

1 Anvisningar	5
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	5
1.2 Tillverkarens ansvar	9
1.3 Apparatens syfte	9
1.4 Identifikationsdekal	9
1.5 Denna bruksanvisning	9
1.6 Bortskaffning	9
1.7 Så här läser du bruksanvisningen	10
1.8 Spara energi	11
1.9 Indikationer för europeiska kontrollorgan	11
2 Beskrivning	12
2.1 Allmän beskrivning	12
2.2 Kontrollpanel	13
2.3 Spishäll	14
2.4 Andra delar	15
2.5 Tillgängliga tillbehör	16
3 Användning	17
3.1 Anvisningar	17
3.2 Första användningstillfället	18
3.3 Användning av tillbehör	18
3.4 Användning av hällen	19
3.5 Användning av ugnen	24
3.6 Råd vid tillagning	33
3.7 Specialfunktioner	34
3.8 Program	43
3.9 Personliga recept	53
3.10 Inställningar	59
4 Rengöring och underhåll	64
4.1 Anvisningar	64
4.2 Rengöring av glaskeramikhällen	64
4.3 Rengöring av ugnen	65
4.4 Pyrolys	67
4.5 Rengöring av luckan	71
4.6 Särskilt underhåll	73

ÖVERSÄTTNING AV BRUKSANVISNING I ORIGINAL

Vi rekommenderar dig 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

Innehåll

5 Installation	76
5.1 Placering	76
5.2 Placering	77
5.3 Elektrisk anslutning	81
5.4 För installatören	84

Vi rekommenderar dig 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



1 Anvisningar

1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

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



Anvisningar

luckan helt.

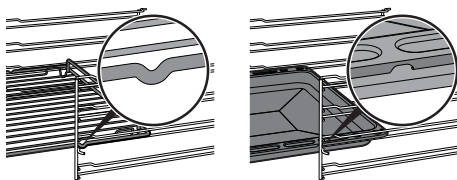
- Öppna aldrig förvaringsutrymmet (i förekommande fall) när ugnen är på eller fortfarande är varm.
- Föremålen inne i förvaringsutrymmet kan vara mycket varma efter att ugnen använts.
- ANVÄND ELLER FÖRVARA INTE BRÄNNBART MATERIAL INNE I FÖRVARINGSUTRYMMET (I FÖREKOMMANDE FALL) ELLER I NÄRHETEN AV APPARATEN.
- ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.
- Stäng av apparaten efter användning.
- UTFÖR INGA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid förse sig med personlig skyddsutrustning.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Försök aldrig reparera apparaten

självt eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.

- Om nätkabeln skadas, kontakta omedelbart den tekniska supporten som i sin tur sörjer för att kabeln byts ut.

Skador på apparaten

- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna. De mekaniska säkerhetspärren som hindrar att de glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.



- Sitt inte på apparaten.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter



- eller oljor vilka kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig.
- Lämna inte kvar föremål på spishällen.
 - APPARATEN FÅR ALDRIG ANVÄNDAS FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.
 - Spruta inte med sprayprodukter i närheten av ugnen.
 - Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning.
 - Placera inte förslutna burkar eller kärl i ugnen.
 - Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
 - Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
 - Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
 - Om bakplåtspapper eller liknande används ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
 - Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
 - Kockkärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
 - Använd alltid kockkärl med jämn och plan botten.
 - Om det kokar över eller rinner över, torka bort vätskan från spishällen.
 - Var noga att inte hålla ut sura ämnen på hällen, som t.ex. citronsaft eller vinäger.
 - Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på tända kokzoner.
 - Vid repor eller sprickor, eller om glaskeramikhällens yta skulle gå sönder, ska apparaten omedelbart stängas av. Koppla från den elektriska tillförseln och kontakta teknisk service.
 - Bärare av pacemaker eller andra liknande anordningar måste säkerställa att funktionen av deras apparater inte äventyras av det induktiva fältet, vars frekvensområde är mellan 20 och 50 kHz.
 - I enlighet med bestämmelser angående elektromagnetisk kompatibilitet tillhör spishällen med elektromagnetisk induktion grupp 2 och klass B (SS-EN 55011).
 - Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
 - Använd inte repande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
 - Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).



Anvisningar

- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Diska inte lösa tillbehör som hällens galler, flamspridare eller kåpor i diskmaskin.
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.

Installation

- DENNA APPARAT **FÅR INTE INSTALLERAS PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.**
- Apparaten får inte installeras på en sockel.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom dekorationsluckor eller paneler.
- 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

- Stäng av plattorna efter användning. Lita aldrig enbart på detektorn för närvaro av kokkärl.
- Var särskilt uppmärksam då barn befinner sig i närheten eftersom de inte kan se varningslamporna som indikerar restvärme. Efter användningen förblir kokzonerna mycket varma under en viss tid även om de är avstängda. Undvik att barn sätter händerna på hällen.
- Ytan i glaskeramik tål stötar mycket bra. Undvik dock att fasta och hårda föremål faller på tillagningsytan eftersom denna skulle kunna gå sönder om föremålen är vassa.
- Ytan i glaskeramik får inte användas som avlastningsyta.
- 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 avsäger sig allt ansvar för skador på personer eller egendom som orsakats av:

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

1.3 Apparatsens 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 eltillförsel.



Anvisningar

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

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

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.



Plastemballage Fara för kvävning

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

1.7 Så här läser du bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

Anvisningar



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

Beskrivning



Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.

Användning



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

Rengöring och underhåll



Information om korrekt rengöring och underhåll av apparaten.

Installation



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



Säkerhetsanvisningar



Information



Råd

1. Serie anvisningar.

- Enskild anvisning.



1.8 Spara energi

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

1.9 Indikationer för europeiska kontrollorgan

Fan forced mode

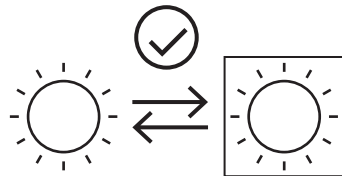
ECO-funktionen som används för att fastställa energieffektivitetsklassen uppfyller specifikationerna i den europeiska standarden SS-EN 60350-1.

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.



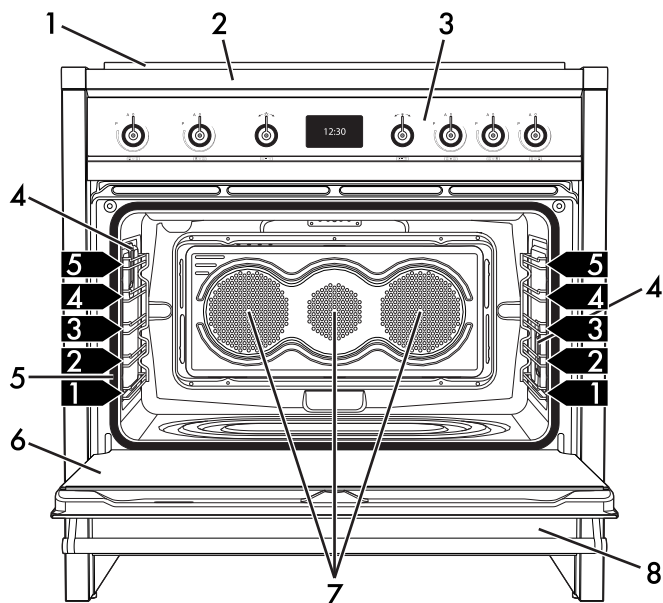
- Ljuskällorna i produkten är lämpliga för drift vid en omgivningstemperatur på $\geq 300\text{ }^{\circ}\text{C}$ och avsedda för användning i höga temperaturer som t.ex. ugnar.
- Denna armatur innehåller ljuskällor av effektivitetsklass "G".



Beskrivning

2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



1 List

2 Spishäll

3 Kontrollpanel

4 Lampa

5 Tätningslist

6 Lucka

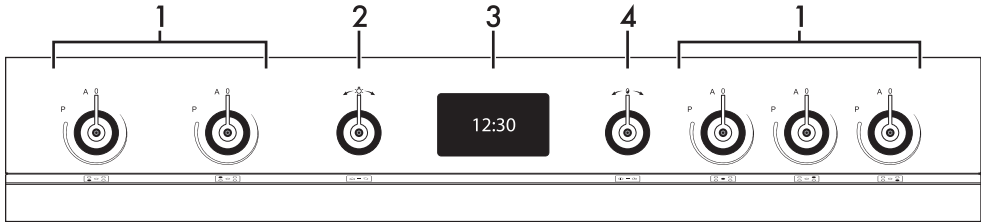
7 Fläkt

8 Förvaringsutrymme

1,2,3... Stödramar galler/plåtar



2.2 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**.

Drifeffekten anges på den display som finns på spishällen.

2 Returvred -

Med hjälp av detta vred kan man återgå till föregående menyalternativ. Man kan även använda det för att manuellt tända eller släcka lampan inne i ugnen.

3 Display

Visar aktuell tid, den funktion och temperatur för tillagning man har valt samt eventuell inställd tid.

4 Kontrollvred -

Med hjälp av detta vred kan man starta/stänga av apparaten och välja mellan de olika funktioner som finns tillgängliga.

Vrid vredet till höger eller vänster för att ändra/välja alternativ.

Tryck för att bekräfta.

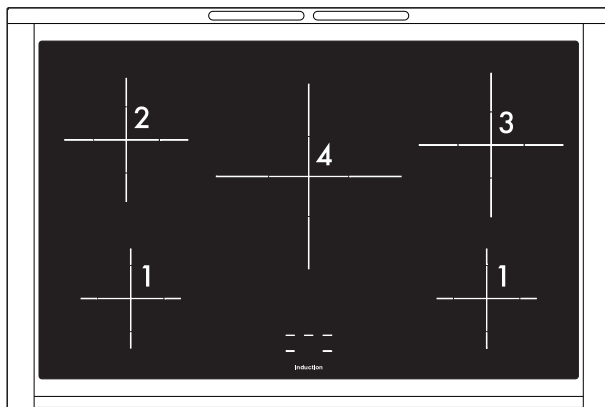


Håll vredet intryckt i minst 5 sekunder för att omedelbart avsluta en pågående tillagning.



Beskrivning

2.3 Spishäll



Zon	Ytterdiameter (mm)	Maximal förbrukad effekt (W)*	Effektförbrukning med Booster-funktion (W)*
1	145	1400	2200
2	180	1850	3000
3	210	2300	3700
4	270	2600	3700

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

Fördelar med tillagning på induktionshäll

i

Spishällarna är försedda 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. Induktionshällarna 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 spishällarna.
- Hög energiöverföring från kokzonen med induktion till kastrullens botten.
- Snabb uppvärmningshastighet.
- Minskad risk för brännskador eftersom plattan värms upp endast vid kastrullens botten; mat som kokt över fastnar inte.



2.4 Andra delar

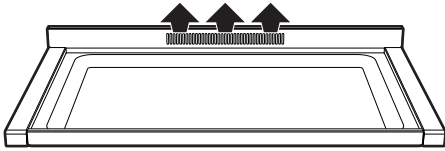
Positioneringsnivåer

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

Kylfläkt

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

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



Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.

Inre belysning

Apparatens inre belysning tänds:

- när man öppnar luckan;
- när man aktiverar en funktion, förutom Ecopyrolys **ECO P** eller Pyrolys **P**.
- När temperaturvredet vrids en kort stund åt höger (manuell aktivering och inaktivering).



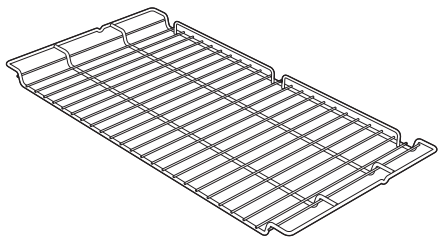
Man kan inte stänga av den invändiga belysningen när luckan är öppen.



Beskrivning

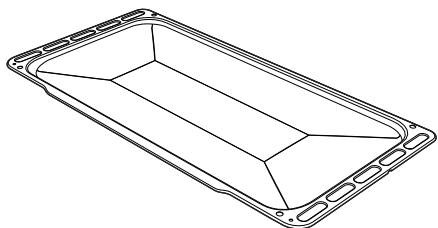
2.5 Tillgängliga tillbehör

Plåtgaller



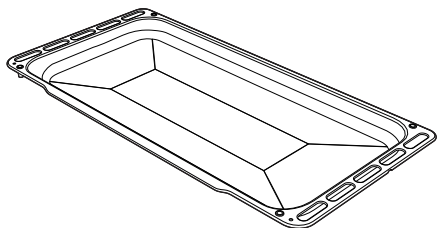
Placeras i ugnsplåten och används för mat som kan droppa vid tillagning.

Plåt



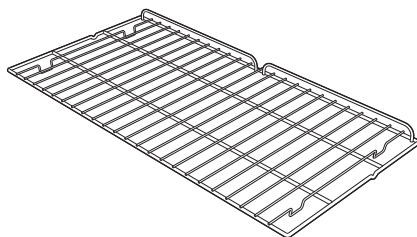
Används för att samla upp fet från mat som placerats på gallret.

Djup ugnsplåt



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

Galler



Lämplig för att hålla behållare med mat under tillagningen.

i Alla tillbehör finns inte till alla modeller.

