

1 Anvisningar	4
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Tillverkarens ansvar	9
1.3 Apparatens syfte	9
1.4 Märkplåt	9
1.5 Denna bruksanvisning	9
1.6 Bortskaffande	9
1.7 Hur man läser 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	15
3 Användning	17
3.1 För att spara energi	18
3.2 Användning av tillbehör	19
3.3 Användning av spishällen	20
3.4 Användning av ugnarna	25
3.5 Råd vid tillagning	29
3.6 Programmeringsklocka	31
4 Rengöring och underhåll	36
4.1 Rengöring av spishällen	37
4.2 Rengöring av luckor	38
4.3 Rengöring av ugnarna	41
4.4 Vapor Clean (endast för multifunktionsugn)	42
4.5 Särskilt underhåll	44
5 Installation	46
5.1 Placering	46
5.2 Elektrisk anslutning	50
5.3 För installatören	52

ÖVERSÄTTNING AV BRUKSANVISNING I ORIGINAL

Vi rekommenderar dig 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 eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater får använda denna apparat 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 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. Gå inte iväg vid tillagning av mat som innehåller oljor eller fetter. Om oljorna eller fetterna skulle fatta eld ska man aldrig släcka med vatten. Sätt på locket på grytan och stäng av kokzonen.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas konstant.
- 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.
- När man ska röra om i maten eller när tillagningen avslutats ska man först öppna luckan 5 centimeter och hålla den i det läget i ett par sekunder, och låta ångan avdunsta, innan man öppnar luckan helt.
- 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 APPARATEN MEDAN DEN ÄR IGÅNG.
- Stäng av apparaten efter användning.
- GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.
- Innan man utför något arbete på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid förse sig med personlig skyddsutrustning.
- Innan man utför något arbete på apparaten ska man bryta den elektriska strömförsörjningen.
- Installation och servicearbete ska utföras av kvalificerad 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 elsladden skadas ska man omedelbart kontakta 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 som kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig
- Lämna inte kvar föremål på spishällen.
- ANVÄND UNDER INGA OMSTÄNDIGHETER APPARATEN FÖR UPPVÄRMNING AV RUM.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av ugnen.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Sätt inte in stängda skålar eller behållare i ugnen.
- Ta bort alla formar och galler som inte används under tillagning.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Om man använder bakplåtspapper eller liknande 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 ska man torka bort vätskan från spishällen.
- Var noga att inte hälla ut sura ämnen på spishällen, som t.ex. citronsaft eller vinäger.
- Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på tända kokzoner.
- Vid repor eller sprickor, eller om glaskeramikhällens yta skulle gå sönder, ska man omedelbart stänga av apparaten. Koppla bort eltillförseln och kontakta teknisk service.
- Bärare av pacemaker eller andra liknande anordningar måste säkerställa att funktionen av deras apparater inte äventyras av det induktiva fältet, vars frekvensområde är mellan 20 och 50 KHZ.
- I enlighet med bestämmelser angående elektromagnetisk kompatibilitet tillhör spishällen med elektromagnetisk induktion grupp 2 och klass B (EN 55011).
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Använd inte sträva eller slipande 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 den öppna dörren för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.



Anvisningar

Installation

- DENNA APPARAT **FÅR INTE INSTALLERAS** I BÅTAR ELLER HUSVAGNAR.
- Apparaten får inte installeras på en sockel.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- För att undvika överhettning får man inte installera apparaten 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 värmebeständiga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5 - 2 Nm.

Vad gäller denna apparat

- Släck plattorna efter användning. Lita aldrig enbart på detektorn för närvaro av kokkärl.
- Var särskilt uppmärksam på barn 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 man ska dock undvika 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 man byter glödlampa ska man se till att apparaten är avstängd.
- Luta dig inte mot eller sitt på dörren när den är öppen.
- Se noga till att inga föremål fastnar i ugnsluckan.



1.2 Tillverkarens ansvar

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

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

1.3 Apparatsens syfte

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

1.4 Märkplåt

På märkplåten finner man tekniska specifikationer, serienummer och märkning. Märkplåten får aldrig avlägsnas. Efter installation är märkplåten endast tillgänglig från spisens baksida. Därför bör du klistra fast den extra märkplåten (som medföljer i spisens förpackning) på baksidan av denna bruksanvisning för referens.

1.5 Denna bruksanvisning

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

Innan man använder apparaten ska man noga läsa denna bruksanvisning.

1.6 Bortskaffande



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 direktiv.

Vid bortskaffande av apparaten:

- Kapa av nätsladden och avlägsna den tillsammans med kontakten.



Elektrisk spänning

Risk för elektrisk stöt

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.
- Koppla ut nätsladden ur elsystemet.



Anvisningar

- En apparat som inte längre används ska lämnas in till en lämplig återvinningsstation för insamling av elektriskt och elektroniskt avfall, alternativt återlämnas till återförsäljaren vid köp av en motsvarande apparat.

Apparatens emballage består av återvinningsbara och icke förorenande material.

- Lämna in emballagen till lämpliga sopstationer för separat insamling.



Plastemballage Fara för kvävning

- Lämna inte emballaget eller delar av det utom synhåll.
- Låt inte barn leka med plastpåsar som ingår i emballaget.

1.7 Hur man läser bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

Anvisningar



Allmän information om användning, säkerhet och slutgiltigt bortskaffande.

Beskrivning



Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.

Användning



Information om användning av apparaten och dess tillbehör, 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.



