

Innehåll

SV

1 Anvisningar	4
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Tillverkarens ansvar	9
1.3 Apparatens syfte	9
1.4 Identifikationsdekal	9
1.5 Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge	9
1.6 Denna bruksanvisning	9
1.7 Bortskaffning	9
1.8 Så här läser du bruksanvisningen	10
1.9 Spara energi	11
2 Beskrivning	12
2.1 Allmän beskrivning	12
2.2 Spishäll	13
2.3 Kontrollpanel	14
2.4 Andra delar	15
2.5 Tillgängliga tillbehör	15
3 Användning	17
3.1 Anvisningar	17
3.2 Första användningstillfället	18
3.3 Användning av tillbehör	18
3.4 Användning av hällen	19
3.5 Användning av ugnarna	25
3.6 Råd vid tillagning	26
3.7 Programmeringsklocka	28
4 Rengöring och underhåll	33
4.1 Anvisningar	33
4.2 Rengöring av apparaten	33
4.3 Demontering av luckan	34
4.4 Särskilt underhåll	37
5 Installation	40
5.1 Placering	40
5.2 Elektrisk anslutning	43
5.3 För installatören	45

ÖVERSÄTTNING AV BRUKSANVISNING I ORIGINAL

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



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.
- 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 instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet.
- 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.



- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Under tillagningen ska ugnsluckan vara stängd.
- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan helt.
- Öppna aldrig förvaringsutrymmet (i förekommande fall) när ugnen är på eller fortfarande är varm.
- Föremålen inne i förvaringsutrymmet 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.
- UTFÖR INGA 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.
- Om nätkabeln skadas, kontakta omedelbart den tekniska supporten som i sin tur 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.
- Lämna inte kvar föremål på spishällen.
- 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.
- 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.
- Kockärl eller grillpannor 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.
- Var noga att inte hälla ut sura ämnen på hällen, 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.
- I enlighet med bestämmelser angående elektromagnetisk kompatibilitet tillhör spishällen med elektromagnetisk induktion grupp 2 och klass B (SS-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 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 värmetåliga 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 tål stötar mycket bra. Undvik dock att fasta och hårda föremål faller på tillagningsytan eftersom denna skulle kunna gå sönder om föremålen är vassa.
- Ytan i glaskeramik får inte användas som avlastningsyta.
- Innan glödlampa byts ut, se till att apparaten är avstängd.
- Man ska inte stödja sig mot eller sitta på apparatens lucka 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 Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge

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

1.6 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.

1.7 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.



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.

1.8 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.



1.9 Spara energi

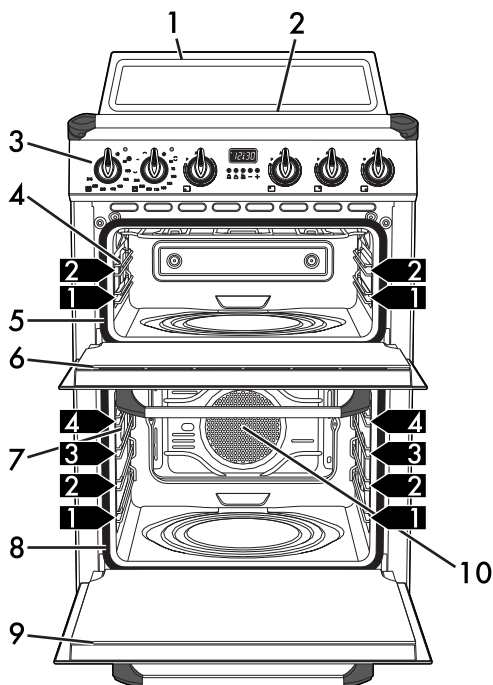
- Värm upp apparaten i förväg endast om det står så i receptet.
- Tina djupfrysta livsmedel innan du sätter in dem i ugnen om inget annat finns angivet på förpackningen.
- Vid flera tillagningar rekommenderar vi att livsmedlen tillagas direkt efter varandra för att utnyttja den ännu varma ugnen på bästa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



Beskrivning

2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



1 List

2 Spishäll

3 Kontrollpanel

4 Extraugnsens lampa

5 Extraugnsens tätning

6 Extraugnsens lucka

7 Huvudugnsens lampa

8 Huvudugnsens tätning

9 Huvudugnsens lucka

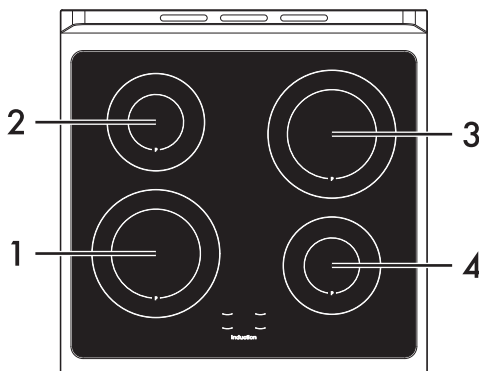
10 Fläkt

1,2,3... Fals för stödram till galler/plåtar



2.2 Spishäll

SV



Zon	Ø yttre (mm)	Ø inre (mm)	Maximal effektförbrukning (W)*	Förbrukad effekt i Booster-funktion (W) *
1 - 3	210	145	2300	3000
2 - 4	160	90	1300	1400

