VARNING 258
Allmänna säkerhetsanvisningar 258
Installation 263
Apparatens syfte 264
Denna bruksanvisning 264
Tillverkarens ansvar 264
Identifikationsdekal 264
Bortskaffning 264
Indikationer för europeiska kontrollorgan 265
Tekniska uppgifter om energieffektivitet 265
Spara energi 265
Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge 265
Ljuskälla 265
Hur man läser bruksanvisningen 265
BESKRIVNING 266
Allmän beskrivning 266
Spishäll 267
Kontrollpanel 267
Andra delar 268
Tillbehör 268
ANVÄNDNING 268
Förberedelser 268
Användning av tillbehör 269
Användning av hällen 269
Användning av ugnen 272
Digital programmeringsenhet 272
Råd vid tillagning 274
Indikativ tabell för tillagning 275
Tabell med ungefärliga värden för tillagning i huvudugnen 275
Tabell med ungefärliga värden för tillagning i extraugnen 276
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 276
Rengöring av apparaten 276
Rengöring av glaskeramikhällen 277
Vred 277
Rengöring av luckan 277
Rengöring av ugnen 279
Särskilt underhåll 279
INSTALLATION 280
Placering 280
Elektrisk anslutning 283
För installatören 283

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

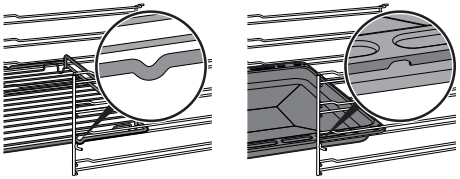
som är förbundna med användningen.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Barn under 8 år får vistas vid apparaten endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn endast 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 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.

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.
- 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

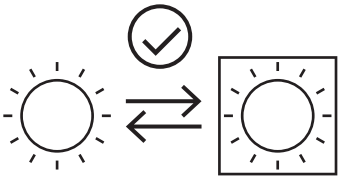
- Värm upp apparaten i förväg endast om det står så i receptet.
- Tina djupfrysta livsmedel innan du sätter in dem i ugnen om inget annat finns angivet på förpackningen.
- Vid flera tillagningar rekommenderar vi att livsmedlen tillagas direkt efter varandra för att utnyttja den ännu varma ugnen på bästa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

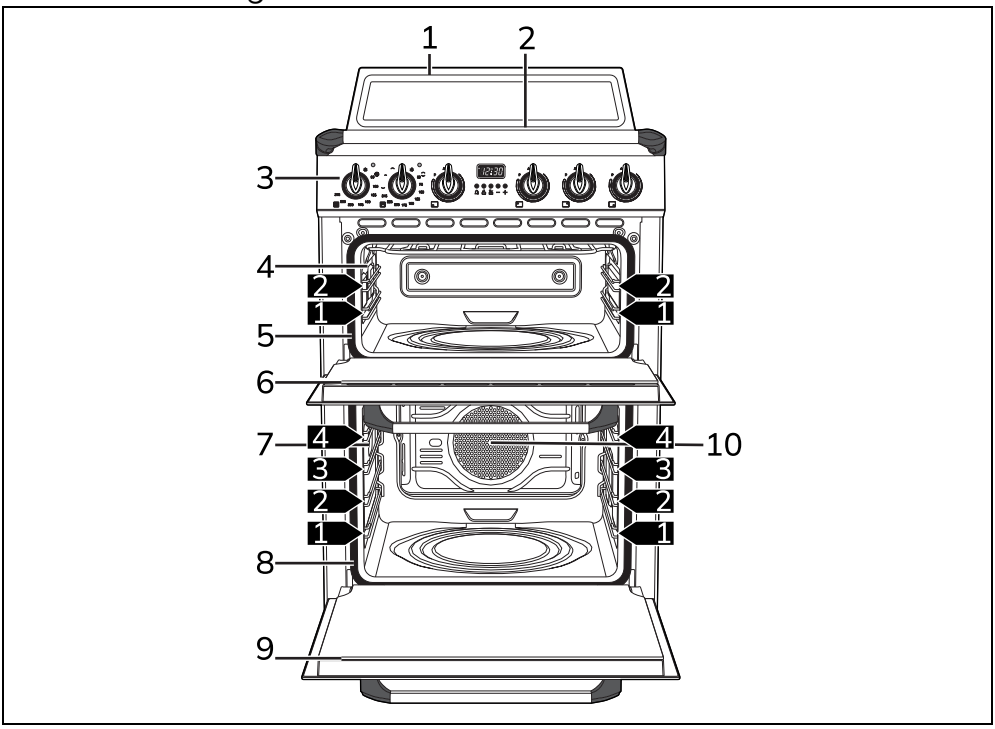
Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

