

Innehåll

SV

1 Anvisningar	4
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Tillverkarens ansvar	8
1.3 Apparatens syfte	8
1.4 Identifikationsdekal	8
1.5 Denna bruksanvisning	9
1.6 Bortskaffning	9
1.7 Så här läser du bruksanvisningen	10
1.8 Spara energi	10
2 Beskrivning	11
2.1 Allmän beskrivning	11
2.2 Kontrollpanel	12
2.3 Spishäll	13
2.4 Andra delar	13
2.5 Tillgängliga tillbehör	14
3 Användning	15
3.1 Anvisningar	15
3.2 Första användningstillfället	16
3.3 Användning av tillbehör	16
3.4 Användning av spishällen	18
3.5 Användning av ugnarna	19
3.6 Råd vid tillagning	20
3.7 Programmeringsklocka	22
4 Rengöring och underhåll	27
4.1 Anvisningar	27
4.2 Rengöring av apparaten	27
4.3 Demontering av luckan	28
4.4 Rengöring av luckans glas	29
4.5 Särskilt underhåll	31
5 Installation	33
5.1 Gaskopplingar	33
5.2 Anpassning till olika typer av gas	36
5.3 Elektrisk anslutning	40
5.4 Placering	42
5.5 Anvisningar för installatören	45

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



Anvisningar

1 Anvisningar

1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning. Håll barn på avstånd från apparaten.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten utan stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater får endast använda denna apparat under förutsättning att de övervakas eller noga instruerats angående en säker användning av apparaten och förutsatt att de förstår eventuella risker som är förbundna med användningen.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Barn under 8 år får vistas vid apparaten endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Kontrollera att flamspridarna är korrekt placerade på sina platser tillsammans med tillhörande brännarlock.
- Var ytterst försiktig eftersom kokzonerna värms mycket snabbt. Undvik att värma upp tomma kastruller. Fara för överhettning.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas hela tiden.
- Fetter och oljor kan fatta eld om de överhettas. Avlägsna dig inte vid tillagning av mat som innehåller oljor eller fetter. Släck aldrig med vatten om oljor eller fetter skulle fatta eld. Sätt på locket på grytan och stäng av kokzonen.
- Placera inga metallföremål, som bestick eller husgeråd, på spishällens yta när den används eftersom de kan överhettas.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.



- Under tillagningen ska ugnsluckan vara stängd.
- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan helt.
- Öppna aldrig förvaringsutrymmet (i förekommande fall) när ugnen är på eller fortfarande är varm.
- Föremålen inne i förvaringsutrymmet kan vara mycket varma efter att ugnen använts.
- Stäng av apparaten efter användning.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- **ANVÄND ELLER FÖRVARA INTE BRÄNNBART MATERIAL INNE I FÖRVARINGSUTRYMMET (I FÖREKOMMANDE FALL) ELLER I NÄRHETEN AV APPARATEN.**
- **ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.**
- **UTFÖR INGA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.**
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska personlig skyddsutrustning bäras.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Om nätkabeln skadas ska man för att undvika fara omedelbart kontakta den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.

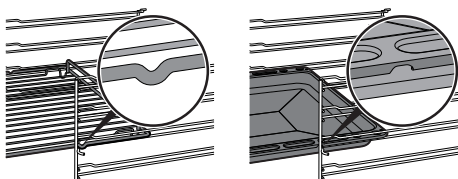
Skador på apparaten

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



Anvisningar

- Sitt inte på apparaten.
- Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna. De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att de glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens bakre parti.



- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan leda till överhettning och att fett och olja tar eld. Var ytterst försiktig
- Brandrisk: Placera inga föremål på spishällen.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av ugnen.
- APPARATEN FÅR ALDRIG ANVÄNDAS FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.
- Använd inte kärl eller behållare av plast vid tillagning av mat.
- Sätt inte in stängda burkar eller behållare i ugnen.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Om bakplåtspapper eller liknande används ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Kokkäril eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid kokkäril med jämn och plan botten.
- Om det kokar över eller rinner över, torka bort vätskan från spishällen.
- Var noga att inte hälla ut sura ämnen på hällen, som t.ex. citronsaft eller vinäger.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på tända kokzoner.
- Använd inte repande eller sträva material eller vassa metallskrapor.



- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Diska inte lösa tillbehör som hällens galler, flamspridare eller kåpor i diskmaskin.
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.
- Kontrollera före installationen att de lokala distributionsförhållandena (gastyp och gastryck) och apparatens inställning är kompatibla.
- Denna apparat är inte ansluten till ett system för utsläpp av förbränningsprodukter. Den ska installeras och anslutas i enlighet med gällande installationsföreskrifter. Observera samtliga krav gällande ventilationen.
- Inställningsvillkoren för denna hushållsapparat finns angivna på etiketten för gasinställning.
- Gasanslutningen ska utföras av behörig fackperson.

Installation

- **DENNA APPARAT FÅR INTE INSTALLERAS PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.**
- Denna apparat får inte installeras på en sockel.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom dekorationsluckor eller paneler.
- Vid anslutning med slangar ska slangarnas längd inte överskrida 2 meter i utsträckt tillstånd vad gäller stålslangar och 1,5 meter i utsträckt tillstånd vad gäller gummislangar.
- Slangarna får inte komma i kontakt med rörliga delar och de får inte bli klämda.
- Vid behov används en tryckregulator som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.



Anvisningar

- Efter varje ingripande kontrolleras att åtdragningsmomentet för gaskopplingarna är mellan 10 Nm och 15 Nm.
- När installationen är avslutad kontrollera att det inte förekommer läckage. Använd en tvällösning - aldrig en öppen låga - för denna kontroll.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmetåliga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.

För denna apparat

- Innan glödlampa byts ut, se till att apparaten är avstängd.
- Man ska inte stödja sig mot eller sitta på apparatens lucka när den är öppen.
- Se noga till att inga föremål fastnar i ugnsluckan.

1.2 Tillverkarens ansvar

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

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

1.3 Apparatsens syfte

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

1.4 Identifikationsdekal

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



1.5 Denna bruksanvisning

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

Innan apparaten används ska denna bruksanvisning läsas noga.

1.6 Bortskaffning



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

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

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa av nätsladden och avlägsna den tillsammans med kontakten.



Elektrisk spänning

Fara för elektrisk stöt

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.
- Stäng av apparatens eltilförsel.

- 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 Så här läser du bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

Anvisningar



Allmän information om denna bruksanvisning, om säkerhet och om slutgiltig bortskaffning.

Beskrivning



Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.

Användning



Information om användning av apparaten och dess tillbehör.