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

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



3 Användning

3.1 Anvisningar



Förhöjd temperatur vid användning

Fara för brännskada

- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Rör inte vid värmeelementen inne i apparaten.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- När man ska röra om i maten eller när tillagningen avslutats ska man först öppna luckan 5 centimeter och hålla den i det läget i ett par sekunder, och låta ångan avdunsta, innan man öppnar luckan helt.



Hög temperatur inne i förvaringsutrymmet

Fara för brännskada

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



Felaktig användning

Risk för skador på ytor

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



Användning



Felaktig användning Fara för brännskada

- 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.
- Efter användningen ska man stänga av kokzonerna. Dessa förblir mycket varma under en viss tid efter avstängningen. Rör inte vid spishällens ytor.
- Fetter och oljor som överhettas kan börja brinna. Var ytterst försiktig.



Förhöjd temperatur vid användning Fara för brand eller explosion

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

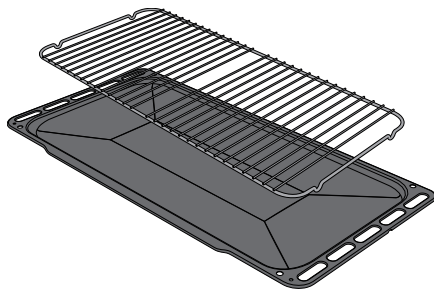
3.2 Första användningstillfället

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

3.3 Användning av tillbehör

Galler för ugnsplåt

Gallret ska sättas i plåten. Man kan därmed samla upp fett separat från den mat som tillagas.

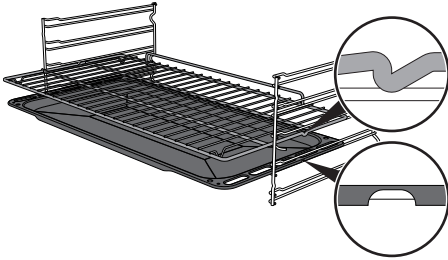




Galler och plåtar

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

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



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



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

3.4 Användning av hällen



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



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



Felaktig användning
Fara för brännskada

- **VARNING:** Användning av pyrolysen inaktiverar spishällen.
- **VARNING:** Om man kör en pyrolyns när kokzonerna fortfarande är varma kommer indikationerna på hällen display att inaktiveras.

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

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

Kärl som kan användas vid tillagning med induktion

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



Användning


Lämpliga kärl:

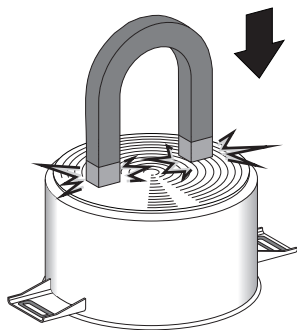
- Käril i emaljerat stål med tjock botten.
- Gjutjärnskärl med emaljerad botten.
- Käril i rostfritt stål i flera lager, ferritiskt rostfritt stål och aluminium med särskild botten.

Ej lämpliga kärl:

- Käril 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 man inte har någon magnet kan man 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 käril vars botten är helt plan och som är särskilt avsedda för induktionshällen. Om man använder kokkäril med oregelbunden botten 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 käril överförs endast den energi som behövs, även om storleken på kärilen eller stekpannorna som placeras på hällen är mindre än själva kokzonen.

Begränsningar vid igenkänning av kastrull: Minsta diameter för kastrullbotten är markerad med ett inre kors på kokzonen. Mindre kokkärilsdiametrar riskerar att inte kännas av och således aktiveras inte induktorn.



Begränsning av tillagningens längd

Spishällen har en automatisk anordning som begränsar funktionstiden.

Såvida man inte ändrar inställningarna för kokzonen beror den maximala funktionstiden för varje enskild kokzon på den effektiva nivå som valts.

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

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

Överhettningsskydd

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

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

Råd för minskad energiförbrukning

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



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



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



Användning

Effektnivåer

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

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

* se booster-funktion

Restvärme



Felaktig användning Fara för brännskada

- Var särskilt uppmärksam då barn befinner sig i närheten eftersom de har svårt att se varningslamporna som indikerar restvärme. Efter användningen förblir kokzonerna mycket varma under en viss tid även om de är avstängda. Undvik att barn sätter händerna på spishällen.
- **WARNING:** Om man kör en pyrolys när kokzonerna fortfarande är varma kommer indikationerna på hällen display att inaktiveras.

När man stängt av kokzonen visas symbolen  på displayen så länge kokzonen fortfarande är varm.



När temperaturen sjunker under 60°C upphör symbolen att visas.

Värmereglage



Alla kokzoner är utrustade med värmereglage 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 .
2. Välj önskad uppvärmningseffekt (**1...8**) inom 3 sekunder. Vald effekt och symbolen  blinkar alternerande på displayen.

Man 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 man vider vredet moturs kommer värmeökningen automatiskt att inaktiveras.



Värmehållning

i Med denna funktion kan man hålla redan tillagad mat varm.


För att aktivera funktionen Värmehållning:

- Vrid den önskade kokzonens vred tills symbolen  visas på motsvarande display.

Booster-funktion

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

- Vrid vredet medurs till läge **P** i 2 sekunder och släpp sedan upp det.

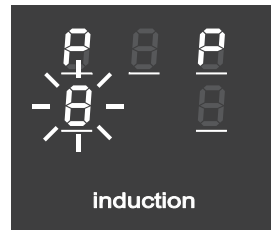
Displayen visar symbolen . Efter 5 minuter stängs Booster-funktionen av automatiskt och tillagningen fortsätter i effektläge **9** (endast zonerna **2** och **3**).

i Booster-funktionen har prioritet över funktionen värmeökning.

Effektstyrning

Spishällen är utrustad med en modul för effektstyrning som optimerar/begränsar förbrukningen. Om de effektnivåer som ställts in tillsammans överskrider den maximalt tillåtna gränsen anpassar kretskortet automatiskt plattornas effekt. Systemet strävar efter att bibehålla maximala effektnivåer. På displayen visas de nivåer som ställts in av den automatiska kontrollfunktionen.

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



i Den kokzon som senast ställdes in har företräde.




Användning

Funktionsspärr




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

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

För att avlägsna funktionsspärren ska man upprepa momenten som beskrevs tidigare.




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



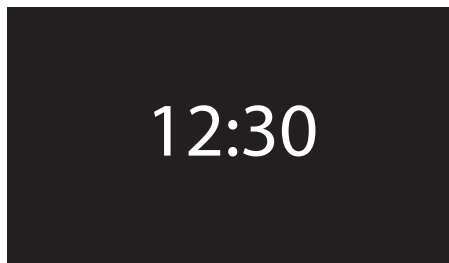
Efter ett längre strömavbrott kommer funktionsspärren att inaktiveras. I sådant fall ska den aktiveras enligt beskrivning ovan.


Felkoder

Om displayen visar någon av följande felkoder  ,  ska man kontakta teknisk support.

3.5 Användning av ugnen

Första användningstillfället



Vid det första användningstillfället eller efter ett strömavbrott blinkar symbolen  på apparatens display. För att kunna aktivera en tillagning måste man ställa in aktuellt klockslag (första gången man startar apparaten rekommenderas man även att ställa in önskat språk). Tryck på kontrollvredet för att öppna menyn för inställningar, se 3.10, "Inställningar".



Vid den första starten är apparatens språk enligt standard inställt till "English".



Vid det första anslutningstillfället eller efter ett strömavbrott måste man vänta ett par sekunder innan man kan använda apparaten.



Återaktivera displayen

Om läget Eco-Light är aktivt (se "Eco-Light" i kapitel "Inställningar"), kommer displayen att stängas av när apparaten inte använts under 2 minuter.

För att aktivera displayen efter att den stängts av:

- vrid eller tryck på ett av apparatens två vred.

Apparaten ger ifrån sig en serie ljudsignaler och displayen tänds efter ett par sekunder. När displayen tänds igen visas skärmbilden med aktuell tid.



Om man vrider returvredet åt höger eller vänster för att återaktivera displayen kommer lampan inne i ugnen att tändas.



Om man trycker på kontrollvredet för att återaktivera displayen kommer displayen att visa skärmbilden med huvudmenyn.

meny

tillagn. funktioner

specialfunktioner

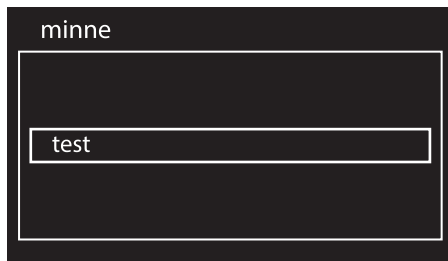
program

personliga recept

inställningar

Minne

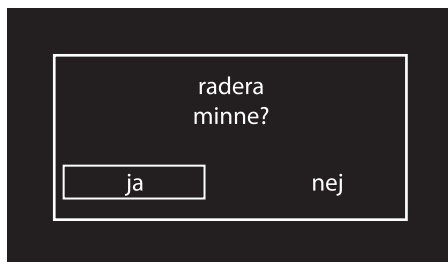
På skärmsidan för inställning av klockan trycker man på returvredet för att visa de senaste programmen eller personliga recept som använts.



Radera minnet

Om man vill radera minnet ska man:

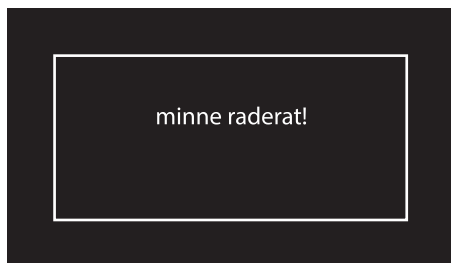
1. På skärmsidan för inställning av klockan trycker man på returvredet för att visa de senaste programmen eller personliga recept som använts.
2. Trycka in kontrollvredet ett par sekunder.





Användning

3. Välja **JA** om man vill radera minnet.

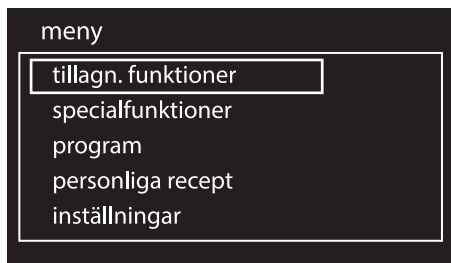


5. Tryck på vredet för att bekräfta.



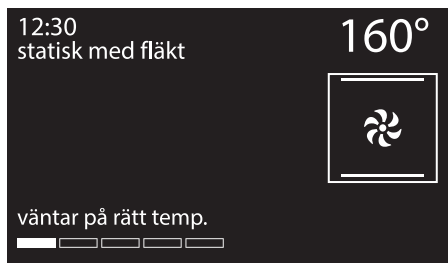
Tillagningsfunktioner

1. Tryck från skärmbilden med klockan på kontrollvredet för att komma till huvudmenyn.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **tillagn.funktioner** via huvudmenyn.
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



4. Vrid kontrollvredet för att välja önskad funktion.

En uppvärmning av apparaten startar. Displayen visar den valda funktionen tillsammans med förinställd temperatur, klockan och aktuellt värde för temperaturen.



För att när som helst ändra den förinställda temperaturen vrid man kontrollvredet. Tryck för att bekräfta eller vänta i 5 sekunder.



Man bör inte ställa in maträtter i ugnen medan denna väntar på rätt temperatur.



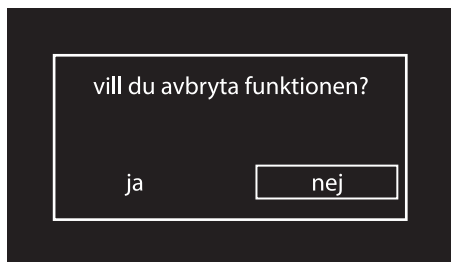
När föruppvärmningen är klar aktiveras en ljudsignal för att signalera att man kan sätta in maten i ugnen.



Avbryta en funktion

För att avbryta en tillagningsfunktion:

1. Tryck på returvredet.
2. Välj önskat alternativ.
3. Tryck på returvredet för att bekräfta.



Håll kontrollvredet intryckt i minst 5 sekunder för att omedelbart och när som helst avbryta tillagningen och återgå till huvudmenyn.

Lista över tillagningsfunktioner

ECO

Eco

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

Idealisk för tillagning av kött, fisk och grönsaker. Rekommenderas inte för livsmedel som ska jäsa.

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



När man använder ECO-funktionen ska man undvika att öppna luckan under tillagningen.



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



Över-/undervärme

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



Användning

Grill

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

Undervärme

Denna funktion som endast ger undervärme gör det möjligt att tillaga mat som kräver en högre bastemperatur utan att stekytan påverkas negativt. Perfekt för mjuka kakor, pajer och pizzor.

Statisk med fläkt

Fläktens funktion, i kombination med den traditionella tillagningen, garanterar en jämn stekyta även på komplicerade maträtter. Idealisk för kakor och tårter, även när de gräddas samtidigt på flera nivåer. (Vid tillagning på flera nivåer rekommenderas man att använda 1:a och 4:e nivån).

