VARNING 276
Allmänna säkerhetsanvisningar 276
Installation 281
Apparatens syfte 282
Denna bruksanvisning 282
Tillverkarens ansvar 282
Identifikationsdekal 282
Bortskaffning 282
Indikationer för europeiska kontrollorgan 283
Tekniska uppgifter om energieffektivitet 283
Spara energi 283
Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge 283
Ljuskälla 283
Hur man läser bruksanvisningen 283
BESKRIVNING 284
Allmän beskrivning 284
Spishäll 285
Kontrollpanel 286
Andra delar 286
Tillbehör 287
ANVÄNDNING 287
Förberedelser 287
Användning av tillbehör 288
Användning av hällen 288
Användning av förvaringsutrymmet (i förekommande fall) 290
Användning av ugnen 291
Digital programmeringsenhet 292
Råd vid tillagning 293
Tabell med ungefärliga värden för tillagning (multifunktionsugn) 294
Tabell med ungefärliga värden för tillagning (extraugn) 295
Tabell med ungefärliga värden för tillagning (vertikal ugn) 295
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 296
Rengöring av apparaten 296
Rengöring av glaskeramikhällen 296
Vred 297
Rengöring av luckorna 297
Rengöring av ugnen 299
Rengöring av utrymmets övre del (endast på vissa modeller/utrymmen) 299
Vapor Clean (endast på vissa modeller) 300
Särskilt underhåll 300
INSTALLATION 301
Placering 301
Elektrisk anslutning 303
För installatören 303

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

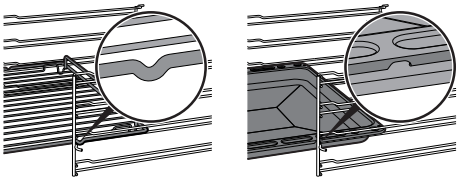
instruerats angående en säker användning av apparaten och förutsatt att de förstår eventuella risker som är förbundna med användningen.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Barn under 8 år får vistas vid apparaten endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år 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.

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.

För denna apparat

- De sidohängda luckorna spärras inte när de öppnas och de kan ha en tendens att stänga sig. Vid användning ska man vara mycket försiktig att inte komma i kontakt med det inre glaset för att undvika att bränna sig.

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.

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

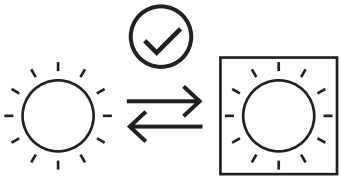
- Värm upp apparaten i förväg endast om det står så i receptet.
- Tina djupfrysta livsmedel innan du sätter in dem i ugnen om inget annat finns angivet på förpackningen.
- Vid flera tillagningar rekommenderar vi att livsmedlen tillagas direkt efter varandra för att utnyttja den ännu varma ugnen på bästa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

