YHDISTELMÄUUNI SUORALLA HÖYRYLLÄ
KOMBIUGN MED DIREKT ÅNGA
COMBINATION OVEN WITH DIRECT STEAM

METOS MEMO
ICCM061E, ICEM051E, ICEM071E, ICEM0101E

Käyttöohjeet
Käännös valmistajan alkuperäisestä materiaalista

Bruksanvisningar
Översättning av tillverkarens orgianldokumentation på engelska

User manual
Original instructions

90036450rev00
(10.3.2020)

MG4571337, MG4571330, MG4571332, MG4571334

SISÄLTÖ - INNEHÅLL - CONTENTS

FI

1.YLEISIÄ VAROITUKSIA 4
2. MUISTETTAVIA ASIOITA 5
3. OHJAUSPANEELI....6
4. KYPSENNYKSEN ALOITTAMINEN....7
5. UUNIN KÄYTTÖ....8
6. VIANETSINTÄ 9
7. PÄIVITTÄINEN PUHDISTUS 10
8. HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ 11
9. SÄÄNNÖLLINEN HUOLTO....12
10. AJOITTAINEN HUOLTO....12

SV

1. ALLMÄNNA VARNINGAR 14
2. SAKER ATT BEAKTA 15
3. STYRPANEL 16
4. TILLAGNING....17
5. UGNENS ANVÄNDNING....18
6. FELSÖKNING....19
7. DAGLIG RENGÖRING....20
8. PRAKTISKA TIPS....21
9. REGELBUNDET UNDERHÅLL 22
10. REGELBUNDEN SERVICE....22

EN

1. GENERAL WARNINGS 24
2. POINTS TO REMEMBER 25
3. DESCRIPTION OF KEYS....26
4. STARTING COOKING....27
5. OVEN OPERATION 28
6. WHAT TO DO IF....29
7. DAILY CLEANING....29
8. USEFUL TIPS....30
9. ROUTINE MAINTENANCE....31
10. MAJOR SERVICING....31

LUE KÄYTTÖOHJE ENNEN LAITTEEN KÄYTTÄMISTÄ!
LÄS MANUALEN FÖRE ANVÄNDNING AV MASKINEN!
READ THE INSTRUCTIONS PRIOR TO USING THE EQUIPMENT

Vamistaja / tillverkare / manufacturer:
ALPHATEC ALI Group Srl
Via Schiaparelli 15 - Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy

Metos Memo ICCT061E

Metos Memo ICET051E

Metos Memo ICET071E

Metos Memo ICET101E

Valmistaja ei ole vastuussa tämän käyttöohjeen epätarkkuuksista, jotka johtuvat tulostus- tai kopiointivirheistä. Valmistaja pidättää oikeuden muuttaa tuotteita heikentämättä niiden perusominaisuuksia.

Tillverkaren tar inget ansvar för eventuella felaktigheter i den här handboken som kan hänföras till utskrift eller kopieringsfel. Tillverkaren förbehåller sig rätten att ändra våra produkter utan att försvaga deras grundläggande egenskaper.

The manufacturer accepts no liability for any inaccuracies in this manual attributable to printing or copying errors. We reserve the right to modify our products as we deem fit, without impairing their basic features.
The reproduction or copying of any part of this manual by any means whatsoever is strictly forbidden unless authorized previously in writing by the manufacturer.

MALLIT

Mallimerkinnän kirjaimet kuvaavat uunin ominaisuuksia. Mallimerkinnän numerot viittaavat uunin kapasiteettiin.

IC_M = Yhdistelmäuuni - sähkömekaaniset hallintalaitteet M

__E_ = Sähkö

__G_ = Kaasu

ICCM = Kompakti yhdistelmäuuni - sähkömekaaniset hallintalaitteet M

KAPASITEETTI

(026) 6 x GN 2/3
(061) 6 x GN 1/1
(051) 5 x GN 1/1 - 5 x 600x400
(071) 7 x GN 1/1 - 7 x 600x400
(101) 10 x GN 1/1 - 10 x 600x400

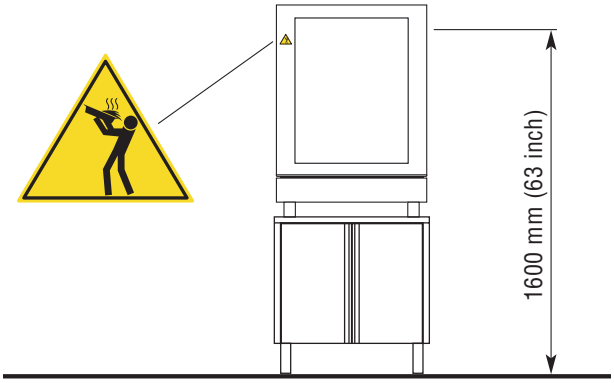
1.YLEISIÄ VAROITUKSIA

Huolto- ja korjaustoimenpiteet saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.

- **Tutustu huolellisesti** tämän ohjekirjan sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- **Säilytä käyttöohje huolellisesti mahdollisia muitakin käyttäjiä varten.**
- Laite on suunniteltu **ruoan kypsentämiseen**. Käyttö muuhun tarkoitukseen on kielletty!
- Vain laitteen käyttöön perehdytetyt henkilöt saavat käyttää laitetta
- Henkilöt (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset tai psyykkiset valmiudet tai tietotaito eivät ole riittävät eivät tule käyttää laitetta ilman turvallisuudesta vastaavan henkilön valvontaa
- Lapsia on valvottava, etteivät pääse leikkimään laitteella
- Uunia ei saa käyttää ilman valvontaa.
- A-painotettu äänenpainetaso on alle 70 dB (A).

- **VAROITUS:** Osa uunin pinnoista tulevat polttavan kuumiksi käytön aikana. Nämä pinnat on merkitty varoitusmerkinnällä **Palovamman vaara!**

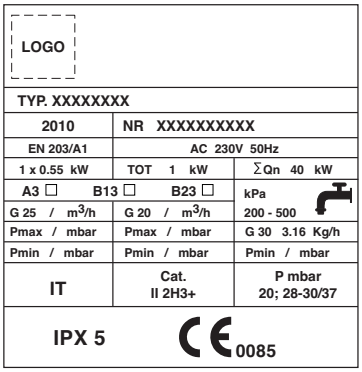
- **VAROITUS:** Kuumaa höyryä saattaa purkautua, kun ovi avataan.
- Jos uunin sähköjohto on vaurioitunut, tulee se heti vaihtaa valtuutetun huollon toimesta.
- Kytke uuni heti pois päältä mikäli se vikaantuu tai toimii normaalista poiketen!
- **VAROITUS:** Katkaise aina virransyöttö laitteeseen ennen puhdistustoimenpiteitä
- **VAROITUS:** Lattia uunin läheisyydessä saattaa olla liukas!
- **Turvallisuustarrat**

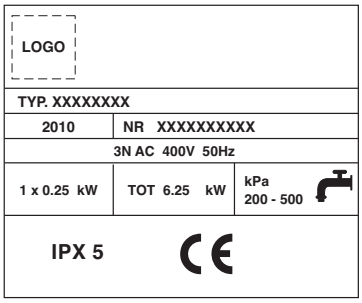


- Maksimi korkeus, jolle nesteellä täytetty astia voidaan asettaa.
- **VAROITUS:** Nesteitä tai nesteytyviä ruoka-aineita sisältäviä astioita ei pidä asettaa korkeudelle jolle käyttäjällä ei ole suoraa näkymää. Palovamman vaara!

YLEISIÄ VAROITUKSIA

- Mikäli tekninen tuki on tarpeen, on varauduttava antamaan kaikki arvokilven tiedot sekä ongelman yksityiskohtaiset tiedot ottaessa yhteyttä huoltoon.
- Tutustu huolella vedenpehmennyksen käyttöön. Kalkkikertymät voivat aiheuttaa laitteen vaurioitumisen tai huonon paistotuloksen.
- Uuni tule asentaa tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto!
- Jokainen uuni on varustettu yksilöllisellä arvokilvellä. Kilvestä ilmenevät uunin malli, ominaisuudet sekä laitteen sarjanumero.





- Nämä laitteet on tarkoitettu käytettäviksi kaupallisiin tarkoituksiin, esimerkiksi ravintoloiden ja ruokaloiden keittiöissä, sairaaloissa ja kaupallisissa yrityksissä, kuten leipomot, lihakaupat jne., mutta ei ruoan jatkuvaa massatuotantoa varten.
- Tämä käyttöohje on myös saatavana sähköisessä muodossa (pdf), ota yhteyttä toimittajaan.

