

metos

KONVEKTIONUGN

METOS REC/RGC
023,051,071,101



Installations- och bruksanvisningar

Översättning av originaldokumentationen

90026910rev00 (25.5.2022)

4571463, 4571464

INSTALLATIONS-, BRUKS- OCH
SERVICEANVISNINGAR

KONVEKTIONSUGN

READY - REC/RGC

SV

Teknisk tjänst



MODELLER

REC / RGC

KAPACITET

4 X GN 2/3	(023)
5 x GN 1/1	(051)
7 x GN 1/1	(071)
10 x GN 1/1	(101)

VERSION

M - Elektromekanisk, temperaturreglering 70 - 300°C - Programmerbar timer upp till 120 minuter med summer som signalerar när tillredningen är klar - Funktionskontrollampor - Luftfuktare med automatisk reglering - Manuell frånluftsventil - Autoreverse (automatisk fläktrotation) - Ugnsbelysning.

VALFRITT: Handdusch

INNEHÅLL

	Sidan
1 • ALLMÄNNA VARNINGAR	4
2 • TEKNISKA DATA	5
3 • SÄRSKILDA KRAV FÖR INSTALLATIONSPLATSEN 6	
4 • LAGSTADGADE KRAV, TEKNISKA BESTÄMMELSER OCH DIREKTIV	7
5 • PLACERING 8	
6 • ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR OCH POTENTIALUTJÄMNING	9
7 • SAKER ATT BEAKTA NÄR ELANSLUTNINGEN GÖRS 9	
8 • VATTEN- OCH AVLOPPSANSLUTNINGAR	10
9 • VENTILER	11
10 • METODER FÖR GASANSLUTNING	11
11 • ANVÄNDNING VID NOMINELL VÄRMEEFFEKT	13
12 • IDRIFTTAGNING OCH TESTNING	15
13 • VIKTIG INFORMATION FÖR ANVÄNDAREN	16
14 • BESKRIVNING AV REGLAGE OCH FUNKTIONER	17
15 • VARNINGAR	18
16 • INFORMATION OM GN-KÄRL OCH DRIFTLÄGEN	18
17 • PROBLEM VID TILLAGNING	19
18 • UNDERHÅLL: RENGÖRING	19
19 • INSTALLATIONS DIAGRAM	20

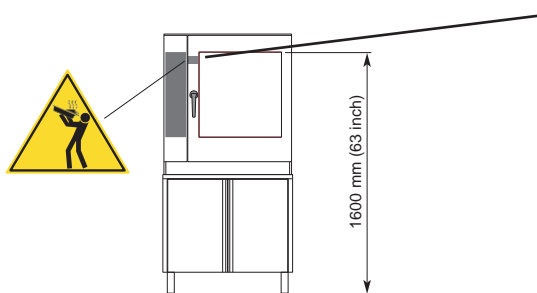
Tillverkaren tar inget ansvar för eventuella felaktigheter i den här manualen som kan hänföras till fel vid utskrift eller kopiering. Vi förbehåller oss rätten att ändra våra produkter som vi anser lämpligt, utan att försäkra deras grundläggande funktioner.

Det är strängt förbjudet att återge eller kopiera någon del av denna manual på något sätt om inte tillverkaren tidigare skriftligen har godkänt det.



- ÖVERSÄTTNING AV ORIGINALDOKUMENTATIONEN -



1 • ALLMÄNNA VARNINGAR

- 1.1 • **Installation, idrifttagning och underhåll får endast utföras av en auktoriserad servicefirma.**
- 1.2 • **Läs noga** instruktionerna i denna manual eftersom den innehåller viktig information om säker installation, användning och underhåll av apparaten. **Förvara bruksanvisningen noggrant för framtida användning!**
- 1.3 • Den här apparaten får **endast användas som den är avsedd för**, dvs. matlagning. Annan användning är felaktig och därför farlig.
- 1.4 • **Kontrollera att apparaten inte har skadats på något sätt** efter att förpackningen tagits bort. Om du är osäker, fortsätt inte att installera apparaten, utan kontakta omedelbart kundtjänsten eller din återförsäljare.
- 1.5 • Förpackningsmaterialet **kan vara farligt och får inte förvaras där barn** kan leka med det.
- 1.6 • Förpackningsmaterialet **ska kasseras enligt gällande bestämmelser**. Detta innebär i allmänhet att olika material sorteras efter typ och återvinns.
- 1.7 • Kontrollera att anslutningarna (el och vatten) **överensstämmer med anvisningarna på märkskylten** innan du placerar och ansluter apparaten. Märkskylten sitter på höger sida, längst ned.



- 1.8 • Exempel på märkskylt:

LOGO		
TYP. XXXXXXXXX		
2008	NR XXXXXXXXXX	
3N AC 400V 50Hz		
1 x 0.25 kW	TOT 8 kW	kPa 200 - 500 
IPX 5		

LOGO		
TYP. XXXXXXXXX		
2008	NR XXXXXXXXXX	
EN 203/A1	AC 230V 50Hz	
1 x 0.55 kW	TOT 1 kW	ΣQ_n 40 kW
A3 <input type="checkbox"/>	B13 <input type="checkbox"/>	B23 <input type="checkbox"/>
G 25 / m3/h	G 20 / m3/h	kPa 200 - 500 
Pmax / mbar	Pmax / mbar	G 30 3.16 Kg/h
Pmin / mbar	Pmin / mbar	Pmin / mbar
IT	Cat. II 2H3+	P mbar 20; 28-30/37
IPX 5		 0085

- 1.9 • Inmatningsplatserna är tydligt markerade. Mer information finns i installationsdiagrammet som bifogas till denna manual.
- 1.10 • Om ugnen går sönder eller fungerar på ett annat sätt än normalt **stäng av ugnen omedelbart!**
- 1.11 • Det rekommenderas att använda handskar för att skydda händerna under installations- och/eller underhållsarbeten.
- 1.12 • Säkerhetsdekal
- Maximal höjd på vilken ett vätskefyllt kärl får placeras.
 - VARNING: för att undvika brännskador ska kärl som innehåller vätskor eller livsmedel som blir flytande när de tillreds inte placeras på en höjd där användaren inte kan hålla dem under uppsikt.

2 • TEKNISKA DATA

TABELL 1: ALLMÄNNA DATA - ELEKTRISKA UGNAR

Modell	Inmatningsspänning	Frekvens	Total inmatning	Ström (A)	Oljebeständig anslutningskabel (*)
4 GN 2/3	AC 230 V	50 Hz	2,6	11	3 x 1,5 mm ²
5 x GN 1/1	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	7,25	19 11	4 x 2,5 mm ² 5 x 1,5 mm ²
7 x GN 1/1	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	12,5	32 18	4 x 6,0 mm ² 5 x 2,5 mm ²
10 x GN 1/1	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	14,5	38 22	4 x 6,0 mm ² 5 x 2,5 mm ²

Varning: Jordfelsbrytaren (RCD som fästs på anordningens strömledning) ska vara dimensionerad för ett läckage på 1 mA x kWm installerad effekt.

(*) Flexibel kabel under manteln som är resistent mot olja, märkt 60245-IEC-57

TABELL 2: ALLMÄNNA DATA - GASUGNAR

Modell	Inmatningsspänning	Frekvens	Matning	Motor	Oljebeständig anslutningskabel (*)	Gaseffekt	Gasanslutning
5 x GN 1/1	AC 230 V	50 Hz	0,25 kW	1 x 0,25 kW	3 x 1,5 mm ²	8,5 kW	1 x R 1/2"
7 x GN 1/1	AC 230 V	50 Hz	0,5 kW	2 x 0,25 kW	3 x 1,5 mm ²	12 kW	1 x R 1/2"
10 x GN 1/1	AC 230 V	50 Hz	0,5 kW	2 x 0,25 kW	3 x 1,5 mm ²	15 kW	1 x R 1/2"

Varning: Jordfelsbrytaren (RCD som fästs på anordningens strömledning) ska vara dimensionerad för ett läckage på 1 mA x kWm installerad effekt.

