VARNING 325
Allmänna säkerhetsanvisningar 325
Installation 330
Apparatens syfte 331
Denna bruksanvisning 332
Tillverkarens ansvar 332
Identifikationsdekal 332
Bortskaffning 332
Indikationer för europeiska kontrollmyndigheter 332
Tekniska uppgifter om energieffektivitet 332
Spara energi 333
Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge 333
Ljuskälla 333
Hur man läser bruksanvisningen 333
BESKRIVNING 334
Allmän beskrivning 334
Spishäll 334
Kontrollpanel 335
Andra delar 335
Tillbehör 335
ANVÄNDNING 336
Förberedelser 336
Användning av tillbehör 337
Användning av hällen 337
Användning av förvaringsutrymmet (i förekommande fall) 337
Användning av ugnen 337
Användning av temperatursonden (endast på vissa modeller) 340
Råd vid tillagning 342
Indikativ tabell för tillagning 342
Indikativ tabell för tillagning med temperatursond (endast på vissa modeller) 343
Tabell med ungefärliga värden för tillagning (extraugn) 344
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 345
Rengöring av apparaten 345
Vred 345
Rengöring av luckan 345
Rengöring av ugnen 347
Pyrolys (endast på vissa modeller) 348
Särskilt underhåll 349
INSTALLATION 350
Gaskopplingar 350
Placering 350
Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken 354
Elektrisk anslutning 357
För installatören 358

SV

Vi rekommenderar att noga läsa denna bruksanvisning som innehåller all den information som behövs för att bevara apparatens utseende och funktion. För mer information om produkten: www.smeg.com

VARNING

Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

- OBSERVERA: 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.

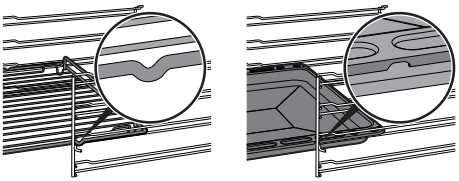
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Barn under 8 år får vistas vid apparaten endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn endast under förutsättning att de är under 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.
- VARNING: Att tillaga fett eller olja på en spis utan övervakning kan vara farligt och leda till brand. Försök ALDRIG släcka en brand med vatten. Istället ska apparaten stängas av och lågan ska täckas till exempel med ett lock eller en brandfilt.
- Apparaten blir mycket varm vid användning. Var försiktig så att du inte kommer åt värmeelementen inne i ugnen/ugnarna.
- 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.
- Ytorna inuti förvaringsutrymmet (i förekommande fall) kan bli varma.
- Öppna aldrig förvaringsutrymmet (i förekommande fall) när ugnen är på eller fortfarande är varm.
- Föremålen inne i förvaringsutrymmet (i

förekommande fall) kan vara mycket varma efter att ugnen använts.
- Man ska inte stödja sig mot eller sitta på apparatens lucka när den är öppen.
- Stäng av apparaten efter användning.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten (i förekommande fall).
- 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.
- Rengör inte apparaten när den fortfarande är varm eller i funktion.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
- OBSERVERA: Säkerställ före bytet av glödlamporna för invändig belysning att apparaten är avstängd och eltillförseln bortkopplad eller att den elektriska strömförsörjningen är bruten.
- Glödlamporna som används i denna apparat är specifika glödlampor för hushållsapparater och ska inte användas för belysning i bostaden.
- 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.
- OBSERVERA: Användning av en gasdriven apparat leder till förekomst av värme, fukt och förbränningsprodukter i lokalen där den är installerad. Säkerställ en god ventilation i köket särskilt när apparaten används. Håll de naturliga ventilationsöppningarna öppna eller installera en mekanisk ventilationsanordning.
- En intensiv eller långvarig användning av apparaten kan kräva ytterligare ventilation, till exempel

genom att öppna ett fönster eller en mer effektiv ventilation genom att öka effekten hos eventuell mekanisk utsugningsanordning.

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.
- 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.



- VARNING: Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning av fett eller olja. Brandrisk. Var ytterst försiktig.
- Brandrisk: Placera inga föremål på spishällen.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av ugnen.
- ANVÄND ALDRIG APPARATEN 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.
- Vid behov kan plåtens fals (som medföljer eller säljs separat beroende på modell) användas genom att placera den på botten som ett stöd för matlagningen.
- 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.
- Kokkärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.

- Använd alltid kokkärl med jämn och plan botten.
- Om det kokar över eller rinner över, torka bort vätskan från spishällen.
- Var noga 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.
- Se noga till att inga föremål fastnar i ugnsluckan.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.
- Spraya inte rengöringsprodukter direkt på luckan, de kan tränga in i utrymmen som är svårtillgängliga för sköljning och som med tiden skulle kunna reagera med lackerade paneler och stål.
- För att inte skada gallren ska du inte dra i kastrullerna, utan lyfta och flytta dem.

Temperatursond (i förekommande fall)

- Rör inte vid temperatursondens sticka eller spets när den har använts.
- Skydda händerna med grillvantar när du använder temperatursonden.
- Se noga till att temperatursondens spets eller kontakt inte repar eller skadar de lackade eller krombelagda ytorna.
- För inte in temperatursonden i apparatens öppningar eller springor.
- När temperatursonden inte används ska man se till att skyddslocket av metall är stängt.
- Temperatursonden får inte lämnas oövervakad.
- Låt inte barn leka med temperatursonden.
- Var försiktig så att du inte skadar dig på temperatursondens vassa delar.
- Dra inte i sladden för att dra ut temperatursonden ur

uttaget eller ur maten.
- Se noga till att temperatursonden eller dess sladd inte fastnar i luckan.
- Se noga till att temperatursonden eller dess sladd inte kommer i kontakt med värmeelementen inne i ugnen.
- Ingen av temperatursondens delar får komma i kontakt med ugnsväggarna eller värmeelementen, och inte heller med galler och plåtar som fortfarande är varma.
- Temperatursonden får inte förvaras inne i apparaten.
- Ta bort temperatursonden från ugnen före pyrolysen (i förekommande fall).
- Använd inte temperatursonden under pyrolysen (i förekommande fall).
- Kontrollera att temperatursondens kontakt sitter korrekt i uttaget.
- Använd inte temperatursonden som ett redskap för att föra in eller ta ut livsmedel ur ugnen.
- Använd endast temperatursonden som medföljde apparaten.

För elektriska apparater

- Under pyrolysen kan ytorna bli varmare än vanligt. Håll barn på avstånd.
- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida innan du startar pyrolysen.
- Avlägsna alla tillbehör inuti ugnen samt ramarna på sidorna innan du startar pyrolysen.
- Stäng av spisens brännare eller elektriska plattor innan du startar pyrolysen.
- 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.
- Innan du startar pyrolysprocessen ska du försäkra dig om att luckan är helt stängd.

Installation

- DENNA APPARAT FÅR INTE INSTALLERAS PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.
- Denna apparat får inte installeras på en sockel.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom dekorationsluckor eller paneler.

- Kontrollera före installationen att de lokala distributionsförhållandena (gastyp och gastryck) och apparatens inställning är kompatibla.
- Denna apparat är inte ansluten till ett system för utsläpp av förbränningsprodukter. Den ska installeras och anslutas i enlighet med gällande installationsföreskrifter. Observera samtliga krav gällande ventilationen.
- Inställningsvillkoren för denna hushållsapparat finns angivna på etiketten för gasinställning.
- Gasanslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Vid anslutning med slangar ska slangarnas längd inte överskrida 2 meter i utsträckt tillstånd vad gäller stålslangar och 1,5 meter i utsträckt tillstånd vad gäller gummislangar.
- Gasslangarna får inte komma i kontakt med inbyggnadsmodulens rörliga delar (till exempel en låda) och de ska inte dras så att de kan komma i kläm.
- Vid behov används en tryckregulator som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- Efter varje ingripande kontrolleras att åtdragningsmomentet för gaskopplingarna är mellan 10 Nm och 15 Nm.
- När installationen är avslutad kontrollera att det inte förekommer läckage. Använd en tvållösning - aldrig en öppen låga - för denna kontroll.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmetåliga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
- Matningslinjen ska förses med en allpolig brytare som säkerställer frånkoppling från nätet, med ett kontaktmellanrum som garanterar en fullständig frånkoppling i enlighet med villkoren i överspänningskategori III, i överensstämmelse med installationsreglerna.
- Denna apparat får användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.

SV

Apparatens syfte

Denna apparat är avsedd att användas för tillagning av livsmedel inom hushåll. All annan användning är

olämplig. Vidare får apparaten inte användas:

- i kök avsedda för personal i affärer, på kontor och i andra arbetsmiljöer;
- på lantbruk/inom bondgårdsturism;
- av kunder på hotell, motell och i bostadsmiljöer.
- på B&B.



Denna apparat får endast installeras och användas inomhus.

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.
- Förklaringarna i denna bruksanvisning omfattar även bilder som beskriver det som normalt visas på displayen. Vi påminner dock om att apparaten kan ha en uppdaterad version av systemet, och därför kan det som visas på displayen skilja sig från det som visas i bruksanvisningen.

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.

Identifikationsdekal

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

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.



Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.
- Koppla ut nätsladden ur elsystemet.

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa den elektriska strömkabeln och avlägsna den.
- 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 plastpåsarna som ingår i emballaget.

Indikationer för europeiska kontrollmyndigheter

Huvudugn

Läge med fläkt

ECO-funktion som används för att fastställa energiklass överensstämmande med specifikationerna av europeisk standard SS-EN 60350-1.

Hjälpugn

Läge med fläkt

den statiska funktionen  som används för att fastställa energiklass överensstämmande med specifikationerna av europeisk standard SS-EN 60350-1.

Tekniska uppgifter om energieffektivitet

Informationen enligt de europeiska

bestämmelserna om energimärkning och ekodesign finns i ett separat dokument som medföljer produktinstruktionerna.

Dessa uppgifter finns i ”produktinformationsbladet” som kan laddas ner från webbplatsen på den aktuella produktsidan.

