

PIZZAUGN

NOSTALGIE

PROFESSIONAL PLUS

MANUAL – Användning och skötsel

INSTALLATÖR – Installation och underhåll

INNEHÅLL

3 VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

8 BRUKSANVISNING

9 TFT touch

12 Funktioner pizzaugn T4

13 Tillbehör

14 RENGÖRING OCH SKÖTSEL

14 Skötsel och hantering av ugnsluckan

15 Skötsel och hantering av ugnsluckans glas

16 Byta ugnslampa

17 Problemlösning

18 TILLAGNINGSTABELLER

18 Tillagning med varmluft

19 Tillagning med statiskt läge

20 INSTALLATION

20 Installationsanvisning

22 Anslutning till elnätet

23 Elschema

25 ANTECKNINGAR

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

ANVÄNDARE
Pizzaugn T4



Produkt-
information

Modellens typskylt hittar du på insidan av ugnen när du öppnar luckan.

OBS!

Denna varningsinformation gäller för flera produkter. Var noga med att kontrollera vilken typ du har, se typskylten.



Denna varningsinformation gäller för landet (destinationsland) som framgår av typskylten, SE.

- 1 Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder produkten. Den innehåller bland annat mycket viktig information om säkerhet i samband med installation, användning och skötsel. Förvara bruksanvisningen väl för kommande bruk och för att ha tillgång till serienumret.
- 2 Produktens elektriska säkerhet kan endast garanteras om produkten har jordats korrekt i enlighet med gällande regler. Det är ytterst viktigt att försäkra sig om att dessa regler har följts. Vänd dig till en fackman om du är tveksam och be att få elnätssystemet noggrant kontrollerat. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador som uppstår till följd av felaktig jordning.
- 3 Kontrollera att de tekniska uppgifterna på typskylten stämmer helt överens med uppgifterna om elnätssystemet och gasförsörjningsnätet innan produkten ansluts. Installationen måste utföras av en fackman.
- 4 Kontrollera att luft kan cirkulera fritt runt produkten. Denna produkt är inte ansluten till något ventilations-system varför extra uppmärksamhet måste fästas på att ventilationen av lokalen följer relevanta installationsföreskrifter.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER



-
- 5 Produkten måste anslutas direkt till elnätet i enlighet med angiven polaritet. För direkt anslutning till elnätet är det nödvändigt att förutse en anordning som garanterar bortkoppling från nätet, med en kontaktöppning som tillåter total bortkoppling, i händelse av överspänning av kategori III, i enlighet med installationsföreskrifterna.
-
- 6 Kontakta i detta fall en fackman som kan kontrollera om uttagets kabelarea klarar utrustningens förbrukningseffekt. Strömkabeln är utan stickkontakt. Se avsnittet "Elektrisk anslutning" för inkoppling. Vi tillråder att inte använda adaptrar, förgreningsdosor och förlängningssladdar.
-
- 7 När produkten står oanvänd under en längre tid ska stickkontakten dras ur och den allmänna strömbrytaren slås ifrån
-
- 8 Täpp inte till luftintag eller kylöppningar.
-
- 9 Om elkabeln är skadad ska den bytas ut av en godkänd serviceverkstad.
-
- 10 Produkten får endast användas för det ändamål som den är tillverkad för, dvs. matlagning. All annan användning, till exempel uppvärmning av rum, är felaktig och följaktligen farlig. Producenten fransäger sig allt ansvar för skador som orsakats av felaktig användning av denna produkt.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

ANVÄNDARE
Pizzaugn T4



-
- 11 Vid bruk av elektriska produkter, oavsett typ, måste vissa grundläggande regler följas, såsom att:
- A. aldrig vidröra apparaten med våta eller fuktiga händer eller fötter
 - B. aldrig vara barfota när produkten används
 - C. undvika att använda förlängningssladdar och vidta försiktighetsåtgärder om sådana måste användas;
 - D. aldrig dra i elsladden för att dra ur stickkontakten;
 - E. inte utsätta produkten för väderpåverkan (regn, sol, osv.);
 - F. hålla barn under åtta år på behörigt avstånd från produkten eller i annat fall hålla dem under konstant uppsyn. Denna produkt får användas av barn som fyllt åtta år, av personer med nedsatt fysisk och psykisk förmåga, personer med nedsatt känsel och personer som saknar kunskap om produkten under överinseende av en härför lämplig person eller efter att ha fått instruktioner om hur produkten används på ett säkert sätt och om de inser vilka risker som är förknippade med användandet. Barn får inte leka med produkten. Barn får inte rengöra eller utföra underhåll av ugnen utan överinseende av en vuxen person.
-
- 12 Produkten och dess åtkomliga delar blir mycket varma när ugnen används. Var noga med att inte vidröra de delar som värmer upp ugnen. Små barn måste hållas på behörigt avstånd från ugnen. Barn under åtta år måste hållas borta från ugnen eller hållas under konstant uppsyn.
-
- 13 Dra ur kontakten eller slå ifrån huvudströmbrytaren innan rengöring eller underhållsarbete utförs på produkten.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

