

SE

# PANORAMAGIC

SPISSGRUPPER PM09 - PM12

ANVÄNDARE – Användning och skötsel

INSTALLATÖR - Installation och underhåll

ZONA PER TARGHETTA



Live, Cook, Love.

cod. EI33960110000SE  
9/2023



# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

## ANVÄNDARE

---

- 4 VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER
- 10 Använda ugnen första gången
- 12 Modeller med induktionshäll

---

## BRUKSANVISNING

- 16 Använda gashällen
- 18 Använda stekpanna
- 19 Korrekt placering av brännarna
- 20 Använda stekbordet
- 22 Använda induktionshällen
- 26 TFT-display
- 28 Ställa in ugnen
- 30 Funktioner multifunktionsugn
- 31 Funktioner statisk ugn
- 32 Öppna och stänga ugnsluckan
- 33 Värmelåda
- 34 Tillbehör ugn

---

## UNDERHÅLL & SKÖTSEL

- 35 Byta ugnslampa
- 36 Lossa ugnsluckan
- 37 Ugnsluckans glas
- 38 Tips för rengöring av hällen
- 39 Tips för rengöring av brännare
- 40 Tips för rengöring av ugn och kontrollpanel

---

## PROBLEMLÖSNING

- 41 Generella problem gashäll
- 42 Generella problem induktionshäll
- 43 Generella problem TFT-display

---

## TILLAGNINGSTABELL

- 44 Tillagning med varmluft
- 45 Tillagning med statisk ugn
- 46 Rätternas innertemperatur, mätt med köttermometer

---

## INSTALLATÖR

- 47 INFORMATION – Att påminna användaren om

## INSTALLATION

- 48 Monteringsanvisningar för ben
- 51 Installationsinstruktioner
- 52 Montering av spis mellan skåp
- 53 Monteringsanvisning för tippskydd
- 54 Elanslutning spis
- 55 Elanslutning spis med induktionshäll
- 56 Gasanslutning
- 57 Konvertering till andra typer av gas
- 58 Justera inställningsskruv för sparlåga
- 59 Tabell över munstycken
- 60 Elscheman

## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER



---

**Produktinformtion** Modellens typskylt hittar du på insidan av (den högra) ugnen när du öppnar luckan.

---

**OBS!** Denna varningsinformation gäller för flera olika modeller. Var noga med att kontrollera vilken typ du har, se typskylten.

---

- 1 Denna varningsinformation gäller för landet (destination-land) som framgår av typskylten; SE.
  - 2 Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder produkten. Den innehåller bland annat mycket viktig information om säkerhet i samband med installation, användning och skötsel. Förvara bruksanvisningen väl för kommande bruk och för att ha tillgång till serienumret.
  - 3 Produktens elektriska säkerhet kan endast garanteras om den har jordats korrekt i enlighet med gällande regler. Det är ytterst viktigt att försäkra sig om att dessa regler har följts. Vänd dig till en fackman om du är tveksam och be att få elnätssystemet noggrant kontrollerat. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador som uppstår till följd av felaktig jordning.
  - 4 Kontrollera att de tekniska uppgifterna på typskylten stämmer överens med uppgifterna om elnätssystemet och gasförsörjningsnätet innan produkten ansluts. Installationen ska utföras av fackman. Installation på fast gasnät SKALL utföras av auktoriserad installatör.
  - 5 Kontrollera att luft kan cirkulera fritt runt spisen. Denna produkt är inte ansluten till något ventilationssystem varför extra uppmärksamhet måste fästas vid att ventilationen av lokalen följer relevanta installationsföreskrifter.
-

## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER



- 6 Vid matlagning på gasspis produceras värme och fukt i lokalen som spisen är installerad i. Se till att ventilationen i köket fungerar väl genom att hålla naturliga ventilationssluckor öppna eller installera en mekanisk fläkt (flätkåpa). Vid intensiv eller utdragen användning av spisen kan extra ventilation fordras; öppna ett fönster eller öka eventuellt effekten på den mekaniska fläkten.

---
- 7 Elkabeln är utan stickkontakt; se avsnittet "Elektrisk anslutning" för inkoppling. Vi rekommenderar att ej använda adaptrar, flerkontaktsuttag och förlängningsladdar.

---
- 8 För direkt anslutning till nätet måste en anordning med säker fränkoppling från nätet förutses, med ett öppningsavstånd för kontakterna som tillåter fullständig fränkoppling i förhållanden med överspänning kategori III, i överensstämmelse med installationsreglerna.

---
- 9 Produkten får inte installeras direkt på sockel utan ben då den kräver ventilation undertill.

---
- 10 Dra ur stickkontakten när produkten står oanvänd under en längre tid och slå ifrån huvudströmbrytaren samt stäng av gasen.

---
- 11 Täpp inte till luftintag/kylöppningar.

---
- 12 Elsladden till en skadad produkt får endast bytas ut av en av tillverkaren godkänd serviceverkstad.

---
- 13 Produkten får endast användas till det den är avsedd för dvs. matlagning. Allt annat bruk, till exempel uppvärmning av ett rum, är felaktigt och följaktligen farligt.

---
- 14 Producenten fransäger sig allt ansvar för skador som orsakats av felaktig användning av denna produkt.

---




- 
- 15 Produkten är ej avsedd att aktiveras med ett separat, externt timer- eller fjärrkontrollsystem.
- 
- 16 När elektriska produkter används, oavsett typ, måste vissa grundläggande regler följas, såsom att:
- A. aldrig vidröra spisen med fuktiga eller blöta händer eller fötter;
  - B. aldrig vara barfota när spisen används;
  - C. undvika att använda förlängningsladdar och vidta försiktighetsåtgärder om sådana måste användas;
  - D. aldrig dra i sladden för att dra ur stickkontakten;
  - E. inte utsätta produkten för väderpåverkan såsom regn, sol, osv.
  - F. Obs! Åtkomliga delar kan bli mycket varma under användningen. Barn under åtta år måste hållas borta från produkten såvida de inte hålls under konstant uppsyn. Barn som fyllt åtta år, personer med nedsatt fysisk och psykisk förmåga, personer med nedsatt känsel samt personer som saknar kunskap om produkten får använda produkten under överinseende av en härför lämplig person eller efter att ha fått instruktioner om hur den används på ett säkert sätt och inser vilka risker som är förknippade med användandet. Barn får ej leka med produkten. Rengörings- och underhållsarbete får ej utföras av barn utan överinseende av en vuxen person.
- 
- 17 OBS! Vissa åtkomliga delar kan uppnå hög temperatur när spisen används; håll barn på behörigt avstånd.
- 
- 18 Ugnen blir ordentligt varm när den används. Ugnens inre delar får därför absolut inte vidröras.
- 
- 19 Innan produkten rengörs säkerställ att alla funktioner är avstängda. Vid underhållsarbete ska produkten kopplas ifrån strömmen genom att dra ur elsladden eller bryta strömmen med en härför avsedd strömbrytare.
-

## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER



- 20 Om produkten går sönder eller fungerar dåligt ska den stängas av samt gaskranen stängas. Försök inte laga spisen på egen hand; allt reparationsarbete ska utföras av en auktoriserad serviceverkstad. Kräv alltid att delar byts ut mot originaldelar. Bristande följsamhet av dessa anvisningar kan leda till att produktens säkerhet äventyras.
- 
- 21 Ostadiga och deformerade kastruller får ej ställas på brännarna eller de elektriska plattorna eftersom de lätt kan välta omkull.
- 
- 22 Kontrollera att vreden står i läget " ● " / " ○ " / OFF när spisen inte används.
- 
- 23 Lämna inte en kokzon påslagen utan kastrull; plattan kan då snabbt nå högsta temperatur och spisen och omgivande skåp förstöras.
- 
- 24 Vissa delar av produkten, framför allt de elektriska plattorna, förblir varma under lång tid efter att ha använts. Var noga med att inte vidröra plattorna.
- 
- 25 Förvara inte lättantändliga vätskor och vätskor som är känsliga för temperaturförändringar, såsom rengöringsmedel, sprayer, alkohol, bensen, osv., under produkten. Använd inte heller sådana vätskor i närheten av produkten när den är igång.
- 
- 26 Om mindre hushållsapparater används i närheten av spishällen ska ni vara noga med att elsladden inte vidrör produktens varma delar.
- 
- 27 För att fungera på rätt sätt måste produkter som drivs på gas installeras i välventilerade lokaler. Följ installationsanvisningarna i kapitel "Installation".
-



-  28 Materialen som använts för tillverkningen av denna produkt är miljövänliga och sålunda även återvinningsbara. Överblivet emballage får ej lämnas åtkomligt för barn utan ska miljösorteras och kasseras vid härför avsedda miljöstationer. Bortskaffning av produkten kan göras hos er återförsäljare och/eller vid avfallshanteringen i er kommun. Kom ihåg att produkten ska göras obrukbar innan den bortskaffas.
- 
- 29 Om det går trögt eller är svårt att vrida på gasvredet ska ni inte försöka åtgärda det utan stänga gasen och låta en auktoriserad serviceverkstad utföra åtgärden.
- 
- 30 Använd inte ångrengöring för att göra rent inuti ugnen.
- 
- 31 Använd inte rengöringsmedel med slipmedel eller vassa verktyg av metall för att rengöra glasluckan till ugnen; ytan kan då skadas.
- 
- 32 Produkten får ej modifieras eller ändras.
- 
- 33 För att undvika överhettning, installera aldrig produkten bakom stängda luckor.
- 
- 34 Använd endast termisk köttermometer som rekommenderas för denna ugn.
- 
- 35 Obs! Lämna inte föremål, fett eller oljor på spisen utan uppsikt. Detta kan vara farligt och orsaka brand.
- 
- 36 Produkten ska användas av en ansvarstagande person.
- 
- 37 Obs! Användning av otillbörliga skydd eller skydd som ej följer gällande standarder kan orsaka brand och/eller skada.
-



## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER



- 
- 38 Obs! Matlagning med fett eller olja kan vara farligt och orsaka brand.
- 
- 39 Obs! Brandfara: Förvara ej föremål på spishällen.
- 
- 40 Obs! I händelse av brand ska ni aldrig försöka släcka lågan eller branden med vatten. Stäng i stället av spisen och täck över lågan med till exempel ett lock eller en brandsäker filt.
- 
- 41 Obs! Använd inte gasbrännare med ostadig låga.
- 
- 42 Försäkra er om att flamspridarkronorna är placerade korrekt på plats och har sina respektive brännarlock på.
- 
- 43 Lämna inte spisen utan tillsyn vid tillagning som kan skvätta fett eller olja.
- 
- 44 Vidrör inte värmeelementen på spisen när den är igång. Låt svalna innan eventuell rengöring.
- 
- 45 Placera aldrig föremål av plast eller aluminium på spishällen. All tillagning av mat i plast- eller aluminiumförpackningar eller behållare är absolut förbjudet.
- 
- 46 Täck aldrig över brännarna, spishällen eller ugnsbotten med aluminiumfolie.
- 
- 47 Använd inte spishällen som arbetsyta; ytan kan repas av vassa föremål.
- 
- 48 Obs! Använd inte stekpannor, kastruller och grillstenar som är större än de enskilda brännarna. Flera brännare får aldrig täckas samtidigt. Produkten kan förstöras av den ansamlade värmen.
- 
- 49 Om något skulle koka eller rinna över ska vätskan torkas av från spishällen.
-

## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER



- 
- 50 Placera inte tomma kastruller på kokzonerna.
- 
- 51 Låt aldrig kokzonerna stå på utan kastrull.
- 
- 52 Obs! Ytorna i den värmelådan är varma, var försiktig.
- 
- 53 Korkärl och stekpannor måste placeras innanför spishällens kanter.
- 
- 54 Obs! Placera ej metallföremål som kan bli varma på spisen.

## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER



## Använda ugnen första gången

---



Första gången ugnen ska användas ska den först köras tom på 230 °C i cirka en timme, helst med öppna köksfönster.

Första gången ugnen startas avger den en speciell lukt som kommer av rester från tillverkningen, såsom fett, olja eller resina.

När angiven tid har gått är ugnen klar för användning.

Rengör ugnen när den har svalnat i enlighet med instruktionerna i avsnittet «Underhåll & skötsel».

## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

### Modeller med induktionshäll



---

#### Försiktighets- åtgärder

---

Spisen skall installeras av auktoriserad personal.

---

Producenten är inte ansvarig för eventuella skador som orsakas av felaktig elektrisk anslutning.

---

Spisen skall installeras i ett lämpligt utrymme

---

Spisen får användas endast för tillagning av mat för hemma-behov, och är inte avsedd för industriell matlagning.

---

Avlägsna eventuella etiketter från plattans glas.

---

Utför inga modifieringar eller förändringar på spisen.

---

Använd inte kokzonerna som arbetsyta.

---

Spisen skall monteras och anslutas enligt gällande lokala regler.

---

Använd inte förlängningsladdar för anslutningen.

---

Induktionsspis ska användas med för induktion avsedda kokkärl.

---

Denna produkt ska inte användas av personer (inklusive barn) med reducerade psykiska, motoriska förmågor eller som saknar erfarenhet och kunskaper, såvida detta inte sker under överinseende eller instruktion av en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn ska hållas under uppsikt för att se till att de inte leker med produkten.

---

Varning: De lättåtkomliga delarna kan bli mycket varma under användningen. Barn skall hållas på avstånd för att undvika brännskador.

---

## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

## Modeller med induktionshäll



Använda  
spisen

Stäng av kokzonen efter användning.

Obs! Lämna inte föremål, fett eller olja på spisen utan uppsikt. Detta kan vara farligt och orsaka brand.

Obs! I händelse av brand ska ni aldrig försöka släcka lågan eller branden med vatten. Stäng istället av spisen och täck över lågan med till exempel ett lock eller en brandsäker filt.

Rengöring och skötsel får ej utföras av barn utan uppsikt.

Kontrollera att elkabeln inte kommer i kontakt med glaset eller med kastrullen.

Magnetiska föremål, som t.ex. kreditkort, miniräknare m.m., får inte placeras i närheten av spisen då den är i funktion.

Använd ingen typ av metalliska föremål förutom kastruller som är avsedda för induktionmatlagning.

Metalliska föremål som knivar, skedar, gafflar eller lock bör inte placeras på hällens yta, då dessa kan hettas upp.

Om ytan får en spricka, stäng av spisen för att undvika risken för elchock.

Varning: Använd inte ångrengöringsapparater för rengöring av spishällen.

Varning: Produkten är ej avsedd att aktiveras med ett separat, externt timer eller fjärrkontrollssystem.



## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

### Modeller med induktionshäll



---

Undvika skada på häll

Kastruller som ej är avsedda för induktionshällar kan förstöra spisytan.

---

Använd inte rengöringsmedel med slipmedel vid rengöring.

---

Se till att inga tunga föremål faller ned på spishällen.

---

Ställ ner kastrullerna på spishällen försiktigt.

---

Försäkra dig om att ventileringen av produkten uppfyller de krav som anges i bruksanvisningen.

---

Ställ inte tomma kastruller på spishällen.

---

Socker, syntetiska material och material med aluminium i får inte komma i kontakt med kokzonerna.

---

Var noga med att inte ställa varma kokkärl på displayen.

---

## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

### Modeller med induktionshäll



---

Om produkten går sönder

Om ett fel uppdagas, skall produkten stängas av och kopplas ur.

---

Om glaset visar sprickor eller brott, koppla ur produkten och kontakta auktoriserat servicecenter.

---

Eventuella reparationer måste utföras av auktoriserad personal.

---

Tänk på!

Kontrollera att kastrullen placerats centralt på kokzonen. Om möjligt ska kastrullens botten täcka hela kokzonen.

---

Det magnetiska fält som skapas av induktionsplattan kan påverka den korrekta funktionen av en pacemaker. Vi rekommenderar att konsultera läkare gällande pacemaker.

---

Undvik kontakt med kokzonen med syntetiska material och aluminium.

---

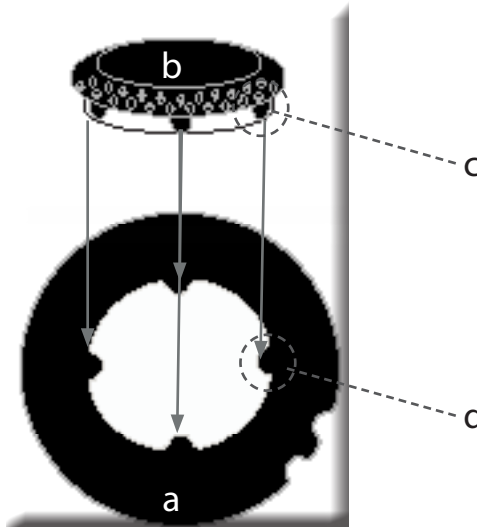
# BRUKSANVISNING

## Använda gashällen

**OBS!** Barn och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga samt husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång. Produkten är avsedd för matlagning och får inte användas som värmeelement.

**Allmänna noteringar** För att spisen ska hållas effektiv och säker måste underhållsarbetet utföras av fackman. Välj kokkärl med lock utifrån mängden mat som ska tillagas och efter storleken på brännarna eller kokzonen.

**VIKTIGT!** Placera flamspridaren (b) på rätt sätt genom att passa in flamspridarens tänder (c) med aluminiumringens (a) fördjupningar (d). Se till att delarna "klickar rätt".



**Hur brännarna tänds** Tecknet ovanför vreden hjälper er att hitta motsvarande brännare. Tryck och vrid på vredet samtidigt i moturs riktning till tändläget. I detta läge tänds brännaren med gnistan; håll vredet intryckt i cirka 5 sekunder tills lågan förblir tänd även om vredet släpps ut. Upprepa förloppet om lågan skulle slockna.

### Teckenförklaring

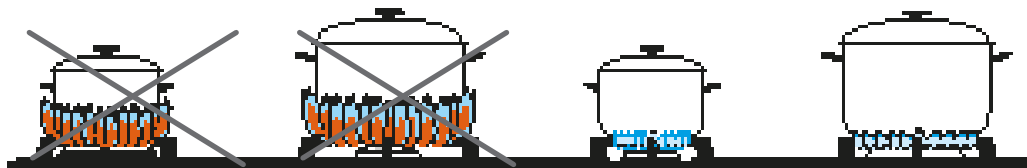
Symboler			
Funktion	stängd	max	min
Vred			
index			



# BRUKSANVISNING

## Använda gashällen

Anpassa kastruller till storlek på brännaren



Brännare	ID	Diameter Ø (cm)
Medel	SR	10 ÷ 20
Stor	R	20 ÷ 24
Ring	TC/DCC	22 ÷ 28
Dual, dubbelring	DUAL	10 ÷ 28

Tända dualbrännaren

- Välj vred med hjälp av teckenförklaringen bredvid själva vredet, se bild nedan. Tryck in och vrid vredet till maxsymbolen. Håll det intryckt i fem sekunder.
- Om vredet fortsätter att vridas moturs efter att brännaren har tänts nås ett första stopp. Detta motsvarar en medelstor låga.
- Detta första stopp passeras genom att ta i lite lätt. Den yttre ringen släcks då och endast den lilla brännaren i mitten, den så kallade hjälpbrännaren, är tänd. För att ställa in hjälpbrännaren på lägsta låga ska vredet vridas så långt det går i moturs riktning.
- För att på nytt tända hela brännaren vrids vredet från det här läget i medurs riktning, till önskat läge.