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

Fördelar med tillagning på induktionshäll



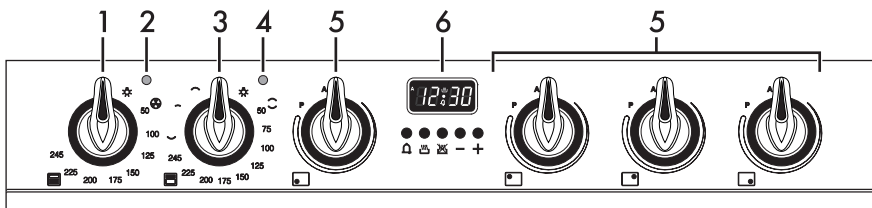
Spishällen är försedd med en induktionsgenerator för varje kokzon. Varje generator under kokytan i glaskeramik bildar ett elektromagnetiskt fält som inducerar ström i kastrullens botten och därmed skapar värme. Induktionshällar överför inte värme utan genererar den direkt inne i kokkärlen, tack vare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

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



Beskrivning

2.3 Kontrollpanel



1 Vred huvudugn

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

2 Indikeringslampa huvudugn

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

3 Vred extraugn

Använd detta vred för att tända belysningen inne i ugnen eller ställa in en temperatur för statisk tillagning på mellan **50 °C** och **245 °C**, alternativt välja någon av de olika funktionerna vid maximal temperatur.

4 Indikeringslampa extraugn

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

5 Vred till spishällens kokzoner

Används för att reglera induktionshällens kokzoner.

Tryck in och vrid vreden medurs för att reglera plattans effekt som kan ställas in från min. **1** till max. **9**.

Drifteffekten anges på den display som finns på spishällen.

6 Programmeringsklocka

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



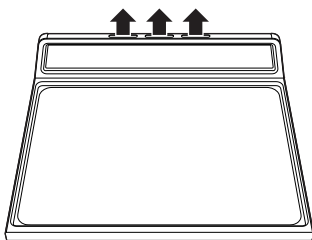
2.4 Andra delar

Positioneringsnivåer

Apparaten har nivåer för placering av plåtar och galler på olika höjd. Isättningshöjderna 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.



Inre belysning

Apparatens inre belysning tänds:

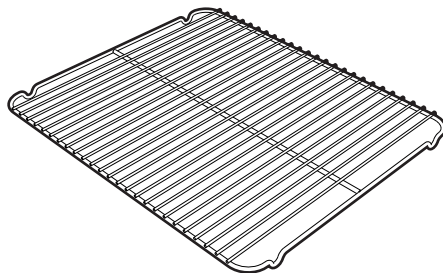
- när man vrider ugnsvredet (för huvud- eller extraugn) till läge .
- när man väljer någon av ugnens funktioner.

2.5 Tillgängliga tillbehör



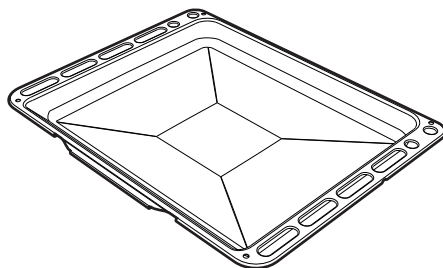
Alla tillbehör finns inte till alla modeller.

Galler för ugnsplåt



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

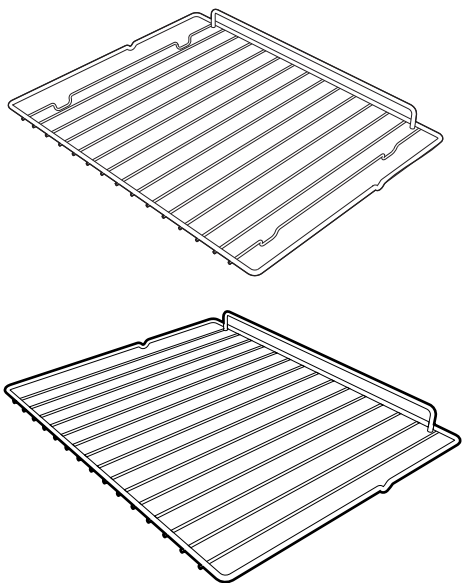
Plåt



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



Galler



Används som stöd för ugnsgarnar och dylikt.



Tillbehör 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.



3 Användning

3.1 Anvisningar



Hög temperatur inne i ugnarna vid användning

Fara för brännskada

- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Rör inte vid värmeelementen inne i apparaten.
- 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.



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.
- Kockärl eller grillpannor 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 eltilförseln och kontakta kundservice.
- Använd inte som avlastningsyta.



Användning



**Förhöjd temperatur vid användning
Fara för brand eller explosion**

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

3.2 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).

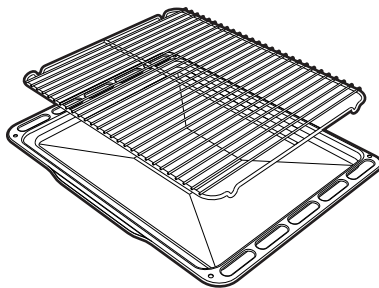
Ugn

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

3.3 Användning av tillbehör

Galler för ugnsplåt

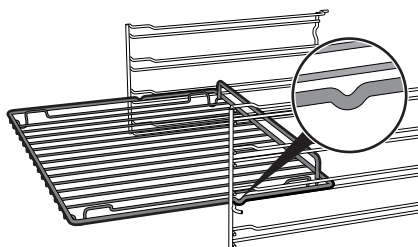
Gallret ska sättas i plåten. Man kan därmed samla upp fettet som frigörs från den mat som tillagas.