(*) Flexibel kabel under manteln som är resistent mot olja, märkt 60245-IEC-57

TABELL 3: ALLMÄNNA VATTENDATA

Modell	Vattentryck	Vattenanslutning
4 GN 2/3	150 - 500 kPa	R 3/4"

5 x GN 1/1	150 - 500 kPa	R 3/4"
7 x GN 1/1	150 - 500 kPa	R 3/4"
10 x GN 1/1	150 - 500 kPa	R 3/4"

3 • SÄRSKILDA KRAV FÖR INSTALLATIONSPLATSEN

- 3.1** ● Det rum där ugnen installeras ska vara väl ventilerat och ha alla öppningar som krävs för rum där gasinstallationer görs (se särskilda bestämmelser).
- 3.2** ● Det är också bra att placera apparaten under en flätkåpa för att snabbt och kontinuerligt avlägsna ånga.
- 3.3** ● Rummet ska ha en rökkanal (utrustning av installationstyp B13) eller en frånluftsventil för rökgas, utrustad med alla relevanta säkerhetsanordningar (utrustning av installationstyp B23). Mer information finns i avsnittet "Gaskoppling". Kontrollera hos berörd part om det krävs ett särskilt tillstånd för utsläpp av rökgaser i atmosfären.
- 3.4** ● De gällande CEI-bestämmelserna (Italian Electrotechnical Commission) kräver att det installeras en flerpolig brytare mellan ugnen och strömförsörjningen. Brytaren ska ha ett avstånd på minst 3 mm för varje pol.
- 3.5** ● Ugnen behöver två vattenanslutningar, varav den ena inte behöver mjukgöras, men den måste vara kall (för kondensering av ånga). Den andra anslutningen (förångaren) ska vara utrustad med en vattenavhårdare med lämpliga flödes- och tryckspecifikationer (se avsnitten tekniska data och vattenanslutningar). Varje vattenledning i apparaten ska vara försedd med en avstängningsventil.
- 3.6** ● I rummet ska det finnas en avloppsanslutning på ett lämpligt ställe för att ugnen ska kunna installeras. Den tekniska informationen finns i avsnittet "Vatten- och avloppsanslutningar" i denna manual.
- 3.7** ● Gasförsörjningsrören ska installeras enligt gällande bestämmelser, med hänsyn till rördelarna och de tryck som är adekvata för apparaten (se avsnitten Tekniska data och Gasanslutningar"). En snabb avstängningsventil ska installeras i apparatens gasinloppsrör. Det är absolut nödvändigt att ventilen uppfyller kraven i gällande standarder och typprovning.
- 3.8** ● Skiljebrytaren för eltilförsel och avstängningsventilerna för vatten och gas ska vara nära apparaten och lättåtkomliga för användaren.

4 • LAGSTADGADE KRAV, TEKNISKA BESTÄMMELSER OCH DIREKTIV

Under installationen är det viktigt att följande krav uppfylls:

- 4.1 • hälso- och hygienstandarder för kök och matställen
- 4.2 • lokala och/eller regionala byggnads- och brandsäkerhetsbestämmelser
- 4.3 • gällande anvisningar för förebyggande av olyckor
- 4.4 • CEI-krav för elsystem
- 4.5 • Standarden UNI-CIG 8723 för gassystem för utrustning i professionella kök och offentliga utrymmen
- 4.6 • gasleverantörens eller verkets bestämmelser;
- 4.7 • eldistributionsbolagets eller eldistributionsverkets bestämmelser;
- 4.8 • andra lokala bestämmelser.

5 • PLACERING

- 5.1 ● Det rekommenderas att ramen som tillverkaren tillhandahåller används för att placera utrustningen. Om ramen inte används ska produktens vikt beaktas.
- 5.2 ● Anslut en vattenmatningsslang innan du flyttar ugnen till den valda platsen (se avsnitten för Vatten- och avloppsanslutningar).
- 5.3 ● Av installationsdiagrammet för ugnen framgår avståndet till andra anordningar eller intilliggande väggar som måste lämnas kvar för att underhåll ska kunna utföras. Om ugnen installeras direkt mot en lättantändlig vägg ska lämplig värmeisolering användas. Aktuella brandföreskrifter ska följas noggrant. Öppningar och springor i ugnens ytterhölje får inte täppas till, eftersom de släpper ut värme från ugnens hölje där de elektriska komponenterna finns. Följ installationsdiagrammen noggrant.
- 5.4 ● När apparaten har installerats ska den elektriska strömkabeln skyddas, och den får aldrig töjas eller dras ut.
- 5.5 ● Apparaten ska stå vågrätt: nivåskillnader eller lutningar i underlaget ska jämnas ut. Nivåskillnader eller lutning inverkar negativt på ugnens funktion.
- 5.6 ● Ta bort allt förpackningsmaterial och skyddsfilm från ugnens alla yttre och inre ytor.

6 • ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR OCH POTENTIALUTJÄMNING

- 6.1 • Eftersom denna ugn levereras utan strömkabel och stickpropp, ska installatören tillhandahålla kabeln och annan utrustning som behövs för att ansluta ugnen till elnätet. Kabeln ska uppfylla kraven i tabell 1 "Allmänna data". Som det nämns ovan, ska det mellan ugnen och strömförsörjningen finnas en flerpoleg brytare som automatiskt stänger av eltillförseln. Brytaren ska ha ett avstånd på minst 3 mm för varje pol.
- 6.2 • För att komma åt nätanslutningens uttagsplint måste den högra panelen tas bort genom att lossa skruvarna (alla modeller).
- 6.3 • Kabeln ska matas in under kabelklammern. Därefter ansluts de enskilda ledningarna till motsvarande pol på uttagsplinten. Jordledaren ska vara längre än de andra ledningarna;
- om kabeln rycks eller kabelklammern går sönder, kommer spänningsförande ledningar att kopplas bort först. Kontrollera skiljebrytarens effekt.
- 6.4 • Ugnen ska anslutas till ett system för potentialutjämning. Anslutningen görs genom att koppla en ledare med ett nominellt tvärsnitt på 10 mm² till motsvarande pol bakom ugnen, märkt med en internationell symbol. All utrustning i rummet är på så sätt ansluten och kopplad till jordledarsystemet i byggnaden.
- 6.5 • Elsäkerheten hos denna apparat kan endast garanteras om den är korrekt ansluten till ett effektivt jordningssystem i enlighet med gällande krav.

7 • SAKER ATT BEAKTA NÄR ELANSLUTNINGEN GÖRS

- 7.1 • Eftersom alla ugnar i denna serie är utrustade med en fläkt som roterar både medurs och moturs, behöver fläkten inte rotera i någon särskild riktning. Se bara till att fläkten är i balans och roterar fritt när den tas i drift.
- 7.2 • Vid anslutning till elnätet ska man se till att uttagsplintens neutralstift motsvarar matarledningens nolledare. Om den här anslutningen inte utförs korrekt fungerar inte brännarna.
- 7.3 • Det här problemet indikeras: på **gasmodeller** lyser lampan på brännarens återställningsknapp.
- 7.4 • Kontrollera också nolledarens nollpotential vid testning, annars uppstår det fel som beskrivs i punkt 3 i detta avsnitt. Kontakta i så fall den som installerat byggnadens elsystem.

8 • VATTEN- OCH AVLOPPSANSLUTNINGAR

8.1 • VATTENTRYCK

Vattentrycket ska ligga mellan 150 och 500 kPa, såsom nämns ovan i avsnittet "Tekniska data". Om inloppstrycket är högre än så, ska ugnens vattentillförsel förses med en tryckreduceringsventil.

8.2 • VATTENANSLUTNING TILL FÖRÅNGAREN

Vattnet som kommer till förångaren ska vara antingen kallt och avhärdat eller varmt (max 50 °C) enligt beskrivningen nedan. Vattenanslutningen är R 3/4". Slangen för anslutning till vattenförsörjningen ska tillhandahållas av installatören. En avstängningsventil ska installeras på ledningen mellan ugnen och matningen.

8.3 • VATTENSPECIFIKATIONER

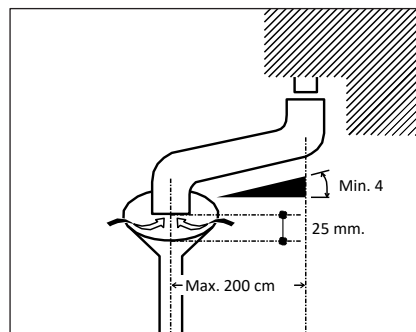
Vattnets egenskaper måste ligga inom de gränser som anges nedan, för att förhindra både korrosion, som är extremt skadligt för apparaten, på grund av att den förses apparaten med vatten som är för mjukat eller för aggressivt, och avflagning i ugnen och i vattensystemet vid tillförsel av vatten som är för hårt.

Hårdhet: **mellan 6° och 9°**
fH PH: **större än 7.5**
Klorider **mindre än 30 ppm**

Dessa värden är viktiga för att säkerställa att det vatten som apparaten förbrukar har behandlats på rätt sätt!

8.4 • TÖMNING

Det är absolut nödvändigt att montera en avloppskopp för att säkerställa en luftspringa på minst 25 mm mellan apparatens rörkrök av plast och tömningsanslutningen. **Direkt anslutning är inte tillåten.**



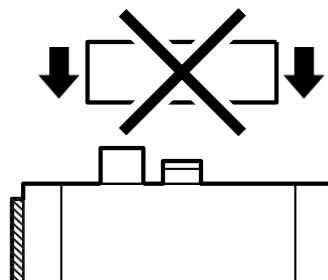
VARNING:

Tömningsanslutningens diameter måste vara större än ugnens utloppsvattenanslutning.

Tömningsanslutningens diameter får absolut inte vara mindre.

9 • VENTILER

- 9.1 • Ventilationsöppningarna får under inga omständigheter stängas, blockeras eller ledas till andra rör.



10 • METODER FÖR GASANSLUTNING

10.1 • GASANSLUTNING

Gasförsörjningsröret ska väljas enligt gastypen och förbrukningen hos den apparat som ansluts. Systemet ska vara konstruerat och installerat i enlighet med gällande bestämmelser. **Ugnens gasanslutning är R 1/2" och får aldrig reduceras.**

En snabbt fungerande avstängningsventil ska installeras i ugnens gastillförselledning. Ventilen ska vara typgodkänd i enlighet med gällande bestämmelser.

