

1 Anvisningar	5
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	5
1.2 Apparatus syfte	9
1.3 Tillverkarens ansvar	9
1.4 Denna bruksanvisning	10
1.5 Identifikationsdekal	10
1.6 Bortskaffning	10
1.7 Hur man läser bruksanvisningen	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 Anvisningar	17
3.2 Första användningstillfället	18
3.3 Användning av tillbehör	19
3.4 Användning av hällen	22
3.5 Användning av ugnen	23
3.6 Råd vid tillagning	31
3.7 Specialfunktioner	33
3.8 Automatiska program	36
3.9 Undermeny	39
3.10 Användning av förvaringsutrymmet	42
4 Rengöring och underhåll	43
4.1 Anvisningar	43
4.2 Rengöring av apparaten	43
4.3 Demontering av luckan	44
4.4 Rengöring av luckans glas	45
4.5 Vapor Clean (endast på vissa modeller)	48
4.6 Pyrolys (endast på vissa modeller)	51
4.7 Särskilt underhåll	53
5 Installation	56
5.1 Gaskopplingar	56
5.2 Anpassning till olika typer av gas	61
5.3 Placering	66
5.4 Elektrisk anslutning	73
5.5 För installatören	75

Vi rekommenderar dig 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 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. Gå inte iväg vid tillagning av mat som innehåller oljor eller fetter. Om oljorna eller fetterna skulle fatta eld ska man aldrig släcka med vatten. Sätt på locket på grytan och stäng av kokzonen.



- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas konstant.
- 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.
- När man ska röra om i maten eller när tillagningen avslutats ska man först öppna luckan 5 centimeter och hålla den i det läget i ett par sekunder, och låta ångan avdunsta, innan man öppnar 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 apparaten medan den är igång.
- Stäng av apparaten efter användning.
- Gör inte några ändringar på apparaten.
- Innan man utför något arbete på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid förse sig med personlig skyddsutrustning.
- Innan man utför något arbete på apparaten ska man bryta den elektriska strömförsörjningen.
- 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 ska man omedelbart kontakta 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 som kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig
- Lämna inte kvar föremål på spishällen.
- Använd under inga omständigheter apparaten för uppvärmning av rum.
- 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 som inte används vid tillagningen ur ugnen.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Om man använder bakplåtspapper eller liknande ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Kockärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid kockärl med jämn och plan botten.



- Om det kokar över eller rinner över ska man torka bort vätskan från spishällen.
- Var noga 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 slipande 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** i båtar eller husvagnar.
- Apparaten får inte installeras på en sockel.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- För att undvika överhettning får man inte installera apparaten bakom dekorationsluckor eller luckor med panel.
- Gasanslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- 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.



Anvisningar

- Slangarna får inte komma i kontakt med rörliga delar och de får inte bli klämda.
- Vid behov ska man använda en tryckregulator som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- Efter varje ingripande ska man kontrollera att åtdragningsmomentet för gaskopplingarna är mellan 10 Nm och 15 Nm.
- När installationen är avslutad ska man 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 värmetåliga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
- Denna apparat får användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.

Vad gäller denna apparat

- Innan man byter glödlampa ska man 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 Apparatus 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.

1.3 Tillverkarens ansvar

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

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



1.4 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 man använder apparaten ska man nogra läsa denna bruksanvisning.

1.5 Identifikationsdekal

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

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.

- 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.



Anvisningar

1.7 Hur man läser bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

Anvisningar



Allmän information om användning, säkerhet och slutgiltig bortskaffning.

Beskrivning



Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.

Användning



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

Rengöring och underhåll



Information om korrekt rengöring och underhåll av apparaten.

Installation



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



Säkerhetsanvisningar



Information



Råd

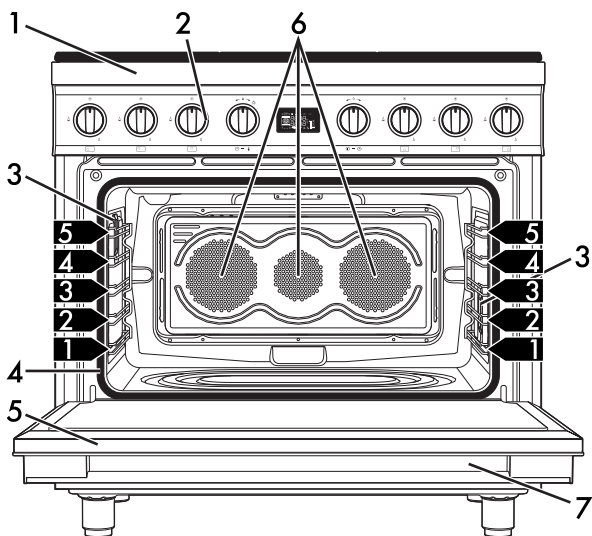
1. Serie anvisningar.

- Enskild anvisning.



2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



1 Spishäll

2 Kontrollpanel

3 Lampa

4 Tätningslist

5 Lucka

6 Fläkt

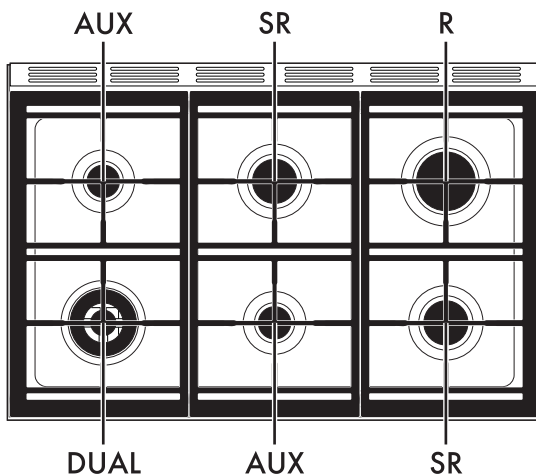
7 Förvaringsutrymme

1,2,3 Stödramar galler/plåtar



Beskrivning

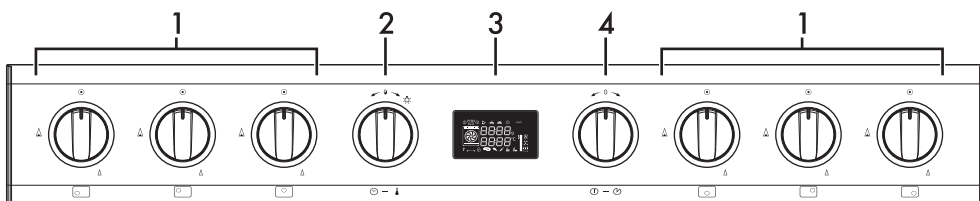
2.2 Spishäll



AUX = Reserv
SR = Halvsnabb




R = Snabb
DUAL = Extra snabb


2.3 Kontrollpanel



1 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.

2 Temperaturvred

Med detta vred kan man välja tillagningstemperatur, tillagningstid, ställa in programmerade tillagningar, aktuellt klockslag och tända eller släcka lampan inne i ugnen.



3 Display

Visar aktuell tid, den funktion och temperatur för tillagning man har valt samt eventuell inställd tid.

4 Funktionsvred

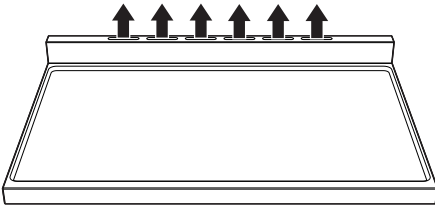
Med detta vred kan man starta/stänga av apparaten och välja tillagningsfunktion.

2.4 Andra delar

Kylfläkt

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





Fläktens funktion leder till ett normalt luffflöde 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:

- när man öppnar luckan;
- när man väljer någon funktion, förutom funktionerna  och  (modeller med multifunktion) och funktionerna  och  (pyrolytiska modeller);
- när temperaturvredet vrids en kort stund åt höger (manuell aktivering och inaktivering).



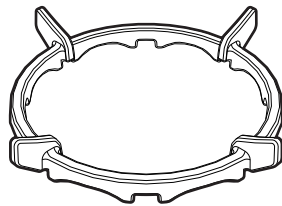
Man kan inte stänga av den invändiga belysningen när luckan är öppen.

Positioneringsnivåer

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

2.5 Tillgängliga tillbehör

Stödgaller wok

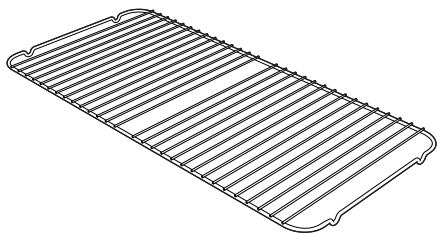


Används för wokpannor.



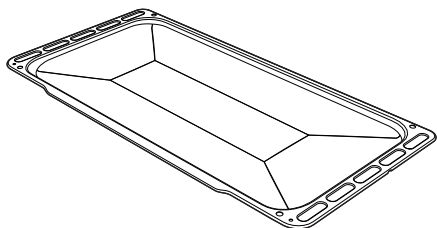
Beskrivning

Galler för ugnsplåt



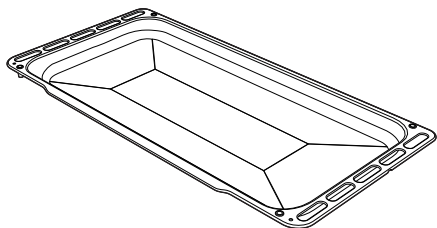
Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

Ugnsplåt



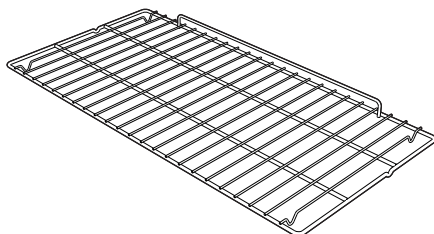
Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför.

Djup ugnsplåt



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

Galler



Används som stöd för ugnsformar och dylikt.

i Alla tillbehör finns inte till alla modeller.

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

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



3 Användning

3.1 Anvisningar



Hög temperatur inne i ugnarna vid användning Fara för brännskada

- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Rör inte vid värmeelementen inne i apparaten.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- När man ska röra om i maten eller när tillagningen avslutats ska man först öppna luckan 5 centimeter och hålla den i det läget i ett par sekunder, och låta ångan avdunsta, innan man öppnar 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.



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.
- Korkärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid korkärl med jämn och plan botten.
- Om det kokar över eller rinner över ska man torka bort vätskan från spishällen.



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.



Hög temperatur inne i förvaringsutrymmet vid användning

Fara för brand eller explosion

- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av apparaten.
- Man får inte använda eller lämna 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 som inte används vid tillagningen ur ugnen.

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.

