

1 Anvisningar	4
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Identifikationsdekal	9
1.3 Tillverkarens ansvar	9
1.4 Apparatens syfte	9
1.5 Denna bruksanvisning	9
1.6 Bortskaffning	10
1.7 Så här läser du bruksanvisningen	10
2 Beskrivning	11
2.1 Allmän beskrivning	11
2.2 Spishäll	12
2.3 Kontrollpanel	13
2.4 Andra delar	14
2.5 Tillgängliga tillbehör	14
3 Användning	16
3.1 Anvisningar	16
3.2 Första användningstillfället	17
3.3 Användning av tillbehör	17
3.4 Användning av hällen	18
3.5 Användning av förvaringsutrymmet	23
3.6 Användning av ugnen	23
3.7 Råd vid tillagning	25
3.8 Programmeringsklocka	26
4 Rengöring och underhåll	31
4.1 Anvisningar	31
4.2 Rengöring av apparaten	31
4.3 Demontering av luckan	32
4.4 Rengöring av luckans glas	33
4.5 Demontering av de invändiga glasen	33
4.6 Rengöring av ugnens insida	34
4.7 Vapor Clean: halvautomatisk rengöring av ugnen	35
4.8 Särskilt underhåll	37
5 Installation	38
5.1 Elektrisk anslutning	38
5.2 Placering	41
5.3 För installatören	46

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.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats söppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan helt.
- Öppna aldrig förvaringsutrymmet (i förekommande fall) när ugnen är på eller fortfarande är varm.
- Föremålen inne i förvaringsutrymmet kan vara mycket varma efter att ugnen använts.
- ANVÄND ELLER FÖRVARA INTE BRÄNNBART MATERIAL INNE I FÖRVARINGSUTRYMMET (I FÖREKOMMANDE FALL) ELLER I NÄRHETEN AV APPARATEN.
- ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.
- Stäng av apparaten efter användning.
- GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid förse sig med personlig skyddsutrustning.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- Om nätkabeln skadas, 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.
- Vid repor eller sprickor, eller om glaskeramikhällens yta skulle gå sönder, ska apparaten omedelbart stängas av. Koppla bort eltilförseln 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).
- 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.
- Korkärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid korkärl med jämn och plan botten.
- Om det kokar över eller rinner över, torka bort vätskan från spishällen.
- Var noga med att inte hälla ut sura ämnen på spishällen, som t.ex. citronsaft eller vinäger.
- Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på tända kokzoner.
- 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.
- 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 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 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 Identifikationsdekal

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

1.3 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.

1.4 Apparattens 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.

1.5 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 ska hanteras separat från annat avfall (direktiv 2002/95/EG, 2002/96/EG och 2003/108/EG).

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.
 - 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.



Anvisningar

1.7 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

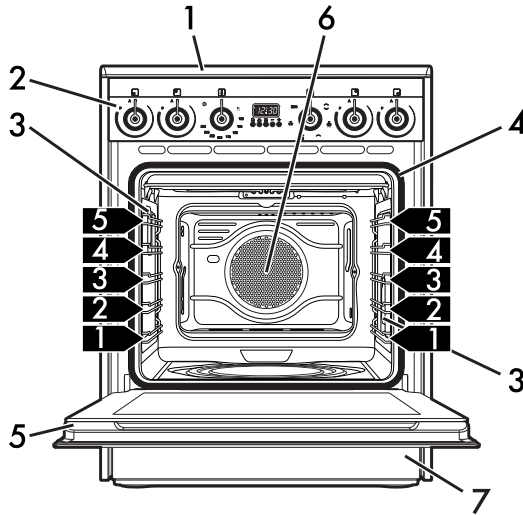
1. Serie anvisningar.

Enskild anvisning



2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



1 Spishäll

2 Kontrollpanel

3 Lampa

4 Tätningslist

5 Lucka

6 Fläkt

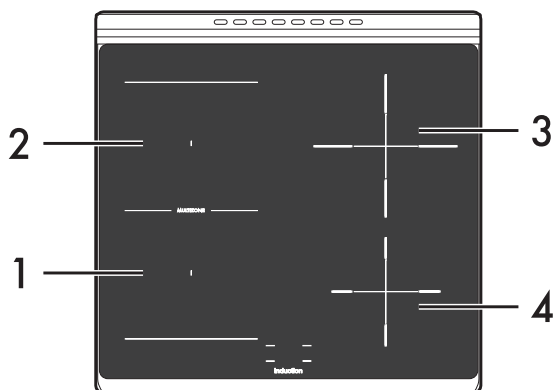
7 Förvaringsutrymme

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



Beskrivning

2.2 Spishäll



Zon	Mått (H x L - mm)	Ytterdiam. (mm)	Maximal förbrukad effekt (W)*	Förbrukad effekt i booster-funktion (W)*
1	200 x 200	-	1600	1850
2	200 x 200	-	2100	2300
3	-	215	2200	2300
4	-	180	1300	1400

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

Fördelar med tillagning på induktionshäll

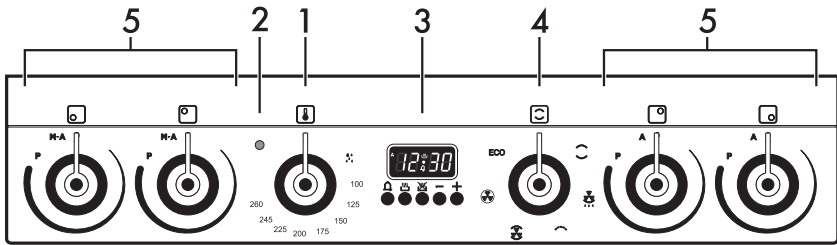


Spishällarna är försedd med en induktionsgenerator för varje kokzon. Varje generator under kokytan i glaskeramik bildar ett elektromagnetiskt fält som inducerar ström i kastrullens botten och därmed skapar värme. Induktionshällar överför inte värme utan genererar den direkt inne i kokkärlen, tack vare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



2.3 Kontrollpanel



Temperaturvred (1)

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

Indikeringslampa (2)

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.

Display (3)

Visar aktuell tid, den funktion och temperatur för tillagning man har valt samt eventuell inställd tid.

Funktionsvred (4)

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

Kontrollvred kokzoner (5)

Används för att reglera induktionshällens kokzoner.

