

Innehåll

SV

1 Anvisningar	4
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Identifikationsdekal	9
1.3 Tillverkarens ansvar	9
1.4 Apparatens syfte	9
1.5 Denna bruksanvisning	9
1.6 Bortskaffning	9
1.7 Så här läser du bruksanvisningen	10
1.8 Spara energi	11
2 Beskrivning	12
2.1 Sishäll	13
2.2 Kontrollpanel	14
2.3 Andra delar	15
3 Användning	17
3.1 Första användningstillfället	18
3.2 Användning av tillbehör	18
3.3 Användning av gashällen	19
3.4 Användning av induktionsplattor	20
3.5 Användning av ugnarna	25
3.6 Tillagning med funktionen Direct Steam (ung med ångfunktion)	27
3.7 Användning av temperatursonden (pyrolysugn)	29
3.8 Användning av förvaringsutrymmena	32
3.9 Råd vid tillagning	33
3.10 Programmeringsklocka	34
4 Rengöring och underhåll	43
4.1 Rengöring av apparaten	43
4.2 Demontering av luckor	45
4.3 Rengöring av luckans glas	45
4.4 Rengöring av ugnarnas insida	46
4.5 Pyrolys (pyrolysugn)	51
4.6 Särskilt underhåll	53
5 Installation	55
5.1 Gaskopplingar	55
5.2 Anpassning till olika typer av gas	57
5.3 Placering	62
5.4 Elektrisk anslutning	66
5.5 För installatören	68

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 noga instruerats angående en säker användning av apparaten och förutsatt att de förstår de risker som är förbundna med användningen.
- 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.
- Kontrollera att flamspridarna är korrekt placerade på sina platser tillsammans med tillhörande brännarlock.
- Var ytterst försiktig eftersom kokzonerna värms mycket snabbt. Undvik att värma upp tomma kastruller. Fara för överhettning.
- Fetter och oljor kan fatta eld om de överhettas. Avlägsna dig inte vid tillagning av mat som innehåller oljor eller fetter. Släck aldrig med vatten om oljor eller fetter skulle fatta eld. Sätt på locket på grytan och stäng av kokzonen.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas hela tiden.



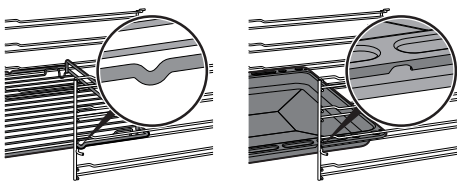
- Placera inga metallföremål, som husgeråd eller bestick, på hällens yta när den används eftersom de kan överhettas.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan helt.
- Öppna aldrig förvaringsutrymmet (i förekommande fall) när ugnen är på eller fortfarande är varm.
- Föremålen inne i förvaringsutrymmet kan vara mycket varma efter att ugnen använts.
- ANVÄND ELLER FÖRVARA INTE BRÄNNBART MATERIAL INNE I FÖRVARINGSUTRYMMET (I FÖREKOMMANDE FALL) ELLER I NÄRHETEN AV APPARATEN.
- ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.
- Stäng av apparaten efter användning.
- GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid försä 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 ska man för att undvika fara omedelbart kontakta den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.



Anvisningar

Skador på apparaten

- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som t.ex. pulver, fläckborttagare, stålull eller skrapor) 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

- Brandrisk: placera inga föremål på spishällen
- APPARATEN FÅR ALDRIG ANVÄNDAS FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av ugnen.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Placera inte förslutna burkar eller kärl i ugnen.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Om bakplåtspapper eller liknande används ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Kockärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid kockärl med jämn och plan botten.



- Om det kokar över eller rinner över, torka bort vätskan från spishällen.
- Var noga 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.
- Diska inte lösa tillbehör som hällens galler, flamspridare eller kåpor i diskmaskin.
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.
- 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 (SS-EN 55011).

Installation

- DENNA APPARAT **FÅR INTE INSTALLERAS** PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.
- Apparaten får inte installeras på en sockel.



Anvisningar

- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom dekorationsluckor eller luckor med panel.
- Gasanslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Vid anslutning med slangar ska slangarnas längd inte överskrida 2 meter i utsträckt tillstånd vad gäller stålslangar och 1,5 meter i utsträckt tillstånd vad gäller gummislangar.
- Slangarna får inte komma i kontakt med rörliga delar och de får inte bli klämda.
- Vid behov används en tryckregulator som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- Efter varje ingripande kontrolleras att åtdragningsmomentet för gaskopplingarna är mellan 10 Nm och 15 Nm.
- När installationen är avslutad kontrollera att det inte förekommer läckage. Använd en tvållösning - aldrig en öppen låga - för denna kontroll.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmetålga kablar i PVC som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
- Innan montering ska man kontrollera att de lokala distributionsförhållandena (gastyp och gastryck) är kompatibla med hushållsapparaten inställning;
- Inställningsvillkoren för denna hushållsapparat finns angivna på etiketten för gasinställning.
- Denna hushållsapparat är inte ansluten till en utrustning för utsläpp av förbränningsprodukter. Den ska installeras och anslutas i enlighet med gällande installationsföreskrifter. Observera samtliga krav gällande ventilationen.



För denna apparat

- 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.
- Avdunstningstrågets maximala kapacitet är 250 ml.
- Var mycket noga att inte överskrida avdunstningstrågets maximala kapacitet.

1.2 Identifikationsdekal

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

1.3 Tillverkarens ansvar

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

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

1.4 Apparattens syfte

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

1.5 Denna bruksanvisning

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

- Innan apparaten används ska denna bruksanvisning läsas noga.

1.6 Bortskaffning



Denna apparat, som överensstämmer med kraven i det europeiska direktivet om elektriskt och elektroniskt avfall WEEE (2012/19/EU), ska kasseras separat från annat avfall när den nått slutet på sin livstid.

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



Anvisningar

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa av nätsladden och avlägsna den tillsammans med kontakten.



Elektrisk spänning Fara för elektrisk stöt

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

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

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

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.



Plastemballage Fara för kvävning

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

1.7 Så här läser du bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

Anvisningar



Allmän information om denna bruksanvisning, om säkerhet och om slutgiltig bortskaffning.

Beskrivning



Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.

Användning



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

Rengöring och underhåll



Information om korrekt rengöring och underhåll av apparaten.

Installation



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



Säkerhetsanvisningar



Information



Råd

1. Serie anvisningar.

- Enskild anvisning.



1.8 Spara energi

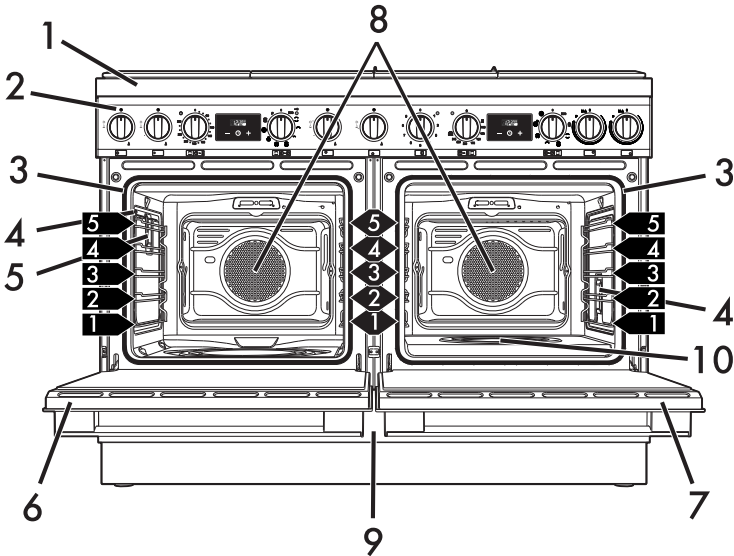
- Värm upp apparaten i förväg endast om det står så i receptet.
- Tina djupfrysta livsmedel innan du sätter in dem i ugnen om inget annat finns angivet på förpackningen.
- Vid flera tillagningar rekommenderar vi att livsmedlen tillagas direkt efter varandra för att utnyttja den ännu varma ugnen på bästa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



Beskrivning

2 Beskrivning

Allmän beskrivning



1 Spishäll

2 Kontrollpanel

3 Tätningar

4 Lampor

5 Uttag till temperatursond

6 Pyrolysugn

7 Ugn med ångfunktion

8 Fläktar

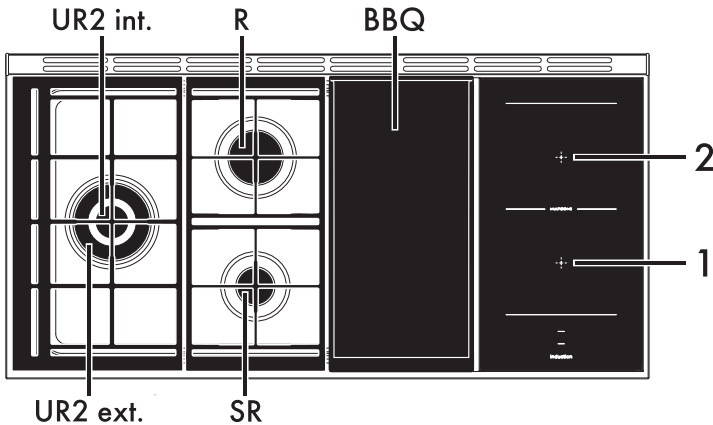
9 Förvaringsutrymme

10 Avdunstningstråg

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



2.1 Sishäll



SR = Halvsnabb brännare

R = Snabb brännare

BBQ = Barbeque-platta

1 = Främre kokzon med induction

2 = Bakre kokzon med induction

UR2 inre = Extra snabb brännare med inre brännarkrona

UR2 yttre = Extra snabb brännare med yttre brännarkrona

Zon	Mått (H x L - mm)	Maximal förbrukad effekt (W)*	Förbrukad effekt i booster-funktion (W)*
1	201 x 197	1650	1850
2	201 x 197	2100	3000

Fördelar med tillagning på induktionshäll



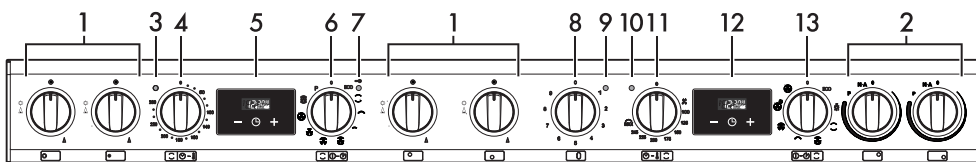
Spishällen är försedd med en induktionsgenerator för varje kokzon. Varje generator under kokytan i glaskeramik bildar ett elektromagnetiskt fält som inducerar ström i kastrullens botten och därmed skapar värme. Induktionshällar överför inte värme utan genererar den direkt inne i kokkärlen, tack vare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

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



Beskrivning

2.2 Kontrollpanel



1 Vred till spishällens brännare

Används för att starta och reglera hällens brännare. Tryck in och vrid vreden moturs till värdet för att tända motsvarande brännare. Vrid vreden till ett läge mellan maximal och minimal effekt för att reglera lågan. Vrid tillbaka vreden till läge för att stänga av brännarna.

