

1 Anvisningar	4
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Tillverkarens ansvar	8
1.3 Apparatens syfte	9
1.4 Tillverkarens ansvar	9
1.5 Apparatens syfte	9
1.6 Märkplåt	9
1.7 Denna bruksanvisning	9
1.8 Bortskaffande	9
1.9 Hur man läser bruksanvisningen	10
2 Beskrivning	11
2.1 Allmän beskrivning	11
2.2 Spishäll	12
2.3 Kontrollpanel	13
2.4 Andra delar	14
2.5 Tillgängliga tillbehör	15
3 Användning	17
3.1 Spara energi	19
3.2 Användning av tillbehör	19
3.3 Användning av spishällen	20
3.4 Användning av förvaringsutrymmet	21
3.5 Användning av ugnarna	22
3.6 Programmeringsklocka	26
4 Rengöring och underhåll	32
4.1 Rengöring av ytorna	32
4.2 Rengöring av spishällen	33
4.3 Rengöring av luckan	34
4.4 Rengöring av ugnarna	36
4.5 Vapor Clean (endast på vissa modeller)	38
4.6 Pyrolys	39
4.7 Särskilt underhåll	41
5 Installation	43
5.1 Gaskopplingar	43
5.2 Anpassning till olika typer av gas	46
5.3 Placering	51
5.4 Elektrisk anslutning	56
5.5 För installatören	58

ÖVERSÄTTNING AV BRUKSANVISNING I ORIGINAL

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. Håll barn på behörigt avstånd.
- 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.
- Apparaten får användas av barn över 8 år och av personer med fysisk, sensorisk eller mental funktionsnedsättning samt av personer som saknar erfarenhet eller kunskap under förutsättning att de får handledning eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och informeras så att de förstår eventuella risker.
- 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 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 konstant.
- 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.
- Placera inga metallföremål, som husgeråd eller bestick, på hällens yta när den används eftersom de kan överhettas.



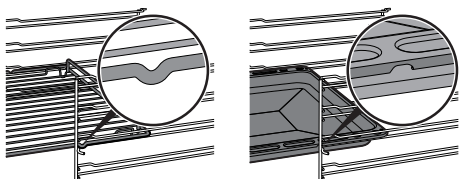
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- När man ska röra om i maten eller när tillagningen avslutats ska man först öppna luckan 5 centimeter och hålla den i det läget i ett 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.
- 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 APPARATEN MEDAN DEN ÄR IGÅNG.
- GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.
- Innan man utför något arbete på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid försäkra sig med personlig skyddsutrustning.
- Innan man utför något arbete på apparaten ska man bryta den elektriska strömförsörjningen.
- Installation och servicearbete ska utföras av kvalificerad 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 förhindra fara omedelbart kontakta den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.



Anvisningar

Skador på apparaten

- Använd inte sträva eller slipande material 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.
- Sitt inte på apparaten.
- Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna. De mekaniska säkerhetsfjädrarna som hindrar att de glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.



- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor som kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig.

- Brandrisk: förvara inga föremål på kokzonerna
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av ugnen.
- **ANVÄND UNDER INGA OMSTÄNDIGHETER APPARATEN FÖR UPPVÄRMNING AV RUM.**
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Sätt inte in stängda skålar eller behållare i ugnen.
- Ta bort alla formar och galler som inte används under tillagning.
- 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.
- Kokkärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.



- Använd alltid kokkärl 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.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på tända kokzoner.
- Använd inte sträva eller slipande 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 den öppna dörren för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.

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.
- Innan monteringen ska du se till att den lokala distributionen (gasens beskaffenhet och tryck) och regleringen av hushållsapparaten är kompatibla.
- Denna hushållsapparat är inte ansluten till en enhet med utsläpp av förbränningsprodukter. Den ska installeras och anslutas i enlighet med aktuella installationsregler. Var speciellt uppmärksam med ventilationskraven.



Anvisningar

- Regleringsvillkoren för denna hushållsapparat står på etiketten för gasregleringen.
- 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.
- 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 tvållösning - aldrig en öppen låga - för denna kontroll.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmebeständiga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5 - 2 Nm.

Vad gäller denna apparat

- Innan man byter glödlampa ska man se till att apparaten är avstängd.
- Luta dig inte mot eller sitt på dörren 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 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.

1.4 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.

1.5 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.

1.6 Märkplåt

På märkplåten finner man tekniska specifikationer, serienummer och märkning. Märkplåten får aldrig avlägsnas.

1.7 Denna bruksanvisning

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

Innan man använder apparaten ska man noga läsa denna bruksanvisning.

1.8 Bortskaffande



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 direktiv.



Anvisningar

Vid bortskaffande av apparaten:

- Kapa av nätsladden och avlägsna den tillsammans med kontakten.



Elektrisk spänning Risk 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.

Apparatens emballage består av återvinningsbara och icke förorenande material.

- Lämna in emballagen till lämpliga sopstationer för separat insamling.



Plastemballage Fara för kvävning

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

1.9 Hur man läser bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

Anvisningar



Allmän information om användning, säkerhet och slutgiltigt bortskaffande.

Beskrivning



Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.

Användning



Information om användning av apparaten och dess tillbehör, 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.



Säkerhetsföreskrifter



Information



Råd

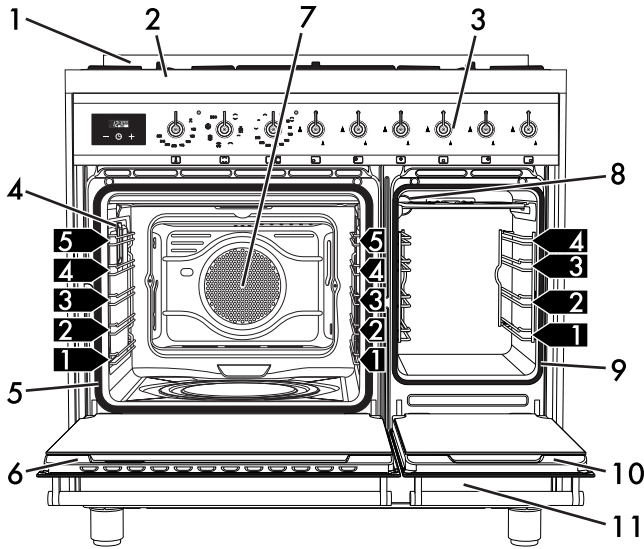
1. Serie anvisningar.

- Enskild anvisning.

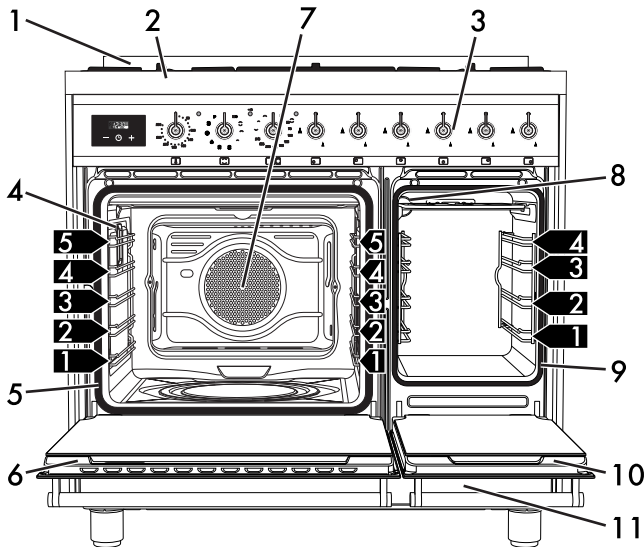


2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



Modeller med multifunktion



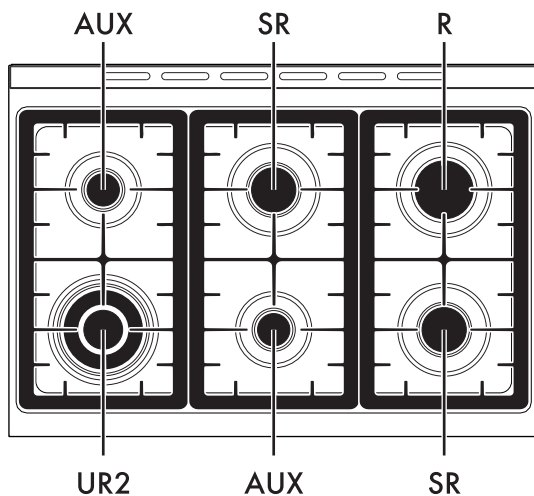
Pyrolytisk modell



Beskrivning

- | | |
|-----------------------|---|
| 1 List | 7 Fläkt huvudugn |
| 2 Spishäll | 8 Extraugnens lampa |
| 3 Kontrollpanel | 9 Extraugnens packning |
| 4 Huvudugnens lampa | 10 Extraugnens lucka |
| 5 Huvudugnens tätning | 11 Förvaringsutrymme |
| 6 Huvudugnens lucka | 1,2,3... Stödramar galler/plåtar |

