

P-Serien

Pizzaugn P200 P400 P600 P800 P800D

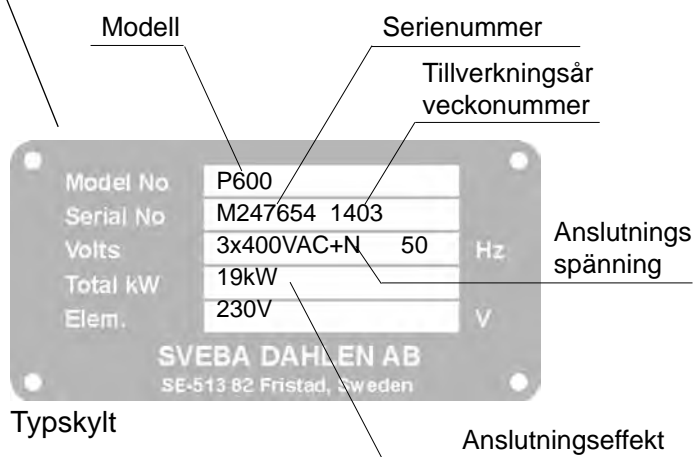


Model No	<input type="text"/>	
Serial No	<input type="text"/>	
Volts	<input type="text"/>	Hz
Total kW	<input type="text"/>	
Elem.	<input type="text"/>	V

SVEBA DAHLEN AB
SE-513 82 Fristad, Sweden

**Drift
Skötsel
Installation**

P-Serien



Vid förfrågan eller fel - kontakta installatören eller agenten i första hand eller

SVEBA DAHLEN AB
513 82 FRISTAD
Tel. 033 15 15 00
Fax 033 15 15 99
Web: www.sveba-dahlen.com
Mail: info@sveba-dahlen.se

Tillverkaren förbehåller sig rätten till mått- och konstruktionsändringar

Innehåll

Viktigt	4
Montering av ben och utdragshyllor	5
Montera isär ugnssektionerna	6
Första start av ugnen	9
Introduktion	10
Måttuppgifter	11
Produktbeskrivning	16
Panel	18
Bakningstips	27
Felsökning	28
Skötsel	30
Service	31

Viktigt

Vid all korrespondens skall följande alltid anges: *Ugnens modellbeteckning*
Tillverkningsnummer
Anslutningsspänning

Det är väsentligt för ugnens goda och säkra drift att användaren är väl förtrogen med dess funktion och handhavande.

Läs därför denna bruksanvisning innan ugnen tas i drift!

Gör inte ingrepp i vare sig ugn eller manöverpanel. Felaktiga åtgärder kan leda till personskada eller funktionsfel.

Justering och reparation måste utföras av seviceman som är utbildad och auktoriserad av SVEBA DAHLEN AB.

Förvara denna manual på lämplig skyddad plats.

Iakttag stor försiktighet vid transport av ugn på länkhjul då tyngdpunkten är hög och tipprisken är stor vid eventuella hinder på golvet.

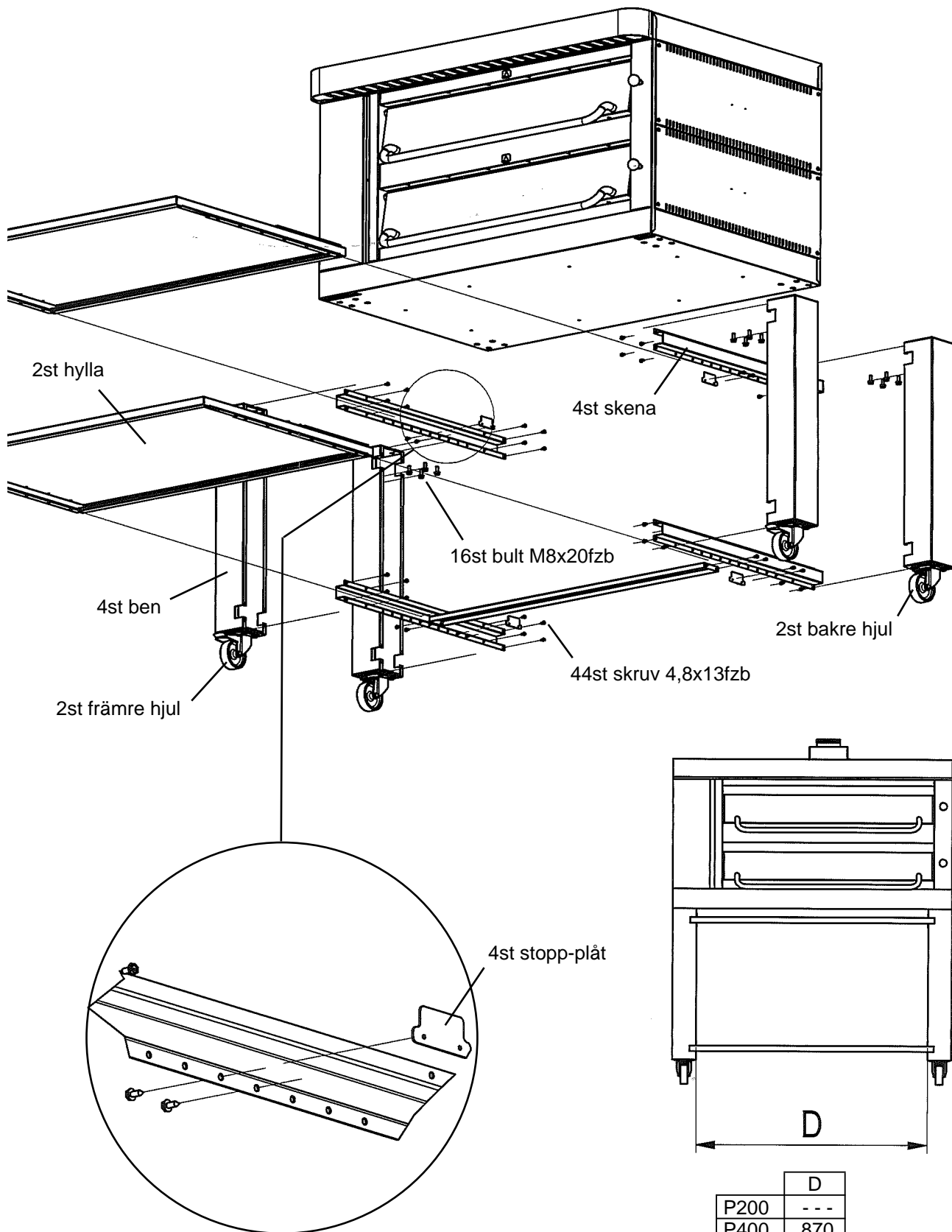
Ugnen skall anslutas till en allpolig brytare med minst 3 mm brytavstånd.
Som försäkring i matande elcentral rekommenderas att ett 3-poligt skydd används, detta för automatiskt fränkoppling av samtliga fasledare även vid fel i endast en fasledare.

Byte av anslutningskabel får endast göras av behörig fackman.

Luckglasen skall enbart rengöras med en fuktad trasa och lite rengöringsmedel. Undvik stora mängder vatten. Se avsnitt Skötsel.

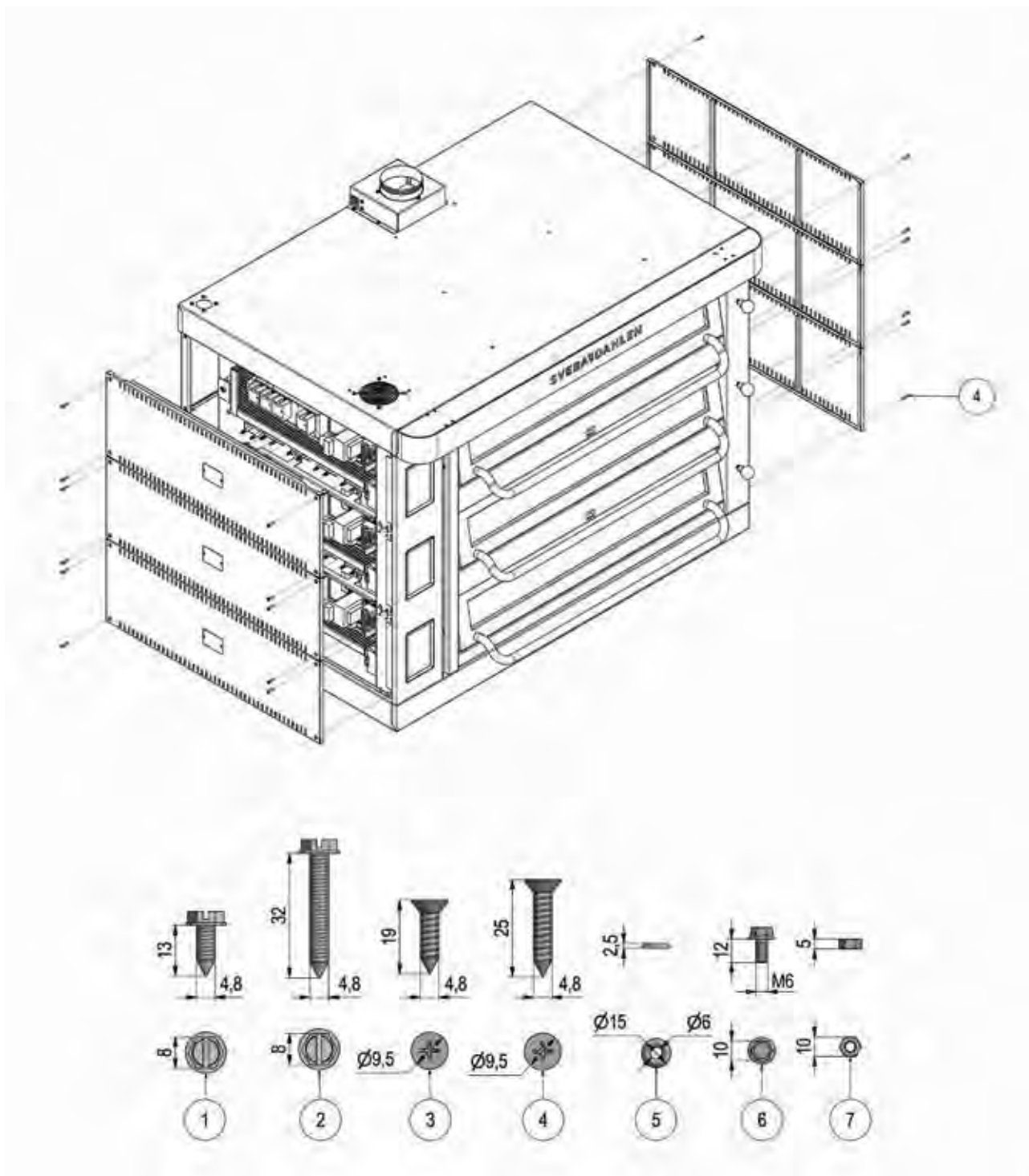
Luftintagen fram på ugnens undersida får ej övertäckas.

