böjliga rör måste vara rostfria.
- Endast godkända tätningar får användas.

Kopplingar och fogar måste läcksökas med skum eller liknande som inte orsakar rost.

❷ Vindskydd och anslutning till rökgång

Installera vindskyddet enligt bilden.



Ångan kan ledas bort på tre olika sätt:

- 1 - genom skorstenen via det naturliga uppåtriktade trycket;
- 2 - genom skorstenen eller direkt till atmosfären med hjälp av ett mekaniskt utsug.
- 3 - med hjälp av en utsugshuv **SOM INTE STÅR I DIREKT FÖRBINDELSE MED ATMOSFÄREN.**

Rökgasledningarna måste vara värmebeständiga upp till 300 °C enligt gällande föreskrifter.
Dra anslutningsröret för rökgaserna genom det speciella hålet i vindskyddet.

UTRUSTNINGEN FÅR INTE ANVÄNDAS UTAN VINDSKYDD.

- ❶ All utrustning sluttestas vid tillverkningen och ställs in för den typ av gas som anges på klisteretiketten bredvid märkplåten. Om en annan gastyp skall användas måste utrustningen anpassas till denna gas.

Nedanstående tabell anger hur man anpassar utrustningen till den värmeeffekt som motsvarar det inställda munstyckstrycket, enligt aktuell standard.

Tillåtet inom följande gränser för matningstrycket (flödestrycket) utan begränsningar.

tillåtet inom följande gränser för matningstrycket (flödestrycket) utan begränsningar.	TABELL A1	Matningstryck
	Grupp II-naturgas H	17 25 mbar
	Grupp III-gasol	25 35 mbar
ej tillåtet om trycket är lägre än:	TABELL A2	Matningstryck
	Grupp II-naturgas H	17 mbar
	Grupp III-gasol	25 mbar
ej tillåtet om trycket eller högre än:	TABELL A3	Matningstryck
	Grupp II-naturgas H	25 mbar
	Grupp III-gasol	35 mbar

- ❷ Om trycket ligger utanför de gränser som anges i Tabell A1 får utrustningen inte startas. Kontakta gasleverantören angående gasens uppvärmningseffekt.

❶ Observera

Utrustningen är fabriksinställd för aktuell gastyp.
Matningstrycket bör dock kontrolleras.

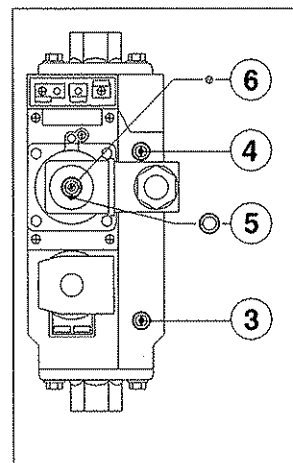
❷ Kontroll av matningstrycket

Matningstrycket mäts med en U-formad tryckmätare som placeras över gasinloppet (3).

Ta bort den högra sidoplåten för att komma åt ventilerna.

Kontrollera matningstrycket genom att skruva ur gasinloppsskruven (3) och sticka in tryckmätaren. Se efter att mätvärdet ligger mellan de gränser som anges i tabell A1.

Kontakta tillverkarens serviceverkstad eller återförsäljaren om gastrycket är för högt eller för lågt.



OBSERVERA: de förseglade skruvarna på gasventilerna får under inga omständigheter röras.

DRIFT MED FAST VÄRMEEFFEKT / 3

❶ Omställning eller anpassning till andra gastyper

Kontakta tillverkarens serviceverkstad om gasen i gasnätet är av en annan typ än vad som anges på märkplåten.

Arbete för att ställa om eller anpassa utrustningen för drift med annan typ eller grupp av gas får endast utföras av tillverkaren eller auktoriserad serviceverkstad.

TABELLA B		GASOL 30 mbar	NATURGAS H 20 mbar
PG 005 PG 105*	NTR kW	11	11
	Munstycke ø 1/100 mm	2x115	2x180
	Märktryck mbar	-	-
	Red. märktryck mbar	17	10
PG 008 PG 088 PG 108* PG 188*	NTR kW	20	20
	Munstycke ø 1/100 mm	2x155	2x230
	Märktryck mbar	-	-
	Red. märktryck mbar	17	10
PG 015 PG 115*	NTR kW	30	30
	Munstycke ø 1/100 mm	2x190	2x290
	Märktryck mbar	-	-
	Red. märktryck mbar	17	10

NTR = nominell termisk effekt

* med panna

❷ Driftkontroll

Stäng av ugnen, kontrollera omsorgsfullt tändning, stabilitet och att lågan brinner korrekt.

Läcksök gassystemet.

Kontrollera att bortledningen av rökgaserna fungerar effektivt.

UGNENS SKYDD - OCH MANÖVERSYSTEM / 2

❶ Skyddsanordning mot övertryck i ugnen

Förhindrar onormalt högt tryck i ugnen.

❷ Skyddsanordning mot undertryck i ugnen

Förhindrar undertryck, vilket kan orsaka att ugnen imploderar.

③ Motorskydd

Aktiveras av ett värmerelä som automatiskt stänger av fläktmotorn om den överhettas eller inte fungerar korrekt.

④ Hjälpthermostat för ugnen

Vid fel på huvudthermostaten upphör ugnens temperaturkontrollsystem att fungera och reglerar temperaturen så att ugnen inte överhettas.

⑤ Hjälpthermostat för pannan (modeller med panna)

Ingriper vid fel på pannan, så att denna inte överhettas.

⑥ Mikrobrytare på dörren

Stänger av utrustningen om ugnsluckan öppnas.

⑦ Skyddsanordning mot övertryck i pannan (modeller med panna)

Förhindrar otillåten tryckökning i pannan.

⑧ Nätkretsskydd

Nätketsarna är säkrade med ett antal fjärrströmbrytare.

⑨ Hjälpkretssäkring

Särskilda säkringar sitter bredvid kopplingsplinten.

⑩ Överhettningsskydd för elektriska komponenter

Skyddsanordning som skyddar de elektriska komponenterna och reglerar deras temperatur för att optimera verkningsgrad och livslängd.

⑪ Kontroll vid driftstart (utom modellerna PE - PG "M")

Elektronisk kontroll av utrustningens huvudfunktioner, med indikeringslampor.

GASVERSIONER

⑫ Tryckvakt

Reglerar gastrycket vid inloppet och stänger av tillförseln till ugnen om trycket blir för lågt.

⑬ Elektronisk gasventil

Dubbelverkande säkerhetsventil som stänger av gasflödet tio sekunder efter feltändning eller om lågan släcks oavsiktligt.

❶ Kontrollera alla tätningar och vattenledningar efter anslutning av utrustningen, men innan den startas första gången. På gasversionerna måste gasledningarna läcksökas.

❷ Innan ugnen sätts på första gången:

avlägsna allt packmaterial och all skyddsfilm

kontrollera att inga ventilationsöppningar är blockerade

kontrollera att alla säkerhetsföreskrifter har följts

kontrollera vattenanslutningen

kontrollera att vattnet strömmar fritt från kranen

Kontrollera dessutom följande på gasversionerna:

att vindsyddet är installerat enligt anvisningarna och att gasanslutningen är utförd enligt gällande lokal lagstiftning.

❸ Demonstrera ugnens olika system för kunden, vilket rutinunderhåll som krävs, och korrekt användning av utrustningen.

Vi rekommenderar att kunden uppmanas att teckna ett serviceavtal.

❹ T - VERSIONEN

Minnesprogram som kontrollerar ugnens funktion

- PROGRAMNUMMER:	99
- Programnamn:	TEST
- Förvärmning:	200 °C
- Tillagningssteg 1, temperatur:	165 °C
- Tillagningssteg 1, inställd tid:	20 minuter
- Ånga vid processtart:	5 sekunder
- Fläktstopp:	10 sekunder
- Fläkthastighet:	normal
- Drifteffekt:	max
- Ugnsventil:	stängd

❺ D - VERSIONEN

Minnesprogram som kontrollerar ugnens funktion

- PROGRAMNUMMER:	99
- Förvärmning:	200 °C
- Tillagningssteg 1, temperatur:	165 °C
- Tillagningssteg 1, inställd tid:	20 minuter
- Ventilationen öppen:	sista fem minuterna
- Ånga vid processtart:	5 sekunder
- Fläkthastighet:	normal

SÄRSKILDA REKOMMENDATIONER

- ❶ Utrustningen får inte lämnas utan tillsyn under drift. Tänk på att flera delar blir mycket varma.
- ❷ Be installatören förklara hur vattenavhårdningen skall utföras. Felaktig regenerering av avhärdningsmedel kan ge permanenta skador på pannan.
- ❸ Rengör ugnen in- och utvändigt i slutet av arbetsdagen. Detta gör att den håller längre och fungerar på bästa sätt.
- ❹ **UNDBIK ALL ANVÄNDNING SOM GÖR ATT KOKSALT AVSÄTTS PÅ UGNENS STÅLYTOR. RENGÖR OMEDELBART MYCKET NOGA OM DETTA HÄNDER.**
- ❺ Stäng alltid av utrustningen när den inte används och slå även ifrån all försörjning (el, vatten och eventuellt gas).
- ❻ Denna modellserie är utrustad med en dörröppnare i två steg så att ånga och os vädras ut från ugnen och inte riskerar att bränna den som öppnar luckan.
- ❼ På modellerna med panna (**PE/PG 105, 108, 188 och 115**) får ugnsluckan inte öppnas under de första sekunderna, då ånga sprutas in i ugnen.
Att öppna luckan i detta läge medför risk för personskador.
- ❽ Några viktiga tips om ugnens användning för att garantera perfekt resultat och energibesparing:
 - Förvärm alltid ugnen, normalt till en temperatur 30-40% över tillagningstemperaturen.
 - För maträtter som kräver hög tillagningstemperatur (pizza) rekommenderar vi att ugnsplåtarna respektive grillgallren förvärms genom att de sätts in i ugnen under förvärmningen.
 - Använd icke-korrosivt rengöringsmedel för daglig rengöring. Använd inte medel med slipverkan.

DESSA GRUNDLÄGGANDE REGLER MÅSTE ALLTID FÖLJAS FÖR ATT UNDBIKA PERSONSKADOR OCH ATT UTRUSTNINGEN FÖRSTÖRS.

Tillverkaren tar inget ansvar för skador om utrustningens funktion förändrats genom misskötsel, om inte installationsanvisningarna har följt, om några ändringar gjorts eller om extrautrustning tillkopplats.



sek.
versionen T

Ångcirkulation i början av tillagningen (modellerna PE/PG, 105, 108, 188, 115)

Ångan produceras av en torrpanna. När ångcirkulation används i början av tillagningsprocessen täcks maträtterna av en ångdimma och får ett glaserat utseende. Det här är ett nytt system som är särskilt lämpligt för matbröd.



sek.
versionen D



sek.
versionen M



sek.
versionen D-T

Fuktning av luften i ugnen (versioner T, D, M, utan panna)

Den tidurstyrda luftfuktningsfunktionen skapar en perfekt atmosfär i ugnen för jäsning på låg värme och för att baka bakverk och bröd som innehåller litet vätska.



sek.
versionen M

- Jäsning sker tack vare de kalibrerade fuktighetscyklerna, i jämn miljö, vilket är nödvändigt för perfekt resultat vid bakningen.

- Tillagningen sker tack vare den konstanta fuktigheten i jämn och mild miljö, samtidigt som ytskiktet inte torkar ut.



Programmerbar ugnsventil

All överskottsånga som produceras under tillagningen kan släppas ut, antingen genom att programmera ugnsventilen eller öppna den manuellt.

Detta ger ett mörkt resultat och en skorpa med perfekt sprödhet.



versionen T

Sänkning av uppvärmningseffekten

(programmerbar på T-versionerna, manuell på D-versionerna)

Genom att sänka effekten sparar man energi vid tillagning av små mängder. Detta är även lämpligt för långsamma tillagningsprocesser.



versionen D



Växlande ventilations- och pauslägen (endast T-versionerna)

Detta är det bästa ventilationsläget för jäsning på låg temperatur. Fläkten går under 10 sekunder, står stilla under en minut, o s v.



sek.
versionen T

Fläktstopp (programmerbart på T-versionerna, automatiskt på D-versionerna)

Fläktstoppet påverkar ångan som sprutas in i ugnen, och gör att den lägger sig i ett jämnt skikt på ytan av maten. Detta ger en "glaserad" effekt.

Varning: stäng omedelbart av ugnen vid driftsfel, och stäng av/stryk all vatten-, gas- och strömförsörjning.

Reservdelar måste beställas från tillverkarens serviceverkstad eller en auktoriserad återförsäljare.

❶ Plåtar

För bakverk i allmänhet används aluminium eller blanka plåtar. Detta ger optimal värmetransport och bästa resultat.

❷ Plåtdjup

Djupet på plåtarna varierar på grund av vad de skall användas till. Vi rekommenderar 20 mm djupa plåtar för kakor och bakverk som inte höjer sig, och 40/60 mm djupa plåtar för bakverk som höjer sig under tillagningen.

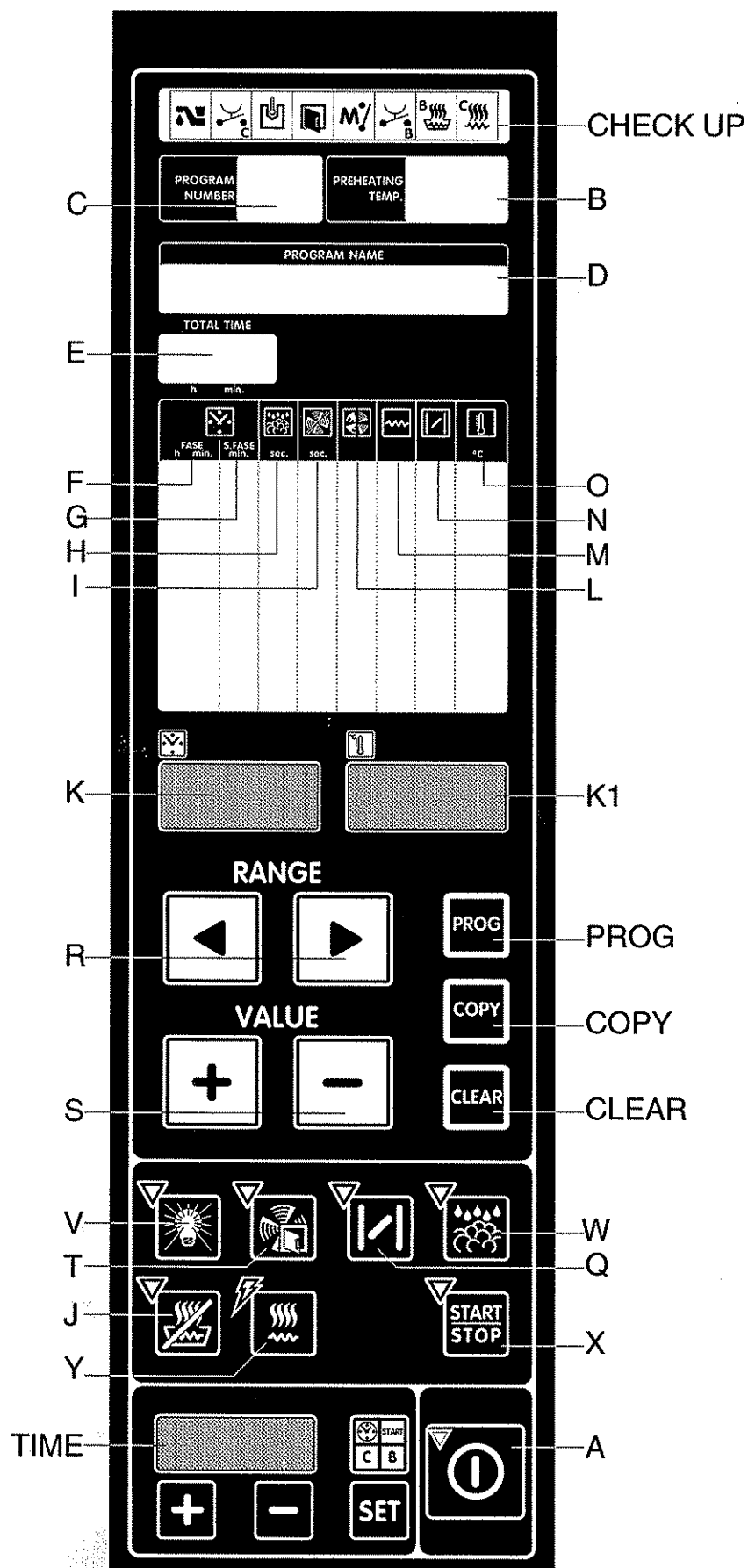
❸ Ugnstemperatur för färskvaror

Ugnstemperaturen för färskvaror ligger normalt mellan 170 och 190 C°. Dock finns det några undantag, t ex glasering av petit-fours. I dessa fall rekommenderar vi en ugnstemperatur mellan 220 och 240 C°. Marängar bör bakas på högst 90 graders värme.

❹ Ugnstemperatur för frysvaror

Ugnstemperaturen vid tillagning av frysta varor ligger normalt mellan 160 och 180 C°.

BESKRIVNING AV REGLAGE OCH DRIFT / 1-T-VERSIONEN



BESKRIVNING AV REGLAGE OCH DRIFT / 2-T-VERSIONEN

MANÖVERKNAPPAR OCH INDIKERINGSLAMPOR (TECKENFÖNSTER)

- A** – Strömbrytare.
- B** – Temperaturfönster för förvärmning av ugnen.
- C** – Valt programnummer "1 ÷ 99" (tomt teckenfönster med manuell inställning).
- D** – Teckenfönster för programnamn och diverse meddelanden.
- E** – Teckenfönster för visning av total programtid (timmar och minuter).
- F** – Tiden för aktuellt tillagningsssteg (timmar och minuter).
- G** – Den tid i cykeln då en delcykel skall startas.
- H** – Visning av tillval: programmerad luftfuktighet () eller starttiden för ångcirkulation (i sekunder) vid cykelns början.
- I** – Tid till fläkthaststopp vid cykelns början (0 ÷ 99 sekunder).
- L** – Fläkthastighet: normal , reducerad , växlande .
- M** – Visning av uppvärmningseffekt: full effekt **Max**, reducerad effekt **Min**.
- N** – Ugnsventilens position:  stängd,  öppen.
- O** – Temperaturen för en enskild cykel eller delcykel.
- K** – Visning av återstående programtid.
- K1** – Visning av verklig ugnstemperatur.
- R** – Knappar för att gå från ett fält till ett annat under programmeringen.
- S** – Knappar för att öka/minska värdet under programmeringen.
- PROG** – Knapp för att spara datauppsättningen vid programmering.
- COPY** – Knapp för att kopiera det värde som visas ovanför den blinkande markören.
- CLEAR** – Knapp för att radera det värde som visas ovanför den blinkande markören.

