

BRUKSANVISNING

UGNAR

FE/FG

UGNAR FE/FG



Prod. ID. - Nr. **CE** - 0085/.....

SE - Klass II2H3B/P

Utgåva **0696**

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 FG...	9
DRIFT MED FAST VÄRMEEFFEKT	10
UGNENS SKYDD- OCH MANÖVERSYSTEM	13
DRIFTSTART	14
SÄRSKILDA REKOMMENDATIONER	15
GN-PLÅTAR OCH ANVÄNDNING	16
BESKRIVNING AV REGLAGE OCH DRIFT / M VERSIONEN - MOD. FE 004/104	17
BESKRIVNING AV REGLAGE OCH DRIFT / M - X VERSIONER	18
TILLAGNINGSPROBLEM: ÅTGÄRDER / M - X VERSIONER	21
UNDERHÅLL: RENGÖRING / M - X VERSIONER	22
INSTALLATIONS RITNINGAR	24
KOKBOK: PRAKTISKA TIPS	34
KOKBOK	36

GASMODELLER

FG 105 kW 10 ID. Nr. CE-0085/.....
 FG 110 kW 20 ID. Nr. CE-0085/.....
 FG 210 kW 24 ID. Nr. CE-0085/.....

MODELLI ELETTRICI

FE 004 kW 3,25 CE
 FE 104 kW 4 CE
 FE 005 kW 5,5 CE
 FE 105 kW 7,7 CE
 FE 110 kW 16 CE
 FE 210 kW 22 CE

VERSIONER

- M** Mekaniska reglage, termometer, ugnsventilation, luftfuktare i ugnen.
X Mekaniska reglage, termometer, två hastigheter, ugnsbelysning, ugnsventilation, luftfuktare i ugnen.
 (Versionen finns inte för modeller 004-104-005).

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 GIUGNO 1996

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. FG 105		1996						
		NR								
EN 203/A1		AC 230 V		50 Hz						
(M) 1 x 0,5 kW		TOT 0,5 kW	kPa							
B11		Σ Qn 10 kW	50 - 500							
G 25 m³/h	G 20 1,06 m³/h	G 30 0,79 Kg/h								
Pmax mbar	Pmax mbar									
Pmin mbar	Pmin mbar	Pmin mbar								
GB-IT GR-ES PT-IE		DE	FR	NL	DK FI SE	BE LU	BE	AT-CH	NO	LU
Cat	II 2H3+	II 2ELL3B/P	II 2E+3+	II 2L3B/P	II 2H3B/P	I 3+	I 2E+	II 2H3B/P	I 3B/P	I 2E
P	20/29/37	20/50	20/25 29/39	25/29	20/29	28-30/37	20/25	20/30	28/30 mbar	20 mbar
IPX 4						- 0085				

Elektrisk version

	TYP. FE 110		1996	
	NR			
3N AC 400 V			50 Hz	
	1x1	kW	TOT 16	kW
			kPa	
			50 - 500 	
IPX 4		 - 96		

- 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
FG 105	10	0,5	3 x 1,5 mm ²	50 ÷ 500	12
FG 110	20	1	3 x 1,5 mm ²	50 ÷ 500	12
FG 210	24	1	3 x 1,5 mm ²	50 ÷ 500	12

TABELL 1b Elektrisk version

Modell	Märkspänning AC V	Effektförbrukning kW	Amp.	Anslutningskabelns minsta tvärsnittsarea H07 RN-F	Pression de l'eau kPa	Consommation maximum d'eau adoucie l/h
FE 004	AC 230 V	3,25	14,2	3 x 2,5 mm ²	50 ÷ 500	12
FE 104	3 AC 230 V 3N AC 400 V	4	10,1 5,8	4 x 2,5 mm ² 5 x 1,5 mm ²	50 ÷ 500	12
FE 005	3 AC 230 V 3N AC 400 V	5,5	13,9 8	4 x 2,5 mm ² 5 x 1,5 mm ²	50 ÷ 500	12
FE 105	3 AC 230 V 3N AC 400 V	7,7	19,4 11,1	4 x 2,5 mm ² 5 x 1,5 mm ²	50 ÷ 500	12
FE 110	3 AC 230 V 3N AC 400 V	16	40,1 23,2	4 x 10 mm ² 5 x 2,5 mm ²	50 ÷ 500	12
FE 210	3 AC 230 V 3N AC 400 V	22	55,3 31,8	4 x 10 mm ² 5 x 6 mm ²	50 ÷ 500	12

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 luftfuktaren.
en vattenkran med **kallvatten** till kondensorns utsug. Avhårdare behövs ej.
(gäller ej modeller 004-104-005.)
- 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 försämrats.
- 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 FE... . ugnen bör placeras under en fläkt eller utsug för att ångan snabbt skall ledas bort.
- ❷ För FG... . ugnar måste tillstånd för installationen sökas hos berörda myndigheter. Följ gällande lagstiftning.
- ❸ FG... . 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 FG... . ugnar" på sid 9).

LAGAR, TEKNISKA FÖRESKRIFTER OCH STANDARDER

Följande standarder måste följas vid installationen:

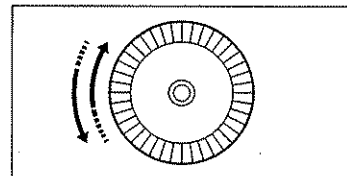
- ❹ Lokala planerings- och brandsäkerhetsföreskrifter.
 - ❺ Gällande olycksförebyggande föreskrifter.
 - ❻ Alla övriga standarder och föreskrifter.
- ❷ För gasuppvärmda modeller (FG... .) måste även gasleverantören kontaktas för godkännande och kontroll av övriga regler före installationen.

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 **FE/FG**-serien, både vad gäller gas- och elektriskt utförande. Kontrollera att fläkten roterar fritt vid installationen.



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 Luftfuktare

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

❸ Ångkondensor (FE-FG 105... . 210)

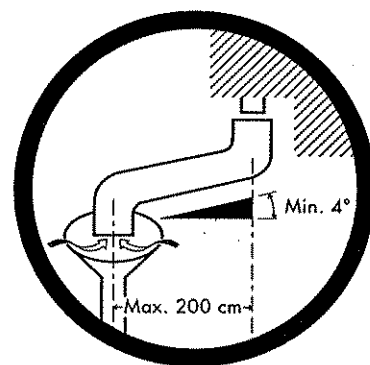
Om **utsuget** förses med kondensor ansluts den till **kallvattenkranen**. Avhårdare behövs ej. Använd en R 1/2"-koppling.

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 kloridinnehållet 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°. Enligt de gällande föreskrifterna får röret inte anslutas i en rät linje. Använd gärna en tratt för att underlätta vattenflödet (se ritningen). Av denna anledning måste alla rörledningar ha samma diameter.

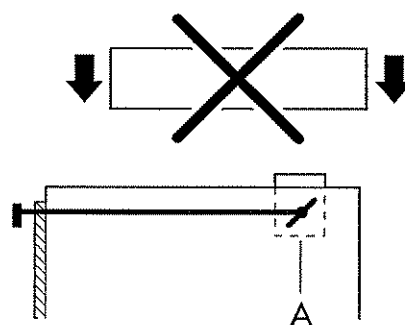


❺

Utlopp

Ventilationsöppning **A** får aldrig stängas, sättas igen eller anslutas till andra utlopp.

A - Ångutlopp från ugnen.



❶ Gasanslutning

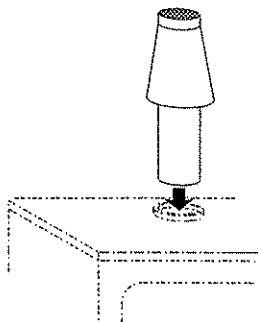
Välj lämpliga gasledningar med tanke på den gas som skall användas och gällande föreskrifter.

- 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 ventilens tryckknappspanel för att komma åt gasventilen.

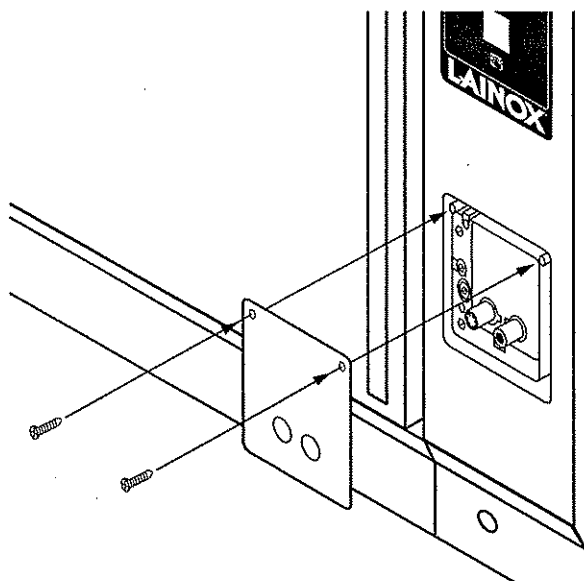
Kontrollera matningstrycket genom att skruva ur gasinloppsskruven (3) och sticka in tryckmätaren.

Se efter att mätvärdet ligger mellan de gränser som anges i tabell A1.

