

KEN storkøkken

Brugermanual

KEN edition CHEF 4/24 ovn

KEN storkøkken a/s
Runetoften 15 - 17
Postbox 1326
8210 Århus V

Tlf. 86 24 84 00
Service: 70 10 20 91

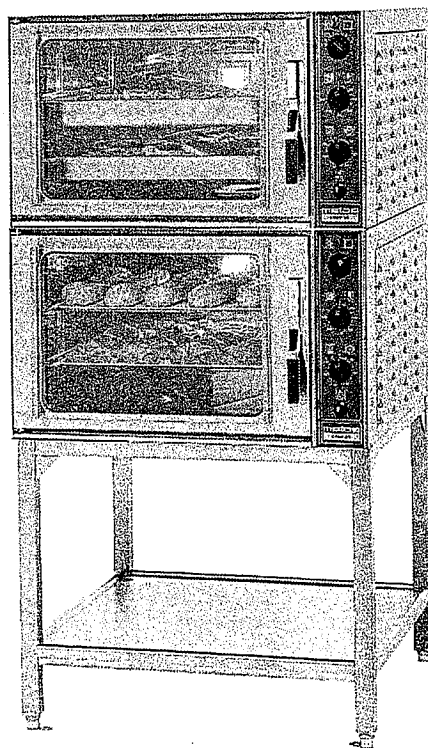


K E N *edition*

Konvektionsovn

CHEF 4
CHEF 5
CHEF 24

Installations- og brugsvejledning



Brugsvejledning til konvektionsovn

Funktion:

* Ovnens funktioner styres fra kontrolpanelet. (Se figur 1).

OVNRUMSSPJÆLD

Spjældet bruges til at fjerne damp og fugt fra ovnrummet.

TERMOSTAT LAMPE

Den gule lampe lyser, når ovnen varmer.

TERMOSTAT KNAPE

Til at indstille ovnens temperatur mellem +50 - 300 ° C.

INDIKATIONS LAMPE

Indikationslampen lyser, når ovnen er tændt

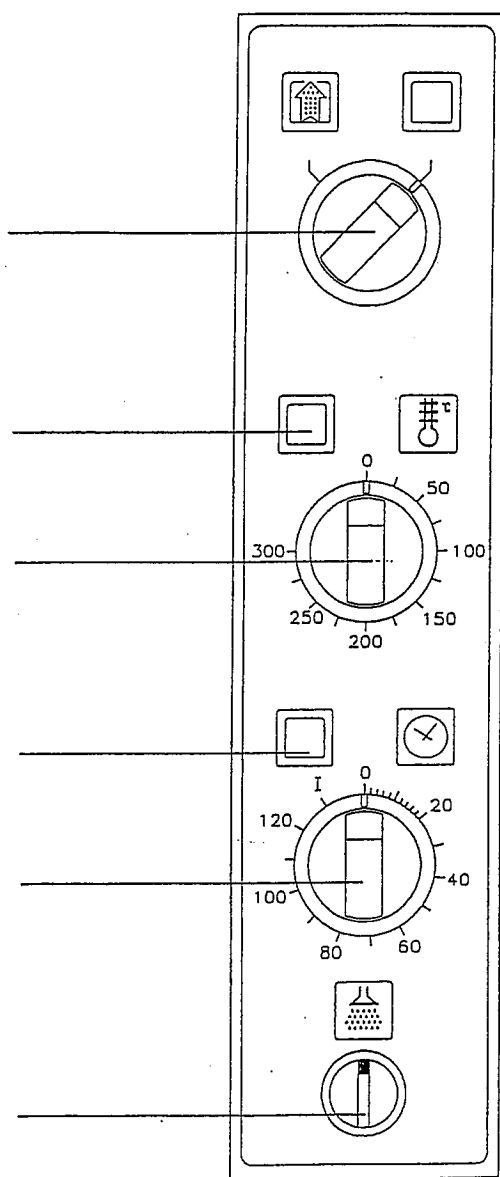
UR

Trinløs indstilling fra 0 - 120 minutter eller vedvarende brug ved at stille uret i pos. I.

Uret ringer, når knappen er på position 0

FUGTFUNKTION

Fugt tilsættes, når knappen er drejet med uret og indikationslampen lyser.



(Figur 1.)

Ibrugtagning

Ovnen forvarmes, til den ønskede temperatur er opnået. En gennemvarmet ovn giver det bedste resultat.