Grill med fläkt

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

Undervärme med fläkt

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

Varmluft

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



Turbo

Kombinationen av varmluft och den traditionella funktionen gör att du kan tillaga rätterna extremt snabbt och effektivt på flera nivåer, utan att blanda lukter eller smaker. Idealisk för stora mängder mat som kräver en intensiv tillagning. (Vid tillagning på flera nivåer rekommenderas man att använda 1:a och 4:e nivån).




Varmluft + grill med fläkt

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


Timer under en funktion



Denna funktion avbryter inte tillagningen utan aktiverar endast alarmet.

1. Tryck på kontrollvredet när en tillagningsfunktion aktiverats.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in tillagningstiden (till mellan 1 minut och 4 timmar). Symbolen  slutar att blinka efter ett par sekunder och nedräkningen startar.



3. Vänta tills ljudsignalen signalerar att tiden har passerat. Symbolen  blinkar.



Vrid vredet åt höger eller vänster för att välja en ytterligare timer, eller tryck på kontrollvredet för att stänga av ljudsignalen.



Användning

Tidsinställd tillagning

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

i När man aktiverar en tidsinställd tillagning avbryts eventuell inställning för timern.

1. När man har valt funktion och temperatur för tillagning ska man trycka på kontrollvredet två gånger.
2. Vrid vredet åt höger eller vänster för att ställa in antal tillagningsminuter till mellan 00:01 och 13:00. Vrid och håll kvar vredet för att öka eller minska värdet snabbare.

12:39
statisk med fläkt

160°

00 t 00 m

varaktighet

3. Några sekunder efter att man valt önskad tillagningslängd slutar symbolen blinka och den tidsinställda tillagningen startar.

12:40
statisk med fläkt

160°

00 t 30 m

funktionen pågår

4. När tillagningen avslutats visas texten "funktion avslutad" på displayen och en ljudsignal aktiveras som man stänger av genom att trycka på kontrollvredet.

13:10
statisk med fläkt

160°

00 t 00 m

funktion avslutad



För att lägga till några minuter tillagningstid vrider man kontrollvredet.





För att förlänga tillagningen i manuellt läge ska man på nytt trycka på kontrollvredet. Apparaten återupptar sin vanliga funktion med de tillagningsinställningar som valts tidigare.



För information om hur man stänger av apparaten se "Avbryta en funktion".

Ändra inställda värden för tidsinställd tillagning

Man kan ändra längden för den tidsinställda tillagningen medan denna pågår.

1. När symbolen  lyser och apparaten är i tillagningsläge trycker man på kontrollvredet. Symbolen  börjar blinka.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ändra den tillagningslängd som tidigare har ställts in.



Programmerad tillagning



Med programmerad tillagning avses den funktion som gör det möjligt att avsluta en tillagning vid en bestämd tid (som ställs in av användaren) varefter ugnen automatiskt stängs av.



1. När man valt en funktion och en tillagningstemperatur trycker man på kontrollvredet för att ställa in en tid för tillagning.



2. Tryck på kontrollvredet för att ställa in sluttiden för tillagning innan symbolen  slutar blinka.
3. Symbolen  blinkar. Vrid vredet till höger eller vänster för att ställa in den tid vid vilken tillagningen ska avslutas.

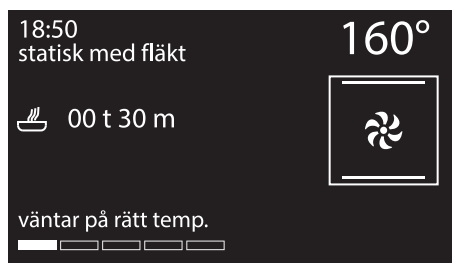


Användning

4. Efter några sekunder slutar symbolerna  och  blinka. Apparaten inväntar det klockslag vid vilket tillagningen med fördröjd start ska starta.



5. Apparaten startar en uppvärmning som varar cirka 10 minuter beroende på de värden som ställts in.



6. .. för att sedan fortsätta med vald funktion.



7. När tillagningen avslutats visas texten "funktion avslutad" på displayen och en ljudsignal aktiveras som man stänger av genom att trycka på kontrollvredet.



För att förlänga tillagningen i manuellt läge ska man på nytt trycka på kontrollvredet. Apparaten återupptar sin vanliga funktion med de tillagningsinställningar som valts tidigare.



Av säkerhetsskäl kan man inte ställa in sluttiden för tillagning utan att ställa in hur länge tillagningen ska vara.










Ändra inställda värden för programmerad tillagning



När man ändrat tillagningstiden måste man ställa in sluttiden för tillagning igen.

Man kan ändra tiden för den programmerade tillagningen medan denna pågår.

1. När symbolerna  och  lyser och ugnen inväntar tillagningens start trycker man på temperaturvredet. Symbolen  börjar blinka.
2. Vrid kontrollvredet för att ändra den tillagningslängd som tidigare har ställts in.
3. Tryck på kontrollvredet igen. Symbolen  slocknar och  börjar blinka. Den tid vid vilken tillagningen ska avslutas visas på displayen.
4. Vrid kontrollvredet för att senarelägga sluttiden för tillagning.
5. Symbolerna  och  slutar att blinka efter några sekunder och den programmerade tillagningen startar igen, enligt de nya inställningarna.



Om man ändrar tillagningstiden raderas den tid som ställts in som sluttid för tillagning.

3.6 Råd vid tillagning

Allmänna råd

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

Råd vid tillagning av kött

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

Råd vid tillagning med Grill

- Inför grillning kan man sätta in köttet i kall ugn, eller värma upp ugnen i förväg om man önskar ändra effekten av tillagningen.
- Om man använder funktionen grill med fläkt ska man värma upp ugnen innan man startar grillningen.
- Maten ska placeras på gallrets mitt.



Användning

Råd vid tillagning av bakverk och kakor

- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Temperaturen och tillagningstiden beror på degens kvalitet och konsistens.
- Vid tillagning på flera nivåer rekommenderas man att placera livsmedlen på den 2:a och 4:e falsen, att öka tillagningstiden med någon minut och endast använda funktioner med fläkt.
- För att kontrollera om bakverket är bakat invändigt sticker man in en tandpetare där bakverket är som högst. Om tandpetaren är torr när man tar ut den är kakan klar.
- Om bakverket sjunker ihop när du tar ut det ur ugnen ska du nästa gång sänka temperaturen med cirka 10 °C och välja en längre tillagningstid.
- Tillagningstiden för maräng och petits choux varierar beroende på storlek.

Råd vid upptining och jäsning

- Placera den frysta maten, utan förpackning, i en behållare utan lock, vid ugnens första nivå.
- Undvik att placera matbitar ovanpå varandra.

- När man tinar kött ska man placera ett galler vid den andra nivån och en plåt vid den första nivån. På detta sätt kommer maten inte i kontakt med den vätska som frigörs vid upptiningen.
- Om bröd och frukts delats i bitar tar de lika lång tid att tina oberoende av mängd och total vikt.
- De ömtåligaste delarna kan täckas med aluminiumfolie.
- Placera en långpanna med vatten på ugnsbotten för en bättre jäsning.

3.7 Specialfunktioner



I menyn med specialfunktioner hittar man specialfunktioner som t.ex. timer vid avstängd ugn och funktioner för upptining och rengöring.

1. Tryck från skärmbilden med klockan på kontrollvredet för att komma till huvudmenyn.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **specialfunktioner** via huvudmenyn.
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

meny

tillagn. funktioner

specialfunktioner

program

personliga recept

inställningar



Vissa funktioner saknas på en del modeller.



Lista över specialfunktioner



Timer

Denna timer aktiverar en ljudsignal när de minuter man ställt in har passerat.



Upptining per vikt

Med denna funktion kan man tina mat utifrån vikt och typ av livsmedel.



Upptining per tid

Med denna funktion kan man tina livsmedel utifrån en viss tid som ställs in av användaren.



Jäsning

Jäsningen främjas av värmen som kommer uppifrån och gör att du kan jäsa degar av alla typer och garantera ett optimalt resultat på kort tid.



Tallriksvärmare

Används för att värma tallrikar.



Helginställning

Med denna funktion kan man tillaga maten i enlighet med de bestämmelser som gäller för den judiska sabbaten.



Ecopyrolys

Om man ställer in denna funktion kör apparaten en pyrolys på 500 °C under en förinställd tid. Lämplig att använda om inte en intensiv rengöring krävs.

P

Pyrolys

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



Nedan illustreras de specialfunktioner som är mer komplexa.

Vad gäller funktioner som **Vapor Clean**, **Ecopyrolys** och **Pyrolys** hänvisas till 4, "Rengöring och underhåll".

Timer

1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **timern** via menyn "specialfunktioner".
2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.


specialfunktioner

timer




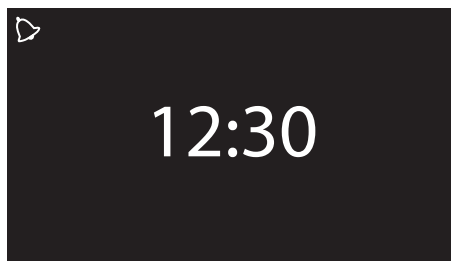


Användning

3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in tillagningstiden (till mellan 1 minut och 4 timmar). Symbolen  slutar att blinka efter ett par sekunder och nedräkningen startar.



4. Om man stänger skärmen för inställning av timern visas symbolen  i det övre vänstra hörnet för att signalera att en timer har aktiverats.



För att radera den särskilda timern måste man ställa in värdet till noll.



Om man efter att ha ställt in en tid för timern aktiverar en funktion används inställd tid automatiskt som timer för vald funktion, med undantag av vissa specialfunktioner, automatiska program och personliga recept.



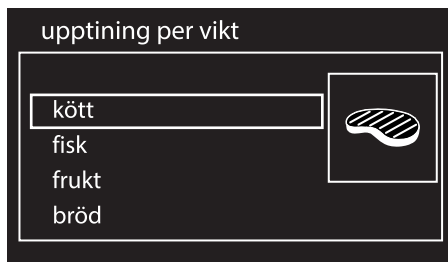
Denna funktion avbryter inte tillagningen utan aktiverar endast alarmet.

Uppötning per vikt

1. Sätt in maträtten i ugnen.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **Uppötning per vikt** via menyn "specialfunktioner".
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



4. Vrid kontrollvredet för att välja den typ av livsmedel som ska tinas.

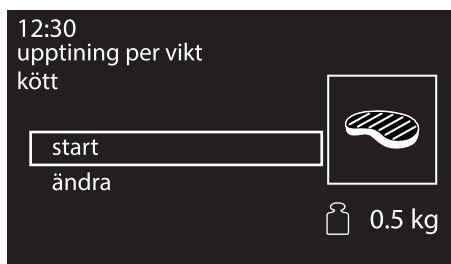




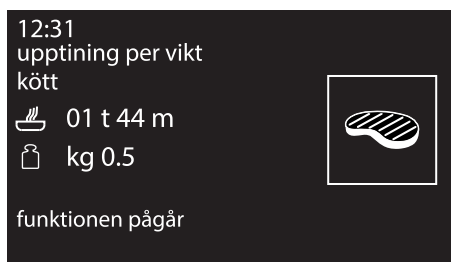
5. Vrid temperaturvredet för att välja vikt (i kilogram) för det livsmedel som ska tinas.



6. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta de värden som har ställts in.



7. Tryck på kontrollvredet igen för att starta upptiningen eller för att välja redigering och ändra de värden som har ställts in.



8. När funktionen avslutats visas texten "funktion avslutad" på displayen och en ljudsignal aktiveras som man stänger av genom att trycka på kontrollvredet.



Förinställda parametrar:

Typ	Vikt (g)	Tid (default)
Kött	0,1 till 1,1 (default 0.5)	02t 00m
Fisk	0,1 till 0.7 (default 0.3)	00t 55m
Frukt	0,1 till 0.5 (default 0.3)	00t 35m
Bröd	0,1 till 0.5 (default 0.3)	00t 25m

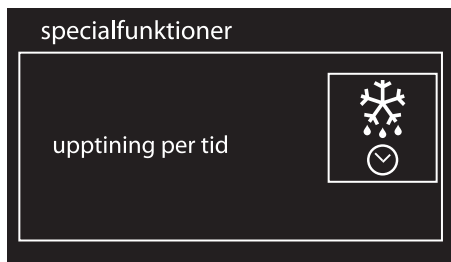
*Tiderna för upptining kan variera beroende på formen och storleken på den mat man vill tina.



Användning

Upptining per tid

1. Sätt in maträtten i ugnen.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **Upptining per tid** via menyn "specialfunktioner".
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



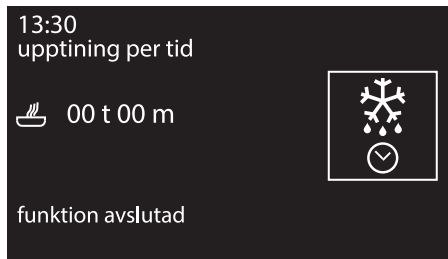
4. Vrid kontrollvredet för att ändra värdet (från 1 minut till 13 timmar).



5. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta de värden som har ställts in.



