

<b>1 Anvisningar</b>	<b>4</b>
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Tillverkarens ansvar	9
1.3 Apparatens syfte	9
1.4 Identifikationsdekal	9
1.5 Denna bruksanvisning	9
1.6 Bortskaffning	9
1.7 Spara energi	10
1.8 Så här läser du bruksanvisningen	11
<b>2 Beskrivning</b>	<b>12</b>
2.1 Allmän beskrivning	12
2.2 Spishäll	13
2.3 Kontrollpanel	14
2.4 Andra delar	15
2.5 Tillgängliga tillbehör	15
<b>3 Användning</b>	<b>18</b>
3.1 Anvisningar	18
3.2 Användning av tillbehör	20
3.3 Användning av hällen	20
3.4 Användning av förvaringsutrymmet	25
3.5 Användning av ugnen	26
3.6 Användning av temperatursonden	28
3.7 Programmeringsklocka	31
3.8 Råd vid tillagning	35
<b>4 Rengöring och underhåll</b>	<b>39</b>
4.1 Anvisningar	39
4.2 Rengöring av ytorna	39
4.3 Rengöring av spishällen	40
4.4 Rengöring av luckan	41
4.5 Rengöring av ugnen	43
4.6 Pyrolys	44
4.7 Särskilt underhåll	45
<b>5 Installation</b>	<b>47</b>
5.1 Placering	47
5.2 Elektrisk anslutning	52
5.3 För installatören	54

## ÖVERSÄTTNING AV BRUKSANVISNING I ORIGINAL

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](http://www.smeg.com)



# Anvisningar

## 1 Anvisningar

### 1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

#### Skador på person

- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning. Rör inte vid värmeelementen i samband med användning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten utan stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Apparaten får användas av barn över 8 år och av personer med fysisk, sensorisk eller mental funktionsnedsättning samt av personer som saknar erfarenhet eller kunskap under förutsättning att de får handledning eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och informeras så att de förstår eventuella risker.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Barn under 8 år får vistas vid apparaten endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Var ytterst försiktig eftersom kokzonerna värms mycket snabbt. Undvik att värma upp tomma kastruller. Fara för överhettning.
- Fetter och oljor kan fatta eld om de överhettas. Avlägsna dig inte vid tillagning av mat som innehåller oljor eller fetter. Släck aldrig med vatten om oljor eller fetter skulle fatta eld. Sätt på locket på grytan och stäng av kokzonen.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas hela tiden.
- Placera inga metallföremål, som husgeråd eller bestick, på hällens yta när den används eftersom de kan överhettas.
- Rör inte temperatursondens metallspets efter en tillagning.



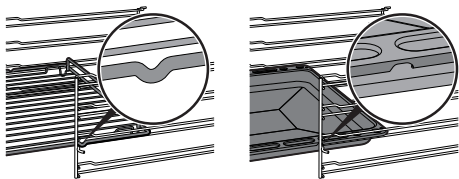
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan 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 förhindra 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 till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna. De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att de glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.



- Sitt inte på apparaten.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor vilka kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig
- Brandrisk: förvara inga föremål på kokzonerna.

- 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.
- Kokkärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid kokkärl med jämn och plan botten.
- Lämna inte kvar temperatursonden i ugnen när den inte används



- 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.
- Vid repor eller sprickor, eller om glaskeramikhällens yta skulle gå sönder, ska apparaten omedelbart stängas av. Koppla bort eltillförseln och kontakta teknisk service.
- Bärare av pacemaker eller andra liknande anordningar måste säkerställa att funktionen av deras apparater inte äventyras av det induktiva fältet, vars frekvensområde är mellan 20 och 50 kHz.
- I enlighet med bestämmelser angående elektromagnetisk kompatibilitet tillhör spishällen med elektromagnetisk induktion grupp 2 och klass B (EN 55011).
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Använd inte 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.



## Anvisningar

### Installation

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

### För denna apparat

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



## 1.2 Tillverkarens ansvar

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

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

## 1.3 Apparatus syfte

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

## 1.4 Identifikationsdekal

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

## 1.5 Denna bruksanvisning

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

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa av nätsladden och avlägsna den tillsammans med kontakten.



### Elektrisk spänning

### Fara för elektrisk stöt

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



## Anvisningar

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

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

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.



### Plastemballage

#### Fara för kvävning

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

### 1.7 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.





## 1.8 Så här läser du bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

### Anvisningar



Allmän information om användning, säkerhet och slutgiltig bortskaffning.

### Beskrivning



Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.

### Användning



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

### Rengöring och underhåll



Information om korrekt rengöring och underhåll av apparaten.

### Installation



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



Säkerhetsanvisningar



Information



Råd

1. Serie anvisningar.

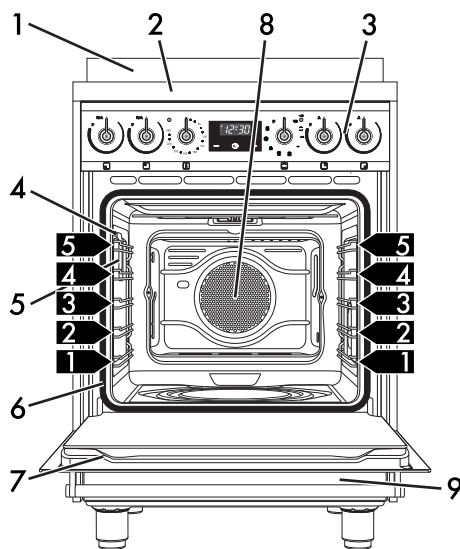
- Enskild anvisning.



# Beskrivning

## 2 Beskrivning

### 2.1 Allmän beskrivning



1 List

2 Spishäll

3 Kontrollpanel

4 Vänster lampa

5 Uttag till temperatursond

6 Tätninglist

7 Lucka

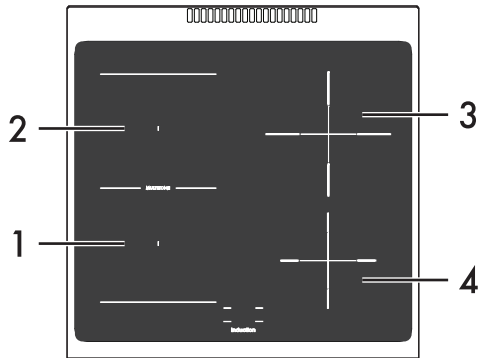
8 Fläkt

9 Förvaringsutrymme

**1,2,3** ▶ Stödramar till galler/plåtar



## 2.2 Spishäll



Zon	Storlek (Höjd x Bredd - mm)	Minsta diameter på köksredskap (mm)	Max. förbrukad effekt (W)*	Förbrukad effekt i booster funktion (W)*
1	193 x 193	120	1600	1850.
2	193 x 193	120	2100	2300.
3	210 x 210	120	2200	2300.
4	160 x 160	110	1300	1400.

