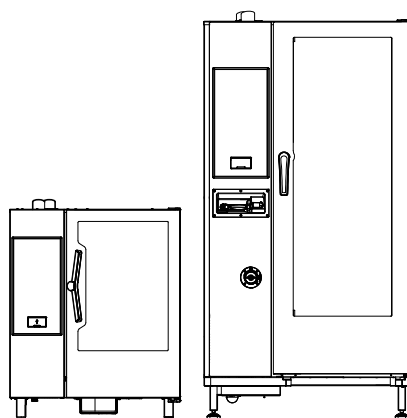


Elektrisk och gasdriven KOMBI-ugn

Modeller med Pekskärm och Digital
skärm

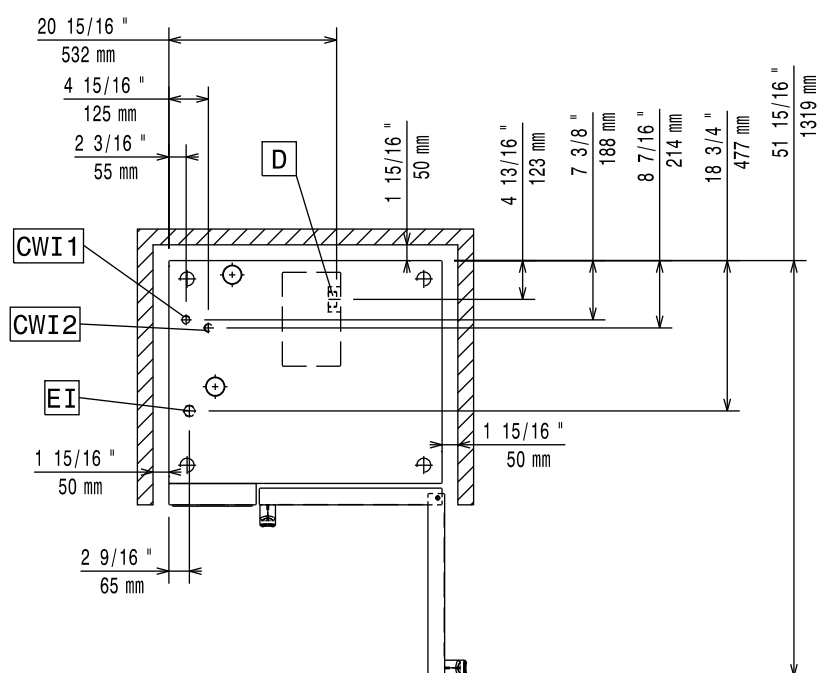
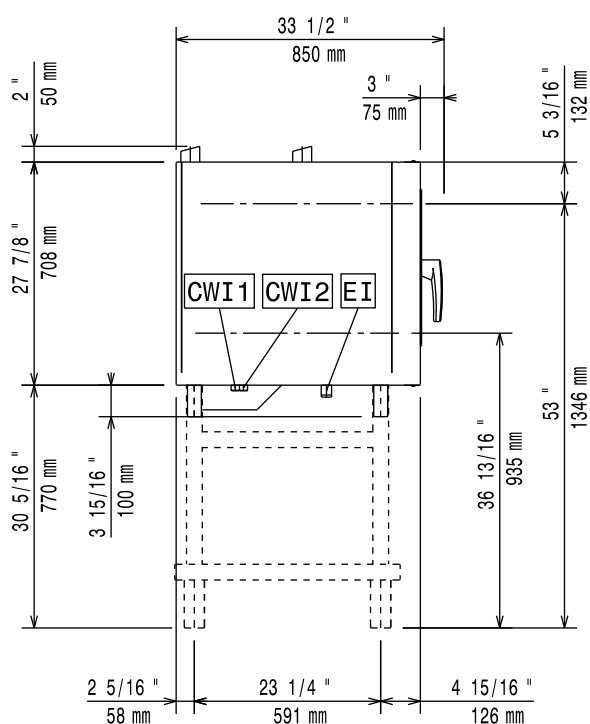


SE Installationsanvisning



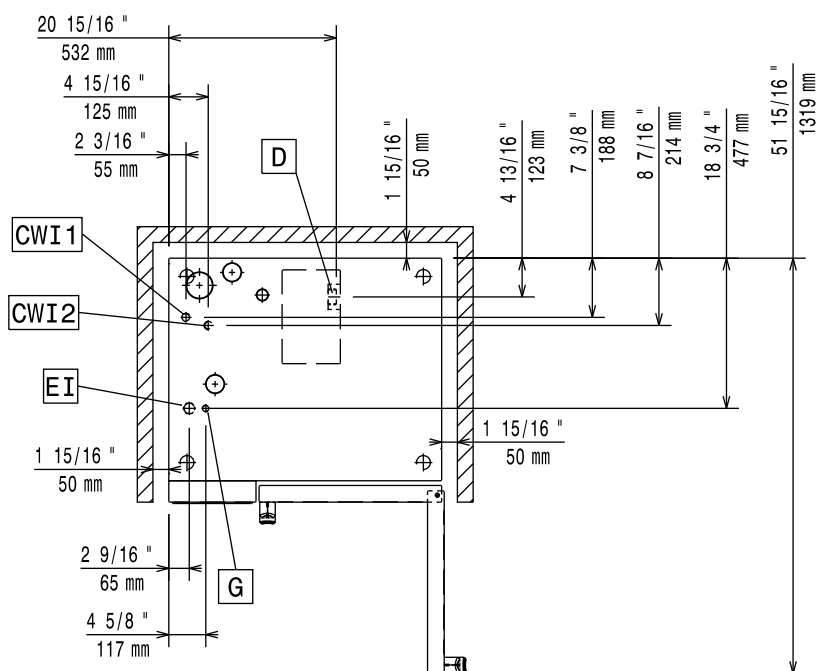
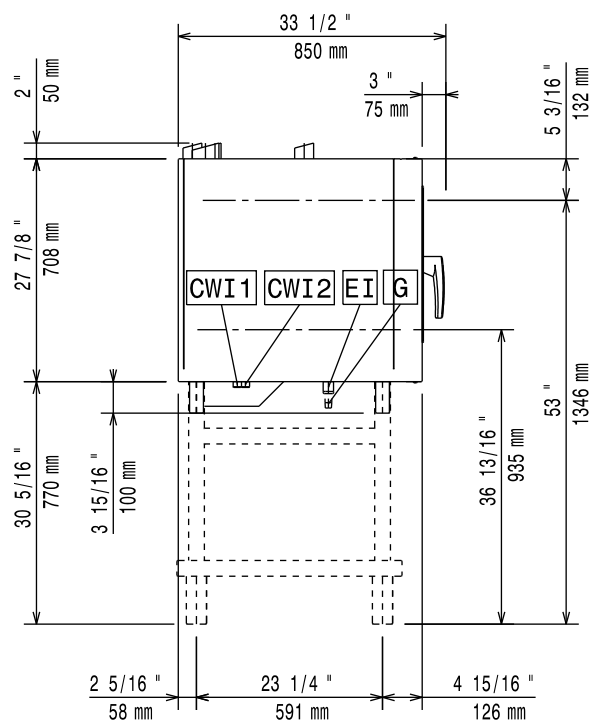
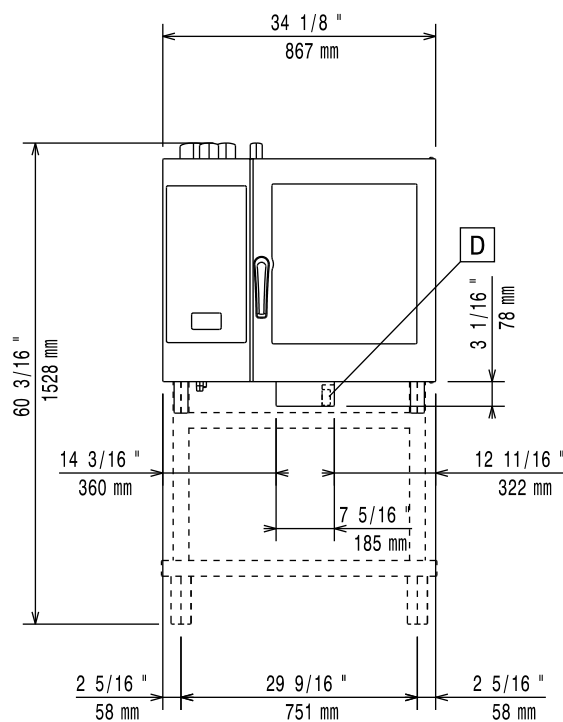
0595407M00_EU- 2026.07

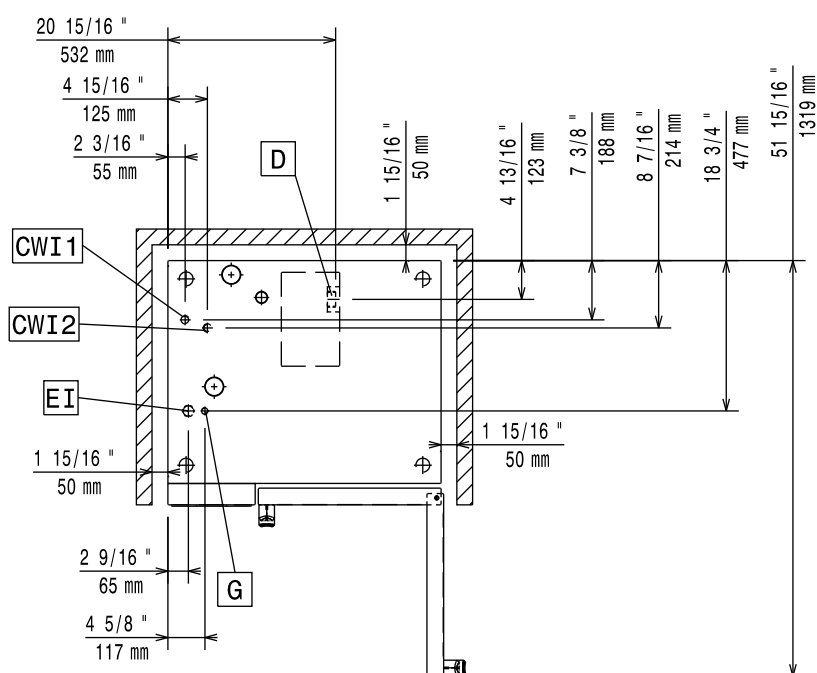
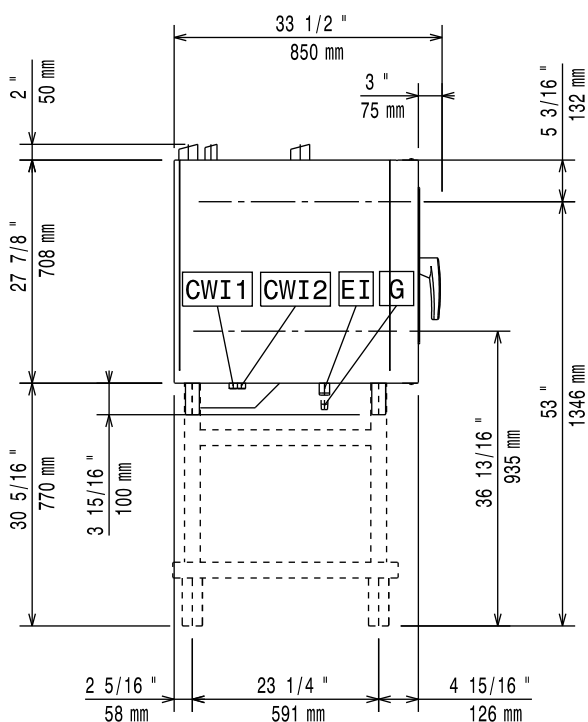
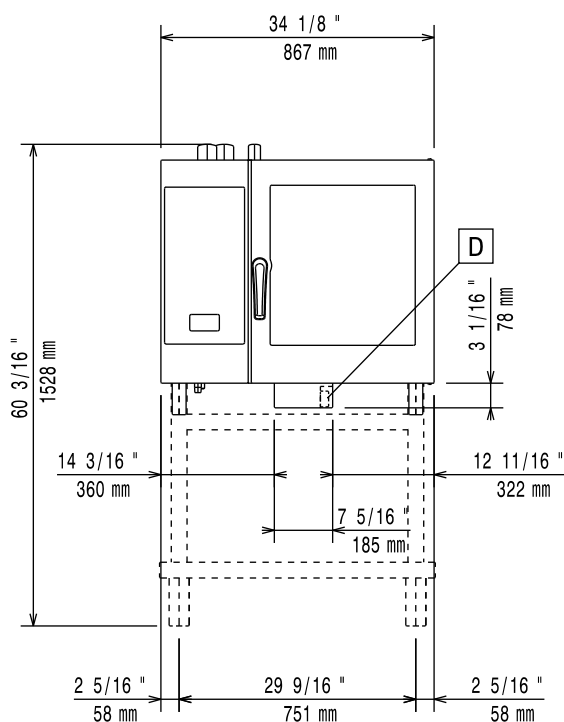
**6 GN 1/1 Elektrisk modell – med och utan boiler
– Pekskärm och Digital skärm (kod 597402100)**

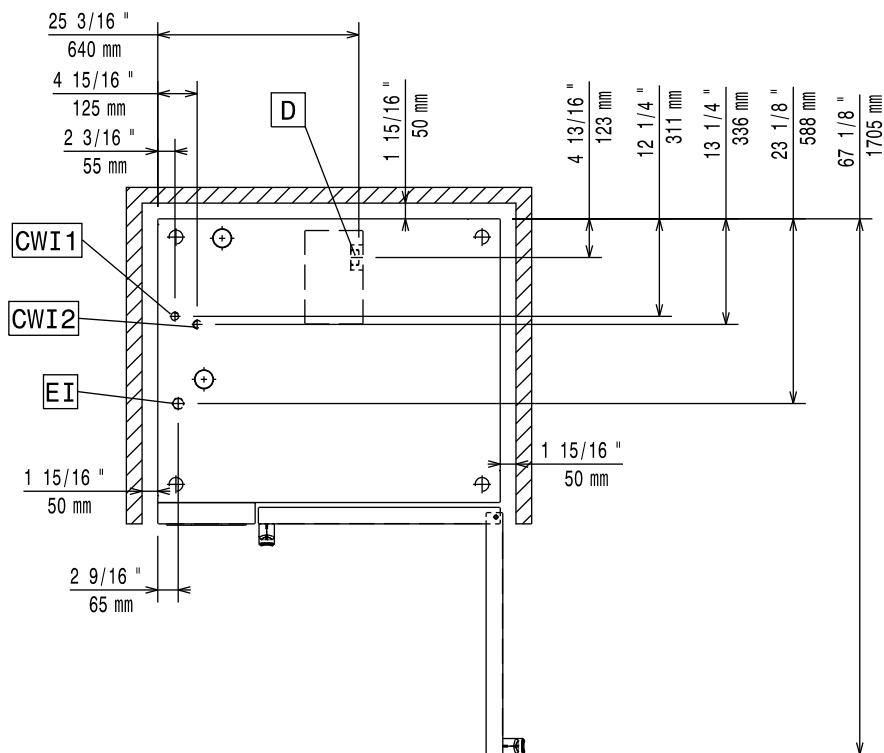
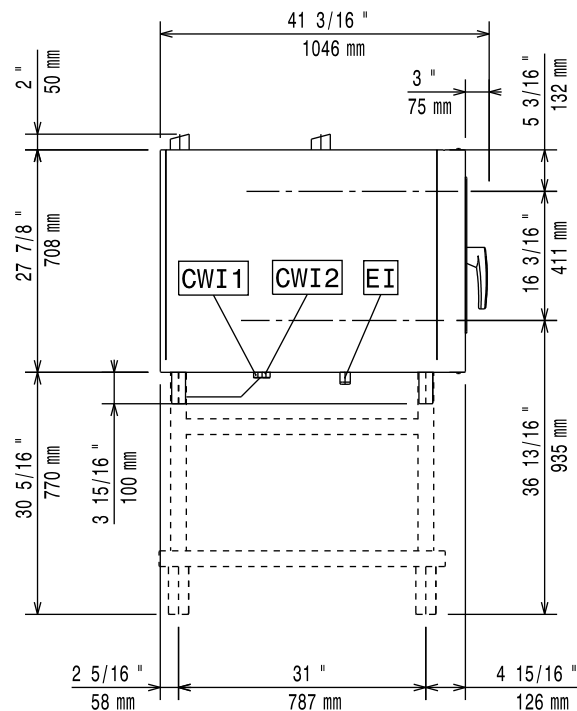
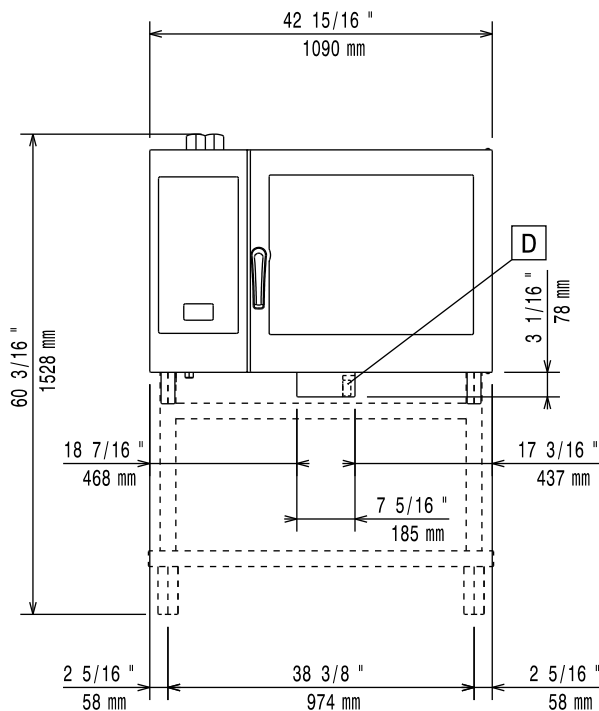


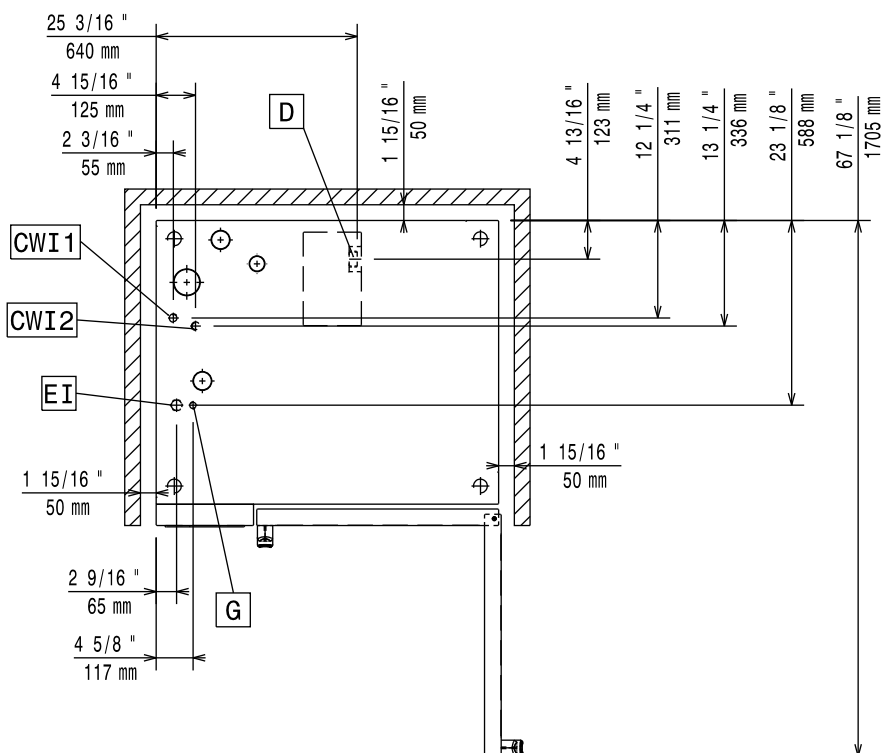
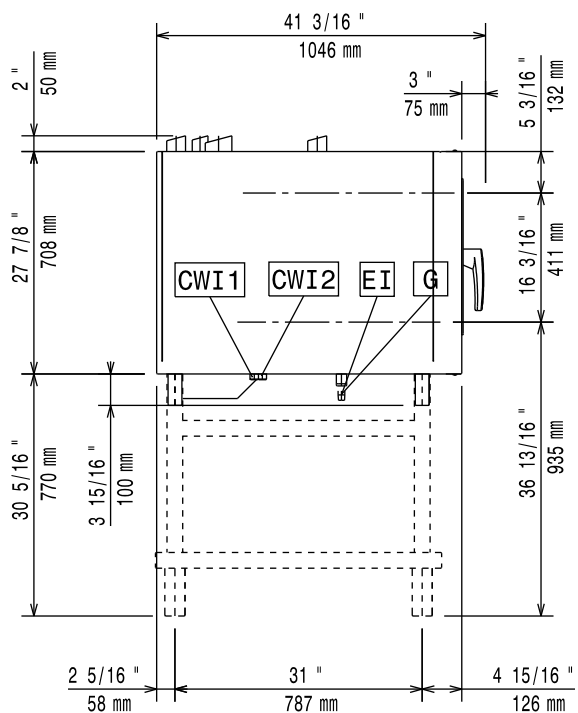
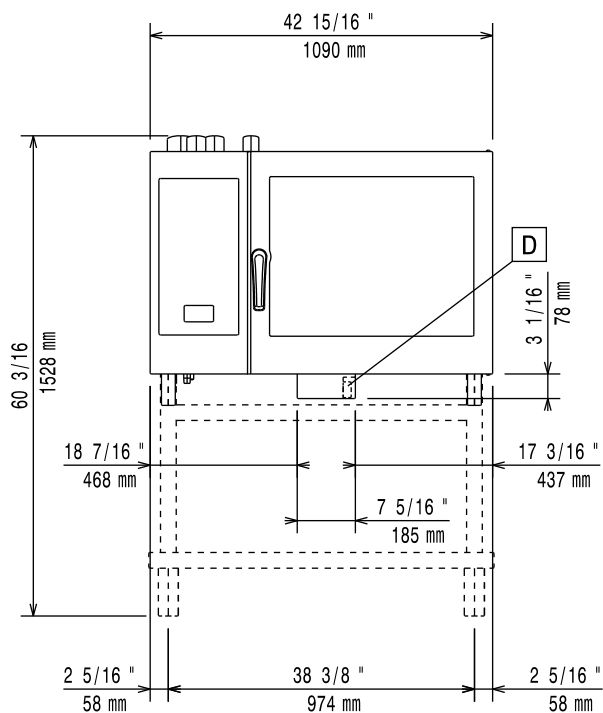
Installationsdiagram

6 GN 1/1 Gasdriven modell – med boiler – Pek-skärm och Digital skärm (kod 597402000)

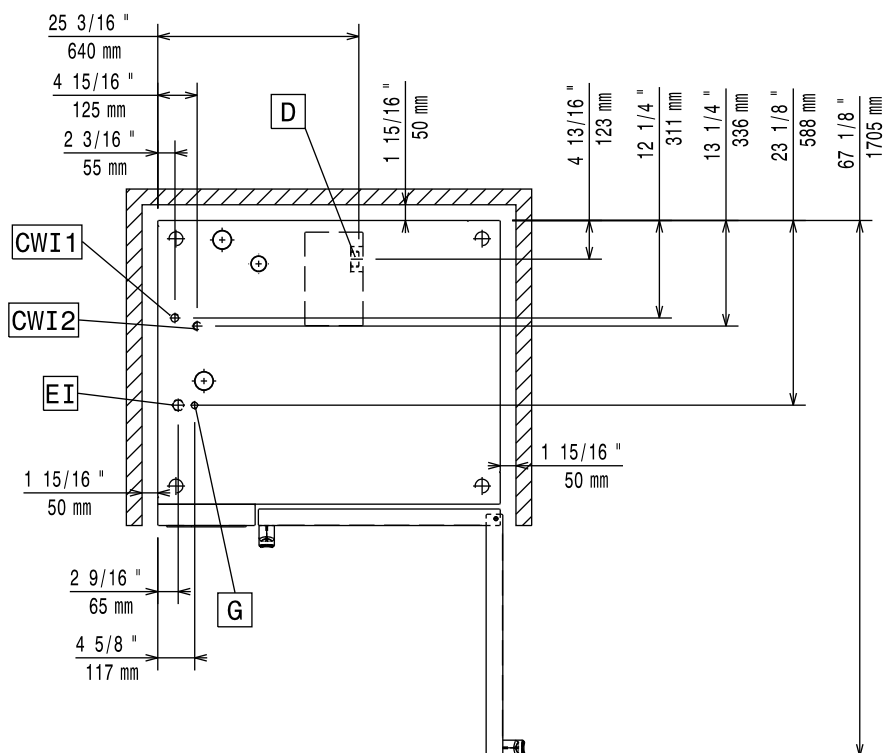
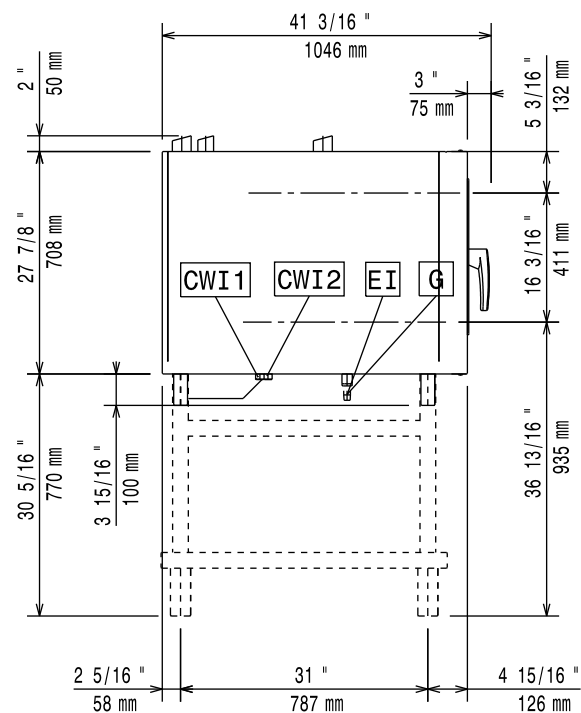