* Vælg de rigtige skinner

2 sæt skinner bagning, stegning og bruning.

3 sæt skinner bagning.

* Sæt uret (se figur 1) på 20 minutter.

* Indstil termostaten på 250 ° C, hvis ovnen skal fyldes helt op med kolde produkter. (Efter ovnen er fyldt, indstilles den ønskede stegetemperatur). Hvis ovnen ikke fyldes helt op, kan man nøjes med at opvarme til den ønskede stegetemperatur.

* Ovnen er klar til brug, når uret ringer.

* Sluk for termostaten. Uret vil også holde op med at ringe.

* Når ovndøren er lukket, forbliver ovnen varm i lang tid. Også selvom den ikke er tændt.

Sådan vælges ovntemperatur

Da en varmluftsovn (konvektionsovn) er meget effektiv, skal temperaturen være ca. 20 ° C lavere end i en almindelig ovn.

Bage-/ stegetid er afhængig af madens kvalitet, vægt og tykkelse. Jo mindre kompakt maden er, desto kortere tid kræver den.

Bagning / stegning

* Forvarm ovnen som instrueret.

* Træk i håndtaget for at åbne døren.

* Sæt maden i ovnen

* Skub døren i for at lukke den - indtil du hører et tydeligt klik.

* Indstil uret (Se figur 1) til den ønskede bage -/ stegetid og termostaten til den ønskede temperatur.

* Uret ringer, når den indstillede bage- /stegetid er gået. Varmen og ventilatoren vil automatisk slukkes. Maden kan nu tages ud af ovnen.

* Sluk for uret.

* Åben døren og vær opmærksom på skoldende, varm damp.

Sådan bruges fugtfunktionen

Tænd for fugtfunktionen ved at dreje knappen med uret. Fugtfunktionen er fabriksindstillet til at afgive 1,5 dl/min. Indstillingen kan, hvis det ønskes, justeres af autoriseret servicepersonel.

Vand passerer gennem tuden til ventilatorhjulet. Her fordamper vandet og fordeles jævnt i ovnrummet.

Brug af fugtfunktionen formindsker svind og udtørring. Maden varmes også op hurtigere.

Vi anbefaler, at fugtfunktionen bruges som følger:

- Ved opvarmning gennem hele genopvarmningsprocessen. Fjern lågene fra individuelt emballerede retter. Genopvarmningstiden vil blive nedsat med ca. 1/3 til 1/2 af den tid, der normalt er nødvendig.
- Ved genopvarmning af sammenkogte retter (Med lukket ovnrums-spjæld).
- Når der steges - men *ikke* når der brunes.
- Ved opvarmning af fisk, der ikke er paneret.
- Til bagning. Fugt fremmer hævnning. Fugtfunktionen er mest effektiv i begyndelsen af bagetiden.

Vær forsigtig med at åbne ovndøren umiddelbart efter brug af fugtfunktionen. Damp kan skolde.

Fjernelse af damp

Ovnrums-spjældet (se figur 1) er normalt lukket for at forhindre fugtigheden i at forsvinde fra ovnen.

Hvis ovnen bliver for fugtig (vanddråber på bunden af f.eks. kageforme), skal spjældet åbnes.

Ovnrums-spjældet bør være helt åben, når der steges eller laves gratin'er.

Tips

<u>MADTYPE</u>	<u>OVNGREJ</u>	<u>TEMPERATUR</u>	<u>TID</u>
Sammenkogte retter	GN 1/1-65mm	150-175 ° C	ca. 1,5 time
		Vi foreslår lavere temperatur for ægbaserede retter Fylde: Ca. 5 kg pr. bakke Brug fugtfunktionen	
Pandekager	GN 1/1- 40mm alum.	175 ° C	40-80 min.
		Fylde: Ca. 1,5-2 liter pr. bakke	
Boller, buttede	GN 2/1 - alum.	175 ° C	10-15 min.
		Max. 24 stk. på hver plade, så luften kan cirkulere Brug fugtfunktionen de første 2 min.	
Kødsiver (Brunes)	GN 1/1 - 40 mm alum. plade	300 ° C	ca. 10 min.
		Max. 1,5 kg. kød pr. bakke.	
Stege, filletter	GN 2/1 R/S rist	220 ° C	afhængig af str.
		Sæt kødet på risten og risten i skinnerne. På en lavere skinne sættes en bakke til at opsamle kødsaft. Efter bruning nedsættes temperaturen til 120-150 ° C.	
Koteletter, steaks, muslinger	GN 2/1 R/S rist eller alum. plade	300 ° C	ca. 10 min.
		Varm maden hurtigt og steg i bakke med låg ved så lav en temperatur som nødvendigt.	
Frosne færdigretter	GN 2/1 R/S rist	Afhængig af produkt følg instruktionen	
		Sæt måltidet direkte på risten for maksimum varmeeffektivitet. Brug fugtfunktionen.	