	Varning/försiktighet
	Information/förslag

SV

BESKRIVNING

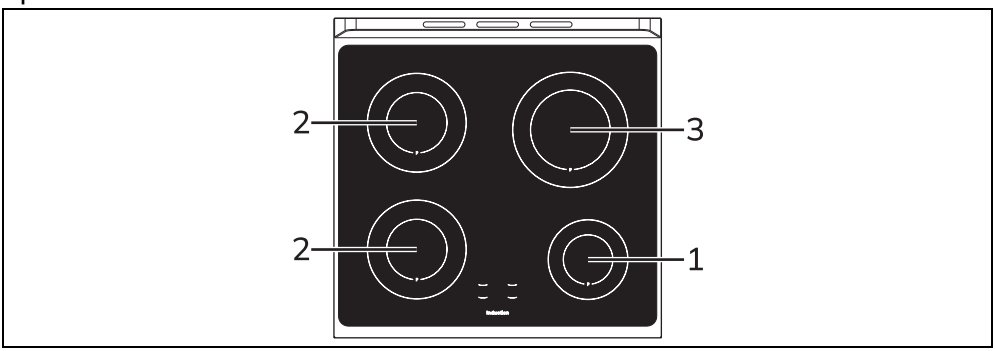
Allmän beskrivning



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

1,2,3.. Stödramens fals

Spishäll



Zon	Ytterdiameter (mm)	Ø kokkärl min. (mm)	Maximal förbrukad effekt (W)*	Förbrukad effekt i Booster-funktion (W)*
1-3	210	145	2300	3000
2-4	160	90	1300	1400

*dessa effektvärden är ungefärliga och kan variera beroende på vilket kärl man använder samt på de inställningar man valt.

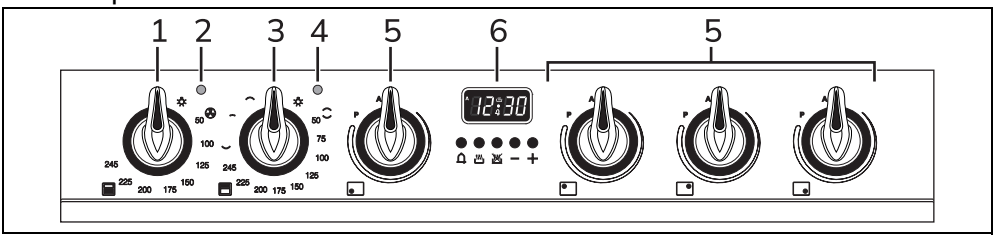
Fördelar med tillagning på induktionshäll

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.

SV

Kontrollpanel



1 Vred huvudugn

Använd detta vred för att tända belysningen inne i huvudugnen eller ställa in en temperatur för tillagning med fläkt på mellan 50°C och 245°C.

2 Indikeringslampa huvudugn

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

3 Vred extraugn

Använd detta vred för att tända belysningen inne i huvudugnen eller ställa

in en temperatur för statisk tillagning på mellan 50°C och 245°C, alternativt välja någon av de olika funktionerna vid maximal temperatur.

4 Indikeringslampa extraugn

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

5 Vred till spishällens brännare

Används för att reglera induktionshällens kokzoner. Tryck in och vrid vreden medurs för att reglera plattans effekt som kan ställas in från min. 1 till max. 9. Drifteffekten anges på displayen

som sitter på spishällen.

6 Programmeringsklocka

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

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:

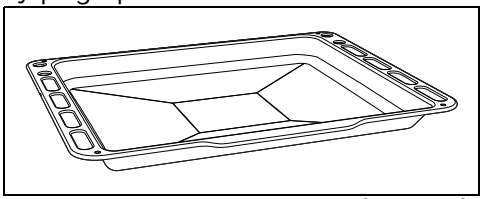
- när luckan öppnas;
- när man väljer någon av ugnens funktioner, med undantag av funktionen ECO.

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

Tillbehör

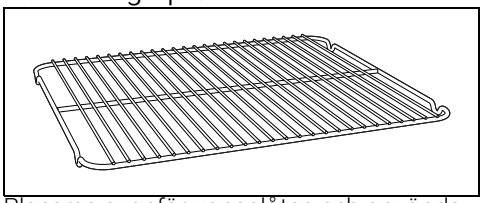
- Alla tillbehör finns inte till alla modeller.
- Tillbehör som kan komma i kontakt med livsmedel är tillverkade av material som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- De originaltillbehör som medföljer eller som finns som tillval kan beställas från behöriga serviceverkstäder. Använd endast tillverkarens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

Djup ugnsplåt



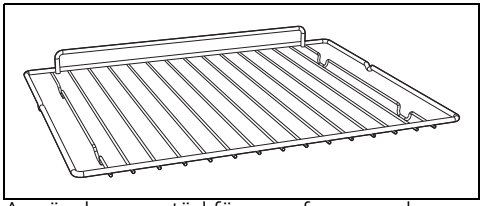
Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför och vid bakning av pajer, pizza, bakverk och kakor.

Galler för ugnsplåt



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

Galler



Används som stöd för ugnsformar och dylikt.

ANVÄNDNING

Förberedelser

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

- Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens in- och utsida samt från tillbehören.
- Avlägsna eventuella etiketter (förutom

etiketten med tekniska specifikationer) från tillbehör och hyllplan.
- Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se kapitel ”RENGÖRING OCH UNDERHÅLL”).

Första uppvärmning

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

Ventilera lokalen under uppvärmning

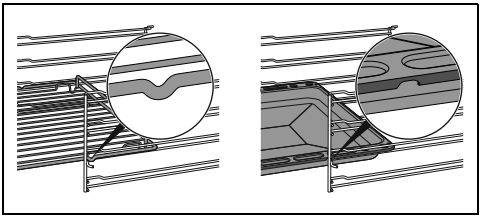
- av apparaten.
- Stå inte i närheten.

