Innehåll

SV

1. BRUKSANVISNING 172
2. SÄKERHETSANVISNINGAR 174
3. OMSORG OM MILJÖN 176
3.1 Vår omsorg om miljön 176
3.2 Er omsorg om miljön 176
4. LÄR KÄNNA DIN APPARAT 177
4.1 Beskrivning av kontrollerna på frontpanelen 178
5. TILLGÄNGLIGA TILLBEHÖR 180
5.1 Användning av gallret och plåten 181
5.2 Användning av stödgallret 181
5.3 Användning av de extra gallren 181
6. ANVÄNDNING AV HÄLLEN 182
6.1 Allmänna råd och varningar 182
6.2 Tändning av spishällens brännare 182
6.3 Praktiska råd vid användning av spishällens brännare 182
6.4 Kokkärlens diameter 183
7. ANVÄNDNING AV UGNEN 184
7.1 Innan man använder apparaten 184
7.2 Isättningsfalsar 184
7.3 Förvaringsutrymme (endast på vissa modeller) 184
7.4 Glaslock (endast på vissa modeller) 185
7.5 Avkylningssystem 185
7.6 Inre belysning 185
7.7 Varningar och allmänna råd inför användning 186
7.8 Elektronisk programmeringsenhet (endast på vissa modeller) 187
8. TILLAGNING MED UGNEN 189
8.1 Råd och anvisningar för tillagning 191
8.2 Indikativ tabell för tillagning 192
9. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 193
9.1 Rengöring av rostfritt stål 193
9.2 Vanlig daglig rengöring 193
9.3 Matstänk eller rester 193
9.4 Rengöring av spishällens olika delar 193
9.5 Rengöring av ugnen 195
9.6 Pyrolys: automatisk rengöring av ugnen (endast på vissa modeller) 197
9.7 Inställning av rengöringsprogram 198
9.8 VAPOR CLEAN: halvautomatisk rengöring av ugnen (endast på vissa modeller) 199
10. SÄRSKILT UNDERHÅLL 201
10.1 Byte av glödlampa (huvudugn) 201
10.2 Byte av glödlampa (hjälpugn) 201
10.3 Demontering av ugnsluckan 202
10.4 Nedmontering av tätning (gäller ej modeller med pyrolys) 202
10.5 Nedmontering av de invändiga glasen 203
11. INSTALLATION 204
11.1 Montering i köksmöbler 204
11.2 Ventilation av lokaler och utsläpp av förbränningsprodukter 205
11.3 Anslutning gas 206
11.4 Elektrisk anslutning 208
11.5 Placering av list (endast på vissa modeller) 209
11.6 Positionering och inställning av apparaten 209
12. ANPASSNING TILL OLIKA TYPER AV GAS 210
12.1 Byte av spishällens brännarmunstycken 210
12.2 Placering av brännare 210
12.3 Tabell över egenskaper hos brännare och munstycken 211
12.4 Avslutande arbetsmoment 212



ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDAREN: indikerar användningsråd, beskrivning av kontroller och korrekta åtgärder för rengöring och underhåll av apparaten.



ANVISNINGAR TILL INSTALLATÖREN: är avsedda för den behörige tekniker som ansvarar för installation, drifttagande och provkörning av apparaten.



Mer information om produkterna hittar du på webbsidan www.smeg.com

1. BRUKSANVISNING



Denna manual utgör en del av apparaten. Den ska förvaras i sin helhet och vara lättillgänglig under hela apparatens livstid. Vi rekommenderar att du noggrant läser denna handbok och alla dess instruktioner innan du använder apparaten. Installationen ska utföras av behörig personal och i enlighet med gällande bestämmelser. Denna apparat är avsedd för hemmabruk och uppfyller kraven i gällande EG-direktiv. Apparaten har konstruerats för följande funktion: **tillagning och uppvärmning av maträtter**. All annan användning anses otillbörlig.



Dessa instruktioner gäller endast i de användarländer vars symbol finns på denna manuals omslag.



Täck inte över öppningar, ventilationsöppningar och värmespridningsspringor eftersom det kan leda till felfunktion.



Använd aldrig den här apparaten för uppvärmning av rum.



Denna apparat är märkt enligt det europeiska direktivet 200/96/EG för elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronical Equipment - WEEE).
Detta direktiv anger föreskrifter för insamling och återvinning av förbrukade apparater och gäller i hela den europeiska unionen.



Identifikationsdekalen med tekniska data, tillverkningsnummer och produktnamn är placerad väl synlig på lådan (i förekommande fall) eller på apparatens baksida. En kopia av dekalen finns i bruksanvisningen: vi rekommenderar att man fäster den på avsedd plats på omslagets baksida. Dekalen får aldrig avlägsnas.



Innan apparaten tas i bruk ska man avlägsna alla etiketter och all skyddsfilm från dess utsida.





Undvik så långt det är möjligt att använda stålull och vassa skrapor eftersom de skadar ytorna. Använd vanliga icke-slipande produkter och vid behov verktyg av trä eller plast. Skölj noggrant och torka med en mjuk trasa. Undvik att låta sockerhaltig mat (t.ex sylt) fastna inne i ugnen. Emaljbeläggningen på ugnens insida kan skadas om sådan mat sitter kvar för länge.



Använd inte kökskärl eller behållare i plastmaterial. De höga temperaturerna inne i ugnen kan smälta sådant material och orsaka skador på apparaten.



Kontrollera alltid att kontrollvreden står på "noll" (avstängda) när du har använt färdigt apparaten.



Använd inte stängda burkar eller behållare inne i ugnen. Under tillagningen kan övertryck skapas inne i behållaren vilket leder till explosionsrisk.



Täck inte ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniol och ställ inte heller plåtar eller grytor på ugnens botten under tillagningen eftersom detta kan skada den emaljerade ytan.



Man ska aldrig placera grytor vars undersida inte är perfekt slät och jämn på spishällen. Om kärlen är instabila kan det orsaka brännskador.



Man ska inte stödja sig mot eller sitta på apparatens lucka när den är öppen. Den extra tyngden kan äventyra stabiliteten.

Allmänna föreskrifter



Apparaten blir mycket varm vid användning. Kom ihåg att alltid använda grytvantar.



Använd inte spishällen om pyrolysprogrammet (i förekommande fall) pågår i ugnen.



Om apparaten inte ska användas under en längre tid ska man stänga gaskranen eller kranen på själva gastuben.



Se noga till att inga föremål fastnar i ugnsluckan.



Öppna aldrig förvaringsutrymmet (i förekommande fall) när ugnen är på eller fortfarande är varm. Den invändiga temperaturen kan bli mycket hög.



Man ska inte hälla vatten direkt på plåtarna under en tillagning om ytorna fortfarande är mycket varma. Vattenångan kan leda till allvarliga brännskador och orsaka skador på de emaljerade ytorna.



All tillagning ska göras med luckan stängd. Värmespridningen kan annars leda till fara.



Tillverkaren avskriver sig allt ansvar för person- eller sakskador som uppstått på grund av nonchalerande av ovanstående föreskrifter eller för ingrepp på utrustningen eller för användande av annat än originalreservdelar.

2. SÄKERHETSANVISNINGAR

Se installationsanvisningarna för säkerhetsbestämmelser för elektriska och gasapparater och för ventilationsfunktioner. I ditt intresse och för din säkerhet är det fastställt i lag att installation och service av alla elektriska apparater och apparater med gas ska utföras av kvalificerad personal i enlighet med gällande bestämmelser. Våra godkända installatörer garanterar ett tillfredsställande resultat.
Gasapparater och elektriska apparater ska alltid tas ur drift av kvalificerad personal.



Innan man ansluter apparaten till elnätet ska man kontrollera att de värden som anges på dekalen överensstämmer med de för själva nätet.



Om apparaten installeras på en upphöjd bas ska den fästas med lämpliga fästsystem.



Innan installations-/underhållsarbete påbörjas ska man kontrollera att apparaten kopplats bort från elnätet.



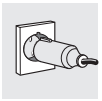
Apparater för tillagning av mat som installeras inuti fordon (husvagnar, husbilar, etc.) får endast användas när fordonet inte är i rörelse.



Apparaten ska installeras så att man kan öppna lådor och luckor till möbler placerade i höjd med spishällen utan att dessa av misstag kommer i kontakt med kastruller placerade på spishällen.



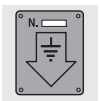
Direkt efter installationen ska man genomföra en kort provkörning av apparaten enligt de anvisningar som anges nedan. Om apparaten inte fungerar ska den kopplas bort från elnätet varefter man ska kontakta närmaste serviceverkstad.



Kontakten som ska anslutas till nätkabeln och tillhörande uttag ska vara av samma typ och överensstämma med gällande föreskrifter. Uttaget ska vara lättillgängligt då apparaten installerats.
Dra aldrig ut stickkontakten genom att dra i kabeln.



Om nätkabeln skulle skadas ska man omedelbart kontakta den tekniska supporten som i sin tur sörjer för att kabeln byts ut.



Det är obligatoriskt att det elektriska systemet jordas enligt gällande säkerhetsföreskrifter för elektriska system.



Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var noga att inte vidröra de varma delarna. Barn under 8 år bör inte vistas i närheten av apparaten om de inte hela tiden övervakas.



Sätt aldrig in lättantändliga föremål i ugnen: de kan antändas av misstag och förorsaka brand.



Apparaten får endast användas av vuxna personer. Låt inte barn befinna sig intill apparaten eller leka med den.



Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller personer utan erfarenhet får använda denna apparat enbart om de övervakas eller instrueras noggrant angående säker användning av apparaten och om de förstår de risker som är förbundna med användningen. Låt inte barn leka med apparaten. Låt inte oövervakade barn utföra rengörings- eller underhållsarbete på apparaten.



Försök aldrig reparera apparaten själv. Alla reparationer ska utföras av en behörig tekniker eller på en auktoriserad serviceverkstad. Felaktig användning av verktyg kan leda till fara.



Denna apparat får inte styras via en extern timer eller ett separat kontrollsystem med fjärrstyrning.

Allmänna föreskrifter



Observera att kokzonerna värms mycket snabbt. Undvik att värma upp tomma kastruller. Fara för överhettning.



Fetter och oljor kan fatta eld om de överhettas. Därför ska man inte avlägsna sig när man tillagar mat som innehåller oljor eller fetter. Om oljorna eller fetterna skulle fatta eld ska man aldrig släcka med vatten. Sätt på locket på grytan och stäng av kokzonen.



Var försiktig vid användning av andra elektriska apparater i köket (t.ex. mixer, brödrost etc.). Anslutningskablarna får inte komma i kontakt med varma kokzoner.



Rengör aldrig hällen med ångstråle.
Ångan kan komma åt de elektriska delarna och därmed orsaka kortslutning.



Använd inte produkter i sprayform i närheten av hushållsmaskinen när den är igång. Använd inte produkter i sprayform på apparaten medan den fortfarande är varm. Gaserna i sprayen kan fatta eld.



Tillverkaren avskriver sig allt ansvar för person- eller sakskador som uppstått på grund av nonchalerande av ovanstående föreskrifter eller för ingrepp på utrustningen eller för användande av annat än originalreservdelar.

3. OMSORG OM MILJÖN

3.1 Vår omsorg om miljön



Överensstämmande med Direktiv 2002/95/EG, 2002/96/EG och 2003/108/EG gällande minskandet av bruket av farliga ämnen i elektrisk och elektronisk apparatur samt nedbrytningen av avfall. Symbolen föreställande en överkorsad soptunna som finns på apparaturen anger att produkten, då den inte används längre, ska samlas in separat från annat avfall. Användaren ska därför lämna in apparatur som inte längre används till lämpliga återvinningsstationer för differentierad insamling av elektriskt och elektroniskt avfall, alternativt återbörda apparaturen till återförsäljaren när man köper en motsvarande apparat, i förhållandet ett till ett. En lämplig separat sortering inför inlämning av uttjänad apparatur till ekologisk återvinning, behandling och avyttring hjälper till att undvika möjliga negativa effekter på miljö och hälsa och gynnar återvinningen av de material av vilken apparaten är tillverkad. En felaktig avyttring av produkten från användarens sida får administrativa påföljder.

