

1 Anvisningar	142
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	142
1.2 Tillverkarens ansvar	146
1.3 Apparatens syfte	146
1.4 Identifikationsdekal	146
1.5 Denna bruksanvisning	146
1.6 Bortskaffning	146
1.7 Spara energi	147
1.8 Så här läser du bruksanvisningen	148
1.9 Spara energi	148
2 Beskrivning	149
2.1 Allmän beskrivning	149
2.2 Spishäll	150
2.3 Kontrollpanel	151
2.4 Andra delar	151
2.5 Tillgängliga tillbehör	152
3 Användning	153
3.1 Anvisningar	153
3.2 Användning av tillbehör	154
3.3 Användning av hällen	155
3.4 Användning av förvaringsutrymmet	161
3.5 Användning av ugnen	161
3.6 Råd vid tillagning	163
3.7 Programmeringsklocka	165
4 Rengöring och underhåll	170
4.1 Anvisningar	170
4.2 Rengöring av ytorna	170
4.3 Rengöring av spishällen	171
4.4 Demontering av luckan	172
4.5 Demontering av de invändiga glasen	173
4.6 Rengöring av ugnen	174
4.7 Pyrolys	175
4.8 Särskilt underhåll	176
5 Installation	178
5.1 Placering	178
5.2 Elektrisk anslutning	183
5.3 För installatören	185

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



1 Anvisningar

1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning. Rör inte vid värmeelementen i samband med användning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten utan stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater får använda denna apparat endast under förutsättning att de övervakas eller noga instruerats angående en säker användning av apparaten och förutsatt att de förstår de 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.
- Fetter och oljor kan fatta eld om de överhettas. Avlägsna dig inte vid tillagning av mat som innehåller oljor eller fetter. Släck aldrig med vatten om oljor eller fetter skulle fatta eld. Sätt på locket på grytan och stäng av kokzonen.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas hela tiden.
- Placera inga metallföremål, som husgeråd eller bestick, på hällens yta när den används eftersom de kan överhettas.
- Rör inte temperatursondens metallspets efter en tillagning.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.

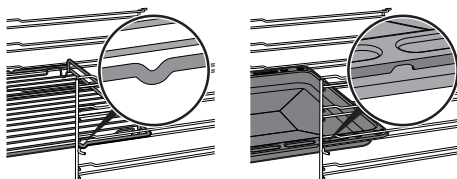


- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan helt.
- Öppna aldrig förvaringsutrymmet (i förekommande fall) när ugnen är på eller fortfarande är varm.
- Föremålen inne i förvaringsutrymmet kan vara mycket varma efter att ugnen använts.
- **ANVÄND ELLER FÖRVARA INTE BRÄNNBART MATERIAL INNE I FÖRVARINGSUTRYMMET (I FÖREKOMMANDE FALL) ELLER I NÄRHETEN AV APPARATEN.**
- **ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.**
- Stäng av apparaten efter användning.
- **GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.**
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid förse sig med personlig skyddsutrustning.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.

- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- Om nätkabeln skadas ska man för att undvika fara omedelbart kontakta den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.

Skador på apparaten

- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna. De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att de glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.



- Sitt inte på apparaten.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.



Anvisningar

- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor vilka kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig.
- Brandrisk: placera inga föremål på spishällen.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- APPARATEN FÅR ALDRIG ANVÄNDAS FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av ugnen.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning 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.
- Om man vill använda bakplåtspapper 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.
- Kockkärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid kockkärl med jämn och plan botten.
- Om det kokar över eller rinner över, torka bort vätskan från spishällen.
- Var noga med att inte hälla ut sura ämnen på spishällen, som t.ex. citronsaft eller vinäger.
- Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på tända kokzoner.
- Vid repor eller sprickor, eller om glaskeramikhällens yta skulle gå sönder, ska apparaten omedelbart stängas av. Koppla från den elektriska tillförseln och kontakta teknisk service.
- Bärare av pacemaker eller andra liknande anordningar måste säkerställa att funktionen av deras apparater inte äventyras av det induktiva fältet, vars frekvensområde är mellan 20 och 50 kHz.
- Vad beträffar bestämmelserna angående den elektromagnetiska kompatibiliteten så tillhör spishällen med elektromagnetisk induktion grupp 2 och klass b (EN 55011).



- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Använd inte repande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ybehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Diska inte lösa tillbehör som hållens galler, flamspridare eller kåpor i diskmaskin.
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.
- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom dekorationsluckor eller paneler.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmeståliga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5 - 2 Nm.

För denna apparat

- Stäng av plattorna efter användning. Lita aldrig enbart på detektorn för närvaro av kokkärl.
- Var särskilt uppmärksam då barn befinner sig i närheten eftersom de inte kan se varningslamporna som indikerar restvärme. Efter användningen förblir kokzonerna mycket varma under en viss tid även om de är avstängda. Undvik att barn sätter händerna på hållen.
- Ytan i glaskeramik är mycket stöttålig, men man ska dock undvika att fasta och hårda föremål faller ner på den eftersom den kan gå sönder om föremålen är vassa.

Installation

- DENNA APPARAT **FÅR INTE INSTALLERAS PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.**
- Apparaten får inte installeras på en sockel.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.



Anvisningar

- Ytan i glaskeramik får inte användas som avlastningsyta.
- Innan glödlampa byts ut, se till att apparaten är avstängd.
- Se till att inte luta dig mot eller sitta på luckan när den är öppen.
- Se noga till att inga föremål fastnar i ugnsluckan.

1.2 Tillverkarens ansvar

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

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

1.3 Apparatens syfte

- Denna apparat är avsedd att användas för tillagning av livsmedel inom hushåll. All annan användning är olämplig.
- Apparaten har inte utformats för att användas med externa timers eller system för fjärrstyrning.

1.4 Identifikationsdekal

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

1.5 Denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning utgör en del av apparaten och ska förvaras i sin helhet och alltid finnas inom räckhåll under hela apparatens livstid.

Innan apparaten används ska denna bruksanvisning läsas noga.

1.6 Bortskaffning



Denna apparat, som överensstämmer med kraven i det europeiska direktivet om elektriskt och elektroniskt avfall WEEE (2012/19/EU), ska kasseras separat från annat avfall när den nått slutet på sin livstid. Denna apparat innehåller inte ämnen i sådana mängder att de kan anses farliga för hälsa eller miljö, i överensstämmelse med gällande europeiska föreskrifter.



Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa av nätsladden och avlägsna den tillsammans med kontakten.



Elektrisk spänning

Fara för elektrisk stöt

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.
- Stäng av apparatens eltilförsel.

- 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 plastpåsar som ingår i emballaget.

1.7 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.



Anvisningar

1.8 Så här läser du bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

Anvisningar



Allmän information om denna bruksanvisning, om säkerhet och om slutgiltig bortskaffning.

Beskrivning



Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.

Användning



Information om användning av apparaten och dess tillbehör samt råd om tillagning.

Rengöring och underhåll



Information om korrekt rengöring och underhåll av apparaten.

Installation



Information riktad till kvalificerade tekniker gällande installation, driftsättning och provkörning.