\* dessa effektvärden är ungefärliga och kan variera beroende på vilket kärl som används samt på de inställningar som valts.



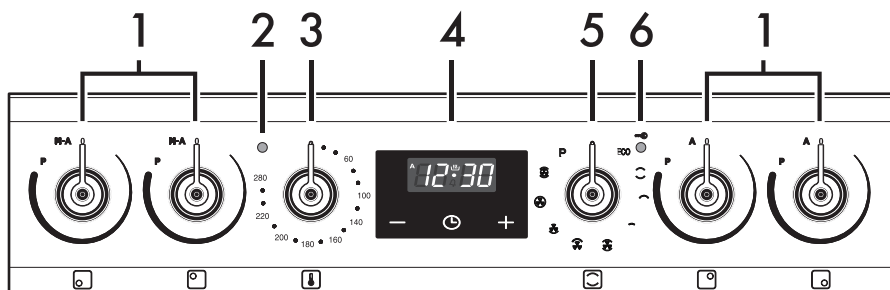
# Beskrivning

## Fördelar med tillagning på induktionshäll

**i** 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 induktion till kastrullens botten.
- Snabb uppvärmingshastighet.
- Minskad risk för brännskador eftersom plattan värms upp endast vid kastrullens botten; mat som kokt över fastnar inte.

## 2.3 Kontrollpanel



### 1 Vred till spishällens kokzoner

Används för att reglera induktionshällens kokzoner.

Tryck in och vrid vreden medurs för att reglera plattans effekt som kan ställas in från min. **1** till max. **9**. Drifteffekten anges på den display som finns på spishällen.

### 2 Indikeringslampan

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

### 3 Temperaturvred

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



## 4 Programmeringsklocka

Används för att visa klockan, ställa in programmerade tillagningar och programmera minuträknaren.

## 5 Funktionsvred

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

## 5 Indikeringslampa luckspärr

Tänds när programmet startas för automatisk rengöring (pyrolysis).

## 2.4 Andra delar

### Positioneringsnivåer

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

### Inre belysning

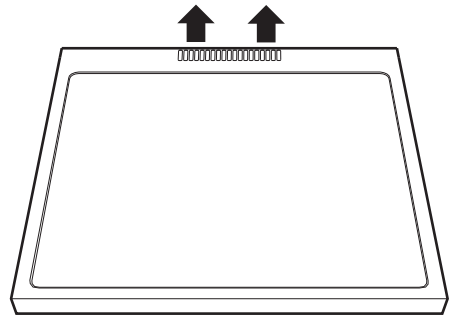
Apparatens inre belysning tänds:

- när någon av apparatens funktioner väljs, med undantag av funktionen **ECO**.



Man kan inte stänga av den invändiga belysningen när luckan är öppen.

## Kylfläkt



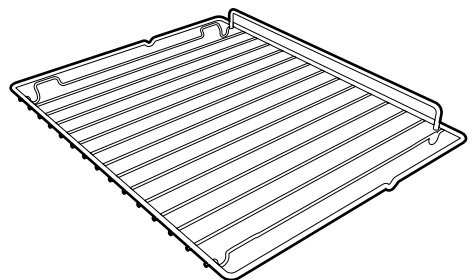
Fläkten har som funktion att kyla ner ugnen och aktiveras vid tillagning. Fläktens funktion leder till ett normalt luftflöde som kommer ut från apparatens baksida vilket kan fortsätta under en kortare tid även efter att apparaten har stängts av.



Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.

## 2.5 Tillgängliga tillbehör

### Galler

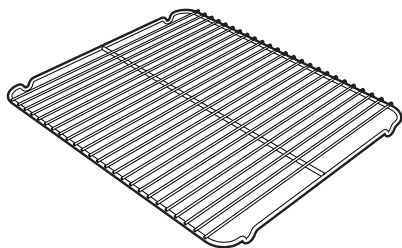


Används som stöd för ugnsgodis och dylikt.



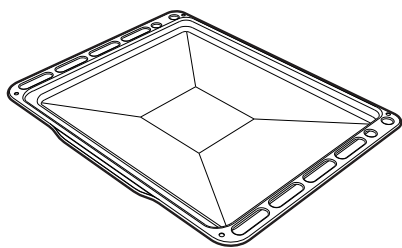
# Beskrivning

## Galler till plåt



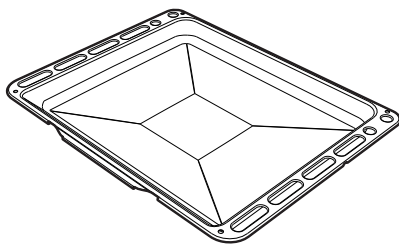
Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

## Plåt



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

## Djup ugnsplåt



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

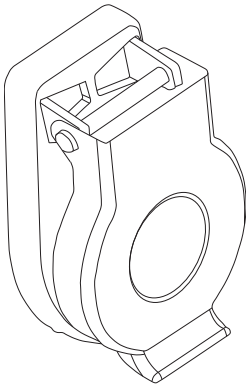
## Temperatursond



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



## Skyddslock



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



Alla tillbehör finns inte till alla modeller.



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



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



## 3 Användning

### 3.1 Anvisningar



Hög temperatur inne i ugnen 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 ugnen.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig ugnen när den är i drift.
- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats söppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan helt.
- Fetter och oljor som överhettas kan börja brinna. Var ytterst försiktig.



Hög temperatur inne i förvaringsutrymmet

**Fara för brännskada**

- Öppna aldrig förvaringsutrymmet när apparaten är igång eller fortfarande är varm.
- Föremålen inne i förvaringsutrymmet kan vara mycket varma efter att apparaten använts.
- Brännbart material, trasor eller papper får inte förvaras däri.



Hög temperatur inne i förvaringsutrymmet

**Fara för brand eller explosion**

- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av apparaten.
- Använd eller lämna inte kvar brännbart material i närheten av apparaten 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 i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.





## Felaktig användning Risk för skador på ytor

- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Om man vill använda bakplåtspapper 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.
- 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.
- Placera inte grytor vars undersida inte är perfekt slät och jämn på hällen.
- Undvik att fasta och tunga föremål ramlar på spishällens yta och förstör den.
- Vid sprickor eller skador ska apparaten omedelbart stängas av. Koppla bort eltilförseln och kontakta kundservice.
- Använd inte som avlastningsyta.

## 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 ugnen.
3. Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se 4 Rengöring och underhåll).

