



Bruks- och installationsanvisning SE

Induktionsspis

WIC906SS

WIC906AN

WIC906BL

WIC906BU

WIC906WH

WIC906SG

WIC906CR



Bäste kund,

Tack för att du har köpt vår produkt.

Nedanstående anvisningar och säkerhetsinstruktioner är gjord för din och andras säkerhet. De gör att du kan dra full nytta av spisen.

Denna bruksanvisning är en del av enheten och bör förvaras i sin helhet och vara lätt tillgänglig under hela livslängden av spisen. Vi rekommenderar att du läser den här bruksanvisningen noga innan du använder apparaten.

Spisen är avsedd för följande funktioner: matlagning och uppvärmning av mat. All annan användning av apparaten anses som felaktig.

Tillverkaren / distributören fransäger sig allt ansvar för obehörig användning.

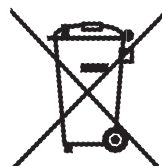
CE-KONFORMITETSFÖRKLARING

- Denna spis är designad uteslutande för matlagning i ett privat hushåll. All annan användning (t ex till uppvärmning av en lokal) är felaktigt och farligt.
- Spisen är konstruerad, tillverkad och marknadsfört enligt:
 - Säkerhetskraven i EU-direktivet "Low Voltage" 2014/35/EU;
 - Skyddskraven i EU-direktivet "EMC" 2014/30/EU,
 - Kraven i EU-direktivet 93/68/EEG;
 - Kraven i EU-direktivet 2011/65/EU.



MILJÖSKYDD ENLIGT EC-DIREKTIV 2012/19/EC

- Emballaget är utvald utifrån miljösynpunkt och är återvinningsbar.
- Produkten innehåller delar, som kan skada miljön, om de bortskaffas på felaktigt sätt. Delarna är nödvändiga för produktens funktionalitet.
- Produkten får inte bortskaffas tillsammans med vanligt hushållsavfall.
- Var noga med att lämna in den kasserade produkten på närmaste återvinningsstation



SÄKERHETSANVISNINGAR

VIKTIGT: Spisen är konstruerad för följande funktioner: Tillagning och uppvärmning av mat i privata hushåll. Spisen får inte användas till kommersiellt bruk. Tillverkaren/distributören frånsäger sig allt ansvar vid felaktig / kommersiell användning och all garanti bortfaller i dessa fall. Läs vänligen bruks- och monteringsanvisningen noga innan spisen tas i bruk. Den innehåller viktiga anvisningar om inbyggnad, säkerhet, användning och underhåll. Därmed skyddas personer och skador på spisen kan undvikas. Spara vänligen bruks- och monteringsanvisningen och ge den vidare till en eventuell senare ägare.

Riktlinjer för användning

- Spisen är inte avsedd för användning utomhus.
- Personer med fysiska eller psykiska begränsningar eller på grund av brist på erfarenhet eller okunskap, inte är i stånd att använda spisen på ett säkert sätt, får inte använda den utan tillsyn eller vägledning av en ansvarig person.

Barn i huset

- Barns hud är mer känslig för höga temperaturer än vuxna. Spisen blir varm på hällen, ugnsluckan, på kontrollpanelen och vid ångutsläppet. Se till att barn inte rör vid spisen när den används.
- Barn får aldrig leka med spisen.
- Barn under 8 år får inte komma i närheten av spisen, om dr inte hålls under konstant uppsyn.
- Barn på 8 år eller däröver får bara använda spisen utan uppsyn om de är informerade om dess funktioner så de kan använda den korrekt och om de förstår de faror som kan uppstå vid felaktig användning.
- Tillagningszonerna blir varma vid användning och är det också en god tid efter det att man har stängt av. Se till att hålla barn borta från tillagningszonerna tills de är avkylda så mycket att man inte längre kan bränna sig på dem.
- Förvara aldrig föremål som kan vara av intresse för barn i skåp över eller bakom induktionshällen. Annars kan barn frestas att klättra upp på hällen. Risk för brandskador!

- Se till att barn inte kan komma åt och dra ner varma grytor och pannor från hällen. Vrid grytor och pannor så att handtagen vänder sig till sidan och inte sticker ut över hällens framsida.
- Emballagedelar (t ex folie, polystyrenskum) kan vara farligt för barn. Fara för kvävning! Förvara därför emballagedelar utom räckhåll för barn och bortför materialet så fort som möjligt.

Teknisk säkerhet

- En skadad spis kan betyda fara för säkerheten!
- Kontrollera därför spisen för synliga skador samt att ugnsluckan kan stängas korrekt innan den monteras. Tag aldrig en skadad spis i bruk!
- Spisens säkerhet kan bara garanteras när det är etablerad föreskriven jordförbindelse. Det är mycket viktigt att denna grundläggande säkerhetsåtgärd kontrolleras och att installationerna i tillfälle av tvivel går igenom av en fackman. Tillverkaren/distributören kan inte ställas till svars för skador som uppstått på grund av saknad eller bruten jordförbindelse (t ex elektrisk stöt).
- Innan anslutning av spisen är det viktigt att kontrollera om de anslutningsdata (spänning och frekvens) som är angivna på typskylten stämmer överens med de existerande förhållandena på plats. Dessa data ska ovillkorligen stämma överens så det inte uppstår skador på spisen. Vid tvivel bör man kontakta en elinstallatör.
- Spisens innerskåp får absolut inte öppnas.
- Eventuell beröring av spänningsförande anslutningar samt ändring av den elektriska och mekaniska strukturen kan vara farlig för användaren och medföra funktionsstörningar på spisen.
- Installation, underhåll och reparation får endast utföras av en auktoriserad fackman.
- Installation, underhåll och reparation som utförs av annan än fackman kan medföra risk för användaren och omfattas inte av garantin.
- Dra inte i strömledningen på produkter med strömkontakt utan i kontakten när produkten ska kopplas från elnätet.
- Defekta delar får bara bytas ut mot originalreservdelar. Det är bara om detta följs som vi kan garantera att säkerhetskraven uppfylls.

- Spisen är inte avsedd för användning med extern timer eller ett fjärrstyrt användningssystem.
- Om anslutningsledningen är skadad ska den bytas ut.
- Anslutning av spisen får inte ske med hjälp av en förgreningsdosa eller en förlängningsssladd eftersom dessa inte ger den nödvändiga säkerheten (t ex finns det en risk för överhettning).
- På vissa spisar är det monterat en skyddsfilm på stål- och aluminiumdelar. Ta bort filmen innan produkten tas i bruk.
- Om man önskar att skrota produkten ska man bortföra den till en auktoriserad återvinningscentral för att säkerställa en miljömässigt korrekt destruering. Tänk också på att produkten kan innehålla delar som kan återvinnas. Se till att ta bort strömledningen innan produkten skrotas.

Daglig användning

- Första gången ugnen tas i bruk rekommenderas det att följa dessa anvisningar:
 - Montera ugnens invända delar som beskrivet i kapitel "Rengöring och underhåll".
 - Sätt ugnen på maximal temperatur i cirka 60 minuter för att få bort eventuella rester av olja från produktionen på värmeelementen. Se till att ha god ventilation under processen.
 - Avbryt strömtillförseln till spisen, låt ugnen kylas av och rengör därefter ugnsutrymmet med en trasa och vatten och ett mildt, pH-neutralt rengöringsmedel. Torka därefter försiktigt torrt.
- Låt aldrig tillagningszonerna var utan uppsyn när de är på.
- Tillagningszonerna blir varma vid användning och är fortfarande varma en stund efter att de har släckts.
- Placera eller lämna aldrig en gryta utan innehåll på induktionshällen.
- Överhettat fett eller olja kan självantända och orsaka brand.
- Skulle det börja brinna i varmt fett eller olja får man under inga omständigheter försöka att släcka det med vatten! Kväv elden med t ex ett grytlock, ett fuktigt tygstycke eller liknande.
- Undvik att tunga eller skarpa föremål faller ner på glasspishällen. Skador på glas täcks inte av garantin.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på spishällen eftersom de då kan bli varma.

- Använd inte köksredskap av metall (t ex grytskedar). Det rekommenderas att använda köksredskap av plast eller trä.
- Använd kastrull med rekommenderad diameter (se rekommenderade minimumdiameter). Det rekommenderas att man aldrig använder en kastrull som har mindre diameter än den använda tillagningszonen. Placera alltid kastrullen i mitten av tillagningszonen.
- Använd inte defekta kokkärl eller kokkärl som blivit runda eller buliga i botten.
- Använd bara kokkärl som är avsedda för användning på induktionsspisar.
- Magnetiska föremål (t ex kreditkort, miniräknare, disketter, minneskort) och elektroniska apparater (t ex datorer) får inte placeras i närheten av induktionshällen.
- Personer med pacemaker bör tänka på att det i omedelbar närhet av en tänd induktionsplatta uppstår ett magnetiskt fält som eventuellt kan ha inflytande på pacemakern. Vid tillfälle av tvivel ska egen läkare kontaktas.
- Använd lock på kokkärlen när det är möjligt för att undgå energiförlust.
- Skrapa inte på spishällen med vassa föremål. Använd aldrig spishällen som arbetsbord under matlagningen. Repor täcks inte av garantin.
- Använd aldrig spishällen som frånlägningsplats för t ex föremål av metall. Metallen kan värmas upp, smälta eller eventuellt sättas i brand av värmen från en tänd/restvärmen från en avstängd tillagningszon.
- Socker i fast eller flytande form, plast eller aluminiumfolie får inte komma i kontakt med den varma spishällen. Dessa ämnen smälter, klibbar fast och kan vid avkyllning förorsaka repor eller brott på spishällen. Om det likaväl kommer i beröring med spishällen ska du stänga av och ta bort sockret, plasten eller aluminiumfolien från den ännu ljumna spishällen. Använd glasskrapan till att få bort det. Akta dig så du inte bränner dig på den ännu ljumna spishällen.
- Om det blir en repa i hällen eller denna på annat sätt skadas t ex på grund av att ett föremål faller ner på den, bryts strömmen till spisen omedelbart för att undgå risken för elektriska stötar, varefter service kontaktas.

- För långa grilltider i ugnen medför att maten torkar ut och eventuellt självantänds. De rekommenderade grilltiderna bör efterföljas.
- Vissa matvaror torkar snabbt ut och kan självantändas av de höga grilltemperaturerna. Använd aldrig grilluppvärmningsformarna till uppvärmning av bullar, bröd eller till torkning av blommor eller örter.
- Om det används alkoholhaltiga drycker i matlagningen ska man vara uppmärksam på att alkohol avdunstar vid höga temperaturer. Denna ånga kan självantända vid kontakt med de varma värmeelementen.
- Om man önskar utnyttja restvärmen för varmhållning av mat kan det på grund av hög luftfuktighet och kondensvatten uppstå korrosion i ugnsrummet. Såväl kontrollpanelen som bordsplattan kan också bli skadade.
- Matvaror som hålls varma eller förvaras i ugnsutrymmet bör därför alltid täckas över. Annars kan de torka och fukten från maten kan medföra rostbildning i ugnen. Rostbildning täcks inte av garantin.
- Emaljen i botten på ugnsutrymmet kan spricka eller gå av som en följd av stillastående värme. Lagg därför aldrig t ex aluminiumfolie eller ugnsskyddsfilm i botten på ugnen. Ställ inte fat, pannor, grytor eller bakplåtar direkt på ugnsbotten.
- Emaljen i botten på ugnsutrymmet kan skadas om det förs några föremål fram och tillbaka. Skador på emaljen täcks inte av garantin. Om man förvarar grytor eller pannor i ugnsutrymmet bör man därför undvika att skjuta fram och tillbaka över ugnsbotten.
- Om man håller kall vätska på en varm yta uppstår det ånga som kan medföra allvarliga brännskador. Dessutom kan varma emaljerade ytor skadas av den plötsliga temperaturförändringen. Håll aldrig kalla vätskor direkt på varma, emaljerade ytor.
- Det är viktigt att temperaturen fördelas jämnt i maten och att den är tillräckligt hög. Vänd eller rör därför om i maten så att värmen fördelas jämnt.
- Servis av plast som inte är ugnsfast, smälter vid höga temperaturer och kan skada ugnen eller antändas. Se till att eventuell plastservis är ugnsfast. Se upplysningarna från tillverkaren.

- Vid konservering och uppvärmning i förslutna burkar, bildas det ett övertryck i burkarna varvid de kan explodera. Använd inte ugnen till konservering och uppvärmning av mat i varken förseglade eller öppna burkar.
- Säker hantering av matvaror: Lämna maten i ugnen så kort tid som möjligt före och efter tillagning. På detta sätt undviker man kontamination med organismer som kan orsaka matförgiftning. Var speciellt försiktigt när det är varmt väder.
- Låt inte ugnsluckan stå onödigt öppen. Man kan skada sig på den eller snubbla över den.
- Man ska inte ställa eller sätta sig på den öppna ugnsluckan eller ställa tunga föremål på den. Var också uppmärksam så det inte kommer något i kläm mellan ugnsluckan och ugnsutrymmet. Ugnen kan skadas.
- Stå aldrig på spishällen eller en öppen ugnslucka.
- Ugnsluckan är varm när ugnen är på. Använd därför alltid handtaget till att öppna den.
- Lyft aldrig spisen i ugnshandtaget.
- Ta alltid ett steg tillbaka när ugnsluckan öppnas för att släppa ut ånga och varm luft innan man tar ut maten.
- Använd aldrig spisen till uppvärmning av lokaler. På grund av de höga temperaturerna kan det ta eld i lättantändliga föremål i närheten.
- Rör inte vid spisen med våta eller fuktiga händer.
- Använd inte spisen barfota.
- Flambara aldrig under en köksfläkt. Flammorna kan antända fläkten.
- När man arbetar med spisen bör händerna alltid skyddas med grillhandskar, grytlappar eller liknande. Se till att de inte kommer i närheten av de varma tillagningszonerna. Se också till att de inte är våta eller fuktiga då detta ökar värmeledningsförmågan och kan medföra brandskador.
- Häng inte handdukar eller andra objekt på spisen eller ugnens handtag då detta kan utgöra en brandrisk.
- Använd inte spishällen som frånställningsplats. Om den sätts på av misstag eller om det finns restvärme på den, är det en risk för att föremål, beroende på materialet, värms upp (fara brandskador!) smälter eller börjar brinna.