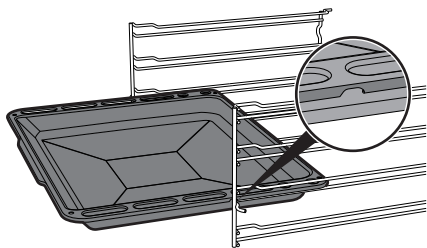


Galler och plåtar

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.





Kärl som kan användas vid 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 stål, rostfritt stål, aluminium, värmeresistent glas, trä, keramik och terracotta.

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



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



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

3.4 Användning av hällen



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



Efter användning ska de plattor som använts stängas av genom att ställa tillhörande vred i läge **O**. Lita aldrig enbart på detektorn för närvaro av kokkärlet.

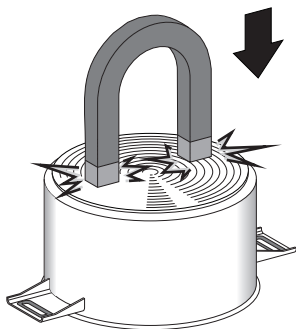
Alla hällens kontrollknappar och vred är grupperade på frontpanelen. För varje vred anges tillhörande kokzon.

Det räcker att vrida vredet medurs till värdet för den effekt som önskas.



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 kokkärl med oregelbunden botten används, kan det äventyra systemets uppvärmningsfunktion och hindra avkänningen av kokkärlet på plattan.

Igenkänning kastrull

Om det på en kokzon inte finns någon kastrull, eller om kastrullen är för liten, överförs ingen energi och symbolen  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 kokkärlsdiametrar riskerar att inte kännas av och således aktiveras inte induktorn.

Begränsning av tillagningens längd

Spishällen har en automatisk mekanism som begränsar drifttiden.

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



Råd för minskad energiförbrukning

- Se till att diametern på kärlets botten motsvarar kokzonens diameter.



- Vid köp av kärl kontrollera om den angivna diametern syftar till botten eller kärlets övre del, då den senare nästan alltid är större än diametern på botten.
- Vid förberedelse av rätter med lång tillagningstid kan tid och energi sparas genom att använda tryckkokare vilket dessutom gör det möjligt att bevara vitaminerna i livsmedlen.
- Försäkra dig om att tryckkokaren innehåller tillräckligt med vätska, eftersom överhettning orsakad av för lite vätska kan skada tryckkokaren och kokzonen.
- Om det är möjligt täck alltid kokkärlet med ett lock som passar.
- Välj en gryta som lämpar sig för den mängd mat som ska tillagas. En stor gryta som är halvtom innebär onödig energiförbrukning.



Om spishällen och ugnen används samtidigt kan man under vissa förhållanden överskrida den maximala gränsen för effektförbrukning som finns för själva elsystemet.

Överhettningsskydd

Om man använder spishällen 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
U	Värmeållning
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



Användning

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.

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 .
2. Välj önskad uppvärmningseffekt (**1...8**) inom 3 sekunder. Vald effekt och symbolen  blinkar alternerande på displayen.

Du kan när som helst höja effektnivån. Perioden för "maximal effekt" ändras automatiskt.

När accelerationsfasen har avslutats förblir effektnivån vid den nivå som tidigare har valts.



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



Booster-funktion



Booster-funktionen gör det möjligt att aktivera kokzonen på maxeffekt under maximalt 5 minuter. Kan användas för att snabbt koka upp stora mängder vatten eller steka kött på hög värme.

- Vrid vredet medurs till läge **P** i två sekunder och släpp sedan upp det.

Displayen visar symbolen **P**. Efter 5 minuter stängs Booster-funktionen av automatiskt och tillagningen fortsätter i effektläge **9** (endast zoner **2**).

Endast på vissa kokzoner: Booster-funktionen förblir aktiv och måste inaktiveras manuellt.



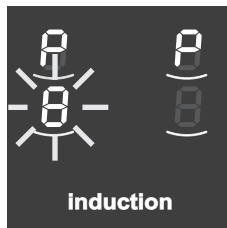
Booster-funktionen har prioritet över turbofunktionen.

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 först ställdes in har företräde.



Användning

Funktionsspärr



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

1. Med alla kokzoner avstängda vrider man samtidigt de två vreden för styrning av vänster kokzoner moturs (läge **A**).
2. Håll dem vridna tills displayen visar symbolerna .
3. Släpp upp vreden.

För att avlägsna funktionsspärren upprepas momenten som beskrevs tidigare.



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



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

Felkoder

Om displayen visar någon av följande felkoder ,  kontakta teknisk support.

Hällens effektbegränsning



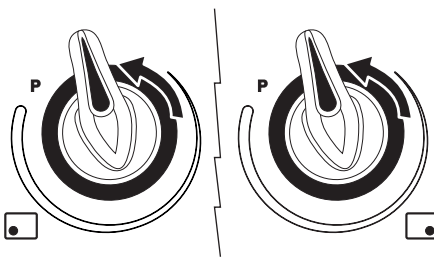
Induktionshällen är inställd att fungera vid en effekt på **7,4 kW**, men det är möjligt att begränsa funktionen till **5,5 kW**, **3,8 kW**, **3 kW**, **2,6 kW** eller **1,9 kW**.

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



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

2. Vrid vredet för den vänstra främre zonen och den högra främre zonen moturs samtidigt till läget "**A**" och håll kvar positionen i 3 sekunder.



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: "**5.**" och "**5**" (effekt vid 5,5 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).



- När du har släppt vredet på önskat effektvärde, vänta tills displayerna slocknar för att spara ändringarna.