Användning av tillbehör

Galler och plåtar

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

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

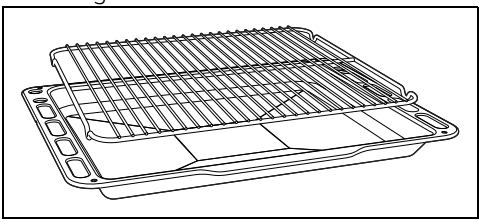


För försiktigt in gallren och plåtarna i ugnen så långt det går.

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

Galler för ugnsplåt

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



Användning av hällen

Alla hällens kontrollknappar och vred är grupperade på frontpanelen. 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.

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.

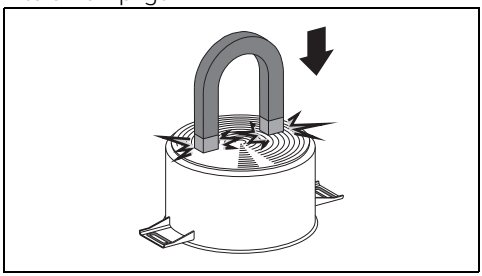
Lämpliga kärl:

- 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 U visas på displayen betyder det att kärlet inte är lämpligt.



SV

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. 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 flyttar kastrullen från kokzonen (symbolen U visas på displayen). 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.

Begränsningar vid igenkänning av kastrull

Minsta diameter för kastrullbotten är markerad med den korsformade grafiken på kokzonen.

Mindre kokkärlsdiametrar riskerar att inte kännas av och således aktiveras inte induktorn.

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 effektnivå	Maximal tid för tillagningen i timmar
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

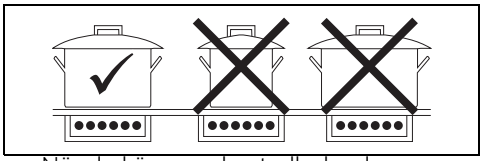
Sammanfattande tabell över effektnivåer

Effekten kan justeras till olika nivåer. I tabellen nedan finns anvisningar för olika typer av tillagning.

Effektnivå	Lämplig för:
0	Läge OFF
från 1 till 2	Tillagning av mindre mängder mat (lägsta effekter)
från 3 till 4	Tillagning
från 5 till 6	Tillagning av stora mängder mat, grillning av större stycken
från 7 till 8	Grillning, fritering med mjöl
9	Grillning
P	För att koka upp stora mängder vatten (maximal effekt, se ”Funktionen Booster”)

Råd för minskad energiförbrukning

Kastrullbottnens diameter måste motsvara kokzonens diameter.



- När du köper en kastrull, ska du kontrollera om den angivna diametern avser botten eller den övre delen av kokkärlet eftersom den sistnämnda nästan alltid är större än botten.
- Kokkärlets botten ska vara mycket tjock och helt plan. Dessutom ska den vara ren och torr, liksom spishällen.
- När man tillagar maträtter med långa tillagningstider kan man spara tid och energi: använd en tryckkokare som gör det möjligt att bevara vitaminerna som finns i livsmedlen.
- Säkerställ att tryckkokaren innehåller tillräckligt med vätska eftersom överhettning pga. avsaknad av vätska kan skada kokkärlet och kokzonen.
- Om mjöligt ska kastrullerna alltid täckas med ett lämpligt lock.
- Välj en kastrull som är lämplig för den mängd mat som ska tillagas. En stor kastrull som är halvtom innebär onödig energiförbrukning.
- Använd inte gjutjärnskastruller eller kastruller med sträv botten.

Om spishällen och ugnen används samtidigt, kan det under vissa förhållanden leda till överskridande av den maximala effektgräns som kan användas av ditt elsystem.

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.

Turbofunktion

Alla kokzoner är utrustade med turbofunktion som gör det möjligt att använda maxeffekt under en tid som står i proportion till den valda effekten.

Med hjälp av denna funktion kan man uppnå vald effekt så snabbt som möjligt.

1. Vrid vredet moturs till läge A och släpp upp det. Displayen visar symbolen A.
2. Välj inom 3 sekunder önskad uppvärmningseffekt (1..8). Vald effekt och symbolen A blinkar alternerande på displayen.

Du kan när som helst höja effektnivån. Perioden för ”maximal effekt” ändras automatiskt. När accelerationsfasen har avslutats förblir effektnivån vid den nivå som tidigare har valts.

Om effekten reduceras genom att vredet vrids moturs kommer turbofunktionen automatiskt att inaktiveras.

Booster-funktion

Booster-funktionen gör det möjligt att aktivera kokzonen på maxeffekt under maximalt 5 minuter. Användbar för att snabbt koka upp en stor mängd vatten eller för att steka kött på hög värme.

- För att aktivera Booster-funktionen, vrid vredet medurs till läge P och håll det kvar där till symbolen P sul visas på motsvarande display. Släpp sedan vredet.
- Efter 5 minuter av kontinuerlig funktion inaktiveras Booster-funktionen automatiskt och tillagningen fortsätter på effektnivå 9.
- För att inaktivera Booster-funktionen räcker det med att välja en annan effektnivå.

Booster-funktionen har prioritet över turbofunktionen.

Funktionsspärr

Funktionsspärren är en anordning med hjälp av vilken det går att skydda apparaten från olämplig användning samt se till att den inte startas av misstag.