Rengöring och underhåll



Information om korrekt rengöring och underhåll av apparaten.

Installation



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



Säkerhetsanvisningar



Information



Råd

1.8 Spara energi

- Värm upp apparaten i förväg endast om det står så i receptet.
- Tina djupfrysta livsmedel innan du sätter in dem i ugnen om inget annat finns angivet på förpackningen.
- Vid flera tillagningar rekommenderar vi att livsmedlen tillagas direkt efter varandra för att utnyttja den ännu varma ugnen på bästa sätt.
- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
- Avbryt tillagningen ett par minuter innan den tid som normalt krävs. Tillagningen fortsätter de resterande minuterna med hjälp av den värme som finns inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika att värmen släpps ut.
- Håll alltid ugnen ren.

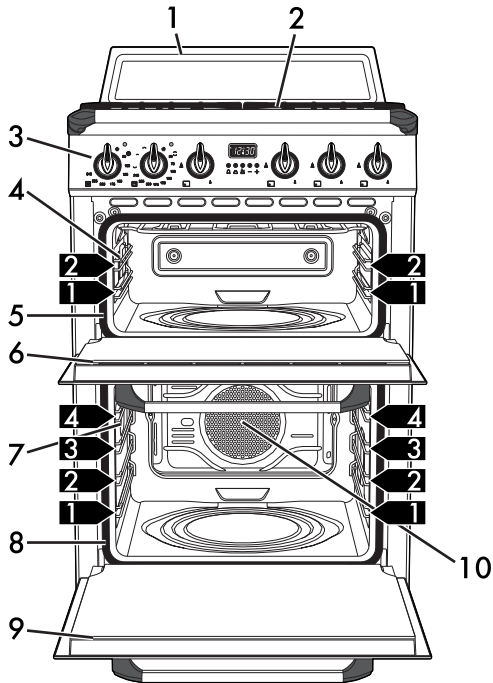
1. Serie anvisningar.

- Enskild anvisning.



2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



1 List

2 Spishäll

3 Kontrollpanel

4 Extraugns lampa

5 Extraugns tätning

6 Extraugns lucka

7 Huvudugns lampa

8 Huvudugns tätning

9 Huvudugns lucka

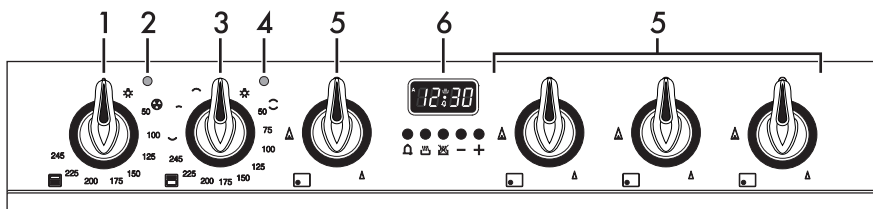
10 Fläkt

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



Beskrivning

2.2 Kontrollpanel



1 Vred huvudugn

Använd detta vred för att tända belysningen inne i huvudugnen eller ställa in en temperatur för tillagning med fläkt på mellan 50°C och 245°C.

2 Indikeringslampa huvudugn

Lampan tänds för att visa att ugnen är under uppvärmning. Lampan slocknar vid aktuell temperatur. Lampan blinkar regelbundet när temperaturen inne i ugnen ligger konstant vid det värde som ställts in.

3 Vred extraugn

Använd detta vred för att tända belysningen inne i ugnen eller ställa in en temperatur för statisk tillagning på mellan 50°C och 245°C, alternativt välja någon av de olika funktionerna vid maxtemperatur.

4 Indikeringslampa extraugn

Lampan tänds för att visa att ugnen är under uppvärmning. Lampan slocknar vid aktuell temperatur. Lampan blinkar regelbundet när temperaturen inne i ugnen ligger konstant vid det värde som ställts in.

5 Vred till spishällens brännare

Används för att starta och reglera hällens brännare.


Tryck in och vrid vreden moturs till värdet



för att tända motsvarande brännare.

Vrid vreden till ett läge mellan maximal 

och minimal  effekt för att reglera lågan.

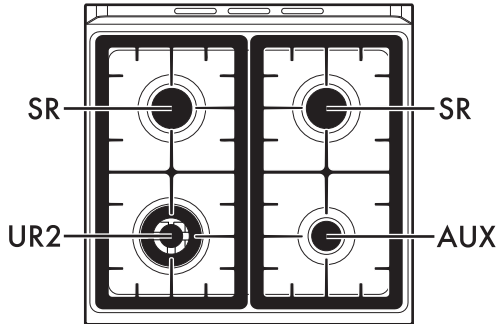
Tryck in och vrid tillbaka vreden till läge  för att stänga av brännarna.

6 Programmeringsklocka

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



2.3 Spishäll



AUX = Reserv
SR = Halvsnabb

UR= Extra snabb


2.4 Andra delar

Positioneringsnivåer

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

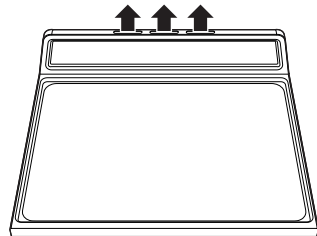
Inre belysning

Apparatens inre belysning tänds:

- när man vrider ugnsvredet (för huvud- eller extraugn) till läge ;
- när man väljer någon av ugnens funktioner;

Kylfläkt

Fläkten har som funktion att kyla ner ugnen och aktiveras vid tillagning. Fläktens funktion leder till ett normalt lufflöde som kommer ut från apparatens baksida vilket kan fortsätta under en kortare tid även efter att apparaten har stängts av.





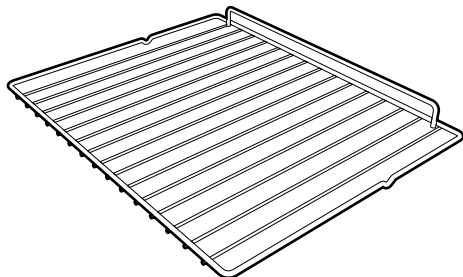
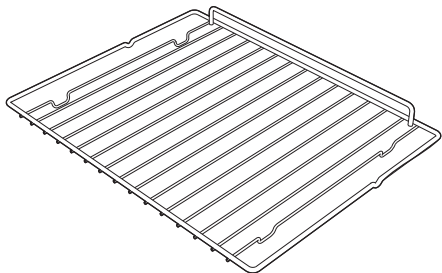
Beskrivning

2.5 Tillgängliga tillbehör



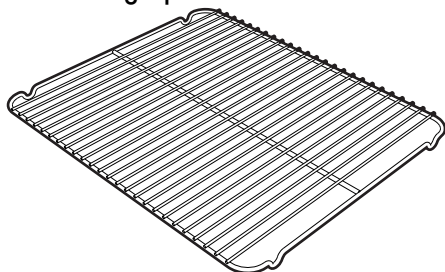
Alla tillbehör finns inte till alla modeller.

