

<b>1 Anvisningar</b>	<b>4</b>
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Tillverkarens ansvar	8
1.3 Apparatens syfte	8
1.4 Identifikationsdekal	8
1.5 Denna bruksanvisning	8
1.6 Bortskaffning	8
1.7 Så här läser du bruksanvisningen	9
1.8 Spara energi	10
1.9 Indikationer för europeiska kontrollorgan	10
<b>2 Beskrivning</b>	<b>11</b>
2.1 Allmän beskrivning	11
2.2 Spishäll	12
2.3 Kontrollpanel	12
2.4 Andra delar	13
2.5 Tillgängliga tillbehör	14
<b>3 Användning</b>	<b>16</b>
3.1 Första användningstillfället	17
3.2 Användning av tillbehör	17
3.3 Användning av hällen	18
3.4 Användning av förvaringsutrymmet	19
3.5 Användning av ugnen	19
3.6 Råd vid tillagning	22
3.7 Programmeringsklocka	23
<b>4 Rengöring och underhåll</b>	<b>30</b>
4.1 Rengöring av apparaten	30
4.2 Demontering av luckor	31
4.3 Rengöring av luckans glas	32
4.4 Rengöring av ugnarnas insida	32
4.5 Vapor Clean (huvudugn)	34
4.6 Särskilt underhåll	35
<b>5 Installation</b>	<b>37</b>
5.1 Gaskopplingar	37
5.2 Anpassning till olika typer av gas	41
5.3 Elektrisk anslutning	45
5.4 Placering	46
5.5 För installatören	50

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](http://www.smeg.com)



# Anvisningar

## 1 Anvisningar

### 1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

#### Skador på person

- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning. Rör inte vid värmeelementen i samband med användning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten utan stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater får använda denna apparat endast under förutsättning att de övervakas eller instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Barn under 8 år får vistas vid apparaten endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Var ytterst försiktig eftersom kokzonerna värms mycket snabbt. Undvik att värma upp tomma kastruller. Fara för överhettning.
- Fetter och oljor kan fatta eld om de överhettas. 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.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas hela tiden.
- Placera inga metallföremål, som husgeråd eller bestick, på hällens yta när den används eftersom de kan överhettas.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Under tillagningen ska ugnsluckan vara stängd.
- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan



luckan helt.

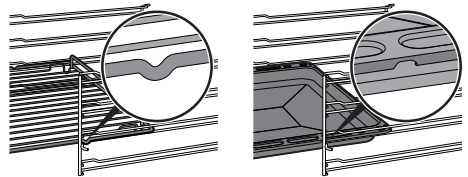
- Öppna aldrig förvaringsutrymmet (i förekommande fall) när ugnen är på eller fortfarande är varm.
- Föremålen inne i förvaringsutrymmet kan vara mycket varma efter att ugnen använts.
- ANVÄND ELLER FÖRVARA INTE BRÄNNBART MATERIAL INNE I FÖRVARINGSUTRYMMET (I FÖREKOMMANDE FALL) ELLER I NÄRHETEN AV APPARATEN.
- ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.
- Stäng av apparaten efter användning.
- UTFÖR INGA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid förse sig med personlig skyddsutrustning.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Försök aldrig reparera apparaten

själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.

- Om nätkabeln skadas, kontakta omedelbart den tekniska supporten som i sin tur sörjer för att kabeln byts ut.

## Skador på apparaten

- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna. De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att de glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.



- Sitt inte på apparaten.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Täck inte över öppningar, ventilationspringor eller värmespridningsspringor.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter



## Anvisningar

eller oljor vilka kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig.

- Lämna inte kvar föremål på spishällen.
- APPARATEN FÅR ALDRIG ANVÄNDAS FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av ugnen.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning.
- Placera inte förslutna burkar eller kärl i ugnen.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Om bakplåtspapper eller liknande används ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Kockärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid kockärl med jämn och plan botten.
- Om det kokar över eller rinner

över, torka bort vätskan från spishällen.

- Var noga att inte hälla ut sura ämnen på hällen, som t.ex. citronsaft eller vinäger.
- Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på tända kokzoner.
- Vid repor eller sprickor, eller om glaskeramikhällens yta skulle gå sönder, ska apparaten omedelbart stängas av. Koppla från den elektriska tillförseln och kontakta teknisk service.
- Bärare av pacemaker eller andra liknande anordningar måste säkerställa att funktionen av deras apparater inte äventyras av det induktiva fältet, vars frekvensområde är mellan 20 och 50 kHz.
- I enlighet med bestämmelser angående elektromagnetisk kompatibilitet tillhör spishällen med elektromagnetisk induktion grupp 2 och klass B (SS-EN 55011).
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- 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).



- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Diska inte lösa tillbehör som hällens galler, flamspridare eller kåpor i diskmaskin.
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5 - 2 Nm.

## För denna apparat

- Stäng av plattorna efter användning. Lita aldrig enbart på detektorn för närvaro av kokkärl.
- Var särskilt uppmärksam då barn befinner sig i närheten eftersom de inte kan se varningslamporna som indikerar restvärme. Efter användningen förblir kokzonerna mycket varma under en viss tid även om de är avstängda. Undvik att barn sätter händerna på hällen.
- Ytan i glaskeramik tål stötar mycket bra. Undvik dock att fasta och hårda föremål faller på tillagningsytan eftersom denna skulle kunna gå sönder om föremålen är vassa.
- Ytan i glaskeramik får inte användas som avlastningsyta.
- Innan glödlampa byts ut, se till att apparaten är avstängd.
- Man ska inte stödja sig mot eller sitta på apparatens lucka när den är öppen.
- Se noga till att inga föremål fastnar i ingsluckan.

## Installation

- DENNA APPARAT **FÅR INTE INSTALLERAS PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.**
- Apparaten får inte installeras på en sockel.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom dekorationsluckor eller paneler.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmeståliska kablar som



# Anvisningar

## 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 Apparats syfte

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

## 1.4 Identifikationsdekal

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

## 1.5 Denna bruksanvisning

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

Innan apparaten används ska denna bruksanvisning läsas noga.

## 1.6 Bortskaffning



Denna apparat, som överensstämmer med kraven i det europeiska direktivet om elektriskt och elektroniskt avfall WEEE (2012/19/EU), ska kasseras separat från annat avfall när den nått slutet på sin livstid. Denna apparat innehåller inte ämnen i sådana mängder att de kan anses farliga för hälsa eller miljö, i överensstämmelse med gällande europeiska föreskrifter.

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa av nätsladden och avlägsna den tillsammans med kontakten.



## Elektrisk spänning Fara för elektrisk stöt

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



- En apparat som inte längre används ska lämnas in till en lämplig återvinningsstation för insamling av elektriskt och elektroniskt avfall, alternativt återlämnas till återförsäljaren vid köp av en motsvarande apparat.