Spara energi

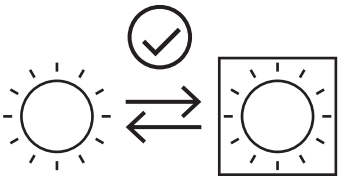
- Värm upp apparaten i förväg endast om det står så i receptet.
- Tina djupfrysta livsmedel innan du sätter in dem i ugnen om inget annat finns angivet på förpackningen.
- Vid flera tillagningar rekommenderar vi att livsmedlen tillagas direkt efter varandra för att utnyttja den ännu varma ugnen på bästa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

Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge

De tekniska uppgifterna om apparatens energiförbrukning i avstängt läge/standby-läge finns på www.smeg.com under den sida som är avsedd för produkten i fråga.

Ljuskälla

- Denna apparat har ljuskällor som kan bytas ut av användaren.



- Ljuskällorna i produkten är lämpliga för drift vid en omgivningstemperatur på ≥300 °C och avsedda för användning i höga temperaturer som t.ex. ugnar.
- Denna armatur innehåller ljuskällor av effektivitetsklass "G".

Hur man läser bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

	Varning/försiktighet
	Information/förslag

SV

BESKRIVNING

Allmän beskrivning

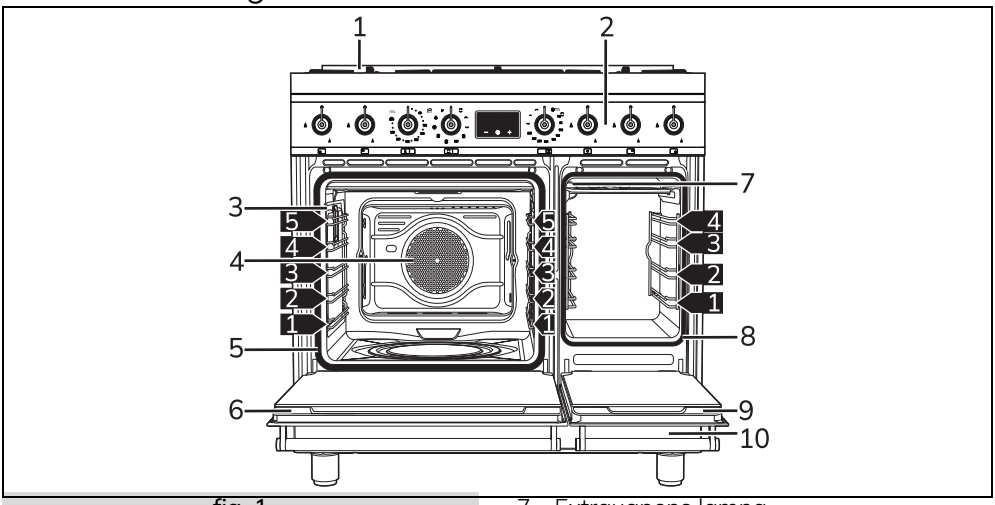
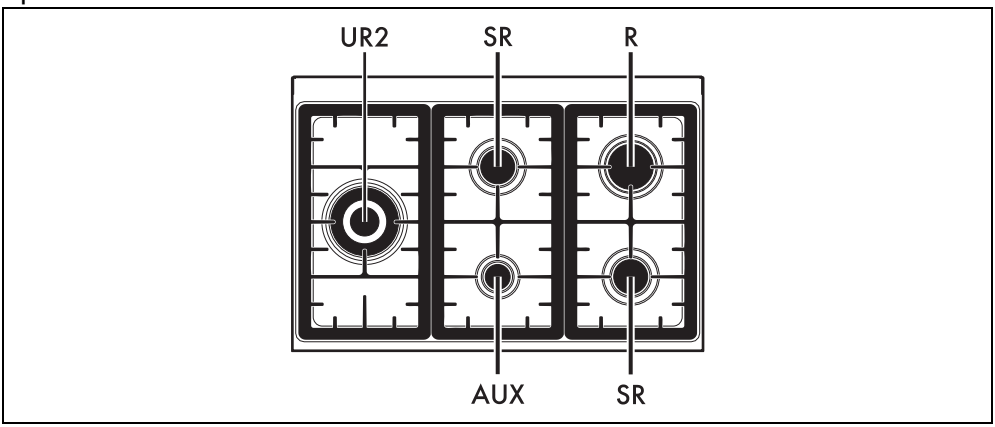


fig. 1

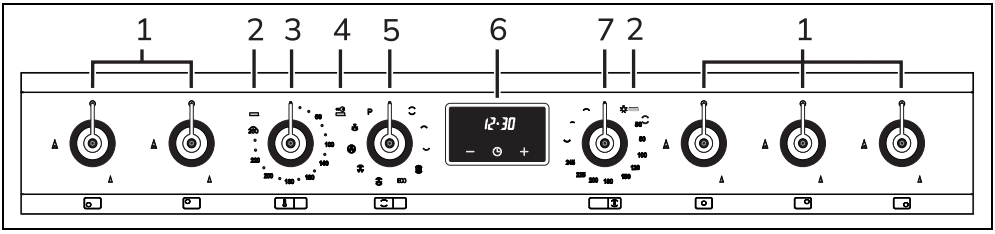
1 Spishäll
2 Kontrollpanel
3 Huvudugnens lampa
4 Fläkt
5 Huvudugnens tätning
6 Huvudugnens lucka
7 Extraugnens lampa
8 Extraugnens tätning
9 Extraugnens lucka
10 Förvaringsutrymme
1,2,3.. Stödramens nivå

Spishäll



AUX = Reservbrännare
SR = Halvsnabb brännare
R = Snabb brännare
UR2 = Extra snabb brännare

Kontrollpanel



1 Vred till spishällens brännare

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

2 Indikeringslampa huvudugn/hjälpugn

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.

3 Temperaturvred huvudugn

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

4 Indikeringslampa pyrolys

Tänds när programmet startas för automatisk rengöring (pyrolys).

5 Funktionsvred huvudugn

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

6 Digital programmeringsenhet

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

Den digitala programmeringsenheten verkar endast på huvudugnen.

7 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.

Andra delar

Positioneringsnivåer

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

Kylfläkt

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

Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.

SV

Inre belysning

Apparatens inre belysning tänds:

(Huvudugn)

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

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

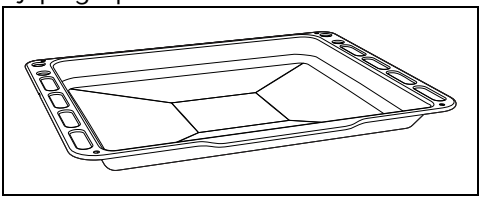
(Hjälpugn)

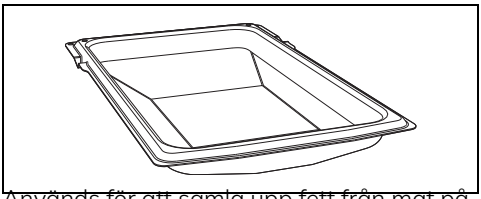
- När hjälpugnens temperatur-/funktionsvred vrids till symbolen eller till någon av funktionerna.

Tillbehör

- Alla tillbehör finns inte till alla modeller.
- Tillbehör som kan komma i kontakt med livsmedel 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.

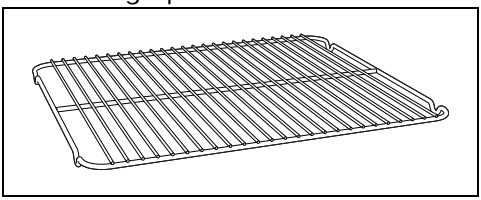
Djup ugnsplåt

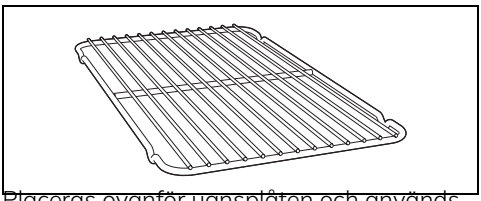




Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför och vid bakning av pajer, pizza, bakverk och kakor.

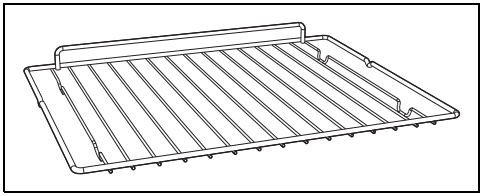
Galler för ugnsplåt

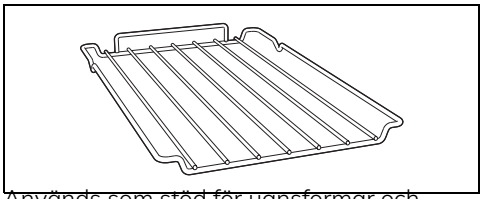




Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

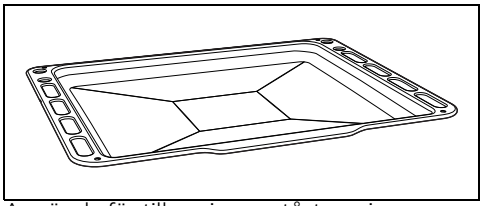
Galler





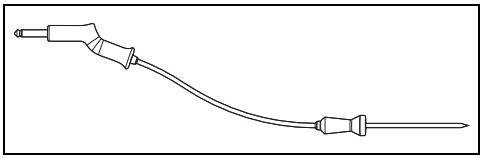
Används som stöd för ugnsformar och dylikt.

Plåt



Används för tillagning av tårtor, pizzor, kakor m.m..

Temperatursond (endast på vissa modeller)



Med hjälp av temperatursonden kan man anpassa tillagningen efter den temperatur som mätts i mitten av livsmedlet.

ANVÄNDNING

Förberedelser

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

- Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens in- och utsida samt från tillbehören.
- Avlägsna eventuella etiketter (förutom etiketten med tekniska specifikationer) från tillbehör och hyllplan.
- Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se kapitel ”RENGÖRING OCH UNDERHÅLL”).

Första uppvärmning

1. Ställ in en tillagning på minst en timma (se avsnitt ”Användning av ugnen”).
2. Värm upp den tomma ugnen till maximal temperatur för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

Ventilera lokalen under uppvärmning

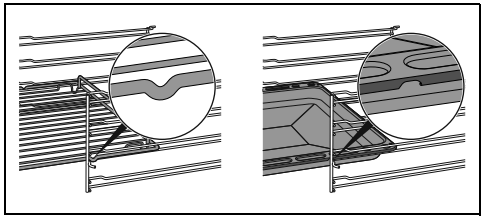
- av apparaten.
- Stå inte i närheten.

