

# metos

Bageriugn  
Metos Bongard 6.43E  
4560550

---

## Bruksanvisningar

---



## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1.	Allmänt.....	3
1.1	Tekniska data.....	3
1.2	Uppvärmning.....	3
2.	Typskylt.....	4
3.	Installation och ibruktagning.....	5
4.	Användning av den elektroniska styrenheten .....	6
4.1	Presentation av styrenheten.....	6
4.2	Inställning av datum.....	7
4.3	Startmetoder (manuell/automatisk).....	8
4.4	Räkneverk.....	9
4.5	Felsituationer.....	10
5.	Manuell funktion.....	12
5.1	Manuell ändring av inställda värden under pågående grädning.....	13
	Programmering av recept.....	14
5.3	Val av recept samt start.....	16
5.4	Att placera en vagn i ugnen.....	17
5.5	Avdunstningsfläkt.....	17
6.	Inställning av luftstyrningsplåtarna.....	18
7.	Gräddningsrekommendationer.....	18
8.	Rengöring och granskingar som utförs av användaren .....	19
8.1	Dagliga åtgärder och åtgärder en gång i veckan .....	19
9.	Service.....	19
10.	Felsökning.....	20

## 1. Allmänt

Bageriugnen Bongard 6.43E är avsedd för gräddning av olika bageriprodukter.

Användning för andra ändamål är förbjudet.

Grädda inte bakverk som innehåller stora mängder alkohol i ugnen.

Installation, uppstart och service av ugnen får endast utföras av behörig yrkespersonal enligt anvisningar i denna manual samt följande lokala direktiv och bestämmelser.

Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan den innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.

Personer som använder denna apparat skall vara instruerade om rätt och säker användning av apparaten.

### 1.1 Tekniska data

Typbemärkelsen 6.43E står för följande:

6	Bakplåtens längd	600 mm
4	Bakplåtens bredd	450 (400) mm
3	Version	
E	Eluppvärmd	

Ugnen är tillverkad enligt EU:s konstitutionella normer. Ugnen är försedd med skyddstermostat, värmeväxlare eller elmotsånd samt ångavdunstning.

En gränslägesbrytare stoppar alltid ugnen då ugnens dörr öppnas.

Ytermått	B 1060 x D 1600 x H 2340 mm
Effekt	38 kW
Elanslutning	400/3/50 Hz 63A
Vattenanslutning	R 1/2"
Stekyta	4,3 m <sup>2</sup>
Ljudnivå	< 60 dBA


Ugnens inre ytor samt front är av rostfritt stål. Övriga yttre ytor består av målade stålpaneler. Vagnen är av rostfritt stål.

Ugnen är i standardutförande försedd med 20 program eller med programmeringsmöjlighet Veckotimer, inställbar fläkteffekt, evaporator samt ångavdunstning.

### 1.2 Uppvärmning

Uppvärmning av ugnen från 100C° till 250 C°	8,8 °C/min
Varmluftseffekt	36 kW

Dessa värden är riktgivande pga att konsistensen för produkterna som gräddas, installationsplats samt installationsomgivning mm inverkar på gräddningsresultatet.

1  **BONGARD**

BONGARD  
32, rte de Wolfisheim F67810 HOLTZHEIM  
Tél. : 33(0)3.88.78.00.23 Fax. :  
33(0)3.88.76.19.18

2

3 Type : **FOUR 6.43 E**

4 **Numéro : 4488808**

5 Année de fabrication : **2008**

6 Puissance électrique raccordement : **38 kW**

7 Tension : **400 V Tri**

8 Intensité : **3.1 A**

9 Fréquence : **50 Hz**

10 Poids : **1100 kg**



11 Puissance calorifique : **36 kW**

12 Pays destinataire : **Espagne**

Caractéristique du combustible : **ELECTRIQUE**

13 Catégorie :  
Pression :

Ce four doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un local aéré.  
Consulter les notices avant d'installer et d'utiliser le four.

 1312  
49AR1467 

## 2. Typskylt

- |                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| 1. Tillverkarens logo  | 8. Ström A            |
| 2. Tillverkare         | 9. Frekvens Hz        |
| 3. Ugnens typ          | 10. Vikt Kg           |
| 4. Tillverkningsnummer | 11. Effekt            |
| 5. Tillverknings år    | 12. Destinationsland  |
| 6. Matningseffekt      | 13. Uppvärmningsmetod |
| 7. Spänning V          |                       |

### 3. Installation och ibruktagning



Installationen av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Apparaten får anslutas till el- och vattennätet endast av behörig yrkespersonal.