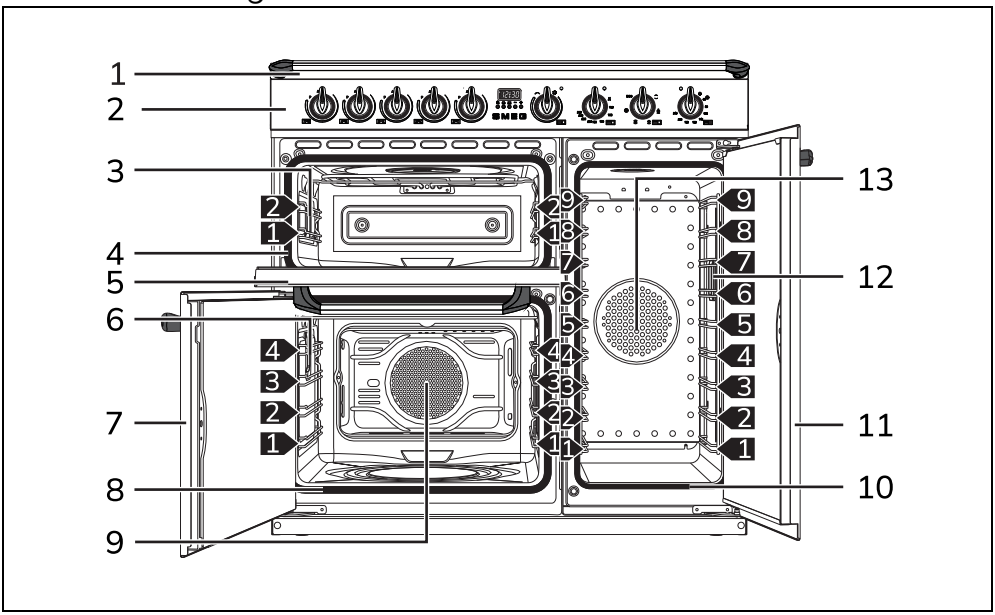
Varning/försiktighet

Information/förslag

SV

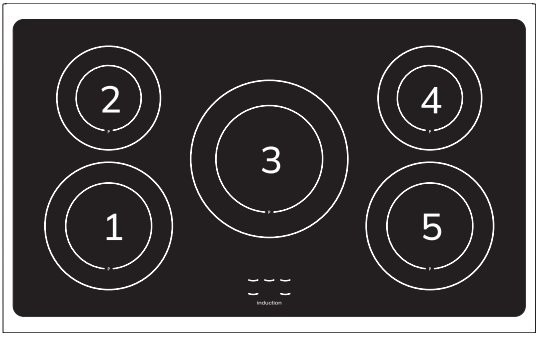
BESKRIVNING

Allmän beskrivning



1 Spishäll
2 Kontrollpanel
3 Extraugnens lampa
4 Extraugnens tätning
5 Extraugnens lucka
6 Lampa för multifunktionsugn
7 Lucka på multifunktionsugn
8 Tätning för multifunktionsugn
9 Fläkt
10 Tätning för vertikal ugn
11 Lucka på vertikal ugn
12 Lampa för vertikal ugn
13 Tätning för vertikal ugn
1,2,3... Stödramens nivå

Spishäll



Zon	Ytterdiameter (mm)	Min. Ø kokkärl (mm)	Ø kokkärl rekommenderad (mm)	Maximal förbrukad effekt (W)*	Förbrukad effekt i Booster-funktion (W)*
1	210	120	210	2300	3000
2	180	110	180	1300	1400
3	270	145	270	2300	3000
4	180	110	180	1300	1400
5	210	120	210	2300	3000

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

SV

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.

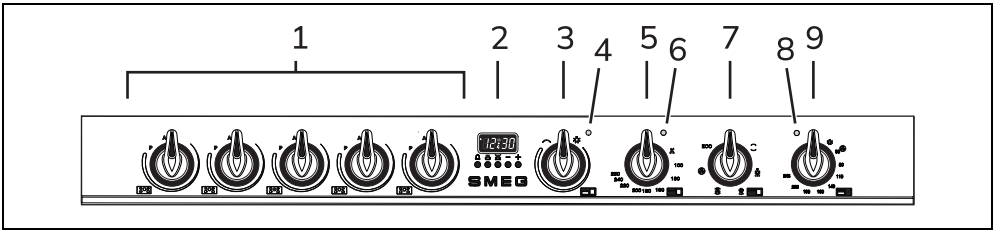
Effektstyrning

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. Tryck in och vrid vreden medurs för att reglera plattans effekt som kan ställas in från min. 1 till max. 9. Drifteffekten anges på den display som finns på spishällen.

2 Programmeringsklocka

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

Programmeringsklockan fungerar endast på den nedre multifunktionsugnen.

3 Vred reglerbar grill extraugn

Lampan inne i ugnen tänds och grillelementet aktiveras vid en temperatur som kan ställas in till mellan ett minimum på 50°C och ett maximum på 245°C.

4 Indikeringslampa reglerbar grill extraugn

Lampan tänds för att visa att extraugnen håller på att värmas 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 Temperaturvred vänster multifunktionsugn

Med hjälp av detta vred kan man välja temperatur för tillagning och för Vapor Clean.

Vrid vredet medurs till önskat värde mellan det lägsta och det högsta.

6 Indikeringslampa vänster multifunktionsugn

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.

7 Funktionsvred vänster multifunktionsugn

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

8 Indikeringslampa för vertikal ugn

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.

9 Vred för funktion/temperatur på vertikal ugn

Lampan inne i ugnen tänds och varmluftselementen aktiveras vid en temperatur som kan ställas in till ett värde på mellan minst 50 °C och max 245 °C.

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

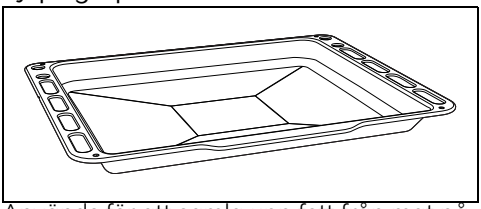
Apparatens inre belysning tänds:

- Multifunktionsugn: när man väljer någon av ugnens funktioner, med undantag av funktionen ECO.
- Extraugn: när man vrider vredet för reglerbar grill till symbolen eller till tillagningstemperaturen.
- Vertikal ugn: när man vrider vredet för funktion/temperatur till symbolen eller till tillagningstemperaturen.

Tillbehör

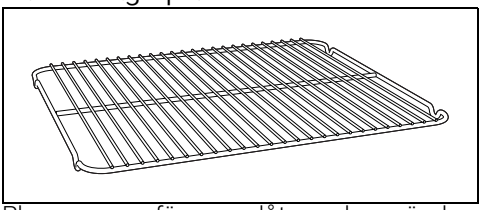
- Alla tillbehör finns inte till alla modeller.
- Tillbehör som kan komma i kontakt med livsmedel är tillverkade av material som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- De originaltillbehör som medföljer eller som finns som tillval kan beställas från behöriga serviceverkstäder. Använd endast tillverkarens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

Djup ugnsplåt



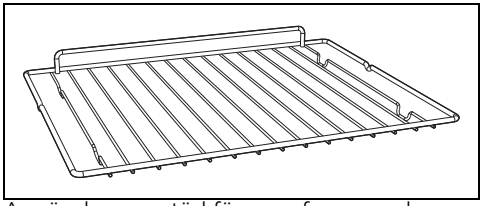
Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför och vid bakning av pajer, pizza, bakverk och kakor.