Teckenförklaring

Symboler



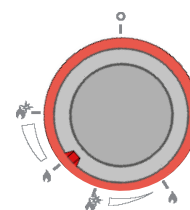
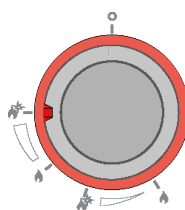
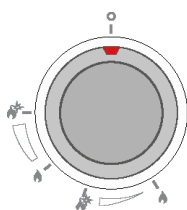
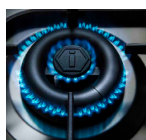
Funktion

stängd

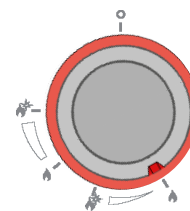
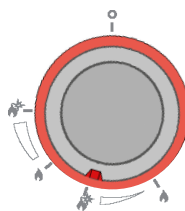
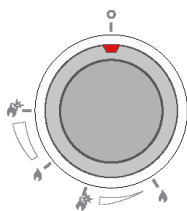
max

min

DUAL



Hjälpbrännaren  
(inre brännaren)



# BRUKSANVISNING

## Använda stekpanna

---

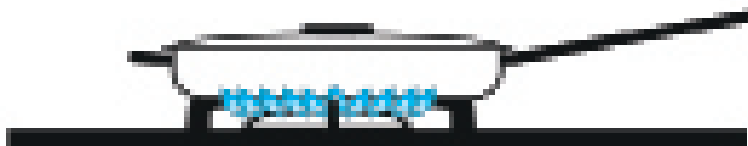
### Använda stekpanna

Försiktighetsåtgärder att beakta när en stekpanna används:

- Stekpannan kan värmas upp på brännarens högsta effektnivå under högst tio minuter.
- Vi rekommenderar att tillagning av livsmedel sker med lägre effekt.
- Var noga med att lågorna från brännaren inte når utanför stekpannans kant.
- Håll ett avstånd på minst 150 mm mellan sidoväggen och stekpannan.
- Ställ inte istekpannan på flera brännare samtidigt.

---

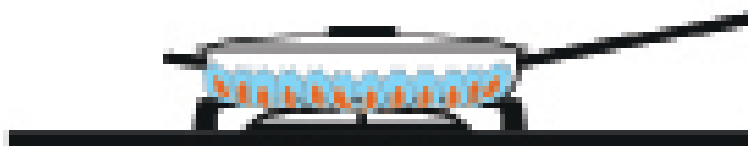
### Rätt placering



### OBS! Felaktig placering



### OBS! Felaktig placering



## BRUKSANVISNING

## Korrekt placering av brännarna

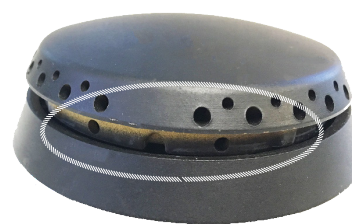
Brännarnas  
placering

OBS! Kontrollera alltid att brännarnas delar ligger rätt och att lågan är jämn och inte avger oljud. Om delarna inte ligger rätt tänds inte lågan.

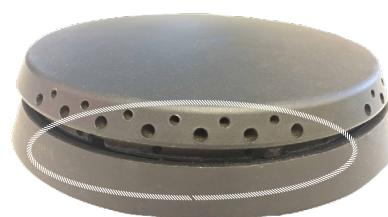
BRÄNNARE

RÄTT

FEL

Halvsnabb  
(medel)

Snabb (stor)



Dubbelring, dual



# BRUKSANVISNING

## Använda stekbordet

### Stekbordet

Innan du placerar stekbordet på hällen måste du:

- ta bort brännargallren och placera stekbordet med hjälp av handtagen, som visas i bilden nedan

A = stekhäll

B = uppsamlare av stekfett

C = handtag

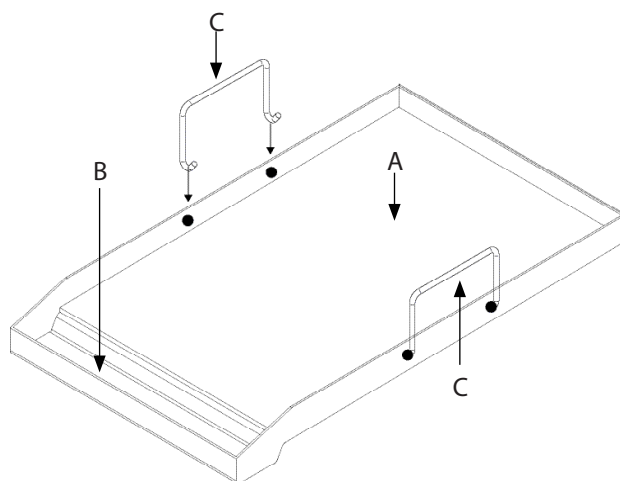


Fig. 15

### Använda stekbordet

Stekhällen (fig. 14) består av en platta i rostfritt stål som är lämplig för kontakt med livsmedel [52]. Stekytan håller en jämn temperatur och mycket lite värme går förlorad.

Användning av stekbordet: Tänd lågan under plattan med hjälp av motsvarande vred, se "Hur brännarna tänds". Kontrollera att lågan förblir tänd. Sätt vredet i maxläge och vänta cirka tio minuter tills plattan har blivit varm. När tio minuter har gått är plattan klar för användning. Tack vare den justerbara lågan kan ni låta matlagningsfantasin flöda. Ångkok görs med vredet i minimiläge; tillagning av kött, fisk och grönsaker görs med en kraftigare låga. Stekhällen lämpar sig även för orientaliska rätter, vilket kräver ett specifikt lock (tillval) Den medföljande stekspaden (fig. 15) kan vara till hjälp vid matlagningen liksom vid rengöring av stekhällen.

### Rengöring och skötsel

Vi rekommenderar att stekbordet rengörs noggrant efter varje användningstillfälle. Värm hällen och ställ lågan på minimiläget. Ta med hjälp av den medföljande stekspaden (fig. 15) bort rester från matlagningen. Häll lite vatten på hällen och fortsätt att rengöra med hjälp av stekspaden. När vattnet har ångat bort helt upprepas förfarandet, eventuellt flera gånger, tills önskat resultat uppnåtts. Det är ytterst viktigt att rengöra hällen medan den är varm.

OBS! När vredet vrids lyser den yttre ringen rött för att ange att gasbrännaren är igång.

## BRUKSANVISNING

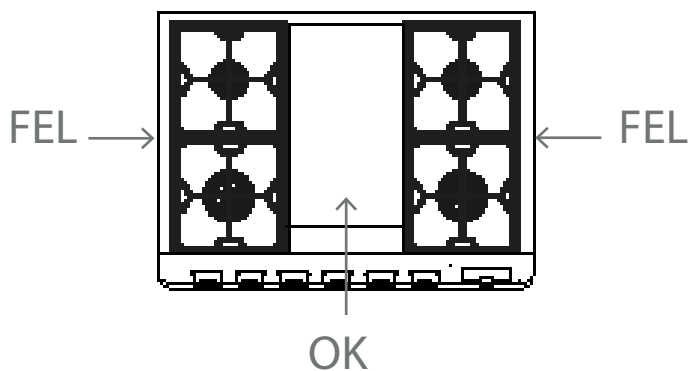
### Använda stekbordet

Vred	Maträtt	Vredets läge	Tid, min.
	Ägg	A	6
	Aubergine, skuren i skivor (0,5 cm i tjocklek)	B	4
	Potatis, skuren i skivor	B	5 ÷ 7
	Squash, skuren i skivor	B	9
	Fisk (guldbraxen, ca 200 g.)	B	15
	Hamburger	B	9
	Oxflé (0,5)	B	2
	Bistecca Fiorentina (höjd 2 cm)	A	5

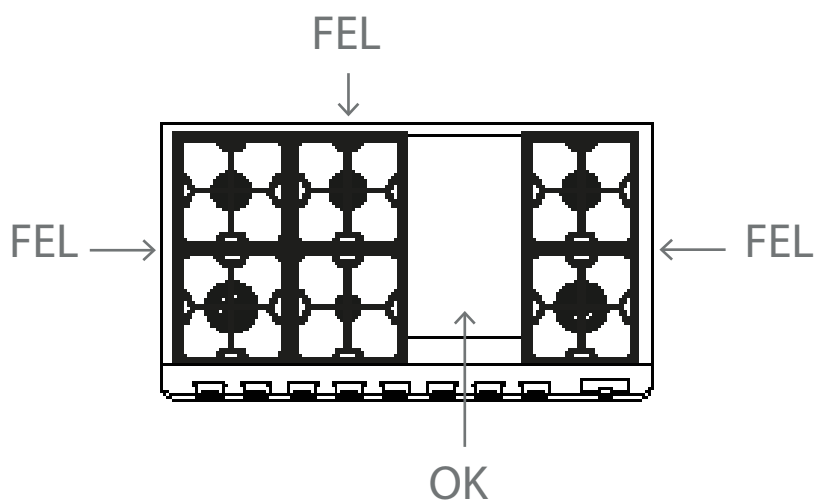
## BRUKSANVISNING

### Stekbordets placering

PM09F



PM12

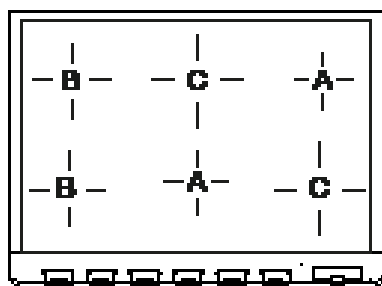


# BRUKSANVISNING

## Använda induktionshällen

### INDUKTIONSHÄLL

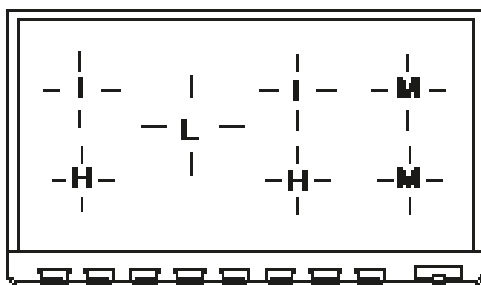
Mod. PMI09 -PMI127



A -  $\varnothing$ 145 - Kokzon  $\varnothing$  145mm  
(1400W / Booster 2200W)

B -  $\varnothing$ 180 - Kokzon  $\varnothing$  180mm  
(1850W / Booster 3000W)

C -  $\varnothing$ 210 - Kokzon  $\varnothing$  210mm  
(2300W / Booster 3700W)






H -  $\varnothing$ 145 - Kokzon  $\varnothing$  145mm  
(1400W / Booster 1850W)

I -  $\varnothing$ 200 - Kokzon  $\varnothing$  200mm  
(2300W / Booster 3000W)

L -  $\varnothing$ 250 - Kokzon  $\varnothing$  250mm  
(2300W / Booster 3000W)

M - OCTA Kokzon 210X190MM  
(2100W / Booster 3000W)

	A	B	C	PM09	Värmelåda	kW	kW
Mod.	$\varnothing$ 145	$\varnothing$ 180	$\varnothing$ 210		(230V)	(230V)	QuickStart
PMI09...E3	2	2	2	1	-	13,85	14,50
PMI09...S3	2	2	2	1	1	14,45	15,1

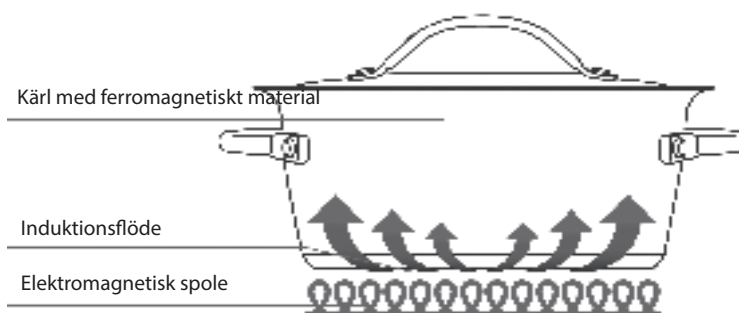
MODELLI	H	I	L	M	E03E	M09E3	WD	kW	kW
	$\varnothing$ 145	$\varnothing$ 180	$\varnothing$ 210	$\varnothing$ 260				(230V)	QuickSart
PMI127	2	2	1	2	1	1	1	19,8	20,45

### Första start

Rengör plattans yta med en fuktig trasa.

### Induktion

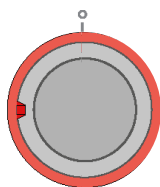
Under varje zon finns en spole som genererar ett elektromagnetiskt fält när den kommer i kontakt med det järnhaltiga kärlets botten när strömmen slås på. Det elektromagnetiska fältet skapar elektrisk ström i kärlets botten vilket genererar värme. Alla kärl med en järnkärna fungerar (kan kontrolleras med magnet). Koppar, rostfritt stål, aluminium, glas, trä och keramik fungerar inte.



# BRUKSANVISNING

## Använda induktionshällen

Vred



Vredet är sifferlöst, effektnivån visas på displayen.

Vrid aktuellt vred medurs. Inställd effektnivå visas på displayen på hällen (1 - 9). När vredet vrids lyser den yttre ringen rött för att tydliggöra vilken kokzon som är igång.

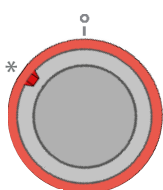
Stänga av en kokzon

Kokzonerna stängs av genom att vrida respektive vred i moturs riktning. På displayen för zonen visas [0] i 15 sekunder varefter den försvinner från displayen eller, om zonen fortfarande är varm, övergår till symbolen [H].

Automatisk avstängning

Produkten stängs av automatiskt vid förhållanden såsom överhettning och felaktig strömförsörjning.

Boosterfunktionen



Avsikten med boosterfunktionen är att ge högre effekt åt en bestämd zon för att korta ner tiden som krävs för tillagningen. Denna funktion aktiveras genom att vrida vredet medurs, från 0-läget (avstängt läge) till slutläget (\*fig. A). Efter en kort ljudsignal visas ett [P] på displayen, vilket betyder att boosterfunktionen är aktiverad.

Boosterfunktionen varar i högst 10 minuter. Därefter återgår zonen till nivå [9]. Boosterfunktionen stoppar i förtid när:

- en lägre effektnivå ställs in;
- kastrullen tas bort;
- produkten eller kokzonen överhettas.

Boosterfunktionen har företräde framför upphettningsfunktionen "heatup".

Kastrullavkänning

Varje kokzon är framställd för att fungera med kokkärl som specifikt är avsedda för tillagning på induktionshäll och som har en diameter strax under diametern på vald kokzon. Om inte kokkärlet är lämpligt visas symbolen "utan kokkärl", ( U ).

Produkten startar då inte. Starten förhindras tills ett kärl placeras på zonen eller till ett kärl som är avsett för induktionshällar används. Om kärlet tas bort medan zonen är igång stängs zonen av. Kastrullavkänningen pågår i exakt tio minuter. Om inget lämpligt kärl används på kokzonen under denna tid stängs zonen av. Displayen för kokzonen ändrar symbol från [ U ] till [ - ].

Restvärmeindikation

Om kokzonen fortfarande är varm även om plattan är avstängd visas symbolen [ H ] i displayen.

Funktionen "HEAT-UP"

Upphettnings-, eller snabbuppvärmningsfunktionen, "Heat-up", finns tillgänglig för alla kokzoner. Funktionen innebär att kokzonen fungerar på högsta effektnivå under en viss, bestämd tid och att effektnivån automatiskt återgår till inställd nivå när denna tid har gått. Tiden är i detta fall avhängig den inställda effektnivån.

Funktionen "Heat-up" aktiveras genom att vrida vredet i moturs riktning under två sekunder, från 0-läget till slutläget. Efter en kort ljudsignal visas ett [A] på displayen till aktuell kokzon. Inom tio sekunder efter det att snabbuppvärmningsfunktionen har aktiverats, måste effektnivån för fortsatt tillagning ställas in. Om inte detta görs avbryts uppvärmningsfunktionen.

# BRUKSANVISNING

## Använda induktionshällen

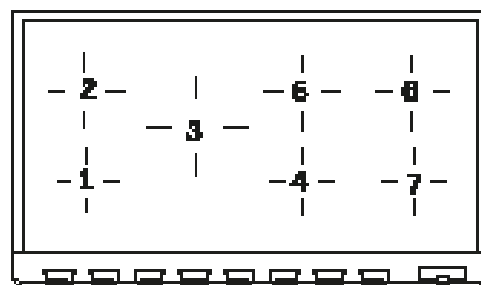
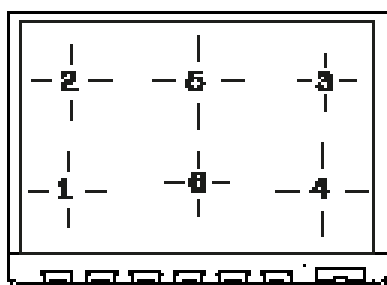
### Funktionen KEY-LOCK

Låsfunktionen, Key-lock, är användbar om det finns barn. Vi rekommenderar dock att en vuxen är närvarande när spisen är igång. När låsfunktionen aktiveras är alla kokzoner avstängda och kan inte startas av misstag.

### Modeller med 6 / 7 zoner

Låsfunktionen "Key-lock" aktiveras genom att ha regulatorvreden i 0-läge och samtidigt vrida på kommandovred 1 och 2 moturs (de två vänstra zonerna). På displayen visas texten [L][L][L][L].

Låsfunktionen inaktiveras genom att upprepa samma förfarande. På displayen visas texten [O][F]. Om ett kommandovred vrids medan låsfunktionen är aktiv visas bokstäverna [L][L][L][L] på displayen.



### Funktion för uppvärmning under 42° och 65°

Vrid på vredet (A) medurs. Mellan läget då zonen är avstängd (0) och effektläget (1) finns läget (u), vilket anger funktionen för uppvärmning av rätter i gryta vid 42 °C. För modeller med fem eller sex zoner: vrid ytterligare på vredet (A) medurs. Mellan läget "u" och effektläget (1) finns läget "U", vilket anger funktionen för uppvärmning av rätter i gryta vid 65 °C. Den maximala användningstiden för båda funktionerna är begränsad till 120 minuter. Båda funktionerna har förtur framför "HEAT-UP".

### Display

Till varje kokzon hör en display.

- Inställd effektnivå: (1 - 9)
- Uppvärmning av rätter 42° - 65° (U)
- Booster: (P)
- Heat-up: (A)
- Restvärmeindikation: (H)
- Utan kokkärl eller olämpligt kokkärl: ( U )
- Externt fel: (E)
- Fel: (F)
- Permanent vridning på vredet: ( \_ )

### Funktionen BRIDGE

Ställ kastrullen mitt emellan de båda zonerna till vänster (1, 2) och vrid samtidigt medurs på vreden till de båda zonerna så långt det går och lite till under tre sekunder, tills funktionen BRIDGE går igång.

Därefter kan styrkan till de båda zonerna justeras med det främre vänstra vredet (1).

### OBS!



Kastrullen som används måste vara tillräckligt stor för att täcka båda zonernas mitt.



## BRUKSANVISNING

## Använda induktionshällen

## Begränsning av arbetstiden

Varje kokzon har en maximal tid under vilken den fungerar oavbrutet. Denna tid är avhängig inställd effektnivå. Om tidsgränsen för funktionen uppnås stängs den aktuella zonen av.

Effektnivå (timmar)	Ungefärlig tidsgräns för funktionen (timmar)
U	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	10 min. [P], därefter 80 min. [9])

## Hantering av effekten

När boosterfunktionen används hanteras effekten på följande sätt: senast inställd tillagningsnivå har förtur framför de andra zonerna. Aktiveringen av en kokzon visas inte på displayen om en för hög effekt efterfrågas. Först efter att effekten har sänkts genom att vredet till aktuell kokzon har vridits moturs, påbörjas i detta fall den vanliga funktionen och effekten som används visas på displayen.