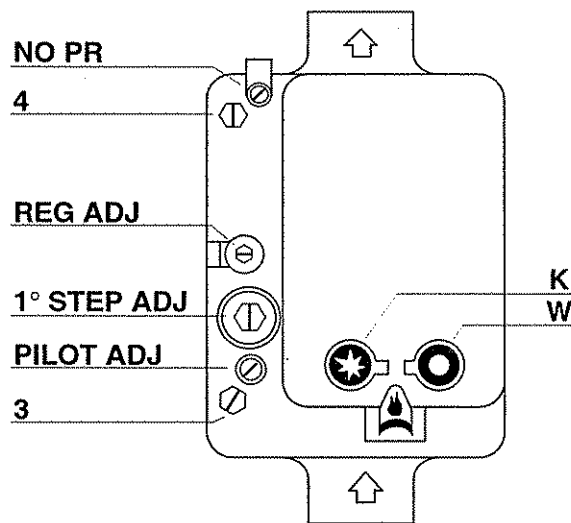
Kontakta tillverkarens serviceavdelning eller gastrycket är för högt eller för lågt.

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

GASVENTILENS TRYCKKNAPPSPANEL



SÄKERHETSGASVENTIL



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.

TABELL B		GASOL 30 mbar	NATURGAS H 20 mbar
FG 105	NTR kW	10	10
	Munstycke Ø 1/100 mm	2x105	2x160
	Pilotbrännarens låga Ø 1/100 mm	20	35
	Luftregulator	10 mm	10 mm
	Märktryck mbar	–	–
FG 110	NTR kW	20	20
	Munstycke Ø 1/100 mm	2x155	2x230
	Pilotbrännarens låga Ø 1/100 mm	20	35
	Luftregulator	10 mm	7 mm
	Märktryck mbar	–	–
FG 210	NTR kW	24	24
	Munstycke Ø 1/100 mm	2x170	2x255
	Pilotbrännarens låga Ø 1/100 mm	20	35
	Luftregulator	10 mm	7 mm
	Märktryck mbar	–	–

NTR = nominell termisk effekt

❷ Driftkontroll

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

Läcksök gassystemet.

Kontrollera att bortledningen av rökgaserna fungerar effektivt.

❶ Motorskydd

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

❷ Ugnens skyddstermostat

Ingriper om kontrollsystemet för ugnens temperatur inte fungerar, så att temperaturen inte överstiger den godkända. Stänger av säkerhetsgasventilens värmeelement i modell **FG**.

❸ Mikrobrytare på dörren

Stänger av utrustningen om ugnsluckan öppnas.

❹ Nätkretsskydd (mod. FE)

Nätketsarna är säkrade med ett antal fjärrströmbrytare.

❺ Hjälpkretssäkring

Särskilda säkringar sitter bredvid kopplingsplinten.

FÖR GASVERSIONER

❻ Säkerhetsventil

En ventil med värmeelement gör att gasflödet till brännaren avbryts om pilotbrännarens låga släcks.

Funktionen återställs genom att tändproceduren för pilotbrännaren upprepas.

- 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 vindskyddet 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.

SÄRSKILDA REKOMMENDATIONER

- ❶ Utrustningen får inte lämnas utan tillsyn under drift. Tänk på att flera delar blir mycket varma.
- ❷ Be installatören förklara hur vattenavhärdningen 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 **UNNDVIK ALL ANVÄNDNING SOM GÖR ATT KOKSALT AVSÄTTTS 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 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 UNNDVIKA 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.

GN-PLÅTAR OCH ANVÄNDNING

För bästa resultat rekommenderar vi att högst **2,5 kg** matvaror läggs på **GN 2/3-plåtar**, högst **4 kg** på **GN 1/1-plåtar**, och högst **8 kg** på **GN 2/1-plåtar**.

Antal GN-plåtar och maximal belastning:

FE 004 - 104	N° 4	GN 2/3-plåtar, rekommenderad maxlast	10 kilo	mat
FE 005 - FE/FG 105	N° 5	GN 1/1-plåtar, rekommenderad maxlast	20 kilo	mat
FE/FG 110	N° 10	GN 1/1-plåtar, rekommenderad maxlast	40 kilo	mat
FE/FG 210	N° 10	GN 2/1-plåtar, rekommenderad maxlast	80 kilo	mat

ANVÄNDNING



Manuell fuktning

Med luftfuktaren skapas **en perfekt atmosfär** i ugnen för tillagning av kött, bakverk, bröd eller tining eller uppvärmning av redan lagad mat. Tillagning med varmluft med en kontinuerlig eller återkommande tillsättning av fukt, gör att det går att tillaga mat utan att ytskiktet torkas ut. Detta är **mycket användbart** för alla de produkter som innehåller lite vätska: kött, vilt, roulader, bröd och jätta produkter.



Ugnsventil

All överskottsånga som produceras under tillagningen kan släppas ut genom att öppna ugnsventilen manuellt.

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



Två ventilationshastigheter (endast i version X)

Med tryckknappen går det att välja hastighet, **normal** eller **reducerad**, för ugnsventilationen. Reducerad ventilation rekommenderas för delikata produkter, för att få det jämnaste tillagningsresultatet.

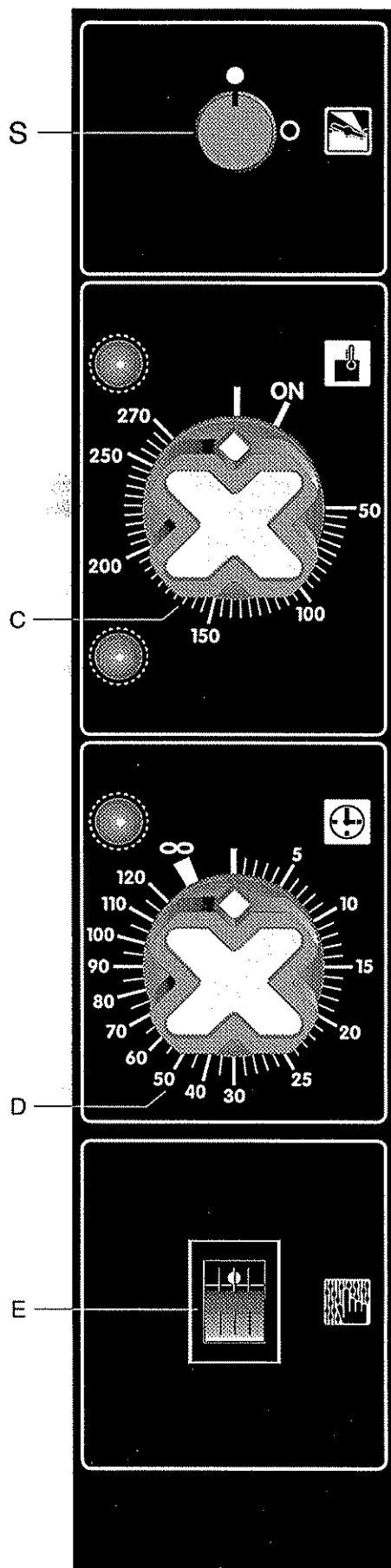
Inom hela programmet **FE/FG**, både elektriska modeller och gasmodeller, är fläktens rotationsriktning **alternerande** och regleras automatiskt för en jämn luftfördelning under tillagningsprocessen.

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

Reservdelar måste beställas från tillverkarens serviceverkstad eller en auktoriserad återförsäljare.

BESKRIVNING AV REGLAGE OCH DRIFT / M VERSIONEN

Mod. FE 004/104

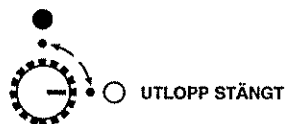


- C** – Brytartermostat
Ratt för igångsättning och inställning av tillagningstemperatur (om lampan är släckt, är temperaturen inte uppnådd).
- D** – Ratt för inställning av tillagningstid (när lampan är tänd startas tiden).
- ∞ – Kontinuerlig tillagning.

TILLAGNINGSFUNKTIONER

- S** – Reglage för att släppa ut överskottsången. Placerad på den övre delen av reglagepanelen.

UTLOPP ÖPPET

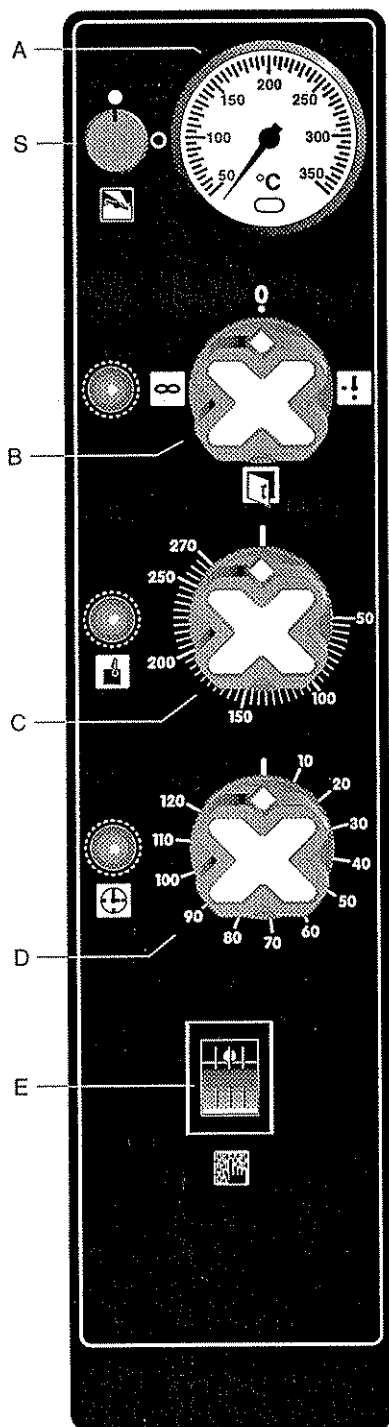


Vrid ratten till läge "utlopp öppet" för att släppa ut överskottsången från ugnen. I läge "utlopp stängt" blir ången kvar i ugnen.

