

# Innehåll

<b>1 Anvisningar</b>	<b>4</b>
1.1 Allmänna säkerhetsföreskrifter	4
1.2 Tillverkarens ansvar	8
1.3 Apparatens syfte	8
1.4 Identifikationsdekal	8
1.5 Denna bruksanvisning	8
1.6 Bortskaffning	9
1.7 Så här läser du bruksanvisningen	10
1.8 Spara energi	10
1.9 Indikationer för europeiska kontrollorgan	11
<b>2 Beskrivning</b>	<b>12</b>
2.1 Allmän beskrivning	12
2.2 Spishäll	13
2.3 Kontrollpanel	13
2.4 Andra delar	14
2.5 Tillgängliga tillbehör	15
<b>3 Användning</b>	<b>16</b>
3.1 Användning av tillbehören	17
3.2 Användning av hällen	18
3.3 Användning av förvaringsutrymmet	19
3.4 Användning av ugnen	19
3.5 Matlagningstips	21
3.6 Digitala program	22
<b>4 Rengöring och underhåll</b>	<b>27</b>
4.1 Rengöring av hällen	28
4.2 Rengöring av luckan	29
4.3 Rengöring av ugnöppningen	31
4.4 Ångrengöring	32
4.5 Särskilt underhåll	33
<b>5 Installation</b>	<b>35</b>
5.1 Placering	35
5.2 Elektrisk anslutning	40
5.3 Anvisningar till installatören	41

## ORIGINALINSTRUKTIONER

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

För mer information om produkten: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1 Anvisningar

### 1.1 Allmänna säkerhetsföreskrifter

#### Skador på person

- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning. Håll barn på avstånd från apparaten.
- 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 endast använda denna apparat under förutsättning att de övervakas eller noga instruerats angående en säker användning av apparaten och förutsatt att de förstår eventuella 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.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas hela tiden.
- 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.
- Placera inga metallföremål, som bestick eller husgeråd, på spishällens yta när den används eftersom de kan överhettas.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.



- Under tillagningen ska ugnsluckan vara stängd.
- 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.
- Stäng av apparaten efter användning.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- **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.**
- **UTFÖR INGA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.**
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska personlig skyddsutrustning bäras.
- 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.
- Om nätkabeln skadas ska man för att undvika fara omedelbart kontakta den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.

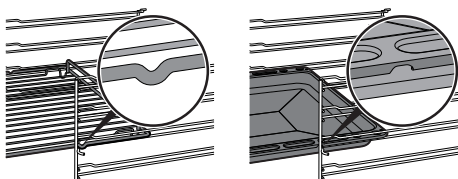
## Skador på apparaten

- Använd inte aggressiva slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas eftersom det kan repa ytan och göra att glaset splittras.
- Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.



## Anvisningar

- Sitt inte på apparaten.
- 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 bakre parti.



- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan leda till överhettning och att fett och olja tar eld. Var ytterst försiktig
- Brandrisk: Placera inga föremål på spishällen.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av ugnen.
- APPARATEN FÅR ALDRIG ANVÄNDAS FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.
- Använd inte kärl eller behållare av plast vid tillagning av mat.
- Sätt inte in stängda burkar eller behållare 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 att inte hälla ut sura ämnen på hällen, som t.ex. citronsaft eller vinäger.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på tända kokzoner.
- 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).

- 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.
- Spraya inte rengöringsprodukter direkt på luckan, de kan tränga in i utrymmen som är svårtillgängliga för sköljning och som med tiden skulle kunna reagera med lackerade paneler och stål.

## Installation

- **DENNA APPARAT FÅR INTE INSTALLERAS PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.**
- Denna apparat 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 paneler.

- Kontrollera före installationen att de lokala distributionsförhållandena (gastyp och gastryck) och apparatens inställning är kompatibla.
- Denna apparat är inte ansluten till ett system för utsläpp av förbränningsprodukter. Den ska installeras och anslutas i enlighet med gällande installationsföreskrifter. Observera samtliga krav gällande ventilationen.
- Inställningsvillkoren för denna hushållsapparat finns angivna på etiketten för gasinställning.
- 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.



## Anvisningar

- 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 tvällösning - 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 värmetåliga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.

### För denna apparat

- Innan glödlampa byts ut, se till att apparaten är avstängd.
- Man ska inte stödja sig mot eller sitta på apparatens lucka när den är öppen.
- Se noga till att inga föremål fastnar i ugnsluckan.

### 1.2 Tillverkarens ansvar

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

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

### 1.3 Apparats syfte

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

### 1.4 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.
- Stäng av apparatens eltilförsel.

- 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.



# Anvisningar

## 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.

### 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

## 1.8 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.

1. Serie anvisningar.

- Enskild anvisning.





## 1.9 Indikationer för europeiska kontrollorgan

### Fan forced mode

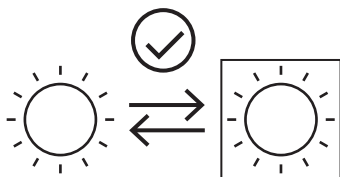
ECO-funktionen som används för att fastställa energieffektivitetsklassen uppfyller specifikationerna i den europeiska standarden SS-EN 60350-1.

### Tekniska uppgifter om energieffektivitet

Informationen enligt de europeiska bestämmelserna om energimärkning och ekodesign finns i ett separat dokument som medföljer produktinstruktionerna. Dessa uppgifter finns i "produktinformationsbladet" som kan laddas ner från webbplatsen på den aktuella produktsidan.

### Ljuskälla

- Denna apparat har ljuskällor som kan bytas ut av användaren.



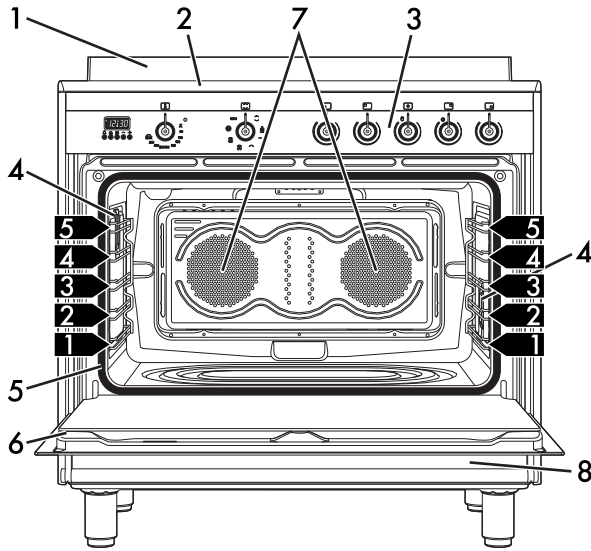
- Ljuskällorna i produkten är lämpliga för drift vid en omgivningstemperatur på  $\geq 300$  °C och avsedda för användning i höga temperaturer som t.ex. ugnar.
- Denna armatur innehåller ljuskällor av effektivitetsklass "G".