Säkerhetsföreskrifter



Information



Råd

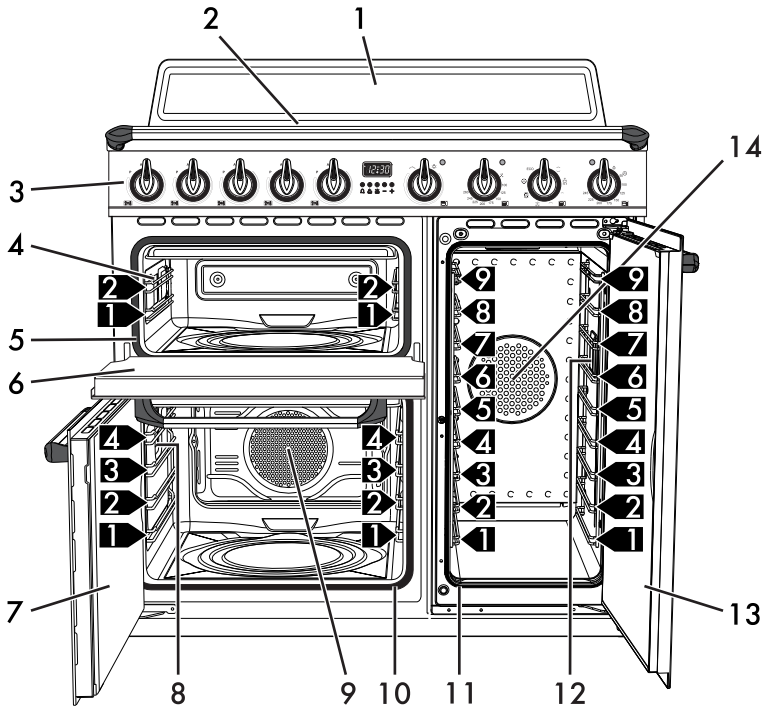
1. Serie anvisningar

- Enskild anvisning



2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



1 List

2 Spishäll

3 Kontrollpanel

1,2,3 Stödramar galler/plåtar

4 Extraugnsens lampa

5 Extraugnsens tätning

6 Extraugnsens lucka

7 Multifunktionsugnsens lucka

8 Multifunktionsugnsens lampa

9 Multifunktionsugnsens fläkt

10 Multifunktionsugnsens packning

11 Den vertikala ugnens packning

12 Den vertikala ugnens lampa

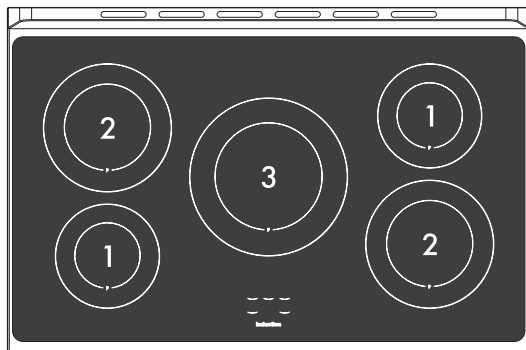
13 Den vertikala ugnens lucka

14 Den vertikala ugnens fläkt



Beskrivning

2.2 Spishäll



Zon	Ytterdiameter (mm)	Total effektförbrukning (W)*	Effektförbrukning i Booster-funktion (W)*
1	180	1300	1400
2	210	2300	3000
3	270	2300	3000

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

Fördelar med tillagning på induktionshäll

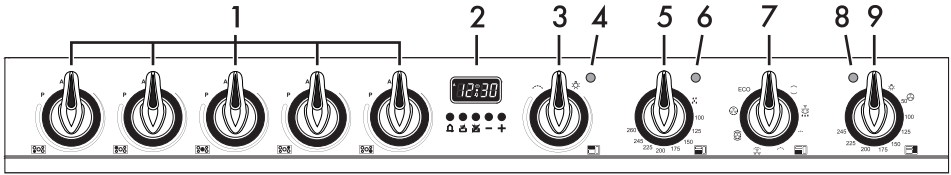


Spishällarna är försedda med en induktionsgenerator för varje kokzon. Varje generator under kokytan i glaskeramik bildar ett elektromagnetiskt fält som inducerar ström i kastrullens botten och därmed skapar värme. Induktionshällarna överför inte värme utan genererar den direkt inne i kokkärlen, tack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



SV

1 Vred till spishällens kokzoner

Används för att reglera induktionshällens kokzoner.

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

Drifeffekten anges på den display som finns på spishällen.

2 Programmeringsklocka

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

3 Vred för extraugns reglerbara grill

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

4 Indikeringslampan för extraugns reglerbara grill

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

5 Multifunktionsugns temperaturvred

Med hjälp av detta vred kan man välja temperatur för tillagning och för Vapor Clean. Vrid vredet medurs till önskat värde mellan det lägsta och det högsta.

6 Multifunktionsugns indikeringslampan

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.



Beskrivning

7 Multifunktionsugnens funktionsvred

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

8 Den vertikala ugnens indikeringslampa

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

9 Den vertikala ugnens temperaturvred

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

2.4 Andra delar

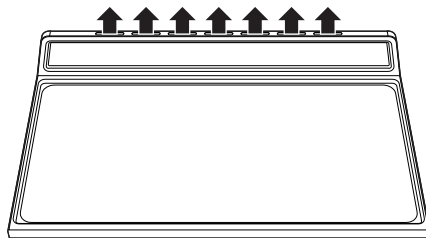
Positioneringsnivåer

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.



Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.

Inre belysning

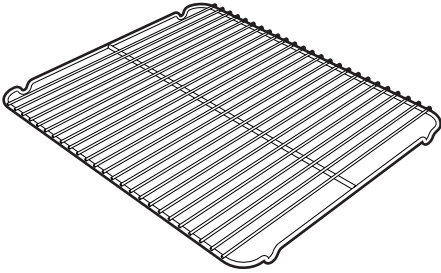
Apparatens invändiga belysning tänds när någon funktion aktiveras:

- **Multifunktionsugn:** Vrid funktionsvredet till någon av funktionerna (med undantag av funktionen **ECO**).
- **Extraugn:** Vrid vredet för reglerbar grill till symbolen  eller välj en tillagningstemperatur.
- **Vertikal ugn:** Vrid temperaturvredet till symbolen  eller välj en tillagningstemperatur.



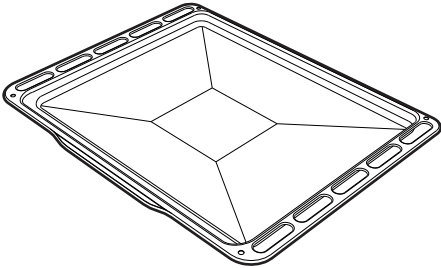
2.5 Tillgängliga tillbehör

Galler för ugnsplåt



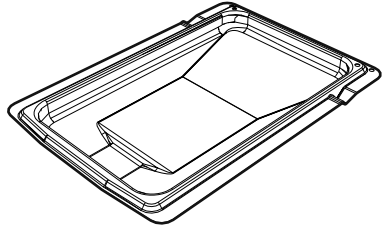
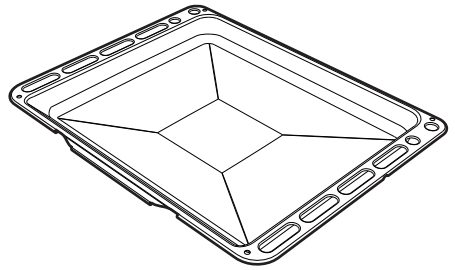
Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

Ugnsplåt



Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför.

Djup ugnsplåt

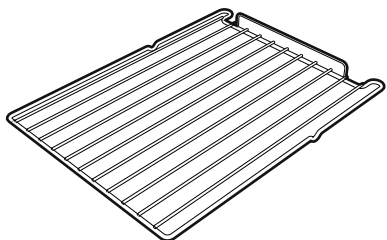
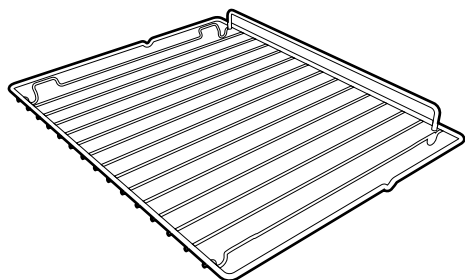


Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför och vid bakning av pajer, pizza och bakverk.