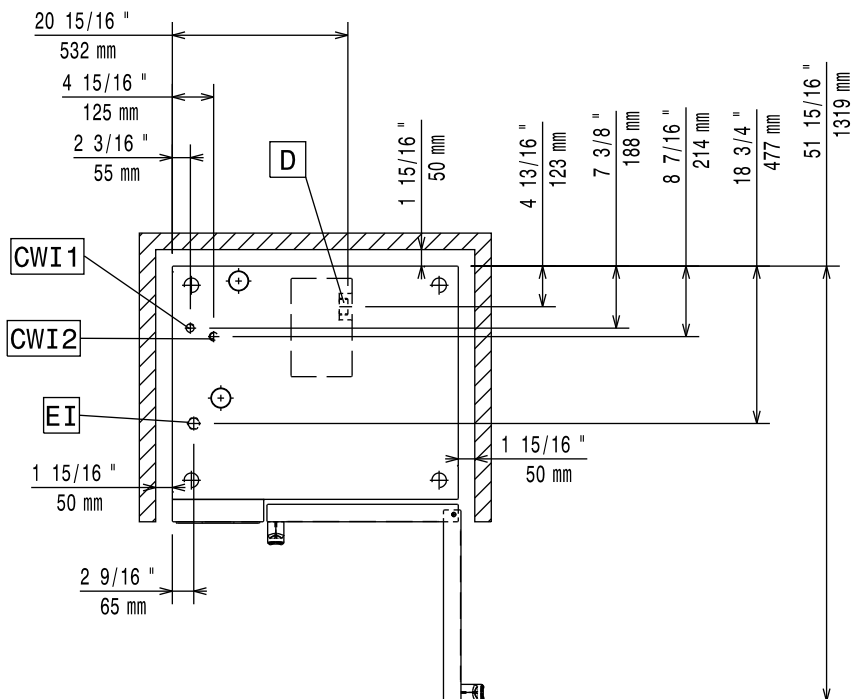
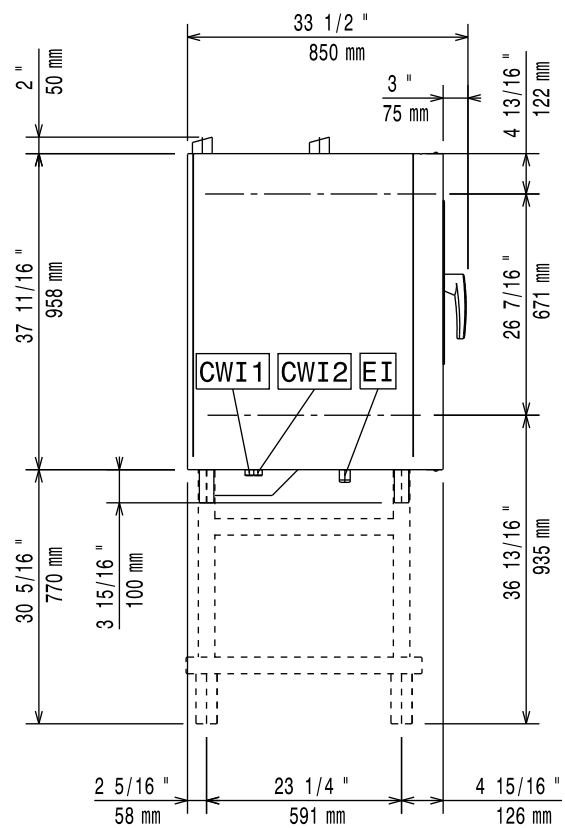
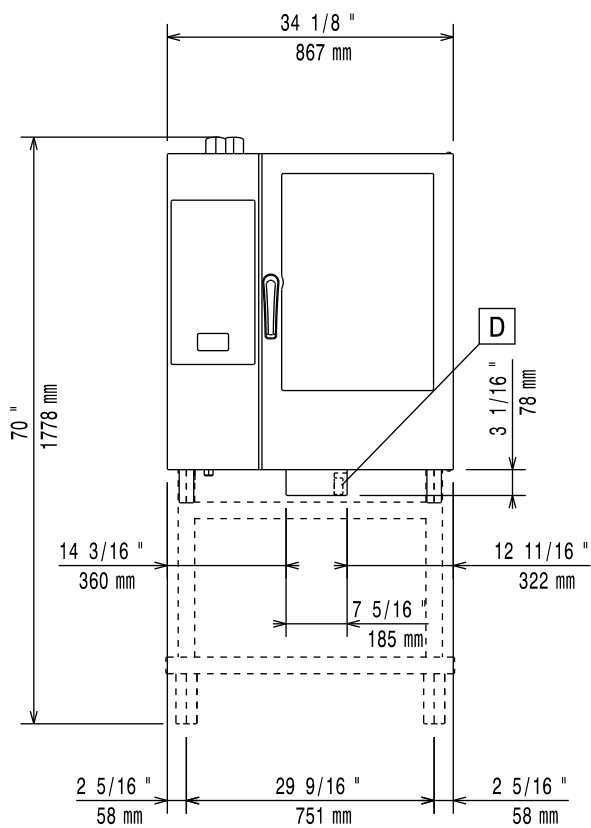






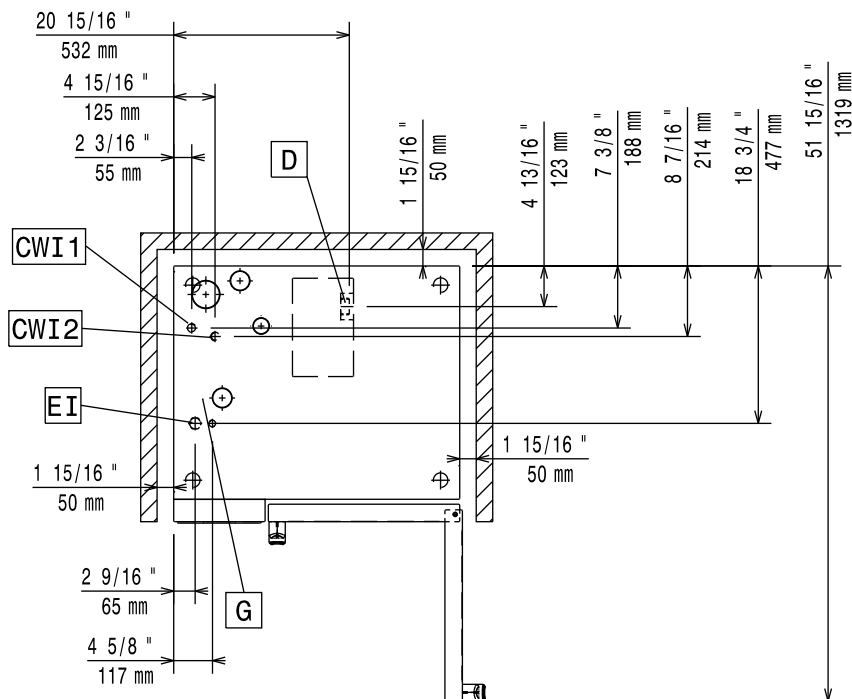
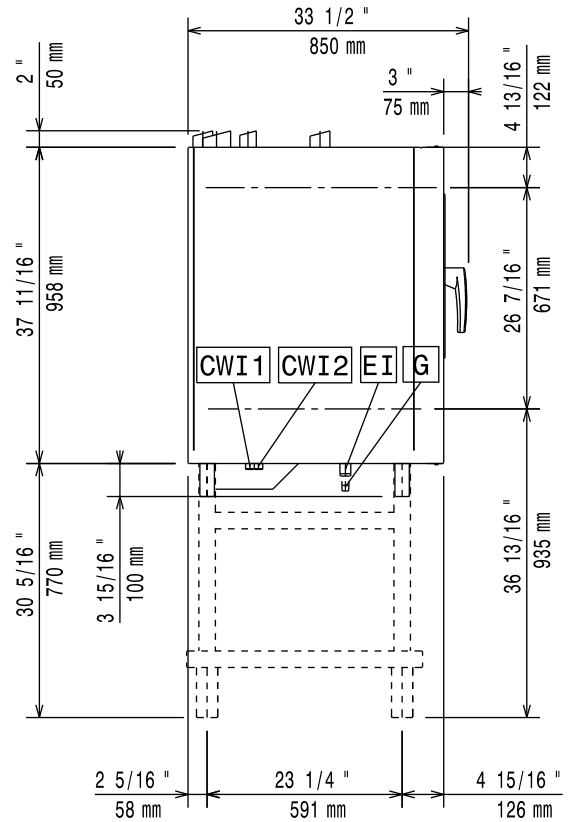
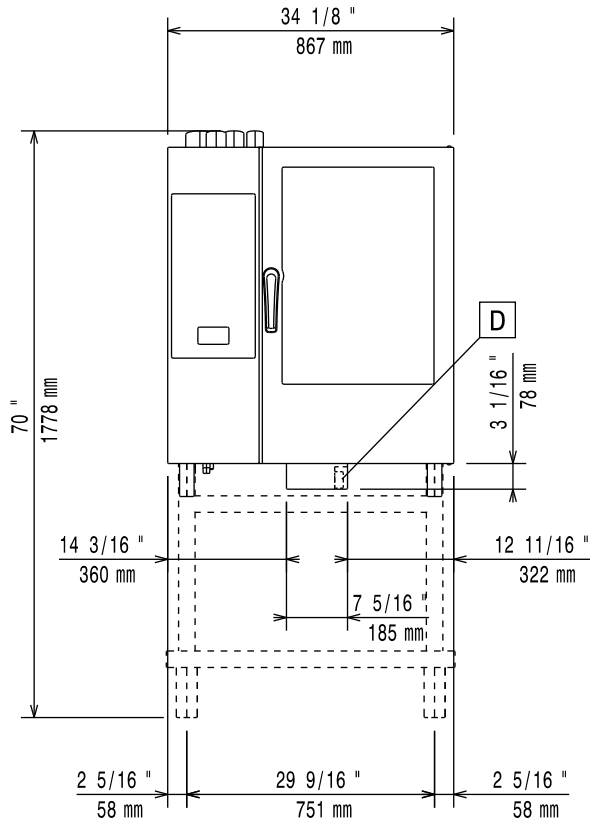
6 GN 2/1 Gasdriven modell – utan boiler – Pek-skärm och Digital skärm (kod 597402500)

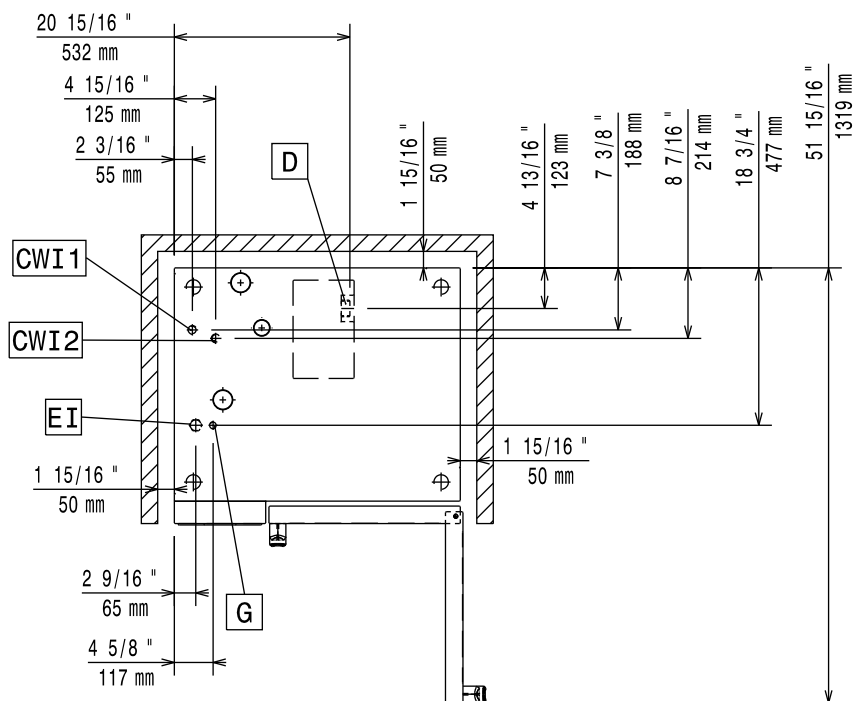
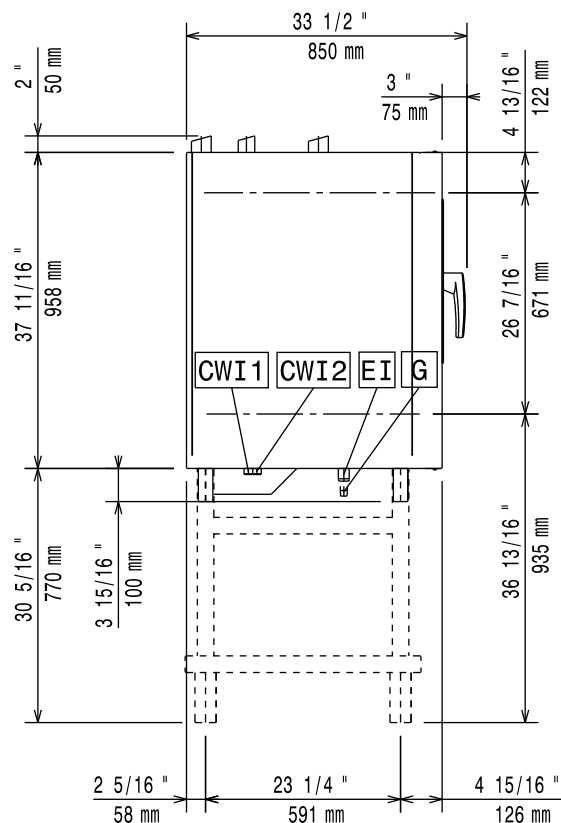
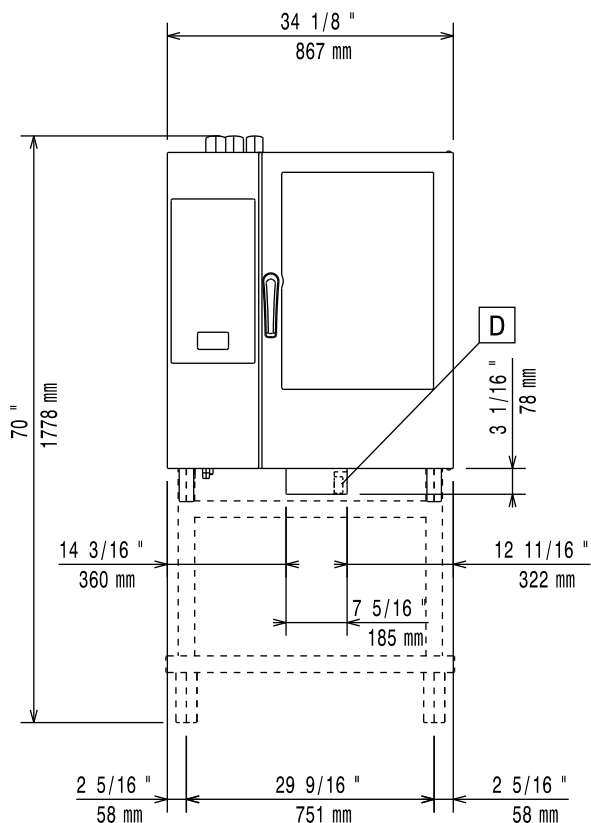




Installationsdiagram

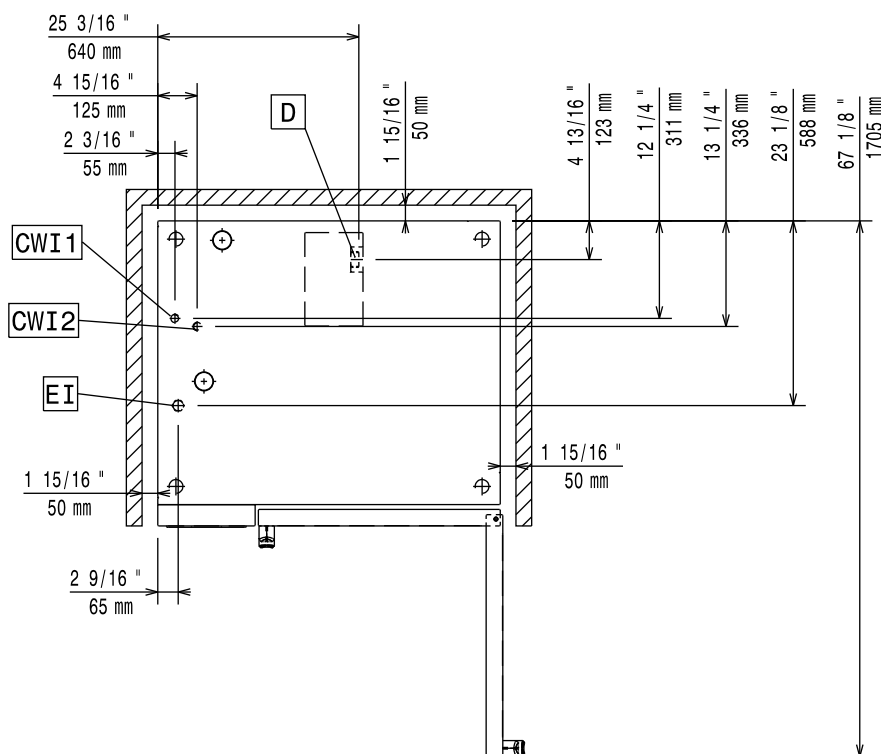
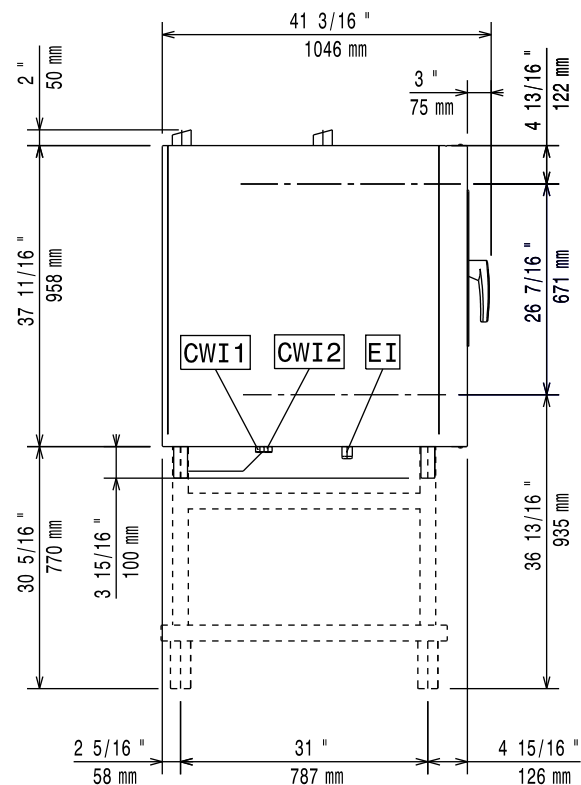
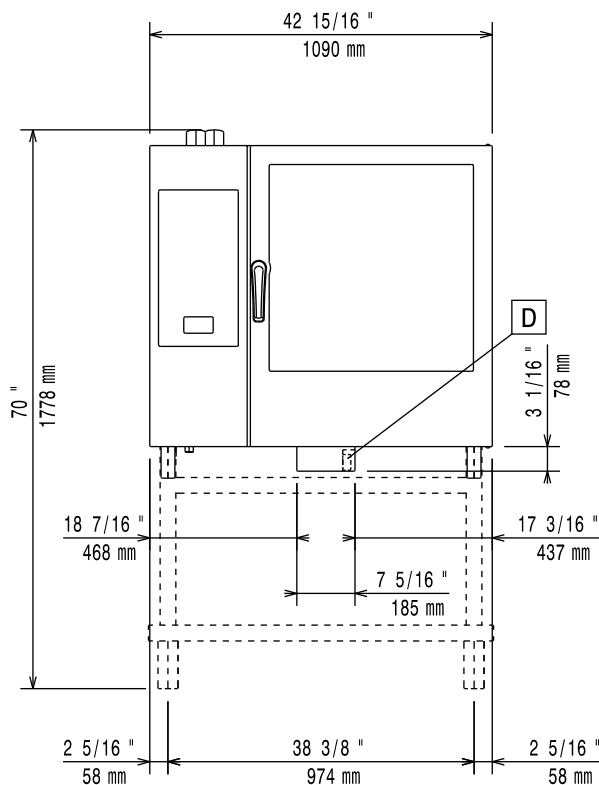
10 GN 1/1 Gasdriven modell – med boiler – Pekskärm och Digital skärm (kod 597402300)





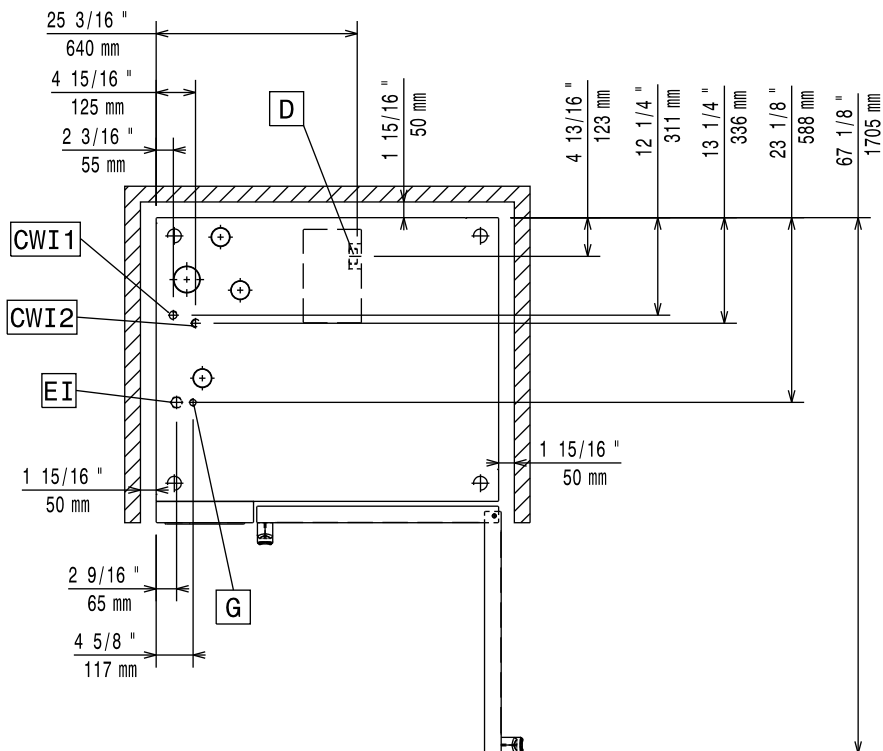
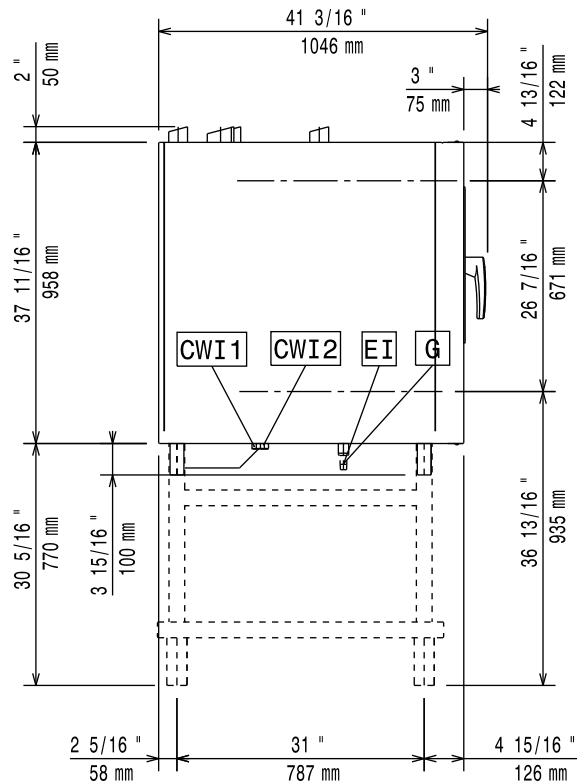
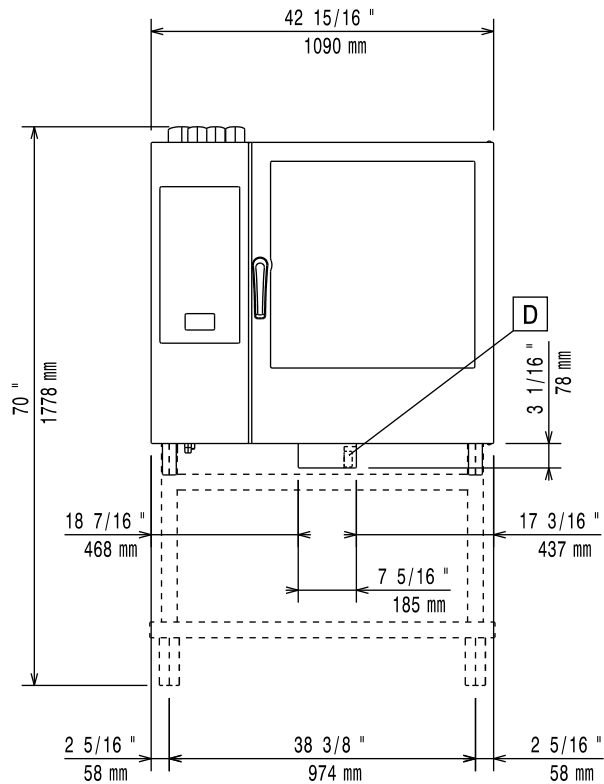
Installationsdiagram

10 GN 2/1 Elektrisk modell – med och utan boiler – Pekskärm och Digital skärm (kod 597402A00)



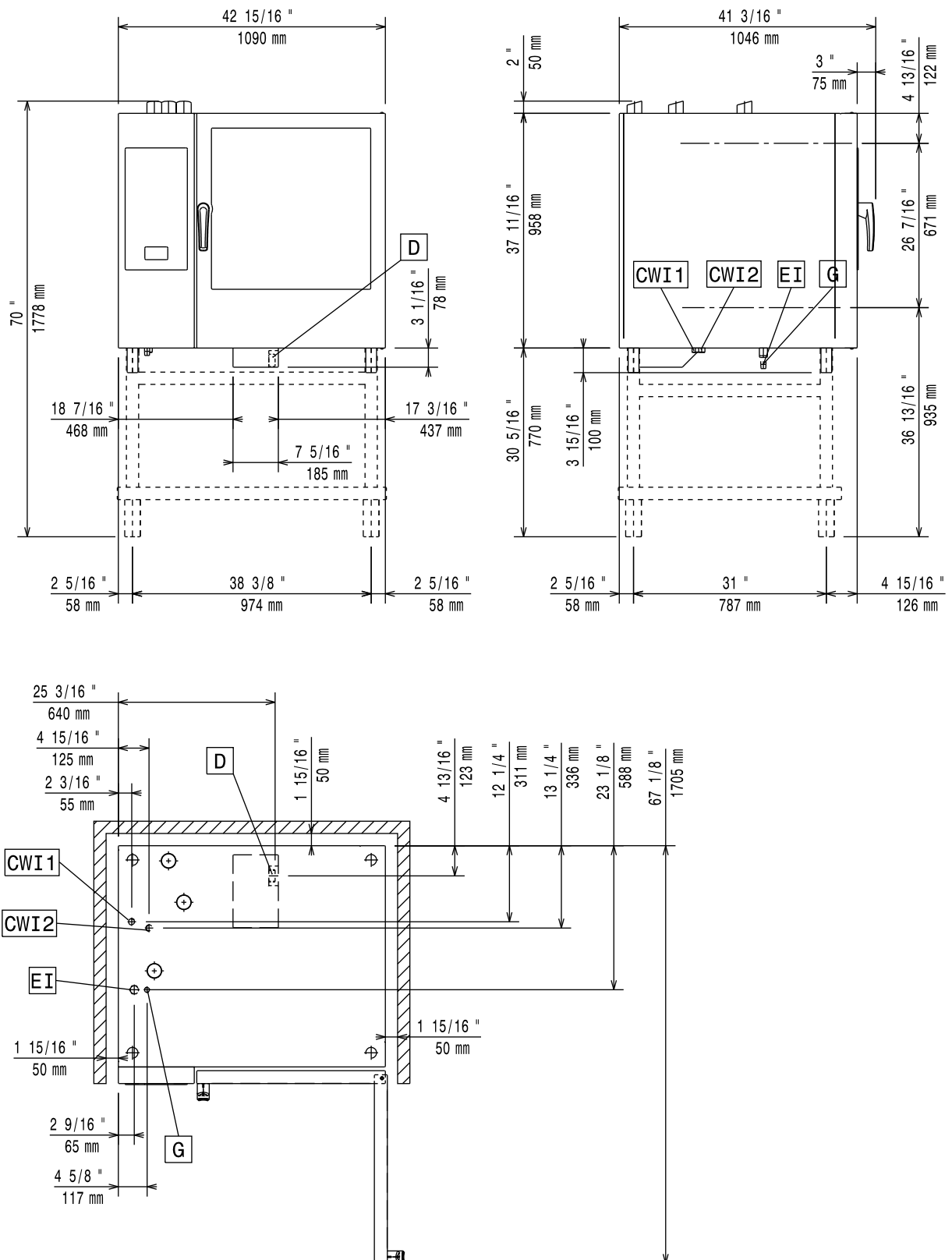
Installationsdiagram

10 GN 2/1 Gasdriven modell – med boiler – Pekskärm och Digital skärm (kod 597402900)

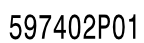


Installationsdiagram

10 GN 2/1 Gasdriven modell – utan boiler – Pekskärm och Digital skärm (kod 597402800)

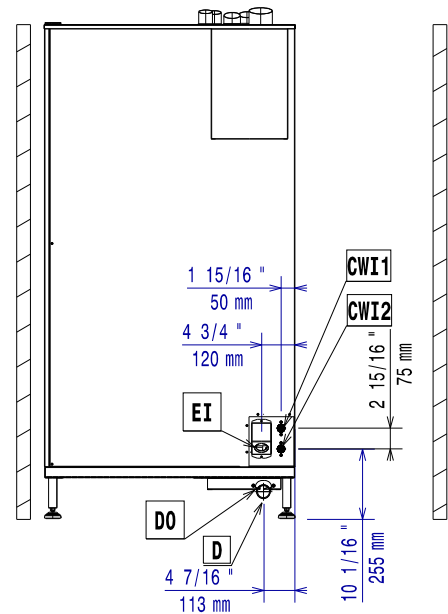
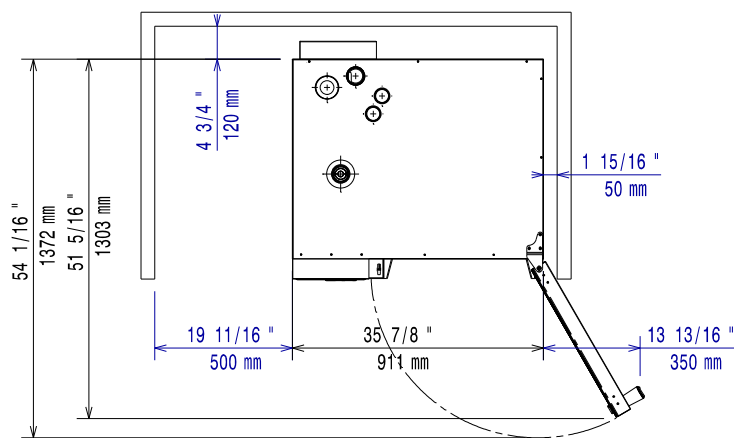
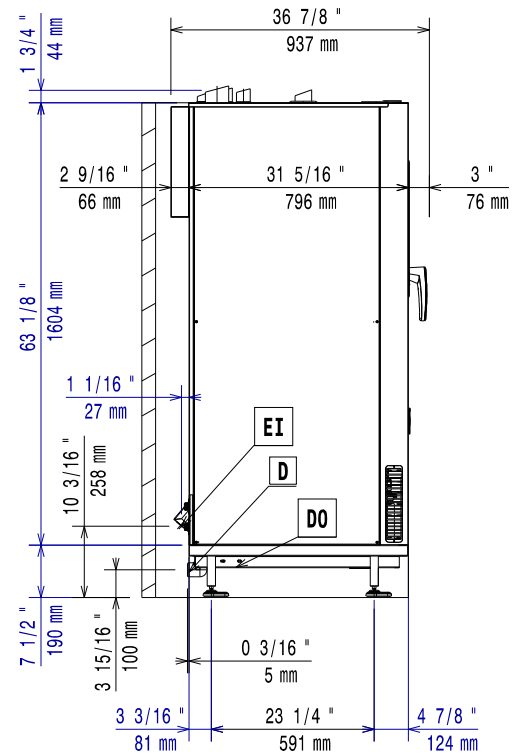
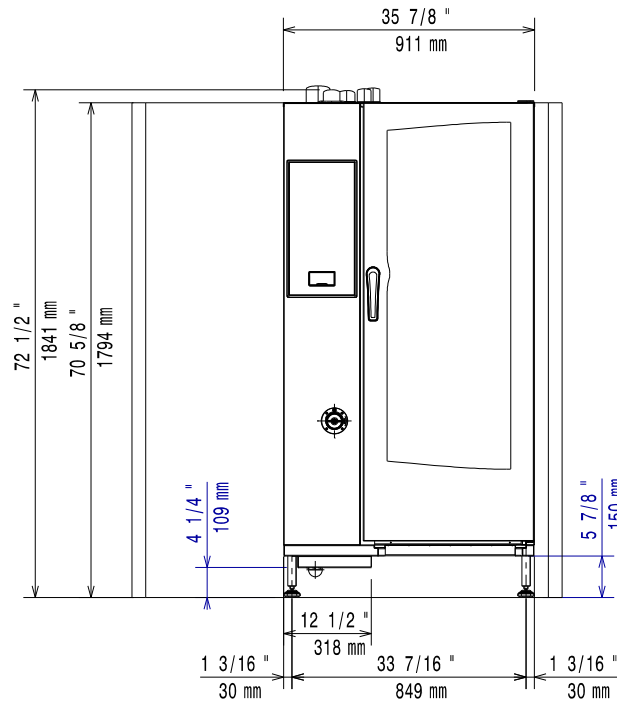