# Beskrivning

## 2 Beskrivning

### 2.1 Allmän beskrivning



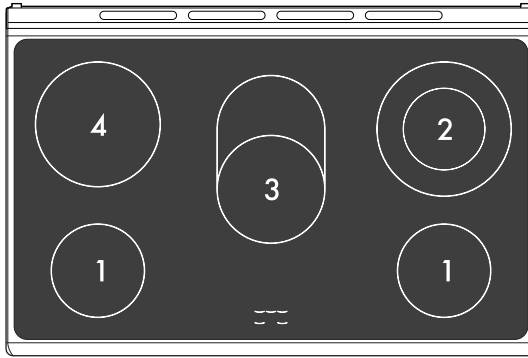
- 1 Uppkragning
- 2 Spishäll
- 3 Kontrollpanel
- 4 Ugnsbelysning
- 5 Tätning

- 6 Lucka
- 7 Fläkt
- 8 Förvaringsutrymme

**1,2,3** ▶ Positioneringsfalsar med stödramar till galler/plåtar



## 2.2 Spishäll

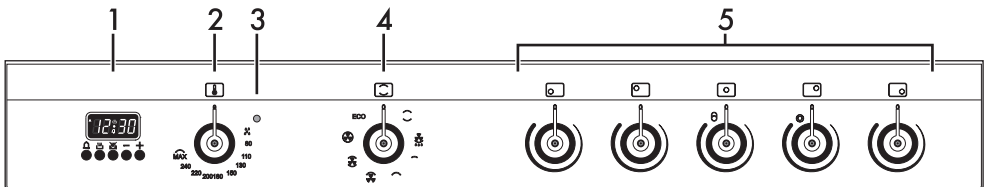


SV

Kokzon	Ytterdiameter (mm)	Max. strömförbrukning (W)*	Innerdiameter (mm)	Max. strömförbrukning (W)*
1	150	1200	-	-
2	210	2000	120	750
3	Oval platta	2200	170	1400
4	195	2000	-	-

\* Effektnivåer är ungefärliga och kan variera beroende på vilken kastrull som används eller de inställningar som gjorts.

## 2.3 Kontrollpanel



### 1 Programmeringsklocka

För att visa den aktuella tiden och ställa in matlagningsprogram och ägglockan.

### 2 Temperaturvred

Med detta vred väljer man temperatur för tillagning. Vrid vredet medurs till önskat värde mellan det lägsta och högsta värdet.



# Beskrivning

## 3 Indikeringslampa

Denna indikeringslampa tänds för att signalera att ugnen värms upp. Den slocknar så fort ugnen är vid den temperatur som har ställts in. Lampan blinkar regelbundet för att signalera att temperaturen inne i ugnen ligger konstant vid det värde som har ställts in.

## 4 Funktionsvred

Ugnens olika funktioner passar till olika tillagningssätt. När man har valt lämplig funktion ställer man in tillagningstemperaturen med hjälp av temperaturvredet.

## Fem vred för kokzonerna

Används för att slå på och justera hällens kokzoner.

Tryck in och vrid vredet medurs till önskat värde mellan det lägsta och högsta värdet.

## 2.4 Andra delar

### Hyllor

Apparaten har hyllor 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:

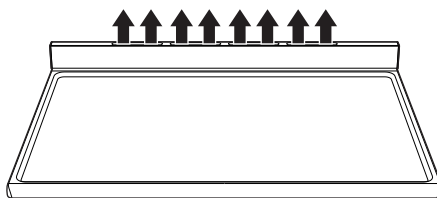
- När luckan öppnas.
- När en funktion väljs, förutom funktionen

**ECO.**

### 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 och som kan fortsätta under en kortare tid även efter att apparaten har stängts av.

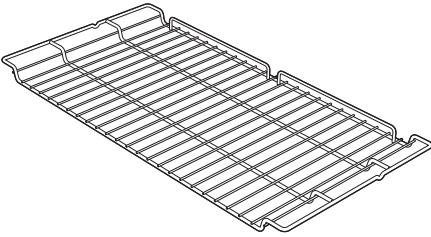


Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.



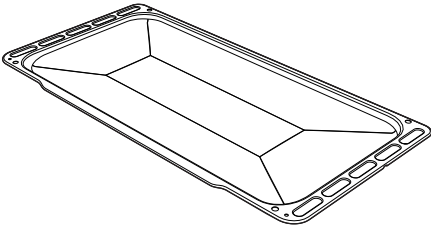
## 2.5 Tillgängliga tillbehör

### Plåtgaller



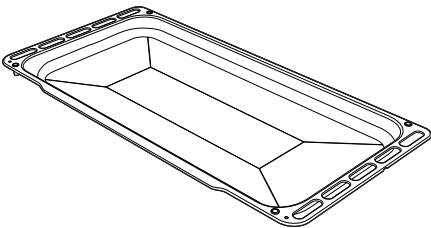
Placeras i ugnsplåten och används för mat som kan droppa vid tillagning.

### Plåt



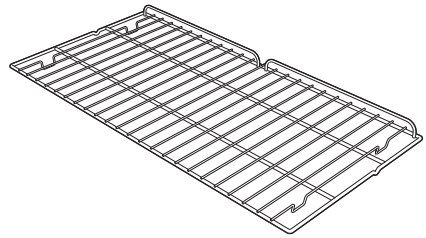
Används för att samla upp fet från mat som placerats på gallret.

### Djup ugnsplåt



Används för att samla upp fet från mat som placerats på gallret.

### Galler



Lämplig för att hålla behållare med mat under tillagningen.



Alla tillbehör medföljer inte alla modeller.



De tillbehör som förutses komma i kontakt med mat är tillverkade av material som överensstämmer med bestämmelser i gällande lagar.



Originaltillbehör som medföljer och extra tillbehör kan beställas via auktoriserade servicecenter. Använd endast originaltillbehör som levereras av tillverkaren.



## 3 Användning

### Anvisningar



**Hög temperatur inne i ugnen vid användning**

**Fara för brännskada**

- Håll ugnsluckan stängd i samband med 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 under 8 år närma sig apparaten när den är igång.
- När man ska öppna luckan för att röra om i maten eller i samband med att maten är klar, ska man först öppna luckan 5 cm, vänta ett par sekunder för att släppa ut ångan och sedan öppna den helt.
- Oljor och fett kan fatta eld om de överhettas. Var mycket försiktig.



**Hög temperatur inne i förvaringsutrymmet vid användning**

**Fara för brännskada**

- Öppna aldrig förvaringsutrymmet när ugnen är på eller fortfarande varm.
- De föremål som förvaras i förvaringsutrymmet kan bli mycket varma i samband med att ugnen används.



**Felaktig användning**

**Risk för skador på ytor**

- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Om man vill använda bakplåtspapper ska man placera det så att det inte blockerar varmluftcirkulationen inuti ugnen.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Placera inte grytor eller plåtar på ugnsluckans glas när luckan är öppen.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Alla kastruller eller stekplattor ska placeras innanför hällens kanter.
- Alla kastruller måste ha en jämn och slät undersida.
- Torka bort eventuell vätska som kokat över eller spillts ut på hällen.
- Placera aldrig matlagningskärl med ojämn botten på hällen.
- Undvik att hårda föremål ramlar ner på hällens yta.
- Om man upptäcker sprickor ska man omedelbart stänga av apparaten, koppla bort den från elnätet och ring teknisk support.
- Använd inte spishällen som avlastningsyta.



Hög temperatur inne i ugnen vid användning  
**Fara för brand eller explosion**

- Spruta inte med sprayer i närheten av apparaten.
- Använd/förvara inte brännbara material i närheten av ugnen eller i förvaringsutrymmet.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Placera inte förslutna burkar eller kärl i ugnen.
- Lämna inte apparaten oövervakad under tillagning som kan frigöra fett eller oljor.
- Ta ut alla plåtar och galler som inte används vid tillagningen ur ugnen.

## Första användningstillfället

1. Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens insida och utsida samt från tillbehören.
2. Avlägsna alla etiketter (förutom dekalen med tekniska data) från tillbehören och apparaten.
3. Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se 4 Rengöring och underhåll).

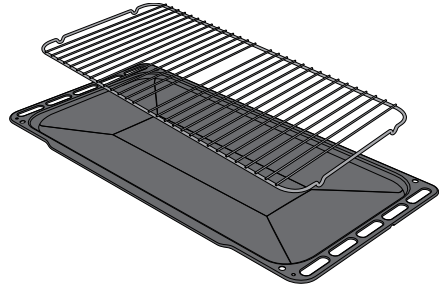
## Ugnshålan

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

## 3.1 Användning av tillbehören

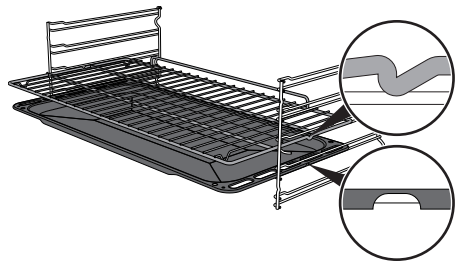
### Plåtgaller

Plåtgalret ska placeras i plåten. Därmed kan man samla upp fett som frigörs i samband med tillagningen och separera det från maten som tillagas.



