

1 Anvisningar	4
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Tillverkarens ansvar	8
1.3 Apparatens syfte	8
1.4 Märkplåt	8
1.5 Denna bruksanvisning	8
1.6 Bortskaffande	8
1.7 Spara energi	9
1.8 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	13
2.5 Tillgängliga tillbehör	14
3 Användning	15
3.1 Användning av tillbehör	17
3.2 Användning av spishällen	17
3.3 Användning av ugnen	23
3.4 Råd vid tillagning	25
3.5 Programmeringsklocka	26
4 Rengöring och underhåll	31
4.1 Rengöring av spishällen	32
4.2 Rengöring av luckan	33
4.3 Rengöring av ugnen	35
4.4 Vapor Clean	36
4.5 Särskilt underhåll	37
5 Installation	39
5.1 Placering	39
5.2 Elektrisk anslutning	44
5.3 För installatören	46

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.
- Apparaten får användas av barn över 8 år och av personer med fysisk, sensorisk eller mental funktionsnedsättning samt av personer som saknar erfarenhet eller kunskap under förutsättning att de får handledning eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och informeras så att de förstår eventuella risker.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Barn under 8 år får vistas vid apparaten endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn 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.
- Häll 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.

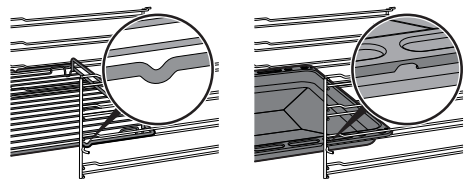
• Innan man utför något arbete på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid förse sig med personlig skyddsutrustning.

• 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 nätkabeln skadas ska man för att förhindra fara omedelbart kontakta den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.

Skador på apparaten

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



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



Anvisningar

- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor som kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig
- Brandrisk: förvara inga föremål på kokzonerna.
- 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.
- Korkärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid korkärl 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.
- 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.

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.



Anvisningar

- 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 Apparats 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.

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

- Värm upp apparaten i förväg endast om det står så i receptet.
- Tina djupfrysta livsmedel innan du sätter in dem i ugnen om inget annat finns angivet på förpackningen.
- Vid flera tillagningar rekommenderar vi att livsmedlen tillagas direkt efter varandra för att utnyttja den ännu varma ugnen på bästa sätt.
- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
- Avbryt tillagningen ett par minuter innan den tid som normalt krävs. Tillagningen fortsätter de resterande minuterna med hjälp av den värme som finns inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika att värmen släpps ut.
- Håll alltid ugnen ren.



Anvisningar

1.8 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

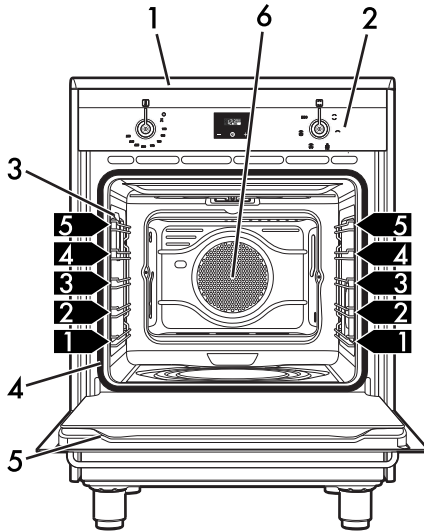
- Enskild anvisning



2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning

SV



1 Spishäll

2 Kontrollpanel

3 Lampa

4 Tätning

5 Lucka

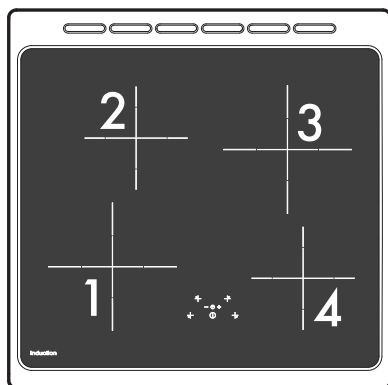
6 Fläkt

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



Beskrivning

2.2 Spishäll



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

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

Fördelar med tillagning på induktionshäll

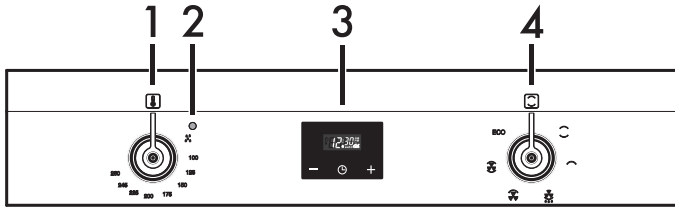


Spishällarna är försedda med en induktionsgenerator för varje kokzon. Varje generator under kokytan i glaskeramik bildar ett elektromagnetiskt fält som inducerar ström i kastrullens botten och därmed skapar värme. Induktionshällarna överför inte värme utan genererar den direkt inne i kokkärlen, tack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



1 Temperaturvred

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

2 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.

