

1 Anvisningar	4
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Identifikationsdekal	8
1.3 Tillverkarens ansvar	9
1.4 Apparatens syfte	9
1.5 Denna bruksanvisning	9
1.6 Bortskaffning	9
1.7 Så här läser du bruksanvisningen	10
2 Beskrivning	11
2.1 Allmän beskrivning	11
2.2 Spishäll	12
2.3 Kontrollpanel	13
2.4 Andra delar	14
2.5 Tillgängliga tillbehör	14
3 Användning	16
3.1 Anvisningar	16
3.2 Första användningstillfället	17
3.3 Användning av tillbehör	17
3.4 Användning av hällen	18
3.5 Användning av förvaringsutrymmet	24
3.6 Användning av ugnen	24
3.7 Användning av temperatursonden	26
3.8 Råd vid tillagning	29
3.9 Programmeringsklocka	30
4 Rengöring och underhåll	37
4.1 Anvisningar	37
4.2 Rengöring av apparaten	37
4.3 Demontering av luckan	38
4.4 Rengöring av luckans glas	39
4.5 Demontering av de invändiga glasen	39
4.6 Rengöring av ugnens insida	40
4.7 Pyrolys	41
4.8 Särskilt underhåll	43
5 Installation	44
5.1 Elektrisk anslutning	44
5.2 Placering	46
5.3 För installatören	52

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

För mer information om produkten: www.smeg.com



Anvisningar

1 Anvisningar

1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning. Rör inte vid värmeelementen i samband med användning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten utan stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater får använda denna apparat endast under förutsättning att de övervakas eller instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Barn under 8 år får vistas vid apparaten endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Var ytterst försiktig eftersom kokzonerna värms mycket snabbt. Undvik att värma upp tomma kastruller. Fara för överhettning.
- Fetter och oljor kan fatta eld om de överhettas. Avlägsna dig inte vid tillagning av mat som innehåller oljor eller fetter. Släck aldrig med vatten om oljor eller fetter skulle fatta eld. Sätt på locket på grytan och stäng av kokzonen.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas hela tiden.
- Rör inte temperatursondens metallspets efter en tillagning.



- Placera inga metallföremål, som husgeråd eller bestick, på hällens yta när den används eftersom de kan överhettas.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter och håll den i det läget i ett par sekunder. Låt ångan avdunsta, innan luckan öppnas helt.
- Öppna aldrig förvaringsutrymmet (i förekommande fall) när ugnen är på eller fortfarande är varm.
- Föremålen inne i förvaringsutrymmet kan vara mycket varma efter att ugnen använts.
- ANVÄND ELLER FÖRVARA INTE BRÄNNBART MATERIAL INNE I FÖRVARINGSUTRYMMET (I FÖREKOMMANDE FALL) ELLER I NÄRHETEN AV APPARATEN.
- ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.
- Stäng av apparaten efter användning.
- GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid förse sig med personlig skyddsutrustning.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- Om nätkabeln skadas, kontakta omedelbart den tekniska supporten som i sin tur sörjer för att kabeln byts ut.



Anvisningar

Skador på apparaten

- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna. De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att de glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.
- Sitt inte på apparaten.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor vilka kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig
- Lämna inte kvar föremål på spishällen.
- APPARATEN FÅR ALDRIG ANVÄNDAS FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.
- Vid repor eller sprickor, eller om glaskeramikhällens yta skulle gå sönder, ska apparaten omedelbart stängas av. Koppla bort eltilförseln och kontakta teknisk service.
- Bärare av pacemaker eller andra liknande anordningar måste säkerställa att funktionen av deras apparater inte äventyras av det induktiva fältet, vars frekvensområde är mellan 20 och 50 kHz.
- I enlighet med bestämmelser angående elektromagnetisk kompatibilitet tillhör spishällen med elektromagnetisk induktion grupp 2 och klass B (EN 55011).
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av ugnen.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Placera inte förslutna burkar eller kärl i ugnen.
- Lämna inte kvar temperatursonden i ugnen när den inte används.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.



- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Om bakplåtspapper eller liknande används ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Korkärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid korkärl med jämn och plan botten.
- Om det kokar över eller rinner över, torka bort vätskan från spishällen.
- Var noga med att inte hälla ut sura ämnen på spishällen, som t.ex. citronsaft eller vinäger.
- Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på tända kokzoner.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Använd inte repande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.



Anvisningar

Installation

- DENNA APPARAT **FÅR INTE INSTALLERAS** PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.
- Apparaten får inte installeras på en sockel.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom dekorationsluckor eller luckor med panel.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmetåligena kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5 - 2 Nm.

För denna apparat

- Stäng av plattorna efter användning. Lita aldrig enbart på detektorn för närvaro av kokkärl.
- Var särskilt uppmärksam då barn befinner sig i närheten eftersom de inte kan se varningslamporna som indikerar restvärme. Efter användningen förblir kokzonerna mycket varma under en viss tid även om de är avstängda. Undvik att barn sätter händerna på hällen.
- Ytan i glaskeramik är mycket stöttålig, men undvik dock att fasta och hårda föremål faller ner på den eftersom den kan gå sönder om föremålen är vassa.
- Ytan i glaskeramik får inte användas som avlastningsyta.
- Innan glödlampa byts ut, se till att apparaten är avstängd.
- Se till att inte luta dig mot eller sitta på luckan när den är öppen.
- Se noga till att inga föremål fastnar i ugnsluckan.

1.2 Identifikationsdekal

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



1.3 Tillverkarens ansvar

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

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

1.4 Apparatus syfte

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

1.5 Denna bruksanvisning

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

- Innan apparaten används ska denna bruksanvisning läsas noga.

1.6 Bortskaffning



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

Denna apparat innehåller inte ämnen i sådana mängder att de kan anses farliga för hälsa eller miljö, i överensstämmelse med gällande europeiska föreskrifter.

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa av nätsladden och avlägsna den tillsammans med kontakten.



Elektrisk spänning

Fara för elektrisk stöt

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



Anvisningar

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

Vid tillverkning av apparatens emballage används återvinningsbara och icke förorenande material.

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.



Plastemballage Fara för kvävning

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

1.7 Så här läser du bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

Anvisningar



Allmän information om användning, säkerhet och slutgiltig bortskaffning.

Beskrivning



Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.

Användning



Information om användning av apparaten och dess tillbehör samt råd om tillagning.

Rengöring och underhåll



Information om korrekt rengöring och underhåll av apparaten.

Installation



Information riktad till kvalificerade tekniker gällande installation, driftsättning och provkörning.



Säkerhetsanvisningar



Information



Råd

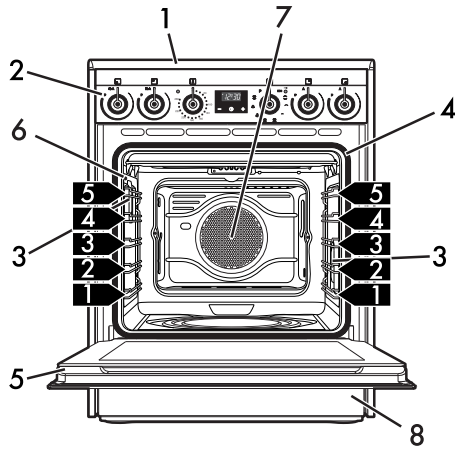
1. Serie anvisningar.

