

# Innehåll

SV

<b>1 Anvisningar</b>	<b>4</b>
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Apparatens syfte	9
1.3 Tillverkarens ansvar	9
1.4 Denna bruksanvisning	9
1.5 Identifikationsdekal	9
1.6 Bortskaffning	9
1.7 Hur man läser bruksanvisningen	10
<b>2 Beskrivning</b>	<b>11</b>
2.1 Allmän beskrivning	11
2.2 Spishäll	12
2.3 Kontrollpanel	13
2.4 Andra delar	13
2.5 Tillgängliga tillbehör	14
<b>3 Användning</b>	<b>16</b>
3.1 Anvisningar	16
3.2 Första användningstillfället	17
3.3 Användning av tillbehör	17
3.4 Användning av hällen	20
3.5 Användning av ugnen	26
3.6 Råd vid tillagning	34
3.7 Specialfunktioner	36
3.8 Automatiska program	39
3.9 Undermeny	43
3.10 Användning av förvaringsutrymmet	46
<b>4 Rengöring och underhåll</b>	<b>47</b>
4.1 Anvisningar	47
4.2 Rengöring av glaskeramikhällen	47
4.3 Rengöring av luckan	49
4.4 Rengöring av ugnen	51
4.5 Särskilt underhåll	55
<b>5 Installation</b>	<b>58</b>
5.1 Placering	58
5.2 Elektrisk anslutning	65
5.3 För installatören	68

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



# Anvisningar

## 1 Anvisningar

### 1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

#### Skador på person

- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning. Rör inte vid värmeelementen i samband med användning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten utan stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- 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. Gå inte iväg vid tillagning av mat som innehåller oljor eller fetter. Om oljorna eller fetterna skulle fatta eld ska man aldrig släcka med vatten. Sätt på locket på grytan och stäng av kokzonen.



- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas konstant.
- Placera inga metallföremål, som husgeråd eller bestick, på hällens yta när den används eftersom de kan överhettas.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- 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.
- 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 apparaten medan den är igång.
- Stäng av apparaten efter användning.
- Gör inte några ändringar på apparaten.
- Innan man utför något arbete på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid försäkra sig med personlig skyddsutrustning.
- Innan man utför något arbete på apparaten ska man bryta den elektriska strömförsörjningen.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- Om nätkabeln skadas ska man omedelbart kontakta den tekniska supporten som i sin tur sörjer för att kabeln byts ut.



## Anvisningar

### Skador på apparaten

- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna. De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att de glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.
- Sitt inte på apparaten.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor som kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig
- Lämna inte kvar föremål på spishällen.
- Använd under inga omständigheter apparaten för uppvärmning av rum.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av ugnen.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Placera inte förslutna burkar eller kärl i ugnen.
- Ta ut alla plåtar och galler som inte används vid tillagningen ur ugnen.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Om man använder bakplåtspapper eller liknande ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Kockärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid kockärl med jämn och plan botten.



- Om det kokar över eller rinner över ska man torka bort vätskan från spishällen.
- Var noga att inte hälla ut sura ämnen på spishällen, som t.ex. citronsaft eller vinäger.
- Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på tända kokzoner.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Använd inte slipande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Diska inte lösa tillbehör som hällens galler, flamspridare eller kåpor i diskmaskin.

## Installation

- Denna apparat **får inte installeras** i båtar eller husvagnar.
- Apparaten får inte installeras på en sockel.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av 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.
- För att undvika överhettning får man inte installera apparaten bakom dekorationsluckor eller luckor med panel.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.



## Anvisningar

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

### Vad gäller denna apparat

- Stäng av plattorna efter användning. Lita aldrig enbart på detektorn för närvaro av kokkärl.
- Var särskilt uppmärksam då barn befinner sig i närheten eftersom de inte kan se varningslamporna som indikerar restvärme. Efter användningen förblir kokzonerna mycket varma under en viss tid även om de är avstängda. Undvik att barn sätter händerna på hällen.
- Ytan i glaskeramik är mycket stöttålig, men man ska dock undvika att fasta och hårda föremål faller ner på den eftersom den kan gå sönder om föremålen är vassa.
- Ytan i glaskeramik får inte användas som avlastningsyta.

- Vid repor eller sprickor, eller om glaskeramikhällens yta skulle gå sönder, ska man omedelbart stänga av apparaten. Koppla bort eltillförseln och kontakta teknisk service.
- Innan man byter glödlampa ska man se till att apparaten är avstängd.
- Se till att inte luta dig mot eller sitta på luckan när den är öppen.
- Se noga till att inga föremål fastnar i ugnsluckan.
- Bärare av pacemaker eller andra liknande anordningar måste säkerställa att funktionen av deras apparater inte äventyras av det induktiva fältet, vars frekvensområde är mellan 20 och 50 kHz.
- I enlighet med bestämmelser angående elektromagnetisk kompatibilitet tillhör spishällen med elektromagnetisk induktion grupp 2 och klass B (EN 55011).



## 1.2 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.

## 1.3 Tillverkarens ansvar

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

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

## 1.4 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 man använder apparaten ska man noga läsa denna bruksanvisning.

## 1.5 Identifikationsdekal

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

## 1.6 Bortskaffning



Denna apparat ska hanteras separat från annat avfall (direktiv 2002/95/EG, 2002/96/EG och 2003/108/EG). Denna apparat innehåller inte ämnen i sådana mängder att de kan anses farliga för hälsa eller miljö, i överensstämmelse med gällande europeiska föreskrifter.

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa av nätsladden och avlägsna den tillsammans med kontakten.



**Elektrisk spänning**

**Fara för elektrisk stöt**

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



# Anvisningar

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

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

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.



## Plastemballage

### Fara för kvävning

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

## 1.7 Hur man läser bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

### Anvisningar



Allmän information om användning, säkerhet och slutgiltig bortskaffning.

### Beskrivning



Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.

### Användning



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

### Rengöring och underhåll



Information om korrekt rengöring och underhåll av apparaten.

### Installation



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



Säkerhetsanvisningar



Information



Råd

1. Serie anvisningar.

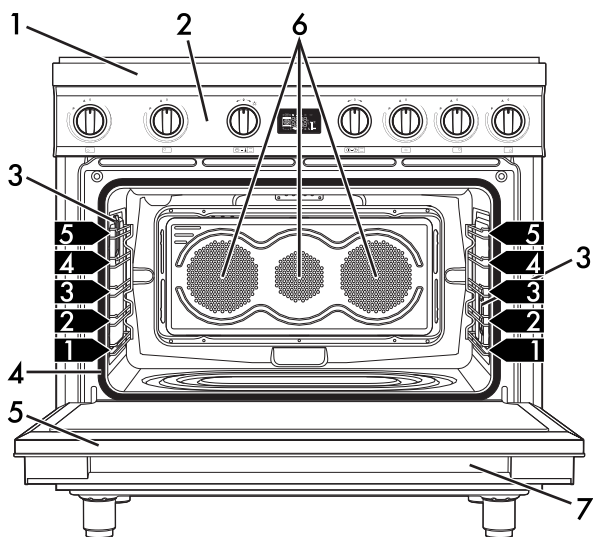
- Enskild anvisning.





## 2 Beskrivning

### 2.1 Allmän beskrivning



- 1 Spishäll
- 2 Kontrollpanel
- 3 Lampa
- 4 Tätningslist

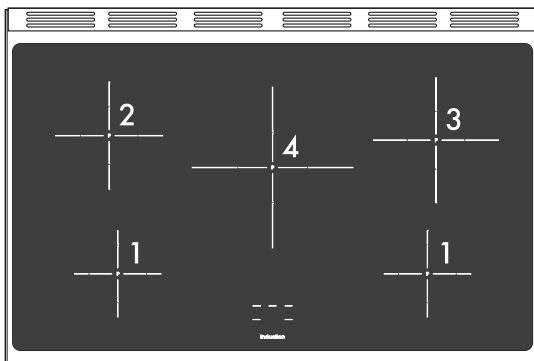
- 5 Lucka
- 6 Fläkt
- 7 Förvaringsutrymme

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



# Beskrivning

## 2.2 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

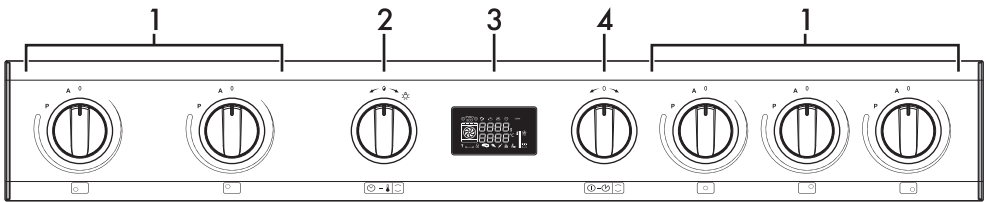


Spishällarna är försedd med en induktionsgenerator för varje kokzon. Varje generator under kokytan i glaskeramik bildar ett elektromagnetiskt fält som inducerar ström i kastrullens botten och därmed skapar värme. Induktionshällar överför inte värme utan genererar den direkt inne i kokkärlen, tack vare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

- Minskad energiförbrukning i förhållande till traditionell elektrisk tillagning, tack vare den direkta överföringen av energi till kastrullen (det krävs särskilda husgeråd i magnetiserande material).
- Ökad säkerhet tack vare att energi endast överförs till kärlet som placerats på 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.