20 GN 1/1 Elektrisk modell – utan boiler – Pek-skärm och Digital skärm (kod 597402P01)



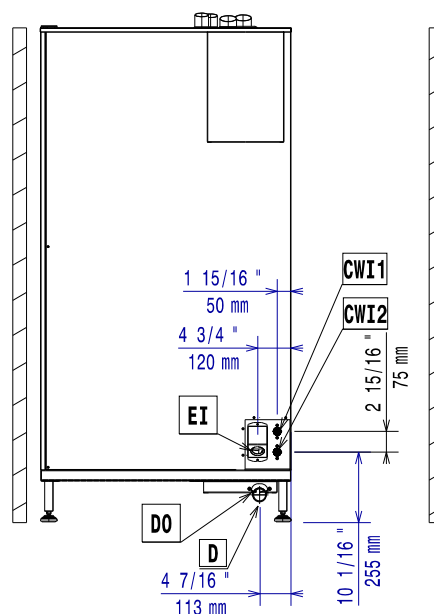
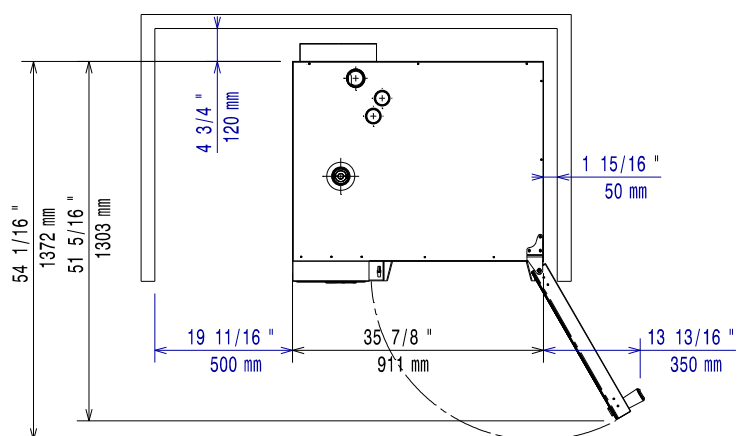
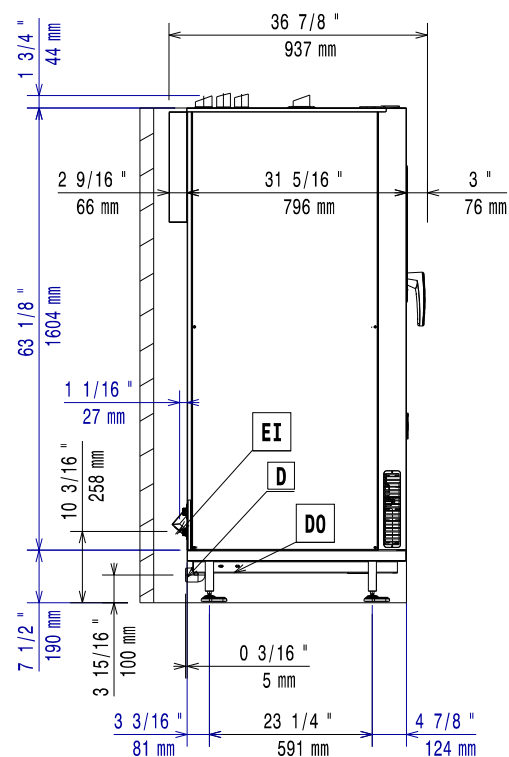
Installationsdiagram

20 GN 1/1 GN Gasdriven modell – med boiler – Pekskärm och Digital skärm (kod 597402Q01)



597402Q01

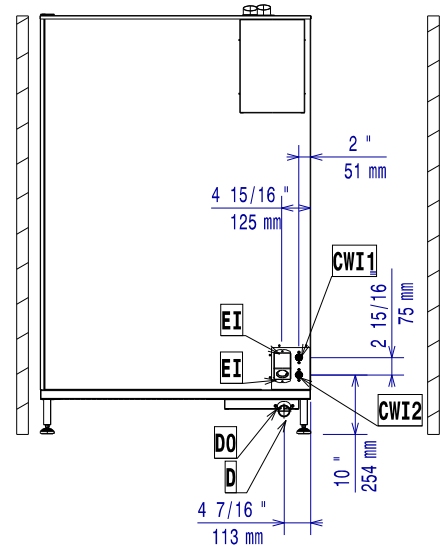
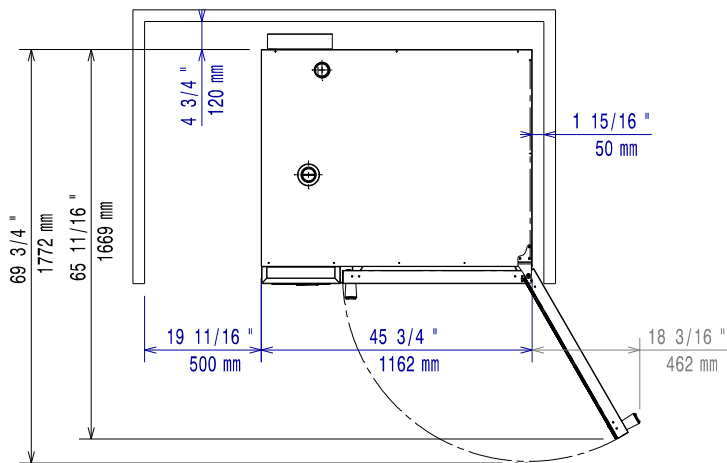
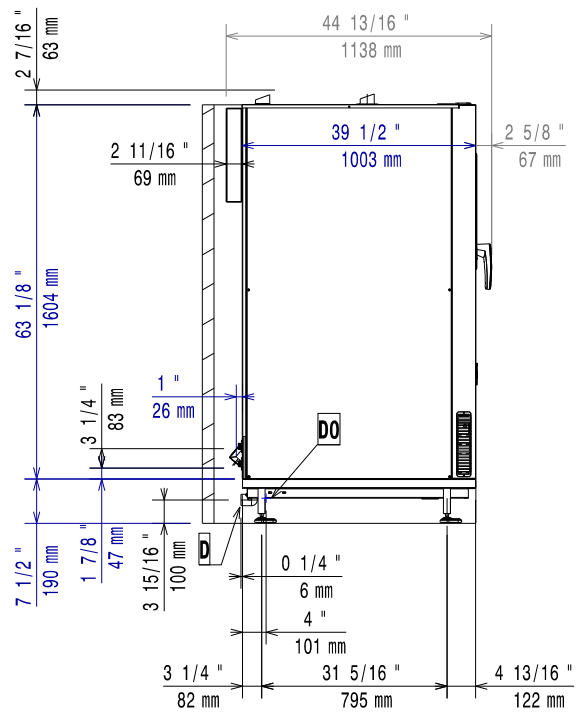
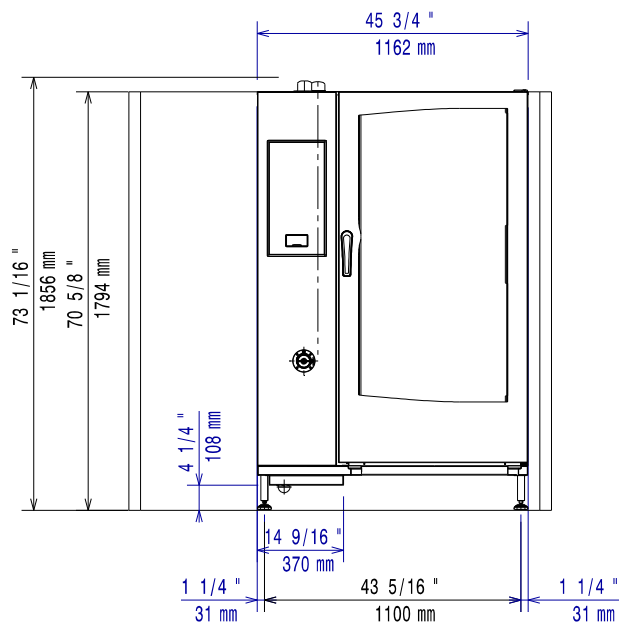
**20 GN 1/1 Gasdriven modell – utan boiler –
Pekskärm och Digital skärm (kod 597402R01)**



597402R01

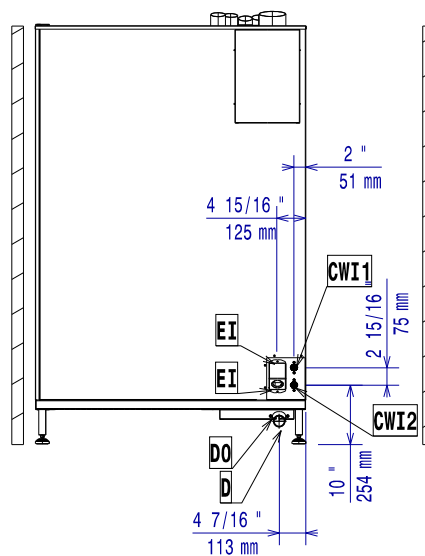
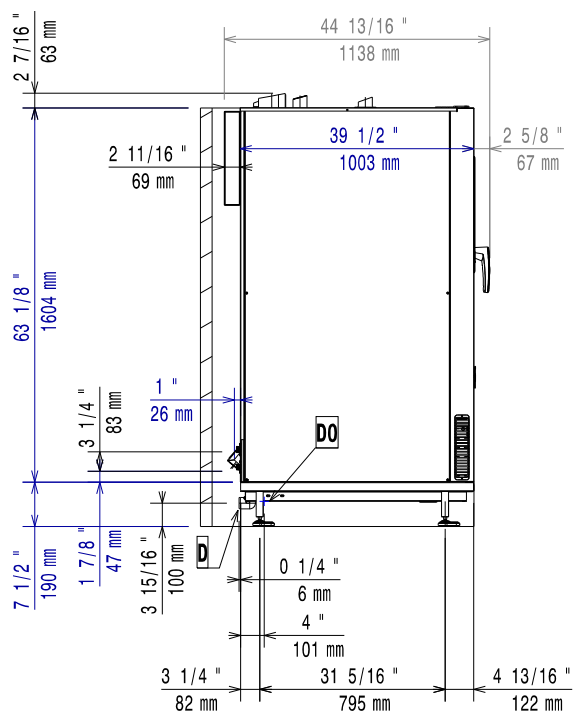
Installationsdiagram

20 GN 2/1 GN Elektrisk modell – med och utan boiler – Pekskärm och Digital skärm (kod 597402V01)



597402V01

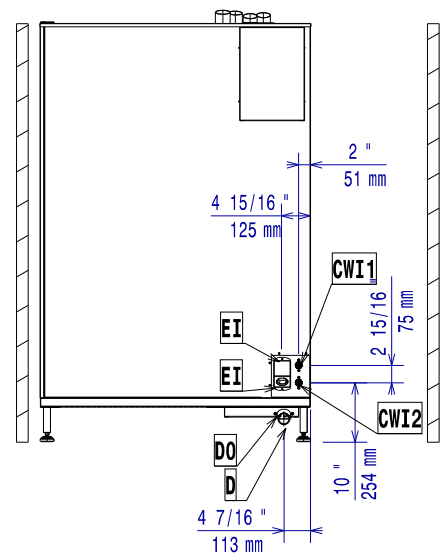
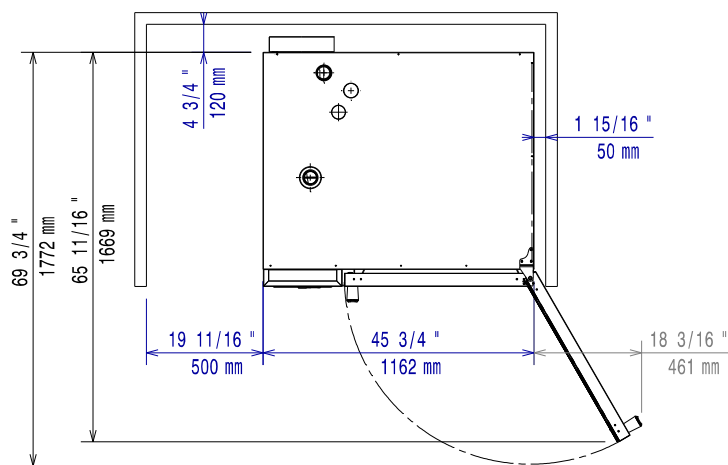
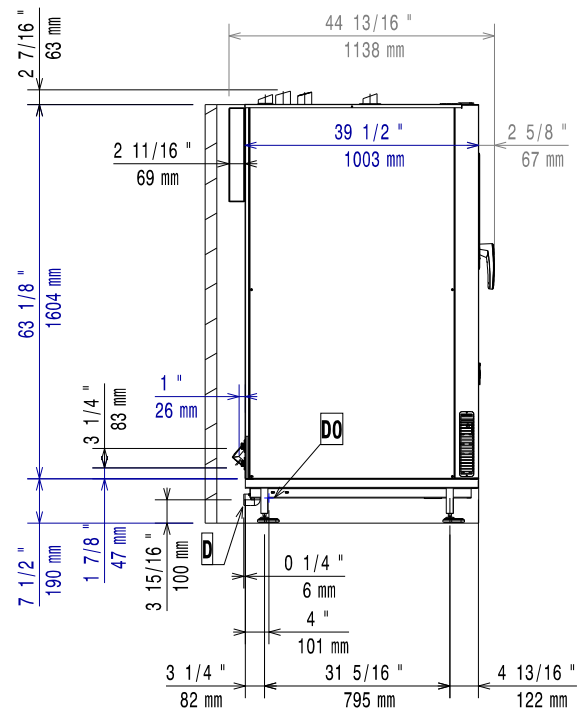
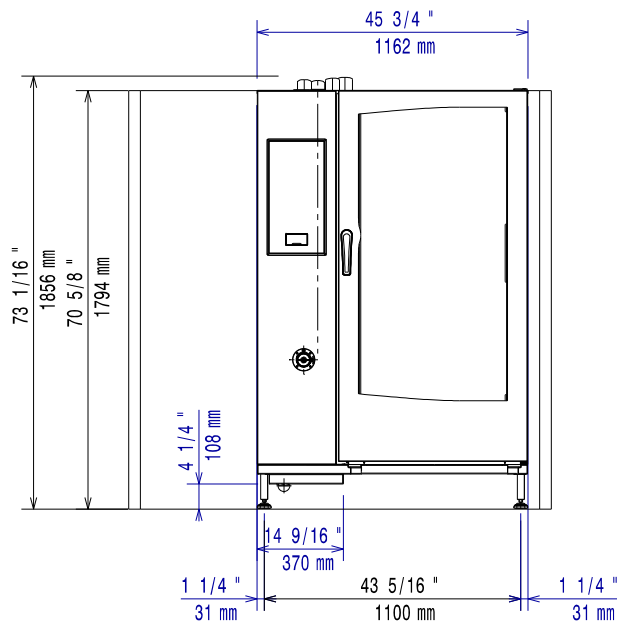
**20 GN 2/1 Gasdriven modell – med boiler –
Pekskärm och Digital skärm (kod 597402W01)**



18

Installationsdiagram

20 GN 2/1 Gasdriven modell – utan boiler – Pekskärm och Digital skärm (kod 597402X01)



597402X01

D = Avlopp utlopp ø50 mm M
EI = Elektricitet anslutning
CW1 = Kallvatteninlopp G 3/4"

CW2 = Kallvatteninlopp G 3/4" for treated water ISO 228/1
G = Gasanslutning ø1"M (20 GN 1/1 – 2/1 och 10 GN 2/1)
G = Gasanslutning ø1"M (6 GN 1/1 – 2/1 och 10 GN 1/1)

Inledning



Läs alla användarinstruktioner, inklusive garantivillkoren, innan du installerar och använder apparaten.

Besök vår webbplats www.electroluxprofessional.com och öppna avsnittet Support för att:



Registrera din apparat



Få tips och råd om din apparat, dess service och reparation

Installations-, användnings- och underhållshandboken (nedan kallad Handboken) innehåller viktig information som behövs för korrekt och säkert arbete på apparaten.

Det som följer får inte betraktas som en lång och enformig uppräkningslista av information och varningar, utan är anvisningar avsedda att på alla sätt förbättra apparatens prestationer och framför allt att förhindra personskador och skador på föremål och djur som kan orsakas av felaktig användning och hantering.

Det är mycket viktigt att alla som sköter transport, installation, idrifttagande, användning, underhåll, reparation och skrotning av apparaten studerar och läser denna handbok innan de olika arbetena utförs. Detta förebygger felaktiga manövrer och problem som kan inverka negativt på apparatens funktion eller resultera i farliga situationer. Vi rekommenderar att användaren regelbundet ges information om säkerhetsbestämmelserna. Det är viktigt att all personal som är auktoriserad att arbeta med apparaten får instruktioner och uppdaterad information om användning och underhåll av apparaten.

Det är också mycket viktigt att manualen alltid är tillgänglig för operatörerna och att den förvaras med omsorg på platsen där apparaten används så att den alltid finns till hands och enkelt kan läsas när tvekan råder och närhelst situationen så kräver.

Om tvekan eller osäkerhet om användningen av apparaten fortfarande råder efter att du läst denna manual, var god kontakta tillverkaren eller ett auktoriserat servicecenter där man står till förfogande för att säkerställa snabb och omsorgsfull service så att apparaten alltid kan fungera optimalt och så effektivt som möjligt. Tänk på att under all användning av apparaten måste bestämmelserna om säkerhet, arbetshygien och miljöskydd alltid följas. Det åligger sålunda användaren att kontrollera att apparaten endast drivs och används under villkor som är optimala för säkerheten, både för människor, djur och föremål.



VIKTIGT

- Tillverkaren accepterar inget ansvar för ingrepp som utförs på produkten om anvisningarna i denna manual inte har följts.
- Tillverkaren förbehåller sig rätten att modifiera de apparater som presenteras i denna publikation utan föregående meddelande.
- Det är förbjudet att kopiera manualen helt eller delvis.
- Denna handbok kan fås i elektroniskt format genom:
 - Kontakt med återförsäljare eller kundservice.
 - ladda ned den senaste, uppdaterade handboken från sidan www.electroluxprofessional.com.
- Handboken måste alltid förvaras i närheten av apparaten, på en lätt tillgänglig plats. Operatörer och alla som sörjer för användning och underhåll av apparaten måste lätt och i vilket ögonblick som helst kunna få tag i handboken för konsultation.

Innehåll

A	VARNING OCH SÄKERHETSINFORMATION.....	24
A.1	Allmän information	24
A.2	Personal protection equipment	24
A.3	Allmän säkerhet	25
A.4	Säkerhetsskyltar som skall sättas upp på apparaten eller i området runt apparaten	26
A.5	Kvarstående risker	26
A.6	Transport, hantering och magasinering	27
A.7	B.1. Installation och montering	27
A.8	Elanslutning	27
A.9	Vattenanslutning	27
A.10	Placering	27
A.11	Platsbegränsning runt apparaten	28
A.12	Skrotning av apparaten	28
B	ID-DATA FÖR APPARAT OCH TILLVERKARE	29
B.1	Placering av märkplatta	29
B.2	Identifieringsdata för maskinen och tillverkaren	29
C	ALLMÄN INFORMATION.....	30
C.1	Inledning	30
C.2	Slutbesiktning	30
C.3	Upphovsrätt	30
C.4	Förvaring av handboken	30
C.5	Handboken riktar sig till	30
C.6	Definitioner	30
C.7	Ansvar	30
C.8	Kundkontroll av emballaget	31
C.9	av livsmedel	31
D	TEKNISKA DATA	31
D.1	Data för ELEKTRISKA modeller	31
D.2	Data för ELEKTRISKA och GASDRIVNA modeller	31
D.3	Data för GASDRIVNA modeller	31
D.4	Apparatens mått	34
E	BESKRIVNING AV PRODUKTEN.....	34
E.1	Översikt över apparaten	34
E.2	Vagn 20 GN-modeller	35
F	B.1. INSTALLATION OCH MONTERING	35
F.1	Inledning	35
F.2	Installation i Australien	35
F.3	Förberedelser som åligger kunden	35
F.4	Installation	36
F.4.1	Borttagning av emballaget	36
F.4.2	Hantera emballaget	37
F.4.3	Placering	37
F.4.4	Bordsmodeller	38
F.4.5	Installation på transporthjul	39
F.4.6	20 GN-modeller - inställningar	39
F.4.7	Stapelinstallation	40
F.4.8	Ugnens fästsystem	40
F.4.9	Hygienkrav	41
F.5	Vattenanslutning	42
F.5.1	Vatteninlopp	42
F.5.2	Hur ugnen ansluts till vatteninloppssystemet	42
F.5.3	Specifika kravspecifikationer för vattenanslutning	43
F.5.4	Egenskaper för vattenledningens inlopp "CW12"	43
F.5.5	Kontrollera vattenledningstrycket	45
F.6	Vattentömningssystem	45
F.7	Elanslutning	46
F.7.1	Allmänna försiktighetsåtgärder för elektrisk anslutning	46
F.7.2	Installation av strömkabel på elektriska modeller	47
F.7.3	Installation av strömkabel på gasdrivna modeller	48
F.7.4	Säkerhetsanordning	48
F.8	Connectivity (Konnektivitet)	49
F.8.1	Installation	49
F.9	Gasanslutning	49
F.9.1	Allmänna försiktighetsåtgärder för gasanslutning	49
F.9.2	Nominell värmeeffekt	49
F.9.3	Kontroll av gasledningens matningstryck	49
F.9.4	Gasträck för alla typer av gas	50
F.9.5	Rökutsläpp	51
F.9.6	Utsläpp av förbränningsgaser	51
F.9.7	Utsugsfläkt (endast Storbritannien)	52
F.9.8	Instruktioner för utsugssystemet	53

G	FÖRSTA START	53
G.1	Sammanfattning av kontroller	53
H	OMSTÄLLNING TILL ANNAN TYP AV GAS.....	53
H.1	Varning.....	53
H.2	Byte av GASVENTILENS dysa	53
H.3	Gasventiljustering (se Figur 1)	54
H.3.1	Dekal med aktuell gastyp	54
H.4	Inställningar av dysor / typer av gas	54
I	INSTÄLLNING AV APPARAT	55
I.1	Inledning	55
I.1.1	Pekskärms-modeller	55
I.1.2	Digitala modeller	55
J	OMHÄNDERTAGANDE AV APPARATEN.....	55
J.1	Procedure vid skrotning av apparaten	55
J.1.1	Återvinning	55
J.1.2	Procedur för omhändertagande av apparaten och återvinning av komponenter/material.....	56

A VARNING OCH SÄKERHETSINFORMATION

A.1 Allmän information

För att kunna förstå handboken och därmed maskinen på optimalt sätt är det viktigt att ha god kunskap om de termer, grafik och symboler som används i handboken. Följande symboler används i handboken för att utmärka och göra det möjligt att identifiera olika typer av fara:



VARNING

Fara för personalens hälsa och säkerhet.



VARNING

Fara för elchock - farlig spänning.



AKTAS

Fara för skada på apparaten eller skada på produkten.



VIKTIGT

Viktiga instruktioner och information om apparaten.



Ekvipotentialsystem



Läs instruktionerna innan du använder apparaten



Upplysningar och förklaringar

- Felaktig installation, service, underhåll, rengöring eller modifiering av apparaten kan innebära skada på apparat eller person, eller förorsaka dödsfall.
- Endast specialutbildad personal är auktoriserad att göra ingrepp på apparaten.
- Denna apparat är ämnad för kommersiell tillämpning och kollektiv användning, som i restaurangkök, storkök, sjukhuskök eller i kommersiella företag, som bagerier, slakterier, etc., men inte för kontinuerlig massproduktion av mat. All annan användning betraktas som felaktig.
- Denna apparat skall inte användas av minderårig eller av vuxen med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental kapacitet, eller av person utan erfarenhet och kännedom om apparaten.
- Använd eller förvara inte bensin eller andra brandfarliga material i närheten av denna eller andra apparater.
- Förvara ej explosiva ämnen, som tryckförsatt behållare med brandfarlig vätska i denna apparat.
- Se informationen på apparatens märkplatta för uppgifter om tillverkare (för att beställa reservdelar, etc.).
- I samband med skrotning av apparaten måste CE-märkningen förstöras.
- Förvara handboken på en säker plats som framtida referens för användare.