Enskild anvisning



2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



1 Spishäll

2 Kontrollpanel

3 Lampa

4 Tätninglist

5 Lucka

6 Uttag till temperatursond

7 Fläkt

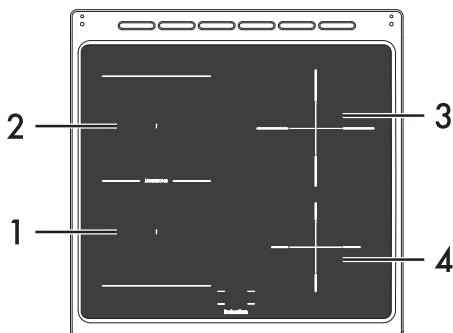
8 Förvaringsutrymme

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



Beskrivning

2.2 Spishäll



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

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

Fördelar med tillagning på induktionshäll

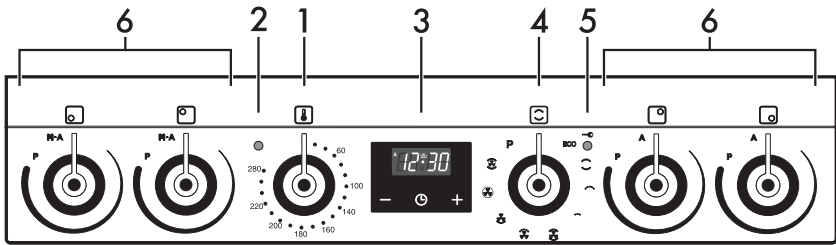


Spishällerna är försedd med en induktionsgenerator för varje kokzon. Varje generator under kokytan i glaskeramik bildar ett elektromagnetiskt fält som inducerar ström i kastrullens botten och därmed skapar värme. Induktionshällar överför inte värme utan genererar den direkt inne i kokkärlen, tack vare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

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



2.3 Kontrollpanel



Temperaturvred (1)

Med detta vred väljer man tillagningstemperatur.

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

Indikeringslampa (2)

Lampan blinkar för att signalera att apparaten håller på att värmas upp till den temperatur som ställts in.

När temperaturen är vid den temperatur som har ställts in förblir lampan tänd tills man stänger av apparaten.

Programmeringsklocka (3)

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

Funktionsvred (4)

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

Indikeringslampa luckspärr (5)

Tänds när programmet startas för automatisk rengöring (pyrolysis).

Kontrollvred kokzoner (6)

Används för att reglera induktionshällens kokzoner.

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

Drifteffekten anges på den display som finns på hällen.



Beskrivning

2.4 Andra delar

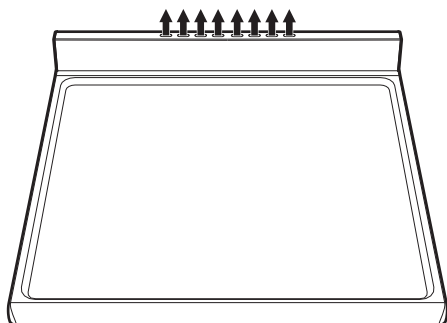
Positioneringsnivåer

Apparaten har nivåer för placering av plåtar och galler på olika höjd. Isättningshöjderna avses nerifrån och upp (se 2.1 Allmän beskrivning).

Kylfläkt

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

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



Inre belysning

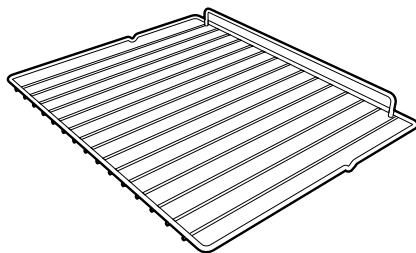
Den inre ugnsbelysningen tänds när luckan öppnas (beroende på modell) eller någon av ugnens funktioner väljs

2.5 Tillgängliga tillbehör



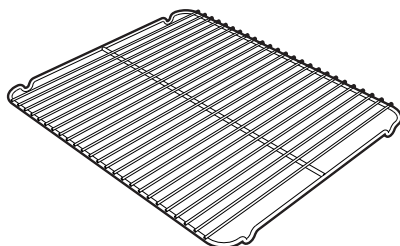
Alla tillbehör finns inte till alla modeller.

Galler



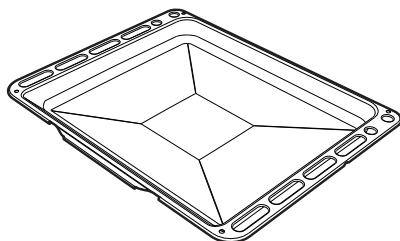
Används som stöd för ugnsformar och dylikt.

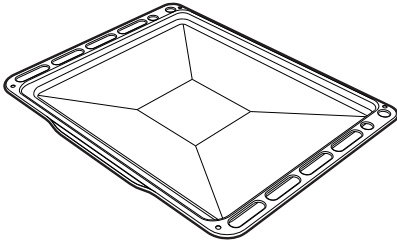
Galler för ugnsplåt



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

Djup ugnsplåt





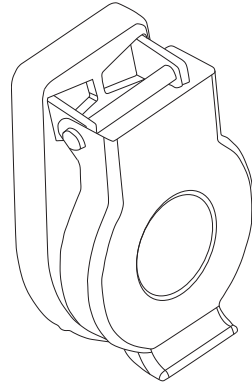
Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför och vid bakning av pajer, pizza och bakverk.

Temperatursond



Med hjälp av temperatursonden kan man anpassa tillagningen efter den temperatur som mäts i mitten av livsmedlet.

Skyddslock



Används för att stänga och skydda temperatursondens uttag när sonden inte används.



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



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



3 Användning

3.1 Anvisningar



Förhöjd temperatur för apparaten vid användning

Fara för brännskada

- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar maten
- Rör inte vid värmeelementen inne i apparaten.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan helt.
- Fetter och oljor som överhettas kan börja brinna. Var ytterst försiktig.



Hög temperatur inne i förvaringsutrymmet

Fara för brännskada

- Öppna aldrig förvaringsutrymmet när ugnen är på eller fortfarande är varm.
- Föremålen inne i förvaringsutrymmet kan vara mycket varma efter att ugnen använts.



Felaktig användning

Risk för skador på ytor

- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Om bakplåtspapper eller liknande används ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Kockkärlen ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid kockkärl med jämn och plan botten.
- Om det kokar över eller rinner över, torka bort vätskan från spishällen.
- Placera inte grytor vars undersida inte är perfekt slät och jämn på hällen.
- Undvik att fasta och tunga föremål ramlar på spishällens yta och förstör den.
- Vid sprickor eller skador ska apparaten omedelbart stängas av. Koppla bort eltillförseln och kontakta kundservice.
- Använd inte som avlastningsyta.