Vid tillverkning av apparatens emballage används återvinningsbara och icke förorenande material.

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.



## Plastemballage Fara för kvävning

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

## 1.7 Så här läser du bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

### Anvisningar



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

### Beskrivning



Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.

### Användning



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

### Rengöring och underhåll



Information om korrekt rengöring och underhåll av apparaten.

### Installation



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



Säkerhetsanvisningar



Information



Råd

1. Serie anvisningar.

- Enskild anvisning.



## Anvisningar

### 1.8 Spara energi

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

### 1.9 Indikationer för europeiska kontrollorgan

#### Fan forced mode

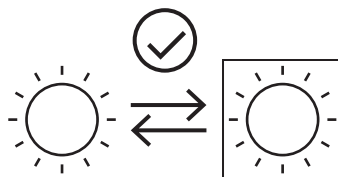
ECO-funktionen som används för att fastställa energieffektivitetsklassen uppfyller specifikationerna i den europeiska standarden SS-EN 60350-1.

#### 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.

#### Ljuskälla

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



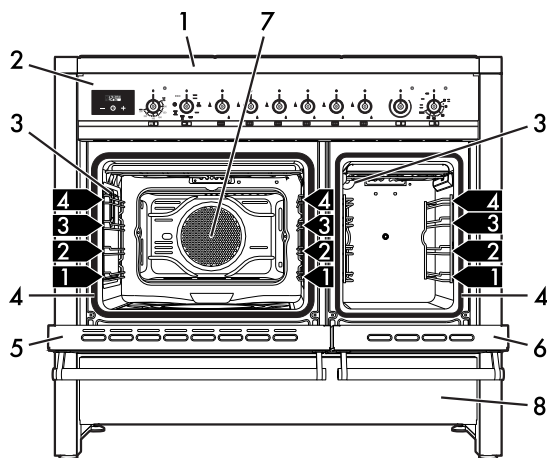
- Ljuskällorna i produkten är lämpliga för drift vid en omgivningstemperatur på  $\geq 300\text{ }^{\circ}\text{C}$  och avsedda för användning i höga temperaturer som t.ex. ugnar.
- Denna armatur innehåller ljuskällor av effektivitetsklass "G".





## 2 Beskrivning

### 2.1 Allmän beskrivning



1 Spishäll

2 Kontrollpanel

3 Lampa

4 Tätningslist

5 Huvudugnens lucka

6 Extraugnens lucka

7 Fläkt

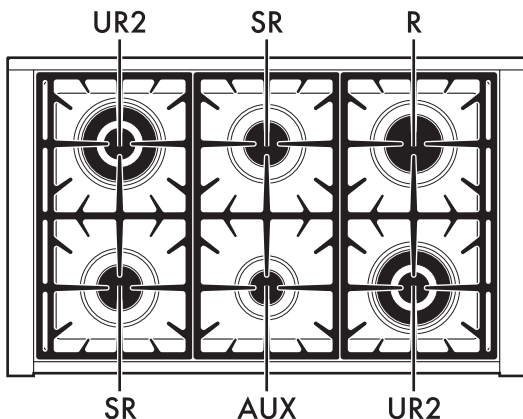
8 Förvaringsutrymme

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



# Beskrivning

## 2.2 Spishäll



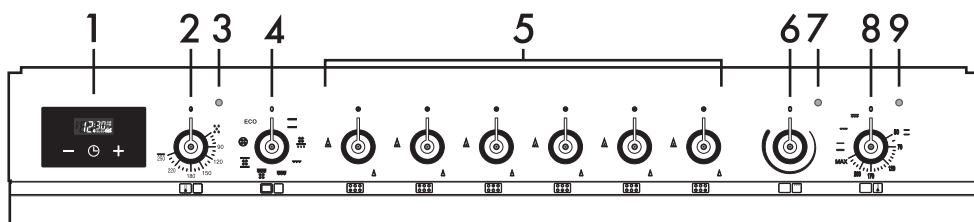
**AUX** = Reserv

**SR** = Halvsnabb

**R** = Snabb

**UR2** = Extra snabb

## 2.3 Kontrollpanel



### 1 Programmeringsklocka

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

### 2 Temperaturvred huvudugn

Med detta vred väljs 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.


### 4 Funktionsvred huvudugn



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




## 5 Vred till spishällens brännare

Används för att starta och reglera hällens brännare.

Tryck in och vrid vreden moturs till värdet  för att tända motsvarande brännare.

Vrid vreden till ett läge mellan maximal  och minimal  effekt för att reglera lågan.

Vrid tillbaka vreden till läge  för att stänga av brännarna.

## 6 Vred för variabel grill extraugn

Vrid vredet för den variabla grillen medurs till önskad position.

## 7 Indikeringslampa för variabel grill extraugn

Lampan tänds för att signalera att grillen är tillkopplad.

## 8 Termostatvred extraugn

Man väljer tillagningstemperatur genom att vrida vredet medurs till det värde man önskar, mellan 50° och 220°C. Starta ugnen genom att vrida vredet medurs till någon av funktionerna.

## 9 Indikeringslampa extraugn

Lampan tänds för att visa att extraugnen håller på att värmas upp. När indikeringslampan slocknar har den förinställda temperaturen uppnåtts. När lampan blinkar ligger temperaturen inne i ugnen stadigt på den nivå som ställts in.

## 2.4 Andra delar

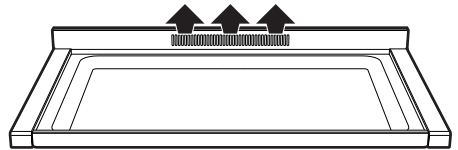
### Positioneringsnivåer

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

### Kylfläkt

Fläkten 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.



### Inre belysning

Apparatens inre belysning tänds:

- när luckan öppnas;
- när någon av apparatens funktioner väljs, med undantag av funktionen ECO.

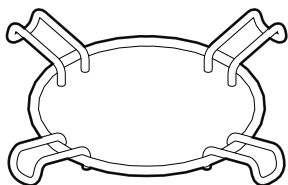


# Beskrivning

## 2.5 Tillgängliga tillbehör

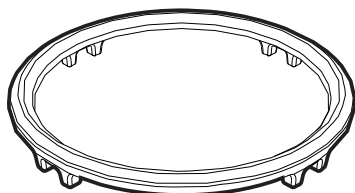
**i** De originaltillbehör som medföljer eller som finns som tillval kan beställas från behöriga serviceverkstäder. Använd endast tillverkarens originaltillbehör.

### Stödgaller wok

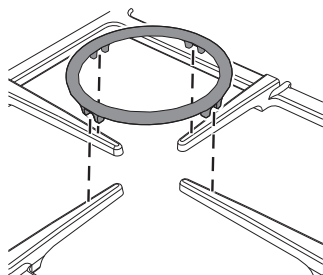


Används för wokpannor.