Säkerhetsanvisningar



Information



Råd

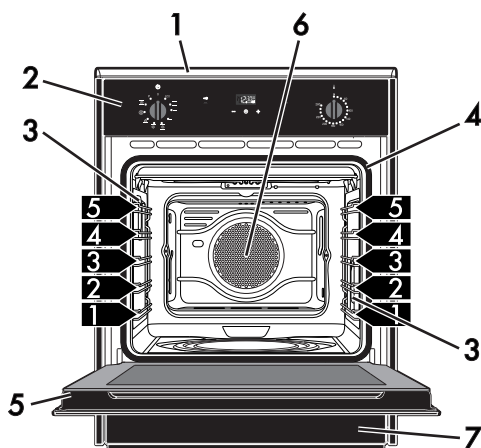
1. Serie anvisningar.

- Enskild anvisning.



2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



1 Spishäll

2 Kontrollpanel

3 Lampa

4 Tätningslist

5 Lucka

6 Fläkt

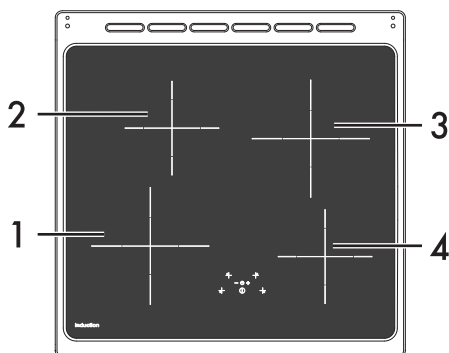
7 Förvaringsutrymme

1,2,3 Fäls för stödram till galler/plåtar



Beskrivning

2.2 Spishäll



Zon	Mått (H x L - mm)	Maximal förbrukad effekt (W)*	Förbrukad effekt i booster-funktion (W)*
1	180 x 180	1850	2100
2	145 x 145	1200	1400
3	180 x 180	1850	2100
4	145 x 145	1200	1400

* Dessa effektvärden är ungefärliga och kan variera beroende på vilket kärl som används samt på de inställningar som valts.

Fördelar med tillagning på induktionshäll

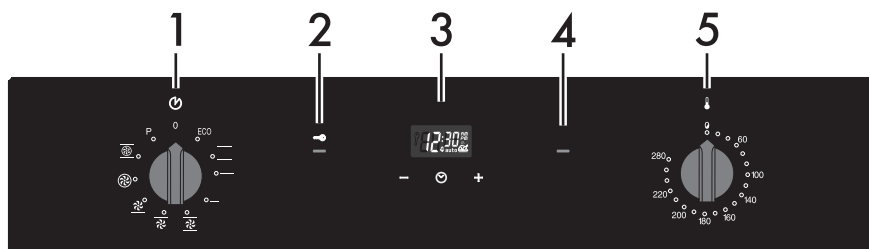


Spishällen är försedd med en induktionsgenerator för varje kokzon. Varje generator under kokytan i glaskeramik bildar ett elektromagnetiskt fält som inducerar ström i kastrullens botten och därmed skapar värme. Induktionshällar överför inte värme utan genererar den direkt inne i kockkärlen, tack vare 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 tillagningsytan värms upp endast från kastrullens botten; mat som kokt över fastnar inte.



2.3 Kontrollpanel



1 Funktionsvred

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

2 Indikeringslampa luckspärr

Tänds när programmet startas för automatisk rengöring (pyrolys).

3 Programmeringsklocka

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

4 Indikeringslampa

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

5 Temperaturvred

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

2.4 Andra delar

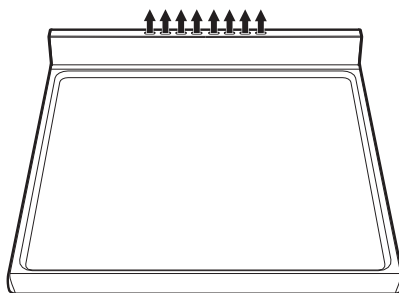
Positioneringsnivåer

Apparaten har nivåer för placering av plåtar och galler på olika höjd. Inställningshöjderna avses nerifrån och upp (se 2.1 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.





Beskrivning

Inre belysning

Belysningen inne i ugnen tänds när man öppnar luckan eller väljer någon av ugnens funktioner, med undantag för funktionerna **P** och **ECO**.

2.5 Tillgängliga tillbehör

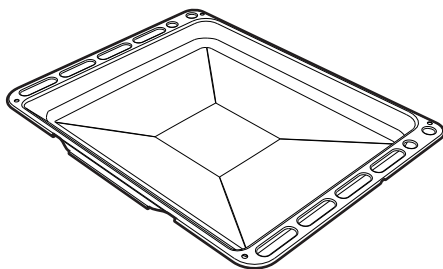


De originaltillbehör som medföljer eller som finns som tillval kan beställas från behöriga serviceverkstäder. Använd endast tillverkarens originaltillbehör.



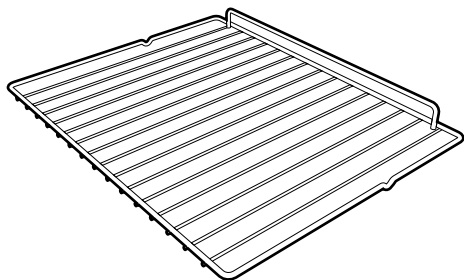
Tillbehör som kan komma i kontakt med mat är tillverkade av material som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

Djup ugnsplåt



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

Galler



Används som stöd för ugnsformar och dylikt.



3 Användning

3.1 Anvisningar



Förhöjd temperatur för apparaten vid användning

Fara för brännskada

- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar maten
- Rör inte vid värmeelementen inne i ugnen.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan helt.
- Fetter och oljor som överhettas kan börja brinna. Var ytterst försiktig.



Hög temperatur inne i förvaringsutrymmet

Fara för brännskada

- Öppna inte förvaringsutrymmet när ugnen är på eller fortfarande varm.
- Föremålen inne i förvaringsutrymmet kan vara mycket varma efter att ugnen använts.



Felaktig användning

Risk för skador på ytor

- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Om man vill använda bakplåtspapper ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Kockärten ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid kockärl med jämn och plan botten.
- Om det kokar över eller rinner över, torka bort vätskan från spishällen.
- Placera inte grytor vars undersida inte är perfekt slät och jämn på hällen.
- Förhindra att fasta och tunga föremål ramlar på spishällens yta och förstör den.
- Vid sprickor eller skador ska apparaten omedelbart stängas av. Koppla bort eltillförseln och kontakta kundservice.
- Använd inte som avlastningsyta.



Användning



**Hög temperatur inne i
förvaringsutrymmet vid
användning**

Fara för brand eller explosion

- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av ugnen.
- Använd inte eller lämna inte kvar brännbart material i närheten av ugnen eller förvaringsutrymmet.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Sätt inte in stängda burkar eller behållare i ugnen.
- Lämna inte apparaten oövervakad vid tillagning som kan frigöra fetter eller oljor.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.

Första användningstillfället

1. Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens in- och utsida samt från tillbehören.
2. Avlägsna eventuella etiketter (förutom dekalen med tekniska data) från tillbehören och ugnarna.
3. Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se 4 Rengöring och underhåll).

