

# metos

## BAGERIUGN

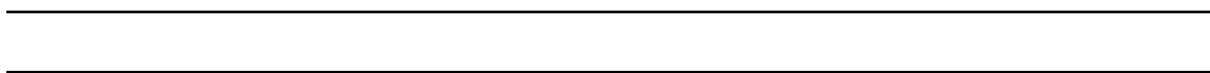
ROTORBAKE  
E2-16, E2-27

---

### Installations- och bruksanvisning

---

Översättning av de ursprungliga anvisningarna



# INNEHÅLL

1.	Allmänt.....	3
2.	Teknisk information och identifiering av apparaten.....	4
2.1	Ugnens baksida och anslutningar.....	4
3.	Måttritningar .....	5
4.	Eldata och vattenanslutningar .....	6
5.	Installation.....	6
5.1	Transport och uppackning.....	6
5.2	Ugnens placering.....	7
5.3	Elanslutning.....	7
6.	Start .....	8
6.1	Förberedelser.....	8
7.	Årlig service .....	8
8.	Säkerhetsföreskrifter .....	8
9.	Manöverpanel.....	9
10.	Stekning.....	10
10.1	Ugnens användning.....	10
10.2	Stekanvisningar.....	11
11.	Service och underhåll.....	12

## 1. Allmänt

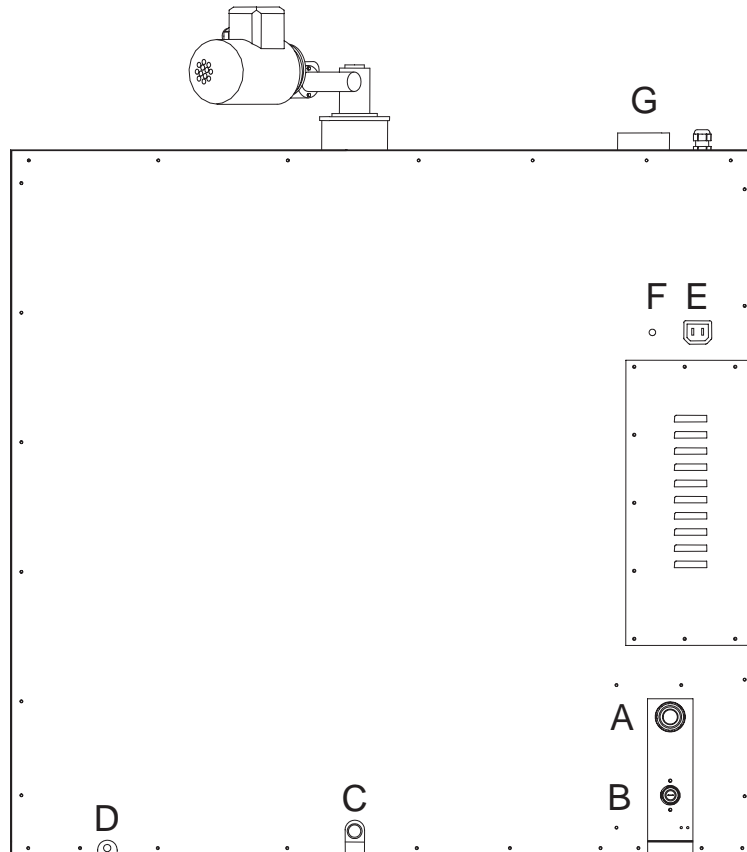
- Förvara dessa anvisningar i närheten av ugnen under dess hela användningstid.
- Installation, uppstart och service av ugnen får endast utföras av behörig yrkespersonal enligt anvisningar i denna manual samt följande lokala direktiv och bestämmelser.
- Komponenter eller säkerhetsanordningar bör inte flyttas, avlägsnas eller kopplas bort. I dylika fall gäller inte garantin.
- Ugnens service skall utföras av tillverkaren bemyndigad servicepersonal med användande av originalreservdelar.
- Ugnen bör endast användas för det ändamål den är avsedd och planerad för.
- Ugnen kan användas för gräddning av sådana bageriprodukter vilkas maximimått och -vikter lämpar sig för stekutrymmet och galler. Det är förbjudet att använda apparaten för andra ändamål.
- Grädda inte produkter som innehåller alkohol.
- Personer som använder denna apparat skall vara instruerade om rätt och säker användning av apparaten.
- Rengör stekutrymmet och hela ugnen dagligen. På detta sätt hålls ugnen snygg och hygienisk och den fungerar effektivt.
- När ugnen inte används, stäng av el- och vattentillförseln.
- Stäng av ugnen om den får fel eller fungerar avvikande från det normala.
- För att säkra ugnens klanderfria och effektiva funktion bör endast originalreservdelar användas. Servicen bör anförtros en befullmäktigad servicefirma.