ANVÄNDARE
Pizzaugn T4



-
- 14 Om produkten går sönder eller fungerar dåligt ska den stängas av. Försök inte reparera produkten på egen hand; reparationer ska enbart utföras av en auktoriserad serviceverkstad. Kräv alltid att delar byts ut mot originaldelar. Bristande följsamhet av dessa anvisningar kan medföra att produktens säkerhet äventyras.
-
- 15 Vi rekommenderar starkt att delar som kan utgöra fara inte lämnas åtkomliga, framför allt inte om det finns barn i närheten som skulle kunna använda produkten till att leka med.
-
- 16 Använd inte lättantändliga vätskor, såsom alkohol, bensin osv., i närheten av produkten när den är igång.
-
-  17 Materialen som använts för tillverkning av denna produkt är miljövänliga och sålunda även återvinningsbara. Överblivet emballage får ej lämnas åtkomligt för barn utan ska miljösorteras och kasseras vid härför avsedda miljöstationer. Bortskaffning av produkten kan göras hos er återförsäljare och/eller vid avfallshanteringen i er kommun. Kom ihåg att göra produkten obrukbar innan den bortskaffas.
-
- 18 Använd inte ångrengöring för att rengöra ugnen inuti.
-
- 19 Använd inte rengöringsmedel med slipmedel i eller vassa verktyg av metall för att rengöra glasluckan till ugnen; ytan kan då skadas och eventuellt gå sönder.
-
- 20 OBS! För att undvika risken för elektriska stötar ska ni se till att produkten är avstängd innan ugnslampan byts ut.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

ANVÄNDARE
Pizzaugn T4



-
- 21 Alla tillbehör som kommit i direkt kontakt med livsmedel innan de används ska diskas ordentligt. måste rengöras noggrant med härför avsedda medel.

Låt inga livsmedel komma i direkt kontakt med ugnstegarna eller plåtarna under tillagningen.

BRUKSANVISNING

TFT touch - Ikoner



Avbryta / pausa



Start



°C - °F



Skärmlås



Bekräfta



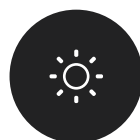
Inställningar



Stäng av



Startsida / Hem



Ljus



Timer



Avsluta - Stopp - Exit



Klocka



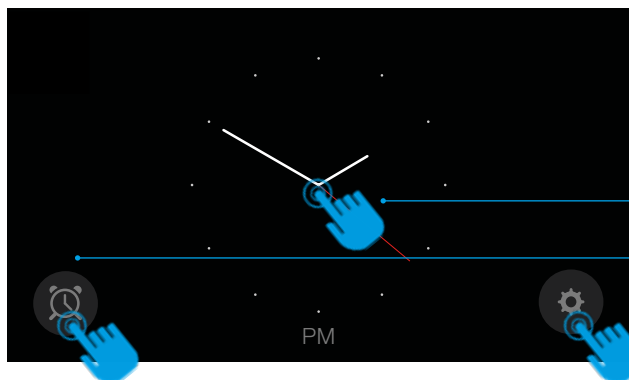
Bekräfta inställningar



Vred som finns på en del modeller.
Förutom genom touch kan
funktionerna på TFT-displayen
ställas in och bekräftas med vredet.

BRUKSANVISNING

TFT touch - Inställningar



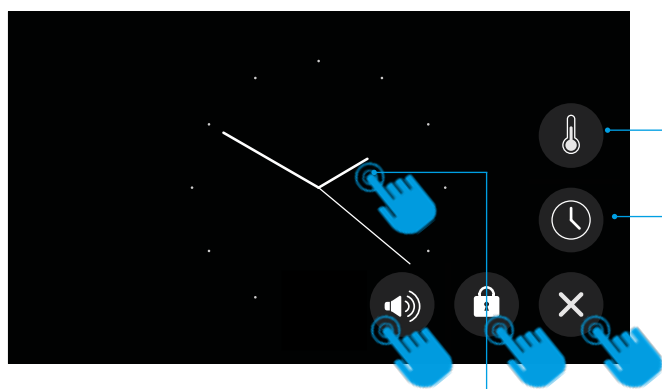
Startsida/hem: första sidan på displayen.

3 valmöjligheter

Inställningar för ugnen

Ställ timern

Inställningar



Inställningar

Val av temperaturangivelse, °C eller °F.

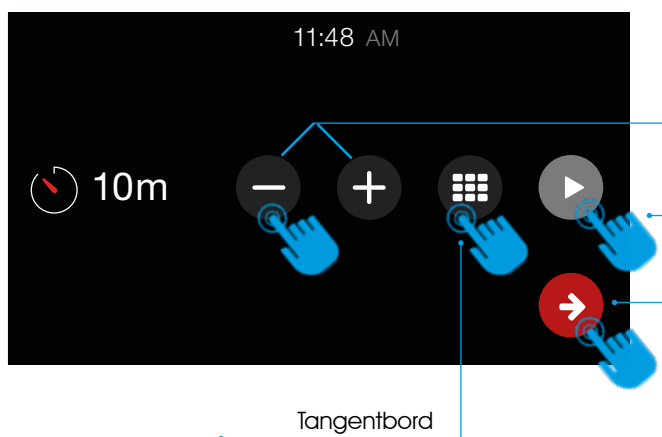
Ställa klockan

Exit

Lås skärmen

Justera ljudvolym och knappljud.

