

<b>VARNING</b>	<b>309</b>	Användning av tillbehör	321
Allmänna säkerhetsanvisningar	309	Användning av hällen	321
Installation	314	Användning av förvaringsutrymmet (i förekommande fall)	324
Apparatens syfte	315	Användning av ugnen	324
Denna bruksanvisning	315	Digital programmerare	325
Tillverkarens ansvar	316	Användning av temperatursonden (endast på vissa modeller)	327
Identifikationsdekal	316	Råd vid tillagning	328
Bortskaffning	316	Indikativ tabell för tillagning	329
Indikationer för europeiska kontrollorgan	316	Indikativ tabell för tillagning med temperatursond (endast på vissa modeller)	330
Tekniska uppgifter om energieffektivitet	316	<b>RENGÖRING OCH UNDERHÅLL</b>	<b>331</b>
Spara energi	316	Rengöring av apparaten	331
Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge	317	Rengöring av glaskeramikhällen	331
Ljuskälla	317	Vred	332
Hur man läser bruksanvisningen	317	Rengöring av luckan	332
<b>BESKRIVNING</b>	<b>317</b>	Rengöring av ugnen	333
Allmän beskrivning	317	Vapor Clean (endast på vissa modeller)	335
Spishäll	318	Särskilt underhåll	335
Kontrollpanel	319	<b>INSTALLATION</b>	<b>336</b>
Andra delar	319	Placering	336
Tillbehör	319	Elektrisk anslutning	338
<b>ANVÄNDNING</b>	<b>321</b>	För installatören	339
Förberedelser	321		

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)

## VARNING

### Allmänna säkerhetsanvisningar

#### Skador på person

- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning. Håll barn på avstånd från apparaten.
- Apparaten blir mycket varm vid användning. Var försiktig så att du inte kommer åt värmeelementen inne i ugnen.
- 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.
- Var ytterst försiktig eftersom kokzonerna värms mycket snabbt. Undvik att värma upp tomma kastruller. Fara för överhettning.
- Efter användningen ska man stänga av kokzonerna. Dessa förblir mycket varma under en viss tid efter avstängningen. Rör inte vid spishällens ytor.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas hela tiden.
- OBSERVERA: Att tillaga mat som innehåller fett och/eller olja utan övervakning kan vara farligt och leda till brand. Försök ALDRIG släcka en brand med vatten. Istället ska apparaten stängas av och lågan ska täckas till exempel med ett lock eller en brandfilt.

- Använd inte funktionerna Booster och /eller Double Booster (i förekommande fall) för att värma fet eller oljig mat eftersom det föreligger risk för brand.
- Placera inga metallföremål, som bestick eller husgeråd, på spishällens yta när den används eftersom de kan överhettas.
- Använd inte burkar, förslutna behållare, redskap eller kärl av plast vid tillagning.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Se till att inte använda eller förvara brännbart material i närheten av apparaten.
- 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 (i förekommande fall) kan vara mycket varma efter att ugnen använts.
- Stäng av apparaten efter

- användning.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten (i förekommande fall).
  - 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.
  - Rengör inte apparaten när den fortfarande är varm eller i funktion.
  - Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
  - OBSERVERA: Säkerställ före bytet av glödlamporna för invändig belysning att apparaten är avstängd och eltillförseln bortkopplad eller att den elektriska strömförsörjningen är bruten.
  - Glödlamporna som används i denna apparat är specifika glödlampor för hushållsapparater och ska inte

användas för belysning i bostaden.

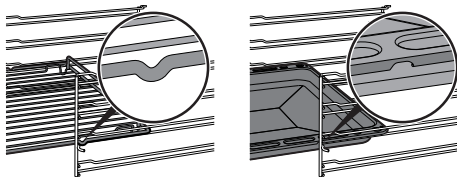
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Om nätkabeln skadas ska man för att undvika fara omedelbart kontakta den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.
- Vid repor eller sprickor, eller om glaskeramikhällens yta skulle gå sönder, ska apparaten omedelbart stängas av. Koppla bort eltilförseln och kontakta teknisk service.
- Man ska inte vidröra eller rengöra spishällen när den är i drift eller när indikeringslamporna för restvärme är tända.
- Aktivera funktionsspärren om det finns barn eller husdjur i närheten som kan nå spishällen.
- 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.

- Bärare av pacemaker eller andra liknande anordningar måste säkerställa att funktionen av deras apparater inte äventyras av det induktiva fältet, vars frekvensområde är mellan 20 och 50 kHz.
- I enlighet med bestämmelser angående elektromagnetisk kompatibilitet tillhör spishällen med elektromagnetisk induktion grupp 2 och klass B (SS-EN 55011).

### 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.
- Använd inte apparaten som avlastningsyta.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Sitt inte på apparaten.
- Man ska inte stödja sig mot eller sitta på apparatens lucka när den är öppen.
- 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.
- **ANVÄND ALDRIG APPARATEN 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 stanniolkark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Vid behov kan plåtens fals (som medföljer eller säljs separat beroende på modell) användas genom att placera den på botten som ett stöd för matlagningen.
- 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.
  - 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.
  - Häll inte socker eller söta blandningar på spishällen vid tillagning.
  - Placera inte material eller ämnen som kan smälta eller fatta eld (papper, plast eller aluminiumfolie) på spishällen vid tillagning.
  - Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
  - Placera kärnen direkt på glaskeramikhällen.
  - 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).
  - Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
  - Ytan i glaskeramik är mycket stöttålig, men undvik dock att fasta och hårda föremål faller ner på den eftersom den kan gå sönder.
  - Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
  - Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.
  - Se noga till att inga föremål fastnar i ugnsluckan.
  - Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.
  - Apparaten har inte utformats för att användas med externa timers eller system för fjärrstyrning.
  - 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.
  - För att undvika repor på glasytan, dra inte kastrullerna på hällen utan lyft upp och ställ dem där du vill.

## Temperatursond (i förekommande fall)

- Rör inte vid temperatursondens sticka eller spets när den har använts.
- Skydda händerna med grillvantar när du använder temperatursonden.
- Se noga till att temperatursondens spets eller kontakt inte repar eller skadar de lackade eller krombelagda ytorna.
- För inte in temperatursonden i apparatens öppningar eller springor.
- När temperatursonden inte används ska man se till att skyddslocket av metall är stängt.
- Temperatursonden får inte lämnas oövervakad.
- Låt inte barn leka med temperatursonden.
- Var försiktig så att du inte skadar dig på temperatursondens vassa delar.
- 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.
- Se noga till att temperatursonden eller dess sladd inte kommer i kontakt med värmeelementen inne i ugnen.

- Ingen av temperatursondens delar får komma i kontakt med ugnsväggarna eller värmeelementen, och inte heller med galler och plåtar som fortfarande är varma.
- Temperatursonden får inte förvaras inne i apparaten.
- Ta bort temperatursonden från ugnen före pyrolysen (i förekommande fall).
- Använd inte temperatursonden under pyrolysen (i förekommande fall).
- Kontrollera att temperatursondens kontakt sitter korrekt i uttaget.
- Använd inte temperatursonden som ett redskap för att föra in eller ta ut livsmedel ur ugnen.
- Använd endast temperatursonden som medföljde apparaten.

## Installation

- DENNA APPARAT **FÅR INTE INSTALLERAS PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.**
- Denna apparat får inte installeras på en sockel.
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid förse sig med personlig skyddsutrustning.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- Kontrollera att det finns korrekta öppningar i möbelen.

- Kontrollera att möbels material är värmebeständigt.
- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom dekorationsluckor eller paneler.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmeståliska kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
- Var uppmärksam om du ansluter ytterligare elektriska apparater! Anslutningskablarna får inte komma i kontakt med varma kokzoner.
- Installation och eventuellt byte av den elektriska strömkabeln måste utföras av behörig teknisk personal.
- Om nätkabeln skadas ska man för att undvika fara omedelbart kontakta den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.
- Se till att apparaten kan frånkopplas efter installationen

via en lättillgänglig kontakt eller en brytare i händelse av fast installation.