Galler



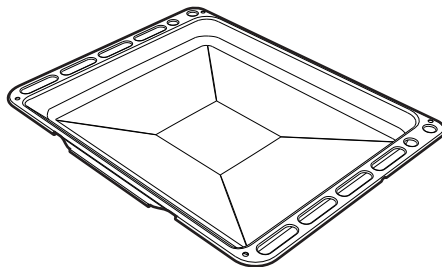
Används som stöd för ugnsformar med mat som tillagas.

Galler för ugnsplåt



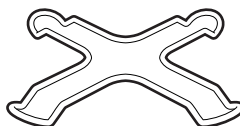
Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

Plåt



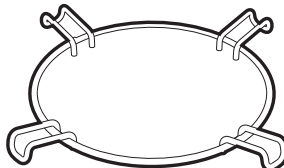
Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför och vid bakning av pajer, pizza och bakverk.

Stödgaller



Används för små kärl.

Stödgaller wok



Används för wokpannor.



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



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



3 Användning

3.1 Anvisningar



Felaktig användning Fara för brännskada

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



Hög temperatur inne i ugnen vid användning Fara för brännskada

- Håll ugnsluckan stängd under tillagning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Rör inte vid värmeelementen inne i apparaten.
- Häll 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.



Hög temperatur inne i ugnen. Fara för brand eller explosion

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



Användning



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.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- 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.

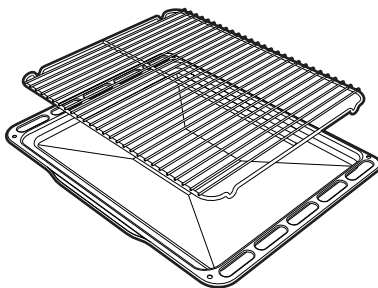
3.2 Första användningstillfället

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

3.3 Användning av tillbehör

Galler för ugnsplåt

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

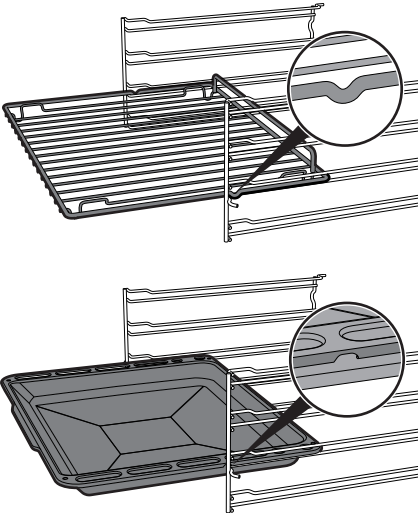




Galler och plåtar

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

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



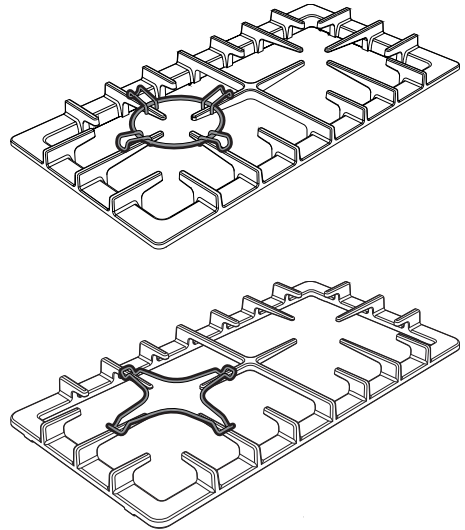
För försiktigt in gallren och plåtarna i ugnen så långt det går.



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

Stödgaller


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






Användning

3.4 Användning av spishällen

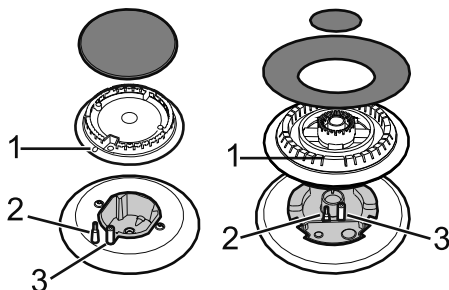
Alla hällens kontrollknappar och vred är grupperade på frontpanelen. Intill varje vred visas motsvarande brännare. Apparaten är utrustad med en elektronisk tändningsanordning. Tryck in vredet och vrid det moturs till symbolen med max. lågan tills brännaren tänds. Om brännaren inte tänds inom 15 sekunder vrider man vredet till . Vänta i 60 sekunder innan du försöker tända den igen. När apparaten tänts, håll vredet intryckt några sekunder 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 en säkerhetsmekanism som spärrar gasutmatningen, även om kranen är öppen. Vrid vredet till  igen och vänta 60 sekunder innan du försöker att tända lågan igen.

Rätt placering av brännarlock och flamspridare

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



Praktiska råd vid användning av spishällen

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



Kokkärlens diameter:

- Reserv: 12 - 14 cm
- Halvsnabb: 16 - 24 cm
- Ultrasnabb: 18 - 28 cm

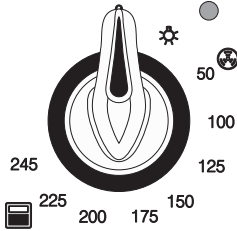


3.5 Användning av ugnarna

Starta huvudugnen

För att starta huvudugnen:

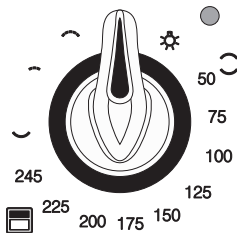
- Vrid vredet medurs till önskad temperatur på mellan 50°C och 245°C.



Starta extraugnen

För att starta extraugnen:

- Vrid vredet medurs till önskad temperatur på mellan 50°C och 245°C.
- Fortsätt vrida vredet medurs för att välja en av de tillgängliga funktionerna vid maxtemperatur.



Funktioner huvudugn



Varmluft med fläkt

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

Funktioner extraugn



Över-/undervärme

Värmen, som kommer ovanifrån och underifrån på samma gång, gör denna funktion lämplig för tillagning av särskilda livsmedel. 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 feta köttsorter som anka och gås.



Användning

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.