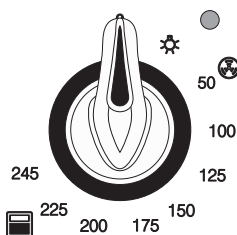
Den senaste inställda effekten sparas även efter strömbavbrott.

3.5 Användning av ugnarna

Starta huvudugnen

För att starta huvudugnen:

- Vrid vredet medurs till önskad temperatur på mellan **50 °C** och **245 °C**.

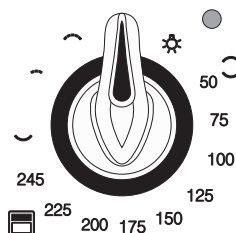


Starta extraugnen

För att starta extraugnen:

- Vrid vredet medurs till önskad temperatur på mellan **50 °C** och **245 °C**.

- Fortsätt vrida vredet medurs för att välja en av de tillgängliga funktionerna vid maxtemperatur.



Funktioner huvudugn



Varmluft med fläkt

Kombinationen av fläkten och varmluftselementet (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.



Användning

Funktioner extraugn



Över-/undervärme

Värmen, som kommer ovanifrån och underifrån på samma gång, gör denna funktion lämplig för tillagning av särskilda livsmedel. Denna traditionella tillagningsfunktion lämpar sig för att endast tillaga en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer och för bröd, pajer samt i synnerhet för fett kött som anka och gäs.



Undervärme

Denna funktion som endast ger undervärme gör det möjligt att tillaga mat som kräver en högre bastemperatur utan att stekytan påverkas negativt. Perfekt för mjuka kakor, pajer och pizzor.



Liten grill

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



Grill

Värmen som kommer från grillelementet gör att utmärkta 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. Denna funktion gör att man kan grilla stora mängder livsmedel jämnt, särskilt kött.

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).

Råd vid tillagning av kött

- Tillagningstiderna varierar beroende på matens 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

- Inför grillning kan du sätta in köttet i kall ugn, eller värma upp ugnen i förväg om du önskar ändra effekten av tillagningen.
- 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 på den nedersta falsen för att samla upp vätska som bildas vid grillning.
- Tillagning med grill får aldrig pågå i mer än 30 minuter i extraugnen.

Råd vid tillagning av bakverk och kakor

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

- 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 vätskan som uppstår vid upptiningen.
- De ömtåligaste delarna kan täckas med aluminiumfolie.
- Placera en långpanna med vatten på ugnsbotten för en bättre jäsning.

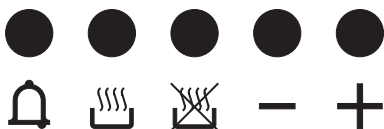
Spara energi

- Avbryt tillagningen ett par minuter innan den tid som normalt krävs. Tillagningen fortsätter de resterande minuterna med hjälp av den värme som 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.



Användning

3.7 Programmeringsklocka



 Knapp för minuträknare

 Knapp för tillagningstid

 Knapp för sluttid tillagning

 Knapp för minskning av värde

 Knapp för ökning av värde

 Programmeringsklockan styr endast huvudugnen och har ingen inverkan på extraugnen.

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

Tryck samtidigt in knapparna  och  för att nollställa programmeringsklockan.

Inställning av klockslag

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

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

1. Tryck samtidigt på knapparna  och

. Pricken mellan timmar och minuter blinkar.

2. Ställ in tiden med hjälp av knapparna  eller . Håll knappen intryckt för att öka snabbare.

3. Tryck in knappen  eller vänta i 5 sekunder: Pricken mellan timmar och minuter slutar blinka.

4. Symbolen  på displayen visar att apparaten är redo att starta en tillagning.



Tidsinställd tillagning



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

1. När man har valt funktion och temperatur för tillagning trycker man på knappen



. Displayen visar siffrorna 

och symbolen  visas mellan antalet timmar och minuter.

2. Tryck på knapparna  eller  för att ställa in önskat antal minuter.

3. Vänta i cirka 5 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att aktivera funktionen. Displayen visar aktuellt klockslag tillsammans med symbolerna



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

5. För att stänga av ljudsignalen trycker man på någon av programmeringsklockans knappar.

6. Tryck samtidigt in knapparna  och  för att nollställa programmeringsklockan.



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



Använd knappen  för att visa kvarvarande tillagningstid efter att inställningen slutförts.



För att nollställa de programmerade inställningarna trycker man samtidigt in knapparna  och  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 ställs in av användaren.

1. Ställ in tillagningstiden enligt vad som anges i föregående avsnitt "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 i cirka 5 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att aktivera funktionen. Displayen visar aktuellt klockslag tillsammans med symbolerna  och .



Användning

5. När tillagningen slutförts stängs värmeelementen av. Symbolen  försvinner från displayen, symbolen  blinkar och en ljudsignal aktiveras.
6. För att stänga av ljudsignalen trycker man på någon av programmeringsklockans knappar.
7. Tryck samtidigt in knapparna  och  för att nollställa programmeringsklockan.



Använd knappen  för att visa kvarvarande tillagningstid efter att inställningen slutförts. Använd knappen  för att visa sluttiden för tillagning.

Timer med minuträknare



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

Timern med minuträknare kan aktiveras när som helst.

1. Tryck på knappen . Displayen visar siffrorna  och indikeringslampan  blinkar mellan tidsangivelsens timmar och minuter.
2. Tryck på knapparna  eller  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 .



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



Efter inställning av minuträknaren återgår displayen till att visa aktuellt klockslag. 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.

Radera inställda värden

Tryck samtidigt på knapparna  och  för att nollställa aktuella programinställningar.