Anslutningen till gasnätet kan vara permanent eller avtagbar. Om ett böjligt metallrör används ska det vara av rostfritt och korrosionsbeständigt material (gummislang rekommenderas inte).

Om du vid anslutningen använder tätningmaterial måste de vara typgodkända för detta ändamål.

10.2 • LÄCKAGETEST

Alla anslutningar mellan elnätet och apparaten måste testas för läckage. Den rekommenderade metoden är att använda en patenterat ämne för läckagedetektering. Alternativt kan man helt enkelt borsta en icke-frätande skumvätska på anslutningsdelarna. Oavsett vilken metod som används ska inga bubblor förekomma.

Leta aldrig under några omständigheter efter gasläckor vid öppen eld!

10.3 • AVLÄGSNANDE AV RÖKGASER

Modellerna 5 och 7 x GN 1/1

Eftersom denna apparat på grund av sin kapacitet är av installationstyp A3 behöver den inte anslutas till en rökkanal för avlägsnande av rökgaserna. Rökgaserna kan släppas ut i rummet där apparaten installeras. Det är särskilt viktigt att ha en god, kontinuerlig ventilation!

Andra modeller

Eftersom dessa ugnar har en effektklass på >14 kW, krävs installation av typ B. Installatören ska välja en av de metoder som beskrivs nedan beroende på byggnadens konstruktion och det rum där apparaten är placerad. Rökrörens diameter ska överensstämma med installationsdiagrammen.

Varning:

rökgaser kan nå temperaturer på 400 °C!

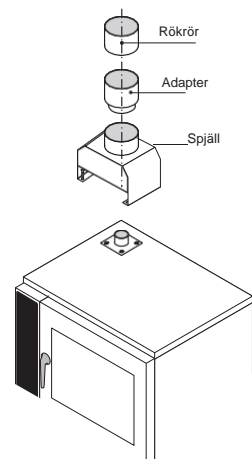
Rök får aldrig ledas bort med hjälp av ett utsugningssystem!

Rengör gastillförselsystemet från eventuellt skräp innan ugnen ansluts!

10 • METODER FÖR GASANSLUTNING

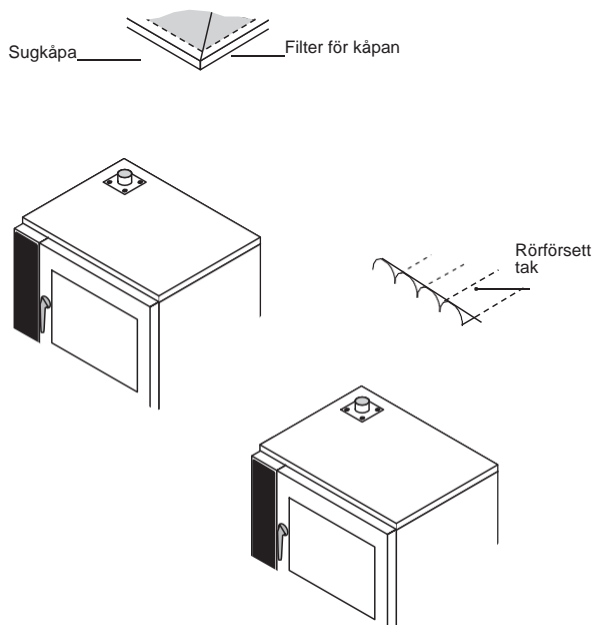
Installationstyp B13

Avlägsnande med naturligt drag **med ett spjäll** och ett värmebeständigt rör (se "Rökgastemperaturer" i tabell 4 under rubriken "Tekniska data") kopplat till en rökkanal. Vid denna typ av installation ska ugnen utrustas med ett eget spjäll för varje ugn (se bilden). Om ugnen är utrustad med adapterkrage för rökrör av standardstorlek, montera adaptern. Rökgaserna får aldrig under några omständigheter ledas ut direkt med hjälp av ett mekaniskt utsugningssystem.



Installationstyp B23

Rökgaserna avlägsnas mekaniskt genom en sugkåpa med ett värmebeständigt filter eller ett rörförsett tak **utan spjäll** och leds antingen till rökkanalen eller släpps ut direkt utomhus tillsammans med annan rök från rummet. Lämna ett lämpligt avstånd mellan ugnens rökutsug och huvfiltret eller det övre intaget. Om utsugningssystem väljs för installation av typ B23 ska de vara korrekt dimensionerade och ha minst en låsanordning som automatiskt stänger av gasförsörjningen till ugnen om utsugssystemet inte fungerar.



Efter installationen måste installatören uppdatera märkskylten genom att kryssa i rutan som motsvarar den typ av installation som gjorts, med en permanent märkpenna.

A3

B13

B23

Tillverkaren tar inget ansvar för skador eller funktionsfel på apparaten på grund av frånvaro eller brister i jordningssystemen, felaktig konstruktion eller installation av hjälpsystemen, felkoppling eller om byggnadens elsystem inte överensstämmer med gällande bestämmelser.

11 • ANVÄNDNING VID NOMINELL VÄRMEEFFEKT

- 11.1** • Vid den slutliga testningen på fabriken är alla apparater utrustade för den typ av gas som anges på klistermärket bredvid märkskylten. Om apparaten inte överensstämmer med gastypen på installationsplatsen ska apparaten anpassas till typen av tillgänglig gas. Se i så fall den tekniska manualen.
- 11.2** • Driftsättningen av apparaten vid nominell värmeeffekt är beroende av gasens ingångstryck och värmevärde samt rätt mängd primärluft.
- 11.3** • Det gastryck som krävs för att apparaten ska fungera med olika typer av normalt tillgängliga gaser anges i tabell 6 i häftet "*Technical gas data*".
Apparaten får inte tas i drift om värdena för inloppstrycket ligger utanför dessa gränser. Om trycket avviker från det som anges i tabell 6, ska man kontakta gasleverantören eller gasverket eller alternativt den entreprenör som har installerat systemet i byggnaden.
- 11.4** • Gasens lägre värmevärde kan kontrolleras av leverantören eller gasverket och ska överensstämma med uppgifterna i tabell 5 i häftet "*Technical gas data*".
- 11.5** • **MÄTNING AV INLOPPSTRYCKET**
Inloppstrycket ska mätas med en tryckmätare ansluten till gasregleringsventilens tryckkran (3). För att komma åt ventilen måste den högra panelen tas bort.
Innan tryckmätaren ansluts måste man lossa tätningsskruven på tryckkranen (3). Därefter ska trycket mätas medan brännaren är igång. Det värde som visas på tryckmätaren ska ligga inom de gränser som anges i tabell 6 i häftet "*Technical gas data*".
Skruva försiktigt till skruven (3) igen efter kontrollen. Förseglade skruvar du ser på ventilen får aldrig under några omständigheter manipuleras.
Manipulering upphäver garantin omedelbart
!

Varning!

Gassystemets komponenter är monterade för ett maximalt tryck på 65 mbar. Högre arbetstryck är inte tillåtet.

11 • ANVÄNDNING VID NOMINELL VÄRMEEFFEKT

KONTROLL AV NOMINELL VÄRMEKAPACITET

- kammarbrännare

Kontrollera djupet på skruven "A" enligt **tabell 5** i häftet "Technical gas data" med hjälp av en mätare.

Ställ in J3-bygeln i läget **TEST** - se **bilden**

Kontrollera att brännarfläktens hastighet motsvarar de data som anges i tabell 5 i häftet "Technical gas data".

Ställ in 180 °C för konvektionstillredning vid låg hastighet (om möjligt), annars vid normal hastighet. Kontrollera hastigheten i läget "IGN" med **J3** läget i **TEST**.

Efter testet, flytta **J3** till utgångsläget, **NORM**.

Kontrollera hastigheten i läget "MIN".
Ställ in normal hastighet och kontrollera hastigheten med "MAX".

Kontrollera värdena för förbränning, **CO (ppm)** och **CO₂ (%)** med lämplig utrustning: Starta ugnen, 180 °C konvektion, öppna dörren och aktivera mikroluckan med en magnet fäst med tejp, ugnen startar om, vänta i ca 5 minuter. Ställ in rökgasinsamlingssensorn i rökgasutloppet (kammare och panna).

CO₂ måste vara:

Naturgas mellan **9% och 10,5%**
LPG mellan **9% och 13%**

CO får inte överstiga **300 ppm** (mätt).

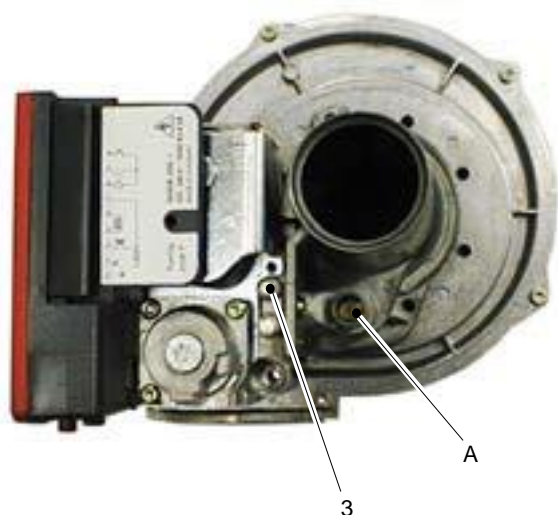
Utför testet i både konvektions- och ångläge. Om dessa värden ligger utanför intervallet, följ den tekniska manualen.