3 Programmeringsklocka

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

4 Funktionsvred

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

2.4 Andra delar

Positioneringsnivåer

Apparaten har nivåer för placering av plåtar och galler på olika höjd. Isättningshöjderna avses nerifrån och upp (se "Allmän beskrivning").

Inre belysning

Apparatens inre belysning tänds:

- när man öppnar luckan;
- när man väljer någon av apparatens funktioner, med undantag av funktionerna **ECO**.

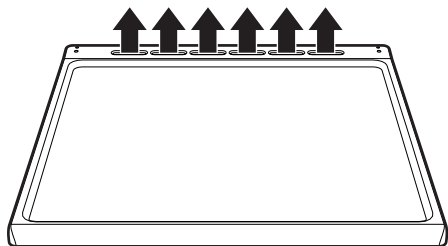


Beskrivning

Kylfläkt

Fläkten har som funktion att kyla ner ugnen och aktiveras vid tillagning.

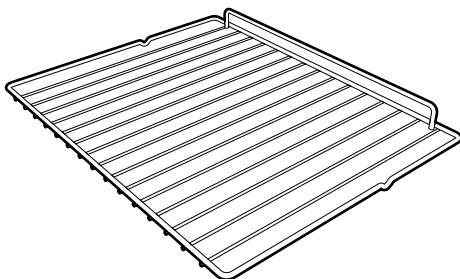
Fläktens funktion leder till ett normalt luftflöde som kommer ut från apparatens baksida vilket kan fortsätta under en kortare tid även efter att apparaten har stängts av.



Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.

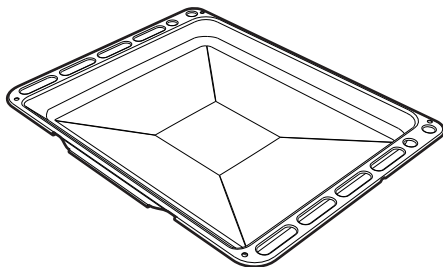
2.5 Tillgängliga tillbehör

Galler



Används som stöd för ugnshornar och dylikt. 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 desserter och kakor.

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 "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.

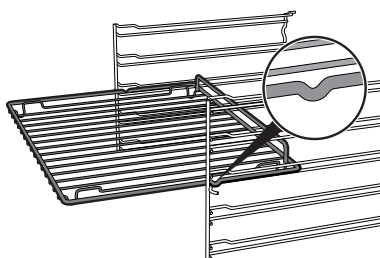
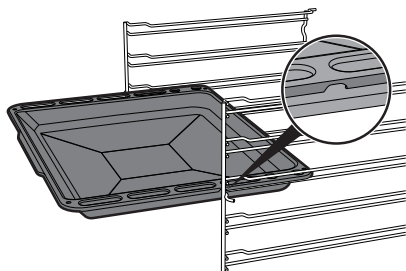


3.1 Användning av tillbehör

Galler och plåtar

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

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



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



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

3.2 Användning av spishällen



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

Alla apparatens kontrollknappar och vred är placerade på frontpanelen.

Användningen av induktionshällen sker via sensorknapparna Touch-Control.

Rör lätt vid en symbol på ytan i glaskeramik.

Varje korrekt tryckning bekräftas av en ljudsignal.



On/Off: Startar och stänger av spishällen



Ökning: Höjer effektnivån eller förlänger tillagningstiden.



Minskning: Sänker effektnivån eller minskar tillagningstiden.



Främre vänster kokzon.



Bakre vänster kokzon.



Bakre höger kokzon.



Främre höger kokzon.

Kärl som kan användas vid tillagning med induktion

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



Användning


Lämpliga kärl:

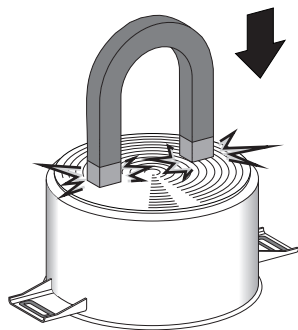
- Käril i emaljerat stål med tjock botten.
- Gjutjärnskäril med emaljerad botten.
- Käril i rostfritt stål i flera lager, ferritiskt rostfritt stål och aluminium med särskild botten.

Ej lämpliga käril:


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


För att kontrollera om kärilet är lämpligt räcker det att föra en magnet intill kärilets botten: om magneten dras till kärilet är det lämpligt för induktionshällen. Om man inte har någon magnet kan man hålla i en liten mängd vatten i kokkärilet, placera det på kokzonen och slå på plattan. Om symbolen

 visas på displayen betyder det att kärilet inte är lämpligt.



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 käril överförs endast den energi som behövs, även om storleken på kärilen eller stekpannorna som placeras på hällen är mindre än själva kokzonen.

Begränsningar vid igenkänning av kastrull: Minsta diameter för kastrullbotten är markerad med den korsformade grafiken på kokzonen.