Ugn

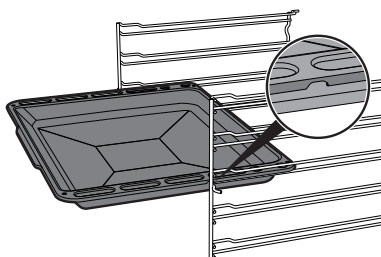
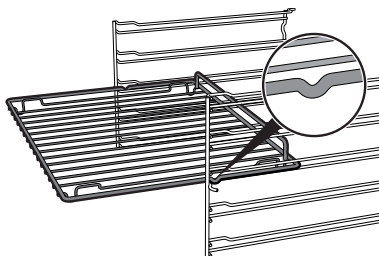
4. Värm upp de tomma ugnarna till maximal temperatur för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

3.2 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 försiktig in gallren och plåtarna i ugnen så långt det går.

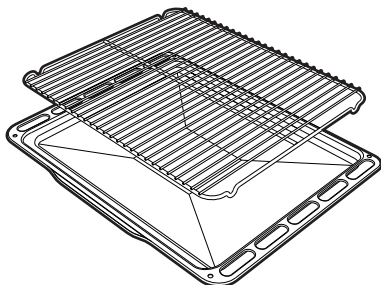


Rengör plåtarna innan du använder dem för första gången för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.



Galler för ugnsplåt

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



3.3 Användning av hällen



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

Alla hällens kontrollknappar och vred är grupperade på frontpanelen. Induktionshällen används med hjälp av sensorknapparna Touch-Control. Rör lätt vid en symbol på ytan i glaskeramik. Varje korrekt tryckning bekräftas av en ljudsignal.



On/Off: Startar och stänger av spishällen.



Ökning: Höjer effektnivån eller förlänger tillagningstiden.



Minskning: Sänker effektnivån eller minskar tillagningstiden.



Främre vänster kokzon



Bakre vänster kokzon



Bakre höger kokzon



Främre höger kokzon

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:

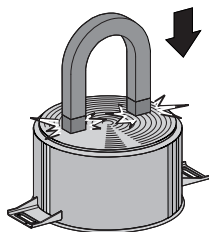
- Kärl av stål, rostfritt stål, aluminium, värmeresistent glas, trä, keramik och terracotta.

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 kockärlet, placera det på kokzonen och slå på plattan.



Användning

Om symbolen  visas på displayen betyder det att kärlet inte är lämpligt.



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

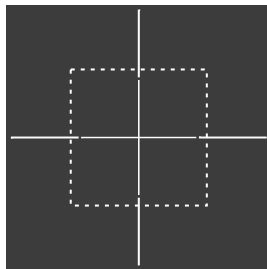
Igenkänning kastrull

Om det på en kokzon inte finns någon kastrull, eller om kastrullen är för liten, överförs ingen energi och symbolen  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  visas på displayen).

Om man aktiverar funktionen för avkänning av kärl överförs endast den energi som behövs, även om storleken på kärlet eller stekpannorna som placeras på hällen är mindre än själva kokzonen.

Begränsningar vid igenkänning av kastrull: Minsta diameter för kastrullbotten är markerad med en inre omkrets på kokzonen.



Mindre kockärlsdiametrar 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 ½

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.

Effektnivåer

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

Effektnivå	Lämplig för:
0	Läge OFF
1 ÷ 2	Tillagning av mindre mängder mat (minsta effekt)
3 ÷ 4	Tillagning
5 ÷ 6	Tillagning av stora mängder mat, grillning av större stycken
7 ÷ 8	Grillning, fritering med mjöl
9	Grillning
p *	Steka/bryna, koka (maximal effekt)

* se booster-funktion

Start/avstängning av spishällen

För att sätta igång hällen ska man trycka in knappen On/Off **1** minst 1 sekund.

För att stänga av den ska man trycka in knappen **1** minst 2 sekunder.



Spishällen stängs av automatiskt efter några sekunder om man inte väljer ett effektvärde.

Aktivering av kokzon

Efter att man aktiverat spishällen:

1. Ska man välja önskad kokzon med hjälp av avsedda knappar för val av zon (**+** t.ex. bakre höger kokzon).
2. Med hjälp av knapparna **+** och **-** ska man ställa in en effekt på mellan 1 och 9 eller aktivera powerfunktionen, se „Power-funktion“.



Användning

Avstängning av kokzon

1. Välj den kokzon som ska stängas av med hjälp av avsedda knappar för val av zon.
2. Ställ effektivvärdet till 0 (noll) igen med hjälp av knappen .



För att stänga av alla zonerna samtidigt ska man hålla knappen On/Off  intryckt i minst 2 sekunder.

Restvärme



Felaktig användning Fara för brännskada

- Var särskilt uppmärksam då barn befinner sig i närheten eftersom de har svårt att 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 spishällen.

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

Power-funktion



Med hjälp av denna funktion kan man använda den maximala effekt kokzonen kan sända ut.

Efter att ha startat önskad kokzon ska man:

1. Trycka på knappen  för att ställa in effektivnivå 9.
2. Trycka på knappen  igen så att displayen visar symbolen .

Tryck på knappen  för att inaktivera funktionen.



Endast på den främre vänstra och den bakre högra kokzonen: Powerfunktionen är aktiv max 10 minuter efter vilka effektivnivån automatiskt sänks till 9.

Timer med minuträknare



Med denna funktion kan man programmera en timer med minuträknare som aktiverar en ljudsignal när den förinställda tiden passerat (mellan 1 och 99 minuter).

Efter att ha startat spishällen ska man:

1. Trycka in knapparna  och  samtidigt. Displayen visar .
2. Ställa in önskad tid i minuter med hjälp av knapparna  och  (håll knapparna intryckta för att bläddra framåt snabbare). Blinkande punkter visas för att indikera räkningen.



Minuträknaren avbryter inte funktionen för kokzonerna utan aviserar endast användaren när de inställda minuterna har förflutit.



Timern kan aktiveras både när kokzonerna är tända och släckta.

3. När den tid som tidigare ställts in passerat signaleras detta till användaren med hjälp av en serie ljudsignaler. För att stänga av denna signalering



måste man trycka på någon av knapparna.



För att stänga av timern med minuträknare under pågående räkning räcker det att nollställa dess värde med hjälp av knappen **—**.

När displayen visar texten **00** stängs timern av.

Timer för automatisk avstängning av kokzon



Med denna funktion kan man programmera en automatisk avstängning av alla kokzoner vid slutet av en viss tidsperiod (mellan 1 och 99 minuter).

1. Om kokzonen inte valts, tryck in knapparna **+** e **—** på samma gång. Texten **00** visas.
2. Tryck in knapparna **+** e **—** igen. Om minst en kokzon är aktiverad kommer en lysande punkt att tändas för att signalera vilken kokzon tidsinställningen gäller.
3. Välj tid för automatisk avstängning med hjälp av knapparna **+** och **—** (håll knapparna intryckta för snabbare inställning) eller välj ytterligare en kokzon med hjälp av knapparna **+** och **—**.



Om man ställer in timern utan att en kokzon är aktiverad fungerar den som funktionen för minuträknare.

4. Tryck in knapparna **+** och **—** samtidigt tills en blinkande punkt visas under den display som hör till den zon man vill ändra den inställda tiden för. När man väl valt önskad kokzon kan man med hjälp av knapparna **+** och **—** ändra den tid som tidigare valts.

5. När den tid som tidigare ställts in passerat stänger spishällen av kokzonen och signalerar detta till användaren med hjälp av en serie ljudsignaler. För att stänga av denna signalering måste man trycka på någon av knapparna.