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

3.2 Er omsorg om miljön

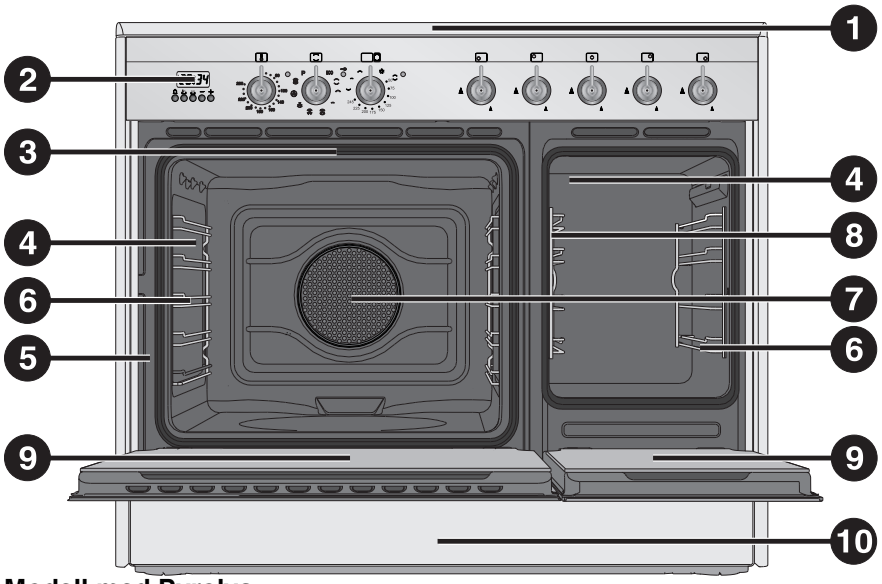
För emballeringen av våra apparater används ej förorenande material, de är därför kompatibla med miljön och återvinningsbara. Vi ber er därför att samarbeta genom att sörja för en korrekt kassering av emballaget. Fråga efter adresser till återvinningsstationer hos återförsäljaren eller hos lokala behöriga organisationer.



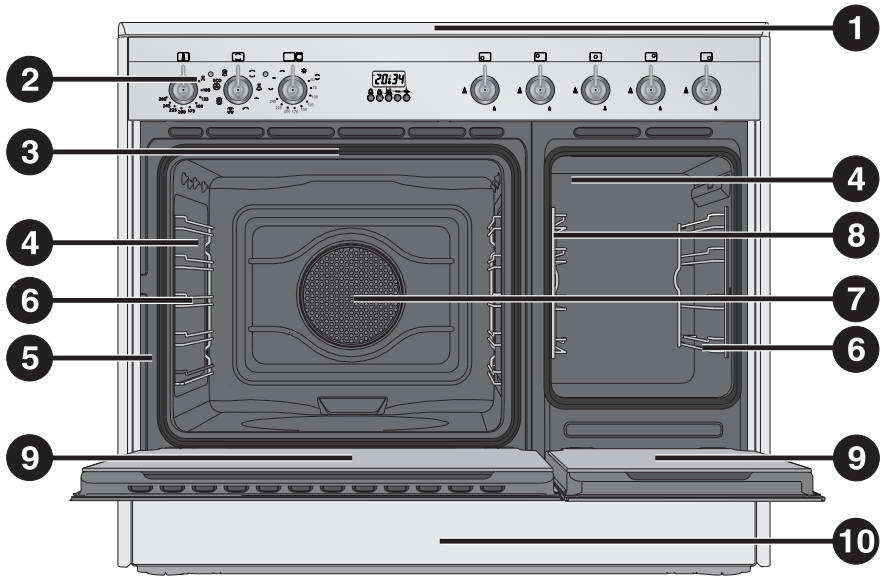
Emballaget eller delar av det får inte överges eller lämnas utom synhåll. Delar av emballaget, i synnerhet plastpåsar, utgör en kvävningsrisk för barn.

Sörj även för en korrekt kassering av din gamla apparat.
Viktigt: lämna in apparaten till närmaste återvinningsstation som är auktoriserad för insamling av förbrukade vitvaror. En korrekt kassering möjliggör en intelligent återvinning av värdefulla material.
Innan man kasserar sin gamla apparat ska man avlägsna alla luckor och se till att falsarna är kvar i användningsläge. Detta för att undvika att lekande barn av misstag blir instängda i apparaten. Kapa även av och avlägsna nätkabeln tillsammans med stickkontakten.

4. LÄR KÄNNA DIN APPARAT



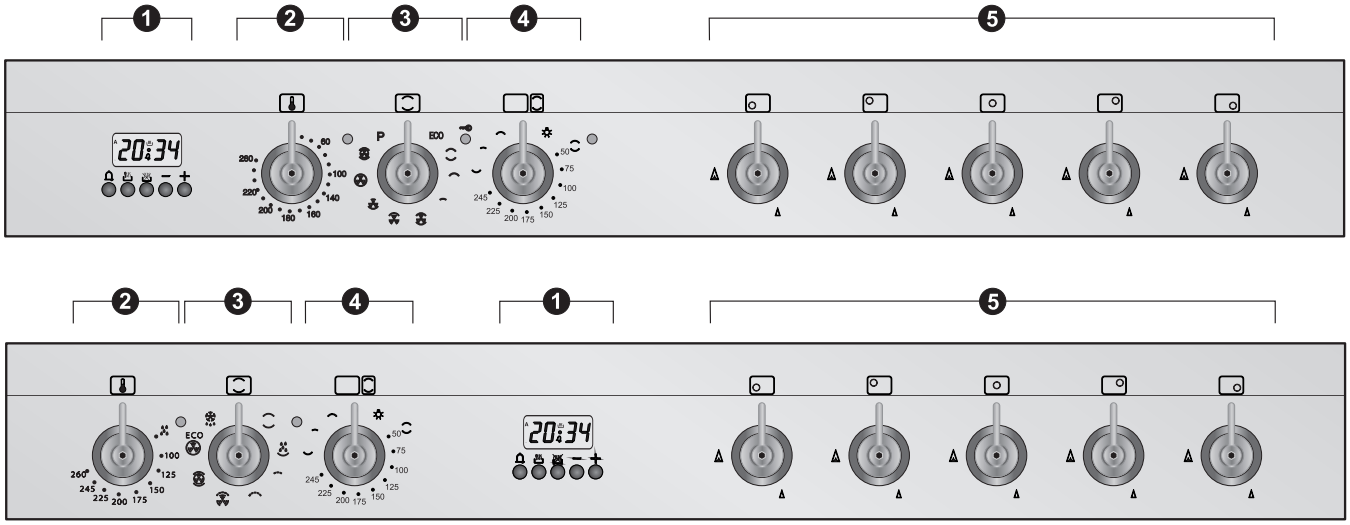
Modell med Pyrolys



Modell med multifunktion

1. Kokhäll
2. Kontrollpanel
3. Ugnstätningar
4. Ugnslampa
5. Sensor lucka (endast på vissa modeller)
6. Stödramar galler/plåtar
7. Fläkt
8. Övre skydd (endast på vissa modeller)
9. Lucka
10. Förvaringsutrymme (endast på vissa modeller)

4.1 Beskrivning av kontrollerna på frontpanelen



4.1.1 Programmeringsklocka (endast på vissa modeller)

1 Med hjälp av programmeringsklockan kan man visa aktuell tid, ställa in minuträknaren eller en programmerad tillagning.



4.1.2 Vred för val av temperatur

2 Man väljer tillagningstemperatur genom att vrida vredet medurs till det värde man önskar, mellan det lägsta och det högsta. Med hjälp av detta vred kan man även välja temperatur för rengöringsfunktionen VAPOR CLEAN (endast på vissa modeller).

(Endast på modeller med multifunktion)
Lampan tänds för att visa att ugnen 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.



(Endast på modeller med pyrolys)
Lampan blinkar för att signalera att ugnen håller på att värmas upp till den temperatur som ställts in med termostatvredet. När ugnen har kommit upp till den inställda temperaturen slutar indikeringslampan att blinka och förblir tänd tills ugnen stängs av. Dessutom tänds indikeringslampan när det automatiska rengöringsprogrammet (pyrolysen) startas och förblir tänd tills detta avslutats.

4.1.3 Funktionsvred

3 De olika funktionerna hos ugnen används för olika tillagningssätt. Välj först önskad funktion och ställ sedan in tillagningstemperaturen med hjälp av termostatvredet. För ytterligare information om tillagningsfunktionerna, se:
“8. TILLAGNING MED UGNEN”.



Luckspärrens indikeringslampa ( ) tänds endast när man aktiverar det automatiska rengöringsprogrammet.

4.1.4 Termostatvred hjälpugn

4 Detta vred används för att välja tillagningsfunktion och -temperatur (enbart i statisk funktion) för hjälpugnen. Genom att vrida vredet till läget tänds lampan inne i hjälpugnen. För att placera vredet på “O” vrid det alltid moturs.



Lampan tänds för att visa att ugnen håller på att värmas upp.
Den släcks när den inställda temperaturen har uppnåtts. Om lampan blinkar regelbundet betyder det att ugnstemperaturen bibehålls konstant på den programmerade nivån.

Om man inte väljer någon tillagningstid måste man vrida vredet för tidsinställning till symbolen (manuellt).

4.1.5 Vred för styrning av hällens brännare

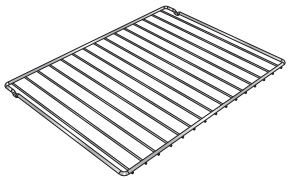
5 Lågan tänds genom att du trycker in vredet och vrider det moturs till symbolen för maximal låga ( ). Vrid vredet mellan max. läge ( ) och min. läge ( ) för att justera lågan. Brännaren släcks när vredet vrids tillbaka till läget .
(Symbolen på sidan visar den främre vänstra brännaren.)

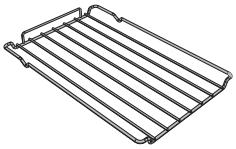


5. TILLGÄNGLIGA TILLBEHÖR

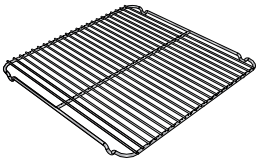
OBS: Alla tillbehör finns inte till alla modeller.

Galler: används som stöd för ugnsformar vid tillagning.





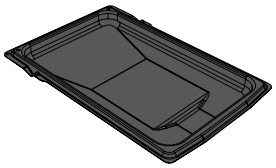
Galler för plåt: placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.



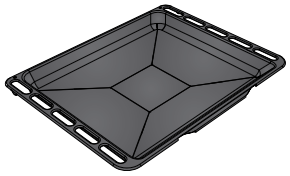


Ugnsplåt: används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför.

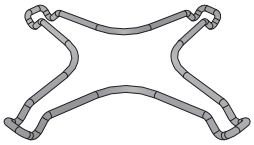




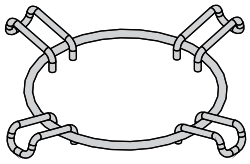
Djup ugnsplåt: används till mjuka kakor, pizzor och andra bakverk.



Galler: används för små kärl.



WOK-galler: används för wokpannor (kinesiska stekpannor).



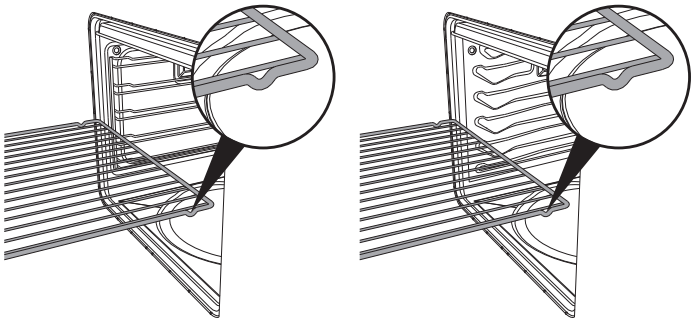
Ugnstillbehör som kan komma i kontakt med mat är tillverkade av material som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

Tillbehör på begäran:

- Man kan beställa originaltillbehör, extra eller medföljande, via de behöriga serviceverkstäderna.
- Använd endast tillverkarens originaltillbehör.

