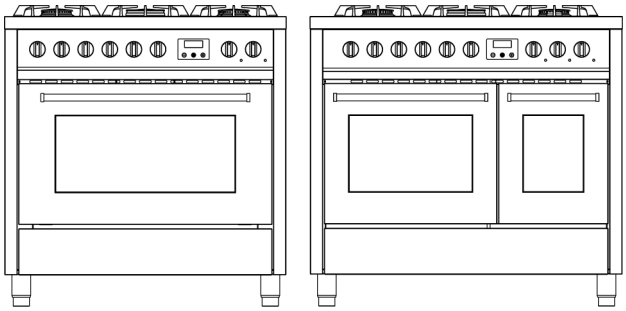
EMBRACE 90 HOOD MB_S
EMBRACE 90 INDUCTION MB_S
EMBRACE 90 GAS MB_S
EMBRACE 90 HOOD MB2_S2
EMBRACE 90 INDUCTION MB2_S2



SE: 2–59

Tack för att du har valt vår produkt.

Vi rekommenderar att du noggrant läser alla anvisningar i denna bruksanvisning, som innehåller detaljerad information om de lämpligaste förhållandena för korrekt och säker användning av spisen. Dessa anvisningar kommer också att hjälpa dig att bekanta dig med varje komponent. Bruksanvisningen innehåller bland annat goda råd om användning av behållare, redskap, placeringar samt olika kontrollinställningar.

De korrekta rengöringsmetoderna som beskrivs i den här bruksanvisningen gör att du kan bibehålla spisens prestanda över tid.

De olika avsnitten gör det enkelt att bekanta sig med alla funktioner i spisen. Texten är lätt att förstå och åtföljs av detaljerade bilder och enkla piktogram.

En grundlig genomläsning av den här bruksanvisningen ger dig svar på eventuella frågor som kan uppstå om korrekt användning av din nya spis.

ANVISNINGAR FÖR INSTALLATÖREN: för den auktoriserade tekniker som ansvarar för korrekt kontroll av gassystemet, installation, driftsättning och testning av apparaten.

ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDAREN: innehåller förslag, en beskrivning av kontrollerna samt korrekta rengörings- och underhållsmetoder.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1. ALLMÄN INFORMATION 4

2. VARNINGAR FÖR SÄKERHET OCH ANVÄNDNING 5

3. INSTALLATION 8

4. AVSLUTANDE ANVISNINGAR 8

5. BESKRIVNING AV KONTROLLPANEL 22

6. ANVÄNDNING AV GASHÄLLEN 29

7. ANVÄNDNING AV SPISHÄLLEN 30

8. ANVÄNDNING AV DEN INBYGGDA FLÄKTEN 38

9. ANVÄNDNING AV UGNEN 42

10. TIPS FÖR TILLAGNING 47

11. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 51

12. SÄRSKILT UNDERHÅLL 54

13. REKLAMATION OCH SERVICE 59

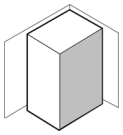
Den här bruksanvisningen är en del av den köpta produkten. Användaren måste förvara bruksanvisningen på rätt sätt så att den alltid finns tillgänglig för konsultation vid användning och underhåll av produkten. Spara denna bruksanvisning för framtida referens. Om produkten säljs vidare måste bruksanvisningen överlämnas till efterföljande ägare eller användare av produkten.

Tillverkaren tar inget ansvar för eventuella felaktigheter i den här bruksanvisningen till följd av tryck- eller transkriptionsfel. Tillverkaren förbehåller sig rätten att ändra sina produkter när det anses nödvändigt eller i användarens intresse, utan att kompromissa med produkternas väsentliga säkerhets- och funktionsegenskaper.

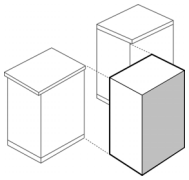
KLASSER AV APPARATER

De apparater som beskrivs i den här bruksanvisningen tillhör följande installationsklasser:

- **Klass 1:** Fristående



- **Klass 2 – underklass 1:** Apparat inbyggd mellan två enheter, bestående av en enda enhet, som dock också kan installeras på ett sådant sätt att sidoväggarna är tillgängliga.



1. ALLMÄN INFORMATION

- Denna produkt är tillverkad i överensstämmelse med följande direktiv och förordningar:

- **2014/35/EU** om elektrisk utrustning avsedd att användas inom vissa spänningsgränser.
- **2014/30/EU** om elektromagnetisk kompatibilitet. I överensstämmelse med bestämmelserna om elektromagnetisk kompatibilitet tillhör induktionshällen grupp 2 och klass b (EN 55011).
- **EU-förordning 2016/426** om ”gasanordningar”.
- **EG-förordning nr 1935 av den 27 oktober 2004** och senare ändringar av material och produkter som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
- **2011/65/EU (RoHS)** om begränsning av användning av farliga ämnen i tillverkningsmaterial.

1.1. Teknisk service

Innan produkten lämnar fabriken har den testats och finjusterats av sakkunnig och specialiserad personal för att säkerställa bästa möjliga driftsprestanda.
Alla reparationer eller justeringar som därefter kan bli nödvändiga måste utföras med största försiktighet och uppmärksamhet.
Vi rekommenderar därför alltid att kontakta återförsäljaren där apparaten köptes eller närmaste servicecenter och uppge problemets art samt apparatens modell.

2. Varningar för säkerhet och användning

DEN HÄR BRUKSANVISNINGEN ÄR EN DEL AV SPISEN OCH SKA HÅLLAS I GOTT SKICK OCH FÖRVARAS I NÄRHETEN AV SPISEN UNDER HELA DESS LIVSLÄNGD. VI REKOMMENDERAR ATT DU LÄSER DEN HÄR BRUKSANVISNINGEN MYCKET NOGGRANT INNAN DU ANVÄNDER SPISEN. OM DET MEDFÖLJER YTTERLIGARE MUNSTYCKSSATS SOM TILLBEHÖR TILL SPISEN REKOMMENDERAR VI ATT DU SPARAR DEN.

INSTALLATIONEN MÅSTE UTFÖRAS AV BEHÖRIG PERSONAL OCH I ENLIGHET MED TILLÄMPLIGA STANDARDER. DEN HÄR APPARATEN ÄR AVSEDD FÖR HUSHÅLLSBRUK OCH ÖVERENSSTÄMMER MED TILLÄMPLIGA EEG-DIREKTIV. ANVÄNDNING I EN PROFESSIONELL MILJÖ ELLER INSTALLATION I EN VERKSAMHET SOM TILL EXEMPEL EN RESTAURANG, BAR, FÖRETAGSMATSAL ELLER NÅGON ANNAN ANVÄNDNING ÄN DEN SOM BESKRIVS HÄRI KOMMER OMEDELBART ATT UPPHÄVA GARANTIN.

APPARATEN ÄR KONSTRUERAD FÖR ATT UTFÖRA FÖLJANDE FUNKTIONER: TILLAGNING OCH UPPVÄRMNING AV LIVSMEDEL. ALL ANNAN ANVÄNDNING ANSES VARA OLAGLIG. TILLVERKAREN FRÅNSÄGER SIG ALLT ANSVAR OM APPARATEN ANVÄNDS FÖR ANDRA ÄNDAMÅL ÄN DE SOM ANGES.
VID KÖPTILLFÄLLET PÅTAR SIG ANVÄNDAREN DIREKT ANSVAR FÖR PRODUKTEN OCH MÅSTE DÄRFÖR SÄKERSTÄLLA ATT DET INTE UPPSTÅR INSTABILITET, DEFORMATION, BROTT ELLER SLITAGE VID NORMAL ANVÄNDNING, VILKET KAN FÖRSÄMRA PRODUKTENS SÄKERHET ÖVER TID.

DEN HÄR PRODUKTEN ÄR KONSTRUERAD OCH TILLVERKAD FÖR ATT FUNGERA SÄKERT OCH UTGÖR INGEN FARA FÖR MÄNNISKOR, DJUR ELLER FÖREMÅL.

FÅR INTE MODIFIERAS.

DEN HÄR APPARATEN ÄR INTE AVSEDD ATT ANVÄNDAS AV PERSONER (INKLUSIVE BARN) MED NEDSATT FYSISK, SENSORISK ELLER MENTAL FÖRMÅGA ELLER MED BRIST PÅ ERFARENHET OCH KUNSKAP, SÅVIDA DE INTE FÅR VÄGLEDNING ELLER INSTRUKTIONER OM ANVÄNDNINGEN AV APPARATEN AV EN PERSON SOM ANSVARAR FÖR DERAS SÄKERHET.

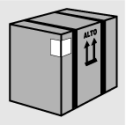
ANVISNINGARNA FÖR SPISHÄLLEN SKA ANGE ATT APPARATEN INTE ÄR AVSEDD ATT ANVÄNDAS MED EN EXTERN TIMER ELLER STYRAS MED EN SEPARAT FJÄRRKONTROLL.

BRANDRISK: FÖRVARA INTE FÖREMÅL PÅ TILLAGNINGSYTORNA.

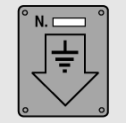
VAR FÖRSIKTIG: TILLAGNINGSPROCESSEN SKA ÖVERVAKAS. ÄVEN EN KORT TILLAGNINGSPROCESS SKA HÅLLAS UNDER KONTINUERLIG UPPSIKT.

VARNING: TILLAGNING UTAN UPPSIKT PÅ EN HÄLL MED FETT ELLER OLJA KAN VARA FARLIGT OCH KAN FÖRORSAKA BRAND.

SPRAYA INTE AEROSOLER I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT NÄR DEN ÄR I DRIFT.
DEN HÄR APPARATEN FÅR INTE ANVÄNDAS SOM EN RUMSVÄRMARE
FÅR INTE ANVÄNDAS I MARINA FARTYG, HUSVAGNAR ELLER HUSBILAR OM INTE VARJE BRÄNNARE ÄR UTRUSTAD MED FLAMSKYDD.



ALLT TRANSPORTSKYDDSMATERIAL MÅSTE TAS BORT FÖRE ANVÄNDNING.
LÄMNA INGA DELAR AV FÖRPACKNINGEN UTAN UPPSIKT I HEMMET. SORTERA DE OLIKA FÖRPACKNINGSMATERIALEN OCH LÄMNA DEM PÅ NÄRMASTE ÅTERVINNINGSSTATION.

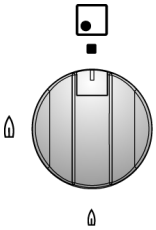


JORDANSLUTNING ÄR OBLIGATORISK I ENLIGHET MED SÄKERHETSSTANDARDERNA FÖR DET ELEKTRISKA INSTALLATIONSSYSTEMET.

OM GASVENTILERNA ÄR SVÅRA ATT VRIDA SKA DE SMÖRJAS MED EN SPECIFIK PRODUKT FÖR HÖGA TEMPERATURER. KONTAKTA TEKNISK SERVICE FÖR DETTA.

OMEDELBART EFTER INSTALLATIONEN SKA ETT KORT KONTROLLTEST AV APPARATEN UTFÖRAS ENLIGT ANVISNINGARNA NEDAN. I HÄNDELSE AV ETT FUNKTIONSFEL, BRYT STRÖMFÖRSÖRJNINGEN OCH KONTAKTA NÄRMASTE TEKNISKA SERVICECENTER.
FÖRSÖK INTE ATT REPARERA APPARATEN SJÄLV.

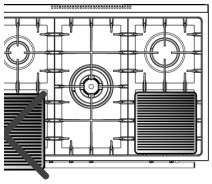
ANVÄNDNING AV GASSPIS PRODUCERAR VÄRME OCH FUKT I DET RUM DÄR DEN ÄR INSTALLERAD. SE TILL ATT HA GOD VENTILATION I RUMMET: HÅLL NATURLIGA VENTILATIONSGALLER ÖPPNA ELLER INSTALLERA EN MEKANISK VENTILATIONSENHET (FRÅNLUFTSFLÄKT). INTENSIV OCH LÅNGVARIG ANVÄNDNING AV APPARATEN KAN KRÄVA YTTERLIGARE VENTILATION, TILL EXEMPEL GENOM ATT ÖPPNA ETT FÖNSTER, EFFEKTIVARE VENTILATION ELLER HÖJA NIVÅN PÅ FRÅNLUFTSFLÄKTEN, OM SÅDAN ÄR INSTALLERAD.



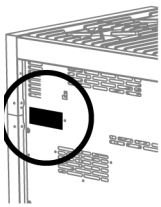
KONTROLLERA ALLTID EFTER VARJE ANVÄNDNING AV SPISHÄLLEN ATT KONTROLLVREDEN STÅR I LÄGE ”NOLL” (AVSTÄNGD).

PLACERA ALDRIG BRANDFARLIGA FÖREMÅL I UGNEN: OM DEN SLÅS PÅ AV MISSTAG KAN EN BRAND UPPSTÅ. I HÄNDELSE AV BRAND: STÄNG AV HUVUDGASFÖRSÖRJNINGEN OCH BRYT STRÖMMEN. HÄLL ALDRIG VATTEN ÖVER BRINNANDE FETT ELLER OLJA. FÖRVARA INTE BRANDFARLIGA FÖREMÅL ELLER SPRAYBURKAR I NÄRHETEN AV APPARATEN OCH SPRAYA INTE NÄRA BRÄNNARNA NÄR DE ÄR PÅSLAGNA. BÄR INTE LÖST SITTANDE KLÄDER ELLER TILLBEHÖR SOM INTE SITTER NÄRA KROPPEN NÄR BRÄNNARNA ÄR PÅSLAGNA: OM TYGET FATTAR ELD KAN DET LEDA TILL ALLVARLIGA PERSONSKADOR. ANVÄND INTE OCH FÖRVARA INTE BRÄNNBARA MATERIAL I APPARATENS FÖRVARINGSLÅDA ELLER I NÄRHETEN AV APPARATEN.

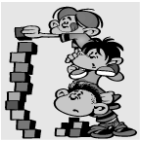
PLACERA INTE KASTRULLER OCH STEKPANNOR MED OJÄMNA BOTTNAR PÅ SPISHÄLLEN.



ANVÄND INTE KOKKÄRL, GRILLPLATTOR, STEKPANNOR OSV. SOM STICKER UT UTANFÖR SPISHÄLLENS KANTER.



TYPSKYLTEN MED TEKNISKA UPPGIFTER, SERIENUMMER OCH ETIKETTEN ÄR TYDLIGT SYNLIG PÅ BAKSIDAN AV APPARATEN. EN KOPIA HAR BIFOGATS BRUKSANVISNINGEN.
EN ANDRA TYPSKYLT MED DETALJERAD INFORMATION OM MODELL OCH SERIENUMMER FINNS INUTI APPARATEN PÅ VÄNSTER SIDA OCH BLIR SYNLIG NÄR UGNSLUCKAN ÖPPNAS.
TA ALDRIG BORT DESSA TYPSKYLTAR.



APPARATEN FÅR ENDAST ANVÄNDAS AV VUXNA. LÅT INTE BARN KOMMA I NÄRHETEN AV APPARATEN ELLER LEKA MED DEN. PLACERA ALDRIG FÖREMÅL SOM BARN KAN STRÄCKA SIG EFTER OVANFÖR APPARATEN. UPPVÄRMNING AV VISSA DELAR AV APPARATEN OCH AV DE ANVÄNDA KOKKÄRLEN KAN UTGÖRA EN FARA, SÅ UNDER DRIFT OCH FRAM TILL ATT DE SVALNAT SKA DU VARA NOGA MED ATT PLACERA DE HETA KOKKÄRLEN PÅ ETT SÄTT SOM FÖREBYGGER BRÄNNSKADOR ELLER ATT DE FALLER NED FRÅN SPISEN. LÄMNA INTE UGNSLUCKAN ÖPPEN UNDER DRIFT ELLER OMEDELBART EFTER ANVÄNDNING. UNDVIK OCKSÅ ATT VIDRÖRA VÄRMEELEMENTEN OCH FALSARNA INUTI UGNEN.

ATT SÄTTA SIG PÅ ELLER LUTA SIG MOT EN ÖPPEN UGNSLUCKA, LÅDA ELLER FÖRVARINGSUTRYMME KAN FÅ APPARATEN ATT TIPPA, VILKET KAN ORSAKA SKADOR. LÅDORNA HAR EN DYNAMISK KAPACITET PÅ 25 KG.

OM SPISHÄLLEN PLACERAS PÅ EN PIEDESTAL SKA NÖDVÄNDIGA ÅTGÄRDER VIDTAS FÖR ATT FÖRHINDRA ATT DEN GLIDER NED.

NÄR APPARATEN INTE LÄNGRE ANVÄNDS SKA DEN BORTSKAFFAS PÅ EN LÄMPLIG ÅTERVINNINGSCENTRAL. DRA UT STICKKONTAKTEN UR ELUTTAGET OCH SKÄR AV STRÖMKABELN. OSKADLIGGÖR EVENTUELLA KOMPONENTER SOM KAN VARA FARLIGA FÖR BARN (LUCKOR M.M.).

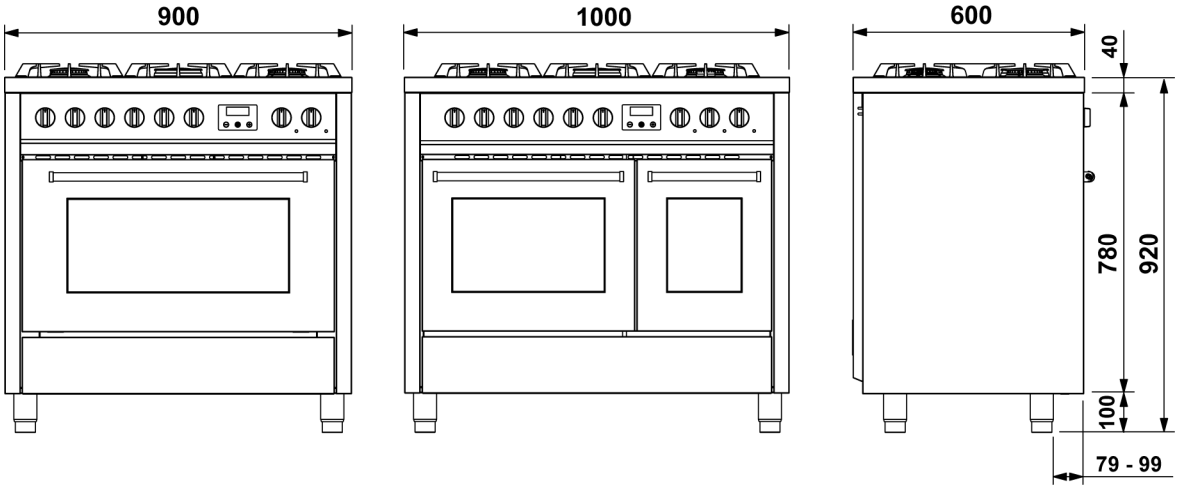
Viktiga miljöanvisningar
Överensstämmelse med WEEE-direktivet och bortskaffande av avfallsprodukten:
Denna produkt uppfyller EU:s WEEE-direktiv (2012/19/EU). Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Förpackningen är miljövänlig och kan återvinnas, bortskaffas eller destrueras utan att skada miljön. Förpackningsmaterialen är märkta i enlighet med detta.
Symboler som finns på produkten eller förpackningen anger att produkten inte får bortskaffas tillsammans med vanligt hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in till en återvinningscentral som är godkänd för hantering av elektrisk och elektronisk utrustning.
Genom att bortskaffa produkten på rätt sätt hjälper du till att förebygga hindra negativa effekter på miljön och människors hälsa. För mer information om bortskaffande och återvinning av produkten kan du kontakta din kommun, återvinningscentral eller den butik där du köpte produkten.

Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för produkt- eller personskada som orsakas av underlåtenhet att följa ovanstående riktlinjer eller genom att manipulera delar av apparaten eller använda reservdelar som inte är originaldelar.