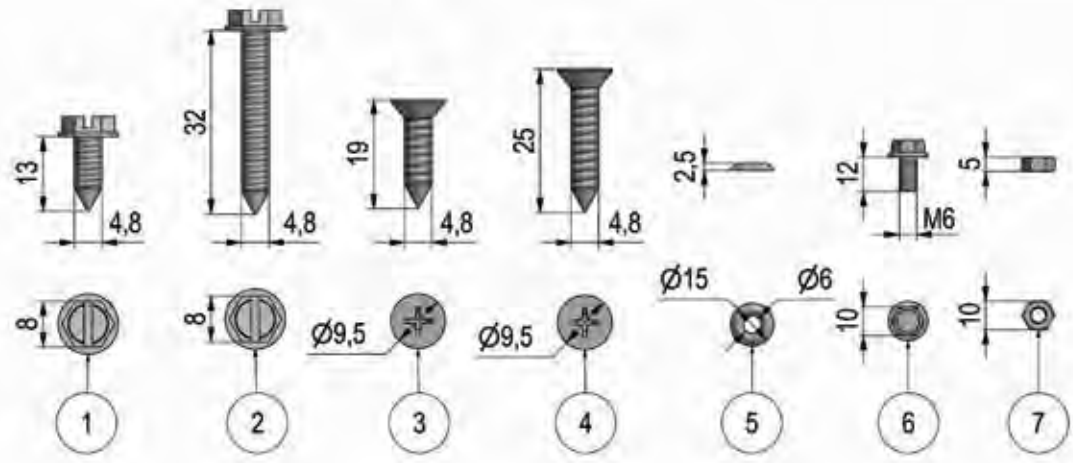
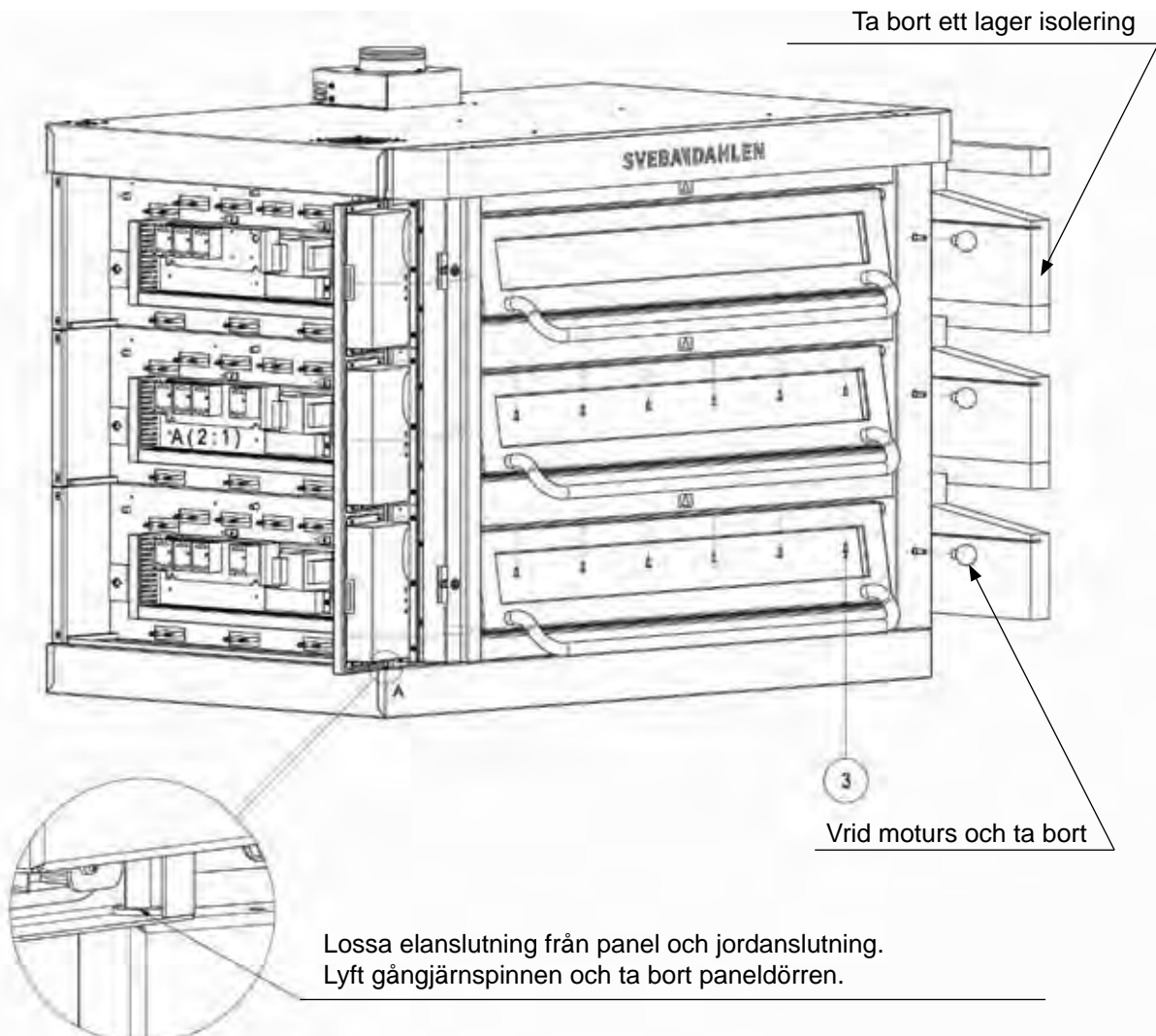
Montering av ben och utdragshyllor

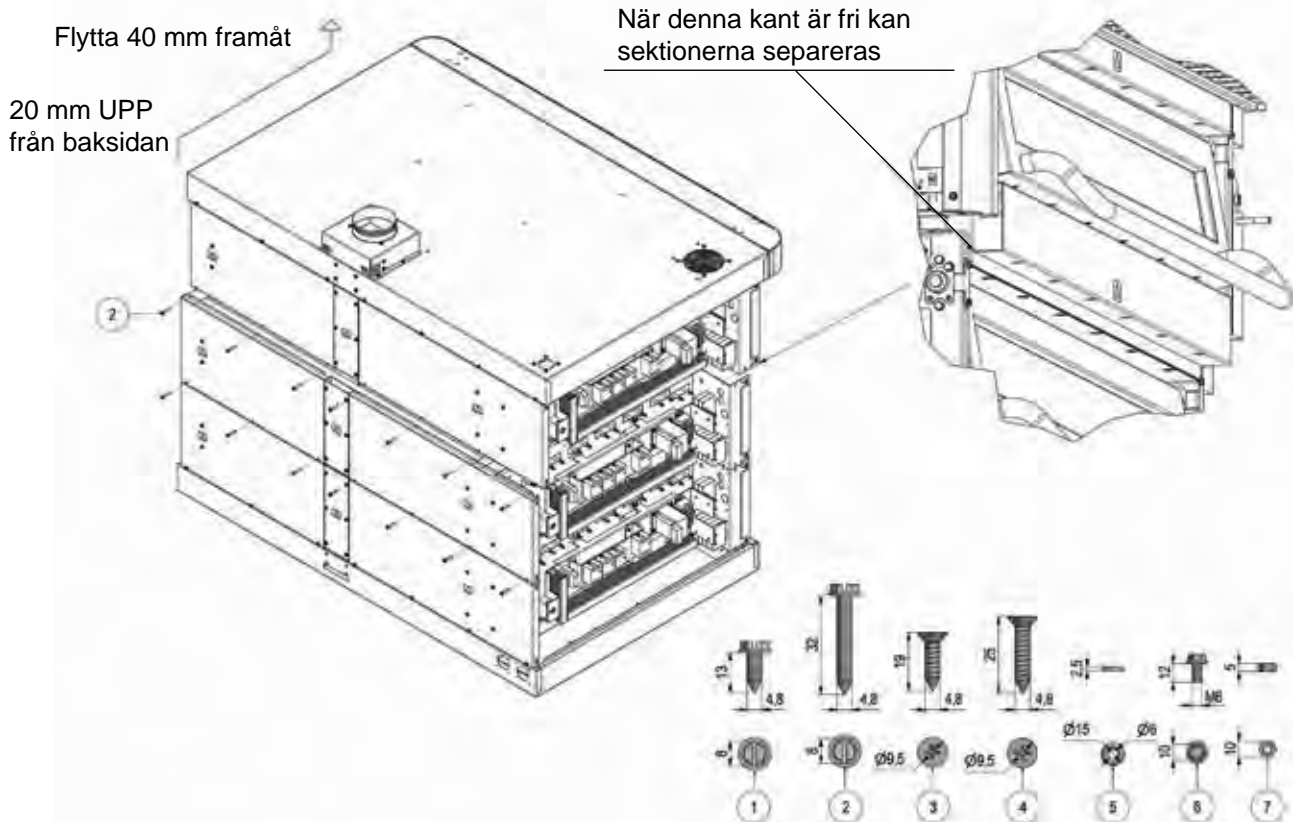
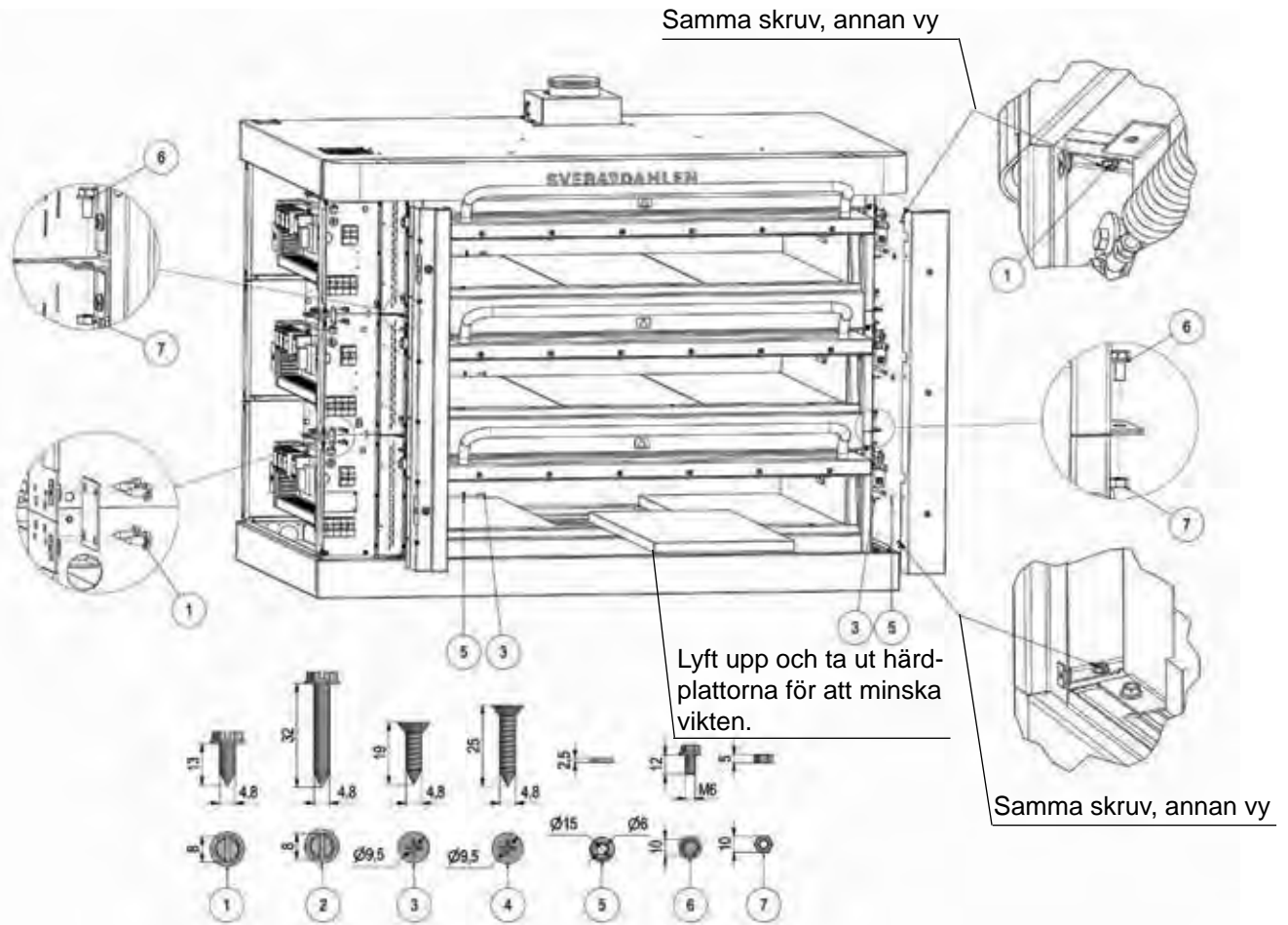


	D
P200	---
P400	870
P600	1225
P800	1580

Montera isär ugnssektionerna







Första start av ugnen

Innan ugnen tas i drift skall ugnen brännas ur så att kvarvarande skyddsolja i ugnsrummet och fukt i stenhärdarna försvinner.