Ugnen bör förvaras skyddad för UV-strålning och den får inte utsättas kemikalier eller fukt. Förvaringstemperaturen bör vara 0...60°C.

Ugnens delar bör transporteras till installationsplatsen i sina förpackningar. Förpackningsmaterialet bör avlägsnas försiktigt utan att repa ugnens paneler med vassa verktyg. Delarna är förpackade på ett 12 mm underlag. Extra varsamhet bör iaktas vid hantering av motorn och den elektroniska styrenheten.

Granska ugnens delar för möjliga transportskador innan installation.

Ugnen bör installeras i ett ventilerat utrymme enligt lokala bestämmelser.



Använd inga bakformar av silikon eller silikonbelagda bakformar i ugnen utan att först kontrollera med leverantören om de lämpar sig för användning i Bongard bagerieugnen.



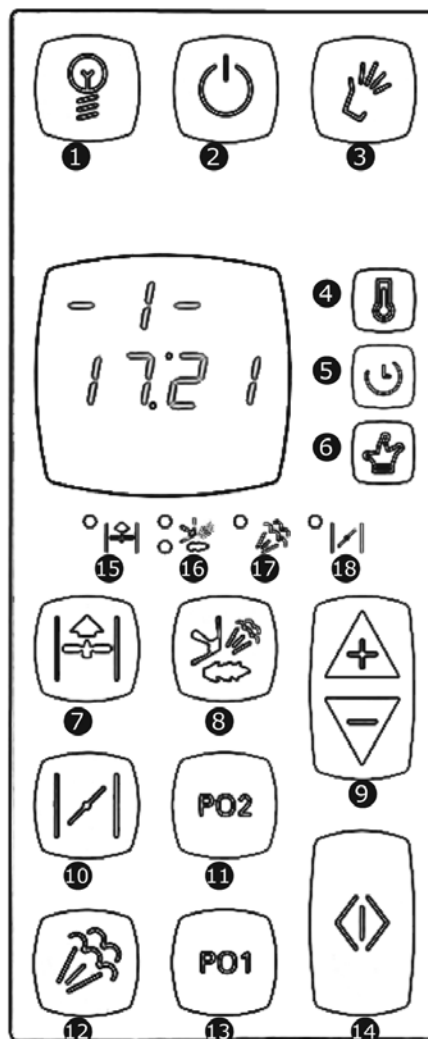
Låt alltid ugnen stå tom i 15 minuter då den nått inställd temperatur inför dagens första gräddning. Detta för att jämna ut temperaturerna inne i ugnen.

Efter detta är ugnen klar för kontinuerlig användning.


## 4. Användning av den elektroniska styrenheten

### 4.1 Presentation av styrenheten

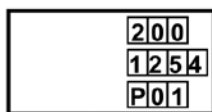
1. Belysning Till/Från
2. ON-OFF -knapp
3. Knapp för manuell funktion
4. Knapp för inställning av temperatur
5. Knapp för inställning av gräddningstid: inställning av tid: byte av timer
6. Multifunktionsknapp
7. Knapp för avdunstningsfläkt: hög hastighet/låg hastighet/stopp
8. Start-/stoppknapp för ånggenerator
9. Inställningsknapp +/-
10. Knapp för ångavdunstningsventilen; Öppen/stängd
11. Knapp för direktval av program 02
12. Knapp för ånga
13. Knapp för direktval av program 01
14. ON-OFF knapp för program
15. Signallampa för avdunstningsfläkten
16. Nedre signallampa: Luftcirkulation, brännare.  
Övre signallampa: Luftcirkulation, ånggenerator
17. Signallampa för ånga
18. Signallampa för ångavdunstningsventilen



Då ugnen kopplas till elnätet går styrenheten i stand-by -läge

Tryck på  för att starta föruppvärmningen.

## 4.2 Inställning av datum



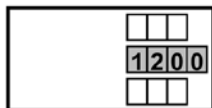
Ugnens temperatur: 200C°  
Tid: 12H45  
Program: 01

