

**EN - MIXED CONVECTION / STEAM OVENS**

**FR - FOURS COMBINES CONVECTION /  
VAPEUR**

**IT - FORNI MISTI CONVEZIONE / VAPORE**

**DE - KOMBI-ÖFEN UMLUFT UND DAMPF**

**NL - COMBI-OVENS CONVECTIE / STOOM**

**PL - PIEKARNIKI KOMBINOWANE  
KONWEKCYJNO - PAROWE**

**PT - FORNOS MISTO CONVECÇÃO / VAPOR**

**ES - HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN/ VAPOR**

**SV - BLANDADE UGNAR KONVEKTION / ÅNGA**

ENGLISH: **Installation, Use and Maintenance Manual**

FRANÇAIS : Manuel d'Installation, d'Utilisation et d'Entretien

ITALIANO: **Manuale Installazione, Uso e Manutenzione**

DEUTSCH: Anleitung zu Installation, Gebrauch und Wartung

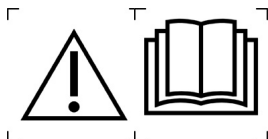
NEDERLANDS: **Handleiding voor installatie, gebruik en onderhoud**

POLSKI: Instrukcja Montażu, Obsługi i Konserwacji

PORTUGUÊS: **Manual de instalação, uso e manutenção**

ESPAÑOL: Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento

SVENSKA: **Manual för Installation, Användning och Underhåll**



# Innehåll

<b>1. INSTALLATION</b>	<b>81</b>
1.1 Allmänna och säkerhetsvarningar .....	81
1.2 Placering .....	85
1.3 Hydraulanslutning .....	86
1.4 Anslutning av avloppet.....	87
1.5 Elanslutning .....	87
1.6 Idrifttagning och provning av ugnen .....	89
<b>2. ALLMÄNNA BRUKSANVISNINGAR</b>	<b>91</b>
2.1 Identifiering av manöverdonen .....	91
2.2 Preliminära bruksanvisningar.....	92
2.3 Påslagning och avstängning av ugnen.....	93
2.4 Start/Stopp av tillagning.....	94
2.5 Avkylning av ugnsutrymmet.....	94
2.6 Belysning av ugnsutrymmet .....	94
<b>3. MANUELL PROGRAMMERING</b>	<b>95</b>
3.1 Inställning av tillagningstemperaturen .....	95
3.2 Inställning av tillagningstiden.....	95
3.3 Inställning av fläkthastigheten.....	96
3.4 Inställning at tillagningsläget.....	96
3.5 Tillagning med kärnsond (tillval) .....	97
3.6 Tillagning i Delta-T .....	99
3.7 Programmering av flera tillagningsfaser .....	100
3.8 Inställning av den automatiska förvärmningen av ugnsutrymmet.	101
3.9 Öppning och stängning av fjärilsventilen.....	101
<b>4. PROGRAMMERING</b>	<b>102</b>
4.1 Lagring av ett tillagningsprogram .....	102
4.2 Laddning av ett sparad tillagningsprogram .....	102
4.3 Ändring av ett sparad tillagningsprogram .....	102
4.4 Radering av det sparade programmet .....	103

<b>4.5 Upload / Download receipt med USB.....</b>	<b>103</b>
<b>4.6 Registrering HACCP .....</b>	<b>104</b>
<b>4.7 Larm POWER FAIL .....</b>	<b>105</b>
<b>5. UNDERHÅLL och RENGÖRING</b>	<b>105</b>
<b>5.1 Rengöring.....</b>	<b>105</b>
<b>5.2 Automatisk tvätt.....</b>	<b>106</b>
<b>5.3 Rengöring av tvättspridaren.....</b>	<b>107</b>
<b>5.4 Filter för luftning av det tekniska utrymmet.....</b>	<b>107</b>
<b>5.5 Dränering av fukt .....</b>	<b>108</b>
<b>5.6 Rengöring av glaset.....</b>	<b>108</b>
<b>5.7 Justering av gångjärnen för stängning av dörren .....</b>	<b>109</b>
<b>6. ÅTGÄRDANDE AV FEL</b>	<b>110</b>
<b>6.1 De vanligaste felen .....</b>	<b>110</b>
<b>6.2 Larm.....</b>	<b>111</b>
<b>7. BORTSKAFFANDE AV UTRUSTNINGEN</b>	<b>112</b>
<b>8. ELSHEMA</b>	<b>113</b>
<b>8.1 6 GN 1/1 (W).....</b>	<b>113</b>
<b>9. TEKNISKT DATABLAD</b>	<b>114</b>
<b>9.1 6 GN 1/1 (W).....</b>	<b>114</b>
<b>10. EGENSKAPER FÖR KOMMANDE VATTEN</b>	<b>345</b>

Bästa Kund,

Vi tackar dig för att du har föredragit oss genom ditt köp av en av våra produkter.

Denna utrustning är del av en fullständig serie av utrustningar, som projekterats särskilt för restaurangbranschen. Det rör sig om utrustningar som innefattar hög enkelhet i användningen och ergonomi i en behaglig och modern design.

Utrustningen garanteras för 12 månader mot eventuella fabriksfel, med start från det datum som anges på försäljningsfakturan. Garantin täcker utrustningens normala funktion och omfattar inte förbrukningsmaterial (lampor etc.) och fel som orsakats av felaktig installation, underhåll, reparation och rengöring, manipuleringar och felaktig användning.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att är som helst tillföra de ändringar, som denne anser vara nödvändiga och användbara.

# 1. INSTALLATION

## 1.1 Allmänna och säkerhetsföreskrifter

- Läs noggrant denna manualen före installationen och idrifttagningen av ugnen, eftersom texten tillhandahåller viktiga informationer beträffande säker installation, användning och underhåll av utrustningen.
- Bevara denna manualen med omsorg, på en plats som är lättillgänglig för operatörernas alla framtida konsultationer.
- Bifoga alltid manualen i händelse av förflyttning av ugnen; om det skulle vara nödvändigt ska en ny kopia begäras av den auktoriserade återförsäljaren eller direkt från tillverkaren.
- Så snart förpackningen har avlägsnats, försäkra dig att utrustningen är hel och inte uppvisar skador orsakade av transporten. Inte i någon händelse får en skadad utrustning installeras och tas i drift; vid tvekan, kontakta omedelbart teknisk assistans eller den egna tillförlitade återförsäljaren.
- Förpackningsmaterialet ska, då det kan vara farligt, förvaras utom räckhåll för barn eller djur och bortskaffas på korrekt sätt i enlighet med gällande lokala standarder.
- Innan du installerar utrustningen, kontrollera att anläggningarna är i enlighet med gällande standarder i användningslandet och med vad som anges på typskylten.
- Enannorlundainstallation eller underhåll än vad som anges i broschyren, kan medföra skador, personskador eller dödsolyckor.
- Installationen, det extraordinära underhållet och reparationerna av utrustningen får utföras uteslutande av yrkesmässigt kvalificerad personal och i enlighet med tillverkarens instruktioner.
- Under monteringen av utrustningen, är det inte tillåtet för personer

- Läs noggrant denna manualen före installationen och idrifttagningen av ugnen, eftersom texten tillhandahåller viktiga informationer beträffande säker installation, användning och underhåll av utrustningen.
- Bevara denna manualen med omsorg, på en plats som är lättillgänglig för operatörernas alla framtida konsultationer.
- Bifoga alltid manualen i händelse av förflyttning av ugnen; om det skulle vara nödvändigt ska en ny kopia begäras av den auktoriserade återförsäljaren eller direkt från tillverkaren.
- Så snart förpackningen har avlägsnats, försäkra dig att utrustningen är hel och inte uppvisar skador orsakade av transporten. Inte i någon händelse får en skadad utrustning installeras och tas i drift; vid tvekan, kontakta omedelbart teknisk assistans eller den egna tillförlitade återförsäljaren.
- Förpackningsmaterialet ska, då det kan vara farligt, förvaras utom räckhåll för barn eller djur och bortskaffas på korrekt sätt i enlighet med gällande lokala standarder.
- Innan du installerar utrustningen, kontrollera att anläggningarna är i enlighet med gällande standarder i användningslandet och med vad som anges på typskylten.
- Enannorlundainstallationer eller underhåll än vad som anges i broschyren, kan medföra skador, personskador eller dödsolyckor.
- Installationen, det extraordinära underhållet och reparationerna av utrustningen får utföras uteslutande av yrkesmässigt kvalificerad personal och i enlighet med tillverkarens instruktioner.
- Under monteringen av utrustningen, är det inte tillåtet för personer som inte berörs av installationen, att gå eller uppehålla sig i arbetsområdet.
- Utrustningen är utformad för att laga till livsmedel i stängda lokaler och får användas uteslutande för denna avsikt: all annan användning ska således undvika eftersom felaktig och farlig och medför förfall av alla typer av garanti.

- Utrustningen får användas endast av personal som erhållit lämplig utbildning för dess användning. För att undvika risker för olyckor eller skador på utrustningen är det dessutom av grundläggande betydelse att personalen erhåller instruktioner beträffande säkerheten, med regelbundna intervaller.
- Utrustningen får inte användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer utan erfarenhet och kunskap, såvida inte en person som ansvarar för säkerheten är övervakad eller instruerad om användningen av apparaten.
- Utrustningen ska placeras i en lokal med tillräcklig ventilation, för att förebygga en överdriven ansamling av ämnen som är skadliga för hälsan, i luften i lokalen där den är installerad.
- Barn ska övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten eller använder den.
- Under driften är det nödvändigt att vara uppmärksam på de varma ytorna på apparatens utsida, som under driften även kan överskrida 60° C.
- Det är inte nödvändigt att användaren brukar hörselskydd eftersom ugnens ljudtrycksnivå är under 70 dB (A).
- I händelse av fel eller dålig funktion, ska utrustningen inaktiveras; för dess eventuella reparation vänd dig uteslutande till ett av tillverkaren auktoriserat servicecenter och begär original reservdelar.
- Innan du utför något ingrepp för installation eller underhåll, koppla bort utrustningen från strömförsörjningen.
- Ingrepp manipuleringar eller ändringar som inte uttryckligen har auktoriserats och som inte iakttar vad som återges i denna manualen, medför förfall av garantin.
- Placera inte andra värmekällor, som t ex fritöser eller kokplattor, i ugnens närhet.
- Sätt inte ner och använd inte brännbara ämnen i närheten av utrustningen.
- I händelse av långvarigt

uppehåll av användningen av utrustningen, ska vattentillförseln och strömförsörjningen avbrytas.