5.1 Användning av gallret och plåten

Gallren och plåtarna är utrustade med en säkerhetsspärr som förhindrar att de tas ut av misstag. För ett korrekt införande av gallret eller plåten ska man kontrollera att spärren är vänd nedåt (enligt vad som visas på bilden intill).
För att ta ut gallret eller plåten ska man lyfta det/den lätt fram.
Den mekaniska spärren (eller listen i förekommande fall) ska alltid vara vänd mot ugnens bakre del.



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

Vad gäller modeller med falsar ska man rengöra plåtarna innan man använder dem för första gången. Rengöringen förhindrar att eventuella tillverkningsrester repar ugnsutrymmets sidoväggar vid införandet av själva plåten på falsen.

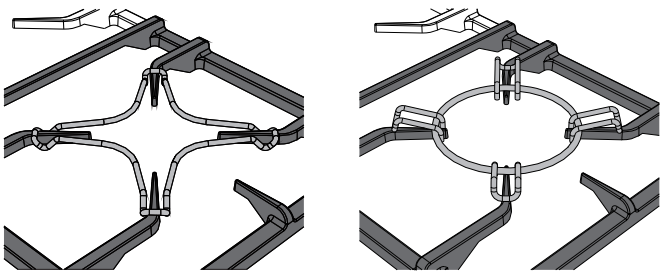
5.2 Användning av stödgallret

Stödgallret sätts i plåten (enligt vad som visas på bilden). På detta sätt kan man samla upp det fett som frigörs under tillagningen och därmed separera det från maten som tillagas.



5.3 Användning av de extra gallren

De extra gallren ska stödjas mot hällens galler enligt vad som visas på bilderna intill.
Kontrollera att de är stadigt placerade.
Användning av wokgallret är tillåten endast med avsedda kärl.



6. ANVÄNDNING AV HÄLLEN

6.1 Allmänna råd och varningar

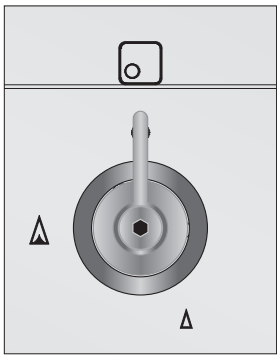
Innan man tänder hällens brännare ska man kontrollera att flamspridarna är korrekt placerade på sina platser tillsammans med tillhörande brännarlock.



Lyft glaslocket (i förekommande fall) innan du tänder brännarna. Släck samtliga brännare och vänta tills de har kallnat innan du fäller ned glaslocket igen.

6.2 Tändning av spishällens brännare

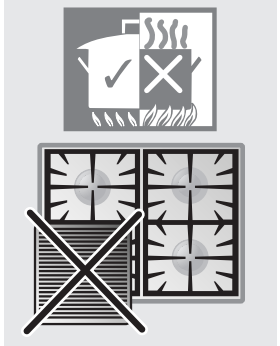
Alla hällens kontrollknappar och vred är grupperade på frontpanelen. Intill varje vred visas motsvarande brännare. Apparaten är utrustad med en elektronisk tändningsanordning. För att tända räcker det att trycka in och vrida vredet moturs till symbolen för maximal låga tills dess att brännaren tänts. Om brännaren inte tänds inom 15 sekunder vrider man vredet till "0". Vänta 60 sekunder innan du försöker att tända den igen. När apparaten tänts, håll vredet intryckt några sekunder så att termoelementet värms upp. Det kan hända att brännaren slocknar när du släpper vredet, vilket innebär att termoelementet inte har värmts upp tillräckligt.
Vänta ett ögonblick, upprepa momentet och håll in vredet lite längre.



Om lågan plötsligt skulle slockna kommer en säkerhetsanordning att aktiveras för att stoppa gasflödet, även när kranen är öppen. I sådant fall ska du vrida tillbaka vredet till avstängt läge och vänta minst 60 sekunder innan du försöker tända brännaren igen.

6.3 Praktiska råd vid användning av spishällens brännare

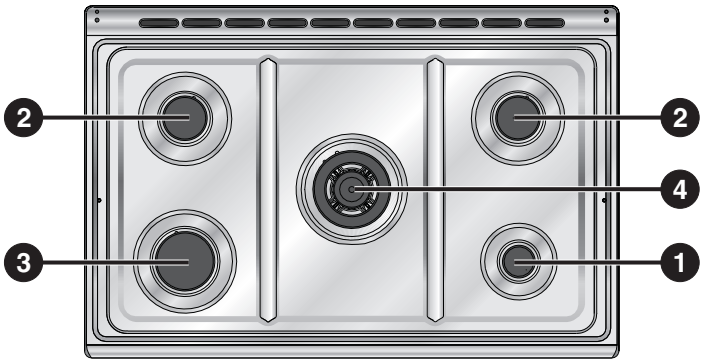
För bästa användning av brännarna och minsta möjliga gasförbrukning bör man: använda kärl som har lock och vars storlek passar brännaren, för att undvika att lågan slickar kanterna (se avsnitt “6.4 Kokkärlens diameter"). Sänk lågan när vätskan når kokpunkten så att det inte kokar över. Om det kokar över ska man torka bort vätskan från kokhällen.
Under tillagningen ska alla kärl och grillpannor placeras innanför hällens ytterkanter i syfte att undvika brännskador eller skador på hällen. Använd alltid kokkärl med jämn och plan botten.
Om lågan skulle slockna vrider du funktionsvredet till avstängt läge och väntar minst 1 minut innan du försöker tända brännaren igen.



Var mycket försiktig när du använder fett eller olja i matlagningen eftersom dessa kan överhettas och fatta eld.

6.4 Kokkärlens diameter





Brännare		Ø min. (cm)	Ø max. (cm)
1	Reserv	12	14
2	Halvsnabb	16	24
3	Snabb	18	26
4	Mycket snabb	18	26



Under tillagningen ska alla kärl och grillpannor placeras innanför hällens ytterkanter i syfte att undvika skador på apparaten eller eventuella möbler i närheten.



Var noga att inte vidröra glaslocket med varma kastruller och stekpannor. Den höga värmen kan få glaset att spricka.

7. ANVÄNDNING AV UGNEN

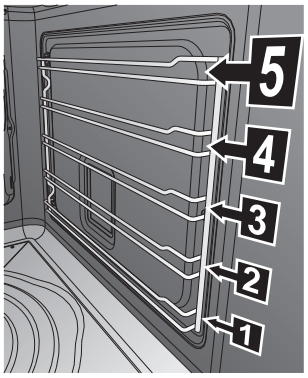
7.1 Innan man använder apparaten

- Avlägsna eventuella etiketter (förutom dekalen med tekniska data) från plåtarna, dryppannorna och insidan av ugnen.
- Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens utsida och insida, liksom från tillbehör som t.ex. plåtar, dryppannor, pizzasten och bottenlock.
- Innan man använder apparaten för första gången ska man avlägsna alla tillbehör från ugnens insida och rengöra dem enligt vad som anges i kapitel “9. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL”.

Värm upp den tomma apparaten till maximal temperatur i syfte att avlägsna eventuella rester från tillverkningen som kan ge maten en otrevlig lukt.

7.2 Isättningsfalsar

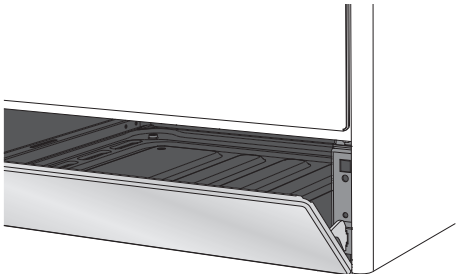
Ugnen har 5 falsar för placering av plåtar och galler på olika höjd. Isättningshöjderna räknas nerifrån och upp (se bilden).



modeller med ramar

7.3 Förvaringsutrymme (endast på vissa modeller)

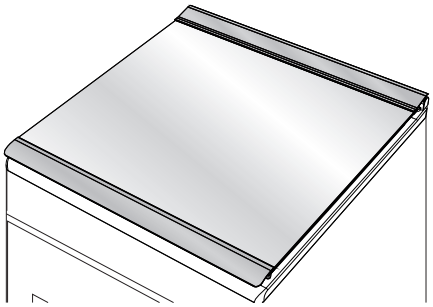
Förvaringsutrymmet finns längst ned på spisen. Man får inte placera brännbart material som trasor, papper eller liknande där. Det går bra att förvara metalltillbehör till apparaten där.



Öppna aldrig förvaringsutrymmet när ugnen är på eller fortfarande är varm. Den invändiga temperaturen kan bli mycket hög.

7.4 Glaslock (endast på vissa modeller)

Locket i härdad kristall med aluminiumkanter skyddar kokhällen när apparaten inte används.



Var noga att inte vidröra glaslocket med varma kastruller och stekpannor. Den höga värmen kan få glaset att spricka.

Locket ska vara i lyft läge (öppet) när ugnen eller kokhällen används. **Lyft glaslocket** innan du tänder brännarna. Släck samtliga brännare och vänta tills de har kallnat innan du fäller ned glaslocket igen.

7.5 Avkylningssystem

Apparaten är försedd med ett avkylningssystem som aktiveras då en tillagning sätts igång. Fläktens funktion leder till ett normalt luftflöde som kommer ut från apparatens baksida och som kan fortsätta under en kortare tid även efter att apparaten har stängts av.

7.6 Inre belysning

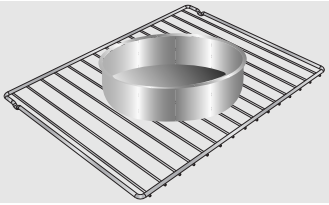
De inre ugnslamporna tänds när man öppnar luckan (endast på vissa modeller) eller väljer någon av ugnens funktioner.

7.7 Varningar och allmänna råd inför användning

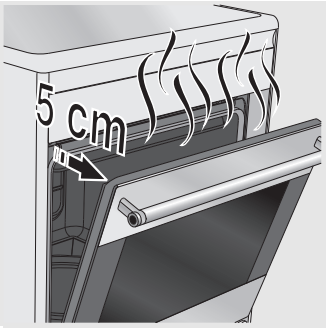
All tillagning ska göras med ugnsluckan stängd. Värmespridningen kan annars leda till fara.

Täck inte ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniol och ställ inte heller plåtar eller grytor på ugnens botten under tillagningen eftersom detta kan skada emaljbeläggningen. Om du vill använda bakplåtspapper o.s.v. ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.

För en optimal tillagning rekommenderas man att placera rätterna mitt på gallret.



För att förhindra att eventuell ånga inne i ugnen ger problem bör luckan öppnas i två steg: först till hälften (ca. 5 cm) i ca. 4-5 sekunder och sedan helt och hållet. Om man behöver röra maten under tillagning bör ugnsluckan vara öppen så kort tid som möjligt för att förhindra att ugnstemperaturen sjunker och maten förstörs.



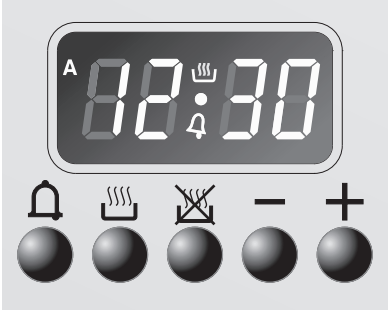
Låt inte maten stå kvar i ugnen längre stunder efter tillagningen avslutats för att undvika att det bildas för mycket kondens på insidan av ugnsluckans glas.

Vid tillagning av kakor och grönsaker kan det hända att det bildas mycket kondens på glaset. För att undvika detta fenomen kan man försiktigt öppna luckan några gånger under tillagningen.

För att undvika överhettning vid användning av ugnen ska apparatens lock (i förekommande fall) alltid hållas öppet.