1. Med alla kokzoner avstängda vrider man samtidigt de två vreden som motsvarar vänster främre kokzon och vänster bakre kokzon till läge ”A”.
2. Håll dem vridna tills displayen visar symbolerna L.
3. Släpp upp vreden.

För att avlägsna funktionsspärren upprepas momenten som beskrevs tidigare.

Efter ett längre strömavbrott kommer funktionsspärren att inaktiveras. I sådant fall ska den aktiveras enligt den tidigare beskrivningen.

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.

Om en effekt blinkar betyder det att den automatiskt begränsats till ett nytt värde som valts av kontrollfunktionen.



Den kokzon som senast ställdes in har företräde.

Systemet för effektkontroll påverkar inte apparatens totala elförbrukning.

Felkoder

Symbolen F anger att ett eller flera vred

SV

har varit vridna till läge eller ”A” längre än 30 sekunder. I sådant fall ska du släppa vredena för att felmeddelandet ska försvinna. Om displayen visar felkoderna  eller  kontakta teknisk support.

Spishällens effektbegränsning

Induktionshällen är inställd att fungera vid en effekt på 7,4 kW, men det är möjligt att begränsa funktionen till 5,5 kW - 3,8 kW - 3 kW - 2,6 kW eller 1,9 kW.

1. Koppla bort apparaten från elnätet och vänta 10 sekunder innan du återställer eltillförseln.



Man måste ställa in hällens begränsning inom 2 minuter efter anslutning till elnätet.

2. Vrid vredet för den vänstra främre zonen och den högra främre zonen moturs samtidigt (till läge "A" respektive "B") och håll kvar läget i 3 sekunder.

På displayen för den vänstra bakre zonen och den högra bakre zonen visas texten “7.“ och “4” (effekt vid 7,4 kW).

3. Släpp upp vreden.
4. Upprepa steg 2 och 3 för att ändra effektbegränsningen tills du får önskade värden beroende på vilken nivå du vill ställa in.

När du har släppt vredet på önskad effektvärde, vänta tills displayerna slocknat för att spara inställningarna.



Den senaste inställda effekten förblir giltig även efter strömavbrott.

Användning av ugnen



Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Starta huvudugnen

För att starta ugnen:

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



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

Starta extraugnen

Vrid temperatur-/funktionsvredet till önskad temperatur, mellan 50 °C och 245 °C, eller till önskad funktion.

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.

UNDERVÄRME



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

LITEN GRILL



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

GRILL



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

VARMLUFT



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

Digital programmeringsenhet



 Knapp för minuträknare

Knapp för tillagningstid

Knapp för sluttid tillagning

Knapp för minskning av värde

Knapp för ökning av värde

Se till att programmeringsklockan i samband med tillagning visar symbolen . I annat fall kan ugnen inte starta.
Tryck samtidigt in knapparna och för att nollställa programmeringsklockan.

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

Tidsinställd tillagning

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

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

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

För att visa den återstående tillagningstiden, tryck på knappen .

För att nollställa den inställda programmeringen, tryck samtidigt på knapparna och . Därefter måste ugnen stängas av manuellt.

Programmerad tillagning

Med programmerad tillagning avses den funktion som gör att det går att avsluta en tidsinställd tillagning efter en viss tid som användaren fastställer.

1. Ställ in tillagningstiden enligt vad som anges i föregående avsnitt Tidsinställd tillagning.
2. Tryck på knappen . På displayen visar tiden för tillagningens sluttid (aktuell tid plus tillagningens varaktighet).
3. Tryck på knapparna eller för att ställa in tiden för tillagningens sluttid.
4. Vänta i cirka 5 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att aktivera funktionen. På displayen visas den aktuella tiden tillsammans med symbolen A.
5. När tillagningen slutförts stängs värmeelementen av. Symbolen

SV

försvinner från displayen, symbolen **A** blinkar och en ljudsignal aktiveras.

För att nollställa den inställda programmeringen, tryck samtidigt på knapparna och . Därefter måste ugnen stängas av manuellt.

För att visa den återstående tillagningstiden, tryck på knappen .
Använd knappen för att visa sluttiden för tillagning.

Timer med minuträknare

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

Timern med minuträknare kan aktiveras när som helst.

1. Tryck på knappen displayen visar och den blinkande kontrollampan.
2. Tryck på knapparna — eller + för att ställa in varaktigheten.
3. Vänta i cirka 5 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att slutföra inställningen av minuträknaren. Displayen visar aktuellt klockslag och symbolerna och .

En ljudsignal aktiveras när den inställda tiden har passerat.

4. Tryck på knappen för värdeminskning — för att stänga av ljudssignalen.

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

För att visa den återstående tiden trycker du på knappen .

Radera inställda värden

Tryck samtidigt på knapparna och för att nollställa aktuella programinställningar.

Ställ in ljudsignalens volym

Ljudsignalen kan varieras mellan 3 tonlägen.

Medan ljudsignalen är i funktion trycker du på knappen — för att ändra inställningen.