- Matningslinjen ska förses med en allpolig brytare som säkerställer frånkoppling från nätet, med ett kontaktmellanrum som garanterar en fullständig frånkoppling i enlighet med villkoren i överspänningskategori III, i överensstämmelse med installationsreglerna.
- Denna apparat får användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.

### **Apparatens syfte**

Denna apparat är avsedd att användas för tillagning av livsmedel inom hushåll. All annan användning är olämplig. Vidare får apparaten inte användas:

- i kök avsedda för personal i affärer, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
- på lantbruk/inom landsbygdsturism.
- av kunder på hotell, motell eller andra liknande boenden;
- på bed and breakfasts.

### **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.
- Förklaringarna i denna bruksanvisning omfattar även bilder som beskriver det som normalt visas på displayen. Vi påminner dock om att apparaten kan ha en

uppdaterad version av systemet, och därför kan det som visas på displayen skilja sig från det som visas i bruksanvisningen.

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.

## 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.

## Spara energi

- Värm upp apparaten i förväg endast om det står så i receptet.
- Tina djupfrysade 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.

## 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.

## Identifikationsdekal

På identifikationsdekalen finns tekniska data, serienummer och märkning.

Identifikationsdekalen får aldrig avlägsnas.

## 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.



### Elektrisk spänning Fara för elektrisk stöt

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

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa den elektriska strömkabeln och avlägsna den.
- 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

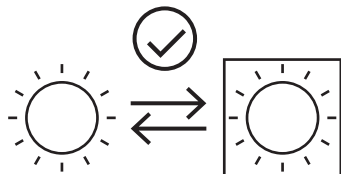


## Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge

De tekniska uppgifterna om apparatens energiförbrukning i avstängt läge/standby-läge finns på [www.smeg.com](http://www.smeg.com) under den sida som är avsedd för produkten i fråga.

### Ljuskälla

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



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

### Hur man läser bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:



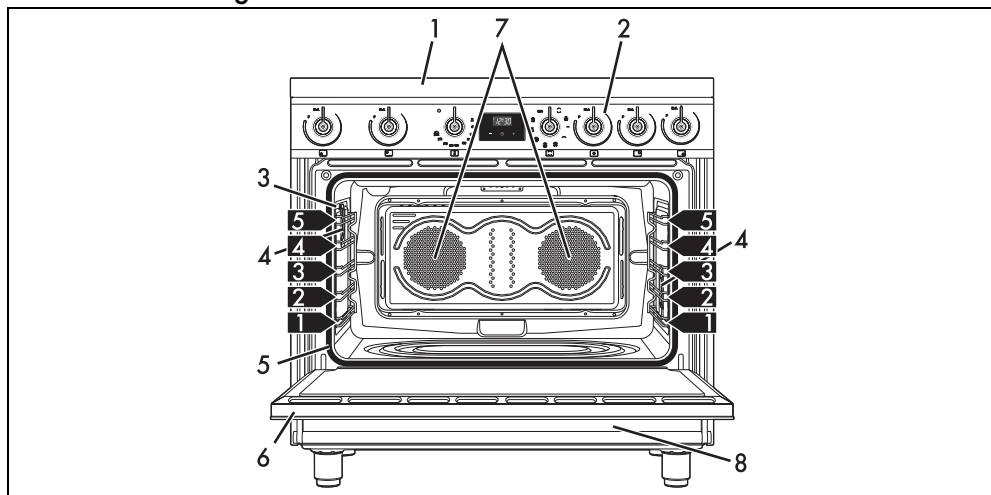
Varning/försiktighet



Information/förslag

## BESKRIVNING

### Allmän beskrivning

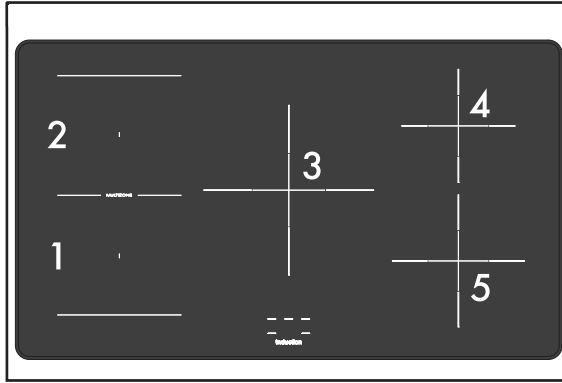


- 1 Spishäll
- 2 Kontrollpanel
- 3 Uttag till temperatursond (endast på vissa modeller)
- 4 Lampa
- 5 Tätningslist
- 6 Lucka
- 7 Fläktar
- 8 Förvaringsutrymme

**1,2,3** Stödrämsnivå

SV

# Spishäll



Zon	Mått H x L (mm)	Ø kokkärl min. (mm)	Ø kokkärl rekommenderad (mm)	Maximal effektför- brukning (W)*	Förbrukad effekt i Booster-funktion (W) *
1	190 x 196	120	190	2100	2300
2	190 x 196	120	190	1600	1850
3	270 x 270	145	270	2300	3000
4	180 x 180	110	180	1300	1400
5	210 x 210	120	210	2300	3000

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

## Fördelar med tillagning på induktionshäll



Apparaten 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 energioverföring från kokzonen med induktion till kastrullens botten.
- Snabb uppvärmningshastighet.
- Minskad risk för brännskador eftersom

plattan värms upp endast vid kastrullens botten; mat som kokt över fastnar inte.

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

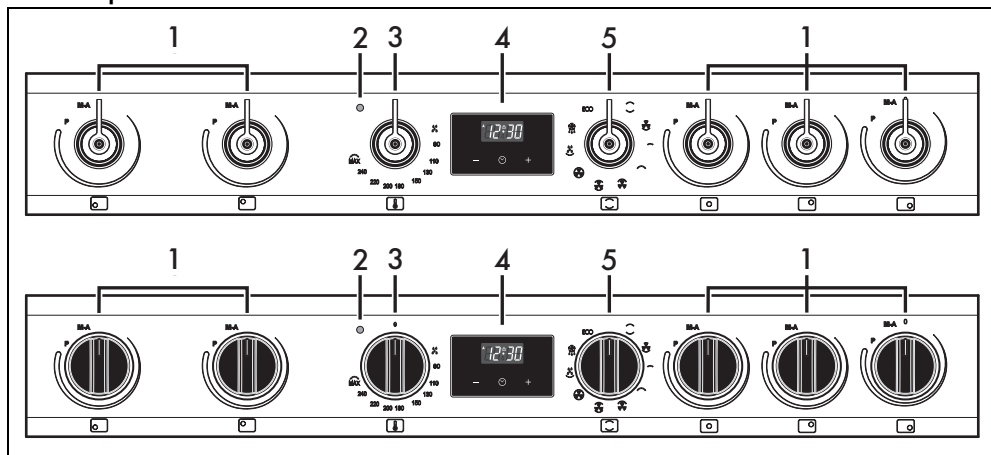


Den kokzon som först ställdes in i kronologisk ordning har företräde.



Systemet för effektkontroll påverkar inte apparatens totala elförbrukning.

# 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 Indikeringslampa

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

## 3 Temperaturvred

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

## 4 Digital programmeringsenhet

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

## 5 Funktionsvred

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

## Andra delar

### Positioneringsnivåer

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

### Kylfläkt

Fläkten har som funktion att kyla ner ugnen och

aktiveras vid tillagning. Fläktens funktion leder till ett normalt 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 värmespridningspringor.

## Inre belysning

Apparatens inre belysning tänds:

- när luckan öppnas;
- när man väljer någon av ugnens funktioner, med undantag av funktionen **ECO**.

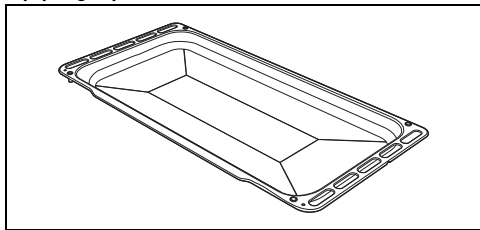


Man kan inte stänga av den invändiga belysningen när luckan är öppen.