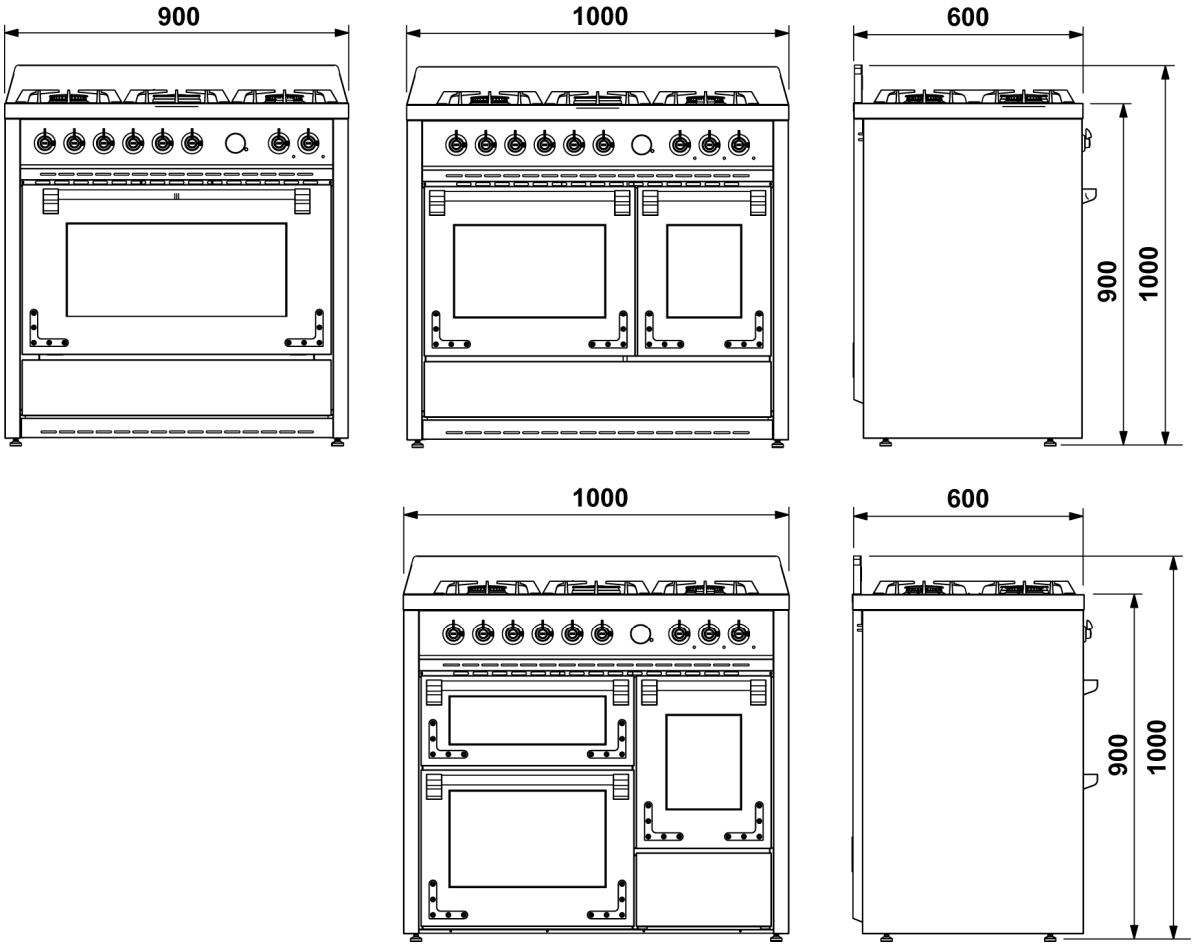
3. Installation

DIMENSIONS (mm)

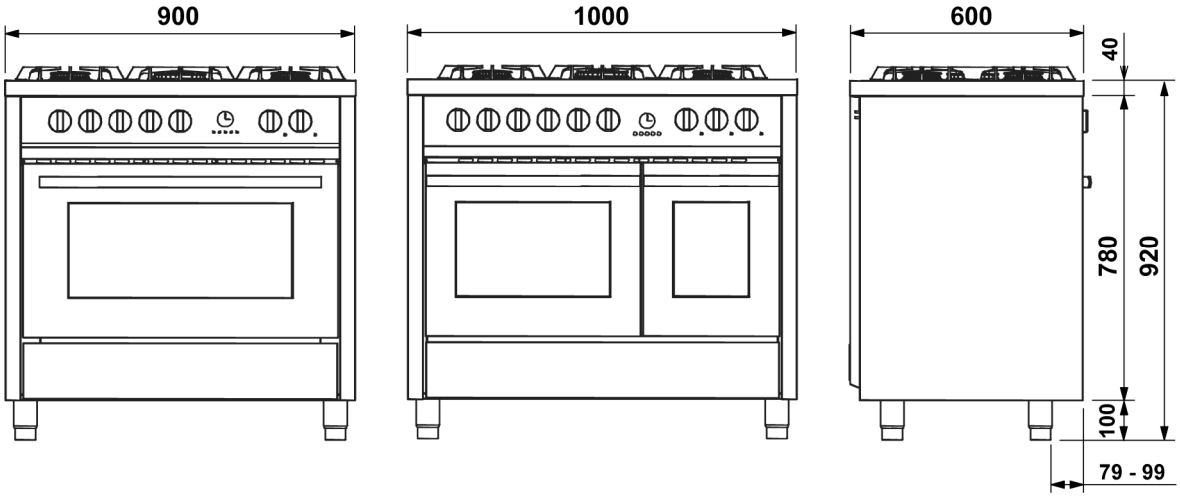
ENFASI



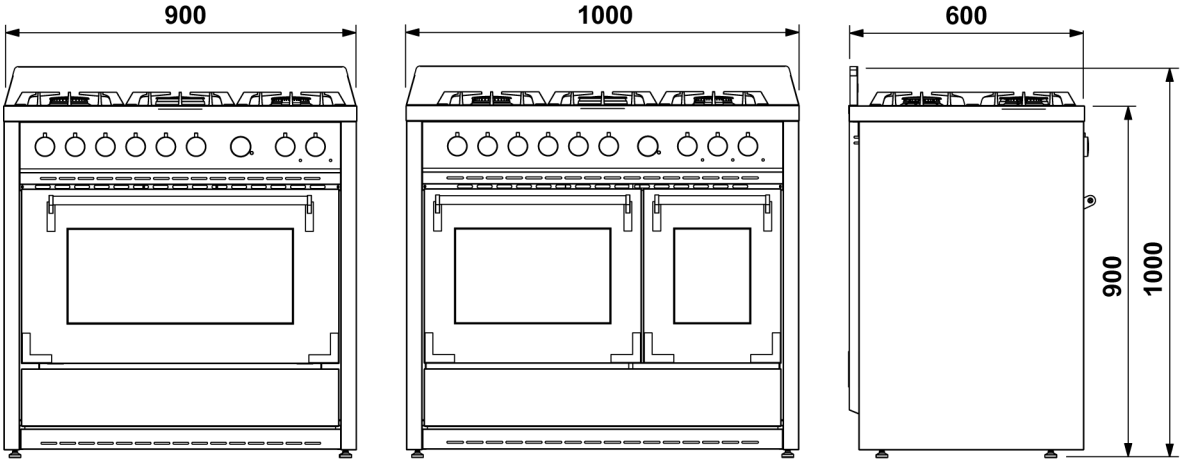
OXFORD

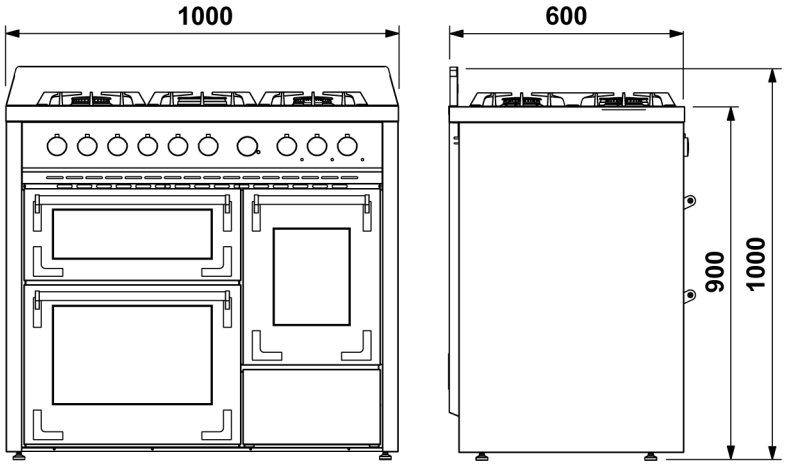


ADAGIO



CONCERTO





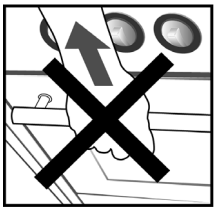
3.1 Allmänna varningar

Följande måste utföras av en behörig installatör. Installatören ansvarar för korrekt installation av apparaten i enlighet med gällande säkerhetsstandarder. Innan du börjar använda apparaten ska du ta bort skyddsplasten på kontrollpanelen, delarna i rostfritt stål osv.

Den här apparaten får endast installeras av behörig personal och i enlighet med tillverkarens installationsanvisningar, lokala bestämmelser för gasinstallationer, kommunala byggregler, bestämmelser för vattenförsörjning, föreskrifter för elinstallation, AS 5601/AG 601 – gasinstallationer och annan tillämplig lagstiftning.

Efter installationen måste installatören noggrant testa apparaten och säkerställa att den fungerar korrekt innan den överlämnas till kunden.
Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för skador på personer, djur eller föremål som uppstår till följd av bristande efterlevnad av ovanstående riktlinjer (se kapitel ”2. Varningar för säkerhet och användning”).
De tekniska uppgifterna finns angivna på skylten på baksidan av apparaten.
Justeringsförhållandena anges på en etikett som fästs på förpackningen och på apparaten.

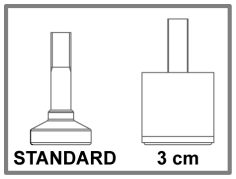
***Använd inte ugnsluckans handtag** för att lyfta eller hantera apparaten. Detta gäller även vid uppackning.*



3.2 Byte av justerbara fötter

Spishällen levereras med standardfötter som redan är monterade.

Med standardfötterna kan höjden justeras så att spishällen står i våg med golvet.
Spishällen blir instabil om du skruvar ut fötterna för långt.



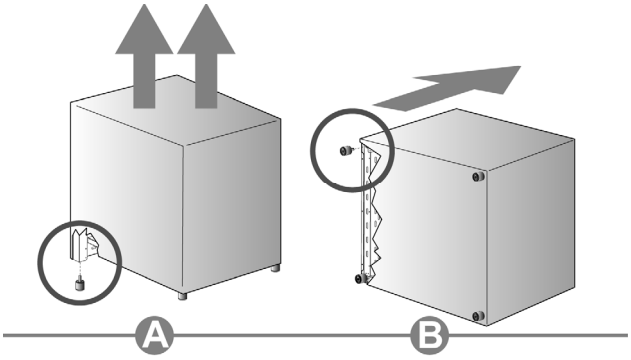
Om du vill höja spishällen kan du byta ut standardfötterna mot högre fötter för att få 3 cm extra. (Levereras med vissa modeller eller kan beställas från din återförsäljare).

Innan du vänder på spishällen rekommenderar vi att du avlägsnar alla delar som inte är fastmonterade, särskilt hällgallret och brännarna. För att minska vikten på spishällen kan du också ta ut tillbehören inuti ugnen, vilket förhindrar oavsiktlig skada vid förflyttning av spishällen.

Följ en av följande metoder för att byta ut fötterna:

A. A. Lyft spishällen från golvet.
B. B. Lägg spisen på dess baksida.

Ta ut fötterna från förpackningen och skruva fast dem på spisens undersida. Gör den slutliga justeringen av fötterna för att ställa spisen i våg med golvet efter slutförandet av gas- och elanslutning.

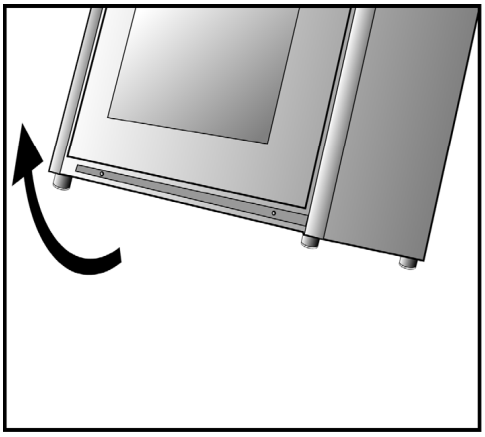


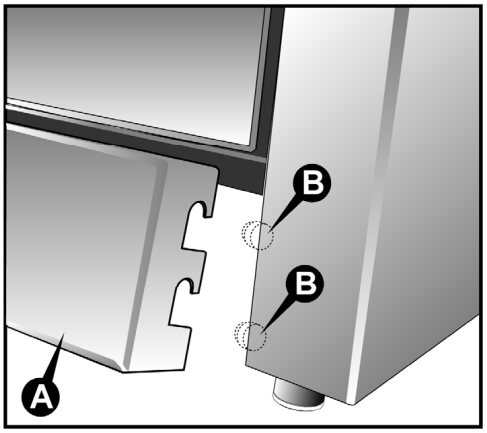
Om du behöver dra utrustningen ska du skruva in fötterna helt och vänta med att justera dem tills utrustningen har placerats som önskat.

3.3 Montering av frontpanel (endast tillgänglig på vissa modeller)

Till vissa spishällsmodeller finns en frontpanel som kompletterar apparatens estetik. Innan du vänder på spishällen rekommenderar vi att du avlägsnar alla delar som inte är fastmonterade, särskilt hällgallret och brännarna. För att minska vikten på spishällen kan du också ta ut tillbehören inuti ugnen, vilket förhindrar oavsiktlig skada vid förflyttning av spishällen.

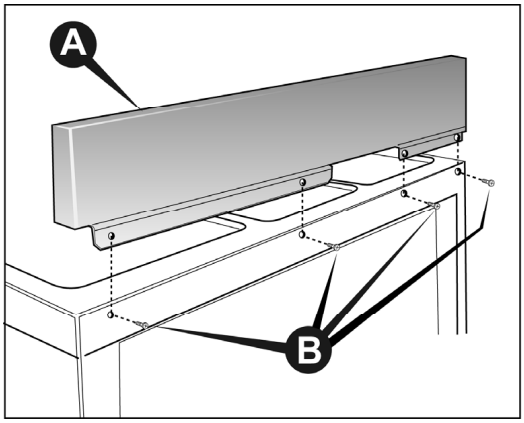
Följ nedanstående steg för att montera frontpanelen:
- *Luta spishällen bakåt.*
- *Rikta in panelen A med monteringsläget så som visas på illustrationen.*
- *Placera panelen så att den passar i monteringsläget.*
- *Dra panelen nedåt så att den hakar i de 4 stiften B (två på vardera sida) på spishällen.*

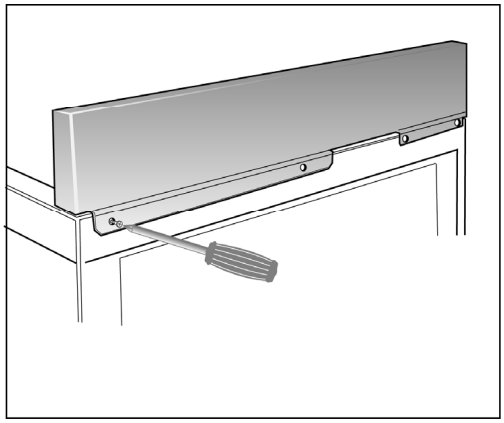




3.4 Montering av bakre skydd (endast tillgängligt på vissa modeller)

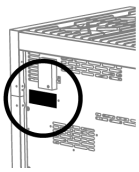
Följ dessa steg för att installera:
- Placera det bakre skyddet A på baksidans yta och se till att hålen är korrekt inriktade.
- Dra åt de 4 skruvarna B med en krysspårskruvmejsel.





Eventuell gulfärgning av stålet över tid är helt naturlig och ändrar inte på något sätt dess ursprungliga egenskaper. Gulfärgningen kan avlägsnas med hjälp av särskilda rengöringsmedel för stål.

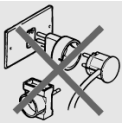
3.5 Elanslutning



Kontrollera att strömkabelns spänning och kapacitet motsvarar de data som anges på typskylten på apparatens baksida. En kopia bifogas bruksanvisningen.
En andra skylt med detaljerad information om modell och serienummer finns inuti apparaten på vänster sida och blir synlig när ugnsluckan öppnas.

TA ALDRIG BORT DESSA TYPSKYLTAR.

Installera en flerpolig brytare på apparatens strömkabel med ett kontaktöppningsavstånd på 3 mm eller mer, placerad på en lättåtkomlig plats i närheten av apparaten.



Använd inte reduktionsadaptrar, adaptrar eller shuntar.

Innan du utför den elektriska anslutningen ska du säkerställa att jordanslutningen är effektiv.

Säkerställ att säkerhetsventilen och husets elsystem klarar apparatens belastning.

Den gula/gröna jordledaren får inte brytas.

Låt inte elkabeln komma i kontakt med delar vars temperatur överstiger rumstemperaturen med mer än 50 °C.

3.5.1 Kabelarea elektrisk strömkabel

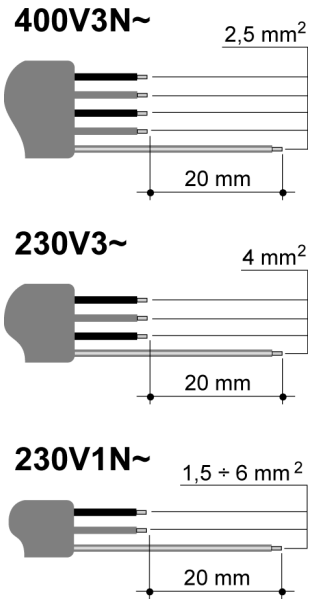
Beroende på typ av strömförsörjning ska du använda en kabel som överensstämmer med följande tabell:

Vid 400V3N~ (modeller anslutna enligt DIAGRAM **A**): Använd en pentapolär kabel av typ H05RR-F (kabelarea: 5 × 2,5 mm²).

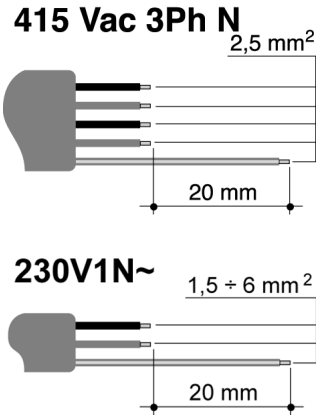
Vid 230V3~ (modeller anslutna enligt DIAGRAM **C**, men omkopplade av installatören enligt DIAGRAM **B**):
Använd en tetrapolär kabel av typ H05RR-F (kabelarea: 4 × 4 mm²).

Vid 230V1N~ (modeller anslutna enligt DIAGRAM **C**):
Upp till 2,9 kW: Använd en tripolär kabel av typ H05RR-F (kabelarea: 3 × 1,5 mm²).
Mellan 2,9 kW och 5,4 kW: Använd en tripolär kabel av typ H05RR-F (kabelarea: 3 × 2,5 mm²).
Mellan 5,4 kW och 7 kW: Använd en tripolär kabel av typ H05RR-F (kabelarea: 3 × 4 mm²).
Mer än 7 kW: Använd en tripolär kabel av typ H05RR-F (kabelarea: 3 × 6 mm²).

På den ände som ska anslutas till apparaten måste jordledaren (gulgrön) vara minst 20 mm längre.

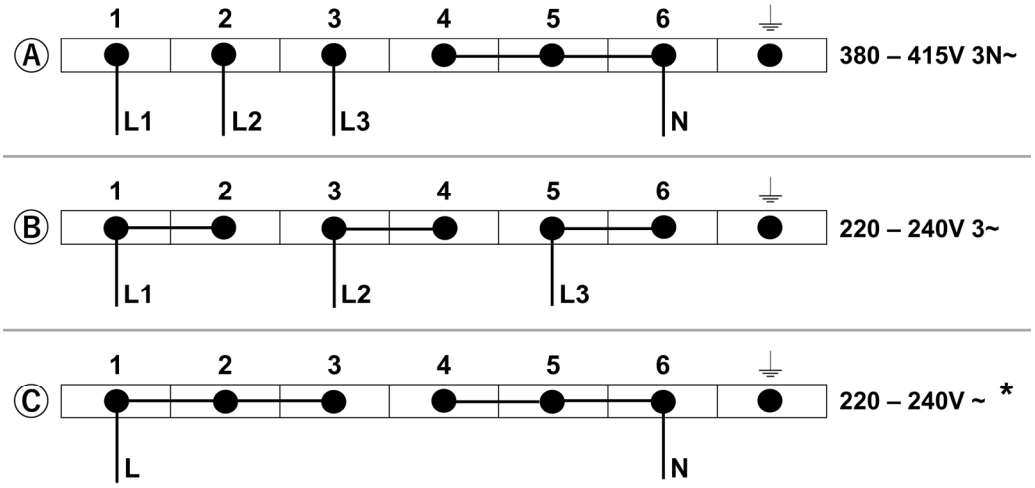


Vid 415 Vac 3Ph N (modeller anslutna enligt DIAGRAM **D**): Använd en pentapolär kabel av typ H05RR-F (kabelarea: 5 × 2,5 mm²).
Vid 230V1N~ (modeller anslutna enligt DIAGRAM **E**):
Upp till 2,9 kW: Använd en tripolär kabel av typ H05RR-F (kabelarea: 3 × 1,5 mm²).
Mellan 2,9 kW och 5,4 kW: Använd en tripolär kabel av typ H05RR-F (kabelarea: 3 × 2,5 mm²).
Mellan 5,4 kW och 7 kW: Använd en tripolär kabel av typ H05RR-F (kabelarea: 3 × 4 mm²).
Mer än 7 kW: Använd en tripolär kabel av typ H05RR-F (kabelarea: 3 × 6 mm²).
På den ände som ska anslutas till apparaten måste jordledaren (gulgrön) vara minst 20 mm längre.



3.5.2 Typ av strömförsörjning

Det är möjligt att uppnå olika anslutningar beroende på spänningen genom att helt enkelt flytta de icke-anslutna kabeländarna på **kopplingsplinten** så som visas i följande diagram. Se översikten ”**Connection to the terminal board**” (Anslutning till kopplingsplint”).

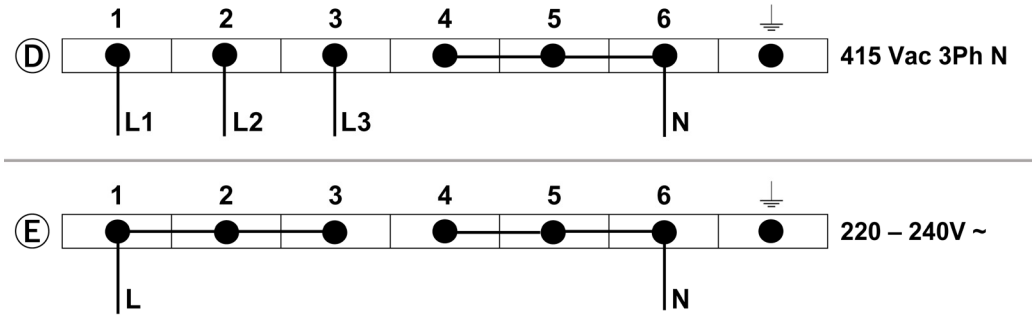


CONNECTION TO THE TERMINAL BOARD			
COOKERS 1/2/3 OVENS	POWER kW		POWER SUPPLY
		Q–SERIES	
COOKER 5 BURNERS (1 OVEN)	2,9	3,6	DIAGRAM Ⓒ
COOKER 6 BURNERS (1 OVEN)	2,9	3,6	
COOKER 6 BURNERS (2 OVENS)	3,6	4,5	
COOKER 6 BURNERS (3 OVENS)	5,7	6,6	
COOKER INDUCTION HOB (1 OVEN) (5 ELEMENTS)	10,3	11,1	DIAGRAM Ⓐ
COOKER INDUCTION HOB (2 OVENS) (5 ELEMENTS)	11,0	11,9	
COOKER INDUCTION HOB (3 OVENS) (5 ELEMENTS)	13,1	14,0	

Modeller anslutna enligt diagram **A** kan omkopplas av installatören enligt diagram **B**:

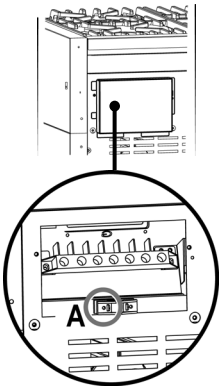
Modeller anslutna enligt diagram **C** kan omkopplas av installatören enligt diagram **A**:

*Originalanslutning fastställd av tillverkaren.



