

Innehåll

SV

1 Anvisningar	4
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Identifikationsdekal	8
1.3 Tillverkarens ansvar	9
1.4 Apparatens syfte	9
1.5 Denna bruksanvisning	9
1.6 Bortskaffning	9
1.7 Så här läser du bruksanvisningen	10
2 Beskrivning	11
2.1 Allmän beskrivning	11
2.2 Spishäll	12
2.3 Kontrollpanel	12
2.4 Andra delar	14
3 Användning	17
3.1 Anvisningar	17
3.2 Första användningstillfället	18
3.3 Användning av tillbehör	18
3.4 Användning av hällen	20
3.5 Användning av ugnarna	22
3.6 Användning av förvaringsutrymmet	24
3.7 Råd vid tillagning	24
3.8 Programmeringsklocka	26
4 Rengöring och underhåll	31
4.1 Anvisningar	31
4.2 Rengöring av apparaten	31
4.3 Demontering av luckor	33
4.4 Rengöring av luckans glas	33
4.5 Rengöring av ugnarnas insida	34
4.6 Särskilt underhåll	37
5 Installation	39
5.1 Gaskopplingar	39
5.2 Anpassning till olika typer av gas	42
5.3 Placering	47
5.4 Elektrisk anslutning	50
5.5 För installatören	52

Vi rekommenderar att noga läsa denna bruksanvisning som innehåller all den information som behövs för att bevara apparatens utseende och funktion.

För mer information om produkten: www.smeg.com



Anvisningar

1 Anvisningar

1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning. Rör inte vid värmeelementen i samband med användning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten utan stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater får använda denna apparat endast under förutsättning att de övervakas eller instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Barn under 8 år får vistas vid apparaten endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Kontrollera att flamspridarna är korrekt placerade på sina platser tillsammans med tillhörande brännarlock.
- Var ytterst försiktig eftersom kokzonerna värms mycket snabbt. Undvik att värma upp tomma kastruller. Fara för överhettning.
- Fetter och oljor kan fatta eld om de överhettas. Avlägsna dig inte vid tillagning av mat som innehåller oljor eller fetter. Släck aldrig med vatten om oljor eller fetter skulle fatta eld. Sätt på locket på grytan och stäng av kokzonen.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas hela tiden.



- Placera inga metallföremål, som husgeråd eller bestick, på hällens yta när den används eftersom de kan överhettas.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan helt.
- Öppna aldrig förvaringsutrymmet (i förekommande fall) när ugnen är på eller fortfarande är varm.
- Föremålen inne i förvaringsutrymmet kan vara mycket varma efter att ugnen använts.
- ANVÄND ELLER FÖRVARA INTE BRÄNNBART MATERIAL INNE I FÖRVARINGSUTRYMMET (I FÖREKOMMANDE FALL) ELLER I NÄRHETEN AV APPARATEN.
- ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.
- Stäng av apparaten efter användning.
- GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid förse sig med personlig skyddsutrustning.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- Om nätkabeln skadas, kontakta omedelbart den tekniska supporten som i sin tur sörjer för att kabeln byts ut.



Anvisningar

Skador på apparaten

- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna. De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att de glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.
- Sitt inte på apparaten.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor vilka kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig
- Lämna inte kvar föremål på spishällen.
- APPARATEN FÅR ALDRIG ANVÄNDAS FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av ugnen.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Placera inte förslutna burkar eller kärl i ugnen.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Om bakplåtspapper eller liknande används ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Kockärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid kockärl med jämn och plan botten.
- Om det kokar över eller rinner över, torka bort vätskan från spishällen.



- Var noga med att inte hälla ut sura ämnen på spishällen, som t.ex. citronsaft eller vinäger.
- Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på tända kokzoner.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Använd inte repande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Diska inte lösa tillbehör som hällens galler, flamspridare eller kåpor i diskmaskin.
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.
- Spraya inte rengöringsprodukter direkt på luckan, de kan tränga in i utrymmen som är svårtillgängliga för sköljning och som med tiden

skulle kunna reagera med lackerade paneler och stål.

Installation

- DENNA APPARAT **FÅR INTE INSTALLERAS PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.**
- Apparaten får inte installeras på en sockel.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom dekorationsluckor eller luckor med panel.
- Gasanslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Vid anslutning med slangar ska slangarnas längd inte överskrida 2 meter i utsträckt tillstånd vad gäller stålslangar och 1,5 meter i utsträckt tillstånd vad gäller gummislangar.
- Slangarna får inte komma i kontakt med rörliga delar och de får inte bli klämda.
- Vid behov används en tryckregulator som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- Efter varje ingripande kontrolleras att åtdragningsmomentet för gaskopplingarna är mellan 10 Nm och 15 Nm.



Anvisningar

- När installationen är avslutad kontrollera att det inte förekommer läckage. Använd en tvållösning - aldrig en öppen låga - för denna kontroll.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmetålga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
- Kontrollera före montering att de lokala distributionsförhållandena (gastyp och gastryck) är kompatibla med hushållsapparatens inställning.
- Inställningsvillkoren för denna hushållsapparat finns angivna på etiketten för gasinställning.
- Denna hushållsapparat är inte ansluten till en utrustning för utsläpp av förbränningsprodukter. Den ska installeras och anslutas i enlighet med gällande installationsföreskrifter. Observera samtliga krav gällande ventilationen

För denna apparat

- Innan glödlampa byts ut, se till att apparaten är avstängd.
- Se till att inte luta dig mot eller sitta på luckan när den är öppen.
- Se noga till att inga föremål fastnar i ugnsluckan.

1.2 Identifikationsdekal

På identifikationsdekalen finns tekniska data, serienummer och märkning. Identifikationsdekalen får aldrig avlägsnas.

Papperskopian av typskylten ska sättas fast på bruksanvisningens baksida.



1.3 Tillverkarens ansvar

Tillverkaren avsäger sig allt ansvar för skador på personer eller egendom som orsakats av:

- annan användning av apparaten än den avsedda;
- ett nonchalerande av föreskrifterna i bruksanvisningen;
- en felaktig användning av hela eller en del av apparaten;
- användning av reservdelar som inte är i original.

1.4 Apparatsens syfte

- Denna apparat är avsedd att användas för tillagning av livsmedel inom hushåll. All annan användning är olämplig.
- Apparaten har inte utformats för att användas med externa timers eller system för fjärrstyrning.

1.5 Denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning utgör en del av apparaten och ska förvaras i sin helhet och alltid finnas inom räckhåll under hela apparatens livstid.

- Innan apparaten används ska denna bruksanvisning läsas noga.

1.6 Bortskaffning



Denna apparat ska hanteras separat från annat avfall (direktiv 2002/95/EG, 2002/96/EG och 2003/108/EG).

Denna apparat innehåller inte ämnen i sådana mängder att de kan anses farliga för hälsa eller miljö, i överensstämmelse med gällande europeiska föreskrifter.

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa av nätsladden och avlägsna den tillsammans med kontakten.



**Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt**

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.
- Koppla ut nätsladden ur elsystemet.



Anvisningar

- En apparat som inte längre används ska lämnas in till en lämplig återvinningsstation för insamling av elektriskt och elektroniskt avfall, alternativt återlämnas till återförsäljaren vid köp av en motsvarande apparat.

Vid tillverkning av apparatens emballage används återvinningsbara och icke förorenande material.

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.



Plastemballage Fara för kvävning

- Lämna inte emballaget eller delar av det utom synhåll.
- Låt inte barn leka med plastpåsar som ingår i emballaget.

1.7 Så här läser du bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

Anvisningar



Allmän information om användning, säkerhet och slutgiltig bortskaffning.

Beskrivning



Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.

Användning



Information om användning av apparaten och dess tillbehör samt råd om tillagning.

Rengöring och underhåll



Information om korrekt rengöring och underhåll av apparaten.

Installation



Information riktad till kvalificerade tekniker gällande installation, driftsättning och provkörning.



Säkerhetsanvisningar



Information



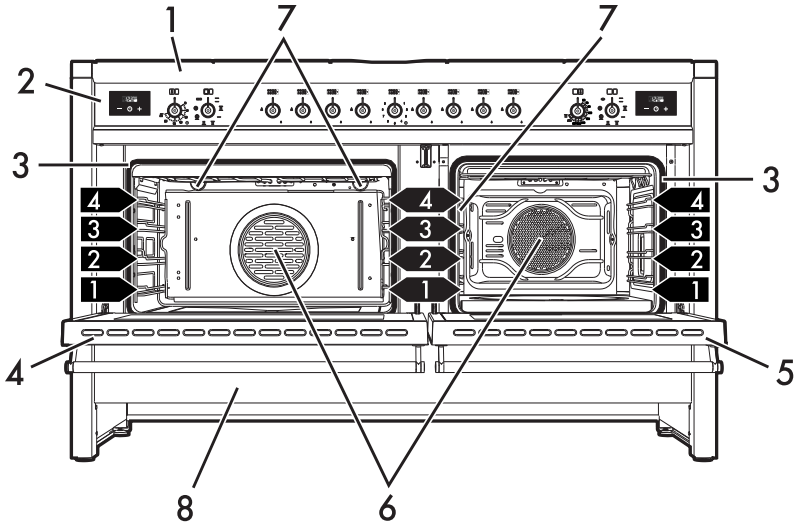
Råd

1. Serie anvisningar.

- Enskild anvisning.

