

Bästa kund,

Vi vill tacka dig för att du köpt Divina Cucina, en hushållsapparat ur serien Sicily is my love, signerat Smeg – Dolce&Gabbana.

Genom att välja denna apparat har du valt en produkt som förenar den kvalitet och teknik som kännetecknar Smegs produkter med den kreativitet och det hantverk som utmärker Dolce&Gabbana.

Dekorationen appliceras på produkten genom en kombination av en patenterad industriell process och en manuell procedur, och därför bör eventuella ojämnheter i bearbetningen betraktas som unika och utmärkande kännetecken.

1 Anvisningar	6
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	6
1.2 Tillverkarens ansvar	10
1.3 Apparatens syfte	11
1.4 Identifikationsdekal	11
1.5 Denna bruksanvisning	11
1.6 Bortskaffning	11
1.7 Så här läser du bruksanvisningen	12
2 Beskrivning	13
2.1 Allmän beskrivning	13
2.2 Spishäll	14
2.3 Kontrollpanel	14
2.4 Andra delar	15
2.5 Tillgängliga tillbehör	15
3 Användning	17
3.1 Spara energi	19
3.2 Användning av tillbehör	19
3.3 Användning av hällen	22
3.4 Användning av förvaringsutrymmet	23
3.5 Användning av ugnen	23
3.6 Råd vid tillagning	26
3.7 Programmeringsklocka	27
4 Rengöring och underhåll	32
4.1 Rengöring av spishällen	33
4.2 Rengöring av luckan	34
4.3 Rengöring av ugnen	36
4.4 Vapor Clean	38
4.5 Särskilt underhåll	40
5 Installation	42
5.1 Gaskopplingar	42
5.2 Anpassning till olika typer av gas	45
5.3 Placering	50
5.4 Elektrisk anslutning	56
5.5 För installatören	57

ÖVERSÄTTNING AV BRUKSANVISNING I ORIGINAL

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



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 försä 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.
- Kokkäril eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.



- Använd alltid kokkärl 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 dekorationluckor eller luckor med panel.
- Gasanslutningen ska utföras av behörig fackperson.



Anvisningar

- Vid anslutning med slangar ska man se till att slangarnas längd inte överskrider 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.
- 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.

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 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.



1.3 Apparatens 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.

1.4 Identifikationsdekal

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

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

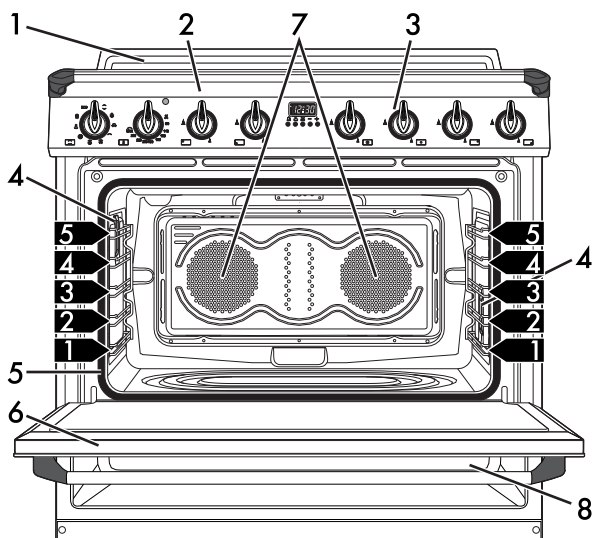
1. Serie anvisningar.

- Enskild anvisning.



2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



1 List

2 Spishäll

3 Kontrollpanel

4 Lampa

5 Tätningslist

6 Lucka

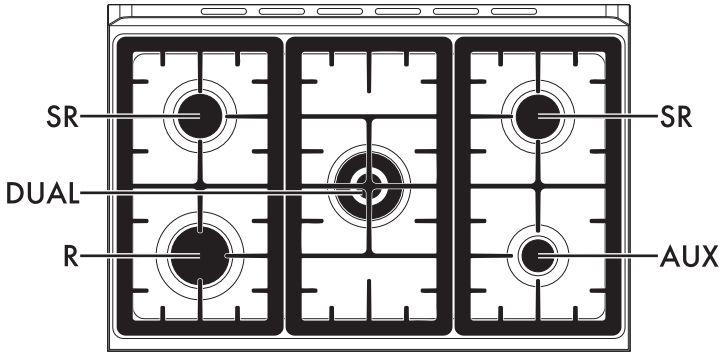
7 Fläkt

8 Förvaringsutrymme

1,2,3... Stödramar till galler/plåtar



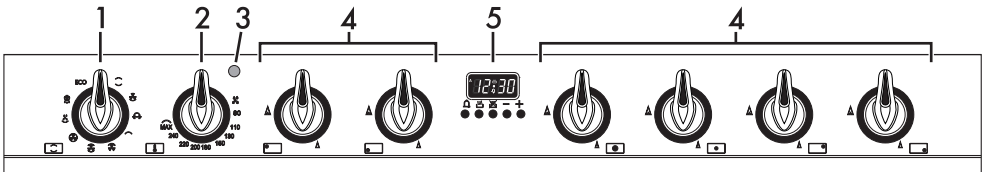
2.2 Spishäll



AUX = Reserv
SR = Halvsnabb

R = Snabb
DUAL = Extra snabb

2.3 Kontrollpanel



1 Funktionsvred

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

2 Temperaturvred

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




3 Indikeringslampa


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 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.

5 Programmeringsklocka

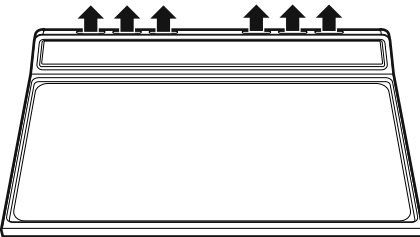
Används för att visa klockan och för att ställa in programmerade tillagningar och timern.

2.4 Andra delar

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.



Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.

Positioneringsnivåer

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

Inre belysning

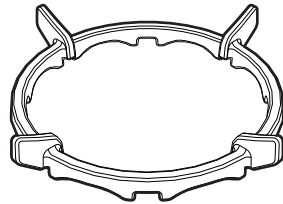
Apparatens inre belysning tänds:

- när luckan öppnas;
- när man startar en funktion, vilken som helst.

i Man kan inte stänga av den invändiga belysningen när luckan är öppen.

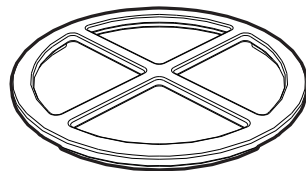
2.5 Tillgängliga tillbehör

Stödgaller wok



Används för wokpannor.

Stödgaller

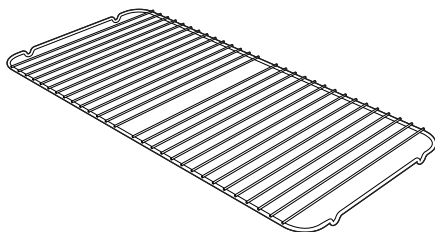


Används för små kärl.



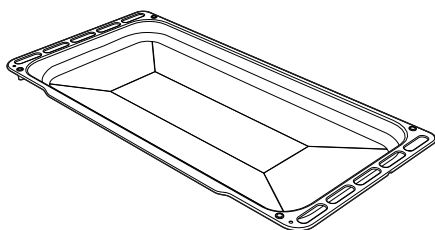
Beskrivning

Galler för ugnsplåt



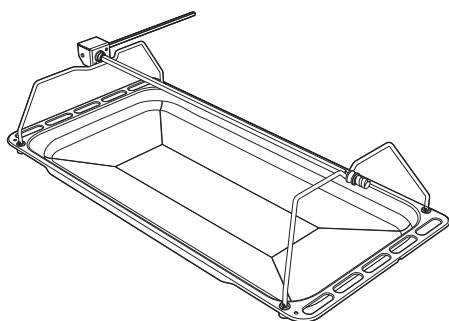
Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

Djup ugnsplåt



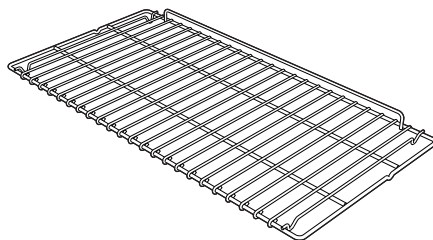
Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför och vid bakning av pajer, pizza och bakverk.

