

# Innehåll

<b>1 Anvisningar</b>	<b>4</b>
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Tillverkarens ansvar	9
1.3 Apparatens syfte	9
1.4 Identifikationsdekal	9
1.5 Denna bruksanvisning	9
1.6 Bortskaffning	9
1.7 Så här läser du bruksanvisningen	10
<b>2 Beskrivning</b>	<b>11</b>
2.1 Allmän beskrivning	11
2.2 Spishäll	12
2.3 Kontrollpanel	13
2.4 Andra delar	14
2.5 Tillgängliga tillbehör	15
<b>3 Användning</b>	<b>17</b>
3.1 Spara energi	18
3.2 Användning av tillbehör	19
3.3 Användning av hällen	20
3.4 Användning av förvaringsutrymmet	26
3.5 Användning av ugnarna	26
3.6 Programmeringsklocka	31
3.7 Användning av temperatursonden	35
<b>4 Rengöring och underhåll</b>	<b>41</b>
4.1 Rengöring av spishällen	42
4.2 Rengöring av luckan	43
4.3 Rengöring av ugnarna	45
4.4 Pyrolys	46
4.5 Särskilt underhåll	48
<b>5 Installation</b>	<b>50</b>
5.1 Placering	50
5.2 Elektrisk anslutning	55
5.3 För installatören	58

## ÖVERSÄTTNING AV BRUKSANVISNING I ORIGINAL

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

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



## 1 Anvisningar

### 1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

#### Skador på person

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



- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan helt.
- Öppna aldrig förvaringsutrymmet (i förekommande fall) när ugnen är på eller fortfarande är varm.
- Föremålen inne i förvaringsutrymmet kan vara mycket varma efter att ugnen använts.
- ANVÄND ELLER FÖRVARA INTE BRÄNNBART MATERIAL INNE I FÖRVARINGSUTRYMMET (I FÖREKOMMANDE FALL) ELLER I NÄRHETEN AV APPARATEN.
- ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.
- Stäng av apparaten efter användning.
- GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid försäkra sig med personlig skyddsutrustning.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Om nätkabeln skadas, kontakta omedelbart den tekniska supporten som i sin tur sörjer för att kabeln byts ut.



## 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 vilka kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig
- Lämna inte kvar föremål på spishällen.
- APPARATEN FÅR ALDRIG ANVÄNDAS FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av ugnen.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Placera inte förslutna burkar eller kärl i ugnen.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Om bakplåtspapper eller liknande används ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Kockkärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid kockkärl med jämn och plan botten.



- Om det kokar över eller rinner över, torka bort vätskan från spishällen.
- Var noga med att inte hälla ut sura ämnen på spishällen, som t.ex. citronsaft eller vinäger.
- Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på tända kokzoner.
- Vid repor eller sprickor, eller om glaskeramikhällens yta skulle gå sönder, ska apparaten omedelbart stängas av. Koppla bort eltillförseln och kontakta teknisk service.
- Bärare av pacemaker eller andra liknande anordningar måste säkerställa att funktionen av deras apparater inte äventyras av det induktiva fältet, vars frekvensområde är mellan 20 och 50 kHz.
- I enlighet med bestämmelser angående elektromagnetisk kompatibilitet tillhör spishällen med elektromagnetisk induktion grupp 2 och klass B (SS-EN 55011).
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Använd inte repande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Diska inte lösa tillbehör som hällens galler, flamspridare eller kåpor i diskmaskin.
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.



## Anvisningar

### Installation

- DENNA APPARAT **FÅR INTE INSTALLERAS** PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.
- Apparaten får inte installeras på en sockel.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom dekorationsluckor eller 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.
- Använd värmetåliga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5 - 2 Nm.

### För denna apparat

- Stäng av plattorna efter användning. Lita aldrig enbart på detektorn för närvaro av kokkärl.
- Var särskilt uppmärksam då barn befinner sig i närheten eftersom de inte kan se varningslamporna som indikerar restvärme. Efter användningen förblir kokzonerna mycket varma under en viss tid även om de är avstängda. Undvik att barn sätter händerna på hällen.
- Ytan i glaskeramik är mycket stöttålig, men undvik dock 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.
- Innan glödlampa byts ut, 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.



## 1.2 Tillverkarens ansvar

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

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

## 1.3 Apparatsens syfte

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

## 1.4 Identifikationsdekal

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

## 1.5 Denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning utgör en del av apparaten och ska förvaras i sin helhet och alltid finnas inom räckhåll under hela apparatens livstid.

Innan apparaten används ska denna bruksanvisning läsas noga.

## 1.6 Bortskaffning



Denna apparat 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 Så här läser du 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.

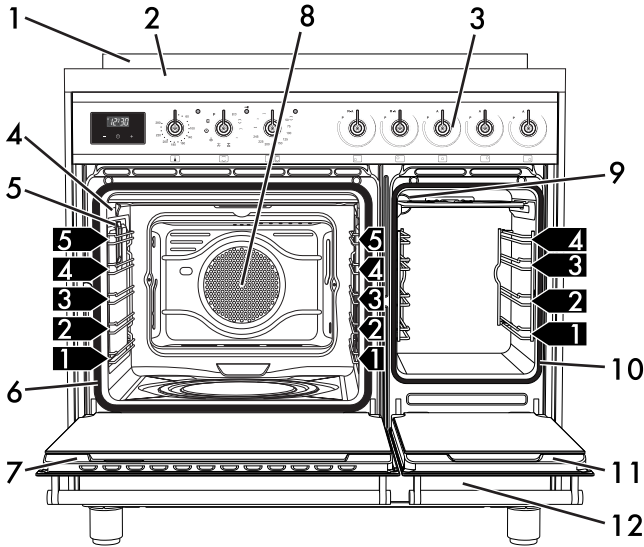
- Enskild anvisning.





## 2 Beskrivning

### 2.1 Allmän beskrivning

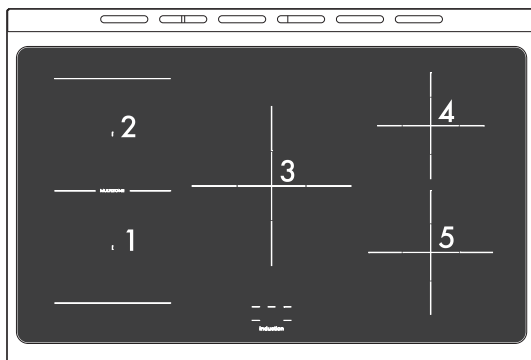


- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| 1 List                      | 9 Extraugnens lampa                       |
| 2 Spishäll                  | 10 Extraugnens tätning                    |
| 3 Kontrollpanel             | 11 Extraugnens lucka                      |
| 4 Uttag till temperatursond | 12 Förvaringsutrymme                      |
| 5 Huvudugnens lampa         | <b>1,2,3</b> Stödramar till galler/plåtar |
| 6 Huvudugnens tätning       |   |
| 7 Huvudugnens lucka         |   |
| 8 Fläkt huvudugn            |   |



# Beskrivning

## 2.2 Spishäll



Zon	Mått H x L (mm)	Min. kokkärl Ø (mm)	Maximal förbrukad effekt (W) *	Förbrukad effekt i Boosterfunktion (W) *
1	190 x 196	120	2100	2300
2	190 x 196	120	1600	1850
3	270 x 270	145	2300	3000
4	180 x 180	110	1300	1400
5	210 x 210	120	2300	3000

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

### Fördelar med tillagning på induktionshäll

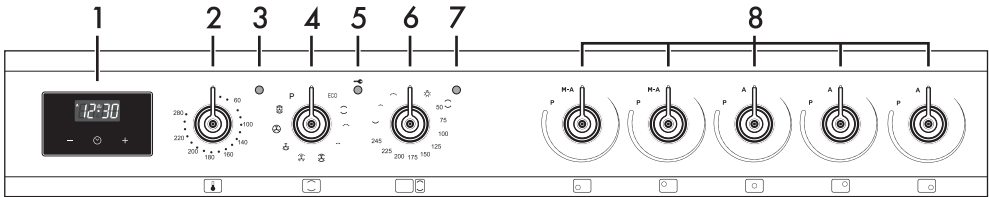


Spishällarna är försedda med en induktionsgenerator för varje kokzon. Varje generator under kokyten i glaskeramik bildar ett elektromagnetiskt fält som inducerar ström i kastrullens botten och därmed skapar värme. Induktionshällar överför inte värme utan genererar den direkt inne i kokkärlen, tack vare 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 energioverföring från kokzonen med induktion till kastrullens botten.
- Snabb uppvärmingshastighet.
- Minskad risk för brännskador eftersom plattan värms upp endast vid kastrullens botten; mat som kokt över fastnar inte.