- Täck aldrig spishällen med t ex täckplåtar, trasor eller skyddsfilm. Om spishällen sätts på av misstag eller om restvärme är på, är det risk för att materialet antänds eller smälter.
- Använd aldrig servis av plast eller aluminiumfolie. Det smälter höga temperaturer och kan möjligtvis sättas i brand!
- Förvara aldrig lättantändliga föremål i närheten av spisen.
- Torka bort fettstänk och andra brännbara (mat)rester så snabbt som möjligt från spishällens yta då dessa kan utgöra en brandfara.
- Under användning av induktionshällen ska en fläkt med utluftning utomhus eller en ventilationsanläggning vara tänd.
- Om man använder en elapparat t ex en handmixer i närheten av spishällen ska man se till att ledningen inte kommer i beröring med den varma spishällen eller fastnar i ugnsluckan. Ledningsisoleringen kan skadas. Risk för elektrisk stöt!
- Om det finns en låda under ugnen får man inte förvara sprayburkar, lättantändliga flytande vätskor eller andra brandfarliga föremål i den.
- Se alltid till att kontrollknapparna är vridna till släckt ("0") och att tillagningszonerna därmed är släckta efter användning.
- Om spisen inte har varit använd under ovanligt lång tid ska man rengöra den grundligt och kontrollera för korrekt funktion av en auktoriserad fackman, innan den används igen.
- Om spisen är korrekt installerad, uppfyller den alla de säkerhetskrav fastsatta för denna produktkategori. Dock ska man vara försiktig med att röra vid spisens bak- och undersida då dessa ytor inte är gjorda för beröring och därför kan skarpa och ojämna kanter förekomma som kan ge skador.
- Apparaten ska anslutas till det fasta elnätet med en huvudkontakt. Anslutningen ska utföras enligt alla gällande anslutningsregler.
- **WARNING:** Apparaten och apparatens tillgängliga delar kan bli mycket varma, när apparaten används.
Var noga med att inte röra vid värmeaggregaten.
Barn yngre än 8 år ska hållas på säkert avstånd eller hela tiden hållas under uppsyn.

- **WARNING:** Använd endast säkerhetsutrustning för barn som är konstruerad av tillverkaren eller specificerad som lämplig i bruksanvisningen för apparaten.
Användning av felaktig utrustning kan medföra risk för olyckor.

Rengöring och underhåll

- Bryt alltid strömförsyningen innan rengöring eller underhåll av spisen.
- Ångan från en ångrengöringsapparat kan tränga in till spänningsförande delar och medföra kortslutning. Använd aldrig en ångrengöringsapparat för rengöring av ugnen.
- Glaset i ugnsluckan kan skadas av repor. Använd därför inte skurmedel, hårda svampar eller borstar eller skarpa metallskrapor för att rengöra ugnsluckan.
- Ugnsstegarna kan tas ut vid rengöring (se avsnittet "Rengöring och underhåll"). Se till att montera tillbaka dem riktigt och använd aldrig ugnen utan monterade ugnsstegar.
- Rengör ugnen regelbundet och låt inte olja eller fett lagras i botten på ugnen eller på ugnsgaller och bakplåtar. Rengör spill från matlagning löpande.
- Stäng alltid av spisen när glödlampan i ugnsutrymmet ska bytas för att undgå elektriska stötar.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningen ska övervakas kontinuerligt. Detta gäller även för en snabb / kort tillagning.
- Produkten får inte installeras bakom en dekorativ dörr/lucka. Fara för överupphettning.
- Var noga med att sätta in ugnstillbehöret korrekt enligt sida 52.
- **VIKTIGT:** Ugnshyllorna (för vissa produkter tillhandahålls endast en hylla) har inte utformats för att placera maten direkt på själva hyllan. När du lagar mat, placera alltid maten i speciella behållare eller använd särskilda material som är lämpliga för kontakt med maten.
- Om strömssladden är skadad ska den bytas ut av en auktoriserad tekniker. Garantin bortfaller, om detta inte följs.
- **INDUKTIONSHÄLLAR:**
 - Metallobjekt, såsom knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällen, då det kan bli mycket varma.
 - Undvik köksredskap av metall (t ex grytslevar). Det

rekommenderas att man använder köksredskap av plast eller trä. gå

- Var noga med att använda ett kokkärl med rekommenderad bottendiameter (se min. bottendiameter). Använd aldrig kokkärl med en mindre bottendiameter än zonen. Kokkärlet ska placeras mitt på zonen.
- Använd aldrig ett skadat kokkärl eller ett kokkärl med en ojämn botten.
- Använd endast kokkärl som är lämpliga för induktion.
- Var noga med att hålla avstånd till det elektromagnetiska fältet genom att stå 5–10 cm bort från tillagningszonen. Om möjligt bör de bakre zonerna användas.
- Magnetiska objekt (t ex kreditkort, disketter och USB-stickor) samt elektroniska apparater (t ex datorer) bör inte placeras i närheten av hällen.
- Uppvärmning av stängda magnetiska behållare / burkar är förbjudet! Stängda behållare /burkar kan explodera på grund av ökat tryck under uppvärmningen. Det är dessutom risk för brand vid uppvärmning av öppna behållare / burkar, då överupphettningsskyddet inte fungerar korrekt vid uppvärmning av olämpliga behållare / burkar.
- •WARNING: Denna induktionshällen uppfyller Europeisk Standard för hushållsapparater. Därför bör den inte störa andra elektroniska enheter.
- Personer med pacemaker bör dock tänka på, att det i omedelbar närhet av en påslagen induktionsplatta uppstår ett magnetiskt fält, som eventuellt kan ha inflytande på pacemakern. Vid tvivel bör man kontakta sin läkare.

ANVÄNDNING AV KOKKÄRL AV DÅLIG KVALITET ELLER MAGNETISKA ADAPTERS (TILL ANVÄNDNING VID BRUK AV ICKE MAGNETISKA KOKKÄRL) MEDFÖR BORTFALL AV GARANTIN PÅ PRODUKTEN. NÄMNDA PRODUKTER SKADAR SPISHÄLLENS ELEKTRONISKA KOMPONENTER SAMT GLASET.

Tillverkaren/återförsäljaren kan inte hållas ansvariga för skador som uppstått för att ovanstående råd om säkerhet och varningar inte har blivit efterföljda.

ENERGIMÄRKNING/EKODESIGN

- Kommissionens delegerade förordning (EU) nr 65/2014 (om komplettering av Europaparlamentets och rådets direktiv 2010/30/EU).
- Kommissionens förordning (EU) nr 66/2014 (om genomförande av Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/125/EG).

Hänvisning till de mät- och beräkningsmetoder som används för att kontrollera överensstämmelsen med ovanstående krav:

- Norm EN 60350-1 (elektriska ugnar).
- Norm EN 60350-2 (hållar: elektriska kokzoner och/eller områden).

ANVÄNDNING AV APPARATEN, ENERGISPARTIPS

UGN

- Kontrollera att ugnsluckan alltid stängs ordentligt och att ugnsluckans packning är hel och ren. Under användning, öppna ugnsluckan endast när det är absolut nödvändigt för att undvika värmeförluster (för vissa funktioner kan det vara nödvändigt att använda ugnen med luckan delvis öppen, kontrollera ugnens bruksanvisning).
- Stäng av ugnen 5-10 minuter före slutet av den teoretiska koktiden för att återvinna den lagrade värmen.
- Vi rekommenderar att du använder ugnssäkra kärl och att justera ugnstemperaturen under tillagningen om det behövs.

HÅLL

Induktion KOKZONER

- För att spara el, använd lock när det är möjligt.
- När innehållet i kärlet börjar koka, sänk värmen till önskad nivå.
- Använd endast kokkärl avsedda för induktionshällar. Det finns några kokkärl på marknaden med ett kraftigt magnetiskt fält, som är mindre än kokkärlets bottendiameter. Undvik att använda dessa kokkärl eftersom induktionshällen inte kommer att fungera korrekt eller kan skadas.
- Använd alltid kokkärl med tjock och helt plan botten. Använd aldrig kokkärl med konkav eller konvex botten då dessa kan orsaka överupphettning av tillagningszonen.
- **VIKTIGT:** Använd aldrig adapter mellan kokkärl, kaffekannor och hällen.

INSTALLATIONSANVISNING

VIKTIGT!

- Denna apparat är endast avsedd för användning i privata hushåll och får inte installeras på andra platser.
Garantin bortfaller, om inte ovanstående följs.
- Installationen ska utföras av en auktoriserad fackman enligt gällande lagar och regler i installationslandet. Tillverkaren/återförsäljaren kan inte hållas ansvariga för produkt och/eller personskada som uppstått på grund av felaktig installation. Underlåtenhet att följa ovan täcks inte av garantin.
- Ej fackmässigt utförda installations-, underhålls- och reparationsarbeten kan medföra allvarlig fara för användaren för vilka tillverkaren/distributören inte ansvarar.
- Obehörig service eller reparation innebär en risk för explosion, elektrisk stöt och kortslutning, vilket kan leda till personskada eller skada på enheten. Sådana uppgifter får endast utföras av auktoriserade servicetekniker.
- Bryt alltid strömmen innan installation, reparation och underhåll.
- **Viktigt: Användning av lämpliga skyddskläder / handskar rekommenderas vid hantering eller rengöring av apparaten.**
- **Sidoväggar får inte vara högre än spisen och måste kunna tåla temperaturer på upp till 70 °C över rumstemperatur.**
- **Installera inte spisen i närheten av lättantändliga föremål t.ex. gardiner.**
- Vissa modeller är utrustade med en skyddande film på rostfritt stål- och aluminiumdelar.
- **Denna film måste tas bort innan apparaten används.**

WARNING: Efter korrekt installation uppfyller spisen alla säkerhetskrav inom sin produktkategori. Se till att vara särskilt försiktig med hanteringen av baksidan och under spisen eftersom dessa ytor inte är avsedda för kontakt och kan därför innehålla skarpa kanter som kan orsaka skada.

1 INSTALLATION

PLACERING

Installationen måste utföras enligt Fig. 1.1 för överhettningsskydd av ytor nära spisen. Det måste vara min. 50 mm mellan spisen och sidoväggen som är högre än spisen (Fig. 1.1).

Det får inte hänga gardiner/persienner bakom spisen och det ska vara minst 500 mm på varje sida mellan spisen och gardiner/persienner. Det är mycket viktigt att spisen placeras som visat på bilden.

Ytor nära spisen måste vara värmebeständiga.

Sidoväggar får inte vara högre än spisen och måste kunna tåla temperaturer på upp till 70 °C över rumstemperatur.

Installera inte spisen i närheten av lättantändliga föremål t.ex. gardiner.

Om spisen installeras på en upphöjd plattform ska spisen säkras.

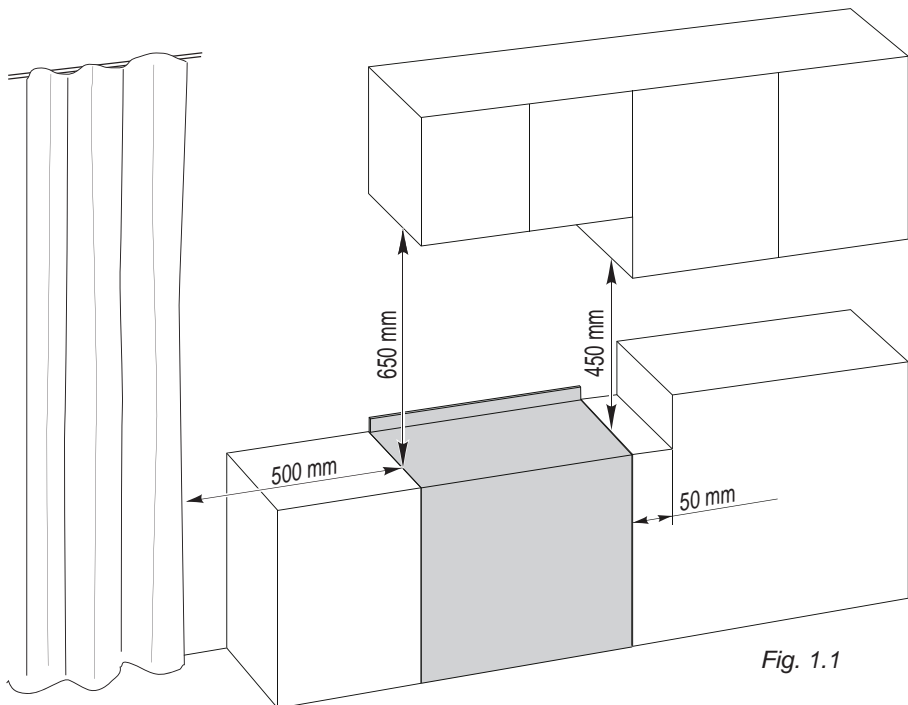


Fig. 1.1

MONTERING AV DE HÖJDJUSTERBARA BENEN

De höjddjusterbara benen måste installeras på spisen innan användning (Fig. 1.2). Spisen positioneras på baksidan på en bit kartong eller frigolit så botten synliggörs. Skruva loss de fyra höjddjusterbara benen på spisen (Fig. 1.3).

NIVELLERING AV SPISEN

Justera höjden på spisen genom att vrida den lägre delen av benen (Fig. 1.4).

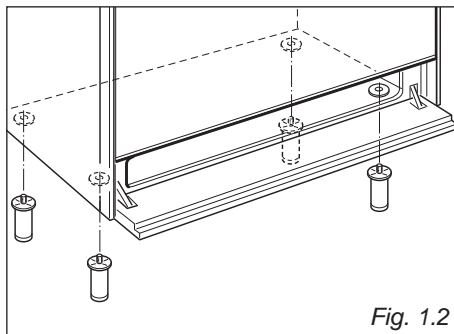


Fig. 1.2

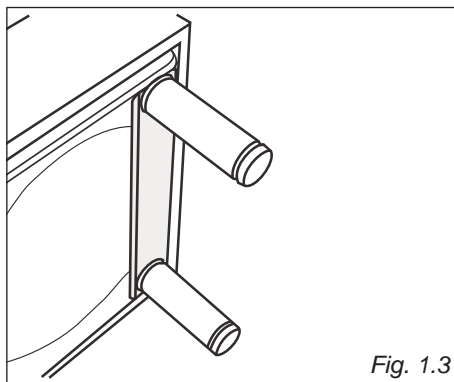


Fig. 1.3

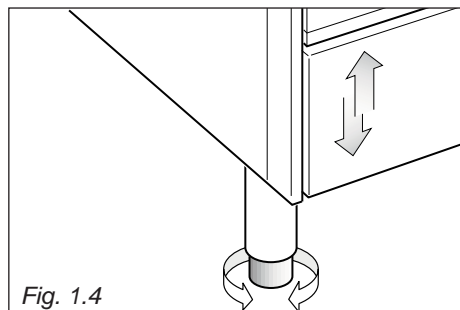


Fig. 1.4

MONTERING AV BAKKANT

Innan installation av spisen monteras bakkanten "C" (fig. 1.5).