Grillspett



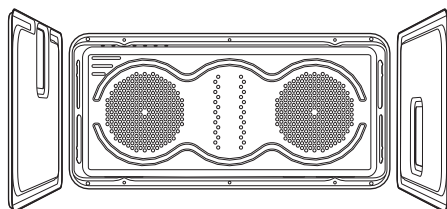
Används vid tillagning av kyckling och annan mat som kräver en jämn tillagning över hela ytan.

Galler



Används som stöd för ugnsgodis och dylikt.

Självrengörande paneler



Används för att absorbera rester av fett.



Alla tillbehör finns inte till alla modeller.



Tillbehör 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.



3 Användning

Anvisningar



Hög temperatur inne i ugnen 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 ugnen.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig ugnen 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.



Felaktig användning

Fara för brännskada

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



Hög temperatur inne i förvaringsutrymmet

Fara för brännskada

- Öppna aldrig förvaringsutrymmet när apparaten är igång eller fortfarande är varm.
- Föremålen inne i förvaringsutrymmet kan vara mycket varma efter att apparaten använts.
- Brännbart material, trasor eller papper får inte förvaras däri.



Felaktig användning

Risk för skador på ytor

- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Om man vill använda bakplåtspapper 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.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Kockärl och 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.



Hög temperatur inne i förvaringsutrymmet Fara för brand eller explosion

- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av apparaten.
- Använd eller lämna inte kvar brännbart material i närheten av apparaten 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 i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.

Försiktighetsåtgärder

Gasläckor kan orsaka explosion.

Om man känner gaslukt eller om det förekommer felfunktion för gasanordningen:

- Stäng omedelbart gastillförseln eller stäng ventilen till gastuben.
- Släck omedelbart alla öppna lågor och cigaretter.
- Aktivera inga strömbrytare eller apparater och dra inte ut några elkontakter. Använd inte telefoner eller mobiltelefoner inne i byggnaden.
- Öppna fönstren och vädra ut rummet.
- Kontakta kundservice eller gasleverantören.

Felfunktion

Samtliga nedanstående situationer ska hanteras som felfunktioner som måste åtgärdas:

- Brännarens platta gulnar.
- Köksredskapen skadas.
- Brännarna tänds inte som de ska.
- Det är svårt att få brännarna att förbli tända.
- Brännarna stängs av under användning.
- Gaskranarna är svår att vrida.

Om apparaten inte fungerar korrekt ska man kontakta en lokal auktoriserad serviceverkstad.

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 ugnen.
3. Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se 4 Rengöring och underhåll).
4. Värm upp den tomma ugnen till maximal temperatur för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

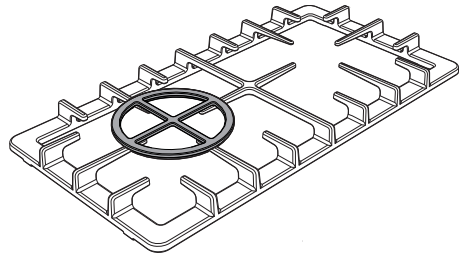
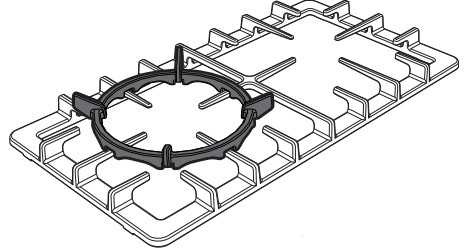
3.1 Spara energi

- Värm upp apparaten i förväg endast om det står så i receptet.
- Tina djupfrysade livsmedel innan du sätter in dem i ugnen om inget annat finns angivet på förpackningen.
- Vid flera tillagningar rekommenderar vi att livsmedlen tillagas direkt efter varandra för att utnyttja den ännu varma ugnen på bästa sätt.
- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
- 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.
- Håll alltid ugnen ren.

3.2 Användning av tillbehör

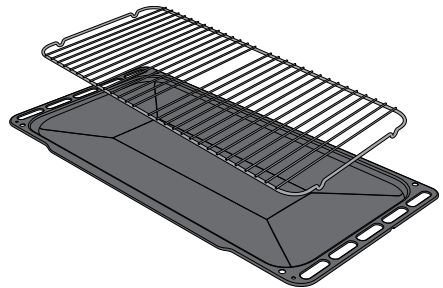
Stödgaller

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



Galler för ugnsplåt

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



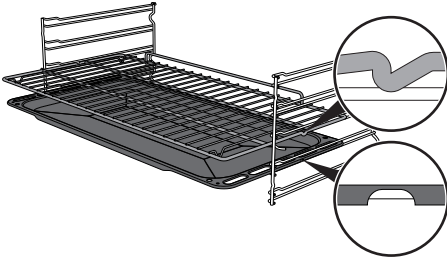


Användning

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 insida.



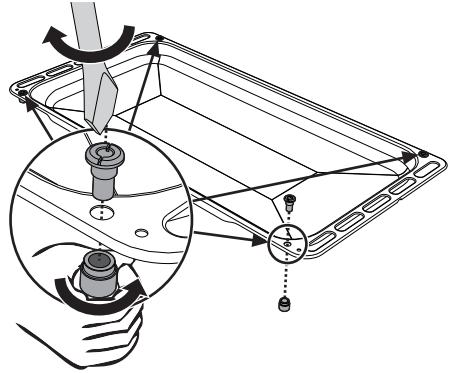
För försiktigt in gallren och plåtarna i ugnen så långt det går.



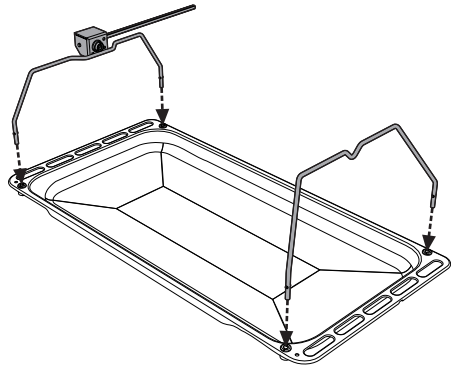
Rengör plåtarna innan du använder dem för första gången för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

Grillspett (endast på vissa modeller)

1. För in de 4 medföljande pluggarna i den djupa plåtens 4 hörnplacerade hål och skruva med hjälp av ett verktyg (till exempel en skruvmejsel) fast dem vid fästelementen.

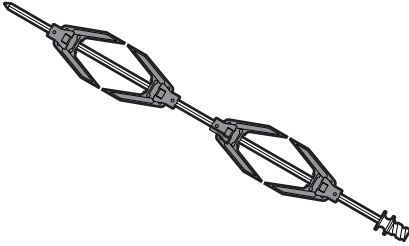


2. Placera grillspettets stöd i pluggarna, enligt vad som visas på bilden nedan.

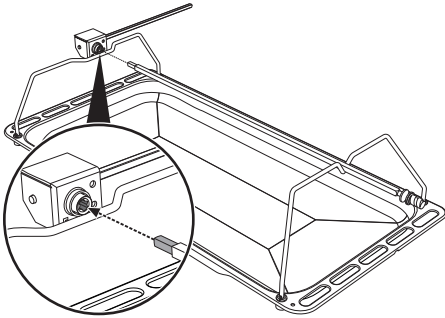




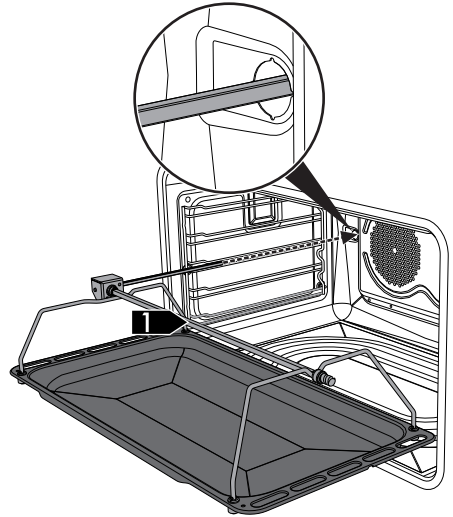
3. Använd den medföljande tången vid förberedelse av grillspettet. Man kan spärra tången med hjälp av fästskruvarna.