3.2 Första användningstillfället

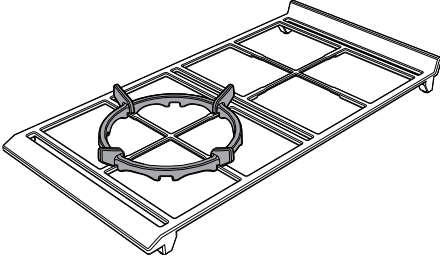
1. Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens in- och utsida samt från tillbehören.
2. Avlägsna eventuella etiketter (förutom dekalen med tekniska data) från tillbehören och ugnarna.
3. Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se 4 Rengöring och underhåll).
4. Värm upp den tomma apparaten till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



3.3 Användning av tillbehör

Stödgaller

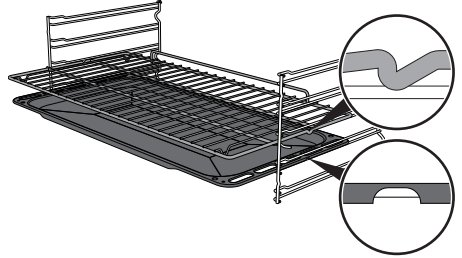
Stödgallden ska placeras på hällens galler. Kontrollera att de är korrekt placerade.



Galler och plåtar

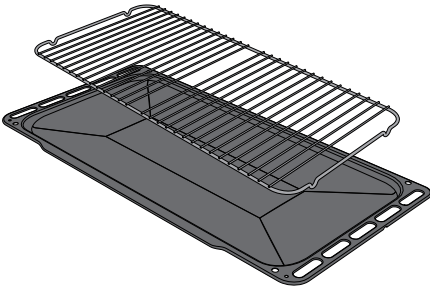
Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna.

De mekaniska säkerhetspärrens som hindrar att gallret glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.



Galler för ugnsplåt

Gallret ska sättas i plåten. Man kan därmed samla upp fett separat 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.




Användning

3.4 Användning av hällen


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

Apparaten är utrustad med en elektronisk tändningsanordning. Tryck in vredet och vrid det moturs till symbolen för maximal

låg 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.

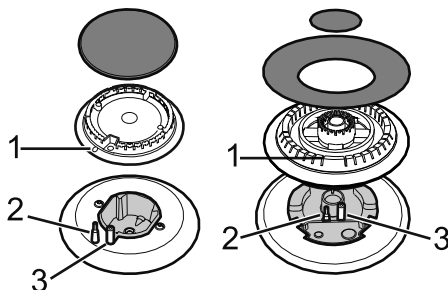
Det kan hända att brännaren slocknar när du släpper vredet, vilket innebär att termoelementet inte värmts upp tillräckligt. Vänta en liten stund innan du försöker igen. Håll vredet intryckt längre.



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

Rätt placering av brännarlock och flamspridare

Innan man tänder hällens brännare ska man kontrollera att flamspridarna är korrekt placerade tillsammans med tillhörande brännarlock. Se noga till att 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

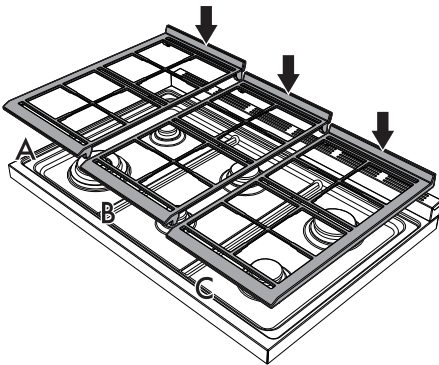


Korrekt placering av hällens galler

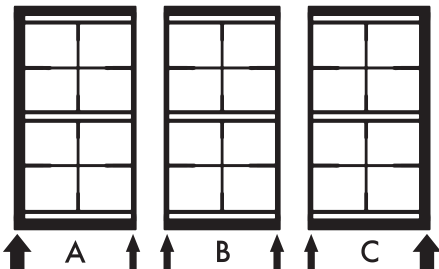
Innan man tänder brännarna ska man kontrollera att gallren är korrekt placerade på spishällen.

Kom ihåg att:

- Alla galler har en egen plats på spishällen.
- Den upphöjda delen alltid ska vara vänd mot apparatens list.

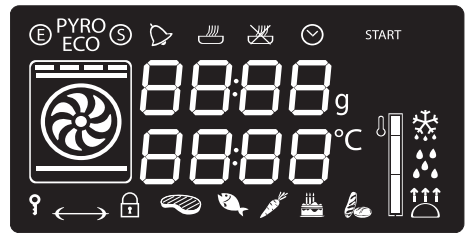


- Det vänstra (A) och det högra (C) gallret har en tjockare kant som ska vara vänd mot apparatens sida.
- Mittengallrets (B) kanter är lika tjocka.

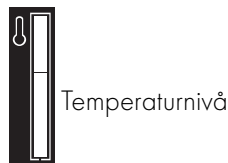


3.5 Användning av ugnen

Display



- Indikeringslampa för Eco Logic
- Indikeringslampa för Pyrolysis (endast på modeller med pyrolysis)
- Indikeringslampa för Show Room
- Indikeringslampa för timer
- Indikeringslampa för tidsinställd tillagning
- Indikeringslampa för programmerad tillagning
- Indikeringslampa för klocka
- Indikeringslampa för barnspärr
- Indikeringslampa för luckspärr (endast på modeller med pyrolysis)

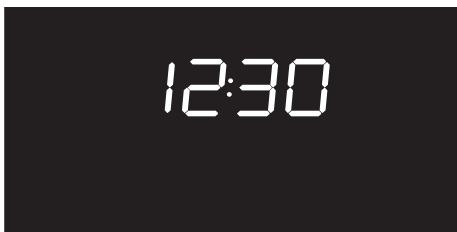




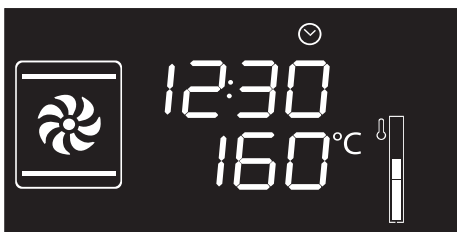
Användning

Funktionslägen






Stand-by: När man inte har valt någon funktion visar displayen aktuell tid.



ON: När man har startat en funktion, oavsett vilken, visar displayen de värden som ställts in, som temperatur, tid och den aktuella temperaturen i samband med uppvärmning.



Varje gång man trycker på temperaturvredet i samband med att en funktion är aktiverad växlar apparaten till olika värden, i följande ordning:

-  Temperatur
-  Inställd tid för minuträknare
-  Aktiveringstid för funktionen
-  Tid för programmerad tillagning (om man valt en tidsinställd tillagning)
-  Visning av klockslag

Man kan oavsett läge ändra aktuellt värde genom att vrida vredet åt höger eller vänster. Vrid och håll kvar vredet för att öka eller minska värdet snabbare.



Inställning av klockslag

Vid det första användningstillfället eller efter ett strömavbrott blinkar symbolen

00:00 på apparatens display. Man måste ställa in klockan för att det ska gå att starta en tillagning.

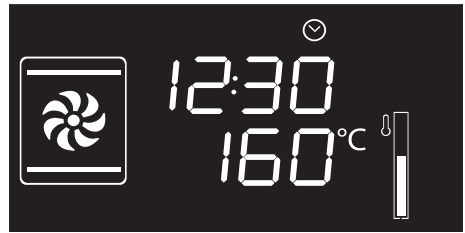
1. Vrid temperaturvredet för att ställa in aktuell tid (håll kvar vredet för en snabbare ökning eller minskning).
2. Tryck på temperaturvredet.
3. Vrid temperaturvredet för att ställa in antalet minuter (håll kvar vredet för en snabbare ökning eller minskning).
4. Tryck på temperaturvredet för att avsluta inställningen.



I vissa fall måste man ändra klockan, t.ex. vid övergång mellan vintertid och sommartid. I standbyläget vrider man temperaturvredet till höger eller vänster och håller kvar tills värdet för timmar blinkar.

Man kan inte ändra klockan om apparaten är i läge **ON**.

Tillagningsfunktioner



1. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja önskad tillagningsfunktion.
2. Tryck in och vrid temperaturvredet för att ändra tillagningstemperaturen.
3. Tryck på funktionsvredet för att starta den traditionella tillagningen.



Man kan när som helst avbryta en funktion genom att hålla funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder.

Uppvärmningsfas

Tillagningen föregås av en uppvärmningsfas som gör att apparaten snabbare når tillagningstemperaturen.

Denna fas signaleras av att temperaturindikeringen blinkar.



När uppvärmningen avslutats lyser temperaturindikeringen med ett fast sken och en ljudsignal aktiveras för att meddela att man kan sätta in maten i ugnen.





Användning

Lista över funktioner

ECO 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 man sätter in maten utan att värma upp ugnen innan.



När man använder ECO-funktionen ska man undvika att öppna luckan under tillagningen.



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



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.



Grill

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



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.



Statisk med fläkt

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



Grill 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).



Undervärme med fläkt

Kombinationen av fläkten och undervärmen gör att man kan slufföra tillagningen 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.



Varmluft

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 typ av tillagning. 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.



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.

Timer




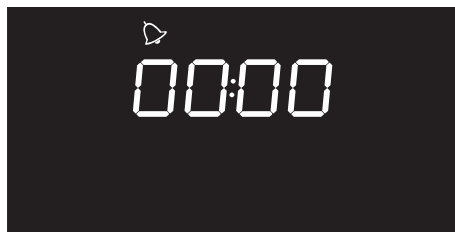
Denna funktion avbryter inte tillagningen utan aktiverar endast alarmet.





Man kan aktivera minuträknaren både under tiden tillagning pågår och när apparaten är i stand-byläge.

1. Tryck på temperaturvredet en gång (två gånger om en tillagning pågår).

Displayen visar siffrorna **00:00** och indikeringslampan  blinkar.



2. Vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningslängden (till mellan 1 minut och 4 timmar). Indikeringslampan  slutar blinka efter ett par sekunder och nedräkningen startar.
3. Välj önskad tillagningsfunktion och invänta ljudsignalen som meddelar att tiden har gått. Indikeringslampan  blinkar.



Användning

- Tryck in eller vrid ett av de båda vreden för att stänga av ljudsignalen.
- Vrid temperaturvredet för att välja ytterligare en minuträknare.



För att radera minuträknaren måste man ställa in värdet till noll.

Tidsinställd tillagning

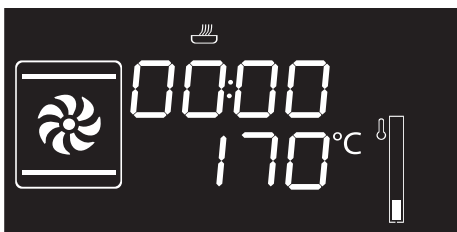


Med tidsinställd tillagning avses den funktion som gör att det går att starta en tillagning och avsluta den efter en viss tid som ställs in av användaren.

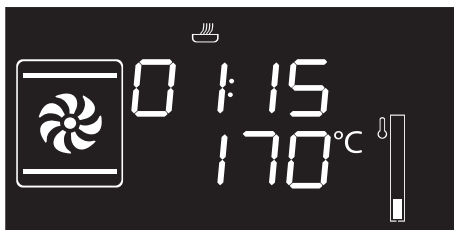



När man aktiverar en tidsinställd tillagning avbryts eventuell inställning för timern.

- När man har valt funktion och temperatur för tillagning ska man trycka in temperaturvredet tre gånger. Displayen visar siffrorna **00:00** och indikeringslampan  blinkar.



- Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ställa in tillagningslängden till mellan 00:01 och 12:59. Vrid och håll kvar vredet för att öka eller minska värdet snabbare.



