

1 Anvisningar	4
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Tillverkarens ansvar	8
1.3 Apparatens syfte	9
1.4 Identifikationsdekal	9
1.5 Denna bruksanvisning	9
1.6 Bortskaffning	9
1.7 Så här läser du bruksanvisningen	10
1.8 Spara energi	11
2 Beskrivning	12
2.1 Allmän beskrivning	12
2.2 Spishäll	13
2.3 Kontrollpanel	13
2.4 Andra delar	14
2.5 Tillgängliga tillbehör	15
3 Användning	17
3.1 Användning av tillbehör	19
3.2 Användning av hällen	19
3.3 Användning av förvaringsutrymmet	20
3.4 Användning av ugnarna	21
3.5 Programmeringsklocka	25
4 Rengöring och underhåll	31
4.1 Rengöring av ytorna	31
4.2 Rengöring av hällen	32
4.3 Rengöring av luckan	33
4.4 Rengöring av ugnarna	35
4.5 Vapor Clean	36
4.6 Särskilt underhåll	38
5 Installation	40
5.1 Gasanslutning	40
5.2 Anpassning till olika typer av gas	43
5.3 Placering	48
5.4 Elektrisk anslutning	53
5.5 Anvisningar för installatören	55

ÖVERSÄTTNING AV ORIGINALANVISNINGAR

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. Håll barn på avstånd från apparaten.
- 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 endast använda denna apparat under förutsättning att de övervakas eller noga instruerats angående en säker användning av apparaten och förutsatt att de förstår eventuella risker som är förbundna med användningen.
- 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.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas hela tiden.
- 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.
- Placera inga metallföremål, som bestick eller husgeråd, på spishällens yta när den används eftersom de kan överhettas.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.



- Under tillagningen ska ugnsluckan vara stängd.
- 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.
- Stäng av apparaten efter användning.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- **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.**
- **UTFÖR INGA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.**
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska personlig skyddsutrustning bäras.
- 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.
- Om nätkabeln skadas ska man för att undvika fara omedelbart kontakta den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.

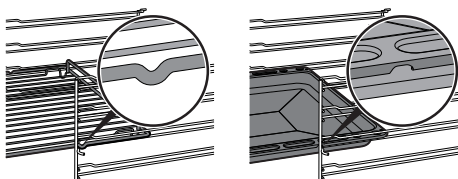
Skador på apparaten

- Använd inte aggressiva slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas eftersom det kan repa ytan och göra att glaset splittras.
- Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.



Anvisningar

- Sitt inte på apparaten.
- 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 bakre parti.



- Lämnar inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan leda till överhettning och att fett och olja tar eld. Var ytterst försiktig
- Brandrisk: Placera inga föremål på spishällen.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av ugnen.
- APPARATEN FÅR ALDRIG ANVÄNDAS FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.
- Använd inte kärl eller behållare av plast vid tillagning av mat.
- Sätt inte in stängda burkar eller behållare 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 kokkäril med jämn och plan botten.
- Om det kokar över eller rinner över, torka bort vätskan från spishällen.
- Var noga att inte hälla ut sura ämnen på hällen, som t.ex. citronsaft eller vinäger.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.



- Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på tända kokzoner.
- 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).
- 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.

Installation

- DENNA APPARAT **FÅR INTE INSTALLERAS PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.**
- Denna apparat 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 paneler.
- Kontrollera före installationen att de lokala distributionsförhållandena (gastyp och gastryck) och apparatens inställning är kompatibla.
- Denna apparat är inte ansluten till ett system för utsläpp av förbränningsprodukter. Den ska installeras och anslutas i enlighet med gällande installationsföreskrifter. Observera samtliga krav gällande ventilationen.



Anvisningar

- Inställningsvillkoren för denna hushållsapparat finns angivna på etiketten för gasinställning.
- 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.
- När installationen är avslutad kontrollera att det inte förekommer läckage. Använd en tvällösning - 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 värmeståliga 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.
- Man ska inte stödja sig mot eller sitta på apparatens lucka när den är öppen.
- Se noga till att inga föremål fastnar i ugnsluckan.

1.2 Tillverkarens ansvar

Tillverkaren avsägar 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 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.

1.4 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, som överensstämmer med kraven i det europeiska direktivet om elektriskt och elektroniskt avfall WEEE (2012/19/EU), ska kasseras separat från annat avfall när den nått slutet på sin livstid. 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.
- Stäng av apparatens eltillförsel.



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 denna bruksanvisning, om säkerhet och om slutgiltigt bortskaffning.

Beskrivning



Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.

Användning



Information om användning av apparaten och dess tillbehör.

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.



1.8 Spara energi

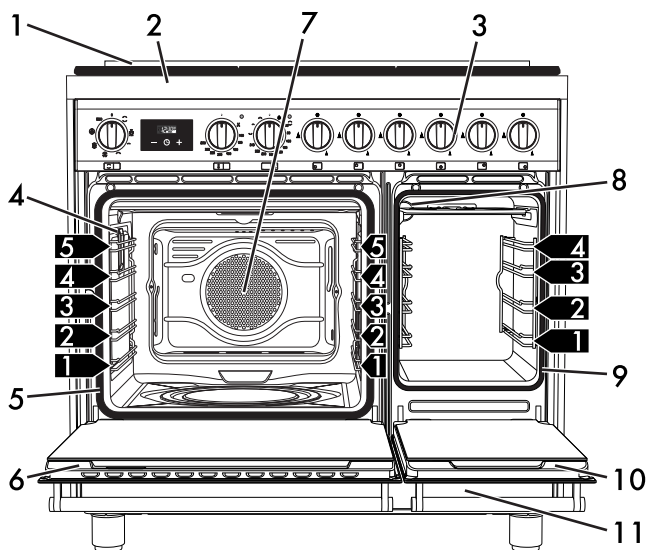
- Värm upp apparaten i förväg endast om det står så i receptet.
- Tina djupfrysta livsmedel innan du sätter in dem i ugnen om inget annat finns angivet på förpackningen.
- Vid flera tillagningar rekommenderar vi att livsmedlen tillagas direkt efter varandra för att utnyttja den ännu varma ugnen på bästa 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.



Beskrivning

2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



1 List

2 Spishäll

3 Kontrollpanel

4 Huvudugns lampa

5 Huvudugns tätning

6 Huvudugns lucka

7 Fläkt huvudugn

8 Extraugns lampa

9 Extraugns tätning

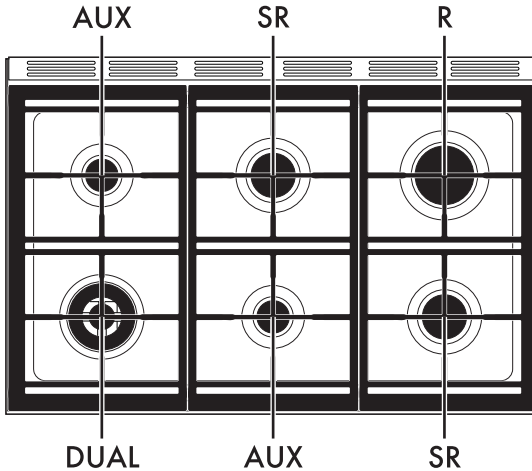
10 Extraugns lucka

11 Förvaringsutrymme

1,2,3... Stödramar till galler/plåtar



2.2 Spishäll



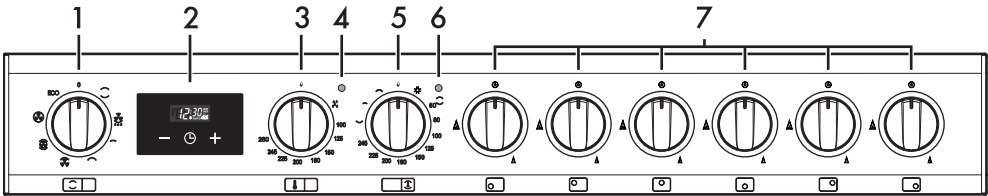
AUX = Reservbrännare

SR = Halvsnabb brännare

R = Snabb brännare

DUAL = Extra snabb brännare

2.3 Kontrollpanel



1 Funktionsvred huvudugn

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

2 Programmeringsklocka

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

3 Temperaturvred huvudugn

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

4 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.