4. När man förberett grillspettet ska man placera det på tillhörande stöd. För in spetsen av grillspettet i den mekanism som sitter på det vänstra stödet, tills det tar stopp.




5. För in plåten vid ugnsrामens första nivå (se "Allmän beskrivning").
6. För in spetsen av grillspettet i den särskilda motorn som sitter till vänster på den bakre väggen inne i ugnen.



Dessa moment ska utföras med avstängd och kall ugn.



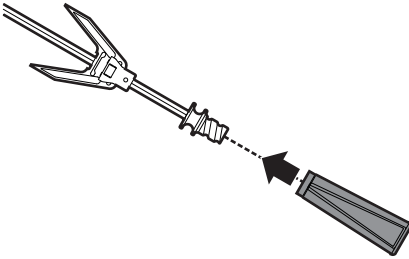
Användning

7. För att starta grillspettet ska man vrida funktionsvredet till läge  och ställa in en temperatur för tillagning med hjälp av temperaturvredet.



Man rekommenderas att hålla lite vatten i plåten för att undvika rökbildning.

8. När tillagningen har slutförts tar man ut plåten med grillspettet.
9. Använd det särskilda handtag som medföljer för att enkelt flytta grillspettet.




3.3 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.

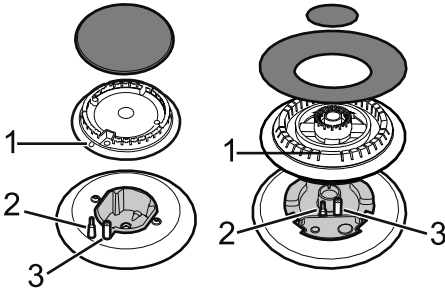


Om lågan slocknar av misstag finns det en säkerhetsmekanism som spärrar gastillförseln, även om kranen är öppen. Vrid vredet till  igen och vänta 60 sekunder innan du försöker tända lågan igen.



Rätt placering av brännarlock och flamspridare

Innan man tänd hällens brännare ska man kontrollera att flamspridarna är korrekt placerade tillsammans med tillhörande brännarlock. Se noga till att hålen i flamspridarna **1** hamnar rätt i förhållande till termoelementen **2** och tändstiften **3**.



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.



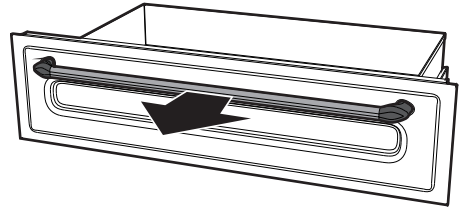
Kokkärlens diameter:

- **AUX:** 12 - 14 cm.
- **SR:** 16 - 24 cm.
- **R:** 18 - 26 cm.
- **DUAL:** 18 - 28 cm.

3.4 Användning av förvaringsutrymmet

Förvaringsutrymmet finns i spisens nedre del och kan användas för förvaring av kastruller eller metallföremål som behövs i samband med användning av apparaten.

- Dra handtaget mot dig för att öppna förvaringsutrymmet.




3.5 Användning av ugnen



Starta ugnen

För att starta ugnen:

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



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

Tryck samtidigt in knapparna  och  för att nollställa programmeringsklockan.



Lista över funktioner



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.



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.



Grill + grillspett

Grillspettet fungerar i kombination med det centrala grillelementet vilket ger en perfekt stekyta på maträtterna.



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

Luffflödet 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).



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).



Varmluft med fläkt

Kombinationen av fläkten och varmluftselementet (som är inbyggt 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.



Undervärme

Denna funktion som endast ger undervärme gör det möjligt att tillaga mat som kräver en högre bastemperatur utan att stekytan påverkas negativt. Perfekt för mjuka kakor, pajer och pizzor.



Snabbupptining

Snabbupptiningen främjas av en särskild fläkt som garanterar en jämn luftfördelning vid rumstemperatur inne i ugnen. Idealisk för alla maträtter.



Eco

Denna funktion lämpar sig särskilt bra för tillagning på en fals, med låg energiförbrukning.

Idealisk för tillagning av kött, fisk och grönsaker. Rekommenderas inte för livsmedel som ska jäsa.

För att få bästa möjliga energibesparing och för att minska tillagningstiderna rekommenderar vi att sätta in maten utan att värma upp ugnen innan.



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



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



Vapor Clean

Denna funktion underlättar rengöringen genom den ånga som genereras av en liten mängd vatten som hålls i de särskilda spår som finns i ugnens botten.





3.6 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).

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 grillfunktionen 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.

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.



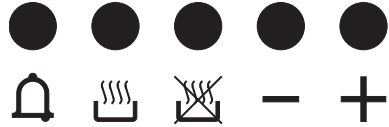
Råd vid upptining och jäsning






- Placera den frysta maten, utan förpackning, 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.

3.7 Programmeringsklocka




-  Knapp för minuträknare
-  Knapp för tillagningstid
-  Knapp för sluttid tillagning
-  Knapp för minskning av värde
-  Knapp för ökning av värde



- i** Se till att programmeringsklockan i samband med tillagning visar symbolen . I annat fall kan man inte starta ugnen.
- Tryck samtidigt in knapparna  och  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 samtidigt på knapparna  och . Pricken mellan timmar och minuter blinkar.
2. Ställ in tiden med hjälp av knapparna  eller . Håll knappen intryckt för att öka snabbare.
3. Tryck in knappen  eller vänta i 5 sekunder: Pricken mellan timmar och minuter slutar blinka.
4. Symbolen  på displayen visar att apparaten är redo att starta en tillagning.


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. När man har valt funktion och temperatur för tillagning trycker man på knappen . Displayen visar siffrorna  och symbolen  visas mellan antalet timmar och minuter.
2. Tryck på knapparna  eller  för att ställa in önskat antal minuter.
3. Vänta i cirka 5 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att aktivera funktionen. Displayen visar aktuellt klockslag tillsammans med symbolerna  och .
4. När tillagningen slutförts stängs värmeelementen av. Symbolen  försvinner från displayen, symbolen  blinkar och en ljudsignal aktiveras.
5. För att stänga av ljudsignalen trycker man på någon av programmeringsklockans knappar.



6. Tryck samtidigt in knapparna  och  för att nollställa programmeringsklockan.


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

 Använd knappen  för att visa kvarvarande tillagningstid efter att inställningen slutförts.



 För att nollställa de programmerade inställningarna trycker man samtidigt in knapparna  och  och stänger därefter manuellt av ugnen.



Programmerad tillagning

i 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 på knappen . Displayen visar summan av aktuellt klockslag och den tidigare inställda tillagningstiden.




3. Tryck på knapparna  eller  för att ställa in önskat antal minuter.

4. Vänta i cirka 5 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att aktivera funktionen. Displayen visar aktuellt klockslag tillsammans med symbolerna  och .

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

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

7. Tryck samtidigt in knapparna  och  för att nollställa programmeringsklockan.








 Använd knappen  för att visa kvarvarande tillagningstid efter att inställningen slutförts. Använd knappen  för att visa sluttiden för tillagning.



Timer med minuträknare

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


Timern med minuträknare kan aktiveras när som helst.

- Tryck på knappen . Displayen visar siffrorna  och indikeringslampan  blinkar mellan tidsangivelsens timmar och minuter.
- Tryck på knapparna  eller  för att ställa in önskat antal minuter.
- 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 .




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





Efter inställning av minuträknaren återgår displayen till att visa aktuellt klockslag. För att visa återstående tid trycker man på knappen .

Justering av ljudsignalens volym

Ljudsignalens volym kan varieras mellan 3 tonlägen. Medan ljudsignalen ljuder ska man trycka på knappen  för att ändra inställningen.

Radera inställda värden

Tryck samtidigt på knapparna  och  för att nollställa aktuella programinställningar.

Stäng sedan manuellt av ugnen om en tillagning pågår.