- Några sekunder efter att man valt önskad tillagningslängd slutar indikeringslampan  blinka och den tidsinställda tillagningen startar.



För att förlänga tillagningen i manuellt läge ska man på nytt trycka in temperaturvredet. Apparaten återupptar sin vanliga funktion med de tillagningsinställningar som valts tidigare.

- När tillagningen har slutförts visas texten **Stop** på displayen och en ljudsignal aktiveras.





- Tryck in eller vrid ett av de båda vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.



Vrid temperaturvredet åt höger för att stänga av ljudsignalen och välja ytterligare en tidsinställd tillagning.




Vrid funktionsvredet åt höger eller vänster för att stänga av ljudsignalen och välja en annan tillagningsfunktion.



Håll funktionsvredet intryckt för att stänga av apparaten.

Ändra inställda värden för tidsinställd tillagning



Man kan ändra längden för den tidsinställda tillagningen medan denna pågår.

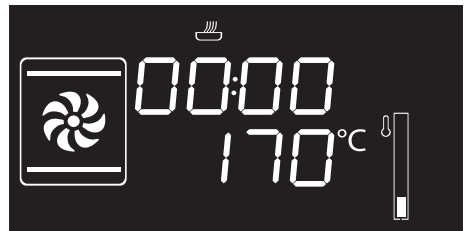
- När indikeringslampan  lyser och ugnen är i tillagningsläge trycker man på temperaturvredet två gånger. Indikeringslampan  börjar blinka.
- Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ändra den tillagningslängd som har ställts in.

Programmerad tillagning



Med programmerad tillagning avses den funktion som gör det möjligt att automatiskt avsluta en tillagning vid ett bestämt klockslag (som ställs in av användaren) varefter apparaten automatiskt stängs av.

- När man har valt funktion och temperatur för tillagning ska man trycka in temperaturvredet tre gånger. Displayen visar siffrorna  och indikeringslampan  blinkar.






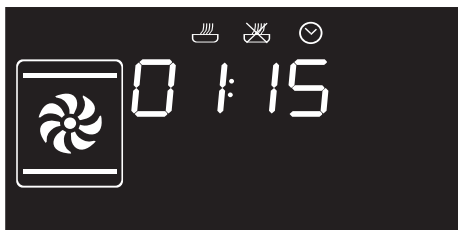
- Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ställa in tillagningslängden till mellan 00:01 och 12:59. Vrid och håll kvar vredet för att öka eller minska värdet snabbare.





Användning

3. Tryck på temperaturvredet en fjärde gång. Indikeringslampan  blinkar. Vrid vredet till höger eller vänster för att ställa in den tid vid vilken tillagningen ska avslutas.
4. Efter några sekunder slutar indikeringslamporna  och  blinka. Apparaten inväntar det klockslag vid vilket den programmerade tillagningen ska starta.



5. När tillagningen har slutförts visas texten **Stop** på displayen och en ljudsignal aktiveras.



6. Tryck in eller vrid ett av de båda vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.



Håll funktionsvredet intryckt för att stänga av apparaten.



Av säkerhetsskäl kan man inte ställa in sluttiden för tillagning utan att ställa in hur länge tillagningen ska vara.



För att förlänga tillagningen i manuellt läge ska man på nytt trycka in temperaturvredet. Apparaten återupptar sin vanliga funktion med de tillagningsinställningar som valts tidigare.



Vid tidsinställd tillagning sätts ugnen igång 10 minuter innan den fastställda tiden för att apparaten ska hinna nå den temperatur som tillagningen kräver (föruppvärmning).










Ändra inställda värden för programmerad tillagning



När man ändrat tillagningslängden måste man ställa in sluttiden för tillagning igen.

Man kan ändra tiden för den programmerade tillagningen medan denna pågår.

1. När indikeringslamporna  och  lyser och ugnen inväntar tillagningens start trycker man på temperaturvredet två gånger. Indikeringslampan  börjar blinka.
2. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ändra den tillagningslängd som har ställts in.
3. Tryck på temperaturvredet igen. Indikeringslampan  slocknar och indikeringslampan  börjar blinka. Den tid vid vilken tillagningen ska avslutas visas på displayen.
4. Vrid temperaturvredet till höger eller vänster för att ändra den tid vid vilken tillagningen ska avslutas.
5. Indikeringslamporna  och  slutar blinka efter några sekunder och den programmerade tillagningen startar igen, enligt de nya inställningarna.

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).
- Med samma vikt är tillagningstiden för bitar lägre än tillagningstiden för ett helt stycke.

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

- Inför grillning kan man sätta in köttet i kall ugn, eller värma upp ugnen i förväg om man önskar ändra effekten av tillagningen.
- Om man använder funktionen grill med fläkt ska man värma upp ugnen innan man startar grillningen.
- Maten ska placeras på gallrets mitt.



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 en tillagning på flera nivåer ska maten helst placeras på den andra och fjärde hyllan, öka tillagningstiden med några minuter och använd endast fläktfunktioner.
- För att kontrollera om bakverket är bakat invändigt sticker man in en tandpetare där bakverket är som högst. Om tandpetaren är torr när man 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.
- Tiden för tillagning av marränger och gräddpuggar varierar beroende på dimensionen.

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 man tinar kött ska man 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.
- Frukt och bröd, i bitar, tar samma tid att tina upp, oberoende av mängden och den totala vikten.
- De ömtåligaste delarna kan täckas med aluminiumfolie.
- Placera en långpanna med vatten på ugsbotten för en bättre jäsning.

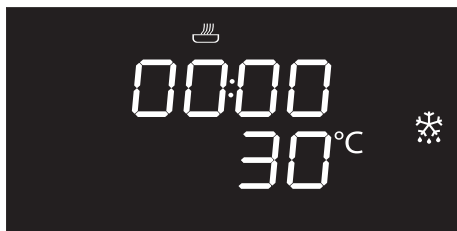
Spara energi


- 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.
- (I förekommande fall) Ta bort pizzastenen från botten av ugsutrymmet när den inte används.



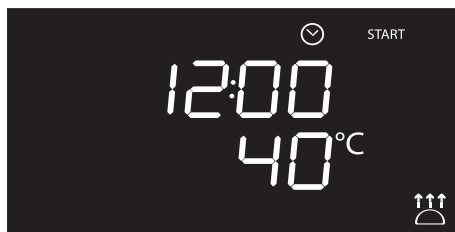
3.7 Specialfunktioner

Upptining per tid



1. Sätt in maträtten i ugnen.
2. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja funktionen för upptining per tid .
3. Vrid temperaturvredet för att ställa in tiden (till mellan 1 och 99 minuter).
4. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta den inställda tiden. Texten **START** blinkar.
5. Tryck på funktionsvredet för att starta upptiningen per tid.
6. Efteråt visas texten **Stop** och en ljudsignal aktiveras.
7. Tryck in eller vrid ett av de båda vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.
8. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att stänga av funktionen.

Jäsning



Man kan inte ändra temperaturen för jäsfunktionen.



Placera en långpanna med vatten på ugnsbotten för en bättre jäsning.

1. Placera degen som ska jäsas på andra falsen.
2. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja funktionen jäsning . Texten **START** blinkar.
3. Tryck på funktionsvredet för att starta jäsningen.
4. Efteråt visas texten **Stop** och en ljudsignal aktiveras.
5. Tryck in eller vrid ett av de båda vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.
6. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att stänga av funktionen.



Användning

Helginställning



Med denna funktion kan man tillaga maten i enlighet med de bestämmelser som gäller för den judiska sabbaten.



Apparaten gör vissa särskilda saker när denna funktion aktiveras:

- Tillagningen kan pågå under en odefinierad tid och man kan inte göra några tidsinställningar.
- Ingen typ av uppvärmning sker.
- Den tillagningstemperatur man kan välja är 60-100 °C.
- Ugnslampan stängs av och tänds inte om man till exempel öppnar luckan eller försöker tända lampan manuellt.
- Den interna fläkten stängs av.
- Lamporna i vreden och indikeringslamporna stängs av.



Efter att man aktiverat helginställningen kan man inte ändra några parametrar.

Det händer inget om man vrider eller trycker på vreden; endast funktionsvredet fungerar för att man ska kunna stänga av apparaten.


1. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja helginställningen **SABB**.
2. Tryck in och vrid temperaturvredet för att ändra funktionens temperatur.
3. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta den inställda temperaturen. Texten **START** blinkar.
4. Tryck in funktionsvredet för att starta helginställningen.
5. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att stänga av funktionen.



Upptining per vikt





Med denna funktion kan man tina mat utifrån vikt och typ av livsmedel.

1. Sätt in maträtten i ugnen.
2. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja upptining per vikt. Denna funktion signaleras av att texten **dE00** och symbolerna föreställande maträtter  lyser på displayen.
3. Tryck på funktionsvredet för att bekräfta upptiningen per vikt.
4. Vrid funktionsvredet för att välja den typ av livsmedel som ska tinas.

5. Vrid temperaturvredet för att välja vikt (i gram) för det livsmedel som ska tinas.
6. Tryck på funktionsvredet för att bekräfta de värden som har ställts in och starta upptiningen.
7. Efteråt visas texten **Stop** och en ljudsignal aktiveras.
8. Tryck in eller vrid ett av de båda vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.
9. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att stänga av funktionen.

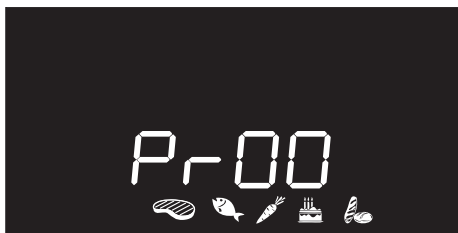
Förinställda parametrar

dE	Typ	Vikt (g)	Tid (min) *
01 	Kött	500	120
02 	Fisk	300	55
03 	Frukt	300	35
04 	Bröd	300	25


* Tiderna för upptining kan variera beroende på formen och storleken på den mat man vill tina.



3.8 Automatiska program



De automatiska tillagningsprogrammen delas in enligt typ av livsmedel som ska tillagas.

1. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja tillagning med automatiska program. Denna funktion signaleras av att texten **Pr-00** och symbolerna föreställande maträtter  lyser på displayen.
2. Tryck in funktionsvredet för att bekräfta tillagning med automatiska program.
3. Vrid funktionsvredet för att välja önskat program (se Tabell över automatiska program).
4. Vrid temperaturvredet för att välja vikt (i gram) för det livsmedel som ska tillagas.

5. När ugnen har blivit varm blinkar texten **START**. Sätt in maten som ska tillagas och tryck in funktionsvredet för att starta tillagningen.
6. Efteråt visas texten **Stop** och en ljudsignal aktiveras.
7. Tryck in eller vrid ett av de båda vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.
8. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att stänga av funktionen.



I de automatiska programmen kan man ställa in en programmerad tillagning.



Man kan när som helst avbryta en funktion genom att hålla funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder.