Stäng sedan manuellt av ugnen om en tillagning pågår.



Tabell med ungefärliga värden för tillagning i huvudugnen

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Läge nerifrån	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
Kalvstek	2	Varmluft	2	180 - 190	90 - 100
Fläskkarré	2	Varmluft	2	180 - 190	70 - 80
Rostbiff	1	Varmluft	2	200	40 - 45
Ugnsstek kanin	1,5	Varmluft	2	180 - 190	70 - 80
Kalkonbröst	3	Varmluft	2	180 - 190	110 - 120
Fläskstek	2 - 3	Varmluft	2	180 - 190	170 - 180
Ugnsstek kyckling	1,2	Varmluft	2	180 - 190	65 - 70
Laxöring	1,2	Varmluft	2	150 - 160	35 - 40
Marulk	1,5	Varmluft	2	160	60 - 65
Piggvar	1,5	Varmluft	2	160	45 - 50
Pizza	1	Varmluft	2	245	8 - 9
Bröd	1	Varmluft	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	Varmluft	2	180 - 190	20 - 25
Bundt kaka	1	Varmluft	2	160	55 - 60
Bakelse	1	Varmluft	2	160	35 - 40
Ricottapaj	1	Varmluft	2	160 - 170	55 - 60
Fyllda tortellini	1	Varmluft	2	160	20 - 25
Paradistårta	1,2	Varmluft	2	160	55 - 60
Profiteroles	1,2	Varmluft	2	180	80 - 90
Sockerkaka	1	Varmluft	2	150 - 160	55 - 60
Risgrynspudding	1	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.



Användning

Tabell med ungefärliga värden för tillagning i extraugnen

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

					Sida 1	Sida 2
Fläskkotletter	1,5	Grill	2	245	15	5
Revbensspjäll	1,5	Grill	2	245	10	10
Bacon	0,7	Grill	2	245	7	8
Fläskfilé	1,5	Grill	2	245	10	5
Oxfile	1	Grill	2	245	10	7

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.
- I samband med tillagning ska man vara försiktig att inte spilla socker eller söta blandningar på hällen och inte heller placera material eller föremål som kan smälta (plast eller aluminiumfolie) på den. Om detta skulle ske av misstag ska man omedelbart stänga av plattorna och rengöra hällen medan plattan fortfarande är ljummen.

4.2 Rengöring av apparaten



Det rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

Råd för rengöring av hällen

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

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, skölj med vatten och eftertorka noga 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.



Rengöring och underhåll

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.

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 innan du påbörjar rengöringsarbetet.

För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av:

- Luckan;
- Stödramar till galler/plåtar;
- Utdragbara skenor (i förekommande fall)
- Tätningslisten.



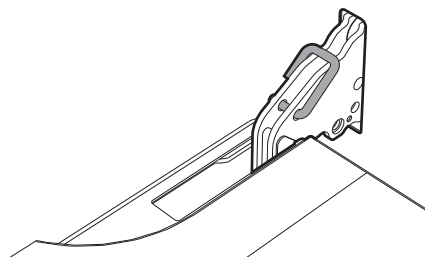
Om man använder specifikt avsedda rengöringsmedel bör man starta ugnen vid maximal temperatur och låta den vara igång i 15-20 minuter, i syfte att avlägsna eventuella rester.

4.3 Demontering av luckan

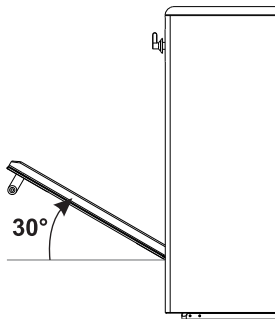
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduk.

Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

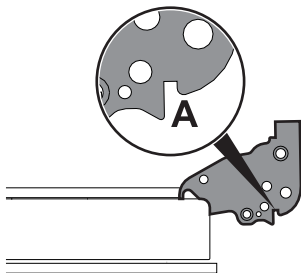
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



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 springorna på ugnen och ser till att spåren **(A)** vilar helt i skårorna. Sänk luckan och ta ut stiften ur gångjärnens hål när luckan är korrekt placerad.



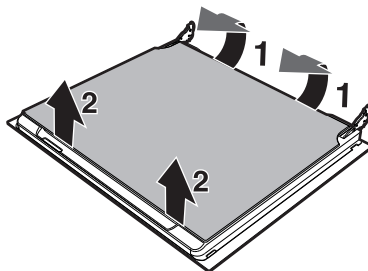
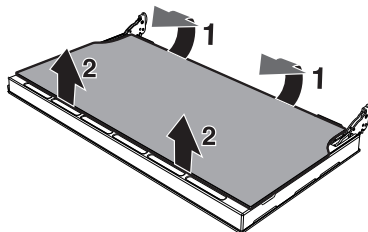
Rengöring av luckans glas