### Galler och plåtar

Galler och plåtar ska föras in så långt det går på de spår som finns i ugnens sidor. De mekaniska spärrarna som hindrar gallren från att glida ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens inre del.



För försiktigt in galler och plåtar i ugnen så långt det går.



Rengör plåtarna innan du använder dem första gången för att avlägsna eventuella tillverkningsrester.



# Användning

## 3.2 Användning av hällen

### Restvärme



Felaktig användning  
Fara för brännskada

- Barn kan inte se indikeringen för restvärme lika bra. Kokzonerna förblir varma under en viss tid efter att de har stängts av. Se till att barn aldrig rör vid hällen.

Signallamporna som befinner sig mellan tillagningszonerna tänds när temperaturen i en eller flera av uppvärmningszonerna överstiger 60 °C. Lamporna slocknar när temperaturen sjunker till cirka 60 °C.

### Slå på tillagningszonerna



Apparaten kännetecknas av tillagningszoner med olika diametrar och effekt. Deras positioner och kanterna på uppvärmd yta visas av markeringar på glaset.

Tillagningszonerna är av typen **HIGHLIGHT**, de slår på efter några sekunder och uppvärmningen är justerbar med hjälp av reglagen på kontrollpanelen, från låg till hög.

### Slå av tillagningszonerna

För att slå av tillagningszonerna vrider man motsvarande vred till **0**.

### Dubbla uppvärmningszoner

För att aktivera dubbel uppvärmning vrider man vredet till symbolerna  eller . När reglaget släpps återgår det automatiskt till den högsta effekten.

För att justera effekten på den dubbla uppvärmningszonen vrider man vredet till önskat läge, från lågt till högt.

För att återgå till tillagning med endast den minsta mittenplattan ska man vrida vredet till **0** och sedan till ett värde mellan det lägsta och högsta.

### Praktiska råd vid användning av hällen

- Diametern för matlagningskärlets botten ska motsvara kokzonens diameter.



- När du köper en kastrull ska du kontrollera om diametern som anges motsvarar behållarens botten eller överdel eftersom överdelen ofta är större än botten.
- Kockärlet måste vara tjockt och helt platt. Det ska göras rent och torkas. Hällen ska även vara ren och torr.
- Vid förberedelse av maträtter som kräver långa tillagningstider, kan du spara tid och energi genom att använda en tryckkockare som också gör att matens vitaminer bevaras.
- Se till att tryckkokaren innehåller tillräckligt med vätska. Om det inte finns tillräckligt och överhettas kan det orsaka en skada på både tryckkokaren och tillagningområdet

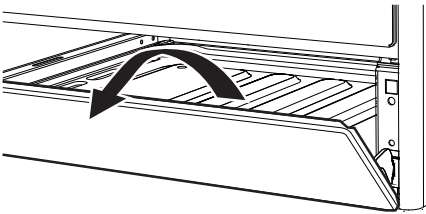




- Täck om möjligt kastrullerna med ett lämpligt lock.
- Välj ett matlagningskäril som är lämpligt för den mängd mat som ska tillagas. En stor, halvtom kastrull leder till slöseri av energi.
- Använd inte kokkäril i gjutjärn eller kokkäril med en grov underdel.

### 3.3 Användning av förvaringsutrymmet

Förvaringsutrymmet finns i spisens nederdel. Dra handtaget mot dig för att öppna facket. Man kan använda utrymmet för förvaring av kokkäril eller metalltillbehör till ugnen.




### 3.4 Användning av ugnen



#### Starta ugnen

För att starta ugnen:

1. Välj tillagningsfunktion med hjälp av funktionsvredet.
2. Välj temperatur med hjälp av temperaturvredet.



Se till att programmeringsklockan visar symbolen för tillagningstid  annars går det inte att sätta på ugnen.

Tryck på knapparna  och  samtidigt för att återställa programmeringsklockan.

#### Lista över funktioner



#### Över-/undervärme

Eftersom värmen kommer ovanifrån och underifrån på samma gång är denna funktion särskilt lämplig för tillagning av vissa livsmedel. Traditionell tillagning, även känd som statisk, är lämplig för tillagning av en maträtt åt gången. Denna funktion är perfekt för alla typer av stekar, bröd och bakverk och särskilt lämplig för fett kött som gås och anka.



#### Fläkt + nedre element

Kombinationen med fläkten och endast undervärme gör det möjligt att snabbare slutföra tillagningen. Denna funktion rekommenderas vid sterilisering eller för att snabbt laga klart mat som är väl tillagad på ytan men inte inuti och som därför behöver lite extra värme. Perfekt för all typ av mat.

Vad gäller modeller med pyrolys har den särskilda upptynings- och jäsfunktionen samlats i samma funktion.



#### 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.



# Användning



## Grill

Värmen från grillelementet gör att man kan grilla framför allt tunna och mellantjocka köttbitar med ett perfekt resultat. Om man kombinerar med grillspettet (i förekommande fall) kan man även se till att ge maten en jämn stekyta vid slutet av tillagningen. Perfekt för korv, revbensspjäll och bacon. Med hjälp av denna funktion kan man grilla stora mängder mat, i synnerhet kött, och få ett jämnt resultat.



## Grill med fläkt

Den luft som genereras av fläkten mildrar den intensiva värme som bildas av grillen och gör det möjligt att grilla tjockare köttstycken och fortfarande få ett perfekt resultat. Perfekt för stora köttstycken (t.ex. fläsklägg).



## Statisk med fläkt

Fläktens funktion i kombination med den traditionella typen av tillagning ger en jämn tillagning även vid komplexa recept. Perfekt för småkakor och kakor, även vid tillagning på flera olika nivåer. Vid tillagning på flera nivåer rekommenderar vi att man använder andra och fjärde nivån.



## Fläkt med cirkulärt

Kombinationen med fläkten och det cirkulära värmeelementet (sitter bak på ugnen) gör att du kan tillaga olika maträtter på flera nivåer så länge som de kräver samma temperaturer och typ av tillagning. Varmluftscirkulation kräver en omedelbar och jämn fördelning av värmen. Det går t.ex. att tillaga fisk, grönsaker och kakor samtidigt (på olika nivåer) utan att lukter och smaker blandas.



## Eko

Denna funktion är speciellt lämplig för tillagning på ett galler/en plåt med låg energiförbrukning.

Det rekommenderas för alla typer av mat, förutom de som kan skapa en hög fukthalt (som grönsaker).

För att erhålla en maximal energibesparing och minska tillagningstiderna rekommenderas det att lägga maten i ugnen utan föruppvärmning.



Undvik att öppna luckan under tillagningen vid användning av EKO-funktionen.



Tillagningstider (och föruppvärmningen) är längre med EKO-funktionen.



EKO-funktionen är en delikat tillagningsfunktion och rekommenderas för mat som motstår temperaturer som är lägre än 210 °C. Vid tillagning i högre temperaturer ska en annan funktion väljas.



## Ångrengöring

Denna funktion underlättar rengöringen med hjälp av ånga som skapas av en liten mängd vatten som hålls på den avsedda rännan på botten.



## 3.5 Matlagningstips


### Allmänna tips

- Använd en funktion med fläkt för att uppnå en jämn tillagning på alla plan.
- I allmänhet kan man inte förkorta tillagningstiderna genom att öka temperaturen (rätterna kan bli hårt stekta utanpå och förbli råa inuti).

### Tips för tillagning av kött

- Tillagningstiderna varierar enligt köttets tjocklek, kvalitet och ens personliga smak.
- Använd en kötttermometer vid tillagning av stekar; eller tryck med en sked för att kontrollera om steken är klar. Om den är hård är den klar, annars måste den stekas några minuter till.