6. Tryck på vredet igen för att starta upptiningen.
7. Man kan ändra tiden för tining medan funktionen är aktiverad. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ändra den tid som ställts in.
8. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta den nya tiden för upptining. Efter 5 sekunders inaktivitet startar funktionen igen automatiskt.
9. När funktionen avslutats visas texten "funktion avslutad" på displayen och en ljudsignal aktiveras som man stänger av genom att trycka på kontrollvredet.





Jäsning



Placera en långpanna med vatten på ugnsbotten för en bättre jäsning.

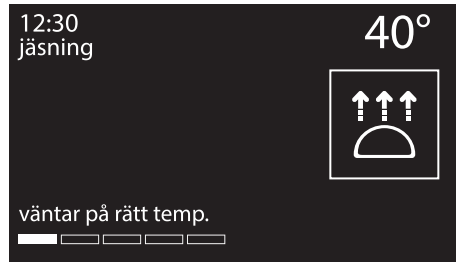
1. Placera degen som ska jäsas vid den andra nivån.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **jäsning** via menyn "specialfunktioner".
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



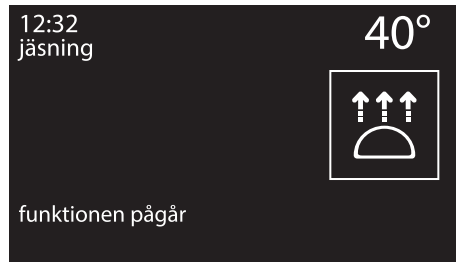
4. Tryck på kontrollvredet för att starta funktionen.



5. Apparaten startar uppvärmningen.



6. .. för att sedan fortsätta med vald funktion.

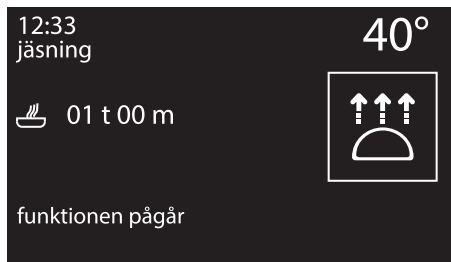


Man kan medan funktionen är aktiverad ställa in en timer till max 4 timmar (se "Timer under en funktion"), en jäsningstid (se "Tidsinställd tillagning") eller en jäsning med fördröjd start (se "Programmerad tillagning").



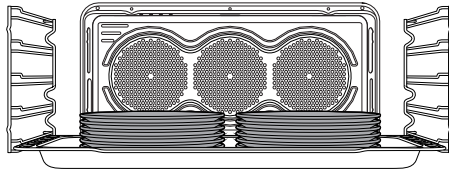
Användning

- Tryck på kontrollvredet för att verkställa ändringarna.



Tallriksvärmare

- Sätt plåten på den första nivå där tallrikarna som ska värmas kommer att placeras.



Stapla inte tallrikarna för högt. Stapla max 5-6 tallrikar i max två rader.

- Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **tallriksvärmare** via menyn "specialfunktioner".
- Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

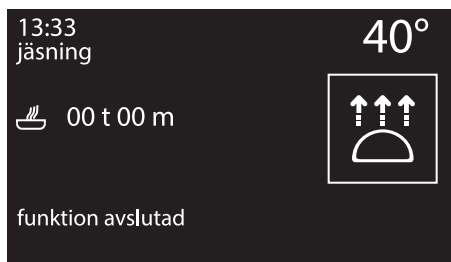


Om man inte ställer in en specifik tid kan jäsningsfunktionen vara aktiverad i högst 13 timmar.



Medan jäsningen pågår förblir lampan inne i ugnen släckt.

- När funktionen avslutats visas texten "funktion avslutad" på displayen och en ljudsignal aktiveras som man stänger av genom att trycka på kontrollvredet.



Man kan inte ändra temperaturen för jäsfunktionen.



4. Tryck på kontrollvredet för att aktivera funktionen eller vrid det för att reglera den förinställda temperaturen (40° till 80°).



5. Apparaten startar uppvärmningen.



6. .. för att sedan fortsätta med vald funktion.



Man kan medan funktionen är aktiverad ställa in en timer till max 4 timmar (se "Timer under en funktion"), en uppvärmningstid (se "Tidsinställd tillagning") eller en uppvärmning med fördröjd start (se "Programmerad tillagning").

7. Tryck på kontrollvredet för att verkställa ändringarna.



8. När funktionen avslutats visas texten "funktion avslutad" på displayen och en ljudsignal aktiveras som man stänger av genom att trycka på kontrollvredet.



Man kan inte ändra temperaturen för funktionen tallriksvärmare.



Användning

Helginställning



Apparaten gör vissa särskilda saker när denna funktion aktiveras:

- Tillagningen kan pågå under en odefinierad tid och man kan inte ställa in någon tillagningstid.
- Ingen typ av uppvärmning sker.
- Den tillagningstemperatur som kan väljas ligger mellan 60 och 100 °C.
- Ugnslampan stängs av och tänds inte om man till exempel öppnar luckan eller försöker tända lampan manuellt.
- Den interna fläkten stängs av.
- Lamporna i vreden och indikeringslamporna stängs av.



Efter att man aktiverat helginställningen kan man inte ändra några parametrar.

Det händer inget om man vrider eller trycker på vreden; endast kontrollvredet fungerar för att man ska kunna återgå till huvudmenyn.

1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **helginställningen** via menyn "specialfunktioner".

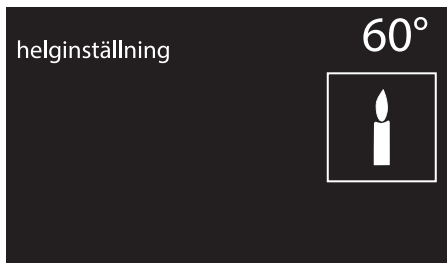
2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ändra temperaturen för uppvärmning.



4. Tryck på kontrollvredet för att starta helginställningen.



5. När programmet har avslutats trycker man in och håller kvar kontrollvredet i minst 5 sekunder för att återgå till huvudmenyn.



3.8 Program



I detta läge kan man välja ett i förväg sparat program för tillagning av maträtter. Beroende på vald vikt beräknar apparaten automatiskt optimala tillagningsparametrar.

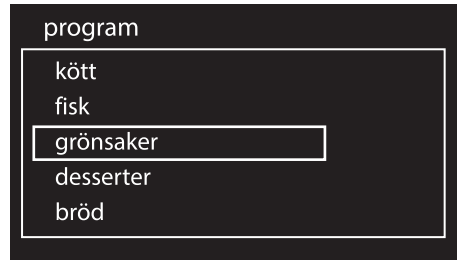
1. Tryck från skärmbilden med klockan på kontrollvredet för att komma till huvudmenyn.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **program** via huvudmenyn.
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



Starta ett program

1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in aktuell typ av maträtt via menyn "program".

2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



3. Välj den typ av maträtt som ska tillagas och tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



4. Välj typ av behandling (där det är möjligt, beroende på vald maträtt) och tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



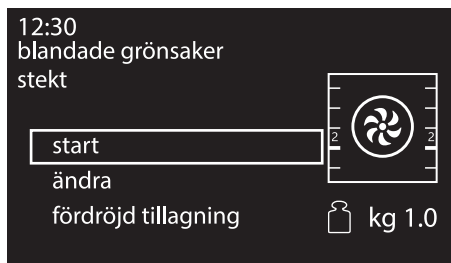


Användning

5. Vrid kontrollvredet för att välja vikt för maträtten.



Man kan nu välja att starta valt program, ändra inställningarna permanent eller ställa in en fördröjd tillagning.



6. Om man väljer alternativet **Start** påbörjas tillagningen med programmets förinställningar och displayen visar alla de värden som ställts in.



i Den tid som anges omfattar inte den tid det tar för ugnen att nå inställd temperatur.

pencil Man kan när som helst, även efter att tillagningen har startats, ändra vissa förinställda värden för tillagning.

7. Ett särskilt meddelande anger när det är dags att sätta in maten i ugnen och bekräfta att tillagningen ska starta.




8. Tryck på kontrollvredet för att starta tillagningen.





Avslut av ett program

1. När programmet har avslutats uppmärksammas användaren via ljudsignaler och symbolen  som blinkar.



2. För att starta en ny tillagning med inställda värden trycker man på kontrollvredet (tryck två gånger om ljudsignalen fortfarande är aktiverad). Apparaten startar automatiskt tillagningen om den fortfarande är vid rätt temperatur. I annat fall startar uppvärmningen.



Tillagning i följd är en användbar funktion när man tillagar flera maträtter av samma typ. Till exempel om man gräddar flera pizzor i följd.

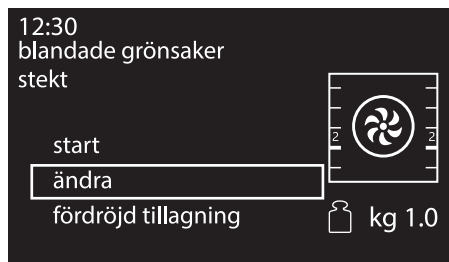


Man bör inte ställa in maträtter i ugnen medan denna väntar på rätt temperatur. Invänta aktuellt meddelande.

3. För att stänga och avsluta ett program trycker man på returvredet.

Permanent ändring av ett program

1. Inne i valt program kan man vrida kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja **ändra** via menyn för vald maträtt.
2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **funktion** som ska kopplas till programmet.



4. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



Användning

5. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **vikt** som ska kopplas till programmet.



6. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
7. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **tid** som ska kopplas till programmet.



8. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

9. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **temperatur** som ska kopplas till programmet.



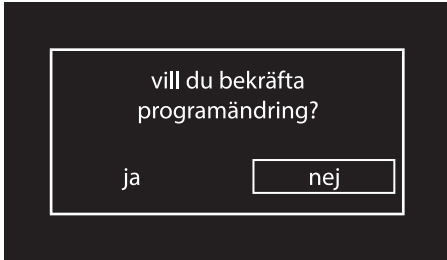
10. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
11. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **nivå** som ska kopplas till programmet.



12. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



13. Om man trycker på kontrollvredet igen återgår systemet till punkt 2 i ändringsproceduren. För att spara programmet måste man trycka på returvredet. En begäran om bekräftelse av de ändringar som gjorts visas.



Om man nekar förblir programmet oförändrat.

14. Om man bekräftar ändringen visar displayen en bekräftelse.





Användning

Tabeller med fördefinierade program

KÖTT

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Nivå	Funktion	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Roastbeef	blodig	1,3	2		200	49
	medium	1,3	2		200	56
	genomstekt	1,4	2		200	70
Fläskkotlett	-	0,8	2		190	88
Lamm	medium	2	2		190	105
	genomstekt	2,1	2		190	130
Kalv	-	1	2		190	80
Revbensspjäll	-	1	4		250	10 + 6 ⁽¹⁾
Fläskkotletter	-	1,3	4		280	14 + 4 ⁽¹⁾
Fläskkorv	-	1	4		280	8 + 4 ⁽¹⁾
Bacon	-	0,4	4		250	4 + 2 ⁽¹⁾
Kalkon	stekt	2,3	2		190	115
Kyckling	stekt	1	2		200	80
Kanin	stekt	0,9	2		190	75

⁽¹⁾ Vid grillning rekommenderar vi att man tillagar maten på båda sidor, i enlighet med tiderna som anges i tabellen. Den längre tillagningstiden hänvisar alltid till den första sidan som tillagas då livsmedlet är rått.



FISK

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Nivå	Funktion	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Färsk fisk	-	0,5	2		160	35
Frusen fisk	-	0,6	2		160	50
Havsabborre	-	1	2		160	50
Marulk	-	0,5	2		160	57
Snapper	-	1,2	2		180	65
Piggvar	-	1	2		160	40

GRÖNSAKER

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Nivå	Funktion	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Blandade grönsaker	grillade	0,5	4		250	15 + 8 ⁽¹⁾
	rostade	1	2		200	33
Potatis	stekt	1	2		200	30
	frysta	0,5	2		220	18

⁽¹⁾ Vid grillning rekommenderar vi att man tillagar maten på båda sidor, i enlighet med tiderna som anges i tabellen. Den längre tillagningstiden hänvisar alltid till den första sidan som tillagas då livsmedlet är rått.



Användning

DESSERTER

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Nivå	Funktion	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Bundt kaka	-	1,5	2		160	50
Kex	-	0,5	2		160	23
Muffins	-	0,5	2		160	21
Profiteroles	-	0,5	2		180	70
Maräng	-	0,4	2		130	93
Sockerkaka	-	1	2		150	60
Strudel	-	0,8	2		170	45
Bakelse	-	1	2		170	43
Brioche	-	0,9	2		180	39
Croissant	-	0,5	2		160	35

BRÖD

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Nivå	Funktion	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Jäst bröd	-	0,8	2		200	27
Focaccia	-	1	2		180	20



PIZZA

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Nivå	Funktion	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Pan pizza	-	0,9	2		280	12
Stenugnsbakad pizza	färsk	0,7	1 ⁽²⁾		280	7
	frusen	0,2	1 ⁽²⁾ (3)		230	4

⁽²⁾ Stenen måste vara placerad på ugnens botten.

⁽³⁾ För frusen pizza som tillagas på stenen är tillagningstiden densamma oberoende av vikt.

