

<b>1 Anvisningar</b>	<b>4</b>
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Tillverkarens ansvar	9
1.3 Apparatens syfte	9
1.4 Identifikationsdekal	9
1.5 Denna bruksanvisning	9
1.6 Bortskaffning	9
1.7 Spara energi	10
1.8 Så här läser du bruksanvisningen	11
<b>2 Beskrivning</b>	<b>12</b>
2.1 Allmän beskrivning	12
2.2 Induktionshäll	13
2.3 Kontrollpanel	14
2.4 Andra delar	14
2.5 Tillgängliga tillbehör	15
<b>3 Användning</b>	<b>16</b>
3.1 Anvisningar	16
3.2 Användning av tillbehören	17
3.3 Användning av hällen	18
3.4 Användning av förvaringsutrymmet	22
3.5 Användning av ugnen	22
3.6 Råd vid tillagning	24
3.7 Programmeringsklocka	26
<b>4 Rengöring och underhåll</b>	<b>30</b>
4.1 Anvisningar	30
4.2 Rengöring av ytorna	30
4.3 Rengöring av spishällen	31
4.4 Nedmontering av ugnsluckan	32
4.5 Rengöring av ugnsluckans glas	32
4.6 Demontering av de invändiga glasen	33
4.7 Rengöring av ugnens insida	34
4.8 Pyrolysis: automatisk rengöring av ugnen	35
4.9 Särskilt underhåll	37
<b>5 Installation</b>	<b>38</b>
5.1 Elektrisk anslutning	38
5.2 Placering	40
5.3 För installatören	41

Vi rekommenderar dig att noga läsa denna bruksanvisning som innehåller all den information som behövs för att bevara ugnens utseende och funktion.

För mer information om produkten: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



# Anvisningar

## 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.
- Apparaten får användas av barn över 8 år och av personer med fysisk, sensorisk eller mental funktionsnedsättning samt av personer som saknar erfarenhet eller kunskap under förutsättning att de får handledning eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och informeras så att de förstår eventuella risker.
- 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.



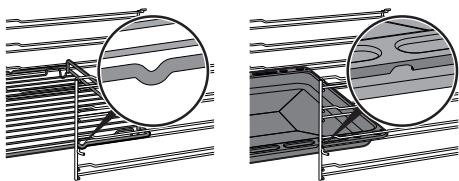
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan 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 försä 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 förhindra fara omedelbart kontakta den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.



## Anvisningar

### 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.
- 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: förvara inga föremål på kokzonerna.

- 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.
- Placera inte förslutna burkar eller kärl 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 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.
- Lämna inte kvar temperatursonden i ugnen när den inte används



- 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 bort eltillförseln 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.
- I enlighet med bestämmelser angående elektromagnetisk kompatibilitet 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 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.
- Diska inte lösa tillbehör som hällens 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.



## Anvisningar

### 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.
- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom dekorationsluckor eller luckor med panel.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmeståliska 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 hällen.
- Ytan i glaskeramik är mycket stöttålig, men undvik dock att fasta och hårda föremål faller ner på den eftersom den kan gå sönder om föremålen är vassa.
- 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 Apparatsens 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.
- Koppla ut nätsladden ur elsystemet.



## Anvisningar

- 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.





## 1.8 Så här läser du bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

### Anvisningar



Allmän information om användning, säkerhet och 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.

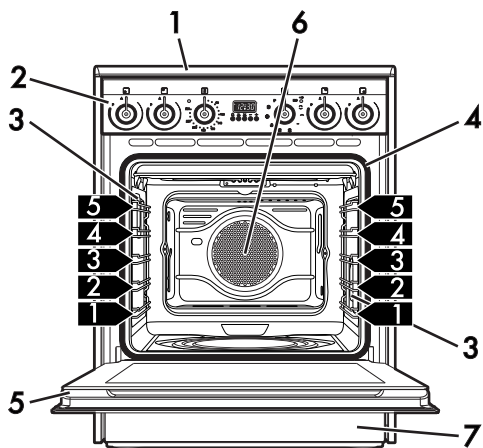
- Enskild anvisning.



# Beskrivning

## 2 Beskrivning

### 2.1 Allmän beskrivning



1 Spishäll

2 Kontrollpanel

3 Lampa

4 Tätning

5 Lucka

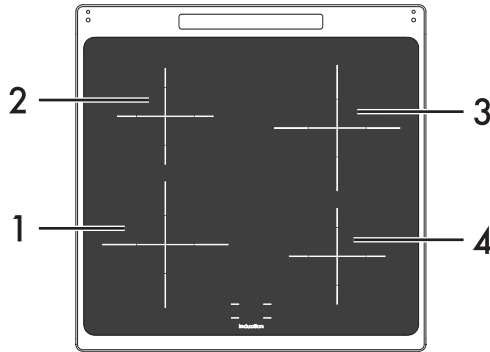
6 Fläkt

7 Förvaringsutrymme

**1,2,3** Avlägsna stödramar för galler/plåtar



## 2.2 Induktionshäll



Zon	Storlek (Höjd x Bredd - mm)	Total effektförbrukning (W) *	Effektförbrukning vid booster-funktion (W) *
1	210 x 210	2300	3000
2	160 x 160	1300	1400
3	210 x 210	2300	3000
3	160 x 160	1300	1400