Under denna procedur ryker det en del från ugnen men detta är helt normalt. Se därför till att ventilationssystemet i lokalen är igång och kan transportera bort röken.

Alla ugnssektioner kan brännas ur samtidigt.

- Stäng alla ugnsluckorna, öppna alla spjäll och ställ in temperaturen på ca. 120°C.
- Starta ugnen med on/off-knapparna på panelerna.
- Då ugnen uppnått 120°C låter man den stå i ca. 30 minuter. Torka därefter av insidan på luckglasen med en torr trasa eller ett papper. Var försiktig så att du inte bränner dig.
- Öka temperaturen till ca. 200°C. Låt ugnen stå ca. 15 minuter då temperaturen uppnåtts.
- Öka temperaturen till 240-250°C och låt ugnen stå så i ca 2 timmar. Ugnen är därefter klar att tas i bruk.
- När ugnen stängts av och svalnat torkas luckglasens insida av med en fuktad trasa.

Beläggningen på glasen som uppstått under urbränningen bränner annars fast och blir då mycket svår att få bort.

Ovanstående förfarande gäller även vid byte till nya stenhärdar i gammal ugn och är en förutsättning för att garantin skall gälla.

Om stenhärden vid ett senare tillfälle byts ut, så är det mycket viktigt att ovanstående anvisningar om uppvärmning följs.

Värms stenhärden upp för snabbt kommer denna att spricka och förstöras

I små lokaler med dålig ventilation kan eventuella rökdetektorer aktiveras under urbränningen!

Försök därför att vädra ut röken genom att tex. öppna dörrar och fönster.

Användaren ansvarar för att maskinen rengörs grundligt innan den tages i drift. Använd med fördel mildt rengöringsmedel på alla ytor som kommer i kontakt med mat för att säkerställa att de inte är förorenade. Det är användarens ansvar att se till att maskinen inte tages i bruk innan den har rengjorts ordentligt.

Introduktion

Med P-Serien tar Sveba Dahlen pizzabakningen till en ny nivå. Den unika och välisolerade lösningen med dubbla härdade glas gör ugnen ytterst energisnål.

För användaren betyder det god ekonomi i bakningen.

Med den smarta panelen kan du bland annat programmera start- och stopptider för hela arbetsveckan. Då har ugnen alltid rätt arbetstemperatur när du skall börja baka. Om det uppstår en skillnad mellan önskad och verklig temperatur regleras det snabbt av den automatiska turbofunktionen.

Ugnens isolerande egenskaper har betydelse för arbetsmiljön. Ergonomin förbättras när ugnsluckan inte behöver öppnas flera gånger för att flytta runt pizzorna innan de är färdiga. Dessutom bidrar glasens värmereflekterande ytskikt till en svalare arbetsplats.

Ugnen vilar på en rejäl konstruktion med stadiga ben. Samtidigt är den lätta att flytta med hjälp av de låsbara hjulen. Det underlättar vid exempelvis städning eller service.

P-Serien är mycket välisolerad och utrustad med dubbla härdade glas och dubbla temperaturgivare. Därmed stannar värmen kvar och temperaturen blir jämn i hela ugnstrymmet. Resultatet är både lägre energikostnader och ett bättre bakresultat.

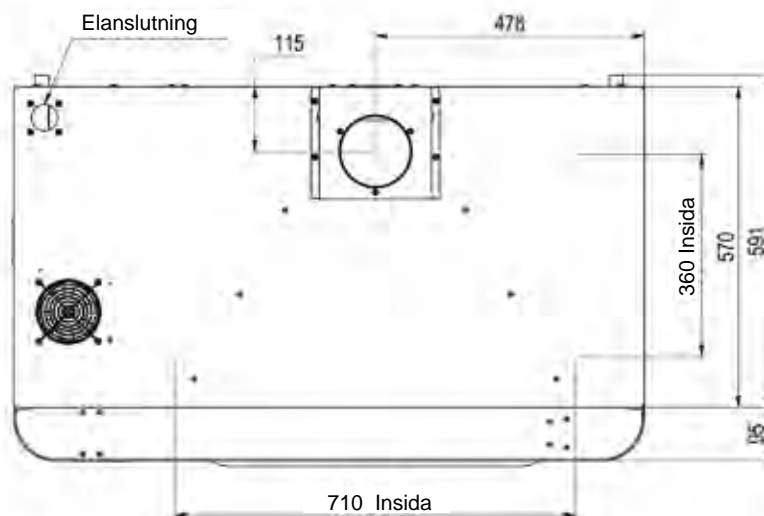
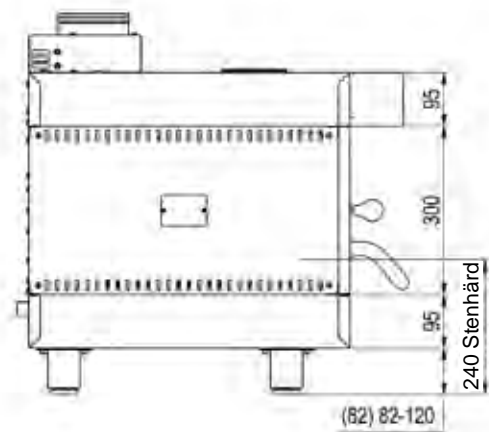
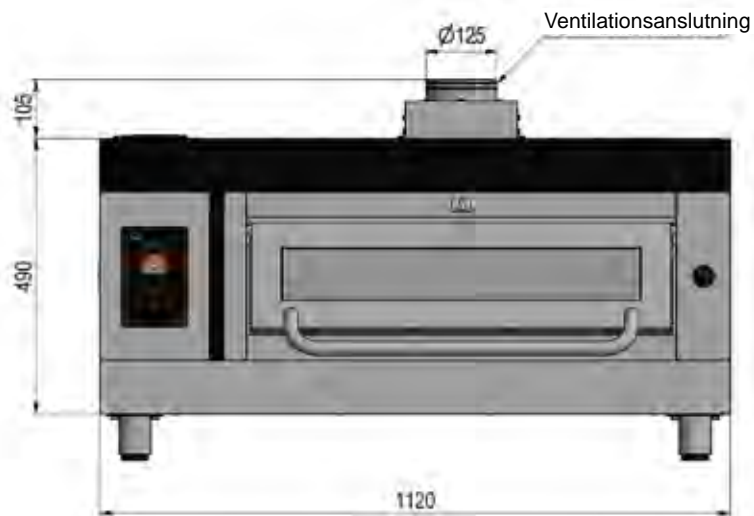
Enkel öppning och stängning med den gedigna luckkonstruktionen som är försedd med bra hjälpfjädring. De rostfria, blåstrade handtagen hålls svala och ger ett behagligt grepp.

Under ugnen finns två stabila utdragbara hyllplan med skålar i det övre. De fungerar perfekt som avlastningsyta och här kommer du lätt åt exempelvis kryddor och olja. På P200 finns istället korta justerbara ställfötter.

Läs gärna kapitlet om bakningstips för att du ska få det bästa utav ugnen.

Måttuppgifter

P-Serien 201



Höjd lucköppning

140 mm

Ventilation

100-125 m³ / timma, Ø125mm anslutning

Kabel

3 m kabel medföljer till alla ugnar.
Anslutningsdon medföljer för 3N / 400V & 3N 415V

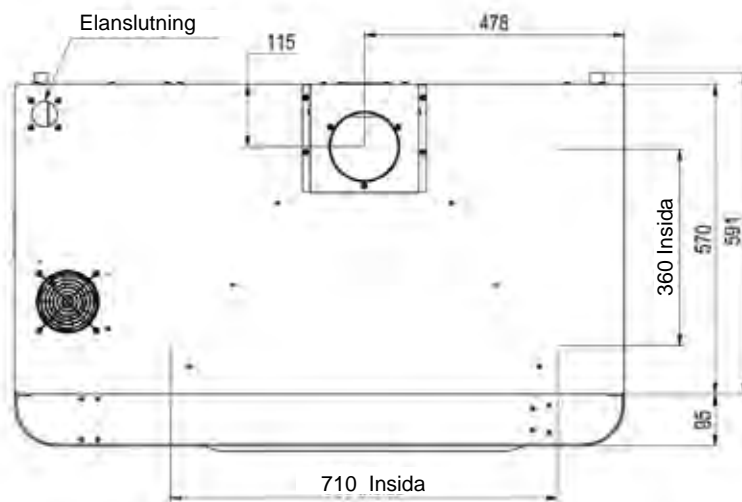
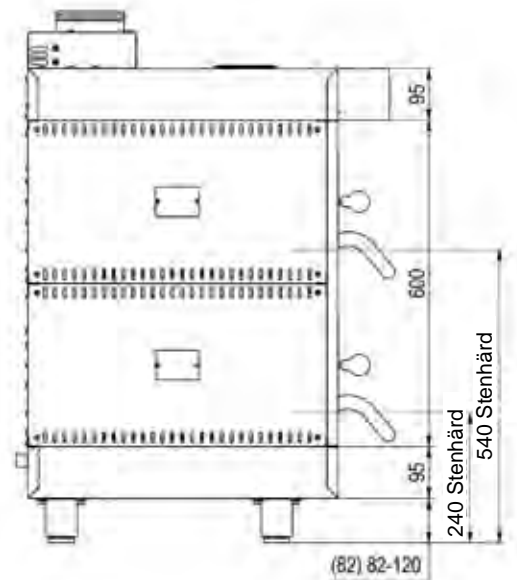
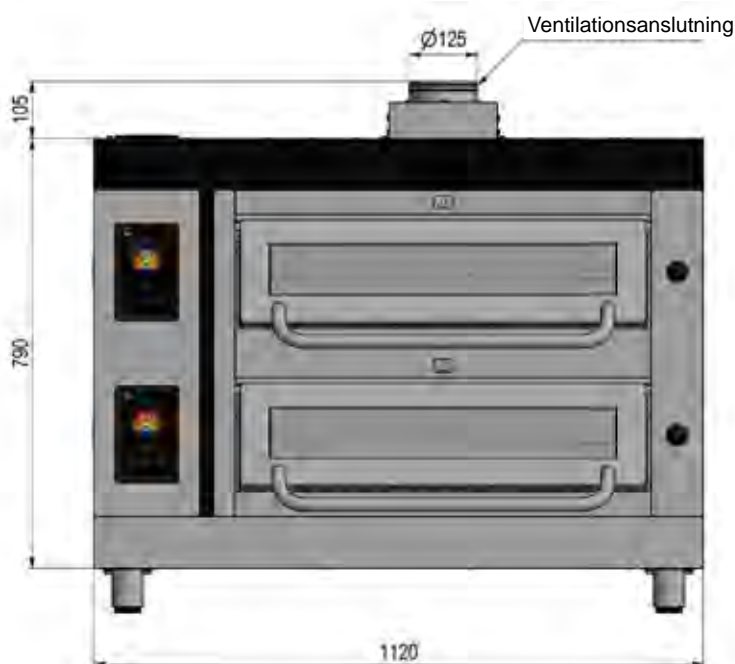
Rekommenderad säkring