MANÖVERKNAPPAR

- V** – Knapp med indikeringslampa för ugnsbelysning.
- T** – Knapp med indikeringslampa för aktivering av snabbkylning med öppen ugnslucka.
- Q** – Knapp med indikeringslampa för manövrering av ugnsventilen.
- W** – Knapp med indikeringslampa, för ökning av fuktigheten i ugnen.
- J** – Knapp med indikeringslampa för avstängning av pannans förvärmning.
- X** – **START/STOP**-knapp med indikeringslampa för att starta respektive avbryta tillagningsprogrammet.
- TIME** – Flerfunktionsklocka: klocktid, programmerad tändning av ugnen, pannans totala drifttid i timmar, ugnens totala drifttid i timmar.

GASMODELLER

- Y** – Knapp för att återställa tändningen av brännarna; används om indikeringslampan för felaktig tändning visas.

MEDDELANDEN

-  Slut på vatten.
-  Ugnens skyddstermostat har aktiverats.
-  Fel på temperaturgivaren.
-  Luckan är öppen.
-  Motorskyddet har löst ut.
-  Pannans överhettningsskydd har löst ut.
-  Förvärmning av pannan.
-  Förvärmning av ugnen.

Inledning

Manöverpanelen är konstruerad för att undvika risken för felprogrammering. Det fält där nästa uppgift skall anges är uppläst.

Observera: Vid minnesdrift (ett av de 99 programmen) delas tillagningsprocessen upp i cykler och delcykler, d v s delar av en cykel.

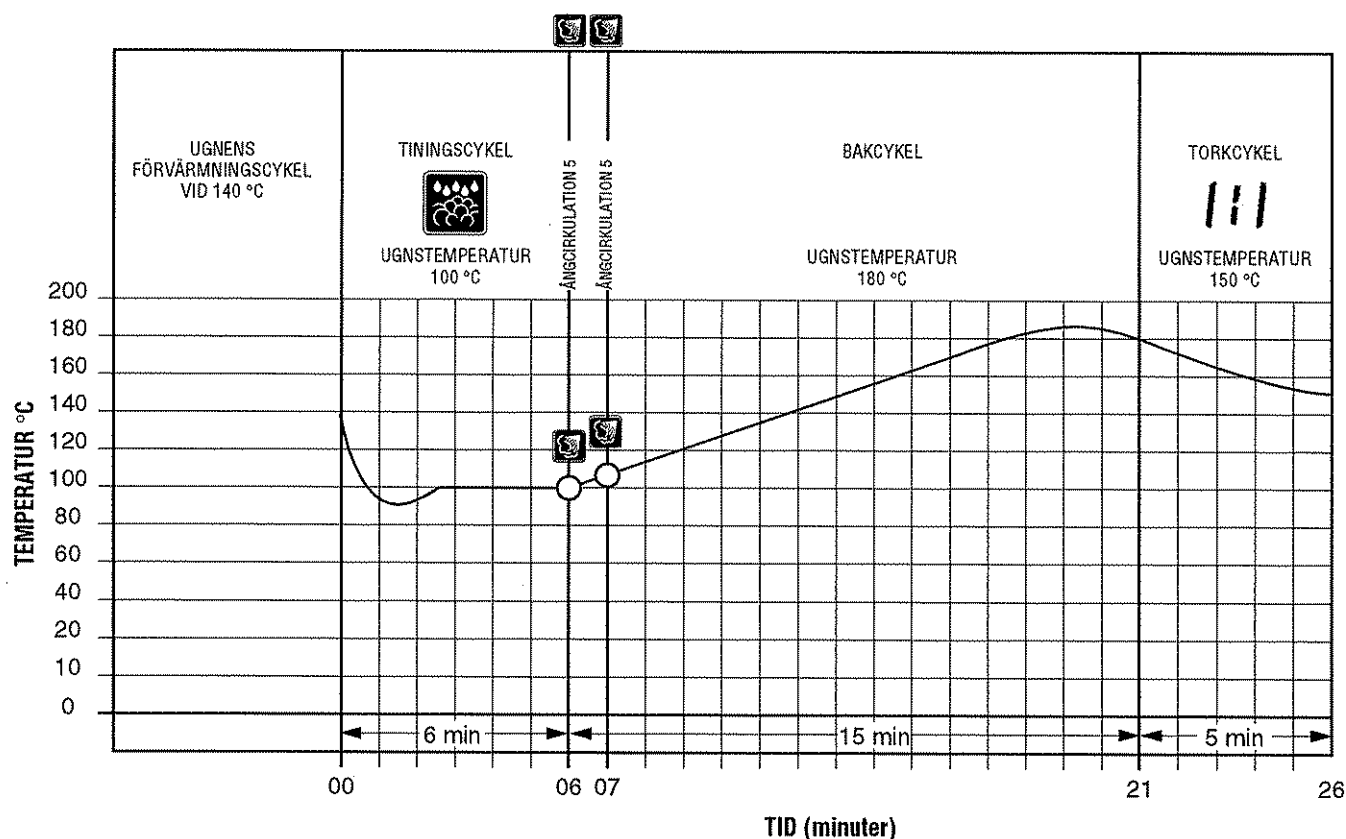
Varje cykel kan alltså innehålla flera delcykler, där funktionerna **H, I, L, M, N** och **O** går att programmera beroende på vilken typ av tillagning som krävs.

Teckenfönstret **G** visar vilken tid en delcykel startar (i förhållande till cykelns startpunkt).

Vid manuell drift kan du ställa in följande uppgifter:

- tid och temperatur för var och en av de båda cyklerna;
- ugnens förvärmningstemperatur vid förvärmning.

UGNSTEMPERATUR FÖR BAKNING AV FRYST BRÖD



PROGRAMMERING OCH MINNESLAGRING / 2 -T-VERSIONEN

TECKENFÖNSTER

MINNESDRIFT

MANUELL DRIFT

Övergång från minnes- till manuell drift.

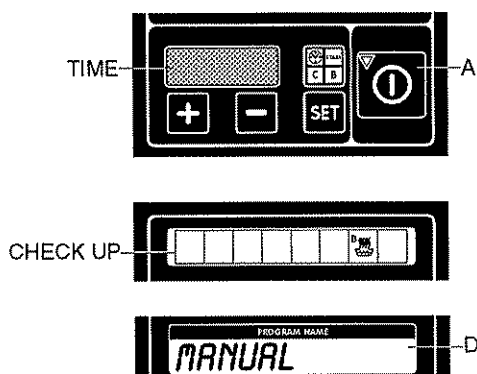
För att gå från minnes- till manuell drift ställer man markören i teckenfönster C med R -knapparna, och trycker på S för att ställa om visningen från 1 till - - (manuell drift).

Här är ett exempel som visar hur man använder knappsatsen: bakning av förjäst fryst bröd i tre steg, samt en inledande förvärmning.

Förvärmning vid 140 °C
Jäsning vid 100 °C (CYKEL 1)
Bakning vid 180 °C (CYKEL 2)
Torkning vid 150 °C (CYKEL 3)

Här är ett exempel som visar hur man använder knappsatsen: bakning av förjästa croissanter i en tillagningscykel plus en inledande förvärmning.

Förvärmning vid 200 °C
Bakning vid 165 °C (CYKEL 1)



1 – Sätt på ugnen.

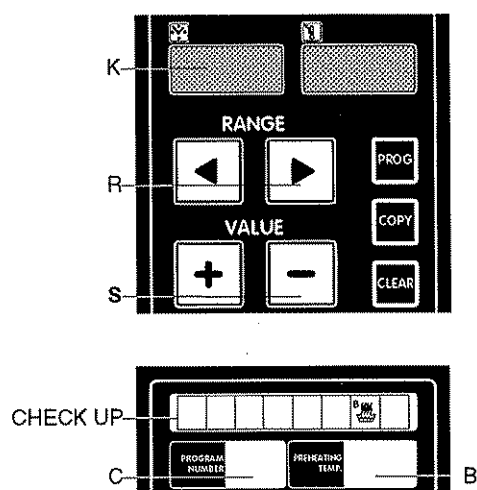
Tryck på A-knappen. Indikeringslampan, teckenfönstret och knappbelysningen tänds samtidigt under några sekunder under självtestet. Sedan börjar indikeringslampan för den automatiska förvärmningen av pannan blinka i meddelandefönstret.

MANUAL visas i teckenfönstret D. Detta anger att ugnen körs i manuell läge.

1 – Sätt på ugnen.

Tryck på A-knappen. Indikeringslampan, teckenfönstret och knappbelysningen tänds samtidigt under några sekunder under självtestet. Sedan börjar indikeringslampan för den automatiska förvärmningen av pannan blinka i meddelandefönstret.

MANUAL visas i teckenfönstret D. Detta anger att ugnen körs i manuell läge.



2 – Välj läget för minnesdrift.

Använd R-knapparna (RANGE) för att flytta den blinkande markören från ett fält till nästa. Detta underlättar vid programmeringen.

Använd S-knapparna (VALUE) för att öka/minska värdet vid den blinkande markörens position.

Du aktiverar minnesläget (för program som antingen är lagrade eller skall lagras i minnet) genom att trycka två gånger på R , så att den blinkande markören flyttas från K till C.

2 – Välj läget för manuell drift.

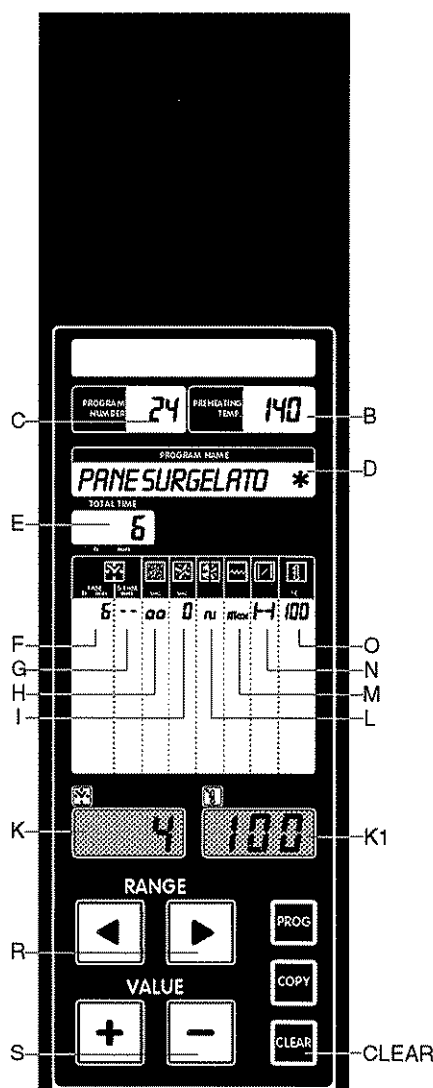
Använd R-knapparna (RANGE) för att flytta den blinkande markören från ett fält till nästa. Detta underlättar vid programmeringen.

Använd S-knapparna (VALUE) för att öka/minska värdet vid den blinkande markörens position.

TECKENFÖNSTER

MINNESDRIFT

MANUELL DRIFT



3 – Välj program.

Tryck på **S** tills önskat programnummer visas i teckenfönstret **C** (nr 24 i det här exemplet).

4 – Ställ in förvärmningstemperaturen.

Tryck på **R** och använd **S** -knappen i teckenfönstret **B** för att ställa in en lämplig förvärmningstemperatur, beroende på hur mycket och vilken typ av mat som skall tillagas (välj 140 °C i det här exemplet).

5 – Lägg in ett namn.

Tryck på **R** för att flytta markören till teckenfönstret **D** (PROGRAM NAME) och skriv in ett namn på programmet. Använd **S** för att bläddra igenom alfabetet tills du kommer till rätt bokstav och tryck sedan på **R** igen för att fortsätta med nästa bokstav (man bläddrar alltid med **S**). Fortsätt på samma sätt tills hela namnet syns i teckenfönstret (i vårt exempel "Frost bröd").

Tryck två gånger på **R** för att lämna ett mellanrum mellan orden.

6 – Programmera in jäsningscykeln (CYKEL 1).

Tryck på **R** för att gå till fönstret där tiden för den första cykeln visas. Ställ in tiden för cykeln (6 minuter i vårt exempel) med **S** -knappen. Även värdet i E-fönstret (TOTAL TIME) ändras.

- Ställ in den tid från cykelns startpunkt då ånga skall sprutas in i ugnen (1 ÷ 99 sekunder), eller tiden för programmerad ugnsfuktighet (00) genom att trycka två gånger på **S** så att markören flyttas till **H**-fältet.

(Under jäsningen i vårt exempel skall den programmerade fuktigheten i ugnen ställas på **00**).

- Ställ in den tid från cykelns startpunkt (0 ÷ 99 sekunder) då fläkten skall stängas av. Flytta först markören till **I**-fältet med **R** och ställ in tiden i sekunder med **S** .

(I vårt exempel används inte denna funktion, och därför läggs värdet "0" in.)

3 – Ställ in förvärmningstemperaturen.

Tryck på **R** och använd **S** -knappen i teckenfönstret **B** för att ställa in en lämplig förvärmningstemperatur, beroende på hur mycket och vilken typ av mat som skall tillagas (välj 165 °C i det här exemplet).

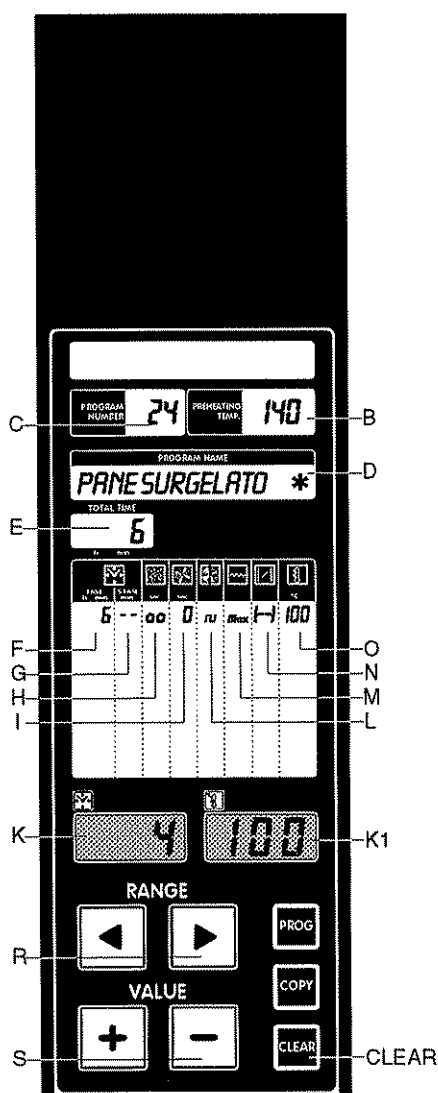
OBSERVERA: om teckenfönstret **B** innehåller ett temperaturvärde och du vill utesluta det här steget, trycker du på **CLEAR** för att nollställa visningen (---) och fortsätta direkt till inställningen av ugnstemperaturen i **K**-fönstret.

PROGRAMMERING OCH MINNESLAGRING / 4 -T-VERSIONEN

TECKENFÖNSTER

MINNESDRIFT

MANUELL DRIFT



- Ställ in fläktrotationen genom att trycka på **R** för att flytta markören till fältet **L**.

Använd sedan **S** för att välja symbolen för önskat läge (välj **nu** vårt exempel, vilket innebär att fläkten omväxlande går under tio sekunder, står stilla i en minut, o s v, under hela jäsningen).

- Ställ in ugnens uppvärmningseffekt. Tryck på **R** för att flytta markören till **M** fältet och välj önskad effekt med **S** . (Välj **max**, d v s full effekt i vårt exempel).

- Ställ in ugnsventilens position genom att trycka på **R** för att flytta markören till **N**-fältet. Välj sedan önskat läge med **S** .

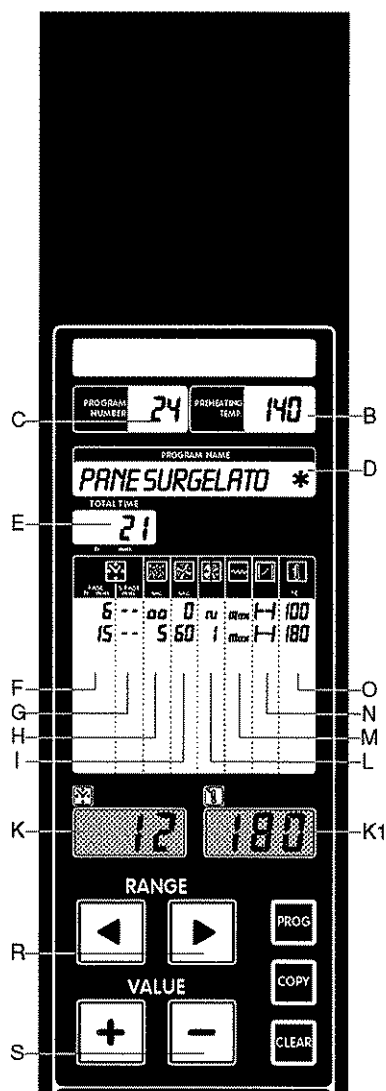
(I vårt exempel väljer vi **---**, d v s stängd ventil.)

- Ställ in jästemperaturen (100 °C i vårt exempel) genom att trycka på **R** så att markören flyttas till **O**-fältet. Välj temperatur med **S** .

TECKENFÖNSTER

MINNESDRIFT

MANUELL DRIFT



7 – Programera in bakningscykeln (CYKEL 2).

(I vårt exempel bakas brödet färdigt på 180 °C med ånginsprutning då cykeln startar).

Ställ in baktiden genom att trycka på **R** så att markören flyttas till F-fältet. Ställ sedan in önskad tid (15 min i vårt exempel) med S(+).

- För att aktivera ÅNGA DÅ CYKELN STARTAR, vilket ger skorpan ett glaserat utseende, trycker man på **R** så att markören flyttas till H-fältet. Ställ sedan in önskad tid (5 sekunder i vårt exempel) med S .

ALLMÄNNA NOTERINGAR

För de olika modellerna gäller följande maxinställningar för ÅNGA DÅ CYKELN STARTAR:

Mod PE/PG 105: 7 sekunder

Mod PE/PG 108-188: 10 sekunder

Mod PE/PG 115: 13 sekunder

- Tryck på **R** och ställ in 60 sekunder (fläktstopptiden) i I-fältet så att ångan tränger in i brödet.

- Tryck på **R** och välj (normal fläktrotation) i L-fältet.

- Tryck på **R** och välj **Max** (max ugnseffekt) i M-fältet.

- Tryck på **R** och välj (stängd ugnsväntil) i N-fältet.

- Tryck på **R** och välj ugnstemperatur (180 °C i vårt exempel) i O-fältet.

4 – Ställ in bakningscykeln (CYKEL 1).