Funktionsspärr

Efter att ha startat spishällen ska man:

1. trycka in knapparna **—** och **+** på samma gång.
2. När man hör ljudsignalen för bekräftelse ska man trycka på knappen **+**.

Kontrollerna är därmed spärrade och texten **L** visas på displayen.



Om nätspänning saknas kommer spärren att hävas.

För att låsa upp kommandona:

1. trycka in knapparna **—** och **+** på samma gång.
- När man hör ljudsignalen för bekräftelse ska man trycka på knappen **—**.



Användning

Tillagningstabell

I följande tabell står effekt som kan ställas in och för varje värde indikeras den typ av livsmedel som ska tillagas. Värdena kan variera enligt livsmedlens kvantitet och konsumentens smak.

Effektnivå	Lämplig för:
1 ÷ 2	För att värma mat, bibehålla små vattenkvantiteter kokande, för att vispa såser med äggulor eller smör.
3 ÷ 4	För att tillaga fasta och flytande livsmedel, för att hålla vatten kokande, för att tina upp frysta livsmedel, för att göra omeletter med 2-3 ägg, för att tillaga frukt- och grönsaksrätter och andra maträtter.
5 ÷ 7	Tillagning av kött, fisk och grönsaker i sås, tillagning av rätter med mer eller mindre vatten, tillagning av marmellader osv.
8 -9	Stekar eller helstekt fisk, biffar, lever, kött och fisk som ska brynas, ägg etc.
P	Friterar pommes frites o.s.v. i olja, koka upp vatten snabbt.

Inställning av hällens effektbegränsning



Induktionshällen har ställts in för att användas vid en effekt på **7 kW**, men denna begränsning kan tas bort så att hällen kan användas vid **4.5 kW** eller **3.1 kW**.

1. Koppla bort hällen från elnätet och vänta 10 sekunder innan du återställer försörjningen.



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

2. Håll de 4 knapparna  för val av kokzon intryckta samtidigt under minst 3 sekunder. En ljudsignal hörs. Hällens display visar aktuellt effektvärde (**7.0 kW**).
3. Tryck på knapparna  och  för att ställa in effekten till önskat värde (**3.1 kW** eller **4.5 kW**).
4. Håll inom 60 sekunder knapparna  för val av kokzon intryckta samtidigt under minst 3 sekunder. En ljudsignal aktiveras för att bekräfta inställningen.



Exempel på möjliga kombinationer utifrån den effekt som ställs in

Effekt (kW)	Platta 210 vänster	Platta 180 vänster	Platta 210 höger	Platta 180 höger
7,4	P	7	P	7
	9	P	9	P
4,5	8	8	8	8
	0	P	8	P
	P	7	0	8
3,0	8	0	8	0
	0	P	0	P
	7	8	0	8
	0	8	7	8

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.



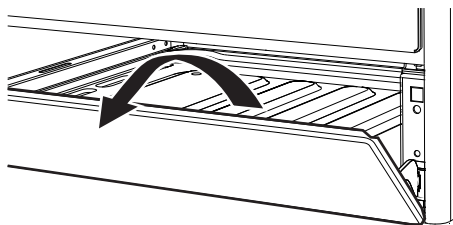
Den kokzon som senast ställdes in har företräde.



Systemet för effektkontroll påverkar inte apparatens totala elförbrukning.

3.4 Användning av förvaringsutrymmet

Förvaringsutrymmet finns längst ned på spisen. För att öppna det drar man luckans handtag mot sig. Utrymmet kan användas för förvaring av kastruller och metallföremål som används till apparaten.



SV

3.5 Användning av ugnen

Starta ugnen

För att starta ugnen:

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

Lista över funktioner



Över-/undervärme

Värmen, som kommer ovanifrån och underifrån på samma gång, gör denna funktion lämplig för tillagning av vissa rätter. Denna traditionella tillagningsfunktion lämpar sig för att endast tillaga en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer, bröd, pajer och för fetare köttsorter som gås eller anka.



Användning

Grill

Värmen som kommer från grillelementet gör att utmärkt grillresultat kan uppnås, särskilt med köttbitar som är mellantjocka/tunna och gör, i kombination med den roterande grillen (i förekommande fall), att en jämn stekyta erhålls i slutet av tillagningen. Idealisk för korvar, revbensspjäll och bacon. Idealisk för korvar, revbensspjäll och bacon. Denna funktion gör att stora mängder mat kan grillas jämnt, särskilt kött.

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.

Statisk med fläkt

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

Grill med fläkt

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



Undervärme med fläkt

Kombinationen av fläkten och undervärmen gör att tillagningen kan slutföras snabbare. Denna funktion rekommenderas för att sterilisera eller för att avsluta tillagningen av mat som redan tillagats på ytan, men inte inuti, och som kräver en låg övervärme. Idealisk för alla maträtter. På modeller med pyrolytisk rengöring är specialfunktioner som upptining och jäsning samlade i samma funktionsläge.



Varmluft med fläkt

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



Turbo

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



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.



ECO-funktionen är en skonsam tillagningsfunktion som rekommenderas för tillagningar som inte kräver temperaturer över 210°C. För tillagning vid högre temperaturer rekommenderar vi att välja en annan funktion.



Pyrolys

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

3.6 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 (rätten kan bli hårt stekta utanpå men förbli råa inuti).
- Att använda flera ugnar samtidigt kan ha en inverkan på tillagningens slutresultat.

Råd vid tillagning av kött

- Tillagningstiderna varierar beroende på matbitens tjocklek, kvalitet och ens personliga smak.
- Använd en kötttermometer 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 och Grill med fläkt

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



Användning

- Maten ska smaksättas före tillagning. Även olja eller smält smör ska penslas på före tillagning.
- Placera ugnsplåten vid den nedersta nivån för att samla upp vätska som bildas vid grillning.
- Grillfunktionen får inte vara aktiverad i mer än 60 minuter i multifunktionsugn och 30 minuter i extraugn.

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 sticker man in en tandpetare 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.
- Vid gräddning/tillagning av kakor och grönsaker kan det hända att det bildas mycket kondens på glaset. För att undvika detta fenomen öppnas luckan mycket försiktigt några gånger i samband med tillagningen.

Råd vid upptining och jäsning

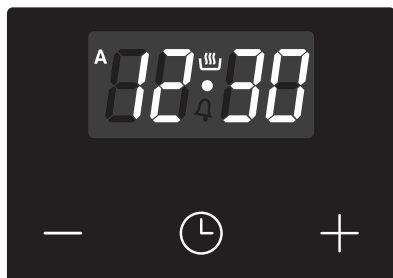
- Placera den frysta maten, utan förpackning, i en behållare utan lock, vid ugnens första nivå.
- Undvik att placera matbitar ovanpå varandra.
- När du tinar kött ska du placera ett galler vid den andra nivån och en plåt vid den första nivån. På detta sätt kommer maten inte i kontakt med den vätska som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

Spara energi

- 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.
- Se till att apparatens insida alltid är väl rengjord.



3.7 Programmeringsklocka



 **Knapp för minskning av värde**

 Knapp för klocka

 Knapp för ökning av värde

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

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

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



Användning

Tidsinställd tillagning



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

1. Håll klockknappen  intryckt tills symbolen  visas.
2. Tryck på klockknappen  igen. Displayen alternerar mellan att visa symbolen,  texten  och klockan.
3. Använd knapparna för värdeökning  och värdeminskning  för att ställa in önskat antal minuter för tillagning.
4. Välj funktion och temperatur för tillagning.
5. Vänta i cirka 5 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att aktivera funktionen. Displayen visar aktuellt klockslag tillsammans med symbolerna  och .