Användning av tillbehör

Galler och plåtar

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

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

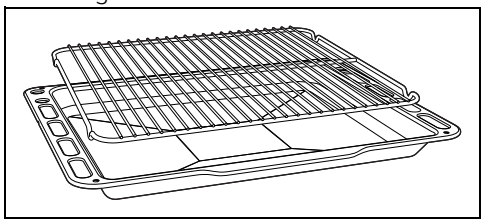


För försiktigt in gallren och plåtarna i ugnen så långt det går.

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

Galler för ugnsplåt

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



Användning av hällen

Alla hällens kontrollknappar och vred är grupperade på frontpanelen. Intill varje vred visas motsvarande brännare. Apparaten är utrustad med en elektronisk tändningsanordning. Tryck in vredet och vrid det moturs till symbolen för maximal låga tills brännaren tänds. Vrid vredet till ⊙ om inte brännaren tänds inom 15 sekunder. Vänta i 60 sekunder innan du försöker tända den igen När man tänt ugnen ska man hålla vredet intryckt under ett par sekunder så att värmeelementet hinner bli varmt. Det kan hända att brännaren slocknar när du släpper vredet, vilket innebär att termoelementet inte värmts upp tillräckligt.

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

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

Användning av förvaringsutrymmet (i förekommande fall)

Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

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

Användning av ugnen

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Starta huvudugnen

För att starta ugnen:

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

Se till att den digitala programmeringsenheten i samband med tillagning visar symbolen . I annat fall kan man inte starta ugnen. Tryck på knappen för att nollställa programmeringsklockan.

Starta extraugnen

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

Lista över traditionella tillagningsfunktioner

Alla funktioner finns inte på alla modeller.

LAMPA

Tänder lampan inne i ugnen.

SV

ÖVER/UNDERV

Traditionell tillagning som passar för att tillaga en rätt åt gången. Passar för tillagning av stekar, fett kött, bröd, pajer.

UNDERVÄRME

Värmen kommer endast underifrån. Perfekt för tårtor och pajer, bakelser och pizzor.

GRILL

Ger möjlighet att uppnå utmärkta resultat vid grillning och gratinering. Om den används i slutet av tillagningen bryns maträtterna jämnt.

GRILL+FLÄKT

Ger möjlighet att uppnå utmärkta grillresultat även för tjocka köttbitar. Idealisk för stora köttstycken.

UNDERVÄRME MED VARMLUFT

Ger möjlighet att snabbt avsluta tillagning av mat som redan tillagats på ytan men inte inuti. Idealisk för pajer, passar för alla typer av maträtter.

MED FLÄKT

Intensiv och jämn tillagning. Idealisk för kex, tårtor och tillagning på flera nivåer.

VARMLUFT

Värmen fördelas snabbt och jämnt. Passar alla maträtter, idealisk för tillagning på flera nivåer utan att lukter och smaker blandas.

TURBO

Används för en snabb tillagning på flera nivåer utan att blanda aromer. Idealisk för stora mängder mat eller som kräver en intensiv tillagning.

ECO

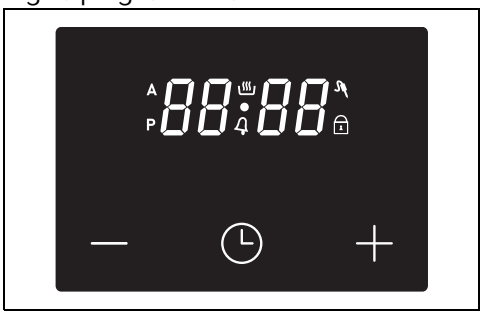
ECO

Denna funktion lämpar sig särskilt bra för tillagning på en fals, med låg energiförbrukning.
Den rekommenderas för alla typer av livsmedel utom sådana som kan generera mycket fukt (exempelvis grönsaker).
För att få bästa möjliga energibesparing och för att minska tillagningstiderna rekommenderar vi att sätta in maten utan att värma upp ugnen innan.

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

Med ECO-funktionen bli tillagningstiderna (och eventuell föruppvärmning) längre, och kan variera i enlighet med mängden livsmedel som satts in i ugnen.

Digital programmerare



Knapp för minskning

Knapp för klocka

Knapp för ökning

Symboler på displayen

Tidsinställd tillagning

Pyrolys

Tillagning

Timer med minuträknare

Temperatursond

Luckspärr

Inställning av klockslag

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

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

1. Håll klockknappen intryckt i några sekunder. Pricken mellan timmar och minuter blinkar.
2. Ställ in klockan via knappen för ökning och knappen för minskning . Håll knappen intryckt för att öka snabbare.
3. Tryck på klockknappen eller vänta några sekunder.

Pricken mellan timmar och minuter upphör att blinka.

För att ändra klockan håller du samtidigt nere knappen för ökning och knappen för minskning i två sekunder. Därefter kan klockan ställas in.

Tändning av ugnen (manuell tillagning)

Beroende på receptet kan maten läggas i ugnen antingen omedelbart eller efter förvärmning.

För att starta ugnen:

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

Efter några sekunder börjar förvärmningsfasen.

Uppvärmningsfas

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

Denna fas anges genom att termostatlampan tänds och symbolen blinkar på displayen.

Vid slutet av föruppvärmningen:

- Termostatlampan släcks;
- symbolen på displayen lyser med fast sken;
- en ljudsignal hörs;
- tillagningen har börjat automatiskt.

När förvärmningen är klar kan maten läggas i ugnen (om det står i receptet).

Avsluta en manuell tillagning

För att avsluta en tillagning:

- Vrid funktionsvredet och/eller temperaturvredet till 0-läget.

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. Tryck på klockknappen .

Displayen visar texten .

2. Använd knapparna för ökning och minskning för att ställa in önskat antal minuter.
3. Tryck på klockknappen eller vänta några sekunder för att aktivera timer med minuträknare.

Displayen visar aktuellt klockslag och symbolen .

Tryck på klockknappen för att se den återstående tiden på displayen.

Vid slutet av timer med minuträknare:

- symbolen blinkar;
- en ljudsignal sänds ut som kan inaktiveras genom att trycka på en valfri tangent på displayen.

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

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. När du har valt funktionen och tillagningstemperaturen med hjälp av de motsvarande vreden ställer du in en tidsinställd tillagning enligt beskrivningen i föregående stycke.
2. Tryck på klockknappen .

Displayen alternerar mellan att visa texten  och aktuell tid plus den tid för tillagning som tidigare har ställts in.

SV

3. Använd knapparna — eller + för att ställa in sluttiden för tillagning.

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

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

4. Tryck på klockknappen eller vänta några sekunder för att aktivera funktionen.

Displayen visar aktuellt klockslag och symbolerna och tänds.

Apparaten väntar på att börja laga mat och avslutar tillagningen vid den tid som användaren har ställt in.

För att nollställa den inställda programmeringen, vrid funktionsvredet och/eller temperaturvredet till läget 0.

Efter tillagningen:
- värmeelementen är inaktiverade;
- en ljudsignal sänds ut som kan inaktiveras genom att trycka på en valfri tangent på displayen;
- på displayen blinkar texten End.

5. Tryck på klockknappen för att nollställa programmeringsklockan.
6. Vrid funktionsvredet och/eller temperaturvredet till läget 0 för att lämna funktionen.

Ändra inställda värden

1. Tryck på klockknappen för att välja typen av data som ska ändras (Timer med minuträknare - tidsinställd tillagning - programmerad tillagning).
2. Använd knapparna för ökning + och minskning — för att ändra önskade uppgifter.

Val av ljudsignal

Ljudsignalen kan varieras mellan 3 tonlägen.

1. Håll in knapparna för ökning + och minskning — samtidigt tills du hör en ljudsignal.
2. Tryck på klockknappen.

Tryck på knappen för minskning — för att välja en annan ljudsignal mellan ton1, ton2 och ton3.

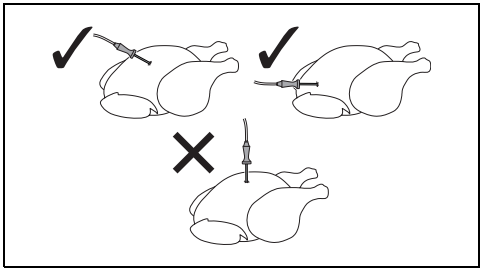
Användning av temperatursonden (endast på vissa modeller)

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Med temperatursonden går det att med precision tillaga stekar, karré, kött av olika slag och storlekar. Sonden garanterar en perfekt tillagning av maten tack vare en regelbunden kontroll av temperaturen i maträttens kärna. Temperaturen i matens kärna mäts av en sensor som sitter inne i spetsen.

Korrekt användning av temperatursonden

1. Placera maten på en plåt.
2. Sätt i temperatursondens spets i maten innan den sätts in i ugnen.
3. För bästa resultat ska man se till att temperatursonden förs in sidledes i livsmedlets tjockaste del. Säkerställ att minst 3/4 av temperatursondens längd förts in i livsmedlet, men utan att röra plåten som maten ligger på. Kontrollera också att den inte sticker ut ur livsmedlet.



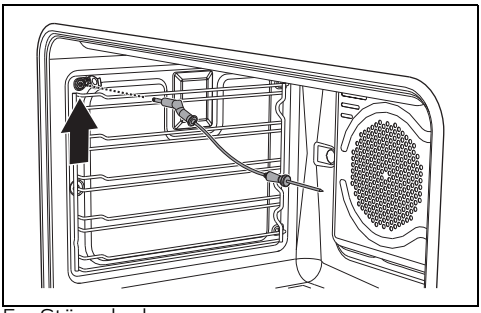
För en exakt temperaturmätning mitt i livsmedlet se till att sondens spets inte kommer i kontakt med ben eller feta delar.

Lägsta rekommenderade ugnstemperatur för tillagning med sonden är 120°C, förutom i fall av tillagning vid låg temperatur.