## Överhettning av kokzonen

Om en kokzon överhettas för mycket under tiden den är i funktion, sänks effekten automatiskt. På displayen visas den nya nivån som just har ställts in. I detta läge går det endast att sänka effekten. När temperaturen i kokzonen sjunker under det kritiska värdet kan tillagningen återupptas på vanligt vis.

## Rekommenderad effekt, enbart indikativa värden

Vredets läge	Typ av tillagning
1-2	Smälta smör, choklad, osv.
2-3	Värma små mängder vätska, hålla mat varm, tillreda såser.
4-5	Värma fast föda, tina djupfrysta varor, omelett på 2-3 ägg, frukt och grönsaker.
5-6	Koka kött och fisk, grönsaker i sås, rätter med vatten, marmeladkok.
6-7	Kött- eller fiskrullad, biff, lever, ägg.
8-9	Koka rejäla mängder vatten, fritera potatis, osv.

# BRUKSANVISNING

## TFT-display



Avbryta/Pausa



Start



°C - °F



Skärmlås



Bekräfta



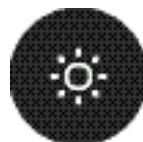
Inställningar



Köttermometer



Hem



Ljus



Timer



Avsluta - Stopp - Exit



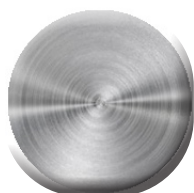
Klocka



Bekräfta inställningar



Stäng av

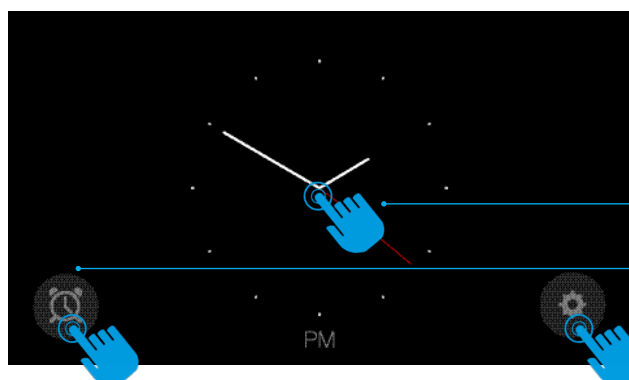


Vred på vissa modeller

Utöver att ställa in och bekräfta funktionerna med touch på TFT-displayen, går det att styra fun-

# BRUKSANVISNING

## TFT-display



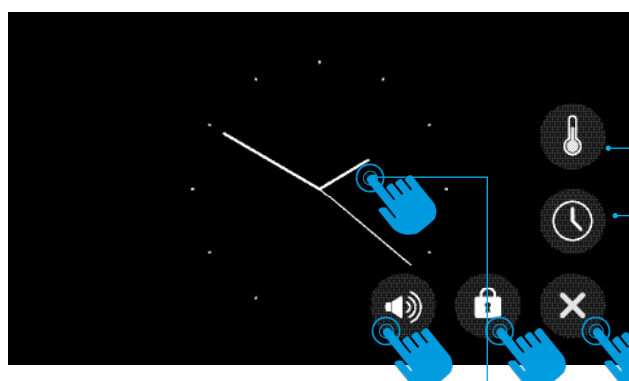
Startsida/Hem: första sidan på displayen.

3 valmöjligheter

Inställningar för ugnen/ugnarna

Ställ timern

Inställningar



Inställningar

Val av temperaturangivelse, °C eller °F

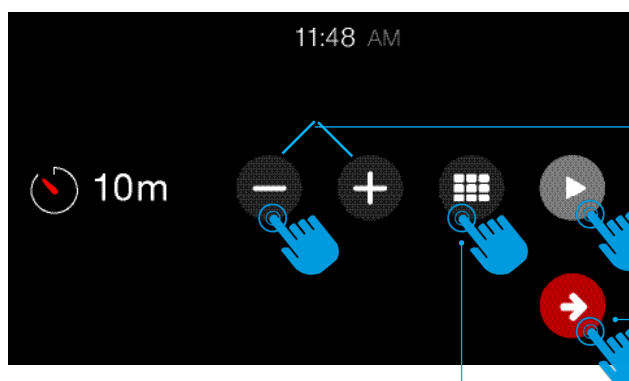
Ställa klockan

Exit

Lås skärmen

Justera ljudvolym och knappljud

För att låsa upp, vidrör displayen i 10 sekunder



Ställa timer

Öka eller minska tiden.

Bekräfta när önskad tid har ställts in.  
En ljudsignal anger när tiden har gått.

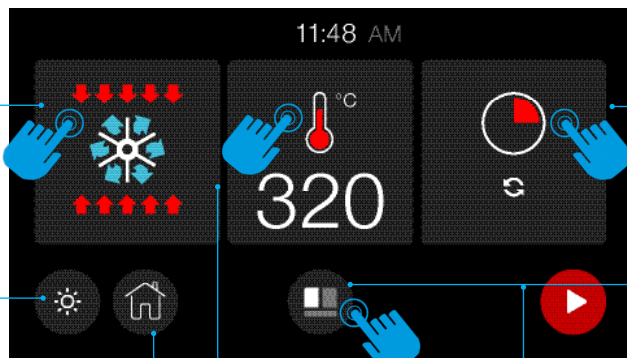
Bekräfta och återgå till startsida/hem.

Tangentbord

# BRUKSANVISNING

## Ställa in ugnen

1- Val av tillagningsfunktion



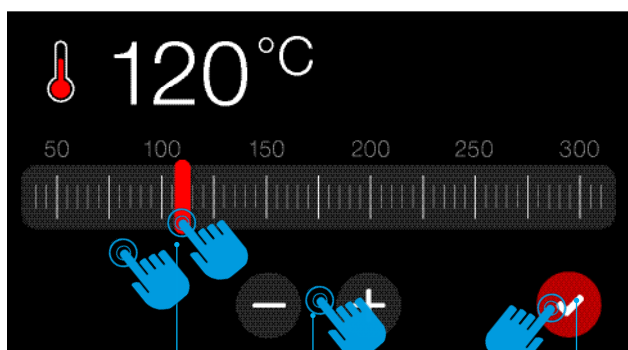
3- Inställning tillagningstemp. + programmering utgångsläge

4- Val av ugnsutrymme (modeller med två ugnar)

Ljus (tänt eller släckt)

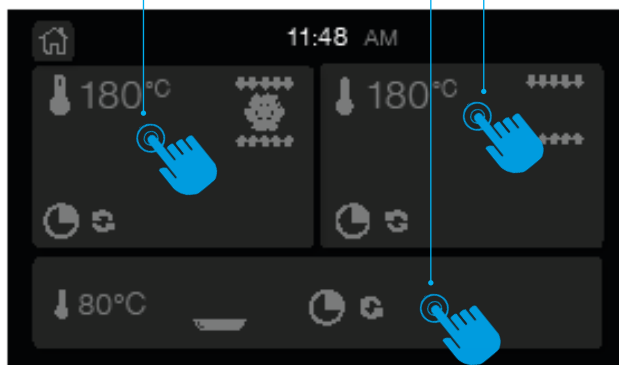
Hem (återgå till första sidan)

2- Inställning av tillagnings-temperatur

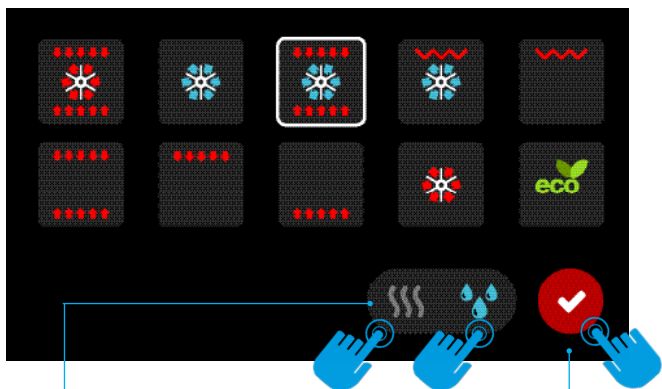


2a - Det finns två sätt att ställa in temperaturen på:  
- dra över panelen  
- med + eller -

2b - Bekräfta tillagningsfunktionen



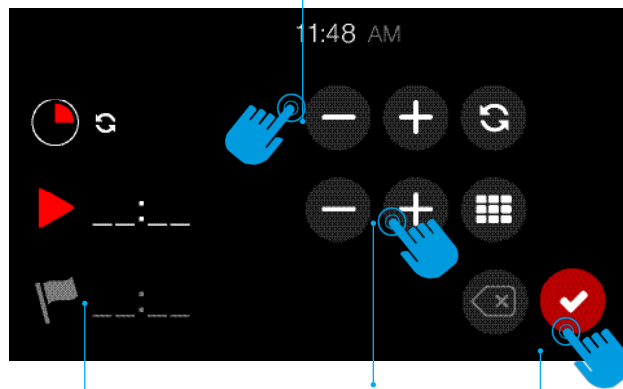
3a - Inställning av tillagningstid



1a - Val av tillagning i torr/fuktig ugn

OBS! Endast vissa tillagningslägen

1b - Bekräfta tillagningstiden



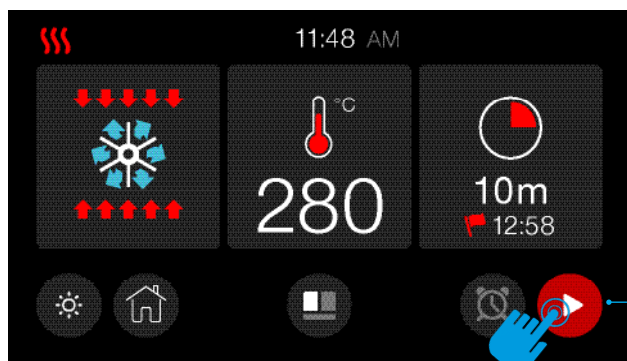
3c - Inställning av starttid

3b - Visa sluttiden för tillagningen

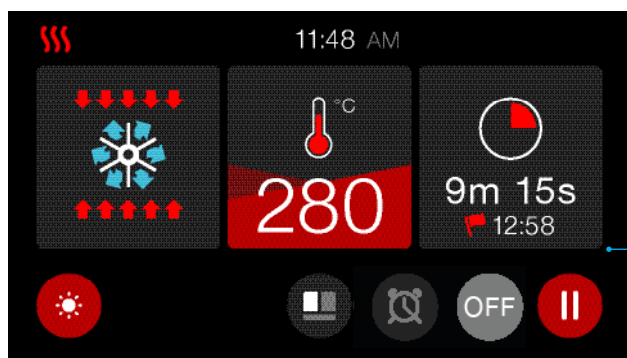
3d - Bekräfta tillagningsfunktionen

## BRUKSANVISNING

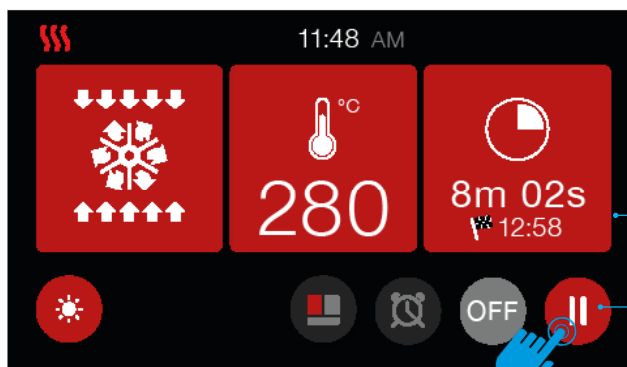
## Ställa in ugnen

**INSTÄLLT UGNSUTRYMME**

När ugnsutrymmet är inställt, dvs. tillagningsfunktion, temperatur och tidur har ställts in, måste detta bekräftas för att uppvärmningen ska starta. På displayen visas då uppvärmningsläget

**UPPVÄRMNINGSAFASEN**

Det finns fyra nivåer med vilka uppvärmningen kan övervakas. Den röda delen ökar successivt, tills dess att displayen är fylld.

**UPPVÄRMNINGEN KLAR**

När den förinställda temperaturen är uppnådd blir displayen röd vilket anger att uppvärmningsfasen är klar och tillagningstiden startar. Om tillagningstiden var förprogrammerad stängs ugnen av automatiskt när tiden har gått.

Om ingen tillagningstid var inställd in kan ni avbryta

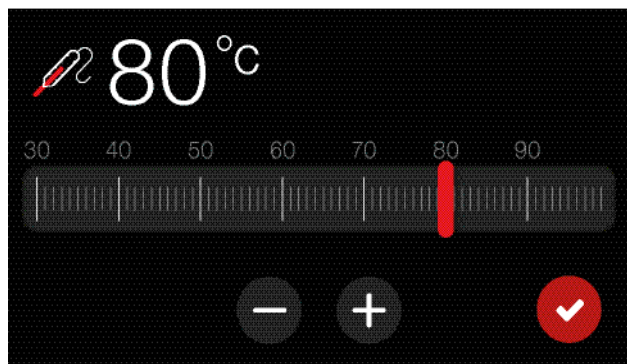


och tillagningen avslutas

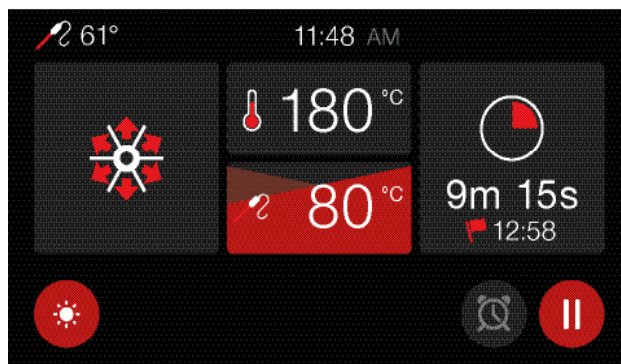
**TILLAGNING MED KÖTTTERMOMETER**

OBS! Det går inte att laga mat med kötttermometer vid funktionerna "DEFROST", "QUICK START" och "PIZZA". För in kötttermometern i anslutningsstycket som sitter på ugnens högersida medan ugnen står i standby;

## VAL AV TEMPERATUR FÖR KÖTTTEMP



## LÄGE FÖR UPPVÄRMNING MED KÖTTTEMP



OBS! Om inte displayen reagerar på kommando och pekfunktionen har hängt upp sig, räcker det med att öppna och sedan stänga ugnsluckan för att displayfunktionen ska återställas.

# BRUKSANVISNING

## Funktioner multifunktionsugn



### Pizzabakning

Den här funktionen är särskilt lämplig för att baka pizza, focaccia och bröd. Värmen kommer framför allt från det nedre värmeelementet vilket arbetar i kombination med ugnens övriga värmeelement.



### Över- och undervärme (vanlig, statisk tillagning)

Detta är den klassiska funktionen på elektriska ugnar vilken är speciellt lämpad för tillagning av följande maträtter: fläskkotlett, korv, torsk, bräserat, vilt, ugnsbakat kalvkött, marängar och småkakor, frukt i ugn, osv.



### Tillagning med undervärme

Detta är det mest lämpliga tillagningssättet för att avsluta tillagningen av rätter, särskilt vid bakning (småkakor, marängar, jästa kakor, fruktkakor osv.) och andra rätter.



### Tillagning med övervärme

Särskilt lämpad för att bryna och avslutningsvis sätta färg på många rätter; denna funktion rekommenderas för hamburgare, fläskkotlett, kalvkotlett, sjötunga, småbläckfisk m.m.



### Grillning med stängd ugnslucka

Denna funktion är lämplig för snabb genomgrillning av mat för att gratinera och ugnsbaka kött i allmänhet, filé, grillad T-benstek, grillad fisk samt grillade grönsaker. Tillagning med elektrisk grill ska ske med termostaten inställd på 180 °C.



### Ventilerad grillning

Denna funktion är särskilt snabb, grillar väl igenom maten och är märkbart energisnål. Den lämpar sig därför för ett flertal maträtter, såsom fläskkotlett, korv, spett med fläskkött eller med blandade ingredienser osv. Tillagning med elektrisk grill ska ske med termostaten inställd på 180 °C.



### Intensivläge

Denna funktion är till för snabb och intensiv tillagning av olika maträtter. Den lämpar sig för fisk i folie, bräserade grönsaker, spett, anka, kyckling osv.



### Ventilerad tillagning av flera olika rätter

Denna funktion gör det möjligt att laga till olika rätter samtidigt utan att dofterna blandar sig.



### Ekotillagning

Denna funktion gör det möjligt att laga mat med en betydligt lägre energiförbrukning. För att utnyttja den här egenskapen till fullo ställer ni först in rätten mitt i ugnen och ställer därefter in funktionen ECO. Med ekofunktionen ställer tillagningstiden in sig på långsam tillagning, såsom för: bräserat kött, vitt kött, pasta i ugnen, fina bakverk. Denna tillagningscykel rekommenderas ej för fryst mat. Denna tillagningscykel rekommenderas inte för frysta livsmedel. Obs! Tillagningsfunktionen "Eco" kan inte väljas när kötttermometern är instucken.



### Tining

Gör det möjligt att snabbt tina upp alla sorters djupfrysta livsmedel, vilka snabbt tinas upp till rumstemperatur.



### Quick Start

Denna funktion är till för att det ska gå fortare att värma upp ugnen. Vi föreslår att denna funktion används vid inställning av temperaturer på 200–320 °C. Det ger ingen direkt fördel att använda funktionen Quick Start för temperaturer under 200 °C. När ugnen har uppnått temperaturen släcks den orange lampan på termostaten. Rätterna som ska tillagas kan nu ställas in i ugnen. Ställ nu in önskad tillagningsfunktion. OBS! Funktionen Quick Start lämpar sig inte för matlagning. Den är endast till för att ugnen ska gå snabbare att värma upp. ANVÄND INTE FUNKTIONEN QUICK START I MER ÄN 20 MINUTER.



### Torr / fuktig matlagning

Ugnen är utrustad med en automatisk anordning som gör att kondensångor, i vissa funktioner, kommer släppas ut från ugnen: det innebär torr matlagning (dry). För matlagning som kräver att fukten stannar kvar i ugnen, väljs funktionen fukt. Den automatiska enheten kan kopplas bort genom att trycka på här för avsedd ikon.

## KONTROLL AV TILLAGNINGEN

Ugnsluckan kan öppnas när som helst om maten som tillagas behöver kontrolleras. När luckan öppnas tänds belysningen och vid ventilerad tillagning stannar ventilationen av; vid grillning med stängd ugnslucka upphör spettet att rotera. När luckan stängs återaktiveras den funktion som tidigare ställts in.

# BRUKSANVISNING

## Funktioner statisk ugn

---



### Över- och undervärme

Detta är den klassiska funktionen på elektriska ugnar vilken är speciellt lämpad för tillagning av följande maträtter: fläskkotlett, korv, torsk, bräserat, vilt, ugnsbakat kalvkött, maränger och småkakor, frukt i ugn, osv.



### Tillagning med undervärme

Detta är det mest lämpliga tillagningssättet för att avsluta tillagningen av rätter, särskilt vid bakning (småkakor, maränger, jästa kakor, fruktkakor osv.) och andra rätter.



### Tillagning med övervärme

Särskilt lämpad för att bryna och avslutningsvis sätta färg på många rätter; denna funktion rekommenderas för hamburgare, fläskkotlett, kalvkotlett, sjötunga, småbläckfisk m.m.



