Innehåll

SV

1. FÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDNING 36
2. SÄKERHETSANVISNINGAR 38
3. OMSORG OM MILJÖN 40
3.1 Vår omsorg om miljön 40
3.2 Er omsorg om miljön 40
4. LÄR KÄNNA DIN APPARAT 41
4.1 Beskrivning av kontrollerna på frontpanelen 42
5. TILLBEHÖR 43
5.1 Användning av gallret och plåten 44
5.2 Användning av stödgallret 44
6. ANVÄNDNING AV HÄLLEN 45
6.1 Placering av kokzoner 45
6.2 Kastruller som ska användas för tillagning med induktion 46
6.3 Begränsning av tillagningens längd 46
6.4 Överhettningsskydd för hällen 46
6.5 Råd för minskad energiförbrukning 46
6.6 Effektnivåer 47
6.7 Igenkänning kastrull 47
6.8 Restvärme 47
6.9 Värmereglage 47
6.10 Booster-funktion 48
6.11 Effektstyrning 48
6.12 Funktionsspärr 48
7. ANVÄNDNING AV UGNEN 49
7.1 Innan man använder apparaten 49
7.2 Isättningsfalsar 49
7.3 Förvaringsutrymme (endast på vissa modeller) 49
7.4 Avkylningssystem 49
7.5 Inre belysning 49
7.6 Allmänna råd och varningar för användningen 50
7.7 Elektronisk programmeringsenhet (endast på vissa modeller) 51
8. TILLAGNING MED UGNEN 53
8.1 Råd och anvisningar för tillagning 55
8.2 Indikativ tabell för tillagning 56
9. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 57
9.1 Rengöring av rostfritt stål 57
9.2 Vanlig daglig rengöring 57
9.3 Matstänk eller rester 57
9.4 Rengöring av glaskeramikhällen 58
9.5 Rengöring en gång i veckan 58
9.6 Rengöring av ugnen 59
9.7 Pyrolys: automatisk rengöring av ugnen 60
10. SÄRSKILT UNDERHÅLL 62
10.1 Demontering av ugnsluckan 62
10.2 Byte av glödlampa (huvudugn) 62
10.3 Byte av glödlampa (hjälpugn) 63
10.4 Nedmontering av de invändiga glasen 63
11. INSTALLATION 64
11.1 Montering i köksmöbler 64
11.2 Elektrisk anslutning 65
11.3 Placering av list 66
11.4 Positionering och nivellering av apparaten 66

IANVISNINGAR FÖR ANVÄNDAREN: indikerar användningsråd, beskrivning av kontroller och korrekta åtgärder för rengöring och underhåll av apparaten.

ANVISNINGAR TILL INSTALLATÖREN: är avsedda för den behörige tekniker som ansvarar för installation, drifttagande och provkörning av apparaten.

Mer information om produkterna hittar du på webbsidan www.smeg.com

1. FÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDNING

Denna manual utgör en del av apparaten. Den ska förvaras i sin helhet och vara lättillgänglig under hela apparatens livstid. Vi rekommenderar att du noggrant läser denna handbok och alla dess instruktioner innan du använder apparaten. Installationen ska utföras av kvalificerad personal enligt gällande bestämmelser. Denna apparat är avsedd för hemmabruk och uppfyller kraven i gällande EG-direktiv. Apparaten har konstruerats för följande funktion: **tillagning och uppvärmning av maträtter**. All annan användning anses otillbörlig.

Dessa instruktioner gäller endast i de destinationsländer vars symbol finns på denna manuals omslag.

Täck inte över öppningar, ventilationsöppningar och värmespridningsspringor eftersom det kan leda till felfunktion.

Använd aldrig den här apparaten för uppvärmning av rum.

Denna apparat är märkt enligt det europeiska direktivet 200/96/EG för elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronical Equipment - WEEE).
Detta direktiv anger föreskrifter för insamling och återvinning av förbrukade apparater och gäller i hela den europeiska unionen.

Identifikationsdekalen med tekniska data, tillverkningsnummer och produktnamn är placerad väl synlig på lådan (i förekommande fall) eller på apparatens baksida. En kopia av dekalen finns i bruksanvisningen: vi rekommenderar att man fäster den på avsedd plats på omslagets baksida. Dekalen får aldrig avlägsnas.

Innan apparaten tas i bruk ska man avlägsna alla etiketter och all skyddsfilm från dess utsida.

Undvik så långt det är möjligt att använda stålull och vassa skrapor eftersom de skadar ytorna. Använd vanliga icke-slipande produkter som är avsedda för stål och vid behov verktyg av trä eller plast. Skölj noggrant och torka med en mjuk trasa. Undvik att låta sockerhaltig mat (t.ex sylt) fastna inne i ugnen. Emaljbeläggningen på ugnens insida kan skadas om sådan mat sitter kvar för länge.

Använd inte kökskärl eller behållare i plastmaterial. De höga temperaturerna inne i ugnen kan smälta sådant material och orsaka skador på apparaten.

Kontrollera alltid att kontrollvreden står på “noll” (avstängda) när du har använt färdigt apparaten.

Använd inte stängda burkar eller behållare inne i ugnen. Under tillagningen kan övertryck skapas inne i behållaren vilket leder till explosionsrisk.

Täck inte ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniol och ställ inte heller plåtar eller grytor på ugnens botten under tillagningen eftersom detta kan skada den emaljerade ytan.

Man ska aldrig placera grytor vars undersida inte är perfekt slät och jämn på spishällen. Om kärlen är instabila kan det orsaka brännskador.

Man ska inte stödja sig mot eller sitta på apparatens lucka när den är öppen. Den extra tyngden kan äventyra stabiliteten.

Allmänna föreskrifter

Apparaten blir mycket varm vid användning. Kom ihåg att alltid använda grytvantar.

Använd inte kokhällen om pyrolysprogrammet (i förekommande fall) pågår i ugnen.

Om apparaten inte ska användas under en längre tid ska man stänga gaskranen eller kranen på själva gastuben.

Se noga till att inga föremål fastnar i ugnsluckan.

Öppna aldrig förvaringsutrymmet (i förekommande fall) när ugnen är på eller fortfarande är varm. Den invändiga temperaturen kan bli mycket hög.

Man ska inte hälla vatten direkt på plåtarna under en tillagning om ytorna fortfarande är mycket varma. Vattenångan kan leda till allvarliga brännskador och orsaka skador på de emaljerade ytorna.

All tillagning ska göras med luckan stängd. Värmespridningen skulle annars kunna leda till fara.

Tillverkaren avskriver sig allt ansvar för person- eller sakskador som uppstått på grund av nonchalerande av ovanstående föreskrifter eller för ingrepp på utrustningen eller för användande av annat än originalreservdelar.

2. SÄKERHETSANVISNINGAR

Se installationsanvisningarna för säkerhetsbestämmelser för elektriska/gasapparater och för ventilationsfunktioner. I ditt intresse och för din säkerhet är det fastställt i lag att installation och service av alla elektriska apparater och apparater med gas ska utföras av kvalificerad personal i enlighet med gällande bestämmelser. Våra godkända installatörer garanterar ett tillfredsställande resultat.
Gasapparater och elektriska apparater ska alltid tas ur drift av kvalificerad personal.

Innan man ansluter apparaten till elnätet ska man kontrollera att de värden som anges på dekalen överensstämmer med de för själva nätet.

Om apparaten installeras på en upphöjd bas ska den fästas med lämpliga fästsystem.

Innan installations-/underhållsarbete påbörjas ska man kontrollera att apparaten kopplats bort från elnätet.

Apparater för tillagning av mat som installeras inuti fordon (husvagnar, husbilar, etc.) får endast användas när fordonet inte är i rörelse.

Apparaten ska installeras så att man kan öppna lådor och luckor till möbler placerade i höjd med spishällen utan att dessa av misstag kommer i kontakt med kastruller placerade på spishällen.

Direkt efter installationen ska man genomföra en kort provkörning av apparaten enligt de anvisningar som anges nedan. Om apparaten inte fungerar ska den kopplas bort från elnätet och man ska kontakta närmaste serviceverkstad.

Kontakten som ska anslutas till nätkabeln och tillhörande uttag ska vara av samma typ och överensstämma med gällande föreskrifter. Uttaget ska vara lättillgängligt då apparaten installerats.
Dra aldrig ut stickkontakten genom att dra i kabeln.

Om nätkabeln skulle skadas ska man omedelbart kontakta den tekniska supporten som i sin tur sörjer för att kabeln byts ut.

Det är obligatoriskt att utföra jordning enligt anvisningarna i elsystemets säkerhetsnormer.

Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var noga att inte vidröra de varma delarna. Barn under 8 år bör inte vistas i närheten av apparaten om de inte övervakas konstant.

Sätt aldrig in lättantändliga föremål i ugnen: de kan antändas av misstag och förorsaka brand.

Apparaten får endast användas av vuxna personer. Låt inte barn befinna sig intill apparaten eller leka med den.

Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller personer utan erfarenhet får använda denna apparat enbart om de övervakas eller instrueras noggrant angående säker användning av apparaten och om de förstår medföljande risker. Låt inte barn leka med apparaten. Låt inte oövervakade barn utföra rengöring eller underhåll på apparaten.

Försök aldrig reparera apparaten själv. Alla reparationer ska utföras av en behörig tekniker eller på en auktoriserad serviceverkstad. Felaktig användning av verktyg kan leda till fara.

Denna apparat får inte styras via en extern timer eller ett separat kontrollsystem med fjärrstyrning.

Observera att kokzonerna värms mycket snabbt. Undvik att värma upp tomma kastruller. Fara för överhettning.

Fetter och oljor kan ta eld om de överhettas. Därför rekommenderar vi att man inte avlägsnar sig under förberedelse av mat som innehåller oljor eller fetter. Om oljorna eller fetterna skulle ta eld, ska man aldrig släcka med vatten. Sätt på locket på grytan och stäng av kokzonen.

Var försiktig vid användning av andra elektriska apparater i köket (t.ex. mixer, brödrost etc.). Anslutningskablarna får inte komma i kontakt med varma kokzoner.

Rengör aldrig hällen med ångstråle.
Ångan kan komma åt de elektriska delarna och därmed orsaka kortslutning.

Använd inte produkter i sprayform i närheten av hushållsmaskinen när den är igång. Använd inte produkter i sprayform medan apparaten fortfarande är varm. Gaserna i sprayen kan fatta eld.

Tillverkaren avskriver sig allt ansvar för person- eller sakskador som uppstått på grund av nonchalerande av ovanstående föreskrifter eller för ingrepp på utrustningen eller för användande av annat än originalreservdelar.

3. OMSORG OM MILJÖN

3.1 Vår omsorg om miljön

I enlighet med Direktiv 2002/95/EG, 2002/96/EG och 2003/108/EG för minskande av bruket av farliga ämnen i elektrisk och elektronisk apparatur, samt nedbrytningen av avfall anger symbolen föreställande en överkorsad soptunna som finns på apparaturen att produkten, då den inte används längre, ska samlas in separat från annat avfall. Användaren ska därför lämna in apparatur som inte längre används till lämpliga återvinningsstationer för differentierad insamling av elektriskt och elektroniskt avfall, alternativt återbörda apparaturen till återförsäljaren när man köper en motsvarande apparat, i förhållandet ett till ett. Lämplig differentierad insamling av apparatur som sedan lämnas till ekologisk återvinning, hantering och nedbrytning bidrar till att undvika möjliga negativa effekter på miljön och hälsan och gynnar återvinningen av de material av vilka apparaturen är tillverkad. Felaktig nedsmältning av produkten från användarens sida får administrativa påföljder.

Apparaten innehåller inte ämnen i sådana mängder att de kan anses farliga för hälsa eller miljö, i överensstämmelse med gällande europeiska föreskrifter.

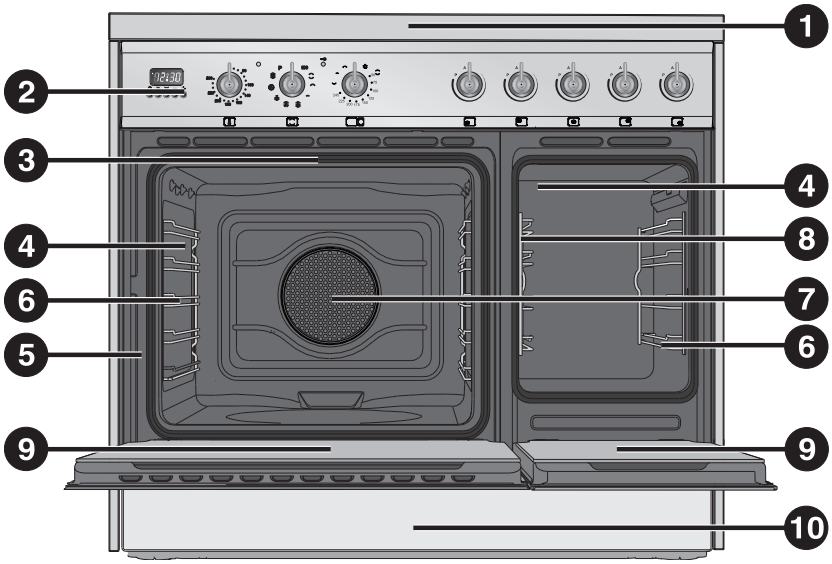
3.2 Er omsorg om miljön

För emballeringen av våra apparater används ej förorenande material, de är därför kompatibla med miljön och återvinningsbara. Vi ber er därför att samarbeta genom att sörja för en korrekt kassering av emballaget. Informera dig hos din återförsäljare eller hos lokala kompetenta organisationer angående adresserna till återvinningssatationerna.

Förpackningsmaterialet eller delar därav får inte kastas eller lämnas oövervakat. Dessa kan utgöra en kvävningsrisk för barn, speciellt plastpåsar.

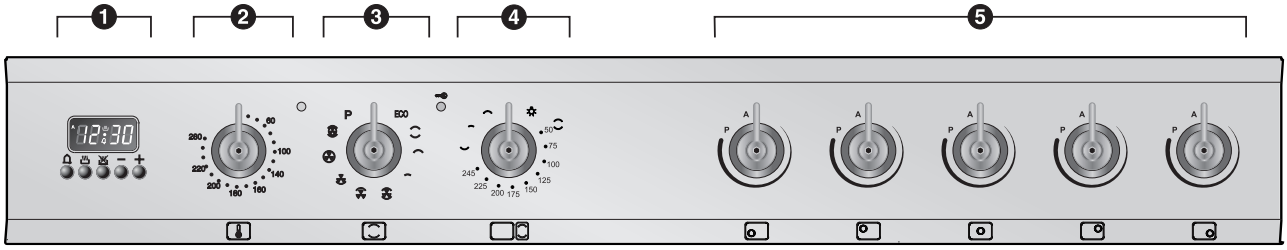
Även för din gamla apparat är det nödvändigt att sörja för en korrekt kassering.
Viktigt: lämna in apparaten till närmaste återvinningsstation som är auktoriserad för insamling av förbrukade vitvaror. En korrekt kassering möjliggör en intelligent återvinning av värdefulla material.
Innan man kasserar sin gamla apparat ska man avlägsna alla luckor och se till att falsarna är kvar i användningsläge. Detta för att undvika att lekande barn av misstag blir instängda i apparaten. Kapa även av och avlägsna nätkabeln tillsammans med stickkontakten.

4. LÄR KÄNNA DIN APPARAT



1. Kokhäll
2. Kontrollpanel
3. Ugnstätningar
4. Ugnslampa
5. Sensor lucka (endast på vissa modeller)
6. Stödramar galler/plåtar
7. Fläkt
8. Övre skydd (endast på vissa modeller)
9. Lucka
10. Förvaringsutrymme (endast på vissa modeller)

4.1 Beskrivning av kontrollerna på frontpanelen



4.1.1 Programmeringsklocka

1 Med hjälp av klockan för programmering kan man visa aktuell tid, ställa in en minuträknare eller en programmerad tillagning.

4.1.2 Vred för val av temperatur

2 Man väljer tillagningstemperatur genom att vrida vredet medurs till det värde man önskar, mellan **50**° och **280°C**.

När man vrider vredet kommer indikeringslampan att börja blinka och visa att föruppvärmning pågår. En ljudsignal anger att vald temperatur uppnåtts och lampan slutar att blinka och lyser istället med ett fast sken. Om temperaturen ändras börjar lampan blinka igen.

På modeller med pyrolys tänds indikeringslampan när det automatiska rengöringsprogrammet (pyrolysen) startas och förblir tänd tills detta avslutats.

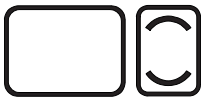
4.1.3 Funktionsvred

3 De olika funktionerna hos ugnen används för olika tillagningssätt. Välj först önskad funktion och ställ sedan in tillagningstemperaturen med termostatvredet. För ytterligare information om tillagningsfunktionerna, se:
“8. TILLAGNING MED UGNEN”.

Luckspärrens indikeringslampa ( ) tänds endast när man aktiverar det automatiska rengöringsprogrammet.

4.1.4 Termostatvred hjälpugn

4 Detta vred används för att välja tillagningsfunktion och -temperatur (enbart i statisk funktion) för hjälpugnen. Genom att vrida vredet till läget tänds lampan inne i hjälpugnen. För att placera vredet på “O” vrid det alltid moturs.
Lampan tänds för att visa att ugnen håller på att värmas upp.
Den släcks när den inställda temperaturen har uppnåtts. Om lampan blinkar regelbundet betyder det att ugnstemperaturen bibehålls konstant på den programmerade nivån.