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

### Fördelar med induktionshäll



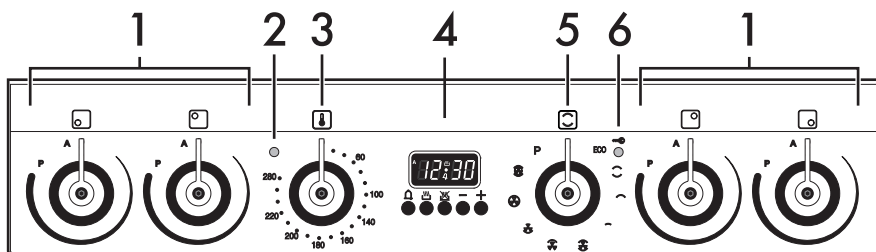
Hällen är försedd med en induktionsgenerator för varje kokzon. Varje generator under kokytan i glaskeramik bildar ett elektromagnetiskt fält som inducerar ström i kastrullens botten och därmed skapar värme. Induktionshällar överför inte värme utan genererar den direkt inne i kokkärlen, tack vare de induktiva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

- Minskad energiförbrukning jämfört med 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 överförs endast till kärlet som placerats på kokhällen.
- Hög energiöverföring från kokzonen med induktion till kastrullens botten.
- Snabb uppvärmningshastighet.
- Minskad risk för brännskador eftersom kokzonen endast värms upp vid kastrullens botten; mat som kokat över fastnar inte.



# Beskrivning

## 2.3 Kontrollpanel



### 1 Kontrollvred kokzoner

Används för att styra kokzonerna på induktionshällen. Vrid vreden medurs för att reglera effekten för kokzonen som går från ett minimum på **1** till ett maximum på **9**. Drifeffekten signaleras av displayen som sitter på induktionshällen.

### 2 Indikeringslampa

Lampan tänds för att visa att ugnen håller på att värmas upp. Den slocknar när temperaturen uppnåts. Den blinkar regelbundet när ugnen ligger konstant vid inställd temperatur.

### 3 Vred för temperaturinställning

Med detta vred väljer man tillagningstemperatur.

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

### 4 Programmeringsklocka

Används för att visa klockan och programmera minuträknaren.

### 5 Funktionsvred

De olika funktionerna hos ugnen används för olika tillagningssätt. Välj först önskad funktion och ställ sedan in tillagningstemperaturen med hjälp av vredet för temperaturinställning.

### 6 Indikeringslampa luckspärr

Tänds när man startar programmet för automatisk rengöring (pyrolysis).

## 2.4 Andra delar

### Positioneringsfalsar

Ugnen har falsar för placering av plåtar och galler på olika höjd. Inställningshöjderna avses nerifrån och upp (se 2.1 Allmän beskrivning).

### Inre belysning

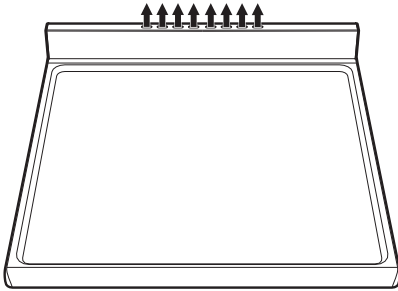
De inre ugnslamporna tänds när man öppnar luckan (endast vad gäller vissa modeller) eller väljer någon av ugnens funktioner, med undantag av funktionen

**P**.

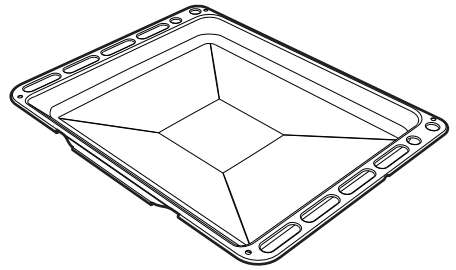


## Kylfläkt

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



## Djup ugnsplåt



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



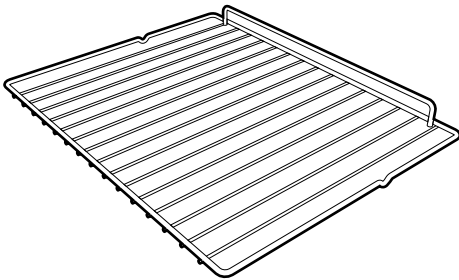
Ugnstillbehör som kan komma i kontakt med mat är tillverkade av material som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.



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

## 2.5 Tillgängliga tillbehör

### Galler



Används för stöd av ugn formar med mat som tillagas.



## 3 Användning

### 3.1 Anvisningar



Apparaten blir mycket varm vid användning

**Fara för brännskada**

- Håll ugnsluckan stängd under tillagning.
- Skydda händerna med värmetåliga handskar vid hantering av mat som tillagas.
- Rör inte vid värmeelementen inne i apparaten.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- När man ska röra om i maten eller när tillagningen avslutats ska man först öppna luckan 5 centimeter och hålla den i det läget i ett par sekunder, och låta ångan avdunsta, innan man öppnar luckan helt.
- Risk föreligger att fetter eller oljor antänds. Var ytterst försiktig.



Hög temperatur inne i förvaringsutrymmet.

**Fara för brännskada**

- Öppna aldrig förvaringsutrymmet när ugnen är på eller fortfarande är 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 du vill använda bakplåtspapper o.s.v. 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.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Kockärten ska placeras innanför hällens ytterkanter.
- Använd alltid kockärl med jämn och plan botten.
- Om det kokar över ska man torka bort vätskan från induktionshällen.
- Placera inte kockärl vars undersida inte är perfekt slät och jämn på hällen.
- Undvik att fasta och tunga föremål ramlar ner på hällens yta och förstör den.
- Vid sprickor eller skador ska man omedelbart stänga av apparaten, koppla bort eltilförseln och kontakta kundservice.
- Använd inte som avlastningsyta.



Hög temperatur inne i förvaringsutrymmet vid användning

## Fara för brand eller explosion

- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av ugnen.
- Se till att inte använda eller lämna kvar brännbart material i närheten av ugnen eller förvaringsutrymmet.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Placera inte förslutna burkar eller kärl i ugnen.
- Lämna inte apparaten oövervakad under tillagning då fetter eller oljor kan frigöras.
- Ta ut alla plåtar och galler som inte används vid tillagningen ur ugnen.