Beskrivning

5 Temperatur-/funktionsvred extraugn





Lampan inne i ugnen tänds varvid grillelementen och undervärmen aktiveras vid en temperatur som kan ställas in till mellan ett minimum på 50 °C och ett maximum på 245 °C.

Vid den högsta temperaturen kan man även välja olika funktioner för att optimera specifika typer av tillagning.

6 Indikeringslampa extraugn

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.

7 Vred till spishällens brännare

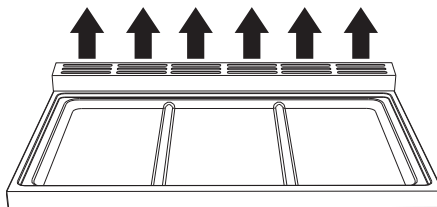
Används för att tända och reglera hällens brännare. Tryck in och vrid vreden moturs till värdet  för att tända motsvarande brännare. Vrid vreden till ett läge mellan maximal  och minimal  effekt för att reglera lågan. Vrid tillbaka vreden till läge  för att stänga av brännarna.

2.4 Andra delar

Falsar

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 lufflöde 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.

Inre belysning

Apparatens inre belysning tänds:
(huvudugn)


- när luckan öppnas;
- när man väljer någon av ugnens funktioner, med undantag av funktionen

ECO



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

(hjälpugn)

- När hjälpugnens temperatur-/funktionsvred vrids till symbolen  eller till någon av funktionerna.



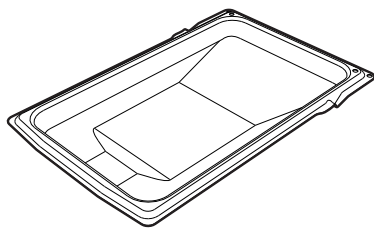
2.5 Tillgängliga tillbehör



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

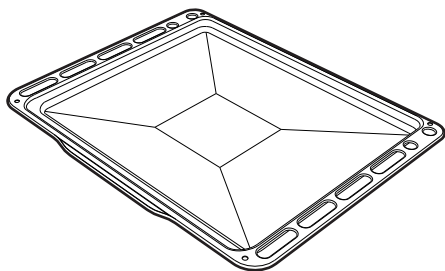


De originaltillbehör som medföljer eller som finns som tillval kan beställas från behöriga serviceverkstäder. Använd endast tillverkarens originaltillbehör.



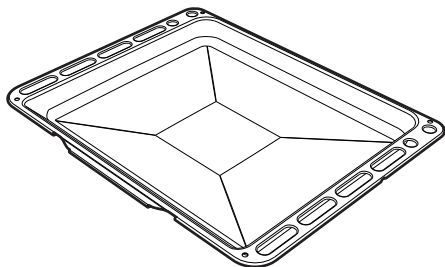
Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför och vid bakning av pajer, pizza och bakverk.

Plåt

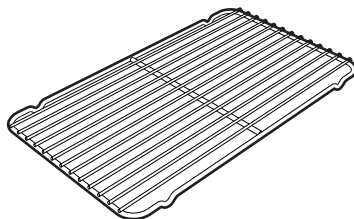
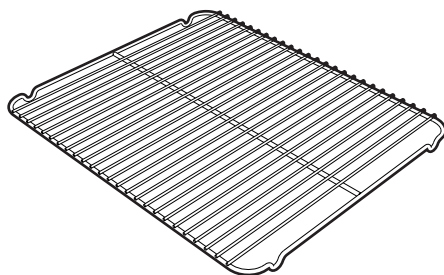


Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför.

Djup ugnsplåt



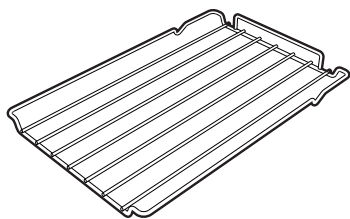
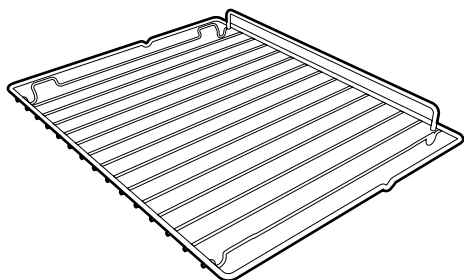
Galler för ugnsplåt



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

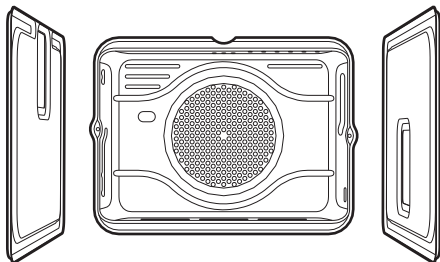


Galler



Används som stöd för ugn formar och dylikt.

Självrengörande paneler



Används för att absorbera rester av fett.



3 Användning



Hög temperatur inne i ugnen vid användning

Fara för brännskada

- Under tillagningen ska ugnsluckan vara stängd.
- 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 brännarlock.
- 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.



Användning



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 av plast vid tillagning av mat.
- Sätt in inte stängda burkar eller behållare i ugnen.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fett eller olja.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagning.

Gasläckor kan orsaka explosion.

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

- Stäng omedelbart av 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.
- Gasventilerna är svåra att vrida.

Om apparaten inte fungerar korrekt kontakta en lokal auktoriserad serviceverkstad.

Första användningstillfället

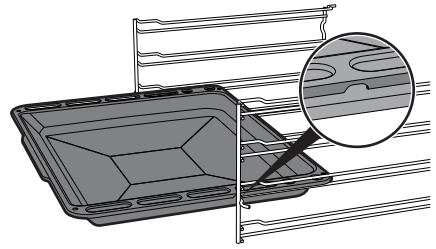
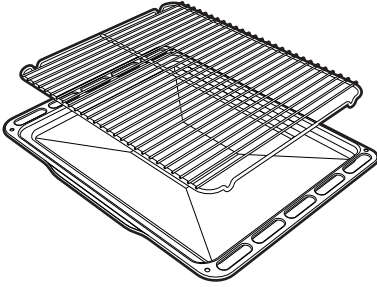
1. Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens in- och utsida samt från tillbehören.
2. Avlägsna eventuella etiketter (förutom dekalen med tekniska data) från tillbehören och ugnarna.
3. Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se 4 Rengöring och underhåll).
4. Värm upp den tomma ugnen till maximal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



3.1 Användning av tillbehör

Galler för ugnsplåt

Gallret ska sättas i plåten. Man kan därmed samla upp fett som frigörs från den mat som tillagas.