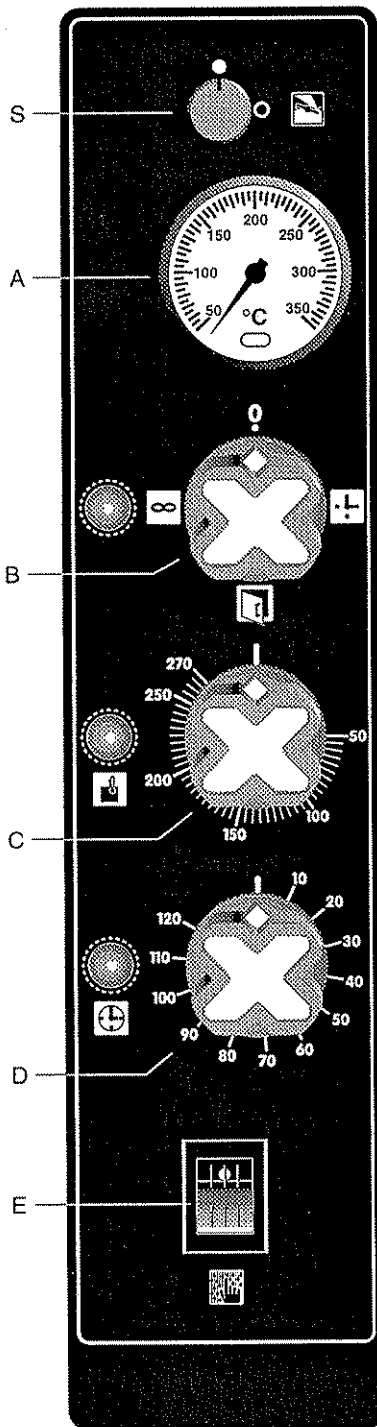
- E** – Tryck på knappen för luftfuktning av ugnen vid tillagning.

BESKRIVNING AV REGLAGE OCH DRIFT / 1 - M - X VERSIONER

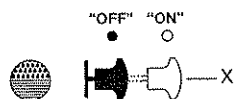
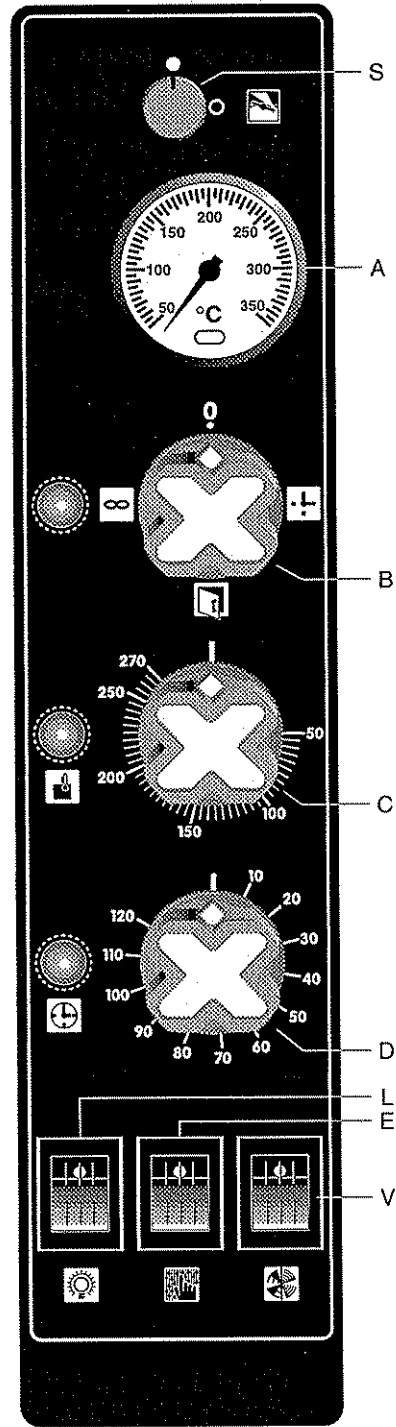
VERSIONEN M
Mod. FE 005



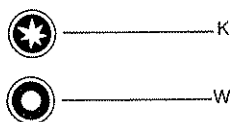
VERSIONEN M
Mod. FE/FG 105/110/210



VERSIONEN X
Mod. FE/FG 105/110/210



GASMODELLER



BESKRIVNING AV REGLAGE OCH DRIFT / 2 - M - X VERSIONER

BESKRIVNING AV REGLAGE OCH MANÖVERKNAPPAR

- A** – Termometer som visar temperaturen i ugnen.
- B** – Väljare för val av tillagningsläge.
- 0 = från
-  = Tillagning med timer.
-  = Snabb nedkylning med öppen lucka.
-  = Tillagning med kontinuerlig tillagningsprocess.
- 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). En ljudsignal signalerar tillagningstidens slut.

TILLAGNINGSFUNKTIONER

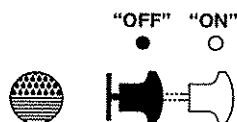
- S** – Reglage för att släppa ut överskottsångan. Placerad på den övre delen av reglagepanelen.

UTLOPP ÖPPET



Vrid ratten till läge "utlopp öppet" för att släppa ut överskottsångan från ugnen. I läge "utlopp stängt" blir ångan kvar i ugnen.

- E** – Tryck på knappen för luftfuktning av ugnen vid tillagning.
- X** – Reglage för kondensering av ånga, som kan användas när tillagningsångorna behöver kondenseras. En gradvis aktivering gör att det går att släppa den korrekta mängd vatten till utloppsröret som krävs för att kondensera ångorna.



FUNKTIONER FÖR X-VERSIONEN

- L** – Knapp för att sätta på ugnsbelysningen.
- V** – Knapp för att sätta på den **reducerade ventilationen**, som lämpar sig för speciellt delikata produkter, eller den **normala ventilationen**.

GASMODELLER

- K** – Knapp för tändning av pilotbrännarens låga.
Vrid **B**-ratten och tryck sedan ner **K**-knappen i botten i 20 sekunder. Det går att kontrollera om lågan tänds genom de därtill avsedda springorna. Somliga modeller är försedda med en indikator ovanför knappen, där det går att se om lågan tänds (visaren är längst till vänster på indikatorn). Upprepa proceduren om lågan släcks. Ställ sedan in önskad tillagningsfunktion.
- W** – Knapp för släckning av pilotbrännarens låga (procedur som alltid ska utföras efter arbetsdagens slut).
Observera: mellan tändning och släckning måste det gå åtminstone 1 minut.

ANVÄNDNING AV REGLAGE och manöverknappar

Följande exempel visar hur de olika reglagen fungerar: tillagning av kycklinglår.

Förvärmning av ugn:

- 1) Vrid **B**-ratten till rätt läge .
- 2) Ställ in förvärmningstemperaturen 220 °C med **C**-ratten.
Kontrollera att pilotbrännarens låga är tänd i gasmodellerna (sid. 19).

Kontrollera att ugnsventilen är "stängd". Detta gör att ugnen förvärms snabbare.

Bakning med "normal" fläkthastighet.

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

- 1) Vrid **B**-ratten till rätt läge .
- 2) Öppna luckan och sätt snabbt in produkten i ugnen.
- 3) Ställ in temperaturen 190 °C med **C**-ratten.
- 4) Ställ in baktiden 20 minuter med **D**-ratten. Tillagningsprocessen aktiveras automatiskt.
- 5) Ställ in ugnsventilen på: "öppen".

En ljudsignal signalerar tillagningstidens slut efter 20 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).

❶ Utför ugnen inte en jämn tillagning?

De produkter som ska tillagas ligger för tätt.

Kontrollera att luften cirkulerar mellan produkterna.

Gallren och/eller plåtarna är placerade för nära varandra.

Viktigt: den temperatur som används vid statisk ugn lämpar sig inte för en varmluftsugn då den är för hög.

Luften cirkulerar dåligt.

Kontrollera tillagningstabellerna, orsakerna kan vara följande:

- för hög temperatur

- produkten klarar inte direkt kontakt med varmluft

(Lägg produkten i en form som är djupare än vad produkten är hög).

Sänk temperaturen med 20% och förläng tillagningstiden med någon minut.

❷ Är produkten är torr och oätbar?

Har det använts tillräckligt med fukt under tillagningen?

Kontrollera att luftfuktaren fungerar.

Har produkten penslats med olja?

Minska tillagningstiden.

❸ Observera:

en av de största fördelarna med varmluftsugnar är den **jämna** tillagningen.

Fortsätt att försöka.