Inställning av en tillagning med temperatursond

Utan föruppvärmning:

4. Sätt i temperatursondens kontakt i det till syftet avsedda uttaget på sidan. Använd själva sonden för att öppna locket.



5. Stäng luckan.
6. Ställ in önskad tillagningsfunktion.
7. Ställ in önskad temperatur.
8. Tillagningen startar och efter några sekunder visar displayen den förinställda måltemperaturen på 75 °C.
9. Använd knapparna + och − för att ställa in måltemperaturen mellan ett min- och max-värde.

- Minsta måltemperatur: 45°C
- Högsta måltemperatur: 99°C
- Om den uppmätta temperaturen överstiger 99 °C, visas “Hi°C” på displayen.

10. Tryck på knappen för att bekräfta temperaturen och starta funktionen, på displayen visas matens aktuella temperatur.
11. Tillagningen avslutas när det inställda värdet uppnås och på displayen visas ”END”.

Nu kommer tillagningen att fortskrida tills den momentana temperatur som temperatursonden uppmätt motsvarar den måltemperatur som användaren ställt in.

Med föruppvärmning:

1. Ställ in en manuell tillagning (se ”Användning av ugnen”).
2. När förvärmningen är klar, ställ in ugnsformen med maten som ska tillagas och med införd temperatursond.
3. Sätt i temperatursondens kontakt i det till syftet avsedda uttaget på sidan. Använd själva sonden för att öppna locket.
4. Stäng luckan.
5. Ställ in tillagningen med temperatursonden enligt vad som visas i steg nr. 5, 6, 7 och 8 i föregående avsnitt.

Om temperatursonden tas bort under tillagningen, visas texten ”END” på displayen. För att fortsätta tillagningen i manuellt läge, tryck på knappen .

Om temperatursonden sätts in när ugnen avstängd, detekteras inte temperatursonden av funktionen.
Temperatursonden detekteras inte om inte en tillagningsfunktion och dess temperatur ställs in.

Om funktionen ändras under tillagningen, måste temperatursonden ställas in igen.

När tillagningen med temperatursond pågår

När temperatursonden används går det inte att ställa in en programmerad tillagning eller en tidsinställd tillagning.

Under tillagning med temperatursond, tryck samtidigt på knapparna − och + för att ändra den inställda tiden.

1. Om knappen för klocka trycks in en längre stund aktiveras timern med minuträknare. Tryck in igen för att visa måltemperaturen, och använd knapparna − och + för att justera den medan tillagningen pågår.
2. Tryck igen på eller vänta i fem sekunder för att gå tillbaka till tillagningsläge.

Efter tillagningen

När den inställda måltemperaturen har nåtts kommer värmeelementen att inaktiveras och apparaten avger ett antal ljudsignaler.

1. Tryck på en av programmeringsklockans knappar för att stänga av ljudet.
2. Öppna luckan.
3. Ta ut temperatursonden ur maten och ur uttaget.
4. Ta ut maten ur ugnen.
5. Kontrollera att skyddslocket har stängts ordentligt.

SV

Råd vid tillagning

Allmänna råd

- Använd en funktion med fläkt för en jämn tillagning på flera nivåer.
- Att öka temperaturen ger inte en kortare tillagningstid (rätterna kan bli hårt stekta utanpå men förbli råa inuti).

Råd vid tillagning av kött

- Tillagningstiderna varierar beroende på matbitens tjocklek, kvalitet och ens personliga smak.
- Vänd på matbiten så att den bryns på båda sidor.
- Använd en köttermometer vid tillagning av stekar eller tryck på steken med en sked. Om steken känns hård är den klar, annars ska den stekas ett par minuter till.

Råd vid tillagning med Grill

- Inför grillning kan du sätta in köttet i kall ugn, eller värma upp ugnen i förväg om du önskar ändra effekten av tillagningen.
- Om du använder funktionen Grill med fläkt (i förekommande fall) ska du värma upp ugnen innan grillningen startas.
- Maten ska placeras på gallrets mitt.
- Vad gäller funktionen grill bör man ställa in temperaturen till det högsta värdet för att optimera tillagningen.

Råd vid tillagning av bakverk och kakor

- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Temperaturen och tillagningstiden beror på degens kvalitet och konsistens.
- För att kontrollera om bakverket är bakat invändigt sticks en tandpetare in där bakverket är som högst. Om tandpetaren är torr när du tar ut den är kakan klar.
- Om bakverket sjunker ihop när du tar ut det ur ugnen ska du nästa gång sänka temperaturen med cirka 10°C och välja en längre tillagningstid.

Råd vid tillagning på två falser:

- Vi rekommenderar att använda 2 galler (kan beställas från behöriga serviceverkstäder).
- Placera bakformarna/grytorna på gallrets mitt för att underlätta luftflödet och kontrollera att dess bredd/diameter inte överstiger 30 cm.
- Placera gallren så att det är en tom nivå mellan.
- Beroende på livsmedel och utrymmets ökade belastning kan tillagning på två falser ta någon minut längre än tillagning på en fals.
- Lämpliga funktioner för tillagning på två falser är VARMLUFT och UNDERVÄRME MED VARMLUFT.

Råd vid upptining och jäsning

- Placera den frysta maten, utan förpackning, i en behållare utan lock, vid ugnens första nivå.
- Undvik att placera matbitar ovanpå varandra.
- När du tinar kött ska du placera ett galler vid den andra nivån och en plåt vid den första nivån. På detta sätt kommer maten inte i kontakt med den vätska som frigörs vid upptiningen.
- De ömtåligaste delarna kan täckas med aluminiumfolie.
- Placera en långpanna med vatten på ugnsbottnen för en bättre jäsning.

Indikativ tabell för tillagning

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Lasagne	3 - 4	ÖVER/UNDERV	1	220 - 230	45 - 50
Pastagratäng	3 - 4	ÖVER/UNDERV	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+FLÄKT	4	260	15
Rostbiff	1	TURBO/VARMLUFT	2	200	40 - 45

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

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)	
Ugnsstekt kanin	1,5	VARMLUFT	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkonbröst	3	TURBO/VARMLUFT	2	180 - 190	110 - 120	
Fläskstek	2 - 3	TURBO/VARMLUFT	2	180 - 190	170 - 180	
Ugnsstekt kyckling	1,2	TURBO/VARMLUFT	2	180 - 190	65 - 70	
					Sida 1	Sida 2
Fläskkotletter	1,5	GRILL+FLÄKT	4	260	15	5
Revbensspjäll	1,5	GRILL+FLÄKT	4	260	10	10
Bacon	0,7	GRILL	5	260	7	8
Fläskfilé	1,5	GRILL+FLÄKT	4	260	10	5
Oxfilé	1	GRILL	5	260	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	260	8 - 9	
Bröd	1	VARMLUFT	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	TURBO/VARMLUFT	2	180 - 190	20 - 25	
Bundt kaka	1	VARMLUFT	2	160	55 - 60	
Bakelse	1	VARMLUFT	2	160	35 - 40	
Ricottapaj	1	VARMLUFT	2	160 - 170	55 - 60	
Fyllda tortellini	1	TURBO/VARMLUFT	2	160	20 - 25	
Paradistårta	1,2	VARMLUFT	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	TURBO/VARMLUFT	2	180	80 - 90	
Sockerkaka	1	VARMLUFT	2	150 - 160	55 - 60	
Risgrynspudding	1	TURBO/VARMLUFT	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	VARMLUFT	2	160	30 - 35	

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

Indikativ tabell för tillagning med temperatursond (endast på vissa modeller)

Typ av kött	Måltemp. (°C)
Nötkött	
Rostbiff: blodig	50 - 53
Rostbiff: medium	55 - 58

Typ av kött	Måltemp. (°C)
Rostbiff: välstekt	65 - 70
Entrecote: blodig*	50
Entrecote: medium*	58
Entrecote: välstekt*	70
Fläskkött	
Fläskstek	80 - 85
Bog	80 - 85
Korv**	75 - 80
Kalv	
Kalvstek	75 - 80
Fågel	
Hel kyckling	80 - 85
Hel kalkon	80 - 85
Kalkonstek (hel eller bröst)	80 - 85
Lamm	
Lammstek med ben (blodig)	65
Lammstek med ben (välstekt)	75 - 80
Tillagning vid låg temperatur	
Nötkött/Rostbiff: blodig***	50 - 54
Nötkött/Rostbiff: medium***	55 - 60
* De angivna temperaturerna kan variera i enlighet med filéns tjocklek.	
** För stoppade livsmedel som korv rekommenderas en funktion som ger en god grillning.	
*** Vi rekommenderar att köttet bryns ett par minuter på båda sidor innan det sätts in i ugnen.	

Tabell med ungefärliga värden för tillagning (extraugn)

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)	
Ugnsstekt kanin	1	ÖVER/UNDERV	2	190 - 200	85 - 90	
Ugnsstekt kyckling	1	ÖVER/UNDERV	2	190 - 200	80 - 85	
					Sida 1	Sida 2
Kotletter	0,8	GRILL	4	245	13	5
Hamburgare	0,6	GRILL	4	245	7	3
Fläskkorv	0,6	GRILL	4	245	15	-
Revbensspjäll	0,7	GRILL	4	245	30 - 35	-
Bacon	0,8	GRILL	4	245	10	3
Tiderna som anges i tabellerna omfattar inte uppvärmningstid och är endast ungefärliga.						

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengöring av apparaten

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Rengöring av ytorna

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

Vanlig daglig rengöring

Använd alltid och uteslutande särskilda produkter som inte innehåller slipmedel eller klorbaserade syror.
Häll ut medlet på en fuktig trasa och torka av ytan. Skölj omsorgsfullt och torka därefter med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

Matstänk eller rester

Undvik så vitt möjligt att använda stålull eller vassa skrapor eftersom de skadar apparatens ytor.
Använd vanliga icke-repande produkter och vid behov redskap av trä eller plast. Skölj omsorgsfullt och eftertorka med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.
Undvik att låta sockerhaltig mat (till exempel sylt) torka fast inne i apparaten eftersom det medför en risk att emaljbeläggningen på apparatens insida skadas.