## 2.3 Kontrollpanel



### 1 Programmeringsklocka

Används för att visa klockan, ställa in programmerade tillagningar och programmera minuträknaren.

### 2 Temperaturvred huvudugn

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

### 3 Indikeringslampa huvudugn

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

### 4 Funktionsvred huvudugn

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

### 5 Indikeringslampa luckspärr

Tänds när programmet startas för automatisk rengöring (pyrolysis).

### 6 Temperatur-/funktionsvred extraugn

Lampan inne i ugnen tänds varvid grillelementen och undervärmen aktiveras vid en temperatur som kan ställas in till mellan ett minimum på 50°C och ett maximum på 245°C.

Vid den högsta temperaturen kan man även välja olika funktioner för att optimera specifika typer av tillagning.

### 7 Indikeringslampa extraugn

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

### 8 Vred till spishällens kokzoner

Används för att reglera induktionshällens kokzoner.

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

Drifteffekten anges på den display som finns på spishällen.



# Beskrivning

## 2.4 Andra delar

### Positioneringsnivåer

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

### Inre belysning

Apparatens inre belysning tänds:


(huvudugn)

- när någon av apparatens funktioner väljs, med undantag av funktionen **ECO**.



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

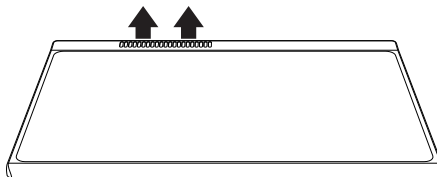
(hjälpugn)

- När hjälpugnens temperatur-/ funktionsvred vrids till symbolen  eller till någon av funktionerna.

### 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.

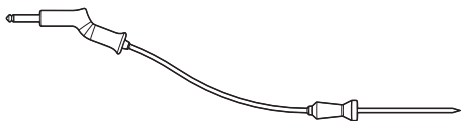


Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.



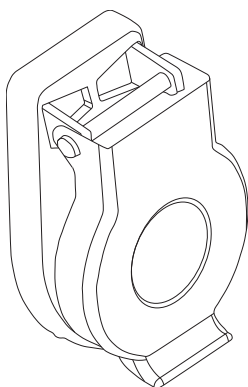
## 2.5 Tillgängliga tillbehör

### Temperatursond



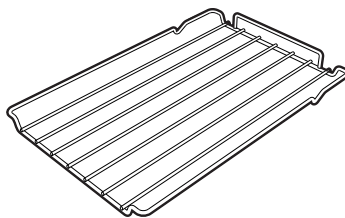
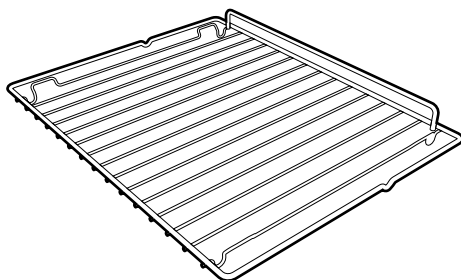
Med hjälp av temperatursonden kan man anpassa tillagningen efter den temperatur som mäts i mitten av livsmedlet.

### Skyddslock



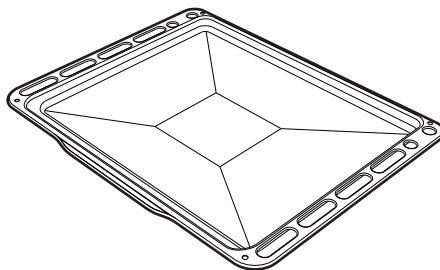
Används för att stänga och skydda temperatursondens uttag när sonden inte används.

### Galler



Används som stöd för ugnsgnivor och dylikt.

### Plåt

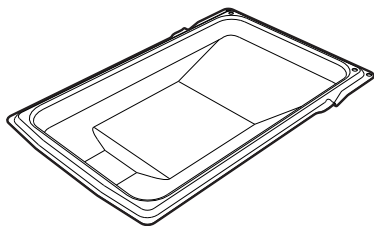
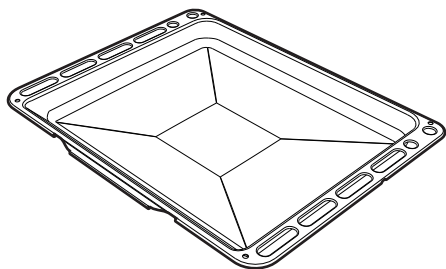


Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför.



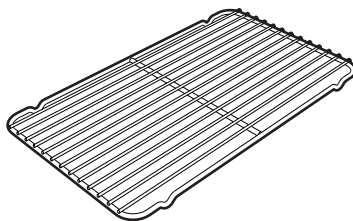
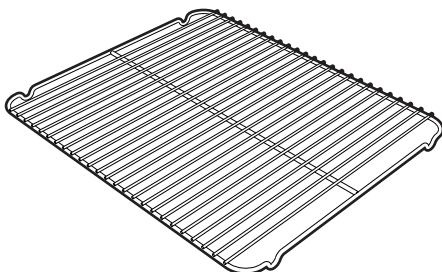
## Beskrivning

### Djup ugnsplåt



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

### Galler för ugnsplåt



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

**i**

Alla tillbehör finns inte till alla modeller.

**i**

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

**i**

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



## 3 Användning

### Anvisningar



#### Hög temperatur inne i ugnarna vid användning Fara för brännskada

- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Rör inte vid värmeelementen inne i apparaten.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan helt.
- Fetter och oljor som överhettas kan börja brinna. Var ytterst försiktig.



#### Hög temperatur inne i förvaringsutrymmet Fara för brännskada

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



#### Felaktig användning Risk för skador på ytor

- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Om man vill använda bakplåtspapper ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Kockärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid kockärl med jämn och plan botten.
- Om det kokar över eller rinner över, torka bort vätskan från spishällen.
- 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 apparaten omedelbart stängas av. Koppla bort eltillförseln och kontakta kundservice.
- Använd inte som avlastningsyta.



# Användning



Hög temperatur inne i förvaringsutrymmet vid användning

**Fara för brand eller explosion**

- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av apparaten.
- Använd inte eller lämna inte kvar brännbart material i närheten av ugnen 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 ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.

## 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).

## Ugn

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

## Glaskeramikhäll

5. Placera en gryta full med vatten på vardera av de främre kokzonerna och starta kokzonen vid maximal effekt och vänta 30 minuter.
6. När 30 minuter har gått stänger man av de främre kokzonerna och upprepar samma procedur för de bakre kokzonerna och, i förekommande fall, den centrala kokzonen.
7. Om kontrollerna inte fungerar korrekt efter ovanstående procedur kan det vara nödvändigt att upprepa den men under en längre tid tills fukten helt avdunstat.

## 3.1 Spara energi

- Värm upp apparaten i förväg endast om det står så i receptet.
- Tina djupfrysta livsmedel innan du sätter in dem i ugnen om inget annat finns angivet på förpackningen.
- Vid flera tillagningar rekommenderar vi att livsmedlen tillagas direkt efter varandra för att utnyttja den ännu varma ugnen på bästa sätt.
- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.



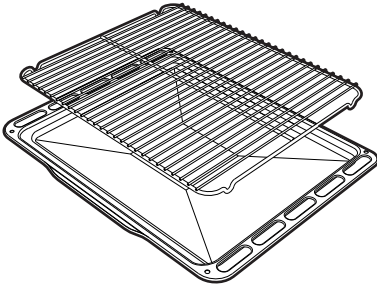


- Avbryt tillagningen ett par minuter innan den tid som normalt krävs. Tillagningen fortsätter de resterande minuterna med hjälp av den värme som finns inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika att värmen släpps ut.
- Håll alltid ugnen ren.

## 3.2 Användning av tillbehör

### Galler för ugnsplåt

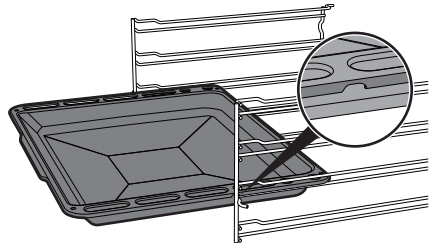
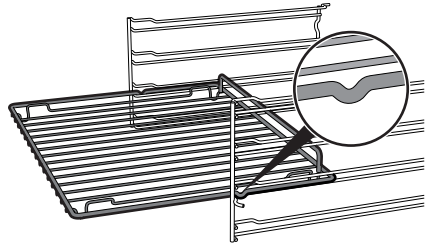
Gallret ska sättas i plåten. Därmed kan fett samlas upp separat från den mat som tillagas.