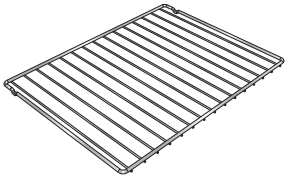
Om man inte väljer någon tillagningstid måste man vrida vredet för tidsinställning till symbolen (manuellt).

4.1.5 Kontrollvred kokzoner

5 Med dessa vred är det möjligt att kontrollera kokzonerna på induktionshällen. Ovanför varje vred är den tillhörande plattan angiven. Vrid vredet åt höger för att reglera effekten för kokzonen som går från minimum 1 till maximum 9. Arbetseffekten är angiven på en display som sitter på kokhällen (symbolen vid sidan anger främre vänster kokzon).

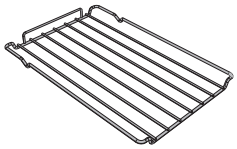
5. TILLBEHÖR

OBS: På vissa modeller finns inte alla tillbehör.

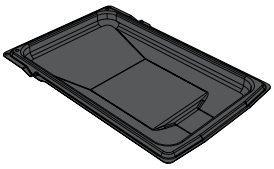


Galler: används för insättning av ugnsformar.

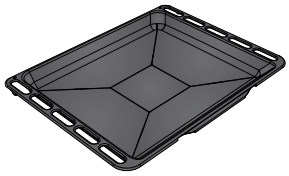
Galler för plåt: placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.



Ugnsplåt: används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför.



Djup ugnsplåt: används till mjuka kakor, pizzor och andra bakverk.

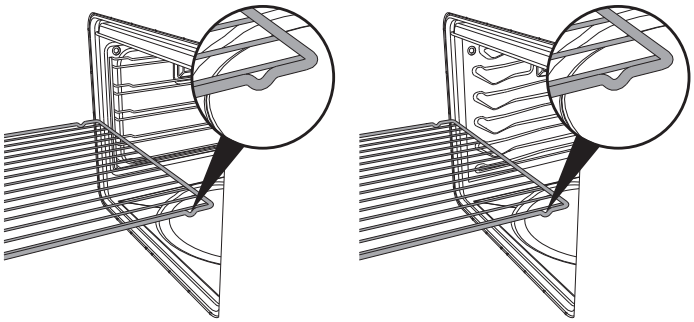


Ugnstillbehör som kan komma i kontakt med mat är tillverkade av material som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

Tillbehör på begäran:
- Du kan beställa originaltillbehör via auktoriserade serviceverstäder.
- Använd endast tillverkarens originaltillbehör.

5.1 Användning av gallret och plåten

Gallren och plåtarna är utrustade med en mekanisk säkerhetsspärr som förhindrar att de tas ut av misstag. För ett korrekt införande av gallret eller plåten ska man kontrollera att spärren är vänd nedåt (enligt vad som visas på bilden).
För att ta ut gallret eller plåten ska man lyfta det/den lätt fram.
Den mekaniska spärren (eller listen i förekommande fall) ska alltid vara vänd mot ugnens bakre del.



För försiktigt in gallren och plåtarna i ugnen, tills de stannar.

Vad gäller modeller med falsar ska man rengöra plåtarna innan man använder dem för första gången. Rengöringen förhindrar att eventuella tillverkningsrester repar ugnsutrymmets sidoväggar vid införandet av själva plåten på falsen.

5.2 Användning av stödgallret

Stödgallret sätts i plåten (enligt vad som visas på bilden). På detta sätt kan man samla upp det fett som frigörs under tillagningen och därmed separera det från maten som tillagas.

6. 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.

Placera inga metallföremål, som husgeråd eller bestick, på induktionshällens yta eftersom de kan överhettas. Fara för brännskada.

Var försiktig så att du inte spiller socker eller söta blandningar på kokhällen under tillagningen. Ställ inte material eller ämnen som kan smälta på den (plast eller aluminiumfolie). Om detta skulle ske ska man omedelbart stänga av kokhällen och rengöra den med den medföljande skrapan medan hällen fortfarande är ljummen för att undvika att skada ytan.

Hällen 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.

Fördelar med induktionshäll

- minskad energiförbrukning jämfört med 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 kokhällen.
- högre energiöverföring från kokzonen med induktion till kastrullens botten.
- snabb uppvärmningshastighet.
- minskad risk för brännskador eftersom tillagningsytan värms upp endast från kastrullens botten; mat som kokat över fastnar inte.

6.1 Placering av kokzoner

Zon	Yttre diameter (mm)	Max. förbrukad effekt (W) *	Förbrukad effekt i booster-läge (W) *
1	145	1400	2200
2	180	1850	3000
3	270	2600	3700
4	210	2300	3700

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

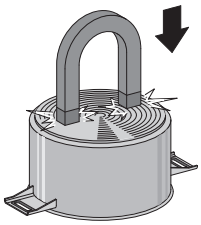
6.2 Kastruller som ska användas för tillagning med induktion

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

Använd endast kastruller med lämplig botten för induktionsplattor.

Lämpliga kärl	Olämpliga 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.	• Kärl av koppar, rostfritt stål, aluminium, värmeresistent glas, trä, keramik och terracotta.

För att kontrollera om kokkärlet är lämpligt räcker det att närma en magnet mot botten: om den attraheras är kokkärlet lämpligt för matlagning med induktion. Om man inte har någon magnet kan man hälla i en liten mängd vatten i kokkärlet, placera det på kokzonen och slå på plattan. Om symbolen visas på skärmen betyder det att kärlet inte är lämpligt.



Använd endast kokkärl med en perfekt plan botten. Användningen av kokkärl med oregelbunden botten kan äventyra systemets uppvärmningsfunktion och hindra avkänningen av kokkärlet på plattan.

6.3 Begränsning av tillagningens längd

Kokhällen 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 funktionstid aktiveras stängs kokzonen av. En kort signal ljuder och visas på displayen om kokzonen är varm.

6.4 Överhettningsskydd för hällen

Om man använder hällen på full effekt under en längre tid kan elektroniken uppvisa svårighet att kylas av om rumstemperaturen är hög. För att undvika att det i elektronikern skapas alltför höga temperaturer kontrolleras effekten för kokzonen automatiskt.

6.5 Råd för minskad energiförbrukning

Nedan följer några råd för hur man kan använda spishällen på ett effektivt och ekonomiskt sätt.

- 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 grytorna 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.

6.6 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	Uppvärmning av mat
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*	Grilla / Bryna, tillaga **(max effekt)**

*se Booster-funktion.

6.7 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 inställd effekt via vredet. Energiöverföringen avbryts även när man flyttar kastrullen från kokzonen (symbolen visas på displayen). Om igenkänningsfunktionen skulle starta trots en mindre storlek på kastruller eller stekpannor kommer endast den energi som krävs att överföras.

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

6.8 Restvärme

Om kokzonen fortfarande är varm efter avstängningen visas symbolen på displayen. När temperaturen sjunker under 60°C upphör symbolen att visas.

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, trots att de är avstängda. Undvik att barn sätter händerna på kokhällen.

6.9 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.

Vrid vredet åt vänster till läge “A” och släpp det sedan. Symbolen visas på displayen. Välj inom 3 sekunder önskad uppvärmningseffekt (1...8). Vald effekt och symbolen blinkar alternerande på displayen.

Man kan när som helst öka effektnivån och tiden med “maxeffekt” justeras automatiskt.

Om effekten reduceras kommer värmeökningen att ske automatiskt genom att vredet vrids moturs.

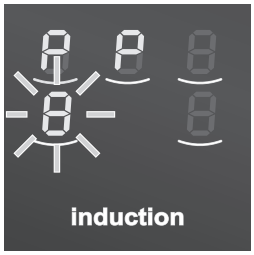
6.10 Booster-funktion

Booster-funktionen gör det möjligt att aktivera kokzonen på maxeffekt under maximalt 10 minuter. Kan användas för att snabbt koka upp stora mängder vatten eller steka kött på hög värme.

Vrid vredet medurs till läge “P” under två sekunder och släpp det sedan. Symbolen visas på displayen. Efter 10 minuter kommer booster-funktionen att inaktiveras automatiskt och tillagningen fortsätter på effekt “9”.

Booster-funktionen har prioritet över funktionen värmeökning.

6.11 Effektstyrning



Hällen är utrustad med en modul för effektstyrning som optimerar/begränsar förbrukningen. Om de sammanlagda inställda effektnivåerna överskrider maxgränsen kommer det elektriska kortet automatiskt att styra den effekt plattorna distribuerar.

Modulen kommer att försöka bibehålla maxnivåerna för distribuerbar effekt och på displayen visas de nivåer som ställts in av den automatiska styrningen. När en effekt blinkar betyder det att den automatiskt kommer att begränsas vid ett nytt värde som valts av modulen för effektstyrning.

Den kokzon som senast ställdes in har företräde.

6.12 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. Man ska med alla kokzoner avstängda vrida de första två vreden samtidigt mot vänster (position “A”). Håll dem vridna tills symbolerna , visas på symbolen och släpp därefter 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.