När tillagningen slutförts stängs

värmeelementen av. Symbolen  försvinner från displayen, symbolen  blinkar och en ljudsignal aktiveras.

6. För att stänga av ljudsignalen räcker det att trycka på någon av programmeringsklockans knappar.

7. Tryck på klockknappen  för att nollställa programmeringsklockan.



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



För att nollställa den inställda programmeringen trycker du samtidigt in knappen för värdeökning  och knappen för värdeminskning  och stänger därefter manuellt av ugnen.

Programmerad tillagning



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

1. Ställ in tillagningstiden enligt vad som anges i föregående avsnitt "Tidsinställd tillagning".
2. Tryck in menyknappen  i cirka 2 sekunder.
3. Tryck på menyknappen  igen. Displayen alternerar mellan att visa siffrorna  och texten  samtidigt som symbolen  blinkar. (Till exempel: Om aktuell tid är 17:30).



4. Tryck på knapparna eller för att ställa in önskat antal minuter. (till exempel 1 timme).
5. Tryck på menyknappen .
Displayen alternerar mellan att visa texten och aktuell tid plus den tid för tillagning som tidigare har ställts in (till exempel visas tillagningens sluttid som 18.30).
6. Använd knapparna eller för att ställa in sluttiden för tillagning. (till exempel 19:30).



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

7. Vänta i cirka 7 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att aktivera funktionen. Displayen visar aktuellt klockslag och symbolerna och tänds.
8. Välj funktion och temperatur för tillagning.
9. När tillagningen slutförts stängs värmeelementen av. Symbolen försvinner från displayen, symbolen blinkar och en ljudsignal aktiveras.

10. Vrid tillbaka funktions- och temperaturvredet till läge **0**.
11. För att stänga av ljudsignalen trycker man på någon av programmeringsklockans knappar.
12. Tryck in knapparna och samtidigt för att nollställa den programmering som ställts in.



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



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



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



Användning

Timer med minuträknare



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

Timern med minuträknare kan aktiveras när som helst.

1. Håll klockknappen  intryckt i några sekunder. Displayen visar siffrorna  och symbolen  blinkar mellan antalet timmar och minuter.
2. Använd knapparna för värdeökning  och värdeminskning  för att ställa in önskat antal minuter.
3. Vänta i cirka 5 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att slutföra inställningen av minuträknaren. Displayen visar aktuellt klockslag och symbolerna  och .

En ljudsignal aktiveras när den inställda tiden har passerat.

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



Timern kan ställas in till minst 1 minut och maximalt 23 timmar och 59 minuter.

Ändra inställda värden

1. Tryck på klockknappen .
2. Använd knapparna för värdeökning  och värdeminskning  för att ställa in önskat antal minuter.

Radera inställda värden

1. Tryck på klockknappen .
2. Håll knapparna för värdeökning  och värdeminskning  nedtryckta samtidigt.
3. Stäng sedan manuellt av ugnen om en tillagning pågår.

Val av ljudsignal

Ljudsignalen kan varieras mellan 3 tonlägen.

1. Håll knapparna för värdeökning  och värdeminskning  nedtryckta samtidigt.
2. Tryck på klockknappen .
3. Tryck på knappen för värdeminskning  för att välja en annan ljudsignal.



Indikativ tabell för tillagning

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	
Lasagne	3 ÷ 4	Över-/undervärme	1	220 ÷ 230	45 ÷ 50	
Pastagrätäng	3 ÷ 4	Över-/undervärme	1	220 ÷ 230	45 ÷ 50	
Kalvstek	2	Turbo / Varmluft	2	180 ÷ 190	90 ÷ 100	
Fläskkarré	2	Turbo / Varmluft	2	180 ÷ 190	70 ÷ 80	
Korv	1,5	Grill med fläkt	4	280	15	
Rostbiff	1	Turbo / Varmluft	2	200	40 ÷ 45	
Ugnsstek kanin	1,5	Varmluft	2	180 ÷ 190	70 ÷ 80	
Kalkonbröst	3	Turbo / Varmluft	2	180 ÷ 190	110 ÷ 120	
Fläskstek	2 ÷ 3	Turbo / Varmluft	2	180 ÷ 190	170 ÷ 180	
Ugnsstek	1,2	Turbo / Varmluft	2	180 ÷ 190	65 ÷ 70	
					Sida 1	Sida 2
Fläskkotletter	1,5	Grill med fläkt	4	280	15	5
Revbensspjäll	1,5	Grill med fläkt	4	280	10	10
Bacon	0,7	Grill	5	280	7	8
Fläskfilé	1,5	Grill med fläkt	4	280	10	5
Oxfilé	1	Grill	5	280	10	7
Laxöring	1,2	Turbo / Varmluft	2	150 ÷ 160	35 ÷ 40	
Marulk	1,5	Turbo / Varmluft	2	160	60 ÷ 65	
Piggvar	1,5	Turbo / Varmluft	2	160	45 ÷ 50	
Pizza	1	Turbo / Varmluft	2	280	8 ÷ 9	
Bröd	1	Varmluft	2	190 ÷ 200	25 ÷ 30	
Focaccia	1	Turbo / Varmluft	2	180 ÷ 190	20 ÷ 25	
Bundt kaka	1	Varmluft	2	160	55 ÷ 60	
Bakelse	1	Varmluft	2	160	35 ÷ 40	
Ricottapaj	1	Varmluft	2	160 ÷ 170	55 ÷ 60	
Fyllda tortellini	1	Turbo / Varmluft	2	160	20 ÷ 25	
Paradistårta	1,2	Varmluft	2	160	55 ÷ 60	
Petit-chou	1,2	Turbo / Varmluft	2	180	80 ÷ 90	
Sockerkaka	1	Varmluft	2	150 ÷ 160	55 ÷ 60	
Risgrynspudding	1	Turbo / Varmluft	2	160	55 ÷ 60	
Brioche	0,6	Varmluft	2	160	30 ÷ 35	

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



4 Rengöring och underhåll

4.1 Anvisningar



Felaktig användning
Risk för skador på ytor

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

4.2 Rengöring av ytor

För att bevara ytor på gott skick ska de rengöras efter varje användningstillfälle. Låt dem svalna först.

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.

Låt inte rester av sockerhaltig mat (t.ex. sylt) torka inne i apparaten. Emaljbeläggningen i ugnen kan skadas om resterna får sitta kvar för länge.



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



4.3 Rengöring av spishällen

Rengöring av glaskeramikhällen

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 skölja 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 botten gnids mot spishällen, särskilt om de kastrullerna 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 botten, kan med tiden repa spishällens dekorationer och bidra till att fläckar uppstår.

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.

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.



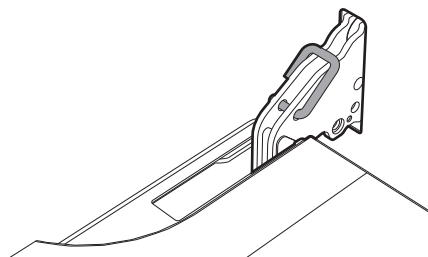
Rengöring och underhåll

4.4 Demontering av luckan

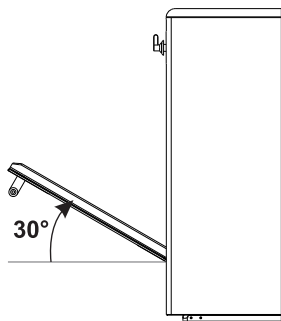
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduk.

Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

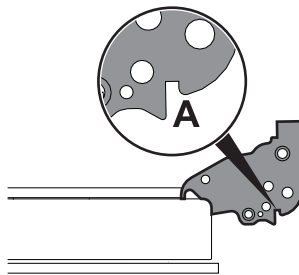
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



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



3. För att montera tillbaka luckan för man in gångjärnen i apparatens springor och ser till att spåren **A** vilar helt i skåorna. Sänk luckan och ta ut stiften ur gångjärnens hål när luckan är korrekt placerad.



Rengöring av ugnsluckans glas

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

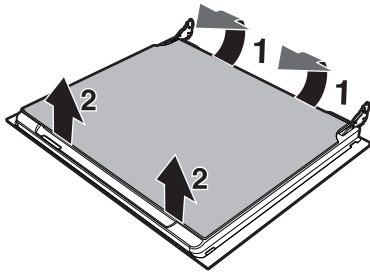


Det rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

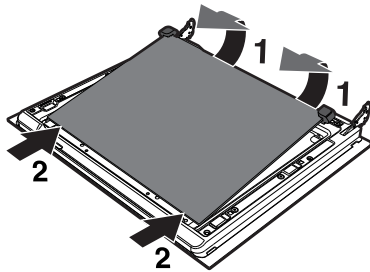
4.5 Demontering av de invändiga glasen

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

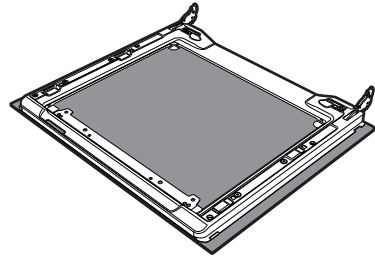
1. Avlägsna det invändiga glaset genom att försiktigt dra den bakre delen uppåt; följ rörelsen som visas av pilarna (1).
2. Dra därefter glasets främre del uppåt (2). Därigenom frigörs de 4 stift som är fästa vid glaset från deras platser på luckan.



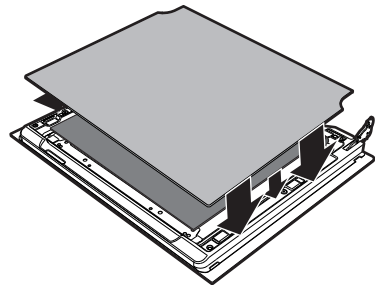
3. På vissa modeller finns ett mellanglas. Avlägsna mellanglasets genom att lyfta det uppåt.



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



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





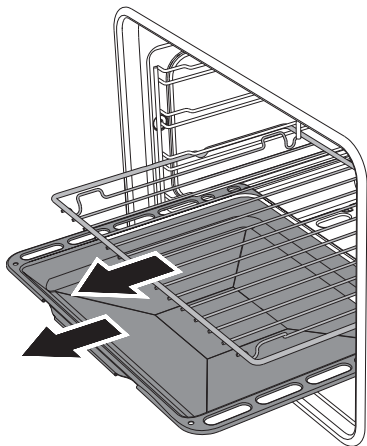
Rengöring och underhåll

4.6 Rengöring av ugnen

För att hålla ugnen i gott skick bör man rengöra den regelbundet. Låt den svalna först.

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

Ta ut alla lösa delar.



För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av:

- Luckan;
- Stödramar till galler/plåtar;
- Ugnstättningen.



Det rekommenderas att köra ugnen vid maxtemperatur i ca 15/20 minuter efter att särskilda rengöringsmedel använts för att avlägsna eventuella rester av dessa.

Rengöring av galler och ugnsplåtar

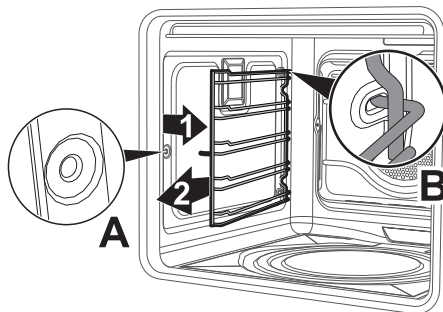
Rengör ugnsgallret med varmt vatten och rengöringsmedel utan slipande effekt. Skölj och torka de fuktiga delarna noga.

Avlägsna stöddramar för galler/plåtar

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

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

När du slutfört rengöringsarbetet ska de moment upprepas som beskrivits ovan för att placera tillbaka stöddramarna.





4.7 Pyrolys



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



Felaktig användning Risk för skador på ytor

- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida.
- Stäng av brännarna eller elplattorna på spishällen om en sådan installerats ovanför ugnen.



- Under denna funktion kan ytorna bli varmare än vanligt.
- Håll barn på avstånd.

Förberedelser

Innan man startar pyrolysen:

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

Ställa in Pyrolysfunktionen

1. Vrid funktionsvredet till symbolen **P**.
Displayen visar automatiskt texten **du r** alternerat med den kortaste tiden för pyrolysen (2 timmar).
2. Inom 5 sekunder ska man med hjälp av knapparna **—** eller **+** ställa in tiden för rengöringsprogrammet till minst 2 minuter och max 3 timmar och 30 minuter.



Rekommenderad varaktighet för pyrolys:

- Lätt smutsig: 2 timmar.
- Medelsmutsig: 2 timmar och 45 minuter.
- Mycket smutsig: 3 timmar och 30 minuter.

3. Tryck på knappen **⌚** för att bekräfta att pyrolysen ska starta.
4. En minut efter pyrolysens start spärras luckan (indikeringsslampan för luckspärr tänds) av en mekanism som gör att luckan inte kan öppnas.



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

5. När pyrolysen slutförts blinkar alla siffror på skärmen och en ljudsignal anger att det automatiska rengöringsprogrammet avslutats.
6. Vrid tillbaka funktionsvredet till läget **"0"**.
7. Luckan förblir spärrad tills temperaturen inne i ugnen sjunker till en säker nivå.



Rengöring och underhåll

8. Vänta tills ugnen svalnat innan du torkar upp resterna med en fuktad mikrofibertrasa.

Inställning av programmerad pyrolyys

Starttiden för pyrolysen kan programmeras på samma sätt som tillagningsfunktionerna.

1. När du valt tid för pyrolysen (se "Ställa in Pyrolysfunktionen"), tryck in knappen



under 2 sekunder.

2. Håll knappen  intryckt tills texten



visas på displayen.

3. Tryck inom 5 sekunder på knapparna



för att ställa in den tid du vill att rengöringsprogrammet ska vara klart.

4. Tryck på knappen  för att bekräfta de valda inställningarna.



När du ställer in pyrolysen var försiktig så att du inte vrider funktionsvredet. I sådant fall kommer nämligen de data som ställts in via programmeringsklockan att raderas och måste ställas in igen.



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



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

4.8 Särskilt underhåll



Delar under elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

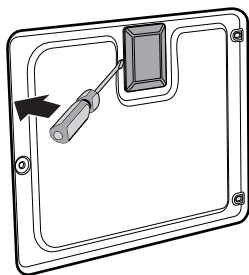
- Stäng av apparatens eltillförsel.
- Bär personlig skyddsutrustning.