Värm upp den tomma apparaten till maximal temperatur i syfte att avlägsna eventuella rester från tillverkningen som kan ge maten en otrevlig lukt.

7.8 Elektronisk programmeringsenhet (endast på vissa modeller)



LISTA ÖVER FUNKTIONER

- Knapp för minuträknare
- Knapp för slut tillagning
- Knapp för tillagningstid
- Knapp för minskning av värde
- Knapp för ökning av värde

7.8.1 Inställning av klockslag

Vid det första användningstillfället, eller efter ett strömavbrott, blinkar symbolen 00:00 på displayen.

Tryck in knapparna och och tryck samtidigt på knapparna för ändring av värde − eller +:
Varje gång du trycker på knapparna för ändring av värde minskas eller ökas tiden med 1 minut.
Tryck på en av knapparna för ändring av värde tills rätt klockslag visas.
Före programmering ska önskad funktion och temperatur väljas.

7.8.2 Halvautomatisk tillagning

Med halvautomatisk tillagning avses den funktion som gör det möjligt att påbörja en tillagning och avsluta den efter en viss tid (som ställs in av användaren).

Då du trycker på knappen tänds displayen och visar siffrorna 00:00. Håll knappen intryckt och tryck samtidigt på en av de två knapparna − eller + för att ställa in tillagningstid.

Efter att man släppt knappen startar nedräkningen av den inställda tillagningstiden och på displayen visas aktuell tid och symbolerna och **A** (som visar att en programmerad tillagning påbörjats).

7.8.3 Automatisk tillagning

Denna inställning används för automatisk start och avstängning av ugnen.

Då du trycker på knappen visar displayen siffrorna 00:00. Håll knappen intryckt och tryck samtidigt på en av de två knapparna för ändring av värde − eller + för att ställa in tillagningstid.

Om du trycker på knappen visas summan av aktuellt klockslag och tillagningstiden på displayen: håll knappen intryckt och tryck samtidigt på knapparna för ändring av värde, − eller +, för att ställa in slutet på tillagningen.

Släpp knappen för att starta nedräkningen av den programmerade tillagningstiden. På displayen visas aktuellt klockslag tillsammans med symbolerna **A** och .

För att efter inställningen visa den tid av tillagningen som återstår ska man trycka på knappen ; för att visa klockslag för tillagningens slut ska man trycka på knappen . Inställning av motsägande värden förhindras (exempelvis godkänns inte inställningen av programmeringen om slutet på tillagningstiden inte stämmer överens med tillagningstidens längd).

7.8.4 Slut tillagning

Ugnen stängs av automatiskt samtidigt som en intermittent ljudsignal aktiveras. Efter att ljudsignalen inaktiverats återgår displayen till att visa aktuell tid och symbolen som visar att ugnen återgår till manuell funktion.

7.8.5 Minuträknare

Programmeringsenheten kan också användas som en vanlig minuträknare.
Om du trycker på knappen visar displayen siffrorna 00:00. Håll knappen intryckt och tryck på knapparna för ändring av värde — eller +. När man släpper upp knappen startar nedräkningen och displayen visar aktuellt klockslag tillsammans med symbolen .



Efter inställningen kan du se återstående tid genom att trycka på knappen .
Om du använder programmeringen som minuträknare, stängs inte ugnen av vid slutet av den programmerade tillagningstiden.

7.8.6 Justering av ljudsignalens volym

Volymen på ljudsignalen kan justeras (i 3 lägen) medan den är aktiverad. Tryck på knappen — för att justera den.

7.8.7 Avstängning av ljudsignal

Ljudsignalen stängs automatiskt av efter circa sju minuter. Den kan stängas av manuellt genom att du trycker på knapparna — och +.
För att stänga av apparaten vrider du därefter alla vred till läge 0.

7.8.8 Radering av inställda data

Efter att ha progammerat en halvautomatisk eller automatisk tillagning kan man radera denna inställning genom att trycka in knappen för den funktion som nyss programmerats samtidigt som man trycker på knapparna — eller + tills dess att texten 00:00 visas.
Inställningsenheten kommer att tolka radering av programmet som att tillagningen avbryts.

7.8.9 Ändring av data som ställts in

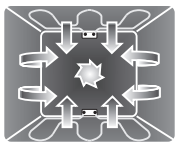
Den inställda tillagningstiden kan ändras när som helst genom att man trycker in knappen för den aktuella funktionen samtidigt som man trycker på knapparna — eller + för att ändra värdet.

8. TILLAGNING MED UGNEN

ECO Endast på modeller med multifunktion: Symbolen ECO visar vilken funktion som förbrukar minst energi.

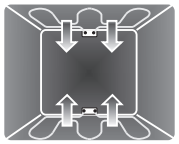
ECO: (modeller med pyrolys)

ECO Kombinationen mellan grillen och det nedre värmeelementet är särskilt rekommenderad vid tillagning på en enda fals med låg energiförbrukning.



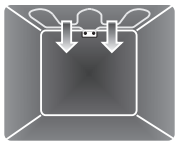
STATISK:

Värmen, som kommer samtidigt uppifrån och underifrån, gör systemet lämpligt för att laga till särskilda rätter. Den traditionella tillagningen, som även benämns som statisk eller värmestrålande, lämpar sig för att tillaga en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer, för bröd och pajer samt för fetare köttsorter som gås eller anka.



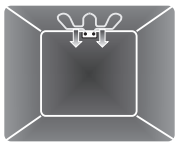
GRILL:

Värmen som kommer från grillens värmeelement gör att man kan uppnå utmärkta grillresultat särskilt med kött som har en mellanstor/liten tjocklek och i kombination med den roterande grillen (i förekommande fall), 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 och få ett jämnt resultat; gäller i synnerhet kött.



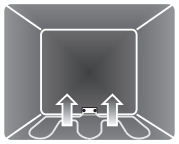
LITEN GRILL: (endast på vissa modeller)

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.



BOTTEN:

Värmen kommer endast nedifrån för att tillagningen av mat som kräver en större bastemperatur ska slutföras utan konsekvenser på stekytan. Perfekt för mjuka kakor, pajer och pizzor.



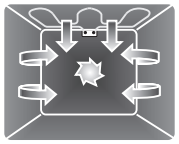
STATISK VENTILERAD:

Fläktens funktion, kombinerad med den traditionella tillagningen, garanterar en jämn stekyta även på komplicerade rätter. Idealisk för kakor och tårtor, som även kan gräddas samtidigt på flera nivåer.



VENTILERAD GRILL:

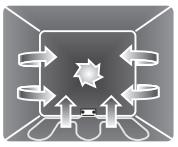
Luften som produceras av fläkthjulet gör att värmen som genereras av grillen blir mjukare och ger en optimal grillning även av tjocka stycken. Idealisk för stora köttbitar (t.ex. fläskstek).





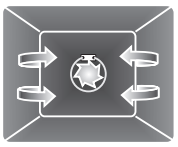


VENTILERAD BOTTEN: (endast på vissa modeller)
Kombinationen mellan fläkten och det undre värmeelementet gör att man kan slutföra tillagningen snabbare. Detta system rekommenderas för att sterilisera eller för att avsluta tillagningen av mat som redan tillagats på ytan, men inte inuti, och som kräver en låg övervärme. Idealisk för alla maträtter.



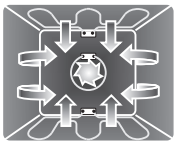


CIRKELFORMAD:
Kombinationen mellan fläkten och det cirkelformade värmeelementet (som är integrerat i ugnens bakre del) gör att man kan tillaga olika rätter på flera plan, förutsatt att de kräver samma temperaturer och samma tillagningstid. Varmluftscirkulationen garanterar en omedelbar och jämn spridning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



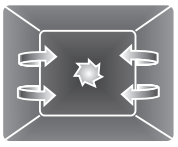


TURBO:
Kombinationen av den ventilerade tillagningen och den traditionella tillagningen gör att du kan tillaga rätter extremt snabbt och effektivt på flera plan, utan att blanda lukter eller smaker. Idealisk för stora mängder livsmedel som kräver en intensiv tillagning.





UPPTINING: (endast på modeller med multifunktion)
Snabbupptiningen främjas av aktiveringen av den särskilda fläkten som garanterar en jämn luftfördelning inne i ugnen.



8.1 Råd och anvisningar för tillagning

8.1.1 Allmänna råd

- **Man rekommenderas att sätta in rätterna i ugnen efter att först ha värmt upp den.** Sätt därefter in maten i ugnen då indikeringslampan har släckts.
- Då du tillagar rätter på flera nivåer råder vi dig att använda den ventilerade funktionen för att uppnå en jämn tillagning på alla plan.
- I allmänhet kan man inte förkorta tillagningstiderna genom att öka temperaturerna (rätterna kan bli hårt stekta utanpå och råa inuti).
- Vid tillagning av kakor och grönsaker kan det hända att det bildas mycket kondens på glaset. För att undvika detta fenomen kan man försiktigt öppna luckan några gånger under tillagningen.
- För snabb uppvärmning ska man använda den ventilerade funktionen och därefter välja önskad funktion.

8.1.2 Råd vid tillagning av kött

- Tillagningstiderna, speciellt för kött, varierar enligt köttets tjocklek, kvalitet och enligt konsumentens smak.
- Vi råder dig att använda en köttermometer under tillagningen av stekar, eller helt enkelt trycka med en sked på steken. Om den är hård är den klar, annars måste den stekas några minuter till.

8.1.3 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.
- Kontrollera om bakverket är gräddat inuti: när tillagningen avslutats sticker man in en tandpetare där bakverket är som högst. Om tandpetaren är torr när man tar ut den 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 eventuellt välja en längre tillagningstid.

8.1.4 Råd vid upptining och jäsning

- Vi råder dig att placera fryst mat i en behållare utan lock på ugnens första fals.
- Maten ska tinas utan förpackning.
- Placera livsmedlen som ska tinas jämnt och undvik att överlappa dem.
- Vid upptining av kött rekommenderas man att använda ett galler som placeras vid den andra falsen på vilket man kan lägga maten, och en plåt som placeras vid den första falsen. På detta sätt kommer maten inte i kontakt med vätskan som bildas vid upptiningen.
- De ömtåligaste delarna kan täckas med aluminiumfolie.
- Det rekommenderas att ställa en långpanna med vatten på ugnsbottnen för en bättre jäsning.

8.1.5 Råd vid tillagning med Grill och Ventilerad grill

- Med funktionen Grill kan man ställa in köttet redan innan ugnen värmts upp; man rekommenderas dock att föruppvärma ugnen om man önskar ändra tillagningens effekt.
- Om man använder funktionen Ventilerad grill ska man däremot värma upp ugnen innan man startar grillningen.