## Tillbehör

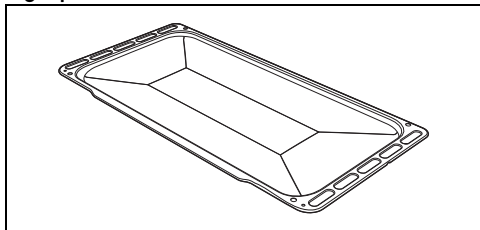
- Alla tillbehör finns inte till alla modeller.
- Tillbehör som kan komma i kontakt med livsmedel är tillverkade av material som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- De originaltillbehör som medföljer eller som finns som tillval kan beställas från behöriga serviceverkstäder. Använd endast tillverkarens originaltillbehör.

## Djup ugnsplåt



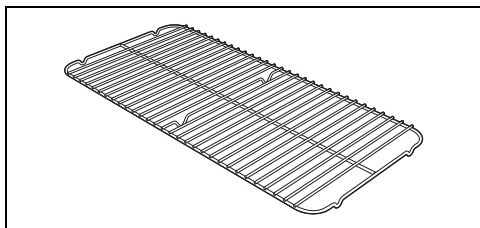
Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför.

## Ugnsplåt



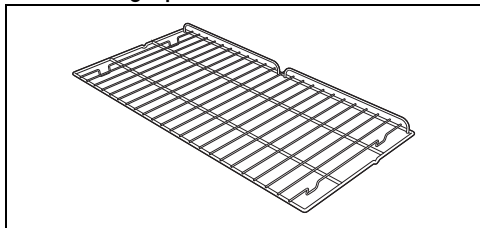
Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför och vid bakning av pajer, pizza, bakverk och kakor.

## Galler



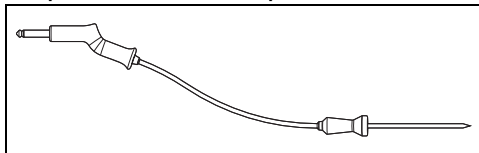
Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

## Galler för ugnsplåt



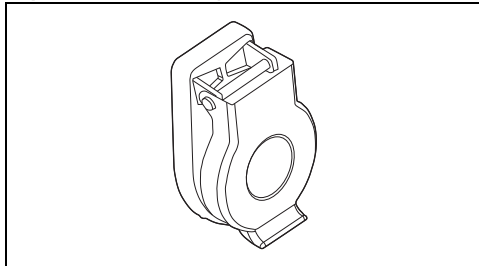
Används som stöd för ugnsplåten och dylikt.

## Temperatursond (endast på vissa modeller)



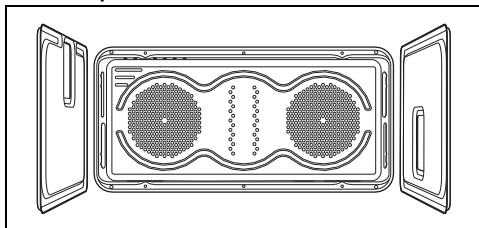
Med hjälp av temperatursonden kan man anpassa tillagningen efter den temperatur som mäts i mitten av livsmedlet.

## Skyddslock (endast på vissa modeller)



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

## Självrengörande paneler (endast på vissa modeller)



Används för att absorbera rester av fett.

# ANVÄNDNING

## Förberedelser



Se Allmänna säkerhetsanvisningar

- Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens in- och utsida samt från tillbehören.
- Avlägsna eventuella etiketter (förutom etiketten med tekniska specifikationer) från tillbehör och hyllplan.
- Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se kapitel "RENGÖRING OCH UNDERHÅLL").

## Första uppvärmning

1. Ställ in en tillagning på minst en timma (se avsnitt "Användning av ugnen").
2. Värm upp den tomma ugnen till maximal temperatur för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

Ventilera lokalen under uppvärmning

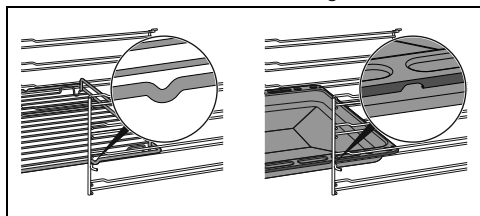
- av apparaten.
- Stå inte i närheten.

## Användning av tillbehör

### Galler och plåtar

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

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

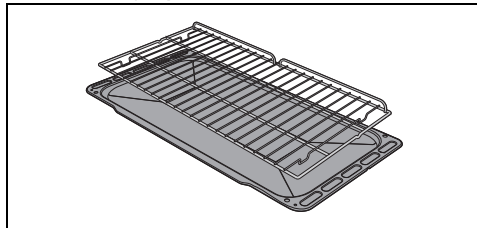


För försiktig in gallren och plåtarna i ugnen så långt det går.



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

## Galler för ugnsplåt



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

## Användning av hällen

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.



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



Efter användning ska man stänga av de plattor som använts genom att ställa tillhörande vred i läge 0. Lita aldrig enbart på detektorn för närvaro av kokkärl.

## Kärl som kan användas vid tillagning med induction

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

### Lämpliga kärl:

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

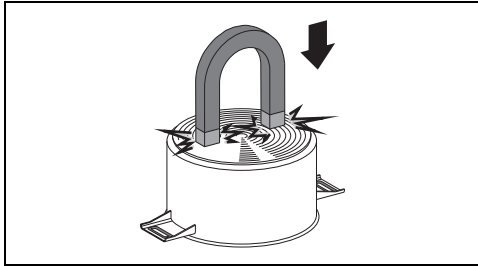
### Ej lämpliga kärl:

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

För att kontrollera om kärlet är lämpligt räcker det att föra en magnet intill kärlets botten: om magneten dras till kärlet är det lämpligt för induktionshällen. Om du inte har någon magnet


kan du hålla i en liten mängd vatten i kokkärlet, placera det på kokzonen och slå på plattan.


Om symbolen  visas på displayen betyder det att kärlet inte är lämpligt.



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

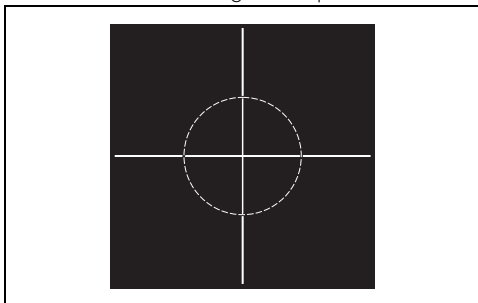
### Igenkänning kastrull

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.

### 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  visas på displayen om kokzonen är varm.


#### Inställd effekt- Maximal tid för tillagningen i tim-

vå	mar
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

### 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.

### Restvärme

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

### Funktionen Multizone

Med denna funktion kan man styra den främre vänstra zonen och den bakre vänstra zonen när kokkärl som fiskgrytor eller avlånga kärl används.

### 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 räcker

det med att vrida båda vreden till läge 0 (avstängd).



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

## 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 inom 3 sekunder önskad uppvärmningseffekt (1..8). Vald effekt och symbolen **A** blinkar alternerande på displayen.

Du kan när som helst höja effektnivån. Perioden för "maximal effekt" ändras automatiskt. När accelerationsfasen har avslutats förblir effektnivån vid den nivå som tidigare har valts.



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

## Booster-funktion

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

- För att aktivera Booster-funktionen, vrid vredet medurs till läge P och håll det kvar där till symbolen **P** sul visas på motsvarande display. Släpp sedan vredet.
- Efter 5 minuter av kontinuerlig funktion inaktiveras Booster-funktionen automatiskt och tillagningen fortsätter på effektnivå 9.
- För att inaktivera Booster-funktionen räcker det med att välja en annan effektnivå.

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



Booster-funktionen har prioritet över turbofunktionen.

## Spishällens effektbegränsning

Induktionshällen är inställd att fungera vid en effekt på 7,4 kW, men det är möjligt att begränsa funktionen till 4,8 kW eller 3,7 kW.

1. Koppla bort apparaten från elnätet och vänta 10 sekunder innan du återställer eltilförseln.



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

2. Vrid vredet för den vänstra främre zonen och den högra främre zonen moturs samtidigt och håll kvar positionen i 3 sekunder.