Om du vill omvandla naturgas till LPG eller vice versa ska du följa beskrivningen i den tekniska manualen.

Värden:

D-E = Hz (0-200Hz)

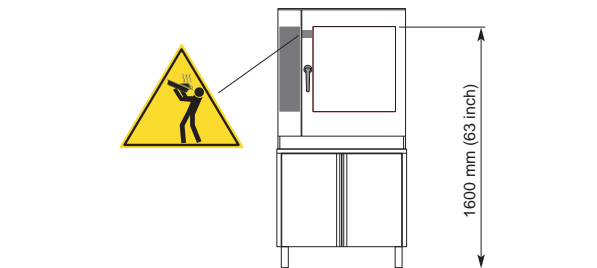
D-F = V_{DC} (0-6 V_{DC})



Konvertering: Som det nämns ovan är fabriksinställningen för varje apparat förbränning av en viss typ av gas, men det kan vara nödvändigt att ändra inställningen från en gastyp till en annan. Endast behöriga personer inom den tekniska tjänsten får utföra detta arbete i enlighet med den tekniska manualen.

12 • IDRIFTTAGNING OCH TESTNING

- 12.1** ● Kontrollera apparaten och hela installationen omedelbart efter anslutningen.
Kontrollera särskilt att:
- det inte finns några spår av skyddsfilm på de yttre ytorna och att ugnen är tom
 - alla ventilationsöppningar är fria
 - anslutningarna har gjorts på det sätt som krävs och i enlighet med instruktionerna i denna manual
 - alla säkerhetskrav i gällande standarder, lagar och direktiv är uppfyllda
 - gas- och vattenledningar inte läcker
 - vattenutlopp och utsugning av rökgas är i ordning.
- Applicera klistermärket som varnar för brännskador 1,6 meter över marken



- 12.2** ● Koppla nu på ugnen enligt bruksanvisningen och kontrollera att brännaren tänds jämnt.
- 12.3** ● Kontrollera också att silikonfogar och hylsor i vattenkretsen (ugns ventilationsöppning, ugnens utlopp, droplådan) inte läcker.
- 12.4** ● Installera försiktigt tillbaka den högra sidopanelen som togs bort för arbetsmomentet som beskrivs ovan.
- 12.5** ● För att ytterligare säkerställa att apparaten fungerar korrekt, mät mängden gas som förbrukas. Mätaren visar hur mycket gas som förbrukats under en viss tidsperiod och detta värde kan jämföras med de värden som anges i tabell 5 i häftet "Technical gas data".
- 12.6** ● Testrapporten ska fyllas i i sin helhet och skickas till kunden, som sedan ska underteckna för att ge sitt godkännande. Från och med denna tidpunkt omfattas apparaten av tillverkarens garanti.

13 • VIKTIG INFORMATION FÖR ANVÄNDAREN

- 13.1** • Med hjälp av bruksanvisningen, visa användaren funktioner, säkerhetsanordningar, korrekt användning och framför allt serviceintervall för ugnen. Underhållsåtgärderna omfattar rengöring av brännare, inspektion av förbränningskammaren samt rengöring av olika kanaler och rör. Åtgärderna ska utföras minst en gång per år. Med tanke på detta rekommenderas kunderna att teckna ett serviceavtal.
- 13.2** • **Se till att användaren är fullt medveten om att sådana reparations- och/eller underhållsåtgärder som kan bli nödvändiga med tiden endast får utföras av Lainox auktoriserade servicepersonal.**
- 13.3** • Förklara tydligt för användaren att alla anslutningar (vatten, el och gas) ska stängas omedelbart om apparaten går sönder eller om fel uppstår.
- 13.4** • Spara installationsmanualen och kablagediagrammet för framtida användning. Förklara för användaren att bruksanvisningen som medföljer ugnen ska förvaras nära ugnen på en synlig plats. Det hör till god praxis att anteckna servicens namn och kontaktuppgifter i bruksanvisningen.
- 13.5** • Förklara för användaren att vissa problem ofta beror på enkla fel eller försummelser, t.ex. att anordningarna inte är påkopplade eller anslutna. Därför ska kökspersonalen utbildas så att de känner sig säkra på hur de ska använda apparaten och förstår hur apparaten fungerar. Lainox auktoriserade servicepersonal ska undersöka återkommande eller ihållande fel.
- 13.6** • Förklara tydligt att förändringar i rummet eller ventilationen kan påverka funktionen hos gasdrivna apparater. I sådana fall rekommenderas att ugnens funktioner kontrolleras.



ANMÄRKNING

Ingen tillagning med alkohol är tillåten!

17 • BESKRIVNING AV REGLAGE OCH FUNKTIONER



INDIKATORLAMPAN

Lampan visar termostatsens funktion:
- om lampan lyser är värmeelementen påkopplade
- om lampan inte lyser är värmeelementen AV

KNAPP FÖR INSTÄLLNING AV TEMPERATUR (A)

Ställ in tillagningstemperaturen med knappen.

INDIKATORLAMPAN

När lampan lyser är ugnen påkopplad.

KNAPP FÖR INSTÄLLNING AV TILLAGNINGSTID (B)

Ställ in tillagningstiden med knappen. Om en tillagningstid har valts stängs ugnen av automatiskt när tiden går och det hörs en signal. Stoppa genom att vrida knappen till läge

För tillagning utan tidsbegränsning, vrid knappen till läge



INDIKATORLAMPAN

När lampan lyser är fuktighetskontrollen aktiv.

KNAPP FÖR FUKTIGHETSGIVARE (C)

Vrid knappen för fuktighetsgivaren medurs till önskat läge (från min. till max. eller kontinuerlig drift). Lampan tänds. När du aktiverar den här funktionen höjs fuktigheten i ugnen enligt inställningen. Tiden för vattentillförsel är proportionell till en minut.

Denna funktion är särskilt lämplig för livsmedel som tenderar att bli torra.

15 • VARNINGAR:

15.1 • Strömavbrott

Om det sker strömavbrott medan ugnen är i drift avbryts det pågående programmet. Ugnen startar automatiskt igen när strömmen kommer tillbaka.

15.2 • Att öppna luckan under tillagning eller förvärmning.

Om ugnsluckan öppnas under drift stannar ugnen. Tillagningen startar igen när luckan stängs.

15.3 • Tillfälligt avbrott i tillagningen

Vrid knapp **B** till 0 (noll).

15.4 • Permanent avbrott

Vrid knapp **B** till 0 (noll) för att avbryta det pågående programmet helt och/eller ändra tillagningsinställningen.

16 • INFORMATION OM GN-KÄRL OCH DRIFTLÄGEN

- 16.1 • För optimala resultat rekommenderas det att varje **GN 2/3-element** fylls med högst **2,5 kg** mat, och att varje **GN 1/1-element** fylls med högst **4 kg** mat.

Antal GN-element och maximal rekommenderad belastning:

REC 023 M 4 GN 2/3 element, max.
rekommenderad belastning: 10 kg mat

REC 051 M 5 GN 1/1 element, max.
rekommenderad belastning: 20 kg mat

REC 071 M 7 GN 1/1 element, max.
rekommenderad belastning: 28 kg mat

REC 101 M 10 GN 1/1 element, max.
rekommenderad belastning: 40 kg mat

17 • PROBLEM VID TILLAGNING

17.1 • Tillagar ugnen maten ojämnt?

Maten som ska tillagas är för tätt ihop placerad.

Kontrollera alltid att det finns en god luftcirkulation mellan livsmedlen. Behållarna och/eller plåtarna är placerade för nära varandra. Viktigt: De temperaturer som används i den statiska ugnen lämpar sig inte för tillagning i konvektionsugnen eftersom de är för höga. Dålig luftcirkulation. Kontrollera tillagningsanvisningarna, problemet kan bero på:

- för hög temperatur
 - maten tål inte direkt kontakt med varm luft. (I så fall måste du lägga maten i en behållare som är djupare än maten.)
- Sänk temperaturen med 20 % och förläng tillagningstiden med några minuter.

17.2 • Har maten torkat så att den är oätlig?

Finns det tillräckligt med fukt under tillagningen?

Kontrollera om fuktighetsgivaren fungerar. Har du glömt att applicera olja på din mat?

Förkorta tillagningstiden.

Varning:

En av de främsta fördelarna med konvektionsugnar är att maten tillagas **jämnt**. Om detta inte fungerar är det fråga om ett användarfel.

Allt beror förstås på maten och receptet.

18 • UNDERHÅLL: RENGÖRING

18.1 • Stäng alltid av strömförsörjningen före rengöringen.

18.2 • Noggrann rengöring är en förutsättning för fullständig matlagning.

Rengöringen **ska utföras varje dag**. Den här modellserien möjliggör en grundlig rengöring **på bara några minuter**. Daglig rengöring möjliggör att ugnen fungerar problemfritt:

- Matens smak och doft förblir oförändrad.
- Driften är mer enhetlig och det sker ingen ångbildning.
- Strömförbrukningen är lägre.
- Dyra och svåra underhållsarbeten kan undvikas.