2.2 Spishäll



AUX = Extra brännare

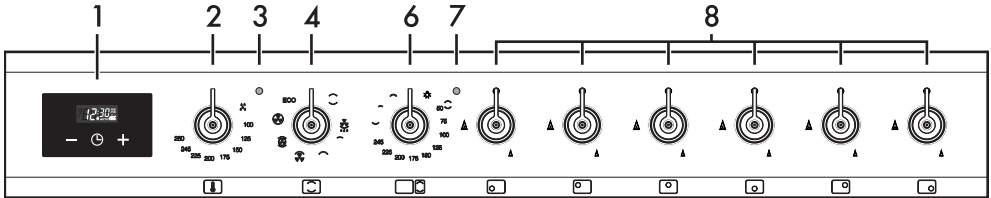
SR: Halvsnabb brännare

R = Snabb

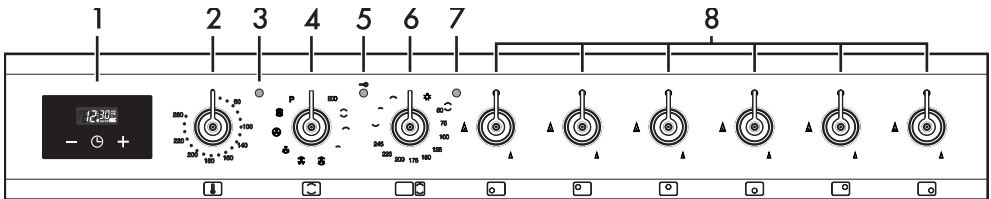
UR2 = Ultrasnabb brännare



2.3 Kontrollpanel



Modeller med multifunktion



Pyrolytisk modell

1 Programmeringsklocka

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

2 Temperaturvred huvudugn

Med detta vred väljer man tillagningstemperatur.

Vrid vredet medurs till önskat värde mellan det lägsta och det högsta.

3 Indikeringslampa huvudugn

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

7 Indikeringslampa extraugn

4 Funktionsvred huvudugn

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

5 Kontrollampa för luckspärr (endast på modeller med pyrolys)

Tänds när man startar programmet för automatisk rengöring (pyrolys).

6 Temperatur-/funktionsvred extraugn

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

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





Lampan tänds för att visa att ugnen värms upp. Lampan slocknar vid den temperatur



Beskrivning

som har ställts in. Lampan blinkar regelbundet när temperaturen inne i ugnen ligger konstant vid det värde som ställts in.

8 Vred till spishällens brännare

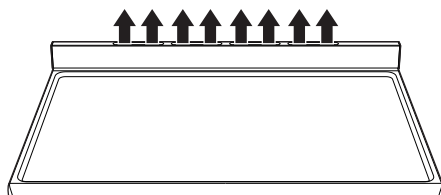
Används för att starta och reglera hällens brännare. Tryck in och vrid vreden moturs till värdet  för att tända motsvarande brännare. Vrid vreden till ett läge mellan maximal  och minimal  effekt för att reglera lågan. Vrid tillbaka vreden till läge  för att stänga av brännarna.

2.4 Andra delar

Positioneringsnivåer

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

Kylfläkt



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



Täck inte över öppningar, ventilationspringor eller värmespridningspringor.

Inre belysning

Apparatens inre belysning tänds:
(huvudugn)


- när man öppnar luckan;
- när man väljer någon av apparatens funktioner, med undantag av funktionen

ECO.



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

(hjälpugn)

- när temperatur-/funktionsreglaget för extraugn vrids till symbolen  eller på vilken som helst funktion.



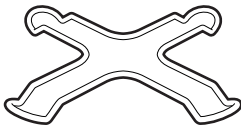
2.5 Tillgängliga tillbehör

i Alla tillbehör finns inte till alla modeller.

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

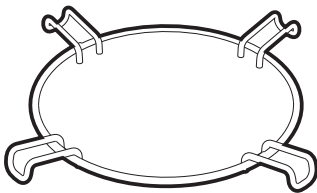
i De originaltillbehör som medföljer eller som finns som tillval kan beställas från behöriga serviceverkstäder. Använd endast tillverkarens originaltillbehör.

Stödgaller



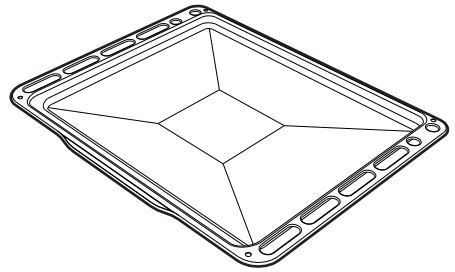
Används för små kärl.

Stödgaller wok



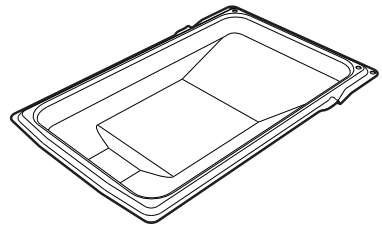
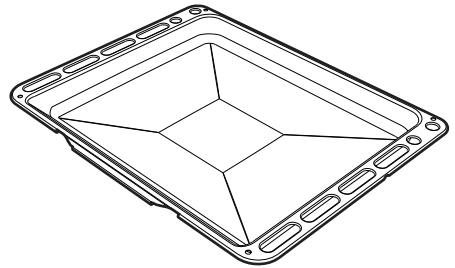
Används för wokpannor.

Plåt (endast på vissa modeller)



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

Djup ugnsplåt

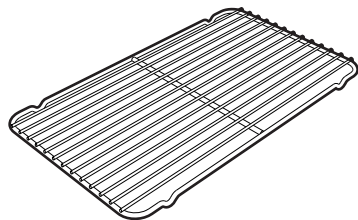
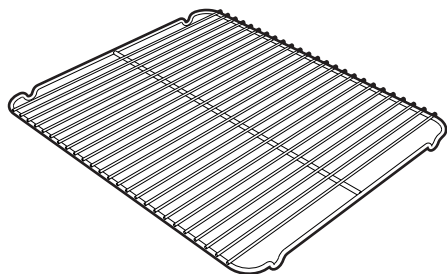


Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför och vid bakning av pajer, pizza och bakverk.