- Innan du tar utrustningen i bruk, kontrollera att du har avlägsnat allt förpackningsmaterial, med uppmärksamhet att bortskaffa det i enlighet med gällande standarder.
- Alla förändringar i installationen av utrustningen, som kan visa sig nödvändig, ska godkännas och utföras av auktoriserad teknisk personal.
- Utrustningen är avsedd endast för professionellt bruk.
- Inga förändringar av någon typ är tillåtna på utrustningens kabeldragning.
- Underlåtenhet att iaktta dessa föreskrifter kan äventyra både utrustningens och din egen säkerhet.
- När ugnsutrymmet är varmt, var försiktig vid öppnandet av luckan. **FARA FÖR BRÄNSKADOR!!**
- Utdragningen av plåtar eller galler från den varma ugnen, ska utföras med

skydd av händerna med särskilda värmeresistenta handskar.

- Under rengöringsingreppen av ugnsutrymmet, använd lämpliga skyddsglasögon och handskar.
- **VARNING:** golvet i närheten av ugnen kan vara halt.
- Typskylten tillhandahåller viktig teknisk information: dessa är oombärliga i händelse av begäran om ingrepp för underhåll eller reparation av utrustningen; vi rekommenderar därför att inte avlägsna den, skada eller ändra den.
- U t r u s t n i n g e n överensstämmer med de grundläggande kraven i Maskindirektivet 2006/42/EG.
- U t r u s t n i n g e n överensstämmer med de grundläggande kraven i Direktivet om Elektromagnetisk Kompatibilitet 2014/30/EU.
- U t r u s t n i n g e n överensstämmer med de grundläggande kraven i Lågspänningsdirektivet 2014/35/EU.

## 1.2 Positionering

Utrustningarna har projekterats för att installeras i slutna lokaler, de får inte användas utomhus och får inte utsättas för väderpåverkan.

Platsen som är avsedd för installationen av ugnen, ska ha en stel, plan och horisontell yta som ska vara i stånd att med säkerhet bära upp vikten av gruppen apparat/stöd (95kg) samt laddning vid full kapacitet.

Utrustningen ska transporteras till den egna installationsplatsen, förpackad på den egna träpallen.

Förflyttningen ska göras med pallastare, med vidtagande av alla försiktighetsåtgärder för att undvika att ugnen tippar. Även vid avslutad livstid ska ugnen lastas på pall och förflyttas med största uppmärksamhet för att undvika risk för tippning.

Utrustningen ska placeras i en lokal med tillräcklig ventilation, för att förebygga en överdriven ansamling av ämnen som är skadliga för hälsan, i luften i lokalen där den är installerad.

Ugnen är inte lämpad för inbyggnad och ska installeras endast på ett stabilt stöd.

Utrustningen ska tas ut ur förpackningen och dess integritet ska kontrolleras, den får inte placeras mot väggar, avskärmningar, skiljeväggar, köksskåp eller beklädnader i brännbart material.

Vi rekommenderar att skrupulöst iaktta gällande brandskyddsföreskrifter.

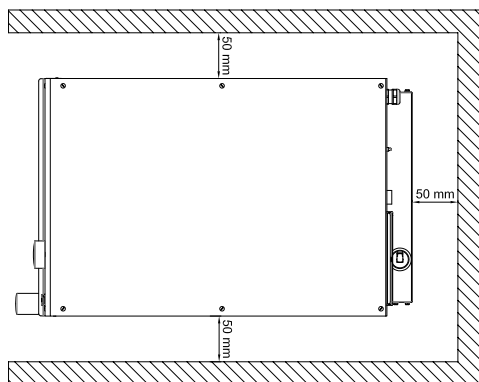


Fig. 1a

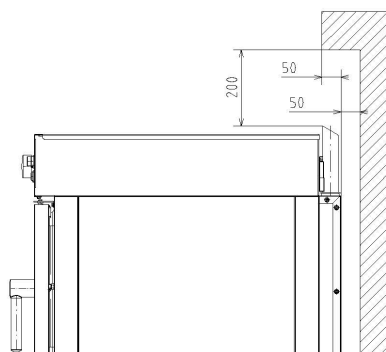


Fig. 1b

Ett **minimumavstånd på 50 mm** måste iakttas på alla sidor mellan ugnens och väggarna eller andra utrustningar (**Fig.1a**) och ett minimumavstånd på **200 mm ovanför eldstaden** (**Fig. 1b**).



Tillagningarna skapar ångor, som när de kommer ut, kan skada delarna, som inte är placerade på korrekt avstånd.

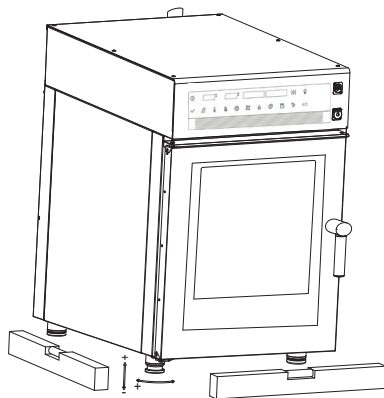
Alla materialen som används för förpackningen är kompatibla med miljön; dessa kan förvaras utan risk eller bortskaffas enligt gällande föreskrifter.

Ugnen ska placeras plant: för att justera höjden av nivelleringsfötterna, arbetar du med referens av ett vattenpass, som visas i **Fig.2**.

Ojämheter eller lutningar av en viss betydelse, kan påverka ugnens funktion negativt.

Avlägsna hela skyddsfilen i plast från utrustningens utvändiga paneler, genom att lossa den långsamt för att undvika att spår av lim blir kvar.

Kontroller att öppningar och ventilationspringor eller för avkyllning inte på något sätt är igentäpta.



**Fig. 2**

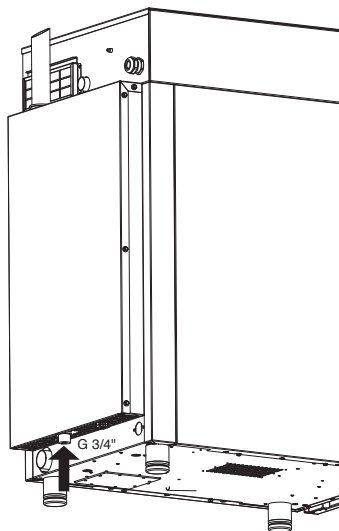
### 1.3 Anslutning till vattenledning

Vattentrycket ska vara 150 och 300 kPa (1,5 - 3 bar / 22-43 psi). Om vattentrycket i försörjningsnätet skulle vara högre än detta värde är det nödvändigt att installera en tryckvakt nedströms ugnen.

Ugnen har en ingång för avhärdat vatten, i mitten av baksidans nedre del (**Fig.3**).

**Virekommenderar att du kontrollerar att vattnets egenskaper överensstämmer med tabellen på sidan 345.**

Före anslutningen, låt en tillräcklig mängd vatten flyta ut för att rengöra ledningen från eventuella järnhaltiga rester.



**Fig. 3**

Anslut "Vatten" ledningen till det specifika dricksvattennätet och för in en avstängningskran och ett filter.

Försäkra dig att avstängningskranen är på plats och på så sätt att den lätt kan aktiveras av operatören, när som helst.

**Varning:** i händelse av fel på vattenmatningsslangen, ska denna bytas ut mot en ny, medan den gamla eller trasiga inte längre får användas.

## 1.4 Anslutning av avloppet

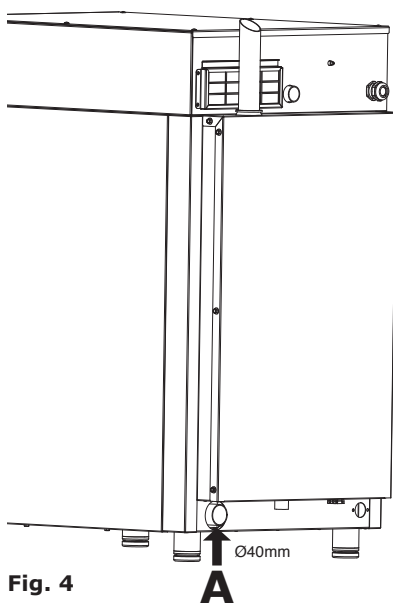


Fig. 4

Ugnen är utrustad med ett vattenavloppssystem, placerat nedtill till vänster på apparatens baksida och har en slang med diameter på 40 mm.

Utför anslutningen av avloppssifonens slang (**Fig.4, ref. A**).




Vi rekommenderar i alla händelser att ansluta slangen till en öppen tratt.

Kontrollera att den inre sifonen är full av vatten, fyll på den genom att föra in vatten genom avloppet i ugnsutrymmet.

## 1.5 Elanslutning

Elanläggningen, som beskrivs och specificeras i de gällande föreskrifterna, ska var utrustad med en effektiv jordanslutning.

Det är möjligt att garantera apparatens elektriska säkerhet, endast vid närvaro av en godkänd elanläggning.

MOD	ECDxxxxL	S/N	xxxxxxxx	
PNC	xxxxxx			
POWER SUPPLY	380-415V 3N ~ / 220-240 1N ~ / 220-240 3 ~ 50/60 HZ			
OVEN POWER kW	xxx		IPX4	
Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) MADE IN ITALY				

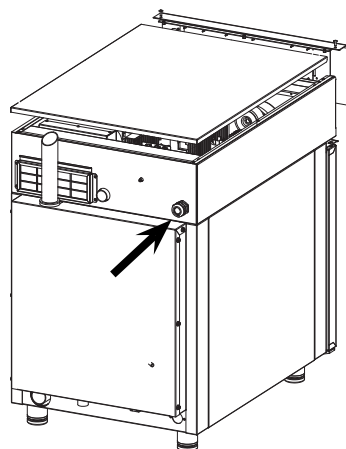
**Fig. 5**

Innan du utför elanslutningen, ska värdena för elnätets spänning och frekvens kontrolleras, för att kontrollera att de överensstämmer med utrustningens krav, som anges på typskylten (**Fig.5**).