7. ANVÄNDNING AV UGNEN

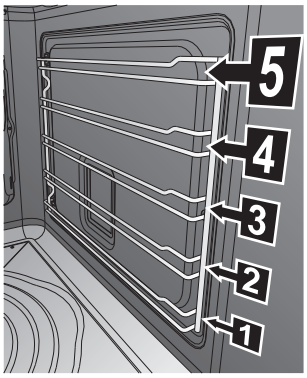
7.1 Innan man använder apparaten

- Avlägsna eventuella etiketter (förutom dekalen med tekniska data) från plåtarna, dryppannorna och insidan av ugnen.
- Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens utsida och insida, liksom från tillbehör som t.ex. plåtar, dryppannor, pizzasten och bottenlock.
- Innan man använder apparaten för första gången ska man avlägsna alla tillbehör från ugnens insida och rengöra dem enligt vad som anges i kapitel “9. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL”.

Värm upp den tomma apparaten till maximal temperatur i syfte att avlägsna eventuella rester från tillverkningen som kan ge maten en otrevlig lukt.

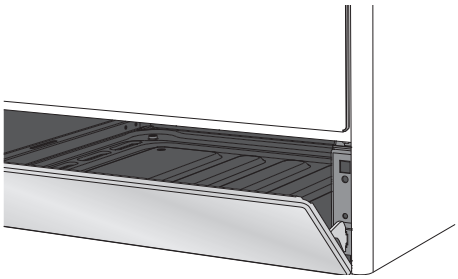
7.2 Isättningsfalsar

Ugnen har 5 falsar för placering av plåtar och galler på olika höjd. Isättningshöjderna avses nerifrån och upp (se bilden).



7.3 Förvaringsutrymme (endast på vissa modeller)

Förvaringsutrymmet finns längst ned på spisen. Man får inte placera brännbart material, trasor, papper eller liknande däri. Det går bra att förvara metalltillbehör till apparaten där.



Öppna aldrig förvaringsutrymmet när ugnen är på eller fortfarande är varm. Den invändiga temperaturen kan bli mycket hög.

7.4 Avkylningssystem

Apparaten är försedd med ett avkylningssystem som aktiveras då en tillagning sätts igång. Fläktens funktion leder till ett normalt luftflöde som kommer ut från apparatens baksida och kan fortsätta under en kortare tid även efter att apparaten har stängts av.

7.5 Inre belysning

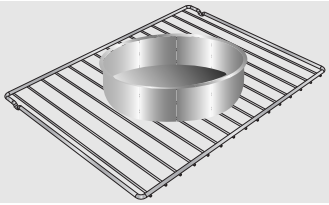
De inre ugnslamporna tänds när man öppnar luckan (endast på vissa modeller) eller väljer någon av ugnens funktioner.

7.6 Allmänna råd och varningar för användningen

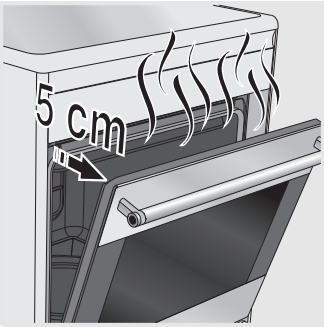
All tillagning ska göras med ugnsluckan stängd. Värmespridningen skulle annars kunna leda till fara.

Täck inte ugnens botten med aluminiumfolie och ställ inte heller plåtar eller grytor på ugnsbottnen under tillagningen, eftersom detta kan skada emaljbeläggningen. Om du vill använda bakplåtspapper ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.

För en optimal tillagning råder vi dig att ställa in rätterna mitt på gallret.



För att förhindra att eventuell ånga inne i ugnen ger problem bör luckan öppnas i två steg: först till hälften (ca. 5 cm) i ca. 4 - 5 sekunder och sedan helt och hållet. Om man behöver röra maten under tillagning bör ugnsluckan vara öppen så kort tid som möjligt för att förhindra att ugnstemperaturen sjunker och maten förstörs.



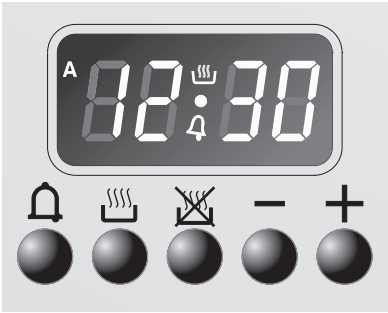
Låt inte maten stå kvar i ugnen längre stunder efter tillagningen avslutats för att undvika att det bildas för mycket kondens på insidan av ugnsluckans glas.

Vid tillagning av kakor och grönsaker kan det hända att det bildas mycket kondens på glaset. För att undvika detta fenomen ska du öppna luckan några gånger under tillagningen med stor försiktighet.

För att undvika överhettning vid användning av ugnen ska apparatens lock (i förekommande fall) alltid hållas öppet.

Värm upp den tomma apparaten till maximal temperatur i syfte att avlägsna eventuella rester från tillverkningen som kan ge maten en otrevlig lukt.

7.7 Elektronisk programmeringsenhet (endast på vissa modeller)



LISTA ÖVER FUNKTIONER

- Knapp för minuträknare
- Knapp för slut tillagning
- Knapp för tillagningens tid
- Knapp för minskning av värde
- Knapp för ökning av värde

7.7.1 Inställning av klockslag

Vid det första användningstillfället, eller efter ett strömavbrott, blinkar symbolen 00:00 på ugnens display. Tryck in knapparna och och tryck samtidigt på knapparna för ändring av värde – eller +: Varje gång du trycker på knapparna för ändring av värde minskas eller ökas tiden med 1 minut.
Tryck på en av knapparna för ändring av värde tills rätt klockslag visas.
Före programmering ska önskad funktion och temperatur väljas.

7.7.2 Halvautomatisk tillagning

Med halvautomatisk tillagning avses den funktion som gör det möjligt att påbörja en tillagning och avsluta den efter en viss tid (som ställs in av användaren).

Då du trycker på knappen tänds displayen och visar siffrorna 00:00. Håll knappen intryckt och tryck samtidigt på en av de två knapparna – eller + för att ställa in tillagningstid.

Efter att man släppt knappen startar räkningen för den inställda tillagningstiden och på displayen visas aktuell tid och symbolerna och **A** (som visar att en programmerad tillagning påbörjats).

7.7.3 Automatisk tillagning

Denna inställning används för automatisk start och avstängning av ugnen.
Då du trycker på knappen visar displayen siffrorna 00:00. Håll knappen intryckt och tryck samtidigt på en av de två knapparna för ändring av värde – eller + för att ställa in tillagningstid.
Om du trycker på knappen visas summan av aktuellt klockslag och tillagningstiden på displayen: håll knappen intryckt och tryck samtidigt på knapparna för ändring av värde, – eller +, för att ställa in slutet på tillagningen.
Släpp knappen för att starta nedräkningen av den programmerade tillagningstiden. På displayen visas aktuellt klockslag tillsammans med symbolerna **A** och .

För att efter inställningen visa den tid av tillagningen som återstår ska man trycka på knappen ; för att visa klockslag för tillagningens slut ska man trycka på knappen . Inställning av motsägande värden förhindras (exempelvis godkänns inte inställningen av programmeringen om slutet på tillagningstiden inte stämmer överens med tillagningstidens längd).

7.7.4 Slut tillagning

Ugnen stängs av automatiskt samtidigt som en intermittent ljudsignal aktiveras. Efter att ljudsignalen inaktiverats återgår displayen till att visa aktuell tid och symbolen som visar att ugnen återgår till manuell funktion.

7.7.5 Minuträknare

Programmeringen kan också användas som en enkel minuträknare.
Om du trycker på knappen visar displayen siffrorna 00:00. Håll knappen intryckt och tryck på knapparna för ändring av värde – eller +. När man släpper upp knappen startar nedräkningen och displayen visar aktuellt klockslag tillsammans med symbolen .

Efter inställningen kan du se återstående tid genom att trycka på knappen .
Om du använder programmeringen som minuträknare, stängs inte ugnen av vid slutet av den programmerade tillagningstiden.

7.7.6 Justering av ljudsignalens volym

Volymen på ljudsignalen kan justeras (i 3 lägen) medan den är aktiverad. Tryck på knappen – för att justera den.

7.7.7 Avstängning av ljudsignal

Ljudsignalen stängs automatiskt av efter circa sju minuter. Den kan stängas av manuellt genom att du trycker på knapparna – och +.
För att stänga av apparaten vrider du därefter alla vred till läge 0.

7.7.8 Radering av inställda data

Efter att ha progammerat en halvautomatisk eller automatisk tillagning kan man radera denna inställning genom att trycka in knappen för den funktion som nyss programmerats samtidigt som man trycker på knapparna – eller + tills dess att texten 00:00 visas.
Inställningsenheten kommer att tolka radering av programmet som att tillagningen avbryts.