Tabell över automatiska program



KÖTT (01 - 05)

Pr	Undertyp	Vikt (g)	Nivå	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
01	Rostbiff (mediumstekt)	1300	2		200	56
02	Fläskkotlett	800	2		190	88
03	Lamm (mediumstekt)	2000	2		190	105
04	Kalv	1000	2		190	80
05	Ugnsstekt kyckling (hel)	1000	2		200	80



FISK (06 - 07)

Pr	Undertyp	Vikt (g)	Nivå	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
06	Färsk fisk (hel)	500	2		160	35
07	Frusen fisk	600	2		160	50



GRÖNSAKER (08 - 10)

Pr	Undertyp	Vikt (g)	Nivå	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
08	Blandade grillade	500	4		250	15 + 8 ⁽¹⁾
09	Rostade	1000	2		200	33
10	Stekt potatis	1000	2		200	30

⁽¹⁾ För grillning rekommenderas det att tillaga maten på bägge sidor enligt de tider som anges i tabellen. Den högsta tiden som anges gäller alltid den första sidan som ska tillagas på den råa maträtten.



Användning



DESSERTER (11 - 13)

Pr	Undertyp	Vikt (g)	Nivå	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
11	Småkakor	500	2		160	23
12	Muffins	500	2		160	21
13	Paj	1000	2		170	43



BRÖD - PIZZA - PASTA (14 - 20)

Pr	Undertyp	Vikt (g)	Nivå	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
14	Jäst bröd (limpa)	1000	2		200	27
15	Pan pizza	1000	2		280	12
16	Stenugnsbakad pizza	500	1*		280	7
17	Pastagrätäng	2000	1		220	35
18	Lasagne	2000	1		230	40
19	Paella	500	2		190	25
20	Quiche Lorrain	1000	1		200	40

(2) Stenen ska placeras på botten i ugnsutrymmet. Fryst pizza som tillagas på stenen kräver inga andra tillagningstider beroende på vikten.



Tiderna som anges i tabellerna inkluderar inte föruppvärmningstiden och gäller tillagning av hela stycken. Om maten skärs i mindre bitar minskar tillagningstiden.



3.9 Undermeny

Apparaten är försedd med en undermeny med hjälp av vilken användaren kan:

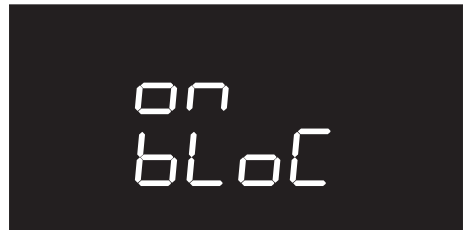
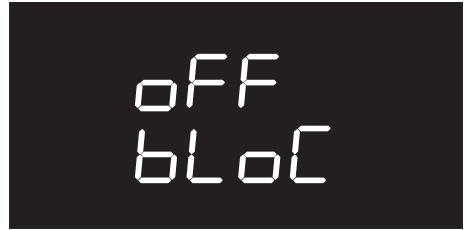
- Aktivera eller inaktivera läget för barnspärr.
- Aktivera eller inaktivera läget show room (stänger av alla värmeelement och lämnar endast kontrollpanelen aktiverad).
- Aktivera eller inaktivera läget låg effekt (Eco-Logic).
- Aktivera eller inaktivera läget för värmehållning (Keep Warm).
- Aktivera eller inaktivera tidsinställning av lampan (Eco-Light).

Med apparaten i stand by-läge:

1. Tänd den invändiga belysningen genom att snabbt vrida temperaturvredet.
2. Tryck in och håll kvar temperaturvredet i minst 5 sekunder.
3. Vrid temperaturvredet till höger eller vänster för att ändra status för inställningen (ON/OFF).
4. Tryck på temperaturvredet för att gå till nästa läge.

Läget för barnspärr

I detta läge spärras apparaten automatiskt efter en minuts ostörd drift.



Vid normal drift signaleras detta av att indikeringslampan  tänds.



Användning

För att koppla bort spärren tillfälligt vid tillagning håller man temperaturvredet intryckt i 5 sekunder. Spärren aktiveras igen efter en minuts ostörd drift.



Om man ändrar vredens position visas texten **bLoC** på displayen under några sekunder.



Även med barnspärren aktiverad kan man stänga av apparaten direkt genom att trycka in funktionsvredet i 3 sekunder.


Läget show room (endast för utställare)

I detta läge stängs apparatens värmeelement av medan kontrollpanelen förblir aktiverad.



För att man ska kunna använda apparaten normalt måste detta läge vara inställt till **OFF**.



Om läget är aktiverat tänds indikeringslampan  på displayen.

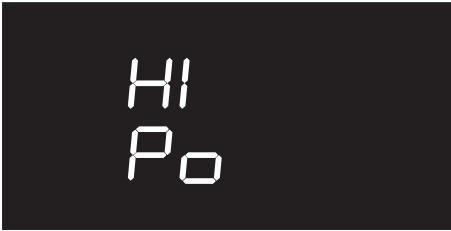


Energisparläge

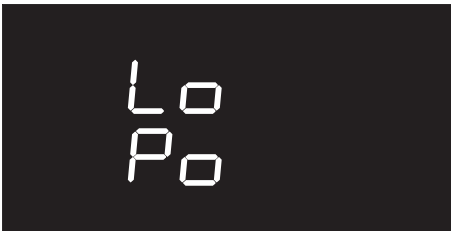
I detta läge begränsas apparatens energiförbrukning.

Lämpligt när man använder flera köksapparater samtidigt.

HI: normal effekt




LO: låg effekt



När man aktiverar energisparläget kan tiderna för föruppvärmning och tillagning bli längre.



Om läget är aktiverat tänds indikeringslampan  på displayen.

Läge för värmehållning

Med detta läge kan apparaten, vid slutet av en tidsinställd tillagning (förutsatt att denna inte avbryts manuellt), hålla den tillagade maten varm (vid låga temperaturer) i cirka en timme.





Användning

Läge för tidsinställning av lampa

För en ökad energibesparing släcks lampan automatiskt en minut efter att tillagningen startat.



För att hindra apparaten från att släcka lampan automatiskt efter en minut ska man ställa in detta läge till OFF.

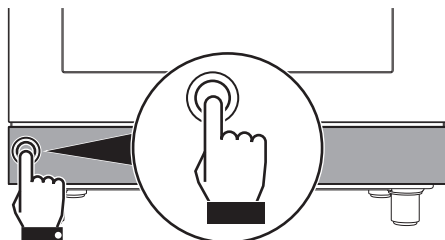


Man kan alltid manuellt tända/släcka lampan genom att vrida temperaturvredet åt höger, oavsett inställning.

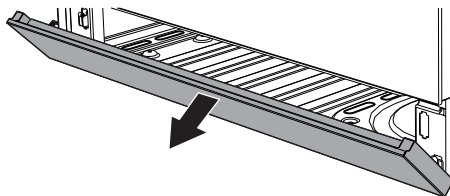
3.10 Användning av förvaringsutrymmet (i förekommande fall)

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

1. För att öppna förvaringsutrymmet ska man trycka lätt på luckans vänstra sida tills man hör ett klickljud.



2. Släpp försiktigt luckan till förvaringsutrymmet.



3. För att stänga förvaringsutrymmet ska man lyfta upp luckan tills man hör ett klickljud.

3.11 Användning av förvaringsutrymmet

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



4 Rengöring och underhåll

4.1 Anvisningar



Felaktig användning Risk för skador på ytor

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

4.2 Rengöring av apparaten



Man rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

Råd för rengöring av hällen

För att bevara ytorna i gott skick ska man rengöra dem efter varje användningstillfälle, efter att de svalnat.

Rengöring av spishällen

1. Häll ett icke slipande rengöringsmedel på en fuktad trasa och torka av ytan.
2. Skölj sedan noga.
3. Torka med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

Rengöring av hällens galler, flamspridare och kåpor

1. Ta av delarna från hällen.
2. Rengör dem i ljummet vatten och med ett icke slipande rengöringsmedel. Var noga att avlägsna alla beläggningar.
3. Torka omsorgsfullt med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.
4. Placera tillbaka delarna på hällen.



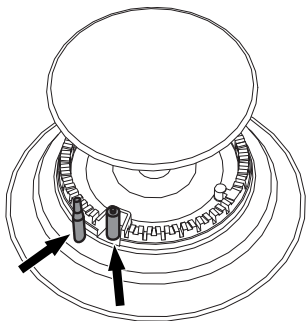
Eftersom gallren ständigt kommer i kontakt med lågan kan det hända att de emaljerade ytorna som utsätts för värme mattas med tiden. Detta är helt naturligt och äventyrar inte på något sätt komponentens funktion.



Rengöring och underhåll

Rengöring av tändstift och termoelement

- Vid behov ska man rengöra tändstiften och termoelementen med en fuktig trasa.
- Eventuella intorkade rester tas bort med en tandpetare i trä eller en nål.



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;
- Eventuella utdragbara falsar;
- Tätningen.



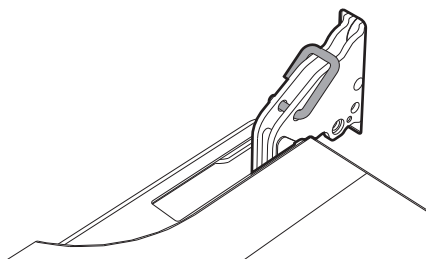
Om man använder specifikt avsedda rengöringsmedel bör man starta apparaten vid maximal temperatur och lämna i 15-20 minuter, i syfte att avlägsna eventuella rester.

4.3 Demontering av luckan

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

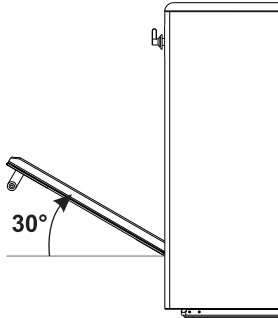
Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

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

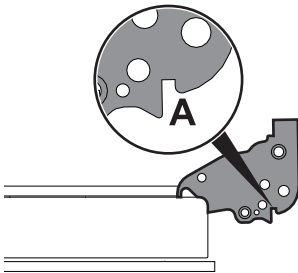




2. Använd båda händerna och grip tag om luckans båda sidor och lyft luckan uppåt tills en vinkel på cirka 30° bildas och dra sedan ut den.



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



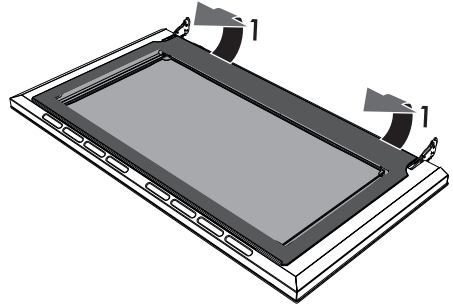
4.4 Rengöring av luckans glas

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

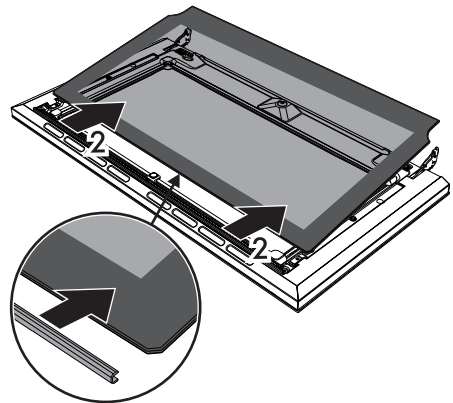
Demontering av de invändiga glasen

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

1. Dra försiktigt det invändiga glasets bakre del uppåt i den rörelse som visas av pilarna (1).



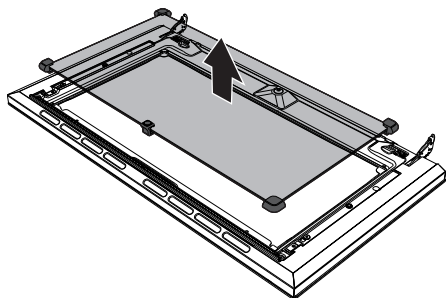
2. Dra loss det invändiga glasets från den främre listan (2) så att det lossnar från luckan.