På displayen för den vänstra bakre zonen och den högra bakre zonen visas texten "7." och "4" (effekt vid 7,4 kW).

3. Släpp upp vreden.
4. Upprepa stegen 2 och 3 för att ändra effektbegränsningen tills följande text visas på motsvarande display: "4." och "8" (effekt vid 4,8 kW), eller "3." och "7" (effekt vid 3,7 kW).

När du har släppt vredet på önskad effektvärde, vänta tills displayerna slocknat för att spara inställningarna.



När det passerat 4 minuter från det att displayerna slocknade kan effekten justeras igen utan att behöva koppla bort apparaten från elnätet.



Den senaste inställda effekten förblir giltig även efter strömavbrott.

## 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 som motsvarar höger främre kokzon och höger bakre kokzon till läge "A".
2. Håll dem vridna tills displayen visar symbolerna **L**.
3. Släpp upp vreden.

För att avlägsna funktionsspärr upprepas




SV

momenten som beskrivs tidigare.



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

## Felkoder

Symbolen  anger att ett eller flera vred har varit vridna till läge "A" eller "M-A" längre än 30 sekunder. I sådant fall ska du släppa vredena för att felmeddelandet ska försvinna. Om displayen visar felkoderna  eller  kontakta teknisk support.

## Användning av förvaringsutrymmet (i förekommande fall)



Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

Förvaringsutrymmet finns längst ned på spisen. Dra det mot dig för att komma åt det. Utrymmet kan användas för förvaring av kastruller och metallföremål som används till apparaten.

## Användning av ugnen





Se Allmänna säkerhetsanvisningar

### Starta huvudugnen

För att starta ugnen:

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



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

### Lista över traditionella tillagningsfunktioner



Alla funktioner finns inte på alla modeller.

## ÖVER/UNDERV



Traditionell tillagning som passar för att tillaga en rätt åt gången. Passar för tillagning av stekar, fett kött, bröd, pajer.

## VENTILERAD UNDERVÄRME



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 sätta in maten utan att värma upp ugnen innan.

## 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



Ger möjlighet att uppnå utmärkta resultat vid grillning och gratinering. Om den används i slutet av tillagningen bryns maträtterna jämnt.

## GRILL+FLÄKT



Ger möjlighet att uppnå utmärkta grillresultat även för tjocka köttbitar. Idealisk för stora köttstycken.

## MED FLÄKT



Intensiv och jämn tillagning. Idealisk för kex, tårter och tillagning på flera nivåer.

## VARMLUFT



Värmen fördelas snabbt och jämnt. Passar alla maträtter, idealisk för tillagning på flera nivåer utan att lukter och smaker blandas.

## UNDERVÄRME



Värmen kommer endast underifrån. Perfekt för tårter och pajer, bakelser och pizzor.



## SNABBUPPTNING



Aktiveringen av endast fläkten medger en snabbupptining av alla typer av livsmedel tack vare den jämna luftfördelningen vid rumstemperatur inne i ugnen.

## ECO

### 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 sätta in maten utan att värma upp ugnen innan.



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



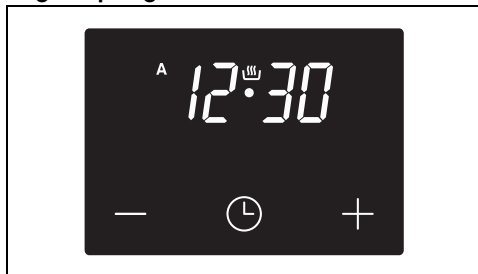
Med ECO-funktionen bli tillagningstiderna (och eventuell föruppvärmning) längre, och kan variera i enlighet med mängden livsmedel som satts in i ugnen.

## VAPOR CLEAN (endast på vissa modeller)



Denna funktion underlättar rengöring tack vare ånga som genereras av en liten mängd vatten som hålls i de särskilda spår som finns i ugnens botten.

## Digital programmerare



 Knapp för minskning


 Knapp för klocka





 Knapp för ökning

## Inställning av klockslag




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

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

1. Tryck in klockknappen  i två sekunder. Pricken mellan timmar och minuter blinkar.
2. Ställ in klockan via knappen för ökning  och knappen för minskning . 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 du samtidigt nere knappen för ökning  och knappen för minskning  i två sekunder. Därefter kan klockan ställas in.


## Tidsinställd tillagning



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

1. Håll klockknappen  intryckt tills symbolen  visas.
2. Tryck på klockknappen  igen. Displayen alternerar mellan att visa symbolen,  texten  och klockan.
3. Använd knapparna för ökning  och minskning  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.

- För att stänga av ljudsignalen räcker det att trycka på någon av programmeringsklockans knappar.
- Tryck på klockknappen  för att nollställa programmeringsklockan.



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








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

## Programmerad tillagning



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


- Ställ in tillagningstiden enligt vad som anges i föregående stycke Tidsinställd tillagning.
- Tryck in klockknappen  i cirka 2 sekunder.
- Tryck på klockknappen  igen. Displayen alternerar mellan att visa siffrorna  och texten  samtidigt som symbolen  blinkar. (Till exempel: Om aktuell tid är 17:30).
- Tryck på knapparna  eller  för att ställa in önskat antal minuter. (till exempel 1 timme).
- Tryck på klockknappen . Displayen alternerar mellan att visa texten  och aktuell tid plus den tid för tillagning som tidigare har ställts in. (Den sluttid för tillagning som visas blir 18:30).
- Använd knapparna  eller  för att ställa in sluttiden för tillagning. (till exempel 19:30)



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

- Vänta i cirka 7 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att aktivera

funktionen. Displayen visar aktuellt klockslag och symbolerna  och  tänds.

- Välj funktion och temperatur för tillagning.
- När tillagningen slutförts stängs värmeelementen av. Symbolen  försvinner från displayen, symbolen  blinkar och en ljudsignal aktiveras.
- Vrid tillbaka funktions- och temperaturvredet till läge 0.
- För att stänga av ljudsignalen trycker man på någon av programmeringsklockans knappar.
- Tryck samtidigt in knapparna  och  för att nollställa den inställda programmeringen.






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



Det går inte att ställa in programmerade tillagningar till mer än 24 timmar.








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

## Timer med minuträknare




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

Timern med minuträknare kan aktiveras när som helst.

- Håll klockknappen  intryckt i några sekunder. Displayen visar siffrorna  och symbolen  blinkar mellan antalet timmar och minuter.
- Använd knapparna för ökning  och minskning  för att ställa in önskat antal minuter.
- 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.

- Tryck på knappen för minskning  för att stänga av ljudsignalen.






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

### Ändra inställda värden




- Tryck på klockknappen .
- Använd knapparna för ökning  och minskning  för att ställa in önskat antal minuter.


### Radera inställda värden

- Tryck på klockknappen .
- Håll knapparna för ökning  och minskning  nedtryckta samtidigt.
- Stäng sedan manuellt av ugnen om en tillagning pågår.

### Val av ljudsignal

Ljudsignalen kan varieras mellan 3 tonlägen.

- Håll knapparna för ökning  och minskning  nedtryckta samtidigt.
- Tryck på klockknappen .

Tryck på knappen för minskning  för att välja en annan ljudsignal.

### Användning av temperatursonden (endast på vissa modeller)



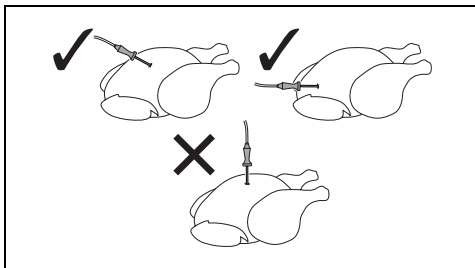
Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Med temperatursonden går det att med precision tillaga stekar, karré, kött av olika slag och storlekar. Sonden garanterar en perfekt tillagning av maten tack vare en regelbunden kontroll av temperaturen i maträttens kärna. Temperaturen i matens kärna mäts av en sensor som sitter inne i spetsen.

