VARNING 318
Allmänna säkerhetsanvisningar 318
Installation 324
Apparatens syfte 325
Denna bruksanvisning 325
Tillverkarens ansvar 325
Identifikationsdekal 325
Bortskaffning 325
Indikationer för europeiska kontrollorgan 326
Tekniska uppgifter om energieffektivitet 326
Spara energi 326
Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge 326
Ljuskälla 326
Hur man läser bruksanvisningen 326
BESKRIVNING 327
Allmän beskrivning 327
Spishäll 327
Kontrollpanel 328
Andra delar 329
Tillbehör 329
ANVÄNDNING 330
Förberedelser 330
Grundläggande funktioner 330
Extrafunktioner 330
Användning av tillbehör 331
Användning av hällen 331
Felmeddelanden 332
Användning av förvaringsutrymmet (i förekommande fall) 332
Användning av ugnen 333
Digital programmerare 333
Användning av temperatursonden (endast på vissa modeller) 336
Råd vid tillagning 337
Indikativ tabell för tillagning 338
Indikativ tabell för tillagning med temperatursond (endast på vissa modeller) 339
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 340
Rengöring av apparaten 340
Rengöring av glaskeramikhällen 340
Vred 341
Rengöring av luckan 341
Rengöring av ugnen 342
Pyrolys (endast på vissa modeller) 343
Särskilt underhåll 344
INSTALLATION 345
Placering 345
Elektrisk anslutning 348
Procedur för effektbegränsning 349
För installatören 349

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

# VARNING

## Allmänna säkerhetsanvisningar

### Skador på person

- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning. Håll barn på avstånd från apparaten.
- Apparaten blir mycket varm vid användning. Var försiktig så att du inte kommer åt värmeelementen inne i ugnen.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten utan stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater får endast använda denna apparat under förutsättning att de övervakas eller noga

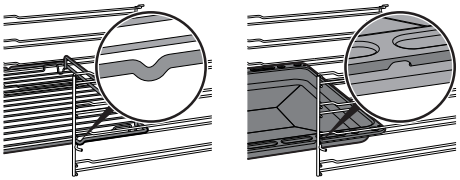
instruerats angående en säker användning av apparaten och förutsatt att de förstår eventuella risker som är förbundna med användningen.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Barn under 8 år får vistas vid apparaten endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Var ytterst försiktig eftersom kokzonerna värms mycket snabbt. Undvik att värma upp tomma kastruller. Fara för överhettning.
- Efter användningen ska man stänga av kokzonerna. Dessa förblir mycket varma under en viss tid efter avstängningen. Rör inte vid spishällens ytor.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas hela tiden.
- OBSERVERA: Att tillaga mat som innehåller fett och/ eller olja utan övervakning kan vara farligt och leda till brand. Försök ALDRIG släcka en brand med vatten. Istället ska apparaten stängas av och lågan ska täckas till exempel med ett lock eller en brandfilt.
- Använd inte funktionerna Booster och /eller Double Booster (i förekommande fall) för att värma fet eller oljig mat eftersom det föreligger risk för brand.
- Placera inga metallföremål, som bestick eller husgeråd, på spishällens yta när den används eftersom de kan överhettas.
- Använd inte burkar, förslutna behållare, redskap eller kärl av plast vid tillagning.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Se till att inte använda eller förvara brännbart material i närheten av apparaten.
- 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 (i förekommande fall) kan vara mycket varma efter att ugnen använts.
- Stäng av apparaten efter användning.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten (i förekommande fall).
- ANVÄND ELLER FÖRVARA INTE BRÄNNBART MATERIAL INNE I FÖRVARINGSUTRYMMET (I FÖREKOMMANDE FALL) ELLER I NÄRHETEN AV APPARATEN.
- ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.
- UTFÖR INGA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska personlig skyddsutrustning bäras.
- Rengör inte apparaten när den fortfarande är varm eller i funktion.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
- OBSERVERA: Säkerställ före bytet av glödlamporna för invändig belysning att apparaten är avstängd och eltillförseln bortkopplad eller att den elektriska strömförsörjningen är bruten.
- Glödlamporna som används i denna apparat är specifika glödlampor för hushållsapparater och ska inte användas för belysning i bostaden.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Om nätkabeln skadas ska man för att undvika fara omedelbart kontakta den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.
- Vid repor eller sprickor, eller om glaskeramikhällens yta skulle gå sönder, ska apparaten omedelbart stängas av. Koppla bort eltillförseln och kontakta teknisk service.
- Man ska inte vidröra eller rengöra spishällen när den är i drift eller när indikeringslamporna för restvärme är tända.
- Aktivera funktionsspärren om det finns barn eller husdjur i närheten som kan nå spishällen.
- 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.
- 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).

Skador på apparaten

- Använd inte aggressiva slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas eftersom det kan repa ytan och göra att glaset splittras.
- Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Använd inte apparaten som avlastningsyta.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Sitt inte på apparaten.
- Man ska inte stödja sig mot eller sitta på apparatens lucka när den är öppen.
- Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna. De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att de glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens bakre parti.



- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan leda till överhettning och att fett och olja tar eld. Var ytterst försiktig
- Brandrisk: Placera inga föremål på spishällen.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av ugnen.
- ANVÄND ALDRIG APPARATEN FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.
- Använd inte kärl eller behållare av plast vid tillagning av mat.
- Sätt inte in stängda burkar eller behållare i ugnen.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
- Täck inte över ugnens

SV

botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Vid behov kan plåtens fals (som medföljer eller säljs separat beroende på modell) användas genom att placera den på botten som ett stöd för matlagningen.
- Om bakplåtspapper eller liknande används ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Kokkärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid kokkärl med jämn och plan botten.
- Om det kokar över eller rinner över, torka bort vätskan från spishällen.
- Var noga att inte hälla ut sura ämnen på hällen, som t.ex. citronsaft eller vinäger.
- Häll inte socker eller söta blandningar på spishällen vid tillagning.
- Placera inte material eller ämnen som kan smälta eller fatta eld (papper, plast eller aluminiumfolie) på spishällen vid tillagning.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Placera kärlen direkt på glaskeramikhällen.
- Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på tända kokzoner.
- Använd inte repande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Ytan i glaskeramik är mycket stöttålig, men undvik dock att fasta och hårda föremål faller ner på den eftersom den kan gå sönder.
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.
- Se noga till att inga föremål fastnar i ugnsluckan.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.
- Apparaten har inte utformats för att användas

med externa timers eller system för fjärrstyrning.
- Spraya inte rengöringsprodukter direkt på luckan, de kan tränga in i utrymmen som är svårtillgängliga för sköljning och som med tiden skulle kunna reagera med lackerade paneler och stål.
- För att undvika repor på glasytan, dra inte kastrullerna på hällen utan lyft upp och ställ dem där du vill.

**Temperatursond (i förekommande fall)**

- Rör inte vid temperatursondens sticka eller spets när den har använts.
- Skydda händerna med grillvantar när du använder temperatursonden.
- Se noga till att temperatursondens spets eller kontakt inte repar eller skadar de lackade eller krombelagda ytorna.
- För inte in temperatursonden i apparatens öppningar eller springor.
- När temperatursonden inte används ska man se till att skyddslocket av metall är stängt.
- Temperatursonden får inte lämnas oövervakad.
- Låt inte barn leka med temperatursonden.
- Var försiktig så att du inte skadar dig på temperatursondens vassa delar.
- Dra inte i sladden för att dra ut temperatursonden ur uttaget eller ur maten.
- Se noga till att temperatursonden eller dess sladd inte fastnar i luckan.
- Se noga till att temperatursonden eller dess sladd inte kommer i kontakt med värmeelementen inne i ugnen.
- Ingen av temperatursondens delar får komma i kontakt med ugnsväggarna eller värmeelementen, och inte heller med galler och plåtar som fortfarande är varma.
- Temperatursonden får inte förvaras inne i apparaten.
- Ta bort temperatursonden från ugnen före pyrolysen (i förekommande fall).
- Använd inte temperatursonden under pyrolysen (i förekommande fall).
- Kontrollera att temperatursondens kontakt sitter korrekt i uttaget.
- Använd inte temperatursonden som ett redskap för att föra in eller ta ut livsmedel ur ugnen.
- Använd endast

temperatursonden som medföljde apparaten.