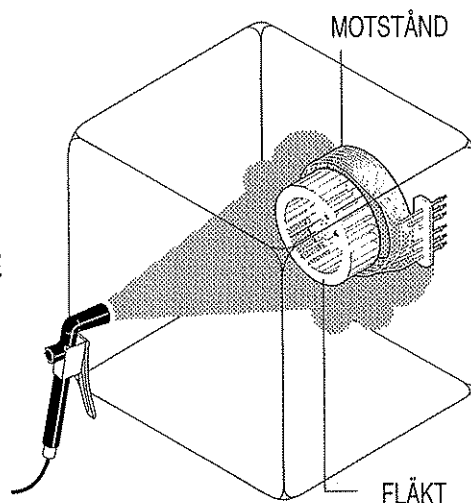
Allt beror naturligtvis på produkten och receptet (sid 34 + 38).

- 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 **UNNDVIK 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 (vrid **B**-ratten till kylläget med öppen lucka ). 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, värmeväxlare, 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.

Strömkabelns intag



Gasintagets gänga



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

Skorsten för rök



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

Säkerhetsrör för ugnskammarens undertryck



Utlopp för ugnskammarens ånga



Intag för normalt vatten



Intag för avhärdat vatten

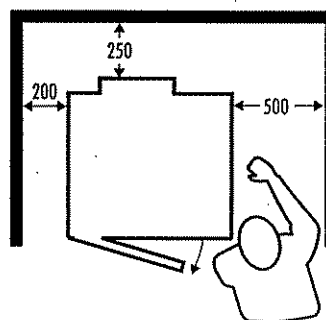
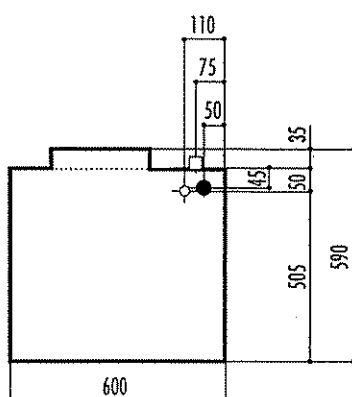
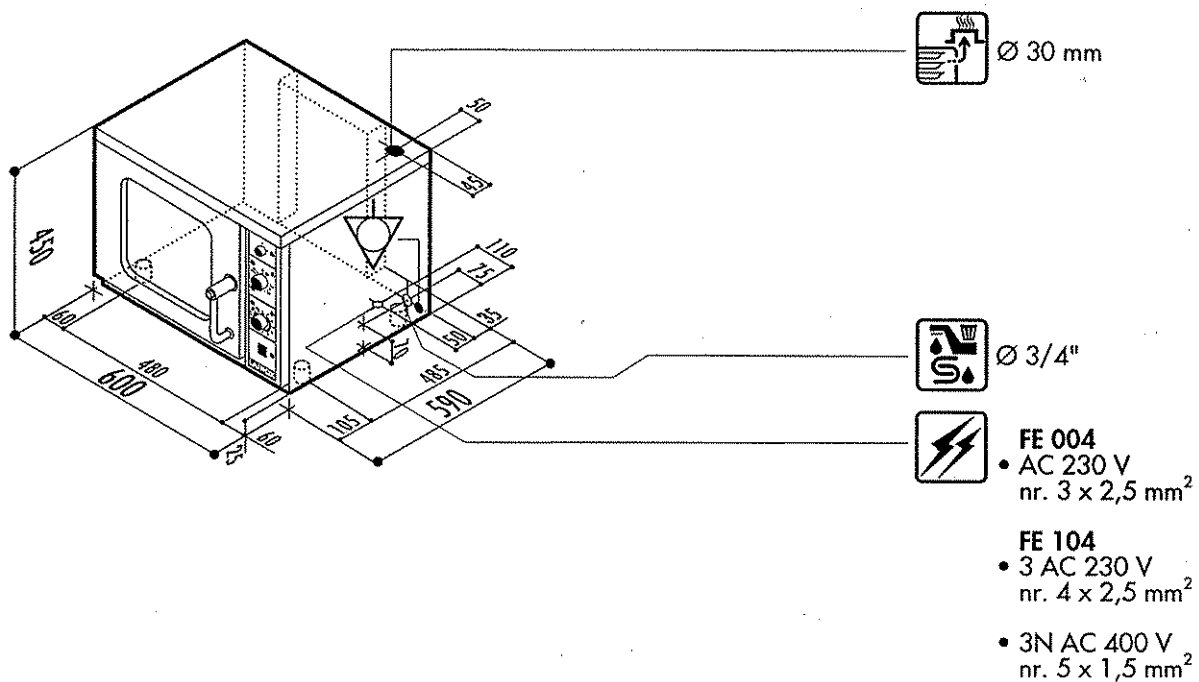


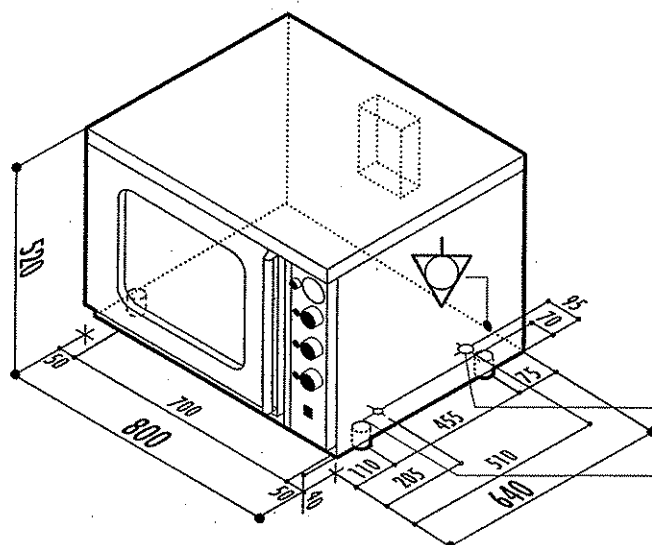
Vätskeavlopp



Kondensavlopp



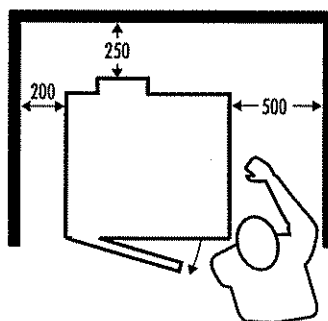
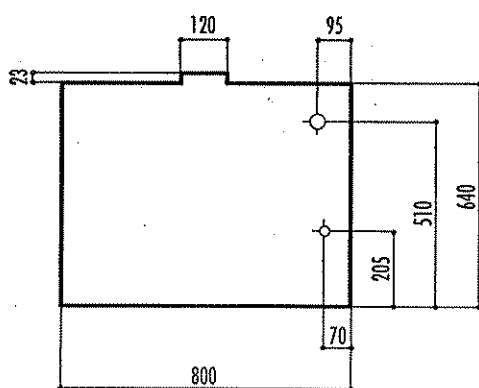


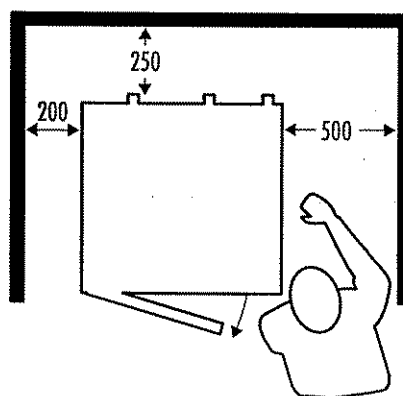
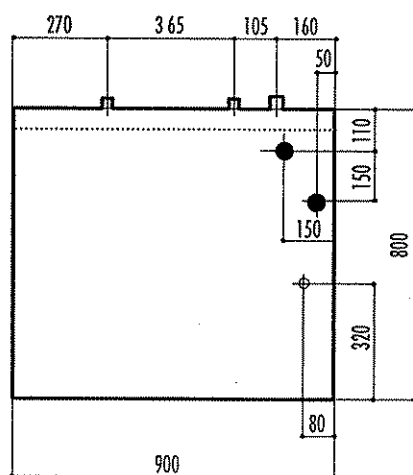
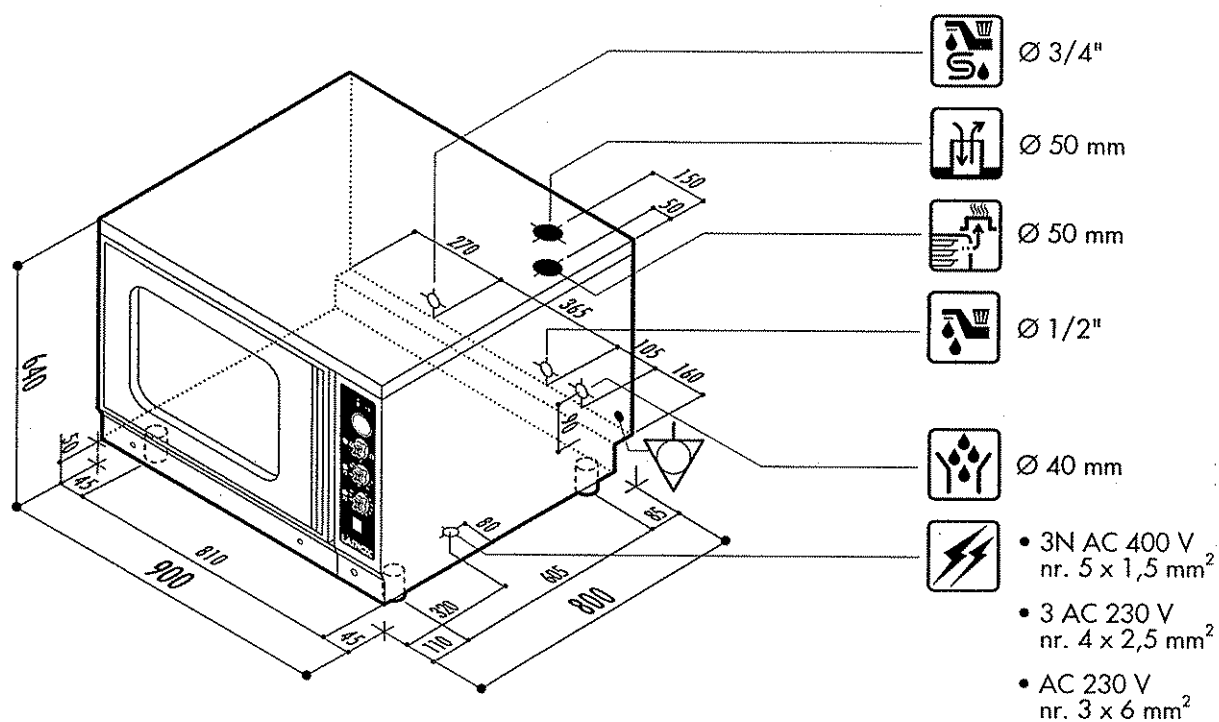