### Galler och plåtar

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

- De mekaniska säkerhetspärarna 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.



## 3.3 Användning av hällen

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

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

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.

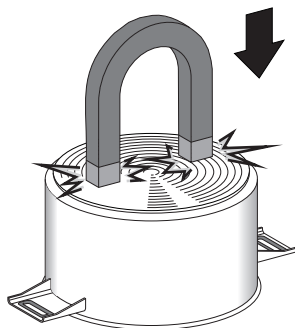
#### Lämpliga kärl:


- 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 du inte har någon magnet kan du hålla i en liten mängd vatten i kokkärlet, placera det på kokzonen och slå på plattan. Om symbolen  visas på displayen betyder det att kärlet inte är lämpligt.




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



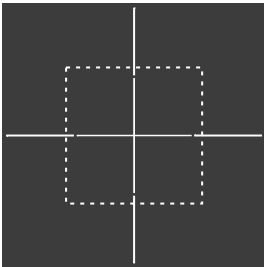
## Igenkänning kastrull

Om det på en kokzon inte finns någon kastrull, eller om kastrullen är för liten, överförs ingen energi och symbolen  visas på displayen.

Om det på kokzonen finns en lämplig kastrull känner igenkänningssystemet av den och sätter igång hällen vid den effekt som ställts in via vredet. Energiöverföringen avbryts även när man flyttar kastrullen från kokzonen (symbolen  visas på displayen).

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

**Begränsningar vid igenkänning av kastrull:** Minsta diameter för kastrullbotten är markerad med en korsformad grafik på kokzonen.




Mindre kokkärlsdiametrar riskerar att inte kännas av och således aktiveras inte induktorn.

## Begränsning av tillagningens längd

Spishällen har en automatisk anordning som begränsar funktionstiden.

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

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

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

## Överhettningsskydd

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

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



# Användning

## Råd för minskad energiförbrukning

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



- Vid köp av kärl kontrollera om den angivna diametern syftar till botten eller kärlets övre del, då den senare nästan alltid är större än diametern på botten.
- Vid förberedelse av rätter med lång tillagningstid kan tid och energi sparas 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 täck alltid 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 spishällen och ugnen används 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 boosterfunktion

## 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.

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



## Turbofunktion


**i** Alla kokzoner är utrustade med turbofunktion som gör det möjligt att använda maxeffekt under en tid som står i proportion till den valda effekten.

Med hjälp av denna funktion kan man uppnå vald effekt så snabbt som möjligt.

1. Vrid vredet moturs till läge **A** och släpp upp det. Displayen visar symbolen **A**.
2. Välj önskad uppvärmningseffekt (1...8) inom 3 sekunder. Vald effekt och symbolen **A** blinkar alternerande på displayen.

Du kan när som helst höja effektnivån. Perioden för "maximal effekt" ändras automatiskt.

När accelerationsfasen har avslutats förblir effektnivån vid den nivå som tidigare har valts.

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

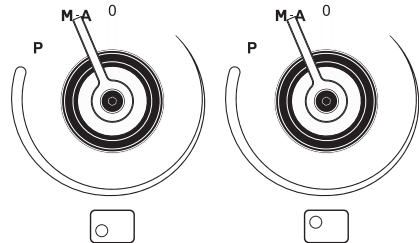
## Funktionen Multizone

**i** Med denna funktion går det att styra två kokzoner samtidigt (främre och bakre) när kokkärl som fiskgrytor eller rektangulära kärl används.

**i** Den främre vänstra och den bakre vänstra kokzonen är utrustade med funktionen Multizone.

### För att aktivera funktionen Multizone:

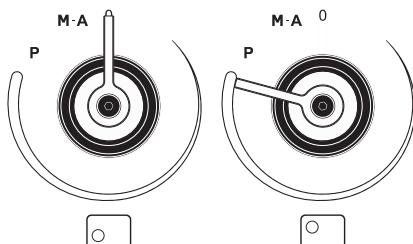
1. Vrid den främre och bakre vänstra kokzonens vred i moturs riktning på samma gång, och håll kvar dem i läget **M-A** tills det hörs en kort ljudsignal.





# Användning

2. Ställ tillbaka den främre vänstra kokzonens vred till läget **0** och vrid den bakre vänstra kokzonens vred till läget **9**. Nu hörs en längre ljudsignal.



3. Använd den främre vänstra kokzonens vred för att ställa in önskad effekt. Nu styrs båda de aktuella kokzonerna med hjälp av detta vred.

## För att inaktivera funktionen Multizone:


- Ställ båda vreden till läget **0** igen (avstängda).

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

## Värmehållning

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


För att aktivera funktionen Värmehållning:

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

## Boosterfunktion

**i** Boosterfunktionen 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 två sekunder och släpp sedan upp det.

Displayen visar symbolen . Efter 5 minuter inaktiveras boosterfunktionen automatiskt och tillagningen fortsätter på effekt **9**.

## Endast på vissa kokzoner:

boosterfunktionen förblir aktiv och måste inaktiveras manuellt med hjälp av motsvarande vred.

**i** Boosterfunktionen har prioritet över turbofunktionen.

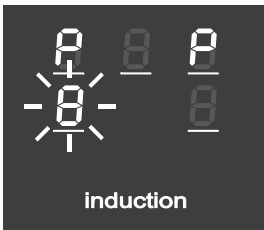


## Effektstyrning

Spishällen är utrustad med en modul för effektstyrning som optimerar/begränsar förbrukningen. Om de effektnivåer som ställts in tillsammans överskrider den maximalt tillåtna gränsen anpassar kretskortet automatiskt plattornas effekt.

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

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



**i** Den kokzon som senast ställdes in har företräde.

## Funktionsspärr

**i** Funktionsspärren är en anordning med hjälp av vilken det går att skydda apparaten från olämplig användning samt se till att den inte startas av misstag.

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

För att avlägsna funktionsspärren upprepas momenten som beskrevs tidigare.

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

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

## Felkoder

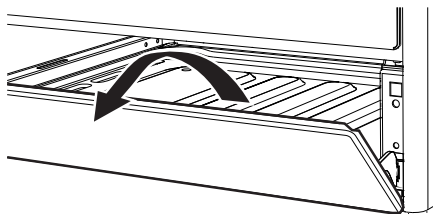
Om displayen visar någon av följande felkoder kontakta teknisk support.



# Användning

## 3.4 Användning av förvaringsutrymmet

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





## 3.5 Användning av ugnarna

### Starta huvudugnen



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

**i** Se till att programmeringsklockan i samband med tillagning visar symbolen . I annat fall kan man inte starta ugnen.

Tryck samtidigt in knapparna  och  för att nollställa programmeringsklockan.

## Funktioner i huvudugnen

**ECO** Eco  
Denna funktion lämpar sig särskilt bra för tillagning på en fals, med låg energiförbrukning. Den rekommenderas för alla typer av livsmedel utom sådana som kan generera mycket fukt (exempelvis grönsaker). För att få bästa möjliga energibesparing och för att minska tillagningstiderna rekommenderar vi att sätta in maten utan att värma upp ugnen innan.



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



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



ECO-funktionen är en skonsam tillagningsfunktion som rekommenderas för tillagningar som inte kräver temperaturer över 210°C. För tillagning vid högre temperaturer rekommenderar vi att välja en annan funktion.





## 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 utmärkta grillresultat kan uppnås, särskilt med köttbitar som är mellantjocka/tunna och gör, i kombination med den roterande grillen (i förekommande fall), att en jämn stekyta erhålls i slutet av tillagningen. Idealisk för korvar, revbensspjäll och bacon. Denna funktion gör att stora mängder mat kan grillas jämnt, särskilt kött.



## Liten grill

Denna funktion gör det möjligt att med hjälp av den värme som frigörs från det centrala värmeelementet grilla små bitar kött eller fisk eller tillaga grillspett, toast och olika grillade grönsaker.



## 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 att använda 2:a och 4:e falsen).



## Grill med fläkt

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



## Undervärme med fläkt

Kombinationen av fläkten och undervärmen gör att tillagningen kan slutföras 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.



# Användning



## Varmluft med fläkt

Kombinationen av fläkten och varmluftselementet (som är inbyggt i ugnens bakre del) gör att man kan tillaga olika rätter på flera nivåer, 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.



## Pyrolys

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

## Starta extraugnen



Vrid temperatur-/funktionsvredet till önskad temperatur, mellan 50°C och 245°C, eller till önskad funktion (vid den högsta temperaturen).

## Funktioner extraugn



### Lampa

Tänder lampan inne i ugnen.



### Över-/undervärme (min 50°C - max 245°C)

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.