Hög temperatur inne i förvaringsutrymmet vid användning

Fara för brand eller explosion

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

3.2 Första användningstillfället

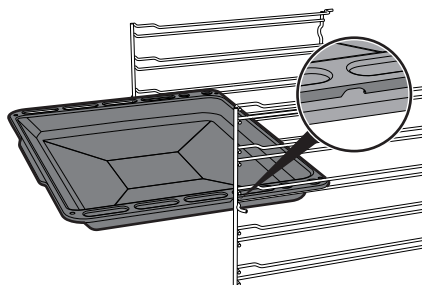
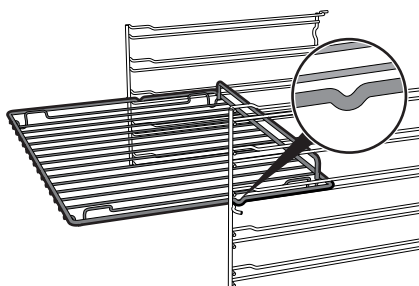
1. Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens in- och utsida samt från tillbehören.
2. Avlägsna eventuella etiketter (förutom dekalen med tekniska data) från tillbehören och ugnarna.
3. Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se 4 Rengöring och underhåll).
4. Värm upp den tomma ugnen till maximal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

3.3 Användning av tillbehör

Galler och plåtar

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

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



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



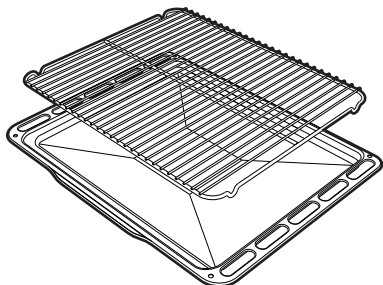
Rengör plåtarna innan du använder dem för första gången för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.



Användning

Galler för ugnsplåt

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



3.4 Användning av hällen



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

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

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



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

Det går inte att använda två plattor på 210 mm samtidigt. (Se "Användning av förvaringsutrymmet")

Kärl som kan användas vid tillagning med induktion


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

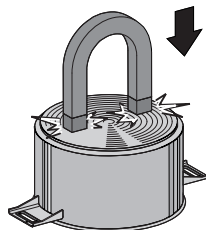
Lämpliga kärl:

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

Ej lämpliga kärl:

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

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

Begränsning av tillagningens längd

Spishällen har en automatisk anordning som begränsar funktionstiden.

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

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

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

Överhettningsskydd

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

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

Råd för minskad energiförbrukning

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



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



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



Användning

Effektnivåer

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

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

* se booster-funktion

Restvärme



Felaktig användning Fara för brännskada

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

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

Turbofunktion



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

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

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



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



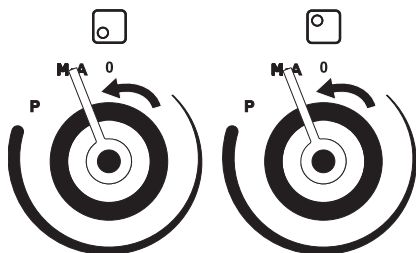
Funktionen Multizone

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

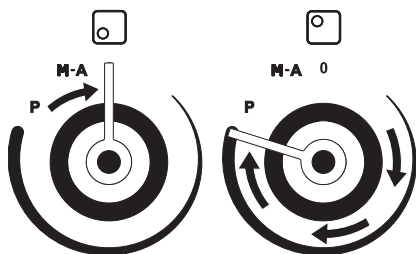
i Den främre vänstra och den bakåt vänster kokzonen är utrustad med funktionen Multizone.

För att aktivera funktionen Multizone:

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



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



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

För att inaktivera funktionen Multizone:

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


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

Booster-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 två sekunder och släpp sedan upp det. Displayen visar symbolen **P**. Efter 5 minuter stängs booster-funktionen av automatiskt och tillagningen fortsätter i effektläge **9** (endast zoner **2**).

i Booster-funktionen har prioritet över turbofunktionen.

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



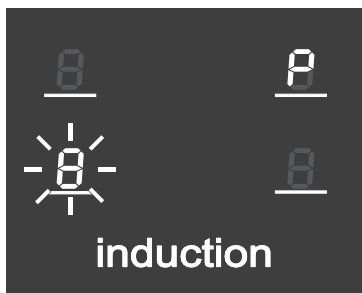
Användning

Effektstyrning

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

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

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




Den kokzon som senast ställdes in har företräde.

Funktionsspärr




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


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

För att avlägsna funktionsspärren upprepas momenten som beskrevs tidigare.



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



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



Aktivera hällens effektbegränsning



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

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



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

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

4. Släpp båda vreden moturs och bibehåll läget. På displayen för den vänstra bakre zonen och den högra bakre zonen visas den angivna effekten med värdena "3." och "0".
5. Släpp vredet och vänta några sekunder tills displayen slocknar. Man kan nu använda hällen vid den nya inställda effekten.
6. För att återställa hällen till den ursprungliga effekten måste proceduren upprepas.



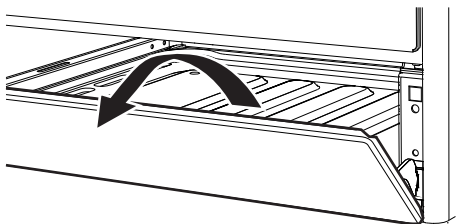
Den kokzon som senast ställdes in har företräde.



Användning

3.5 Användning av förvaringsutrymmet

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



3.6 Användning av ugnen

Starta ugnen

För att starta ugnen:

1. Välj typ av tillagning med hjälp av funktionsvredet.
2. Välj temperatur med hjälp av temperaturvredet.

Lista över funktioner



Över-/undervärme

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



Undervärme med fläkt

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



Liten grill

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



Grill

Värmen som kommer från grillelementet gör att utmärkta grillresultat kan uppnås, särskilt med köttbitar som är mellantjocka/tunna och gör, i kombination med den roterande grillen (i förekommande fall), att en jämn stekyta erhålls slutet av tillagningen. Idealisk för korvar, revbensspjäll och bacon. Denna funktion gör att stora mängder mat kan grillas jämnt, särskilt kött.



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).



Varmluft med fläkt

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



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.



Statisk med fläkt

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



Pyrolys

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

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 sätta in maten utan att värma upp ugnen innan.



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



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



3.7 Användning av temperatursonden



Temperatursonden blir mycket varm

Fara för brännskada

- Rör inte vid temperatursondens sticka eller spets när den har använts.
- Skydda händerna med grillvantar eller grytlappar vid användning av temperatursonden.



Felaktig användning

Risk för skador på ytor

- Se noga till att temperatursondens spets eller kontakt inte repar eller skadar de lackade eller krombelagda ytorna.



Felaktig användning

Risk för skador på apparaten

- För inte in temperatursonden i apparatens öppningar eller springor.
- När temperatursonden inte används ska man se till att skyddslocket är ordentligt stängt.