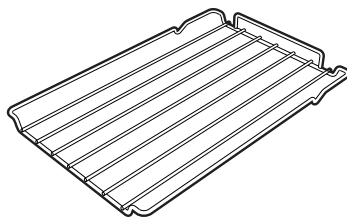
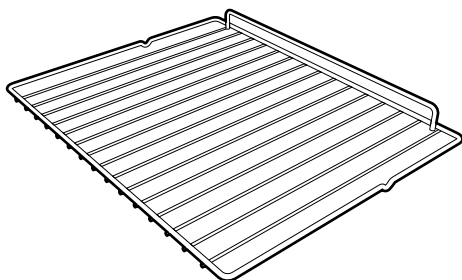
Beskrivning

Galler för ugnsplåt



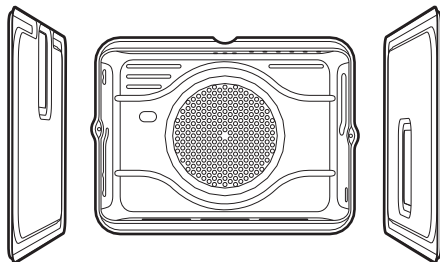
Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

Galler



Används som stöd för ugnsgformar och dyligt.

Självrengörande paneler (endast på vissa modeller)



Används för att absorbera rester av fett.



3 Användning



Hög temperatur inne i ugnen under användning

Fara för brännskada

- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Rör inte vid värmeelementen inne i ugnen.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig ugnen när den är i drift.
- 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.



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.
- Lägg inga antändbara material, trasor eller papper inne i förvaringsutrymmet.



Felaktig användning

Risk för skador på ytor

- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Om man använder bakplåtspapper ska man noga se till att det inte hindrar den varma luftcirkulationen inne i ugnen.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Kockärl och grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid kockärl med jämn och plan botten.
- Om det kokar över eller rinner över ska man torka bort vätskan från spishällen.



Användning



Hög temperatur inne i förvaringsutrymmet Fara för brand eller explosion

- Spruta inte med sprayflaskor 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 maten.
- Sätt inte in stängda skålar eller behållare i ugnen.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter och oljor.
- Ta bort alla formar och galler som inte används under tillagning.

Gasläckor kan orsaka explosion.

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

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

Felfunktion

Samtliga nedanstående situationer ska hanteras som felfunktioner som måste åtgärdas:

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

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

Första användningstillfället

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



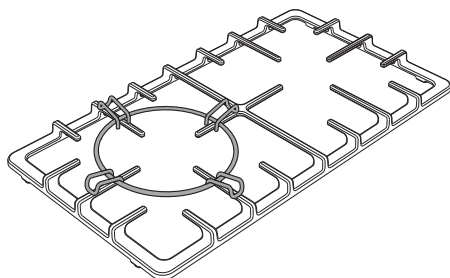
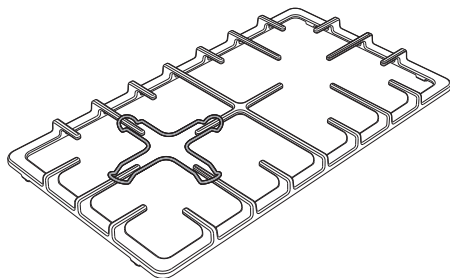
3.1 Spara energi

- Föruppvärm apparaten endast om det står i receptet.
- Om inget annat står på förpackningen ska frysta livsmedel tina innan de läggs i ugnen.
- För flera tillagningar rekommenderas det att livsmedlen tillagas efter varandra för att på bästa sätt dra fördel av den redan varma ugnen.
- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Ta bort alla formar och galler som inte används under tillagning.
- 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 ugnen alltid ren.

3.2 Användning av tillbehör

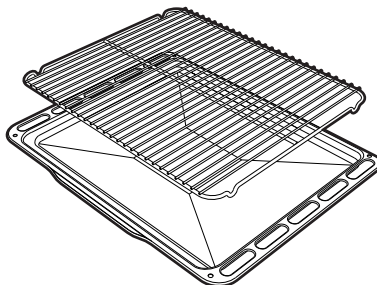
Stödgaller

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



Galler för ugnsplåt

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



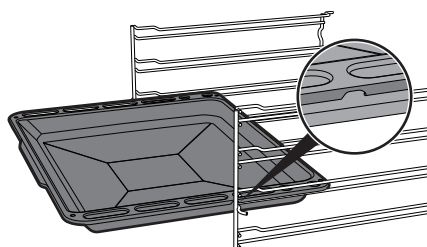
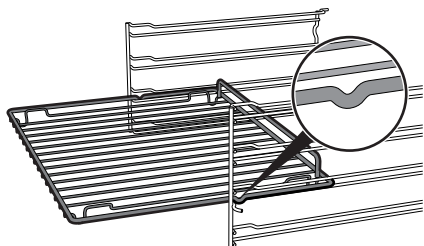


Användning

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.

3.3 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 för maximal låga tills brännaren tänds. Vrid vredet till


 om inte brännaren tänds inom

15 sekunder. Vänta i 60 sekunder innan du försöker tända den igen. Håll vredet intryckt några sekunder efter tändning så att termoelementet värms upp. Det kan hända att brännaren slocknar när du släpper vredet, vilket innebär att termoelementet inte värmts upp tillräckligt.

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



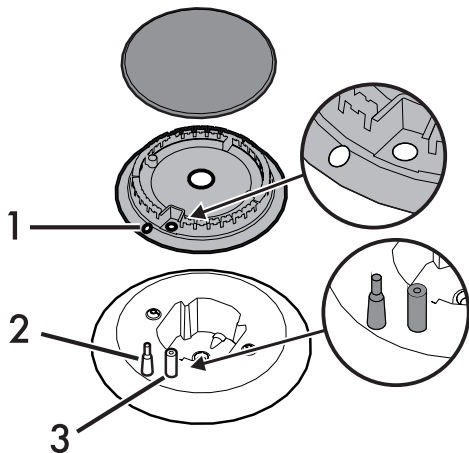
Om lågan slocknar av misstag finns en säkerhetsmekanism som spärar gastillförseln, även om kranen är öppen. Vrid vredet till

 igen och vänta 60 sekunder innan du försöker att tända lågan igen.



Rätt placering av brännarlock och flamspridare

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



Praktiska råd vid användning av spishällen

För bästa användning av brännarna och minsta möjliga gasförbrukning bör man använda kärl med lock och vars storlek passar brännaren, för att undvika att lågan slickar sidorna.

Sänk lågan när vätskan når kokpunkten så att det inte kokar över.

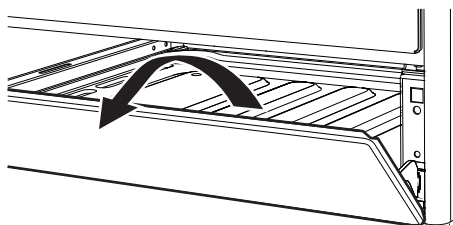


Kokkärlens diameter:

- **AUX:** 12 - 14 cm.
- **SR:** 16 - 24 cm.
- **SR:** 18 - 26 cm.
- **UR2:** 18 - 28 cm.

3.4 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.





Användning

3.5 Användning av ugnarna

Starta huvudugnen



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

Ugnens huvudfunktioner



Över-/undervärme

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



Undervärme med fläkt (endast på vissa modeller)

Kombinationen av fläkten och undervärmen gör att man kan slutföra 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.



Liten

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 och bacon. Denna funktion gör att man kan grilla stora mängder mat (i synnerhet kött) med ett jämnt resultat.



Grill med fläkt

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



Statisk med fläkt (endast på vissa modeller)

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 falsen).



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.



Varmluft med fläkt

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



Undervärme med fläkt (endast på vissa modeller)

Kombinationen av fläkten och undervärmen gör att man kan slutföra 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. På modeller med pyrolytisk rengöring är specialfunktioner som upptining och jäsning samlade i samma funktionsläge.



Eco

Denna funktion lämpar sig särskilt bra för tillagning på en fals, med låg energiförbrukning. Det rekommenderas för alla typer av livsmedel förutom de som kan skapa mycket fukt (t.ex. grönsaker). 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.



ECO-funktionen är en delikat tillagningsfunktion och rekommenderas för tillagningar som inte kräver temperaturer över 210 °C. För tillagningar på högre temperaturer rekommenderas det att välja en annan funktion.