18.3 • **Varning: Innan du börjar använda den nya ugnen för första gången, ska ugnskammaren rengöras grundligt för att undvika oxidationsrisk eller**

kemisk aggression på grund av organiska rester.

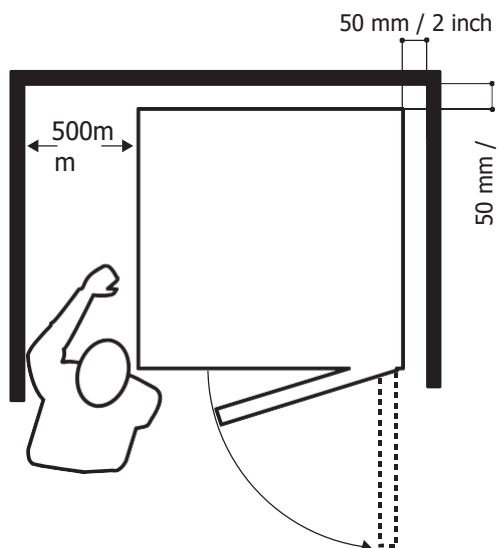
Apparatens ytor av rostfritt stål ska alltid hållas helt rena.

Använd inte syror eller frätande ämnen, stålull eller stålborstar varken för rengöring av ugnskammaren eller ugnens utsida (använd endast varmt vatten och lämpligt tvättmedel).

18.4 • **UNDVIK ALLA ÅTGÄRDER SOM KAN LEDA TILL ATT KOKSALT HAMNAR PÅ UGNENS STÅLYTOR. OM SALT AV MISSTAG SPILLS, SKÖLJ YTORNA OMEDELBART OCH NOGGRANT.**

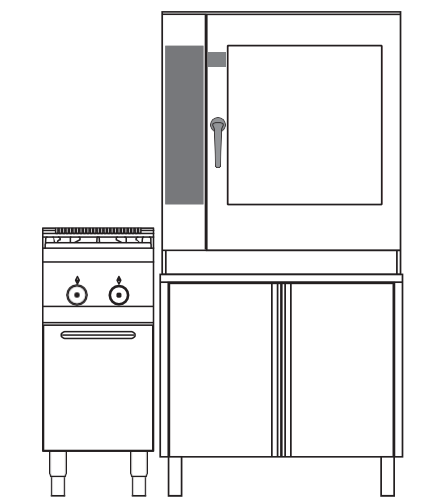
18.5 • **Tvätta aldrig ugnen med en vattenstråle med högt tryck.**

19 • INSTALLATIONSDIAGRAM



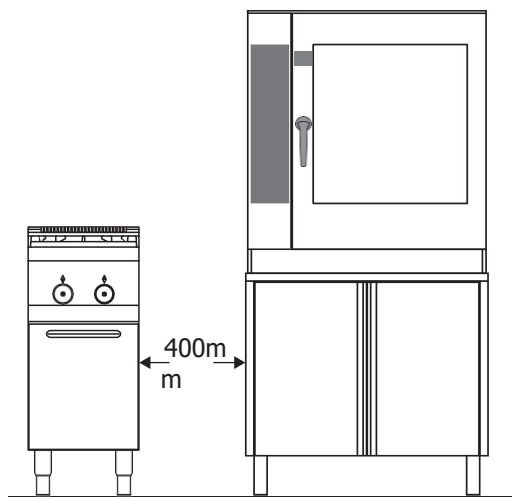
AVSTÅND ATT OBSERVERA

Vi rekommenderar att du lämnar ett avstånd på 500 mm vänster sida för att utföra underhållsarbete.



INSTALLERA INTE APPARATER MED EN VÄRMEKÄLLA TILL VÄNSTER OM UGNEN

ANMÄRKNING: om omgivningstemperaturen till vänster om ugnen är för hög, stannar ugnen av säkerhetsskäl.



Minsta avstånd från värmekällor till vänster om ugnen: 400mm/15,7mm.

19 • INSTALLATIONSDIAGRAM

Elförsörjningskabel



...

Ugnens ångöppning



Ømm

Tillförsel av avhärdat vatten

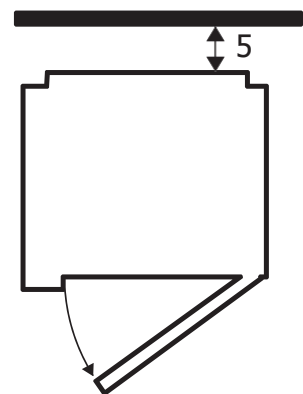
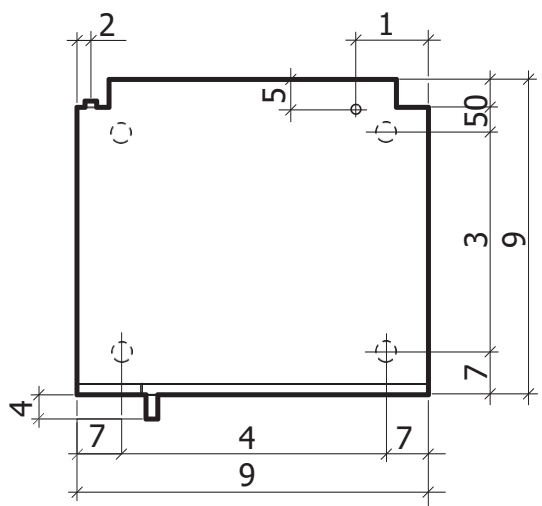
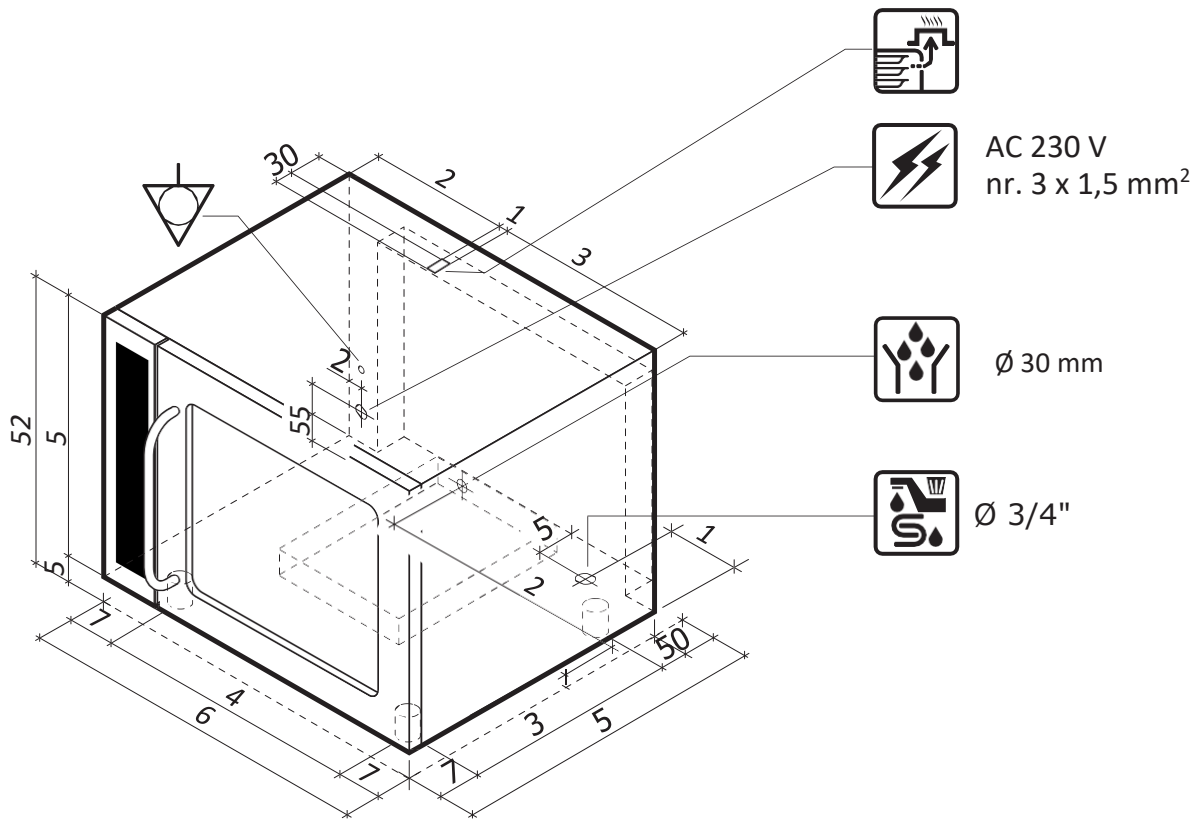