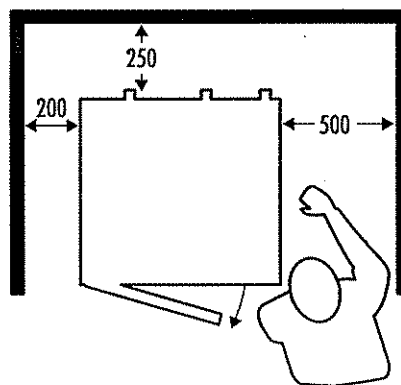
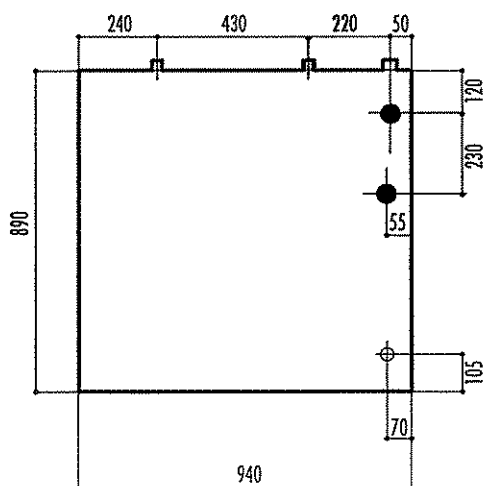
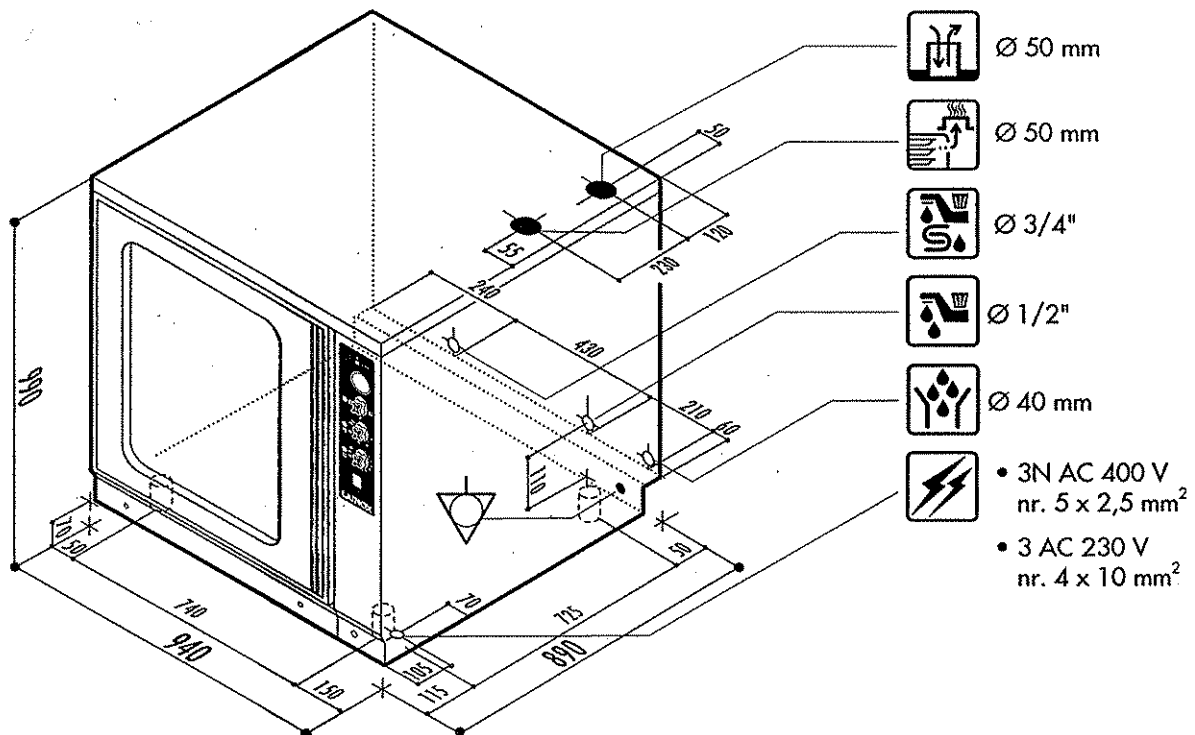
Ø 3/4"

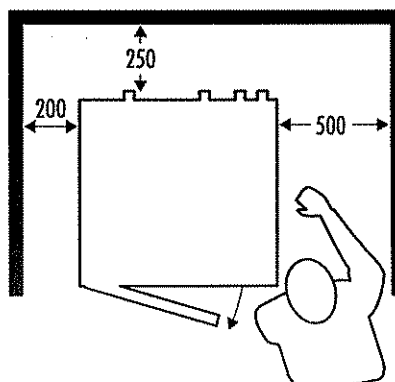
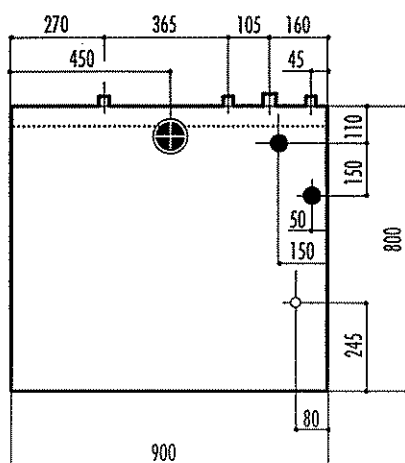
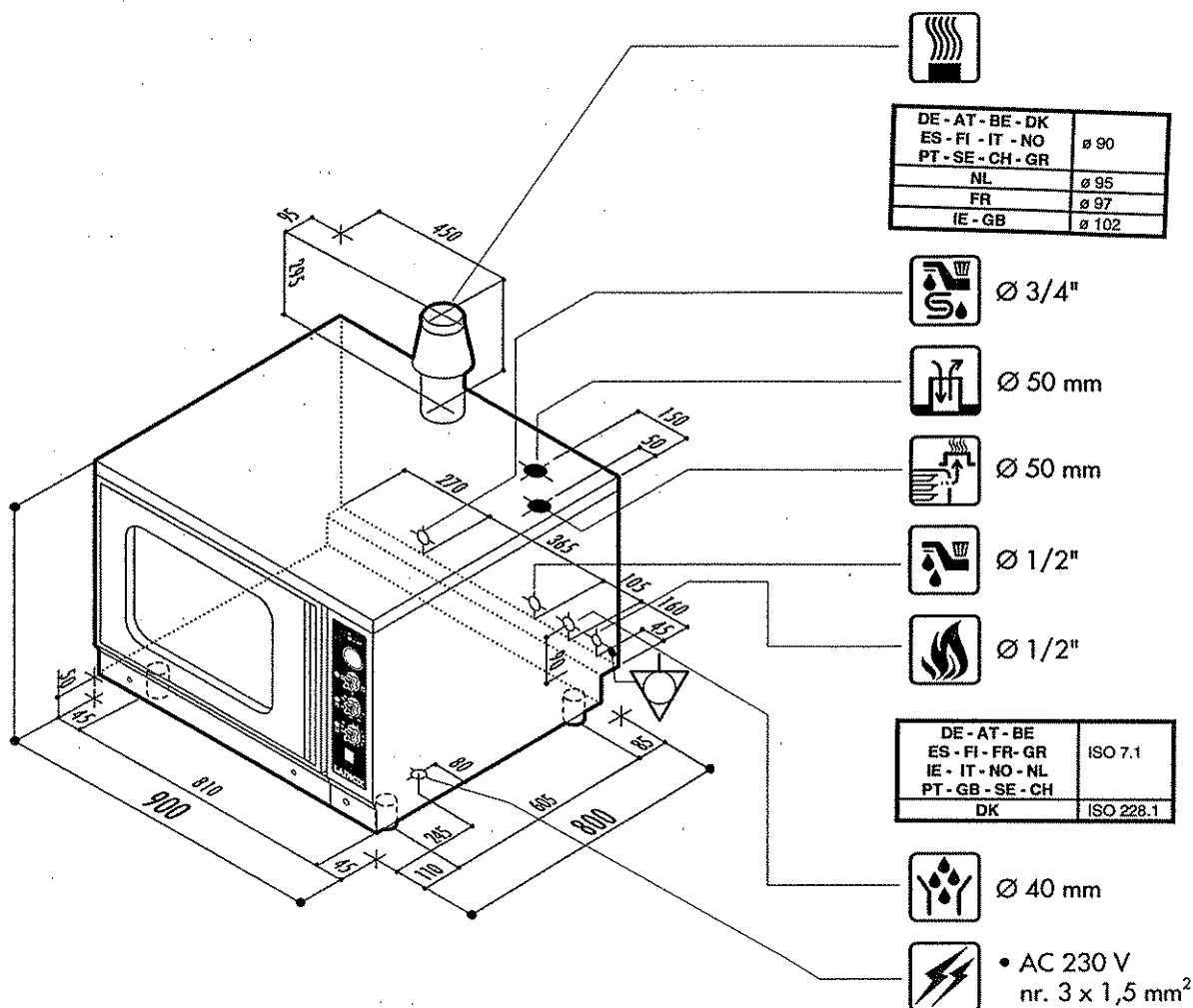