## 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 ugnen.
3. Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se 4 Rengöring och underhåll).

## Ugn

4. Värm upp den tomma ugnen till maximal temperatur för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

## Glaskeramikhäll

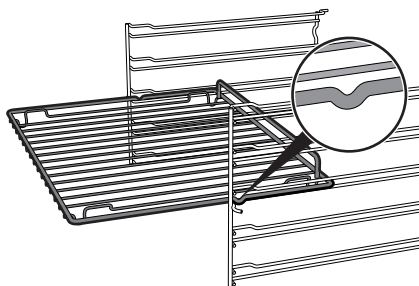
5. Placera en gryta full med vatten på vardera av de främre kokzonerna och starta kokzonen vid maximal effekt och vänta 30 minuter.
6. När 30 minuter har gått stänger man av de främre kokzonerna och upprepar samma procedur för de bakre kokzonerna och, i förekommande fall, den centrala kokzonen.
7. Om kontrollerna inte fungerar korrekt efter ovanstående procedur kan det vara nödvändigt att upprepa den men under en längre tid tills fukten helt avdunstat.

## 3.2 Användning av tillbehören

### Galler och plåtar

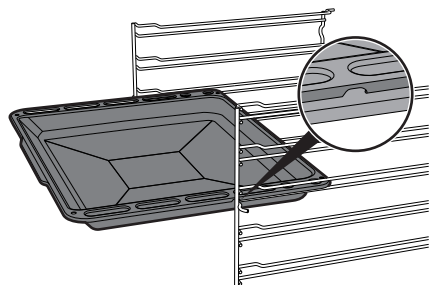
Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna.

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





# Användning



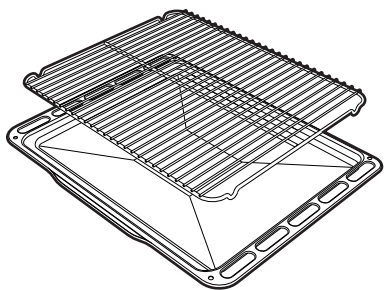
För försiktigt in gallren och plåtarna i ugnen, tills de stannar.



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 separat 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. Varje vred visar vilken kokzon det styr.

Det räcker att vrida vredet medurs till värdet för önskad effekt.

### Kastruller som ska användas för tillagning med induction

De kärl som används vid tillagning med induction 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:

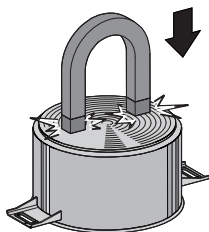
- Kärl av koppar, rostfritt stål, aluminium, värmeresistent glas, trä, keramik och terracotta.

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 man inte har någon magnet kan man hälla i en liten mängd vatten i kokkärlet, placera det på kokzonen och slå på plattan.







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



Använd endast kokkärl med en perfekt plan botten som är anpassade för induktionsplattor. Om man använder kokkärl med oregelbunden botten kan det äventyra systemets uppvärmningsfunktion och hindra avkänningen av kokkärlet på plattan.

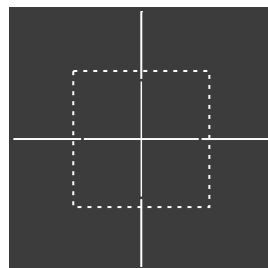
## Igenkänning kastrull

Om det på en kokzon inte finns någon kastrull, eller om kastrullen är för liten, överförs ingen energi och symbolen  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 käril överförs endast den energi som behövs, även om storleken på kärilen 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  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



# Användning

## Överhettningsskydd

Om man använder hällen 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.

Inställd 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

## Restvärme



**Felaktig användning**  
**Fara för brännskada**

- 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 lägger händerna på spishällen.

Om kokzonen fortfarande är varm efter avstängningen visas symbolen **H** på displayen. 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 önskad uppvärmningseffekt (**1...8**) inom 3 sekunder. 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 kan användas för att aktivera kokzonen på maximal effekt. Kan användas för att snabbt koka upp stora mängder vatten eller steka kött på hög värme.

1. Vrid vredet i medurs riktning till läget **P** i två sekunder och släpp det sedan.
2. Displayen visar symbolen **P**.
3. Efter cirka 5 minuter inaktiveras Booster-funktionen automatiskt och tillagningen fortsätter på effekt **9**.

**Endast på vissa kokzoner:** Booster-funktionen förblir aktiv och måste inaktiveras manuellt med hjälp av motsvarande vred.



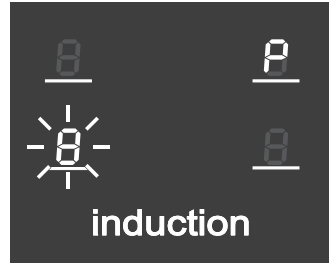
Booster-funktionen har prioritet över turbofunktionen.

## Effektstyrning

Hällen är utrustad med en modul för effektstyrning som optimerar/begränsar förbrukningen. Om de sammanlagda inställda effektnivåerna överskrider maxgränsen kommer kretskortet automatiskt att styra den effekt plattorna distribuerar. Modulen försöker bibehålla maximalt möjliga effektnivåer.

Displayen visar de olika nivåer som ställts in av den automatiska styrfunktionen.

När en effekt blinkar betyder det att den automatiskt kommer att begränsas vid ett nytt värde som valts av modulen för effektstyrning.



Den kokzon som senast ställdes in har företräde.

## Hällens effektbegränsning



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

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

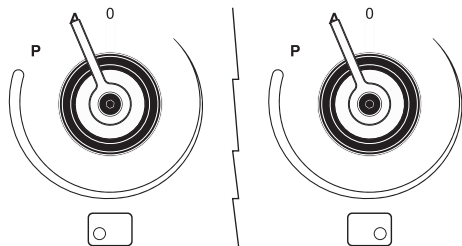


Man måste ställa in hällens effektnivå inom 2 minuter efter anslutning till elnätet.