Indikativ tabell för tillagning

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)	
Lasagne	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50	
Pastagrätäng	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50	
Kalvstek	2	Varmluft/Statisk med fläkt	2	180 - 190	90 - 100	
Fläskkarré	2	Varmluft/Statisk med fläkt	2	180 - 190	70 - 80	
Korv	1,5	Grill med fläkt	4	MAX	15	
Rostbiff	1	Varmluft/Statisk med fläkt	2	200	40 - 45	
Ugnsstekt kanin	1,5	Varmluft	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkonbröst	3	Varmluft/Statisk med fläkt	2	180 - 190	110 - 120	
Fläskstek	2 - 3	Varmluft/Statisk med fläkt	2	180 - 190	170 - 180	
Ugnsstekt kyckling	1,2	Varmluft/Statisk med fläkt	2	180 - 190	65 - 70	
					Sida 1	Sida 2
Fläskkotletter	1,5	Grill med fläkt	4	MAX	15	5
Revbensspjäll	1,5	Grill med fläkt	4	MAX	10	10
Bacon	0,7	Grill	5	MAX	7	8
Fläskfilé	1,5	Grill med fläkt	4	MAX	10	5
Oxfilé	1	Grill	5	MAX	10	7
Laxöring	1,2	Varmluft/Statisk med fläkt	2	150 - 160	35 - 40	
Marulk	1,5	Varmluft/Statisk med fläkt	2	160	60 - 65	
Piggar	1,5	Varmluft/Statisk med fläkt	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Varmluft/Statisk med fläkt	2	MAX	8 - 9	
Bröd	1	Varmluft	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Varmluft/Statisk med fläkt	2	180 - 190	20 - 25	
Bundt kaka	1	Varmluft	2	160	55 - 60	
Bakelse	1	Varmluft	2	160	35 - 40	
Ricottapaj	1	Varmluft	2	160 - 170	55 - 60	
Fyllda tortellini	1	Varmluft/Statisk med fläkt	2	160	20 - 25	
Paradistårta	1,2	Varmluft	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Varmluft/Statisk med fläkt	2	180	80 - 90	
Socketkaka	1	Varmluft	2	150 - 160	55 - 60	
Risgrynspudding	1	Varmluft/Statisk med fläkt	2	160	55 - 60	
Brioche	0,6	Varmluft	2	160	30 - 35	

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



4 Rengöring och underhåll

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 till exempel 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.

Rengöring av ytorna

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

För att bevara ytbeklädnaden på er exklusiva apparat från

SMEG – DOLCE&GABBANA

Använd endast en mjuk och torr trasa vid normal rengöring av ytorna. Om det förekommer envisa rester eller om det krävs en djupare behandling för att återställa den särskilda ytbeklädnaden ska man fukta en mjuk trasa med vatten och stryka över ytan ett par gånger och sedan låta denna självtorka.

Vid envisa fläckar eller fläckar av fett/olja och andra typer av vätska (fruktjuice, kaffe, tomat) ska fläcken omedelbart avlägsnas med hjälp av en mjuk trasa och vatten. Om fläckarna inte försvinner, fukta en mjuk och torr trasa med vanligt rengöringsmedel för glas. Stryk sedan denna försiktigt över ytan och se till att rengöringen omfattar ett större område än det som utgörs av själva fläcken. Spruta inte rengöringsmedel direkt på fläcken som ska torkas bort.

Använd inte rengöringsmedel med slipande effekt eller som är frätande eller sura, och inte heller pulverprodukter, fläckborttagare, produkter i cremeform eller som är specifikt avsedda för rengöring av stål, ugn eller porslin. Använd inte sträva eller slipande trasor, svampar med slipande effekt eller i metall. Att använda produkter med slipande effekt kan orsaka permanenta skador på produktens yta.

4.1 Rengöring av spishällen

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.

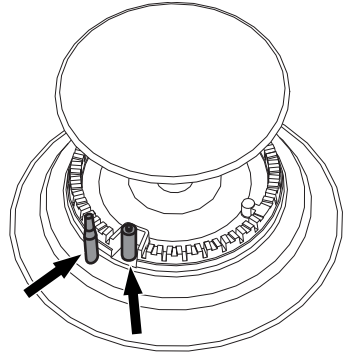
- **i** Eftersom gallren ständigt kommer i kontakt med lågan kan det hända att de emaljerade ytorna som utsätts för värme mattas med tiden. Detta är helt naturligt och äventyrar inte på något sätt komponentens funktion.

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.



Vred



Vid rengöring av vreden ska man inte använda starka produkter som innehåller alkohol, rengöringsmedel för stål eller glasputsmedel eftersom det kan orsaka bestående skador.

Vreden ska rengöras med en mjuk trasa som fuktats med ljummet vatten; därefter ska de noga torkas. De kan tas bort genom att man drar loss dem från deras plats.



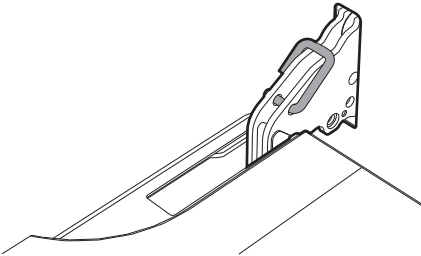
4.2 Rengöring av luckan

Demontering av luckan

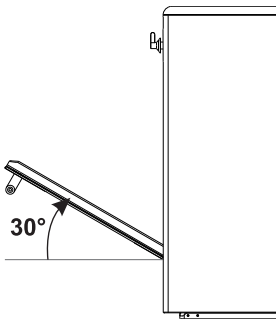
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduk.

Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

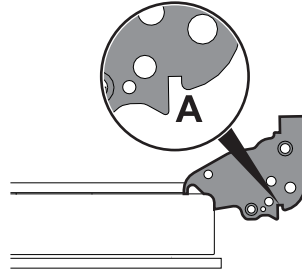
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



2. Ta tag i luckan på båda sidor med båda händerna och lyft den 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 spären **A** vilar helt i öppningarna. Sänk luckan och ta ut stiften ur gångjärnens hål när luckan är korrekt placerad.



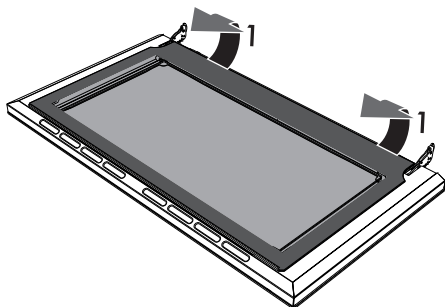
Rengöring av luckans glas

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

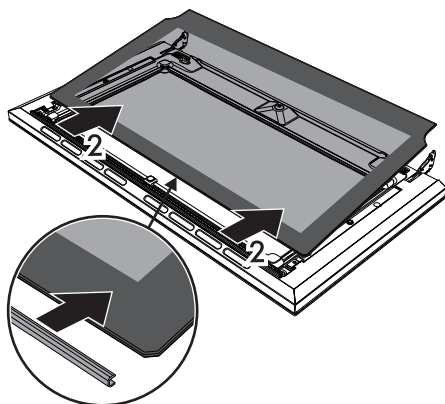
Demontering av de invändiga glasen

För att underlätta rengöring kan man ta av de invändiga glas som utgör själva luckan.

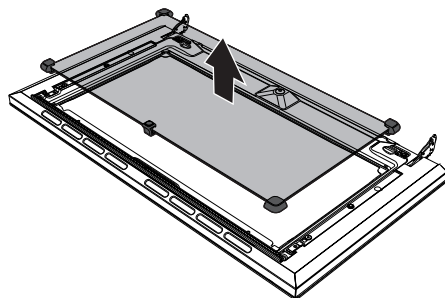
1. Öppna luckan.
2. Placera spärrarna i gångjärnens hål så att luckan inte kan stängas oavsiktligt.
3. Dra försiktigt det invändiga glasets bakre del uppåt i den rörelse som visas av pilarna (1).



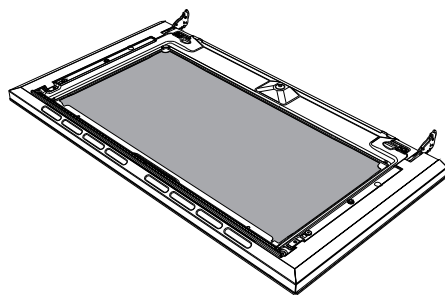
4. Dra loss det invändiga glasets främre del från den främre listen (2) så att det lossnar från luckan.



5. Avlägsna mellanglasets genom att lyfta det uppåt.



6. Rengör det utvändiga glasets samt de glas som avlägsnats tidigare. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man tvätta glaserna med en fuktad svamp och ett neutralt rengöringsmedel.