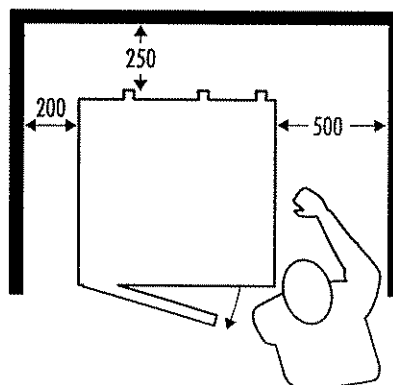
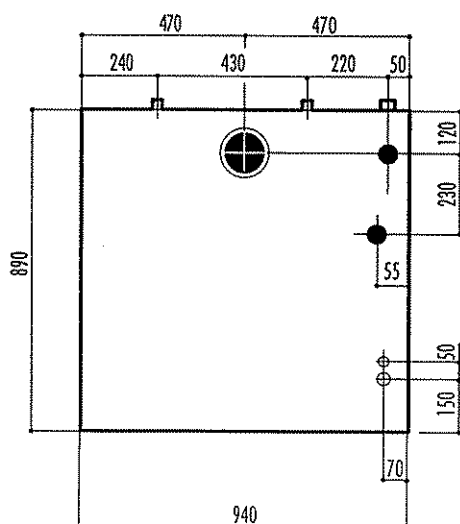
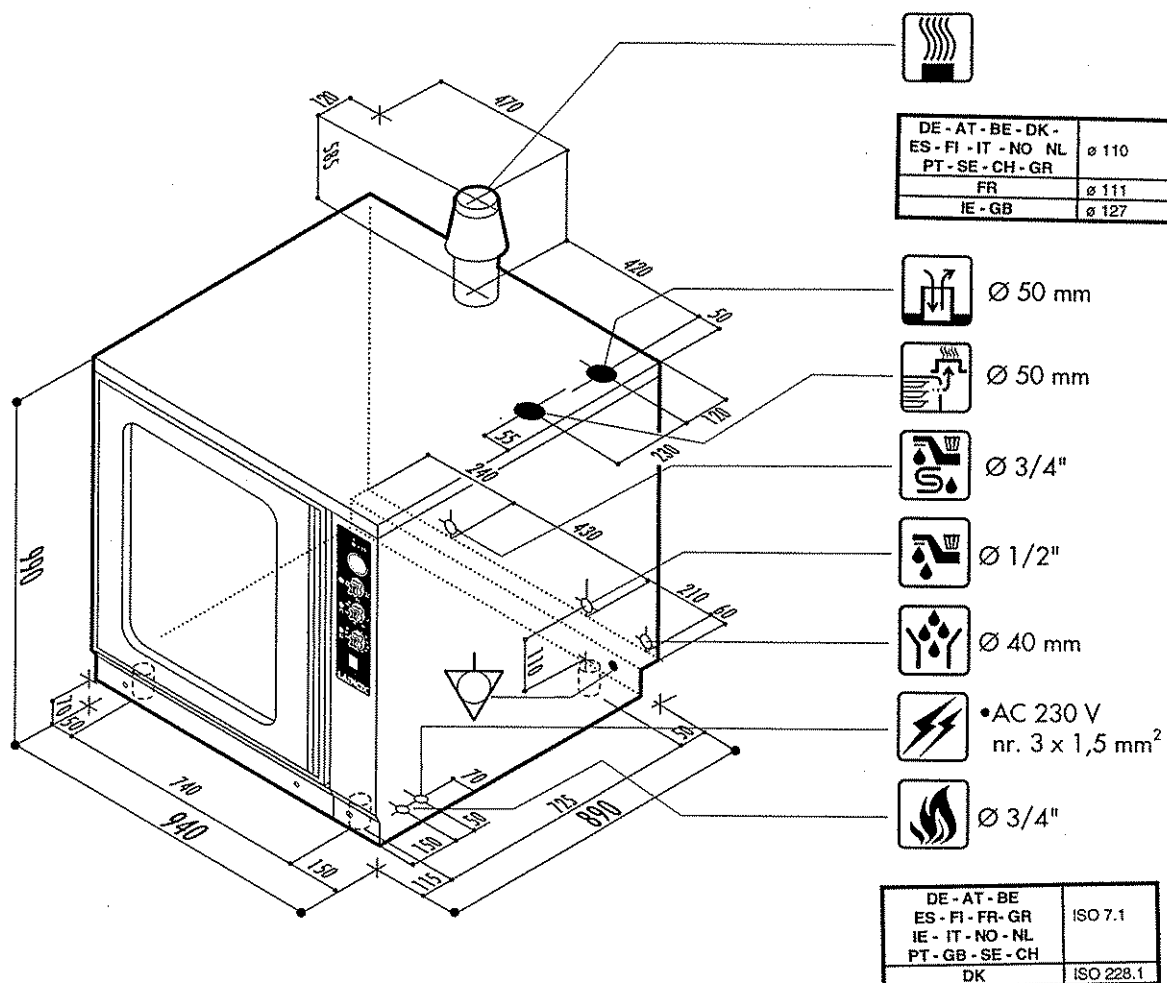
- 3N AC 400 V
nr. 5 x 1,5 mm²
- 3 AC 230 V
nr. 4 x 2,5 mm²
- AC 230 V
nr. 3 x 4 mm²