# Användning

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.



Displayen för den vänstra bakre zonen och den högra bakre zonen visar 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: "4." och "5" (effekt vid 4,5 kW), "3." och "8" (effekt vid 3,8 kW), "3." och "0" (effekt vid 3 kW), "2." och "6" (effekt vid 2,6 kW), "1." och "9" (effekt vid 1,9 kW).
5. När du har släppt vredet på önskat effektvärde, vänta tills displayerna slocknar för att spara ändringarna.




Den senaste inställda effekten sparas även efter strömavbrott.


## Funktionsspärr



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

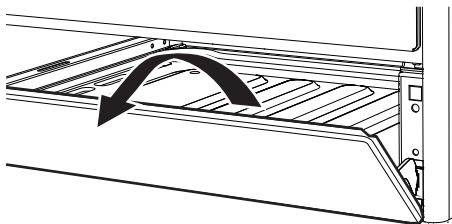
1. Med alla kokzoner avstängda vrider man samtidigt vänster kokzoner funktionsvred moturs (läge A).
  2. Håll kvar tills symbolerna  visas på displayen.
  3. Släpp upp vreden igen.
- För att avlägsna funktionsspärren ska man upprepa momenten som beskrevs tidigare.



Om vreden varit vridna till läge A längre än 30 sekunder kommer ett felmeddelande att visas på displayen. .

## 3.4 Användning av förvaringsutrymmet

I spisens nedre del finns förvaringsutrymmet som man öppnar genom att dra handtaget mot sig. Utrymmet kan användas för förvaring av kastruller och metallföremål som används till apparaten.



## 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



### Statisk

Värmen, som kommer ovanifrån och underifrån på samma gång, gör denna funktion lämplig för tillagning av vissa rätter. Den traditionella tillagningen, som även kallas statisk, lämpar sig för att endast tillaga en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer och för bröd, pajer samt i synnerhet för feta köttsorter som anka och gås.



### Grill

Värmen som kommer från grillens värmeelement gör att man kan uppnå utmärkta grillresultat, i synnerhet vad gäller köttbitar som är mellantjocka/tunna. Vidare ger denna funktion, i kombination med grillspettet (i förekommande fall), en jämn stekyta vid tillagningens slutfas. Idealisk för korvar, revbensspjäll, bacon. Denna funktion gör att man kan grilla stora mängder mat 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 typer av grillade grönsaker.



### Statisk ventilerad

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



### Ventilerad grill

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



### Pyrolysis

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



### Ventilerad botten

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

På modeller med pyrolytisk rengöring är specialfunktioner som upptining och jäsning samlade i samma funktionsläge.



# Användning



## Cirkelformat värmeelement med fläkt

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



## Turbo

Kombinationen av den ventilerade tillagningen med den traditionella tillagningen gör att du kan tillaga rätterna extremt snabbt och effektivt på flera plan, 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 man sätter in maten utan att värma upp ugnen innan.



När man använder ECO-funktionen ska man undvika att öppna luckan 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 känslig tillagningsfunktion som rekommenderas för tillagningar som inte kräver temperaturer över 210°C; För tillagning vid högre temperaturer rekommenderar vi att ni väljer en annan funktion.

## 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 (rätterna kan bli hårt stekta utanpå men förbli råa inuti).
- Att använda flera ugnar samtidigt kan inverka på tillagningens slutresultat.

### Råd vid tillagning av kött

- Tillagningstiderna varierar beroende på matbitens tjocklek, kvalitet och ens personliga smak.
- 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 och Ventilerad grill

- Inför grillning kan man sätta in köttet i kall ugn, eller föruppvärmd ugn om man önskar ändra effekten av tillagningen.
- Om man använder funktionen Ventilerad grill ska man däremot värma upp ugnen innan man startar grillningen.
- 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.
- Maten ska smaksättas före tillagning. Även olja eller smält smör ska penslas på före tillagning.
- Placera ugnsplåten vid den nedersta falsen för att samla upp vätska som bildas vid grillningen.
- Tillagning med grillfunktion får aldrig pågå i mer än 60 minuter vad gäller ugnar med multifunktion och 30 minuter vad gäller 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 den är torr 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 tillagning av kakor och grönsaker kan det hända att det bildas mycket kondens på glaset. För att undvika detta fenomen ska man mycket försiktigt öppna luckan några gånger under tillagningen.

## Råd vid upptining och jäsning

- Placera frysta livsmedel, utan emballage, i en behållare utan lock, vid ugnens första fals.
- Undvik att placera livsmedlen ovanpå varandra.
- När man tinar kött ska man placera ett galler vid den andra falsen och en plåt vid den första falsen. På detta sätt kommer maten inte i kontakt med vätskan som uppstår vid upptiningen.
- De ömtåligaste delarna kan täckas med aluminiumfolie.
- Placera en långpanna med vatten på ugnsbotten för en bättre jäsning.

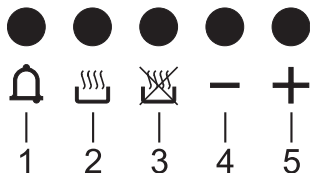
## Spara energi

- Avbryt tillagningen ett par minuter innan den tid som normalt krävs. Tillagningen fortsätter de resterande minuterna med hjälp av den värme som skapats inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika att värmen släpps ut.
- Se till att ugnens insida alltid är väl rengjord.