## 2. Teknisk information och identifiering av apparaten

Ugnens tekniska data anges på typskylten. Alla anslutningar är märkta på ugnens baksida enligt bilden nedan.

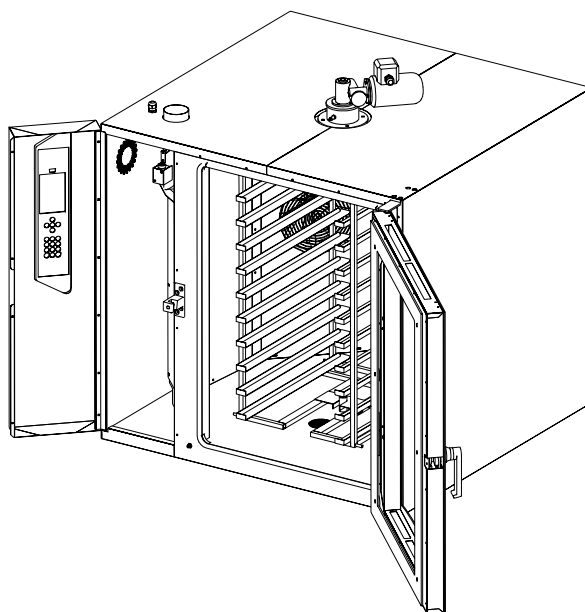
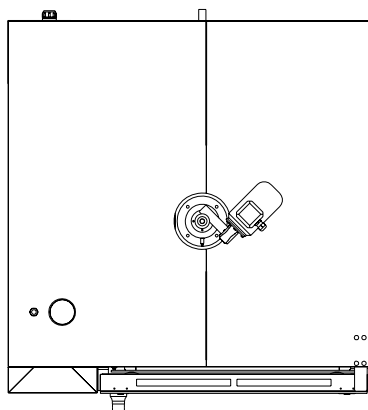
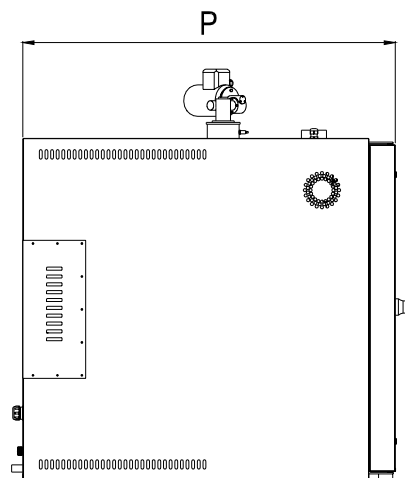
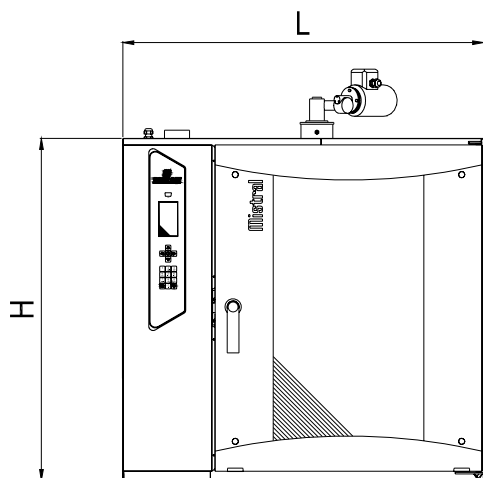
När du kontaktar leverantören eller servicen, kom ihåg att nämna ugnens modell, kod och serienummer.