## Ugn

4. Värm upp den tomma ugnen till maximal temperatur för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

## Glaskeramikhäll

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



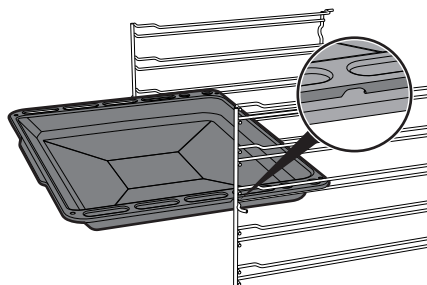
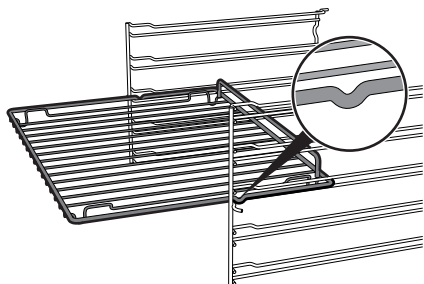
# Användning

## 3.2 Användning av tillbehör

### Galler och plåtar

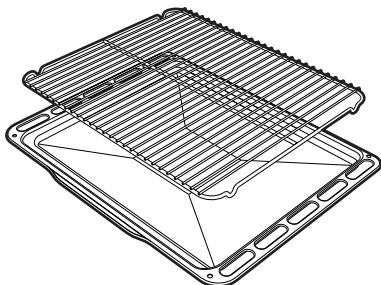
Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna.

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



### Galler till plåt

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



## 3.3 Användning av hällen

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

**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.

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.



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



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



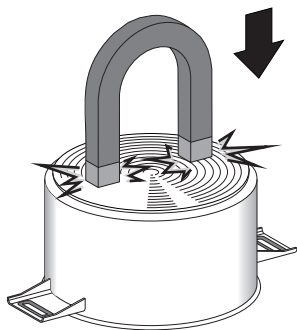
## Lämpliga kärl:

- 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 kokkärlet med oregelbunden botten används, kan det äventyra systemets uppvärmningsfunktion och hindra avkänningen av kokkärlet på plattan.

## Igenkänning kastrull

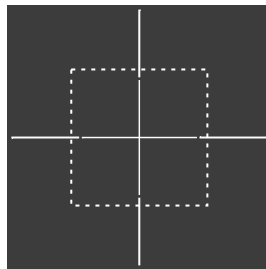
Om det på en kokzon inte finns någon kastrull, eller om kastrullen är för liten, överförs ingen energi och symbolen  visas på displayen.

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.

## Begränsningar vid igenkänning av kastrull:

Minsta diameter för kastrullbotten är markerad med den korsformade grafiken på kokzonen.



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



# 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 effektnivå som valts.

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

Inställd effektnivå	Maximal tid för tillagningen i timmar
1	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.

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

\* se booster-funktion

## Funktionen Multizone



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

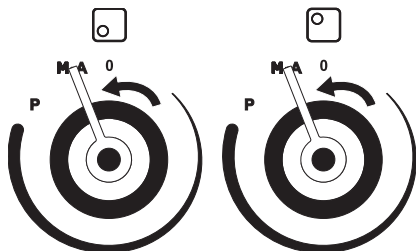


Den främre vänstra och den bakåt vänster kokzonen är utrustad med funktionen Multizone.

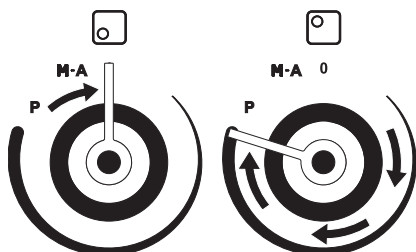


## För att aktivera funktionen Multizone:

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



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



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

## För att inaktivera funktionen Multizone:

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

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

## Restvärme



### Felaktig användning Fara för brännskada

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

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

## Turbofunktion



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

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.



## Användning

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.

### Booster-funktion



Booster-funktionen kan användas för att aktivera kokzonen på maximal effekt. Kan användas för att snabbt koka upp stora mängder vatten eller steka kött på hög värme.

1. Vrid vredet i medurs riktning till läget **P** i två sekunder och släpp det sedan.
2. Displayen visar symbolen .
3. Efter cirka 5 minuter inaktiveras Booster-funktionen automatiskt och tillagningen fortsätter på effekt **9**.

**Endast på vissa kokzoner:** Booster-funktionen förblir aktiv och måste inaktiveras manuellt med hjälp av motsvarande vred.



Booster-funktionen har prioritet över turbofunktionen.

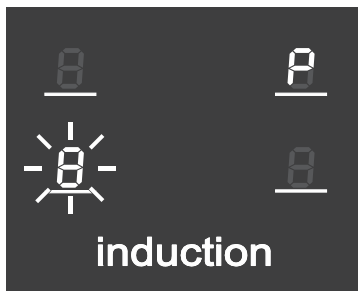
### Effektstyrning

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

Systemet strävar efter att bibehålla maximala effektnivåer.

På displayen visas de nivåer som ställts in av den automatiska kontrollfunktionen.

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




Den kokzon som senast ställdes in har företräde.

### Funktionsspärr





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 vrider man samtidigt de två vreden för styrning av den främre och den bakre högra kokzonen moturs (läge **A**).
2. Håll dem vridna tills displayen visar symbolerna .
3. Släpp upp vreden.



För att avlägsna funktionsspärren upprepas momenten som beskrevs tidigare.


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

 Efter ett längre strömavbrott kommer funktionsspärren att inaktiveras. I sådant fall ska den aktiveras enligt beskrivning ovan.

## Aktivera hällens effektbegränsning

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

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

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

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

4. Släpp båda vreden moturs och bibehåll läget. På displayen för den vänstra bakre zonen och den högra bakre zonen visas den angivna effekten med värdena "3." och "0".

5. Släpp vredet och vänta några sekunder tills displayen slocknar. Man kan nu använda hällen vid den nya inställda effekten.

6. För att återställa hällen till den ursprungliga effekten måste proceduren upprepas.

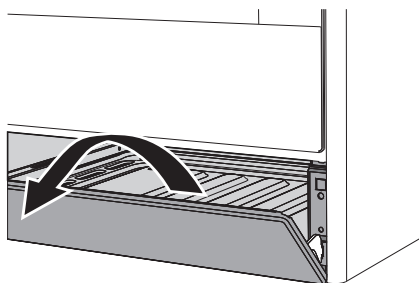
**i** Den kokzon som senast ställdes in har företräde.

## Felkoder

- Om displayen visar någon av följande felkoder   kontakta teknisk support.

## 3.4 Användning av förvaringsutrymmet

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





# Användning

## 3.5 Användning av ugnen

### Starta ugnen

För att starta ugnen:

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

### Lista över funktioner

#### ECO

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

Den rekommenderas för alla typer av livsmedel utom sådana som kan generera mycket fukt (exempelvis grönsaker).

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



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



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



ECO-funktionen är en känslig tillagningsfunktion som rekommenderas för tillagningar som inte kräver temperaturer över 210°C; För tillagning vid högre temperaturer rekommenderar vi att ni väljer en annan funktion.