# Användning

## 3.7 Programmeringsklocka




- 1 Knapp för minuträknare
- 2 Knapp för tillagningstid
- 3 Knapp för slut tillagning
- 4 Knapp för minskning av värde
- 5 Knapp för ökning av värde

**i** Programmeringsklockan styr endast den multifunktionsugnen och har ingen inverkan på de andra uggnarna.

**i** Kontrollera att Programmeringsklocka visar symbolen för tillagningstid , annars kan ugnen inte sättas igång.  
Tryck samtidigt in knapparna  och  för att nollställa programmeringsklockan.

## Inställning av klockslag






**i** Ugnen kan inte sättas igång om tiden inte ställts in.

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. Med hjälp av knapparna  eller  kan man ställa in tiden. Håll knappen intryckt för att öka snabbare.
3. Tryck in knappen  och vänta i minst 5 sekunder: Pricken mellan timmar och minuter upphör att blinka.
4. Symbolen  på displayen signalerar att apparaten är redo för start av en tillagning.

## Tidsinställd tillagning




**i** 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 . Siffrorna  visas på displayen och symbolen  visas mellan timmar och minuter.
2. Tryck på knapparna  eller  för att ställa in önskat antal minuter.
3. Vänta ca 5 sekunder utan att trycka på någon knapp för att aktivera funktionen.






Displayen visar aktuell tid tillsammans med symbolerna **A** och .

4. När tillagningen slutförts stängs värmeelementen av. Symbolen  försvinner från displayen, symbolen **A** blinkar och en ljudsignal aktiveras.
5. Tryck på vilken som helst av programmeringsklockans knappar för att stänga av ljudsignalen.
6. Tryck samtidigt på knapparna  och  för att nollställa programmeringsklockan.





Man kan inte ställa in tillagningstiden till mer än 10 timmar.



Efter inställningen kan man för att visa kvarvarande tillagningstid trycka på knappen .










För att nollställa inställd programmering trycker man samtidigt på knapparna  och  och stänger därefter av ugnen manuellt.



## 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 paragraf "Tidsinställd tillagning".
2. Tryck på knappen . Displayen visar summan av aktuellt klockslag och den tidigare inställda tillagningstiden.
3. Tryck på knapparna  eller  för att ställa in önskat antal minuter.
4. Vänta ca 5 sekunder utan att trycka på någon knapp för att aktivera funktionen. Displayen visar aktuell tid tillsammans med symbolerna **A** och .
5. När tillagningen slutförts stängs värmeelementen av. Symbolen  försvinner från displayen, symbolen **A** blinkar och en ljudsignal aktiveras.
6. Tryck på vilken som helst av programmeringsklockans knappar för att stänga av ljudsignalen.
7. Tryck samtidigt på knapparna  och  för att nollställa programmeringsklockan.



Efter inställningen kan man för att visa kvarvarande tillagningstid trycka på knappen . För att visa sluttiden för tillagning trycker man på knappen .











# Användning



## Timer med minuträknare

**i** Minuträknaren avbryter inte tillagningen men aviserar användaren när de inställda minuterna har förflutit.


Timern med minuträknare kan aktiveras när som helst.

1. Tryck på knappen . Siffrorna  visas på displayen och indikeringslampan  blinkar mellan timmar och minuter.
2. Använd knapparna  eller  för att ställa in önskat antal minuter.
3. Vänta ca 5 sekunder utan att trycka på någon knapp för att avsluta inställningen av minuträknaren. Displayen visar aktuell tid tillsammans med symbolerna  och .


 Man kan inte ställa in tillagningstiden till mer än 24 timmar.

 Efter inställning av minuträknaren återgår displayen till att visa aktuell tid; för att visa återstående tid trycker man på knappen .

## Justering av ljudsignalens volym

Ljudsignalens volym kan varieras mellan 3 tonlägen. Medan ljudsignalen ljuder ska man trycka på knappen  för att ändra inställningen.

## Radering av inställda data

Tryck samtidigt på knapparna  och  för att nollställa inställningarna.

Stäng sedan manuellt av ugnen i det fall en tillagning pågår.



## 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 kyckling	1,2	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>Sida 1</b>	<b>Sida 2</b>
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	
Profiteroles	1,2	Turbo / Varmluft	2	180	80 - 90	
Sockerkaka	1	Varmluft	2	150 - 160	55 - 60	
Risgrynspudding	1	Turbo / Varmluft	2	160	55 - 60	
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 hällen med ångstråle.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som t.ex. är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som t.ex. pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd inte slipande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- Diska inte lösa tillbehör som hällens galler, flamspridare eller kåpor i diskmaskin.

### 4.2 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.



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 kokkäril med aluminiumbotten kan torkas bort med en fuktad trasa doppad i vinäger. Om det efter tillagningen blir kvar brända rester ska du avlägsna dem med den medföljande skrapan, skölja med vatten och eftertorka med en ren trasa. En kontinuerlig användning av skrapan reducerar avsevärt behovet av kemiska produkter vid den dagliga rengöringen av spishällen.

**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.



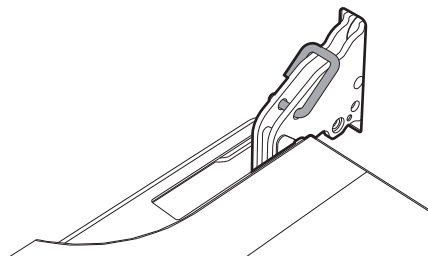
## Rengöring och underhåll

### 4.4 Nedmontering av ugnsluckan

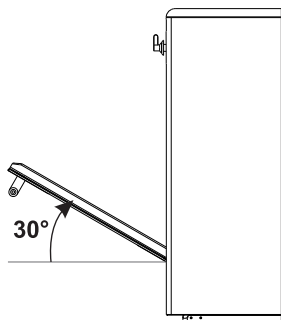
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduk.

Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

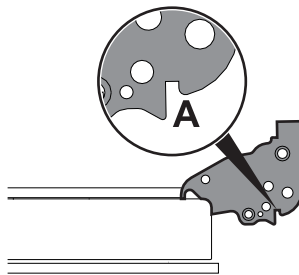
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



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 spären **A** vilar helt i öppningarna. Sänk luckan och ta ut stiften ur gångjärnens hål när luckan är korrekt placerad.



### 4.5 Rengöring av ugnsluckans glas

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



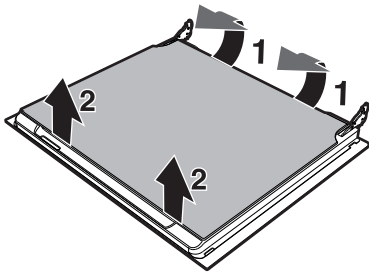
Man rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.



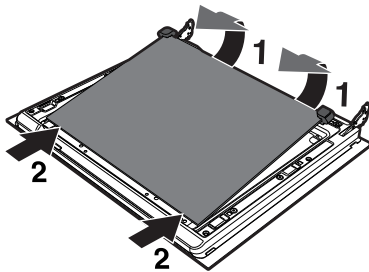
## 4.6 Demontering av de invändiga glasen

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

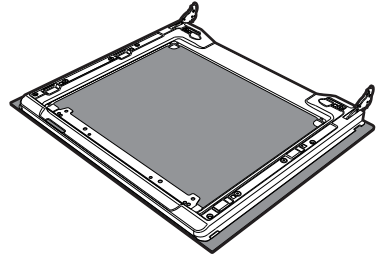
1. Avlägsna det invändiga glaset genom att försiktigt dra den bakre delen uppåt; följ rörelsen som visas av pilarna (1).
2. Dra därefter glasets främre del uppåt (2). Därigenom frigörs de 4 stift som är fästa vid glaset från deras platser på ugnsluckan.



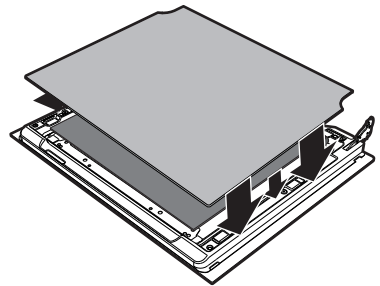
3. På vissa modeller finns ett mellanglas. Avlägsna mellanglasets genom att lyfta det uppåt.



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 att centrera och genom att trycka lätt fästa de 4 stiften på rätt plats på luckan.





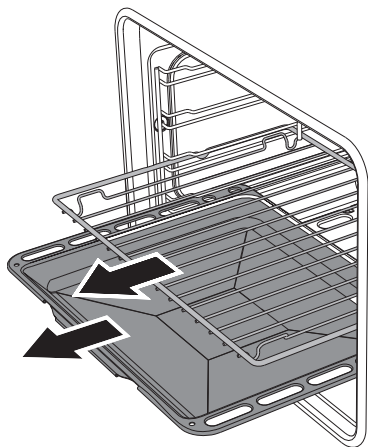
## Rengöring och underhåll

### 4.7 Rengöring av ugnens insida

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.

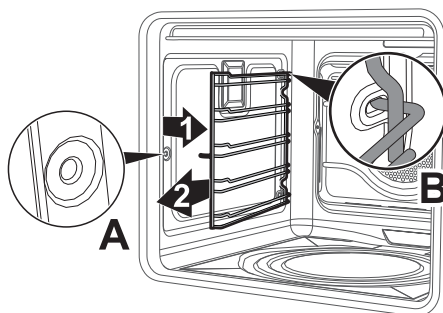


### Avlägsna stödramar för galler/plåtar

Genom att ta bort stödramen underlättar man vid rengöring av sidodelarna. Detta moment ska utföras varje gång man använder funktionen för automatisk rengöring.

För att ta bort stödramarna:

- För ramen in mot ugnen tills den lossnar från spärren **A**, ta sedan ut den från de bakre hållarna **B**.
- När rengöringen slutförts upprepar man momenten ovan i omvänd ordning för att placera tillbaka stödramarna.



För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av:

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



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





## 4.8 Pyrolys: automatisk rengöring av ugnen



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 från tidigare tillagningar 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.
- Barn bör hållas 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 stödramarna för galler/plåtar
- Avlägsna det övre skyddet (i förekommande fall)
- Stäng luckan.

## Inställning av pyrolys

1. Vrid funktionsvredet till symbolen **P**.
2. Tryck på knappen  och därefter på knappen **+**.
3. Håll knappen  intryckt och använd knapparna **-** eller **+** för att ställa in tiden för rengöringsprogrammet till ett minimum på 2 timmar och ett maximum på 3 timmar.



Rekommenderad tid för pyrolys:






- Lätt smutsig: 120 minuter
- Medelsmutsig: 150 minuter
- Mycket smutsig: 180 minuter



## Rengöring och underhåll


### Inställning av programmerad pyrolys

Starttiden för pyrolysen kan programmeras via programmeringsklockan, på samma sätt som de andra tillagningsfunktionerna.

4. När man valt hur länge pyrolysen ska vara trycker man på knappen . Displayen visar den tid rengöringsprogrammet kommer att avslutas.
5. Håll knappen  intryckt och använd knapparna  eller  för att ställa in den tid vid vilken man önskar att pyrolysen ska avslutas.
6. Tryck på knappen  för att bekräfta att pyrolysen ska starta.

### Pyrolys

7. Två minuter efter pyrolysens start spärras luckan (indikeringsslampa för luckspärr tänds) av en mekanism som gör att luckan inte kan öppnas.

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

8. När pyrolysen avslutats förblir luckan spärrad tills temperaturen inne i ugnen sjunker till en säker nivå.
9. När pyrolysen slutförts ska man vänta tills ugnen svalnat innan man torkar upp resterna med en fuktad mikrofibertrasa.

 i

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

 i

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 pyrolyrens rengöring slutförts fortsätter ventilationen automatiskt så länge det krävs för att undvika överhettning av möblernas väggar och ugnens framsida.