Vrid vreden medurs för att ställa in plattans effekt, vilken går från en lägsta effekt på **1** till en maximal effekt på **9**.

Drifteffekten anges på den display som finns på hällen.



Beskrivning

2.4 Andra delar

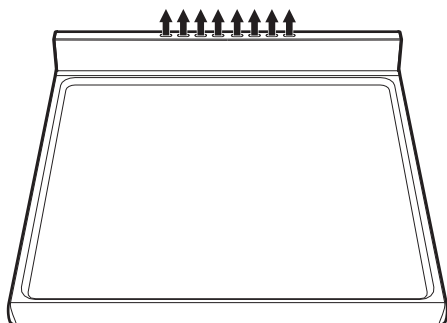
Positioneringsnivåer

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 lufflöde som kommer ut från apparatens baksida vilket kan fortsätta under en kortare tid även efter att apparaten har stängts av.



Inre belysning

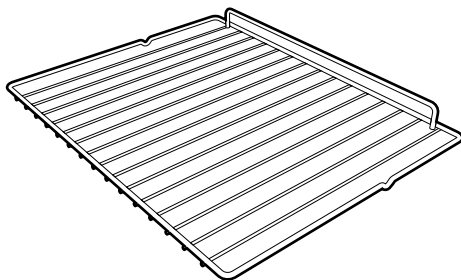
Den inre ugnsbelysningen tänds när luckan öppnas (beroende på modell) eller någon av ugnens funktioner väljs

2.5 Tillgängliga tillbehör



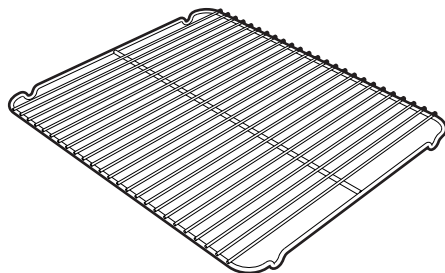
Alla tillbehör finns inte till alla modeller.

Galler



Används som stöd för ugnformar och dyligt.

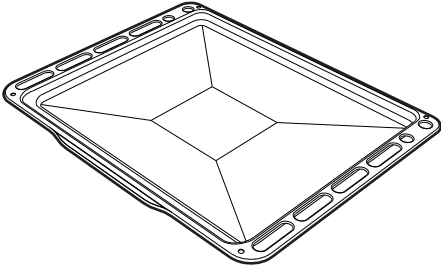
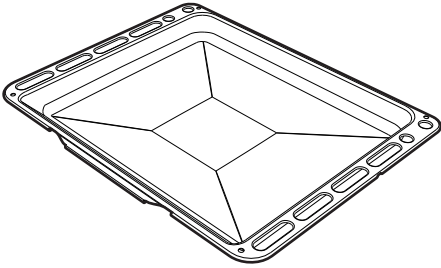
Galler för ugnsplåt



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



Djup ugnsplåt



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



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



Förhöjd temperatur för apparaten vid användning

Fara för brännskada

- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar maten
- Rör inte vid värmeelementen inne i 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.
- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats söppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan helt.
- Fetter och oljor som överhettas kan börja brinna. Var ytterst försiktig.



Hög temperatur inne i förvaringsutrymmet

Fara för brännskada

- Öppna 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 bakplåtspapper eller liknande används 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 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.
- Undvik att fasta och tunga föremål ramlar på spishällens yta och förstör den.
- Vid sprickor eller skador ska apparaten omedelbart stängas av. Koppla bort eltillförseln och kontakta kundservice.
- Använd inte som avlastningsyta.



Hög temperatur inne i förvaringsutrymmet vid användning

Fara för brand eller explosion

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

3.2 Första användningstillfället

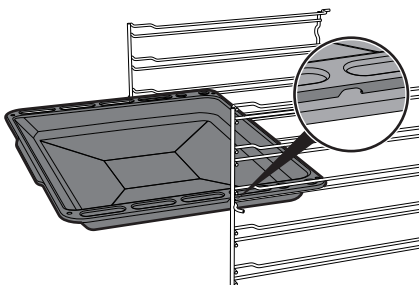
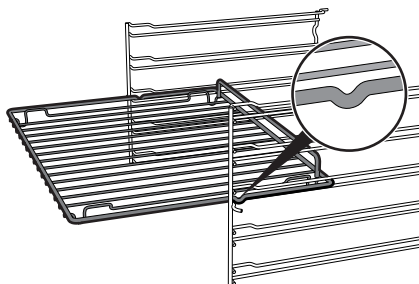
1. Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens in- och utsida samt från tillbehören.
2. Avlägsna eventuella etiketter (förutom dekalen med tekniska data) från tillbehören och ugnarna.
3. Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se 4 Rengöring och underhåll).
4. Värm upp den tomma ugnen till maximal temperatur för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

3.3 Användning av tillbehör

Galler och plåtar

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

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



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



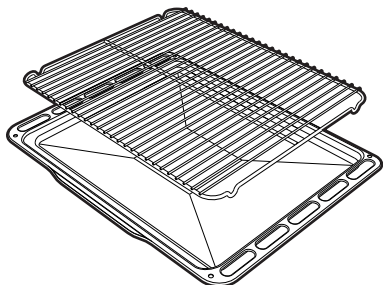
Rengör plåtarna innan du använder dem för första gången för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.



Användning

Galler för ugnsplåt

Gallret ska sättas i plåten. Därmed kan fettet samlas upp separat från den mat som tillagas.



3.4 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. För varje vred anges tillhörande kokzon.

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



Det går endast att använda tre plattor samtidigt (två på 160 mm och en på 210 mm).

Det går inte att använda två plattor på 210 mm samtidigt. (Se "Stänga av hällens effektbegränsning")

Kärl som kan användas vid tillagning med induktion


De kärl som används vid tillagning med induktion måste vara av metall, ha magnetiska egenskaper och en tillräckligt stor botten.

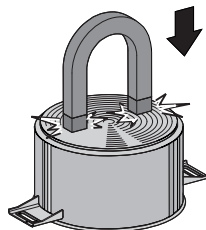
Lämpliga kärl:

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

Ej lämpliga kärl:

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

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

Begränsning av tillagningens längd

Spishällen har en automatisk anordning som begränsar funktionstiden.

Såvida inte inställningarna för kokzonen ändras, beror den maximala funktionstiden för varje enskild kokzon på den effektnivå som valts.