För elektriska apparater

- Under pyrolysen kan ytorna bli varmare än vanligt. Håll barn på avstånd.
- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida innan du startar pyrolysen.
- Avlägsna alla tillbehör inuti ugnen samt ramarna på sidorna innan du startar pyrolysen.
- Stäng av spisens brännare eller elektriska plattor innan du startar pyrolysen.
- Vid den första pyrolysen kan otrevliga lukter förekomma vilka orsakas av en normal förbränning av oljehaltiga tillverkningsprodukter. Detta fenomen är helt normalt och upphör efter den första pyrolysen.
- Innan du startar pyrolysprocessen ska du försäkra dig om att luckan är helt stängd.

Installation

- DENNA APPARAT FÅR INTE INSTALLERAS PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.
- Denna apparat får inte installeras på en sockel.
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid förse sig med personlig skyddsutrustning.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- Kontrollera att det finns korrekta öppningar i möbeln.
- Kontrollera att möbelns material är värmebeständigt.
- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom dekorationsluckor eller paneler.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- 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.
- Var uppmärksam om du ansluter ytterligare elektriska apparater! Anslutningskablarna får inte komma i kontakt med varma kokzoner.
- Installation och eventuellt

byte av den elektriska strömkabeln måste utföras av behörig teknisk personal.
- Om nätkabeln skadas ska man för att undvika fara omedelbart kontakta den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.
- Se till att apparaten kan frånkopplas efter installationen via en lättillgänglig kontakt eller en brytare i händelse av fast installation.
- Matningslinjen ska förses med en allpolig brytare som säkerställer frånkoppling från nätet, med ett kontaktmellanrum som garanterar en fullständig frånkoppling i enlighet med villkoren i överspänningskategori III, i överensstämmelse med installationsreglerna.
- Denna apparat får användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.

## Apparatens syfte

Denna apparat är avsedd att användas för tillagning av livsmedel inom hushåll. All annan användning är olämplig. Vidare får apparaten inte användas:
- i kök avsedda för personal i affärer, på kontor och i andra arbetsmiljöer;
- på lantbruk/inom bondgårdsturism;
- av kunder på hotell, motell och i bostadsmiljöer.
- på B&B.

Denna apparat får endast installeras och användas inomhus.

## Denna bruksanvisning

- Denna bruksanvisning utgör en del av apparaten och ska förvaras i sin helhet och alltid finnas inom räckhåll under hela apparatens livstid.
- Innan apparaten används ska denna bruksanvisning läsas noga.
- Förklaringarna i denna bruksanvisning omfattar även bilder som beskriver det som normalt visas på displayen. Vi påminner dock om att apparaten kan ha en uppdaterad version av systemet, och därför kan det som visas på displayen skilja sig från det som visas i bruksanvisningen.

## Tillverkarens ansvar

Tillverkaren avsäger sig allt ansvar för skador på personer eller egendom som orsakats av:
- annan användning av apparaten än den avsedda;
- ett nonchalerande av föreskrifterna i bruksanvisningen;
- en felaktig användning av hela eller en del av apparaten;
- användning av reservdelar som inte är i original.

## Identifikationsdekal

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

## Bortskaffning

Denna apparat, som överensstämmer med kraven i det europeiska direktivet om elektriskt och elektroniskt avfall WEEE (2012/19/EU), ska kasseras separat från annat avfall när den nått slutet på sin livstid.

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

**Elektrisk spänning**
**Fara för elektrisk stöt**

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.

SV

**Elektrisk spänning**
**Fara för elektrisk stöt**

- Koppla ut nätsladden ur elsystemet.

Vid bortskaffning av apparaten:

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

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

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.

**Plastemballage**
**Fara för kvävning**

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

## Indikationer för europeiska kontrollorgan

**Fan forced mode**

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

## Tekniska uppgifter om energieffektivitet

Informationen enligt de europeiska bestämmelserna om energimärkning och ekodesign finns i ett separat dokument som medföljer produktinstruktionerna.

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

## Spara energi

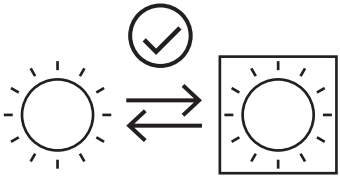
- Värm upp apparaten i förväg endast om det står så i receptet.
- Tina djupfrysta livsmedel innan du sätter in dem i ugnen om inget annat finns angivet på förpackningen.
- Vid flera tillagningar rekommenderar vi att livsmedlen tillagas direkt efter varandra för att utnyttja den ännu varma ugnen på bästa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

## Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge

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

## Ljuskälla

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



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

## Hur man läser bruksanvisningen

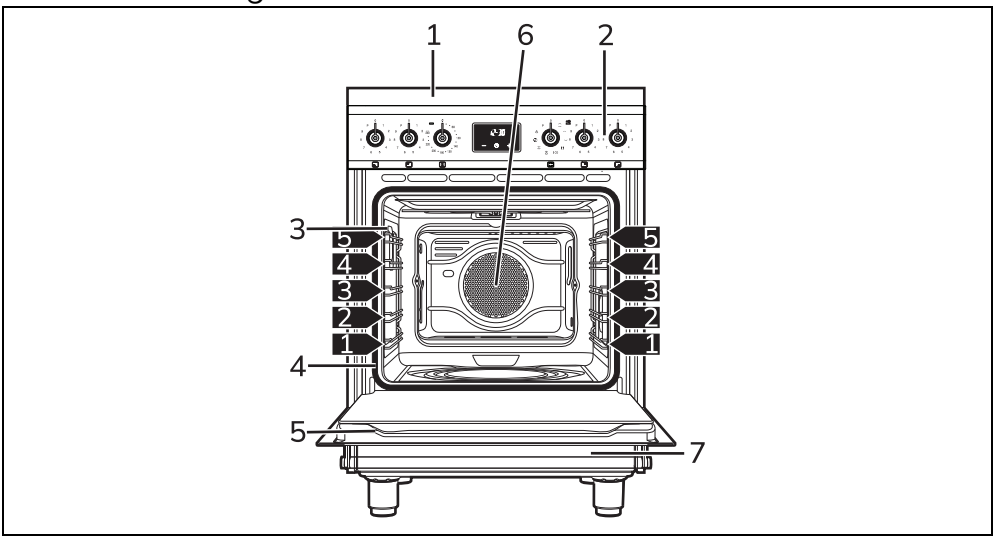
Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

Varning/försiktighet

Information/förslag

# BESKRIVNING

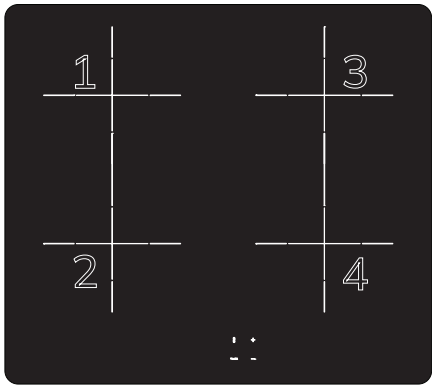
## Allmän beskrivning




1 Spishäll
2 Kontrollpanel
3 Lampa
4 Tätningslist
5 Lucka
6 Fläkt
7 Förvaringsutrymme
1,2,3.. Stödramens nivå

SV

## Spishäll




| Zon | Mått H x L (mm) | Ø kokkärl min. (mm) | Ø kokkärl rekommenderad (mm) | Maximal effektförbrukning (W)* | Förbrukad effekt i Booster-funktion (W) * |
|---|---|---|---|---|---|
| 1-2-3-4 | 180 x 180 | 110 | 180 | 1500 | 2000 |
| 1+2 (bridge) | 180 x 375 | 160 | 180 x 375 | 3000 | - |
| 3+4 (bridge) | 180 x 375 | 160 | 180 x 375 | 3000 | - |

* dessa effektvärden är ungefärliga och kan variera beroende på vilket kärl man använder

samt på de inställningar man valt.

**Symboler**

Symbol Bridge

TIMER Symbol Timer

**Fördelar med tillagning på induktionshäll**

Apparaten är försedd med en induktionsgenerator för varje kokzon. Varje generator under kokytan i glaskeramik bildar ett elektromagnetiskt fält som inducerar ström i kastrullens botten och därmed skapar värme. Induktionshällar överför inte värme utan genererar den direkt inne i kokkärlen, tack vare de induktiva strömmarna.

- Minskad energiförbrukning i förhållande till traditionell elektrisk tillagning, tack vare den direkta överföringen av energi till kastrullen (det krävs särskilda husgeråd i magnetiserande material).
- Ökad säkerhet tack vare att energi endast överförs till kärlet som placerats på spishällen.
- Hög energiöverföring från kokzonen med induktion till kastrullens botten.
- Snabb uppvärmningshastighet.
- Minskad risk för brännskador eftersom plattan värms upp endast vid kastrullens botten; mat som kokt över fastnar inte.