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



## 4.9 Särskilt underhåll

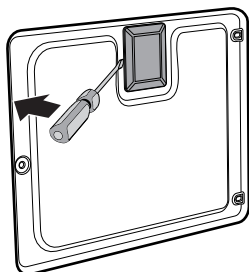


Delar under elektrisk spänning  
Fara för elektrisk stöt

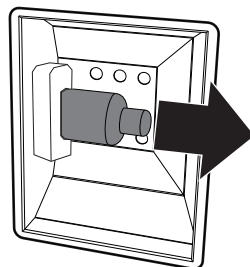
- Inaktivera ugnens eltillförsel.
- Bär personlig skyddsutrustning.

### 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.



Vidrör inte halogenlampan direkt med fingrarna. Använd ett isolerande skydd.

5. Byt ut lampan mot en liknande (40W).
6. Montera tillbaka höljet korrekt och se till att den formade delen på det inre glasets är vänd mot luckan.
7. För in skyddet så långt det går så att det fastnar helt i lamphållaren.



# Installation

## 5 Installation

### 5.1 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 elsystem.
- Inaktivera den allmänna elektriska tillförseln.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- Använd värmetåliga kablar av typen H05V2V2-F som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på matningsledningarna på kopplingsplinten ska motsvara 1,5-2 Nm.

### Allmän information

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

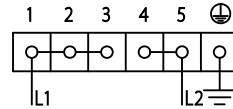
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning är synligt placerad på apparaten.

Dekalen får aldrig avlägsnas.

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

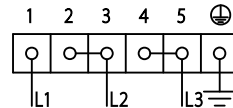
Apparaten får användas i följande lägen:

- **220-240 V 2<sup>~</sup>**



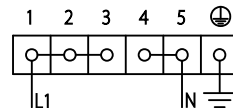
Kabel med **tre poler 3 x 10 mm<sup>2</sup>**.

- **220-240 V 3<sup>~</sup>**



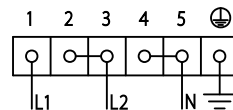
Kabel med **fyra poler 4 x 4mm<sup>2</sup>**.

- **220-240 V 1N<sup>~</sup>**



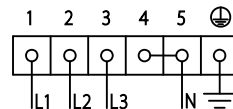
Kabel med **tre poler 3 x 10 mm<sup>2</sup>**.

- **380-415 V 2N<sup>~</sup>**



Kabel med **fyra poler 4 x 4mm<sup>2</sup>**.

- **380-415 V 3N<sup>~</sup>**



Kabel med **fem poler 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

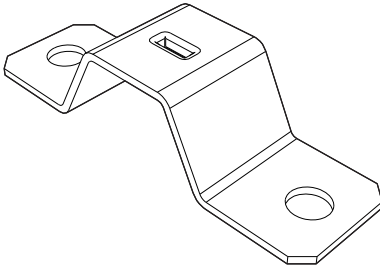


De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.



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

## Extra u-formad hake



Vid enfas- eller tvåfasanslutning med en **trepolig** kabel på **3 x 10 mm<sup>2</sup>** måste man, för att kunna fästa kabeln direkt, byta ut den installerade u-formade haken mot den u-formade hake som medföljer.

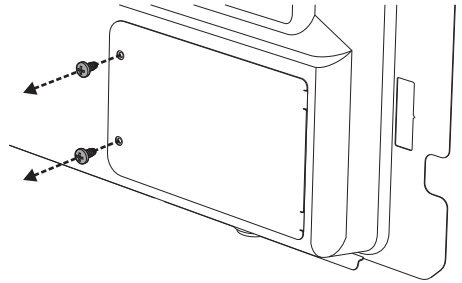
## Fast anslutning

Installera en anordning på strömförsörjningsledningen som säkerställer avstängning från det omnipolära nätverket, med ett öppningsavstånd för kontakt som möjliggör en fullständig fränkoppling under villkor som motsvarar överspänningskategorin III i enlighet med installationsreglerna.

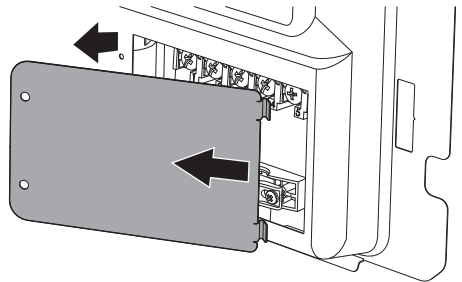
## Åtkomst till kopplingsplint

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

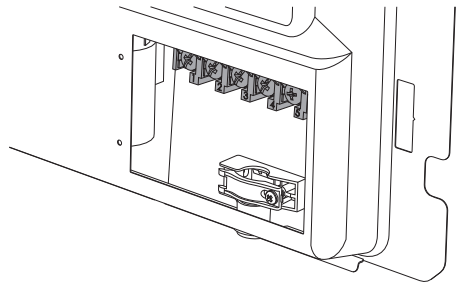
1. Ta bort skruvarna som fäster luckan till det bakre skyddet.



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



3. Installera därefter matningskabeln.

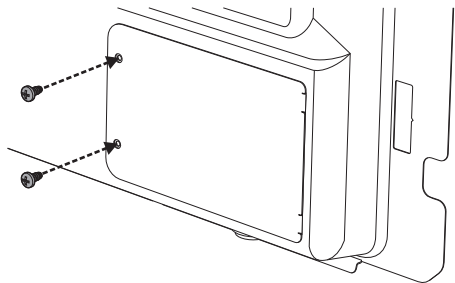


Vi rekommenderar att man lossar kabelklämmans skruvar innan man installerar matningskabeln.