Liten grill



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

Grill



Värmen som kommer från grillelementet gör att 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, revbensspjäll, bacon. Denna funktion gör att man kan grilla stora mängder livsmedel jämnt, särskilt kött.

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 (rätten kan bli hårt stekta utanpå men förbli råa inuti).

Råd vid tillagning av kött

- Tillagningstiderna varierar beroende på matens 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 föruppvärmd ugn om man önskar ändra effekten av tillagningen.
- Maten ska placeras på gallrets mitt.
- Vad gäller funktionen Grill bör man vrida temperaturvredet till det högsta värdet, som motsvarar symbolen , för att optimera tillagningen.



- Maten ska smaksättas före tillagning. Även olja eller smält smör ska penslas på före tillagning.
- Placera ugnsplåten på den nedersta falsen för att samla upp vätska som bildas vid grillning.
- Tillagning med grill får aldrig pågå i mer än 30 minuter i extraugnen.

Råd vid tillagning av bakverk och kakor

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

Råd vid upptining och jäsning

- Placera de frysta livsmedlen, utan förpackning, i en behållare utan lock, vid ugnens första fals.
- Undvik att placera livsmedlen ovanpå varandra.
- När man tinar kött ska man placera ett galler vid den andra falsen och en plåt vid den första falsen. På detta sätt kommer maten inte i kontakt med vätskan som uppstår vid upptiningen.
- De ömtåligaste delarna kan täckas med aluminiumfolie.
- Placera en långpanna med vatten på ugnsbotten för en bättre jäsning.

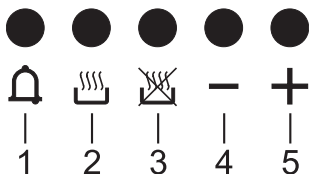
Spara energi

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



Användning

3.7 Programmeringsklocka



- 1 Knapp för minuträknare
- 2 Knapp för tillagningstid
- 3 Knapp för sluttid tillagning
- 4 Knapp för minskning av värde
- 5 Knapp för ökning av värde

i Programmeringsklockan styr endast huvudugnen och har ingen inverkan på extraugnen.

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

Tryck samtidigt in knapparna och för att nollställa programmeringsklockan.

Inställning av klockslag

i Ugnen kan inte sättas igång om tiden inte ställts in.










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



1. Tryck samtidigt på knapparna och . Pricken mellan timmar och minuter blinkar.
2. Ställ in tiden med hjälp av knapparna eller . Håll knappen intryckt för att öka snabbare.
3. Tryck in knappen eller vänta i 5 sekunder: Pricken mellan timmar och minuter upphör att blinka.
4. Symbolen på displayen visar att apparaten är redo att starta en tillagning.



Tidsinställd tillagning

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


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

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





Man kan inte ställa in tillagningstiden till mer än 10 timmar.



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






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

Programmerad tillagning



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

1. Ställ in tillagningstiden enligt vad som anges i föregående paragraf "Tidsinställd tillagning".
2. Tryck på knappen . Displayen visar summan av aktuellt klockslag och den tidigare inställda tillagningstiden.
3. Tryck på knapparna  eller  för att ställa in önskat antal minuter.



Användning

4. Vänta i cirka 5 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att aktivera funktionen. Displayen visar aktuellt klockslag tillsammans med symbolerna och .
5. När tillagningen slutförts stängs värmelementen av. Symbolen försvinner från displayen, symbolen blinkar och en ljudsignal aktiveras.
6. För att stänga av ljudsignalen trycker man på någon av programmeringsklockans knappar.
7. Tryck samtidigt in knapparna och för att nollställa programmeringsklockan.

2. Tryck på knapparna eller för att ställa in önskat antal minuter.
3. Vänta i cirka 5 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att slutföra inställningen av minuträknaren. Displayen visar aktuellt klockslag och symbolerna och .



Man kan inte ställa in tillagningstiden till mer än 24 timmar.



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



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

Timer med minuträknare



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

Timern med minuträknare kan aktiveras när som helst.

Justering av ljudsignalens volym

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

Radering av inställda data

Tryck samtidigt på knapparna och för att nollställa aktuella programinställningar.

Stäng sedan manuellt av ugnen om en tillagning pågår.

1. Tryck på knappen . Displayen visar siffrorna och indikeringslampan blinkar mellan tidsangivelsens timmar och minuter.



Tabell med ungefärliga värden för tillagning i huvudugnen

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Läge nerifrån	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
Kalvstek	2	Varmluft	2	180 - 190	90 - 100
Fläskkarré	2	Varmluft	2	180 - 190	70 - 80
Rostbiff	1	Varmluft	2	200	40 - 45
Ugnsstekt kanin	1,5	Varmluft	2	180 - 190	70 - 80
Kalkonbröst	3	Varmluft	2	180 - 190	110 - 120
Fläskstek	2 - 3	Varmluft	2	180 - 190	170 - 180
Ugnsstekt kyckling	1,2	Varmluft	2	180 - 190	65 - 70
Laxöring	1,2	Varmluft	2	150 - 160	35 - 40
Marulk	1,5	Varmluft	2	160	60 - 65
Piggvar	1,5	Varmluft	2	160	45 - 50
Pizza	1	Varmluft	2	245	8 - 9
Bröd	1	Varmluft	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	Varmluft	2	180 - 190	20 - 25
Bundt kaka	1	Varmluft	2	160	55 - 60
Efterrättspaj	1	Varmluft	2	160	35 - 40
Ricottapaj	1	Varmluft	2	160 - 170	55 - 60
Fyllda tortellini	1	Varmluft	2	160	20 - 25
Paradistårta	1,2	Varmluft	2	160	55 - 60
Profiteroles	1,2	Varmluft	2	180	80 - 90
Sockerkaka	1	Varmluft	2	150 - 160	55 - 60
Risgrynspudding	1	Varmluft	2	160	55 - 60
Brioche	0,6	Varmluft	2	160	30 - 35