### Grillning med stängd ugnslucka

Denna funktion är lämplig för snabb genomgrillning, för att gratinera och ugnsbaka kött i allmänhet, filé, grillad T-benstek, grillad fisk samt grillade grönsaker. Tillagning med elektrisk grill ska ske med termostaten inställd på 180 °C.



### Ekotillagning

Denna funktion gör det möjligt att laga mat med en betydligt lägre energiåtgång. För att utnyttja den här egenskapen till fullo ställer ni först in rätten mitt i ugnen och ställer därefter in funktionen ECO. Med ekofunktionen ställer tillagningstiden in sig på långsam tillagning, såsom för: bräserat kött, vitt kött, pasta i ugnen, fina bakverk. Denna tillagningscykel rekommenderas ej för fryst mat.

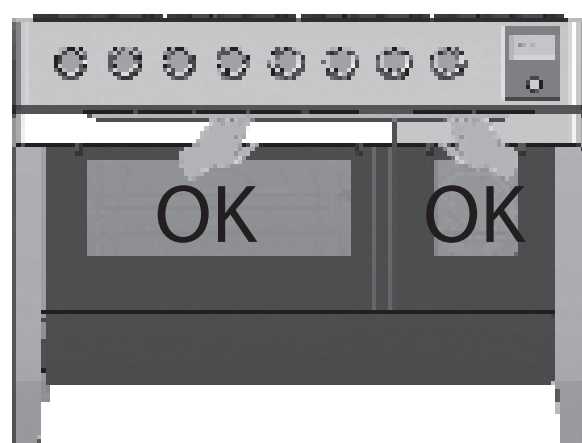
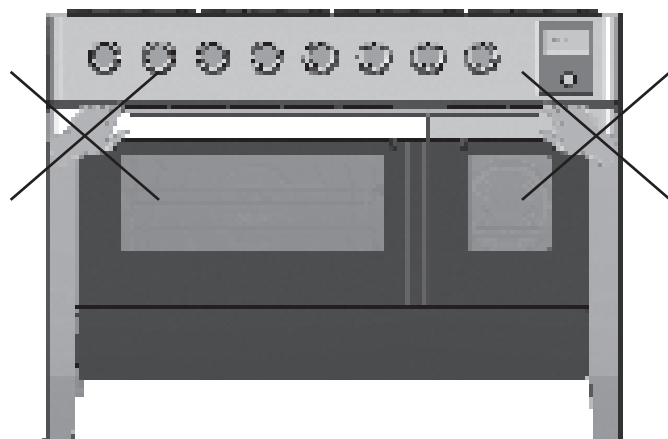
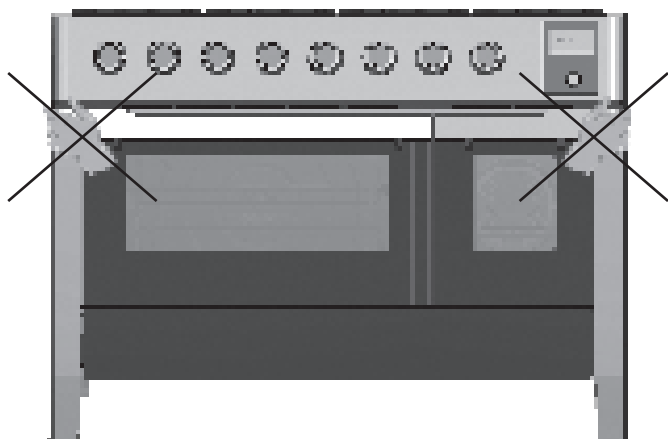
# BRUKSANVISNING

## Öppna och stänga ugnsluckan

OBS!



För att undvika fysisk åverkan rekommenderar vi att luckan öppnas och stängs med ett tag om handtaget, se följande bilder.





## BRUKSANVISNING

## Värmelåda

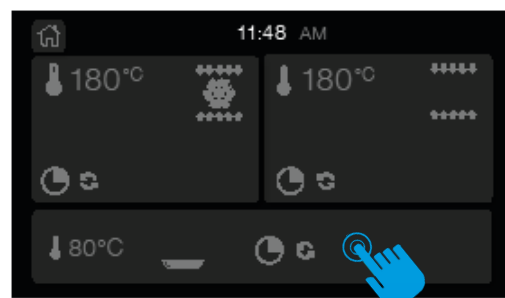
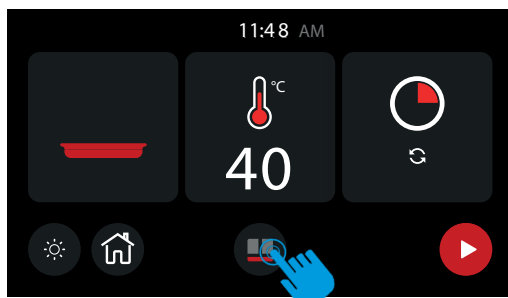
## OBS!

Lämna inte plast / syntetiska eller brandfarliga föremål inuti lådan. När produkten slås på kan dessa föremål eller material smälta och antändas (risk för brand).

Sitt eller trampa inte på lådan: detta undviker risken för personskador och skador på produkten.

## Värmelåda

Efter att ha valt ikonen för uppvärmd låda på displayen visas sidan för inställning av värmelåda.



## Val av ugnsutrymme

Här kan du välja temperaturen för tallriksuppvärmningen mellan 30 ° C och 80 ° C. Dessutom kan uppvärmningstiden väljas.

## Använda första gången

Rengör lådan innan du använder produkten enligt instruktionerna i avsnittet "Underhåll & skötsel". Sätt sedan på den uppvärmda lådan i minst 2 timmar genom att välja maximal temperatur. Första gången ugnen startas avger den en speciell lukt som kommer av rester från tillverkningen, såsom fett, olja eller resina. Både lukten och röken som kan bildas försvinner efter kort tid.

## Temperaturrekommendation

Ca. 40 ° C - Värma koppar och glas

Med den här inställningen svalnar inte innehållet i koppar och glas snabbt och det går att hantera koppar och glas utan att bränna sig.

Ca. 60 ° C - Värma tallrikar och fat

Perfekt för tallrikar och serveringsfat. Mat som serveras på uppvärmda tallrikar håller sig varm längre. Tallrikar och fat går att hantera utan att bränna sig.

## Uppvärmningstider

Flera faktorer påverkar uppvärmningstiderna:

- Material och tjocklek på tallrikar och fat
- Tallrikarnas placering - Rumstemperatur

Det är därför inte möjligt att ge exakta uppvärmningstider. Som referens listar vi dock några användbara tider:

Antal: Tallrikar för 6 personer / tid (minuter) 30-35

Frekvent användning av lådan gör det lättare att identifiera de tider och temperaturer som ska ställas in för olika sorters fat.



Lådans ytor kan bli heta under användning.

# BRUKSANVISNING

## Tillbehör ugn

### Roteisseriespett

Trä på köttet som ska tillagas på spettet och fixera det med de här för avsedda fixeringsgafflarna. Placera stöden på plåten enligt bild, och lägg spettet på stöden och för in det i hylsan till den roterande motorn. Starta den statiska grillfunktionen med stängd ugnslucka. För att ta ut spettet tillsammans med plåten drar ni bara ut spettet så mycket som behövs för att sedan kunna ta ut det tillsammans med plåten.

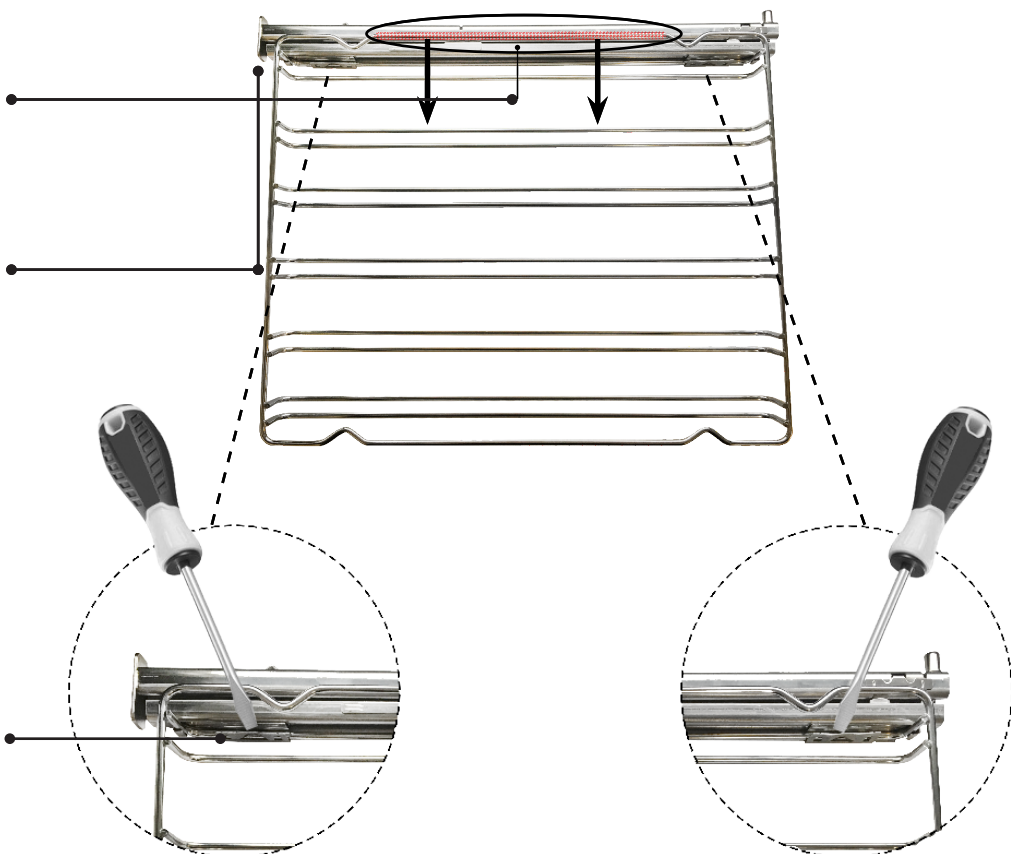


### Teleskopiska skenor (tillval)

Denna lösning är framtagen för att plåtar och ugnsgaller lättare ska kunna dras ut och hantaras. Satsen består av fullt utdragbara sidoskenor som löper på kullager för att plåtarna ska vara enklare att ta ut och placera om. Skenorerna är tipsäkra för att kunna hanteras under tryggare förhållanden. Skenorerna kan tas ut och rengöras eller flyttas till ett annat läge, se bild.

Dra den markerade delen nedåt för att ta ned den från ugnsväggen.

Vrid och stöd den på en plan yta vid sidan om den utdragbara skenan.



Lossa lätt på klipset med en spårskruvmejsel så att det går att knäppa av.

För att sätta tillbaka skenan, upprepa förfarandet i omvänd ordning.

# UNDERHÅLL & SKÖTSEL

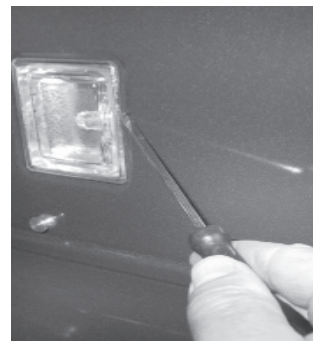
## Byta ugnslampa

Gör så här

Om inte ugnslampan fungerar ska stickkontakten till produkten dras ut ur vägguttaget, skyddsglasat till lampan avlägsnas och glödlampan bytas ut. Den nya lampan ska vara avsedd för användning under hög temperatur och ha specifika egenskaper för detta avseende. Vi rekommenderar Halogenlampa G9 för temperatur 300 °C.

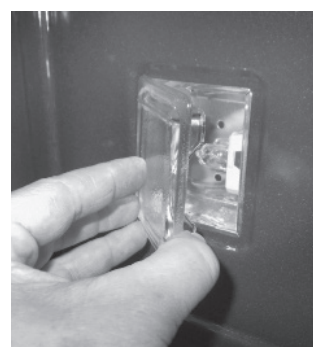
1

Lossa med en skruvmejsel



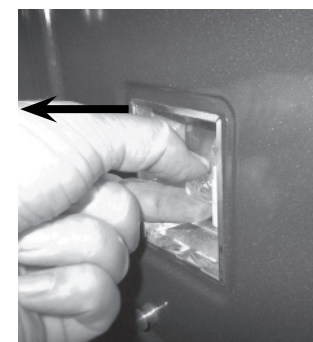
2

Öppna skyddsglasat till lampan



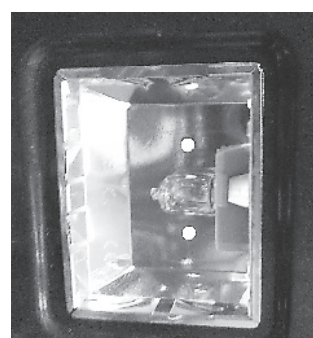
3

Dra ut lampan



4

Byt lampa och stäng igen



# UNDERHÅLL & SKÖTSEL

## Lossa ugnsluckan

Gör så här

För att underlätta rengöringen av ugnen kan det vara praktiskt att montera ned ugnsluckan. Gör enligt följande:

- öppna ugnsluckan
- lossa spärren C och för den neråt mot D

C

D

1



2



3



4



# UNDERHÅLL & SKÖTSEL

## Ugnsluckans glas

Gör så här

Ugnsluckan består av tre glasskivor (på vissa modeller av två). Glasskivorna rengörs med hushållspapper som inte repar och vanligt diskmedel. Använd inte skrovliga material som repar eller metallskrapor för att göra rent ugnsluckan till ugnen. De inre glasskivorna kan tas ut för att det ska vara enklare att rengöra dem. För att kunna ta ut skivorna måste ugnsluckan monteras ner.

Ordningsföljd  
för att lossa glaset



OBS! Allt arbete ska ske efter det att luckan har tagits av ugnen och placerats på en lämplig plan yta så att luckans yta inte skadas.

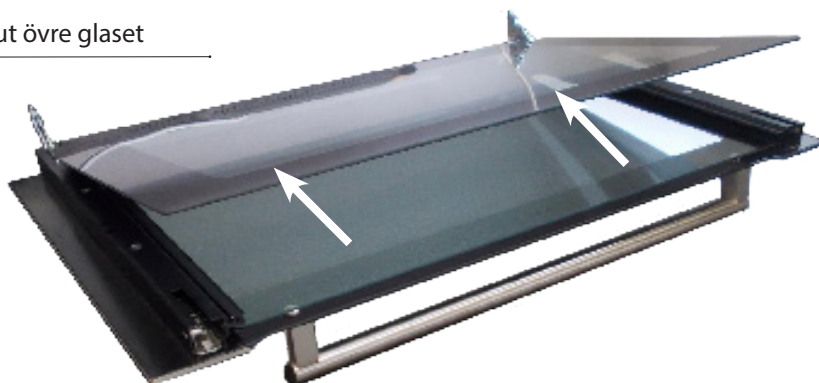
1

Skruva av de båda skruvarna på den övre listens vänstra och högra sida.



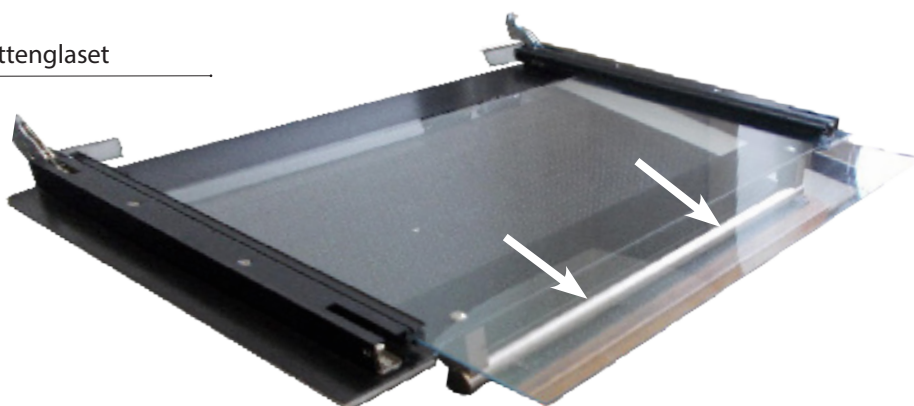
2

Lyft upp och dra ut övre glaset



3

Dra ut mittenglaset



# UNDERHÅLL & SKÖTSEL

## Tips för rengöring av hällen

OBS!



Stäng av produkten före underhåll och koppla bort från eluttaget. Säkerställ att produkten har svalnat innan rengöring.

### SPISHÄLL

SPISDEL	RENGÖRINGSMETOD	OBSERVERA
Yta i rostfritt stål	Rengör delarna med ljummet vatten och ett rengöringsmedel utan slipmedel. Torka därefter med en mjuk trasa eller en trasa av mikrofiber	Lystern bibehålls genom regelbunden rengöring med härför avsedda produkter som vanligtvis finns att tillgå i handeln. Använd aldrig pulver med slipmedel.
Lackerad yta	För att de lackerade ytorna ska bibehålla sina egenskaper är det nödvändigt att de rengörs ofta med vatten och diskmedel.	Undvik att lämna kvar sura och alkaliska ämnen, såsom vinäger, citronsaft, salt, tomatjuice o.s.v., på de lackerade ytorna. Rengör de lackerade delarna medan de fortfarande är varma.
Brännargaller	Lyft av gallren och rengör dem med ljummet vatten och ett rengöringsmedel utan slipmedel. Ta noggrant bort alla intorkade rester. Torka gallren innan de sätts tillbaka på spishällen.	Undvik att lämna kvar sura och alkaliska ämnen, såsom vinäger, citronsaft, salt, tomatjuice m.m., på de lackerade ytorna. Rengör de lackerade delarna medan de fortfarande är varma.
Tändstift och termoelement	Rengörs med en fuktig trasa. Eventuella torra rester tas bort med en trästicka eller en nål.	Tändstiften och termoelementen ska alltid kontrolleras och rengöras regelbundet.
Brännarkronor, flamspridare och brännarkåpor	De flamspridande brännarkronorna och brännarkåpor är avtagbara för att rengöringen ska underlättas. Rengör dem med ljummet vatten och ett rengöringsmedel utan slipmedel.	Avlägsna noggrant alla intorkade rester och vänta med att sätta tillbaka tills de har torkat helt. Om brännaren inte fungerar som den ska ska de yttre kronorna kontrolleras för att se att hålen är helt rena.
Induktionshäll eller glaske-ramikhäll	Ta bort lätta fläckar med en fuktig trasa och torka sedan med en torr trasa.	Rengör inte hällen med rengöringsmedel eller slipmedel. Använd inte föremål som kan förstöra glashällen. Se till att kastrullbotten är rena och att glasytan inte är dammig. Glasytan kan repas när kastruller förflyttas på den. Ta omedelbart bort socker-, gelatin- och marmeladrester så att glaset inte förstörs.