	Spänning		
	3N / 400V	3N / 415V	3 / 230V
P201	10A	10A	16A

Anslutningseffekt Total

	Spänning		
	3N / 400V	3N / 415V	3 / 230V
P201	3,55kW	3,8kW	3,55kW

P-Serien 202



Höjd lucköppning

140 mm

Ventilation

120-150 m³ / timma, Ø125mm anslutning

Kabel

3 m kabel medföljer till alla ugnar.
Anslutningsdon medföljer för 3N / 400V & 3N 415V

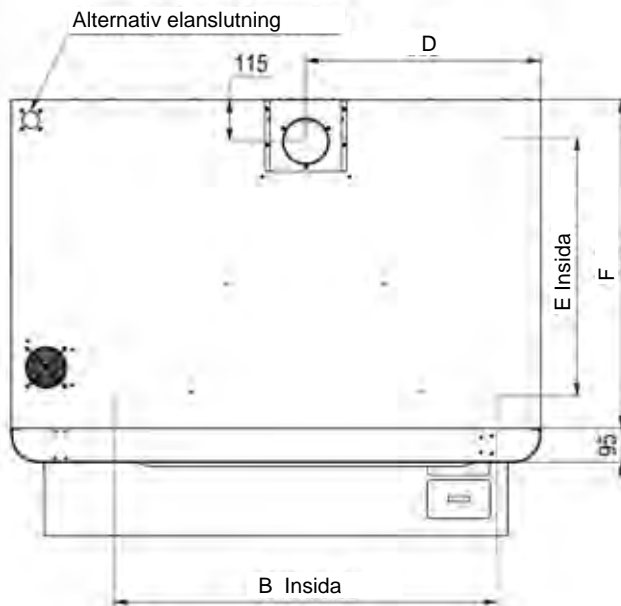
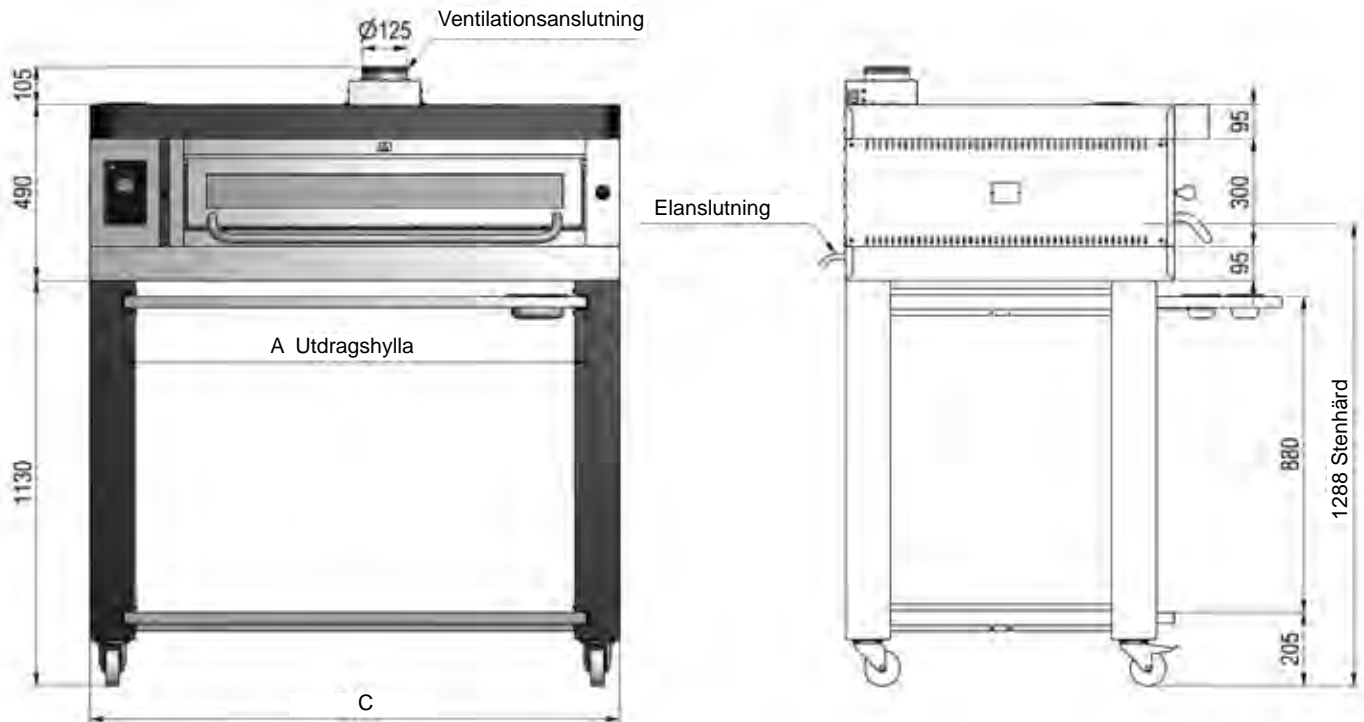
Rekommenderad säkring

	Spänning		
	3N / 400V	3N / 415V	3 / 230V
P202	16A	16A	25A

Anslutningseffekt Total

	Spänning		
	3N / 400V	3N / 415V	3 / 230V
P202	7,1kW	7,6kW	7,1kW

P-Serien 401, 601, 801, 801D



Höjd lucköppning

140 mm

Ventilation

100-125 m³ / timma, Ø125mm anslutning

Kabel

3 m kabel medföljer till alla ugnar.
Anslutningsdon medföljer för 3N / 400V & 3N 415V

Rekommenderad säkring

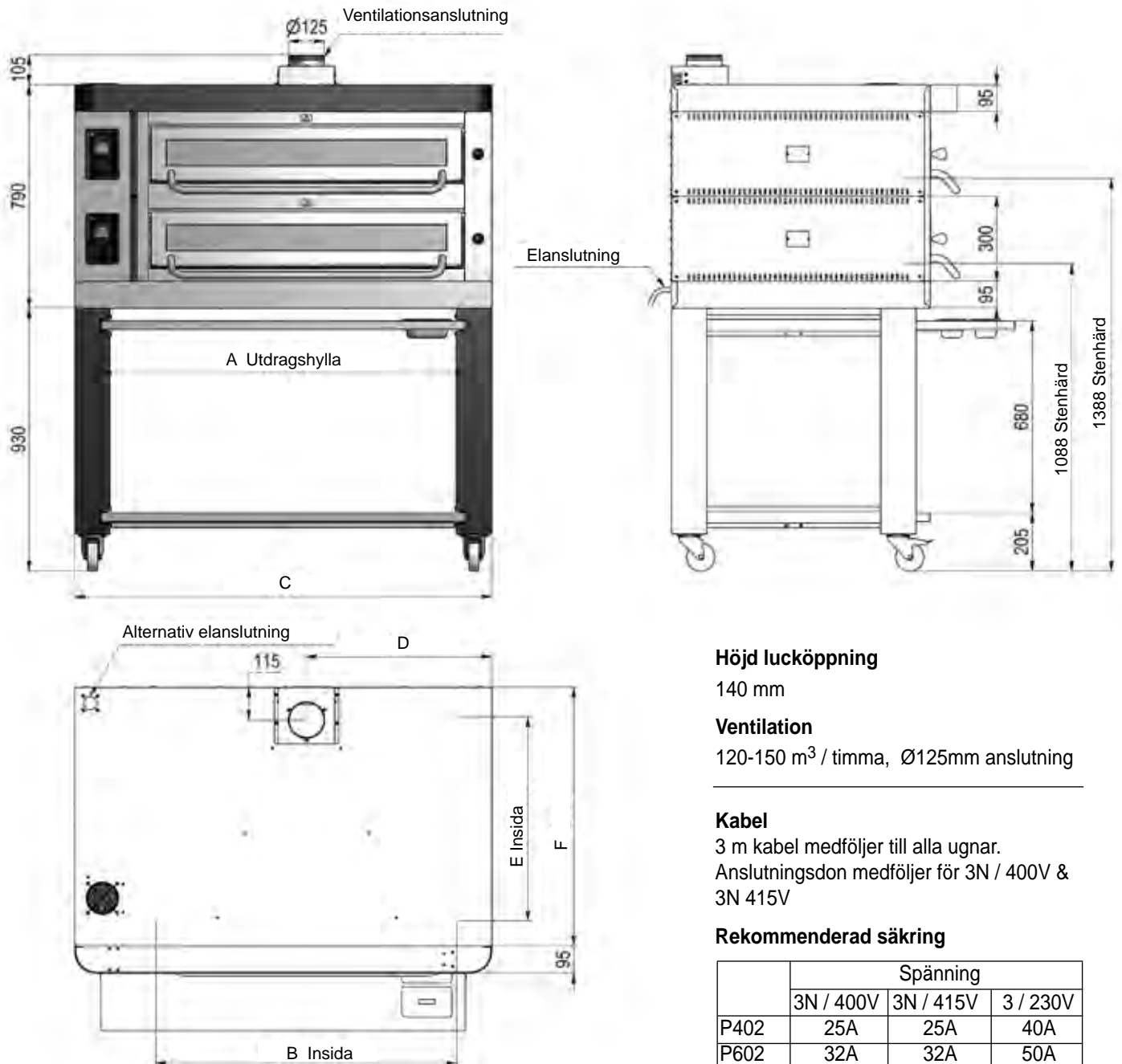
	Spänning		
	3N / 400V	3N / 415V	3 / 230V
P401	16A	16A	25A
P601	16A	20A	32A
P801	25A	25A	40A
P801D	25A	25A	50A

Anslutningseffekt Total

	Spänning		
	3N / 400V	3N / 415V	3 / 230V
P401	6,7kW	7,3kW	6,7kW
P601	9,5kW	10kW	9,5kW
P801	12,4kW	13,5kW	12,4kW
P801D	14,4kW	15,6kW	14,4kW

	A	B	C	D	E	F	Vikt (kg)	
							utan härd	med härd
P401	935	710	1120	478	720	915	211	240
P601	1290	1065	1475	655	720	915	257	300
P801	1645	1420	1830	833	720	915	312	370
P801D	1645	1420	1830	833	865	1060		

P-Serien 402, 602, 802, 802D



Höjd lucköppning

140 mm

Ventilation

120-150 m³ / timma, Ø125mm anslutning

Kabel

3 m kabel medföljer till alla ugnar.
Anslutningsdon medföljer för 3N / 400V & 3N 415V