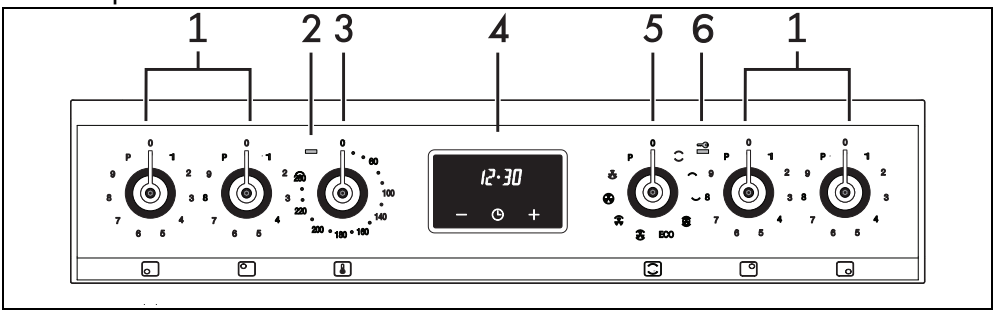
**Effektstyrning**

Spishällen är utrustad med en modul för effektstyrning som optimerar/begränsar förbrukningen. Om de effektnivåer som ställts in tillsammans överskrider den maximalt tillåtna gränsen anpassar kretskortet automatiskt plattornas effekt. Systemet strävar efter att bibehålla maximala effektnivåer. På displayen visas de nivåer som ställts in av den automatiska kontrollfunktionen.

Den kokzon som först ställdes in i kronologisk ordning har företräde.

Systemet för effektkontroll påverkar inte apparatens totala elförbrukning.

## Kontrollpanel




**1 Vred till spishällens kokzoner**

Används för att reglera induktionshällens kokzoner. Vrid vreden medurs för att ställa in plattans drifteffekt, vilken går från en lägsta effekt på 1 till en högsta effekt på 9 (se tillhörande stycke). Drifteffekten anges på den display som finns på spishällen.

**2 Indikeringslampa**

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

**3 Temperaturvred**

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

**4 Digital programmeringsenhet**

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

**5 Funktionsvred**

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

**6 Indikeringslampa pyrolys**

Tänds när programmet startas för automatisk rengöring (pyrolys).

## Andra delar

### Positioneringsnivåer

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

### Kylfläkt

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

Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.

### Inre belysning

Apparatens inre belysning tänds:

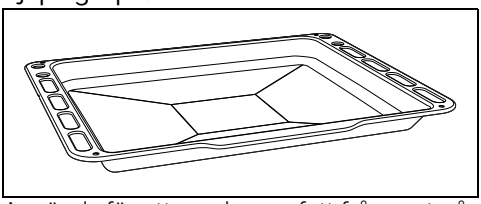
- när luckan öppnas;
- när man väljer någon av ugnens funktioner, med undantag av funktionen ECO.

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

## Tillbehör

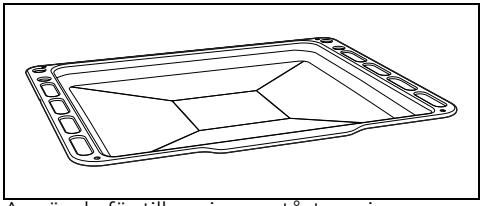
- Alla tillbehör finns inte till alla modeller.
- Tillbehör som kan komma i kontakt med livsmedel är tillverkade av material som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- De originaltillbehör som medföljer eller som finns som tillval kan beställas från behöriga serviceverkstäder. Använd endast tillverkarens originaltillbehör.

### Djup ugnsplåt



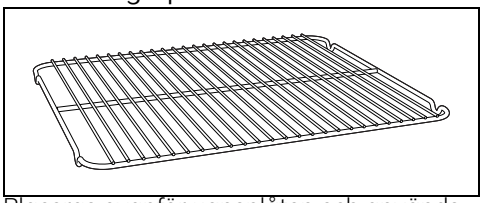
Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför och vid bakning av pajer, pizza, bakverk och kakor.

### Plåt



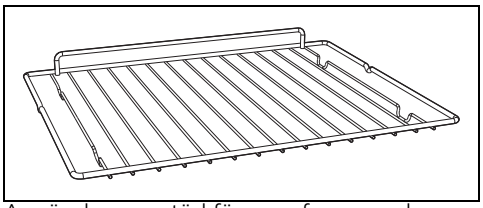
Används för tillagning av tårtor, pizzor, kakor m.m..

### Galler för ugnsplåt



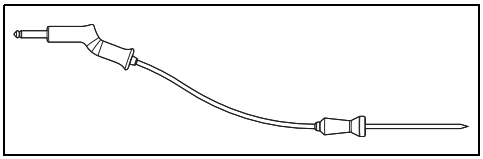
Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

### Galler



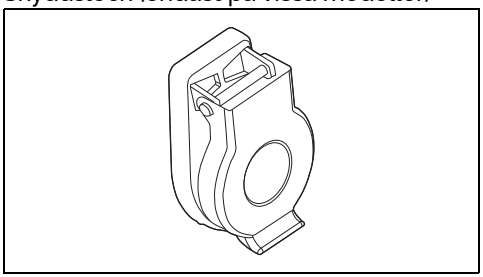
Används som stöd för ugnsformar och dylikt.

### Temperatursond (endast på vissa modeller)



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

### Skyddslock (endast på vissa modeller)



Används för att stänga och skydda

SV

temperatursondens uttag när sonden inte används.

# ANVÄNDNING

## Förberedelser

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

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

### Första uppvärmning

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

Ventilera lokalen under uppvärmning

- av apparaten.
- Stå inte i närheten.

## Grundläggande funktioner

### Första anslutningen till elnätet

Vid första anslutningen till elnätet, eller efter ett strömavbrott och återställning av detsamma, utförs en automatisk kontroll som tänder indikeringslamporna och displayen under några sekunder. När denna avslutats går det att använda apparaten på normalt sätt.

## Extrafunktioner

### Tidsinställd tillagning

Med denna funktion går det att programmera en automatisk avstängning av alla kokzoner vid slutet av en viss tidsperiod som har ställts in av användaren (mellan 1 och 99 minuter).

Ställa in en tidsinställd tillagning:

1. Ställ ett kokkärl på en kokzon och välj önskad effektnivå för den valda zonen.
2. Tryck på knappen TIMER, symbolen visas för den berörda zonen och 00.

Om knappen TIMER trycks in utan att någon zon har valts, väljer systemet automatiskt en aktiv zon. För att ändra valet, tryck upprepade gånger på knappen TIMER.

3. Använd knapparna — och + för att välja önskad tid. Håll knapparna intryckta för en snabbare frammatning.
4. Tryck in knappen TIMER eller vänta i 5 sekunder.

Displayen till den tidsinställda zonen visar nu den tidigare inställda effektnivån med en punkt nere till höger.

Efter avslutad tidsinställd tillagning stängs kokzonen av, displayen visar 0 som blinkar och ljudsignaler avges. Tryck på vilken knapp som helst för att inaktivera ljudsignalen eller vrid vredet på 0.

### Ändring eller avstängning av tidsinställd tillagning

1. Tryck upprepade gånger på knappen TIMER tills symbolen visas på den berörda zonen.
2. Använd knapparna — och + för att ändra eller nollställa nedräkningen. Nollställningen av nedräkningen inaktiverar den tidsinställda tillagningen.

### Funktionsspärr

Denna funktion är avsedd att låsa alla hällens knappar.
När väl vreden inaktiverats är de tinte tillåtet att modifiera kokzonernas styrka.

Denna funktion är användbar under rengöring och för att förhindra oavsiktlig igångsättning.

För att aktivera knapplåset, endast med släckt häll:

1. Trycka på knapparna — och + samtidigt under minst en sekund.
2. Symbolen tänds på varje display för att ange att funktionen aktiverats.

För att inaktivera knapplåset, tryck på knapparna — och + i åtminstone en sekund.

**Bridge-funktion**

Denna funktion styr automatiskt en jämn fördelning av effekten på båda de aktuella kokzonerna.

Ställ in denna funktion innan en effektnivå väljs.

Med denna funktion kan man styra den främre vänstra zonen och den bakre vänstra zonen samtidigt när kokkärl som fiskgrytor eller avlånga kärl används.

För att aktivera funktionen Bridge:

1. Tryck på knappen . På displayen visas symbolerna och .
2. Välj en effektnivå från 1 till 9 med vreden för de främre zonerna beroende på vilken som ska användas med Bridge-funktionen.
3. För att inaktivera funktionen ska vredet placeras i läge ”0”.

När funktionen Bridge är aktiv kan funktionen Booster inte aktiveras på de aktuella zonerna.