### Korrekt användning av temperatursonden

- Placera maten på en plåt.
- Sätt i temperatursondens spets i maten innan den sätts in i ugnen.

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



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

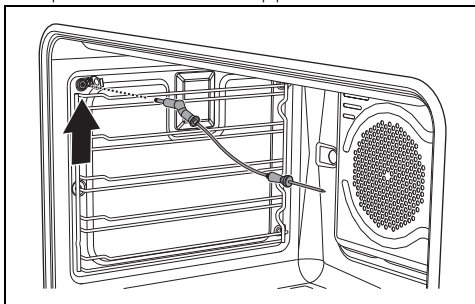




Lägsta rekommenderade ugnstemperatur för tillagning med sonden är 120°C, förutom i fall av tillagning vid låg temperatur.

### Inställning av en tillagning med temperatursond

Med föruppvärmning:

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




- Stäng luckan.
- Tryck på knappen för klocka  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.



- 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 in 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 (se "Användning av ugnen").




## 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 för klocka  trycks in en längre stund aktiveras timern med minuträknare. Tryck in  igen för att visa måltemperaturen, och använd knapparna  och  för att justera den medan tillagningen pågår.

2. Tryck på  igen eller vänta 5 sekunder för att återgå till tillagningsläget.

## Efter tillagningen

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

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

## Råd vid tillagning

### Allmänna råd

- Använd en funktion med fläkt för en jämn tillagning på flera nivåer.
- Att öka temperaturen ger inte en kortare tillagningstid (rätterna kan bli hårt stekta utanpå men förbli råa inuti).

### Råd vid tillagning av kött

- Tillagningstiderna varierar beroende på matbitens tjocklek, kvalitet och ens personliga smak.
- Vänd på matbiten så att den bryns på båda sidor.
- Använd en kötttermometer vid tillagning av stekar eller tryck på steken med en sked. Om steken känns hård är den klar, annars ska den stekas ett par minuter till.

### Råd vid tillagning med Grill

- Inför grillning kan du sätta in köttet i kall ugn, eller värma upp ugnen i förväg om du önskar ändra effekten av tillagningen.
- Om du använder funktionen Grill med fläkt (i förekommande fall) ska du värma upp ugnen innan grillningen startas.
- Maten ska placeras på gallrets mitt.
- Vad gäller funktionen grill bör man ställa in temperaturen 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.
- 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.

### Råd vid tillagning på två falser:

- Vi rekommenderar att använda 2 galler (kan beställas från behöriga serviceverkstäder).
- Placera bakformarna/grytorna på gallrets mitt för att underlätta luftflödet och kontrollera att dess bredd/diameter inte överstiger 30 cm.
- Placera gallren så att det är en tom nivå mellan.
- Beroende på livsmedel och utrymmets ökade belastning kan tillagning på två falser ta någon minut längre än tillagning på en fals.
- Lämpliga funktioner för tillagning på två falser är VARMLUFT och UNDERVÄRME MED VARMLUFT.

### 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.
- De ömtåligaste delarna kan täckas med aluminiumfolie.
- Placera en långpanna med vatten på ugnsbotten för en bättre jäsning.

### Tillagning vid låg temperatur med sond (endast på vissa modeller)

- 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.

## Indikativ tabell för tillagning

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)	
Lasagne	3 - 4	ÖVER/UNDERV	1	220 - 230	45 - 50	
Pastagrätan g	3 - 4	ÖVER/UNDERV	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+FLÄKT	4	260	15	
Rostbiff	1	TURBO/VARMLUFT	2	200	40 - 45	
Ugnsstekt 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	
Ugnsstekt kyckling	1,2	TURBO/VARMLUFT	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>Sida 1</b>	<b>Sida 2</b>
Fläskkotletter	1,5	GRILL+FLÄKT	4	260	15	5

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

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)	
Revbensspjå II	1,5	GRILL+FLÄKT	4	260	10	10
Bacon	0,7	GRILL	5	260	7	8
Fläskfilé	1,5	GRILL+FLÄKT	4	260	10	5
Oxfile	1	GRILL	5	260	10	7
Laxöring	1,2	TURBO/VARMLUFT	2	150 - 160	35 - 40	
Marulk	1,5	TURBO/VARMLUFT	2	160	60 - 65	
Piggvar	1,5	TURBO/VARMLUFT	2	160	45 - 50	
Pizza	1	TURBO/VARMLUFT	2	260	8 - 9	
Bröd	1	VARMLUFT	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	TURBO/VARMLUFT	2	180 - 190	20 - 25	
Bundt kaka	1	VARMLUFT	2	160	55 - 60	
Bakelse	1	VARMLUFT	2	160	35 - 40	
Ricottapaj	1	VARMLUFT	2	160 - 170	55 - 60	
Fyllda tortellini	1	TURBO/VARMLUFT	2	160	20 - 25	
Paradistårta	1,2	VARMLUFT	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	TURBO/VARMLUFT	2	180	80 - 90	
Sockerkaka	1	VARMLUFT	2	150 - 160	55 - 60	
Risgrynspud ding	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.

## Indikativ tabell för tillagning med temperatursond (endast på vissa modeller)

Typ av kött	Måltemp. (°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

Typ av kött	Måltemp. (°C)
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: blodig***	50 - 54
Nötkött/Rostbiff: medium***	55 - 60

\* De angivna temperaturerna kan variera i enlighet med filéns tjocklek.

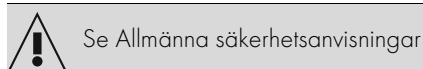
\*\* För stoppade livsmedel som korv rekommenderas en funktion som ger en god grillning.

\*\*\* Vi rekommenderar att köttet bryns ett par minuter på båda sidor innan det sätts in i ugnen.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

SV

### Rengöring av apparaten



#### 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.

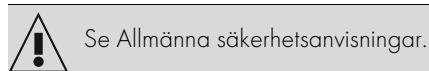
#### Matstänk eller rester

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.

### Rengöring av glaskeramikhällen



Rengör och behandla hällen med 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.

#### Matstänk eller rester

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

avlägsnas. Skölj med vatten och eftertorka med en ren trasa. Sandkorn som kan ha fallit på spishällen i samband med sköljning av sallad eller potatis kan skrapa spishällens yta när man flyttar kastrullerna. Torka därför omedelbart bort eventuella sandkorn från spishällens yta. Kromförändringar har ingen betydelse för glaskeramikens funktion och stabilitet. Det handlar i själva verket inte om förändringar av 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 hällen, särskilt om de förstnämnda är av aluminium, eller av användning av olämpliga rengöringsmedel. Dessa är svåra att få bort med hjälp av vanliga rengöringsprodukter. Det kan visa sig nödvändigt att rengöra flera gånger. Användning av starka rengöringsprodukter, eller friktionen med kastrullernas botten, kan med tiden repa spishällens dekorationer och bidra till att fläckar uppstår.



Det rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.



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

## 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.

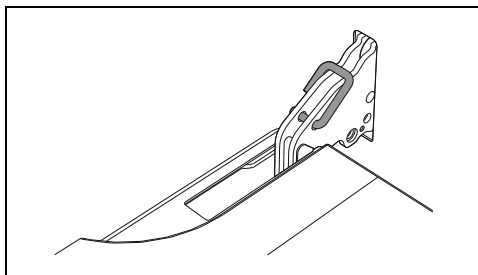
Vreden ska rengöras med en mjuk trasa som fuktats med ljummet vatten; därefter ska de noga torkas. De kan tas bort genom att man drar loss dem från deras plats.

## Rengöring av luckan

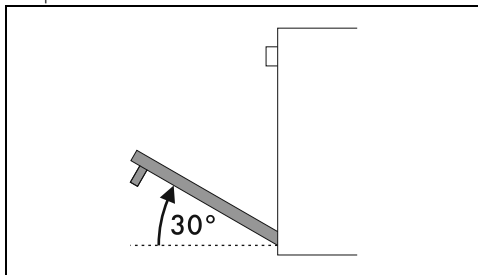
### Demontering av luckan

För att underlätta rengöringen bör man ta ut luckan och placera den på en diskhandduk. Följ nedanstående anvisningar för att ta ut luckan:

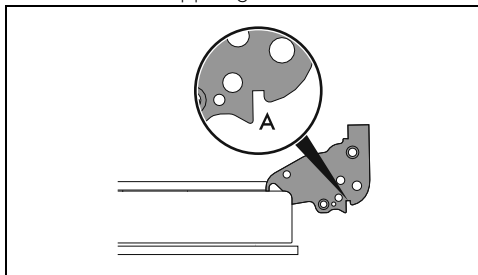
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



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.