### Över-/undervärme

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



### Undervärme med fläkt

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



### Liten grill

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





## Grill

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

## Grill med fläkt

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

## Turbo

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

## **P** Pyrolysis

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.

## 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.



# Användning

## 3.6 Användning av temperatursonden



Temperatursonden blir mycket varm

**Fara för brännskada**

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



Felaktig användning

**Risk för skador på ytor**

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



Felaktig användning

**Risk för skador på apparaten**

- För inte in temperatursonden i apparatens öppningar eller springor.
- Använd endast den medföljande temperatursonden eller en som rekommenderas av tillverkaren.
- När temperatursonden inte används ska man se till att skyddslocket är ordentligt stängt.



Felaktig användning

**Risk för skador på person**

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



Felaktig användning

**Risk för skada på temperatursonden**

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

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

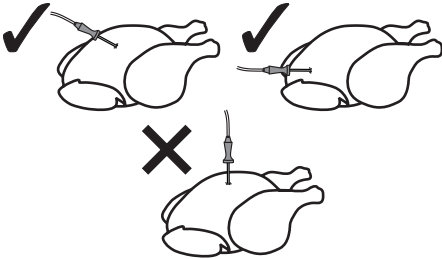
Temperatursonden möjliggör en perfekt tillagning av livsmedlen tack vare den exakta temperaturkontrollen mitt i livsmedlet. Temperaturen mitt i maten mäts med hjälp av en till syftet avsedd sensor som finns inne i spetsen.

### Korrekt användning av temperatursonden

1. Placera maten på en plåt.



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



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

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

## Ställa in en tillagning med temperatursond

### Med föruppvärmning:

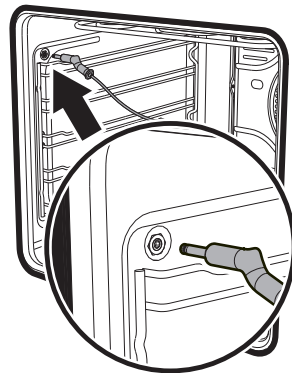
1. Ställ in en manuell tillagning ("Användning av ugnen").
2. Efter föruppvärmningen ska man öppna luckan och sätta in plåten med det livsmedel som ska tillagas på falsarna.
3. Sätt i temperatursondens kontakt i det till syftet avsedda uttaget på sidan. Använd själva sonden för att öppna locket.



Hög temperatur inne i ugnen vid användning

**Fara för brännskada**







- Skydda händerna med värmetåliga handskar när du använder sonden.




4. Stäng luckan.











# Användning


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


## När tillagning med temperatursond pågår

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

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

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

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

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

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

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

## Utan föruppvärmning:

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

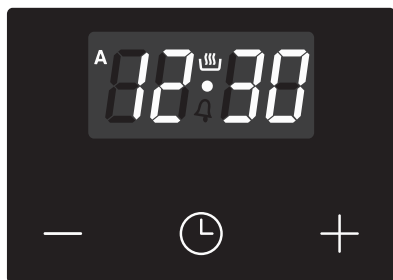





## Efter tillagningen

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

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

## 3.7 Programmeringsklocka




-  Knapp för minskning av värde
-  Knapp för klocka
-  Knapp för ökning av värde

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




Tryck på knappen  för att nollställa programmeringsklockan.

## Inställning av klockslog

**i** Man måste ha ställt in klockan för att kunna starta ugnen.

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

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

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



# Användning

## Tidsinställd tillagning

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

1. Håll klockknappen intryckt tills symbolen visas.
  2. Tryck på klockknappen igen. Displayen alternerar mellan att visa symbolen , texten och klockan.
  3. Använd knapparna för värdeökning och värdeminskning för att ställa in önskat antal minuter för tillagning.
  4. Välj funktion och temperatur för tillagning.
  5. Vänta i cirka 5 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att aktivera funktionen. Displayen visar aktuellt klockslag tillsammans med symbolerna och .
- När tillagningen slutförts stängs värmeelementen av. Symbolen försvinner från displayen, symbolen blinkar och en ljudsignal aktiveras.
6. För att stänga av ljudsignalen räcker det att trycka på någon av programmeringsklockans knappar.

7. Tryck på klockknappen för att nollställa programmeringsklockan.

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

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

## Programmerad tillagning

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

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



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

5. Tryck på menyknappen . Displayen alternerar mellan att visa texten och aktuell tid plus den tid för tillagning som tidigare har ställts in. (Den sluttid för tillagning som visas blir 18:30.)

6. Använd knapparna eller för att ställa in sluttiden för tillagning. (till exempel 19:30)



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

7. Vänta i cirka 7 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att aktivera funktionen. Displayen visar aktuellt klockslag och symbolerna och tänds.

8. Välj funktion och temperatur för tillagning.

9. När tillagningen slutförts stängs värmeelementen av. Symbolen försvinner från displayen, symbolen blinkar och en ljudsignal aktiveras.

10. Vrid tillbaka funktions- och temperaturvredet till läge 0.

11. För att stänga av ljudsignalen trycker man på någon av programmeringsklockans knappar.

12. Tryck samtidigt in knapparna och för att nollställa den programmering som ställts in.



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



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



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










# Användning


## Timer med minuträknare

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

Timern med minuträknare kan aktiveras när som helst.




1. 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.

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

## Ändra inställda värden





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

## Radera inställda värden

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

## Val av ljudsignal

Ljudsignalen kan varieras mellan 3 tonlägen.

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





## 3.8 Råd vid tillagning

### Allmänna råd

- Använd en funktion med fläkt för en jämn tillagning på flera nivåer.
- Att öka temperaturen ger inte en kortare tillagningstid (rätterna kan bli hårt stekta utanpå men förbli råa inuti).
- Mat som skurits i bitar tillagas snabbare än hela stycken även om vikten är densamma.

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

### Råd vid tillagning med Grill

- 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 värma upp ugnen innan grillningen startas.
- Maten ska placeras på gallrets mitt.
- När man använder grillfunktioner bör man vrida temperaturvredet till det högsta värdet för att optimera tillagningen.

### 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.
- Vid tillagning på flera nivåer rekommenderas att placera livsmedlen på den 2:a och 4:e falsen, att öka tillagningstiden med någon minut och endast använda funktioner med fläkt.
- För att kontrollera om bakverket är bakat invändigt sticks en tandpetare in där bakverket är som högst. Om tandpetaren är torr när du tar ut den är kakan klar.
- Om bakverket sjunker ihop när du tar ut det ur ugnen ska du nästa gång sänka temperaturen med cirka 10°C och välja en längre tillagningstid.
- Tillagningstiden för maräng och petit chouer varierar beroende på storlek.