För den direkta anslutningen till matningsnätet, är det nödvändigt att placera en anordning mellan utrustningen och själva nätet, dimensionerad beroende på belastningen, som garanterar bortkopplingen och vars kontakter har en öppning som tillåter fullständig bortkoppling vid förhållanden av överspänningsklass III i enlighet med installationsreglerna; även denna anordning ska placeras på en plats och på så sätt att den lätt kan aktiveras av operatören, när som helst.

För huvudströmbrytaren, till vilken matningskabelns kontakt ska anslutas, till läge 0 (noll). Låt yrkesmässigt kvalificerad personal kontrollera att uttagskontaktens kabelavsnitt är lämpligt för utrustningens absorberade effekt.

Ugnen levereras med en kabel 3N 400V, i händelse av anslutning till annorlunda spänning, är det nödvändigt att öppna det övre utrymmet genom att skruva loss fästskruvarna (**Fig.6**) och ansluta kabeln, i enlighet med gällande föreskrifter, till matningsterminalen. Se **tab. 1**.



**Fig. 6**

För att utföra den elektriska anslutningen, se elscheman som medföljer i bilaga till denna manualen.

För in matningskabeln i kabelgenomföringens hål, som befinner sig på ugnens baksida, längst upp till höger (**Fig.6**).

Lås kabeln med kabelgenomföringen.

	400V 3N 50/60Hz	230V 3 50/60Hz	230V 50/60Hz
6 GN 1/1	5 X 1.5 mm <sup>2</sup>	4 X 2.5 mm <sup>2</sup>	3 X 6 mm <sup>2</sup>

tab.1

Matningsspänningen med fungerande maskin får inte avvika från värdet för den nominella spänningen med mer än  $\pm 10\%$ .

Utrustningen ska innefattas i ett ekvipotentialsystem, vars effektivitet ska kontrolleras enligt vad som återges i de gällande standarderna. För anslutningen finns en terminal, placerad på ramen och utmärkt med symbolen i **Fig.7**, till vilken en kabel med minst 10 mm<sup>2</sup>, ska anslutas.



Fig.7

## 1.6 Idrifttagning och provning av ugnen

Innan du tar ugnen i drift, ska alla de nödvändiga kontrollerna utföras, för att säkerställa överensstämmelsen av anläggningarna och utrustningens installation, med de lagstiftade standarderna och de tekniska indikationerna och säkerhetsföreskrifterna i denna manualen.

Dessutom ska följande punkter uppfyllas:

- Miljötemperaturen på ugnens installationsplats ska vara över  $+4^{\circ}$  C.
- Ugnsutrymmet ska vara tomt.
- Allt förpackningsmaterial ska ha avlägsnats helt, omfattande även skyddsfilmerna på ugnens väggar.

- Ventilationshål och springor ska vara öppna och fria från hinder.
- Delar på ugnen, som eventuellt monterats ner för att utföra installationen, ska återmonteras.
- Huvudströmbrytaren ska vara stängd och vattenavstängningskranen uppströms maskinen ska vara öppen.

## Provning

Provningen av ugnen utförs, genom att fullborda en tillagningscykel, som tillåter att kontrollera utrustningens korrekta funktion och avsaknad av fel och problem.

Slå på ugnen med huvudströmbrytarens knapp **T1 Fig. 8** (följande sida)

Ställ in en tillagningscykel med temperatur på 150° C, tid på 10 min. och fuktighet på 2.

Tryck in knappen **T14 (Fig.8)** "Start/Stop".

Kontrollera skrupulöst punkterna i följande lista:

- Ljusen i tillagningsutrymmet, genom att trycka in den därför avsedda knappen **T13 (Fig.8)**, tänds och efter 45 sekunder, om de inte släckts tidigare, släcks de automatiskt genom att trycka in knappen på nytt.
- Ugnen stoppas om luckan öppnas och återupptar funktionen när luckan stängs igen.
- Termostaten för reglering av temperaturen i tillagningsutrymmet, utlöses när den inställda temperaturen uppnås och värmeelementet/en släcks samtidigt.
- Fläktmotorn utför automatisk omvändning av rotationsriktningen; omvändningen inträffar ungefär varannan minut (tid som varierar beroende på tillagningstiden).
- Kontrollera utlopp av vatten i fläktens riktning, från slangen för införande av fukt i ugnsutrymmet.
- Vid avslutad tillagningscykel avger ugnen en ljudsignal.

## 2. ALLMÄNNA BRUKSANVISNINGAR

### 2.1 Identifiering av manöverdonen

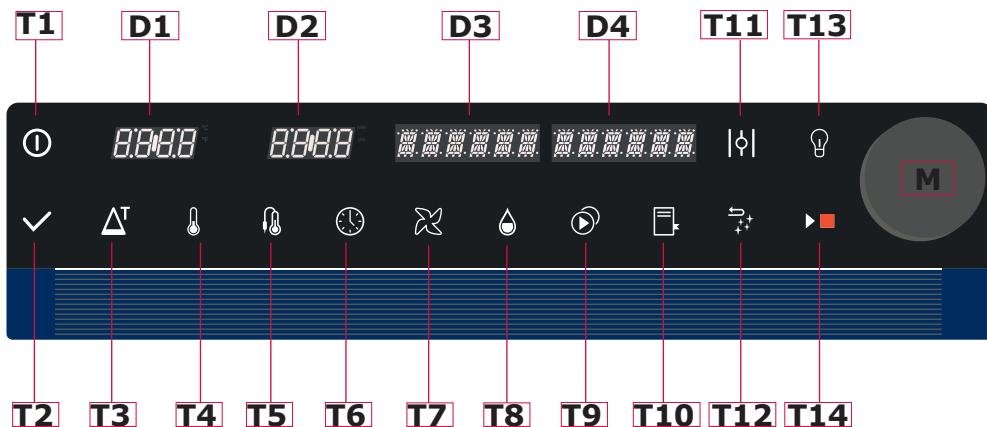


Fig. 8

KNAPP	NAMN	AKTION
<b>T1</b>	ON / OFF	Slår på och av ugnen
<b>T2</b>	AKTIVERING FAS	Aktiverar tillagningsfasen
<b>T3</b>	DELTA-T	Tillagningsläge Delta-T
<b>T4</b>	TEMPERATUR	Tillagningsläge med fast temperatur
<b>T5</b>	SOND	Ställer in kärnsondens temperatur (tillval)
<b>T6</b>	TID	Ställer in fasens varaktighet, timer eller kontinuerlig
<b>T7</b>	FLÄKT	Ställer in fläktens hastighet 1-3
<b>T8</b>	FUKT ÅNGA	Ställ in fukten i tillagning COMBI och tillagningsläge ångkokning

<b>T9</b>	FAS	Tillåter programmering / visning av tillagningsfaserna
<b>T10</b>	PROGRAM	Tillåter att nå de sparade programmen
<b>T11</b>	VENTIL FÖR DRÄNERING AV FUKT	Öppnar / stänger fuktdräneringen "skorsten"
<b>T12</b>	ESC / TILLBAKA TVÄTT	Knapp tillbaka. Tillåter även att ställa in den automatiska tvätten
<b>T13</b>	BELYSNING	Tänder och släcker belysningen i ugnsutrymmet
<b>T14</b>	START / STOP	Start / stopp tillagning
<b>D1</b>	DISPLAY TEMPERATUR	Visar temperaturen i utrymmet eller Delta-T temperaturen
<b>D2</b>	DISPLAY TID / SOND	Visar kärnsondens tid eller temperatur
<b>D3</b>	DISPLAY FLÄKT / FUKT	Visar fläktens hastighet och den inställda fukten
<b>D4</b>	DISPLAY FAS / PROGR.	Visar programmets nummer och fasens nummer
<b>M</b>	VRED ENCODER	Vrid medurs för att öka och moturs för att minska värdet. Tryck in för att bekräfta

## 2.2 Preliminära informationer för användning

Utrustningen har projekterats för att laga till livsmedel i slutna miljöer och får användas endast för denna funktion: all annan användning, ska således undvikas eftersom felaktig och farlig samt medför förfall av garantin.

**Använd inte ugnens ovansida som avsättningsyta för någon typ av föremål.**

Övervaka utrustningen under funktionen.

Innan du utför någon tillagning, rekommenderar vi att förvärma ugnen med användning av den automatiska förvärmningsfunktionen (**par. 3.8**).

Displayen är utrustad med kapacitiva knappar med touch-funktion. För att välja de olika funktionerna, tryck in knappen, som motsvarar funktionen du vill ställa in. Justeringen av den valda tillagningsparametern sker när knappen blinkar vid intryckning.

**Obs: användning av särskilt tjocka handskar kan hindra knappens funktion.**

Genom rotation av vredet M (Fig.8), är det möjligt att justera värdet för den önskade funktionen (t ex höja eller sänka temperaturen / tiden / fukten..). Bekräftelsen av det införda värdet sker genom intryckning av denna eller den motsvarande knappen.

**OBS: Genom att trycka in knappen (M) är det möjligt att tysta larmen.**

Vissa tillagningar producerar avlagringar av fett som ska elimineras omedelbart efter varje tillagning (t ex grillad kyckling); utebliven eliminering av dessa kan medföra skador eller igentäppning av delar, vilka inte täcks av garantin.

Optimal tillagning av grillade grönsaker kan erhållas genom användning av endast en plåt.

## 2.3 Påslagning och avstängning av ugnen

Genom att trycka in knappen **T1 (Fig.8)** i 3 sekunder, är det möjligt att slå av ugnen. Vid påslagning är ugnen i läge Standby i väntan på införande av tillagningsparametrarna.

Efter avstängningen av ugnen, genom ett långt tryck på huvudströmbrytaren **T1** ska vattenavstängningskranen uppströms maskinen stängas.

Vid tillfället för avstängningen kan det hända att ventilationen av det tekniska utrymmet, som är placerat ovanför ugnsutrymmet, förblir i funktion för att avsluta avkylningen.