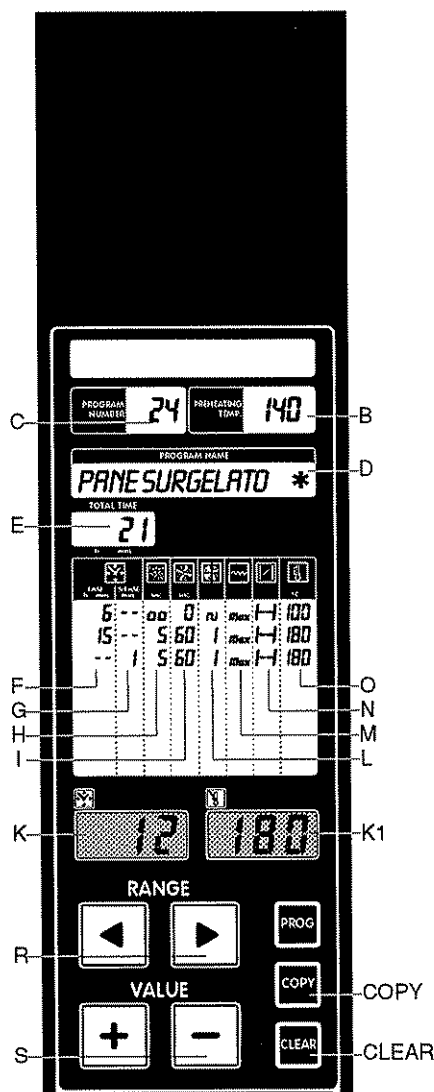
- Ställ in bakningscykeln genom att trycka på **R** för att flytta markören till K-fönstret, och ställ in önskad tid (i vårt fall 20 minuter) med S . Välj **INF** (oändlig tid; ordning 3... 2... 1... INF) för att använda ugnen utan att förinställa tiden.

- Tryck på **R** för att flytta markören till K1-fönstret och ställ in önskad ugnstemperatur (i vårt fall 165 °C) med S .

TECKENFÖNSTER

MINNESDRIFT

MANUELL DRIFT



8 – Programmera in delcykel 1

(ånginsprutning) i den andra cykeln.

- Programmera delcykel 1, som sprutar in ytterligare ånga under 5 sekunder:
- tryck två gånger på **R** och flytta markören från **O**-fältet (ugnstemperatur) till **G**-fältet (tid för delcykeln).
- välj den tid då ångan skall sprutas in (i vårt fall 1 minut, d v s en minut efter att cykeln som helhet har startat) med **S** -knappen.

OBSERVERA: om du vill radera starttiden för en delcykel ställer du markören på det aktuella värdet och tar bort det med **CLEAR**-knappen.

Tryck nu på **R** och bekräfta de inställda värdena för tillagningscykel 2 genom att trycka på **COPY**-knappen i motsvarande fält på tredje raden:

- Tryck på **R** och sedan på **COPY** (ånga sprutas in under fem sekunder då cykeln startar).

- Tryck på **R** och sedan på **COPY** (fläkten stoppar efter 60 sekunder).

- Tryck på **R** och sedan på **COPY** (fläkthastighet 1).

- Tryck på **R** och sedan på **COPY** (**Max** ugnseffekt).

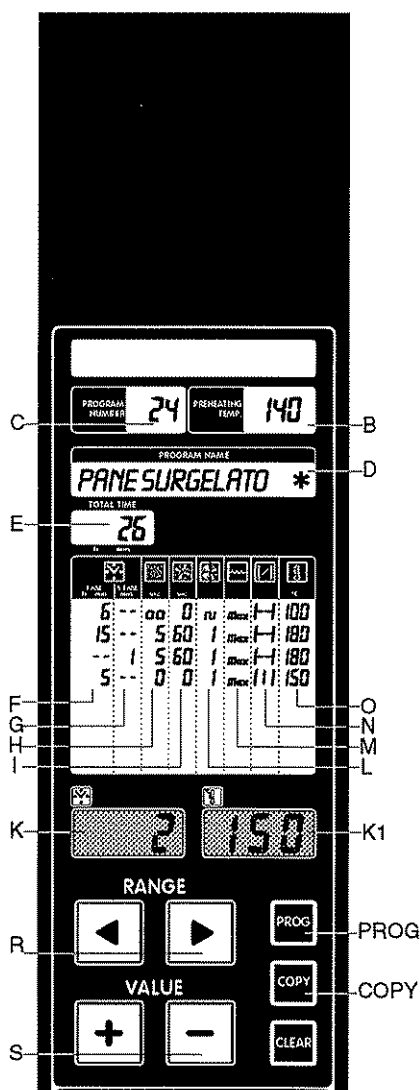
- Tryck på **R** och sedan på **COPY** (stängd ångventil).

- Tryck på **R** och sedan på **COPY** (ugnstemperatur 180 °C).

TECKENFÖNSTER

MINNESDRIFT

MANUELL DRIFT



9 – Programera torkcykeln (CYKEL 3).

(I vårt exempel torkas brödet på 150 °C med öppen ångventil).
Tack vare att fukten evakueras ur ugnen ger torkningen en gyllenbrun och krispig skorpa.

- Ställ in torktiden genom att trycka på **R** så att markören flyttas till F-fältet. Ställ in önskad tid (i vårt fall fem minuter) med **S** .

- Tryck fem gånger på **R** för att bekräfta inställningarna:

- ånga vid cykelns början = 0;
- fläktstopp = 0;
- fläkthastighet = **I**;
- ugnseffekt = **Max**;
- Tryck på **R** och ställ in **III**, d v s öppen ångventil.
- Tryck på **R** och ställ in önskad ugnstemperatur (i vårt fall 150 °C).

10 – Lagra hela tillagningsprogrammet i minnet.

- Du kan nu lagra det nyss inställda programmet (programnummer 24 i vårt fall) i minnet genom att trycka på **PROG**-knappen.

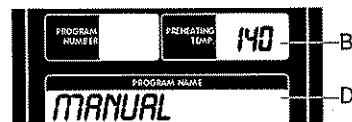
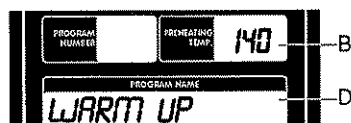
En ljudsignal hörs och symbolen ***** visas i **D**-fönstret. Detta indikerar att programmet har lagrats i minnet. Nästa gång du väljer program 24 utförs det med exakt de inställningar du nyss har gjort (**förvärmning, cykler och delcykler**) och funktioner, eftersom dessa är lagrade i kretskortets minne.

Tryck på **PROG**-knappen om du vill göra några ändringar, ställ markören i önskat fält, lägg in de nya uppgifterna och bekräfta ändringarna genom att trycka ytterligare en gång på **PROG**-knappen.

5 – Lagra det manuella tillagningsprogrammet i minnet.

När du har ställt in det manuella programmet trycker du på **X**-knappen "START" för att starta minneslagringen. Programmet lagras automatiskt i minnet, där det finns kvar tills du ställer in ett nytt program.

TECKENFÖNSTER



MINNESDRIFT

11 – Starta tillagningsprogrammet.

Tryck på PROG-knappen för att avsluta programmeringen. Programnumret visas i C-fönstret och namnet i D-fönstret. Tryck sedan på X-knappen "START" för att starta ugnen. Motsvarande indikeringslampa tänds.

OBSERVERA: styrsystemet förhindrar fel i körningen. Om programmet inte startar betyder det att du har gjort något fel i programmet.

12 – Förvärmningen startar.

När programmet startar visas WARM UP i D-fönstret, vilket talar om att ugnen och pannan håller på att förvärmas (ugnen är tom).

En återkommande ljudsignal och meddelandet STAND BY i D-fönstret anger att förvärmningen är klar.

13 – Tillagningsprocessen startar.

Ställ maten i ugnen, stäng luckan och tryck på X-knappen "START". Meddelandet "COOKING" visas i D-fönstret, vilket anger att den första cykeln har startat. Alla data på den första raden börjar blinka, vilket indikerar att jäsningen (cykel 1) har startat. Hur lång tid som återstår av cykeln visas i K-fönstret. K1-fönstret visar den verkliga temperaturen i ugnen.

OBSERVERA: för ett absolut jämnt resultat sker ventilationen automatiskt åt olika håll (fläkten roterar omväxlande åt höger och vänster under lika lång tid).

14 – Sökning efter och start av minnesprogram.

När du sätter på ugnen med A-knappen visas MANUAL i D-fönstret. Detta anger att ugnen är inställd på manuell drift. Välj önskat program genom att trycka på R , ställa markören i C-fönstret (PROGRAM NUMBER) och välja programnummer med S .

MANUELL DRIFT

6 – Starta tillagningsprogrammet.

När alla inställningar för cykeln är klara trycker du på X-knappen "START" för att starta ugnen. Motsvarande indikeringslampa tänds.

OBSERVERA: styrsystemet förhindrar fel i körningen. Om programmet inte startar betyder det att du har gjort något fel i programmet.

7 – Förvärmningen startar.

När programmet startar visas WARM UP i D-fönstret, vilket talar om att ugnen och pannan håller på att förvärmas (ugnen är tom).

En kontinuerlig ljudsignal och meddelandet STAND BY i D-fönstret anger att förvärmningen är klar.

8 – Tillagningsprocessen startar.

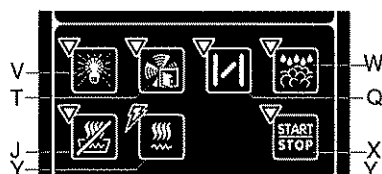
Ställ maten i ugnen, stäng luckan och tryck på X-knappen "START". Meddelandet "COOKING" visas i D-fönstret, vilket anger att den första cykeln har startat. Hur lång tid som återstår av cykeln visas i K-fönstret. K1-fönstret visar temperaturen i ugnen.

OBSERVERA: för ett absolut jämnt resultat sker ventilationen automatiskt åt olika håll (fläkten roterar omväxlande åt höger och vänster under lika lång tid).

9 – Starta programmet manuellt.

Tryck på X-knappen "START" om du vill använda det manuella programmet igen. Meddelandet i D-fönstret indikerar om detta inleds med förvärmning eller tillagning (detta beror på dina inställningar). (Se även avsnitten **Avsluta tillagningen, sid 28** och **Ingen förvärmning av ugnen och pannan på sid 31**).

TECKENFÖNSTER



MINNESDRIFT

15 – Strömavbrott.

Om ett strömavbrott inträffar under ett tillagningsprogram avbryts den pågående cykeln. När strömmen kommer tillbaka fortsätter programmet automatiskt från den punkt det avbröts.

MANUELL DRIFT

10 – Strömavbrott.

Om ett strömavbrott inträffar under ett manuellt tillagningsprogram avbryts den pågående cykeln. När strömmen kommer tillbaka är alla inställningar raderade, och måste därför ställas in på nytt.

16 – Programmet avslutas.

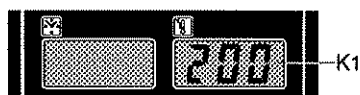
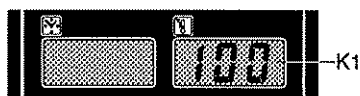
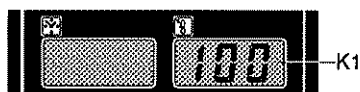
11 – Programmet avslutas.

AVBRYTA TILLAGNINGEN TILLFÄLLIGT

Du kan när som helst avbryta ett pågående program genom att trycka på STOP-knappen eller öppna ugnsluckan. I detta fall börjar X-knappens indikeringslampa blinka, och alla funktioner avbryts tillfälligt. Stäng luckan igen (om den har öppnats) och tryck på X-knappen "START" när du vill fortsätta programmet från den punkt där det avbröts.

AVSLUTA TILLAGNINGEN

Du kan avsluta ett pågående program fullständigt genom att hålla in STOP-knappen under cirka tre sekunder, så att knappens indikeringslampa släcks.



När programmet är klart.

När tiden för den sista programcykeln har gått ställs ugnen i SLUTSTOPP-läge (X-knappens lampa släcks). Temperaturen i ugnen visas i K1-fönstret och texten **END** visas i D-fönstret. Detta innebär att maten är klar att tas ut. Den kontinuerliga ljudsignalen som anger att programmet är klart upphör inte förrän luckan öppnas. När tillagningen är klar kan du trycka på PROG för att starta nästa program (K-fältet blinkar). Flytta markören till C-fönstret och välj önskat program. Tryck på PROG för att avsluta programmeringen och sedan på X-knappen "START" för att starta programmet.

Efterföljande tillagningscykler.

När du öppnar luckan visas följande meddelanden i G-fönstret:

1) **TOO COLD** visas om ugnstemperaturen (visas i K1-fönstret) är lägre än den förvärmningstemperatur som ställts in för nästa program.

Ugnen måste då värmas upp innan du kan ställa nästa rätt i ugnen. Gör detta genom att trycka på X-knappen "START" (B-fönstret visar förvärmningstemperaturen, och meddelandet **WARM UP** visas i D-fönstret).

2) **TOO HOT** visas om ugnstemperaturen (visas i K1-fönstret) är högre än den förvärmningstemperatur som ställts in för nästa program.

Öppna ugnsluckan och tryck på Y-knappen för att snabbkyla ugnen innan du ställer in nästa rätt. När rätt förvärmningstemperatur uppnås visas omväxlande programnamnet och meddelandet **"STAND BY"** i D-fönstret. Ställ in maten i ugnen och tryck på X-knappen "START".

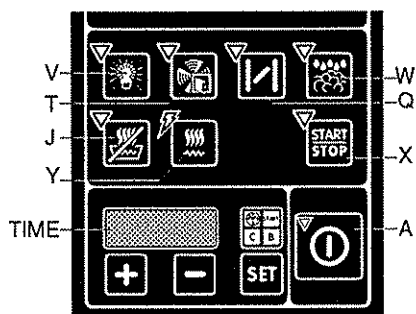
Signal när en cykel eller delcykel avslutas och nästa påbörjas.

I slutet av varje tillagningscykel eller delcykel hörs en ljudsignal som talar om att nästa cykel nu påbörjas.

Lägsta temperaturinställning

Den lägsta temperatur som kan ställas in för förvärmning och tillagningsprocesser är 30 °C.

TECKENFÖNSTER



MINNESDRIFT

MANUELL DRIFT

HJÄLPFUNKTIONER

Kylning av ugnen med luckan öppen (T).

En funktion som aktiverar snabbkylning av ugnen med öppen lucka, ner till den förvärmningstemperatur som normalt ställs in för det nyss avslutade programmet. Stäng av ugnen och sätt på den igen med A-knappen. Öppna sedan luckan och tryck på Y-knappen för att sänka ugnstemperaturen till 50 °C.

Ugnsbelysning (V).

Tänder ugnsbelysningen (knapp med indikeringslampa. PÅ då indikeringslampan lyser, AV då indikeringslampan är släckt).

Fuktighet (W).

Tryck på W-knappen och håll in den under önskad tid för att öka fukten i ugnen under programmet (motsvarande indikeringslampa lyser så länge knappen hålls in).

Ingen förvärmning av pannan.

För att spara energi kan förvärmningen av pannan uteslutas. Förvärmningen aktiveras normalt automatiskt när ugnen slås på, både vid minnesdrift och manuell drift. Tryck på J-knappen om du vill koppla bort pannans värmeelement. Symbolen  försvinner från MEDDELANDE-fönstret.

Funktionen ÅNGA DÅ CYKELN STARTAR (finns endast på modellerna PE/PG 105, 108, 188 och 115) deaktiveras nu.

Tryck på J-knappen igen när du vill koppla in funktionen (motsvarande indikeringslampa släcks.)

TILLVALSFUNKTIONER

Utsugshuv med kondensor.

På ugnar med utsugshuv aktiveras kondensorfunktionen automatiskt för att förhindra att stora mängder ånga släpps ut i köket. Varje gång funktionen ÅNGA DÅ CYKELN STARTAR aktiveras, kondenseras också ånga som evakuerats från ugnen.

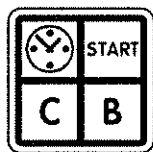
PROGRAMMERING OCH MINNESLAGRING / 11 -T-VERSIONEN

TECKENFÖNSTER

MINNESDRIFT

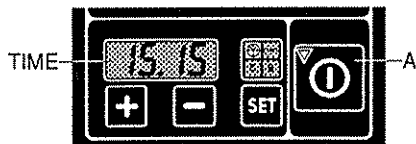
MANUELL DRIFT

KLOCK-modul



Funktionerna är:

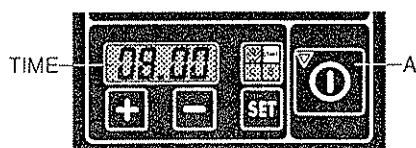
- 1) klocktid (🕒);
- 2) inställd starttid för ugnen (START);
- 3) pannans totala drifttid i timmar (B);
- 4) ugnens totala drifttid i timmar (C).



1) Klocktid.

Normalt (fast 🕒-läge) visar klockan den vanliga tiden. Håll in SET-knappen under några sekunder om klockan behöver ställas (🕒 blinkar) och justera minutvisningen med knapparna + och -.

Tryck på SET knappen igen, justera timvisningen med knapparna + och - och håll sedan in SET-knappen för att godkänna den nya tiden och avsluta inställningen (🕒 tänds).



2) Inställd starttid för ugnen (START).

Ställ in starttiden för ett tillagningsprogram genom att välja program, trycka på SET-knappen och hålla in den under några sekunder tills "START"-lampan börjar blinka.

Justera minutinställningen med knapparna + och -, tryck på SET igen och justera timinställningen (blinkande siffror) med knapparna + och -. Håll in SET-knappen för att godkänna de nya inställningarna och avsluta programmeringen ("START"-lampan tänds).

För att gå från SLUTSTOPP till TILLFÄLLIGT STOPP trycker du på X-knappen (knappens indikeringslampa tänds). Klockfönstret börjar blinka. Ugnen sätts på vid den inställda tiden och förvärms till den inställda temperaturen. **Se avsnittet Ingen förvärmning av ugnen och pannan på sid 31 om du vill utesluta förvärmningen.**

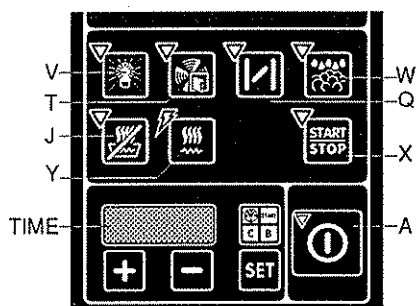
2) Inställd starttid för ugnen (START).

Ställ in starttiden för ett manuellt program genom att välja program, trycka på SET-knappen och hålla in den under några sekunder tills "START"-lampan börjar blinka.

Justera timinställningen med knapparna + och -, och håll sedan in SET-knappen för att godkänna de nya inställningarna och avsluta programmeringen ("START"-lampan tänds).

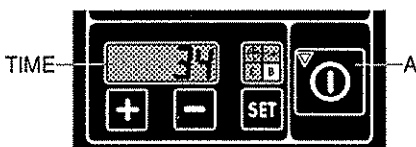
För att gå från SLUTSTOPP till TILLFÄLLIGT STOPP trycker du på X-knappen (knappens indikeringslampa tänds). Klockfönstret börjar blinka. Ugnen sätts på vid den inställda tiden och förvärms till den inställda temperaturen (om förvärmning används) eller startar tillagningscykeln.

Se avsnittet Ingen förvärmning av ugnen och pannan på sid 31 om du vill utesluta förvärmningen.



3) Räkneverk för pannans drifttid (B).

Du kan kontrollera hur många timmar pannan varit i drift sedan installationen genom att trycka två gånger på SET (B-indikeringslampan tänds). Drifftiden visas i klockfönstret. Denna information är viktig för avkalkningen.



4) Räkneverk för ugnens drifttid.