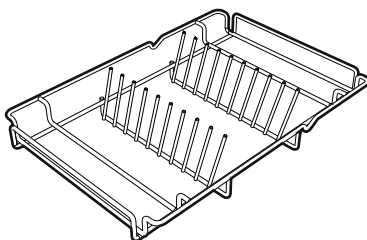
Beskrivning

Galler



Används som stöd för ugnshorn och dylikt.

Tallrikskaller



Används vid uppvärmning av köksgeråd.

i Alla tillbehör finns inte till alla modeller.

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

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



3 Användning

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.
- När man ska röra om i maten eller när tillagningen avslutats ska man först öppna luckan 5 centimeter och hålla den i det läget i ett par sekunder, och låta ångan avdunsta, innan man öppnar luckan helt.
- 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 man använder bakplåtspapper ska man noga se till att det inte hindrar den varma luftcirkulationen inne i ugnen.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Kockärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid kockärl med jämn och plan botten.
- Om det kokar över eller rinner över ska man 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 man omedelbart stänga av apparaten, koppla bort eltillförseln och kontakta kundservice.
- Använd inte som avlastningsyta.



Användning



Hög temperatur inne i förvaringsutrymmet vid användning

Fara för brand eller explosion

- Spruta inte med sprayflaskor i närheten av apparaten.
- Man får inte använda eller lämna kvar brännbart material i närheten av ugnen eller förvaringsutrymmet.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Sätt inte in stängda skålar eller behållare i ugnen.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor.
- Ta bort alla formar och galler som inte används under tillagning.

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.

Glaskeramikhäll

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

3.1 För att spara energi

- Föruppvärm apparaten endast om det står i receptet.
- Om inget annat står på förpackningen ska frysta livsmedel tina innan de läggs i ugnen.
- För flera tillagningar rekommenderas det att livsmedlen tillagas efter varandra för att på bästa sätt dra fördel av den redan varma ugnen.
- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Ta bort alla formar och galler som inte används under tillagning.

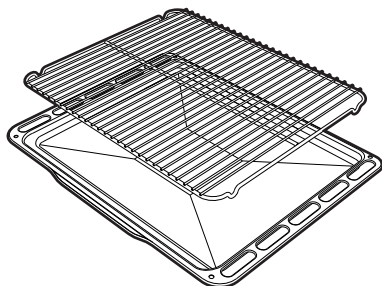


- Avbryt tillagningen ett par minuter innan den tid som normalt krävs. Tillagningen fortsätter de resterande minuterna med hjälp av den värme som finns inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika att värmen släpps ut.
- Håll ugnen alltid ren.

3.2 Användning av tillbehör

Galler för ugnsplåt

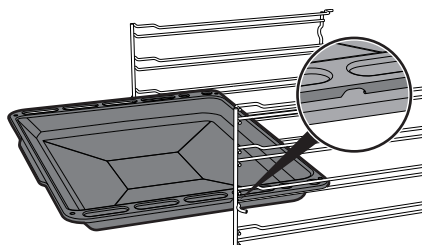
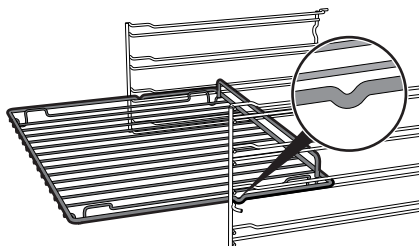
Gallret ska sättas i plåten. Man kan därmed samla upp fett separat från den mat som tillagas.



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.



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



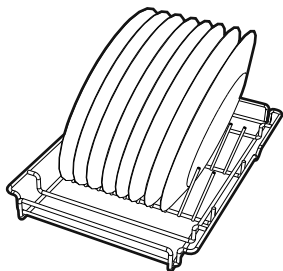
Rengör plåtarna innan du använder dem för första gången för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.



Användning

Tallriksgaller

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



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



Använd lämpliga grillvantar när du flyttar köksgeråd.

3.3 Användning av spishällen

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

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

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.

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:

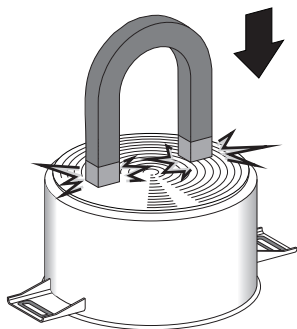
- Kärl i emaljerat stål med tjock botten.
- Gjutjärnskärl med emaljerad botten.
- Kärl i rostfritt stål i flera lager, ferritiskt rostfritt stål och aluminium med särskild botten.

Ej lämpliga kärl:

- Kärl av koppar, rostfritt stål, aluminium, värmebeständigt glas, trä, keramik och terrakotta.





För att kontrollera om kärlet är lämpligt räcker det att föra en magnet intill kärlets botten: om magneten dras till kärlet är det lämpligt för induktionshällen. Om man inte har någon magnet kan man hålla 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 man använder kokkärl med oregelbunden botten kan det äventyra systemets uppvärmningsfunktion och hindra avkänningen av kokkärlet på plattan.

Igenkänning kastrull

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

Om det på kokzonen finns en lämplig kastrull känner igenkänningssystemet av den och sätter igång hällen på inställd effekt 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.




Användning

Begränsning av tillagningens längd

Spishällen har en automatisk anordning som begränsar funktionstiden.

Såvida man inte ändrar inställningarna för kokzonen 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

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.

Råd för minskad energiförbrukning

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



- Vid köp av kärl ska man kontrollera om den angivna diametern syftar till botten eller kärlets övre del, då den senare nästan alltid är större än diametern på botten.
- När man förbereder rätter med lång tillagningstid kan man spara tid och energi 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 ska man alltid täcka grytorna 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 man använder spishällen och ugnen samtidigt kan man under vissa förhållanden överskrida den maximala gränsen för effektförbrukning som finns för själva elsystemet.



Effektnivåer

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

Effektnivå	Lämplig för att:
0	Läge OFF
U	Värmehållning
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 man stängt av kokzonen visas symbolen  på displayen så länge kokzonen fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 60 °C upphör symbolen att visas.

Värmereglage



Alla kokzoner är utrustade med värmereglage 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.

- Vrid vredet moturs till läge **A** och släpp upp det. Displayen visar symbolen .
- Välj önskad uppvärmningseffekt (1...8) inom 3 sekunder. Vald effekt och symbolen  blinkar alternerande på displayen.

Man 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 man vrid vredet moturs kommer värmeökningen automatiskt att inaktiveras.




Användning

Värmehållning

i Med denna funktion kan man hålla redan tillagad mat varm.


För att aktivera värmehållningen:

- Vrid vredet för önskad kokzon tills symbolen  visas på motsvarande display.

Booster-funktion

i 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 2 sekunder och släpp sedan upp det.

Displayen visar symbolen . Efter 5 minuter stängs Booster-funktionen av automatiskt och tillagningen fortsätter i effektläge **9** (endast zonerna **2** och **3**).