2 Kontrollvred kokzoner

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.

3 Indikeringslampa

blinkar för att ange att ugnen håller på att nå den inställda temperaturen; när temperaturen uppnåtts, lyser den med fast ljus.



Om kontrolllamporna uppför sig på annat sätt, ska detta inte betraktas som något fel.

4 - 11 Temperaturvred

Med detta vred väljs tillagningstemperatur. Vrid vreden medurs till önskat värde mellan det lägsta och det högsta.

5 - 12 Programmeringsklocka

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

6 - 13 Funktionsvred

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

7 Indikeringslampa luckspärr

Tänds när programmet startas för automatisk rengöring (pyrolysis).

8 Vred till barbeque

Ger möjlighet att justera effekten för spishällens barbeque-element.

Ställ vredet till ett läge mellan **1** och **9** för att aktivera värmeelementet.

9 Indikeringslampa barbeque

Tänds för att signalera att barbequens värmeelement är igång. Lampan slöcknar vid den temperatur som har ställts in. Lampan blinkar regelbundet när värmeelementets temperatur ligger konstant vid det värde som ställts in.



10 Indikeringslampa

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



Om kontrolllamporna uppför sig på annat sätt, ska detta inte betraktas som något fel.

2.3 Andra delar

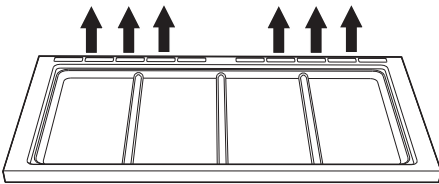
Positioneringsnivåer

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

Kylfläkt

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

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



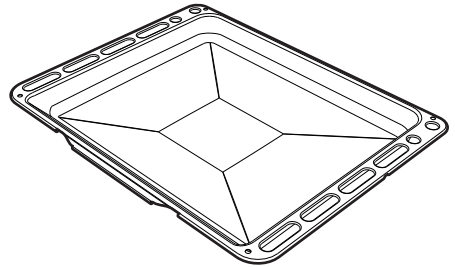
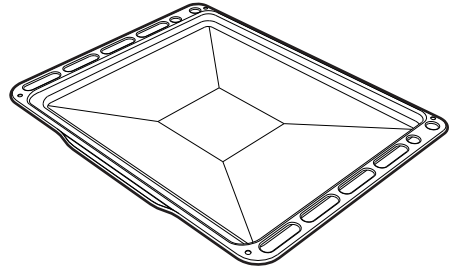
Inre belysning

Apparatens inre belysning tänds:

- när luckan öppnas;
- när man väljer någon av ugnens funktioner.

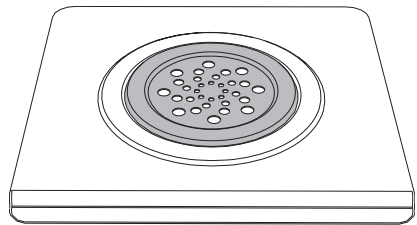
Tillgängliga tillbehör

Ugnsplåt



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

Lock och avdunstningstråg (ung med ångfunktion)

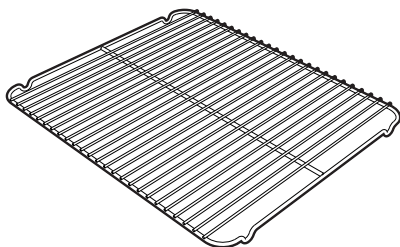


Används för att fördela ångan inne i ugnen.



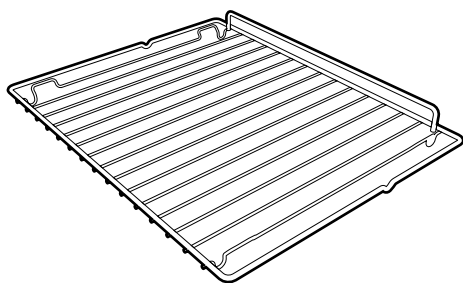
Beskrivning

Galler för ugnsplåt



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

Galler



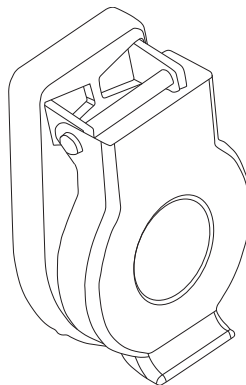
Används som stöd för ugnsgrovar och dyligt.

Temperatursond (pyrolysu gn)



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

Skyddslock (pyrolysu gn)



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

i

Ugnstillbehör som kan komma i kontakt med mat 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.
- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan helt.



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 Fara för brännskada

- Kontrollera att flamspridarna är korrekt placerade på sina platser tillsammans med tillhörande brännarlock.
- Fetter och oljor som överhettas kan börja brinna. Var ytterst försiktig.



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 tillagning.



Användning



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.
- Kontrollera att flamspridarna är korrekt placerade på sina platser tillsammans med tillhörande brännarlock.
- Kockärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid kockärl med jämn och plan botten.
- Om det kokar över eller rinner över, torka bort vätskan från spishällen.

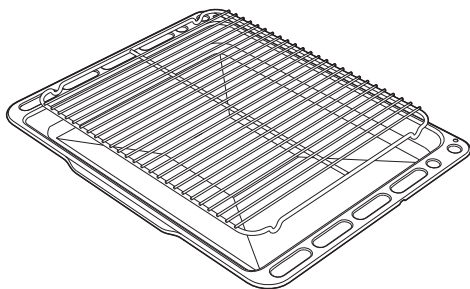
3.1 Första användningstillfället

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. Avlägsna och rengör alla apparatens tillbehör (se 4 Rengöring och underhåll). Värm upp de tomma ugnarna till maximal temperatur för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

3.2 Användning av tillbehör

Galler för ugnsplåt

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

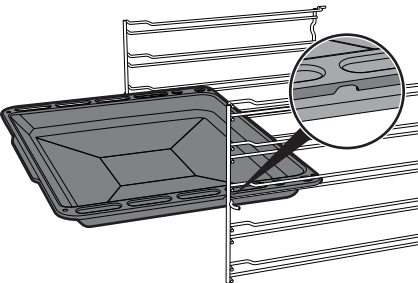
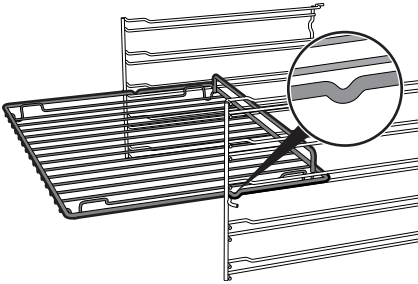




Galler och plåtar

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

- De mekaniska säkerhetspärarna 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.

3.3 Användning av gashällen

Alla hällens kontrollknappar och vrid är grupperade på frontpanelen. Intill varje vrid visas motsvarande brännare. Apparaten är utrustad med en elektronisk tändningsanordning. Tryck in vredet och vrid det moturs till symbolen för maximal låga tills brännaren tänds. Vrid vredet till  om inte brännaren tänds inom 15 sekunder. Vänta i 60 sekunder innan du försöker tända den igen. Håll vredet intryckt några sekunder efter tändning så att termoelementet värms upp. Det kan hända att brännaren slocknar när du släpper vredet, vilket innebär att termoelementet inte värmts upp tillräckligt. Vänta en liten stund innan du försöker igen. Håll vredet intryckt längre.



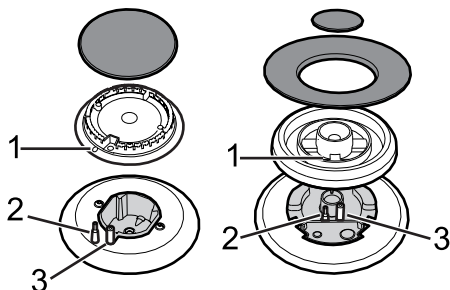
Om lågan slocknar av misstag finns det en säkerhetsmekanism som spärrar gastillförseln, även om kranen är öppen. Vrid vredet till  igen och vänta 60 sekunder innan du försöker tända lågan igen.



Användning

Rätt placering av brännarlock och flamspridare

Innan man tänder hällens brännare ska man kontrollera att flamspridarna är korrekt placerade tillsammans med tillhörande brännarlock. Se noga till att flamspridarnas hål hamnar rätt i förhållande till tändstiften och termoelementen (A).



Praktiska råd vid användning av spishällen

För bästa användning av brännarna och minsta möjliga gasförbrukning bör man använda kärl med lock och vars storlek passar brännaren, för att undvika att lågan slickar sidorna. Sänk lågan när vätskan når kokpunkten så att det inte kokar över.