**Föruppvärmningsläge**



Tryck i 5s

1

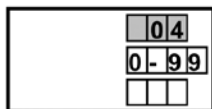


**Inställning av  
TID**



**Bekräftelse**

2

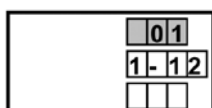


**Inställning av  
ÅRTAL**



**Bekräftelse**

3

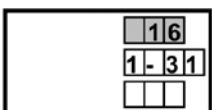


**Inställning av  
MÅNAD**



**Bekräftelse**

4



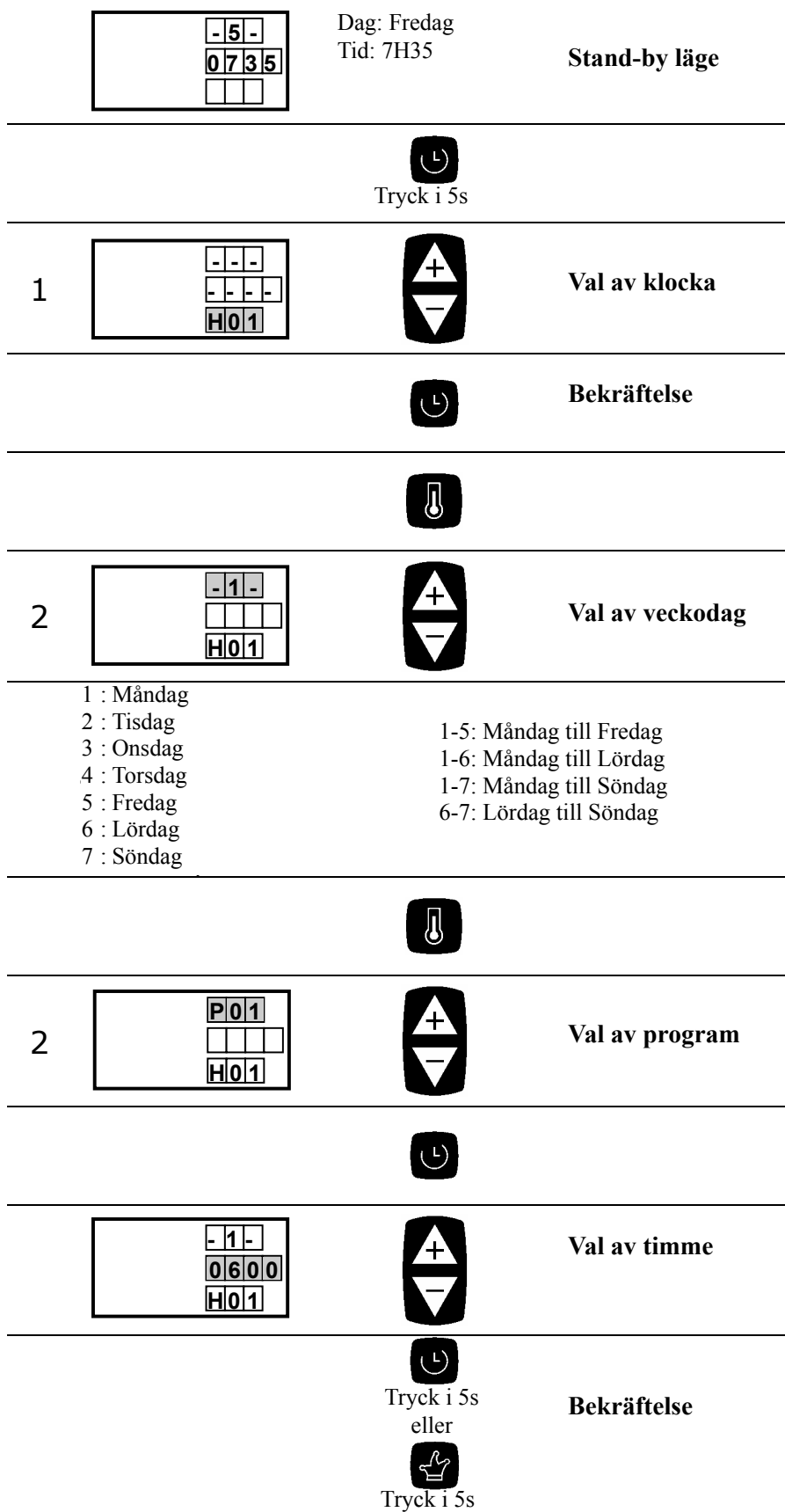
**Inställning av  
DAG**



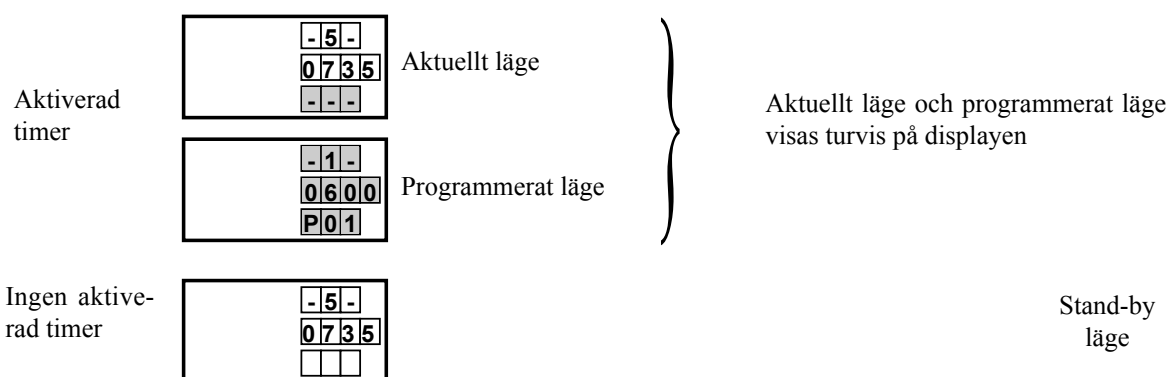
**Bekräftelse**

Tryck i 5s eller vän-  
ta 10 sekunder

### 4.3 Startmetoder (manuell/automatisk)

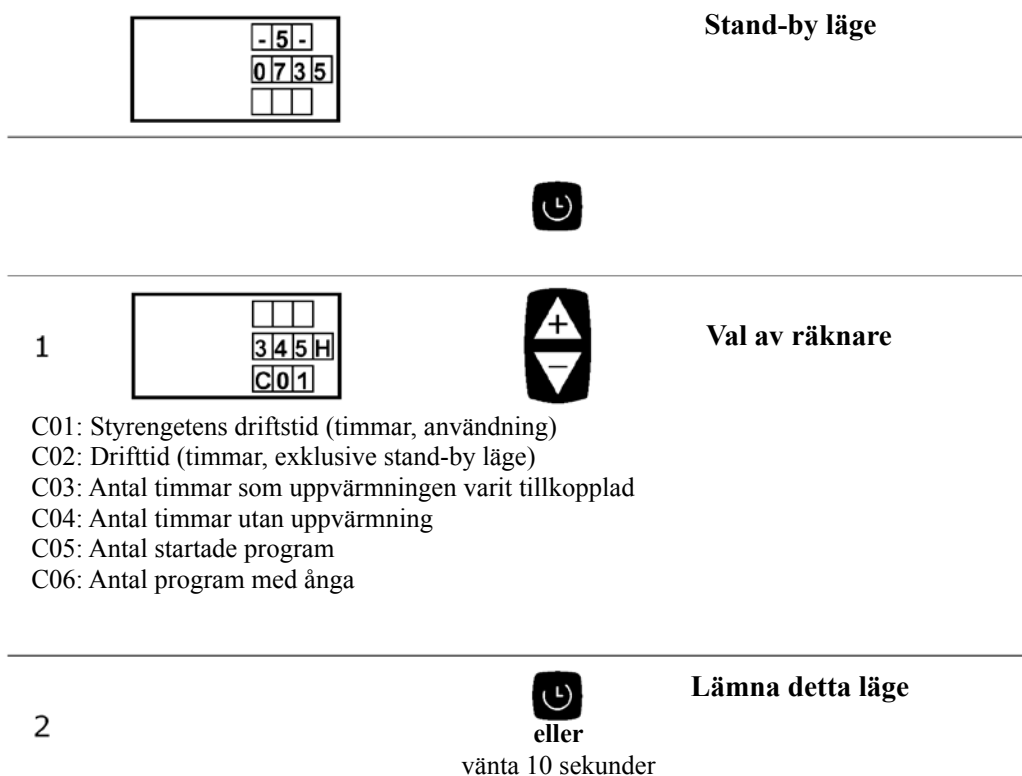












Om ugnen stoppas, bör den kopplas på innan nästa timerstart.  
Det är möjligt att programmera högst 14 timerinställningar.

#### 4.4 Räkneverk








- C01: Styrengetets drifttid (timmar, användning)
- C02: Drifttid (timmar, exklusive stand-by läge)
- C03: Antal timmar som uppvärmningen varit tillkopplad
- C04: Antal timmar utan uppvärmning
- C05: Antal startade program
- C06: Antal program med ånga

## 4.5 Felsituationer


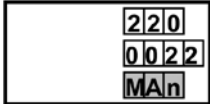


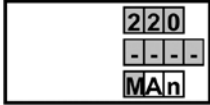


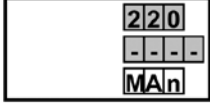

FELKOD	ORSAK	ÅTGÄRD
Err 1	Elmatningsfel > 2 min	Tryck på 
Err 2	Temperatur 1 fel Felaktig givare eller löskontakt	Tryck på  Kontakta service om felet kvarstår
Err 3	Temperatur 2 fel Felaktig givare eller löskontakt	Tryck på  Kontakta service om felet kvarstår
Err 4	Temperatur 3 fel Felaktig givare eller löskontakt	Tryck på  Kontakta service om felet kvarstår
Err 6	Felaktig rotationsriktning Gäller bandugnar: Felaktig ånggenerator,	Tryck på 
Err 7	Störning	Tryck på  Kontakta service om felet kvarstår