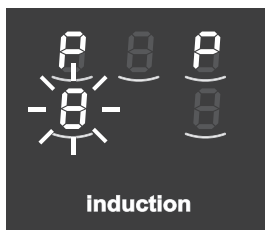
i Booster-funktionen har prioritet över funktionen värmeökning.

Effekthantering

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.




i Den kokzon som senast ställdes in har företräde.





Funktionsspärr

i 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 vänstra kokzonen och den bakre vänstra 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 ska man upprepa momenten som beskrevs tidigare.

i 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.

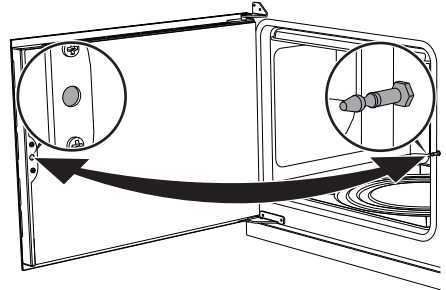
Felkoder

Om displayen visar någon av följande felkoder   ska man kontakta teknisk support.

3.4 Användning av ugnarna

Öppna och stänga luckor till multifunktionsugnen/den vertikala ugnen

Multifunktionsugnen och den vertikala ugnen är försedda med en sidohängd lucka. För att öppna dem drar man luckans handtag mot sig. För att stänga dem igen trycker man in dem tills man hör ett mekaniskt klickljud.



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



Med tiden kan det hända att de sidohängda luckorna gör ett visst motstånd när de ska öppnas och stängas. Smörj gångjärnen.





Användning

Starta multifunktionsugnen

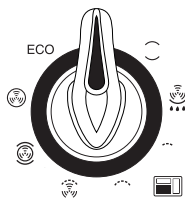


Se till att programmeringsklockan i samband med tillagning visar symbolen . I annat fall kan man inte starta ugnen.

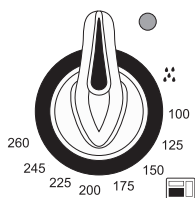
Tryck samtidigt in knapparna  och  för att nollställa programmeringsklockan.

För att starta multifunktionsugnen:

1. Välj typ av tillagning med hjälp av funktionsvredet.



2. Välj temperatur med hjälp av temperaturvredet.



Funktioner multifunktionsugn



Över-/undervärme

Värmen, som kommer ovanifrån och underifrån på samma gång, gör denna funktion lämplig för tillagning av vissa rätter. Denna traditionella tillagningsfunktion är lämplig när man tillagar 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 man kan slutföra tillagningen 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.



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 grillens värmeelement gör att man kan uppnå utmärkta grillresultat, i synnerhet med kött som har en mellanstor/liten tjocklek, och gör att man i slutet av tillagningen kan få en jämn stekyta. Idealisk för korvar, revbensspjäll och bacon. Denna funktion gör att man kan grilla stora mängder mat (i synnerhet kött) med ett jämnt resultat.

Grill med fläkt

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

Turbo

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

Varmluft med fläkt

Kombinationen av fläkten och varmluftselementet (som är inbyggd 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 nivåer) utan att lukterna och smakerna blandas.



Användning

ECO

Eco

Denna funktion lämpar sig särskilt bra för tillagning på en fals, med låg energiförbrukning.

Idealisk för tillagning av kött, fisk och grönsaker. Rekommenderas inte för livsmedel som ska jäsa.

För att få bästa möjliga energibesparing och för att minska tillagningstiderna rekommenderar vi att man sätter in maten utan att värma upp ugnen innan.



När man använder ECO-funktionen ska man undvika att öppna luckan under tillagningen.



Med ECO-funktionen blir tillagningstiderna (och en eventuell föruppvärmning) längre.



Vapor Clean

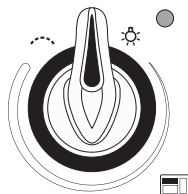
Denna funktion underlättar rengöringen genom den ånga som genereras av en liten mängd vatten som hålls i de särskilda spår som finns i ugnens botten.



Starta extraugnen

För att starta extraugnen:

- Välj temperatur med hjälp av vredet till den reglerbara grillen. Man kan välja en temperatur på mellan lägst 50 °C och högst 245 °C.



Funktioner extraugn



Lampa

Lampan i ugnen tänds.



Grill

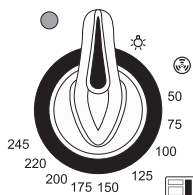
Värmen som kommer från grillens värmelement gör att man kan uppnå utmärkta grillresultat, i synnerhet med kött som har en mellanstor/liten tjocklek, och gör att man i slutet av tillagningen kan få en jämn stekyta. Idealisk för korvar, revbensspjäll och bacon. Denna funktion gör att man kan grilla stora mängder mat (i synnerhet kött) med ett jämnt resultat.



Starta den vertikala ugnen

För att starta den vertikala ugnen:

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



Funktioner vertikal ugn



Lampa

Lampan i ugnen tänds.



Varmluft med fläkt

Kombinationen av fläktarna och varmluftselementen (som är inbyggda 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 tillaga olika mängder av samma maträtt samtidigt (på olika falsar).

3.5 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 kötttermometer vid tillagning av stekar eller tryck på steken med en sked. Om steken känns hård är den klar, annars ska den stekas ett par minuter till.

Råd vid tillagning med Grill och Grill med fläkt

- Inför grillning kan man sätta in köttet i kall ugn, eller värma upp ugnen i förväg om man 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.



Användning

- Vad gäller grillfunktionen 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 nivån för att samla upp vätska som bildas vid grillning.

Råd vid tillagning av bakverk och kakor

- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Temperaturen och tillagningstiden beror på degens kvalitet och konsistens.
- För att kontrollera om bakverket är bakat invändigt sticker man in en tandpetare där bakverket är som högst. Om tandpetaren är torr när man tar ut den är kakan klar.
- Om bakverket sjunker ihop när man tar ut det ur ugnen ska man 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 ska man mycket försiktigt öppna luckan några gånger i samband med tillagningen.

Råd vid upptining och jäsning

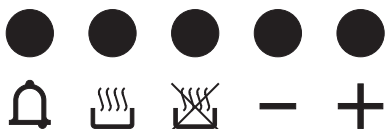
- Placera den frysta maten, utan förpackning, i en behållare utan lock, vid ugnens första nivå.
- Undvik att placera matbitar ovanpå varandra.
- När man tinar kött ska man placera ett galler vid den andra nivån och en plåt vid den första nivån. På detta sätt kommer maten inte i kontakt med vätskan som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

För att 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.




3.6 Programmeringsklocka




i Programmeringsklockan styr endast den nedre vänstra multifunktionsugnen och har ingen kontroll över andra ugnar.

 Knapp för minuträknare



 Knapp för tillagningstid

 Knapp för sluttid tillagning

 Knapp för minskning av värde


 Knapp för ökning av värde

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

Tryck samtidigt in knapparna  och  för att nollställa programmeringsklockan.