7. Efter rengöringsarbetet ska man sätta tillbaka mellanglasets på avsedd plats i luckan.
8. För att sätta tillbaka det invändiga glasets ska man föra in den övre delen i listan i luckan och sätta de 2 bakre stiften på plats genom att trycka lätt.



4.3 Rengöring av ugnen

För att hålla ugnen i gott skick bör man rengöra den regelbundet. Låt den svalna först.

Undvika att låta matrester torka fast inne i ugnen eftersom det kan skada beläggningen.

Ta ut alla lösa delar innan du påbörjar rengöringsarbetet.

För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av:

- Luckan;
- Stödramar till galler/plåtar;
- Tätningslisten.



Om specifikt avsedda rengöringsmedel används, bör man starta ugnen vid maximal temperatur och låta den gå i 15-20 minuter, i syfte att avlägsna eventuella rester.

Regenerering av självrengörande paneler (katalytisk rengöring)

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 den övre delen 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 de efter regenerationen monteras ner och diskas med ett neutralt diskmedel. Skölj och torka dem.
4. Montera tillbaka panelerna och ställ in ugnen till ventilerad funktion, vid 180°C, och kör en timme så att de torkar ordentligt.



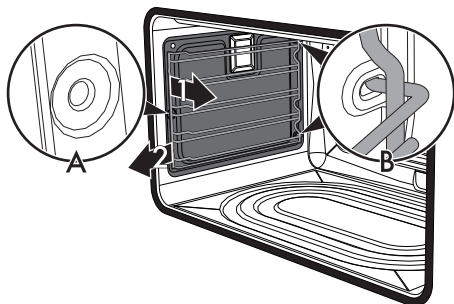
Man rekommenderas att köra en regenerering av de självrengörande panelerna var 15:e dag.

Avlägsna sidopaneler med självrengöring och stödramar för galler/plåtar

För att underlätta rengöring av sidodelarna ska man avlägsna sidopanelerna med självrengöring och stödramarna för galler/plåtar.

Gör såhär för att ta bort de sidopanelerna med självrengöring och stödramarna till galler/plåtar:

- För ramen in mot ugnen tills den lossnar från spärren **A**, ta sedan ut den från hållarna längst in i ugnen **B**. Den självrengörande sidopanelen är fäst vid stödramen för galler/plåtar.



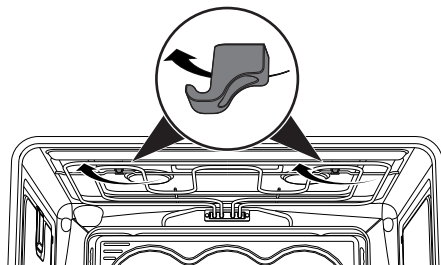
För att förhindra skador på ytorna ska man vara försiktig under utdragningen så att den självrengörande panelen inte lossnar från stödramen för galler och plåtar.

- När man har slutfört rengöringen ska man upprepa de moment som precis har beskrivits för att placera tillbaka de självrengörande panelerna och stödramarna till galler/plåtar.

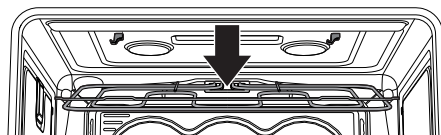
Rengöring av den övre delen (endast på vissa modeller)

Ugnen är försedd med ett vippande värmeelement vilket underlättar rengöringen av ugnens övre del.

1. Lyft det övre värmeelementet lätt och vrid spärrarna i 90° för att lossa värmeelementet.



2. Sänk försiktigt värmeelementet tills det stannar.



Felaktig användning
Risk för skador på apparaten

- Böj inte värmeelementet överdrivet mycket i samband med rengöring.
3. När rengöringsarbetet avslutats ska man sätta värmeelementet på plats igen och vrida spärrarna för att haka fast det.



Rengöring och underhåll

4.4 Vapor Clean

- Vapor Clean är ett halvautomatiskt rengöringsprogram som gör det enkelt att avlägsna smutsen. Tack vare denna procedur kan du mycket enkelt rengöra ugnens insida. Smutsen mjukas upp av värmen och vattenången vilket gör det lätt att torka bort den.



Felaktig användning Risk för skador på ytor

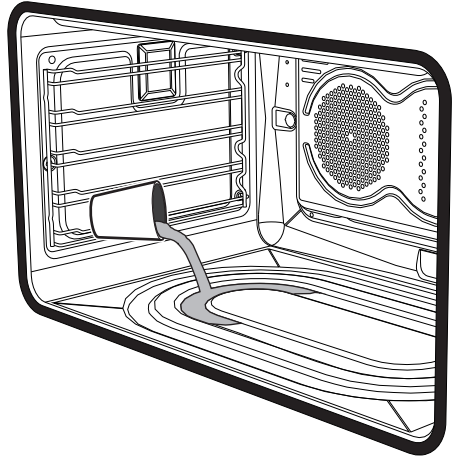
- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida.
- Ugnen ska vara kall under alla arbetsmoment som tillhör det halvautomatiska rengöringsprogrammet.

Förberedelser

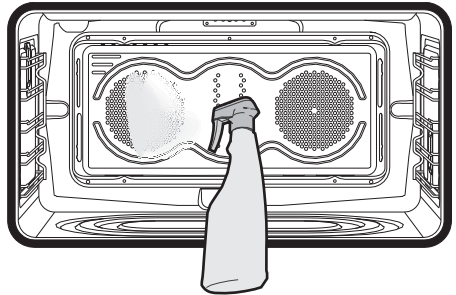
Innan man startar Vapor Clean:

- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.

- Häll i ca 40 ml vatten i plåten. Se noga till att det inte rinner ut från fördjupningen.



- Använd en sprayflaska och spraya ugnens insida med en blandning av vatten och diskmedel. Rikta strålen mot ugnens sidoväggar, tak, botten och skydd.





- Stäng luckan.



Rekommendationen är max 20 sprayningar.

Inställning av Vapor Clean

1. Ställ in en tillagningstid på 18 minuter med hjälp av programmeringsklockan.

2. Vrid funktionsvredet till symbolen  och temperaturvredet till symbolen .

Några sekunder efter att man tryckt på programmeringsklockans knappar startar rengöringsprogrammet Vapor Clean.

3. När rengöringsprogrammet Vapor Clean har slutförts inaktiverar timern ugnens värmeelement samtidigt som ljudsignalen aktiveras och siffrorna i displayens klockfält blinkar.

Efter att rengöringsprogrammet Vapor Clean avslutats

4. Öppna luckan och torka bort den smuts som lossnat med hjälp av en mikrofibertrasa.

5. Använd en icke slipande svamp med mässingstrådar för att avlägsna mer envisa beläggningar.

6. Om det finns rester av fett kan man använda särskilda ugnrensningssprodukter.

7. Torka upp resterna av vatten från ugnens insida.

Av hygieniska skäl och för att undvika att maten får en otrevlig odör rekommenderas man att torka ugnen genom att under ca 10 minuter köra ugnen med den ventilerade funktionen på 160 °C.



Det rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.



För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör luckan tas av.



4.5 Särskilt underhåll

Byte av glödlampa för invändig belysning



Delar under elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av apparatens eltillförsel.

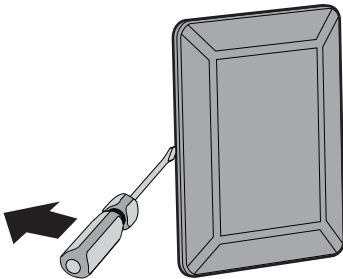


Ugnen är försedd med en lampa på 40W.

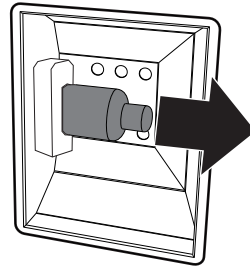
1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
2. Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en skruvmejsel).



Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

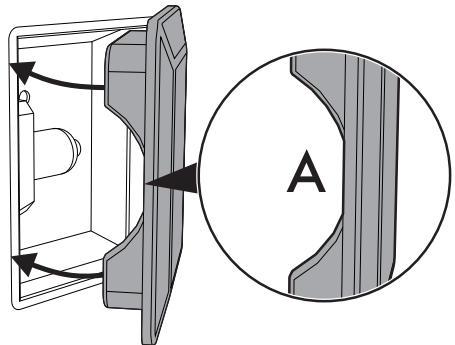


4. Skruva loss och avlägsna lampan.



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

5. Sätt i den nya lampan.
6. Montera skyddet igen. Se till att glasets inre formade del (A) är vänd mot luckan.

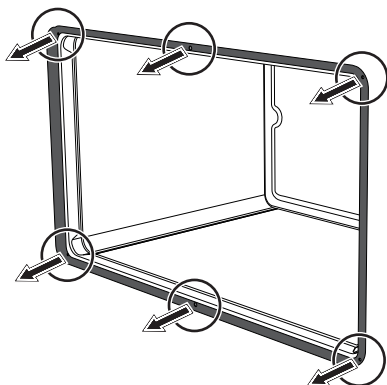


7. För in skyddet så långt det går så att det fastnar helt i lamphållaren.

Demontering och montering av tätningslisten

För att demontera tätningslisten:

- Lossa spärrarna vid de fyra hörnen och i mitten och dra tätningslisten utåt.



För att montera tätningslisten:

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

Råd för skötsel av tätningslisten

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

- För att hålla tätningslisten ren används en icke-slipande svamp och ljummet vatten.

Vad gör man om...

Apparaten inte fungerar:

- Brytaren är sönder: undersök säkringslådan och kontrollera att brytaren fungerar som den ska.
- Spänningsbortfall: kontrollera att apparatens indikeringslampor fungerar.

Gasbrännaren inte tänds:

- Spänningsbortfall eller fukt i brännarstiften: tänd gasbrännaren med tändare eller tändsticka.

Ugnen värmer inte:

- Säkring är sönder: kontrollera och byt vid behov ut brytaren.
- Funktionsvredet har inte ställts in: ställ in funktionsvredet.

Alla maträtter som tillagats i ugnen bränns vid snabbt:

- Termostaten är sönder: kontakta en behörig serviceverkstad.

Luckans glas immar igen när ugnen är varm:

- Detta är helt normalt och beror på temperaturskillnader: det påverkar inte ugnens prestanda.



Om problemet kvarstår eller andra typer av problem uppstår ska man kontakta närmsta serviceverkstad.



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.

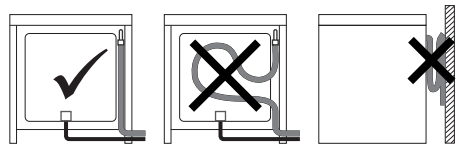
Allmän information

Anslutning till gasnätet kan ske med en stålslang utan fogar, i enlighet med föreskrifterna i gällande lagstiftning. Apparaten är inställd för metangas G20 (2H) med ett tryck på 20 mbar. För försörjning med andra typer av gaser se kapitel "5.2 Anpassning till olika typer av gas". Kopplingen vid gasintaget har en 1/2" utvärdig gänga (ISO 228-1).

Anslutning med gummislang

Kontrollera att följande krav uppfylls:

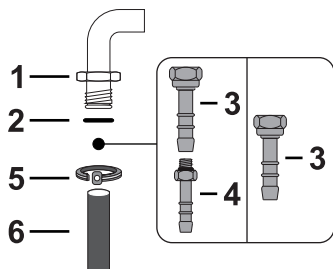
- Slangen ska vara fastsatt i slanghållaren med hjälp av slangklämmor;
- Inga delar av slangens får komma i kontakt med varma väggar (max. 50 °C);
- Det får inte finnas risk för att slangens dras ut eller spänns. Vidare får slangens inte vara veckad eller hopklämd;
- Slangen får inte komma i kontakt 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).



Skruva noga fast slanghållaren **3** vid gaskopplingen **1** (1/2" gänga ISO 228-1) på apparaten och placera packningen **2** mellan de två delarna. Beroende på diametern på den gasslang som används kan man även skriva fast slanghållaren **4** vid slanghållaren **3**. Efter att man skrivat fast slanghållaren/slanghållarna ska man trä på gasslangen **6** på slanghållaren och fästa den med slangklämman **5** vars egenskaper ska överensstämma med gällande föreskrifter.



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

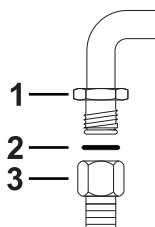


Den inre diametern för slangen ska vara 8 mm för flytande gas och 13 mm för metangas och stadsgas.

Anslutning med stålslang

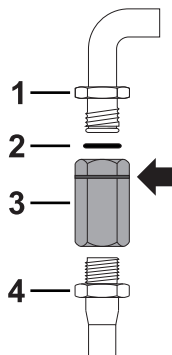
Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang utan fogar vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

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



Anslutning med stålslang med bajonettkoppling

Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang med bajonettkoppling vars egenskaper överensstämmer med BS. 609. Applicera isolerande material på gasslangens gänga **4** och skriva fast adaptorn **3**. Skriva fast spärren vid den rörliga kopplingen **1** på apparaten och placera den medföljande packningen **2** mellan dessa.

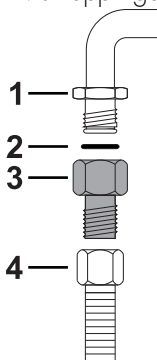




Anslutning med stålslang med konisk koppling

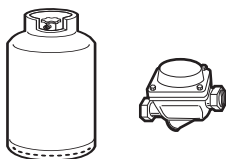
Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang utan fogar vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

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**.



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 "Gastyper och ursprungsland".

Ventilation av lokaler

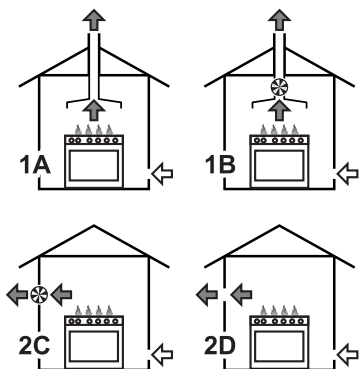
Apparaten får endast installeras i lokaler med fast ventilation enligt gällande föreskrifter. Det krävs en god cirkulation i lokalen där apparaten installeras för att uppnå en jämn gasförbrukning och en tillräcklig ventilation av lokalen. Storleken på luftintagen, som skyddas av galler, måste överensstämma 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.

Utsläpp av förbränningsprodukter

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 noga 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

↔ Luft

← Förbränningsprodukter

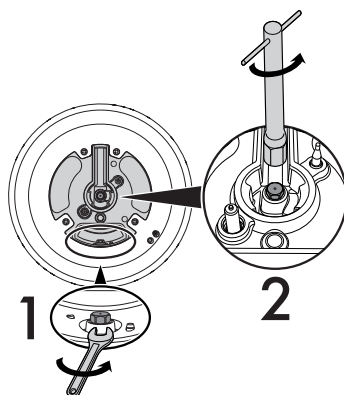
⊗ Elfläkt

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 ut munstyckena mot sådana som är lämpliga för den gas som ska användas (se Gastyper och ursprungsland).



1. Externt munstycke

2. Internt munstycke

3. Sätt tillbaka brännarna på korrekt plats.

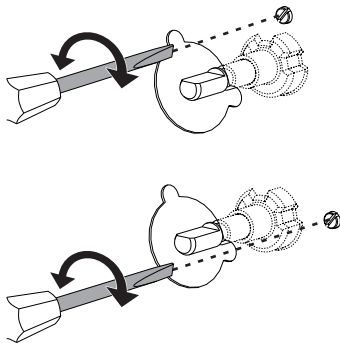


Installation

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.



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				•	•								
10 Stadsgas G110													
G110 8 mbar	•								•		•		



Beroende på installationsland kan de typer av gaser som finns tillgängliga variera. Se numret i rubriken för att via "Gastyper och ursprungsland" erhålla korrekta värden.