Vapor Clean (endast på vissa modeller)

Denna funktion underlättar rengöringen genom den ånga som genereras av en liten mängd vatten som hålls i de särskilda spår som finns i ugnens botten. (se kapitel "Rengöring och underhåll")



Användning

P Pyrolys (endast på vissa modeller)

När man använder denna funktion når ugnen temperaturer på upp till 500 °C vilket gör att all fet smuts som bildas på apparatens inre väggar bryts ned.

Starta extraugnen



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

Funktioner extraugn



Lampa

Lampan i ugnen tänds.



Statisk (min 50 °C - max 245 °C)

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



Undervärme (245 °C)

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



Liten grill (245 °C)

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



Grill

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

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).
- Mat som skurits i bitar tillagas snabbare än hela stycken även om vikten är densamma.

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.
- Om man använder funktionen grill med fläkt ska man värma upp ugnen innan man startar grillningen.
- Maten ska placeras på gallrets mitt.
- Vad gäller grillfunktionerna, vrid temperaturknappen till det högsta värdet för att optimera tillagningen.

Råd vid gräddning av bakverk och kakor

- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Temperaturen och gräddningstiden beror på degens kvalitet och konsistens.
- Vid tillagning på flera nivåer rekommenderas det att placera livsmedlen på den 2:a och 4:e falsen, att öka tillagningstiden med någon minut och endast använda funktioner med fläkt.
- För att kontrollera om bakverket är bakat invändigt sticker man in en tandpetare där bakverket är som högst. Om den är torr är kakan klar.
- Om bakverket sjunker ihop när man tar ut det ur ugnen ska man nästa gång sänka temperaturen med cirka 10 °C och välja en längre tillagningstid.
- Tillagningstiden för maräng och petits choux varierar beroende på storlek.

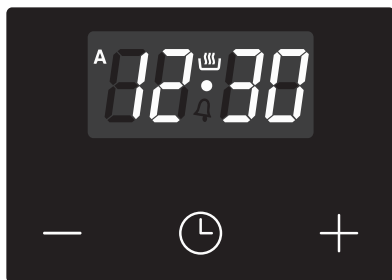
Råd vid upptining och jäsning

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




Användning

3.6 Programmeringsklocka



 Knapp för minskning av värde


 Knapp för klocka


 Knapp för ökning av värde

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




Tryck på knappen  för att nollställa programmeringsklockan.

Inställning av klockslag

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

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












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


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






Tidsinställd tillagning

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

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






7. Tryck på klockknappen  för att nollställa programmeringsklockan.

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

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

Programmerad tillagning



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


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



Användning



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

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



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



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



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

8. Välj funktion och temperatur för tillagning.

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

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

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

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






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



Man kan inte ställa in programmerade tillagningar till mer än 24 timmar.



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









Timer med minuträknare




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

Timern med minuträknare kan aktiveras när som helst.

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




En ljudsignal aktiveras när den inställda tiden har passerat.

4. Tryck på knappen för värdeminskning  för att stänga av ljudsignalen.










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

Ändra inställda värden

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

Radera inställda värden

1. Tryck på klockknappen .
2. Håll knapparna för värdeökning  och värdeminskning  nedtryckta samtidigt.
3. Stäng sedan manuellt av ugnen om en tillagning pågår.
4. Val av ljudsignal
Ljudsignalen kan varieras mellan 3 tonlägen.
 1. Håll knapparna för värdeökning  och värdeminskning  nedtryckta samtidigt.
 2. Tryck på klockknappen .
 3. Tryck på knappen för värdeminskning  för att välja en annan ljudsignal.



Användning

Tabell med ungefärliga värden för tillagning i huvudugnen

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



Tabell med ungefärliga värden för tillagning (extraugn)

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

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



4 Rengöring och underhåll



Felaktig användning
Risk för skador på ytor

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



Man rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

Vanlig daglig rengöring

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

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

Matstänk eller rester

Undvik så långt det går att använda stålull eller vassa skrapor eftersom de skadar apparatens ytor.

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

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



Efter rengöringen ska man noga torka apparaten eftersom kvarlämnade rester av rengöringsmedel eller vatten kan försämra funktionen och utseendet.

4.1 Rengöring av ytorna

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



4.2 Rengöring av spishällen

Spishällens galler

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



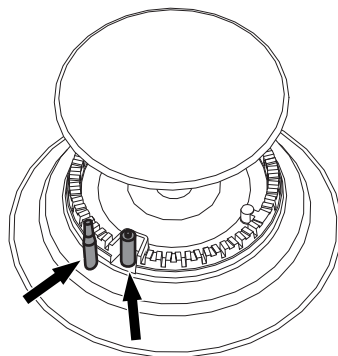
Eftersom gallren ständigt kommer i kontakt med lågan kan det hända att de emaljerade ytorna som utsätts för värme mattas med tiden. Detta är helt naturligt och äventyrar inte på något sätt komponentens funktion.

Flamspridare och brännarlock

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

Tändstift och termoelement

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



Vred



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

Vreden ska rengöras med en mjuk trasa som fuktats med ljummet vatten; därefter ska de noga torkas. Kan dras ut från deras säte.



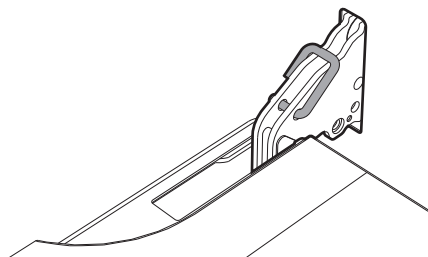
4.3 Rengöring av luckan

Demontering av luckan

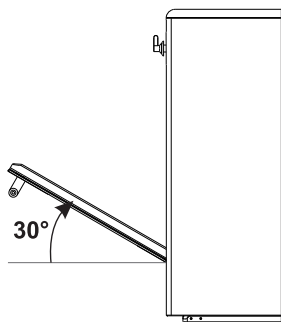
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduk.

Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

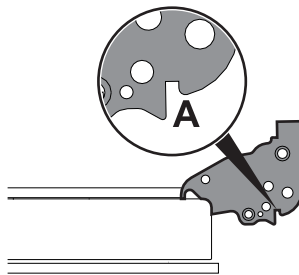
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



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



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



Rengöring av luckans glas

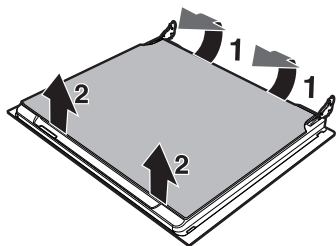
Glaset bör alltid vara väl rengjorda. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man rengöra med en fuktad svamp och vanligt rengöringsmedel.



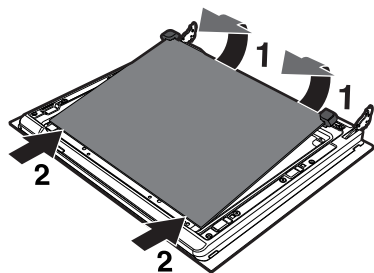
Demontering av de invändiga glasen

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

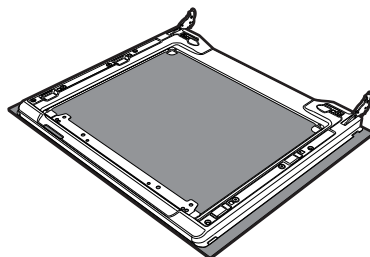
1. Avlägsna det invändiga glaset genom att försiktigt dra den bakre delen uppåt; följ rörelsen som visas av pilarna (1). Därigenom frigörs de 4 stift som är fästa vid glaset från deras platser på luckan.
2. Dra därefter glasets främre del uppåt (2).