Mindre kokkärlsdiametrar riskerar att inte kännas av och således aktiveras inte induktorn.




Använd endast käril vars botten är helt plan och som är särskilt avsedda för induktionshällar. Om man använder kokkäril med oregelbunden botten kan det äventyra systemets uppvärmningsfunktion och hindra avkänningen av kokkärilet på plattan.



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.

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
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 power-funktion




För att sätta igång hällen ska man trycka in knappen On/Off  minst 1 sekund. För att stänga av den ska man trycka in knappen  minst 2 sekunder.



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

Aktivering av kokzon


Efter att man aktiverat spishällen:

1. Ska man välja önskad kokzon med hjälp av avsedda knappar för val av zon  t.ex. bakre höger kokzon).
2. Med hjälp av knapparna  och  kan man ställa in en effekt på mellan 1 och 9 eller aktivera powerfunktionen, se "Powerfunktion".




Användning

Avstängning av kokzon

1. Välj den kokzon som ska stängas av med hjälp av avsedda knappar för val av zon.
2. Använd knappen  för att ändra effektvärdet till 0 (noll).




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

Restvärme



Felaktig användning Fara för brännskada

- Var särskilt uppmärksam då barn befinner sig i närheten eftersom de har svårt att se varningslamporna som indikerar restvärme. Efter användningen förblir kokzonerna mycket varma under en viss tid även om de är avstängda. Undvik att barn sätter händerna på spishällen.

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

Powerfunktion



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

Efter att ha startat önskad kokzon ska man:

1. Trycka på knappen  för att ställa in effektnivå 9.
2. Tryck på knappen  igen varvid displayen visar symbolen .

Tryck på knappen  för att inaktivera funktionen.



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

Timer med minuträknare



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

Efter att ha startat spishällen ska man:

1. Trycka in knapparna  och  samtidigt. Displayen visar .



2. Ställa in den tid som önskas med hjälp av knapparna **+** och **-** (håll knapparna intryckta för att snabbare bläddra fram rätt tid). Blinkande punkter visas för att indikera räkningen.



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



Timern kan aktiveras både när kokzonerna är tända och släckta.

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



För att stänga av timern med minuträknare under pågående räkning räcker det att nollställa dess värde med hjälp av knappen **-**. När displayen visar texten **00** stängs timern av.

Timer för automatisk avstängning av kokzon



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

1. Om kokzonen inte valts ska man trycka in knapparna **+** och **-** på samma gång. Texten **00** visas.

2. Tryck in knapparna **+** och **-** igen. Om minst en kokzon är aktiverad kommer en lysande punkt att tändas för att signalera vilken kokzon tidsinställningen gäller.

3. Välj tid för automatisk avstängning med hjälp av knapparna **+** och **-** (håll knapparna intryckta för snabbare inställning) eller välj ytterligare en kokzon med hjälp av knapparna **+** och **-**.



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

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

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



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.



Systemet för effektkontroll påverkar inte apparatens totala elförbrukning.

Funktionsspärr

Efter att ha startat spishällen ska man:

1. Samtidigt trycka på knapparna och .
2. När man hör ljudsignalen för bekräftelse ska man trycka på knappen .

Kontrollerna är därmed spärrade och texten visas på displayen.



Om nätspänning saknas kommer spärrarna att hävas.

För att låsa upp kontrollerna:

1. Tryck samtidigt på knapparna och .

2. När man hör ljudsignalen för bekräftelse ska man trycka på knappen



Tillagningstabell

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

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



Inställning av hällens effektbegränsning



Induktionshällen har konfigurerats för drift vid en effekt på **7 kW**, men det går att begränsa den högsta effekten och få den att fungera vid **4,5 kW** eller **3,1 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. Håll de 4 knapparna för val av kokzon intryckta samtidigt under minst 3 sekunder. En ljudsignal hörs. Hällens display visar aktuellt effektvärde (**7 kW**).
3. Tryck på knapparna och för att ställa in effekten till önskat värde (**3,1 kW** eller **4,5 kW**).
4. Håll inom 60 sekunder knapparna för val av kokzon intryckta samlitigt under minst 3 sekunder. En ljudsignal aktiveras för att bekräfta inställningen.

Exempel på möjliga kombinationer utifrån den effekt som ställs in

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

3.3 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.



Se till att programmeringsklockan i samband med tillagning visar symbolen I annat fall kan man inte starta ugnen. Tryck på knappen för att nollställa programmeringsklockan.



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



Grill

Värmen som kommer från grillelementet gör att man kan uppnå utmärkta grillresultat särskilt med köttbitar som är mellantjocka/tunna och gör, i kombination med den roterande grillen (i förekommande fall), 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.



Statisk med fläkt

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



Grill med fläkt

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).



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 jäsas.

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.



3.4 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.