PASTA/RIS

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Nivå	Funktion	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Pastagrätäng	-	1,9	1		220	35
Lasagne	-	3	1		230	40
Paella	-	0,5	2		190	25
Quiche lorraine	-	1	1		200	40

PAJER

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Nivå	Funktion	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Sufflé	-	0,5	2		180	25



Användning

TILLAGNING LÅG TEMP

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Nivå	Funktion	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Kalv	-	1,5	2		90	540
Oxstek	blodig	1,4	2		90	190
	genomstekt	1	2		90	480
Fläskkarré	-	1	2		90	420
Lamm	-	1,5	2		90	480



Tillagningstiderna som anges i tabellen gäller mat som anges i recept. De är endast vägledande och kan variera beroende på den personliga smaken.



Tabellerna anger fabriksvärden. Om man vill återställa ett förinställt program till originalinställningarna efter en eventuell permanent ändring måste man ange de värden som finns i föregående tabeller.



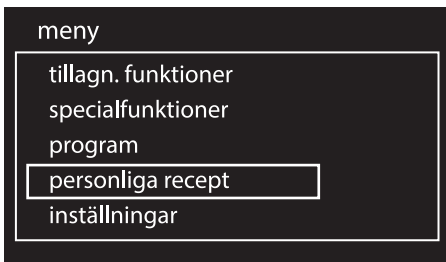
Om man har aktiverat läget ECO-logic (se 3.10, "Inställningar") kan uppvärmnings- och tillagningstiderna variera.



3.9 Personliga recept

i Via denna meny kan man ställa in ett personligt recept med de värden man själv önskar. Vid det första användningstillfället blir man endast tillfrågad om man vill lägga till ett nytt recept. När man har sparat sina egna recept kommer systemet att föreslå dem i respektive meny.

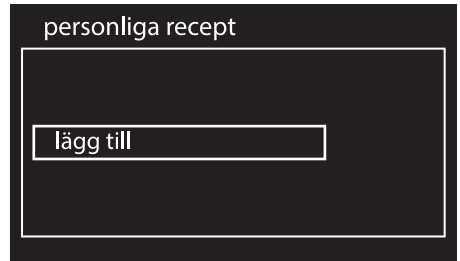
1. Tryck från skärmbilden med klockan på kontrollvredet för att komma till huvudmenyn.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **personliga recept** via huvudmenyn.
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



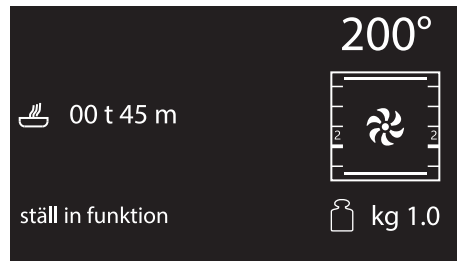
i Man kan spara upp till cirka 10 personliga recept.

Lägga till ett recept

1. Välj **Lägg till** i menyn "personliga recept".



2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **funktion** som ska kopplas till receptet.



3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



Användning

4. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **vikt** som ska kopplas till receptet.



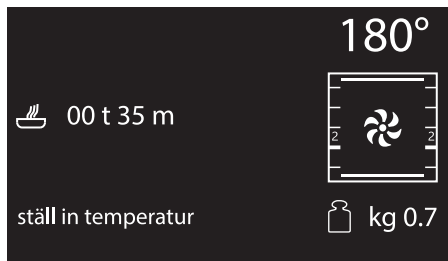
5. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

i Man kan ställa in eller ändra vikten till upp till 5 kg men det är upp till användaren att bedöma hur mycket plats maträtten tar inne i ugnen.

6. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **tid** som ska kopplas till receptet.



7. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
8. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **temperatur** som ska kopplas till receptet.



9. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
10. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **nivå** som ska kopplas till receptet.



11. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



12. Om man trycker på kontrollvredet igen återgår systemet till punkt 2 i ändringsproceduren. För att spara receptet måste man trycka på returvredet. Man ombedes då ange ett namn för det recept man precis har skapat.

ställ in namn

test

←		a	b	c	d	e	f	g	h
i	j	k	l	m	n	o	p	q	r
s	t	u	v	w	x	y	z		0
1	2	3	4	5	6	7	8	9	-

tryck in vänster vred för att spara

13. Ange ett namn för receptet. Vrid kontrollvredet för att välja tecken. Varje gång man trycker på kontrollvredet matas ett tecken i namnet in. Tecknet ← raderar föregående bokstav.



Namnet på receptet kan vara max 10 tecken, inklusive mellanrum.



För att man ska kunna spara receptet måste namnet innehålla minst ett tecken.

14. Efter att man har angett namnet på receptet trycker man på returvredet för att bekräfta eller avbryta programmeringen. Välj **JA** för att spara receptet.

vill du spara detta receptet?

ja



Om man väljer alternativet "NEJ" sparas inte de ändringar man har gjort.

15. Om man bekräftar ändringen visar displayen en bekräftelse.

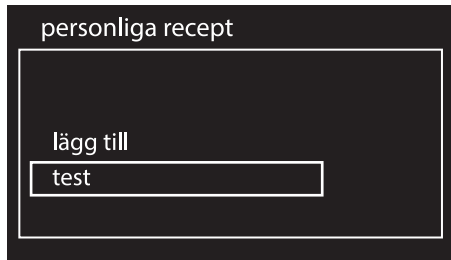
receptet sparat!



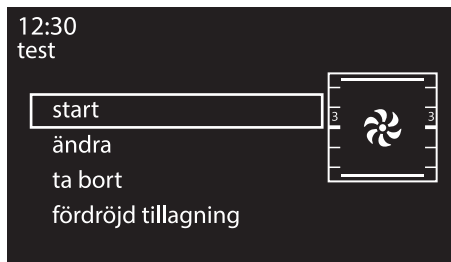
Användning

Starta ett personligt recept

1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja ett **personligt recept** som tidigare sparats via menyn "personliga recept" (i exemplet har receptet **test** sparats).

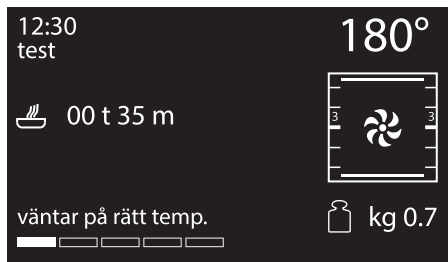


2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja alternativet **start**.



4. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

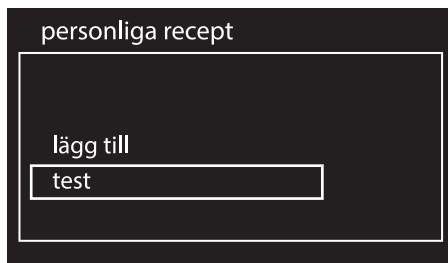
Tillagningen startar med de värden som tidigare har ställts in för receptet.



i Man kan alltid ändra temperaturen och längden för tillagning i samband med tillagningen, men dessa ändringar sparas inte inför framtida användning av receptet.

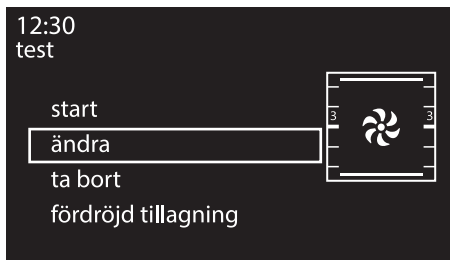
Ändra ett personligt recept

1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja ett **personligt recept** som tidigare sparats via menyn "personliga recept" (i exemplet har receptet **test** sparats).

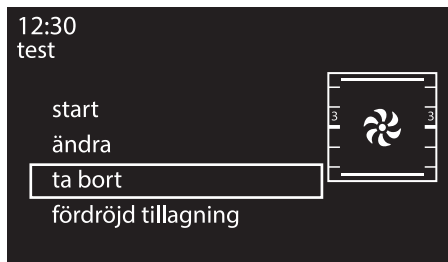




- Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
- Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja alternativet **ändra**.



- Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja alternativet **ta bort**.

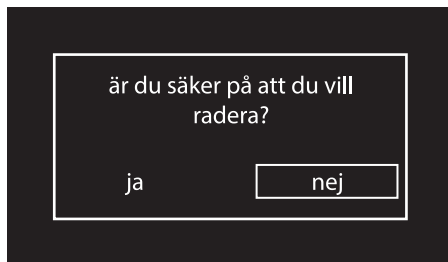


- Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
- Upprepa samma steg från punkt 2 i kapitel "Lägga till ett recept".

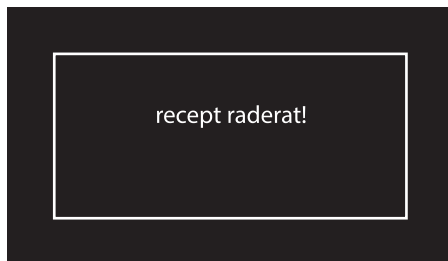
- Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
- Bekräfta att receptet ska raderas. Välj JA för att definitivt radera receptet.

Radera ett personligt recept

- Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja ett **personligt recept** som tidigare sparats via menyn "personliga recept" (i exemplet har receptet **test** sparats).



- Om man väljer att bekräfta visar displayen ett meddelande för bekräftelse.



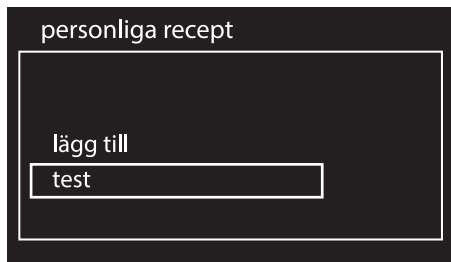
- Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



Användning

Fördröjd tillagning

1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja ett **personligt recept** som tidigare sparats via menyn "personliga recept" (i exemplet har receptet **test** sparats).



2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja alternativet **fördröjd tillagning**.



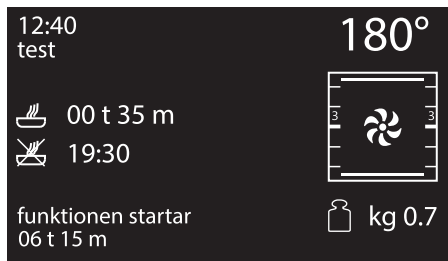
4. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.


5. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in sluttiden för tillagning.

Symbolen  blinkar.



6. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



Efter några sekunder slutar symbolen  att blinka. Apparaten inväntar det klockslag vid vilket tillagningen med fördröjd start ska starta.

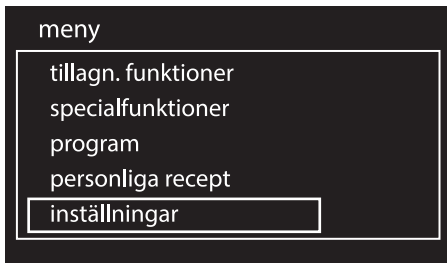


3.10 Inställningar



Via denna meny kan man konfigurera produkten.

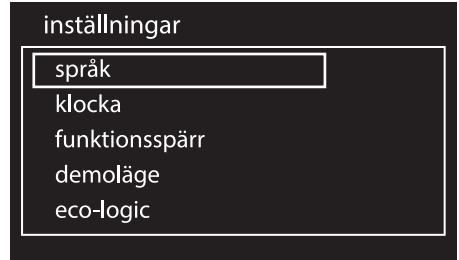
1. Tryck från skärmbilden med klockan på kontrollvredet för att komma till huvudmenyn.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **inställningar** via huvudmenyn.
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



Språk

Här kan man välja önskat språk bland de som finns tillgängliga.

1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **språk** via menyn "inställningar".



2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja önskat språk.



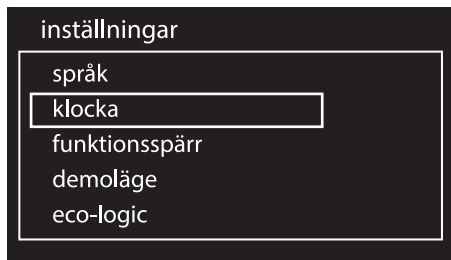
4. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta valt språk.



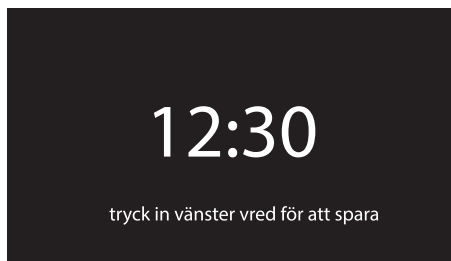
Användning

Klocka

Här kan man ändra den tid som visas.



1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in timmar.
2. Tryck på kontrollvredet för att gå vidare till inställning av minuter.
3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in minuter.



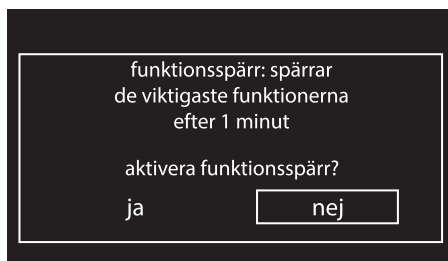
4. Tryck på returvredet för att bekräfta.