För att låsa upp, vidrör displayen i 10 sekunder



Ställa in timern

Öka eller minska tiden.

Bekräfta när önskad tid har ställts in. En ljudsignal anger när tiden har gått.

Bekräfta och återgå till startsidan.

Tangentbord



OBS! Om inte displayen reagerar på kommando och pekfunktionen har hängit upp sig, räcker det med att öppna och sedan stänga ugnsluckan för att displayfunktionen ska återställas.

BRUKSANVISNING

TFT touch - Inställningar

1- Val av tillagningsfunktion

2- Inställning av tillagningstemperatur

3- Inställning tillagningstemp. + programmering utgångsläge

Ljus (tänt eller släckt)

Hem (återgå till startsidan)

2a - Det finns två sätt att ställa in temperaturen på:

- dra över panelen
- med + eller -

2b - Bekräfta tillagningsfunktionen

1a - Val av tillagning i torr/fuktig ugn
OBS!: Endast vissa tillagningslägen

1b - Bekräfta tillagningstiden

3a - Inställning av tillagningstid

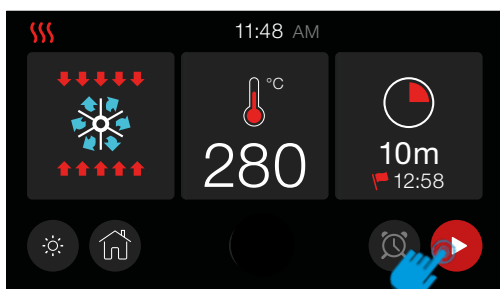
3c - Inställning av starttid

3b - Visa sluttiden för tillagningen

3d - Bekräfta tillagningsfunktionen

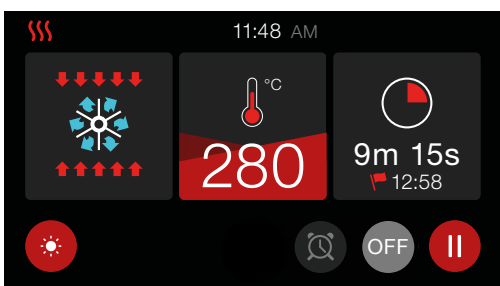
BRUKSANVISNING

Tillagning



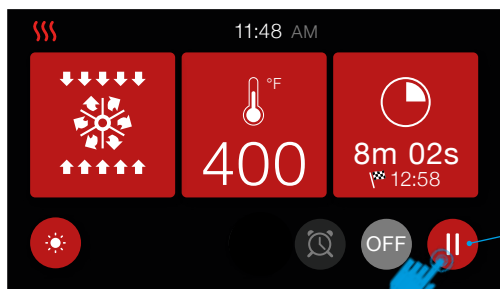
STARTA UGNEN

När ugnsutrymmet är inställt, dvs. tillagningsfunktion, temperatur och tidur har ställts in, måste detta bekräftas för att uppvärmningen ska starta. På displayen visas då uppvärmningsläget



UPPVÄRMNINGSAFASEN

Under uppvärmningen ökar den röda delen successivt, tills dess att displayen är fylld.



UPPVÄRMNINGEN KLAR

När den inställda temperaturen är nådd blir displayen röd vilket anger att uppvärmningsfasen är klar och tillagningstiden startar. Om en tillagningstid är förprogrammerad stängs ugnen av automatiskt när tiden har gått.

Om ingen tillagningstid förprogrammerad kan ni avbryta



och tillagningen avslutas

BRUKSANVISNING

Funktioner pizzaugn T4



Pizzabakning

Den här funktionen är särskilt lämplig för att baka pizza, focaccia och bröd. Värmen kommer framför allt från det nedre värmeelementet som arbetar i kombination med ugnens övriga värmeelement.



Vanlig, statisk tillagning

Detta är den klassiska funktionen på elektriska ugnar vilken är speciellt lämpad för tillagning av följande maträtter: fläskkotlett, korv, torsk, bräserat, vilt, ugnsbakat kalvkött, marängar och småkakor, frukt i ugn, osv.



Tillagning med undervärme

Detta är det mest lämpliga tillagningssättet för att avsluta tillagningen av rätter, särskilt vid bakning (småkakor, marängar, jästa kakor, fruktkakor osv.) och andra rätter.



Tillagning med övervärme

Särskilt lämpad för att bryna och avslutningsvis sätta färg på många rätter; denna funktion rekommenderas för hamburgare, fläskkotlett, kalvkotlett, sjötunga, småbläckfisk o.d.



Grillning med stängd ugnslucka

Denna funktion är lämplig för snabb och genomlagad tillagning med grill, för att gratinera och ugnsbaka kött i allmänhet, filé, grillad T-benstek, grillad fisk samt grillade grönsaker. Tillagning med elektrisk grill ska ske med termostaten inställd på 180 °C.