Kokkärlets diameter:

- **SR:** 16 - 24 cm.
- **R:** 18 - 26 cm.
- **UR2 inre + yttre:** 18 - 28 cm

3.4 Användning av induktionsplattor

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

i 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.

Kärl som kan användas vid tillagning med induktion

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


Lämpliga kärl:

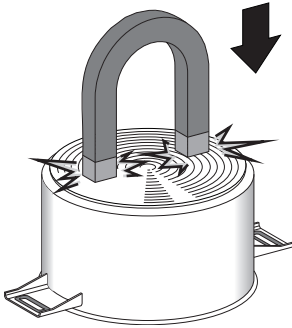
- Kärl i emaljerat stål med tjock botten.
- Gjutjärnskärl med emaljerad botten.
- Kärl i rostfritt stål i flera lager, ferritiskt rostfritt stål och aluminium med särskild botten.

Ej lämpliga kärl:

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





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



Använd endast kärl vars botten är helt plan och som är särskilt avsedda för induktionshällar. Om kokkärl med oregelbunden botten används, kan det äventyra systemets uppvärmningsfunktion och hindra avkänningen av kokkärlet på plattan.

Igenkänning kastrull

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

Om det på kokzonen finns en lämplig kastrull känner igenkänningssystemet av den och sätter igång hällen vid den effekt som ställts in via vredet. Energiöverföringen avbryts även när man flyttar kastrullen från kokzonen (symbolen  visas på displayen).

Om man aktiverar funktionen för avkänning av kärl överförs endast den energi som behövs, även om storleken på kärlet eller stekpannorna som placeras på hällen är mindre än själva kokzonen.



Användning

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 effektiva nivå 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 effektiva	Maximal tid för tillagningen i timmar
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 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.

Effektnivåer

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

Effektnivå	Lämplig för:
0	Läge OFF
U	Värmeåtervinning
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 stängs av, visas symbolen **H** på displayen så länge kokzonen fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 60 °C upphör symbolen att visas.



Turbofunktion


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

Med hjälp av denna funktion kan man uppnå vald effekt så snabbt som möjligt.

1. Vrid vredet moturs till läge **A** och släpp upp det. Displayen visar symbolen **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.

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

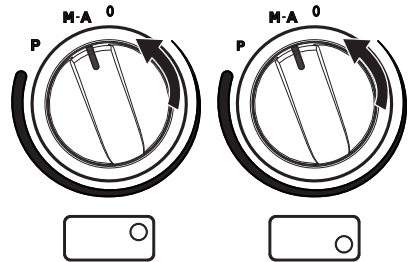
 Om effekten reduceras genom att vredet vrids moturs kommer turbofunktionen automatiskt att inaktiveras.

Funktionen Multizone

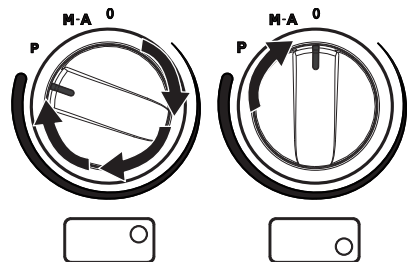
i Med denna funktion går det att styra två kokzoner samtidigt (främre och bakre) när kokkärl som fiskgrytor eller rektangulära kärl används.

För att aktivera funktionen Multizone:

1. Vrid vreden till induktionszonerna i moturs riktning på samma gång, och håll kvar dem i läget **M-A** tills det hörs en kort ljudsignal.



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






Användning


3. Använd den främre 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).



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

Funktionsspärr


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

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


För att avlägsna funktionsspärr upprepas momenten som beskrevs tidigare.

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

Booster-funktion


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

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


Displayen visar symbolen . Efter 5 minuter inaktiveras Booster-funktionen automatiskt och tillagningen fortsätter på effekt **9**.

Endast på vissa kokzoner:


boosterfunktionen förblir aktiv och måste inaktiveras manuellt med hjälp av motsvarande vred.

 Booster-funktionen har prioritet över turbofunktionen.

Grillplatta

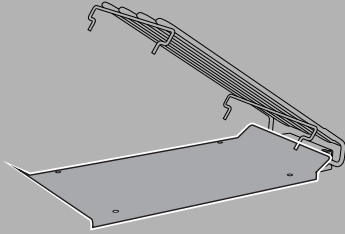
 **Hög temperatur**
Fara för brännskada

- Efter en längre tids användning förblir tillagningsplattan varm även efter det att värmeelementet har stängts av. Håll små barn på avstånd.
- Ta bort plattan endast när den har svalnat.

 **Hög temperatur**
Skador på apparaten



Använd inte grillplattan utan underlagsskydd.



Användbar för grillning, gratinering eller som grill.

- Vrid vredet för grillens värmeelement till en position mellan **1** och **9**. Indikatorn tänds för att indikera att värmeelementet är i funktion.



Det rekommenderas att värma upp grillens värmeelement 15 minuter innan maten placeras på grillen.

3.5 Användning av ugnarna

Starta ugnarna

För att starta ugnarna:

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



Det är normalt att termostatlampen blinkar under tillagningen. Detta indikerar att temperaturen inne i ugnen är jämn.

Lista över funktioner för pyrolysuugn och ugn med ångfunktion

ECO

Eco

Kombinationen mellan grillen och undervärmen rekommenderas särskilt vid tillagning på en enda nivå med låg energiförbrukning.

Passar alla typer av livsmedel. 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.



Användning



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



Vapor Clean (endast ugn med ångfunktion)



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 (se kapitel "Rengöring och underhåll").



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.



Grill

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



Liten grill (endast pyrolysugn)

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.



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).



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).



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.



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.



Direct Steam (endast ugn med ångfunktion)

Denna funktion aktiverar mittdelen på det nedre värmeelementet i kombination med varmluftselementet och fläkten. Detta ger möjlighet att tillaga livsmedlen genom förångning av det vatten som finns i den till syftet avsedda behållaren. Fläkten ser till att värmen och den genererade ångan fördelas jämnt, vilket ger en mild tillagning som bevarar livsmedlens utseende och näringsinnehåll.



Turbo (endast pyrolysugn)

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.



Pyrolys (endast pyrolysugn)

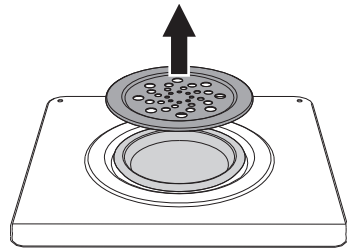
När man använder denna funktion når ugnen temperaturer på upp till 500 °C vilket gör att all fet smuts som bildas på apparatens inre väggar bryts ned.

3.6 Tillagning med funktionen Direct Steam (ugn med ångfunktion)



Placera inte föremål eller maträtter på ugnens botten. Ugnens botten och avdunstningstråget ska alltid vara fria från föremål.

1. Öppna apparatens lucka.
2. Lyft upp avdunstningstrågets lock.



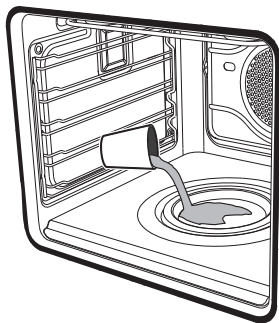


Användning

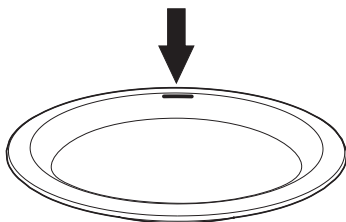
3. Fyll träget med en mängd vatten som är tillräcklig för hela tillagningstiden (se "Indikativ tabell för tillagning med funktionen Direct Steam").



- Använd färskt kranvatten som inte har för hög kalkhalt, uppmjukat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.
- Använd inte destillerat vatten, kranvatten med för hög klorhalt (> 40 mg/l) eller andra vätskor.



Trågets maximala kapacitet finns markerad med ett märke på insidan.



Avdunstningstrågets maximala kapacitet är 250 ml.

4. Sätt tillbaka locket på avdunstningstråget.
5. Placera maträtten på plåten.
6. Sätt in plåten med maträtten i ugnen.
7. Välj funktionen Direct Steam via funktionsvredet.
8. Välj tillagningstemperatur och tillagningstid med de avsedda vreden.



För bästa resultat och för att spara energi rekommenderar vi att avdunstningstråget fylls med en mängd vatten som är tillräcklig för den önskade tillagningen.

När tillagning med Direct Steam avslutats

1. Ställ dig vid sidan om apparaten och öppna luckan ett par centimeter och vänta sedan ett par sekunder för att släppa ut överskottet av ånga.
2. Öppna luckan helt och ta försiktigt ut maträtten ur ugnen.
3. Vänta tills apparaten svalnat helt innan rengöringsarbete påbörjas.

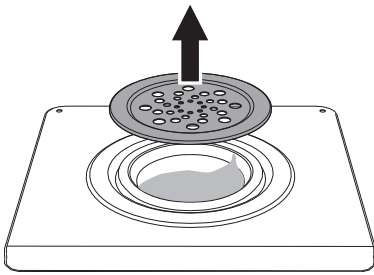


OBS: Avdunstningstrågets lock kan vara mycket varmt; se till att använda lämpliga skydd.

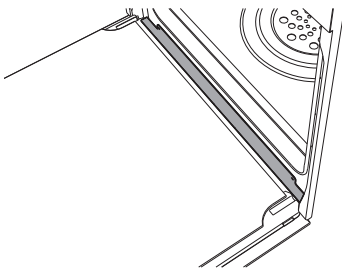


Om man precis har använt en tillagningsfunktion där temperaturen överstigit 100 °C måste man vänta tills ugnen svalnat innan man kan starta en tillagning med Direct Steam.

4. Ta av locket på avdunstningstråget inne i ugnen, ta bort eventuellt vatten som finns kvar och torka noga.



5. Torka med hjälp av en svamp bort kondensen från ugnens botten, sidor, luckans glas och droppuppsamlaren på apparatens frontparti.