# Installation

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



## 5.2 Placering



**Tung apparat**  
**Fara för klämskador**

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



**Tryck på öppen lucka**  
**Risk för skador på apparaten**

- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivna tryck.

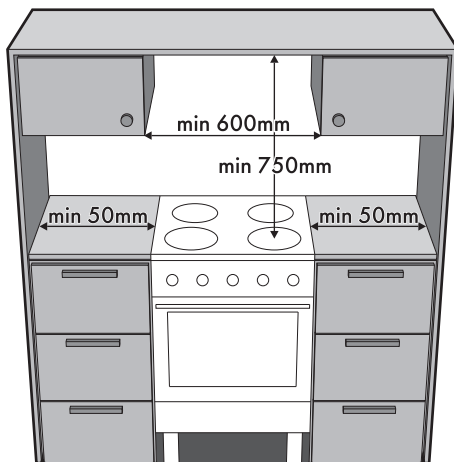


**Värmeutveckling vid drift av apparaten**  
**Brandrisk**

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

## Allmän information

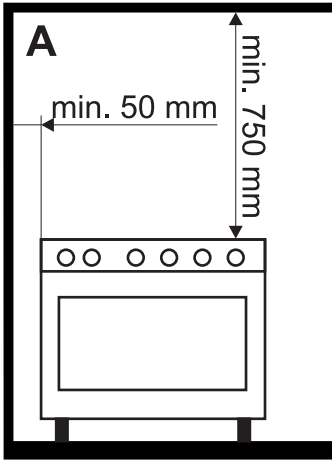
Apparaten kan placeras mot väggar där en av dessa är högre än arbetsytan. Avståndet mellan apparatens sida och väggen ska då vara minst 50 mm, enligt ritningarna A och C rörande installationskategorier. Avståndet mellan väggskåp som placeras ovanför arbetsytan och själva apparaten ska vara minst 750 mm.



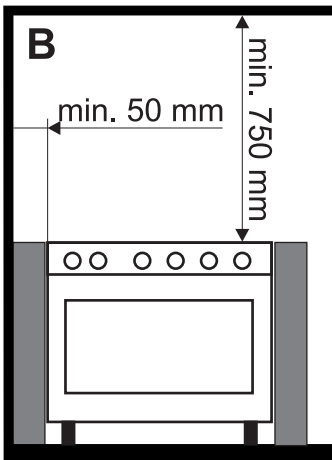
Om en köksfläkt ska installeras ovanför hällen ska man kontrollera fläktens bruksanvisning för att garantera att man respekterar korrekt avstånd.



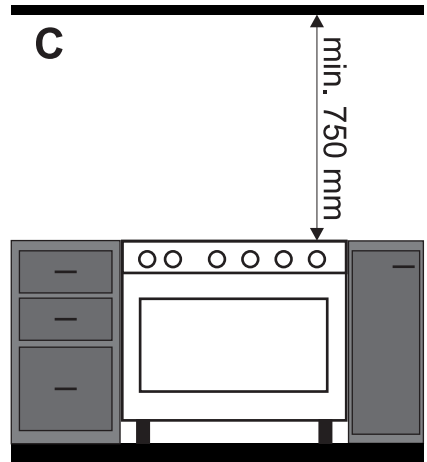
Denna apparat tillhör, beroende på installationstyp, följande kategori:



**A - Kategori 1**  
(Fri installation av apparat)



**B - Kategori 2 underkategori 1**  
(Inbyggd apparat)



**C - Kategori 2 underkategori 1**  
(Inbyggd apparat)



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

## 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 alla kontroller utförts kontaktas en lokal auktoriserad serviceverkstad.
- När apparaten installerats korrekt ber vi att ni informerar användaren om korrekt användningsmetod.



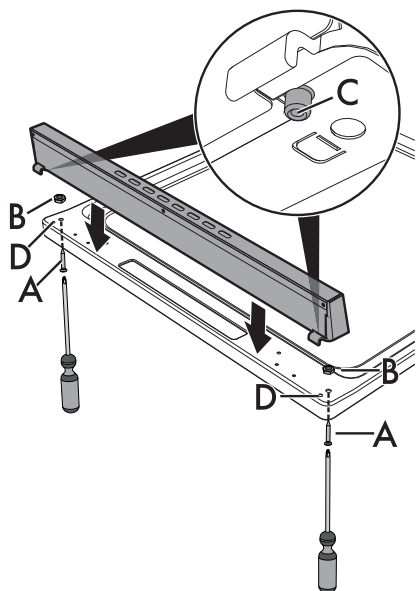
# Installation

## Montering av list

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

Listen ska alltid placeras och fästas korrekt på apparaten.

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



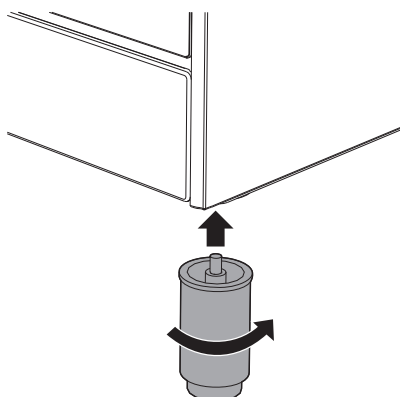
## Placering och nivellering



**Tung apparat**  
**Risk för skador på apparaten**

- Montera först i de främre fötterna och sedan de bakre.

Efter att man utfört elanslutningen ska man fästa de fyra fötterna som medföljer apparaten.



4. För att erhålla ordentlig stabilitet är det nödvändigt att apparaten är korrekt nivellerad i förhållande till golvet. Skruva fast eller lossa foten vid den nedre delen för att nivellera och stabilisera apparaten i förhållande till golvet.

