

Innehåll

1 Anvisningar	132
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	132
1.2 Identifikationsdekal	133
1.3 Tillverkarens ansvar	133
1.4 Apparatens syfte	133
1.5 Bortskaffande	133
1.6 Denna bruksanvisning	134
1.7 Hur man läser bruksanvisningen	134
2 Beskrivning	135
2.1 Allmän beskrivning	135
2.2 Induktionshäll	135
2.3 Kontrollpanel	136
2.4 Andra delar	137
2.5 Tillgängliga tillbehör	137
3 Användning	139
3.1 Anvisningar	139
3.2 Första användningstillfället	140
3.3 Användning av tillbehören	140
3.4 Användning av hällen	141
3.5 Användning av förvaringsutrymmet	145
3.6 Användning av ugnen	145
3.7 Råd vid tillagning	147
3.8 Programmeringsklocka	148
4 Rengöring och underhåll	152
4.1 Anvisningar	152
4.2 Rengöring av apparaten	152
4.3 Nedmontering av ugnsluckan	153
4.4 Rengöring av ugnsluckans glas	154
4.5 Demontering av de invändiga glasen	154
4.6 Rengöring av ugnens insida	155
4.7 Pyrolyt: automatisk rengöring av ugnen	156
4.8 Särskilt underhåll	158
5 Installation	159
5.1 Elektrisk anslutning	159
5.2 Placering	160

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

För mer information om produkten: www.smeg.com



Anvisningar

1 Anvisningar

1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma under användning.
- Rör inte vid värmeelementen under användning.
- Se till att barn under 8 år inte befinner sig i närheten av apparaten om de är oövervakade.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk 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.
- Lägg inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock på apparaten vid användning.
- Stäng av apparaten efter användning.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten: stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn som är oövervakade.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Gör inte några ändringar på apparaten.

- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Om nätkabeln skadas ska man omedelbart kontakta den tekniska supporten som i sin tur sörjer för att kabeln byts ut.
- 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.

Skador på apparaten

- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som t.ex. pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna. De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att gallret glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens bakre parti.
- Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Sitt inte på apparaten.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningspringor.
- Lämna inte apparaten oövervakad under tillagning som kan frigöra fetter eller oljor.



- Lämna inte kvar föremål på plattan.
- Använd under inga omständigheter apparaten för uppvärmning av rum.
- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida.

Vad gäller denna apparat

- Innan man byter ut glödlampan ska man stänga av apparatens eltillförsel.
- Se till att inte luta dig mot eller sitta på luckan när den är öppen.
- Se noga till att inga föremål fastnar i ugnsluckan.
- Vid repor eller sprickor, eller om glaskeramikhällens yta skulle gå sönder, ska man omedelbart stänga av apparaten. Koppla bort eltillförseln och kontakta teknisk service.
- Personer med pacemaker eller andra liknande apparater ska se till att funktionen för dessa inte påverkas av induktionsfältet vars frekvensintervall ligger mellan 20 och 50 kHz.

- I enlighet med bestämmelser angående elektromagnetisk kompatibilitet tillhör spishällen med elektromagnetisk induktion grupp 2 och klass B (EN 55011).

1.2 Identifikationsdekal

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

1.3 Tillverkarens ansvar

Tillverkaren avsägar sig allt ansvar för skador på personer eller föremål som orsakats av:

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

1.4 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 med fjärrstyrning.

1.5 Bortskaffande



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.



Anvisningar

Inför bortskaffande av apparaten:

- Avlägsna luckorna och lämna tillbehören (galler och plåtar) i användningsposition för att undvika att barn stänger in sig i apparaten.



Elektrisk spänning Fara för elektrisk stöt

- Inaktivera den allmänna elektriska tillförseln.
- Koppla ur elkabeln ur elsystemet.
- Kapa av elkabeln och avlägsna den tillsammans med kontakten.
- En apparat som inte längre används ska lämnas in till lämpliga återvinningsstationer för insamling av elektriskt och elektroniskt avfall, alternativt ska den återlämnas till återförsäljaren vid köp av en motsvarande apparat, i förhållandet ett till ett.

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

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.



Plastemballage Fara för kvävning

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

1.7 Hur man läser bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:



Anvisningar

Allmän information om bruksanvisningar, säkerhet och bortskaffande.



Beskrivning

Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.



Användning

Information om användningen av apparaten och dess tillbehör, råd om tillagning.



Rengöring och underhåll

Information om korrekt rengöring och underhåll av apparaten.



Installation

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



Säkerhetsanvisningar



Information



Råd

1. Serie anvisningar

- Enskild anvisning

1.6 Denna bruksanvisning

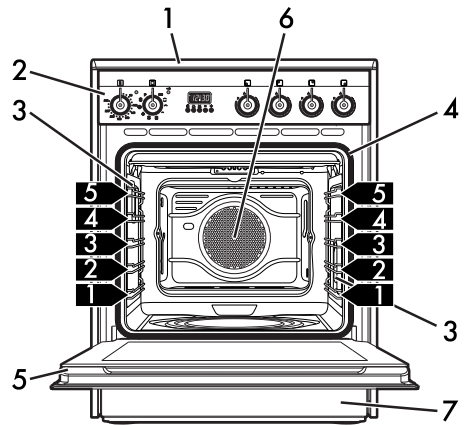
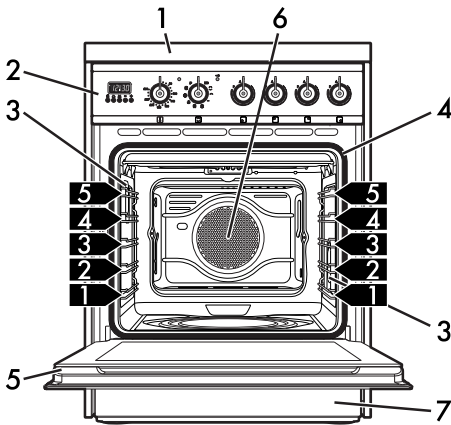
Denna bruksanvisning utgör en del av apparaten och ska förvaras i sin helhet och alltid finnas inom räckhåll under hela apparatens livstid.