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

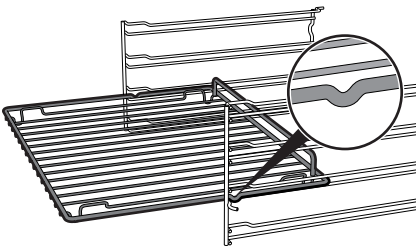


Rengör plåtarna innan du använder dem för första gången för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

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.



3.2 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. När man tänt ugnen ska man hålla vredet intryckt under ett par sekunder så att värmeelementet hinner bli varmt. Det kan hända att brännaren slocknar när du släpper vredet, vilket innebär att termoelementet inte värmts upp tillräckligt.



Användning

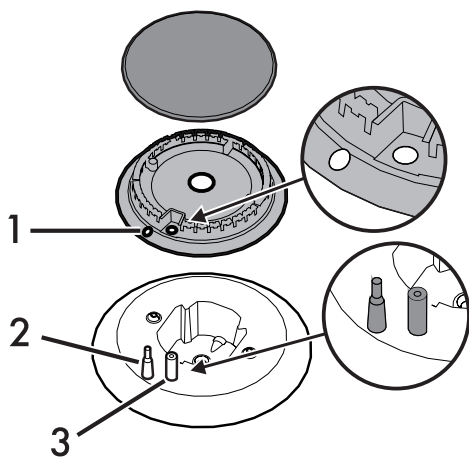
Vänta en liten stund innan du försöker igen. Håll vredet intryckt längre.



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



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.

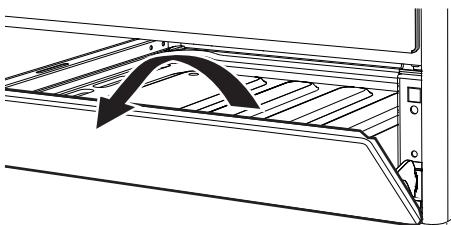


Kokkärlens diameter:

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

3.3 Användning av förvaringsutrymmet

Förvaringsutrymmet finns längst ned på spisen. Dra handtaget mot dig för att komma åt det. Utrymmet kan användas för förvaring av kastruller och metallföremål som används till apparaten.





3.4 Användning av ugnarna

Starta huvudugnen



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

Funktioner i huvudugn



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.



Liten grill

Denna funktion gör det möjligt att med hjälp av den värme som frigörs från det centrala värmeelementet grilla små bitar kött eller fisk eller tillaga grillspett, toast och olika grillade grönsaker.



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

Den luftcirkulation fläkten åstadkommer gör att värmen som genereras av grillen blir mjukare och ger en optimal grillning även av tjocka stycken. Idealisk för stora köttbitar (t.ex. fläskstek).



Turbo

Kombinationen av varmluft och den traditionella funktionen gör att du kan tillaga rätterna extremt snabbt och effektivt på flera nivåer, utan att blanda lukter eller smaker. Idealisk för stora mängder mat som kräver en intensiv tillagning.



Användning



Fläkt med varmluftselement

Kombinationen av fläkten och varmluftselementet (som är inbyggt i ugnens bakre del) gör att man kan tillaga olika rätter på flera falsar, 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

Eco

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

Den rekommenderas för alla typer av livsmedel utom sådana som kan skapa mycket fukt (exempelvis grönsaker).

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.



ECO-funktionen är en skonsam tillagningsfunktion som rekommenderas för tillagningar som inte kräver temperaturer över 210 °C. För tillagning vid högre temperaturer rekommenderar vi att välja en annan funktion.



Vapor Clean

Denna funktion underlättar rengöringen tack vare ånga som genereras av en liten mängd vatten som hålls i det särskilda spåret som finns i ugnens botten. (se kapitel "Rengöring och underhåll")

Starta extraugnen



Vrid temperatur-/funktionsvredet till önskad temperatur, mellan 50 °C och 245 °C, eller till önskad funktion (vid den högsta temperaturen).

Funktioner extraugn



Lampa

Tänder belysningen inne i ugnen.



Över-/undervärme (min 50 °C - max 245 °C)

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.



Nedre värmeelement (245 °C)

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.



Liten grill (245 °C)

Denna funktion gör det möjligt att med hjälp av den värme som frigörs från det centrala värmeelementet grilla små bitar kött eller fisk eller tillaga grillspett, toast och olika grillade grönsaker.



Grill

Värmen som kommer från grillens värmeelement gör att man kan uppnå utmärkta grillresultat, i synnerhet med kött som har en mellanstor/liten tjocklek, och gör att man i slutet av tillagningen kan få en jämn stekyta. Idealisk för korvar, revbensspjäll och bacon. Denna funktion gör att stora mängder mat kan grillas jämnt, särskilt kött.

Allmänna råd

- Använd en funktion med fläkt för en jämn tillagning på flera nivåer.
- Att öka temperaturen ger inte en kortare tillagningstid (rätten kan bli hårt stekta utanpå men förbli råa inuti).
- Mat som skurits i bitar tillagas snabbare än hela stycken även om vikten är densamma.

Råd vid tillagning av kött

- Tillagningstiderna varierar beroende på matbitens tjocklek, kvalitet och ens personliga smak.
- Använd en kottermometer 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

- Inför grillning kan du sätta in köttet i kall ugn, eller värma upp ugnen i förväg om du önskar ändra effekten av tillagningen.
- Om funktionen Grill med fläkt används, ska du däremot värma upp ugnen innan du startar grillningen.
- Maten ska placeras på gallrets mitt.
- När man använder grillfunktioner bör man vrida temperaturvredet till det högsta värdet för att optimera tillagningen.



Användning

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.
- Vid tillagning på flera nivåer rekommenderas att placera livsmedlen på den 2:a och 4:e falsen, att öka tillagningstiden med någon minut och endast använda funktioner med fläkt.
- För att kontrollera om bakverket är bakat invändigt sticks en tandpetare in där det 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.
- Tillagningstiden för maräng och petit chouer varierar beroende på storlek.

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.
- Om bröd och frukts delats i bitar tar de lika lång tid att tina oberoende av mängd och total vikt.
- De ömtåligaste delarna kan täckas med aluminiumfolie.
- Placera en behållare med vatten på ugnsbotten för bättre jäsning.



3.5 Programmeringsklocka




Knapp för minskning av värde


 Knapp för klocka

 Knapp för ökning


 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.

 Programmeringsklockan kontrollerar endast huvudugnen.




 Användningen av hjälpugnen är oberoende av de inställningar som gjorts för huvudugnen eller den elektroniska programmeraren.

Inställning av klockslog

 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.




Användning




Tidsinställd tillagning

i 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, **A** 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 **A**. När tillagningen slutförts stängs värmeelementen av. Symbolen  försvinner från displayen, symbolen **A** 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.

i Man kan inte ställa in en längre tid 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



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 in menyknappen  i cirka 2 sekunder.
3. Tryck på menyknappen  igen. Displayen växlar mellan att visa siffrorna  och texten  samtidigt som symbolen **A** blinkar (till exempel om aktuell tid är 17:30).





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 (till exempel visas tillagningens sluttid som 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 .

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.



Man kan inte ställa in en längre tid 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.