### Tips vid tillagning med grill och grill med fläkt

- Man kan sätta in maten i kall ugn eller värma upp ugnen i förväg inför grillning, beroende på vilken typ av resultat man vill ha.
- När man använder funktionen grill med fläkt rekommenderar vi att man värmer upp ugnen innan man börjar grilla.
- Vi rekommenderar även att man placerar maten vid mitten av gallret.
- När man använder funktionen grill rekommenderar vi att man vrider temperaturvredet till det högsta värdet, vid symbolen , för att optimera tillagningen.
- Krydda maten innan du tillagar den. Maten bör penslas med olja eller smält smör före tillagningen.
- Placera ugnsplåten på den lägsta nivån för att samla upp vätskor som bildas i samband med grillning.

### Tips för tillagning av efterrätter/kakor och bakverk

- Använd mörka metall formar: De hjälper till att absorbera värme bättre.
- Temperaturen och gräddningstiden beror på degens kvalitet och konsistens.
- För att kontrollera om efterrätten är tillagad helt igenom. Stick in en tandpetare där bakverket är som högst vid slutet av tillagningstiden. Om tandpetaren är torr när man tar ut den är bakverket klart.



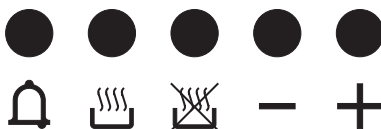
# Användning






- Om bakverket sjunker ihop när man tar ut det ur ugnen ska man nästa gång sänka temperaturen med cirka 10 °C och vid behov utöka gräddningstiden.
- När man tillagar desserter eller grönsaker kan det bildas mycket kondens på glaset. För att undvika detta ska man mycket försiktigt öppna luckan ett par gånger i samband med tillagning.



## Tips för upptining och jäsning



- Placera den frysta maten utan förpackning i ett kärl utan lock, vid ugnens första fals.
- Se till att matbitarna inte täcker varandra.
- När man tinar kött ska man placera gallret vid den andra falsen på vilket man lägger maten och en plåt vid den första falsen. På detta sätt kommer maten inte i kontakt med vätskan som bildas när maten tinar.
- De ömtåligaste delarna kan täckas med aluminiumfolie.
- Placera ett kärl med vatten på ugnens botten i samband med jäsning.

## 3.6 Digitala program



-  Knapp för äggklockan
-  Knapp för tillagningstid
-  Knapp för tillagningens slut
-  Knapp för sänkning
-  Knapp för sänkning av värdet


 Se till att programmeringsklockan visar symbolen för tillagningstid  annars går det inte att sätta på ugnen.







Tryck på knapparna  and  samtidigt för att återställa programmeringsklockan.



## Inställning av tid










**i** Om tiden inte är inställd går det inte att sätta på ugnen.

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

1. Tryck samtidigt på knapparna  och . Pricken mellan timmar och minuter blinkar.
2. Tiden kan ställas in med knappen  eller . Håll knappen intryckt för att snabbt öka eller minska.
3. Tryck på knappen  eller vänta i 5 sekunder. Pricken mellan timmar och minuter slutar att blinka.
4. Symbolen  på displayen visar att apparaten är klar att börja användas.



## Tidsinställd tillagning

**i** Tidsinställd tillagning är en funktion som används för att starta och avsluta tillagningen efter en specifik tidslängd som ställs in av användaren.

1. Efter valet av tillagningsfunktionen och temperaturen, tryck på knappen . Bildskärmen visar siffrorna  och symbolen  visas mellan timmar och minuter.
2. Använd knappen  eller  för att ställa in minuterna.
3. Vänta i ungefär fem sekunder utan att trycka på någon knapp för att aktivera funktionen. Den aktuella tiden och symbolerna  och  visas på bildskärmen.
4. Vid slutet av tillagningen kommer värmeelementen att stängas av. På bildskärmen stängs symbolen , symbolen  blinkar och summern ljuder.
5. Tryck på vilken knapp som helst på programmerarens klocka för att stänga av summern.




# Användning

6. Tryck på knapparna  och  samtidigt för att återställa programmeringsklockan.





Tillagningstiden kan ställas in i högst 10 timmar.



Efter inställningen, tryck på knappen  för att visa återstående tillagningstid.




För att återställa inställt program, tryck på knapparna  och  samtidigt och stäng av ugnen manuellt.



## Programmerad tillagning





Programmerad tillagning är en funktion som används för att starta tillagningen vid en specifik tidspunkt och avslutas efter en tidslängd som ställs in av användaren.



1. Ställ in tillagningstiden enligt beskrivningen i den föregående punkten "Tidsinställd tillagning".
2. Tryck på knappen . Summan av den aktuella tiden och den förinställda tillagningstiden visas på bildskärmen.

3. Använd knappen  eller  för att ställa in minuterna.

4. Vänta i ungefär fem sekunder utan att trycka på någon knapp för att aktivera funktionen. Den aktuella tiden och symbolerna  och  visas på bildskärmen.

5. Vid slutet av tillagningen kommer värmeelementen att stängas av. På bildskärmen stängs symbolen , symbolen  blinkar och summern ljuder.

6. Tryck på vilken knapp som helst på programmerarens klocka för att stänga av summern.

7. Tryck på knapparna  och  samtidigt för att återställa programmeringsklockan.



Efter inställningen, tryck på knappen  för att visa återstående tillagningstid. För att visa slutet av tillagningstiden, tryck på knappen .

## Annullera inställda data

Tryck på knapparna  och  samtidigt för att återställa inställda program.

Stäng sedan av ugnen manuellt om tillagningen pågår.






## Äggklocka



Äggklockan stannar inte tillagningen utan informerar användaren när inställd tid har gått ut.


Äggklockan kan när som helst aktiveras.

1. Tryck på knappen . Bildskärmen visar siffrorna  och indikatorn  blinkar mellan timmar och minuter.
2. Använd knappen  eller  för att ställa in minuterna.
3. Vänta i ungefär fem sekunder utan att trycka på någon knapp för att ställa in äggklockan. Den aktuella tiden och symbolerna  och  visas på bildskärmen.




Tillagningstiden kan ställas in i högst 24 timmar.



Efter att äggklockan har programmerats visar bildskärmen aktuell tid. Tryck på knappen  för att visa återstående tid.

## Justera summerns volym

Summerns volym kan ställas in på tre olika nivåer. När summern fungerar, tryck på knappen  för att ändra inställningen.



# Användning

## Tabell med information om tillagning

Mat	Vikt (Kg)	Funktion	Fals sett nerifrån	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	
Lasagne	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50	
Pastagrätäng	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50	
Stekt kalv	2	Turbo/statisk med fläkt	2	180 - 190	90 - 100	
Kotlettrad	2	Turbo/statisk med fläkt	2	180 - 190	70 - 80	
Korv	1,5	Grill med fläkt	4	MAX	15	
Rostbiff	1	Turbo/statisk med fläkt	2	200	40 - 45	
Stekt kanin	1,5	Cirkulär	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkonbröst	3	Turbo/statisk med fläkt	2	180 - 190	110 - 120	
Stekt grishals	2 - 3	Turbo/statisk med fläkt	2	180 - 190	170 - 180	
Stekt kyckling	1,2	Turbo/statisk med fläkt	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>1:a sidan</b>	<b>2:a sidan</b>
Kotletter	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
Nöffile	1	Grill	5	MAX	10	7
Laxöring	1,2	Turbo/statisk med fläkt	2	150 - 160	35 - 40	
Marulk	1,5	Turbo/statisk med fläkt	2	160	60 - 65	
Piggvar	1,5	Turbo/statisk med fläkt	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/statisk med fläkt	2	MAX	8 - 9	
Bröd	1	Cirkulär	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/statisk med fläkt	2	180 - 190	20 - 25	
Bundt-kaka	1	Cirkulär	2	160	55 - 60	
Fruktpaj	1	Cirkulär	2	160	35 - 40	
Ricottapaj	1	Cirkulär	2	160 - 170	55 - 60	
Syltkakor	1	Turbo/cirkulär	2	160	20 - 25	
Paradiskaka	1,2	Cirkulär	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo/cirkulär	2	180	80 - 90	
Sockerkaka	1	Cirkulär	2	150 - 160	55 - 60	
Rispudding	1	Turbo/cirkulär	2	160	55 - 60	
Briocher	0,6	Cirkulär	2	160	30 - 35	

De tider som anges omfattar inte tider för uppvärmning av ugnen och är endast vägledande.





