Innehåll

SV

1 Anvisningar 4
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar 4
1.2 Tillverkarens ansvar 8
1.3 Apparatens syfte 8
1.4 Identifikationsdekal 8
1.5 Denna bruksanvisning 8
1.6 Bortskaffning 8
1.7 Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge 9
1.8 Så här läser du bruksanvisningen 9
1.9 Spara energi 10

2 Beskrivning 11
2.1 Allmän beskrivning 11
2.2 Spishäll 13
2.3 Kontrollpanel 13
2.4 Andra delar 14
2.5 Tillgängliga tillbehör 15

3 Användning 18
3.1 Spara energi 20
3.2 Användning av tillbehör 20
3.3 Användning av spishällen 21
3.4 Användning av förvaringsutrymmet 22
3.5 Användning av ugnarna 23
3.6 Programmeringsklocka 27

4 Rengöring och underhåll 33
4.1 Rengöring av ytorna 33
4.2 Rengöring av spishällen 34
4.3 Rengöring av luckan 35
4.4 Rengöring av ugnarna 37
4.5 Vapor Clean (endast på vissa modeller) 39
4.6 Pyrolys (endast på vissa modeller) 41
4.7 Särskilt underhåll 43

5 Installation 45
5.1 Gaskopplingar 45
5.2 Anpassning till olika typer av gas 48
5.3 Placering 53
5.4 Elektrisk anslutning 58
5.5 För installatören 60

ÖVERSÄTTNING AV BRUKSANVISNING I ORIGINAL

Vi rekommenderar dig att noga läsa denna bruksanvisning som innehåller all den information som behövs för att bevara apparatens utseende och funktion.

För mer information om produkten: www.smeg.com

1 Anvisningar

1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning. 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.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Under tillagningen ska ugnsluckan vara stängd.
- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan

luckan helt.

- Öppna aldrig förvaringsutrymmet (i förekommande fall) när ugnen är på eller fortfarande är varm.
- Föremålen inne i förvaringsutrymmet kan vara mycket varma efter att ugnen använts.
- 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, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor vilka kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig.
- Lämna inte kvar föremål på spishällen.

Anvisningar

- 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.
- 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.
- 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.

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 värmetåliga kablar som tål minst 90 °C.
- 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 ugnsluckan.

1.2 Tillverkarens ansvar

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

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

1.3 Apparatens 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 eltillförsel.

- 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.

1.7 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.

1.8 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.

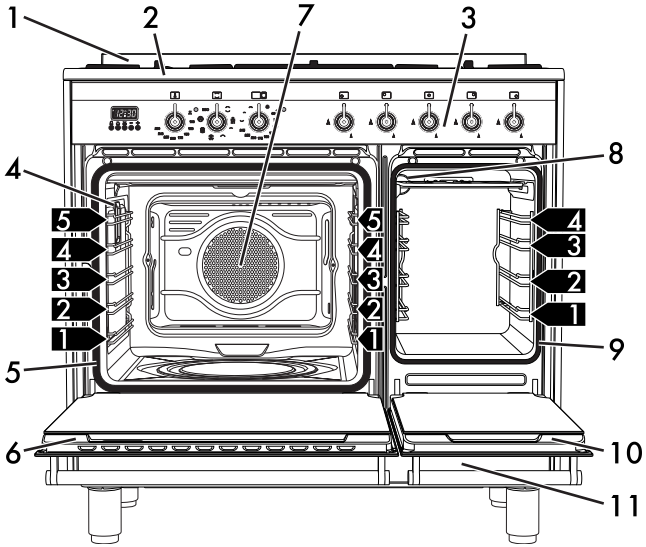
- Enskild anvisning.

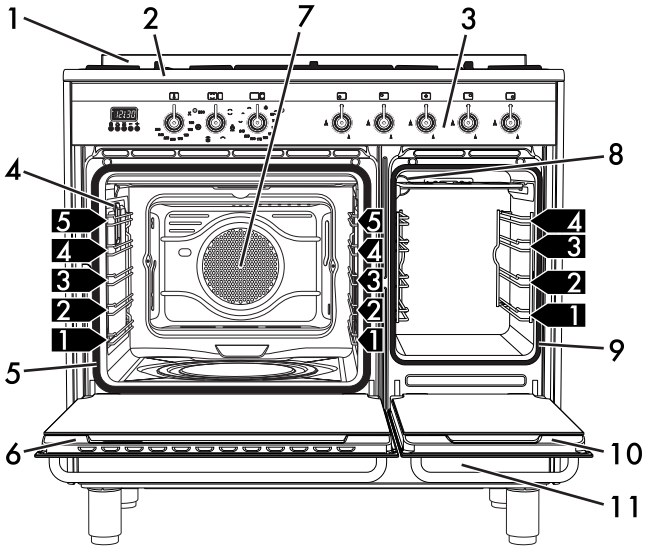
1.9 Spara energi

- 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.

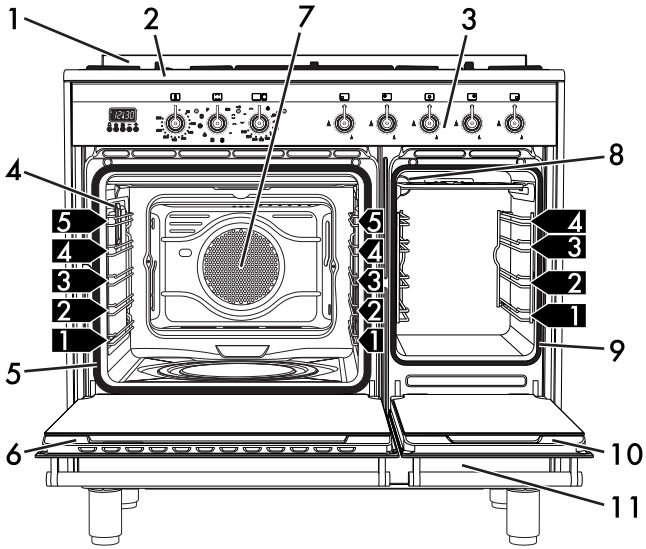
2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning





Modeller med multifunktion

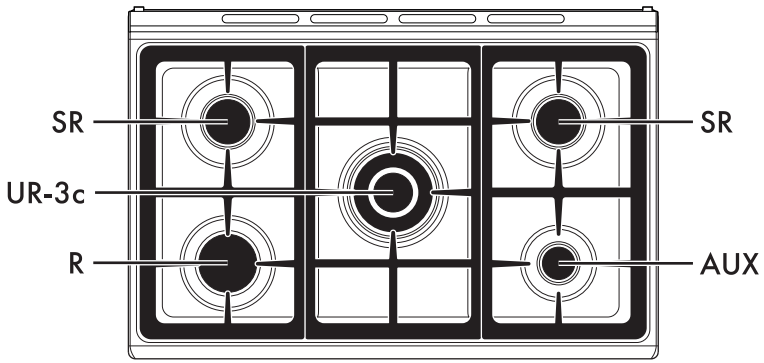


Pyrolytisk modell

1 List
2 Spishäll
3 Kontrollpanel
4 Huvudugnens lampa
5 Huvudugnens tätning
6 Huvudugnens lucka
7 Fläkt huvudugn
8 Extraugnens lampa
9 Extraugnens packning
10 Extraugnens lucka
11 Förvaringsutrymme