### Undervärme (245°C)

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.



## Liten grill (245°C)

Denna funktion gör det möjligt att med hjälp av den värme som frigörs från det centrala värmeelementet grilla små bitar kött eller fisk eller tillaga grillspett, toast och olika grillade grönsaker.



## Grill

Värmen som kommer från grillens värmeelement gör att man kan uppnå utmärkta grillresultat, i synnerhet med mellanstora/små köttbitar, och i slutet av tillagningen får en jämn stekyta. Idealisk för korvar, revbensspjäll och bacon. Denna funktion gör att stora mängder mat kan grillas jämnt, särskilt kött.

## 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.

## Tillagning vid låg temperatur med temperatursond

- Denna typ av tillagning rekommenderas för mörkt och magert kött som inte ska överskrida 65°C i mitten. Ställ in ugnstemperaturen till mellan 90° och 100°C. En sådan inställning förlänger tillagningstiden men bevarar livsmedlets kvalitet och förhindrar att det minskar för mycket i volym.
- För bästa resultat ska köttet brynas på hög värme under 1 eller 2 minuter per sida, före tillagning vid låg temperatur.

## Råd vid tillagning med Grill

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



# Användning

- Maten ska placeras på gallrets mitt.
- När man använder grillfunktioner bör man vrida temperaturvredet till det högsta värdet för att optimera tillagningen.

## Råd vid tillagning av bakverk och kakor

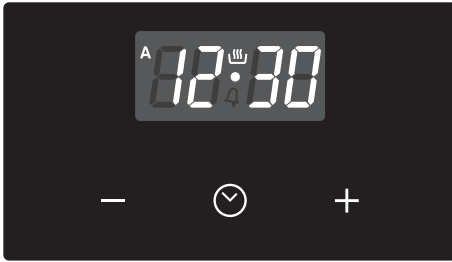
- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Temperaturen och tillagningstiden beror på degens kvalitet och konsistens.
- Vid tillagning på flera nivåer rekommenderas att placera livsmedlen på den 2:a och 4:e falsen, att öka tillagningstiden med någon minut och endast använda funktioner med fläkt.
- För att kontrollera om bakverket är bakat invändigt sticks en tandpetare in där bakverket är som högst. Om tandpetaren är torr när du tar ut den är kakan klar.
- Om bakverket sjunker ihop när du tar ut det ur ugnen ska du nästa gång sänka temperaturen med cirka 10°C och välja en längre tillagningstid.
- Tillagningstiden för maräng och petit chouer 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 du tinar kött ska du placera ett galler vid den andra nivån och en plåt vid den första nivån. På detta sätt kommer maten inte i kontakt med den vätska som frigörs vid upptiningen.
- 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 behållare med vatten på ugnsbotten för bättre jäsning.





## 3.6 Programmeringsklocka



 Knapp för minskning av värde

 Knapp för klocka


 Knapp för ökning av värde


 Programmeringsklockan styr endast huvudugnen och har ingen inverkan på extraugnen.

 Se till att programmeringsklockan i samband med tillagning visar symbolen . I annat fall kan man inte starta ugnen.




Tryck på knappen  för att nollställa programmeringsklockan.

## Inställning av klockslog

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

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

1. Tryck in klockknappen  i två sekunder. Pricken mellan timmar och minuter blinkar.
2. Ställ in klockan via knappen för ökning av värde  och knappen för minskning av värde . Håll knappen intryckt för att öka snabbare.
3. Vänta i 7 sekunder. Pricken mellan timmar och minuter slutar blinka.
4. Symbolen  på displayen visar att apparaten är redo att starta en tillagning.









 För att ändra klockan håller du samtidigt nere knappen för ökning av värde  och knappen för minskning av värde  i två sekunder. Därefter kan klockan ställas in.




# Användning




## Tidsinställd tillagning

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

1. Håll klockknappen  intryckt tills symbolen  visas.
  2. Tryck på klockknappen  igen. Displayen alternerar mellan att visa symbolen, **A** texten  och klockan.
  3. Använd knapparna för värdeökning  och värdeminskning  för att ställa in önskat antal minuter för tillagning.
  4. Välj funktion och temperatur för tillagning.
  5. Vänta i cirka 5 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att aktivera funktionen. Displayen visar aktuellt klockslag tillsammans med symbolerna  och **A**.
- När tillagningen slutförts stängs värmeelementen av. Symbolen  försvinner från displayen, symbolen **A** blinkar och en ljudsignal aktiveras.
6. För att stänga av ljudsignalen räcker det att trycka på någon av programmeringsklockans knappar.





7. Tryck på klockknappen  för att nollställa programmeringsklockan.

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

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

## Programmerad tillagning

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

1. Ställ in tillagningstiden enligt vad som anges i föregående avsnitt "Tidsinställd tillagning".
2. Tryck in menyknappen  i cirka 2 sekunder.
3. Tryck på menyknappen  igen. Displayen alternerar mellan att visa siffrorna  och texten  samtidigt som symbolen **A** blinkar. (Till exempel: Om aktuell tid är 17:30).



- Tryck på knapparna eller för att ställa in önskat antal minuter (till exempel 1 timme).
- Tryck på menyknappen . Displayen alternerar mellan att visa texten och aktuell tid plus den tid för tillagning som tidigare har ställts in. (Den sluttid för tillagning som visas blir 18:30).
- Använd knapparna eller för att ställa in sluttiden för tillagning (till exempel 19:30).



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

- Vänta i cirka 7 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att aktivera funktionen. Displayen visar aktuellt klockslag och symbolerna och tänds.
- Välj funktion och temperatur för tillagning.
- När tillagningen slutförts stängs värmeelementen av. Symbolen försvinner från displayen, symbolen blinkar och en ljudsignal aktiveras.

- Vrid tillbaka funktions- och temperaturvredet till läge **0**.
- För att stänga av ljudsignalen trycker man på någon av programmeringsklockans knappar.
- Tryck samtidigt in knapparna och för att nollställa den inställda programmeringen.



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



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



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



# Användning


## Timer med minuträknare

**i** Minuträknaren avbryter inte tillagningen men aviserar användaren när inställt antal minuter har förflutit.

Timern med minuträknare kan aktiveras när som helst.




1. Håll klockknappen  intryckt i några sekunder. Displayen visar siffrorna  och symbolen  blinkar mellan antalet timmar och minuter.
2. Använd knapparna för värdeökning  och värdeminskning  för att ställa in önskat antal minuter.
3. Vänta i cirka 5 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att slutföra inställningen av minuträknaren. Displayen visar aktuellt klockslag och symbolerna  och .

En ljudsignal aktiveras när den inställda tiden har passerat.




4. Tryck på knappen för värdeminskning  för att stänga av ljudsignalen.

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

## Ändra inställda värden





1. Tryck på klockknappen .
2. Använd knapparna för värdeökning  och värdeminskning  för att ställa in önskat antal minuter.

## Radera inställda värden

1. Tryck på klockknappen .
2. Håll knapparna för värdeökning  och värdeminskning  nedtryckta samtidigt.
3. Stäng sedan manuellt av ugnen om en tillagning pågår.

## Val av ljudsignal

Ljudsignalen kan varieras mellan 3 tonlägen.

1. Håll knapparna för värdeökning  och värdeminskning  nedtryckta samtidigt.
  2. Tryck på klockknappen .
- Tryck på knappen för värdeminskning  för att välja en annan ljudsignal.





## 3.7 Användning av temperatursonden



Temperatursonden blir mycket varm  
**Fara för brännskada**

- Rör inte vid temperatursondens sticka eller spets när den har använts.
- Skydda händerna med grillvantar när du använder sonden.



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

- Se noga till att temperatursondens spets eller kontakt inte repar eller skadar de lackade eller krombelagda ytorna.



**Felaktig användning**  
**Risk för skador på apparaten**

- För inte in temperatursonden i apparatens öppningar eller springor.
- När temperatursonden inte används se till att skyddslocket är ordentligt stängt.



**Felaktig användning**  
**Risk för skador på person**

- Temperatursonden får inte lämnas övervakad.
- Låt inte barn leka med temperatursonden.
- Var försiktig så att du inte skadar dig på temperatursondens vassa delar.



**Felaktig användning**  
**Risk för skada på temperatursonden**

- Dra inte i sladden för att dra ut temperatursonden ur uttaget eller ur maten.
- Se noga till att temperatursonden eller dess sladd inte fastnar i luckan.
- Ingen av temperatursondens delar får komma i kontakt med ugnsväggarna eller värmeelementen, och inte heller med galler och plåtar som fortfarande är varma.
- Temperatursonden ska inte förvaras i ugnen när den inte används.
- Kontrollera att temperatursondens kontakt sitter korrekt i uttaget.
- Använd inte temperatursonden som ett redskap för att föra in eller ta ut livsmedel ur ugnen.