2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



1 Spishäll

2 Kontrollpanel

3 Tätningar

4 Huvudugnens lucka

5 Pizzaugnens lucka

6 Fläktar

7 Lampor

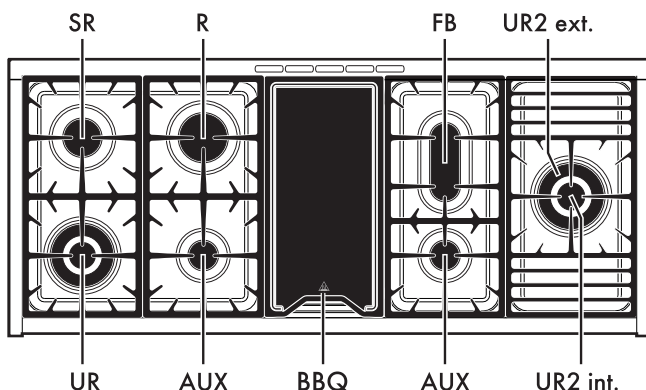
8 Förvaringsutrymme

1,2,3... Fals för stödram till galler/plåtar



Beskrivning

2.2 Spishäll



AUX = Reservbrännare

SR = Halvsnabb brännare

FB = Fiskbrännare

R = Snabb brännare

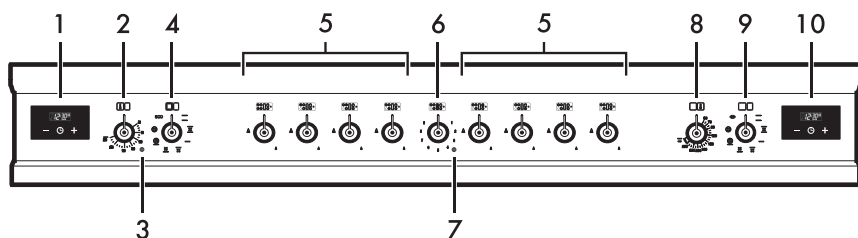
UR = Extra snabb brännare med tredubbel brännarkrona

UR2 inre = Extra snabb brännare med inre brännarkrona

UR2 yttre = Extra snabb brännare med yttre brännarkrona

BBQ = Barbeque-platta

2.3 Kontrollpanel



1 Programmeringsklocka huvudugn

Används för att visa klockan, ställa in programmerade tillagningar och programmera minuträknaren.

2 Temperaturvred huvudugn

Med detta vred väljs tillagningstemperatur. Vrid vredet medurs till önskat värde mellan det lägsta och det högsta.



3 Indikeringslampa huvudugn

Lampan tänds för att visa att ugnen värms upp. Lampan slocknar vid den temperatur som har ställts in. Lampan blinkar regelbundet när temperaturen inne i ugnen ligger konstant vid det värde som ställts in.

4 Funktionsvred huvudugn

Ugnens olika funktioner används för olika tillagningssätt. Välj först önskad funktion och ställ sedan in tillagningstemperaturen med hjälp av temperaturvredet.

5 Vred till spishällens brännare

Används för att starta och reglera hällens brännare.

Tryck in och vrid vreden moturs till värdet  för att tända motsvarande brännare. Vrid vreden till ett läge mellan maximal  och minimal  effekt för att reglera lågan.

Vrid tillbaka vreden till läge  för att stänga av brännarna.

6 Vred till barbeque

Ger möjlighet att justera effekten för spishällens barbeque-element.

Ställ vredet till ett läge mellan **1** och **9** för att aktivera värmeelementet.

7 Indikeringslampa barbeque

Tänds för att signalera att barbequens värmeelement är igång. Lampan slocknar vid den temperatur som har ställts in. Lampan blinkar regelbundet när värmeelementets temperatur ligger konstant vid det värde som ställts in.

8 Temperaturvred pizzaugn

Med detta vred väljs tillagningstemperatur. Vrid vredet medurs till önskat värde mellan det lägsta och det högsta.

9 Funktionsvred pizzaugn

Ugnens olika funktioner används för olika tillagningssätt. Välj först önskad funktion och ställ sedan in temperaturen med hjälp av temperaturvredet.

11 Programmeringsklocka pizzaugn

Lampan tänds för att visa att extraugnen håller på att värmas upp. När indikeringslampan slocknar har den förinställda temperaturen uppnåtts. När lampan blinkar ligger temperaturen inne i ugnen stadigt på den nivå som ställts in.



Beskrivning

2.4 Andra delar

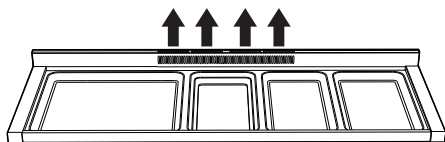
Positioneringsnivåer

Apparaten har nivåer för placering av plåtar och galler på olika höjd. Isättningshöjderna avses nerifrån och upp (se 2.1 Allmän beskrivning).

Kylfläkt

Fläkten har som funktion att kyla ner ugnen och aktiveras vid tillagning.

Fläktens funktion leder till ett normalt luftflöde som kommer ut från apparatens baksida vilket kan fortsätta under en kortare tid även efter att apparaten har stängts av.



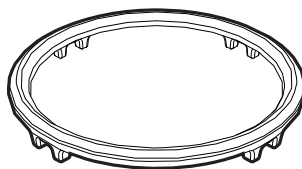
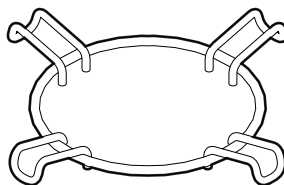
Inre belysning

Apparatens inre belysning tänds:

- när luckan öppnas;
- när man väljer någon av ugnens funktioner.

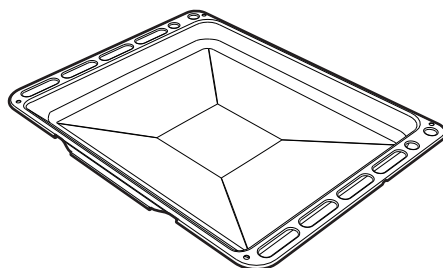
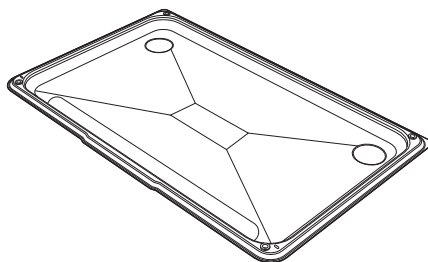
Tillgängliga tillbehör

Stödgaller wok



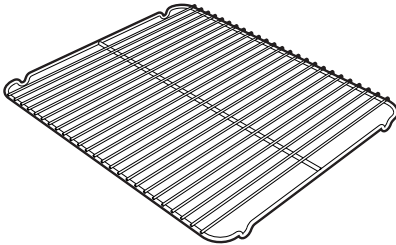
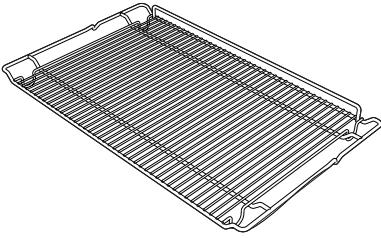
Används för wokpannor.

Ugnsplåt



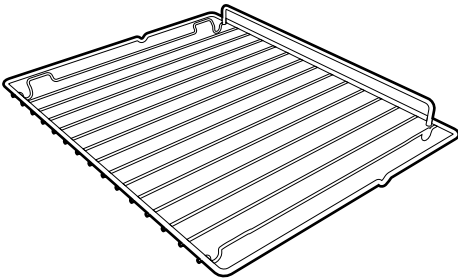
Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför.

Galler för ugnsplåt



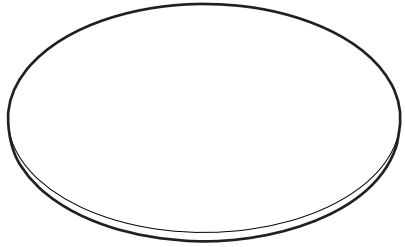
Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

Galler



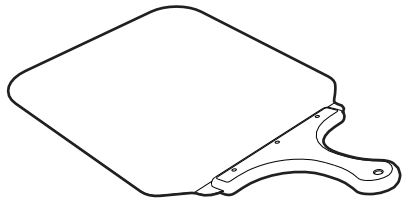
Används som stöd för ugnsgodis och dylikt.

Pizzasten



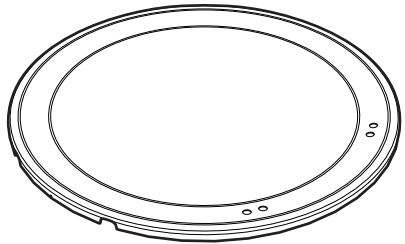
Särskilt utformad för tillagning av pizza och liknande rätter.

Pizzaspade



Används för att enkelt föra in pizzor på pizzastenen.

Lock till pizzasten

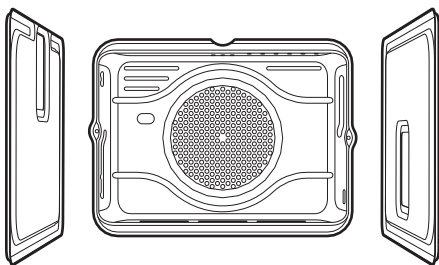


Ska placeras på pizzastenen när denna inte används.



Beskrivning

Självrengörande paneler (endast för pizzaugn)



Används för att absorbera rester av fett.



Ugnstillbehör som kan komma i kontakt med mat är tillverkade av material som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.



De originaltillbehör som medföljer eller som finns som tillval kan beställas från behöriga serviceverkstäder. Använd endast tillverkarens originaltillbehör.



Alla tillbehör finns inte tillgängliga för alla modeller.



3 Användning

3.1 Anvisningar



Hög temperatur inne i ugnarna vid användning
Fara för brännskada

- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Rör inte vid värmeelementen inne i apparaten.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan helt.



Hög temperatur inne i förvaringsutrymmet
Fara för brännskada

- Öppna aldrig förvaringsutrymmet när ugnen är på eller fortfarande är varm.
- Föremålen inne i förvaringsutrymmet kan vara mycket varma efter att ugnen använts.



Felaktig användning
Fara för brännskada

- Kontrollera att flamspridarna är korrekt placerade på sina platser tillsammans med tillhörande brännarlock.
- Fetter och oljor som överhettas kan börja brinna. Var ytterst försiktig.



Hög temperatur inne i förvaringsutrymmet vid användning
Fara för brand eller explosion

- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av ugnen.
- Använd inte eller lämna inte kvar brännbart material i närheten av ugnen eller förvaringsutrymmet.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Placera inte förslutna burkar eller kärl i ugnen.
- Lämna inte apparaten oövervakad vid tillagning som kan frigöra fetter eller oljor.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.



Användning



Felaktig användning Risk för skador på ytor

- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Om bakplåtspapper eller liknande används ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Kontrollera att flamspridarna är korrekt placerade på sina platser tillsammans med tillhörande brännarlock.
- Kockärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid kockärl med jämn och plan botten.
- Om det kokar över eller rinner över, torka bort vätskan från spishällen.

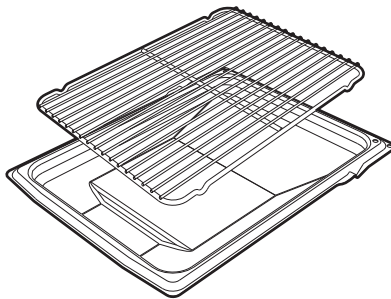
3.2 Första användningstillfället

1. Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens in- och utsida samt från tillbehören.
2. Avlägsna eventuella etiketter (förutom dekalen med tekniska data) från tillbehören och ugnarna.
3. Avlägsna och rengör alla apparatens tillbehör (se 4 Rengöring och underhåll). Värm upp de tomma ugnarna till maximal temperatur för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

3.3 Användning av tillbehör

Galler för ugnsplåt

Gallret ska sättas i plåten. Därmed kan fettet samlas upp separat från den mat som tillagas.