CONNECTION TO THE TERMINAL BOARD				
COOKERS 1/2/3 OVENS	POWER kW		CURRENT DRAW (amps)	
		Q−SERIES		Q−SERIES
COOKER 5 BURNERS (1 OVEN)	2,9	3,6	12	15
COOKER 6 BURNERS (1 OVEN)	2,9	3,6	12	15
COOKER 6 BURNERS (2 OVENS)	3,6	4,5	15	18,7
COOKER 6 BURNERS (3 OVENS)	5,7	6,6	23,7	27,5
COOKER INDUCTION HOB (1 OVEN) (5 ELEMENTS)	10,3	11,1	42,9	46
COOKER INDUCTION HOB (2 OVENS) (5 ELEMENTS)	11,0	11,9	45,8	49,5
COOKER INDUCTION HOB (3 OVENS) (5 ELEMENTS)	13,1	14,0	54,5	58

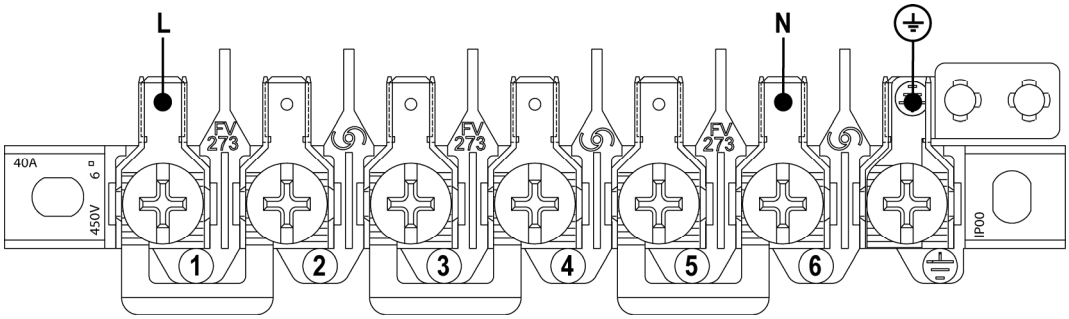
3.5.3 Byte av elkabel



För att byta ut elkabeln måste du ha tillgång till **kopplingsplinten**. Den är placerad på baksidan av apparaten så som visas i figuren.

Följ nedanstående steg för att byta ut kabeln:

Öppna elektronikboxen.
Lossa skruven **A** som låser fast kabeln.
Lossa skruvkontakterna och byt ut kabeln mot en ny av samma längd, som motsvarar specifikationerna i tabellen i avsnitt ”3.5.1 Kabelarea elektrisk strömkabel”.
Den ”**gulgröna**” jordledaren måste anslutas till plinten och måste vara cirka **20 mm** längre än linjekablarna.
Neutral ”**blå**” kabel måste anslutas till plinten märkt med bokstaven **N**.
Linjekabeln måste anslutas till plinten märkt med bokstaven **L**.



3.6 Ventilation i rum med gasanordningar

Den här apparaten är inte ansluten till en frånluftsanordning för förbränningsprodukter. Den måste därför installeras och anslutas i enlighet med tillämpliga installationsstandarder. Var särskilt uppmärksam på de standarder som gäller för rumsventilation.

Den här apparaten är inte ansluten till en frånluftsanordning för förbränningsprodukter. Ventilationen måste överensstämma med AS5601/AG 601 – Gasinstallationer. I allmänhet måste apparaten ha tillräcklig ventilation för att säkerställa fullständig förbränning av gas, korrekt utsug och för att hålla temperaturen i den omedelbara omgivningen inom säkra gränser. Var särskilt uppmärksam på de standarder som gäller för rumsventilation.

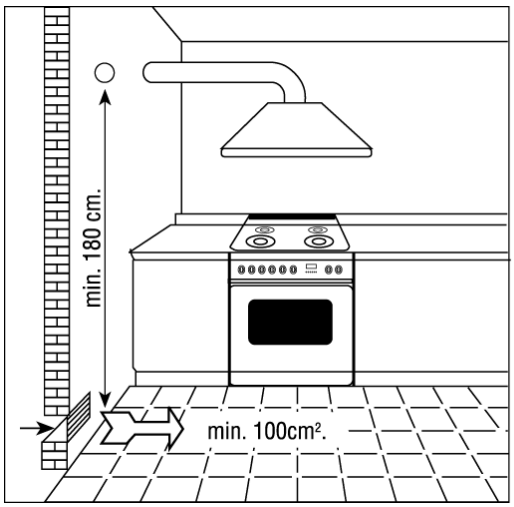
Den här apparaten får endast installeras i ventilerade rum i enlighet med tillämpliga standarder för att säkerställa korrekt naturlig eller forcerad ventilation genom öppningar mot ytterväggar eller lämpliga kanaler som på ett permanent och adekvat sätt säkerställer den lufttillförsel som är nödvändig för korrekt förbränning och bortledning av förorenad luft. Det rekommenderas att det monteras en fläkt direkt ovanför apparaten eller en takfläkt i närheten av apparaten.

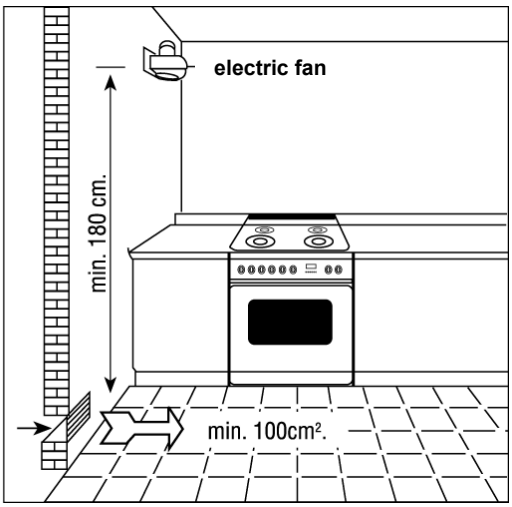
Användning av en gasanordning producerar värme och fukt i det rum där den är installerad. Säkerställ god rumsventilation: håll naturliga ventilationsöppningar öppna eller installera en mekanisk ventilationsanordning (kanaliserad frånluftsfläkt).

Intensiv och långvarig användning av apparaten kan kräva ytterligare ventilation, till exempel genom att öppna ett fönster, förbättra ventilationen eller höja effekten på frånluftsfläkten, om sådan är installerad.

Om detta är den enda gasanordningen i rummet är det nödvändigt att installera en fläkt för att leda bort förorenad luft naturligt och direkt, med ett rakt lodrätt rör som är minst dubbelt så långt som dess diameter och har en minsta tvärsnittsarea på 100 cm².

För den nödvändiga lufttillförseln till rummet är det nödvändigt att förbereda en motsvarande öppning på minst **100 cm²**, med en utgång direkt ut i det fria, placerad nära golvnivån, så att den inte blir igensatt vare sig från insidan eller utsidan och så att den inte stör förbränningen av brännarna och korrekt bortledning av förorenad luft, med ett höjdavstånd från utgångsöppningen på minst **180 cm**.





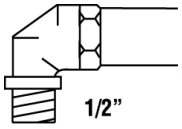
Kom ihåg att den mängd luft som krävs för förbränning inte får vara lägre än **2 m³/h** per kW effekt (se total effekt i kW, som angivet på apparatens typskylt).

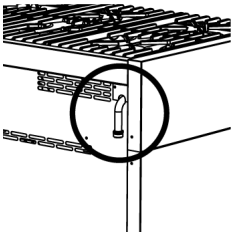
I alla andra fall, dvs. när det finns andra gasanordningar i samma rum, eller om det inte är möjligt att ha naturlig direkt ventilation, är det nödvändigt att skapa naturlig, indirekt ventilation eller forcerad ventilation: För denna typ av arbete är det nödvändigt att kontakta en behörig tekniker för att installera och etablera ventilationssystemet i strikt överensstämmelse med riktlinjerna för tillämpliga standarder.

Öppningarna bör placeras på ett sådant sätt att inga obehagliga luftflöden bildas för de boende. Dessutom är det förbjudet att använda skorstenar som redan används av andra apparater för att leda bort förbränningsprodukter.

3.7 Gasanslutning

Apparatens inställningsvillkor anges på typskylten på baksidan av apparaten. Gasdrivna hushållsapparater som inte är anslutna till en rörledning för bortledning av förbränningsprodukter får inte medföra en sådan koncentration av koldioxid som kan utgöra en hälsorisk för de personer som exponeras i förhållande till exponeringstiden.



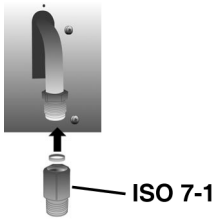


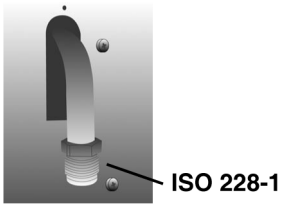
Vi rekommenderar att du kontrollerar att apparaten är rätt inställd för den typ av gas som distribueras. Anslutningen till gasrören måste utföras fackmannamässigt i enlighet med tillämpliga standarder, som föreskriver installation av en säkerhetskran i slutet av ledningen. Det ½" gasanslutningsröret med gängad anslutning är placerat på baksidan, på höger sida av apparaten.
Vi rekommenderar att du kontrollerar att apparaten är rätt inställd för den typ av gas som distribueras. Anslutningen till gasrören måste utföras fackmannamässigt i enlighet med tillämpliga standarder, som föreskriver installation av en säkerhetskran i slutet av ledningen. Gasanslutningen är en ½" BSP med hangänga och är placerad längst upp till vänster på apparatens baksida, 74 mm från sidan och 700 mm från golvet (spisar) eller 25 mm från undersidan (spishällar). Apparaten är fabriksinställd för naturgas. Provpunktstrycket bör justeras till 1,00 kPa med Wok- och Semi-Rapid-brännarna som körs med maximal effekt på 120 cm-modeller och Wok-brännaren som körs med maximal effekt på 90 cm-modeller.
För butan och propan ska det användas en tryckregulator som uppfyller tillämpliga standardbestämmelser. Packningarna måste också uppfylla tillämpliga standardbestämmelser. När gasen är ansluten ska tätheten av monteringarna kontrolleras med en tvål- och vattenlösning.

För propan ska det monteras en tryckregulator som är inställd på att leverera ett matningstryck på 2,75 kPa i enlighet med tillämpliga standardbestämmelser. Packningarna måste också uppfylla tillämpliga standardbestämmelser. Montera testpunktssatsen som medföljer apparaten på gasanslutningen när den installeras för användning med propangas. När gasen är ansluten ska tätheten av monteringarna kontrolleras med en tvål- och vattenlösning.

Det är möjligt att ansluta gasen på följande sätt:
• Vid användning av styva järn- eller kopparrör enligt vad som anges i AS5601 tabell 3.1.
• Vid användning av en Plumbezy flexibel slang, AGA godkännandenummer 6196, 10 mm innerdiameter, klass D, och med en längd mellan 1–1,2 m i enlighet med AG601 för en ”höganslutning”. För spisar som levereras med en flexibel slang måste fästkedjan monterad på baksidan av spisen fastgöras i väggen enligt följande:

Fästpunkter ska placeras på båda sidor av spisen (lodrätt i linje med de fastgjorda kedjorna) cirka 100 mm ovanför golvnivån.
Kedjorna ska fastgöras ordentligt vid dessa punkter.
Vid användning av öppna krokar ska liknande fästpunkter placeras ca 700 mm över golvnivån.
Kedjorna måste fästas i dessa krokar för att förhindra att spisen oavsiktligt tippar över.
Genom att ta bort kedjorna från krokarna kan spisen dras ut för service. Se till att kedjorna förhindrar belastning på slangenheten när spisen är i detta läge.

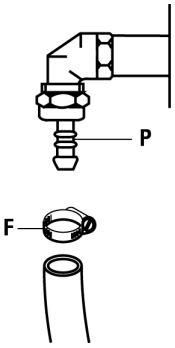
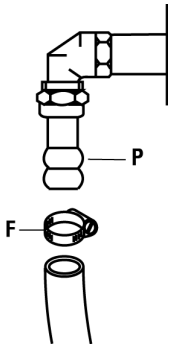


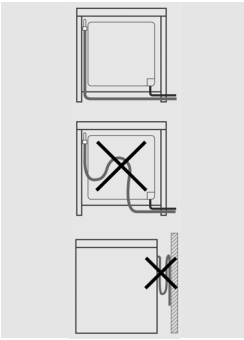


AT	●	
BE	●	
CH	●	
DE	●	
DK	●	
ES	●	●
FI	●	●
FR		●
GB	●	
IE	●	
IT	●	●
LU		
NL	●	
NO	●	●
PT	●	●
SE	●	●

Det är möjligt att ansluta gasen på följande sätt:

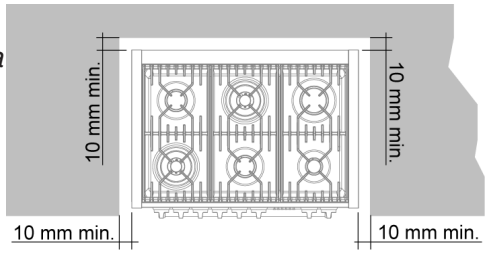
- Vid användning av styva **järn- eller kopparrör**.
- Genom användning av en obruten **flexibel slang av rostfritt stål** med mekanisk koppling i enlighet med tillämpliga standardbestämmelser (maximal längd på den utsträckta slangen **2000 mm**). Slangen ska anslutas direkt till rampens ”armbåge”.
- Genom att sätta in en flexibel gummislang i enlighet med tillämpliga standardbestämmelser. Denna slang bör anslutas direkt till gummihållaren **P** som motsvarar den gas som används och fastgörs med en klämma **F** i enlighet med tillämpliga standardbestämmelser. I det senare fallet ska du kontrollera utgångsdatumet som är tryckt på slangen och byta ut slangen före det datumet.

LPG	NATURAL GAS
	

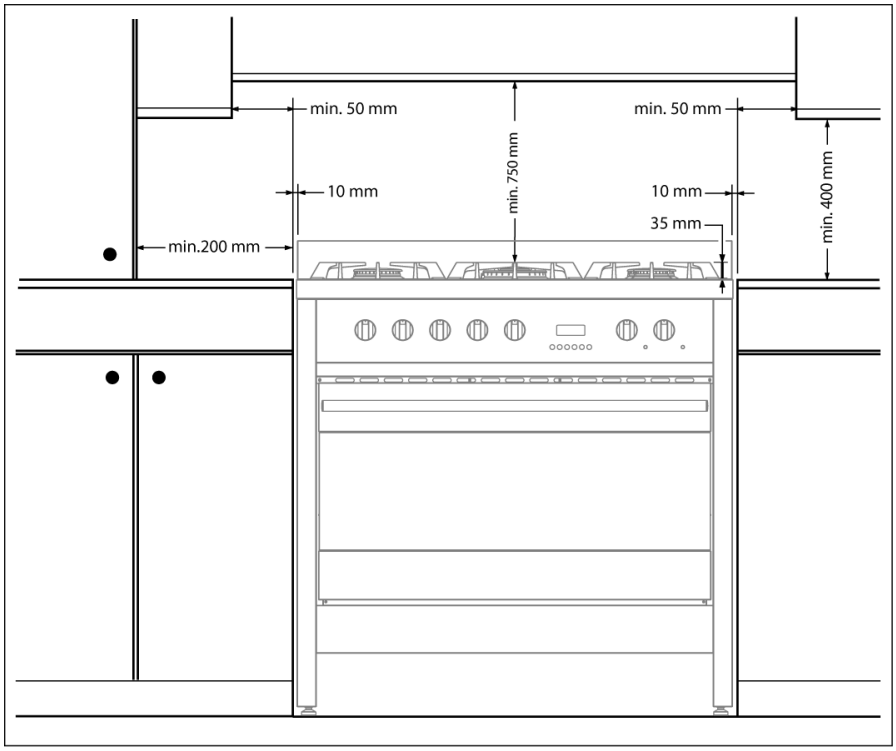


Vid användning av flexibla gummislangar med en maximal längd på 1500 mm:
- Undvik att slangarna kläms eller trycks ihop.
- Slangarna får inte utsättas för dragning eller vridning.
- Se till att slangarna inte kommer i kontakt med vassa kanter eller andra skärytor.
- Se till att slangarna inte kommer i kontakt med delar som kan nå temperaturer på 70 °C över rumstemperatur.
- Se till att hela slangens längd kan kontrolleras.
- Använd inte den medföljande naturgasregulatorn med apparaten för propangas.

Enheten ska vara belagd med värmebeständigt material (minst 90 °C). Om apparaten installeras nära andra enheter måste minimiutrymmet som föreslås i diagrammet nedan följas.



Varje intilliggande väggyta som är placerad inom 200 mm från kanten på en spishällsbrännare ska vara tillverkad av ett lämpligt icke brännbart material med en höjd av 150 mm längs hela spishällens längd. Alla brännbara konstruktioner ovanför spishällen måste vara minst 600 mm ovanför brännarens ovansida och ingen konstruktion får finnas inom 450 mm ovanför brännarens ovansida.
Om avståndet från kanten på en av brännarna till en vågrät yta är mindre än 200 mm, ska ytan antingen vara minst 10 mm under spishällens nivå eller ha den lodräta delen av ytan lämpligt täckt med ett icke brännbart material enligt vad som anges i AS 5601 – AG 601.



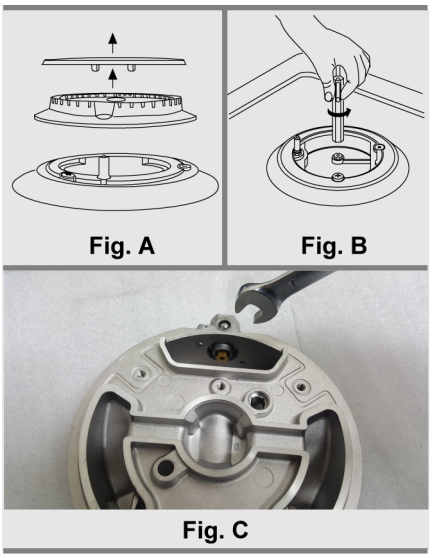
3.8 Gasjusteringar

Munstycken som inte medföljer apparaten måste beställas från servicecentret.

Etiketten som medföljer apparaten måste placeras i ett tillgängligt område bredvid apparaten. För spisar är etiketten placerad i apparatens låda. Denna apparat är avsedd för naturgas och propan. Kontrollera att den tillgängliga gasförsörjningen överensstämmer med informationen på dataskylten.

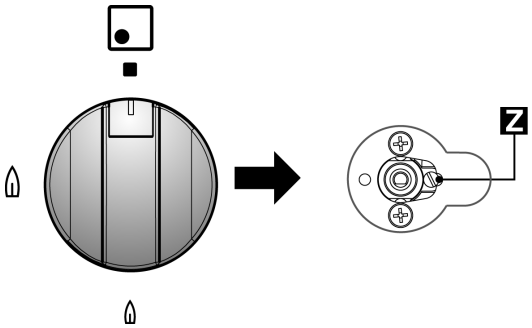
Om apparaten är inställd på en annan typ av gas än den som finns tillgänglig ska du byta ut dess munstycken, reglera lägsta flödeshastighet och byta gummihållare. Så här byter du ut munstyckena på spishällen:

- Avlägsna gjutjärnsgallren.
- Avlägsna brännarna och brännarlocken (**fig. A)**.
- Ta ut munstycket (**fig. B/fig. C**) och byt ut det mot ett som är lämpligt för den nya typen av gas.
- Byt ut gasetiketten (på baksidan av apparaten) mot den nya som medföljer munstyckssatsen.
- Montera tillbaka alla delar genom att följa anvisningarna för demontering i omvänd ordning och se till att placera brännarens lock korrekt på brännaren.



3.8.1 Minimiflöde för ventilerade kranar på spishäll

- Slå på brännaren och vrid vredet till läget för minimiflöde.
- Ta bort vredet.
- Justera den invändiga skruven **Z** med en skruvmejsel tills rätt lågflamma erhålls.
- Sätt tillbaka vredet på sin plats.

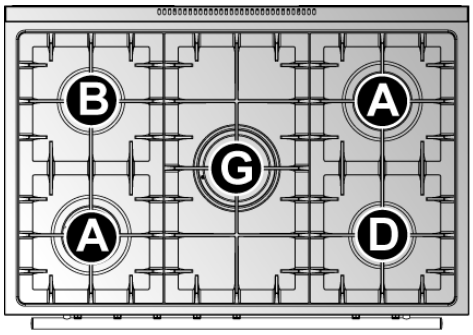
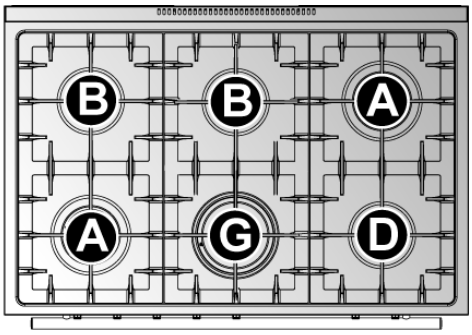


- *Skruva ut justerskruven Z för att öka flödet eller skruva in den för att minska flödet.*
- *Justeringen är korrekt när den låga flamman är cirka 3 eller 4 mm lång.*
- *För butan/propan ska justerskruven dras åt helt.*
- *När du snabbt växlar från maximalt till minimalt flöde och vice versa ska du säkerställa att flamman inte slocknar.*

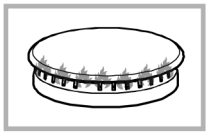
3.9 Anslut till LPG

Gas får endast anslutas till en gasinstallation, oavsett om den tillförs från en behållare eller från en annan källa

Vid omställning från naturgas till propan måste NG-regulatorn tas bort och ersättas med Test Point-enheten. En gasregulator som är lämplig för ett matningstryck på 2,75 kPa ska ingå i gasbehållartillförseln och bör justeras med Wok-brännaren i maximal drift. Byt ut den gamla dataetiketten mot en som är lämplig för den typ av gas som apparaten har reglerats för.