Skulle bagning/stegning give et ujævnt resultat, kontroller da at:

- * Ovnen er installeret horisontalt.
- * Ovnen er blevet forvarmet i følge instruktionerne.
- * Temperaturen er korrekt.
- * Valg af plade/bageform er korrekt.
- * Placeringen i ovnen er korrekt.

Rengøring

Brug af vandslange eller højtryksrensere er forbudt.

Husk at ovnen er varm længe efter at den er blevet slukket.

Ovne er elektriske apparater. Det betyder, at der er restriktioner ved rengøring med vand. Brug af vand er tilladt ved rengøring af **indersiden** af ovnen. **Ydersiden** må kun rengøres med en fugtig klud. Et alkalisk rengøringsmiddel, fortyndet i en forstøver, kan bruges til at løsne fedtpletter.

Daglig rengøring

Spray rengøringsmiddel på indersiden af den kolde ovn (under 50 ° C), og på indersiden af døren. Varm ovnen op til 50 ° C (ikke væsentligt), sluk ovnen på hovedafbryderen og lad rengøringsmidlet virke i 15 minutter. Brug en børste eller grydesvamp til at skrubbe de fastbrændte steder. Undgå brug af ståluld, men brug kemiske rensmidler i stedet. Hvis overfladen bliver ridset er ovnen sværere at gøre ren. Eftertør med en fugtig klud. Tør ovnen ved at opvarme den til 150 ° C i ca. 5 minutter.

Tør håndtag og knapper af.

Rengøring af skinner og varmluftsventilation

Løsn skinner og vindskærm. Tag dem ud og sæt dem i blød og vask dem. De kan vaskes i en opvaskemaskine.

Sådan løsnes skinner og vindskærm:

- * Løft dem opad og ud af ovnen.

Hvis ovnen ikke fungerer

Hvis ovnen ikke fungerer, kontroller da følgende:

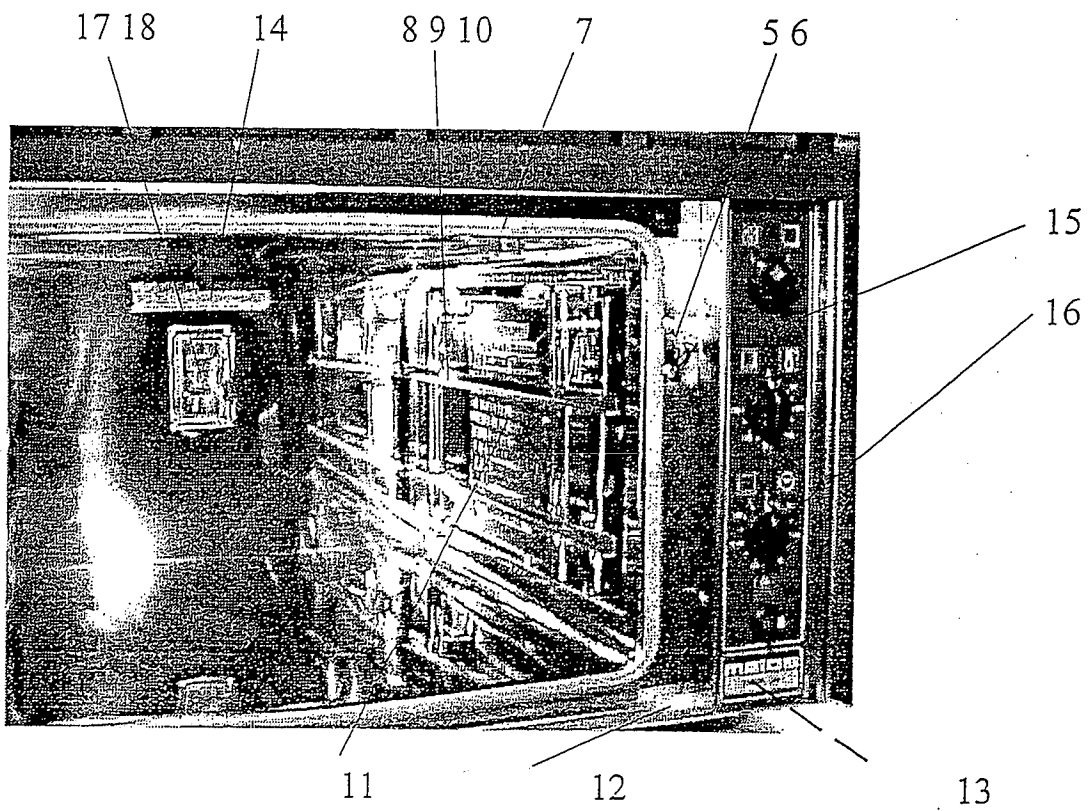
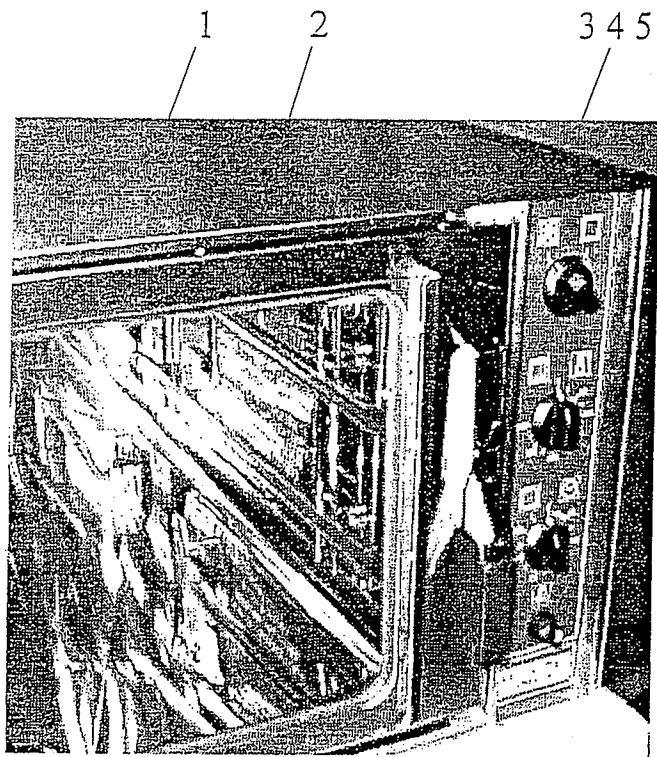
- * Er instruktionerne blevet fulgt ved brug af ovnen?
- * Er alle løse dele påmonteret
- * Er sikringerne i orden? Bed evt. en autoriseret person kontrollere sikringerne.

Hvis dette er i orden - kontakt da KEN storkøkkens serviceafdeling.

INGEN AF OVNENS DELE MÅ SERVICERES AF BRUGEREN. SERVICE SKAL OVERLADES TIL AUTORISERET SERVICE PERSONALE.