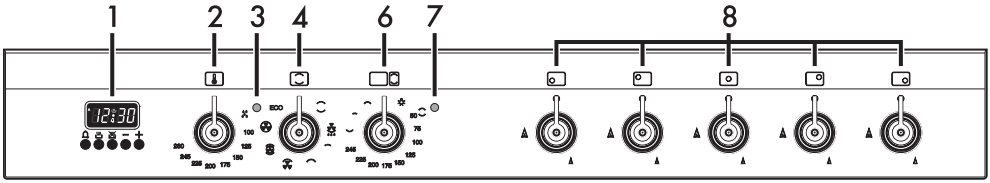
1,2,3... Stödramar galler/plåtar

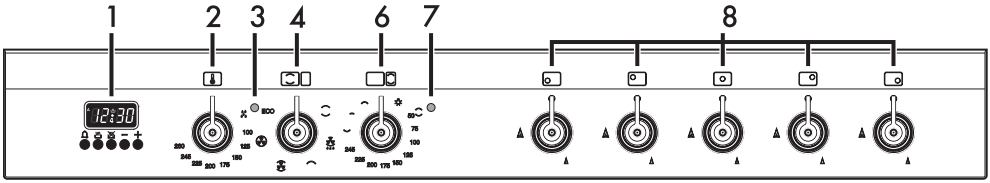
2.2 Spishäll



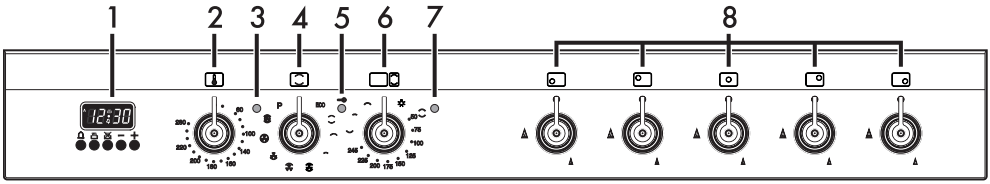
AUX = Extra brännare
SR = Halvsnabb brännare
R = Snabb
UR-3c = Ultrasnabb brännare

2.3 Kontrollpanel





Modeller med multifunktion



Pyrolytisk modell

1 Programmeringsklocka

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

2 Temperaturvred huvudugn

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

3 Indikeringslampa huvudugn

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

4 Funktionsvred huvudugn

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

5 Kontrollampa för luckspärr (endast på modeller med pyrolys)

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

6 Temperatur-/funktionsvred extraugn

Lampan inne i ugnen tänds varvid grillelementen och undervärmen aktiveras vid en temperatur som kan ställas in till mellan ett minimum på 50 °C och ett maximum på 245 °C. Vid den högsta temperaturen kan man även välja olika funktioner för att optimera specifika typer av tillagning.

7 Indikeringslampa extraugn

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.

8 Vred till spishällens brännare

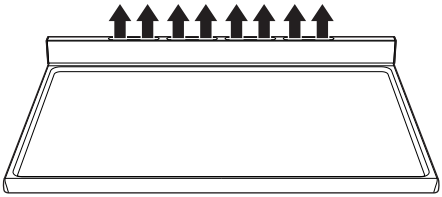
Används för att starta och reglera hällens brännare. Tryck in och vrid vreden moturs till värdet för att tända motsvarande brännare. Vrid vreden till ett läge mellan maximal och minimal effekt för att reglera lågan. Vrid tillbaka vreden till läge för att stänga av brännarna.

2.4 Andra delar

Positioneringsnivåer

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

Kylfläkt



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

Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.

Inre belysning

Apparatens inre belysning tänds:

(huvudugn)

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

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

(hjälpugn)

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

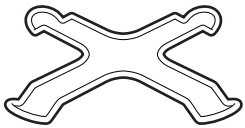
2.5 Tillgängliga tillbehör

Alla tillbehör finns inte till alla modeller.

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

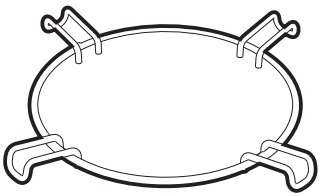
De originaltillbehör som medföljer eller som finns som tillval kan beställas från behöriga serviceverkstäder. Använd endast tillverkarens originaltillbehör.

Stödgaller



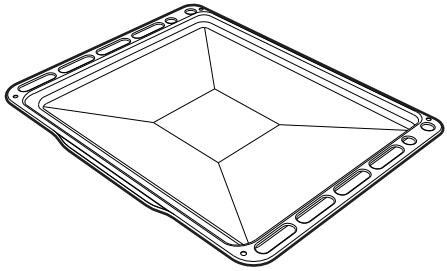
Används för små kärl.

Stödgaller för wok (endast på vissa modeller)



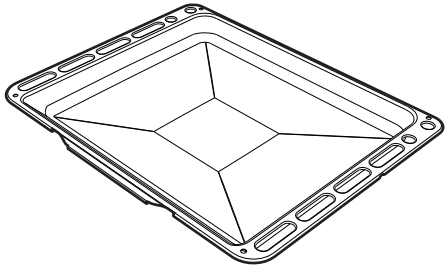
Används för wokpannor.

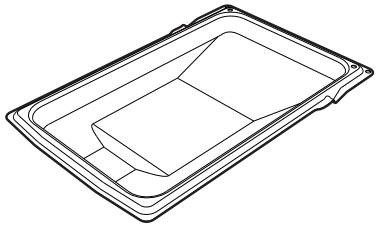
Plåt (endast på vissa modeller)



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

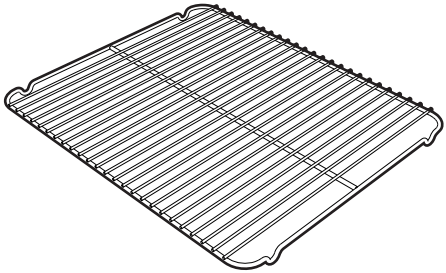
Djup ugnsplåt

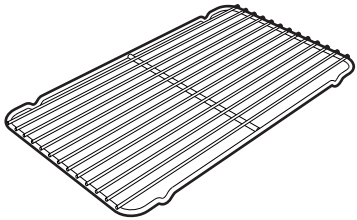




Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför och vid bakning av pajer, pizza och bakverk.

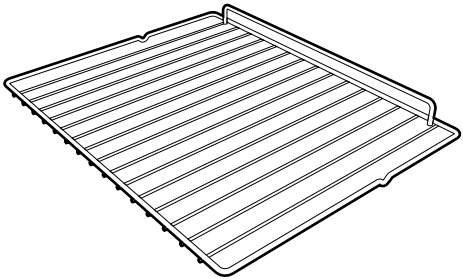
Galler för ugnsplåt (endast på vissa modeller)

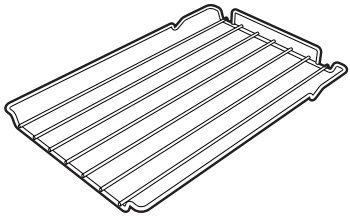




Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

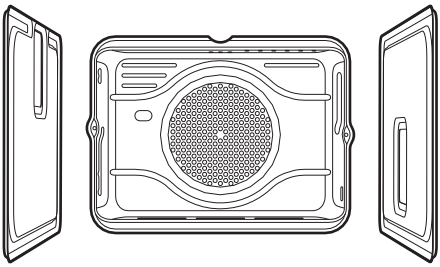
Galler





Används som stöd för ugnsformar och dylikt.

Självrengörande paneler (endast på vissa modeller)



Används för att absorbera rester av fett.

3 Användning

Hög temperatur inne i ugnen under användning
Fara för brännskada

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

Felaktig användning
Fara för brännskada

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

Hög temperatur inne i förvaringsutrymmet
Fara för brännskada

- Öppna aldrig förvaringsutrymmet när apparaten är igång eller fortfarande är varm.
- Föremålen inne i förvaringsutrymmet kan vara mycket varma efter att apparaten använts.
- Lägg inga antändbara material, trasor eller papper inne i förvaringsutrymmet.

Felaktig användning
Risk för skador på ytor

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

Hög temperatur inne i förvaringsutrymmet
Fara för brand eller explosion

- Spruta inte med sprayflaskor i närheten av apparaten.
- Man får inte använda eller lämna kvar brännbart material i närheten av apparaten eller förvaringsutrymmet.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av maten.
- Sätt inte in stängda skålar eller behållare i ugnen.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter och oljor.
- Ta bort alla formar och galler som inte används under tillagning.

Gasläckor kan orsaka explosion.