### Upphöjt galler

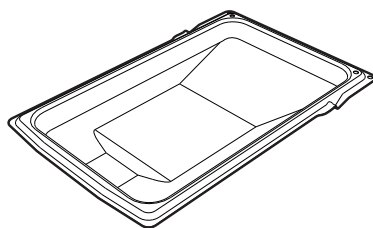
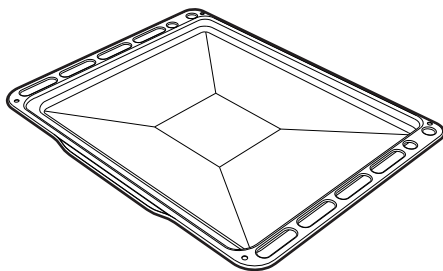


I syfte att förebygga skador på arbetsytan finns ett upphöjt galler som ska placeras under kokkärl vars diameter överskrider de värden som finns angivna i tabellen "Kokkärlens diameter" i avsnitt 3.3 "Användning av hällen".



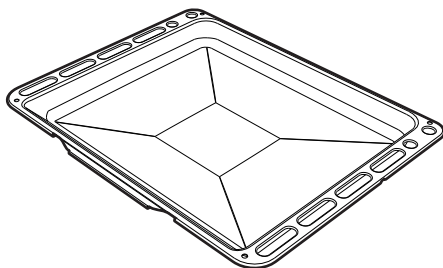
Gallret ska placeras ovanför spishällens galler såsom ovanstående bild visar. Vidare får grytor med en diameter som överskrider 26 cm endast placeras på den extra snabba brännaren (UR2). Detta galler kan även användas för wokpannor (kinesiska stekpannor).

### Ugnsplåt



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

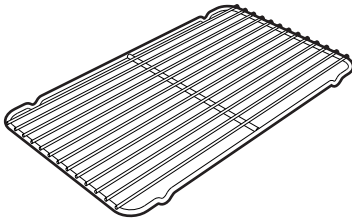
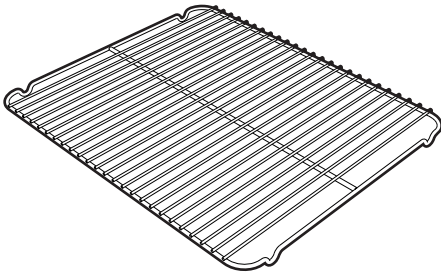
### Djup ugnsplåt



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

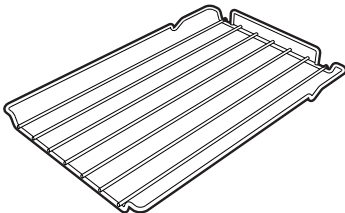
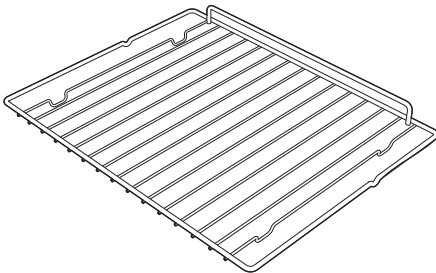


## Galler för ugnsplåt



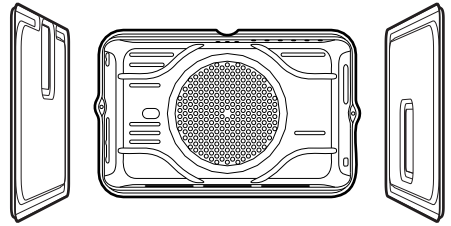
Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

## Galler



Används som stöd för ugnsgodis och dylikt.

## Självrengörande paneler (huvudugn)



Används för att absorbera rester av fett.

**i**

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



## 3 Användning

### Anvisningar



Hög temperatur inne i ugnarna vid användning

**Fara för brännskada**

- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Rör inte vid värmeelementen inne i apparaten.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan helt.



Hög temperatur inne i förvaringsutrymmet

**Fara för brännskada**

- Öppna aldrig förvaringsutrymmet när ugnen är på eller fortfarande är varm.
- Föremålen inne i förvaringsutrymmet kan vara mycket varma efter att ugnen använts.



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 vid användning

**Fara för brand eller explosion**

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



## Felaktig användning Risk för skador på ytor

- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Om bakplåtspapper eller liknande används ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Kontrollera att flamspridarna är korrekt placerade på sina platser tillsammans med tillhörande brännarlock.
- Kockärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid kockärl med jämn och plan botten.
- Om det kokar över eller rinner över, torka bort vätskan från spishällen.

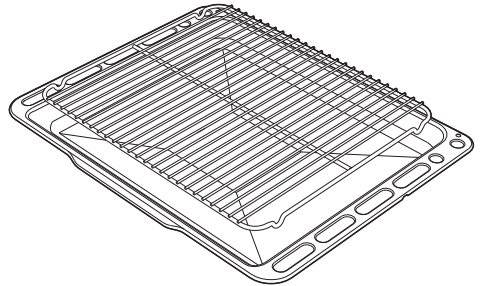
## 3.1 Första användningstillfället

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

## 3.2 Användning av tillbehör

### Galler för ugnsplåt

Gallret ska sättas i plåten. Därmed kan fettet samlas upp separat från den mat som tillagas.



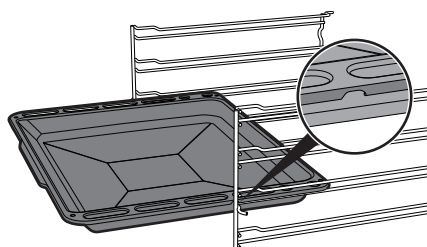
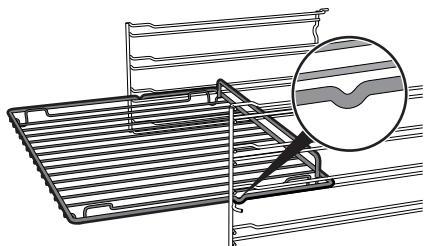


# Användning

## Galler och plåtar

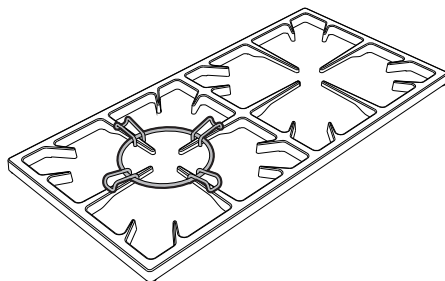
Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna.

- De mekaniska säkerhetspärarna som hindrar att galleret glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens bakre parti.