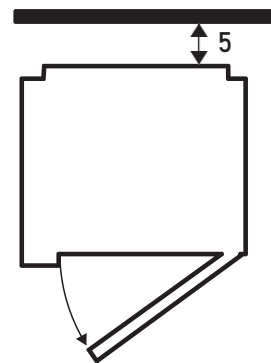
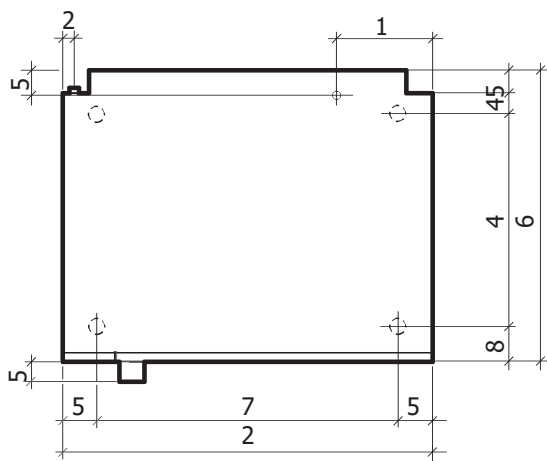
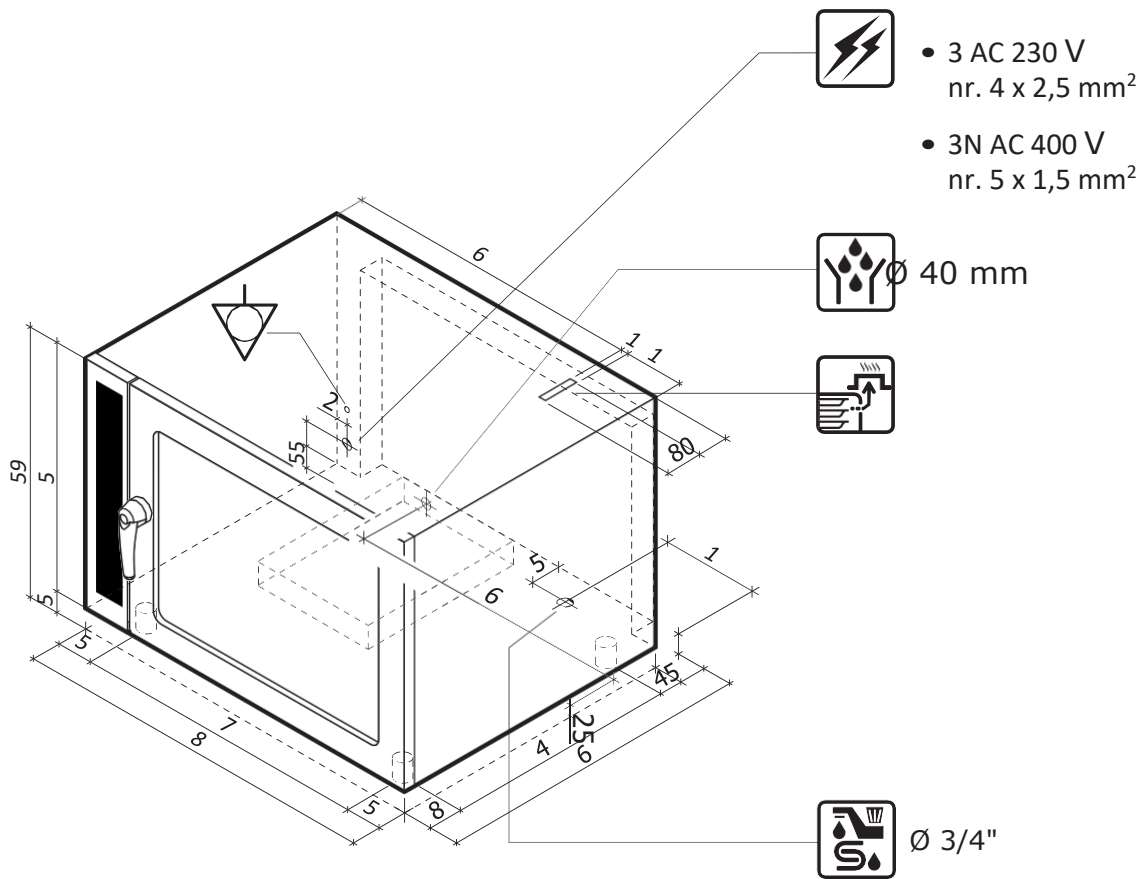
Ø

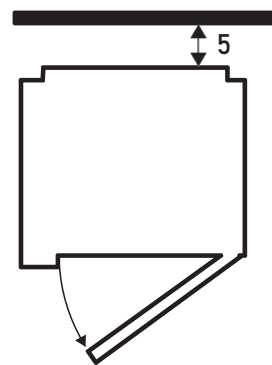
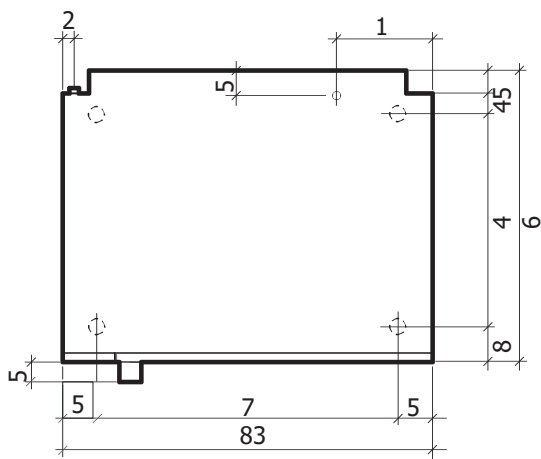
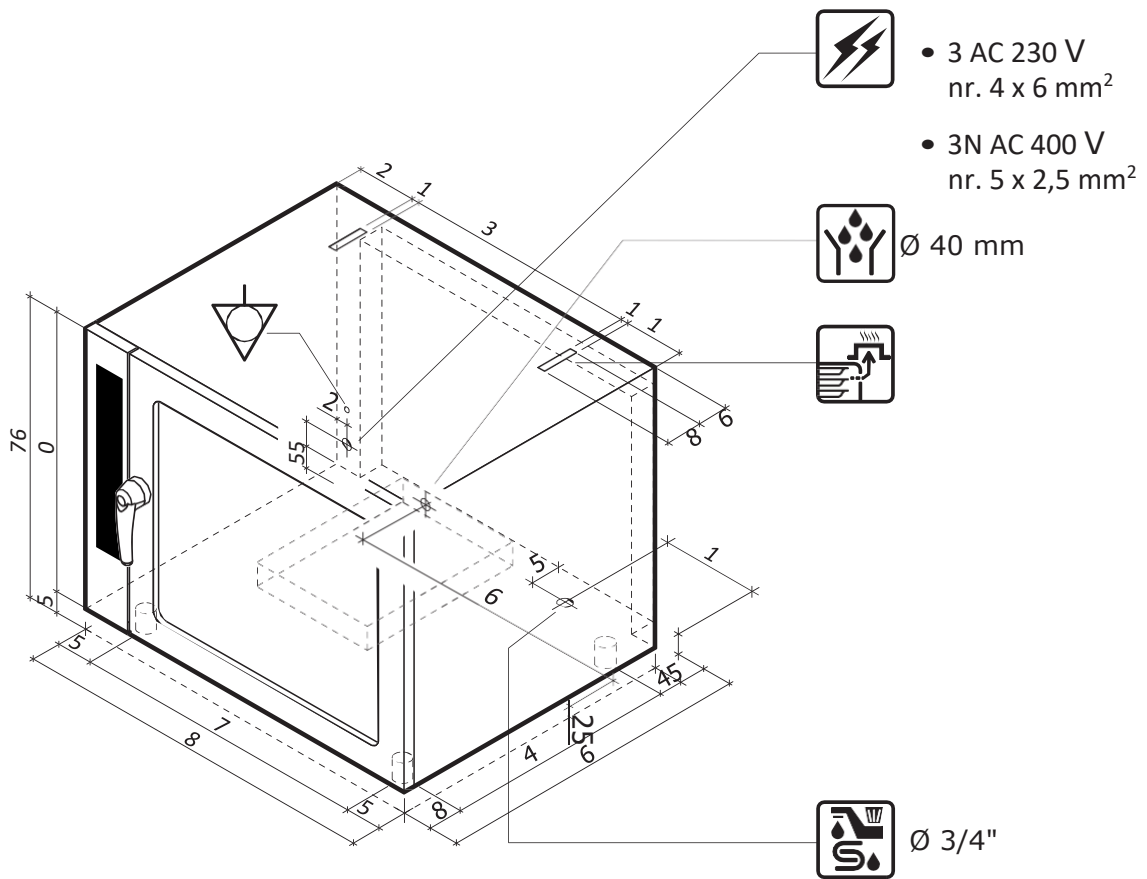
Vätskeutlopp