Innan man använder apparaten ska man noga läsa denna bruksanvisning.



2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning

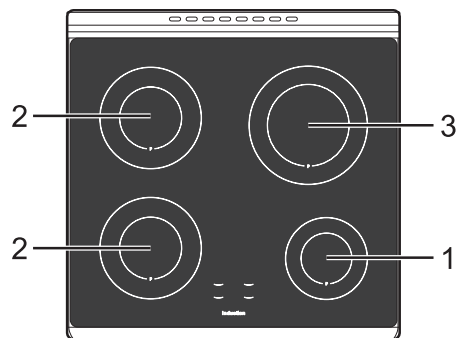
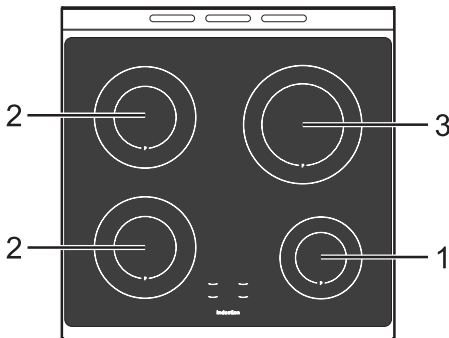


- 1 Spishäll
- 2 Kontrollpanel
- 3 Lampa
- 4 Tätning

- 5 Lucka
- 6 Fläkt
- 7 Förvaringsutrymme

1,2,3 Avlägsna stödramar för galler/plåtar

2.2 Induktionshäll



Zon	Ytterdiameter (mm)	Total effektförbrukning (W) *	Effektförbrukning vid booster-funktion (W) *
1	145	1400	2200
2	180	1850	3000
3	210	2300	3700

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



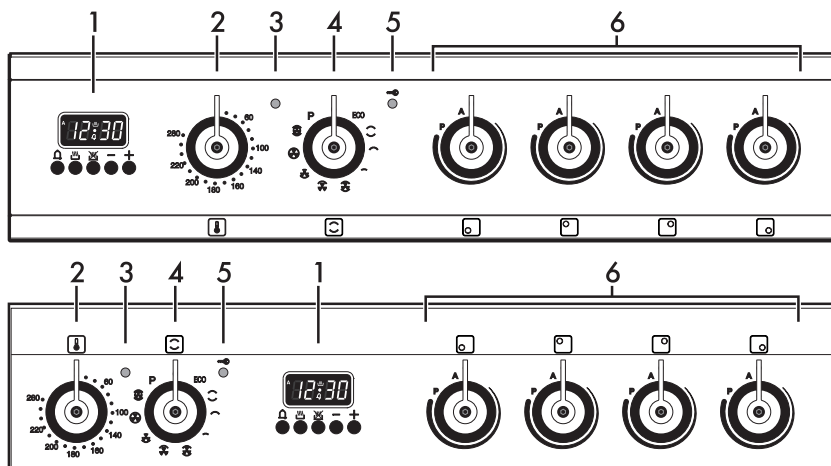
Beskrivning

Fördelar med induktionshäll

i 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.

- 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 överförs endast till kärlet som placerats på kokhällen.
- Hög energiöverföring från kokzonen med induktion till kastrullens botten.
- Snabb uppvärmingshastighet.
- Minskad risk för brännskador eftersom kokzonen endast värms upp vid kastrullens botten; mat som kokat över fastnar inte.

2.3 Kontrollpanel



1 Programmeringsklocka

Används för att visa klockan och programmera minuträknaren.

2 Vred för temperaturinställning

Med detta vred väljer man tillagningstemperatur.

Vrid vredet medurs till önskat värde mellan det lägsta och det högsta.

3 Indikeringslampa

Lampan tänds för att visa att ugnen håller på att värmas upp. Den slocknar när temperaturen uppnåtts. Den blinkar regelbundet när ugnen ligger konstant vid inställd temperatur.



4 Funktionsvred

De olika funktionerna hos ugnen används för olika tillagningssätt. Välj först önskad funktion och ställ sedan in tillagningstemperaturen med hjälp av vredet för temperaturinställning.

5 Indikeringslampa luckspärr

Tänds när man startar programmet för automatisk rengöring (pyrolysis).

6 Kontrollvred kokzoner

Används för att styra kokzonerna på induktionshällen.

Vrid vreden medurs för att reglera effekten för kokzonen som går från ett minimum på **1** till ett maximum på **9**.

Drifeffekten signaleras av displayen som sitter på induktionshällen.

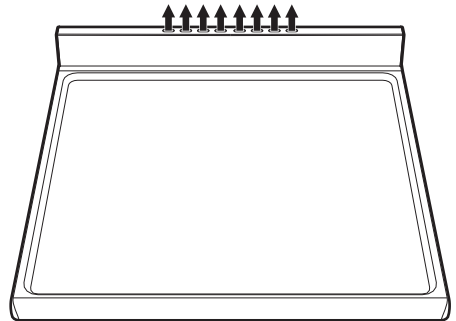
2.4 Andra delar

Positioneringsfalsar

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

Kylfläkt

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



SV

Inre belysning

De inre ugnslamporna tänds när man öppnar luckan (endast vad gäller vissa modeller) eller väljer någon av ugnens funktioner, med undantag av funktionen

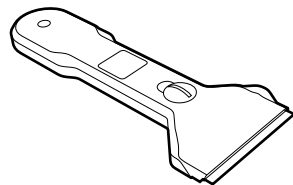
P.

2.5 Tillgängliga tillbehör



Alla tillbehör finns inte på alla modeller.

Skrapa

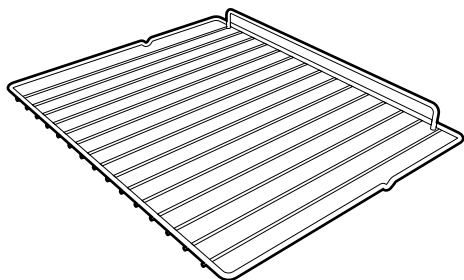
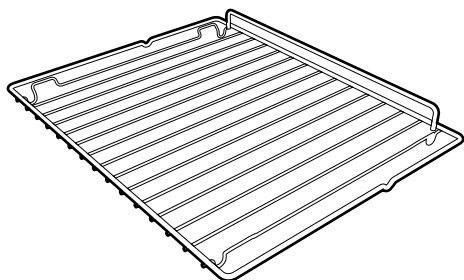


Används för att rengöra glaskeramikhällen.