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

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

Felfunktion

Samtliga nedanstående situationer ska hanteras som felfunktioner som måste åtgärdas:

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

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

Första användningstillfället

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

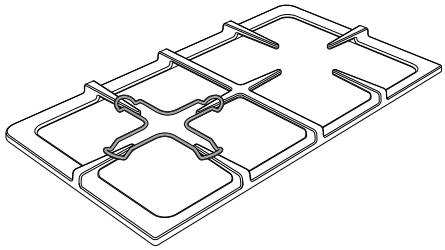
3.1 Spara energi

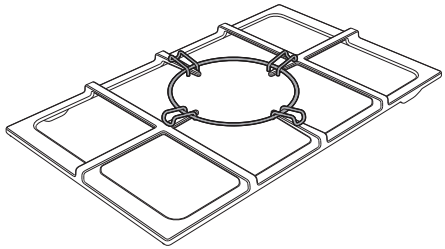
- Föruppvärm apparaten endast om det står i receptet.
- Om inget annat står på förpackningen ska frysta livsmedel tina innan de läggs i ugnen.
- För flera tillagningar rekommenderas det att livsmedlen tillagas efter varandra för att på bästa sätt dra fördel av den redan varma ugnen.
- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Ta bort alla formar och galler som inte används under tillagning.
- Avbryt tillagningen ett par minuter innan den tid som normalt krävs. Tillagningen fortsätter de resterande minuterna med hjälp av den värme som finns inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika att värmen släpps ut.
- Håll ugnen alltid ren.

3.2 Användning av tillbehör

Stödgaller

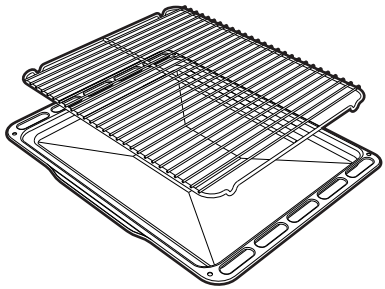
Stödgallren ska placeras på hällens galler. Kontrollera att de är korrekt placerade.





Galler för ugnsplåt

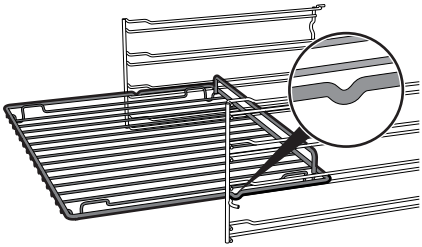
Gallret ska sättas i plåten. Man kan därmed samla upp fettet separat från den mat som tillagas.

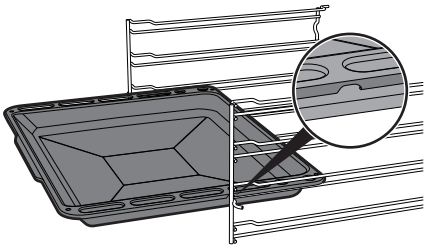


Galler och plåtar

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

- Ddrar att gallret glider ut av misstag ska vare mekaniska säkerhetsspärrarna som hina vända nedåt och mot ugnens insida.





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

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

3.3 Användning av spishällen

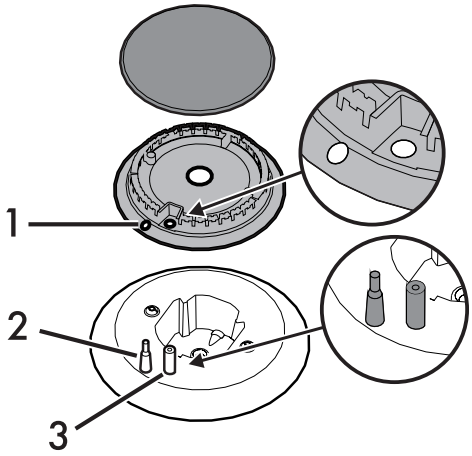
Alla hällens kontrollknappar och vred är grupperade på frontpanelen. Intill varje vred visas motsvarande brännare. Apparaten är utrustad med en elektronisk tändningsanordning. Tryck in vredet och vrid det moturs till symbolen för maximal låga tills brännaren tänds. Vrid vredet till ⊙ om inte brännaren tänds inom 15 sekunder. Vänta i 60 sekunder innan du försöker tända den igen. Håll vredet intryckt några sekunder efter tändning så att termoelementet värms upp. Det kan hända att brännaren slocknar när du släpper vredet, vilket innebär att termoelementet inte värmts upp tillräckligt.

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

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

Rätt placering av brännarlock och flamspridare

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



Praktiska råd vid användning av spishällen

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

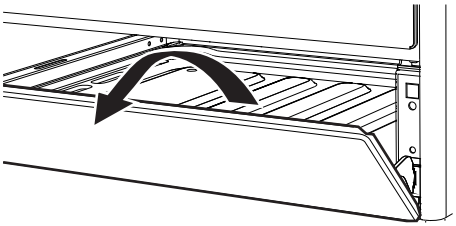
Sänk lågan när vätskan når kokpunkten så att det inte kokar över.

Kokkärlens diameter:

- **AUX**: 12 - 14 cm.
- **SR**: 16 - 24 cm.
- **R**: 18 - 26 cm.
- **UR-3c**: 18 - 28 cm.

3.4 Användning av förvaringsutrymmet

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



3.5 Användning av ugnarna

Starta huvudugnen

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

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

Tryck samtidigt in knapparna och för att nollställa programmeringsklockan.

Ugnens huvudfunktioner

Över-/undervärme

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

Undervärme med fläkt

Kombinationen av fläkten och undervärmen gör att man kan slutföra tillagningen snabbare. Denna funktion rekommenderas för att sterilisera eller för att avsluta tillagningen av mat som redan tillagats på ytan, men inte inuti, och som kräver en låg övervärme. Idealisk för alla maträtter.

Liten (endast på vissa modeller)

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

Grill

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

Grill med fläkt (endast på vissa modeller)

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

Statisk med fläkt (endast på vissa modeller)

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

Turbo (endast på vissa modeller)

Kombinationen av varmluft och den traditionella funktionen gör att du kan tillaga rätterna extremt snabbt och effektivt på flera nivåer, utan att blanda lukter eller smaker. Idealisk för stora mängder mat som kräver en intensiv tillagning.

Varmluft med fläkt

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

Eco

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

Det rekommenderas för alla typer av livsmedel förutom de som kan skapa mycket fukt (t.ex. grönsaker).

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

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

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

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

Vapor Clean (endast på vissa modeller)

Denna funktion underlättar rengö-ringen

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

Pyrolys (endast på vissa modeller)

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

Starta extraugnen

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

Funktioner extraugn

Lampa

Lampan i ugnen tänds.

Statisk (min 50 °C - max 245 °C)

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

Undervärme (245 °C)

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

Liten grill (245 °C)

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

Grill

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

Allmänna råd

- Använd en funktion med fläkt för en jämn tillagning på flera nivåer.
- Att öka temperaturen ger inte en kortare tillagningstid (rätterna kan bli hårt stekta utanpå men förbli råa inuti).
- Mat som skurits i bitar tillagas snabbare än hela stycken även om vikten är densamma.

Råd vid tillagning av kött

- Tillagningstiderna varierar beroende på matens tjocklek, kvalitet och ens personliga smak.
- Använd en 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 man sätta in köttet i kall ugn, eller föruppvärmd ugn om man önskar ändra effekten av tillagningen.
- Om man använder funktionen grill med fläkt ska man värma upp ugnen innan man startar grillningen.
- Maten ska placeras på gallrets mitt.
- Vad gäller grillfunktionera, vrid temperaturknappen till det högsta värdet för att optimera tillagningen.

Råd vid gräddning av bakverk och kakor

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

Råd vid upptining och jäsning

- Placera den frysta maten, utan förpackning, i en behållare utan lock, vid ugnens första nivå.
- Undvik att placera matbitar ovanpå varandra.
- När man tinar kött ska man placera ett galler vid den andra nivån och en plåt vid den första nivån. På detta sätt kommer maten inte i kontakt med den vätska som frigörs vid upptiningen.
- Om bröd och frukt delats i bitar tar de lika lång tid att tina oberoende av mängd och total vikt.
- De ömtåligaste delarna kan täckas med aluminiumfolie.
- Placera en långpanna med vatten på ugnsbottnen för en bättre jäsning.