## 2.4 Stopp/Start av tillagningen

Genom att trycka in knappen Start/Stop **T14 (Fig.9)** är det möjligt att stoppa tillagningen.

Tillagningen kan avbrytas även genom att öppna ugnsluckan. När den stängs, återupptas funktionen där den avbröts.

## 2.5 Avkylning av ugnsutrymmet

Tryck in knappen Esc **T12 (Fig.9)** tills du går tillbaka till ursprungsläget och ställ in SET POINT temperaturen till 50 °C. Tryck sedan in knappen Start **T14 (Fig.9)** för att starta avkylningen och, endast **därefter, öppna luckan.**

Avkylningen av ugnsutrymmet fungerar endast om den uppmätta temperaturen i utrymmet överskrider 50°C.

## 2.6 Belysning ugnsutrymme

Tryck in knappen **T13 (Fig.9)** för att belysa ugnsutrymmet.

Belysningen släcks automatiskt vid utgången av den programmerade tiden eller genom att trycka in knappen igen.

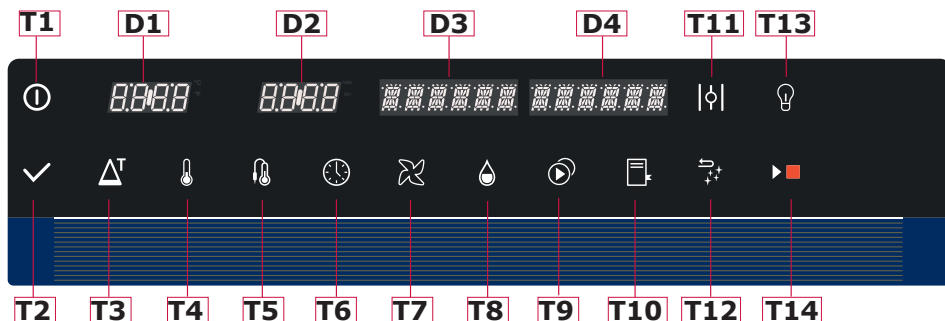


Fig.9

## 3. MANUELL PROGRAMMERING

### 3.1 Inställning av tillagningstiden

Efter att ha slagit på ugnen, genom att trycka in knappen **T1 (Fig.10)**, är denna i Standby-läge i väntan på införande av tillagningsparametrarna.

Vid påslagningen är standardvärdena 160° C för temperaturen och 30 min för tiden.

DET är möjligt att isa den inställda temperaturen på displayen **D1 (Fig.10)**. Ställ in tillagningstemperaturen genom att trycka in knappen **T4 (Fig.10)**. Vrid sedan vredet **M** medurs, för att höja temperaturen eller moturs för att sänka den. Tryck in vredet **M** eller knappen **T4** för att bekräfta det införda värdet. De inställningsbara temperaturerna varierar beroende på det inställda tillagningsläget (se **par. 3.3**) och är:

- Konvektion: min. 50°C - max 280°C
- Blandad: min. 50°C - max 250°C
- Ånga: min. 50°C - max 120°C

### 3.2 Inställning av tillagningstiden

Tillagningstiden kan ställas in, som timer (nedräkning) eller kontinuerlig. Som bas, föreslår den påslagna ugnen en tid på 30 minuter **30** på displayen **D2 (Fig.10)**.

Det är möjligt att ändra detta värdet genom att trycka in knappen **T6**. Vrid sedan vredet **M** medurs, för att öka tiden eller moturs för att minska den.

För att ställa in kontinuerlig tid, vrid vredet M medurs eller moturs tills displayen **D2** visar texten **∞F**.

Tryck in vredet **M** eller knappen **T6** för att bekräfta det införda värdet.



Fig. 10

### 3.3 Inställning av fläktens hastighet

Fläktens hastighet kan ställas in på tre olika hastigheter, där:

- HASTIGHET 1 (låg)
- HASTIGHET 2 (medium)
- HASTIGHET 3 (snabb)

DET ÄR möjligt att visa den inställda hastigheten på displayen **D3** **FAN 3** (Fig.11). Tryck in knappen **T7** (Fig.11), vrid sedan vredet **M** medurs för att öka och moturs för att minska hastigheten. Tryck in vredet **M** eller knappen **T7** för att bekräfta det införda värdet.

### 3.4 Inställning av tillagningsläget

Ugnen kan fungera i tre olika lägen:

- **KONVEKTION**
- **COMBI**
- **ÅNGA**

Läget **KONVEKTION** förutser användning av endast varmluft, utan att föra in fukt i ugnsutrymmet (med undantag ör den som avges naturligt av produkten).

Läget **ÅNGA** förutser däremot tillagning i en miljö mättad av ånga (fuktighet 100%).

Läge **COMBI** är användningen i varierande proportioner (som kan ställas in av operatören) av varmluft och ånga.

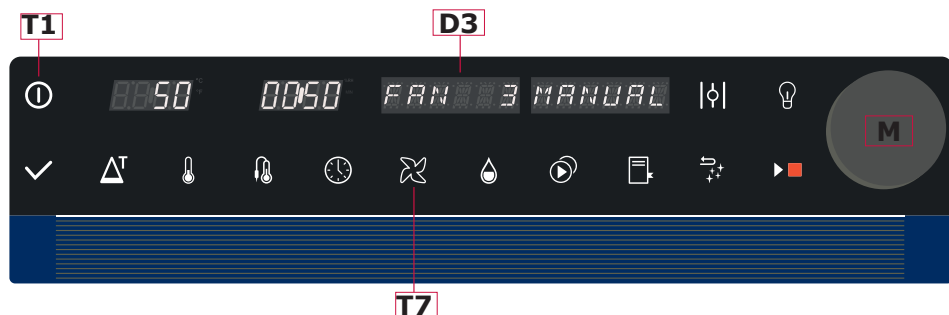


Fig. 11

Den påslagna ugnen föreslår som standard tillagningsläget **KONVEKTION**, som kan visas på displayen **D3**: 0 fuktighet = **0 HU**, efter att ha tryckt in knappen **T8** (Fig.12).

Genom att vrida vredet **M** är det möjligt att reglera värdet mellan 1 och 9 = **01 HU** / **09 HU** för att gå till tillagningsläget **COMBI**.

Det önskade värdet kan bekräftas genom att trycka in själva knappen eller att på nytt trycka in knappen **T8**.

Tillagningsläget **ÅNGA**, sker däremot när man genom att vrida vredet M, ställer in värdet 10 för fuktigheten = **10 HU**.

Tillagningsläget skiftar således beroende på det inställda fuktighetsvärdet:

Fuktighet = 0	KONVEKTION	Tillagningen sker genom uppvärmd luft.
Fuktighet = 1 -9	COMBI	Tillagningen sker med uppvärmd luft och ånga.
Fuktighet = 10	ÅNGA	Tillagningen sker i ångmättad miljö.

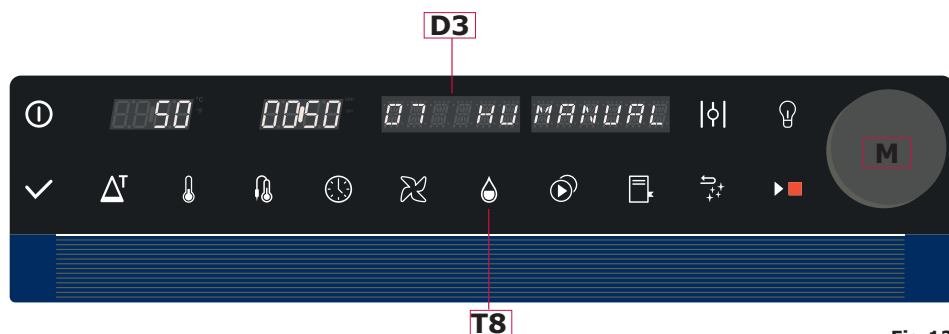


Fig.12

### 3.5 Tillagning med kärnsönd (tillval)

Denna funktionen tillåter att kontrollera tillagningen genom mätning av temperaturen inuti livsmedlet.

Detta läget är särskilt lämpligt för tillagning av kött, kyckling och fisk.

Genom intryckning av knappen **T5** (Fig.13) visar displayen **D2** den inställda temperaturen. Ändra detta värdet genom att vrida vredet

**M** medurs för att höja eller moturs för att sänka temperaturen.

Tryck in vredet **M** eller på nytt knappen **T5** För att bekräfta det införda värdet.

**Obs: temperaturen i ugnsutrymmet ska vara minst 5°C över temperaturen som är inställd i kärnan.**

### Hur man placerar sonden i kärnan (tillval):

Nålen (tillval) ska placeras så att den penetrerar i livsmedlet som ska tillagas, på så sätt att spetsen är i mitten av produktens tjockaste del.

### Indikativa temperaturer i kärnan:

<i>TYP</i>	<i>TILLAGNING</i>	<i>TEMPERATUR</i>
Nötkött	blodigt	50° C
	medium	60° C
	välstekt	70° C
Kycklinglår	välstekt	80° C
Kycklingbröst	välstekt	73° C
Vitt kött	välstekt	70-75° C
Kokat i allmänhet	vällagat	85-90° C
Fisk	stekt	67-72° C



Fig.13

### 3.6 Tillagning i Delta-T

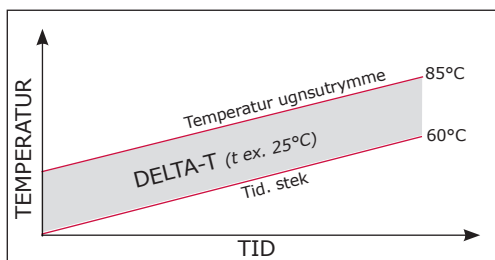
Tillagningsläge i Delta-T förutser, till skillnad från tillagningen med konstant temperatur, en höjning av temperaturen i utrymmet parallellt med höjningen av temperaturen i kärnan, uppmätt av sonden (tillval) beroende på inställt DELTA.

Delta eller Delta-T avser en temperaturskillnad mellan produktens kärna och ugnsutrymmet, vilken ugnen håller konstant fram till slutet av tillagningen.