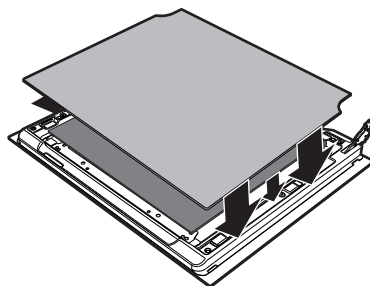
3. Avlägsna det mellanliggande glaset genom att lyfta den uppåt på samma sätt som för det invändiga glaset. Var emellertid försiktig med att inte trycka glaset framdel (2) inåt apparaten.



4. Rengör det utvändiga glaset 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 glaset igen. Var noga att centrera och genom att trycka lätt fästa de 4 stiften på rätt plats på luckan.





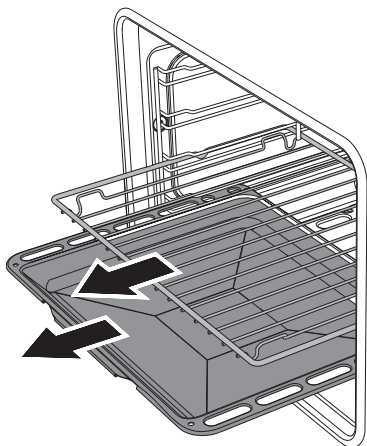
Rengöring och underhåll

4.4 Rengöring av ugnarna

För att behålla ugnen i gott skick ska man alltid rengöra dem när de svalnat.

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

Ta ut alla lösa delar.

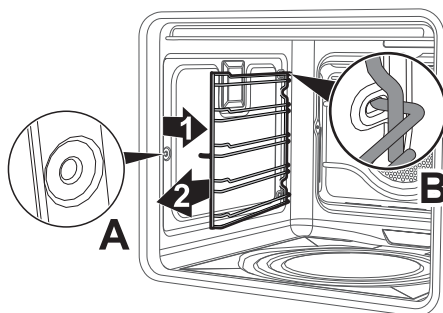


Avlägsna stödramar för galler/plåtar

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

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

När man slutfört rengöringsarbetet ska man upprepa de moment som beskrivits ovan för att placera tillbaka stödramarna.



För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av:

- luckan
- stödramar till galler/plåtar
- ugnstämningen



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

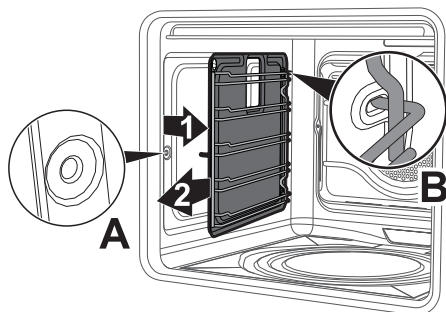


Avlägsna självrengörande paneler och stödramar för galler/plåtar (endast på vissa modeller)

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

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

När man slutfört rengöringsarbetet ska man upprepa de moment som beskrivits ovan för att placera tillbaka stödramarna.



Regenerering av självrengörande paneler (katalys) (endast på vissa modeller)

Programmet för regenerering av panelerna med automatisk rengöring är en rengöringsmetod som är anpassad för att avlägsna fettavlagringar, inte sockerhaltiga avlagringar.

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

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



Man rekommenderas att köra en regenerering av panelerna med automatisk rengöring var 15:e dag.



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 huvudugns insida. Smutsen mjukas upp av värmen och vattenånga vilket gör det lätt att torka bort den.



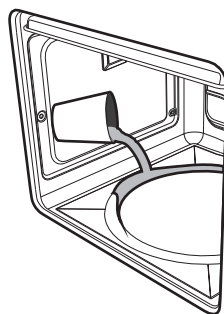
Felaktig användning Risk för skador på ytor

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

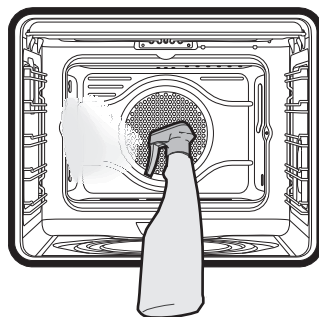
Förberedelser

Innan man startar Vapor Clean:

- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- Häll ut ca 40 ml vatten på ugnens botten. 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.






Rekommendationen är max 20 sprayningar.

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



Inställning av Vapor Clean

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

Efter att rengöringsprogrammet Vapor Clean avslutats

4. Öppna luckan och torka bort den smuts som lossnat med hjälp av en mikrofibertrasa.
5. Använd en icke slipande svamp med mässingstrådar för att avlägsna mer envisa beläggningar.
6. Om det finns rester av fett kan man använda särskilda ugsnrengöringsprodukter.
7. Torka upp resterna av vatten från ugnens insida.

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



Man rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.



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

4.6 Pyrolysis



Pyrolysis 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 du 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 med 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.
- Stäng luckan.



Rengöring och underhåll

Inställning av pyrolys

1. Vrid funktionsvredet till symbolen **P**.
På displayen visas automatiskt symbolen **A** och texten **dur** alternerat med den kortaste tiden för pyrolysen (2 timmar).
2. Inom 5 sekunder ska du med hjälp av knapparna **—** eller **+** ställa in tiden för rengöringsprogrammet till minst 120 minuter och max 3 timmar och 30 minuter. Det antal minuter som ställts in markeras av klockans inre segment medan antalet timmar anges av de blinkande siffrorna (1, 2 eller 3).



Rekommenderad varaktighet för pyrolys:

- Lätt smutsig: 120 minuter
- Medelsmutsig: 165 minuter
- Mycket smutsig: 210 minuter

3. När du valt tid för pyrolysen börjar termostatens indikeringslampa att blinka och ugnen börjar värmas upp (efter cirka 5 sekunders inaktivitet från användarens sida).
4. Tryck på knappen för att bekräfta att pyrolysen ska starta **⌚** eller rör inte displayen alls under minst 5 sekunder.
5. En minut efter pyrolysens start spärras luckan (indikeringslampan för luckspärr tänds) av en mekanism som gör att luckan inte kan öppnas.



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




6. När pyrolysen slutförts blinkar alla siffror på skärmen och en ljudsignal anger att det automatiska rengöringsprogrammet avslutats.
7. Vrid tillbaka funktionsvredet till läget "0".
8. Luckan förblir spärrad tills temperaturen inne i ugnen sjunker till en säker nivå.
9. Vänta tills ugnen svalnat innan du torkar upp resterna med en fuktad mikrofibertrasa.

Inställning av programmerad pyrolys

Starttiden för pyrolysen kan programmeras på samma sätt som tillagningsfunktionerna.

1. Ställ in tiden för pyrolysen.
2. När du valt tiden för pyrolysen (se "Inställning av pyrolys") ska du hålla knappen intryckt **⌚** under 2 sekunder. Displayen visar summan av aktuellt klockslag och den tidigare inställda tiden, alternerat med texten **End** tillsammans med symbolerna **⏸** och **A** (den sistnämnda blinkar).
3. Inom 5 sekunder ska du trycka på knapparna **—** eller **+** för att ställa in den tid du vill att rengöringsprogrammet ska vara klart.



4. Tryck på knappen  för att bekräfta de inställda uppgifterna. Nu slocknar symbolen  och symbolen  lyser med fast sken.



När du ställer in pyrolysen var försiktig så att du inte vrider funktionsvredet. I sådant fall kommer nämligen de data som ställts in via programmeringsklockan att raderas och måste ställas in igen.



Vid den första pyrolysen kan otrevliga 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 pyrolyrens rengöring slutförts fortsätter ventilationen automatiskt så länge det krävs för att undvika överhettning av möblernas väggar och ugnens framsida.