Temperatursonden underlättar en exakt tillagning av stekar, kotletter och olika köttstycken av varierande storlek.

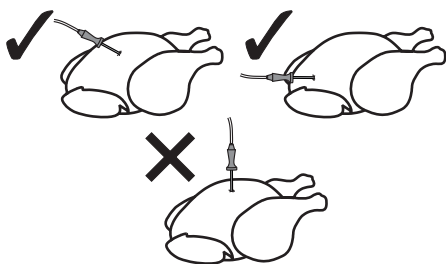
Temperatursonden möjliggör en perfekt tillagning av livsmedlen tack vare den exakta temperaturkontrollen mitt i livsmedlet. Temperaturen mitt i maten mäts med hjälp av en till syftet avsedd sensor som finns inne i spetsen.



# Användning

## Korrekt användning av temperatursonden

1. Placera maten på en plåt.
2. Sätt i temperatursondens spets i maten innan den sätts in i ugnen.
3. För bästa resultat ska man se till att temperatursonden förs in sidledes i livsmedlets tjockaste del. Säkerställ att minst 3/4 av temperatursondens längd förts in i livsmedlet, men utan att röra plåten som maten ligger på. Kontrollera också att den inte sticker ut ur livsmedlet.



**i**

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

**i**

Lägsta rekommenderade ugnstemperatur för tillagning med sonden är 120 °C, förutom i fall av tillagning vid låg temperatur (se kap. 3.8).

## Inställning av en tillagning med temperatursond

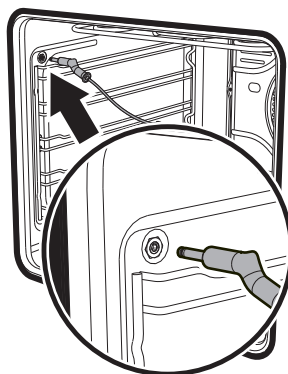
### Med föruppvärmning:

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









**Hög temperatur inne i ugnen vid användning  
Fara för brännskada**

- Skydda händerna med grillvantar när du använder sonden.






4. Stäng luckan.
5. Tryck på knappen  under några sekunder. Tryck på knappen  igen. Displayen visar den standardinställda måltemperaturen  medan symbolen  blinkar.
6. Använd knapparna  och  för att ställa in måltemperaturen mellan ett min- och max-värde.



- **Lägsta måltemperatur:** motsvarar den momentana temperaturtemperatursonden uppmätt, plus 2 °C.
- **Högsta måltemperatur:** 99 °C

7. Vänta några sekunder eller tryck på knappen  för att visa den momentana temperatur som temperatursonden uppmätt.

Nu kommer tillagningen att fortskrida tills den momentana temperatur som temperatursonden uppmätt motsvarar den måltemperatur som användaren ställt in.

## Utan föruppvärmning:



1. Öppna luckan.
2. Sätt in plåten med den mat som ska tillagas med temperatursonden införd.
3. Sätt i temperatursondens kontakt i det till syftet avsedda uttaget på sidan. Använd själva sonden för att öppna locket.
4. Ställ in tillagning med temperatursonden enligt vad som visas i steg nr. 5, 6 och 7 i föregående avsnitt.
5. Ställ in en manuell tillagning genom att välja temperatur och tillagningsfunktion (se "Starta huvudugnen").

## När tillagning med temperatursond pågår








När temperatursonden används, går det inte ställa in en programmerad tillagning eller en tidsinställd tillagning.



Medan en tillagning med temperatursonden pågår har knapparna  och  ingen effekt.



# Användning

1. Om knappen  trycks in en längre stund aktiveras timern med minuträknare. Tryck in  igen för att visa måltemperaturen, och använd knapparna  och  för att justera den medan tillagningen pågår.
2. Tryck på  igen eller vänta 5 sekunder för att återgå till tillagningsläget.

## Efter tillagningen

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

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

## Tabell med ungefärliga värden för tillagning (extraugn)

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	
Ugnsstek kanin	1	Över-/undervärme	2	190 - 200	85 - 90	
Ugnsstek kyckling	1	Över-/undervärme	2	190 - 200	80 - 85	
					<b>Sida 1</b>	<b>Sida 2</b>
Kotletter	0.8	Grill	4	250	13	5
Hamburgare	0.6	Grill	4	250	7	3
Fläskkorv	0.6	Grill	4	250	15	-
Revbensspjäll	0.7	Grill	4	250	30 -	-
Bacon	0.6	Grill	4	250	10	3

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



## Tabell med ungefärliga värden för tillagning i huvudugnen

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	
Lasagne	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50	
Pastagrätäng	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50	
Kalvstek	2	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	90 - 100	
Fläskkarré	2	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	70 - 80	
Korv	1,5	Grill med fläkt	4	260	15	
Rostbiff	1	Turbo / Varmluft	2	200	40 - 45	
Ugnsstek kanin	1,5	Varmluft	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkonbröst	3	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	110 - 120	
Fläskstek	2 - 3	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	170 - 180	
Ugnsstek kyckling	1,2	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>Sida 1</b>	<b>Sida 2</b>
Fläskkotletter	1,5	Grill med fläkt	4	260	15	5
Revbensspjäll	1,5	Grill med fläkt	4	260	10	10
Bacon	0,7	Grill	5	260	7	8
Fläskfilé	1,5	Grill med fläkt	4	260	10	5
Oxfilé	1	Grill	5	260	10	7
Laxöring	1,2	Turbo / Varmluft	2	150 - 160	35 - 40	
Marulk	1,5	Turbo / Varmluft	2	160	60 - 65	
Piggvar	1,5	Turbo / Varmluft	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo / Varmluft	2	260	8 - 9	
Bröd	1	Varmluft	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	20 - 25	
Bundt kaka	1	Varmluft	2	160	55 - 60	
Bakelse	1	Varmluft	2	160	35 - 40	
Ricottapaj	1	Varmluft	2	160 - 170	55 - 60	
Fyllda tortellini	1	Turbo / Varmluft	2	160	20 - 25	
Paradistårta	1,2	Varmluft	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo / Varmluft	2	180	80 - 90	
Sockerkaka	1	Varmluft	2	150 - 160	55 - 60	
Risgrynspudding	1	Turbo / Varmluft	2	160	55 - 60	
Brioche	0,6	Varmluft	2	160	30 - 35	

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



# Användning

## Indikativ tabell för tillagning med temperatursond (huvudugn)

Typ av kött	Måltemperatur (°C)
<b>Nötkött</b>	
Rostbiff: blodig	50 - 53
Rostbiff: medium	55 - 58
Rostbiff: välstekt	65 - 70
Entrecote: blodig*	50
Entrecote: medium*	58
Entrecote: välstekt*	70
<b>Fläskkött</b>	
Fläskstek	80 - 85
Bog	80 - 85
Korv**	75 - 80
<b>Kalv</b>	
Kalvstek	75 - 80
<b>Fågel</b>	
Hel kyckling	80 - 85
Hel kalkon	80 - 85
Kalkonstek (hel eller bröst)	80 - 85
<b>Lamm</b>	
Lammstek med ben (blodig)	65
Lammstek med ben (välstekt)	75 - 80
<b>Tillagning vid låg temperatur</b>	
Nötkött/rostbiff: blodig***	50 - 54
Nötkött/rostbiff: medium***	55 - 60
* De angivna temperaturerna kan variera i enlighet med filéns tjocklek.	
** För stoppade livsmedel som korv rekommenderas en funktion som ger en god utvändig grillning.	
*** Vi rekommenderar att köttet bryns ett par minuter på båda sidor innan det sätts in i ugnen.	



## 4 Rengöring och underhåll

### 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 repande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- Diska inte lösa tillbehör som hällens galler, flamspridare eller kåpor i diskmaskin.
- I samband med tillagning ska man vara försiktig att inte spilla socker eller söta blandningar på hällen och inte heller placera material eller föremål som kan smälta (plast eller aluminiumfolie) på den. Om detta skulle ske av misstag ska man omedelbart stänga av plattorna och rengöra hällen med medföljande skrapa medan plattan fortfarande är ljummen.



Det rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

### Rengöring av ytorna

För att bevara ytorna i gott skick ska de rengöras efter varje användningstillfälle, efter att de svalnat.

### Vanlig daglig rengöring

Använd alltid och uteslutande särskilda produkter som inte innehåller slipmedel eller klorbaserade syror.