4. 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.

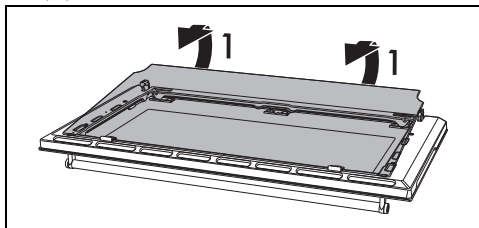
### Demontering av de invändiga glasen

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

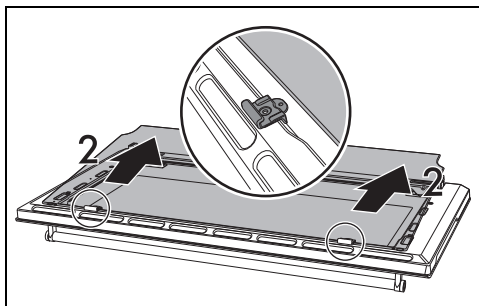
1. Öppna luckan.



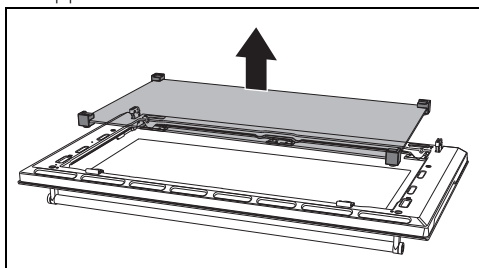
- Placera låsstiften i gångjärnens hål så att luckan inte kan stängas oavsiktligt (se avsnitt "Nedmontering av luckan").
- Dra försiktigt det invändiga glasets bakre del uppåt i den rörelse som visas av pilarna (1).



- Dra ut det invändiga glasets främre del från de två främre spärrarna genom att följa rörelsen som anges av pilarna (2) för att ta bort det från luckan.



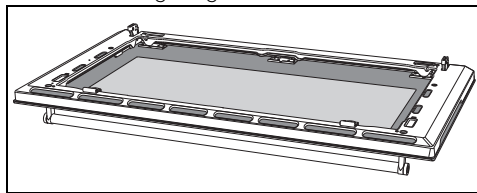
- Avlägsna mellanglasets genom att lyfta det uppåt.



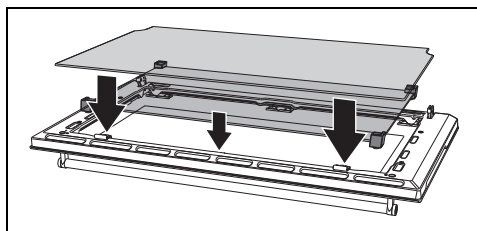
Vissa modeller har två mellanliggande glas.

- Rengör det utvändiga glasets samt de glas som avlägsnats tidigare. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man

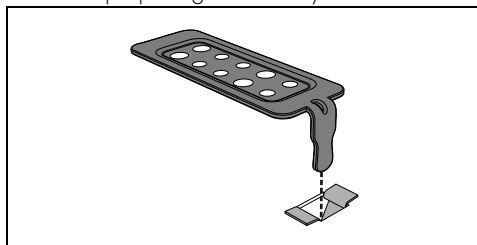
tvätta glasets med en fuktad svamp och ett neutralt rengöringsmedel.



- Efter rengöringsarbetet ska man sätta tillbaka mellanglasets på avsedd plats i luckan.



- För att sätta tillbaka det invändiga glasets ska man föra in den övre delen i de främre spärrarna på luckan och sätta de två bakre stiften på plats genom att trycka lätt.



SV

## Rengöring av ugnen

För att behålla ugnen i gott skick ska man alltid rengöra den när den svalnat.

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

Ta ut alla lösa delar innan du påbörjar rengöringsarbetet.

För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av:

- Luckan;
- stödramar till galler/plåtar.



Om man använder specifikt avsedda rengöringsmedel bör man starta apparaten vid maximal temperatur och låta den vara i drift i 15/20 minuter, i syfte att avlägsna eventuella rester.

## Torkning

Det genereras fukt inne i ugnen i samband med

tillagning av mat. Detta är ett helt normalt fenomen som inte äventyrar apparatens funktion.

Efter varje avslutad tillagning:

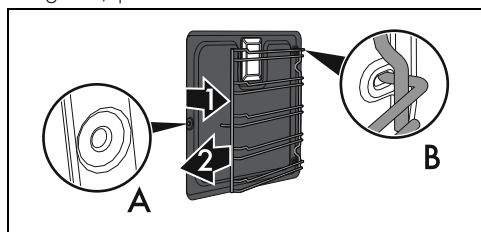
1. Låt apparaten svalna.
2. Torka bort eventuell smuts från ugnens insida.
3. Torka av ugnens insida med en mjuk trasa.
4. Lökna luckan öppen tills ugnens insida är helt torr.

### Avlägsna självrengörande paneler och stödramar för galler/plåtar (endast på vissa modeller)

För att underlätta rengöring av sidodelarna ska man avlägsna sidopanelerna med självrengöring och stödramar för galler/plåtar. Detta moment ska utföras varje gång man använder funktionen för automatisk rengöring eller katalys (endast på vissa modeller).

För att avlägsna stödramar för galler/plåtar:

- För ramen in mot ugnen tills den lossnar från spärren A, ta sedan ut den från hållarna längst in i ugnen B. Den självrengörande sidopanelen är fäst vid stödramen för galler/plåtar.



För att förhindra skador på ytor ska man vara försiktig under utdragningen så att den självrengörande panelen inte lossnar från stödramen för galler och plåtar.

- När man har slutfört rengöringen ska man upprepa de moment som precis har beskrivits för att placera tillbaka de självrengörande panelerna och stödramar till galler/plåtar.

### Regenerering av självrengörande paneler (endast på vissa modeller)

Programmet för regenerering av de självrengörande panelerna (katalys) är en rengöringsmetod som är anpassad för att avlägsna fettavlagringar, inte sockerhaltiga avlagringar.

1. Rengör först botten och den övre delen samt ugnen med en mikrofibertrasa fuktad med vatten och neutralt diskmedel. Skölj sedan noga.
2. Ställ in regenereringen genom att välja ventilerad funktion vid maximal temperatur och kör en timme.
3. Om de självrengörande panelerna är särskilt smutsiga ska de efter regenereringen monteras ner och diskas med ett neutralt diskmedel. Skölj och torka dem.

Montera tillbaka de självrengörande panelerna och ställ in ugnen till ventilerad funktion, vid 180°C, och kör en timme så att de torkar ordentligt.



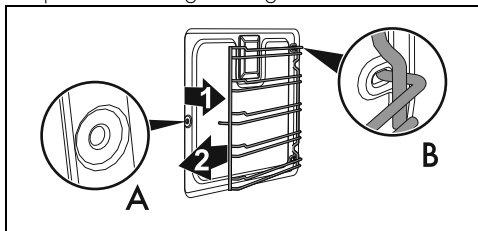
Man rekommenderas att köra en regenerering av de självrengörande panelerna var 15:e dag.

### Avlägsna stödramar för galler/plåtar

Genom att ta bort stödramar för galler/plåtar kan man enklare rengöra sidodelarna.

För att avlägsna stödramar för galler/plåtar:

- För ramen in mot ugnen tills den lossnar från spärren A, ta sedan ut den från hållarna placerade längst in i ugnen B.



- När man har slutfört rengöringen ska man upprepa de moment som precis har beskrivits för att placera tillbaka stödramar till galler/plåtar.

## Vapor Clean (endast på vissa modeller)



Se Allmänna säkerhetsanvisningar.