Rekommenderad säkring

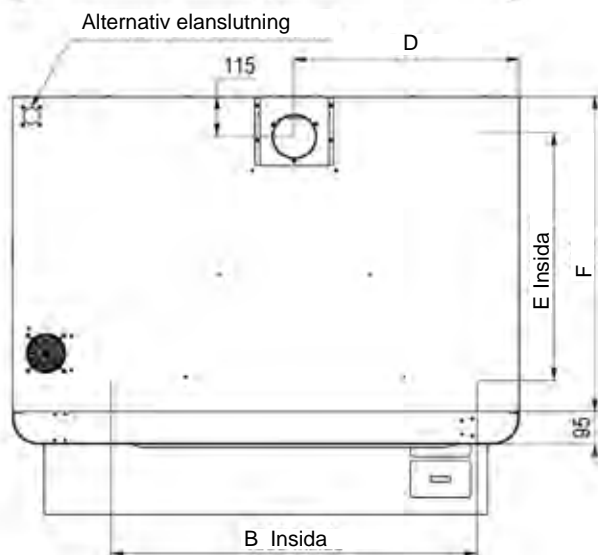
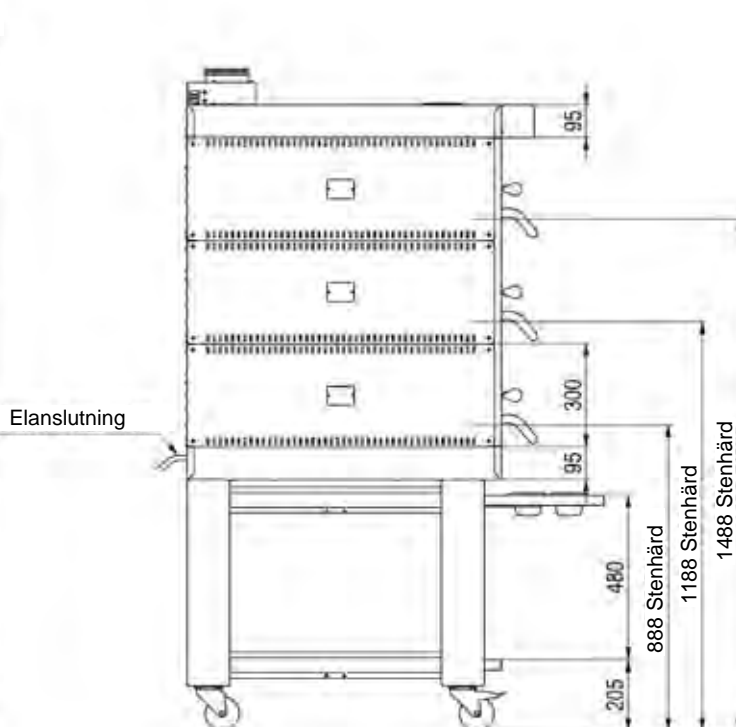
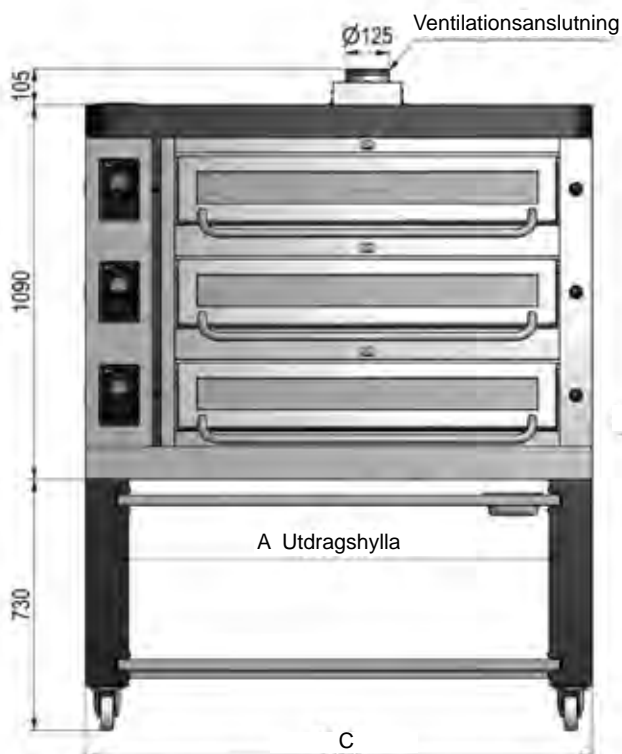
	Spänning		
	3N / 400V	3N / 415V	3 / 230V
P402	25A	25A	40A
P602	32A	32A	50A
P802	40A	40A	80A
P802D	50A	50A	80A

Anslutningseffekt Total

	Spänning		
	3N / 400V	3N / 415V	3 / 230V
P402	13,4kW	14,6kW	13,4kW
P602	19kW	20kW	19kW
P802	24,6kW	27kW	24,8kW
P802D	28,7kW	31,2kW	28,7kW

	A	B	C	D	E	F	Vikt (kg)	
							utan härd	med härd
P402	935	710	1120	478	720	915	274	332
P602	1290	1065	1475	655	720	915	333	420
P802	1645	1420	1830	833	720	915	404	520
P802D	1645	1420	1830	833	865	1060		

P-Serien 403, 603, 803, 803D



Höjd lucköppning

140 mm

Ventilation

150-200 m³ / timma, Ø125mm anslutning

Kabel

3 m kabel medföljer till alla ugnar.
Anslutningsdon medföljer för 3N / 400V & 3N 415V

Rekommenderad säkring

	Spänning		
	3N / 400V	3N / 415V	3 / 230V
P403	32A	32A	63A
P603	50A	50A	80A
P803	63A	63A	100A
P803D	80A	80A	125A

Anslutningseffekt Total

	Spänning		
	3N / 400V	3N / 415V	3 / 230V
P403	20,1kW	21,9kW	20,1kW
P603	28,5kW	30kW	28,5kW
P803	37,2kW	40,5kW	37,2kW
P803D	43,1kW	46,9kW	43,1kW

	A	B	C	D	E	F	Vikt (kg)	
							utan härd	med härd
P403	935	710	1120	478	720	915	343	430
P603	1290	1065	1475	655	720	915	410	540
P803	1645	1420	1830	833	720	915	496	670
P803D	1645	1420	1830	833	865	1060		

Produktbeskrivning

Godkännanden

P-Serien är CE-godkänd enligt EMC-direktivet samt Lågspänningsdirektivet.

Uppbyggnad

Ugnen består huvudsakligen av två delar, en ugnsektion och en bensektion. Bensektionen består av fyra ben som var för sig skruvas med fyra skruvar mot bottendelen.

På P200 finns istället korta justerbara ben.

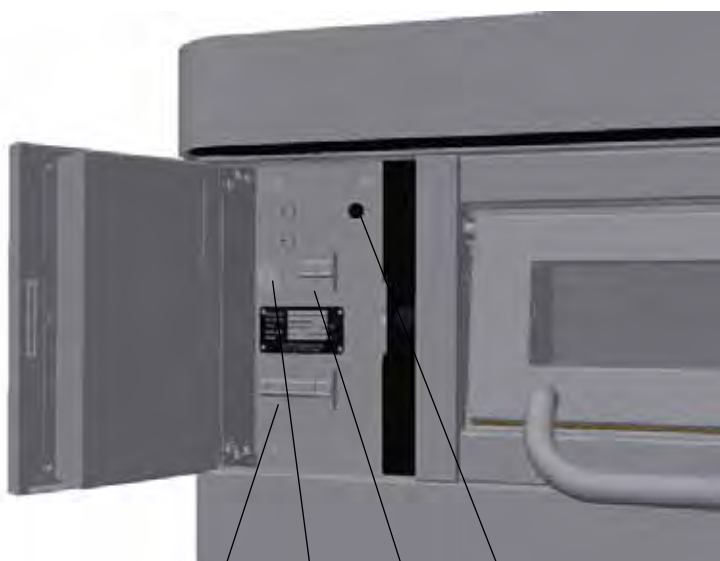
El-anslutning

3m kabel medföljer till alla ugnar. Anslutningsdon medföljer för 3N / 400V & 3N 415V.

Säkringar

Ugnen är försedd med inbyggda dvärgbrytare placerade innanför den öppningsbara paneldörren där de lätt kan nås. Här sitter också glassäkring (6,3A, 5x20mm) för ugnrumsbelysningen.

Vid överhettning löser en dvärgbrytare ut via ugnens överhettningsskydd (se avsnitt "Felsökning").



Element

Manöver

Belysning

Summer (endast Premium)

Ventilation

Ugnens ventilationshål som finns runt om på ugnen får inte täckas över. Om ugnen byggs in i en vägg skall detta utrymme vara väl ventilerat så att ugnens elektriska utrustning inte tar skada. Ugnens omgivningstemperatur får inte överstiga 50°C.

Vid inbyggnad är det viktigt att avståndet mellan ugn och brännbara byggelement är minst 50 mm.

Vid placering på bänk, eller då ugnens egna stativ inte används, tänk då på att ventilationshålen på ugnens undersida i framkant inte får blockeras.

Evakuering

P-Serien är konstruerad för att anslutas till en evakueringskanal med mekanisk ventilation. Ugnen är förberedd att anslutas till en $\varnothing 125$ mm evakueringskanal. Lämplig utsugningsvolym är 100-200 m³/timma beroende på ugnstorlek, se avsnitt Måttuppgifter. Evakueringsluftens temperatur är ca 40-45°C.

Om ugnen ansluts till en evakuering med självdrag kommer ugnens kvalmkåpa inte att transportera bort os och rök från ugnrummen lika effektivt.

Uppvärmning

Ugnen har en inbyggd snabbstartsfunktion (Turbo) som ser till att den når inställd temperatur på kortast möjliga tid. Funktionen kopplas till och från helt automatiskt vid behov.

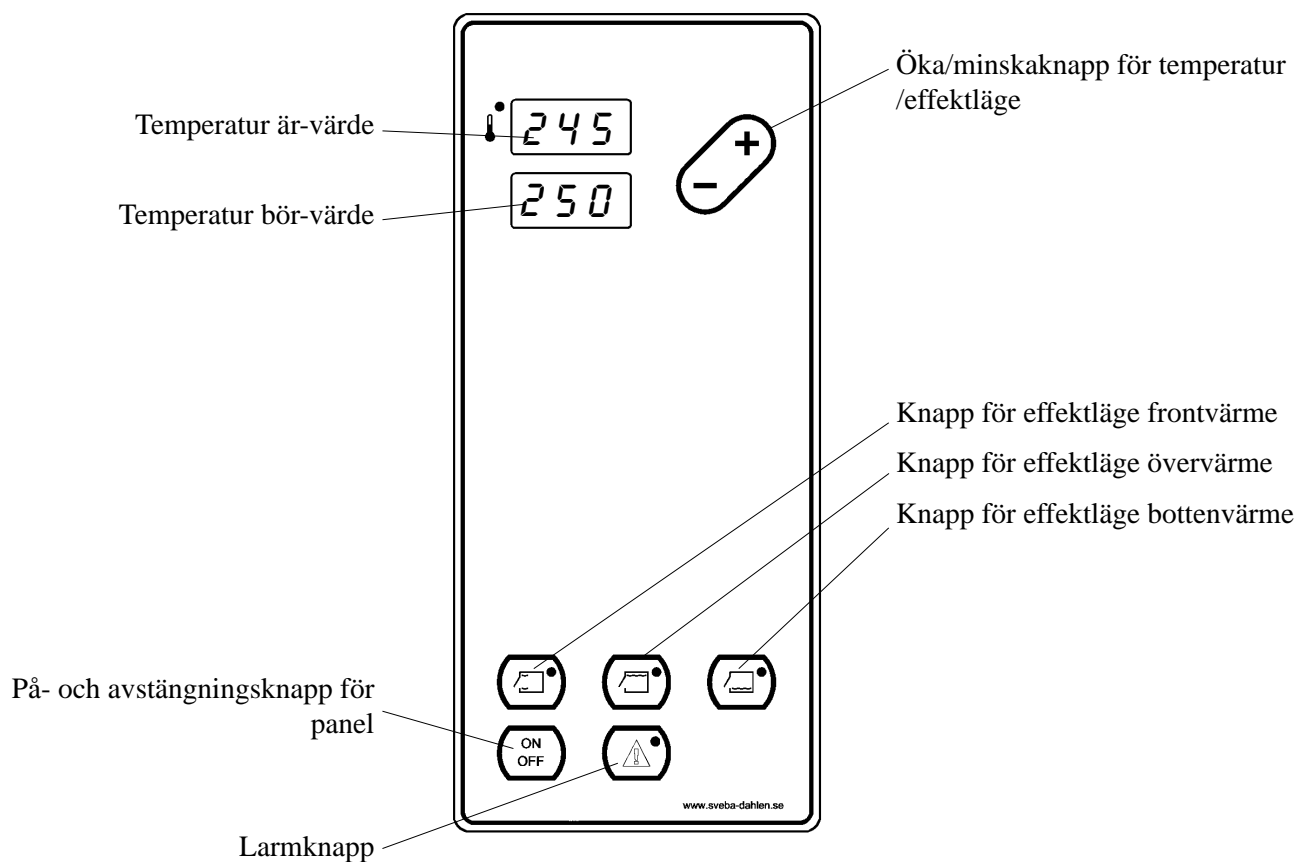
Dubbelglas

Luckorna på ugnen är försedda med dubbla härdade glas med reflekterande ytskikt. Det bidrar till en svalare arbetsmiljö, jämnare bakreslutat och lägre energiförbrukning.