Du kan kontrollera hur många timmar ugnen varit i drift sedan installationen genom att trycka tre gånger på SET (C-indikeringslampan tänds). Drifftiden visas i klockfönstret. Denna information är viktig för underhållet.

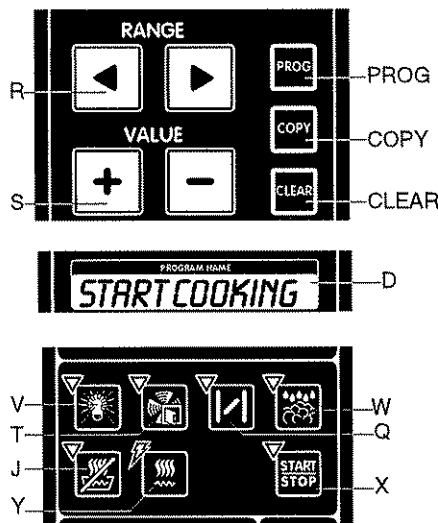
TECKENFÖNSTER

MINNESDRIFT

MANUELL DRIFT

Förvärmning av ugnen och pannan.

Förvärmningsfunktionerna aktiveras normalt vid minnesstyrd och manuell drift, men kan uteslutas för tillagningsprocesser där ingen ånga behövs.



Ingen förvärmning av ugnen och pannan.

Tryck på **PROG**-knappen för att avsluta programmeringen när du har lagt in det färdiga programmet i minnet. Tryck sedan på **S** **+** -knappen. Texten **START COOKING** visas i **D**-fönstret. Förvärmningscykeln kan endast uteslutas när programmet står i **SLUTSTOPP**-läge (när **X**-knappens indikeringslampa är släckt). Då du trycker på **X**-knappen startas programmet direkt från jäsningscykeln. Om den blinkande indikeringslampan visas i meddelandefönstret är pannans element fortfarande inkopplade.

Ingen förvärmning av ugnen och pannan.

Tryck på **PROG**-knappen för att avsluta programmeringen när du är färdig med det manuella programmet. Tryck sedan på **S** **+** -knappen. Texten **START COOKING** visas i **D**-fönstret. Förvärmningscykeln kan endast uteslutas i **SLUTSTOPP**-läge (när **X**-knappens indikeringslampa är släckt). Då du trycker på **X**-knappen startas programmet direkt från jäsningscykeln. Om den blinkande indikeringslampan visas i meddelandefönstret är pannans element fortfarande inkopplade.

Sammanfattning av ugnens och pannans förvärmningsfunktioner.

- 1) Blinkande indikeringslampa i meddelandefönstret: pannan håller på att förvärmas.
- 2) Den blinkande indikeringslampa i meddelandefönstret slutar blinka: förvärmningen av pannan är klar.
- 3) Blinkande indikeringslampa i meddelandefönstret: ugnen håller på att förvärmas.
- 4) Blinkande indikeringslampa i meddelandefönstret: förvärmningen av ugnen är klar.
- 5) **STAND BY** visas i **D**-fönstret: förvärmningen av ugnen och pannan är klar.

Efterföljande delcykler i tillagningsprocessen.

Under driften kan du gå från en cykel eller delcykel till nästa (t ex från cykel 1 till cykel 2) genom att trycka på **S** **+** . När cykeln växlar hörs en ljudsignal.

- ❶ Det finns två typer av fel: "**fatala**" fel, d v s fel som avbryter den aktuella cykeln, och "**varningar**", som bara anger att något är fel utan att avbryta tillagningen. För att fortsätta driften efter ett fatalt fel måste man stänga av ugnen och tillkalla en utbildad serviceingenjör innan man slår på den igen. Eventuella felmeddelanden visas i meddelandefönstret och/eller D-fönstret.

"FATALA" FEL

Om ett fatalt fel inträffar ställs ugnen i SLUTSTOPP-läge. Detta innebär att den pågående tillagningsprocessen avbryts.

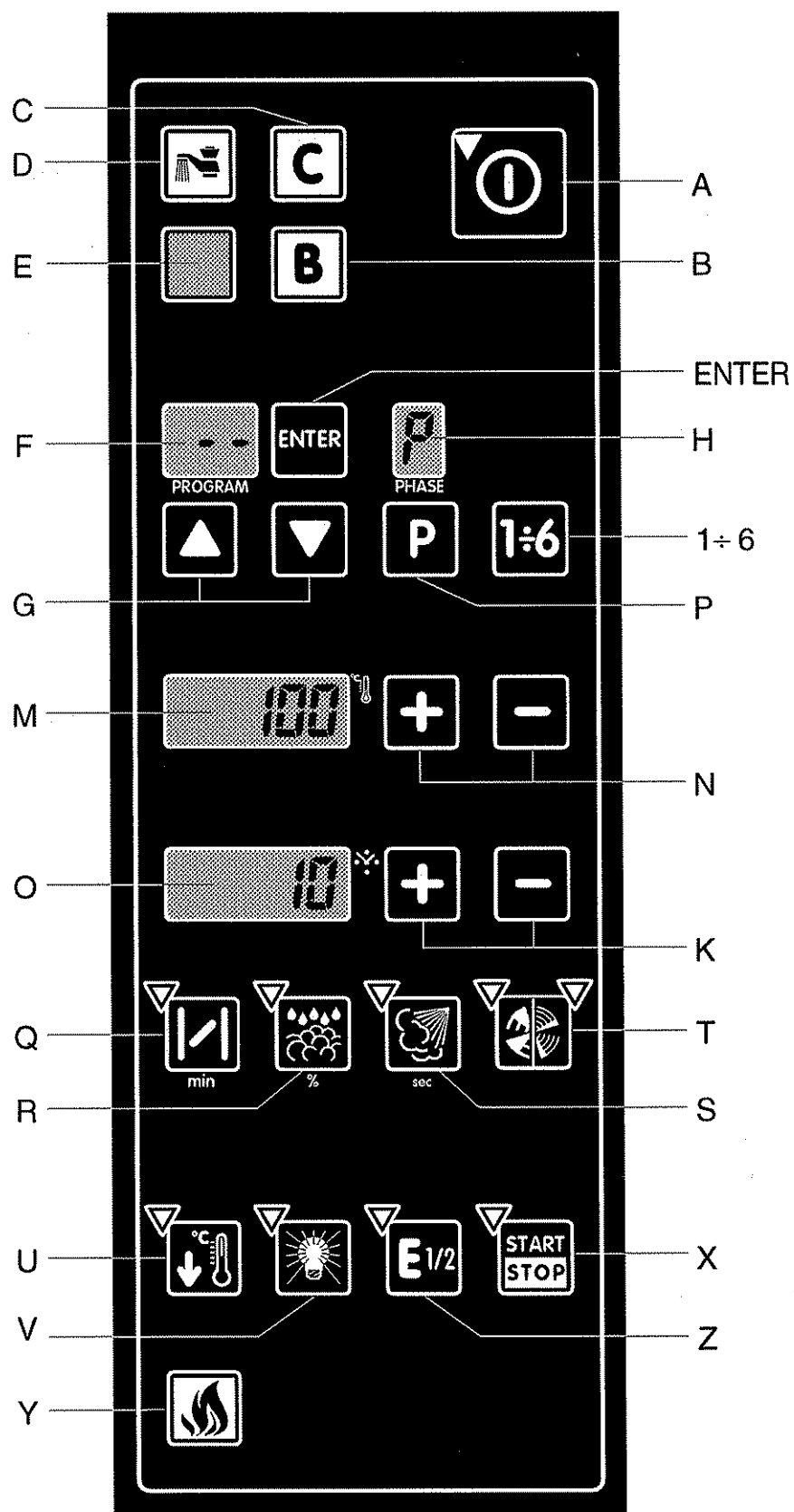
- ❷ **Ugnstermometer:** om ugnstermometern slutar fungera visas meddelandet "**Err**" i K1-fönstret (ugnstemperatur), och meddelandet "CHAMBER PROBE" visas i meddelandefönstret. Den pågående cykeln avbryts.
- ❸ **Överhettning av motorn:** larmkoden  visas i meddelandefönstret om motorns överhettningsskydd löser ut till följd av ett elektriskt fel. Den pågående cykeln avbryts.
- ❹ **Ugnens hjälptermostat:** larmkoderna  och  visas i meddelandefönstret om termostaten aktiveras av en högre ugnstemperatur än 320 °C. Detta kan följas av ett ugnstermometerlarm.
- ❺ **Pannans hjälptermostat:** larmkoden  visas om termostaten aktiveras av en högre panntemperatur än 320 °C.
- ❻ **Slut på gas:** meddelandet NO GAS visas i D-fönstret om gastillförseln avbryts.
- ❼ **Överhettning av elektriska komponenter:** meddelandet OVERHEATING visas i D-fönstret. Detta anger en kraftig temperaturökning i elskåpet till följd av dålig kylning eller felaktig installation av ugnen. **Om detta felmeddelande visas måste en auktoriserad serviceverkstad kontaktas.**

"Fatala" fel åtföljs av en kontinuerlig ljudsignal som avbryts när ugnen stängs av. Slå på ugnen igen efter avslutat underhåll eller reparation. Driften återupptas automatiskt vid den punkt där tillagningscykeln avbröts.

VARNINGAR

- ⑨ **Slut på vatten:** på modellerna **PE/PG 105, 108, 188 och 115** indikerar visningen  i D-fönstret, tillsammans med en lång ljudsignal att vattnet är slut. Detta kan bero antingen på ett fel i ugnens vattensystem eller i själva VA-anläggningen. Pannans värmeelement kopplas automatiskt ifrån (J-knappens indikeringslampa tänds).
Om varningen uppträder under ett program fortsätter tillagningen som tidigare, men utan de funktioner som kräver vattentillförsel.
Om varningen beror på att vattenkranen är stängd aktiveras de bortkopplade funktionerna så snart man öppnar kranen.
Åtgärda felet genom att kontrollera att vattenkranen är öppen, och kontrollera även vattentryck och vattenflöde från kranen.
- ⑩ **Omtändning av gasbrännaren:** på gasmodellerna tänds indikeringslampan på Y-knappen om gasbrännarna inte tänds till följd av ett fel i gastillförseln.
Då indikeringslampan är tänd kan du tända om brännarna genom att hålla in Y-knappen under fem sekunder.
- ⑪ **Pannans temperaturgivare** (endast på modellerna **PE/PG 105, 108, 188 och 115**): meddelandet "BOILER PROBE" i D-fönstret indikerar ett fel på temperaturgivaren inuti pannan. Funktionerna **ÅNGA DÅ CYKELN STARTAR** och **FUKTIGHET** kopplas bort (J-indikeringslampan tänds). Den pågående cykeln fortsätter.
- ⑫ **Överhettning av elektriska komponenter:** meddelandet **ALARM** visas i D-fönstret. Detta anger en kraftig temperaturökning i elskåpet till följd av dålig kylning eller felaktig installation av ugnen.
- ⑬ **Varning för öppen lucka:** när ugnsluckan öppnas visas symbolen  i D-fönstret och en kontinuerlig ljudsignal hörs. Ljudsignalen upphör när luckan stängs eller om man trycker på en knapp.

VIKTIGT: KONTAKTA EN AUKTORISERAD SERVICEVERKSTAD VID ALLA FEL PÅ UTRUSTNINGEN.



BESKRIVNING AV REGLAGE OCH DRIFT / 2 - D-VERSIONEN

MANÖVERKNAPPAR OCH INDIKERINGSLAMPOR (TECKENFÖNSTER)

- A – Strömbrytare
- B – Belyst knapp för pannans förvärmningscykel (endast aktiverad på vissa modeller: PE/PG 105-108-188-115)
- C – Belyst knapp för ugnens förvärmningscykel
- D – Knapp med indikeringslampa för vattenstopp (endast aktiverad på modeller med panna: PE/PG 105-108-188-115)
- E – Fönster för felmeddelanden och varning för öppen lucka.
- F – Programfönster: visar valt program: "– –" = manuell drift.
- G – Knapparna   för val av programnummer.
- H – Förvärmning (P) eller cykelnummer (1 t o m 6) visas för det pågående programmet.
- P – Knappen "P" bekräftar att förvärmningen är klar. Knappen 1 ÷ 6 används för att välja cykelnummer.
- ENTER – Knapp för att lagra programinställningar i minnet och kontrollera inställda värden under drift.
- M – Verklig ugnstemperatur.
- N – Knapparna   används för att öka/minska ugnstemperaturen.
- O – Flerfunktionsfönster där inställningar för följande funktioner kan tas fram: cykeltid timmar/minuter, ugnsväntilens position (öppen/stängd), öppningstiden, relativ luftfuktighet, tid för ånginsprutning (på modeller med panna: PE/PG 105-108-188-115).
- K – Knapparna   används för att ställa in de funktioner som beskrivs under Q, R, S.
- Q – Knapp med indikeringslampa för att ställa in ugnsväntilens öppningstid i minuter (värdet räknas ner från cykelns slut). Det går även att hålla ventilen öppen "OP" eller stängd "CL" under hela cykeln samt att öppna den manuellt under tillagningen.

- R – Knapp med indikeringslampa för att programmera den relativa luftfuktigheten i ugnen eller manuell aktivering under drift.
- S – Knapp med indikeringslampa för inställning av ånginsprutningstiden vid cykelns start, eller manuell aktivering under drift (på modeller med panna: PE/PG 105-108-188-115).
- T – Knapp med indikeringslampa för inställning av normal eller reducerad ventilationshastighet. Normal hastighet: vänster indikeringslampa tänd. Reducerad hastighet: höger indikeringslampa tänd.

MANÖVERKNAPPAR

- U – Knapp med indikeringslampa för aktivering av snabbkyllning av ugnen med öppen lucka (ner till minimitemperaturen 50 °C).
- V – Ugnsbelysningsknapp med indikeringslampa.
- Z – Knapp med indikeringslampa för val av reducerad ugnseffekt (energiparläge).
- X – START/STOP-knapp med indikeringslampa. För att starta respektive avbryta tillagningsprogrammet.

GASMODELLER

- Y – Knapp för att återställa tändningen av brännaren; används om indikeringslampan för felaktig tändning visas.

PROGRAMMERING OCH MINNESLAGRING / 1 -T-VERSIONEN

INLEDNING: manöverpanelen är konstruerad för att minska risken för programmeringsfel. De fält där uppgifter skall läggas in visas upplysta.

TECKENFÖNSTER

MINNESDRIFT

MANUELL DRIFT

99 PROGRAM MED 6 CYKLER VAR.

Här är ett exempel som visar hur man använder knappsatsen: bakning av förjäst fryst bröd i tre steg, samt en inledande förvärmning.

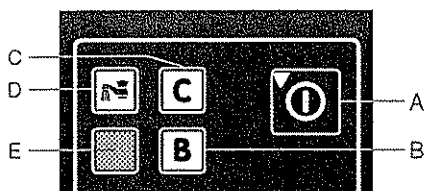
Förvärmning vid 140 °C
Jäsning vid 100 °C (CYKEL 1)
Bakning vid 180 °C (CYKEL 2)
Torkning vid 150 °C (CYKEL 3)

2 CYKLER:

förvärmning och tillagning

Det här exemplet visar hur knappsatsen används: bakning av förjästa croissanter i en tillagningscykel.

Förvärmning vid 200 °C
Bakning vid 165 °C (CYKEL 1)

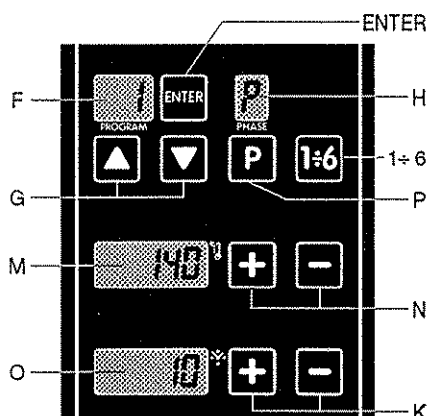


1 – Sätt på ugnen.

Tryck på A-knappen. Indikeringslampalampan, teckenfönstret och knappbelysningen tänds samtidigt under några sekunder under självtestet. Sedan börjar de belysta knapparna B och C blinka för att indikera att pannan och ugnen håller på att förvärmas. Bokstaven P och siffran 1 (cykel 1) visas omväxlande i H-fönstret. F-fönstret visar " - - " för att indikera att det manuella programmet startas. Samtidigt visar M-fönstret den verkliga temperaturen i ugnen.

1 – Sätt på ugnen.

Tryck på A-knappen. Indikeringslampalampan, teckenfönstret och knappbelysningen tänds samtidigt under några sekunder under självtestet. Sedan börjar de belysta knapparna B och C blinka för att indikera att pannan och ugnen håller på att förvärmas. Bokstaven P (förvärmning) och siffran 1 (cykel 1) visas omväxlande i H-fönstret. F-fönstret visar " - - " för att indikera att det manuella programmet startas. Samtidigt visar M-fönstret den verkliga temperaturen i ugnen. Nu går det att välja cykel som ska startas.



2 – Välj driftläge.

Du väljer minnesdrift (antingen med ett tidigare inlagt program eller ett som skall läggas in) genom att trycka på en av knapparna G ▲ ▼. Siffran 1 visas i F-fönstret. Välj numret på det program som skall startas (nr 1 i vårt fall):

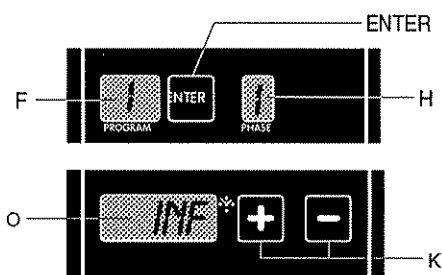
3 – Välj förvärmningscykel.

I H-fönstret visas omväxlande bokstav "P" (förvärmning) och nummer 1 (cykel 1). Tryck på P-knappen för att bekräfta förvärmningen. Nödvändigt för all typ av tillagning.

2 – Välj cykel.

Tryck på knapp "P" för att välja förvärmningscykeln. I H-fönstret blinkar bokstav "P" (förvärmning). F-fönstret blinkar för att ange att programmering är möjlig. M-fönstret visar genomsnittstemperaturen 130°. I M-fönstret visas en decimalpunkt där önskad förvärmningstemperatur kan ställas in.

TECKENFÖNSTER



4 – Välj förvärmningstemperatur.

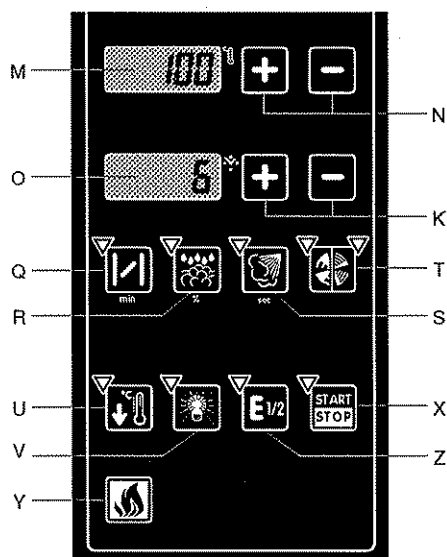
Tryck på **ENTER** knappen för att komma till inprogrammeringen. En ljudsignal hörs och i **F**-fönstret blinkar programnumret. I **M**-fönstret visas en decimalpunkt där önskad förvärmningstemperatur kan ställas in.