- 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

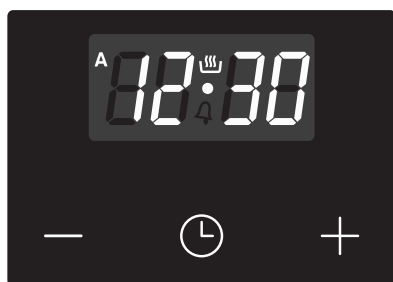
- Placera den frysta maten, utan förpackning, i en behållare utan lock, vid ugnens första nivå.
- Undvik att placera matbitar ovanpå varandra.



Användning


- 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 jänsning.


3.5 Programmeringsklocka



 Knapp för minskning av värde


 Knapp för klocka


 Knapp för ökning av värde




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




Tryck på knappen  för att nollställa programmeringsklockan.

Inställning av klockslag

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

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



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.

- Håll klockknappen intryckt tills symbolen visas.
 - Tryck på klockknappen igen. Displayen alternerar mellan att visa symbolen texten och klockan.
 - Använd knapparna för värdeökning och värdeminskning för att ställa in önskat antal minuter för tillagning.
 - Välj funktion och temperatur för tillagning.
 - 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 räcker det att trycka på någon av programmeringsklockans knappar.

- Tryck på klockknappen för att nollställa programmeringsklockan.

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

För att nollställa den inställda programmeringen trycker man samtidigt in knappen för värdeökning och knappen för värdeminskning 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.

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



Användning

- Tryck på knapparna eller för att ställa in önskat antal minuter. (till exempel 1 timme)
- Tryck på menyknappen . Displayen alternerar mellan att visa texten och aktuell tid plus den tid för tillagning som tidigare har ställts in. (Den sluttid för tillagning som visas blir 18:30.)
- Använd knapparna eller för att ställa in sluttiden för tillagning. (till exempel 19:30)



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

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

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



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



Man kan inte ställa in programmerade tillagningar till mer än 24 timmar.



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










Timer med minuträknare




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

Timern med minuträknare kan aktiveras när som helst.

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




En ljudsignal aktiveras när den inställda tiden har passerat.

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






Man kan ställa in timern till minst 1 minut och maximalt 23 timmar och 59 minuter.

Ändra inställda värden





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

Radera inställda värden

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

Val av ljudsignal

Ljudsignalen kan varieras mellan 3 tonlägen.

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



Användning

Indikativ tabell för tillagning

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	
Lasagne	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50	
Pastagrätäng	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50	
Kalvstek	2	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	90 - 100	
Fläskkarré	2	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	70 - 80	
Korv	1,5	Grill med fläkt	4	260	15	
Rostbiff	1	Turbo / Varmluft	2	200	40 - 45	
Ugnsstek kanin	1,5	Varmluft	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkonbröst	3	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	110 - 120	
Fläskstek	2 - 3	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	170 - 180	
Ugnsstek kyckling	1,2	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	65 - 70	
					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	
Profiteroles	1,2	Turbo / Varmluft	2	180	80 - 90	
Sockerkaka	1	Varmluft	2	150 - 160	55 - 60	
Risgrynspudding	1	Turbo / Varmluft	2	160	55 - 60	
Brioche	0,6	Varmluft	2	160	30 - 35	

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



4 Rengöring och underhåll

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 ytorna

För att bevara ytorna 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 kokkärl 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.



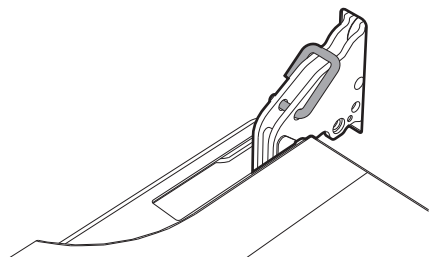
4.2 Rengöring av luckan

Demontering av luckan

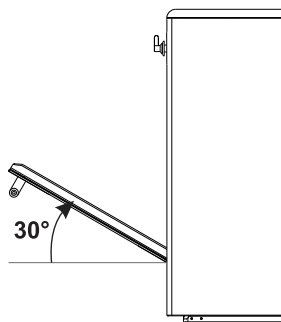
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduk.

Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

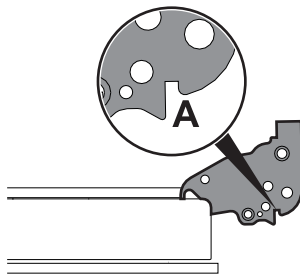
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



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



3. För att montera tillbaka luckan för man in gångjärnen i 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.



Rengöring av luckans glas

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

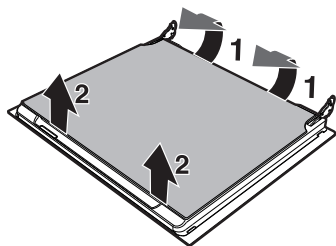


Rengöring och underhåll

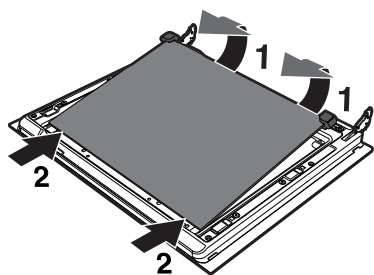
Demontering av de invändiga glasen

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

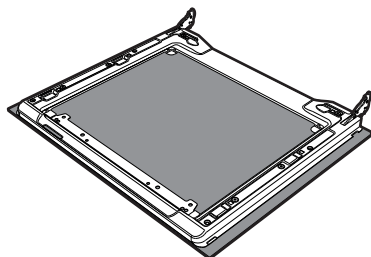
1. Avlägsna det invändiga glaset genom att försiktigt dra den bakre delen uppåt; följ rörelsen som visas av pilarna (1).
2. Dra därefter glasets främre del uppåt (2).