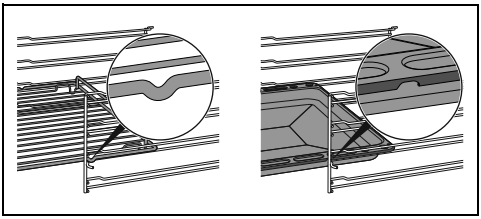
Om man inte ställer in en effektnivå inom 5 sekunder inaktiveras funktionen automatiskt.

## Användning av tillbehör

**Galler och plåtar**

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

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

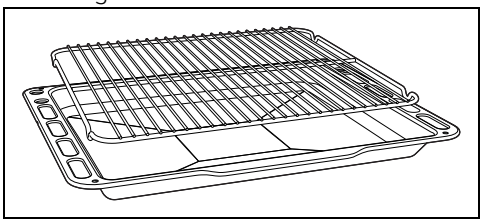


För försiktigt in gallren och plåtarna i ugnen så långt det går.

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

**Galler för ugnsplåt**

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



## Användning av hällen

Alla hällens kontrollknappar och vred är grupperade på frontpanelen. För varje vred anges tillhörande kokzon. Det räcker att vrida vredet medurs till värdet för den effekt som önskas.

Vid den första anslutningen till elnätet genomgår hällen automatiskt en funktionskontroll och alla indikeringslampor tänds i några sekunder.

Efter användning ska man stänga av de plattor som använts genom att ställa tillhörande vred i läge 0. Lita aldrig enbart på detektorn för närvaro av kokkärl.

SV

**Kärl som kan användas vid tillagning med induktion**

De kärl som används vid tillagning med induktion måste vara av metall, ha magnetiska egenskaper och en tillräckligt stor botten.

**Lämpliga kärl**:

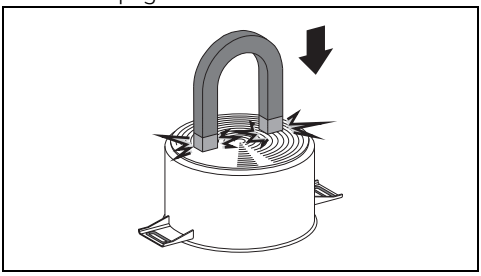
- Kärl i emaljerat stål med tjock botten.
- Gjutjärnskärl med emaljerad botten.
- Kärl i rostfritt stål i flera lager, ferritiskt rostfritt stål och aluminium med särskild botten.

**Ej lämpliga kärl**:

- Kärl av stål, rostfritt stål, aluminium, värmeresistent glas, trä, keramik och terracotta.

För att kontrollera om kärlet är lämpligt räcker det att föra en magnet intill kärlets botten: om magneten dras till kärlet är det lämpligt för induktionshällen. Om du inte har någon magnet kan du hälla i en liten mängd vatten i kokkärlet, placera det på kokzonen och slå på plattan. Om symbolen visas på displayen betyder det att kärlet

inte är lämpligt.



Använd endast kärl vars botten är helt plan och som är särskilt avsedda för induktionshällar. Om kokkärl med oregelbunden botten används, kan det äventyra systemets uppvärmningsfunktion och hindra avkänningen av kokkärlet på plattan.

### Igenkänning kastrull

Om det på en kokzon inte finns någon kastrull, eller om kastrullen är för liten, överförs ingen energi och symbolen U visas på displayen, alternerat med det valda effektvärdet. Om det på kokzonen finns en lämplig kastrull känner igenkänningssystemet av den och sätter igång hällen vid den effekt som ställts in via vredet. Energiöverföringen avbryts även när man tar bort kastrullen från kokzonen (symbolen U visas på displayen, alternerat med det valda effektvärdet). Om man aktiverar funktionen för avkänning av kärl överförs endast den energi som behövs, även om storleken på kärlen eller stekpannorna som placeras på hällen är mindre än själva kokzonen.

### Begränsning av tillagningens längd

Spishällen har en automatisk anordning som begränsar funktionstiden. Såvida inte inställningarna för kokzonen ändras, beror den maximala funktionstiden för varje enskild kokzon på den effektnivå som valts. När anordningen för begränsning av drifttid aktiveras, stängs kokzonen av. En kort signal ljuder och symbolen H visas på displayen om kokzonen är varm.

| Inställd effekt-nivå | Maximal tid för tillagningen i timmar |
|---|---|
| 1-2-3-4-5-6-7-8 | 10 |
| 9 | 3 |
| Booster | 10 min |

### Överhettningsskydd

Om spishällen används på full effekt under en längre tid kan elektroniken uppvisa svårighet att kylas av om rumstemperaturen är hög. För att undvika att det i elektroniken skapas alltför höga temperaturer sänks effekten för kokzonen automatiskt.

### Restvärme

När kokzonen stängts av, visas symbolen H på displayen så länge kokzonen fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 60°C upphör symbolen att visas.

### Boosterfunktion

Boosterfunktionen aktiverar kokzonen med maximal effekt. Användbar för att snabbt koka upp en stor mängd vatten eller för att steka kött på hög värme.

- För att aktivera Boosterfunktionen, vrid vredet medurs till läge P.
- Efter 10 minuters kontinuerlig drift avaktiveras boosterfunktionen automatiskt och tillagningen fortsätter på en lägre nivå trots P-symbolen på displayen.
- För att inaktivera Booster-funktionen räcker det med att välja en annan effektnivå.

## Felmeddelanden

Vid felfunktion visar kokzonernas displayer ett meddelande som innehåller felkoden.

Felen som är förknippade med överhettning av apparaten eller någon del av den kan elimineras endast genom att låta apparaten svalna. Felkoderna innehåller texten ”C”, ”c” och ”Fc”.

Indikatorerna för restvärme anses inte vara felkoder.

Om dessa felkoder kvarstår eller om det visas andra koder ska dessa noteras, kontakta sedan teknisk service.

## Användning av förvaringsutrymmet (i förekommande fall)

Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

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

## Användning av ugnen

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

### Starta huvudugnen

För att starta ugnen:

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

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

### Lista över traditionella tillagningsfunktioner

Alla funktioner finns inte på alla modeller.

ÖVER/UNDERV

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

GRILL

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

UNDERVÄRME

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

TURBO

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

VARMLUFT

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

GRILL+FLÄKT

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

VARMLUFT

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

UNDERVÄRME MED VARMLUFT

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

ECO

ECO

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

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

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

## Digital programmerare




Knapp för minskning

Knapp för klocka

SV

Knapp för ökning

### Inställning av klockslag

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

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

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

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

### Timer med minuträknare

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

Timern med minuträknare kan aktiveras när som helst.

1. Håll klockknappen intryckt i några sekunder. Displayen visar siffrorna 0:00 och symbolen blinkar mellan antalet timmar och minuter.
2. Använd knapparna för ökning och minskning 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 symbolen .

En ljudsignal aktiveras när den inställda tiden har passerat.

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

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

### Tidsinställd tillagning

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

1. Håll klockknappen intryckt tills symbolen blinkar.
2. Tryck på klockknappen igen. Displayen växlar mellan att visa symbolen A och texten dur under inställd tid.
3. Använd knapparna för ökning och minskning för att ställa in önskat antal minuter för tillagning.
4. Välj funktion och temperatur för tillagning.
5. Vänta i cirka 5sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att aktivera nedräkning. Displayen visar aktuellt klockslag tillsammans med symbolerna och A.

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

6. Vrid tillbaka funktions- och temperaturvredet till läge 0.
7. För att stänga av ljudsignalen räcker det att trycka på någon av programmeringsklockans knappar.
8. Tryck på klockknappen för att nollställa programmeringsklockan.

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

För att nollställa den inställda programmeringen trycker du samtidigt in knappen för ökning och knappen för minskning 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. Håll klockknappen intryckt tills symbolen blinkar.
2. Tryck in klockknappen i cirka 2 sekunder.
3. Tryck på klockknappen igen. Displayen alternerar mellan att visa siffrorna och texten samtidigt som symbolen blinkar.
4. Tryck på knapparna eller för att ställa in önskat antal minuter (till exempel 1 timme).
5. Tryck på klockknappen. Displayen alternerar mellan att visa texten och aktuell tid plus den tid för tillagning som tidigare har ställts in.
6. Använd knapparna eller för att ställa in sluttiden för tillagning.