Funktionsspärr

Gör det möjligt att automatiskt spärra apparatens kontroller efter en minuts normal drift, utan att användaren behöver ingripa.



- För att bekräfta aktivering av spärren väljer man **JA**.



Vid normal drift signaleras detta av att indikeringslampan  tänds.

- För att koppla bort spärren tillfälligt i samband med tillagning håller man returvredet intryckt i 3 sekunder. Spärren aktiveras igen efter en minuts ostörd drift.



Om man rör vid eller ändrar positionen för kontroll- eller returvredet visar displayen en varning i två sekunder.

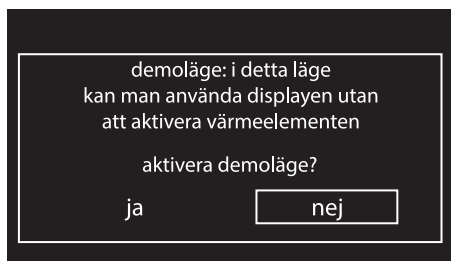



Demoläge (endast för utställning)

I detta läge stängs apparatens värmeelement av medan kontrollpanelen förblir aktiverad.




- För att bekräfta aktivering av demo-läget väljer man JA.

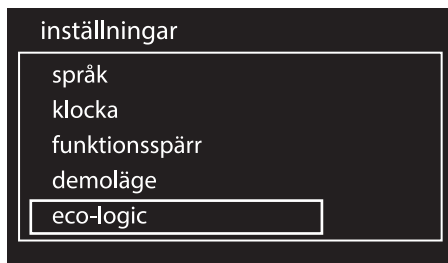


 Om läget är aktiverat visas texten "demoläge" på displayen.

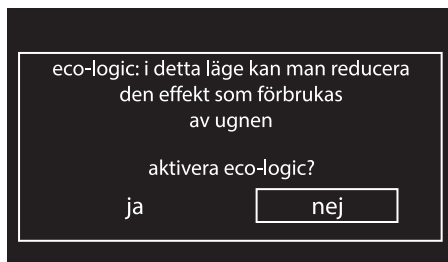
 För att man ska kunna använda apparaten normalt måste detta läge vara inställt till **OFF**.


ECO-Logic (endast på vissa modeller)

I detta läge begränsas apparatens energiförbrukning. Lämpligt när man använder flera köksapparater samtidigt. Om man aktiverar detta alternativ visar displayen symbolen .



- För att bekräfta aktivering av läget eco-logic väljer man JA.



 När man aktiverar läget eco-logic kan tiderna för uppvärmning och tillagning bli längre.



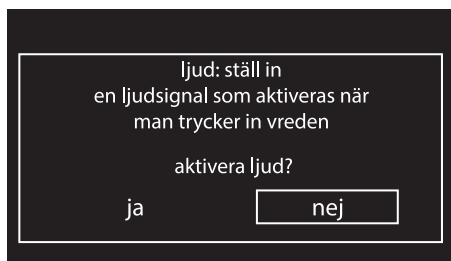
Användning

Ljud

Varje gång man trycker på ett av vreden avger apparaten ett ljud. Via denna inställning kan man välja att stänga av funktionen.

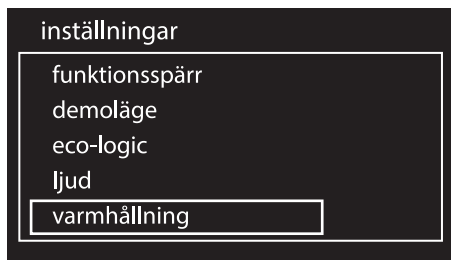


- För att stänga av knappljudet som hörs när man trycker på vreden väljer man NEJ.

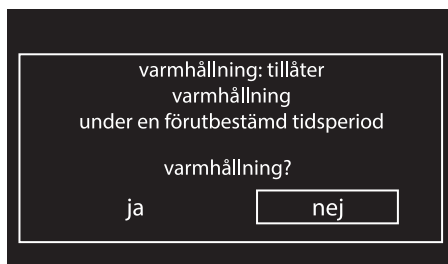


Värmehållning

I detta läge kan apparaten, vid slutet av en tidsinställd tillagning (förutsatt att denna inte avbryts manuellt), hålla den tillagade maten varm (vid låga temperaturer) samtidigt som matens smak och doft förblir oförändrad.

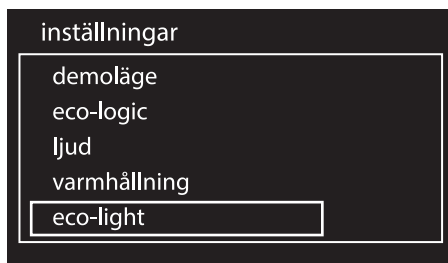


- För att bekräfta aktivering av varmhållningsläget väljer man JA.

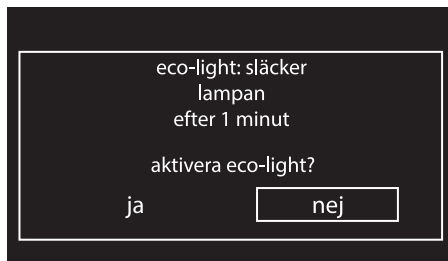


Eco-Light

För en ökad energibesparing släcks lampan automatiskt en minut efter att tillagningen startat.



- För att bekräfta aktivering av läget Eco-Light väljer man JA.




- För att hindra apparaten från att släcka lampan automatiskt efter en minut ska man ställa in detta läge till OFF.



i Om funktionen Eco-Light ställs till OFF kommer apparaten att visa aktuell tid med svag belysning i standby.

i Om funktionen Eco-Light ställs till OFF ökar apparatens energiförbrukning i standby.

 Man kan alltid manuellt tända/släcka genom att vrida returvredet åt höger, oavsett inställning.

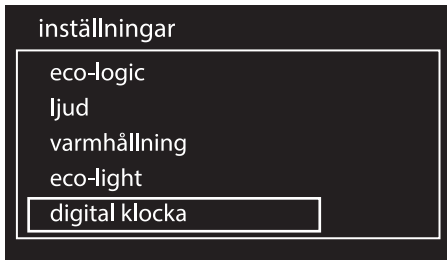
i Läget Eco-Light aktiverar även avstängning av displayen när apparaten inte använts under 2 minuter.

Om ingen annan funktion är aktiverad för apparaten visar displayen aktuell tid i digitalt format.

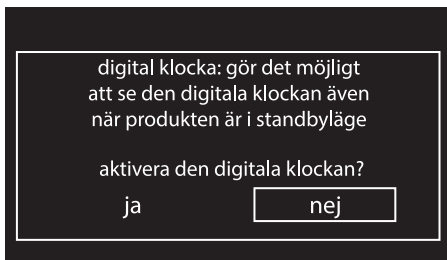


Digital klocka

Visar tiden i digitalt format.



- För att bekräfta aktivering av den digitala klockan väljer man JA.





4 Rengöring och underhåll

4.1 Anvisningar



Felaktig användning
Risk för skador på ytor

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



Man rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

4.2 Rengöring av glaskeramikhällen

För att bevara ytorna i gott skick ska man rengöra dem efter varje användningstillfälle, efter att de svalnat. 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 man avlägsna dem, skölja med vatten och eftertorka med en ren trasa.

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

Torka därför omedelbart bort eventuella sandkorn från spishällens yta.

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

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



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.

Rengöring en gång i veckan

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

Matstänk eller rester

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

Använd vanliga icke-slipande 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 (t.ex sylt) torka fast inne i apparaten; annars riskerar man att emaljbeläggningen på apparatens insida skadas.

4.3 Rengöring av ugnen

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

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

Ta ut alla lösa delar innan du påbörjar rengöringsarbetet.

För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av:

- Luckan;
- Stödramar till galler/plåtar;
- Eventuella utdragbara falsar.



Om man använder specifikt avsedda rengöringsmedel bör man starta apparaten vid maximal temperatur och lämna i 15-20 minuter, i syfte att avlägsna eventuella rester.



Rengöring och underhåll

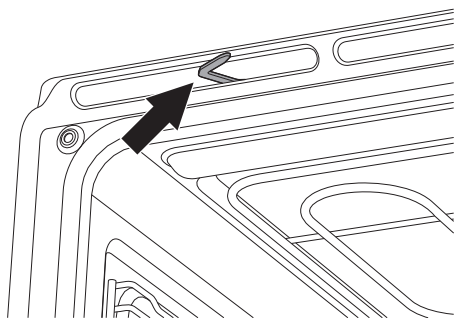
Manuell inaktivering av luckspärrens spak



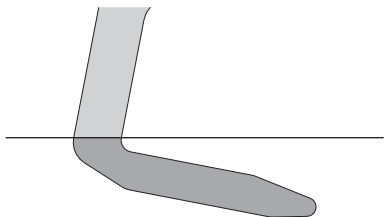
Felaktig användning
Fara för brännskada

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

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

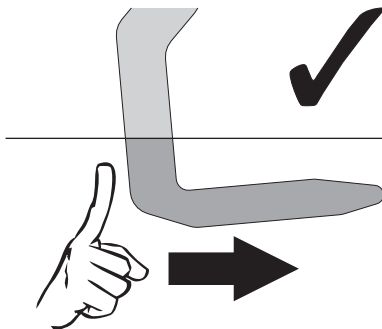


Det kan hända att man oavsiktligt råkar aktivera luckspärrens spak under normalt rengöringsarbete.



Luckspärrens spak aktiverad
(sett uppifrån)

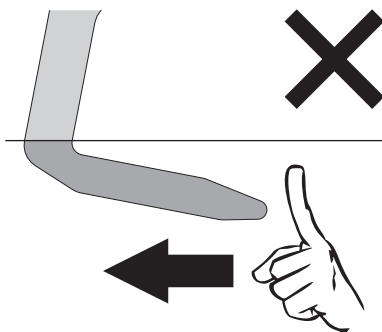
1. För luckspärrens spak åt vänster till stoppläge.



(sett uppifrån)

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

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



(sett uppifrån)

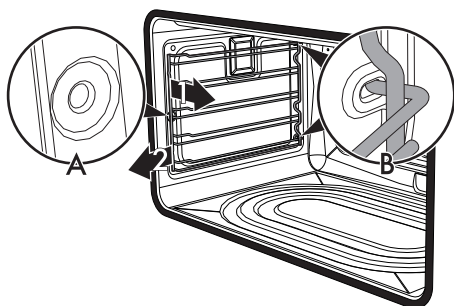


Avlägsna stödramar för galler/plåtar

Genom att ta bort stödramarna 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 stödramarna till galler/plåtar.

4.4 Pyrolysis

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

! Felaktig användning
Risk för skador på ytor

- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida.
- Stäng av brännarna eller elplattorna på spishällen om en sådan installerats ovanför apparaten.

Förberedelser

Innan man startar pyrolysen:

- Rengör det inre glaset enligt standardanvisningarna för rengöring.
- Vid mer envisa beläggningar ska man spruta ett rengöringsmedel för ugn på glaset (var noga att läsa de anvisningar som anges på produkten); låt verka i 60 minuter, skölj och torka med hushållspapper eller en mikrofibertrasa.

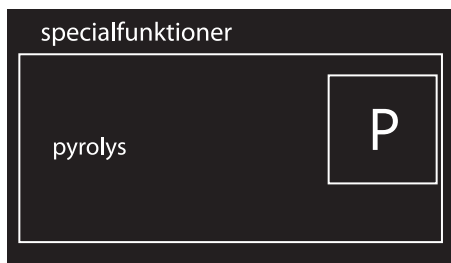
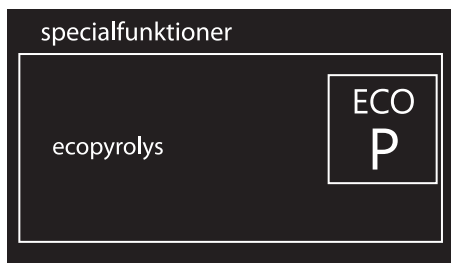


Rengöring och underhåll

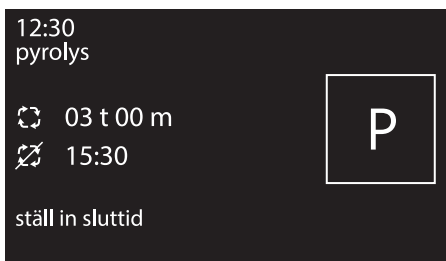
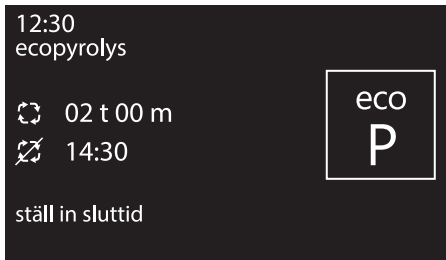
- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
- Avlägsna det övre skyddet (i förekommande fall).
- Stäng luckan.

Inställning av pyrolys


1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja **ecopyrolys** eller **pyrolys** via menyn "specialfunktioner". Tryck sedan på vredet för att bekräfta.