2. MUISTETTAVIA ASIOITA

- **2.1.** Ennen kun uunia käytetään, on se puhdistettava huolellisesti, katso "Päivittäinen puhdistus".
- **2.2.** Varmista uunin virheetön toiminta ja pitkä käyttöikä puhdistamalla se sisä- ja ulkopuolelta huolellisesti aina työpäivän päätyttyä.
- **2.3. Painepesurin käyttö uunin puhdistukseen on kielletty!**
- **2.4.** Käytä päivittäisessä puhdistuksessa vain elintarvikekäyttöön soveltuvia **emäksisiä puhdistusaineita**. Älä käytä uunin pintaa vaurioittavia hankaavia pesuaineita tai -välineitä.
- **2.5.** Työn päätyttyä sammuta uuni, irrota laite sähköverkosta sekä sulje mahdolliset vesi- kaasuliitännät.
- **2.6. Varo suolan kerrostumista uunin pinnoille**. Astiasta läikkynyt suola tai suolavesi on poistettava välittömästi.
- **2.7.** Höyrykypsennyksen loputtua, **avaa uunin luukku varovasti** varoen purkautuvaa höyryä. Palovamman vaara!
- **2.8. Älä tuki uunin tuuletus- tai muita aukkoja.**

2.9. VAROITUS
Alkoholin kuumentaminen uunissa on kiellettyä!

- **2.10. Käyttöohjeessa annettujen ohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa vaarantaa laitteen toiminnan ja aiheuttaa vaaran käyttäjälle!**

  Valmistaja ei ole vastuussa käyttöohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista. Tällöin raukeaa myös takuu.

- **2.11. Määräaikaishuolto, ainakin kerran vuodessa, takaa laitteen pitkän,tehokkaan ja luotettavan toiminnan. Tämän vuoksi huoltosopimuksen solmiminen valtuutetun huoltoliikkeen kanssa on suositeltavaa.**

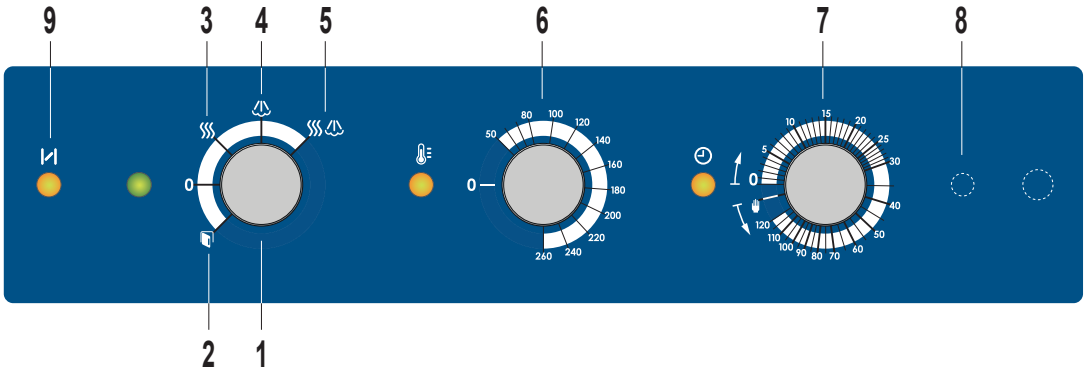
- **2.12. Älä jäähdytä uunia ruiskuttamalla siihen kylmää vettä.**

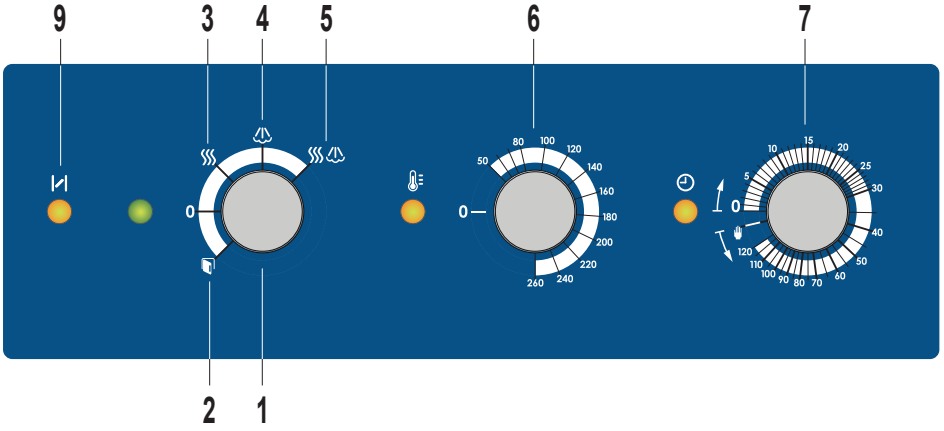
3. OHJAUSPANEELI

- **3.1. VÄLITÖN TOIMINTO**

Paistokammion höyrynpistomoottorin aktivointi.

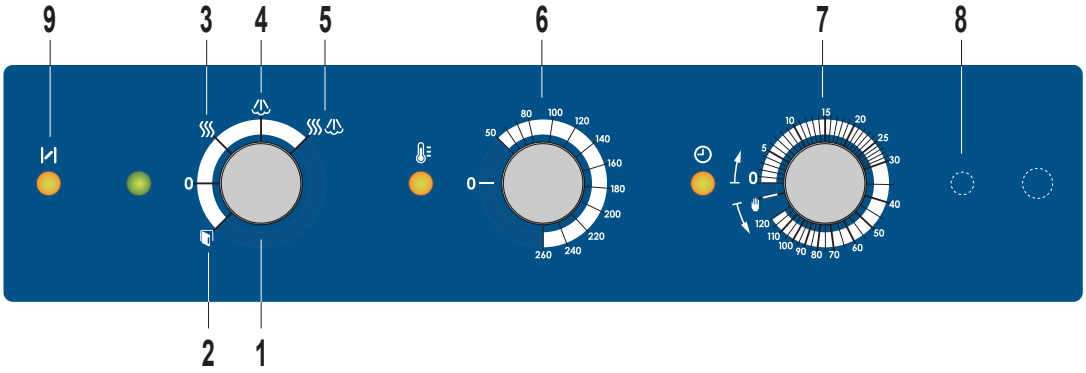
Oranssi merkkivalo (9) palaa höyrynpoiston ollessa auki





4. KYPSENNYKSEN ALOITTAMINEN

TOIMINNOT



- **4.1. VALITSE KYPSENNYSTAPA**

  Valitse kypsennystapa valitsimella **1**:

  3: Kiertoilma

  4: Höyry

  5: Yhdistelmä.

- **4.2. ASETA KYPSENNYSLÄMPÖTILA**

  Aseta kypsennyslämpötila valitsimella **6**.

- **4.3. ASETA KYPSENNYSAIKA - KÄYNNISTYS**

  Aseta kypsennysaika valitsimella **7**.

  Tässä vaiheessa kypsennys käynnistyy.

- **4.4. KYPSENNYKSEN LOPETUS**

  Jos kypsennysajaksi valittiin ääretön ( ), sammutetaan uuni valitsimella **1**.

  Jos kypsennysaika asetettiin valitsimella **1** kuuluu hälytys kun aika on kulunut loppuun ja uuni kytkee itsensä pois päältä. Hiljennä merkkiääni avaamalla uunin luukku.

  Poista ruoka uunista "Muistettavia asioita" kappaleen ohjeiden mukaisesti.

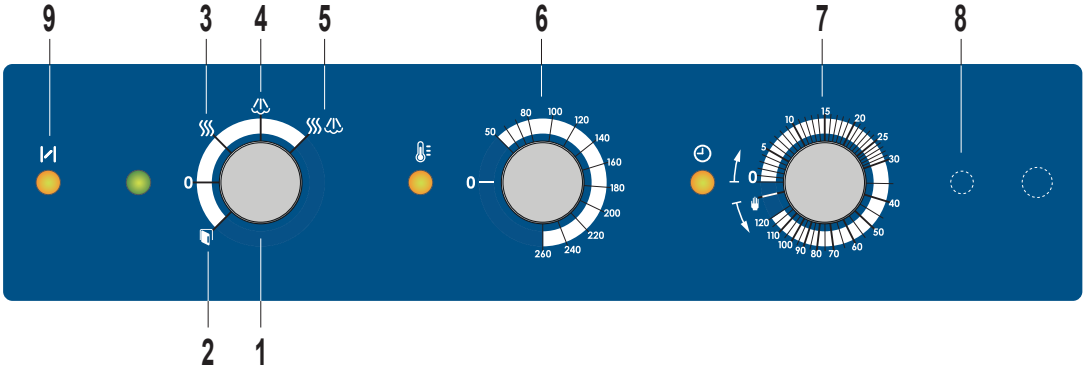
KOSKEE KAASU-UUNEJA

Merkkivalo (8)

Merkkivalon syttyy jos kaasupolttimet ovat sammuneet. Palauta polttimien sytytys painamalla uunin oikealla puolella olevaa painiketta.

5. UUNIN KÄYTTÖ

TOIMINNOT



- **5.1. PÄÄKYTKIN / KYPSENNYSTAVAN VALITSIN JOKA MYÖS MAHDOLLISTAA UUNIN JÄÄHDYTTÄMISEN AVOIMELLA LUUKULLA**

Kytke uuni päälle valitsemalla kypsennystapa valitsimella **1**:

3: Kiertoilma

4: Höyry

5: Yhdistelmä .

Merkkivalo valitsimen vieressä syttyy osoittaen, että uunin virta on kytketty.