Felaktig användning

Risk för skador på person

- Temperatursonden får inte lämnas oövervakad.
- Låt inte barn leka med temperatursonden.
- Var försiktig så att du inte skadar dig på temperatursondens vassa delar.



Felaktig användning

Risk för skada på temperatursonden

- Dra inte i sladden för att dra ut temperatursonden ur uttaget eller ur maten.
- Se noga till att temperatursonden eller dess sladd inte fastnar i luckan.
- Ingen av temperatursondens delar får komma i kontakt med ugnsväggarna eller värmeelementen, och inte heller med galler och plåtar som fortfarande är varma.
- Temperatursonden ska inte förvaras i ugnen när den inte används.
- Kontrollera att temperatursondens kontakt sitter korrekt i uttaget.
- Använd inte temperatursonden som ett redskap för att föra in eller ta ut livsmedel ur ugnen.

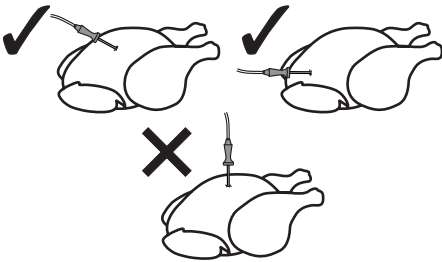
Temperatursonden underlättar en exakt tillagning av stekar, kotletter och olika köttstycken av varierande storlek.

Temperatursonden möjliggör en perfekt tillagning av livsmedlen tack vare den exakta temperaturkontrollen mitt i livsmedlet. Temperaturen mitt i maten mäts med hjälp av en till syftet avsedd sensor som finns inne i spetsen.



Korrekt användning av temperatursonden

1. Placera maten på en plåt.
2. Sätt i temperatursondens spets i maten innan den sätts in i ugnen.
3. För bästa resultat ska man se till att temperatursonden förs in sidledes i livsmedlets tjockaste del. Säkerställ att minst 3/4 av temperatursondens längd förts in i livsmedlet, men utan att röra plåten som maten ligger på. Kontrollera också att den inte sticker ut ur livsmedlet.

**i**

För en exakt temperaturmätning mitt i livsmedlet se till att sondens spets inte kommer i kontakt med ben eller feta delar.

i

Lägsta rekommenderade ugnstemperatur för tillagning med sonden är 120°C, förutom i fall av tillagning vid låg temperatur (se kap. 3.8)

Ställa in en tillagning med temperatursond

Med föruppvärmning:

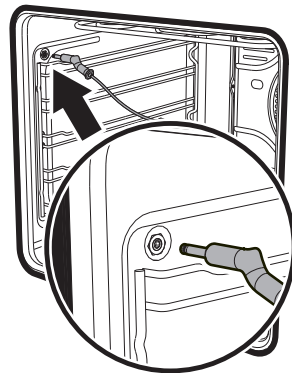
1. Ställ in en manuell tillagning ("Användning av ugnen").
2. Efter föruppvärmningen ska man öppna luckan och sätta in plåten med det livsmedel som ska tillagas på falsarna.
3. Sätt i temperatursondens kontakt i det till syftet avsedda uttaget på sidan. Använd själva sonden för att öppna locket.



Hög temperatur inne i ugnen vid användning

Fara för brännskada







- Skydda händerna med värmetåliga handskar när du använder sonden.




4. Stäng luckan.











Användning


5. Tryck på knappen  under några sekunder. Tryck på knappen  igen. Displayen visar den standardinställda måltemperaturen  medan symbolen  blinkar.
6. Använd knapparna  och  för att ställa in måltemperaturen mellan ett min- och max-värde.


När tillagning med temperatursond pågår

 När temperatursonden används, går det inte ställa in en programmerad tillagning eller en tidsinställd tillagning.

 Medan en tillagning med temperatursonden pågår har knapparna  och  ingen effekt.

1. Om knappen  trycks in en längre stund aktiveras timern med minuträknare. Tryck in  igen för att visa måltemperaturen, och använd knapparna  och  för att justera den medan tillagningen pågår.
2. Tryck på  igen eller vänta 5 sekunder för att återgå till tillagningsläget.

 Om temperatursonden tas bort eller går sönder under tillagning aktiverar apparaten en serie ljudsignaler och tillagningen avbryts automatiskt.

-  • **Lägsta måltemperatur:** motsvarar den momentana temperatur temperatursonden uppmätt, plus 2°C.
- **Högsta måltemperatur:** 99°C

7. Vänta några sekunder eller tryck på knappen  för att visa den momentana temperatur som temperatursonden uppmätt.

Nu kommer tillagningen att fortskrida tills den momentana temperatur som temperatursonden uppmätt motsvarar den måltemperatur som användaren ställt in.

Utan föruppvärmning:

1. Öppna luckan.
2. Sätt in plåten med den mat som ska tillagas med temperatursonden införd.
3. Sätt i temperatursondens kontakt i det till syftet avsedda uttaget på sidan. Använd själva sonden för att öppna locket.
4. Ställ in tillagning med temperatursonden enligt vad som visas i steg nr. 5, 6 och 7 i föregående avsnitt.
5. Ställ in en manuell tillagning genom att välja temperatur och tillagningsfunktion ("Användning av ugnen").



Efter tillagningen

När den inställda måltemperaturen har nåtts kommer värmeelementen att inaktiveras och apparaten avger ett antal ljudsignaler.

1. Tryck på en av programmeringsklockans knappar för att stänga av ljudet.
2. Öppna luckan.
3. Ta ut temperatursonden ur maten och ur uttaget.
4. Ta ut maten ur ugnen.
5. Kontrollera att skyddslocket har stängts ordentligt.

3.8 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 den medföljande temperatursonden 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.

Tillagning vid låg temperatur med temperatursond

- Denna typ av tillagning rekommenderas för mörkt och magert kött som inte ska överskrida 65°C i mitten. Ställ in ugnstemperaturen till mellan 90° och 100°C. En sådan inställning förlänger tillagningstiden men bevarar livsmedlets kvalitet och förhindrar att det minskar för mycket i volym.
- För bästa resultat ska köttet brynas på hög värme under 1 eller 2 minuter per sida, före tillagning vid låg temperatur.

Råd vid tillagning med Grill och Grill med fläkt

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



Användning

Råd vid tillagning av bakverk och kakor

- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Temperaturen och tillagningstiden beror på degens kvalitet och konsistens.
- För att kontrollera om bakverket är bakat invändigt sticks en tandpetare in där bakverket är som högst. Om tandpetaren är torr när du tar ut den är kakan klar.
- Om bakverket sjunker ihop när du tar ut det ur ugnen ska du nästa gång sänka temperaturen med cirka 10°C och välja en längre tillagningstid.
- Vid gräddning/tillagning av kakor och grönsaker kan det hända att det bildas mycket kondens på glaset. För att undvika detta fenomen öppnas luckan mycket försiktigt några gånger i samband med tillagningen.