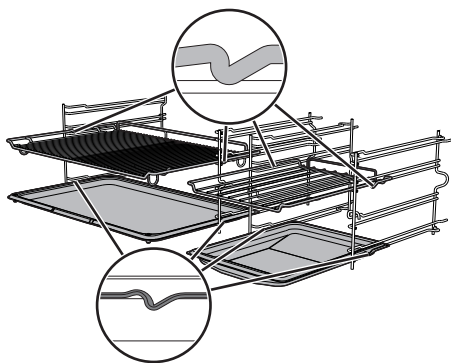




Galler och plåtar

Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna.

- De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att gallret glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens bakre parti.

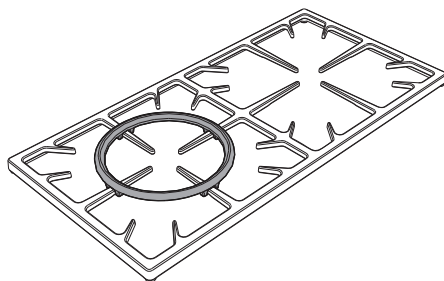
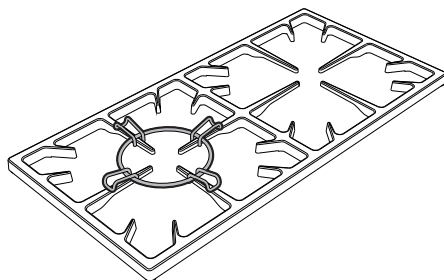


För försiktigt in gallren och plåtarna i ugnen, tills de stannar.



Rengör plåtarna innan du använder dem för första gången för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

Stödgaller



Stödgallden ska placeras på hällens galler. Kontrollera att de är korrekt placerade.



Användning

3.4 Användning av hällen

Alla hällens kontrollknappar och vred är grupperade på frontpanelen. Intill varje vred visas motsvarande brännare.

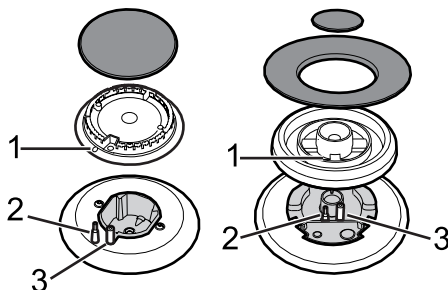
Apparaten är utrustad med en elektronisk tändningsanordning. Tryck in vredet och vrid det moturs till symbolen för maximal låga tills brännaren tänds. Vrid vredet till  om inte brännaren tänds inom 15 sekunder. Vänta i 60 sekunder innan du försöker tända den igen. Håll vredet intryckt några sekunder efter tändning så att termoelementet värms upp. Det kan hända att brännaren slocknar när du släpper vredet, vilket innebär att termoelementet inte värmts upp tillräckligt. Vänta en liten stund innan du försöker igen. Håll vredet intryckt längre.



Om lågan slocknar av misstag finns det en säkerhetsmekanism som spärrar gastillförseln, även om kranen är öppen. Vrid vredet till  igen och vänta 60 sekunder innan du försöker tända lågan igen.

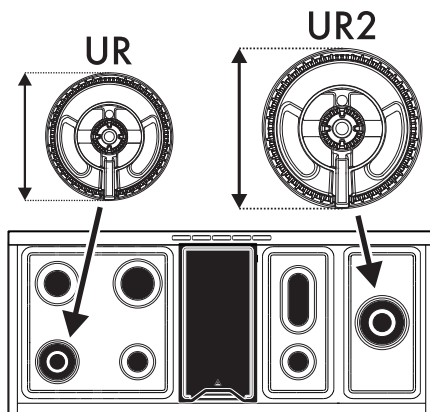
Rätt placering av brännarlock och flamspridare

Innan man tänder hällens brännare ska man kontrollera att flamspridarna är korrekt placerade tillsammans med tillhörande brännarlock. Se noga till att flamspridarnas hål hamnar rätt i förhållande till tändstiften och termoelementen (A).



Korrekt placering av brännare UR och brännare UR2

Flamspridarna till brännare UR och UR2 skiljer sig något i storlek. Placera den mindre spridaren på UR-brännarens krona och den större på UR2-brännarens.





Praktiska råd vid användning av spishällen

För bästa användning av brännarna och minsta möjliga gasförbrukning bör man använda kärl med lock och vars storlek passar brännaren, för att undvika att lågan slickar sidorna. Sänk lågan när vätskan når kokpunkten så att det inte kokar över.



Kokkärlens diameter:

- **AUX:** 12 - 16 cm.
- **SR:** 16 - 24 cm.
- **R:** 18 - 26 cm.
- **UR:** 18 - 26 cm.
- **UR2 inre + yttre:** 18 - 30 cm

Diameter för kokkärl med upphöjt galler:

- **UR:** 26 - 28 cm.

Barbeque-platta

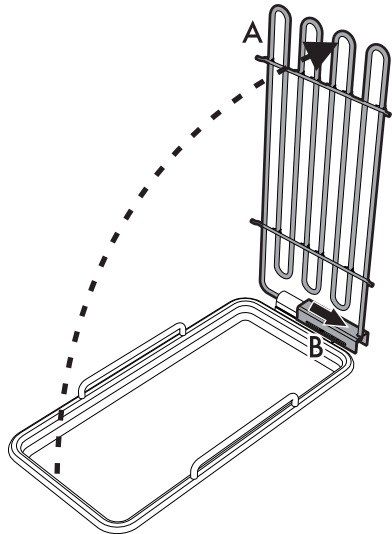


Hög temperatur
Fara för brännskada

- Om plattan varit igång en längre stund kommer den att förbli varm även efter det att man stängt av värmeelementet. Låt inte barn komma nära.
- Avlägsna inte plattan förrän den svalnat.

Plattan kan användas för att grilla, gratinera eller användas som barbeque.

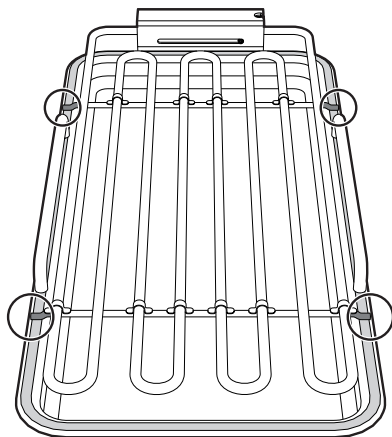
1. Ta bort barbeque-plattan innan tillagningen påbörjas.
2. Lyft upp värmeelementet **A** och blockera med det till syftet avsedda stoppet **B**.





Användning

3. I behållaren under värmeelementet kan man placera:
 - vatten för att samla upp fett och fukt från tillagningen.
 - lavasten som gör att värmen blir kvar längre och därmed förbättrar tid och kvalitet på tillagningen.
4. Ta bort stoppet till värmeelementet **B** och sänk det så att de fyra referensstoppen stöds mot behållarens kant.



Se noga till att inte överstiga behållarens kant.

5. Sätt tillbaka plattan på hällen.
6. Vrid barbeque-vredet till ett läge mellan **1** och **9**. Indikeringslampan tänds för att signalera att värmeelementet är igång.



Vi rekommenderar att barbeque-elementet värms upp 5-6 minuter innan livsmedlen placeras ovanpå.

3.5 Användning av ugnarna

Starta huvudugnen

För att starta ugnen:

1. Välj typ av tillagning med hjälp av funktionsvredet.
2. Välj temperatur med hjälp av temperaturvredet.



Det är normalt att termostatlampen blinkar under tillagningen. Detta indikerar att temperaturen inne i ugnen är jämn.

Lista över funktion för huvudugn och pizzaugn



Över-/undervärme

Värmen, som kommer ovanifrån och underifrån på samma gång, gör denna funktion lämplig för tillagning av vissa rätter. Denna traditionella tillagningsfunktion lämpar sig för att endast tillaga en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer och för bröd, pajer samt i synnerhet för fett kött som anka och gås.



Statisk med fläkt

Fläktens funktion, i kombination med den traditionella tillagningen, garanterar en jämn stekyta även på komplicerade maträtter. Idealisk för kakor och tårter, även när de gräddas samtidigt på flera nivåer. (Vid tillagning på flera nivåer rekommenderas man att använda 2:a och 4:e nivån).



Grill

Värmen som kommer från grillelementet gör att utmärkta grillresultat kan uppnås, särskilt med köttbitar som är mellantjocka/tunna och gör, i kombination med den roterande grillen (i förekommande fall), att en jämn stekyta erhålls i slutet av tillagningen. Idealisk för korvar, revbensspjäll och bacon. Denna funktion gör att stora mängder mat kan grillas jämnt, särskilt kött.



Grill med fläkt

Luftflödet som genereras av fläkten gör värmen från grillen mjukare vilket ger en optimal grillning även av tjocka bitar mat. Idealisk för stora köttbitar (t.ex. fläskstek).



Undervärme med fläkt

Kombinationen av fläkten och undervärmen gör att tillagningen kan slutföras snabbare. Denna funktion rekommenderas för att sterilisera eller för att avsluta tillagningen av mat som redan tillagats på ytan, men inte inuti, och som kräver en låg övervärme. Idealisk för alla maträtter.



Undervärme + varmluft med fläkt

Den ventilerade tillagningen kombineras med värmen nedifrån vilket samtidigt ger en lätt gyllenbrun stekyta. Idealisk för alla maträtter.



Varmluft med fläkt

Kombinationen av fläkten och varmluftselementet (som är inbyggd i ugnens bakre del) gör att man kan tillaga olika rätter på flera nivåer, förutsatt att de kräver samma temperaturer och samma tillagningstid. Varmluftscirkulationen garanterar en omedelbar och jämn spridning av värmen. Det går till exempel att samtidigt tillaga fisk, grönsaker och kakor (på olika höjd) utan att lukterna och smakerna blandas.