Vred

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

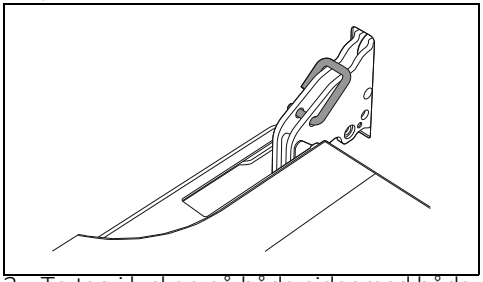
Vreden ska rengöras med en mjuk trasa som fuktats med ljummet vatten; därefter ska de noga torkas. De kan tas bort genom att man drar loss dem från deras plats.

Rengöring av luckan

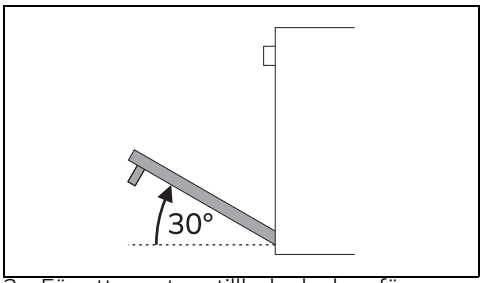
Demontering av luckan

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

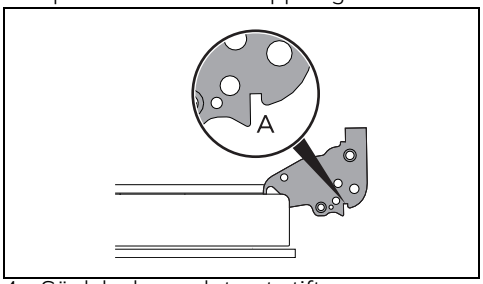
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



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 spåren A vilar helt i öppningarna.



4. Sänk luckan och ta ut stiften ur gångjärnens hål när luckan är korrekt placerad.

Rengöring av luckans glas

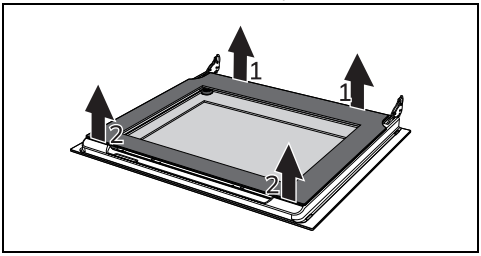
Glasen bör alltid vara väl rengjorda. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man rengöra med en fuktad svamp och vanligt rengöringsmedel.

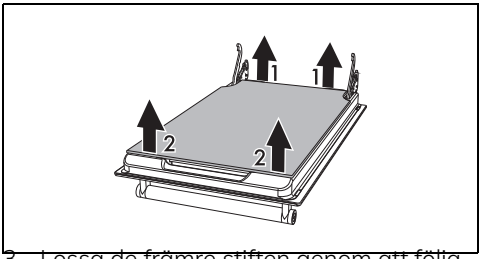
Demontering av de invändiga glasen

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

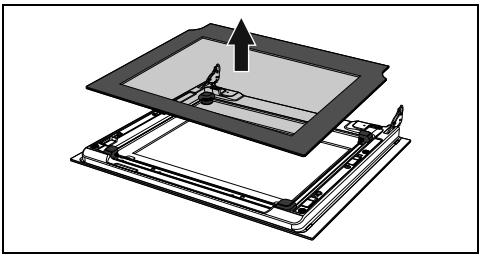
SV

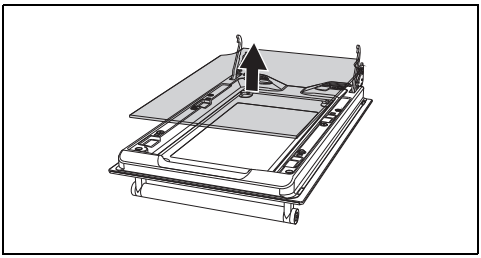
1. Blockera luckan med de till syftet avsedda stiften.
2. Lossa de bakre stiften på det invändiga glaset genom att försiktigt dra den bakre delen uppåt genom att följa rörelsen som visas av pilarna 1.



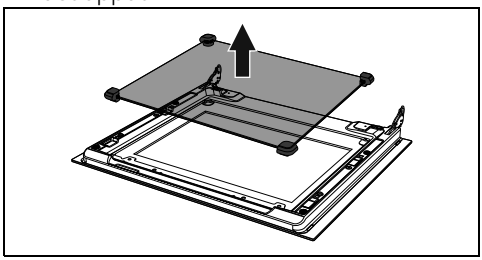


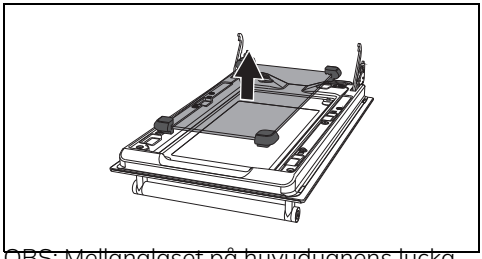
3. Lossa de främre stiften genom att följa rörelsen som indikeras av pilarna 2
4. Dra sedan ut det invändiga glaset från dess säte.



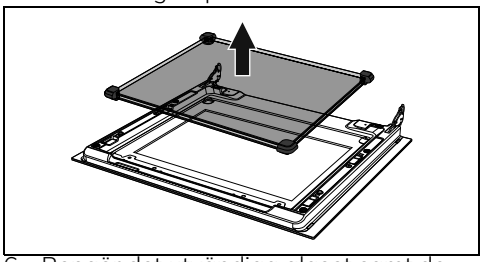


5. Avlägsna mellanglaset genom att lyfta det uppåt.

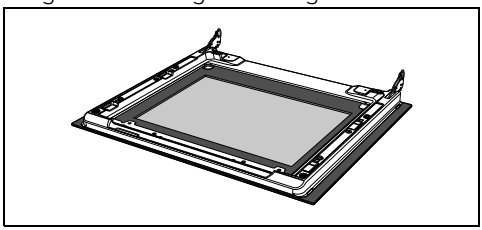


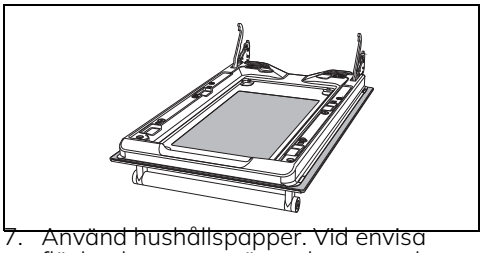


OBS: Mellanglaset på huvudugnens lucka består av två glas på vissa modeller.



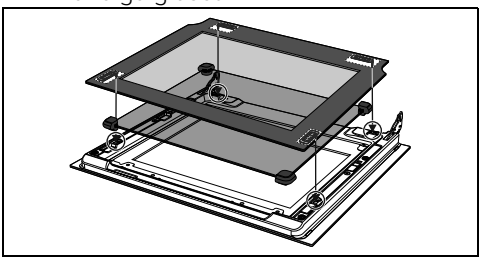
6. Rengör det utvändiga glaset samt de glas som avlägsnats tidigare.

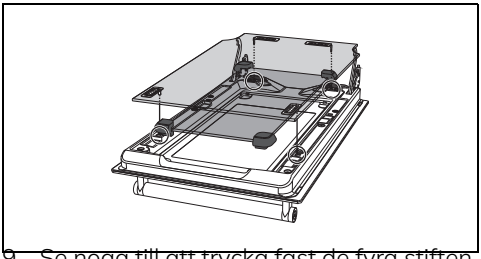




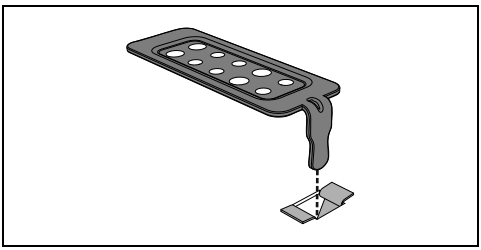
7. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man tvätta glasen med en fuktad svamp och ett neutralt rengöringsmedel.

8. Sätt tillbaka mellanglaset och sedan det invändiga glaset.





9. Se noga till att trycka fast de fyra stiften till det invändiga glaset på rätt plats på båda luckorna.



Rengöring av ugnen

För att behålla ugnen i gott skick ska man alltid rengöra den när den svalnat.
Undvika att låta matrester torka fast inne i ugnen eftersom det kan skada beläggningen.
Ta ut alla lösa delar innan du påbörjar rengöringsarbetet.
För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av:

- Luckan;
- stödramar till galler/plåtar.

Om man använder specifikt avsedda rengöringsmedel bör man starta apparaten vid maximal temperatur och låta den vara i drift i 15/20 minuter, i syfte att avlägsna eventuella rester.

Torkning

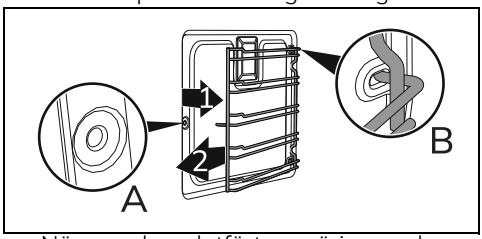
Det genereras fukt inne i ugnen i samband med tillagning av mat. Detta är ett helt normalt fenomen som inte äventyrar apparatens funktion.
Efter varje avslutad tillagning:

1. Låt apparaten svalna.
2. Torka bort eventuell smuts från ugnens insida.
3. Torka av ugnens insida med en mjuk trasa.
4. Lämna luckan öppen tills ugnens insida är helt torr.

Avlägsna stödramar för galler/plåtar

Genom att ta bort stödramarna för galler/plåtar kan man enklare rengöra sidodelarna.
För att avlägsna stödramar för galler/plåtar:

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



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

Rengöring av sonden (endast på vissa modeller)

Efter varje användning ska temperatursonden rengöras så snart den svalnat. Rengör temperatursondens spets (delen i metall) med vatten, ett neutralt diskmedel och en mjuk svamp. Rengör resten med en mjuk trasa som fuktats med vatten.
Undvik att diska i diskmaskin eftersom det kan förstöra kontaktens elektriska komponenter.
Torka noggrant efter rengöring.