4.7 Särskilt underhåll

Byte av den interna ugnsbelysningen (huvudugn)



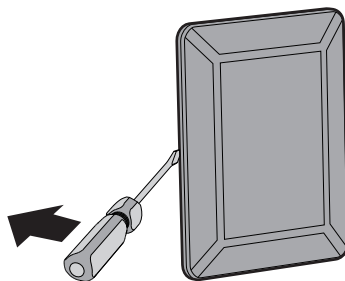
Delar under elektrisk spänning
Risk för elektrisk stöt

- Stäng av apparatens eltillförsel.

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



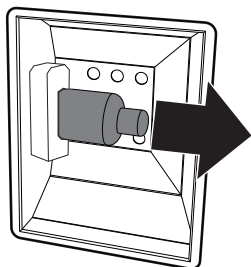
Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.





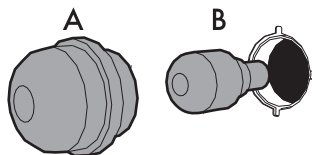
Rengöring och underhåll

4. Skruva loss och avlägsna lampan.



Byte av den interna ugnsbelysningen (extraugn)

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

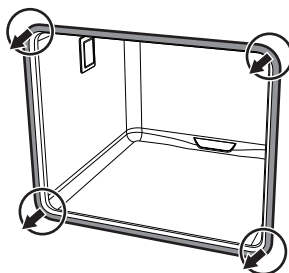


3. Sätt tillbaka lampskyddet **A**.

Demontering och montering av ugnstäningen (förutom pyrolysuugn)

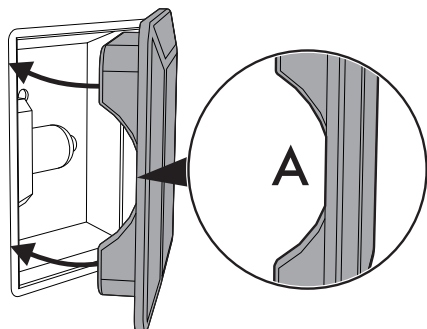
För att demontera packningen:

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



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

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.

För att montera tätningslisten:

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

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.



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



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.
- Inställningsvillkoren för denna hushållsapparat finns angivna på etiketten för gasinställning.

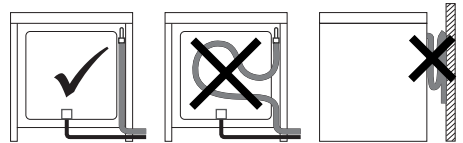
Allmän information

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

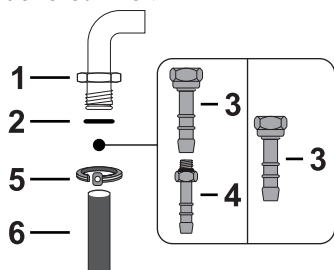


Vid anslutning till gasnätet ska man använda en gummislang vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter (kontrollera att slangen är märkt med beteckningen för gällande standard).



Installation

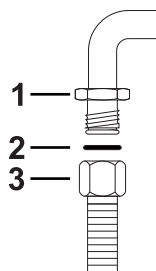
Skruva noga fast slanghållaren **3** vid gaskopplingen **1** ($\frac{1}{2}$ " gänga ISO 228-1) på apparaten och placera packningen **2** mellan de två delarna. Beroende på diametern på den gasslang som används kan man även skriva fast slanghållaren **4** vid slanghållaren **3**. Efter att man skrivat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



Anslutning med stålslang

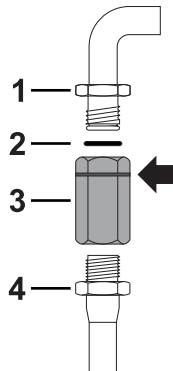
Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang utan fogar vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

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

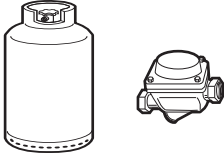


Den inre diametern för slangen ska vara 8 mm för flytande gas och 13 mm för metangas och stadsgas.



Anslutning till flytande gas

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

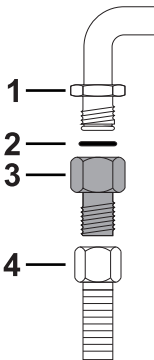


Matningstrycket ska överensstämma med de värden som anges i tabellen "Gastyper och ursprungsland".

Anslutning med stålslang med konisk koppling

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

Skruva noga fast kopplingen **3** vid apparatens gaskoppling **1** ($\frac{1}{2}$ " gänga ISO 228-1) och placera den medföljande packningen **2** mellan dessa. Applicera isolerande material på kopplingens gänga **3** och skruva därefter fast stålslangen **4** vid kopplingen **3**.



Ventilation av lokaler

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

Utsläpp av förbränningsprodukter



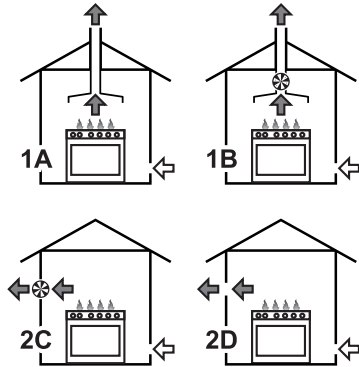
Denna hushållsapparat är inte ansluten till en enhet med utsläpp av förbränningsprodukter. Den ska installeras och anslutas i enlighet med aktuella installationsregler. Var speciellt uppmärksam med kraven ifråga om ventilation.

Utsläppet av förbränningsprodukterna ska ske antingen med hjälp av spiskåpor anslutna till en väl fungerande skorsten med självdrag eller med hjälp av en köksfläkt.



Installation

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



- 1 Utsug med en spiskåpa
- 2 Utsug utan spiskåpa

- A Utsug med hjälp av enkel skorsten med självdrag
- A Utsug med hjälp av enkel skorsten med elfläkt
- C Utsug direkt ut i fria luften med hjälp av elfläkt i vägg eller fönster
- D Utsug direkt ut i fria luften via vägg

- Luft
- Förbränningsprodukter
- Elf läkt

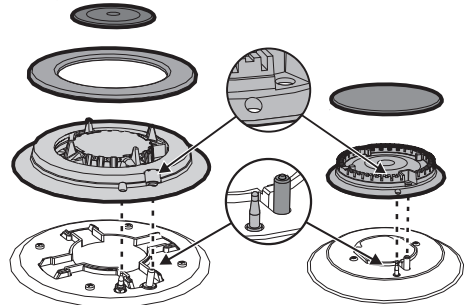
5.2 Anpassning till olika typer av gas

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

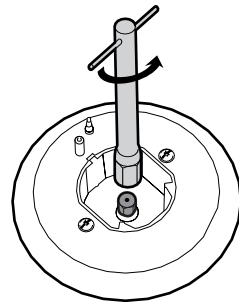
Om apparaten ska fungera med en annan typ av gas måste brännarmunstyckena bytas ut och minimilågan ställas in via gaskranarna.

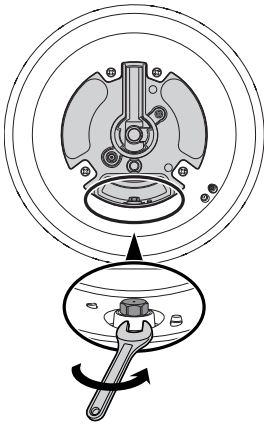
Byte av munstycken

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



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



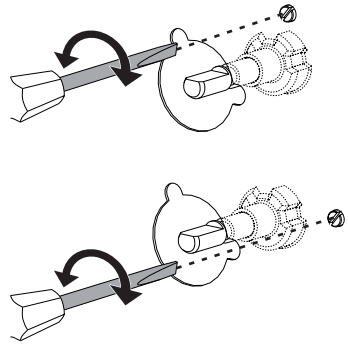


3. Sätt tillbaka brännarna på korrekt plats.

Inställning av lägsta effekt för metangas eller stadsgas

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

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



Inställning av lägsta effekt för flytande gas

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



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

Smörjning av gaskranar

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



Smörjningen av gaskranarna ska utföras av en specialiserad tekniker.