Bakkanten "C" är positionerad bakom spisen

1. Innan montering avlägsnas den skyddande filmen.
2. Avlägsna de två distanshållarna "A" och skruven "B" från spisens baksida.
3. Montera bakkanten som illustrerad på Fig. 1.5 med skruven "B" och distanshållarna "A".

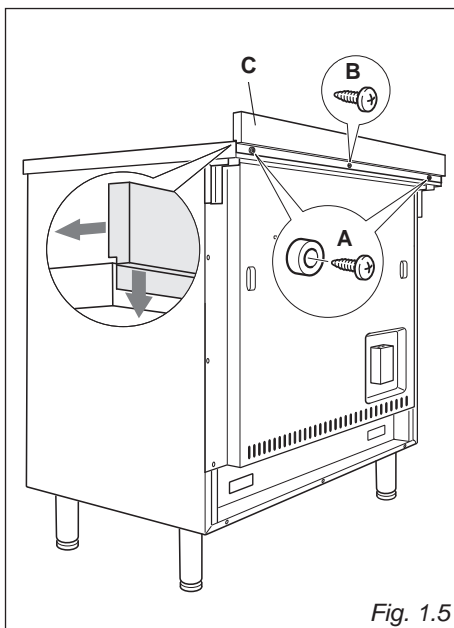
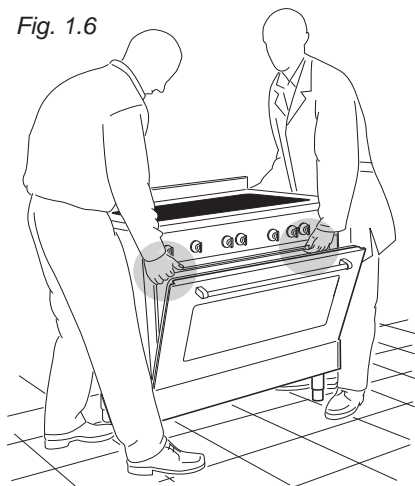


Fig. 1.5

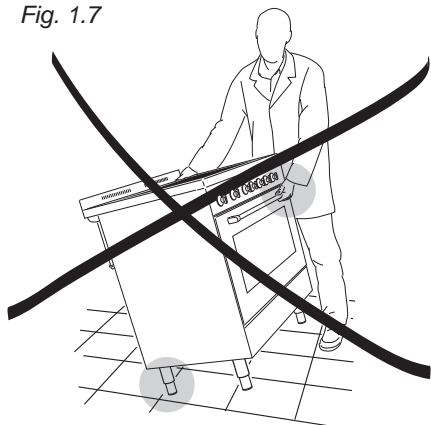
Fig. 1.6



SPISEN FLYTTAS

VARNING: Det måste vara två personer som höjer spisen till upprätt läge. Detta skyddar de höjddjusterbara benen från skador (Fig. 1.6). Skjut inte spisen på plats eftersom detta kommer att skada spisens bas och ben!

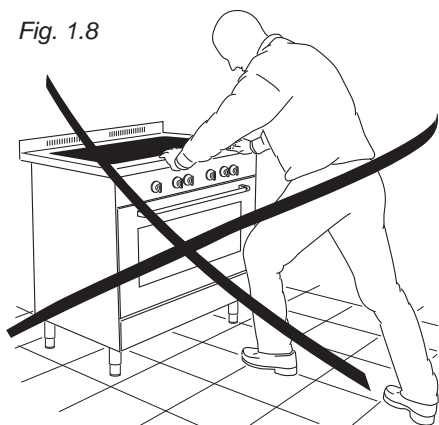
Fig. 1.7



ADVARSEL

Drag eller lyfta aldrig i ugnsluckans handtag när spisen höjs eller lyftas på plats (Fig. 1.7).

Fig. 1.8



VARNING

Drag aldrig i spisen när den flyttas (Fig. 1.8). Se till att benen lyfts ovanför golvytan (Fig. 1.6).

ANTI-TIPPBESLAG

Varning: Denna spis måste säkras för att förhindra att den oavsiktligt tippar. Fästa därför anti-tippbeslaget på baksidan av spisen till väggen.

Så här monteras anti-tippbeslaget:

1. När du har valt plats för spisen markeras placeringen för de två skruvarna till anti-tippbeslaget på väggen. Se Fig. 7.9.
2. Borra 2 x 8 mm hål i väggen och montera de medföljande pluggarna.
VIKTIGT! Innan borrning, se till att du inte gör skada på rör eller ledningar.
3. Anti-tippbeslaget monteras löst på väggen med de två skruvarna.
4. Flytta spisen mot väggen och justera höjden på anti-tippbeslaget med hålen på spisen. Se Fig. 7.9.
5. Fästa skruvarna.
6. Skjut spisen intill väggen på så sätt att anti-tippbeslaget är helt införd i hålet på spisens baksida.

VIKTIGT!

När spisen lyftes på plats ska du vara uppmärksam på att el-kabeln inte fastnar i anti-tippbeslaget

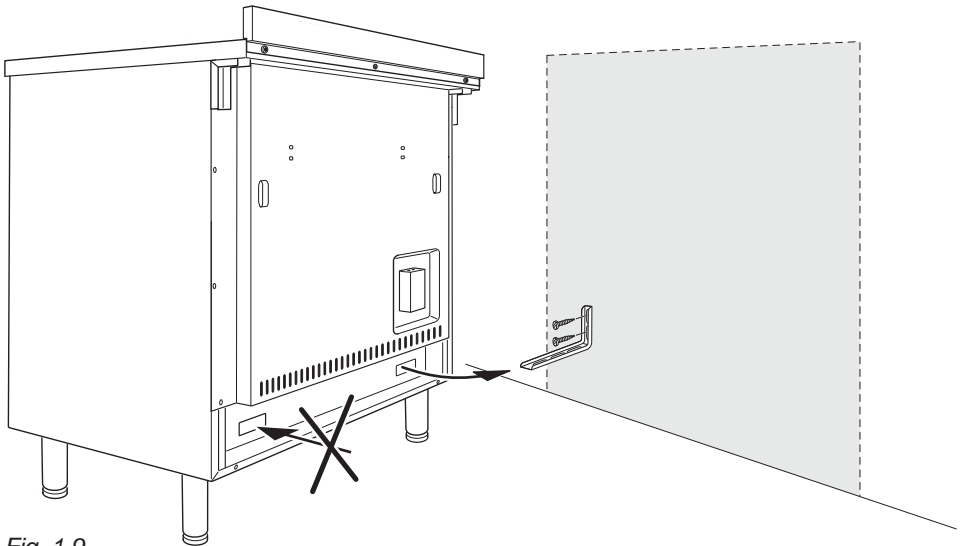


Fig. 1.9

Risk för att komma till skada! Den elektriska installationen ska utföras av en auktoriserad elinstallatör med hänsyn tagen till svenska bestämmelser och till det lokala elbolagets fastsatta föreskrifter. Installation och reparation som görs av okunniga eller icke auktoriserade kan medföra stor fara för användaren och omfattas inte av reklamationsordningen.

Installation, underhåll och reparation utförd av icke auktoriserade kan medföra betydande risker för användaren. Installation, underhåll och reparation måste utföras av en auktoriserad fackman.

De anslutningsdata (frekvens och spänning) som är angivna på spisens typskylt ska ovillkorligen stämma överens med existerande förhållande på uppställningsstället för att undvika skador på spisen. Kontrollera detta före anslutning. Vid tvivel bör man kontakta en elinstallatör.

Spisen levereras utan stickkontakt till fast installation. Kräver installationen en stickkontakt används en typ som motsvarar uppställningslandets gällande lagar och regler.

Om stickkontakten inte är tillgänglig eller anslutning ska ske till en fast installation ska man kunna bryta på gruppströmbrytaren. Vid gruppomkopplare avses kontakt med en kontaktöppning på minst 3 mm, även rörande LS-kontakter, säkringar och reläer. (EN 60335).

El-ledningen får inte komma i direkt kontakt med värmekällor med en temperatur över 50 °C.

Efter installationen ska stickkontakten vara lättillgänglig.

Notera: Förgreningsdosor och förlängningsladdar ger inte den nödvändiga säkerheten (risk för brand) och får därför inte användas vid anslutning av spisen.

Beröring av spänningsförande anslutningar samt ändring av den

elektriska och mekaniska strukturen kan vara farlig för användaren och medföra funktionsstörningar på spisen. Öppna aldrig spisens kabinett.

Defekta delar får bara bytas ut mot original reservdelar. Bara om detta efterföljs, kan det garanteras att säkerhetskraven uppfylls.

Varning: till spisar som levereras utan anslutningsledning eller om en skadad anslutningsledning ska bytas ut, ska det användas en ledning som överensstämmer med uppställningslandets gällande lagar och regler och monteringen ska företas av en auktoriserad fackman.

Spisen ska vara fullständigt bortkopplad från elnätet under installation, underhåll och reparation. Se till att en av följande villkor är uppfyllt:

- Säkringarna i installationen är frånslagna.
- Skruvsäkringarna i installationen är helt bortskruvade.
- Stickkontakten är utdragen (om det finns ett).

Dra inte i ledningen på en spis med stickkontakt utan i själva kontakten när spisen ska brytas från elnätet. Spisens elektriska säkerhet kan bara garanteras när det är etablerat föreskriven jordförbinelse. Denna grundläggande säkerhetsföreskrift ska vara i ordning. Vid tvivel bör elinstallationen kontrolleras av en fackman.

ANSLUTNING AV ANSLUTNINGSKABEL

WARNING: Personskador som följd av elektrisk stöt!

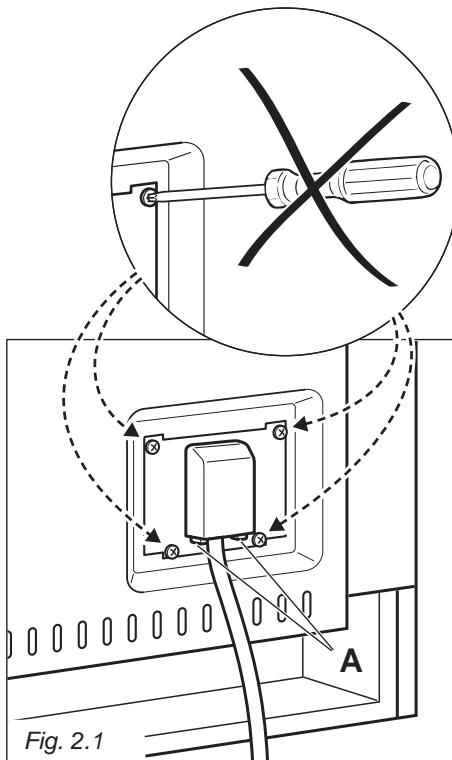
Anslutningsladdan får bara bytas ut av en auktoriserad elektriker och enligt gällande säkerhetsbestämmelser och enligt det lokala elbolagets föreskrifter.

- Lossa kopplingsboxens lock genom att sätta in en skruvmejsel i krokarna "A" (Fig. 2.1).
- Skruva ut skruven "D" och öppna avlastningen "E" helt (Fig. 2.2).
- Placera klamrarna "F" i anslutningsplinten "G" (figur 2.2) enligt anslutningsdiagrammet i figur 2.3.
- Anslut fas, noll och jord i anslutningsplinten "G" som visas på anslutningsdiagrammet (2.3).
- Dra kabeln på plats och sätt fast den med avlastningen "E" (genom att skruva fast skruven "D" igen).
- Luk dækslet (kontroller at krogene "A" er korrekt isat).

NOTERA: Jordledningen ska vara 3 cm längre än de andra.

VIKTIGT! Vid elanslutningen måste skruvarna på baksidan bakom kopplingsboxen aldrig avlägsnas (Fig. 2.1).

WARNING! Om spisen levereras utan anslutningskabel eller anslutningskabeln skadas måste den ersättas av en speciell anslutningskabel. Kontakta butiken där du köpta apparaten.



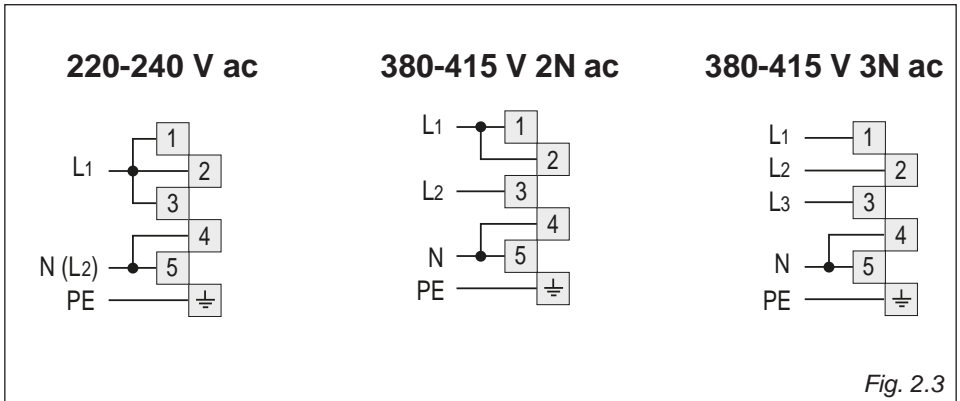
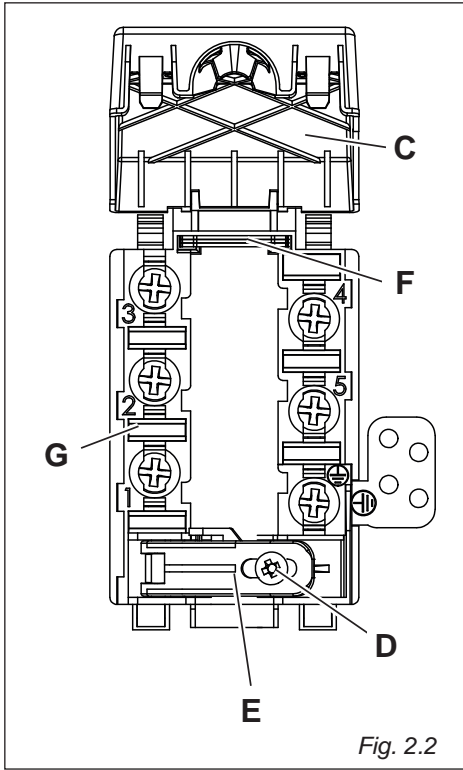
ANSLUTNINGSKABEL TYP H05RR-F ELLER H05VV-F

220-240 V ac	3 x 6 mm ²
380-415 V 3N ac	5 x 2,5 mm ²
380-415 V 2N ac	4 x 6 mm ²

(**) Anslutning med väggdosa.