Ventilerad grillning

Denna funktion är särskilt snabb, grillar väl igenom maten och är märkbart energisnål. Den lämpar sig därför för ett flertal maträtter, såsom fläskkotlett, korv, spett med fläskkött eller med blandade ingredienser osv. Tillagning med elektrisk grill ska ske med termostaten inställd på 180 °C.



Intensivläge

Denna funktion är till för snabb och intensiv tillagning av olika maträtter. Den lämpar sig för fisk i folie, bräserade grönsaker, spett, anka, kyckling osv.



Varmluft

Denna funktion gör det möjligt att laga till olika rätter samtidigt utan att dofterna blandar sig.



Ekotillagning

Denna funktion gör det möjligt att laga mat med en betydligt lägre energiåtgång. För att utnyttja den här egenskapen till fulla ställer ni först in rätten mitt i ugnen och ställer därefter in funktionen ECO. Med ekofunktionen ställer tillagningstiden in sig på långsam tillagning, såsom för: bräserat kött, vitt kött, pasta i ugnen, delikata bakverk.



Tining

Tillåter snabb upptining av alla frysta livsmedel i allmänhet som snabbt bringas till rumstemperatur.



Quick Start (finns endast på vissa modeller)

Denna funktion är till för att det ska gå snabbare att värma upp ugnen. Vi föreslår att denna funktion används vid inställning av temperaturer på 200-320 °C. Det ger ingen direkt fördel att använda funktionen för temperaturer under 200 °C. När funktionen Quick Start ska användas ska vredet (S) vridas tills det står på symbolen (9), varefter önskad temperatur ställs in på termostatvredet (T). När ugnen har uppnått temperaturen släcks den orangea lampan på termostaten. Rätterna som ska tillagas kan nu ställas in i ugnen. Ställ nu in önskad tillagningsfunktion.

OBS° Quick Start lämpar sig inte för matlagning. Den är endast till för att ugnen ska gå snabbare att värma upp. ANVÄND INTE FUNKTIONEN QUICK START I MER ÄN 20 MINUTER.



Torr/fuktig matlagning

Ugnen är utrustad med en automatisk anordning som gör det möjligt för kondensångor att ledas ut ur ugnen; detta innebär torr tillagning. Om behovet av tillagning kräver att fuktigheten förblir i ugnen, fuktig tillagning (fukt), kan den automatiska enheten stängas av genom att trycka på lämplig ikon. De berörda funktionerna är:

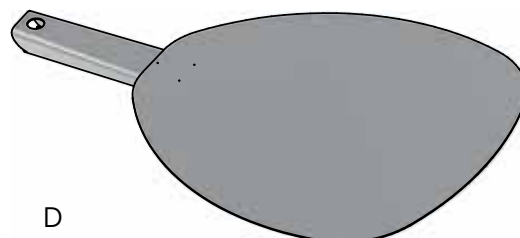
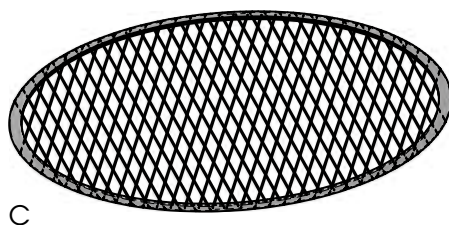
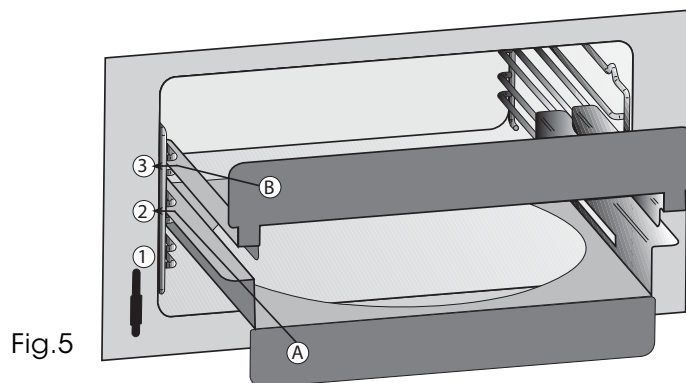
	Vanlig, statisk tillagning		Intensivläge
	Tillagning med undervärme		Varmluftstillagning av flera olika rätter
	Tillagning med övervärme		

BRUKSANVISNING

Tillbehör

Tillbehör

Nedre reflektor (A)
Övre reflektor (B)
Pizzanät (C)
Pizzaspade (D)



För in reflektor A i ugnen i läge 2 och reflektor B i läge 3, se figur 5.

Välj funktionsläge för pizzabakning för ugnsuppvärmning.

Placera pizzer på nätet och använd pizzaspaden för att sätta in i ugnen.

Ställ in önskad tid med timern och ta ut pizzan ur ugnen med pizzaspaden (D) när timern ljuder och lossa pizzan från nätet (C) med spadens hjälp.

Den rekommenderade tiden för pizzatillagning kan variera från två till tre minuter beroende på degen, ingredienserna och smaken för dem som lagar mat.