A.2 Personal protection equipment

Sammanfattande tabell över vilken personlig skyddsutrustning (PSU) som ska användas under de olika faserna av användningen av apparaten.

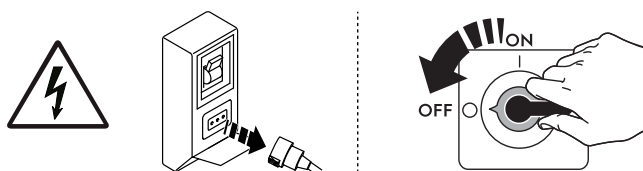
Arbetskedde	Skyddskläder	Skyddsskor	Handskar	Skyddsglasögon	Skyddshjälm
Transport		●	○	—	○
Hantering	—	●	○	—	—
Uppackning	—	●	○	—	—
Installation	—	●	● ¹	—	—
Ordinarie användning	●	●	● ²	—	—
Inställningar	○	●	—	—	—
Ordinarie rengöring	○	●	● ¹⁻³	○	—
Extraordinär rengöring	○	●	● ¹⁻³	○	—
Underhåll	○	●	○	—	—
Demontering	○	●	○	○	—

Arbetsskede	Skyddskläder	Skyddsskor	Handskar	Skyddsglasögon	Skyddshjälm
					
Skrotning	○	●	○	○	—
Key:					
●	PPE REQUIRED				
○	PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY				
—	PPE NOT REQUIRED				

- Under dessa ingrepp måste skärsäkra skyddshandskar användas. Operatör, specialiserad personal och andra personer som använder apparaten, men inte använder lämplig personlig skyddsutrustning, kan exponeras för risker för hälsovådliga situationer (beroende på modell).
- Under denna användning ska du använda värmeskyddade handskar för att skydda händerna från kontakt med het mat eller delar av apparaten och/eller då du tar ut mat ur den. Operatör, specialiserad personal och andra personer som använder apparaten, men inte använder lämplig personlig skyddsutrustning, kan exponeras för risker av kemisk art och eventuellt för hälsovådliga situationer (beroende på modell).
- Under dessa ingrepp ska du använda skyddshandskar som passar för kontakt med de kemiska substanser som används (se säkerhetsinformationsbladet för de substanser som används för information om den personliga skyddsutrustning som krävs). Operatör, specialiserad personal och andra personer som använder apparaten, men inte använder lämplig personlig skyddsutrustning, kan exponeras för risker av kemisk art och eventuellt för hälsovådliga situationer (beroende på modell).

A.3 Allmän säkerhet

- Apparaten är utrustad med elektriska och/eller mekaniska säkerhetsanordningar som är avsedda att skydda personalen och apparaten själv.
- All användning av apparaten är förbjuden när skydd, skyddsanordningar och säkerhetsanordningar är borttagna och när ändringar gjorts på sådana anordningar.
- Gör inga ändringar på de delar som medföljer produkten.
- Vissa illustrationer i handboken visar apparaten eller delar av denna utan skydd eller med borttagna skydd. Illustrationer av denna typ har endast förtydligande syfte. Det är alltid förbjudet använda apparaten utan skydd eller med urkopplade skydd.



Koppla bort apparaten från elnätet innan du utför någon installations-, monterings-, rengörings- eller underhållsåtgärd.

- Det är förbjudet att ta bort de CE-märkningar, säkerhets-, färo- och påbudsskyltar som finns på apparaten och att göra dem oläsbara.
- A-viktad bullertrycknivå överskrider ej XXX dB(A).
- Använd inte produkter som innehåller klor (natriumhypoklorit, klorosyra, saltsyra eller dylikt), varken i ren eller utspädd form, för rengöring av apparaten eller golvet nedanför apparaten.
- Undvik all exponering av utrustningen för ozon - använd inte ozongeneratorer i rum där utrustningen installeras.
- Använd inte sprejburk i närheten av apparaten medan den är i funktion.
- Det är förbjudet att införa lättantändliga vätskor, till exempel alkohol, i ugnsutrymmet under drift.
- Sök aldrig efter eventuellt läckage med hjälp av öppen låga.
- För gasdrivna modeller ska apparaterna inte anslutas till nätverk som innehåller gaser med kolmonoxid eller andra giftiga komponenter.
- Installera apparaten på plats med adekvata ventilationsförhållanden för passande luftväxling per timme. Se till att ventilationssystemet, vilket det än är, alltid är påslaget och effektivt under hela den tid som utrustningen är igång.
- Om tillbehöret filtrerande fläktkåpa (kondenserande eller luktfri) används se till att ventilationssystemet (vilket det än är) vara avpassat för det installerade effekten, även i enlighet med nationella och lokala regler för luftutbyte.
- Felaktig ventilation av ugnen kan utgöra fara för hälsan för operatören och kommer dessutom att resultera i driftproblem, otillfredsställande tillagningsresultat och kan eventuellt skada utrustningen. Skada som uppstår som ett direkt resultat av felaktig ventilation AV UGNEN kommer inte att täckas av tillverkarens garanti.
- Täck inte över luftflödet från förbränning och ventilation.
- Då ugnen är påslagen och het ska du alltid vara försiktig då du öppnar luckan, för att undvika risken med mycket het luft eller ånga som kommer ut.
- Följande ingrepp skall endast utföras av specialiserad och auktoriserad tekniker eller Kundservice som bär passande personlig skyddsutrustning (A.2 *Personal protection equipment*), och som förfogar över korrekta verktyg och hjälpmedel, och som kan be tillverkaren om en servicehandbok:
 - Installation och montering
 - Uppställning
 - Elanslutning
 - Rengöring av apparaten, reparation och extraordinärt underhåll
 - Skrotning av apparaten
 - Att arbeta på den elektriska utrustningen
 - Gasinstallation/anslutning och gaskonvertering.

A.4 Säkerhetsskyltar som skall sättas upp på apparaten eller i området runt apparaten

Förbud	Betydelse
	Det är förbjudet att avlägsna säkerhetsanordningar
	Det är förbjudet att använda vatten för att släcka eldsvådor (placerad på eldetaljer)
	Håll utrymmet runt apparaten tomt och förvara aldrig bränslen i detta område. Förvara aldrig lättantändliga material i närheten av denna apparat

Fara	Betydelse
	försiktighet, het yta
	Fara för elchock (placerad på eldetaljer med angivelse av spänningen).
	risk för brännskada

A.5 Kvarstående risker

Apparaten har flera kvarstående risker som inte fullständigt eliminerats på projektstadiet eller genom installation av lämpliga skydd. Tillverkaren informerar därför operatören, genom denna handbok, om dessa risker och om vilken personlig skyddsutrustning som skall användas av personalen. För att reducera risker, se till att det finns tillräckligt med utrymme då du installerar apparaten.

För att detta villkor skall uppfyllas måste områdena runt apparaten alltid vara:

- vara fria från hinder (som stegar, verktyg, behållare, lådor, osv.),
- vara rena och torra,
- vara väl upplysta.

För kundens information illustreras nedan de risker som kvarstår på apparaten. De illustrerade beteendena är att betrakta som felaktiga och därmed strängt förbjudna.

Kvarstående risker	Beskrivning av den farliga situationen
Risk att halka eller falla	Operatören kan halka på grund av att det finns vatten, vätskor eller smuts på golvet
Risk för brännskada/skrubbsår (t.ex. ugnselement, iskall behållare, lameller och rör i kylkretsen)	Operatören vidrör avsiktligt eller oavsiktligt vissa komponenter inuti apparaten utan att använda skyddshandskar.
Elchock	Kontakt med elektriska, spänningsförande delar i samband med underhåll som utförs medan spänningen är påslagen
Risk för fall från hög höjd	Operatören använder olämpliga system för att komma åt delar på ovansidan av maskinen (t.ex. stegar, eller om operatören klättrar upp på apparaten)
Risk för krosskada eller annan skada	Den specialiserade personalen kanske inte har fäst kontrollpanelen som ger åtkomst till teknikutrymmet på rätt sätt. Panelen kan stängas plötsligt.
Risk att laster välter	Under hantering av apparaten eller emballaget innehållande apparaten med hjälp av olämpligt lyftsystem eller med obalanserad last
Kemiska ämnen	Operatören kommer i kontakt med kemiska ämnen (t.ex. rengöringsmedel, sköljmedel, avkalkningsmedel, osv.) utan att säkerhetsåtgärder av lämplig typ har vidtagits. Studera därför alltid säkerhetsinformationsblad och etiketter på använda produkter.
Plötslig stängning	Operatör vid normal användning av apparaten kan plötsligt och avsiktligt stänga lock/lucka/dörr (i förekommande fall, beroende på typ av apparat).

A.6 Transport, hantering och magasinering

- Transport (dvs. flyttning av apparaten från en ort till en annan) och hantering (dvs. flyttning inom arbetsplatsen) måste ske med hjälp av särskilda anordningar med lämplig kapacitet.
- Var vänlig läs informationen på emballaget angående staplingsmöjlighet under transport, hantering och förvaring.
- Under lastning och avlastning är det förbjudet att vistas under upphängda laster. Det är förbjudet att gå in och vistas i arbetsområdet för personal som inte är auktoriserad.
- Maskinens vikt är inte tillräcklig för att den skall stå stilla.
- Vid hantering av apparaten är det förbjudet att lyfta eller förankra den i dess rörliga eller svaga delar, dvs: skydd, elrör, pneumatiska delar etc.
- Skjut inte och dra inte i apparaten när den flyttas, då det finns risk att den välter. Använd korrekt verktyg för lyft av apparaten.
- Se till att det finns ett lämpligt område med plant golv för avlastning och magasinering av apparaten.
- Personal som sörjer för transport, hantering, flyttning och magasinering av apparaten måste ha lämplig utbildning och praktisk erfarenhet av säker användning av lyftsystem och ska bära personlig skyddsutrustning som lämpar sig för arbetet som skall utföras.
- Innan förankringssystemen avlägsnas, kontrollera att stabiliteten hos delarna som apparaten består av inte är beroende av förankringarna och att avlägsnandet av förankringarna inte kan få lasten att falla från fordonet. Kontrollera att alla förankringssystem har avlägsnats innan apparatens komponenter lastas av.

A.7 B.1. Installation och montering

Installera apparaten i enlighet med de föreskrifter och lokala lagar som gäller i varje enskilt land.

- Ingreppen som beskrivs här måste utföras enligt gällande säkerhetsföreskrifter och bestämmelser som gäller i användarlandet.
- Innan apparaten installeras, kontrollera att gastyp och tryck som förberetts för gasanslutningen överensstämmer med uppgifterna på dataskylten.
- Denna maskin är inte avsedd att installeras utomhus eller på platser där den utsätts för regn, direkt solljus och dylikt.

A.8 Elanslutning

- Strömförsörjningssystemet måste passa för den tillkopplade apparatens märkström - anslutningen ska utföras i enlighet med gällande säkerhetsföreskrifter i användarlandet.
- Information om maskinens nätspänning och frekvens finns på märkplattan.
- Mellan nätkabeln och elnätet skall installeras en termomagnetisk differentialströmbrytare som passar för förbrukningen som anges på dataskylten, som har ett kontaktavstånd som ger fullständig frångkoppling vid eventuell överspänning av kategori III och som uppfyller kraven i gällande säkerhetsföreskrifter.
För korrekt dimensionering av strömbrytaren eller kontakten, se produktens dataskylt med uppgifter om förbrukad ström.
- Om strömkabeln skadas eller är för kort måste den bytas ut av Kundservice eller av specialiserad personal för att förebygga alla risker.
- Tillverkaren accepterar inget ansvar för skador eller olyckor som orsakats av att ovan angivna regler eller de i användarlandet gällande bestämmelserna om elsäkerhet inte har följts.
- Kontrollera att en automatsäkring har installerats mellan apparatens strömkabel och elledningen. Specifikationer om maximalt öppningsavstånd mellan kontakterna och maximal läckström kan inhämtas i gällande bestämmelser.

A.9 Vattenanslutning

- **Anslutning till vattenledning ska ske enligt gällande normer och säkerhetsföreskrifter i användarlandet.**
- Tryck som uppmäts uppströms om ugnen (och även nedströms vid användning av filtersystem av typ "WATER FILTRATION SYSTEM") skall vara mellan 100 – 600 kPa (1,0 – 6,0 bar / 14,5 – 87psi) och skall mätas under dynamiskt tillstånd, dvs under rengöringsfas och belastning på varmvattenberedaren.
-



VARNING

Tillverkaren accepterar inget ansvar om gällande säkerhetsbestämmelser inte följs.

A.10 Placering

- Följ samtliga säkerhetsföreskrifter som avser installationsarbete, inklusive anvisningar om brandskydd, när apparaterna installeras.
- Var varsam när apparaten flyttas för att undvika skador och fara för människor. Använd en gaffeltruck för att flytta apparaten och ställa den på plats.
- Installationsritningen ger alla totalmått på apparaten och även placering för matningsledningar (gas, elektricitet, vatten). Kontrollera att det finns tillgång till alla anslutningar som krävs på installationsplatsen och att dessa är redo.
- Kontrollera att apparaten står i våg efter att den har ställts på plats. Justera eventuellt. Om apparaten inte står i våg kan det bli funktionsstörningar på apparaten.
- Apparaten ska placeras på ett sätt som garanterar säkerhet och ergonomisk användning - dvs. användaren ska kunna öppna och stänga dörren då hen står framför apparaten, och ska där kunna lasta in/ur brickorna utan att behöva vrida eller tilta dem. För att undvika brännskada, använd inte vätskefyllda behållare (eller behållare fyllda med livsmedel som blir till vätska vid tillagning) på hyllor placerade högre än 1,6 m från golvet (inklusive staplingsinstallation). Detta för att undvika att de välts under hantering.
- Vid användning av "Marine"-modeller måste apparaterna fästas i golvet.
- Se till att området där apparaten installeras är fritt från frätande ämnen (klor, etc.). Tillverkaren frångår sig allt ansvar för frätande effekter som beror på yttre omständigheter.

A.11 Platsbegränsning runt apparaten

- Apparaten är inte avsedd för inbyggnad. Lämna minst 50 mm mellan apparaten och den högra sidoväggen och baksidan, och minst 500 mm mot den vänstra sidoväggen, eller åtminstone tillräckligt utrymme för att kunna komma åt apparaten när den skall servas eller underhållas.
- Se till att det finns ett avstånd på minst 100 mm mellan apparaten och eventuellt lättantändlig vägg.

A.12 Skrotning av apparaten.

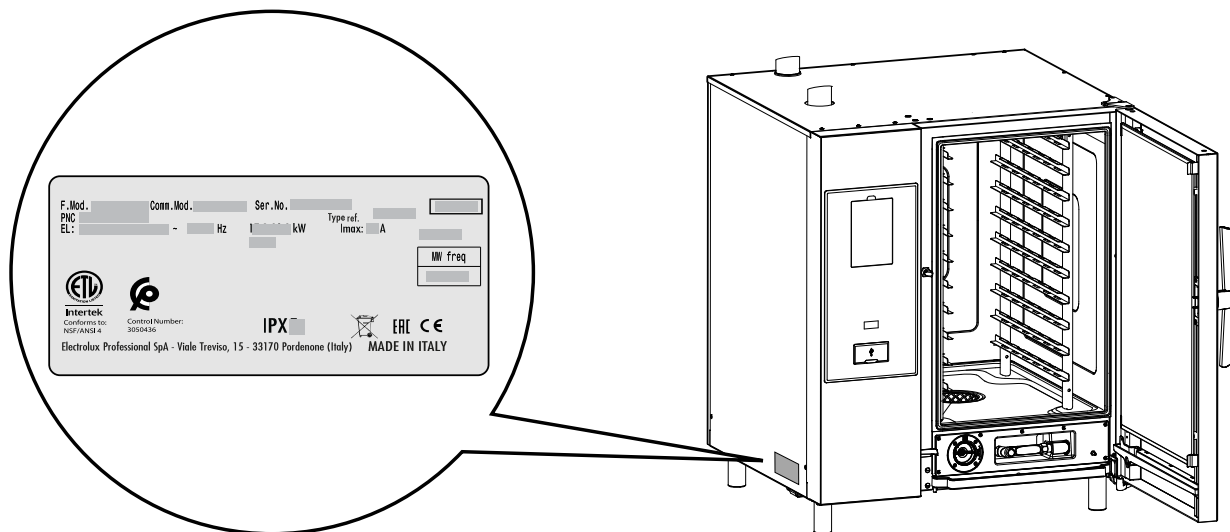
- Innan produkten kasseras måste den göras obrukbar. Skär av nätkabeln och demontera produktens alla låsanordningar så att ingen risk föreligger att människor (barn) blir inlåsta i produkten.

B ID-DATA FÖR APPARAT OCH TILLVERKARE

B.1 Placering av märkplatta

Denna handbok innehåller information om olika typer av apparater.

Se märkplattan som sitter på vänster sida för att identifiera apparaten (se bild nedan).



VIKTIGT

Innan maskinen installeras, kontrollera att det som förberetts för den elektriska anslutningen överensstämmer med uppgifterna på dataskylten.

B.2 Identifieringsdata för maskinen och tillverkaren

Dataskylten är försedd med identifikationsdata och tekniska data om apparaten.

Här visas ett exempel på en märkplatta eller dataskylt som finns på apparaten:

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) **MADE IN ITALY**

F.Mod. _____ PNC _____ Comm.Mod. _____ Ser.No. _____

EL: _____ ~ _____ Hz _____ kW _____ Imax: _____ A _____ Type ref. _____

Tipe-Bauart-Tipo A3

Σ Qn _____ kW _____ m³/h _____ m³/h _____ kg/h _____ kg/h

G _____ m³/h _____ m³/h _____ m³/h _____

Control Number: 3050436

Intertek logo, Control Number: 3050436, IPX, ERE, CE, UK, CA

Cat. _____

P mbar _____

F.Mod. _____ Comm.Mod. _____ Ser.No. _____

PNC _____ EL: _____ ~ _____ Hz _____ kW _____ Type ref. _____

Imax: _____ A _____ MW freq _____

Intertek logo, Control Number: 3050436, IPX, ERE, CE, MADE IN ITALY

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy)

Nedan följer en lista med upplysningar som finns på skylten och deras betydelse:

F.Mod.	Fabriksbeskrivning av produkten
Comm.Mod.	Kommersiell benämning
PNC	Produktionskod
Ser.No.	Serienummer
Type ref.	certifierande enhet för apparaten
V	Nätspänning
Hz	Nätfrekvens
kW	förbrukad effekt
A	förbrukad ström
Tipe-Bauart-Tipo	konstruktionstyp (anläggning för rökutsläpp)
Σ Qn	total gaseffekt
m³/h	gasförbrukning
kg/h	
P mbar	gastryck
Cat.	gaskategori
CE	CE-märkning



C ALLMÄN INFORMATION

C.1 Inledning

Denna handbok innehåller information om olika typer av apparater. Produktbilderna i denna guide är endast exempel.

Ritningar och scheman i handboken är inte återgivna i korrekt skala. De är en integration till den skriftliga informationen och fungerar som sammanfattning av denna, men är inte avsedda att ge en detaljerad bild av den levererade apparaten.

På apparatens installationsritningar uttrycks angivna siffervärden i millimeter och/eller i tum.

C.2 Slutbesiktning

När våra maskiner tas fram och optimeras utnyttjar vi laborietester i syfte att garantera hög prestanda och stor effektivitet.



AKTAS

För gallerugnar som är klassade med Energy Star 20 får du fram topp-prestanda genom att använda den medlevererade vagnen som även finns som extra tillbehör.

I specifika bilagor garanteras och styrks att apparaten har genomgått och klarat genomgångna tester (okulärbesiktning - elektrisk besiktning - funktionsbesiktning).

C.3 Upphovsrätt

Denna handbok är uteslutande avsedd för operatören och får endast överlämnas till tredje person efter medgivande från Electrolux Professional.

C.4 Förvaring av handboken

Handboken måste hållas i gott skick under apparatens hela livstid, tills apparaten skrotas. Vid överlåtelse, försäljning eller uthyrning av apparaten måste denna handbok medfölja apparaten.

C.5 Handboken riktar sig till

Denna handbok riktar sig till:

- transportör och personal som utför flyttning av apparaten.
- personal som installerar och startar apparaten.
- Specialiserad personal (se Servicehandboken).

C.6 Definitioner

Nedan finns definitioner av de viktigaste termerna som används i handboken. Vi rekommenderar att dessa termer studeras noggrant innan resten av handboken läses.

Operatör	Person vars uppgifter omfattar installation, inställning, användning, underhåll, rengöring, reparation och transport av apparaten.
Tillverkare	Electrolux Professional eller annat serviceställe som auktoriserats av Electrolux Professional.
Operatör som normalt använder apparaten.	en operatör som har informerats om, utbildats för och har praktik vad gäller arbetsuppgifterna som skall utföras och riskerna som är knutna till den ordinarie användningen av apparaten.

Kundservice eller specialiserad personal	Operatör som är utbildad av tillverkaren och som tack vare sin yrkesutbildning, erfarenhet, specifika yrkesutbildning och kunskap om olyckskydd är kapabel att bedöma vilka ingrepp som ska göras på apparaten och att identifiera och undvika eventuella risker. Operatörens yrkesutbildning täcker områdena mekanik, elektroteknik och elektronik, etc.
FARA	Upphov till möjliga personskador eller hälsorisker.
Farlig situation	En situation där en operatör utsätts för en eller fler faror.
Risk	Sannolikhet för mycket allvarliga personskador eller hälsorisker i en farlig situation.
Skydd	Säkerhetsåtgärder som består i att speciella tekniska anordningar (skydds- och säkerhetsanordningar) avsedda att skydda personalen från faror används.
Skyddsanordning	anordning på en apparat som används särskilt för att ge skydd genom en fysisk barriär.
Säkerhetsanordning	Säkerhetsanordning (ej att förväxlas med skyddsanordning ovan) som eliminerar eller reducerar risken. Denna anordning kan vara monterad för sig själv, eller användas tillsammans med en skyddsanordning.
Kund	den person som har inhandlat apparaten, eller som har hand om/använder den (t ex företag, företagare, bolag).
Elchock	Oförutsedd elektrisk urladdning i människokroppen.

C.7 Ansvar

Vi accepterar inget ansvar för skador och funktionsstörningar som orsakats av:

- att instruktionerna i denna handbok ej följts.
- icke-professionella reparationer som utförts och med reservdelar som inte finns angivna i reservdelskatalogen använts (montering och användning av icke-originaldelar och tillbehör kan inverka negativt på apparatens funktion, och gör dessutom att garantin från originaltillverkaren förfaller).
- Ingrepp utförts av icke-specialiserad personal.
- Icke-auktoriserade ändringar eller ingrepp.
- Inget underhåll, eller felaktigt/undermåligt underhåll, har utförts.
- Felaktig användning av apparaten.
- exceptionella och icke förutsebara händelser,
- Att apparaten har använts av personal som inte har tillräcklig information och/eller utbildning.
- att gällande bestämmelser i användarlandet om säkerhet, hygien och hälsa på arbetsplatsen inte har följts.

Tillverkaren accepterar inget ansvar för:

- skada som orsakats av godtyckliga ändringar som utförts av användaren eller av kunden.
- möjliga felaktiga upplysningar i handboken, om dessa kan härledas till tryckfel eller översättningsfel.

Ansvar för identifiering och val av lämplig och passande personlig skyddsutrustning som operatör skall bära åligger arbetsgivaren, den arbetsplatsansvarige eller den fackman som sköter teknisk service i enlighet med de bestämmelser som gäller i användarlandet.

Eventuella tillägg till handboken för installation, användning och underhåll som tillverkaren anser det lämpligt att sända till kunden skall förvaras tillsammans med den handbok som de blir en integrerad del av.

C.8 Kundkontroll av emballaget

- Speditören ansvarar för varans säkerhet under transporten och leveransen.
- Gör en reklamation till speditören om apparaten uppvisar uppenbara eller dolda skador.
- Ange eventuella skador eller om något fattas på följesedeln.
- Chauffören måste underteckna följesedeln. Speditören kan underkänna reklamationen om följesedeln inte är undertecknad (speditören kan tillhandahålla nödvändiga formulär).
- Begär genom speditören att en inspektion av varan görs senast 15 dagar räknat från leverans. Inspektionen i fråga tjänar till att uppdaga dolda skador eller att delar fattas,

problem som inte kan upptäckas förrän varorna har packats upp.

Efter emballagekontroll

- Avlägsna emballaget.
Var försiktig vid avtagande av emballage och hantering av apparaten så att den inte tar emot slag och stötar.
- Spara all den dokumentation som finns inuti emballaget.

C.9 av livsmedel

Apparaten och/eller dess delar måste förvaras och skyddas från fukt i en icke aggressiv omgivning utan vibrationer där rumstemperaturen är mellan – 10 °C [14 °F och 50 °C [122 °F]. Platsen där apparaten förvaras måste:

- klara apparatens vikt,
- ha en plan avställningsyta för att undvika deformation av apparaten eller skador på apparatens stödben.