Galler för ugnsplåt



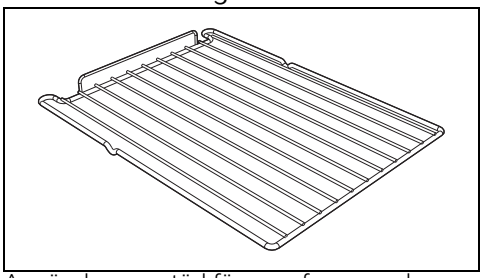
Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

Galler



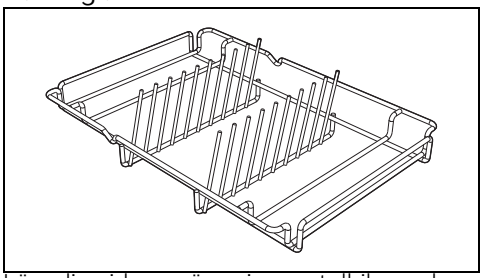
Används som stöd för ugnsformar och dylikt.

Galler för vertikal ugn



Används som stöd för ugnsformar och dylikt.

Tallriksgaller



Lämplig vid uppvärmning av tallrikar och fat.

SV

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.

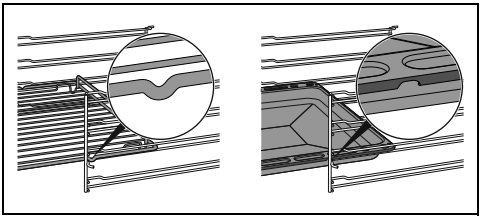
Utför den första uppvärmningscykeln för var och en av ugnarna i apparaten.

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.

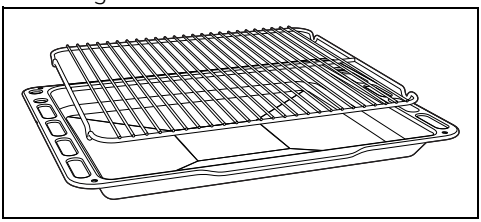


För försiktigt in gallren och plåtarna i ugnen så långt det går.

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

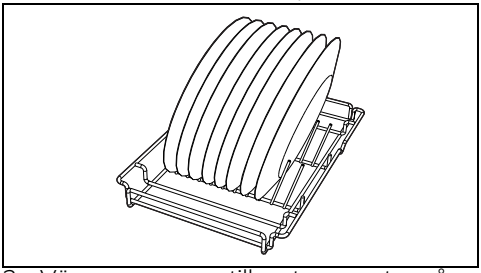
Galler för ugnsplåt

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



Tallriksgaller

1. För in gallret utan tallrikar placerade på det i sidougnen, vid den första falsen.
2. Placera tallrikarna som på bilden.



3. Värm upp ugnen till en temperatur på max 50°C under max 15 minuter.
4. När ugnen är varm ska man dra ut stödet en liten bit genom att låta det glida längs skenorna.
5. Se till att stödet är stabilt och väl balanserat och ta av tallrikarna.

Använd särskilda grillvantar när du flyttar porslinet.

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:

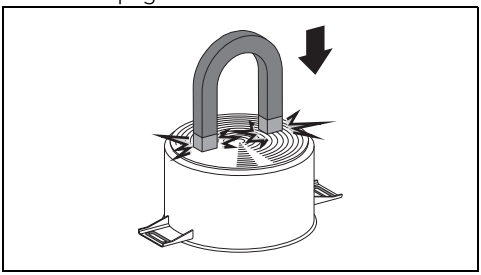
- Kärl i emaljerat stål med tjock botten.
- Gjutjärnskärl med emaljerad botten.
- Kärl i rostfritt stål i flera lager, ferritiskt rostfritt stål och aluminium med särskild botten.

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.



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

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

SV

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  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.

Värmhållning

Med denna funktion kan man hålla redan tillagad mat varm.

För att aktivera funktionen Varmhållning, vrid temperaturvredet för den önskade kokzonen till ett läge mellan 0 (avstängd) och effektnivå 1, tills symbolen  visas på motsvarande display.

Spishällens effektbegränsning

Induktionshällen är inställd att fungera vid en effekt på 7,4 kW, men det är möjligt att begränsa funktionen till 4,8 kW eller 3,7 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 läget ”A”) och håll kvar positionen 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 stegen 2 och 3 för att ändra effektbegränsningen tills följande text visas på motsvarande display: “4.”och “8” (effekt vid 4,8 kW), eller “3.” och “7” (effekt vid 3,7 kW).