OBS! Var mycket försiktig när du öppnar ugnsluckan då het luft och ånga strömmar ut och kan bränna dig.

Använda ugnen första gången

När ugnen ska användas för första gången ska den först köras tom på 230 °C i cirka en timme, helst med öppna köksfönster. Första gången ugnen startas avger den en speciell lukt som kommer av rester från tillverkningen, såsom fett, olja eller resin. När angiven tid har gått är ugnen klar för användning. Rengör ugnen när den har svalnat i enlighet med instruktionerna i avsnittet «Rengöring och skötsel».

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Skötsel och hantering av ugnsluckan

Rengöring och skötsel

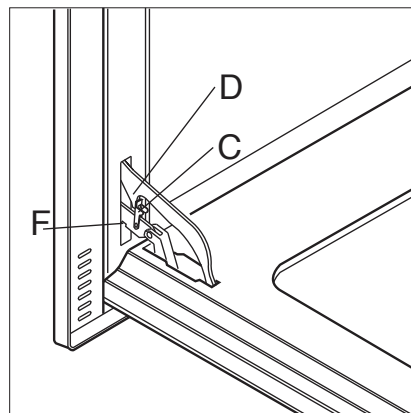
Vi rekommenderar att ugnen rengörs efter varje användningstillfälle. Smutsen går lättare att ta bort om man undviker att bränna fast den under höga temperaturer vid upprepade tillfällen. Vänta tills ugnsutrymmet är ljust. Ta ut alla uttagbara delar och rengör dem separat i varmt vatten och rengöringsmedel utan slipmedel. Ugnsutrymmet rengörs med en mjuk trasa smed varmt vatten och diskmedel, tex såpa; skölj och torka sedan.

- Använd inte ångrengöring för att göra rent ugnen inuti
- Använd inte frätande rengöringsmedel eller rengöringsmedel med slipmedel eller vassa verktyg i metall för att rengöra glasluckan till ugnen; ytan kan då skadas och eventuellt gå sönder.
- **Täck inte över ugnsutrymmets ytor med folie för att underlätta rengöringen. Produktens funktion skadas!**

Lossa ugnsluckan

För att underlätta grovrengöring av ugnen är det praktiskt att demontera dörren enligt anvisningarna nedan:

- Öppna luckan så att den ligger helt horisontellt
- Lyft upp låsspärrarna (C), en på varje gångjärn, för att låsa luckan i öppet läge
- Grip om ugnsluckan med båda händerna, en på varje sida. Lyft luckan uppåt till 45° vinkel och lyft den sedan utåt från ugnen
- Luckan kan sättas tillbaka på samma sätt. Var noga med att få den utskurna fåran (F) i botten av gångjärnet att passa i öppningen (D) i ugnsluckan



RENGÖRING OCH SKÖTSEL

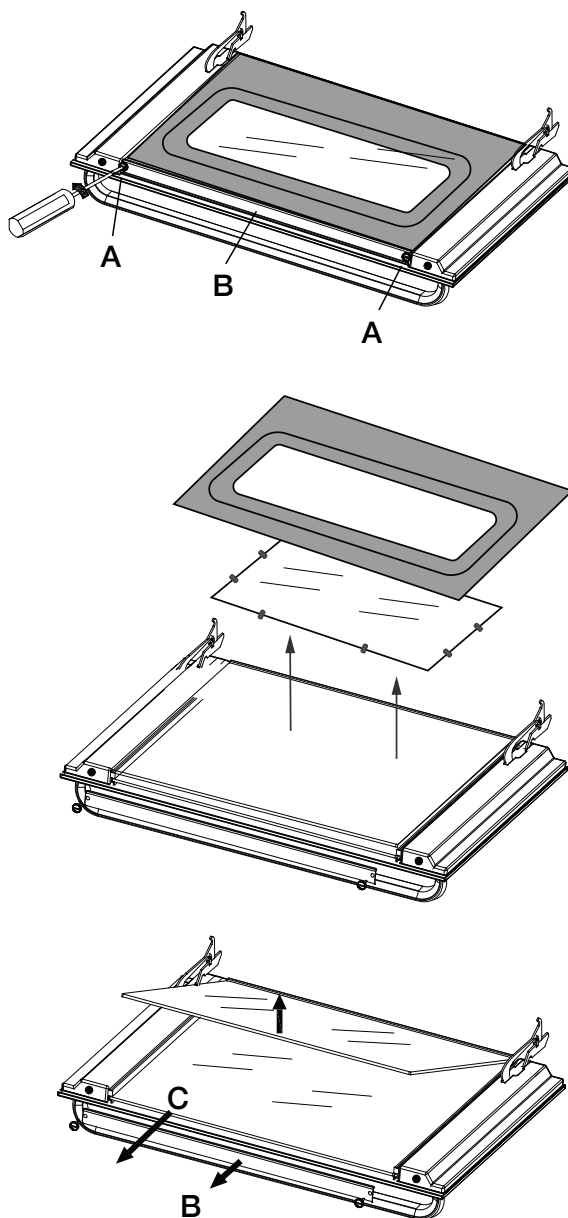
Skötsel och hantering av ugnsluckans glas

Gör så här

Ugnsluckan består av fyra glasskivor. De inre glasskivorna kan tas ut för att det ska vara lättare att rengöra dem. För att kunna ta ut skivorna måste ugnsluckan monteras ner. Glasen rengörs med hushållspapper som inte repar och vanligt diskmedel. Använd inte skrovliga material som repar eller metallskrapor för att göra rent ugnens glas.