## 2.3 Kontrollpanel



### 1 Vred till spishällens kokzoner

Används för att reglera induktionshällens kokzoner.

Tryck in och vrid vreden medurs för att reglera plattans effekt som kan ställas in från min. **1** till max. **9**.

Drifeffekten anges på den display som finns på spishällen.

### 2 Temperaturvred

Med detta vred kan man välja tillagningstemperatur, tillagningstid, ställa in programmerade tillagningar, aktuellt klockslag och 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 Funktionsvred

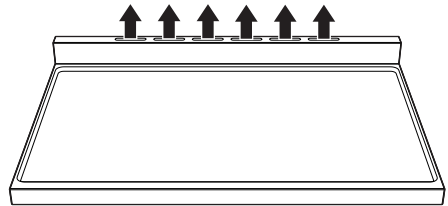
Med detta vred kan man starta/stänga av apparaten och välja tillagningsfunktion.

## 2.4 Andra delar

### Kylfläkt

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

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








Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.



# Beskrivning

## Inre belysning

Apparatens inre belysning tänds:

- när man öppnar luckan;
- när man väljer någon funktion, förutom funktionerna  +  och  (modeller med multifunktion) och funktionerna  och  (pyrolytiska modeller);
- När temperaturvredet vrids en kort stund åt höger (manuell aktivering och inaktivering).



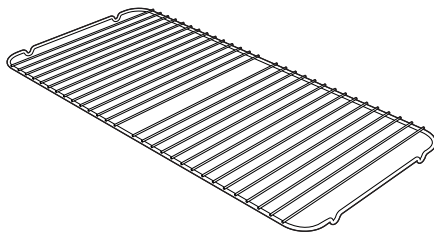
Man kan inte stänga av den invändiga belysningen när luckan är öppen.

## Positioneringsnivåer

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

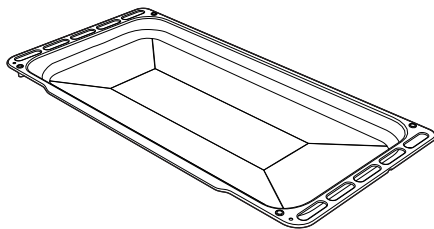
## 2.5 Tillgängliga tillbehör

### Galler för ugnsplåt



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

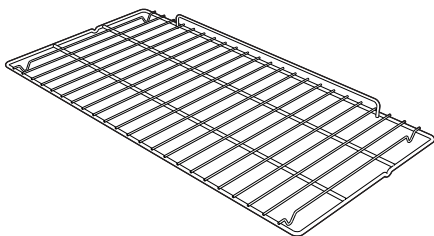
### Djup ugnsplåt



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



## Galler



Används som stöd för ugniformar och dyligt.



Alla tillbehör finns inte till alla modeller.



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



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



## 3 Användning

### 3.1 Anvisningar



**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.
- Häll 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.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Kockkärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid kockkärl 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 eltilförseln och kontakta kundservice.
- Använd inte som avlastningsyta.



## 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 oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor.
- Ta ut alla plåtar och galler som inte används vid tillagningen ur ugnen.

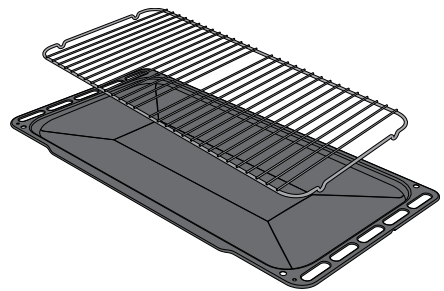
## 3.2 Första användningstillfället

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.



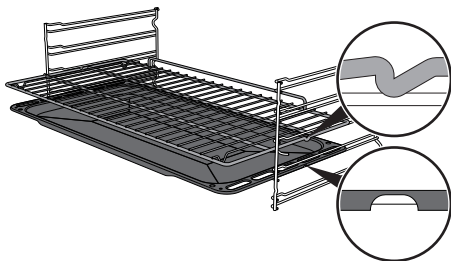


# Användning

## Galler och plåtar

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

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



För 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:** När man använder pyrolysen inaktiveras spishällen om den är igång.
- **VARNING:** Om man kör en pyrolys 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.






## Lämpliga kärl:

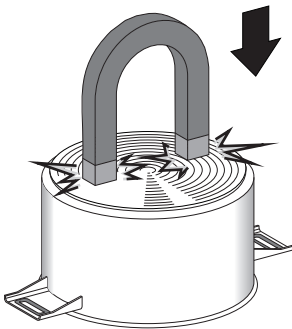
- Kärl i emaljerat stål med tjock botten.
- Gjutjärnskärl med emaljerad botten.
- Kärl i rostfritt stål i flera lager, ferritiskt rostfritt stål och aluminium med särskild botten.

## Ej lämpliga kärl:

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


För att kontrollera om kärlet är lämpligt räcker det att föra en magnet intill kärlets botten: om magneten dras till kärlet är det lämpligt för induktionshällen. Om 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 kärl vars botten är helt plan och som är särskilt avsedda för induktionshällen. Om man använder kokkärl 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 på den effekt som ställts in via vredet. Energiöverföringen avbryts även när man flyttar kastrullen från kokzonen (symbolen  visas på displayen).

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

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



# Användning

## Begränsning av tillagningens längd

Spishällen har en automatisk anordning som begränsar funktionstiden.

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

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

Inställd effektnivå	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 kokkärlet 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.



## 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.



# Användning

## Värmereglage


**i** 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 **A**.
2. Välj önskad uppvärmningseffekt (**1...8**) inom 3 sekunder. Vald effekt och symbolen **A** 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 vrider 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 **U** 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 **P**. 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.

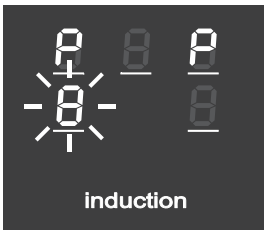


## Effektstyrning

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.



Den kokzon som senast ställdes in har företräde.

## 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 vrids 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



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

## Felkoder

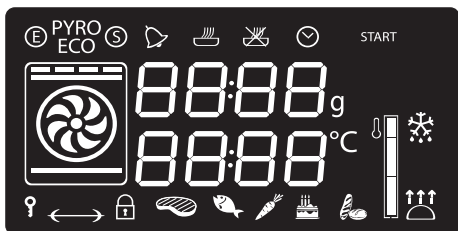
Om displayen visar någon av följande felkoder ska man kontakta teknisk support.



# Användning

## 3.5 Användning av ugnen

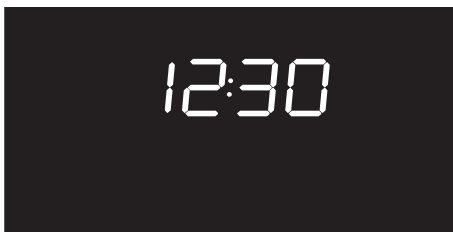
### Display



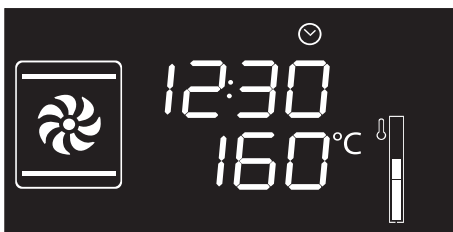
-  Indikeringslampa för Eco Logic
-  Indikeringslampa för Pyrolysis (endast på modeller med pyrolysis)
-  Indikeringslampa för Show Room
-  Indikeringslampa för timer
-  Indikeringslampa för tidsinställd tillagning
-  Indikeringslampa för programmerad tillagning
-  Indikeringslampa för klocka
-  Indikeringslampa för barnspärr
-  Indikeringslampa för luckspärr
-  Temperaturnivå

### Funktionslägen

**Stand-by:** När man inte har valt någon funktion visar displayen aktuell tid.



**ON:** När man har startat en funktion, oavsett vilken, visar displayen de värden som ställts in, som temperatur, tid och den aktuella temperaturen i samband med uppvärmning.