Användning

Timer med minuträknare




i 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 .
- En ljudsignal aktiveras när den inställda tiden har passerat.
4. Tryck på knappen för värdeminskning  för att stänga av ljudsignalen.

i 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.



Tabell med ungefärliga värden för tillagning i huvudugnen

Maträtter	Vikt (kg)	Funktion	Nivå	Temperatur (°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	Turbo / Varmluft	2	180 ÷ 190	90 ÷ 100	
Fläskkarré	2	Turbo / Varmluft	2	180 ÷ 190	70 ÷ 80	
Korv	1.5	Grill med fläkt	4	MAX	15	
Rostbiff	1	Turbo / Varmluft	2	200	40 ÷ 45	
Ugnsstekt kanin	1.5	Varmluft	2	180 ÷ 190	70 ÷ 80	
Kalkonbröst	3	Turbo / Varmluft	2	180 ÷ 190	110 ÷ 120	
Fläskstek	2 ÷ 3	Turbo / Varmluft	2	180 ÷ 190	170 ÷ 180	
Ugnsstekt	1.2	Turbo / Varmluft	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
Oxfile	1	Grill	5	MAX	10	7
Laxöring	1.2	Turbo / Varmluft	2	150 ÷ 160	35 ÷ 40	
Känslig fisk	1.5	Turbo / Varmluft	2	160	60 ÷ 65	
Rödspätta	1.5	Turbo / Varmluft	2	160	45 ÷ 50	
Pizza	1	Turbo / Varmluft	2	MAX	8 ÷ 9	
Bröd	1	Varmluft	2	190 ÷ 200	25 ÷ 30	
Focaccia	1	Turbo / Varmluft	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	Turbo / Varmluft	2	160	20 ÷ 25	
Chiffonkaka	1.2	Varmluft	2	160	55 ÷ 60	
Profiteroles	1.2	Turbo / Varmluft	2	180	80 ÷ 90	
Sockerkaka	1	Varmluft	2	150 ÷ 160	55 ÷ 60	
Risgrynspudding	1	Turbo / Varmluft	2	160	55 ÷ 60	
Brioche	0.6	Varmluft	2	160	30 ÷ 35	



Användning

Tabell med ungefärliga värden för tillagning (extraugn)

Maträtter	Vikt (kg)	Funktion	Nivå	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	
Ugnsstekt kanin	1	Över-/undervärme	2	190 ÷ 200	85 ÷ 90	
Ugnsstekt kyckling	1	Över-/undervärme	2	190 ÷ 200	80 ÷ 85	
					Sida 1	Sida 2
Kotletter	0.8	Grill	4	250	13	5
Hamburgare	0.6	Grill	4	250	7	3
Fläskkorv	0.6	Grill	4	250	15	-
Revbensspjäll	0.7	Grill	4	250	30 ÷ 35	-
Bacon	0.6	Grill	4	250	10	3

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



4 Rengöring och underhåll



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.



Det rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

4.1 Rengöring av ytorna

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.

Låt inte rester av sockerhaltig mat (t.ex. sylt) torka fast inne i ugnen. Emaljbelagningen i ugnen kan skadas om resterna får sitta kvar för länge.



Torka noga apparaten efter rengöringen eftersom kvarlämnade rester av rengöringsmedel eller vatten kan försämra apparatens funktion och utseende.



Rengöring och underhåll

4.2 Rengöring av hällen

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.



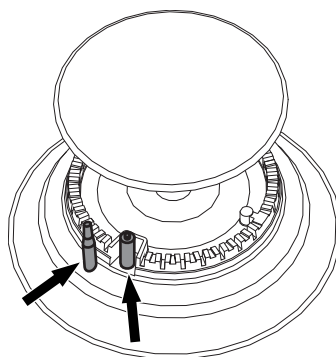
Eftersom gallren ständigt kommer i kontakt med lågan kan det hända att de emaljerade ytorna som utsätts för värme mattas med tiden. Detta är helt naturligt och äventyrar inte på något sätt komponentens funktion.

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.

Tändstiften och termoelementen

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.



Vreden



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.

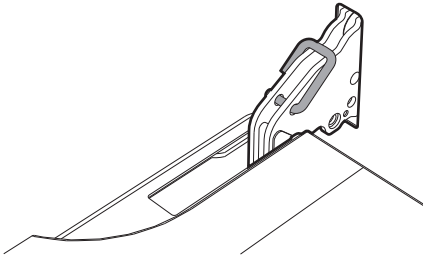


4.3 Rengöring av luckan

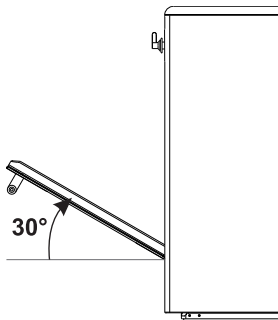
Demontering av luckan

För att underlätta rengöringen bör luckan tas av och placeras på en diskhandduk. Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

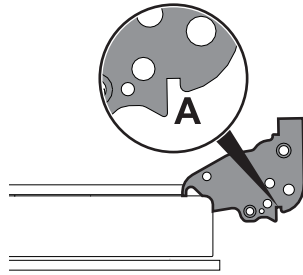
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



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 apparatens springor och ser till att spären **A** vilar helt i skårorna. Sänk luckan och ta ut stiften ur gångjärnens hål när luckan är korrekt placerad.



Rengöring av ugnsluckans glas

Ugnsluckans glas bör alltid hållas rent. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man rengöra med en fuktad svamp och vanligt rengöringsmedel.

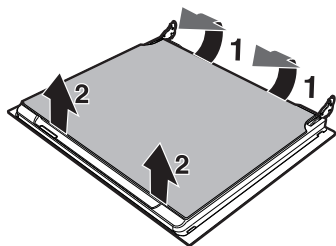


Rengöring och underhåll

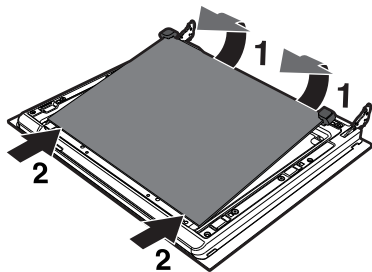
Demontering av de invändiga glasen

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

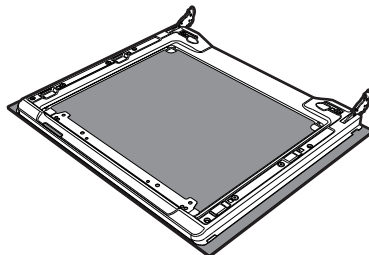
1. Avlägsna det invändiga glaset genom att försiktigt dra den bakre delen uppåt; följ rörelsen som visas av pilarna (1). Därigenom frigörs de 4 stift som är fästa vid glaset från deras platser på luckan.
2. Dra därefter glasets främre del uppåt (2).



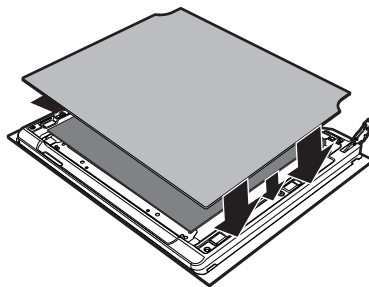
3. Avlägsna mellanglaset genom att lyfta det uppåt. Utför samma procedur för det invändiga glaset, men tryck glasets främre del (2) mot apparatens insida.