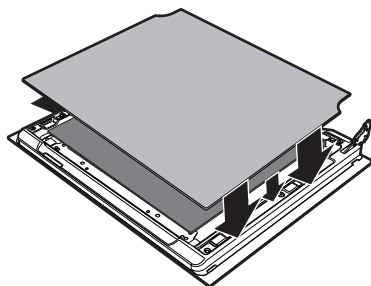
3. Avlägsna mellanglasets genom att lyfta det uppåt enligt samma procedur som för det invändiga glaset, men se noga till att trycka glasets främre del (2) mot apparatens insida.



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 stiften på rätt plats på luckan.



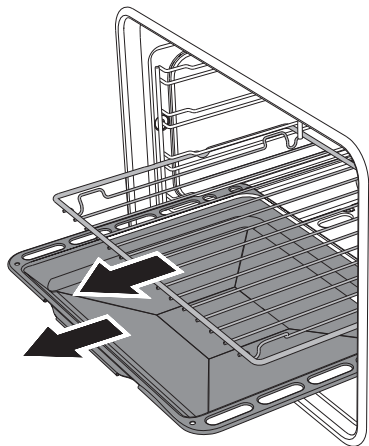


4.3 Rengöring av ugnen

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

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

Ta ut alla lösa delar.



Rengöring av galler och ugnsplåtar

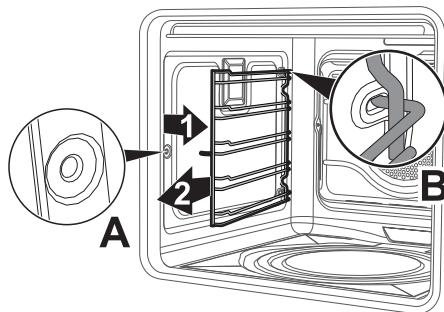
Rengör ugnsgaller och plåtar med varmt vatten och icke-slipande rengöringsmedel. Skölj och torka de fuktiga delarna noga.

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.



För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av:

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



Man rekommenderas att köra ugnen vid maxtemperatur i ca 15-20 minuter efter att man använt särskilda rengöringsmedel för att avlägsna eventuella rester av dessa.



Rengöring och underhåll

4.4 Vapor Clean

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 vattenången vilket gör det lätt att torka bort den.



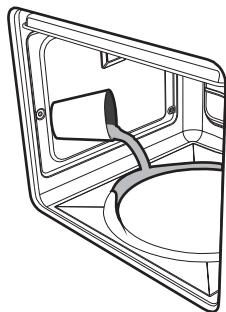
Felaktig användning Risk för skador på ytor

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

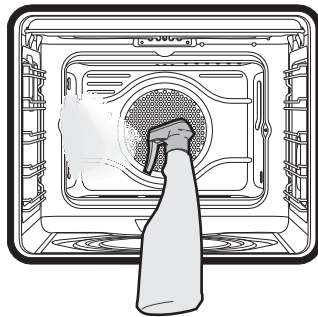
Förberedelser

Innan man startar Vapor Clean:

- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- Häll i ca 40 cl vatten i plåten. 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.

Några sekunder efter att man tryckt på programmeringsklockans knappar startar rengöringsprogrammet Vapor Clean.

3. När rengöringsprogrammet Vapor Clean har slutförts inaktiverar timern ugnens värmeelement samtidigt som ljudsignalen aktiveras och siffrorna i displaysens klockfält blinkar.



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 ugnsgrengöringsprodukter.
7. Torka upp resterna av vatten från ugnens insida.

Av hygieniska skäl och för att undvika att maten får en otrevlig lukt rekommenderas man 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.

4.5 Särskilt underhåll

Byte av glödlampa för invändig belysning



Delar under elektrisk spänning
Risk för elektrisk stöt

- Stäng av apparatens eltillförsel.

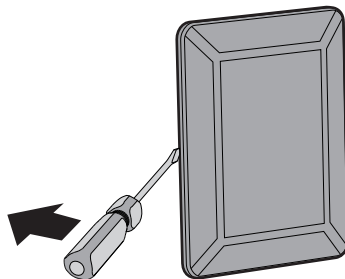


Ugnen är försedd med två lampor på 40W.