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

7. Välj funktion och temperatur för tillagning.
8. Vänta i cirka 7 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att aktivera funktionen. Displayen visar aktuellt klockslag och symbolen **A**.
9. Vid förväntad star av tillagningen visas symbolen .
10. När tillagningen slutförts stängs värmeelementen av. Symbolen försvinner från displayen, symbolen **A** blinkar och en ljudsignal aktiveras.
11. Vrid tillbaka funktions- och temperaturvredet till läge **0**.
12. För att stänga av ljudsignalen trycker man på någon av programmeringsklockans knappar.
13. Tryck på klockknappen för att nollställa programmeringsklockan.

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

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

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

### Ändra inställda värden

1. Tryck in klockknappen i cirka 2 sekunder.
2. Tryck på klockknappen beroende på vilken funktion du vill ändra:

- En gång för tidsinställd tillagning.
- Två gånger för programmerad tillagning
- tryck inte en gång för timern utan fortsätt direkt enligt anvisningarna i nästa punkt.

3. Använd knapparna och för att ändra värdena.

### Radera inställda värden

För att radera uppgifter om tidsinställd och/eller programmerad tillagning:

- Tryck och håll in knapparna och .

eller

- Upprepa punkterna 1 och 2 i kapitlet "Ändra inställda uppgifter" för att gå till "DUR" och tryck på knappen tills värdet ändras till "0": den tid som ställts in i "END" annulleras automatiskt.

För att radera timerdata är det nödvändigt att:

1. Upprepa steg 1 i kapitlet "Ändra inställda uppgifter" och gör på följande sätt:

- Tryck och håll in knapparna och .

eller

- Tryck på knappen tills värdet ställs på ”0”.

SV

### Val av ljudsignal

Ljudsignalen kan varieras mellan 3 tonlägen.

1. Håll knapparna för ökning och minskning nedtryckta samtidigt.
2. Tryck på klockknappen .

Tryck på knappen för minskning för att välja en annan ljudsignal.

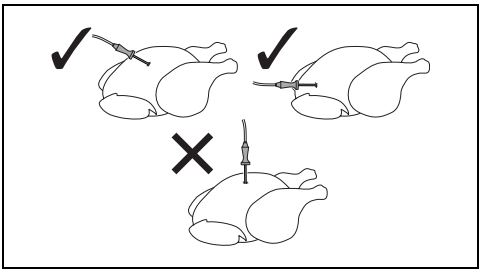
## Användning av temperatursonden (endast på vissa modeller)

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

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

### Korrekt användning av temperatursonden

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



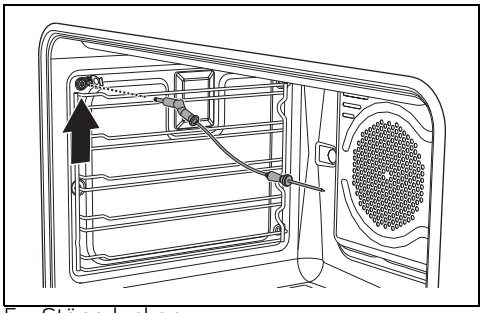
För en exakt temperaturmätning mitt i livsmedlet se till att sondens spets inte kommer i kontakt med ben eller feta delar.

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

### Inställning av en tillagning med temperatursond

Utan föruppvärmning:

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



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

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

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

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

Med föruppvärmning:

1. Ställ in en manuell tillagning (se ”Användning av ugnen”).

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

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

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

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

**När tillagningen med temperatursond pågår**

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

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

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

**Efter tillagningen**

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

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

## Råd vid tillagning

**Allmänna råd**

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

**Råd vid tillagning av kött**

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

**Råd vid tillagning med Grill**

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

**Råd vid tillagning av bakverk och kakor**

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

Råd vid tillagning på två falser:

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

Råd vid upptining och jäsning

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

## Indikativ tabell för tillagning

| Maträtter | Vikt (Kg) | Funktion | Nivå | Temp. (°C) | Tid (minuter) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Lasagne | 3 - 4 | ÖVER/UNDERV | 1 | 220 - 230 | 45 - 50 | |
| Pastagratäng | 3 - 4 | ÖVER/UNDERV | 1 | 220 - 230 | 45 - 50 | |
| | | | | | | |
| Kalvstek | 2 | TURBO/VARMLUFT | 2 | 180 - 190 | 90 - 100 | |
| Fläskkarré | 2 | TURBO/VARMLUFT | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 | |
| Korv | 1,5 | GRILL+FLÄKT | 4 | 260 | 15 | |
| Rostbiff | 1 | TURBO/VARMLUFT | 2 | 200 | 40 - 45 | |
| Ugnsstekt kanin | 1,5 | VARMLUFT | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 | |
| Kalkonbröst | 3 | TURBO/VARMLUFT | 2 | 180 - 190 | 110 - 120 | |
| Fläskstek | 2 - 3 | TURBO/VARMLUFT | 2 | 180 - 190 | 170 - 180 | |
| Ugnsstekt kyckling | 1,2 | TURBO/VARMLUFT | 2 | 180 - 190 | 65 - 70 | |
| | | | | | Sida 1 | Sida 2 |
| Fläskkotletter | 1,5 | GRILL+FLÄKT | 4 | 260 | 15 | 5 |
| Revbensspjäll | 1,5 | GRILL+FLÄKT | 4 | 260 | 10 | 10 |
| Bacon | 0,7 | GRILL | 5 | 260 | 7 | 8 |
| Fläskfilé | 1,5 | GRILL+FLÄKT | 4 | 260 | 10 | 5 |
| Oxfilé | 1 | GRILL | 5 | 260 | 10 | 7 |
| | | | | | | |
| Laxöring | 1,2 | TURBO/VARMLUFT | 2 | 150 - 160 | 35 - 40 | |
| Marulk | 1,5 | TURBO/VARMLUFT | 2 | 160 | 60 - 65 | |
| Piggvar | 1,5 | TURBO/VARMLUFT | 2 | 160 | 45 - 50 | |

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

| Maträtter | Vikt (Kg) | Funktion | Nivå | Temp. (°C) | Tid (minuter) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pizza | 1 | TURBO/VARMLUFT | 2 | 260 | 8 - 9 |
| Bröd | 1 | VARMLUFT | 2 | 190 - 200 | 25 - 30 |
| Focaccia | 1 | TURBO/VARMLUFT | 2 | 180 - 190 | 20 - 25 |
| | | | | | |
| Bundt kaka | 1 | VARMLUFT | 2 | 160 | 55 - 60 |
| Bakelse | 1 | VARMLUFT | 2 | 160 | 35 - 40 |
| Ricottapaj | 1 | VARMLUFT | 2 | 160 - 170 | 55 - 60 |
| Fyllda tortellini | 1 | TURBO/VARMLUFT | 2 | 160 | 20 - 25 |
| Paradistårta | 1,2 | VARMLUFT | 2 | 160 | 55 - 60 |
| Profiteroles | 1,2 | TURBO/VARMLUFT | 2 | 180 | 80 - 90 |
| Sockerkaka | 1 | VARMLUFT | 2 | 150 - 160 | 55 - 60 |
| Risgrynspudding | 1 | TURBO/VARMLUFT | 2 | 160 | 55 - 60 |
| Brioches | 0,6 | VARMLUFT | 2 | 160 | 30 - 35 |
| Tiderna som anges i tabellerna omfattar inte uppvärmningstid och är endast ungefärliga. | | | | | |

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

| Typ av kött | Måltemp. (°C) |
|---|---|
| **Nötkött** | |
| Rostbiff: blodig | 50 - 53 |
| Rostbiff: medium | 55 - 58 |
| Rostbiff: välstekt | 65 - 70 |
| Entrecote: blodig* | 50 |
| Entrecote: medium* | 58 |
| Entrecote: välstekt* | 70 |
| **Fläskkött** | |
| Fläskstek | 80 - 85 |
| Bog | 80 - 85 |
| Korv** | 75 - 80 |
| **Kalv** | |
| Kalvstek | 75 - 80 |
| **Fågel** | |
| Hel kyckling | 80 - 85 |
| Hel kalkon | 80 - 85 |
| Kalkonstek (hel eller bröst) | 80 - 85 |
| **Lamm** | |
| Lammstek med ben (blodig) | 65 |
| Lammstek med ben (välstekt) | 75 - 80 |

| Typ av kött | Måltemp. (°C) |
|---|---|
| **Tillagning vid låg temperatur** | |
| Nötkött/Rostbiff: blodig*** | 50 - 54 |
| Nötkött/Rostbiff: medium*** | 55 - 60 |
| * De angivna temperaturerna kan variera i enlighet med filéns tjocklek. | |
| ** För stoppade livsmedel som korv rekommenderas en funktion som ger en god grillning. | |
| *** Vi rekommenderar att köttet bryns ett par minuter på båda sidor innan det sätts in i ugnen. | |

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

## Rengöring av apparaten

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

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

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

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

## Rengöring av glaskeramikhällen

Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

Rengör och behandla hällen med en vanlig produkt för rengöring av glaskeramik. Följ alltid anvisningarna från tillverkaren. Det silikon som finns i dessa produkter skapar en skyddsfilm som skyddar mot vatten och smuts. Alla fläckar stannar på skyddsfilmen och kan därmed enkelt tas bort. Torka ytan med en ren trasa. Se till att inga rester från rengöringsmedel blir kvar på plattan eftersom sådana ämnen reagerar kraftigt när spishällen sedan värms upp igen vilket kan förändra ytans struktur.