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

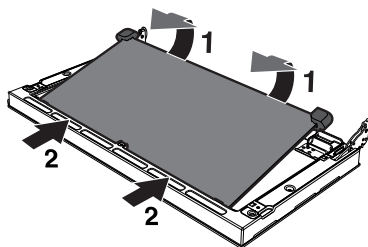


Det rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

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

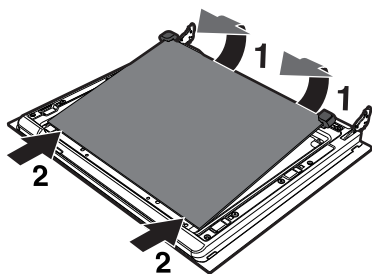


3. Avlägsna mellanglasets genom att lyfta det uppåt.

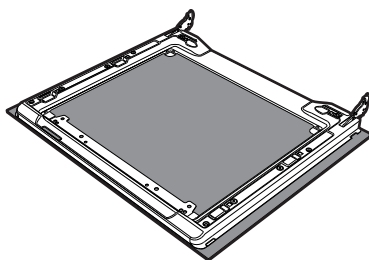
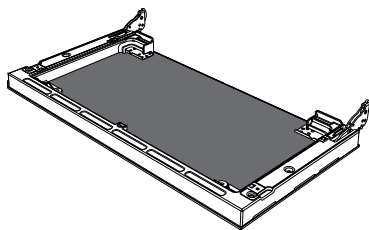




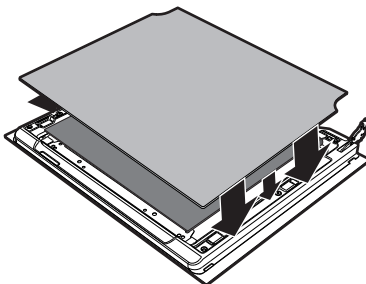
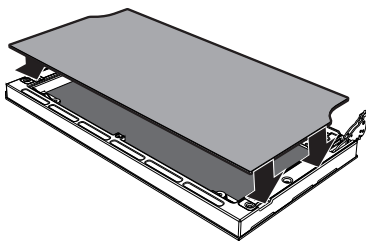
Rengöring och underhåll



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



5. Sätt tillbaka glaset 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 stiften på rätt plats på luckan.

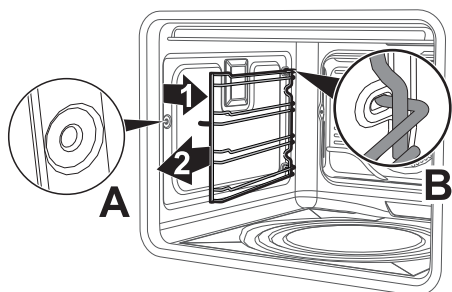


Avlägsna stöddramar för galler/plåtar

Genom att ta bort stöddramarna för galler/plåtar kan man enklare rengöra sidodelarna. För att avlägsna stöddramen till galler/plåtar ska man föra ramen inåt i ugnen tills den lossnar från spärren **(A)** för att sedan ta ut den från hållarna placerade längst in i ugnen **(B)**.

När man har slutfört rengöringen ska man upprepa de moment som precis har

beskrivits för att placera tillbaka stödramarna till galler/plåtar.



Rengöring av den övre delen (extraugn)

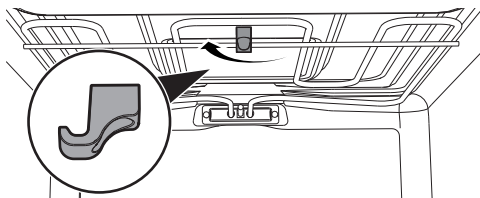


**Hög temperatur inne i ugnen vid användning
Fara för brännskada**

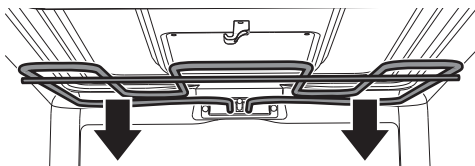
- Nedanstående moment får utföras endast när ugnen svalnat helt och är avstängd.

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

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



- Sänk försiktigt värmeelementet tills det stannar.



**Felaktig användning
Risk för skador på apparaten**

- Böj inte värmeelementet överdrivet mycket i samband med rengöring.

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

4.4 Särskilt underhåll

Byte av glödlampa för invändig belysning



**Delar under elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt**

- Stäng av apparatens eltillförsel.



Ugnen är försedd med en lampa på 40W.

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

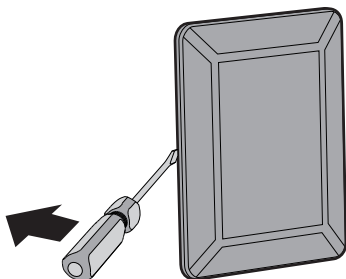


Rengöring och underhåll

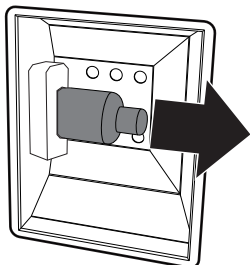
3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en skruvmejsel).



Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.



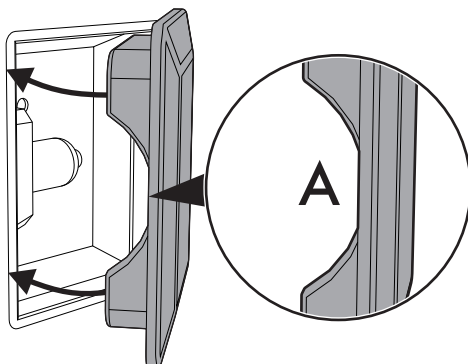
4. Skruva loss och avlägsna lampan.



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

5. Sätt i den nya lampan.

6. Montera skyddet igen. Se till att glasets inre formade del (A) är vänd mot luckan.



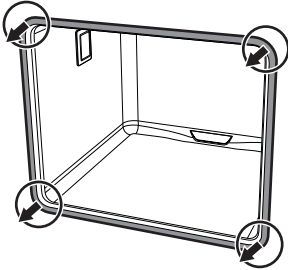
7. För in skyddet så långt det går så att det fastnar helt i lamphållaren.