Jäähdytä uuni nopeasti avaamalla luukku ja kääntämällä valitsin **1** asentoon **2** . Puhallin käynnistyy nopeuttaen uunin jäähtymistä. Tämä toiminto on kätevä silloin kun seuraavat tuotteet vaativat edellisiä tuotteita matalamman lämpötilan.

- **5.2. LÄMPÖTILAN ASETUS**

Nupin **6** avulla voit asettaa uunin esilämmityslämpötilan tai kypsennyslämpötilan. Kun asetettu lämpötila saavutetaan, sammuu nupin veressä oleva merkkivalo. Kun valo palaa on lämmitys aktiivinen, kun merkkivalo ei pala ovat lämmitysvastukset pois päältä.

- **5.3. KYPSENNYSAJAN ASETUS**

Aseta kypsennysaika nupin **7** avulla tai käännä nuppi asentoon (ääretön kypsennysaika). Uuni ei toimi ennen kun tämä asetus on tehty.

Kun asetettu kypsennysaika on kulunut loppuun, kytkeytyy uuni pois päältä ja äänimerkki kuuluu. Vaimenna äänimerkki avaamalla uunin luukku tai sammuttamalla uuni.
Jos kypsennysajaksi valittiin ääretön, sammutetaan uuni kääntämällä nuppi "0" -asentoon.
Merkkivalon palaessa on uuni käynnissä.

6. VIANETSINTÄ

Tässä kohdassa luetellaan vikoja, joita käyttäjä voi korjata tai tilanteista, jotka eivät vaaranna turvallisuutta.

- **6.1. Virransyötön merkkivalo ei syty kun kypsennystavan valitsinta käännetään.**

  Tarkista, että uunin sähkönsyötön ulkopuolinen erotuskytkin on kytketty päälle.

- **6.2. Uunin ei muodostu höyryä kun uuni kypsennysvalitsin asetetaan höyryasentoon.**

  Tarkista, että vedensyötön sulkuventtiili on auki.

- **6.3. Kiertoilmajärjestelmä ei toimi, uuni ei lämpene kun uuni on kytketty päälle.**

  Tarkista, että uunin luukku on suljettu kunnolla.

Ota yhteyttä huoltoon, jos edellä mainitut toimenpiteet eivät auttaneet.

Huom:
Kun otat yhteyttä huoltoon, yritä selittää vika mahdollisimman tarkasti ja kerro arvokilven (katso sivu 4) kaikki tiedot.

7. PÄIVITTÄINEN PUHDISTUS

- **PERUSTEELLINEN PUHDISTUS...**

... on edellytys ongelmattomalle käytölle ja hyville tuloksille:

- ruoan maku on muuttumaton
- käytön aikana ei muodostu kiinnipalaneesta ruoasta johtuvaa savua ja hajuja
- energiaa säästyy
- vähemmän ylläpitotöitä / pidempi käyttöikä
- puhdistus on niin helppoa, että sen suorittaminen kestää ainoastaan muutamia minuutteja:
  - puhdistusaineen vaikutusaika n. 5 minuuttia
  - höyryvaihe 10 minuuttia
  - huuhteleminen 5 minuuttia
  - kuivaus 5 minuuttia

- **VAROITUS**
  - **Älä koskaan puhista uunin ulkopintaa painepesulla.**
  - Älä koskaan käytä teräspintoihin syövyttäviä ja / tai hankaavia aineita
  - Älä koskaan käytä teräsvilla tai teräsharjalla, koska korjaamatonta vaurioita voi esiintyä.
  - Vastaavasti emäksiset aggressiiviset pesuaineet, sisältävät suuria pitoisuuksia natriumia ja ammoniakkia, voivat nopeasti vahingoittaa tiivisteitä, mikä vaarantaa uunin tehokkuuden ja toiminnan.
  - Uunin ulkopinta on puhdistettava sienellä ja lämpimällä vedellä tavanomaiseen tarkoitukseen sopivalla pesuaineella.

UUNIN PUHDISTUS ...

... työpäivän päätteeksi tapahtuu seuraavasti:

1. Käännä kypsennystapavalitsin jäähdytysasentoon ja avaa ovi ja anna uunin jäähtyä n.50 °C asteeseen. Jos uuni on kylmä, lämmitä se höyryn avulla lämpötilaan 50 °C.
2. Poista mahdolliset ruokajäämät uunista käyttäen lastaa joka ei naarmuta teräspintaa.
3. Ruiskuta uuniin uuninpuhdistusainetta. Käytä emäksistä, ei syövyttävää tuotetta.
4. Sulje uunin luukku ja anna aineen vaikuttaa puhdistusainevalmistajan ohjeiden mukaisesti (useimmiten 5 - 10 minuuttia).
5. Kytke uuni (höyrytoiminto) päälle 4 - 10 minuutiksi. Kytke uuni pois päältä ja avaa uunin luukku hitaasti.
6. Huuhtele huolellisesti runsaalla vedellä ja pyyhi oven tiivisteet pudistussienellä.
7. Kytke uuni päälle uudestaan ja valitse kiertoilmatoiminto. Anna uunin olla päällä noin 5 minuuttia (kuivausvaihe).
8. Sammuta uuni ja katkaise kaikki syötöt (sähkö, vesi ja mahdollinen kaasu). Jätä uunin luukku raolleen kun uunia ei käytetä.

8. HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

• 8.1. UUNIN MAKSIMI TÄYTTÖ

Pidä täyttömäärät alla olevan taulukon mukaisina.

Astioiden lukumäärä	Maksimi kuorma / taso	Maksimi kokonaiskuorma
6 x GN 2/3	7 Kg.	18 Kg.
6x GN 1/1	10 Kg.	30 Kg.
5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	15 Kg.	25 Kg.
7 x GN 1/1 7 x 600 x 400	15 Kg.	35 Kg.
10 x GN 1/1 10 x 600 x 400	15 Kg.	50 Kg.

TÄRKEÄÄ.

ilmoitettu arvo sisältää lisävarusteiden painon.

Älä ylitä ilmoitettuja kuormia. Maksimikuormituksen ylittäminen voi vahingoittaa uunia.

• 8.2. UUNIN ESILÄMMITYS

Uunin esilämmitys on hyvin tärkeää ja hyödyllistä onnistuneen paistamisen kannalta.

Yleensä kannattaa asettaa esilämmityslämpötilaa 15% - 25% korkeammalle kun käytettävä paistolämpötila. Esilämmitä uuni aina tyhjänä.

Höyrykypsennyksen yhteydessä kannattaa esilämmittää uunia ilmankiertotoiminnolla jolloin yli 130°C lämpötiloja voivaan valita.

• 8.3. PAKASTEET

Uuni esilämmitetään ja uunia täytettäessä tulee huomioida ruoan erityisvaatimukset. Esimerkiksi pakastepinaattia ei tule työntää liian kuumaan uuniin, joka kuivattaa pinaatin pinnan ja näin heikentää kypsennystulosta

• 8.4. PAISTOASTIAT

Oikea astiavalinta takaa parhaan mahdollisen kypsennystuloksen. Alumiini tai alumiinipäällysteiset sopivat leivonnaisille ja leivitetyille ruoille. Rei'itetyt astiat sopivat höyrykypsennykseen, korit soveltuvat esikypsennetyille tuotteille, kuten ranskanperunoille.

• 8.5. ASTIOIDEN VÄLISET ETÄISYYDET

Uunia täytettäessä on astioiden väliin jätettävä riittävä ilmarako. Kun ilma ja lämpö pääsevät virtaamaan astian kaikilta sivuilta on paistotulos eri astioissa aina tasaisempi kuin silloin jos astiat koskettavat toisiaan.

• 8.6. VÄHEMMÄN LISÄAINEITA

Tämäntyyppisen uunin käyttö tekee turhaksi runsaan öljyn, voin ja mausteiden käytön. Kypsennysmenetelmä korostaa ruoka- aineiden luontaisia makuja ja ruoat säilyttävät ravintosisältönsä. Näistä syistä uuni soveltuu hyvin dieettikeittiöille.

• VAROITUS

Alkoholin ja sitä sisältävien ruokien kypsentäminen on kielletty!

9. SÄÄNNÖLLINEN HUOLTO

- **9.1. AJOITTAIN ...**

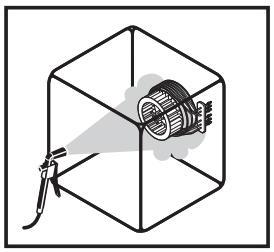
  ... ilmanohjanlevyt sekä johteet on puhdistettava aina tarpeen tullen.

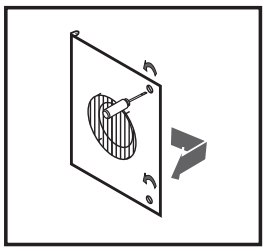
  Puhdistus tapahtuu seuraavasti:

  - Sammuta uuni ja katkaise kaikki syötöt (sähkö, vesi ja mahdollinen kaasu)
  - Irrota johteet
  - Avaa ilmanohjauspellin kiinnitysruuvit sopivankokoisella ruuvimeisselillä tai kolikolla.
  - Irrota ilmanohjauspelti ja puhdista se huolellisesti juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa
  - Parhaan puhdistustuloksen saavuttamiseksi suositellaan käsisuihkun käyttöä
  - Kuivaa puhtaalla liinalla
  - Asenna ilmanohjauspelti takaisin ja kiristä kiinnitysruuvit.