Byte av glödlampa för invändig belysning

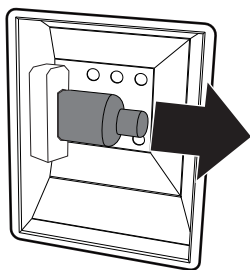
1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
2. Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.



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



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 tillbaka höljet korrekt och se till att den formade delen på det inre glaset är vänd mot luckan.
7. För in skyddet så långt det går så att det fastnar helt i lamphållaren.



Installation

5 Installation

5.1 Placering



Tung apparat Fara för klämskador

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



Tryck på öppna lucka Risk för skador på apparaten

- Använd inte luckan som hävverk vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.



Värmeutveckling vid drift av apparaten Brandrisk

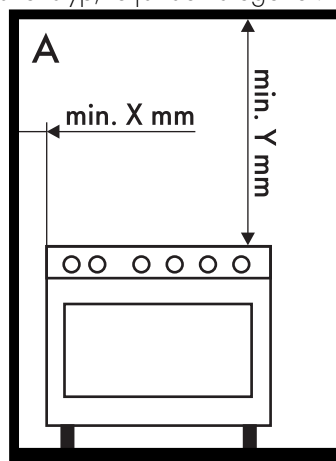
- Fanér, lim eller plastbegräddnad på intilliggande möbler måste vara värmebeständigt (inte understigande 90 °C).

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

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

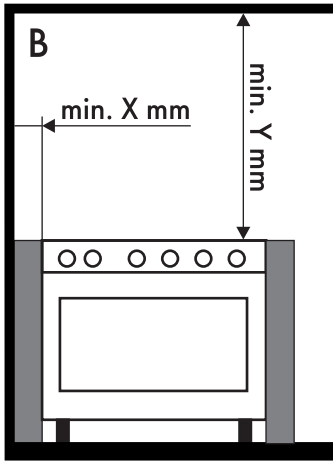
X	150 mm
Y	750 mm

Denna apparat tillhör, beroende på installationstyp, följande kategorier:

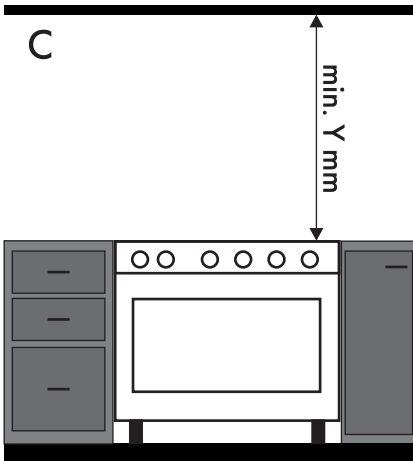


A - Kategori 1

(Apparat med fristående installation)

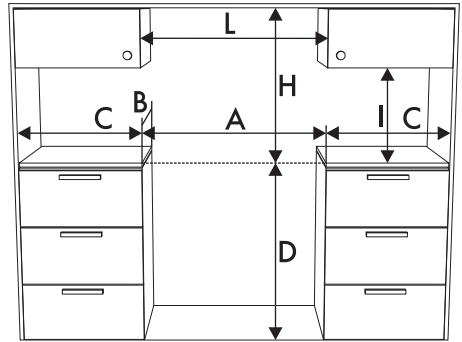


B - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)



C - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)

Apparatens totalmått



A	600 mm
B	600 mm
C¹	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	600 mm

¹ Minsta avstånd från sidoväggar eller annat brännbart material.

² Minsta bredd för skåpet (=A).

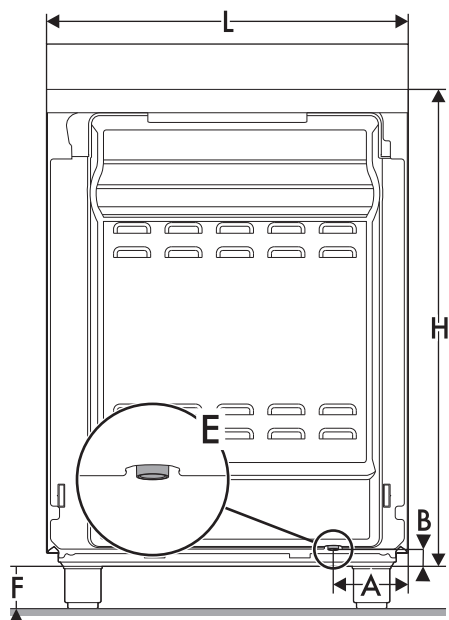


Apparaten ska installeras av en behörig tekniker och enligt gällande föreskrifter.



Installation

Apparatens mått: placering av elektrisk anslutning och gasanslutning (mm)



A	124	
B	32	
F	min. 70 Max. 110	min. 105 Max. 160
H	770	
L	598	

E = Elektrisk anslutning

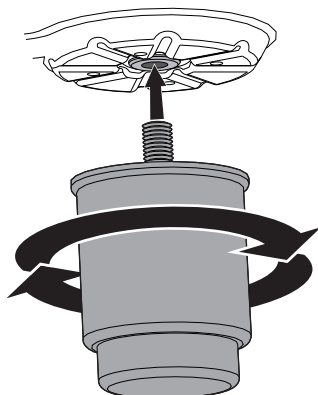
Positionering och nivellering



Tung apparat

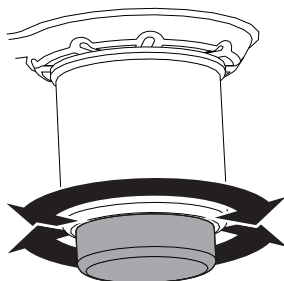
Risk för skador på apparaten

- Montera först de främre stödfötterna och sedan de bakre.
- Efter att man utfört gas- och elanslutningarna ska man skruva fast de fyra stödfötter som medföljer apparaten



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

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



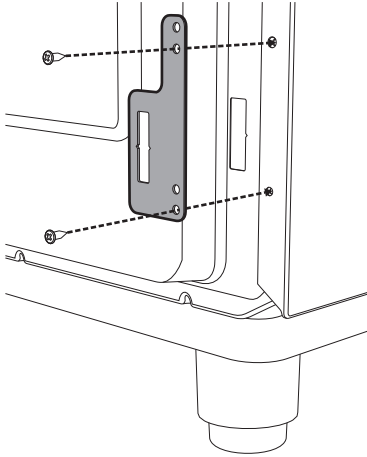


Fixering vid vägg

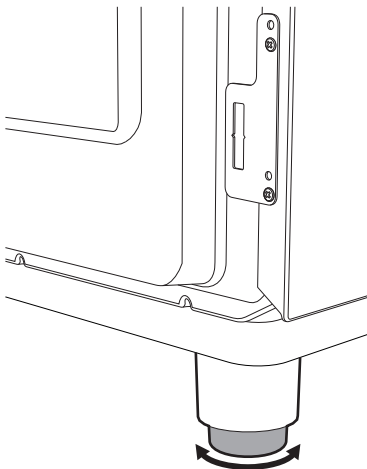


För att undvika att apparaten tippas över måste stabiliseringsanordningarna installeras.