7.7.9 Ändring av data som ställts in

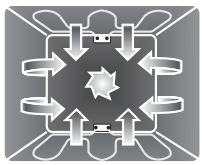
Den inställda tillagningstiden kan ändras när som helst genom att man trycker in knappen för den aktuella funktionen samtidigt som man trycker på knapparna – eller + för att ändra värdet.

8. TILLAGNING MED UGNEN

ECO:

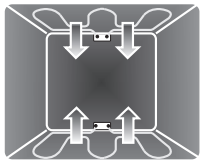
ECO

Kombinationen mellan grillen och det nedre värmeelementet är särskilt rekommenderad vid tillagning på en enda fals med låg energiförbrukning.



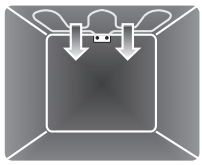
STATISK:

Värmen, som kommer samtidigt uppifrån och underfrån, gör systemet lämpligt för att laga till särskilda rätter. Den traditionella tillagningen, som även benämns som statisk eller värmestrålande, lämpar sig för att tillaga en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer, bröd, pajer och för fetare köttsorter som gås eller anka.



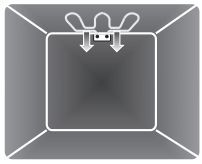
GRILL:

Värmen som kommer från grillens värmeelement 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, revbenspjäll, bacon. Denna funktion gör att man kan grilla stora mängder mat jämnt, särskilt kött.



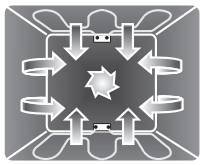
LITEN GRILL:

Grillspettet fungerar i kombination med grillens värmeelement vilket ger en perfekt stekyta på maträtterna.



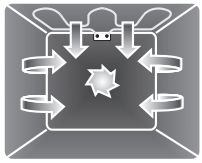
STATISK VENTILERAD:

Fläktens funktion, i kombination med den traditionella tillagningen, garanterar en jämn stekyta även på komplicerade maträtter. Idealisk för kakor och tårtor, som även kan gräddas samtidigt på flera nivåer.
(Vid tillagning på flera nivåer rekommenderas man att använda 2:a och 4:e falsen).



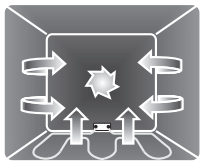
VENTILERAD GRILL:

Luften som produceras av fläkthjulet gör att värmen som genereras av grillen blir mjukare och ger en optimal grillning även av tjocka stycken. Idealisk för stora köttbitar (t.ex. fläskstek). Man rekommenderas att använda 4:e falsen.



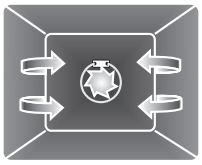
VENTILERAD BOTTEN:

Kombinationen mellan fläkten och det undre värmeelementet gör att man kan slutföra tillagningen snabbare. Detta system 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.



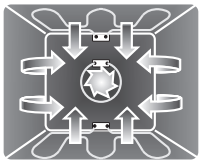
CIRKELFORMAD:

Kombinationen mellan fläkthjulet och det cirkelformade motståndet (som är integrerat i ugnens bakre del) gör att man kan tillaga olika rätter på flera plan, 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.
(Vid tillagning på flera nivåer rekommenderas man att använda 2:a och 4:e falsen).



TURBO:

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 livsmedel som kräver en intensiv tillagning. (Vid tillagning på flera nivåer rekommenderas man att använda 2:a och 4:e falsen).



8.1 Råd och anvisningar för tillagning

8.1.1 Allmänna råd

- **Man rekommenderas att sätta in rätterna i ugnen efter att först ha värmt upp den.** Sätt därefter in maten i ugnen då indikeringslampan har släckts.
- Då du tillagar rätter på flera nivåer råder vi dig att använda en ventilerade funktionen för att uppnå en jämn tillagning på alla plan.
- I allmänhet kan man inte förkorta tillagningstiderna genom att öka temperaturerna (rätterna kan bli hårt stekta utanpå och råa inuti).
- Vid tillagning av kakor och grönsaker kan det hända att det bildas mycket kondens på glaset. För att undvika detta fenomen ska du öppna luckan några gånger under tillagningen med stor försiktighet.
- För snabb uppvärmning ska man använda en ventilerade funktionen och därefter välja önskad funktion.

8.1.2 Råd vid tillagning av kött

- Tillagningstiderna, speciellt för kött, varierar enligt köttets tjocklek, kvalitet och enligt konsumentens smak.
- Vi råder dig att använda en köttermometer under tillagningen av stekar, eller helt enkelt trycka med en sked på steken. Om den är hård är den klar, annars måste den stekas några minuter till.

8.1.3 Råd vid tillagning av bakverk och kakor

- Använd helst bakformar av metall för att bättre absorbera värmen.
- Temperaturen och tillagningstiden beror på degens kvalitet och konsistens.
- Kontrollera om bakverket är gräddat inuti: när tillagningen avslutats sticker man in en tandpetare där bakverket är som högst. Om den är torr, är kakan klar.
- Om bakverket sjunker ihop när du tar ut den ur ugnen, ska du nästa gång sänka temperaturen med cirka 10 °C och välja en längre tillagningstid.

8.1.4 Råd vid upptining och jäsning

- Vi råder dig att placera fryst mat i en behållare utan lock på ugnens första fals.
- Maten ska tinas utan förpackning.
- Sätt livsmedlen som ska tinas jämnt och undvik att överlappa dem.
- Vid upptining av kött råder vi dig att använda ett särskilt galler på den andra valsen där du kan placera maten och en plåt på den första. På detta sätt kommer maten inte i kontakt med vätskan som uppstår vid upptiningen.
- De ömtåligaste delarna kan täckas med aluminiuimfolie.
- Man rekommenderas att ställa en långpanna med vatten på ugnsbottnen för en bättre jäsning.

8.1.5 Råd vid tillagning med Grill och Ventilerad grill

- Med funktionen Grill kan man ställa in köttet redan innan ugnen värmts upp; man rekommenderas dock att föruppvärma ugnen om man önskar ändra tillagningens effekt.
- Om man använder funktionen Ventilerad grill ska man däremot värma upp ugnen innan man startar grillningen.

8.2 Indikativ tabell för tillagning

Maträtter	Vikt	Funktion	Läge nerifrån	Temperatur °C	Tid (minuter)	
SMÅRÄTTER						
Lasagne	3 Kg	Statisk	2 eller 3	220 - 230	40 - 50	
Ugnsbakad pasta		Statisk	2 eller 3	220 - 230	40	
KÖTT						
Kalvstek	1 Kg	Cirkelformad	3	180 - 190	70 - 80	
Fransyska	1 Kg	Cirkelformad	3	180 - 190	70 - 80	
Bogstek	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	90 - 100	
Ugnsstekt kanin	1 Kg	Cirkelformad	3	180 - 190	70 - 80	
Kalkonbröst	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	110 - 120	
Fläskstek	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	190 - 210	
Ugnsstekt kyckling	1 Kg	Turbo	3	190 - 200	60 - 70	
KÖTT ATT GRILLA					**1:a sidan**	**2:a sidan**
Kotlett av gris		Ventilerad grill	5	250	7 - 9	5 - 7
Fläskfilé		Grill	4	250	9 - 11	5 - 9
Oxfilé		Grill	4	250	9 - 11	9 - 11
Skivad lever		Liten grill	5	250	2 - 3	2 - 3
Korv		Ventilerad grill	4	250	7 -9	5 - 6
Köttbullar		Grill	4	250	7 - 9	5 - 6
GRILLSPETT (i förekommande fall)						
Kyckling		Snurrande grillspett	På stång	250	60 - 70	
FISK						
Laxöring	0,7 Kg	Cirkelformad	3	160 - 170	35 -40	
BRÖD och FOCACCIA						
Pizza		Turbo	1	250	6 - 10	
Bröd		Cirkelformad	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia		Turbo	2	180 - 190	15 - 20	
DESSERTER						
Kringlor		Cirkelformad	3	160	55 - 60	
Paj		Cirkelformad	3	160	30 - 35	
Paj		Statisk	3	170	35 - 40	
Mördeg		Cirkelformad	2 eller 3	160 - 170	20 - 25	
Fyllda tortellini		Turbo	2 eller 3	160 - 170	40 - 50	
Paradistårta		Statisk	2 eller 3	170	40 - 50	
Paradistårta		Cirkelformad	3	160	50 - 60	
Petits choux		Turbo	3	150 - 160	40 - 50	
Sockerkaka		Cirkelformad	3	150 - 160	40 - 50	
Riskaka		Turbo	3	160	40 - 50	
Riskaka		Statisk	3	170	50 - 60	
Brioche		Cirkelformad	3	160	25 - 30	
Brioche (på flera falsar)		Cirkelformat - Turbo	2 - 4	160 - 170	30 - 35	
Småkakor (på flera falsar)		Cirkelformat - Turbo	2 - 4	160 - 170	16 - 20	

Tiderna som anges i följande tabeller inkluderar inte föruppvärmningstider och är endast ungefärliga.

9. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengör aldrig hällen med ångstråle. Ångan kan komma åt de elektriska delarna och därmed orsaka kortslutning.

VARNING: För din säkerhet bör du alltid använda skyddshandskar vid extra rengörings- eller underhållsarbete.

Använd inte rengöringsprodukter som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel vid rengöring av delarna i stål eller de som har en ytbehandling i metall (t.ex. anodiserade, förnicklade och förkromade).

Man rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

9.1 Rengöring av rostfritt stål

För att hålla det rostfria stålet snyggt ska det rengöras regelbundet efter användande av apparaten. Låt det svalna av först.

9.2 Vanlig daglig rengöring

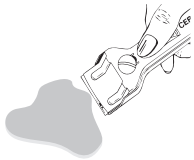
För att rengöra och bevara de rostfria ytorna ska man endast använda särskilda produkter som inte innehåller slipmedel eller klorinbaserade syror.
Gör på följande sätt: häll ut medlet på en fuktig trasa och torka av ytan. Skölj omsorgsfullt och torka därefter med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

9.3 Matstänk eller rester

Undvik så långt det går att använda stålull eller vassa skrapor: de skadar ytorna.
Använd vanliga icke-slipande produkter och vid behov verktyg av trä eller plast. Skölj omsorgsfullt och eftertorka med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.
Låt inte rester av sockerhaltig mat (t.ex. sylt) sitta kvar inne i ugnen. Emaljbeläggningen i ugnen kan skadas om resterna får sitta kvar för länge.

9.4 Rengöring av glaskeramikhällen

Glaskeramikhällen ska rengöras regelbundet, helst efter varje användning. Vänta tills symbolen H försvinner från alla displayer.



Eventuella ljusa spår efter att ha använt kastruller med aluminiumbotten kan avlägsnas med en trasa som doppats i vinäger.
Om det efter tillagningen blir kvar brända rester ska du avlägsna dem med den medföljande skrapan, skölja med vatten och eftertorka med en ren trasa. En kontinuerlig användning av skrapan reducerar användningen av kemiska produkter avsevärt vid den dagliga rengöringen av hällen.
Använd ingen typ av slipmedel eller frätande ämnen (t.ex. produkter med pulver, ungsrengöringssprayer, fläckborttagningsmedel eller metallsvampar).

Sandkorn som kan ha fallit på hällen i samband med sköljning av sallad eller potatis kan skrapa hällens yta när man flyttar kastrullerna!
Torka därför omedelbart bort eventuella sandkorn från hällens yta.

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

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

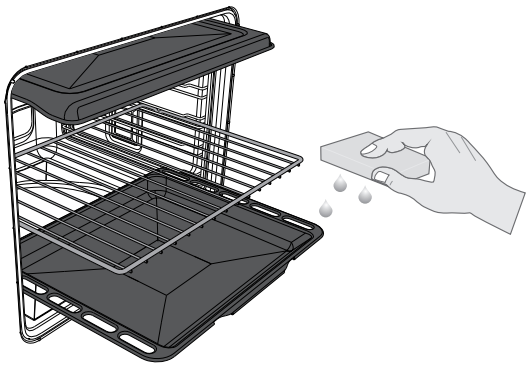
9.5 Rengöring en gång i veckan

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 förblir på tillagningsytan eftersom sådana ämnen reagerar kraftigt när hällen sedan värms upp igen vilket kan förändra ytans struktur.

9.6 Rengöring av ugnen

För att hålla ugnen i gott skick bör den rengöras regelbundet efter det att den har svalnat. Ta ut alla lösa delar.

- Rengör ugnsgallret och sidohållarna med hett vatten och icke- slipande rengöringsmedel. Skölj och torka efter.
- Det går att ta bort ugnsluckan för att underlätta rengöringen (se avsnitt “10.1 Demontering av ugnsluckan”).



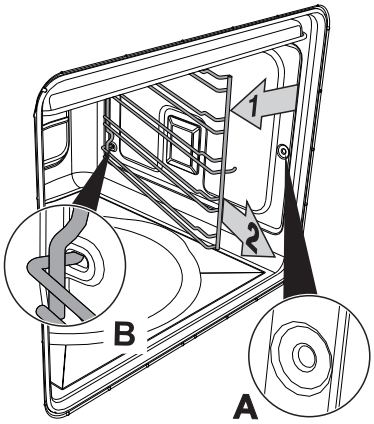
Sätt på ugnen på max. temperatur i ca. 15 - 20 minuter när du har använt rengöringsmedel för att ta bort eventuella rester från dessa inuti ugnen.

Efter rengöringen ska de fuktiga delarna torkas tills de är helt torra.

9.6.1 Avlägsnande av stödram

Att avlägsna stödramarna underlättar rengöringen av sidodelarna. Detta ska göras innnan man kör den automatiska rengöringscykeln (endast på vissa modeller).
För att ta bort stödramarna:

1 dra ramen in mot ugnen tills den lossnar från spärren A; ta sedan ut den från hållarna placerade längst in i ugnen B.
2 När rengöringen slutförts upprepar man momenten ovan i omvänd ordning för att placera tillbaka stödramarna.



9.6.2 Rengöring av ugnsluckans glas

De bör alltid hållas rena. Använd hushållspapper. Om fläckarna sitter fast kan du rengöra med en fuktad svamp och vanligt rengöringsmedel.

Använd inte slipande eller frätande rengöringsmedel för rengöring av ugnsluckans glas (t.ex. produkter i pulverform, fläckborttagningsmedel och metallsvampar). Använd inte sträva eller slipande material eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas eftersom de kan repa ytan.

9.6.3 Rengöring av tätningen

För att hålla tätningen ren ska man använda en icke-slipande svamp och ljummet vatten. Tätningen ska vara mjuk och elastisk (gäller inte modeller med pyrolys).
På modeller med pyrolys kan tätningen spricka och förlora sin form. För att återställa den i ursprungligt skick ska man klämma den längs hela dess omfång, vilket även hjälper till att avlägsna smuts som ansamlats ovanpå.

9.7 Pyrolys: automatisk rengöring av ugnen

P

Pyrolys är ett system för automatisk rengöring vid extra hög temperatur där matrester i ugnen bränns bort. Tack vare denna procedur kan du rengöra ugnen invändigt med extrem lätthet.

Första gången du kör det automatiska rengöringsprogrammet kan oangenäma lukter uppstå. Detta beror på normal avdunstning av oljebaserade ämnen från tillverkningen och är ett normalt fenomen som endast förekommer under den första rengöringen.

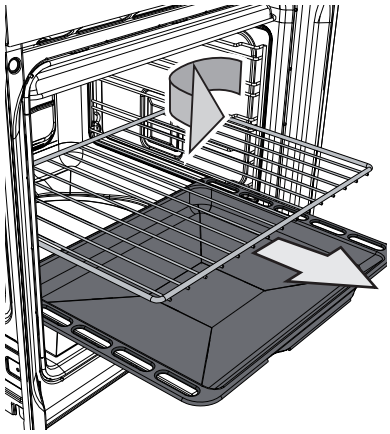
Kontrollera att det inte finns mat eller större matrester kvar i ugnen innan det automatiska rengöringsprogrammet startas.

Under pyrolysprogrammet aktiveras en spärr som hindrar att luckan öppnas.

9.7.1 Före start av automatiskt rengöringsprogram

Pyrolysprogrammet kan köras när som helst på dygnet (om du vill utnyttja nattaxan för el).

- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen helt, inklusive det övre skyddet.
- För att ta bort stödramarna, se “9.6.1 Avlägsnande av stödram”.



Innan man startar det automatiska rengöringsprogrammet bör man rengöra **det invändiga glaset för att undvika att det skadas**; följ de vanliga anvisningarna för glasrengöring (se 9.6.2 Rengöring av ugnsluckans glas).
Vid mer envisa beläggningar ska man spärra luckan med hjälp av de stift som medföljer och avlägsna glaset. 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. När man är klar sätter man tillbaka glaset i luckan och tar av de stift som fungerar som en spärr.

- När rengöringsprogrammet slutförts och ugnen svalnat sätter man tillbaka ramarna genom att i omvänd ordning utföra samma moment som tidigare.
- Kontrollera att ugnsluckan är stängd.
- Se följande schema för inställning av rengöringsprogrammets längd.

RENGÖRINGSTID	LÄTT SMUTSIG	MEDELSMUTSIG	MYCKET SMUTSIG
	120 MIN.	150 MIN.	180 MIN.

Under det automatiska rengöringsprogrammet skapar fläktarna ett intensivt buller som orsakas av den högre rotationshastigheten; detta är en helt normal funktion som hjälper värmens spridning.
När pyrolysrengöringen 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.

9.7.2 Inställning av rengöringsprogram

Vrid funktionsvredet till symbolen **P** för att välja rengöringscykel.

Håll knappen intryckt; tryck på knapparna **–** eller **+** för att ställa in cykelns varaktighet. Inställningen varierar mellan ett minimum på 2 timmar och ett maximum på 3 timmar.