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



5. Sätt tillbaka glaset i omvänd ordning i förhållande till demonteringen.
6. Montera det invändiga glaset igen. Var noga med att centrera och genom att trycka lätt fästa de 4 stiften på rätt plats på luckan.



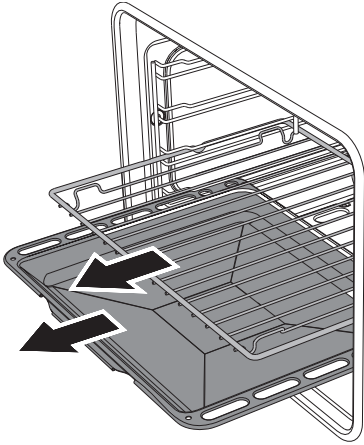


4.4 Rengöring av ugnarna

För att hålla ugnarna i gott skick rengör dem regelbundet. Låt dem svalna först.

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

Ta ut alla lösa delar.



För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av:

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



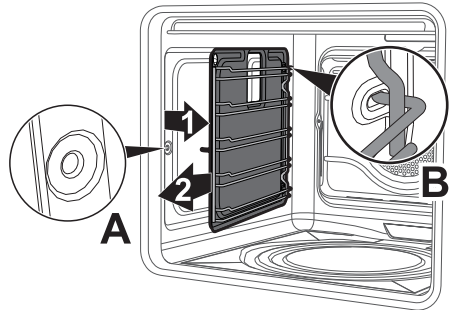
Det rekommenderas att köra ugnen vid maxtemperatur i ca 15/20 minuter efter att särskilda rengöringsmedel använts för att avlägsna eventuella rester av dessa.

Borttagning av självrengörande paneler och stödramar för galler/plåtar

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

För att avlägsna stödramarna ska ramen föras 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.





Rengöring och underhåll

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 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 de efter regenerationen monteras ner och diskas 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.

4.5 Vapor Clean



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



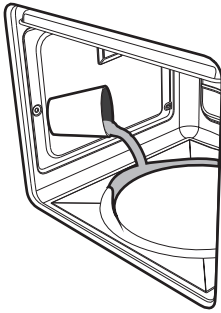
Felaktig användning Risk för skador på ytor

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

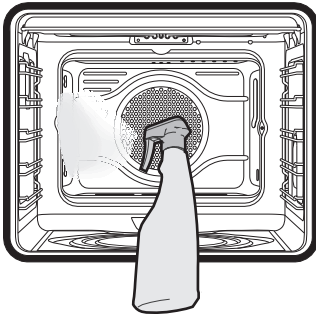
Föberedelser

Innan man startar Vapor Clean:

- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- Häll ca 40 ml vatten på ugnens botten. Se noga till att det inte rinner ut från fördjupningen.






- Använd en sprayflaska för att spruta en lösning bestående av vatten och diskmedel på ugnens insida. Rikta strålen mot sidväggarna samt uppåt och nedåt, men inte mot skyddet.



Rekommendationen är max 20 sprayningar.

- Stäng luckan.
- Medan man kör det halvautomatiska rengöringsprogrammet ska man separat rengöra de självrengörande panelerna med ljummet vatten och lite diskmedel.

Inställning av Vapor Clean

1. Vrid funktionsvredet till symbolen  och temperaturvredet till symbolen .
2. Ställ in en tillagningstid på 18 minuter med hjälp av den digitala programmeringsenheten.
3. Vrid funktionsvredet till symbolen  och temperaturvredet till symbolen 0.

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 lukt rekommenderas man att torka ugnen genom att under ca 10 minuter köra ugnen med funktionen med fläkt på 160 °C.



Det rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.



För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör luckan tas av.



Rengöring och underhåll

4.6 Särskilt underhåll

Byte av den interna ugnsbelysningen (huvudugn)



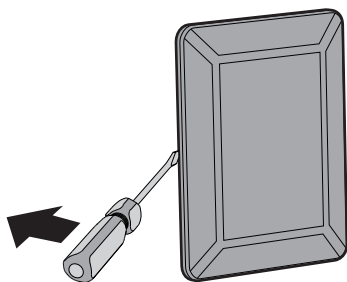
Delar under elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Koppla bort nätsladden från elnätet.

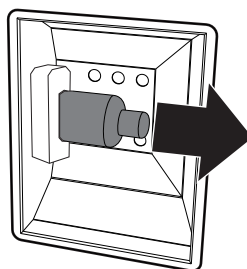
1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
2. Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en skruvmejsel).



Var noga med att inte repa lacken på ugnens väggar.

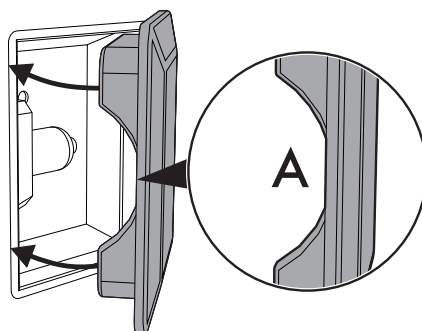


4. Skruva loss och avlägsna lampan.



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.

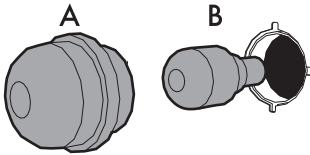


7. Tryck in locket så långt det går så att det fastnar helt i lamphållaren.



Byte av den interna ugnsbelysningen (extraugn)

1. Skruva lampskyddet **A** moturs.
2. Byt ut glödlampan **B** mot en liknande (25W). Använd endast ugnslampor (T 300 °C).

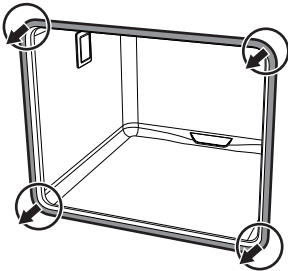


3. Sätt tillbaka lampskyddet **A**.

Demontering och montering av ugnstätningen

För att demontera tätningenslistan:

- Lossa spärrarna vid de fyra hörnen och dra tätningen utåt.



För att montera tätningenslistan:

- Fäst spärrarna vid de fyra hörnen för att fixera tätningen.

Råd för skötsel av tätningenslistan

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

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



5 Installation

5.1 Gasanslutning



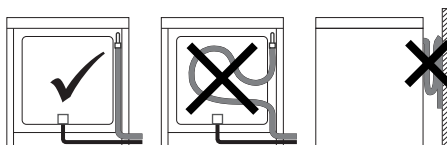
Gasläckage Fara för explosion

- 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 via 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).
- Slangen får inte dras ut eller spännas och den får inte vara böjd eller hopklämd.
- att den inte kommer i kontakt med skärande delar eller vassa 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).

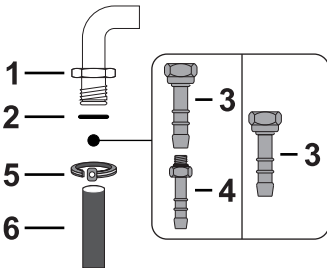
Allmän information

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

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).



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.

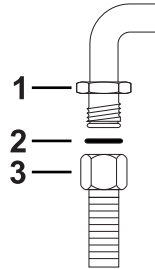


Den inre diametern för slangen ska vara 8 mm för flytande gas och 13 mm för metangas och stadsgas.