## Stödgaller

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



## 3.3 Användning av hällen


Alla hällens kontrollknappar och vrid är grupperade på frontpanelen. Intill varje vrid visas motsvarande brännare. Apparaten är utrustad med en elektronisk tändningsanordning. Tryck in vredet och vrid det moturs till symbolen för maximal 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.



För försiktigt in gallren och plåtarna i ugnen, tills de stannar.



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

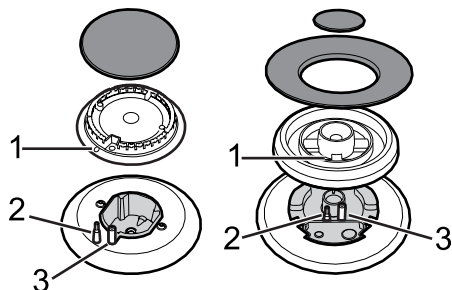
Om lågan slocknar av misstag finns det en säkerhetsmekanism som spärar gastillförseln, även om kranen är öppen. Vrid vredet till  igen och vänta 60 sekunder innan du försöker tända lågan igen.





## Rätt placering av brännarlock och flamspridare

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



## 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:

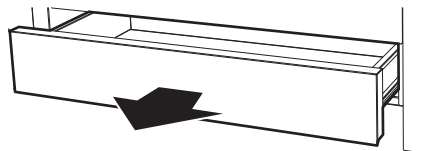
- **AUX:** 12 - 16 cm.
- **SR:** 16 - 24 cm.
- **R:** 18 - 26 cm.
- **UR2:** 18 - 26 cm.

Diameter för kokkärl med upphöjt galler:

- **UR2:** 26 - 28 cm.

## 3.4 Användning av förvaringsutrymmet

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



## 3.5 Användning av ugnen

### Starta ugnen

För att starta ugnen:

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



Det är normalt att termostatlampen blinkar under tillagningen. Detta indikerar att temperaturen inne i ugnen är jämn.



# Användning

## Funktioner huvudugn



### Över-/undervärme

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



### Snabbupptining

Snabbupptiningen främjas av en särskild fläkt som garanterar en jämn luftfördelning vid rumstemperatur inne i ugnen. Idealisk för alla maträtter.



### Liten grill

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



### Bred grill

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



### Bred 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

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



### 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 höjd) utan att lukterna och smakerna blandas.



## ECO

### Eco

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

Idealisk för tillagning av kött, fisk och grönsaker. Rekommenderas inte för livsmedel som ska jäsa.

För att få bästa möjliga energibesparing och för att minska tillagningstiderna rekommenderar vi att man sätter in maten utan att värma upp ugnen innan.



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



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



### Liten grill

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



### Bred grill

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

## Funktioner extraugn



### Över-/undervärme

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



### Undervärme

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.



## 3.6 Råd vid tillagning


### Allmänna råd

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

### Råd vid tillagning av kött

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

### Råd vid tillagning med Grill och Grill med fläkt

- Inför grillning kan du sätta in köttet i kall ugn, eller värma upp ugnen i förväg om du önskar ändra effekten av tillagningen.
- Om man använder funktionen Grill med fläkt ska man däremot värma upp ugnen innan man startar grillningen.
- Maten ska placeras på gallrets mitt.
- Vad gäller funktionen Grill bör man vrida temperaturvredet till det högsta värdet, som motsvarar symbolen , för att optimera tillagningen.
- Maten ska smaksättas före tillagning. Även olja eller smält smör ska penslas på före tillagning.
- Placera ugnsplåten vid den nedersta nivån för att samla upp vätska som bildas vid grillning.

- Grillfunktionen får inte vara aktiverad i mer än 60 minuter i multifunktionsugn och 30 minuter i extraugn.

### 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.
- Vid gräddning/tillagning av kakor och grönsaker kan det hända att det bildas mycket kondens på glaset. För att undvika detta fenomen öppnas luckan mycket försiktigt några gånger i samband med tillagningen.




## Råd vid upptining och jäsning


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

## 3.7 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.

 I spisar med dubbel ugn styr den elektroniska programmeraren endast huvudugnen.

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




# Användning

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














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


## Tidsinställd tillagning



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

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.



Det går inte att ställa in tillagningstiden till mer än 10 timmar.








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

## Programmerad tillagning





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

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





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

5. Tryck på menyknappen . Displayen alternerar mellan att visa texten  och aktuell tid plus den tid för tillagning som tidigare har ställts in. (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.



# Användning

10. Vrid tillbaka funktions- och temperaturvredet till läge **0**.
11. För att stänga av ljudsignalen trycker man på någon av programmeringsklockans knappar.
12. Tryck in knapparna  och  samtidigt för att nollställa den programmering som ställts in.






Det går inte att ställa in tillagningstiden till mer än 10 timmar.



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











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

## 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.



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








## Ändra inställda värden





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

## Radera inställda värden

1. Tryck på klockknappen .
2. Håll knapparna för värdeökning  och värdeminskning  nedtryckta samtidigt.
3. Stäng sedan manuellt av ugnen om en tillagning pågår.

## Val av ljudsignal

Ljudsignalen kan varieras mellan 3 tonlägen.

1. Håll knapparna för värdeökning  och värdeminskning  nedtryckta samtidigt.
2. Tryck på klockknappen .
3. Tryck på knappen för värdeminskning  för att välja en annan ljudsignal.



# Användning

Tabell med ungefärliga värden för tillagning i huvudugnen

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Läge nerifrån	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	
Lasagne	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50	
Pastagrätäng	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50	
Kalvstek	2	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	90 - 100	
Fläskkarré	2	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	70 - 80	
Korv	1,5	Grill med fläkt	3	250 - 280	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	3	250 - 280	15	5
Revbensspjäll	1,5	Grill med fläkt	3	250 - 280	10	10
Bacon	0,7	Grill	4	250 - 280	7	8
Fläskfilé	1,5	Grill med fläkt	3	250 - 280	10	5
Oxfile	1	Grill	4	250 - 280	10	7
Laxöring	1,2	Turbo / Varmluft	2	160 - 170	35 - 40	
Marulk	1,5	Turbo / Varmluft	2	160 - 170	60 - 65	
Piggvar	1,5	Turbo / Varmluft	2	160 - 170	45 - 50	
Pizza	1	Statisk med fläkt	2	250 - 280	8 - 10	
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	Över-/undervärme	2	170	30 - 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	
Brioche	0,6	Varmluft	2	160	30 - 35	

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



## Tabell med ungefärliga värden för tillagning (extraugn)

SV

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

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



## 4 Rengöring och underhåll

### Anvisningar



**Felaktig användning**  
**Risk för skador på ytor**

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

### 4.1 Rengöring av apparaten

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 emaljbelägningen på apparatens insida skadas.