8.2 Indikativ tabell för tillagning

Maträtter	Vikt	Funktion	Läge nerifrån	Temperatur °C	Tid (minuter)	
SMÅRÄTTER						
Lasagne	3 Kg	Statisk	2 eller 3	220 - 230	40 - 50	
Ugnsbakad pasta		Statisk	2 eller 3	220 - 230	40	
KÖTT						
Kalvstek	1 Kg	Cirkelformat	3	180 - 190	70 - 80	
Fransyska	1 Kg	Cirkelformat	3	180 - 190	70 - 80	
Bogstek	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	90 - 100	
Ugnsstekt kanin	1 Kg	Cirkelformat	3	180 - 190	70 - 80	
Kalkonbröst	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	110 - 120	
Fläskstek	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	190 - 210	
Ugnsstekt kyckling	1 Kg	Turbo	3	190 - 200	60 - 70	
KÖTT ATT GRILLA					**1:a sidan**	**2:a sidan**
Kotlett av gris		Ventilerad grill	5	250	7 - 9	5 - 7
Fläskfilé		Grill	4	250	9 - 11	5 - 9
Oxfilé		Grill	4	250	9 - 11	9 - 11
Skivad lever		Liten grill	5	250	2 - 3	2 - 3
Korv		Ventilerad grill	4	250	7 -9	5 - 6
Köttbullar		Grill	4	250	7 - 9	5 - 6
GRILLSPETT (i förekommande fall)						
Kyckling		Grillspett	På stång	250	60 - 70	
FISK						
Laxöring	0,7 Kg	Cirkelformat	3	160 - 170	35 -40	
BRÖD och FOCACCIA						
Pizza		Turbo	1	250	6 - 10	
Bröd		Cirkelformat	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia		Turbo	2	180 - 190	15 - 20	
DESSERTER						
Kringlor		Cirkelformat	3	160	55 - 60	
Paj		Cirkelformat	3	160	30 - 35	
Paj		Statisk	3	170	35 - 40	
Mördeg		Cirkelformat	2 eller 3	160 - 170	20 - 25	
Fyllda tortellini		Turbo	2 eller 3	160 - 170	40 - 50	
Paradistårta		Statisk	2 eller 3	170	40 - 50	
Paradistårta		Cirkelformat	3	160	50 - 60	
Petits choux		Turbo	3	150 - 160	40 - 50	
Sockerkaka		Cirkelformat	3	150 - 160	40 - 50	
Riskaka		Turbo	3	160	40 - 50	
Riskaka		Statisk	3	170	50 - 60	
Brioche		Cirkelformat	3	160	25 - 30	
Briocher (på flera falsar)		Cirkelformat - Turbo	2 - 4	160 - 170	30 - 35	
Småkakor (på flera falsar)		Cirkelformat - Turbo	2 - 4	160 - 170	16 - 20	



Tiderna som anges i följande tabeller inkluderar inte föruppvärmningstider och är endast ungefärliga.

9. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengör aldrig hällen med ångstråle. Ångan kan komma åt de elektriska delarna och därmed orsaka kortslutning.

VARNING: För din säkerhet bör du alltid använda skyddshandskar vid extra rengörings- eller underhållsarbete.

Använd inte rengöringsprodukter som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel vid rengöring av delarna i stål eller de som har en ytbehandling i metall (t.ex. anodiserade, förnicklade och förkromade).

Man rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

9.1 Rengöring av rostfritt stål

För att hålla det rostfria stålet snyggt ska det rengöras regelbundet efter användande av apparaten. Låt det svalna av först.

9.2 Vanlig daglig rengöring

För att rengöra och bevara de rostfria ytorna ska man endast använda särskilda produkter som inte innehåller slipmedel eller klorinbaserade syror.
Gör på följande sätt: häll ut medlet på en fuktig trasa och torka av ytan. Skölj omsorgsfullt och torka därefter med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

9.3 Matstänk eller rester





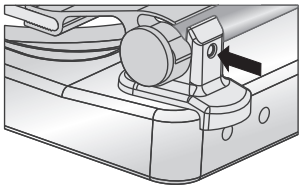
Undvik så långt det går att använda stålull eller vassa skrapor: de skadar ytorna.
Använd vanliga icke-slipande produkter och vid behov verktyg av trä eller plast. Skölj omsorgsfullt och eftertorka med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.
Låt inte rester av sockerhaltig mat (t.ex. sylt) sitta kvar inne i ugnen. Emaljbeläggningen i ugnen kan skadas om resterna får sitta kvar för länge.

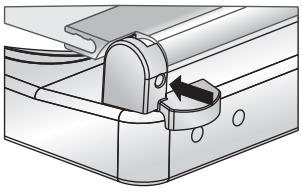
9.4 Rengöring av spishällens olika delar

9.4.1 Glaslock (i förekommande fall)

Om man råkar spilla vätska på locket när det är stängt ska man med hjälp av en trasa noga torka av det innan man öppnar det igen.

För att underlätta rengöringsarbetet kan man ta av locket från gångjärnen.
1 Placera locket i stängt läge.
2 Lossa de skruvar som sitter på baksidan av de två gångjärnen (markerade för de olika modellerna av pilen på bilden), öppna och lyft locket uppåt.
3 Rengör.
4 Sätt tillbaka locket genom att föra in det i falsarna igen. Skruva fast fästskruvarna på gångjärnen i stängt läge.





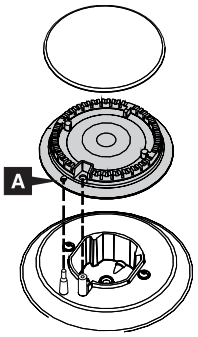
9.4.2 Gallren

Ta ut gallren och rengör dem i ljummet vatten med ett rengöringsmedel utan slipmedel; var noga att avlägsna all smuts. Torka dem noggrant och sätt tillbaka dem på kokhällen.
Eftersom gallren ständigt kommer i kontakt med lågan kan det hända att de emaljerade ytorna intill de varma områdena mattas med tiden. Detta är helt naturligt och äventyrar inte på något sätt komponentens funktion.

Dessa delar får inte diskas i diskmaskin.

9.4.3 Brännarlock och flamspridare

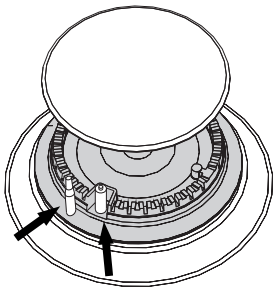
Brännarlock och flamspridare kan dras ut för att förenkla rengöringen. De ska tvättas i varmt vatten med ett icke-slipande diskmedel och man ska noga se till att all smuts avlägsnas och att de är helt torra.
Sätt tillbaka flamspridarna och se till att de är korrekt placerade med respektive brännarlock och att tändstiften och termoelementen är placerade mitt för flamspridarnas hål **A**.



Dessa delar får inte diskas i diskmaskin.

9.4.4 Tändstiften och termoelementen

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

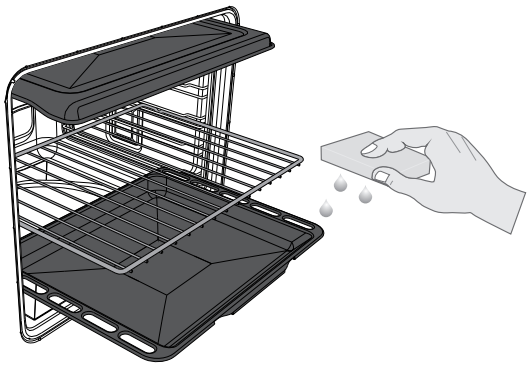


Använd inte rengöringsprodukter som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel vid rengöring av delarna i stål eller de som har en ytbehandling i metall (t.ex. anodiserade, förnicklade och förkromade).

9.5 Rengöring av ugnen

För att ugnen ska hållas i bra skick bör den rengöras regelbundet; vänta tills den har svalnat. Ta ut alla lösa delar.

- Rengör ugnsgallren med hett vatten och icke-slipande rengöringsmedel. Skölj och torka efter.
- Det går att ta bort ugnsluckan för att underlätta rengöringen (se avsnitt “10.3 Demontering av ugnsluckan”).



Sätt på ugnen på max. temperatur i ca. 15 - 20 minuter när du har använt rengöringsmedel för att ta bort eventuella rester från dessa inuti ugnen.

Efter rengöringen ska de fuktiga delarna torkas tills de är helt torra.

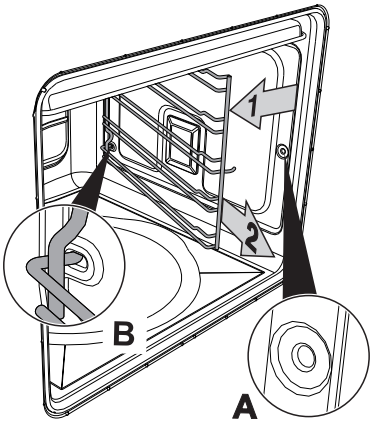
9.5.1 Avlägsnande av stödramar och självrengörande paneler (i förekommande fall)

Att avlägsna stödramarna och de självrengörande panelerna underlättar rengöringen av sidodelarna. Detta ska alltid göras innan man kör den automatiska rengöringscykeln (endast på vissa modeller).

För att ta bort stödramarna:

1 Dra ramen in mot ugnen tills den lossnar från spärren A; ta sedan ut den från hållarna placerade längst in i ugnen B.

2 När rengöringen slutförts upprepar man momenten ovan i omvänd ordning för att placera tillbaka stödramarna.



9.5.2 Rengöring av självrengörande paneler (endast på vissa modeller)

Om de självrengörande panelerna är nedsmutsade av i huvudsak fett kan man köra en regeneration genom uppvärmning.

Rengör först botten och det övre skyddet med en mikrofibertrasa fuktad med vatten och neutralt diskmedel och skölj därefter noga.
Ställ in regenerationen genom att välja ventilerad funktion vid maximal temperatur och kör en timme. (se “6.7 Val av tillagningsfunktion”).

Om panelerna är särskilt smutsiga ska man efter regenerationen montera ner dem och diska dem med ett neutralt diskmedel. Skölj och torka.
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 regeneration av de självrengörande panelerna var 15:e dag.



Programmet för regeneration av panelerna är en rengöringsmetod som är anpassad för fettavlagringar, inte sockerhaltiga avlagringar.

9.5.3 Rengöring av ugnsluckans glas

De bör alltid hållas rena. Använd hushållspapper. Om fläckarna är envisa kan man rengöra med en fuktad svamp och vanligt rengöringsmedel.



Använd inte slipande eller frätande rengöringsmedel för rengöring av ugnsluckans glas (t.ex. produkter i pulverform, fläckborttagningsmedel och metallsvampar). Använd inte sträva eller slipande material eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas eftersom de kan repa ytan.

9.5.4 Rengöring av tätningen

För att hålla tätningen ren ska man använda en icke-slipande svamp och ljummet vatten. Tätningen ska vara mjuk och elastisk (gäller inte modeller med pyrolys).
På modeller med pyrolys kan tätningen spricka och förlora sin form. För att återställa den i ursprungligt skick ska man klämma den längs hela dess omfång, vilket även hjälper till att avlägsna smuts som ansamlats ovanpå.

9.6 Pyrolys: automatisk rengöring av ugnen (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 rengöra ugnen invändigt med extrem lätthet.

Första gången du kör det automatiska rengöringsprogrammet kan oangenäma lukter uppstå. Detta beror på normal avdunstning av oljebaserade ämnen från tillverkningen och är ett normalt fenomen som endast förekommer under den första rengöringen.

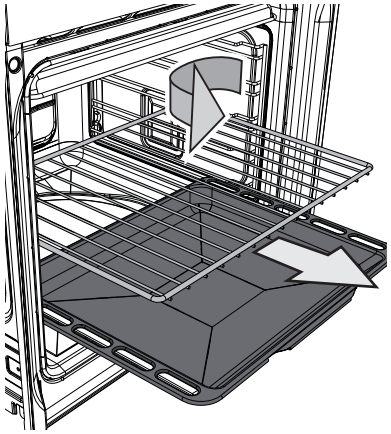
Kontrollera att det inte finns någon mat eller större matrester kvar i ugnen innan självrengöringsprogrammet startas.

Under pyrolysprogrammet aktiveras en spärr som hindrar att luckan öppnas.

9.6.1 Före start av automatiskt rengöringsprogram

Pyrolysprogrammet kan köras när som helst på dygnet (om du vill utnyttja nattaxan för el).

- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen helt, inklusive det övre skyddet.
- För att ta bort stödramarna se “9.5.1 Avlägsnande av stödramar och självrengörande paneler (i förekommande fall)”.



Innan man startar det automatiska rengöringsprogrammet bör man rengöra **det invändiga glaset för att undvika att det skadas**; följ de vanliga anvisningarna för glasrengöring (se 9.5.3 Rengöring av ugnsluckans glas).
Vid mer envisa beläggningar ska man spärra luckan med hjälp av de stift som medföljer och avlägsna glaset. 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. När man är klar sätter man tillbaka glaset i luckan och tar av de stift som fungerar som en spärr.

- När rengöringsprogrammet slutförts och ugnen svalnat sätter man tillbaka ramarna genom att i omvänd ordning utföra samma moment som tidigare.
- Kontrollera att ugnsluckan är stängd.
- Se följande schema för inställning av rengöringsprogrammets längd.