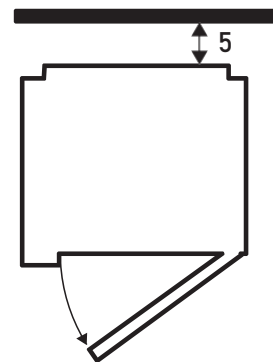
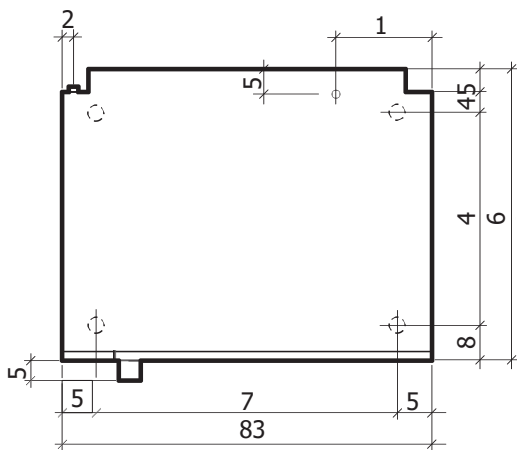
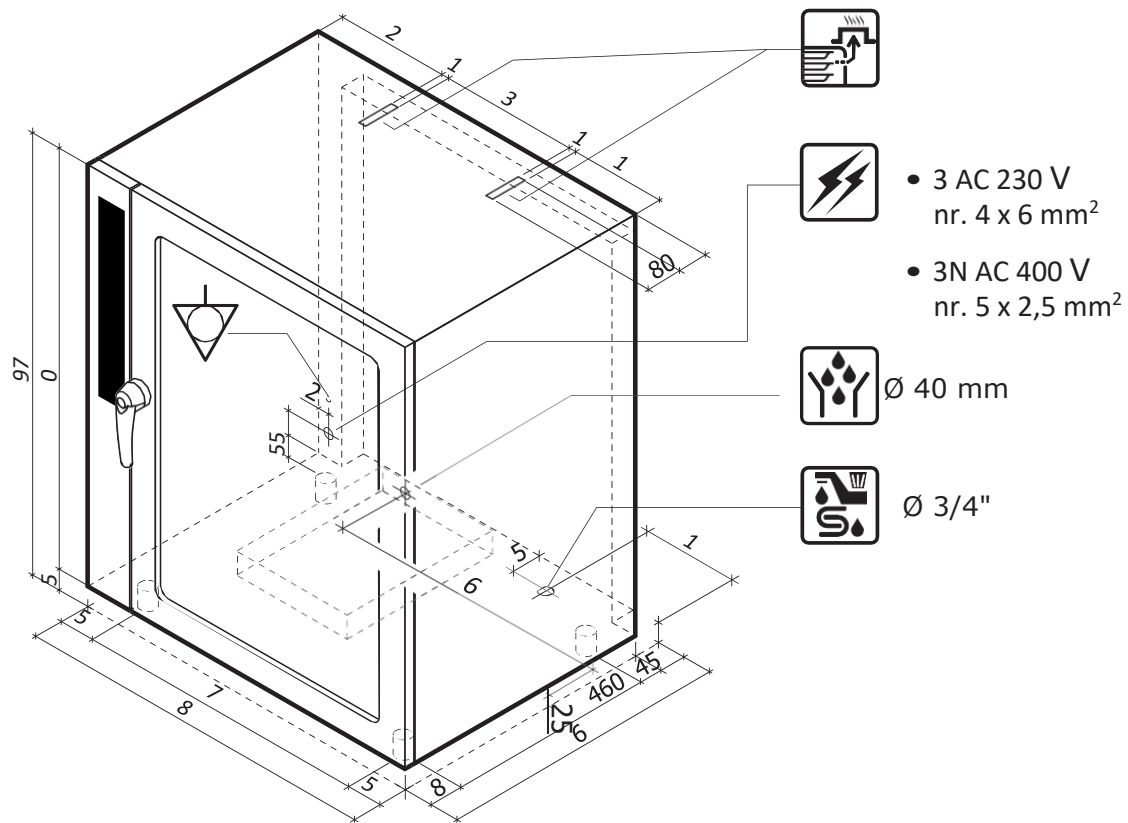


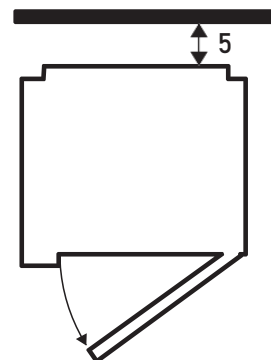
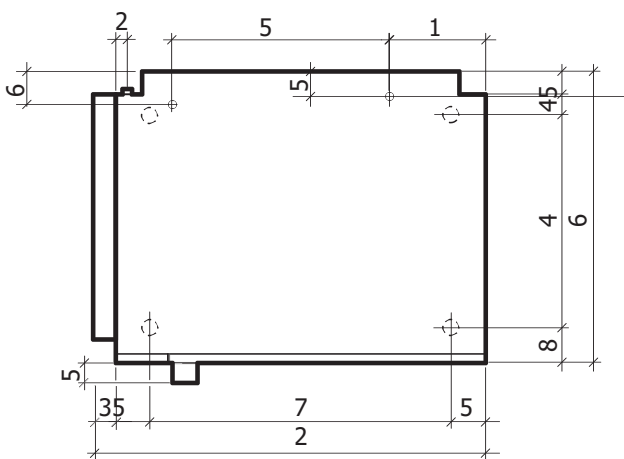
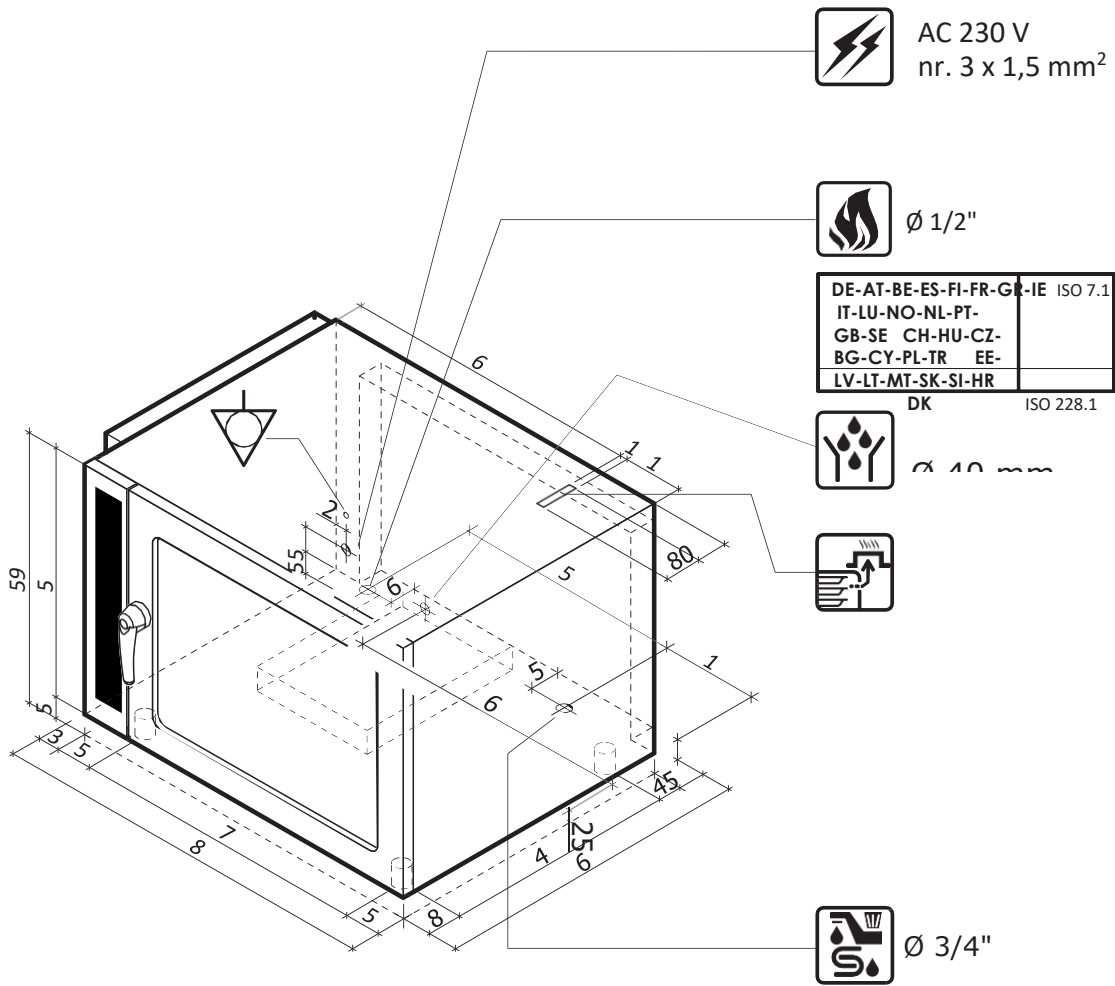
Ømm