---

Err 12	Batterifel	Tryck på  Kontakta service om felet kvarstår
Err 13	Ugnen ej i användning. Detekteras om ugnen justeras över 45 min eller om inte ånga injekterats på 70 minuter	Tryck på  Kontakta service om felet kvarstår
Err 14	Granskning av styrenheten om räkneverket > 10.000h	Tryck på  Kontakta service om felet kvarstår
Err 15	Granskning av brännaren om räkneverket > 10.000h	Tryck på  Kontakta service om felet kvarstår
Err 16	Tangentbordets kontaktfel	Tryck på  Kontakta service om felet kvarstår


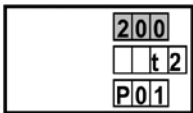


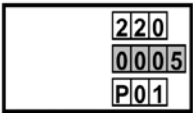







---

## 5. Manuell funktion

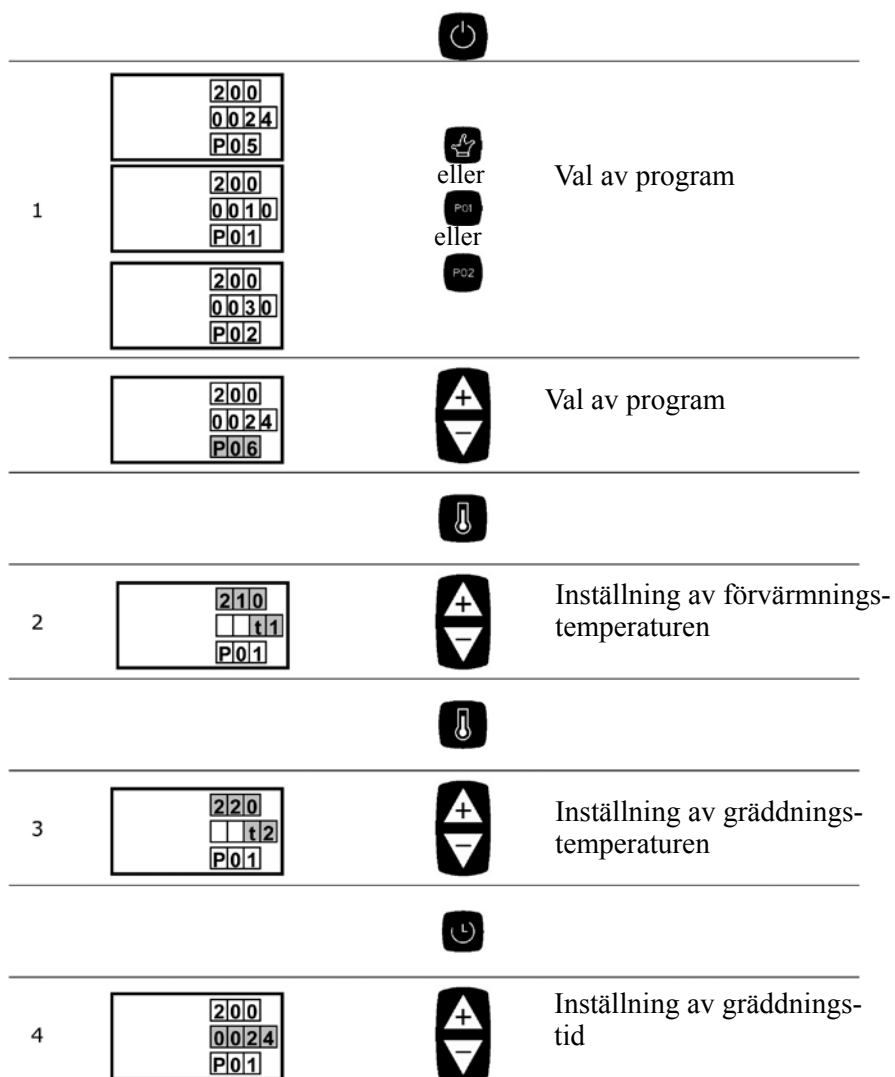
			
1			Välj manuell funktion: <b>MAn</b>
			
2			Inställning av gräddningstemperatur
			
3			Inställning av gräddningstid

Ingen automatisk ånginjektion


## 5.1 Manuell ändring av inställda värden under pågående gräddning

			
1			Ändring av temperatur
Bekräftning efter 10 sekunder			
			
2			Ändring av återstående gräddningstid
Bekräftning efter 10 sekunder			
3			Ånginjektion
Håll knappen tryckt			
4			Öppna / stäng ventilen
Signallampan lyser = Ångventilen öppen Signallampan lyser inte = Ångventilen stängd			
5			Inställning av fläktens hastighet (option)
Övre signallampan lyser = Långsam Övre och nedre signallamporna lyser = Snabb			