Installation

Gastyper och ursprungsland

Typ av gas		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Metangas G20														
G20	20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar			•										
2 Metangas G20														
G20	25 mbar													•
3 Metangas G25														
G25	25 mbar						•							
G25.3	25 mbar						•							
4 Metangas G25.1														
G25.1	25 mbar													•
5 Metangas G25														
G25	20 mbar				•									
6 Metangas G2.350														
G2.350	13 mbar												•	
7 Flytande gas G30/31														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
8 Flytande gas G30/31														
G30/31	37 mbar												•	
9 Flytande gas G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								
10 Stadsgas G110														
G110	8 mbar	•								•		•		



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



Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken

1 Metangas G20	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	1400
2 Metangas G20	AUX	SR	R	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.1	1.8	3.0	4.2
Munstyckets diameter (1/100 mm)	72	94	110	145
Förkammare (tryckt på munstycket)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1400
3 Metangas G25	AUX	SR	R	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Munstyckets diameter (1/100 mm)	72	97	121	143
Förkammare (tryckt på munstycket)	(F1)	(Z)	(F2)	(F3)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1400
4 Metangas G25.1	AUX	SR	R	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.1	1.8	3.0	4.2
Munstyckets diameter (1/100 mm)	77	100	134	152
Förkammare (tryckt på munstycket)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1400
5 Metangas G25	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	1400
6 Metangas G2.350	AUX	SR	R	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	2.9	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	1400



Installation

7 Flytande gas G30/31	AUX	SR	R	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Munstyckets diameter (1/100 mm)	50	65	85	100
Förkammare (tryckt på munstycket)	-	-	-	-
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1400
Nominell effekt G30 (g/h)	73	131	218	291
Nominell effekt G31 (g/h)	71	129	214	286
8 Flytande gas G30/31	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
9 Flytande gas G30/31	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
10 Stadsgas G110	AUX	SR	R	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	2.9	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.



5.3 Placering



Tung apparat Fara för klämskador

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



Tryck på öppen dörr Risk för skador på apparaten

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



Värmeutveckling vid drift av apparaten Brandrisk

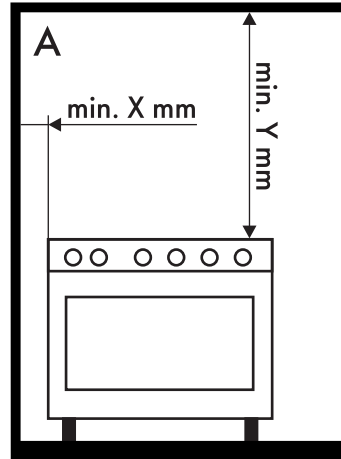
- Fanér, lim eller plastbeklädnad på intilliggande möbler måste vara värmebeständigt (inte understigande 90 °C).

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

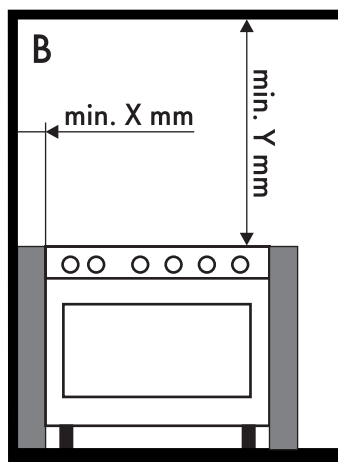


A - Kategori 1

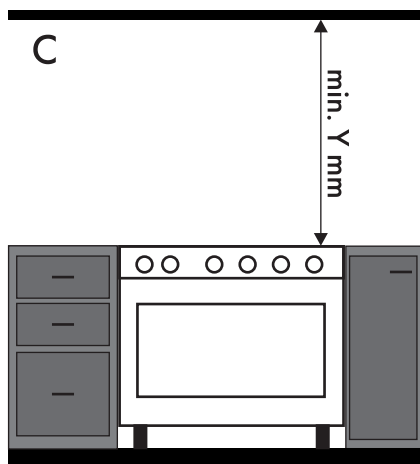
(Fri installation av apparat)



Installation

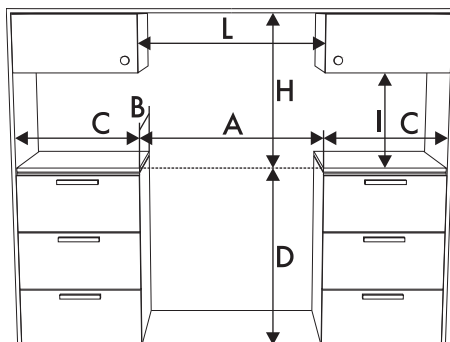


B - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)



C - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)

Apparatens storlek



A	900 mm
B	600 mm
C¹	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	900 mm

¹ Minsta avstånd från sidoväggar eller annat brännbart material.

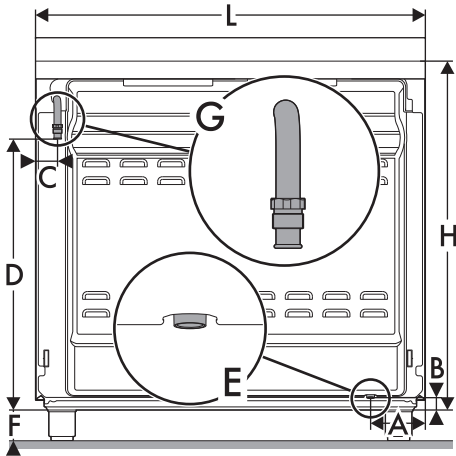
² Minsta bredd för skåpet (=A).



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



Apparatens dimensioner: placering av gas- och elanslutningar (mm)



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

E = Elanslutning

G = Gasanslutning

Positionering och nivellering

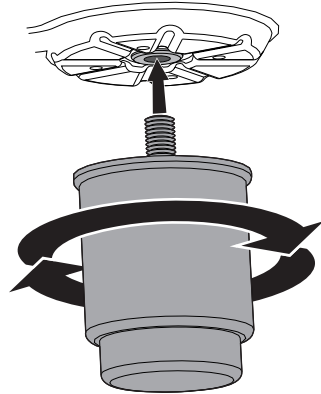


Tung apparat

Risk för skador på apparaten

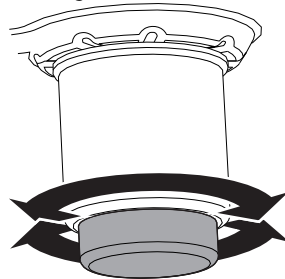
- Montera först de främre stödfötterna och sedan de bakre.

Efter att man utfört elanslutningen ska man skriva fast de fyra stödfötter som medföljer apparaten



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

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





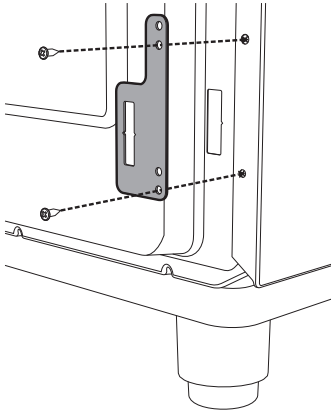
Installation

Fixering vid vägg

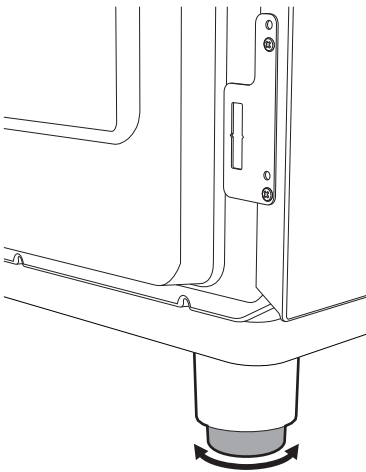


För att undvika att apparaten tippar över måste man installera stabiliseringsanordningarna.