När anordningen för begränsning av drifttid aktiveras, stängs kokzonen av. En kort signal ljuder och symbolen **H** visas på displayen om kokzonen är varm.

Inställd effektnivå	Maximal tid för tillagningen i timmar
1 - 2	8
3 - 4	6
5 - 6	5
7	3
8	2
9	1 ½

Överhettningsskydd

Om spishällen används på full effekt under en längre tid kan elektroniken uppvisa svårighet att kylas av om rumstemperaturen är hög.

För att undvika att det i elektroniken skapas alltför höga temperaturer sänks effekten för kokzonen automatiskt.

Råd för minskad energiförbrukning

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



- Vid köp av kärl ontrollera 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.



Användning

Effektnivåer

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

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

* se booster-funktion

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

Turbofunktion



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

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.



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



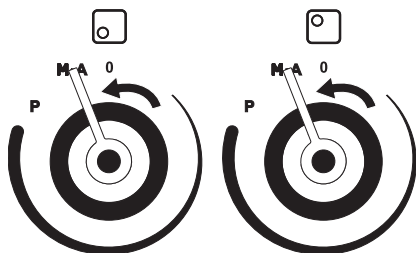
Funktionen Multizone

i Med denna funktion går det att styra två kokzoner samtidigt (främre och bakre) när kokkärl som fiskgrytor eller rektangulära kärl används.

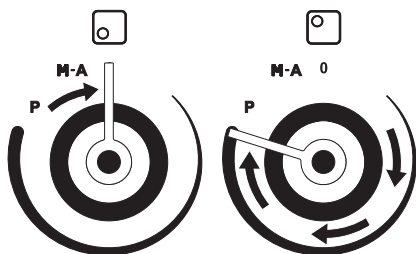
i Den främre vänstra och den bakåt vänster kokzonen är utrustad med funktionen Multizone.

För att aktivera funktionen Multizone:

1. Vrid den främre och bakre vänstra kokzonens vred i moturs riktning på samma gång, och håll kvar dem i läget **M-A** tills det hörs en kort ljudsignal.



2. Ställ tillbaka den främre vänstra kokzonens vred till läget **0** och vrid den bakre vänstra kokzonens vred till läget **9**. Nu hörs en längre ljudsignal.



3. Använd den främre vänstra kokzonens vred för att ställa in önskad effekt. Nu styrs båda de aktuella kokzonerna med hjälp av detta vred.

För att inaktivera funktionen Multizone:

- Ställ båda vreden till läget **0** igen (avstängda).


i Denna funktion styr automatiskt en jämn fördelning av effekten på båda de aktuella kokzonerna.

Booster-funktionen

i Booster-funktionen gör det möjligt att aktivera kokzonen på max effekt under maximalt fem 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**).

i Booster-funktionen har prioritet över turbofunktionen.

 Om du aktiverar boosterfunktionen i alla kokzoner, kommer den att avaktiveras efter 5 minuter endast i zon **1** och **2**, medan den förblir aktiv i zon **3** och **4**.



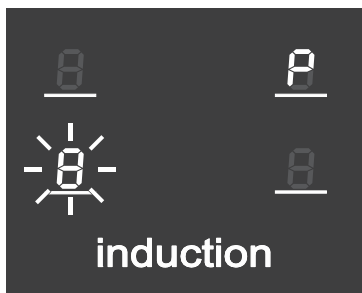
Användning

Effektstyrning

Spishällen är utrustad med en modul för effektstyrning som optimerar/begränsar förbrukningen. Om de effektnivåer som ställts in tillsammans överskrider den maximalt tillåtna gränsen anpassar kretskortet automatiskt plattornas effekt.

Systemet strävar efter att bibehålla maximala effektnivåer. På displayen visas de nivåer som ställts in av den automatiska kontrollfunktionen.

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




Den kokzon som senast ställdes in har företräde.

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. Vrid vreden för den främre högra kokzonen och den bakre högra kokzonen samtidigt motsols (läge **A**) med samtliga kokzoner frånslagna.
2. Håll dem vridna tills displayen visar symbolerna .
3. Släpp upp vreden.

För att avlägsna funktionsspärren upprepas momenten som beskrevs tidigare.




Om vreden har varit inställda i **A** position i fler än 30 sekunder visas ett felmeddelande , vilket försvinner inom några sekunder efter det att vreden släpps.



Aktivera hällens effektbegränsning

i Induktionshällen har konfigurerats för drift vid en effekt på 7,4 kW, men det går att begränsa den högsta effekten och få den att fungera vid 4,5 kW eller 3 kW.

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

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

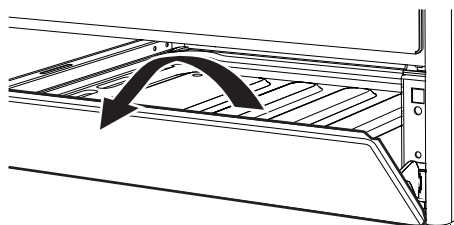
2. Vrid samtidigt vreden för den vänstra främre zonen och den högra främre zonen moturs (i läge "M-A" och "A", respektive) och bibehåll läget i 3 sekunder. På displayen för den vänstra bakre zonen och den högra bakre zonen visas texten "7." och "4".
3. Släpp båda vreden moturs och bibehåll läget. På displayen för den vänstra bakre zonen och den högra bakre zonen visas den angivna effekten med värdena "4." och "5".
4. Släpp båda vreden moturs och bibehåll läget. På displayen för den vänstra bakre zonen och den högra bakre zonen visas den angivna effekten med värdena "3." och "0".

5. Släpp vredet och vänta några sekunder tills displayen slocknar. Man kan nu använda hällen vid den nya inställda effekten.
6. För att återställa hällen till den ursprungliga effekten måste proceduren upprepas.

i Den kokzon som senast ställdes in har företräde.

3.5 Användning av förvaringsutrymmet

I spisens nedre del finns förvaringsutrymmet, till vilket du får åtkomst genom att dra handtaget mot dig. Utrymmet kan användas för förvaring av kastruller och metallföremål som används till apparaten.



3.6 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.



Användning

Lista över funktioner



Över-/undervärme

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



Undervärme med fläkt

Kombinationen av fläkten och undervärmen gör att tillagningen kan slutföras snabbare. Denna funktion rekommenderas för att sterilisera eller för att avsluta tillagningen av mat som redan tillagats på ytan, men inte inuti, och som kräver en låg övervärme. Idealisk för alla maträtter.