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

När det passerat 4 minuter från det att displayerna slocknade kan effekten justeras igen utan att behöva koppla bort apparaten från elnätet.

Den senaste inställda effekten förblir giltig även efter strömavbrott.

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 .
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.

Felkoder

Symbolen  anger att ett eller flera vred 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.

Användning av förvaringsutrymmet (i förekommande fall)

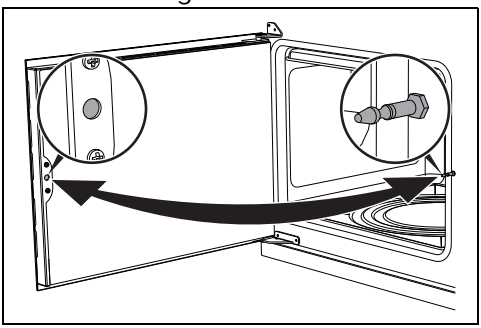
Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

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

Öppna och stänga luckan till multifunktionsugn



Multifunktionsugnarna är försedda med sidohängda luckor. För att öppna dem drar man luckans handtag mot sig. För att stänga dem igen trycker man in dem tills man hör ett mekaniskt klickljud.

Starta ugnen

För att starta ugnen:

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

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

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.

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

SNABBUPPTINING
Aktiveringen av endast fläkten medger en snabbupptining av alla typer av livsmedel tack vare den jämna luftfördelningen vid rumstemperatur inne i ugnen.

MED FLÄKT
Intensiv och jämn tillagning. Idealisk för kex, tårtor och tillagning på flera nivåer.

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

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.

SV

VAPOR CLEAN (endast på vissa modeller)

Denna funktion underlättar rengöring tack vare ånga som genereras av en liten mängd vatten som hälls i de särskilda spår som finns i ugnens botten.

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 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 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.

SV

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.

Tabell med ungefärliga värden för tillagning (multifunktionsugn)

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	VARMLUFT	2	180 - 190	90 - 100	
Fläskkarré	2	VARMLUFT	2	180 - 190	70 - 80	
Korv	1,5	GRILL+FLÄKT	3	260	15	
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	
					Sida 1	Sida 2
Fläskkotletter	1,5	GRILL+FLÄKT	3	260	15	5
Revbensspjäll	1,5	GRILL+FLÄKT	3	260	10	10
Bacon	0,7	GRILL	4	260	7	8
Fläskfilé	1,5	GRILL+FLÄKT	3	260	10	5
Oxfilé	1	GRILL	4	260	10	7
Laxöring	1,2	VARMLUFT	2	160 - 170	35 - 40	
Marulk	1,5	VARMLUFT	2	160 -170	60 - 65	

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

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Piggvar	1,5	VARMLUFT	2	160 -170	45 - 50
Pizza	1	MED FLÄKT	2	260	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	ÖVER/UNDERV	2	170	30 - 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
Profiteroles	1,2	VARMLUFT	2	180	80 - 90
Sockerkaka	1	VARMLUFT	2	150 - 160	55 - 60
Risgrynspuddi ng	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 (extraugn)

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)	
Korv	1,5	GRILL	2	MAX	13 - 15	
					Sida 1	Sida 2
Fläskkotletter	1,5	GRILL	2	MAX	15	5
Revbensspjäll	1,5	GRILL	2	MAX	10	10
Bacon	0,7	GRILL	2	MAX	7	8
Fläskfilé	1,5	GRILL	2	MAX	10	5
Oxfilé	1	GRILL	2	MAX	10	7
Tiderna som anges i tabellerna omfattar inte uppvärmningstid och är endast ungefärliga.						

Tabell med ungefärliga värden för tillagning (vertikal ugn)

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Ugnsstekt kyckling	1,1 x 4	VARMLUFT	2-4-6-8	190	80
Djupfryst pizza	0,3 x 4	VARMLUFT	2-4-6-8	230	10
Focaccia	0,6 x 4	VARMLUFT	2-4-6-8	180-190	30 - 45
Tiderna som anges i tabellerna omfattar inte uppvärmningstid och är endast ungefärliga.					

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Skivor av rostat bröd	0,2 x 4	VARMLUFT	2-4-6-8	180	3 - 5
Brioches	0,4 x 4	VARMLUFT	2-4-6-8	160	25
Kex	0,4 x 4	VARMLUFT	2-4-6-8	160	23
Paradistårta	1 x 4	VARMLUFT	2-4-6-8	160	60

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.

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 luckorna

Rengöring av luckans glas

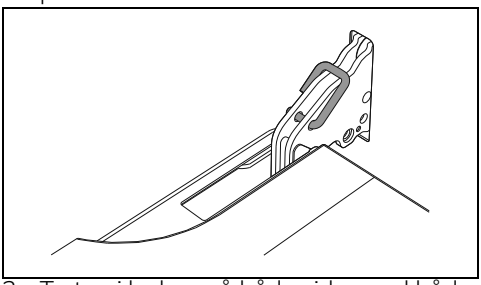
Glasen bör alltid vara väl rengjorda. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man rengöra med en fuktad svamp och vanligt rengöringsmedel.