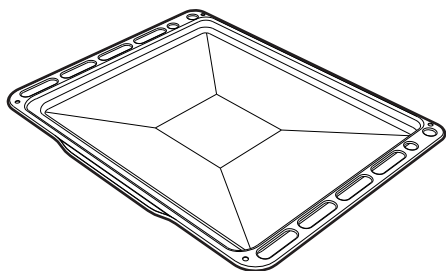
Beskrivning

Galler



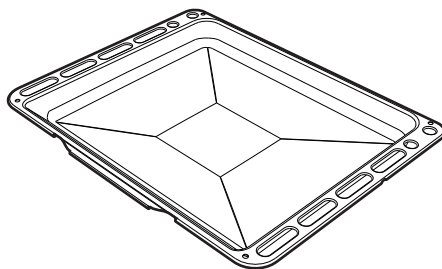
Används för stöd av ugnsgroddor med mat som tillagas.

Ugnsplåt



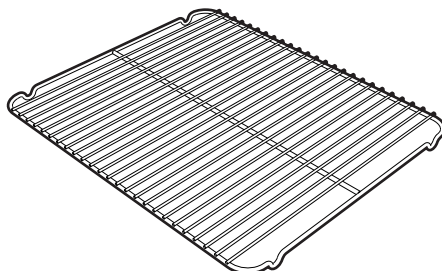
Används för att samla upp fett från mat på galleret ovanför.

Djup ugnsplåt



Används för att samla upp fett från mat på galleret 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

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

3.1 Anvisningar



Apparaten blir mycket varm vid användning
Fara för brännskada

- Håll ugnsluckan stängd under tillagning.
- Skydda händerna med värmetåliga handskar vid hantering av mat som tillagas.
- Rör inte vid värmeelementen inne i apparaten.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- När man ska röra om i maten eller när tillagningen avslutats ska man först öppna luckan 5 centimeter och hålla den i det läget i ett par sekunder, och låta ångan avdunsta, innan man öppnar luckan helt.
- Risk föreligger att fetter eller oljor antänds. 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 du vill använda bakplåtspapper o.s.v. 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.
- Kockkärlen ska placeras innanför hällens ytterkanter.
- Använd alltid kockkärl med jämn och plan botten.
- Om det kokar över ska man torka bort vätskan från induktionshällen.
- Placera inte kockkärl vars undersida inte är perfekt slät och jämn på hällen.
- Undvik att fasta och tunga föremål ramlar ner på hällens yta och förstör den.
- Vid sprickor eller skador ska man omedelbart stänga av apparaten, koppla bort eltillförseln och kontakta kundservice.
- Använd inte som avlastningsyta.



Användning



Hög temperatur inne i förvaringsutrymmet vid användning

Fara för brand eller explosion

- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av ugnen.
- Se till att inte använda eller lämna 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 under tillagning då fetter eller oljor kan frigöras.
- Ta ut alla plåtar och galler som inte används vid tillagningen ur ugnen.

3.2 Första användningstillfället

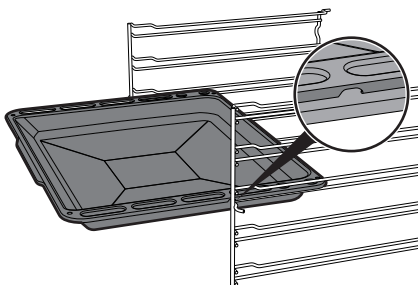
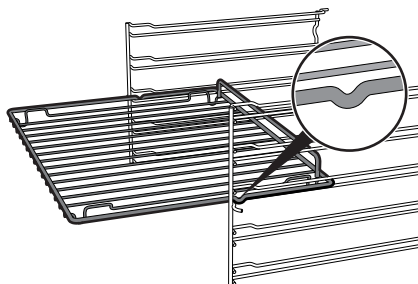
1. Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens insida och utsida samt från tillbehören.
2. Avlägsna eventuella etiketter (förutom dekalen med tekniska data) från tillbehören och kokzonerna.
3. Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se 4 Rengöring och underhåll).
4. Värm upp den tomma ugnen till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

3.3 Användning av tillbehören

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 bakre parti.



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

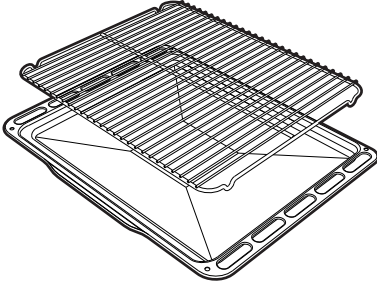


Rengör plåtarna innan du använder dem för första gången för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.



Galler för ugnsplåt

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



3.4 Användning av hällen



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

Alla hällens kontrollknappar och vred är grupperade på frontpanelen. Varje vred visar vilken kokzon det styr.

Det räcker att vrida vredet medurs till värdet för önskad effekt.

Kastruller som ska användas för tillagning med induction


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

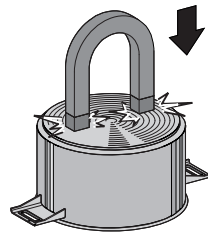
Lämpliga kärl:

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

Ej lämpliga kärl:

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

För att kontrollera om kärlet är lämpligt räcker det att föra en magnet intill kärlets botten: om magneten dras till kärlet är det lämpligt för induktionshällen. Om man inte har någon magnet kan man hålla i en liten mängd vatten i kokkärlet, placera det på kokzonen och slå på plattan. Om symbolen  visas på skärmen betyder det att kärlet inte är lämpligt.



Använd endast kokkärl med en perfekt plan botten som är anpassade för induktionsplattor. Om man använder kokkärl med oregelbunden botten kan det äventyra systemets uppvärmningsfunktion och hindra avkänningen av kokkärlet på plattan.



Användning

Begränsning av tillagningens längd

Spishällen har en automatisk anordning som begränsar funktionstiden.