2. Vrid kontrollvredet för att ställa in rengöringsprogrammets längd, till mellan ett minimum på 2 timmar och ett maximum på 3 timmar (undantaget funktionen **ECO P** som alltid varar i 2 timmar).





3. Tryck på kontrollvredet. Symbolen  börjar lysa med ett fast sken. Displayen visar ett meddelande som anger att man ska ta ut tillbehören ur ugnen.




4. Tryck på kontrollvredet för att starta pyrolysen.

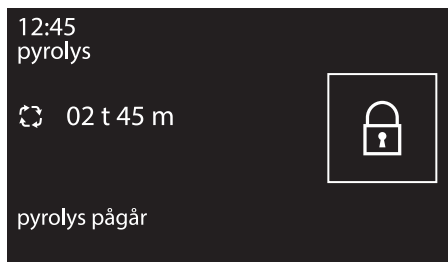
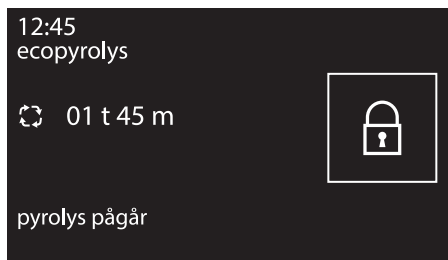


Rekommenderad varaktighet för pyrolysis:

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

Pyrolysis

1. Texten "pyrolysis pågår" och den återstående tiden visas på displayen för att signalera att apparaten kör det automatiska rengöringsprogrammet. Två minuter efter pyrolysisens start spärras luckan av en mekanism som hindrar att den öppnas (displayen visar symbolen ).

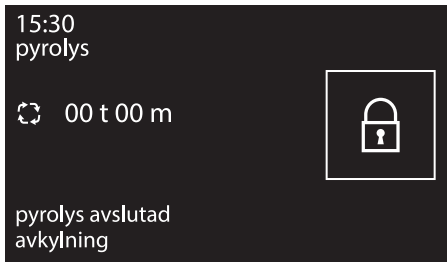
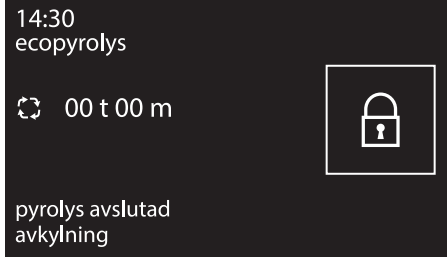


Det går inte att välja några funktioner när dörrlåset är aktiverat.



Rengöring och underhåll

2. När pyrolysen avslutats förblir luckan spärrad tills temperaturen inne i ugnen sjunker till en säker nivå.




3. Displayen visar ett meddelande att nedkylning av ugnen pågår.

4. Vänta tills apparaten svalnat innan du torkar upp resterna med en fuktad mikrofibertrasa.

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




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

 Om man inte är nöjd med resultatet efter att ha kört pyrolysen vid den kortaste tiden rekommenderas man att välja en längre tid vid kommande rengöringsprogram.



Inställning av programmerad pyrolys

Starttiden för pyrolysen kan programmeras på samma sätt som tillagningsfunktionerna.

1. När man valt hur länge pyrolysen ska vara trycker man på kontrollvredet. Displayen visar aktuellt klockslag och symbolen  tänds.
2. Vrid kontrollvredet för att ställa in den tid vid vilken du vill att pyrolysen ska avslutas.
3. Efter ett par sekunder lyser symbolerna  och  med ett fast sken och apparaten inväntar den tid vid vilken rengöringsprogrammet ska starta.



Det går inte att välja några funktioner när dörrlåset är aktiverat. Man kan dock fortfarande stänga av apparaten via respektive kommandon.

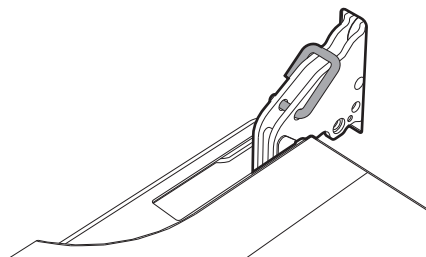
4.5 Rengöring av luckan

Demontering av luckan

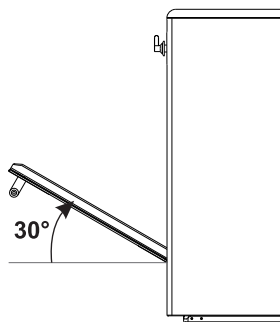
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduk.

Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

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



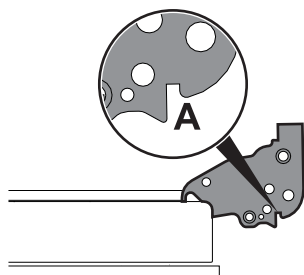
2. Använd båda händerna och grip tag om luckans båda sidor och lyft luckan uppåt tills en vinkel på cirka 30° bildas och dra sedan ut den.





Rengöring och underhåll

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



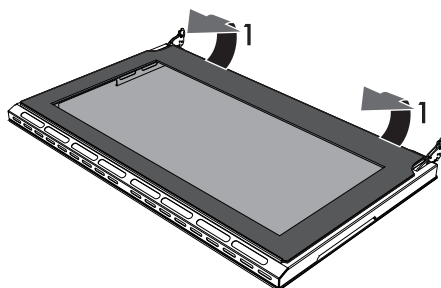
Rengöring av luckans glas

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

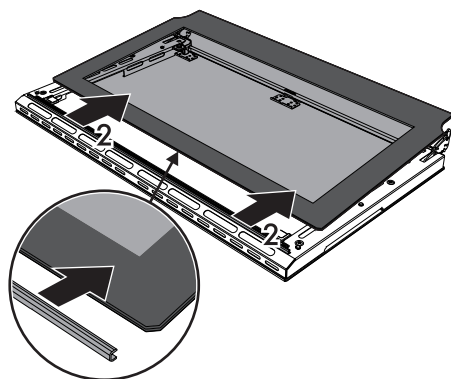
Demontering av de invändiga glasen

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

1. Öppna luckan.
2. Placera spärrarna i gångjärnens hål så att luckan inte kan stängas oavsiktligt.
3. Dra försiktigt det invändiga glasets bakre del uppåt i den rörelse som visas av pilarna (1).

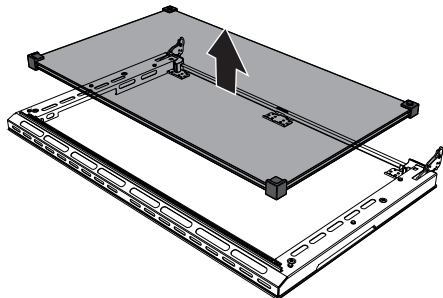


4. Dra loss det invändiga glasets främre listen (2) så att det lossnar från luckan.

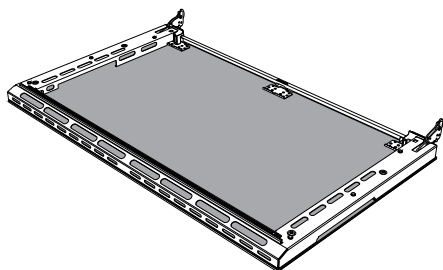




5. Avlägsna mellanglasen genom att lyfta dem uppåt.



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



7. Efter rengöringsarbetet ska man sätta tillbaka mellanglasen på avsedd plats i luckan.
8. För att sätta tillbaka det invändiga glaset ska man föra in den övre delen i listen i luckan och sätta de 2 bakre stiften på plats genom att trycka lätt.

4.6 Särskilt underhåll

Byte av glödlampa för invändig belysning



Delar under elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av apparatens eltilförsel.

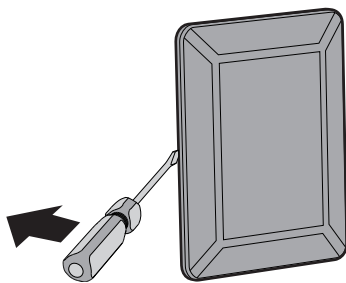


Ugnen är försedd med en lampa på 40W.

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



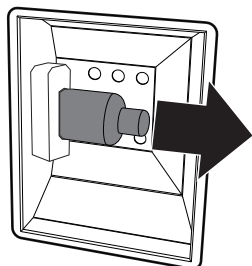
Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.





Rengöring och underhåll

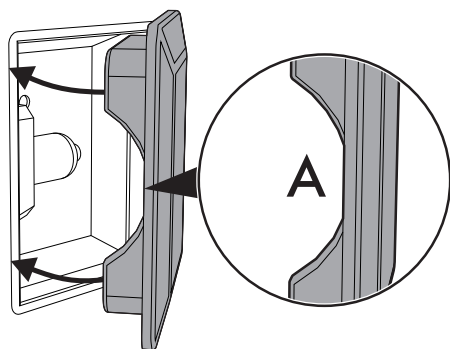
4. Skruva loss och avlägsna lampan.



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

5. Sätt i den nya lampan.

6. Montera skyddet igen. Se till att glasets inre formade del (A) är vänd mot luckan.



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

Vad gör man om...

Apparaten inte fungerar:

- Brytaren är sönder: undersök säkringslådan och kontrollera att brytaren fungerar som den ska.
- Spänningsbortfall: kontrollera att apparatens indikeringslampor fungerar.

Gasbrännaren inte tänds:

- Spänningsbortfall eller fukt i brännarstiften: tänd gasbrännaren med tändare eller tändsticka.

Ugnen värmer inte:

- Säkring är sönder: kontrollera och byt vid behov ut brytaren.
- Funktionsvredet har inte ställts in: ställ in funktionsvredet.
- Kontrollera om läget "demo" har aktiverats (för ytterligare information se avsnitt "Program").

Alla maträtter som tillagats i ugnen bränns vid snabbt:

- Termostaten är sönder: kontakta en behörig serviceverkstad.

Luckans glas immar igen när ugnen är varm:

- Detta är helt normalt och beror på temperaturskillnader: det påverkar inte ugnens prestanda.



Displayen är helt släckt:

- Kontrollera tillförseln via elnätet.
- Kontrollera om en eventuell flerpolig strömbrytare ovanför apparatens anslutning är i läget "On".

Kontrollerna inte svarar:

- Kontrollera om läget "funktionsspärr" har aktiverats (för ytterligare information se avsnitt "Program").

Tillagningsiderna är längre än vad som anges i tabellen:

- Kontrollera om läget "låg effekt" har aktiverats (för ytterligare information se avsnitt "Program").

Displayen visar texten "ERR4":

- Dörrlåset är inte ordentligt fasthakat i luckan. Detta kan bero på att luckan öppnades oavsiktligt medan låset aktiverades. Stäng av och sätt på apparaten igen och vänta någon minut innan du väljer rengöringsprogrammet igen.

Fläkten stannar då du öppnar luckan när ugnen är i drift med fläkt:

- Detta är inte tecken på fel utan en normal funktion som används för att undvika alltför stora värmeutsläpp vid tillagning. När luckan stängs återgår fläkten till sin normala funktion.

Det inte går att välja någon funktion efter att det automatiska rengöringsprogrammet (pyrolysen) avslutats:

- Kontrollera om luckspärren är inaktiverat. I annat fall är apparaten utrustad med ett skydd som gör att man inte kan välja någon funktion medan dörrlåset är aktiverat. Detta eftersom temperaturen i ugnen fortfarande är alltför hög för att tillåta någon typ av tillagning.



Om problemet kvarstår eller andra typer av problem uppstår ska man kontakta närmsta serviceverkstad.



Om andra felmeddelanden, ERRx, visas:

Notera felmeddelandet, inställ funktion och temperatur och kontakta närmsta serviceställe.



Installation

5 Installation

5.1 Placering



Tung apparat
Fara för klämskador

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



Tryck på luckan
Risk för skador på apparaten

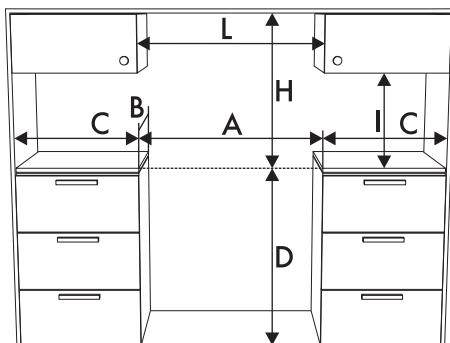
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.



Värmeutveckling vid drift av apparaten
Brandrisk

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

Totalmått



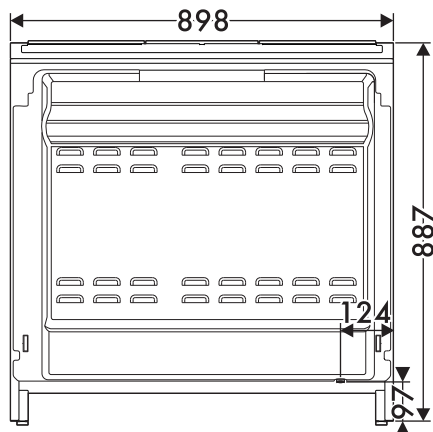
A	900 mm
B	600 mm
C¹	450 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	900 mm

¹ Minsta avstånd från sidoväggar eller annat brännbart material.

² Minsta bredd för skåpet (=A).