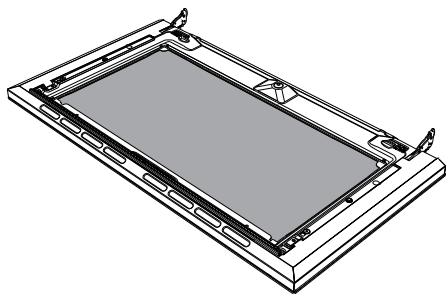
Rengöring och underhåll

3. Avlägsna mellanglasat genom att lyfta det uppåt.



På modeller med pyrolys finns det 2 st. mellanglas.

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.



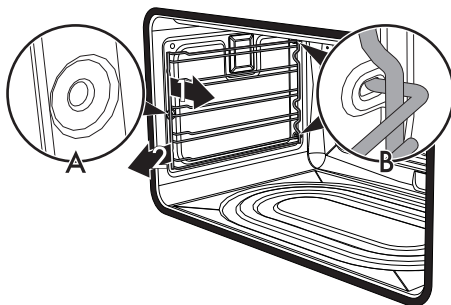
5. Efter rengöringsarbetet ska man sätta tillbaka mellanglasat på avsedd plats i luckan.
6. För att sätta tillbaka det invändiga glaset ska man föra in den övre delen i listen i luckan och sätta de 2 bakre stiften på plats genom att trycka lätt.

Avlägsna stödramar för galler/plåtar

Genom att ta bort stödrarna för galler/plåtar kan man enklare rengöra sidodelarna.

För att avlägsna stödramar för galler/plåtar:

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



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



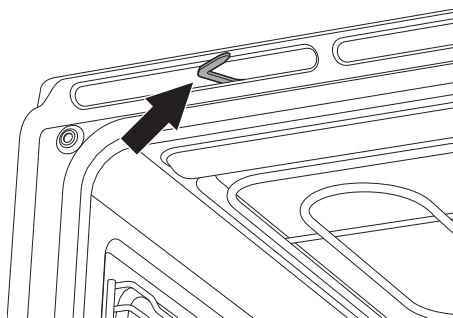
Manuell inaktivering av spak till luckspärr (endast modeller med pyrolyys)



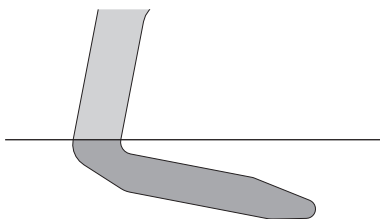
Felaktig användning
Fara för brännskada

- Nedanstående arbetsmoment ska alltid utföras med apparaten avstängd och sval.
- Försök aldrig att manuellt inaktivera luckspärrens spak medan pyrolysen pågår.

Luckspärrens spak finns i den första öppningen åt vänster under kontrollpanelen, på ugnnsfrontens övre del.

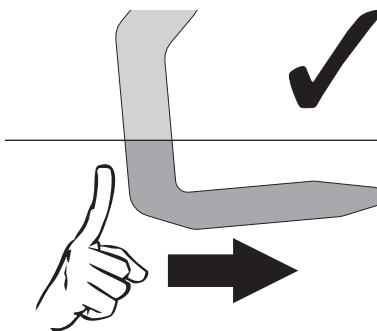


Det kan hända att man oavsiktligt råkar aktivera luckspärrens spak under normalt rengöringsarbete.



Luckspärrens spak aktiverad
(sett uppifrån)

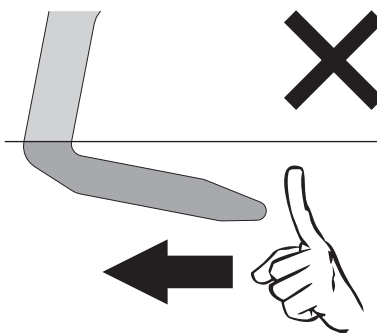
1. För luckspärrens spak åt vänster till stoppläge.



(sett uppifrån)

2. Släpp försiktig luckspärrens spak. Mekanismens fjäder ser till att spaken ställs i inaktiverat läge igen.

För att förhindra skador på mekanismen ska man aldrig försöka inaktivera luckspärren genom att trycka spaken hårt åt vänster.



(sett uppifrån)



Rengöring och underhåll

4.5 Vapor Clean (endast på vissa modeller)



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 vattenångan vilket gör det lätt att torka bort den.



Felaktig användning Risk för skador på ytor

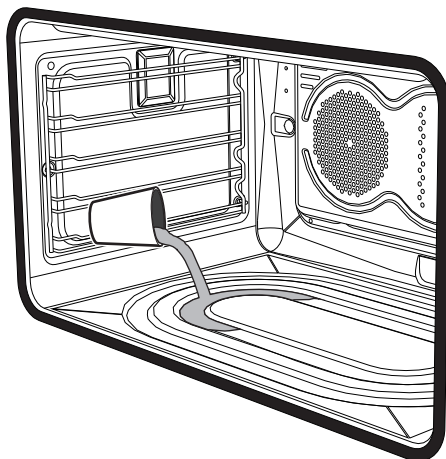
- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida.
- Ugnen ska vara kall under alla arbetsmoment som tillhör det halvautomatiska rengöringsprogrammet.

Förberedelser

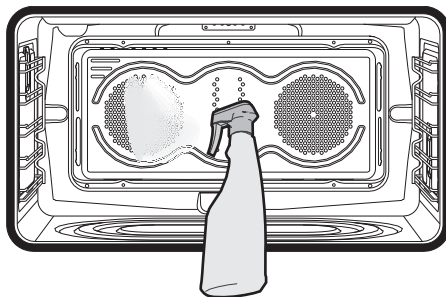
Innan man startar Vapor Clean:

- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
- Ta ut eventuella utdragbara falsar.
- Stäng luckan.

- Häll i ca 40 cl 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.




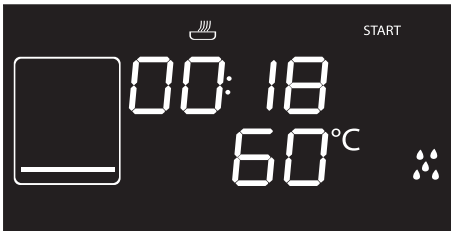
Rekommendationen är max 20 sprayningar.



Inställning av programmet Vapor Clean

i Om den interna temperaturen överskrider den avsedda vid Vapor Clean-rengöring avbryts rengöringsprogrammet omedelbart och texten **Stop** visas på displayen. Låt apparaten svalna innan du startar funktionen för halvautomatisk rengöring.

1. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja funktionen Vapor Clean . Displayen visar längd och temperatur för rengöringsprogrammet.



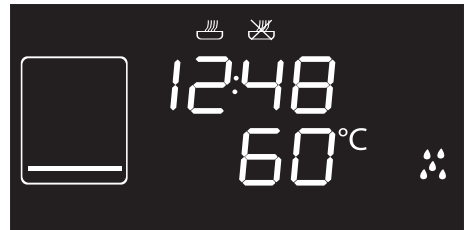
i Användaren kan inte ändra värden för temperatur och tid.

2. Tryck på funktionsvredet för att starta den automatiska rengöringen.

Programmerad Vapor Clean

Precis som med de vanliga tillagningsfunktionerna kan man ställa in en sluttid för Vapor Clean-rengöringen.

1. När man valt funktionen Vapor Clean trycker man på temperaturvredet. Indikeringslampan  börjar blinka. Den tid vid vilken funktionen ska avslutas visas på displayen.



2. Vrid temperaturvredet till höger eller vänster för att ändra den tid vid vilken tillagningen ska avslutas.
3. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta sluttiden för funktionen.
4. Tryck på funktionsvredet. Apparaten inväntar det klockslag vid vilket den programmerade tillagningen ska starta.



Rengöring och underhåll

Efter att rengöringsprogrammet Vapor Clean avslutats

Efteråt visas texten **STOP** och en ljudsignal aktiveras.

1. Tryck in eller vrid ett av de båda vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.
2. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att stänga av funktionen.
3. Öppna luckan och torka bort den smuts som lossnat med hjälp av en mikrofibertrasa.
4. Använd en icke slipande svamp med mässingstrådar för att avlägsna mer envisa beläggningar.
5. Om det finns rester av fett kan man använda särskilda ugnrensningssprodukter.
6. 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.



Man rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.



För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör man ta av luckan.

4.6 Pyrolys (endast på vissa modeller)



Pyrolys är ett system för automatisk rengöring vid extra hög temperatur där matrester i ugnen bränns bort. Tack vare denna procedur kan du mycket enkelt rengöra ugnens insida.



Felaktig användning Risk för skador på ytor

- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida.

Förberedelser

Innan man startar pyrolysen:

- Rengör det inre glaset enligt standardanvisningarna för rengöring.
- Vid mer envisa beläggningar ska man spraya ett rengöringsmedel för ugn på glaset (var noga att läsa de anvisningar som anges på produkten); låt verka i 60 minuter, skölj och torka med hushållspapper eller en mikrofibertrasa.
- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- Avlägsna stödrarna för galler/plåtar.
- Ta ut eventuella utdragbara falsar.
- Stäng luckan.



Inställning av pyrolys

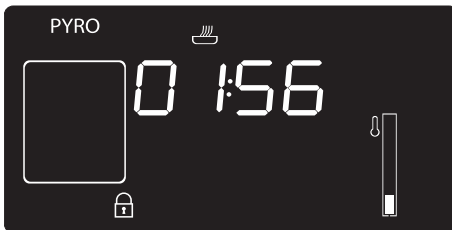
1. Välj via funktionsvredet en av rengöringsfunktionerna **PYRO ECO** eller **PYRO ECO**.
2. Vrid temperaturvredet till höger eller vänster för att ställa in rengöringsprogrammets längd, till mellan ett minimum på 2 timmar och ett maximum på 3 timmar (undantaget funktionen **PYRO ECO** som alltid varar i 120 minuter).
3. Tryck in temperaturvredet för att starta pyrolysen.




Rekommenderad varaktighet för pyrolys:

- Lätt smutsig: 2 timmar
- Medelsmutsig: 2 h 30 min
- Mycket smutsig: 3 timmar

Pyrolys



1. På skärmen visas texten **PYRO ECO** eller **PYRO ECO** och tid som återstår för att signalera att apparaten kör det automatiska rengöringsprogrammet.

2. Två minuter efter pyrolysens start spärras luckan (indikeringsslampa för luckspärr  tänds) av en mekanism som gör att luckan inte går att öppna.