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

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

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

Överhettningsskydd

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 elektroniken skapas alltför höga temperaturer sänks effekten för kokzonen automatiskt.

Råd för minskad energiförbrukning

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



- Vid köp av kärl ska man kontrollera om den angivna diametern syftar till botten eller kärlets övre del, då den senare nästan alltid är större än diametern på botten.
- När man förbereder rätter med lång tillagningstid kan man spara tid och energi genom att använda tryckkokare vilket dessutom gör det möjligt att bevara vitaminerna i livsmedlen.
- Försäkra dig om att tryckkokaren innehåller tillräckligt med vätska, eftersom överhettning orsakad av för lite vätska kan skada tryckkokaren och kokzonen.
- Om det är möjligt ska man alltid täcka 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.



Effektnivåer

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

Effektnivå	Lämplig för:
0	Läge OFF
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 funktionen Booster

Restvärme



Felaktig användning Fara för brännskada

- 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 lägger händerna på spishällen.

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

Värmereglage



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

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

Man kan när som helst öka effektnivån. Tiden för "full effekt" ändras automatiskt.



Om man minskar effekten, genom att vrida vredet moturs, stängs acceleratorfunktionen av automatiskt.



Användning

Funktionen Booster

i 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**, håll kvar i två sekunder och släpp det sedan. Displayen visar symbolen **P**. Efter 10 minuter kommer booster-funktionen att inaktiveras automatiskt och tillagningen fortsätta vid effekt **9**.

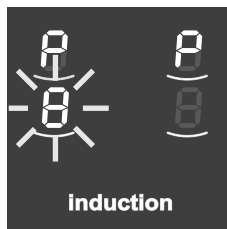
i Booster-funktionen har prioritet över funktionen värmeökning.

Effektstyrning

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

Modulen försöker bibehålla maximalt möjliga effektnivåer. Displayen visar de olika nivåer som ställts in av den automatiska styrfunktionen.

När en effekt blinkar betyder det att den automatiskt kommer att begränsas vid ett nytt värde som valts av modulen för effektstyrning.



i Den kokzon som senast ställdes in har företräde.

Funktionsspärr

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

1. Med alla kokzoner avstängda vrids man samtidigt vänster kokzoner funktionsvred moturs (läge **A**).
2. Håll kvar tills symbolerna **L** visas på displayen.
3. Släpp upp vreden igen.

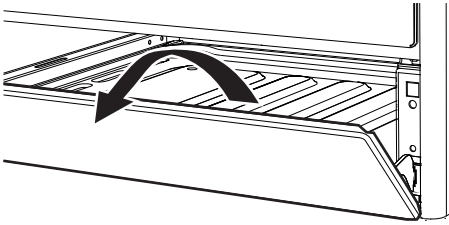
För att avlägsna funktionsspärr ska man upprepa momenten som beskrevs tidigare.

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



3.5 Användning av förvaringsutrymmet

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



3.6 Användning av ugnen

Starta ugnen

För att starta ugnen:

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

Lista över funktioner



Statisk

Värmen, som kommer ovanifrån och underifrån på samma gång, gör denna funktion lämplig för tillagning av vissa rätter. Den traditionella tillagningen, som även kallas statisk, lämpar sig för att endast tillaga en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer och för bröd, pajer samt i synnerhet för feta köttsorter som anka och gås.



Grill

Värmen som kommer från grillens värmeelement gör att man kan uppnå utmärkta grillresultat, i synnerhet vad gäller köttbitar som är mellantjocka/tunna. Vidare ger denna funktion, i kombination med grillspettet (i förekommande fall), en jämn stekyta vid tillagningens slutfas. Idealisk för korvar, revbensspjäll, bacon. Denna funktion gör att man kan grilla stora mängder mat 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 typer av grillade grönsaker.



Statisk ventilerad

Fläktens funktion, i kombination med den traditionella tillagningen, garanterar en jämn stekyta även på komplicerade maträtter. Idealisk för kakor och tårter, 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 fläkten gör att värmen som genereras av grillen blir mjukare vilket ger en optimal grillning även av tjocka bitar mat. Idealisk för stora köttbitar (t.ex. fläskstek).



Användning



Ventilerad botten

Kombinationen av 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. På modeller med pyrolytisk rengöring är specialfunktioner som upptining och jäsning samlade i samma funktionsläge.



Eco

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



Pyrolys

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



Cirkelformat värmeelement med fläkt

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



Turbo

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



3.7 Råd vid tillagning


Allmänna råd

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

Råd vid tillagning av kött

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

Råd vid tillagning med Grill och Ventilerad grill

- Inför grillning kan man sätta in köttet i kall ugn, eller föruppvärmd ugn om man önskar ändra effekten av tillagningen.
- Om man använder funktionen Ventilerad grill ska man däremot värma upp ugnen innan man startar grillningen.
- Maten ska placeras på gallrets mitt.
- Vad gäller funktionen Grill bör man vrida temperaturvredet till det högsta värdet, som motsvarar symbolen , för att optimera tillagningen.

- Maten ska smaksättas före tillagning. Även olja eller smält smör ska penslas på före tillagning.
- Placera ugnsplåten vid den nedersta falsen för att samla upp vätska som bildas vid grillningen.
- Tillagning med grillfunktion får aldrig pågå i mer än 60 minuter vad gäller ugnar med multifunktion och 30 minuter vad gäller extraugn.

Råd vid tillagning av bakverk och kakor

- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Temperaturen och tillagningstiden beror på degens kvalitet och konsistens.
- För att kontrollera om bakverket är bakat invändigt 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 det ur ugnen ska du nästa gång sänka temperaturen med cirka 10°C och välja en längre tillagningstid.
- Vid tillagning av kakor och grönsaker kan det hända att det bildas mycket kondens på glaset. För att undvika detta fenomen ska man mycket försiktigt öppna luckan några gånger under tillagningen.