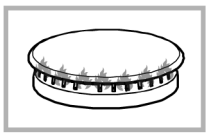
EE %	5 BURNERS	6 BURNERS	EE %
56.6			56.6

EE %	RAPID (**A**)	SEMI RAPID (**B**)	WOK (**G**)	AUXILIARY (**D**)
	58.4	56.5	53.2	–



GENERAL INJECTORS TABLE ***ALUMINUM*** / ***BRASS***

TYPE OF GAS	mbar	NOZZLE NO.	BURNERS POSITION TYPE	POWER Watt		CONSUMPTION
				MAX.	MIN.	MAX.
G20 NATURAL GAS	20	115	RAPID (**A**)	3000	750	286 l/h
		97	SEMI RAPID (**B**)	1750	480	167 l/h
		132	WOK (**G**)	3500	1800	333 l/h
		72	AUXILIARY (**D**)	1000	330	95 l/h
LPG BUTANE G30 PROPANE G31	30 28 37	85	RAPID (**A**)	3000	750	219 g/h
		65	SEMI RAPID (**B**)	1750	480	128 g/h
		94	WOK (**G**)	3500	1800	254 g/h
		50	AUXILIARY (**D**)	1000	330	73 g/h



GENERAL INJECTORS TABLE ***ALUMINUM*** / ***BRASS***

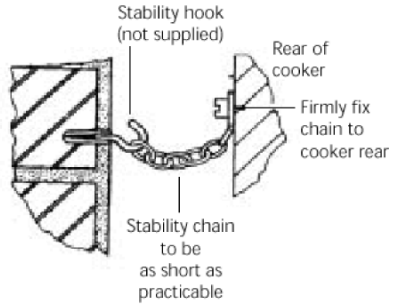
TYPE OF GAS	kPa	NOZZLE NO.	BURNERS POSITION TYPE	MAX. CONSUMPTION
				MJ
NATURAL GAS	1.00	1.50	RAPID (**A**)	11.50
		1.20	SEMI RAPID (**B**)	6.90
		1.65	WOK (**G**)	13.00
		0.90	AUXILIARY (**D**)	3.90
ULPG	2.75	0.95	RAPID (**A**)	11.50
		0.73	SEMI RAPID (**B**)	6.90
		1.00	WOK (**G**)	13.00
		0.53	AUXILIARY (**D**)	3.90

4. Avslutande anvisningar

4.1 Stabilitetskedja

Spisen är utrustad med en stabilitetsanordning, till exempel en fabrikstillverkad stabilitetskedja så som visas, och är säkert fastgjord vid byggnadens konstruktion.

Oavsett placeringen ska du komma ihåg att lämna tillräckligt med utrymme så att spisen kan dras ut för rengöring och service.

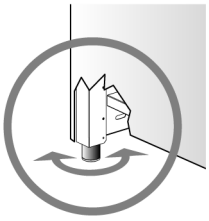


Cooker stability chain for cookers not designed with bracket engagement slot

4.2 Justering av spisen i våg

När de elektrisk anslutningarna och gasanslutningarna har utförts ska spisen nivelleras mot golvet med hjälp av de justerbara fötterna, som tidigare skruvats fast på undersidan av spisen.

Om det är nödvändigt att dra spisen ska fötterna skruvas in helt och den slutliga justeringen inte utföras förrän de övriga stegen har slutförts.

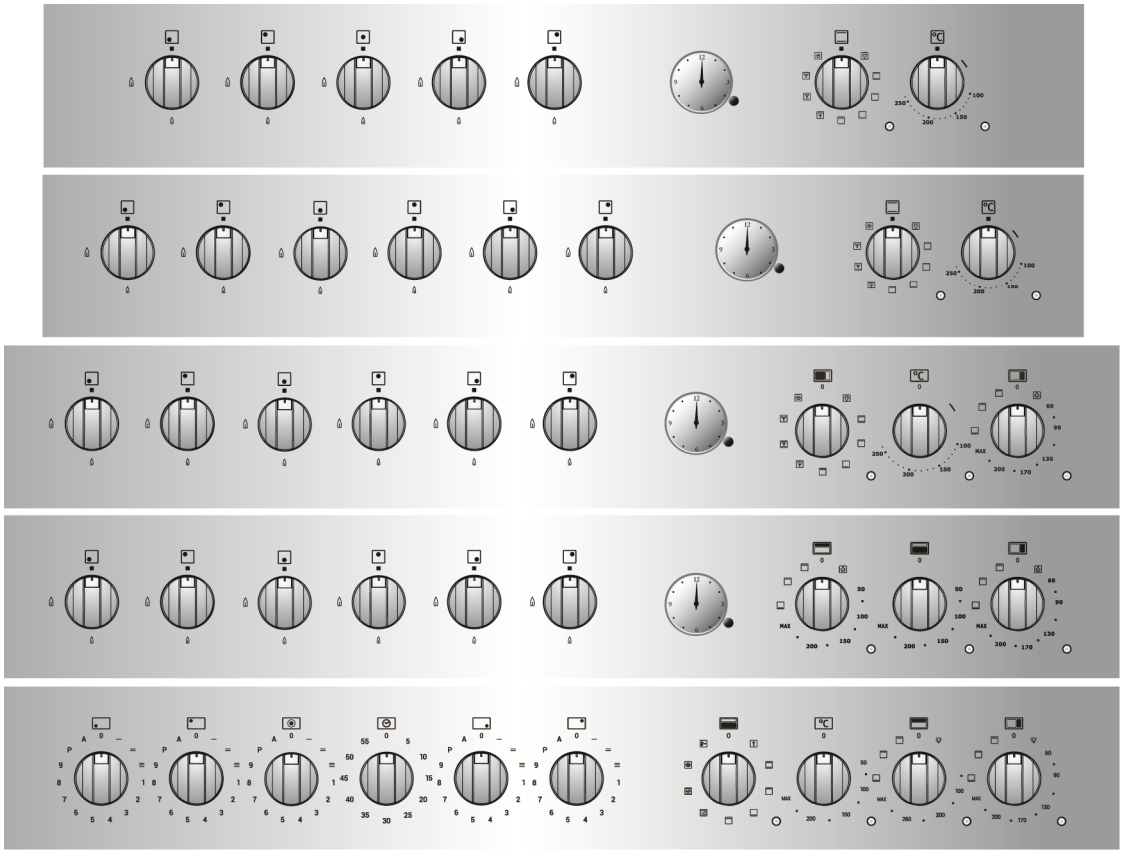


Kontrollera att alla gasanslutningar med avseende på läckage med tvålvattenlösning. Använd INTE en öppen låga för att leta efter gasläckage. Tänd alla brännare för att säkerställa korrekt funktion av gasventiler, brännare och tändning. Vrid gasregulatorerna till lågflamsläget och observera flamstabiliteten. När du är nöjd med spishällen ska du instruera användaren i rätt användningssätt. Om apparaten inte fungerar som den ska efter alla kontroller ska du kontakta den auktoriserade serviceleverantören i ditt område.

5. Kontrollpanel/knappar/symboler

5.1 Frontpanel

Alla reglage för spishällen och ugnen är placerade på frontpanelen.

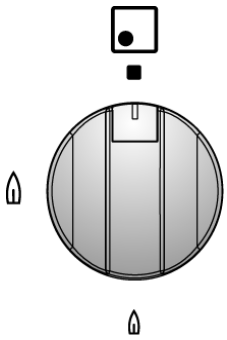


VRED PÅ SPISHÄLLEN

För att tända lågan trycker du på vredet samtidigt som du vrider det åt vänster till lågflamssymbolen.

För att reglera lågans styrka vrider du vredet mellan maximi- och minimiinställningarna.

Stäng av brännaren genom att vrida tillbaka vredet till läget.

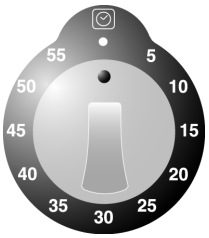


BRÄNNARE – beskrivning av symboler

VÄNSTER KOKZON – FRAM	HÖGER KOKZON – FRAM
VÄNSTER KOKZON – BAK	HÖGER KOKZON – BAK
MITTZON	
MITTZON – FRAM	
MITTZON – BAK	

TIMER

Vrid vredet hela vägen medurs för att dra upp timern. Det är möjligt att ställa in önskad tid upp till maximalt 60 minuter. Klockan ringer kort när den inställda tiden har löpt ut.



VRED PÅ INDUKTIONSHÄLLEN

Induktionshällen är utrustad med vred för effektnivå. Om du vill välja en annan effektnivå vrider du vredet till önskat värde (**1–9** och **P**).

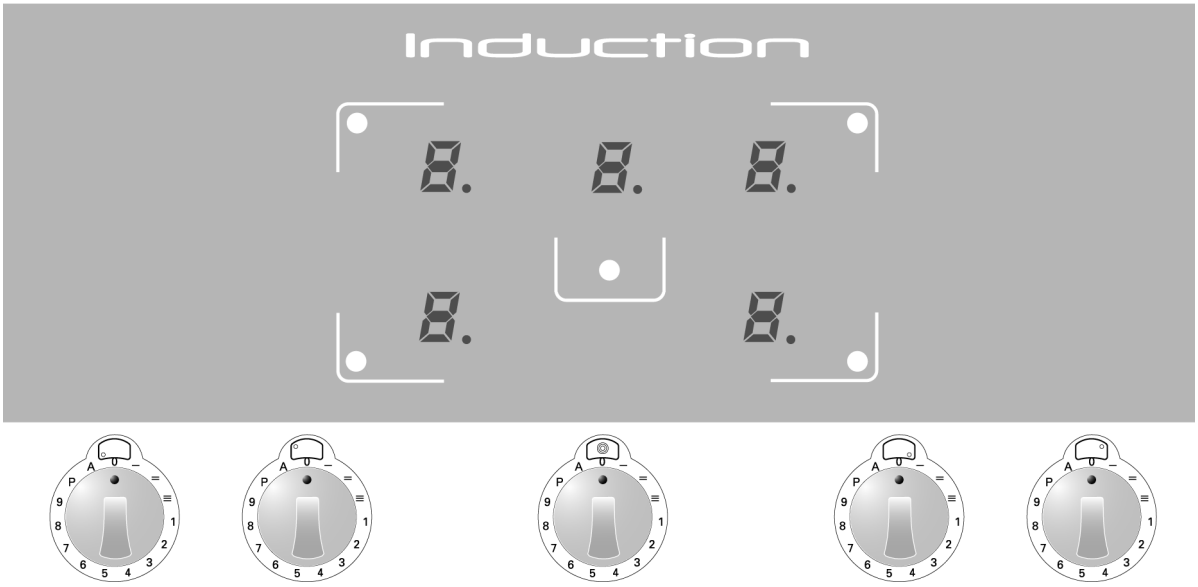
”**P**” är den maximala effekt som kan användas för varje värmeelement.

Vrid på vredet för att ställa in önskat effektvärde. Vrid på vredet för att visa den aktuella önskade effektnivån, medan den nivå som valts med vredet endast är vägledande.

VÄRMEZONER – beskrivning av symboler

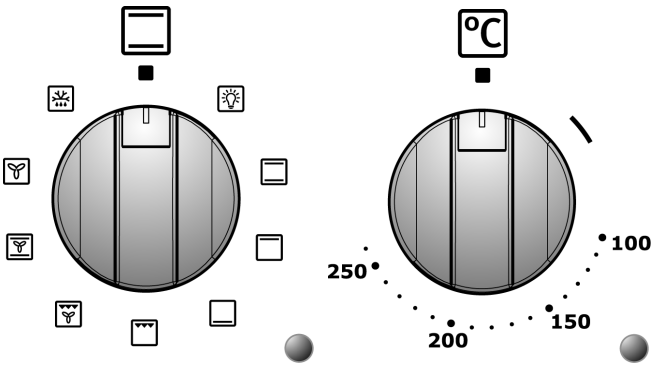
●	VÄNSTER KOKZON – BAK	●	HÖGER KOKZON – BAK
●	VÄNSTER KOKZON – FRAM	●	HÖGER KOKZON – FRAM
●	MITTZON		

Alla vred för värmeelementen är placerade på frontpanelen och de tillhörande displayerna är synliga på spishällen.



ELEKTRISKA UGNSVRED

Den elektriska ugnen styrs med två vred: funktionsvredet och temperaturvredet. De gör det möjligt för dig att välja den lämpligaste uppvärmningstypen för olika matlagningsbehov genom att slå på motsvarande värmeelement och ställa in önskad temperatur.



Inställningen ╲ på temperaturvredet styr ugnsfläkten. Under ugnsvreden finns två varningslampor: den gröna lampan anger att ugnen är igång och den orange lampan indikerar att den inställda temperaturen har uppnåtts. Den orange lampan tänds och släcks för att ange när uppvärmningen automatiskt aktiveras för att bibehålla temperaturen i ugnen på den nivå som ställts in med temperaturvredet.

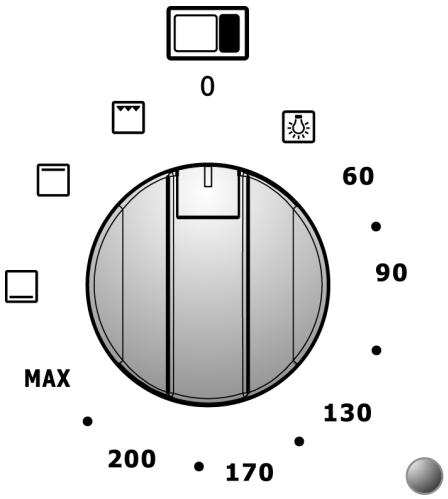
Ugnen har en invändig belysning som alltid är tänd när ugnen är igång. Den kan slås på även när ugnen är avstängd, för rengöringsändamål, genom att vrida funktionsvredet till symbolen.

BESKRIVNING AV SYMBOLER PÅ FUNKTIONSVREDET

- UGNSBELYSNING
- ÖVER-/UNDERVÄRME – ECO
- ÖVERVÄRME
- UNDERVÄRME
- GRILL
- VARMLUFT + GRILL
- ÖVER- OCH UNDERVÄRME – MED FLÄKT
- VARMLUFT
- UPPTINING

SEKUNDÄRT ELEKTRISKT UGNSVRED

Vissa spismodeller är utrustade med en extra elektrisk ugn med naturlig konvektion som styrs med ett enda vred. Genom att placera vredet korrekt och ställa in önskad temperatur slås både de övre och nedre värmeelementen på. Du kan välja en av de funktioner som beskrivs i tabellen, men i det här fallet ställs temperaturen för det valda värmeelementet automatiskt in på det **maximala** temperaturvärdet.



Under vredet för den extra ugnen finns en **orange lampa** som visar när ugnen har nått den inställda temperaturen. Den **orange lampan** tänds och släcks för att indikera när uppvärmningen automatiskt aktiveras för att bibehålla temperaturen i den extra ugnen på den nivå som ställts in med vredet.

Den extra ugnen har **invändig belysning**. Belysningen är alltid tänd när ugnen är i drift: den kan slås på även när ugnen är avstängd, för rengöringsändamål, genom att vrida funktionsvredet till symbolen.

SYMBOLER PÅ DET SEKUNDÄRA ELEKTRISKA UGNSVREDET

UGNSBELYSNING

60÷M

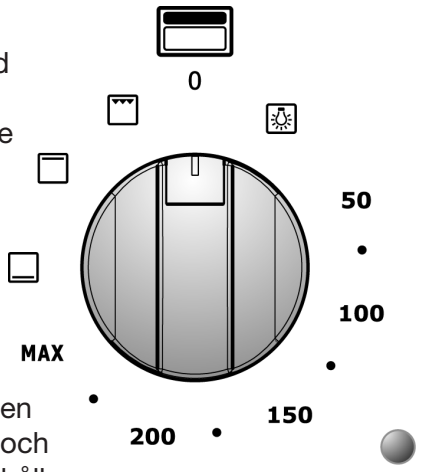
UNDERVÄRME

ÖVERVÄRME

GRILL + ROTISSERI

BESKRIVNING AV GRILLVREDET

Den elektriska ugnen, som är utrustad med en grillfunktion med naturlig konvektion, styrs med ett enda vred. Genom att ställa in vredet korrekt och välja önskad temperatur aktiveras både de övre och nedre värmeelementen. Det är möjligt att välja en av funktionerna som beskrivs i tabellen, men i det här fallet ställs temperaturen för det valda värmeelementet automatiskt in på **MAX** temperaturvärde.



Under grillvredet finns en **orange lampa** som indikerar när ugnen har nått den inställda temperaturen. Den orange lampan tänds och släcks för att visa när värmen automatiskt aktiveras för att bibehålla temperaturen i grillugnen på den nivå som ställts in med vredet. Grillugnen har en invändig lampa som alltid är tänd medan ugnen är i drift. Lampan kan slås på även när ugnen är avstängd, för rengöringsändamål, genom att vrida vredet till symbolen.

BESKRIVNING AV SYMBOLER

UGNSBELYSNING

50÷MAX

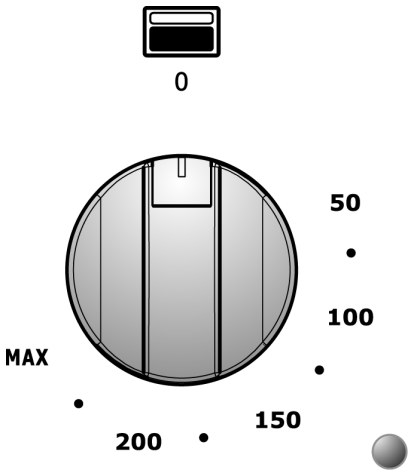
UNDERVÄRME

ÖVERVÄRME

GRILL

BESKRIVNING AV VARMLUFTSVREDET

Varmluftsugnen styrs med ett enda vred. Med den här knappen kan användaren välja den lämpligaste uppvärmningstypen för olika matlagningsbehov genom att ställa in önskat temperaturvärde (från 50 °C till MAX).



Under vredet för varmluft finns en **orange lampa** som visar när ugnen har nått den inställda temperaturen. Den **orange lampan** tänds och släcks för att indikera när värmen automatiskt aktiveras för att bibehålla temperaturen i ugnen på den nivå som ställts in med vredet. Ugnen har en **invändig belysning** som alltid är tänd när ugnen är igång.

ANVÄNDNING OCH PROGRAMMERING AV DEN DIGITALA KLOCKAN PÅ TOUCHSKÄRMEN

Den digitala klockan gör det möjligt att programmera ugnen att automatiskt slås på och stängas av.

–	MINUS
⌚	INSTÄLLNINGSKNAPP
+	PLUS

*Den här kontrollpanelen fungerar som en touchskärm. Håll fingertopparna på knappen i **några sekunder** för att aktivera.*

SLÅ PÅ FÖR FÖRSTA GÅNGEN OCH STÄLLA IN TIDEN

När apparaten slås på för första gången eller efter ett strömavbrott, 0:00 kommer ordet ”AUTO” att blinka på displayen. Tryck på knappen ⌚ så att det inte längre blinkar och tryck på knapparna + / - för att ställa in tiden (tryck och håll ned knapparna + / - för att snabbt bläddra genom tiden).

För att justera tiden under normal drift, dvs. när klockan redan är påslagen, ska du trycka på båda knapparna + / - samtidigt i minst två sekunder och därefter ställa in tiden enligt beskrivningen ovan.

MANUELL ANVÄNDNING

Denna funktion är avsedd för användning av ugnen utan programmering.

Det är alltid möjligt att växla från en programmerad funktion till manuell funktion genom att trycka på knappen ⌚ och välj ”Manuell” om inga tillagningsprogram ska användas.

PROGRAMMERING AV TIMERN

Den här funktionen aktiverar ett ljudlarm efter en förinställd tidsperiod utan att ugnens drift påverkas.

Den digitala klockan kan också användas som timer:

- Tryck på knappen ⌚ i minst 2 sekunder för att öppna programmeringsmenyn. Den blinkande 🔔 symbolen visas.
- Använd knapparna + / - för att ställa in önskad tid. Displayen visar återstående tid. Timern startar automatiskt och symbolen 🔔 slutar att blinka. När den inställda tiden har löpt ut ljuder ett larm i 7 minuter och symbolen 🔔 blinkar.
- Tryck på valfri knapp för att stänga av larmet eller tryck på ⌚ för att ta bort programmeringen.

PROGRAMMERING AV TILLAGNINGSTID

Denna funktion används för att programmera tillagningstiden, varefter ugnen automatiskt stängs av.

- Välj önskad tillagningsfunktion och temperatur med hjälp av vreden.
- Tryck på knappen för att öppna programmeringsmenyn och tryck igen så att ordet ”**Dur**” visas.
- Använd knapparna + / - för att ställa in **tillagningstiden**. Ordet ”**Auto**” blinkar under programmeringsfasen. Efter **7 sekunder** startar tillagningsprogrammet och symbolen visas medan ordet ”**Auto**” slutar blinka.

När den inställda tillagningstiden har löpt ut ljuder ett larm i 7 minuter och symbolen ”**AUTO**” blinkar, medan symbolen slocknar och ugnen stängs av automatiskt.

- Tryck på valfri knapp för att stänga av larmet eller tryck på knappen för att ta bort programmeringen.

PROGRAMMERING AV TILLAGNINGSTID OCH AVSTÄNGNING

Denna funktion används för att programmera ugnen att slås på vid en viss tidpunkt och stängas av automatiskt efter tillagning.

- Ställ in önskad tillagningsfunktion och temperatur med hjälp av vreden.
- Tryck på knappen för att gå till programmeringsmenyn och tryck igen så att ordet ”**Dur**” visas.
- Använd knapparna + / - för att ställa in tillagningstiden.
- Tryck på knappen för att visa ”**end**” och använd knapparna + / - för att ställa in önskad tidpunkt då tillagningstiden ska avslutas.

Ordet ”**Auto**” blinkar under programmeringsfasen. Efter 7 sekunder stänger programmet menyn och ordet ”**Auto**” slutar att blinka. När starttiden för tillagningen har uppnåtts visas symbolen och ugnen slås på automatiskt.

När den inställda tillagningstiden har löpt ut ljuder ett larm i 7 minuter och symbolen ”**AUTO**” blinkar, medan symbolen slocknar och ugnen stängs av automatiskt.

- Tryck på valfri knapp för att stänga av larmet eller tryck på knappen för att ta bort programmeringen.

LJUDLARM

Vid avslutningen av varje förinställd funktion ljuder ett larm som stängs av automatiskt efter 7 minuter. Tryck på knappen för att stänga av larmet omedelbart.

Det finns tre olika typer av ljudlarm tillgängliga på apparaten. För att välja mellan dem ska du trycka på båda knapparna + / - samtidigt och därefter trycka på knappen tills ”**Tone**” visas. Välj därefter önskat ljudlarm genom att trycka på knappen.