Varje gång man trycker på temperaturvredet i samband med att en funktion är aktiverad växlar apparaten till olika värden, i följande ordning:



Temperatur



Inställd tid för timer med minuträknare



Aktiveringstid för funktionen



Tid för programmerad tillagning (om man valt en tidsinställd tillagning)



Visning av klockslag

Man kan oavsett läge ändra aktuellt värde genom att vrida vredet åt höger eller vänster. Vrid och håll kvar vredet för att öka eller minska värdet snabbare.

## Inställning av klockslag

Vid det första användningstillfället eller efter ett strömavbrott blinkar symbolen



på apparatens display. Man måste ställa in klockan för att det ska gå att starta en tillagning.

1. Vrid temperaturvredet för att ställa in aktuell tid (håll kvar vredet för en snabbare ökning eller minskning).
2. Tryck på temperaturvredet.
3. Vrid temperaturvredet för att ställa in antalet minuter (håll kvar vredet för en snabbare ökning eller minskning).
4. Tryck på temperaturvredet för att avsluta inställningen.



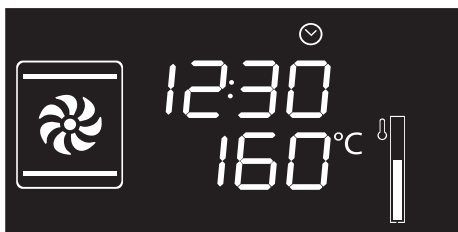
I vissa fall måste man ändra klockan, t.ex. vid övergång mellan vintertid och sommartid. I standbyläget vrids man temperaturvredet till höger eller vänster och håller kvar tills värdet för timmar blinkar.

Man kan inte ändra klockan om apparaten är i läge **ON**.



# Användning

## Tillagningsfunktioner



1. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja önskad tillagningsfunktion.
2. Tryck in och vrid temperaturvredet för att ändra tillagningstemperaturen.
3. Tryck på funktionsvredet för att starta den traditionella tillagningen.



Man kan när som helst avbryta en funktion genom att hålla funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder.

## Uppvärmningsfas

Tillagningen föregås av en uppvärmningsfas som gör att apparaten snabbare når tillagningstemperaturen.

Denna fas signaleras av att temperaturnivån blinkar.



När uppvärmningen avslutats lyser temperaturindikeringen med ett fast sken och en ljudsignal aktiveras för att meddela att man kan sätta in maten i ugnen.







## Lista över funktioner

### 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.



### 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 2: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).



# Användning



## 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 tillagningstid. Varmluftscirkulationen garanterar en omedelbar och jämn spridning av värmen. Det går till exempel att samtidigt tillaga fisk, grönsaker och kakor (på olika höjd) utan att lukterna och smakerna blandas.



## 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.

## Timer

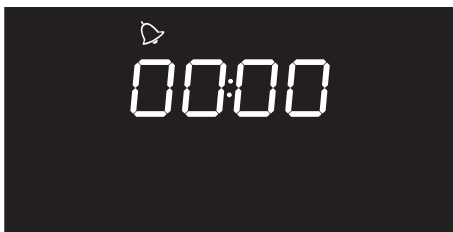




Denna funktion avbryter inte tillagningen utan aktiverar endast alarmeret.



Man kan aktivera minuträknaren både under tiden tillagning pågår och när apparaten är i stand by-läge.

1. Tryck på temperaturvredet en gång (två gånger om en tillagning pågår). Displayen visar siffrorna  och indikeringslampan  blinkar.



2. Vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningslängden (till mellan 1 minut och 4 timmar). Indikeringslampan  slutar blinka efter ett par sekunder och nedräkningen startar.
3. Välj önskad tillagningsfunktion och invänta ljudsignalen som meddelar att tiden har gått. Indikeringslampan  blinkar.



- Tryck in eller vrid ett av de båda vreden för att stänga av ljudsignalen.
- Vrid temperaturvredet för att välja ytterligare en minuträknare.
- Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ställa in tillagningslängden till mellan 00:01 och 12:59. Vrid och håll kvar vredet för att öka eller minska värdet snabbare.



För att radera minuträknaren måste man ställa in värdet till noll.

## Tidsinställd tillagning



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

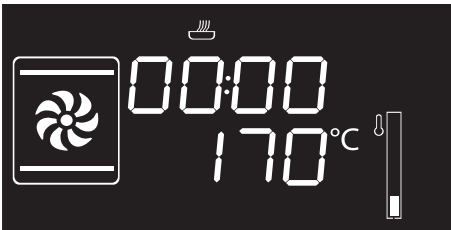


När man aktiverar en tidsinställd tillagning avbryts eventuell inställning för timern.

- När man har valt funktion och temperatur för tillagning ska man trycka in temperaturvredet tre gånger.

Displayen visar siffrorna **00:00**

och indikeringslampan  blinkar.



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



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

- När tillagningen har slutförts visas texten **Stop** på displayen och en ljudsignal aktiveras.





# Användning

5. Tryck in eller vrid ett av de båda vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.



Vrid temperaturvredet åt höger för att stänga av ljudsignalen och välja ytterligare en tidsinställd tillagning.



Vrid funktionsvredet åt höger eller vänster för att stänga av ljudsignalen och välja en annan tillagningsfunktion.



Håll funktionsvredet intryckt för att stänga av apparaten.

## Ändra inställda värden för tidsinställd tillagning

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

1. När indikeringslampan  lyser och ugnen är i tillagningsläge trycker man på temperaturvredet två gånger. Indikeringslampan  börjar blinka.
2. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ändra den tillagningslängd som har ställts in.

## Programmerad tillagning

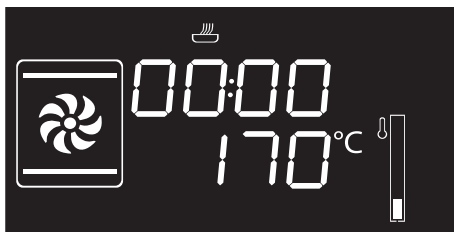


Med programmerad tillagning avses den funktion som gör det möjligt att automatiskt avsluta en tillagning vid ett bestämt klockslag (som ställs in av användaren) varefter apparaten automatiskt stängs av.

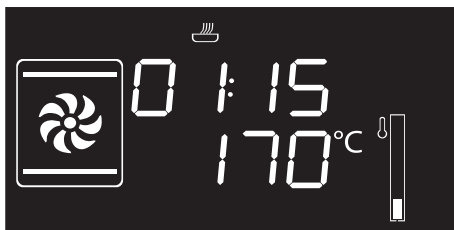
1. När man har valt funktion och temperatur för tillagning ska man trycka in temperaturvredet tre gånger.

Displayen visar siffrorna 




och indikeringslampan  blinkar.

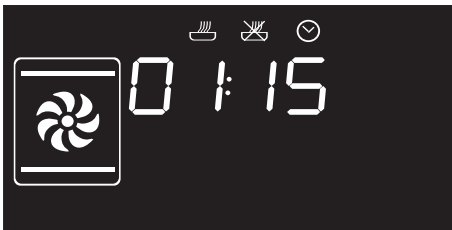


2. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ställa in tillagningslängden till mellan 00:01 och 12:59. Vrid och håll kvar vredet för att öka eller minska värdet snabbare.





- Tryck på temperaturvredet en fjärde gång. Indikeringslampan  blinkar. Vrid vredet till höger eller vänster för att ställa in den tid vid vilken tillagningen ska avslutas.
- Efter några sekunder slutar indikeringslamporna  och  blinka. Apparaten inväntar det klockslag vid vilket den programmerade tillagningen ska starta.

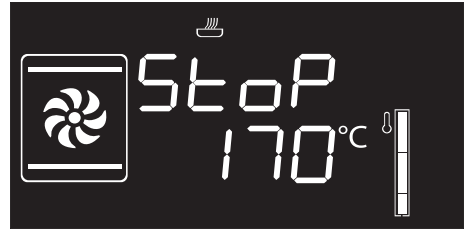


För att förlänga tillagningen i manuellt läge ska man på nytt trycka in temperaturvredet. Apparaten återupptar sin vanliga funktion med de tillagningsinställningar som valts tidigare.



Vid tidsinställd tillagning sätts ugnen igång 10 minuter innan den fastställda tiden för att apparaten ska hinna nå den temperatur som tillagningen kräver (föruppvärmning).

- När tillagningen har slutförts visas texten **STOP** på displayen och en ljudsignal aktiveras.