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



Användning

Tabell med ungefärliga värden för tillagning i extraugnen

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Läge nerifrån	Temperatur (°C)	Tid (minuter)		
Lasagne	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50		
Pastagrätäng	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50		
Pizza	1	Över-/undervärme	1	245	14 - 16		
Spensatpaj	1,2	Över-/undervärme	1	220 - 230	35 - 40		
Focaccia	0,8	Över-/undervärme	1	190 - 200	18 - 20		
Efterrättspaj	1	Över-/undervärme	1	170 - 180	35 - 40		
Mördeg	0,4	Över-/undervärme	1	170 - 180	20 - 25		
Mördegskakor	0,8	Över-/undervärme	1	170 - 180	18 - 20		
Fyllda tortellini	1,2	Över-/undervärme	1	170 - 180	25 - 30		
Laxöring	1,2	Över-/undervärme	1	150 - 160	35 - 40		
Ugnsstekt kanin	1,2	Över-/undervärme	1	180 - 190	70 - 80		
Kalkonbröst	1,5	Över-/undervärme	1	180 - 190	80 - 90		
Fläskkarré	1,2	Över-/undervärme	1	190 - 200	80 - 90		
Grillad kyckling (delad i halvor)	1,2	Över-/undervärme	1	190 - 200	55 - 60		
Korv	1,5	Grill	2	245	13 - 15		
						Sida 1	Sida 2
Fläskkotletter	1,5	Grill	2	245	15	5	
Revbensspjäll	1,5	Grill	2	245	10	10	
Bacon	0,7	Grill	2	245	7	8	
Fläskfilé	1,5	Grill	2	245	10	5	
Oxfile	1	Grill	2	245	10	7	

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



4 Rengöring och underhåll

4.1 Anvisningar



Felaktig användning
Risk för skador på ytor

- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Använd inte rengöringsmedel som är slipande, frätande eller som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel (t.ex. pulverprodukter eller fläckborttagare).
- 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 hällen

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

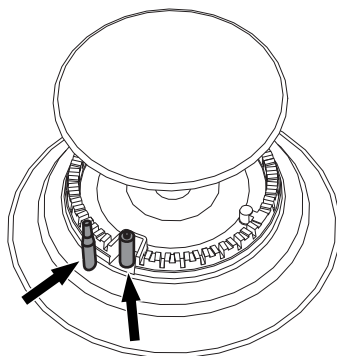
1. Ta av delarna från hällen.
2. Rengör det i ljummet vatten och ett icke slipande rengöringsmedel. Var noga att avlägsna alla beläggningar.
3. Torka omsorgsfullt med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.
4. Placera tillbaka delarna på hällen.



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 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 och underhåll

Råd för 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 värmelådan 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
- Tätningen

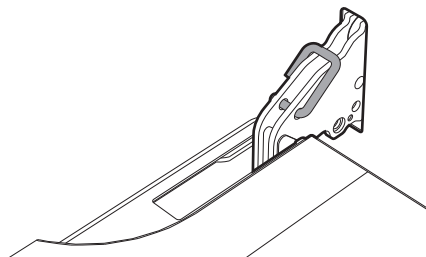


Om man använder specifikt avsedda rengöringsmedel bör man starta apparaten vid maximal temperatur och lämna i 15-20 minuter, i syfte att avlägsna eventuella rester.

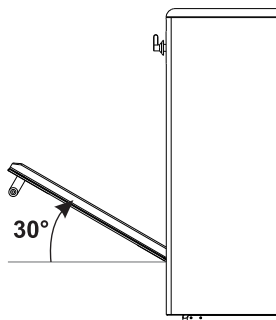
4.3 Demontering av luckan

För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en disktrasa. Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

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

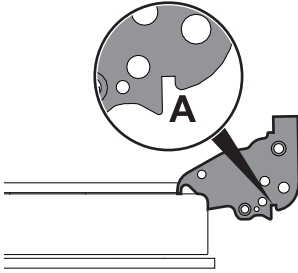


2. Ta tag i luckan på båda sidor med båda händerna och lyft den uppåt tills en vinkel på cirka 30° bildas och dra sedan ut den.

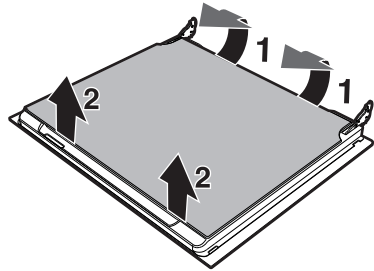
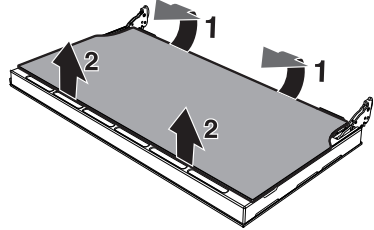




3. För att montera tillbaka luckan för man in gångjärnen i springorna på ugnen och ser till att spåren **(A)** vilar helt i skåror. Sänk luckan och ta ut stiften ur gångjärnens hål när luckan är korrekt placerad.



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



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.

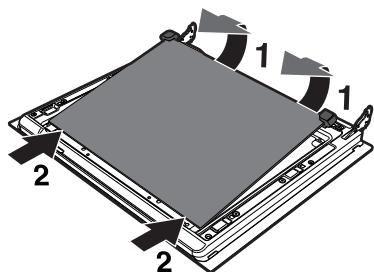
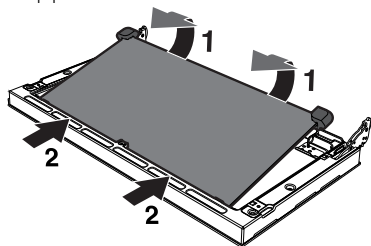


Man rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

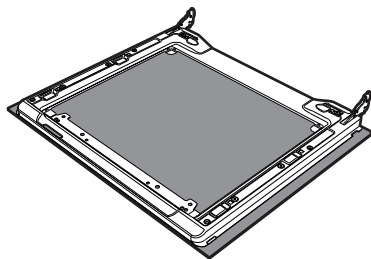
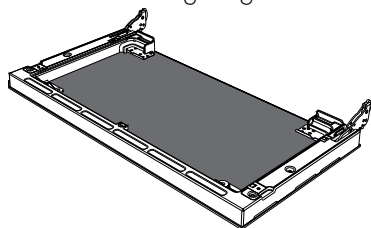


Rengöring och underhåll

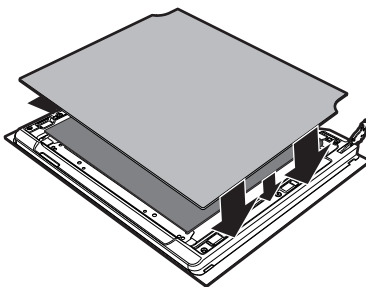
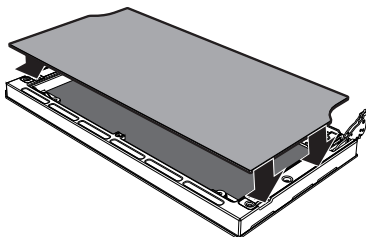
3. Avlägsna mellanglasat genom att lyfta det uppåt.