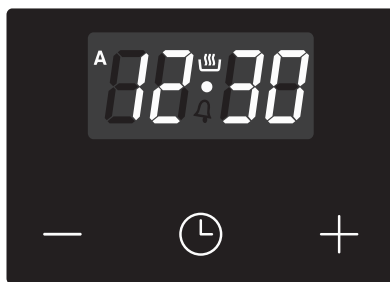
Råd vid upptining och jäsning




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

Spara energi

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

3.9 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





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

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

1. Tryck 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 slutar blinka.
4. Symbolen  på displayen visar att apparaten är redo att starta en tillagning.














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

Tidsinställd tillagning





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




1. Håll klockknappen  intryckt tills symbolen  visas.
 2. Tryck på klockknappen  igen. Displayen alternerar mellan att visa symbolen,  texten  och klockan.
 3. Använd knapparna för värdeökning  och värdeminskning  för att ställa in önskat antal minuter för tillagning.
 4. Välj funktion och temperatur för tillagning.
 5. 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.
6. För att stänga av ljudsignalen räcker det att trycka på någon av programmeringsklockans knappar.




Användning






7. Tryck på klockknappen  för att nollställa programmeringsklockan.

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



 För att nollställa den inställda programmeringen trycker du samtidigt in knappen för värdeökning  och knappen för värdeminskning  och stänger därefter manuellt av ugnen.



Programmerad tillagning


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





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

4. Tryck på knapparna  eller  för att ställa in önskat antal minuter (till exempel 1 timme).



5. 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).

6. 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.

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



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






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



Det går inte att 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.






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






Användning

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 .
- Tryck på knappen för värdeminskning  för att välja en annan ljudsignal.



Indikativ tabell för traditionell tillagning

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Läge nerifrån	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	
Lasagne	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50	
Pastagrätäng	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50	
Kalvstek	2	Turbo/Statisk med fläkt	2	180 - 190	90 - 100	
Fläskkarré	2	Turbo/Statisk med fläkt	2	180 - 190	70 - 80	
Korv	1,5	Grill med fläkt	4	MAX	15	
Rostbiff	1	Turbo/Statisk med fläkt	2	200	40 - 45	
Ugnsstek kanin	1,5	Varmluft	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkonbröst	3	Turbo/Statisk med fläkt	2	180 - 190	110 - 120	
Fläskstek	2 - 3	Turbo/Statisk med fläkt	2	180 - 190	170 - 180	
Ugnsstek kyckling	1,2	Turbo/Statisk med fläkt	2	180 - 190	65 - 70	
					Sida 1	Sida 2
Fläskkotletter	1,5	Grill med fläkt	4	MAX	15	5
Revbensspjäll	1,5	Grill med fläkt	4	MAX	10	10
Bacon	0,7	Grill	5	MAX	7	8
Fläskfilé	1,5	Grill med fläkt	4	MAX	10	5
Oxfilé	1	Grill	5	MAX	10	7
Laxöring	1,2	Turbo/Statisk med fläkt	2	150 - 160	35 - 40	
Marulk	1,5	Turbo/Statisk med fläkt	2	160	60 - 65	
Piggar	1,5	Turbo/Statisk med fläkt	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Statisk med fläkt	2	MAX	8 - 9	
Bröd	1	Varmluft	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Statisk med fläkt	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.



Användning

Indikativ tabell för tillagning med temperatursond

Typ av kött	Temperatur (°C)
Nötkött	
Rostbiff: blodig	50 - 53
Rostbiff: medium	55 - 58
Rostbiff: välstekt	65 - 70
Entrecote: blodig*	50
Entrecote: medium*	58
Entrecote: välstekt*	70
Fläskkött	
Fläskstek	80 - 85
Bog	80 - 85
Korv**	75 - 80
Kalv	
Kalvstek	75 - 80
Fågel	
Hel kyckling	80 - 85
Hel kalkon	80 - 85
Kalkonstek (hel eller bröst)	80 - 85
Lamm	
Lammstek med ben (blodig)	65
Lammstek med ben (välstekt)	75 - 80
Tillagning vid låg temperatur	
Nötkött/rostbiff: blodigt***	50 - 54
Nötkött/rostbiff: medium***	55 - 60
* De angivna temperaturerna kan variera i enlighet med filéns tjocklek.	
** För stoppade livsmedel som korv rekommenderas en funktion som ger en god utvändig grillning.	
*** Vi rekommenderar att köttet bryns ett par minuter på båda sidor innan det sätts in i ugnen.	



4 Rengöring och underhåll

4.1 Anvisningar



Felaktig användning
Risk för skador på ytor

- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som t.ex. pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd inte repande eller sträva material eller vassa metallskrapor.

4.2 Rengöring av apparaten

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

Vanlig daglig rengöring

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

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

Matstänk eller rester

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

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

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

Rengöring av glaskeramikhällen

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

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

Torka därför omedelbart bort eventuella sandkorn från spishällens yta.



Kromförändringar har ingen betydelse för glaskeramikens funktion och stabilitet. Det handlar i själva verket inte om förändringar av hällens material, utan om matrester som inte tagits bort och som förkolnat. Det kan uppstå **blanka ytor** som orsakas av att kastrullernas botten gnids mot hällen, särskilt om de förstnämnda är av aluminium, eller av användning av olämpliga rengöringsmedel. Dessa är svåra att få bort med hjälp av vanliga rengöringsprodukter. Det kan visa sig nödvändigt att rengöra flera gånger. Användning av starka rengöringsprodukter, eller friktionen med kastrullernas botten, kan med tiden repa spishällens dekorationer och bidra till att fläckar uppstår.

Rengöring en gång i veckan

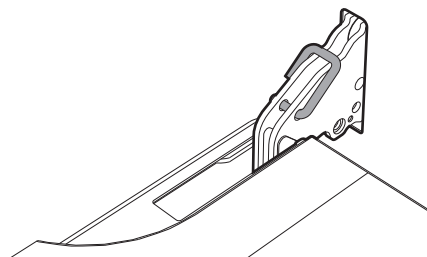
Rengör och behandla hällen en gång i veckan. Använd en vanlig produkt för rengöring av glaskeramik. Följ alltid anvisningarna från tillverkaren. Det silikon som finns i dessa produkter skapar en skyddsfilm som skyddar mot vatten och smuts. Alla fläckar stannar på skyddsfilmen och kan därmed enkelt tas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

4.3 Demontering av luckan

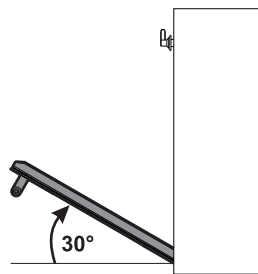
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduk.

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.

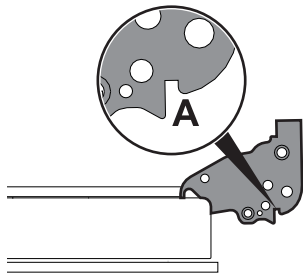


2. Använd båda händerna och grip tag om luckans båda sidor och lyft luckan uppåt tills en vinkel på cirka 30° bildas och dra sedan ut den.