- Tryck in eller vrid ett av de båda vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.



Håll funktionsvredet intryckt för att stänga av apparaten.



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










# Användning

## Ändra inställda värden för programmerad tillagning



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

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

1. När indikeringslamporna  och  lyser och ugnen inväntar tillagningens start trycker man på temperaturvredet två gånger. Indikeringslampan  börjar blinka.
2. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ändra den tillagningslängd som har ställts in.
3. Tryck på temperaturvredet igen. Indikeringslampan  slocknar och indikeringslampan  börjar blinka. Den tid vid vilken tillagningen ska avslutas visas på displayen.
4. Vrid temperaturvredet till höger eller vänster för att ändra den tid vid vilken tillagningen ska avslutas.
5. Indikeringslamporna  och  slutar blinka efter några sekunder och den programmerade tillagningen startar igen, enligt de nya inställningarna.

## 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.



## 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.

## Spara energi

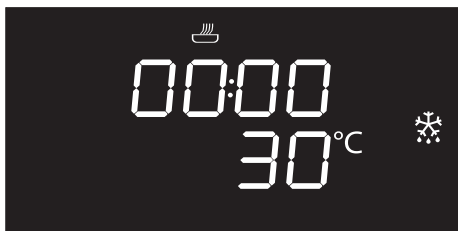
- Avbryt tillagningen ett par minuter innan den tid som normalt krävs. Tillagningen fortsätter de resterande minuterna med hjälp av den värme som finns inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika att värmen släpps ut.
- Se till att apparatens insida alltid är väl rengjord.
- (I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




# Användning

## 3.7 Specialfunktioner

### Uptining per tid



1. Sätt in maträtten i ugnen.
2. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja funktionen för upptining per tid .
3. Vrid temperaturvredet för att ställa in tiden (till mellan 1 och 99 minuter).
4. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta den inställda tiden. Texten **START** blinkar.
5. Tryck på funktionsvredet för att starta upptiningen per tid.
6. Efteråt visas texten **STOP** och en ljudsignal aktiveras.
7. Tryck in eller vrid ett av de båda vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.
8. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att stänga av funktionen.


### Jäsning



Man kan inte ändra temperaturen för jäsfunktionen.



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

1. Placera degen som ska jäsas på andra falsen.
2. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja funktionen jäsning . Texten **START** blinkar.
3. Tryck på funktionsvredet för att starta jäsningen.
4. Efteråt visas texten **STOP** och en ljudsignal aktiveras.
5. Tryck in eller vrid ett av de båda vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.
6. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att stänga av funktionen.





## Helginställning



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



Apparaten gör vissa särskilda saker när denna funktion aktiveras:

- Tillagningen kan pågå under en odefinierad tid och man kan inte göra några tidsinställningar.
- Ingen typ av uppvärmning sker.
- Den tillagningstemperatur man kan välja är 60-100 °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.

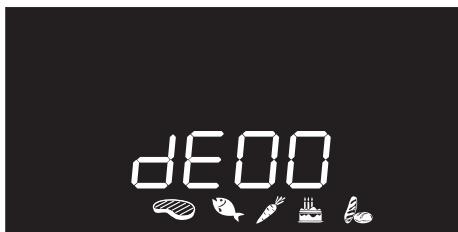
Det händer inget om man vrider eller trycker på vreden; endast funktionsvredet fungerar för att man ska kunna stänga av apparaten.

1. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja helginställningen **SAbb**.
2. Tryck in och vrid temperaturvredet för att ändra funktionens temperatur.
3. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta den inställda temperaturen. Texten **START** blinkar.
4. Tryck in funktionsvredet för att starta helginställningen.
5. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att stänga av funktionen.




# Användning

## Uptining per vikt



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

1. Sätt in maträtten i ugnen.
2. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja upptining per vikt. Denna funktion signaleras av att texten **dE00** och symbolerna föreställande maträtter  lyser på displayen.
3. Tryck på funktionsvredet för att bekräfta upptiningen per vikt.
4. Vrid funktionsvredet för att välja den typ av livsmedel som ska tinas.

5. Vrid temperaturvredet för att välja vikt (i gram) för det livsmedel som ska tinas.
6. Tryck på funktionsvredet för att bekräfta de värden som har ställts in och starta upptiningen.
7. Efteråt visas texten **Stop** och en ljudsignal aktiveras.
8. Tryck in eller vrid ett av de båda vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.
9. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att stänga av funktionen.

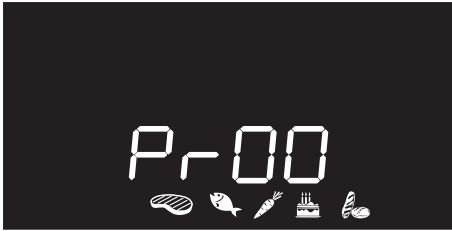
## Förinställda parametrar

dE	Typ	Vikt (g)	Tid (min)*
01	 Kött	500	120
02	 Fisk	300	55
03	 Frukt	300	35
04	 Bröd	300	25


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



## 3.8 Automatiska program



De automatiska tillagningsprogrammen delas in enligt typ av livsmedel som ska tillagas.

1. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja tillagning med automatiska program. Denna funktion signaleras av att texten **Pr-00** och symbolerna föreställande maträtter  lyser på displayen.
2. Tryck in funktionsvredet för att bekräfta tillagning med automatiska program.
3. Vrid funktionsvredet för att välja önskat program (se Tabell över automatiska program).
4. Vrid temperaturvredet för att välja vikt (i gram) för det livsmedel som ska tillagas.

5. När ugnen har blivit varm blinkar texten **START**. Sätt in maten som ska tillagas och tryck in funktionsvredet för att starta tillagningen.
6. Efteråt visas texten **Stop** och en ljudsignal aktiveras.
7. Tryck in eller vrid ett av de båda vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.
8. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att stänga av funktionen.



I de automatiska programmen kan man ställa in en programmerad tillagning.



Man kan när som helst avbryta en funktion genom att hålla funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder.



# Användning

## Tabell över automatiska program



### KÖTT (01 - 05)

Pr	Undertyp	Vikt (g)	Nivå	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
01	Rostbiff (medium stekt)	1300	2		200	56
02	Fläskkotlett	800	2		190	88
03	Lamm (medium stekt)	2000	2		190	105
04	Kalv	1000	2		190	80
05	Grillad kyckling (hel)	1000	2		200	80



### FISK (06 - 07)

Pr	Undertyp	Vikt (g)	Nivå	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
06	Färsk fisk (hel)	500	2		160	35
07	Frusen fisk	600	2		160	50



## GRÖNSAKER (08 - 10)

Pr	Undertyp	Vikt (g)	Nivå	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
08	Blandade grillade	500	4		250	15 + 8 <sup>(1)</sup>
09	Rostade	1000	2		200	33
10	Stekt potatis	1000	2		200	30

<sup>(1)</sup> 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.



## DESSERTER (11 - 13)

Pr	Undertyp	Vikt (g)	Nivå	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
11	Småkakor	500	2		160	23
12	Muffins	500	2		160	21
13	Paj	1000	2		170	43



## Användning



### BRÖD - PIZZA - PASTA (14 -20)

Pr	Undertyp	Vikt (g)	Nivå	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
14	Jäst bröd (limpa)	1000	2		200	27
15	Pan pizza	1000	2		280	12
16	Stenugnsbakad pizza	500	1 <sup>(2)</sup>		280	7
17	Pastagrätäng	2000	1		220	35
18	Lasagne	2000	1		230	40
19	Paella	500	2		190	25
20	Quiche Lorrain	1000	1		200	40

<sup>(2)</sup> Stenen måste vara placerad på ugnens botten. För frusen pizza som tillagas på stenen är tillagningstiden densamma oberoende av vikt.



Tiderna i tabellen omfattar inte föruppvärmning och hänvisar till tillagning av hela stycken. Om livsmedlet skärs i mindre bitar kommer tillagningstiden att minska.



## 3.9 Undermeny

Apparaten är försedd med en undermeny med hjälp av vilken användaren kan:

- Aktivera eller deaktivera läget för barnspärr.
- Aktivera eller deaktivera läget show room (stänger av alla värmeelement och lämnar endast kontrollpanelen aktiverad).
- Aktivera eller deaktivera läget låg effekt (Eco-Logic).
- Aktivera eller inaktivera läget för värmehållning (Keep Warm).
- Aktivera eller inaktivera tidsinställning av lampan (Eco-Light).