#### Spishällens galler

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



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

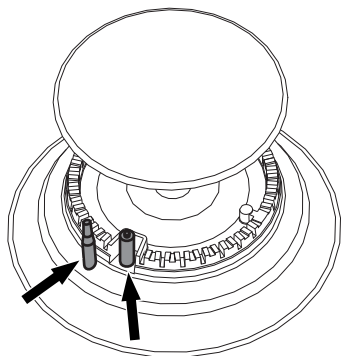
#### Flamspridare och brännarlock

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



## 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.

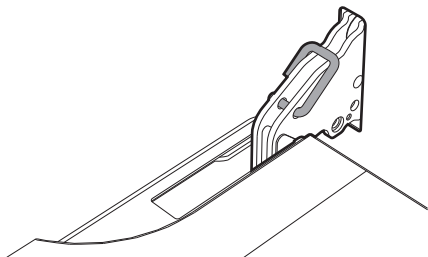


## 4.2 Demontering av luckor

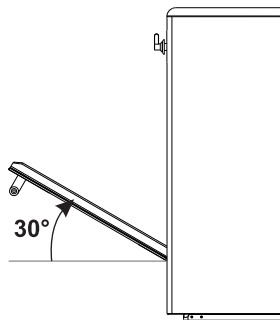
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckorna och placera dem på en diskhandduk.

Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

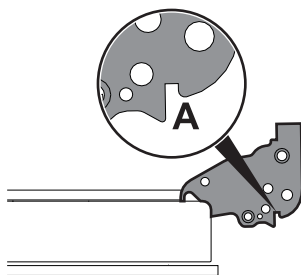
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



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



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





## Rengöring och underhåll

### 4.3 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.

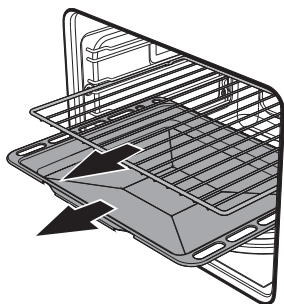


Det rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

### 4.4 Rengöring av ugnarnas insida

För att hålla ugnarna i gott skick bör man rengöra dem regelbundet. Låt dem svalna först.

- Ta ut alla lösa delar.



- Rengör ugnsgallren med varmt vatten och icke-slipande rengöringsmedel. Skölj och torka de fuktiga delarna nogga.



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



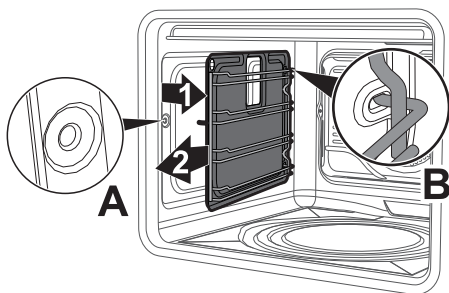
För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av luckan.

### Avlägsna självrengörande paneler och stödramar för galler/plåtar

Genom att ta bort stödramen underlättas rengöring av sidodelarna. Detta moment ska utföras varje gång du använder funktionen för automatisk rengöring.

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

När du slutfört rengöringsarbetet ska de moment upprepas som beskrivits ovan för att placera tillbaka stödrarna.





## Regenerering av självrengörande paneler (katalytisk rengöring)

Programmet för regenerering av de självrengörande panelerna är en rengöringsmetod som är anpassad för att avlägsna fettavlagringar, inte sockerhaltiga avlagringar.

1. Rengör först botten och det övre skyddet med en mikrofibertrasa fuktad med vatten och neutralt diskmedel. Skölj sedan noga.
2. Ställ in regenereringen genom att välja ventilerad funktion vid maximal temperatur och kör en timme.
3. Om panelerna är särskilt smutsiga ska de efter regenerationen monteras ner och diskas med ett neutralt diskmedel. Skölj och torka dem.
4. Montera tillbaka panelerna och ställ in ugnen till ventilerad funktion, vid 180°C, och kör en timme så att de torkar ordentligt.



Man rekommenderas att köra en regenerering av de självrengörande panelerna var 15:e dag.

## Rengöring av den övre delen (huvudugn)



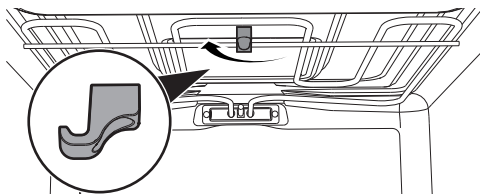
Hög temperatur inne i ugnen vid användning

**Fara för brännskada**

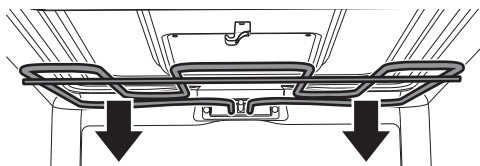
- Nedanstående moment får utföras endast när ugnen svalnat helt och är avstängd.

Apparaten är försedd med ett vippande värmeelement vilket underlättar rengöringen av ugnens övre del.

1. Lyft det övre värmeelementet lätt och vrid spärren i 90° för att lossa värmeelementet.



2. Sänk försiktigt värmeelementet tills det stannar.



Felaktig användning

**Risk för skador på apparaten**

- Böj inte värmeelementet överdrivet mycket i samband med rengöring.

3. När rengöringsarbetet avslutats ska man sätta värmeelementet på plats igen och vrida spärren för att haka fast det.



## Rengöring och underhåll

### 4.5 Vapor Clean (huvudugn)

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



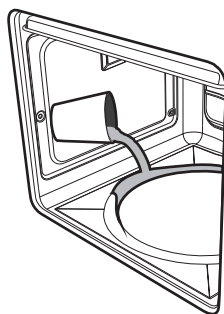
#### Felaktig användning Risk för skador på ytor

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

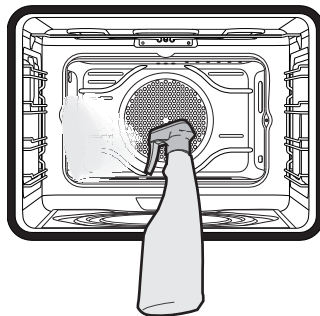
#### Förberedelser

Innan man startar Vapor Clean:

- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen. Det övre skyddet kan (i förekommande fall) sitta kvar inne i ugnen.
- I förekommande fall ska man avlägsna de självrengörande panelerna (se 4.5 Rengöring av ugnarnas insida).
- 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 och temperaturvredet till symbolen  / .
2. Ställ in en tid på 18 minuter med hjälp av timervredet.
3. Efter Vapor Clean-programmets slut kommer timern att inaktivera ugnens värmeelement samtidigt som ljudsignalen aktiveras.

## Efter att rengöringsprogrammet Vapor Clean avslutats

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

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



Det rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.



För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör luckan tas av.