**Matstänk eller rester**
Eventuella ljusa spår som orsakats av kokkärl med aluminiumbotten kan torkas bort med en fuktad trasa doppad i vinäger. Om det efter tillagningen blir kvar brända rester ska de avlägsnas. Skölj med vatten och eftertorka med en ren trasa. Sandkorn som kan ha fallit på spishällen i samband med sköljning av sallad eller potatis kan skrapa spishällens yta när man flyttar kastrullerna. Torka därför omedelbart bort eventuella sandkorn från spishällens yta. Kromförändringar har ingen betydelse för glaskeramikens funktion och stabilitet. Det handlar i själva verket inte om förändringar av spishällens material, utan om matrester som inte tagits bort och som förkolnat. Det kan uppstå glansiga ytor som orsakas av att kastrullernas bottnar gnids mot hällen, särskilt om de förstnämnda är av aluminium, eller av användning av olämpliga rengöringsmedel. Dessa är svåra att få bort med hjälp av vanliga rengöringsprodukter. Det kan visa sig nödvändigt att rengöra flera gånger. Användning av starka rengöringsprodukter, eller friktionen med kastrullernas bottnar, kan med tiden repa spishällens dekorationer och bidra till att fläckar uppstår.

Det rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

Efter rengöringen ska man noga torka apparaten eftersom kvarlämnade rester av rengöringsmedel eller vatten kan försämra apparatens funktion och utseende.

## Vred

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

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

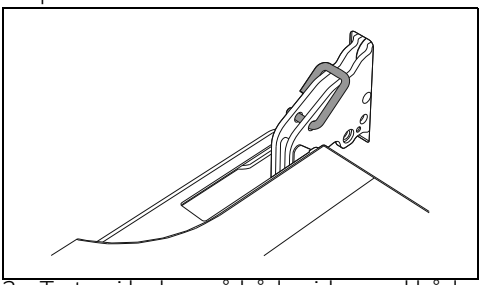
## Rengöring av luckan

### Demontering av luckan

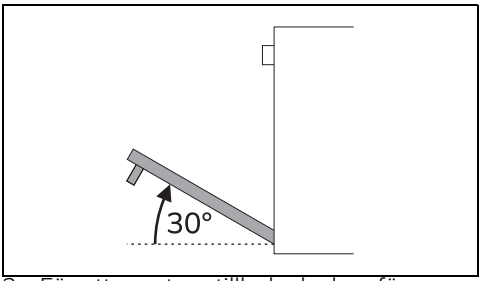
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduk.

Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

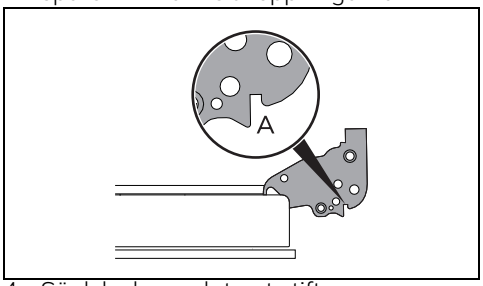
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



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




3. För att montera tillbaka luckan för man in gångjärnen i de till syftet avsedda öppningarna på ugnen och ser till att spåren A vilar helt i öppningarna.




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

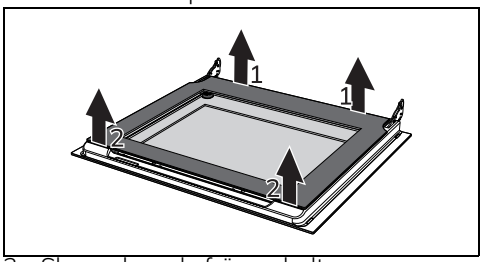
### Rengöring av luckans glas

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

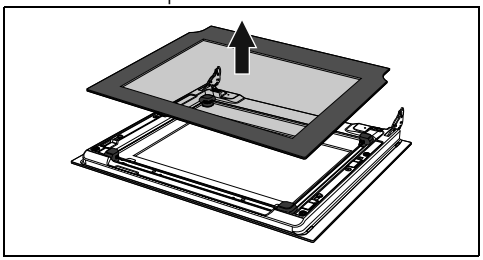
### Demontering av de invändiga glasen

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

1. Blockera luckan med avsedda bultar.
2. Skruva loss de bakre bultarna från det invändiga glaset genom att försiktigt dra den bakre delen uppåt; följ rörelsen som visas av pilarna 1.

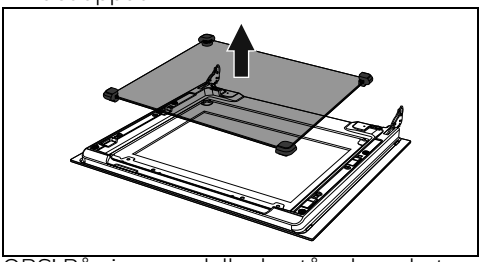



3. Skruva loss de främre bultarna genom att följa rörelsen som indikeras av pilarna 2
4. Dra sedan ut det invändiga glaset från den främre profilen.

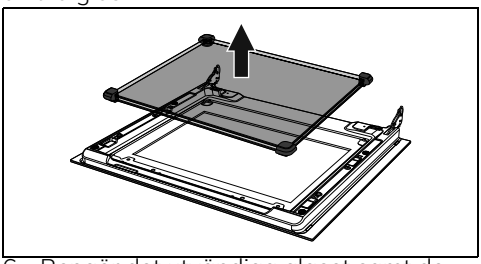


SV

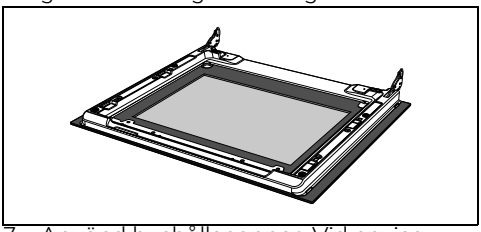
5. Avlägsna mellanglaset genom att lyfta det uppåt.



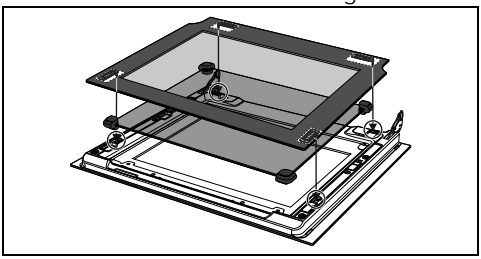
OBS! På vissa modeller består glasenheten av två glas.



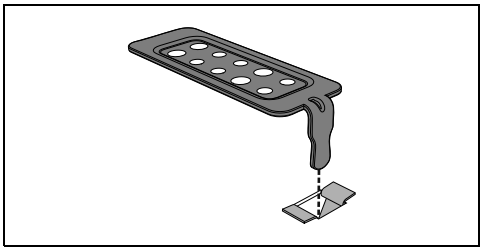
6. Rengör det utvändiga glaset samt de glas som avlägsnats tidigare.



7. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man tvätta glasen med en fuktad svamp och ett neutralt rengöringsmedel.
8. Sätt tillbaka det mellanliggande glaset och sätt tillbaka det interna glaset.



9. Se till att korrekt fästa de fyra bultarna för det interna glaset på deras plats på luckan.



## Rengöring av ugnen

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

- Luckan;
- stödramar till galler/plåtar.

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

### Torkning

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

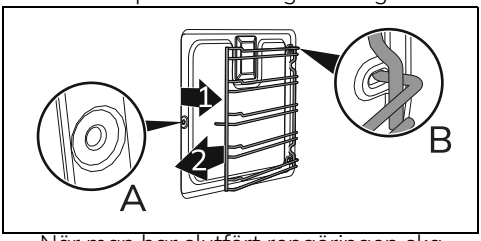
1. Låt apparaten svalna.
2. Torka bort eventuell smuts från ugnens insida.
3. Torka av ugnens insida med en mjuk trasa.
4. Lämna luckan öppen tills ugnens insida är helt torr.