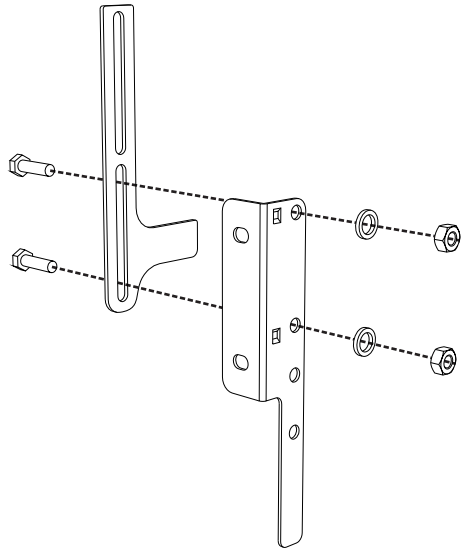
1. Skruva fast plattan för fixering vid väggen på baksidan av apparaten.



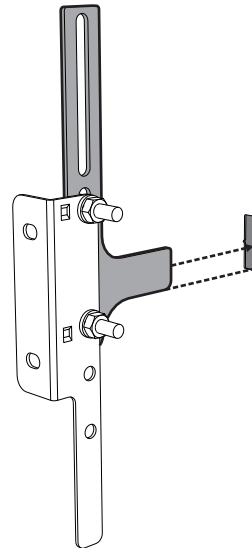
2. Reglera höjden för de fyra stödfötterna.



3. Montera beslaget för förankring.

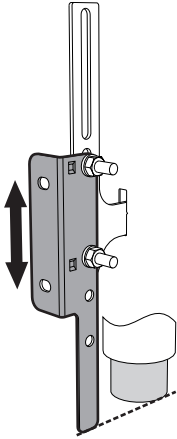


4. Rikta in beslaget i linje med den utskurna delen av plattan för fixering vid väggen.

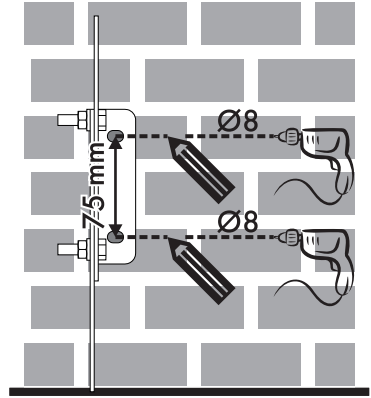




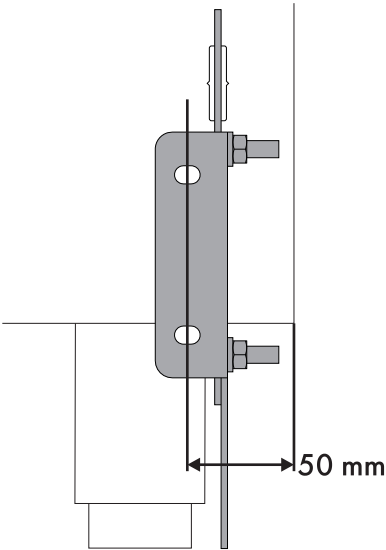
5. Rikta in beslaget i linje med golvet och dra åt skruvarna för att fixera måtten.



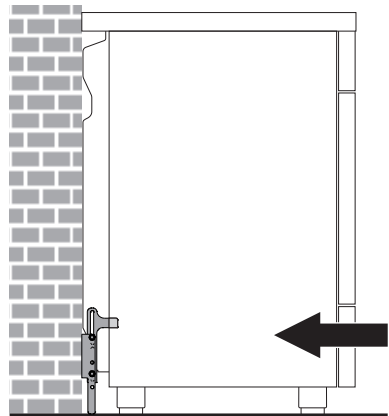
7. Flytta beslaget till väggen och markera positionen för de hål som ska göras i väggen.



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



8. Efter att 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.





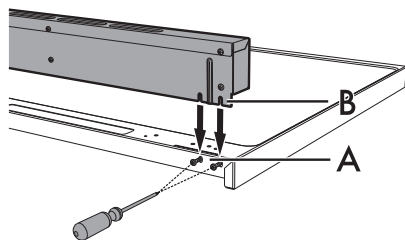
Installation

Montering av list

i 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. 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 hällen genom att skruva åt de fyra skruvar som tidigare avlägsnats.

5.4 Elektrisk anslutning



Elektrisk spänning
Risk 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 värmebeständiga 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 märkskylten.

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

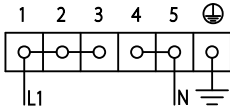
Dekalen får aldrig avlägsnas.

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



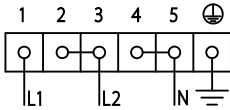
Apparaten får användas i följande lägen:

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



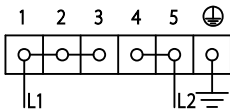
Kabel med **tre poler 3 x 2,5 mm²**.

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



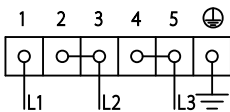
Kabel med **fyra poler 4 x 1,5 mm²**.

- **220-240 V 2~**



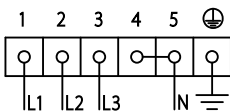
Kabel med **tre poler 3 x 2,5 mm²**.

- **220-240 V 3~**



Kabel med **fyra poler 4 x 1,5 mm²**.

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



Kabel med **fem poler 5 x 1,5 mm²**.

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

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

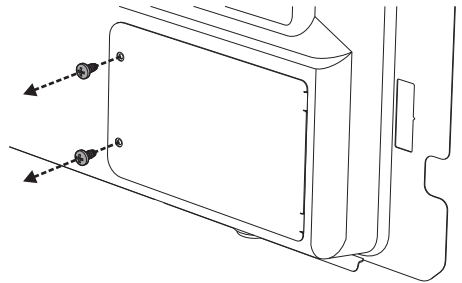
Fast anslutning

Installera en anordning på strömförsörjningsledningen som säkerställer avstängning från det omnipolära nätverket, med ett öppningsavstånd för kontakt som möjliggör en fullständig fränkoppling under villkor som motsvarar överspänningskategorin III i enlighet med installationsreglerna.

Åtkomst till kopplingsplint

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

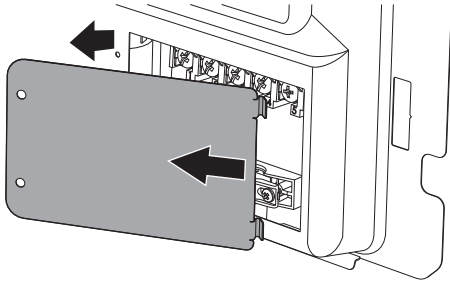
1. Ta bort skruvarna som fäster luckan till det bakre skyddet.



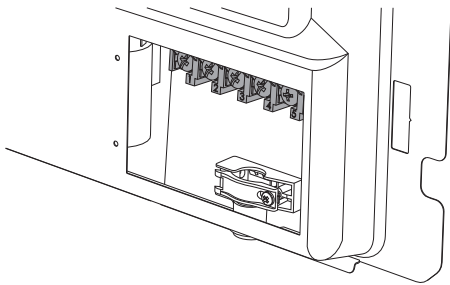


Installation

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

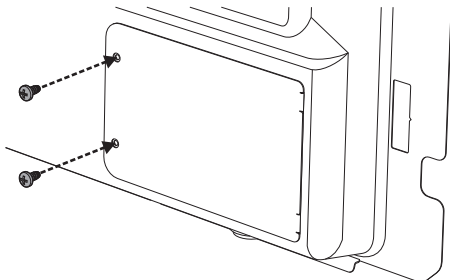


3. Installera därefter matningskabeln.



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

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



5.5 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.