## 4.6 Särskilt underhåll

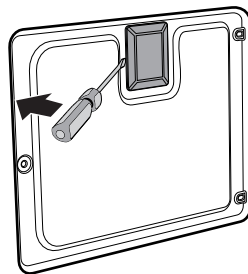


Delar under elektrisk spänning  
Fara för elektrisk stöt

- Inaktivera ugnens eltillförsel.

## Byte av den interna ugnsbelysningen (huvudugn)

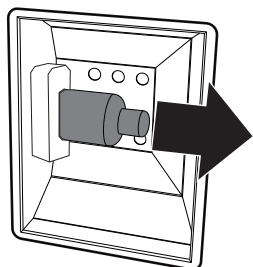
1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
2. Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en skruvmejsel).





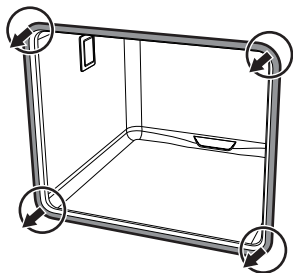
## Rengöring och underhåll

4. Skruva loss och avlägsna lampan.



### Demontering av ugnstätning

När ugnen ska rengöras grundligt kan tätningen tas bort. Vid de fyra hörnen har spärrar placerats som fäster tätningen vid ugnens kant. Dra tätningen utåt vid hörnen för att lossa spärrarna.



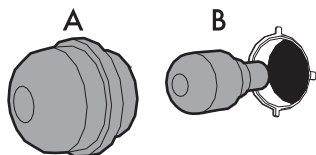
Rör inte vid halogenlampan direkt med fingrarna. Använd ett isolerande skydd.

5. Byt ut glödlampan mot en liknande (40W).
6. Montera tillbaka höljet korrekt och se till att den formade delen på det inre glaset är vänd mot luckan.
7. För in skyddet så långt det går så att det fastnar helt i lamphållaren.

Använd en icke-repande svamp och ljummet vatten för att rengöra luckans tätningar. Tätningarna ska vara mjuka och elastiska.

### 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**.



## 5 Installation

### 5.1 Gaskopplingar



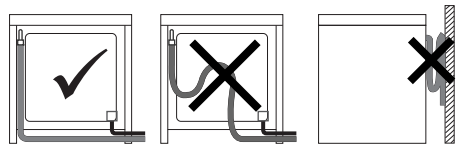
**Gasläckage  
Fara för explosion**

- Efter varje ingripande kontrolleras att åtdragningsmomentet för gaskopplingarna är mellan 10 Nm och 15 Nm.
- Vid behov används en tryckregulator som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- När installationen är avslutad kontrollera att det inte förekommer läckage. Använd en tvållösning - aldrig en öppen låga - för denna kontroll.
- Vid anslutning med slangar ska slangarnas längd inte överskrida 2 meter i utsträckt tillstånd vad gäller stålslangar och 1,5 meter i utsträckt tillstånd vad gäller gummislangar.
- Slangarna får inte komma i kontakt med rörliga delar och de får inte bli klämda.
- Inställningsvillkoren för denna hushållsapparat finns angivna på etiketten för gasinställning.

### Anslutning 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).

### Allmän information

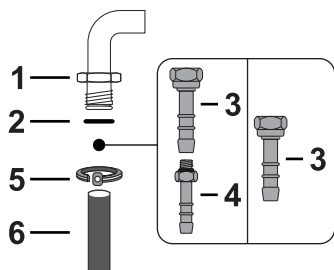
Anslutning till gasnätet kan ske med en stålslang utan fogar, i enlighet med föreskrifterna i gällande lagstiftning.

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



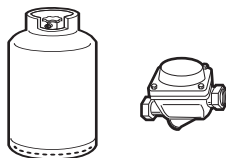
# Installation

Skruva fast slanghållaren **3** på apparatens gaskoppling **1** (gängning  $\frac{1}{2}$ " 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 till flytande gas

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

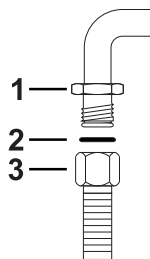


Matningstrycket ska överensstämma med de värden som anges i tabellen "Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken".

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

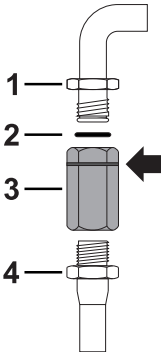


Den inre diametern för slangen ska vara 8 mm för flytande gas och 13 mm för metangas och stadsgas.



## Anslutning med stålslang med bajonettkoppling

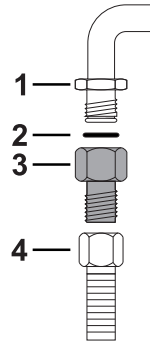
Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang med bajonettkoppling vars egenskaper överensstämmer med BS. 669. Applicera isolerande material på gasslangens gänga **4** och skruva fast adaptern **3**. Skruva fast spärren vid den rörliga kopplingen **1** på apparaten och placera den medföljande packningen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



## Anslutning med stålslang med konisk koppling

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

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



## 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.



# Installation

## Utsläpp av förbränningsprodukter



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

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

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

1 Utvädring med hjälp av spiskåpa

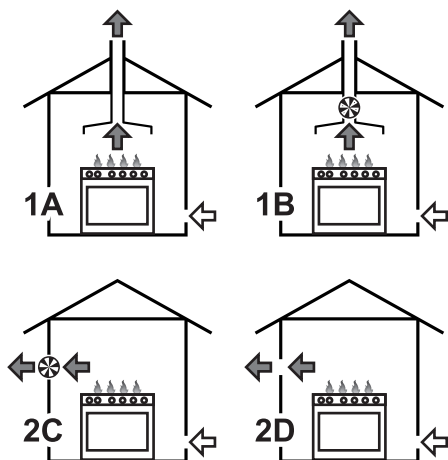
2 Utvädring utan spiskåpa

**A** Utvädring med hjälp av enkel skorsten med 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



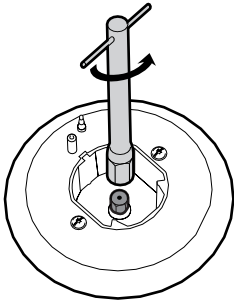


## 5.2 Anpassning till olika typer av gas

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

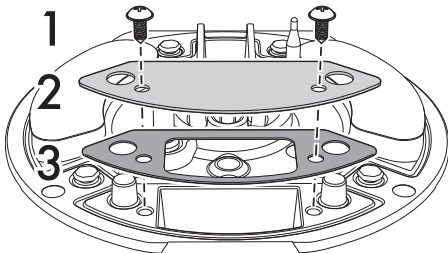
### Byte av munstycken

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

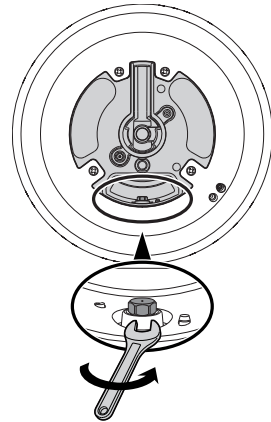


### Endast för brännare UR2:

1. Ta bort brännarlocken och flamspridaren.
2. Ta i angiven ordningsföljd bort skruvarna (1), plattan (2) och tätningen därunder (3).