Användning

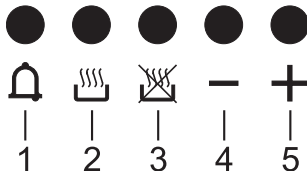
Råd vid upptining och jäsning

- Placera frysta livsmedel, utan emballage, i en behållare utan lock, vid ugnens första fals.
- Undvik att placera livsmedlen ovanpå varandra.
- När man tinar kött ska man placera ett galler vid den andra falsen och en plåt vid den första falsen. På detta sätt kommer maten inte i kontakt med vätskan som uppstår vid upptiningen.
- De ömtåligaste delarna kan täckas med aluminiumfolie.
- Placera en långpanna med vatten på ugnsbotten för en bättre jäsning.

Spara energi


- Avbryt tillagningen ett par minuter innan den tid som normalt krävs. Tillagningen fortsätter de resterande minuterna med hjälp av den värme som skapats inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika att värmen släpps ut.
- Se till att ugnens insida alltid är väl rengjord.



3.8 Programmeringsklocka



- 1 Knapp för minuträknare
- 2 Knapp för tillagningstid
- 3 Knapp för slut tillagning
- 4 Knapp för minskning av värde
- 5 Knapp för ökning av värde

i Programmeringsklockan styr endast den multifunktionsugnen och har ingen inverkan på de andra ugnarna.

i Kontrollera att Programmeringsklocka visar symbolen för tillagningstid , annars kan ugnen inte sättas igång.


Tryck samtidigt in knapparna  och  för att nollställa programmeringsklockan.




Inställning av klockslag



Ugnen kan inte sättas igång om tiden inte ställts in.






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

1. Tryck samtidigt på knapparna  och . Pricken mellan timmar och minuter blinkar.
2. Med hjälp av knapparna  eller  kan man ställa in tiden. Håll knappen intryckt för att öka snabbare.
3. Tryck in knappen  och vänta i minst 5 sekunder: Pricken mellan timmar och minuter upphör att blinka.
4. Symbolen  på displayen signalerar att apparaten är redo för start av en tillagning.




Tidsinställd tillagning



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

1. När man har valt funktion och temperatur för tillagning trycker man på knappen . Siffrorna  visas på displayen och symbolen  visas mellan timmar och minuter.
2. Tryck på knapparna  eller  för att ställa in önskat antal minuter.
3. Vänta ca 5 sekunder utan att trycka på någon knapp för att aktivera funktionen.


Displayen visar aktuell tid tillsammans med symbolerna **A** och .

4. När tillagningen slutförts stängs värmeelementen av. Symbolen  försvinner från displayen, symbolen **A** blinkar och en ljudsignal aktiveras.
5. Tryck på vilken som helst av programmeringsklockans knappar för att stänga av ljudsignalen.
6. Tryck samtidigt på knapparna  och  för att nollställa programmeringsklockan.





Man kan inte ställa in tillagningstiden till mer än 10 timmar.



Efter inställningen kan man för att visa kvarvarande tillagningstid trycka på knappen .



För att nollställa inställd programmering trycker man samtidigt på knapparna  och  och stänger därefter av ugnen manuellt.

Programmerad tillagning












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



1. Ställ in tillagningstiden enligt vad som anges i föregående paragraf "Tidsinställd tillagning".



Användning

- Tryck på knappen . Displayen visar summan av aktuellt klockslag och den tidigare inställda tillagningstiden.
- Tryck på knapparna  eller  för att ställa in önskat antal minuter.
- Vänta ca 5 sekunder utan att trycka på någon knapp för att aktivera funktionen. Displayen visar aktuell tid tillsammans med symbolerna  och .
- När tillagningen slutförts stängs värmeelementen av. Symbolen  försvinner från displayen, symbolen  blinkar och en ljudsignal aktiveras.
- Tryck på vilken som helst av programmeringsklockans knappar för att stänga av ljudsignalen.
- Tryck samtidigt på knapparna  och  för att nollställa programmeringsklockan.



Efter inställningen kan man för att visa kvarvarande tillagningstid trycka på knappen . För att visa sluttiden för tillagning trycker man på knappen .

Timer med minuträknare







Minuträknaren avbryter inte tillagningen men aviserar användaren när de inställda minuterna har förflutit.

Timern med minuträknare kan aktiveras när som helst.

- Tryck på knappen . Siffrorna  visas på displayen och


indikeringslampan  blinkar mellan timmar och minuter.

- Använd knapparna  eller  för att ställa in önskat antal minuter.
- Vänta ca 5 sekunder utan att trycka på någon knapp för att avsluta inställningen av minuträknaren. Displayen visar aktuell tid tillsammans med symbolerna  och .




Man kan inte ställa in tillagningstiden till mer än 24 timmar.



Efter inställning av minuträknaren återgår displayen till att visa aktuell tid; för att visa återstående tid trycker man på knappen .

Justering av ljudsignalens volym

Ljudsignalens volym kan varieras mellan 3 tonlägen. Medan ljudsignalen ljuder ska man trycka på knappen  för att ändra inställningen.

Radering av inställda data

Tryck samtidigt på knapparna  och  för att nollställa inställningarna.

Stäng sedan manuellt av ugnen i det fall en tillagning pågår.



Indikativ tabell för tillagning

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Läge neri- från	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	
Lasagne	3 - 4	Statisk	1	220 - 230	50 - 60	
Ugnsbakad pasta	2	Statisk	1	220 - 230	40	
Kalvstek	1,2	Statisk ventilerad	2	180 - 190	70 - 80	
Fransyska	1,2	Statisk ventilerad	2	180 - 190	70 - 80	
Bogstek	1,2	Statisk ventilerad	2	180 - 190	90 - 100	
Ugnstekst kanin	1,2	Cirkelformad	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkonbröst	1,5	Statisk ventilerad	2	180 - 190	80 - 90	
Fläskstek	2	Statisk ventilerad	2	180 - 190	190 - 210	
Ugnstekst kyckling	1,2	Statisk ventilerad	2	190 - 200	60 - 70	
					Sida 1	Sida 2
Fläskkorv	1,2	Ventilerad grill	3	280	7 - 9	5 - 6
Fläskkotletter	1,2	Grill	4	280	15	5
Hamburgare	0,8	Grill	4	280	9	5
Fläsk	0,8	Ventilerad grill	3	280	13	3
Laxöring	1,2	Ventilerad botten	2	150 - 160	35 - 40	
Pizza	1	Ventilerad botten	1	280	6 - 10	
Bröd	1	Cirkelformad	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Statisk ventilerad	2	180 - 190	15 - 20	
Kringlor	1	Statisk ventilerad	2	160	50 - 60	
Paj	1	Statisk ventilerad	2	160	30 - 35	
Mördeg	0,5	Ventilerad botten	2	160 - 170	20 - 25	
Fyllda tortellini	1,2	Cirkelformad	2	160 - 170	40 - 50	
Paradistårta	1,2	Statisk ventilerad	2	160	50 - 60	
Petits choux	0,8	Statisk ventilerad	2	150 - 160	40 - 50	
Sockerkaka	0,8	Cirkelformad	2	150 - 160	45 - 50	
Risgrynspudding	1	Cirkelformat/statisk	2	160	40 - 50	
Brioche	0,6	Cirkelformad	2	160	25 - 30	
Småkakor		Statisk ventilerad	1 - 3	160 - 170	16 - 20	