Använd knappen **N +** för att ställa in önskad förvärmningstemperatur i **M**-fönstret. Denna temperatur beror på hur mycket och vilken typ av mat som skall lagas (välj 140 °C i det här exemplet). Under förvärmningen av ugnen eller pannan visas inte klockan. I stället visas **INF** (oändlig tid) i **O**-fönstret.

MANUELL DRIFT

3 – Välj förvärmningstemperatur.

Använd knappen **N +** för att ställa in önskad förvärmningstemperatur i **M**-fönstret. Denna temperatur beror på hur mycket och vilken typ av mat som skall lagas (välj 200 °C i det här exemplet). Under förvärmningen av ugnen och pannan behöver ingen tid ställas in, och **INF** (oändlig tid) visas då i **O**-fönstret.



5 – Programmera jäsningscykeln (CYKEL 1).

Tryck på knappen "**1 ÷ 6**" och välj en cykel i det blinkande **H**-fönstret (1 i vårt fall). Ställ in jästtemperaturen (i vårt fall 100 °C) i **M**-fönstret med **N + -** knapparna. Ställ in jästtiden (i vårt fall 6 min) i **O**-fönstret med **K + -** knapparna. Tryck på **R**-knappen (motsvarande indikeringslampa blinkar) och öka/minska den relativa luftfuktigheten i ugnen med **K + -** knapparna. Värdet visas i **O**-fönstret (i vårt exempel använder vi en ugn med panna, d v s inställningen är 100% fuktighet. Se även sid 42). Tryck omedelbart på **T**-knappen så att indikeringslampan för reducerad hastighet tänds (höger indikeringslampa tänds).

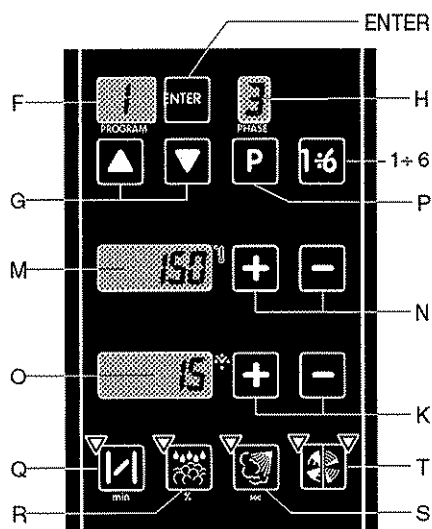
4 – Programmera bakcykeln (CYKEL 1).

Tryck på knappen "**1 ÷ 6**" och välj en cykel i det blinkande **H**-fönstret (1 i vårt fall). Ställ in baktemperaturen (i vårt fall 165 °C) i **M**-fönstret med **N + -** knapparna. Ställ in baktiden (i vårt fall 20 min) i **O**-fönstret med **K + -** knapparna (om inte baktiden ändras kan cykeln pågå hur länge som helst). Tryck på knapp **Q** (val "avluftning öppen") för att programmera öppningen av ugnens avluftning innan den avslutar bakcykeln (för att ta bort eventuell överdriven fuktighet). Ställ sedan in önskad tid i **O**-fönstret (till exempel 5 min) med **N + -** knapp - (ta bort eventuella tidigare värden som hör till funktionerna **R**, **S**, **T** om det behövs).

6 – Programmera bakcykeln (CYKEL 2).

Tryck på knappen "**1 ÷ 6**" och välj en cykel i det blinkande **H**-fönstret (2 i vårt fall). Ställ in temperaturen (i vårt fall 180 °C) i **M**-fönstret med knapparna **N + -**, och baktiden (15 minuter i vårt exempel) med knapparna **K + -** i **O**-fönstret. Tryck på **S**-knappen (motsvarande indikeringslampa tänds) om du vill använda funktionen ÅNGA DÅ CYKELN STARTAR. (Detta ger en "glaserad" skorpa.) Använd knapparna **K + -** för att öka/minska ångtiden i sekunder (i vårt fall väljer vi 7 sekunder). Tiden visas i **O**-fönstret och räknas från starten av den aktuella cykeln.

TECKENFÖNSTER



MINNESDRIFT

MANUELL DRIFT

7 – För de olika modellerna gäller följande maxinställningar för ÅNGA DÅ CYKELN STARTAR:

Mod PE/PG 105: 7 sekunder
Mod PE/PG 108-188: 10 sekunder
Mod PE/PG 115: 13 sekunder

Fläkten stoppar automatiskt under den tid då ångan sprutas in i ugnen i början av cykeln.

Ställ sedan in normal fläkthastighet genom att trycka på T-knappen. Den vänstra indikeringslampan tänds. Tryck på Q-knappen (så att motsvarande indikeringslampa tänds) om du vill programmera in öppning av ugsventilen i förväg, och ställ sedan in tiden, t ex 2 minuter i O-fönstret med knapparna K + -. Ugsventilen kommer nu att öppnas 2 minuter före slutet av den aktuella cykeln.

(I vårt exempel tar CYKEL 2 15 minuter, och ugsventilen öppnas alltså när 13 minuter har gått).

Se även avsnittet "Programmerbara och manuella funktioner".

8 – Programmering av torkcykel (CYKEL 3).

Tack vare att fukten evakueras ur ugnen ger torkningscykeln en gyllenbrun och krispig skorpa.

Välj cykelnummer (3 i det här exemplet) genom att trycka på knappen "1 ÷ 6".

Ställ in temperaturen (150 °C i vårt exempel) i M-fönstret med knapparna N + -, och ställ även in torktiden (15 minuter i vårt exempel) i O-fönstret med knapparna K + -.

Tryck på Q-knappen för att programmera in öppningen av ugsventilen och ställ in ugsventilen med knapparna K + - (meddelandet "ON" = öppen ventil skall visas i O-fönstret).

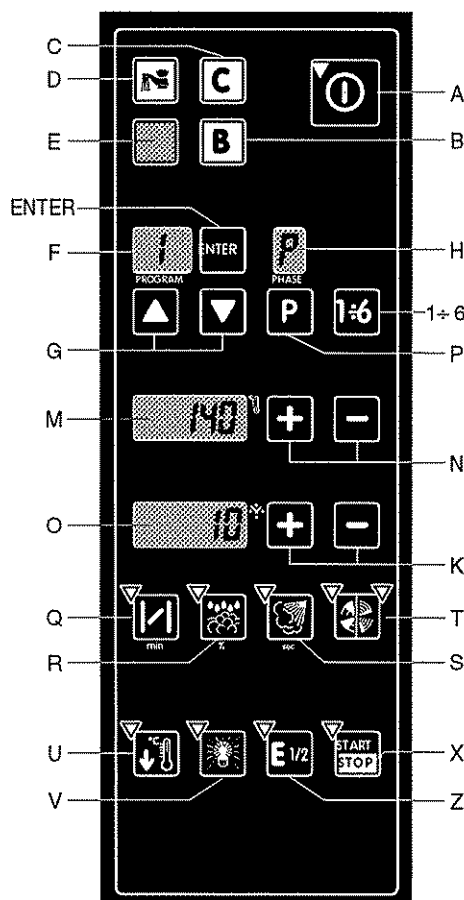
Ställ sedan in normal hastighet genom att trycka på T-knappen. Den vänstra indikeringslampan tänds.

Torkcykeln är nu programmerad, och i detta fall även hela tillagningsprogrammet.

TECKENFÖNSTER

MINNESDRIFT

MANUELL DRIFT



9 – Lagra hela tillagningsprogrammet i minnet.

Tryck på ENTER när programmet (som kan innehålla upp till sex cykler samt förvärmning) är klart. En ljudsignal hörs när programmet är lagrat i minnet. När du i fortsättningen väljer programnummer 1 utförs programmet exakt enligt de steg (cyklerna P, 1, 2, 3) och funktioner du lagt in, eftersom programmet nu är lagrat på ugnens kretskort.

10 – Starta tillagningsprogrammet.

OBSERVERA: styrsystemet förhindrar fel i körningen. Om programmet inte startar betyder det att du har gjort något fel i programmet.

Starta förvärmningscykeln genom att trycka på P-knappen när du har programmerat in alla funktioner för de olika cyklerna eller tryck på knapp "1 ÷ 6" för att starta tillagningscykel 1. Starta programmet genom att trycka på X-knappen "START/STOP": motsvarande indikeringslampa tänds med fast sken. Den blinkande bokstaven P visas nu i H-fönstret, vilket talar om att ugnen och pannan håller på att förvärmas (med tom ugn). När förvärmningen är klar slutar knapparna B och C blinka, H-fönstret blinkar och en ljudsignal hörs. Ställ in maten, stäng luckan och tryck på knapp "1 ÷ 6" för att starta tillagningscykel 1. Tillagningscykelns nummer blinkar i H-fönstret, den verkliga ugnstemperaturen visas i M-fönstret och hur lång tid som återstår av cykeln syns i O-fönstret. Sedan startas de inställda tillagningscyklerna 1-2-3 automatiskt i ordningsföljd.

OBSERVERA: för ett absolut jämnt resultat sker ventilationen automatiskt åt olika håll (fläkten roterar omväxlande åt höger och vänster under lika lång tid).

5 – Lagra hela tillagningsprogrammet i minnet.

Tryck på ENTER när programmet (som kan innehålla upp till två cykler samt förvärmning) är klart. De två punkterna i M-fönstret försvinner och en ljudsignal hörs när programmet är lagrat i minnet. H-fönstret visar växelvis P och 1.

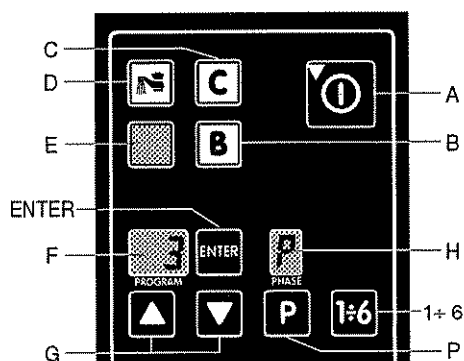
6 – Starta det manuella programmet " - - ".

OBSERVERA: styrsystemet förhindrar fel i körningen. Om programmet inte startar betyder det att du har gjort något fel i programmet.

Tryck på P-knappen för att välja start av förvärmningscykel med tom ugn efter memoriseringen av de olika cyklerna. Eller tryck på knapp "1 ÷ 6" för att bekräfta start av cykel 1 som memoriserats tidigare, utan att utföra någon förvärmning av ugnen. I vårt exempel: tryck på P-knappen och sedan X-knappen "START/STOP". Bokstav P visas nu i H-fönstret, vilket talar om att ugnen och pannan håller på att förvärmas (med tom ugn). När förvärmningen är klar lyser knapparna B och C, och en ljudsignal hörs. Ställ in maten, stäng luckan och tryck på X-knappen "START". Bokstaven P och siffran 1 visas omväxlande i H-fönstret. Välj cykelnummer (1 i det här exemplet) i H-fönstret genom att trycka på knappen "1 ÷ 6". Starta tillagningscykel 1 genom att trycka på X-knappen "START".

OBSERVERA: för ett absolut jämnt resultat sker ventilationen automatiskt åt olika håll (fläkten roterar omväxlande åt höger och vänster under lika lång tid).

TECKENFÖNSTER



11 – Sökning efter och start av minnesprogram.

Sätt på ugnen (A-knappen) och tryck på en av G-knapparna.

Tryck på -knappen när siffran 1 visas i F-fönstret tills önskat programnummer kommer fram. Tryck sedan på knapp P eller "1 ÷ 6" för att starta förvärmningscykeln "P" eller tillagningscykel 1. Tryck på X-knappen för "START/STOP" för att starta programmet.

12 – Strömavbrott.

Om ett strömavbrott inträffar under ett tillagningsprogram avbryts den pågående tillagningscykeln. När strömmen kommer tillbaka fortsätter programmet automatiskt från den punkt där det avbröts.

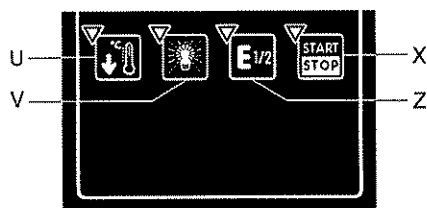
7 - Starta programmet manuellt.

Gör på följande sätt om du vill använda det manuella programmet igen:

- 1) Vänta tills ljudsignalen som talar om att programmet är färdigt hörs.
- 2) Öppna ugnsluckan.
- 3) Välj förvärmning genom att trycka på P-knappen, eller tryck på knappen "1 ÷ 6" för att välja tillagningscykeln direkt.
- 4) Stäng luckan.
- 5) Tryck på X-knappen "START".

8 – Strömavbrott.

Om ett strömavbrott inträffar under ett manuellt tillagningsprogram avbryts den pågående tillagningscykeln. När strömmen kommer tillbaka är alla inställningar raderade, och måste därför ställas in på nytt.



13 – Programmet avslutas.

9 – Programmet avslutas.

AVBRYTA TILLAGNINGEN TILFÄLLIGT

Du kan när som helst avbryta ett pågående program genom att trycka på STOP-knappen eller öppna ugnsluckan. I detta fall börjar X-knappens indikeringslampa blinka, och alla funktioner avbryts tillfälligt. Stäng luckan igen (om den har öppnats) och programmet fortsätter från den punkt där det avbröts.

AVSLUTA TILLAGNINGEN

Du kan avsluta ett pågående program fullständigt genom att hålla in STOP-knappen under cirka tre sekunder, så att knappens indikeringslampa släcks.

När programmet är klart.

När tiden för den sista programcykeln har gått ställs ugnen i **SLUTSTOPP**-läge (X-knappens lampa släcks). Ugnstemperaturen visas i M-fönstret.

En kontinuerlig ljudsignal som anger att programmet är klart hörs. Signalen upphör inte förrän luckan öppnas.

Signal när en cykel eller delcykel avslutas och nästa påbörjas.

I slutet av varje tillagningscykel eller delcykel hörs en ljudsignal som talar om att nästa cykel påbörjas.

Lägsta temperaturinställning.

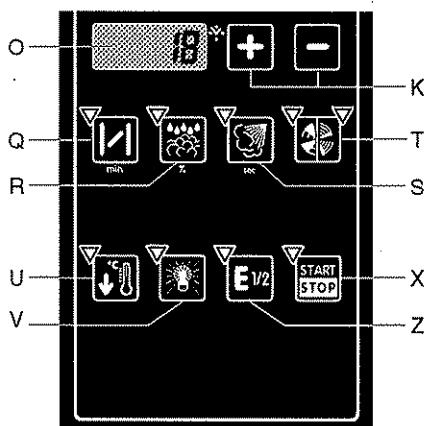
Den lägsta temperatur som kan ställas in för förvärmning (P) och tillagningsprocesser är 30 °C. Vid snabbkylning med öppen lucka stannar fläkten vid lägst 50 °C.

TECKENFÖNSTER

MINNESDRIFT

MANUELL DRIFT

HJÄLPFUNKTIONER



Ugnskylning (U).

En funktion som aktiverar snabbkylning av ugnen med öppen lucka, ner till temperaturen 50 °C. Du kan koppla ur funktionen genom att stänga ugnsluckan eller, om luckan skall vara öppen, trycka på U-knappen (knappens indikeringslampa släcks). När denna funktion är inkopplad, visar M-fönstret ugnens temperatur.

Ugnsbelysning (V).

Tänder ugnsbelysningen (knapp med indikeringslampa. På då indikeringslampan lyser, AV då indikeringslampan är släckt).

Effektreducering (Z).

En funktion som minskar ugnseffekten till hälften under tillagningscykeln, oavsett program. Inställningen rekommenderas vid tillagning av små mängder mat, samt om tillagningstiden inte är av betydelse.

TILLVALSFUNKTIONER

Utsugshuv med kondensor.

På ugnar med utsugshuv aktiveras kondensorfunktionen automatiskt för att förhindra att stora mängder ånga släpps ut i köket. Varje gång funktionen ÅNGA DÅ CYKELN STARTAR aktiveras, kondenseras också ånga som evakuerats från ugnen.

PROGRAMMERBARA OCH MANUELLA FUNKTIONER UGNSVENTIL, FUKTIGHET, ÅNGA, FLÅKTHASTIGHET

OBSERVERA: Programmera de här funktionerna genom att trycka en gång på respektive knapp (knappens indikeringslampa tänds). Det inställda värdet visas då i O-fönstret. För att aktivera en av dessa funktioner under tillagningen (när X-indikeringslampan lyser) trycker du två gånger på respektive knapp, och håller in den under den tid funktionen skall vara inkopplad (funktionen är inkopplad tills du släpper knappen).

Ugnsventil (Q).

Ångutsläppsventilen kan ställas i tre lägen: "OP" (öppen), "CL" (stängd) och "1 ÷ 99", d v s öppen under en viss tid (räknad från tillagningscykelns slut). Denna funktion evakuerar överskottsånga från ugnen.

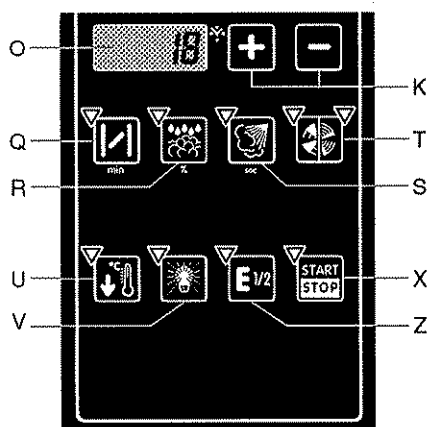
Om du har valt oändlig (INF visas i O-fönstret) cykeltid går det inte att ställa in en tid då ugnsventilen skall öppnas. I detta fall kan du alltså bara välja mellan öppen och stängd ventil.

Tryck två gånger på Q-knappen för att ställa om ugnsventilen under tillagningen (X-knappens indikeringslampa lyser). En tänd Q-indikeringslampa anger att ventilen är öppen; en släckt indikeringslampa anger att den är stängd.

TECKENFÖNSTER

MINNESDRIFT

MANUELL DRIFT



FUKTIGHET I UGNEN (R).

Tryck två gånger på **R**-knappen (knappens indikeringslampa lyser och fönstret visar "ON" tills du släpper knappen) och håll in den under önskat antal sekunder för att manuellt spruta in fuktig luft i ugnen (**X**-knappens indikeringslampa lyser med fast sken).

Ugnar med panna PE/PG 105, 108, 188, 115:

fuktigheten i ugnen visas i procent.

Exempel: 100% = maximal fuktighet genereras.

Ugnar utan panna PE/PG 005, 008, 088, 015:

fuktig luft sprutas in direkt i ugnen och visas i procent av en minut. Exempel: 50% = fuktig luft sprutas in under 30 sekunder per driftminut; 100% = fuktig luft sprutas in under 60 sekunder per minut.

Ånga då cykeln startar (S).

Tryck två gånger på **S**-knappen (knappens indikeringslampa lyser och fönstret visar "ON" tills du släpper knappen) och håll in den under önskat antal sekunder för att spruta in ånga i ugnen då tillagningscykeln startar (**X**-knappens indikeringslampa lyser).