Med apparaten i stand by-läge:

1. Tänd den invändiga belysningen genom att snabbt vrida temperaturvredet.
2. Tryck in och håll kvar temperaturvredet i minst 5 sekunder.
3. Vrid temperaturvredet till höger eller vänster för att ändra status för inställningen (ON/OFF).
4. Tryck på temperaturvredet för att gå till nästa läge.

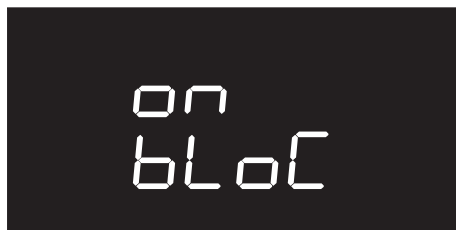
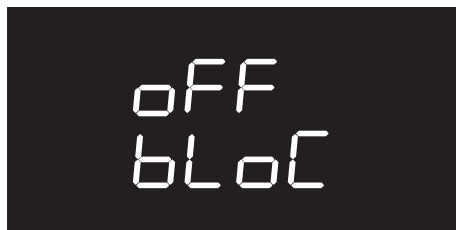
För att koppla bort spärren tillfälligt vid tillagning håller man temperaturvredet intryckt i 5 sekunder. Spärren aktiveras igen efter en minuts ostörd drift.



Om man ändrar vredens position visas texten **bloC** på displayen under några sekunder.

## Läget för barnspärr

I detta läge spärras apparaten automatiskt efter en minuts ostörd drift.



Vid normal drift signaleras detta av att indikeringslampan  tänds.



Även med barnspärren aktiverad kan man stänga av apparaten direkt genom att trycka in funktionsvredet i 3 sekunder.



# Användning


## Läget show room (endast för utställare)

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



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



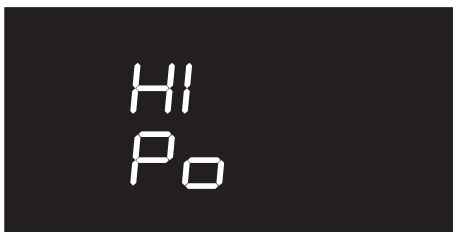
Om läget är aktiverat tänds indikeringslampan  på displayen.

## Läge låg effekt

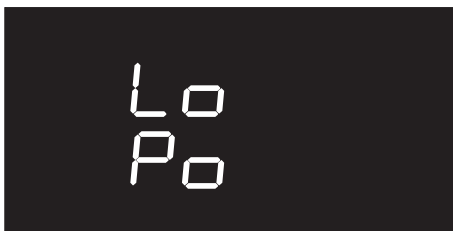
I detta läge begränsas apparatens energiförbrukning.

Lämpligt när man använder flera köksapparater samtidigt.

HI: normal effekt




LO: låg effekt



När man aktiverar energisparläget kan tiderna för föruppvärmning och tillagning bli längre.



Om läget är aktiverat tänds indikeringslampan  på displayen.





## Läge för värmehållning

Med detta läge kan apparaten, vid slutet av en tidsinställd tillagning (förutsatt att denna inte avbryts manuellt), hålla den tillagade maten varm (vid låga temperaturer) i cirka en timme.



## Läge för tidsinställning av lampa

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



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



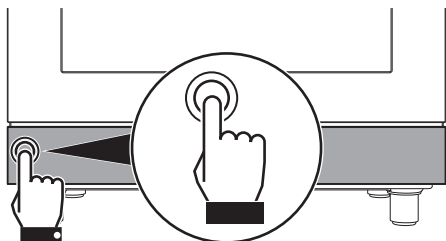
Man kan alltid manuellt tända/släcka lampan genom att vrida temperaturvredet åt höger, oavsett inställning.



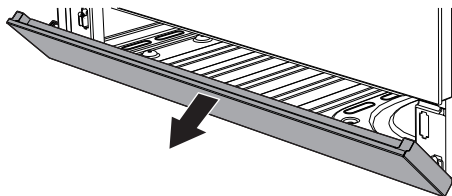
## 3.10 Användning av förvaringsutrymmet (i förekommande fall)

Förvaringsutrymmet finns i spisens nedre del och kan användas för förvaring av kastruller eller metallföremål som behövs i samband med användning av apparaten.

1. För att öppna förvaringsutrymmet ska man trycka lätt på luckans vänstra sida tills man hör ett klickljud.



2. Släpp försiktigt luckan till förvaringsutrymmet.



3. För att stänga förvaringsutrymmet ska man lyfta upp luckan tills man hör ett klickljud.

## 3.11 Användning av förvaringsutrymmet

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



## 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.
- Diska inte lösa tillbehör som hällens galler, flamspridare eller kåpor i diskmaskin.



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.



## Rengöring och underhåll

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 luckan

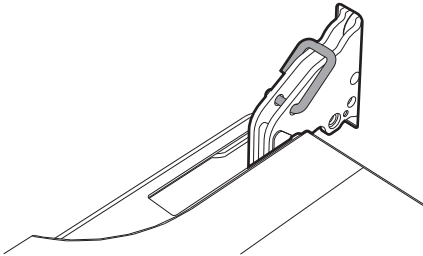
Glaset bör alltid vara väl rengjorda. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man rengöra med en fuktad svamp och vanligt rengöringsmedel.

### Demontering av luckan

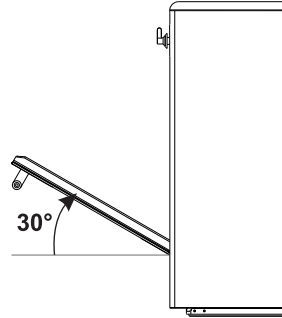
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduk.

Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

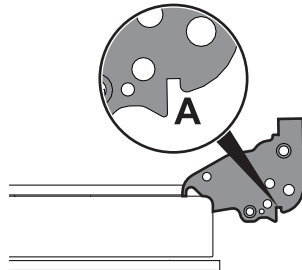
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



2. 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.



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



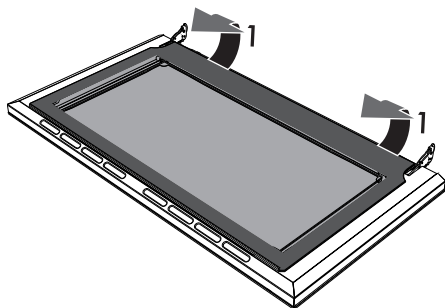


## Rengöring och underhåll

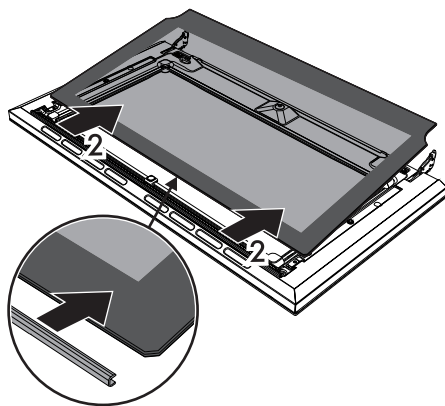
### Demontering av de invändiga glasen

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

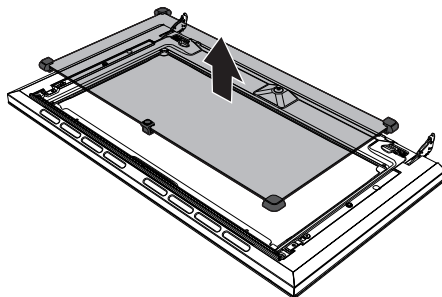
1. Dra försiktigt det invändiga glasets bakre del uppåt i den rörelse som visas av pilarna (1).



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

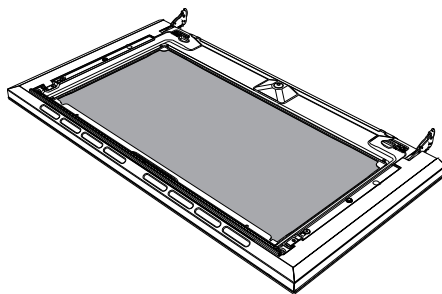


3. Avlägsna mellanglasets genom att lyfta det uppåt.



På modeller med pyrolysis finns det 2 st. mellanglas.

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



5. Efter rengöringsarbetet ska man sätta tillbaka mellanglasets på avsedd plats i luckan.
6. För att sätta tillbaka det invändiga glasets ska man föra in den övre delen i listan i luckan och sätta de 2 bakre stiftarna på plats genom att trycka lätt.