- **9.2. JOS UUNI JÄÄ PIDEMMÄKSI AIKAA KÄYTTÄMÄTTÄ**

  Jos uuni käyttämättä pidemmän ajan (viikonloppu, loma um.) se tulee puhdistaa huolellisesti ja kaikki ruoanjätteet ja tahrat on pistettava huolellisesti. Jätä uunin luukku raollen jotta ilma pääsee kiertämään uunikammiossa. Varmista, että uunin kaikki syötöt (sähkö, vesi ja mahdollinen kaasu) on katkaistu. Lisäksi uunin ulkopinnat voidaan suojata tarkoitukseen soveltuvalla metallin kiillotusaineella.





10. AJOITTAINEN HUOLTO

- **10.1.** Uunin häiriöttömän toiminnan takaamiseksi on suositeltevaa tarkistuttaa uuni ainakin kerran vuodessa valtuutetulla huoltoliikkeellä.

- **10.2.** Valmistaja suosittelee huoltosopimuksen solmimist a valtuutetun huoltoliikkeen kanssa.

MODELLER

Modellbeteckningens bokstäver beskriver ugnens egenskaper. Modellbeteckningens siffror hänvisar till ugnens kapacitet.

IC_M = Kombiugn - elektromekaniska styrkontroller M

__E_ = El

__G_ = Gas

ICCM = Kompakt kombiugn - elektromekaniska styrkontroller M

KAPACITET

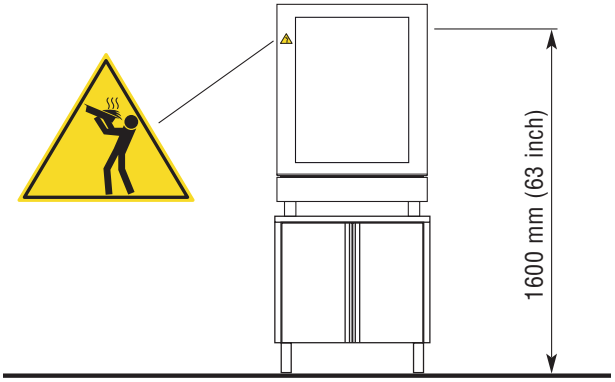
(026) 6 x GN 2/3
(061) 6 x GN 1/1
(051) 5 x GN 1/1 - 5 x 600x400
(071) 7 x GN 1/1 - 7 x 600x400
(101) 10 x GN 1/1 - 10 x 600x400

1. ALLMÄNNA VARNINGAR

Apparatens service och underhåll skall endast utföras av tillverkaren bemyndigad servicepersonal.

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan den innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- **Förvara dessa anvisningar väl för eventuella andra användares bruk.**
- Apparaten bör användas endast till det ändamål den är planerad för, dvs. för tillredning och av mat. Allt annat bruk är förbjudet!
- Endast skolad personal får använda apparaten.
- Personer (inberäknat barn) vars fysiska eller psykiska färdigheter eller kunnande inte är tillräckliga bör inte använda apparaten utan övervakning av en för säkerheten ansvarig person.
- Barn bör övervakas så de inte kommer åt att leka med apparaten.
- Lämna aldrig ugnen obevakad under användning.
- Den A-vägda ljudtrycksnivån är under 70dB (A).

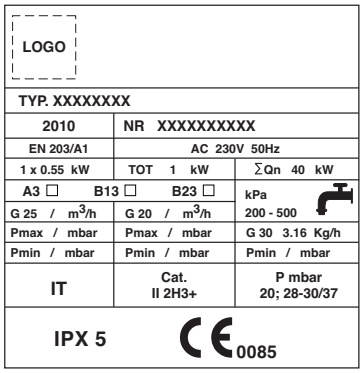
- **VARNING:** Under användning blir ugnsytor heta. Dessa ytor är markerade med en varningssymbol .
  Fara för brännskada.
- **VARNING:** Se upp för het ånga då ugnens lucka öppnas.
- Om ugnens elkabel skadas bör dem omgående bytas ut av behörig servcepaersonal.
- Stäng genast av apparaten om den får fel eller funktionerar avikande från det normala!
- **VARNING:** Bryt alltid strömtillförseln till apparaten innan rengöringsåtgärder utförs.
- **VARNING:** Golvet framför ugnen kan vara halt!

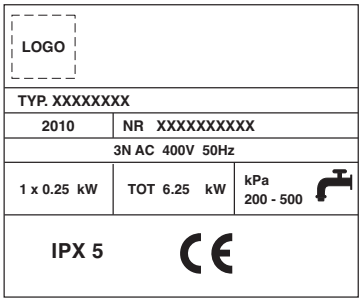


- **Säkerhetsdekaler**
- Maximi höjd för kantiner som innehåller vätska.
- **VARNING:** Kärl som innehåller vätska eller livsmedel i flytande form får inte placeras högre än att användaren kan se innehållet i kärlet. Fara för brännskada!

1. ALLMÄNNA VARNINGAR

- Om du behöver tekniskt stöd, beskriv problemet i detalj för att servicepersonalen skall finna lösningen så snabbt som möjligt.
- Bekanta dig med rätt användning av vattenavhärdare; felaktig användning kan leda till kalkbildning, vilket allvarligt kan skada ugnen.
- Apparaten bör placeras i ett väl ventilerat utrymme!
- Apparatens modell och tekniska data anges på apparatens typskylt. Exempel på ugnens typskylt nedan.





- Dessa apparater är avsedda att användas för kommersiella tillämpningar, till exempel i kök av restauranger, matsalar, sjukhus och i kommersiella företag som bagerier, slakterier etc., men inte för kontinuerlig massproduktion av mat.
- Denna manual finns även att tillgå i elektronisk form (pdf), kontakta leverantören.

2. SAKER ATT BEAKTA

- **2.1.** Rengör ugnen noggrant innan första användning, se "Daglig rengöring".
- **2.2.** Rengör ugnens inre och yttre delar i slutet av varje arbetsdag: en ren ugn garanterar bästa möjliga stekresultat och förlänger ugnens livslängd.
- **2.3. Använd inte högtryckstvätt vid rengöringen!**
- **2.4.** Använd vid daglig rengöring ett för ändamålet lämpligt **basiskt rengöringsmedel**. Använd inte medel som innehåller slipande partiklar, eftersom de kan skada ugnens yta.
- **2.5.** Stäng alltid av apparaten efter arbetet (bryt el och vattentillförseln).
- **2.6. Undvik saltrester på stålytorna.** Skölj av möjliga saltfläckar omedelbart.
- **2.7. Öppna ugnsluckan försiktigt** efter tillredning med ånga, eftersom het ånga då strömmar ut och kan orsaka brännskador.
- **2.8. Täpp inte till ugnens ventilationssöppningar.**

- **2.9. VARNING**
  Det är förbjudet att tillreda mat som innehåller alkohol i ugnen!

- **2.10. Underlåtenhet att följa säkerhetsföreskrifterna kan äventyra ugnens säkerhet samt förorsaka allvarlig fara för användaren.**

  Tillverkaren åtar sig inget ansvar om ugnens ursprungliga funktioner ändras eller om handbokens anvisningar inte följs.

- **2.11. För att garantera effektiv och pålitlig funktion, låt granska ugnen av auktoriserad servicefirma minst en gång om året. Vi rekommenderar att ett serviceavtal uppgörs med leverantören.**

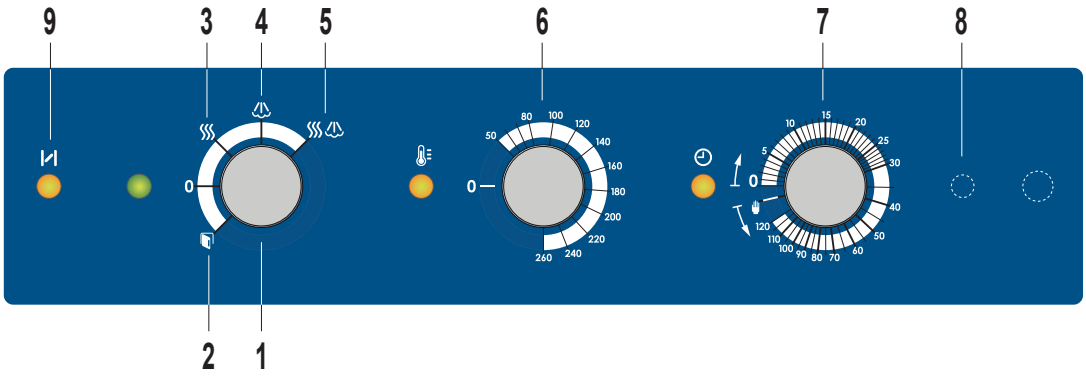
- **2.12. Använd aldrig kallt vatten för att kyla ner ugnen.**