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).



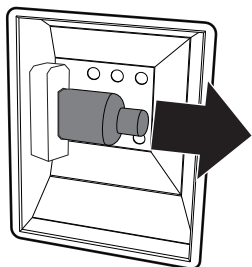
Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.





Rengöring och underhåll

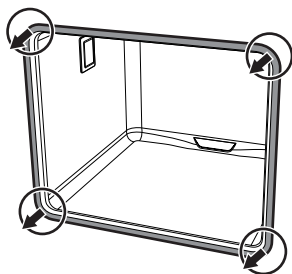
4. Skruva loss och avlägsna lampan.



Demontering och montering av tätningslistan

För att demontera tätningslistan:

- Lossa spärrarna vid de fyra hörnen och i mitten och dra tätningslistan utåt.



För att montera tätningslistan:

- Fäst spärrarna vid de fyra hörnen och i mitten av ugnstättningen.

Råd för skötsel av tätningslistan

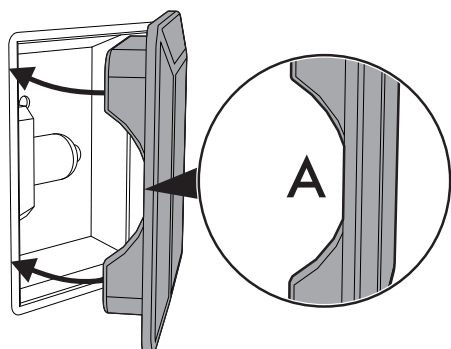
Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

- För att hålla tätningslistan ren ska man använda en icke-slipande svamp och ljummet vatten.



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.



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

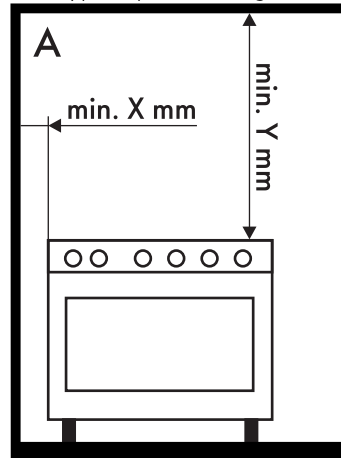
- Fanér, lim eller plastbeklädnad på intilliggande möbler måste vara värmebeständigt (inte understigande 90 °C).

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:

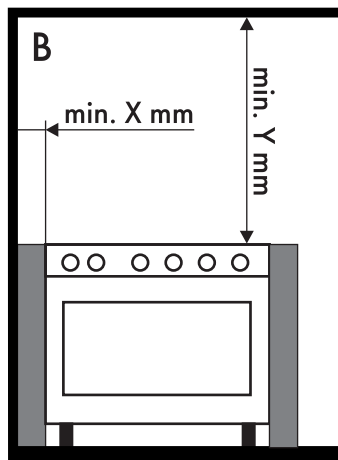


A - Kategori 1

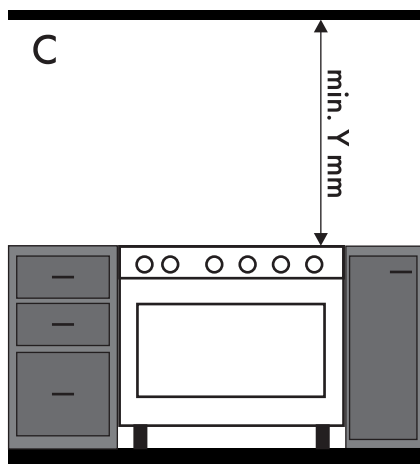
(Fri installation av apparat)



Installation

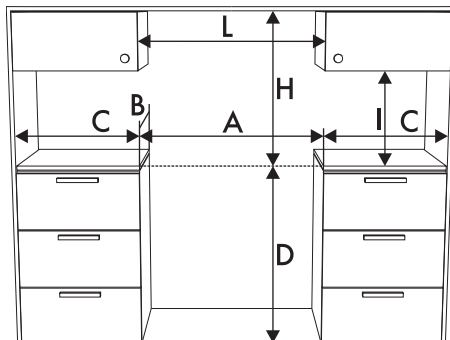


B - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)



C - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)

Apparatens storlek



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

¹ Minsta avstånd från sidoväggar eller annat brännbart material.

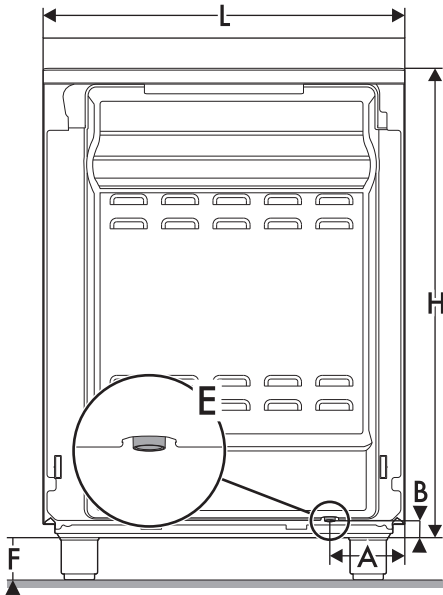
² Minsta bredd för skåpet (=A).