SV

Pyrolys (endast på vissa modeller)

Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

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

Förberedelser

Innan man startar pyrolysen:

- Rengör det inre glaset enligt standardanvisningarna för rengöring.
- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida.
- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- Vid mer envisa beläggningar 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.
- Avlägsna temperatursonden, om det finns sådan.
- Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
- Stäng luckan.

Inställning av pyrolys

1. Vrid funktionsvredet till läge **P**.

Displayen visar texten **dur** som växlar med tiden för pyrolysen **2:30** (fabriksinställd till 2 timmar och 30 minuter).

2. Använd knapparna för ökning **+** och minskning **—** för att ställa in en ny tid för pyrolysen.

Rekommenderad varaktighet för pyrolys:

- Lätt smutsig: 2:00
- Medelsmutsig: 2:30
- Mycket smutsig: 3:00

3. Tryck på klockknappen för att bekräfta de inmatatde värdena.

Efter några sekunder startar pyrolysens förvärmning:

- Symbolen **P** på displayen och indikeringslampan för pyrolys tänds.
- Displayen visar den tid som återstår av rengöringsprocessen **2:29**.
- Symbolen på displayen blinkar.

Några minuter efter det att förvärmningen har startat tänds symbolen på displayen (med fast sken) för att signalera att luckan är spärrad av en mekanism som hindrar varje försök att öppna den.

Det går inte att välja några funktioner när luckspärren är aktiverad.

Om funktionsvredet vrids till en annan funktion, visar displayen ett felmeddelande **Er 04**.

Rengöringsprocess

Efter förvärmningen startar pyrolysen automatiskt:

- Indikeringslampan för termostat släcks (den regelbundna tändningen och släckningen anger att temperaturen inne i ugnen ligger konstant vid det värde som ställts in).
- På displayen tänds symbolen (med fast sken) för att ange att pyrolysen pågår.
- Indikeringslampan för pyrolys och symbolerna **P** och på displayen förblir tända.

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 pyrolysrengöringen slutförts fortsätter ventilationen automatiskt så länge det krävs för att undvika överhettning av möblernas väggar och ugnens framsida.

När Pyrolysen avslutats

När pyrolysen avslutats:

- värmeelementen inaktiveras,
- displayen visar den blinkande texten **End**,
- en ljudsignal avges som kan inaktiveras genom att trycka på en valfri knapp på displayen,

- symbolen och indikeringslampan för termostat släcks.

1. Vrid funktionsvredet till 0 för att lämna funktionen.

Symbolen på displayen förblir tänd tills temperaturen inuti ugnen återgår till säkerhetsnivåerna (med efterföljande inaktivering av luckspärren).

2. Vänta tills ugnen har svalnat.
3. Efter det att symbolen har slocknat ska du öppna luckan och torka upp resterna inuti ugnen med en fuktad mikrofibertrasa.

Det rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.

För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör luckan tas av.

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

Programmerad pyrolys

Precis som med tillagningsfunktionerna kan man ställa in en sluttid för pyrolys.

För att ställa in en programmerad pyrolys:

1. Vrid funktionsvredet till läge **P** .

Displayen visar texten alternerat med tiden för pyrolysen .

2. Använd knapparna för ökning och minskning för att ställa in en ny tid för pyrolysen.
3. Tryck på klockknappen .

Displayen alternerar mellan att visa texten och aktuell tid plus tiden för pyrolys som tidigare har ställts in.

4. Använd knapparna eller för att ställa in sluttiden för funktionen.
5. Tryck på knappen för klocka eller vänta några sekunder för att aktivera funktionen.

På displayen visas aktuellt klockslag och symbolen **P** blinkar för att ange att apparaten förblir i väntläge för att påbörja pyrolysen för att sedan avsluta den enligt den tid som har ställts in av användaren.

Särskilt underhåll

Råd för skötsel av tätningslisten

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

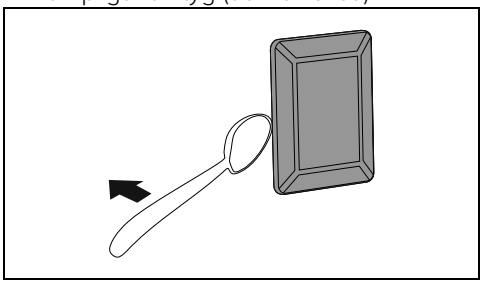
- För att hålla tätningslisten ren används en icke-slipande svamp och ljummet vatten.

Byte av glödlampa för invändig belysning

Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

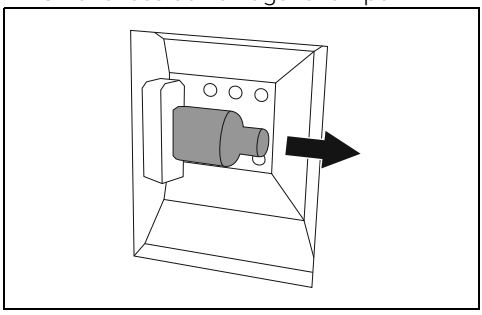
- Stäng av apparatens eltillförsel.
- Använd skyddshandskar.

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 sked).



Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

4. Skruva loss och avlägsna lampan.

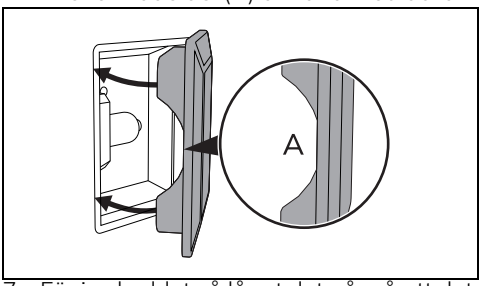


Rör inte vid halogenlampan direkt med fingrarna. Använd ett isolerande skydd.

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

SV

6. Montera skyddet igen. Se till att glasets inre formade del (A) är vänd mot luckan.



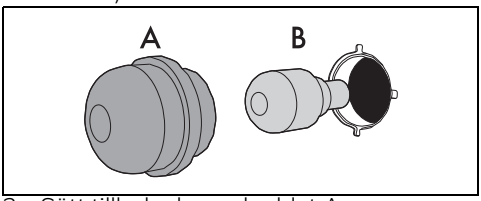
7. För in skyddet så långt det går så att det fastnar helt i lamphållaren.

Byte av den interna ugnsbelysningen (extraugn)

Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av apparatens eltillförsel.
- Använd skyddshandskar.

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.

INSTALLATION

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

Apparaten är fabriksinställd för: metangas G20 med ett tryck på 20 mbar.

Gaskopplingar

Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

Anslutning till gasnätet kan ske med en stålslang utan fogar, i enlighet med föreskrifterna i gällande lagstiftning. För matning med annan typ av gas se kapitel ”Anpassning till andra typer av gas”. Apparatens gaskoppling har en ½" utvändig gänga (ISO 228-1).

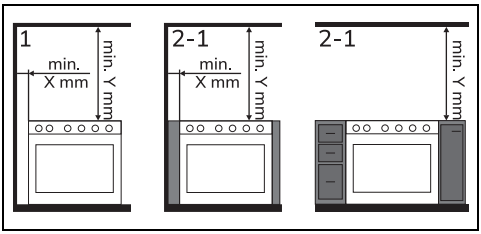
Placering

Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

Denna apparat tillhör, beroende på installationstyp, följande kategorier:

Kategori 1	Fristående installation
Kategori 2 - underkategori 1	Inbyggd

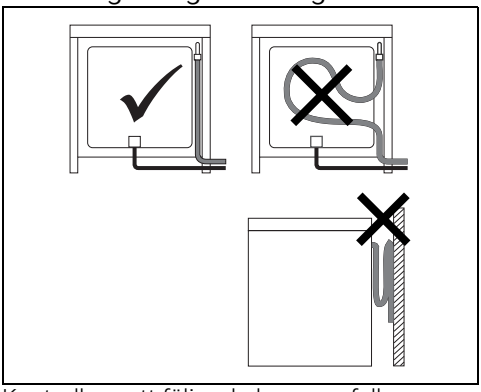
Apparaten kan placeras intill väggar som överskrider arbetsskivans höjd, på ett min. avstånd på X mm från apparatens sida. Avståndet mellan väggskåp som placeras ovanför arbetsytan och själva apparaten ska vara minst Y mm.



X	150 mm
Y	750 mm

Om en köksfläkt ska installeras ovanför apparaten ska man kontrollera fläktens bruksanvisning för att säkerställa att korrekta avstånd respekteras.

Anslutning med gummislang



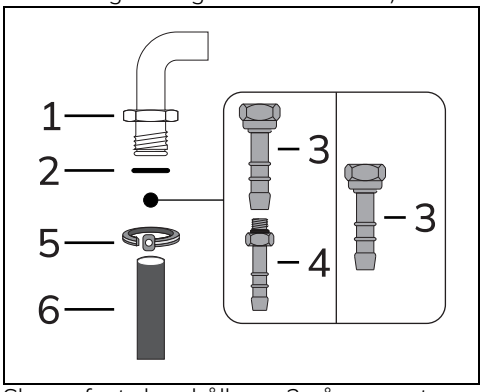
Kontrollera att följande krav uppfylls:

- 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.

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.

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

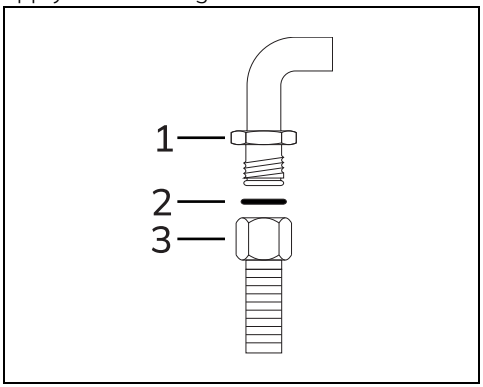


Skruva fast slanghållaren 3 på apparatens gaskoppling 1 (gängning ½" ISO 228-1) och placera packningen 2 emellan. Beroende på diametern på den gasslang som används kan man även skruva fast slangnippeln 4 på slangnippeln 3.

Efter att man skruvat fast slanghållaren/ slanghållarna ska man trä på gasslangen 6 på slanghållaren och fästa den med slangklämman 5 som 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.