- Mångfaldsfaktor som används.
- Det kan användas en mångfaldsfaktor för den totala belastningen av produkten. Detta ska beräknas av en auktoriserad elektriker.

Fig. 2.1



GARANTI

Vi ger 2 års reklamationsrätt på fabrikations- och materialfel. Detta gäller från det dokumenterade köpdatum. Garantin inkluderar reparation och försändelse. Vid reparation insändas produkt till Garant Gruppen. Köpfakturan eller annan dokumentation från köpdatum måste bifogas.

Garantin gäller inte vid:

- Fel och skador, som inte beror på fabrikations- eller materialfel.
- Om en ej yrkesutbildad har reparerat maskinen.
- När säkerhetsanvisningarna inte har följts.
- När installationsanvisningarna inte har följts.

Transportskador

Eventuella transportskador måste anmälas omedelbart, och senast 24 timmar efter att varan är levererat. Annars kan kundens krav avvisas. En transportskada som fastställs vid återförsäljarens leverans vid kunden, är en sak mellan kund och återförsäljare. Om kunden själv arrangerar transporten, förpliktar leverantören sig inte vid ev. transportskador.

Omotiverade servicebesök

Om du tillkallar en servicetekniker, och det visar sig att du själv kunde ha rättat till felet genom att t.ex. följa anvisningarna i bruksanvisningen eller genom att byta en trasig säkring i säkringsskåpet, kommer du att betala för besöket, eftersom garantin ENDAST täcker tillverkningsfel.

Företagsköp

Företagsköp, är köp av produkter, som inte används i privat hushåll, men används till företag eller företagsliknande syfte (restaurang, lunchrum etc.), eller används till uthyrning eller annan användning, som inkluderar flera personer. I samband med företagsköp ges INGEN garanti, då produkten enbart är avsedd för vanligt hushållsbruk.

SERVICE

För att begära service och reservdelar i Sverige, vänligen kontakt:

Senzum Field Service AB

Support tel. 013-479 00 10.

Öppet från 10.00 till 16.00 på vardagar, lunchstängt kl. 12.00-13.00.

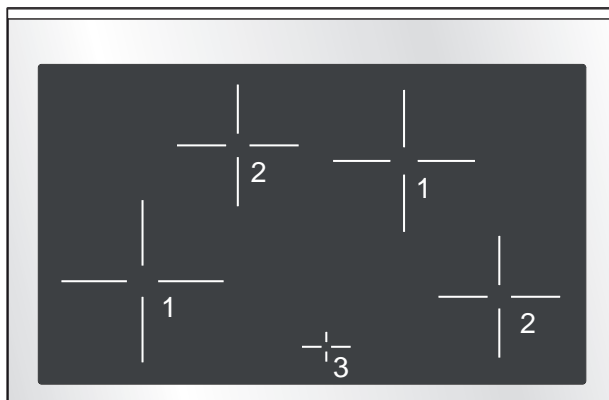
Service anmäls på:

www.senzum.com/support/witt

Till användaren

1 ÖVERSIKT ÖVER INDUKTIONSHÄLLEN

Fig. 1.1



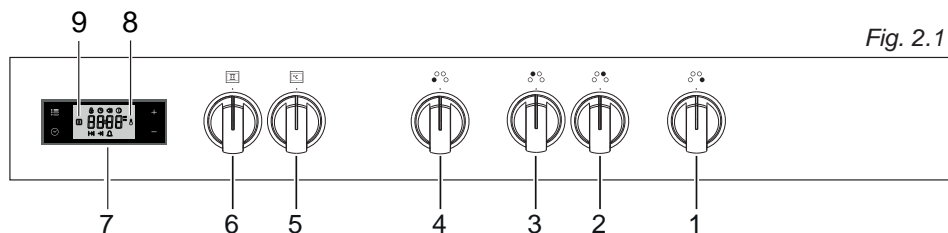
- | | | |
|-----------------------------|----------|---|
| 1. Induktionstillagningszon | Ø 200 mm | Nominell effekt: 2300 W
Booster-funktion: 3000 W |
| 2. Induktionstillagningszon | Ø 160 mm | Nominell effekt: 1400 W |
| 3. Tillagningszon display | | |

Notera: Den nominella effekten och effekten för booster-funktionen kan variera beroende på storleken på kokkärlet och materialet som det är tillverkat av. Minimumdiametern beror på kokkärlets kvalitet och mängden av magnetiskt järn i kokkärlet. Ju sämre kvalitet/mängd magnetiskt järn, desto större krav på diametern. Liten diameter och sämre kvalitet förlänger uppvärmningstiden och i vissa fall kommer kokkärlet inte ens att kunna registreras.

Varning! Täck inte hällen med aluminiumfolie.

Notera: Bryt strömmen till spisen om den keramiska glasplattan spricker och kontakta service. Använd aldrig en skadad spis!
Placera inte metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar eller lock på spishällen eftersom de kan bli heta.

2 KONTROLLPANEL



BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN

1. Kontrollreglaget för tillagningszonen framme till höger
2. Kontrollreglaget för tillagningszonen bakre till höger
3. Kontrollreglaget för tillagningszonen bakre till vänster
4. Kontrollreglaget för tillagningszonen framme till vänster
5. Temperaturväljare, ugn
6. Funktionsväljare, ugn
7. Elektronisk touch-kontroll
8. Temperaturindikator, ugn
9. ndikatorlampa för tänd ugn

NOTERA: Den fysiska kontrollknappen och symbolerna kan variera från bilden.

Obs:

Spisen är utrustad med en kylfläkt som garanterar optimal effektivitet och efterlevnad av låga temperaturer.

När ugnen värmer slås kylfläkten på/av beroende på temperatur. Beroende på tillagningstemperatur och längd arbetar kylfläkten efter ugnen stängts av. Fläkten fortsätter tills ugnen svalnat.

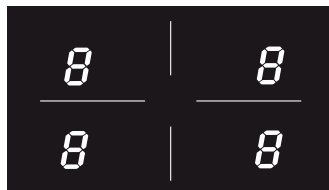
3

ANVÄNDNING AV INDUKTIONSHÄLLEN

Den keramiska spishällen är utrustad med induktionstillagningszoner.

Dessa tillagningszoner är markerade med upptecknade ringar på den keramiska ytan och används med varsin individuell knapp på kontrollpanelen.

På den främre mittersta delen av spishällen indikerar tillagningszondisplayen (som består av 4 individuella ljusindikatorer – en för varje zon) följande:



= Tillagningszonen är släckt (inte aktiverad).



= Tillagningszonen är aktiverad (aktiverad men inte tänd).

Om ingen av zonerna tänds, släcks displayen automatiskt (och tillagningszonen inaktiveras) efter 10 sekunder.



= Värmesteg.



= Uppkokningsautomatik.



= Boosterfunktion.



= Restvärmeindikator.



= Registrering av kokkärl.



= Barnsäkring (lås).

Fig. 3.1

Notera: Varje ljusindikator refererar till den berörda individuella tillagningszonen.


INDUKTIONSPRINCIPEN

Under varje tillagningszon ligger det en induktionsspole. När zonen tänds, skapar denna spole ett magnetfält som bildar (inducerar) induktionsström i kokkärlet som har magnetisk botten. Härmed värms kokkärlets botten upp och av detta skäl värms tillagningszonen upp indirekt genom den värme som kokkärlet avger.


Från en tänd spishäll/zon kan det komma ett lätt brummande eller klickljud. Detta är ett helt normalt ljud för en induktionshäll.


Notera: Inte alla grytor/pannor är avsedda för induktionshällar. Vi hänvisar till avsnittet "Lämpliga kokkäril" nedanför.

Spishällen registrerar automatiskt kokkäril som ställs på den (när en har blivit aktiverad).

Om denna symbol lyser , betyder det, att ditt kokkäril är lämpligt för induktion och att tillagningszonen kan aktiveras. Om det efter 10 minuter inte har registrerats något kokkäril, släcks tillagningszonen automatiskt och kan först tändas igen när kontrollreglaget har blivit omvridet på "O" (släckt).

RESTVÄRMEINDIKATOR

Om en tillagningszon fortfarande är varm, varnas du om detta genom att den berörda zonen restvärmeindikator  lyser i displayen.

Undvik att röra vid spisplattan i tillagningszonområdet. Ha alltid barn under uppsikt i närheten av spisen. Även om symbolen  lyser i displayen är det alltid möjligt att återuppta matlagningen bara genom att ställa det berörda kontrollreglaget på önskat värmesteg.

Notera:

Så länge restvärmeindikatorn lyser kan du använda restvärmen från den/de varma zonen/zonerna som sjudzoner. På det sättet kan maten hållas varm och energiförbrukningen nere.


LÄMPLIGT KOKKÄRL


Induktionssystemet fungerar bara vid användning av korrekt kokkärl avsedda för matlagning med induktion. Kokkärlets botten ska vara magnetisk för att kunna skapa det nödvändiga elektromagnetiska fält som krävs vid induktionsuppvärmning (kan testas, om en magnet dras till kokkärlets botten).

Kokkärl tillverkade av följande material är inte lämpliga för matlagning med induktion:

- glas, trä, porslin, keramik, stengods
- rostfritt stål, aluminium och koppar utan magnetisk botten

Så här kontrollerar du om ditt kokkärl kan användas:

- Testa botten av ditt kokkärl med en magnet: om magneten dras till och kan sitta fast, kan kokkärlet användas.
- Om du inte har en magnet till hands kan du hälla lite vatten i botten på kokkärlet och placera det på passande tillagningszon. Sätt på tillagningszonen, om symbolen för registrering av kokkärl  lyser i tillagningszon-displayen (i stället för värmestegsindikatorn), kan kokkärlet **inte** användas.

Viktigt: tillagningszoner kan inte aktiveras om kokkärlets diameter är för liten (symbolen  för registrering av kokkärl kommer att lysa i kokzonsdisplayen) eller mängden av magnetiskt material i kokkärlet är för liten. För korrekt användning av tillagningszonerna, följ anvisningar i schemat nedan.

Induktionstillagningszon	Rekommenderad minimumdiameter på kokkärl
Främre till höger Ø 160 mm	110 mm
Bakre till höger Ø 200 mm	145 mm
Bakre till vänster Ø 160 mm	110 mm
Främre till vänster Ø 200 mm	145 mm

Notera: Kokkärlet ska alltid placeras mitt på tillagningszonen. Man kan använda kokkärl med större diameter än tillagningszonen, dock måste kokkärlets botten inte beröra någon av de andra tillagningszonerna.

Använd alltid endast kokkärl med en tjock och helt plan botten.

Använd aldrig kokkärl med en in- eller utsvälld botten då detta kan resultera i överupphetning av tillagningszonen.

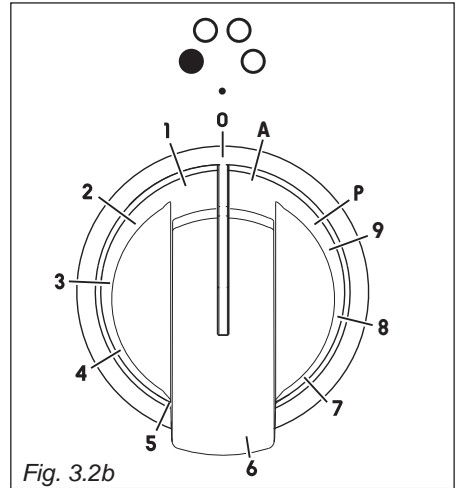
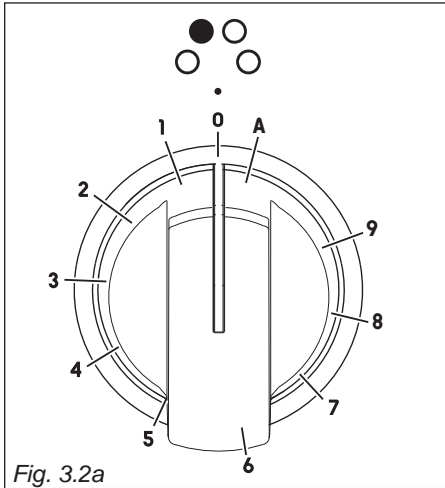
Notera: Vissa typer av kokkärl väsnas när de placeras på en induktionstillagningszon. Detta betyder inte att det är något fel och har ingen betydelse för matlagningen.

KONTROLLREGLAGE

Tillagningszonerna ställs in individuellt med varsitt kontrollreglage placerat i kontrollpanelen och processen styrs av det elektroniska systemet.

Om en tillagningszon släcks kommer det elektroniska systemet automatiskt att släcka den efter ett fabriksinställt tidsrum som beror på det valda värmesteget.

NOTERA: Den fysiska kontrollknappen och symbolerna kan variera från bilden.



MAXIMAL TILLAGNINGSTID

Tillagningszonerna släcks automatiskt efter ett, fabriksinställt tidsrum, om du inom tidsrummet inte gör något.

Detta maximala tidsrum beror på det valda värmesteget som illustreras i nedanstående schema.

Varje gång du gör en ändring via en av kontrollreglagen, nollställs tillagningszonens maximala tillagningstid till det ursprungliga tidsrummet.

Värmesteg	Maximal tillagningstid
1	360 min
2	360 min
3	300 min
4	300 min
5	240 min
6	90 min
7	90 min
8	90 min
9	90 min

VÄRMESTEG 1 – 9

Vrid kontrollreglaget medurs för att välja det önskade värmesteget mellan **1** (minimum) och **9** (maximum).


Du kan när som helst ändra värmesteg genom att vrida kontrollreglaget antingen med- eller moturs. Tillagningszon-displayen visar dig vilket steg du valt.