RENGORINGSTID	LATT SMUTSIG	MEDELSMUTSIG	MYCKET SMUTSIG
	120 MIN.	150 MIN.	180 MIN.

Under det automatiska rengöringsprogrammet skapar fläktarna ett intensivt buller som orsakas av den högre rotationshastigheten; detta är en helt normal funktion som hjälper värmens spridning.
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.

9.7 Inställning av rengöringsprogram

Vrid funktionsvredet till symbolen **P** för att välja rengöringscykel.



Håll knappen intryckt; tryck på knapparna **−** eller **+** för att ställa in cykelns varaktighet. Inställningen varierar mellan ett minimum på 2 timmar och ett maximum på 3 timmar.

Tryck på knappen för att bekräfta att pyrolysen ska starta.

En spärr som förhindrar att ugnsluckan öppnas aktiveras ca. två minuter efter starten av pyrolysprogrammet. En indikeringslampa tänds för att signalera att spärren är aktiverad.



Efter rengöringscykeln förblir luckans lås aktiverat tills temperaturen i ugnen når ett säkerhetsvärde. När ugnen är avkyld ska du samla upp resterna som blivit kvar efter den automatiska rengöringen med en fuktig mikrofibertrasa.

För att välja en rengöringscykel med fördröjd start trycker man på knappen efter att ha ställt in programmets längd. Displayen visar den tid rengöringsprogrammet kommer att avslutas.

Håll knappen intryckt och använd knapparna **−** eller **+** för att ställa in den tid du vill att rengöringsprogrammet ska vara klart.



Det går inte att välja några funktioner när luckspärren är aktiverad. Vänta tills indikatorn släcks.



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.

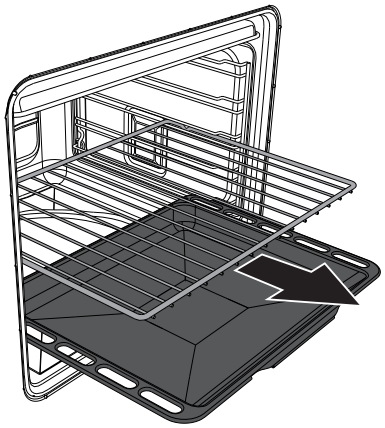
9.8 VAPOR CLEAN: halvautomatisk rengöring av ugnen (endast på vissa modeller)

VAPOR CLEAN är ett halvautomatiskt rengöringsprogram som gör det enkelt att avlägsna smutsen. Tack vare denna procedur kan du rengöra ugnen invändigt med extrem lätthet. Smutsen mjukas upp av värmen och vattenångan vilket gör det lätt att torka bort den.

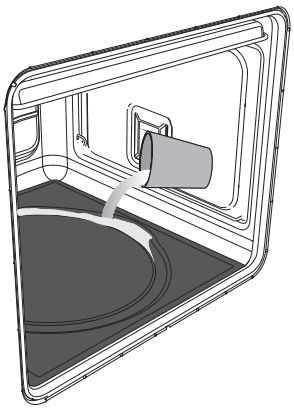
Kontrollera att det inte finns mat eller större matrester kvar i ugnen innan det halvautomatiska rengöringsprogrammet startas.

Ugnen ska vara kall under alla arbetsmoment tillhörande det halvautomatiska rengöringsprogrammet.

9.8.1 Före start av det halvautomatiska rengöringsprogrammet

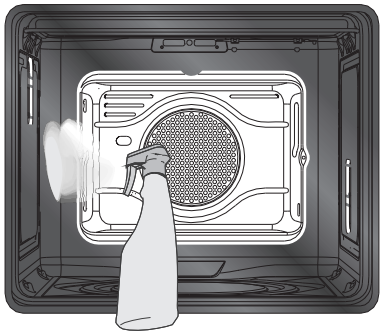


Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen. Det övre skyddet kan sitta kvar inne i ugnen (i förekommande fall).



Avlägsna stödramarna och de självrengörande panelerna enligt vad som beskrivs i avsnitt “9.5.1 Avlägsnande av stödramar och självrengörande paneler (i förekommande fall)”.

Häll ut ca. 40 cc vatten på ugnens botten (enligt vad som visas på bilden). Se noga till att det inte rinner ut från fördjupningen.



Använd en sprayflaska för att spruta en lösning bestående av vatten och diskmedel på ugnens insida. Rikta strålen mot ugnens sidoväggar, tak och botten (ovan visas, med hjälp av en färgad zon, var man kan spraya lösningen).
När man slutfört detta moment stänger man luckan och ställer in rengöringsprogrammet.

Man ska inte överdriva när man sprayar vatten- och rengöringslösning i ugnen. Rekommendationen är max 20 sprayningar.

9.8.2 Inställning av halvautomatiskt rengöringsprogram

När man genomfört alla förberedande moment inför det halvautomatiska rengöringsprogrammet ska man göra enligt följande:

1 Vrida funktionsvredet till symbolen och temperaturvredet till symbolen som motsvarar funktionen VAPOR CLEAN.
2 Ställ in en tillagningstid på 15 minuter med hjälp av programmeringsenheten (se 7.8 Elektronisk programmeringsenhet (endast på vissa modeller)).
3 När det halvautomatiska rengöringsprogrammet slutförts inaktiverar timern ugnens värmeelement.

9.8.3 Slut på halvautomatiskt rengöringsprogram



Man ska inte lämna kvar det vatten som blir över i ugnen när det halvautomatiska rengöringsprogrammet slutförts under en längre tid (till exempel över natten).



Man rekommenderas att bära handskar under dessa arbetsmoment.

När rengöringsprogrammet avslutats öppnar man luckan och tar först, med hjälp av en mikrofibertrasa, bort smutsen som lossnat. Därefter använder man en ej slipande borste med mässingstrådar för att avlägsna kvarvarande beläggningar.

För att göra det lättare att komma åt överallt rekommenderas man att ta av luckan enligt vad som anges i paragraf “10.3 Demontering av ugnsluckan”. Sätt därefter tillbaka de självrengörande panelerna och de stödpaneler som tidigare avlägsnats.

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. Se “4.1.3 Funktionsvred” för information om hur man ställer in funktionen.



Om programmet VAPOR CLEAN aktiveras efter en tillagning där fett ingår, i synnerhet tillagning av kött, ska man vid rengöringscykelns slut använda sig av ett rengöringsmedel för att lättare få bort smutsen.

10. SÄRSKILT UNDERHÅLL

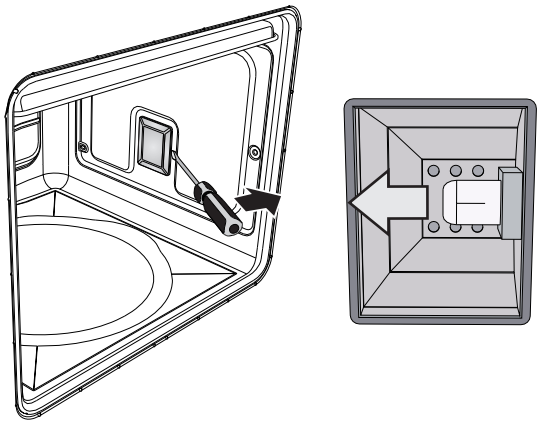
Med tiden kan det vara nödvändigt att genomföra mindre underhållsarbeten på ugnen och byta ut förbrukningsmaterial såsom tätningslister, glödlampor etc. Nedanstående instruktioner beskriver hur detta underhåll ska genomföras.

Innan du påbörjar arbete som innebär att du kommer i kontakt med delar under spänning ska du koppla bort apparaten från strömförsörjningen.

VARNING: För din säkerhet bör du alltid använda skyddshandskar vid extra rengörings- eller underhållsarbete.

10.1 Byte av glödlampa (huvudugn)

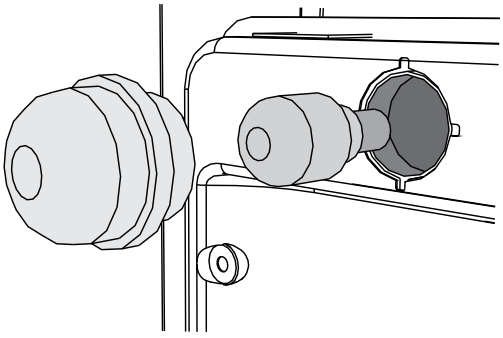
Om det är nödvändigt att byta ut en glödlampa som inte fungerar längre eller som har bränts ska man avlägsna stödramarna enligt “9.5.1 Avlägsnande av stödramar och självrengörande paneler (i förekommande fall)”.
Avlägsna därefter lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en skruvmejsel).
Ta bort lampan genom att skruva loss den (gäller lampor med gängning) eller genom att dra ut den (gäller halogenlampor) i anvisad riktning. Byt ut lampan mot en liknande (25W för gängade lampor och 40W för halogenlampor).



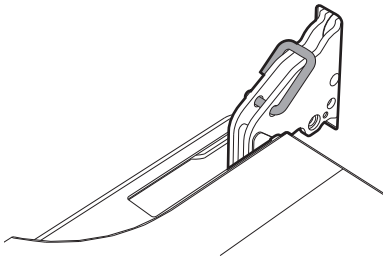
Man får inte vidröra halogenlamporna direkt med fingrarna. Använd ett isolerande skydd.

10.2 Byte av glödlampa (hjälpugn)

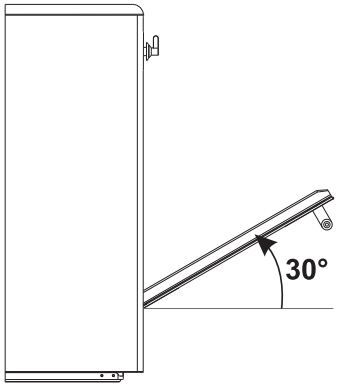
I de fall man måste byta en lampa som slitits ut eller som bränts ska man skruva av lampskyddet. Ta ut lampan genom att skruva loss den och sätt dit en ny av samma typ (25W).



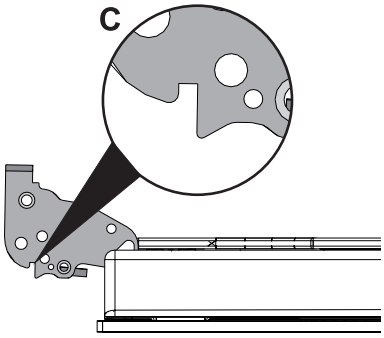
10.3 Demontering av ugnsluckan



Öppna luckan helt.
Sätt i ett stift i gångjärnets hål. Upprepa för alla gångjärn.



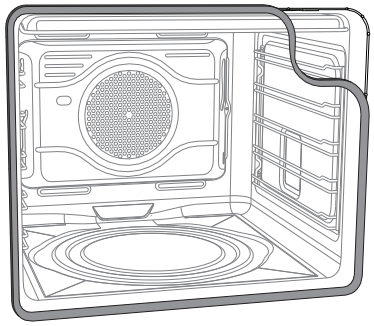
Ta tag i luckan på båda sidor med båda händerna och lyft den uppåt tills en vinkel på cirka 30° bildas och dra sedan ut den.



För att montera tillbaka luckan för man in gångjärnen i de till syftet avsedda öppningarna på ugnen. Se till att räfflorna C helt vilar nere i öppningarna. Sänk luckan och ta ut stiften ur gångjärnens hål när luckan är korrekt placerad.

10.4 Nedmontering av tätning (gäller ej modeller med pyrolys)

För en noggran rengöring av ugnen kan man ta bort luckans tätning.
Vid de fyra sidorna har spärrar placerats som fäster tätningen vid ugnens kant. Dra tätningens kanter utåt för att lossa spärrarna. Tätningen ska bytas ut då den förlorat sin elasticitet och hårdnat.