**För tillagningen Delta-T är det nödvändigt att tillgodose en kärnsond (tillval).**

Genom att trycka in knappen **T3** (Fig.14) visar displayen **D1** Delta-T temperaturen. Ändra detta värdet genom att vrida vredet **M** medurs för att höja eller moturs för att sänka temperaturen.

Tryck in vredet **M** eller knappen **T5** för att bekräfta det införda värdet. Ställ därför in tillagningstemperaturen i kärnan enligt beskrivningen i föregående avsnitt.



#### Användning av tillagningen i Delta-T:

Tillagningarna i Delta-T läge är särskilt lämpliga för tillagning av stekar av medium/stora dimensioner eller skinkor.

Denna typen av tillagning utförs genom att hålla temperaturen i utrymmet lägre än vid traditionell tillagning och med längre tider och på så sätt öka den slutliga mörheten av den tillagade produkten och samtidigt minska livsmedlets viktminskning.

Vi rekommenderar att ställa in en Delta-T temperatur på:

- 30°C för stekar av rött kött med kärntemperatur mellan 45°C och 55°C;
- 25°C för stekar av vitt kött med kärntemperatur mellan 75°C och 85°C.



Fig.14

### 3.7 Programmering av flera tillagningstider

Varje tillagningsprogram kan bestå av olika faser med olika inställningar (tillagningsläge, temperatur, tid...).

Varje program kan innehålla upp till 9 tillagningsfaser.

När införandet av parametrarna för den första faser är avslutad, som beskrivs i föregående avsnitt, tryck in knappen **T9** (Fig.15) och vrid vredet **M** medurs. Displayen **D4** anger att vi är i den andra faser **STEG 2**. Tryck in knappen **T2** för att meddela ugnen att du önskar aktivera den tillagningsfaser.

Ställ sedan in parametrarna för den andra faser och upprepa den ovan beskrivna passagen för att lägga till andra programmeringsfaser.

**Obs: det är möjligt att lägga till en fas, endast om en sluttid eller en temperatur för kärnsonden ställs in.** Om ingen av dessa parametrar ställs in, skulle det inte vara möjligt, för ugnen, att gå till nästa fas under tillagningen.

Obs: när du går till nästa fas, blinkar knappen **T2** tills den trycks in. Denna knappens omväxling innebär att faser inte har programmerats och ugnen kommer således inte att utföra den.

*Exempel på programmering:*

Fas 1:	ÅNGA	110° C	15 min.	Fläkt 3	10 HU
Fas 2:	KONVEKTION	205°C	6 min.	Fläkt 1	0 HU
Fas 3:	COMBI	168°C	50° kärna	Fläkt 2	3 HU



Fig.15

### 3.8 Inställningar av ugnsutrymmets automatiska förvärmning

Med intryckning av knappen **T14** start/stop (**Fig.16**) startar ugnen automatiskt förvärmningen av ugnsutrymmet vid en temperatur på 25°C över den inställda.

Vid avslutad uppvärmning, avger ugnen en ljudsignal och sedan är det möjligt att föra in livsmedlen. Tillagningscykeln startar vid stängning av luckan efter införandet av livsmedlen.

Genom att trycka in knappen T14 (start/stop) i 3 sekunder, startar cykeln utan fasen för föruppvärmning (inget meddelande avges).

Uppvärmningsfasen kan avbrytas efter att den startats, genom att i 3 sekunder hålla knappen T14 intryckt, i denna händelse avger ugnen en ljudsignal och en ljussignal: tillagningscykeln startas genom att öppna och stänga luckan.

Hanteringen av föruppvärmningen kan utföras även på ett annat sätt: efter att ha bestämt tillagningscykeln, tryck in knappen **T9** och vrid vredet moturs tills du når texten "pre? N" på displayen **D4**. För att aktivera, tryck in vredet, på displayen visas "pre? Y" vrid sedan vredet medurs till önskad fas och tryck in Start.

**VIKTIGT: UTFÖR FÖRVÄRMNINGEN MED TOM UGN.**

**INVÄNTA SIGNALEN FÖR UTFÖRD FÖRVÄRMNINGEN DU FYLLER UGNEN.**

### 3.9 Öppning och stängning av fjärilsventilen

I läge **KONVEKTIONS** tillagning är det möjligt att justera öppningen och stängningen av fjärilsventilen.

Fjärilsventilens funktion är att tillåta tömning av fuktighet från ugnsutrymmet.

För att öppna fjärilsventilen, tryck in knappen **T11** (**Fig.16**).

DET är möjligt att kontrollera öppning / stängning av ventilen, genom tillståndet av knappen **T11**:

TÄND = ÖPPEN VENTIL

SLÄCKT= STÄNGD VENTIL

**Obs: justeringen av fjärilsventilen är endast möjlig i läget KONVEKTION. I lägena COMBI och ÅNGA kommer ventilen att hanteras automatiskt av ugnen.**



## 4. PROGRAMMERING

### 4.1 Sparande av ett tillagningsprogram

Varje tillagningsprogram som skapats i manuellt läge, med 1 eller flera tillagningsfaser, kan sparas i ugnens interna minne med avsikten att hämtas från programmenyn för påföljande användningar.

Efter att ha fört in alla önskade tillagningsparametrar, tryck i 3 sekunder in knappen **T10 (Fig.16)**. Displayen **D4** visar numret för det första tillgängliga programmet i minnet (t ex om positionerna: 1, 2, 3 redan är upptagna av andra program, kommer nummer 4 att föreslås, för att spara det nya programmet).

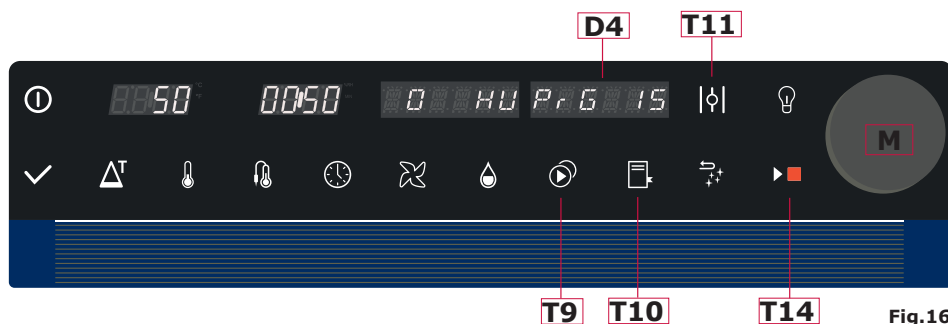
Genom att vrida vredet **M**, är det möjligt att välja ett annat nummer än det föreslagna. Spara sedan den inställda positionen genom att i tre sekunder hålla knappen **T10** intryckt. Displayen **D4** kommer att visa **MEM**.

### 4.2 Laddning av ett sparat tillagningsprogram

Tryck, med ugnen i standby-läge, in knappen **T10 (Fig.16)** och vrid vredet **M** för att välja numret för önskat program, som visas på displayen **D4**.

Starta sedan tillagningen genom att trycka in knappen Start/Stop **T14**.

Obs: det är möjligt att visa programmets faser, genom att trycka in knappen **T9** och vrida vredet **M**. displayen **D4** visar den aktuella fasan.



### 4.3 Ändring av ett sparat tillagningsprogram

Efter att ha valt det önskade tillagningsprogrammet, är det möjligt att ändra tillagningsparametrarna enligt beskrivningen i **kapitel 3 "manuell programmering"**.

Om du önskar spara de tillförda ändringarna, håll knappen **T10 (Fig.17)** intryckt i 3 sekunder.

Det nya ändrade programmet kommer att skrivas över det föregående.

## 4.4 Radering av det sparade programmet

DET är möjligt att helt radera ett sparad program eller en del av detta. För att radera programmet fullständigt, gör så här:

1. Välj det berörda programmet
2. Placera dig på den första fasen (STEP 1)
3. Håll knappen **T9** (Fig.17) intryckt.
4. Displayen **D4** (Fig.17) kommer att visa: **DEL? N**
5. Vrid vredet **M**, displayen **D4** visar: **DEL? Y** och bekräfta proceduren genom att hålla vredet **M** intryckt.

För att radera endast en del, välj önskat program, placera dig på fasen som berörs av raderingen och tryck in knappen **T9**. Fortsätt som under punkterna 4 och 5 ovan.

**Not 1: raderingen av en fas i programmet medför även radering av alla de påföljande faserna. T ex: om ett program har 5 faser och du raderar fas 3, kommer följaktligen även faserna 4 och 5 att raderas.**

**Not 2: Efter att ha raderat även endast en del av programmet, kommer detta att sparas med den nya ändringen (alltså utan de raderade faserna).**

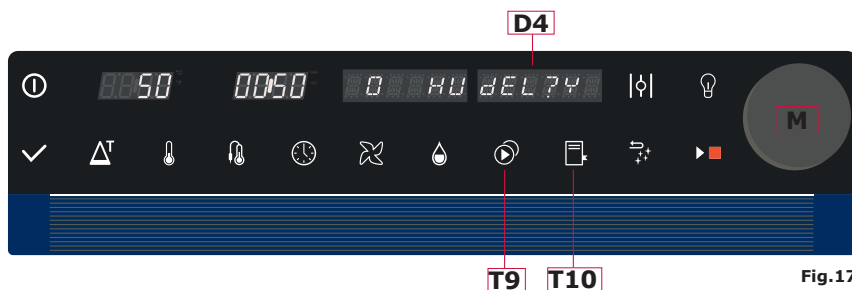


Fig.17

## 4.5 Upload / Download recept med USB

PROGRAMMEN för tillagning kan importeras och exporteras med ett USB-minne införd i den speciella porten på instrumentpanelen.

Vi rekommenderar ett USB-minne med minne på 1GB eller mindre.