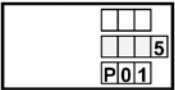

## Programmering av recept




---



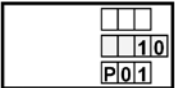

---

6   Inställning av öppningstid  
för ångventilen  
(efter utförd grädning)


---



---

  Inställning av injektionstid  
för ånga  
sekunder

---

7  Bekräftelse  
Tryck i 5s

Option

---



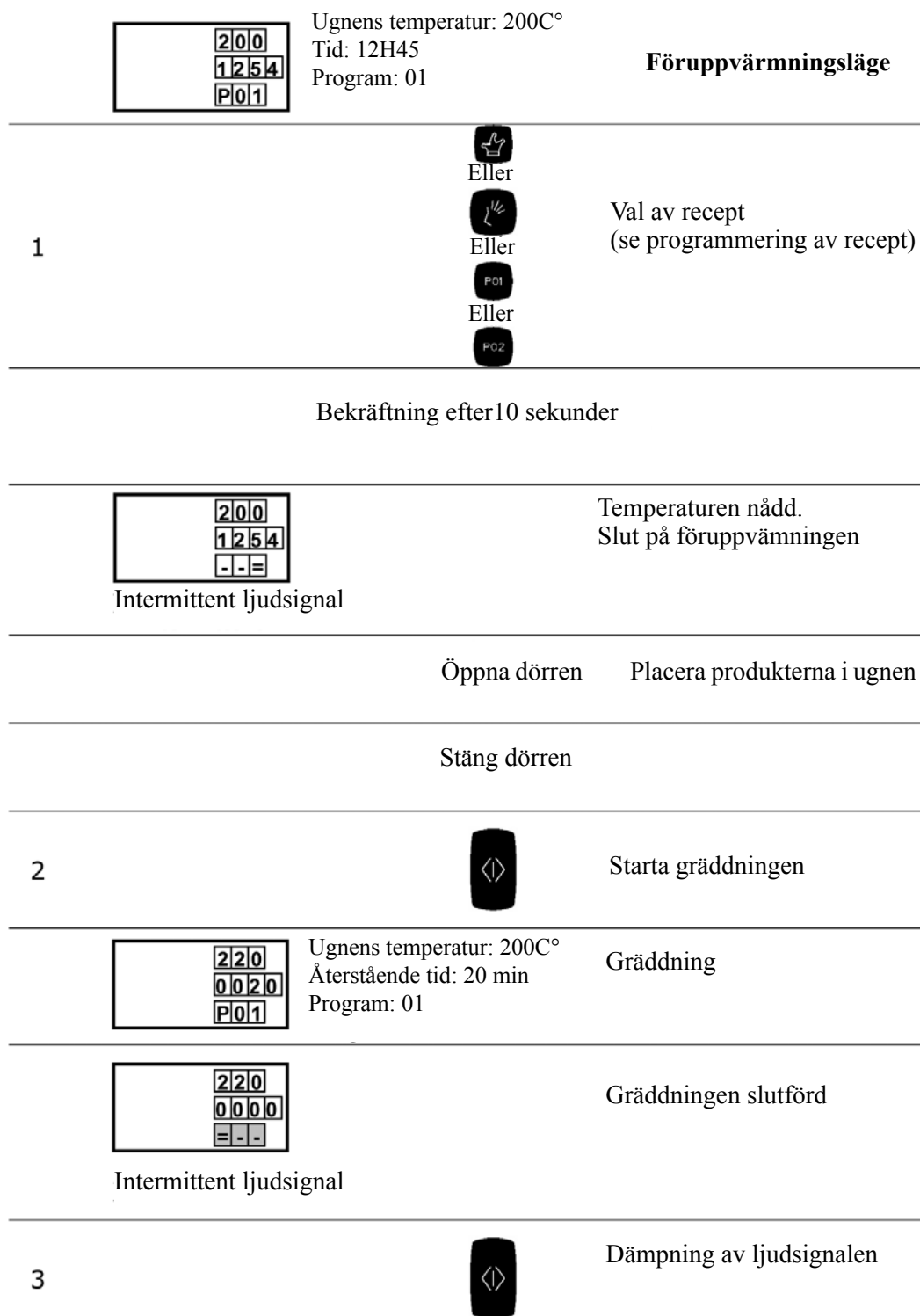
---

5 bis   Inställning av fläktens  
hastighet (option)