Demontering och montering av tätningslisten

För att demontera tätningslisten:

- Lossa spärrarna vid de fyra hörnen och dra tätningen utåt.



För att montera tätningslisten:

- Fäst spärrarna vid de fyra hörnen för att fixera tätningen.

Råd för skötsel av tätningslisten

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

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

Vad gör man om...

Apparaten inte fungerar:

- Brytaren är sönder: undersök säkringslådan och kontrollera att brytaren fungerar som den ska.
- Spänningsbortfall: kontrollera att apparatens indikeringslampor fungerar.

Spishällen producerar rök:

- Låt spishällen svalna och rengör den efter tillagningen.
- Kontrollera att inte maten läckt ut och använd eventuellt en större kastrull.

Det finns skador eller sprickor på spishällen:

- Stäng omedelbart av apparaten, koppla bort den elektriska tillförseln och kontakta kundservice.

Ugnen värms inte upp:

- Säkringen är sönder: kontrollera och byt vid behov ut brytaren.
- Funktionsvredet har inte ställts in: ställ in funktionsvredet.

Alla maträtter som tillagats i ugnen bränns vid snabbt.

- Termostaten är sönder: kontakta kundservice.

Luckans glas immar igen när ugnen är varm:

- Detta är helt normalt och beror på temperaturskillnader: det påverkar inte ugnens prestanda.



Installation

5 Installation

Denna apparat tillhör, beroende på installationstyp, följande kategorier:

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 hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.



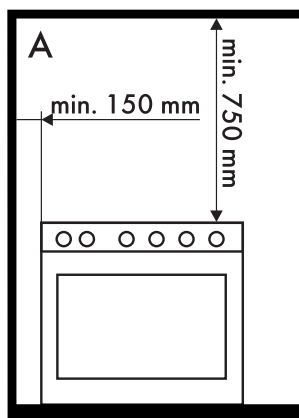
Värmeutveckling vid drift av apparaten
Brandrisk

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

Allmän information

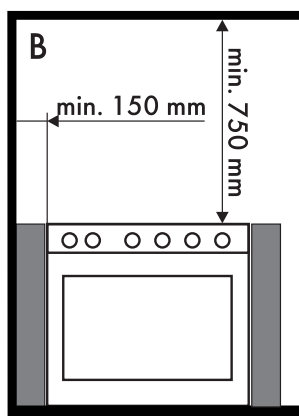
Apparaten kan placeras mot väggar där en av dessa är högre än arbetsytan. Avståndet från apparatens sida ska då vara minst 150 mm, i enlighet med ritningarna A och B rörande installationskategorier. Avståndet mellan väggskåp som placeras ovanför arbetsytan och själva apparaten ska vara minst 750 mm.

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



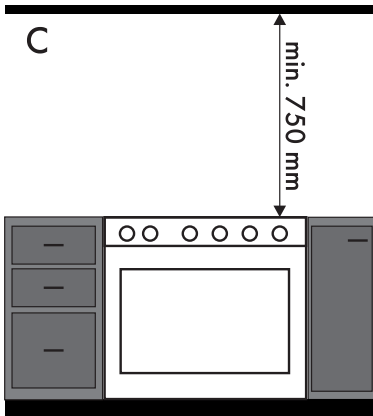
A - Kategori 1

(Fri installation av apparat)



B - Kategori 2 underkategori 1

(Inbyggd apparat)

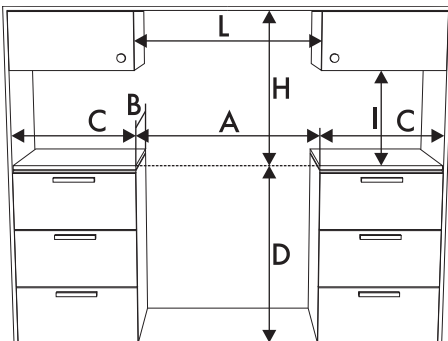


C - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)



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

Apparatens totalmått



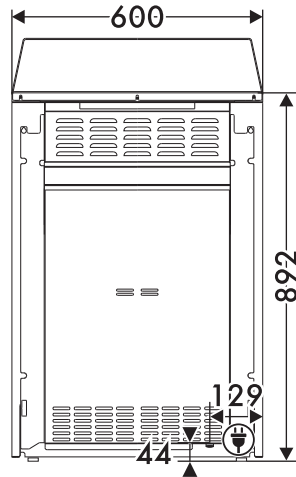
A	602 mm
B	600 mm
C¹	min. 150 mm
D	900 - 910 mm
H	750 mm

I	450 mm
L²	600 mm

¹ Minsta avstånd från sidoväggar eller annat brännbart material.

² Minsta bredd för skåpet (=A).

Apparatens mått



Elektrisk anslutning



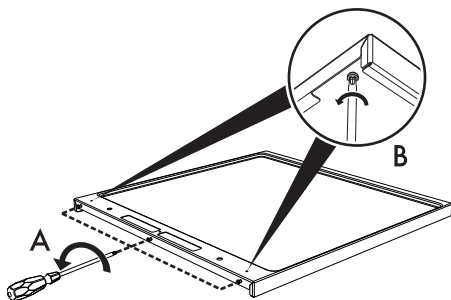
Installation

Montering av list

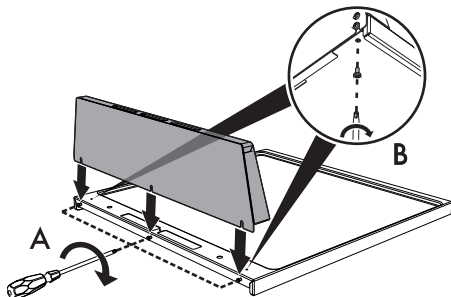
i Medföljande list utgör en del av produkten och måste fästas vid apparaten innan denna installeras.