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 slutet av tillagningen. Idealisk för korvar, revbensspjäll och bacon. Denna funktion gör att stora mängder mat kan grillas jämnt, särskilt kött.



Varmluft med fläkt

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



Statisk med fläkt

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



Eco

Denna funktion lämpar sig särskilt bra för tillagning på en fals, med låg energiförbrukning. Den rekommenderas för alla typer av livsmedel utom sådana som kan generera mycket fukt (exempelvis grönsaker). För att få bästa möjliga energibesparing och för att minska tillagningstiderna rekommenderar vi att sätta in maten utan att värma upp ugnen innan.



Med ECO-funktionen bli tillagningstiderna (och eventuell föruppvärmning) längre, och kan variera i enlighet med mängden livsmedel som satts in i ugnen.



När ECO-funktionen används ska luckan inte öppnas under tillagningen.



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

3.7 Råd vid tillagning

Allmänna råd

- Använd en funktion med fläkt för en jämn tillagning på flera nivåer.
- Att öka temperaturen ger inte en kortare tillagningstid (rätterna kan bli hårt stekta utanpå men förbli råa inuti).

Råd vid tillagning av kött

- Tillagningstiderna varierar beroende på matbitens tjocklek, kvalitet och ens personliga smak.
- Använd en kötermometer vid tillagning av stekar eller tryck på steken med en sked. Om steken känns hård är den klar, annars ska den stekas ett par minuter till.

Råd vid tillagning med Grill och Grill med fläkt

- Inför grillning kan du sätta in köttet i kall ugn, eller värma upp ugnen i förväg om du önskar ändra effekten av tillagningen.
- Om man använder funktionen Grill med fläkt ska man däremot värma upp ugnen innan man startar grillningen.
- Maten ska placeras på gallrets mitt.
- Vad gäller grillfunktionen bör temperaturvedet vridas till det högsta värdet.
- Maten ska smaksättas före tillagning. Även olja eller smält smör ska penslas på före tillagning.
- Placera ugnsplåten vid den nedersta nivån för att samla upp vätska som bildas vid grillning.
- Grillfunktionen får inte vara aktiverad i mer än 60 minuter i multifunktionsugn och 30 minuter i extraugn.

Råd vid tillagning av bakverk och kakor

- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Temperaturen och tillagningstiden beror på degens kvalitet och konsistens.
- För att kontrollera om bakverket är bakat invändigt 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.



Användning

- 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.

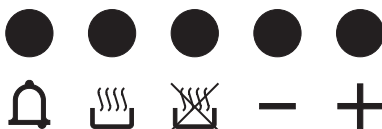
Råd vid upptining och jäsning






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

Spara energi

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

3.8 Programmeringsklocka



-  Knapp för minuträknare
-  Knapp för tillagningstid
-  Knapp för sluttid tillagning
-  Knapp för minskning av värde
-  Knapp för ökning av värde

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


Tryck samtidigt på 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 fem 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  och .
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 på 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.












Användning

Programmerad tillagning



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



1. Ställ in tillagningstiden enligt vad som anges i föregående avsnitt "Tidsinställd tillagning".
2. Tryck 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 .
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 på 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.

Radera inställda värden








Tryck samtidigt på knapparna  och  för att nollställa aktuella programinställningar. Stäng sedan manuellt av ugnen om en tillagning pågår.






Timer med minuträknare

i 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.



Användning

Indikativ tabell för tillagning

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	
Kalvstek	2	Statisk med fläkt	2	180 - 190	90 - 100	
Fläskkarré	2	Statisk med fläkt	2	180 - 190	70 - 80	
Korv	1,5	Grill	4	MAX	15	
Rostbiff	1	Statisk med fläkt	2	200	40 - 45	
Ugnsstek kanin	1,5	Varmluft med fläkt	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkonbröst	3	Statisk med fläkt	2	180 - 190	110 - 120	
Fläskstek	2 - 3	Statisk med fläkt	2	180 - 190	170 - 180	
Ugnsstek kyckling	1,2	Statisk med fläkt	2	180 - 190	65 - 70	
					Sida 1	Sida 2
Fläskkotletter	1,5	Statisk med fläkt	4	MAX	15	5
Revbensspjäll	1,5	Statisk med fläkt	4	MAX	10	10
Bacon	0,7	Grill	5	MAX	7	8
Fläskfilé	1,5	Statisk med fläkt	4	MAX	10	5
Oxfilé	1	Grill	5	MAX	10	7
Laxöring	1,2	Statisk med fläkt	2	150 - 160	35 - 40	
Marulk	1,5	Statisk med fläkt	2	160	60 - 65	
Piggvar	1,5	Statisk med fläkt	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Statisk med fläkt	2	MAX	8 - 9	
Bröd	1	Varmluft med fläkt	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Statisk med fläkt	2	180 - 190	20 - 25	
Bundt kaka	1	Varmluft med fläkt	2	160	55 - 60	
Bakelse	1	Varmluft med fläkt	2	160	35 - 40	
Ricottapaj	1	Varmluft med fläkt	2	160 - 170	55 - 60	
Fyllda tortellini	1	Varmluft med fläkt	2	160	20 - 25	
Paradistårta	1,2	Varmluft med fläkt	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Varmluft med fläkt	2	180	80 - 90	
Sockerkaka	1	Varmluft med fläkt	2	150 - 160	55 - 60	
Risgrynspudding	1	Varmluft med fläkt	2	160	55 - 60	
Brioche	0,6	Varmluft med fläkt	2	160	30 - 35	



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 t.ex. pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd inte repande eller sträva material eller vassa metallskrapor.

4.2 Rengöring av apparaten

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.

Håll ut medlet på en fuktig trasa och torka av ytan. Skölj omsorgsfullt och torka därefter med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

Matstänk eller rester

Undvik så vitt möjligt att använda stålull eller vassa skrapor eftersom de skadar apparatens ytor.

Använd vanliga icke-repande produkter och vid behov redskap av trä eller plast. Skölj omsorgsfullt och eftertorka med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

Undvik att låta sockerhaltig mat (till exempel sylt) torka fast inne i apparaten eftersom det medför en risk att emaljbeläggningen på apparatens insida skadas.