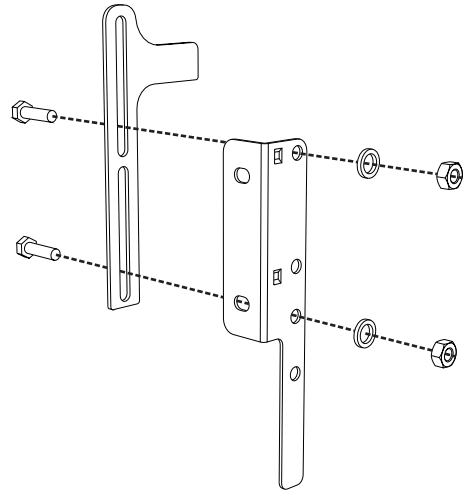
1. Skruva fast plattan för fixering vid väggen på baksidan av apparaten.



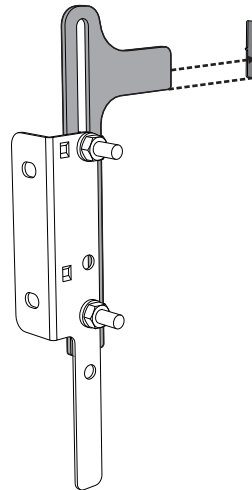
2. Reglera höjden för de fyra stödfötterna.



3. Montera beslaget för förankring.



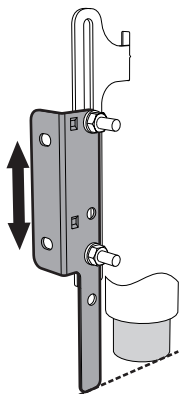
4. Rikta in beslaget i linje med den utskurna delen av plattan för fixering vid väggen.



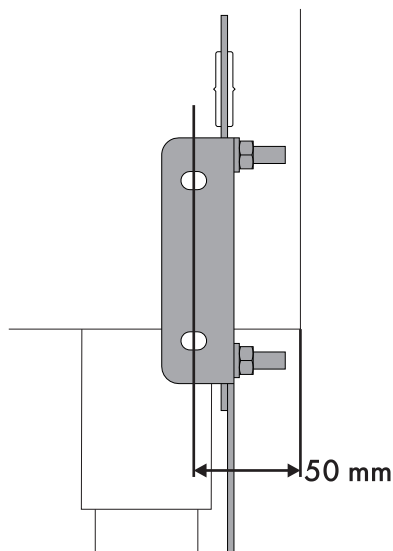


Installation

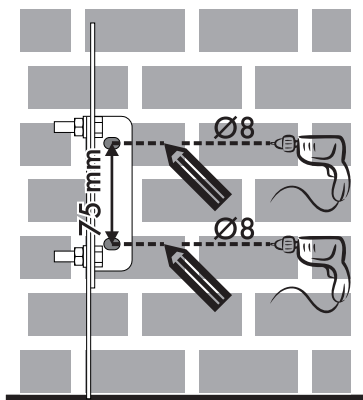
5. Rikta in beslaget i linje med golvet och dra åt skruvarna för att fixera måtten.



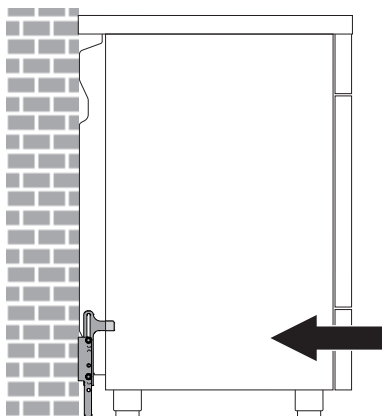
6. Beakta avståndet på 50 mm från apparatens sida till beslagets hål.



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.





5.2 Elektrisk anslutning



Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

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

Allmän information

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

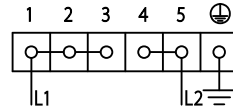
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

Dekalen får aldrig avlägsnas.

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

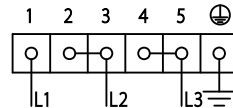
Apparaten får användas i följande lägen:

- **220-240 V 2~**



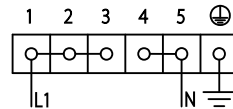
Kabel med **tre poler* 3 x 10 mm²**.

- **220-240 V 3~**



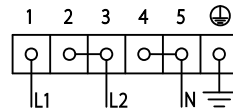
Kabel med **fyra poler 4 x 4mm²**.

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



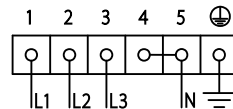
Kabel med **tre poler* 3 x 10 mm²**.

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



Kabel med **fyra poler 4 x 4mm²**.

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



Kabel med **fem poler 5 x 1,5 mm²**.



De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.

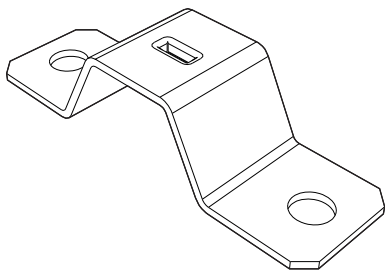


Installation



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

Extra u-formad hake



Vid enfas- eller tvåfasanslutning med en **trepolig** kabel på **3 x 10 mm²** måste man, för att kunna fästa kabeln direkt, byta ut den installerade u-formade haken mot den u-formade hake som medföljer.

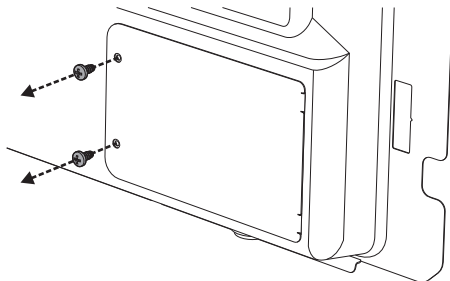
Fast anslutning

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

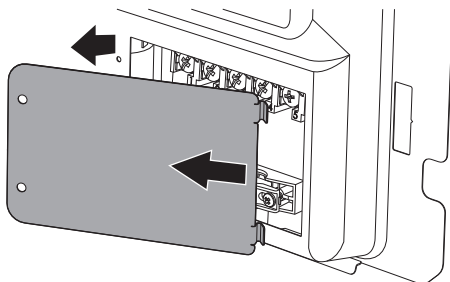
Åtkomst till kopplingsplinten

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

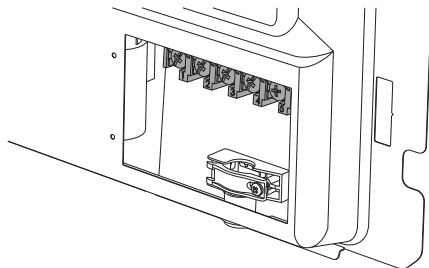
1. Ta bort skruvarna som fäster luckan till det bakre skyddet.



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



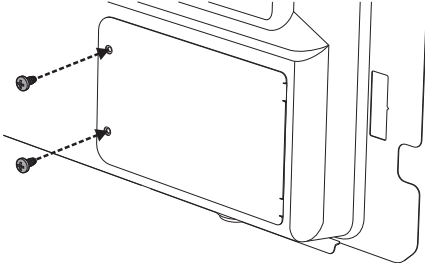
3. Installera därefter matningskabeln.



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



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



5.3 För installatören

- Kontakten ska 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 man utfört alla kontroller ska man kontakta en lokal auktoriserad serviceverkstad.
- När apparaten installerats korrekt ber vi att ni informerar användaren om korrekt användningsmetod.