## 4.4 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;
- Tätningen.



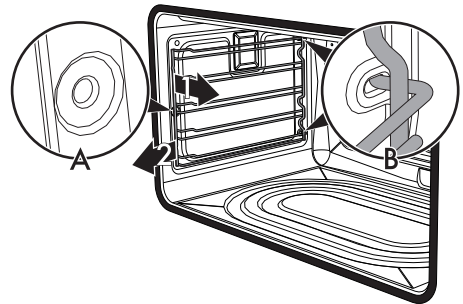
Om man använder specifikt avsedda rengöringsmedel bör man starta apparaten vid maximal temperatur och lämna i 15-20 minuter, i syfte att avlägsna eventuella rester.

## 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.



# Rengöring och underhåll

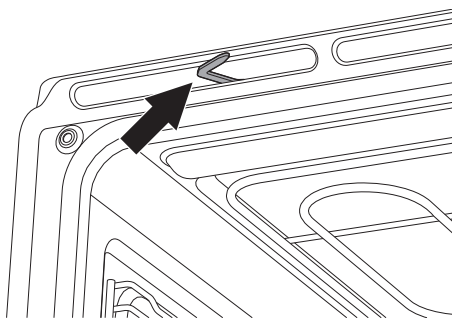
## Manuell inaktivering av luckspärrens spak



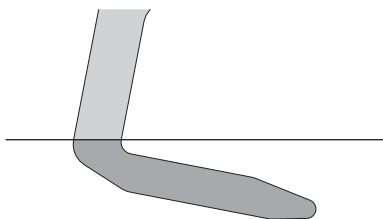
**Felaktig användning**  
**Fara för brännskada**

- 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.

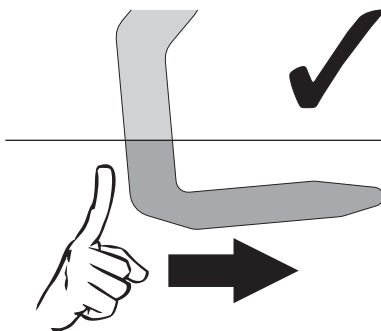


Det kan hända att man oavsiktligt råkar aktivera luckspärrens spak under normalt rengöringsarbete.



**Luckspärrens spak aktiverad**  
**(sett uppifrån)**

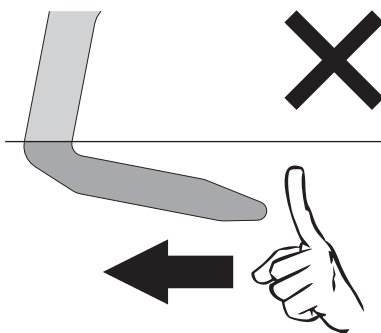
1. För luckspärrens spak åt vänster till stoppläge.



**(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)**





## Pyrolys



Pyrolys 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.



### Felaktig användning Fara för brännskada

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

## Förberedelser

Innan man startar pyrolysen:

- Rengör det inre glaset enligt standardanvisningarna för rengöring.
- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.

- Vid mer envisa beläggningar ska man spraya 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.
- Avlägsna stödråmarna för galler/plåtar.
- Ta ut eventuella utdragbara falsar.
- Stäng luckan.

## Inställning av pyrolys

1. Välj via funktionsvredet en av rengöringsfunktionerna **PYRO ECO** eller **PYRO ECO**.
2. Vrid temperaturvredet till höger eller vänster för att ställa in rengöringsprogrammets längd, till mellan ett minimum på 2 timmar och ett maximum på 3 timmar (undantaget funktionen **PYRO ECO** som alltid varar i 120 minuter).
3. Tryck in temperaturvredet för att starta pyrolysen.



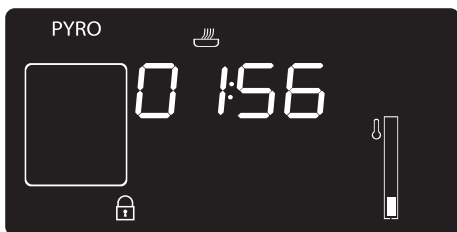
Rekommenderad varaktighet för pyrolys:

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




## Rengöring och underhåll

### Pyrolys



1. På skärmen visas texten **PYRO ECO** eller **PYRO ECO** och tid som återstår för att signalera att apparaten kör det automatiska rengöringsprogrammet.
2. Två minuter efter pyrolysens start spärras luckan (indikeringslampan för luckspärr  tänds) av en mekanism som gör att luckan inte går att öppna.

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

3. När pyrolysen avslutats förblir luckan spärrad tills temperaturen inne i ugnen sjunker till en säker nivå. Vänta tills ugnen svalnat innan du torkar upp resterna med en fuktad mikrofibertrasa.



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.



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 pyrolysrengöringen slutförts fortsätter ventilationen automatiskt så länge det krävs för att undvika överhettning av möblernas väggar och apparatens 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 in temperaturvredet. Displayen visar aktuellt klockslag och indikeringslampan  tänds.
2. Vrid temperaturvredet till höger eller vänster för att ställa in den tid vid vilken du vill att pyrolysen ska avslutas.
3. Efter ett par sekunder lyser indikeringslamporna  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.

## 4.5 Särskilt underhåll

### Byte av glödlampa för invändig belysning



Delar under elektrisk spänning  
**Fara för elektrisk stöt**

- Stäng av apparatens eltillförsel.

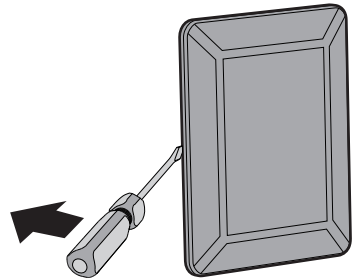


Ugnen är försedd med en lampa på 40W.

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).



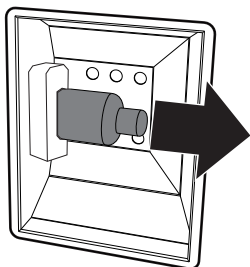
Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.





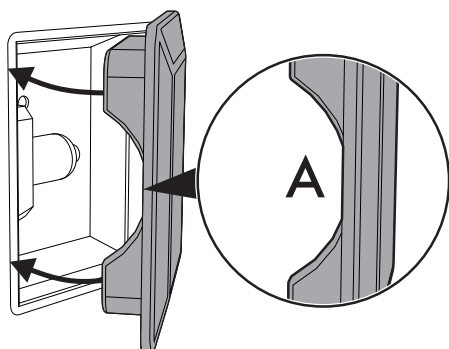
## Rengöring och underhåll

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.

#### Kokhällen producerar rök.

- Hällen är smutsig; låt den svalna och rengör den efter tillagningen.

#### Kastrullerna som används ger ljud ifrån sig.

- Detta är inte farligt för spishällen eller kastrullen utan ett normalt fenomen som inträffar med vissa typer av kastruller.

#### Ugnen värmer inte:

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

#### 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 "barnspärr" har aktiverats (för ytterligare information se avsnitt "Undermeny").

Tillagningsiderna är längre än vad som anges i tabellen:

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

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**

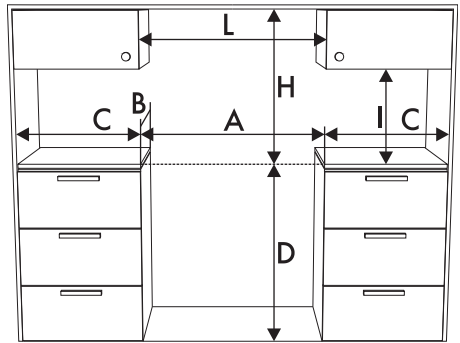
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.



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

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

### Totalmått



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

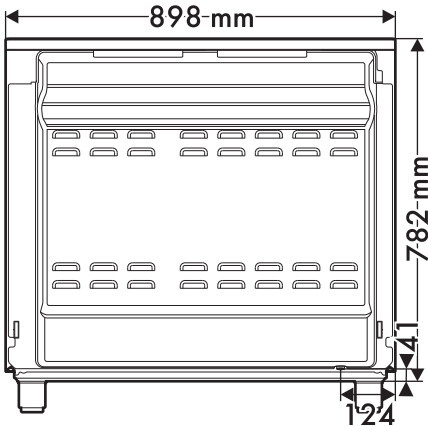
<sup>1</sup> Minsta avstånd från sidoväggar eller annat brännbart material.

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

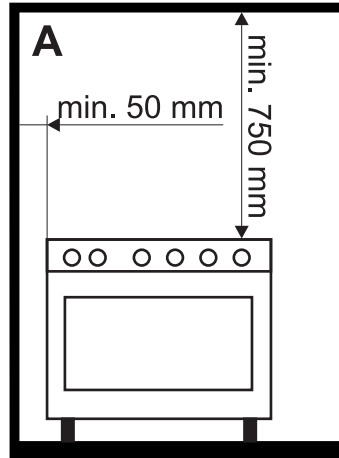


## Apparatens mått

Placering av gas- och elledningar.