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

### Förberedelser

Innan du startar Vapor Clean:

- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- Avlägsna temperatursonden, om det finns sådan.
- De självrengörande panelerna ska avlägsnas, om det finns sådana.
- Häll ca 120 cc vatten på ugnens botten. Se noga till att det inte rinner ut från fördjupningen.
- Använd en sprayflaska och spraya ugnens insida med en blandning av vatten och diskmedel. Rikta strålen mot ugnens sidoväggar, tak, botten och skydd.






Rekommendationen är max 20 sprayningar.



Spraya inte på skyddsplåten om den är belagd med självrengörande material.

- Stäng luckan.
- Medan det halvautomatiska rengöringsprogrammet körs, rengör separat de självrengörande panelerna med ljummet vatten och lite diskmedel.

### Inställning av Vapor Clean

1. Vrid funktionsvredet till symbolen  eller  (i förekommande fall).
2. Vrid temperaturvredet till symbolen .
3. Låt rengöringen verka under 18 minuter.

### Efter att Vapor Clean avslutats

1. Vrid funktionsvredet till 0 för att lämna funktionen.
2. Öppna luckan och torka bort den smuts som lossnat med hjälp av en mikrofibertrasa.

3. Använd en icke slipande svamp med mässingstrådar för att avlägsna mer envisa beläggningar.
4. Om det finns rester av fett kan man använda särskilda ugnsgöringsprodukter.
5. Torka upp resterna av vatten från ugnens insida.
6. Sätt tillbaka de självrengörande panelerna (i förekommande fall) och stödrarna för galler/plåtar

Av hygieniska skäl och för att undvika att maten får en obehaglig lukt

- bör man torka ugnen genom att starta en funktion med fläkt, vid 160°C, och låta denna pågå i cirka 10 minuter.
- Vid förekomst av självrengörande paneler bör ugnen torkas samtidigt som katalysen genomförs.



Det rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.



För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör luckan tas av.

## Särskilt underhåll

### Råd för skötsel av tätningslisten

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

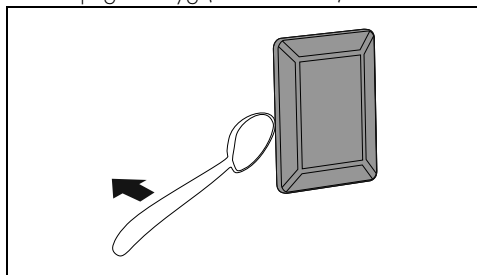
- För att hålla tätningslisten ren används en icke-slipande svamp och ljummet vatten.

### Byte av glödlampa för invändig belysning



Elektrisk spänning  
Fara för elektrisk stöt

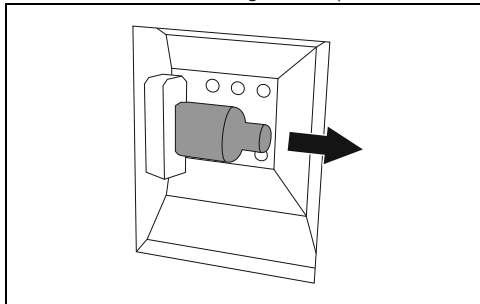
- Stäng av apparatens eltillförsel.
  - Använd skyddshandskar.
1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
  2. Avlägsna stödrarna för galler/plåtar.
  3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en sked).





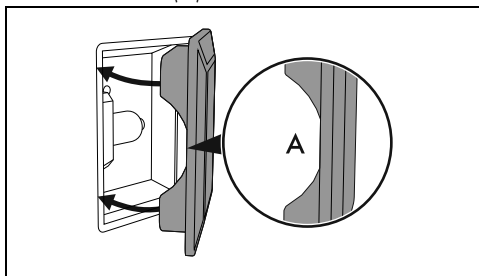
Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

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.

## INSTALLATION



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

### Placering

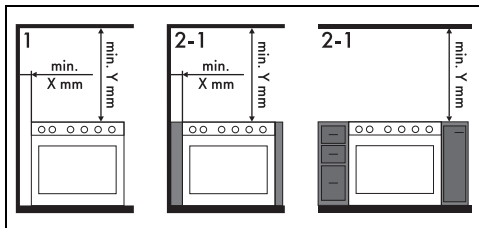


Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

Denna apparat tillhör, beroende på installationstyp, följande kategorier:

Kategori 1	Fristående installation
Kategori 2 - underkategori 1	Inbyggd

Apparaten kan placeras intill väggar som överskrider arbetsskivans höjd, på ett min. avstånd på X mm från apparatens sida. Avståndet mellan väggskåp som placeras ovanför arbetsytan och själva apparaten ska vara minst Y mm.



X

150 mm

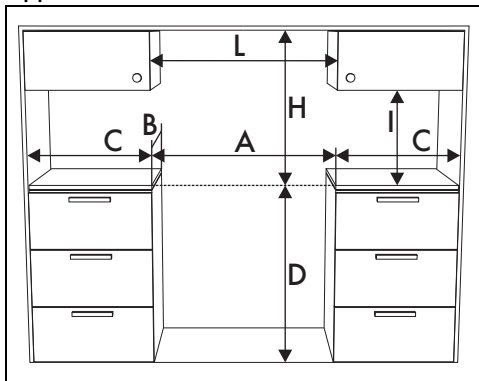
Y

750 mm



Om en köksfläkt ska installeras ovanför apparaten ska man kontrollera fläktens bruksanvisning för att säkerställa att korrekta avstånd respekteras.

### Apparatens totalmått



A	900 mm
B	600 mm
C <sup>1</sup>	min. 150 mm
D	879 - 919 mm
H	750 mm
I	450 mm

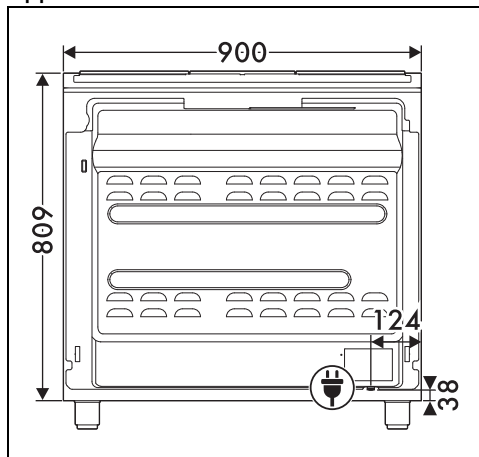
L<sup>2</sup>

900 mm

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

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

### Apparatens mått



Placering av elektrisk anslutning

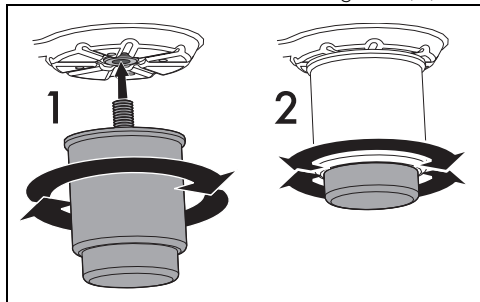
### Nivellering av apparaten



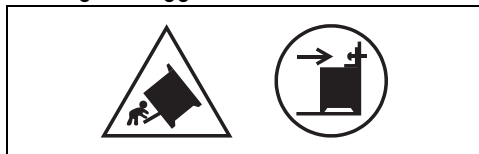
Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

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

Efter att man utfört gas- och elanslutningarna ska man skruva fast de fyra stödfötterna som medföljer apparaten (1). Skruva fast eller lossa stödfötterna vid den nedre delen för att stabilisera apparaten och se till att den är korrekt nivellerad i förhållande till golvet (2).



### Fixering vid vägg

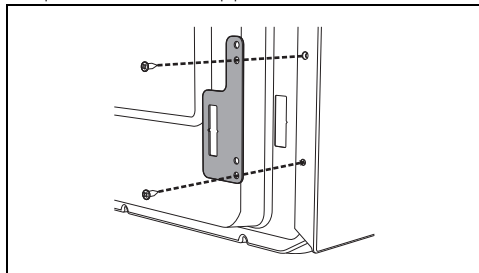


Symbolerna ovan hänvisar till faran vid avsaknad av stabiliseringsanordningarna och vikten av deras korrekta installation.