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

Tabell med ungefärliga värden för tillagning i huvudugnen

Maträtter	Vikt (kg)	Funktion	Läge neri-från	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
Kalvstek	2	Varmluft	2	180 - 190	90-100
Fläskkarré	2	Varmluft	2	180 - 190	70-80
Rostbiff	1	Varmluft	2	200	40 - 45
Ugnsstekt kanin	1,5	Varmluft	2	180 - 190	70-80
Kalkonbröst	3	Varmluft	2	180 - 190	110-120
Fläskstek	2 - 3	Varmluft	2	180 - 190	170-180
Ugnsstekt kyckling	1,2	Varmluft	2	180 - 190	65 - 70
Laxöring	1,2	Varmluft	2	150 - 160	35 - 40
Marulk	1,5	Varmluft	2	160	60-65
Piggvar	1,5	Varmluft	2	160	45 - 50
Pizza	1	Varmluft	2	245	8 - 9
Bröd	1	Varmluft	2	190-200	25 - 30
Focaccia	1	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	Varmluft	2	160	20-25
Paradistårta	1,2	Varmluft	2	160	55 - 60
Petits choux	1,2	Varmluft	2	180	80 - 90
Sockerkaka	1	Varmluft	2	150 - 160	55 - 60
Risgrynspudding	1	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.

Tabell med ungefärliga värden för tillagning i extraugnen

Maträtter	Vikt (kg)	Funktion	Läge neri-från	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	
Lasagne	3-4	Över-/undervärme	1	220-230	45 - 50	
Pastagratäng	3-4	Över-/undervärme	1	220-230	45 - 50	
Pizza	1	Över-/undervärme	1	245	14 - 16	
Spenatpaj	1,2	Över-/undervärme	1	220-230	35 - 40	
Focaccia	0,8	Över-/undervärme	1	190-200	18-20	
Bakelse	1	Över-/undervärme	1	170-180	35 - 40	
Mördeg	0,4	Över-/undervärme	1	170-180	20-25	
Mördegskakor	0,8	Över-/undervärme	1	170-180	18-20	
Fyllda tortellini	1,2	Över-/undervärme	1	170-180	25 - 30	
Laxöring	1,2	Över-/undervärme	1	150 - 160	35 - 40	
Ugnsstekt kanin	1,2	Över-/undervärme	1	180 - 190	70-80	
Kalkonbröst	1,5	Över-/undervärme	1	180 - 190	80 - 90	
Fläskkarré	1,2	Över-/undervärme	1	190-200	80 - 90	
Grillad kyckling (delad i halvor)	1,2	Över-/undervärme	1	190-200	55 - 60	
Korv	1,5	Grill	2	245	13-15	
					Sida 1	Sida 2
Fläskkotletter	1,5	Grill	2	245	15	5
Revbensspjäll	1,5	Grill	2	245	10	10
Bacon	0,7	Grill	2	245	7	8
Fläskfilé	1,5	Grill	2	245	10	5
Oxfilé	1	Grill	2	245	10	7

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengöring av apparaten



Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Rengöring av ytorna

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

Vanlig daglig rengöring

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

därefter med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

Matstänk eller rester

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

Rengöring av glaskeramikhällen



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.



Vid svårhanterlig smuts ska apparaten rengöras när den är kall med en disksvamp som har fuktats med vatten och neutralt rengöringsmedel. Torka sedan med en mikrofibertrasa.

Rengöring en gång i veckan

Rengör och behandla hällen en gång i veckan. Använd 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 kastrullerna flyttas. 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 storkas apparaten noga 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.

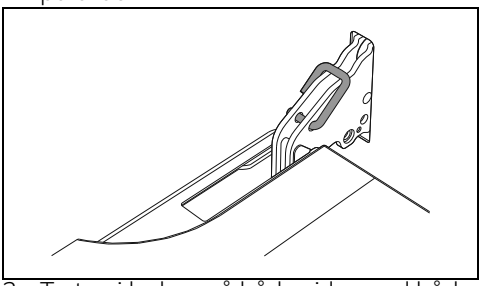
Rengöring av luckan

Demontering av luckan

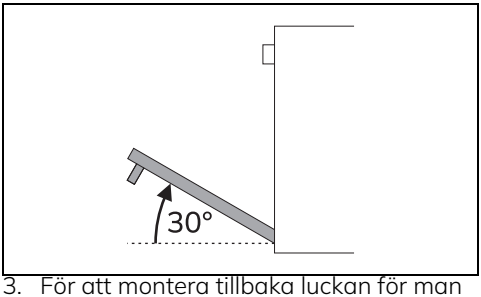
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduk.
Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

SV

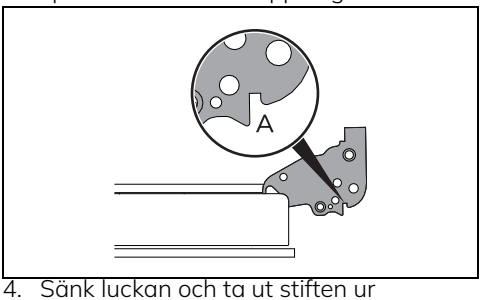
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



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.

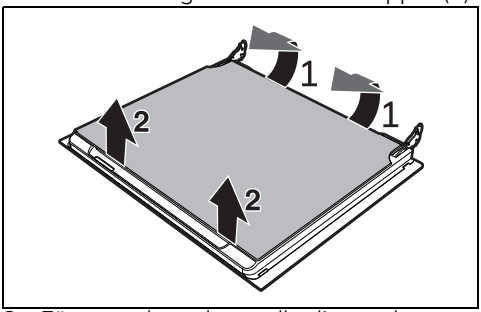
Demontering av de invändiga glasen

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

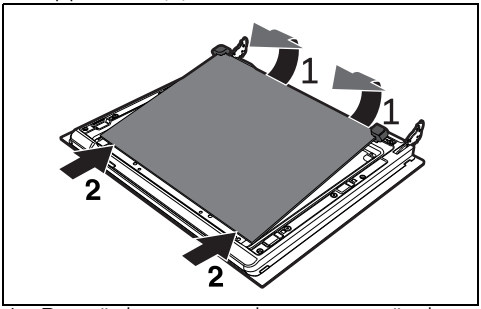
Använd hushållspapper med god uppsugningsförmåga vid rengöring. Vid envisa fläckar kan man tvätta glasen med en fuktad svamp och ett neutralt rengöringsmedel.