Anslutning via stålslang

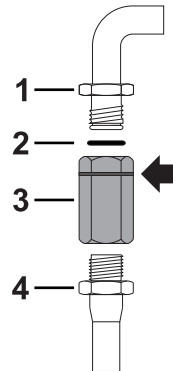
Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang utan fogar vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

Skruva fast slangnippeln **3** på apparatens gaskoppling **1** och placera packningen **2** mellan dessa.



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 skriva fast adaptorn **3**. Skriva fast spärren vid den rörliga kopplingen **1** på apparaten och placera den medföljande packningen **2** mellan dessa.

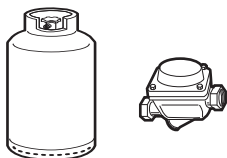




Installation

Anslutning till flytande gas

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

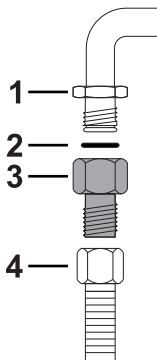


Matningstrycket ska överensstämma med de värden som anges i tabellen "Gastyper och ursprungsland".

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 slanghållaren **3** vid gaskopplingen **1** (1/2" gänga ISO 228-1) på apparaten och placera 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 ska 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 lämpligt ventilerad så att den värme och fukt som bildas vid matlagning kan vädras ut. I synnerhet ska vid en längre stunds användning ett fönster öppnas eller hastigheten för eventuella fläktar ökas.

Utsläpp av förbränningsprodukter



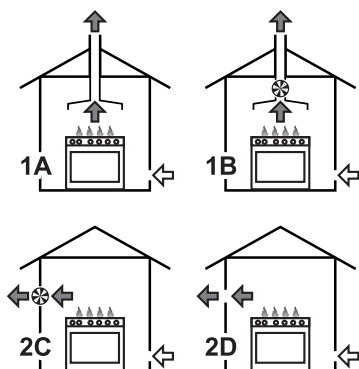
Denna apparat är inte ansluten till ett system för utsläpp av förbränningsprodukter. Den ska installeras och anslutas i enlighet med gällande installationsföreskrifter. Observera samtliga krav gällande ventilationen.

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 nogra 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 självdreg
- 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
- Elf läkt

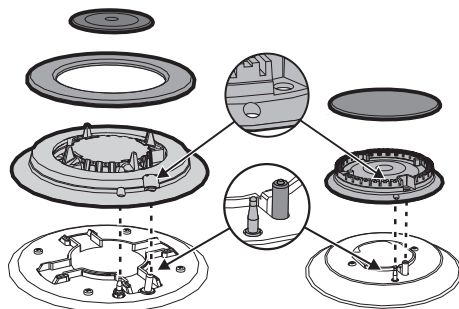
5.2 Anpassning till olika typer av gas

i Apparaten är inställd för metangas G20 med ett tryck på 20 mbar.

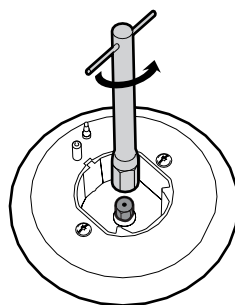
Om apparaten ska fungera med annan typ av gas måste brännarmunstyckena bytas och minimilågan ställas in via gaskranarna.

Byte av munstycken

1. Avlägsna galler, brännarmunstycken och flamspridare för att komma åt brännarnas kåpor.

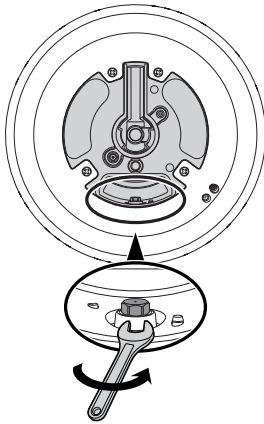


2. Byt med hjälp av en 7 millimeters hylsnyckel ut munstyckena mot sådana som är lämpliga för den gas som ska användas (se "Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken").





Installation

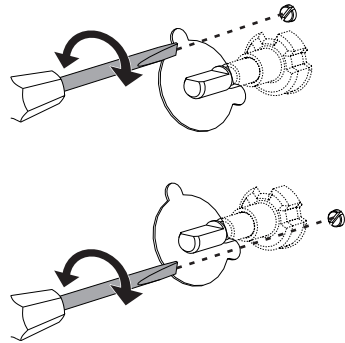


3. Sätt tillbaka brännarna på korrekt plats.

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 minimiläge 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 gaskranen blir svår 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 "Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken" erhålla korrekta värden.



Installation

Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken

1 Metangas G20	AUX	SR	R	DUAL
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Munstyckets diameter (1/100 mm)	72	97	120	145
Förkammare (tryckt på munstycket)	(X)	(Z)	(H9)	(F3)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1200
2 Metangas G20	AUX	SR	R	DUAL
Nominell termisk effekt (kW)	1.1	1.8	3.0	4.2
Munstyckets diameter (1/100 mm)	72	94	110	145
Förkammare (tryckt på munstycket)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1200
3 Metangas G25/G25.3	AUX	SR	R	DUAL
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Munstyckets diameter (1/100 mm)	72	94	121	143
Förkammare (tryckt på munstycket)	(F1)	(Y)	(F2)	(F2)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1200
4 Metangas G25.1	AUX	SR	R	DUAL
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
Munstyckets diameter (1/100 mm)	77	100	134	152
Förkammare (tryckt på munstycket)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1200
5 Metangas G25	AUX	SR	R	DUAL
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Munstyckets diameter (1/100 mm)	77	100	134	165
Förkammare (tryckt på munstycket)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1200
6 Metangas G2.350	AUX	SR	R	DUAL
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.75	3.0	3.8
Munstyckets diameter (1/100 mm)	94	120	165	190
Förkammare (tryckt på munstycket)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1200



7 Flytande gas G30/31	AUX	SR	R	DUAL
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.75	3.0	4.0
Munstyckets diameter (1/100 mm)	50	65	85	100
Förkammare (tryckt på munstycket)	-	-	-	-
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1300
Nominell effekt G30 (g/h)	73	127	218	291
Nominell effekt G31 (g/h)	71	125	214	286
8 Flytande gas G30/31	AUX	SR	R	DUAL
Nominell termisk effekt (kW)	1.1	1.9	3.0	4.2
Munstyckets diameter (1/100 mm)	50	65	81	95
Förkammare (tryckt på munstycket)	-	-	-	-
Reducerad effekt (W)	450	550	900	1500
Nominell effekt G30 (g/h)	80	138	218	305
Nominell effekt G31 (g/h)	79	136	214	300
9 Flytande gas G30/31	AUX	SR	R	DUAL
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
Munstyckets diameter (1/100 mm)	43	58	74	80
Förkammare (tryckt på munstycket)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Reducerad effekt (W)	400	500	1000	1500
Nominell effekt G30 (g/h)	73	131	218	298
Nominell effekt G31 (g/h)	71	129	214	293
10 Stadsgas G110	AUX	SR	R	DUAL
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.75	2.8	3.4
Munstyckets diameter (1/100 mm)	145	185	260	340
Förkammare (tryckt på munstycket)	/8	/2	/3	0190
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1200

De munstycken som ej medföljer finns tillgängliga via behöriga serviceverkstäder.