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



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



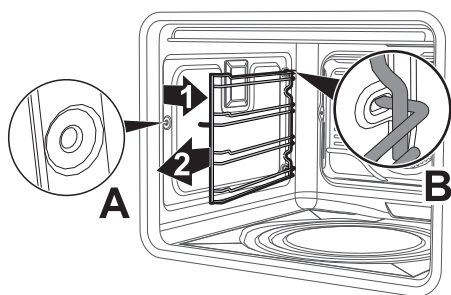


Avlägsna stödramar för galler/plåtar

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

För att avlägsna stödramen till galler/plåtar ska man föra ramen inåt i ugnen tills den lossnar från spärren **(A)** för att sedan ta 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 stödramarna till galler/plåtar.

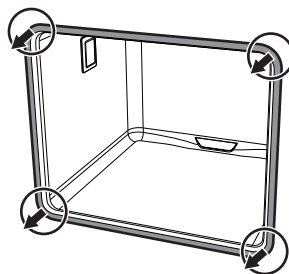


4.5 Särskilt underhåll

Demontering och montering av tätningen

För att demontera tätningen:

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



För att montera tätningen:

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

Råd för skötsel av tätningen

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

- För att hålla tätningen ren ska man använda en icke-slipande svamp och ljummet vatten.



Rengöring och underhåll

Byte av glödlampa för invändig belysning



Delar under elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av apparatens eltillförsel.

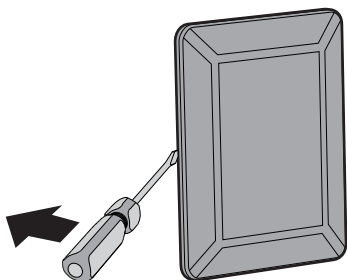


Ugnen är försedd med en lampa på 40W.

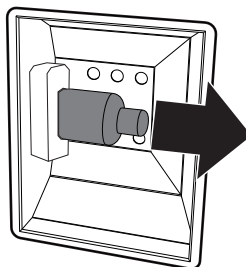
1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
2. Avlägsna stödramarna för galler/plåtar
3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en skruvmejsel).



Var nogga att inte repa lacken på ugnens sidor.

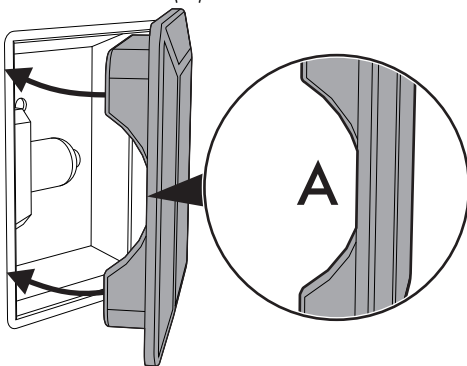


4. Skruva loss och avlägsna lampan.



Vidrör inte halogenlampan direkt med fingrarna. Använd ett isolerande skydd.

5. Sätt i den nya lampan.
6. Montera skyddet igen. Vänd glasets inre formade del (A) mot luckan.



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



5 Installation

5.1 Gaskopplingar



**Gasläckage
Fara för explosion**

- Efter varje ingripande 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

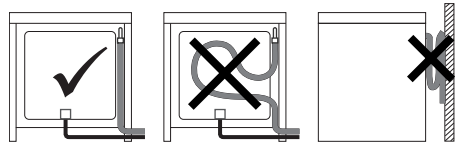
Anslutningen till gasnätet kan göras med en stålslang utan fogar, i enlighet med de föreskrifter som fastställts i gällande lagstiftning.

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

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 beröring med vassa föremål eller skarpa kanter.
- Om slangen inte är helt tät och därigenom förorsakar gasutsläpp i lokalen ska du inte försöka reparera den; byt ut den mot en ny slang.
- Kontrollera att slangens sista användningsdatum, som är tryckt på den, inte har passerat.

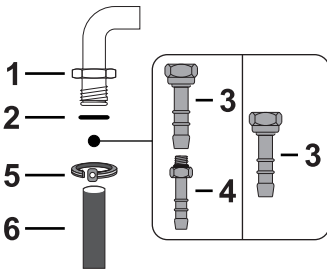


Vid anslutning till gasnätet ska man använda en gummislang vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter (kontrollera att slangen är märkt med beteckningen för gällande standard).

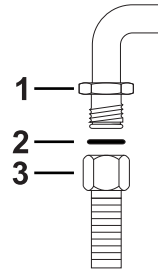


Installation

Skruva noga fast slanghållaren **3** vid gaskopplingen **(1)** ($\frac{1}{2}$ " gänga ISO 228-1) på apparaten och placera packningen **(2)** mellan de två delarna. Beroende på diametern på den gasslang som används kan man även skriva fast slanghållaren **(4)** vid slanghållaren **(3)**. Efter att man 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 skriva fast adaptern **(3)**. Skruva fast spärren vid den rörliga kopplingen **(1)** på apparaten och placera den medföljande packningen **(2)** mellan dessa.



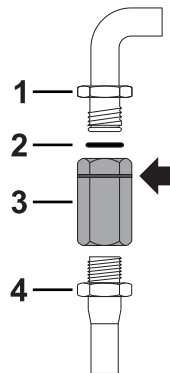
Anslutning med gummislang som uppfyller kraven i gällande föreskrifter kan utföras endast om slangen kan undersökas längs hela längden.



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.

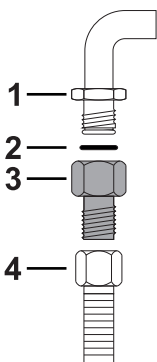




Anslutning med stålslang med konisk koppling

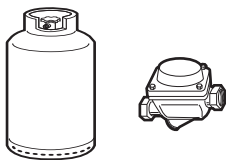
Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang utan fogar vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

Skruva noga fast kopplingen **3** vid apparatens gaskoppling **(1)** (½" gänga ISO 228-1) och placera den medföljande packningen **(2)** mellan de två delarna. Applicera isolerande material på kopplingens gänga **(3)** och skruva därefter fast stålslangen **(4)** vid kopplingen **(3)**.



Anslutning till flytande gas

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



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

Ventilation av lokaler

Apparaten får endast installeras i lokaler med fast ventilation enligt gällande föreskrifter. Det krävs en god cirkulation i lokalen där apparaten installeras för att uppnå en jämn gasförbrukning och en tillräcklig ventilation av lokalen. Storleken på luftintagen, som skyddas av galler, måste överensstämma med gällande föreskrifter. Luftintagen ska placeras så att de inte täpps till, vare sig helt eller delvis. Lokalen ska alltid vara lämpligen ventilerad så att den värme och fukt som bildas vid matlagning kan vädras ut. I synnerhet ska man vid en längre stunds användning öppna ett fönster eller öka hastigheten för eventuella fläktar.