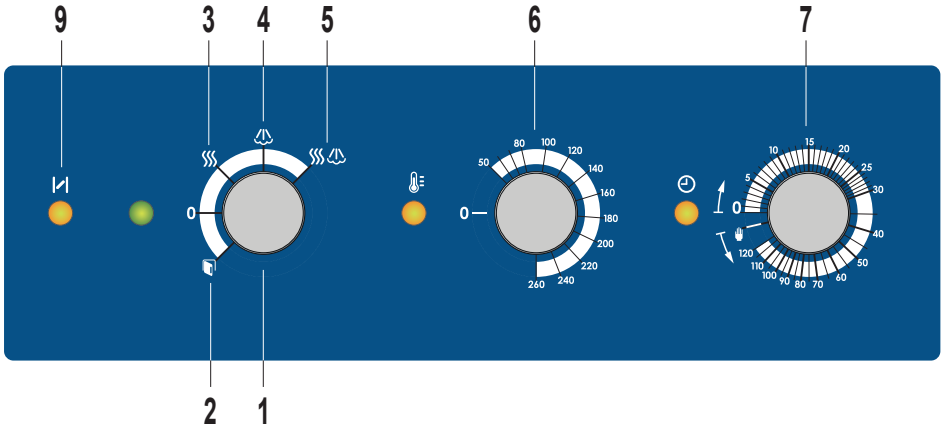
3. STYRPANEL

- **3.1. OMEDELBAR FUNKTION**

Aktivering av ugnskammarens ångutlopp.

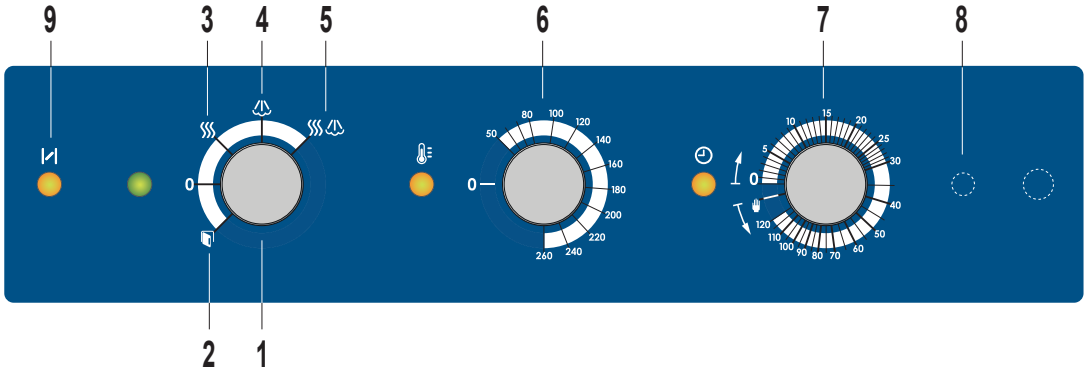
Den orangefärgade lampan (9) lyser då ångutloppet är öppet.





4. TILLAGNING

FUNKTIONER



- **4.1. VÄLJ TILLAGNINGSMETOD**

  Välj tillagningsmetod med hjälp av vredet **1**:

  3: Konvektion

  4: Ånga

  5: Kombi

- **4.2. STÄLL IN TILLAGNINGSTEMPERATUR**

  Ställ in temperaturen med hjälp av vredet **6**.

- **4.3. STÄLL IN TILLAGNINGSTID - START**

  Ställ in tillagningstid med hjälp av vredet **7**.

  Samtidigt startar tillagningen.

- **4.4. TILLAGNINGENS AVSLUTNING**

  Om oändlig tillagningstid ( ) valts, stäng av ugnen med hjälp av vredet **1**.

  Om en tillagningstid ställts in med hjälp av vredet **1** hörs en ljudsignal då inställd tid löpt ut och ugnen stängs automatiskt av. Dämpa ljudsignalen genom att öppna ugnens lucka.

  Avlägsna produkterna ur ugnen enligt anvisningarna (se punkt 2.7.).

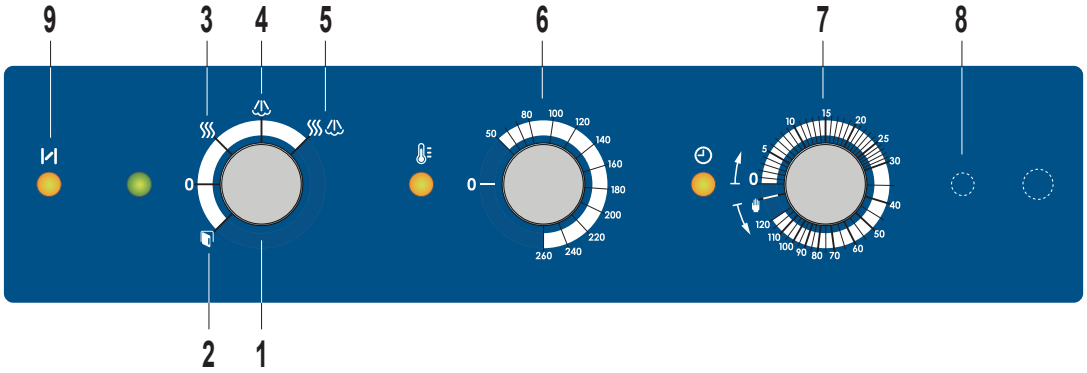
GÄLLER ENDAST GASUGNAR

Signallampa (8)

Signallampan tänds om gasbrännarna har slocknat.
Tänd brännarna på nytt genom att trycka på knappen på ugnens högra sida.

5. UGNENS ANVÄNDNING

FUNKTIONER



- **5.1. HUVUDBRYTARE / VRED FÖR VAL AV TILLAGNINGS-METOD SOM ÄVEN MÖJLIGGÖR NEDKYLNING AV UGNEN MED ÖPPEN LUCKA**

Koppla på ugnen genom att välja tillagningsnetod med hjälp av vredet **1**:

3: Konvektion

4: Ånga

5: Kombi

Signallampan bredvid vredet indikerar att ugnens eltillförsel är kopplad.

Kyl ugnen snabbt genom att öppna luckan och ställa vredet **1** i läget **2** varvid fläkten startar och försnabbar ugnens nerkylning. Denna funktion är behändig när följande produkter kräver lägre temperaturer än de tidigare produkterna.

- **5.2. INSTÄLLNING AV TEMPERATUR**

Ställ in temperaturen för föruppvärmning eller tillagning med hjälp av vredet **6**. Då inställd temperatur nås slocknar signallampan bredvid vredet. Då signallampan lyser är uppvärmningen påslagen, då lampan inte lyser är ugnens värmemotstånd avstängda.

- **5.3. INSTÄLLNING AV TILLAGNINGSTID**

Ställ in tillagningstid med hjälp av vredet **7** eller ställ vredet i läget (oändlig tid). Ugnen startar inte innan denna inställning har gjorts.

Då inställd tillagningstid löpt ut stängs ugnen av automatiskt och en ljudsignal hörs. Dämpa ljudsignalen genom att öppna ugnens lucka eller genom att stänga av ugnen.
Om oändlig tid är vald stängs ugnen av genom att vrida vredet till läget ”0”.
Då signallampan lyser är ugnen påslagen.

GÄLLER ENDAST GASUGNAR

Signallampa (8)

Signallampan tänds om gasbrännarna har slocknat.
Tänd brännarna på nytt genom att trycka på knappen på ugnens högra sida.

6. FELSÖKNING

Detta avsnitt räknar upp fel som kan åtgärdas av användaren eller situationer som inte äventyrar säkerheten.

- **6.1. Signallampan för spänning tänds inte när vredet för tillagninsgmetod vrids.**
  Granska att den yttre huvudbrytaren för ugnens strömtillförsel är påslagen.

- **6.2. Ingen ånga bildas i ugnen trots att vredet för tillagningsmetod har ställts i läget för ånga.**
  Granska att kranen för vattenmatningen är öppen.

- **6.3. Konvektionssystemet fungerar ej, Ugnen blir inte varm då den kopplas på.**
  Granska att ugnens lucka är ordentligt stängd.

Kotakta service om nämnda åtgärder inte hjälper.

Obs:
Förklara felet så noggrant som möjligt och ange typskyltens data vid kontakt med service.

7. DAGLIG RENGÖRING

- **7.1. GRUNDLIG RENÖRING...**

  ... är nyckeln till problemfri användning och lång livslängd för ugnen:

  - Matens smak förblir oförändrad
  - Inga lukter förorsakade av upphettade/brända matrester under gräddningen
  - Energibesparing
  - Mindre behov av service och ugnens livslängd förlängs
  - De enkla rengöringsåtgärderna tar inte lång tid att utföra:
    - ce 5 minuter för rengöringsmedlet att verka
    - ånga 10 minuter
    - Sköljning 5 minuter
    - torkning 5 minuter

- **7.2. VARNING**

  Det är förbjudet att rengöra ugnens yttre delar med hjälp av trycktvätt eller genom att spruta vatten på ugnen!