## 4 Rengöring och underhåll

### Anvisningar



#### Felaktig användning Risk för skador på ytor

- Använd inte ånga för att rengöra apparaten.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som t.ex. är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som t.ex. pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd inte slipande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- Rengör inte avtagbara delar som brännargaller, flamspridarnas kronor och brännarlocken i diskmaskin.
- Spill inte socker eller söta blandningar på spishällen under matlagning eller lägg material eller ämnen på den som kan smälta. Om det händer ska du, för att undvika skador på ytan, omedelbart stänga av värmen och rengöra ytan med den medföljande skrapan förutsatt att tillagningszonen fortfarande är ljummen.



Man rekommenderas att använda de rengöringsmedel som säljs av tillverkaren.

### Rengöring av ytorna

För att bevara ytorna i gott skick ska man rengöra dem 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.

### Fläckar eller matrester

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

Använd vanliga produkter för rengöring av stål, utan slipmedel, och vid behov redskap av trä eller plast. Skölj omsorgsfullt och eftertorka med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

Låt inte rester av sockerhaltig mat (som t.ex. sylt) torka fast inuti ugnen. Om de blir kvar länge kan det skada emaljen i ugnen.



Efter rengöring ska man torka apparaten ordentligt för att förhindra att vatten eller rengöringsmedel stör dess funktion eller skapar fula fläckar.



# Rengöring och underhåll

## 4.1 Rengöring av hällen

### Rengöring av glaskeramikhällen

Ljusa färgade markeringar från pannor med aluminiumbaser kan lätt tas bort med en trasa och vinäger.

Avlägsna eventuella fastbrända rester efter tillagningen med medföljande skrapa. Skölj med vatten och torka torrt med en ren trasa. En regelbunden användning av skrapan reducerar avsevärt behovet av kemiska rengöringsmedel vid den dagliga rengöringen av hällen.

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

Man ska därför alltid torka bort eventuell smuts från hällen omedelbart.

**Förändringar i färg** påverkar inte glasets funktion eller stabilitet. Det handlar inte om förändringar av själva hällens material utan om rester som inte avlägsnats och som sedan har förkolnat.

**Blanka ytor** ytor kan bildas. Dessa orsakas av att matlagingskärl, i synnerhet i aluminium, gnids mot ytan eller av att man använder olämpliga rengöringsmedel. Sådana fläckar är svåra att få bort med traditionella rengöringsmedel. Det kan vara nödvändigt att upprepa rengöringsproceduren flera gånger. Korrosiva rengöringsmedel eller kokskärlens gnidning kan med tiden slita bort decorationen på hällen och leda till fläckar.

### Rengöring varje vecka

Rengör hällen med ett vanligt rengöringsmedel för glaskeramikhällar en gång i veckan. Följ alltid tillverkarens anvisningar. Silikon i dessa rengöringsprodukter skapar ett skyddande och smuts- och vattenavvisande skikt. Alla fläckar hamnar på detta skikt och kan därmed enkelt torkas av. Efter rengöring ska man torka hällen med en ren trasa. Se till att det inte finns rester av rengöringsmedlet på kokzonerna eftersom det kan reagera kraftigt vid uppvärmning och ändra hällens struktur.

### Vred



Använd inte aggressiva alkoholbaserade produkter eller profukter för rengöring av stål och glas för att göra rent vreden eftersom dessa produkter kan leda till permanent skada.

Vreden ska rengöras med en mjuk trasa och ljummet vatten. Torka sedan noggrant av. De kan tas bort genom att dra dem ut ur deras säten.



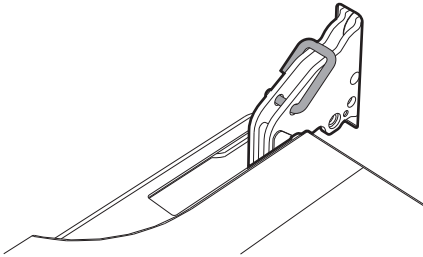
## 4.2 Rengöring av luckan

### Avlägsna luckan

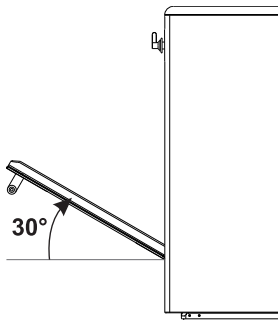
För att underlätta rengöringen kan man avlägsna luckan och placera den på en duk.

Gör enligt följande för att ta av luckan:

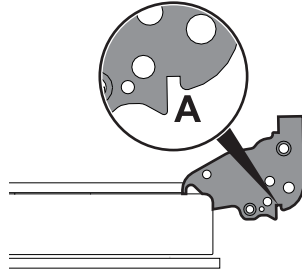
1. Öppna luckan helt och för in två stift i hålen i gångjärnen, enligt vad som visas på bilden.



2. Ta tag i båda sidorna av luckan (använd båda händerna) och lyft upp den i en vinkel på cirka 30° för att sedan kunna avlägsna den.



3. För att montera luckan igen placerar man gångjärnen i tillhörande skåror på ugnen och se till att de räfflade partierna **A** vilar helt i skårorna. Sänk ner luckan och ta ut stiften ur hålen i gångjärnen när luckan är på plats.



### Rengöring av luckans glas

Ugnsluckans glas ska alltid hållas helt rena. Använd hushållspapper. Avlägsna envisa fläckar med hjälp av en fuktad svamp och vanligt rengöringsmedel.

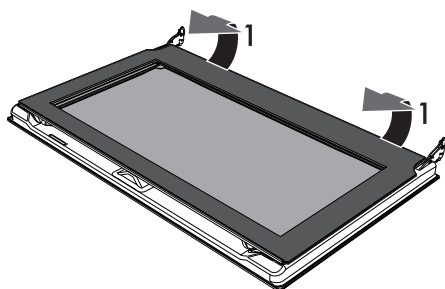


## Rengöring och underhåll

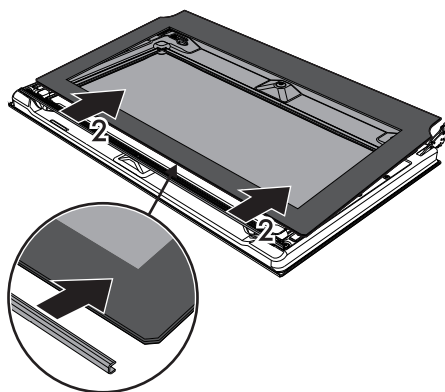
### Avlägsna de inre glasrutorna

För en lättare rengöring kan de interna glasrutorna på luckan tas bort.

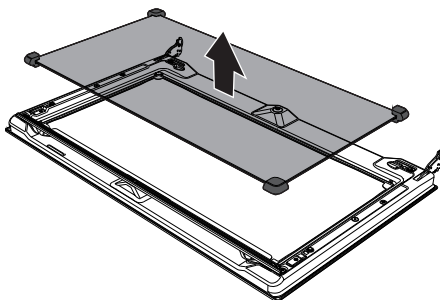
1. Öppna luckan.
2. Placering av fästklämmor i hålen på gångjärnen för att förhindra en oavsiktlig stängning av luckan.
3. Dra den nedre delen på den interna gasrutan försiktigt uppåt i pilarnas riktning **(1)**.