Eco

Kombinationen mellan grillen och undervärmen rekommenderas särskilt vid tillagning på en enda nivå med låg energiförbrukning. Passar alla typer av livsmedel. Rekommenderas inte för livsmedel som ska jäsa. Sätt in maten utan föruppvärmning för att få bästa möjliga energibesparing och för att minska tillagningstiderna.



Med ECO-funktionen blir tillagningstiderna (och en eventuell föruppvärmning) längre.



När ECO-funktionen används ska luckan inte öppnas under tillagningen.



Användning



ECO-funktionen rekommenderas för tillagningar som inte kräver temperaturer över 200° C. För tillagning vid högre temperaturer rekommenderar vi att välja en annan funktion.

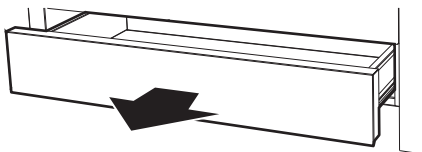


Pizza

Fläktens funktion i kombination med grillen och undervärmeelementet garanterar en jämn tillagning även av komplicerade maträtter. Idealisk inte bara för pizzor utan även för kakor och pajer.

3.6 Användning av förvaringsutrymmet

I spisens nedre del finns förvaringsutrymmet, till vilket du får åtkomst genom att dra handtaget mot dig. Utrymmet kan användas för förvaring av kastruller och metallföremål som används till apparaten.



3.7 Råd vid tillagning

Allmänna råd

- Använd en funktion med fläkt för en jämn tillagning på flera nivåer.
- Att öka temperaturen ger inte en kortare tillagningstid (rätterna kan bli hårt stekta utanpå men förbli råa inuti).
- Att använda flera ugnar samtidigt kan ha en inverkan på tillagningens slutresultat.

Råd vid tillagning av kött

- Tillagningstiderna varierar beroende på matbitens tjocklek, kvalitet och ens personliga smak.
- Använd en kötttermometer vid tillagning av stekar eller tryck på steken med en sked. Om steken känns hård är den klar, annars ska den stekas ett par minuter till.

Råd vid tillagning med Grill och Grill med fläkt

- Inför grillning kan du sätta in köttet i kall ugn, eller värma upp ugnen i förväg om du önskar ändra effekten av tillagningen.
- Om man använder funktionen Grill med fläkt ska man däremot värma upp ugnen innan man startar grillningen.
- Maten ska placeras på gallrets mitt.
- Vad gäller funktionen Grill bör man vrida temperaturvredet till det högsta värdet, som motsvarar symbolen , för att optimera tillagningen.
- Maten ska smaksättas före tillagning. Även olja eller smält smör ska penslas på före tillagning.
- Placera ugnsplåten vid den nedersta nivån för att samla upp vätska som bildas vid grillning.
- Tillagning med grillen får aldrig pågå i mer än 60 minuter.



Råd vid tillagning av bakverk och kakor

- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Temperaturen och tillagningstiden beror på degens kvalitet och konsistens.
- För att kontrollera om bakverket är bakat invändigt sticks en tandpetare in där bakverket är som högst. Om tandpetaren är torr när du tar ut den är kakan klar.
- Om bakverket sjunker ihop när du tar ut det ur ugnen ska du nästa gång sänka temperaturen med cirka 10°C och välja en längre tillagningstid.
- Vid gräddning/tillagning av kakor och grönsaker kan det hända att det bildas mycket kondens på glaset. För att undvika detta fenomen öppnas luckan mycket försiktigt några gånger i samband med tillagningen.

Råd vid upptining och jäsning

- Placera frysta livsmedel utan emballage och i en behållare utan lock vid ugnens första nivå.
- Undvik att placera matbitar ovanpå varandra.
- När du tinar kött ska du placera ett galler vid den andra nivån och en plåt vid den första nivån. På detta sätt kommer maten inte i kontakt med den vätska som frigörs vid upptiningen.
- De ömtåligaste delarna kan täckas med aluminiumfolie.
- Placera en långpanna med vatten på ugnsbotten för en bättre jäsning.

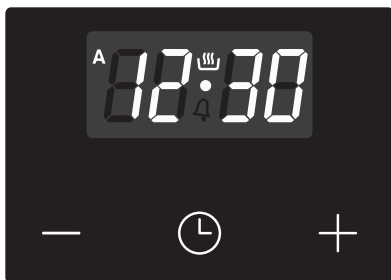
Spara energi

- Avbryt tillagningen ett par minuter innan den tid som normalt krävs. Tillagningen fortsätter de resterande minuterna med hjälp av den värme som finns inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika att värmen släpps ut.
- Se till att apparatens insida alltid är väl rengjord.



Användning

3.8 Programmeringsklocka



Knapp för minskning av värde



Knapp för klocka



Knapp för ökning av värde



Se till att programmeringsklockan i samband med tillagning visar symbolen . I annat fall kan man inte starta ugnen.

Tryck på knappen  för att nollställa programmeringsklockan.

Inställning av klockslag



Du måste ha ställt in klockan för att kunna starta ugnen.

Vid det första användningstillfället eller efter ett strömavbrott blinkar siffrorna  på apparatens display.

1. Tryck in klockknappen  i två sekunder. Pricken mellan timmar och minuter blinkar.
2. Ställ in klockan via knappen för ökning av värde  och knappen för minskning av värde . Håll knappen intryckt för att öka snabbare.
3. Vänta i 7 sekunder. Pricken mellan timmar och minuter slutar blinka.
4. Symbolen  på displayen visar att apparaten är redo att starta en tillagning.



För att ändra klockan håller du samtidigt nere knappen för ökning av värde  och knappen för minskning av värde  i två sekunder. Därefter kan klockan ställas in.



Tidsinställd tillagning



Med tidsinställd tillagning avses den funktion som gör att det går att starta en tillagning och avsluta den efter en viss tid som ställs in av användaren.

1. Håll klockknappen  intryckt tills symbolen  visas.
 2. Tryck på klockknappen  igen. Displayen alternerar mellan att visa symbolen,  texten  och klockan.
 3. Använd knapparna för värdeökning  och värdeminskning  för att ställa in önskat antal minuter för tillagning.
 4. Välj funktion och temperatur för tillagning.
 5. Vänta i cirka 5 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att aktivera funktionen. Displayen visar aktuellt klockslag tillsammans med symbolerna  och .
- När tillagningen slutförts stängs värmeelementen av. Symbolen  försvinner från displayen, symbolen  blinkar och en ljudsignal aktiveras.
6. För att stänga av ljudsignalen räcker det att trycka på någon av programmeringsklockans knappar.

7. Tryck på klockknappen  för att nollställa programmeringsklockan.



Det går inte att ställa in tillagningstiden till mer än 10 timmar.



För att nollställa den inställda programmeringen trycker du samtidigt in knappen för värdeökning  och knappen för värdeminskning  och stänger därefter manuellt av ugnen.

Programmerad tillagning



Med programmerad tillagning avses den funktion som gör det möjligt att starta en tillagning vid ett bestämt klockslag och avsluta den efter en viss tid som ställts in av användaren.

1. Ställ in tillagningstiden enligt vad som anges i föregående avsnitt "Tidsinställd tillagning".
2. Tryck in menyknappen  i cirka 2 sekunder.
3. Tryck på menyknappen  igen. Displayen alternerar mellan att visa siffrorna  och texten  samtidigt som symbolen  blinkar. (Till exempel: Om aktuell tid är 17:30).



Användning

4. Tryck på knapparna  eller  för att ställa in önskat antal minuter. (till exempel 1 timme).

5. Tryck på menyknappen . Displayen alternerar mellan att visa texten  och aktuell tid plus den tid för tillagning som tidigare har ställts in. (Den sluttid för tillagning som visas blir 18:30).

6. Använd knapparna  eller  för att ställa in sluttiden för tillagning. (till exempel 19:30).



Tänk på att det till tillagningstiden läggs till ett par minuter för att ugnen ska hinna bli varm.

7. Vänta i cirka 7 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att aktivera funktionen. Displayen visar aktuellt klockslag och symbolerna  och  tänds.

8. Välj funktion och temperatur för tillagning.

9. När tillagningen slutförts stängs värmeelementen av. Symbolen  försvinner från displayen, symbolen  blinkar och en ljudsignal aktiveras.

10. Vrid tillbaka funktions- och temperaturvredet till läge **0**.

11. För att stänga av ljudsignalen trycker man på någon av programmeringsklockans knappar.

12. Tryck in knapparna  och  samtidigt för att nollställa den programmering som ställts in.



Det går inte att ställa in tillagningstiden till mer än 10 timmar.



Det går inte att ställa in programmerade tillagningar till mer än 24 timmar.



Tryck in menyknappen  i 2 sekunder för att visa kvarvarande tillagningstid efter att inställningen slutförts. Tryck på menyknappen  igen. Displayen alternerar mellan att visa texten  och den tillagningstid som är kvar.



Timer med minuträknare



Minuträknaren avbryter inte tillagningen men aviserar användaren när inställt antal minuter har förflutit.

Timern med minuträknare kan aktiveras när som helst.

1. Håll klockknappen  intryckt i några sekunder. Displayen visar siffrorna  och symbolen  blinkar mellan antalet timmar och minuter.
2. Använd knapparna för värdeökning  och värdeminskning  för att ställa in önskat antal minuter.
3. Vänta i cirka 5 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att slutföra inställningen av minuträknaren. Displayen visar aktuellt klockslag och symbolerna  och .
4. Tryck på knappen för värdeminskning  för att stänga av ljudsignalen.



Du kan ställa in timern till minst 1 minut och maximalt 23 timmar och 59 minuter.

Ändra inställda värden

1. Tryck på klockknappen .
2. Använd knapparna för värdeökning  och värdeminskning  för att ställa in önskat antal minuter.

Radera inställda värden

1. Tryck på klockknappen .
2. Håll knapparna för värdeökning  och värdeminskning  nedtryckta samtidigt.
3. Stäng sedan manuellt av ugnen om en tillagning pågår.

Val av ljudsignal

Ljudsignalen kan varieras mellan 3 tonlägen.

1. Håll knapparna för värdeökning  och värdeminskning  nedtryckta samtidigt.
2. Tryck på klockknappen .
3. Tryck på knappen för värdeminskning  för att välja en annan ljudsignal.