  Det är förbjudet att använda frätande eller slipande rengöringsmedel eller -verktyg samt även stålborstar och stålull. Dessa kan skada ugnens yta permanent. Dessutom kan **för aggressiva** icke alkaliska **rengöringsmedel** eller medel som innehåller höga presentdelar natrium eller ammoniak **skada luckans tätning vilket leder till att luckan inte sluter tätt.**

  Ugnens yttre rengörs med hjälp av en duk fuktad i mild rengöringsmedellösning.

7.3. RENGÖR UGNEN ...

... efter arbetsdagen enligt följande:

1. Ställ vredet för tillagningsmetod i nedkylningsläget och öppna ugnens lucka och låt ugnen kylas till ca.50 °C. Om ugnen är kall, värm den med hjälp av ånga till 50 °C.
2. Avlägsna eventuella matrester med en spatel som inte skrapar stålytan.
3. Spraya ugnskammaren med ett lämpligt rengöringsmedel. Använd en icke-frätande alkalisk produkt.
4. Stäng ugnens lucka och låt rengöringsmedlet verka enligt rengöringmedlets anvisningar (vanligtvis 5 - 10 minuter).
5. Slå på ugnen i ångläge i 4 - 10 minuter. Stäng av ugnen och och öppna luckan försiktigt.
6. Skölj ugnen med rikligt med vatten och torka tätningarna med en svamp.
7. Slå på ugnen igen i konvektionsläge och låt den stå på i ca 5 minuter så den torkar.
8. Stäng av ugnen och bryt el,- vatten- och eventuell gastillförsel. Lämna ugnens lucka på glänt då den inte används.

8. PRAKTISKA TIPS

• 8.1. MAXIMAL TILLÅTEN BELASTNING

Den maximala belastningen för ugnen anges i tabellen nedan.

Antal kärl	Maximal belastning per nivå	Max påfyllning
6 x GN 2/3	7 Kg.	18 Kg.
6x GN 1/1	10 Kg.	30 Kg.
5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	15 Kg.	25 Kg.
7 x GN 1/1 7 x 600 x 400	15 Kg.	35 Kg.
10 x GN 1/1 10 x 600 x 400	15 Kg.	50 Kg.

Viktigt

Det angivna värdet inkluderar tillbehörens vikt.

Överskrid inte de angivna belastningarna.

Överskridande maximal belastning kan skada ugnen.

• 8.2. FÖRUPPVÄRMNING AV UGNEN

Föruppvärmning av ugnen är mycket viktigt och möjliggör en lyckad gräddning.

Ugnen bör vara tom då den föruppvärms och temperaturinställningen bör vara 15%...25% högre än avsedd tillagningstemperaturen

I samband med tillagning med ånga; föruppvärm ugnen i konvektionsläget, detta möjliggör inställning av temperaturer som överskrider 130°C.

• 8.3. FRYSTA PRODUKTER

Vid föruppvärmning och påfyllning av ugnen bör man beakta produkternas egenskaper och speciella krav. Om man t ex placerar frusen spenat i en för het ugn torkar detta spenatens yta och leder till ett försämrat gräddningsresultat.

• 8.4. TYPER AV KÄRL

För att nå ett bra resultat är det viktigt att man väljer rätt kärl. Kärl av aluminium och aluminium överdragna kärl passar för konditorivaror och ungsrätter, perforerade kärl passar för tillagning i ånga och korgar passar för på förhand stekta varor som t ex potatis.

• 8.5. MELLANRUM MELLAN KÄRLEN

Vid påfyllning av ugnen bör man lämna tillräckligt med mellanrum mellan kärlen. Detta gör det möjligt för luft och värme att cirkulera runt kärlens alla sidor vilket ger ett jämnare resultat än om kärlen placeras så att de rör vid varandra.

• 8.6. MINDRE MÄNGD TILLSATSÄMNEN

Genom att använda denna typ av ugn är det möjligt att praktiskt taget eliminera användningen av smaksättning, olja, smör, fett och smakämnen.

Med en minimal användning av dylika ingredienser i matlagningen framhävs matens naturliga smak och näringsinnehållet förblir intakt.

Av dessa orsaker passar ugnen bra för t ex dietkök.

• VARNING

Det är förbjudet att tillreda mat som innehåller alkohol i ugnen

9. REGELBUNDET UNDERHÅLL

- **9.1. MED JÄMNA MELLANRUM**

  Luftstyrplåtar och gejdrar bör rengöras vid behov enligt följande.

  - Stäng av ugnen och bryt el,- vatten- och eventuell gastillförsel.
  - Avlägsna gejdrarna
  - Avlägsna luftstyrplåtarna genom att skruva loss fästskruvarna med hjälp av en skruvmejsel eller en slant av passlig storlek.
  - Rengör plåtarna noggrant i diskmaskin eller under rinnande vatten.
  - Det rekommenderas att använda end handduschen för noggrann rengöring och sköljning.
  - Torka med en ren duk.
  - Montera plåtarna noggrant tillbaka och försäkra att de två fästskruvarna dragits åt ordentligt.

- **9.2. OM UGNENS INTE KOMMER ATT ANVÄNDAS PÅ EN TID**

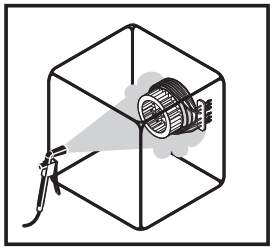
  Om ugnen kommer att förbli oanvänd för en längre tid (semester, veckoslut...) bör ugnen rengöras noggrant.

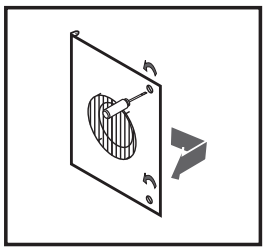
  Alla matrester bör avlägsnas noggrant.

  Lämna ugnens dörr på glänt då den inte används.

  Försäkra att el-, vatten- och eventuell gastillförsel till ugnen brutits.

  För extra vård efter rengöring, kan de yttre ytorna skyddas genom applicering av passande metall-polish.





10. REGELBUNDEN SERVICE

- **10.1.** För att garantera att ugnen skall fungera problemfritt rekommenderas det att ugnen ses över av bemyndigad servicepersonal en gång i året.

- **10.2.** Tillverkaren rekommenderar att ett serviceavtal sluts med en bemyndigad servicefirma.

MODELS

Each letter of the model number identifies an oven feature followed by a number that identifies the capacity of the model.

IC_M = Combination oven - Electromechanical controls M

__E_ = Electric

__G_ = Gas

ICCM = Compact Combination oven - Electromechanical controls M

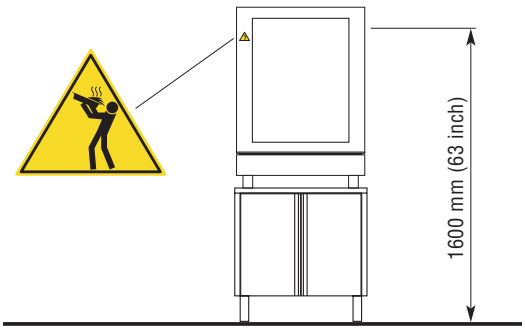
CAPACITY

(026) 6 x GN 2/3
(061) 6 x GN 1/1
(051) 5 x GN 1/1 - 5 x 600x400
(071) 7 x GN 1/1 - 7 x 600x400
(101) 10 x GN 1/1 - 10 x 600x400

1. GENERAL WARNINGS

Interventions that will become necessary over time, as well as special oven maintenance, must only be carried out by the manufacturer's personnel or by an authorised technical help service.

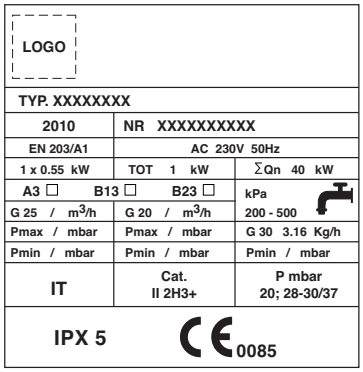
- **Read** the warnings in this manual carefully as they provide important information regarding safe use and maintenance
- **Store this manual with care!**
- This device must only be used as **specifically intended**: to cook food. All other uses are considered improper and therefore hazardous.
- Only properly trained service staff can use the device.
- This device can be used by children aged 8 years and over, and by persons with physical, sensorial or mental impairments, or scarce experience and knowledge, provided they are supervised or have been trained on how to use the device by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure they do not play with the device.
- Cleaning and maintenance must not be entrusted to children unless they are supervised.
- Supervision is necessary during oven use.
- The A-weighted sound pressure level is below 70dB(A).
- **Caution!** During use, the oven's surfaces are hot as indicated by the stickers marked with the international symbol IEC60417 – 5041 . **Take care!**
- **CAUTION:** Hot steam may be released when the door is opened.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their help centre or by a person with similar qualifications, so as to prevent all risks.
- In the event of a fault or malfunction, **turn the oven off immediately!**
- CAUTION**:** Disconnect the power supply to the oven during cleaning and maintenance operations and when replacing components.
- **CAUTION:** The floor around the oven may be **slippery!**

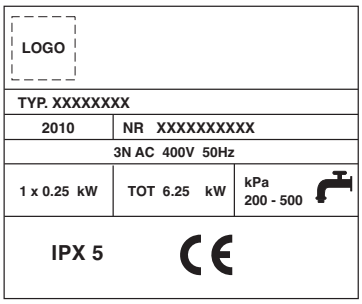


- **Safety sticker**
- Maximum height for insertion of containers filled with liquids
- **CAUTION** to avoid burns, do not use containers filled with liquids or food that becomes fluid after cooking to a much higher degree than what can be visibly detected.