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



4.4 Rengöring av luckans glas

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

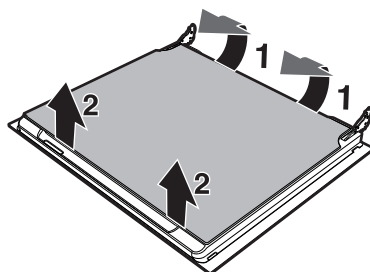


Det rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

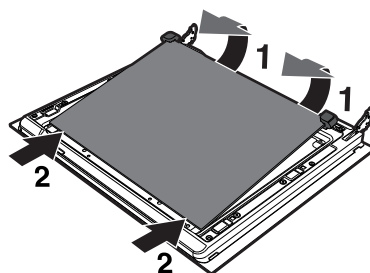
4.5 Demontering av de invändiga glasen

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

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



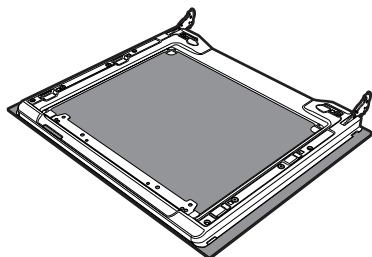
3. Avlägsna mellanglasen genom att lyfta dem uppåt.





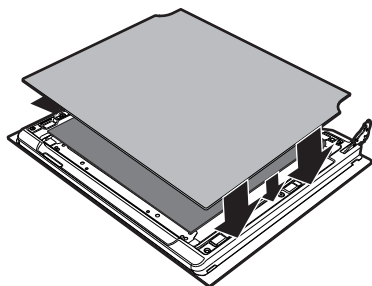
Rengöring och underhåll

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



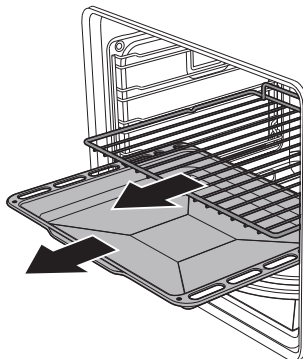
5. Sätt tillbaka glaset i omvänd ordning i förhållande till demonteringen.

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



4.6 Rengöring av ugnens insida

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



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



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



För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av luckan.

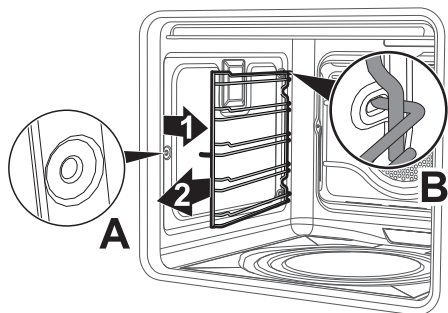


Avlägsna stödramar för galler/plåtar

Genom att ta bort stödramen underlättas rengöring av sidodelarna. Detta moment ska utföras varje gång du använder funktionen för automatisk rengöring.

För att ta bort stödramarna:

- För ramen in mot ugnen tills den lossnar från spärren **A**, ta sedan ut den från hållarna placerade längst in i ugnen **B**.
- När du slutfört rengöringsarbetet ska de moment upprepas som beskrivits ovan för att placera tillbaka stödramarna.



4.7 Pyrolysis

i Pyrolysis är ett system för automatisk rengöring vid extra hög temperatur där matrester i ugnen bränns bort. Tack vare denna procedur kan du mycket enkelt rengöra ugnens insida.

! Felaktig användning
Risk för skador på ytor

- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida.

Förberedelser

Innan du startar pyrolysen:

- Rengör det inre glaset enligt standardanvisningarna för rengöring.
- Vid mer envisa beläggningar ska man spraya ett rengöringsmedel för ugn på glaset (var noga med att läsa de anvisningar som anges på produkten); låt verka i 60 minuter, skölj och torka med hushållspapper eller en mikrofibertrasa.
- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
- Stäng luckan.

Inställning av pyrolysis

1. Vrid funktionsvredet till symbolen **P**.

Displayen visar texten **dur** alternerat med den kortaste tiden för pyrolysen (2 timmar).

2. Tryck på knapparna **-** och **+** för att ställa in tiden för




Rengöring och underhåll

rengöringsprogrammet till mellan 2 timmar och 3 timmar och 30 minuter.



Rekommenderad varaktighet för pyrolys:

- Lätt smutsig: 2 timmar.
- Medelsmutsig: 2 timmar och 45 minuter.
- Mycket smutsig: 3 timmar och 30 minuter.

3. Tryck på knappen  för att bekräfta att pyrolysen ska starta.
4. En minut efter pyrolysens start spärras luckan av en mekanism som hindrar att den öppnas (indikeringslampan för luckspärr tänds).









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

5. När pyrolysen slutförts blinkar alla siffror på skärmen och en ljudsignal anger att det automatiska rengöringsprogrammet avslutats.
6. Vrid tillbaka funktionsvredet till läget "0".
7. Luckan förblir spärrad tills temperaturen inne i ugnen sjunker till en säker nivå.
8. Vänta tills ugnen svalnat innan du torkar upp resterna med en fuktad mikrofibertrasa.

Inställning av programmerad pyrolys

Starttiden för pyrolysen kan programmeras på samma sätt som tillagningsfunktionerna.

1. När pyrolysen satts igång (se "Inställning av pyrolys"), tryck och håll in knappen  i 2 sekunder.

2. Fortsätt att trycka in knappen  tills texten  visas på displayen.
3. Tryck inom 5 sekunder på knapparna  och  för att ställa in den tid rengöringsprogrammet ska vara klart.
4. Tryck på knappen  för att bekräfta de inställda värdena.



När du ställer in pyrolysen var försiktig så att du inte vider funktionsvredet. I sådant fall kommer nämligen de data som ställts in via programmeringsklockan att raderas och måste ställas in igen.



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



Vid pyrolysen genererar fläktarna ett mer intensivt ljud eftersom de roterar snabbare. Detta är en helt normal funktion som syftar till att ge en bättre värmespridning. När pyrolyrens rengöringen slutförts fortsätter ventilationen automatiskt så länge det krävs för att undvika överhettning av möblernas väggar och ugnens framsida.



4.8 Särskilt underhåll

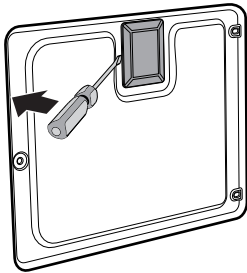


Delar under elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

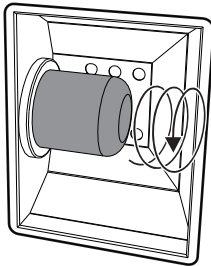
- Inaktivera ugnens eltilförsel.
- Bär personlig skyddsutrustning.

Byte av glödlampa för invändig belysning

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



4. Skruva loss och avlägsna glödlampen.



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



Installation

5 Installation

5.1 Elektrisk anslutning



Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Bär personlig skyddsutrustning.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- Använd värmetåliga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.