Installation

5.3 Placering



Tung apparat Klämrisk

- 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

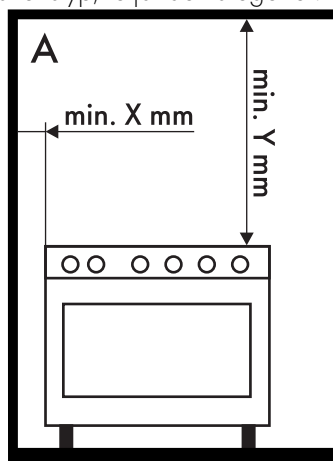
- Fanér, lim eller plastbeklädnad på intilliggande möbler måste vara värmebeständigt (inte understigande 90 °C).

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.

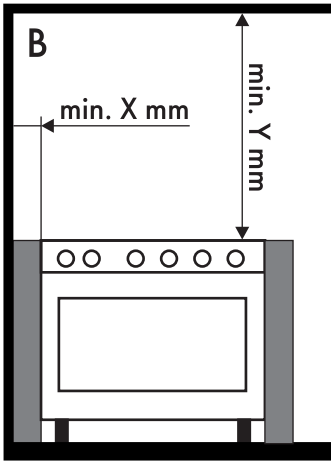
X	150 mm
Y	750 mm

Denna apparat tillhör, beroende på installationstyp, följande kategorier:

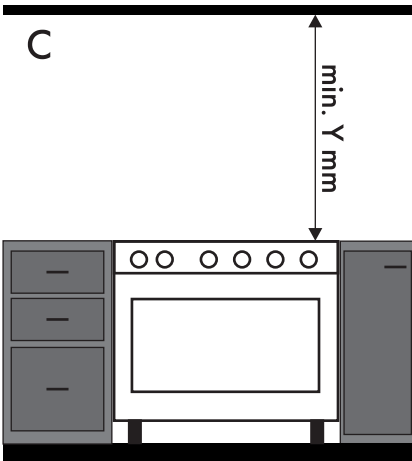


A - Kategori 1

(Fri installation av apparat)

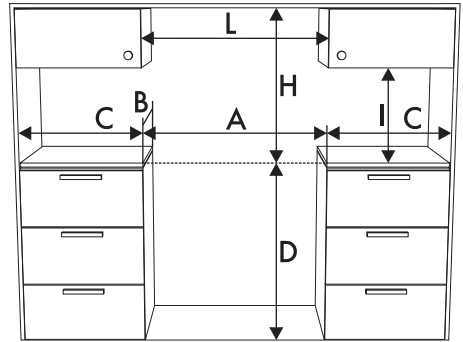


B - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)



C - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)

Apparatens totalmått



A	900 mm
B	600 mm
C¹	min. 300 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).

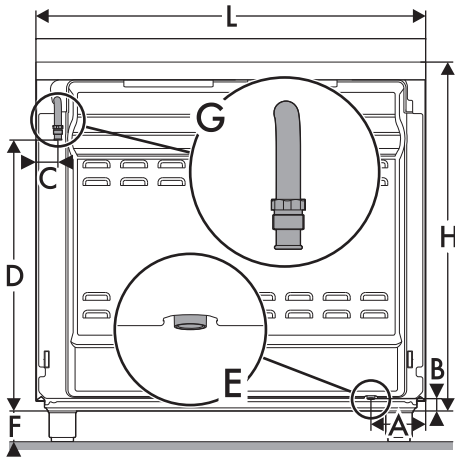


Apparaten ska installeras av en behörig tekniker och enligt gällande föreskrifter.



Installation

Apparatens mått: placering av gas- och elledning (mm)



A	124
B	38
C	42
D	634
F	min. 70 - max. 110
H	809
L	898

E = Elektrisk anslutning

G = Gasanslutning

Positionering och nivellering

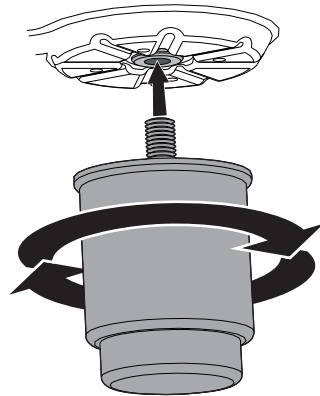


Tung apparat

Risk för skador på apparaten

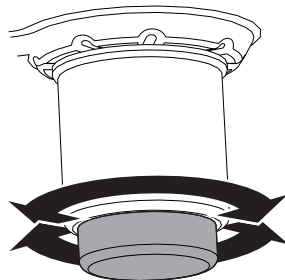
- Montera först de främre stödfötterna och sedan de bakre.

Efter att man utfört el-/gasanslutningen ska man fästa de fyra fötterna som medföljer apparaten.



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

Skruva fast eller lossa stödfoten vid den nedre delen för att stabilisera apparaten och se till att den är korrekt nivellerad i förhållande till golvet.



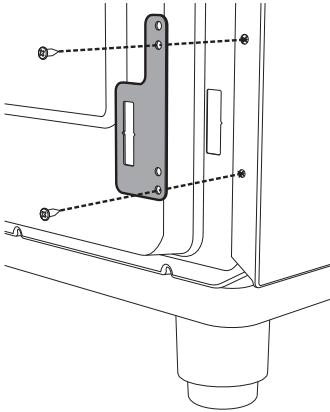


Fixering vid vägg

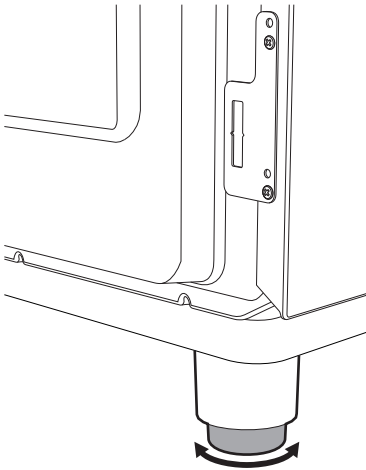


För att undvika att apparaten tippas över måste stabiliseringsanordningarna installeras.

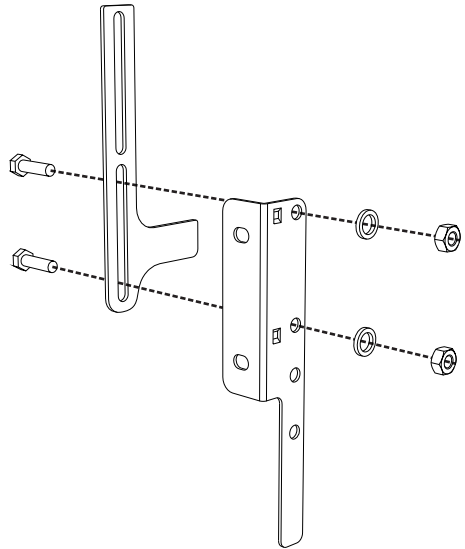
1. Skruva fast plattan för fixering vid väggen på baksidan av apparaten.



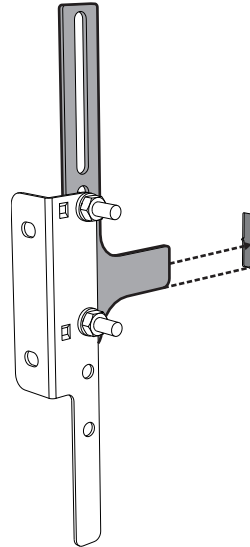
2. Reglera höjden för de fyra stödfötterna.