D TEKNISKA DATA

D.1 Data för ELEKTRISKA modeller

Antal galler		MODELLER											
		6 GN 1/1		6 GN 2/1		10 GN 1/1		10 GN 2/1		20 GN 1/1		20 GN 2/1	
Nätspänning	V	380-415	220-240	380-415	220-240	380-415	220-240	380-415	220-240	380-415	220-240	380-415	220-240
Faser	Ant.	3N~	3~	3N~	3~	3N~	3~	3N~	3~	3N~	3~	3N~	3~
Max märkström	A	16,4	28,4	31,9	55,2	28,3	48,9	55,9	96,6	56,3	97,3	97,8	169,1
Frekvens	Hz	50-60		50-60		50-60		50-60		50-60		50-60	
Upptagen ström (absorberad effekt)	kW	10,1 – 11,8		19 – 22,9		17,2 – 20,3		33,8 – 40,1		34,1 – 40,4		59,2 – 70,2	
Fläktmotorers märkeffekt	kW	0,56		0,94		0,56		0,94		1,1		1,9	
Ängenhetsens märkeffekt	kW	9		18		18		36		36		54	
Konvektionsenhetens märkeffekt	kW	10		20		18		34		36		63	

ELEKTRISKA modeller - Specifikationer för Australien

Antal galler		MODELLER					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Nätspänning	V	400-430	400-430	400-430	400-430	400-430	400-430
Faser	Ant.	3N~	3N~	3N~	3N~	3N~	3N~
Max märkström	A	14,9	28,8	25,5	50,3	50,7	88,0
Frekvens	Hz	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Upptagen ström (absorberad effekt)	kW	9,7 – 11,1	18,7 – 21,4	16,5 – 19,0	32,5 – 37,4	32,8 – 37,7	56,9 – 65,4

D.2 Data för ELEKTRISKA och GASDRIVNA modeller

Antal galler		MODELLER					
		6 galler 1/1	6 galler 2/1	10 galler 1/1	10 galler 2/1	20 galler 1/1	20 galler 2/1
Maximal belastning i ugn	kg	30	60	50	100	100	200
Maximal belastning på långpannor/plåtar	kg	15	30	15	30	15	30
Vikt ELEKTRISKA modeller ¹	kg	125,5	148,5	149,5	187	154	187
Vikt GASDRIVNA modeller ¹	kg	140,5	163,5	157,5	201	162	201
Vattentryck	kPa	100 – 600	100 – 600	100 – 600	100 – 600	100 – 600	100 – 600

1. Modeller med boiler och trippelglasdörr

D.3 Data för GASDRIVNA modeller

Antal galler		MODELLER											
		6 GN 1/1		6 GN 2/1		10 GN 1/1		10 GN 2/1		20 GN 1/1		20 GN 2/1	
Nätspänning	V	220-240	220-230	220-240	220-230	220-240	220-230	220-240	220-230	220-240	220-230	220-240	220-230
Frekvens	Hz	50	60	50	60	50	60	50	60	50	60	50	60

Antal galler		MODELLER					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Upptagen ström (absorberad effekt)	kW	1,1	1,5	1,1	1,5	1,8	2,5
Max märkström	A	4,8	6,5	4,8	6,5	7,8	11,3
Nominell värme-ineffekt ¹	kW	19	32	31	47	54	100
Boilerenhetens nominella värme-ineffekt	kW	13	16	21	25	25	60
Boilerenhetens reducerade värme-ineffekt	kW	7	8	10	12	12	30
Konvektionsenhetens nominella värme-ineffekt	kW	12	24	21	35	42	70
Boilerenhetens reducerade värme-ineffekt	kW	7	10	10	20	20	40
ISO-koppling 7/1	Ø	1/2 " M	1/2 " M	1/2 " M	1/2 " M	1 " M	1 " M
Konstruktionstyp		A3	A3	A3	A3	A3	A3

1. Värdena refererar till 15 °C, 1013 mbar.

Netto värmeeffekt
G30: 45,65 mJoule/kg
G31 LPG (flytande fotogengas/gasol): 46,34 mJoule/kg
G20: 34,02 mJoule/m ³
G25: 29,25 mJoule/m ³

Gasdrivna modeller - Specifikationer för Australien

Antal galler		Modeller											
		6 GN 1/1		6 GN 2/1		10 GN 1/1		10 GN 2/1		20 GN 1/1		20 GN 2/1	
Nätspänning	V	230-240		230-240		230-240		230-240		230-240		230-240	
Frekvens	Hz	50		50		50		50		50		50	
Typ av gas	E-n-h-et	Natur-gas	Pro-pang-as	Natur-gas	Pro-pang-as	Natur-gas	Pro-pang-as	Natur-gas	Pro-pang-as	Natur-gas	Pro-pang-as	Natur-gas	Pro-pang-as
Nominell gasförbrukning	M-J/h	73,8	73,8	125,3	125,3	121	121	183,2	183,2	210,2	210,2	391	391
Boiler maximal gasförbrukning	M-J/h	50,4	50,4	62,3	62,3	82,1	82,1	97,2	97,2	97,2	97,2	238,7	238,7
Konvektions-ugn maximal gasförbrukning	M-J/h	46,8	46,8	94,7	94,7	82,1	82,1	136,8	136,8	164,2	164,2	273,6	273,6

Netto värmeeffekt
Propangas: 95,8 mJoule/m ³
Naturgas: 37,8 mJoule/m ³

Gasdrivna modeller - Specifikationer för Japan

Antal galler		MODELLER							
		6 GN 1/1		10 GN 1/1		20 GN 1/1		20 GN 2/1	
Nätspänning	V	100		100		100		100	
Frekvens	Hz	50	60	50	60	50	60	50	60
Upptagen ström	kW	1,1		1,1		1,8		2,5	
Max märkström	A	11		11		18		25	
Nominell värme-ineffekt	kW	19		31		54		100	
Boilerenhetens nominella värme-ineffekt	kW	13		21		25		60	
Konvektionsenhetens nominella värme-ineffekt	kW	12		21		42		70	

TRYCK

Gasledningens matningstryck		Modeller					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Naturgas	kPa	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Propangas	kPa	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75

Gaskategori: II2H3B – TRYCK (ALLA MODELLER)

Dat-a	Typ av gas	En-het	Modeller					
			6 GN 1/1 MED BOILER och UTAN BOILER	6 GN 2/1 MED BOILER och UTAN BOILER	10 GN 1/1 MED BOILER och UTAN BOILER	10 GN 2/1 MED BOILER och UTAN BOILER	20 GN 1/1 MED BOILER och UTAN BOILER	20 GN 2/1 MED BOILER och UTAN BOILER
tryck	(G20) naturgas anslutningstryck	mb-ar	20	20	20	20	20	20
	L.P.G. (G30/G31) anslutningstryck	– mb-ar	30	30	30	30	30	30

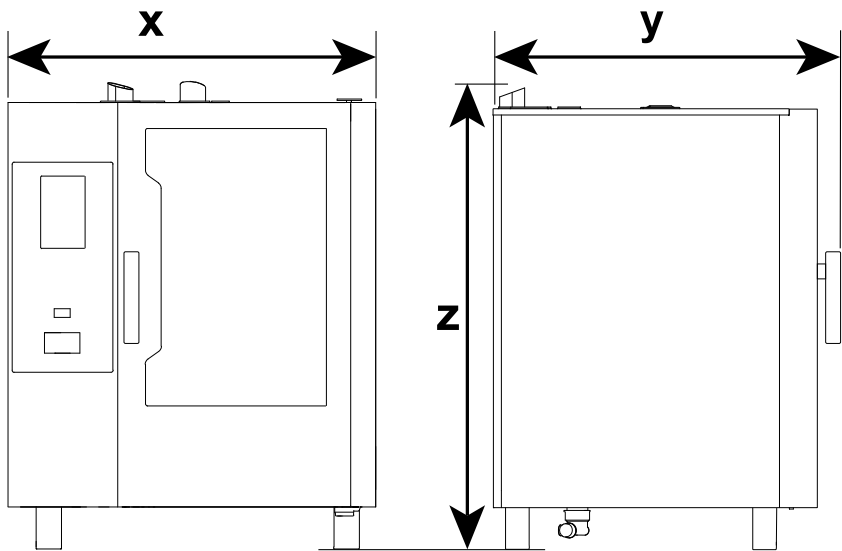
Gaskategori: II2H3B/P – FÖRBRUKNING MODELLER med BOILER

Dat-a	Typ av gas	En-het	Modeller					
			6 GN 1/1 BOILER	6 GN 2/1 BOILER	10 GN 1/1 BOILER	10 GN 2/1 BOILER	20 GN 1/1 BOILER	20 GN 2/1 BOILER
förbrukning	G30	(kg/h)	1,50	2,52	2,44	3,70	4,26	7,88
	L.P.G. (G31)	(kg/h)	1,48	2,49	2,41	3,65	4,19	7,76
	G20 naturgas	m³/h	2,01	3,38	3,28	4,97	5,71	10,57
	G25 naturgas	m³/h	2,34	3,94	3,81	5,78	6,64	12,30

Gaskategori: II2H3B/P – FÖRBRUKNING MODELLER UTAN BOILER

Dat-a	Typ av gas	En-het	Modeller					
			6 GN 1/1 UTAN BOILER	6 GN 2/1 UTAN BOILER	10 GN 1/1 UTAN BOILER	10 GN 2/1 UTAN BOILER	20 GN 1/1 UTAN BOILER	20 GN 2/1 UTAN BOILER
förbrukning	G30	(kg/h)	0,95	1,89	1,66	2,76	3,31	5,52
	L.P.G. (G31)	(kg/h)	0,93	1,86	1,63	2,72	3,26	5,44
	G20 naturgas	m³/h	1,27	2,54	2,22	3,70	4,44	7,40
	G25 naturgas	m³/h	1,48	2,95	2,58	4,30	5,17	8,61

D.4 Apparatens mått



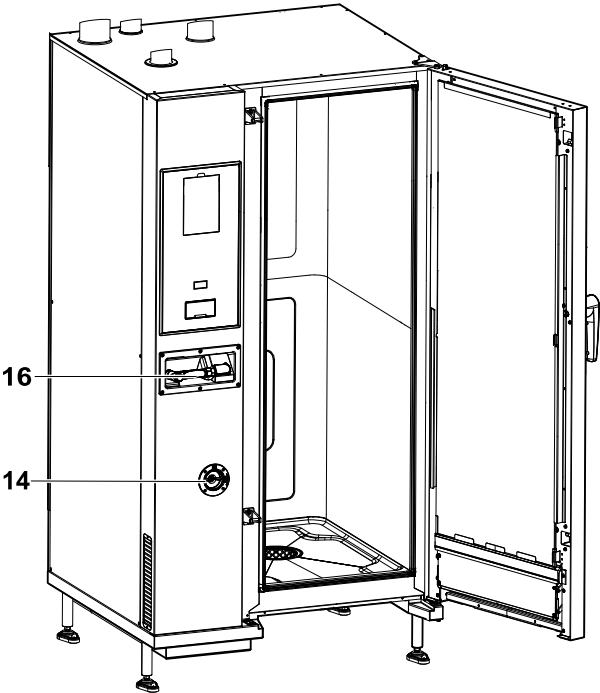
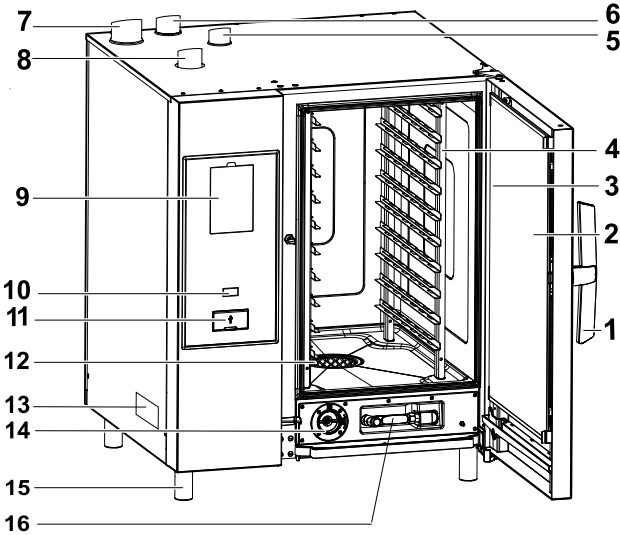
Modeller	Bredd		Djup		Höjd	
	x		y		z	
	mm	tum	mm	tum	mm	tum
6 galler 1/1	867	34" 9/64	850	33" 15/32	858	33" 25/32
6 galler 2/1	1090	42" 29/32	1046	41" 3/16	858	33" 25/32
10 galler 1/1	867	34" 9/64	850	33" 15/32	1108	43" 5/8
10 galler 2/1	1090	42" 29/32	1046	41" 3/16	1108	43" 5/8
20 galler 1/1	911	35" 55/64	925	36" 27/64	1855	73" 1/32
20 galler 2/1	1162	45" 3/4	1125	44" 27/64	1855	73" 1/32

E BESKRIVNING AV PRODUKTEN

E.1 Översikt över apparaten

6-10 GN modeller

20 GN modellen



1. Handtag (form beroende på modell)
2. 3-glasdörr
3. Lysdioder för belysning i ugnen utrymme
4. Ugns-gallerstöd
5. Utlopp för gas från utrymmets värmeväxlare (alla gasdrivna modeller)
6. Ångutlopp (elektriska och gasdrivna modeller)
7. Ångutlopp från ånggenerator (gasdrivna modeller med boiler)
8. Luftinsug (elektriska och gasdrivna modeller)
9. Kontrollpanel – display
10. PÅ/AV-knapp
11. USB-minnets uttag
12. Ugnsutrymmets filter – plats för diskmedelstabletter (för rengöring av utrymmet)
13. Märkplatta
14. Låda för avkalkning/sköljning
15. Stödben
16. Handdusch-rengöringsenhet, om sådan finns på din modell



OBS!
Handduschen fungerar endast om ugnen är påslagen.

E.2 Vagn 20 GN-modeller

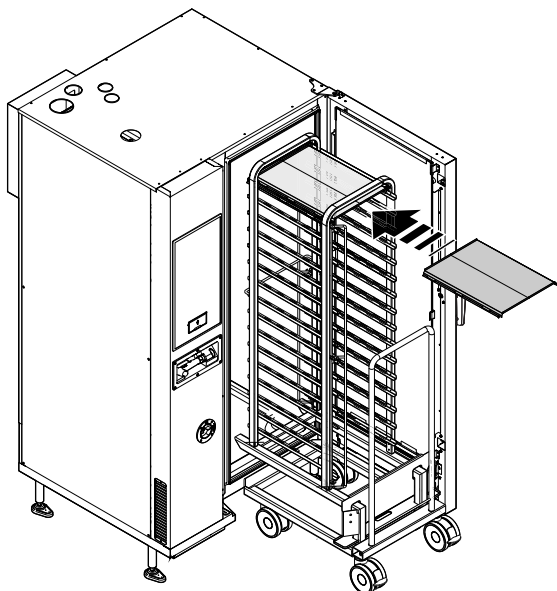


VIKTIGT

På modeller med alla 20 galler ska rengöringsprogrammen endast köras med vagnen inuti ugnen.
Det hjälper tätningen då bottenöppningen stängs igen mellan ugnsutrymmet och luckan.

Endast på ugnar 20 GN 2/1 elektriska modeller

För bättre tillagningsresultat under programmet, för in tillbehöret "deflektorskärm" över det översta gallret på vagnen (se bild nedan - PNC-tillbehör: 922445)



F B.1. INSTALLATION OCH MONTERING



VARNING

Se "Personal protection equipment".



AKTAS

Täck aldrig över ventilationsöppningarna i apparatens hölje eller i inbyggnadsmöbeln.

F.1 Inledning



VARNING

Se "VARNING och säkerhetsinformation".

Följ noggrant instruktionerna i detta kapitel. Detta garanterar att apparaten fungerar på korrekt sätt och att användningen kan ske i full säkerhet.

Kontrollera att apparaten står i våg efter att den har ställts på plats. Justera eventuellt. Om apparaten inte står i våg kan det bli funktionsstörningar på apparaten.

F.2 Installation i Australien



VIKTIGT

Denna apparat får endast installeras av auktoriserad fackman och i enlighet med tillverkarens instruktioner, i enlighet med gängse lokala säkerhetsföreskrifter för gaskopplingar, kommunala byggnormer, elkopplingsföreskrifter, lokala regler för vattenledningar, AS5601-gasinstallation, hälsovårdsnämndens och andra statliga verksamhetsföreskrifter.

F.3 Förberedelser som åligger kunden

Nedan specificeras vilka uppgifter som åligger kunden:

- Kontroll av att underlaget där apparaten skall placeras är i våg.

- tillhandahålla ett jordat eluttag med lämplig kapacitet för effektförbrukningen som anges på märkskylten,
- Förbereda för en högkänslig magnettermisk automatsäkringsbrytare med manuell återställning.
- Tillhandahålla en strömbrytare som kan låsas i öppet läge i samband med anslutning till elnätet.
- Installera en avstängningskran/ventil med snabbstängning före varje enskild maskin (beroende på modell). Placera kranen/ventilen på lätt åtkomlig plats.



OBS!

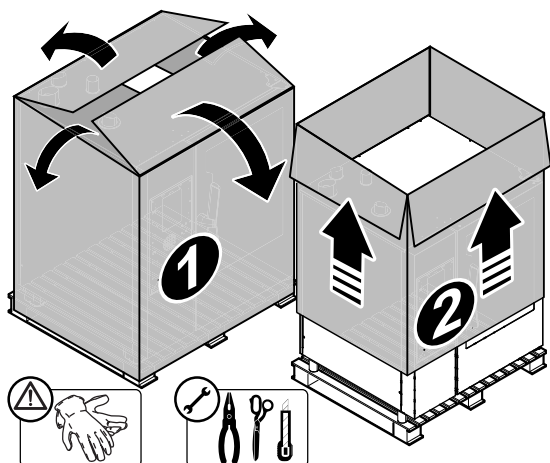
För information om elektrisk anslutning, se "A.8 Elanslutning".

F.4 Installation

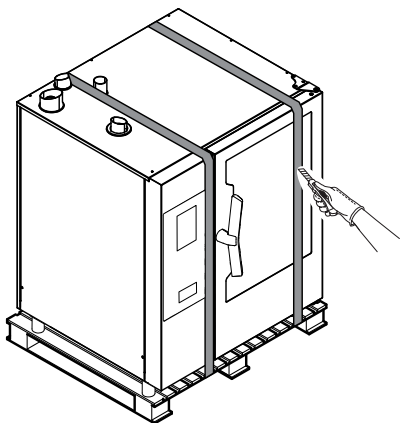
F.4.1 Borttagning av emballaget

Bordsmodeller (6 - 10 GN)

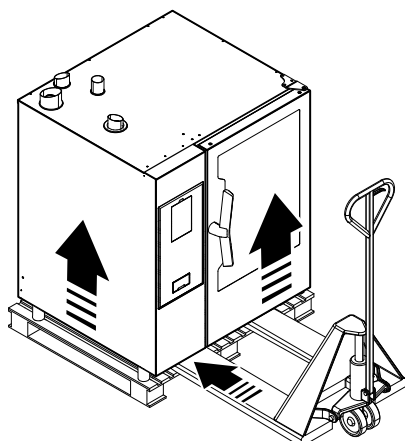
1. Avlägsna kopparklamrarna och kartongen från apparaten.



2. Skär av de spännband som fäster apparaten till pallen.

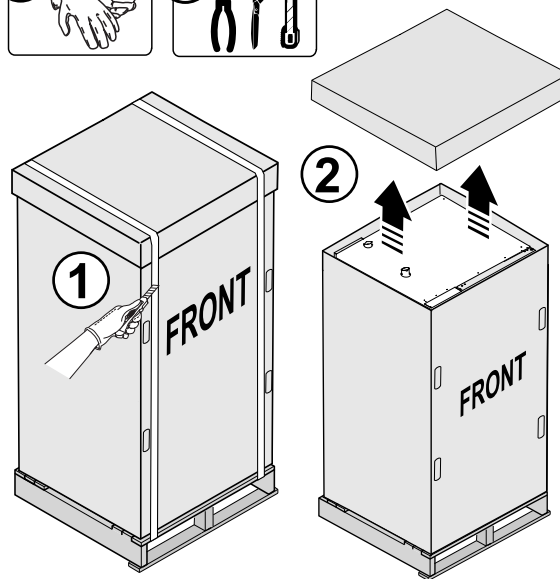
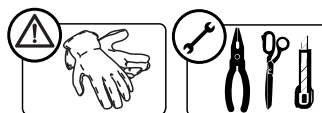


3. Lyft apparaten med en gaffeltruck, avlägsna pallen, och placera apparaten på sin användningsplats.

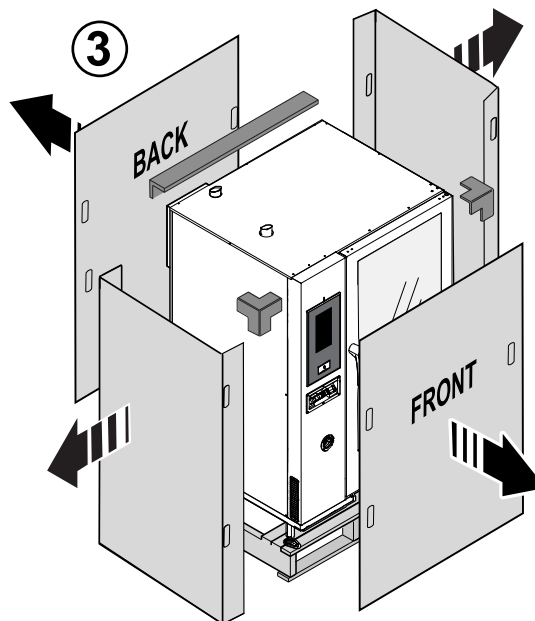


Vertikala modeller (20 GN)

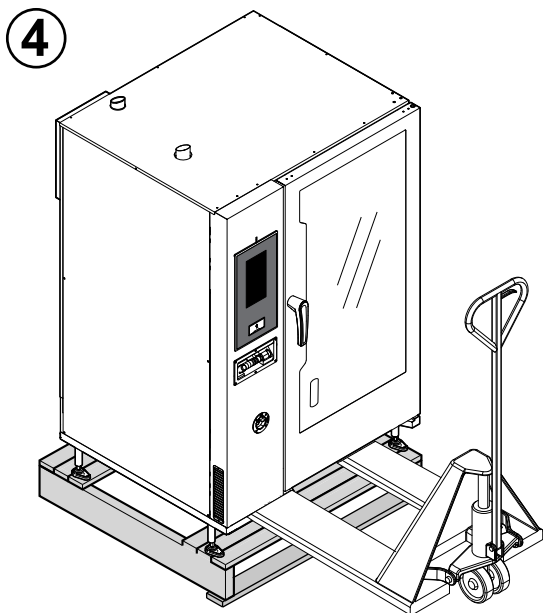
1. Skär av de spännband som fäster kartongen runt apparaten.
2. Ta bort kåpan.



3. Avlägsna de övre kartonghörnarna, skydderna på handtaget och de 4 kartonger som utgör paketet runt apparaten.



4. Lyft apparaten med en gaffeltruck, avlägsna pallen, och placera apparaten på sin användningsplats.

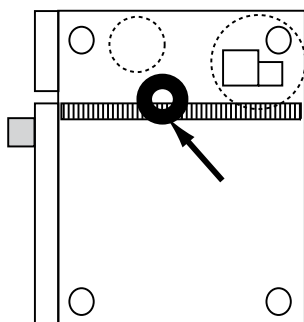


VIKTIGT

Var försiktig så att du inte skadar avloppet då du lossar apparaten från pallen.

F.4.1.1 Att transportera apparaten

- Se till att apparatens tyngdpunkt inte får den att tippa.



- Om du använder lyfttruck, ta hänsyn till erforderlig storlek och den plats som krävs förflyttning.

Minsta ingångsstorlekar är:

Erforderlig ingångsstorlek		Apparatmodell					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
X	mm	850	1046	850	1046	925	1125
	tum	33"	41" 3/16	33"	41" 3/16	36"	44"

F.4.2 Hantera emballaget

Emballaget måste kasseras i enlighet med reglerna som gäller i det land där apparaten används. Allt material som används till emballaget är miljövänligt.

Det kan förvaras utan fara, återvinnas eller brännas vid en speciell anläggning för förbränning av avfall. Plastkomponenter som kan återvinnas är märkta på följande sätt:



Polyetylen

- Yttre emballage
- Plastpåse innehållande instruktioner



Polypropylen

- Förpackningsband



Expanderat polystyren

- Hörnskydd

Komponenter i trä och kartong kan kasseras i enlighet med bestämmelserna som gäller i landet där apparaten används.

F.4.3 Placering

För det totala utrymmet som krävs och anslutningsmått, se installationsritningarna.



OBS!

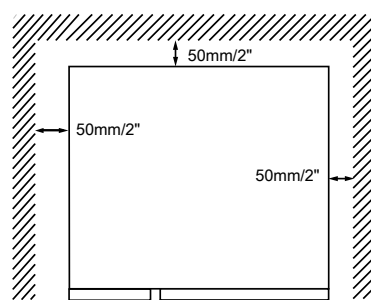
Apparaten är inte lämplig för inbyggnad.

Då du placerar apparaten, tänk på följande minsta avstånd:

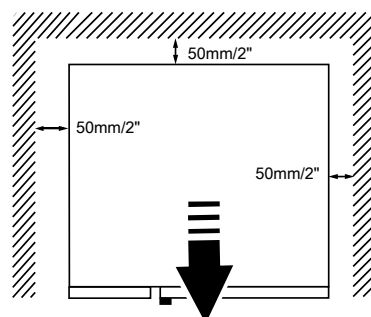
Minsta avstånd för placering

ordinarie drift	höger / vänster / bakre avstånd 50 mm
arbete nära värmekälla	avstånd vänster sida 350 mm till 500 mm
serviceförhållanden	avstånd vänster sida 500 mm

- Alla apparatens sidor skall befinna sig på 50 mm från alla andra ytor.

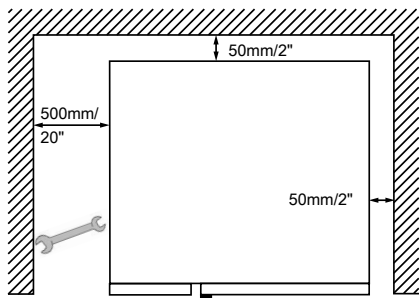


Om det blir nödvändigt att utföra underhåll på apparaten skall den föras framåt.

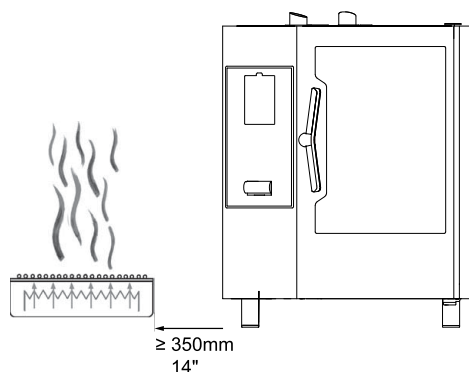


För alla apparater, men speciellt för 20-gallermodellerna, ska du om möjligt lämna minst 500 mm mellan den vänstra sidan av apparaten och andra ytor - detta för att kunna utföra underhållsingrepp.

20 GN-modeller

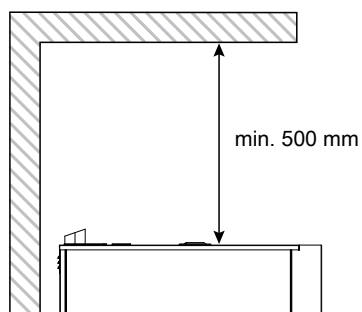


- Det vänstra utrymmet måste vara minst 350 mm om värmekällor finns på vänster sida om apparaten.



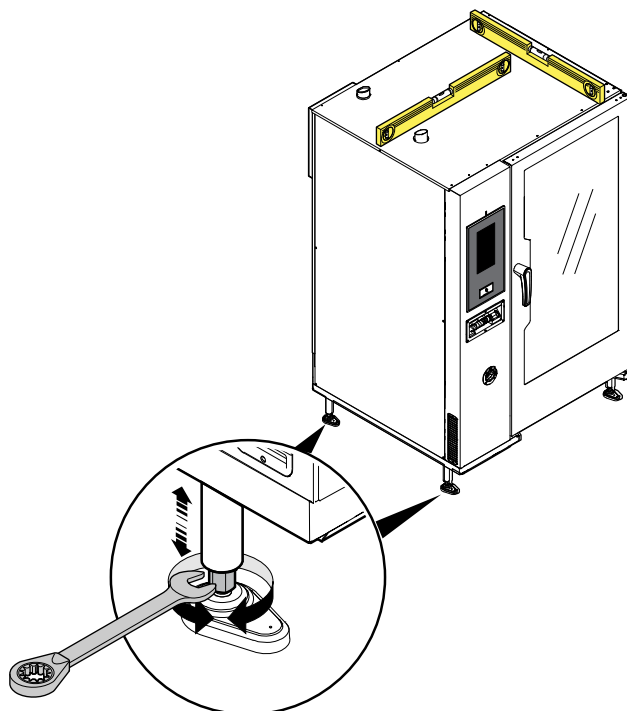
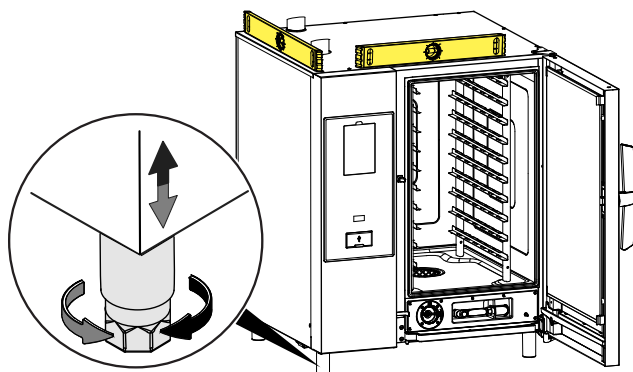
Om det är omöjligt att hålla den vänstra sidan av apparaten tillräckligt långt från andra värmekällor kan ett strålningsskydd reducera värmebelastningen (se tillbehörskatalogen).

- Om ånga från ventilationsröret inte kan föras till ett utsug eller ventilationstak måste det åtminstone finnas 500 mm frigång över apparaten.



- Placera apparaten på en plan och jämn yta. Justera om nödvändigt arbetsbänkens höjd med de justerbara stödbenen (om sådana finns).

6–10 GN-modeller



AKTAS

Apparaten måste stå i våg.

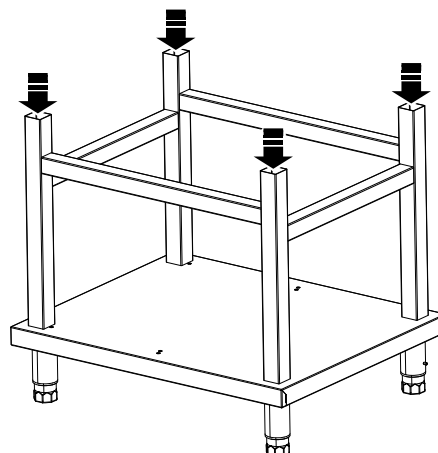
F.4.4 Bordsmodeller

Av säkerhetsskäl ska bordsmodeller endast placeras på en originaltillverkad ugnsställning eller en skåpsram.

Välj korrekt ram i tillbehörskatalogen enligt din modell.