Inställning av klockslog

i Man 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 upphör att blinka.
4. Symbolen  på displayen visar att apparaten är redo att starta en tillagning.






Användning



Tidsinställd tillagning




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

1. När man har valt funktion och temperatur för tillagning trycker man på knappen . 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 in knapparna  och  för att nollställa programmeringsklockan.

 Man kan inte 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

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

1. Ställ in tillagningstiden enligt vad som anges i föregående paragraf "Tidsinställd tillagning".
2. Tryck på knappen . Displayen visar summan av aktuellt klockslag och den tidigare inställda tillagningstiden.



- Tryck på knapparna eller för att ställa in önskat antal minuter.
- Vänta i cirka 5 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att aktivera funktionen. Displayen visar aktuellt klockslag tillsammans med symbolerna och .
- När tillagningen slutförts stängs värmeelementen av. Symbolen försvinner från displayen, symbolen blinkar och en ljudsignal aktiveras.
- För att stänga av ljudsignalen trycker man på någon av programmeringsklockans knappar.
- 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.

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



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

Timern med minuträknare kan aktiveras när som helst.

- Tryck på knappen . Displayen visar siffrorna och indikeringslampan blinkar mellan tidsangivelsens timmar och minuter.
- Tryck på knapparna eller för att ställa in önskat antal minuter.
- 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 .



Man kan inte 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

Tabell med ungefärliga värden för tillagning i multifunktionsugnen

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	
Lasagne	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50	
Pastagrätäng	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50	
Kalvstek	2	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	90 - 100	
Fläskkarré	2	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	70 - 80	
Korv	1,5	Grill med fläkt	4	260	15	
Rostbiff	1	Turbo / Varmluft	2	200	40 - 45	
Ugnsstekt kanin	1,5	Varmluft	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkonbröst	3	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	110 - 120	
Fläskstek	2 - 3	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	170 - 180	
Ugnsstekt kyckling	1,2	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	65 - 70	
					Sida 1	Sida 2
Fläskkotletter	1,5	Grill med fläkt	4	260	15	5
Revbensspjäll	1,5	Grill med fläkt	4	260	10	10
Bacon	0,7	Grill	5	260	7	8
Fläskfilé	1,5	Grill med fläkt	4	260	10	5
Oxfilé	1	Grill	5	260	10	7
Laxöring	1,2	Turbo / Varmluft	2	150 - 160	35 - 40	
Marulk	1,5	Turbo / Varmluft	2	160	60 - 65	
Piggvar	1,5	Turbo / Varmluft	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo / Varmluft	2	260	8 - 9	
Bröd	1	Varmluft	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	20 - 25	
Bundt kaka	1	Varmluft	2	160	55 - 60	
Bakelse	1	Varmluft	2	160	35 - 40	
Ricottapaj	1	Varmluft	2	160 - 170	55 - 60	
Fyllda tortellini	1	Turbo / Varmluft	2	160	20 - 25	
Paradistårta	1,2	Varmluft	2	160	55 - 60	
Petits choux	1,2	Turbo / Varmluft	2	180	80 - 90	
Sockerkaka	1	Varmluft	2	150 - 160	55 - 60	
Risgrynspudding	1	Turbo / Varmluft	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	Varmluft	2	160	30 - 35	

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



Tabell med ungefärliga värden för tillagning i extraugnen

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	
Korv	1,5	Grill	2	MAX	13 - 15	
					Sida 1	Sida 2
Fläskkotletter	1,5	Grill	2	MAX	15	5
Revbensspjäll	1,5	Grill	2	MAX	10	10
Bacon	0,7	Grill	2	MAX	7	8
Fläskfilé	1,5	Grill	2	MAX	10	5
Oxfilé	1	Grill	2	MAX	10	7

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

Tabell med ungefärliga värden för tillagning i den vertikala ugnen

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
Ugnsstekt kyckling	1,1 x 4	Varmluft	2-4-6-8	190	80
Djupfrys pizza	0,3 x 4	Varmluft	2-4-6-8	230	10
Focaccia	0,6 x 4	Varmluft	2-4-6-8	180 - 190	30 - 45
Rostade brödskivor	0,2 x 4	Varmluft	2-4-6-8	180	3 - 5
Brioche	0,4 x 4	Varmluft	2-4-6-8	160	35
Småkakor	0,4 x 4	Varmluft	2-4-6-8	160	23
Paradistårta	1 x 4	Varmluft	2-4-6-8	160	60

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



4 Rengöring och underhåll

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 sträva eller slipande material eller vassa metallskrapor.
- Diska inte lösa tillbehör som hällens galler, flamspridare eller kåpor i diskmaskin.
- 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 med medföljande skrapa medan plattan fortfarande är ljummen.



Man rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

Rengöring av ytor

För att bevara ytor i gott skick ska man rengöra dem efter varje användningstillfälle, efter att de har svalnat.

Vanlig daglig rengöring

Använd alltid och uteslutande särskilda produkter som inte innehåller slipmedel eller klorbaserade syror.

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

Matstänk eller rester

Undvik så långt det går att använda stålull eller vassa skrapor eftersom de skadar apparatens ytor.

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

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



Efter rengöringen ska man noga torka apparaten eftersom kvarlämnade rester av rengöringsmedel eller vatten kan försämra funktionen och utseendet.



4.1 Rengöring av spishällen

Rengöring av glaskeramikhällen

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

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

Torka därför omedelbart bort eventuella sandkorn från spishällens yta.

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

Det kan uppstå **glansiga ytor** som orsakas av att kastrullernas botten gnids mot spishällen, särskilt om de kastrullerna är av aluminium, eller av användning av olämpliga rengöringsmedel. Dessa är svåra att få bort med hjälp av vanliga rengöringsprodukter. Det kan visa sig nödvändigt att rengöra flera gånger. Användning av starka rengöringsprodukter, eller friktionen med kastrullernas botten, kan med tiden repa spishällens dekorationer och bidra till att fläckar uppstår.

Rengöring en gång i veckan

Rengör och behandla hällen en gång i veckan. Använd en vanlig produkt för rengöring av glaskeramik. Följ alltid anvisningarna från tillverkaren. Det silikon som finns i dessa produkter skapar en skyddsfilm som skyddar mot vatten och smuts. Alla fläckar stannar på skyddsfilmen och kan därmed enkelt tas bort. Torka ytan med en ren trasa. Se till att inga rester från rengöringsmedel blir kvar på plattan eftersom sådana ämnen reagerar kraftigt när spishällen sedan värms upp igen vilket kan förändra ytans struktur.

Vred



Vid rengöring av vreden ska man inte använda starka produkter som innehåller alkohol, rengöringsmedel för stål eller glasputsmedel eftersom det kan orsaka bestående skador.

Vreden ska rengöras med en mjuk trasa som fuktats med ljummet vatten; därefter ska de noga torkas. Kan dras ut från deras säte.