3. Montera beslaget för förankring.



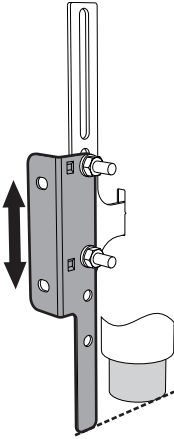
4. Rikta in beslaget i linje med den utskurna delen av plattan för fixering vid väggen.



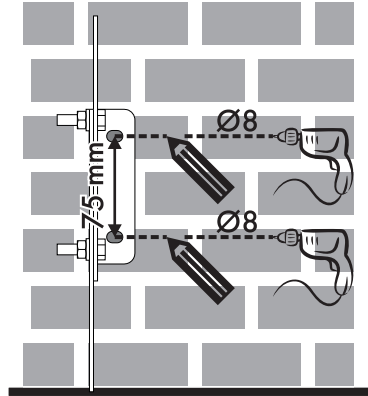


Installation

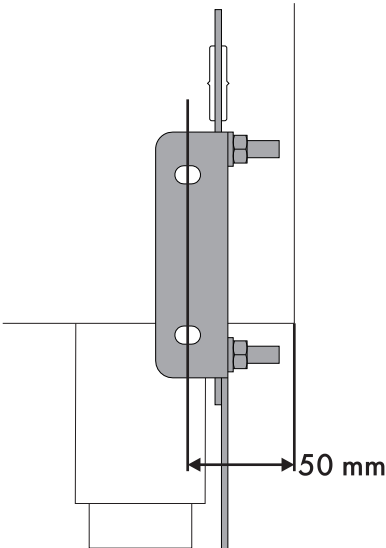
5. Rikta in beslaget i linje med golvet och dra åt skruvarna för att fixera måtten.



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

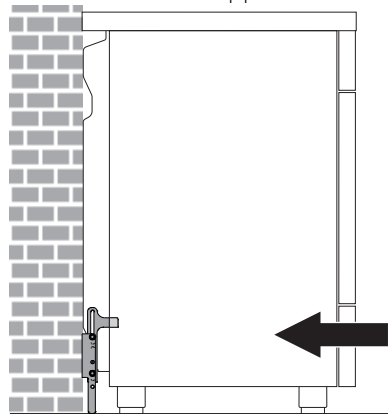


6. Beakta avståndet på 50 mm från apparatens sida till beslagets hål.



8. Efter att hålen borrats i väggen används pluggarna med skruvar för att fixera beslaget vidväggen.

9. Skjut spisen mot väggen och för samtidigt in beslaget i plattan som har fixerats vid den bakre delen av apparaten.



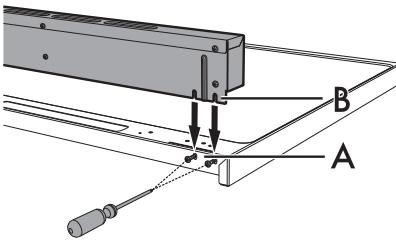


Montering av kanten

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. Använd en skruvmejsel och lossa de fyra skruvar (**A**) som sitter på hällens baksida (två på varje sida).
2. Placera listen på hällen.
3. Se till att skårorna i listen (**B**) överensstämmer med skruvarna (**A**).



4. Fäst listen vid hällen genom att skruva åt de fyra skruvar som tidigare avlägsnats.

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 värmestålga 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.

Denna dekal får aldrig avlägsnas.

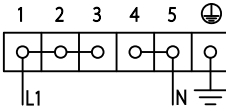
Sörj för jordning med hjälp av en kabel som är minst 20 mm längre än de andra.



Installation

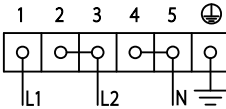
Apparaten får användas i följande lägen:

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



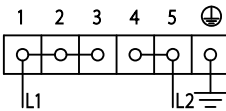
Kabel med **tre poler 3 x 2,5 mm²**.

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



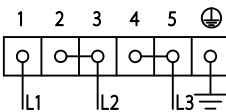
Kabel med **fyra poler 4 x 1,5 mm²**.

- **220-240 V 2[~]**



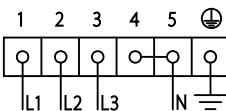
Kabel med **tre poler 3 x 2,5 mm²**.

- **220-240 V 3[~]**



Kabel med **fyra poler 4 x 1,5 mm²**.

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



Kabel med **fem poler 5 x 1,5 mm²**.



De värden som anges ovan gäller tvärsnittet för det invändiga elementet.



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

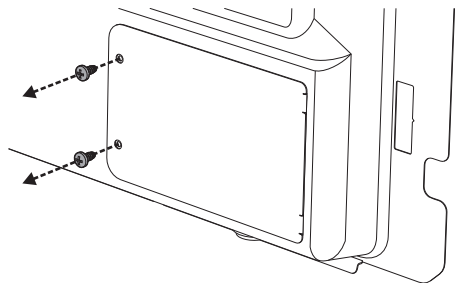
Fast anslutning

Förse apparatens elledning med en flerpölig brytare med ett kontaktavstånd som garanterar en fullständig frånkoppling i enlighet med överspänningskategori III, i överensstämmelse med installationsreglerna.

Åtkomst till kopplingsplinten

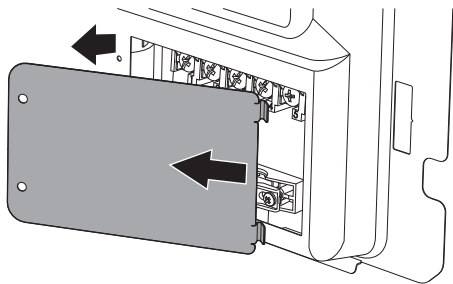
För att kunna koppla in matningskabeln måste man komma åt kopplingsplinten som finns på det bakre skyddet.

1. Ta bort skruvarna som fäster luckan till det bakre skyddet.

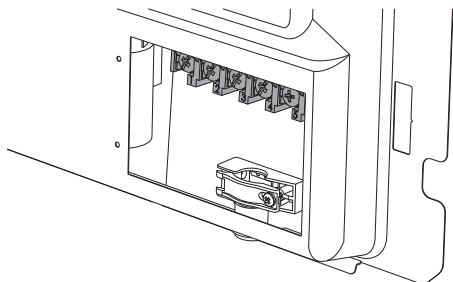




2. Vrid luckan något och ta loss den från dess plats.

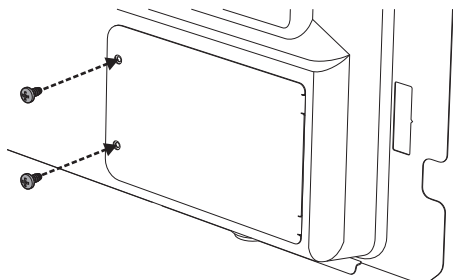


3. Installera därefter matningskabeln.



Vi rekommenderar att man lossar kabelklämmans skruvar innan man installerar matningskabeln.

4. När arbetet avslutats ska man sätta tillbaka luckan på det bakre skyddet och fästa med de skruvar man tidigare tog bort.



5.5 Anvisningar för installatören

- Kontakten ska vara lättåtkomlig efter installationen. Nätkabeln får inte vikas eller snurras.
- Apparatens 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 man utfört alla kontroller ska man kontakta en lokal auktoriserad serviceverkstad.
- När apparaten installerats korrekt ber vi att ni informerar användaren om korrekt användningsmetod.