Varning: Vattnet kan vara mycket varmt.

3.7 Användning av temperatursonden (pyrolysugn)



Temperatursonden blir mycket varm

Fara för brännskada

- Rör inte vid temperatursondens sticka eller spets när den har använts.
- Skydda händerna med grillvantar när du använder sonden.



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.
- Använd endast den medföljande temperatursonden eller en som rekommenderas av tillverkaren.
- När temperatursonden inte används se till att skyddslocket är ordentligt stängt.



Användning



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.

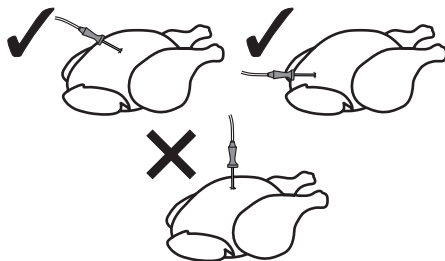
Temperatursonden underlättar en exakt tillagning av stekar, kotletter och olika köttstycken av varierande storlek.

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.



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



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



Inställning av en tillagning med temperatursond

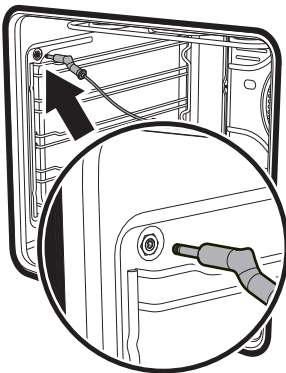
Med föruppvärmning:







1. Ställ in en manuell tillagning (se "Användning av ugnarna").
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 grillvantar när du använder sonden.



4. Stäng luckan.
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.



- **Lögsta måltemperatur:** motsvarar den momentana temperaturtemperatursonden 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.










Användning

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 (se "Användning av ugnarna").

När tillagning med temperatursond pågår

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

i 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.

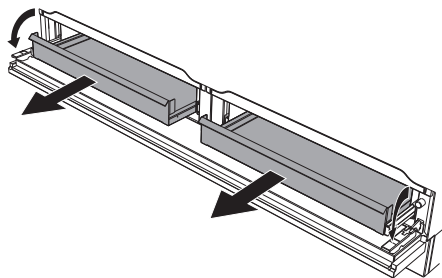
Efter tillagningen

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 Användning av förvaringsutrymmena

I spisens nedre del finns förvaringsutrymmena som nås när man öppnar drop down-luckan. Utrymmena kan användas för förvaring av kastruller och metallföremål som används till apparaten.



Hög temperatur inne i förvaringsutrymmet
Fara för brännskada

- Föremålen inne i förvaringsutrymmet kan vara mycket varma.



3.9 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).
- Att använda flera ugnar samtidigt kan ha en inverkan på tillagningens slutresultat.

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.

Tillagning vid låg temperatur med temperatursond

- Denna typ av tillagning rekommenderas för mörjt 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 man använder funktionen Grill med fläkt ska man däremot värma upp ugnen innan man startar grillningen.
- Maten ska placeras på gallrets mitt.
- Vad gäller funktionen Grill bör man vrida temperaturvredet till det högsta värdet, som motsvarar symbolen , för att optimera tillagningen.
- Maten ska smaksättas före tillagning. Även olja eller smält smör ska penslas på före tillagning.
- Placera ugnsplåten vid den nedersta nivån för att samla upp vätska som bildas vid grillning.
- Tillagning med grillen får aldrig pågå i mer än 60 minuter.

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.



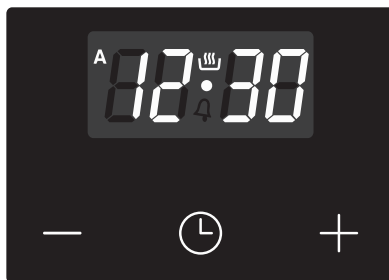
Användning

- 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.

3.10 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




i När man ställer in tiden på en av de båda klockorna vid det första användningstillfället eller efter ett strömavbrott kommer den andra klockan att visa samma tid.

i 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.

i Använd samma klocka som användes för den första inställningen av tiden.

 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

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


1. Håll klockknappen  intryckt tills symbolen  visas.
2. Tryck på klockknappen  igen. Displayen alternerar mellan att visa symbolen, **A** 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 **A**.

När tillagningen slutförts stängs värmeelementen av. Symbolen  försvinner från displayen, symbolen **A** 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.

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).






 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.

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

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).

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.



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.



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

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



Användning

Indikativ tabell för tillagning med funktionen Direct Steam



Maträtter	Vikt (Kg)	Vatten (ml)	Nivå	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
Lasagne	1,6	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
Pastagrätäng	1,2 - 1,5	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
KÖTT					
Kalkonstek	1,5	180	2	190 - 200	80 - 90
Fläskkarré	1,5	180	2	190 - 200	85 - 90
Ugnsstek kanin (i bitar)	1	160	2	180 - 190	80 - 90
Revbensspjäll (i hel bit)	0,5	160	2	200	55 - 60
Lammstek (välstek)	2	160	2	190 - 200	95 - 100
DEGAR					
Portionsbröd	100 gr st.	60	2	180	30 - 35
Bröd (limpa)	0,4	80	2	180	40 - 45
Focaccia	1	80	2	190 - 200	20 - 25
FÄRSK FISK					
Havsabborre	0,4 - 0,5	100	2	200	25
Laxskiva (tjocklek 2 cm)	0,18	80	2	180	17
Marulk (hel)	0,7	100	2	200 - 210	45 - 50

Användning



SV

Maträtter	Vikt (Kg)	Vatten (ml)	Nivå	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
GRÖNSAKER					
Stekt potatis	1	80	2	210 - 220	40 - 45
Röstade blandade	0,6	80	2	210	35
UPPVÄRMNING AV MATRÄTTER					
Pasta	0,3	100 - 110	2	120	15 - 25
Skivad stek/ revbensspjäll	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
Bröd	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
Strudel	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
DESSERTER					
Bundt kaka	1	60	2	160	50 - 55
Strudel	1	60	2	170	35 - 40
Muffins	40 gr per form	60	2	160	15 - 17
Paradistårta	1	60	2	160	55 - 60
Sockerkaka	1	60	2	160	60 - 65
Småkakor (tjocklek 0,5 cm)	hela degen 0,3	60	2	170	18 - 20

Den rekommenderade mängden vatten kan variera beroende på typ av livsmedel, vikt och tillagningstid.

Uppvärmning förutsätts alltid med funktionen Direct Steam.

Stekar, grönsaker och potatis ska blandas och/eller vändas under tillagningen för att få en jämn stekyta på båda sidorna.

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



Användning

Indikativ tabell för tillagning med temperatursond

Typ av kött	Temperatur Måltemperatur (°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

Anvisningar



**Felaktig användning
Risk för skador på ytor**

- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekemedel 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 (t.ex. pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas).
- Använd inte repande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- Diska inte lösa tillbehör som hällens galler, flamspridare eller kåpor i diskmaskin.

4.1 Rengöring av apparaten

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

Vanlig daglig rengöring

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

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

Matstänk eller rester

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

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

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

Rengöring av glaskeramikhällen

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

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

Torka därför omedelbart bort eventuella sandkorn från spishällens yta.



Rengöring och underhåll

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.

Spishällens galler

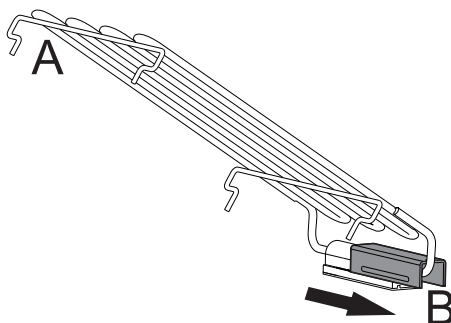
Ta av gallren och rengör dem i ljummet vatten med ett rengöringsmedel utan slipmedel. Var noga att avlägsna alla beläggningar. Torka dem noggrant och sätt tillbaka dem på spishällen.

i

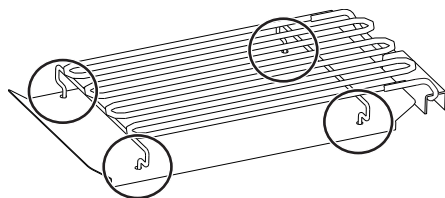
Eftersom gallren ständigt kommer i kontakt med lågan kan det hända att de emaljerade ytorna som utsätts för värme mattas med tiden. Detta är helt naturligt och äventyrar inte på något sätt komponentens funktion.

Rengöring av grillens underlagsskydd

1. Lyft upp värmeelementet **A** och blockera det med den avsedda spärren **B**.



2. Rengör ytan om området under från eventuella rester, olje- eller fettfäckor.
3. Ta bort spärr för värmeelementet **B** och sänk ned det så att fötterna förs in i underlagets hål.



Flamspridare och brännarlock

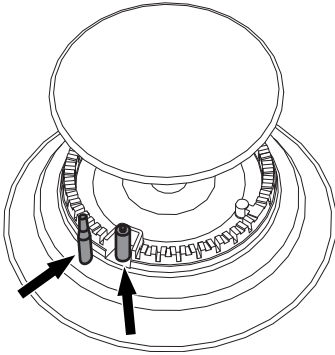
Brännarlocken och flamspridarna kan tas av för att förenkla rengöringen. Rengör dem i varmt vatten och med icke slipande rengöringsmedel. Avlägsna varsamt alla beläggningar och låt delarna torka helt. Sätt tillbaka flamspridarna och se noga till att de placeras korrekt tillsammans med tillhörande brännarlock.

Tändstift och termoelement

För en god funktion måste tändstiften och termoelementen alltid vara rena. De ska regelbundet kontrolleras och vid behov rengöras med en fuktig trasa. Eventuella



intorkade rester tas bort med en tandpetare i trä eller en nål.