Rengöring av glaskeramikhällen

Eventuella ljusa spår som orsakats av kokkärl med aluminiumbotten kan torkas bort med en fuktad trasa doppad i vinäger. Om det efter tillagningen blir kvar brända rester ska de avlägsnas. Skölj med vatten och eftertorka med en ren trasa.

Sandkorn som kan ha fallit på spishällen i samband med sköljning av sallad eller potatis kan skrapa spishällens yta när man flyttar kastrullerna.

Torka därför omedelbart bort eventuella sandkorn från spishällens yta.

Kromförändringar har ingen betydelse för glaskeramikkens funktion och stabilitet. Det handlar i själva verket inte om förändringar av spishällens material, utan om matrester som inte tagits bort och som förkolnat.



Rengöring och underhåll

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

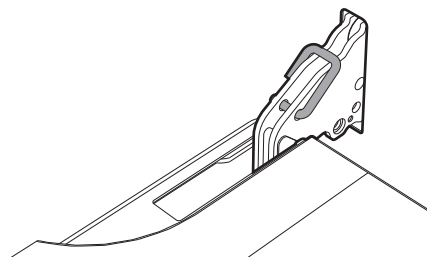
Rengör och behandla hällen en gång i veckan. Använd en vanlig produkt för rengöring av glaskeramik. Följ alltid anvisningarna från tillverkaren. Det silikon som finns i dessa produkter skapar en skyddsfilm som skyddar mot vatten och smuts. Alla fläckar stannar på skyddsfilmen och kan därmed enkelt tas 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.

4.3 Demontering av luckan

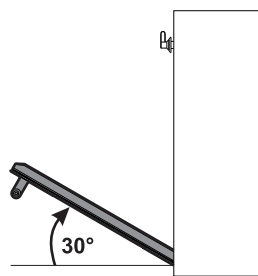
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduke.

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.

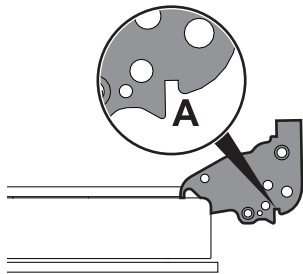


2. Använd båda händerna och grip tag om luckans båda sidor och lyft luckan uppåt tills en vinkel på cirka 30° bildas och dra sedan ut den.





3. För att montera tillbaka luckan för man in gångjärnen i de till syftet avsedda öppningarna på ugnen och ser till att spåren **A** vilar helt i öppningarna. Sänk luckan och ta ut stiften ur gångjärnens hål när luckan är korrekt placerad.



4.4 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.

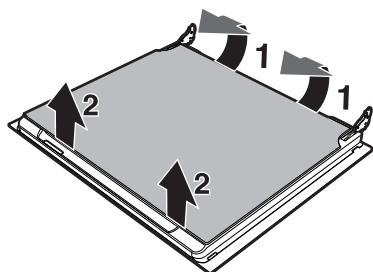


Det rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

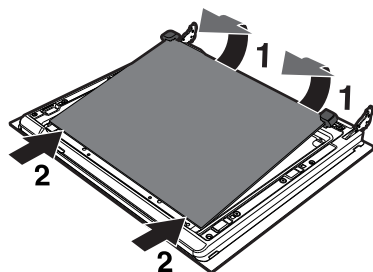
4.5 Demontering av de invändiga glasen

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

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



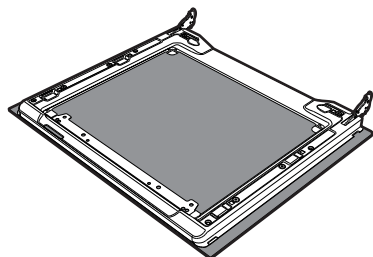
3. På vissa modeller finns ett mellanglas. Avlägsna mellanglasets genom att lyfta det uppåt.





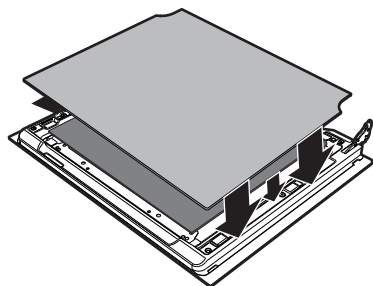
Rengöring och underhåll

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.



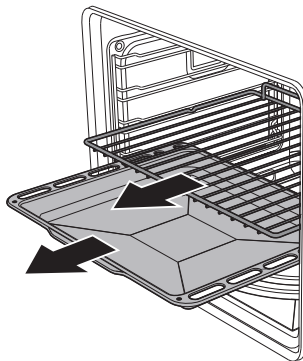
5. Sätt tillbaka glaset i omvänd ordning i förhållande till demonteringen.

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.



4.6 Rengöring av ugnens insida

För att hålla ugnen i gott skick bör den rengöras regelbundet. Låt den svalna först. Ta ut alla lösa delar.



Rengör ugnsgallren med varmt vatten och icke-slipande rengöringsmedel. Skölj och torka de fuktiga delarna noga.



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



För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av luckan.

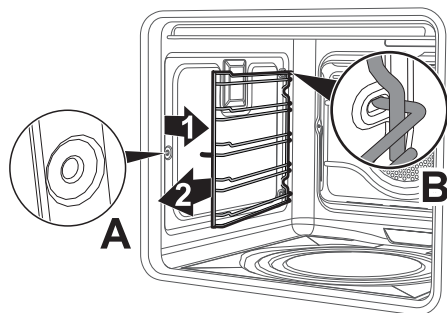


Avlägsna stödramar för galler/plåtar

Genom att ta bort stödramen underlättas rengöring av sidodelarna. Detta moment ska utföras varje gång du 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 hållarna placerade längst in i ugnen **B**.
- När du slutfört rengöringsarbetet ska de moment upprepas som beskrivits ovan för att placera tillbaka stödramarna.



4.7 Vapor Clean: halvautomatisk rengöring av ugnen

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



Felaktig användning Risk för skador på ytor

- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida.
- Ugnen ska vara kall under alla arbetsmoment som tillhör det halvautomatiska rengöringsprogrammet.