1. GENERAL WARNINGS

- If technical assistance is required, all information included in the ID plate must be provided, **as well as detailed information about the fault** so as to make it easier for the help service to understand and resolve the problem.
- Ask the installer for instructions about the correct management of water softener, as insufficient or poor maintenance is the main reason for the formation of limescale that is detrimental to the device.
- **The room** where the oven is installed **must be wellventilated!**
- Each oven is equipped with an ID plate that states the oven model and its main technical features. Following is an example of an electric oven plate and a gas oven plate.





- These appliances are intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food."
- This manual is also available in an electronic format. Contact your help service.

2. POINTS TO REMEMBER

- **2.1.** Before any food is cooked in a new oven, the interior must be thoroughly cleaned (see "Daily Cleaning").
- **2.2.** At the end of the working day, clean the oven thoroughly inside and out; this will ensure smooth operation of the appliance and prolong its useful life.
- **2.3. Do not use high pressure water jets or steam cleaner when cleaning the oven!**
- **2.4.** For daily cleaning, use **only alkali based products** suitable for the purpose. Do not use abrasive materials or products as they will damage the oven surfaces.
- **2.5.** Always switch off the appliance when work is finished, shutting off all utilities (electricity, water, and gas if connected).
- **2.6. Avoid** any operation that might cause cooking **salt to be deposited** on the steel surfaces of the oven; if salt is accidentally spilled, rinse off thoroughly without delay.
- **2.7.** After steam cooking, **open the door carefully** to avoid being hit by the rush of residual steam escaping from the oven. Failure to observe this warning may be dangerous for the operator**.**
- **2.8.** To ensure safe operation of the oven, **do not obstruct the vents or any other opening on the oven!**

- **2.9. CAUTION**
  No cooking with alcohol added is permitted!

- **2.10. Failure to observe basic safety guidelines may jeopardize the smooth operation of the oven and expose the operator to serious danger!**

  The manufacturer accepts no liability if the original function of the oven is altered or there is tampering or failure to observe the instructions given in the manuals.

- **2.11. To ensure long term efficiency and reliability of the oven, scheduled servicing should be carried out at least once a year. With this in mind, customers are recommended to sign a service agreement.**

- **2.12. Do not use jets of cold water to cool the oven.**

3. DESCRIPTION OF KEYS

FOREWORD

This page describes the immediate response keys (which, at any moment, activate the additional services vailable, provided that the oven is working).

- **3.1. IMMEDIATE RESPONSE FUNCTIONS**

Aktivering av ugnskammarens ångutlopp.

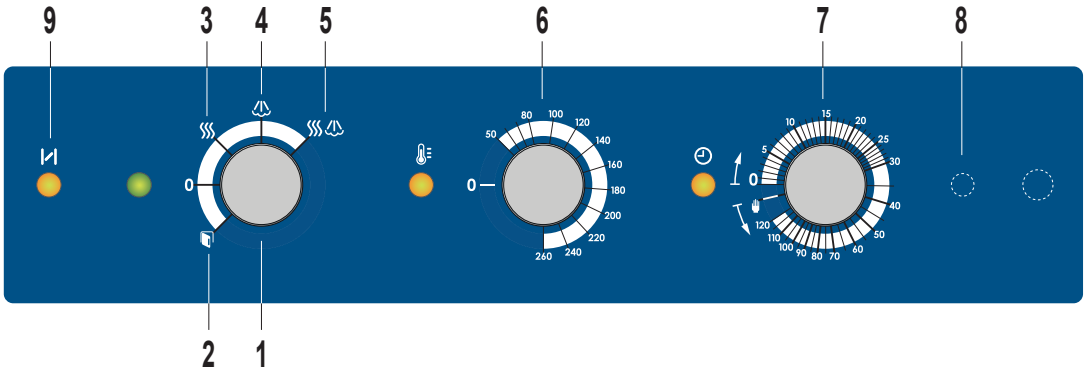
Activation of cooking chamber steam outlet starter motor

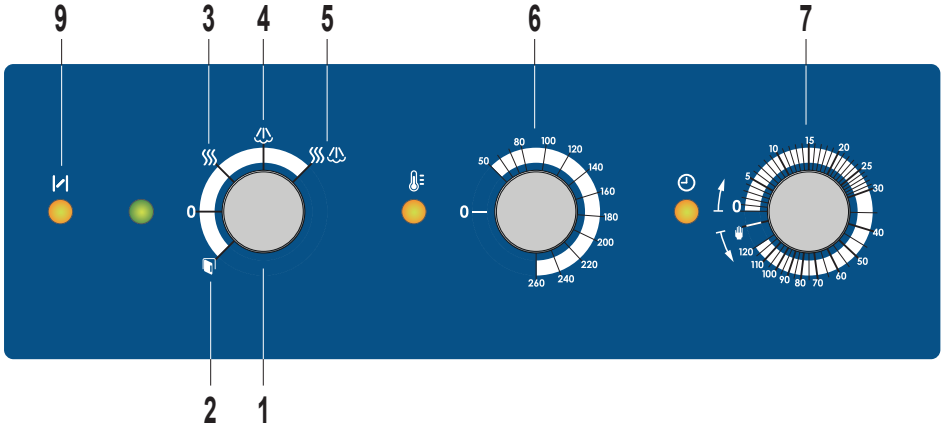
By flicking the diverter on the left side of the panel, the steam outlet is either opened or closed.

Orange light 9 indicates the status of the steam outlet:

Off - Outlet Closed

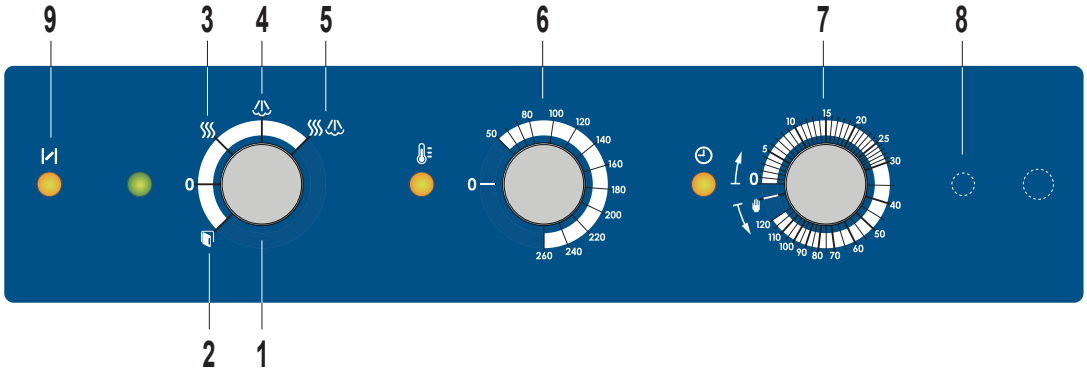
On - Outlet Open





4. STARTING COOKING

OPERATIONS



- **4.1. SELECT**

  Turn knob **1** to select the cooking mode: convection **3**, steam **4**, combination **5**.

- **4.2. SET**

  Use knob **6** to set the cooking temperature.

- **4.3. SET - START**

  Set the cooking time with knob **7**.

  At this point the oven begins cooking.

- **4.4. END OF COOKING**

  If infinite time has been selected ( ) switch off the oven manually with knob **1** for setting the cooking mode.

  If a cooking time has been entered, a beep will be generated when the time expires has been reached, to indicate that cooking has terminated and the oven has switched itself off. Just open the door to stop the beeping.

  Remove the food from the oven, following the directions given under paragraph 2.7 of the "*Points to remember*" heading.

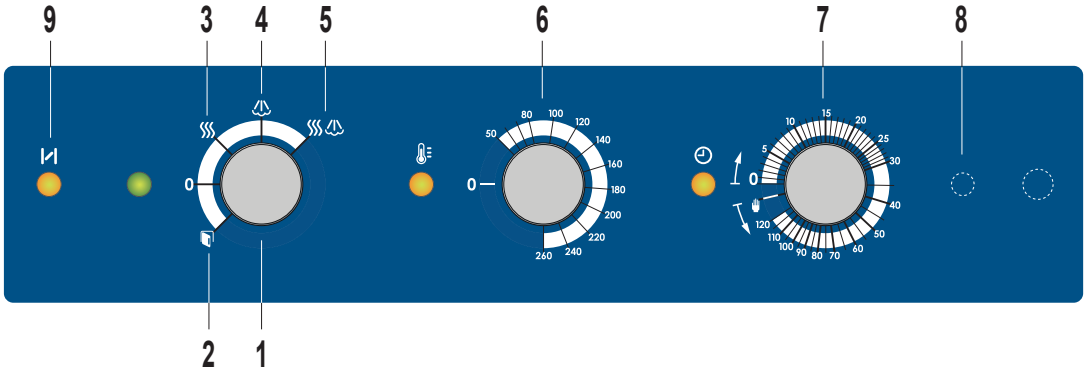
FOR GAS MODELS ONLY

INDICATOR LIGHT 8

If the indicator light is turned on, this means the oven burners are blocked. Press the button to restore burner ignition, located on the right side of the oven.