Montering på ugnsställning (storlek GN 1/1 – 2/1)

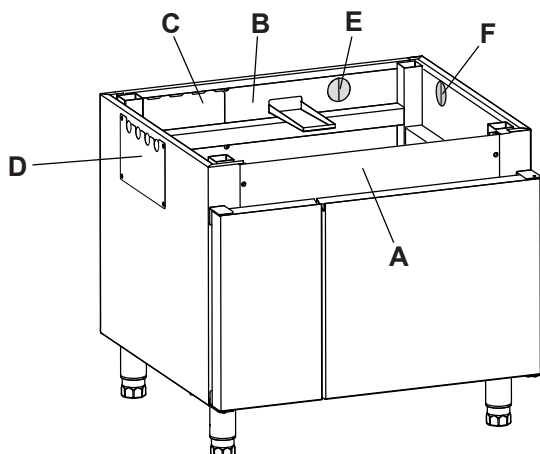
1. Byt ut ugnens stödben mot de specifika ben som levereras tillsammans med tillbehöret ugnsställning.



2. Använd korrekt lyftutrustning för att placera apparaten på ugnsställningen genom att föra in stödbenen i de rörformade stolparna.

Montering på skåp (storlek GN 1/1 – 2/1)

1. Demontera den bakre panelen "B" och kontrollpanelen "A" (om sådan finns).



2. Byt ut ugnens stödben mot de specifika ben som levereras tillsammans med tillbehöret skåp.
3. Använd korrekt lyftutrustning för att placera apparaten på skåpet genom att föra in stödbenen i de rörformade stolparna.
4. Montera tillbaka kontrollpanelen "A" och den bakre panelen "B".
5. Utför sedan ugnens anslutningar.



VIKTIGT

Ugnens anslutningsrör skall antingen dras bakom eller på sidan av ugnen.

- Avlägsna panelerna "C" och "D" och byt plats på dem.
- Avlägsna perforeringarna "E" och "F" för att låta dräneringsröret dras genom hålet baktill eller på sidan.

F.4.5 Installation på transporthjul

För installationer där transporthjul ska användas (finns som tillbehör) ska dessa placeras istället för originalstödbenen, **och passande anordning ska finnas för att begränsa rörelsen på apparaten** utan att det uppstår stress på strömkabeln och gasslangen - se till att t. ex. använda en kedja. Denna begränsningsanordning måste vara fäst till väggen bakom ugnen - och väggens material ska kunna motstå påfrestelser vid plötslig belastning.

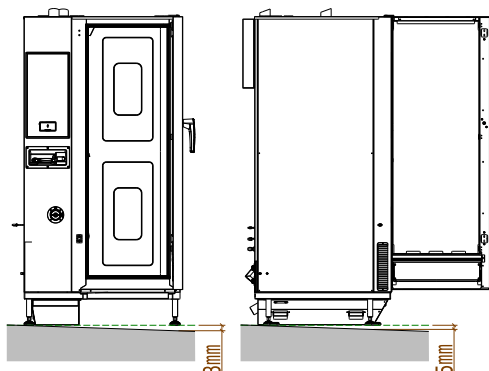
F.4.6 20 GN-modeller - inställningar

Vi rekommenderar specifika försiktighetsåtgärder då du installerar 20 GN-ugnsmodeller.

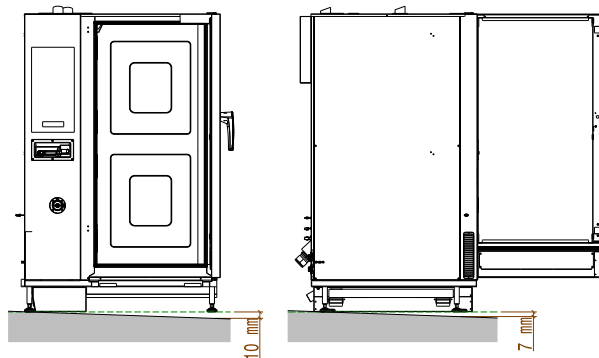
Kontrollera golvet lutning

1. Om golvet lutning ligger över gränserna (se bilden nedan) är det nödvändigt att installera tillbehöret "Planinställningsramp" [PNC 922715 för 20GN 1/1 och 922716 för 20GN 2/1].
Välj korrekt post i tillbehörskatalogen enligt din modell.

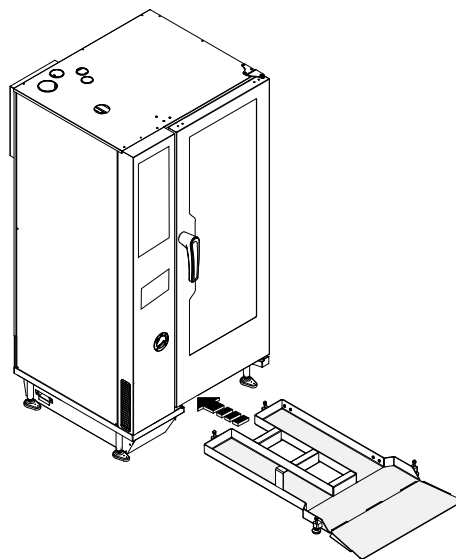
20 GN 1/1



20 GN 2/1

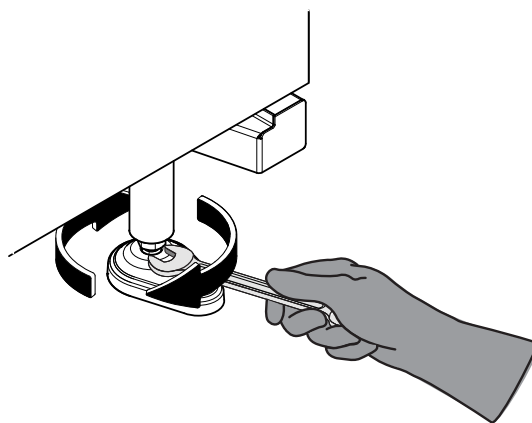


2. Om golvet lutning ligger över gränserna är det obligatoriskt att installera "Planinställningsramp".



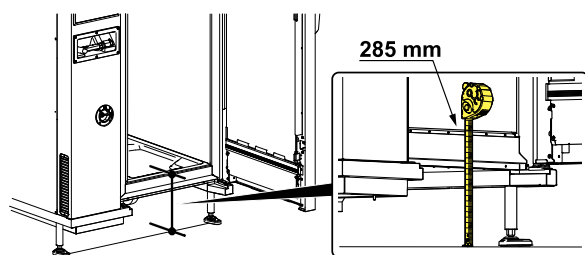
Kontrollera avståndet från ugnsutrymmet och golvet

3. Om golvet ligger inom gränserna ska du justera de främre stödbenen för att få korrekt höjd från golvet.

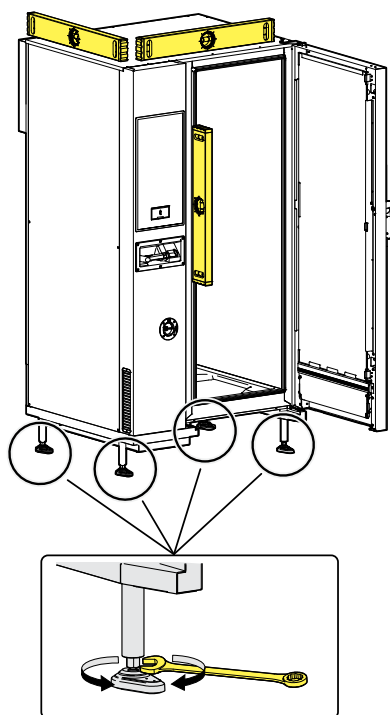


4. Mät från ugnsutrymmet ned till golvet. Måttet ska tas i mitten av apparaten, kontrollera sedan att både höger och vänster sida ligger inom toleransen $\pm 2,5$ mm - se illustrationen nedan.

Korrekt avstånd ska vara 285 mm $\pm 2,5$ mm



5. Ställ sedan in stödbenen på ugnen till 285 mm - det är nödvändigt att ugnen plan inställs genom att du justerar de **bakre** stödbenen korrekt.



F.4.7 Stapelinstallation

Tabellerna nedan indikerar möjliga apparatkombinationer för stapelinstallationer.

UGNAR 10 GN 1/1 – 10 GN 2/1

Position	Apparat / typ av underskåp			
ÖVER	UGN 10 GN 1/1	Maximal totalhöjd mm [tum]	UGN 10 GN 2/1	Maximal totalhöjd mm [tum]
UNDER	ÖPPEN STÄLLNING	1778 (70)	ÖPPEN STÄLLNING	1778 (70)
	eller NEUTRALT SKÅP	1778 (70)	eller NEUTRALT SKÅP	1778 (70)
	eller VÄRMESKÅP	1778 (70)	eller VÄRMESKÅP	1778 (70)
	eller BLASTKYL 30 kg			

UGNAR 6 GN 1/1 – 6 GN 2/1

Position	Apparat / typ av underskåp			
ÖVER	UGN 6 GN 1/1	Maximal totalhöjd mm [tum]	UGN 6 GN 2/1	Maximal totalhöjd [tum]
UNDER	UGN 6 GN 1/1	elektriska modeller 1736 [68" 11/32] ¹ gasdrivna modeller 1766 [69" 17/32] ¹ elektriska modeller 1976 [77" 51/64] ² gasdrivna modeller 2006 [78" 31/32] ²	UGN 6 GN 2/1	elektriska modeller 1736 [68" 11/32] ¹ gasdrivna modeller 1766 [69" 17/32] ¹ elektriska modeller 1976 [77" 51/64] ² gasdrivna modeller 2006 [78" 31/32] ²
	eller UGN 10 GN 1/1	elektriska modeller 1986 [78" 3/16] gasdrivna modeller 2016 [79" 3/8]	eller UGN 10 GN 2/1	elektriska modeller 1986 [78" 3/16] gasdrivna modeller 2016 [79" 3/8]
	eller ÖPPEN STÄLLNING ²	1528 [60" 5/32]	ÖPPEN STÄLLNING ²	1528 [60" 5/32]
	eller NEUTRALT SKÅP ²	1528 [60" 5/32]	eller NEUTRALT SKÅP ²	1528 [60" 5/32]
	eller VÄRMESKÅP ²	1528 [60" 5/32]	eller VÄRMESKÅP ²	1528 [60" 5/32]
	eller BLASTKYL 30 kg ²	1882 [74" 3/32]		

1. Utan förhöjare
2. Med förhöjare



OBS!

Stödben anses vara justerade vid nominell höjd.

F.4.8 Ugnens fästsystem

Installationerna som visas i tabellen ovan **MÅSTE** av säkerhetsskäl utföras med väggfäste eller golvfäste med hjälp av adekvata tillbehör som medföljer apparaten eller som skall beställas enligt din modell (satsen "Väggbyglar" eller satsen "Flänsade stödben", se tillbehörslistan).

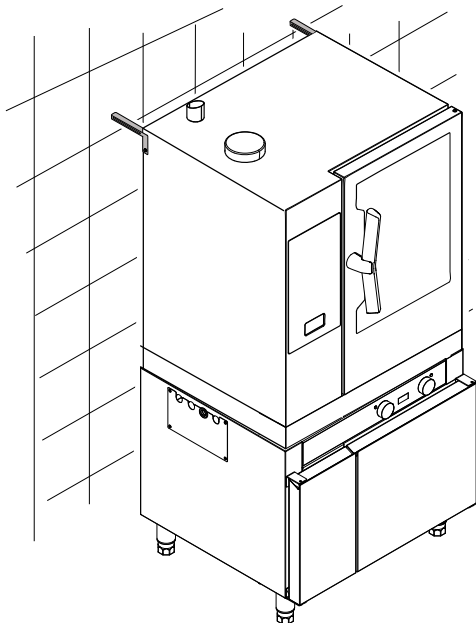


VIKTIGT

Samma säkerhetsförfarande skall användas för golvstående ugnar, på fartyg och offshore-oljeplattformer, och för alla installationer där utsugsfläkt eller cirkulationsfläkt, finns som tillbehör, har stapelinstallerats på ugnen.

6–10 GN-modeller: Vägghäste med väggbylglar

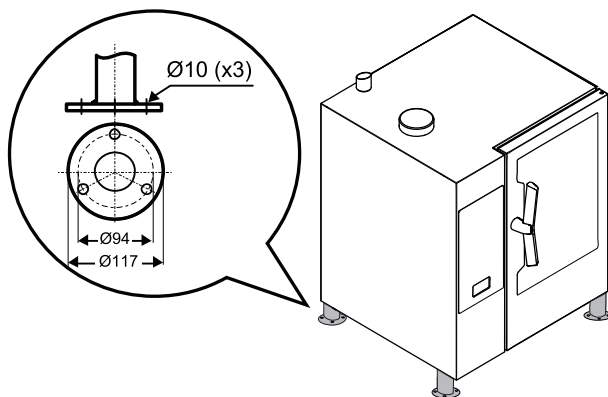
- Fäst staplade ugnar till väggen med hjälp av de 2 byglarna. Se nedanstående bild.



6–10 GN-modeller: Golväste med flänsade stödben

Om det inte går att fästa de staplade ugnarna i väggen skall de fästas i golvet. Använd bentsatsen "Flänsade stödben" med 3 hål för golväste.

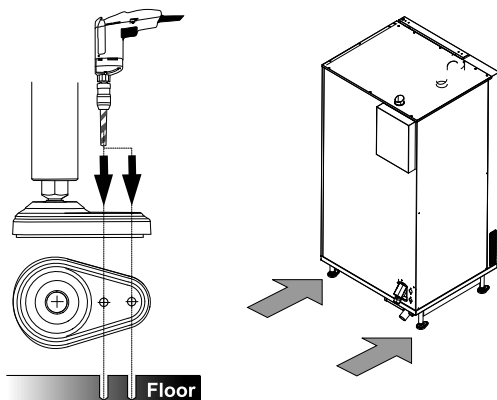
- Lossa skruvarna för att avlägsna de existerande stödbenen på den undre ugnen.
- Byt ut dem mot dem som medföljer satsen.
- Skruva fast de 4 skruvarna (M5x14) i varje stödben för att fästa de staplade ugnarna till golvet.



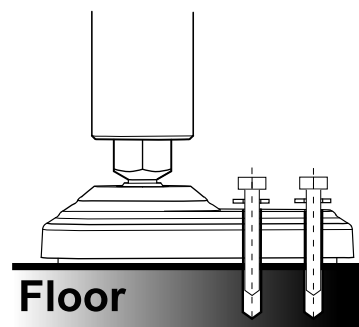
20 GN-modeller: Fäste i golv

Av säkerhetsskäl MÅSTE golvstående modeller fästas i golvet vid de två bakre stödbenen.

- Borra två hål på de bakre stödbenen.



- Fäst varje stödben till golvet med hjälp av två passande skruvar som garanterar en minsta kraft om 0,3 kN.



$F_{\min} = 0,3 \text{ kN}$

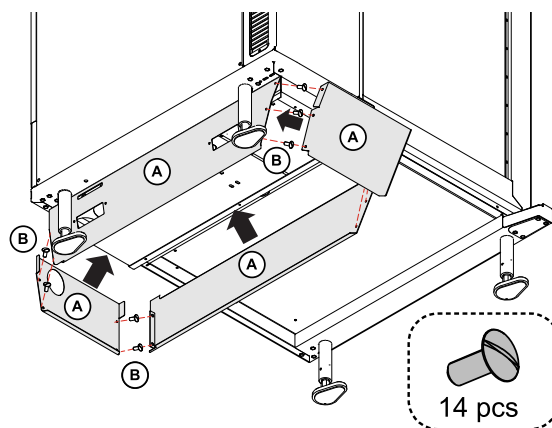
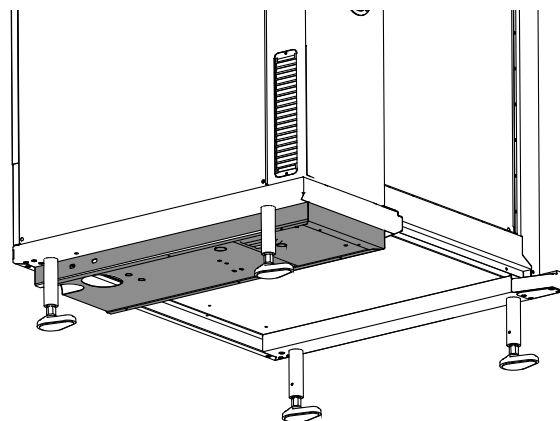
F.4.9 Hygienkrav

Av hygieniska skäl och i enlighet med föreskriften NSF 4 ska en kåpa monteras runt omkring AIR-BREAK-lådan. Denna kåpa ska användas för golvstående ugnar och inkluderas i staplingssatsen som finns som tillbehör.

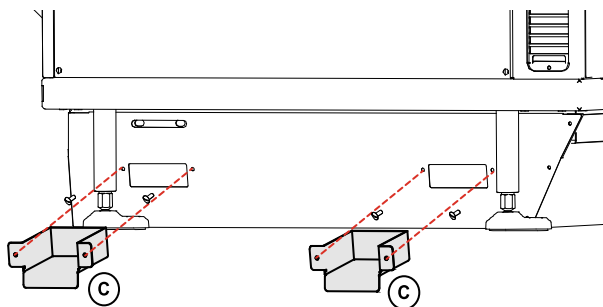
GOLVSTÅENDE UGNAR

För att bibehålla standarden för hygien ska kåpan garantera vattentätighet mot golvet.

- Kontrollera att golvytan är ren, slät och helt fri från alla oregelbundenheter.
- Skyddpanelerna (A) har redan en packning längs den undre kanten. Montera ihop panelerna så som visas i bilderna nedan, runt det nedsänkta området på ugnens botten med hjälp av skruvarna (B) som levererades tillsammans med kåpan.



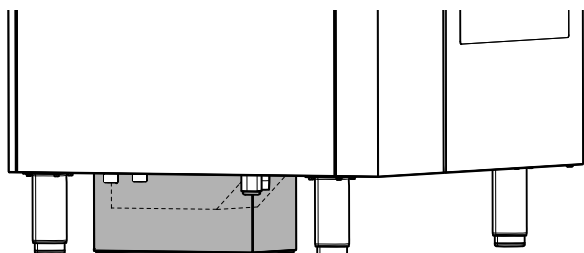
- Sätt till slut in rännorna (C) i sina passande slitsar.



Då vattentät montering har slutförts enligt proceduren ovan kommer detta att förhindra att vätskor som spills på golvet vid ugnen rinner in under delar av apparaten som inte är näbara.

STAPLADE UGNAR*

Se installationsanvisningarna som levererades med staplingsatsen.



* = Användning av förhöjare är ett alternativ till kåpan, förutom vid installation av 6 galler på 10 galler, där kåpan är obligatorisk.

F.5 Vattenanslutning

F.5.1 Vatteninlopp



OBS!

Anslutning till vattenledning ska ske enligt gällande normer och säkerhetsföreskrifter i användarlandet.



VIKTIGT

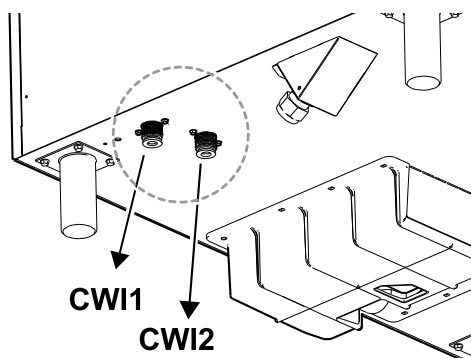
Använd alltid nya, flexibla slangar när apparaten ansluts till vattensystemet.

Ugnen har två separata ingångar för vattenledningen:

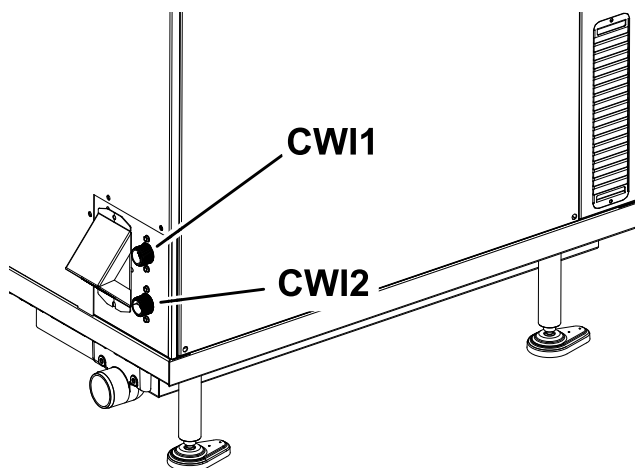
1. "CW1"-anslutning för kallvatten 3/4" för:
 - vatten för rensystem,
 - snabbkylning,
 - handdusch (om levererad, beroende på modell).
2. "CW2"-anslutning för BEHANDLAT KALLVATTEN 3/4" för:
 - påfyllning av boiler (för modeller med boiler)
 - direkt ånggenerator (för modeller utan boiler)

Se i bilderna nedan var vatteninloppen är placerade:

6-10-gallermodeller



20-gallermodeller



Krav för vattenanslutning

- Vattenledningstrycket uppströms om ugnen måste vara 100 – 600 kPa (1,0 – 6,0 bar / 14,5 – 87psi).
- Högsta möjliga vattentemperatur är 30 °C.
- Matarrören från bägge vattenanslutningarna skall vara försedda med ett mekaniskt filter och avstängningskran.



VIKTIGT

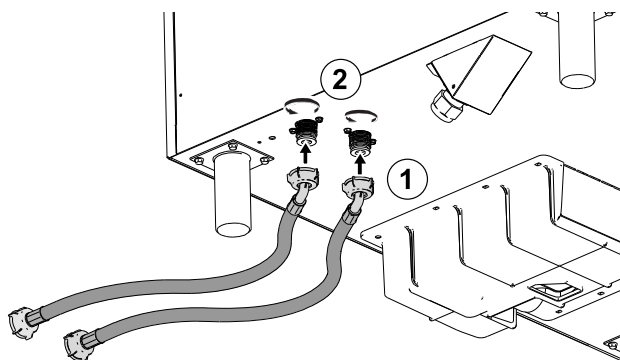
Innan filtren installeras skall en mängd vatten flödas genom slangerna för att avlägsna eventuella fasta partiklar.

F.5.2 Hur ugnen ansluts till vatteninloppssystemet

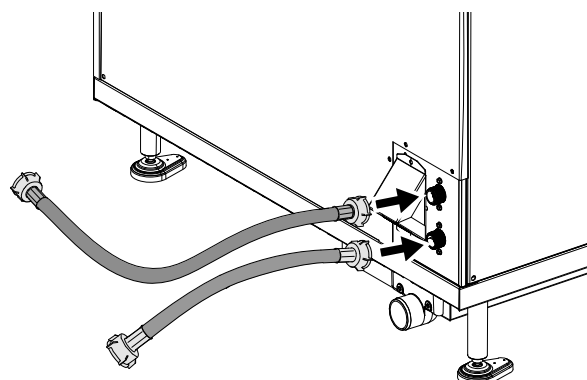
Ugnen är utrustad med två dubbla backventiler som måste placeras mellan slangarna och vattenavloppen.

1. Koppla fast vattenslangarna till ugnens vattenanslutning så som visas i bilden.

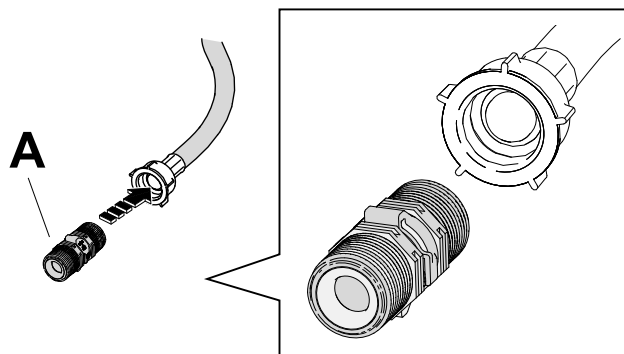
6-10-gallermodeller



20-gallermodeller

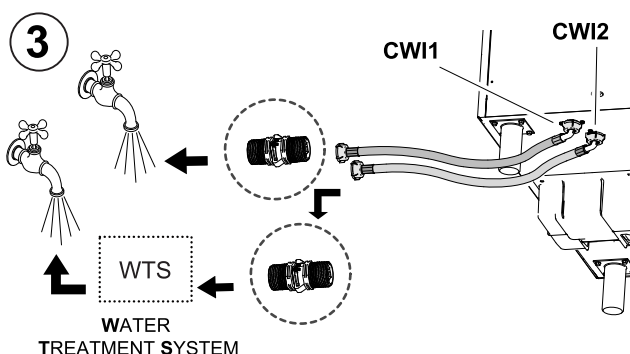


2. För in dubbla backventiler A – levereras med apparaten – i den andra änden av vattenslangarna. Se till att de sitter i korrekt position och riktning.

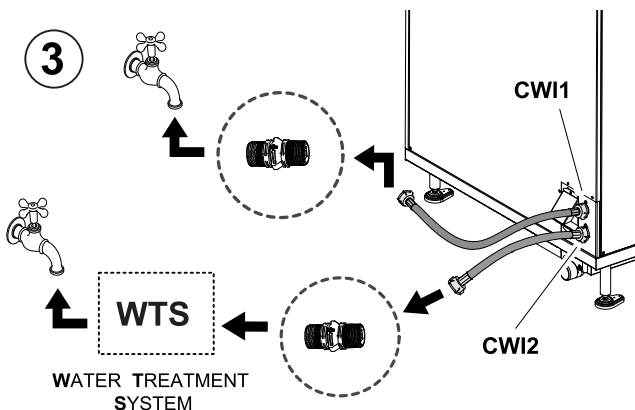


3. Anslut de dubbla backventilerna A – införda i vattenslangarna – till vattenkranarna.

6-10-gallermodeller



20-gallermodeller



F.5.4 Egenskaper för vattenledningens inlopp "CWI2"

Apparatens **CWI2**-inlopp ska anslutas till passande dricksvattensystem, även då ett vattenbehandlingssystem är installerat (specifikt med Ph 6,5 ÷ 8,5 och med konduktivitet > 50 µS/cm).

För att garantera korrekt funktion på apparaten, kan det därför bli nödvändigt att installera vattenbehandlingssystem.

För detta ändamål, följ indikationerna i diagrammen nedan, beroende på vilken modell du har:

Tabell A – Elektriska modeller med boiler (AISI 316L)

KONDUKTIVITET [µS/cm]	KLORID [ppm]	BEHANDLING	BEHANDLINGSKONTROLL
> 50	85 ¹	NEJ	NEJ
> 50	> 85	OSMOTISERING	VERIFIERA KLORID < 85, Ph 6,5 ÷ 8,5 OCH KONDUKTIVITET > 50 µS/cm
< 50	-	INTE LÄMPLIGT VATTEN	

F.5.3 Specifika kravspecifikationer för vattenanslutning

För Storbritannien:

En dubbel backventil som uppfyller kraven i WRAS eller annan ej mindre effektiv anordning som ger backflödes-skydd upp till minst vätskekategori tre - denna skall tillhandahållas av installationsteknikern.

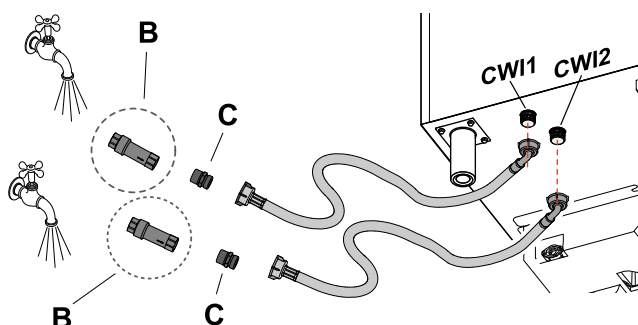
För Australien:

Apparaten skall monteras enligt kraven i PCA (Plumbing Code of Australia).

Apparaten skall installeras enligt föreskrifterna AS / NZS 3500.1 och AS / NZS 3500.2.

Watermark-certifierade backflödesskydds-anordningar som levereras med denna apparat måste installeras för att varje vattenledningsanslutning skall vara skyddad.

Installera anordningen (detalj "B") mellan vattenledningen och varje vattenslang.