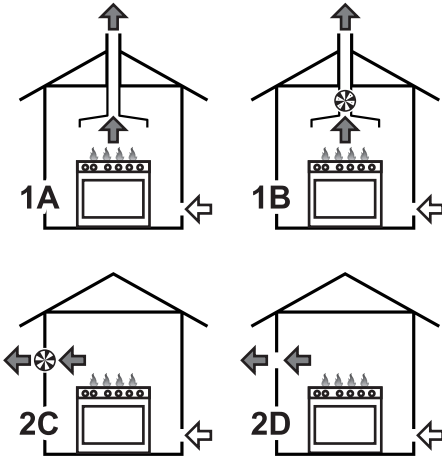
Utsläpp av förbränningsprodukter

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



Installation

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

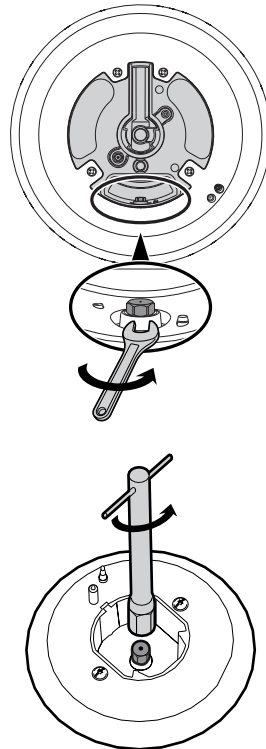
⊗ Elflekt

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



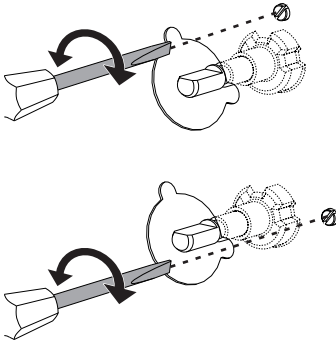
3. Sätt tillbaka brännarna på korrekt plats.



Inställning av lägsta effekt för metangas eller stadsgas

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

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



Inställning av minimum för flytande gas

Dra åt skruven som sitter på sidan av kranens stång medurs helt.



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

Smörjning av gaskranar

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



Smörjningen av gaskranarna ska utföras av en specialiserad tekniker.



Installation

Gastyper och ursprungsland

Typ av gas		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	FI-NO
1 Metangas G20														
G20	20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
G20/25	20/25 mbar			•										
2 Metangas G25.3														
G25.3	25 mbar						•							
3 Metangas G25														
G25	20 mbar				•									
4 Metangas G2.350														
G2.350	13 mbar												•	
5 Flytande gas G30/31														
G30/31	28-30/37 mbar	•	•	•				•	•		•			
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		•
6 Flytande gas G30/31														
G30/31	37 mbar												•	
7 Flytande gas G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								
8 Stadsgas G110														
G110	8 mbar	•								•		•		

Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken

1 Metangas G20	AUX	SR	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	4.2
Munstyckets diameter (1/100 mm)	72	97	155
Förkammare (tryckt på munstycket)	(X)	(Z)	(H3)
Reducerad effekt (W)	400	500	1200
2 Metangas G25.3	AUX	SR	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	4.2
Munstyckets diameter (1/100 mm)	72	94	143
Förkammare (tryckt på munstycket)	(F1)	(Y)	(F2)
Reducerad effekt (W)	400	500	1200
3 Metangas G25	AUX	SR	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	4.1
Munstyckets diameter (1/100 mm)	77	100	165
Förkammare (tryckt på munstycket)	(F1)	(Y)	(H3)
Reducerad effekt (W)	400	500	1200

Installation



SV

4 Metangas G2.350	AUX	SR	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	4.0
Munstyckets diameter (1/100 mm)	94	120	190
Förkammare (tryckt på munstycket)	(Y)	(Y)	(F3)
Reducerad effekt (W)	400	500	1200
5 Flytande gas G30/31	AUX	SR	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	4.0
Munstyckets diameter (1/100 mm)	50	65	100
Förkammare (tryckt på munstycket)	-	-	-
Reducerad effekt (W)	400	500	1300
Nominell effekt G30 (g/h)	73	131	291
Nominell effekt G31 (g/h)	71	129	286
6 Flytande gas G30/31	AUX	SR	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.1	1.9	4.2
Munstyckets diameter (1/100 mm)	50	65	95
Förkammare (tryckt på munstycket)	-	-	-
Reducerad effekt (W)	450	550	1500
Nominell effekt G30 (g/h)	80	138	305
Nominell effekt G31 (g/h)	79	136	300
7 Flytande gas G30/31	AUX	SR	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	4.1
Munstyckets diameter (1/100 mm)	43	58	80
Förkammare (tryckt på munstycket)	(H2)	(M)	(F4)
Reducerad effekt (W)	400	500	1500
Nominell effekt G30 (g/h)	73	131	298
Nominell effekt G31 (g/h)	71	129	293
8 Stadsgas G110	AUX	SR	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	3.4
Munstyckets diameter (1/100 mm)	145	185	340
Förkammare (tryckt på munstycket)	/8	/2	0190
Reducerad effekt (W)	400	500	1200

De munstyckena som ej medföljer finns tillgängliga via behöriga serviceverkstäder.



Installation

5.3 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 elsystem.
- Stäng av den allmänna elektriska försörjningen.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- Använd värmetåliga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på matningsledningarna på kopplingsplinten ska motsvara 1,5-2 Nm.

Allmän information

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

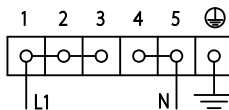
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synligt på apparaten.

Dekalen får aldrig avlägsnas.

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

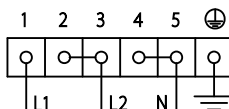
Apparaten får användas i följande lägen:

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



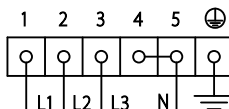
Kabel med **tre poler 3 x 2,5 mm²**.

- **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**.



De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.



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

Fast anslutning

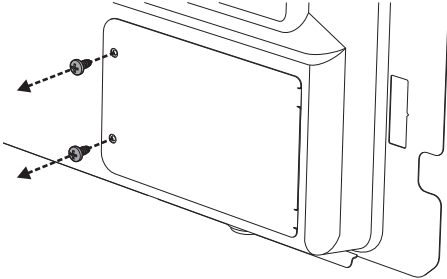
Förse apparatens elledning med en flerpoleg brytare med ett kontaktavstånd som garanterar en fullständig fränkoppling i enlighet med överspänningskategori III, i överensstämmelse med installationsreglerna.