3.6 Programmeringsklocka

Knapp för minuträknare

Knapp för tillagningstid

Knapp för sluttid tillagning

Knapp för minskning av värde

Knapp för ökning av värde

Programmeringsklockan styr endast huvudugnen och har ingen inverkan på extraugnen.

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

Tryck samtidigt in knapparna och för att nollställa programmeringsklockan.

Inställning av klockslag

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

Vid det första användningstillfället eller efter ett strömavbrott blinkar siffrorna A 0:00 på apparatens display.

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

Tidsinställd tillagning

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

1. När man har valt funktion och temperatur för tillagning trycker man på knappen . Displayen visar siffrorna 0:00 och symbolen visas mellan antalet timmar och minuter.
2. Tryck på knapparna — eller + för att ställa in önskat antal minuter.
3. Vänta i cirka 5 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att aktivera funktionen. Displayen visar aktuellt klockslag tillsammans med symbolerna A och .
4. När tillagningen slutförts stängs värmeelementen av. Symbolen försvinner från displayen, symbolen A blinkar och en ljudsignal aktiveras.
5. För att stänga av ljudsignalen trycker man på någon av programmeringsklockans knappar.
6. Tryck samtidigt in knapparna och för att nollställa programmeringsklockan.

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

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

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

Programmerad tillagning

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

1. Ställ in tillagningstiden enligt vad som anges i föregående paragraf "Tidsinställd tillagning".
2. Tryck på knappen . Displayen visar summan av aktuellt klockslag och den tidigare inställda tillagningstiden.
3. Tryck på knapparna — eller + för att ställa in önskat antal minuter.
4. Vänta i cirka 5 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att aktivera funktionen. Displayen visar aktuellt klockslag tillsammans med symbolerna A och .
5. När tillagningen slutförts stängs värmeelementen av. Symbolen försvinner från displayen, symbolen A blinkar och en ljudsignal aktiveras.
6. För att stänga av ljudsignalen trycker man på någon av programmeringsklockans knappar.
7. Tryck samtidigt in knapparna och för att nollställa programmeringsklockan.

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

Justering av ljudsignalens volym

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

Radera inställda värden

Tryck samtidigt på knapparna och för att nollställa aktuella programinställningar. Stäng sedan manuellt av ugnen om en tillagning pågår.

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 knappen . Displayen visar siffrorna 0:00 och indikeringslampan blinkar mellan tidsangivelsens timmar och minuter.
2. Tryck på knapparna — eller + för att ställa in önskat antal minuter.
3. Vänta i cirka 5 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att slutföra inställningen av minuträknaren. Displayen visar aktuellt klockslag och symbolerna och .

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

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

Tabell med ungefärliga värden för tillagning i huvudugnen

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	
Lasagne	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50	
Pastagratäng	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50	
Kalvstek	2	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	90 - 100	
Fläskkarré	2	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	70 - 80	
Korv	1,5	Grill med fläkt	4	260	15	
Rostbiff	1	Turbo / Varmluft	2	200	40 - 45	
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 med fläkt	4	260	15	5
Revbensspjäll	1,5	Grill med fläkt	4	260	10	10
Bacon	0,7	Grill	5	260	7	8
Fläskfilé	1,5	Grill med 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	
Paj	1	Varmluft	2	160	35 - 40	
Ricottapaj	1	Varmluft	2	160 - 170	55 - 60	
Fyllda tortellini	1	Turbo / Varmluft	2	160	20 - 25	
Paradistårta	1,2	Varmluft	2	160	55 - 60	
Petits choux	1,2	Turbo / Varmluft	2	180	80 - 90	
Sockerkaka	1	Varmluft	2	150 - 160	55 - 60	
Risgrynspudding	1	Turbo / Varmluft	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	Varmluft	2	160	30 - 35	

Tabell med ungefärliga värden för tillagning (extraugn)

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	
					Sida 1	Sida 2
Kotletter	0.8	Grill	4	250	13	5
Hamburgare	0.6	Grill	4	250	7	3
Fläskkorv	0.6	Grill	4	250	15	-
Revbensspjäll	0.7	Grill	4	250	30 -	-
Fläsk	0.6	Grill	4	250	10	3

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

4 Rengöring och underhåll

Felaktig användning
Risk för skador på ytor

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

Man rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

4.1 Rengöring av ytorna

För att bevara ytorna i gott skick ska man rengöra dem efter varje användningstillfälle, efter att de har 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 långt det går att använda stålull eller vassa skrapor eftersom de skadar apparatens ytor.

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

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

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

4.2 Rengöring av spishällen

Spishällens galler

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

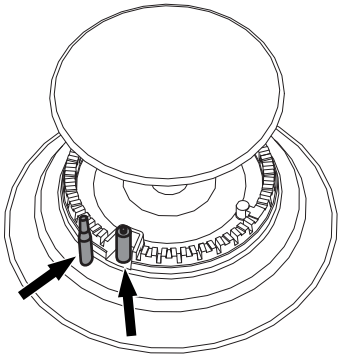
Eftersom gallren ständigt kommer i kontakt med lågan kan det hända att de emaljerade ytorna som utsätts för värme mattas med tiden. Detta är helt naturligt och äventyrar inte på något sätt komponentens funktion.

Flamspridare och brännarlock

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

Tändstift och termoelement

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



Vred

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

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

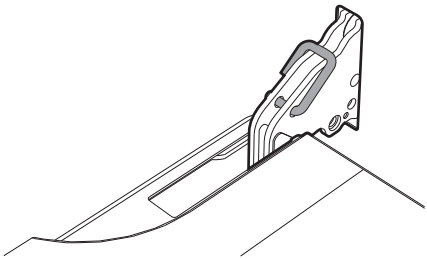
4.3 Rengöring av luckan

Demontering av luckan

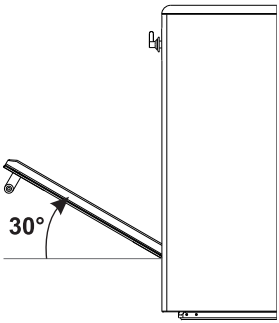
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduk.

Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

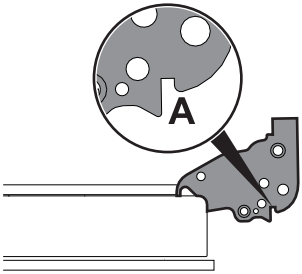
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



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



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



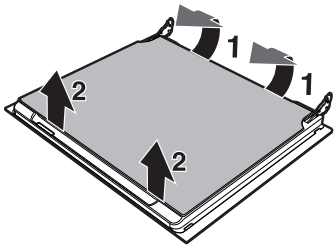
Rengöring av luckans glas

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

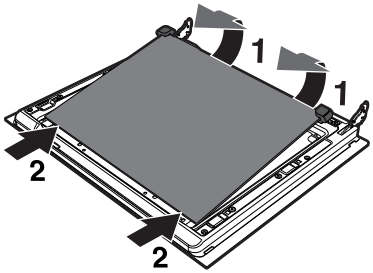
Demontering av de invändiga glasen

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

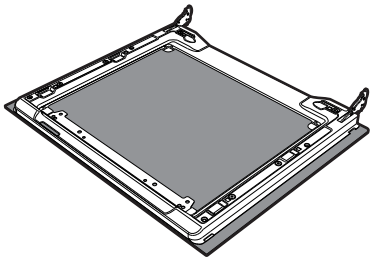
1. Avlägsna det invändiga glaset genom att försiktigt dra den bakre delen uppåt; följ rörelsen som visas av pilarna (**1**). Därigenom frigörs de 4 stift som är fästa vid glaset från deras platser på luckan.
2. Dra därefter glasets främre del uppåt (**2**).



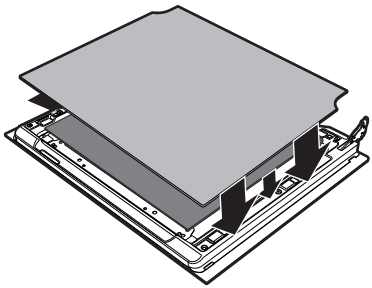
3. Avlägsna det mellanliggande glaset genom att lyfta den uppåt på samma sätt som för det invändiga glaset. Var emellertid försiktig med att inte trycka glaset framdel (**2**) inåt apparaten.