B Återflödesspärrianordning (medföljer)

C nippel 3/4 " M - 3/4 " M (medföljer)

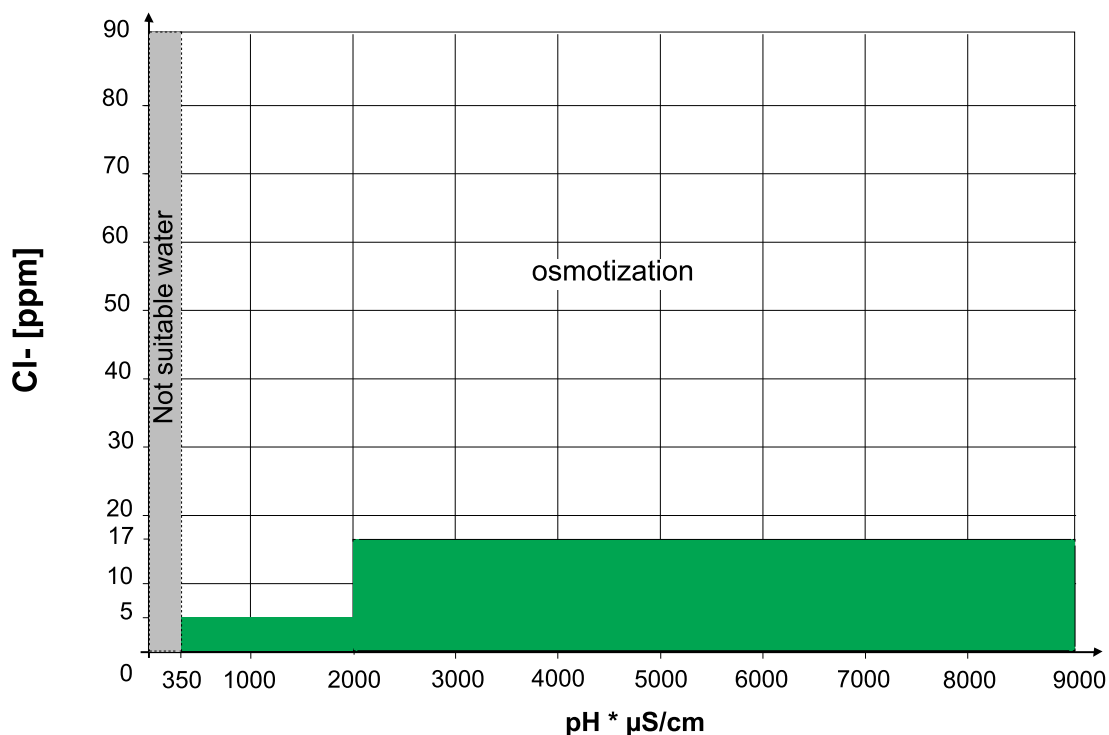
1. För tung användning – långvarig daglig drift med övervägande ångning och kombicykler - rekommenderas att kloridkoncentrationen inte överstiger 75 ppm.

Tabell B – Gasdrivna modeller med boiler

KONDUKTIVITET [µS/cm]	KLORID [ppm]	BEHANDLING	BEHANDLINGSKONTROLL
> 285	< 17	NEJ	NEJ
> 285	17 < ppm < 32	NANOFILTER	BEHANDLAT VATTEN SKA FALLA INOM DEN GRÖNA RAMEN I DIAGRAM B
> 285	> 32	WTS ² + DIAGRAM B	
< 285	-	WTS ² + DIAGRAM B	
< 50	-	INTE LÄMPLIGT VATTEN	

Diagram B

Vid behandling, kontrollera att vattenparametrarna faller inom det gröna området i diagrammet – värdena får aldrig falla inom det gråa området)

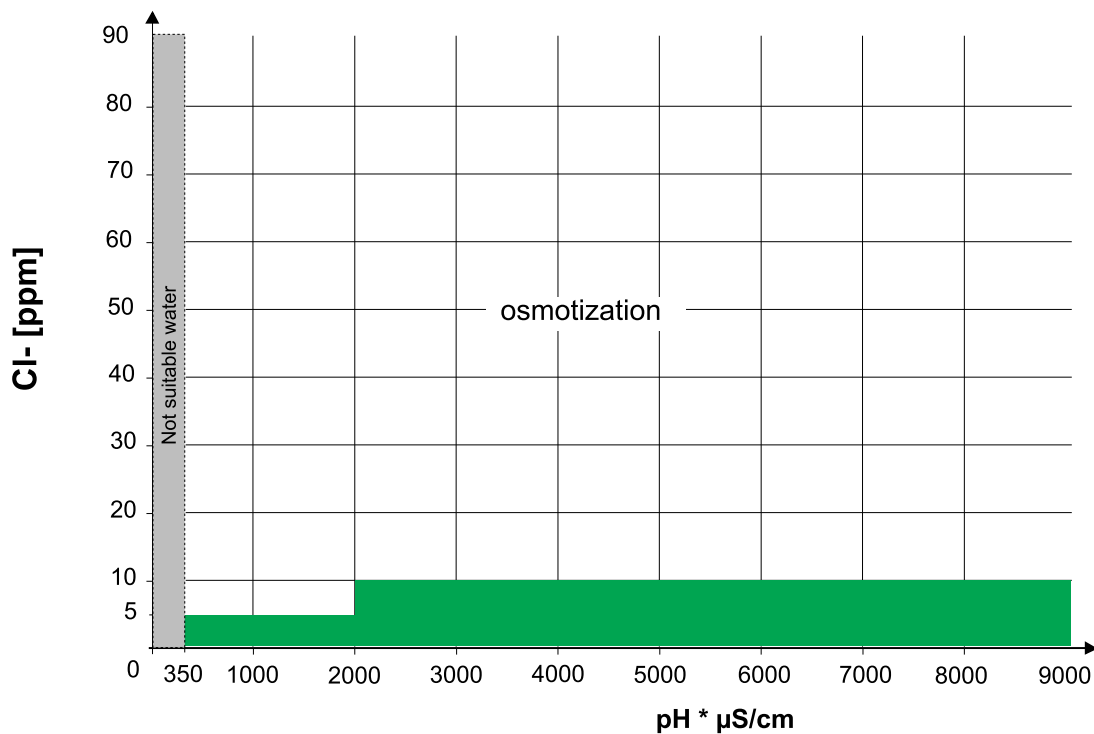


Tabell C – Gasdrivna och elektriska modeller utan boiler

KONDUKTIVITET [µS/cm]	KLORID [ppm]	HÄRDHETSGRAD [°f]	BEHANDLING	BEHANDLINGSKONTROLL
> 285	< 10	< 5	NEJ	NEJ
> 285	< 10	> 5	AVHÄRDARE	EFTER AVHÄRDNING, KONTROLLERA HÄRDHETSGRAD < 5 °f
> 285	10 < ppm < 20	-	NANOFILTER	BEHANDLAT VATTEN SKA FALLA INOM DET GRÖNA OMRÅDET I DIAGRAM C
> 285	> 20	-	WTS ² + DIAGRAM C	
< 285	-	-	WTS ² + DIAGRAM C	

Diagram C

Vid behandling, kontrollera att vattenparametrarna faller inom det gröna området i diagrammet – värdena får aldrig falla inom det gråa området



Allmänna råd

- Regelbundet underhåll på vattenbehandlingsanordningarna gör att apparatens drift inte komprometteras och förebygger dessutom uppkomst av korrosion.
- För att undvika skador på apparaten bör du låta filtret genomgå ett rengöringsprogram efter varje regenerering av avhärdningsfiltret. Inget vatten ska vara i ugnen under rengöringsprogrammet.



VIKTIGT

Tillverkaren accepterar inget ansvar om underhållet inte utförs korrekt.



AKTAS

Behållare med avkalkningsmedel (t ex polyfosfatdispenser) får ej användas, eftersom medlet kan inverka negativt på apparatens funktion.

F.5.5 Kontrollera vattenledningstrycket

Vattenledningstrycket uppströms om ugnen måste vara 100 – 600 kPa (1,0 – 6,0 bar / 14,5 – 87psi).

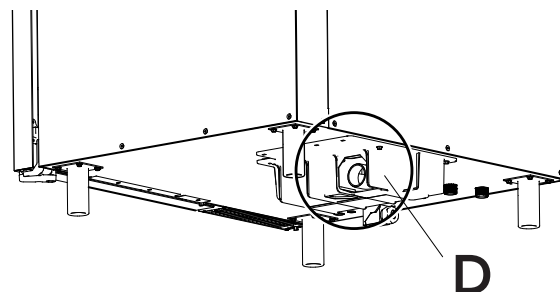


OBS!

Om vattenledningstrycket är högre än 6 bar rekommenderar vi att du installerar en tryckregulator.

Mät trycket under dynamiska villkor, dvs. under påfyllning av boileren och/eller under rengöringsfasen, och vid en temperatur om 30 °C/86 °F.

- Vattenflödes hastigheten för **CW11** är min 1 l/min – max 6 l/min.
- Vattenflödes hastigheten för **CW12** (behandlat vatten) är min 0,25 l/min – max 2,95 l/min för modellerna 6-10 GN med boiler och min 0,25 l/min – max 5,75 l/min för modellerna 20 GN med boiler.

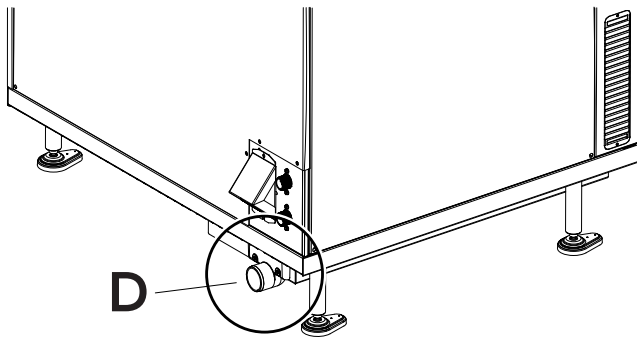


20-gallermodeller

F.6 Vattentömningssystem

Vattenutlopp

6-10-gallermodeller



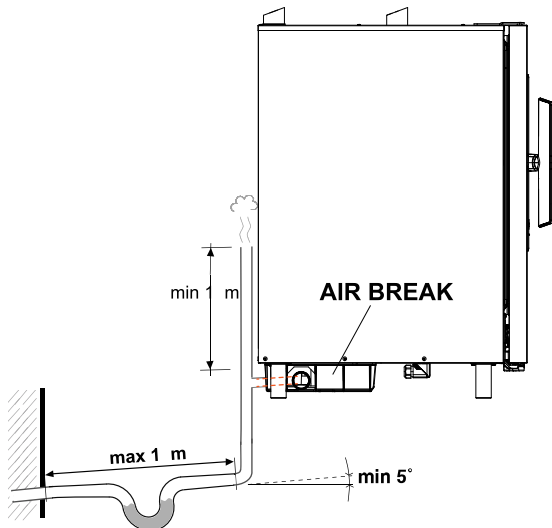
AKTAS

Anslutning av apparaten till avloppsnätet ska utföras i enlighet med gällande nationella och lokala bestämmelser.

Ugnen är utrustad med en anordning för att stoppa återflöde kallad AIR-BREAK, luftintervall, för att undvika att avloppet återflödar till ugnens inre ledningar och tillagningsutrymme.

Det är därför möjligt att ansluta avloppet på följande vis:

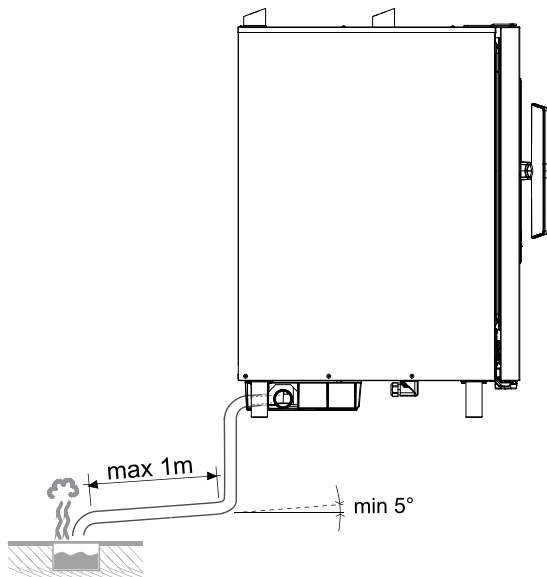
- Att koppla avloppsröret direkt till avloppssystemet:



OBS!

En sk. Air-break-anordning som uppfyller kraven i EN61770 ska monteras före avloppet till avloppssystemet.

- Att låta avloppsröret avlastas i ett gallerförsett golvavlopp.



OBS!

En sk. Air-break-anordning som uppfyller kraven i EN61770 ska monteras före avloppet till avloppssystemet.

För Storbritannien:

Apparaten skall kopplas till avlopp via en återflödesspär-anordning som ger vätskeskydd enligt kategori 5.

För Australien:

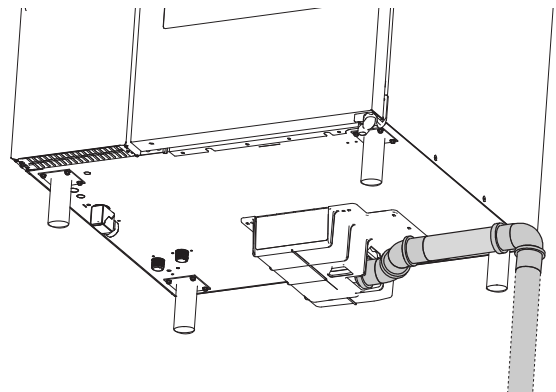
Apparaten skall kopplas till certifierat fettfångande vatten-lås placerat på avloppssystemets anslutningspunkt.

Extra konfigureringar

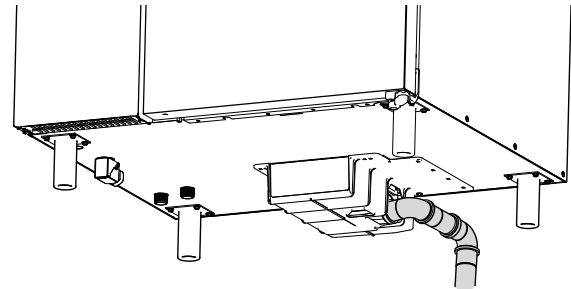
Avloppsröret kan dras vid sida eller baktill och ugnen inte är placerad mot en vägg.

Specifika avloppsrör finns på begäran (code 922636 – 922637).

- **sidoavlopp:**



- **bakre avlopp:**



OBS!

Temperaturen på avloppsvattnet vid avloppet är cirka 100 °C / 212 °F.

Se till följande:

- Att avloppsrörets längd inte är längre än en meter, med en inre diameter som inte är mindre än det för ugnens avloppsrör (2").
- Att avloppsröret tål värme upp till minst 100 °C.
- Att inte slangar kläms, eller att metallrör böjs, på hela avloppet.
- Undvik att leda avloppet horisontellt, eftersom det då kan fyllas med stagnerande avloppsvatten (ha minst en lutning om 5 %).

F.7 Elanslutning

F.7.1 Allmänna försiktighetsåtgärder för elektrisk anslutning



VIKTIGT

Anslutningen till elnätet måste utföras enligt gällande nationella och lokala bestämmelser. Kontrollera att den lokala strömförsörjningen överensstämmer med uppgifterna på märkplattan.

**VIKTIGT**

Längden på ledarna mellan kabelklämman och brytarna ska vara sådan så att de strömförsedda ledarna blir utsträckta innan jordanslutningen om kabeln skulle lossna från kabelklämman.

Kontrollera att elnätets spänning och frekvens överensstämmer med uppgifterna på dataskylten innan den elektriska anslutningen utförs.

- Anslut apparaten permanent till elnätet med en kabel av typ H07 RN-F.
- Installera nätkabeln i ett rör av metall eller hårdplast utan vassa kanter.
- Installera en flerpoleg strömbrytare uppströms om apparaten - brytaren ska ha ett öppningsavstånd mellan kontakterna på minst 3 mm.
Denna brytare skall installeras i byggnadens fasta elsystem, i apparatens omedelbara närhet.
- Apparatens maximala läckström är 5 mA/kW.
- Installera en anordning (förreglad kontakt, låsbar brytare eller liknande enhet) uppströms om apparaten - anordningen ska kunna låsas i öppet läge under underhållsingrepp.
- Anslut apparaten till ett effektivt jordningssystem.
För detta ändamål har anslutningens kopplingsplint en brytare med symbolen $\oplus$ för koppling till jordledning.
- Inkludera även apparaten i ett ekvipotentialsystem. Ekvipotentialsystemets kabel måste ha ett tvärsnitt om minst 10 mm².

Denna anslutning utförs med ställskruven märkt ∇ , som sitter på utsidan nära nätkabelns ingång.

**VIKTIGT****Endast för elektriska modeller:**

Denna apparat får endast anslutas till strömförsörjning vars maximala systemimpedans understiger:

6 GN 1/1 och 10 GN 1/1 = 0,18 Ω

6 GN 2/1 och 20 GN 1/1 = 0,043 Ω

10 GN 2/1 = 0,033 Ω

Vid behov, kontakta din elleverantör för information angående systemets impedans.

**AKTAS**

Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens service-agent eller av annan kvalificerad person för att undvika säkerhetsrisker.

**VIKTIGT**

Tillverkaren accepterar inget ansvar om gällande, lokala säkerhetsnormer och bestämmelser inte följs.

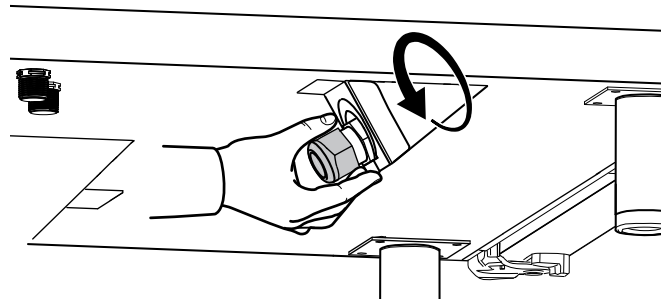
F.7.2 Installation av strömkabel på elektriska modeller

För att ansluta nätkabeln till apparaten, gör på följande sätt:

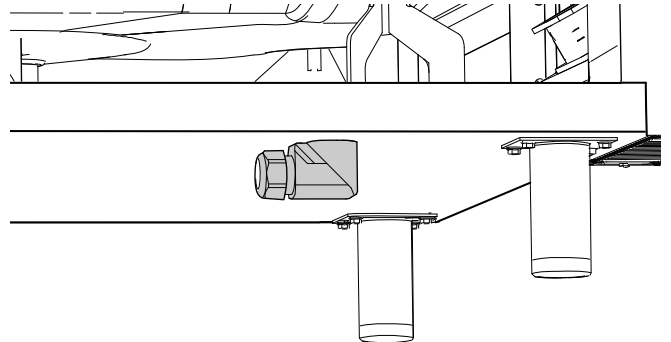
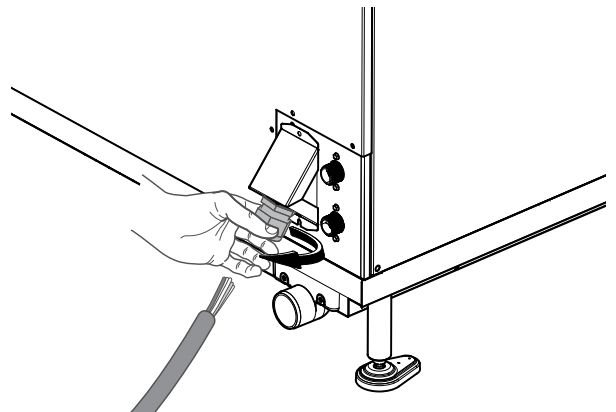
1. Avlägsna apparatens vänstra sidopanel.
2. Om tillämpligt på din modell, skruva loss skruven som fäster den yttre elboxen under ugnen.
3. Lossa ringen för att låta strömkabeln föras in genom kabelklämman.

6-10-gallermodeller

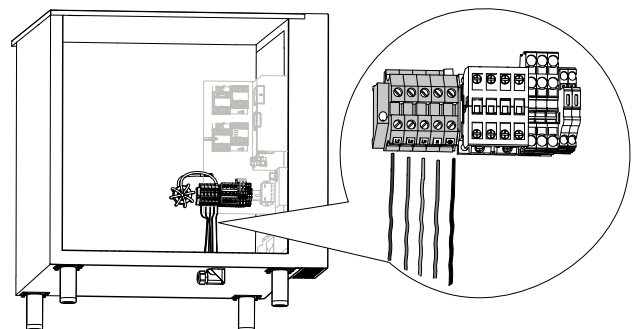
Kabelklämman av typen för 220-240 V 3~



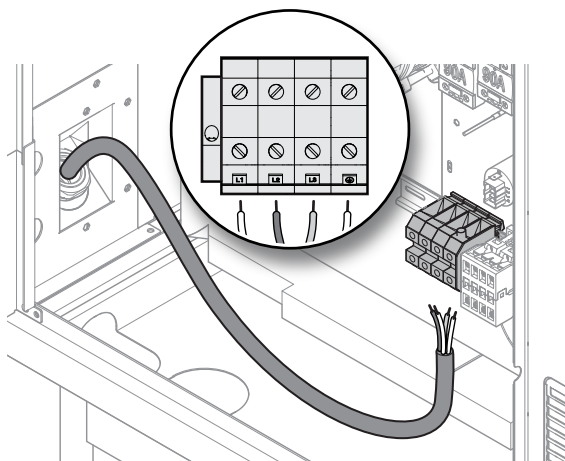
Kabelklämman av typ för 380-415 V 3N~ or 3~, 400-430 V 3N~, 440 V 3~ och 480 V 3~

**20-gallermodeller**

4. Skala av alla ledningar i kabeln.
5. För igenom ledningarna till kopplingsplinten.
6. Koppla ledningarna till kopplingsplinten så som visas i bilden nedan.

6-10-gallermodeller

20-gallermodeller



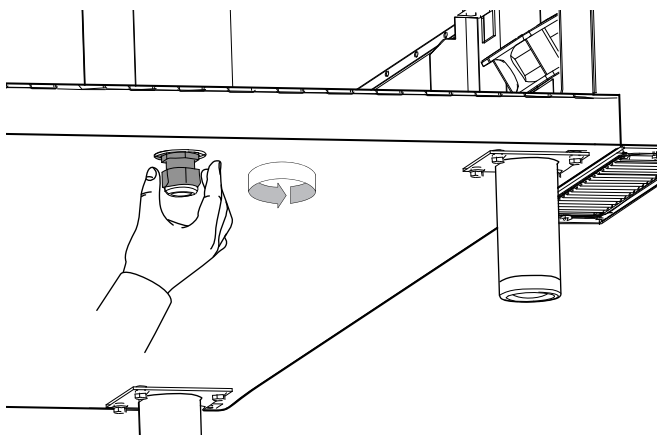
7. Efter tillkoppling, fäst kabeln genom att dra åt kabelförskruvningsringen.
8. Fäst den yttre elboxen under ugnen genom att skruva i dess skruv (om tillämpligt på din modell).

F.7.3 Installation av strömkabel på gasdrivna modeller Gasdrivna grillhållar

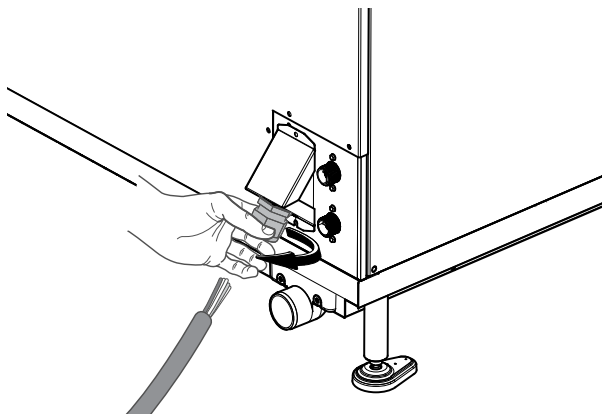
För att ansluta nätkabeln till apparaten, gör på följande sätt:

1. Avlägsna apparatens vänstra sidopanel.
2. Lossa ringen för att låta strömkabeln föras in genom kabelklämman (se bilderna)

6-10-gallermodeller

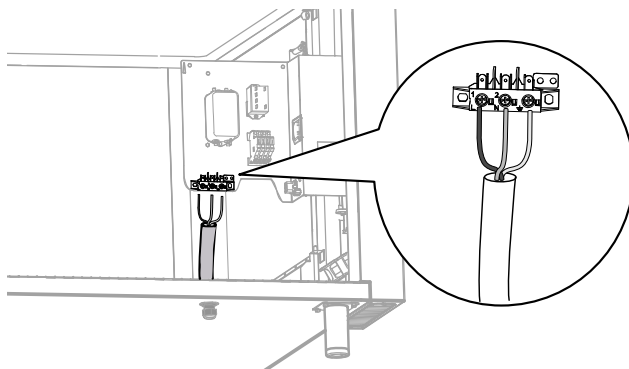


20-gallermodeller

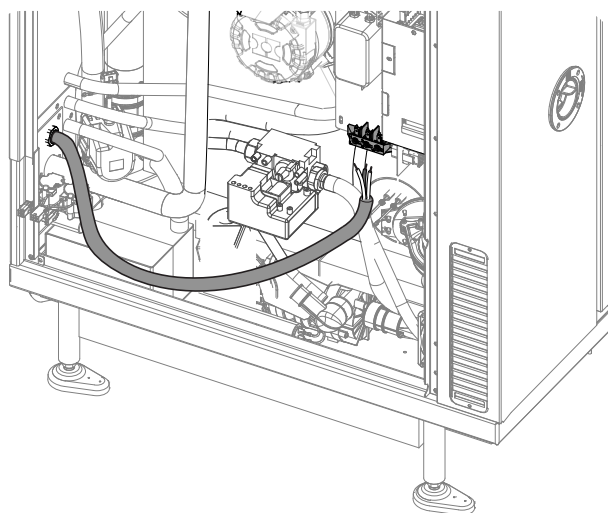


3. För igenom strömkabeln till kopplingsplinten.
4. Skala av alla ledningar i kabeln.
5. Anslut ledningarna till kopplingsplinten så som visas i bilderna nedan.

6-10-gallermodeller



20-gallermodeller



6. Efter tillkoppling, fäst kabeln genom att dra åt kabelförskruvningsringen.

F.7.4 Säkerhetsanordning

Apparaten är försedd med följande säkerhetsanordningar:

- Säkring - den är placerad bakom kontrollpanelen.

För elektriska modeller

- Mantelns säkerhetstermostat för manuell återställning - den är placerad bakom kontrollpanelen.
Den stänger av strömförsörjningen till mantelns värmeelement.
- Ånggeneratorns säkerhetstermostat för manuell återställning - den är placerad bakom kontrollpanelen.
Den stänger av strömförsörjningen till generatorns värmeelement.
- Automatisk återställning av termoenhet inuti fläkten.
Den aktiveras om fläkten överhettas, och skyddar enhetens drift och stänger av all strömförsörjning till apparaten.

För gasdrivna modeller

- Mantelns säkerhetstermostat för manuell återställning - den är placerad bakom kontrollpanelen.
Den stänger av gasförsörjningen till konvektionsbrännaren.
- Ånggeneratorns säkerhetstermostat för manuell återställning - den är placerad bakom kontrollpanelen.
Den stänger av gasförsörjningen till ånggeneratorbrännaren.
- Automatisk återställning av termoenhet inuti fläkten.
Den aktiveras om fläkten överhettas, och skyddar enhetens drift och stänger av all strömförsörjning till apparaten.



OBS!

Återställning skall utföras av specialiserad tekniker efter det att orsaken till avbrottet eliminerats.

F.8 Connectivity (Konnektivitet)

F.8.1 Installation

Om du har beställt en "Konnektivitets-sats" som tillbehör för att göra apparaten anslutningsbar ska du se de specifika installationsinstruktionerna för tillbehöret i fråga.

Om din apparat är utrustad med en IOT-modul, se instruktionerna 595405V00 som är tillgänglig via apparatens QR-kod.

F.9 Gasanslutning

F.9.1 Allmänna försiktighetsåtgärder för gasanslutning



AKTAS

Försäkra dig om att apparaten passar för den typ av gas som den kommer att förses med. Se märkplattan.

Följ den lokala gasleverantörens säkerhetsföreskrifter! Att ansluta fel kan resultera i brännskador.