### Import av programmen:

1. Slå på ugnen
2. För in det kompatibla USB-minnet i ugnens USB-port.
3. Tryck samtidigt in vredet **M** och knappen **T10** (Fig.19).
4. Proceduren kommer att vara fullbordad när

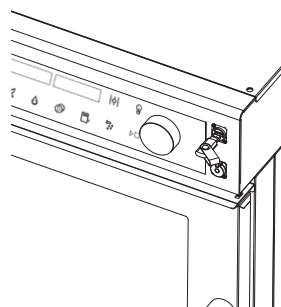


Fig.18

displayen visar följande meddelande:



5. Ta ut USB-minnet

### **Exportering av programmen:**

1. Slå på ugnen
2. För in ett kompatibelt USB-minne
3. Tryck samtidigt in vredet **M** och knappen **T9 (Fig.19)**
4. Proceduren kommer att vara fullbordad när displayen visar följande meddelande:



5. Ta ut USB-minnet

## 4.6 HACCP registrering

### Justering av Datum och Tid

För att utföra registreringen är det nödvändigt att ställa in ugnens parametrar för datum och tid.

För att utföra denna proceduren är det tillräckligt att hålla knappen **T6 (Fig.19)** intryckt och följa indikationerna på displayen D3 och D4 och vrida vredet M medurs eller moturs och bekräfta valda data genom att trycka in själva vredet.

### HACCP funktion

HACCP funktionen är alltid aktiverad och tillåter att registrera alla ändringar av: temperatur som sker inuti ugnsutrymmet eller på kärnsonden (när detta förutses), fas eller tid, som inträffar under tillagningsprogrammet.

Registreringen av HACCP funktionen som utförs varje minut, aktiveras vid starten av programmet efter att ha fört in ett USB-minne (i den särskilda porten på instrumentpanelen) och upphör vid dettas slut.

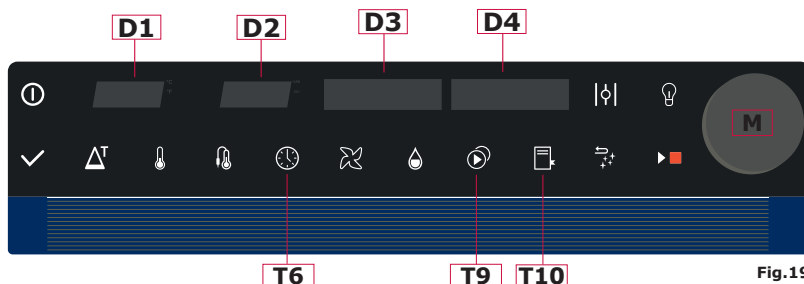


Fig.19

## 4.7 Larm POWER FAIL

I händelse av strömavbrott för en tid under 2 minuter, fortsätter ugnen, vid återställningen, sin normala funktion utan larmsignaler.

Om strömavbrottet varar mer än 2 minuter, visar displayen texten **POWER FAIL** vid återställningen tillsammans med en ljudsignal. Larmet återställs och cykeln återupptas genom att trycka in vredet.

Om ett strömavbrott i över 2 minuter inträffar under tvätten, fortsätter ugnen tvätten normal, vid återställningen genom att trycka in vredet, om den inte tidigare hade laddat diskmedel, kommer den att gå direkt till sköljningsfasen.

## 5. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

---

### 5.1 Rengöring

Innan du utför något ingrepp för rengöring eller underhåll, koppla bort utrustningen från elmatningen.

Vid slutet av en arbetsdag, är det nödvändigt att rengöra utrustningen, både av hygieniska skäl och för att undvika funktionsfel.

I händelse av kontinuerlig användning i konvektionsläge, fukta vid arbetsdagens slut luckans packningar med en fuktig trasa.

Luckans packning och lamporna anses vara förbrukningsmaterial.

Ugnen får aldrig rengöras med direkta vattenstrålar eller med högtryck. På samma sätt får inte skurborstar, borstar eller skrapor i vanligt stål användas; det är eventuellt möjligt att använda rostfri stålull, genom att gnida den i riktning med plåtarnas satinerings.

Vänta tills ugnsutrymmet är kallt. Avlägsna plåthållarna.

Avlägsna borttagbara rester manuellt och placera de avtagbara delarna i diskmaskinen.

För rengöringen av ugnsutrymmet ska du använda ljummet tvålatten. Därefter ska alla de berörda ytorna sköljas rikligt, med uppmärksamhet att försäkra dig att inga rester av rengöringsmedel kvarstår. För att rengöra ugnens utvändiga delar, använd en fuktig trasa och ett ej aggressivt rengöringsmedel.

För rengöringen av glasen, använd ett specifikt rengöringsmedel med neutral inte slipande bas (inga syror eller natriumhydroxid). Använd inte slipande trasor.

Vissa tillagningar producerar avlagringar av fett som ska elimineras omedelbart efter varje tillagning (t ex grillad kyckling); utebliven eliminering av dessa kan medföra skador eller igentäppning av delar, vilka inte täcks av garantin.

Under den årliga kontrollen, utförd av en specialiserad tekniker, avlägsna deflektorn och tvätta den i tvålvatten.

## 5.2 Automatisk tvätt

För att aktivera den AUTOMATISKA TVÄTTEN (tillval), följ denna proceduren:

- Slå på ugnen med knappen **T1 (Fig.20)**.
- Avlägsna avloppsfiltret inuti ugnsutrymmet.
- Kontrollera att diskmedlet är anslutet till ugnen genom den särskilda slangen.
- Tryck samtidigt in knappen **T12 (Fig.20)** och vredet **M**.
- Displayen **D3 (Fig. 20)** visar typen av tvätt. Genom att vrida vredet **M** är det möjligt att välja mellan **SOFT** (lätt), **NORM** (medium) eller **HARD** (intensiv) tvätt, beroende på mängden smuts i ugnsutrymmet.
- När lämplig typ av tvätt valts, tryck in knappen **T14 (Fig.20)** för att starta den automatiska tvätten. **Tvätten fungerar endast med stängd lucka.**
- Sätt tillbaka ugnsutrymmets avloppsfiler på plats.

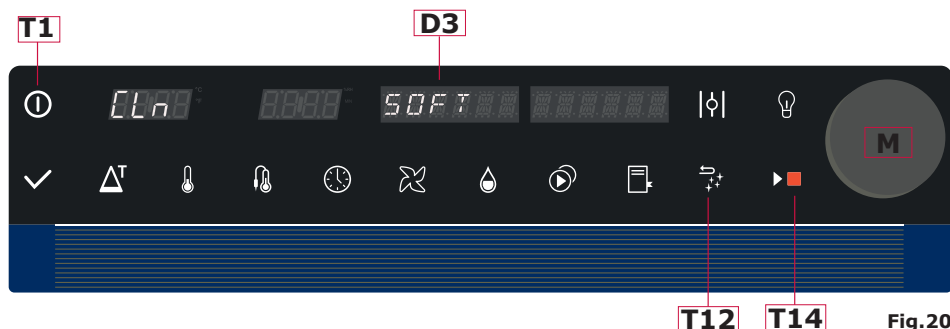


Fig.20

### Viktigt:

Vi rekommenderar att använda ett diskmedel som är godkänt för rengöring av ugnen.

I händelse av inaktivitet i över 10 dagar, utför en tvättcykel endast med vatten utan diskmedel, för att avlägsna avlagringar av diskmedel eftersom skador av detta inte täcks av garantin!



Användning av ej godkänt diskmedel kan orsaka skador på tvättsystemet och tillagningsutrymmets integritet och på så sätt ogiltiggöra garantin för ugnen.

## **FARA!** ÖPPNA INTE UGNSLUCKAN UNDER TILLAGNINGEN

Under tvätten visar displayen **D3 (Fig.20)** följande faser:

<b>WASH</b>	Förtvätt - Tvätt
<b>RINSE</b>	Sköljning
<b>DRY</b>	Torkning
<b>FINISH</b>	Fullbordad tvätt

## 5.3 Rengöring av tvättspridaren

Det är nödvändigt att periodiskt diska tvättspridaren i diskmaskin.

Lossa skruven **A (Fig.21)** och dra ut spridaren genom att dra den nedåt.

För, efter tvätten, på nytt in spridaren i dess utrymme genom att föra den uppåt och skruva fast skruven igen.

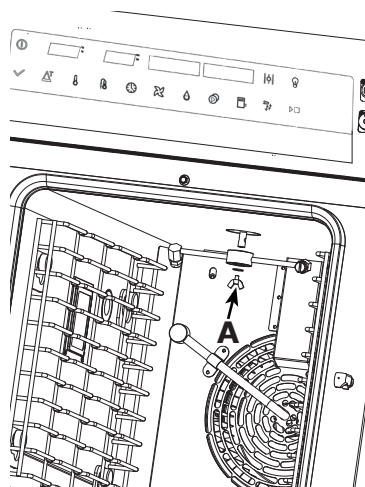


Fig.21

## 5.4 Luftfilter tekniskt utrymme

För att hålla ugnens elektroniska komponenter vid säkerhetstemperatur, är det lämpligt att periodiskt, **minst en gång i månaden**, utföra rengöringen av luftfiltret.

Filtret är placerat i ugnens bakre del (**Rif. B Fig.22**).

Gör så här:

1. Grip tag i filtrets flik (**Rif.C**) och lyft det och låt filtret glida uppåt från

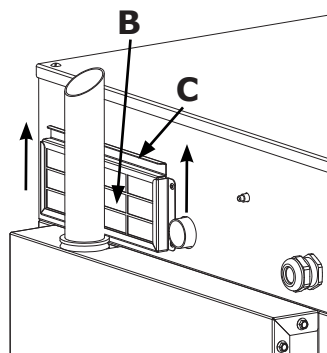


Fig.22

dess utrymme.

2. Avlägsna filtret från dess hållare, tvätta det med ljummet vatten och neutralt diskmedel och torka sedan med en ren trasa.
3. Sätt tillbaka filtret i dess utrymme.

### VARNING:

**Om ugnen skulle gå i larm Hi Temp, är den troliga orsaken överdriven ansamling av smuts på filtret.**

**Utför således omedelbart rengöringen av detta.**

## 5.5 Fuktutsläpp

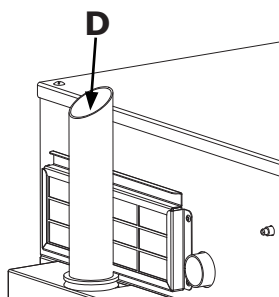


Fig.23

Fuktutsläppet (**Rif.D Fig.23**) släpper ut ångorna som bildats inuti ugnsutrymmet.