# UNDERHÅLL & SKÖTSEL

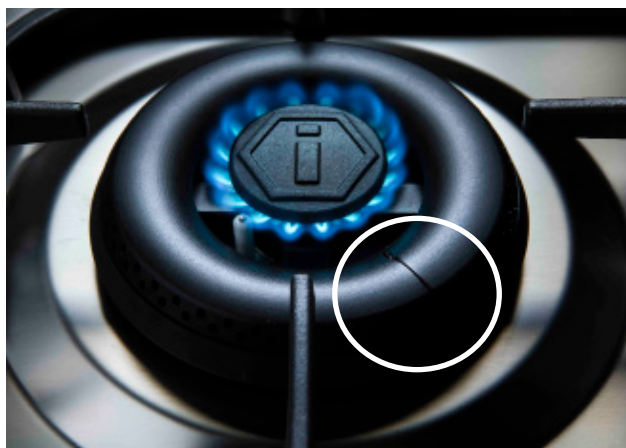
## Tips för rengöring av brännare

Underhåll och rengöring

VIKTIGT: Helsvarta brännare med nanoteknologisk yta

Rengöringsmetoder för att bevara ytans kvalitet

- Låt alltid brännaren kylas ner till rumstemperatur innan rengöring. Doppa aldrig en varm brännare i kallt vatten.
- Rengör med varmt vatten och så lite (neutralt) diskmedel som möjligt. Gnid med en trasa, gärna i naturligt cellulosamaterial eller en icke-slipande svamp.
- Använd aldrig ånga, stålull, slipande trasa eller svamp.
- Undvik att mat bränner fast på brännaren. Om fläckar/missfärgning uppstår på ytan (försämrar inte produktens funktionalitet) kan vissa fläckar tas bort på följande sätt: Lägg brännaren i hett vatten med diskmedel, torka med trasa (gärna i cellulosa men aldrig slipande trasa eller svamp). För svårare fläckar kan man värma vit vinäger och rengöra med trasa.
- Undvik att brännarna har kontakt med mat för länge, i synnerhet mat med hög syra (som tomatsås).
- Använd aldrig metallredskap på brännarna, använd trä eller plastredskap.
- Diska ALDRIG brännarnas delar i diskmaskin, då de blir irreparabelt förstörda.
- Om brännaren fungerar dåligt, säkerställ att den yttre brännarkronans hål är rena och torra. Det är viktigt att alla delar är torra innan man lägger på brännarna på spisen igen.



# UNDERHÅLL & SKÖTSEL

## Tips för rengöring av ugn och kontrollpanel

---

### UGN

---

UGNSDEL	RENGÖRINGSMETOD	OBSERVERA
Ugnens insida	Vi rekommenderar att ugnen rengörs varje gång den har använts. Smutsen går då lättare att avlägsna och ni undviker att den bränner fast upprepade gånger under hög temperatur. Ta ut alla uttagbara delar och rengör dem var för sig med varmt vatten och ett rengöringsmedel utan slipmedel. Ugnsutrymmet rengörs med en mjuk fuktad trasa och torkas av.	Använd inte ångrengöring för att rengöra ugnen inuti.  Använd inte rengöringsmedel med slipmedel eller vassa metallverktyg för att rengöra glasluckan till ugnen, ytan kan då skadas och gå sönder.
Ugnsplåt	Sänk ner brickan i en lösning med varmt vatten och neutralt diskmedel. Torka efter rengöringen.	Avlägsna matrester omedelbart efter användningen.
Galler	Rengör gallren med varmt vatten och rengöringsmedel utan slipmedel.	Om smutsen på gallren är ingrodd och hård rekommenderar vi att gallren får ligga i blöt någon timme innan de rengörs.

---

### KONTROLLPANEL

---

PANELDEL	RENGÖRINGSMETOD	OBSERVERA
Yta i rostfritt stål	Rengör delarna med ljummet vatten och ett flytande rengöringsmedel utan slipmedel. Torka sedan med en mjuk trasa eller en trasa i mikrofiber	Lystern bibehålls genom regelbunden rengöring med härför avsedda produkter som vanligtvis finns att tillgå i handeln. Använd aldrig rengöringsmedel med slipmedel.
Lackad yta	För att egenskaperna hos lackade delar ska bevaras måste dessa delar rengöras ofta med vatten och diskmedel.	Se till att inga sura och basiska ämnen (t. ex. ättika, citronsaft, salt, tomatjuice osv.) blir kvar på de lackade delarna. Rengör lackade ytor medan de ännu är varma.



# PROBLEMLÖSNING

## Generella problem gashäll

OBS!



Innan reparationsarbete ska utföras på spisen måste spisen kopplas ifrån elnätet, dvs. den elektriska kabeln måste dras ur eller härför avsedd strömbrytare vridas till avstängt läge.

Insatser och reparationsarbete som utförs av ej auktoriserade personer kan orsaka en elektrisk stöt eller kortslutning. Utför inte sådant arbete! Överlåt det till en fackman.

Vid enklare störningar kan ni pröva att lösa problemet genom att följa våra råd och anvisningar.

Insatser från verkstäder under garantiperioden är inte kostnadsfria om produkten inte fungerar på grund av felaktigt användande.

Om fel uppstår på grund av felaktig installation eller handhavande, är insatser från verkstäder under garantiperioden inte kostnadsfria. Garantin gäller ej avhjälpande av funktionsfel eller reklamerade fel som uppkommit till följd av felaktigt användande eller felaktig installation. Garantikostnaden åligger då användaren.

### SMÄRRE PROBLEM SOM KAN LÖSAS UTAN FACKMANNAHJÄLP

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpning
Lågan tänds inte	Brännarnas delar ligger inte rätt se sida 16).	Kontrollera att delarna "klickar i".
Lågan ändras plötsligt.	Brännarens delar är inte rätt placerade.	Placera brännarens delar rätt.
Tändarvredet måste hållas intryckt längre än vanligt för att brännarna ska tändas.	Brännarens delar är inte rätt placerade.	Placera brännarens delar rätt.
Lågan släcks efter att ha tänts.	Vredet hölls inte intryckt tillräckligt länge eller trycktes in för lite.	Håll vredet intryckt längre innan det släpps ut. Tryck hårt.
Gallret har bytt färg i området runt brännaren.	Ett naturligt fenomen som uppstår till följd av den höga temperaturen.	Rengör gallret med ett rengöringsmedel för rengöring av metaller.
Den elektriska tändningen fungerar inte längre	Rester av mat eller rengöringsmedel mellan tändstiftet och brännaren.	Rengör noggrant mellan tändstiftet och brännaren.
Locken på brännarna är smutsiga.	Normal smuts.	Rengör locken med ett rengöringsmedel för metaller
Displayen lyder inte kommando.	Den blockerade displayen har vidrörts.	Öppna och stäng sedan ugnsluckan.

### MED FACKMANNAHJÄLP

Gnisttändningen funkar generellt sett sämre	Tändstift eller kopplingsplint trasigt/ trasig	Kontrollera att tändstiftet och/eller kopplingsplinten och byt ut delen om den är trasig.
---	--	---

# PROBLEMLÖSNING

## Generella problem induktionshäll

Avvikelse	Orsak
Produkten och spishällen startar inte	<ul style="list-style-type: none"><li>– Hällen är inte riktigt ansluten till elnätet.</li><li>– Den skyddande säkringen är trasig.</li><li>– Funktionen KEY-LOCK är aktiverad (se sida 22).</li></ul>
Symbolen " U " visas på displayen:	<ul style="list-style-type: none"><li>– Kastrullen har inte ställts på kokzonen.</li><li>– Kastrullen lämpar sig inte för induktionshällar.</li><li>– Kastrullens botten har för liten diameter.</li></ul>
Symbolen " F " visas på displayen:	<ul style="list-style-type: none"><li>– Kokzonen är inte längre användbar</li><li>– Kontakta en auktoriserad verkstad.</li></ul>
Symbolen " E " visas på displayen:	<ul style="list-style-type: none"><li>– Det är fel på elsystemet.</li><li>– Koppla bort hällen från elnätet.</li><li>– Kontakta en auktoriserad verkstad.</li></ul>
Kokzonerna fungerar inte:	<ul style="list-style-type: none"><li>– Säkerhetssystemet är i funktion.</li><li>– Kastrullen är tom och dess botten är överhettad.</li></ul>
Ventilationen fortsätter även om hällen är avstängd	<ul style="list-style-type: none"><li>– Detta är inte ett fel. Ventilationen fortsätter för att skydda elektroniken.</li><li>– Den automatiska ventilationen stannar automatiskt.</li></ul>

# PROBLEMLÖSNING

## Generella problem TFT-display

Systemfel

Följande fel påvisas:

Syntaxen som ger felkod är: "E YY x", där:

YY = felkod

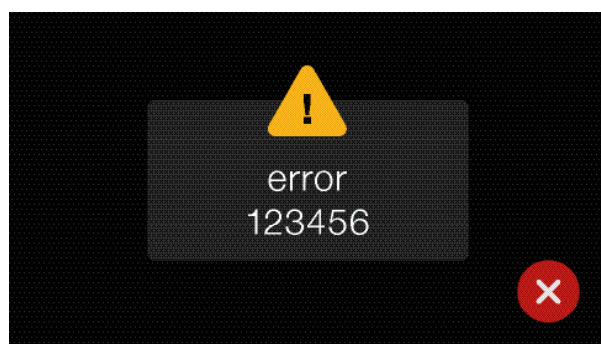
x = numret på ugnsutrymmet när felet genereras eller '0' för generella fel

Beskrivning

Felets ID-beteckning

Ugnstermom. fungerar ej	00
Kortslutning, ugnstermometer	01
Köttermometern fungerar ej	04
Kortslutning, köttermometer	05
Överhettning	08
Kylfläkten fungerar ej	16
Inre avvikelse (elektronikkort)	19
Kommunikationsfel	20

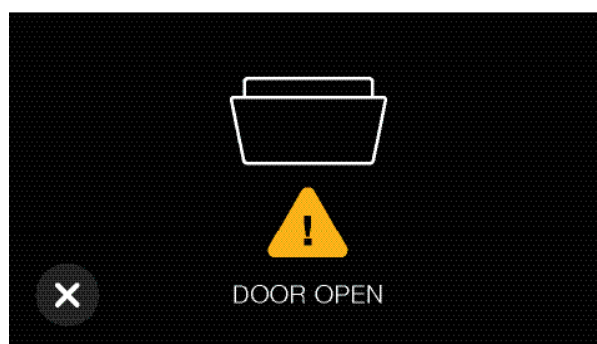
### FELMEDDELANDE



Vid fel, koppla först ifrån produkten och koppla sedan till den.

Om felet kvarstår ska en fackman kontaktas.


### MEDDELANDET ÖPPEN LUCKA (UNDER TILLAGNING)



Stäng ugnsluckan.


# TILLAGNINGSTABELL

## Tillagning med varmluft (endast indikativa värden)

MATRÄTT	TEMP. C°	 FALS NIVÅ	MIN.
<b>KÖTT</b>			
Oxstek	170-180	2/3	40/50
Kalvstek	160-180	2/3	65/90
Lammstek	140-160	2	100/130
Rostbiff	180-190	2/3	40/45
Stekt hare	170-180	2/3	80/100
Stekt kanin	160-170	2	80/100
Stekt kalkon	160-170	2	160/240
Stekt gås	160-180	2/3	120/160
Stekt anka	170-180	2/3	100/160
Stekt kyckling	180	2/3	90/120
<b>FISK</b>			
FISK	160-180	2/3	15/25
<b>BAKELSER</b>			
Frukt- och eller bärpaj	180	2	15/20
Margaretårta, botten	160-180	2	35/40
Brioche	180	2	25/30
Sockerkaka	165	2	25/30
Mördegskakor	160-180	2	5/10
Butterkaka	200-225	2	25/35
Äppelstrudel	180	2	20/30
Savoiardikex	130-135	2	15
Ugnstekta äpplen	180-200	2	15/20
Kladdkaka	180-200	2	15/20
<b>Bröd</b>			
Bröd	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7
<b>VIKTIGT</b>			
	Sätt in maträtterna när ugnen är varm.		
Tillagning med grill	I ugnar med elektrisk grill ska tillagningen ske med stängd lucka i 180 °C, och med hög placering.		

## TILLAGNINGSTABELL

## Tillagning med statisk ugn (endast indikativa värden)

MATRÄTT	TEMP. C°		MIN.
<b>KÖTT</b>			
Oxstek	225	2/3	60/80
Kalvstek	225	2/3	60/80
Lammstek	225	2	40/50
Rostbiff	230	2/3	50/60
Stekt hare	250	2/3	40/50
Stekt kanin	250	2	40/50
Stekt kalkon	250	2	50/60
Stekt gås	225	2/3	60/70
Stekt anka	250	2/3	45/60
Stekt kyckling	250	2/3	40/45
<b>FISK</b>			
	200-225	1/2	15/25
<b>BAKELSER</b>			
Frukt- och eller bärpaj	200	2	20
Margaretatårta, botten	175-200	2	40/50
Brioche	175-200	2	30/35
Sockerkaka	175	2	30/35
Mördegskakor	175-200	2	30/35
Butterkaka	225-250	2	5/10
Äppelstrudel	180-200	2	25/35
Savoirdikex	150	2	20/30
Ugnstekta äpplen	180-200	2	15
Kladdkaka	200-220	2	15/20
<b>Bröd</b>			
Bröd	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

## VIKTIGT

Sätt in maträtterna när ugnen är varm.

## Tillagning med grill

I ugnar med elektrisk grill ska tillagningen ske med stängd lucka i 180 °C, och med hög placering.

# TILLAGNINGSTABELL

## Rätternas innertemperatur, mätt med köttermometer

Matbord	Maträtt	Innertemperatur (°C)
	Nötkött	
	• Rostbiff - oxfilé, blodig	40-45
	mediumstekt (rosa)	50-55
	välstekt	60-65
	• Ugnsbakat nötkött	80-85
	Fläskkött	
	• Fläskkotlettrad	65-70
	• Ugnsbakat fläskkött I skinka	80-85
	• Coppa, grisfot	80-85
	• Fläskkotlett	75-80
	• Ytterfilé	70
	• Kassler	65-70
	• Köttfärslimpa	70-75
	Kalvkött	
	• Ugnsbakat kalvkött	70-75
	• Ugnsbakat kalvkött med kalvnjurar	75-80
	• Kalvklöve	80-85
	Vilt	
	• Viltkött	75-80
	• Rygg	60-70
	• Blodig biff	40-45
	• Mediumstekt biff (rosa)	50-55
	• Välstekt biff	60-65
	Lamm	80-85
	Köttrullad	70-75
	Kyckling	85-90
	Fisk	85-90

OBS! För alltid in staven på köttermometern ända till handtaget så att spetsen hamnar mitt i köttet och inte i närheten av benet eller fettet.

# INFORMATION

## Att påminna användaren om

---

OBS



Installatören ska påminna användaren om att:

- kontrollera att produkten är intakt och att all dokumentation gällande produkten finns med;
- kontrollera att produkten har alla tillbehör som ska finnas med;
- kontrollera att produkten kan användas i enlighet med gällande regler (användning av ugn, användning av termostat, tändning och omtändning av brännare);

---

GASLÄCKOR



I händelse av en gasläcka ska gaskranen stängas, produkten kopplas ifrån elnätet och en auktoriserad serviceverkstad kontaktas. Åtgärder och skötselarbete ska endast utföras av en auktoriserad fackman.

---

FRÅGOR?

Vid frågor, kontakta:  
Italian Brands AB  
Telefonnummer: 08-54 44 35 35  
E-post: [info@italianbrands.se](mailto:info@italianbrands.se)

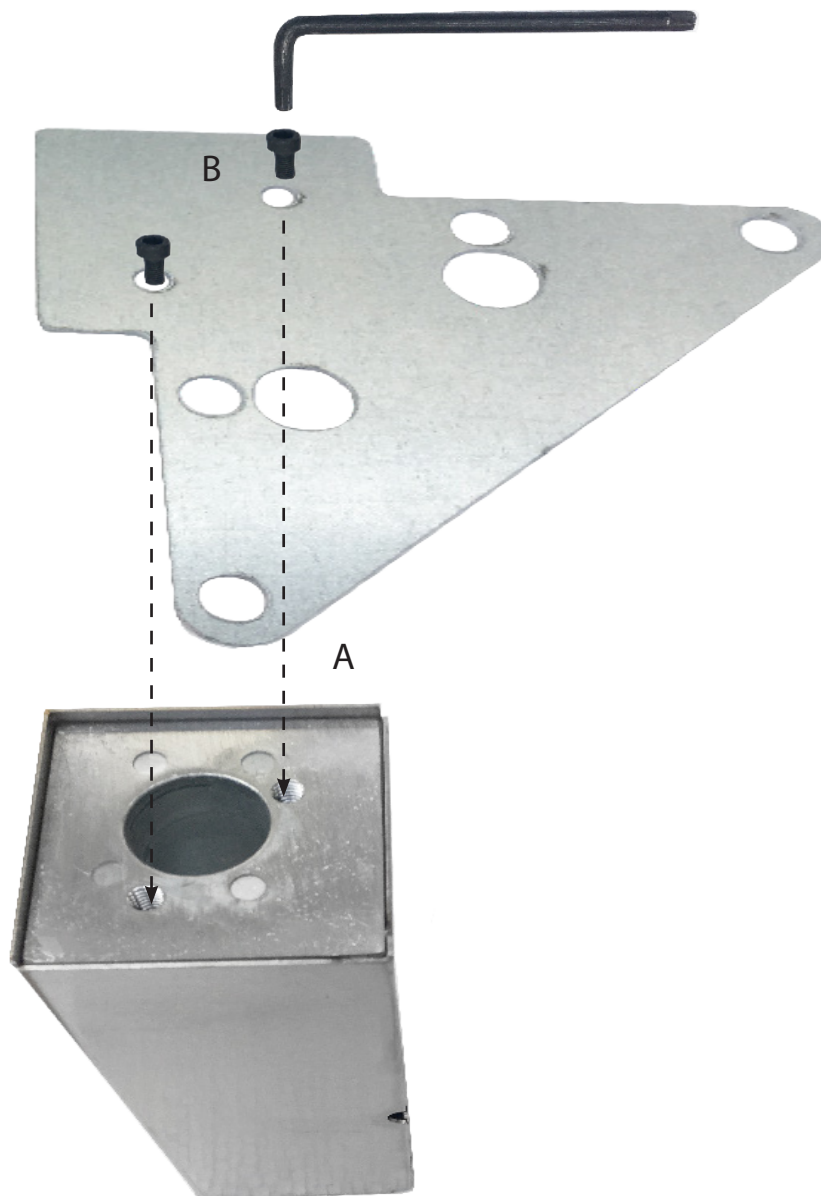
# INSTALLATION

## Monteringsanvisningar för ben

1

Fästa plattan mot benet:

- A - Placera plattan ovanpå basen på benet och se till att hålen (B) stämmer överens.
- B - Fäst de båda skruvarna med en insexnyckel.