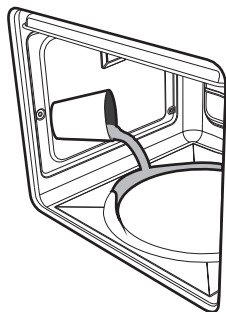
Förberedelser

Innan man startar Vapor Clean:

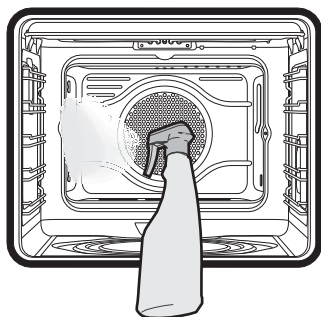
- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen. Det övre skyddet kan sitta kvar inne i ugnen.
- Häll ut ca 40 ml vatten på ugnens botten. Se noga till att det inte rinner ut från fördjupningen.



Rengöring och underhåll



- Använd en sprayflaska och spraya ugnens insida med en blandning av vatten och diskmedel. Rikta strålen mot ugnens sidoväggar, tak, botten och skydd.





- Stäng luckan.



Rekommendationen är max 20 sprayningar.

Inställning av Vapor Clean

1. Vrid temperaturvredet till symbolen .
2. Vrid funktionsvredet till symbolen .
3. Ställ in en tillagningstid på 18 minuter med hjälp av timervredet.
4. Efter Vapor Clean-programmets slut kommer timern att inaktivera ugnens värmeelement samtidigt som ljudsignalen aktiveras.

Efter att rengöringsprogrammet Vapor Clean avslutats

5. Öppna luckan och torka bort den smuts som lossnat med hjälp av en mikrofibertrasa.
6. Använd en icke slipande svamp med mässingstrådar för att avlägsna mer envisa beläggningar.
7. Om det finns rester av fett kan man använda särskilda ugnsgöringsprodukter.
8. Torka upp resterna av vatten från ugnens insida.

Av hygieniska skäl och för att undvika att maten får en otrevlig odör rekommenderas man att torka ugnen genom att under ca 10 minuter köra ugnen med den ventilerade funktionen på 160 °C.



Man rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.



För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör man ta av luckan.



4.8 Särskilt underhåll

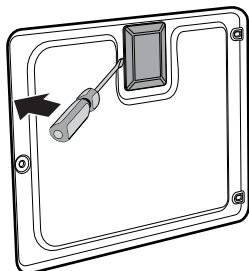


Delar under elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

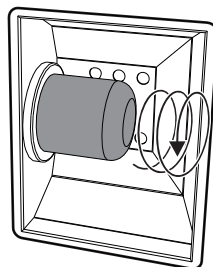
- Inaktivera ugnens eltillförsel.
- Bär personlig skyddsutrustning.

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).



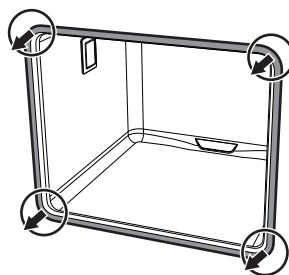
4. Skruva loss och avlägsna glödlampen.



5. Byt ut glödlampen 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.

Nedmontering av tätning

När ugnen ska rengöras grundligt kan tätningen tas bort. Vid de fyra hörnen har spärrar placerats som fäster tätningen vid ugnens kant. Dra tätningens kanter utåt vid hörnen för att lossa spärrarna.





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 elsystemet.
- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- Använd värmetålga 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.

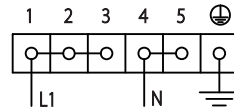
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

Dekalen får aldrig avlägsnas.

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

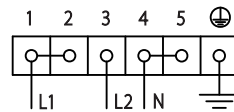
Apparaten får användas i följande lägen:

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



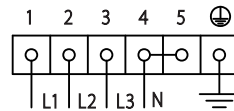
Använd en **trepolig** kabel på **3 x 10 mm²**.

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



Använd en **fyrpolig** kabel på **4 x 4 mm²**.

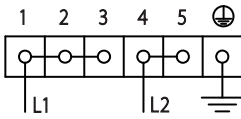
- **380-415 V 3N~**



Använd en **fempolig** kabel på **5 x 2,5 mm²**.

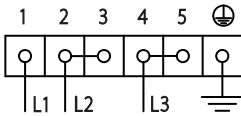


- 220-240 V 2~



Använd en **trepolig** kabel på **3 x 10 mm²**.

- 220-240 V 3~



Använd en **fyrpolig** kabel på **4 x 4 mm²**.



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).

Fast anslutning

Installera en flerpoleg brytare på linjen för tillförsel, i enlighet med installationsföreskrifterna.

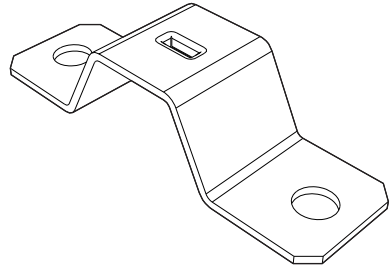
Brytaren ska placeras i närheten av apparaten och på ett sådant sätt att man lätt kommer åt den.

Anslutning med kontakt och uttag

Kontrollera att kontakten och uttaget är av samma typ.

Undvik att använda adaptrar eller shuntar eftersom de kan förorsaka överhettning och förbränning.

Extra u-formad hake



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

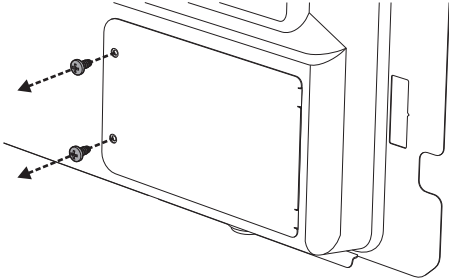


Installation

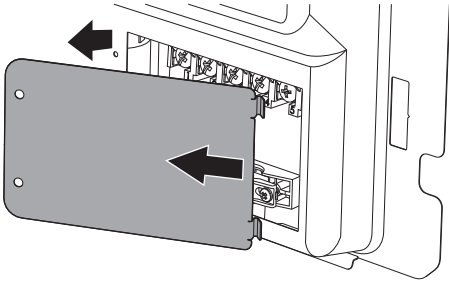
Åtkomst till kopplingsplint

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

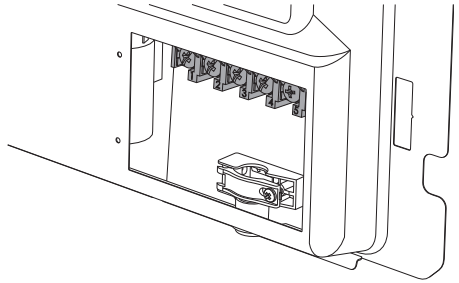
1. Ta bort skruvarna som fäster luckan till det bakre skyddet.