---

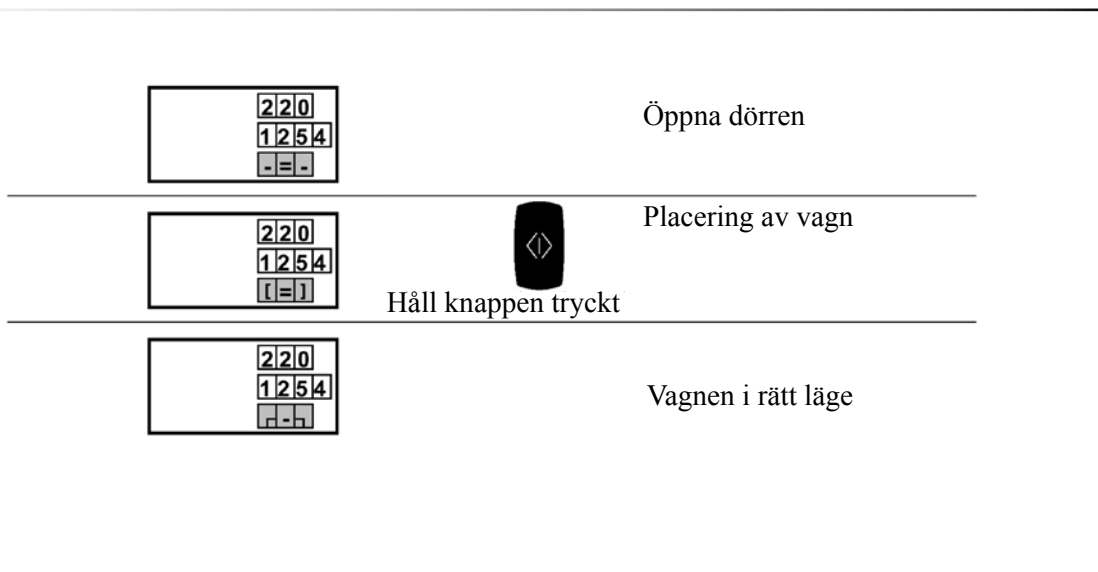
Övre signallampan lyser = Långsam  
Övre och nedre signallamporna lyser = Snabb

### 5.3 Val av recept samt start

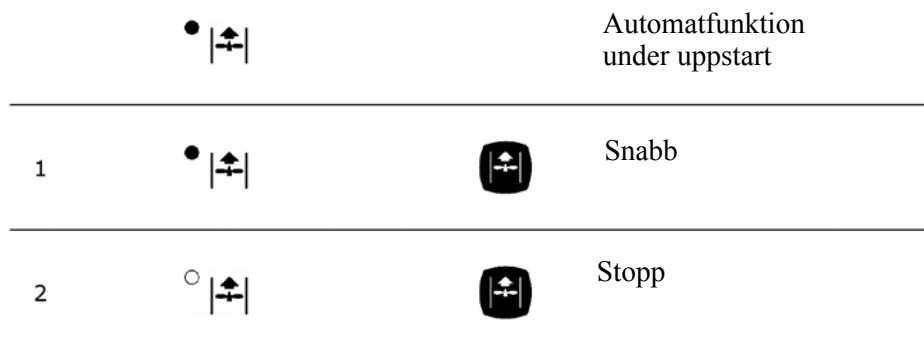




## 5.4 Att placera en vagn i ugnen



## 5.5 Avdunstningsfläkt



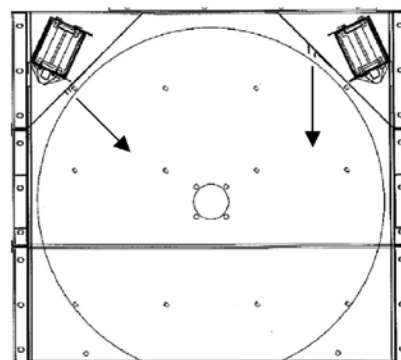
1. Signallampan lyser = Fläkten går
2. Signallampan lyser inte = Fläkten går inte

Återgång till automatfunktion sker genom att stänga av ugnen och starta den på nytt

## 6. Inställning av luftstyrningsplåtarna

Luftstyrningsplåtarnas inställning inverkar på gräddningsresultatet. Om gräddningsresultatet inte är tillfredsställande bör luftstyrningsplåtarna ställas in på nytt.