EXEMPEL PÅ VÄRMESTEG TILL OLIKA MATVAROR		
0	Tillagningszonen är inte aktiverad	
1 - 2	Smältning Återuppvärmning	Såser, smör, choklad Färdigrätter
2 - 3	Sjuda	Ris, pudding, socker, sirap
	Upptining	Torkade grönsaker, fisk, frysta livsmedel
3 - 4	Ångning	Grönsaker, fisk, kött
4 - 5	Vatten	Ångkokt potatis, soppa, pasta färska grönsaker
6 - 7	Medium tillagning Sjuda	Kött, lever, ägg, korv Gulasch
7 - 8	Tillagning	Potatis
9	Stekning Koka i vatten	Biffar, omelett, friterade räkor Vatten
P	Få en stor gryta med vatten att koka snabbt.	

UPPKOKNIINGSAUTOMATIK

När uppkokningsautomatiken är aktiverad värmer tillagningszonen automatiskt på högsta värmenivån och skiftar därefter ner till det valda värmesteget för vidare tillagning.

Vrid kontrollreglaget moturs till symbolen "A" för uppkokningsautomatik och släpp

knappen efter **pipet**; symbolen  lyser nu i tillagningszondisplayen. Inom 5 sekunder ska du nu vrida om knappen till det önskade värmesteget (mellan 1-9). När du har valt det

önskade läget, kommer talet och symbolen  blinka skiftande i displayen.

Uppkokningsautomatiken kan aktiveras på alla tillagningszonerna.

När funktionen är aktiverat, är det närsomhelst möjligt att skruva upp till ett högre värmesteg men det är inte möjligt att skruva ned till ett lägre steg; om man skruvar ned (moturs) på kontrollreglaget, avbryts uppkokningsautomatiken.


Funktionen avbryts också om man vrider kontrollreglaget till "O" (släckt) eller aktiverar boosterfunktionen.

Notera: uppkokningsautomatiken är tidsstyrt, inte temperaturstyrt.

Notera: Om kokkärlet tas bort från tillagningszonen innan uppkokningsprogrammet är färdigt, återupptas programmet med den resterande tiden, om kokkärlet sätts tillbaka på tillagningszonen inom 10 minuter.

BOOSTERFUNKTIONEN

Med denna funktion värmer tillagningszonen på maximal booster-nivå (högre än den nominella effekten) i maximalt 5 minuter. Funktionen kan t ex användas till att snabbt värma upp en stor gryta med vatten.

För att aktivera funktionen vrider kontrollreglaget medurs till det maximala värmesteget (9). Vrid därefter knappen vidare medurs till symbolen "P" för boosterfunktionen och släpp efter **pipet**. Kontrollreglaget kommer automatiskt att vridas tillbaka till det maximala värmesteget (9) och symbolen för boosterfunktionen  lyser nu i tillagningszondisplayen.

Boosterfunktionen är nu aktiverad. Funktionen kan bara aktiveras på den främre vänstra och den bakre högra tillagningszonen.

För att avbryta funktionen ska du vrida kontrollreglaget moturs till ett lägre värmesteg eller avbryta tillagningszonen genom att vrida till "O" (släckt).

Funktionen kan således avbrytas genom att ännu en gång vrida om knappen på booster-symbolen, varefter tillagningszonen kommer att fortsätta tillberedningen på värmesteg 9.

Notera: Om en tillagningszon fortfarande är varm, är det inte möjligt att aktivera boosterfunktionen och symbolen kommer att blinka som tecken på detta, om du försöker. I detta fall aktiveras tillagningszonen i stället på värmesteg 9.

Boosterfunktionen kan maximalt aktiveras i 5 minuter. Efter 5 minuter kan du återigen aktivera boosterfunktionen.

VIKTIGT: Boosterfunktionen är bara lämpligt till matlagning baserat på vatten. Använd inte funktionen till uppvärmning av t ex olja till frityrstekning.

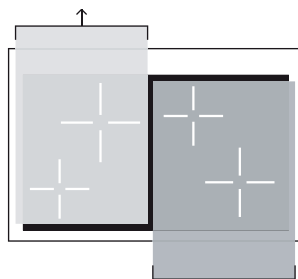
MAXIMAL GÄLLANDE EFFEKT FÖR TILLAGNINGSZONERNA

Tillagningszonerna till resp. höger och vänster styrs av varsin separat induktionsprint. Den maximala gällande effekten för varje induktionsprint är 3700 W.

Om ett set tillagningszoner styrs av den ena induktionsprinten som totalt har behov för att använda mer än 3700 W, prioriteras tillagningszonen med det senast valda värmesteget.

Därför blir effekten till den andra tillagningszonen automatiskt reducerad. Skulle detta förekomma, blinkar en figur i tillagningszon-displayen i 3 sekunder, därefter visas automatiskt vilket värmesteg tillagningszonen har reducerat till.

Styrs av induktionsprint 1



Styrs av induktionsprint 2

Detta betyder t ex att:

- Om boosterfunktionen aktiveras för en tillagningszon styrd av en av de två induktionssprint, kan effekten för den andra tillagningszonen styrd av samma print, falla till den effekt som skulle finnas tillgängligt.
- Om den totala effekten överskrider 3700 W när boosterfunktionen aktiveras för en tillagningszon, samtidigt med att en annan tillagningszon är tänd, inaktiveras boosterfunktionen och tillagningszonen använder i stället den effekt som skulle finnas tillgänglig.

TERMOSÄKRING


Induktionshällen är utrustad med en termosäkring som ska skydda det elektroniska systemet och själva tillagningszonen mot överupphettning.


I händelse av överupphettning aktiveras en av följande säkerhetsmekanismer automatiskt av systemet:

- Boosterfunktionen inaktiveras, och effekten minskas;
- En eller flera av tillagningszonerna inaktiveras;
- Induktionshällens kylfläkt aktiveras.





BARNSÄKRING (LÅS)

När induktionshällen inte är i bruk kan den låsas via barnlåset för att undgå att barn kommer till att aktivera tillagningszonerna.

Se först till att alla tillagningszonerna är släckta. Aktivera funktionen genom att vrida båda kontrollreglagen som styr de vänstra tillagningszonerna över mot vänster samtidigt (inställningen "A") och håll knapparna i denna position tills symbolen  lyser i tillagningszon-displayen; släpp därefter de två kontrollreglagen.

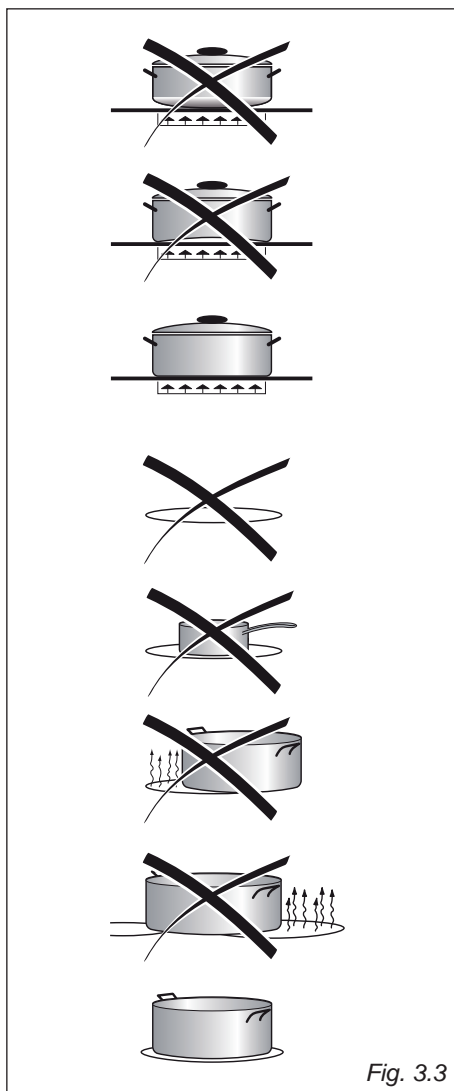
För att inaktivera barnlåset återupprepas denna procedur tills symbolen  lyser i tillagningszon-displayen. Släpp därefter de två kontrollreglagen.

FELMEDDELANDESYMBOLER I TILLAGNINGSZON-DISPLAYEN

Felmeddelandesymbol	Exempel	Lösning
<p>Erxx eller Ex (inte E2 eller EH)</p> <p>eller</p> <p>om displayen inte kan användas</p>		<ol style="list-style-type: none"> Släck spisen och bryt strömförsyningen. Vänta i cirka 1 minut, anslut spisen igen och sätt på tillagningszonerna. Vänta i ytterligare cirka 1 minut, och om felmeddelandesymbolen inte dyker upp igen, kan tillagningszonerna nu användas. Om felmeddelandesymbolen inte har försvunnit repetera steg 1 till 3. Om problemet fortsätter får induktionshällen inte användas (ugnen kan dock gärna användas), och service ska kontaktas.
<p>E2 eller EH</p>		<p>E och 2 eller E och H blinkar växelvis vid en eller flera tillagningszoner. Detta betyder att en eller flera av tillagningszonerna är överupphettade.</p> <ol style="list-style-type: none"> Släck tillagningszonen/zonerna och låt den/dem kylas av. Om problemet fortsätter får induktionshällen inte användas (ugnen kan dock gärna användas), och service ska kontaktas.
<p>E6 eller</p> <p>om displayen inte kan användas</p>		<p>Spisen är felaktigt ansluten. Spisen ska anslutas till korrekt strömanslutning av en auktoriserad installatör.</p>
<p>Symbolen till höger</p>		<p>Symbolen visar att det har blivit fel vid en eller flera av tillagningszonernas kontrollreglage.</p> <ol style="list-style-type: none"> Vrid kontrollreglaget om på "0" (släckt), stäng av spisen och bryt strömförsyningen. Vänta i ca 1 minut, anslut spisen igen och sätt på tillagningszonerna. Vänta i ca 1 minut till och om felmeddelandesymbolen inte dyker upp igen, kan tillagningszonerna nu användas. Om felmeddelandesymbolen inte har försvunnit upprepa steg 1 till 3. Om problemet fortsätter får induktionshällen inte användas (ugnen får dock gärna användas) och service ska kontaktas.

SÄKER ANVÄNDNING AV INDUKTIONSHÄLLEN

- Se alltid till att du använder det korrekta kontrollreglaget till den specifika tillagningszonen du önskar att aktivera. Det rekommenderas att placera kokkärlet på tillagningszonen innan du sätter på den samt att ta bort kokkärlet igen så snart du har släckt den.
- Använd kokkärl med plan och jämn botten. Ojäмна och buliga kan repa den glaskeramiska ytan. Se alltid till att botten är ren och torr.
- Lämna aldrig våta eller fuktiga lock på induktionshällen. Det kan skapas undertryck under locket vilket kan skada glaset.
- Den glaskeramiska ytan och kokkärlet ska vara rent. Se till att ta bort eventuella matrester (speciellt om de innehåller socker), smuts etc. med korrekt rengöringsmedel.
- Kokkärlets handtag får aldrig sticka ut över spisens kant då det är risk för att det kan välta ner. **Se alltid till att barn inte kan få tag i kokkärlet.**
- Luta dig aldrig in över tillagningszonerna när de är på.
- Tappa inte tunga eller skarpa föremål ner på den glaskeramiska hällen. **Om hällen går sönder eller skadas ska strömförsyningen brytas och service kontaktas.** Sådana skador täcks inte av garantin men ofta av din hemförsäkring.
- Lägg inte aluminiumfolie eller plastföremål på tillagningszonerna när de är varma. Dessa material kan bränna fast i ytan.
- Följ alltid rengöringsanvisningarna noga.



ANVND ALDRIG KOKKÄRL MED MASKINPRODUKERADE GROVA CIRKULÄRA RÄFFLOR



RENGÖRING

- Se alltid till att spisen är avstängd innan rengöring påbörjas.
- Ta alltid bort fastbränd mat med den tillhörande glaskeramiska skrapan.
- Damm och matrester kan torkas bort med en fuktig trasa.
- Använd aldrig frätande eller kraftigt skurande rengöringsmedel då dessa kan skada induktionshällens yta.
- Fläckar efter överkokning eller spill från grytor (blå/vita fläckar) kan med försiktighet torkas bort med skurmedel på en fuktig trasa.
- Rester av rengöringsmedel på hällen ska torkas bort med en fuktig trasa.
- Det rekommenderas starkt att man håller borta alla föremål som kan smälta från spishällen, t ex plast, aluminiumfolie, socker i fast eller flytande form.
- Om något av en olyckshändelse har smält ner på hällen ska det tas bort med det samma (medan hällen fortfarande är ljummen) med skrapan för att undvika permanenta skador på induktionshällen. Se upp så du inte bränner dig på den ännu varma spishällen.
- Använd aldrig knivar eller andra skarpa redskap då detta kan göra skador i den keramiska hällen.
- Använd aldrig stålull eller slipsvamp till rengöring då dessa kan orsaka repor som inte kan repareras.
- OBS! När du rengör induktionshällen med glasskrapan ska du vara försiktig så du inte skadar spisens metallkanter runt om induktionshällen.

Skrapa/repa inte spishällen med vassa föremål.

Använd aldrig spishällen som arbetsbord under matlagning.

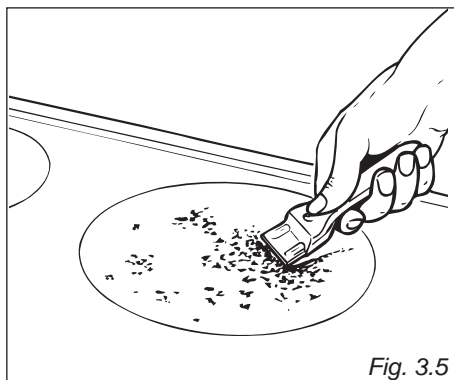


Fig. 3.5




4 EL-UGN

BESKRIVNING AV UGNEN

Med denna multifunktionsugn är det möjligt att ställa in 8 olika tillagningsprogram. Programmen är termostatstyrd och ugnen är utrustad med fyra värmeelement:

- Lägre värmelement
- Övre värmeelement
- Grill-element
- Varmluft med ringvärmeelement

Obs:

Före första användning rekommenderas det att ugnen värmas upp på över / undervärme  vid max värme i ca 60 minuter. Sedan vidare 15 minuter på varmluft med ringvärmeelement  och varmluft + grill . Detta eliminerar möjliga oljerester från produktionen.

Obs: Sörj för god ventilation i rummet under denna procedur eftersom en stark lukt av oljerester kan utvecklas. Rengör ugnsutrymmet och tillbehör med varmt vatten och diskmedel.