Det går inte att välja några funktioner när dörrlåset är aktiverat.

3. När pyrolysen avslutats förblir luckan spärrad tills temperaturen inne i ugnen sjunker till en säker nivå. Vänta tills ugnen svalnat innan du torkar upp resterna med en fuktad mikrofibertrasa.



Vid den första pyrolysen kan oönskade lukter förekomma vilka orsakas av en normal förbränning av oljehaltiga tillverkningsprodukter. Detta fenomen är helt normalt och upphör efter den första pyrolysen.



Vid pyrolysen genererar fläktarna ett mer intensivt ljud eftersom de roterar snabbare. Detta är en helt normal funktion som syftar till att ge en bättre värmespridning. När pyrolysurengöringen slutförts fortsätter ventilationen automatiskt så länge det krävs för att undvika överhettning av möblernas väggar och apparatens framsida.






Rengöring och underhåll



Om man inte är nöjd med resultatet efter att ha kört pyrolysen vid den kortaste tiden rekommenderas man att välja en längre tid vid kommande rengöringsprogram.

Inställning av programmerad pyrolys

Starttiden för pyrolysen kan programmeras på samma sätt som tillagningsfunktionerna.

1. När man valt hur länge pyrolysen ska vara trycker man in temperaturvredet. Displayen visar aktuellt klockslag och indikeringslampan  tänds.
2. Vrid temperaturvredet till höger eller vänster för att ställa in den tid vid vilken du vill att pyrolysen ska avslutas.
3. Efter ett par sekunder lyser indikeringslamporna  och  med ett fast sken och apparaten inväntar den tid vid vilken rengöringsprogrammet ska starta.



Det går inte att välja några funktioner när dörlåset är aktiverat.

4.7 Särskilt underhåll

Byte av glödlampa för invändig belysning



Delar under elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av apparatens eltillförsel.

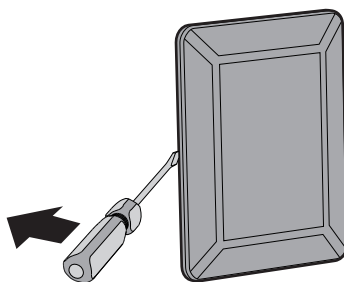


Ugnen är försedd med en lampa på 40W.

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).

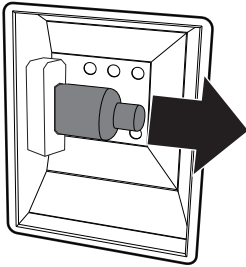


Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.





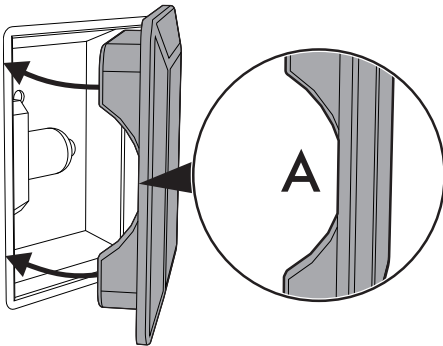
4. Skruva loss och avlägsna lampan.



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.

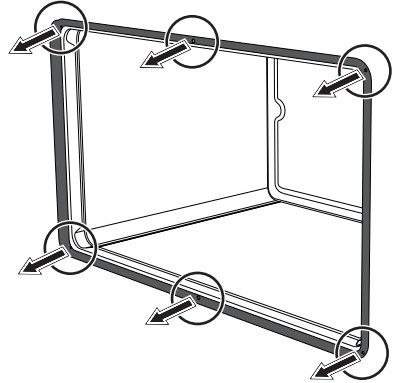


7. För in skyddet så långt det går så att det fastnar helt i lamphållaren.

Nedmontering och montering av tätning (gäller ej modeller med pyrolysis)

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 ska man använda en icke-slipande svamp och ljummet vatten.



Rengöring och underhåll

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:

- Säkringen är sönder: kontrollera och byt vid behov ut brytaren.
- Funktionsvredet har inte ställts in: ställ in funktionsvredet.
- Kontrollera om läget "show room" har aktiverats (för ytterligare information se avsnitt "Undermeny").

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.

Displayen är helt släckt:

- Kontrollera tillförseln via elnätet.
- Kontrollera om en eventuell flerpolig strömbrytare ovanför apparatens anslutning är i läget "On".

Kontrollerna inte svarar:

- Kontrollera om läget "barnspärr" har aktiverats (för ytterligare information se avsnitt "Undermeny").

Tillagningstiderna är längre än vad som anges i tabellen:

- Kontrollera om läget "låg effekt" har aktiverats (för ytterligare information se avsnitt "Undermeny").

Displayen visar texten "ERR4":

- Dörrlåset är inte ordentligt fasthakat i luckan. Detta kan bero på att luckan öppnades oavsiktligt medan låset aktiverades. Stäng av och sätt på apparaten igen och vänta någon minut innan du väljer rengöringsprogrammet igen.

Fläkten stannar då du öppnar luckan när ugnen är i drift med fläkt:

- Detta är inte tecken på fel utan en normal funktion som används för att undvika alltför stora värmeutsläpp vid tillagning. När luckan stängs återgår fläkten till sin normala funktion.



(endast modeller med pyrolys) Det inte går att välja någon funktion efter en automatisk rengöring (pyrolys):

- Kontrollera att dörrlåset är inaktiverat. I annat fall är apparaten utrustad med ett skydd som gör att man inte kan välja någon funktion medan dörrlåset är aktiverat. Detta eftersom temperaturen i ugnen fortfarande är alltför hög för att tillåta någon typ av tillagning.



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



Om andra felmeddelanden, ERRx, visas:

Notera felmeddelandet, inställ funktion och temperatur och kontakta närmsta serviceställe.



5 Installation

5.1 Gaskopplingar



Gasläckage
Fara för explosion

- Efter varje ingripande ska man kontrollera att åtdragningsmomentet för gaskopplingarna är mellan 10 Nm och 15 Nm.
- Vid behov ska man använda en tryckregulator som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- När installationen är avslutad ska man kontrollera att det inte förekommer läckage. Använd en tvållösning - aldrig en öppen låga - för denna kontroll.
- 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.

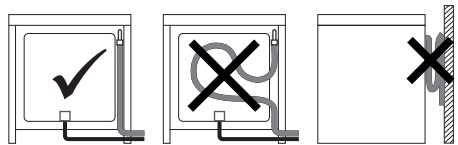
Allmän information

Anslutning till gasnätet kan ske med en stålslang utan fogar, i enlighet med föreskrifterna i gällande lagstiftning. För försörjning med andra typer av gaser se kapitel "5.2 Anpassning till olika typer av gas". Gasintagets koppling har en 1/2" utvändig gänga (ISO 228-1).

Anslutning med gummislang

Kontrollera att följande krav uppfylls:

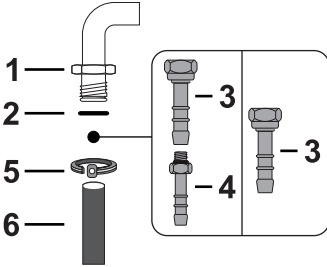
- Slangen ska vara fastsatt i slanghållaren med hjälp av slangklämmor.
- Inga delar av slangen får komma i kontakt med varma väggar (max. 50 °C).
- Det får inte finnas risk för att slangen dras ut eller spänns. Vidare får slangen inte vara veckad eller hopklämd.
- Slangen får inte komma i kontakt med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



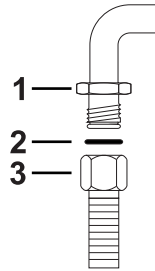
Vid anslutning till gasnätet ska man använda en gummislang vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter (kontrollera att slangen är märkt med beteckningen för gällande standard). Skruva noga fast slanghållaren **3** vid gaskopplingen **1** (1/2" gänga ISO 228-1) på apparaten och placera packningen **2** mellan de två delarna. Beroende på diametern på den gasslang som används kan man även skruva fast slanghållaren **4** vid slanghållaren **3**.



Efter att man skruvat fast slanghållaren/ slanghållarna ska man trä på gasslangen **6** på slanghållaren och fästa den med slangklämman **5** vars egenskaper ska överensstämma med gällande föreskrifter.

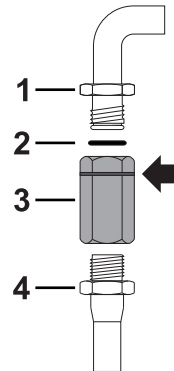


Skruva fast kopplingen **3** på apparatens gaskoppling **1** och placera den medföljande packningen **2** mellan dessa.



Anslutning med stålslang med bajonettkoppling

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



Anslutning med 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.

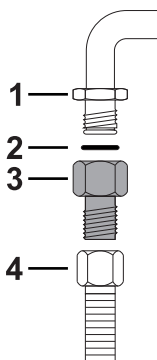


Installation

Anslutning med stålslang med konisk koppling

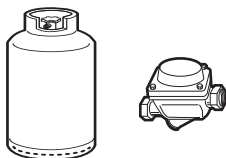
Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang utan fogar vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

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.

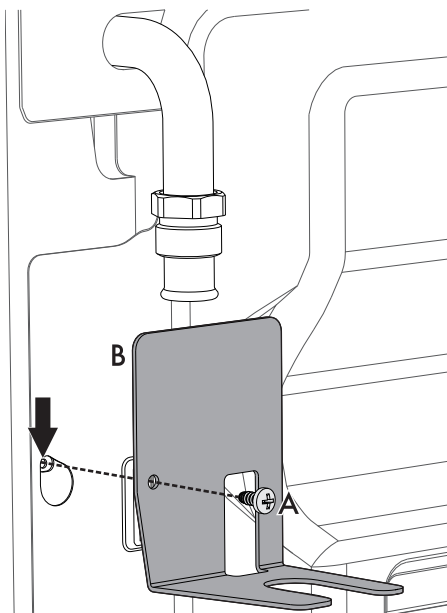


Matningstrycket ska överensstämma med de värden som anges i tabellen "Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken".

Gaskopplingens förlängningsdel (endast på modeller med pyrolys)

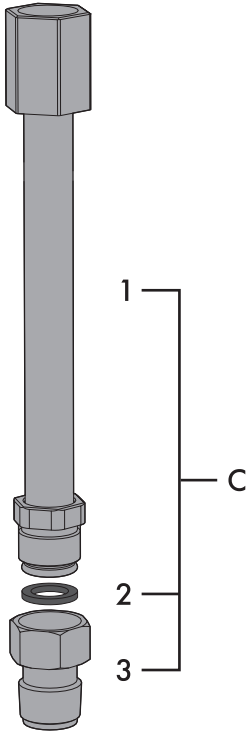
På modellerna med pyrolys är det nödvändigt att montera gaskopplingens förlängningsdel som medföljer.

1. Skruva loss skruven **A** på apparatens baksida under gaskopplingen.
2. Fäst bygel **B** som medföljer på spishällens baksida med skruven **A** som du nyss lossade.