Installation

Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken

1 Metangas G20	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	2.9	0.9	4.10
Munstyckets diameter (1/100 mm)	72	97	115	70	150
Förkammare (tryckt på munstycket)	(X)	(Z)	(Y)	(H1)	(H3)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	400	1200
2 Metangas G20	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Nominell termisk effekt (kW)	1.1	1.8	2.9	0.9	4.10
Munstyckets diameter (1/100 mm)	72	94	110	65	145
Förkammare (tryckt på munstycket)	(X)	(Z)	(H8)	(H1)	(H3)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	400	1200
3 Metangas G25	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	2.9	0.9	4.10
Munstyckets diameter (1/100 mm)	72	94	121	68	142
Förkammare (tryckt på munstycket)	(F1)	(Y)	(F2)	(F1)	(F3)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	400	1200
4 Metangas G25.1	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Nominell termisk effekt (kW)	1.1	1.8	3.0	0.9	4.0
Munstyckets diameter (1/100 mm)	77	100	134	72	148
Förkammare (tryckt på munstycket)	(F1)	(Z)	(F3)	(H1)	(F3)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	400	1200
5 Metangas G25	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	2.9	0.9	3.8
Munstyckets diameter (1/100 mm)	77	100	134	72	165
Förkammare (tryckt på munstycket)	(F1)	(Y)	(F3)	(F1)	(H3)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	400	1200
6 Metangas G2.350	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.75	2.9	0.9	3.2
Munstyckets diameter (1/100 mm)	94	120	165	91	180
Förkammare (tryckt på munstycket)	(Z)	(Y)	(F3)	(Y)	(H4)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	400	1200



7 Flytande gas G30/31	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	3.0	0.9	3.8
Munstyckets diameter (1/100 mm)	50	65	85	44	96
Förkammare (tryckt på munstycket)	-	-	-	-	-
Reducerad effekt (W)	400	500	800	400	1300
Nominell effekt G30 (g/h)	73	131	218	65	276
Nominell effekt G31 (g/h)	71	129	214	64	271
8 Flytande gas G30/31	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Nominell termisk effekt (kW)	1.1	1.9	3.0	0.8	3.9
Munstyckets diameter (1/100 mm)	50	65	81	42	93
Förkammare (tryckt på munstycket)	-	-	-	-	-
Reducerad effekt (W)	450	550	900	450	1500
Nominell effekt G30 (g/h)	80	138	218	58	284
Nominell effekt G31 (g/h)	79	136	214	57	279
9 Flytande gas G30/31	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	3.0	1.0	3.9
Munstyckets diameter (1/100 mm)	43	58	74	43	75
Förkammare (tryckt på munstycket)	(H2)	(M)	(Z)	(H2)	(S1)
Reducerad effekt (W)	400	500	1000	400	1500
Nominell effekt G30 (g/h)	73	131	218	73	284
Nominell effekt G31 (g/h)	71	129	214	71	279
10 Stadsgas G110	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.75	2.8	1.0	3.2
Munstyckets diameter (1/100 mm)	145	185	260	145	300
Förkammare (tryckt på munstycket)	(/8)	(/2)	(/3)	(0040)	(0190)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	400	1000

De munstycken som ej medföljer finns tillgängliga via behöriga serviceverkstäder.



Installation

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

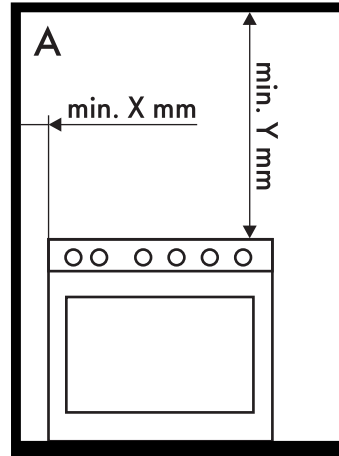
- Fanér, lim eller plastbeklädnad på intilliggande möbler måste vara värmebeständigt (inte understigande 90°C).

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

Avståndet mellan väggskåp som placeras ovanför arbetsytan och själva apparaten ska vara minst **Y** mm. Om en köksfläkt ska installeras ovanför hällen kontrollera fläktens bruksanvisning för att garantera att man respekterar korrekta avstånd.

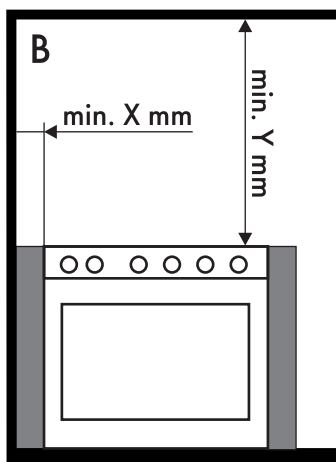
X	150 mm
Y	750 mm

Denna apparat tillhör, beroende på installationstyp, följande kategorier:

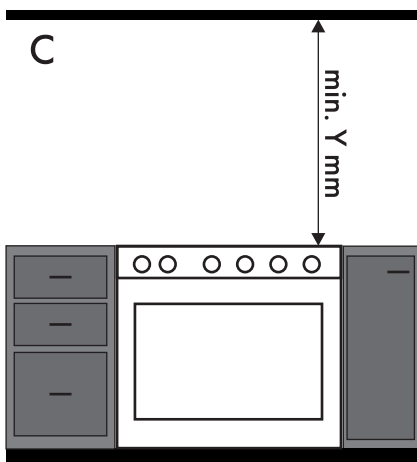


A - Kategori 1

(Fri installation av apparat)

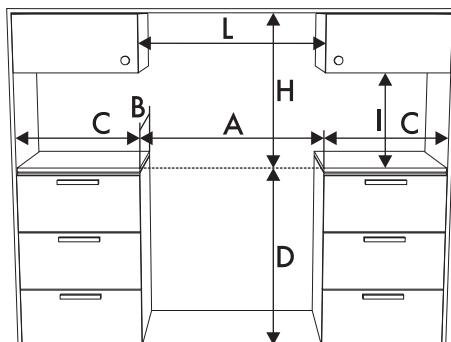


B - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)



C - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)

Apparatens totalmått



A	900 mm
B	600 mm
C¹	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	400 mm
L²	900 mm

¹ Minsta avstånd från sidoväggar eller annat brännbart material.

² Minsta bredd för skåpet (=A).



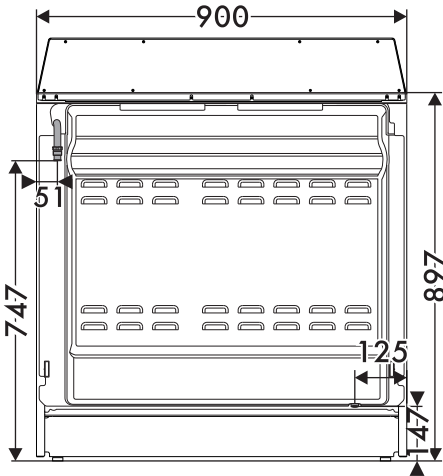
Apparaten ska installeras av en behörig tekniker och enligt gällande föreskrifter.



Installation

Apparatens mått

Placering av gas- och elledningar.



Positionering och nivellering



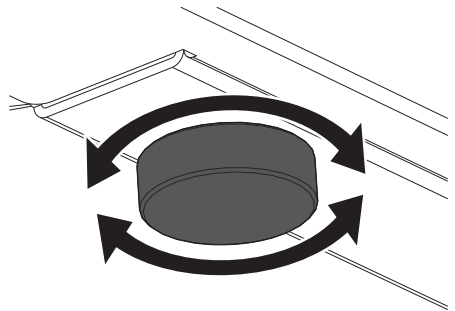
Tung apparat

Risk för skador på apparaten

- Montera först de främre stödfötterna och sedan de bakre.

För att erhålla ordentlig stabilitet måste apparaten vara korrekt nivellerad i förhållande till golvet.

- När man genomfört gasanslutning och elektrisk anslutning ska man dra åt eller lossa stödfoten tills apparaten är nivellerad och står stabilt på golvet.



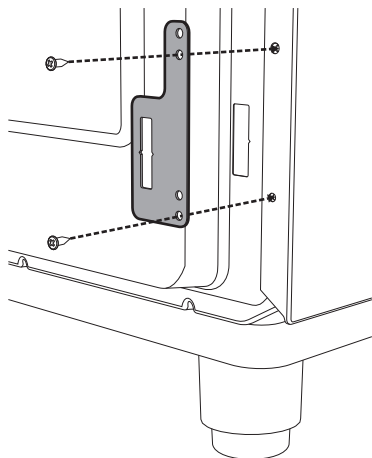


Fixering med byglar vid vägg

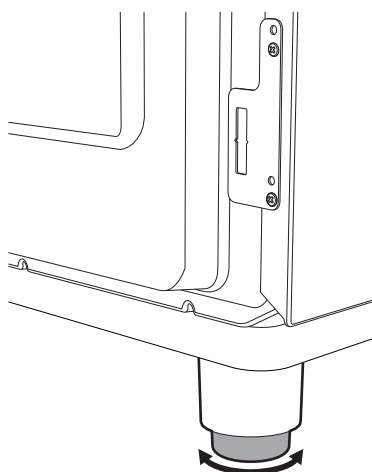


För att undvika att apparaten tippas över måste stabiliseringsanordningarna installeras.