UGNSFUNKTIONER

Uppvärmning och tillagning i multifunktionsugnen efter nedanstående:

- Över-/undervärme**
Värmen produceras av övre och lägre värmeelement.
- Varmluft med ringvärmeelement**
Värmen sänds runt inuti ugnen via ringvärmeelementen vilket ger en snabb och jämn uppvärmning. Du kan använda flera falshöjder samtidigt.
- Varmluft**
Värmen produceras av övre och lägre värmeelement och distribueras runt i ugnen med fläkten.
- Grill**
Värmen produceras av grillelementen.
- Grill + varmluft**
Värmen produceras av grillelementen och distribueras runt i ugnen med fläkten.
- Uptining**
Endast fläkten aktiveras – inga värmeelement.

Försiktig: Risk för brännskada! Barn har känsligare hud och reagerar kraftigare än vuxna på höga temperaturer. Ugnen blir varm på luckglaset, manöverpanelen och vid ångutsläppet. Hindra därför barn från att komma åt ugnen när den är inkopplad.

WARNING: Ugnsluckan är varm. Ta tag i handtaget.

WARNING: Ugnsluckan stannar varm under användning. Var noga inte att röra vid värmeelementen inne i ugnen.

WARNING: Täck inte ugnsväggarna eller basen med aluminiumfolie.

PLACERA ALDRIG matvaror, brickor eller aluminiumfolie i botten av ugnen.

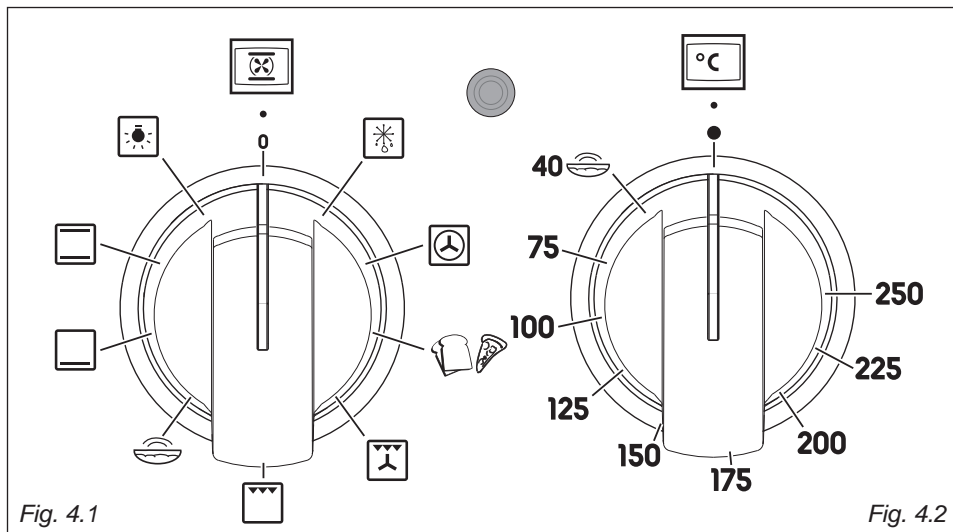


Fig. 4.1

Fig. 4.2

NOTERA: Den fysiska kontrollknappen och symbolerna kan variera från bilden.

TEMPERATURVÄLJARE

Ställ in funktionsväljaren på önskad inställning och temperaturväljaren på den önskade temperaturen för aktivering av värmeelementen.

Värmeelementen aktiveras automatiskt beroende på funktionsval.

Indikatorlampan ovanför temperaturväljaren tänds när ugnen slås på och av när den önskade temperaturen uppnås. Ljuset i indikatorlampan tänds och släcks under tillagningen, vilket är helt normal.

FUNKTIONSVÄLJARE

Funktionsväljaren vrids medsols till den önskade funktionen.



UGNSLJUS

När du ställer in den här funktionen tänder ljuset i ugnen. Ugnslampan tänds så snart en tillagningsfunktion väljs.



ÖVER-/UNDERVÄRME

Det övre och nedre värmeelementet aktiveras.

Värmen sprids genom naturlig konvektion. Temperaturen ställs in på mellan 40 ° C och max. värme med temperaturväljaren. Ugnen förvärmas innan maten placeras i ugnen.

Rekommenderas för:

Livsmedel som kräver samma tillagning på ut- och insidan, t.ex. stekar, revben, maräng, etc.



UNDERVÄRME

Vid denna inställning, är det bara det nedre värmeelementet som är tätt. Värmen fördelas genom en naturlig konvektion. Temperaturen ska regleras mellan 40°C och maxläget med temperaturreglaget.

Rekommenderas för:

För tillagning av rätter som kräver högre temperaturer genom undervärme.



JÄSNING - ÖVERVÄRME

Vid denna inställning, är bara det övre värmeelementet tätt. Värmen fördelas genom en naturlig konvektion. Vid normal tillagning ska temperaturen regleras mellan 40°C och 250°C max. Jäsning gör vid 40°C.

Rekommenderas för:

Detta program är särskilt lämpligt för tillagning av rätter som kräver högre temperaturer vid övervärme. för snabbare, jämnare jäsning, alla typer av deg som innehåller mjöl samt färsk, hemlagad pasta.



GRILL

Det infraröda värmeelementet är tätt. Värmen sprids via strålning.

Grill ALTID med ugnsluckan stängd och välj temperatur med temperaturväljaren mellan 40 °C och 225 °C.

Obs: Vi rekommenderar inte att grilla mer än 30 minuter åt gången.

VIKTIGT! Ugnsluckan blir mycket varm under grillning. Håll barn borta från den värma ugnsluckan.

För ytterligare information, se: "Användning av grillfunktionen".

Rekommenderas för:

Intensiv grillning när maten ska brynas, rostas, ha spröda ytor etc.



VARMLUFT + GRILL

Grillelementen och fläkten aktiveras. Värmen sprids huvudsakligen av strålning och fläkten fördelar den sedan genom ugnen. Temperaturen ställs in på mellan 40 °C och 225 °C max. Ugnen förvärmas 5 minuter innan maten placeras i ugnen

Grill ALTID med stängd ugnslucka.

Obs: Vi rekommenderar inte att grilla mer än 30 minuter åt gången.

VIKTIGT! Ugnsluckan blir mycket varm under grillning. Håll barn borta från den värma ugnsluckan.

För ytterligare information, se: "Användning av varmluft + grillfunktionen".

Rekommenderas för:

Livsmedel som kräver snabb bryning på utsidan men saftiga inuti, t.ex. biffar etc.



UNDERVÄRME

Vid denna inställning, är det bara det nedre värmeelementet som är tätt. Värmen fördelas genom en naturlig konvektion. Temperaturen ska regleras mellan 40°C och maxläget med temperaturreglaget.

Rekommenderas för:

För tillagning av rätter som kräver högre temperaturer genom undervärme.



JÄSNING - ÖVERVÄRME

Vid denna inställning, är bara det övre värmeelementet tätt. Värmen fördelas genom en naturlig konvektion. Vid normal tillagning ska temperaturen regleras mellan 40°C och 250°C max. Jäsning gör vid 40°C.

Rekommenderas för:

Detta program är särskilt lämpligt för tillagning av rätter som kräver högre temperaturer vid övervärme. för snabbare, jämnare jäsning, alla typer av deg som innehåller mjöl samt färsk, hemlagad pasta.



GRILL

Det infraröda värmeelementet är tätt. Värmen sprids via strålning.

Grill ALTID med ugnsluckan stängd och välj temperatur med temperaturväljaren mellan 40 °C och 225 °C.

Obs: Vi rekommenderar inte att grilla mer än 30 minuter åt gången.

VIKTIGT! Ugnsluckan blir mycket varm under grillning. Håll barn borta från den värma ugnsluckan.

För ytterligare information, se: "Användning av grillfunktionen".

Rekommenderas för:

Intensiv grillning när maten ska brynas, rostas, ha spröda ytor etc.



VARMLUFT + GRILL

Grillelementen och fläkten aktiveras. Värmen sprids huvudsakligen av strålning och fläkten fördelar den sedan genom ugnen. Temperaturen ställs in på mellan 40 °C och 225 °C max. Ugnen förvärmas 5 minuter innan maten placeras i ugnen

Grill ALTID med stängd ugnslucka.

Obs: Vi rekommenderar inte att grilla mer än 30 minuter åt gången.

VIKTIGT! Ugnsluckan blir mycket varm under grillning. Håll barn borta från den värma ugnsluckan.

För ytterligare information, se: "Användning av varmluft + grillfunktionen".

Rekommenderas för:

Livsmedel som kräver snabb bryning på utsidan men saftiga inuti, t.ex. biffar etc.



BRÖD/PIZZA - VARMLUFT

De övre och nedre värmeelementen + fläkten aktiveras.

Värmen kommer från det övre värmeelementet, och sprids runt i ugnen via fläkten (varmluft).

Temperaturen ställs in på mellan 40 ° C och max. värme med temperaturväljaren.

Rekommenderas för:

Stora mängder mat som kräver samma tillagning på ut- och insidan t.ex. rull-stekar, kalkon, kakor, etc.



VARMLUFT MED RINGVÄRMEELEMENT

Fläkten och ringvärmeelementen aktiveras.

Värmen sprids genom forcerad konvektion och temperaturen ställs in på mellan 40 ° C och max. värme med temperaturväljaren. Förvärmning krävs inte med denna funktion.

Rekommenderas för:

Livsmedel som kräver en spröd yta men mört inuti t.ex. lasagne, lamm, rostbiff, hela fisken, etc.



UPPTNING OCH ECO-FUNKTION

Med termostatknappen på "●". Endast fläkten aktiveras. Upptining görs med vanlig ventilation utan värme.

Rekommenderas för:

Snabb upptining av frysta matvaror. Beräkna ungefär en timme för att tina ett kilo matvaror.

Obs: Upptiningstiden beror på flera faktorer såsom mängden och typen av mat.

ECO-FUNKTION (ENERGISPARANDE)

Den övre och nedre värmaren samt fläkten kör. Värmen kommer från den övre och nedre värmaren och sänds runt i ugnen via fläkten (varmluft).

Denna funktion minskar produktens energiförbrukning och är speciellt lämplig för skonsam tillagning av mindre mängder på ett galler.

Det är inte nödvändigt att förvärma ugnen. Används med stängd ugnslucka.

Tillagningstiden kan vara lite längre än på standard-ugnsfunktionerna.

Använd inte denna funktion för att förvärma ugnen.


Lämplig för: Livsmedel med stor volym / kvantitet, som kräver samma interna och externa temperatur; t ex grillat, kalkonlår, biffar, kakor etc.

PLACERA ALDRIG matvaror, brickor eller aluminiumfolie i botten av ugnen. Fara för skador på emaljen.

TIPS OM TILLAGNING


KONSERVERING

Sterilisering av livsmedel för konservering i slutna konservburkar:

- Välj  med funktionsväljaren.
- Välj 185 °C med temperaturväljaren och förvärm ugnen.
- Fyll långpannan med varmt vatten.
- Placera burkarna i långpannan. Se till att de inte är i kontakt med varandra. Ställ in temperaturen på 135 °C.

När sterilisering har börjat, när innehållet i burkarna börjar bubbla, stängs ugnen av. Låt burkarna kyla.

TILLAGNING PÅ FLERA FALSHÖJDER SAMTIDIGT

Vid inställning på  eller  kan flera olika matvaror tillagas samtidigt t.ex. fisk, kakor och kött utan matvarorna avger smak och lukt till varandra.

Detta är möjligt eftersom fetterna och ångorna oxideras när de passerar genom det elektriska elementet och därför inte fastnar på maten.

För bästa resultat bör du tänka på följande:

- Tillagningstemperaturer på olika livsmedel bör ligga så nära varandra som möjligt. De bör i regel inte variera mer än 20 °C - 25 °C.
- Mat ska sättas i ugnen beroende på lämplig tillagningstid.

Den här funktionen är både tids- och energisparande.

FRÄSCHA UPP BRÖDET

Välj  med funktionsväljaren och ställ in temperaturen på 150 °C.

Bröd känns färskt igen om det görs våt med några droppar vatten och sedan i ugnen i 10 minuter vid max. värme.

BRYNING

För att uppnå en klassisk bryning är det viktigt att tänka på följande:

- Det rekommenderas att hålla temperaturen på 180 °C - 200 °C.
- Tillagningstiden beror på mängd och typ matvaror.

ANVÄNDNING AV GRILLEN

Förvärm ugnen ca 5 minuter.

Placera maten i ugnen så nära grillelementen som möjligt. Långpannan bör placeras under maten för uppsamling av fett och saft från köttet.

Grill ALLTID med ugnsluckan stängd.

GRILL + VARMLUFT

Inställ funktionsväljaren på .

Temperaturen ska regleras med termostatknappen mellan 40°C och 225°C max. Efter uppvärmning placeras maten i ugnen. **Ugnsluckan stängs** och låt ugnen vara på, tills grillningen är klar.

Genom att tillägga lite smör i slutet av tillagningen kommer maten att få en utsökt gyllen färg.

Grill ALLTID med ugnsluckan stängd.

Grill ALLTID med ugnsluckan stängd.

Obs: Vi rekommenderar inte att grilla mer än 30 minuter åt gången.

VIKTIGT! Ugnsluckan blir mycket varm under grillning. Håll barn borta från den heta ugnsluckan.

VIKTIGT! Enheten blir väldigt varm, speciellt vid tillagningszonerna. Det är därför viktigt att barn hålls borta från apparaten, när den används.

UGNSTILLAGNING

Värm ugnen till önskad temperatur. När temperaturen är uppnådd placeras maten i ugnen. Stäng av ugnen 5 minuter innan tillagningstiden är slut. På detta sätt utnyttjas eftervärmen.

TILLAGNINGSTABELL

Temperaturen är endast vägledande och beror på kvalitet och mängd. Kom ihåg att använda kokkärl som lämpar sig för ugnstillagning och justera temperaturen om det behövs.