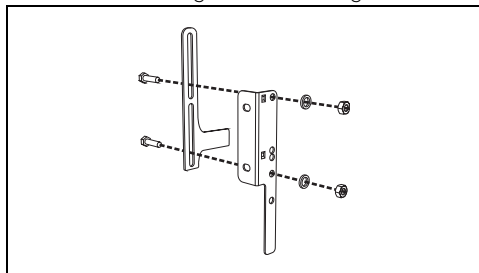


För att undvika att apparaten tipsar över måste stabiliseringsanordningarna installeras.

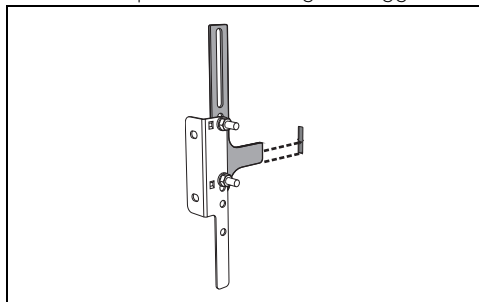
1. Skruva fast plattan för fixering vid väggen på baksidan av apparaten.



2. Reglera höjden för de fyra stödfötterna.
3. Montera beslaget för förankring.

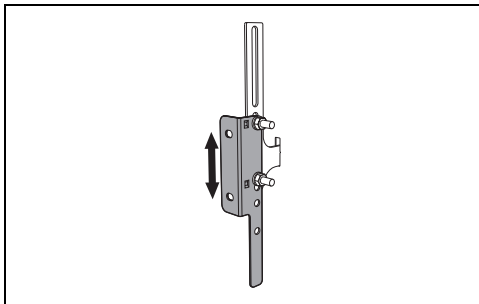


4. Rikta in beslaget i linje med den utskurna delen av plattan för fixering vid väggen.

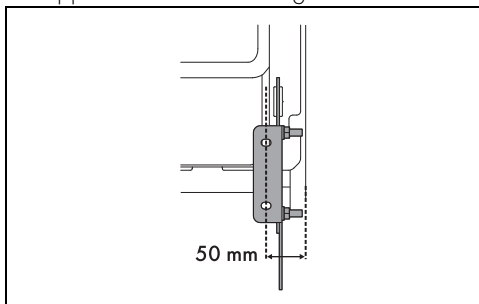


SV

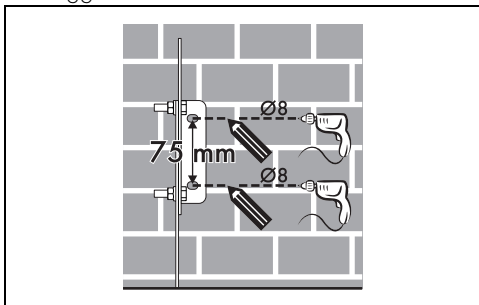
5. Rikta in beslaget i linje med golvet och dra åt skruvarna för att fixera måtten.



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

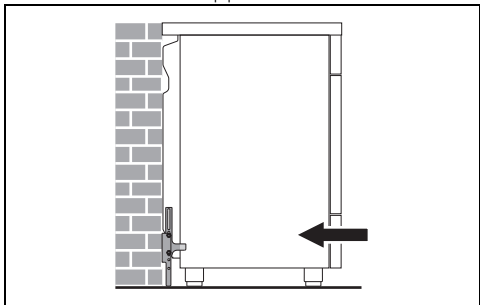


7. Flytta beslaget till väggen och markera positionen för de hål som ska göras i väggen.



8. Efter att hålen borrats i väggen används pluggarna med skruvar för att fixera beslaget vid väggen.

9. Skjut spisen mot väggen och för samtidigt in beslaget i plattan som har fixerats vid den bakre delen av apparaten.



## Elektrisk anslutning



Se Allmänna säkerhetsanvisningar

### 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.

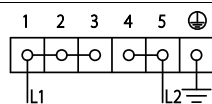
Dekalen får aldrig avlägsnas.

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

Apparaten får användas i följande lägen:

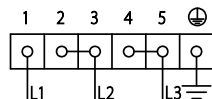
#### 220-240 V 2 $\tilde{}$

3 x 10 mm<sup>2</sup>  
trepolig kabel



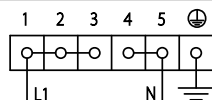
#### 220-240 V 3 $\tilde{}$

4 x 4 mm<sup>2</sup>  
fyrpolig kabel



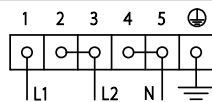
#### 220-240 V 1N $\tilde{}$

3 x 10 mm<sup>2</sup>  
trepolig kabel



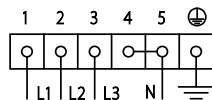
#### 380-415 V 2N $\tilde{}$

4 x 4 mm<sup>2</sup>  
fyrpolig kabel



#### 380-415 V 3N $\tilde{}$

5 x 2,5 mm<sup>2</sup>  
fempolig kabel



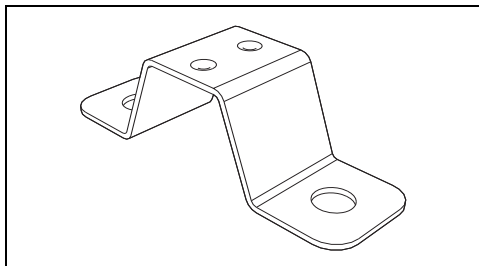


De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.



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

### Extra u-formad hake



Vid anslutning med en kabel med ett tvärsnitt på 10 mm<sup>2</sup> måste man, för att kunna fästa kabeln korrekt, byta ut den installerade u-formade haken mot den u-formade hake som medföljer.

### Fast anslutning

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

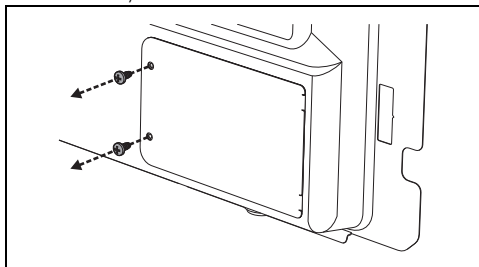
### För den australiensiska och nyzeeländska marknaden:

Frånkopplingen som ingår i den fasta anslutningen ska uppfylla kraven i AS/NZS 3000.

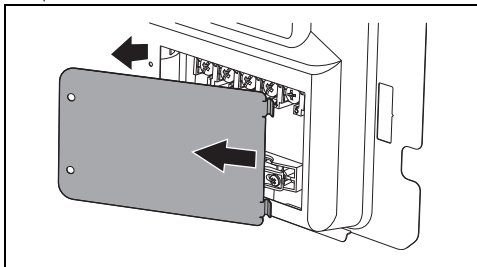
### Åtkomst till kopplingsplinten

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

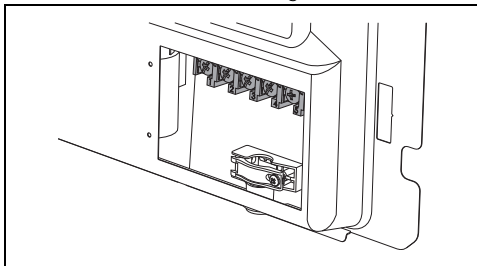
1. Ta bort skruvarna som fäster luckan till det bakre skyddet.



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

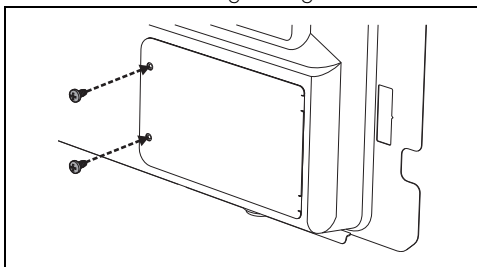


3. Installera därefter matningskabeln.



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.



### För installatören

- Vid anslutning med kontakt (i förekommande fall) ska kontakten alltid 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.