### Avlägsna stödramar för galler/plåtar

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

- För ramen in mot ugnen tills den lossnar från spärren A, ta sedan ut den från

hållarna placerade längst in i ugnen B.




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

**Rengöring av sonden (endast på vissa modeller)**

Efter varje användning ska temperatursonden rengöras så snart den svalnat. Rengör temperatursondens spets (delen i metall) med vatten, ett neutralt diskmedel och en mjuk svamp. Rengör resten med en mjuk trasa som fuktats med vatten.

Undvik att diska i diskmaskin eftersom det kan förstöra kontaktens elektriska komponenter.

Torka noggrant efter rengöring.

## Pyrolys (endast på vissa modeller)

Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

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

**Förberedelser**

Innan man startar pyrolysen:

- Rengör det inre glaset enligt standardanvisningarna för rengöring.
- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida.
- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- Vid mer envisa beläggningar spraya ett rengöringsmedel för ugn på glaset (var noga med att läsa de anvisningar som anges på produkten); låt verka i 60 minuter, skölj och torka med hushållspapper eller en mikrofibertrasa.
- Avlägsna temperatursonden, om det finns sådan.
- Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
- Stäng luckan.

**Inställning av pyrolys**

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

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

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

Rekommenderad varaktighet för pyrolys:

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

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

Efter några sekunder startar pyrolysens förvärmning:

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

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

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

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

**Rengöringsprocess**

Efter förvärmningen startar pyrolysen automatiskt:

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

SV

förblir tända.

Vid den första pyrolysen kan otrevliga lukter förekomma vilka orsakas av en normal förbränning av oljehaltiga tillverkningsprodukter. Detta fenomen är helt normalt och upphör efter den första pyrolysen.

Vid pyrolysen genererar fläktarna ett mer intensivt ljud eftersom de roterar snabbare. Detta är en helt normal funktion som syftar till att ge en bättre värmespridning. När pyrolysrengöringen slutförts fortsätter ventilationen automatiskt så länge det krävs för att undvika överhettning av möblernas väggar och ugnens framsida.

**När Pyrolysen avslutats**

När pyrolysen avslutats:

- värmeelementen inaktiveras,
- displayen visar den blinkande texten ,
- en ljudsignal avges som kan inaktiveras genom att trycka på en valfri knapp på displayen,
- symbolen  och indikeringslampan för termostat släcks.

1. Vrid funktionsvredet till 0 för att lämna funktionen.

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

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

Det rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.

För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör luckan tas av.

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

**Programmerad pyrolys**

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

För att ställa in en programmerad pyrolys:

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

Displayen visar texten  alternerat med tiden för pyrolysen .

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

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

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

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

## Särskilt underhåll

**Råd för skötsel av tätningslisten**

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

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

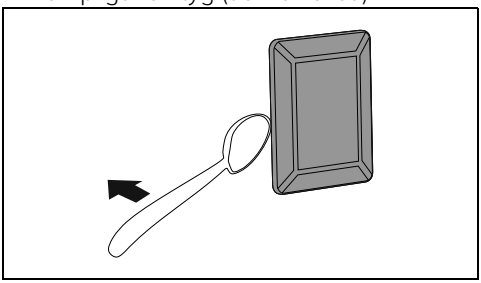
**Byte av glödlampa för invändig belysning**

**Elektrisk spänning**
**Fara för elektrisk stöt**

- Stäng av apparatens eltillförsel.
- Använd skyddshandskar.

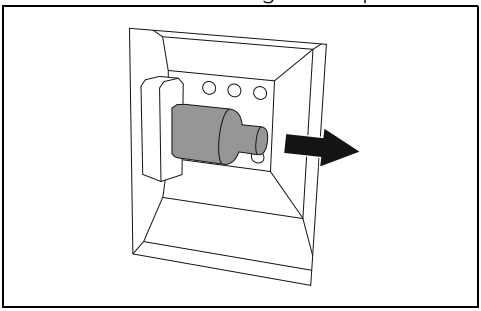
1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
2. Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.

3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en sked).



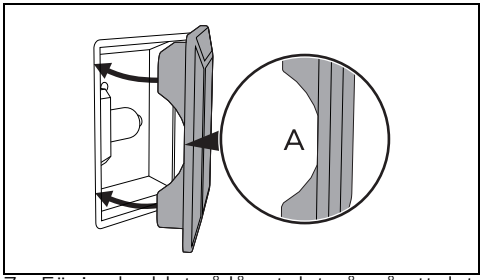
Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

4. Skruva loss och avlägsna lampan.



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

5. Byt ut glödlampan mot en liknande (40W).
6. Montera skyddet igen. Se till att glasets inre formade del (A) är vänd mot luckan.




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

SV

# INSTALLATION

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

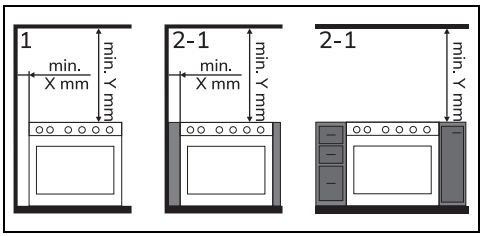
## Placering

Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

Denna apparat tillhör, beroende på installationstyp, följande kategorier:

| | |
|---|---|
| Kategori 1 | Fristående installation |
| Kategori 2 - underkategori 1 | Inbyggd |

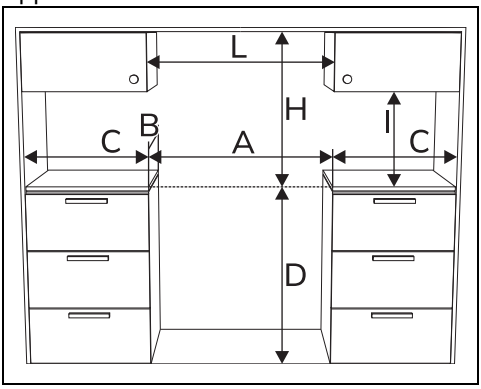
Apparaten kan placeras intill väggar som överskrider arbetsskivans höjd, på ett min. avstånd på X mm från apparatens sida. Avståndet mellan väggskåp som placeras ovanför arbetsytan och själva apparaten ska vara minst Y mm.




| | |
|---|---|
| X | 150 mm |
| Y | 750 mm |

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

### Apparatens totalmått

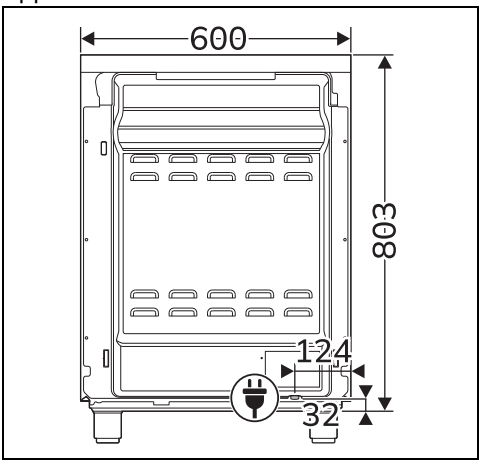



| | |
|---|---|
| A | 600 mm |
| B | 600 mm |
| C[1] | min. 150 mm |
| D | 873 - 913 mm |
| H | 750 mm |
| I | 400 mm |
| L[2] | 600 mm |

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

[2] Minsta bredd för skåpet (=A)

### Apparatens mått



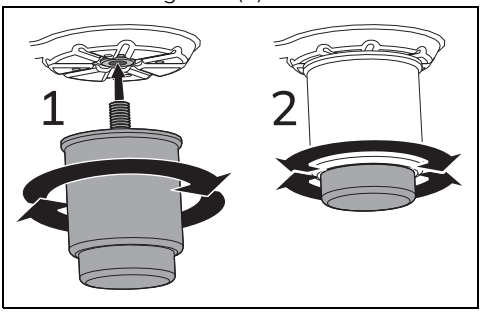

Placering av elektrisk anslutning

### Nivellering av apparaten

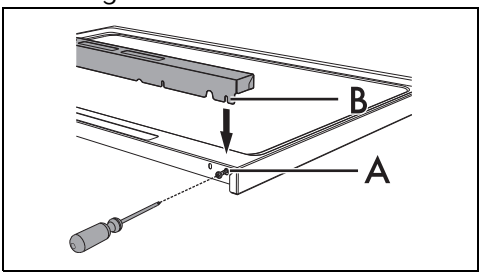
Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

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

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




### Montering av list

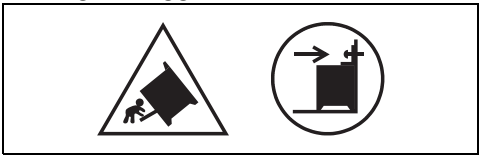



Listen ska alltid placeras och fästas korrekt på apparaten.