Matvaror	Tillagningstemperatur
Lasagne	220°C
Baked pasta	220°C
Pizza	225°C
Ris	225°C
Bakad lök	190°C
Spenat crêpes	185°C
Gräddpotatis	185°C
Fyllda tomater	180°C
Ostsoufflé	170°C
Ugnsbakad kalv	180°C
Grillade kalvkotletter	210°C
Kycklingbröst med tomat	180°C
Grillad kyckling	190°C
Köttfärslimpa	175°C
Rostbiff	170°C
Kummel	175°C
Kaka	150°C
Plum pie	170°C
Syltkakor	160°C
Sockerkaka	170°C
Söt deg	160°C

JÄSNING

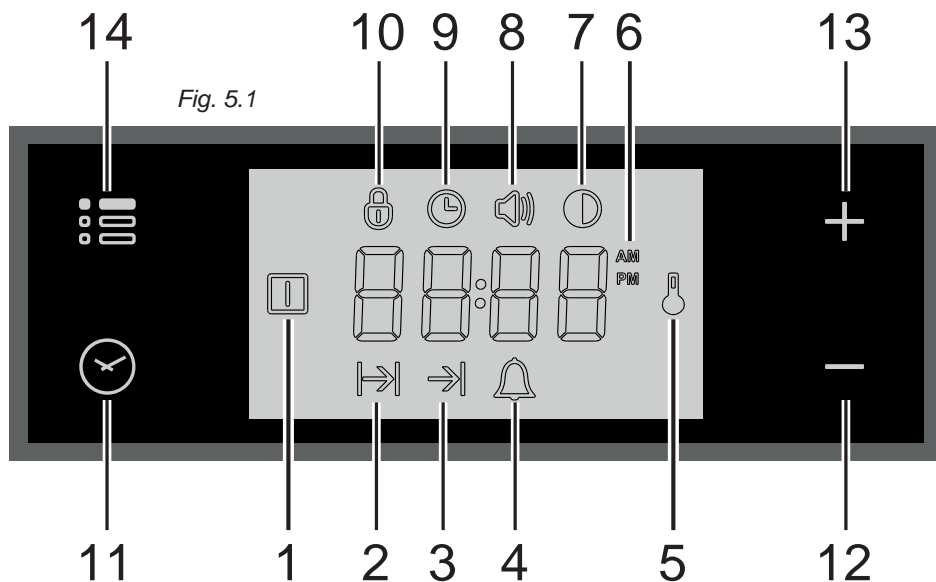
Jäsningsfunktionen halverar jästiden och gör degen jämn, elastisk och redo att knådas. Med hjälp av vår speciella funktion, jäser degen bättre och snabbare i ugnen, jämfört med jäsning på köksbänken. Det är tidsbesparande och hjälper dig att göra den perfekta degen till välsmakande och väldoftande pizzor.

Lägg degen i en ugnsfast plast- eller glasbehållare och placera den på ett grillgaller i mitten av ugnen.

Vrid kontrollreglaget till "jäs"-symbolen och ställ in temperaturen till 40 grader genom att vrida det andra kontrollreglaget till termostatsymbolen.

Låt degen jäsa i ugnen i minst 3 timmar, beroende på typen av deg, vilket mjöl som använts samt den omgivande temperaturen på sommaren eller vintern. Degen är klar, när den jäst till dubbel storlek, och när ytan känns mjuk och elastisk.

5 ELEKTRONISK KLOCKA "TOUCH-KONTROLL"



Beskrivning av display-symboler:

1. On/Off
2. Tillagningstid
3. Slut på tillagningstiden
4. Timer
5. Ugnstemperatur
6. AM/PM tid
7. Display-ljus
8. Akustisk signalvolym
9. Datuminställning
10. Låsning av kontroll- touchpanel

Symbolöversikt på touchpanelen:

11. Programväljare
12. Kontrollknapp gå tillbaka i alla inställningar
13. Kontrollknapp gå framåt i alla inställningar
14. Meny

VIKTIGT: Vid användning av timer och vid halvautomatisk och automatisk tillagning, kommer nedräkningsfunktionen med resterande tid att framgå av displayen.

OBSERVERA – VIKTIGT:

RENGÖRING AV ELEKTRONISK DISPLAY

Följ noggrant anvisningarna i avsnittet om "RENGÖRING OCH UNDERHÅLL".

“TOUCH-KONTROLL” KNAPPAR

Touch-kontrollpanelen ska användas med fingrarna (med lätt beröring på knapparna). När du använder touch-kontrollpanelen, rekommenderas det att använda ett lite större område av fingret, inte bara fingerspetsen.

Program och meny: Efter uppstart inaktiveras ett val automatiskt efter 5 sekunder sedan senaste tryck på kontrollpanelen.

STÄLLA IN KLOCKAN

Vid första anslutning, eller efter ett strömavbrott, kommer order “OFF” att blinka på displayen och symbolen “🕒” lyser. Justera tiden genom att trycka lätt på “+” eller “-” knapparna.

Viktigt: Ugnen fungerar inte, vid manuell tillagning, utan att du först har ställt in tiden.

För att ändra tidsinställningen, när apparaten redan är installerad, tryck lätt på “🕒” knappen i 2 sekunder, och tryck därefter på knappen igen, till symbolen “🕒” blinkar. Justera därefter tiden inom 5 sekunder, genom att använda “+” eller “-” knapparna.

Viktigt: Det är inte möjligt att justera tiden under ett pågående program.

ANVÄNDNING AV TIMER

Du kan använda timern när som helst, även när ugnen inte används.

OBSERVERA – VIKTIGT: Detta är endast ett alarm, som INTE släcker ugnen eller grillen.

KOM IHÅG ATT SLÄCKA UGNEN/GRILLEN MANUELLT.

Det är möjligt att ställa in timern på upp till 23 timmar och 59 minuter.

1. För att ställa in timern, när apparaten redan är ansluten, tryck lätt på “🕒” knappen (flera gånger), tills “🔔” symbolen blinkar på displayen. Ställ in timern (öka antal minuter) inom 5 sekunder genom att använda “+” eller “-” knapparna. Vid avslutad justering visas nedräkningen i displayen.
2. Vid avslutad nedräkning, avger timern ett pip-ljud och “🔔” symbolen blinkar på displayen. Tryck lätt på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen, som annars slutar av sig själv efter 7 minuter.
3. Släck ugnen manuellt (knappar och termostatknappt i OFF-position), om du inte önskar att fortsätta manuell tillagning.

Nollställ när som helst timern under drift på följande sätt:

- 1A. Endast timer-funktionen är aktiv (ingen pågående halvautomatisk eller automatisk tillagning) tryck på “🕒” knappen i 3 sekunder.
- 1B. Vid pågående halvautomatisk eller automatisk tillagning: tryck på “🕒” knappen flera gånger, tills “🔔” symbolen blinkar på displayen. Tryck därefter på “-” knappen inom 5 sekunder, tills “00:00” visas på displayen.
2. Datum visas på displayen.

HALVAUTOMATISK TILLAGNING

Används för att automatiskt släcka ugnen efter den önskade tillagningstiden.

Kontrollera, att den korrekta tiden visas.

Det halvautomatiska tillagningsprogrammet kan ställas in på en max. tid på 10 timmar.

1. Välj funktion och temperatur (funktions- och temperaturreglage). Ugnen tänds.
2. Tryck på "☺" knappen, tills "⏸" symbolen blinkar på displayen. Ställ in tillagningstiden (öka minuter - om det behövs, ta höjd för förvärmningstiden) inom 5 sekunder genom att använda "+" eller "-". Vid avslutad justering visas nedräkningen på displayen.
3. Vid avslutad nedräkning släcks ugnen, timern avges ett pip-ljud, "⏸" symbolen blinkar och ordet "End" visas på displayen.
4. Vrid temperatur- och funktionsreglagen till Off-position.
5. Tryck på "☺" knappen för att inaktivera ljudsignalen (vilken annars slutar efter 7 minuter) och för att göra så att programväljaren återgår till manuell inställning (tiden visas på displayen). Om ljudsignalen istället inaktiveras med en av de andra knapparna, tryck även på "☺" knappen för att göra så att programväljaren återgår till manuellt läge (tiden visas på displayen).
6. För att annullera inställningen för halvautomatisk tillagning:
 - 1A. Endast funktionen för halvautomatisk tillagning är aktiv (timern används inte): tryck på "☺" knappen i 3 sekunder "⏸" symbolen och ordet "End" visas i displayen.
 - 1A. Timern används: tryck på "☺" knappen flera gånger tills "⏸" symbolen blinkar. Tryck därefter på "-" knappen inom 5 sekunder, tills "00:00" visas i displayen. Byts ut efter några sekunder mot "⏸" symbolen och ordet "End".
2. Tryck på "☺" knappen igen för att göra så att programväljaren återgår till manuell läge (datum visas i displayen). Om tillagningen är klar, vrid temperatur- och funktionsreglagen till OFF-position, annars fortsätter tillagningen och kom ihåg att släcka ugnen manuellt.

AUTOMATISK TILLAGNING

Använd funktionen för automatisk tillagning för att starta ugnen automatiskt, tillagning, och därefter släck ugnen.

Kontrollera, att den korrekta tiden visas.

1. Välj funktion och temperatur (funktions- och temperaturväljare). Ugnen tänds.
2. Välj din tillagningstid och ta om nödvändigt höjd för förvärmningstiden. Ställ in tillagningstiden som anges ovan under avsnittet "HALVAUTOMATISK TILLAGNING".
3. Tryck på "☺" knappen flera gånger, tills "⇒" symbolen visas i displayen. Ställ därefter in tiden, när du önskar att släcka ugnen, genom att trycka på "+" eller "-" knappen.
4. Om inte tillagningsprocessen startar med en gång, kommer displayen att visa aktuellt datum samt "⏸" och "⇒" symbolerna. Ugnen släcks, men nu är den inställd på automatisk tillagning.
 - För att kontrollera tillagningstiden, tryck en gång på "☺" knappen, "⏸" symbolen blinkar.
 - För att kontrollera avslutningstid, tryck flera gånger på "☺" knappen, tills "⇒" symbolen blinkar.

För att annullera programmet för automatisk tillagning, följ anvisningarna som beskrivs i avsnittet om "HALVAUTOMATISK TILLAGNING".

Vrid funktions- och temperaturreglagen till OFF-position, annars fortsätter tillagningen och kom ihåg att släcka ugnen manuellt.

OBSERVERA – MYCKET VIKTIGT (AUTOMATISK ELLER HALVAUTOMATISK TILLAGNING):

Ugnen fortsätter sitt program, även om det skulle uppstå ett kort strömavbrott. Om avbrottet är längre än några få sekunder, annulleras programmet för automatisk tillagning. Om detta händer, vrid funktions- och temperaturreglagen till OFF-position och upprepa om nödvändigt programmeringen.

PREFERENSER FÖR ANVÄNDARINSTÄLLNINGAR

PROGRAMVÄLJARE "TOUCH-KONTROLL" KNAPPLÅS

Detta program används till att förhindra att man genom en olyckshändelse trycker på ett av programmen och aktiverar eller ändrar någon funktion.

Knapplåset kan närsomhelst aktiveras, under pågående tillagning eller med ugnen släckt.

För att låsa:

- Tryck på "☰" knappen i mer än 2 sekunder, tills "🔒" indikatorlampan börjar att blinka.
Tryck därefter på "+" knappen för att aktivera knapplåset, ordet "On", visas på displayen. Vänta några få sekunder, tills inställningen är klar. När denna funktion är aktiv, är "🔒" indikatorlampan tänd.

För att låsa upp:

- Tryck på "☰" knappen i mer än 2 sekunder, tills "🔒" indikatorlampan börjar att blinka. Tryck därefter på "—" knappen för att inaktivera knapplåset, ordet "OFF" visas i displayen. Vänta några sekunder, tills inställningen är klar. När denna funktion inte är aktiv, er "🔒" indikatorlampan släckt.

AKUSTISK SIGNAL-VOLYM

Det är möjligt att välja mellan tre olika toner.

- Tryck på "☰" knappen i mer än 2 sekunder, tryck därefter på samma knapp flera gånger, tills "🔊" symbolen blinkar.
- Tryck på "+" eller "—"; knappen; displayen visar toninställningarna ("b-01", "b-02" eller "b-03").
- Den senast visade tonen förblir aktiv.

DISPLAY-LJUS

Det är möjligt att välja mellan 3 olika ljusnivåer.

- Tryck på "☰" knappen i mer än 2 sekunder, tryck därefter på samma knapp flera gånger, tills "⊙" symbolen blinkar.
- Tryck på "+" eller "—" knappen; displayen visar display-ljus ("d-01", "d-02" eller "d-03").
- Det senaste visade ljusnivån förblir aktiv.

TIDSFORMAT

Det är möjligt att välja 24-timmars eller 12-timmars format.

- För att aktivera 12 timmars formatet, tryck på "+", knappen i mer än 5 sekunder, tills "AM" eller "PM" symbolen aktiveras.
- För att aktivera 24-timmars formatet, tryck på "+", knappen i mer än 5 sekunder, tills "AM" eller "PM" symbolen är inaktiverad.

6 RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

GENERELT

- Se till att strömmen avbryts innan rengöring och underhåll av spisen.
- Det rekommenderas att rengöra spisen när den har svalnat. Speciellt de emaljerade delar.
- Avlägsna omedelbart rester innehållande syra (citronsaft, vinäger) från ytorna.
- För att undvika skador på ytorna bör följande medel och föremål inte användas:
 - rengöringsmedel som innehåller soda, ammoniak, syra eller klorid
 - kalklösande rengöringsmedel på ugnnsfronten
 - skurmedel i pulver eller flytande form
 - rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel
 - rengöringsmedel för rostfritt stål
 - diskmaskinsrengöringsmedel
 - rengöringsmedel för glas eller fönsterputsmedel
 - rengöringsmedel för glaskeramikhållar
 - hårda eller gamla disksvampar och borstar eller använda svampar som innehåller rester av skurmedel.
 - rengöringssvampar för glaskeramiska ytor
 - vassa metallskrapor
 - stålull
 - mekanisk rengöring på vissa ställen, exempelvis med putsmaskin eller liknande ugnrensrengöringsmedel
 - rostfria stålballar*.
- Använd grytlappar när du arbetar med spisen.

WARNING: Efter korrekt installation uppfyller spisen alla säkerhetskrav inom sin produktkategori. Se till att vara särskilt försiktig med hanteringen av baksidan och under spisen eftersom dessa ytor inte är avsedda för kontakt och kan därför innehålla skarpa kanter som kan orsaka skada.

RENGÖRING AV ELEKTRONISK TOUCH-KONTROLLPANEL

Rengör kontrollpanelen med en mjuk trasa, ljummet vatten och neutral tvållösning, eller med en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel (utan slipande effekt). Var noga med att stryka trasan i en riktning, under rengöringen. Torka därefter displayen med en fuktig trasa och eftertorka med en mjuk handduk.

VIKTIGT:

ANVÄND INTE kloridhaltiga rengöringsmedel, rengöringsmedel med skurande effekt eller icke-neutrala rengöringsmedel, då dessa kan orsaka bestående skador och repor på apparatens yta. **SPRAYA INTE** rengöringsmedel direkt på displayen.