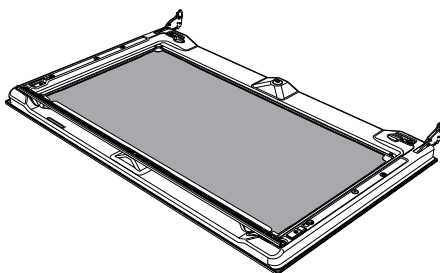
4. Dra ut den interna glasrutan från den främre listen **(2)** för att avlägsna den från luckan.



5. Ta ut den mellanliggande glasrutan genom att lyfta upp den.



6. Rengör den yttre glasrutan och de glasrutor som tidigare tagits bort. Använd hushållspapper. Avlägsna envisa fläckar med hjälp av en fuktad svamp och vanligt rengöringsmedel.



7. När rengöringen avslutats ska den mellanliggande glasrutan sättas tillbaka på sin plats i luckan.
8. För att sätta tillbaka den interna glasrutan, glid den övre delen i listan på luckan och sätt i de två bakre stiften i deras uttag genom att trycka lätt på dem.



## 4.3 Rengöring av ugnssöppningen

För att hålla din ugn i bästa möjliga tillstånd ska den regelbundet rengöras efter att den svalnat.

Undvik att låta matrester torka inne i ugnssöppningen eftersom det kan skada emaljen.

Avlägsna alla avtagbara delar innan rengöring.

För en lättare rengöring rekommenderar vi att följande tas bort:

- Luckan
- Stödramar för galler/plåtar
- Tätningen.



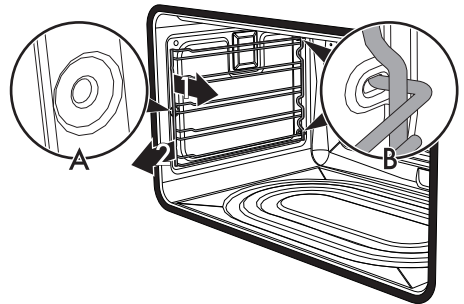
Om du använder specifika rengöringsprodukter rekommenderar vi att ugnen är på i maximal temperatur under 15-20 minuter för att avlägsna rester.

## Avlägsna stödramarna för galler/plåtar

Genom att avlägsna stödramarna för galler/plåtar kan man enklare rengöra ugnens sidor.

För att avlägsna stödramarna för galler/plåtar:

- För ramen inåt ugnen för att haka loss den från skåran **A** och för sedan ut den från de bakre stöden **B**.



- När man har slutfört rengöringsarbetet ska man upprepa momenten ovan för att sätta tillbaka stödramarna för galler/plåtar.



# Rengöring och underhåll

## 4.4 Ångrengöring



Ångrengöringen är en väggledd rengöringsprocedur som underlättar borttagningen av rester. Tack vare denna funktion kan ugnen lätt rengöras invändigt. Rester mjukas upp av värme och vattenånga för en lätt borttagning.



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

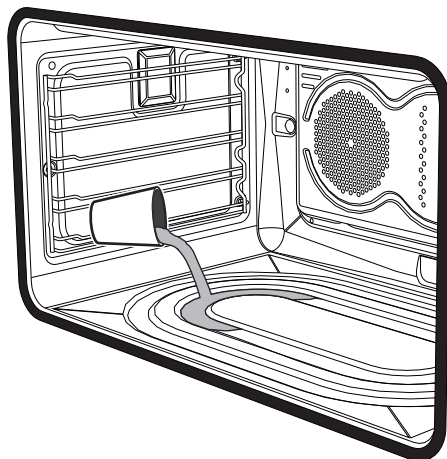
- Torka bort eventuella matrester eller utspild mat från tidigare tillagning från ugnens insida.
- Utför den väggledda rengöringen endast när ugnen är varm.

### Inledande moment

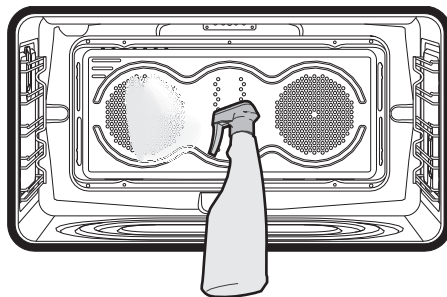
Innan ångrengöringsfunktionen startas:

- Avlägsna alla tillbehör som sitter inne i ugnen.

- Häll ungefär 40 cm<sup>3</sup> vatten i plåten. Se till att det inte rinner över i ugnstöppningen.



- Spreja en blandning av vatten och rengöringsmedel inne i ugnen med hjälp av sprutmunstycket. Rikta strålen mot sidoväggarna, uppåt, nedåt och mot deflektorn.





- Stäng luckan.



Vi rekommenderar att spraya högst ungefär 20 gånger.



## Inställning av ångrengöring

1. Vrid funktionsvredet till symbolen  och temperaturvredet till symbolen .
2. Ställ in tillagningstiden till 18 minuter med programmeringsklockan.

Ångrengöringscykeln startar efter några sekunder efter det att programmeringsklockans knappar tryckts in.

3. Vid slutet av ångrengöringscykeln kommer timern att inaktivera ugnens värmeelement, sumner aktiveras och numren på programmerarklockans knapp blinkar.

## Slutet av ångrengöringscykeln

4. Öppna luckan och torka av mindre envisa fläckar med en mikrofibertrasa.
5. Använd en repfri svamp med mässingtrådar på hårda avlagringar.
6. Använd specifika ugsnrengöringsmedel för fettrester.
7. Avlägsna vatten som finns kvar i ugnen.

För en bättre hygien och för att undvika att mat utsätts för obehagliga lukter rekommenderar vi att ugnen torkas med hjälp av en fläktassisterad funktion på 160 °C i ungefär 10 minuter.



Vi rekommenderar att gummihandskar används för dessa arbeten.



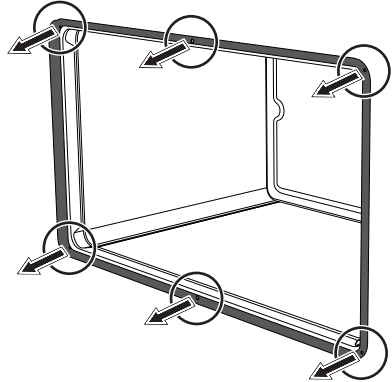
Vi rekommenderar att luckan tas bort för en lättare manuell rengöring av delar som är svåra att nå.

## 4.5 Särskilt underhåll

### Installera och ta bort tätningen

För att avlägsna tätningen:

- Lossa klämmorna i de fyra hörnen och i mitten och dra sedan ut tätningen.



För att sätta tillbaka tätningen:

- Sätt dit klämmorna i de fyra hörnen och i mitten och på tätningen.

### Tips för underhåll av tätningen

Tätningen ska vara mjuka och elastiska.

- Använd en svamp utan slipande effekt och ljummet vatten för att rengöra tätningen.



# Rengöring och underhåll

## Byte av glödlampan inne i ugnen



Delar under spänning  
Fara för elektrisk stöt

- Koppla ur apparaten.

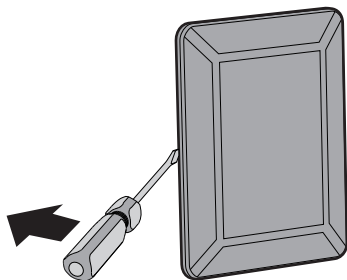


Ugnen har en glödlampa på 40 W.

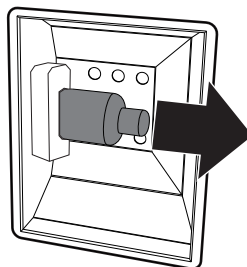
1. Avlägsna alla tillbehör som sitter inne i ugnen.
2. Avlägsna stödramarna för galler/plåtar
3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett verktyg (t.ex. ett skruvmejsel).