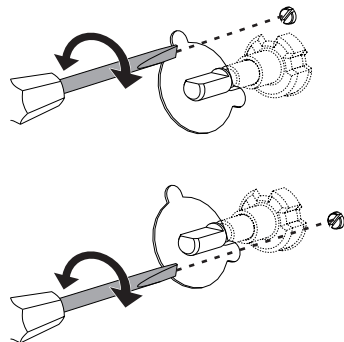
3. Byt ut munstycket mot ett som är lämpligt för den gas som ska användas. Använd en 7 mm nyckel.



4. 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 lägsta effekten; lågan ska inte slockna. Upprepa momentet på alla gaskranar.





# Installation

## Inställning av lägsta effekt för flytande gas

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

## Smörjning av gaskranar

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



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).



Smörjningen av gaskranarna ska utföras av en specialiserad tekniker.

## Gastyper och ursprungsland

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





## Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken

1 Metangas G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Munstyckets diameter (1/100 mm)	72	97	115	153
Förkammare (tryckt på munstycket)	(X)	(Z)	(Y)	(H3)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1400
2 Metangas G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.1	1.8	3.0	4.2
Munstyckets diameter (1/100 mm)	72	94	108	145
Förkammare (tryckt på munstycket)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1400
3 Metangas G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.10	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
4 Metangas G25 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Munstyckets diameter (1/100 mm)	77	100	134	165
Förkammare (tryckt på munstycket)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1400
5 Metangas G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	3.0	3.9
Munstyckets diameter (1/100 mm)	94	120	165	190
Förkammare (tryckt på munstycket)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1400
6 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)	-	-	-	(H4)
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



## Installation

7 Flytande gas G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.10	1.9	3.0	4.2
Munstyckets diameter (1/100 mm)	50	65	81	95
Förkammare (tryckt på munstycket)	-	-	-	-
Reducerad effekt (W)	450	550	800	1600
Nominell effekt G30 (g/h)	80	138	218	305
Nominell effekt G31 (g/h)	79	136	214	300
8 Flytande gas G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
Munstyckets diameter (1/100 mm)	43	58	74	80
Förkammare (tryckt på munstycket)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1800
Nominell effekt G30 (g/h)	73	131	218	298
Nominell effekt G31 (g/h)	71	129	214	293
9 Stadsgas G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.75	2.8	3.5
Munstyckets diameter (1/100 mm)	145	185	260	340
Förkammare (tryckt på munstycket)	/8	/2	/3	-
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1200

De munstycken som ej medföljer finns tillgängliga via behöriga serviceverkstäder.



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.



## 5.3 Elektrisk anslutning



### Elektrisk spänning Fara för elektrisk stöt

- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Bär personlig skyddsutrustning.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- Använd värmetåliga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.

### Allmän information

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

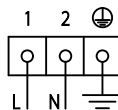
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

Dekalen får aldrig avlägsnas.

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

Apparaten får användas i följande lägen:

- 220-240 V 1N~



Kabel med **tre poler 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.



De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.

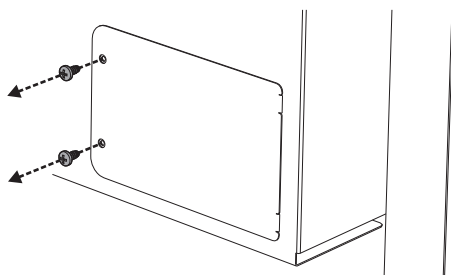


Matningskablarna är dimensionerade med hänsyn till sammanlagingsfaktorn (i överensstämmelse med standard EN 60335-2-6).

### Åtkomst till kopplingsplinten

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

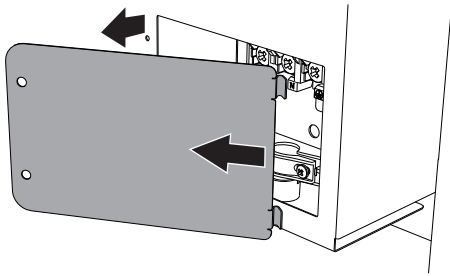
1. Ta bort skruvarna som fäster luckan till det bakre skyddet.



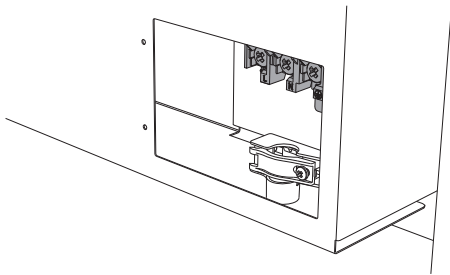


# Installation

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

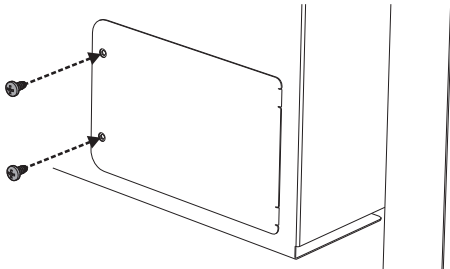


3. Installera därefter matningskabeln.



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.



## Fast anslutning

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

## 5.4 Placering



**Tung apparat**  
**Fara för klämskador**

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



**Tryck på öppen lucka**  
**Risk för skador på apparaten**

- Använd inte luckan som hävare vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.



**Värmeutveckling vid drift av apparaten**  
**Brandrisk**

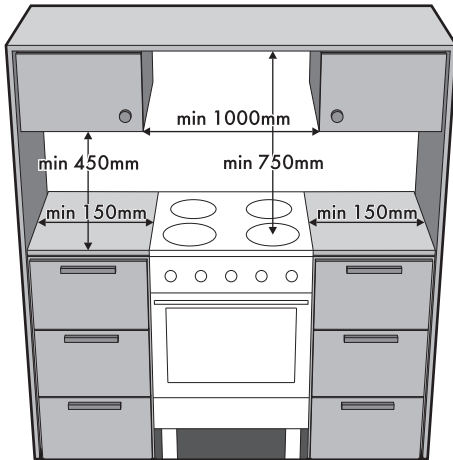
- Fanér, lim eller plastbeklädning på intilliggande möbler måste vara värmebeständigt (inte understigande 90°C).



## Allmän information

Apparaten kan placeras mot väggar där en av dessa är högre än arbetsytan. Avståndet från apparatens sida ska då vara minst 150 mm, i enlighet med ritningarna A och C rörande installationskategorier.