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

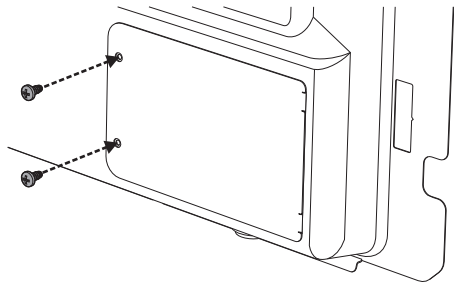


3. Installera därefter matningskabeln.



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

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 apparaten.



Tryck på öppen 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

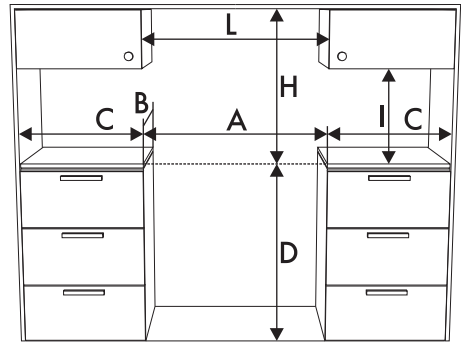
- Fanér, lim eller plastbeklädnad på intilliggande möbler måste vara värmebeständigt (inte understigande 90°C).

Allmän information

Apparaten kan placeras mot väggar där en av dessa är högre än arbetsytan. Avståndet från apparatens sida ska då vara minst 50 mm, i enlighet med 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 korrekta avstånd.

Totalmått



A	600 mm
B	600 mm
C¹	min. 50 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	800 mm

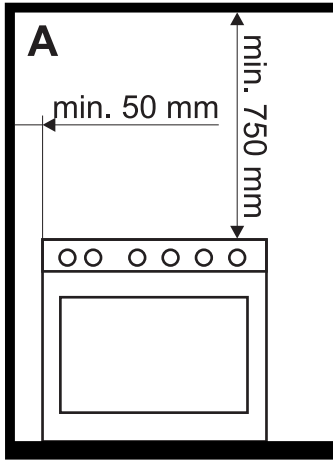
¹ Minsta avstånd från sidoväggar eller annat brännbart material.

² Minsta bredd för skåpet (=A)

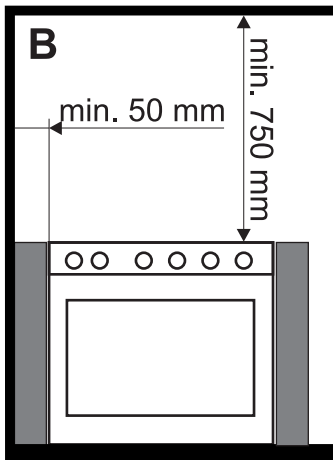


Installation

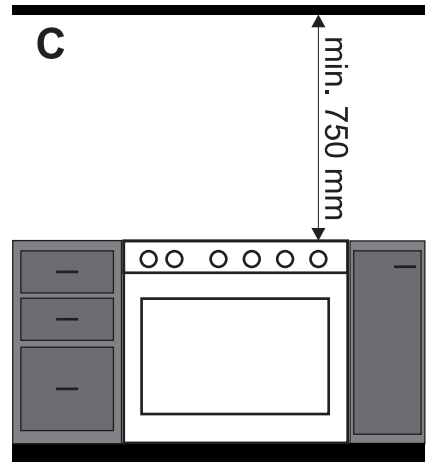
Denna apparat tillhör, beroende på installationstyp, följande kategorier:



A - Kategori 1
(Fri installation av apparat)



B - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)



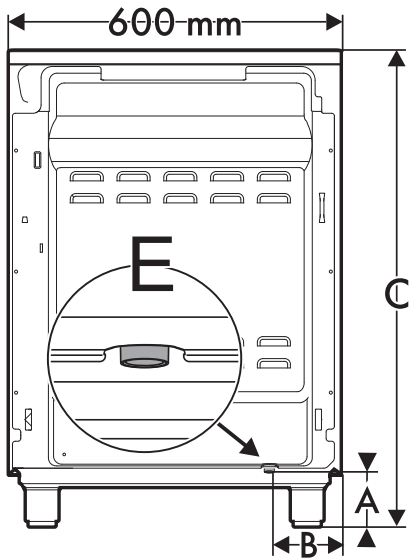
C - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)



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



Placering av gas- och elledningar



A	min. 99 mm - max. 204 mm
B	130 mm
C	min. 875 mm - max. 930 mm

E Elektrisk anslutning

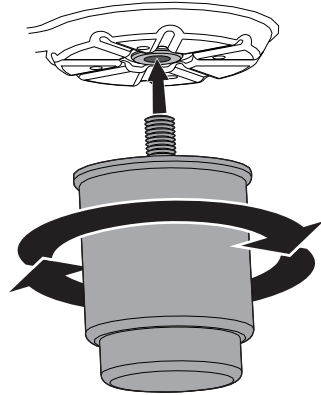
Positionering och nivellering



Tung apparat

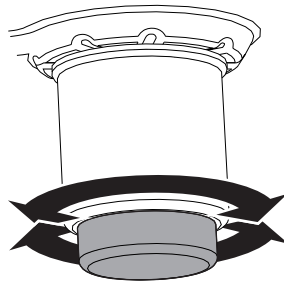
Risk för skador på apparaten

- Montera först de främre stödfötterna och sedan de bakre.
- När elanslutningen utförts skruvas de fyra stödfötter som medföljer apparaten fast.