Häll ut medlet på en fuktig trasa och torka av ytan. Skölj omsorgsfullt och torka därefter med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

### Matstänk eller rester

Undvik så vitt möjligt att använda stålull eller vassa skrapor eftersom de skadar apparatens ytor.

Använd vanliga icke-repande produkter och vid behov redskap av trä eller plast. Skölj omsorgsfullt och eftertorka med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

Undvik att låta sockerhaltig mat (till exempel sylt) torka fast inne i apparaten eftersom det medför en risk att emaljbeläggningen på apparatens insida skadas.



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



# Rengöring och underhåll

## 4.1 Rengöring av spishällen

### Rengöring av glaskeramikhällen

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 du avlägsna dem med den medföljande skrapan, skölja med vatten och eftertorka med en ren trasa. En kontinuerlig användning av skrapan reducerar avsevärt behovet av kemiska produkter vid den dagliga rengöringen av spishällen.

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

Torka därför omedelbart bort eventuella sandkorn från spishällens yta.

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

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

### 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.

### Vred



Vid rengöring av vreden ska man inte använda starka produkter som innehåller alkohol, rengöringsmedel för stål eller glasputsmedel eftersom det kan orsaka bestående skador.

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





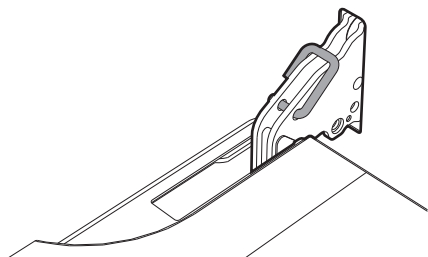
## 4.2 Rengöring av luckan

### Demontering av luckan

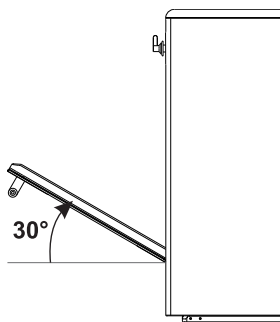
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduk.

Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

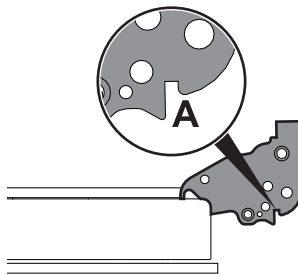
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



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



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



### Rengöring av luckans glas

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

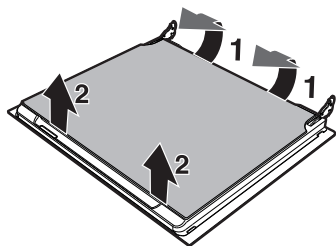


## Rengöring och underhåll

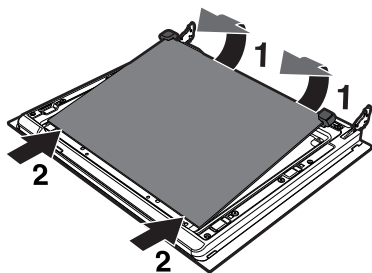
### Demontering av de invändiga glasen

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

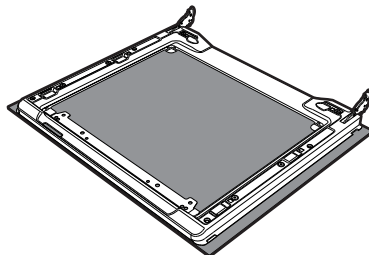
1. Avlägsna det invändiga glaset genom att försiktigt dra den bakre delen uppåt; följ rörelsen som visas av pilarna (1). Därigenom frigörs de 4 stift som är fästa vid glaset från deras platser på luckan.
2. Dra därefter glasets främre del uppåt (2).



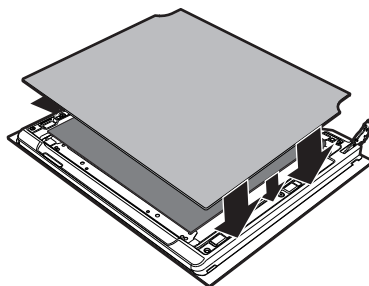
3. Avlägsna mellanglaset genom att lyfta det uppåt enligt samma procedur som för det invändiga glaset, men se noga till att trycka glasets främre del (2) mot apparatens insida.



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



5. Sätt tillbaka glaset i omvänd ordning i förhållande till demonteringen.
6. Montera det invändiga glaset igen. Var noga med att centrera och genom att trycka lätt fästa de 4 stiften på rätt plats på luckan.



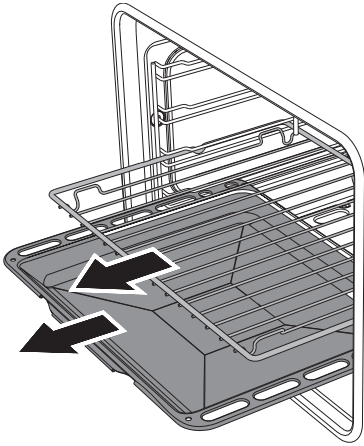


## 4.3 Rengöring av ugnarna

För att hålla ugnarna i gott skick bör man rengöra dem regelbundet. Låt dem svalna först.

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

Ta ut alla lösa delar.

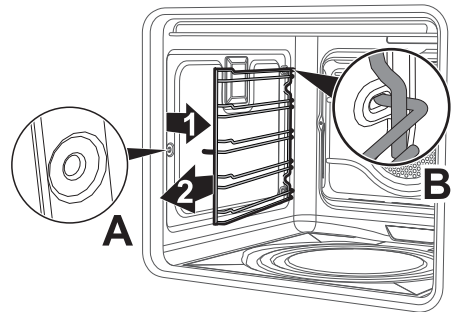


## Avlägsna stödramar för galler/plåtar

Genom att ta bort stödramen underlättas rengöring av sidodelarna. Detta moment ska utföras varje gång man använder funktionen för automatisk rengöring (endast på vissa modeller).

För att ta bort stödramarna: För ramen in mot ugnen tills den lossnar från spärren **A**, ta sedan ut den från hållarna placerade längst in i ugnen **B**.

När du slutfört rengöringsarbetet ska de moment upprepas som beskrivits ovan för att placera tillbaka stödramarna.



För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av:

- Luckan;
- Stödramar till galler/plåtar;
- Ugnstämningen.



Det rekommenderas att köra ugnen vid maxtemperatur i ca 15/20 minuter efter att särskilda rengöringsmedel använts för att avlägsna eventuella rester av dessa.



# Rengöring och underhåll

## 4.4 Pyrolyys



Pyrolyys 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.



Pyrolyysen omfattar endast huvudugnen.



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

- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida.

## Förberedelser

Innan du startar pyrolyysen:

- Rengör det inre glaset enligt standardanvisningarna för rengöring.
- Vid mer envisa beläggningar ska man spraya ett rengöringsmedel för ugn på glaset (var noga med att läsa de anvisningar som anges på produkten); låt verka i 60 minuter, skölj och torka med hushållspapper eller en mikrofibertrasa.
- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
- Stäng luckan.

## Inställning av pyrolyys

1. Vrid funktionsvredet till symbolen **P**. På displayen visas automatiskt symbolen **A** och texten **du r** alternerat med den kortaste tiden för pyrolyysen (2 timmar).
2. Inom 5 sekunder ska du med hjälp av knapparna **—** eller **+** ställa in tiden för rengöringsprogrammet till minst 120 minuter och max 3 timmar och 30 minuter. Det antal minuter som ställts in markeras av klockans inre segment medan antalet timmar anges av de blinkande siffrorna (1, 2 eller 3).



Rekommenderad varaktighet för pyrolyys:

- Lätt smutsig: 120 minuter
- Medelsmutsig: 165 minuter
- Mycket smutsig: 210 minuter

3. När du valt tid för pyrolyysen börjar termostatens indikeringslampa att blinka och ugnen börjar värmas upp (efter cirka 5 sekunders inaktivitet från användarens sida).
4. Tryck på knappen för att bekräfta att pyrolyysen ska starta **⏻** eller rör inte displayen alls under minst 5 sekunder.



5. En minut efter pyrolysens start spärras luckan (indikeringslampan för luckspärr tänds) av en mekanism som gör att luckan inte kan öppnas.












Det går inte att välja några funktioner när luckspärren är aktiverad.

6. När pyrolysen slutförts blinkar alla siffror på skärmen och en ljudsignal anger att det automatiska rengöringsprogrammet avslutats.
7. Vrid tillbaka funktionsvredet till läget "0".
8. Indikeringslampan för luckspärr slocknar men luckan förblir spärrad tills temperaturen inne i ugnen sjunker till en säker nivå.
9. Vänta tills ugnen svalnat innan du torkar upp resterna med en fuktad mikrofibertrasa.