## Råd vid upptining och jäsning

- Placera den frysta maten, utan förpackning, i en behållare utan lock, vid ugnens första nivå.
- Undvik att placera matbitar ovanpå varandra.
- När 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.
- Om bröd och frukts delats i bitar tar de lika lång tid att tina oberoende av mängd och total vikt.
- De ömtåligaste delarna kan täckas med aluminiumfolie.
- Placera en långpanna med vatten på ugnsbotten för en bättre jäsning.

## Spara energi

- Avbryt tillagningen ett par minuter innan den tid som normalt krävs. Tillagningen fortsätter de resterande minuterna med hjälp av den värme som finns inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika att värmen släpps ut.
- Se till att apparatens insida alltid är väl rengjord.
- (I förekommande fall) Om man inte använder pizzastenen ska man ta ut den ur ugnen.



## Indikativ tabell för tillagning

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	
Lasagne	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50	
Pastagrätäng	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50	
Kalvstek	2	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	90 - 100	
Fläskkarré	2	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	70 - 80	
Korv	1,5	Grill med fläkt	4	280	15	
Rostbiff	1	Turbo / Varmluft	2	200	40 - 45	
Ugnsstek kanin	1,5	Varmluft	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkonbröst	3	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	110 - 120	
Fläskstek	2 - 3	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	170 - 180	
Ugnsstek kyckling	1,2	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>Sida 1</b>	<b>Sida 2</b>
Fläskkotletter	1,5	Grill med fläkt	4	280	15	5
Revbensspjäll	1,5	Grill med fläkt	4	280	10	10
Bacon	0,7	Grill	5	280	7	8
Fläskfilé	1,5	Grill med fläkt	4	280	10	5
Oxfilé	1	Grill	5	280	10	7
Laxöring	1,2	Turbo / Varmluft	2	150 - 160	35 - 40	
Marulk	1,5	Turbo / Varmluft	2	160	60 - 65	
Piggvar	1,5	Turbo / Varmluft	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo / Varmluft	2	280	8 - 9	
Bröd	1	Varmluft	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	20 - 25	
Bundt kaka	1	Varmluft	2	160	55 - 60	
Bakelse	1	Varmluft	2	160	35 - 40	
Ricottapaj	1	Varmluft	2	160 - 170	55 - 60	
Fyllda tortellini	1	Turbo / Varmluft	2	160	20 - 25	
Paradistårta	1,2	Varmluft	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo / Varmluft	2	180	80 - 90	
Sockerkaka	1	Varmluft	2	150 - 160	55 - 60	
Risgrynspudding	1	Turbo / Varmluft	2	160	55 - 60	
Brioche	0,6	Varmluft	2	160	30 - 35	

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



# Användning

## Indikativ tabell för tillagning med temperatursond

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



## 4 Rengöring och underhåll

### 4.1 Anvisningar



**Felaktig användning**  
**Risk för skador på ytor**

- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel 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.
- I samband med tillagning ska man vara försiktig att inte spilla socker eller söta blandningar på hällen och inte heller placera material eller föremål som kan smälta (plast eller aluminiumfolie) på den.



Det rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

### 4.2 Rengöring av ytorna

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

#### Vanlig daglig rengöring

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

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

#### Matstänk eller rester

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

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

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



Efter rengöringen ska man noga torka apparaten eftersom kvarlämnade rester av rengöringsmedel eller vatten kan försämra apparatens funktion och utseende.



## 4.3 Rengöring av spishällen

### Rengöring av glaskeramikhällen

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

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

Torka därför omedelbart bort eventuella sandkorn från spishällens yta.

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

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

### Rengöring en gång i veckan

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

### Vred



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

Vreden ska rengöras med en mjuk trasa som fuktats med ljummet vatten; därefter ska de noga torkas. De kan tas bort genom att man drar loss dem från deras plats.



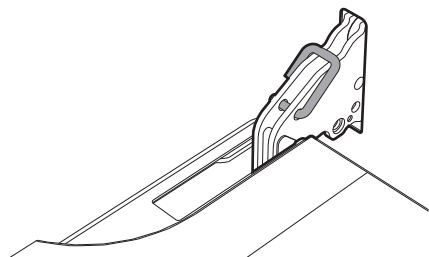
## 4.4 Rengöring av luckan

### Demontering av luckan

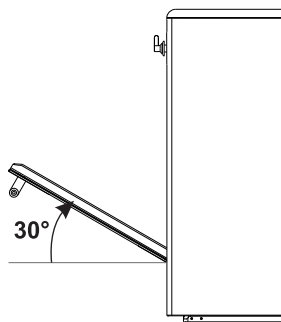
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduk.

Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

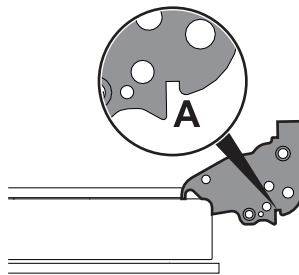
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



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



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



### Rengöring av luckans glas

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

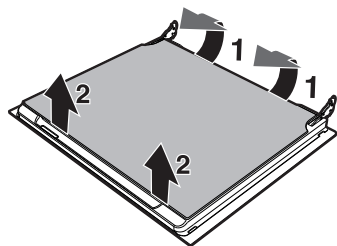


## Rengöring och underhåll

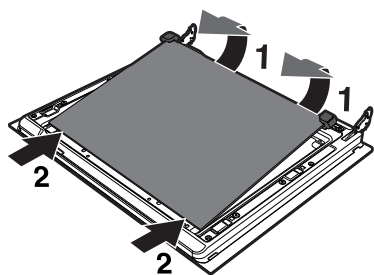
### Demontering av de invändiga glasen

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

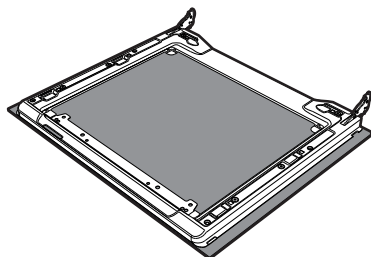
1. Avlägsna det invändiga glaset genom att försiktigt dra den bakre delen uppåt; följ rörelsen som visas av pilarna (1). Därigenom frigörs de 4 stift som är fästa vid glaset från deras platser på luckan.
2. Dra därefter glasets främre del uppåt (2).



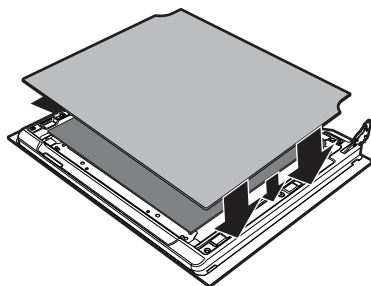
3. Avlägsna mellanglaset genom att lyfta det uppåt enligt samma procedur som för det invändiga glaset, men se noga till att trycka glasets främre del (2) mot apparatens insida.