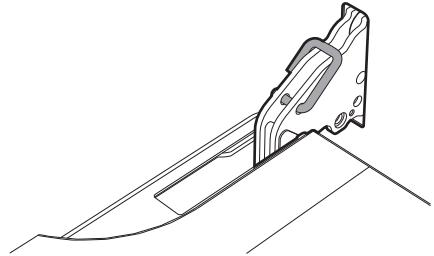


4.2 Demontering av luckor

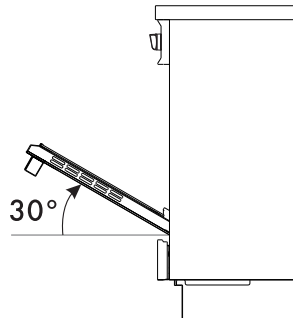
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckorna och placera dem på en diskhandduk.

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.



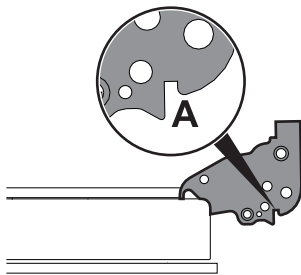
2. Använd båda händerna och grip tag om luckans båda sidor och lyft luckan uppåt tills en vinkel på cirka 30° bildas och dra sedan ut den.





Rengöring och underhåll

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



4.3 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.

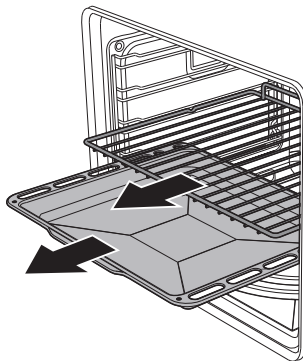


Det rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

4.4 Rengöring av ugnarnas insida

För att hålla ugnarna i gott skick bör man rengöra dem regelbundet. Låt dem svalna först.

- Ta ut alla lösa delar.



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



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



För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av luckan.

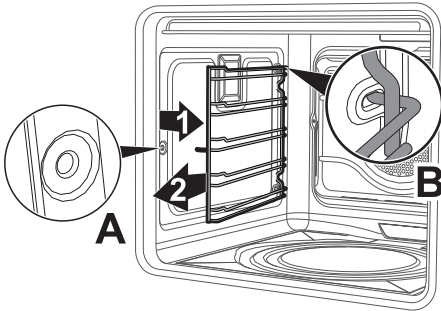


Avlägsna stödramar för galler/plåtar

Genom att ta bort stödramen underlättas rengöring av sidodelarna.

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.



Vapor Clean (ugn med ångfunktion)

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



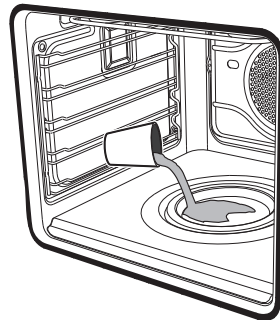
Felaktig användning Risk för skador på ytor

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

Förberedelser

Innan man startar Vapor Clean:

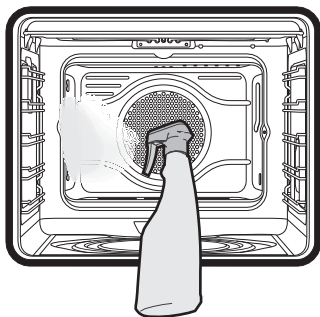
- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen. Det övre skyddet kan sitta kvar inne i ugnen.
- Häll ut ca 40 ml vatten på ugnens botten. Se noga till att det inte rinner ut från fördjupningen.





Rengöring och underhåll

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





- Stäng luckan.



Rekommendationen är max 20 sprayningar.

Inställning av Vapor Clean

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

Efter att rengöringsprogrammet Vapor Clean avslutats

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

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



Det rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.



För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör luckan tas av.



Rengöring av den övre delen (ugn med ångfunktion)

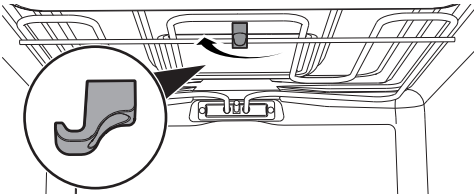


Hög temperatur inne i ugnen vid användning
Fara för brännskada

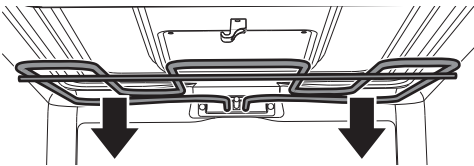
- Nedanstående moment får utföras endast när ugnen svalnat helt och är avstängd.

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

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



2. Sänk försiktigt värmeelementet tills det stannar.



Felaktig användning
Risk för skador på apparaten

- Böj inte värmeelementet överdrivet mycket i samband med rengöring.

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

Rengöring av avdunstningstråg och lock (ugn med ångfunktion)

Vi rekommenderar att avdunstningstråget och det perforerade locket rengörs och torkas noga efter varje tillagning med Direct Steam.

Det går bra att använda vanliga rengöringsmedel. Undvik alltför starka och/eller sura produkter.

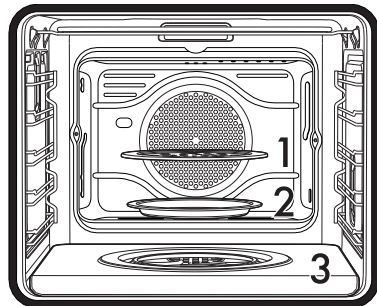
Locket och avdunstningstråget kan diskas i diskmaskin.

Använd ett kalkrengöringsmedel för rostfria ytor om det bildas kalkavlagringar.

Rengöring av den nedre delen (ugn med ångfunktion)

Efter varje tillagning med Direct Steam rekommenderar vi att man rengör och torkar den nedre delen av ugnen:

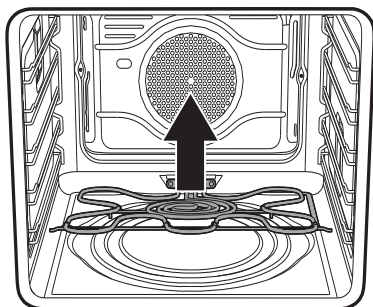
1. Avlägsna först det perforerade locket (1), sedan avdunstningstråget (2) och slutligen botten delen (3). Botten ska lyftas någon millimeter och därefter dras utåt.





Rengöring och underhåll

- Lyft försiktigt kanten på det nedre värmeelementet uppåt ett par centimeter och rengör ugnens botten.



Sätt tillbaka värmeelementet på plats när rengöringen avslutats. Vänta tills ugnen är helt torr innan de tidigare avlägsnade tillbehören sätts tillbaka på plats.

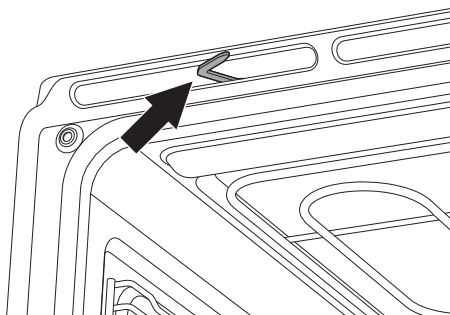
Manuell inaktivering av luckspärrens spak (endast pyrolysugn)



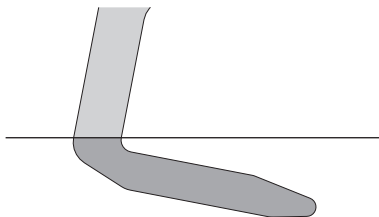
**Felaktig användning
Fara för brännskada**

- Nedanstående arbetsmoment ska alltid utföras med apparaten avstängd och sval.
- Försök aldrig att manuellt inaktivera luckspärrens spak medan pyrolysen pågår.

Luckspärrens spak finns i den första öppningen åt vänster under kontrollpanelen, på ugnsfrentens övre del.



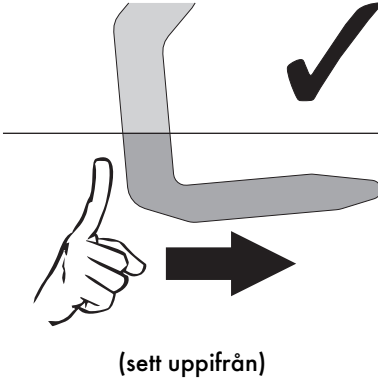
Det kan hända att luckspärrens spak oavsiktligt aktiveras under normalt rengöringsarbete.



**Luckspärrens spak aktiverad
(sett uppifrån)**

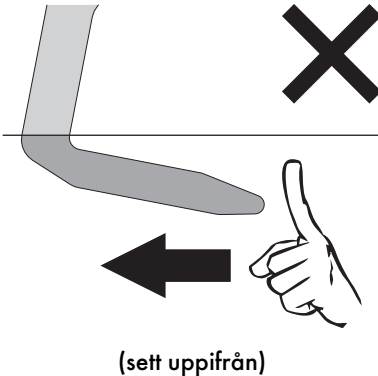


1. För luckspärrens spak åt vänster till stoppläge.



2. Släpp försiktigt luckspärrens spak. Mekanismens fjäder ser till att spaken ställs i inaktiverat läge igen.

För att förhindra skador på mekanismen försök aldrig att inaktivera luckspärren genom att trycka spaken hårt åt vänster.




4.5 Pyrolyys (pyrolysuugn)

i Pyrolyys 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.

-  Under denna funktion kan ytorna bli varmare än vanligt.
- Håll barn på avstånd.

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.



Rengöring och underhåll

Inställning av pyrolyys

1. Vrid funktionsvredet till symbolen **P**.
På displayen visas automatiskt symbolen **A** och texten **dur** alternerat med den kortaste tiden för pyrolysen (2 timmar).
2. Ställ in tiden för rengöringsprogrammet till minst 120 minuter och max 3 timmar och 30 minuter med hjälp av knapparna **—** eller **+**. Det antal minuter som ställts in markeras av klockans inre segment medan antalet timmar anges av de blinkande siffrorna (1, 2 eller 3).