Användning

Indikativ tabell för tillagning

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Läge nerifrån	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	
Lasagne	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50	
Pastagrätäng	2	Över-/undervärme	1	220 - 230	40	
Kalvstek	1,2	Statisk med fläkt	2	180 - 190	70 - 80	
Fläskkarré	2	Statisk med fläkt	2	180 - 190	70 - 80	
Korv	1,5	Grill med fläkt	3	250	15	
Rostbiff	1	Varmluft med fläkt	2	200	40 - 45	
Ugnsstek kanin	1,2	Varmluft med fläkt	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkonbröst	1,5	Statisk med fläkt	2	180 - 190	80 - 90	
Fläskstek	2	Varmluft med fläkt	2	180 - 190	190 - 210	
Ugnsstek kyckling	1,2	Varmluft med fläkt	2	180 - 190	65 - 70	
					Sida 1	Sida 2
Fläskkotletter	1,2	Grill med fläkt	3	250	15	5
Revbensspjäll	1,5	Grill med fläkt	3	250	10	10
Bacon	0,7	Grill	4	250	7	8
Fläskfilé	1,5	Grill med fläkt	3	250	10	5
Oxfile	1	Grill	4	250	10	7
Laxöring	1,2	Varmluft med fläkt	2	150 - 160	35 - 40	
Marulk	1,5	Varmluft med fläkt	2	160	60 - 65	
Piggvar	1,5	Varmluft med fläkt	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Pizza	1	250	8 - 9	
Bröd	1	Varmluft med fläkt	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Varmluft med fläkt	2	180 - 190	20 - 25	
Bundt kaka	1	Varmluft med fläkt	2	160	55 - 60	
Bakelse	1	Varmluft med fläkt	2	160	35 - 40	
Ricottapaj	1	Varmluft med fläkt	2	160 - 170	55 - 60	
Fyllda tortellini	1	Varmluft med fläkt	2	160	20 - 25	
Paradistårta	1,2	Varmluft med fläkt	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Varmluft med fläkt	2	180	80 - 90	
Sockerkaka	1	Varmluft med fläkt	2	150 - 160	55 - 60	
Risgrynspudding	1	Varmluft med fläkt	2	160	55 - 60	
Brioche	0,6	Varmluft med fläkt	2	160	30 - 35	

Tiderna som anges i tabellerna omfattar inte uppvärmningstid och är endast ungefärliga.



4 Rengöring och underhåll

4.1 Anvisningar



Felaktig användning Risk för skador på ytor

- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som t.ex. pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd inte repande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- Diska inte lösa tillbehör som hällens galler, flamspridare eller kåpor i diskmaskin.

4.2 Rengöring av apparaten

För att bevara ytorna i gott skick ska de rengöras efter varje användningstillfälle, efter att de svalnat.

Vanlig daglig rengöring

Använd alltid och uteslutande särskilda produkter som inte innehåller slipmedel eller klorbaserade syror.

Häll ut medlet på en fuktig trasa och torka av ytan. Skölj omsorgsfullt och torka därefter med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

Matstänk eller rester

Undvik så vitt möjligt att använda stålull eller vassa skrapor eftersom de skadar apparatens ytor.

Använd vanliga icke-repande produkter och vid behov redskap av trä eller plast. Skölj omsorgsfullt och eftertorka med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

Undvik att låta sockerhaltig mat (till exempel sylt) torka fast inne i apparaten eftersom det medför en risk att emaljbeläggningen på apparatens insida skadas.



Rengöring och underhåll

Spishällens galler

Ta av gallren och rengör dem i ljummet vatten med ett rengöringsmedel utan slipmedel. Var noga att avlägsna alla beläggningar. Torka dem noggrant och sätt tillbaka dem på spishällen.



Eftersom gallren ständigt kommer i kontakt med lågan kan det hända att de emaljerade ytorna som utsätts för värme mattas med tiden. Detta är helt naturligt och äventyrar inte på något sätt komponentens funktion.

Barbeque-platta

Plattan har en icke-häftande beläggning (Teflon). Beläggningen är mycket ömtålig och kan skadas om man använder metallverktyg.

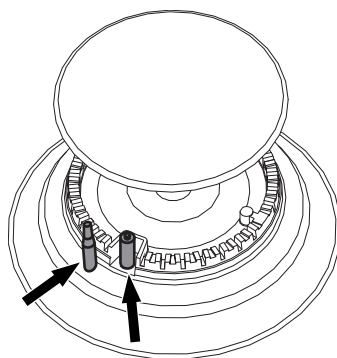
Använd därför endast värmetåliga verktyg i trä eller plast.

Flamspridare och brännarlock

Brännarlocken och flamspridarna kan tas av för att förenkla rengöringen. Rengör dem i varmt vatten och med icke slipande rengöringsmedel. Avlägsna varsamt alla beläggningar och låt delarna torka helt. Sätt tillbaka flamspridarna och se noga till att de placeras korrekt tillsammans med tillhörande brännarlock.

Tändstift och termoelement

För en god funktion måste tändstiften och termoelementen alltid vara rena. De ska regelbundet kontrolleras och vid behov rengöras med en fuktig trasa. Eventuella intorkade rester tas bort med en tandpetare i trä eller en nål.

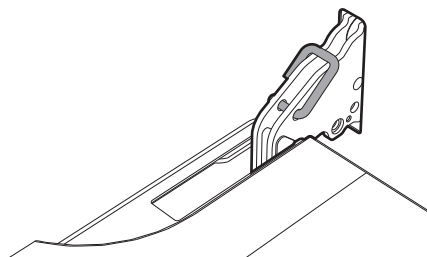


4.3 Demontering av luckor

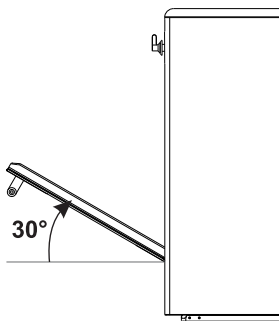
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckorna och placera dem på en diskhandduk.

Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

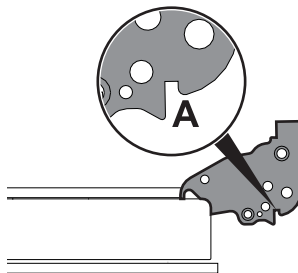
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



2. Använd båda händerna och grip tag om luckans båda sidor och lyft luckan uppåt tills en vinkel på cirka 30° bildas och dra sedan ut den.



3. För att montera tillbaka luckan för man in gångjärnen i de till syftet avsedda öppningarna på ugnen och ser till att spåren **A** vilar helt i öppningarna. Sänk luckan och ta ut stiftet ur gångjärnens hål när luckan är korrekt placerad.



4.4 Rengöring av luckans glas

Glasen bör alltid vara väl rengjorda. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man rengöra med en fuktad svamp och vanligt rengöringsmedel.



Det rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

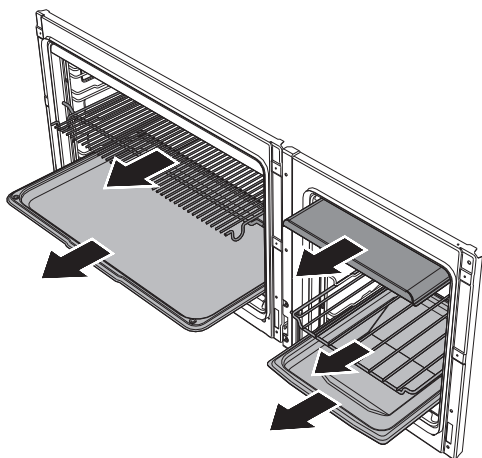


Rengöring och underhåll

4.5 Rengöring av ugnarnas insida

För att hålla ugnarna i gott skick bör man rengöra dem regelbundet. Låt dem svalna först.

- Ta ut alla lösa delar.



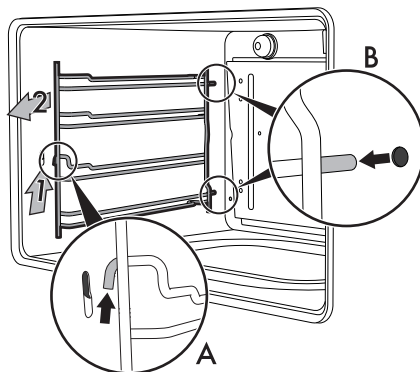
- Rengör ugnsgallren med varmt vatten och icke-slipande rengöringsmedel. Skölj och torka de fuktiga delarna noga.

Avlägsna stödramar för galler/plåtar

Genom att ta bort stödramen underlättas rengöring av sidodelarna.

För att ta bort stödramarna: För ramen in mot ugnen tills den lossnar från spärren **A**, ta sedan ut den från hållarna placerade längst in i ugnen **B**.

När du slutfört rengöringsarbetet ska de moment upprepas som beskrivits ovan för att placera tillbaka stödramarna.



Man rekommenderas att köra ugnarna vid maxtemperatur i ca 15-20 minuter efter att man använt särskilda rengöringsmedel; detta för att avlägsna eventuella rester av dessa.



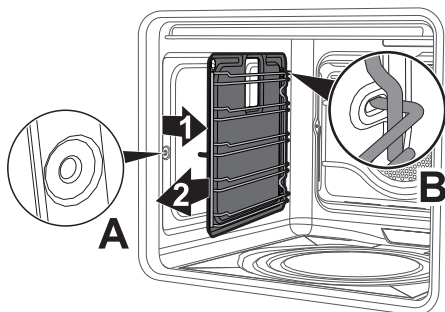
För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av luckan.

Avlägsna självrengörande paneler och stöddramar för galler/plåtar (endast för pizzaugn)

Genom att ta bort stöddramen underlättas rengöring av sidodelarna. Detta moment ska utföras varje gång man använder funktionen för automatisk rengöring (endast på vissa modeller).

För att ta bort stöddramarna: För ramen in mot ugnen tills den lossnar från spärren **A**, ta sedan ut den från hållarna placerade längst in i ugnen **B**.

När du slutfört rengöringsarbetet ska de moment upprepas som beskrivits ovan för att placera tillbaka stöddramarna.



Regenerering av självrengörande paneler (katalys) (endast för pizzaugn)

Programmet för regenerering av de självrengörande panelerna är en rengöringsmetod som är anpassad för att avlägsna fettavlagringar, inte sockerhaltiga avlagringar.

1. Rengör först botten och det övre skyddet med en mikrofibertrasa fuktad med vatten och neutralt diskmedel. Skölj sedan noga.
2. Ställ in regenereringen genom att välja ventilerad funktion vid maximal temperatur och kör en timme.
3. Om panelerna är särskilt smutsiga ska man efter regenereringen montera ner dem och diska dem med ett neutralt diskmedel. Skölj och torka dem.