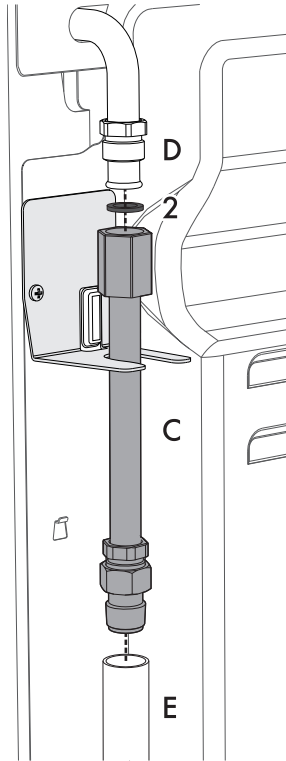




3. Skruva fast kopplingen **3** på gaskopplingens förlängningsdel **1** och placera den medföljande packningen **2** mellan dessa.



4. Skruva fast den monterade förlängningsdelen **C** på apparatens gaskoppling **D** och placera den medföljande packningen **2** mellan dessa.



5. Applicera isolerande material på den monterade förlängningsdelens **C** gänga och skruva sedan fast slangen **E**.



Installation

Ventilation av lokaler

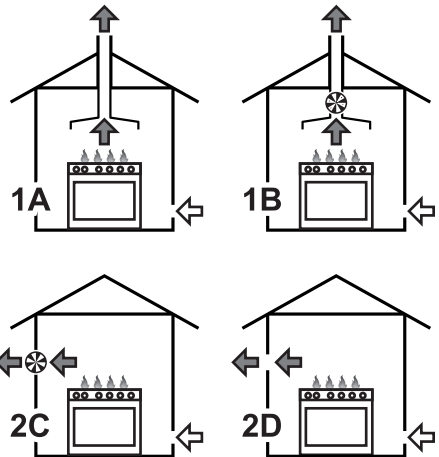
Apparaten får endast installeras i lokaler med fast ventilation enligt gällande föreskrifter. Det krävs en god cirkulation i lokalen där apparaten installeras för att uppnå en jämn gasförbrukning och en tillräcklig ventilation av lokalen. Storleken på luftintagen, som skyddas av galler, måste överensstämma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

A 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

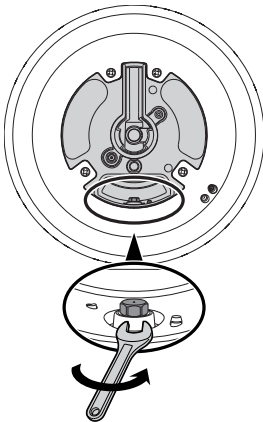


5.2 Anpassning till olika typer av gas

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 Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken).

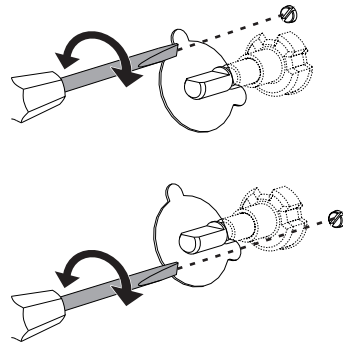


3. Sätt tillbaka brännarna på korrekt plats.

Inställning av lägsta effekt för metangas eller stadsgas

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

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





Installation

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

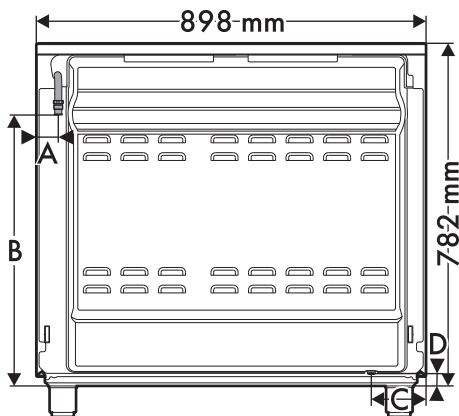
Med tiden kan det hända att gaskranarna blir svåra att vrida och fastnar. Rengör dem invändigt och byt ut smörjfettet.



Smörjningen av gaskranarna ska utföras av en specialiserad tekniker.

Totalmått

Placering av gas- och elledningar.



A	40 mm
B	618 mm
C	124 mm
D	12 mm



Gastyper och ursprungsland

Typ av gas	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	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 G25.1												
G25.1 25 mbar												•
4 Metangas G25												
G25 20 mbar				•								
5 Metangas G2.350												
G2.350 13 mbar											•	
6 Flytande gas G30/31												
G30/31 28/37 mbar		•	•			•			•			
G30/31 30/37 mbar	•						•					
G30/31 30/30 mbar								•		•		
7 Flytande gas G30/31												
G30/31 37 mbar											•	
8 Flytande gas G30/31												
G30/31 50 mbar				•	•							
9 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 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
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 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.1	1.8	2.9	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 G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
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
4 Metangas G25 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
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
5 Metangas G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	UR2
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
6 Flytande gas G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	R	UR2
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

Installation



SV

7 Flytande gas G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	R	UR2
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
8 Flytande gas G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	R	UR2
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
9 Stadsgas G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR2
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
Fara för klämskador

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



Tryck på luckan
Risk för skador på apparaten

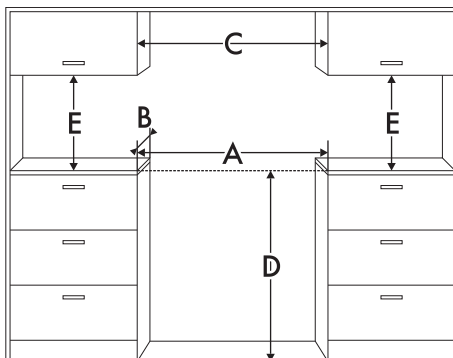
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.



Värmeutveckling vid drift av apparaten
Brandrisk

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

Totalmått



A	900 mm
B	600 mm
C*	900 mm
D	900 mm
E	400 mm

* Minsta bredd för skåpet (=A).



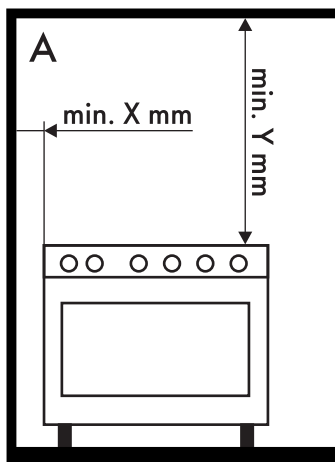
Allmän information

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 rörande installationskategorier.

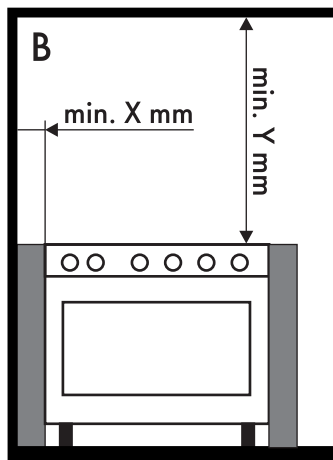
Avståndet mellan väggskåp som placeras ovanför arbetsytan och själva apparaten ska vara minst **Y** mm. Om en köksfläkt ska installeras ovanför hällen ska man kontrollera fläktens bruksanvisning för att garantera att man respekterar korrekta avstånd.

X	150 mm
Y	750 mm

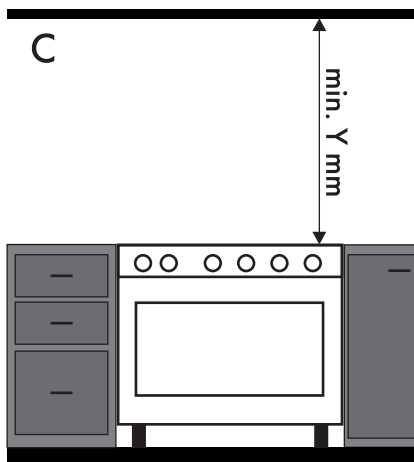
Denna apparat tillhör, beroende på installationstyp, följande kategorier:



A - Kategori 1
(Fri installation av apparat)



B - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)



C - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)



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



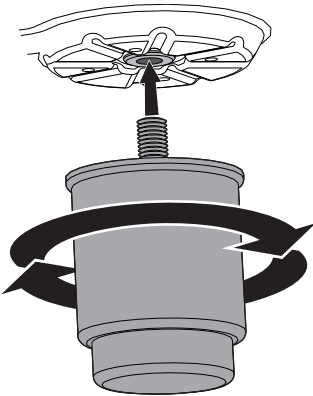
Installation

Positionering och nivellering



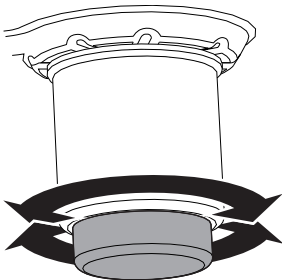
Tung apparat
Risk för skador på apparaten

- Montera först de främre stödfötterna och sedan de bakre.
- Efter att man utfört gas- och elanslutningarna ska man skruva fast de fyra stödfötter 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.

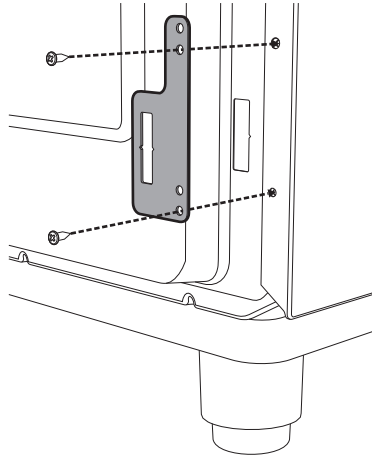


Fixering vid vägg

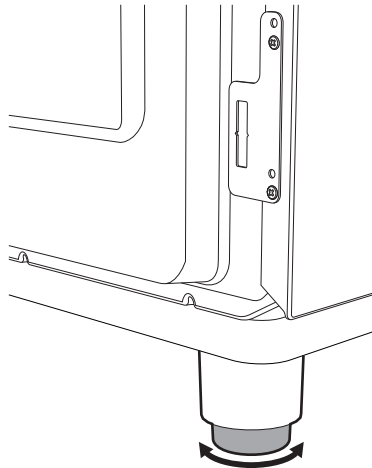


För att undvika att apparaten tippas över måste man installera stabiliseringsanordningarna.

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

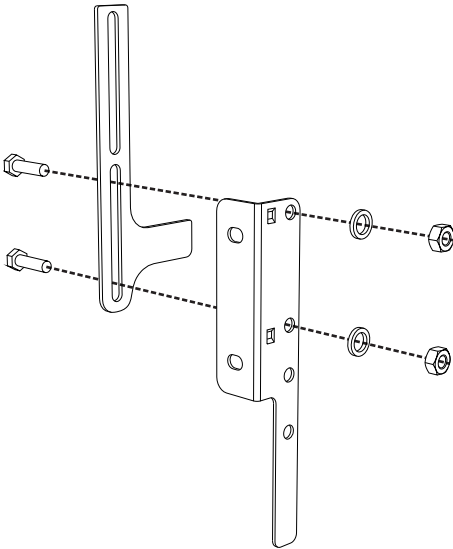


2. Reglera höjden för de fyra stödfötterna.

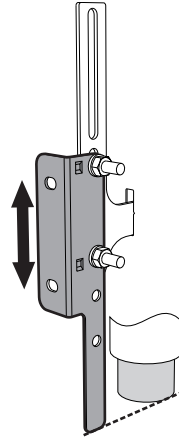




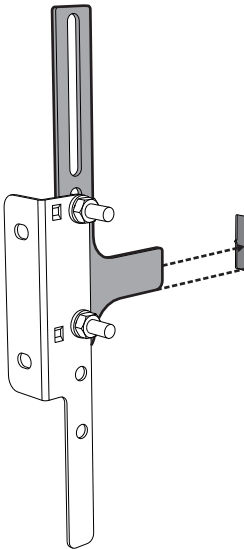
3. Montera beslaget för förankring.