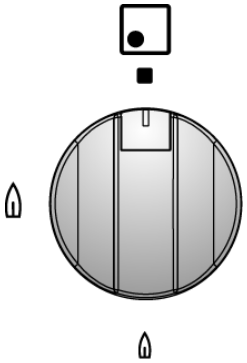
6. Användning av gashällen

Se till att flamskydden, brännarlocken och grytstöden är korrekt monterade.

Under normal drift blir apparaten mycket het. Var därför försiktig. Låt inte barn komma nära apparaten. Lämna inte spishällen utan uppsikt när den är påslagen.

6.1 Tändning av brännarna

Alla vreden på spishällens brännare har följande symboler:



- Läge för kran
- Hög flamma
- Låg flamma

För att hitta inställningen för låg flamma vrider du vredet helt moturs. Alla mellanliggande inställningar ska väljas mellan flamma och låg flamma, ***aldrig mellan hög flamma och avstängt läge.***
Vid användning av brännaren med dubbel brännare: *om du under användningen av spishällen märker att lågan ändrar konsistens eller fladdrar, beror det på den kontinuerliga kraft som denna typ av brännare kräver och bör betraktas som normalt.*

6.1.1 Tändning med ett tryck

Spishällens brännare är utrustade med ett ”one-touch”-tändsystem. För att tända en av brännarna ska du trycka på det vred som motsvarar den önskade brännaren och vrida det moturs till låg inställning. Håll in vredet för att aktivera det automatiska ”one-touch”-tändsystemet. När brännaren är tänd ska du trycka på och hålla in vredet i cirka **10 sekunder** för att säkerhetsventilen ska öppnas. I händelse av strömavbrott kan brännaren också tändas med en tändsticka (se avsnitt ”6.1.2 Manuell tändning”).

Om brännaren skulle slockna av misstag blockerar säkerhetstermoelementet gasflödet, även när kranen är öppen.

Enheten bör inte vara aktiverad längre än 15 sekunder. Om den efter den här tidsperioden inte fungerar ska du sluta trycka på vredet, öppna fönstret och vänta 1 minut innan du försöker igen. Om lågan slocknar av misstag ska du vrida vredet till avstängt läge och vänta i minst 1 minut innan du försöker tända brännaren igen.

6.1.2 Manuell tändning

För att tända en av brännarna ska du föra en tänd tändsticka till brännaren, trycka på motsvarande vred och vrida det moturs till minimiinställningen. Släpp vredet.

6.2 Stänga av brännarna

Vid avslutning av tillagningen ska du vrida tillbaka vredet till läget

6.3. Onormal drift

Följande punkter anses som onormal drift och kan kräva service:
- Gul låga på spishällens brännarlåga.
- Sotavlagringar på kokkärl.
- Brännare som inte tänder ordentligt.
- Brännare som inte förblir tända.
- Brännare som släcks av köksluckor.
- Gastillförselkranar som är svåra att vrida om.

Om apparaten inte fungerar som den ska du kontakta den auktoriserade serviceleverantören i ditt område.

7. Användning av spishällen

Spishällen är utrustad med en värmegenerator per värmezon. Varje generator som placerats under den keramiska glasytan skapar ett elektromagnetiskt fält, som inducerar en termisk ström i botten av kokkärlet.

Vid induktionsmatlagning överförs värmen inte från en värmekälla, utan skapas av induktiva strömmar direkt i kokkärlet.

Fördelar med induktionstillagning:

- *Energibesparing tack vare direkt överföring av energi till kokkärlet, jämfört med traditionell el- eller gasmatlagning.*
- *Säkerhet, eftersom energin endast överförs till kokkärlet som står på spishällen.*
- *Mycket effektiv energiöverföring från induktionskokzonen till kokkärlets botten.*
- *Snabb uppvärmning.*
- *Mindre risk för brännskador eftersom tillagningsytan endast värms upp vid botten av kokkärlet.*
- *Utspilld mat bränner inte fast på spishällens yta.*

7.1. Allmänna varningar

Ta bort alla etiketter och klistermärken från det keramiska glaset.
Innan du ansluter apparaten till elnätet bör du låta den stå i ***rumstemperatur i minst 2 timmar.***

Personer med pacemaker eller andra liknande enheter ska säkerställa att driften av deras enheter inte påverkas av induktionsfältet, ***vars frekvensområde ligger mellan 20 och 50 kHz.***

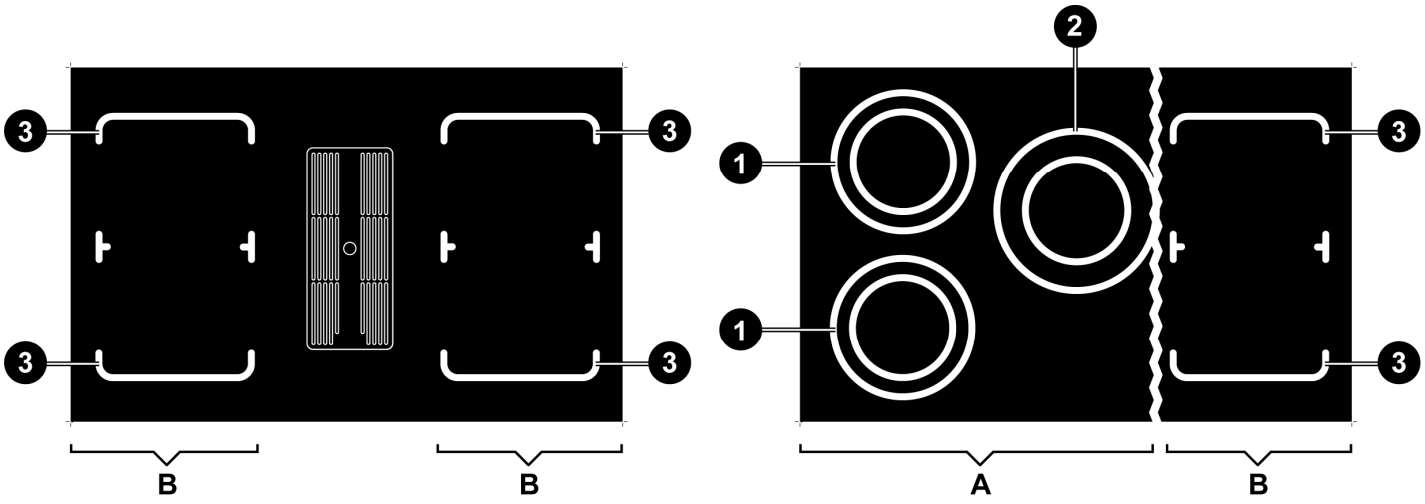
- Bär inte metallföremål eller halsband som är i direkt kontakt med kroppen. När du befinner dig inom induktionshällens värmefält kan dessa överhettas och leda till risk för brännskador. Icke-magnetiserbara metaller (t ex guld eller silver) utgör inte denna risk.
- Placera inte föremål med magnetremsor (kreditkort, passerkort, disketter osv.) i närheten av apparaten när den är påslagen.
- Värm inte upp konservburkar eller andra förseglade behållare. Det tryck som byggs upp inuti behållaren vid uppvärmning kan få den att explodera.
- Placera inte metallföremål som köksredskap eller bestick på spishällens yta eftersom de kan överhettas och leda till risk för brännskador.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på spishällen eftersom de kan bli heta
- Täck aldrig över apparaten med en duk eller en skyddsduk. Den kan bli mycket het och antända materialet.
- Använd inte spishällens glasyta som bänkskiva eller arbetsyta.
- Se till att inga kablar från fastmonterade eller flyttbara apparater kommer i kontakt med glaset eller det heta kokkärlet.

Eventuella skador till följd av användning av kokkärl som inte är lämpliga för induktionsmatlagning, eller av avtagbara tillbehör mellan kokkärlet och värmeelementet, kommer att upphäva garantin. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador på spishällen eller relaterade skador som uppstår till följd av felaktig användning.

7.2 Automatisk fördelning av värmeeffekt

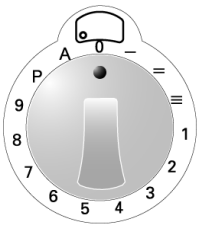
Den maximala användbara effekten fördelas mellan de aktiva värmeelementen. Det **senast inställda effektsteget** prioriteras framför de tidigare inställningarna för de övriga värmeelementen.

Effekten fördelas automatiskt mellan de tre värmeelementen till vänster (A) och de två till höger (B).



	A		B
RADIANT ELEMENT	**1** **Ø 200**	**2** **Ø 230**	**3** **□ 220**
POWER (W)	1850	2300	2100
POWER WITH BOOSTER FUNCTION (W) (ref. section “7.6.3”)	3000	3700	3700
TOTAL MAXIMUM POSSIBLE POWER (W)	3700		3700

SELECTED POWER LEVEL	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
% POWER SUPPLIED	3	6.5	11	15.5	19	31.5	45	64.5	100



När du använder flera värmeelement samtidigt kan det senast aktiverade elementet behålla det inställda värdet, vilket kan gå ut över de tidigare inställda elementen, som därefter kan påverkas av en minskning av effekten. När det sista värmeelementet aktiveras börjar värdena på displayerna för de tidigare inställda elementen att blinka och visar automatiskt den nya lägre effekten som levereras eller värdet. 0

Om uppvärmningsvärdet för ett av värmeelementen minskas manuellt kommer skillnaden i effekt att omfördelas mellan de andra elementen.

7.3 Tabell över energireglering

Tabellen nedan visar de effektsteg som kan ställas in och vilken typ av livsmedel som kan tillagas i varje steg. Värdena kan variera beroende på mängden livsmedel och personlig smak. Vrid på vredet för att ställa in önskat effektvärde.

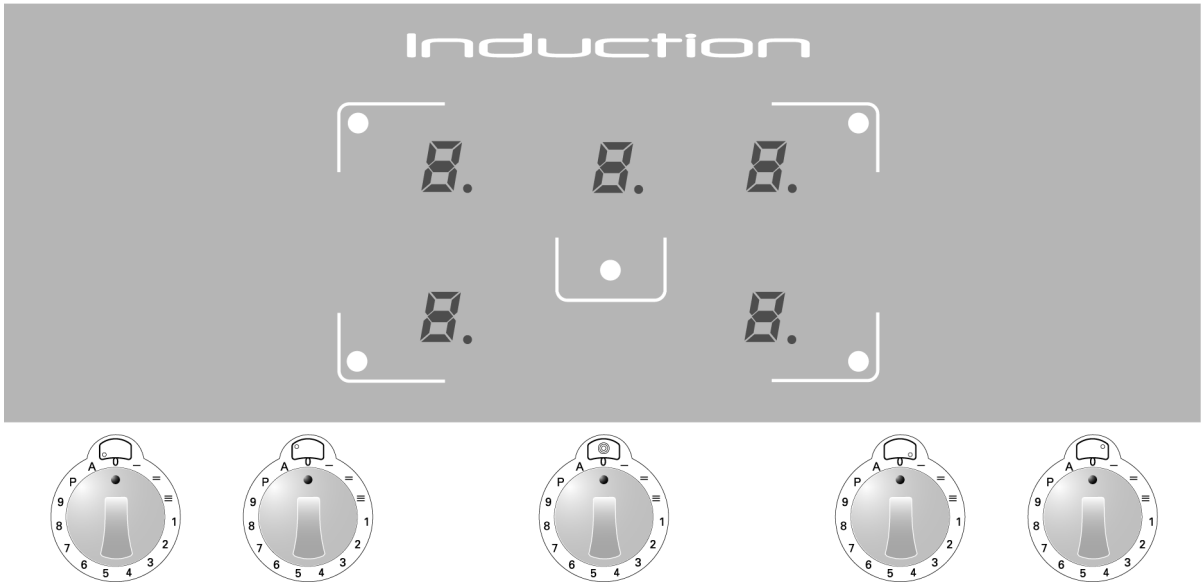
Vrid på vredet för att visa det faktiska önskade effektvärdet, medan det som valts med vredet endast är vägledande.

1 – 2	För uppvärmning av mat, hålla små mängder vatten kokande, göra ägg- eller smörbaserade såser.
3 – 5	För tillredning av fasta och flytande livsmedel, hålla vatten kokande, upptining av frysta livsmedel, stekning av 2–3 ägg, tillredning av frukt och grönsaker, allmän matlagning.
6 – 8	För tillredning av kött-, fisk- och grönsaksrätter, livsmedel med mer eller mindre vätska, framställning av sylt osv.
9	För stekning av kött eller fisk, biffar, lever, bryning av kött eller fisk, ägg osv.
P	För fritering av potatis m.m. och för att snabbt koka upp vatten.

7.4 Slå på induktionshällen för första gången

Rengör spishällen med en fuktig trasa och eftertorka därefter ytan noggrant.
Använd inte rengöringsmedel som kan orsaka blåaktiga missfärgningar av glasytan.

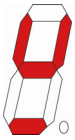
När spishällen slås på för första gången tänds displayerna för alla värmeelementen samtidigt och visar symbolerna 8 så som visas i figuren. Displayerna släcks sedan omedelbart utan att avge något ljud.



Om en eller flera vred inte står i läge ”0” när spishällen slås på för första gången tänds de motsvarande displayerna som vanligt, **men värmeelementet fungerar inte**.
När du vrider på vredet visar motsvarande display symbolen här bredvid, som indikerar att värmeelementet inte har fungerat. Elementet kommer inte att fungera korrekt igen förrän vredet ställs tillbaka i läget ”0” och ett nytt effektvärde ställs in.

7.5 Avkänning av kokkärl

En elektronisk sensor registrerar om en kastrull har placerats eller inte på värmeelementet. Om kokkärlet inte är lämpligt för induktionstillagning (se avsnitt ”7.5.1”) eller om kokkärlet är för litet (se tabellen ”MINSTA DIAMETER” nedan) visas symbolen här bredvid.

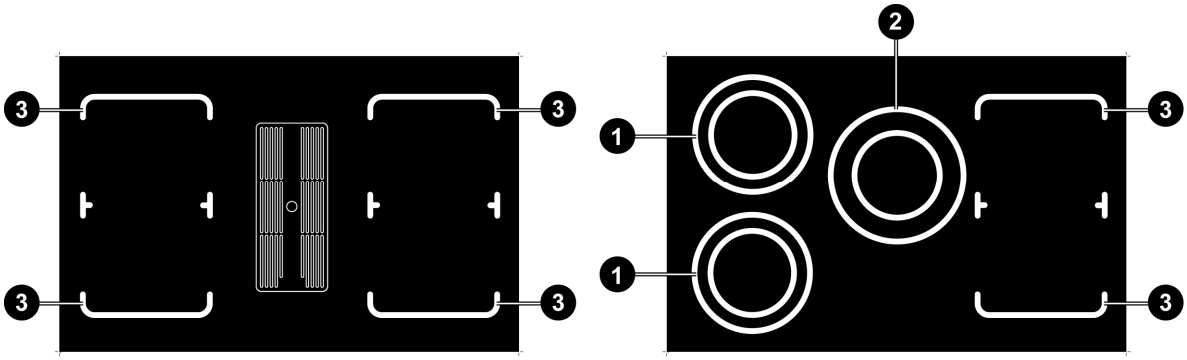


Om ett kokkärl **tas bort** från värmeelementet under tillagningen **utan** att det motsvarande vredet först har vridits till läge ”**0**”, kommer det tidigare inställda effektvärdet som visas på den motsvarande displayen att automatiskt **ersättas** med symbolen U.

Om kokkärlet **ställs tillbaka** på värmeelementet på rätt sätt slocknar symbolen U och tillagningen fortsätter som vanligt. I annat fall släcks symbolen **efter 10 minuter** och då måste vredet ställas tillbaka till läget ”**0**” och ett nytt effektvärde ställas in innan värmeelementet kan användas igen.

Om ett vred vrids till något av lägena **innan** ett kokkärl har placerats på värmeelementet visar den motsvarande displayen det inställda effektvärdet och **ersätter** det omedelbart med symbolen U (värmeelementet är i standby-läge i **10 minuter**). Om ett kokkärl placeras korrekt på värmeelementet under denna tid kommer tillagningen att börja. I annat fall aktiveras inte värmeelementet och symbolen U släcks. För att återaktivera värmeelementet måste motsvarande vred vridas tillbaka till läget ”**0**” och ett nytt effektvärde måste ställas in.

Begränsningar för avkänning av kokkärl: diametern på kokkärlets botten visas som en cirkel eller omkrets på värmezonen.



	1 Ø 200	2 Ø 230	3 □ 220
MINIMUM DIAMETER (mm)	145	180	145

7.5.1 Kastruller och stekpannor som är lämpliga för induktionstillagning

Induktionskokkärl har olika prestanda och effektivitet. Kvaliteten på de kokkärl som används kan påverka resultatet av den önskade tillagningen och kan påverka induktionsprestandan.

Tillverkare anger vanligtvis om deras kokkärl lämpar sig för induktionsmatlagning. Piktogrammet visar den typ av symbol som används för att ange lämplighet för induktionsmatlagning och som vanligtvis finns på botten av kokkärlet.

Använd endast kastruller och stekpannor med helt plana och släta bottnar som lämpar sig för induktionsmatlagning.

Kokkärl som används för induktionsmatlagning ska vara tillverkade av ferrolegeringar eller ferritiskt stål, vara magnetiserbara och ha en tillräckligt tjock botten.

Du kan enkelt kontrollera om kokkärlet är lämpligt genom att hålla en magnet mot dess botten: om den dras mot kokkärlet så lämpar det sig för induktionsmatlagning. Om du inte har en magnet kan du hälla lite vatten i kokkärlet, placera den på en värmezon och slå på spishällen. Vissa kokkärl kan avge ljud när de placeras på en induktionszon. Det här ljudet indikerar inte något fel på apparaten och påverkar inte tillagningsprocessen.

LÄMPLIGA KOKKÄRL	OLÄMPLIGA KOKKÄRL
• Kokkärl av emaljerat ferritiskt stål med tjock botten. • Kokkärl av ferrojärn med emaljerad botten. • Kokkärl av flerlags rostfritt stål, rostfritt ferritiskt stål eller kokkärl i aluminium med särskild botten för induktionsmatlagning.	• Koppar, rostfritt stål i enkellager, aluminium, eldfast glas, trä, keramik och terrakotta.

7.6 Slå på värmeelement

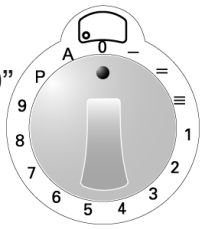
Innan du aktiverar en värmezon ska du placera ett lämpligt kokkärl på motsvarande zon.

När du vrider ett av vreden medurs avges ett pip och alla displayer slås på. Den som motsvarar det vridna vredet visar det valda effektvärdet, medan de andra visar värdet 0.

När du vrider på ett annat vred avges inget pip och displayen visar det strömvärde som ställts in för det vredet.

7.6.1 Ändring av effektnivå

Varje knapp har en graderad skala som stiger **medurs** från nivå ”**0**” till nivå ”**9**”. Värmeelementens värmeeffekt ökas genom att vrida vredet **medurs** från läge ”**0**” och sänks genom att vrida vredet **moturs** från dess läge.
Vredets standardläge motsvarar nivå ”**0**”
(värdet 0 på motsvarande skärm).



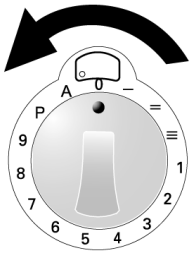
Vrid på vredet för att ställa in önskat effektvärde (se tabell i avsnitt ”7.3”). Vrid på vredet för att visa det aktuella önskade effektsteget, medan det steg som valts med vredet endast är vägledande.

Om du vrider vredet **medurs förbi effektsteget ”9”** hörs ett klick och en ljudsignal som aktiverar ”Booster”-funktionen som anges på displayen med symbolen P. Därefter ska vredet ställas i läge ”**9**” (se avsnitt ”7.6.3”).

7.6.2 Snabbuppvärmning

Den här funktionen gör det möjligt att nå önskat effektsteg snabbare, men det förblir aktivt under en mycket begränsad tid.

Starta från läget ”**0**”, vrid vredet **moturs** tills det klickar och håll det i detta läge i **2 sekunder**. Displayen tänds och visar motsvarande symbol. Du har då **10 sekunder** på dig att vrida vredet till önskat effektsteg. Displayen börjar att blinka och växlar mellan symbolen A och det nya effektsteget som ställts in med vredet.



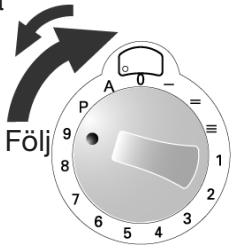
Följande tabell visar snabbuppvärmningstiderna för de olika effektnivåerna.

VALT EFFEKTSTEG	1	2	3	4	5	6	7	8	9
VARAKTIGHET I SEKUNDER	48	144	230	312	408	120	168	216	-

7.6.3 Booster

Vrid vredet **medurs förbi effektsteget ”9” tills du hör ett klick** och en ljudsignal (motsvarande symbol visas på displayen) och **vrid sedan** vredet tillbaka till nivå ”**9**”.

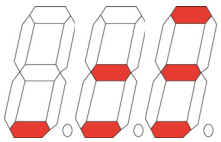
Vredet ska vara korrekt placerat på nivå ”**9**”. I annat fall ersätts symbolen P som visas på displayen av felkoden H som indikerar att värmaren är avaktiverad. Följ anvisningarna i avsnitt ”7.6.9” för att återställa värmeelementet.



Den maximala uppvärmningstiden med Booster-funktionen är **10 minuter**.

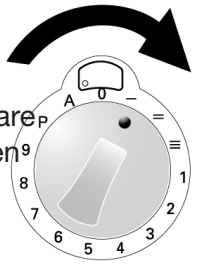
När den maximala uppvärmningstiden har löpt ut blinkar symbolen P i några sekunder och effekten nollställs automatiskt till värdet 9 .

Med Booster-funktionen aktiverad kan **flera cykler i följd upprepas.**



7.6.4 Uppvärmningsfunktion

Denna funktion värmer upp botten av en kastrull som är lämplig för induktionshäll (se avsnitt ”7.5.1”) till **45 °C**, samtidigt som en **konstant temperatur**(*) bibehålls inuti kastrullen. Den är användbar för att hålla tidigare tillagad mat varm i kokkärlet och därmed optimera energiförbrukningen. Den maximala tiden för konstant uppvärmning är begränsad till **120 minuter**.
Vrid vredet **medurs** mellan läge ”**0**” och effektsteg ”**1**”.
Motsvarande display visar symbolen här bredvid i **tre steg** (värmeeffekten justeras automatiskt).