### 2.1 Ugnens baksida och anslutningar



- A Elanslutning (PG 36)
- B Vattenanslutning (3/4")
- C Avloppsanslutning (3/4")
- D Potentialanslutning (M6)
- E Anslutning (option)
- F Säkerhetstermostat
- G Avlägsnande av ånga från stekutrymmet (Ø 80 mm)

### 3. Mått ritningar



MÅTT	L	P1	H
RotorBake E2	1150	1180	1090

## 4. Eldata och vattenanslutningar

MODELL	Nominell spänning	Anslutningskabel minst av typ H07 RN-F tvärsnitt minst	Nominell effekt
RotorBake E2	400 Vac 3N	5 x 6 mm <sup>2</sup>	16
	230 Vac 3	4 x 10 mm <sup>2</sup>	16
	230 Vac	3 x 16 mm <sup>2</sup>	16
	400 Vac 3N	5 x 6 mm <sup>2</sup>	27

Använd behandlat vatten, hårdhet under 5 °dH. Montera en tryckregulator i ugnens vatteninmatning om vattennätets tryck inte är på rekommenderad nivå.

MODELL	Avlopp	Inlopp	Vattentryck
RotorBake E2	3/4"	3/4"	50-300 kPa

## 5. Installation

### 5.1 Transport och uppackning

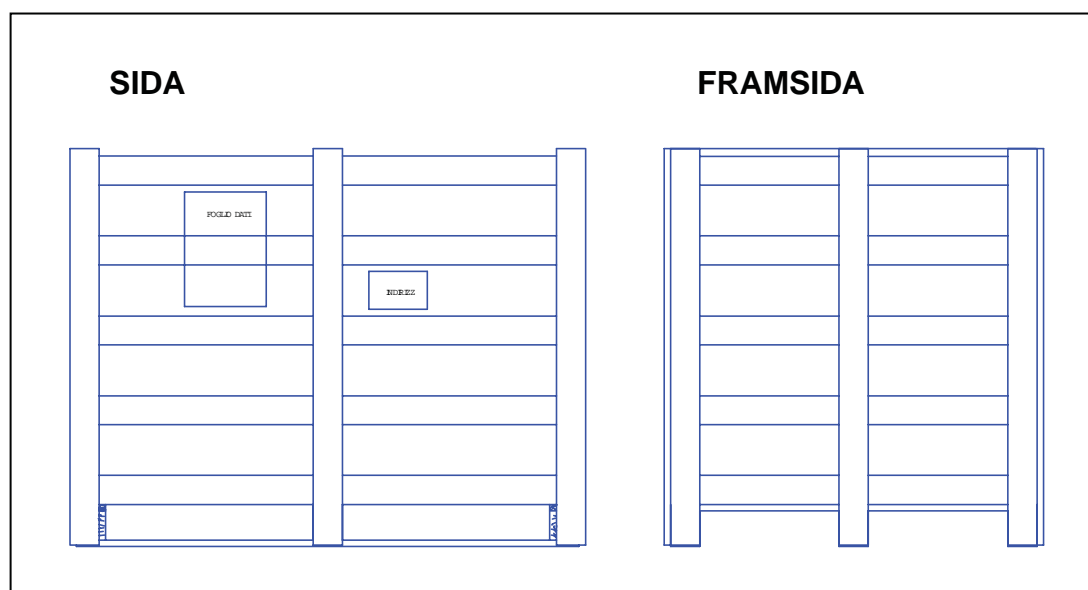
Ugnen transporteras i en trälåda på lastpallen. Lösa delar är skyddade och finns inne i ugnen.

Vid mottagandet, granska förpackningen för eventuella transportskador.

När du öppnar förpackningen, försäkra dig om att ugnen inte har tagit skada under transporten. Om du upptäcker några skador, handla enligt kontraktet och försäkringsvillkoren.

Förpackningsmaterial bör förstöras enligt lokala bestämmelser.

#### Förpackning och varningsmärken



## 5.2 Ugnens placering



Ugnen skall installeras enligt följande anvisningar, tekniska föreskrifter och direktiv:

- Gällande lagar
- Lokala byggordningar och brandsäkerhetsregler
- Hälso- och säkerhetsbestämmelser
- Eldirektiv och -bestämmelser
- Gällande IEC-bestämmelser
- Byggdirektiv beträffande ventilation
- Eventuella andra lokala bestämmelser
- Säkerhetsbestämmelser i kök

Avlägsna den självhäftande plasten från yttre ytor genom att dra bort den långsamt. Avlägsna alla tejprester noggrant t. ex. med lämpligt fläckborttagningsmedel.