Lucka på multifunktionsugn

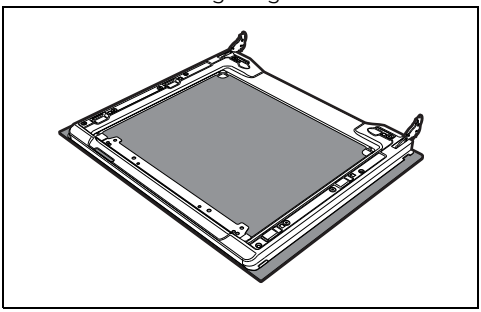
1. Avlägsna det invändiga glaset genom att försiktigt dra den bakre delen i den riktning som visas av pilarna (1). Därigenom frigörs de 4 stift som är fästa vid glaset från deras platser på luckan
2. Dra därefter glasets nedre del uppåt (2).



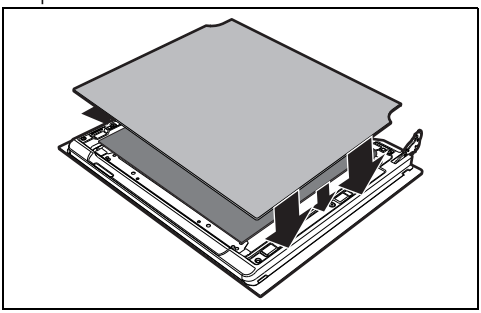
3. För att ta bort den mellanliggande glasrutan, följ anvisningarna ovan men skjut glasrutan mot insidan av apparaten (2).



4. Rengör borttagna glasrutor, använd absorberande hushållspapper eller, vid envis smuts, tvätta med en fuktig svamp och neutralt rengöringsmedel.



5. Sätt tillbaka glasrutorna på plats
6. Montera det invändiga glaset igen. Var noga med att centrera och genom att trycka lätt fästa de 4 stiften på rätt 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

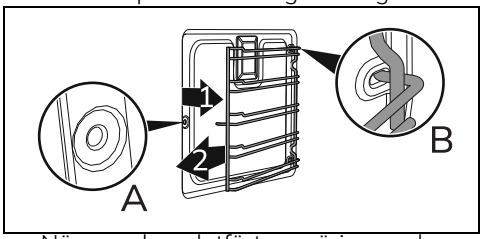
Det genereras fukt inne i ugnen i samband med tillagning av mat. Detta är ett helt normalt fenomen som inte äventyrar apparatens funktion.
Efter varje avslutad tillagning:

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.

Särskilt underhåll

Råd för skötsel av tätningslisten

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

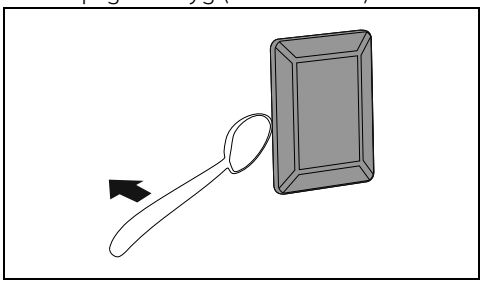
- För att hålla tätningslisten ren används en icke-slipande svamp och ljummet vatten.

Byte av glödlampa för invändig belysning

Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av apparatens eltillförsel.
- Använd skyddshandskar.

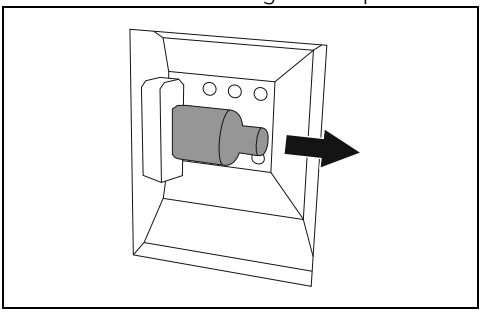
1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
2. Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en sked).



Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

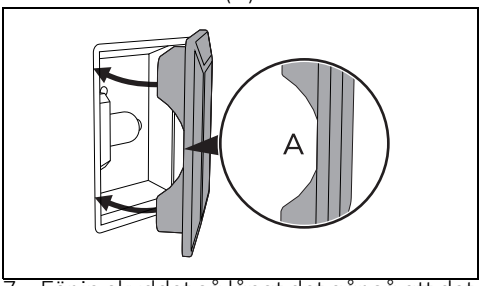
SV

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.