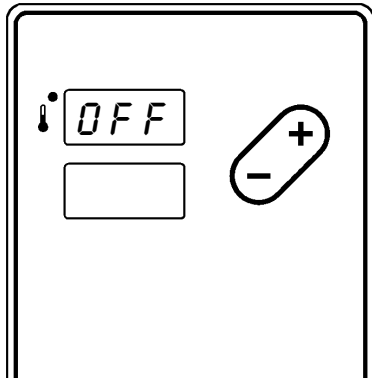
Se avsnitt skötsel för rengöring av lucka.

Panel

Allmän beskrivning

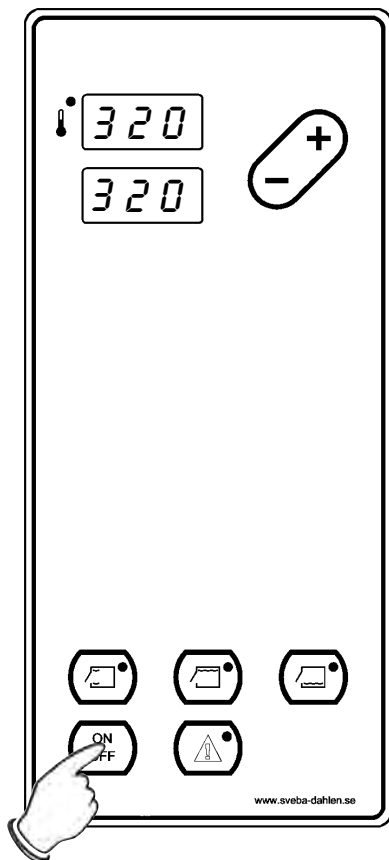


Avstängd ugn



Panelen visar OFF och alla dess funktioner är avstängda.

Start av ugn



Starta ugnen genom att trycka på ON/OFF-knappen.

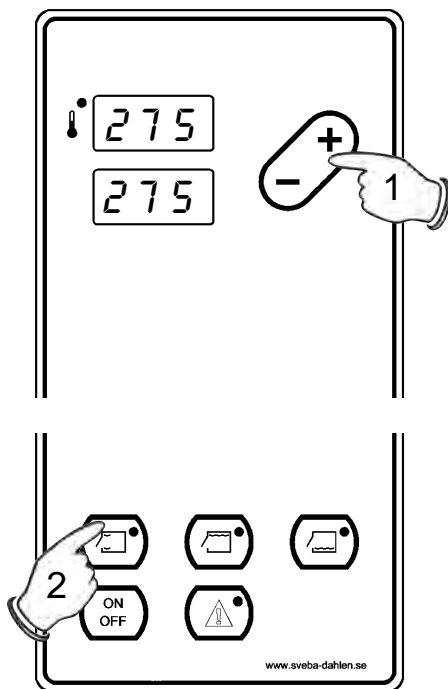
Displayerna tänds upp.

Ugnsbelysningen tänds upp.

Ugnssektionen värms upp till inställt värde.

Displayen för visning av temperaturens är-värde är normalt släckt och tänds upp i 4 sekunder vid tryck på +/- knapparna samtidigt. Kontinuerlig visning kan dock väljas i servicemenyn.

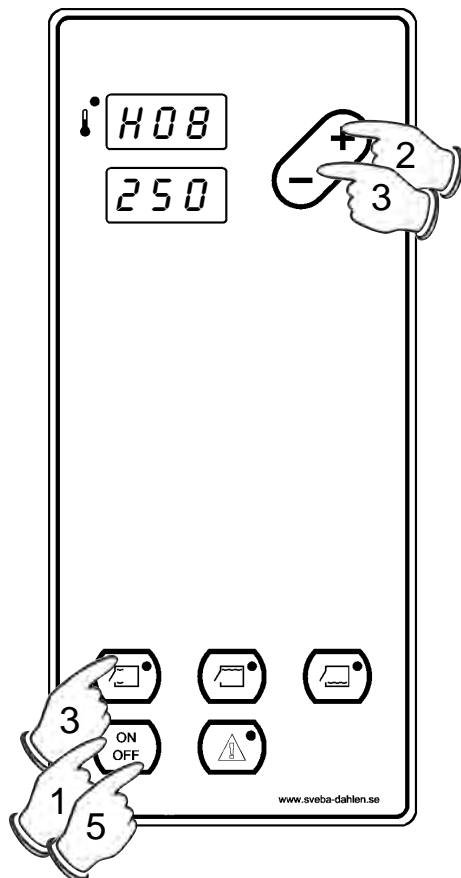
Bakning



1. Ställ in önskad temperatur.
2. För att fördela effekten mellan front-, över- och undervärme, ställ in önskat värde genom att trycka på respektive knapp. Inställning 0-10 motsvarar 0-100% effekt. Displayen "temperatur bör-värde" används för att visa inställt värde. Ändra värdet med +/- knappen för temperatur. Displayen övergår till inställd temperatur efter några sekunder.

Ugnen kan startas med en timer som räknar ner inställd tid, enligt beskrivning "Startur", eller programmeras att starta och stoppa på fasta tider varje dag, enligt beskrivning "Veckour".

Startur



1. Håll ON/OFF knappen intryckt i 10 sekunder. Temperaturdisplayen växlar till önskad starttemperatur och antal timmar kvar till start.
2. Ställ in önskad starttemperatur med "+ / -".
3. Ställ in timmar till start genom att hålla frontvärme-knappen intryckt och ändra med + / -.
4. Displayen räknar ner timma för timma. När H00 är uppnådd startar ugnen och värms upp till inställd temperatur.
5. Starturet kan deaktiveras genom att på nytt hålla ON/OFF knappen intryckt i 10 sekunder.

Veckour

Vid strömavbrott måste klockan ställas in på nytt.

För att veckouret skall fungera måste det först aktiveras i servicemenyn, parameter P02.

Inställningar görs med panel i läge OFF.

1. Panelen indikerar Stb.
2. Växla mellan Stb, SEt och rtc genom att hålla frontvärmeknappen intryckt och ändra mode med + / - .

Stb = Standby, ugn redo att startas av starturet. Se fig. 1

SEt = Inställning av start och stopptider. Se fig. 2

rtc = Inställning av realtidsklocka. Se fig. 3

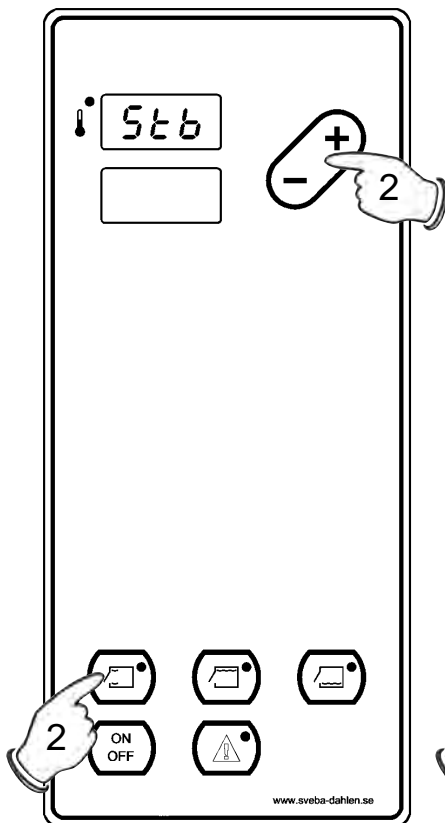


Fig 1

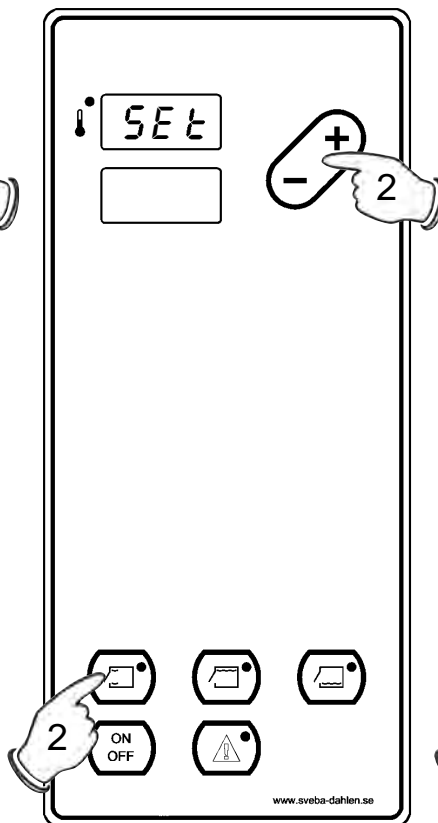


Fig 2

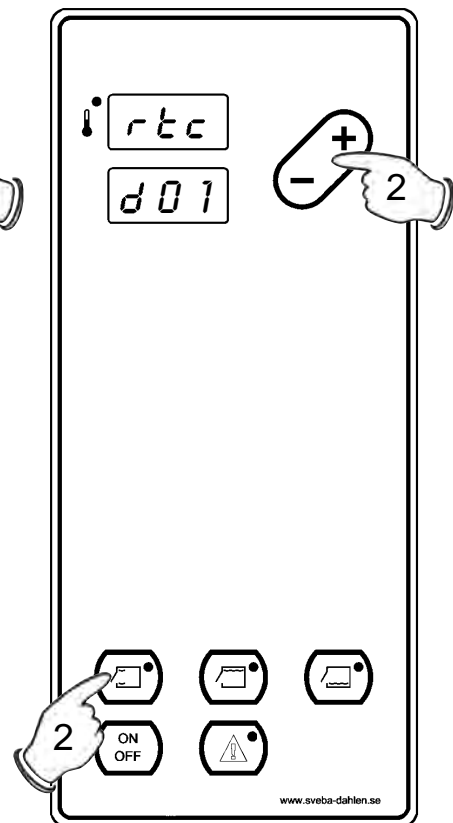


Fig 3

Inställning av realtidsklocka "rtc"

1. Växla till "rtc".
2. Växla mellan dag, timme och minut genom att hålla undervärmeknappen intryckt och ändra med +/-.
3. Ställ in veckodag (dag 1= Måndag) med +/- . Se fig. 1
4. Ställ in timmar med +/- . Se fig. 2
5. Ställ in minuter med +/- . Se fig. 3