Rekommenderad varaktighet för pyrolyys:

- Lätt smutsig: 120 minuter
- Medelsmutsig: 165 minuter
- Mycket smutsig: 210 minuter

3. Tryck på knappen för att bekräfta att pyrolysen ska starta **⌚**.
4. När du bekräftat tiden för pyrolysen börjar termostatens indikeringslampa att blinka och ugnen börjar värmas upp (efter cirka 5 sekunders inaktivitet från användarens sida).
5. En minut efter pyrolysens start spärras luckan (indikeringslampan för luckspärr tänds) av en mekanism som gör att luckan inte kan öppnas.



Det går inte att välja några funktioner när dörrlåset är aktiverat.



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

Inställning av programmerad pyrolyys

Starttiden för pyrolysen kan programmeras på samma sätt som tillagningsfunktionerna.

1. Ställ in tiden för pyrolysen.
2. När du valt tiden för pyrolysen (se "Inställning av pyrolyys") ska du hålla knappen **⌚** intryckt tills summan av aktuellt klockslag och den tidigare inställda tiden visas, alternerat med texten **End** tillsammans med symbolerna **⏏** och **A** (den sistnämnda blinkar).
3. Tryck på knapparna **—** eller **+** för att ställa in den tid du vill att rengöringsprogrammet ska vara klart.



4. Vänta 5 sekunder eller tryck på knappen  för att bekräfta de inställda uppgifterna. Nu slocknar symbolen  och symbolen **A** lyser med fast sken.



När du ställer in pyrolysen var försiktig så att du inte vridet 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 orevliga 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 rengöring slutförts fortsätter ventilationen automatiskt så länge det krävs för att undvika överhettning av möblernas väggar och ugnens framsida.

4.6 Särskilt underhåll

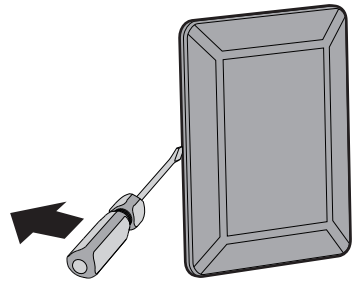


Delar under elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Inaktivera ugnens eltilförsel.
 - Använd skyddshandskar.
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).



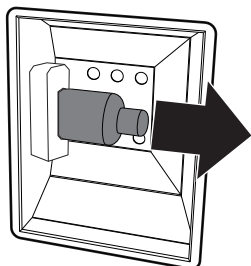
Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.





Rengöring och underhåll

4. Skruva loss och avlägsna lampan.

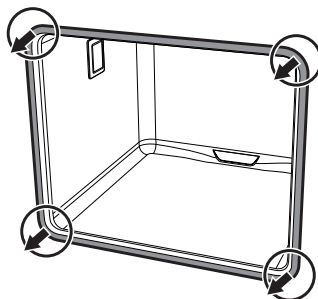


Demontering och montering av ugnstättningen (ugn med ångfunktion)

För att demontera tätningslisten:

När extraugnen ska rengöras grundligt kan tätningen tas bort. I de fyra hörnen och i mitten finns spärrar som fäster tätningen vid kanten.

- Dra tätningen utåt för att lossa spärrarna.



Använd en icke-repande svamp och ljummet vatten för att rengöra luckans tätningar. Tätningarna ska vara mjuka och elastiska.

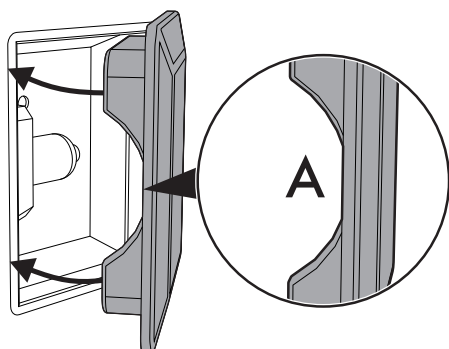
För att montera tätningslisten:

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



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 Gaskopplingar



**Gasläckage
Fara för explosion**

- Efter varje ingripande kontrolleras att åtdragningsmomentet för gaskopplingarna är mellan 10 Nm och 15 Nm.
- Vid behov används en tryckregulator som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- När installationen är avslutad kontrollera att det inte förekommer läckage. Använd en tvållösning - aldrig en öppen låga - för denna kontroll.
- Vid anslutning med slang får stålslangarnas längd inte överskrida 2 meter i utsträckt tillstånd.
- Slangarna får inte komma i kontakt med rörliga delar och de får inte bli klämda.
- Inställningsvillkoren för denna hushållsapparat finns angivna på etiketten för gasinställning.

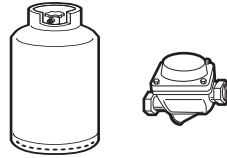
Allmän information

Anslutning till gasnätet kan ske med en stålslang utan fogar, i enlighet med föreskrifterna i gällande lagstiftning.

För försörjning med andra typer av gaser se kapitel "5.2 Anpassning till olika typer av gas". Kopplingen vid gasintaget har en 1/2" utvändig gänga (ISO 228-1).

Anslutning till flytande gas

Använd en tryckregulator och genomför anslutningen till behållaren i enlighet med de anvisningar som anges i gällande föreskrifter.

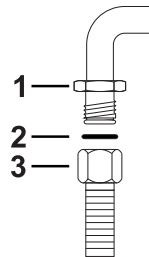


Matningstrycket ska överensstämma med de värden som anges i tabellen "Gastyper och ursprungsland".

Anslutning med stålslang

Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang utan fogar vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

Skruva fast kopplingen **3** på apparatens gaskoppling **1** och placera den medföljande packningen **2** mellan dessa.

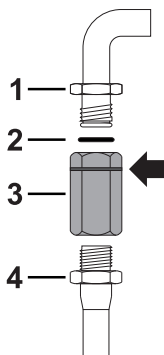




Installation

Anslutning med stålslang med bajonettkoppling

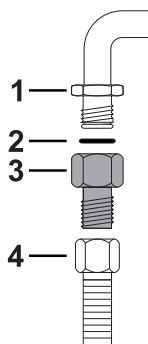
Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang med bajonettkoppling vars egenskaper överensstämmer med BS. 669. Applicera isolerande material på gasslangens gänga **4** och skruva fast adaptern **3**. Skruva fast spärren vid den rörliga kopplingen **1** på apparaten och placera den medföljande packningen **2** mellan dessa.



Anslutning med stålslang med konisk koppling

Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang utan fogar vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

Skruva noga fast kopplingen **3** vid apparatens gaskoppling **1** (1/2" gänga ISO 228-1) och placera den medföljande packningen **2** mellan de två delarna. Applicera isolerande material på kopplingens gänga **3** och skruva därefter fast stålslangen **4** vid kopplingen **3**.



Ventilation av lokaler

Apparaten får endast installeras i lokaler med fast ventilation enligt gällande föreskrifter. Det krävs en god cirkulation i lokalen där apparaten installeras för att uppnå en jämn gasförbrukning och en tillräcklig ventilation av lokalen. Storleken på luftintagen, som skyddas av galler, måste överensstämma med gällande föreskrifter. Luftintagen ska placeras så att de inte täpps till, vare sig helt eller delvis. Lokalen ska alltid vara lämpligen ventilerad så att den värme och fukt som bildas vid matlagning kan vädras ut. I synnerhet ska man vid en längre stunds användning öppna ett fönster eller öka hastigheten för eventuella fläktar.



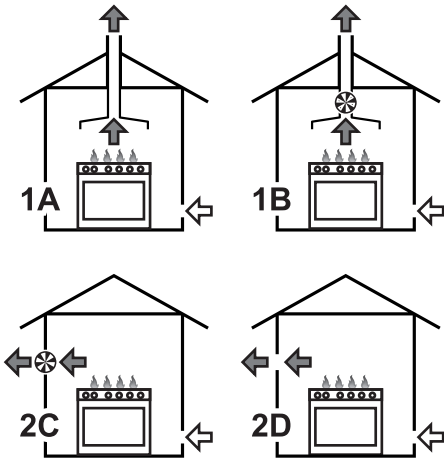
Utsläpp av förbränningsprodukter



Denna hushållsapparat är inte ansluten till en utrustning för utsläpp av förbränningsprodukter. Den ska installeras och anslutas i enlighet med gällande installationsföreskrifter. Observera samtliga krav gällande ventilationen.

Utsläppet av förbränningsprodukterna ska ske antingen med hjälp av spiskåpor anslutna till en väl fungerande skorsten med självdrag eller med hjälp av en köksfläkt. För att få ett väl fungerande ventilationssystem krävs det att man anlitar en erfaren fackman som noggrant kan planera och utföra installationen i enlighet med kraven i gällande föreskrifter beträffande placering och avstånd.

När installationen är avslutad bör installatören utfärda en försäkran om överensstämmelse.



- 1 Utvädring med hjälp av spiskåpa
2 Utvädring utan spiskåpa

A Utvädring med hjälp av enkel skorsten med självdrag

- B Utvädring med hjälp av enkel skorsten med elfläkt
C Utvädring direkt ut i fria luften med hjälp av elfläkt i vägg eller fönster
D Utvädring direkt ut i fria luften via vägg

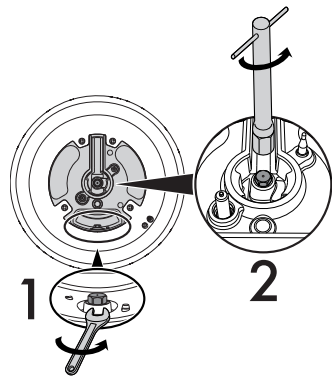


5.2 Anpassning till olika typer av gas

Om apparaten ska fungera med en annan typ av gas måste brännarmunstyckena bytas ut och minimilågan ställas in via gaskranarna.