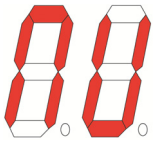


STEG	1	2	3
(*) KONSTANT TEMPERATUR	42°C	70°C	94°C

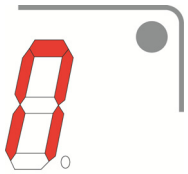
*De **tre** förinställda stegen för **konstant temperatur** har fastställts baserat på de bästa kokkärlen. Kvaliteten såväl som diametern på de kokkärl som används kan ha en betydande inverkan på de förinställda temperaturerna.*

7.6.5 Brofunktion

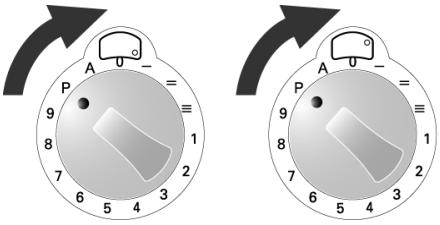
Denna funktion bygger en ”bro” **mellan de två högra värmeelementen** (fram och bak) till **en enda kokzon** som endast styrs med det andra vredet till höger.

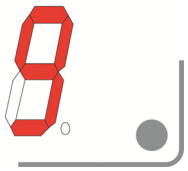


Booster-funktionen kan inte användas när brofunktionen är aktiv.



Vrid de två sista vreden till höger **samtidigt medurs** (förbi effektsteg ”**9**”, tills de klickar och ett ljud hörs) till läge ”**P**” och håll dem i detta läge i minst **2 sekunder** (de motsvarande displayerna visar symbolerna här intill, som indikerar att funktionen är aktiv). Vrid det andra vredet till höger till önskat effektsteg.





Om ett kokkärl tas bort från värmeelementen under tillagningen och inte ställs tillbaka inom **10 minuter** avaktiveras funktionen automatiskt.

För att **avaktivera** funktionen **manuellt** måste knapparna ställas tillbaka i läge ”**0**”.

7.6.6 Restvärme

När tillagningen är klar och vredet har ställts tillbaka i läge ”**0**” visar värmeelementets display motsvarande symbol, omväxlande med värdet 0, vilket indikerar att värmeelementet nyligen har använts och fortfarande är varmt.

Symbolen H blinkar i några sekunder och lyser sedan med konstant sken tills glashällens temperatur har sjunkit under säkerhetsnivån.

7.6.7 Ventilation

Kylsystemet är helautomatiskt. Kylfläkten startar med låg hastighet när den värmeutveckling som genereras av det elektroniska systemet når en viss nivå. Ventilationen ökas till hög hastighet när spishällen används intensivt. Kylfläkten sänker sin hastighet och stannar automatiskt när den elektroniska kretsen är tillräckligt avkyld.

7.6.8 Överhettning

Induktionshällen är utrustad med en **säkerhetsanordning** som skyddar de interna elektronikmodulerna mot överhettning. Den här enheten kräver ingen användaruppmärksamhet och gör att du kan använda spishällen säkert och utan risk för överhettning.

7.6.9 Avaktivering av ett enskilt värmeelement

Genom att vrida valfritt vred **moturs** och hålla det i det läget i mer än **30 sekunder** kommer den motsvarande displayen att visa symbolen här bredvid för att ange att värmeelementet är avaktiverat.

Om knappen inte är korrekt positionerad *visar den motsvarande displayen en felkod* F *som signalerar att värmeelementet är avaktiverat. Det är inte nödvändigt att kontakta kundtjänsten. För att återaktivera värmeelementet behöver du bara vrida vredet till läge ”**0**” och ställa in önskat effektvärde igen.*

Den här funktionen rekommenderas om du vill avaktivera ett enskilt värmeelement om det är defekt eller inte fungerar som det ska.

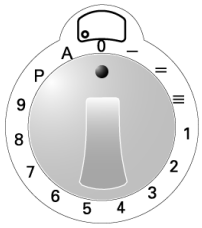
*När värmeelementet har reparerats av det auktoriserade tekniska supportteamet kan det återaktiveras genom att vrida vredet **moturs** igen och hålla det i det läget i mer än **30 sekunder.***

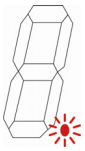
7.7 Automatisk avstängning

En **automatisk timer** räknar den tid som förflutit sedan den senaste effektvariationen. Detta bestämmer den maximala uppvärmningstiden, som varierar beroende på den valda effekten.

Om ett värmeelement slås på av misstag (med ett korrekt placerad kokkärl) **stängs det av automatiskt** när den maximala uppvärmningstiden för den valda effekten har löpt ut.

VALT EFFEKTSTEG	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
MAX. TID I MINUTER	360	360	300	300	240	90	90	90	90	10





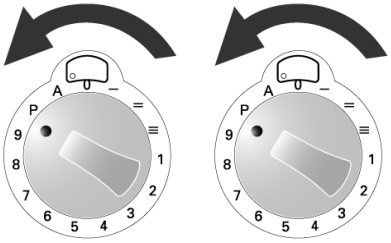
7.8 Manuell avstängning

Vrid alla knappar till läge ”**0**”. Varje display visar en **blinkande punkt**, så som visas till vänster. Efter **15 sekunder** slocknar alla displayer, det hörs ett pip och apparaten går in i standbyläge.

7.9 Barnspärr

Värmeelementen kan **avaktiveras**. Vrid de **två första vreden till vänster moturs samtidigt** och håll dem i detta läge i minst **2 sekunder** tills alla displayer visar symbolen .

Efter några minuter släcks symbolen , men värmeelementen aktiveras inte och ovannämnda låssymboler visas på alla displayer om ett vred vrids.



Avaktiveringen har ingen tidsbegränsning. Ett långvarigt strömavbrott kan återställa denna avaktivering.
Om du vill återaktivera värmeelementen ska du vrida de två första vreden till vänster moturs samtidigt.

7.10 Felsökning

Om ett fel uppstår ska du stänga av apparaten och bryta strömförsörjningen.

Försök inte använda ett defekt värmeelement förrän det har reparerats av auktoriserad teknisk support.

Eventuella reparationer får uteslutande utföras av behörig personal. Öppna inte apparaten av någon anledning.

Om glasytan har skadats ska du omedelbart stänga av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar och kontakta den tekniska supporten.

Om ett värmeelement är defekt kan de övriga elementen fortfarande användas normalt.

För att ta bort felkoden från displayerna ska du ställa alla knapparna i läge ”**0**” och ställa in nya effektvärden.

Följande lista innehåller de vanligaste felen, vars orsaker kan åtgärdas av användaren eller via den tekniska supporten.

FEL	ORSAK	MÖJLIG ÅTGÄRD
Spishällen eller kokzonerna kan inte slås på.	Apparaten är inte korrekt ansluten till elnätet.	Anslut apparaten korrekt till elnätet.
	Låsfunktionen för spishällen är aktiverad.	Avaktivera låsfunktionen genom att följa instruktionerna i avsnitt 7.9.
Displayen visar symbolen	Det finns inget kokkärl på spishällen	Placera ett lämpligt kokkärl på hällen genom att följa anvisningarna i avsnitt 7.5.
	Kokkärlet är inte lämpligt för induktionstillagning.	Byt ut kastrullen mot en lämplig kastrull, enligt avsnitt 7.5.
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för spishällen.	Byt ut kastrullen mot en lämplig kastrull, enligt avsnitt 7.5.
Displayen visar symbolen	Vredet är inte korrekt inställt.	Det är inte nödvändigt att kontakta kundtjänsten. För att återställa värmeelementet behöver du bara vrida vredet till läge ”0” och ställa in önskat effektvärde igen.
Displayen visar en felkod, alternerande med bokstäver eller siffror.		Kontakta kundtjänst och uppge koden som visas på skärmen.
Spishällen eller en av kokzonerna slocknar.	Säkerhetsanordningen är aktiverad. Apparaten aktiveras när en kokzon av misstag har lämnats på.	Vrid tillbaka motsvarande vred till läge ”0”.
	Ett tomt kokkärl har överhettats.	Ta bort det tomma kokkärlet från kokzonen.
Fläkten fortsätter att gå efter att spishällen har stängts av.	Detta är inte ett fel.	Fläkten fortsätter att gå tills spishällen har svalnat. Fläkten stängs av automatiskt.

8. Användning av den inbyggda fläkten (Embrace 90 hood MB_S)

Fläkten fungerar både i återcirkulationsläge (med metallfilter, kolfilter eller valfria plasmafilter, med luftåtercirkulering internt) och i frånluftsläge (där luften leds ut utomhus genom en kanal).

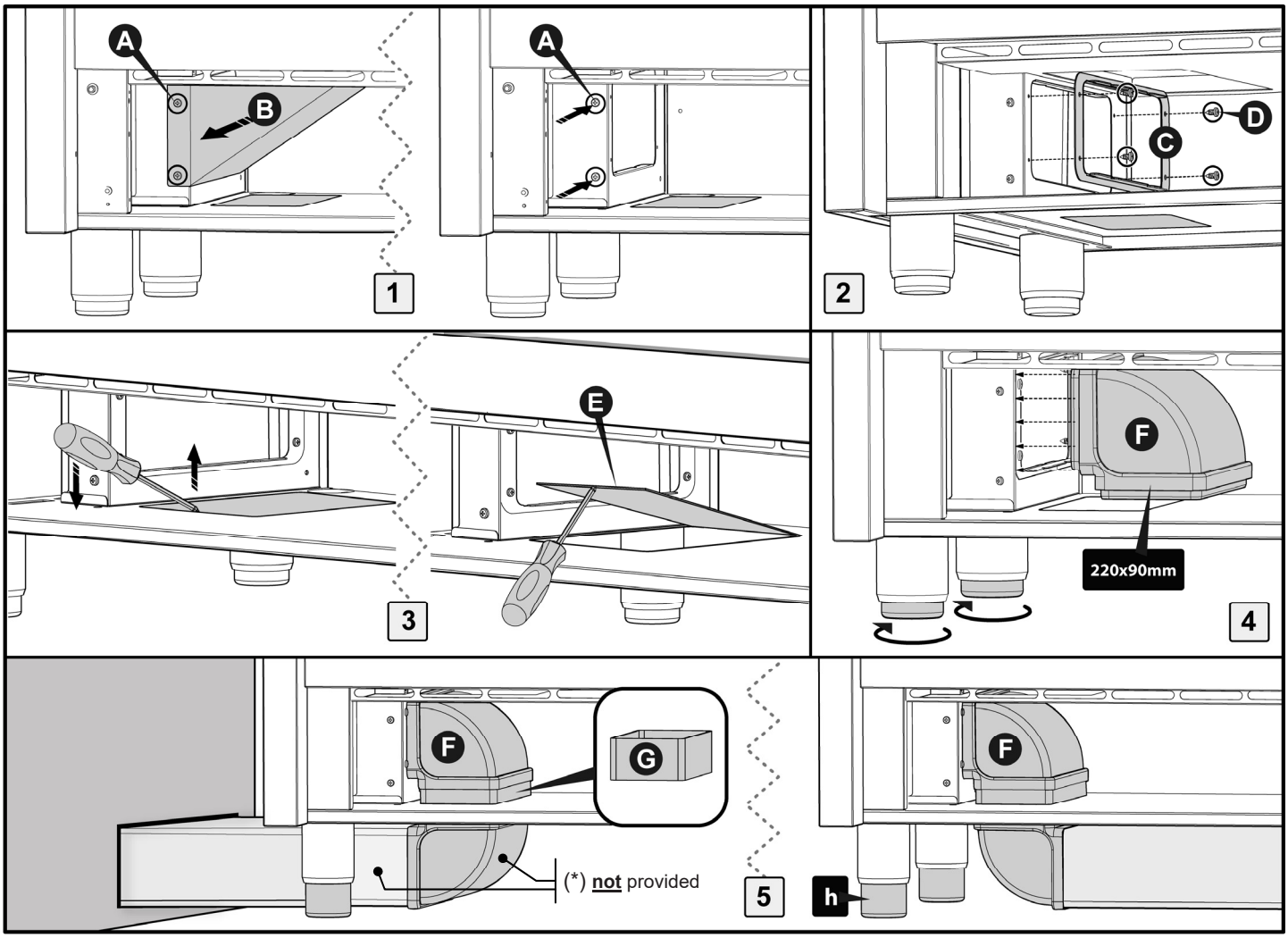
8.1 Installation av frånluftskanalen

Stäng av strömmen till apparaten innan du utför någon åtgärd.

För att använda **utsugningsversionen** måste en **frånluftskanal** installeras som inte får vara längre än **5 meter**. Begränsa antalet krökar/böjar på kanalen, eftersom varje böj reducerar utsugningseffektiviteten med 1 meter (t ex: om det används 2 x 90° böjar får kanalen inte överstiga 3 meter i längd). Undvik plötsliga riktningsändringar.

Följande delar medföljer: fläns **C** med 4 skruvar **D** och enhet **F** med plastförlängning **G** med en höjd på 50 mm (tvärsnitt **220 x 90** mm).
*För **frånluftskanalen** ska det användas en enhet och en kanal (*) med samma tvärsnitt. Installationen ska, **om så önskas av användaren**, inspekteras och utföras av en behörig tekniker.*

Följ dessa steg:
1. Lossa de 2 skruvarna **A** och ta bort skyddet **B**, skruva därefter tillbaka de 2 skruvarna **A** helt på plats.
2. Justera flänsen **C** så som visas och fastgör den genom att dra åt de 4 skruvarna **D**.
3. Använd en spårskruvmejsel för att trycka ut och avlägsna den förskurna delen **E**.
4. Anslut enheten **F** så som visas, lyft apparaten och justera fötterna beroende på måtten på den kanal som ska installeras.
5. Sätt in förlängningen **G** i enheten **F** och montera sedan en enhet och relevant kanal med utloppet riktat åt höger eller vänster efter behov. För in kanalen i den **förberedda** positionen för att leda ut den uppsugna luften utanför rummet och försegla slutligen allt noggrant.



Innan du använder fläkten ska du se till att alla tillämpliga regler för avluftning ut ur lokalen uppfylls. Luften får inte ledas ut i en kanal som används som utsug för apparater som drivs med gas eller andra bränslen.
Undvik att ansluta fläkten till kanaler som är avsedda för bortledning av förbränningsgaser (pannor, skorstenar osv.).

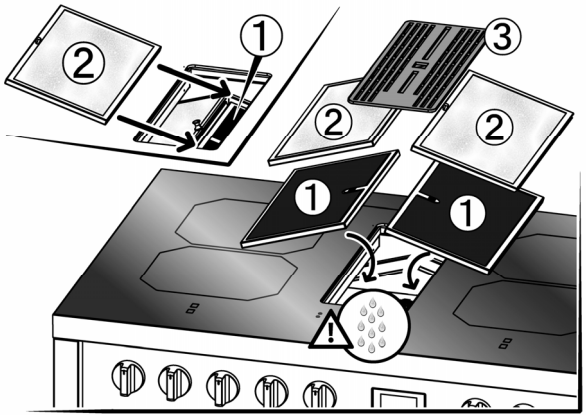
8.2 Sätta i kolfilter och metallfettfilter

Börja med att sätta in kolfiltren ① och därefter fettfiltren ② ovanpå i de positioner som anges genom den centrala öppningen i hällen.

Kontrollera alltid att alla filter är **korrekt monterade**.

Placera metallgallret ③ på plats för att täcka den centrala öppningen i hällen.

Avlägsna filtren i omvänd ordning.



Fettfiltren *kan rengöras för hand genom att låta dem ligga i blöt i ca 1 timme i kokande vatten med neutralt rengöringsmedel (undvik att böja dem) eller i en diskmaskin vid* ***max. 65 °C****.* ***Använd inte frätande, sura eller alkaliska rengöringsmedel.***

För att regenerera kolfiltren: tvätta/skölj filtren i diskmaskinen (det rekommenderas utan annan disk). Torka filtren i ugnen på ***max. 90 °C*** *i ca 1 timme.*

Rengöring och regenerering av filtren ska utföras efter användning, minst en gång varannan månad.

Rengöring och regenerering av filtren rekommenderas för att göra utsugssystemet mer effektivt och förhindra ansamling av fett och smuts som kan utgöra en brandrisk.

Metallgallret *kan rengöras för hand med vatten och neutralt rengöringsmedel, men* ***inte*** *i diskmaskin.*

Efter rengöring av fettfiltren: skölj dem noggrant och låt dem lufttorka på en diskbänk eller annan plats. ***Låt inte filtren rinna av i apparaten.***

Vid oavsiktlig inträngning av vatten eller annan vätska genom metallgallret och efterföljande ansamling i frånluftskanalen: ***stäng omedelbart av fläkten****, avlägsna gallret och filtren och* ***torka noggrant*** *med en mjuk trasa efter behov. Vid ytterligare läckage eller dropp rekommenderar vi att du slår på ugnen i* ***minst 20 minuter****.*

Använd aldrig fläkten utan att metallfettfiltren sitter på plats, eftersom de är nödvändiga för att apparaten ska fungera korrekt.

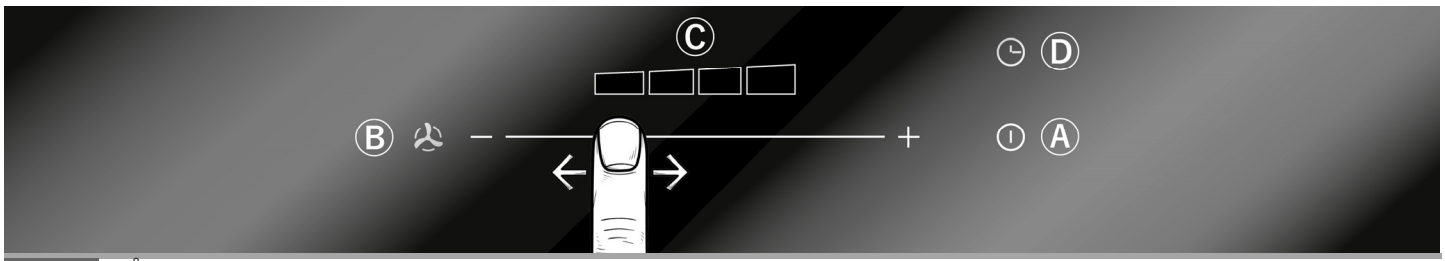
För att minska kondensbildningen på hällen och/eller i förvaringslådan rekommenderas en rumstemperatur ***över 20 °C****.*

Slå på fläkten ***innan*** *du börjar att laga mat. Justera utsugningshastigheten beroende på mängden* ***ånga****.*

Laga ***inte*** *mat över öppen eld; lågorna kan sugas in och skada fläkten.*

Låt fläkten gå efter tillagningen tills all ånga och lukt har avlägsnats helt.

8.3 Touch-manövrering



	PÅ/AV • Vidrör symbolen för att starta utsugningen. Hastighet II är standardinställningen. Stänger av utsugningsmotorn när fläkten är påslagen oavsett hastighet.
B	Använd enligt anvisningarna för att **ändra utsugningshastigheten**. Motorn kan inte stängas av med den här funktionen. Hastigheten kan endast ändras efter att fläkten startats genom att vidröra symbolen . Vidrör symbolen för att stänga av utsugningsmotorn.
	LED-lampa som anger vald **utsugningshastighet.**.
	TIMER • Vidrör symbolen för att ställa in automatisk avstängning efter 10 minuters drift. Den inställda funktionen signaleras av att LED-lampan C (inställd hastighet) blinkar.

Se även avsnitt 7 ” Användning av spishällen”.

8.4 Automatisk avstängning

Fläkten stängs av automatiskt efter **4 timmars** oavbruten drift sedan senaste inställning.

8.5 Mättade metallfettfilter

Efter 30 timmars drift blinkar alla LED-lampor C samtidigt för att indikera att fettfiltren är mättade.
Om du vill återställa det här visuella larmet vidrör du symbolen i minst 3 sekunder när fläkten är avstängd.
Rengör filtren enligt beskrivningen i avsnitt ”8.2”.

9. Användning av ugnen

9.1 Allmänna säkerhetsanvisningar/varningar

Vid användning av ugnen eller grillen kan ytterväggarna och ugnsluckan bli mycket heta.
Håll barn borta från apparaten.
Låt inte barn sitta på ugnsluckan eller leka med den.
Sitt eller stå inte på luckan när den är öppen.
Placera aldrig aluminiumfolie eller kokkärl av aluminium på ugnens botten, eftersom det kan orsaka allvarliga skador på ugnens emalj.

Tillaga *inte mat direkt på ugnsbotten.*

När ugnen används för första gången, eller efter ett strömavbrott, kommer displayen att blinka regelbundet och visa 0:00.
Information om hur du ställer in displayen finns i avsnittet ”**SLÅ PÅ FÖR FÖRSTA GÅNGEN OCH STÄLLA IN TIDEN**” på sidan 28.

Försök inte montera av ugnsluckan utan att först noggrant läsa de relevanta anvisningarna (se avsnitt ”12.1 Montera av ugnsluckan”): Gångjärnen på ugnsluckan kan skada händerna.

UPPVÄRMNINGSSTOPP I UGNEN

Om ugnen under normal drift inte längre värms upp och programmerarens display börjar att blinka och går till noll, ska du kontrollera om:

- *det har uppstått ett strömavbrott.*

Om blockeringen inträffar igen efter omstart av tillagningsprogrammet betyder det att säkerhetsanordningen har aktiverats. Denna anordning träder i kraft i händelse av ett termostatfel och förhindrar överhettning av ugnen. I sådana fall rekommenderas det att du inte försöker att slå på ugnen igen, utan istället kontaktar närmaste servicecenter.

9.2 Förvaringslåda (endast tillgänglig på vissa modeller)

Spishällarna är utrustade med en förvaringslåda under ugnen. Förvara endast spishällens metalltillbehör i förvaringslådan.