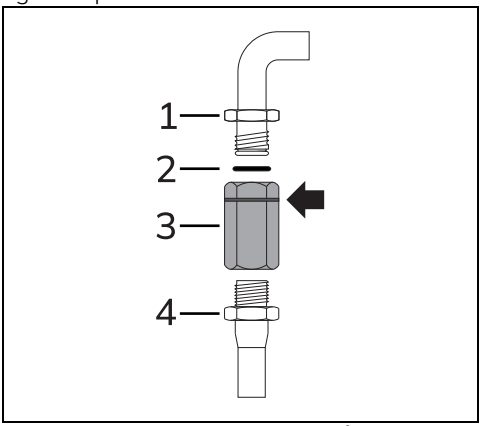
Skruva fast kopplingen 3 på apparatens gaskoppling 1 och placera den medföljande packningen 2 mellan dessa.

Anslutning med stålslang med bajonettkoppling

Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang med bajonettkoppling vars

SV

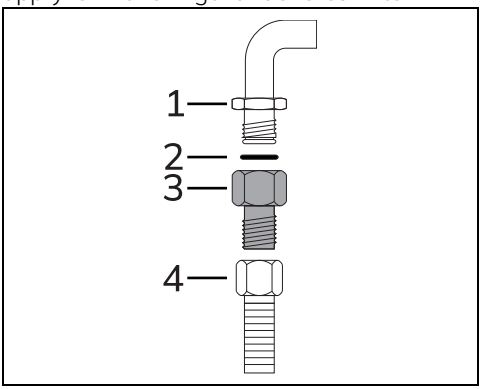
egenskaper överensstämmer med BS. 669.



Applicera isolerande material på gasslangens gänga 4 och skruva fast adaptern 3. Skruva fast spärren vid den rörliga kopplingen 1 på apparaten och placera den medföljande packningen 2 mellan dessa.

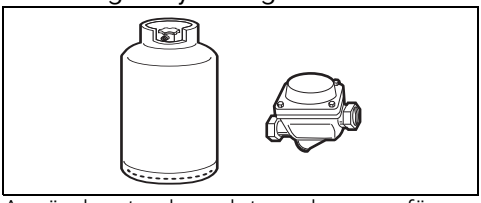
Anslutning med stålslang med konisk koppling

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 "Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken".

Ventilation av lokaler

Apparaten får endast installeras i lokaler med fast ventilation enligt gällande föreskrifter. Det krävs en god cirkulation i lokalen där apparaten installeras för att uppnå en jämn gasförbrukning och en tillräcklig ventilation av lokalen. Storleken på luftintagen, som skyddas av galler, måste överensstämma med gällande föreskrifter. Luftintagen ska placeras så att de inte täpps till, vare sig helt eller delvis.

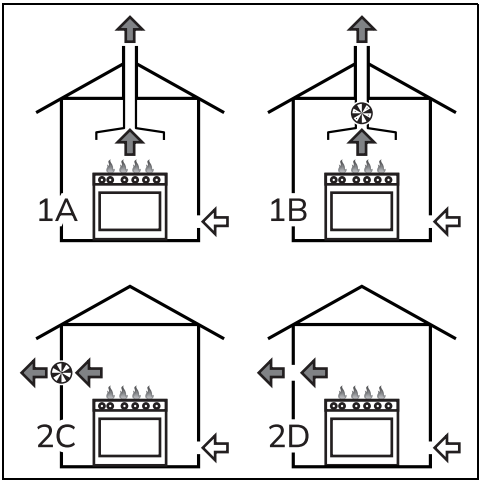
Lokalen ska alltid vara lämpligen ventilerad så att den värme och fukt som bildas vid matlagning kan vädras ut. I synnerhet ska man vid en längre stunds användning öppna ett fönster eller öka hastigheten för eventuella fläktar.

Utsläpp av förbränningsprodukter

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

När installationen är avslutad bör installatören utfärda en försäkran om

överensstämmelse.



1 Utsläpp med hjälp av spiskåpa

2 Utsläpp vid avsaknad av spiskåpa

A Utvädring med hjälp av enkel skorsten med självdrag

B Utvädring med hjälp av enkel skorsten med elfläkt

C Utvädring direkt ut i fria luften med hjälp av elfläkt i vägg eller fönster

D Utvädring direkt ut i fria luften via vägg

Luft

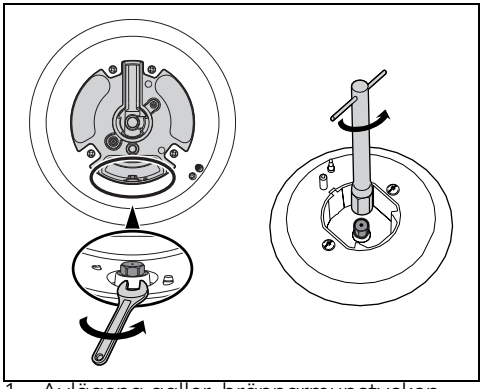
Förbränningsprodukter

Elfläkt

Anpassning till olika typer av gas

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

Byte av munstycken



1. Avlägsna galler, brännarmunstycken och flamspridare för att komma åt brännarnas kåpor.
2. Byt med hjälp av en 7 millimeters nyckel 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.

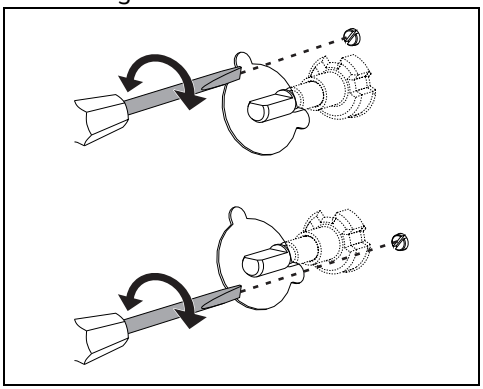
Inställning av lägsta effekt för flytande gas

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

SV

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).

Inställning av lägsta effekt för metangas eller stadsgas



Tänd brännaren och vrid den till minimiläge. Ta bort gaskranens vred och vrid

justerskruven vid sidan om kranens stång (beroende på modell) tills korrekt minimilåga erhålls.

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

Smörjning av gaskranar

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



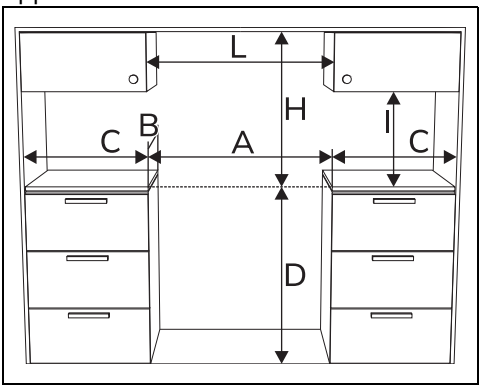
Smörjningen av gaskranarna ska utföras av en specialiserad tekniker.

Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken

1	Metangas G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
	Nominell termisk effekt (kW)	1,0	1,8	2,9	4,2
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	72	97	115	145
	Förkammare (tryckt på munstycket)	(X)	(Z)	(Y)	(F3)
	Reducerad effekt (W)	400	500	800	1200
2	Metangas G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
	Nominell termisk effekt (kW)	1,1	1,8	2,9	4,2
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	72	94	110	145
	Förkammare (tryckt på munstycket)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
	Reducerad effekt (W)	400	500	800	1200
3	Metangas G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
	Nominell termisk effekt (kW)	1,1	1,8	3,0	4,1
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	77	100	134	152
	Förkammare (tryckt på munstycket)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
	Reducerad effekt (W)	400	500	800	1200
4	Metangas G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	UR2
	Nominell termisk effekt (kW)	1,0	1,75	2,9	3,7
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	94	120	165	190
	Förkammare (tryckt på munstycket)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
	Reducerad effekt (W)	400	500	800	1200
5	Flytande gas G30/31 - 30/37 mbar	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	1300
	Nominell effekt G30 (g/h)	73	131	218	291
	Nominell effekt G31 (g/h)	71	129	214	286
6	Flytande gas G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	R	UR2
	Nominell termisk effekt (kW)	1,1	1,9	3,0	4,2
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	50	65	81	95
	Förkammare (tryckt på munstycket)	-	-	-	-
	Reducerad effekt (W)	450	550	900	1500
	Nominell effekt G30 (g/h)	80	138	218	305
	Nominell effekt G31 (g/h)	79	136	214	300
7	Stadsgas G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR2
	Nominell termisk effekt (kW)	1,0	1,75	2,8	3,3
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	145	185	260	340
	Förkammare (tryckt på munstycket)	(/8)	(/2)	(/3)	0190
	Reducerad effekt (W)	400	500	800	1000

De munstycken som ej medföljer finns tillgängliga via behöriga serviceverkstäder.

Apparatens totalmått

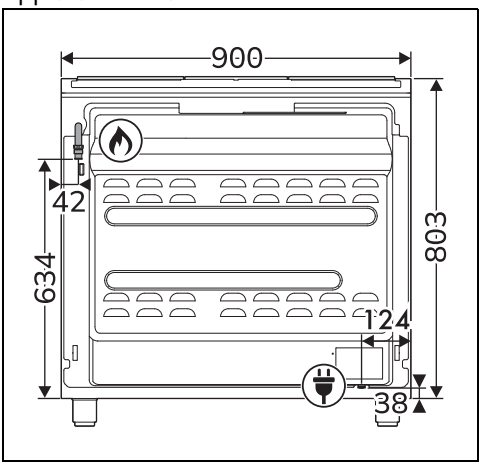


A	900 mm
B	600 mm
C[1]	min. 150 mm
D	879 - 919 mm
H	750 mm
I	450 mm
L[2]	900 mm

[1] Minsta avstånd från sidoväggar eller annat brännbart material.