Demontering av lucka (endast extraugn)

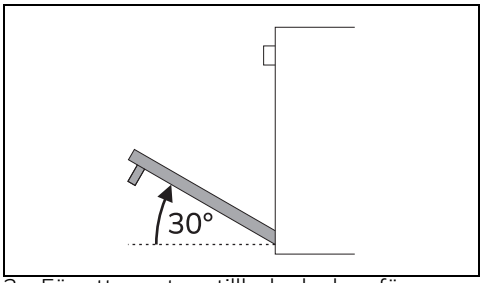
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduk.

Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

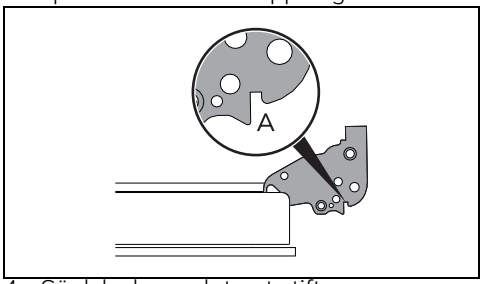
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



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.

Demontering av de invändiga glasen

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

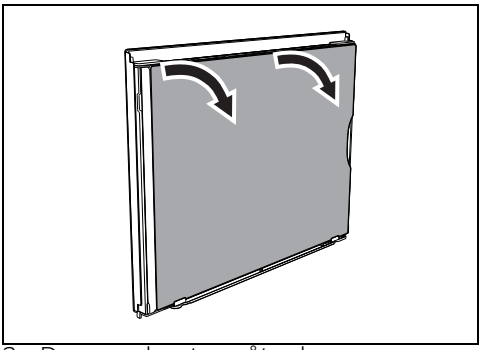
Använd hushållspapper med god uppsugningsförmåga vid rengöring. Vid envisa fläckar kan man tvätta glasen med en fuktad svamp och ett neutralt rengöringsmedel.

Lucka på multifunktionsugn

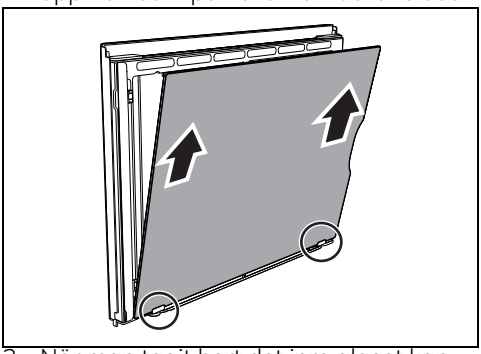
1. Avlägsna det invändiga glaset genom att dra försiktigt i överdelen. Följ den rörelse som anges av pilarna så att de 4

SV

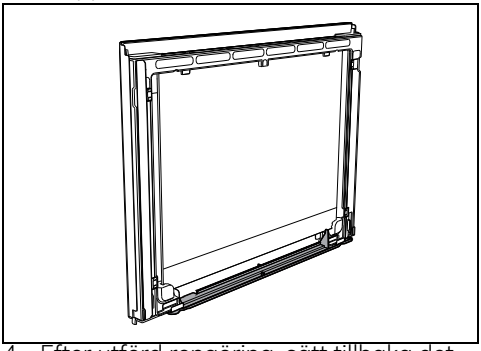
stiften hakas av från sina platser på luckan.



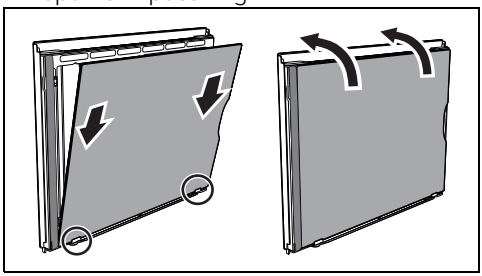
2. Dra sen glaset uppåt och var uppmärksam på hållarna i luckans bas.



3. När man tagit bort det inre glaset kan man komma åt listen som samlar upp droppar.

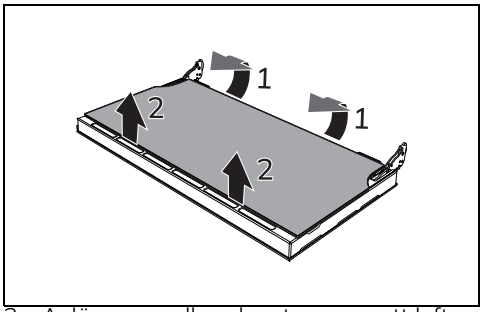


4. Efter utförd rengöring, sätt tillbaka det invändiga glaset i hållarna. Var noga med att centrera och passa in de 4 stiften på sina platser på dörren. Tag hjälp av listerna till höger och vänster för optimal inpassning.