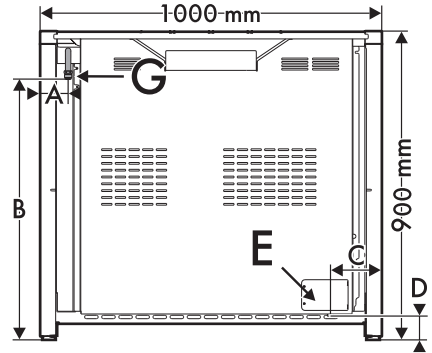
Avståndet mellan väggskåp som placeras ovanför arbetsytan och själva apparaten ska vara minst 750 mm.



Om en köksfläkt ska installeras ovanför hällen kontrollera fläktens bruksanvisning för att garantera att man respekterar korrekta avstånd.

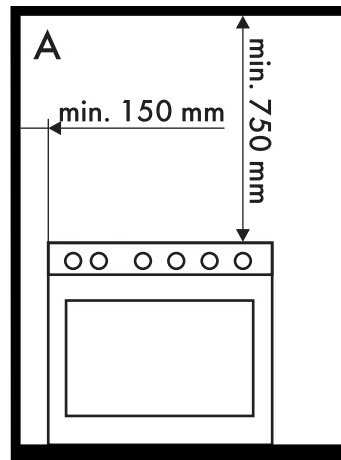
## Totalmått

Placering av gas- och elledningar (måttan är uttryckta i mm).



A	82 mm
B	764 mm
C	150 mm
D	70 mm

G = Gasanslutning - E = Elektrisk anslutning  
Denna apparat tillhör, beroende på installationstyp, följande kategorier:



A - Kategori 1

(Fri installation av apparat)



# Installation

## Väggmontering (i förekommande fall)



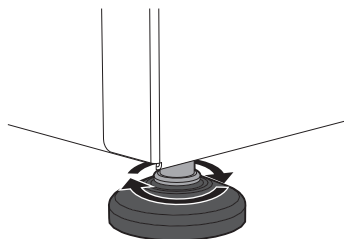
Tung apparat

Risk för skador på apparaten

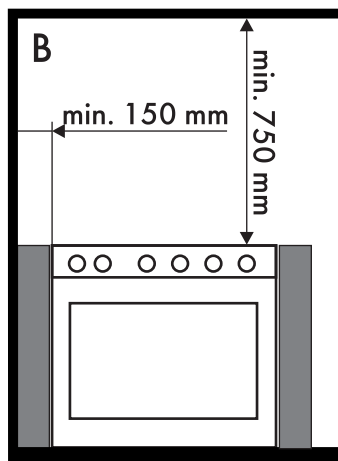
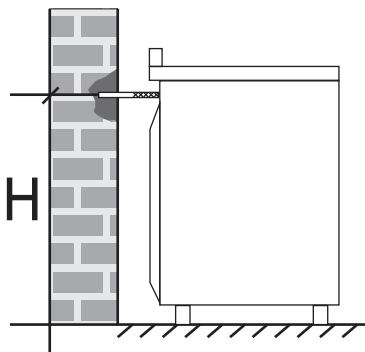
- Montera först i de främre fötterna och sedan de bakre.

För att garantera apparatens stabilitet måste man installera det medföljande fästsystemet. När detta system installeras korrekt hjälper det till att förhindra att apparaten tippar.

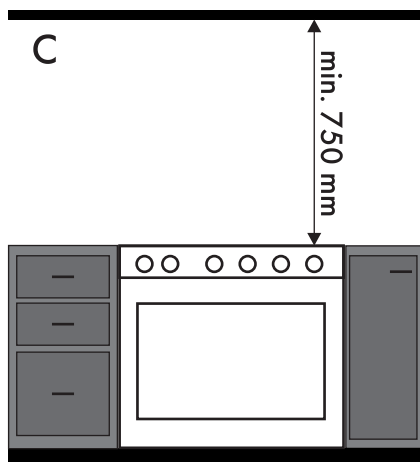
1. Reglera stödfötterna tills apparaten står plant och stabilt på golvet.



2. Fäst en plugg med krok (medföljer ej) i väggen, vid en höjd (H) på **800 mm** från golvet.



**B - Kategori 2 underkategori 1**  
(Inbyggd apparat)



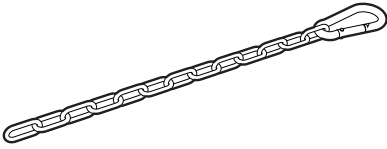
**C - Kategori 2 underkategori 1**  
(Inbyggd apparat)



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

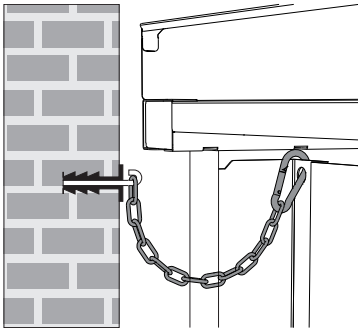


3. Fäst klämman vid kedjan.



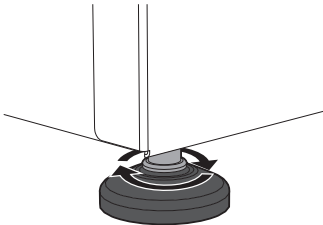
Fäst kedjans ände vid pluggen med krok som fixerats i väggen.

4. Fäst till sist klämman i det särskilda hål som finns på apparatens baksida.



## Positionering och inställning av apparaten

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

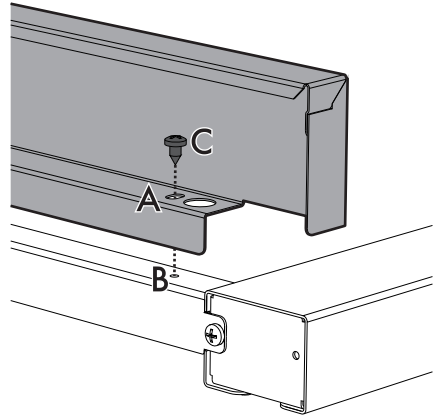


## Montering av list

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

Listen ska alltid placeras och fästas korrekt på apparaten.

1. Placera listen på hällen och se till att hålen **A** är i linje med hålen **B**.



2. Fäst listen vid hällen genom att dra åt skruvarna **C**.



## 5.5 För installatören

- Kontakten ska vara lättåtkomlig efter installationen. Nätkabeln får inte vikas eller snurras.
- Apparaten ska installeras i enlighet med aktuella installations scheman.
- 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 alla kontroller utförts kontaktas en lokal auktoriserad serviceverkstad.
- När apparaten installerats korrekt ber vi att ni informerar användaren om korrekt användningsmetod.