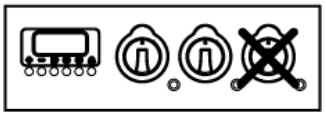
- *Lådan kan bli het när ugnen används. Undvik kontakt med de inre delarna för att undvika brännskador.*
- *Förvara inte brandfarligt material som trasor, papper eller liknande i förvaringslådan.*

9.3 Risk för kondens

- *Vissa tillredningar med **högt vatteninnehåll** i kombination med användning av vissa funktioner kan orsaka **kondens** på ugnens inre glas. För att undvika detta ska du öppna ugnsluckan i några sekunder en eller två gånger under tillagningen.*
- ***Låt inte maten svalna i ugnen** efter tillagning för att förhindra kondensbildning på ugnens inre glas, som kan droppa ut ur ugnen när luckan öppnas.*

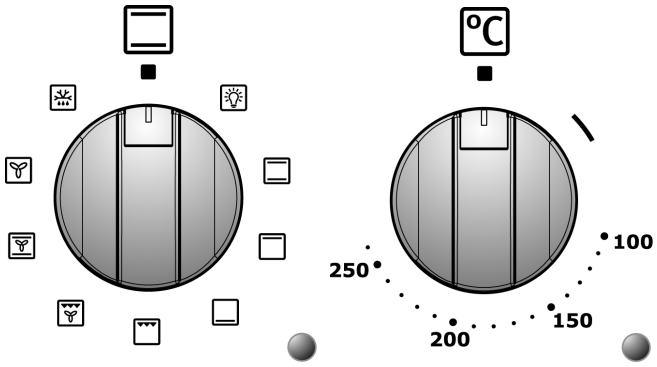
9.4 Användning av den elektriska multifunktionsugnen

Det sista området på tillagningsdisplayen samt vreden på huvudugnen påverkar inte driften av den sekundära ugnen.



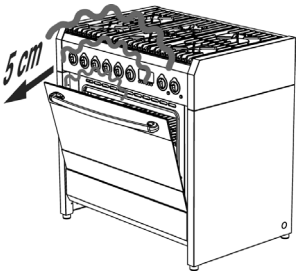
9.4.1 Slå på ugnen för första gången

Vid första användningen kan ugnen ryka eller avge en skarp lukt på grund av olje- eller fettrester från tillverkningsprocessen, som kan orsaka obehagliga lukter eller smaker till maten. Innan du ställer in mat i ugnen ska du värma upp den till maximal temperatur i 30–40 minuter med luckan stängd och vänta tills röken eller lukten har upphört.



Följ nedanstående steg för att undvika brännskador från ångan i ugnen:

Vrid funktionsvredet till funktionen ■ eller .
*Öppna luckan i två steg: Håll den på glänt (**ca 5 cm**) i 4–5 sekunder och öppna därefter luckan helt.*
Om du behöver justera maten ska du lämna luckan öppen så kort tid som möjligt för att förhindra att temperaturen i ugnen sjunker så mycket att det kan påverka tillagningen.



9.4.2 Traditionell tillagning

Vrid funktionsvredet till önskat läge och temperaturvredet till önskat temperaturvärde (se avsnitt ”10.3.1”).

För differentierad uppvärmning över eller under maten ska funktionsvredet ställas i läge (övervärme) eller (undervärme). För en jämnare uppvärmning i hela ugnen, vrid funktionsvredet till läge .

Ugnen är utrustad med ett automatiskt kylsystem som regleras av luckans temperatur.
När den maximala temperaturen har uppnåtts aktiveras och avaktiveras fläkten automatiskt när luckans temperatur sjunker under den förinställda gränsen.
Fläkten kan fortsätta att gå efter att ugnen har stängts av.

Om det inte händer ska du stänga av apparaten och kontakta teknisk service omedelbart.

9.4.3 Tillagning med varmluft

Vrid funktionsvredet till läge . Vrid temperaturvredet till önskat temperaturvärde.

9.4.4 Tillagning med varmluft + rotisseri

Vrid funktionsvredet till läge . Vrid temperaturvredet till maximalt temperaturvärde.

9.4.5 Tillagning med grill + rotisseri (med stängd lucka)

Vrid funktionsvredet till läge . Vrid temperaturvredet till maximalt temperaturvärde. Grillen och rotisseriet arbetar samtidigt, vilket gör det möjligt att tillaga maten på rotisseriet.

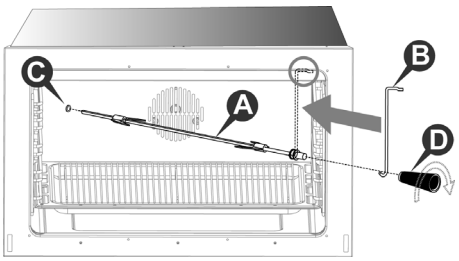
9.4.6 Tillagning med rotisseri (med stängd lucka)

Om din ugnsmodell har ett rotisseri ska du göra följande:

- Trä upp köttet som ska tillagas på rotisseristången **A** och fastgör det med de justerbara gafflarna.
- Häng kroken **B** högst upp i ugnen som visas i figuren.
- Placera rotisseristången **A** i hålet **C** i ugnens utrymme. Innan du stänger ugnsluckan ska du kontrollera att stången **A** är ordentligt isatt i hålet **C** (för in stången och vrid den något fram och tillbaka).
- Häng upp den andra änden av rotisseristången på kroken **B** (rullen på stången **A** är placerad på handtaget på kroken **B**).
- Stäng ugnsluckan och aktivera rotisseriet genom att vrida funktionsvredet till läge .
- När tillagningen är klar öppnar du ugnsluckan och tar bort rotisseristången med hjälp av plasthandtaget **D** som är fastskruvat i änden av stången **A**.

9.4.7 Upptining

Vrid funktionsvredet till läge och vrid temperaturvredet till läge ■ : detta aktiverar motorfläkten, som cirkulerar luften inuti ugnen och främjar upptining av frysta livsmedel.

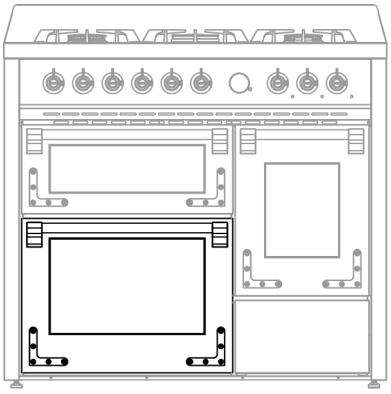


9.4.8 Stäng av ugnen

Stäng av ugnen genom att vrida temperaturreglaget tillbaka till läge ■ .

9.6 Användning av den elektriska varmluftsugnen

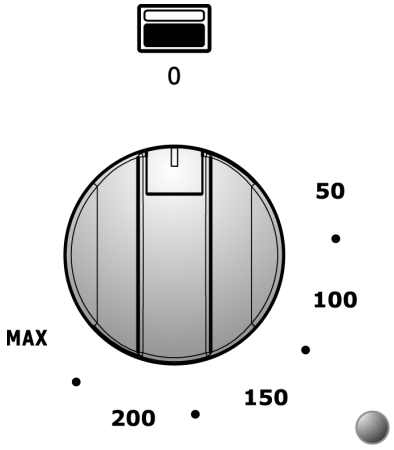
Displayen för avslutning av tillagning och funktionsvredet på varmluftsugnen har ingen påverkan på användningen av grillugnen.



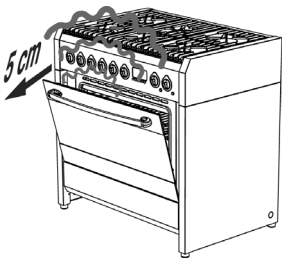
Varmluftsugnen är utrustad med ett cirkulärt värmeelement med en fläkt som är placerad på ugnens bakre vägg.

9.6.1 Slå på ugnen för första gången

Den första gången ugnen används kan den ryka eller avge en skarp lukt på grund av oljerester från tillverkningen, vilket kan ge obehagliga lukter eller smaker till maten. **Innan du sätter in mat i ugnen ska du värma upp den till maximal temperatur i 30–40 minuter med luckan stängd och vänta tills röken eller lukten har upphört.**



*För att undvika att bränna dig på het ånga från ugnen ska du göra följande: vrid funktionsvredet till ”**0**”. Öppna luckan i två steg: håll den på glänt (**ca 5 cm**) i 4–5 sekunder och öppna den sedan helt. Om du behöver justera maten ska du lämna luckan öppen så kort tid som möjligt för att förhindra att temperaturen inuti ugnen sjunker så mycket att det går ut över tillagningen.*



9.6.2 Tillagning med varmluft

Vrid temperaturvredet till önskad temperatur. Det är möjligt att justera grillhyllans position efter personlig smak och olika tillagningsbehov.

9.6.3 Stäng av ugnen

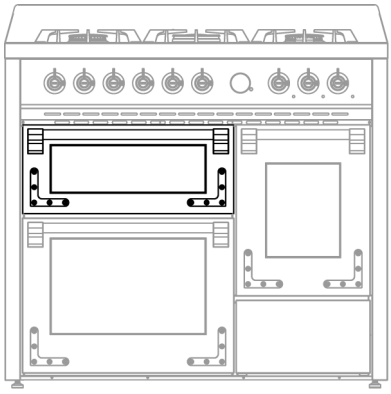
Stäng av ugnen genom att vrida temperaturreglaget tillbaka till läge ”**0**”.

9.7 Användning av grillugn med varmluft

*Grillugnsvredet **påverkar inte** varmluftsugnens funktion.*

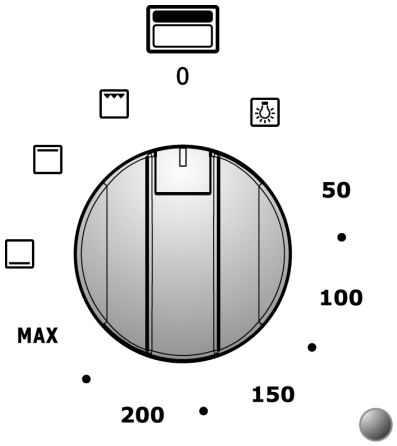
Grillugnen med naturlig konvektion är utrustad med:

ett värmeelement i botten
ett värmeelement placerat högst upp i ugnen (+ grill).



9.7.1 Slå på grillugnen för första gången
Den första gången grillugnen används kan den börja att ryka eller avge en skarp lukt som orsakas av oljerester från tillverkningen, vilket kan ge obehagliga dofter eller smaker till maten. **Innan du sätter in mat i ugnen ska du slå på grillugnen på maximal temperatur i 30–40 minuter med luckan stängd och vänta tills eventuell rök eller lukt har upphört.**

Det är möjligt att slå på grillugnen genom att vrida vredet till önskad temperatur (från **50 °C** till **MAX**) eller funktion ■.



9.7.2 Tillagning med grillen (med stängd lucka)
Vrid vredet till läge ▭ och låt grillugnen förvärmas i cirka 5 minuter. För korrekt drift ska grillgallret placeras på den andra falsen från botten. Det är möjligt att variera grillgallrets position efter personlig smak och olika tillagningsbehov. Ett kylsystem förhindrar att vredet överhettas.

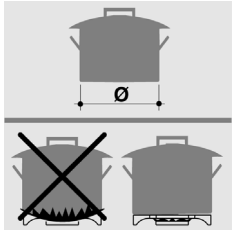
9.7.3
Vrid vredet till önskad temperatur och placera maten på önskad nivå (**undvik att placera maten längst ned**). På så sätt kommer maten att tillagas både ovanifrån och underifrån av de två värmeelementen.

För differentierad uppvärmning över eller under maten ska du ställa in funktionsvredet i läge (övervärme) eller (undervärme).

9.7.4
Stäng av ugnen genom att vrida vredet tillbaka till läge ”**0**”.

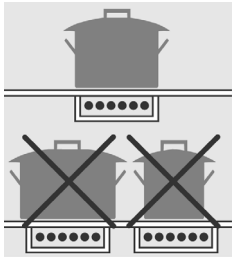
10. Tips för tillagning

10.1 Förslag på korrekt användning av spishällens brännare



Diametern på botten på kokkärlen måste stämma överens med diametern på den brännare som används (se tabell). Lågan från brännaren får aldrig vara bredare än kokkärlets diameter. Använd kokkärl med plan botten. Använd om möjligt kokkärl med lock, eftersom det kräver mindre energi. Använd lite vatten för att förkorta tillagningstiden för grönsaker, potatis osv.

Burner	Recipient diameter (in cm)
Rapid	from 24 to 26
Semi rapid	from 16 to 22
Auxiliary	from 8 to 14
Wok	from 24 to 26



10.2 Förslag på korrekt användning av induktionshällen

För att uppnå bästa resultat och spara energi ska du endast använda kokkärl som lämpar sig för induktion. Diametern på kokkärlets botten måste vara densamma som diametern på cirkeln på kokzonen (se avsnitt ”7.5”). Om de inte stämmer överens matchar kommer energin att gå till spillo.
Kokkärlets botten ska vara av järnlegering eller ferritiskt stål och helt plan. Det ska också vara helt rent och torrt, liksom glaset på kokzonen.
Använd inte kokkärl med ojämn, repad eller skadad botten eftersom de kan repa spishällens yta.

Socker, syntetiska material eller aluminiumfolie får inte komma i kontakt med värmezonerna. Dessa kan orsaka sprickor eller andra förändringar i glaskeramikytan när den svalnar. Innan du tillreder sockerhaltiga livsmedel är det en god idé att behandla glaskeramikytan med en speciell silikonbaserad produkt för att skydda spishällen mot eventuella fastbrända matrester.

Placera eller lämna inte tomma kokkärl på spishällen.

Undvik att tappa föremål, även små, på spishällen.

Sand eller andra slipande material kan skada glaset.

Glaset kan repas om kokkärl placeras ovanpå sliprester.

Repor påverkar dock inte spishällens funktion.

Säkerställ att fläkten fungerar korrekt.

10.3 Förslag på korrekt användning av ugnen

Ugnen möjliggör optimering av tillagningen.
Det är möjligt att tillaga mat traditionellt, med konvektion eller med grill.
Ugnsluckan måste vara helt stängd under alla typer av tillagning.
*Under tillagningen kan du höra ett ljud som liknar ett "**plopp**": detta beror på värme/kyla-effekten och är helt normalt.*

10.3.1 Traditionell tillagning

Nästan allt kött kan grillas, med undantag för magert viltkött och rätter som köttbullar. Det är därför bäst att använda mittfalserna. Om tillagningen kräver högre temperatur underifrån eller ovanifrån ska du använda de nedre eller övre falsarna. Traditionell tillagning rekommenderas för all mat som kräver höga tillagningstemperaturer eller lång tid för bräsering. Detta system rekommenderas också vid tillagning med kokkärl av terrakotta, porslin och liknande material.

ECO

*ECO Den traditionella funktionen "övre och nedre värmeelement" fungerar också som **ECO**-funktion(*): en innovativ funktion som reglerar den överförda effekten i ugnsutrymmet. Maten värms gradvis upp med hjälp av restvärme. Eftersom det tar längre tid är denna funktion lämplig för uppvärmning av förberedd och tillagad mat.*
Om denna funktion inte är nödvändig och värmeelementen behöver användas optimalt rekommenderas följande åtgärder:

- Förvärm ugnen genom att välja en annan funktion (t ex) och en temperatur på minst 100 °C.
- När ugnen har nått den inställda temperaturen (den orange lampan slocknar) ska du välja den traditionella funktionen och börja att tillaga din mat.

***VARNING!** Vid användning av **ECO**-funktionen, när temperaturen når 100 °C, kommer **ECO**-funktionen att avaktiveras om ugnsluckan öppnas och stängs.*

*När **ECO**-funktionen är aktiv är den inre ugnslampan släckt från början av uppvärmningen. Den slås inte på förrän ugnsluckan öppnas.*

(*) Det här tillagningsläget används normalt för att definiera energiklass och strömförbrukning.

10.3.2 Tillagning med varmluft

Med denna typ av tillagning värms maten upp av förvärmd luft som cirkuleras i ugnen tack vare en fläkt placerad på ugnens bakre vägg. Värmen når snabbt och jämnt alla delar av ugnen, vilket gör det möjligt att tillaga olika rätter samtidigt på olika falser. Fukten avlägsnas från luften och det torra området förhindrar att lukter och smaker sprids och blandas. Möjligheten att tillaga mat på fler än en fals gör att du kan tillaga flera olika rätter samtidigt. Småkakor och minipizzor kan tillagas på tre olika bakplåtar. Ugnen kan emellertid också användas för tillagning på en enda fals.
De nedre falserna kan användas för att göra det lättare att övervaka tillagningen.
Tillagning med varmluft är särskilt praktiskt för att snabbt tina frysta livsmedel till rumstemperatur, för sterilisering av konserver eller inläggning av frukt i sockerlag och slutligen för torkning av svamp eller frukt.

10.3.3 Tillagning med grillen

Värmen kommer ovanifrån. Nästan allt kött kan grillas, med undantag för magert viltkött och rätter som köttbullar. Kött och fisk som ska grillas ska penslas lätt med olja och placeras på gallren. Placeringen beror på fettinnehållet: ju lägre fettinnehåll desto närmare ska det placeras. Detta för att förhindra att ytan bränns vid och att insidan inte blir tillräckligt tillagad.

Lämpligt för: relativt tunt kött; rostade smörgåsar.

Placera grillpannan på den nedersta nivån för att samla upp saft och fett. Häll ett glas vatten i grillpannan för att förhindra rök som orsakas av fett som överhettas.

10.3.4 Tillagning med grill med fläkt

Genom att använda kombinationen av grill och fläkt.
Denna typ av tillagning gör det möjligt för värmen att tränga in gradvis i maten, även om ytan är direkt exponerad för grillen.

Lämpligt för: tjockare kött, vildfågel.

10.3.5 Tillagning med kött och fisk

Kött som ska tillagas i ugnen bör väga minst 1 kg. Mycket mört rött kött som ska tillagas rått (som rostbiff, filé osv.) eller som ska vara väl stekt på utsidan och bevara all saftighet inuti kräver tillagning vid höga temperaturer under kort tid (**200–250 °C**).
Vitt kött, vildfågel och fisk kräver tillagning vid låga temperaturer (**150–175 °C**).

Ingredienserna till såsen bör endast placeras i den ugnsfasta formen om tillagningstiden är kort, annars ska de tillsättas under den sista halvtimmen. Kött kan placeras på en eldfast platta eller direkt på gallret, under vilket droppbrickan måste placeras för att samla upp saften.
Tryck på köttet med en sked för att kontrollera om det är klart.
Om det är fast är det färdiglagat. Vänta i minst **15 minuter** efter tillagningen innan du skär upp köttet för att undvika att köttsafterna rinner ut. Före servering kan tallrikar värmas i ugnen på låg temperatur.

10.3.6 Bakning

Vispade smetar ska hänga vid skeden, eftersom överflödig vätska förlänger tillagningstiden.
Bakverk kräver måttliga temperaturer (vanligtvis mellan **150–200 °C**) och förvärmning (ca **10 minuter**). Öppna inte ugnsluckan förrän minst ¾ av tillagningstiden har förflutit.

10.3.7 Rekommenderade tillagningstabeller

Tillagningstider varierar beroende på typ av livsmedel, enhetlighet och volym. Vi rekommenderar att du övervakar dina första försök och kontrollerar resultaten, eftersom konsekventa resultat erhålls genom att tillaga samma rätter under samma förhållanden. Följande tre tabeller (I, II och III) ger vägledning.

TABELL ÖVER VARMLUFTS- OCH TRADITIONELLA TILLAGNINGSTIDER (I)

TILLAGNINGSMETOD	MÄNGD (KG)	FALSPOSITION FRÅN BOTTEN		TEMPERATUR °C		TID I MI-NUTER
		Varmluft	Traditionell	Varmluft	Traditionell	
Bakning						
Med vispad smet i form	1	1-3	2	175	200	60
Med vispad smet, på bakplåten	1	1-3	2	175	200	50
Smördeg, tårtbotten	0.5	1-3	3	175	200	30
Mördeg med fuktig fyllning	1.5	1-3	2	175	200	70
Mördeg med torr fyllning	1	1-3	2	175	200	45
Deg med naturlig jäsning	1	1-3	1	175	200	50
Småkakor	0.5	1-3	3	160	175	30
Kött						
Kalvkött	1	2	2	180	200	60
Nötkött	1	2	2	180	200	70
Engelsk rostbiff	1	2	2	220	220	50
Fläskkött	1	2	2	180	200	70
Kyckling	1-1.5	2	2	200	200	70
Gryträtter						
Köttgryta	1	1	2	175	200	120
Kalvgryta	1	1	2	175	200	110
Fisk						
Filé, fiskbiff, torsk, taggmakrill, rödspätta	1	1-3	2	180	180	30
Makrill, piggvar, lax	1	1-3	2	180	180	45
Ostron	1	1-3	2	180	180	20
Timbalrätter						
Pastatimbal	2	1-3	2	185	200	60
Grönsakstimbal	2	1-3	2	185	200	50
Söta och salta souffléer	0.75	1-3	2	180	200	50
Pizza och calzone	0.5	1-3	2	200	220	30

- Tiderna hänvisar till tillagning på en enda fals. För flera falser ökas tiden med **5–10 minuter.**
- Tillagningstiderna inkluderar inte förvärmning, vilket tar **ca 15 minuter**.
- Vid tillagning på flera falser ges anvisningar om lämplig position.
- För nötkött, kalv, fläskkött och kalkonstekar, både med ben och utan ben, ska tiden ökas med **20 minuter.**

TABELL ÖVER TILLAGNINGSTIDER MED GRILL OCH GRILL MED FLÄKT (II)

TRADITIONELL GRILL				
TILLAGNINGSMETOD	**MÄNGD (KG)**	**LÄGE**	**TEMPERATUR °C**	**TID I MINUTER**
Kyckling	1-1.5	3	MAX	30 PER SIDE
Rostade smörgåsar	0.5	4	MAX	5 PER SIDE
Korv	0.5	4	MAX	10 PER SIDE
Fläskkotletter	0.5	4	MAX	8 PER SIDE
Fisk	0.5	4	MAX	8 PER SIDE

GRILL MED FLÄKT				
TILLAGNINGSMETOD	**MÄNGD (KG)**	**LÄGE**	**TEMPERATUR °C**	**TID I MINUTER**
Stekt fläskkött	1.5	2	170	180
Stekt nötkött	1.5	3	220	60
Kyckling	1.2	2	190	90

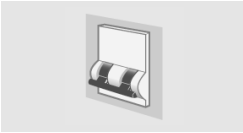
- Droppbrickan för uppsamling av tillagningsvätska ska alltid placeras i den första falsen från ugnens botten.