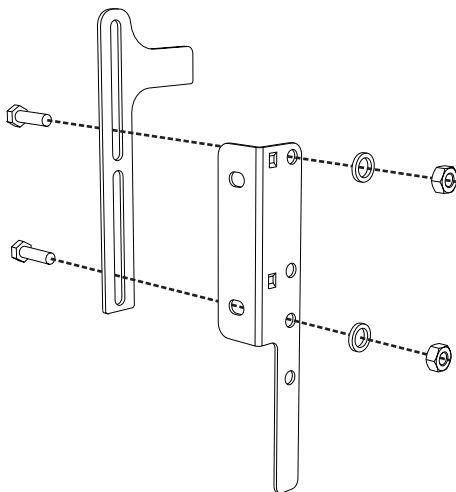
1. Skruva fast plattan för fixering vid väggen på baksidan av apparaten.



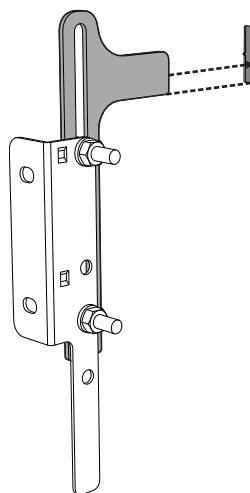
2. Reglera höjden för de fyra stödfötterna.



3. Montera beslaget för förankring.



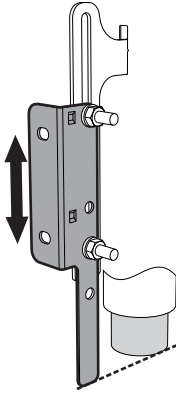
4. Rikta in beslaget i linje med den utskurna delen av plattan för fixering vid väggen.



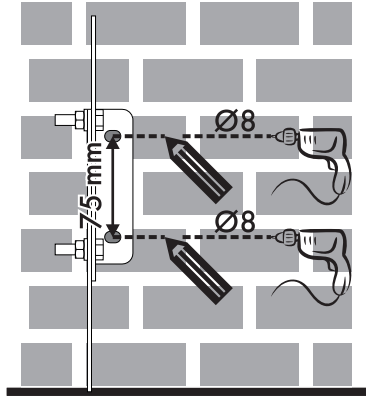


Installation

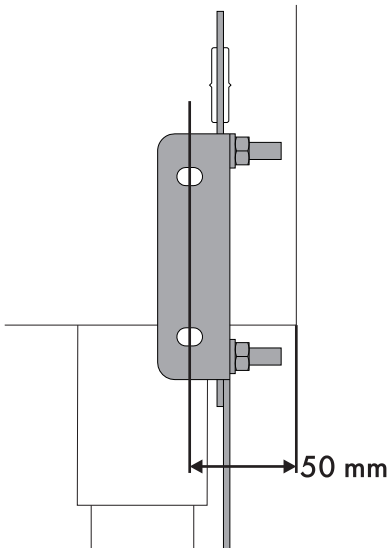
5. Rikta in beslaget i linje med golvet och dra åt skruvarna för att fixera måtten.



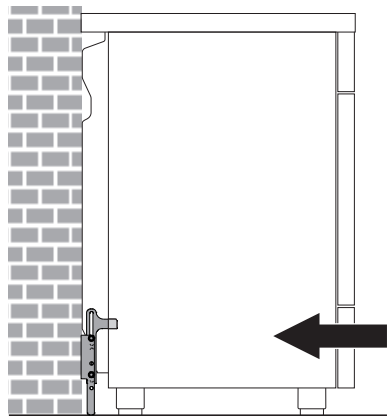
7. Flytta beslaget till väggen och markera positionen för de hål som ska göras i väggen.



6. Beakta avståndet på 50 mm från apparatens sida till beslagets hål.



8. Efter att hålen borrats i väggen används pluggarna med skruvar för att fixera beslaget vid väggen.
9. Skjut spisen mot väggen och för samtidigt in beslaget i plattan som har fixerats vid den bakre delen av apparaten.



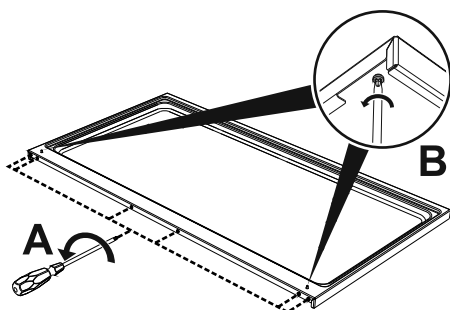


Montering av list

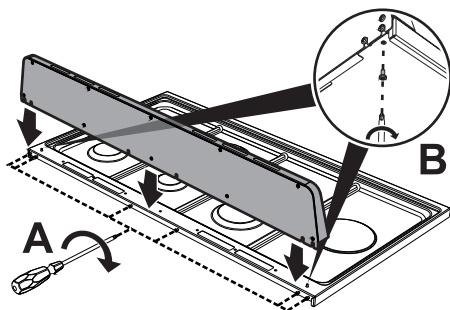
- i** Medföljande list utgör en del av produkten och måste fästas vid apparaten innan denna installeras.

Listen ska alltid placeras och fästas korrekt på apparaten.

1. Lossa de 6 skruvarna som sitter på hällens baksida (**A**) och skruva loss de 2 skruvarna (**B**) som sitter på sidan av listan.



2. Placera listen på hällen. Se till att de 6 nedre hålen i listen hamnar rätt i förhållande till de 6 skruvarna på hällens baksida som tidigare lossats.
3. Skruva fast de 6 skruvarna på hällens baksida (**A**) och skruva fast de 2 skruvarna (**B**) under täckplåten för att fixera listan.

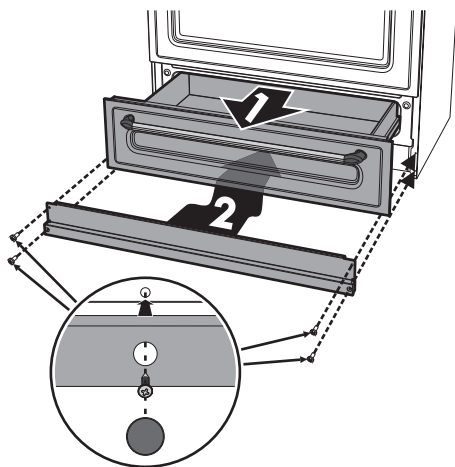


Montering av sockel

- i** Medföljande sockel utgör en del av produkten och man måste fästa den vid apparaten innan denna installeras.

Sockeln ska placeras och fixeras korrekt på apparaten.

1. Placera sockeln vid apparatens nedre, främre del.



2. Placera sockeln vid apparatens nedre, främre del.
3. Skruva fast de fyra sidoplacerade skruvarna för att fixera sockeln vid apparaten.
4. Täck över hålen i sockeln med de pluggar som medföljer.



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.

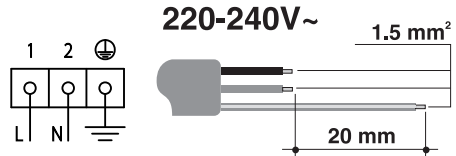
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

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 1,5 mm²**.

- De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.

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

Fast anslutning

Anordningens matningsledning ska förses med en allpolig brytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm, i enlighet 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 adapttrar eller shuntar eftersom de kan förorsaka överhettning och förbränning.



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 flammen är stabil. Gör detta på alla brännare, både enskilt och alla tillsammans.
- Om apparaten inte fungerar korrekt efter att alla kontroller utförts kontaktas en lokal auktoriserad serviceverkstad.
- När apparaten installerats korrekt ber vi att ni informerar användaren om korrekt användningsmetod.