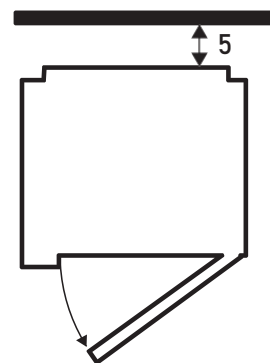
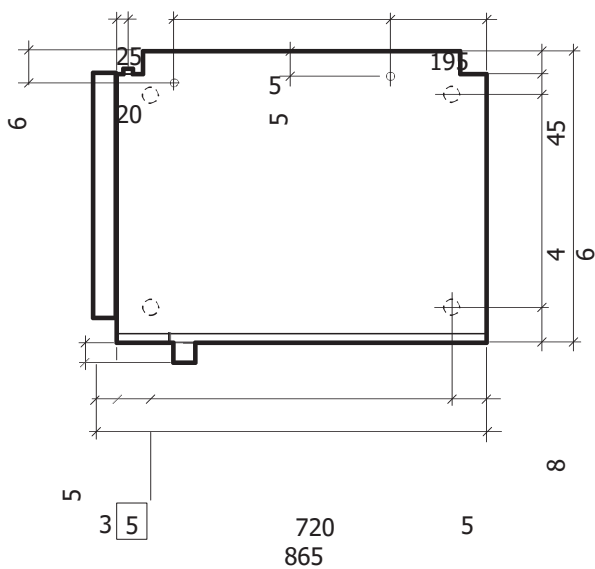
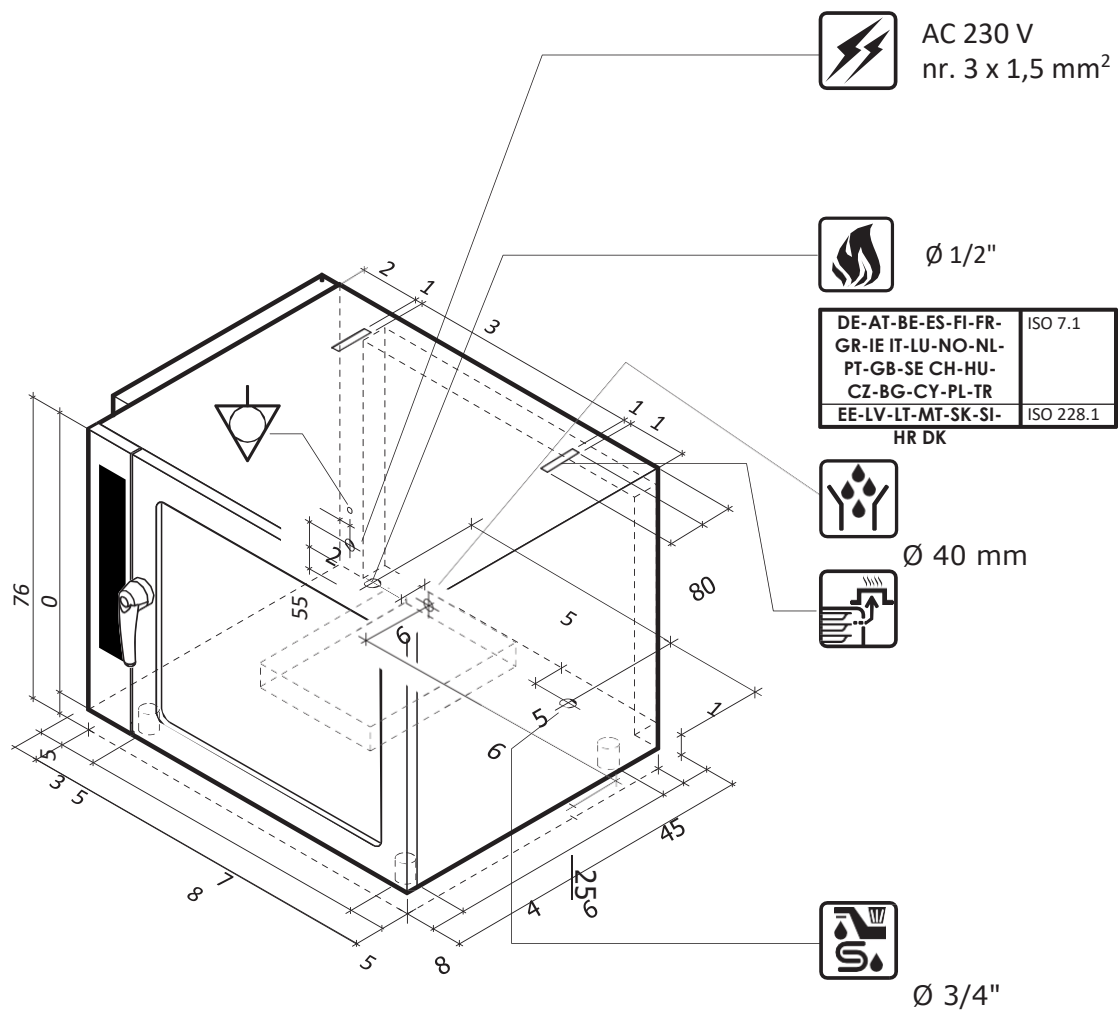


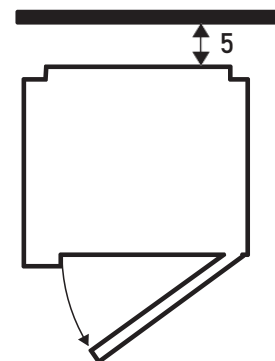
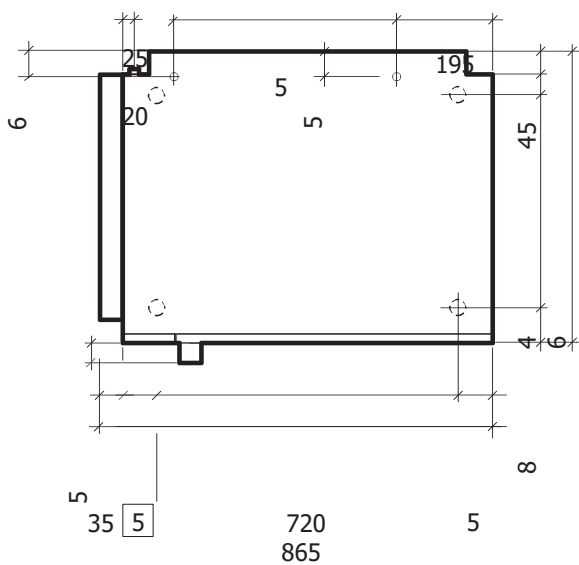
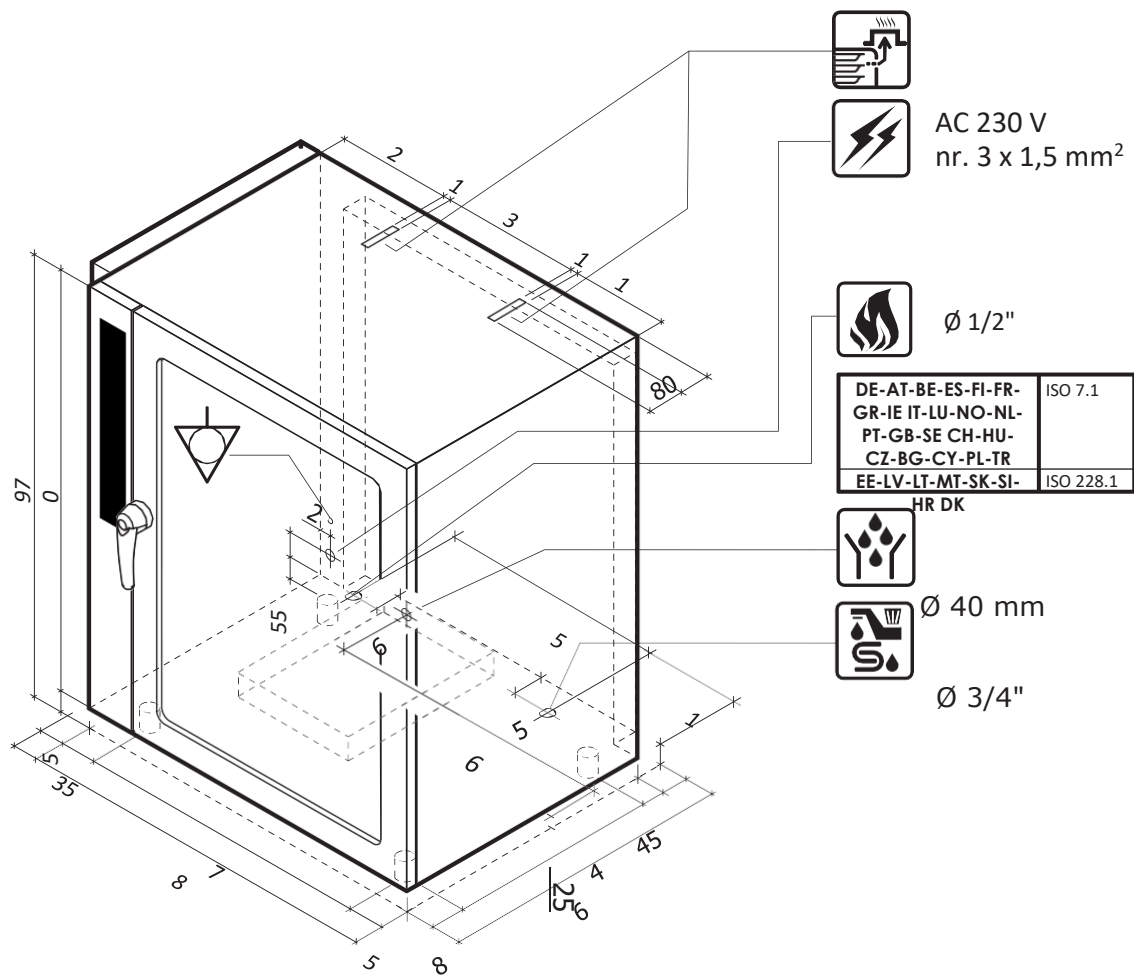












Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 3913

metos.finland@metos.fi

www.metos.fi



metos
kitchen intelligence®