TABELL ÖVER upptiningstider (III)

UPPTINING			
TILLAGNINGSMETOD	**MÄNGD (KG)**	**LÄGE**	**TID I MINUTER**
Färdigrätter	1	2	45
Kött	0.5	2	50
Kött	0.75	2	70
Kött	1	2	110

- Upptining i rumstemperatur har fördelen att det inte ändrar smaken och utseendet på maten.

11. Rengöring och underhåll



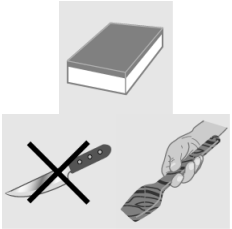
Före rengöring eller underhåll ska du stänga av strömförsörjningen till apparaten och stänga av gasventilen.

Varning: Underhåll bör endast utföras av auktoriserad personal.
Rengör inte apparatens ytor medan de fortfarande är varma.
Använd endast lämpliga rengöringsmedel för att rengöra apparatens ytor. Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar och ansvarar inte för skador som uppstår till följd av användning av olämpliga och/eller andra rengöringsmedel än de som anges.
Använd inte högtryckstvätt eller ångtvätt för att rengöra apparaten.

11.1 Underhållsplan

Det krävs inget regelbundet underhåll av apparaterna bortsett från rengöring.

11.2 Rengöring av ytor i rostfritt stål



För att rengöra och bevara ytorna i rostfritt stål rekommenderas det att använda en lösning av hett vatten och ättika eller neutralt rengöringsmedel. Häll lösningen på en fuktig trasa och torka av stålytan försiktigt. Skölj noggrant och torka efter med en mjuk trasa eller sämskskinn.
Använd under inga omständigheter metallsvampar eller skrapor eftersom de kan skada ytorna. Använd endast icke-slipande, icke-skurande svampar och vid behov trä- eller plastredskap.

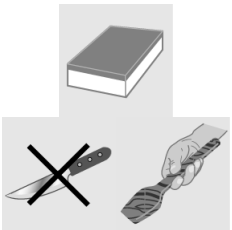
11.3 Rengöring av emaljerade ytor

Rengör med en icke-slipande, icke-skurande svamp fuktad med neutralt rengöringsmedel och vatten. Fettfläckar kan enkelt avlägsnas med hett vatten eller en produkt särskilt avsedd för rengöring av emalj. Skölj noggrant och torka efter med en mjuk trasa eller ett sämskskinn.
Använd inte produkter som innehåller skurmedel, skurborstar/-svampar, stålull eller syra eftersom det kan skada ytorna. Lämna inte kvar syror eller alkaliska ämnen (citronsaft, ättika, salt osv.) på emaljen.

11.4 Rengöring av polerade ytor

Rengör med en icke-slipande svamp fuktad med hett vatten och neutralt rengöringsmedel eller med ett standardrengöringsmedel för polerade ytor.
Skölj och torka noggrant av med en mjuk trasa.
Skurmedel, grova stålsvampar, stålull eller syror kommer att skada ytorna.
Använd inte alkohol.

11.5 Rengöring av träytor, tillbehör och delar



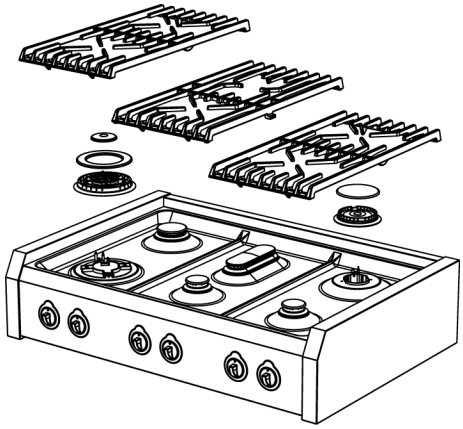
Vi rekommenderar att använda rengöringsprodukter som normalt finns i handeln. Dessa produkter säkerställer att träet bevaras över tid. Om sådana produkter inte finns tillgängliga rekommenderas att avlägsna smuts så snart som möjligt med en trasa fuktad med vatten och neutralt rengöringsmedel. Skölj noggrant och torka av med en mjuk trasa. Ta bort större beläggningar och mer envisa rester med en **repfri skrapa för trä** eller en **speciell svamp** som är avsedd för känsliga ytor.
Använd under inga omständigheter metallsvampar eller vassa skrapor eftersom de kan skada ytorna.
Diska inte tillbehör och delar av trä i diskmaskin. Förvara dem torrt och undvik extrema temperaturförändringar. För hög luftfuktighet och extrema temperaturförändringar kan ohjälpligt deformera tillbehör och delar av trä.

11.6 Rengöring av knappar och kontrollpanel

Rengör knapparna och kontrollpanelen med en fuktig trasa.

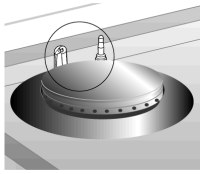
11.7 Rengöring av galler och brännare

För att rengöra gallren och hällbrännarna ska du avlägsna dem från deras plats genom att lyfta dem uppåt så som visas i figuren och lägga dem i en lösning av hett vatten och ett icke-slipande neutralt rengöringsmedel i cirka tio minuter. Skölj och torka noggrant.
Diska inte brännarna eller plattorna i diskmaskin.
Kontrollera alltid att ingen av brännarens öppningar är igensatta.
Se till att montera tillbaka brännaren på rätt sätt och kontrollera att lågan är jämn.
Vi rekommenderar att göra detta minst en gång i veckan och varje gång det är nödvändigt.



11.8 Rengöring av tändrör och termoelement

För att säkerställa att tändrör och termoelement fungerar korrekt ska de hållas rena vid var tid. Kontrollera dem regelbundet och rengör dem vid behov med en fuktig trasa. Torka noggrant.
Eventuella torra rester bör avlägsnas med en tandpetare eller nål. Var försiktig så att du inte skadar den isolerande keramiska delen.



11.9 Rengöring av induktionshällen

Induktionshällen kräver inget särskilt underhåll eller rengöring. Om det finns fastbrända matrester runt tillagningszonen efter avslutad tillagning kan du ta bort dem med en repfri skrapa. Skölj sedan med vatten och torka noggrant med en torr trasa. Regelbunden användning av skrapan minskar behovet av kemiska rengöringsprodukter.

Innan du flyttar eller drar kastruller över spishällen ska du se till att det inte finns några smulor eller orenheter som kan orsaka repor.

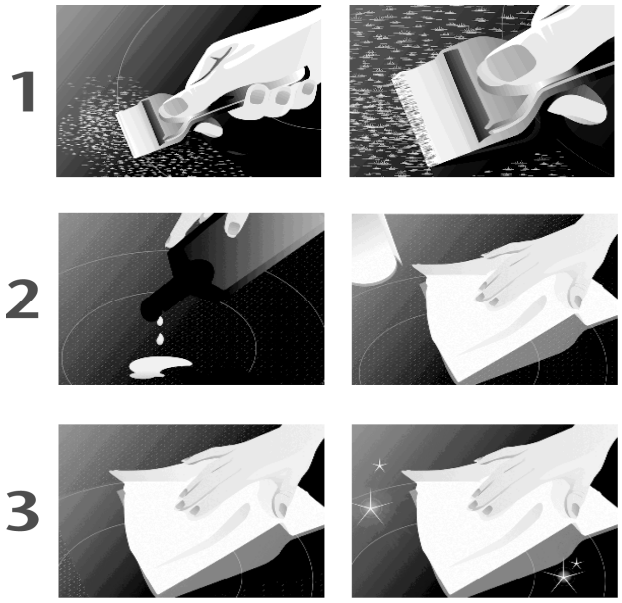
Använd inte slipande/skurande svampar eller rengöringsmedel. Undvik att använda aggressiva kemiska produkter som ugnsrengöringsspray, fläckborttagningsprodukter eller andra produkter som badrums- eller allrengöringsmedel.

Var försiktig så att den heta glaskeramikhällen inte kommer i kontakt med plast, aluminiumfolie, socker eller livsmedel som innehåller socker. Dessa ämnen kan skada spishällens yta och bör avlägsnas omedelbart med en repfri skrapa.

Innan du tillreder sockerhaltiga livsmedel rekommenderas det att behandla glaskeramikytan med en speciell silikonbaserad produkt för att skydda spishällens yta mot fastbrända matrester.

Gör så här för att rengöra ytan på glaskeramikhällen:

Ta bort de större beläggningarna och de mer envisa resterna med en repfri skrapa eller en speciell svamp som är avsedd för känsliga ytor.
Vänta tills spishällens yta har svalnat helt, häll några droppar rengöringsmedel på hällen och gnugga med hushållspapper eller en ren trasa. Alternativt kan du använda en speciell svamp avsedd för känsliga ytor.
Torka av spishällens yta med en fuktig trasa eller med den torra sidan av en lämplig och därför särskilt avsedd svamp.



11.10 Rengöring av ugnen
För att hålla ugnen i så bra skick som möjligt bör den rengöras regelbundet, helst varje gång den används efter att den har svalnat: på så sätt kan eventuella rester avlägsnas lättare och man kan förhindra att de bränner fast nästa gång ugnen används.
Rengör delarna i rostfritt stål och de emaljerade delarna enligt beskrivningen i motsvarande avsnitt ”11.2 Rengöring av ytor i rostfritt stål” och ”11.3 Rengöring av emaljerade ytor”.
Ta ut alla avtagbara delar och rengör dem separat. Skölj och torka noggrant med en ren trasa.

11.10.1 Rengöring av ugnens väggar
Använd aldrig rengöringsmedel för att rengöra denna typ av ugn..
Ugnens väggar kan rengöras med hushållsättika och torkas av med en trasa fuktad med vatten. Värm sedan ugnen i minst en timme på 1**50 °C** för att underlätta rengöringen. När ugnen har svalnat torkar du av den igen med en fuktig trasa.

11.10.2 Rengöring av ugnsluckan
Vi rekommenderar alltid att hålla ugnsluckan ren. Använd hushållspapper och vid envis smuts använd en fuktig trasa och ett rengöringsmedel för hushållsbruk.
Använd inte starka skurande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.

Sprayprodukter för rengöring av ugnen får inte användas för rengöring av fläkten och temperatursensorn i ugnsutrymmet.

12. Särskilt underhåll

Det är nödvändigt att regelbundet underhålla eller byta ut vissa delar som är utsatta för slitage. Nedan ges specifika anvisningar för varje typ av underhåll.

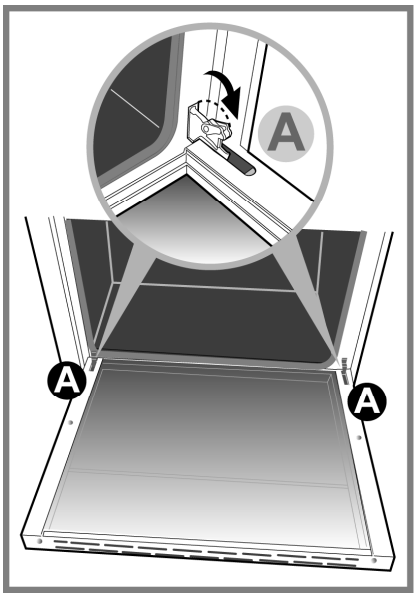
Innan du utför underhåll ska du stänga av strömförsörjningen till apparaten och stänga av gaskranen.

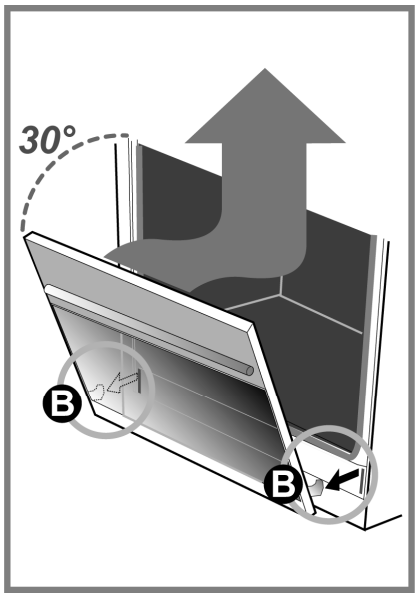
12.1 Montera av ugnsluckan

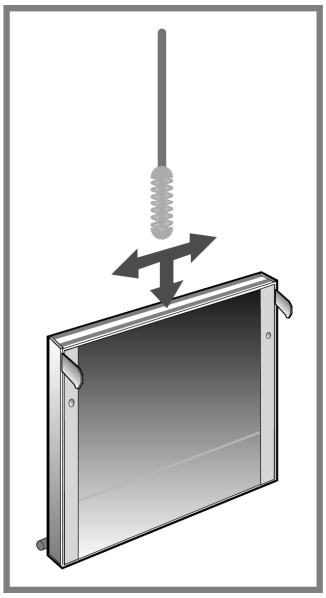
Ugnsluckan kan tas bort helt för att möjliggöra en mer grundlig rengöring.
Även om denna operation är möjlig bör den inte utföras av alla, eftersom det kräver styrka att hålla uppe luckan och en viss expertis för att sätta tillbaka den på plats. Om du inte är säker på att du kan göra detta rekommenderar vi att du rengör luckan utan att ta av den eller, i särskilda fall, att du kontaktar närmaste auktoriserade servicecenter.

Gör så här för att ta bort ugnsluckan:

Öppna ugnsluckan och frigör säkerhetsspärrarna på gångjärnen genom att vrida respektive stift **A** (ett för varje gångjärn) bakåt.
Stäng luckan delvis tills fjädrarna inte längre är spända (luckan står i en vinkel på cirka 30°).
Använd båda händerna för att föra luckan mot stängning samtidigt som du lyfter den uppåt.
Vrid den nedre delen av luckan utåt för att frigöra gångjärnen **B** från deras säten.



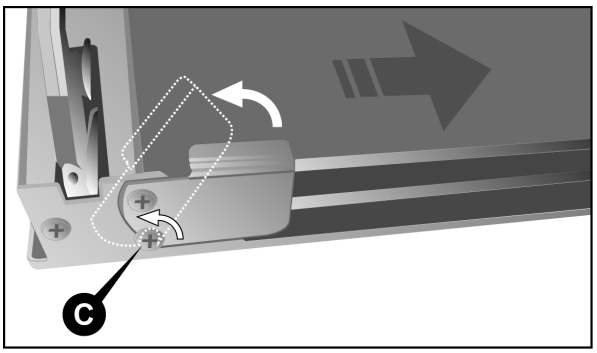




Det inre glaset kan avlägsnas för en grundligare rengöring.

Gör enligt följande:

Lossa skruven **C** ett halvt varv så att spärren kan lyftas från höger till vänster.
Lyft de två spärrarna och dra ut det inre glaset
För att sätta tillbaka glaset ska du följa anvisningarna ovan i omvänd ordning.



För att rengöra området mellan det yttre glaset och det mellanliggande glaset ska du använda en mjuk borste i mellanrummet mellan glasskivorna.
För att montera tillbaka luckan ska du följa anvisningarna i omvänd ordning.

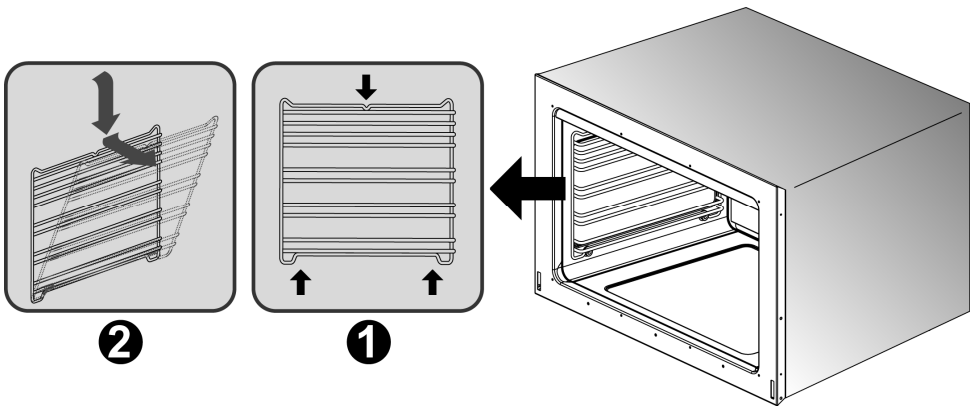
När gångjärnen **B** är tillbaka i sina säten ska du öppna luckan helt och montera tillbaka gångjärnens säkerhetsspärrar genom att trycka ned respektive stift **A** (ett för varje gångjärn).

VARNING: *Efter montering av luckan ska du alltid säkerställa att gångjärnens säkerhetsspärrar är korrekt monterade.*

12.2 Avlägsna sidogallren (ramen)

Sidofalsarna kan avlägsnas för att rengöra dem separat och för att underlätta rengöringen av ugnens väggar. Falsarna är fastgjorda på ugnens vägg vid de tre punkter som anges med pilar i figuren (detalj **1**).

Tryck ned med fingrarna så som visas i detalj **2** i figuren för att frigöra falsarna från det övre stiftet.
Lyft uppåt och ta ut dem.
För att montera tillbaka dem igen ska du följa anvisningarna i omvänd ordning.
Placera den nedre delen av falsarna på respektive stift och tryck sedan den övre delen mot ugnens vägg tills hela ramen fäster på stiften.

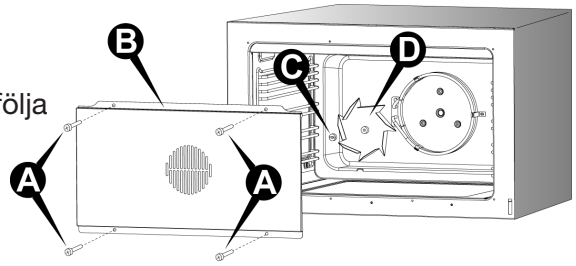


12.3 Avlägsna och rengör den invändiga ugnsfläkten

Den inre fläkten i den ventilerade ugnen kan kräva regelbunden rengöring.
Gör så här för att ta ut fläkten:

- Säkerställ att strömförsörjningen till apparaten är bruten.
- Avlägsna alla invändiga komponenter (droppbricka, falser).
- Lossa och avlägsna de fyra skruvarna **A** från kåpan.
- Avlägsna kåpan **B**.
- Använd ett mynt för att lossa fläktens fästmutter **C** (denna gängriktning är omvänd; för att lossa ska du vrida medurs).
- Avlägsna fläkten **D** och rengör den genom att sänka ned den i hett vatten med diskmedel i. Använd aldrig slipande eller frätande rengöringsmedel, pulverprodukter eller skursvampar av metall.
- Skölj av fläkten och torka den noggrant.

Montera tillbaka fläkten och kåpan genom att följa anvisningarna i omvänd ordning.



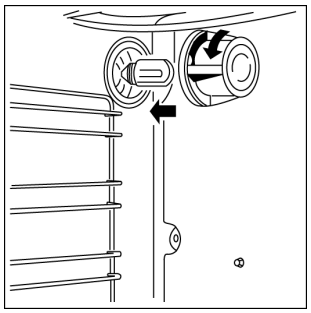
12.4 Byt ut ugnslampan

Innan du utför underhåll ska du stänga av strömförsörjningen till apparaten.

Följ dessa steg:

- Öppna ugnsluckan.
- Skruva av skyddskåpan i glas genom att vrida den moturs.
- Skruva ut glödlampan och byt ut den mot en ny som är lämplig för höga temperaturer (**300 °C**) med följande egenskaper:

Spänning	230 V / 50 Hz
Spänning	230 V1N~ / 50 Hz
Effekt	25 W (halogen bulb)
Tillbehör	G9



- Montera tillbaka glaskåpan och slå på strömmen. Det är möjligt att kontrollera att ugnsbelysningen fungerar även när dörren är stängd genom att vrida funktionsvredet till läge 💡.

REKLAMATIONSRÄTT

Det är 3 års reklamationsrätt som gäller som reklamationsrätt på fabrikations- och materialfel på din nya produkt, gällande från dokumenterat inköpsdatum. Garantin omfattar material, arbetslön och bilkörning. Vid kontakt angående service bör Ni upplysa om produktens namn och serienummer. Dessa upplysningar finns på typskylten. Skriv eventuellt ner denna information här i bruksanvisningen så har Ni dem till hands. Det gör saker enklare för servicemontören att finna de korrekta reservdelarna.

Reklamationsrätten täcker inte:
- Fel och skador som inte är fabrikations- och materialfel
- Vid brist på underhåll – inkluderar också brist på rengöring av produkten
- Vid brand- och/eller vatten- och fuktskador på produkten
- Vid transportskador när produkten är transporterad utan korrekt emballage
- Om det har använts reservdelar som inte är original
- Om anvisningarna i bruksanvisningen inte följts
- Om inte installationen är gjord som anvisat
- Om inte auktoriserad personal utfört installationen eller reparationen av produkten
- Defekta lampor

Transportskador
En transportskada som konstateras vid återförsäljarens leverans hos kunden, är uteslutande en sak mellan kunden och återförsäljaren. Vid tillfälle där kunden själv har stått för transporten av produkten, påtar sig leverantören ingen förpliktelse i förbindelse med eventuell transportskada. Eventuella transportskador ska anmälas omgående och senast 24 timmar efter att varan är levererad. Annars kommer kundens krav att bli avvisat.

Ogrundade servicebesök
Om man tilkallar en servicemontör, och det senare visar sig att man själv kunnat åtgärda felen, genom att följa anvisningarna här i bruksanvisningen, eller genom att byta en säkring i säkringsskåbet, åligger det kunden att själv betala för servicebesöket.

Kommersiella inköp
Kommersiella inköp är varje köp av apparater som inte ska användas i ett privat hushåll utan användas till affärsmässigt eller liknande ändamål (restaurang, café, kantin etc.) eller användas till uthyrning eller annan användning som omfattar flera användare.
I förbindelse med kommersiellt inköp gäller ingen garanti eftersom denna produkt uteslutande er framställt för privata hushåll.

SERVICE

Service ska rapporteras till vår servicepartner Centralservice. http://service.witt.dk/service/se/Appliances/Service.aspx
Tel. +46 0852508480
- Formuläret fylls i av återförsäljaren eller slutanvändaren.
- Centralservice hanterar saken.
- Fabrikat, modell, serienummer, ev. produktnummer, inköpsdatum, återförsäljare, felbeskrivning, kundupplysningar, ska anges.

Med förbehåll för tryckfel.

Tillverkaren/återförsäljaren kan inte hållas ansvariga för produkt- och/eller personskador, om säkerhetsanvisningarna inte följs.

Garantin bortfaller om anvisningarna inte följs.