## INSTALLATION

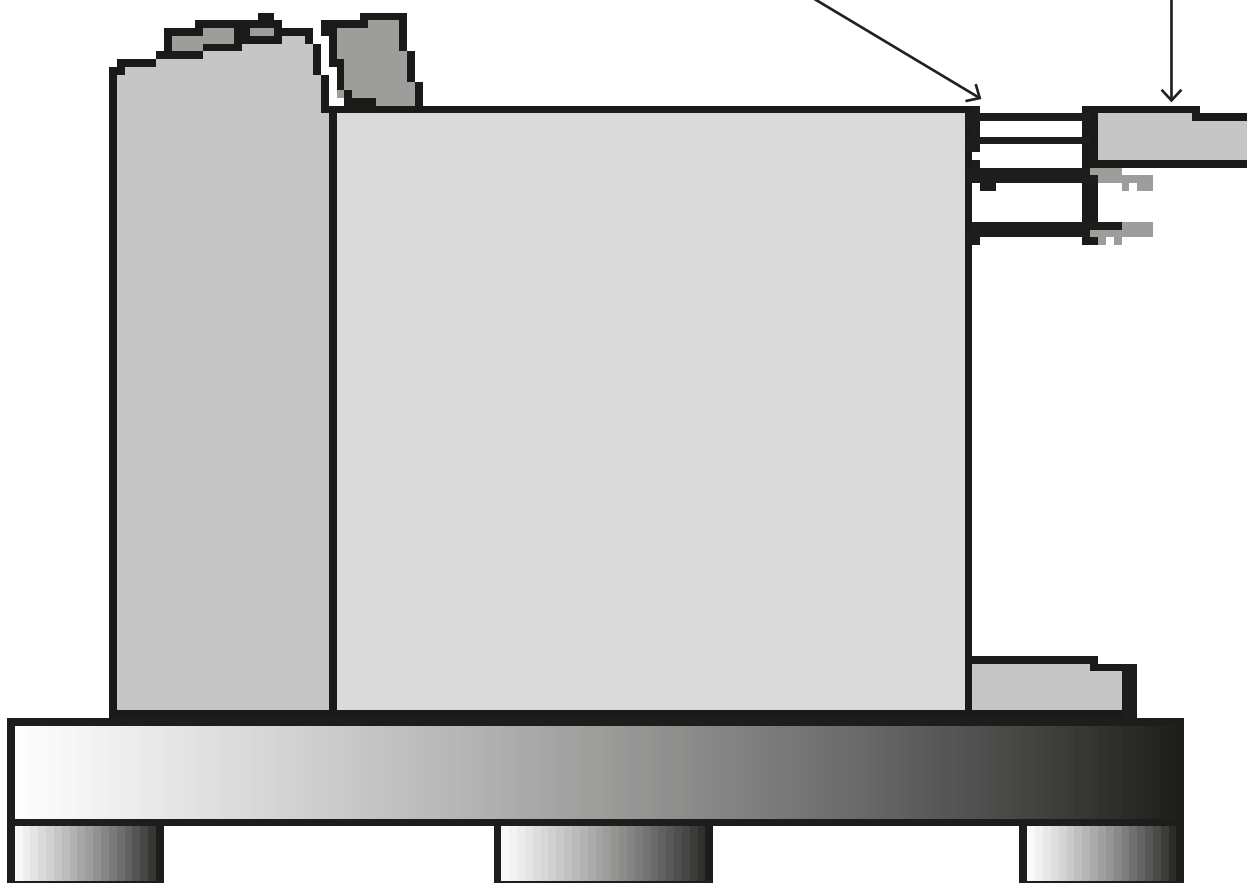
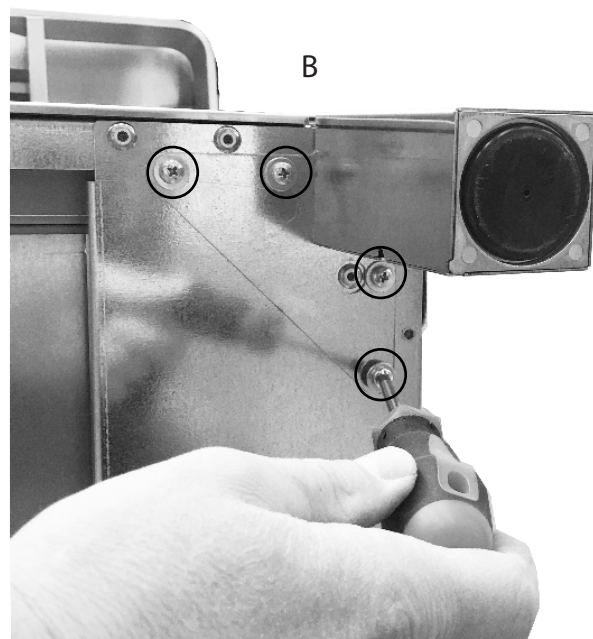
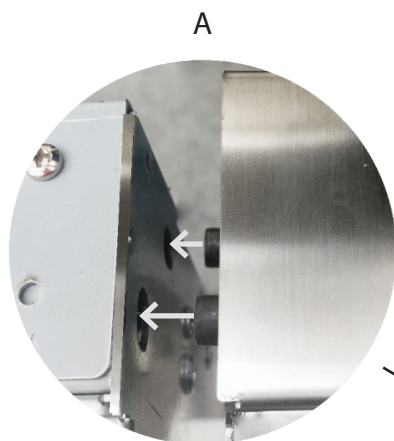
## Monteringsanvisningar för ben

2

Vänd spisen så att den vilar på baksidan:

A - Sätt benet på plats; se till att skruvarna stämmer med hålen i spisen

B - Fäst skruvarna med en skruvmejsel (4 skruvar med 4 brickor)



# INSTALLATION

## Monteringsanvisningar för ben

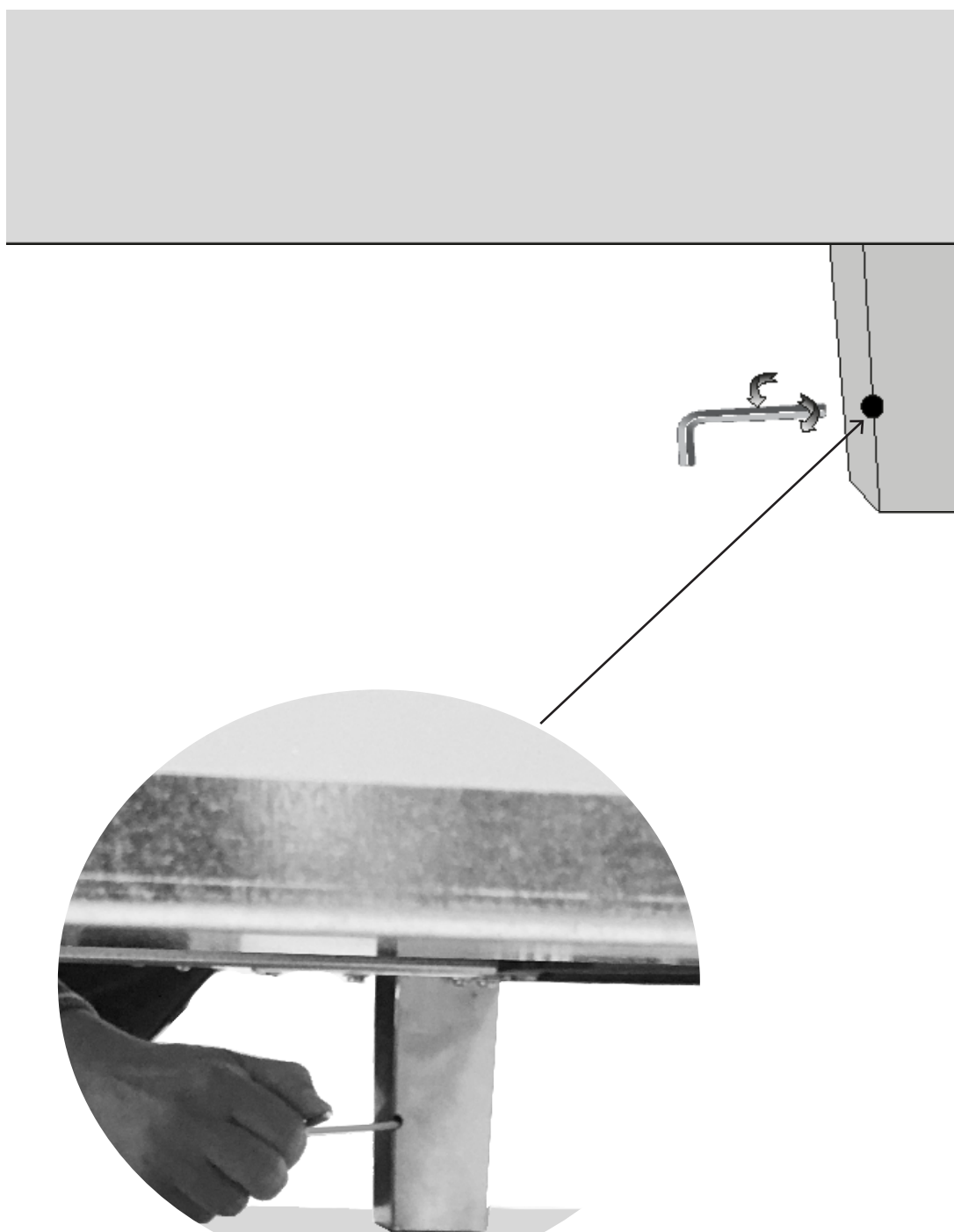
---

3

Justering av höjden på benen:

A - Sätt i insexnyckeln i hålet i benet så att justeringsskruven blockeras

B - Genom att blockera justeringsskruven kan höjden på benet justeras för att eventuella oregelbundenheter i golvet motverkas.



# INSTALLATION

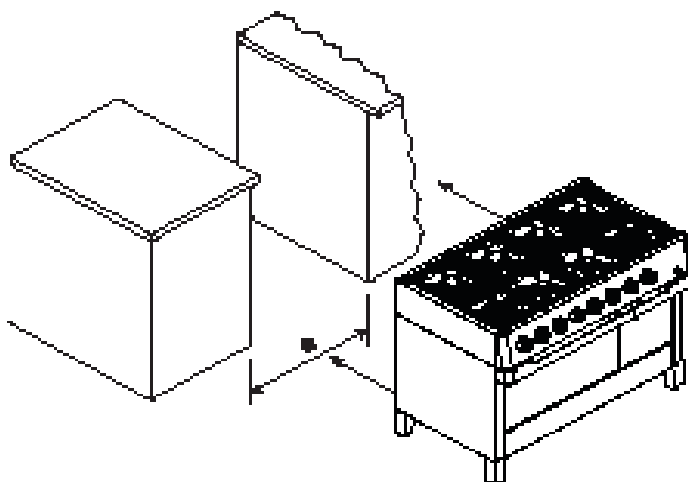
## Installationsinstruktioner

OBS



Produktens vikt överstiger 60 kg varför produkten ska hanteras med lämpliga hjälpmedel.

För att inte böja benen får köksspisens inte släpas under några omständigheter. Produkten ska utplaceras genom att den lyfts. Lämplig utrustning.



Mått att ta hänsyn till

a (mm)

Modell

911

PM09

1216

PM12...

Direktiv/regler

– Denna produkt uppfyller kraven i rådande relevanta direktiv om CE-märkning.

Denna produkt följer följande direktiv/förordning:

DIREKTIV 2002/96/CE

LÅGSPÄNNINGSDIREKTIV 2014/35/UE

FÖRORDNING GAR UE 2016/426

EMC-DIREKTIV 2014/30/UE

FÖRORDNING NR 1935/2004 (kontakt med livsmedel)

– Installationen får endast utföras av fackman enligt gällande regler, i en lokal med permanent ventilation och i enlighet med följande regler för installation: UNI 7129-1, UNI 7129-2, UNI 7129-3, UNI 7129-4, UNI 7131.

Ventilation av lokaler

Detta är en produkt av typ "A", vilket innebär att den inte ska anslutas till någon enhet för utförelse av förbränningsprodukter utan installeras under en fläktkåpa eller annat system för rökutsug enligt gällande regler. Kännedom om och konsultation av reglerna är avgörande för en kvalificerad installation. Vi vill påminna om att den mängd luft som krävs för förbränning medelst förbrännarna är 2 m<sup>3</sup>/h per kW installerad nominell effekt (se märkplåten).

När produkten används intensivt och länge kan det krävas ytterligare ventilation. Öppna i så fall ett fönster eller öka den mekaniska fläktens effekt.

# INSTALLATION

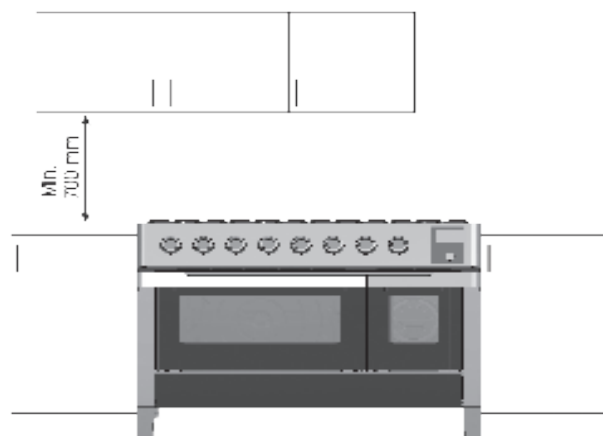
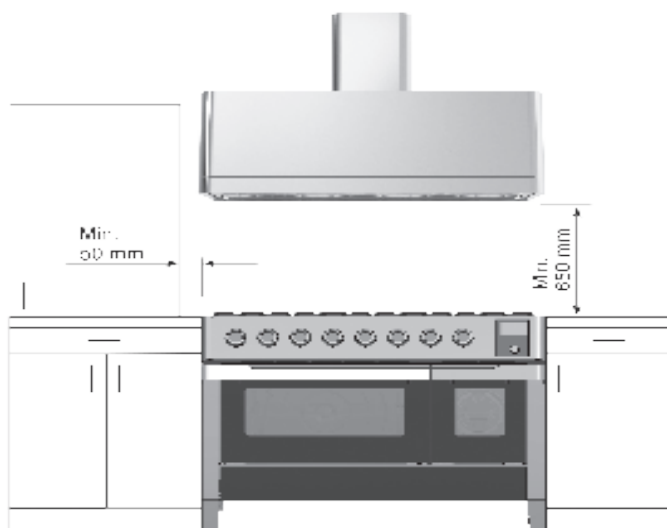
## Montering av spis mellan skåp

### Tillvägagångssätt

- Produkten kan installeras fristående: klass 1.
- Produkten kan installeras: mellan skåp klass 2 underklass 1.
- Utrustningen är skyddad mot överhettning och kan därför installeras vid sidan av köksinredning vars höjd inte överstiger matlagningshällens. Väggen som kommer i kontakt med utrustningens baksida ska vara av obrännbart material.

Observera följande säkerhetsföreskrifter för att utföra en korrekt installation av utrustningen:

- Den köksinredning som är placerad i närheten av utrustningen och vars höjd överstiger matlagningshällens ska placeras minst 50 mm från hällens kant (A).
- Flätkåpan ska installeras på det sätt som anges i dess bruksanvisning och alltid på avstånd av minst 650 mm för spis med gashäll (B). För spis med induktionshäll rekommenderas ett avstånd på minst 500 mm (C).
- Om utrustningen installeras under ett väggskåp ska detta vara på ett avstånd av minst 700 mm från matlagningshällens.



## INSTALLATION

## Monteringsanvisning för tippskydd

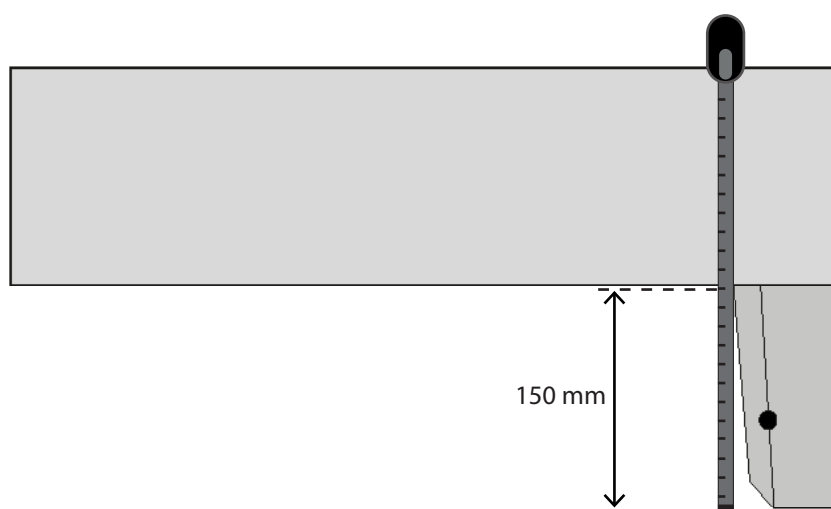


Modeller: 90 - 120 cm.

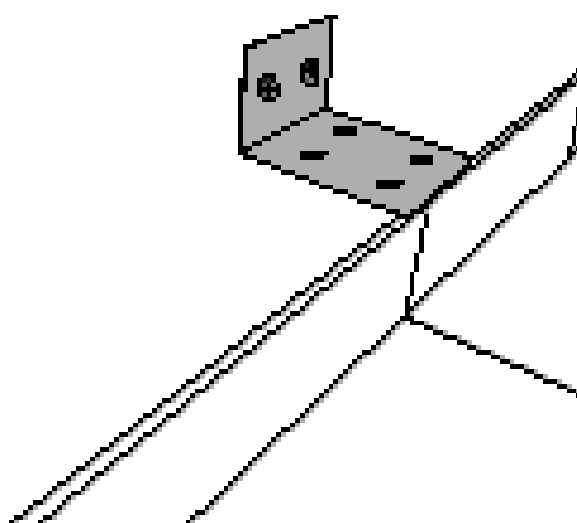
## OBS! Möjlig tippning

När spisen är monterad och justerad i höjd:

- Mät höjden mellan golvet och den övre kanten av den bakre regeln och addera 15 mm.



- Centrera spisen där den ska stå. Mät ut mitten på väggen som motsvarar mitten på spisen och borra ett hål med en lämplig borrhål diameter på 6 mm och fäst tippskyddet i väggen.



- Kontrollera att spisen har stöd av den bakre väggen och att spisen inte går att välta.

OBS



Anti-Tilt-systemet garanteras endast om spisen monteras med ryggen mot den bakre väggen, som ska vara stabil.

# ELANSLUTNING

## Spis

OBS



Följande instruktioner är avsedda för den fackman som ska ha hand om installation, inställning och tekniskt underhåll av produkten samt som ska se till att dessa moment i största, möjliga mån, utförs riktigt och i enlighet med gällande regler.

Viktigt: Allt inställningsarbete, underhållsarbete, m.m., ska utföras efter att elektriciteten i köket har kopplats ifrån.

Regler för installation

- Installationen måste ske i enlighet med gällande regler för elinstallation. Producenten avsägar sig i annat fall allt ansvar. I detta häfte finner ni också elschemat för er produkt.
- Produkten är utrustad för att kunna anslutas till den nätspänning som står angiven på typskylten.

Innan produkten kopplas in i nätuttaget ska ni försäkra er om att:

- Spänningen i kraftledningsnätet matchar specifikationerna som anges på typskylten
- elsystemet har en korrekt och effektiv jordning.

Vid tillkopplingen tänk på att den gulgröna kabeln är den jordade ledningen och att den aldrig får brytas. Kontaktuttaget måste vara synligt och lättillgängligt, så att produkten lätt kan kopplas ifrån.

För fast nätinstallation krävs det att:

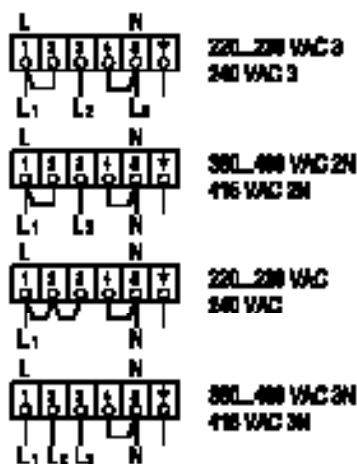
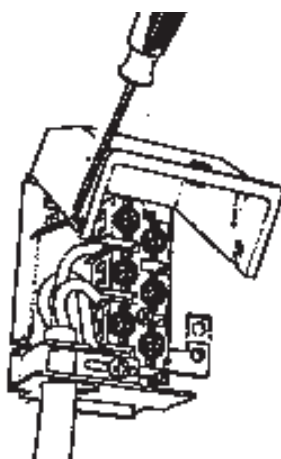
- säkringen och elsystemet i huset är dimensionerade för belastningen från produkten (se uppgifterna på typskylten).
- elnätet har en effektiv jordning.
- uttaget eller den allpoliga strömbrytaren med en öppning om minst 3 mm, är lätt åtkomlig när produkten är installerad.
- en jordfelsbrytare som följer gällande regler för installation är införlivad i systemet.