Ordningsföljd för att lossa glasen

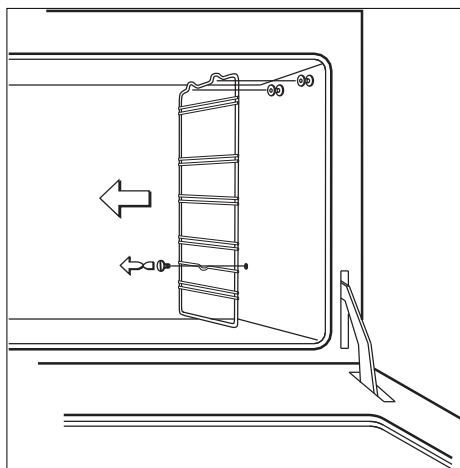
OBS! Allt arbete ska ske efter det att luckan har tagits av ugnen och placerats på en lämplig plan yta så att luckans glas inte skadas.



RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Rengöra ugnsstegarna

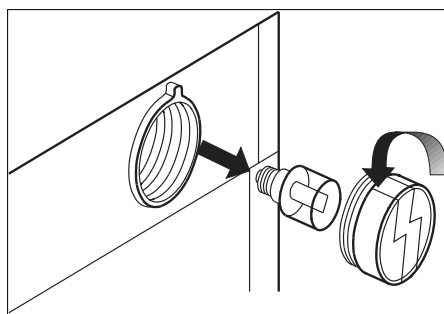
Vi rekommenderar att ugnsstegarna rengörs efter varje tillagningstillfälle. Vänta tills gallren har svalnat och rengör sedan med ett rengöringsmedel UTAN SYRA. Syraämnen som citronsaft eller andra rengöringsmedel med syra kan förstöra stegarnas emalj för gott. Torka stegarna noga med en trasa direkt efter rengöringen. Rengöring i diskmaskin avråds.



Byta ugnslampa

Gör så här

Om ugnsbelysningen inte längre fungerar, dra ur stickkontakten ur vägguttaget, avlägsna skyddsglasets till lampan och byt ut glödlampan. Den nya glödlampan ska vara avsedd för användning under hög temperatur. Vi rekommenderar ugnslampa halogen G9 40W.



PROBLEMLÖSNING

Generella problem

OBS!



Innan reparationsarbete ska utföras på ugnen måste ugnen kopplas ifrån elnätet, dvs. den elektriska kabeln måste dras ur eller härför avsedd strömbrytare vridas till avstängt läge.

För en reparation ska produkten kopplas bort från elnätet, dvs stickkontakten till produkten dras ut ur väggkontakten eller proppen skruvas ur.

Insatser och reparationsarbete som utförs av ej auktoriserade personer kan orsaka en elektrisk stöt eller kortslutning. Utför inte sådant arbete! Överlåt det till en fackman. Vid enklare störningar kan ni pröva att lösa problemet genom att följa våra råd och anvisningar.

Om fel uppstår på grund av felaktig installation eller handhavande, är insatser från verkstäder under garantiperioden inte kostnadsfria. Garantin gäller ej avhjälpande av funktionsfel eller reklamerade fel som uppkommit till följd av felaktigt användande eller felaktig installering. Garantikostnaden åligger då användaren.

– Dåligt fungerande TFT-display

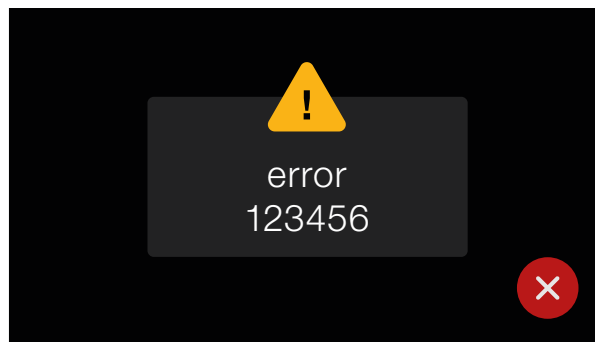
Systemfel

Följande fel påvisas:
Felkod: "E YY x", där:

YY = felkod
x = numret på ugnsutrymmet när felet genereras eller '0' för generella fel