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



4 Rengöring och underhåll

4.1 Anvisningar



Felaktig användning
Risk för skador på ytor

- Rengör aldrig hällen med ångstråle.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som t.ex. är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som t.ex. pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd inte slipande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- Diska inte lösa tillbehör som hällens galler, flamspridare eller kåpor i diskmaskin.

4.2 Rengöring av apparaten

För att bevara ytorna i gott skick ska man rengöra dem 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 långt det går att använda stålull eller vassa skrapor eftersom de skadar apparatens ytor.

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

Undvik att låta sockerhaltig mat (t.ex. sylt) torka fast inne i ugnen; annars riskerar man att emaljbeläggningen på ugnens insida skadas.

Rengöring av glaskeramikhällen

Eventuella ljusa spår som bildas efter att man 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 avsevärt behovet av kemiska produkter vid den dagliga rengöringen av hällen.

Sandkorn som kan ha fallit på hällen i samband med sköljning av sallad eller potatis kan skapa 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 botten gnids mot hällen, 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 kompromettera hällens dekorationer och bidra till att fläckar uppstår.

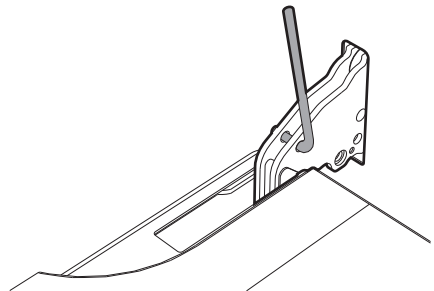
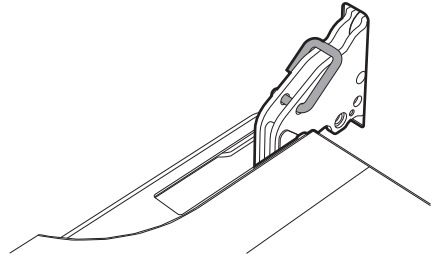
Rengöring en gång i veckan

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

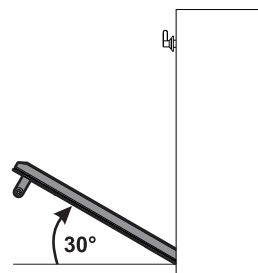
4.3 Nedmontering av ugnsluckan

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

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



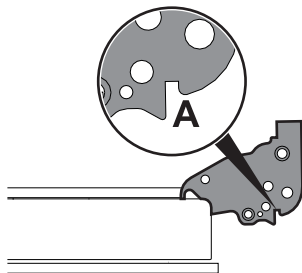
2. Ta tag i luckan på båda sidor med båda händerna och lyft den uppåt till en vinkel på cirka 30° och dra sedan ut den.





Rengöring och underhåll

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



4.4 Rengöring av ugnsluckans glas

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

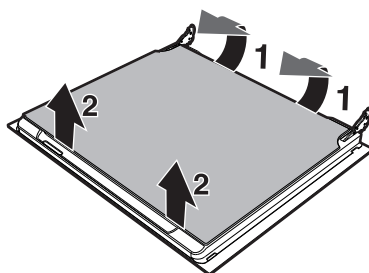


Man rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

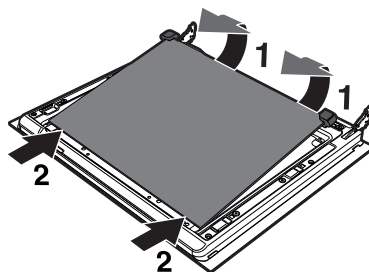
4.5 Demontering av de invändiga glaset

För att underlätta rengöring kan man demontera 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).
2. Dra därefter glasets främre del uppåt (2). Därigenom frigörs de 4 stift som är fästa vid glaset från deras platser på ugnsluckan.

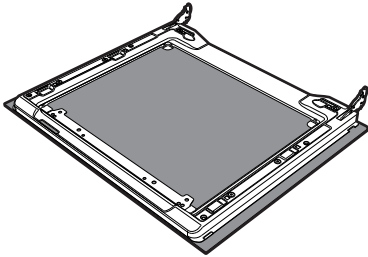


3. På vissa modeller finns ett mellanglas. Avlägsna mellanglasets genom att lyfta det uppåt.

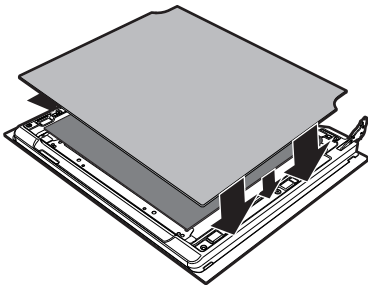




4. Rengör det utvändiga glaset samt de glas som avlägsnats tidigare. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man tvätta glaset med en fuktad svamp och ett neutralt rengöringsmedel.



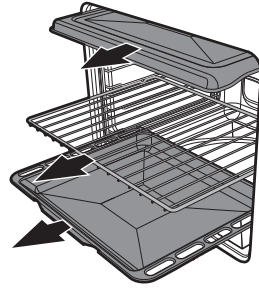
5. Sätt tillbaka glaset i omvänd ordning i förhållande till demonteringen.
6. Montera det invändiga glaset igen. Var noga att centrera och genom att trycka lätt fästa de 4 stiften på rätt plats på luckan.