Då denna funktion aktiveras stängs fläkten av under en tid som regleras automatiskt av ugnen.

Ugnsfläktens hastighet (T).

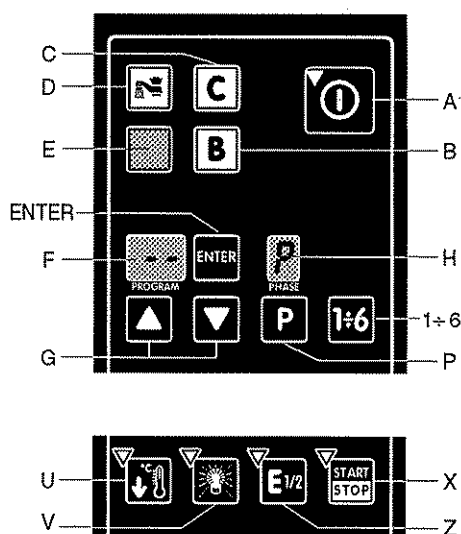
Tryck på ENTER (ett bip hörs när programmering kan påbörjas) för att ändra fläkthastighet under programmet (**X**-indikeringslampan lyser). Tryck på **T**-knapp för att tända den indikeringslampa som motsvarar önskad hastighet.

Normal ventilation = vänster indikeringslampa lyser.

Reducerad ventilation = höger indikeringslampa lyser.

PROGRAMMERING OCH MINNESLAGRING / 8 -T-VERSIONEN

TECKENFÖNSTER



MINNESDRIFT

MANUELL DRIFT

1 – Förvärmning av ugnen och pannan.

Förvärmningsfunktionerna används normalt vid minnesstyrd och manuell drift men kan kopplas ur för tillagningsprogram där ingen ånga behövs.

Lagra det färdiga programmet i minnet och tryck på X-knappen "START".

Knapparna B och C börjar blinka, vilket talar om att pannan och ugnen håller på att förvärmas. Bokstaven P visas dessutom i H-fönstret.

Förvärmningsfunktionerna kan uteslutas om man vill starta tillagningen direkt.

Tryck på B och C så att indikeringslamporna släcks. Detta anger att förvärmningen är bortkopplad. Öppna luckan. Ställ in plåten i ugnen och starta tillagningscykeln genom att trycka på knapp "1 ÷ 6". Stäng luckan. Tillagningscykel 1 startar automatiskt.

Lagra det manuella programmet i minnet och tryck på X-knappen "START".

Knapparna B och C börjar blinka, vilket talar om att pannan och ugnen håller på att förvärmas. Bokstaven P (förvärmning) visas dessutom i H-fönstret.

Förvärmningsfunktionerna kan uteslutas om man vill starta tillagningen (cykel 1) direkt. Öppna luckan. Ställ in plåten i ugnen och starta tillagningscykeln genom att trycka på knapp "1 ÷ 6". Stäng luckan. Tillagningscykel 1 startar automatiskt.

Det börjar dock en tillagningscykel utan att en korrekt förvärmning har utförts.

Sammanfattning av ugnens och pannans förvärmningsfunktioner:

- 1) Indikeringslamporna B och/eller C blinkar: förvärmning pågår.
- 2) Indikeringslamporna B och/eller C lyser konstant: förvärmningen är klar (ljudsignal).
- 3) Indikeringslamporna B och/eller C är släckta: förvärmningsfunktionerna är bortkopplade.

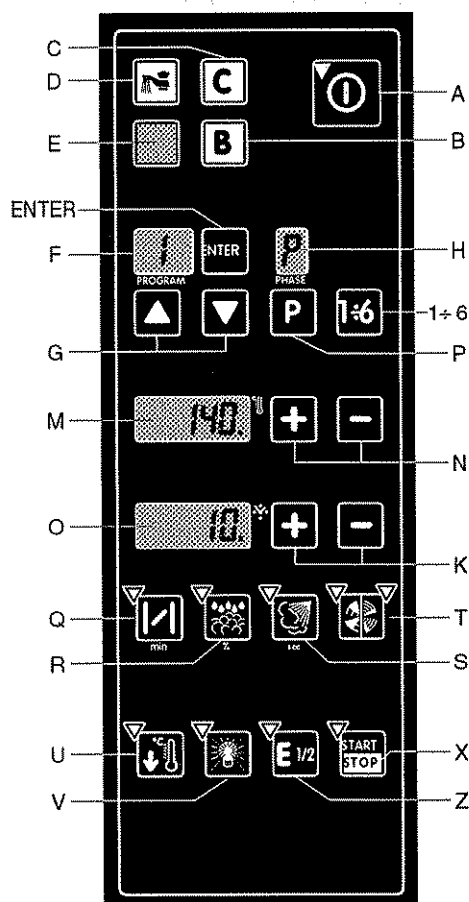
OBSERVERA: Pannans värmeelement kopplas bort om man trycker på B-knappen. I detta fall startar inte funktionen "ÅNGA DÅ CYKELN STARTAR" (finns endast på modellerna PE/PG 105, 108, 188 och 115).

De bortkopplade funktionerna (punkt 3) kan återaktiveras med respektive knappar; B (förvärmning av pannan) och/eller C (förvärmning av ugnen).

TECKENFÖNSTER

MINNESDRIFT

MANUELL DRIFT



2 – Ändringar i programmet under drift (X-knappens indikeringslampa lyser).

Gör på följande sätt för att kontrollera de inställda värdena medan ett tillagningssprogrammet utförs:

- 1) Tryck på **ENTER**. F-fönstret blinkar, och fönster **M** och **O** visar decimalpunkten för att visa att programmering går att utföra.
- 2) Använd upp/ned-knapparna **N** **+** **-** för att ändra tillagningscykelns temperaturinställningar.
- 3) Använd upp/ned-knapparna **K** **+** **-** för att ändra tillagningscykelns tidsinställningar.
- 4) Tryck på knapparna **Q**, **R** och **S** för att kontrollera de inställda värdena i **O**-fönstret, och ändra dem vid behov med knapparna **K** **+** **-**.
- 5) Spara ändringarna genom att trycka på **ENTER**. En ljudsignal anger att programmet har ändrats. I F-fönstret visar två decimalpunkter att eventuella ändringar endast varar under programtiden. När ugnen stängs av med **A**-knappen (ON-OFF) annulleras ändringarna.

Då inget program är igång (X-knappens indikeringslampa är släckt).

Ändringar och nya inställningar som görs i detta läge sparas i minnet när du trycker på **ENTER**.

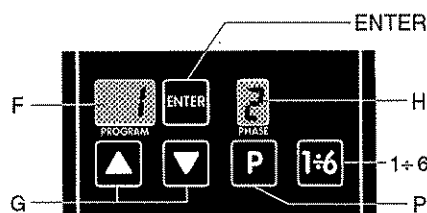
2 – Ändringar i programmet under drift (X-knappens indikeringslampa lyser).

Gör på följande sätt för att kontrollera de inställda värdena medan ett tillagningssprogrammet utförs:

- 1) Tryck på **ENTER**. F-fönstret blinkar, och fönster **M** och **O** visar decimalpunkten för att visa att programmering går att utföra.
- 2) Använd upp/ned-knapparna **N** **+** **-** för att ändra tillagningscykelns temperaturinställningar.
- 3) Använd upp/ned-knapparna **K** **+** **-** för att ändra tillagningscykelns tidsinställningar.
- 4) Tryck på knapparna **Q**, **R** och **S** för att kontrollera de inställda värdena i **O**-fönstret, och ändra dem vid behov med knapparna **K** **+** **-**.
- 5) Spara ändringarna genom att trycka på **ENTER**. En pipsignal anger att programmet har ändrats. De gamla inställningarna ersätts med de nya.

Då inget program är igång (X-knappens indikeringslampa är släckt).

Ändringar och nya inställningar som görs i detta läge sparas i minnet när du trycker på **ENTER**.



3 – Efterföljande tillagningscykler.

Under driften kan du gå från en cykel till nästa (t ex från cykel 1 till cykel 2) genom att trycka på "1 ÷ 6" i tre sekunder. Siffran 2 visas i H-fönstret, och en ljudsignal hörs när cykeln växlar.

Om cykel 2 inte har memoriserats tidigare blinkar F-fönstret, M-fönstret visar en förinställning på 100 °C som blinkar och O-fönstret visar oändlig tid "INF". Tryck på knapparna **N** och **K** **+** **-** för önskad inställning. Tryck på **ENTER** för att komma ur programmeringen och återvända till tillagningscykel 1. Tryck på 2 för att starta tillagningscykel 2.

- ❶ Det finns två typer av fel: "**fatala**" fel, d v s fel som avbryter den aktuella cykeln, och "**varningar**", som bara anger att något är fel utan att avbryta tillagningen. För att fortsätta driften efter ett fatalt fel måste man stänga av ugnen och tillkalla en utbildad serviceingenjör innan man slår på den igen. En sifferkod som identifierar felet visas i felfönstret E. Om flera fel har inträffat blinkar felkoderna omväxlande i fönstret under tre sekunder var.

"FATALA" FEL

Om ett fatalt fel inträffar ställs ugnen i **SLUTSTOPP-läge**. Detta innebär att den pågående tillagningsprocessen avbryts.

- ❷ **Ugnstermometer:** om ugnstermometern slutar fungera visas meddelandet "**Err**" i **M-fönstret** (ugnstemperatur). Den pågående cykeln avbryts.
- ❸ **Överhettning av motorn:** larmkoden "**1**" visas om motorns överhettningsskydd löser ut till följd av ett elektriskt fel. Den pågående cykeln avbryts.
- ❹ **Ugnens hjälptermostat:** larmkoden "**2**" visas om termostaten aktiveras av en högre ugnstemperatur än 320 °C. Detta kan följas av ett ugnstermometerlarm.
- ❺ **Pannans hjälptermostat:** larmkoden "**3**" visas om termostaten aktiveras av en högre panntemperatur än 320 °C.
- ❻ **Slut på gas:** larmkoden "**6**" visas om gastillförseln avbryts.
- ❼ **Överhettning av elektriska komponenter:** larmkoden "**8**" anger en kraftig temperaturökning i elskåpet till följd av dålig kylning eller felaktig installation av ugnen. **Om detta felmeddelande visas måste en auktoriserad serviceverkstad kontaktas.**

"Fatala" fel åtföljs av en kontinuerlig ljudsignal som avbryts när ugnen stängs av. Slå på ugnen igen efter avslutat underhåll eller reparation. Driften återupptas automatiskt vid den punkt där tillagningscykeln avbröts.

⑧ VARNINGAR

Slut på vatten: på modellerna **PE/PG 105, 108, 188 och 115** tänds **D**-indikeringslampan för att ange att vattnet är slut. Detta kan bero antingen på ett fel i ugnens vattensystem eller i själva VA-anläggningen.

Under programmet indikeras detta fel genom att **D**-indikeringslampan blinkar, samtidigt som en lång ljudsignal hörs. Du kan stänga av ljudsignalen genom att trycka på **D**-knappen, som då slutar blinka och lyser konstant.

Du kan fortsätta tillagningen (programmerad ånginsprutning vid tillagningscykelns början utförs inte).

Åtgärda felet genom att kontrollera att vattenkranen är öppen, och kontrollera även vattentryck och vattenflöde från kranen.

⑨ **Omtändning av gasbrännaren:** på gasmodellerna tänds indikeringslampan på **Y**-knappen om gasbrännarna inte tänds till följd av ett fel i gastillförseln.

Då indikeringslampan är tänd kan du tända om brännarna genom att hålla in **Y**-knappen under fem sekunder.

⑩ **Pannans temperaturgivare** (endast på modellerna **PE/PG 105, 108, 188 och 115**): larmkoden "4" indikerar ett fel på temperaturgivaren inuti pannan. Funktionerna **ÅNGA DÅ CYKELN STARTAR** och **FUKTIGHET** kopplas bort.

⑪ **Överhettning av elektriska komponenter:** larmkoden "7" anger en kraftig temperaturökning i elskåpet till följd av dålig kylning eller felaktig installation av ugnen.

⑫ **Varning för öppen lucka:** när ugnsluckan öppnas visas en punkt i **B**-fönstret.

VIKTIGT: KONTAKTA EN AUKTORISERAD SERVICEVERKSTAD VID ALLA FEL PÅ UTRUSTNINGEN.

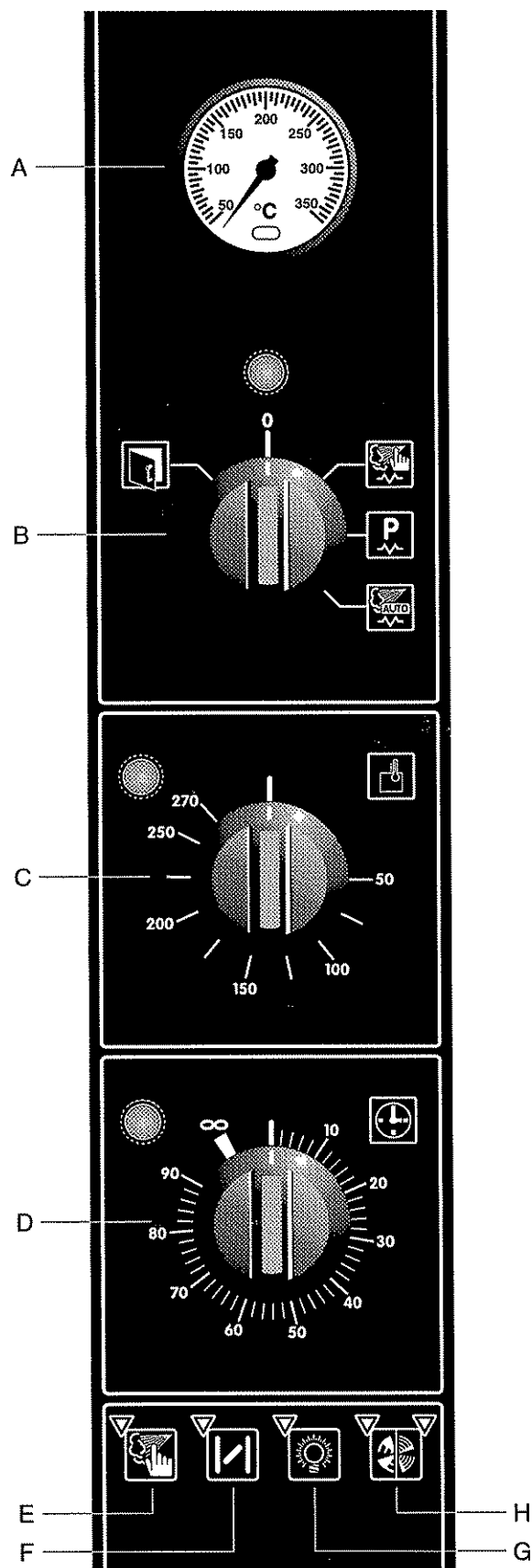
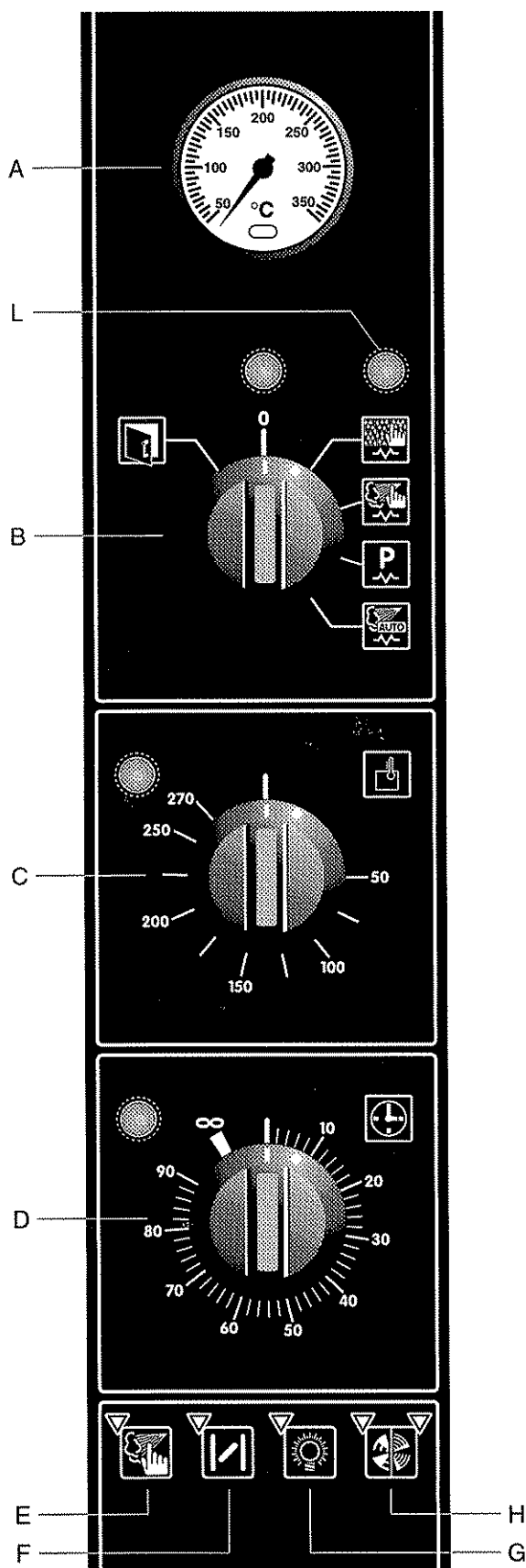


M-VERSIONEN

BESKRIVNING AV REGLAGE OCH DRIFT / 1 - M-VERSIONEN

MOD.: 105 / 108 / 188 / 115
med panna för
BAGERI

MOD.: 005 / 008 / 088 / 015
med luftfuktare för
KONDITORI



MANÖVERKNAPPAR OCH KNAPPAR

- A – Termometer som visar temperaturen i ugnen.
- B – Väljare för val av tillagningsläge och snabbkylning av ugnen med öppen lucka.

Mod. 105-108-188-115 med panna för bageri:

0 = från



= Tillagning med möjlighet till fukttillförsel i ugnen genom att trycka ned knapp E.



= Tillagning med möjlighet till ångtillförsel från pannan genom att trycka på knapp E.



= Förvärmning an pannan. Vid klar förvärmning släcks indikeringslampa "L".



= Tillagning med automatisk tillförsel vid början av ångcykel som sker via pannan.



= Nedkylning med öppen lucka.

Mod. 005-008-008-015 med luftfuktare för konditori:

0 = från



= Tillagning med möjlighet till fukttillförsel i ugnen genom att trycka ned knapp E.



= Förvärmning av tom ugn.



= Tillagning med automatisk fukttillförsel till ugnen.



= Nedkylning med öppen lucka.

- C – Ratt för inställning av tillagningstemperatur (om lampan är släckt är temperaturen inte uppnådd).

- D – Ratt för inställning av tillagningstid (när lampan är tänd startas tiden).