4.2 Rengöring av luckor

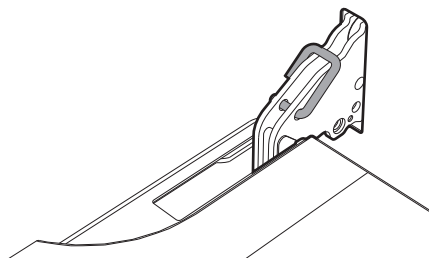
Glaset bör alltid vara väl rengjorda. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man rengöra med en fuktad svamp och vanligt rengöringsmedel.

Demontering av lucka (endast för extraugn)

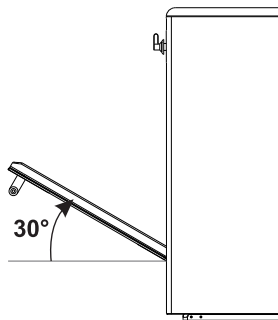
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduk.

Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

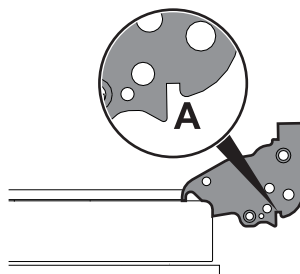
1. Öppna luckan helt och för in två låskrokar i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



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 låskrokarna ur gångjärnens hål när luckan är korrekt placerad.



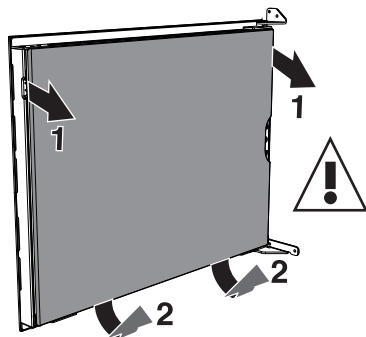


Demontering av de invändiga glasen

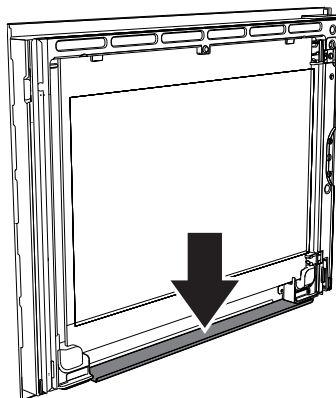
För att underlätta rengöring kan man ta av de invändiga glas som utgör själva luckan.

Huvudsaklig ugnslucka/sidan

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

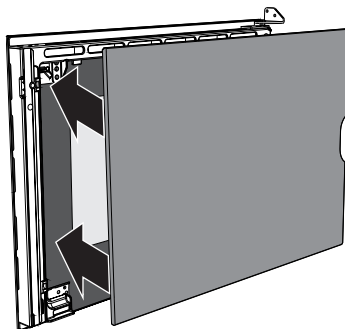


3. När man tagit bort det inre glaset kan man komma åt listen som samlar upp droppar.



Använd hushållspapper med god uppsugningsförmåga vid rengöring. Vid envisa fläckar kan man rengöra med en fuktad svamp och vanligt rengöringsmedel.

4. Montera det invändiga glaset igen. Var noga att centrera och genom att trycka lätt fästa de 4 stiften på rätt plats på luckan.

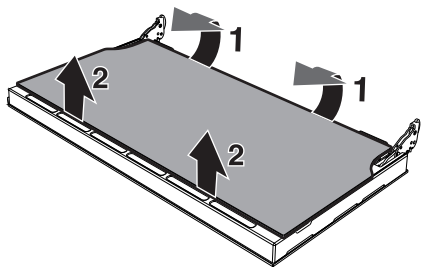




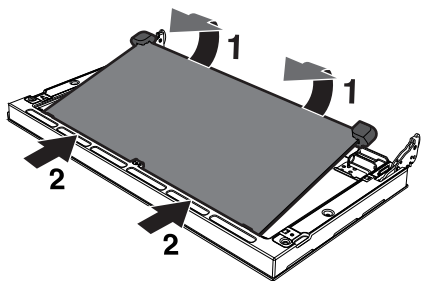
Rengöring och underhåll

Extraugnens lucka

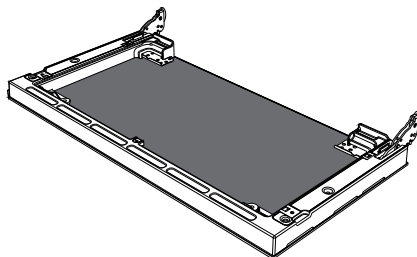
1. Avlägsna det invändiga glaset genom att försiktigt dra den bakre delen uppåt; följ rörelsen som visas av pilarna **(1)**.
2. Dra därefter glasets främre del uppåt **(2)**. Därigenom frigörs de 4 stift som är fästa vid glaset från deras platser på luckan.



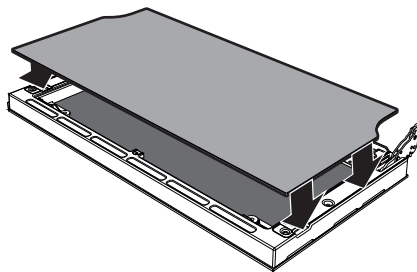
3. Avlägsna mellanglasets genom att lyfta det uppåt.



4. Rengör det utvändiga glaset samt de glas som avlägsnats tidigare. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man tvätta 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 att centrera och genom att trycka lätt fästa de 4 stift på rätt plats på luckan.





4.3 Rengöring av ugnarna

För att behålla ugnen i gott skick ska man alltid rengöra den när den svalnat.

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

Ta ut alla lösa delar innan du påbörjar rengöringsarbetet.

För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av:

- luckan (endast för extraugn);
- stödramar till galler/plåtar;
- Eventuella utdragbara falsar;
- packningen.



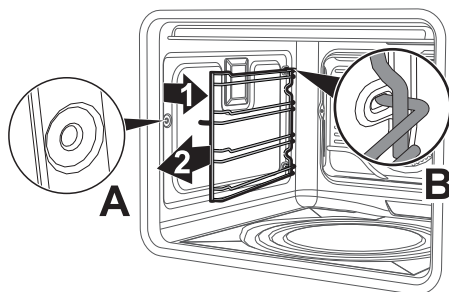
Om man använder specifikt avsedda rengöringsmedel bör man starta apparaten vid maximal temperatur och låta den vara i drift i 15-20 minuter, i syfte att avlägsna eventuella rester.

Avlägsna stödramar för galler/plåtar

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

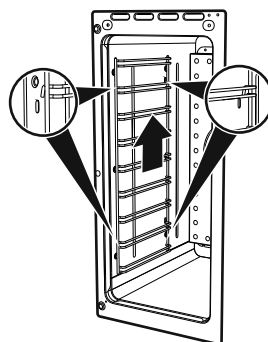
För att ta bort stödramarna: För ramen in mot ugnen tills den lossnar från spärren **A**, ta sedan ut den från hållarna placerade längst in i ugnen **B**.