- Granska att plåtarna är i rätvinkel jämfört med varandra.
- Granska att luftströmmarna är enligt bilden.
- Granska att plåtarna är ordentligt fästa.



Rätt inställning

	Höger			Vänster		
Panel	Övre	Mittersta	Nedre	Övre	Mittersta	Nedre
Spalt (mm)	5-5	8-11	5-5	5-5	5-6	8-8

## 7. Gräddningsrekommendationer

Råg-, kli- och helkornsbröd 400 g	180/190°C 25 min
Franska 200 g	200/210°C 22 min
Franska 250 g	195/205°C 24 min
Jästbröd 400 g	190/200°C 30 min
Croissant	175/185° C 25 min

Gräddningstiderna är beroende av degens konsistens och de i tabellen givna tiderna är endast riktgivande.

## 8. Rengöring och granskingar som utförs av användaren



Bryt alltid strömtillförseln till apparaten innan rengöringsåtgärder utförs.



Alla service- och reparationsåtgärder bör lämnas till bemyndigad servicepersonal.



Stäng av ugnen och bryt strömtillförseln om den får fel eller fungerar avvikande från det normala.

Låt ugnens ytor svalna innan rengörings eller serviceåtgärder utförs. Fara för brännskada.

### 8.1 Dagliga åtgärder och åtgärder en gång i veckan



Ugnskammaren bör alltid rengöras noggrant efter användning.

Det är förbjudet att rengöra ugnen med hjälp av trycktvätt eller genom att spruta vatten på den.

Det är förbjudet att använda frätande eller slipande rengöringsmedel eller redskap.

Rengör ugnens yttre ytor med en duk som fuktats i mild rengöringsmedellösning. Ingrodda fläckar kan avlägsnas med denaturerad sprit.

Ugnsrampens mekanism bör rengöras dagligen

Granska ånginjektionsdysorna. Kalla vid behov på service.

Granska att dörren sluter tätt. Kalla vid behov på service.



Det är förbjudet att använda medel som innehåller klor vid rengöring av ugnen. Om det i samband med att golven rengörs med dylika ämnen kommer stänk på ugnens ytor bör de omedelbart rengöras med rent vatten.

## 9. Service

För att säkerställa korrekt drift av ugnen och för att förlänga dess livslängd bör givna rengörings- och underhållsföreskrifter följas noggrant.

Användaren bör dagligen besörja för ugnens skick.



Service, reparation och utbyte av reservdelar bör lämnas till bemyndigad servicepersonal.



Bryt alltid strömtillförseln till apparaten innan rengörings- och underhållsåtgärder utförs.

## 10. Felsökning

### Gräddning

Fel	Åtgärd
Skillnader i gräddningsresultatet mellan vagnens övre och nedre del	Ställ in luftstyrningsplåtarnas spalter.
Skillnader i gräddningsresultatet mellan bakplåtens kanter och mitt	Luftströmmarna fel riktade. (Se bild på s.19) Granska öppningarnas riktning.
Brödet får inte färg	För låg gräddningstemperatur eller för kort gräddningstid.  Öppna ångventilen 5-20 min. innan gräddningsprogrammets slut.
Brödet får för mycket färg	För hög gräddningstemperatur eller en aning för långt gräddningstid.
Brödets yta är inte tillräckligt fast.	Gräddningen sker för snabbt: Förläng gräddningstiden och sänk temperaturen.
Brödets yta är för tjockt	Höj på gräddningstemperaturen

Övriga faktorer som påverkar gräddningsresultatet kan vara: jäsningskåpets funktion, varierande mängd gluten i degen, mjölens kvalitet, degens temperatur vid slutet av jäsningen osv.

### Ugnens funktion

Ugnen är inte uppkopplad till rätt spänning	Granska elanslutningen.
Ugnen blir inte varm	Granska att samtliga brytare och säkringar är i skick.  Ställ in gräddningstemperaturen.  Se till att dörren sluter tätt.  Granska att säkringsautomaterna är tillkopplade.
Temperaturjusteringen fungerar avvikande från det normala	Granska displayen.  Ställ in temperaturkontrollern  Granska givaren.
Larm ges	Granska felkoden
Överhettning	Vänta i några minuter och starta sedan ugnen på nytt.
Ventilationsfel	Granska ventilen.
Vagnens rotationsmekanism defekt	Placera vagnen samt rotationsbordet på plats.  Justera rotationen.  Granska rotationsbordets funktion.



Den överkorsade soptunnan på hjul betyder att inom EU måste produkten vid slutet av dess livslängd föras till en separat sopuppsamling.

Detta gäller inte bara denna enhet utan även alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Kasta inte dessa produkter med det vanliga hushållsavfallet.