Byte av munstycken

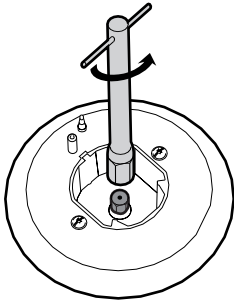
1. Avlägsna galler, brännarmunstycket och flamspridare för att komma åt brännarnas kåpor.
2. Byt med hjälp av en 7 millimeters nyckel ut munstyckena mot sådana som är lämpliga för den gas som ska användas (se Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken).



- 1 Utvärdigt munstycke - 2 Invändigt munstycke



Installation

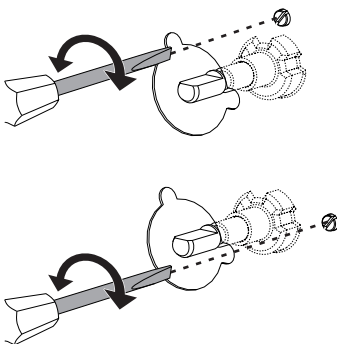


3. Sätt tillbaka brännarna på korrekt plats.

Inställning av lägsta effekt för metangas eller stadsgas

Tänd brännaren och vrid den till minimiläge. Ta bort gaskranens vred och vrid justerskruven vid sidan om kranens stång (beroende på modell) tills korrekt minimiläge erhålls.

Montera tillbaka vredet och kontrollera att brännarens låga är stabil. Vrid snabbt vredet från högsta till lägsta effekten; lågan ska inte slockna. Upprepa momentet på alla gaskranar.



Inställning av lägsta effekt för flytande gas

Vrid skruven som sitter vid sidan om kranens stång medurs och dra åt den helt.



Efter anpassning till en annan gas än den apparaten ställts in för i fabriken ska man byta ut etiketten för gasanvändning som sitter på apparaten mot en etikett som överensstämmer med den nya gasen. Etiketten finns i påsen tillsammans med munstyckena (i förekommande fall).

Smörjning av gaskranar

Med tiden kan det hända att gaskranarna blir svåra att vrida och fastnar. Rengör dem invändigt och byt ut smörjfettet.



Smörjningen av gaskranarna ska utföras av en specialiserad tekniker.



Gastyper och ursprungsland

Typ av gas	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Metangas G20													
G20 20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25 20/25 mbar			•										
2 Metangas G20													
G20 25 mbar													•
3 Metangas G25													
G25 25 mbar						•							
G25.3 25 mbar						•							
4 Metangas G25.1													
G25.1 25 mbar													•
5 Metangas G25													
G25 20 mbar				•									
6 Metangas G2.350													
G2.350 13 mbar												•	
7 Flytande gas G30/31													
G30/31 28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31 30/37 mbar	•							•					
G30/31 30/30 mbar						•			•		•		
8 Flytande gas G30/31													
G30/31 37 mbar												•	
9 Flytande gas G30/31													
G30/31 50 mbar				•	•								
10 Stadsgas G110													
G110 8 mbar	•								•		•		



Beroende på installationsland kan de typer av gaser som finns tillgängliga variera. Se numret i rubriken för att via "Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken" erhålla korrekta värden.



Installation

Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken

1 Metangas G20 - 20 mbar	SR	R	UR2 inre	UR2 ext.
Nominell termisk effekt (kW)	1.80	3.0	0.9	3.30
Munstyckets diameter (1/100 mm)	97	120	70	128
Förkammare (tryckt på munstycket)	Z	H9	H1	F3
Reducerad effekt (W)	500	800	400	1200
2 Metangas G20 - 25 mbar	SR	R	UR2 inre	UR2 ext.
Nominell termisk effekt (kW)	1.80	3.0	0.8	3.4
Munstyckets diameter (1/100 mm)	94	110	65	130
Förkammare (tryckt på munstycket)	Z	H8	H1	H3
Reducerad effekt (W)	500	800	400	1200
3 Metangas G25/G25.3 - 25 mbar	SR	R	UR2 inre	UR2 ext.
Nominell termisk effekt (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Munstyckets diameter (1/100 mm)	94	121	68	128
Förkammare (tryckt på munstycket)	Y	F2	F1	F2
Reducerad effekt (W)	500	800	400	1200
4 Metangas G25.1 - 25 mbar	SR	R	UR2 inre	UR2 ext.
Nominell termisk effekt (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Munstyckets diameter (1/100 mm)	100	134	72	136
Förkammare (tryckt på munstycket)	Y	F3	H1	F3
Reducerad effekt (W)	500	800	400	1200
5 Metangas G25 - 20 mbar	SR	R	UR2 inre	UR2 ext.
Nominell termisk effekt (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Munstyckets diameter (1/100 mm)	100	134	72	138
Förkammare (tryckt på munstycket)	Y	F3	F1	F3
Reducerad effekt (W)	500	800	400	1200
6 Metangas G2.350 - 13 mbar	SR	R	UR2 inre	UR2 ext.
Nominell termisk effekt (kW)	1.80	2.90	0.90	3.30
Munstyckets diameter (1/100 mm)	120	165	91	180
Förkammare (tryckt på munstycket)	Y	F3	Y	H4
Reducerad effekt (W)	500	800	400	1200

Installation



SV

7 Flytande gas G30/31 - 30/37 mbar	SR	R	UR2 inre	UR2 ext.
Nominell termisk effekt (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Munstyckets diameter (1/100 mm)	65	85	44	91
Förkammare (tryckt på munstycket)	-	-	-	-
Reducerad effekt (W)	500	800	400	1300
Nominell effekt G30 (g/h)	131	218	65	240
Nominell effekt G31 (g/h)	129	214	64	236
8 Flytande gas G30/31 - 37 mbar	SR	R	UR2 inre	UR2 ext.
Nominell termisk effekt (kW)	1.90	3.0	0.80	3.30
Munstyckets diameter (1/100 mm)	65	81	42	88
Förkammare (tryckt på munstycket)	-	-	-	-
Reducerad effekt (W)	550	900	450	1500
Nominell effekt G30 (g/h)	138	218	58	240
Nominell effekt G31 (g/h)	136	214	57	236
9 Flytande gas G30/31 - 50 mbar	SR	R	UR2 inre	UR2 ext.
Nominell termisk effekt (kW)	1.80	3.0	1.0	3.30
Munstyckets diameter (1/100 mm)	58	74	43	73
Förkammare (tryckt på munstycket)	M	Z	H2	S1
Reducerad effekt (W)	500	1000	400	1500
Nominell effekt G30 (g/h)	131	218	73	240
Nominell effekt G31 (g/h)	129	214	71	236
10 Stadsgas G110 - 8 mbar	SR	R	UR2 inre	UR2 ext.
Nominell termisk effekt (kW)	1.80	2.80	1.0	3.20
Munstyckets diameter (1/100 mm)	185	260	145	300
Förkammare (tryckt på munstycket)	/2	/3	0040	0190
Reducerad effekt (W)	500	800	400	1000

De munstycken som ej medföljer finns tillgängliga via behöriga serviceverkstäder.



Installation

5.3 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

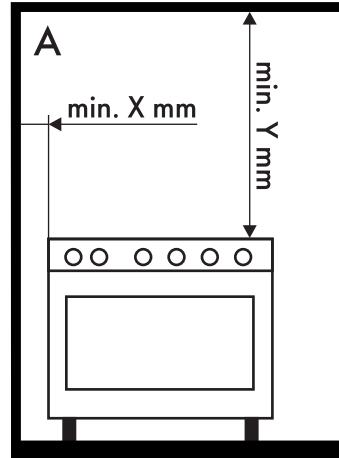
- Fanér, lim eller plastbeklädnad på intilliggande möbler måste vara värmebeständigt (inte understigande 90 °C).

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 "B" gällande installationskategorier.

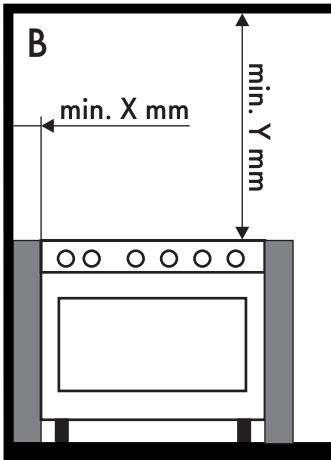
Avståndet mellan väggskåp som placeras ovanför arbetsytan och själva apparaten ska vara minst Y mm. Om en köksfläkt ska installeras ovanför hällen kontrollera fläktens bruksanvisning för att garantera att man respekterar korrekta avstånd.

X	300 mm
Y	750 mm

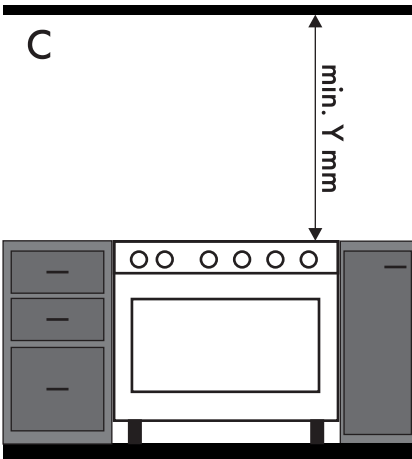
Denna apparat tillhör, beroende på installationstyp, följande kategorier:



A - Kategori 1
(Fri installation av apparat)

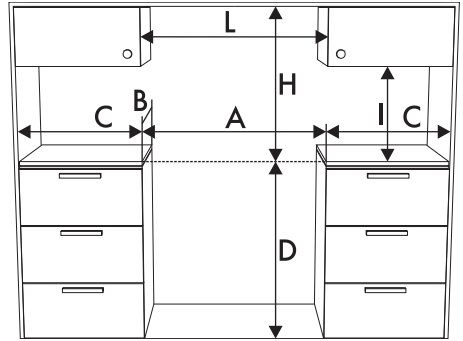


B - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)



C - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)

Apparatens totalmått



A	1200 mm
B	600 mm
C¹	min. 300 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	800 mm

¹ Minsta avstånd från sidoväggar eller annat brännbart material.