Montera tillbaka panelerna och ställ in ugnen till ventilerad funktion, vid 180°C, och kör en timme så att de torkar ordentligt.



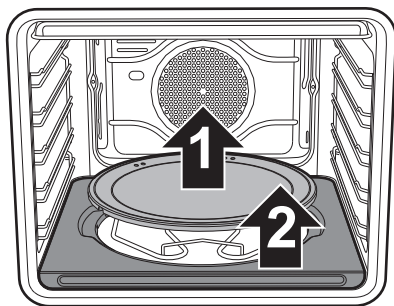
Man rekommenderas att köra en regenerering av de självrengörande panelerna var 15:e dag.



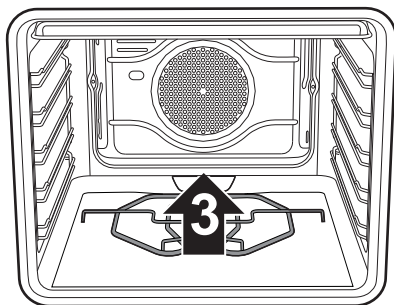
Rengöring och underhåll

Endast för pizzaugn.

Ta bort locket till pizzastenen (1) och den bas (2) på vilken det är placerat. Lyft basen uppåt ett par millimeter och dra den sedan utåt.

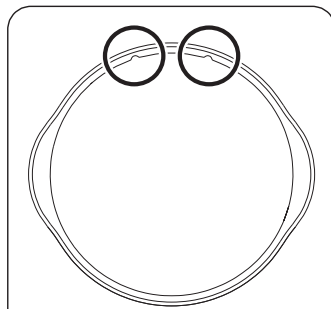


Lyft kanten av undervärmeelementet (3) uppåt ett par centimeter och rengör ugnens botten.



Sätt tillbaka pizzastenens stöd genom att skjuta in det så långt det går mot ugnens baksida och sänka ner det så att det snäpps fast med värmeelementets platta.

Pizzastenens stöd ska alltid placeras med märkena vända mot ugnens insida.



Rengöring av pizzastenen

Pizzastenen ska diskas separat enligt följande anvisningar:

Stenen ska rengöras efter varje användning. Värm inte upp den igen om det finns beläggningar på den. Vid rengöring ska man hälla ut 5 cl vinäger på stenen, låta verka i 10 minuter och därefter stryka över stenen med stålull eller en svamp med slipeffekt. Skölj med vatten och låt torka.

- Före rengöringen ska man avlägsna de fastbrända resterna på stenen med hjälp av en metallspatel eller en skrapa för rengöring av glaskeramikhållar.
- För bästa rengöring ska pizzastenen fortfarande vara ljummen. I annat fall ska den diskas med varmt vatten.
- Använd stålull eller scotch-brite indränkt i citron eller vinäger.
- Använd inte rengöringsmedel.
- Diska inte i diskmaskin.
- Pizzastenen får inte läggas i blöt.



- Använd inte en fuktig pizzasten. Låt den torka minst 8 timmar efter rengöringen.
- Pizzastenens yta kan bli bucklig med tiden. Detta är helt normalt eftersom färgerna som täcker pizzatallrikens yta utvidgas när de utsätts för höga temperaturer.

4.6 Särskilt underhåll



**Delar under elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt**

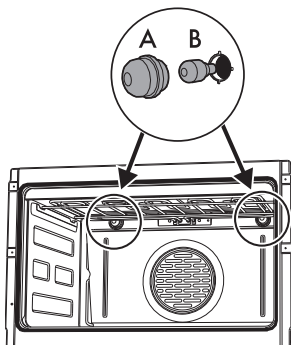
- Inaktivera ugnens eltilförsel.
- Använd skyddshandskar.

Byte av den interna ugnsbelysningen (huvudugn)



Huvudugnen är försedd med två glödlampor på 25W.

1. Avlägsna lampskyddet (A) genom att skruva det moturs.
2. Byt ut glödlampan mot en liknande (B).
3. Sätt tillbaka lampskyddet.



Byte av den interna ugnsbelysningen (pizzaugn)



**Delar under elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt**

- Stäng av apparatens eltilförsel.

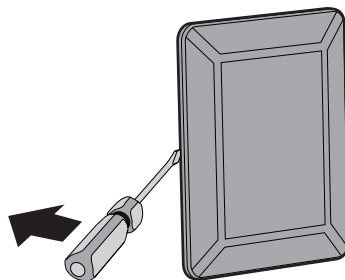


Pizzaugnen är försedd med en halogenlampa på 40W.

1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
2. Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en skruvmejsel).



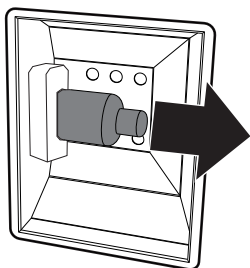
Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.





Rengöring och underhåll

4. Skruva loss och avlägsna lampan.

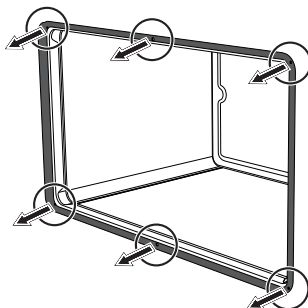


Demontering och montering av tätningslisten

För att demontera tätningslisten:

När extraugnen ska rengöras grundligt kan tätningen tas bort. I de fyra hörnen och i mitten finns spärrar som fäster tätningen vid kanten.

- Dra tätningen utåt för att lossa spärrarna.



Använd en icke-repande svamp och ljummet vatten för att rengöra luckans tätningar. Tätningarna ska vara mjuka och elastiska.

För att montera tätningslisten:

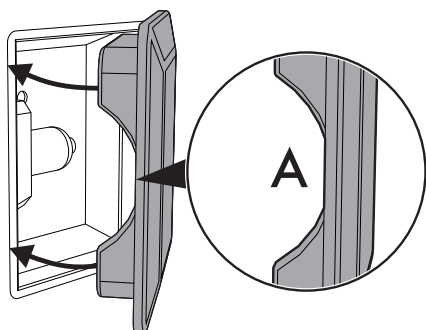
- Fäst spärrarna vid de fyra hörnen och i mitten av ugnstättningen.



Rör inte vid halogenlampan direkt med fingrarna. Använd ett isolerande skydd.

5. Byt ut glödlampan mot en liknande (40W).

6. Montera skyddet igen. Se till att glasets inre formade del (**A**) är vänd mot luckan.



För in skyddet så långt det går så att det fastnar helt i lamphållaren.



5 Installation

5.1 Gaskopplingar



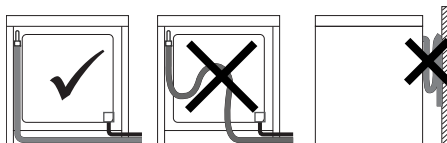
**Gasläckage
Fara för explosion**

- Efter varje ingripande kontrolleras att åtdragningsmomentet för gaskopplingarna är mellan 10 Nm och 15 Nm.
- Vid behov används en tryckregulator som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- När installationen är avslutad kontrollera att det inte förekommer läckage. Använd en tvållösning - aldrig en öppen låga - för denna kontroll.
- Vid anslutning med slangar ska slangarnas längd inte överskrida 2 meter i utsträckt tillstånd vad gäller stålslangar och 1,5 meter i utsträckt tillstånd vad gäller gummislangar.
- Slangarna får inte komma i kontakt med rörliga delar och de får inte bli klämda.
- Inställningsvillkoren för denna hushållsapparat finns angivna på etiketten för gasinställning.

Anslutning med gummislang

Kontrollera att följande krav uppfylls:

- Slangen ska vara fastsatt i slanghållaren med hjälp av slangklämmor;
- Inga delar av slangens får komma i kontakt med varma väggar (max. 50 °C);
- Det får inte finnas risk för att slangens dras ut eller spänns. Vidare får slangens inte vara veckad eller hopklämd;
- Slangen får inte komma i kontakt med vassa föremål eller kanter;
- Om slangens inte är helt tät och därigenom förorsakar gasutsläpp i omgivningen ska du inte försöka reparera den; byt ut den mot en ny slang.
- Kontrollera att slangens bäst före-datum, som är tryckt på densamma, inte har passerat.



Vid anslutning till gasnätet ska man använda en gummislang vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter (kontrollera att slangens är märkt med beteckningen för gällande standard).

Allmän information

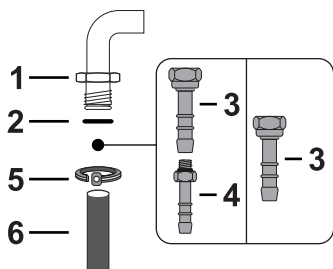
Anslutning till gasnätet kan ske med en stålslang utan fogar, i enlighet med föreskrifterna i gällande lagstiftning.

För försörjning med andra typer av gaser se kapitel "5.2 Anpassning till olika typer av gas". Kopplingen vid gasintaget har en 1/2" utvändig gänga (ISO 228-1).



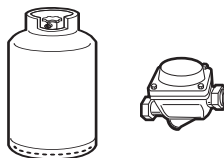
Installation

Skruva fast slanghållaren **3** på apparatens gaskoppling **1** (gängning $\frac{1}{2}$ " ISO 228-1) och placera packningen **2** emellan. Beroende på diametern på den gasslang som används kan man även skruva fast slangnippeln **4** på slangnippeln **3**. Efter att man skruvat fast slanghållaren/ slanghållarna ska man trä på gasslangen **6** på slanghållaren och fästa den med slangklämman **5** som ska överensstämma med gällande föreskrifter.



Anslutning till flytande gas

Använd en tryckregulator och genomför anslutningen till behållaren i enlighet med de anvisningar som anges i gällande föreskrifter.

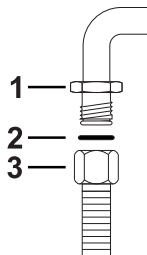


Matningstrycket ska överensstämma med de värden som anges i tabellen "Gasttyper och ursprungsland".

Anslutning med stålslang

Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang utan fogar vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

Skruva fast kopplingen **3** på apparatens gaskoppling **1** och placera den medföljande packningen **2** mellan dessa.



Anslutning med gummislang i överensstämmelse med gällande bestämmelser är endast tillåtet under förutsättning att slangen kan inspekteras längs hela dess längd.

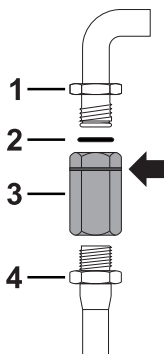


Den inre diametern för slangen ska vara 8 mm för flytande gas och 13 mm för metangas och stadsgas.