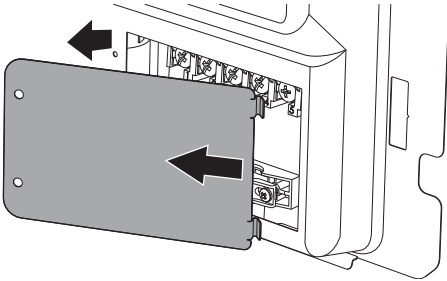
Åtkomst till kopplingsplinten

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

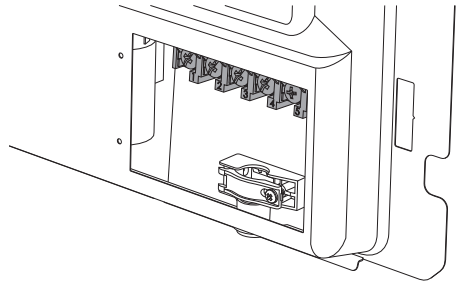
1. Ta bort skruvarna som fäster luckan till det bakre skyddet.



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

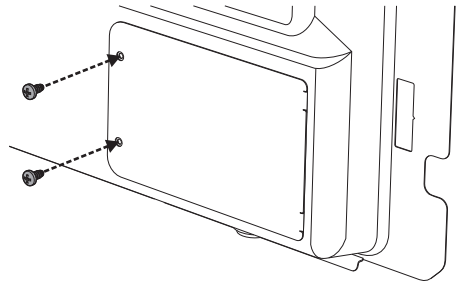


3. Installera därefter matningskabeln.



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

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





Installation

5.4 Placering



Tung apparat Fara för klämskador

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



Tryck på öppen lucka Risk för skador på apparaten

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



Värmeutveckling vid drift av apparaten Brandrisk

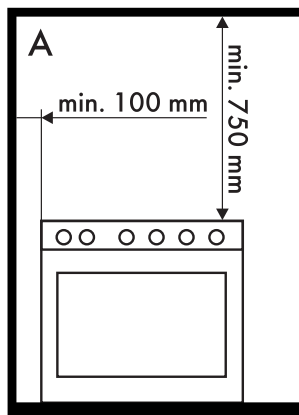
- Fanér, lim eller plastbeklädnad på intilliggande möbler måste vara värmebeständigt (inte understigande 90°C).

Allmän information

Apparaten kan placeras mot väggar där en av dessa är högre än arbetsytan. Avståndet från apparatens sida ska då vara minst 50 mm, enlighet med ritningarna A och C rörande installationskategorier.

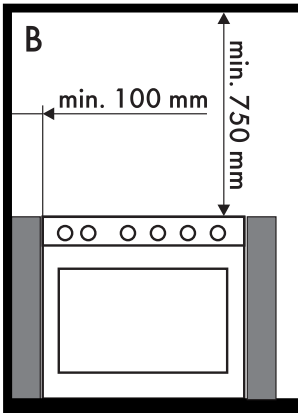
Avståndet mellan väggskåp som placeras ovanför arbetsytan och själva apparaten ska vara minst 750 mm. Om en köksfläkt ska installeras ovanför hällen ska man kontrollera fläktens bruksanvisning för att garantera att man respekterar korrekta avstånd.

Denna apparat tillhör, beroende på installationstyp, följande kategorier:

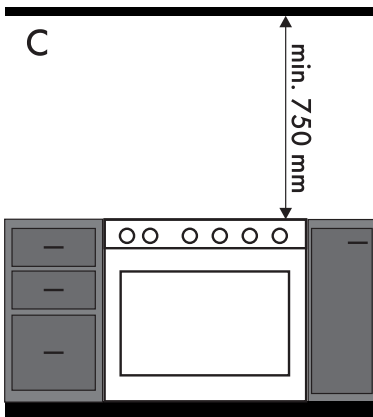


A - Kategori 1

(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.

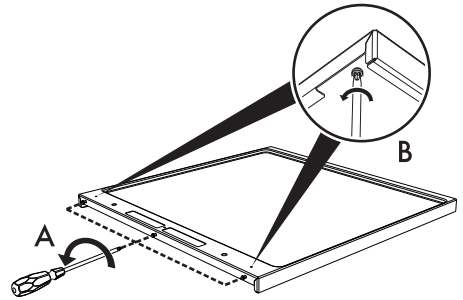
Montering av list



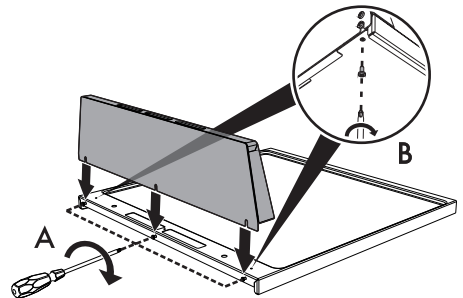
Medföljande list utgör en del av produkten och man måste fästa den vid apparaten innan denna installeras.

Listen ska alltid placeras och fästas korrekt på apparaten.

1. Lossa de 3 skruvarna som sitter på täckplåtens baksida (A) och skruva loss de 2 skruvarna (B) som sitter på sidan av listan.



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





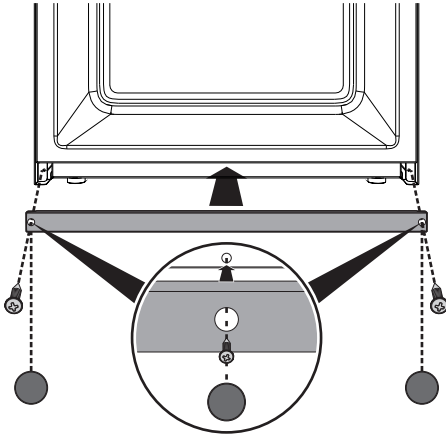
Installation

Montering av sockel

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

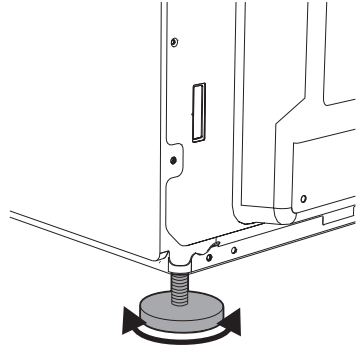
Sockeln ska placeras och fixeras korrekt på apparaten.

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



Positionering och inställning av apparaten

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





5.5 Anvisningar 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.