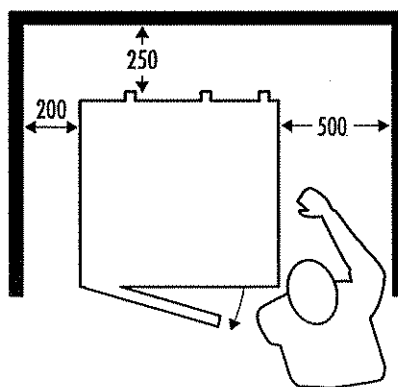
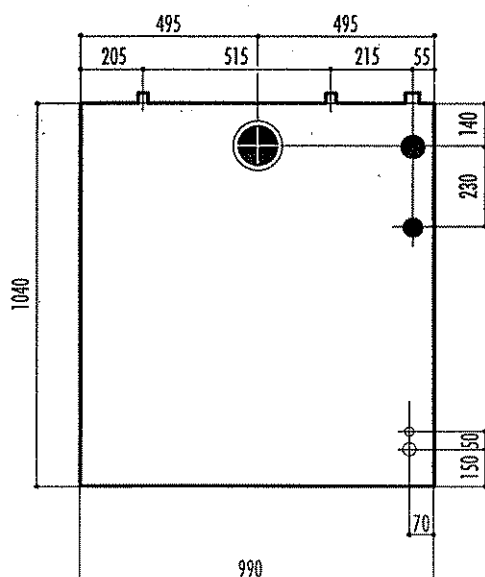
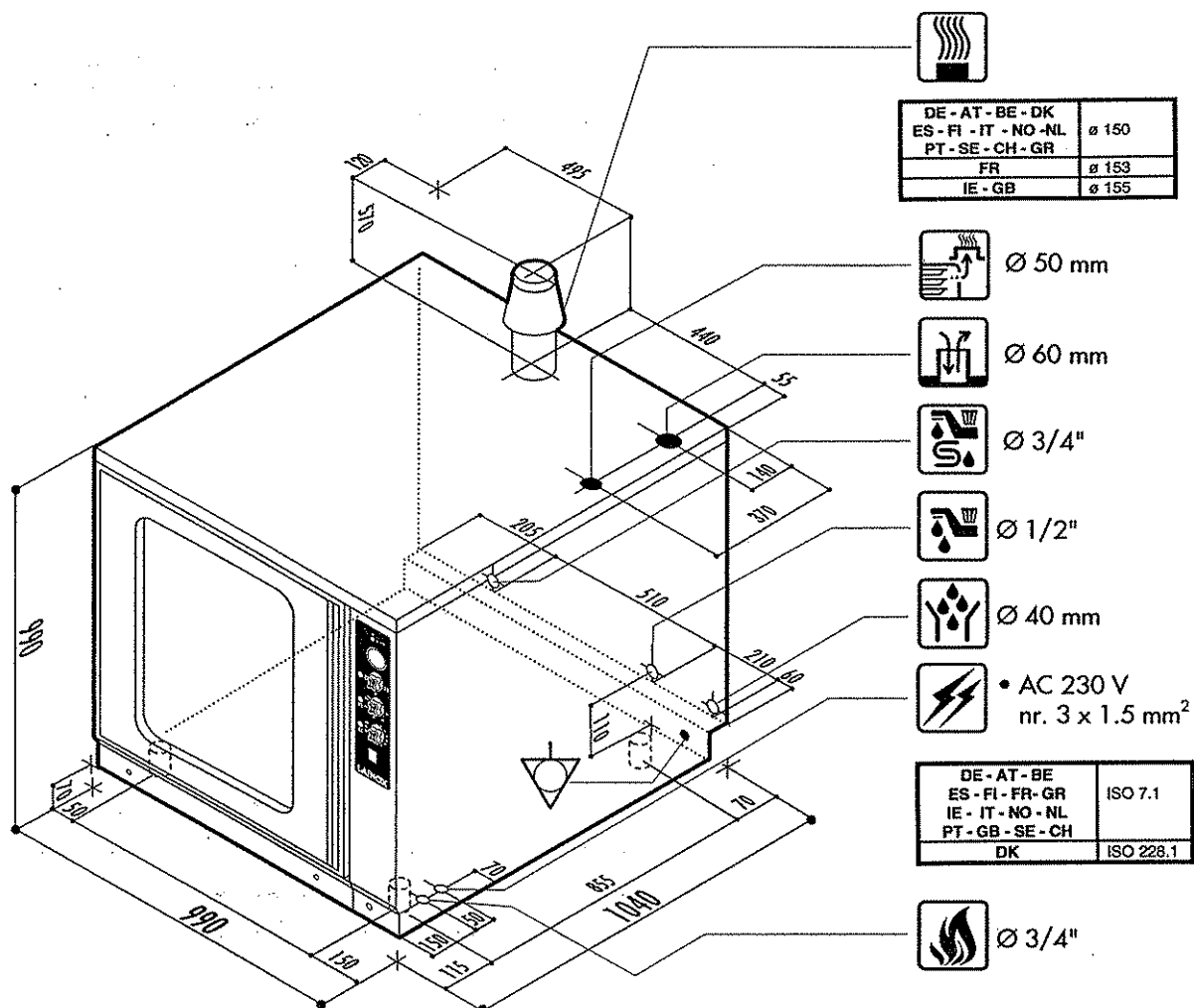












KOKBOK

- 1 Vid kombinerad tillagning (flera produkter) ska mat med samma tillagningstemperatur sättas in i ugnen (titta i kokboken).

2 Förvärmning av ugnen

Förvärmningen är mycket viktig och krävs för att uppnå ett gott tillredningsresultat och för att kunna hålla de tillredningstider som är angivna i följande kokbok.

Ugnen ska som regel alltid förvärmas.

3 Mycket viktigt:

Tillagningstemperaturen för denna typ av maträtter kan variera beroende på köttbitarnas storlek och den fettmängd de innehåller.

Ju större köttstycke, ju lägre ska tillagningstemperaturen vara.

Förutom ovan nämnda tillagningssätt går det att tillaga andra sorters huvudrätter som i vanliga fall tillagas i stekpanna som till exempel kalvkotletter, osv.

Dessutom:

Om produkten inte är jämnt tillagad ska tillagningstemperaturen minskas med 20% och tillagningstiden förlängas med någon minut.

4 Mellanrum mellan bakplåtarna

Vid påfyllning av produkterna som ska tillredas bör man vara särskilt uppmärksam på att det är ett tillräckligt avstånd mellan bakplåtarna. På detta sätt får man en jämn och enhetlig tillredning, vilket ej är möjligt om produkten på en bakplåt vidrör den övre bakplåten.

5 Olika typer av bakplåtar

För att uppnå optimala resultat är det nödvändigt att använda sig av bakplåtar som passar för de olika produkttyperna: aluminiumbakplåtar med hål eller bakplåtar av polerad tunn metall till bröd- och kakprodukter, bakplåtar med hål för tillredning med ånga och nätbakplåtar till pommes frites.

6 Fyllning vid tillredning

I recepten på följande sidor anges, för varje ugnsmodell och för varje recept, den rekommenderade fyllningen per bakplåt, och max. antal bakplåtar, som kan sättas in i ugnen vid varje tillredning. Följ dessa anvisningar för att erhålla perfekta tillredningar av hög kvalitet.

Det är nödvändigt att bakplåtens djup passar produktens höjd. För att uppnå en enhetlig tillredning är det bättre att fördela fyllningen på flera låga bakplåtar än att lägga allt på en mycket djup bakplåt. Vid tillredning av delvis fyllda bakplåtar rekommenderas det att man placerar en tom bakplåt ovanför, detta för att erhålla ett mer enhetligt tillredningsresultat.

⑦ HUVUDRÄTTER

Med en tillagningsprocess med varmluft går det att tillaga alla sorters förrätter: pajer, puddingar, souffléer, crêpes. Plåtar med höjd 40 mm rekommenderas.

Gratinerings Temperaturen för dessa maträtter varierar mellan 170° och 180 °C.

Om gratineringen inte är tillfredsställande nog, kan temperaturen höjas med cirka 20-25° under de sista 4-5 minuterna.

⑧ STEKAR

Vid denna tillagning sparas 20-25% stekprodukt (olja, smör) i jämförelse med vad som behövs vid traditionell tillagning.

40 mm djupa plåtar rekommenderas beroende på köttet och de andra maträtter som ska tillagas.

⑨ KALVKOTLETTER

Värm upp ugnen till 180°. Mjöla in kalvkotletterna och lägg dem på en 20 mm djup plåt.

Krydda och tillaga dem sedan i ugnen. Tillagningstid och temperatur anges i kokboken.

Bryn kotletten innan den kryddas.

⑩ GRILLNING

Med varmluft går det att tillaga alla sorters maträtter genom grillning. Allt från kyckling och griskotletter till korv och fisk.

Maten kryddas och läggs på gallret. Temperaturen kan variera mellan 200 °C och 250 °C.

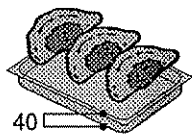
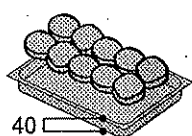
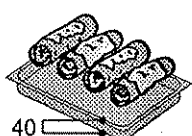
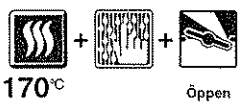
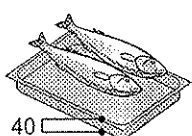
Valet av temperatur beror på storleken på den bit som ska tillagas.

Tillagningsresultatet är mycket bra och kan jämföras med det som får vid traditionell grillning.

⑪ BAKVERK

Använd 40 mm djupa plåtar för produkter som jäser vid tillagningen. För kakor och deg som inte behöver jäsa eller redan har jäst räcker det med en 20 mm djup plåt.

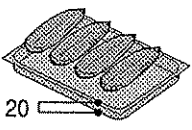
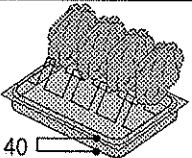
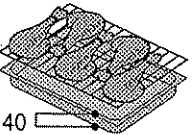
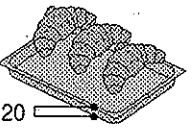
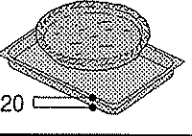
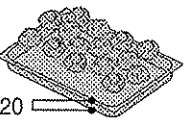
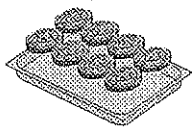
- De exempel som nämns här är rekommendationer och därför kan förutsättningar och resultat variera beroende på produktkvalitet, storlek och mängd.
- Detta avsnitt fungerar som en hjälp för att kunna välja rätt tillagningssätt från gång till gång för dina produkter.
- Ugnen ska alltid värmas upp innan produkten sätts in.