Montera ugnen i ett luftkonditionerat utrymme, möjligen under en ventilationshuv, så att alla ångor avlägsnas snabbt och effektivt.

Ugnen bör monteras i ett rum vars temperatur är mellan +5°C och +40°C. Rummets relativa fuktighet bör vara 40-75 %. Annars kan ugnens effektivitet försämrats.

Apparater som är avsedda att kombineras med varandra kan staplas och kopplas ihop med andra BakeOff-apparater.

Om du monterar ugnen på en annan apparat kontrollera att hålen på ugnsbotten och tapparna på den nedre apparaten är korrekt inriktade.

Placera ugnen på ett avstånd av 10 cm från andra apparater och lättantändliga väggar. Lämna ett mellanrum av 10 cm på båda sidorna och baktill. Om du monterar ugnen nära andra varma apparater, använd lämpliga skydd, t.ex. värmebeständiga paneler.

Tillverkaren rekommenderar att ca 50 cm fritt utrymme lämnas runt ugnen för att underlätta rengöring och service.

Se till att ugnens luftöppningar inte är täppta.

Brandsäkerhetsregler bör följas.

## 5.3 Elanslutning



Anslutning av apparaten till elnätet får utföras endast av auktoriserad fackman i enlighet med IEC-bestämmelser.

Kontrollera att elnätet motsvarar typskyltens information. Elschema levereras med apparaten.

Anslut ugnen till elnätet och installera en allpolig huvudbrytare mellan elnätet och ugnen. Huvudbrytaren bör placeras på ett lättillgängligt ställe nära apparaten.

Anslutningskabeln bör vara minst av typ H07 RN-F. Information om minsta tvärsnitt anges i tabellen "Eldata" på föregående sida.

Apparatens elsäkerhet garanteras endast under förutsättning att den jordas i enlighet med föreskrifterna.

## 6. Start

### 6.1 Förberedelser



Kontrollera att

- alla anslutningar har utförts enligt anvisningarna
- skyddsfilmerna har avlägsnats noggrant
- gejderna är rätt placerade
- ON/OFF-brytaren är i ON-läge
- på modeller med ångalstrare: vattenkran är öppen

Ugnen kan inte tas i bruk förrän alla åtgärder och kontroller nämnda i denna manual har utförts.

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

## 7. Årlig service

Ugnen kräver service minst en gång i året. Anlita en av tillverkaren auktoriserad servicefirma.

Vi rekommenderar att ett servicekontrakt uppgörs med leverantören.

Följande kontroller bör utföras:

- effektiv funktion av komponenter
- anslutningskablar och jordning
- elanslutning
- rörsystem (påfyllning och tömning)

Endast behörig yrkespersonal får byta ut komponenter.