OBS



Den gulgröna jordbrytaren får aldrig brytas, inte ens av strömbrytaren. Strömkabeln måste placeras på så vis att den inte kommer i kontakt med ytor som har en temperatur på 50 °C över rumstemperaturen. Kontakta serviceverkstaden om strömkabeln behöver bytas ut.

Spisen kan förses med enfasig, tvåfasig eller trefasig spänning. För korrekt anslutning till eluttaget följ schemat nedan som illustrerar uttaget, i synnerhet anslutningsuttagen (1-2-3-4-5) och de olika nätlinjerna (L1-L2-L3-N).



## ELANSLUTNING

## Spis med induktionshäll

OBS

Produkten levereras utan sladd och stickkontakt. Lämplig sladd och stickkontakt som uppfyller regelkraven och klarar belastningen (se tabell) måste därför monteras. Strömförsörjningskabeln ska placeras på så sätt att den inte i någon del uppnår en temperatur som överstiger rumstemperaturen med 50 °C.

(\*) beräknat med tillämpning av en sammanlagringsfaktor, EN60335-2-6

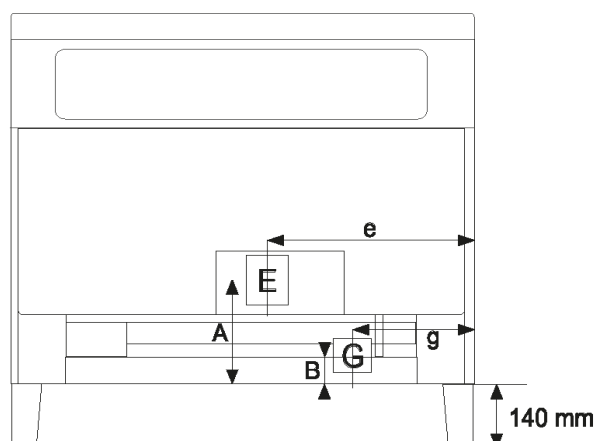
Uppgifter avseende elförsörjningskabeln	ELFÖRSÖRJNING	ANSLUTNING	KABELAREA	SLADDTYP
Mod. PMI09S3	220-240V a.c. 1P+N 50/60Hz	1 fas + N	3 x 10*	H07RN
	380-415V a.c. 3P+N 50/60Hz	3 fas + N	5 x 4	H05RR
	380-415V a.c. 2P+N 50/60Hz	2 fas + N	4 x 6	H05RR
Mod. PMI127S3	220-240V a.c. 1P+N 50/60Hz	1 fas + N	3 x 10*	H07RN
	400V a.c. 3P+N 50/60Hz	3 fas + N	5 x 4	H05RR
	380-415V a.c. 2P+N 50/60Hz	2 fas + N	4 x 10	H05RR

## E ANSLUTNING TILL EL

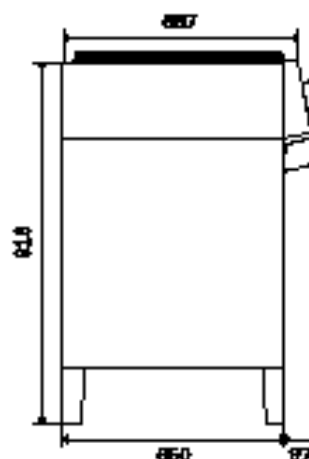
## G ANSLUTNING TILL GAS

	A	B	e	g
Mod./PM09	205	14	455	183
Mod./PM12	205	14	457	192
Mod./PMI09	---	---	---	---

Vy bakifrån



Vy från sidan



# GASANSLUTNING

## Utförs av kvalificerad / behörig installatör

Instruktioner  
(UNI 7129/7131)

a) Anslutning till fast gasnät

All anslutning till fast gasnät ska endast utföras av auktoriserad gasinstallatör i enlighet med gällande standard och säkerhetsföreskrifter; EGN Energigasnormerna.

Se riktlinjer från Energigas Sverige; "Installation av gasapparater för matlagning, brasor och värmare i hushåll", Energigas Sverige 2016.

b) Gasolanslutning

Nippel, adapter och packning medföljer spisen för anslutning med gasolslang.

Installationsmaterial (som slang, slangklämma, gasoltub, regulator mm) för den lokala installationen ingår ej

För gasolanslutning ska anslutningen göras med flexibel gummislang mot spis (maximal längd 1,5 m), slangen ska vara godkänd enligt svensk standard (SS-EN 16436 eller EN 1762) och ska klara -30°C. Gasolslangen ska vara märkt med tillverkningsår.

För längre anslutning används kopparrör som bör installeras av professionell VVS- eller gasinstallatör.

Spisen skall anslutas till gasolflaska via en godkänd tryckregulator / reducerventil för 30 Mbar tryck.

Slangen skall vara synlig och kunna inspekteras i hela sin längd, ska bytas ut vid utgångsdatumet, får inte nå temperatur som överstiger 50°C, får inte vara föremål för dragkraft och vridningsspänningar, får inte strypas och får inte komma i kontakt med skarpa delar, vassa kanter eller liknande.

c) För mer information om en säker gasolinstallation i hemmet, läs mer i "Gasol för hem och fritid", utgiven av Myndigheten för Samhällsskydd och beredskap, publikation nr MSB1626 - november 2020

Kontrollera så att det inte finns några läckor genom att använda en tvållösning eller läckspray (använd aldrig öppen låga).

Konvertering till andra typer  
av gas

Produkten levereras för att fungera för gasanslutning enligt typskylten märkt CAT.III 1ab2H3B/P; = stadsgas G150.1/stadsgas G110, naturgas G20 och gasol G30/31. Varje produkt levereras redan förberedd med rätt munstycken för en viss gassort, vilken gassort framgår av gasmärkningsetiketten på spisens baksida. Om konvertering till andra gassorter är nödvändig, fortsätt enligt beskrivningen i stycket "Konvertering - Anpassning till andra typer av gas".

OBS!



Reparation, service eller underhållsarbete ska utföras av en auktoriserad tekniker efter att produkten kopplats ur elnätet och gasförsörjningen stängts.



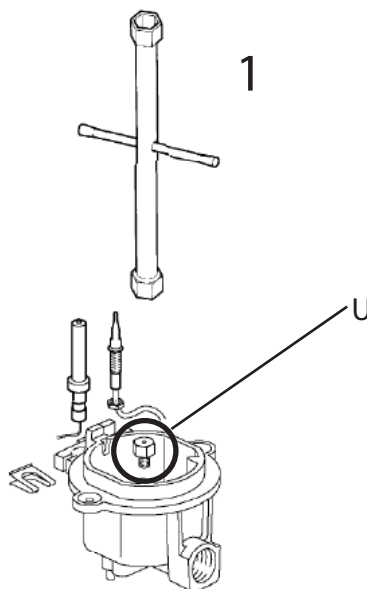
# KONVERTERING

## Konvertering till andra typer av gas

Gör så här:  
SR - R

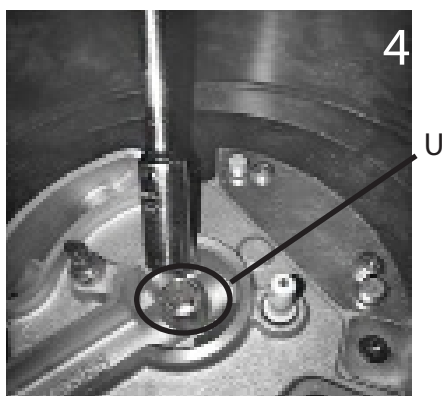
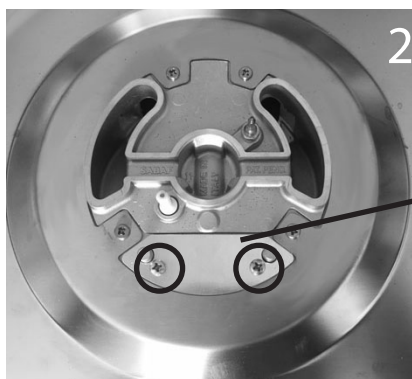
- Lyft av gallret och brännarna från spishällen.
- Brännarna SR - R:

Skruva av munstycket "U" med hjälp av en skiftnyckel, 7 mm, och byt ut mot de för den nya gasen enligt tabellen som följer, se sida 15.



Gör så här:  
DCC/DUAL

- Brännare med DCC/DUAL: skruva av de båda skruvarna och ta av locket (fig. 2),
- Skruva loss injektorena "U" med en 7 mm skiftnyckel (fig. 3 - 4) och ersätt dem med de som tillhandahålls för den nya gasen enligt tabell på sidan 15.



# JUSTERING

## Justera inställningsskruv för sparlåga

---

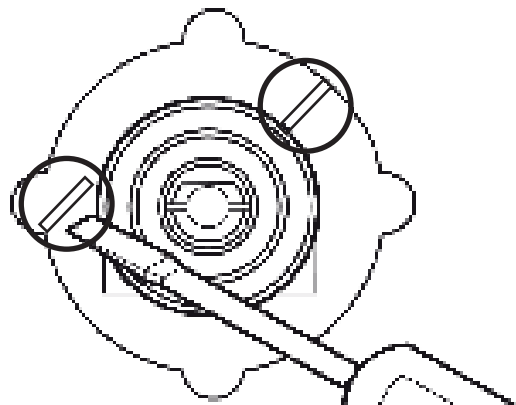
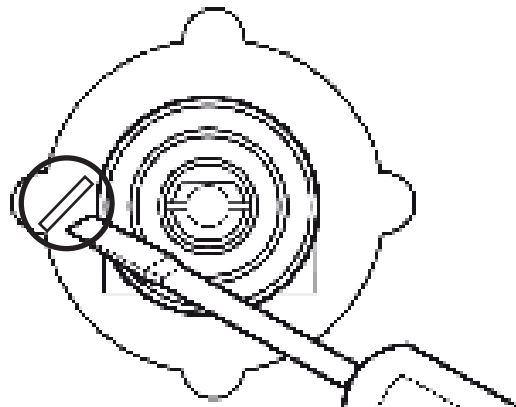
### Justeringskontroll

Kontrollera att brännarnas inställningsskruvar för sparlåga på spishällen är rätt inställda när utrustningen installeras. Vid byte till annan gastyp är inställningsskruven för sparlåga absolut nödvändig att justera. Inställningen utförs enligt följande.

---

### Spisens brännare

1. Tänd en brännare i taget och ställ in maxlåga.
2. Ta bort vredet på gaskranen. För in en skruvmejsel antingen i slutet av kranen eller i skruven. (Fig. DUAL).
3. Sätt kranen i minimiläget.
4. Skruva loss min. inställningsskruven åt vänster för att öka lågan eller skruva åt den åt höger för att minska lågan.
5. Vid anslutning till gasol måste inställningsskruven för sparlåga skruvas helt i botten.



Dual

## KONVERTERING

## Tabell över munstycken

	SR	R	DCC	DUAL
	1,80 / 1,70 <sup>100</sup>	3,00 / 2,90 <sup>100</sup>	4,50 / 5,0 <sup>100</sup>	5,00 / 4,00 <sup>100</sup>
Qmax kw	131	218	313	351
Qmax g/h	0,70 / 0,55 <sup>10</sup> / 0,50 <sup>20</sup>	0,50 / 0,70 <sup>10</sup> / 0,62 <sup>20</sup>	0,9 / 2,20 <sup>10</sup> / 2,15 <sup>20</sup>	0,30 / 0,40 <sup>10</sup> / 0,35 <sup>20</sup>
Qmin kw	29 / 40 <sup>10</sup> / 36 <sup>20</sup>	44 / 51 <sup>10</sup> / 45 <sup>20</sup>	138 / 174 <sup>10</sup> / 155 <sup>20</sup>	22 / 29 <sup>10</sup> / 25 <sup>20</sup>
Qmin g/h	0,08/0,222	0,05/0,222	0,05/0,222	0,44/0,222
G30/G31 28...30/37 mbar	0,58/0,764	0,75/0,765	0,83/0,765	0,89/0,315
G30/G31 50 mbar	0,62/0,222	0,62/0,222	1,00/0,222	1,00/0,222
G30 37 mbar	0,97/0,211	1,30/0,105	1,50/1,048	0,70/0,101
G20 25 mbar	0,91/0,211	1,10/0,210	1,50/0,133	0,65/0,100
G25 23 mbar	1,05/0,210	1,37/0,332	1,57/0,332	0,72/0,305
G25 25 mbar	0,99/0,210	1,26/0,312	1,50/0,312	0,75/0,105
G2,350 13 mbar	1,25/0,210	1,64/0,332	2,10/1,048	0,91/210
G25 1 25 mbar	0,98/0,210	1,25/0,300	1,57/0,332	0,71/0,305
G25 3 25 mbar	0,94/0,210	1,26/0,312	1,48/0,332	0,75/0,305
G110 8 mbar	1,90/0,224 2	2,00/0,224 2	4,33/0,0003	1,43/0,0004
G150,1 8 mbar	1,90/0,224 2	2,75/0,224 3	3,53/0,0003	1,45/0,0004
G30/G31	0,30	0,35	0,75	0,27
G20	RCC	RCC	RCC	RCC
G25	RGG	RGG	RGG	RGG
G2,350 13 mbar	RFG	RFG	RFG	RFG
G110/G120	RFG	RFG	RFG	RFG
11)=G30/G31 60 mbar	(3)=G110 8 mbar	(4)=G150,1 8 mbar		
	(2)=G30 37 mbar			



Ø mm

bypass Ø mm

# ELSCHEMA

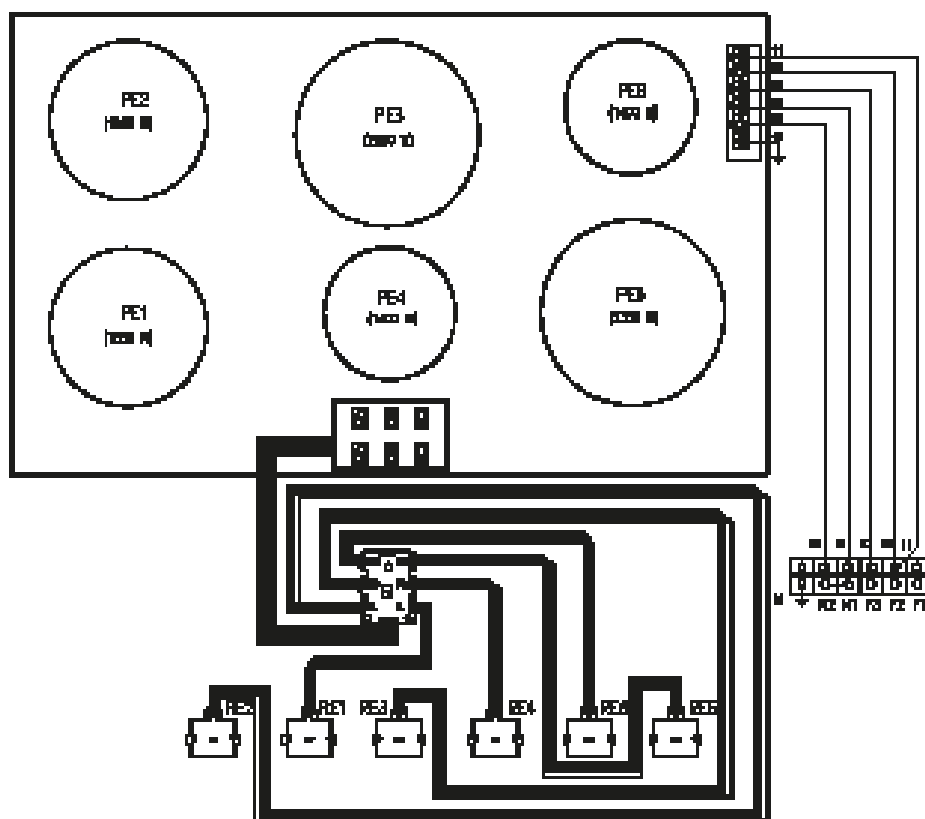
## Teckenförklaring

00	Svart
11	Brun
22	Röd
33	Vit
44	Gul
45	Gul-grön
55	Grå
66	Blå
AA	Transformator för tändning
C	Omkopplare
CP	Sondanslutning
DU	Ångutlopp
EF	Kodare för funktioner
EN	Kodare
ET	Kodare för temperatur
F	Fas
GL	Metallring till ledlampa
K1	Jordledning för kopplingsplint

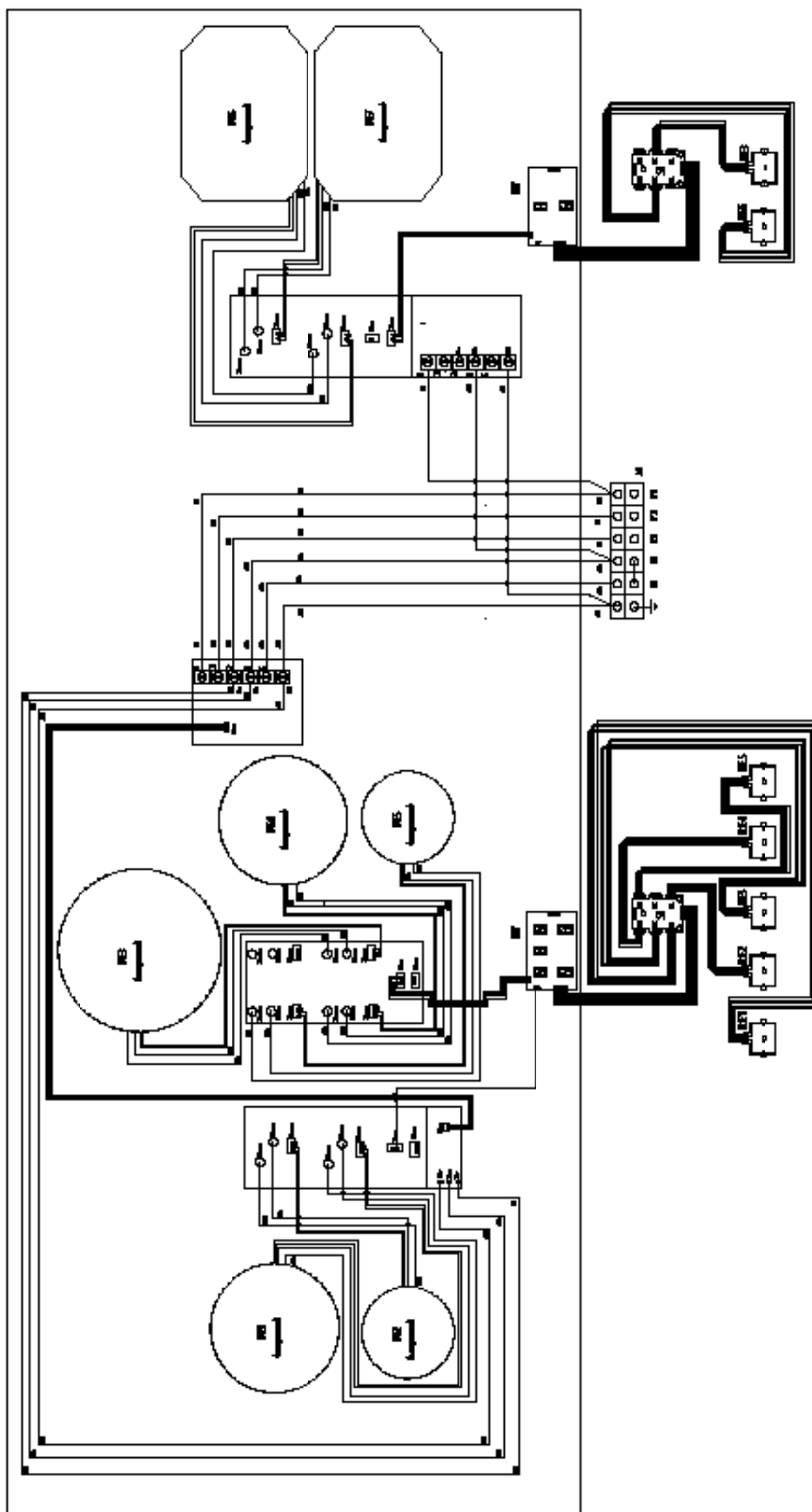
K2	" " nedre värmeelement
K3	" " ugnsläkt
K4	" " runt värmelement
K5	" " övre värmeelement
K6	" " ugnsbelysning 1
K15	" " stomme
L1	Ugnsbelysning
L2	Ugnsbelysning
M	Kopplingsplint
MA	Mikrobrytare för tändning
MG	Mikrobrytare för roteisseriespett
MGL	Mikrobrytare för metallring till ledlampa
MP	Mikrobrytare för ugnslucka
N	Nolla
NTC	Temperatursond
P1...6	Zons induktion
PT1000	Temperatursond
R1	Övre värmeelement