VIKTIGT

Endast för UK: då apparaten drivs med LPG (flytande fotogengas/gasol) rekommenderas installation av en OPSO (Over Pressure Shut-off - övertrycksventil) uppströms om apparaten.

- Gasdrivna ugnar passar inte för användning i havsmiljö.
- Kontakta gasleverantören innan installationen görs och kontrollera att gassystemets kapacitet är förenlig med den beräknade gasförbrukningen.
- Det går inte att göra ändringar på ventilationskapaciteten som krävs för förbränningen.



OBS!

Anslutningen på gasledningens inlopp är målad i gul färg.



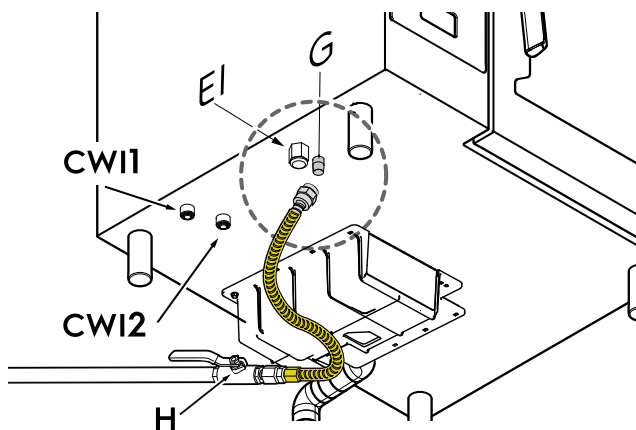
VIKTIGT

Flexslangen som används för gasanslutning, inte längre än max 2 meter, måste överensstämma med EN 14800 och med gängse nationella och lokala regler. Den måste kontrolleras regelbundet och bytas ut om nödvändigt. Se installationsritningen för att bestämma dess placering.

- Kontrollera att apparaten är inställd för den typ av gas som den kommer att matas med.
Om så inte är fallet, se instruktionerna i avsnittet H OMSTÄLLNING TILL ANNAN TYP AV GAS.
- När installationen är klar måste du kontrollera att det inte finns några gasläckor vid anslutningarna - använd tvållösning för detta ändamål.
- Efter att ugnen ställts om till en annan typ av gas än den fabriksinställda är det obligatoriskt att göra en funktionskontroll för att se att allt fungerar korrekt.

Innan du kopplar apparaten till gasledningen

- Avlägsna skyddet i plast på gasledningen.
- Koppla gasrörets anslutning "G" till gasledningen.
- En avstängningskran "H" med snabbstängning måste installeras på lättåtkomlig plats mellan apparaten och gasledningen.



EI Elektrisk anslutning

CWI1 Vattenledning för rensystem

CWI2 Anslutning för behandlat vatten

G Anslutning för gasledning

H Gasventil/kran



VIKTIGT

För konvertering till annan typ av gas, se kapitel H OMSTÄLLNING TILL ANNAN TYP AV GAS.

Denna apparat är framtagen och testad för att arbeta med Naturgas eller LPG (flytande fotogengas/gasol) (se kapitlet D TEKNISKA DATA).

F.9.2 Nominell värmeeffekt

Se kapitlet D TEKNISKA DATA.

Nominell värmeeffekt bestäms av gasledningens matningstryck och av diametern på gasventilens diafragma (dysa).

Vid nyinstallation och/eller konvertering till annan gastyp ska alltid apparatens nominella värmeeffekt kontrolleras av auktoriserad installatör eller av gasleverantören.

Det är förbjudet att ändra på den nominella värmeeffekten.

F.9.3 Kontroll av gasledningens matningstryck

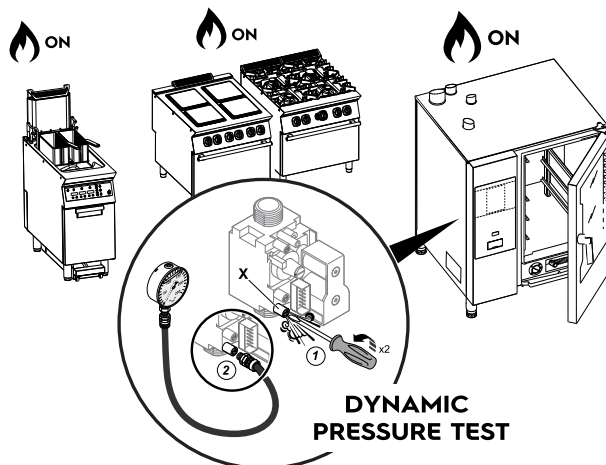
Alla standardapparater är förberedda för **G20 naturgas** eller **G31 flytande gas/gasol** och är utrustade med dysor för dessa redan monterade. För att se vilken typ av gaskonfigurering din apparat är förberedd för, se gasjusteringsetiketten som sitter på själva apparaten.



VIKTIGT

Gastrycket i ugnen måste anses vara ett dynamisk och inte ett statiskt tryck, så det måste mätas medan brännaren är påslagen och då alla omkringvarande apparater är påslagna.

Om, till exempel, det står att ugnens gastryck måste vara 20 mbar, så betyder det 20 mbar, dynamiskt tryck.



- Avlägsna den vänstra sidopanelen för att nå gasventilen.

2. Lossa tätningsskruven "X" från gasventilens tryckuttag och anslut i stället tryckmätarslangen.
3. Öppna huvudgaskranen.
4. Starta ett kombinerat tillagningsprogram och hoppa över förvärmningsfasen så att alla brännare kan tändas.
5. Kontrollera att det uppmätta trycket ligger inom värdena i nedanstående tabell:

TYP AV GAS TRYCK (MBAR)

	Nom	Min	Max
G20 naturgas	20	17	25
G31 LPG (flytande fotogengas/gasol)	37	25	45



VIKTIGT

För att se värdena på tryck för alla typer av gas, se tabellen F.9.4 *Gasträck för alla typer av gas*.

GASTRYCK (MBAR) FÖR GASTYP för Saudiarabien

Typ av gas	Nom	Min	Max
G30	50	42,5	57,5

Om värdena inte befinner sig inom värdena som visas i tabellen kommer apparaten eventuellt inte att fungera korrekt. I detta fall ska du informera din gasleverantör om problemet.

6. Efter att det inkommande gasträck har mätts, stoppa tillagningsprogrammet och stäng huvudgaskranen.
7. Koppla loss tryckmätaren och sätt tillbaka och skruva åt tätningsskruven "X" ordentligt igen.
8. Montera tillbaka den tidigare avlägsnade sidopanelen.

F.9.4 Gasträck för alla typer av gas

Land	Landskod	Gaskategori	Typ av gas	nominellt tryck [mbar]	min tryck [mbar]	max tryck [mbar]
Österrike	AT	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	50	42,5	57,5
Belgien	BE	II2E(R)3P	G20	20	17	25
			G31	37	25	45
Bulgarien	BG	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Cypern	CY	I3B/P	G30/G31	30	25	35
Kroatien	HR	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Danmark	DK	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Estland	EE	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Finland	FI	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Frankrike	FR	II2Er3+	G20	20	17	25
			G25	25	20	30
			G30	30	25	35
			G31	37	25	45
Tyskland	DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
			G25	20	18	25
			G30/G31	50	42,5	57,5
Grekland	GR	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Irland	IE	II2H3P	G20	20	17	25
			G31	37	25	45
Island	IS	I3B/P	G30/G31	30	25	35
Italien	IT	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Lettland	LV	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Lituanien	LT	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Luxemburg	LU	II2E3P	G20	20	17	25
			G31	50	42,5	57,5
Malta	MT	I3B/P	G30/G31	30	25	35
Norge	NO	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35

Land	Landskod	Gaskategori	Typ av gas	nominellt tryck [mbar]	min tryck [mbar]	max tryck [mbar]
Nederländerna	NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
			G25.3	25	20	30
			G30/G31	30	25	35
Polen	PL	II2E3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	37	25	45
Portugal	PT	II2E3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	37	25	45
Storbritannien	UK	II2H3P	G20	20	17	25
			G31	37	25	45
Tjeckien	CZ	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Rumänien	RO	II2H3P	G20	20	17	25
			G31	30	25	35
Slovakien	SK	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Slovenien	SI	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Spanien	ES	II2H3P	G20	20	17	25
			G31	37	25	45
Sverige	SE	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Schweiz	CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	50	42,5	57,5
Turkiet	TR	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Ungern	HU	II2HS3B/P	G20	25	20	30
			G30/G31	30	25	35
			G25.1	25	18	33
Kina	CN		G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Japan	JP		13A	13	10	25
			LPG (flytande fotogengas/gasol)	25	20	33
Sydkorea	KR		G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35

F.9.5 Rökutsläpp

För ventilationen måste kraven i australisk byggnorm uppfyllas och köksutsugsfläktar skall uppfylla kraven i AS/NZS1668.1 och AS 1668.2.

F.9.6 Utsläpp av förbränningsgaser

Följ instruktionerna angående nu gällande versioner av alla lokala föreskrifter under installation.



AKTAS

Fara för kvävning!

Det är nödvändigt att förebygga icke-acceptabel koncentration av farliga förbränningsångor (CO och CO₂) i installationsrummet.

Avgas- och ventilationsgrad

Apparatens storlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Minsta rumsventilationsgrad [m³/h] ¹	38	64	62	94	108	188
Minsta tillufts-försörjning för förbränning [m³/h]	31	52	50	76	87	152

Avgas- och ventilationsgrad (forts.)

Apparatens storlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Max. avgasvolym [m³/h]	71	121	126	192	218	413
Max. avgastemperatur [°C]	360	370	416	420	410	472

1. I luftcirkulationsberäkningen ska den luft som är nödvändig för förbränning tas med (2 m³/h/kW av installerad gaseffekt).



OBS!

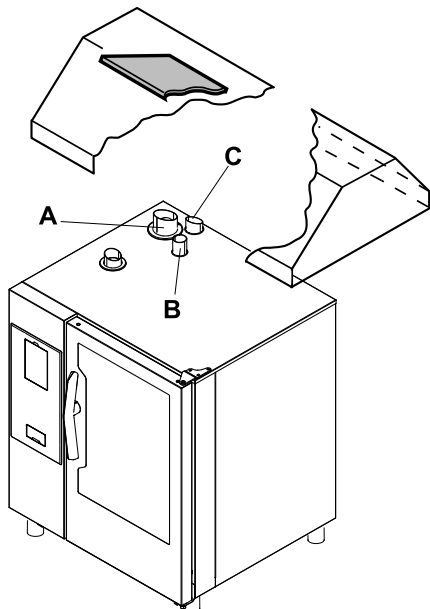
Beroende på installerad värmebelastning kan lokala säkerhetsföreskrifter angående ventilation vara tillämpliga. Kontrollera regler för installation i rum som är utrustat med luftkonditioneringsanläggning för tillufts- och frånluftsventilation.

Innan du installerar utsugssystemet:

Beroende på förbränningsteknik klassificeras de gasdrivna ångkonvektionsugnarna efter "Konstruktionstyp". Det finns specifika utsugssystem för varje typ av förbränd gas.

- identifiera "Konstruktionstyp" på den förvärvade ugnsmodellen i avsnittet D *TEKNISKA DATA* eller på apparatens märkplatta.
- Se diagrammen nedan:

1. KONSTRUKTIONSTYP "A3": LÖSNING 1 (direktutsug utan grenrör (dvs. genom utsugsfläkt))



A Ångutlopp från ånggenerator (gasmodeller med boiler)

B Utlopp för gas från utrymmets värmeväxlare (alla gasmodeller)

C Ångutlopp (elektriska och gasdrivna modeller)

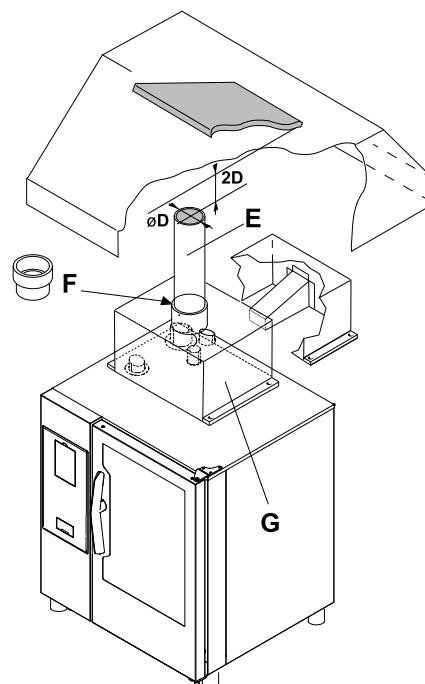
Förbränningsavgaserna förs utomhus genom kökets ventilationssystem.



AKTAS

Se till att ventilationssystemet klarar att föra ut den mängd förbränningsavgaser som apparaten producerar.

2. KONSTRUKTIONSTYP "A3": LÖSNING 2 (direktutsug med grenrör (dvs. genom utsugsfläkt))



D Rördiameter på förlängningsrör

2D Avstånd mellan förlängningsrör och utsugsfläkt

E Förlängningsrör (finns på marknaden)

F Adapter-ring för förlängningsrör (finns på marknaden)

G Grenrör (medlevereras ej, beställningsvara)

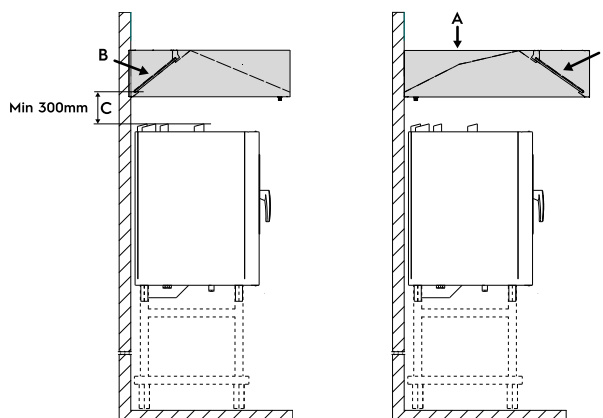
Indikationer

- Förlängningsröret och adapter-ringen medlevereras ej. De finns på marknaden.
Rören måste klara 350 °C.
- Vid installation av grenrör "G" ska alltid avståndet "2D" hållas mellan toppen av förlängningsröret och den lägsta delen av utsugsfläktens filter.
Avståndet "2D" definieras på grundval av utsläppsrörets diameter "D".
- Applicera silikontättningsmedlet mellan kontaktytorna

F.9.7 Utsugsfläkt (endast Storbritannien)

För gasdrivna ugnar installerade under en utsugsfläkt rekommenderas användning av flamdämpande filter såväl som fläktar med filter som är placerade fram till (på ugnsluckans öppningssida).

Om filtren sitter baktill måste det minsta tillåtna avståndet respekteras - se nedan.



OBS!

För en 20 GN 2/1-ugn ska det minsta tillåtna avståndet C i diagrammet vara minst 400 mm.

A =	Utsugsfläkt
B =	Fläktfilter / flamdämpande filter
C =	Minsta tillåtna avstånd mellan ugnens utsugsrör och utsugsfläkt



VIKTIGT

Vi rekommenderar att du rengör de fettuppsamlade filtren åtminstone en gång i månaden, eller oftare om du tillagar produkter med högt fetthinnehåll.

F.9.8 Instruktioner för utsugssystemet

Innan installationen utförs, kontrollera att volymen på förbränningsgaserna som utsugssystemet kan suga ut överstiger

volymen på förbränningsgaserna som apparaten producerar enligt referensstandard.



AKTAS

Kontrollera vilket material eventuella förlängningsrör och fläktkåpens filter är tillverkade av, eftersom temperaturen på förbränningsgaserna kan bli mycket hög.



AKTAS

Kontrollera regelbundet filtren. Om de är igensatta med fett och smuts kommer utsugssystemets effektivitet att minska.

G FÖRSTA START

G.1 Sammanfattning av kontroller

Före första start: se till att du utför följande kontroller:

- spänningen på apparaten överensstämmer med elnätet.
- korrekta fasledar/nolledaranslutningar till huvudanslutningsplinten.
- den levererade gastypen överensstämmer med apparatens.
- om apparatens dysor har blivit utbytta så som föreskrivs (om nödvändigt).
- gastrycket till ugnen.
- att vattenrören blivit genomspolade innan de anslutits till ugnen.

- vatteninloppets tryck är korrekt, och korrekt vattenbehandlingssystem är anslutet till CWI1 och CWI2.
- att luckan stängs korrekt.
- töm tillagningsutrymmet på alla lättantändliga material / kastruller / grytor / husgeråd och så vidare (endast 20 GN-ugnar ska ha vagnen på plats i tillagningsutrymmet vid första start).
- inga lättantändliga material ovanpå ugnen.
- avlägsna självhäftande etiketter från sidopanelerna.

H OMSTÄLLNING TILL ANNAN TYP AV GAS

H.1 Varning



VIKTIGT

Omställning till annan typ av gas - På fabriken ställs apparaten in för en viss typ av gas, vilket anges på etiketterna som finns på apparaten och på emballaget

Om det blir nödvändigt att göra en omställning till en annan typ av gas, följ noggrant anvisningarna nedan.

H.2 Byte av GASVENTILENS dysa

1. Skruva loss den sexkantiga muttern på kontakt "A" med tillhörande tätning "A1";
2. Byt ut dysan "B" mot den specifika komponenten som krävs för den typ av gas som ska användas på brännaren (utrymme eller boiler).

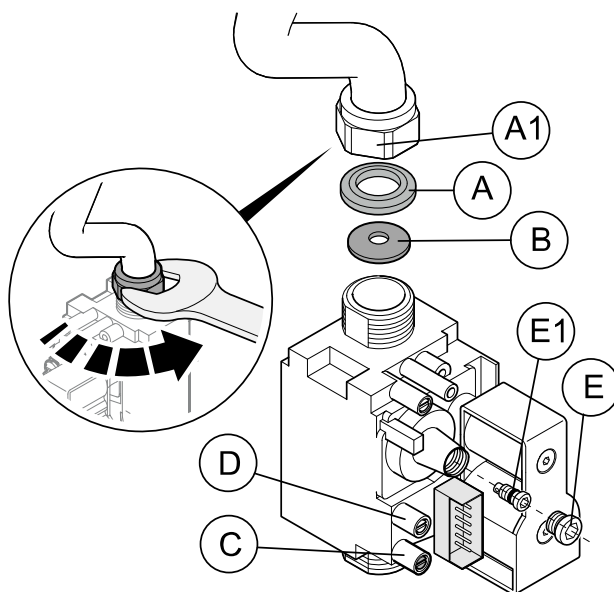
Se H.4 *Inställningar av dysor / typer av gas* för ugnsmodellen ifråga.

Dysans diameter, som anges i hundratals millimeter, är instansad på dysans stomme (t.ex. $\varnothing$ 3.5 mm, instansat värde: 350).

3. Dra åt den sexkantiga kopplingsmuttern "A1" med tillhörande tätning "A" ordentligt.
4. Gör samma sak även med de andra ventilerna (i förekommande fall).

Justering av parametrar

- Ändra parametrarna på det elektroniska kortet för styrning av brännarens fläkt enligt anvisningarna i servicehandboken.



Figur 1

FÖRKLARING

A1	Sexkantig mutter
A	Tätning
B	Dysa
C	Tätningsskruv
P	Tätningsskruv
E	Skruvlock
E1	Gasventilens skruv

H.3 Gasventiljustering (se Figur 1)



OBS!

Anmärkning: Nedan specificerade justeringar får endast utföras av en av tillverkaren auktoriserad fackman.

Följ anvisningarna nedan för att reglera gasventilens tryck (det negativa trycket) och anpassa ventilen till en annan typ av gas än den är inställd för:

1. Lossa tätningsskruven "D" i gasventilens trycktestpunkt.
2. Anslut en tryckmätare med minsta upplösning 1 Pa.
3. Avlägsna justerskruvens lock "E".
4. Tänd brännaren och välj på kontrollpanelen ett tillagningsprogram av typ KONVEKTION för konvektorn och av typ ÅNGA för boilern
5. 1 minut efter att brännaren har tänts, använd ett verktyg av lämplig typ för att justera skruven "E1" och reglera det negativa trycket - fortsätt tills värdet som specificeras i H.4

Inställningar av dysor / typer av gas avläses på tryckmätaren i närheten av brännaren i fråga.

6. Vänta någon minut och (om värdet ändras) justera skruven "E1" ytterligare.
7. När inställningen är klar, sätt tillbaka locket "E" och isolera den med rött lack. Var noga med att inte tappa till gashålen som finns på ventilen.
8. Stäng av brännaren.
9. Gör samma sak även med de andra ventilerna (i förekommande fall).

H.3.1 Dekal med aktuell gastyp

Efter att ugnen ställts om till en annan typ av gas, använd den självhäftande dekalen med data om aktuell gastyp och applicera den på väl synlig plats på utsidan av ugnen

Välj önskad dekal från de som finns i påsen som levereras med apparaten.

H.4 Inställningar av dysor / typer av gas

Gasventil i tillagningsutrymmet

Gasventil	6GN 1/1		10GN 1/1		20GN 1/1	
	∅ Dysa	Justerings-gasventil (Pa)	∅ Dysa	Justerings-gasventil (Pa)	∅ Dysa	Justerings-gasventil (Pa)
G20 ²	4,70	0	4,75	0	4,75	0
G25 ²	5,30	-0,05	5,35	-0,1	5,35	-0,1
G25.1 ²	5,50	0	5,55	0	5,55	0
G25.3 ²	5,30	-0,05	5,20	0	5,20	0
G30	3,80	-0,05	3,75	-0,05	3,75	-0,05
G31 (L.P.G.)	4,05	0/-0,05	3,95	0	3,95	0

1. Negativt tryck
2. Naturgas

Gasventil i BOILER

Gasventil	6GN 1/1		10GN 1/1		20GN 1/1	
	∅ Dysa	Justerings-gasventil (Pa)	∅ Dysa	Justerings-gasventil (Pa)	∅ Dysa	Justerings-gasventil (Pa)
G20 ²	4,70	-0,05	6,05	0	6,30	-0,05
G25 ²	5,20	0	6,80	0	7,20	-0,1
G25.1 ²	5,40	0	7,25	0	7,50	-0,1
G25.3 ²	5,20	-0,05	6,85	0	7,10	-0,1
G30	3,80	-0,05	4,75	0	4,80	-0,05
G31 (L.P.G.)	3,95	0	5,15	0	5,20	-0,1

1. Negativt tryck
2. Naturgas

Gasventil i tillagningsutrymmet

Gasventil	6GN 2/1		10GN 2/1		20GN 2/1	
	∅ Dysa	Justerings-gasventil (Pa)	∅ Dysa	Justerings-gasventil (Pa)	∅ Dysa	Justerings-gasventil (Pa)
G20 ²	5,50	0	6,60	-0,05	6,60	-0,05
G25c ²	6,30	-0,05	7,60	0	7,60	0
G25.1 ²	6,60	0	7,90	0	7,90	0
G25.3 ²	6,30	-0,1	7,40	-0,1	7,40	-0,1
G30	4,40	0	5,00	-0,05	5,00	-0,05
G31 (L.P.G.)	4,60	-0,05	5,50	-0,1	5,50	-0,1

1. Negativt tryck
2. Naturgas

Gasventil i BOILER

Gasventil	6GN 2/1		10GN 2/1		20GN 2/1	
	ø Dysa	Justeringsgasventil (Pa)	ø Dysa	Justeringsgasventil (Pa)	ø Dysa	Justeringsgasventil (Pa)
G20²	5,45	-0,1	6,30	-0,05	7,90	0
G25²	6,1	-0,1	7,20	-0,1	9,20	-0,1
G25.1²	6,5	-0,1	7,50	-0,1	10,10	0
G25.3²	6,1	-0,1	7,10	-0,1	9,10	0
G30	4,25	0	4,80	-0,05	5,90	0
G31 (L.P.G.)	4,60	-0,05	5,20	-0,1	6,15	0

1. Negativt tryck
2. Naturgas

I INSTÄLLNING AV APPARAT

I.1 Inledning



AKTAS

Se till att apparaten är ansluten till vattenledning, avloppssystem och, om det är en gasdriven modell, till gasledningen och till ett utsugssystem för förbränningsgaser.



AKTAS

Kontrollera att ugnsluckans stängningsmekanism fungerar korrekt då ugnen är varm. Det kan bli nödvändigt att justera positionen på luckans beslag.

I.1.1 Pekskärms-modeller

När du startat din nya apparat för första gången startar en automatisk inställningsprocedur som kallas Wizard - en assistent.

Apparaten kontrollerar om alla installationsingrepp har utförts korrekt och utför en serie självdiagnostiska prov. Denna assistent tar cirka 30 minuter.

Denna procedur måste fullföljas för att garantera ugnens prestanda och för att den ska få användas. Se Servicehandboken – Elektroniskt kort.



VIKTIGT

Denna inställning får ENDAST utföras av specialiserad tekniker.



FARA

Risk för brand! Innan du startar Assistenten, avlägsna allt emballage och allting inuti ugnsutrymmet.



AKTAS

Under användning, var försiktig vid apparatens yttre upphettade delar. Täck aldrig över utloppen som sitter på apparatens bak- och översida.

I.1.2 Digitala modeller

Då ugnen har installerats är det nödvändigt att kontrollera dess korrekta funktion genom att utföra en serie program i nedanstående sekvens:

modeller med boiler

1. ett rengöringsprogram för att kontrollera tätningen på hydraulsystemet.
2. ett ångtillagningsprogram för att kontrollera att dörrtätningens lister håller.
3. ett konvektionstillagningsprogram för att kontrollera att temperaturen når 250 °C i manteln.

modeller utan boiler

1. ett rengöringsprogram för att kontrollera tätningen på hydraulsystemet.
2. ett konvektionstillagningsprogram för att kontrollera att temperaturen når 250 °C i manteln.



OBS!

För detaljerad information angående de ovanstående procedurerna, se servicehandboken.

J OMHÄNDERTAGANDE AV APPARATEN



VARNING

Se "VARNING och säkerhetsinformation".

J.1 Procedure vid skrotning av apparaten

J.1.1 Återvinning

Våra apparater tillverkas med en betydande andel återvinningsbara metaller (såsom rostfritt stål, mjukstål, aluminium, galvaniserad plåt, koppar osv.), vilka kan återvinnas via de lokala återvinningssystemen i enlighet med gällande föreskrifter i användningslandet.

Nationella bestämmelser angående avfallshantering kan variera. Omhändertagande av apparaten måste därför ske i enlighet med gängse föreskrifter från myndigheterna i det land där skrotning av apparaten ska ske.

Apparatens komponenter måste sorteras och omhändertas efter det material de består av (t.ex. metall, olja, fett, plast, gummi, gas, isoleringsskivor och andra isoleringsmaterial, glasull, lysdioder, etc.), och denna återvinning ska ske enligt bestämmelserna från de lokala myndigheterna och även enligt internationella bestämmelser för avfallshantering.

J.1.2 Procedur för omhändertagande av apparaten och återvinning av komponenter/material

Denna produkt får inte lämnas i naturen i slutet av sin livscykel: det är av yttersta vikt att den istället antingen skrotas enligt lokala miljöbestämmelser, eller bättre: att den levereras i sin helhet till en auktoriserad återvinningscentral.

Återvinnings- eller skrotningsanläggningen ska följa toppmodern teknik och metoder för att effektivt montera ner produkten för bästa återvinning av materialen.

Notera att tryckta kretskort, elmotorer eller andra komponenter som den lagstiftningen inom EU identifierar som högkritiska råmaterial med återvinningspotential måste hanteras specifikt.

Vid tvekan eller om du har frågor, hör alltid med din kundservice.

Innan apparaten skrotas se till att all mat och organiska rester har avlägsnats. Inspektera noggrant dess fysiska tillstånd -

kontrollera om det finns vätske- eller gasläckage, eller trasiga delar som kan utgöra en fara under hanteringen vid den påföljande skrotningen.



Symbolen på apparaten visar att denna apparat inte skall betraktas som hushållsavfall, utan måste omhändertagas på korrekt sätt, för att förhindra negativ inverkan på miljö och hälsa. För mer information om återvinning av denna produkt, kontakta din lokala agent, återförsäljare, kundservice eller den lokala återvinningsmyndigheten.



OBS!

I samband med demontering av apparaten måste alla märkningar, denna handbok och andra dokument gällande apparaten förstöras.