5. OVEN OPERATION

OPERATIONS



- **5.1. MAIN SWITCH AND KNOB ALLOWING SELECTION OF COOKING MODE AND COOLING WITH OVEN DOOR OPEN**

To switch on the oven turn the knob **1** onto the required cooking mode:

3: convection

4: steam

5:combination

The indicator light on the side of knob **1** turns on, indicating that the oven is powered.

To cool the oven quickly, open the door and turn the knob onto symbol **2**. This activates the fan, which rapidly lowers he temperature in the oven. This function can be used when the next product to be cooked requires a much lower oven temperature.

- **5.2. TEMPERATURE SETTING KNOB**

Use knob **6** to set the preheat temperature with the oven empty, or the required cooking temperature.
When the set temperature is reached in the oven, the indicator light located near the knob will go out. You can follow the thermostatting with this indicator light:
if the indicator is alight, the heating elements are in operation; if the indicator is not alight, the heating elements are OFF.

- **5.3. COOKING TIME SETTING KNOB**

Use knob **7** to set the required cooking time. When cooking is not controlled by time, position the knob on infinite.

The oven will not come into operation until this final setting has been made. If a set cooking time has been selected the oven will switch itself off when the time elapses and emit a beep; this can be interrupted either by opening the door or by switching off the oven. Whereas, if infinite time has been selected, the oven must be switched off manually, by returning the knob to the zero position.
When the indicator is alight, the oven is in operation.

FOR GAS MODELS ONLY

INDICATOR LIGHT 8

If the indicator light is turned on, this means the oven burners are blocked. Press the button to restore burner ignition, located on the right side of the oven.

6. WHAT TO DO IF...

This paragraph gives a summary of the faults that can be remedied by the user, or of situations that do not jeopardize safety.

- **6.1. ... the power indicator does not light up when the cooking mode selector is turned.**

  Check that the isolating switch between the appliance and the electrical power supply has been turned on.

- **6.2.... no steam is generated in the oven after selecting the steam cooking mode.**

  Check that the water shutoff valve is open.

- **6.3. ... the convection system does not work, the oven does not heat up** after selecting and switching on.

  Check that the door is properly shut.

If, after carefully carrying out these checks, the appliance still does not function properly, call a manufacturer technician or authorized service agent.

Note:
When contacting manufacturer service technicians, try to explain the fault in as much detail as possible, referring all the information indicated on the identification data plate (see page 4).

7. DAILY CLEANING

- **7.1. THOROUGH CLEANING ...**

  ... is a prerequisite for faultless cooking and better yields:

  - the food's own flavour remains unchanged;
  - during operation there are no fumes caused by previous remains of food that burn;
  - energy savings;
  - less maintenance work and a longer service life;
  - in addition, the simplicity of the procedure means that a thorough clean can be carried out in just a few minutes:
    - approximately 5 min. fthe cleaning product to act
    - 10 min. steam cycle
    - 5 min. rinsing
    - 5 min. drying

- **7.2. WARNING**

  Never use direct or high-pressure jets of water to clean the outside of the oven.

  Never use corrosive and/or abrasive substances on steel surfaces, and avoid scouring or scrubbing with steel wool or wire brushes, as irreparable damage could occur. Similarly, **aggressive detergents**, of non-alkaline formulation containing high percentages of sodium and ammonia, **can soon damage the seals, jeopardizing oven efficiency and operation**.

  The outside of the oven should be washed with a sponge and warm water with an ordinary detergent suited to the purpose.

7.3. CLEANING THE OVEN ...

... at the end of work, proceed as follows:

1. with the mode selector positioned on cooling with the door open **(2)**, allow the oven to cool to approximately 50 °C. If the oven is cold, preheat the chamber with steam up to 50 °C;
2. remove any cooking spills using a spatula that will not scratch the steel surface;
3. spray the inside with a proprietary oven cleaner. Use a non-corrosive alkaline product;
4. close the door and allow the chemical to act for the time indicated by the manufacturer (generally between 5 and 10 minutes);
5. switch on the oven in steam mode for from 4 to 10 minutes. Switch off the appliance completely and open the oven door slowly;
6. rinse the oven thoroughly with plenty of clean water and wipe the door seals with a sponge;
7. switch on again, and select a convection cycle for about 5 minutes duration; drying phase.
8. stop and shut off all utilities (electrical power supply, water, and gas if connected). Leave the door slightly ajar when the appliance is not in use.

8. USEFUL TIPS

- **8.1. MAXIMUM LOAD PERMITTED**

The maximum load for the oven is indicated in the table below..

No. trays	Maximum load per level	Maximum load for oven
6 x GN 2/3	7 Kg.	18 Kg.
6x GN 1/1	10 Kg.	30 Kg.
5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	15 Kg.	25 Kg.
7 x GN 1/1 7 x 600 x 400	15 Kg.	35 Kg.
10 x GN 1/1 10 x 600 x 400	15 Kg.	50 Kg.

IMPORTANT:
the value indicated includes the weight of accessories.

Do not exceed the indicated loads.
Exceeding the maximum load could damage the oven.

- **8.2. PREHEATING THE COOKING CHAMBER**

The preheating phase of the cooking chamber is very important and useful to make sure the cooking results are perfect.

You should always preheat the cooking chamber when it is empty, by setting a higher temperature, between roughly 15% and 25% higher than the actual cooking temperature.

When steam cooking, preheat the cooking chamber in convection mode because it allows you to set temperatures higher than 130°C..

- **8.3. FROZEN/DEEP FROZEN PRODUCTS**

Preheating and loading these products must be done based on the quality and type of product For example, frozen spinach should not be heated at very high temperature, otherwise it will dry out externally and compromise the result.

- **8.4. TYPES OF PANS**

To get the best results, it is essential to use the right pan for the different types of products: aluminium or aluminized steel

for confectionery and baking products, perforated pans for steam cooking, rack pans for pre-fried products, such as potatoes.

- **8.5. SPACE BETWEEN PANS**

When loading the products to cook in the cooking chamber, we recommend taking care that there is sufficient space between one pan and another. This allows the heat and air to be evenly distributed for a uniform result which is not possible if the product on one pan is touching the pan above.

- **8.6. CUTTING DOWN CONDIMENTS**

Using this type of oven means you can virtually eliminate the use of condiments, such as oil, butter, fats and flavourings.

Consequently, by using less condiments during cooking, the flavours of the product will be enhanced and the nutritional content already in the product will be maintained which is an advantage for lower calorie diets.

• CAUTION

No cooking with alcohol added is permitted!

9. ROUTINE MAINTENANCE

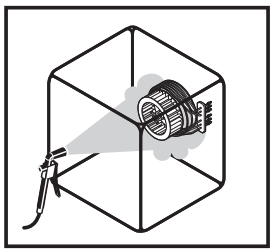
- **9.1. PERIODICALLY ...**

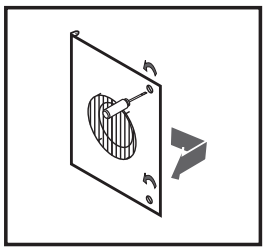
  ... It is recommended to clean the eflector and pan racks as necessary. For this purpose, proceed as follows:

  - stop and shut off all utilities (electricity, water, and gas if connected);
  - take out the pan racks;
  - using a screwdriver of the right size, unscrew the deflector screws;
  - remove the deflector and wash thoroughly under running water or in a dishwasher;
  - for best results when washing and rinsing the oven, the use of a hand-held shower is recommended;
  - dry with a clean cloth;
  - refit the deflector and secure in place with the two screws.

- **9.2. PROLONGED IDLE PERIODS**

  f the oven is to stand idle for any length of time (e.g. holidays or seasonal closing) it must be cleaned thoroughly, leaving no traces of food or dirt. Leave the door slightly ajar so that air can circulate inside the oven. Be absolutely certain to shut off all utilities (electrical power supply, water, and gas if connected). For added care after cleaning, the external surfaces can be protected by applying a proprietary metal polish..





10. MAJOR SERVICING

- **10.1.** To ensure correct and safe operation, the oven must be inspected and serviced at least once a year by a manufacturer technician or authorized service agent.

- **10.2. With this in mind, customers are recommended to sign a service agreement.**

Metos Oy Ab
Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava, Finland
Tel. +358 204 3913
e-mail: metos.finland@metos.com
www.metos.com