**Använd alltid originalreservdelar!**

## 8. Säkerhetsföreskrifter

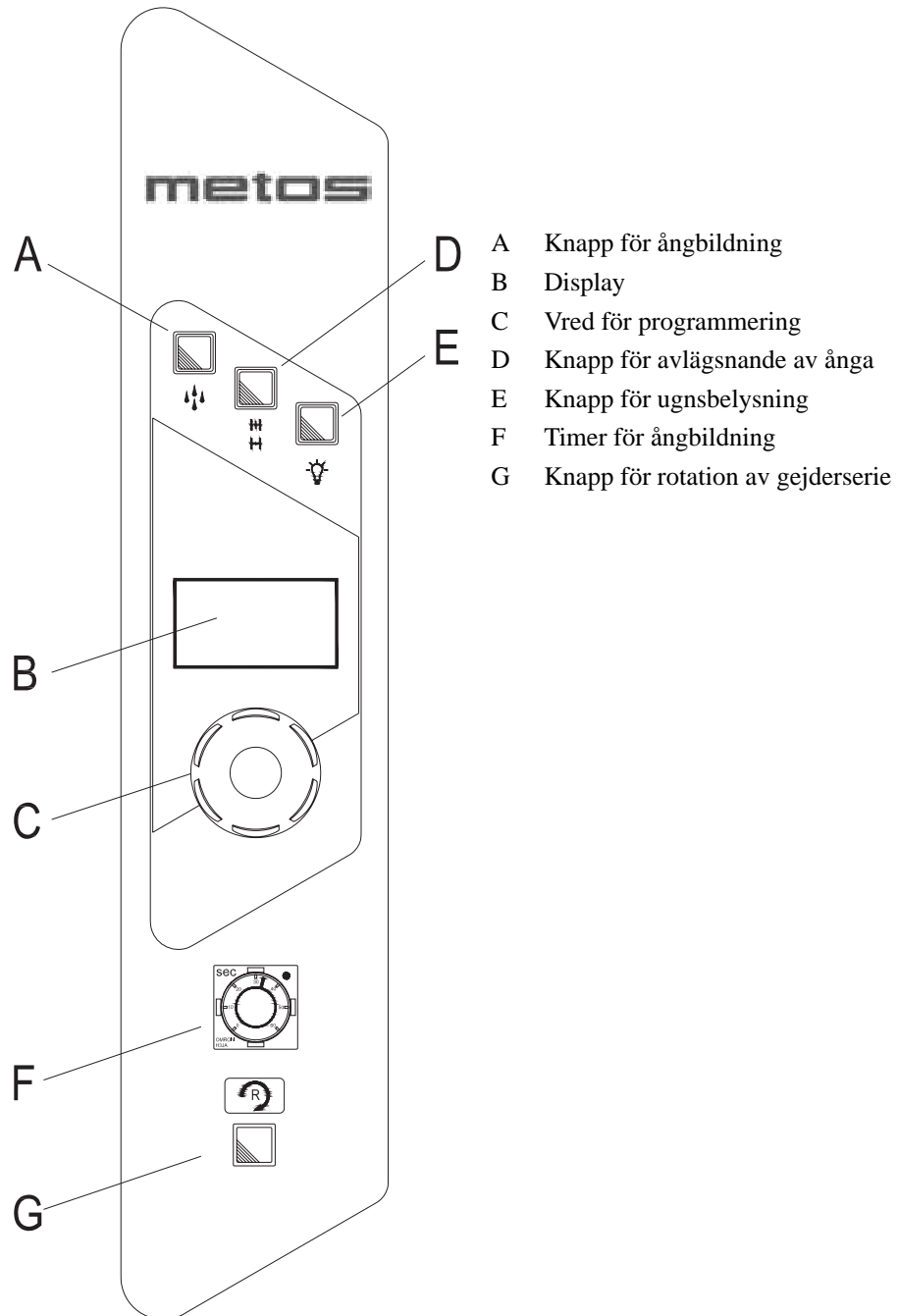


- Ugnen är inte klar för användning förrän alla anslutningar är gjorda.
- Säker funktion av ugnen garanteras endast om följande bestämmelser beaktas.
- Endast skolad personal bör använda ugnen.
- Avlägsna aldrig skyddsplåtar eller andra delar vars avlägsnande kräver specialverktyg.
- Lämna inte apparaten oövakad under användning.
- Vidrör inte dörren när ugnen är i funktion, eftersom dörren kan vara het.
- Öppna dörren försiktigt under användning och när ugnen är het, eftersom het ånga kan strömma ut.
- Skydda ugnen mot köld.
- Installations- och underhållsarbeten får endast utföras av behörig yrkespersonal i enlighet med gällande bestämmelser.
- Ugnen bör kontrolleras av bemyndigad servicepersonal en gång i året. Vi rekommenderar att ett servicekontrakt uppgörs med leverantören.
- Rengör apparaten dagligen. Spruta inte vatten i närheten av ugnen.
- OBS. Ljudstyrkan på arbetsområden bör vara under 70 d (A). Denna nivå krävs i vissa nationella säkerhetsbestämmelser.



## 9. Manöverpanel

### RotorBake E2 med elektronisk styrning



## 10. Stekning

BakeOff-ugnen med elektronisk styrning är avsedd för stekning av olika bageriprodukter såsom bröd, kakor och pizza.

Du kan börja stekning helt enkelt genom att ställa in stektemperatur och -tid. Andra parametrar behöver inte justeras.