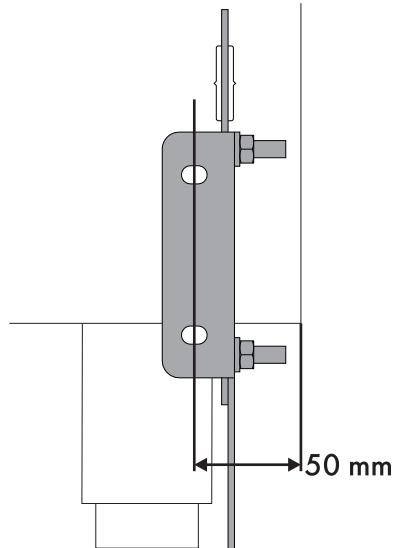
5. Rikta in beslaget i linje med golvet och dra åt skruvarna för att fixera mätten.



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



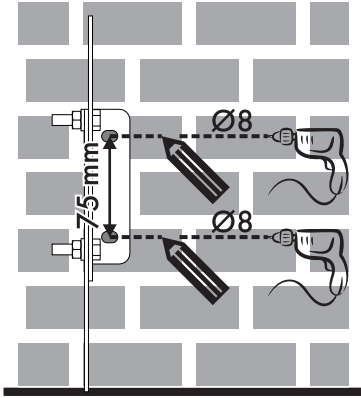
6. Beakta avståndet på 50 mm från apparatens sida till beslagets hål.





Installation

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



För att fästa till golvet

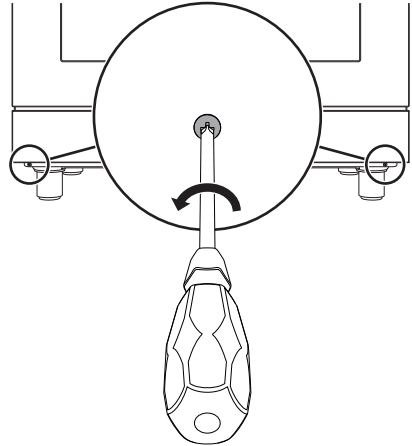


Om man önskar fästa apparaten till golvet ska man kontakta närmsta auktoriserade servicecenter.

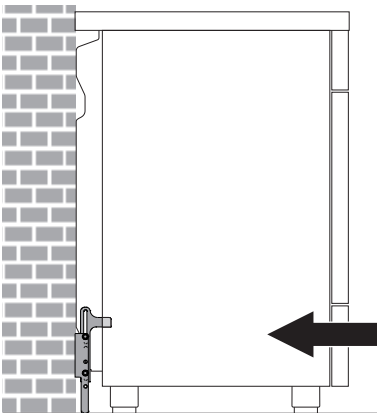
Montering av främre sockel

Den främre sockeln ska placeras och fixeras korrekt på apparaten.

1. Använd en skruvmejsel för att ta bort skruvarna som sitter under förvaringsutrymmet.

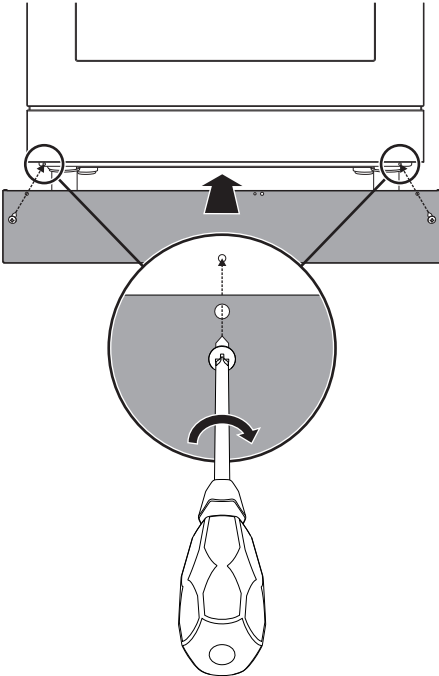


8. Efter att man har borrarat hålen i väggen ska man använda pluggarna med skruvar för att fixera beslaget vid väggen.
9. Skjut spisen mot väggen och för samtidigt in beslaget i plattan som har fixerats vid den bakre delen av apparaten.





2. Placera den främre sockeln på apparatens nedre del och placera hålen på den främre sockelns sida mitt för hålen som finns på apparatens bas.

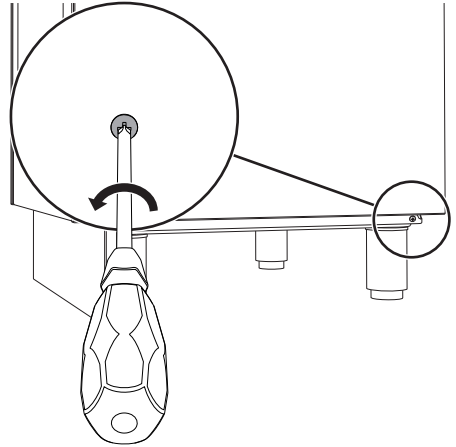


3. Fäst den främre sockeln till apparaten med hjälp av de skruvar du lossade tidigare.

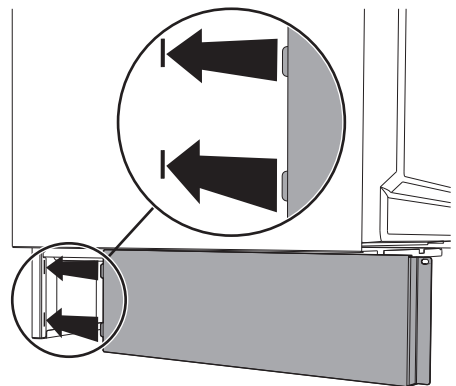
Montering av sidosocklar

När man installerat den främre sockeln kan man fästa socklarna på apparatens sida.

1. Använd en skruvmejsel för att ta bort skruvarna som sitter under förvaringsutrymmet.



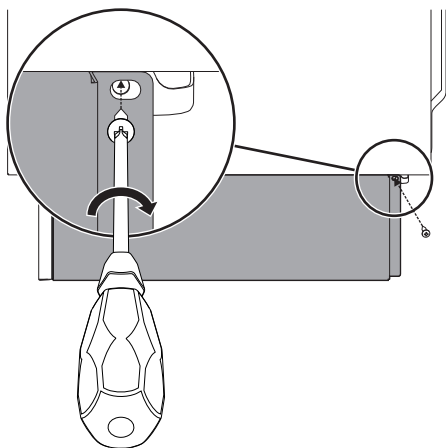
2. Placera sidosockeln på apparatens nedre sida, under förvaringsutrymmet.
3. För in sockelns flikar i öppningarna på den främre sockelns bakre del.





Installation

4. Se till att hålet på sidosockeln hamnar mitt för det bakre hålet på apparatens bas.



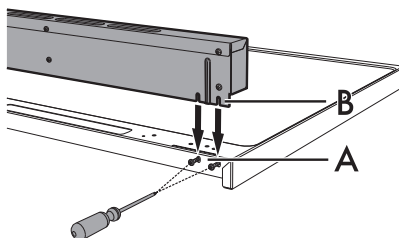
5. Fäst sidosockeln till apparaten med hjälp av den skruv du lossade tidigare.
6. Upprepa ovanstående moment för båda sidosocklar.

Montering av list

i Medföljande list utgör en del av produkten och vi rekommenderar att man fäster den 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 täckplåten.
3. Se till att skårorna i listen (**B**) överensstämmer med skruvarna (**A**).



4. Fäst listen vid täckplåten 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 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.

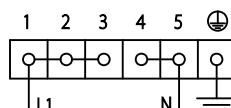
Dekalen får aldrig avlägsnas.

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

Apparaten får användas i följande lägen:

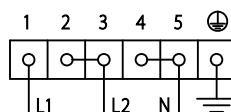
Modell med Pyrolys

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



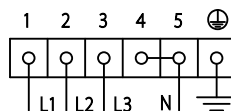
Kabel med **tre poler 3 x 2,5 mm²**.

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



Kabel med **fyra poler 4 x 1,5 mm²**.

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



Kabel med **fem poler 5 x 1,5 mm²**.

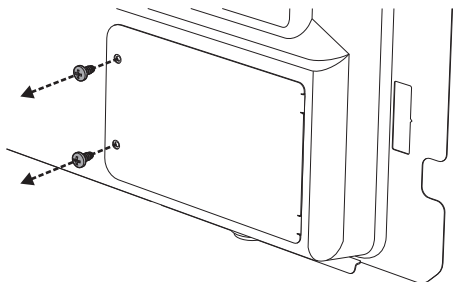


Installation

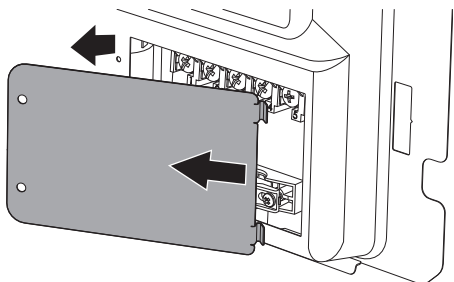
Åtkomst till kopplingsplint (endast modeller med pyrolys)

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

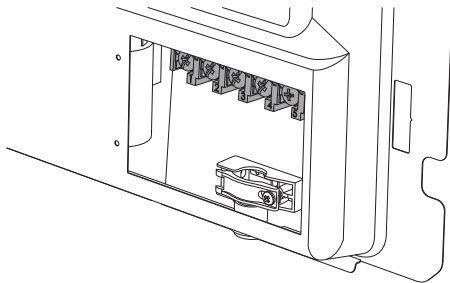
1. Ta bort skruvarna som fäster luckan till det bakre skyddet.



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

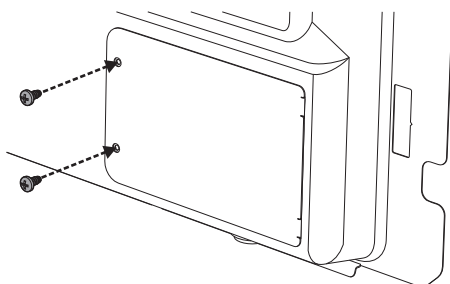


3. Installera därefter matningskabeln.



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.

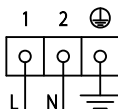




Apparaten får användas i följande lägen:

Modell med multifunktion

- 220-240 V 1N \sim



Kabel med **tre poler 3 x 1,5 mm²**.



De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.



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

Fast anslutning

Installera en flerpoleg brytare på linjen för tillförsel, i enlighet med installationsföreskrifterna.

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 adaptrar 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 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.