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



Apparatens dimensioner: placering av elanslutningar (mm)



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

E = Elanslutning

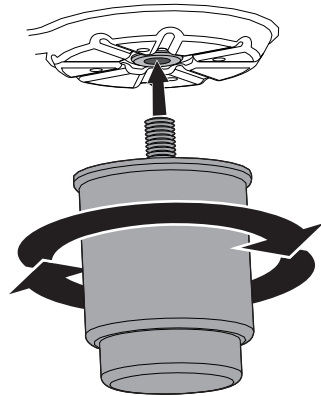
Positionering och nivellering



Tung apparat

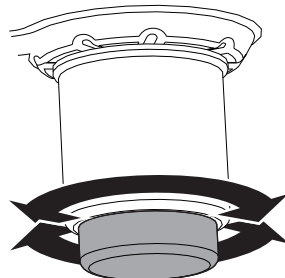
Risk för skador på apparaten

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



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

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





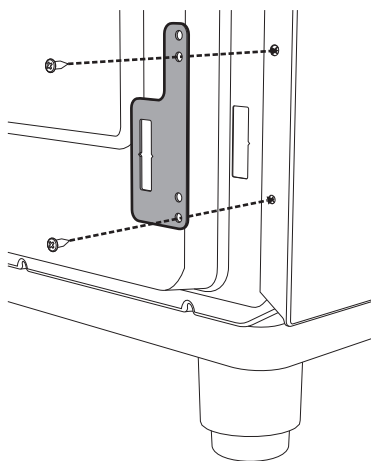
Installation

Fixering vid vägg

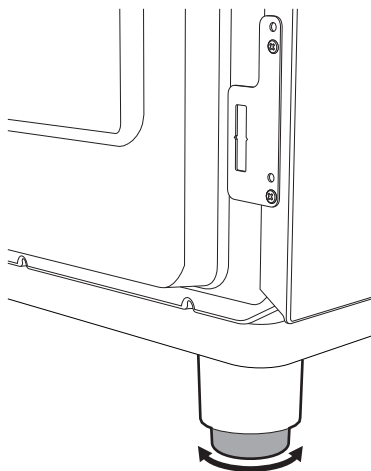


För att undvika att apparaten tippar över måste man installera stabiliseringsanordningarna.

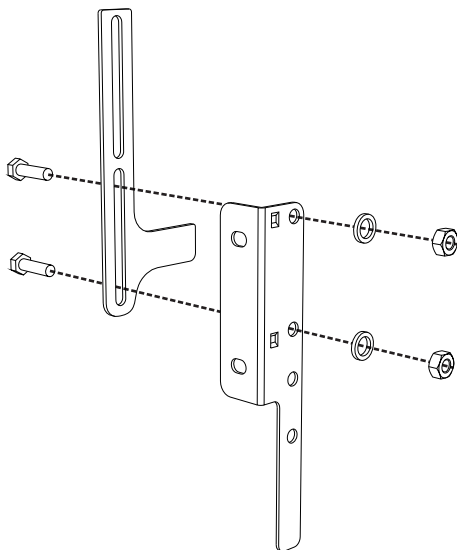
1. Skruva fast plattan för fixering vid väggen på baksidan av apparaten.



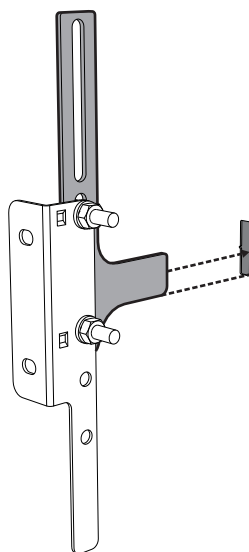
2. Reglera höjden för de fyra stödfötterna.