INSTALLATION

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

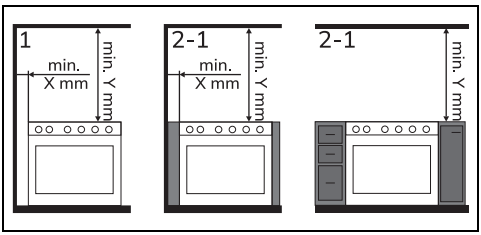
Placering

Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

Denna apparat tillhör, beroende på installationstyp, följande kategorier:

Kategori 1	Fristående installation
Kategori 2 - underkategori 1	Inbyggd

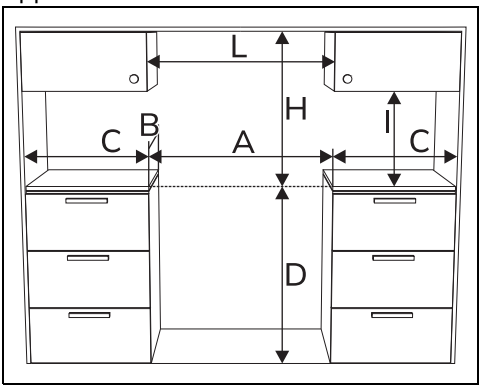
Apparaten kan placeras intill väggar som överskrider arbetsskivans höjd, på ett min. avstånd på X mm från apparatens sida. Avståndet mellan väggskåp som placeras ovanför arbetsytan och själva apparaten ska vara minst Y mm.



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 storlek

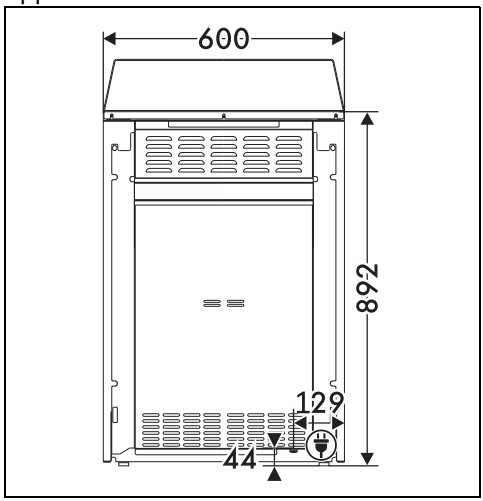


A	602 mm
B	600 mm
C[1]	min. 150 mm
D	900÷910 mm
H	750 mm
I	450 mm
L[2]	600 mm

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

[2] Minsta bredd för skåpet (=A)

Apparatens mått

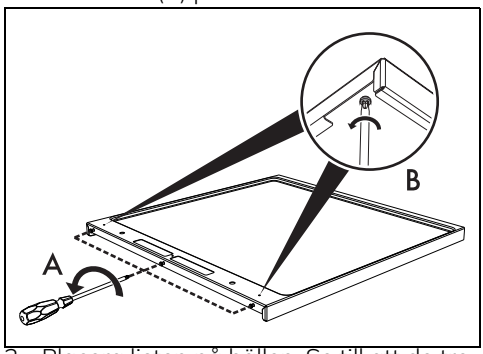


Placering av elektrisk anslutning

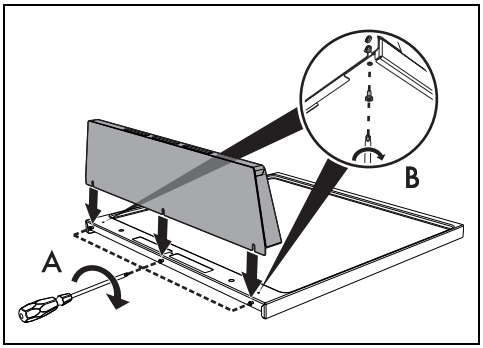
Montering av list

Listen ska alltid placeras och fästas korrekt på apparaten.

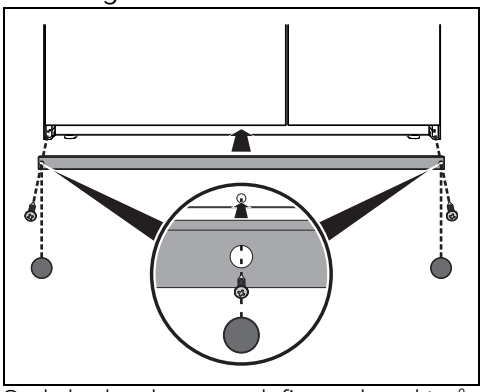
1. Lossa de tre skruvarna (A) på baksidan av hällen och skruva loss de två skruvarna (B) på undersidan.



2. Placera listen på hällen. Se till att de tre nedre hålen i listen hamnar rätt i förhållande till de tre skruvarna på hällens baksida och som tidigare lossats.
3. Dra åt de tre skruvarna på baksidan av golvbrädan och de två skruvarna på undersidan.



Montering av sockel



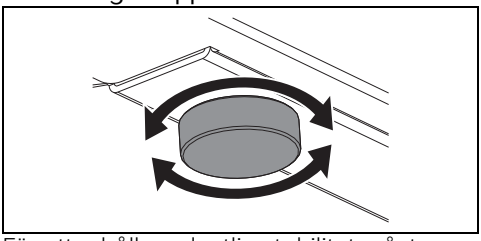
Sockeln ska placeras och fixeras korrekt på apparaten.

1. Placera sockeln vid apparatens nedre, främre del.
2. Skruva fast de två sidoplacerade skruvarna för att fixera sockeln vid apparaten.
3. Täck över hålen i sockeln med de pluggar som medföljer.