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



5. Sätt tillbaka glaset i omvänd ordning i förhållande till demonteringen.
6. Montera det invändiga glaset igen. Var noga med att centrera och genom att trycka lätt fästa de 4 stiften på rätt plats på luckan.





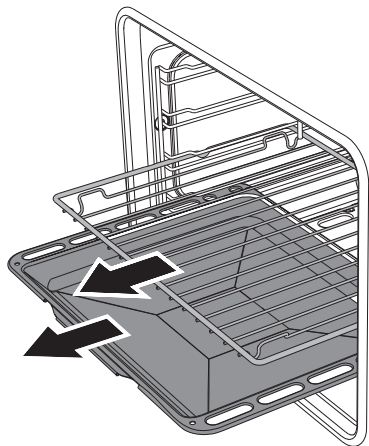


## 4.5 Rengöring av ugnen

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

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

Ta ut alla lösa delar.



## Rengöring av galler och ugnsplåtar

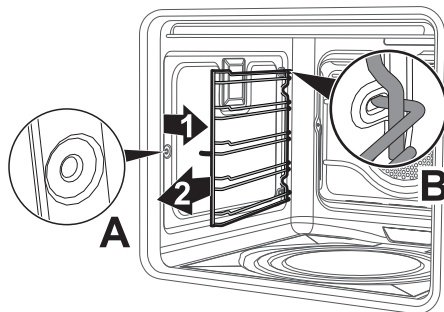
Rengör ugnsgaller och plåtar med varmt vatten och icke-slipande rengöringsmedel. Skölj och torka de fuktiga delarna noga.

## Avlägsna stödramar för galler/plåtar

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

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

När du slutfört rengöringsarbetet ska de moment upprepas som beskrivits ovan för att placera tillbaka stödramarna.



För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av:

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



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



# Rengöring och underhåll

## 4.6 Pyrolyys



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.
- Barn bör hållas 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.

## Inställning av pyrolyys


1. Vrid funktionsvredet till symbolen **P**.  
Displayen visar texten  alternat med den kortaste tiden för pyrolysen (2 timmar).

2. Tryck på knapparna  och  för att ställa in tiden för rengöringsprogrammet till mellan 2 timmar och 3 timmar och 30 minuter.



Rekommenderad varaktighet för pyrolyys:

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

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








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

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



## Inställning av programmerad pyrolys

Starttiden för pyrolysen kan programmeras på samma sätt som tillagningsfunktionerna.

1. När pyrolysen satts igång (se "Inställning av pyrolys"), tryck och håll in knappen  i 2 sekunder.
2. Fortsätt att trycka in knappen  tills texten **En d** visas på displayen.
3. Tryck inom 5 sekunder på knapparna  och  för att ställa in den tid rengöringsprogrammet ska vara klart.
4. Tryck på knappen  för att bekräfta de inställda värdena.



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

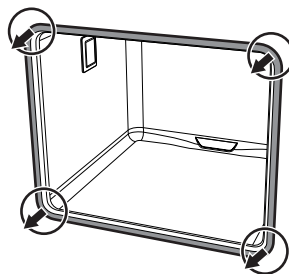
SV

## 4.7 Särskilt underhåll

### Demontering och montering av tätningslisten

För att demontera tätningslisten:

- Lossa spärrarna vid de fyra hörnen och dra tätningen utåt.



För att montera tätningslisten:

- Fäst spärrarna vid de fyra hörnen för att fixera tätningen.

### Råd för skötsel av tätningslisten

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

- För att hålla tätningslisten ren används en icke-slipande svamp och ljummet vatten.



## Rengöring och underhåll

### Byte av glödlampa för invändig belysning



Delar under elektrisk spänning

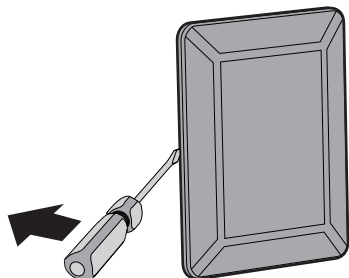
**Fara för elektrisk stöt**

- Stäng av apparatens eltillförsel.
- Använd skyddshandskar.

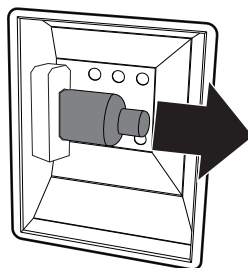
1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
2. Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en skruvmejsel).



Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

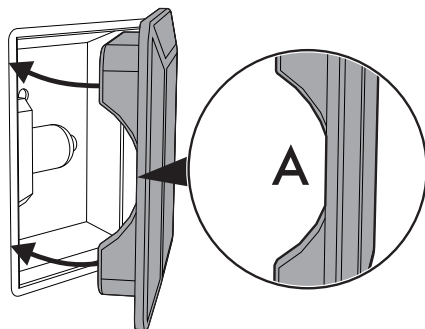


4. Skruva loss och avlägsna lampan.



Rör inte vid halogenlampan direkt med fingrarna. Använd ett isolerande skydd.

5. Byt ut glödlampan mot en liknande (40W).
6. Montera skyddet igen. Se till att glasets inre formade del (**A**) är vänd mot luckan.



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



## 5 Installation

### 5.1 Placering



#### Tung apparat Fara för klämskador

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



#### Tryck på öppen 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

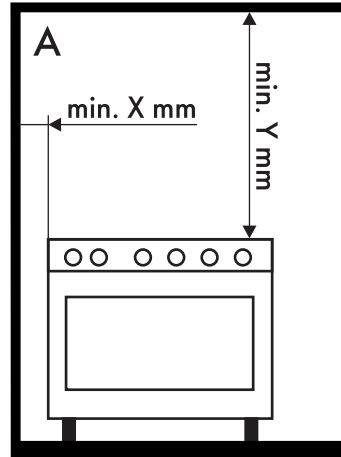
- Fanér, lim eller plastbeklädnad på intilliggande möbler måste vara värmebeständigt (inte understigande 90°C).

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 "C" 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.