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

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

### Fixering vid vägg

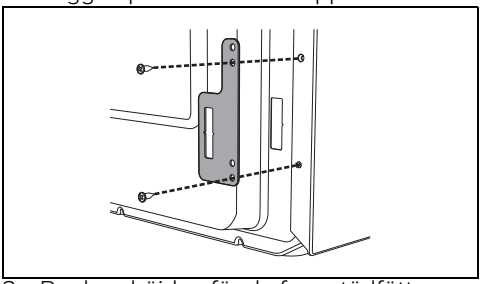


Symbolerna ovan hänvisar till faran vid avsaknad av stabiliseringsanordningarna

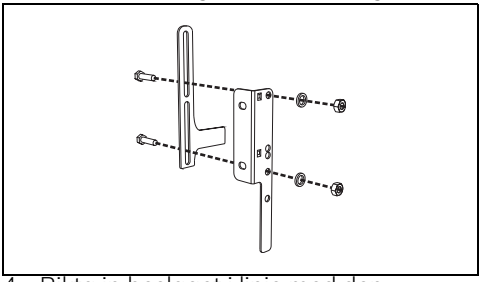
och vikten av deras korrekta installation.

För att undvika att apparaten tippar över måste stabiliseringsanordningarna installeras.

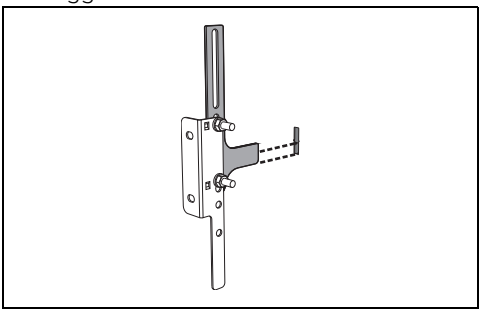
1. Skruva fast plattan för fixering vid väggen på baksidan av apparaten.



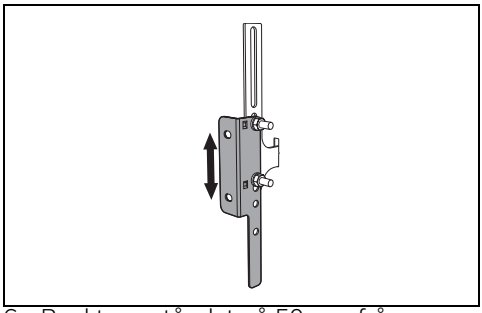
2. Reglera höjden för de fyra stödfötterna.
3. Montera beslaget för förankring.



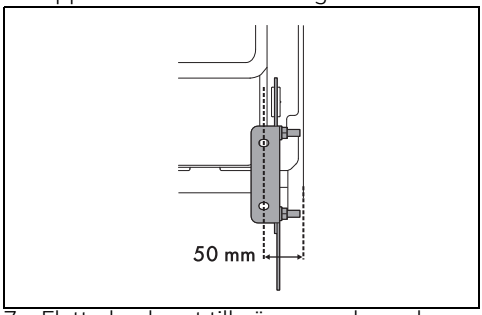
4. Rikta in beslaget i linje med den utskurna delen av plattan för fixering vid väggen.



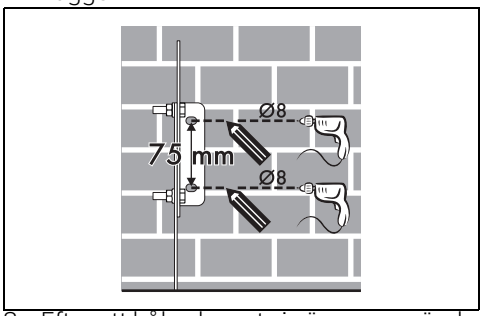
5. Rikta in beslaget i linje med golvet och dra åt skruvarna för att fixera måtten.



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



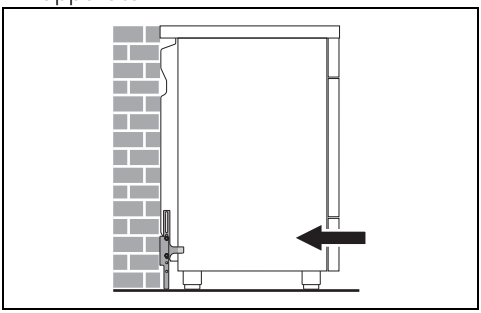

7. Flytta beslaget till väggen och markera positionen för de hål som ska göras i väggen.




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

SV

fixerats vid den bakre delen av apparaten.



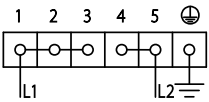
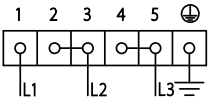
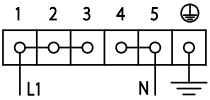
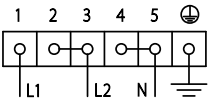
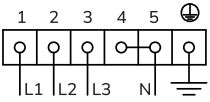
## Elektrisk anslutning

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

### Allmän information

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

Apparaten får användas i följande lägen:

| | |
|---|---|
| **220-240 V 2~**<br>3 x 10 mm²<br>trepolig kabel |  |
| **220-240 V 3~**<br>4 x 4 mm²<br>fyrpolig kabel |  |
| **220-240 V 1N~**<br>3 x 10 mm²<br>trepolig kabel |  |
| **380-415 V 2N~**<br>4 x 4 mm²<br>fyrpolig kabel |  |
| **380-415 V 3N~**<br>5 x 1,5 mm²<br>fempolig kabel |  |

De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.

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

### Fast anslutning

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

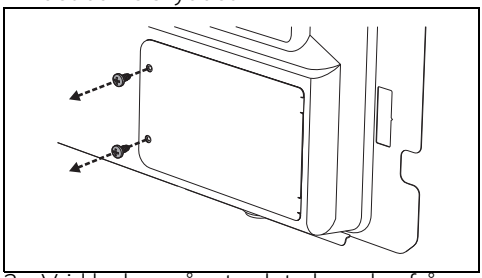
### För den australiensiska och nyzeeländska marknaden:

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

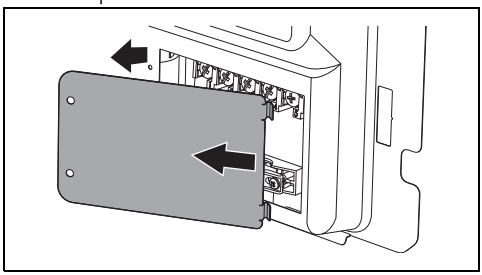
### Åtkomst till kopplingsplinten

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

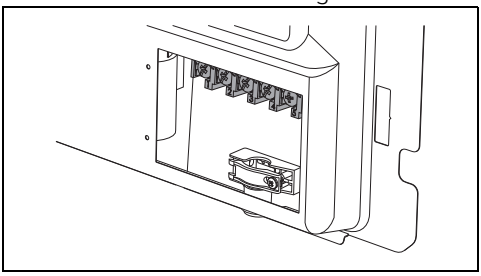
1. Ta bort skruvarna som fäster luckan till det bakre skyddet.



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

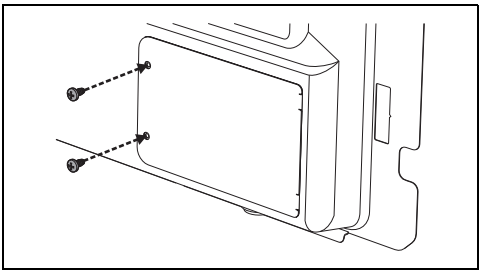


3. Installera därefter matningskabeln.



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.



## Procedur för effektbegränsning

- Som standard är kokhällen inställd på maximal effekt.
- Ändringen är endast tillgänglig inom 30 sekunder efter att apparaten har anslutits till elnätet.

För att kunna begränsa kokhällens effekt, öppna menyn för effektbegränsning.

1. Tryck in knappen — och knappen 8 samtidigt.
2. Med hjälp av knapparna — och + kan du ställa in önskat värde.

| Värde | Effekt (W) |
|---|---|
| 7.2 | 7200 |
| 6.0 | 6000 |
| 4.5 | 4500 |
| 3.6 | 3600 |
| 3.1 | 3100 |
| 2.8 | 2800 |
| 2.3 | 2300 |

3. Tryck på knappen — och knappen 8 för att bekräfta ditt val.

Att ställa in effektnivåer lägre än 2300 W rekommenderas inte eftersom det orsakar en drastisk minskning av apparatens prestanda.

## För installatören

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

SV