	L	M	T	
B2	FYLLDA ITALIENSKA PANNKAKOR			 175°C Öppen
	104	15 St	30 St	15/20'
	005	30 St	90 St	
	105	30 St	90 St	30'
	110	30 St	150 St	
	210	60 St	360 St	35'/40'
B3	LASAGNE			 170°C Öppen
	104	3,7 Kg	7 Kg	25/30'
	005	5 Kg	15 Kg	
	105	5 Kg	15 Kg	35'
	110	5 Kg	25 Kg	
	210	11 Kg	55 Kg	35'/40'
B4	POTATISPASTA PÅ ROMANSKT VIS			 170°C Öppen
	104	45 St	90 St	20/25'
	005	60 St	180 St	
	105	60 St	180 St	30'
	110	60 St	300 St	
	210	120 St	600 St	35'/40'
B5	FYLLDA PASTARULLAR			 170°C Öppen
	104	20 St	40 St	20/25'
	005	32 St	96 St	
	105	32 St	96 St	30'
	110	32 St	160 St	
	210	70 St	350 St	35'
B6	UGNSBAKT PASTA			 170°C Öppen
	104	2 Kg	4 Kg	30'
	005	3 Kg	9 Kg	
	105	3 Kg	9 Kg	35'
	110	3 Kg	15 Kg	
	210	6 Kg	30 Kg	35/40'
C18	SALTAD HAVSABBORRE (3 kg)			 170°C Öppen
	104	2 Kg	4 Kg	35'
	005	3 Kg	9 Kg	
	105	3 Kg	9 Kg	40'
	110	3 Kg	15 Kg	
	210	6 Kg	30 Kg	40/45'

L fyllning av bakplåt

M max. rekommenderad fyllning

T total tid i minuter

		L	M	T																					
C19	PANERAD FISKFILE ***				  180°CÖppen																				
	 <table> <tr> <td>104</td><td>6 St</td><td>24 St</td><td>17'</td></tr> <tr> <td>005</td><td>15 St</td><td>75 St</td><td></td></tr> <tr> <td>105</td><td>15 St</td><td>75 St</td><td>22'</td></tr> <tr> <td>110</td><td>15 St</td><td>150 St</td><td></td></tr> <tr> <td>210</td><td>30 St</td><td>300 St</td><td>30'</td></tr> </table>	104	6 St	24 St	17'	005	15 St	75 St		105	15 St	75 St	22'	110	15 St	150 St		210	30 St	300 St	30'				
104	6 St	24 St	17'																						
005	15 St	75 St																							
105	15 St	75 St	22'																						
110	15 St	150 St																							
210	30 St	300 St	30'																						
D8	STEKT KYCKLING (CA. 1,2 kg)				   200°CÖppen170°C																				
	 <table> <tr> <td>104</td><td>3 St</td><td>6 St</td><td>30'</td></tr> <tr> <td>005</td><td>6 St</td><td>12 St</td><td></td></tr> <tr> <td>105</td><td>6 St</td><td>12 St</td><td>35'</td></tr> <tr> <td>110</td><td>6 St</td><td>24 St</td><td></td></tr> <tr> <td>210</td><td>12 St</td><td>48 St</td><td>35'/40'</td></tr> </table>	104	3 St	6 St	30'	005	6 St	12 St		105	6 St	12 St	35'	110	6 St	24 St		210	12 St	48 St	35'/40'				
104	3 St	6 St	30'																						
005	6 St	12 St																							
105	6 St	12 St	35'																						
110	6 St	24 St																							
210	12 St	48 St	35'/40'																						
D11	STEKTA KYCKLINGLÅR				   190°CÖppen170°C																				
	 <table> <tr> <td>104</td><td>6 St</td><td>12 St</td><td>20'</td></tr> <tr> <td>005</td><td>10 St</td><td>30 St</td><td></td></tr> <tr> <td>105</td><td>10 St</td><td>30 St</td><td>25'</td></tr> <tr> <td>110</td><td>10 St</td><td>50 St</td><td></td></tr> <tr> <td>210</td><td>20 St</td><td>100 St</td><td>30'</td></tr> </table>	104	6 St	12 St	20'	005	10 St	30 St		105	10 St	30 St	25'	110	10 St	50 St		210	20 St	100 St	30'				
104	6 St	12 St	20'																						
005	10 St	30 St																							
105	10 St	30 St	25'																						
110	10 St	50 St																							
210	20 St	100 St	30'																						
F1	CROISSANTER ***				  160°CÖppen																				
	 <table> <tr> <td>104</td><td>6 St</td><td>24 St</td><td>16/25'</td></tr> <tr> <td>005</td><td>12 St</td><td>36 St</td><td></td></tr> <tr> <td>105</td><td>12 St</td><td>60 St</td><td>16/25'</td></tr> <tr> <td>110</td><td>12 St</td><td>120 St</td><td></td></tr> <tr> <td>210</td><td>24 St</td><td>240 St</td><td>16/25'</td></tr> </table>	104	6 St	24 St	16/25'	005	12 St	36 St		105	12 St	60 St	16/25'	110	12 St	120 St		210	24 St	240 St	16/25'				sista 8'
104	6 St	24 St	16/25'																						
005	12 St	36 St																							
105	12 St	60 St	16/25'																						
110	12 St	120 St																							
210	24 St	240 St	16/25'																						
F4	MÖRDEG				  160°CÖppen																				
	 <table> <tr> <td>104</td><td>750 gr</td><td>3 Kg</td><td>25/30'</td></tr> <tr> <td>005</td><td>1 Kg</td><td>5 Kg</td><td></td></tr> <tr> <td>105</td><td>1 Kg</td><td>5 Kg</td><td>25/30'</td></tr> <tr> <td>110</td><td>1 Kg</td><td>10 Kg</td><td></td></tr> <tr> <td>210</td><td>2 Kg</td><td>20 Kg</td><td>30/35'</td></tr> </table>	104	750 gr	3 Kg	25/30'	005	1 Kg	5 Kg		105	1 Kg	5 Kg	25/30'	110	1 Kg	10 Kg		210	2 Kg	20 Kg	30/35'				
104	750 gr	3 Kg	25/30'																						
005	1 Kg	5 Kg																							
105	1 Kg	5 Kg	25/30'																						
110	1 Kg	10 Kg																							
210	2 Kg	20 Kg	30/35'																						
F6	ITALIENSKA FYLLDA KAKOR				  175°CÖppen																				
	 <table> <tr> <td>104</td><td>20 St</td><td>80 St</td><td>17/25'</td></tr> <tr> <td>005</td><td>40 St</td><td>200 St</td><td></td></tr> <tr> <td>105</td><td>40 St</td><td>200 St</td><td>17/25'</td></tr> <tr> <td>110</td><td>40 St</td><td>400 St</td><td></td></tr> <tr> <td>210</td><td>80 St</td><td>800 St</td><td>25/30'</td></tr> </table>	104	20 St	80 St	17/25'	005	40 St	200 St		105	40 St	200 St	17/25'	110	40 St	400 St		210	80 St	800 St	25/30'				
104	20 St	80 St	17/25'																						
005	40 St	200 St																							
105	40 St	200 St	17/25'																						
110	40 St	400 St																							
210	80 St	800 St	25/30'																						
K19	UPPVÄRMNING: KALVSTEK				Varierbar fuktighet i förhållande till lasten   130°C(5"-10")																				
	 <table> <tr> <td>104</td><td>-</td><td>-</td><td>5/10'</td></tr> <tr> <td>005</td><td>-</td><td>-</td><td></td></tr> <tr> <td>105</td><td>-</td><td>-</td><td>5/10'</td></tr> <tr> <td>110</td><td>-</td><td>-</td><td></td></tr> <tr> <td>210</td><td>-</td><td>-</td><td>5/10'</td></tr> </table>	104	-	-	5/10'	005	-	-		105	-	-	5/10'	110	-	-		210	-	-	5/10'				
104	-	-	5/10'																						
005	-	-																							
105	-	-	5/10'																						
110	-	-																							
210	-	-	5/10'																						

L fyllning av bakplåt

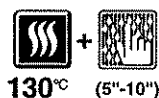
M max. rekommenderad fyllning

T total tid i minuter

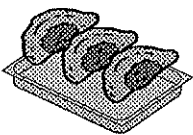
KOKBOK

	L	M	T
K20	UPPVÄRMNING: LASAGNE		
	104	-	-
	005	-	-
	105	-	-
	110	-	-
	210	-	-
			10/25'
			10/25'
			10/25'

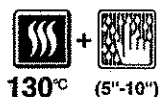
Varierbar fuktighet
i förhållande till lasten



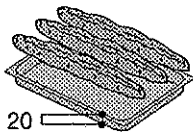
130°C (5"-10")

K21	UPPVÄRMNING: FYLDA ITALIENSKA PANNKAKOR		
	104	-	-
	005	-	-
	105	-	-
	110	-	-
	210	-	-
			10/25'
			10/25'
			10/25'

Varierbar fuktighet
i förhållande till lasten



130°C (5"-10")

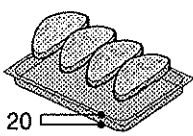
L4	LÅNGA BAGUETTER 150 gr. ***		
	104	4 St	8 St
	005	6 St	12 St
	105	6 St	30 St
	110	6 St	60 St
	210	12 St	120 St
			18/24'
			18/24'
			18/24'



175°C

Öppen

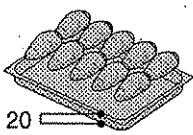
sista
5'

L9	ROSTAT FRANSKRÖD		
	104	4 St	16 St
	005	7 St	35 St
	105	7 St	35 St
	110	7 St	70 St
	210	14 St	140 St
			5'
			5/8'
			8/10'



185°C

Öppen

L10	BRÖD BAKAT PÅ MJÖLK 50 gr. ***		
	104	12 St	24 St
	005	20 St	60 St
	105	20 St	100 St
	110	20 St	200 St
	210	40 St	400 St
			15'
			15/18'
			18/20'



180°C

Öppen

sista
5'

L fyllning av bakplåt

M max. rekommenderad fyllning

T total tid i minuter

[Redacted body text]



Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dashed lines.