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

SV

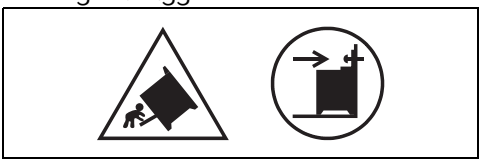
Nivellering av apparaten



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

- 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.

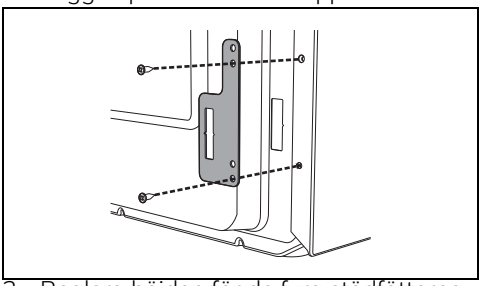
Fixering vid vägg



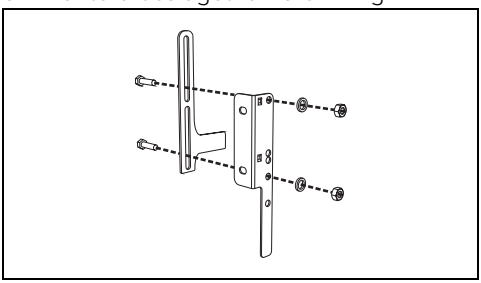
Symbolerna ovan hänvisar till faran vid avsaknad av stabiliseringsanordningarna och vikten av deras korrekta installation.

För att undvika att apparaten tippar över måste stabiliseringsanordningarna installeras.

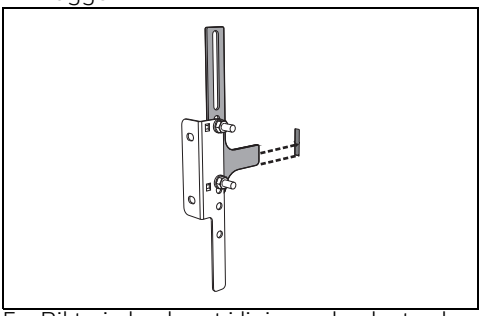
1. Skruva fast plattan för fixering vid väggen på baksidan av apparaten.



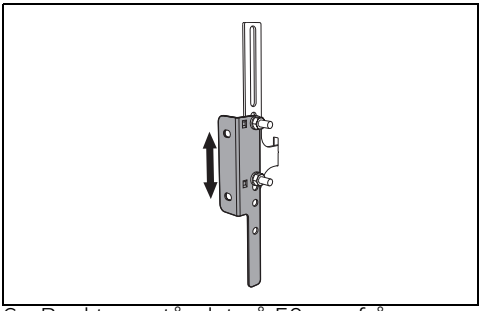
2. Reglera höjden för de fyra stödfötterna.
3. Montera beslaget för förankring.



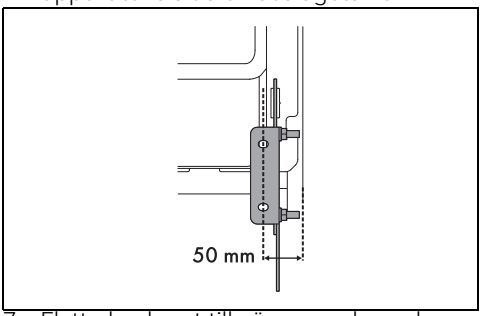
4. Rikta in beslaget i linje med den utskurna delen av plattan för fixering vid väggen.



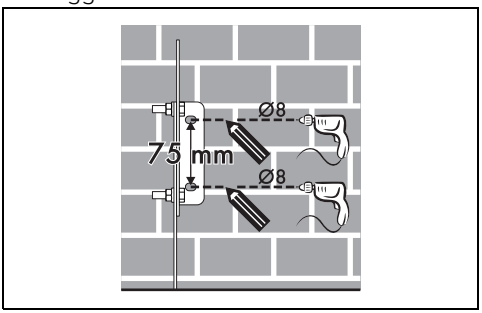
5. Rikta in beslaget i linje med golvet och dra åt skruvarna för att fixera måtten.



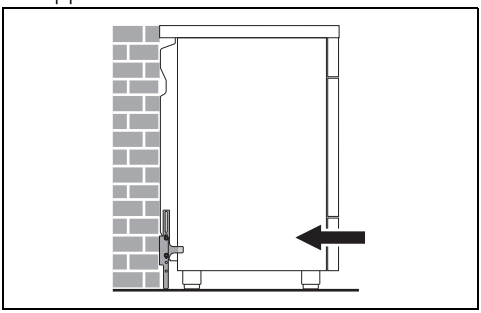
6. Beakta avståndet på 50 mm från apparatens sida till beslagets hål.



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



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



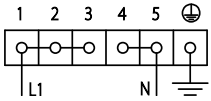
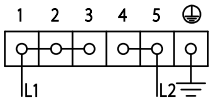
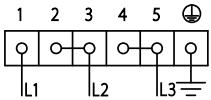
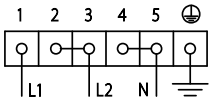
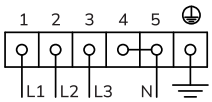
Elektrisk anslutning

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Allmän information

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

Apparaten får användas i följande lägen:

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

De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.

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

Fast anslutning

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

För den australiensiska och nyzeeländska marknaden:

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

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