Kontrollera att detta alltid är rent och helt fritt från igentäppningar.

## 5.6 Rengöring av glaset



Fig.24

Rengöring av luckans glas, kan utföras både på utsidan och insidan. Vrid av denna anledningen spärren som håller det invändiga glaset på plats (**Fig.24**) och rengör glaset, när det öppnats med ett lämpligt diskmedel. Använd aldrig slipande material och diskmedel med syra eller basisk bas (t ex natriumhydroxid).

Glaset ska stängas på korrekt sätt och låsas i läge med den därför avsedda spärren.

## 5.7 Justering av gångjärnen för att stänga luckan

Vid behov, är det möjligt att justera luckans gångjärn, för att optimera stängningen och tätningen av packningen på ugnens framsida.

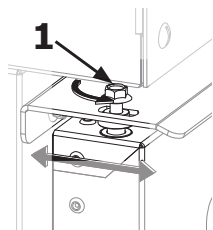


Fig.25

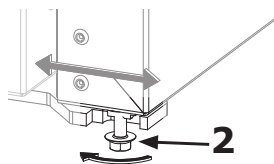


Fig.26

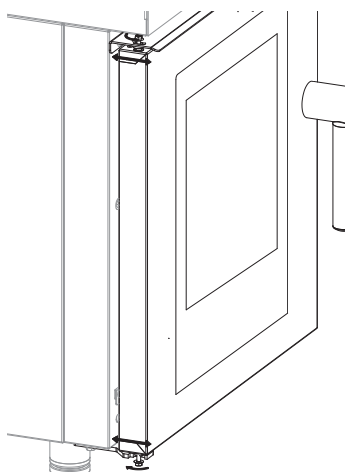


Fig.27

Ugnens gångjärn ska justeras så att de garanterar maximal tätning under ugnens funktion. Det är möjligt att justera både det övre och det nedre gångjärnet (**Fig.25 och Fig.26**).

För att justera luckans tätning, lossa om nödvändigt skruvarna (**Ref. 1-2 Fig.25 och Fig.26**) och flytta luckan till önskat läge (**Fig.27**).

Vid avslutad justering, dra åt skruvarna igen.

För att bibehålla luckan parallell med framsidan, kan det efter att ha justerat gångjärnens skruvar, vara nödvändigt att justera handtagets spets, på ugnens framsida (lossa låsmuttern, justera, dra åt låsmuttern) **Fig.28**.

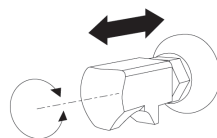


Fig.28



## 6. ÅTGÄRDANDE AV FEL

### 6.1 De vanligaste felen

Om ett allvarligt fel skulle uppstå är det viktigt att slå av apparaten, genom att verka på den omnipolära strömbrytaren och stänga vattenavstängningskranen uppströms utrustningen.

För den eventuella reparationen, vänd dig endast till ett av tillverkaren auktoriserat tekniskt servicecenter och begär original reservdelar.

Underlåtenhet att iaktta ovanstående kan äventyra utrustningens säkerhet och medföra förfall av all typ av garanti.

Fel	Möjlig åtgärd
Ugnen startar inte	Kontrollera att den omnipolära strömbrytaren är stängd och att strömförsörjning är närvarande.
	Kontrollera integriteten av ugnens säkringar.
	Försäkra dig att ugnens lucka är väl stängd.
	Kontrollera att parametrarna för tillagningscykeln är korrekt inställda.
	Försäkra dig att ugnen inte är i feltillstånd.
Om ugnen efter dessa procedurer, fortfarande inte startar, kontakta servicecenter.	
Fläkten stannar under funktionen	Möjlig signal "motorlarm": stäng av ugnen och vänta tills motorns termiska skydd återställs automatiskt.
	Försäkra dig att kylöppningarna inte är igentäppta.
Om felet upprepas, kontakta servicecenter.	
Den interna belysningen fungerar inte	Använd värmeresistenta lampor.
	Byt ut lamporna på följande sätt: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Försäkra dig att den omnipolära strömbrytaren uppströms ugnen är öppen och att apparaten är kall.</li> <li>• Ta bort den vänstra plåthållaren.</li> <li>• Skruva loss skruvarna på lamphållaren.</li> <li>• Ta bort hållaren, glaset och packningen.</li> <li>• Använd halogen lampor 25W. Hantera lampan med användning av rent papper eller trasor, för att undvika direkt kontakt med fingrarna.</li> </ul>

Om felet upprepas, kontakta servicecenter.	
Inget vatten kommer från fuktarens slangar	Kontrollera att vattenavstängningskranen är öppen.
Om felet upprepas, kontakta servicecenter.	
Larm <b>Hi Temp</b>	Återställningsbar genom att trycka in vredet M
Larmet Hi Temp anger en överdriven överhettning av ugnens tekniska utrymme. Utför rengöringen av filtret enligt beskrivningen under <b>par 5.4</b> .	

## 6.2 Larm

<b>Nr</b>	<b>MEDDELANDE</b>	<b>BESKRIVNING</b>
1	"OVEN NOT CONFIGURED"	EJ KONFIGURERAD UGN
2	"PROBE NOT CONNECTED"	SOND INTE ANSLUTEN
3	"TCJ1 SH.CIRC"	HUVUDSOND I KORTSLUTNING
4	"TCJ1 OPEN"	HUVUDSOND ÖPPEN (BORTKOPPLAD)
5	"TCJ2 SH.CIRC"	SOND I KORTSLUTNING
6	"SAFETY THERM"	SÄKERHETSTERMOSTAT
7	"ALARM MOTORS"	MOTORLARM
8	"HI TEMP"	LARM HÖG TEMPERATUR UGNSUTRYMME
9	"NO COM"	UTEBLIVEN KOMMUNIKATION MED KORT
10	"NO WATER"	AVSAKNAD VATTEN (endast ugnar med tvätt)

## 7. BORTSKAFFANDE AV UTRUSTNINGEN

### Procedur beträffande makroprocedurer för bortskaffande av utrustningen

Innan du utför skrotningen av maskinen rekommenderar vi att noggrant kontrollera dennas fysiska tillstånd och fastställa att det inte finns delar av strukturen som eventuellt kan brista eller gå sönder under nedmonteringen. Bortskaffandet av maskinens olika delar ska ske separat, med hänsyn till dessas olika natur (t ex: metaller, oljor, fetter, plast, gummi, etc.). I de olika Länderna gäller olika lagar, därför ska föreskrifter och lagar från de behöriga myndigheterna iakttas i Landet där nedmonteringen sker. I allmänhet ska utrustningen lämnas till specialiserade företag för insamling/nedmontering.



Symbolen som återges på produkten anger att den inte får anses vara hushållsavfall, utan ska bortskaffas på korrekt sätt, för att förebygga alla negativa följder på miljön och människans hälsa. För ytterligare informationer beträffande återvinningen av denna produkt, kontakta agenten eller den lokala återförsäljaren av produkten, eftersäljningstjänsten eller det lokala behöriga organet för avfallsbehandling.

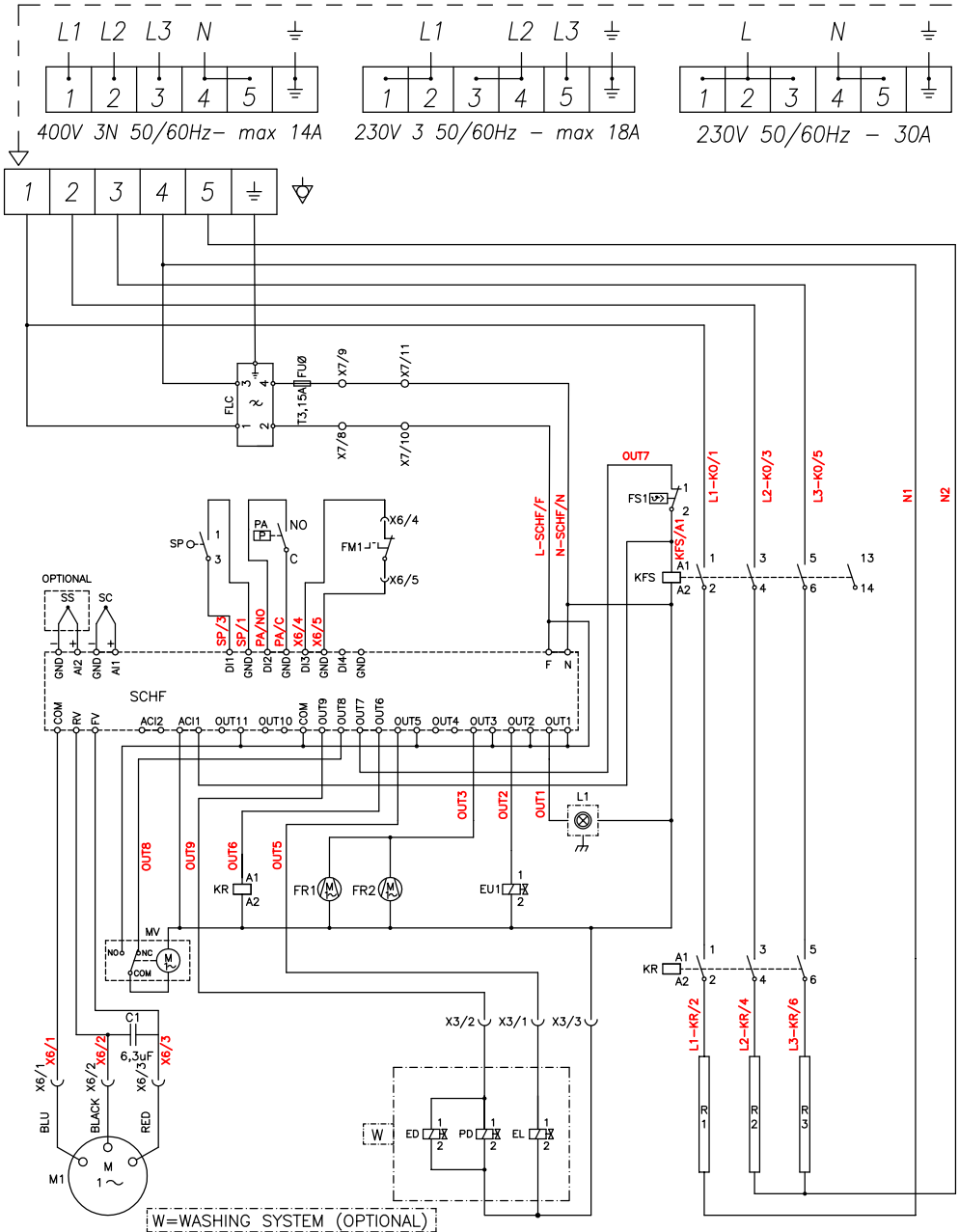


#### OBS!

Vid nedmonteringen av maskinen, ska alla märkningar, denna manualen och andra dokument som berör maskinen förstöras.