När man slutfört rengöringsarbetet ska man upprepa de moment som beskrivits ovan för att placera tillbaka stödramarna.



Avlägsna stödramar för galler/plåtar från den vertikala ugnen

Dra ramen uppåt så att den lossnar från de sidoplacerade fästena. När man är klar med rengöringen ska placera tillbaka ramen på rätt plats.





Rengöring och underhåll

Rengöring av den övre delen (endast för multifunktionsugn och extraugn)



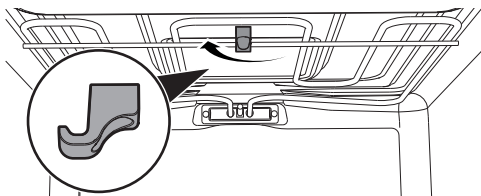
Hög temperatur inne i ugnen under användning

Fara för brännskada

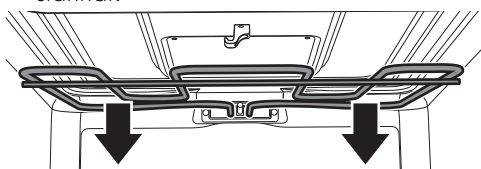
- De följande arbetena ska endast utföras med kall och avstängd ugn.

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

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



2. Sänk försiktigt värmeelementet tills det stannar.



Felaktig användning

Risk för skador på apparaten

- Böj inte värmeelementet överdrivet mycket i samband med rengöring.

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

4.4 Vapor Clean (endast för multifunktionsugn)



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.

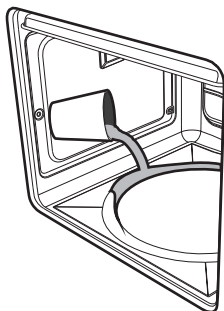
Förberedelser

Före start av Vapor Clean-rengöring

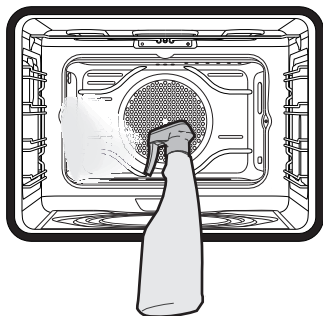
- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.



- Häll ut ca 40 ml vatten på ugnens botten. Se noga till att det inte rinner ut från fördjupningen.



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





- Stäng luckan.



Rekommendationen är max 20 sprayningar.

Inställning av Vapor Clean

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

Efter att rengöringsprogrammet Vapor Clean avslutats

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

Av hygieniska skäl och för att undvika att maten får en otrevlig lukt rekommenderas det att torka ugnen genom att under ca 10 minuter köra ugnen med funktionen med fläkt på 160 °C.



Man rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.



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



Rengöring och underhåll

4.5 Särskilt underhåll

Byte av glödlampa för invändig belysning



Delar under elektrisk spänning
Risk för elektrisk stöt

- Stäng av apparatens eltillförsel.

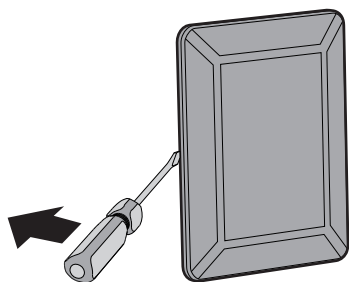


Ugnen är försedd med en lampa på 40W.

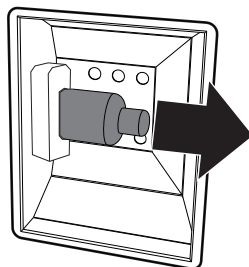
1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
2. Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en skruvmejsel).



Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

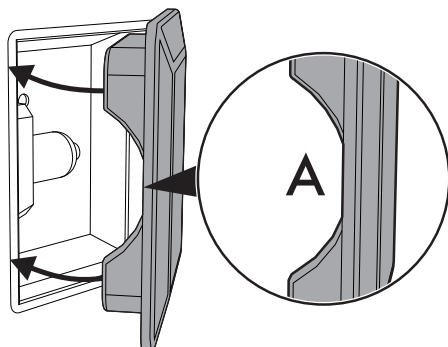


4. Skruva loss och avlägsna lampan.



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.



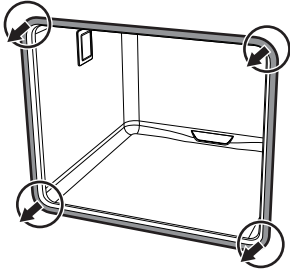
7. För in skyddet så långt det går så att det fastnar helt i lamphållaren.



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 ska man använda 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.
- Strömavbrott: kontrollera att indikeringslamporna på apparaten fungerar.

Gasbrännaren inte tänds:

- Spänningsborfall eller fukt i brännarstiften: tänd gasbrännaren med tändare eller tändsticka.

Ugnen värmer inte:

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

Alla maträtter som tillagas i ugnen bränns vid snabbt:

- Termostaten är sönder: kontakta en behörig serviceverkstad.

Luckans glas immar igen när ugnen är varm:

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

Displayen är helt släckt:

- Kontrollera tillförseln via elnätet.
- Kontrollera om en eventuell flerpolig strömbrytare ovanför apparatens anslutning är i läget "On".



Om problemet kvarstår eller andra typer av problem uppstår ska man kontakta närmsta serviceverkstad.



Installation

5 Installation

5.1 Placering



Tung apparat Fara för klämskador

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



Tryck på öppen dörr Risk för skador på apparaten

- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte den öppna dörren för överdrivet tryck.



Värmeutveckling vid drift av apparaten Brandrisk

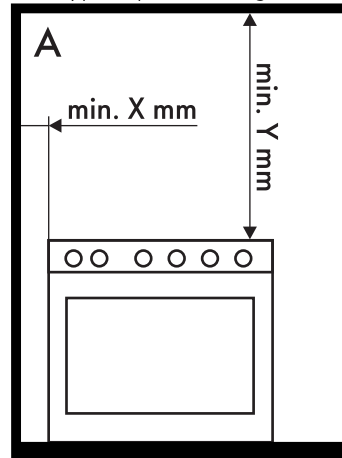
- Fanér, lim eller plastbeklädnad på intilliggande möbler måste vara värmebeständigt (inte understigande 90 °C).