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



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

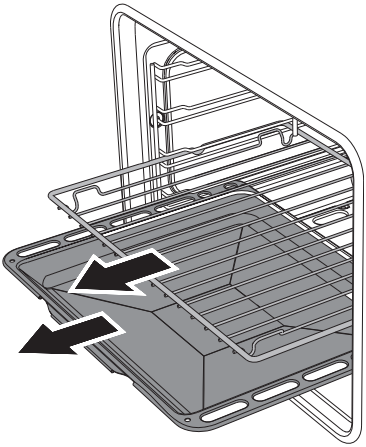


4.4 Rengöring av ugnarna

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

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

Ta ut alla lösa delar.



För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av:

- luckan
- stödramar till galler/plåtar
- ugnstätningen

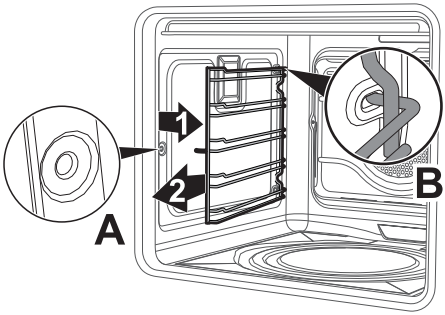
Man rekommenderas att köra ugnen vid maxtemperatur i ca 15-20 minuter efter att man använt särskilda rengöringsmedel för att avlägsna eventuella rester av dessa.

Avlägsna stödramar för galler/plåtar

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

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

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

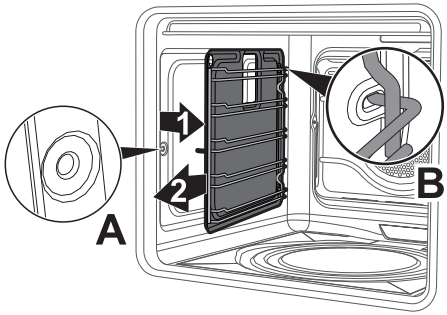


Avlägsna självrengörande paneler och stödramar för galler/plåtar (endast på vissa modeller)

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

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

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



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

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

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

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

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

4.5 Vapor Clean (endast på vissa modeller)

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

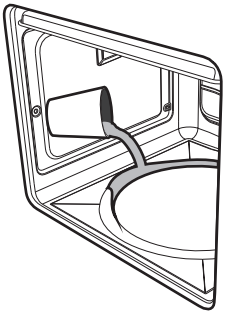
Felaktig användning
Risk för skador på ytor

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

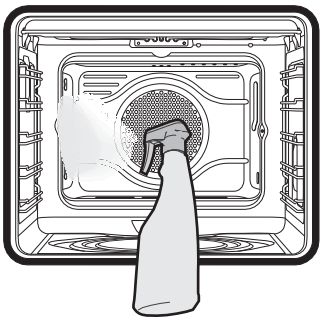
Förberedelser

Innan man startar Vapor Clean:

- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- Häll ut ca 40 ml vatten på ugnens botten. Se noga till att det inte rinner ut från fördjupningen.



- Använd en sprayflaska och spraya ugnens insida med en blandning av vatten och diskmedel. Rikta strålen mot ugnens sidoväggar, tak, botten och skydd.



Rekommendationen är max 20 sprayningar.

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

Inställning av Vapor Clean

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

Efter att rengöringsprogrammet Vapor Clean avslutats

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

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

Man rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.

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

4.6 Pyrolys (endast på vissa modeller)

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

Om extraugnen är i drift eller fortfarande är varm efter en tillagning kan man inte starta det automatiska rengöringsprogrammet för huvudugnen.

Om man under tiden en pyrolys pågår startar extraugnen avbryter huvudugnen det automatiska rengöringsprogrammet.

Felaktig användning
Risk för skador på ytor

- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida.
- Stäng av spisens brännare eller elektriska plattor.

Förberedelser

Innan man startar pyrolysen:

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

Inställning av pyrolys

1. Vrid funktionsvredet till symbolen P.
2. Tryck på knappen och därefter på knappen +.
3. Håll knappen nedtryckt och använd knapparna — eller + för att ställa in rengöringsprogrammet till minst 1 timme och 30 minuter och upp till högst 3 timmar.

Rekommenderad varaktighet för pyrolys:

- Lätt smutsig: 2 timmar.
- Medelsmutsig: 2,5 timmar.
- Mycket smutsig: 3 timmar.

Inställning av programmerad pyrolys

Starttiden för pyrolysen kan ställas in via programmeringsklockan liksom de andra funktionerna för tillagning.

4. Efter att man har valt tid för pyrolysen trycker man på knappen . Displayen visar den tid vid vilken pyrolysen kommer att vara klar.
5. Håll knappen nedtryckt och använd knapparna — eller + för att ställa in den tid vid vilken pyrolysen ska vara klar.

Pyrolys

6. Två minuter efter pyrolysens start spärras luckan (indikeringslampan för luckspärr tänds) av en mekanism som gör att luckan inte kan öppnas.

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

7. När pyrolysen avslutats förblir luckan spärrad tills temperaturen inne i ugnen sjunker till en säker nivå.
8. När pyrolysen avslutats ska man vänta tills ugnen svalnat och sedan torka upp resterna med hjälp av en fuktad mikrofibertrasa.

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.

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.

4.7 Särskilt underhåll

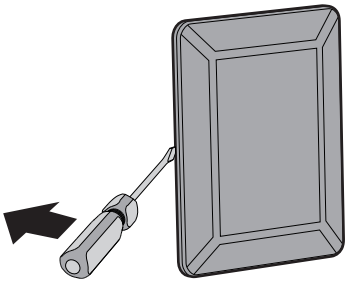
Byte av den interna ugnsbelysningen (huvudugn)

Delar under elektrisk spänning
Risk för elektrisk stöt

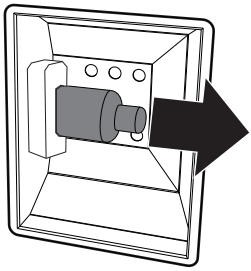
- Stäng av apparatens eltillförsel.

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

Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

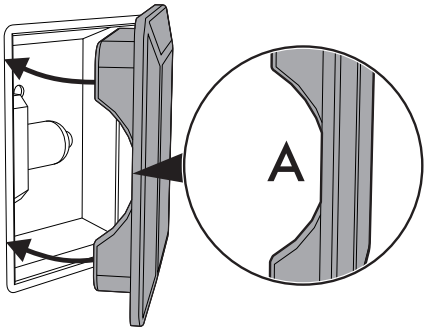


4. Skruva loss och avlägsna lampan.



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

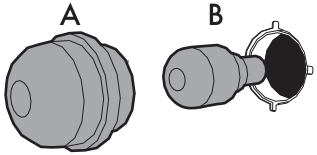
5. Byt ut glödlampan mot en liknande (40 W).
6. Montera skyddet igen. Vänd glasets inre formade del (**A**) mot luckan.



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

Byte av den interna ugnsbelysningen (extraugn)

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

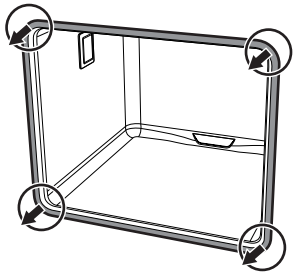


3. Sätt tillbaka lampskyddet **A**.

Demontering och montering av ugnstätningen (förutom pyrolysugn)

För att demontera packningen:

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



För att montera tätningslisten:

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

Råd för skötsel av tätningslisten

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

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

5 Installation

5.1 Gaskopplingar

Gasläckage
Fara för explosion

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

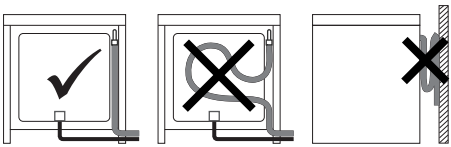
Allmän information

Anslutning till gasnätet kan ske med en stålslang utan fogar, i enlighet med föreskrifterna i gällande lagstiftning. Apparaten är inställd för metangas G20 (2H) med ett tryck på 20 mbar. För försörjning med andra typer av gaser se kapitel "5.2 Anpassning till olika typer av gas". Gasintagets koppling har en ½" utvändig gänga (ISO 228-1).