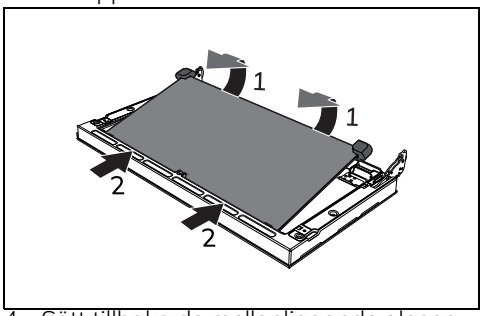


Extraugnens lucka

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

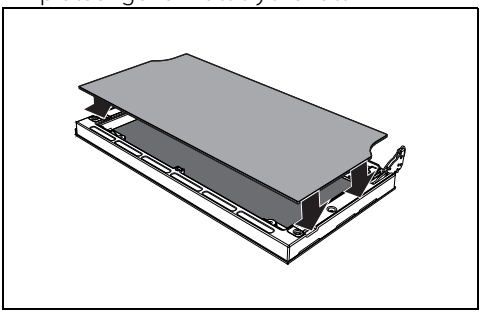


3. Avlägsna mellanglaset genom att lyfta det uppåt.



4. Sätt tillbaka de mellanliggande glasen efter rengöringen.
5. När man sätter tillbaka det invändiga glaset ska man vara noga att centrera

det och sätta de 4 stiften på deras platser genom att trycka lätt.



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

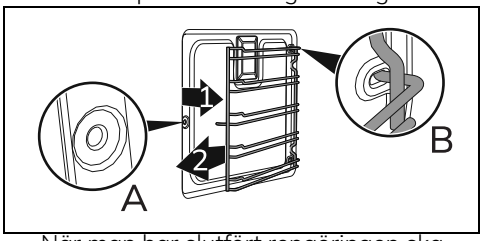
Det genereras fukt inne i ugnen i samband med tillagning av mat. Detta är ett helt normalt fenomen som inte äventyrar apparatens funktion.
Efter varje avslutad tillagning:

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.

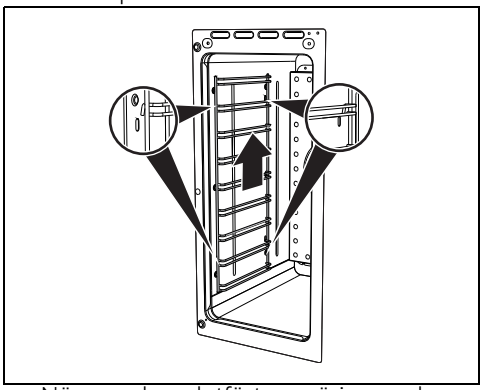


- När man har slutfört rengöringen ska man upprepa de moment som precis har beskrivits för att placera tillbaka stödramarna till galler/plåtar.

Avlägsna stödramar för galler/plåtar från den vertikala ugnen

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

- Dra ramen uppåt så att den lossnar från de sidoplacerade fästena.



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

Rengöring av utrymmets övre del (endast på vissa modeller/ utrymmen)

Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

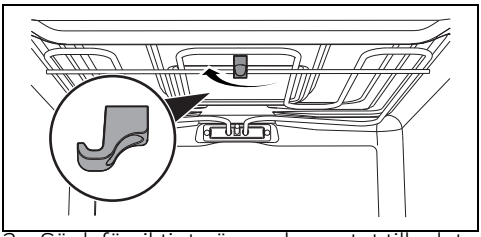
Felaktig användning
Risk för skador på apparaten

- Böj inte värmeelementet överdrivet mycket i samband med rengöring.

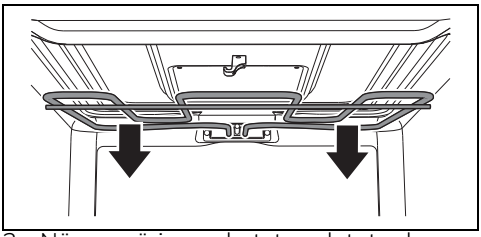
Apparaten är försedd med ett vippande värmeelement vilket underlättar rengöringen av ugnens övre del.

SV

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



2. Sänk försiktigt värmeelementet tills det stannar.



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

Vapor Clean (endast på vissa modeller)

Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

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

Förberedelser

Innan du startar **Vapor Clean**:

- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- Avlägsna temperatursonden, om det finns sådan.
- De självrengörande panelerna ska avlägsnas, om det finns sådana.
- Häll ca 120 cc vatten på ugnens botten. Se noga till att det inte rinner ut från fördjupningen.
- Använd en sprayflaska och spraya ugnens insida med en blandning av vatten och diskmedel. Rikta strålen mot ugnens sidoväggar, tak, botten och skydd.

Rekommendationen är max 20 sprayningar.

Spraya inte på skyddsplåten om den är belagd med självrengörande material.