Viktigt: Tillverkaren / återförsäljaren kan inte hållas ansvariga för skador som uppstått på grund av felaktiga / olämpliga rengöringsmedel.

VIKTIGT! Spisen blir mycket varm speciellt kring tillagningsområden. Det är viktigt att barnet hålls borta från spisen när den används.

Använd aldrig ångrengörare för rengöring. Ångan kan komma åt strömförande delar och orsaka kortslutning.

Använd inte rengöringsmedel med slipande effekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glaslucka eftersom det kan repa glaset. Risk för produktskada.

EMALJERADE DELAR

Alla emaljerade delar bör rengöras med en svamp och tvålatten. Använd inte rengöringsmedel med slipande effekt. Vi rekommenderar att du använder en mikrofiberduk.

Matvaror med högt syreinhåll såsom citronsaft, tomatsås, vinäger, etc. kan skada emaljytorna om de lämnas på ytan för länge.

KERAMISK INDUKTIONSHÄLL

– Se s 36

ROSTFRITT STÅL OCH ALUMINIUMDELAR OCH MÅLADE DELAR

Rengör delarna med lämpliga rengöringsmedel. Obs: Delarna får inte rengöras i diskmaskin.

Torka grundligt torr.

VIKTIGT: Rengör försiktigt alla delar för att undvika repor. Vi rekommenderar att du använder en mjuk trasa och tvålatten.

UGNSUTRYMME

Rengör ugnen när den har tillräckligt svalnat.

Använd varmt vatten och diskmedel. Följ dessutom tillverkarens råd om lämpliga rengöringsmedel för rengöring av ugnsutrymmet.

Använd inte rengöringsmedel med slipande effekt eftersom det kan repa ytan.

Obs: Tillverkaren / distributören kan inte hållas ansvarig för skador orsakade av fel val av rengöringsprodukter.

Låt ugnen vara tillräckligt kall och se till att vara särskilt noga inte att röra de heta värmeelementen inuti ugnen.

UGNSSTEGARNA MONTERAS OCH AVLÄGSNAS

- Montera ugnstegarna med bifogade skruvar (Fig. 6.2).
- Bakplåt och grillgaller skjuts in i ugnstegarna (Fig. 6.1).
Gallret måste positioneras med utdragsstoppunkten i sidan och bakkanten bak i ugnen.
- Ugnstegarna avlägsnas i omvänd ordning.

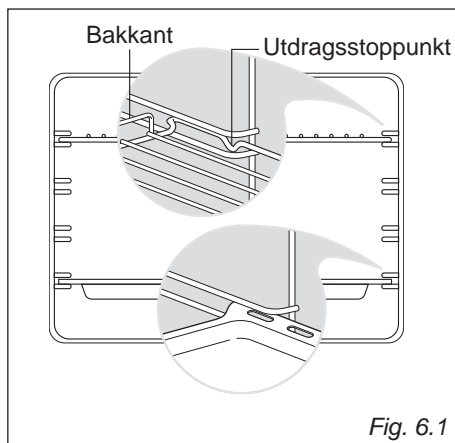


Fig. 6.1

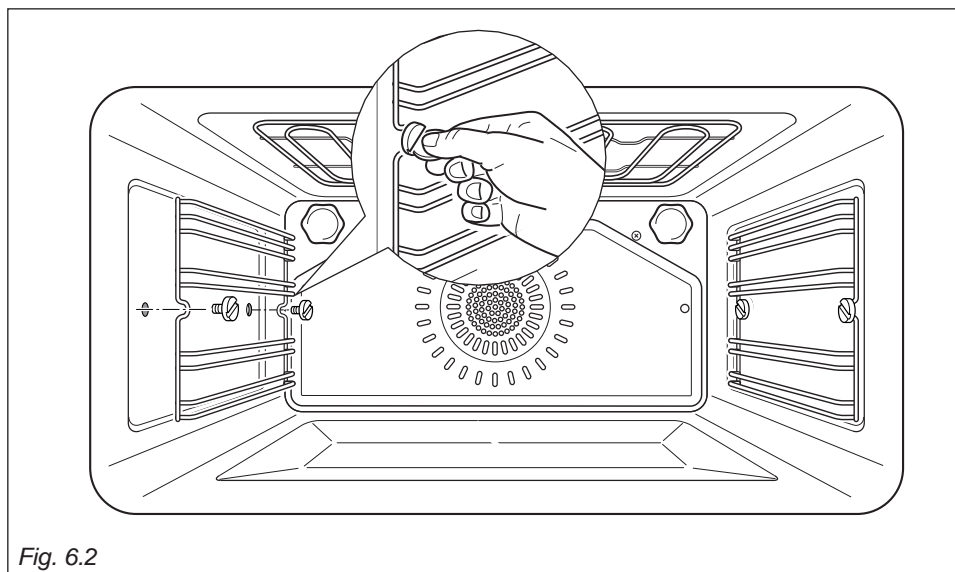


Fig. 6.2

BYTE AV UGNSLAMPAN

Varning: Var noga med att strömmen är bruten, innan lampan byts ut. Fara för elektrisk stöt!

- Se till, att ugnen och värmeelementen är kalla
- Bryt strömmen.
- Avlägsna lampskyddet "A" (Fig. 6.8).
- Byt ut halogenlampan "B" med en motsvarande lampa, som tåler temperaturer på upp till 300 °C och med specifikationerna: 220-240 V, 50-60Hz och samma watt effekt (står på själva lampan), som den defekta lampan.

VIKTIG VARNING: Byt aldrig lampan med bara händer; fingeravtryck kan skada lampan. Håll alltid lampan med handskar eller en ren trasa.

- Montera lampskyddet "A".

Obs: Byte av glödlampan täcks inte av garantin

ljus i ugnsfacket så att konsumenten kan se maten. Ej lämplig för annan användning (t.ex. miljöbelysning). Denna produkt innehåller flera ljuskällor med energieffektivitetsklass G.

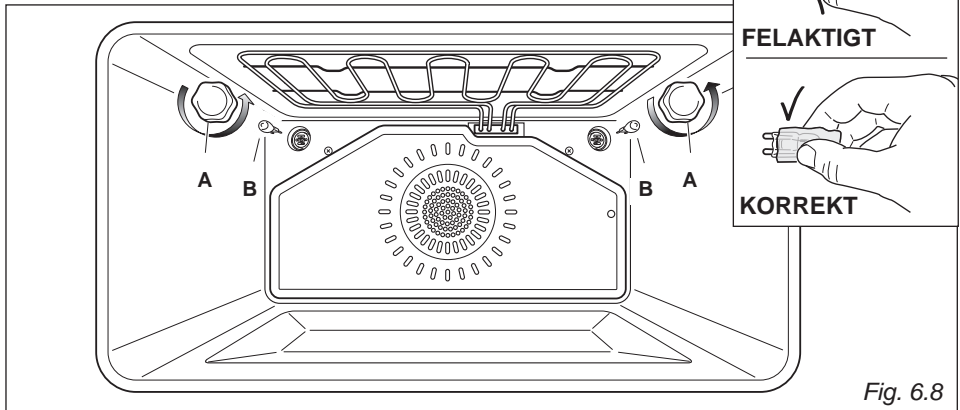


Fig. 6.8

FÖRVARINGSLÅDA

Förvaringslådan finns under ugnen (Fig. 6.9).

Förvara inte brännbara material i förvaringslådan.

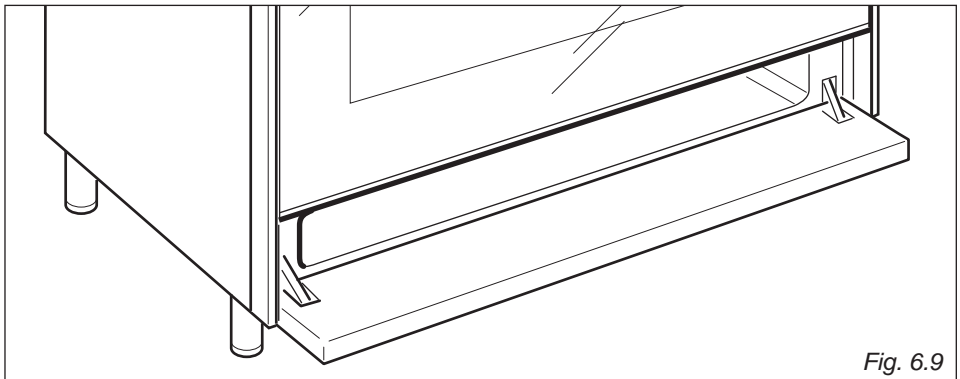


Fig. 6.9

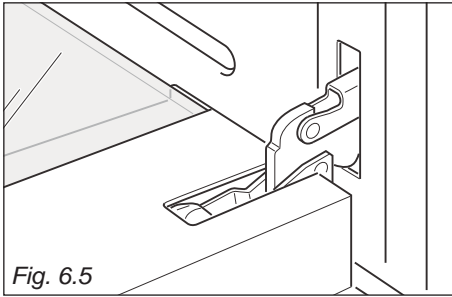


Fig. 6.5

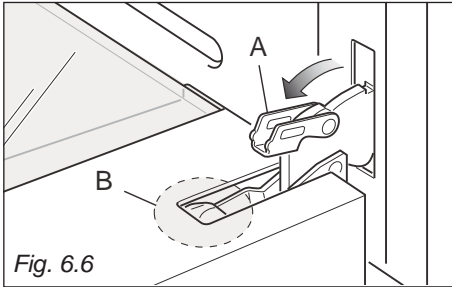


Fig. 6.6

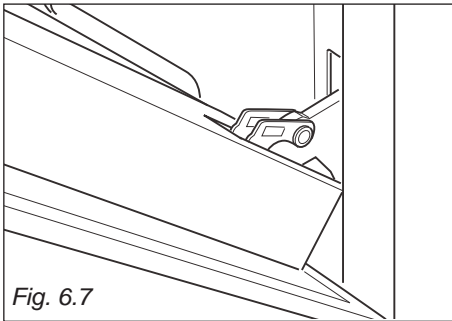


Fig. 6.7

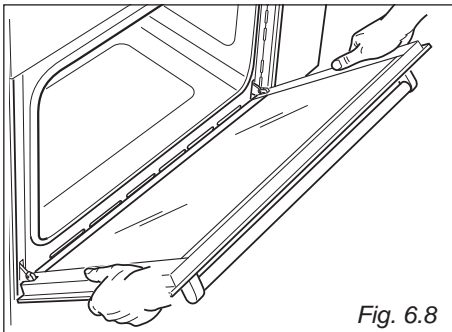


Fig. 6.8

MONTERA BORT UGNSLUCKAN

Följ instruktionerna nedan för att montera bort ugnsluckan:

- Ugnsluckan öppnas helt (Fig. 6.5).
- Låskrokar "A" öppnas på höger och vänster sida (Fig. 6.6).
- Ta tag i ugnsluckan som illustrerad på Fig. 6.8.
- Försiktigt stängs ugnsluckan tills vänster och höger låskrokar fästas till gångjärnen "A" på ugnsluckan (Fig. 6.5, 6.7).
- Avlägsna ugnsluckan "C" som illustrerad på (Fig. 6.9).
- Placera ugnsluckan på en mjuk yta.
- Ugnsluckan monteras i omvänd ordning.

Viktigt!

Håll alltid ett säkert avstånd till ugnens gångjärn och vara särskilt försiktig med placeringen av dina händer.

Om gångjärnen inte är korrekt fästade kan de plötsligt lossna. Risk för person- och/eller produktskada!

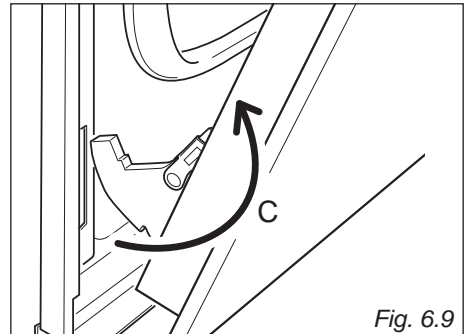
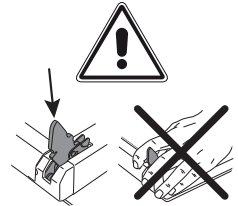
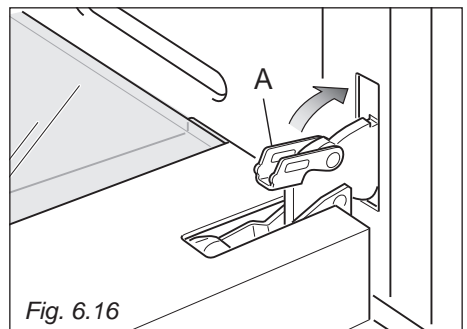
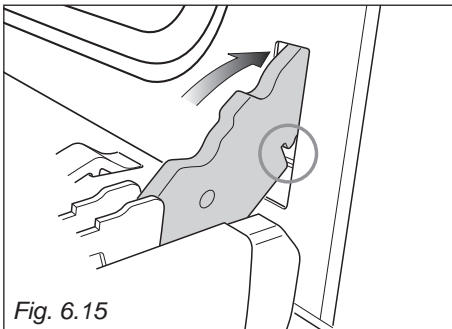
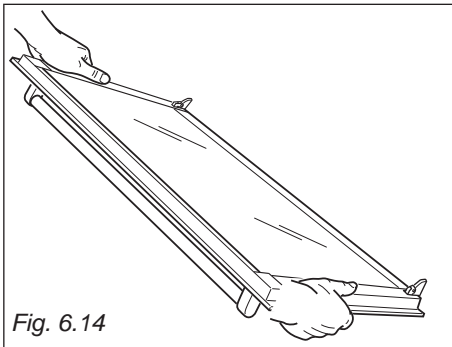


Fig. 6.9

MONTERING AV UGNSLUCKAN

1. Håll fast ordentligt i ugnsluckan (Fig. 6.14).
2. Montera som illustrerad på Fig. 6.15. Se till att ugnsluckan låsas fast i beslaget.
3. Öppna ugnsluckan helt.
4. Låskrokarna "A" på vänster och höger sida stängs som illustrerad på Fig. 6.16.
5. Stäng ugnsluckan och kontrollera att den är korrekt monterad.



Tillverkaren/distributören kan inte hållas ansvarig för person och-/ eller produktskador som orsakats av instruktionerna i bruksanvisningen inte följs.