Denna apparat tillhör, beroende på installationstyp, följande kategorier:



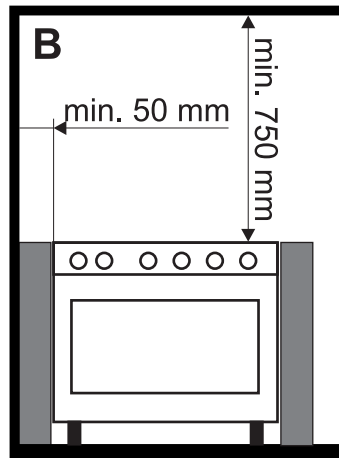
A - Kategori 1

(Fri installation av apparat)

## Allmän information

Apparaten kan placeras mot väggar där en av dessa är högre än arbetsytan. Avståndet från apparatens sida ska då vara minst 50 mm, i enlighet med ritningarna A och B rörande installationskategorier.

Avståndet mellan väggskåp som placeras ovanför arbetsytan och själva apparaten ska vara minst 750 mm. Om en köksfläkt ska installeras ovanför hällen ska man kontrollera fläktens bruksanvisning för att garantera att man respekterar korrekta avstånd.

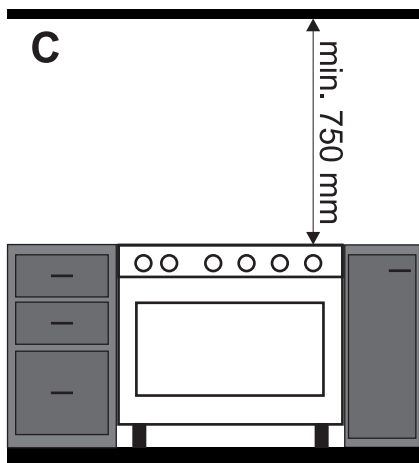


B - Kategori 2 underkategori 1

(Inbyggd apparat)



# Installation



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



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

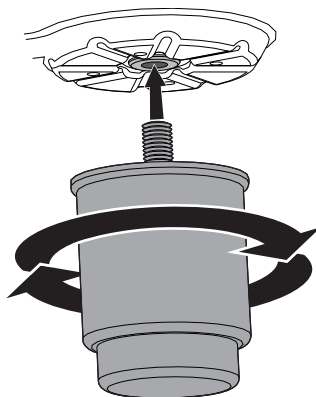
## Positionering och nivellering



**Tung apparat**

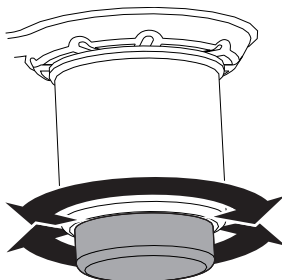
**Risk för skador på apparaten**

- Montera först de främre stödfötterna och sedan de bakre.
- Efter att man utfört gas- och elanslutningarna ska man skruva fast de fyra stödfötter som medföljer apparaten



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

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





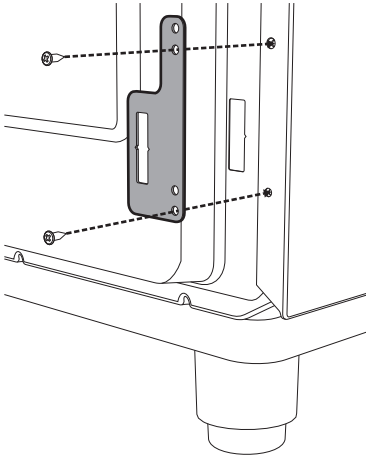


## Fixering vid vägg

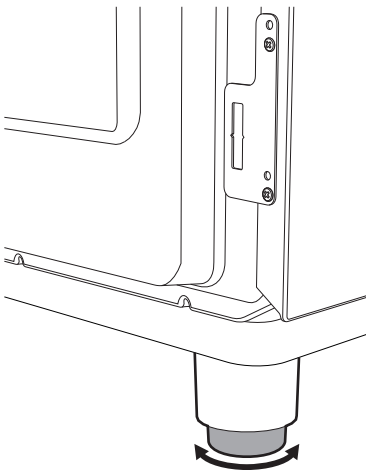


För att undvika att apparaten tippas över måste man installera stabiliseringsanordningarna.

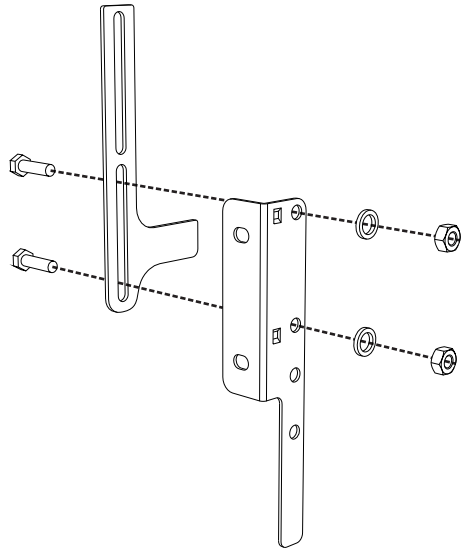
1. Skruva fast plattan för fixering vid väggen på baksidan av apparaten.



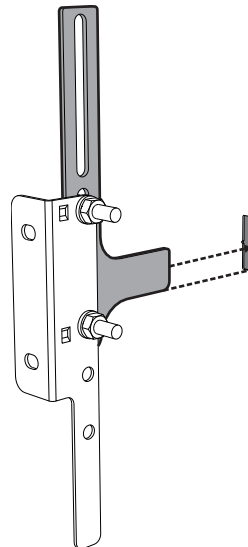
2. Reglera höjden för de fyra stödfötterna.



3. Montera beslaget för förankring.



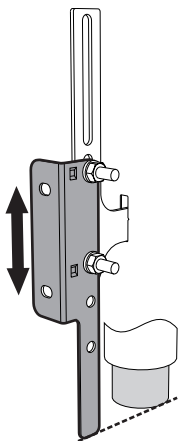
4. Rikta in beslaget i linje med den utskurna delen av plattan för fixering vid väggen.



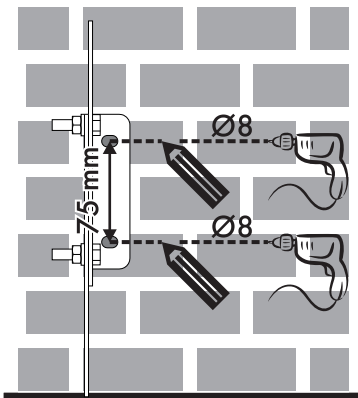


## Installation

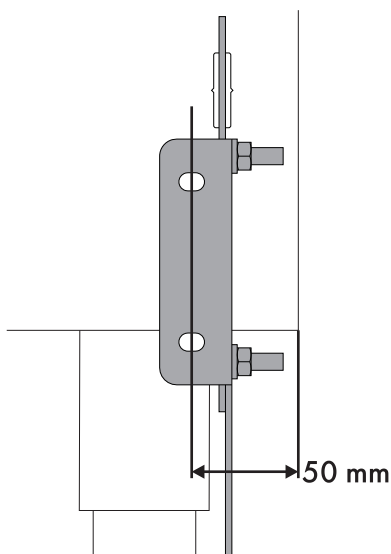
5. Rikta in beslaget i linje med golvet och dra åt skruvarna för att fixera måtten.



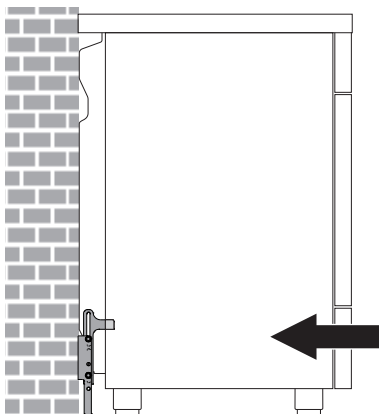
7. Flytta beslaget till väggen och markera positionen för de hål som ska göras i väggen.