Var försiktig för att inte repa ugnöppningens emal.

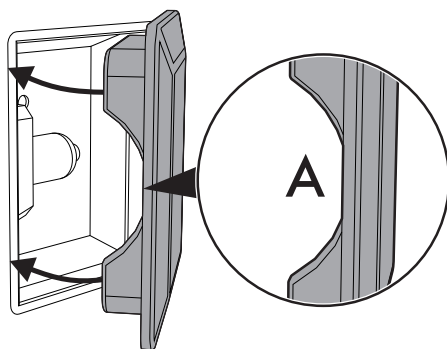


4. Avlägsna glödlampan.



Rör inte vid halogenlampor direkt med händerna utan använd ett isolerande material.

5. Installera den nya glödlampan.
6. Sätt tillbaka locket. Se till att den formade delen av rutan (A) är vänd mot luckan.



7. Tryck ner skyddet helt så att det fästs korrekt vid armaturen.





## 5 Installation

### 5.1 Placering



**Tung apparat**  
**Risk för krosskador**

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



**Tryck på öppen lucka**  
**Risk för skador på apparaten**

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



**Värmeutveckling vid drift av apparaten**  
**Brandrisk**

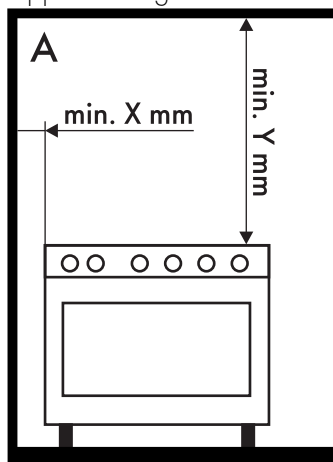
- Ytbeläggningar, självhäftande material eller plastskydd på intilliggande möbler måste vara värmebeständiga (inte mindre än 90 °C).

Denna apparat kan installeras intill väggar där en vägg är högre än arbetsytan, och ett lägsta avstånd på **X** mm mellan väggar och apparatens sida ska då respekteras, enligt vad som visas på bild "A" och "C" gällande installationskategorier.

Eventuella väggskåp som monteras ovanför apparatens spishäll måste placeras minst **Y** mm från den. Om man installerar en spiskåp ovanför hällen ska man följa anvisningarna i manualen till kåpan för att se till att man lämnar tillräckligt mycket fritt utrymme.

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

Beroende på typen av installation tillhör denna apparat kategori:

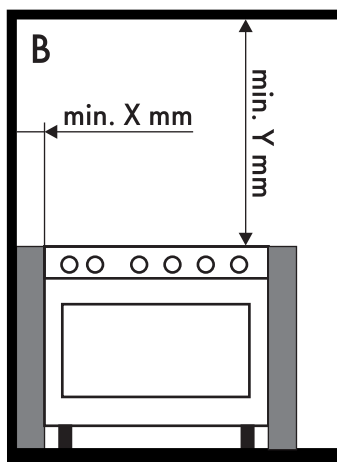


**A - Kategori 1**

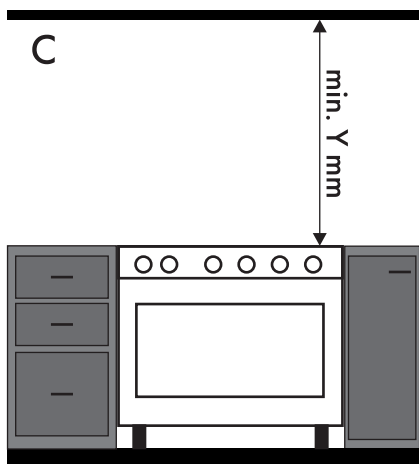
**(Fristående apparat)**



# Installation

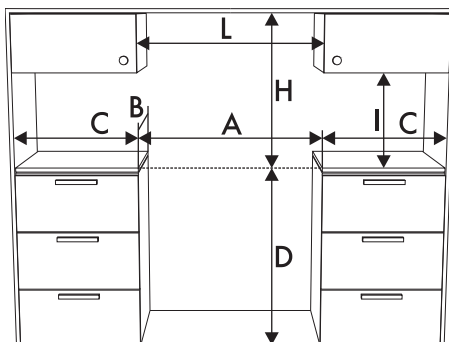


**B - Kategori 2 underkategori 1**  
(Inbyggd apparat)



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

## Apparatens totala dimensioner



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

<sup>1</sup> Minsta avstånd från sidoväggar eller andra brännbara material.

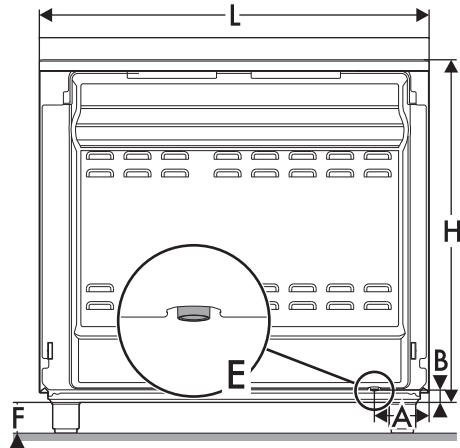
<sup>2</sup> Minimum skåpbredd (=A).



Apparaten ska installeras av en behörig tekniker och i enlighet med gällande bestämmelser.



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



<b>A</b>	124
<b>B</b>	38
<b>F</b>	min. 105 - max. 160
<b>H</b>	776
<b>L</b>	898

**E** = Elektrisk anslutning

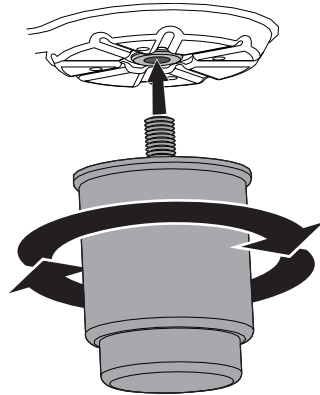
## Positionering och reglering



Tung apparat

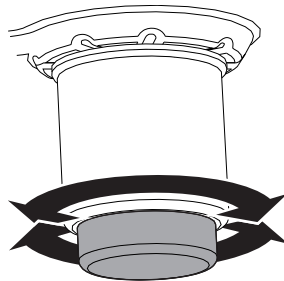
**Risk för skador på apparaten**

- För in de främre stödfötterna först och sedan de bakre.
- Efter att man har gjort nödvändiga el- och/eller gasanslutningar ska man skruva på de fyra stödfötterna som medföljer apparaten.



Den ska vara jämn mot golvet för en korrekt stabilitet.

- Skruva åt eller lossa den nedre delen av stödfoten tills apparaten är stabil och plan i förhållande till golvet.





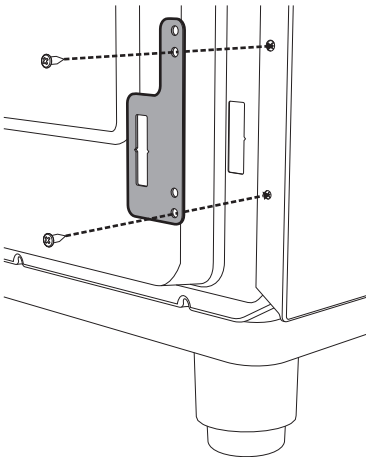
# Installation

## Montering på vägg

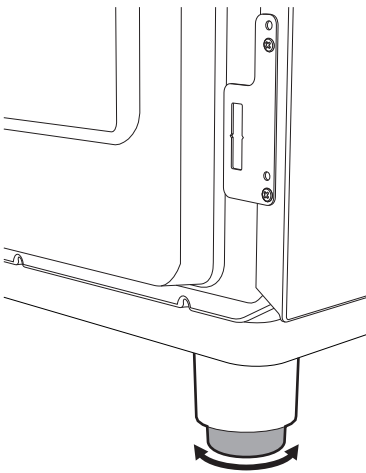


Vältskydden måste installeras för att förhindra att apparaten välter.