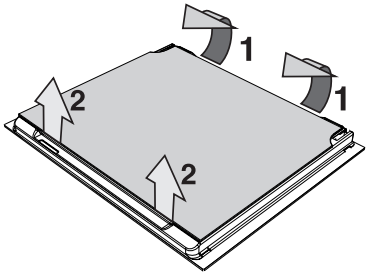
10.5 Nedmontering av de invändiga glasen

De bör alltid hållas rena. För att underlätta rengöringen kan man avlägsna luckan (se 10.3 Demontering av ugnsluckan) och ställa den på en kökshandduk, eller öppna den och blockera gångjärnen för att ta ut glasen. Man kan montera ner luckans glas helt genom att följa anvisningarna som följer.

Varning: innan man drar ut glasen ska man se till att minst ett av ugnsluckans gångjärn har blockerats i öppet läge på det sätt som beskrivs i kapitel “10.3 Demontering av ugnsluckan”. Det kan bli nödvändigt att upprepa detta moment vid borttagningen av glasen om luckan av misstag lossnar igen.

Avlägsna det invändiga glaset:

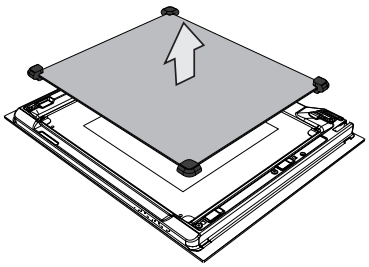
- Avlägsna det invändiga glaset genom att försiktigt dra den bakre delen uppåt; följ rörelsen som visas av pilarna (1).
- Dra därefter glasets främre del uppåt (2).
- Därigenom frigörs de 4 stift som är fästa vid glaset från deras platser på ugnsluckan.



Avlägsna mellanglasen:

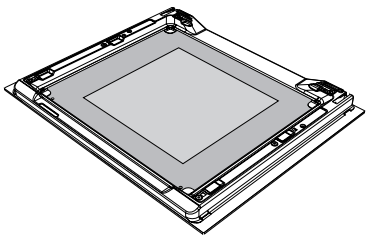
- (modeller med pyrolys) Det finns två mellanglas som sitter fast i varandra med 4 spärrar. Avlägsna mellanglasen genom att lyfta dem uppåt.

- På övriga modeller finns det eventuellt ett mellanglas som man vid behov avlägsnar genom att lyfta det uppåt.



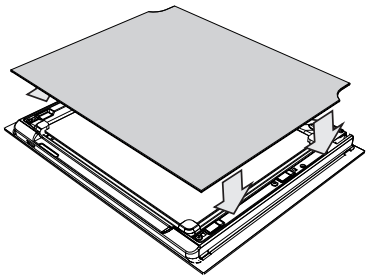
Rengöring:

- Man kan nu rengöra 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.



Sätta tillbaka glasen:

- Sätt tillbaka glasen i omvänd ordning i förhållande till borttagningen.
- När man sätter tillbaka det invändiga glaset ska man vara noga att centrera det och med en lätt tryckning fästa de 4 stiften som sitter fast i glaset på deras platser på ugnsluckan.



11. INSTALLATION

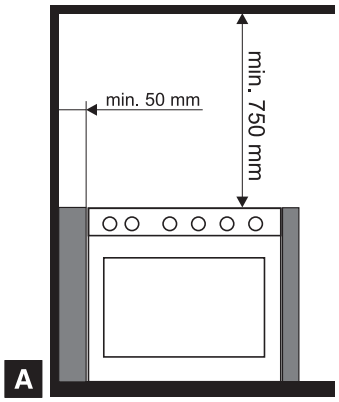
11.1 Montering i köksmöbler

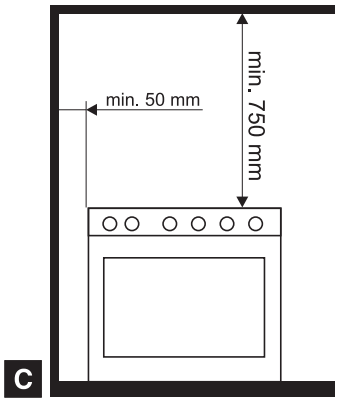
Fanér, lim eller plastbeklädnad på intilliggande möbler måste vara värmebeständigt (inte understigande 90°C). Om de inte är tillräckligt värmetåliga kan de med tiden deformeras.

Apparaten ska installeras av en behörig tekniker och enligt gällande föreskrifter.
Denna apparat tillhör beroende på installationstyp klass 2-underklass1 (Fig. A - Fig. B) eller klass 1 (Fig. C).

I enlighet med ritningarna A och C rörande installationsklasserna kan apparaten placeras mot väggar där en av dem är högre än arbetsytan. Avståndet mellan apparatens sida och väggen ska då vara minst 50 mm.

Försäkra dig om att det finns ett avstånd på minst 750 mm mellan spishällens brännare och en eventuell hylla placerad ovanför dessa. Om en köksfläkt ska installeras ovanför hällen ska man kontrollera fläktens bruksanvisning för att få information om korrekt avstånd.

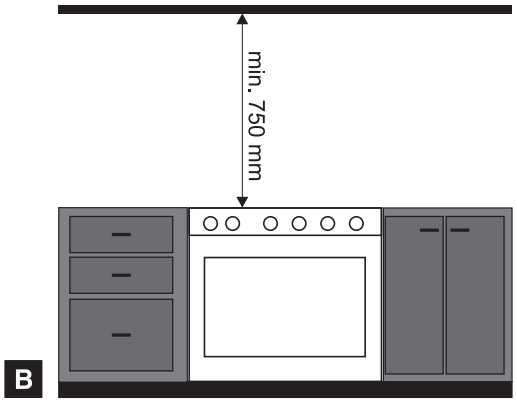




A Inbyggd apparat (Klass 2 underklass 1)

B Inbyggd apparat (Klass 2 underklass 1)

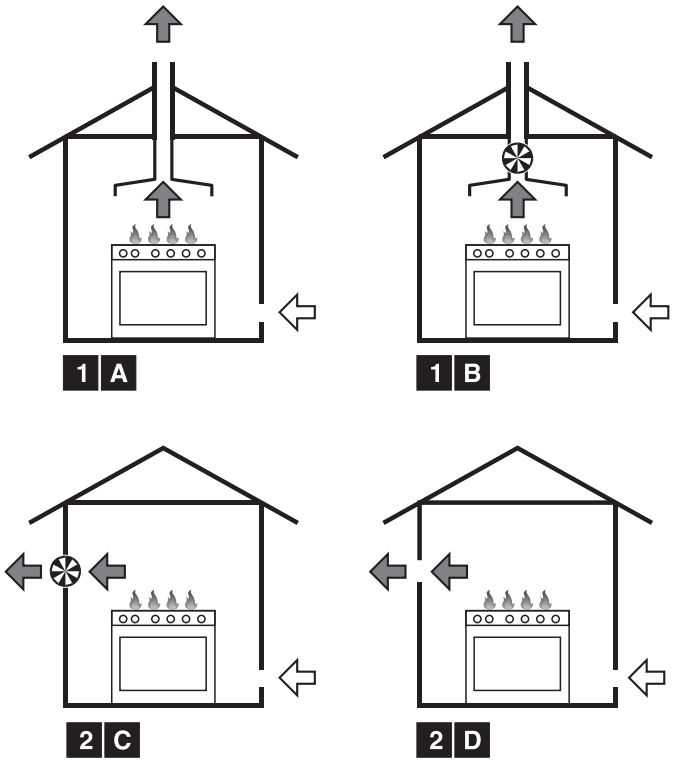
C Apparat med fri installation (Klass 1)



11.2 Ventilation av lokaler och utsläpp av förbränningsprodukter

Apparaten ska endast installeras i lokaler med fast ventilation enligt gällande föreskrifter. Det krävs 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.
Apparaten ska hållas tillräckligt ventilerad i syfte att avlägsna den värme och fukt som bildas vid tillagning: i synnerhet rekommenderas man att efter en längre användning öppna ett fönster eller öka styrkan på eventuella fläktar.

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 Utsläpp med hjälp av spiskåpa.

2 Utsläpp vid avsaknad av spiskåpa.

A I skorsten med enkel anslutning med självdrag.

B I skorsten med enkel anslutning med elfläkt.

C Direkt ut i utomhusluften via elfläkt monterad på vägg eller på fönster.

D Direkt ut i utomhusluften, väggmonterad.

Luft

Förbränningsprodukter

Elfläkt

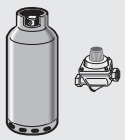
11.3 Anslutning gas

När installationen är avslutad ska man kontrollera att det inte förekommer läckage. Använd en tvållösning - aldrig en öppen låga - för denna kontroll.

Åtdragningsmomentet för kopplingar, vilka omfattar tätningen, ska ligga mellan 10 och 15 Nm.

Efter alla ingrepp på apparaten ska man kontrollera att alla gasanslutningar sitter fast ordentligt.

Om apparaten används med flytande gas ska man använda en tryckregulator som uppfyller kraven i gällande föreskrifter och genomföra anslutningen på gasbehållaren enligt bestämmelserna i gällande föreskrifter.
Kontrollera att matningstrycket överensstämmer med värdena i tabellen “12.3 Tabell över egenskaper hos brännare och munstycken“.



11.3.1 Anslutning med gummislang

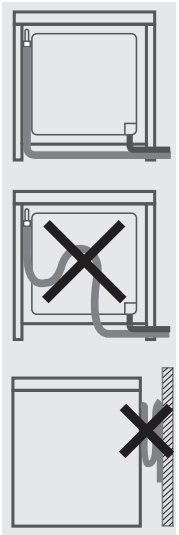
VARNING: Följande anvisningar gäller endast för installationer som tillhör Klass 1. Se fig. C i kapitel “11.1 Montering i köksmöbler”.

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

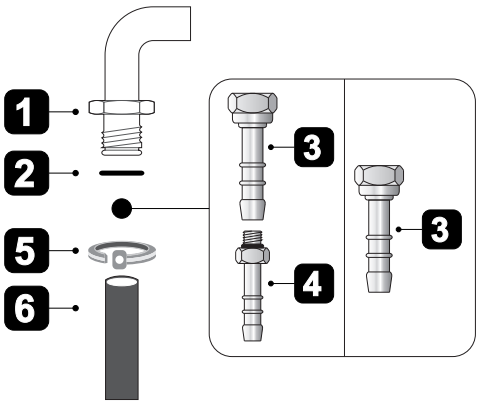
Den inre diametern för slangen ska vara 8 mm för FLYTANDE GAS och 13 mm för METANGAS och STADSGAS.

Driftsättning med gummislang som överensstämmer med gällande föreskrifter ska utföras på så sätt att hela slangledningens längd inte överskrider 1,5 meter. Kontrollera att slangen inte kommer i kontakt med rörliga delar och att den inte kläms.
Kontrollera att samtliga krav nedan uppfylls:

- Slangen ska vara fastsatt i slanghållaren med hjälp av slangklämmor.
- Att inga delar av slangen kommer i beröring 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 ihopklämd.
- Slangen får inte komma i beröring med vassa föremål eller skarpa kanter.
- Om slangen inte är helt tät utan orsakar gasutsläpp i lokalen **ska du inte försöka reparera den**: byt ut den mot en ny.
- Kontrollera att slangens sista användningsdatum, som är tryckt på den, inte har passerats.



Vid anslutning till gasnätet ska man använda en gummislang vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter (kontrollera att slangen är märkt med beteckningen för gällande standard).
Skruva fast slanghållaren **3** på apparatens gaskoppling **1** (gängning ½" ISO 228-1) och placera packningen **2** emellan. Beroende på diameter på använd gastub kan man skruva fast även slanghållaren **4** till slanghållaren **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.

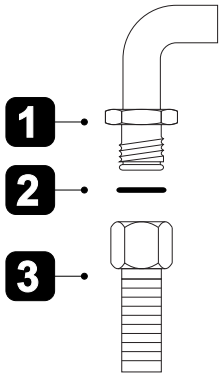


11.3.2 Anslutning med stålslang

VARNING: Följande anvisningar gäller för alla installationstyper, se fig. A, B, C i kapitel "11.1 Montering i köksmöbler".