4.6 Rengöring av ugnens insida

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

Ta ut alla lösa delar.



Rengör ugnsgallren med varmt vatten och icke-slipande rengöringsmedel. Skölj och torka de fuktiga delarna noga.



Man rekommenderas att köra ugnen vid maxtemperatur i ca 15-20 minuter efter att man använt särskilda rengöringsmedel, detta för att avlägsna eventuella rester av dessa.



För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av luckan.



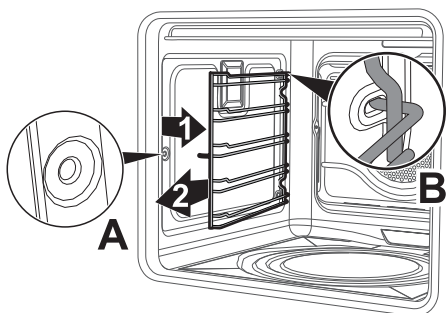
Rengöring och underhåll

Avlägsna stödramar för galler/plåtar

Genom att ta bort stödramen underlättar man vid rengöring av sidodelarna. Detta moment ska utföras varje gång man använder funktionen för automatisk rengöring.

För att ta bort stödramarna:

- För ramen in mot ugnen tills den lossnar från spärren **A**, ta sedan ut den från de bakre hållarna **B**.
- När rengöringen slutförts uppprepar man momenten ovan i omvänd ordning för att placera tillbaka stödramarna.



4.7 Pyrolysis: automatisk rengöring av ugnen



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



Felaktig användning
Risk för skador på ytor

- Avlägsna matrester från tidigare tillagningar från ugnens insida.
- Stäng av brännarna eller elplattorna på spishällen om en sådan installerats ovanför ugnen.






Förberedelser

Innan man startar pyrolysen:

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



Inställning av pyrolyys






1. Vrid funktionsvredet till symbolen **P**.
2. Tryck på knappen  och därefter på knappen .
3. Håll knappen  intryckt och använd knapparna  eller  för att ställa in tiden för rengöringsprogrammet till ett minimum på 2 timmar och ett maximum på 3 timmar.



Rekommenderad tid för pyrolyys:

- Lätt smutsig: 120 minuter
- Medelsmutsig: 150 minuter
- Mycket smutsig: 180 minuter

Inställning av programmerad pyrolyys

- Starttiden för pyrolysen kan programmeras via programmeringsklockan, på samma sätt som de andra tillagningsfunktionerna.
4. När man valt hur länge pyrolysen ska vara trycker man på knappen . Displayen visar den tid rengöringsprogrammet kommer att avslutas.
 5. Håll knappen  intryckt och använd knapparna  eller  för att ställa in den tid vid vilken man önskar att pyrolysen ska avslutas.
 6. Tryck på knappen  för att bekräfta att pyrolysen ska starta.

Pyrolyys

7. Två minuter efter pyrolysens start spärras luckan (indikeringsslampans för luckspärr tänds) av en mekanism som gör att luckan inte kan öppnas.



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

8. När pyrolysen avslutats förblir luckan spärrad tills temperaturen inne i ugnen sjunker till en säker nivå.
9. När pyrolysen slutförts ska man vänta tills ugnen svalnat innan man torkar upp resterna med en fuktad mikrofibertrasa.



Rengöring och underhåll

i

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

i

Vid pyrolysen genererar fläktarna ett mer intensivt ljud eftersom de roterar snabbare. Detta är en helt normal funktion som syftar till att ge en bättre värmeledning. När pyrolyrens rengöring avslutats 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.

4.8 Särskilt underhåll



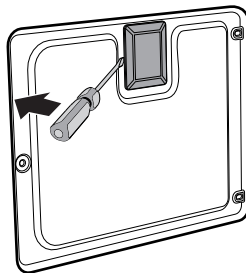
**Delar under elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt**

- Inaktivera ugnens eltillopp.
- Bär personlig skyddsutrustning.

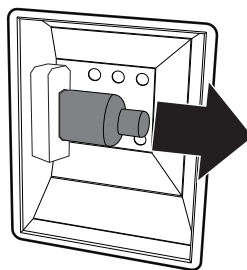
Byte av glödlampa för invändig belysning

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).



4. Skruva loss och avlägsna lampan.



Vidrör inte halogenlampan direkt med fingrarna. Använd ett isolerande skydd.

5. Byt ut lampan mot en liknande (40W).
6. Montera tillbaka höljet korrekt och se till att den formade delen på det inre glaset är vänd mot luckan.

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



5 Installation

5.1 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 elsystem.
- Inaktivera den allmänna elektriska tillförseln.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- Använd värmetåliga kablar av typen H05V2V2-F som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på matningsledningarna på kopplingsplinten ska motsvara 1,5-2 Nm.

Allmän information

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

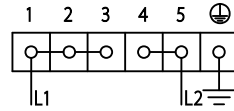
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning är synligt placerad på apparaten.

Dekalen får aldrig avlägsnas.

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

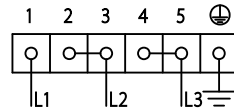
Apparaten får användas i följande lägen:

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



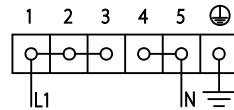
Kabel med **tre poler 3 x 6 mm²**.

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



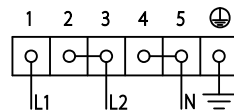
Kabel med **fyra poler 4 x 4mm²**.

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



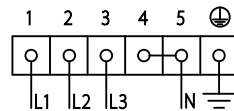
Kabel med **tre poler 3 x 6 mm²**.

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



Kabel med **fyra poler 4 x 4mm²**.

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



Kabel med **fem poler 5 x 1,5 mm²**.



De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.

SV



Installation



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

Fast anslutning

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

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

Anslutning med kontakt och uttag

Kontrollera att kontakten och uttaget är av samma typ.

Undvik att använda olika adapttrar eller shuntar eftersom dessa kan förorsaka överhettning och förbränning.