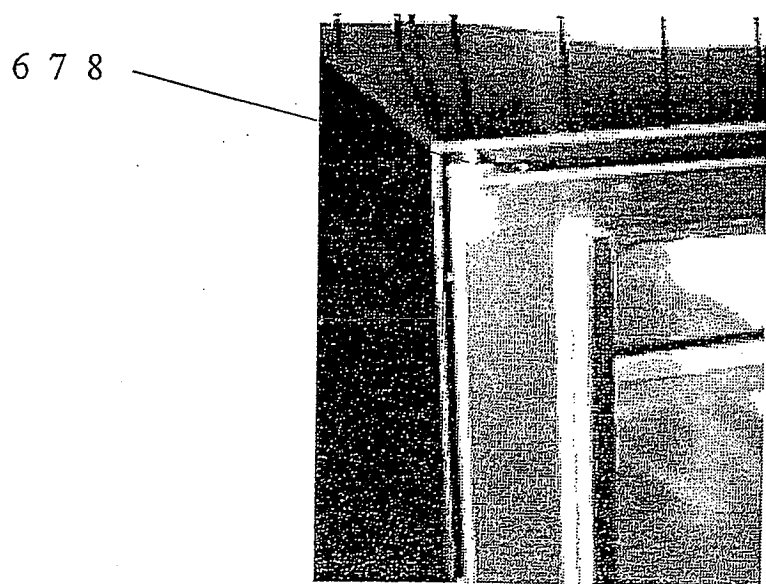
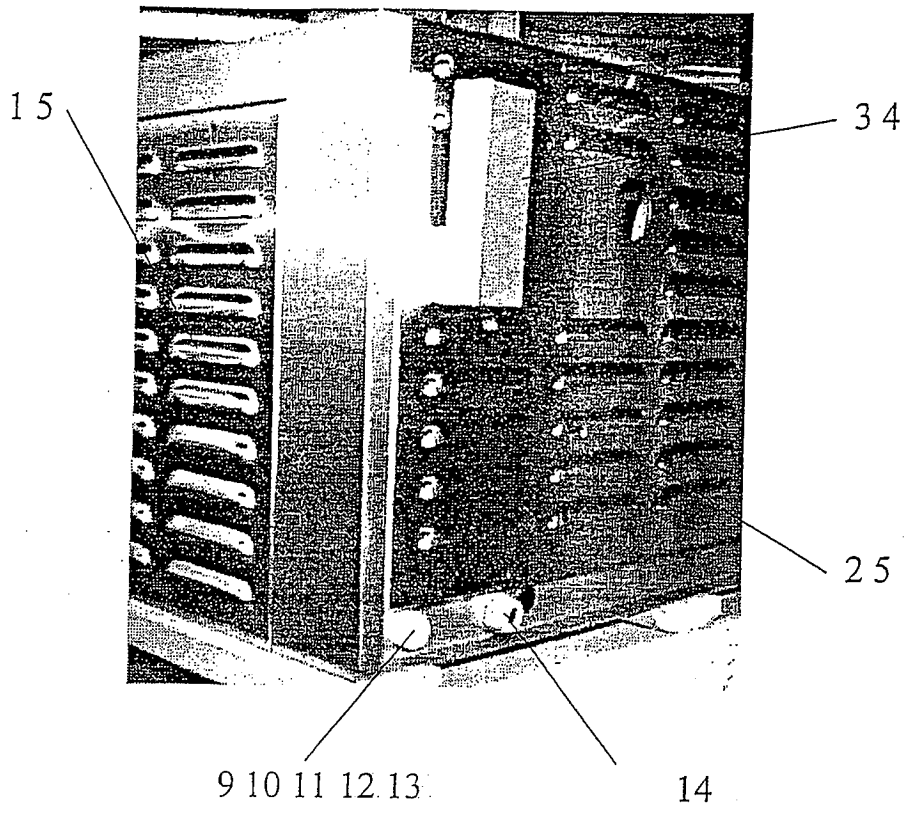
Reservedelsliste for ovn type KEN CHEF 24

Pos.	Varenr.	Varebetegnelse	Stk.
1	707.200	Ovnrumsdør	1
2	707.201	Yderglas	1
3	707.202	Håndtag	1
4	707.203	Isoleringsstykke til håndtag	1
5	707.204	Låsetap	1
7	707.205	Dørtætningsliste, 2 m	1
8		Indstik H/V	1 + 1
		Indstik H/V - Bake-off	1 + 1
9		Fixing-pin for indstik	8
12	707.206	Drypbakke	1
13	707.207	Stilleben	4
15	707.208	Kontrolpanel/overlay	1
17	707.209	Ovnlysarmatur	1
18	707.210	Glødelampe 15 W	1



Reservedelsliste for ovn type KEN CHEF 24

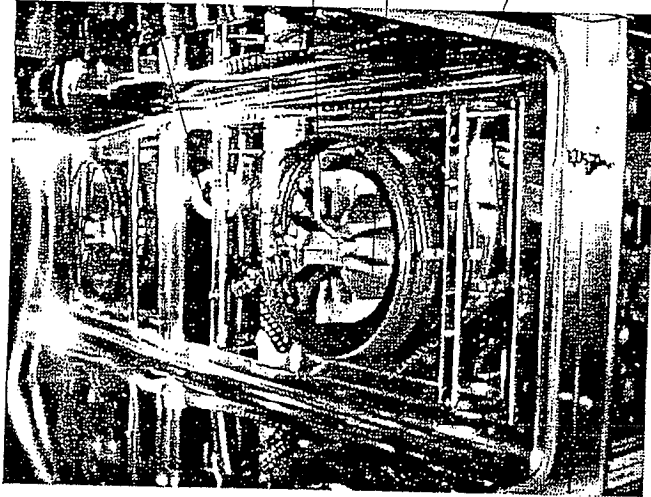
Pos.	Varenr.	Varebetegnelse	Stk.
6	707.211	Aksel til ovnrumsdør	1
7	707.212	Bøsning	2
9	707.213	Magnetventil, enkelt	1
10	707.214	Mængdebegrænser - 0,5 ltr./min.	1
12	707.215	Slange 150 mm	1
13	707.216	Slangeklemme	2