Använd endast stålslangar utan fogar som är max. 2 meter långa och som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

Denna typ av installation kan användas både för inbyggda och fritt placerade apparater.
Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang med jämn yta vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
Skruva fast slanghållaren **3** på apparatens gaskoppling **1** (gängning ½" ISO 228-1) och placera packningen **2** emellan.

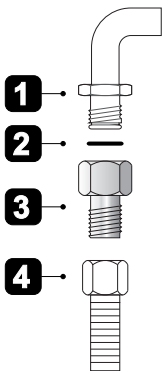


11.3.3 Anslutning med stålslang med konisk koppling (i förekommande fall)

VARNING: Följande anvisningar gäller för alla installationstyper, se fig. A, B, C i kapitel "11.1 Montering i köksmöbler".

Använd endast stålslangar utan fogar som är max. 2 meter långa och som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

Denna typ av installation kan användas både för inbyggda och fritt placerade apparater.
Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang med jämn yta vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
Skruva noggrant fast kopplingen 3 till apparatens gaskoppling 1 (gängning ½" ISO 228-1) och lägg tätningen 2 mellan. Använd isolerande material på gängningen på kopplingen 3, och skruva sedan fast stålslangen 4 till kopplingen 3.



11.4 Elektrisk anslutning

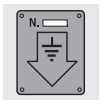
Försäkra dig om att spänningen och dimensionerna för matningslinjen motsvarar egenskaperna som anges på dekalen som är placerad på apparaten. Denna dekal får aldrig avlägsnas. En kopia av dekalen medföljer anvisningarna.



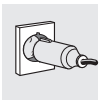
Apparatens elektriska anslutning ska utföras av en behörig tekniker.



Innan du gör något som helst ingrepp ska strömmen till apparaten slås från.



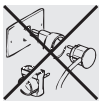
Det är obligatoriskt att det elektriska systemet jordas enligt gällande säkerhetsföreskrifter för elektriska system.



Vid anslutning till elnätet med hjälp av kontakt och uttag ska dessa vara av samma typ och anslutas till matarkabeln i enlighet med gällande föreskrifter. Uttaget ska vara lättillgängligt då apparaten byggts in. **DRA ALDRIG UT STICKKONTAKTEN GENOM ATT DRA I KABELN.**



Vid utbyte: jordledningen måste vara längre än längden på strömledningarna så att om den rycks loss från uttaget till matarkabeln är denna den sista som rycks loss.



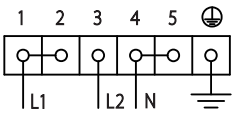
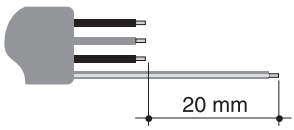
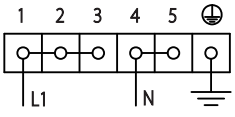
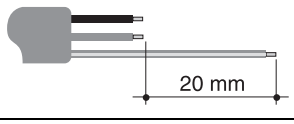
Undvik att använda adaptrar och shuntanslutningar, eftersom dessa kan förorsaka överhettning och förbränningar.



Om man använder en fast anslutning ska apparatens elledning förses med en flerpolig brytare med ett kontaktöppningsavstånd på **3 mm** eller mer. Placera brytaren lättillgängligt i närheten av ugnen.



Tillverkaren avskriver sig allt ansvar för person- eller sakskador som uppstått på grund av nonchalerande av ovanstående föreskrifter eller för ingrepp på någon av apparatens delar.

TYP AV APPARAT (CM)	TYPER AV MÖJLIGA ANSLUTNINGAR	TYP AV KABEL (om den inte finns)		
90	**380 - 415 V 2N~** 	med fyra ledningar	**4 x 2,5** mm²	H05V2V2-F 
90	**220 - 240 V 1N~** 	med tre ledningar	**3 x 2,5** mm²	H05V2V2-F 



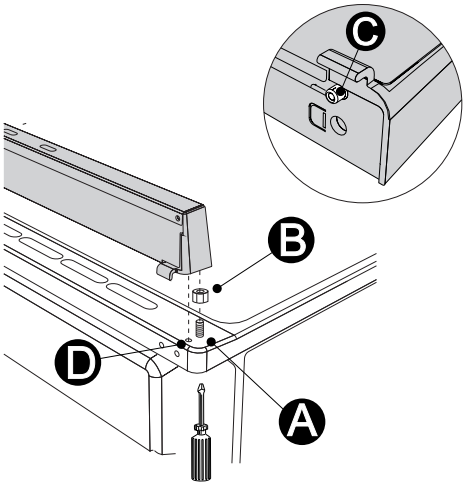
- Använd värmetåliga kablar av typen H05V2V2-F som tål minst 90°C.
- Värdena som anges ovan gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på matningsledningarna på kopplingsplinten ska motsvara 1,5-2 Nm.
- De matningskablar som anges ovan är dimensionerade med hänsyn till sammanlagringsfaktorn (i överensstämmelse med standard EN 60335-2-6).

11.5 Placering av list (endast på vissa modeller)

VARNING: Den list som medföljer utgör en del av produkten och den ska fixeras vid apparaten innan denna installeras.

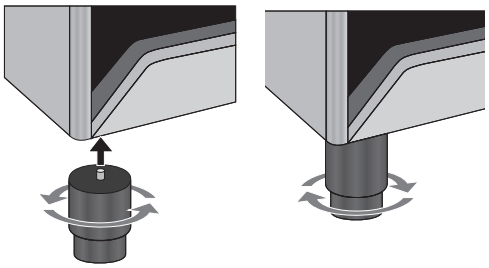
Listen ska alltid placeras och fästas korrekt på apparaten.

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



11.6 Positionering och inställning av apparaten

Efter att ha genomfört el- och gasanslutningarna ska man skruva fast de fyra stödfötter som medföljer apparaten. För först in de främre stödfötterna och därefter de bakre.
För en ökad stabilitet är det nödvändigt att apparaten är plan i förhållande till golvet; dra åt och lossa stödfoten vid den främre delen tills apparaten är jämn i förhållande till golvet.



För att undvika skador på apparaten bör man dra åt de främre stödfötterna först och därefter de bakre.

12. ANPASSNING TILL OLIKA TYPER AV GAS

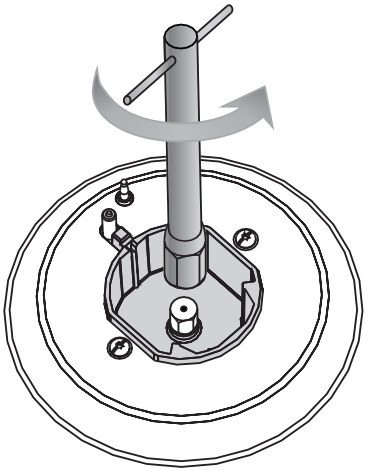
INNAN NÅGOT INGRIPANDE GÖRS PÅ APPARATEN SKA STRÖMTILLFÖRSELN KOPPLAS FRÅN.

Apparat inställd för gas av typ: **METAN G20 (2H) tryck 20 mbar** (se etiketten på produkten)

Om apparaten ska fungera med annan typ av gas måste brännarmunstyckena bytas och min. lågan på gaskranarna ställas in.
För byte av brännarmunstycken, följ anvisningarna i följande avsnitt.

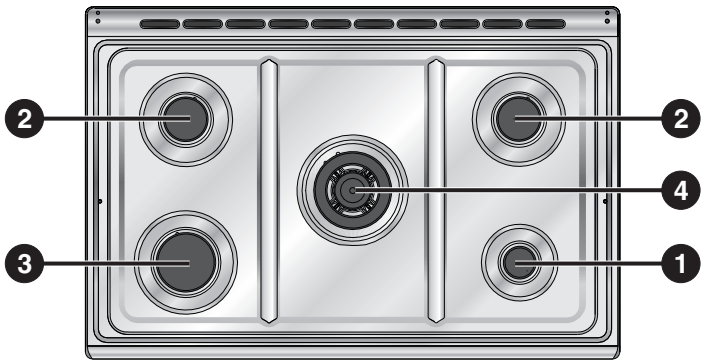
12.1 Byte av spishällens brännarmunstycken

1 Avlägsna galler, brännarmunstycken och flamspridare för att komma åt brännarnas kåpor.
2 Skruva av munstyckena med en 7 millimeters hylsnyckel.
3 Utför utbytet av brännarmunstyckena i enlighet med typ av gas som ska användas (se 12.3 Tabell över egenskaper hos brännare och munstycken).
4 Sätt tillbaka brännarna på korrekt plats.



12.2 Placering av brännare





	Brännare
1	Reserv
2	Halvsnabb
3	Snabb
4	Mycket snabb

12.3 Tabell över egenskaper hos brännare och munstycken

Brännare	**Nominell värmeeffekt (kW)**	**FLYTANDE GAS - G30/G31** 28/37 mbar			
		Munstyckets diameter (1/100 mm)	**Reducerad effekt** (W)	**Effekt** (g/h G30)	**Effekt** (g/h G31)
Reserv	1.05	50	400	76	75
Halvsnabb	1.8	65	500	131	129
Snabb	3.0	85	800	218	214
Mycket snabb	3.5	94	1600	255	250

Brännare	**Nominell värmeeffekt (kW)**	**METANGAS - G20** 20 mbar		
		Munstyckets diameter (1/100 mm)	**Förkammare** (tryckt på munstycket)	**Reducerad effekt** (W)
Reserv	1.05	72	(X)	400
Halvsnabb	1.8	97	(Z)	500
Snabb	3.0	115	(Y)	800
Mycket snabb	3.5	140	(S)	1600

Brännare	**Nominell värmeeffekt (kW)**	**STADSGAS - G110** 8 mbar		
		Munstyckets diameter (1/100 mm)	**Förkammare** (tryckt på munstycket)	**Reducerad effekt** (W)
Reserv	1.05	145	(8)	400
Halvsnabb	1.8	185	(2)	500
Snabb	3.0	260	(3)	800
Mycket snabb	3.4	315	(13)	1200

Brännare	**Nominell värmeeffekt (kW)**	**STADSGAS - G120** 8 mbar		
		Munstyckets diameter (1/100 mm)	**Förkammare** (tryckt på munstycket)	**Reducerad effekt** (W)
Reserv	1.05	135	(8)	400
Halvsnabb	1.8	175	(1)	500
Snabb	3.0	240	(3)	800
Mycket snabb	3.5	300	(13)	1200



Munstycken för stadsgas finns tillgängliga på behöriga serviceverkstäder.

12.4 Avslutande arbetsmoment

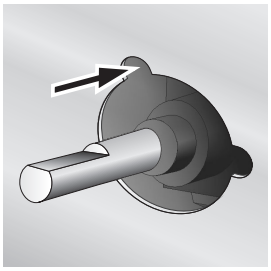
Efter att munstyckena har bytts ut ska flamspridarna, brännarlocken och gallren sättas på plats.

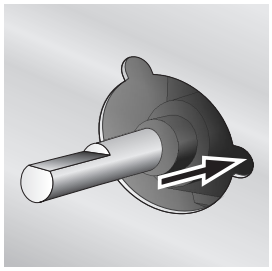


Efter justering med annan gas än den apparaten justerats för i fabriken ska man byta ut etiketten för justering av gas som sitter på apparaten med en etikett som motsvarar den nya gasen. Etiketten finns i påsen tillsammans med munstyckena (i förekommande fall).

12.4.1 Inställning av min. låga för hällens brännare för metangas eller stadsgas

Tänd brännaren och vrid den till min. läget. Ta bort gaskranens vred och vrid på justerskruven vid sidan om kranens stång (beroende på modell) tills korrekt min. låga erhålls.
Sätt tillbaka vredet och kontrollera att brännarens låga är stabil (om du vrider vredet snabbt från max. läget till min. läget ska lågan inte slockna). Upprepa momentet på alla gaskranar.





12.4.2 Inställning av min. låga för hällens brännare för flytande gas

För inställning av min. låga med flytande gas ska man skruva åt skruven som sitter på sidan av kranens stång medurs, så långt det går.