- Stäng luckan.
- Medan det halvautomatiska rengöringsprogrammet körs, rengör separat de självrengörande panelerna med ljummet vatten och lite diskmedel.

Inställning av Vapor Clean

1. Vrid funktionsvredet till symbolen eller (i förekommande fall).
2. Vrid temperaturvredet till symbolen .
3. Låt rengöringen verka under 18 minuter.

Efter att Vapor Clean avslutats

1. Vrid funktionsvredet till 0 för att lämna funktionen.
2. Öppna luckan och torka bort den smuts som lossnat med hjälp av en mikrofibertrasa.
3. Använd en icke slipande svamp med mässingstrådar för att avlägsna mer envisa beläggningar.
4. Om det finns rester av fett kan man använda särskilda ugnsrengöringsprodukter.
5. Torka upp resterna av vatten från ugnens insida.
6. Sätt tillbaka de självrengörande panelerna (i förekommande fall) och stödramarna för galler/plåtar

Av hygieniska skäl och för att undvika att maten får en obehaglig lukt

- bör man torka ugnen genom att starta en funktion med fläkt, vid 160°C, och låta denna pågå i cirka 10 minuter.
- Vid förekomst av självrengörande paneler bör ugnen torkas samtidigt som katalysen genomförs.

Det rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.

För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör luckan tas av.

Särskilt underhåll

Råd för skötsel av tätningslisten

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

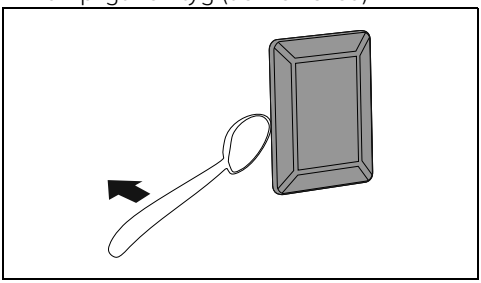
- För att hålla tätningslisten ren används en icke-slipande svamp och ljummet vatten.

Byte av glödlampa för invändig belysning

Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

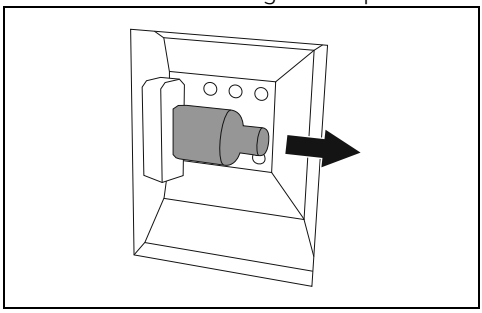
- Stäng av apparatens eltillförsel.
- Använd skyddshandskar.

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).



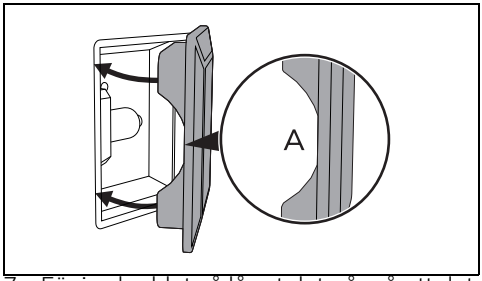
Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

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.

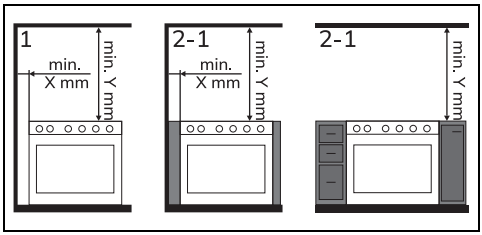
Placering

Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

Denna apparat tillhör, beroende på installationstyp, följande kategorier:

Kategori 1	Fristående installation
Kategori 2 - underkategori 1	Inbyggd

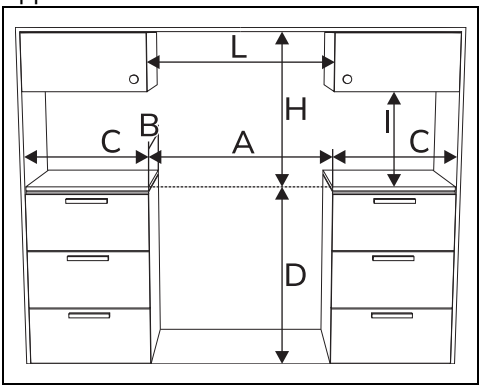
Apparaten kan placeras intill väggar som överskrider arbetsskivans höjd, på ett min. avstånd på X mm från apparatens sida. Avståndet mellan väggskåp som placeras ovanför arbetsytan och själva apparaten ska vara minst Y mm.