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

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

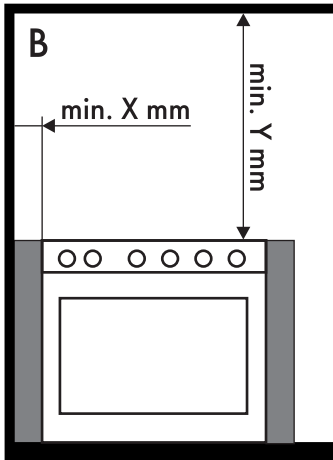
X	150 mm
Y	750 mm

Denna apparat tillhör, beroende på installationstyp, följande kategorier:

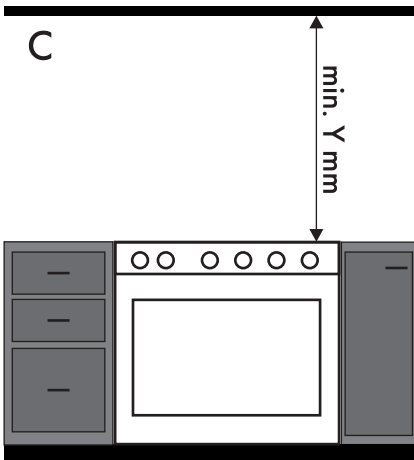


A - Kategori 1

(Fri installation av apparat)

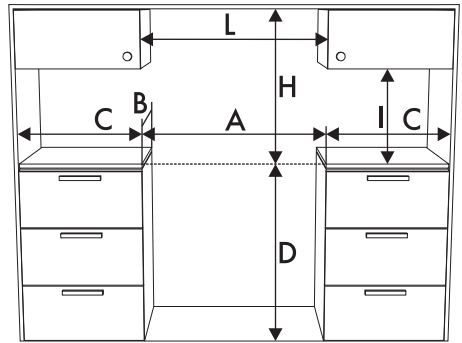


B - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)



C - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)

Apparatens storlek



A	900 mm
B	600 mm
C ¹	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L ²	900 mm

¹ Minsta avstånd från sidoväggar eller annat brännbart material.

² Minsta bredd för skåpet (=A).



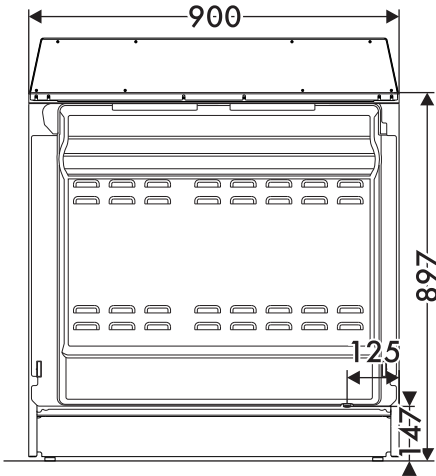
Apparaten ska installeras av en behörig tekniker och enligt gällande föreskrifter.



Installation

Apparatens mått

Placering av gas- och elledningar.



Positionering och nivellering



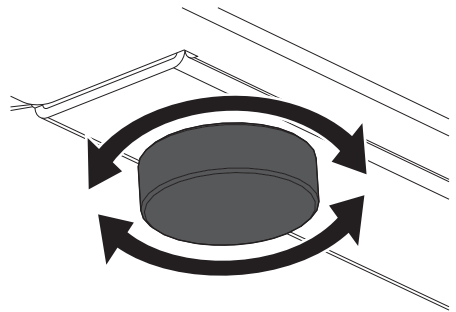
Tung apparat

Risk för skador på apparaten

- Montera först de främre stödfötterna och sedan de bakre.

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

- När man genomfört gasanslutning och elektrisk anslutning ska man dra åt eller lossa stödfoten tills apparaten är nivellerad och står stabilt på golvet.



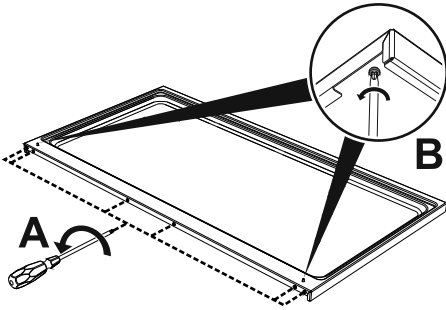


Montering av list

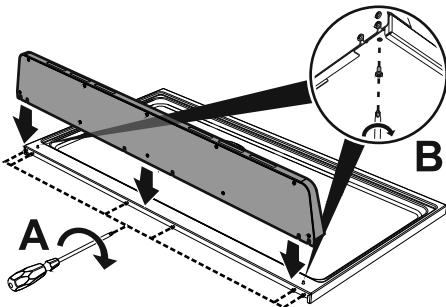
i Medföljande list utgör en del av produkten och man måste fästa den vid apparaten innan denna installeras.

Listen ska alltid placeras och fästas korrekt på apparaten.

1. Lossa de 6 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 6 nedre hålen i listan hamnar rätt i förhållande till de 6 skruvarna på hällens baksida och som tidigare lossats.
3. Skruva fast de 6 skruvarna på hällens baksida (A) och skruva fast de 2 skruvarna (B) under täckplåten för att fixera listan.

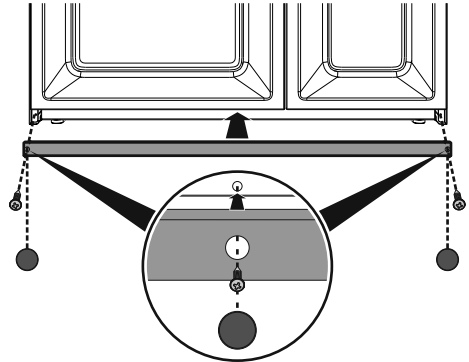


Montering av sockel

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.





Installation

5.2 Elektrisk anslutning

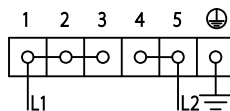


Elektrisk spänning
Risk för elektrisk stöt

- 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 av typen H05V2V2-F som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.

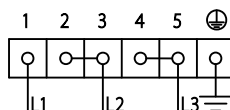
Apparaten får användas i följande lägen:

- **220-240 V 2[~]**



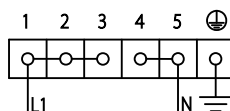
Kabel med **tre poler 3 x 10 mm²**.

- **3220-240 V 3[~]**



Kabel med **fyra poler 4 x 6 mm²**.

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



Kabel med **tre poler 3 x 10 mm²**.

Allmän information

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

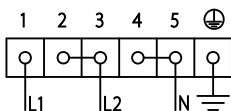
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

Dekalen får aldrig avlägsnas.

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

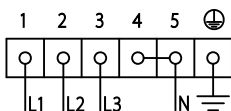


- 380-415 V 2N~



Kabel med **fyra poler** 4 x 6 mm².

- 380-415 V 3N~

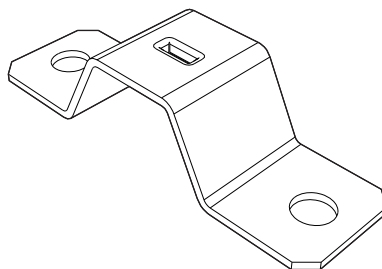


Kabel med **fem poler** 5 x 4 mm².

i De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.

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

Fästbygel för byte



Vid två- eller trefasig anslutning måste man, för att kunna fästa kabeln korrekt, byta ut den installerade fästbygeln mot den fästbygel som medföljer.

Fast anslutning

Installera en flerpölig brytare på försörjningslinjen, 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.



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