Tryck på knappen för att bekräfta att pyrolysen ska starta.

En spärr som förhindrar att ugnsluckan öppnas aktiveras ca. två minuter efter starten av pyrolysprogrammet. En indikeringslampa tänds för att signalera att spärren är aktiverad.

När rengöringsprogrammet avslutats förblir luckans spärr aktiverad tills temperaturen i ugnen når ett gränsvärde för säkerhet. När ugnen är avkyld ska du samla upp resterna som blivit kvar efter den automatiska rengöringen med en fuktig mikrofibertrasa.

För att välja en rengöringscykel med fördröjd start trycker man på knappen efter att ha ställt in programmets längd. Displayen visar den tid rengöringsprogrammet kommer att avslutas.

Håll knappen intryckt och använd knapparna **–** eller **+** för att ställa in den tid du vill att rengöringsprogrammet ska vara klart.

Det går inte att välja några funktioner när luckspärren är aktiverad. Vänta tills indikatorn släcks.

Om extraugnen är i drift eller fortfarande är varm efter en tillagning kan man inte starta det automatiska rengöringsprogrammet för huvudugnen.
Om man under tiden en pyrolys pågår startar extraugnen avbryter huvudugnen det automatiska rengöringsprogrammet.

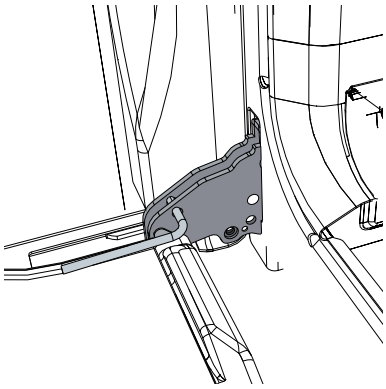
10. SÄRSKILT UNDERHÅLL

Med tiden kan ugnen behöva genomgå underhåll och förbrukningsmaterial såsom tätningslister, glödlampor o.s.v. kan behöva bytas ut. Nedanstående instruktioner beskriver hur detta underhåll ska göras.

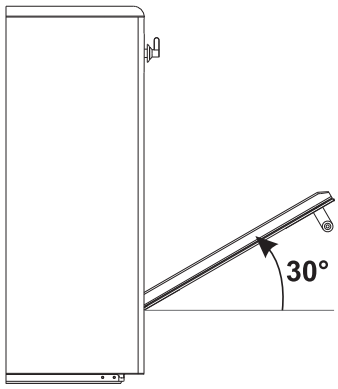
Innan du påbörjar arbete som innebär att du kommer i kontakt med delar under spänning ska du koppla bort apparaten från strömförsörjningen.

VARNING: För din säkerhet bör du alltid använda skyddshandskar vid extra rengörings- eller underhållsarbete.

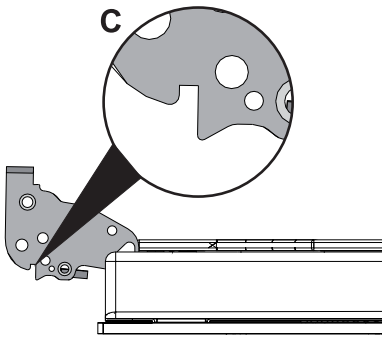
10.1 Demontering av ugnsluckan



Öppna luckan helt.
Sätt i ett stift i gångjärnets hål. Upprepa för alla gångjärn.



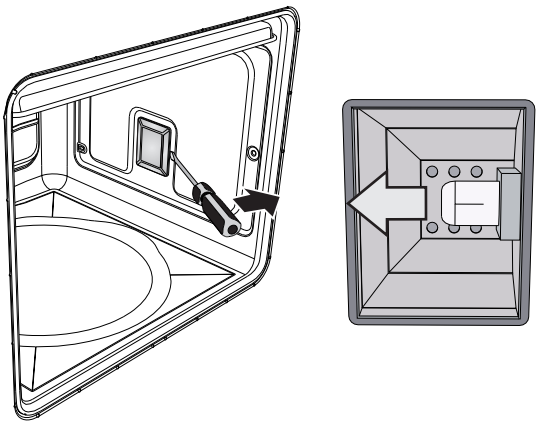
Ta tag i luckan på båda sidor med båda händerna och lyft den uppåt tills en vinkel på cirka 30° bildas och dra sedan ut den.



För att montera tillbaka luckan för man in gångjärnen i de till syftet avsedda öppningarna på ugnen. Se till att räfflorna C helt vilar nere i öppningarna. Sänk luckan och ta ut stiften ur gångjärnens hål när luckan är korrekt placerad.

10.2 Byte av glödlampa (huvudugn)

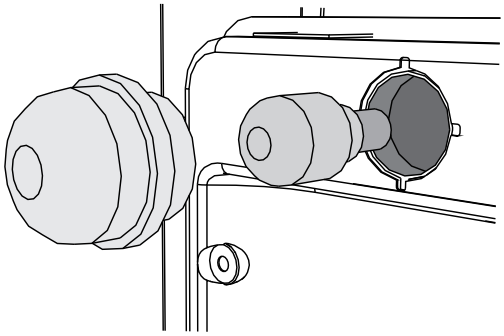
Om det är nödvändigt att byta ut en glödlampa som inte fungerar längre eller som har bränts ska man avlägsna stödramarna enligt “9.6.1 Avlägsnande av stödram”.
Avlägsna därefter lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en skruvmejsel).
Avlägsna lampan genom att ta ut den i anvisad riktning. Byt ut glödlampan mot en liknande (40W).



Man får inte vidröra halogenlamporna direkt med fingrarna. Använd ett isolerande skydd.

10.3 Byte av glödlampa (hjälpugn)

I de fall man måste byta en lampa som slitits ut eller som bränts ska man skruva av lampskyddet. Ta ut lampan genom att skruva loss den och sätt dit en ny av samma typ (25W).



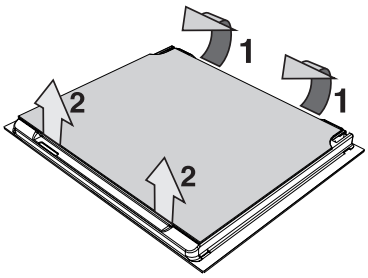
10.4 Nedmontering av de invändiga glasen

De bör alltid hållas rena. För att underlätta rengöringen kan man avlägsna luckan (se 10.1 Demontering av ugnsluckan) och ställa den på en kökshandduk, eller öppna den och blockera gångjärnen för att ta ut glasen. Glasen som finns på luckan kan helt demonteras genom att följa anvisnignarna som medföljer.

Varning: innan man drar ut glasen ska man se till att minst ett av ugnsluckans gångjärn har blockerats i öppet läge på det sätt som beskrivs i kapitel “10.1 Demontering av ugnsluckan”. Det kan bli nödvändigt att upprepa detta moment vid borttagningen av glasen om luckan plötsligt stängs.

Att avlägsna det invändiga glaset:

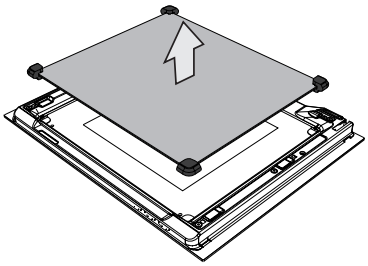
- Avlägsna det invändiga glaset genom att försiktigt dra den bakre delen uppåt; följ rörelsen som visas av pilarna (1).
- Dra därefter glasets främre del uppåt (2).
- Därigenom frigörs de 4 stift som är fästa vid glaset från deras platser på ugnsluckan.



Avlägsna mellanglasen:

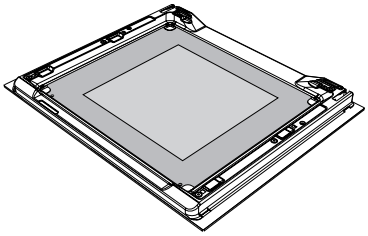
- På de automatiskt rengörande modellerna (modeller med pyrolys) finns det två mellanglas som sitter fast i varandra med 4 spärrar. Avlägsna mellanglasen genom att lyfta dem uppåt.

- På övriga modeller finns det eventuellt ett mellanglas som man vid behov avlägsnar genom att lyfta det uppåt.



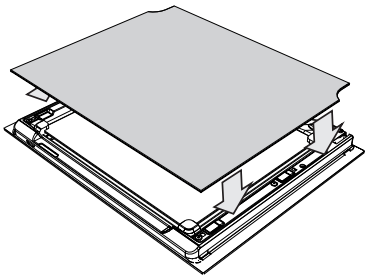
Rengöring:

- Man kan nu rengöra det utvändiga glaset samt de glas som avlägsnats tidigare. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man tvätta glasen med en fuktad svamp och ett neutralt rengöringsmedel.



Omplacering av glasen:

- Sätt tillbaka glasen i omvänd ordning i förhållande till borttagningen.
- När man sätter tillbaka det invändiga glaset ska man vara noga att centrera det och med en lätt tryckning fästa de 4 stiften som sitter fast i glaset på deras platser på ugnsluckan.