Anslutning med gummislang

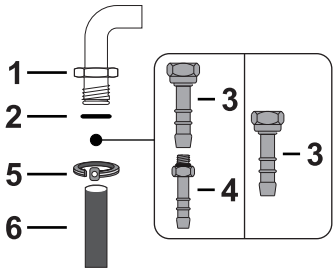
Kontrollera att följande krav uppfylls:

- Slangen ska vara fastsatt i slanghållaren med hjälp av slangklämmor.
- Inga delar av slangen får komma i kontakt med varma väggar (max. 50 °C).
- Det får inte finnas risk för att slangen dras ut eller spänns. Vidare får slangen inte vara veckad eller hopklämd.
- Slangen får inte komma i kontakt med vassa föremål eller kanter.
- Om slangen inte är helt tät och därigenom förorsakar gasutsläpp i omgivningen ska du inte försöka reparera den; byt ut den mot en ny slang.
- Kontrollera att slangens bäst före-datum, som är tryckt på densamma, inte har passerat.



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

Skruva noga fast slanghållaren **3** vid gaskopplingen **1** (½" gänga ISO 228-1) på apparaten och placera packningen **2** mellan de två delarna. Beroende på diametern på den gasslang som används kan man även skruva fast slanghållaren **4** vid slanghållaren **3**. Efter att man skruvat fast slanghållaren/slanghållarna ska man trä på gasslangen **6** på slanghållaren och fästa den med slangklämman **5** vars egenskaper ska överensstämma med gällande föreskrifter.



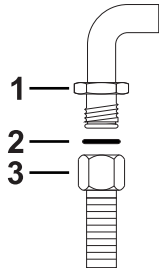
Anslutning med gummislang i överensstämmelse med gällande bestämmelser är endast tillåtet under förutsättning att slangen kan inspekteras längs hela dess längd.

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

Anslutning med stålslang

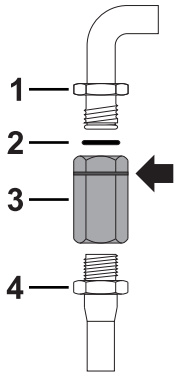
Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang utan fogar vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

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



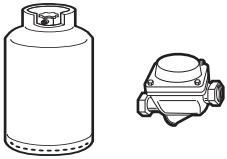
Anslutning med stålslang med bajonettkoppling

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



Anslutning till flytande gas

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

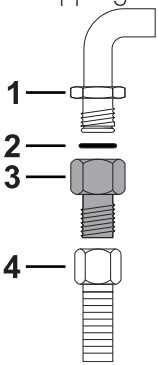


Matningstrycket ska överensstämma med de värden som anges i tabellen "Gastyper och ursprungsland".

Anslutning med stålslang med konisk koppling

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

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



Ventilation av lokaler

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

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

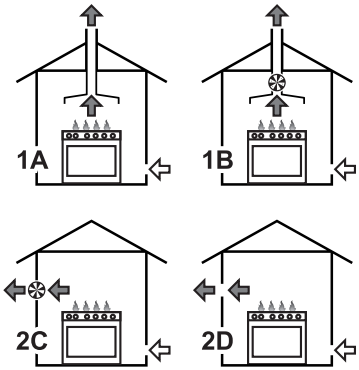
Utsläpp av förbränningsprodukter

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

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 du anlitar en erfaren fackman som noggrant kan planera och utföra installationen i enlighet med kraven i gällande föreskrifter beträffande placering och avstånd.

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



1 Utsug med en spiskåpa

2 Utsug utan spiskåpa

A Utsug med hjälp av enkel skorsten med självdrag

A Utsug med hjälp av enkel skorsten med elfläkt

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

D Utsug direkt ut i fria luften via vägg

Luft

Förbränningsprodukter

Elfläkt

5.2 Anpassning till olika typer av gas

Felaktig installation
Fara för felfunktion

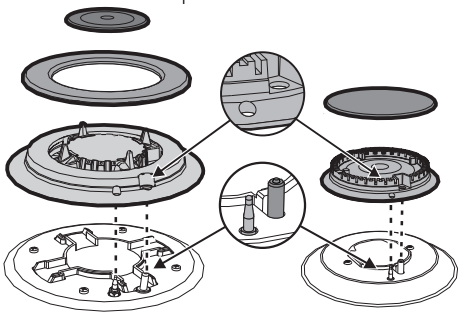
- Använd inte de medföljande brännarna vid anpassning till **stadsgas G110 – 8 mbar (kategori 1a)**. Beställ istället det till syftet avsedda **paketet med brännare G110** från den tekniska serviceavdelningen.

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

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

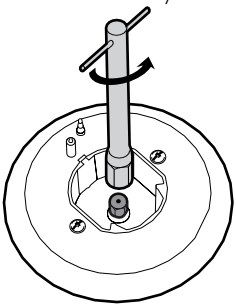
Byte av munstycken

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



2. Byt med hjälp av en 7 millimeters hylsnyckel ut munstyckena mot sådana som är lämpliga för den gas som ska

användas (se "Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken").

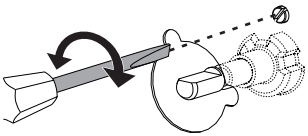


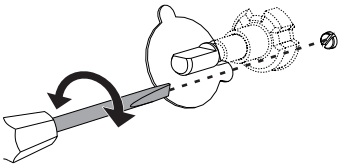
3. Sätt tillbaka brännarna på korrekt plats.

Inställning av lägsta effekt för metangas eller stadsgas

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





Inställning av lägsta effekt för flytande gas

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

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

Smörjning av gaskranar

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

Smörjningen av gaskranarna ska utföras av en specialiserad tekniker.

Gastyper och ursprungsland

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

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

Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken

1 Metangas G20	AUX	SR	R	UR-3c
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Munstyckets diameter (1/100 mm)	72	94	115	145
Förkammare (tryckt på munstycket)	(X)	(Y)	(Y)	(Z)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1600
2 Metangas G20	**AUX**	**SR**	**R**	**UR-3c**
Nominell termisk effekt (kW)	1.1	1.8	2.9	4.0
Munstyckets diameter (1/100 mm)	72	94	110	135
Förkammare (tryckt på munstycket)	(X)	(Z)	(H8)	(S)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1600
3 Metangas G25/G25.3	**AUX**	**SR**	**R**	**UR-3c**
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Munstyckets diameter (1/100 mm)	72	94	121	148
Förkammare (tryckt på munstycket)	(F1)	(Y)	(F2)	(F3)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1600
4 Metangas G25.1	**AUX**	**SR**	**R**	**UR-3c**
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Munstyckets diameter (1/100 mm)	77	100	134	152
Förkammare (tryckt på munstycket)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1600
5 Metangas G25	**AUX**	**SR**	**R**	**UR-3c**
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	2.9	3.9
Munstyckets diameter (1/100 mm)	77	100	134	152
Förkammare (tryckt på munstycket)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1400
6 Metangas G2.350	**AUX**	**SR**	**R**	**UR-3c**
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Munstyckets diameter (1/100 mm)	94	120	165	210
Förkammare (tryckt på munstycket)	(Y)	(Y)	(F3)	(H3)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1600

7 Flytande gas G30/31	AUX	SR	R	UR-3c
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.75	2.9	4.0
Munstyckets diameter (1/100 mm)	50	65	85	102
Förkammare (tryckt på munstycket)	-	-	-	-
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1600
Nominell effekt G30 (g/h)	73	127	211	291
Nominell effekt G31 (g/h)	71	125	207	286
8 Flytande gas G30/31	**AUX**	**SR**	**R**	**UR-3c**
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Munstyckets diameter (1/100 mm)	50	65	81	94
Förkammare (tryckt på munstycket)	-	-	-	-
Reducerad effekt (W)	450	550	800	1600
Nominell effekt G30 (g/h)	73	131	211	291
Nominell effekt G31 (g/h)	71	129	207	286
9 Flytande gas G30/31	**AUX**	**SR**	**R**	**UR-3c**
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	2.9	3.8
Munstyckets diameter (1/100 mm)	43	58	74	77
Förkammare (tryckt på munstycket)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1600
Nominell effekt G30 (g/h)	73	131	211	291
Nominell effekt G31 (g/h)	71	129	207	286
10 Stadsgas G110	**AUX**	**SR**	**R**	**UR-3c**
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	2.8	3.8
Munstyckets diameter (1/100 mm)	145	185	260	340
Förkammare (tryckt på munstycket)	(/8)	(/2)	(/3)	(/13)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1400

De munstycken som ej medföljer finns tillgängliga via behöriga serviceverkstäder.