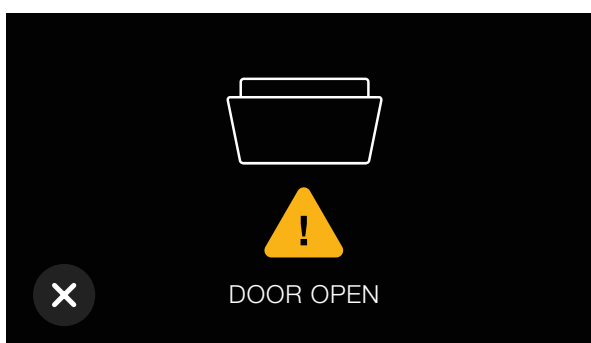
Beskrivning	Felkod
Ugnstermometer fungerar ej	00
Kortslutning, ugnstermometer	01
Kötttermometern fungerar ej	04
Kortslutning, kötttermometer	05
Överhettning	08
Tangentialfläkten fungerar ej	16
Inre avvikelse (elektronikkort)	19
Kommunikationsfel	20

FELMEDDELANDE



Vid fel, koppla först ifrån apparaten och koppla sedan till den.
Om felet kvarstår ska en fackman kontaktas.


MEDDELANDET ÖPPEN LUCKA (UNDER TILLAGNING)



Stäng ugnsluckan.

TILLAGNINGSTABELLER

Tillagning med varmluft (endast indikativa värden)

MATRÄTT	TEMP. C°	 FALSNIVÅ	MIN.
KÖTT			
Oxstek	170-180	2	40/50
Oxstek	170-190	2	40/60
Kalvstek	160-180	2	65/90
Lammstek	140-160	2	100/130
Rostbiff	180-190	2	40/45
Stekt hare	170-180	2	80/100
Stekt kanin	160-170	2	80/100
Stekt kalkon	160-170	2	160/240
Stekt gås	160-180	2	120/160
Stekt anka	170-180	2	100/160
Stekt kyckling	180	2	90/120
FISK	160-180	2	15/25
BAKELSER			
Fruk/bärpaj	180-200	2	15/20
Margaretatårta, botten	160-180	2	35/40
Brioche	180	2	25/30
Sockerkaka	165	2	25/30
Mördegskakor	160-180	2	5/10
Butterkaka	200-22	2	25/35
Äppelstrudel	5 180	2	20/30
Savoiardikex	130-135	2	15
Ugnstekta äpplen	180-200	2	15/20
Kladdkaka	180-200	2	15/20
BAGERI			
Bröd	180-200	2	45
Pizza	250/300	2	10/20
Toast	185-195	2	7

VIKTIGT


Sätt in maträtterna när ugnen är varm.

Tillagning med grill

I ugnar med grill skall tillagningen ske med stängd lucka på 180°C och med hög placering.

TILLAGNINGSTABELLER

Tillagning med statistiskt läge (endast indikativa värden)

MATRÄTT	TEMP. C°	 FALS NIVÅ	MIN.
KÖTT			
Oxstek	225	2	60/80
Oxstek	250	2	50/60
Kalvstek	225	2	60/80
Lammstek	225	2	40/50
Rostbiff	230	2	60/50
Stekt hare	250	2	40/50
Stekt kanin	250	2	40/50
Stekt kalkon	250	2	50/60
Stekt gås	225	2	60/70
Stekt anka	250	2	45/60
Stekt kyckling	250	2	40/45
Fisk	200/225	1/2	15/25
BAKELSER			
Frukt/bärpaj	200	2	20
Margaretatårta, botten	175/200	2	40/50
Brioche	175/200	2	30/35
Sockerkaka	175	2	30/35
Mördegskakor	175/200	2	5/10
Butterkaka	225/250	2	25/35
Äppelstrudel	180/200	2	20/30
Savoirdikex	150	2	15
Ugnstektt äpple	200/220	2	15/20
Kladdkaka	200/220	2	15/20
BAGERI			
Bröd	180-200	2	45
Pizza	250/300	2	10/20
Toast	185-195	2	25/35

VIKTIGT

Sätt in maträtterna när ugnen är varm.

Tillagning med grill

I ugnar med grill skall tillagningen ske med stängd lucka på 180°C och med hög placering.

INSTALLATION

Installationsanvisning

Typskylten sitter på ugnsluckans högra sida och syns när luckan är öppen. Där finns alla uppgifter som krävs för installationen, till exempel modell, serienummer, nominell spänning och effekt.

Mät och kontrollera först inbyggnadsöppningen; måtten måste stämma exakt överens med måtten i figur A.

Kontrollera att skåpets laminering eller ytskikt är limmat med lim som tål hög värme (150 °C). Om ytskiktet eller limmet inte är värmebeständigt kan det deformeras eller lossna, framförallt i de trängre delarna av utrymmet.

Säkerställ att köksstommen för ugnen har en stabil botten och klarar att bära upp produktens vikt. Alla skruvar och tillbehör som krävs för att fastgöra ugnen i utrymmet ingår.

Följande bilder kan vara till hjälp vid monteringen.