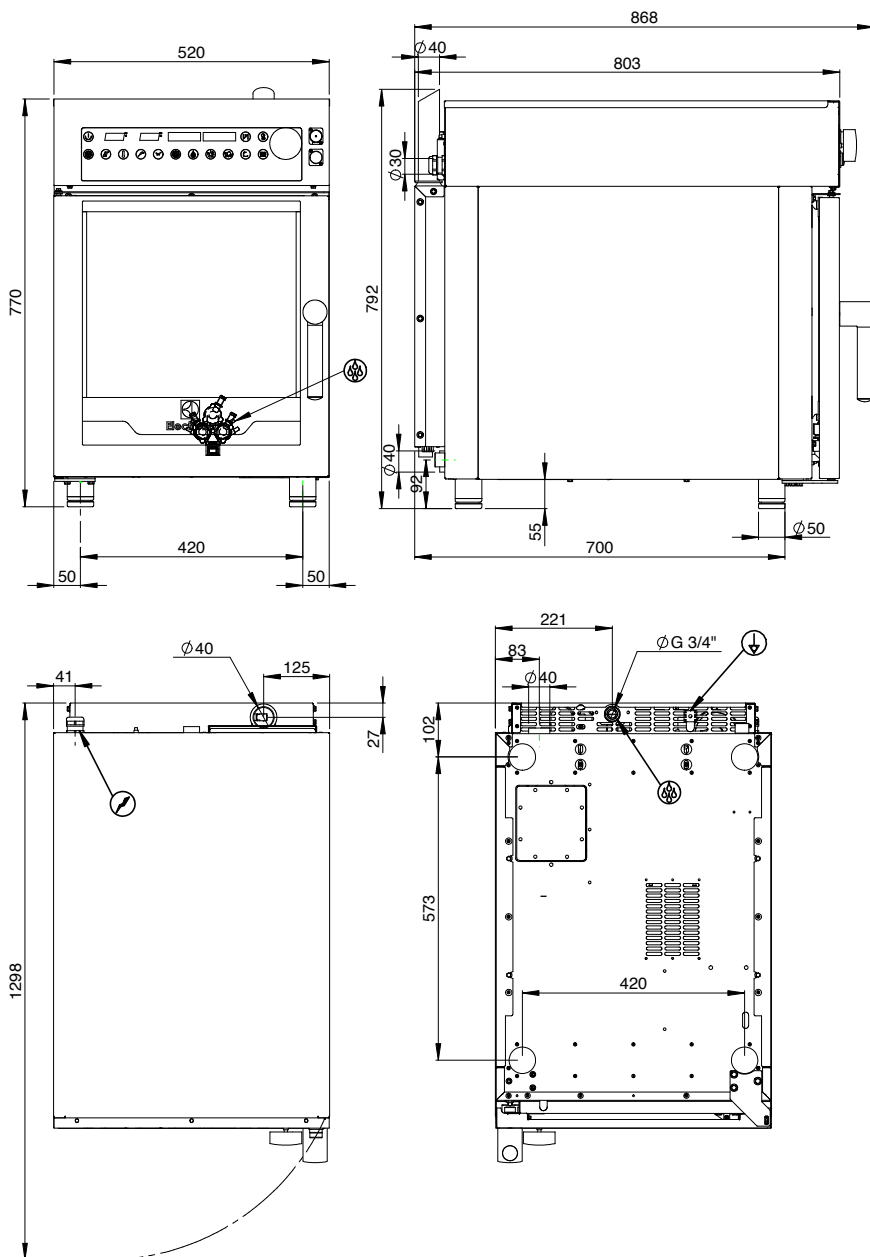
# 8. ELSHEMA

## 8.1 6 GN 1/1 (W)



# 9. TEKNISKT DATABLAD

## 9.1 6 GN 1/1 (W)



## 10. CARATTERISTICHE ACQUA IN INGRESSO - CHARACTERISTICS OF INCOMING WATER - CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU ENTRANTE - EIGENSCHAFTEN DES ZULAUFWASSERS - CARACTERÍSTICAS DEL AGUA DE ENTRADA - KENMERKEN VAN INKOMEND WATER -

<b>IT</b>	<b>EN</b>	<b>FR</b>	
Potabilità	Drinkable	Potabilité	
Temperatura massima	Maximum temperature	Température maximale	<b>15°C ± 5</b>
Durezza (CaCO <sub>3</sub> )	Hardness (CaCO <sub>3</sub> )	Dureté (CaCO <sub>3</sub> )	<b>3°F - 9°F (30 - 90ppm; 1,5-5°d)</b>
Pressione	Pressure	Pression	<b>1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)</b>
PH	PH	PH	<b>7.0 - 8.5</b>
TDS (Residuo fisso)	TDS (Fixed residue)	TDS (Résidu fixe)	<b>40 - 150 mg/L</b>
Indice di Langelier	Langelier index	Indice de Langelier	<b>&gt; 0,5</b>
<b>Contenuti di Sali e ioni metallici</b>	<b>Metallic ion and salt content</b>	<b>Contenus de Sels et d'ions métalliques</b>	
Cloruri	Chlorides	Chlorures	<b>&lt; 20 mg/L</b>
Solfati + Nitrati	Sulphates + Nitrates	Sulphates + Nitrates	<b>&lt; 20 mg/L</b>
Cloro libero	Free chlorine	Chlore libre	<b>&lt; 0.1 mg/L</b>
Clorammine	Chloramines	Chloramines	<b>&lt; 0.5 mg/L</b>
Ferro	Iron	Fer	<b>&lt; 0,1 mg/L</b>
Silice totale	Total silica	Silice totale	<b>&lt; 10 mg/L</b>

<b>DE</b>	<b>ES</b>	<b>NL</b>	
Trinkwasserqualität	Potabilidad	Drinkbaarheid	
Maximale Temperatur	Temperatura máxima	Maximale temperatuur	<b>15°C ± 5</b>
Härte (CaCO <sub>3</sub> )	Dureza (CaCO <sub>3</sub> )	Hardheid (CaCO <sub>3</sub> )	<b>3°F - 9°F (30 - 90ppm; 1,5-5°d)</b>
Druck	Presión	Druk	<b>1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)</b>
PH	PH	PH	<b>7.0 - 8.5</b>
TDS (feste ückstände)	TDS (residuos fijos)	TDS (Vast residu)	<b>40 - 150 mg/L</b>
Langelier-Index	Índice de Langelier	Langelier-index	<b>&gt; 0,5</b>
<b>Salz- und Metallionengehalt</b>	<b>Contenidos de sales e iones metálicos</b>	<b>Inhoud van zouten en metaalionen</b>	
Chlor	Cloruros	Chloriden	<b>&lt; 20 mg/L</b>
Sulfate + Nitrate	Sulfatos + Nitratos	Sulfaten + Nitraten	<b>&lt; 20 mg/L</b>
Freies Chlor	Cloro libre	Chloorvrij	<b>&lt; 0.1 mg/L</b>
Cloramin	Cloraminas	Chlooramine	<b>&lt; 0.5 mg/L</b>
Eisen	Hierro	ijzer	<b>&lt; 0,1 mg/L</b>
Kieselsäure insgesamt	Sílice total	Totaal silica	<b>&lt; 10 mg/L</b>

## CHARAKTERYSTYKA WPŁYWAJĄCEJ WODY - CARACTERÍSTICAS DE ENTRADA DE ÁGUA - EGENSKAPER FÖR KOMMANDE VATTEN

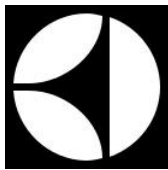
<b>PL</b>	<b>PT</b>	<b>SV</b>	
Zdatność do picia	Potabilidade	Drickbar	
Maksymalna temperatura	Temperatura máxima	Max temperatur	<b>15°C ± 5</b>
Twardość (CaCO <sub>3</sub> )	Dureza (CaCO <sub>3</sub> )	Hårdhet (CaCO <sub>3</sub> )	<b>3°F - 9°F (30 - 90ppm; 1,5-5°d)</b>
Ciśnienie	Pressão	Tryck	<b>1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)</b>
PH	PH	PH	<b>7.0 - 8.5</b>
TDS (sucha pozostałość)	TDS (Resíduo fixo)	TDS (Fast rest)	<b>40 - 150 mg/L</b>
Indeks Langeliera	Índice Langelier	Langelier-index	<b>&gt; 0,5</b>
<b>Zawartość soli i jonów metali</b>	<b>Conteúdo de sais e íons metálicos</b>	<b>Metalliskt jon- och saltinnehåll</b>	
Chlorki	Cloretos	Klorider	<b>&lt; 20 mg/L</b>
Siarczany + azotany	Sulfatos + Nitratos	Sulfater + nitrater	<b>&lt; 20 mg/L</b>
Wolny chlor	Cloro livre	Fritt klor	<b>&lt; 0.1 mg/L</b>
Chloroamina	Cloraminas	Kloramin	<b>&lt; 0.5 mg/L</b>
Żelazo	Ferro	Järn	<b>&lt; 0,1 mg/L</b>
Krzemionka całkowita	Sílica total	Total kiseldioxid	<b>&lt; 10 mg/L</b>







CE



**Electrolux**

Electrolux Professional SPA  
Viale Treviso 15  
33170 Pordenone - Italy

[www.electrolux-professional.com](http://www.electrolux-professional.com)