OBSERVERA: Använd inte de medföljande brännarna vid anpassning till **stadsgas G110 – 8 mbar (kategori 1a)**. Beställ istället det till syftet avsedda **paketet med brännare G110** från den tekniska serviceavdelningen.

5.3 Placering

Tung apparat
Fara för klämskador

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

Tryck på öppen dörr
Risk för skador på apparaten

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

Värmeutveckling vid drift av apparaten
Brandrisk

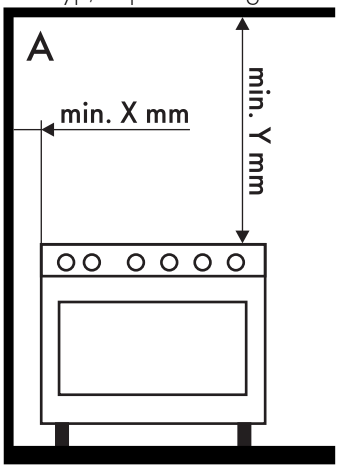
- Fanér, lim eller plastbeklädnad på intilliggande möbler måste vara värmebeständigt (inte understigande 90 °C).

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

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

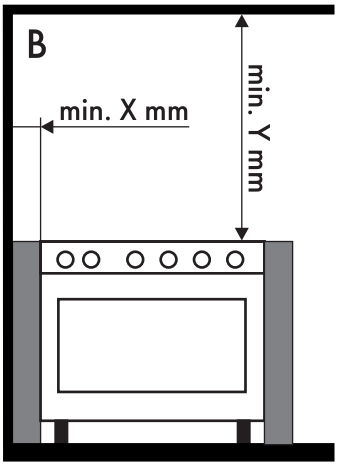
X	150 mm
Y	750 mm

Denna apparat tillhör, beroende på installationstyp, följande kategorier:



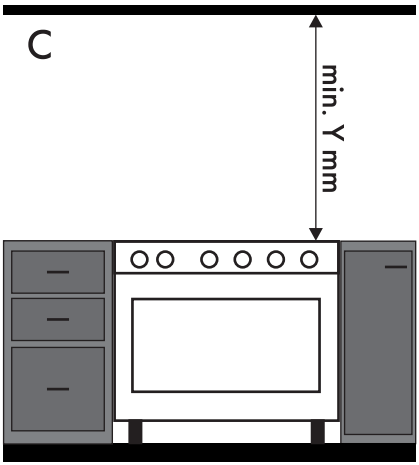
A - Kategori 1

(Fri installation av apparat)



B - Kategori 2 underkategori 1

(Inbyggd apparat)

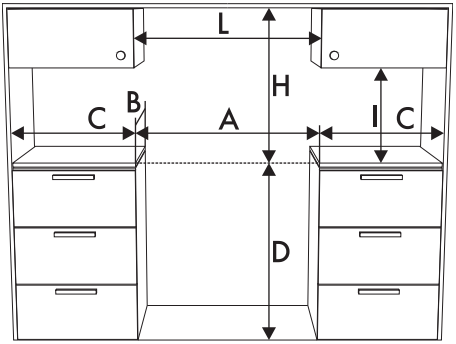


C - Kategori 2 underkategori 1

(Inbyggd apparat)

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

Apparatens storlek

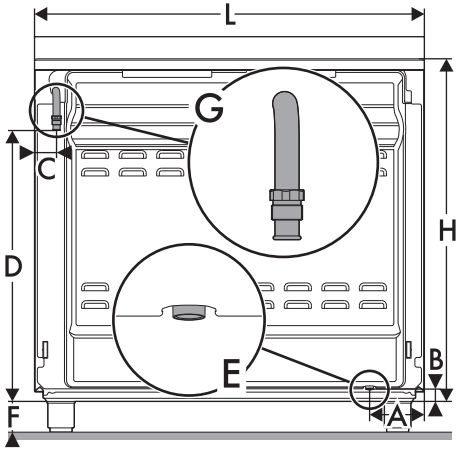


A	900 mm
B	600 mm
C[1]	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L[2]	900 mm

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

[2] Minsta bredd för skåpet (=A).

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



A	124
B	38
C	42
D	634
F	min. 105 - Max. 160
H	776
L	898

E = Elanslutning

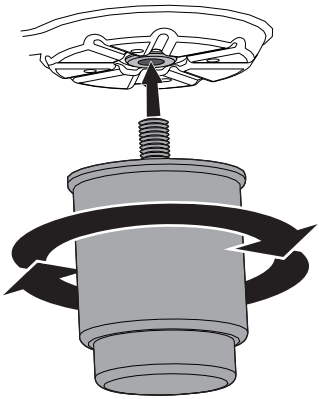
G = Gasanslutning

Positionering och nivellering

Tung apparat
Risk för skador på apparaten

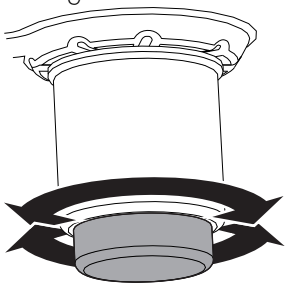
- Montera först de främre stödfötterna och sedan de bakre.

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



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

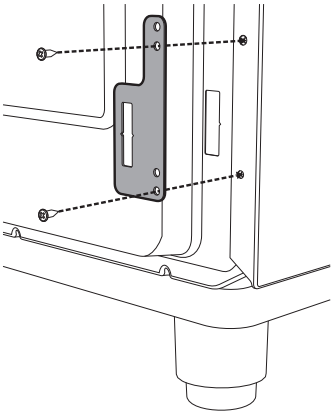
Skruva fast eller lossa stödfoten vid den nedre delen för att stabilisera apparaten och se till att den är korrekt nivellerad i förhållande till golvet.



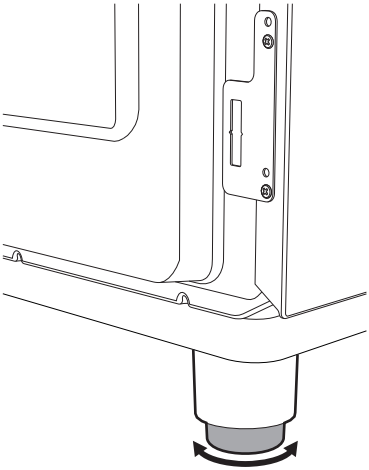
Fixering vid vägg

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

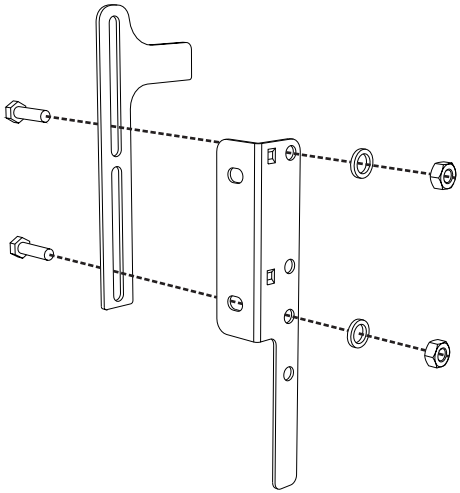
1. Skruva fast plattan för fixering vid väggen på baksidan av apparaten.