Anslutning med stålslang med bajonettkoppling

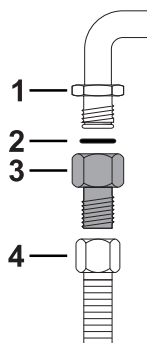
Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang med bajonettkoppling vars egenskaper överensstämmer med BS. 669. Applicera isolerande material på gasslangens gänga **4** och skruva fast adaptern **3**. Skruva fast spärren vid den rörliga kopplingen **1** på apparaten och placera den medföljande packningen **2** mellan dessa.



Anslutning med stålslang med konisk koppling

Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang utan fogar vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

Skruva noga fast kopplingen **3** vid apparatens gaskoppling **1** (1/2" gänga ISO 228-1) och placera den medföljande packningen **2** mellan de två delarna. Applicera isolerande material på kopplingens gänga **3** och skruva därefter fast stålslangen **4** vid kopplingen **3**.



Ventilation av lokaler

Apparaten får endast installeras i lokaler med fast ventilation enligt gällande föreskrifter. Det krävs en god cirkulation i lokalen där apparaten installeras för att uppnå en jämn gasförbrukning och en tillräcklig ventilation av lokalen. Storleken på luftintagen, som skyddas av galler, måste överensstämma med gällande föreskrifter. Luftintagen ska placeras så att de inte täpps till, vare sig helt eller delvis.

Lokalen ska alltid vara lämpligen ventilerad så att den värme och fukt som bildas vid matlagning kan vädras ut. I synnerhet ska man vid en längre stunds användning öppna ett fönster eller öka hastigheten för eventuella fläktar.



Installation

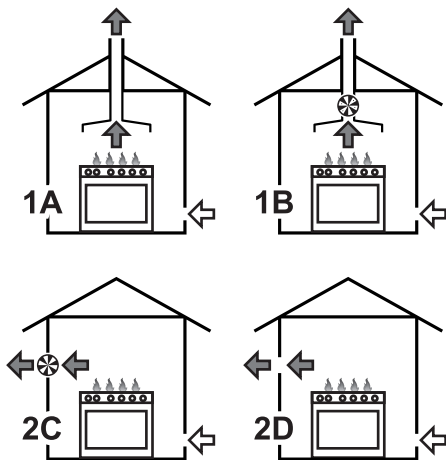
Utsläpp av förbränningsprodukter



Denna hushållsapparat är inte ansluten till en utrustning för utsläpp av förbränningsprodukter. Den ska installeras och anslutas i enlighet med gällande installationsföreskrifter. Observera samtliga krav gällande ventilationen.

Utsläppet av förbränningsprodukterna ska ske antingen med hjälp av spiskåpor anslutna till en väl fungerande skorsten med självdrag eller med hjälp av en köksfläkt. För att få ett väl fungerande ventilationssystem krävs det att man anlitar en erfaren fackman som noggrant kan planera och utföra installationen i enlighet med kraven i gällande föreskrifter beträffande placering och avstånd.

När installationen är avslutad bör installatören utfärda en försäkran om överensstämmelse.



1 Utvädring med hjälp av spiskåpa

2 Utvädring utan spiskåpa

A Utvädring med hjälp av enkel skorsten med självdrag

B Utvädring med hjälp av enkel skorsten med elfläkt

C Utvädring direkt ut i fria luften med hjälp av elfläkt i vägg eller fönster

D Utvädring direkt ut i fria luften via vägg

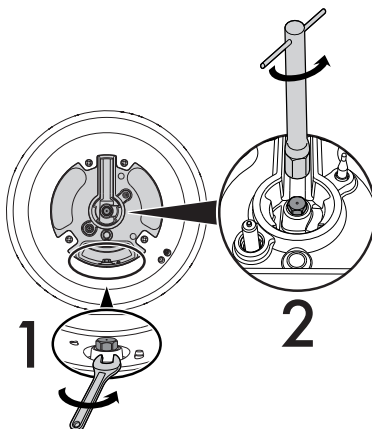


5.2 Anpassning till olika typer av gas

Om apparaten ska fungera med en annan typ av gas måste brännarmunstyckena bytas ut och minimilågan ställas in via gaskranarna.

Byte av munstycken

1. Avlägsna galler, brännarmunstycken och flamspridare för att komma åt brännarnas kåpor.
2. Byt med hjälp av en 7 millimeters nyckel ut munstyckena mot sådana som är lämpliga för den gas som ska användas (se Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken).



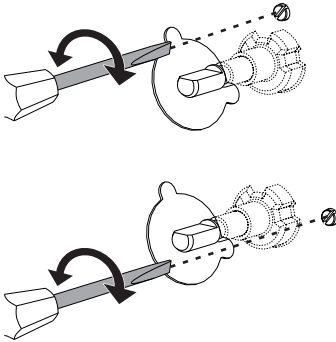
3. Sätt tillbaka brännarna på korrekt plats.



Inställning av lägsta effekt för metangas eller stadsgas

Tänd brännaren och vrid den till minimiläge. Ta bort gaskranens vred och vrid justerskruven vid sidan om kranens stång (beroende på modell) tills korrekt minimilåga erhålls.

Montera tillbaka vredet och kontrollera att brännarens låga är stabil. Vrid snabbt vredet från högsta till lägsta effekten; lågan ska inte slockna. Upprepa momentet på alla gaskranar.



Inställning av lägsta effekt för flytande gas

Vrid skruven som sitter vid sidan om kranens stång medurs och dra åt den helt.



Efter anpassning till en annan gas än den apparaten ställts in för i fabriken ska man byta ut etiketten för gasanvändning som sitter på apparaten mot en etikett som överensstämmer med den nya gasen. Etiketten finns i påsen tillsammans med munstyckena (i förekommande fall).

Smörjning av gaskranar

Med tiden kan det hända att gaskranarna blir svåra att vrida och fastnar. Rengör dem invändigt och byt ut smörjfettet.



Smörjningen av gaskranarna ska utföras av en specialiserad tekniker.



Installation

Gastyper och ursprungsland

Typ av gas		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Metangas G20														
G20	20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar			•										
2 Metangas G20														
G20	25 mbar													•
3 Metangas G25														
G25	25 mbar						•							
G25.3	25 mbar						•							
4 Metangas G25.1														
G25.1	25 mbar													•
5 Metangas G25														
G25	20 mbar				•									
6 Metangas G2.350														
G2.350	13 mbar												•	
7 Flytande gas G30/31														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
8 Flytande gas G30/31														
G30/31	37 mbar												•	
9 Flytande gas G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								



Beroende på installationsland kan de typer av gaser som finns tillgängliga variera. Se numret i rubriken för att via "Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken" erhålla korrekta värden.



Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken

SV

1 Metangas G20 - 20 mbar	AUX	SR	FB	R	UR	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.20	4.1 + 0.90
Munstyckets diameter (1/100 mm)	72	97	94	115	155	150 + 70
Förkammare (tryckt på munstycket)	(X)	(Z)	(X)	(Y)	(H3)	(H3)+(H1)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	800	1400	1400+400
2 Metangas G20 - 25 mbar	AUX	SR	FB	R	UR	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.10	1.8	1.9	3.0	4.20	4.1 + 0.90
Munstyckets diameter (1/100 mm)	72	94	94	110	145	145 + 65
Förkammare (tryckt på munstycket)	(X)	(Z)	(Y)	(H8)	(H3)	(H3)+(H1)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	800	1400	1400+400
3 Metangas G25/G25.3 - 25 mbar	AUX	SR	FB	R	UR	UR
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.20	4.1 + 0.90
Munstyckets diameter (1/100 mm)	72	94	100	121	148	145 + 68
Förkammare (tryckt på munstycket)	(F1)	(Y)	(Y)	(F2)	(F3)	(F3)+(F1)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	800	1400	1400+400
4 Metangas G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	FB	R	UR	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.10	1.8	1.9	3.0	4.20	4.1 + 0.90
Munstyckets diameter (1/100 mm)	77	100	100	134	152	148 + 72
Förkammare (tryckt på munstycket)	(F1)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)	(F3)+(F1)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	800	1400	1400+400
5 Metangas G25 - 20 mbar	AUX	SR	FB	R	UR	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.0	4.1 + 0.90
Munstyckets diameter (1/100 mm)	77	100	105	134	165	145 + 72
Förkammare (tryckt på munstycket)	(F1)	(Y)	(K)	(F3)	(H3)	(F2)+(F1)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	800	1400	1400+400
6 Metangas G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	FB	R	UR	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.0	4.0 + 0.90
Munstyckets diameter (1/100 mm)	94	120	125	165	190	200 + 91
Förkammare (tryckt på munstycket)	(Y)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)	(H4)+(Y)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	800	1400	1400+400



Installation

7 Flytande gas G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	FB	R	UR	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.0	3.8 + 0.90
Munstyckets diameter (1/100 mm)	50	65	68	85	100	96 + 44
Förkammare (tryckt på munstycket)	-	-	-	-	-	-
Reducerad effekt (W)	400	500	800	800	1400	1400+400
Nominell effekt G30 (g/h)	73	131	138	218	291	276+271
Nominell effekt G31 (g/h)	71	129	136	214	286	65 + 64
8 Flytande gas G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	FB	R	UR	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.10	1.9	2.0	3.0	4.2	3.9 + 0.90
Munstyckets diameter (1/100 mm)	50	65	68	81	95	93 + 42
Förkammare (tryckt på munstycket)	-	-	-	-	-	-
Reducerad effekt (W)	450	550	900	900	1400	1400+450
Nominell effekt G30 (g/h)	80	138	145	218	305	284+279
Nominell effekt G31 (g/h)	79	136	143	214	300	65 + 64
9 Flytande gas G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	FB	R	UR	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.1	3.8 + 1.0
Munstyckets diameter (1/100 mm)	43	58	61	74	80	75 + 43
Förkammare (tryckt på munstycket)	(H2)	(M)	(Z)	(Z)	(F4)	(S1)+(H2)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	800	1500	1500+400
Nominell effekt G30 (g/h)	73	131	138	218	298	276+271
Nominell effekt G31 (g/h)	71	129	136	214	293	73 + 71

De munstycken som ej medföljer finns tillgängliga via behöriga serviceverkstäder.



5.3 Placering



Tung apparat Fara för klämskador

- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.