645SLZT4

645SLZTCT4

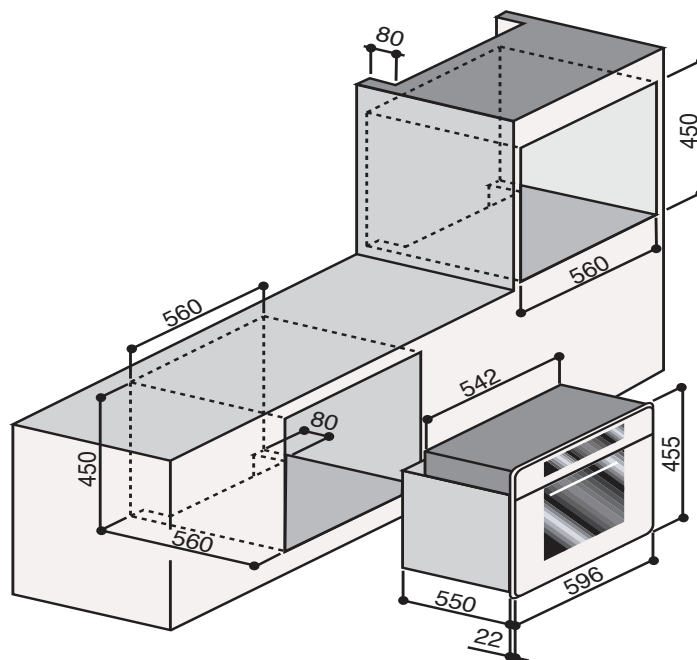


Fig. A

INSTALLATION

Anslutning till elnätet

Följande instruktioner är avsedda för den fackman som ska ha hand om installation, inställning och tekniskt underhåll av produkten samt som ska se till att dessa moment i största, möjliga mån utförs riktigt och i enlighet med gällande regler. Viktigt: Allt installations- och underhållsarbete ska endast utföras efter att elen har kopplats från ugnen.

Regler för installation

Denna apparat följer följande direktiv/förordning:
DIREKTIV 2002/96/CE
LÅGSPÄNNINGSDIREKTIV 2014/35/UE
EMC-DIREKTIV 2014/30/UE
FÖRORDNING NR 1935/2004 (kontakt med livsmedel)

Installationen måste utföras på ett arbetsmässigt sätt och i full överensstämmelse med gällande standarder för elektrisk installation. Annars avvisar tillverkaren allt ansvar. I det här häftet hittar du också kopplingsschemat för din apparat. Produkterna är konstruerade för att anslutas till den spänning som anges på typskylten.

Innan du ansluter produkten till elnätverket, se till att:

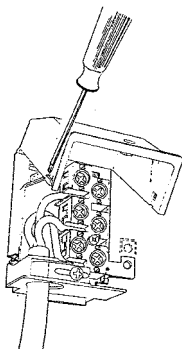
- Egenskaperna hos den elektromagnetiska omkopplaren eller uttaget kan motstå utrustningens belastning (se data på typskylten);
- strömförsörjningssystemet måste ha en effektiv jordanslutning.

Produkten levereras med en sladd (1,2 eller 1,8 m) utan stickkontakt; tänk vid tillkopplingen på att den gulgröna kabeln är den jordade ledningen \perp och att den aldrig får brytas.

Kontaktuttaget måste vara synligt och lättillgängligt så att produkten lätt kan kopplas ifrån.

För direkt anslutning till nätet krävs det att:

- säkringen och elsystemet i huset är dimensionerade för belastningen från produkten (se uppgifterna på typskylten)
- att elnätet har en effektiv jordning
- uttaget eller den allpoliga strömbrytaren med en öppning om minst 3 mm, är lättåtkomlig när produkten är installerad
- en jordfelsbrytare som följer gällande regler för installation är införlivad i systemet.



Den gulgröna jordledaren får aldrig avbrytas, inte ens av strömbrytaren. Strömkabeln måste placeras på så vis att den inte kommer i kontakt med ytor som har en temperatur på 50 °C över rumstemperaturen. Kontakta serviceverkstaden om strömkabeln behöver bytas ut.

INSTALLATION

Elschema

Förklaring		
	00	Svart
	11	Brun
	22	Röd
	33	Vit
	44	Gul
	45	Gulgrön
	55	Grå
	66	Blå
	C	Väljare
	CP	Kötttermometer
	DU	Termostyrdon för avledning av ånga
	F	Fas
	K1	Jordkabel för kopplingsplint
	K2	" " nedre värmeslinga
	K3	" " ugnsläkt
	K4	" " cirkulerande värmeslinga
	K5	" " övre värmeslinga
	K6	" " ugnsbelysning 1
	K7	" " ugnsbelysning 2
	K8	" " roterande grillspett
	K9	" " tangentialfläkt
	K10	" " väljare
	K11	" " ugnstermostat
	K12	" " program./minuträk.
	K13	" " grillelement
	K15	" " ram
	L1	Ugnslampa
	L2	Ugnslampa
	M	Kopplingsplint
	MP	Mikrobrytare, lucka
	N	Neutral
	PT1000	Kötttermometer
	R1	Övre värmeelement
	R2	Nedre värmeelement
	R3	Grill
	R4	Varmluft
	SD	Displaykort
	SP	Kretskort
	TS	Säkerhetstermostat
	V	Ugnsläkt
	VT	Kylfläkt
	EN	Encoder

INSTALLATION Elschema