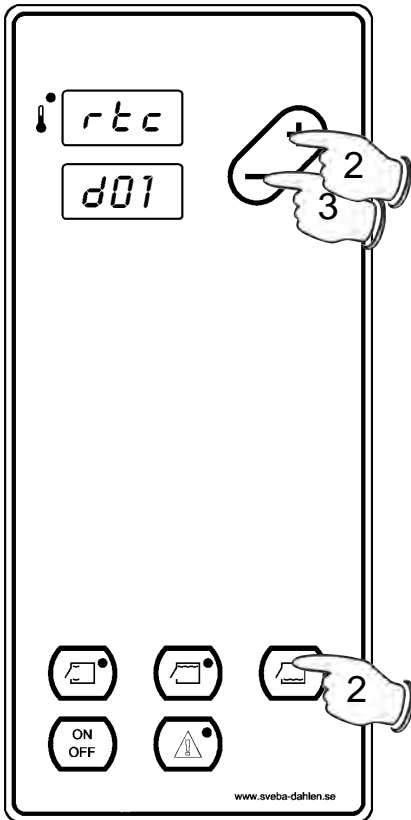


Fig 1

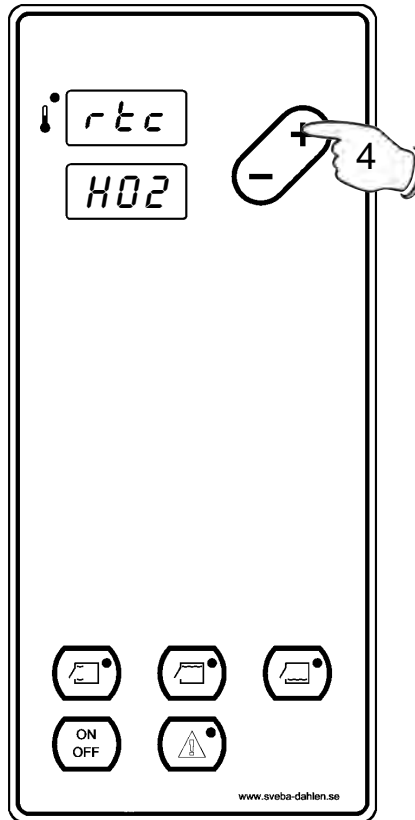


Fig 2

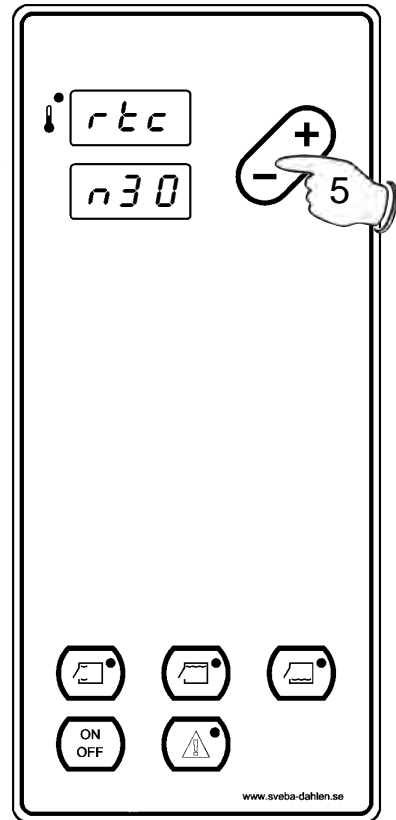


Fig 3

Inställning av start och stopp tider "SEt"

1. Växla till "SEt".
2. När + / - knapp påverkas växlar översta displayen från SEt till att visa startdag och timme, den undre displayen visar stoppdag och timme.
3. Ställ in starttimme med + / -.
4. Ställ in stopptimme genom att hålla övervärmeknappen intryckt och ändra med + / -.
5. Växla till nästa dag genom att hålla undervärmeknappen intryckt och ändra med +/-.

För att inaktivera en start/stopptid: öka tiden tills "--" visas i displayen.

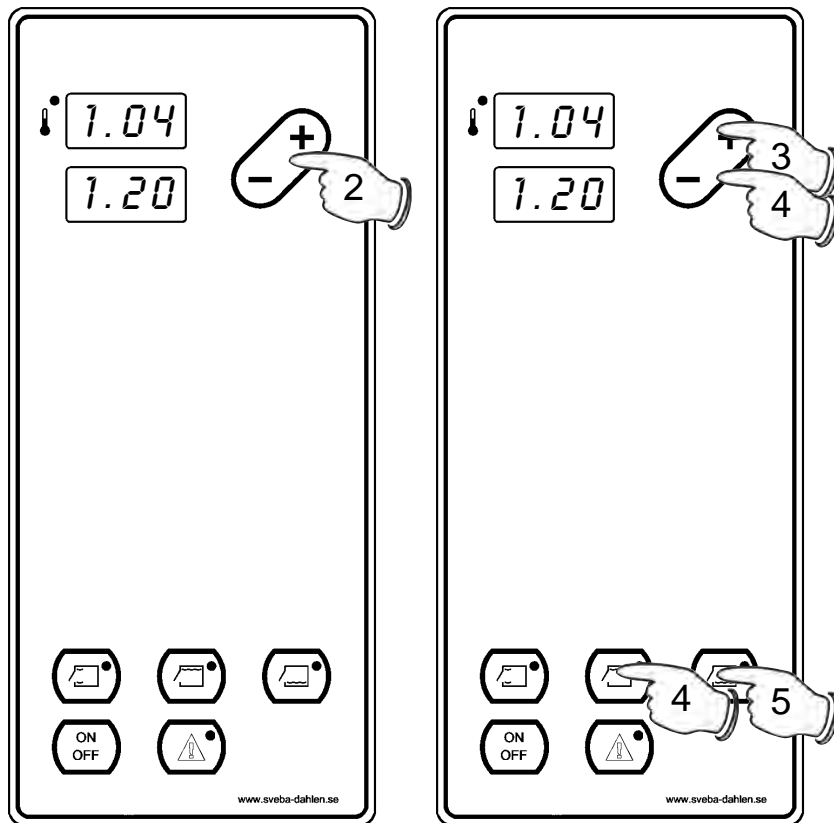
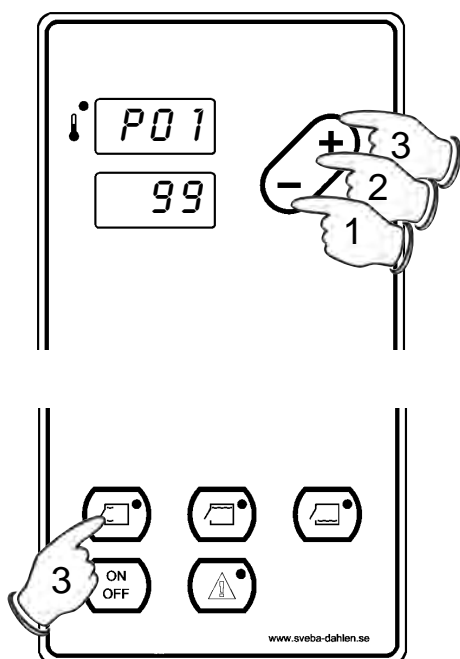


Fig 1

Fig 2

Parameternivå 1



För åtkomst av servicemeny för användare.

1. Håll +/- knapparna för temperaturen intryckt i 4 sekunder, parameternumret visas i den övre displayen och värdet i den undre.
2. Växla parameter med +/-.
3. Ställ in värdet genom att hålla frontvärmeknappen intryckt och ändra med +/-.

Om ingen knapp påverkas inom 10 sekunder växlar panelen tillbaka till föregående läge.

Parameterlista

P01: Max tillåten strömförbrukning.

Sätts till samma värde (ampere) som bageriets matande säkring till ugnen.

Om ugnens strömkonsumtion överskrider detta värde kopplas ett däck automatiskt bort.

Prioriteringsordning för bortkoppling av ett däck.

1. Kopplar bort det däck vars temperatur ligger närmast bör-värdet.
2. När ett däck är bortkopplat av belastningsvakten blinkar dess temperatursymbol. **P28 måste aktiveras.**

P02: Veckour.

Aktivering av panelens inbyggda veckour.

Panel visar *Stb* (standby) istället för *Off*.

P03: Energispartimer.

Energispar mode aktiveras genom att ställa in ett värde större än noll i P03.

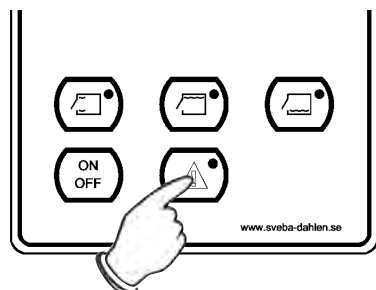
Om någon knapp sedan påverkas växlar panelen tillbaka till föregående inställda baktemperatur.

P04: Energispartemperatur.

Se P03.

Område	Default	Default
0-999A	0	Pizza 0
0: Deaktiverat 1: Aktiverat	0	0
0-999min	0	0
0-250C	100	100

Larmhantering



När ett larm uppstår tänds larmsymbolen.

Avläs larmet i den understa displayen genom att trycka på larmsymbolen.

Larmsymbolen lyser så länge larmet kvarstår.

INDIKERING	FELTYP	ÅTGÄRD
E1	Fel på temperaturgivare, vänster	Kontroll av givare och dess anslutning
E2	Fel på temperaturgivare, höger	Kontroll av givare och dess anslutning
E3	Fel på kallkompensationen	Byt panel
E4	Strömavbrott	Ställ in klockan
E5	Externt larm	Kontrollera säkringar och överhettningsskydd
E90	Nätverksfel, seriellt gränssnitt	Test av ledningsanslutningar Kontrollera inställningarna för kommunikation (finns angivet på elschema) Tillkalla auktoriserad servicetekniker
E91	Energimätning ej aktiverat i en av slavpanelerna	Tillkalla auktoriserad servicetekniker Kontrollera parameter "AC guard" i alla slavpaneler
SEr	Larm, dags för service	Tillkalla auktoriserad servicetekniker
EP	Fel i parameterminnet	Byt panel
Pr	Intern test ej OK	Byt panel

Turbostart

Ugnen är utrustad med automatisk turbofunktion. Om skillnaden mellan bör- och ärvärdestemperaturen är större än ett värde inställt i servicemenyn är alla temperaturutgångar inkopplade till 100% för snabb uppvärmning.

Turbofunktionen inaktiveras när ett bakprogram startas eller om skillnaden mellan bör- är-värdestemperatur är mindre än inställt värde.

AC-guard

Ugnen beräknar aktuell strömförbrukning.

I servicemenyn ställs "max tillåten ström" in. Strömförbrukningen tillåts inte att överskrida detta värde.

Om ett däck stängs av på grund av för hög strömförbrukning blinkar temperatursymbolen.

Energisparläge

Energisparläge aktiveras genom att ställa in ett värde större än noll i P03.

Ugnen går automatiskt ner till en lägre temperatur om ingen knapp påverkas inom inställd tid.

Bakningstips

Att baka i en stenugn är något av en konst.

Till stor del beror utmaningen i att lära sig hur värmen beter sig i stenen med sin höga termiska tröghet och att med det i åtanke ställa in ugnen och arbeta med den på rätt sätt.

Ugnen delas in i 3 värmegrupper. Över-, under-, och front-värme. Samtliga kan regleras från 0-10 där 0 betyder 0% effekt (helt avstängt) och 10 betyder 100% effekt

- Övervärmern reglerar framförallt gräddningen av pizzans ovansida
- Undervärmen reglerar framförallt gräddningen av pizzans undersida
- Frontvärmen reglerar gräddningen fram mot luckan

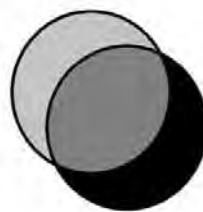
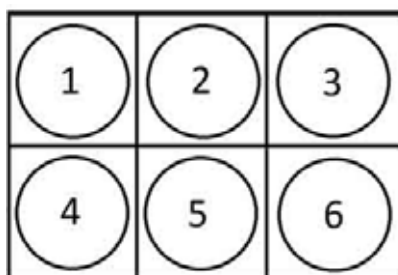
En bra grundinställning att utgå från ser ut så här:

	Lågintensiv bakning	Medelintensiv bakning	Högintensiv bakning
Front	8	9	10
Över	8	9	10
Under	1	3	6
Temperatur	285°C	300°C	310°C

Man ska aldrig ställa undervärmen på 0!

Då endast övervärmern arbetar hettar den upp det översta skiktet av stenen väldigt mycket vilket i sin tur bränner botten på pizzan. Så genom att istället ställa bottenvärmen på ca 1-2 så får du en ljusare botten och en mer stabil och balanserad ugn.