5.2 Placering



Tung apparat
Fara för klämskador

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



Tryck på öppen lucka
Risk för skador på apparaten

- Använd inte luckan som hävrm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivna tryck.



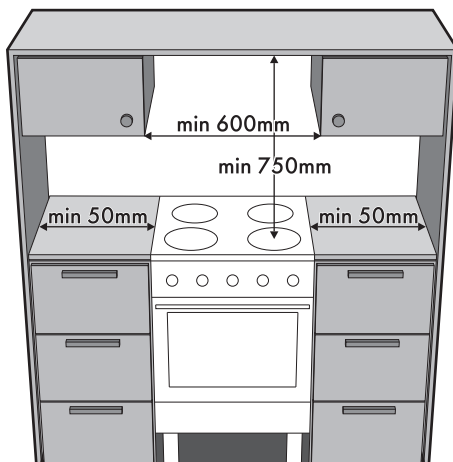
Värmeutveckling vid drift av apparaten
Brandrisk

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

Allmän information

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

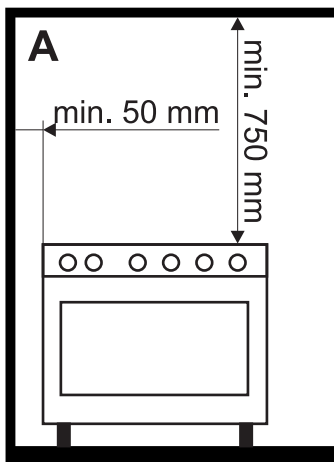
Avståndet mellan väggskåp som placeras ovanför arbetsytan och själva apparaten ska vara minst 750 mm.



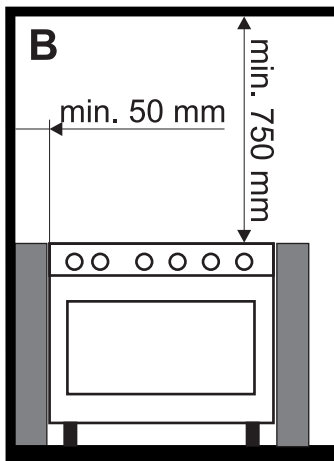
Om en köksfläkt ska installeras ovanför hällen ska man kontrollera fläktens bruksanvisning för att garantera att man respekterar korrekt avstånd.



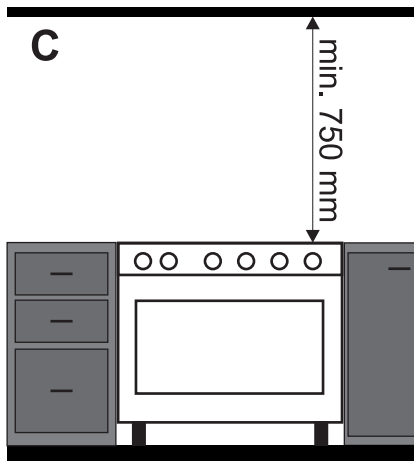
Denna apparat tillhör, beroende på installationstyp, följande kategori:



A - Kategori 1
(Fri installation av apparat)



B - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)



C - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)



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

Montering av list



Medföljande list utgör en del av produkten och man måste fästa den vid apparaten innan denna installeras.

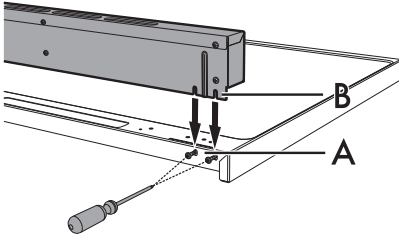
Listen ska alltid placeras och fästas korrekt på apparaten.

(endast på vissa modeller)

1. Använd en skruvmejsel och lossa de 4 skruvarna **(A)** som är placerade på hällens baksida (2 på varje sida).
2. Placera listen på täckplåten.
3. Se till att skårorna i listen **(B)** överensstämmer med skruvarna **(A)**.



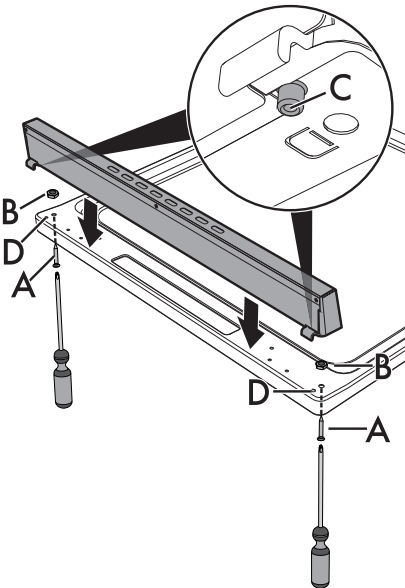
Installation



4. Fäst listen vid täckplåten genom att skruva åt de 4 skruvarna.

(endast på vissa modeller)

1. Lossa de 2 muttrarna (B) på täckplåtens baksida.
2. Placera listen ovanför täckplåten så att stiften (C) sammanfaller med hålen (D).
3. Fäst listen vid täckplåten genom att skruva åt skruvarna (A).



Placering och nivellering

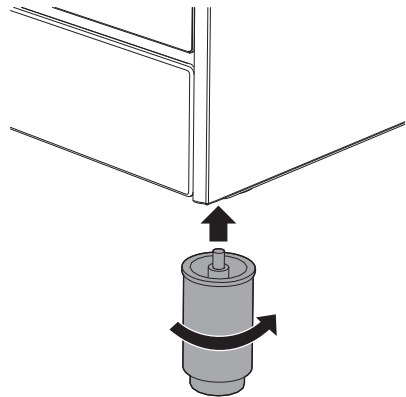


Tung apparat

Risk för skador på apparaten

- Montera först i de främre fötterna och sedan de bakre.

Efter att man utfört elanslutningen ska man fästa de fyra fötterna som medföljer apparaten.



4. För att erhålla ordentlig stabilitet är det nödvändigt att apparaten är korrekt nivellerad i förhållande till golvet. Skruva fast eller lossa foten vid den nedre delen för att nivellera och stabilisera apparaten i förhållande till golvet.