R2	Nedre värmeelement
R3	Grillelement
R4	Runt värmeelement
R5	Barbecue-element
RE	Energijustering
SA	Kretskort
SD	Kretskort till display
SE	Kraftkort, statisk ugn
SI	Gränssnittskort
SPL	Tändstift
SP	Kraftkort
TS	Säkerhetstermostat
VR	Stjärnmotor
VT	Fläkt för nedkylning
TST	Säkerhetstermostat för tangentiell motor
DY	Display
SWD	Styrkort för lådor

## 6 - ZONS INDUKTION

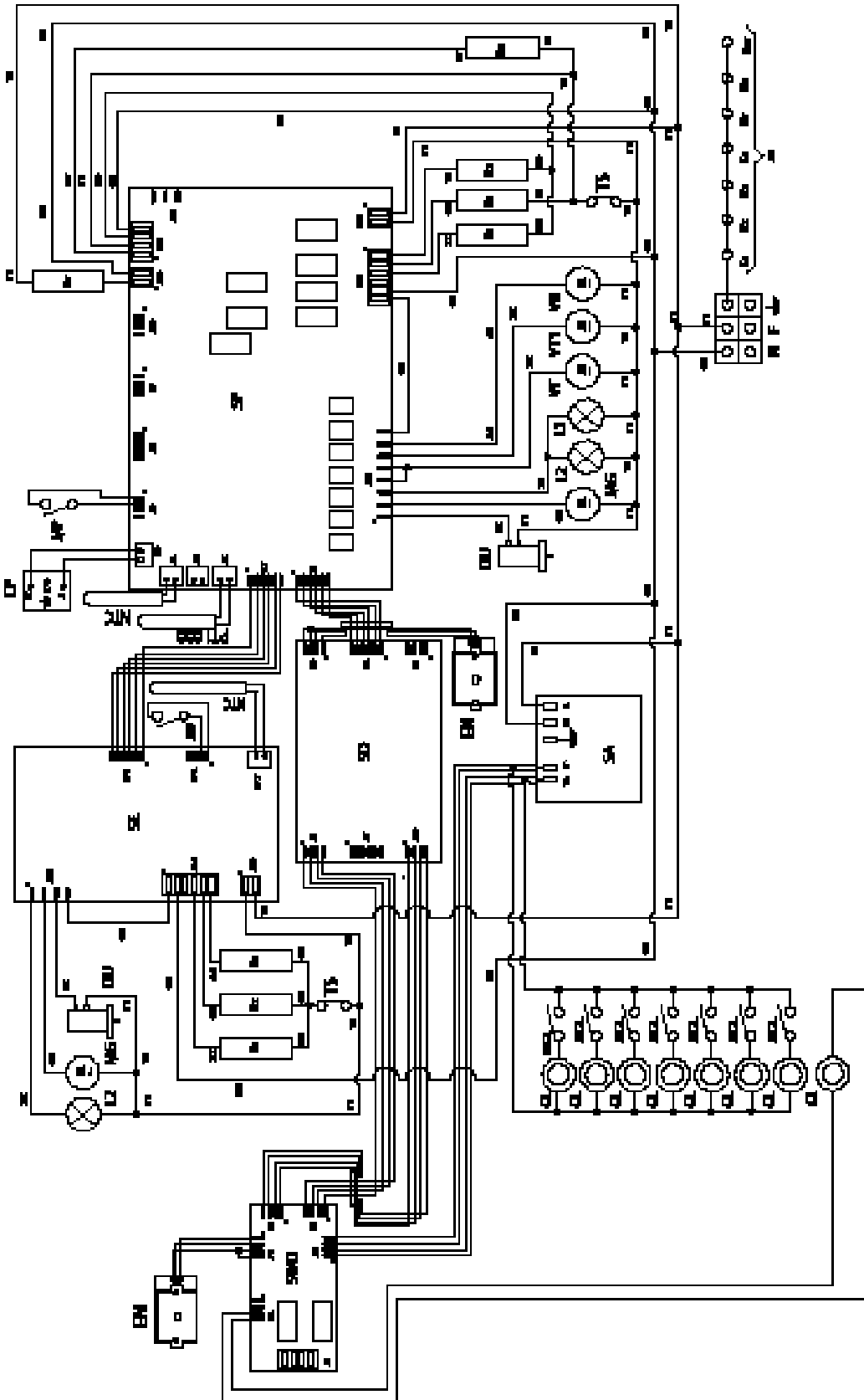


## 7 - ZONS INDUKTION

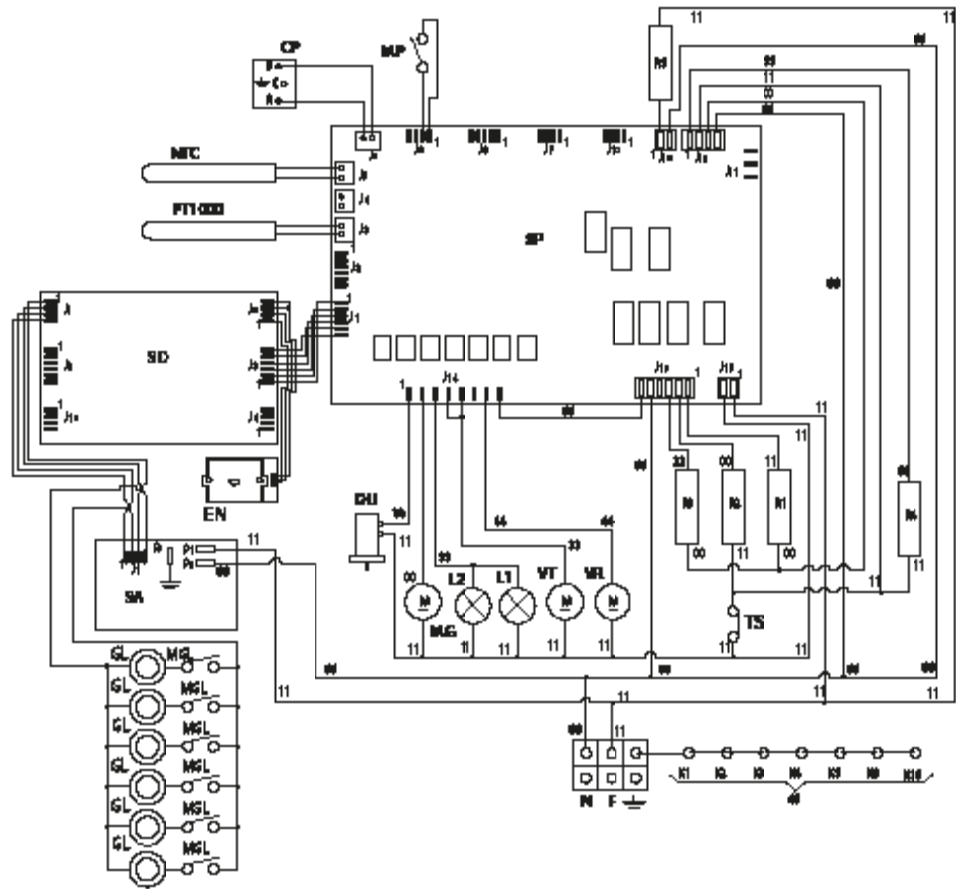


# ELSCHEMA

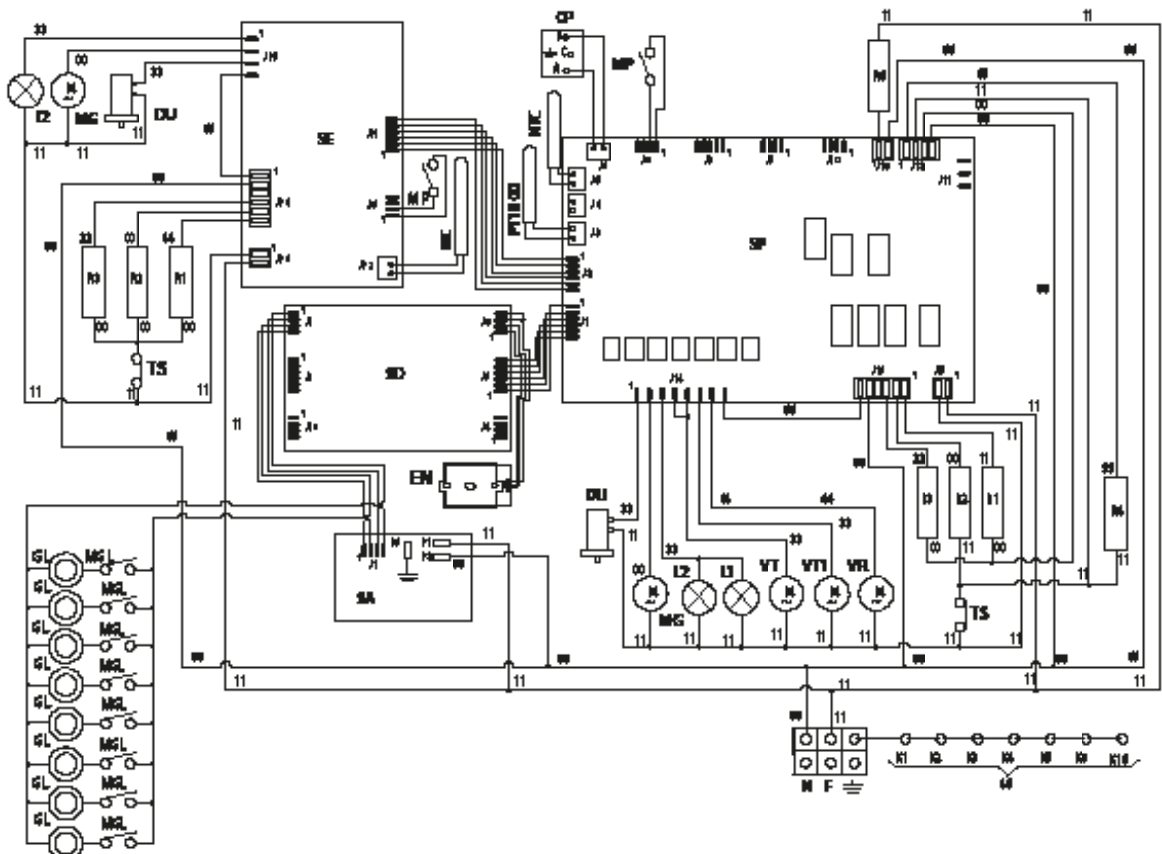
PMI12S3



PM096S3

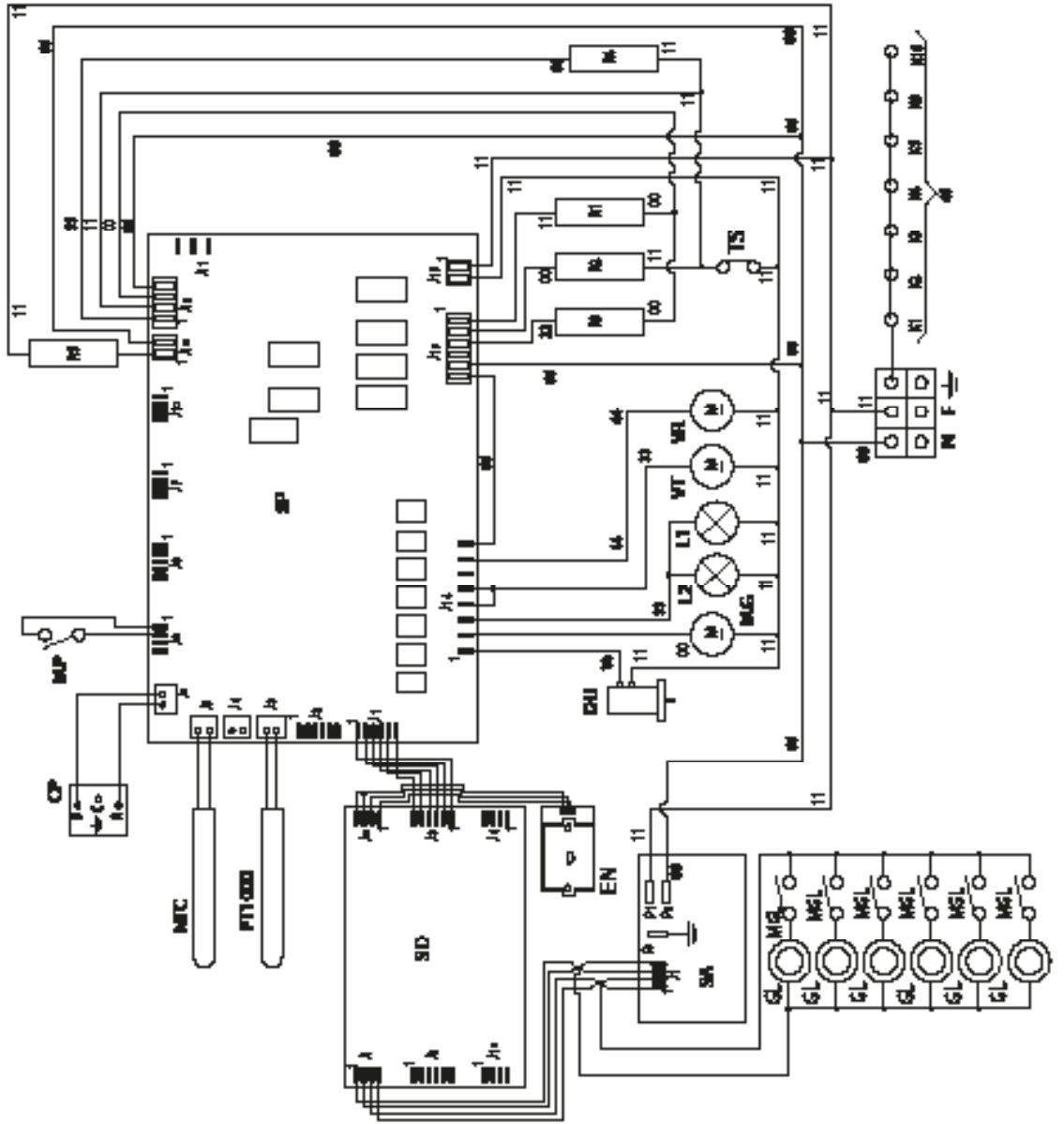


PM12S3



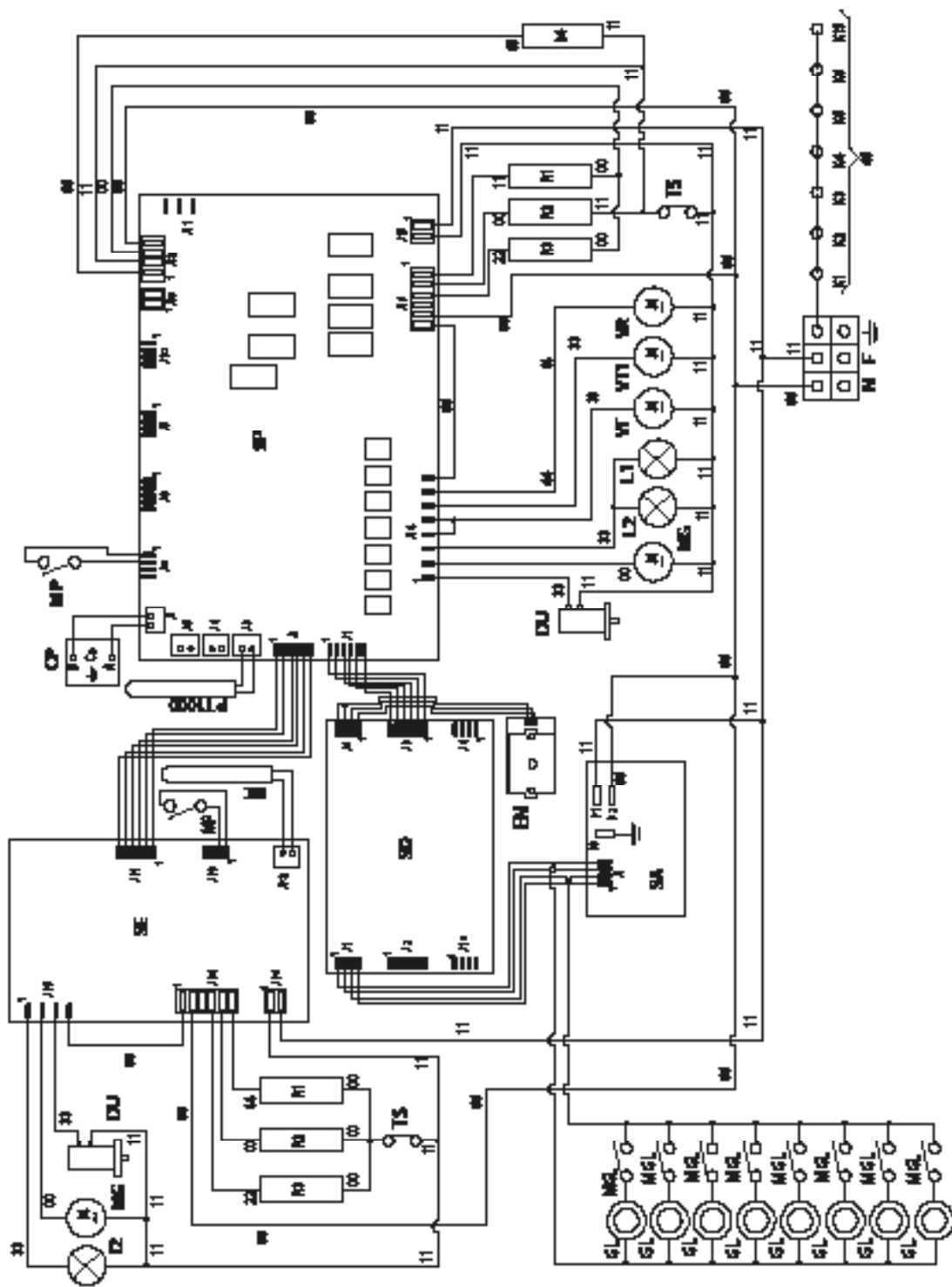
# ELSCHEMA

PM096S3





PM12E3



# ELSCHEMA

PM12S3