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

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





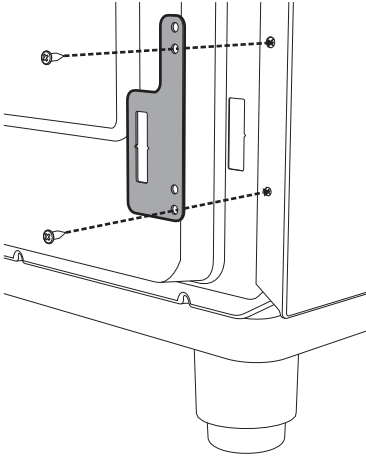
Installation

Fixering vid vägg

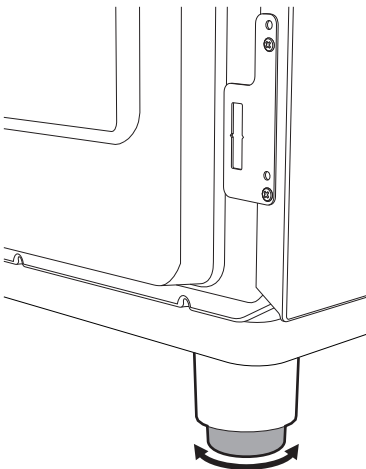


För att undvika att apparaten tippar över måste stabiliseringsanordningarna installeras.

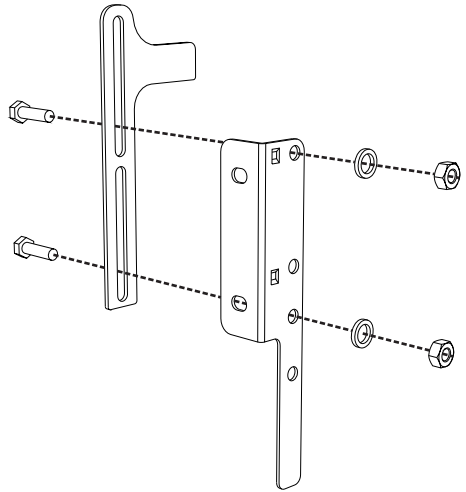
1. Skruva fast plattan för fixering vid väggen på baksidan av apparaten.



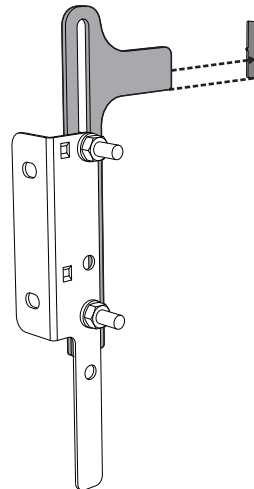
2. Reglera höjden för de fyra stödfötterna.



3. Montera beslaget för förankring.

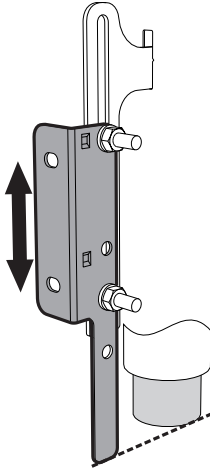


4. Rikta in beslaget i linje med den utskurna delen av plattan för fixering vid väggen.

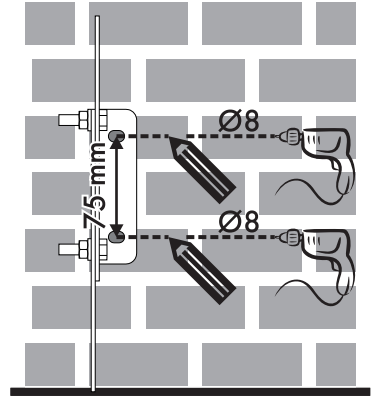




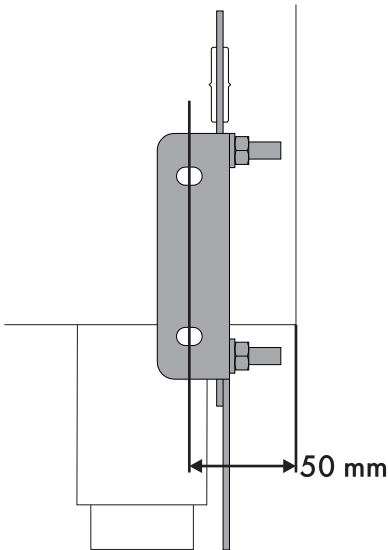
5. Rikta in beslaget i linje med golvet och dra åt skruvarna för att fixera måtten.



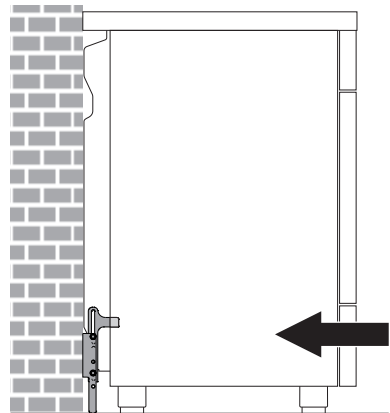
7. Flytta beslaget till väggen och markera positionen för de hål som ska göras i väggen.



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



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





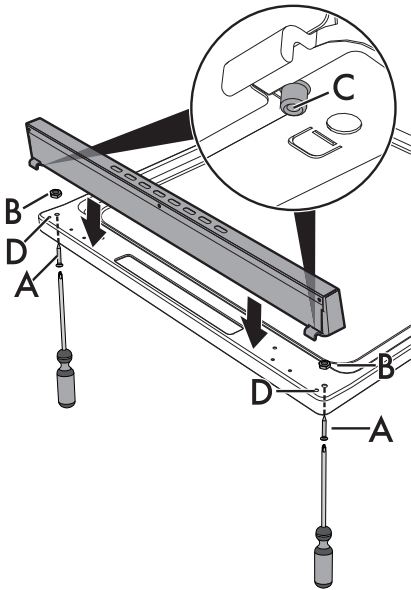
Installation

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 2 muttrarna (**B**) på hällens baksida.
2. Placera listen ovanför hällen så att stiften (**C**) sammanfaller med hålen (**D**).
3. Fäst listen vid hällen genom att dra åt skruvarna (**A**).



Provkörning

När installationen slutförts ska en kort provkörning göras. Om apparaten inte fungerar försäkra dig först om att anvisningarna följts korrekt, därefter koppla bort apparaten från elnätet och kontakta kundservice.

5.3 För installatören

- Kontakten ska vara lättåtkomlig efter installationen. Nätkabeln får inte vikas eller snurras.
- Apparaten ska installeras i enlighet med aktuella installationscheman.
- Om apparaten inte fungerar korrekt efter att alla kontroller utförts kontakta en lokal auktoriserad serviceverkstad.
- När apparaten installerats korrekt ber vi att ni informerar användaren om korrekt användningsmetod.