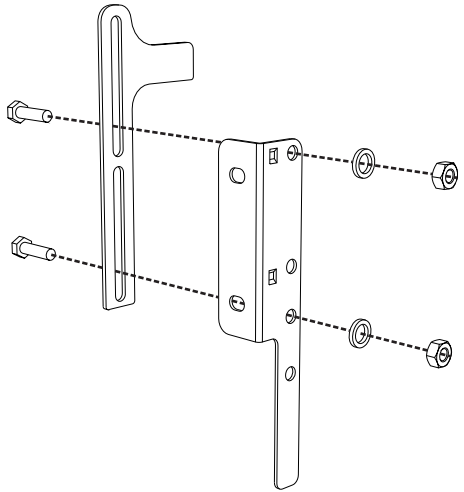
1. Skruva fast väggplattan på baksidan av apparaten.



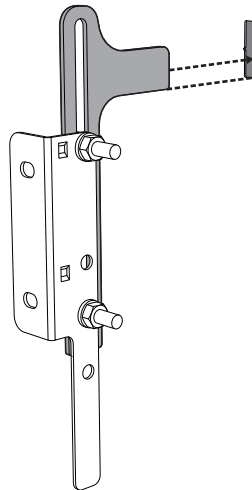
2. Justera höjden på de fyra fötterna.



3. Montera ihop fästansordningen.

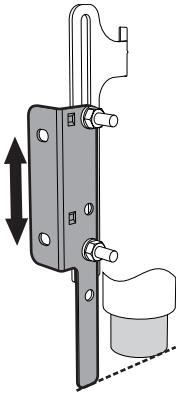


4. Rätta upp nederkanten av fästansordningens krok med nederkanten av skåran på väggplattan.

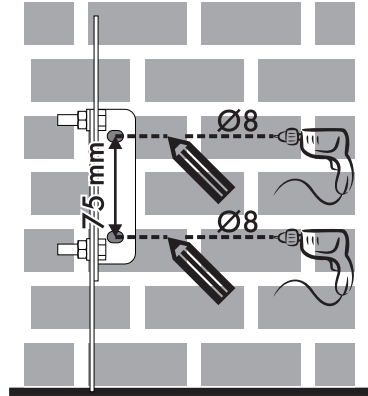




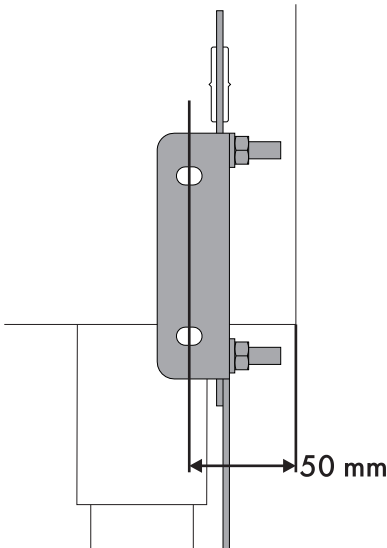
5. Rätta upp nederkanten av fästeanordningen med golvet och dra åt skruvarna för att hålla den på plats.



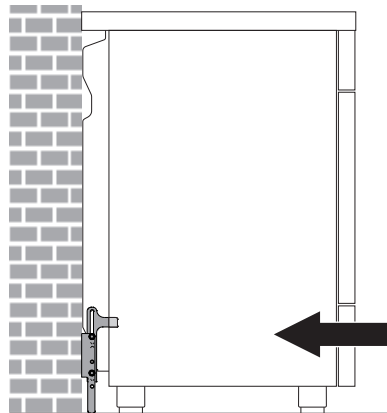
7. Flytta över fästeanordningen till väggen och markera där hålen ska borraras i väggen.



6. Lämna ett avstånd på 50 mm mellan sidan på apparaten och fästeanordningens hål.



8. Efter att hålen har borrats i väggen ska man använda pluggar och skruvar för att fästa anordningen i väggen.
9. Tryck spisen mot väggen och för samtidigt in fästeanordningen i plattan som sitter på baksidan av apparaten.





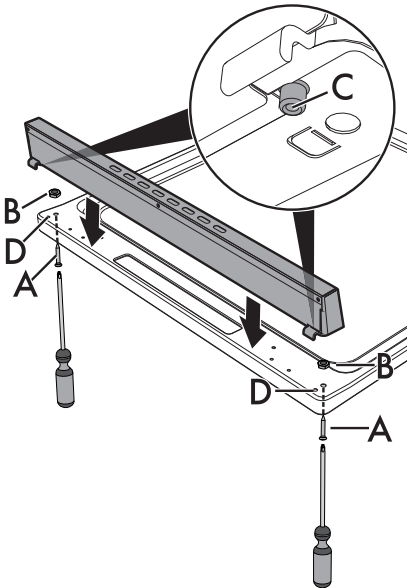
# Installation

## Montering av uppkragningen

**i** Uppkragningen är en väsentlig del av produkten. Den måste sättas fast på apparaten före installation.

Uppkragningen måste alltid placeras och fästas på rätt sätt på apparaten.

1. Skruva loss de två muttrarna **B** på baksidan av bänken.
2. Placera uppkragningen ovanför spishällen och var noga med att rikta in stiften **C** korrekt i förhållande till hålen **D**.
3. Säkra uppkragningen på spishällen genom att dra åt skruvarna **A**.



## 5.2 Elektrisk anslutning



**Elektrisk spänning**  
**Fara för elektrisk stöt**

- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Använd personlig skyddsutrustning
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystem.
- Koppla ifrån den allmänna elektriska tillförseln.
- Dra inte i kabeln för att koppla ur kontakten.
- Använd kablar som tål en temperatur på minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledare ska vara 1,5 - 2Nm.

### Allmän information

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

Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning är synligt placerad på apparaten.

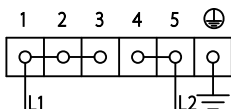
Dekalen får aldrig avlägsnas av någon anledning.

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



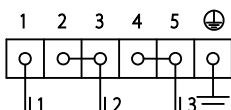
Apparaten kan anslutas på följande sätt:

- **220-240 V 2 $\sim$**



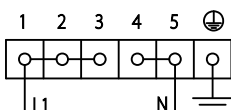
**3 x 6 mm<sup>2</sup> med tre** ledningar.

- **220-240 V 3 $\sim$**



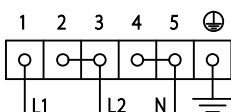
**4 x 4 mm<sup>2</sup> med fyra** ledningar.

- **220-240 V 1N $\sim$**



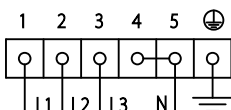
**3 x 6 mm<sup>2</sup> med tre** ledningar.

- **380-415 V 2N $\sim$**



**4 x 4mm<sup>2</sup> med fyra** ledningar.

- **380-415 V 3N $\sim$**



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



De tidigare nämnda kablarnas storlek har bestämts med hänsyn till sammanlagringsfaktorn (i enlighet med standard SS-EN 60335-2-6).

SV

## Fast anslutning

Installera en flerpolig brytare på matningslinjen, i enlighet med installationsföreskrifterna.

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

## Anslutning med kontakt och uttag

Kontrollera att kontakten och uttaget är av samma typ.

Undvik att använda olika adapttrar eller förlängningssladdar eftersom dessa kan försäkra överhettning och risk för brand.

## 5.3 Anvisningar till installatören

- Kontakten måste vara åtkomlig efter installationen. Böj eller kläm inte strömkabeln.
- Apparaten ska installeras enligt installations-schemat.
- Om apparaten inte fungerar ordentligt efter det att man har utfört alla kontroller ska man kontakta det lokala auktoriserade servicecentret.
- När apparaten har installerats ska man förklara för användaren hur den ska brukas på rätt sätt.



De värden som anges ovan hänvisar till tvärsnittet på den inre ledningen.