## Inställning av programmerad pyrolysis

Starttiden för pyrolysen kan programmeras på samma sätt som tillagningsfunktionerna.

1. Ställ in tiden för pyrolysen.
2. När du valt tiden för pyrolysen (se "Inställning av pyrolysis") ska du hålla knappen intryckt  under 2 sekunder. Displayen visar summan av aktuellt klockslag och den tidigare inställda tiden, alternerat med texten  tillsammans med symbolerna  och  (den sistnämnda blinkar).
3. Inom 5 sekunder ska du trycka på knapparna  eller  för att ställa in den tid du vill att rengöringsprogrammet ska vara klart.
4. Tryck på knappen  för att bekräfta de inställa uppgifterna. Nu slocknar symbolen  och symbolen  lyser med fast sken.



När du ställer in pyrolysen var försiktig så att du inte vrider funktionsvredet. I sådant fall kommer nämligen de data som ställts in via programmeringsklockan att raderas och måste ställas in igen.



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.



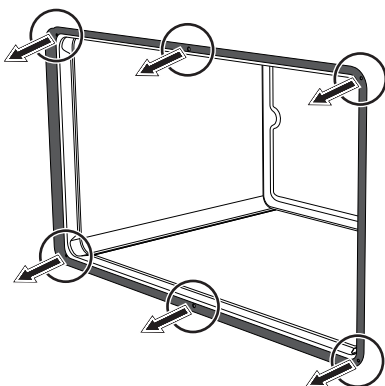
Vid pyrolysen genererar fläktarna ett mer intensivt ljud eftersom de roterar snabbare. Detta är en helt normal funktion som syftar till att ge en bättre värmespridning. När pyrolysurengöringen slutförts fortsätter ventilationen automatiskt så länge det krävs för att undvika överhettning av möblernas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

## 4.5 Särskilt underhåll

### Demontering och montering av tätningslistan

För att demontera tätningslistan:

- Lossa spärrarna vid de fyra hörnen och i mitten och dra tätningslistan utåt.



För att montera tätningslistan:

- Fäst spärrarna vid de fyra hörnen och i mitten av ugnstättningen.

### Råd för skötsel av tätningslistan

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

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



## Byte av glödlampa för invändig belysning



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

- Stäng av apparatens eltillförsel.

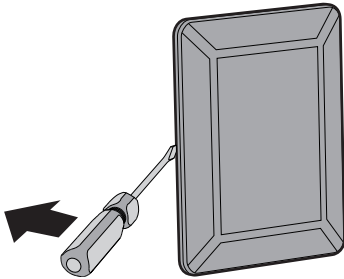


Ugnen är försedd med en lampa på 40 W.

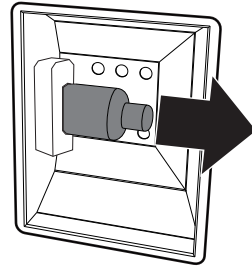
1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
2. Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en skruvmejsel).



Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

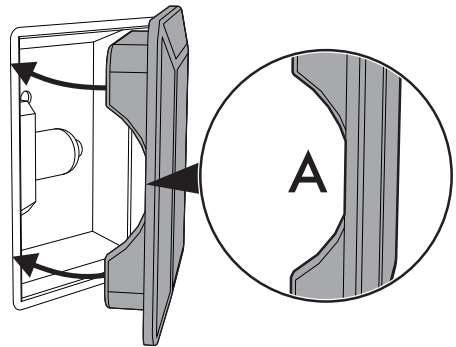


4. Skruva loss och avlägsna lampan.



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.



# Installation

## 5 Installation

### 5.1 Placering



#### Tung apparat Fara för klämskador

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



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

- Använd inte luckan som hävverk vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.



#### Värmeutveckling vid drift av apparaten Brandrisk

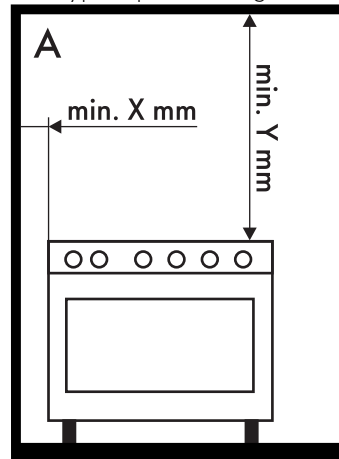
- Fanér, lim eller plastbeklädnad på intilliggande möbler måste vara värmebeständigt (inte understigande 90 °C).

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

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

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

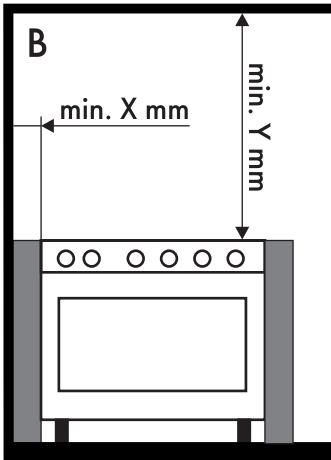
Denna apparat tillhör, beroende på installationstyp, följande kategorier:



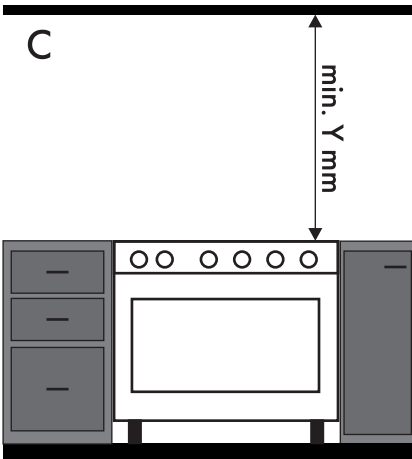
#### A - Kategori 1

(Fri installation av apparat)



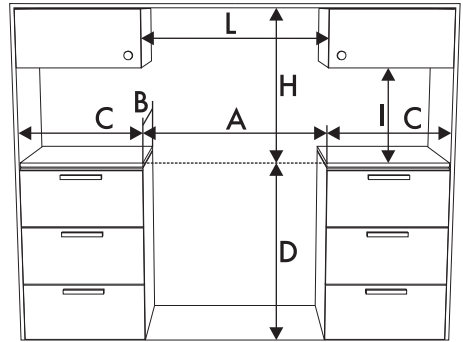


**B - Kategori 2 underkategori 1**  
(Inbyggd apparat)



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

## Apparatens totalmått



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

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

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

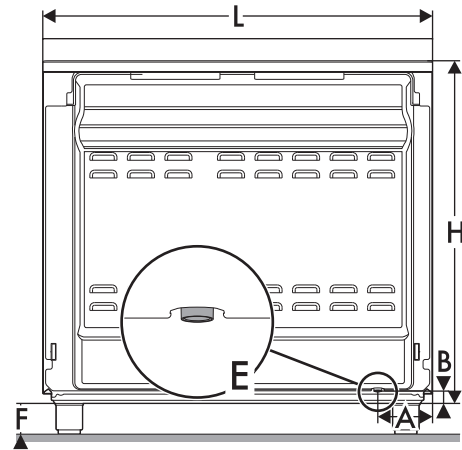


Apparaten ska installeras av en behörig tekniker och enligt gällande föreskrifter.



# Installation

Apparatens mått: placering av elektrisk anslutning (mm)



A	124
B	38
F	min. 70 - max. 110
H	809
L	898

**E** = Elektrisk anslutning

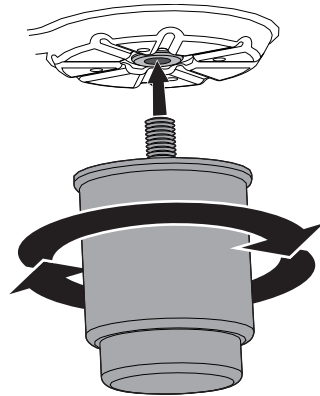
## Positionering och nivellering



Tung apparat

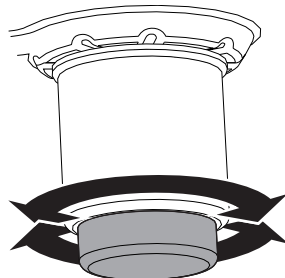
Risk för skador på apparaten

- 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.