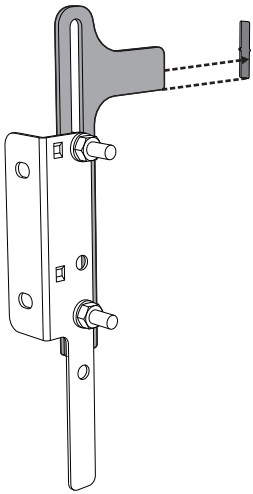
2. Reglera höjden för de fyra stödfötterna.



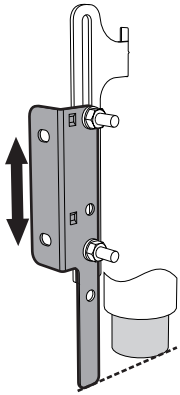
3. Montera beslaget för förankring.



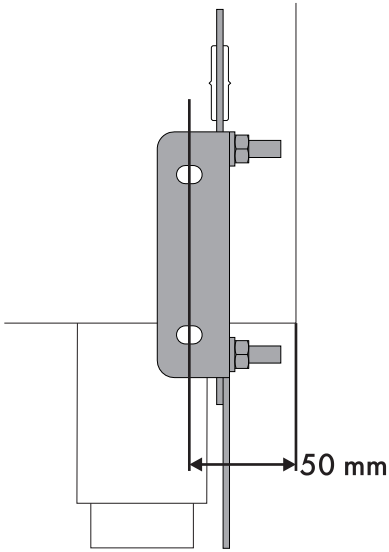
4. Rikta in beslaget i linje med den utskurna delen av plattan för fixering vid väggen.



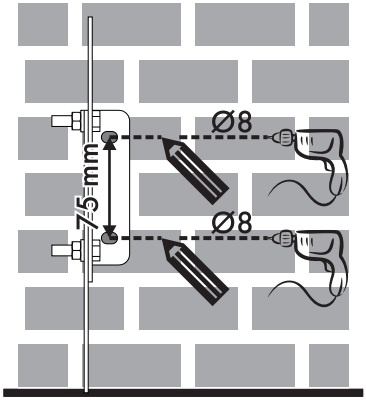
5. Rikta in beslaget i linje med golvet och dra åt skruvarna för att fixera måtten.



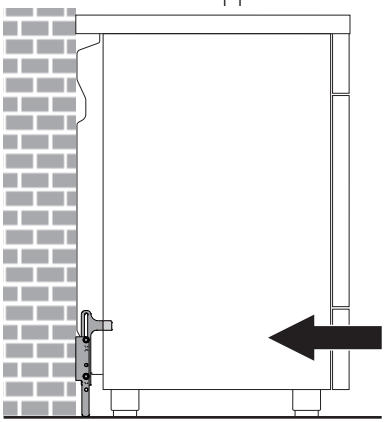
6. Beakta avståndet på 50 mm från apparatens sida till beslagets hål.



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



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

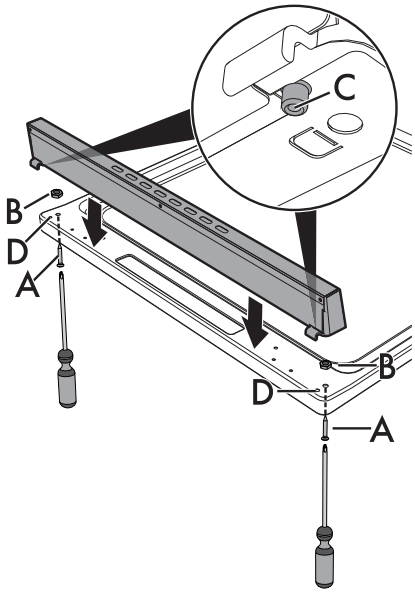


Montering av list

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

Listen ska alltid placeras och fästas korrekt på apparaten.

1. Lossa de två muttrarna (**B**) på hällens baksida.
2. Placera listen ovanför hällen så att stiften (**C**) sammanfaller med hålen (**D**).
3. Fäst listen vid hällen genom att dra åt skruvarna (**A**).



5.4 Elektrisk anslutning

Elektrisk spänning
Risk för elektrisk stöt

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

Allmän information

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

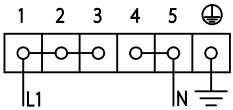
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

Dekalen får aldrig avlägsnas.

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

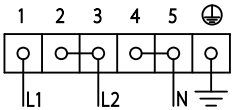
Apparaten får användas i följande lägen:

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



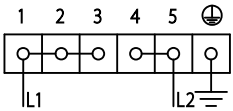
Kabel med **tre poler 3 x 2,5 mm²**.

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



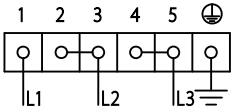
Kabel med **fyra poler 4 x 1,5 mm²**.

- **220-240 V 2~**



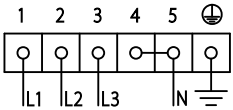
Kabel med **tre poler 3 x 2,5 mm²**.

- **220-240 V 3~**



Kabel med **fyra poler 4 x 1,5 mm²**.

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



Kabel med **fem poler 5 x 1,5 mm²**.

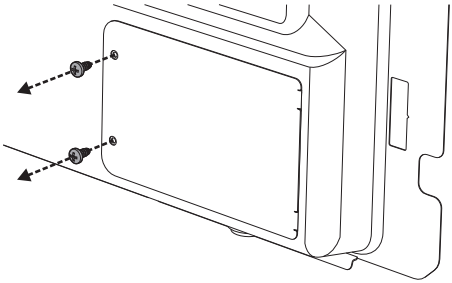
De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.

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

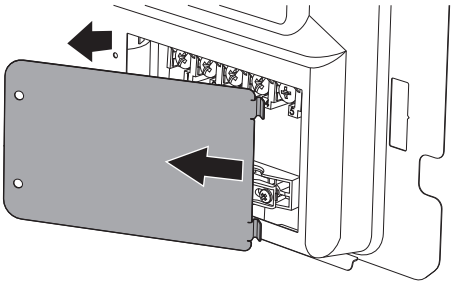
Åtkomst till kopplingsplint (endast för vissa modeller)

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

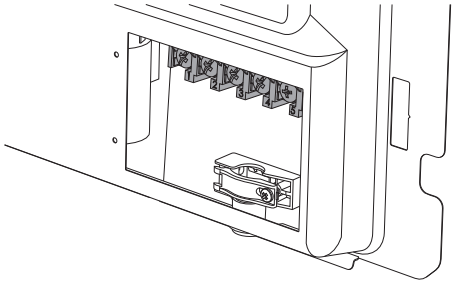
1. Ta bort skruvarna som fäster luckan till det bakre skyddet.



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

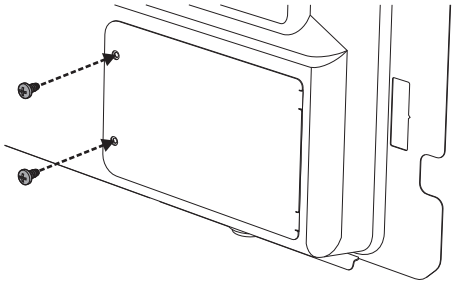


3. Installera därefter matningskabeln.



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

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



Fast anslutning

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

5.5 För installatören

- Kontakten ska vara lättåtkomlig efter installationen. Nätkabeln får inte vikas eller snurras.
- Apparaten ska installeras i enlighet med aktuella installationsscheman.
- Man får inte försöka att lossa eller belasta kopplingens gängade vinkeldel. Man riskerar då att skada denna del av apparaten vilket kan ogiltigförklara tillverkarens garanti.
- Använd vatten och tvål på alla kopplingar för att kontrollera om det förekommer gasläckor. Använd INTE öppen låga för att kontrollera om det förekommer läckage.
- Tänd alla brännare både enskilt och alla tillsammans för att kontrollera att gasventil, brännare och tändning fungerar korrekt.
- Vrid brännarnas vred till min. lågan och kontrollera att flamman är stabil. Gör detta på alla brännare, både enskilt och alla tillsammans.
- Om apparaten inte fungerar korrekt efter att man utfört alla kontroller ska man kontakta en lokal auktoriserad serviceverkstad.
- När apparaten installerats korrekt ber vi att ni informerar användaren om korrekt användningsmetod.