<b>X</b>	50 mm
<b>Y</b>	750 mm

Denna apparat tillhör, beroende på installationstyp, följande kategorier:

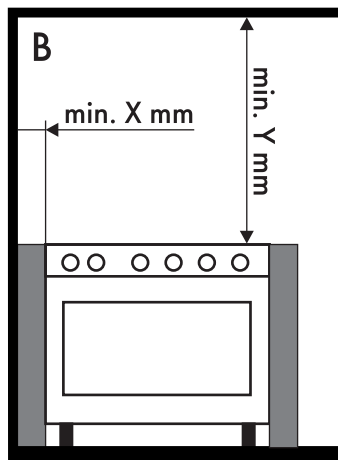


**A - Kategori 1**

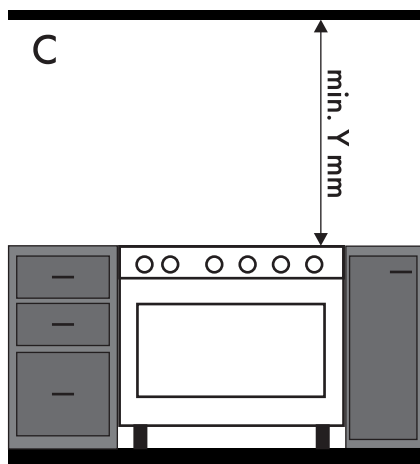
**(Fri installation av apparat)**



# Installation

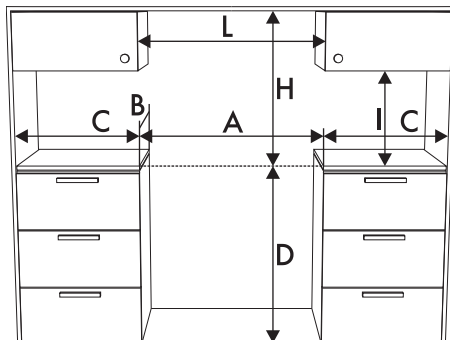


**B - Kategori 2 underkategori 1**  
(Inbyggd apparat)



**C - Kategori 2 underkategori 1**  
(Inbyggd apparat)

## Apparatens totalmått



<b>A</b>	600 mm
<b>B</b>	600 mm
<b>C<sup>1</sup></b>	min. 150 mm
<b>D</b>	900 - 915 mm
<b>H</b>	750 mm
<b>I</b>	450 mm
<b>L<sup>2</sup></b>	600 mm

<sup>1</sup> Minsta avstånd från sidoväggar eller annat brännbart material.

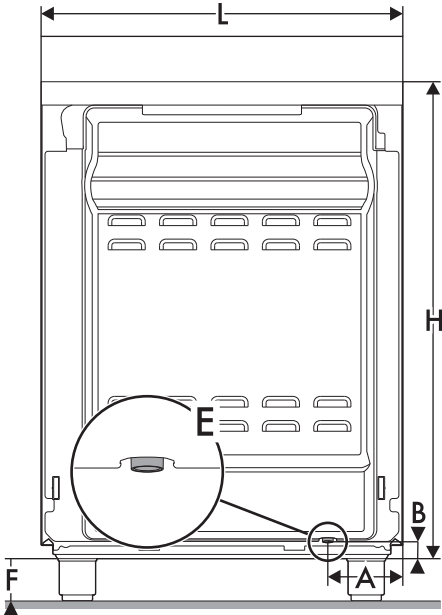
<sup>2</sup> Minsta bredd för skåpet (=A).



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



## Apparatens mått: placering av elektrisk anslutning (mm)



<b>A</b>	124
<b>B</b>	32
<b>F</b>	min. 70 - max. 110
<b>H</b>	803
<b>L</b>	598

**E** = Elektrisk anslutning

## Positionering och nivellering

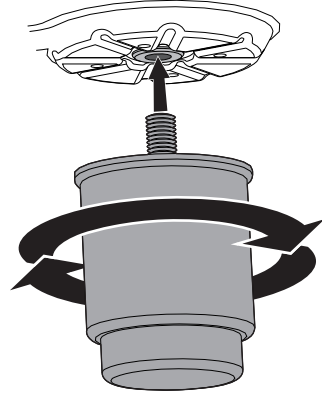


Tung apparat

Risk för skador på apparaten

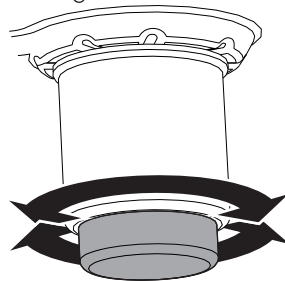
- Montera först de främre stödfötterna och sedan de bakre.

Efter att elanslutningen utförts skruva fast de fyra stödfötter som medföljer apparaten.



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

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





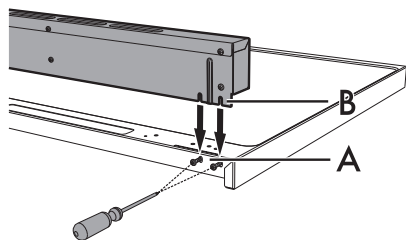
# Installation

## Montering av list

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

Listen ska alltid placeras och fästas korrekt på apparaten.

1. Använd en skruvmejsel och lossa de fyra skruvar **(A)** som sitter på hällens baksida (två på varje sida).
2. Placera listen på täckplåten.
3. Se till att skårorna i listen **(B)** överensstämmer med skruvarna **(A)**.



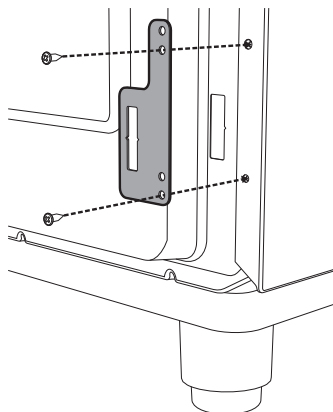
Fäst listen vid hällen genom att skruva åt de fyra skruvar som tidigare avlägsnats.

## Fixering vid vägg

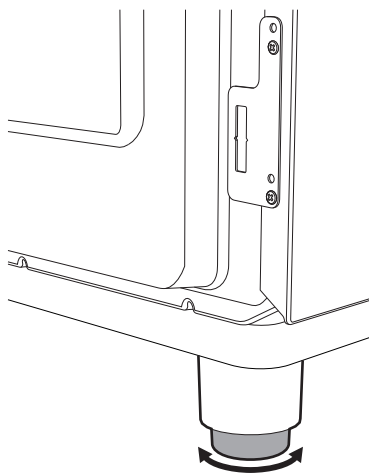


För att undvika att apparaten tippas över måste stabiliseringsanordningarna installeras.

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



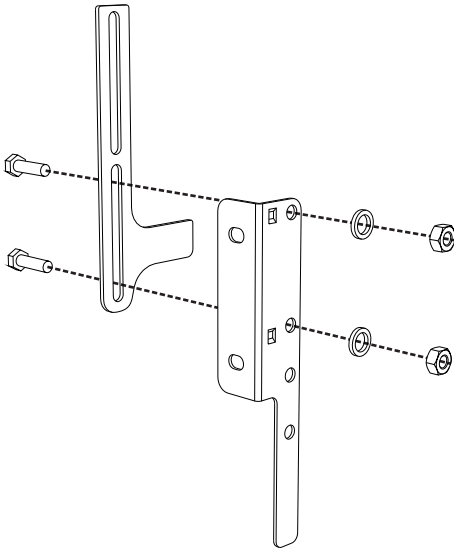
2. Reglera höjden för de fyra stödfötterna.