MANÖVERKNAPPAR

- E – Tryck på knappen för manuell luftfuktning av ugnen vid tillagning (bageri- och konditorimodeller). Tänd indikeringslampa visar att funktionen har startats.
- F – Tryck på knappen för att öppna ugsventilen och släppa ut överskottsånga när tillagningsprocessen kräver detta. Ventilen är öppen när indikeringslampan lyser och stängd när indikeringslampan är släckt.
- G – Tryck på knappen för att sätta på ugsbelysningen under den förinställda tiden (cirka 15 minuter). Belysningen är på när indikeringslampan lyser.
- H – Tryck på knappen för att ändra hastigheten på ugsfläkten. När den vänstra indikeringslampan lyser går fläkten på normal hastighet. När den högra indikeringslampan lyser går fläkten på reducerad hastighet.
- L – Indikeringslampa för förvärmning av panna.

OBSERVERA: "Normal" fläkthastighet ställs in automatiskt. Tryck på H-knappen för att sänka hastigheten.

ANVÄNDNING AV MANÖVERKNAPPAR OCH KNAPPAR

Mod. 105-108-188-115 med luftfuktare för bageri:

Följande exempel visar hur de olika reglagen fungerar: bakning av fryst bröd i en tillagningscykel.

Förvärmning av panna:

- 1) Vrid **B**-ratten till läget  och vänta tills indikeringslampa **L** släcks (pannans förvärmning klar).

Förvärmning av ugn:

- 1) Använd **C**-ratten för att ställa in förvärmningstemperaturen 180 °C för tom ugn.

Kontrollera att ugsventilen är stängd, d v s att indikeringslampan är släckt. Detta gör att ugnen förvärms snabbare.

Bakning med "normal" fläkthastighet:

När önskad förvärmningstemperatur har uppnåtts (visas på termometer **A**):

- 1) Vrid **B**-ratten till läget .
- 2) Öppna luckan och sätt snabbt in produkten i ugnen.
- 3) Ställ in temperaturen 165 °C med **C**-ratten.
- 4) Ställ in baktiden 20 minuter med **D**-ratten. Tillförseln av fukt till ugnen startar automatiskt och varar i tio sekunder. Fläkten stannar i 40 sekunder för att fukten ska kunna sprida sig helt genom produkten.

En ljudsignal signalerar tillagningstidens slut efter 20 minuter.

ANVÄNDNING AV MANÖVERKNAPPAR OCH KNAPPAR

Mod. 005-008-008-015 med luftfuktare för konditori:

Följande exempel visar hur de olika reglagen fungerar: bakning av kakor i en tillagningscykel.

Förvärmning av panna:

- 1) Vrid **B**-ratten till läget .
- 2) Ställ in förvärmningstemperaturen 200 °C med **C**-ratten.

Kontrollera att ugsventilen är stängd, d v s att indikeringslampan är släckt. Detta gör att ugnen förvärms snabbare.

Bakning med "normal" fläkthastighet:

När önskad förvärmningstemperatur har uppnåtts (visas på termometer **A**):

- 1) Vrid **B**-ratten till läget .
- 2) Öppna luckan och sätt snabbt in produkten i ugnen.
- 3) Ställ in temperaturen 170 °C med **C**-ratten.
- 4) Ställ in baktiden 15 minuter med **D**-ratten. Tillförseln av fukt till ugnen startar automatiskt och varar i tio sekunder. Fläkten stannar i 40 sekunder för att fukten ska kunna sprida sig helt genom produkten.

En ljudsignal signalerar tillagningstidens slut efter 15 minuter.

VARNING**Strömavbrott.**

Om ett strömavbrott inträffar när ugnen är igång avbryts den pågående tillagningscykeln, med återupptas då strömmen kommer tillbaka.

Luckan öppnas under tillagning eller förvärmning.

Om du öppnar luckan under drift stannar ugnen. Processen fortsätter när luckan stängs.

Avbryta tillagningen tillfälligt.

Vrid **D**-ratten till 0-läget (noll).

Avsluta tillagningen.

Du kan avsluta den pågående tillagningscykeln helt och/eller byta tillagningsläge genom att vrida **B**-ratten till 0-läget (noll).

GASMODELLER

Om ugnens gasbrännare inte tänds:

- 1) Vrid **B**-ratten till 0-läget (noll).
- 2) Ställ in önskat tillagningsläge en gång till med **B**-ratten. Ugnen skall nu tändas.

Utför ugnen inte en jämn tillagning?

- ❶ De produkter som ska tillagas ligger för tätt.
- ❷ Luften cirkulerar dåligt genom produkterna (kontrollera).
- ❸ Plåtarna är placerade för nära varandra.
- ❹ Kontrollera tillagningstabellerna: det kan hända att temperaturen är för hög (sänk temperaturen med 20% och förläng tillagningstiden med någon minut). Det kan också hända att produkterna inte klarar direkt kontakt med varmluft (använd en form som är djupare än vad produkten är hög).

Viktigt! Temperaturerna som används i en ugn är inte lämpade för varmluftsugnar, då dessa temperaturer är för höga.

OBSERVERA

En fördel med våra ugnar för bakning av kakor och bröd är den jämna tillagningen.

En ojämn tillagning beror alltid på ett felaktigt användande: det rekommenderas att fler prov utförs där framförallt temperaturen sänks.

- ❶ Bryt utrustningens strömförsörjning före rengöringen.
- ❷ Noggrann rengöring garanterar bästa möjliga resultat.
Ugnen måste rengöras varje dag. Modellerna i den här serien är lätta att rengöra på några få minuter. En ren ugn garanterar problemfri användning:
 - matvarorna tar inte åt sig någon främmande lukt och smak.
 - ugnen fungerar smidigt och ryker inte.
 - energiförbrukningen minskar.
 - kostsamma och besvärliga reparationer undviks.
- ❸ Viktigt: rengör ugnen noga innan du använder den första gången. Detta är viktigt för att undvika risken för oxidering eller påverkan av kemikalierester.
Rengör inte ugnens insida eller hölje med sura eller korrosiva rengöringsmedel, stålull eller borste. Använd varmt vatten och lämpligt rengöringsmedel.
- ❹ UNDVIK ALL ANVÄNDNING SOM GÖR ATT KOKSALT AVSÄTTS PÅ UGNENS STÅLYTOR.
RENGÖR OMEDELBART OCH MYCKET NOGA OM DETTA HÄNDER.
- ❺ Rengör inte utrustningen med högtrycksspruta eller slang med högt vattentryck.

⑥ Rengöring och underhåll av ugnen

1) Kyl ner ugnen till 60 °C (tryck på snabbkylningsknappen för snabbkylning). Ta bort alla lösa föremål för hand och ta ut plåtfalsarna.

2) Sätt tillbaka plåtfalsarna.

3) Spruta särskild ugsrensöring i ett jämnt lager i ugnen (vi rekommenderar flytande basiskt rengöringsmedel). Viktigt: använd inte korrosiva rengöringsmedel.

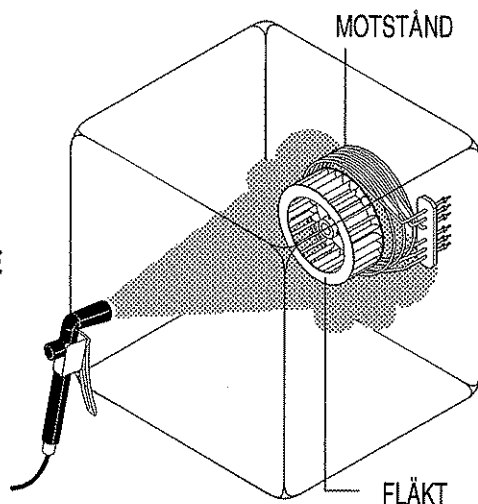
4) Stäng luckan och låt ugsrensöringen verka under upp till 10 minuter, beroende på hur smutsig ugnen är.

(Viktigt: ugsrensöring kan verka frätande och kan vid felanvändning vara irriterande på hud och ögon. Följ tillverkarens instruktioner mycket noga.)

5) Tvätta ur ugnen med mycket vatten eller det särskilda böjliga sprutmunstycket som kan beställas för alla modeller. Ugnskammarens speciella utformning och konstruktionen av de olika delarna gör att man utan risk kan rengöra alla delar (fläkt, värmeelement, värmväxlare, m m) fullständigt genom att spruta vatten på dem.

6) Torka ugnen noga genom att köra en varmluftcykel under fem minuter. Det är nödvändigt att vänta på signalen som talar om att cykeln är färdig innan man stänger av ugnen. Bryt strömförsörjningen och stäng gas- och vattenkranarna.

ANVÄNDNING AV SPRUTMUNSTYCKE



Observera: rengör även den löstagbara plåtväggen med jämna mellanrum. Stäng av strömförsörjningen, ta bort plåtväggen (fig. B) och tvätta den. Sätt tillbaka väggen och slå på strömmen.

INSTALLATIONSRTNINGAR: TECKENFÖRKLARING

Strömkabelns intag



Gasintagets gänga



DE - AT - BE	ISO 7.1
ES - FI - FR - GR	
IE - IT - NO - NL	
PT - GB - SE - CH	
DK	ISO 228.1

Skorsten för rök



DE - AT - BE	ø 150
DK - ES - FI - IT	
NO - NL - PT	
SE - CH - GR	
FR - IE - GB	ø 153
NL	ø 155

Propp för avlägsnande
av pannans kalkavlagringar



Säkerhetsrör för ugnskammarens
undertryck



Utlöpp för ugnskammarens ånga



Intag för normalt vatten



Intag för avhärdat vatten

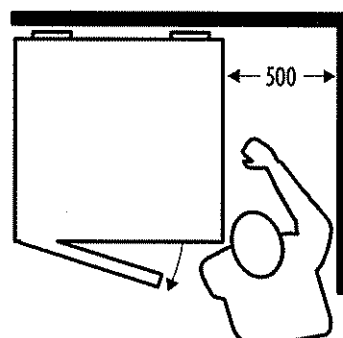
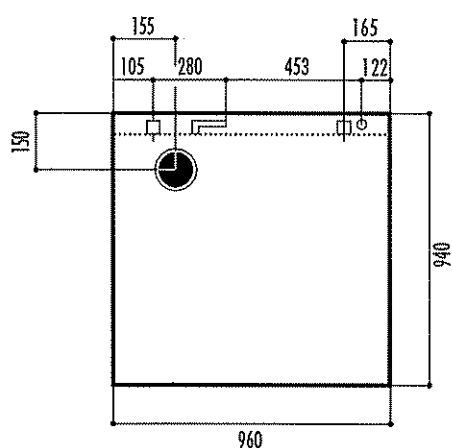
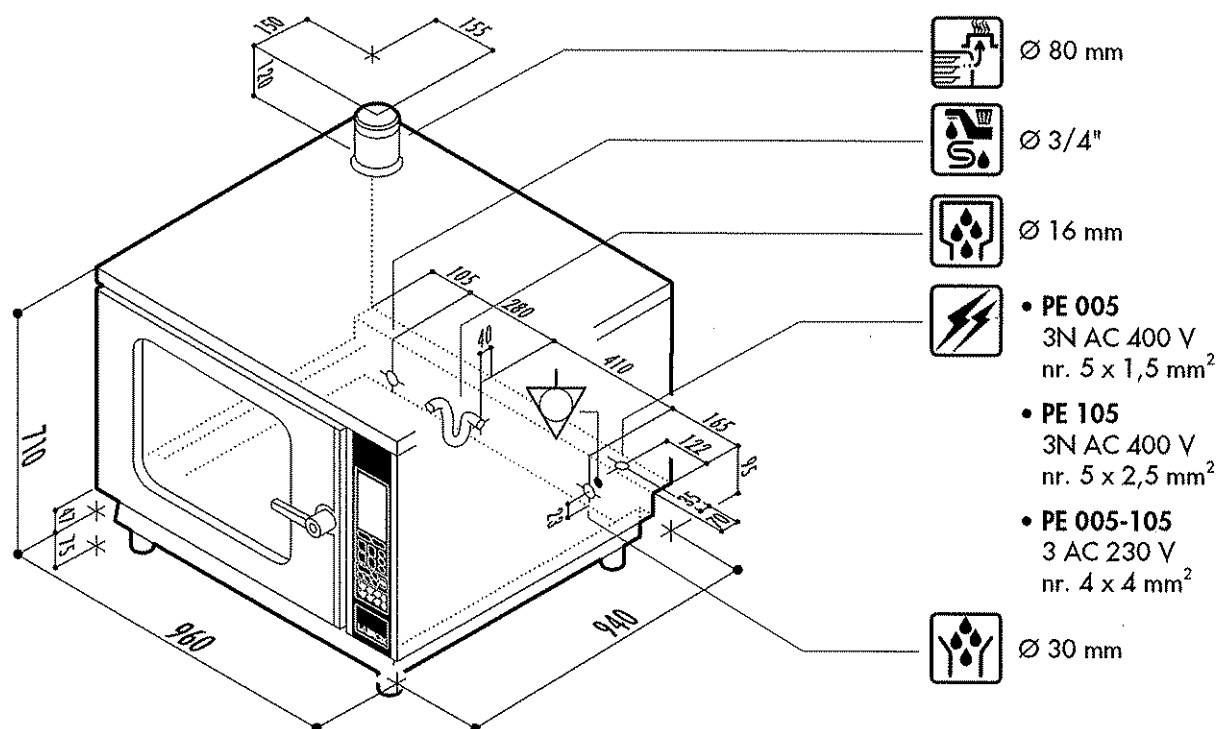


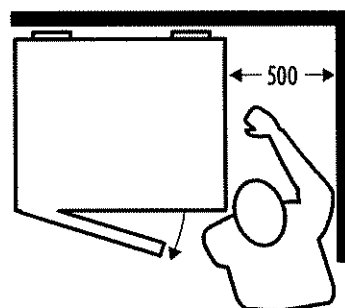
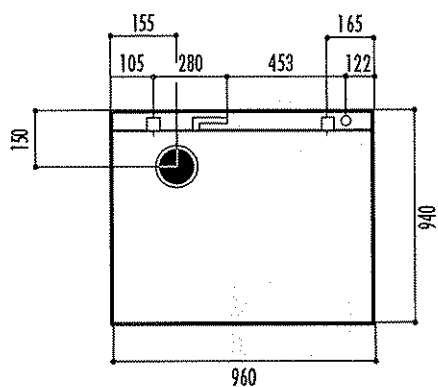
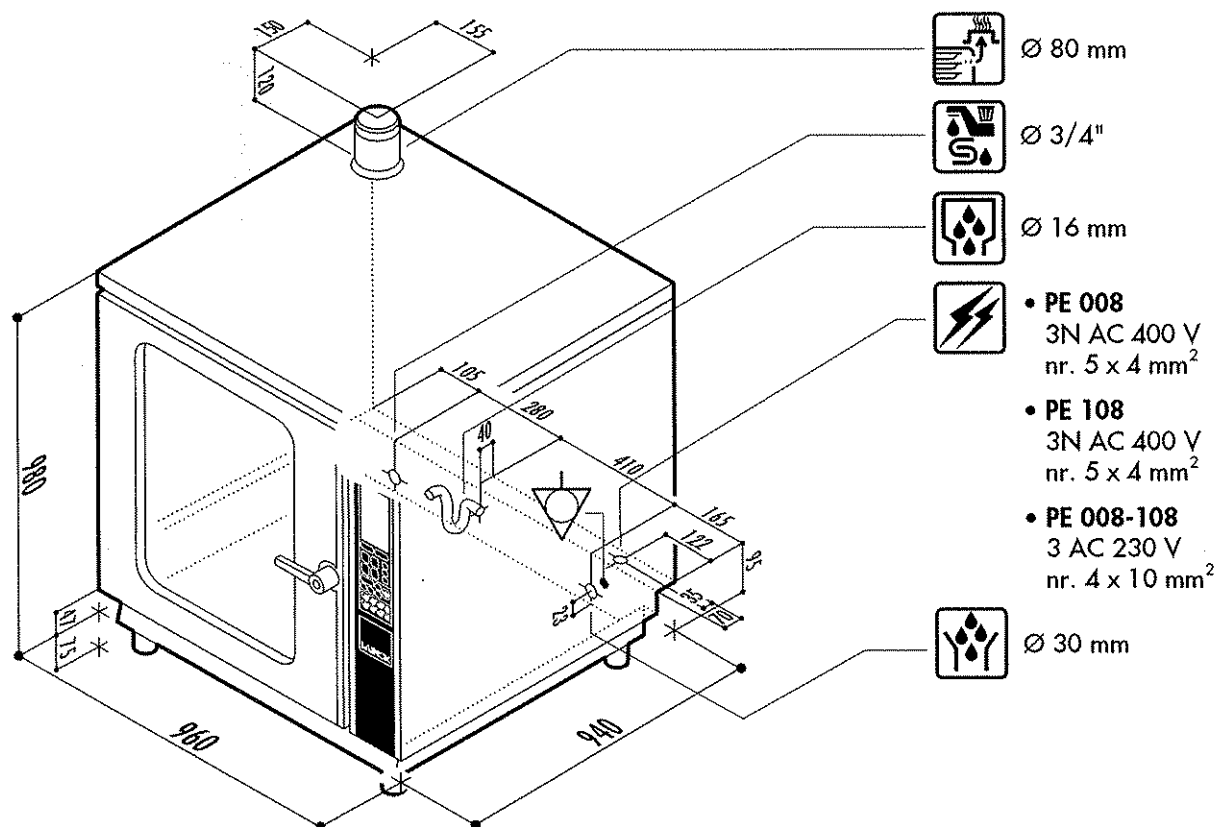
Vätskeavlopp