[2] Minsta bredd för skåpet (=A)

Apparatens mått



Placering av gasanslutning

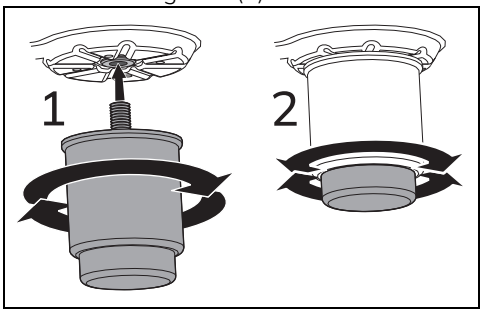
Placering av elektrisk anslutning

Nivellering av apparaten

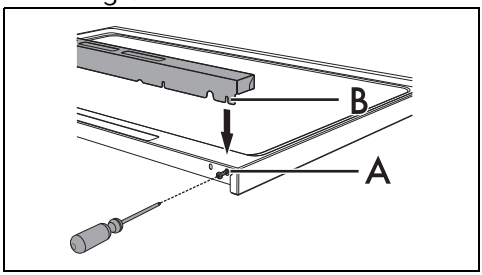
Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

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

Efter att man utfört gas- och elanslutningarna ska man skruva fast de fyra stödfötter som medföljer apparaten (1). Skruva fast eller lossa stödfötterna vid den nedre delen för att stabilisera apparaten och se till att den är korrekt nivellerad i förhållande till golvet (2).



Montering av list



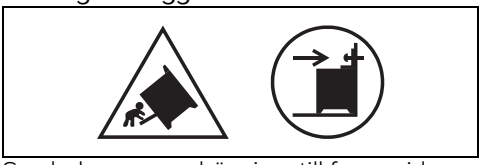
Listen ska alltid placeras och fästas korrekt på apparaten.

1. Använd en skruvmejsel och lossa de två skruvarna (A) som sitter på hällens baksida (lossa endast de yttersta skruvarna).
2. Placera listen på hällen.
3. Se till att skårorna i listen (B) överensstämmer med skruvarna (A).

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

SV

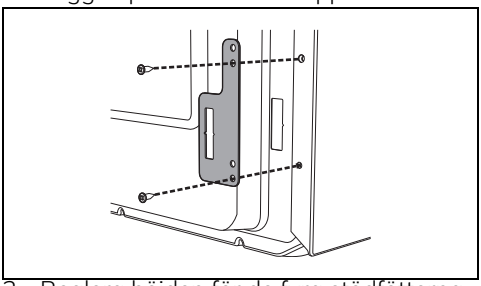
Fixering vid vägg



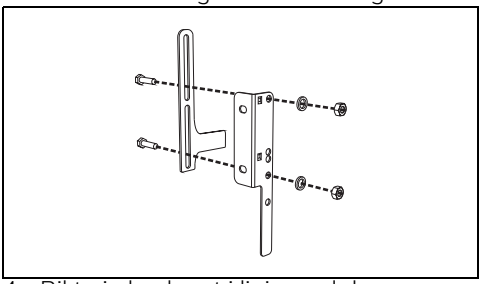
Symbolerna ovan hänvisar till faran vid avsaknad av stabiliseringsanordningarna och vikten av deras korrekta installation.

För att undvika att apparaten tippar över måste stabiliseringsanordningarna installeras.

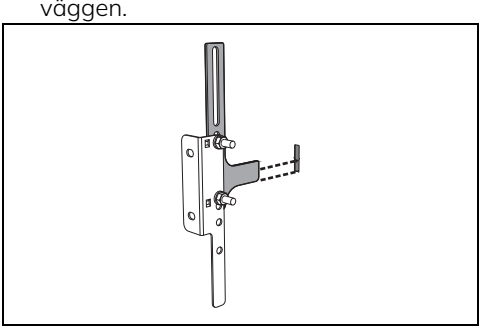
1. Skruva fast plattan för fixering vid väggen på baksidan av apparaten.



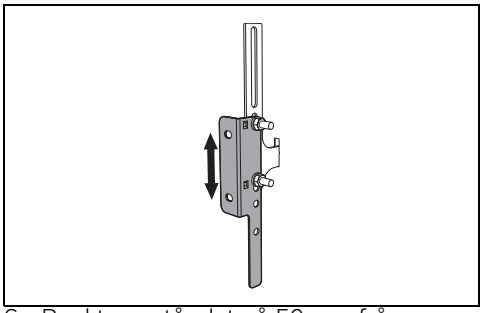
2. Reglera höjden för de fyra stödfötterna.
3. Montera beslaget för förankring.



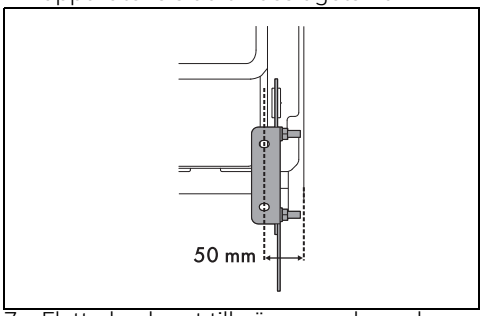
4. Rikta in beslaget i linje med den utskurna delen av plattan för fixering vid väggen.



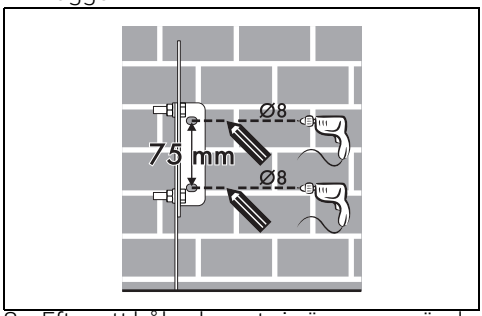
5. Rikta in beslaget i linje med golvet och dra åt skruvarna för att fixera måtten.



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

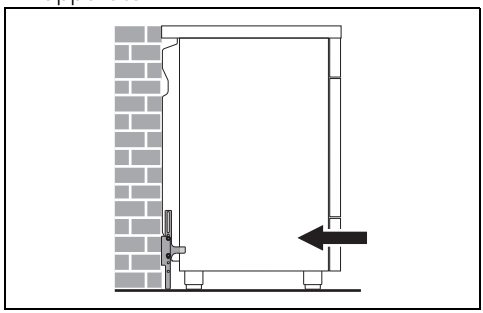


7. Flytta beslaget till väggen och markera positionen för de hål som ska göras i väggen.



8. Efter att hålen borrats i väggen används pluggarna med skruvar för att fixera beslaget vidväggen.
9. Skjut spisen mot väggen och för samtidigt in beslaget i plattan som har

fixerats vid den bakre delen av apparaten.



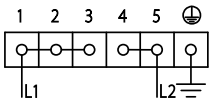
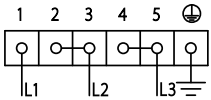
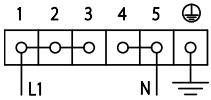
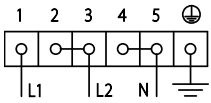
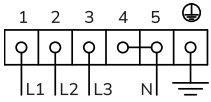
Elektrisk anslutning

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Allmän information

Kontrollera att egenskaperna för elnätet är lämpliga i förhållande till de värden som anges på dekalen.
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.
Dekalen får aldrig avlägsnas.
Sörj för jordning med hjälp av en ledning som är minst 20 mm längre än de andra.

Apparaten får användas i följande lägen:

220-240 V 2~ 3 x 6 mm² trepolig kabel	
220-240 V 3~ 4 x 6 mm² fyrpolig kabel	
220-240 V 1N~ 3 x 6 mm² trepolig kabel	
380-415 V 2N~ 4 x 6 mm² fyrpolig kabel	
380-415 V 3N~ 5 x 2,5 mm² fempolig kabel	

De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.

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

Fast anslutning

Matningslinjen ska förses med en allpolig brytare som säkerställer frånkoppling från nätet och som har ett kontaktmellanrum som garanterar en fullständig frånkoppling i enlighet med villkoren i överspänningskategori III, i överensstämmelse med installationsreglerna.

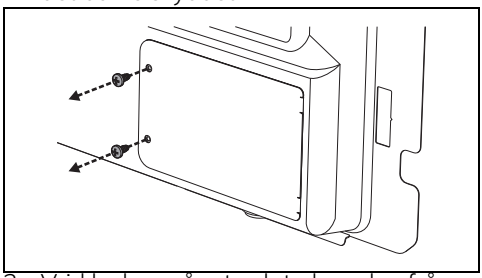
För den australiensiska och nyzeeländska marknaden:

Frånkopplingen som ingår i den fasta anslutningen ska uppfylla kraven i AS/NZS 3000.

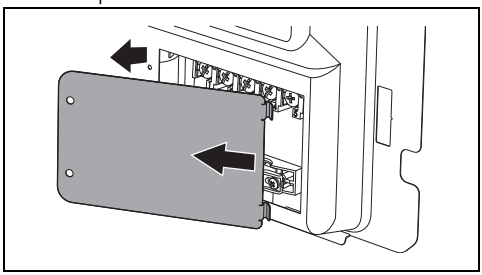
Åtkomst till kopplingsplinten

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.

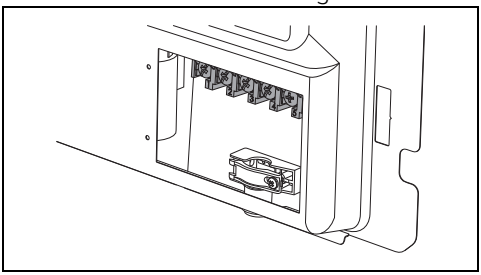


2. Vrid luckan något och ta loss den från dess plats.



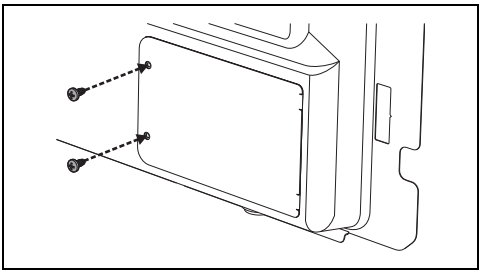
SV

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.



För installatören

- Vid anslutning med kontakt (i förekommande fall) ska kontakten alltid vara lättåtkomlig efter installationen.
- Nätkabeln får inte vikas eller snurras.
- Apparaten ska installeras i enlighet med aktuella installationsscheman.
- Om apparaten inte fungerar korrekt efter att alla kontroller utförts kontaktas en lokal auktoriserad serviceverkstad.
- När apparaten installerats korrekt ber vi att ni informerar användaren om korrekt användningsmetod.