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

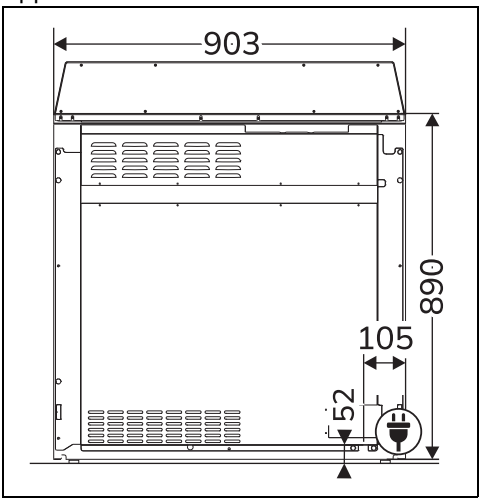


A	903 mm
B	600 mm
C[1]	min. 150 mm
D	898 - 920 mm
H	750 mm
I	450 mm
L[2]	900 mm

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

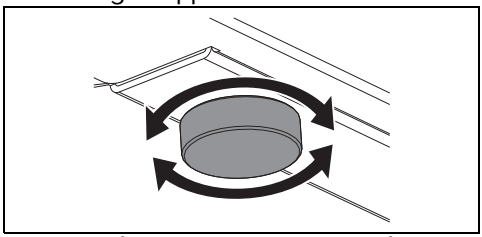
[2] Minsta bredd för skåpet (=A)

Apparatens mått



Placering av elektrisk anslutning

Nivellering av apparaten



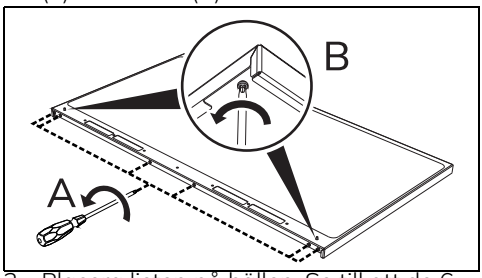
För att erhålla ordentlig stabilitet måste apparaten vara korrekt nivellerad i förhållande till golvet:

- 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.

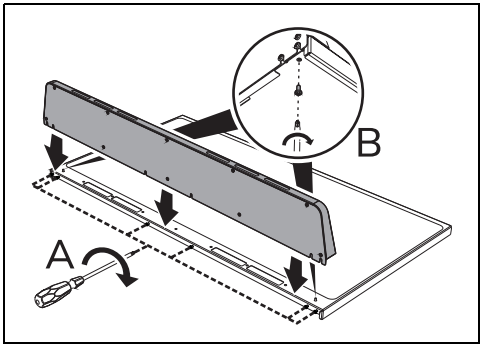
Montering av list

Listen ska alltid placeras och fästas korrekt på apparaten.

1. Lossa de sex (6) skruvarna (A) som sitter på spishällens baksida och dra ur de två (2) skruvarna (B) under.

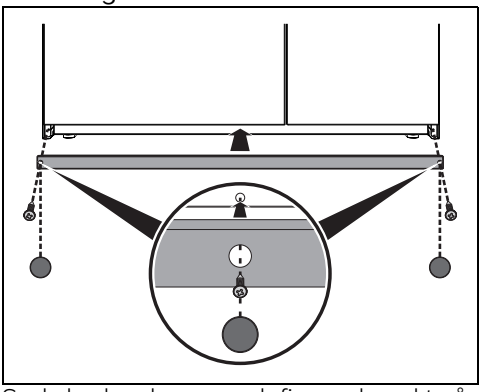


2. Placera listen på hällen. Se till att de 6 nedre hålen i listen hamnar rätt i förhållande till de 6 skruvarna på hällens baksida och som tidigare lossats.
3. Dra åt de sex skruvarna på hällens baksida och de två under.



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

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.

Elektrisk anslutning

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Allmän information

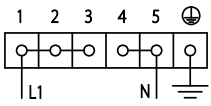
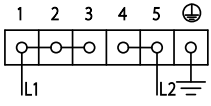
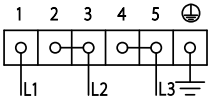
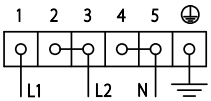
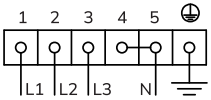
Kontrollera att egenskaperna för elnätet är lämpliga i förhållande till de värden som anges på dekalen.

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.

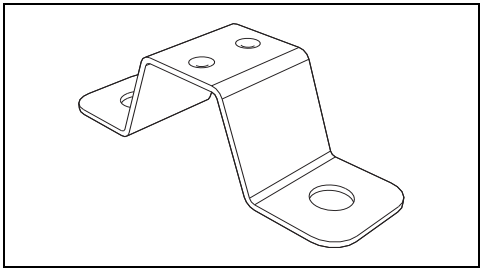
Apparaten får användas i följande lägen:

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 6 mm² fyrpolig kabel	
380-415 V 2N~ 4 x 6 mm² fyrpolig kabel	
380-415 V 3N~ 5 x 4 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).

Extra u-formad hake



Vid anslutning med en kabel med ett tvärsnitt på 10 mm² måste man, för att kunna fästa kabeln korrekt, byta ut den installerade u-formade haken mot den u-formade hake som medföljer.

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

SV

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.