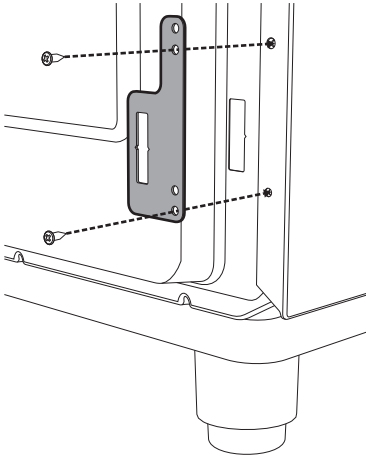


## Fixering vid vägg

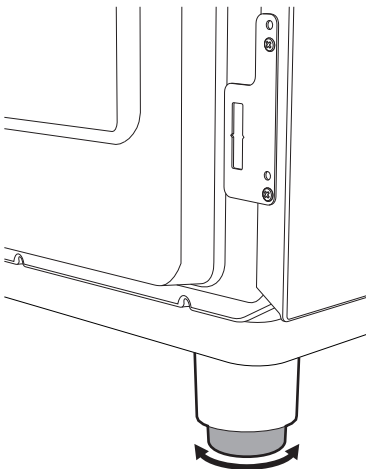


För att undvika att apparaten tippas över måste stabiliseringsanordningarna installeras.

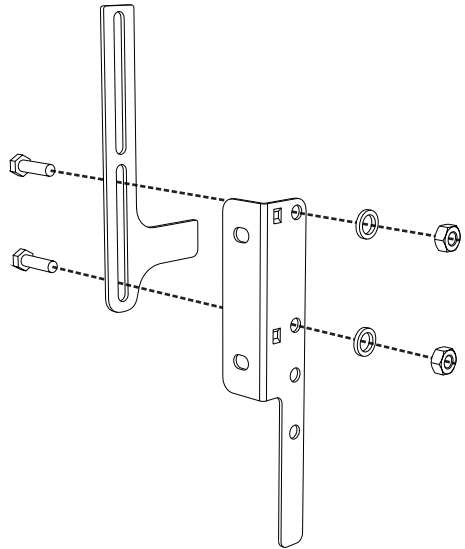
1. Skruva fast plattan för fixering vid väggen på baksidan av apparaten.



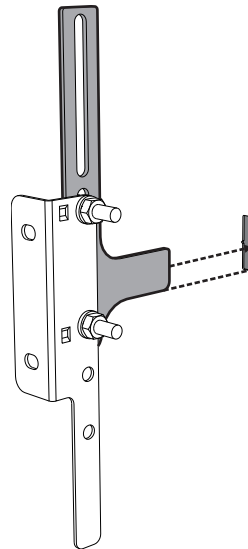
2. Reglera höjden för de fyra stödfötterna.



3. Montera beslaget för förankring.



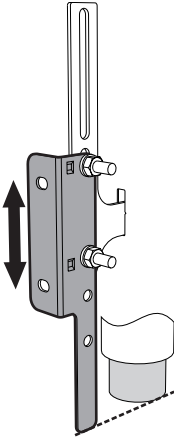
4. Rikta in beslaget i linje med den utskurna delen av plattan för fixering vid väggen.



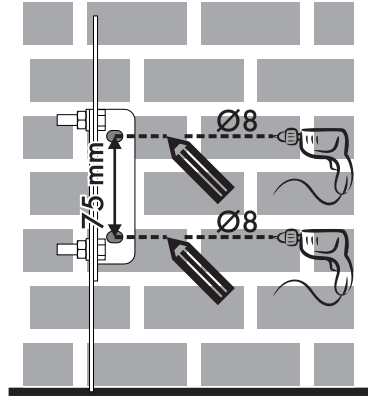


# Installation

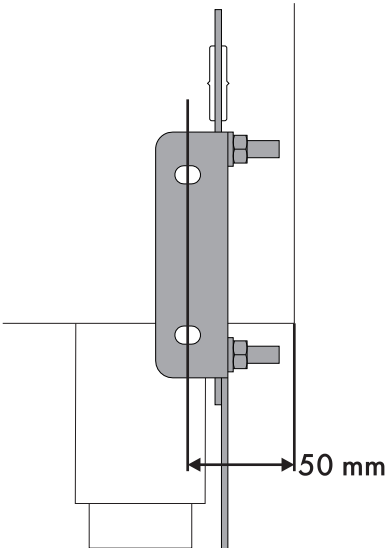
5. Rikta in beslaget i linje med golvet och dra åt skruvarna för att fixera måtten.



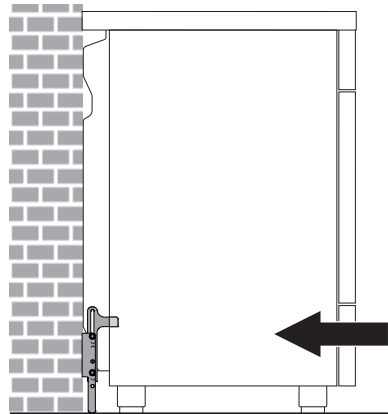
7. Flytta beslaget till väggen och markera positionen för de hål som ska göras i väggen.



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



8. Efter att hålen borrats i väggen används pluggarna med skruvar för att fixera beslaget vid väggen.
9. Skjut spisen mot väggen och för samtidigt in beslaget i plattan som har fixerats vid den bakre delen av apparaten.



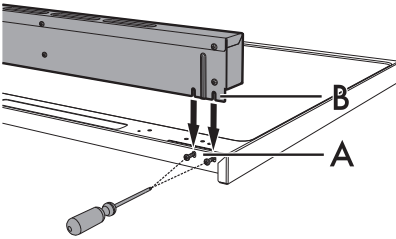


## Montering av list

**i** Medföljande list utgör en del av produkten och måste fästas 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.
- Använd värmeståliga 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.

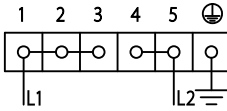
Sörj för jordning med hjälp av en kabel som är minst 20 mm längre än de andra.



# Installation

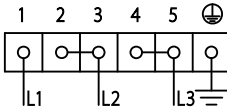
Apparaten får användas i följande lägen:

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



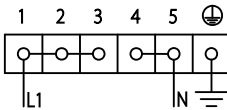
Kabel med **tre poler 3 x 10 mm<sup>2</sup>**.

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



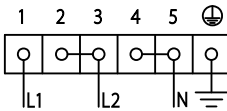
Kabel med **fyra poler 4 x 6 mm<sup>2</sup>**.

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



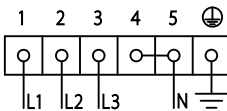
Kabel med **tre poler 3 x 10 mm<sup>2</sup>**.

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



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

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

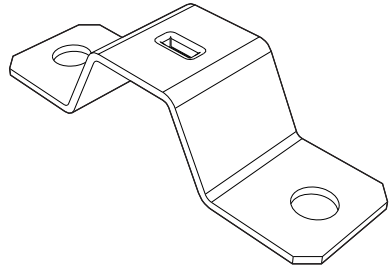


Kabel med **fem poler 5 x 4 mm<sup>2</sup>**.



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

## Extra u-formad hake



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

## Fast anslutning

Installera en flerpolig 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.



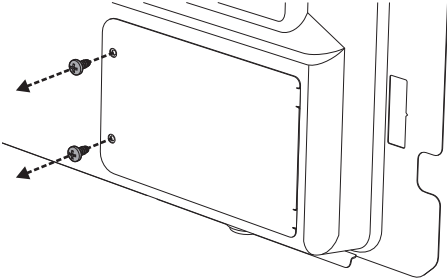
De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.



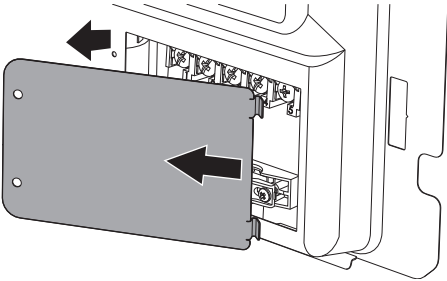
## Åtkomst till kopplingsplinten

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

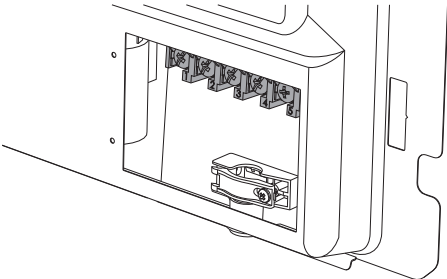
1. Ta bort skruvarna som fäster luckan till det bakre skyddet.



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

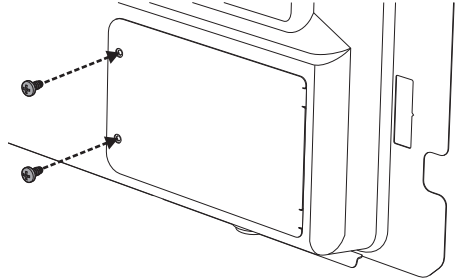


3. Installera därefter matningskabeln.



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

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