Allmän information

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

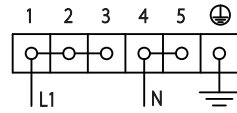
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

Dekalen får aldrig avlägsnas.

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

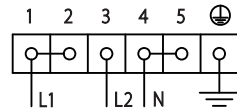
Apparaten får användas i följande lägen:

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



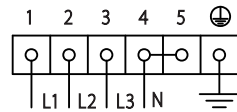
Använd en **trepolig** kabel på **3 x 10 mm²**.

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



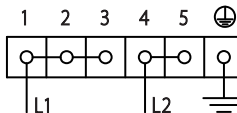
Använd en **fyrpolig** kabel på **4 x 4 mm²**.

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



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

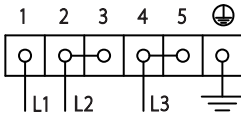
- **220-240 V 2~**



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



- 220-240 V 3~



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



De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.



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

Fast anslutning

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

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

Anslutning med kontakt och uttag

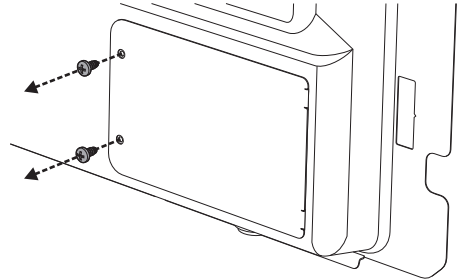
Kontrollera att kontakten och uttaget är av samma typ.

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

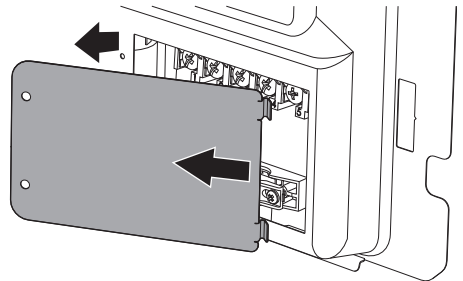
Åtkomst till kopplingsplint (endast för vissa modeller)

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

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



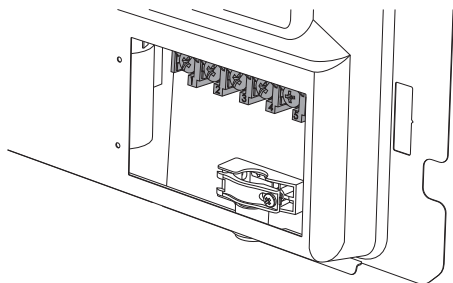
2. Vrid luckan något och ta loss den från dess plats.





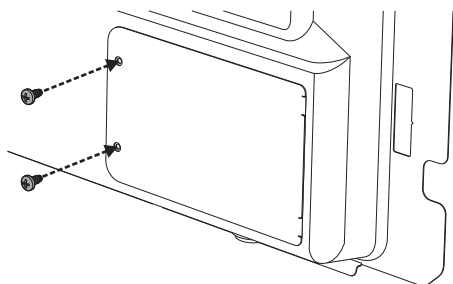
Installation

3. Installera därefter matningskabeln.



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

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



5.2 Placering



Tung apparat
Fara för klämskador

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



Tryck på öppen lucka
Risk för skador på apparaten

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



Värmeutveckling vid drift av apparaten
Brandrisk

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

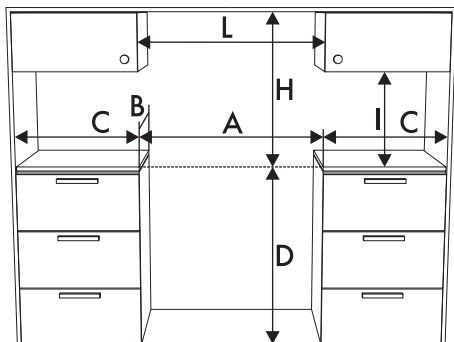
Allmän information

Apparaten kan placeras mot väggar där en av dessa är högre än arbetsytan. Avståndet från apparatens sida ska då vara minst 50 mm, i enlighet med ritningarna A och C rörande installationskategorier.

Avståndet mellan väggskåp som placeras ovanför arbetsytan och själva apparaten ska vara minst 750 mm. Om en köksfläkt ska installeras ovanför hällen ska man kontrollera fläktens bruksanvisning för att garantera att man respekterar korrekta avstånd.



Totalmått

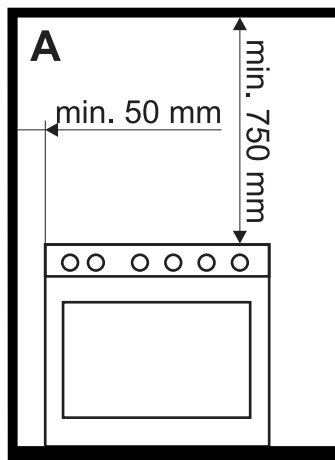


A	600 mm
B	600 mm
C ¹	min. 50 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L ²	800 mm

¹ Minsta avstånd från sidoväggar eller annat brännbart material.

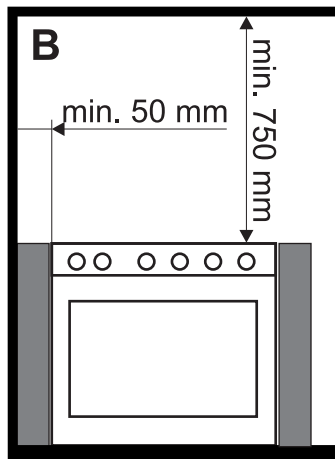
² Minsta bredd för skåpet (=A)

Denna apparat tillhör, beroende på installationstyp, följande kategorier:



A - Kategori 1

(Fri installation av apparat)

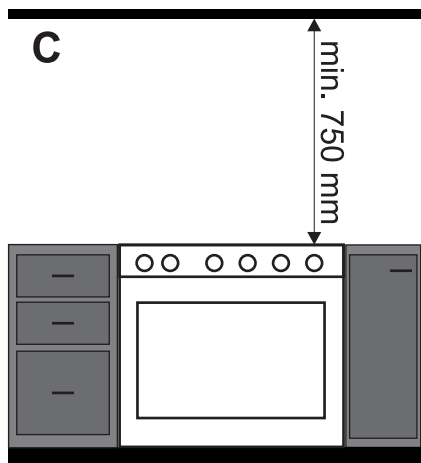


B - Kategori 2 underkategori 1

(Inbyggd apparat)

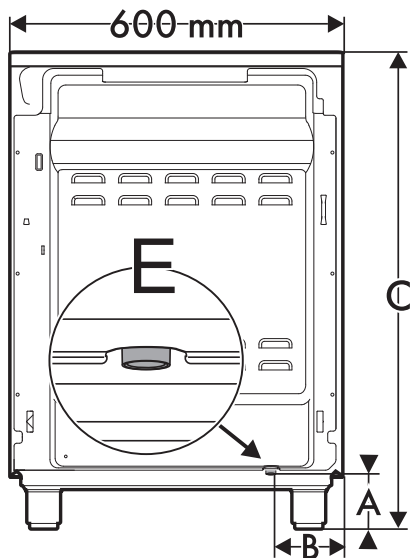


Installation



C - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)