Listen ska alltid placeras och fästas korrekt på apparaten.

1. Lossa de 3 skruvarna som sitter på hällens baksida (**A**) och skruva loss de 2 skruvarna (**B**) som sitter på sidan av listan.



2. Placera listen på hällen. Se till att de 3 nedre hålen i listen hamnar rätt i förhållande till de 3 skruvarna på hällens baksida och som tidigare lossats.
3. Skruva fast de 3 skruvarna på hällens baksida (**A**) och skruva fast de 2 skruvarna (**B**) under täckplåten för att fixera listan.

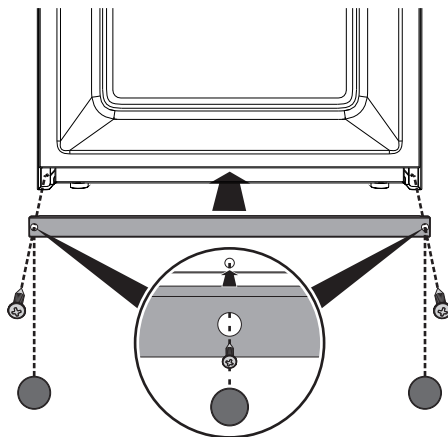


Montering av sockel

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

Sockeln ska placeras och fixeras korrekt på apparaten.

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

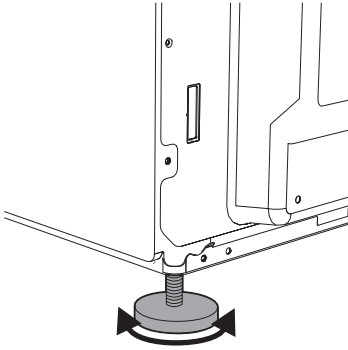


Positionering och inställning av apparaten

Inför el- och/eller gasanslutningen är det viktigt att man, för att öka stabiliteten, ser till att apparaten är korrekt nivellerad mot golvet. Skruva fast eller lossa stödfötterna på den nedre delen tills apparaten är stabil och nivellerad i förhållande till golvytan.



Stödfötterna kan skruvas ut maximalt 10 mm.



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

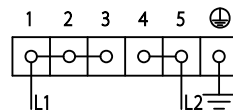
Kontrollera att egenskaperna för elnätet är lämpliga i förhållande till de värden som anges på dekalen. Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

Dekalen får aldrig avlägsnas.

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

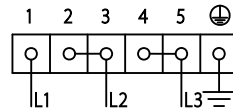
Apparaten får användas i följande lägen:

- **220-240 V 2~**



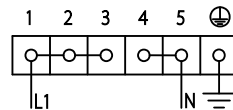
Kabel med **tre poler 3 x 6 mm²**.

- **3220-240 V 3~**



Kabel med **fyra poler 4 x 4 mm²**.

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

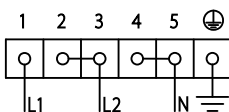


Kabel med **tre poler 3 x 6 mm²**.



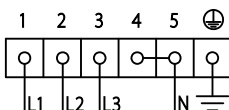
Installation

• 380-415 V 2N~



Kabel med **fyra poler 4 x 4 mm²**.

• 380-415 V 3N~



Kabel med **fem poler 5 x 2,5 mm²**.



De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.



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

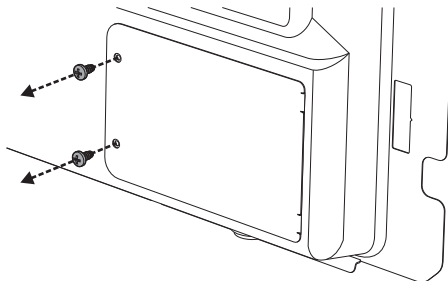
Fast anslutning

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

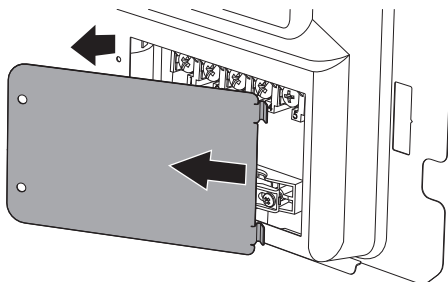
Åtkomst till kopplingsplinten

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

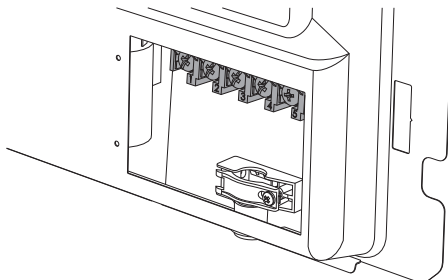
1. Ta bort skruvarna som fäster luckan till det bakre skyddet.



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



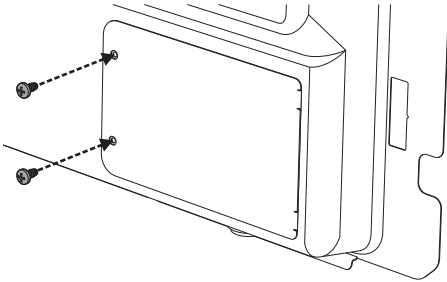
3. Installera därefter matningskabeln.





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