Det är viktigt att arbeta strukturerat för att få ett jämnt resultat – placeringen av pizzorna är viktig. Eftersom stenen har en naturlig tröghet i att absorbera värme så bör man ge stenen några minuter för återhämtning innan man åter placerar en pizza på samma ställe. Detta görs bäst genom att tänka numrerade platser i ugnen där du lägger första pizzan på plats ett andra på plats två o.s.v. när du använt alla platser börjar du om på plats ett. Har du flera däck så kan du rotera på ännu fler platser vid behov. Hinner stenen ändå inte återhämta sig emellan pizzorna så behöver du öka bottenvärmen.



Det är också viktigt att inte grädda en pizza på en plats och sedan placera nästa pizza halvt omlott där förra pizzan låg. Då kommer pizzan delvis ligga på varm sten och delvis på kyld sten vilket leder till att pizzan blir mycket ojämnt gräddad.

Vid medel- och hög-intensiv bakning kan spjället öppnas för att släppa ut en del av ångan som uppstår vid bakningen genom den bakre delen av ugnen detta minskar ångan som kommer genom luckan.

Vid lågintensiv bakning bör spjället hållas stängt för lägsta energiförbrukning.

Felsökning

Om det skulle uppstå problem av något slag bör man först titta igenom felsökningslistan nedan för att se om man själv kan rätta till felet. Hjälp er inte detta kontaktas Sveba Dahlens serviceavdelning.

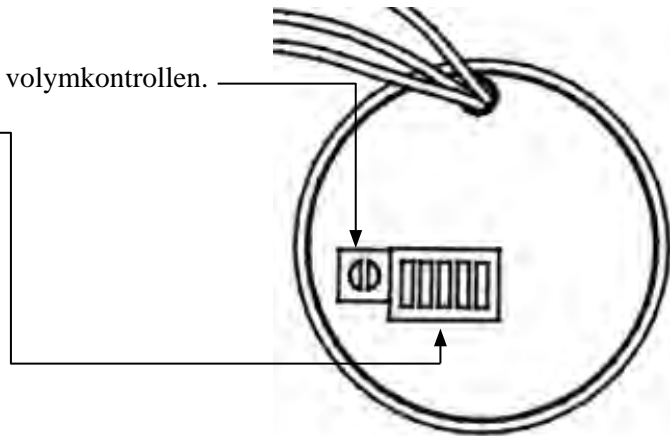
OBS! Det är inte tillåtet att utföra arbete med elektriska komponenter själv. Detta arbete skall utföras av behörig elektriker.

Fel	Orsak	Åtgärd
Ugnen startar ej.	<ul style="list-style-type: none"> • Ugnens säkring kan ha löst ut. • Huvudsäkringen kan ha löst ut: 	<ul style="list-style-type: none"> • Återställ säkringen i ugnens front. • Byt säkringen i huvudcentralen.
Ugnen sjunker i temperatur eller har lång återhämtningstid.	<ul style="list-style-type: none"> • Spjället är öppet. • Säkring/överhettningsskydd har löst ut. • Ett element är trasigt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stäng spjället helt eller delvis. • Återställ säkring i ugnens front. • Byt ut trasigt element.
Produktens ovansida för mörk.	<ul style="list-style-type: none"> • För mycket övervärme. 	<ul style="list-style-type: none"> • Minska övervärmerna.
Produktens undersida för mörk.	<ul style="list-style-type: none"> • För mycket övervärme. • För hög värme. 	<ul style="list-style-type: none"> • Minska övervärmerna. • Sänk värmen.
Produkten för mörk på både över- och undersida.	<ul style="list-style-type: none"> • För hög baktemperatur. • För lång baktid. • För mycket övervärme. 	<ul style="list-style-type: none"> • Minska baktemperaturen något. • Minska baktiden något. • Minska övervärmerna
Produkten ljusare i ugnens främre del.	<ul style="list-style-type: none"> • För lite frontvärme. • För mycket övervärme. 	<ul style="list-style-type: none"> • Öka frontvärmerna 1 steg. • Minska övervärmerna ett steg.
Produkten mörkare i ugnens främre del.	<ul style="list-style-type: none"> • För mycket frontvärme. • För lite övervärme. 	<ul style="list-style-type: none"> • Minska frontvärmerna 1 steg. • Öka frontvärmerna 1 steg.
Ugnen bakar ojämnt på vissa ytor.	<ul style="list-style-type: none"> • Statiskt relä trasigt. • Ett eller flera element kan vara skadade eller "vridna". 	<ul style="list-style-type: none"> • Byt statiskt relä. Får endast göras av behörig fackman. • Byt ut skadade element.
Det kommer ut mycket os/ånga från ugnen.	<ul style="list-style-type: none"> • Dålig ventilation. • Kall luft blåser på ugnen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se "evakuering". • Om t.ex. ett AC-aggregat blåser kyld luft mot ugnen uppstår detta fenomen. Rikta därför den kylda luften bort från ugnen.

Inställning av ljudsignal

1. Dra ut stickproppen eller gör på annat sätt gör ugnen spänningslös.
2. Lossa den vänstra sidoplåten.
3. Anpassa ljudnivån genom att försiktigt vrida på volymkontrollen.
4. Justera DIP-switcharna för att ändra tonval.

Standardton = 27.



Primary tone	Switch setting	Tone Description			
		Pattern	Frequency Hz	Rate	Description
1	11111	Alternating	800 & 970	2Hz (250ms-250ms)	
2	11110	Sweep	800 to 970	7Hz (7/s)	
3	11101	Sweep	800 to 970	1Hz (1/s)	
4	11100	Continuous	2850	Steady	
5	11011	Sweep	2400 to 2850	7Hz	
6	11010	Sweep	2400 to 2850	1Hz	
7	11001	Slow whoop	300 to 1200	3s sweep, 0.5 s silence, then repeat	
8	11000	Sweep	1200 to 500	1Hz	
9	10111	Alternating	2400 & 2850	2Hz (250ms-250ms)	
10	10110	Intermittent	970	0.5Hz (1s On/1s Off)	
11	10101	Alternating	800 & 970	1Hz (500ms-500ms)	
12	10100	Intermittent	2850	0.5Hz (1s On/1s Off)	
13	10011	Intermittent	970	0.8Hz (250ms On/1s Off)	
14	10010	Continuous	970	Steady	
15	10001	Alternating	554 & 440	100ms-400ms	
16	10000	Intermittent	660	3.3Hz (150ms On/150ms Off)	
17	01111	Intermittent	660	0.28Hz (1.8s On/1.8s Off)	
18	01110	Intermittent	660	0.05Hz (13s Off / 6.5Hz On)	
19	01101	Continuous	660	Steady	
20	01100	Alternating	554 & 440	0.5Hz (1s On/1s Off)	
21	01011	Intermittent	660	1Hz (500ms-500ms)	
22	01010	Intermittent	2850	4Hz (150ms On/100ms Off)	
23	01001	Sweep	800 to 970	50Hz	
24	01000	Sweep	2400 to 2850	50Hz	
25	00111	Intermittent	970	3 x 500ms pulses followed by 1.5s silence then repeat	
26	00110	Intermittent	2850	3 x 500ms pulses followed by 1.5s silence then repeat	
27	00101	Continuous	4000	Steady	
28	00100	Alternating	800 & 970	2Hz (250ms-250ms)	
29	00011	Alternating	990 & 650	2Hz (250ms-250ms) (Symphoni tones)	
30	00010	Alternating	510 & 610	2Hz (250ms-250ms) (Squas hni Micro tones)	
31	00001	Sweep	300 to 1200	1Hz	
32	00000	Continuous	4000	Steady	

Skötsel

Rengöring

En väl rengjord ugn förlänger dess livslängd och ger samtidigt ett trevligare intryck mot dina kunder. Av hygieniska skäl bör ugnsrummet rengöras dagligen.

Daglig skötsel

Sopa ur ugnsrummen och torka av luckglasen med en fuktad trasa. Använd gärna lite diskmedel eller annat rengöringsmedel som är speciellt framtaget för glas. Sveba Dahlen rekommenderar **BRITE GLACE** med artikelnummer **91430-005**.

Använd inte stålull eller andra svampar med rengörande effekt. Använd inte skurpulver, aggressiva eller repande rengöringsmedel på ugnens luckglas. Använd inte kalla rengöringsvätskor på varmt glas. Risken är då stor att glaset spricker. Glaset får inte vara varmare än att du kan ta på det med handen (max 50°C). Ett luckglas som sällan eller aldrig rengörs blir mycket svårt att göra rent.

Utvändig rengöring

Använd inte alkaliska eller slipande rengöringsmedel. För de rostfria utvändiga ytorna har Sveba Dahlen ett utmärkt rengöringsmedel **LAHEGA** med artikelnummer **91430-009**.

Kontakta Sveba Dahlen om dessa rengöringsmedel på tel. 033-151500, fax. 033-15 15 99 eller spareparts@sveba-dahlen.se.

Iakttag försiktighet vid rengöring då vassa hörn och kanter kan förekomma.

OBS! Ugnen får inte överspolas med vatten då detta kan orsaka kortslutning och ge korrosionsskador på ej synliga delar av ugnen. Använd inte högtryckstvätt!

Använd ej högtryckstvätt



Elskåpet

Innan något servicearbete påbörjas skall huvudströmmen slås ifrån!

Borsta rent elskåpets ledningar och komponenter med en mjuk borste. Var försiktig vid användning av dammsugare i elskåpet då denna kan alstra statisk elektricitet som kan förstöra datapanelens elektronik.

Byte av ugnsrumsbelysning

Stäng först av ugnen!

Bänd försiktigt loss lampglaset med en kniv eller skruvmejsel. Glödlampan kan nu enkelt bytas. Ta inte med fingrarna direkt på den nya glödlampan. Fett från fingrarna kan förkorta lampans livslängd. Använd rena handskar eller håll i lampan med ett papper.

Service

För att garantivillkoren skall gälla måste ugnen genomgå service med vissa tidsintervall. Nedan följer ett serviceprogram med angivna tidsintervaller. Följ detta program och ugnen kommer att fungera bra och med ett jämt bakresultat under lång tid framöver.

Vid service och reparationer skall endast originaldelar från Sveba Dahlen användas.

Serviceprogram

VAR 12:e MÅNAD

Kontroll och justering:

Luckpackning

Glaset infästning

Belysning, inklusive kablar

Härdplattor

Åtdragning av anslutningar

Element

Luckfjäder

Kulled

Funktionskontroll

Kontroll av omgivningstemperatur

Lucklager

Rengöring:

Ugnsrum

Luckglas

Lampor

EG-Försäkran om överensstämmelse

ORIGINAL

(ENLIGT 2006/42/EG, Bilaga II 1A)

Tillverkare**Sveba Dahlen AB**

Företagsnamn

Industrivägen 8

SE-513 82 FRISTAD

Adress

Behörig person

Ion Folea

Namn

Sveba Dahlen AB

Företagsnamn

Industrivägen 8

SE-513 82 FRISTAD

Adress

Försäkrar härmed att:**Allmän benämning: Pizzaugn****Modell: P-Serien P200, P400, P600, P800, P800D:****överensstämmer med alla tillämpliga bestämmelser i Maskindirektivet 2006/42/EC****Vidare försäkras att maskinen överensstämmer med alla tillämpliga bestämmelser i:**

EMC-direktivet 2004/108/EC, samt nu gällande tillägg och korrigeringar.

Lågspänningen 2006/95/EC, samt nu gällande tillägg och korrigeringar.

Följande standarder är tillämpade:

EN 60335-2-36, EN 12100:2010 samt nu gällande tillägg och korrigeringar.

Fristad

Ort

2015-01-05

Datum

Underskrift

Peter Larsson

Namn

Vd

Titel