Placering av gas- och elledningar



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

E Elektrisk anslutning



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

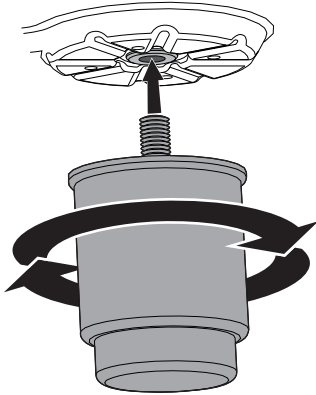


Positionering och nivellering



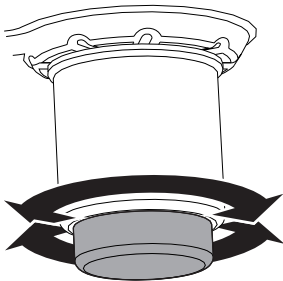
Tung apparat
Risk för skador på apparaten

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



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

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

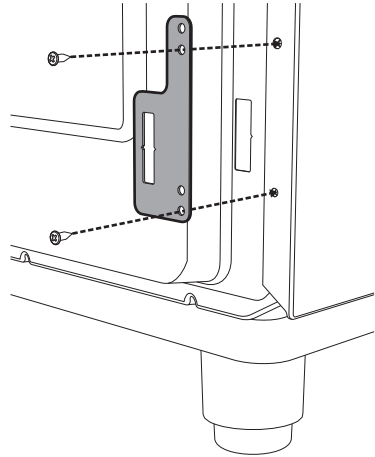


Fixering vid vägg

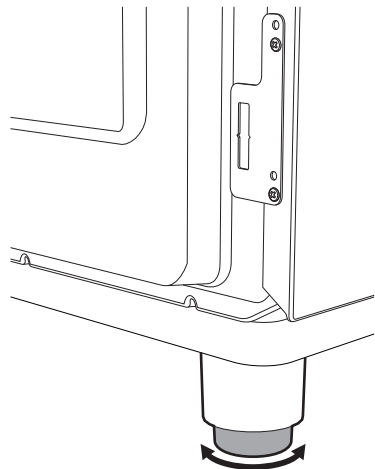


För att undvika att apparaten tippas över måste stabiliseringsanordningarna installeras.

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



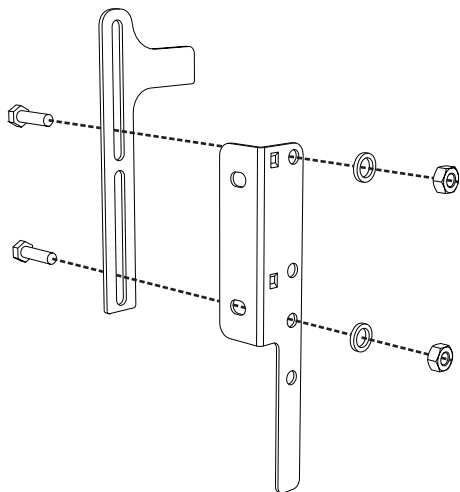
2. Reglera höjden för de fyra stödfötterna.



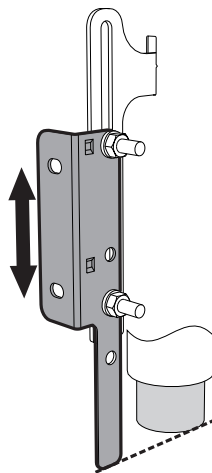


Installation

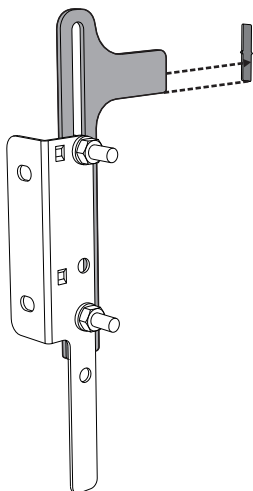
3. Montera beslaget för förankring.



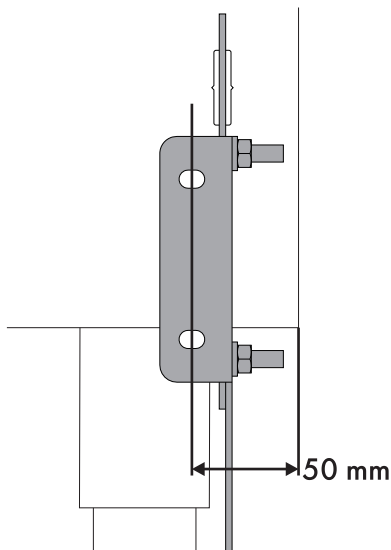
5. Rikta in beslaget i linje med golvet och dra åt skruvarna för att fixera matten.



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

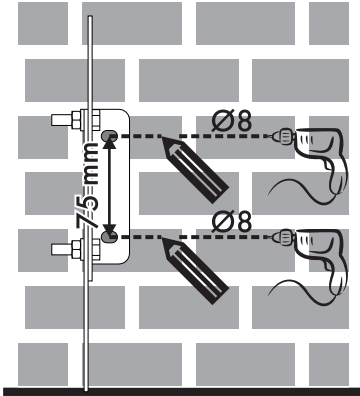


6. Beakta avståndet på 50 mm från apparatens sida till beslagets hål.

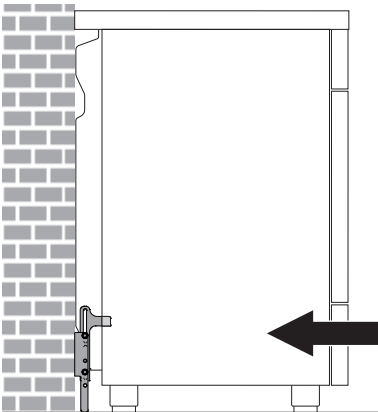




7. Flytta beslaget till väggen och markera positionen för de hål som ska göras i väggen.



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

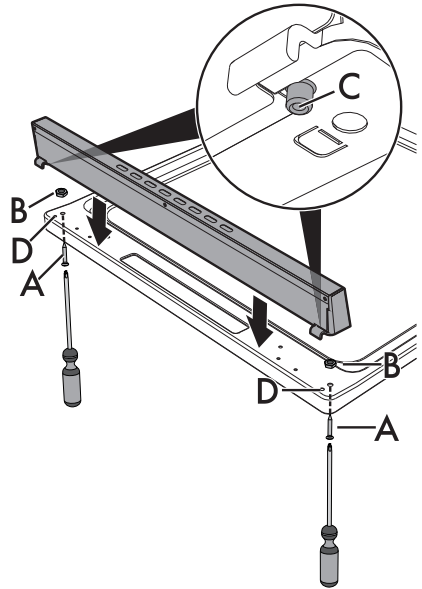


Montering av list

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

Listen ska alltid placeras och fästas korrekt på apparaten.

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





Provkörning

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

5.3 För installatören

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