11. INSTALLATION

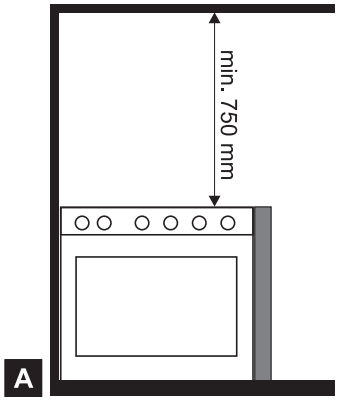
11.1 Montering i köksmöbler

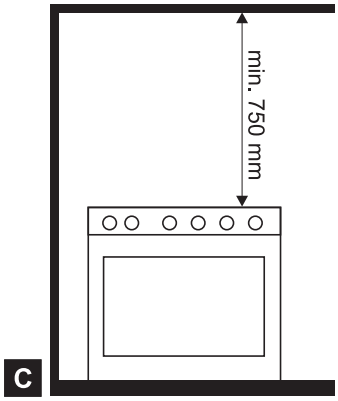
Fanér, lim eller plastbeklädnad på intilliggande möbler måste vara värmebeständigt (inte understigande 90°C). Om de inte är tillräckligt värmetåliga kan de med tiden deformeras.

Apparaten ska installeras av en behörig tekniker och enligt gällande föreskrifter.
Denna apparat tillhör beroende på installationstyp klass 2-underklass1 (Fig. A - Fig. B) eller klass 1 (Fig. C).

Den kan placeras bredvid väggar varav en överskrider arbetsytans höjd enligt vad som visas i bild A och C gällande installationsklasserna.

Försäkra dig om att det finns ett avstånd på minst 750 mm mellan spishällens brännare och en eventuell hylla placerad ovanför dessa. Om en köksfläkt ska installeras ovanför hällen ska man kontrollera fläktens bruksanvisning för att få information om korrekt avstånd.

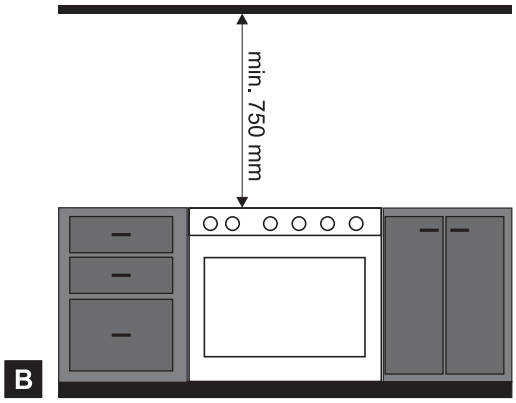




A Inbyggd apparat (Klass 2 underklass 1)

B Inbyggd apparat (Klass 2 underklass 1)

C Apparat med fristående installation (Klass 1)



11.2 Elektrisk anslutning

Försäkra dig om att spänningen och dimensionerna för matningslinjen motsvarar egenskaperna som anges på dekalen som är placerad på apparaten. Denna dekal får aldrig avlägsnas. En kopia av dekalen medföljer anvisningarna.

Apparatens elektriska anslutning ska utföras av en behörig tekniker.

Innan du gör något som helst ingrepp ska strömmen till apparaten slås från.

Det är obligatoriskt att det elektriska systemet jordas enligt gällande säkerhetsföreskrifter för elektriska system.

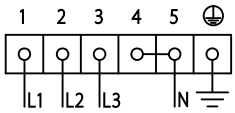
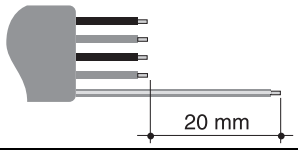
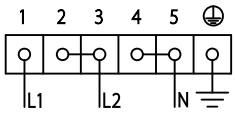
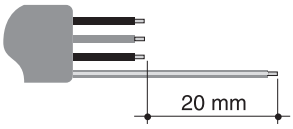
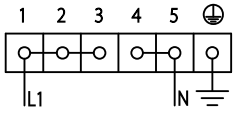
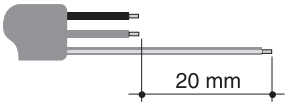
Vid anslutning till elnätet med hjälp av kontakt och uttag ska dessa vara av samma typ och anslutas till matarkabeln i enlighet med gällande föreskrifter. Uttaget ska vara lättillgängligt då apparaten byggts in. **DRA ALDRIG UT STICKKONTAKTEN GENOM ATT DRA I KABELN.**

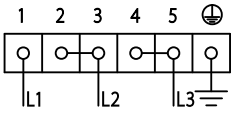
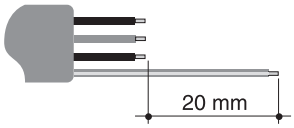
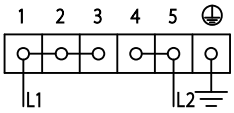
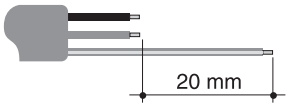
Vid utbyte: jordledningen måste vara längre än längden på strömledningarna så att om den rycks loss från uttaget till matarkabeln är denna den sista som rycks loss.

Undvik att använda transformatorer, adaptorer och shuntar eftersom dessa kan förorsaka överhettning och förbränning.

Om man använder en fast anslutning ska apparatens elledning förses med en flerpolig brytare med ett kontaktöppningsavstånd på **3 mm** eller mer. Placera brytaren lättillgängligt i närheten av ugnen.

Tillverkaren avskriver sig allt ansvar för person- eller sakskador som uppstått på grund av nonchalerande av ovanstående föreskrifter eller för ingrepp på någon av utrustningens delar.

TYP AV APPARAT (CM)	TYPER AV MÖJLIGA ANSLUTNINGAR	TYP AV KABEL (om den inte finns)		
90	**380 - 415 V 3N~** 	med fem ledningar	**5 x 1,5** mm² 	H05V2V2-F
	380 - 415 V 2N~ 	med fyra ledningar	**4 x 4** mm² 	H05V2V2-F
	220 - 240 V 1N~ 	med tre ledningar	**3 x 6** mm² 	H05V2V2-F

TYP AV APPARAT (CM)	TYPER AV MÖJLIGA ANSLUTNINGAR	TYP AV KABEL (om den inte finns)		
90	**220 - 240 V 3~** 	med fyra ledningar	**4 x 4** mm² 	H05V2V2-F
	220 - 240 V 2~ 	med tre ledningar	**3 x 6** mm² 	H05V2V2-F

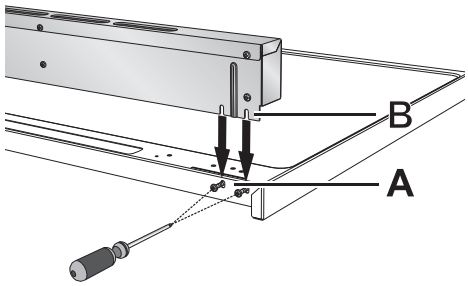
- Använd värmetåliga kablar av typen H05V2V2-F som tål minst 90 °C.
- Värdena som anges ovan gäller genomsnittet för den invändiga ledningen.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på matningsledningarna på kopplingsplinten ska motsvara 1,5-2 Nm.
- De matningskablar som anges ovan är dimensionerade med hänsyn till sammanlagringsfaktorn (i överensstämmelse med standard EN 60335-2-6).

11.3 Placering av list

VARNING: Den list som medföljer utgör en del av produkten och den ska fixeras vid apparaten innan denna installeras.

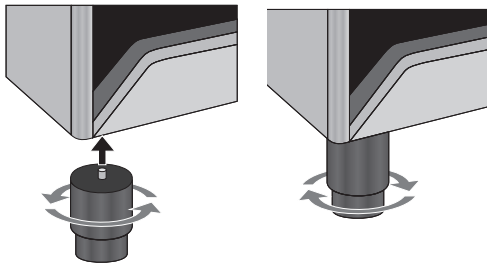
Listen ska alltid placeras och fästas korrekt på apparaten.

1 Lossa de 4 skruvarna (**A**) som är placerade på täckplåtens baksida (2 på varje sida).
2 Placera listen ovanför täckplåten och se till att hålen i listen (**B**) hamnar rätt i förhållande till skruvarna (**A**).
3 Fäst listen vid täckplåten genom att skruva åt skruvarna (**A**).



11.4 Positionering och nivellering av apparaten

Efter att man utfört elektrisk-/gasanslutning ska man fästa de fyra fötterna som medföljer apparaten. Sätt först i de främre fötterna och sedan de bakre.
För maximal stabilitet måste apparaten vara korrekt nivellerad mot golvet. Skurva fast eller lossa stödfötterna på den nedre delen tills apparaten är nivellerad och stabiliserad mot golvytan.



För att undvika eventuella skador på apparaten rekommenderar vi att man först skruvar fast de främre stödfötterna och sedan de bakre.