Apparatens mått (mm)

Placering av gas- och elledningar.





5.2 Placering



Tung apparat
Fara för klämskador

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



Tryck på luckan
Risk för skador på apparaten

- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.



Värmeutveckling vid drift av apparaten
Brandrisk

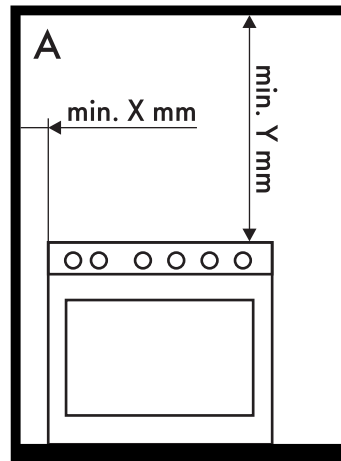
- Fanér, lim eller plastbeklädnad på intilliggande möbler måste vara värmebeständigt (inte understigande 90 °C).

Allmän information

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

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

X	150 mm
Y	750 mm

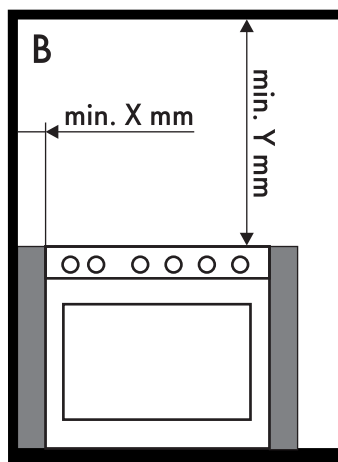


A - Kategori 1

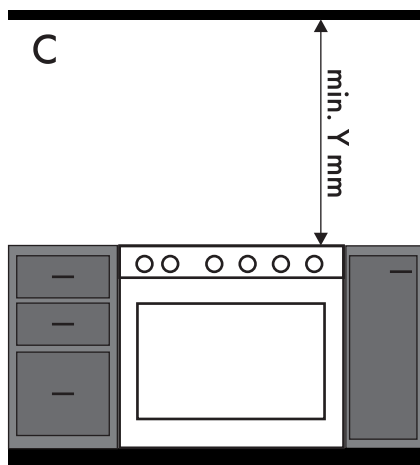
(Fri installation av apparat)



Installation



B - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)



C - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)

Positionering och nivellering



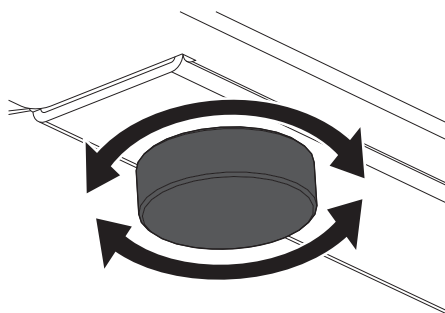
Tung apparat

Risk för skador på apparaten

- Montera först de främre stödfötterna och sedan de bakre.

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

- När man genomfört gasanslutning och elektrisk anslutning ska man dra åt eller lossa stödfoten tills apparaten är nivellerad och står stabilt på golvet.



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

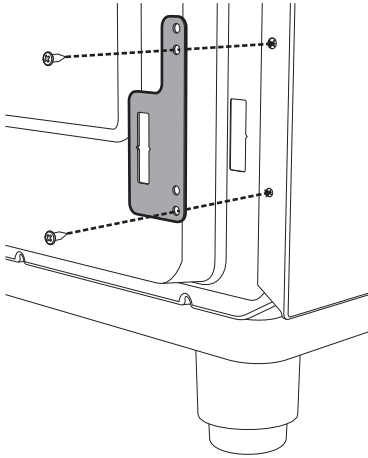


Fixering vid vägg

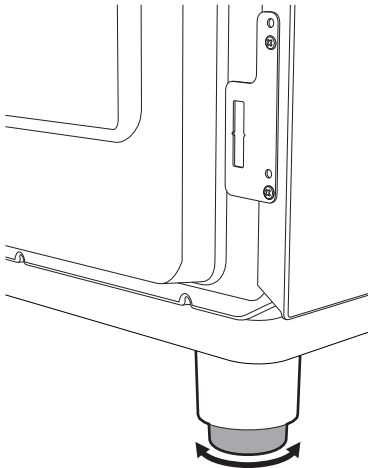


För att undvika att apparaten tippas över måste man installera stabiliseringsanordningarna.

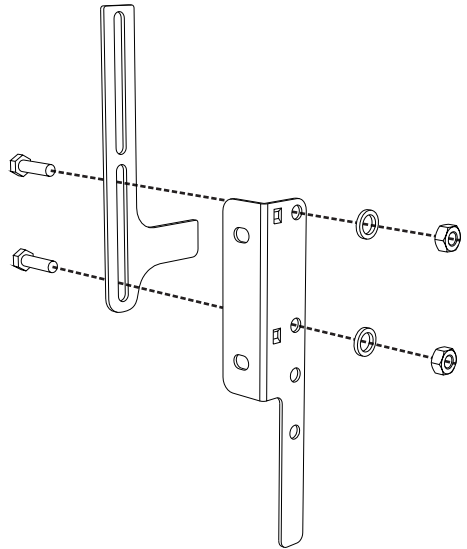
1. Skruva fast plattan för fixering vid väggen på baksidan av apparaten.



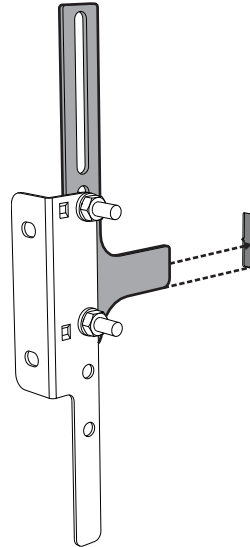
2. Reglera höjden för de fyra stödfötterna.



3. Montera beslaget för förankring.



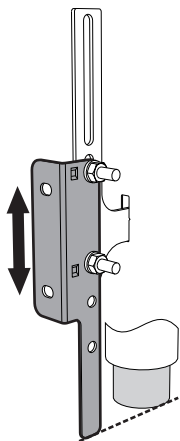
4. Rikta in beslaget i linje med den utskurna delen av plattan för fixering vid väggen.



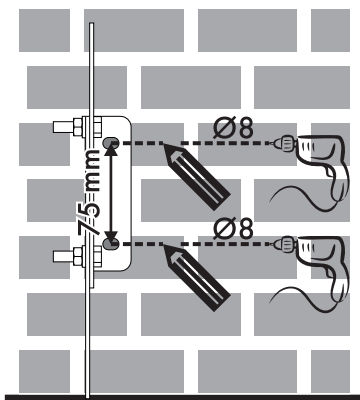


Installation

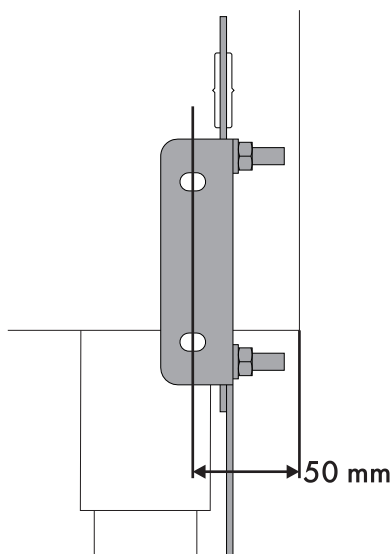
5. Rikta in beslaget i linje med golvet och dra åt skruvarna för att fixera mätten.



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

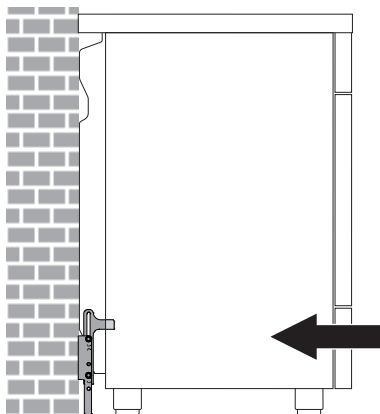


6. Beakta avståndet på 50 mm från apparatens sida till beslagets hål.



8. Efter att man har borrat hålen i väggen ska man använda pluggarna med skruvar för att fixera beslaget vid väggen.

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



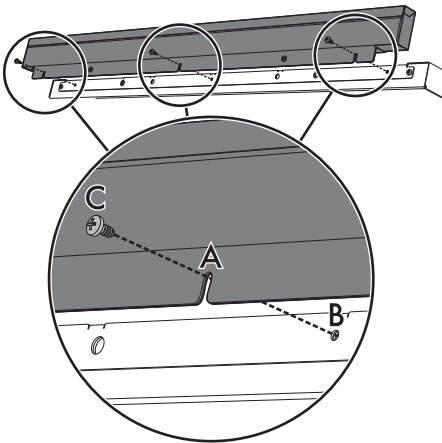


Montering av list

i Medföljande list utgör en del av produkten och vi rekommenderar att man fäster den vid apparaten innan denna installeras.

Listen ska alltid placeras och fästas korrekt på apparaten.

1. Placera listen på hällen.
2. Se till att hålen i listen (**A**) hamnar mitt för hålen på den bakre kanten på hällen (**B**).



3. Använd en skruvmejsel för att fästa listen till hällen med hjälp av de medföljande skruvarna (**C**).

5.3 Elektrisk anslutning

! Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

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

Allmän information

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

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

Dekalen får aldrig avlägsnas.

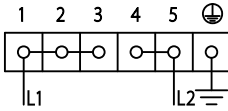
Sörj för jordning med hjälp av en kabel som är minst 20 mm längre än de andra.



Installation

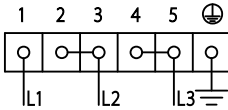
Apparaten får användas i följande lägen:

- **220-240 V 2[~]**



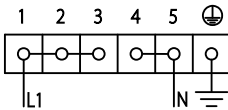
Kabel med **tre poler 3 x 10 mm²**.

- **220-240 V 3[~]**



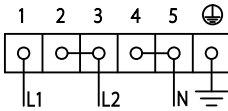
Kabel med **fyra poler 4 x 6 mm²**.

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



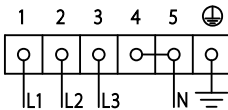
Kabel med **tre poler 3 x 10 mm²**.

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



Kabel med **fyra poler 4 x 6 mm²**.

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



Kabel med **fem poler 5 x 2,5 mm²**.

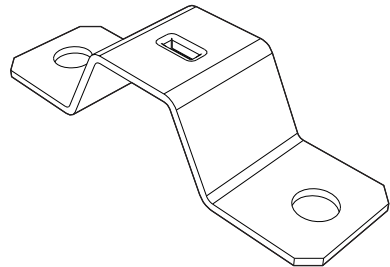


De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.



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

Extra u-formad hake



Vid två- eller trefasig anslutning måste man, för att kunna fästa kabeln korrekt, byta ut den installerade u-formade haken mot den u-formade hake som medföljer.

Fast anslutning

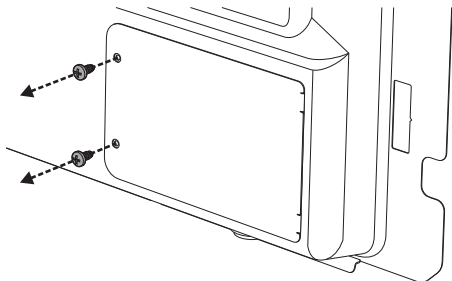
Förse apparatens elledning med en flerpoleg brytare med ett kontaktavstånd som garanterar en fullständig fränkoppling i enlighet med överspänningskategori III, i överensstämmelse med installationsreglerna.



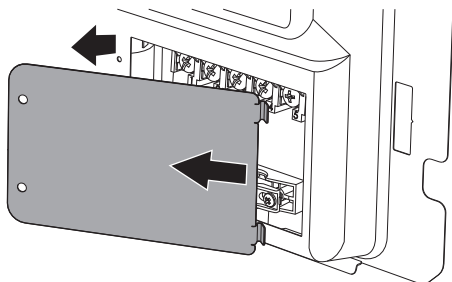
Åtkomst till kopplingsplinten

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

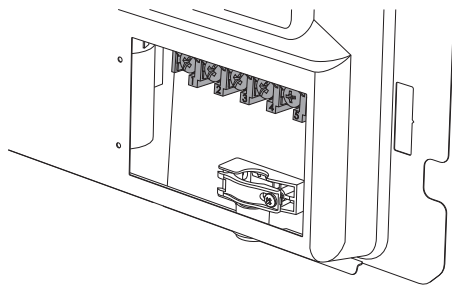
1. Ta bort skruvarna som fäster luckan till det bakre skyddet.



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

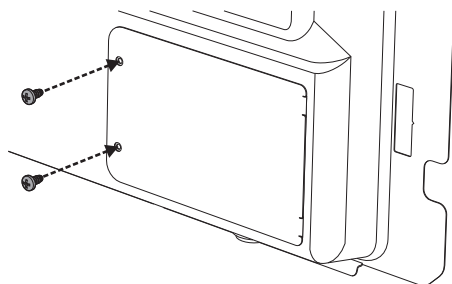


3. Installera därefter matningskabeln.



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.





5.4 För installatören

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