² Minsta bredd för skåpet (=A)

* Om en köksfläkt ska installeras ovanför hällen, kontrollera fläktens bruksanvisning för att garantera att korrekta avstånd respekteras.



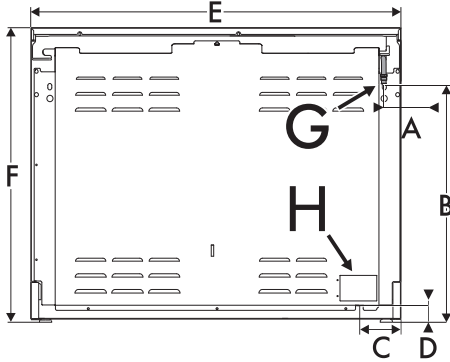
Apparaten ska installeras av en behörig tekniker och enligt gällande föreskrifter.



Installation

Apparatens mått: placering av gas- och elledningar

Placering av gas- och elledningar (måttarna är uttryckta i mm).



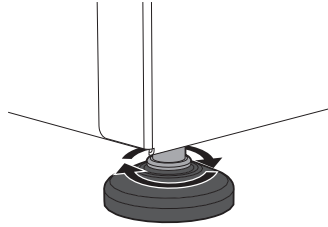
A	56
B (max)	770
B (min)	744
C	135
D	55
E	1200
F (min)	894
F (max)	920

G = gasanslutning

H = elektrisk anslutning

Positionering och inställning av apparaten

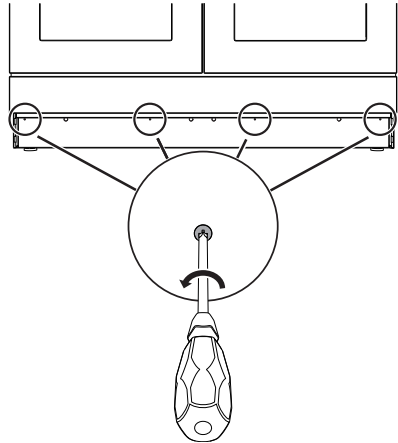
Inför el- och/eller gasanslutningen är det viktigt att man, för att öka stabiliteten, ser till att apparaten är korrekt nivellerad mot golvet. Skruva fast eller lossa stödfötterna på den nedre delen tills apparaten är stabil och nivellerad i förhållande till golvytan.



Montering av främre sockel

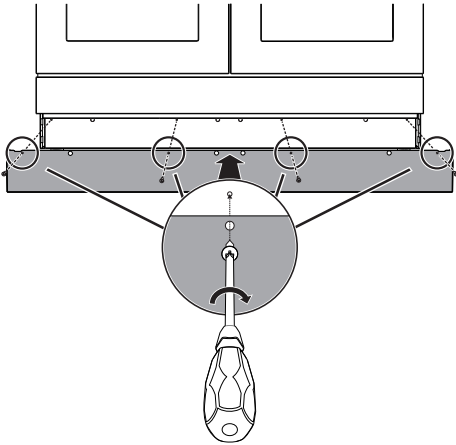
Den främre sockeln ska alltid placeras och fixeras korrekt på apparaten.

1. Använd en skruvmejsel för att ta bort skruvarna som finns under luckan till förvaringsutrymmena.

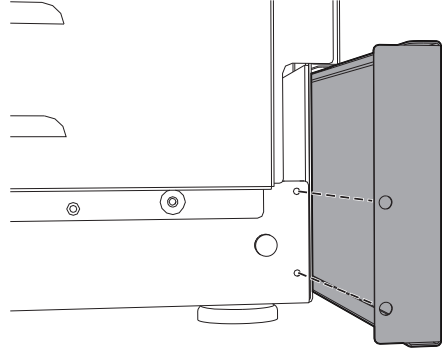




2. Placera den främre sockeln med skruvhålen i linje med hålen i apparaten.



3. Ställ sidosocklarnas bakre hål i linje med hålen i apparatens sockel.

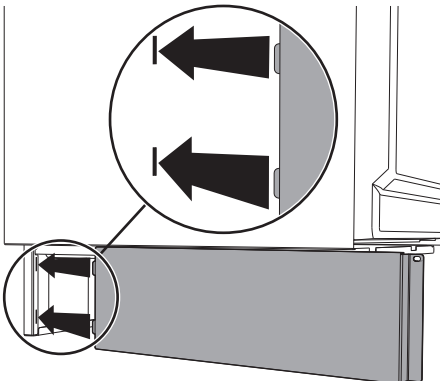


3. Fäst den främre sockeln med hjälp av de skruvar som togs bort i ett tidigare skede.

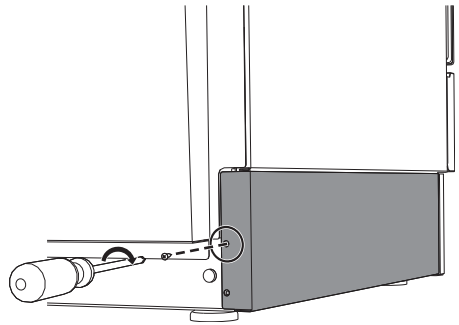
Montering av sidosocklar

När den främre sockeln installerats ska sidosocklarna monteras.

1. Placera sidosocklarna bredvid den främre.
2. För in flikarna i öppningarna som finns bakom den främre sockelns sidor.



4. Fäst sidosocklarna med en skruv.



5. Fäst båda socklarna genom att upprepa de beskrivna momenten.



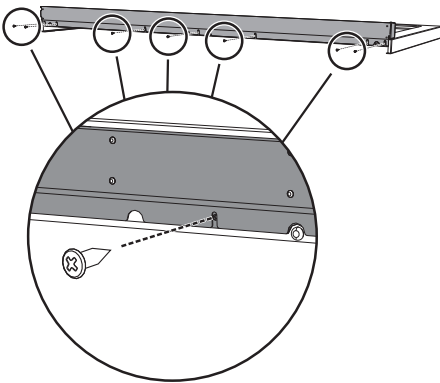
Installation

Montering av list

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

Listen ska alltid placeras och fästas korrekt på apparaten.

1. Placera listen på täckplåten och ställ fästhål i linje.
2. Fäst listen vid täckplåten med hjälp av fästskruvarna.



5.4 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.

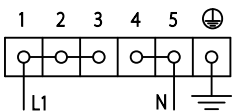
Dekalen får aldrig avlägsnas.

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



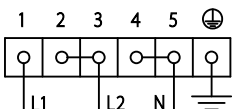
Apparaten får användas i följande lägen:

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



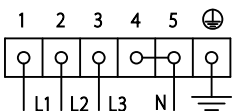
Kabel med **tre poler 3 x 6 mm²**.

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



Kabel med **fyra poler 4 x 2,5 mm²**.

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



Kabel med **fem poler 5 x 2,5 mm²**.

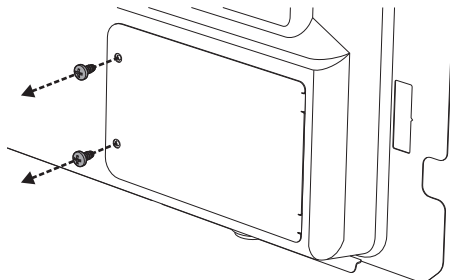
i De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.

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

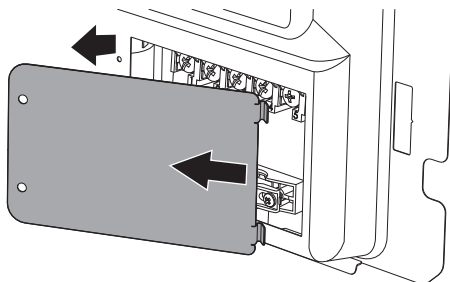
Åtkomst till kopplingsplinten

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

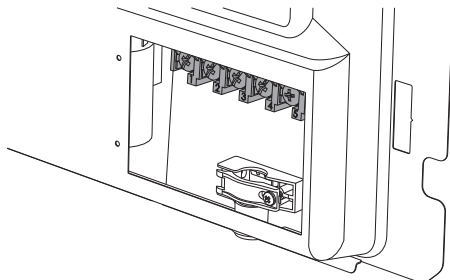
1. Ta bort skruvarna som fäster luckan till det bakre skyddet.



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



3. Installera därefter matningskabeln.



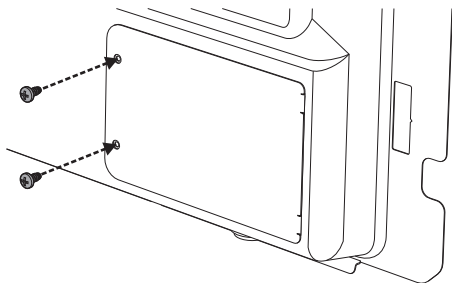


Installation



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.



Fast anslutning

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

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

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.

5.5 För installatören

- Kontakten ska vara lättåtkomlig efter installationen. Nätkabeln får inte vikas eller snurras.
- Apparaten ska installeras i enlighet med aktuella installationscheman.
- Man får inte försöka att lossa eller belasta kopplingens gängade vinkeldel. Man riskerar då att skada denna del av apparaten vilket kan ogiltigförklara tillverkarens garanti.
- Använd vatten och tvål på alla kopplingar för att kontrollera om det förekommer gasläckor. Använd **INTE** öppen låga för att kontrollera om det förekommer läckage.
- Tänd alla brännare både enskilt och alla tillsammans för att kontrollera att gasventil, brännare och tändning fungerar korrekt.
- Vrid brännarnas vred till min. lågan och kontrollera att flaman är stabil. Gör detta på alla brännare, både enskilt och alla tillsammans.
- 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.