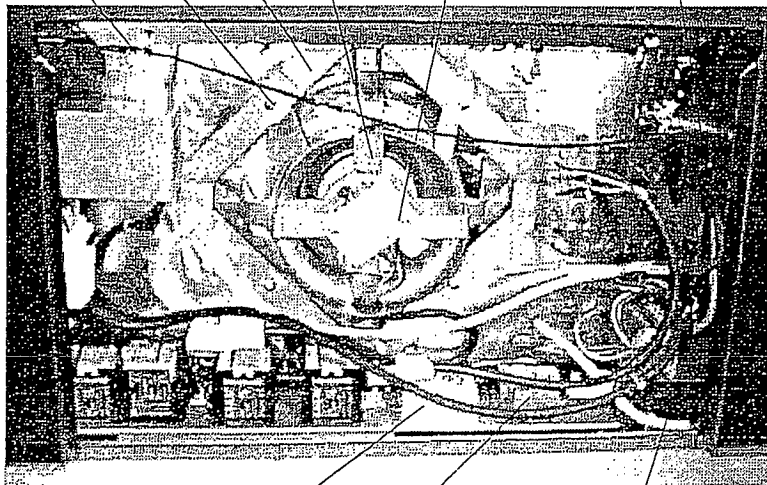
Reservedelsliste for ovn type KEN CHEF 24

Pos.	Varenr.	Varebetegnelse	Stk.
1	707.217	Ringvarmelegeme 7500 W	1
3	707.218	Tætning/Pakning 0,3 m	1
4	707.219	Blæserhjul	1
7	707.220	Flange	1
9	707.221	Blæsemotor	1
15	707.222	Damprør	1
16	707.223	Spjæld-klappe	1
17	707.224	Flexibel kabel 615 mm	1
21	707.225	Summer	1
22	707.226	Sikringsterminal	2
23	707.227	Sikring, keramisk 2 A	1
24	707.228	Sikring, keramisk 1 A	1

78 56 4 123



17 14 12 9 10 11 13 15 16 18 19 20

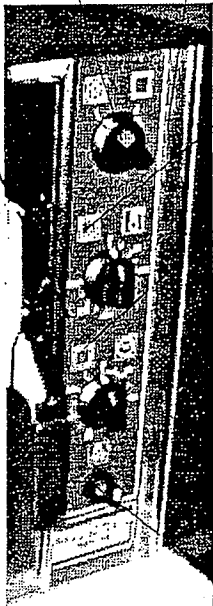


21 22 23 24 25

Reservedelsliste for ovn type KEN CHEF 24

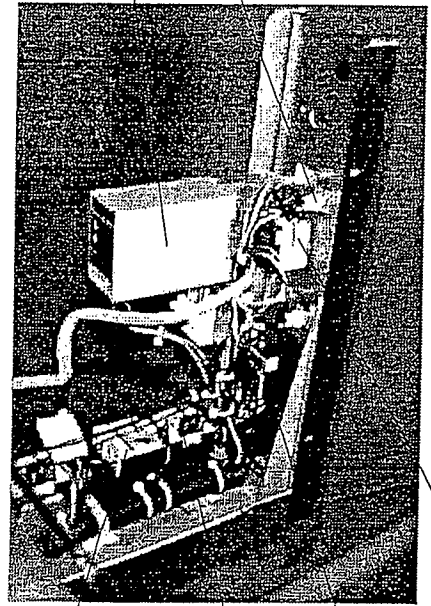
Pos.	Varenr.	Varebetegnelse	Stk.
2	707.018	Knap, sort	3
4	707.011	Pilotlampe, grøn	1
5	707.250	Pilotlampe, orange	1
6	707.251	Afbryder, damp	1
7	707.252	Glødelampe for afbryder	1
10	707.253	Termostat	1
11	707.254	Timer / tidsur	1
12	707.255	Holder for pilotlampe	2
13	707.256	Kontaktor	3
14	707.257	Motorværn	1
15	707.258	Print	1
16	707.259	Reed-kontakt	1
17	707.260	Klemrække	2

16 17 18 2 3 8 9 1 5 4



6 7

15 12



14 13 11 10