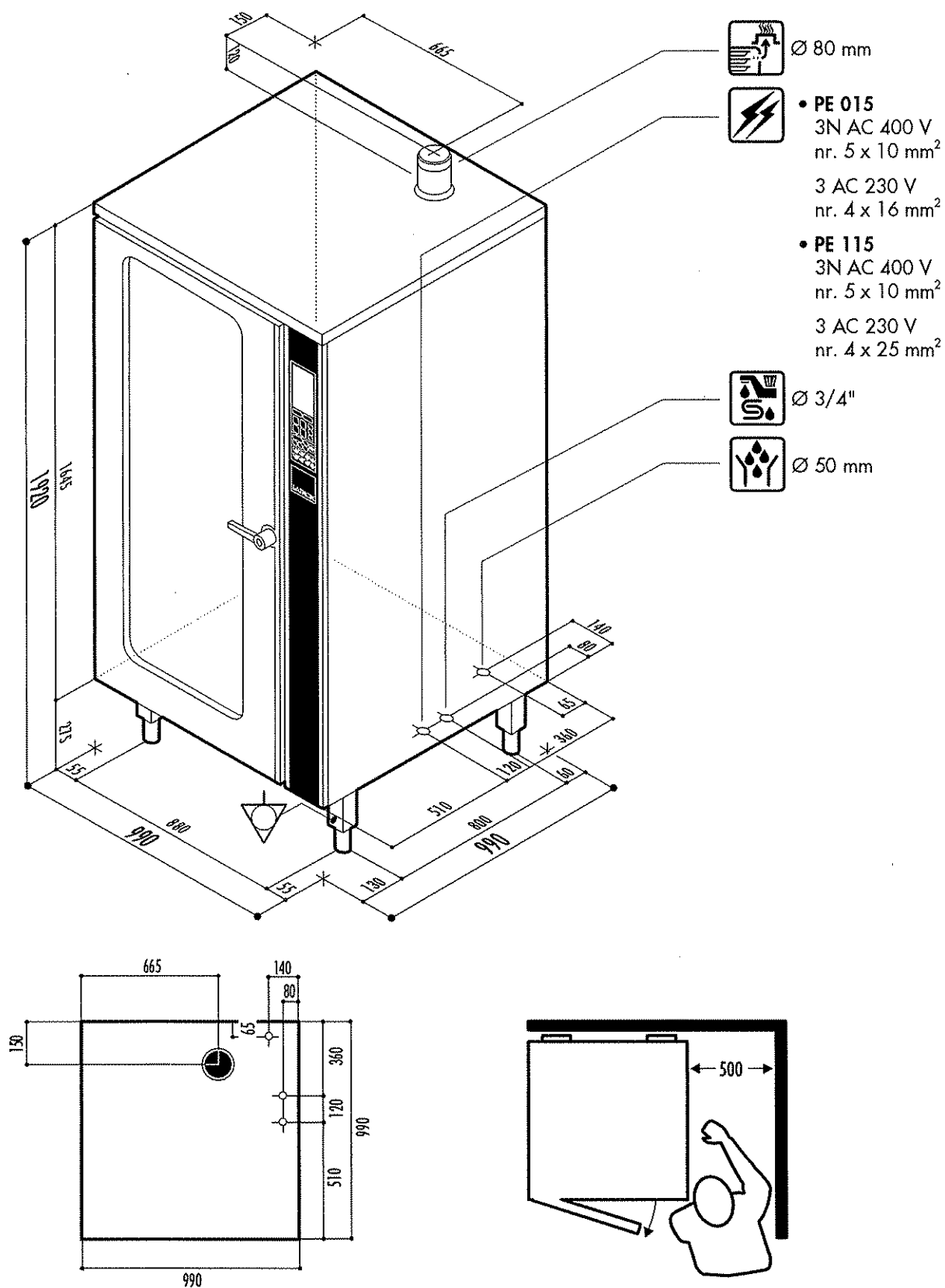


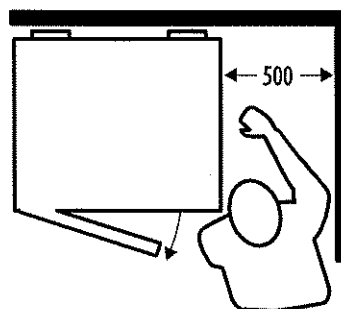
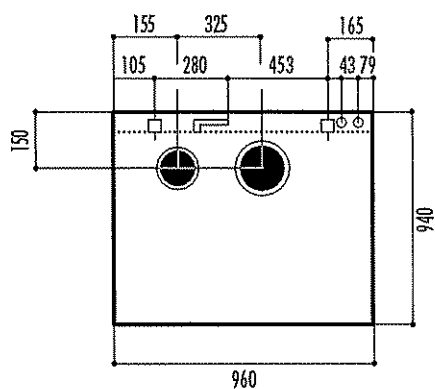
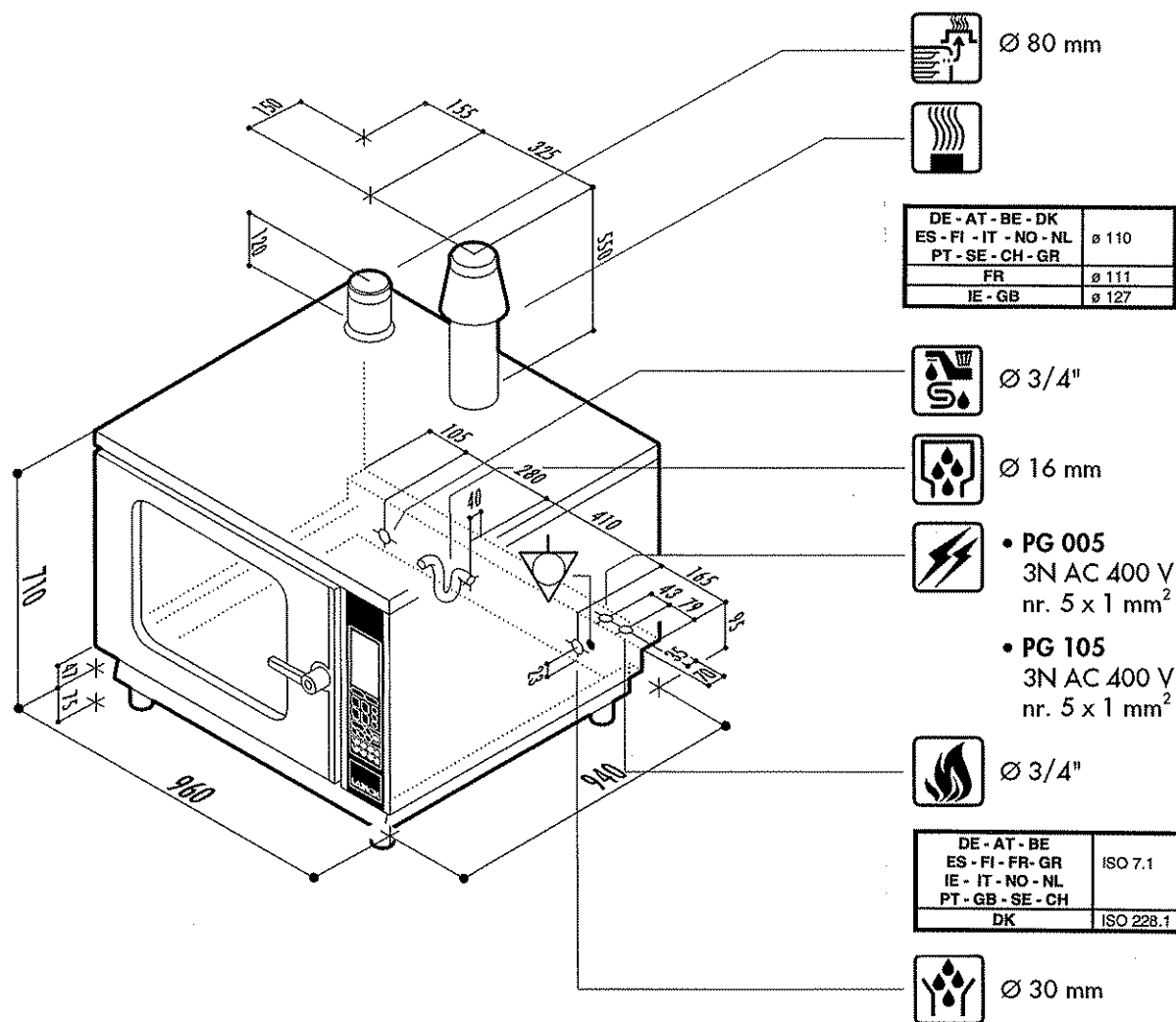
Kondensavlopp

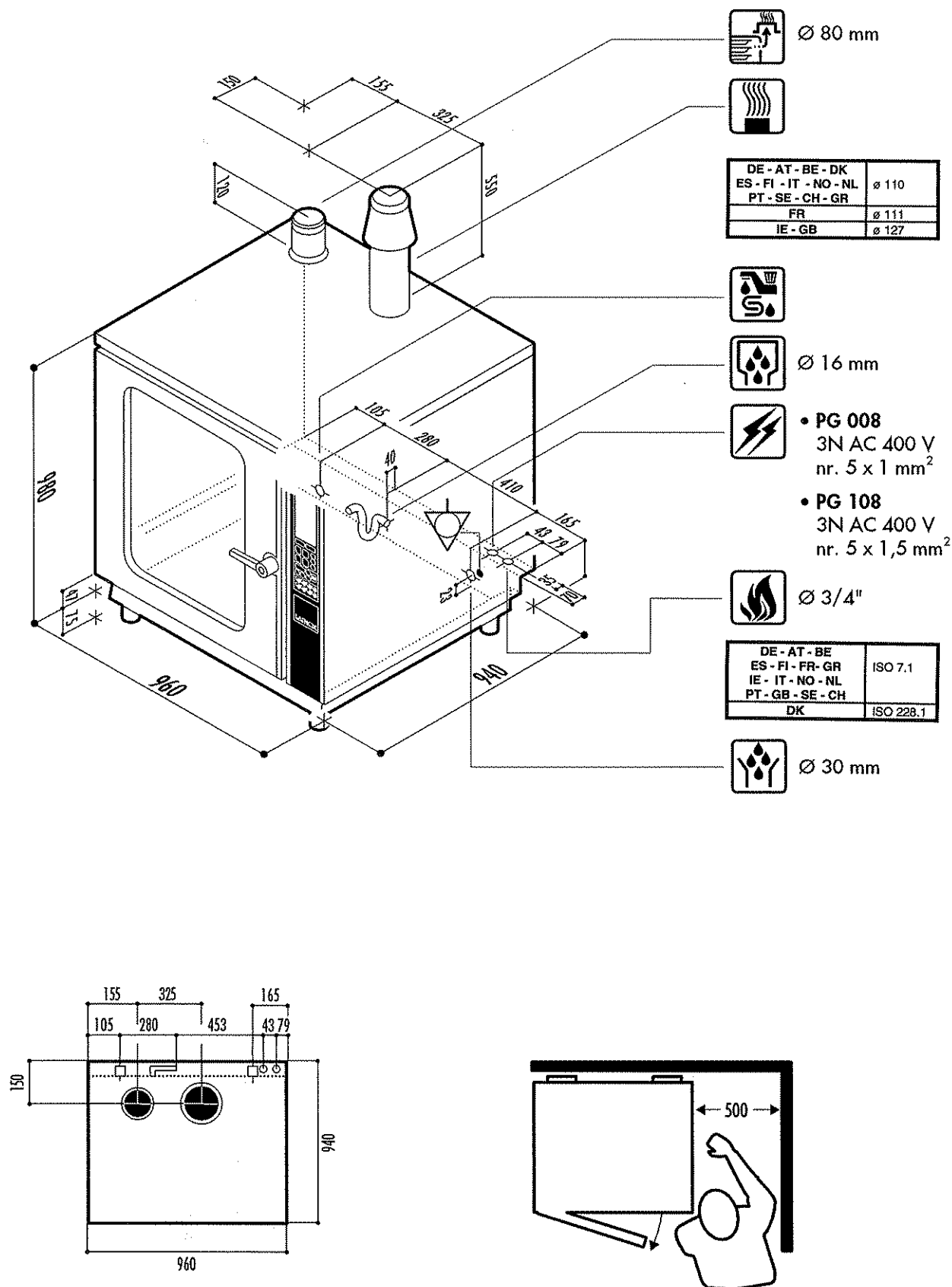




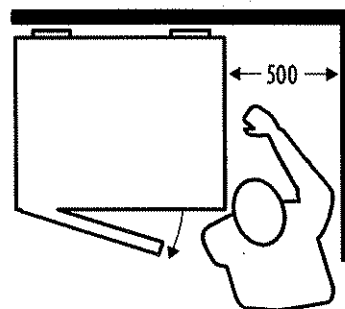
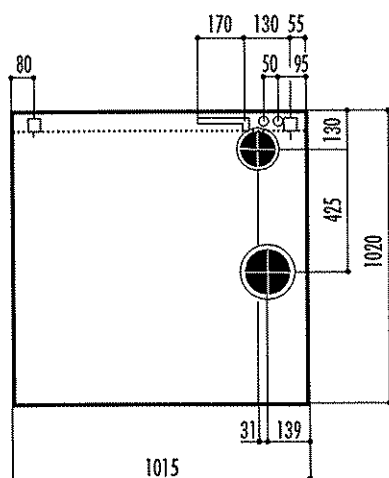
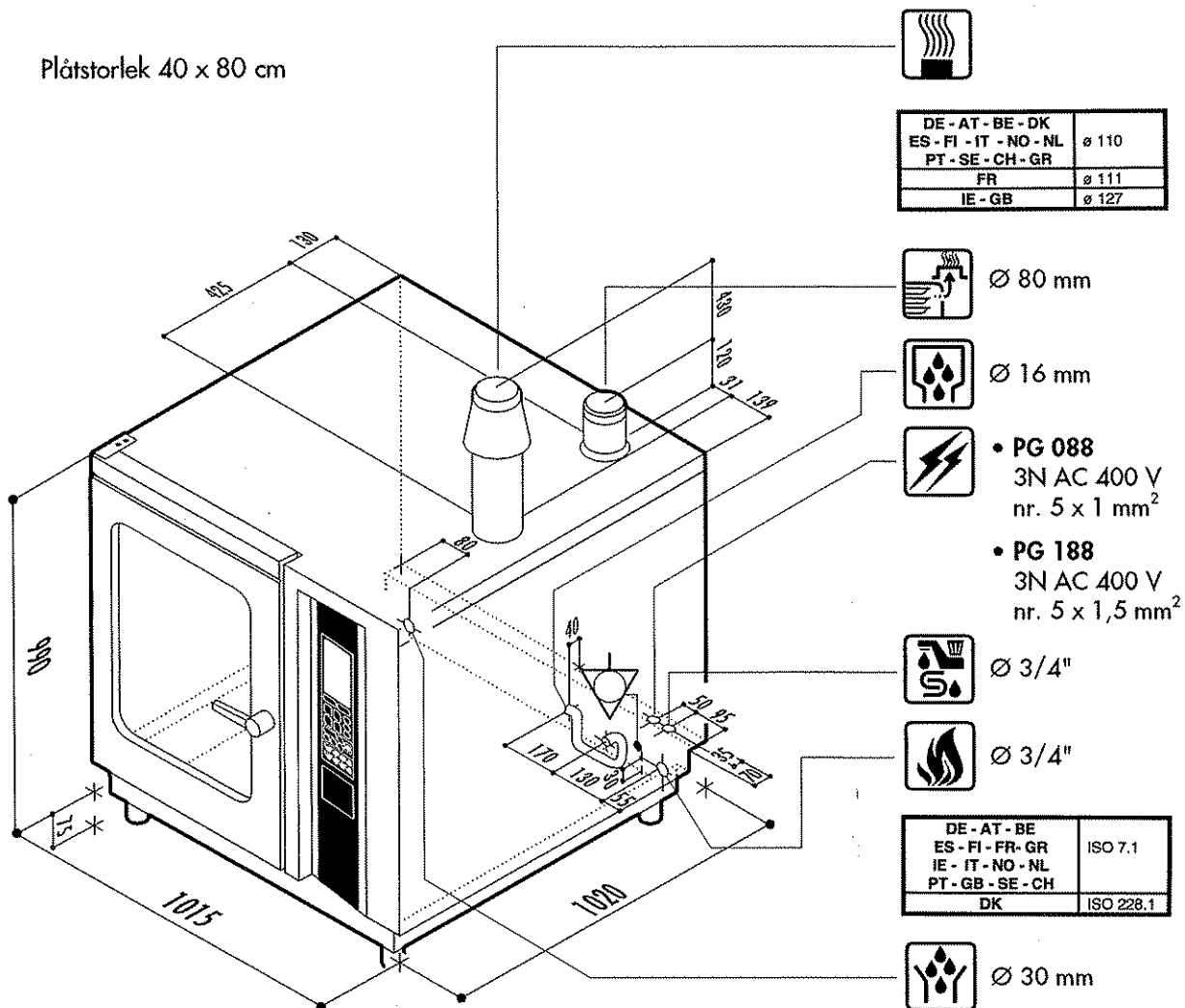


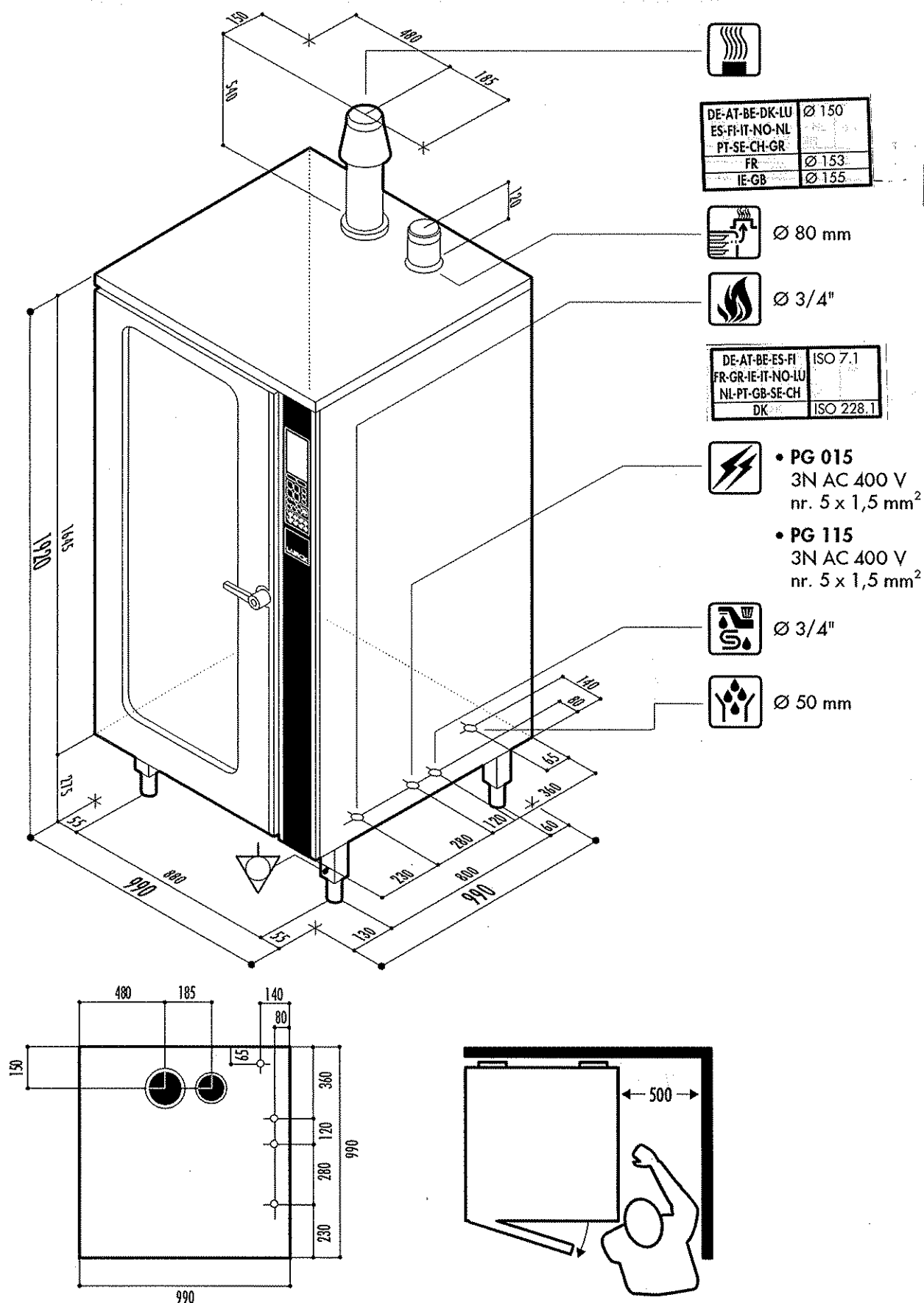






Plåtstorlek 40 x 80 cm







Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal rows. Each row is defined by three dashed lines, with a solid line in the middle, providing a guide for letter height and placement.



Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dashed lines.