Ugnen kan ställas in att starta på förhand, så att den är het i början av arbetsskiftet.

### 10.1 Ugnens användning

Programmeringsvredet  har två funktioner:

genom att vrida på vredet byter du från en funktionsmeny till en annan och genom att trycka på vredet bekräftar du den valda funktionen.

Starta och stäng av ugnen genom att trycka på vredet i 3 sekunder. När ugnen är påkopplad, visas BakeOff-logo och programversion på displayen.

Displayen när ugnen är påkopplad:




Följande funktioner syns i nedre delen av displayen:


-  - Stektidens inställningsvärde
-  - Stektemperaturens inställningsvärde
-  - Start av stekningen
-  - Stopp av stekningen
-  - Start av stektiden
-  - Stopp och nollställning av stektiden
-  - Inställningsmeny

## 10.2 Stekanvisningar



### Inställning av temperatur

När ugnen är påkopplad kan önskad stektemperatur väljas med temperaturikonen . Tryck på programmeringsvredet och ändra temperaturen med + eller - -ikonen. Flytta med vredet på + eller - -ikonen, håll vredet nedtryckt tills önskad temperatur syns i displayen. Flytta med vredet på Enter-ikonen och bekräfta den valda temperaturen genom att trycka på vredet på nytt.

### Inställning av stektid

När ugnen är påkopplad kan önskad stektid väljas med klockikonen . Tryck på vredet och ändra tid med + eller - -ikonen. Flytta med vredet på + eller - -ikonen, håll vredet nedtryckt tills önskad stektid syns i displayen. Flytta med vredet på Enter-ikonen och bekräfta den valda stektiden genom att trycka på vredet på nytt.

### Ugnens förvärmning



Välj  -ikonen och starta ugnens förvärmning genom att trycka på vredet. När inställd temperatur har nåtts, flyttar vredet automatiskt till  -ikonen.

### Stekning av produkter

Öppna ugnsluckan, ställ bakplåtarna på gejderna och stäng dörren. Tryck på vredet så stektiden startar. Kolon mellan timmar och minuter börjar blinka för att visa att timern för stektiden har startat.

När stektiden är slut hörs en ljudsignal. Stäng av summern genom att vrida på vredet. Öppna dörren, ta bakplåtarna ur ugnen och stäng dörren.

### Förlängd tid för stekning

När summern ljuder kan stektiden vid behov förlängas genom att välja  -ikonen och genom att trycka på vredet. När önskad tid visas på andra raden i displayen, välj  -ikonen och tryck på vredet. När stekningen är slut hörs en ljudsignal. Stäng av summern genom att vrida på vredet. Öppna dörren, ta bakplåtarna ur ugnen och stäng dörren.

### Användning av befuktningfunktion

Välj befuktningstid i sekunder med timern för ångbildning (F). Ju längre tid, desto högre är fuktigheten i ugnsutrymmet. När fuktighet behövs för produkter, tryck på knappen för ångbildning (A). Om ångventilen är öppen, stängs den och fläkten stannar för ca 40 sekunder. Vattenmatningens magnetventil öppnas och matar in vatten på evaporatorn för en tid inställd med timern. Öppna inte ugnsluckan under denna tid.

### Avstängning av ugnen


Välj  -ikonen och tryck på vredet i 3 sekunder tills displayen slocknar.

## Inställningsmeny

Tryck på **MENU** och flytta till inställningsmenyn genom att trycka på programmeringsvredet. Meny innehåller följande inställningar:

- Fördröjd start: Låter användaren starta ugnen och föruppvärma den vid på förhand bestämda tider genom att ställa in dag och tid med hjälp av vredet. Denna funktion fungerar även när ugnen är avstängd.
- Display: Används för att ändra displayens parametrar.
- Dag och tid: Denna undermeny används för att ställa in dag och tid.
- Funktionsparametrar: Tillverkarens tekniska parametrar. Parametrarna skyddas med lösenord.

Det är möjligt att komma åt ovannämnda menyer och de kan ändras på samma sätt som inställningarna beskrivits tidigare i denna manual. Du kan byta tillbaka till den föregående meny genom att vrida på programmeringsvredet motsols tills du kommer tillbaka till huvudmenyn.