3. Montera beslaget för förankring.

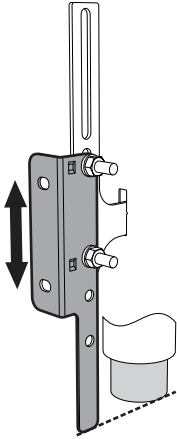


4. Rikta in beslaget i linje med den utskurna delen av plattan för fixering vid väggen.

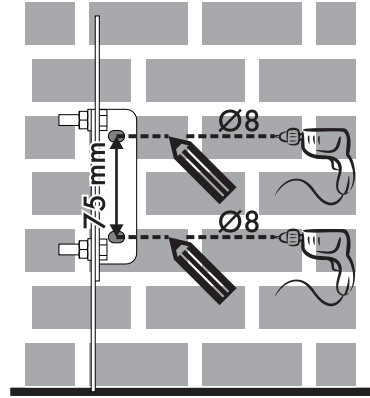




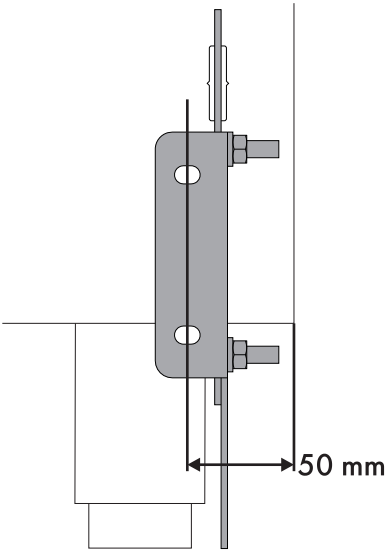
5. Rikta in beslaget i linje med golvet och dra åt skruvarna för att fixera måtten.



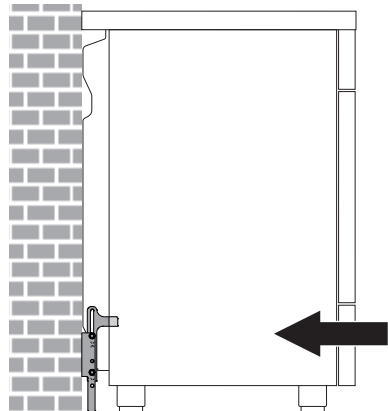
7. Flytta beslaget till väggen och markera positionen för de hål som ska göras i väggen.



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



8. Efter att man har borrarat hålen i väggen ska man använda 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

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 värmebeständiga 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 märkskylten.

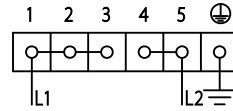
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synligt på apparaten.

Dekalen får aldrig avlägsnas.

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

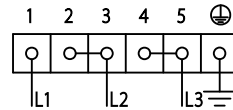
Apparaten får användas i följande lägen:

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



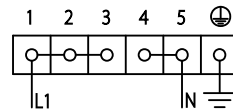
Kabel med **tre poler 3 x 6 mm²**.

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



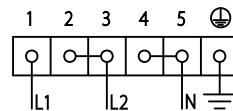
Kabel med **fyra poler 4 x 4 mm²**.

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



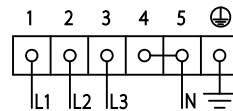
Kabel med **tre poler 3 x 6 mm²**.

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



Kabel med **fyra poler 4 x 4 mm²**.

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



Kabel med **fem poler 5 x 2,5 mm²**.



De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.



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

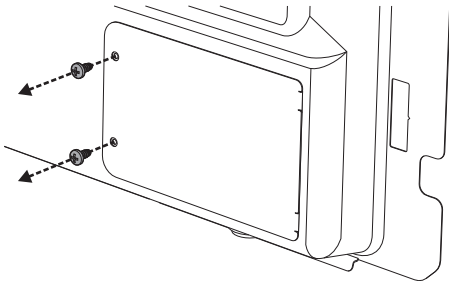
Fast anslutning

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

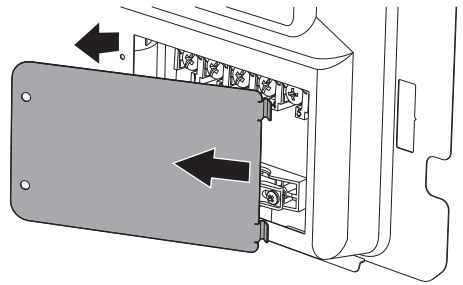
Tillgång till anslutningsplinten

Elsladden ska anslutas till anslutningsplinten som sitter på det bakre höljet:

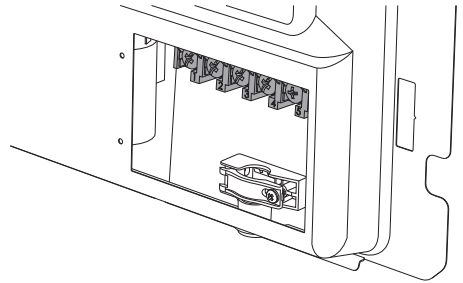
1. Avlägsna skruvarna som fäster luckan till det bakre höljet.



2. Vrid luckan lätt och avlägsna den.

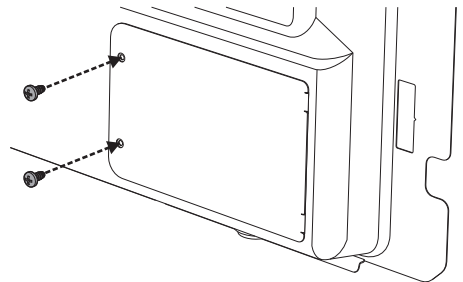


3. Installera elsladden.



Det rekommenderas att kabelklämmans skruv först skruvas loss innan elsladden installeras.

4. Sätt sedan tillbaka luckan på det bakre höljet och fäst den med skruvarna som tidigare togs bort.





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.