Tryck på öppen lucka Risk för skador på apparaten

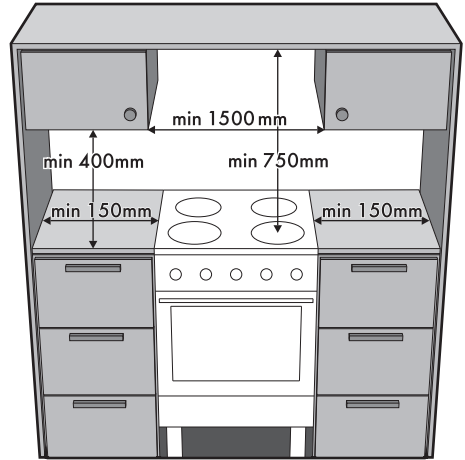
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.



Värmeutveckling vid drift av apparaten Brandrisk

- Fanér, lim eller plastbeklädnad på intilliggande möbler måste vara värmebeständigt (inte understigande 90°C).

Avståndet mellan väggskåp som placeras ovanför arbetsytan och själva apparaten ska vara minst 750 mm.



Om en köksfläkt ska installeras ovanför hållen kontrollera fläktens bruksanvisning för att garantera att man respekterar korrekta avstånd.

Allmän information

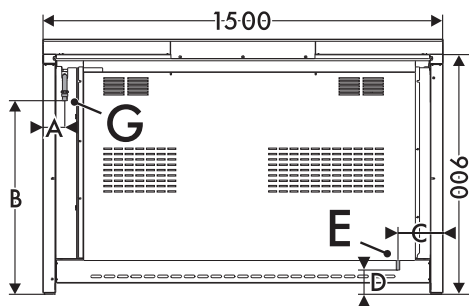
Apparaten kan placeras mot väggar där en av dessa är högre än arbetsytan. Avståndet från apparatens sida ska då vara minst 150 mm, i enlighet med ritningarna A och C rörande installationskategorier.



Installation

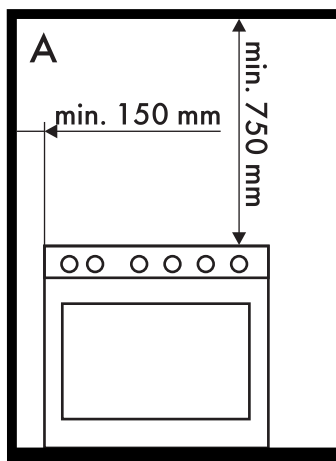
Totalmått

Placering av gas- och elledningar (måtten är uttryckta i mm).

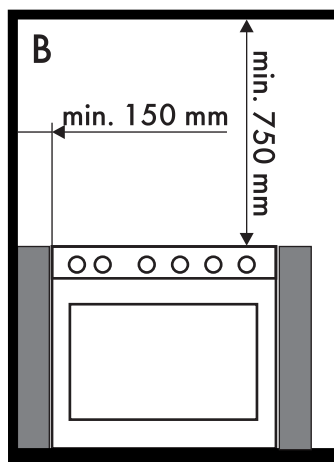


A	82 mm
B	725 mm
C	169 mm
D	91 mm

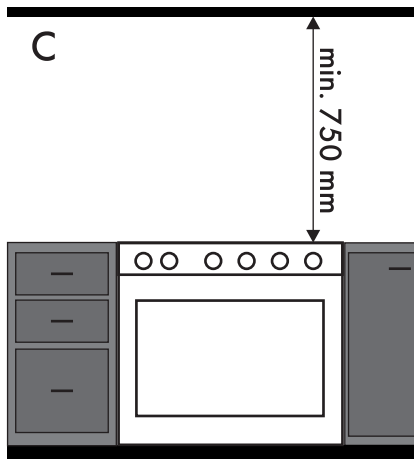
Denna apparat tillhör, beroende på installationstyp, följande kategorier:



A - Kategori 1
(Fri installation av apparat)



B - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)



C - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)



Apparaten ska installeras av en behörig tekniker och enligt gällande föreskrifter.



Väggmontering (i förekommande fall)



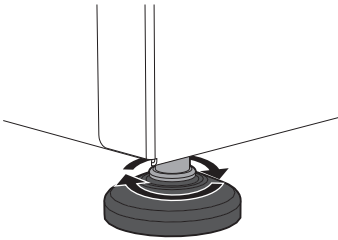
Tung apparat

Risk för skador på apparaten

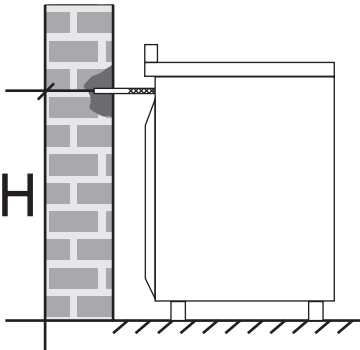
- Montera först i de främre fötterna och sedan de bakre.

För att garantera apparatens stabilitet måste man installera det medföljande fästsystemet. När detta system installeras korrekt hjälper det till att förhindra att apparaten tipsar.

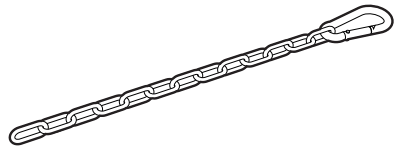
1. Reglera stödfötterna tills apparaten står plant och stabilt på golvet.



2. Fäst en plugg med krok (medföljer ej) i väggen, vid en höjd (H) på **800 mm** från golvet.

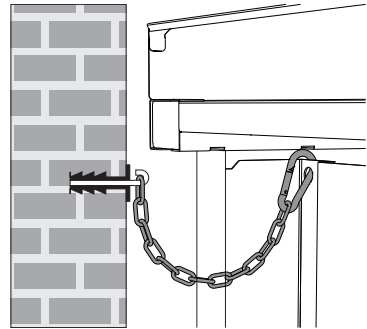


3. Fäst klämman vid kedjan.



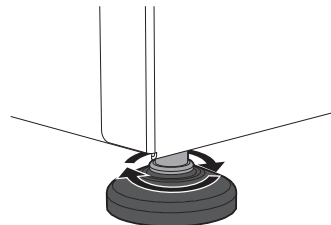
4. Fäst änden av kedjan vid pluggen med krok som fixerats i väggen.

5. Fäst till sist klämman i det särskilda hål som finns på apparatens baksida.



Positionering och inställning av apparaten

Inför el- och/eller gasanslutningen är det viktigt att man, för att öka stabiliteten, ser till att apparaten är korrekt nivellerad mot golvet. Skruva fast eller lossa stödfötterna på den nedre delen tills apparaten är stabil och nivellerad i förhållande till golvytan.





Installation

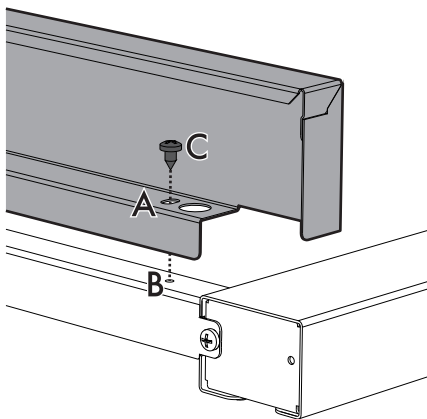
Montering av list



Medföljande list utgör en del av produkten och måste fästas vid apparaten innan denna installeras.

Listen ska alltid placeras och fästas korrekt på apparaten.

1. Placera listen på hällen och se till att hålen **A** är i linje med hålen **B**.



2. Fäst listen vid hällen genom att dra åt skruvarna **C**.

5.4 Elektrisk anslutning



Elektrisk spänning Fara för elektrisk stöt

- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Bär personlig skyddsutrustning.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- Använd värmetåliga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.

Allmän information

Kontrollera att egenskaperna för elnätet är lämpliga i förhållande till de värden som anges på dekalen.

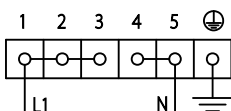
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

Dekalen får aldrig avlägsnas.

Sörj för jordning med hjälp av en kabel som är minst 20 mm längre än de andra.

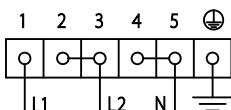
Apparaten får användas i följande lägen:

- **220-240 V 1N~**



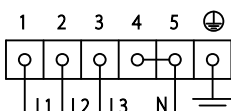
Kabel med **tre poler 3 x 6 mm²**.

- **380-415 V 2N~**



Kabel med **fyra poler 4 x 2,5 mm²**.

- **380-415 V 3N~**



Kabel med **fem poler 5 x 1,5 mm²**.



De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.



Matningskablar är dimensionerade med hänsyn till sammanlagringsfaktorn (i överensstämmelse med standard EN 60335-2-6).

Fast anslutning

Matningslinjen ska förses med en allpolig brytare som säkerställer frångkoppling från nätet, med ett kontaktmellanrum som garanterar en fullständig frångkoppling i enlighet med villkoren i

överspänningskategori III, i överensstämmelse med installationsreglerna.

Brytaren ska placeras i närheten av apparaten och på ett sådant sätt att man lätt kommer åt den.

Anslutning med kontakt och uttag

Kontrollera att kontakten och uttaget är av samma typ.

Undvik att använda adapterar eller shuntar eftersom de kan förorsaka överhettning och förbränning.

Provkörning

När installationen slutförts ska en kort provkörning göras. Om apparaten inte fungerar försäkra dig först om att anvisningarna följts korrekt, därefter koppla bort apparaten från elnätet och kontakta kundservice.



5.5 För installatören

- Kontakten ska vara lättåtkomlig efter installationen. Nätkabeln får inte vikas eller snurras.
- Apparaten ska installeras i enlighet med aktuella installationsscheman.
- Man får inte försöka att lossa eller belasta kopplingens gängade vinkeldel. Man riskerar då att skada denna del av apparaten vilket kan ogiltigförklara tillverkarens garanti.
- Använd vatten och tvål på alla kopplingar för att kontrollera om det förekommer gasläckor. Använd **INTE** öppen låga för att kontrollera om det förekommer läckage.
- Tänd alla brännare både enskilt och alla tillsammans för att kontrollera att gasventil, brännare och tändning fungerar korrekt.
- Vrid brännarnas vred till min. lågan och kontrollera att flaman är stabil. Gör detta på alla brännare, både enskilt och alla tillsammans.
- Om apparaten inte fungerar korrekt efter att alla kontroller utförts kontakta en lokal auktoriserad serviceverkstad.
- När apparaten installerats korrekt ber vi att ni informerar användaren om korrekt användningsmetod.