Med hjälp av knappen för rotation av gejdserie  kan du vrida gejdserien i en sådan ställning att bakplåtarna kan sättas på gejderna eller tas bort från gejderna.

Tryck på knappen tills gejdserien är i rätt ställning.



Gejdserien fortsätter att rotera ännu efter det att ugnsdörren har öppnats.

## 11. Service och underhåll



**Använd inte vattenslang eller starka rengöringsmedel vid rengöring av ugnen.**

**Bryt strömtillförseln till ugnen innan rengöring.**

**Låt ugnen svalna innan rengöring.**

**Rengör inte ugnsglasat med kallt vatten när luckan är het.**

Rengör ugnen dagligen. Du kan rengöra yttre delar av stålstommen med en fuktig duk och kommersiellt tillgängligt rengöringsmedel. Torka av med en torr duk. Använd inte produkter som kan repa eller korrodera ugnsstommen. Du kan också utföra rengöringen med specialprodukter avsedda för rengöring av stål. I sådant fall följ produktens bruksanvisning.

Vi rekommenderar användning av ugnsrengöringsmedel för rengöring av ugnsutrymmet. I sådant fall följ produktens bruksanvisning.

Använd inte skadliga ämnen för rengöring av ugnens inre delar.

## Eventuella felsituationer

Om apparaten får fel eller fungerar avvikande från det normala, koppla ur den från elnätet och kontakta servicen.

## Tillfällig urbruktagning

Om apparaten inte används på en längre tid (t.ex. under semester), bör den rengöras och torkas väl samt kopplas ur elnätet.



Bake Off Italiana srl

0532/732333

Cap. soc. € 93.600,00 i.v.

0532/730589


Via Castelbolognesi, 6- Zona P.M.I.


44044 CASSANA / FERRARA


Telephone

732338

Fax

**DICHIARAZIONE  DI CONFORMITA'**  
**AI SENSI DELLA DIRETTIVA 73/23/CEE ⇒ 93/68/CEE BASSA TENSIONE E**  
**COMPATIBILITA' ELETTRROMAGNETICA 89/336/CEE ⇒ 92/31/CEE**

** DECLARATION OF CONFORMITY**  
**TO DIRECTIVE 73/23/CEE ⇒ LOW VOLTAGE AND**  
**EMC 89/336/CEE ⇒ 92/31/CEE**

** KONFORMITÄTSEKTLARUNG**  
**GEMÄß DER RICHTLINIE 73/23/EWG ⇒ 93/68/EWG**  
**NIEDERSPANNUNGSRICHTLINIE UND**  
**EMV 89/336/CEE ⇒ 92/31/CEE**

Tipo di prodotto: FORNO VENTILATO  
Product type: CONVECTION OVEN  
Produktart: KONVEKTION OFEN

Modello: ROTORBAKE E2  
Type: ROTORBAKE E2  
Typ: ROTORBAKE E2

Con la presente l'azienda dichiara sotto la propria responsabilità, che il prodotto sopraccitato soddisfa per progettazione e costruzione i requisiti della direttiva "Bassa tensione" e "Compatibilità elettromagnetica". La conformità è stata verificata con l'ausilio delle seguenti Armonizzate:

We, the company, hereby declare under our sole responsibility that the above-mentioned product meets the requirements of the low voltage directive in terms of engineering and construction and EMC. Conformity has been verified with the aid of the following Harmonized Standards:

Hier mit bestätigt die Firma unter eigener Verantwortung, daß das o.a. Produkt in Bezug auf Entwurf und Fertigung den Anforderungen der "Niederspannungsrichtlinie" und EMV entspricht. Die Komformität wurde auf Grundlage u.a. Harmonisierten Normen geprüft:

EN 60335-1                      EN 55104  
EN 60335-2-42                EN 60555-2  
   EN 60555-3  
   EN 55014

**BAKE OFF ITALIANA S.r.l.**  
Giorgio Borghi  
Sole Administrator

Date: 04.02.2002



Den överkorsade soptunnan på hjul betyder att inom EU måste produkten vid slutet av dess livslängd föras till en separat soppuppsamling.  
Detta gäller inte bara denna enhet utan även alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Kasta inte dessa produkter med det vanliga hushållsavfallet.