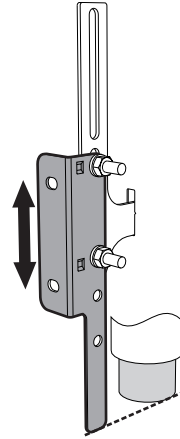




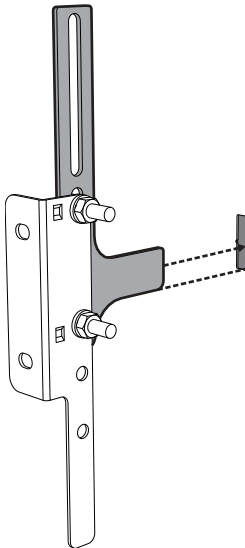
3. Montera beslaget för förankring.



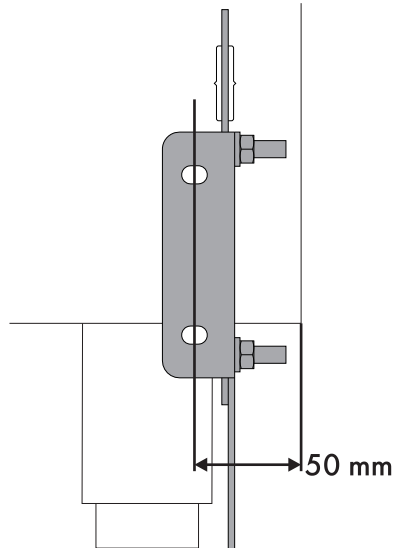
5. Rikta in beslaget i linje med golvet och dra åt skruvarna för att fixera matten.



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



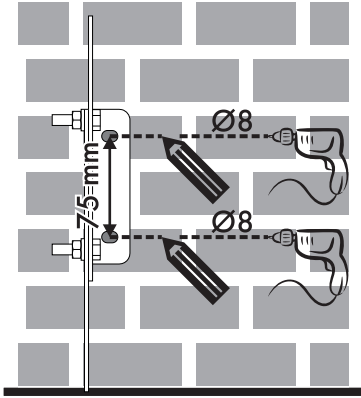
6. Beakta avståndet på 50 mm från apparatens sida till beslagets hål.



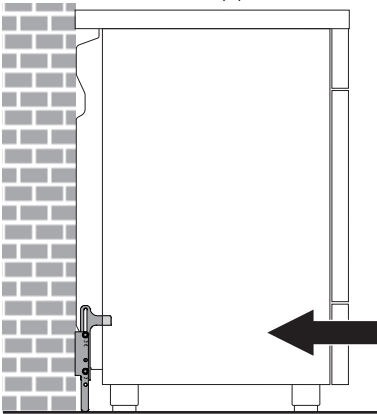


# Installation

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



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



10.

## 5.2 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.

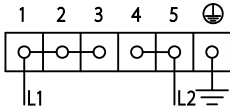
Dekalen får aldrig avlägsnas.

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



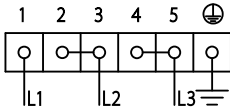
Apparaten får användas i följande lägen:

- **220-240 V 2<sup>~</sup>**



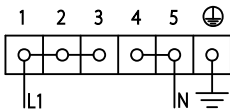
Kabel med **tre poler 3 x 10 mm<sup>2</sup>**.

- **220-240 V 3<sup>~</sup>**



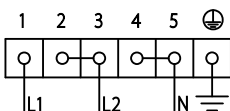
Kabel med **fyra poler 4 x 6 mm<sup>2</sup>**.

- **220-240 V 1N<sup>~</sup>**



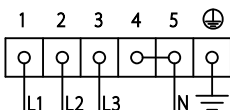
Kabel med **tre poler 3 x 10 mm<sup>2</sup>**.

- **380-415 V 2N<sup>~</sup>**



Kabel med **fyra poler 4 x 6 mm<sup>2</sup>**.

- **380-415 V 3N<sup>~</sup>**



Kabel med **fem poler 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

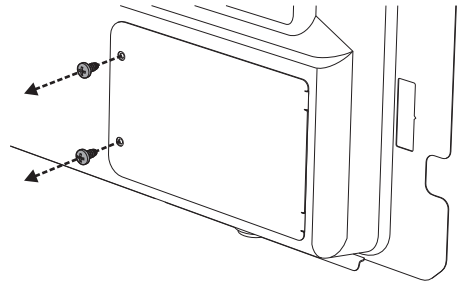
**i** De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.

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

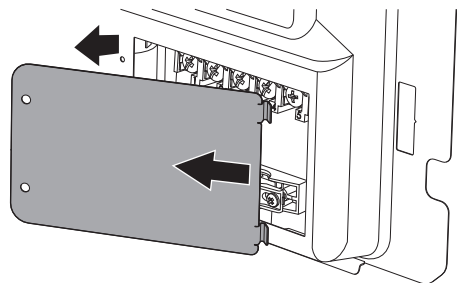
## Åtkomst till kopplingsplint

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

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



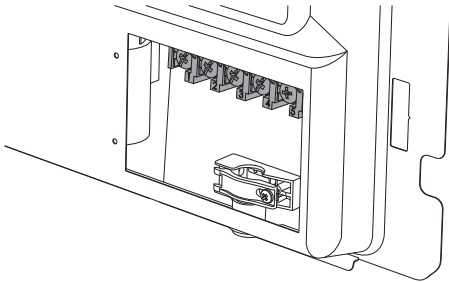
2. Vrid luckan något och ta loss den från dess plats.





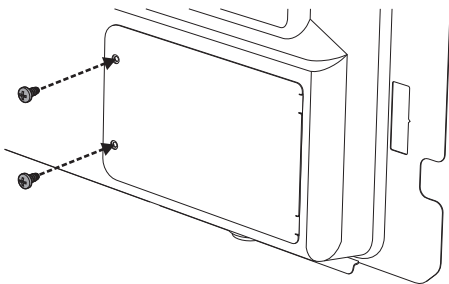
# Installation

3. Installera därefter matningskabeln.

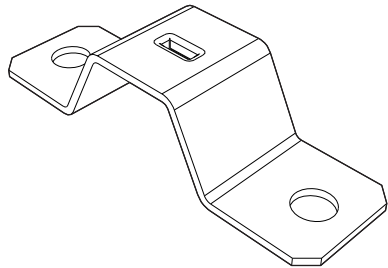


Vi rekommenderar att man lossar kabelklämmans skruvar innan man installerar matningskabeln.

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



## Extra u-formad hake



Vid enfas- eller tvåfasanslutning med en **trepolig** kabel på **3 x 10 mm<sup>2</sup>** måste man, för att kunna fästa kabeln direkt, byta ut den installerade u-formade haken mot den u-formade hake som medföljer.

## Fast anslutning

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

## 5.3 För installatören

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