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



8. Efter att man har borrar 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.





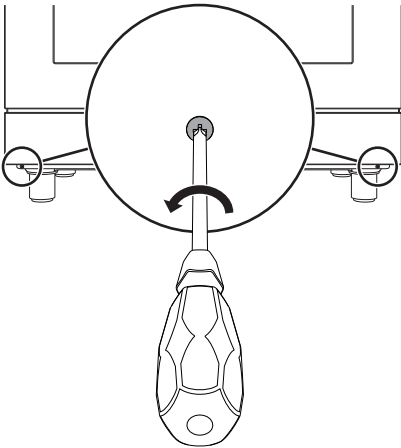
## För att fästa till golvet

**i** Om man önskar fästa apparaten till golvet ska man kontakta närmsta auktoriserade servicecenter.

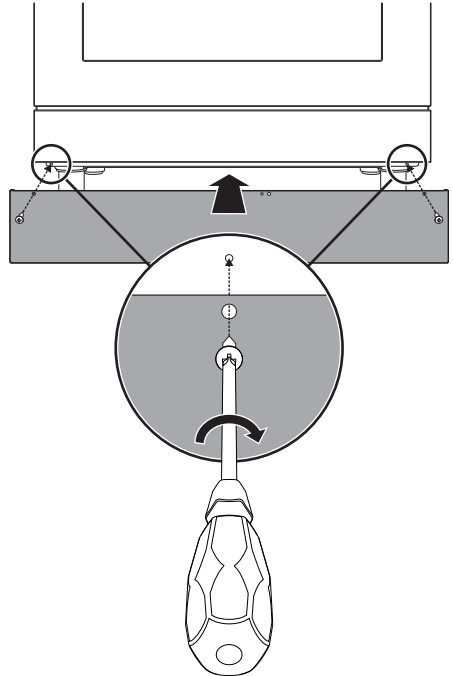
## Montering av främre sockel

Den främre sockeln ska placeras och fixeras korrekt på apparaten.

1. Använd en skruvmejsel för att ta bort skruvarna som sitter under förvaringsutrymmet.



2. Placera den främre sockeln på apparatens nedre del och placera hålen på den främre sockelns sida mitt för hålen som finns på apparatens bas.



3. Fäst den främre sockeln till apparaten med hjälp av de skruvar du lossade tidigare.

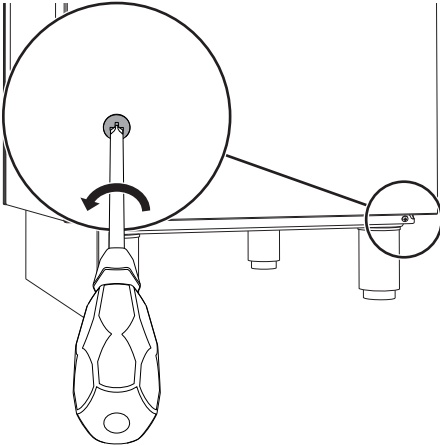


# Installation

## Montering av sidosocklar

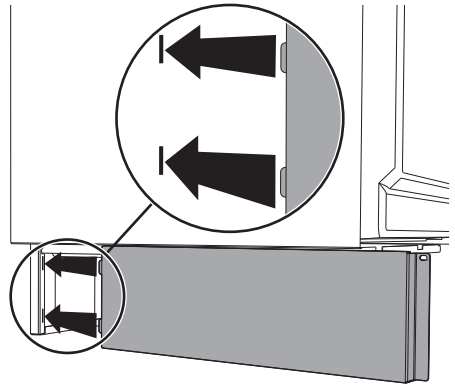
När man installerat den främre sockeln kan man fästa socklarna på apparatens sida.

1. Använd en skruvmejsel för att ta bort skruvarna som sitter under förvaringsutrymmet.

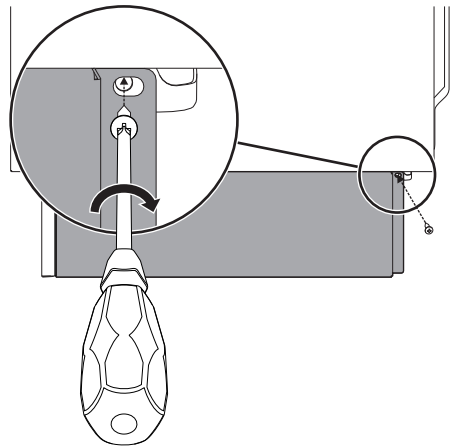


2. Placera sidosockeln på apparatens nedre sida, under förvaringsutrymmet.

3. För in sockelns flikar i öppningarna på den främre sockelns bakre del.



4. Se till att hålet på sidosockeln hamnar mitt för det bakre hålet på apparatens bas.





5. Fäst sidosockeln till apparaten med hjälp av den skruv du lossade tidigare.
6. Upprepa ovanstående moment för båda sidosocklar.

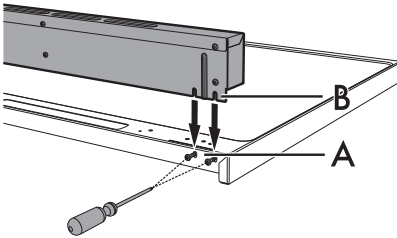
## Montering av list



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



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

## 5.2 Elektrisk anslutning



### Elektrisk spänning Fara för elektrisk stöt

- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Bär personlig skyddsutrustning.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- Använd värmetåligen 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.

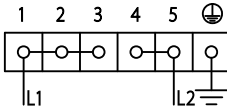
Sörj för jordning med hjälp av en kabel som är minst 20 mm längre än de andra.



# Installation

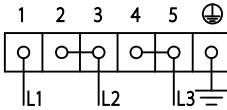
Apparaten får användas i följande lägen:

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



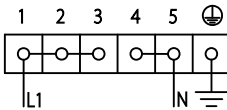
Kabel med **tre poler 3 x 10 mm<sup>2</sup>**.

- **3220-240 V 3<sup>~</sup>**



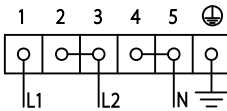
Kabel med **fyra poler 4 x 6 mm<sup>2</sup>**.

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



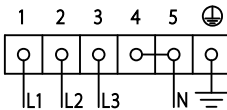
Kabel med **tre poler 3 x 10 mm<sup>2</sup>**.

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



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

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

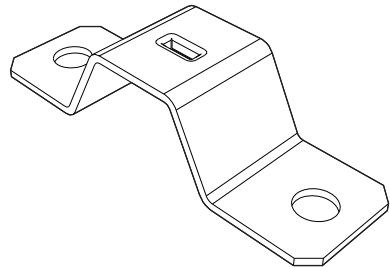


Kabel med **fem poler 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

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

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

## Fästbygel för byte



Vid två- eller trefasig anslutning måste man, för att kunna fästa kabeln korrekt, byta ut den installerade fästbygeln mot den fästbygel som medföljer.

## Fast anslutning

Installera en flerpoleg brytare på linjen för tillförsel, i enlighet med installationsföreskrifterna.

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

## Anslutning med kontakt och uttag

Kontrollera att kontakten och uttaget är av samma typ.

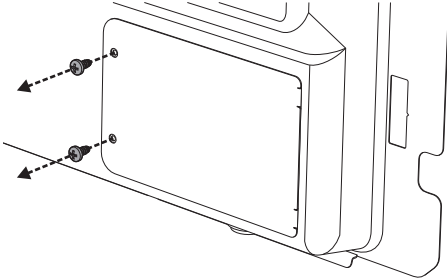
Undvik att använda adapterar eller shuntar eftersom de kan förorsaka överhettning och förbränning.



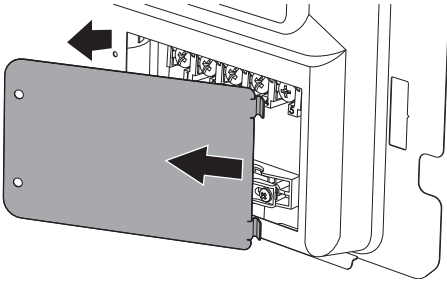
## Åtkomst till kopplingsplinten

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

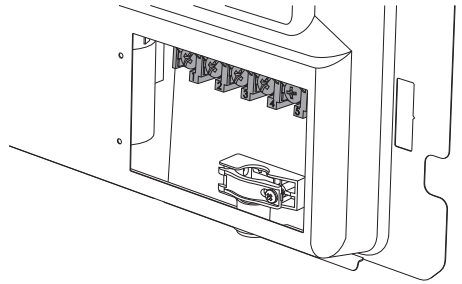
1. Ta bort skruvarna som fäster luckan till det bakre skyddet.



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

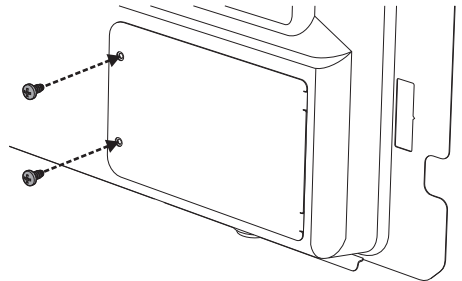


3. Installera därefter matningskabeln.



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.





## 5.3 För installatören

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